

# Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

## RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

### Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

# Nargile

Bir nefes keyif

Deniz Gürsoy



## Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu. 1987'de Hizmet ve İşletmecilik AŞ'deki Genel Müdürlük göreviyle başladığı STFA grubundaki yöneticiliğine, 1992'den bu yana Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'deki Genel Müdürlüğü'yle devam ediyor. Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitaplarının (*Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Haricâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Yöresel Mutfağımız*, *Denizin Çıtım Hamsi*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, *Turkish Cuisine in Historical Perspective*, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, *Ramazan Geldi*, *Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Zevk Veren Yemekler*) ve *Tespah*, *Parmak Uçlarındaki Huzur* adlı kitabının yanı sıra yemek sanayiine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi ve Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

## **Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki diğer kitapları**

Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz  
Turkish Cuisine in Historical Perspective  
Çilingir Sofrasında Rakı  
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri  
İnceliklerin Kadehindeki Şarap  
Harcıâlem İçki Bira  
Zengin Sofraların Lüks Tatları  
Demlikten Süzülen Kültür: Çay  
Yöresel Mutfağımız  
Denizin Çıtırı Hamsi  
Aşkın İlacı Çikolata  
Sohbetin Bahanesi Kahve  
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları  
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur  
Ramazan Geldi, Hoş Geldi,  
Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di  
Midenin Cilasası Çorba  
Zevk Veren Yemekler

# *Nargile*

*Bir nefes keyif*

*Deniz  
Gürsoy*

# OĞLAK / NARGİLE

Nargile, Bir Nefes Keyif / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2007

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2007

Bu yapının bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu

Dizgi düzeni: Goudy, 12 / 17 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: oglak@oglak.com

Birinci baskı: 2007

ISBN 975 - 329 - 591 - X

# İÇİNDEKİLER

|                                    |
|------------------------------------|
| önsöz / 7                          |
| giriş / 11                         |
| tütünün batıya yolculuğu / 19      |
| nargilenin tarihi / 27             |
| kahvehaneler / 39                  |
| üç nefeste huzur / 47              |
| nargile kültürü / 55               |
| dünyada nargile / 63               |
| nargile nereden nasıl alınır? / 69 |
| nargilenin anatomisi / 71          |
| nargilenin içime hazırlanması / 79 |
| nargile içme adabı / 85            |
| nargile içilecek yerler / 91       |
| nargilenin tütünü: tömbeki / 103   |
| nargilenin kömürü: mangır / 111    |
| nargile ve sağlık / 117            |
| nargile terimleri / 125            |
| kaynakça / 129                     |

"Haremde iç oğlan"



## onsoz

*Gülmeli güldürmeli*

*Rakı süzmeli*

*Âşık üzmeli*

*Şiir düzmeli*

*Hacivat'ın karısı*

*Beyoğlu'nda gezmeli*

“Hacivatın Karısı”ndan, Salah Birsal

Benim nargile tutkum bundan on yıl önce sigarayayı bıraktığımda başladı.

O gün, Çemberlitaş'tan Beyazıt'a giderken sağda bir avlu girişinde Çorlulu Ali Paşa Medresesi levhasını görüp merak ederek içeriye girdim ve oturup nargile söyledim. İyi ki de söylemişim. Bambaşka bir dünyanın kapısını açtı bana nargile.

Böylece son on yıldır, haftada bir ya da on beş günde bir önceden seçtiğim, işin ehli ocakçı ve ateşçinin bulunduğunu öğrendiğim nargile

kahvelerine uğrar, nargilemi bir köşede içer, günün hatta haftanın yorgunluğunu o kahveye döker, yoluma giderim.

Hep aynı kahvenin müdavimi olmadığım için nargilenin vazgeçilmez mezesi olan sohbet faslı eksik olur. Eskiler “laf lafı açar, ver tütün” dermiş. Ama ne gam! Oradan çıktıktan sonra uğradığım sahafta da hem kitap kurtluğu hem de sohbetimi yaparım.

Bundan dört beş yıl önceydi, elde tespih Topthane'deki Erzurum Çayevi'nde oturmuş bir yandan nargilemi fokurdatıp bir yandan da yan masadaki üniversite öğrencilerinin muhabbetine istemeden kulak misafiri olurken gençlerden birinin, “Kitabı var mı ki okuyup öğrenelim nargileyi?” diye garsona serzenişte bulunduğunu işittim. O an kafamda jeton düştü.

Nargile kitabı yazmalıydım.

Çay ve kahveyle ilgili kitaplar yazmış, kahvehane kültürünü zaten epeyce araştırmıştım. Nargile onların yanına iyi giderdi.

Tespih kitabı da yazmıştım. Nargile onun yanına da iyi giderdi. Son elli yıldır gözden düşmüş olsa da kültürümüzün önemli bir halkasıydı nargile.

O gün kafama koydum nargile kitabı yazmayı. Aradan geçen süre içerisinde de nargile hakkında kaynak topladım.

Arada çıktığım iş seyahatlerimde başka şehirlerdeki meşhur nargile kahvelerini ziyaret ettim. Yaşlı, deneyimli ateşçilerle görüştüm. Ankara, Bursa, Manisa ve Antalya ilk duraklarım oldu. Sonra, Necati Cumalı'nın aşağıdaki şiirinden yola çıkarak İzmir'e gittim.

*"Küçüğüm, sen şimdi on sekizindesin  
Güzelliğin gün günden dillere destan  
Hatırımda her biri seninle canlanan  
İzmir'in günlerinde gecelerindesin."*

İzmir, gerek imalatçıları gerekse nargile kahveleriyle gerçek bir nargile vahası.

Atina'ya yolum düştüğünde, Plaka semtinin yakınındaki Monastraki'de bile buldum bir nargile kahvesi. Daha ötesi de var, Londra, New York, Washington D.C., Bükreş ve Moskova'da da Ortadoğu ya da Arap restoranlarında fokurdattım nargilemi.

Çalışmalarım kemale erdiğinde de ortaya bu kitap çıktı.

Umarım keyifle okursunuz.

Amacım tütün kullanımını özendirmek değil. Tütünün zararları artık herkesçe biliniyor, hatta sigara paketlerinin üzerinde açıkça yazılı. Ancak, bence bir nargile kitabı en iyi nargile içerken okunur. Ismarlayın nargilenizi ve arada bir fokurdattırken okuyun kitabınızı.

Tabii sayfayı çevirmek için marpucunuzu masaya koyarken dikkatli olun, acemi bir garson artık içmeyeceğinizi sanarak nargilenizi alıp götürmesin.

Ateşçi Salim Usta'nın nargilemi her önüme koyduğunda hafifçe eğilerek bana söylediği gibi:

*"Keyfiniz bol, sağlığınız daim, muhabbetiniz hoş olsun."*

Abdullah Deniz Gürsoy  
İstanbul, 2007

## giriş

*“Nargilemin marpucu da gümüştendir gümüşten  
Beş değil on beş yıl olsa ben vazgeçmem bu işten.”*

Yeni Türkü

Nargile bir zamanlar İstanbul’da o kadar revaçtaymış ki, Bedri Rahmi Eyuboğlu, “İstanbul Destanı”nda İstanbul deyince aklına nargile geldiğini söylüyor.

Kültürümüzde “eski bir dost” olan nargile, batılılaşma arzusuyla pabucunu dama attığımız ama kıymetini çok geçmeden anlayıp son günlerde hayatımıza yeniden soktuğumuz kültürel bir öğedir. Ne de olsa bize dedelerimizden mirastır nargile. Yaşı biraz ileri olanlar nargilenin eski tadını arar... arar... ama bulamaz. Nargile yine aynı nargile ama çevresinde örülü yaşam biçimi değişti.

Önceleri belirli yaşın üstündeki kişilerin yine

belirli mekânlarda koyulaşan sohbetler eşliğinde içtikleri nargile, acaba son yıllarda neden popüler hale geldi?

Nargile kültürünün kaybolmaya yüz tuttuğu sırada, 2000 yılından başlayarak yeniden yükseliş sürecine girmesini bazıları AKP hükümetinin “Ramazan eğlenceleri”, “İstanbul lale ve erguvanları” çalışmalarının bir sonucu olarak “Eski İstanbul” geleneklerinin canlandırılması çabalarına bağlıyor. Bazılarıysa sigara karşıtı akımlar sonucu pazar kaybına uğramış olan tütün tröstlerinin gençleri daha az zararlı olduğuna inandırdıkları nargilenin bağımlısı yapma gayretlerine bağlıyor bu yükselişi.

Belki bu nedenlerden ikisi de geçerlidir ve aynı döneme rastlamıştır. Çünkü nargilenin son yıllardaki yükselişi yalnızca ülkemizde değil, çeşitli ülkelerde de âdeta eş zamanlı görülüyor.

Nargile kafeler açılıyor pıtrak gibi. Gençler, oraları da dolduruyor. Özellikle, Tophane bir nargile cenneti. Öğrenciliğimde, Galata Köprüsü’nün altındaki Gülsüm Rehberi-Erzurum Çayevi’nin bir süre müdavimiydim. Ben okkalı kahvesi için giderdim oraya, arkadaşım Ali de nargile höpürdetmeye.

Bazıları “Şimdiki zaman masalı” derler nargileye.

Karagöz, gölge oyunları kültürümüzün en es-

ki öğelerinden biridir. Perdede elinde şarap şişesiyle Tuzsuz Deli Bekir, Cüce Altı Karış Beberuhi, Uzun Efe Denyo, Civan ve Erkek Delisi Niğâr'ın yanısıra Kambur Tiryaki elinde nargilesiyle ilginç bir tipleme oluşturur.

Nargile böylece bir dönemin sahne sanatlarına da damgasını vurur.

Nargile bir önemli damgasını da mimarlık tarihimize vurmuştur. Bu önemli nargile anekdotu Mimar Sinan'la ilgili. Süleymaniye Camii'nin yapımı sırasında Koca Sinan işleri bir süre yavaşlatır. Bu arada caminin içinde değişik yerlere çöküp günlerinin çoğu zamanını nargile içerek geçirir. Tabii Sinan'ı çekemeyenler Padişah'a durumu iletirler. Kanuni Sultan Süleyman kendi adını taşıyacak bu büyük eserin tez bitmesini istediğinden hiddetle camiye gelir ve Sinan'ı nargilesinin başında bulur. "Bu ne rezilliktir. Bu mübarek çatı altında nargileyle keyif mi çatıyorsunuz?" diye sorar.

Sinan hiç telaşa kapılmaksızın nargilesinde tömbeki olmadığını gösterir ve nargilenin çıkardığı fokurdama sesinden yararlanarak, caminin içindeki ses dağılımını kontrol ettiğini açıklar.

Bir başka anlatıma göre ise Sinan, sıcak olduğu için yukarı yükselen insan nefesinin ve daha da önemlisi yağ kandillerinin çıkardığı dumanın tavanların süslemelerini kirletmemesi için kur-

duğu hava tahliye sistemini kontrol ettiğini açıklamıştır.

Padişah, bir kez daha Sinan'ı ekemeyenlere aldandığını anlar ve mahcubiyetini gizleyemez. Sinan'ın sırtını sıvazlar ve doner, gider.

Bugün Süleymaniye Camii'ne gidecek olursanız, ana kapının üzerinde bir menfez göreceksiniz. İşte Sinan'ın hava tahliye sistemi bu menfezdir.

Menfez, içine ayrıca yapılmış kapan sayesinde caminin içinden, tabii hava dolaşımı yoluyla toplanmış olan kirli havayı atarken, havanın içindeki kurumları da orada biriktirir. Kanunı'den sonra Osmanlı'da mürekkep yapmak için gerekli olan kurumun tamamı sözü edilen menfezden toplanmıştır.

İkinci Dünya Savaşı'nın son yıllarında Sermet Muhtar Alus'un Kadıköy İskelesi'nde vapur beklerken işitip de bize aktardıklarından o zamanın tiryakilerinin ada vapurunda bile nargile sefası yapmakta olduğunu ve nargile bulamayınca âdeta deliye döndüklerini öğreniyoruz.

“Beyaz ketenden kabuk gibi ceket, pantolon” ile “bej rengi faniladan mum gibi elbise” giymiş iki kişi Ada vapuruyla ilgili konuşmaktadır. “Köprüden daldım içine” der beyaz pantolonlusu. “Tıkır tıkır yolu tuttuk. Oh kek, dünya varmış. Sarayburnu açığında garsona seslendim:



Aman bana bir nargile! Herif, yok demez mi? O saniye tepemden vurulmuşa döndüm. Yiyecek, içecekten kuş sütünden başkası bulunsun da nargile bulunmasın!”

Sermet Muhtar, eski İstanbul’da “nargilekeşan” yani nargile çekenleri de şöyle sınıflandırır: “Görmüş geçirmişlik, pişkinlik, eski kurtluk davasında bulunan takım, hele dükkân tezgâh sahibi Uzunçarşılılar, yorgancılar, sandıkçılar, kabzımallar, tulumba reisleri...”

Müdavimlerini böylesine tutkun hale getiren nargile yüzlerce yıldan bu yana kendisinden söz ettirmeye devam ediyor. Nargile, baş köşeye konulduğu sohbet ortamlarında “zamansızların içeceği” diye ünlenirken, müdavimlerinin sayısı gün geçtikçe daha da artıyor.

Nargileye, “bir dönemin edebiyatçı içeceği” demek de mümkün. Yahya Kemal Beyatlı, Faruk Nazif Çamlıbel, Orhan Veli ve Rıfat Ilgaz gibi ünlü edebiyatçılarımız nargile tiryakisiydiler.

Dünyada edebiyatçıları arasında da var örnekleri tiryakilerin. Honoré de Balzac her türlü tütün içimine karşı bir kişi olarak ün yapmış olmasına rağmen, söz nargileye gelince sesini çıkarmaz, “o başka” dermiş.

Lewis Carroll ise 1865’de yayımlanan *Alice Harikalar Diyarında* adlı eserinde (çocuk kitabı olarak yazılmış olmasına rağmen) romanın kah-

ramanı Tırtıl'ı bir mantarın üstünde, çevreyle ilişkisini âdeta tamamen kesmiş, nargilesini fokurtadan bir tip olarak yaratmaktan kendini alıkoynamamış olmalı.

*“Parmaklarının ucuna basarak yükseldi, mantarın kenarından tepesine bir göz attı. Bir de ne görsün, kocaman bir mavi tırtıl kollarını kavuşturmuş oturuyor, uzun boyunlu bir nargile içiyor ama ne Alice’e aldırdığı var, ne de başka bir şeye.”*

O dönemin İngiltere’sinde nargile, gizemli Doğu kültürünün bir simgesidir.

Kraliçe Victoria bile tiryaki olmuş nargileye. Kraliçe Victoria’nın nargile tiryakiliğine, İstanbul’u ziyaretinde Sultan Abdülaziz’in kendisine hediye etmiş olduğu nargileyle başladığı rivayet edilir.

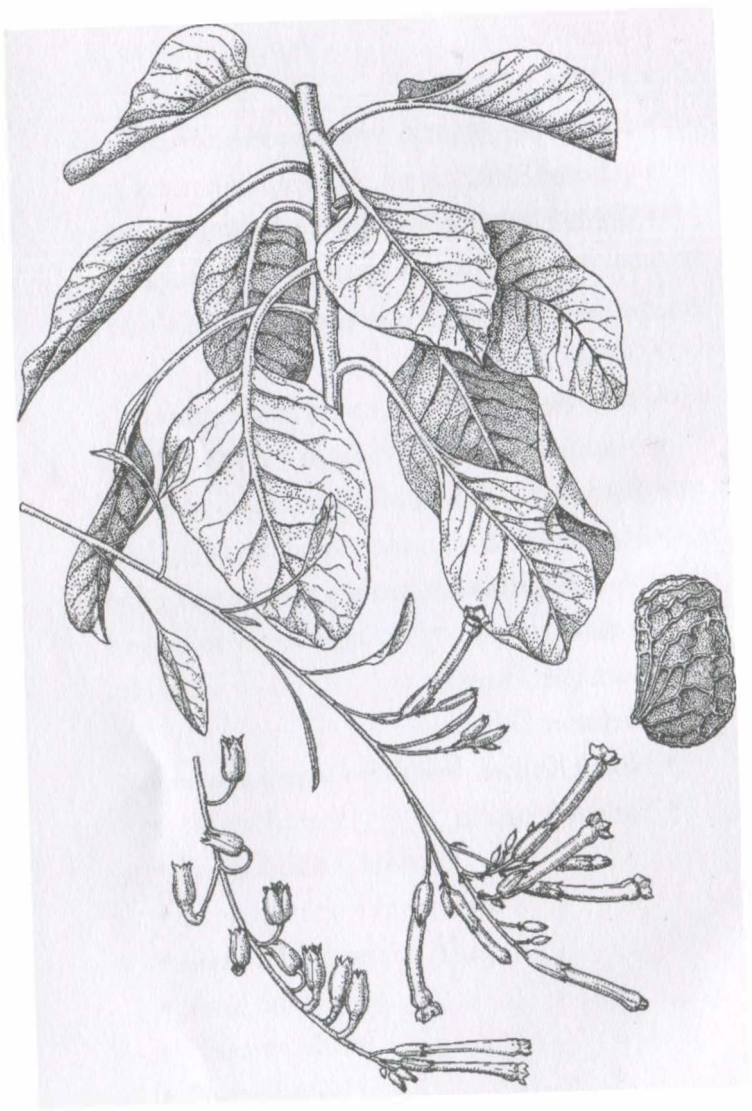
#### **Tarihte ünlü nargile tiryakileri:**

- Yahya Kemal
- Faruk Nafiz Çamlıbel
- İsmail Hakkı Uzunçarşılı
- General Fahrettin Altay
- Avni İnel
- Hikmet Münif
- Pierre Loti
- George Sand

- Honoré de Balzac
- Kraliçe Victoria
- Tiryaki Hasan Paşa
- Sadri Sema
- Hüseyin Rifat
- Murat Sertoğlu
- Ahmet Refik
- Tahir Nadi

**Günümüzün ünlü nargile tiryakileri:**

- Atilla Koç
- Nuri Sesigüzel
- Haşmet Babaoğlu
- Feyzullah Kıyıklık
- Hayati Yazıcı
- Necati Özdemir
- Haluk Levent
- Ramazan Bingöl
- Mehmet Dülger
- Necip Kalkan
- Sancar Maruflu



## tütünün batıya yolculuğu

Tütünün tarihi, biz dünyanın bu yakasında oturanlar için Amerika'nın keşfiyle başlar.

Kristof Kolomb, 1492 yılının 12 Ekim günü *Santa Maria* adlı teknesiyle Amerika'yı keşfettikten sonra dönüş yolculuğunda Haiti'ye geldiğinde, tütünle ilk tanışan Avrupalılar, Kolomb'un iki tayfasıydı. Rodrigo de Jeres ve Luis de Torres, 2 Kasım 1492 günü Küba adasına ayak basıp da dünyayı dumanaltı edecek bir yeni akımın önünü açtıklarının farkında mıydılar? Hiç sanmıyorum, çünkü geri döndüklerinde hazırladıkları raporda bu olay yalnızca iki satırlık bir tespitten öteye gitmiyordu.

Kolomb'un günlüğüne düştüğü bir notta ise şöyle yazıyor:

*“Kanoyla Santa Maria'dan Fernandia'ya giden bir adam gördük. Adamın yanında onlar için çok*

*değerli olan bazı kurutulmuş yapraklar vardı. San Salvador'da, bana da bunlardan bir miktar getirmişlerdi."*

Kaderi Kolomb'u giderek bu on parmağında on marifet olan kurutulmuş yapraklara doğru sürükleyecekti.

Amerika'daki bazı eski tapınakların duvarlarında bulunan oyma resimlerden, Batı'nın yeni tanışma fırsatını bulduğu bu gizemli ve gizemli olduğu kadar da sihirli yaprağın İÖ 1000 yılında bile bilindiğini anlıyoruz.

Maya ve Aztek uygarlıklarında, rahipler dinsel törenlerde, ayinlerde tütün dumanını kullanmışlar. Daha sonra tütünün keyif verici etkisine alışarak ayinler dışında da tütün içmeye başlamışlar. Zaman içinde rahipler sınıfının dışındaki insanlarda da alışkanlık yapmaya başlayan tütün Orta ve Kuzey Amerika'da yaygınlaşmış.

Oysa Avrupalılar tütünle daha yakından tanışmak için Kristof Kolomb'un 1493'teki ikinci seferini bekleyeceklerdir.

Bu arada, İspanyol Yahudisi olan Jerez ülkesine döndüğünde, piposuna doldurup tüttürdüğü ottan büyük bir keyif alır. Jerez'in ailesiyse, onun ağzından burnundan çıkan dumanları görünce içine girmiş olan şeytanı hemen fark eder ve bir rahibe başvurur. Rahiple birlikte bir de hâkim

devreye girer ve sonunda Jerez hapsi boylar, 7 yıl yatar.

Kristof Kolomb 1496 yılında bu bilgileri, İspanya'da Petrus Martin adlı arkadaşına yollar. Ama tütünün İspanyollar tarafından Avrupa'ya tanıtılması için 1511 yılı beklenecektir.

Kolomb ve tayfaları, Amerikan yerlilerinin tütün yapraklarını iki türlü içtiklerini görürler: Ya mısır yaprakları arasına sararak ya da yaprakları elde yuvarlayarak silindir haline getiriyor, bir ucunu yakıp diğer ucundan çıkan dumanı içlerine çekiyorlardı.

Zaten yıllar sonra bu iki temel kullanım tarzı karşımıza sigara ve puro olarak çıkacaktır.

Yerliler, bu ota *petum* diyorlar ve dumanının uğurlu, şifalı olduğuna inanıyorlardı. Dini ayinlerde çokça içilen bu otın verdiği baş dönmesini, tanrı ya da tanrıların kendilerini himaye altına aldığına yoruyorlardı. Nazarlık işlevini görmesi için tütün yapraklarını bir ipe geçirip gerdanlık yaparak boyunlarında taşıyorlardı. Bazı kabilelerse tütünün tenle temasının sağlığı koruyucu etkisi olduğuna inanıyordu.

İstilacılar Peru'ya ulaştıklarında, yerlilerin tütünü bir çubuk vasıtasıyla içtiklerini görürler. Çoğu kabileler çubuğu burunlarının deliklerine yerleştirip ciğerlerine çekerken, bazıları çubuğu dudaklarına yerleştirerek ağızdan çekiyorlardı.

Yeni Dünya'nın kâşifleri daha ilerideki yıllarda bazı kabilelerin tütünü ağızda çiğnediğine, bazılarının ise kurutulmuş yaprağın tozunu burunlarına çektiklerine de şahit olacaklardı.

1511 yılında İspanyollar tütün bitkisini İspanya'ya getirip dikerler. Başta hoş görünümü olan bu bitki süs amacıyla yetiştirilir, ancak yapraklarının işlevi keşfedilip benimsendikçe baş ağrısı ve astım ilacı olarak rağbet görür.

1558'de İspanyol doktor Francesco Hernandez tütünün hastalıkları tedavi özelliklerini araştırmaya başlar. Tabii kafayı tutsülemek ilacın bir yan tesiridir o sıralar.

Tütünün keyif veren maddesi olan nikotin, adını, Fransa'ya tütünü 1560 yılında getirmiş olan Fransa'nın Portekiz elçisi Jean Nicot'dan alır. Bu elçi 1560 yılında Kral II. Henry'nin ölmesiyle depresyona giren kralın eşi Kraliçe Catherina de Medici'ye tütün tohumu göndermiştir. Saray bahçesine ekilen tohumlar çiçek açtıktan sonra kraliçenin migren türü baş ağrısı geçmiş ve bu tarihten sonra tütünün keyif ve cesaret verici özelliğinin yanı sıra, "ilaç" olarak da etkili olduğuna inanılmıştır.

Kraliçe Catherina'nın tütüne gösterdiği ilgiden dolayı bu bitkiye "Kraliçe otu" adı verilmiş. Daha sonra Jean Nicot'nun bu bitkinin yayılmasına katkısı göz önünde tutularak tütün



bitkisine *Nicotiana* ve 1828'de bulunan tütün-deki alikoloide de *Nicotin* denilmiştir.

Avrupa'da tütün önceleri bir şifalı ot olarak tanınmıştır. 1565'te Sevilla'lı profesör Nicolo Mondares tütünün, öksürük, astım, baş ve diş ağrısı, mide ağrısı ve kadınların dönemsel ağrı-larına birebir olduğunu ilan eder ve bu şifalı ot kısa süre içinde Vatikan'ın bahçesinde bile ye-tiştirilmeye başlanır. Hatta Vatikan tütünü işle-mek için fabrika bile kurar.

İngilizler, tütünü şifalı bir ot olarak niteleme-yip afyon ve esrar gibi, keyif verici bir madde olarak kullanmaya başladılar. On altıncı yüzyıl-ın sonunda, at binmek, avlanmak ve kâğıt oy-namanın yanı sıra, tütün içmek İngiltere'de bir meziyet, aristokratik bir ayrıcalık olarak kabul ediliyordu. Söylemeye gerek var mı? Elbette çok pahalıydı ve İngiltere'de ilk tüketildiği zaman-larda gümüşle tartılıyordu.

On yedinci yüzyılın başında İtalya'ya giren tütün, 1636'daki veba salgını sırasında Hollan-da'ya yayıldı, çünkü vebaya karşı etkili bir ilaç olduğu söyleniyordu. Almanlar ise Otuz Yıl Sa-vaşları'nı beklediler. Ardından Avusturya ve Ma-caristan'a girecekti tütün.

Yeni Çağ'ın başında Avrupa'ya gelen keyif verici maddelerden çay, kahve ve çikolatanın yanı sıra tütünün yeri başkadır.

Bunların hepsi, çikolata dahil “içilir”. Çikolata 18. yüzyıla kadar, katı hale dönüştürülmeden önce sıvı olarak tüketildiğinden “içilir”di.

Peki, ay, kahve “içilir” de sigara neden “içilir”? Sıvı değil ki iilsin. Duman içilir mi?

Almanlar *rauchen*, İngilizler *smoking* diye “dumanı tttrmek” anlamında sözcükler kullanıyorlar. Biz de “tttrmek”, “tellendirmek” demişiz bir süre ama yine de Türkçe’ye sigara içmek, pipo içmek, puro içmek ve “nargile içmek” diye yerleşmiş.

Tütün içme biçimi Batı’da  evrim geçirmiştir. 17. ve 18. yüzyıllarda tütün daha çok pipo olarak içilmiştir. On sekizinci yüzyıla enfiye damgasını vurur. On dokuzuncu yüzyılın başından itibaren piponun yerini giderek puronun almaya başladığını görürüz.

Otuz Yıl Savaşları tütünün, Napolyon’un savaşlarının ise puronun bütün Avrupa’ya yayılmasına yol açtığı söylenir.

Bu arada enfiye kullanımı azalarak devam eder.

Pipo on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında yerini -bugün de krallık tahtında oturan- sigaraya devreder. Kim bilir yarın sigaranın yerini hangi ttnly madde alacak?

Doğuda 17. ve 18. yüzyıllarda pipo yerine çubuk içimi yaygındır. ubuk, sonra yerini nargi-

leye devreder. Bu moda da pek uzun sürmez. On dokuzuncu yüzyılın sonundan itibaren nargile ve enfiyenin yerini sigara alır.

Tütün bitkisi, Türkiye'ye iki yoldan girdi. İlki, Amerika'dan Japonya yoluyla gelendir. Bu tütün türü, önce Hindistan'a, sonra İran'a ve en sonunda da Osmanlı'ya ulaşır. Bu cins tütünün ziraatı İzmir, Balıkesir ve Samsun bölgelerinde yapılmaya başlanır.

Tütün ülkemize ikinci olarak Fransa ve diğer Avrupa ülkelerinden girmiştir.

Tütünün anavatanı Güney Amerika olmasına rağmen, bu bitki, ülkemizin iklim şartlarını sevmiş ve 1612 yılında fide olarak Osmanlı topraklarına girdikten sonra tütün ziraatı başlamıştır ve dört yüzyıldır da kesintisiz sürmektedir.

Osmanlı'nın son dönemlerinde Osmanlı Bankası'nın öncülüğünde Reji İdaresi kurulur ve İmparatorluk sınırları içerisinde tütün üretimi ve satışı tekeli Reji İdaresi'ne bırakılır. 1885'den 1914 yılına kadar tütün ancak ihraç kaydıyla Reji'nin dışında bir kurum ya da kişilerce alınıp satılabiliirdi.

Reji dönemi, Türkiye tütün tarihinde ilginç, ilginç olduğu kadar da kara bir dönemdir. Reji'nin kendi kolluk kuvvetleri vardır. Devletin polisi ve askeri bu kolluk kuvvetlerine karışmaz. Reji'nin kolluk kuvvetleri, aslında tütün

kaçakçılığını (ayangacılık) önlemek amacıyla kurulur ama yıllar geçtikçe tütün üreticisi köylüleri sindirerek boğaz tokluğuna çalıştırma aracı olup çıkarıverirler.

Reji döneminin tütün kaybı ve işçilerinin bu baskılı hayatı bir dönem edebiyatımıza da konu olmuştur. İlhan Tarus'un *Var Olmak*, Mahmut Yesari'nin *Çulluk*, Naciye Makal'ın *Bindim Tütün Küfesine*, Necati Cumalı'nın *Acı Tütün* romanları hep tütün üreticilerinin yaşadığı trajik ortamları anlatır.

*Acı Tütün*, 1959 yılında *Tütün Zamanı* adıyla sinemaya da uyarlandı ve Yılmaz Güney'in yetkin oyunculuğuyla tütün işçilerinin acı dramı bir kez daha gözler önüne serildi.



## ***nargilenin tarihi***

*“Ehl-i keyf, pür sefa, sanki o bir gıdadır.  
Nargile, cepte para olmayınca bir beladır.”*

Nargile dilimize İran’dan girmiş. Nar gülle (ateş gülle), nar kelle (ateş başlı), nar külah (ateş külahlı), nar kille (ateş damlı) anlamlarında ama hangisinden türemiş olduğunu kesin olarak belirleyemedik.

Bu konuda bir başka görüş de ilk nargilenin Hindistan’da, Hindistan cevizi kabuğundan yapılmış olduğundan dolayı “narçıl” dendiği. Farsça’da bu “nargil”e dönüşmüş. Abdülhak Hamid, “Meşceret-i Târ” adlı şiirinde bu nedenle olsa gerek “narçile”yi kullanır nargile yerine:

*“Bugün bir pârsî duhter-i cemile  
Bana bahşetti zevkimden tebessüm  
Uzanmış sâye-gah-ı narçile  
Ser-â-pâ rahat-ı şevkü terennüm.”*

Nargile Hindistan'dan İran'a geldikten sonra bütün Arap ülkelerine, Anadolu'ya ve dünyaya İran'dan yayılıyor.

Yunanlılar *vasero* derlermiş nargileye, İranlılar *galyan*. Doğu Türkistan'da Uygur Türkleri arasında nargileye bu gün “çilim” deniyor.

Mısır, Fas, Tunus, Suudi Arabistan ve Somali'de ise “şişe” diyorlar nargileye.

Fransızlar nargileye *pipe persane*, Almanlar ise *Wasser-pfeife* yani, sulu çubuk diyorlar.

İngilizler, Hindistan ve Pakistan'da bugün nargile için kullanılmakta olan “hukka”yı alıp *hookah* yapmış, onu kullanmakta.

ABD'de ise nargileye *waterpipe* ya da *hubble bubble* diyorlar.

Tarihte ilk nargileye bundan binyıl kadar önce Hindistan'ın kuzey batısında rastlanılır. İlk nargile çok ilkeldir. Sanskritçe “nârikela” denilen Hindistan cevizi kabuğunun içi, açılan ufak bir delikten sokulan ince sivri kesici bir aletle iyice boşaltılır. İçine su doldurulur. Sonra cevizin dışındaki sakalımsı iplikler kazınıp deliğe geçirilen bir kamışın üstünde yakılır. Bir başka delikten suya daldırılan başka bir kamışla da duman ciğerlere gönderilirmiş. Buraya kadar anlatılan alet ilkel olmasına rağmen aletin çalışma prensipleri açısından bugünkü nargilenin çalışmasına tıpa tıp benziyor.

Albert Dunhill ise araştırmalarının sonucunda nargilenin atalarını Güney Afrika'da da buluyor. Ümit Burnu, Portekizli Bartolomeu Dias tarafından 1486'da keşfedilir ama Portekiz kolonisi oraya yerleşmez. Su ve erzak alıp dönüş yoluna koyulurlar. Vasco de Gama da 1499 yılındaki seferinde, bize Güney Afrika yerlilerinin kültürü hakkında bilgi getirmez. İlk bilgiler, 1652 yılında oraya yerleşen Hollandalılar tarafından kayda alınır. Oradaki Hottentot kabilesi geyik boynuzunun ucuna ufak bir delik açıp bir ot koymakta ve yakmakta. Boynuzun içine suyu doldurup geniş tarafını ağızına alıp dumanı çekmekte. İşte size ilkel bir nargile örneği daha.

Daha da araştırılınca, aynı kabilede nargilenin su kabağından yapılanı da bulunacaktır. Aynı anda dünyanın iki ayrı bölgesinde nargile içilmektedir ama birbirlerinden haberleri yoktur.

Yukarıdaki anlatımda bir şeyi es geçtim. O da uyuşturucu. "Uyuşturucu da nereden çıktı?" diyeceksiniz. Hindistan cevizinin dışındaki sakalımsı elyafların dumanı için bu kadar cefaya katlanır mı hiç insanoğlu? Asyalılar onların içine kurutulmuş Hint keneviri yaprağı (esrar, *cannabis*, marihuana) koyup içer ve kafayı bulurlarmış. Afrikalılar ise kurutulmuş kenevir yaprağı (*hemp*) içermiş o boynuz nargilelerinde kafayı bulmak için.

Bırakalım gerisini Dr. Özcan Köknel anlatsın:

“Hintlilere göre, kenevir Tanrı Vişnu’nun sırtında bulunan tüylerden meydana gelmiştir. Hint rahipleri bu bitkiye başarı ve mutluluk anlamına gelen “Vijemia”; doğuran, yaratan anlamına gelen “Ananda” adını vermişlerdir.

Göklere egemen olan Tanrı Indra savaşçılara tanrısal bir güç verebilmek için Hint kenevirinden yapılmış “Soma” içkisini sunmuştur. “Soma” havada ezilen bitkinin mayalanmış olan öz suyudur. Tanrı’ya kurban edilecek olanı beslemek, sarhoş etmek ve güçlendirmek için kullanılmıştır.

Perslerin kutsal kitabı olan Zerdüşt’de kenevir bitkisinin insana mutluluk ve neşe verdiği, keder ve üzüntüyü dağıttığı yazar.

Farsça’dan Arapça’ya geçmiş olan ve kenevir karşılığı kullanılan “Şah Tohumu” (Şah Danaç) adı da bu bitkiye verilen önemi göstermektedir.”

Kısacası Asya’da ve Afrika’da (yaklaşık 600 yıl süreyle) Amerika keşfedilip de tütün bu bölgeye gelinceye kadar nargilede hep uyuşturucu içilmiş. Ancak, bu geçen süre içerisinde bir tek değişiklik, Hindistan cevizinin ve boynuzun yerini kabağın alması olmuş.

Metin And, 16. Yüzyılda İstanbul adlı kita-



bında o asırdaki içme alışkanlıklarını sıralarken tütünden söz etmez. Demek ki tütün, Osmanlı günlük yaşamında daha yerini almamıştır. Oysa Hans Derscham'ı kaynak göstererek “maslak” adı verilen yabancı kenevir yaprakları, afyon, tahula ve şeytan otu içildiğini nakleder.

Afyon, şeytan otu ve tahula başka yollarla tüketilebilir ama Hint keneviri için nargile ya da sigara gerekir. Sigara çok sonraları kullanıma girecektir zaten. Hans Derscham nargileden söz etmelidir ama etmez.

Muallim Şövalye Hasan Basri, ilk baskısı 1915 yılında yapılmış olan *Esrarkeşler* adlı eserinde, “Esrar Takımları” bölümünde esrar içicisinin o tarihte bile yegâne takımının “alelâde kabak” olduğunu yazar, argoda buna “cura” ve “gul-gul” dendiğini belirterek şöyle devam eder:

“Kabak bulunduğu takdirde lâmba şişesinin üst tarafı yaş bezle güzelce tıkandıktan sonra lâmbaya geçecek kısmına iki kamyş çapraz şekilde birbirine eşit edilerek, dikey vaz’iyette duranın



aşağı ucu suyla doldurulur. Diğer kamışın alttaki ucu su ile mumlu şişenin su yukarı yani hava kısmında bulunur. Bu kamışlar nargilede olduğu misllû yaraştırılır. Hava kısmındaki kamışın yukarıdaki ucundan nargile çeker gibi içeriye çekildikçe kabak misllû işler. Bu kamışlar lâmba şişesi bulunmayan yerde diğer uygun şişeler, sürahiler, bardaklar hatta el ibriğinin emziği püf deliği vazifesini görmek şartıyla nargile makamında kullanılır. Bu da bulunmadığı takdirde lastikli potinin içine su doldurularak ve bu kamışlar şişeye belirtildiği gibi yerleştirildikten sonra kabak gibi içildiği çok görülmüştür. Bu kadar sefaletle katlanmanın başlıca sebebi sigaranın te'mîn edemeyeceği neş'eyi bir nefesde bulduklarından ilerü geldiğini beyân etmektedirler.

Lüle kısmına gelince, nargile lülesi bulunmadığı takdirde malta taşından, ekmek içinden, balmumundan, domatezden, limon kabuğundan istifâde ederler. Lüleye tönbeği bulunmazsa tütün korlar.

Esrarkeşler esrar bulamadıkları vakit tırnaklarını kesib içerler. Bu da tükendiği zaman zafir, pirinç, çay, süpürge tohumu, kuru tönbeği içerler.”

Nargilenin Hindistan'ın batısı, İran, Anadolu ve Ortadoğu ülkelerinde yaygınlaşmasını on ikinci yüzyılın başıyla on üçüncü yüzyılın sonu arasında İran platosunu merkez yapmış olan Haşşaşin Devleti'ne bağlarlar.

Tarihte, 1091-1276 yılları arasında İran'da yüksek bir dağ üzerinde bulunan Alamut kalesinde yaşayan ilginç bir devlettir Haşşaşin Devleti.

Devletin kuruluşu Alamut kalesinin 1091 yılında Hasan Sabbah (1056-1124) tarafından alınmasıyla gerçekleştirilmiştir. Ancak, Hasan Sabbah'tan önce, Haşşaşin Devleti'nde geçerli olan değerlerin, ilkelerin ve kuralların geliştiği uzun bir dönem yaşanmıştır. Bu gelişme İslam dininde İsmaili tarikatının çıkmasıyla başlamıştır.

Alamut kalesinde otuz üç yıl egemen olan Hasan Sabbah, devletini İsmaili tarikatındaki derecelere göre örgütlemiş, alkol, esrar ve telkinden yararlanarak uyguladığı "beyin yıkama" yöntemiyle yetiştirdiği fedailere, tarihte önemli yeri olan birçok ünlü kişiyi öldürtmüştür. Fedailerle doğrudan doğruya ilişki kuran, üçüncü derecede olan Dailer'le, dördüncü derecedeki büyük Dailer'di. Hasan Sabbah bunlarla ya doğrudan doğruya ilişki kurar ya da beşinci ve altıncı derecede bulunan kişiler aracılığıyla ilişkisini sürdürür, isteklerini yaptırtırmış.

Hasan Sabbah ve Haşşaşin Devleti, daha sonra değişik biçimlerde karşımıza çıkan gizli örgütlenme ve militan yetiştirme, beyin yıkama açısından üzerinde önemle durulacak tarihi bir olgudur.

Yılmaz Çetiner “Sahte Cennetler” adlı röportaj yazısında bir evdeki esrar âlemini şöyle anlatıyor:

“Baba Musa, pompalaya pompalaya iki üç derin nefes çektikten sonra sağ elinin kirli parmaklarıyla marpucun ağzını okşar gibi sildi ve yanındaki genç adama doğru uzattı.

‘Asıl bakalım delikanlı...’

Yağlı saçları ensesinden aşağı inen, sakallı, üstü başı pis mi pis ‘ihvan’, hiç iğrenmeden yapıştı ve marpucu gözleri kayarak hırsla emmeye başladı. Yanakları bir şişiyor, bir içeriye çöküyordu. Sonra o da aynı şekilde marpucu temizleyip yanındakine aktardı. Kıymetli bir emanet gibi, dudaktan dudağa, elden ele dolaşmaya başladı sarı kehribar. Ufak bir odanın içinde altı kişi halka olmuş oturmuşlardı. Köşeye dayalı ufak masa ile iskemleden başka her şey yerle bir gibiydi. Minderler, renkli yastıklar ve hayli tozlu, eski bir kilim. Loş bir ışıkla aydınlanan insanların yüzleri kirli sarı, karanlık ve yorgun görünüyordu. Ortada yuvarlak, büyük bir kabak vardı.”

Tütün, Amerika’nın keşfinden 110 yıl sonra 1601-1602 yılları arasında Osmanlı’ya girerek kullanılmaya başlanır. Önceleri yalnızca ithal tütünden alınan gümrük vergisiyle yetinilirken,



"Çubuk içen cariye" Jean-Étienne Liotard

tütün tiryakilerinin çoğalması üzerine dönemin din uleması tütün kullanımına karşı fetva çıkarır. Bu fetva üzerine Padişah I. Ahmet tütün içmenin yasaklanması hususunda bir ferman çıkartır. Ancak I. Ahmet'ten sonra tahta geçen Sultan Mustafa ve II. Osman, kendi devirlerinde tütün yasağını gevşetirler.

Kısa sürede Türk kahvehanelerinde önemli bir yer tutar nargile. Tütün gereksinimini karşılamasıyla birlikte ayrıca rahatlatıcı bir etkisinin

de olduğu ve tütünün, dumanı sudan geçtiği için sağlığa daha az zarar verdiği düşünülür. Kahvehanelerin başköşesine oturtulan bu misafir, daha sonraları evlere de konuk edilir. Öyle ki, nargilenin fokurtuları ve içenlerin üstüne sinen keskin kokusu, evlerin pencerelerinden sokaklara taşmaya başlar.

En çok da sosyal mizaçlı kişiler hoşlanır nargileden. “Bu meret, zamansızların işi mirim” der nargilekeşler. İçimi saatler sürdüğü için, bir ah-bapla paylaşmak isterler bu keyfi. Nargile “ser verir, sır vermez.” Koyu sohbetlere kulak misafiri, dertlere derman, sevinçlere ortak olur. Nargile kahveleriyse muhabbet severlerin buluşma noktası haline gelir. On yedinci yüzyılda IV. Murat’ın tütünü yasaklamasıyla, nargileler sarılıp sarmalanıp tavan arasına kaldırılır. Kahvehaneler kapatılır.

IV. Murat döneminde gizli gizli tütün içenleri yakaladıklarında boyunlarına bir demet tütün asıp ibret olsun diye mahalle mahalle dolaştırırlarmış. Bu kadarla kalsa iyi, sonra da adamları asarlarmış.

Ahmet Rasim kahveler için boşuna “mahallenin akademisi” dememiş. “Önemli politik konular buranın dört duvarında izler bırakır. Burası ne zaman susarsa memleketin dili tutulduğuna, ne zaman söylerse boşverdiğine alamettir...”

IV. Murat'ın kahvehaneleri kapatmasının asıl nedeni, o dönem kahvehanelerine toplumun ileri gelenlerinin müdavim olması ve dedikodunun yanısıra devlet icraatlarının uluorta eleştirilebileceği bir ortam yaratmasıdır kuşkusuz. Ama tütün yasağı için neden ortadadır zaten. İstanbul'da o sıralar çıkmış olan yangınların yarısı patlıcan kızartma mevsiminde çıkmışsa, diğer yarısı da nargile ateşinden çıkmıştır. Madem ki tütün ateşi yangın çıkarmaktadır, o zaman... yasaklanmalıdır. Patlıcanın yasaklanacak hali yok ya!

Yasağın kaldırılmasıyla, tekrar açılır nargile kahveleri ama ilgisizlikten kapanırlar birer birer. Türkler artık daha farklı arayışlar içindedir.

Pretaxtat Lecomte 1900 yılında İstanbul'da nargile veren kahvehanelerin Tophane'de toplandığını yazar.

“Tarih ezeli bir tekerrürdür” derlerdi de inanmazdım. Yüzyıl sonra nargile yine moda oldu ve nargile kahveleri yine daha çok Tophane'de.

Lecomte'a göre 1900 yılında nargile yavaş yavaş kaybolmaktadır. O sıralarda İran nargilesinin şişesi mine kaplı bakır ya da porselen, Türk nargilesinin iyisi ise şişesi yontma kristalden olanıdır. O dönemde Viyana'dan ithal edilen dökme kristal şişelerin değersiz olduğu kaydediliyor.





## kahvehaneler

*Bir kesme şeker, küçük kahve kaşığına  
vurgundu. Kalbi çarparak sordu:  
“Sizinle nerede buluşabiliriz acaba?”  
“Kahvede.”*

Tarihçi Peçevi İbrahim Efendi'ye göre, 1554 yılından itibaren İstanbul'daki ilk kahvehaneler, Eminönü Meydanı'ndaki Mısır Çarşısı'nın yanından ilerlediğinizde şimdi adı Tahmis Sokak olan sokakta, Tahtakale'de (Tah-tü-l-Kale) açılır.

Meyhanelerin Galata'da bulunmasına rağmen, kahvehanelerin ve alkolsüz içecek dükkânlarının Müslümanların yaşadıkları Fatih-Tahtakale çevresinde bulundukları bilinmektedir.

İlk kahvehanelerin müşterilerini, dönemin seçkinler sınıfı sayılan bürokratlar oluşturuyordu. Aydın sınıfından, eğlence düşkününü, iyi yaşamayı sevenlerden oluşan bu topluluk, yirmi ya da otuz kişilik gruplar halinde toplanarak kitap

ya da görgü kuralları yazıları okur, tavla, satranç oynar, yeni yazdıkları şiirleri getirip sanat tartışmaları yaparlardı. O dönemde bu toplantılara katılmak, bir anlamda onaylanmak, kabul görmek, toplumsal bir statüye layık görülmek anlamına geldiğinden genç adaylar, becerilerini sergiler, bu ortama girmek için can atarlardı. Adayların, Osmanlı seçkinlerinin kültürünü bilmek, Arapça, Farsça, Türkçe ve edebi alanda tanınmış ustalar konusunda sağlam bilgilere sahip olmak gibi özellikleri olması gerekiyordu.

O zamana kadar insanların dostlarıyla toplanıp kaynaşması ya eve misafir kabul etmek ya da başkasının evine misafir olarak gitmekle mümkündü. Oysa şimdi, erkekler kahve içmek baha-nesiyle, dostlarıyla buluşmak, haber ve fikir alışverişinde bulunmak ve eğlenmek amacıyla evlerinden dışarı çıkıp kahvehanelere gitmeye başladılar. Konuk ağırlamak için artık evden başka bir mekân oluşmuştu. Yani bir “alkolsüz meyhane”ydi aslında kahvehaneler.

Özellikle ilk zamanlarında kahvehaneler teokratik ya da totaliter rejimlerde yegâne toplanma yeri olan cami ve kiliselere halkın bulduğu alternatif çözüm olarak yerini almıştır. Çünkü halk orada istediği gibi konuşabilmekte, eşit şartlarda fikir alışverişinde bulunabilmektedir.

Bazılarıysa “kayda değer bir lokanta kültü-

ründen yoksun olan bir toplumun” böyle bir içeceğe sahip çıkarak onun etrafında bir kurum yaratıp onu geliştirmiş olduğundan hareket ederler.

Nereden yola çıkarsak çikalım, kahvehaneler ilk kuruldukları zaman “yönetilebilecek ya da yönlendirilebilecek insan topluluğu barındıran yerler” olarak görüldüğünden ister istemez devlet yönetiminin dikkatli bir biçimde denetlediği yerler oldu.

1580-1830 yılları arasında kahvehaneler, kahvenin yanı sıra tütün ve afyon kullanılması ya da buralardaki sohbetlerde yönetimin eleştirilmesi, eleştirilmese bile eleştirilebileceği kuşkusuyla çeşitli yasaklamalara uğradı. Bu kahvehaneler bazen kapatılabildiği gibi IV. Murat dönemindeki gibi yıktırıldığı bile oldu. Kimi zaman da berber gibi değişik işlevlere dönüştürülerek çalışmalarına göz yumuldu.

En son 1826 yılında Yeniçeri Ocağı’nın kaldırılması sırasında kahvehaneler bir kez daha kapatıldıysa da kahve içmek serbest bırakıldı. 1830 yılındaysa kahvehane yasağına tamamen son verildi.

Salah Birsal *Kahveler Kitabı* adlı eserinde kahvehanelerin ilk açıldığı zamandan bugüne kadar kültürümüzdeki yerine, anlamına değinir. Kahvehane kültürünün zamanla geçirdiği evreleri

keyifli bir üslupla anlatır. Kitabın girişinde şöyle yazıyor Birsell:

*Bu bir kahveler kitabıdır.*

*Gelmiş, geçmiş bütün kahvelerin, edebiyat kahvelerinin, semai kahvelerinin, yeniçeri kahinlerinin, esrar kahinlerinin, tulumbacı kahvelerinin, çalgılı kahvelerin, karagöz ve meddah kahvelerinin, mahalle kahvelerinin öykülerini dile getirir.*

*Kahveler günün 24 saati soluk alır, soluk verir.*

*Çünkü onlar da, canlı varlıklar gibi, doğar, büyür, sevdalanır, mutlu mutsuz günler geçirir ve ölürlər...*

Ahmet Arpad ise şöyle anlatır kahvehane ve kıraathanelerin düşünce hayatımıza katkılarını:

*Kıraathaneler yüzyıla yakın bir süre İstanbul aydınları için kaçınılmaz buluşma yeri idi. Edebiyatçılar, düşünürler, gazeteciler, yayıncılar ve onlara yakın olmak isteyen gençler, günün belli saatlerini Beyoğlu'nun, Tepebaşı'nın, Babiâli'nin ve Divanyolu'nun kıraathanelerinde geçirirlerdi. Tepebaşına damgasını vuran Kanuniesasi Kıraathanesi ile özellikle 1930'lu, 1940'lı yıllarda İstanbul'un tüm yazar ve kitapçıların her gün bir araya geldiği, Ankara Caddesi'ndeki Meserret Kıraathanesi 20-25 yıl öncesine kadar ayakta kalmayı başarmışlardı.*

*Buralarda buluşan aydın kişiler, gazeteciler, yayıncılar, gazeteleri ve edebiyat dergilerini okur, birbirleriyle sohbet eder, tartışır, dışıncı değiş tokuşu yaparlardı.*

Ticari faaliyetlerin yoğun olduğu ortamlardaki kahvehaneler, şehirlerin içinde ve hatta dışındaki yerleşim alanlarında uygun ortamlarını kısa süre içinde kendileri yaratmışlar ve toplumsal yaşam içindeki yerlerini, konumlarını hazırlamışlardır. Evlerin dışında özğün ve özğür ortamlar olarak makul bir süre içinde kalıcı bir genel kabule ulaşmış müesseseler olmuşlardır. Hatta belirgin bir saygınlıklarının olduğunu söylemek bile gerekmektedir. Dikkat edilirse kullanılan dilde kahvehanenin kısaltılmışı olan kahveye “gidilmez”, kahveye “ıkılır”. Burada “ıkmak”, evden dışarı çıkmak anlamına gelir gibiye de, aynı zamanda “ıkmak” sözcüğüyle ima edilenin kahvehanenin saygınlığı olduğunu da gözardı etmemek yerinde olacaktır.

Halide Edip Adıvar'ın *Sinekli Bakkal* romanında tasvir ettiği gibi:

*Osman kalktı:*

*“Teyze, paltomu ver. Ağabey gelmiş olacak. Ben kahveye ıkıyorum...”*

II. Abdülhamit dönemine geldiğimizde mimari açıdan iç açıcı olan kahvehaneler bozulmuş, biçimini değiştirmiş ve artık devletin ileri gelenlerinin, bilim ve edebiyat adamlarının uğrak yeri olmaktan çıkmıştı.

Cumhuriyetin ilk yıllarında, tutucuları ve gericilik yandaşlarını gözler önüne sermek isteyen hiciv ustaları, bunları, başları sarıklı, eski kahvehanelerde nargile ya da çubuk içerek, Cumhuriyet'e ve reformlara sövüp sayarken canlandıırıyordu. Modernleşme sürecinin göbeğinde kalan kahvehaneler, tıpkı kullanılan dil gibi, sonunda ilerici ya da gerici bir zihniyetin göstergesi olmuştu: "Hangi kahvehaneye gittiğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim..."

Kahvehanelerin değişimi Cumhuriyet yıllarında da sürdü. Semaî kahvehanelerin modası yavaş yavaş geçti. Ramazan geceleri Şehzadebaşı'ndaki kahvehane ve çayhanelerin canlılığı yok olmaya başladı. Meddahlar ortadan kalktı. Karagöz anılarda kaldı. Aynı dönemde Mustafa Kemal tarafından Türk kadınlarına sosyal, hukuksal ve siyasi hakların tanınması kahvehanelerin görünen yüzünü daha da değiştirdi. Halka açık yerlerde, okullarda, idari yerlerde kadın erkek ayrımı hızla ortadan kalktı. Bununla birlikte bütün kahvehanelerde cinsiyet eşitliğinin söz konusu olduğunu söylemek zor. Anadolu'da ve

büyükşehirlerin varoşlarında kahvehaneler hâlâ kadınlara kapalı ve erkek egemen mekânlardır. Sonuç olarak geleneklerle derinlemesine bütünleşmiş kahvehanelerin modernlik virajını alamadıkları ortada. Bugünkü kafe-kahvehaneleri anlayabilmek için bu ayrımı özümsemek gerekiyor.

Günümüzde artık kafeler ve kahvehaneler kesin çizgilerle ayrılıyorlar birbirlerinden. Dünya hızla değişiyor, değişen dünyayla birlikte insanların gereksinimleri de değişiyor. Bir evrim ki sür git bitmiyor.

Bir yandan Avrupa'daki kafe tarzı işletmeler gittikçe çoğalıyor. Bunlar âdeta bir kulüp lokali havasında. Çağdaş dekoru, gaipten gelircesine kısık yabancı müziği, pasta, kek ve her çeşit gazlı, gazsız, sıcak, soğuk meşrubatı ve belli bir saatten sonra içki servisiyle âdeta bir bar görünümünde. Buralara eğitilmiş, paralı gençler müdavim.

Bir yandan da kafelere teknoloji girmiş ve İnternet-Kafe olmuş. Çoğu masada bilgisayar var, kitaplar, dergiler var. Sanki kıraathaneler evrim geçirmiş de son versiyonu bunlar. Genellikle, üniversite öğrencileri buralara takılıyor ve *chat* yapıyorlar. Yani, sohbetin çağımıza uygun olarak elektronik ortama alınmış... Tabii bu kitabın asıl konusu olan nargile kahveleri de çoğaldıkça çoğalmakta son zamanlarda.

Şimdi de gelelim semt kahvelerine. Oralar-

da, sanki zaman durmuş gibi. Hep erkek, hep dumanaltı, hep okey, hep pişpirik. Dekor ise 1960'lı yıllardaki Belgin Doruk-Ayhan Işık filmlerindeki gibi. Onca gürültü arasında atılan tavla zarları şıkırtısı, pulların sertçe tahtaya vurulması kulaklarda çınlıyor.

Bahriye Çiftetellisi olarak da bilinen bir İstanbul türküsü, kahvehanelerin, kötü alışkanlıklara mekân olmasını ve buralara dadanan sevgilisine üzülen kızın çığlığını dile getirir:

*Kadifeden kesesi  
Kahveden gelir sesi  
Oturmuş kumar oynar  
Ciğerimin köşesi.*



## üç nefeste huzur

Köşede sedef kakmalı tombul bir ut  
Tamburi Cemil Bey çalıyor eski plakta  
Sonra ellerinde şamdanlar nargileler  
Paslı Acem kılıçları  
Amerikan kovboyları  
Eller yukarı

“İstanbul Destanı”ndan,  
Bedri Rahmi Eyuboğlu

Keyif, sözlük anlamına göre, vücut esenliği, canlılık, tasasızlık, istek, heves, zevk ve hoş vakit geçirmek demektir.

Nargile, sigara gibi 5-10 dakikada içilmez. Nargile, belli bir süre içinde uygun aralıklarla nefes nefes içilecektir. Nargile aceleye gelmez, ayaküstü, çabuk çabuk iki nefes çekilip gidilmez. Nargileyi ne kadar uzun aralıklarla içerseniz keyif süresi de o kadar uzayacaktır. En az bir saatlik bir özel seanstır nargile içilmesi ve belirlenmiş ritüeli vardır. Tıpkı rakı-meze sofraları-

mızın donatılmış olduğu gibi, ecdadımızın bizlere miras bırakmış olduğu kurallar hâkimdir nargile içimine. Bütün bu kurallar en az bir saat sürmesi beklenen huzur ve keyif anlarının kesilmeksizin devamının sağlanması amacını taşıdığı gibi, mekândaki diğer kişilerin rahatsız olmamaları için bir önlemler sinsilesidir âdeta.

Nargile içmenin keyfi bambaşkadır. Aslında içilen tömbekidir, nargile de bu keyfi sunan gösterişli araçtır.

Nargile hem içilir hem de nargilenin içindeki suyun hareketi seyredilir. Bu bir göz zevkidir. Aynı anda kulaklarınız da fokurtu sesiyle bayram etmektedir. Nargile alır götürür sizi bambaşka diyarlara. O diyarlar ki sanki bu dünyanın cennetidir. Huzur verir insana. Dışarıda trafik tıkanmış... ne gam! O gün patron fırça atmış... ne gam! Çocuğun servis şöförü aylık taksidi istemiş... ne gam!

O anda siz başka bir âlemdesinizdir ve o bulunduğunuz yeni âlemde bu türlü dertlerin hiçbirisi yoktur.

Cüneyt Ülsever'in anlatımıyla "anı yaşamak"tır bu. "An" en basit tarifiyle zaman ve mekândan kopulan yerdir.

Keyif, insanın kendine ayırdığı süredir. O sürede geçici olduğunu bildiği varlığını doya doya yaşamak ve huzur bulmak için içinden geldiği

gibi davranmak ister insan. Hatta karşı çıkanlara tepkisini hemen verir: “Keyfimin kâhyası mısın?” Kendi istediğini değil de “işin gereğini” yapmaktan bunalan öz benliğine günlük uğraş telaşından biraz mola veririr bir nargile içimlik süre. Bu süre kısa da olsa, kişi yalnız ise başını dinler, yanında biri varsa yapılan sohbet, terapi seansı oluverir bir anda. Sonra tekrar işe dönülür.

Gerisini Çetin Altan’ın 1983 yılında Milliyet gazetesinde yazmış olduğu bir makalesinden alıntıyla tamamlayalım ve yaşamı sanat haline getirmenin şu kovalamacaya dönüşmüş şehir hayatında ne zor olduğunu ama ne kadar da gerekli olduğunu bir de ondan dinleyelim:

*“Denizkızı Eftalya’nın, ‘Dizlerine kapansam...’ şarkısının borulu bir gramofondan döküldüğü kiraz mevsimi akşamlarında, sulanan bahçelerin toprak kokusu üstünden, tavada kızartılan kalkan balığı dilimlerinin de kokuları, hafif hafif gezinirdi.*

*Ve omuzlarındaki sırıkta teraziledikleri, araba tekerleği büyüklüğündeki, yuvarlak yoğurt tenekeleriyle yoğurtçular geçerlerdi, arada bir çingiraklarını çalarak...*

*Sayfiye evlerine konacak eşya çeşidinde bir çoğalma, özellikle de salıncaklı kanepelerdeki artış; yemek zevkinde de bir yenilenmenin, hafif ve lezzet-*

liye doğru bir değişmenin müjdesi gibi görünüyor bana...

Göz zevki, kulak zevki, burun ve dudak zevki, dokunma zevkini de derinliğine cilalar. Yaşamasını becermek bir hüner, keyifli yaşamasını becermek ise bir sanattır.

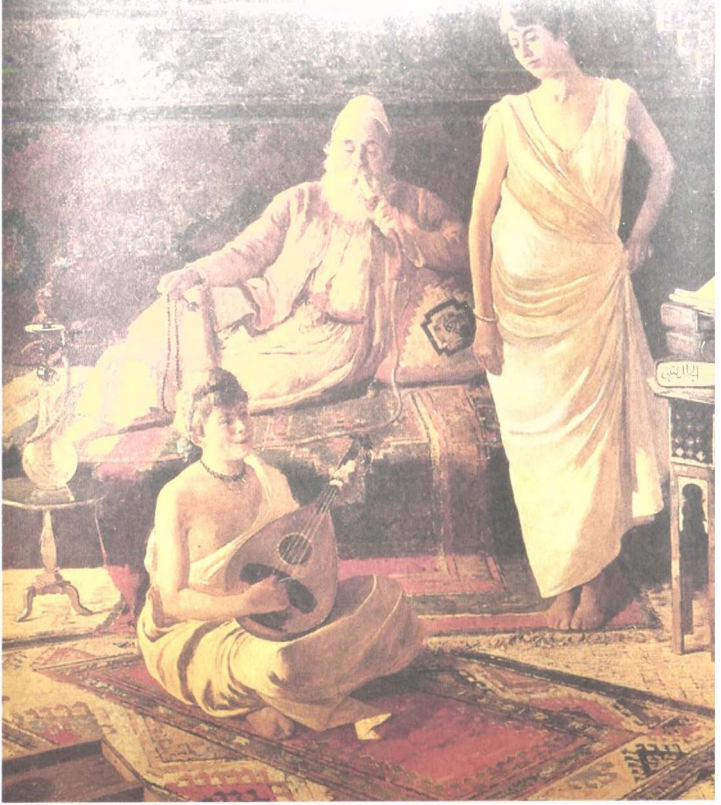
‘Ah paranın gözü kor olsun, para olsa bilirim ben nasıl yaşayacağımı’ deriz, hep.

Çevremize baktıkça görüyoruz ki, bu iddia pek doğrulanamıyor. Para elbet önemlidir, ama yaşamı bir sanat haline getirebilmek için yeterli değildir.”

Yaşamı bir sanat haline getirmek belki de parayla değil, zaman zaman nargile etrafında sohbetledir. Nargile dünyanın, yaşamın gürültüsünü, kirini, pasını, parazitini unutmak için içilir.

Keyfin ne olduğunu Türk’ün Türk’e anlatması hep çok kolay olmuş ama Avrupalı anlayamamış bunun ne olduğunu. Yüzlerce gezgin gelmiş ülkemize. Bunların kimi gezgin kılığında casus, kimi gerçekten yalnızca gezgin. Hepsi Osmanlı’nın kuvvetinin nereden geldiğini ya da zayıf noktalarının neler olduğunun peşinde. Çoğu şeyi anlamışlar da bir tek “keyf”i anlayamamışlar bir türlü.

Örneğin Avrupalı gezginler arasında keyfin tanımını üzerine bir uzlaşma göremiyoruz. Kimisi, keyfi, Budizm’in Nirvana’sı olarak adlandırmış,



kimisi Doğulu'nun tembellik mühendisliği olarak nitelemiş, kimisi de İtalyanlar'ın *dolce far niente*'si (tatlı rehavet) ile özdeşleştirmiş.

Moltke, Anadolu gezisinde bir köye uğradığında "keyif" kavramıyla karşılaşır ve asırlık bir çınar altında kahve ve sigara içerek keyif çatmayı dener.

1878 yılında *Türkische Skizzen* (Türkiye Defteri) adlı kitabında anılarını ve gözlemlerini "Murad Efendi" adıyla (asıl adı Franz Xavier Von Werner'dir ve Osmanlı uyruğuna geçerek

önemli görevlerde bulunmuştur) yayınlayan yazar bir Avusturyalı'dır.

Murad Efendi de kitabında, "keyif" üzerine düşüncelerini aktarmıştır. Gezginimiz, davetli olduğu bir bey düğünü için Ünye'de bulunurken kavram üzerine karalamalarda bulunur ve şöyle yazar:

*Bu çevre germilerinden birinde keyfin rahatlığıyla karşılaştım. Fantezilerin gezintisi, tin'in uyurgezerliği ya da düşüncenin gece hali olan keyif, çevrilmesi olanaksız bir kavram. Keyif. Doğuluların "dolce far niente"sidir. Öyle ki, ihtiras dolu tutkuların, aldatıcı hedeflerin yerine dış dünyanın etkilerini ve günün olaylarını düşünce dünyasına alarak, geleceğin bilinmeyeninden bir dinginliğe, bir anlık kaçamağa yöneliştir.*

Ama sonunda Batılılardan en azından biri keyfin ne olduğunu anlamış olmalı. Anthony Robbins şöyle diyor:

*Çocuklar bir su birikintisi görünce içine dalıp oynamaya başlar. Gençler üstünden atlar, ihtiyarlar ise şikâyetler yağdırıp çevresinden dolaşır. Hayatın engelleriyle eğlenin, adımlarınızdan canlılık, yüzünüzden tebessüm eksik olmasın. Hiçbir sebep olmadan da kendinizi iyi ve mutlu hissetmeye bakın...*

Batılılar, yüzyıllar boyu Doğu'nun keyif anlayışını inceledikten sonra ancak, sanayileşme başladıktan sonra bu olguyu kendi lisanlarında tanımlama gereğini hissetmişler. İngilizce'deki *leisure* tam ifade etmese de bizim "keyif" sözcüğümüzün anlamına en yaklaşan sözcük. Bu sözcüğün İngilizce'ye girişi sanayi devrimi sonrası. Bakın, *The Merriam-Webster Dictionary*, *leisure* sözcüğü için nasıl bir tanımlama yapıyor: Özellikle çalışma ve sorumlulukların, bir süre için aktivitelerin durdurulmasının sağladığı özgürlük.

Batı dünyası şimdilerde daha uygun bir sözcük bulmuş. *Unplug!* diyorlar. Yani "fişi prizden çek!" Bence bu daha iyi anlatıyor bizim bir çay, bir kahve ya da bir nargile içme süresi boyunca neyin arayışı içerisinde olduğumuzu.

Nargile içmenin iki türlü zevki olsa gerekir. Biri tütünün içindeki nikotin ciğerlerden kana karıştığında, beyinde dopamin denilen maddenin fazla miktarda üretilmesini sağlar. Dopaminin normalden fazla salgılanması beyni rahatlatır.

İkincisi, olsa olsa nargile içme ortamının verdiği psikolojik rahatlıktan gelen zevk olmalıdır. İşte bizim kültürümüzdeki "keyif"tir bu. Budistlerin Nirvana'ya kavuşunca bulacaklarını umdukları türden bir keyif. Sessizlik, dinginlik, barış, huzur, güvenli bir ortamda bulunma duygu-

su, uyum... Bunların hepsi de nargile içerken var. Peki bunlar insanın hayatında başka nerede var? Ana rahminde. Evet, ana rahminde var. Ama ana rahminde su da var. Eh, nargile içerken arada bir çıkan suyun fokurdama sesi de o çok aranılan ortamın fon müziği.

Bazı psikologlara göre insan yaşamı boyunca ana rahmine dönmek ister... Oradaki sükûnu ve huzuru bulmak ister. Acaba nargile içenler nargile içtikleri sürede ana rahmine “dönmüş gibi” mi hissediyorlar?

“Emirgân’da Çay Saati” şiirinde Attilâ İlhan şöyle döktürür:

*miralay sadık bey'in nargilesinden  
dem çekip kumrular gibi sebilleri şenlendiren  
osmanlı sehâpların gölgesindeki  
emirgân'da acılaştırmak koyu bir semâverden  
çaylar gibi karanıp kaç defalarca eski  
bir şiir üzüntüsüyle müseddes biçimindeki  
çoktan unutulmuş kilitli defterlerden*



## *nargile kùltürü*

*"Nerede o eski fokur fokur nargileler  
geçmiş zaman olmuş ki hayali cihan değer."*

A. Esat Bozyiğit

Levent Kavas *Kahve ve Nargile* adlı kitabına şöyle başlar: *"Bir gün bu kopkoyu faşizmden sağ çıkar-sam kendime ne söyleyeceğim?"*

Faşizme iki sayfa verip veriştirdikten ve neden tepki vermeyi kendine görev saydığını anlattıktan sonra o bölümü şöyle bitirir: *"Yine de bir gün bu kopkoyu faşizmden sağ çıkarsam kendime okkalı bir sade kahve ile bir de nargile söyleyeceğim."*

Nargilenin etrafında yüzyıllardır süregelen ehl-i keyf sohbet kùltürü beraberinde ilginç terimleriyle âdetâ bir nargile edebiyatı yaratmış.

Nargile içiş süresi en az bir saattir. Eskiden nargile içiş müddeti denirmiş bir saate.

Nargile içmenin kendine has kuralları ve ritüeli var. Bunlardan en önemlisi maşa, meşe, köşe ve Ayşe dörtlüsü. Haydi maşayı anladık... ateşi tutacağız. Meşe de besbelli nargilenin kömürünün yapıldığı ağaç. Peki köşe ne? Eh, işin ehli tiryaki, mekânda bir köşe tutacak ki nargilesini o köşede içsin. Yoksa, şimdi kullanıldığı gibi “köşeyi dönme”, “köşe olma” anlamında değil. Bir de Ayşe var. Ya o ne demek? O da servis yapan garsonları ve servisin kalitesini anlatıyor. Bakın eski garsonların nargileyi sunarken sarfettikleri sözler bile Ayşe'nin nargile içme ritüeline revnak katkısını nasıl da anlatıyor:

*“Doldur! Bir  
Marpucunun ucu gümüş baş  
Lülesi altın baş  
Tömbekisi İsfahan işi  
İsteyen iki kardeş  
Doldur! Adamakılı!”*

Kimine göre Ayşe, ince belli bir Çerkes kızıdır. Hatta bu nedenle ince belli çay bardağına da “Çerkes bardağı” denir. Nargile fökurdatılırken yanında mutlaka ince belli çay bardağında demli bir çay, yani Ayşe gerekir. Çünkü nargile içerken insanın ağzı kurur, arada bir çay içesi gelir. Tabii marpucu masaya bırakmadan az evvel de

bir okkalı Türk kahvesi. O da tiryakinin yolluğu görevini görür.

*“Kahve tütün,  
keyifler oldu bütün.”*

Nargile kahveleri de bu kültürün bir parçası. Ama plastik sandalyede oturup nargile içmek tat vermez. Tiryakisi sedir arar. Üstelik nargile içen adam konuşmak, rahatsız edilmek istemez. Nargilesiyle mistik ortamda bütünleşmiştir, başka bir şey aramaz. Arada sırada yanındakiyle bir iki çift söz mırıldanırsa ne alâ. O da eskilerin tömbekiye “yaren otu” demiş olmaları hatırına. Onun için en önemli şey nargilesinden gelecek dumandır. Eğer duman gelmezse sinirlenir.

*Ben nargilemi karşıma aldım sersem.  
Her ra’sesi bir başka alev, bir şebnem.  
Ruhumda yanar gizli kıvılcımlarla  
Gözyaşlarımı kalbime serper her dem.*

Kıdemli bir tiryakinin üç saate varan nargile seansı, görülmeye değer bir törensellik özelliği taşıır. Çoğunun, müdavimi olduğu kahvehanelerde kendine ait nargilesi vardır zaten. Kapalı bir yerde saklıdır ve aylarca uğramasa bile ondan başka kimse kullanamaz. Ama gene de birileri



"Nargile içen canıye" T. Puerto

gizlice kullanıvermiştir, marpucun kehribar ucuna bir başka dudak değmiştir diye, yeleğinin cebinde cigara ağızlığına benzeyen minicik bir gümüş zıvana taşıyan temkinliler de vardır.

Her tiryakinin kendine göre nargile isteme tarzı farklıdır. Sermet Muhtar üstadımız büyük-babasının süt kardeşinin nargile isteyişini anlatır:

"Aaaariff, nargüllemi ihzar et!"

İllâki Arif hazırlayacak. Alânın alâsı tömbeki cebindeki kutuda. Bir içimliğe ne kadarını ıslatıp lü-



*leye koyacağını, üstüne ne miktar ateş konduracağını ancak o bilir.”*

Kültürümüzde 400 yıllık yeri olan nargile için zamanla, İstanbul’da önemli nargile mekânları oluşmuş. Her devrin edebiyatçıları, önde gelenleri, eşraf, külhanbeyleri bu mekânlarda hoş sohbet, çay, kahve ve müzik eşliğinde nargilelerini tütürmüşler.

Mevsimine göre şişeye kiraz, vişne, frenk üzümü koymuşlar, nargilenin her fokurdayışında bunların harekete geçip oynamasıyla oluşan hoş

görüntüyü izlemişler. Koku versin diye de “mu-  
attar” dedikleri nar suyu, amber, misk, gülyağı  
gibi maddeleri suyuna katmak için kullanmışlar.

Tiryakiler acemiye bir nefeste anlar ve öksü-  
rüge tutulan acemileri azarlarmış: “*Bari üfleyiver,  
sen de kurtul, mübarek de elinden kurtulsun.*”

Nitekim marpuçtan üflediniz mi su fışkırır,  
luleyi söndürür.

Yabancı seyyahlar da kendilerini nargile key-  
fine kaptırmışlar. Örneğin Teophile Gautier  
şöyle demiş nargile için:

“*Bir sedirin yastıklarına yaslanıp, geçtiği sudan se-  
rinlemiş olan bu güzel kokulu dumanı, küçük çekiş-  
lerle tütürtmek kadar dinlendirici bir şey yoktur. Nar-  
gile içmek, tütün zevkinin en yüksek derecesidir.*”

Edmondo de Amicis ise erkekleri bırakmış, ka-  
dınları tasvir etmiş:

“*Yastıklarının veya halıların üstüne oturarak;  
gecelik külahlarını veya tütün keselerini işlerler, yüz  
defa tesbih çekerler, Boğaz’dan geçen gemileri taki-  
beder, bir fincan Suriye kahvesi yudumlar, gülsuyu  
kokulu nargile içer, sonra tütün kokusu gitsin diye,  
biraz macun emer, ondan sonra da macunun koku-  
sunu yok etmek için limonata içerler.*”

Tarihimizdeki ünlü nargile tiryakilerinden biri de İlhan Tarus'tur (1907-1967). Asıl mesleği savcılık olan Tarus, aynı zamanda edebiyatçıydı. *Var Olmak* adlı romanıyla hatırlanır. *Yeşilkaya Savcısı* adlı romanı biraz da kendini anlattığı bir eserdir. Bu değerli edebiyatçımız koyu bir nargile tiryakisiydi. Tömbekiyi nasıl saracak, mangırı üstüne nasıl oturtup da ateşleyecek, marpucun ağzına üfleyip nargileyi nasıl fokurdatacak... Bunları çok iyi bilirdi.

Askerliği birlikte yaptıkları Rasih Güran, Trakya'da bir birlikte yedek subay olan Tarus'un askerleri talime götürdüğünde iskemlesini bir ağacın gölgesine çekip nargilesini fokurdattığını ve arada sırada biraz ileride talim yapan askerlerini nargilenin marpucuyla işaret ederek yönlendirdiğini nakleder.

Vefa Zat 1970'li yılların başlarında, İstanbul Hilton Oteli'nin Lâlezar barında "Nargile Kokteyli" yapıldığını ve bu yeniliğin oldukça ilgi çektiğini anlatır ve şöyle devam eder:

"Nargile kokteyli hazırlarken, 'Olrayt Ali Bey' lakaplı mümtaz bir büyüğümden esinlenmiştim. Kendisi emektar Çukur Pazar'ın gündüz bekçisiydi. Çocukların da sevgili Olrayt Ali Bey Amca'sıydı. Nerede olursa olsun, onu gören herkes kendisine 'Olrayt Ali Bey' diye selam verir, o da

'Olrayt beyim (ya da bayan) olrayt' diyerek muka-bele ederdi. Bir başka hakikat daha var ki, o da Ol-rayt Ali Bey'in Çukur Pazar'da beslediği üç keçisiyle ilgiliydi. Herkes illallah demişti keçilerinden. Kimi günler, özellikle de ayın ilk günleri, iğne düşecek yer bulamazdı pazarın içinde! Böylesine mahşer gününe dönen bazı günlerde keçiler hurra dalar, dalar, ahalinin arasına. Bağırانlar, çağırانlar, çığlık atanlar, ortalık bir anda obüs topu yemiş muharebe meydanına dönerdi. Bu sefer, canpazarı feryatlardan ürken keçiler başlardı tos atmaya. Toslar konuşmaya başladığı an, bu kez de tosu yiyen basardı feryad-ı figânı avaz avaz. Canhıraş feryatları duyan Olrayt Ali Bey, seyirterek gelirdi hadisenin koptuğu mahalle. Derhal vaziyete el koyar, basardı bekçi düdüğü-nü kulakları sağır eden sirenler misâli. 'Olrayt bay-lar, bayanlar, olrayt! Asayiş berkemal, herkes huzur içinde alışverişine devam edebilir' diyerek vaziyet-i ahvalin kontrol altına alındığını beyan ederdi.

Böylesine hareketli ve harareti geçen günlerin akşamında, Olrayt Ali Bey genellikle Küçük Ekspres meyhanesinin bahçesindeki mutad masasına oturur, komilerden biri kendisine nargile getirirdi. Nargile, 'Aynalı' ya da 'Merdivenli' kıraathaneden getirilirdi. Böylece sakin ve huzur dolu bir ortamda aheste aheste rakısını yudumladıktan sonra, nargilesini de büyük bir keyifle fokurdatırdı Olrayt Ali Bey..."



## *dünyada nargile*

Türkiye’de nargile kültürü yaklaşık 100 yıllık bir kesintiye uğramış olmasına rağmen İran, Irak ve Arap ülkelerinin tamamında nargile kültürü yüzyıllardır kesintisiz devam edegelmiştir.

Arap ülkelerinin tamamında bir ya da iki marpuçlu nargileler kullanılır. İki kişi aynı nargileyi paylaşırsa içmeyi bitiren ya marpucu masanın üstüne yatırır ya da marpucun ucu kendisine, altı, karşısındakine gelecek biçimde arkasına uzatır. Önemli olan marpucun ucunun yanındaki kişiye doğru olmamasıdır. Hakaret sayılır. Marpucu alan kişi de minnet ifadesi olarak veren kişinin sırtına sağ eliyle dokunur.

İran’da nargilenin lüle haznesi, daha fazla tömbeki sığabilmesi için büyük tutulmuştur. Ayrıca marpucun yarıya yakın kısmı bükülebilir ipek kaplanmış hortum, diğer yarısıysa tahtadır. Marpucun elde tutulacak kısmı da bizimkilere

göre daha uzundur. Bizim sipsi dediğimize onlar “amjid” derler.

İsrail’de “nargeela” olarak adlandırılan nargile kullanımı özellikle Yemen, İran, Irak ve Türkiye’den gelen göçmenler arasında yaygındır. Bunun yanında İsraililer arasında da nargile kullanımı görülür.

Moskova’da yeni yeni açılmakta olan Ortadoğu ve Arap restoranlarında, tıpkı Fransız restoranlarının şarap garsonu gibi nargile garsonları var. “Kal’janschik” diyorlar bu garsonlara.

İspanya’da “teteria” adı verilen ve genelde müslüman göçmenlerce işletilen çay evlerinde nargile içimi yaygınlık kazanmaktadır.

Fransa’da Phillippe de La Giraudière ve Georges Billiard adlı iki arkadaş yirmi birinci yüzyılın nargilesi dedikleri Shisha’yı yaratmışlar. AB sertifikası bile almışlar. Bu yeni tür nargilenin özelliği LPG’yle çalışması. Böylece meşe / köz / mangır tarih sahnesinden siliniyor. Taksilerimiz bile LPG’yle çalışıyor İstanbul’da, nargilemiz neden LPG’li olmasın?

Batı ülkelerinde 1979 yılından bu yana neo-oryantalist kafeler açılmakta ve bu kafelerde nargile servisi yapılmaktadır. Bizde olduğu gibi yeni nesil nargile kahveleri üniversitelerin ya da üniversiteli gençlerin kaldıkları yurtların çevresine kümelenmişler. Acaba Batı üniversitelerinde Şarkiyatçılık akımı yeniden mi hortladı?

Nargile, Batı dünyasında Doğu miti ve Şarkiyatçılık akımlarının simgesidir. Doğu miti on dokuzuncu yüzyıl Avrupa romantiklerinin Doğu'ya yönelişlerindeki heyecanlı arayıştır. Byron'dan Goethe'ye, Hugo ve Musset'den Flaubert ve Baudelaire'e kadar çeşitli yazarların eserlerinde dile getirilen bir Doğu merakıdır. Bu merak Doğu'yu inceleyen bir bilim dalı olarak kabul edilmiş olan "Şarkiyatçılık'tan ayrı tutulur.

Raymond Schwab *La Renaissance Orientale* adlı çalışmasında Batı düşünce tarihinde Yunan ve Roma kadar "Doğu Rönesansı"nın da önemli bir yeri olduğu tezini ortaya atar. Ona göre Batı'nın Doğu'ya karşı tavrı hayret dolu bir yabancılıktan, yukarıdan bakan bir takdire dönüşmüştür.

1978'de Edward Said tarafından yazılmış olan *Orientalism* (Şarkiyatçılık) adlı kitap ise Schwab'ın çalışmasının âdeta tamamlayıcısıdır. Said, Şarkiyatçılığı sömürgeciliğin bir kurumu olarak niteler kitabında. Doğu, Batı'nın en eski, en büyük, en zengin sömürgesi olmakla kalmaz, dil ve uygarlıkların kaynağı, kültürel rakibi, "kendinden başka"nın yani "öteki"nin en derin ve ısrarlı simgesidir.

"Öteki"nin yani Doğu'nun en derin ve ısrarlı simgelerinden biri ise nargiledir.

Ünlü İngiliz yazarı Byron 1809 yılındaki Türkiye'ye seyahati sırasında Yanyalı Ali Paşa'yla

tanişır, hatta İstanbul'da onun evinde kalır. 12 Kasım 1809 tarihli mektubunda annesine Paşa'nın kıvrıcık saçları ve beyaz tenine iltifatlar yağdırdığını aktardıktan sonra şöyle yazıyor:

*"(Yanyalı Ali Paşa) gerçekten de beni bir çocuk gibi ağırladı, günde yirmi kez bana bademler, tatlılar, şerbetler gönderiyordu. Benden onu sık sık, özellikle geceleri işi yokken ziyaret etmemi istedi. Kahve ve nargileden sonra yatmaya gittim. Onu bundan sonra üç kez daha gördüm."*

Yanyalı Ali Paşa'nın cinselliğe düşkünlüğünü bilenler için kahve ve nargileden sonra yatağına giden Byron'un o gece yalnız yatmamış olacağını tahmin etmek zor değil.

Ünlü İngiliz şairi Edward Lear ise Osmanlı topraklarına yaptığı seyahatle ilgili anılarında başından geçen bir nargile macerasını şöyle anlatır:

*"Evsahibimle bir veda kahvesi içerken, şansızlıkla ayağım güzel bir nargileye takılınca (inanılmaz uzunlukta çubukların ucundaki nargileler Türk evlerinde, içenlerden uzakta, yerlere yayılmış durur ve miyop insanlar için her zaman bir tuzak oluştururlar) bir gürültü koptu fakat kimse kımıldamadı."*

İşte yukarıdaki örnekler gibi kimi romantik akım edebiyatçıları meraklarına kapılarak Doğu'ya geldiklerinde yaşadıklarını da katarak Doğu hakkında eserler yazmış, kimileriye yalnızca hayallerindeki Doğu'yu eserlerinde yansıtmıştır.

On dokuzuncu yüzyıl romantiklerinin ortaya çıkarmış olduğu sayısız eserde nargile, Doğu yaşam tarzının önemli bir simgesi olarak yer alır.

Şimdi biz geçmişe yapmış olduğumuz bu edebi yolculuğu bırakıp yine dönelim günümüze.

Nasıl oluyor da “Şarkiyatçılık” akımı biteli iki yüzyıl olmasına rağmen, Batı ülkelerinde Doğu yaşam biçimi yaşama ortamı buluyor?

Bazıları, nargilenin yükselişini, giderek yaygınlaşan, kapalı yerlerde sigara içme yasakları, sigara içenlerin ikinci sınıf vatandaş yerine konulmaları ve onların da buna karşı gösterdikleri tepkiyle açıklıyorlar. Dış dünya, tütün tiryakilerini ne kadar zora sokarsa onların nargile salonlarında (*waterpipe lounge*) o kadar kendilerini evinde hissetmeleri doğal değil mi?

Kimilerine göre ise Starbucks'ın son yıllarda çok yaygın olarak şubeler açması, geleneksel düşünenleri eski değerleri koruma tepkisine itmiş olabilir. Bazıları da nargilenin Batı toplumlarındaki beklenmedik yükselişini yine 1997 yılında yayımlanan *Le Narguilé* adlı kitaba ya da aynı yıllarda *Riva* adlı derginin yayınlarına bağlıyor-

lar. Hatta slogan bile oluşmuştur bu yeni akım için: McDonald's ve Coca Cola karşısında Nargile ve Türk kahvesi.

Amerika'da nargileye Amerikan yerlilerinin "barış çubuğu"nın Doğu versiyonu olarak bakılmaktadır. Onun için de Amerikalılar nargileye İngilizler gibi *hookah* değil, inatla *waterpipe* derler. Yani "su çubuğu". Oysa İngilizler Hindistan'la yüzyıllar öncesine uzanan kültürel bağlarını inkâr etmeyip Hintlilerin nargile için kullandıkları sözcüğü aynen kullanırlar.

Yolunuz bir gün aşağıdaki şehirlere düşerse önerdiğim kahvelerde nargile içmeden dönmeyin:

Şam: • Maghâ'el-Hijêz  
• Nûfara Café

Amman: • Maghâ'sh-she'b  
• Urûbé  
• Central Café  
• Zahrân Café

Kahire: • El-Fishâwy

## *nargile nereden nasıl alınır?*

söyleşir  
evvelce biz bu tenhalarda  
ziyade gülüşürdük  
pır pır yaldızlanırdı kanatları kahkaha kuşlarımın  
ne meseller söylerdi mercan köz nargileler  
zamanlar değişti  
ayrılık girdi araya  
hiçrana düştük bugün.

“elde var hüzn”den, Attilâ İlhan

Nargileler, önce boylarına göre sınıflandırılır. Genel olarak üç boy nargile var. En ufaklarının yüksekliği 30-40 cm, sonra 50-65 cm ve 95-120 cm olanlar geliyor.

Ben size orta boyu satın almanızı öneririm, çünkü temizlemesi kolaydır. Ayrıca şişesi büyük olduğundan şişedeki duman barındırma hacmi de büyük olur.

Nargilenin boyuna karar verdikten sonra, “ser”in metalinin cinsini sormamız gerek. Pirinç

döküm mü, üzeri nikel-krom kaplama yapılmış mı? Yoksa bakır levhadan bükülerek mi yapılmış... Bilmek gerek. Ben size pirinç dökümden olanından krom-nikel kaplamalı almanızı öneririm. Dayanıklı olur, okside olmaz.

Marpucunu da en büyük ebatlı olandan seçin. Onun da temizlenmesi kolay olsun diye. Ancak, marpuç alırken sentetik malzemedan değil, koyun ya da keçi derisinden olmasına özen gösterin.

Şişeyi zevkinize uygun olacak biçimde seçin. Şişenizi içi görünenlerinden seçerseniz içinin kirlendiğini görüp temizlik zamanının geldiğini kolayca anlayabilirsiniz. Ama lüleyi alırken bir tane de yedek alın. Ne olur ne olmaz.

Çok iyi kalite nargile alacaksanız, İstanbul'da Kapalıçarşı'ya gitmeniz gerekecek. Cebeci Han bu işin merkezi. Orijinal yapısından çok az bir kısmı kalan Cebeci Han, bu haline rağmen Çarşı'nın esnaf yaşamını en iyi yansıtan mekânlardan biri. Birinci kattaki sahanlıklarda ve bu sahanlıkların ardında yer alan odalardan birinde marpuç imal ediliyor, bir diğerindeyse nargile.

Bazı nargile kahvelerinde de artık nargile satılır oldu. Kahveciyle ahbaplığınız ilerlediyse o da size iyisini seçebilir. Paşabahçe mağazalarında da çok iyi kalite nargile şişeleri satılıyor.

Tophane'de Ali Baba'da da iyi nargile bulabilirsiniz.



## *nargilenin anatomisi*

*Söğütlü kahvelere gidiyorlar  
Ulucami ve nargilelerle  
Çay içip  
Gribal enfeksiyonlardan aşkla kurtuluyorlar.  
Hüseyin Atlansoy*

Nargile kültürü, ülkemize doğu ülkelerinden girmiş olmasına rağmen, tespihte olduğu gibi, kullanım ve estetik olgunluğuna ülkemizde kavuşmuştur.

Kültürün her objesinde zerafete önem verilen Osmanlı döneminde nargile yapımına aynı hassasiyetle özen gösterilmiş. Sonunda, bugün piyasada gördüğünüz Osmanlı stili nargileler ortaya çıkmış. Bugün Hindistan, Pakistan, Afganistan, İran, Suriye, Lübnan, Irak ve Mısır imalatı nargileler kullanım bakımından iş görse de estetik açıdan ülkemizde yapılanlar kadar zarif değildir.

Osmanlı'da çeşitli dönemlerde o döneme damgasını vuran estetik akımlardan etkilenmiş nargilelerin sanat değeri en yüksek olan örneklerini İstanbul'da Topkapı Müzesi'nde ve Ankara'da Etnografya Müzesi'nde görebilirsiniz.

Bu arada ülkemizdeki en zengin özel nargile koleksiyonunun Uğur Yeğin'de olduğunu da burada kayda alarak Sezar'ın hakkını Sezar'a vermem gerekiyor.

Doğu medeniyetinin simgesi haline dönüşen nargile, aslında sıradan bir eşya. Ancak, onu özel kılan, yüzyıllar boyu ona yüklenen anlamlar. Bu anlamların dışında bir obje olarak nargileyi oluşturan parçaların da kendilerine göre biçimleri ve sahip olması gereken özellikleri var.

Nargile temel olarak dört bölümden oluşur.

Şişenin içine diklemesine dalan metalin bütününe "ser" denir. Şişeden tepsi bölümüne kadar olan kısımdır. En altta da şişeye giren boru kısmı vardır. Serin boyun kısmı dar, karın kısmına doğru geniş olur. Genellikle metal (pirinç, döküm ya da gümüş) olmasına karşın seramik ve camdan yapılmış olanları da vardır.

"Lüle", serin en üstünde yer alır. Üzerine tömbekinin koyulup kömürle yakıldığı, sıcaklığa dayanıklı özel bir kaptır. Lüle adı Farsça'dan gelir ve emzik demektir. Ankara'da ise lüleye "sümsü" derler yaşlılar. Lüleci çamurundan yapı-

lır. Bunların üzerinde eski de olsa yeni de olsa damga olmalıdır.

Eskiden, İstanbul'da Tophane'de Kılıç Ali Camii'ni geçip Kapııcı'ne giderken sağ tarafta Lüleçiler Çarşısı başlar ve Hendek denilen yere, yani Kumbaracılar Yokuşu'nun alt başına kadar devam ederdi. Yani, şu andaki "Lüleci Hendek" Caddesi'dir bahsedilen yer. Buralardaki dükkânların bodrum katlarında kireç kuyusu gibi çukurlar içinde mercan gibi kırmızı bir nevi lüle çamuru yoğrularak dövölür, terbiye edilir ve sakız gibi bir kıvama geldikten sonra işlenirdi. Çeşit çeşit, her boyda çubuk ve nargile lüleleri yapıldığı gibi deve tüyü adı verilen fincanlar da yapılırdı. Lüleçiler üzerlerindeki kızılımsı tozdan belli olurdu. Bu kızılımsı toz Van'dan getirilen Gülbahar denilen kırmızımtırak kilden kaynaklanırdı. Gülbahar'dan yapılan lüleler çok beğenilirdi.

"Marpuç", nargilenin gövdesinden dumanın çekildiği uca kadar, hortum da dahil olmak üzere, dumanı ağıza ulaştıran bölümdür. Marpucun iyisi, koyun ya da keçi derisinden yapılmış olanıdır ve mutlaka ağaç kökünden yapılma yapıştırıcıyla imal edilmelidir.

Marpucu devamlı olarak kullanırsanız altı ayda boruda katran birikir. Aslında üç ay içildikten sonra atılması gerekir. Ama genelde altı ay kullanılıyor.



“İngiliz Konsolosluğu Kavası Amavut Sotini ve Uşağı” David Wilkie

Marpucun aslı Farsça “Mar-pîç” yani, “yılan gibi bükümlü”dür. Dilimize geçince marpuç olarak değişmiştir. Marpucun en iyisi Humus'ta yapılırdı. Ama İstanbul Marpuççular Çarşısı'nda da çok ünlü ustalar vardı.

Osmanlı'nın son zamanlarında “âb alemleri” yapılırdı. Yani, su kenarında uzunca bir süre oturulup piknik yapılırdı. Derler ki sudaki kurbağalar çok ötüp de nargile keyfi yapanların tadını kaçırma derecesine geldiğinde marpucun suya sarıktıldığı an kurbağalar hemen susarmış. Niye mi? Kurbağacıklar suya yılan indiğini zannederlermiş.

Marpucun yenisi makbuldür. Antikası olmaz. Yalnızca ucu kehribar olanların antika değeri olabilir.

Marpuççular, Mahmutpaşa'nın alt başında bugün de aynı adla (Marpuççular Sokağı) anılan sokaktaydı. Renk renk meşinler, iki parmak eninde şerit gibi kesilip "nevrekân" denilen, kendilerine mahsus bıçaklarıyla tıraş edildikten sonra çirşlenir. Bu meşin, uzun demir çubuklar üzerine iyice sarılır, üzerine sarı ince teller helezonik biçimde kaplanır, bir kat daha kuzu derisi geçirilir ve kurutulur. Sonra içindeki demir çubuğu çekince ortaya çıkan hortum nargilenin marpucu olurdu.

Marpucun ucundaki, elle tutulan kalınca bölümün tamamına "imame", imamenin etrafını saran bölümeysen "tabla" denir. Marpuç kısmındaysa genelde el dokuması olan kilim desenleri kullanılır.

Osmanlı zamanında, marpuç ucuna takılan ağızlık yapımında kehribarların en iyisi kullanılırdı. Keçi memesi adı verilen, ucu çavuş üzümü biçiminde, ortasına doğru kalınlaşarak tekrar incelen ve zamanla kırmızılaşan eski yekpare kehribar ağızlıklarla, ucu palamut biçiminde olup ortası altın kakmalı yeşimlerle süslü, eteği yine kehribardan olan ağızlıklar İstanbullu ustaların eseridir.

Şimdi ağızlık sert dayanıklı ağaçtan ya da plastikten yapılıyor.

Batı ülkelerindeki Ortadoğu ve İran restoranlarında birden fazla (ikili-üçlü) marpucu olan nargile getiriyorlar yemeğin sonunda. Masada oturanlar aynı şişeden fokurdatarak, ikram edilen kahveyle birlikte nargileyi dijestif (hazmettirici) olarak içiyorlar.

Aman marpuç sözcüğünü sağda solda, nargile bulunmayan ortamlarda pek kullanmayın, çünkü yanlış anlaşılabilirsiniz. İstanbul argosunda marpuç erkeklik organı anlamında da kullanılır.

Şimdi geldik şişeye. Şişe, içinde dumanı filtreleyen suyun bulunduğu bölümdür. Hindistan cevizi kabuğu, kabak, cam ya da porselen olabilir.

Billurdan beyaz ve renkli şişeler, gümüş çiçekli ve meyvelerle süslü başlıklar ve yaldızlı toprak lüleler en çok İstanbul'da imal edilmiş nargile parçalarıdır. Bazen şişesi bile gümüşten çok zarif nargileler yapılmış. Osmanlı ve başka İslam ülkeleri saraylarında çok zengin nargile örnekleri var. Son dönemlerde Beykoz işi camdan nargileler yapılmış. Doğu ve Osmanlı beğenisine uygun olarak Bohemya kristalinden ve modern Avrupa ve Çin porseleninden yaptırılmış örnekleri de var. Seramikten nargileler de çoktur. Özellikle İstanbul saraylarında kullanı-

lan nargilelerin necef şişeli, altın ya da gümüş lüleli, mücevher kakma marpuçlu çok zengin örnekleri günümüzde Topkapı Sarayı Müzesi'nde sergilenmektedir.

Osmanlı zamanında şişeye "sürahi" denilirmiş. Bazıları, bugün şişe kısmına "gövde" de der. Eskiden tiryaki "Nargilemin şişedeki suyunu değıştireyim" deyip de masadan kalktığında tuvalete gideceğı hemen anlaşılmış.

Yukarıda sayılan dört ana parça birleştirildiğinde nargileniz tamamdır. Ancak, aksesuarları yoktur. Şimdi de onları tanıyalım.

Sipsi: Marpucun ucuna takılan tek kullanımlık plastik ağızlık. Bu ekle aynı nargileden, hijyen önlemi alınarak bir kaç kişi yararlanabiliyor. Sipsi aynı zamanda ağaç, kemik ya da kamıştan yapılan üflemeli bir Türk çalgısıdır. Ülkemizde Ege Bölgesi'nde yaygın olarak kullanılır. Anlaşılan ağızlığa takılan ufak kavalımsı eklenti, bu çalgıya benzetilmiş olmalı ki bu ad takılmış.

Tepsi: Serin en üstünde lüle ile serin arasında tepsi yer alır. Tömbeki üzerindeki ateş ve küller düştüğünde, yeri yakmasını ya da etrafa dağılmasını önler. Düşenler tepsinin üzerinde kalır.

Rüzgârlık: Silindir biçiminde üzeri delikli metaldir. Lüle ve üzerindeki tömbeki, köz ve kü-

l  r zg rl  günlerde korur. Rüzgâr, k z n üzerine fazlaca geldiğinde ateş çabuk geçer. Ayrıca, ufak kömür parçaları ve k l sağa sola savrulabilir. R zg rl k bütün bunları önler.

Maŗa: Mangırları tömbekinin üzerine yerleŗtirmek için gerekli maŗayı saymayı unutmayalım, yoksa bize kırılır. Ama tütünün fidesine de maŗa deniyor. Onunla karıŗtırmayalım.

Eskiden nargile maŗaları demir,  elik, pirinç, bakır, hatta g m ŗ ve altından yapılırdı. Dip ik, baston ve bıçak sapları içerisine gizli olarak yerleŗtirilmiŗ nargile maŗaları özellikle değerliydi.

Mangır: Mangır da ne mi? Meŗe odunundan yapılan özel nargile kömürü.

Tömbeki: Sakın, tömbeki ne diye sormayın. Ama soran olursa diye yine de açıklayayım. Tömbeki,  zel nargile tütünü.

Maŗa ile meŗeyi yazdıktan sonra Ayŗe'yi unutmayalım. Ayŗe de tiryakilere hizmet eden garsonların eski adı.

ŗimdi bir tek k ŗe eksik kaldı. Onu da siz bulun, altınıza sert bir d ŗek, sırtınıza yumuŗak bir yastık ve gelsin nargile keyfi... Maŗa, meŗe, k ŗe ve Ayŗe. Umurumda mı dünya?



## *nargilenin içime hazırlanması*

Çok iş var daha onda.  
Kim ne derse desin, aznifte yok üstüne  
Bayılır dört koluna bu oyunun.  
Nargilenin marpucu bir elinde,  
İşte öbüründe domino taşları  
Sor, eliyle koymuş gibi bilir,  
Düşüş kimdedir...  
“Biz Taşra Memurları”ndan, Rıfat Ilgaz

Eğer bir nargile kahvesindeyseniz yine bu bölümü es geçebilirsiniz.

Ama evde kullanmak için bir nargile almışsanız, parçaları birleştirerek nargileyi kurmanız gerekecek.

Nargile paketinin içerisine montaj talimatı koymayı unutmuşlarsa hapı yuttunuz. Onca parçayı nasıl bir araya getirip de nargile haline getireceksiniz?

İşte size nargileyi kurmanın yolları: Öncelikle marpucun üst deliğini musluğa tutup tazyikli

suyu hortumun içine verin ki alt delikten içinde imalat artığı talaş vs varsa akıp gitsin. Sonra marpucu balkona asın, havalansın, kurusun. Sonra kutunun içinden ser borusunu çıkarıp yuvasındaki *o-ring*'e (contaya) temas edene kadar vidalayın. Böylece ser tamamlanmış olacaktır.

Şişeyi alıp yıkayın ve içine musluk suyunu, şişenin dörtte üçünü dolduracak seviyeye kadar koyun.

Seri, şişenin ağzından boru kısmı (ser borusu) şişeye dalacak biçimde sokup şişenin ağız kısmındaki yuvasına vidalayın. Vidalamayı, sızdırmazlığı sağlayan contayı iyice kavrayıncaya kadar devam ettirin. Serin borusu suyun içine iki üç santim kadar gömülü olmalıdır. Öyle değilse söküp şişedeki su seviyesini tekrar ayarlamalısınız.

Bu defa balkonda kurumuş olan marpucunuzu alıp hortumun en ucunu serin üzerindeki özel yuvasına, contayı iyice sıkacak biçimde oturtun.

Şimdi, bu aşamada montajımızın düzgün gidip gitmediğini kontrol edelim. Bir parmağınızı serin boynundaki üst deliğin üstüne bastırıp kapayın. Marpuçtan hava çekmeye çalışın. Eğer her şey uygunsa suda hava kabarcığı oluşmayacaktır. Eğer suda hava kabarcığı varsa, ya serin şişeye takıldığı contadan ya da hortumun sere takılı olduğu yerdeki contadan hava kaçırıyor-

dur. Contaları iyice sıkıştırıp sızdırmazlığı sağladığınızda hava kabarcıkları da kesilecektir.

Hâlâ sorun varsa, sorun olan contanın etrafına kâğıt parçası ya da ıslatılmış bez sarın ve öyle sıkıştırın.

Tepsiyi ser boynundan geçirip yerine oturtun.

Lüleyi alıp ser boynunun üzerindeki deliğe takın. Yine sızdırmazlığı kontrol edin.

Şimdi sıra geldi tütüne. Tütünü fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak hiç bastırmadan, olduğu haliyle lülenin içine yerleştirin. Lüleye koyacağınız tütünün miktarı, lülenin üst seviyesini geçmemeli ve üzerine birazdan kaplayacağınız alüminyum folyoya değmemeli, yarım santim mesafeli olmalıdır. Tütünün üzerini kenarlara taşacak büyüklükteki bir alüminyum folyoyla kapadıktan sonra hava almayacak biçimde lülenin kenarına sıvazlayın.

Elinize bir kürdan alıp ucuyla alüminyum folyonun yüzeyine on beş tane (rastgele) delik açın.

Lüleyi, serin üst en uç kısmına, lüle yuvasındaki contasını da oturtarak hava sızdırmazlığı oluşacak biçimde takın.

Eğer kömürünüz meşeyse nargileyi bırakıp mutfığa gidin. Orada nargile kömürünüzü ocakta tutuşturup dumanı bittiğinde ocağı söndürün. Kömürü üç beş dakika, söndürülmüş ocağın üze-

rinde bekletin. Kömürün dışı beyaz küllü bir görünüm aldığında bir kaba koyarak nargilenin yanına getirin.

Bir maşayla alüminyum folyonun üzerine, üç dört parça kömürü kenarlara dizerek, birbirine mümkün olduğu kadar eşit aralıklarla koyun. Eğer kömürünüz yuvarlak bozuk para biçiminde mangırsa (tablet kömür), onu çakmakla bir kenarından yakıp sürekli üfleyerek her tarafını kor haline getirdikten sonra alüminyum folyonun üzerine koyabilirsiniz.

Kömürü tütünün üstüne fazla koyarsanız tütün yanar, ağzınıza dumanla birlikte acı bir tat gelir. Kömürü tütünün üstüne az koyarsanız kömür yeterince yanmaz, ağzınıza duman değil hava gelir.

İşlem tamamdır. Artık üç beş dakika tütünün lüleyi biraz ısıtmasını bekledikten sonra nargilenizi içmeye başlayabilirsiniz. Aslında kömürlerin tütünü ısıtıp sonra da lüleyi ısıtması 10-15 dakika alacağından nargileniz içildikçe, 10-15 dakika sonra tam kıvamında olacaktır.

Eğer nargilenizin yerini değiştirmek istiyorsanız, nargileyi şu biçimde taşıyın: Bir elinizle alttaki şişenin boynundan tutup kaldırın, diğer elinize de marpucu alıp dengeleyin. Asla serden tutarak nargileyi taşımayın.

Nargilemizi içtik bitirdik. Şimdi parçalarına

ayırıp temizledikten sonra yerine kaldırmamız gerek.

Öncelikle lülenin içinde kalmış olan tütünü ve alüminyum folyoları atın. Lüleyi ve tepsiyi yıkayın. Seri, vidalandığı şişe ağzından çıkarın. Marpucu da serden ayırın. Şişenin içindeki suyu dökün, şişeyi iyice yıkayıp başaşağı koyun, suyu bir süre süzölsün. Bazıları şişeye ufak gazete kâğıdı parçacıkları atıp içine su doldurur ve öylece sabaha kadar bekletir. Sabah iki üç kere şişeyi çalkalayıp içindekileri boşaltınca şişenin içi tertemiz oluverir.

Her sefer olmasa bile iki kere de bir, nargile içtiğinizde serin içini ve üst ucunu kül tutmaması için ve marpucunuzun içine katran birikmemesi için özel fırçayla fırçalayın.

Nargileyi ilk defa içiyorsanız aşağıdaki öğütleri yabana atmayın:

- Karnınız tok olsun.
- Nargilenizi havadar bir yerde için. Çünkü nargile içmediğiniz sırada soluduğunuz hava bol oksijenli olmalıdır.
- İlk içişiniz, mümkünse tömbeki tütünü olmasın. Örneğin, elma aromalı tütün ilk deneme için daha uygun olabilir.
- Ateşçiye ilk defa nargile içtiğinizi baştan söylerseniz o, nargilenize küçük kömürlerden koyacak ve böylece tütününüzün dumanı daha

hafif olacaktır. Eğer evdeyseniz kendiniz kömürleri küçük parçalardan seçerek yerleştirin.

- Nargileyi içerken boğazda yanma, öksürme ya da tıkanma olursa, kömürleri üç beş dakikalığına lüle üzerinden çekin, lüle ve dolayısıyla tütünleri kendi halinde soğumaya bırakın. Bu sırada şişe içinde birikmiş yanık dumanı marpuçtan hava üfleyerek, (varsa) tahliye subabından boşaltmalısınız. Tahliye sübabı yoksa, şişeyle serin bağlantısını gevşetip şişeye hava girmesini sağlamalısınız. Bekleme süresi dolduktan sonra kömürleri yerlerine koyup içmeye kaldığınız yerden içmeye devam edebilirsiniz.

*Baba erenler bir kahvehanede nargile ısmarlar. Bir süre sonra garson gelir ve "Baba, nargilenin ateşini tazeleyeyim" der.*

*Baba erenler, "Lüzum yok" deyince, "Ama nargilenden duman çıkmıyor" diye hayretini belirtir garson.*

*Bektaş, sakın bir biçimde cevaplar garsonu: "Evladım biz işin gırgırındayız, dumanında değil."*

## *nargile içme adabı*

Nargileyi yalnızca evinizde içiyorsanız bu bölümü es geçmenizi tavsiye edeceğim. Çünkü nargilenin kokusundan dolayı evdeki diğer insanlardan çeşitli olumsuz tepkiler alacağınızdan zaten ilişkileriniz mayhoş olacaktır. Dolayısıyla da aşağıdaki adaba sığmayacak tavırlar evde hoş karşılanabilecektir. Ayrıca, eşiniz ya da kayınvalideniz nargilenizin közünden sigarasını yakarsa ona fırça mı çekeceksiniz?

Onun için aşağıdaki uyarılarımın tamamı nargileyi kahvelerde içenler için geçerlidir.

Öncelikle nargile kahvelerinde yüksek sesle konuşulmaması gerektiğine değinmek isterim. Nargile içenler bir süre için kendi âlemlerinde dolaşmak istediklerinden etraftan gelen yüksek sesler o kişileri rahatsız edecektir.

Nargile içen birinin ateşinden kor alıp sigara yakmak çok ama çok ayıptır.



Nargile içen birinin yanında oturup da sigaranızı tellendiriyorsanız nargilenin tepsisine kü-lünüzü silkeleyemezsiniz. Bu, o kişinin karısına laf atmakla eşit bir hakaret sayılır.

Nargile, çevredeki diğer nargile içenlerin nargilelerini koymuş olduğu yüzeyden daha yük-seğe koyulmaz. Onlardan daha yüksekte bile oturuyor olsanız yine de marpucu uzun tutup



nargilenizi onlarınkiyle aynı düzeye oturtmanız gerekir.

Nargileyi iki ya da daha fazla kişi tek marpuçla ortak içiyorsanız marpucu diğerinin eline vermeyin. Masaya koyun, o, marpucu masadan alsın. Tabii aldıktan sonra kendi sipsisini taksın.

Marpucu daima kalın kısmın en altından tutun. Ortadaki üç parmağınız marpucun üstünde, serçe parmağınız altta, marpuç da üç parmağınız ile baş parmağınız arasında yer almalı. Üç parmağınız birbirine paralel ve düz duracak, âdeta klarnet tutar gibi.

Nargileyi iki üç fokurdatıp gitmeyin. En az bir, bir buçuk saat ayırın nargile içmeye.

Nargilenin dumanını normal bir soluk alma temposuyla için. Aşırı bir tempoyla, dumanı yüksek basınçla çekmek yanlıştır. Az nefesle çekmek de yanlış olur. Nargileniz aşırı sıcaklıktan yanabilir. O taktirde su fokurdamaz, tütün yanmaz.

Aromalı nargile içiyorsanız aynı marpuçla başka bir aromalı tütün içmeyin. Marpucu değiştirin.

Nargilenin başından geçici olarak kalkacaksanız marpucu oturduğunuz yere bırakmanız tekrar geleceğinizin işareti olur.

Nargilenin közleri, lülenin kenarlarına gelecek biçimde dizilir. Eğer hepsi ortaya konulursa nargile yanabilir.

Nargile bir defadan fazla ateşsiz içilmez. İçmeyince de ateşsiz bekletilmez. Çünkü bu arada lüle soğur. Lüle hiçbir zaman soğutulmamalıdır.

Nargile içerken arada bir çay içilmesi boğazın kurummasını önleyecektir. Tabii başka meşrubatlar da aynı işi görür.

Aynı nargileyi ikiden fazla kişi içmemelidir çünkü kişi sayısı arttıkça yanma riski artacaktır.

Nargile içilirken havadar ve gürültüden uzak mekânlar seçilmelidir.

Nargile iki türlü içilir. Biri göbekten, yani karın kaslarını çalıştırarak nefes alarak. Böyle bir içimle dumanı midenize de alıp bırakıyorsunuz. Diğerindeyse göğüsten, yani göğüs kaslarınızı kullanarak dumanın tamamını ciğerlerinize alıp bir tur attırıp koyveriyorsunuz.

Her iki halde de içici marpuçtan nefes aldığı anda oluşan basınç farkıyla hava sırayla közden, sonra ısınarak lüledeki gözeneklerden geçer. Sıcak havayla ısıtılan tömbekinin dumanı karışarak suyun içinden geçer, bu sırada soğur. Daha sonra hava, marpuçtan içiciye ulaşır. Nargile şişesinin içerisinde bulunan su, dumanı soğutmanın yanı sıra içindeki katranı da bir miktar süzer.

Gençlerin çoğu nargilenin nasıl içileceğini bilmiyor. Erbabının söndürmeden ortalama bir saatte içtiği nargileyi 15-20 dakikada bitiriveri-



yorlar. Çünkü doğrusu marpuç aracılığıyla çekilen nargilenin dumanını olduğu gibi dışarı vermek. Oysa acemiler, marpucu ağızlarından bırakmadan dumanın bir kısmını şişenin içine geri yolluyorlar. Tütünün erken yanmaması çok önemli. Dumanın geri verilmesiyle soğutulmayan tütün yanınca siyahlaşıyor, yani zarar katsayısı yükseliyor. Eskiler, nargileyi ciğerleri, nefesi

açması için içerlermiş. Duman kesinlikle ciğere çekilmezmiş. Nargileden, ağızda tutulup yuvarlanabilecek miktarda duman alınırmış. Sıvının içinden süzülüp gelen nargile dumanının zarar-sızlığına inanılırmış.

Dostum sahaf Lütü Seymen, nargile konusu açılınca bana çocukluğunun Cide'sinde kahve-lerde sıkça tekrarlanan bir dörtlüğü ezberinden naklediverdi:

*"Nargilemin altı derya, üstü lüle  
Bülbüller hiç mi gonmaz bu gonca güle,  
İçinizde varsa puşt ile hergele  
At dışarı, kapıyı iyi sürgüle."*

## *nargile içilecek yerler*

Ah o kırmızı kuşaklı bardaklar  
kuşaklarda 'hoşgeldiniz'  
ocakta sıra sıra çaydanlıklar  
kimi çin işidir kimi çapon  
çerkes zevk sahibi patron  
dilli mi dilli  
dizi dizi nargileler  
marpuçları allı yeşilli  
ve yukarda gülümseyen adnan menderes  
'kahpe felek sana nettim neyledim'  
ulan recep yenir miydi bu nane  
çerkes'in bir kahvesi var  
altı kaval üstü şeşâne

"Çerkes'in Kahvede Bir Kış Gecesi"nden,  
Beşir Ayvazoğlu

Seyyar satıcılar, hamallar, arada bir geçen tramvayın gürültü ve ray gıcırdama sesleri arasında Çemberlitaş'tan Beyazıt'a doğru giderken sağda Çorlu Ali Paşa medresesini görüp ana kapıdan avluya giriyorum. İçeri girer girmez yalnızca Çemberli-

taş'ı değil, sanki bugünün koşturmacalı, kargaşalı dünyasını da dışarıda bırakıyorum. Öylesine sakin, rahat ve huzur dolu bir havası var ki bu kahvenin. Adı Erenler Nargile evi.

Boş bulduğum bir duvar dibi sedirine oturarak ben de hemen o havaya giriyorum. Dünya umurumda değil. Birden herşey yavaşladı, zaman kavramı yok oldu... Bana neler oluyor?

Bir çay söyledim gelen garsona. Gitti, gelmedi. Sanki umurumda. Ama sonra anlaşıldı. Bir başka garsonun elinde kocaman bir askılık, içinde silme taze dem çay dolu. Meğer her dem taze çay sunmanın formülü buymuş: Taze dem çıktığında çayı dağıtmak.

Çaydan bir yudum alıp tam karşımdaki halıcıya bakıyorum. Yabancı müşterisi beğenip de belki birini alır diye, kaşla göz arasında beş altı halı birden seriveriyor yere.

Sonra havaya bakar buldum kendimi ve havada bir kesif duman.

Halit Çelikoğlu'nun dizeleri geliyor aklıma dumanı görünce ve içim bir tuhaf oluyor, hüzzam makamından bestelendiğinden mi ne?

*Rüzgâr susmuş ses vermiyor nedendir  
Sen gidince hayat benim çilemdir  
Seven gönül yar kıymetin bilendir  
Gökyüzünde duman duman bulutsun  
Söyle seni kalbim nasıl unutsun*

*Ay doğmuyor bulutlara darılmış  
Benim gönlüm umutlara sarılmış  
Bu aşkımız ağaçlara yazılmış  
Gökyüzünde duman duman bulutsun  
Söyle seni kalbim nasıl unutsun.”*

Yanımdaki yaşlı adam nargilesini tüttüre tüttüre içiyor. Arasına uygun aralıklarla fokurtusu kulaklarımda ninni etkisi yapıyor, gevşediğimi hissediyorum ve esniyorum.

Nedense o anda nargile içmek geliyor aklıma. Neden olmasın? Babamın nargilesinden ilk aldığım nefesi hatırlıyorum. Yedi sekiz yaşlarımda olmalıyım o sıralarda. Bomonti bira bahçesi bana dar geliyor. Annem boğulacağımı sanıyor öksürükten. Ama o mayhoş anılar bile garsona bir nargile söylemekten alıkoyamıyor beni.

Yanımdaki yaşlı komşum bu arada maşasıyla mangırları düzeltiyor ve bir nefes daha alıyor. Yaşlı adamın hareketleri sanırsınız ki ekranda yavaş çekim. Sanki tömbekisi tütünden değil de sabırdan yapılmış. Komşum hayatın tadına ağır ağır varmanın keyfini öğretiyor bana, hem de hiç çaktırmadan. Uсталık bu işte.

İnsanın ustası iyi olacak hayatta.

Garson nargilemi getirip kuruyor. Marpucu masanın üzerine yatırıp gidiyor. O uzaklaşırken

ateşçi geliyor ve elindeki kor parçalarını yerleştiriyor maşayla. Sonra bir adım atmışken geri dönüp benim mangırlardan birini düzeltiyor. Geldiği gibi gitmesi de sessiz... Sanki giderken bütün koyuluklar ton kaybına uğruyor ve siliyor.

Marpucu sonunda sağ elime alıyorum ve tam yarım yüzyıl sonra ikinci nefesimi çekiyorum nargileden. Ama bu defa keyfine vararak içiyorum nargilemi. İlk nefesten pek keyif almıyorum ama o ilk seferde boğmaca olmuş gibi öksürür aksırır bir halim de hiç yok. Devam diyorum ve ikinci, üçüncü nefes... Derken Çorlulu Ali Paşa'nın kim olduğunu hatırlıyorum.

1670 yılında bir çiftçi çocuğu olarak doğmuş Çorlulu Ali Paşa. Sultan II. Ahmet devrinde ise Kara Bayram Ağa'nın evlatlığı olarak Saray'a alınmış. Çok iyi bir eğitimden geçtikten sonra Rikâbdarlık hizmetiyle başladığı meslek hayatında yavaş yavaş yükselmiş. Önce valilik ve daha sonra vezirlik mertebesine erişmiş. Çorlulu Ali Paşa, Baltacı Mehmet Paşa'nın azledilmesinin ardından sadrazamlığa getirilmiş. Devletin bütün mali işleriyle o ilgilenmiş ve 1707-1709 yılları arasında da şu an içerisinde olduğum Çorlulu Ali Paşa Medresesi'ni yaptırmış. Ancak, talihsizlik o ki, İsveç Rus Savaşı sırasında İsveç'i Ruslar'a karşı desteklemesi ve ardından da Rus-



lar'ın zaferiyle gözden düşmüş, "tez, kellesi vurulmuş."

Medresenin inşaaasının üzerinden hemen hemen 300 yıl geçmiş olmasına rağmen, mekân hâlâ canlılığını koruyor.

Ayağa kalktığımda iki saat geçmiş. Yanımdaki yaşlı adam yok. Yoksa o da ateşçi gibi zamanın içinde çizili olduğu yerde ton kaybına uğrayarak silinip gitti mi? Sandalyesi boş. Bir an için adam ölmüş de yeri boşalmış gibi geliyor.

Eh, tömbeki dumanı şişede durduğu gibi durmuyor anlaşılan.

Bu tür nargile törenlerinin sıklıkla yaşandığı Kuledibi'nde Pirinçci'nin gazinosu gibi, Gedikpaşa'da Güllü Agop'un kiraathanesi, Eminönü'nde Valide Kiraathanesi, Köprü'nün altında Ligor'un kiraathanesi ve Erzurum Çayevi de yok bugün. Emirgan Çınaraltı ise o törenleri çoktan unuttu.

Eskiler nargile içerken bir de domino oynarlardı. Nargileyle birlikte ada çayı ve ıhlamur içerlerdi.

Münir Süleyman Çapanoğlu, yirminci yüzyılın başlarında İstanbul'da nargilesi meşhur kiraathaneleri şöyle sıralar:

"Mahmutpaşa Camii'nin avlusundaki şer'i mahkemenin altındaki, Ayasofya Meydanındaki,

*Beyazıt türbenin başındaki, Aksaray'da Muratpaşa Camii'nin avlusundaki kahveler, Çemberlitaş'ta, Abdullah Çavuş'un Diyarbekir, köprüünün Boğaziçi İskelesi'ndeki Ligor'un kıraathaneleri, Üsküdar'da, Selimiye'de Çiçek Kahvesi. Sonraları Eminönü'nde yine Abdullah Çavuş'un işlettiği Valde kıraathanesi. Beykoz'da çeşmenin karşısında İranlı Abbas'in kahvesi. Bir aralık, Emirgân'da Çınaraltı da şöhretler arasına girdi, fakat bunlar kadar değil, ikinci derecedeydi."*

İstanbul'un kahvehanelerinde, nargilenin ve tiryakilerinin seçkin bir yeri vardı yakın zamana kadar. "Nargilecilere aittir" serlevhalı köşeye yanlışlıkla oturmuş olsanız bile, size yönelen bakışlardan bir süre sonra mutlaka rahatsız olup yer değiştirmek durumunda kalırdınız. İstanbul kahvehanelerinin ilk ve en önemli müşterileri nargile tiryakileriydi. Güneşin ilk ışıklarıyla beraber, gözlerini ovuşturarak, henüz yeni ateşlenmiş ocağın karşısındaki sedire kurulup nargilesini bekleyenlere pek rastlanmıyor artık. Geçmişe ait bütün değer ve alışkanlıklar gibi nargile de tam unutulmaya yüz tutmuşken yeniden gündemde. Nargile geleneği, eski görkeminde olmasa da, Beyazıt, Aksaray, Topkapı, Unkapanı, Kasımpaşa, Beşiktaş ve Kadıköy gibi İstanbul'un eski semtlerinin eski kahvehanelerinde, her şe-

ye rağmen eski ve yeni tiryakileri tarafından ya-  
şatılıyor.

Bir başka sefer de yolum Eyüp sırtlarında ta-  
rihi bir mekân olan Pierre Loti kahvesine düşü-  
yor. Hava güzel. Haliç manzarasını iyi görebile-  
ceğim bir ağaç altı gölgesine çekiyorum sandal-  
yemi ve garsona bir nargile ısmarlıyorum.

Nargilemi beklerken sandalyemi biraz geriye  
çekiyorum ki yanıbaşında altta kalan mezarlık-  
lar gözüme arada bir ilişmesin. Tam keyifli bir  
iki saat geçirmek için izin almışken hayattan,  
ölümle bu denli yüzgöz olmak da nesi? Onun  
için oynatıyorum sandalyemi yerinden. Hah, şim-  
di oldu işte. Tam o sırada nargilem de geldi ve  
yanıbaşında yere konuldu.

Nargilemden ilk nefesi çektiğimde nedendir  
bilmem Üzeyir Garîh geliverdi aklıma. Eyüp'te  
bir cinayete kurban gitmişti. İçimden, çok sev-  
diğim ve birçok meziyetini örnek aldığım Üzeyir  
Bey'in ruhuna bir dua okuyorum. Toprağı bol  
olsun. Başarılı işadamlığının yanısıra -hatta da-  
ha da önemlisi- bir düşün adamıydı. Memleke-  
tini çok sever ve düşüncelerini de açıkça belirt-  
mekten çekinmezdi.

Nargileden bir nefes daha.

Bu kahveye Rabia Kadın Kahvesi denilirmiş.  
Rubia Kadın'ın ölümü 1762 yılıdır. *İstanbul An-  
siklopedisi* ise 1880 yılından itibaren Ragıp Ağa

Kahvesi dendiğini yazıyor. Pierre Loti, bu kahveye 1894-1905 yılları arasında geldiğine göre, onun zamanında kahvenin adı Ragıp Ağa kahvesi olmalı.

Kahve, daha sonra Seyfullah adındaki bir çırağa kalır. Sonra kambur Halit'e, ondan Yakup'a, ondan da Haşim Dağdeviren'e geçer. Haşim Dağdeviren, kahveyi 1926'dan 1955 yılına kadar otuz yıl işletir. 1955'ten sonra Ali adında birinin dokuz yıl kirası altında kalan kahveyi, 1964 yılında yıkılmak üzereyken Sabiha Tansuğ bugünkü haline sokmuş.

Pierre Loti, *Aziyade* adlı eserini bu kahvede yazmış. Kafkasyalı Aziyade öldüğünde önce Kasımpaşa sırtlarına gömülmüş. Ama sonra bizim Pierre'in içi bir türlü rahat etmemiş ve mezarı, sevdiğine daha yakın olmak için, Eyüp Sultan mezarlığına taşıttırmış.

Bu defa da yolum Tophane'ye düştü. Amacım İstanbul Modern Sanatlar Müzesi'ni görmek. Müzeyi gezip çıktıktan sonra nargile kahvelerinde buluverdim kendimi, çünkü kahveler kapıya on adım mesafede. Erzurum Çay evinin önündeki iki sandalyeyi kapıyor ve oturuyorum. Kapıdaki levha 1928 yılında kurulduğunu gösteriyor. Eee... ne demeli... Yaş yaşı çekiyor.

Tophane adını Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan top döküm binasından alıyor. Fa-



tih'in İstanbul'u aldıktan hemen sonra yaptırdığı bina yıkılınca yerine, Kanuni Sultan Süleyman tarafından yeni bir bina yaptırılmış. 1998'de Mimar Sinan Üniversitesi Kültür ve Sanat Merkezi olan Tophane-i Âmire binası, bugün sanatsal etkinlikler için kullanılıyor. On altıncı yüzyıl sonları ve on yedinci yüzyıl başlarında Tophane bölgesi, topraktan yapılma objeleri ve lüle taşlarıyla ünlenmiş. "Lüleciler esnafı" Tophane'yi mesken edinmiş. Semt 19. yüzyılda edebiyatçı, din adamı ve tüccar gibi farklı kesimlerin bir araya geldiği bir eğlence mekânına dönüşmüş. Meddah ve müzisyenler Tophane kahvehanelerinde sanatlarını konuşturmuş. Tophane bütün bu özellikleri içinde barındıran tarihi bir semtmiş. Günümüzde nargile geleneğinin yaşatıldığı en önemli yer Tophane. Amerikan Pazarı, nargile kahveleriyle semtin en popüler mekânı. Bu Pazar, 45 yıldır ithal giyim ürünlerinin satıldığı bir alışveriş merkezi olarak hizmet veriyor. Üniversite öğrencilerinden işadamlarına, turistlerden ev hanımlarına kadar farklı kesimlerden insanlar Amerikan Pazarı'na nargile içmeye geliyor. Nargile severlerin büyük bir bölümünü gençlerin oluşturmasıysa, nargile geleneğinde önemli bir değişimin göstergesi. Çünkü eskiden yalnızca yaşlılar ve müdavimler tömbeki keyfi için nargile içmeye gidermiş. Bugün hem nargileci-

lerin sayısı arttı hem de nargile çeşitleri. Yeni müdavimler Arap ülkelerinden gelen aromalı tütünleri tercih ediyorlar. Son yıllarda Amerikan Pazarı'ndaki nargile kahvelerinin sayısında artış oldu. Bugün Pazar'da onun üzerinde nargile kahvesi bulunuyor.

Erzurum Çay Evi, Çınaraltı, Osmanlı, Köşe Başı ve Katmerler Nargile bunlardan bazıları. Bu kahveler içinde en eski ve ünlüsü Erzurum Çay Evi. Galata Köprüsü'nün altındayken, köprü yanınca buraya taşındı.

*Hürriyet* gazetesi 1 Ağustos 2003 tarihli Cuma ekinde Türkiye'nin en iyi on nargile kahvehanesini seçmiş. Sıralamayı aşağıda veriyorum:

1. Erenler Nargile, Çemberlitaş, İstanbul
2. Nargilem Kafe, Tophane, İstanbul
3. Erzurum Nargile, Tophane, İstanbul
4. Ayni Ali'nin Yeri, Manisa
5. Nezih Kafe, Balgat, Ankara
6. Salon Koparan, Pasaport, İzmir
7. Recep'in Yeri, Gençlik Parkı, Ankara
8. Can Nargile, Tophane, İstanbul
9. Hakkı'nın Yeri, Eşrefpaşa, İzmir
10. Egemen, Bostanlı, İzmir

## İkinci on

- 1- Cevdet'in Yeri, Kemeraltı, İzmir.
- 2- Orman Aile Çay Bahçesi, Kültürpark, Bursa.
- 3- Liman Nargile, Kültürpark, İzmir.
- 4- Kehribar Nargile, Tophane, İstanbul.
- 5- Barbaros Çay Bahçesi, Konyaaltı, Antalya.
- 6- Bursalı'nın Yeri, Keresteciler, Diyarbakır.
- 7- Saklıbahçe, Balgat, Ankara.
- 8- Fokurtu Nargile, Kadıköy Rıhtımı, İstanbul.
- 9- Kafe Köşk, Bostanlı, İzmir.
- 10- Beşiktaşlılar Derneği Lokali, Adana.

OTUTAN KEMAL  
EL HAKKI OTUTANESİ



## *nargilenin tütünü: tömbeki*

*"Nargilemin dumanı  
Yoktur yarin imanı  
Altından köşk yapturdım  
Gümüştten merdiveni!*

*Bir nargile yap bana  
Dumana bak dumana  
Ben ah ettim ağladım  
Ne sen geldin imana."*

Kanto

Nargilenin belki de en önemli ögesi tömbeki denilen tütünüdür.

Tömbekinin aslı "tenbagû"dür. Farsça'dan dilimize yerleşmiştir.

Tömbeki nargileye özgü bir tütün. Diğer tütün türlerinden daha kısa, geniş, tıknaz bir bitki. Yaprakları daha esmer, küçük, etli ve normal tütünden daha dayanıklı. Virginia ve Burley tütünlerinde % 3-4, Türk tütünlerinde % 1-2 olan

nikotin oranı, tömbekide % 10'a kadar çıkabiliyor. Tömbeki Türkiye'de Hatay (Samandağ) ve Konya (Hadım) bölgelerinde üretiliyor. Tütün gibi toplanıyor ama farklı işlemlerden geçiyor.

Her tütün çeşidinden tömbeki yapılamaz. Tömbeki tütünü diğer çeşit tütünlerle karşılaştırıldığında meşin gibi serttir. Yaprakları kabadır ve güçlkle yanar. Ortadoğu'da tercih edilen nargile tütünü budur.

Eskiden, ülkemizde nargile içiminin yaygın olduğu dönemlerde, tömbeki türü tütün üretimi yüksek miktarlardaydı. Bu tür tütün başta İran olmak üzere Doğu ülkelerinde yetiştirilir.

Dünyada en kaliteli tömbeki tütünü İsfahan'da yetiştirilir. Diğer iki ünlü bölge ise Şiraz ve Hicaz bölgeleridir. Üçüncü önemli üretim merkeziyse Suriye'nin Lazkiye bölgesidir.

Cumhuriyet'e kadar tömbeki tütünü İran'dan ithal edilmiş, 19. yüzyılın sonlarında Reji İdaresi kurulduktan sonra bile İran'dan İsfahan tütünü kaçak olarak gelmeye devam etmiş

Eskiler, 1930'lu yıllarda Hakkari'nin Şemdinli ve Beytüşşebap kazalarında İran'a kaçak gönderilen "nerbu" adlı amber kokulu Şemdinan tütününün içiminin güzelliğinden söz ederler. Şimdi bu cins tütün Şemdinli'de bilinmiyor. Oranın ahalisi günümüzde Bitlis tütünü yetiştiriyor.

Cumhuriyet döneminde kurulan Tütün Enstitüsü, tömbeki tütününün ıslahı ve bu bitkiye uygun iklim şartları sunabilecek bölge arayışına girdi. Çünkü bu tür tütün hâlâ İran'dan gelmekte ve döviz ödenmekteydi. Oysa amaç bu tür tütünün kalitelisinin ziraatını ülkede yaygınlaştırıp iç talebi yerli üretimden karşılamak ve artanını da ihraç ederek döviz kazanmaktı.

Tütün Enstitüsü kayıtlarına göre 1927 yılında üç olan ekici sayısı 1931 yılında 81 köyde 374 ekiciye çıkmıştı.

Gerek nargileye rağbetin giderek azalmasıyla tömbeki tütünü talebinin düşmesi, gerekse köylüde yeterli üretim bilgileri oluşturulamamış olması yetmiyormuş gibi bu özel bitkiye uygun, özel iklime sahip yerlerin azlığı da 1933 yılından sonra tömbeki tütünü ziraatını tekrar azalttı.

Tömbekinin, Hatay'daki ziraati 1935 yılında Suriye ve İran'dan getirilen tohumlarla denemek başladı. 1945 yılından sonra Samandağ Meydan, İskenderun Üçgüllük ve Konya Hadım ilçesinde üretim başarılı oldu.

Ne yazık ki ülkemizde ağırlıklı olarak Hatay'ın bir bölümünde üretimi yapılan iyi kalite tömbeki tütününün ekim alanı, her geçen yıl daralmaktadır. Bu bölgedeki en kaliteli tömbeki tütünü Samandağ ilçesinde yetiştirilmekte. Tekel, 2006 yılında Samandağlı 350 yetiştiriciden top-

lam 70 ton ürün satın almış. Oysa beş yıl önce-  
sinde Tekel'in aynı bölgeden aldığı ürün 400 ton.

Tömbeki üretimindeki özellikler, oryantal tütün üretimi yöntemlerinden farklıdır. Tepe kırımını tatbik edilen tömbekiler saplarıyla birlikte hasat edilip yedi-sekiz gün tarlada bırakılarak kurutulur. Bu sırada yeteri kadar çiğ oluşmazsa kurumakta olan yaprakların üzerine sabahları su püskürtülerek kahverengi beneklerin meydana çıkması sağlanır.

Bu tür tarım sonucu tömbeki tütünün yaprakları 35-40 cm boyunda 20-30 cm eninde büyük kıtalı ve kalın dokulu olur. Renkleriye açık sarıdır ve yüzeylerinde kahverengi benekler oluşur.

Nargile tiryakilerinin olmazsa olmazı olan tömbeki, yapraklarının büyüklüğü ve üzerlerinde kahverengi ya da kırmızı beneklerin bulunması şartının yanısıra daha çok aromasıyla fark edilerek tercih ediliyor. Tütün yaprağının işlenerek tömbeki haline getirilmesi Tekel'in İzmir Sigara Fabrikası'nda yapılmaktadır.

Aromalı tütün için de çok fazla seçenek mevcut. Benim gördüğüm, 29 çeşit aromalı tütün satılıyor piyasada. En çok tercih edilenler ise elmalı, *capuccino*'lu, naneli, limonlu ve tropik olarak sıralanıyor.

Arap ülkelerinden gelen meyve aromalı tütünler sıfır nikotin ve sıfır katran içerdiği, "töm-

beki” olarak adlandırılan orijinal nargile tütününden hafif olduğu ve “güzel koktuğu” (nargilenin insanın üzerine yapışan ve kolay kolay çıkmayan keskin bir kokusu vardır) için rağbet görüyor. Epeyce de çeşidi var bunların: En çok istek alanlar elma (kırmızı, yani Amasya ve beyaz yani Golden olmak üzere iki çeşit) ve *capuccino*. Bunların yanı sıra meyan kökü, nane, çiçek, kayısı ve karışık meyveli olan çeşitleri de tercih ediliyor.

Nargilenin özel tütünü tömbeki Türkiye’de yalnızca Tekel’de bulunuyor. Bu ürünü satın almak için bir Tekel bayii bulmanız gerekiyor. Tütün kıyıldıktan sonra sıcak suda 20 dakika bekletiliyor. Böylece hem yumuşuyor hem de pisliği, zifti temizleniyor. Sonra diriltilmesi için soğuk suda yıkanıyor. Bir kaba konularak tavlannması için üzeri havlu örtülü olarak iki-dört saat bekletiliyor.

Nargile genellikle “normal” ya da “sert” diye sipariş ediliyor. Daha çok İzmirliilerin tercih ettiğı sert tömbeki ağızda hafif bir acılık bırakıyor.

Eski tiryakiler Hatay’ın sert tütünlerinden yapılan tömbekiye toz kondurmazken, yaşı daha genç yeni meraklılar daha çok aromalı tütünleri tercih ediyorlar.

Tömbeki kıyıldıktan sonra gecedan ıslatılıp bir havluya sarılı olarak bırakılır ve servisten

önce suyu sıkılarak “harbi” de denilen çelik şişelerin yardımıyla lülelere yerleştirildikten sonra yine ıslatılmış, ancak ikiye bölünmüş ve kalın damarları alınmış bir tütün yaprağıyla sarılır. Daha sonra lüleye yerleştirilir. Kokusu biraz otomobil iç lastiği kokusuna benzetilir.

Bugün pek çok kahvehanede, nargile tütününün alüminyum folyoyla kapatıldığını ve ateşin folyonun üzerine yerleştirildiğini görebilirsiniz. Bu yeni alışkanlığın iki nedeni var: Uyuşturucu kullanımını engellemek ve tam yanmayan kömürün tütünle temas halindeyken sönmesi durumunda, tiryakinin etkilenmesini engellemek.

Günümüzde Mısır’dan getirtilen ve adına “bahri” ya da Arap tömbekisi denilen bir tömbeki türü var. Bunlar fermente edilmiş meyvelerden elde ediliyor ve özellikle gençler tarafından tercih ediliyor. Bu tür tömbekiler, elma, nane, kayısı, çilek, muz, limon, ananas gibi keskin kokulu meyve ya da bitkilerden yapılıyor.

Son dönemde Suudi Arabistan’dan getirilen ve en pahalı tömbeki türü olarak nitelenenler ise ballı, güllü ve *capuccino*’lu olanlar. Şişe bölümüne konulan su ise zaman zaman içilen tütün çeşidine göre değişebiliyor. Örneğin *capuccino*’lu ya da muz aromalı tütün içmek isteyenler, arzu ederlerse şişeye su yerine süt doldurtuyor.

Bir arkadaşım, nargilesinin şişedeki suyuna bir

ay bardağı nar suyu, sekiz parça buz koyuyor, elma aromalı tütünle içiyor. Aynı arkadaşım tömbeki içtiğinde, Adapazarı'ndan getirttiğı tütün kolonyasıyla ıslatıp bir süre bekletiyor. Alkolü uçup gittikten sonra lüleye yerleştirip içiyor.

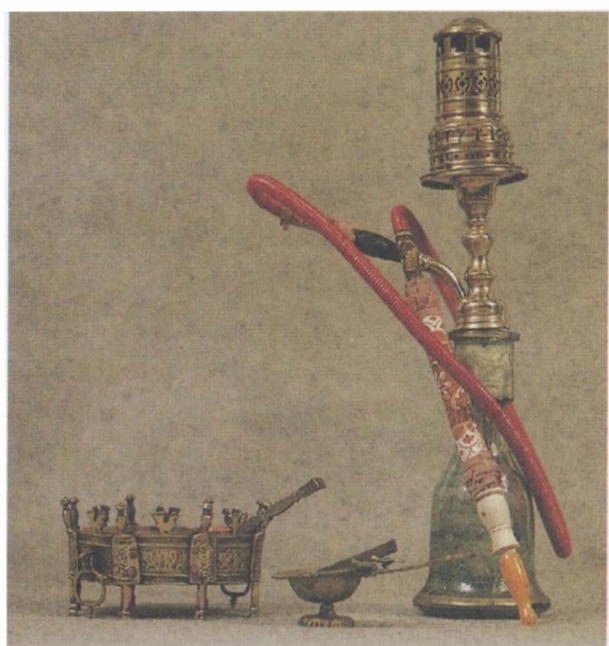
Tömbeki çeken çoğı yeni içiciler, aylarca ağzına nargile sürmekten ekinebiliyor. Bu nedenle yeni içicilere güllü ya da muzlu nargile öneriliyor. En kolay içileni ise muzlu-sütlü nargile.

Günlük argoda, “Tongaya basmak” yani “aldatılmak” sıkça kullanılır. Tonga, ipe dizili tütün yapraklarının demet yapılmışıdır. Eskiden tüccar tütün üreticisinden tongayı ister, görüp kalitesini uygun bulduğunda parayı önden verip mahsulü kapatırdı.

Uyanık bazı üreticiler kaliteli tongayı gösterip sonra kalitesiz tütün sevketmiş olmalılar ki bu deyim ortaya çıkmış.

Faruk Nafiz amlıbel, nargilesini genellikle Emirgân'daki ınaraltı kahvesinde fokurdatırmış. İşte size onun “Yeşil Köşe” adlı şiirinden bir dörtlük:

“Köy camii. Meşruta. Muvakkit yeri. Meydan.  
Meydanda köyün eşmesi, Kestane, ınar, am.  
ay, nargile: Mermerde tüten ifte buhurdan...  
Gönlümle, gözüm tütsülenir böyle her akşam.”





## *nargilenin kömürü: mangır*

*“Biraz kül biraz duman o benim işte  
Kerem misali yanan o benim işte  
İnanma gözlerine ben ben değilim  
Beni sevdiğin zaman o benim işte.”*  
Ümit Yaşar Oğuzcan

“Ateş olmayan yerden duman çıkmaz” demiş atalarımız. Nargilenin olmazsa olmazlarından biri de ateştir, tabii nargile kahvelerinde de ateşin yanı sıra ateşçiler.

Osmanlı döneminde nargile kahvelerinde yedişer kişiden oluşan ve kendilerine “kıdemli dede” denilen gruplar varmış. Tabii bunlar daha çok nargilede esrar sergisi yapan kahvelerde oluyor. Bu kıdemli dedelerin kahvede yerleri de ayrı. İşte özellikle bu yedi dede ve diğer nargile tutkunlarına hizmet eden bir başka, yani sekizinci bir dede daha vardı. Ona “ocakçı dede” denirdi. Ocağın dedenin görevi daima ocağın başında durmak, ocağı örtülü tutmak, nargileleri

közle beslemek ve bir de nargile tiryakilerinin kuruyan damaklarını ıslatmak için ara sıra çay servisi yapmaktı.

Bakın ateşçinin önemine: Ateşçiye “dede” demiş Osmanlı.

Eğer nargilenizi evde değil de yalnızca dışarda içiyorsanız bu bahsi okumadan geçebilirsiniz. Çünkü nargile kahvelerinde en önemli iş ateşçiliktir. Ateşçi her işi yapar, siz hazırda katarsınız. Ateşçinin rolünün önemini nargileyi evde içmeyen anlamaz. Ancak bir kerecik olsun nargileyi evde içerseniz işin zorluğunu hemen kavrar, kahvedeki ateşçiye daha nazik davranmaya başlarsınız.

Her dakika yeni bir nargilenin tütününü tutuşturmak için koşuşturan ateşçiler, bir yandan közlerini hazır tutmak, diğer yandan, ateşi sönmek üzere olan nargileleri gözlemek durumdadırlar.

Şimdi size nargileyi evde içmeyi denemenizi tavsiye ederek sorumluluk aldığımı farkettim.

Nargileyi evde içecekseniz normal mangal kömürü değil, marketlerde hazır satılan nargile kömüründen almanız gerekecek. Hızlı yanan kömür de deniyor bunlara. Ama benim size tavsiyem, müdavimi olduğunuz bir nargile kahvesi varsa oradaki ateşçiden evde kullanmak için bir miktar kömür istemenizdir. Parası karşılığında

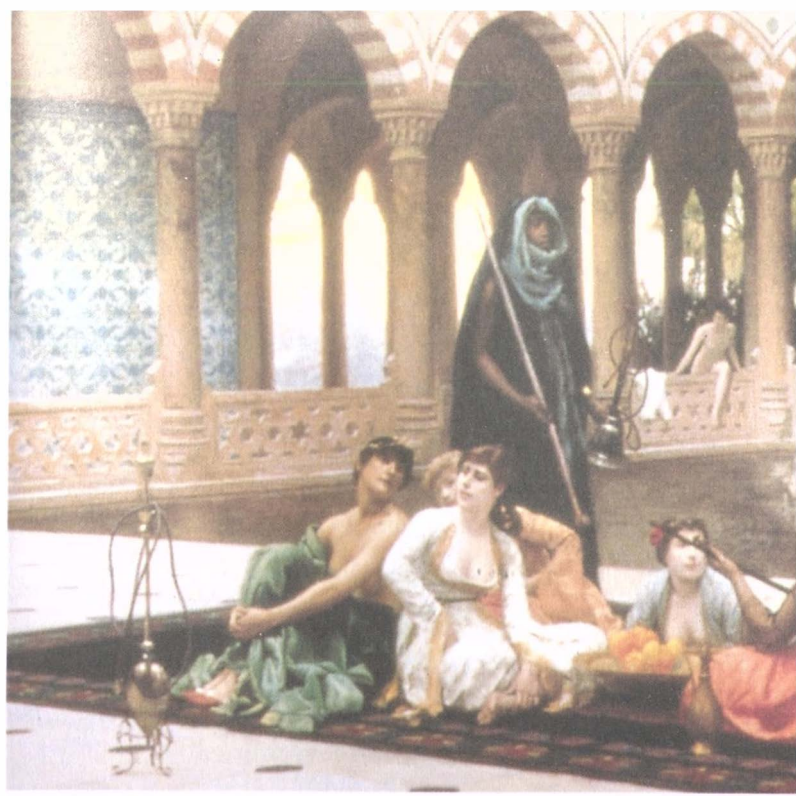
olduktan sonra bu talebe “hayır” diyecek bir ateşçi tanımıyorum. Tabii az miktarda olmalı. Kalkıp da adamdan iki kilo kömür isterseniz dayak bile yiyebilirsiniz, uyarmadı demeyin. Adam sizi rakip nargile kahvesinin patronu sanabilir.

Evde nargile içenlere bir tavsiyem de nargilenin rüzgârlığının devamlı takılı olmasıdır. Böylece yangın riskini azaltmış olursunuz. Çünkü nargile içilirken ateşçi tarafından konulmamış kömür mutlaka yere düşüp iki takla atacaktır. Taş zemin üzerine düşse ne âlâ... ama ya halıya düşerse?

Nargile kömürüne mangır denmesinin nedeni, eskiden tiryakiler için evde nargilelerinin ateşini yakabilmeleri için toz kömürü kalıpta sıkıştırıp mangır boyutunda yapmış olmalarındandır. Osmanlılar bozuk paraya mangır derlerdi. Mangır kömürün üzerine tam oturur ve böylece tiryaki de sağa sola saçılan kor parçacıkları yüzünden ev sakinlerinden fırça yemekten kurtulurdu.

Evde nargile içilmesi konusunda size bir uyarı daha getirmeliyim. Eşinizi de nargileye alıştırmadıkça nargile sevdanız başınıza büyük dert açabilir. Bu, ateşin etrafa zıplaması ya da külün gelecek yılın hasadı için tohum eker gibi oraya buraya savrulmasından olabileceği gibi daha da önemlisi nargilenin kokusundan dolayı olacaktır.

Nargilenin kokusu diğer hane halkı için da-

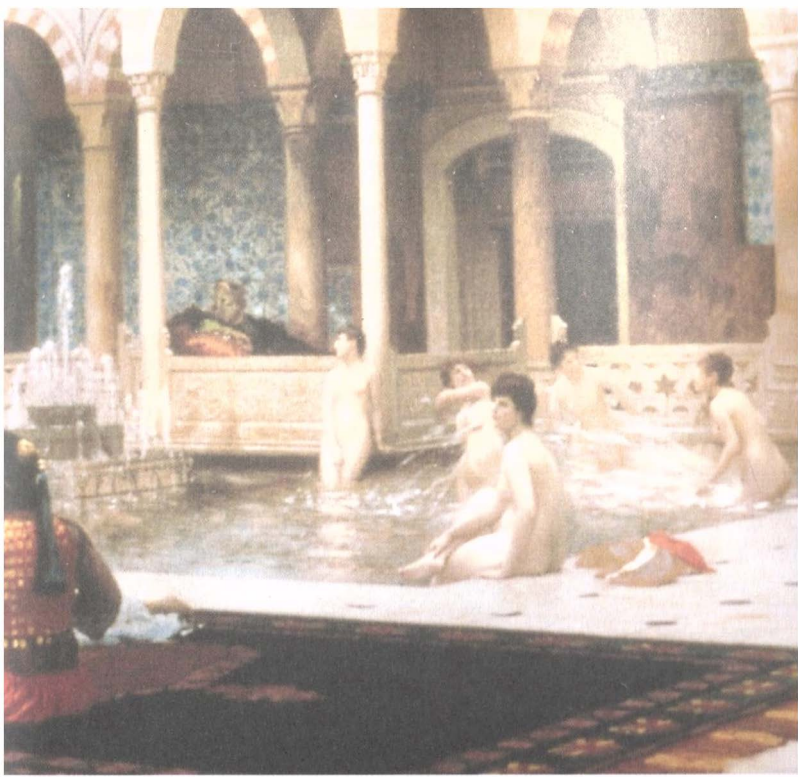


"Sarayın Terası" Jean Léon Gérôme

yanılmaz olacaktır. Hatta komşular bile size serzenişte bulunacaktır. Oysa siz halinizden memnun bir köşede kendi keyfinizde, kimseye bir zarar vermeksizin günün yorgunluğunu atmaya çalışır ve biraz da meditasyon yapar gibi bir huzur içinde nirvanaya kavuşurken... Bela gelip sizi bulacak... ve huzurunuzu kaçıracaktır.

Demedi demeyin ve önleminizi alın!

En iyi önlem sizi eleştirenlere birer nargile hediye etmektir. Genellikle işe yarar... Yaramasa da nargile satışlarına bir katkıda bulunmuş olursunuz.



Burhan Oğuz, eskiden nargile yakmak için kullanılan odun kömürünün özel olarak dut ya da asma ağacından imal edildiğini söylüyor.

Evet, nargile kömürü özeldir ve günümüzde meşe odunundan yapılır. Ama her meşe odunundan değil. Meşenin “pırnal” denen kısa mı kısa, âdeta çalı görünümünde olan bir cinsidir pırnal. Ülkemizde en iyisi Fethiye’de bulunur. Bu odun alınır ve odun kömürü haline getirilerek piyasaya verilir.

İşte bu kömürden elde edilmiş közü kullanmalısınız nargilenizde.

Kömürün iyisi tombekinin üstüne konulunca belli olur. Üç dört küçük kömür parçası sönmeden tömbekiyi yakmalıdır, sık sık ateş sönüyorsa kömürde iş yoktur. Tömbeki acılaşır.

Bu bölümü Şair Eşref'in 1908'de Şah Muhammed Ali'nin İran'da meclisi top ateşine tutup birçok milletvekilini öldürtmesi üzerine yazdığı "İran'da Yangın Var" adlı şiirden bir beyti naklederek bitiriyorum.

*"Marþucu attı elinden, çekti seyf-i sârimi,  
Yaptı bir müthiş dram, kan döktü zalim su gibi;  
Bir top attı, milletin çıktı dumanı göklere,  
Şah-ı İran kıydı meb'ûsâna tönbakû gibi."*

## *nargile ve sağlık*

*“Sigaranın pıslığını nargile,  
Nargileninkini de kazma kürek temizler.”*

Prof. Dr. Mazhar Osman, 1934 yılında yayımladığı *Keyif Veren Zehirler* adlı kitabında “Tütün yaprakları bu asrın en geçerli banknotu” der ve devam eder:

*“Eskiden herkes ekmek parası için çalışırdı, şimdi ekmekten önce tütün parası için alışıyor. Herkes yemiyor, içmiyor tütün parası biriktiriyor. Hkmetleri, bankaları, tacirleri zengin ediyor.”*

Son yıllarda çocukları ve gençleri tütünle erken yaşlarda tanıştırmak için yasak kapsamına girmeyecek yeni yöntemler devreye sokuluyor.

Bunların en yaygın olanı, sayıları hızla artan nargile evleri ve kafeler. Bu gibi yerlerin özellik-

le okul, dersane ve üniversite yurtları yakınlarında açılmaları giderek yaygınlaşıyor. Bu durum çocuk ve gençlerin erken yaşta tütün ve tütün mamulleriyle tanışmalarını kolaylaştıracak uygun ortamlar hazırlıyor. Nargile gençleri sigaraya başlatmak için bir araç olarak kullanılıyor.

Nikotinin sinir sistemini uyarmayıp alkol gibi uyuşturduğu bilinir. Oysa, kafein sinir sistemini uyarır.

Nargile içildiğinde tütündeki nikotin ciğerlerde kana karışır ve beyne gider. Orada “dopamin” denilen maddenin fazla miktarda üretilmesine yol açar.

Dopamin yalnızca beyni rahatlatmakla kalmaz sağlığa da yararları vardır. Örneğin, Parkinson hastalığının önlenmesine katkıda bulunduğu, Alzheimer hastalarında bellek kaybını azalttığı, şizofren hastaların beyin fonksiyonu düzensizliklerini gidermeye yardımcı olduğu düşünülüyor. Tabii bütün bu yararlarına rağmen, tütün içmek vücuda o kadar büyük başka zararlar verir ki yararları solda sıfır kalır.

Türkiye’de son dönemde tütünün nargile biçiminde tüketimi özellikle gençler arasında önemli bir artış göstermiştir. Oysa nargile bağımlılık yapıcı etkiye sahiptir ve sağlık üzerine olumsuz etkileri vardır. Hacettepe Üniversitesi tarafından yapılan bir çalışmada, kişilerin nargi-





le içme nedenlerinin, nargile içmeye başlama yaşının, nargile içimi konusundaki bazı bilgi, tutum ve davranışların belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışma verileri, Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi son sınıf öğrencileri tarafından, Ankara'nın merkez semtlerinde bulunan ve nargile servisi yapan bazı kafelerde nargile içen (14-44 yaş arası) 273 kişiyle yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda toplanmıştır. Araştırma kapsamındaki nargile içen kişilerin yarısından çoğu (% 54.6) 18-24 yaş grubunda olup grubun yaş ortalaması 23 çıkmıştır. Katılımcıların % 67.9'u son iki yıl içinde nargile içmeye başladıklarını söylemiştir. Nargile içmeye başlamakta merak (% 60.4) ve arkadaş etkisi (% 34.1) rol oynamış olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan yaklaşık yarısı (% 54.6) nargilenin sağlığa zararlı olduğunu bilmekteyken, %18.3'ünün nargilenin sağlık üzerindeki zararları konusunda bilgi sahibi olmadığı anlaşılmıştır. Katılımcıların % 53.5'i nargilenin bağımlılık yapmadığını düşünürken, % 89'u nargileyi bırakmak niyetinde olmadığını belirtmiştir. Çalışmaya katılanların % 27.9'u sigara içmeyen kişiler. Nargile kullanan gençlerin nargilenin zararları konusunda yeteri kadar bilgi sahibi olmadıkları saptanmıştır.

Uzmanlar, nargilenin en az sigara kadar sağlığa zararlı olduğunu belirtiyor ve araştırmaları-

na göre akciğer fonksiyonlarını % 30 oranında sekteye uğrattığına, akciğer, solunum yolu, yemek borusu, ağız ve diş eti kanserlerine neden olduğuna dikkat çekiyorlar. Üç gram tütün ve beş gram kömür tüketilen bir nargile içimi sırasında vücuda 2,25 miligram nikotin ile 242 miligram arsenik, nikel, kobalt, krom ve kurşun maddesi alınıyor. Bu ise 50 sigaraya bedel. Araştırma sonuçlarının bu denli kötü çıkması üzerine Bakanlığın Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, İl Sağlık Müdürlükleri'ne gönderdiği genelgeyle öğrencilerin yoğun bulunduğu mekânlarda nargile reklamı yapılmasını yasaklattı.

Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Göğüs Hastalıkları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi ve Sigarayı Bırakma Kliniği sorumlusu Doç. Dr. Tunçalp Demir, nargilede de tütün içildiğini, dolayısıyla sigara, pipo ve puro gibi sağlığa zararlı olduğunu söylüyor. "Duman içe çekilmese de, dudak kanseri riski var" diye belirten Demir'e göre, nargile içilerek sigaranın bırakılması mümkün değil. Tunçalp Demir, son zamanlarda Ortadoğu ülkeleriyle Türkiye'de nargilenin yaygınlaşmasının bir tesadüf olamayacağını da vurguluyor. Yine Demir'e göre nargilede suyun dumanı süzmesinin, sigaradaki filtreden daha üstün bir fonksiyonu yok.

Sigaraya büyük çoğunlukla 12-20 yaş arasın-



"Hamamda Frenk Kadını ve Halayığı" Jean Étienne Liotard

da başlandığını söyleyen Yedikule Göğüs Hastalıkları Hastanesi Başhekimisi Doç. Dr. Sedat Altın, “Sigara reticileri özellikle gençleri nikotin bağımlısı hale getirebilmek için her ülkeye özel pazarlama taktikleri geliştiriyor. Nargile kültürü ülkemizde oldukça eski bir tarihe sahiptir ama kısa bir süre öncesine kadar popülerliğini yitirmiştir. Bütün dünyada sigara karşıtlığının yaygınlaştığı bir dönemde bu eski kültürün yeniden popülerlik kazanmasını tesadüf olarak görmek zordur. Dünyada 100 milyon kişi nargile içiyor. Çoğu bunu sigaradan daha masum zannederek yapmakta. Halbuki onlar çokuluslu sigara üreticilerinin yeni müşterileri. Çünkü nargile içiminin de hem nedeni hem de sonucu nikotin bağımlılığıdır” diyor. Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Halk Sağlığı Anabilim Dalı Başkanlığı’nın nargile kafelerinde gerçekleştirdiği araştırma sonuçlarının, son derece önemsenmesi gerektiğinin altını çiziyor.

Aromalı ama içinde ne var?

Alman Hastanesi Göğüs Hastalıkları Uzmanı Sevdal Şener Cömert, yabancı yayınları da araştırdığını, nargilenin tütünün zararlarını azalttığına dair bir bilgiye rastlamadığını söylüyor. Nargilenin sigarayı bırakmak isteyenlere hiçbir biçimde destek sağlayamayacağını da belirterek, “Aksine, sigara bağımlısı olmayanları nikotin

bağımlısı yapar. Teşvik eder. Aromalı nargileler zararsız gibi lanse edilerek kişiler özendiriliyor” diyor.

Aromalı nargile tütünleri Arap ülkelerinden ithal ediliyor. En kalitelisi de olsa tütünün insana verdiği zarar ortada. Ayrıca nargilelere, özellikle de aromalılarına, insan sağlığını daha büyük oranlarda tehdit eden kalitesiz tütünler karıştırıldığı ileri sürülüyor. Söz konusu iddialar ve mevcut talep üzerine Tekel de aromalı tütün imal etmeye başladı. Tabii ki sigara, pipo ve purodaki gibi, nargileyle çeşitli uyuşturucuları içmek mümkün. Bu noktada aslında ebeveynlere büyük görev düşüyor. Karşı çıkmasalar da çocuklarının nargileyi kimlerle ve hangi mekânlarda içtiklerini denetlememeleri başlarına telefisi zor işler açabilir. Hele uyuşturucu tacirleri, kullanımı ilkokul yaşına kadar inen sigara aracılığıyla müşteri portföylerini her geçen gün genişletirken...

Nargilenin içiminin keyifli olduğu herkes tarafından malum, ancak bu kadar keyifli olması zararsız olduğunu göstermez. “Sigarayı puro, puroyu nargile, nargileyi de teneşir ya da mezar paklar” diyenler haksız değiller.

## *nargile terimleri*

Ağızlık: Marpucun sipsi takılmadan ağıza değen kısmı (*cum handle*)

Aromalı tütün: Meyve aromasıyla hazırlanan nargile tütünü (*flavored tobacco*)

Ateşdan: Pirinçten yapılmış ateş mangalı (*braiser*)

Ayşe: Nargile garsonu (*narghile waiter*)

Hortum: Marpucun şişeye yakın olan ince boru kısmı (*hose*)

İmame: Marpucun ağıza yakın en uç kısmı (*mouthpiece*)

Köz: Lülenin üstündeki tömbekinin üzerine koyulan ateş (*charcoal*)

Lüle: İçine tütün koyulan seramik kap (*clay pipe bowl*)

Mangır: Kolay tutuşan ve dayanıklı olan meşe odunundan yapılmış özel nargile kömürü (*charcoal*)



“Nargileli Türk” Stanislaus von Chlebowski

Marpuç: Gövdeden ağızlık bölümüne kadar olan duman taşıyıcı kısım (*smoking tube*)

Maşa: Garsonun, tömbekinin üzerine yerleştirirken ateşi tutmak için kullandığı alet (*tong*)

Pırnav: Kömürün (mangırın) elde edildiği meşe ağacının türü

Rüzgârlık: Ateşin (közün) rüzgârdan korunması



- için geliştirilmiş silindir biçiminde delikli muhafaza (*windbreak*)
- Ser: Şişenin içine geçen metal ana gövdenin tamamı (*tube, shaft*)
- Ser borusu: Serin şişeye giren kısmı (*base grommet*)
- Ser boynu: Serin üstte kalan kısmı (*bowl grommet*)
- Sipsi: Marpucun ucuna hijyen amacıyla takılan, genelde plastikten yapılan ikinci ağızlık. (*reed*)
- Şişe: İçinde su bulunan cam muhafaza. (*body*)
- Tepsi: Külün ve korların yere düşmesini önleyen lülenin altında yer alan geniş metal yüzey (*baseplate*)
- Tömbeki: Nargilenin özel tütününü (*tobacco molasses*)
- Yanmak: Aşırı sıcaktan tütünün içilemeyecek ölçüde kavrulmuş olması. (*burnt*)

Bu kitabın “Kahvehaneler” bölümü kısmen, yazarın *Sohbetin Bahanesi Kahve* adlı kitabında daha önce yayımlanmıştır.

## kaynakça

- Adivar Halide Edip, *Sinekli Bakkal*, Özgür Yayınları, İstanbul 2005.
- Akçura Gökhan, *Hamini Gırtlak*, Everest Yayınları, İstanbul, 2005.
- Akova Aylin, "Nargilemin Marpucu" *Dünya*, 7-8 Haziran 2003.
- Altan Çetin, "Uygarlığın İbresi Mutfaktan Geçer" *Mil-liyet*, 4 Temmuz 2003.
- Alus Sermet Muhtar, "Nargile" *Akşam*, 4 Ağustos 1945.
- , "Nargile Ehlikeyfin Kitabı" haz: Fatih Tıgılı, *Akşam*, 4 Ağustos 1945.
- , *İstanbul Yazıları*, yay. haz: Erol Sadi Er-dinç, Faruk Ilıkan, İstanbul, 1995.
- And Metin, *16. Yüzyılda İstanbul Kent, Saray Günlük Yaşam*, Akbank Kültür Yayınları, İstanbul, 1993.
- Anonim, "Nicotine" *Reuters*, Mart 2000.
- Anonim, "How Much Harmful is Nicotine?" *Newswe-ek*, 6 Mart 2000.
- Anonim, "Nicotine Schizophrenia ADD and Touret-te's Syndrome" *Good Housekeeping*, Nisan 1992.
- Anonim, "Türkiye'nin En İyi 10 Nargilecisi" *Hürriyet*, 1 Ağustos 2003.

- Anonim, "Nargile" *Hayat Ansiklopedisi*, s. 2439.
- Arpad Ahmet, "Kıraathanelerin Düşünceye Katkıları", *Cumhuriyet*, 9 Ekim 2005.
- Balcı Songül, "Gençlere Yeni Tuzak Nargile" *İstanbul'da Sağlık Dergisi*.
- Basri Hasan, (Muallim Şövalye) *Esrarkeşler*, Kebikeç Yayınları, İstanbul, 1997.
- Birsel Salah, *Kahveler Kitabı*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 1983.
- Bischoff Damien, "İki Tropikal Bitki Kakao ve Tütün" *Karaf*, Haziran 2006.
- Bozyiğit A. Esat, *Nargile*, Ziya Gökalp No:58, Nisan - Haziran 1990.
- Büngül Nurettin Rüştü, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, Tercüman 1001 Temel Eser No:94 ve 95.
- Carroll Lewis, *Alice Harikalar Ülkesinde*, çev: Kısmet Burian, M.E.B Yayınları, İstanbul, 1993.
- Chaouachi Kamal, *Tout Savoir Le Narguile*, Maisonneuve & Larousse, 2007.
- , "Le Narguilé, An Antropology of Narghile", *Harmattan*, 26.05.1997.
- Çamlıbel Faruk Nafiz, *Han Duvarları Toplu Şiirler*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2006.
- Çapanoğlu S, Münir, "Masa, Meşe, Köşe" *Hafta*, 27 Şubat 1953.
- Damran Ebru, "Medreselerin En Ehlikeyfi Çorlu'lu Ali Paşa Medresesi" *Sealife* dergisi, Kasım 2006.
- Doğruel Fatma ve A. Suut, *Osmanlı'dan Günümüze Tekel*, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul, 2000.

Dunhill Alfred, *The Pipe Book*, The Lyons Press, Connecticut, 2002.

Durbaş Refik, "Şişe, Meşe, Köşe, Bir de Ayşe" *Sabah* 5.8.2000.

El-Akfeshi Şihabuddin, *Oburlar ve Salaklar Kitabı*, Şule Yayınları, İstanbul, 2001.

Erdem Aynur, "Bir Nefes Keyif" *Sabah* 6 Temmuz 2003.

Erdoğan Erol, "Nargilemin Marpucu Gümüşten" *İstanbul Dergisi*, Sayı:10, Temmuz-Eylül 2003.

Evren Buçak, *Osmanlı Esnafı*, Doğan Kitap, İstanbul, 1999.

Flocker Michael, *The Hedonism Handbook*, Da Capo Press, Cambridge, 2004.

Gately Iain, *Tobacco*, Grove Press New York, 2001.

Gökay Fahrettin Kerim, *Sağlık Düşmanı Keyif Verici Maddeler*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1948.

Göksel Ali Esad, "Marakeş'ten, Maşa, Meşe, Köşe ve Ayşe" *Sabah*, 19 Şubat 2006.

———, "Nargile'nin Dönüşü" *Sabah*.

Gürsoy İlke, "Pazar da Değişti Pazarlama da" *Sabah*, 5 Ağustos 2000.

Gürsoy Deniz, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005.

———, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005.

———, *Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2006.

Hiçyılmaz Ergun, "Şimdi Nargile Zamanı" *Sabah*, 3 Ekim 2004.

Işın Ekrem, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1995.

Kandemir, "Nargile Tiryakileri Ehlikeyfin Kitabı", haz: Fatih Tıǧlı *Yirminci Asır*, No: 418, 22 Ağustos 1960.

Kandemir, "Nargile Tiryakileri" *Yirminci Asır* No: 418, Ağustos 1960.

Kavas Levent, *Kahve ve Nargile*, İletişim Yayınları, 2001.

Koca Kiraz, *Nargilem Duman Duman*.

Koman Mes'ud, *Eyüp Sultan'da Loti Kahvesi ve Çevresi*, Güler Basımevi, İstanbul, 1966.

Köknel Özcan, *Bağımlılık*, Altın Kitaplar, İstanbul, 1998.

Lecomte Pretextat, *Türkiye'de Sanatlar ve Zenaatlar*, Tercüman 1001 Temel Eser No: 59.

Lehner Ernst and Johanna, *Medicinal and Food Plants (The Story of Tobacco)*, Dover Publications, New York, 2005.

Maya Alain, *L'ABC daire de la Pipe*, Flammarion, Paris, 1996.

Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, 1946.

Naskali Emine Gürsoy (Ed.), *Tütün Kitabı*, Kitapevi, İstanbul, 2003.

Oğuz Burhan, "Şerbet, Çay, Kahve, Tütün" *Catering-Gourmet* dergisi, Rönesans Yayınları, 1987.

—————, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri Cilt 1*, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul, 2002.

Olgun Özlem (Haz.), *Ramazan Kitabı*, Kitabevi, İstanbul, 2001.

Onaran Mustafa Şerif, "40. Ölüm Yıldönümünde Yeşilkaya Savaşı, İlhan Tarus" *Varlık*, Ocak 2007.

Osman Mazhar, *Keyf Veren Zehirler*, Kader Matbaası, İstanbul, 1934.

Parla Jale, *Efendilik, Şarkiyatçılık, Kölelik*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1985.

Rıza Ali (Balıkhane Nazırı), *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz: Ali Şükrü Çoruk, Kitapevi İstanbul, 2001.

Robbins Anthony, zikreden Ben Schott, *Schott's Original Miscellany*, Londra, 2003

Sahabettin Cenap, *İstanbul'da Bir Ramazan*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1994.

Schivelbusch Wolfgang, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi (Cennet, Tat ve Mantık)* Dost Kitabevi, Ankara, 2000.

Sema Sadri, "Nargile" *Vakit*, 2-5 Şubat 1955.

Sevengil Ahmet Refik, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1993.

Şeker Demet, "Tophane'de Nargile Keyfi" *Yaşa* dergisi Sayı: 6, Temmuz 2005.

Şerifoğlu Faruk, "Nargilenin Eski Tadı" *Skylife* Ocak 1996.

Şeyda Mehmet, *Tarihimizde Gariplikler* Milliyet Yayınları, İstanbul, 1973.

Tezel Naki, *Nargile Bilmeceleri Türk Halk Bilmeceleri*,  
Milli Eğitim Basımevi, Ankara, 1969.

Tığlı Fatih (Haz.), *Ehlikeyfın Kitabı*, Kitabevi Yayınları,  
İstanbul, 2004.

Uluç Doğan, "Esrar Nargilesinde Votka" *Hürriyet*, 4  
Şubat 2007.

Ülsever Cüneyt, "Hayata Dair IX An Nedir?" *Hürriyet*, 20.05.2007.

Ünver A. Süheyl, *Ressam Ali Rıza Bey'e Göre Yarım  
Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası*, Ankara Sanat  
Yayınları, Ankara, 1983.

Zat Vefa, "Bir Zamanlar Nargile" *Gusto*, sayı: 6, Ekim  
2001.

[www.sacrednarghile.com](http://www.sacrednarghile.com)

[www.hookah-bars.com](http://www.hookah-bars.com)

[www.theshisha.com](http://www.theshisha.com)

[www.shisha.com](http://www.shisha.com)

[www.nargileturk.net](http://www.nargileturk.net)

[www.toraks.org.tr](http://www.toraks.org.tr)

[www.turkcancer.org.tr](http://www.turkcancer.org.tr)

[www.saglikvakfi.org.tr](http://www.saglikvakfi.org.tr)

[www.buyukkeyif.com](http://www.buyukkeyif.com)



*Kültürümüzde “eski bir dost” olan nargile, batılaşma arzusuyla pabucunu dama attığımız ama kıymetini çok geçmeden anlayıp son günlerde hayatımıza yeniden soktuğumuz kültürel bir öğedir. Ne de olsa bize dedelerimizden mirastır nargile...*

*Kültürümüzde 400 yıllık yeri olan nargile için zamanla, İstanbul'da önemli nargile mekânları oluşmuş. Her devrin edebiyatçıları, önde gelenleri, eşraf ve külhanbeyleri bu mekânlarda hoş sohbet, çay, kahve ve müzik eşliğinde nargilelerini tütürmüşler.*

*Mevsimine göre şişeye kiraz, vişne, frenk üzümü koymuşlar, nargilenin her fokurdayışında bunların harekete geçip oynamasıyla oluşan hoş görüntüyü izlemişler. Koku versin diye de “muattar” dedikleri nar suyu, amber, misk, gül yağı gibi maddeleri suyuna katmak için kullanmışlar...*

*Önceleri belirli yaşın üstündeki kişilerin yine belirli mekânlarda koyulaşan sohbetler eşliğinde içtikleri nargile, acaba son yıllarda neden popüler hale geldi?*

**Deniz Gürsoy bu soruyu, nargilenin tarihini, dünyadaki ve kültürümüzdeki yerini, adabını, anatomisini işlediği kitabında, nargile tiryakileriyle ilgili hikâyelerle, fıkralarla, şiirlerle, her zamanki hoş üslubuyla cevaphyor.**

ISBN 975-329-591-X



9 789753 295918

