

T.C.
MANİSA CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ



YÜKSEK LİSANS TEZİ
SANAT TARİHİ ANABİLİM DALI
SANAT TARİHİ PROGRAMI

MANİSA MÜZESİ ÖRNEKLERİ İLE OSMANLI
DÖNEMİNDE KAHVE KÜLTÜRÜ

Neşe ÖZDEMİR IŞIK
Danışman
Doç. Dr. Cengiz GÜRBIYIK

MANİSA-2025

TAAHHÜTNAME

Bu tezin Manisa Celal Bayar Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sanat Tarihi Ana Bilim Dalında akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını ve kullanılan tüm literatür bilgilerinin referans gösterilerek tezde yer aldığını, tamamen kendi çalışmam olduğunu, her alıntıya kaynak gösterdiğimi, tezin yazımında akademik ve etik kurallara aykırı herhangi bir yapay zeka ve program kullanmadığımı beyan ederim.

İmza

Neşe ÖZDEMİR IŞIK

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Neşe ÖZDEMİR IŞIK

Manisa Celal Bayar Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Sanat Tarihi Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Cengiz GÜRBIYIK

Bu çalışmada, Manisa Müzesi, Etnografya seksiyonunda yer alan 15 adet eser incelenmiştir. Etnografya deposunda eserlerin envanter bilgileri, ölçüleri alınarak fotoğraflama çalışması yapılmıştır. Ayrıca kahvenin keşfinden itibaren yayılım gösterdiği coğrafyalar ile ilgili bilgiler verilerek Osmanlı Döneminde kahve tüketimine verilen önem üzerinde durulmuştur.

Kahve, hazırlık ve sunum aşamasında pek çok süreçten geçen bir tüketim maddesidir. Bu bağlamda kahvenin tarih içerisindeki seyrini inceledikten sonra hazırlık ve sunum aşamasında geçirdiği süreçler açıklanmıştır. Katalog kısmında Manisa Müzesi, Etnografya deposunda yer alan kahve kültürüne ilişkin eserler, malzeme, işlev, süsleme özellikleri bakımından incelenmiştir. Değerlendirme ve sonuç kısmında katalog çalışması tamamlanan eserler ile diğer müze kataloglarında yer alan ve müzayede sayfalarında bulunan eserler karşılaştırma yoluna gidilerek benzer ve farklı yanları ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kahve, Türk Kahvesi Kültürü, Osmanlı Kültürü, Fincan, Cezve, Manisa Müzesi

2025, 103 sayfa

ABSTRACT

M.A Thesis

Neşe ÖZDEMİR IŞIK

Manisa Celal Bayar University

Graduate School of Education

Department of Art History

Supervisor: Doç. Dr. Cengiz GÜRBIYIK

Coffee Culture in the Ottoman Period with Manisa Museum Samples

In this study, 15 artifacts in the Ethnography section of Manisa Museum were examined. Inventory information and measurements of the artifacts in the ethnography warehouse were taken and photographed. In addition, by giving information about the geographies where coffee has spread since its discovery, the importance given to coffee consumption in the Ottoman Period has been emphasized.

Coffee is a consumable that goes through many processes during preparation and presentation. In this context, after examining the course of coffee in history, the processes it goes through during the preparation and presentation stages are explained. In the catalog section, the artifacts related to coffee culture in the Ethnography Depot of Manisa Museum are examined in terms of material, function and ornamentation features. In the evaluation and conclusion section, the similarities and differences between the artifacts in the catalog and the artifacts in other museum catalogs and auction pages are compared.

Keywords: Coffee, Turkish Coffee Culture, Ottoman Culture, coffee cup, coffee pot, Manisa Museum

2025, 103 pages

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Kahve bir içecek olarak keşfinden bu yana girdiği topraklarda hem keyif verici bir tüketim maddesi hem de ticari bir meta olarak önemli bir yer edinmiştir. 1500’lü yıllarda Osmanlı coğrafyasında görülmesiyle kahvenin dünya üzerindeki tanınırlık süreci hızlanmış, bu süreç sonunda ismini pişirme tekniğinden alan Türk kahvesi kavramı kahve literatürüne dahil olmuştur. “Manisa Müzesi Örnekleri ile Osmanlı Döneminde Kahve Kültürü” adlı çalışmamızda müze deposunda bulunan kahve kültürü ile ilgili gerek hazırlık gerekse sunuma yönelik eserler incelenerek yapılan katalog çalışmasıyla kahve kültürüne ilişkin Manisa Müzesinde bulunan eserler tanıtılmıştır.

Araştırmam esnasında sakin ve teşvik edici tutumuyla tez çalışmamda danışmanlık yapan hocam Doç. Dr. Cengiz GÜRBIYIK’a, yardımlarını esirgemeyen kıymetli hocam Prof .Dr. Ceren ÜNAL’a, sabrı ve desteği için Dr. Öğr. Üyesi Tülin YENİLİR ve Sanat Tarihi bölümü hocalarıma teşekkür ederim. Ayrıca desteklerinden ötürü Manisa Müze Müdürlüğünde görev yapan meslektaşlarıma, eser fotoğraflarını çeken Tolgahan TOPRAKSEVEN’e eser çizimlerini yaparak çalışmama katkı sağlayan Furkan ÖZDEMİR’e bu süre zarfında maddi manevi her türlü desteği ve anlayışı için sevgili eşim Mustafa IŞIK’a, yoğun çalışma dönemlerimde aynı masada sessizce birlikte çalıştığımız ders ortağım biricik kızım Meryem Elif IŞIK’a ve tüm aileme sevgi, saygı ve şükranlarımı sunarım.

Neşe ÖZDEMİR IŞIK

Manisa, 2025

TAAHHÜTNAME.....	i
ÖZET.....	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ/TEŞEKKÜR METNİ.....	iii
RESİMLER LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xiii
ÇİZİMLER LİSTESİ.....	xiv
KISALTMALAR.....	xv
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TARİHSEL GELİŞİM SÜRECİNDE KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ

1.1. Bitki olarak kahve.....	3
1.2. Kahve Çekirdeğinin Keşfi.....	4
1.3. Kahvenin Tarih İçerisindeki Seyri.....	8

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİNDE KAHVE

2.1. Kahvenin Osmanlı topraklarına gelişi.....	16
2.2. Osmanlı Saray Çevresinde Kahvenin Törenselleşmesi.....	19
2.3. Osmanlı Toplum Hayatında Kahve ve Kahvehaneler.....	22
2.4. Tasavvuf Geleneğinde Bir Sembol Olarak Kahve.....	28

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KAHVENİN YAPIMI VE SUNUMU İLE İLGİLİ GEREÇLER

3.1. Kahvenin tüketime hazır hale gelmesine yardımcı gereçler.....	32
3.1.1. Kahve kavurma tavası.....	32
3.1.2. Kahve Soğutucu.....	34
3.1.3. Kahve değirmeni, Kahve dibeği.....	36

3.1.4. Kahve kutusu.....	39
3.2. Kahvenin pişirilmesi ve sunumu esnasında kullanılan gereçler.....	41
3.2.1. Kahve sitil takımı.....	43
3.2.2. Kahve sitil örtüsü.....	45
3.2.3. Kahve güğümü, ibriği ve cezvesi.....	46
3.2.4. Kahve fincanı.....	48
3.2.5. Fincan zarfları.....	52

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI KAHVE KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN MANİSA MÜZESİNDE YER ALAN ESERLER

4.1. Katalog.....	56
-------------------	----

BEŞİNCİ BÖLÜM

KARŞILAŞTIRMA VE SONUÇ

5.1. Karşılaştırma	79
5.2. Sonuç.....	94
KAYNAKÇA.....	97

RESİMLER LİSTESİ

Sayfa No

Resim 1: Bir 19. yüzyıl kitabından Arabika kahve.....	3
Resim 2: Keçileriyle dans eden Kaldi	7
Resim 3: Prospero Alpini	8
Resim 4: Kahve bitkisi gravürü	8
Resim 5: Bourbon adasında bir kahve plantasyonu.....	11
Resim 6: Viyana’da İlk Kahvehaneyi açan Kolschitzky.....	13
Resim 7: Surname-i Vehbi, Hüner sahnesi.....	16
Resim 8: Surname-i Vehbi, Hüner sahnesi, detay.....	16
Resim 9: Zarflı fincanları taşıyan bir kahvecinin resmedildiği Meddah gravürü.....	18
Resim 10: 18. yüzyılın kahveci ekibi, reçellik getiren ağa.....	19
Resim 11: 18. yüzyılın kahveci ekibi, buhurdan ve gülabdan taşıyan ağa.....	19
Resim 12: 18. yüzyılın kahveci ekibi, çubuk ağası.....	19
Resim 13: 18. yüzyılın kahveci ekibi, kahvecibaşı.....	19
Resim 14: Bir Türk kadınına lohusa ziyareti.....	20
Resim 15: İstanbul’da bir vezirin selamlığında kahve, çubuk ve buhur ikramı, Kahvecibaşı ve ekibi ikram için beklerken	21
Resim 16: Hatice Sultan’ın sarayındaki kabulden ayrıntı.....	22
Resim 17: 16. yüzyılda bir kahvehanenin tasvir edildiği minyatür	23
Resim 18: Tophane Meydanı’nda bir kahvehanenin iç görünümü.....	24
Resim 19: Bir Ağacın Altında Oturan Dört Doğulu.....	30
Resim 20: Geleneksel kahve kavurma tavası.....	33
Resim 21: Katlanır mekanizmaya sahip kahve kavurma tavası.....	33
Resim 22: Kahve Kavurma Aleti.....	34

Resim 23: Kahve soğutucu örnekleri.....	35
Resim 24: Kütahya imalatı kahve soğudan.....	35
Resim 25: Ahşap kahve soğutucu.....	36
Resim 26: Kahve dibegği.....	37
Resim 27: Kahve dibegği.....	37
Resim 28: Kahve değirmeni.....	38
Resim 29: Kahve değirmeni.....	38
Resim 30: Kahve Öğüten Kadın.....	39
Resim 31: Gürcistan’da ticari bir işletmede havanda kahve dövme İşlemi.....	39
Resim 32: Çift gözlü ahşap kahve kutusu.....	40
Resim 33: Tek gözlü bakır kahve kutusu.....	40
Resim 34: Osmanlı dönemi deri kahve torbası.....	41
Resim 35: 382 envanter numaralı kahve torbası.....	41
Resim 36: Tombak kahve takımı.....	42
Resim 37: 19. yüzyıl kahve sitil takımı.....	43
Resim 38: 19. yüzyıl kahve sitil takımı.....	43
Resim 39: 19. yüzyıl kahve sitil takımı.....	44
Resim 40: 19. yüzyıl kahve sitil takımı.....	44
Resim 41: Erkek kahvecilerin fotoğrafı.....	44
Resim 42: 19. yüzyıl kahve sitil puşidesi.....	45
Resim 43: Kahvecibaşı.....	46
Resim 44: Kahve güğümü.....	47
Resim 45: Çin porseleni kahve ibriği.....	47
Resim 46: Kayseri işi cezve.....	47
Resim 47: Gümüş cezve.....	48

Resim 48: Bakır cezve	48
Resim 49: Ming Hanedanlığı, Jiajing dönemi Çin porseleni.....	49
Resim 50: Mücevherlendirilmiş Çin porseleni fincan.....	49
Resim 51: Yıldız çini fabrikası üretimi “Sultan Abdülmecid” portreli fincan.....	50
Resim 52: Tophane üretimi fincan.....	50
Resim 53: 19. yüzyıl amberlikli fincan.....	50
Resim 54: 19. yüzyıl amberlikli fincan.....	50
Resim 55: 1791 tarihli Viyana yapımı fincan.....	51
Resim 56: Çapraz kılıç damgalı Alman Meissen porseleni kahve fincanı.....	51
Resim 57: 19. yüzyıl Fransız Limoges porseleni fincan ve tabağı.....	51
Resim 58: 19. yüzyıl sonu-20. yüzyıl başı porselen üzerine gümüş ile Galata kulesi, Çemberlitaş ve Dikilitaş aplike edilmiş Fransız porseleni fincan ve tabağı.....	51
Resim 59: Altın, elmas fincan zarfı.....	52
Resim 60: 19. yüzyıl Avrupa porseleninden Refia Sultan yazılı fincan ve zarfı.....	52
Resim 61: Gümüş fincan zarfı.....	53
Resim 62: İri elmaslarla süslü altın fincan zarfı.....	53
Resim 63: 1734 tarihli bakır fincan zarfı.....	54
Resim 64: Amel-i Hasan damgası.....	54
Resim 65: 19. yüzyıl Avrupa yapımı, içinde müzik düzeneği olan fincan zarfı.....	55
Resim 66: 1840’a tarihlenen İsviçre yapımı müzik kutulu fincan zarfı.....	55
Resim 67: 36 envanter numaralı fincan ve zarfı.....	56
Resim 68: 36 envanter numaralı fincanın altında bulunan Kuznetsov damgası.....	56
Resim 69: 36 envanter numaralı fincan.....	57
Resim 70: 36 envanter numaralı zarf.....	57

Resim 71:	37 envanter numaralı fincan ve zarfı.....	58
Resim 72:	1475 envanter numaralı fincan zarfı.....	59
Resim 73:	1476 envanter numaralı fincan zarfı.....	60
Resim 74:	1650 envanter numaralı fincan zarfı.....	61
Resim 75:	1650 envanter numaralı fincan zarfı.....	62
Resim 76:	1650 envanter numaralı fincan zarfı.....	62
Resim 77:	2960 envanter numaralı fincan zarfı.....	63
Resim 78:	2960 envanter numaralı fincan zarfı.....	63
Resim 79:	3006 envanter numaralı fincan.....	64
Resim 80:	3006 envanter numaralı fincan.....	64
Resim 81:	191 envanter numaralı kahve sitil örtüsü.....	65
Resim 82:	372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü.....	66
Resim 83:	372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünden detay.....	67
Resim 84:	382 envanter numaralı kahve torbası.....	68
Resim 85:	382 envanter numaralı kahve torbası detay.....	69
Resim 86:	382 envanter numaralı kahve torbasının arka yüzü.....	69
Resim 87:	382 envanter numaralı kahve torbasının arka kısmında bulunan süsleme ögesinden detay.....	69
Resim 88:	1224 envanter numaralı kahve değirmeni.....	70
Resim 89:	1224 envanter numaralı kahve değirmeni.....	71
Resim 90:	1224 envanter numaralı kahve değirmeninden detay.....	71
Resim 91:	1975 envanter numaralı dibek.....	72
Resim 92:	1975 envanter numaralı dibekten detay.....	73
Resim 93:	1975 envanter numaralı dibekten detay.....	73
Resim 94:	1975 envanter numaralı dibekten detay.....	73

Resim 95: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.....	74
Resim 96: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.....	75
Resim 97: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.....	75
Resim 98: 2588 envanter numaralı cezve.....	76
Resim 99: 2588 envanter numaralı cezve.....	77
Resim 100: 2588 envanter numaralı cezve.....	77
Resim 101: 2806 envanter numaralı cezve.....	78
Resim 102: 2806 envanter numaralı cezve.....	78
Resim 103: 36 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı.....	79
Resim 104: 37 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı.....	79
Resim 105: 1475 envanter numaralı fincan zarfı.....	79
Resim 106: 1476 envanter numaralı fincan zarfı.....	79
Resim 107: 1650 envanter numaralı fincan zarfı.....	79
Resim 108: 2960 envanter numaralı fincan zarfı.....	79
Resim 109: 36 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı.....	81
Resim 110: 37 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı.....	81
Resim 111: 36 ve 37 envanter numaralı fincanların altında yer alan Kuznetsov damgası.....	81
Resim 112: Osmanlı dönemi gümüş fincan zarfları.....	81
Resim 113: Kuznetsov damgalı fincanlar.....	81
Resim 114: 1475 envanter numaralı fincan zarfı.....	82
Resim 115: 1476 envanter numaralı fincan zarfı.....	82
Resim 116: Ajurlu fincan zarfı.....	82
Resim 117: Bağa fincan zarfı.....	82
Resim 118: Lut gölü taşından fincan zarfı.....	82

Resim 119: 1650 envanter numaralı fincan zarfının farklı açılardan fotoğrafı.....	83
Resim 120: Gümüş üzerine altın kaplama fincan zarfı.....	83
Resim 121: Kallavi fincan zarfı.....	83
Resim 122: Gümüş üzerine altın kaplama fincan zarfı.....	83
Resim 123: 2960 envanter numaralı fincan zarfının farklı açılardan fotoğrafı.....	85
Resim 124: Bakır fincan zarfı.....	85
Resim 125: Bakır fincan zarfı.....	85
Resim 126: Bakır fincan zarfı.....	85
Resim 127: 3006 envanter numaralı fincanın farklı açılardan fotoğrafı.....	86
Resim 128: Tophane üretimi fincan.....	86
Resim 129: Osmanlı Dönemi Tophane işi fincan.....	86
Resim 130: 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsü.....	87
Resim 131: 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü.....	87
Resim 132: 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünün detay fotoğrafı.....	87
Resim 133: Sitil Puşidesi.....	87
Resim 134: Sitil Puşidesi.....	87
Resim 135: Sitil Puşidesi.....	87
Resim 136: Farklı açılardan 1224 envanter numaralı kahve değirmeni.....	88
Resim 137: Ahşap kahve değirmeni.....	88
Resim 138: Ahşap kahve değirmeni.....	88
Resim 139: Farklı açılardan 1975 envanter numaralı dibek.....	89
Resim 140: Ahşap kahve dibeği.....	89
Resim 141: Ahşap kahve dibeği.....	89
Resim 142: Ahşap kahve dibeği.....	89

Resim 143: Farklı açılardan 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.....	90
Resim 144: Ahşap kahve soğutucu.....	90
Resim 145: Ahşap kahve soğutucu.....	90
Resim 146: Kütahya işi kahve soğutucu.....	90
Resim 147: Farklı açılardan 2588 envanter numaralı cezve.....	91
Resim 148: Gümüş cezve.....	91
Resim 149: Bakır yörük cezvesi.....	91
Resim 150: Bakır cezve.....	91
Resim 151: 2806 envanter numaralı cezve.....	92
Resim 152: Cezve.....	92
Resim 153: Osmanlı Dönemi cezve.....	92
Resim 154: Osmanlı Dönemi cezve.....	92

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 1: Etiyopya Kaffa Bölgesi Haritası.....	5
Şekil 2: Kahvenin Avrupa’da yayılması.....	9



ÇİZİMLER LİSTESİ

Sayfa No

Çizim 1: 36 envanter numaralı fincanın çizimi.....	57
Çizim 2: 36 envanter numaralı zarfın gövdesini oluşturan içi ajurlu baklavalara bölünmüş süsleme ögesinden bir kesit.....	57
Çizim 3: 1475 envanter numaralı fincan zarfının gövdesi üzerinde dilimli bölümlerde bulunan karanfil motifinin çizimi.....	59
Çizim 4: 1476 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.....	60
Çizim 5: 1650 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.....	62
Çizim 6: 1650 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.....	62
Çizim 7: 2960 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.....	63
Çizim 8: 3006 envanter numaralı fincanın çizimi.....	64
Çizim 9: 3006 envanter numaralı fincan üzerindeki rozet motifinin çizimi.....	64
Çizim 10: 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünden detay çizimi.....	67
Çizim 11: 2606 envanter numaralı kahve soğutucunun çizimi.....	75
Çizim 12: 2606 envanter numaralı kahve soğutucunun çizimi.....	75
Çizim 13: 2588 envanter numaralı cezvenin çizimi.....	77
Çizim 14: 2806 envanter numaralı cezvenin çizimi.....	78

KISALTMALAR

Env.: Envanter

İ.B.B.: İstanbul Büyükşehir Belediyesi

Kat.: Katalog

Lat.: Latince

M.S.K.: Milli Saraylar Koleksiyonu

P.T.: Pişmiş toprak

T.S.M.: Topkapı Sarayı Müzesi

GİRİŞ

Kahvenin bir bitki olarak kökenine dair yazılı kaynaklarda genel kabul Etiyopya (Habeşistan) Kaffa bölgesinde keşfedildiğidir. Kim tarafından ne zaman keşfedildiği konusu net olmamakla birlikte dini çevrelerin merkezde olduğu birtakım rivayetler bulunmaktadır. Seyyah dervişler aracılığıyla tanınırlığı artan kahvenin 16. yüzyıl itibariyle Osmanlı topraklarına gelişi, geniş coğrafyalara yayılımında dönüm noktası olmuştur.

Kahve tüketimi ile birlikte erkek egemen sosyal yaşama yön veren kahvehane mekanları 16. Yüzyıl başlarından itibaren Mekke, Şam, Halep, Kahire, İstanbul gibi büyük kentlerde görülmeye başlanmıştır. Kahve içeceğinin keşfinden hemen sonra bu yeni içeceğin tüketim şeklinin şaraba benzetilmesi ve kahvehane mekanlarında yönetimle ilgili halkın fikir alışverişinde bulunması gibi sebepler gerekçe gösterilerek kahve ve kahvehanelere yönelik yasaklama girişimleri olmuştur. Ancak özellikle kahvenin yüksek ticari değeri bu yasaklama girişimlerinin başarısız olmasını sağlamıştır.

Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde Osmanlı sarayına giren kahve en çok IV. Mehmed (1648-1687) zamanında itibar görmüş, kahve sunumları törensel bir atmosferde gerçekleşmiştir. Kahve saray dışında hamam, mesire yerleri gibi pek çok alanda da severek tüketilmiştir.

Kahve bir içecek olarak tüketime hazır hale gelinceye dek kavurma, soğutma, öğütme, pişirme ve sunum gibi pek çok aşamadan geçmiş, bu aşamalarda kullanılmak üzere araç gereçler üretilmiştir. Bu araç gereçler içinde Osmanlı sarayında kullanılan ya da dönemin varlıklı ailelerine ait altın, gümüş malzemeden yapılma elmas, zümrüt gibi değerli taşlarla bezenmiş örnekler olduğu gibi mütevazı evlerde kullanılan sade örnekler olduğu görülmüştür.

Çalışma kapsamında incelenen kahvenin keşfi, tarihsel süreci, kahvehane kültürüne yönelik literatür taraması yapıldığında bahse konu alanda pek çok kitap, makale, akademik yayın olduğu görülmüş, bu yayınlardan Ralph Hattox'un *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri* (Hattox, 1998) isimli kapsamlı çalışması, Antony Wild'in *Kahve: Bir Acı Tarih* (Wild, 2007) adlı kitabı,

Editörlüğü Emine Gürsoy Naskali tarafından yapılan *Türk Kahvesi Kitabı* (Naskali, 2012) ve Deniz Gürsoy'un *Sohbetin Bahanesi Kahve* (Gürsoy, 2019) adlı kitabı çalışma içerisinde faydalanılan başlıca kaynaklardan olmuştur. Ayrıca müzelerde bulunan kahve kültürüne yönelik eserlerin incelendiği Selin Yalçın'ın *İstanbul Arkeoloji Müzeleri Çinili Köşk Müzesi'nde Bulunan 18. ve 19. Yüzyıl Kütahya Üretimli Kahve Fincanları* (Yalçın, 2018) adlı yüksek lisans tezi, Hacer Arslan Kalay'ın *Osmanlı Maden Sanatında Fincan Zarfı ve Bitlis Etnografya Müzesi'nde Bulunan Fincan Zarfları* (Kalay, 2018) adlı makalesi ve Nuray Şehitoğlu'nun *Ankara Etnografya Müzesi'ndeki Kahve Kültürüne Ait Eserler* (Şehitoğlu, 2019) adlı yüksek lisans tezinden çalışma içerisinde yararlanılmıştır.

Kahve kültürünün tarih içindeki seyrine dair incelemeler tamamlandıktan sonra kahvenin hazırlık ve sunumu esnasında kullanılan araç gereçlere yönelik bir araştırma yapılmış bu alanda da akademik yayınlar, müze katalogları, özel koleksiyonlar incelenmiştir. Çalışmanın son kısmında Manisa Müzesi Etnografya seksiyonunda yer alan eserlerin fotoğrafları çekilip ölçüleri alınarak katalog oluşturulmuş ve akabinde başka müzelerde, özel koleksiyonlarda yer alan eserlerle karşılaştırma yapılarak değerlendirme yoluna gidilmiştir.

Tez çalışmamız kapsamında kahve üzerine daha önce yapılmış kaynaklar incelenerek konuya dair çalışmaların derlenmesi ve Manisa Müzesi koleksiyonunda yer alan kahve kültürüne yönelik eserlerin belgelenerek literatüre kazandırılması hedeflenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

TARİHSEL GELİŞİM SÜRECİNDE KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ

1.1 Bitki Olarak Kahve

Arapça "kahva" kelimesinden gelen kahve, hem kahve meyvesinin yetiştiği ağaç hem de bu meyvenin çekirdeklerinden belirli işlemler sonucu elde edilen içecek için kullanılmaktadır. Kahve kelimesi Türkçeden Avrupa dillerine “kaffee, kaffe, koffie, coffee” şeklinde geçmiştir (Demir, 2012:3). Ayrıca kahve çekirdeğine Arapça “bunn”, öğütülmüş kahve çekirdeğine “bön” denilmektedir (Gürsoy, 2019:19).

Kahve "rubiacceae" familyasına bağlı bir ağacın ve onun kiraza benzeyen meyvelerinin tanelerine verilen isimdir (Bostan, 2001:202). Tropikal iklimde yetişen bu ağacın boyu normalde 8-10 metreyi bulmaktadır. Ancak üretim teknikleri sebebiyle 2-3 metreye kadar büyümesine müsaade edilir (Koz, 2011:14-15).



Resim 1: Bir 19. yüzyıl kitabından Arabika kahve (Işın, 2001:13).

İlk keşfedilen kahve çekirdeği *Coffea Arabica* (lat.) ve daha yeni bir tür olan *Coffea Robusta* (lat.) olmak üzere en yaygın iki çeşit kahve çekirdeği vardır. Dünya kahve üretiminin yaklaşık olarak %75'i Arabica türü kahve çekirdeklerinden elde edilmektedir. Robusta bitkisi iklim koşullarına daha dayanıklı olmakla birlikte düşük ve orta kaliteli kahvelerde kullanılmaktadır (Gürsoy, 2019:55). Bir de tarımı daha sınırlı olan Batı Afrika, Malezya ve Filipinler'de yetiştirilen Liberya kahve çekirdeği bulunmaktadır (Günel, 2012:572).

Kahve ağacının çiçeklenme döneminde kokusu yasemine benzeyen beyaz çiçek demetleri oluşmaktadır. Olgunlaşma sürecinde kırmızı renkli meyveleri 15-18 mm'e kadar gelişmektedir (Er, Yıldız, 2007:186). Her bir meyvenin içinde sarımsı bir zarla kaplı iki çekirdek bulunur (Çetinkanat, 1997:3). Hasat döneminde meyveler elle toplanır ve makineler aracılığıyla soyularak yeşil çekirdekler çıkarılır. Açığa çıkarılan yeşil kahve çekirdekleri kavrularak öğütülmeye hazır hale getirilir. Kavrulma işlemi sonucunda çekirdekler renk değiştirip kahverengiye dönmekle birlikte kahvenin kokusu açığa çıkar (Er, Yıldız, 2007:187).

Kahve hasadı çok fazla el emeği ister. Tarımda makineleşme kahve meyvesini toplama konusunda tam anlamıyla çözüm sunamamıştır. Toplanan kahve kabuklu şekildedir ve kabuklarından arındırılması gerekmektedir. Bu noktada yaş ve kuru olmak üzere iki sistem kullanılır. Yaş olarak adlandırılan yöntemle taze meyvenin etli kısmının zaman kaybetmeden alınması gerekmektedir. Kabuklarından arındırılmayan taneler mayalanma yöntemiyle etli kısmının çürümesi sağlanır. Akabinde taneler güneşte kurutularak sürtüştürme aşamasıyla zarından sıyrılır. Kuru sistemde kahve meyvesi toplama işlemi ardından güneşe serilir. Kurutulan kahve meyvesine el emeği ile kabuk çıkartma işlemi yapılır. Yıkanmış kahve yeşil renkte kuru yöntemle elde edilen kahve ise sarımsı bir renktedir (Çetinkanat, 1997:3).

1.2 Kahve Çekirdeğinin Keşfi

Kahve içmenin başlangıcına dair kesin bir tarih vermek imkansızdır. Orta çağ döneminde yaklaşık 1000 yıllarında İbni Sina o dönem adı farklı olan kahveyi tanıyıp sevdiğini belirtmektedir (Toros, 1998:8). İbni Sina bunn (Arapça kahve çekirdeği) hakkında *“sarı renginden, zıyasından ve güzel kokusundan dolayı çok faydalıdır. [çiçekleri] beyazdır ve [kahve tanesi] ağır değildir. İlk safhada sıcak ve kurudur. Bazılarına göre ise ilk safhada soğuktur. Uzuvlara kuvvet verir, cildi temizler ve*

vücutta güzel bir koku yayar”. şeklinde bahsetmektedir (Taştan, 2009:59, Ukers, 1935:8).



Şekil 1: Etiyopya Kaffa Bölgesi Haritası¹.

O dönemde Habeşistan bölgesinde kahve çalı boyunda bir ağacın yeşil meyvesi olarak seyyahların kayıtlarına geçmiştir. Meyveler ham haliyle toplanarak kurutulur ve kavurma işlemi yapılarak tuz ve yağ ile karıştırılır ve bu şekliyle kahveden peksimet benzeri bir yiyecek elde edilmektedir. Kahveden elde edilen bu peksimet ekmek niyetine kervan yolculuklarında insanların yanına aldıkları bir yiyecektir (Gürsoy, 2019:20).

İslam coğrafyasında 15. yüzyıl ortalarında kahve içme geleneği toplumda sessizce yerini almıştır. Bu dönemlerde İslam ülkelerinde yazılı kaynaklar toplumdaki saygın kişilerin ölümü ya da darbe, salgın gibi toplumsal olaylar üzerine yazıldığı için bir besin maddesinin ilk tüketimine dair kayıtlara rastlanmaz. Ancak kahveyi diğer maddi kültür öğelerinden farklı kılan şey yaygınlaşmasıyla birlikte mektuplara fetvalara risalelere konu olmasıdır. Hatta bazı bölgelere henüz kahvenin kendisi ulaşmamışken şöhreti yayılmıştır (Hattox, 1998:9-10).

Kahvenin anavatanı olarak yaygın görüş Habeşistan’ın (Etiyopya) Kaffa bölgesi olduğudur. Bu görüşü destekleyen en önemli faktörler kahve ve Kaffa

¹ https://en.wikipedia.org/wiki/Kaffa_Province (Erişim tarihi: 04.01.2024).

kelimeleri arasındaki fonetik benzerlik ve günümüzde Kaffa bölgesinde hala yabani kahve ağacının bulunuyor oluşu gösterilmektedir. Kahvenin Habeşistan'dan Yemen'e ve sonrasında Mekke, Şam, Halep, İstanbul olmak üzere Osmanlı Devleti topraklarına ulaşarak yaygın bir içecek haline dönüşmeden önceki sürecinde yiyecek olarak tüketildiği bilinmektedir (Demir, 2012:4). Yemen'de kahvenin ilk tüketildiği dönemlerde kahve çekirdeğinin değil çekirdeğin kabuğu (kişr) öğütülerek pişirilip tüketilmiştir (Ceviz, 2004:345). Günümüzde Arabistan'da Sultana kahvesi veya kisher olarak bilinen ve kabuktan yapılan bu içecek popülerliğini sürdürmektedir (Ukers, 1935:624).

Bir içecek olarak kahvenin ulaştığı topraklarda kısa bir zaman içerisinde erkek sosyallğine yönelik kahvehane mekanları oluşmuştur. Kahvenin anavatanı Habeşistan ve dünyaya yayılımını sağlayan Yemen başka bir keyif verici bitkinin daha anavatanıdır. Özellikle Yemen'de 'kat' adı verilen bu bitkinin taze yapraklarını çiğneme geleneği bulunmaktadır (Wild, 2007:32-33). Bu bağlamda Yemen'de kat tüketimi ekseninde bir erkek sosyal hayatı gelişmiştir. Kahvehaneler gibi açık alanlarda erkeklerin toplanarak kat bitkisinin yapraklarını çiğnedikleri bilinmektedir (Gregoire, 2023:21).

Kahve hakkında yazılmış en eski kaynak 15. yüzyıla tarihlenen Abdülkadir el Ceziri'nin "*Umdetü's -Saffe fi Hilli'l-Kahve*" adlı risalesidir. El Ceziri'nin risalesinde kahvenin keşfedilmesi ile ilgili bazı rivayetler bulunmaktadır. Bu rivayetlerden birinde risalede adı geçen İbn Abdülgaaffar'a göre bir içecek olarak kahvenin Yemen'de çok itibar gördüğü düşüncesi 15. yüzyılın başlarında Kahire'ye kadar ulaşmıştır (Ceviz, 2004:345). Arendonk vasıtasıyla El Ceziri'den aktarılan bilgilere göre kahve Muhammed bin Said el-Zebhani tarafından Aden'e getirilmiş ve sufi cemaate tanıtılmıştır (Taştan, 2009:59).

El Ceziri'nin kaydettiği diğer bir rivayete göre kahvenin Yemen'e girişini sağlayan kişi Şeyh Ali bin Ömer el Şazili'dir. Katip Çelebi'nin *Cihannüma* adlı eserinden nakledilen rivayete göre Şeyh Şazili'nin Yemen Hükümdarı Emir Sadeddin'in kızına karşı uygunsuz bir harekette bulunması sebebiyle Usab dağlarına sürgün edildiği ve kendisiyle gelen müridleri ile birlikte bu dağlarda kahvenin meyvesini yiyerek ve suyunu içerek hayatta kaldıklarıdır. Sürgün esnasında kendisini ziyaret eden kimseler Muha'da ortaya çıkan bir salgın hastalığa karşı şeyhin verdiği

bu içecek ile şifa bulmuşlar, bu olaydan sonra şeyhe iade-i itibar yapılmıştır. Günümüzde Cezayir’de kahveye şazeliye denmesi ve kahveci ocaklarının başına şeyh şazeli’nin isminin geçtiği bir hat asma geleneği bulunması bu rivayetle ilişkilidir (Demir, 2012:5-6). Ayrıca, *Her seherde besmeleyle açılır dkkanımız/Hazret-i şeyh şazili’dir pirimiz stadımız* beyitinde adı geçen şeyh şazili’nin kahvenin “tıpkı zemzem gibi ne niyetle içilirse ona yaradığını” söylediği rivayet edilmektedir (Gürsoy, 2019:23).



Resim 2: Keileriyle dans eden Kaldi. (Gürsoy, 2019:22).

Kahve ile ilgili en bilinen rivayet Kaldi adında bir oban ile ilgili olandır (Resim 2). oban Kaldi Yemen’de keçi sürülerini otlatırken keçilerinin daha önce hiç olmadığı kadar hareketli, enerji dolu olduğunu fark eder. Bir süre gözlemledikten sonra hayvanların daha önce fark etmediği yeşil meyvelerden yediklerini ve sonrasında sürekli hoplayıp zıpladıklarını görür ve kendisi de bu meyveyi dener (Koz, 2011:15). oban Kaldi rivayetinde her ne kadar asıl kahraman keçiler olsa da hikyenin Hristiyan yorumlayıcıları oban Kaldi’nin Bizanslı bir keşiş olduğunu Müslüman yorumlayıcılar ise Müslüman bir oban olduğunu ileri sürmektedir (Batur, 2001:8). oban Kaldi efsanesinde Kaldi’nin kahve meyvesinin etkisini keşfetmesiyle kahve ağacından bir avuç meyveyi toplayıp dervişlere götürdüğü rivayet edilir. Bu rivayete göre dervişler ilk önce bu meyvenin etkisine inanmaz ve ateşe atarlar. Çekirdeklerin ateşe atılmasıyla çevreye kahve kokusu yayılır. Kahvenin yaydığı

kokuyu beğenen dervişler bu çekirdekleri toplayıp öğütür ve sıcak suyla karıştırarak ilk kahveyi yapmış olur (Demir, 2012:6).

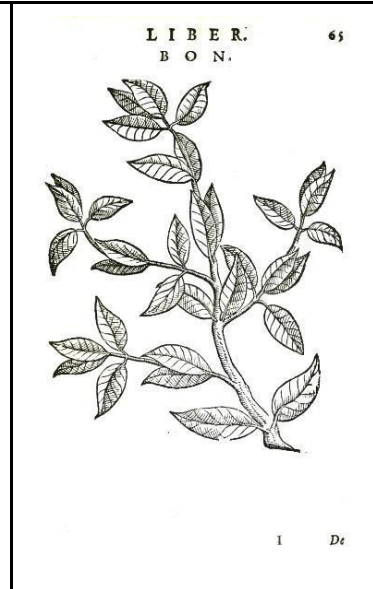
1.3. Kahvenin Tarih İçerisindeki Seyri

Avrupa'nın kahveye gösterdiği ilgi ilk başta bilimsel bir meraktan kaynaklanmaktadır. Botanik bilimciler bitki koleksiyonlarını zenginleştirme arzusuyla yaptıkları yolculukların sonucu kahve ile tanışmışlardır. Kahveden ilk bahseden Avrupalı, 1573-1578 yılları arasında Osmanlı'yı ziyaret eden Augsburg'lu hekim ve botanik bilimci Leonhart Rauwolf'tur. Seyahatnamesinde Halep'te sıcak ve mürekkep kadar siyah bir içeceğin açık alanda yerde bağdaş kurarak oturmuş kişilerce küçük porselen kaplardan içildiğini yazmıştır (Işın, 2001:17).

Prospero Alpini (1553-1617) Kahire'deki Venedik konsolosu Giorgio Emo'nun tıbbi danışmanıken (1580-83), Mısır ve Akdeniz florası üzerine *De plantis Aegypti liber* (Mısır bitkileri kitabı) adında kapsamlı bir çalışma yapmıştır (Resim 3). Bu kitabında kahve ağacı da dahil yeni karşılaştığı bitkilerin gravürleri yer almaktadır² (Resim 4).



Resim 3: Prospero Alpini

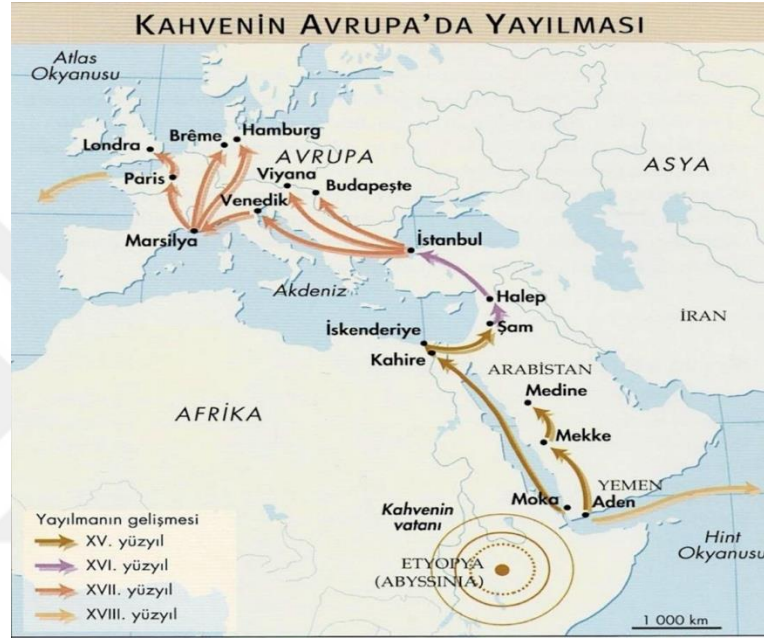


Resim 4: Kahve Bitkisi Gravürü³

² <https://www.britannica.com/biography/Prospero-Alpini>, Erişim tarihi: (Erişim tarihi: 23.10.2024).

³ <https://digitalcollections.aucegypt.edu/digital/collection/p15795coll33/id/1192>, (Erişim tarihi: 01.04.2025).

Padua'lı hekim ve botanikçi Prospero Alpini “*De plantis Aegypti liber*” kitabında kahve ağacını betimledikten sonra Arapların kaynatarak şarap yerine tükettiklerinden bahsetmiştir. Ayrıca Doğu'da yaşayan insanların bu içeceğe atfettikleri tıbbi özelliklerden bahsederek Avrupa'nın tıbbi malzemeler listesine dahil edilmesine sebep olmuştur (Ukers, 1935:22).



Şekil 2: Kahvenin Avrupa'da yayılması, (Kefeli, Şahin, Yarmacı, 2020: 134).

15. ve 16. yüzyıla kadar gelişimi yavaş olan kahve içeceğinin keşfi ile kahve bitkisi, Habeşistan ve Arabistan'da yetiştirilmeye başlanmıştır. Araplar yeni keşfettikleri ve ticari kazancı yüksek olan bu bitkiyi diğer imparatorluklara kaptırmak istemedikleri için önlem olarak uzun bir süre kahvenin de içinde olduğu kıymetli bitkilerin kaynar suya batırılmadan veya kurutulmadan ülkeden çıkmasına izin vermemişler, böylece bitkinin çimlenme olasılığını yok ederek bir süreliğine diğer ülkelere yayılmasını engellemişlerdir. Ancak her yıl binlerce hacının ziyaret ettiği Mekke düşünüldüğünde ulaşım yollarının tamamını takip etmek mümkün olmamıştır (Ukers, 1935:1).

17. yüzyılda Baba Budan adında Hindistan Müslümanı bir hacı Mekke ziyaretinden dönerken kahve ağacının tohumlarından kaçırmayı başaramamıştır. Hint

kaynakları Baba Budan'ın Güney Hindistan'da kahve ekiminin başlangıcı ile ilgili olarak 1695 tarihini verir. Baba Budan getirdiği tohumları evinin yakınındaki Mysore dağlarındaki Chickmaglur bölgesine ekmiştir. Ancak İngilizlerin Hindistan'da kahve yetiştirmeye başlaması 1840 yılını bulacaktır (Ukers, 1935: 1).

Baba Budan tarafından kaçırılan kahve çekirdekleri Hollandalıların eline geçerek Cava'da ilk kahve plantasyonları kurulmuştur. Osmanlı devletinde kahve tedariki konusunda sorun yaşanması ve bu sebeple başka ülkelere satışının durdurulması Avrupalıları kahveyi sömürge devletlerinde yetiştirmeye yönlendirmiştir (Gürsoy, 2019: 24-25).

1602 yılında Amsterdam'da kurulan ve dünya sömürgecilik tarihinde faal olan VOC Doğu Hindistan Şirketi kuruluşundan itibaren kahve ticaretinde de etkin rol oynamıştır. İlk dönemlerinde ticari olarak kıymetli olan ve Arap coğrafyasından edinilen kahve, Hollandalılar aracılığıyla Avrupa pazarından çok Asya pazarında satılmıştır⁴. 17. yüzyılın sonuna doğru sağladığı ticarî imtiyazlarla Hollanda'nın sömürgesi olan Cava'da (Endonezya) en büyük siyasî ve ekonomik güç haline gelmiştir. Özellikle bu dönemde şirketin ticaret filosu her yılbaşında Japon bakırı, ipeği, porseleni; Çin kalayı, ipeği, porseleni, yeşil çayı, kâğıdı; Hint ipeği, pamuğu, çayı; İran halısı, Cava kahvesi gibi ürünler ile dolu olarak Avrupa'ya götürülmüştür (Göksoy, 1998:233).

Endonezya'da oluşturulan kahve plantasyonlarından iyi ürün alınması sebebiyle Hollanda Avrupa'nın en önemli kahve tedarikçisi haline gelmiştir. Fransızlar 18. yüzyılda Yemen Sultanı'ndan aldıkları 1-2 tane kahve fidanı ile sömürgelerinde (Özellikle Latin Amerika kıyılarında) kahve yetiştirerek rekabete dahil olmuştur (Koz, 2011:19).

⁴ <https://www.vocsite.nl/geschiedenis/handelsposten/mocha>, (Erişim tarihi: 01.04.2025).



Resim 5: Bourbon adası bir kahve plantasyonu. Patu de Rosemond (atfediliyor) (Gürsoy, 2019: 59).

Kahve ticareti 17. ve 18. yüzyıllar arasında Avrupa’da ülkelerin ticari ve siyasi dengelerini etkilemiş ve kahve, İngiliz, Fransız ve Hollanda şirketlerinin rekabetine konu ticari bir meta haline gelmiştir. Bu durumdan kahve ticaretinden geri kalan Orta çağ Avrupa’sının zengin ülkelerinden Venedik Cumhuriyeti ile Doğu Akdeniz’in para akışını kontrolü altında tutan Osmanlı Devleti olumsuz etkilenmiştir. Arap kentleri zenginleşirken kahve fiyatlarının artışı İstanbul’da huzursuzluk yaratmıştır (Işın, 2001: 20-21).

1723 yılında Fransız deniz subayı olan Gabriel de Clieu’nun Martinik’te kahve yetiştirme girişimi başarıyla sonuçlanmıştır (Demir, 2012:20). Zaman içerisinde dünyanın nemli tropikal ve serin tropikal bölgelerinde kahve tarımı denenmiştir. Güney Amerika’da Surinam, Jamaika ve Martinik adalarında kahve plantasyonları oluşturulmuş bu bölgelerden Amerika’nın diğer bölgelerine yayılmıştır (Günel, 2012: 572). 1727 yılına gelindiğinde günümüzde dünyanın en büyük kahve üreticisi olan Brezilya kahve üretim tarihinde sahneye çıkmıştır (Demir, 2012:20). Brezilya, Küba, Puerto Rico, Kostarika, Venezuela ve Meksika’nın yanı sıra Güneydoğu Asya’da Seylan, Hindistan, Endonezya ve Filipinler’de kahve plantasyonları kurulmuştur (Günel, 2012:572).

Bir içecek olarak kahve Roma’ya ulaştıktan sonra rivayete göre Hristiyan rahiplerince hoş karşılanmamış ve rahipler kahvenin yasaklanması için Papa VIII. Clement’e (1535-1605) başvurmuştur. Müslüman içeceği olan kahvenin şeytan içeceği olduğu iddia edilmiştir. Şikâyet üzerine Papa’nın bu içeceği merak edip denediği, kokusundan mest olduğu ve “Bu şeytanın içeceği o kadar lezzetli ki onu sadece

kafirlerin kullanmasına izin vermek yazık olur. Onu vaftiz edip gerçek bir Hristiyan içeceği yaparak şeytanı kandıracağız” dediği iddia edilmektedir (Ukers, 1935:22).

Kahve, Venedikliler tarafından Güney Avrupa’ya getirilmiş ve akabinde ilk kahvehane 1645 yılında Venedik’te açılmıştır. Ardından 1650 yılında Oxford’da, 1652 yılında Londra’da, 1672 yılında Paris’te açılmıştır (Gürsoy, 2019:38).

Fransız kaynaklar kahve ve kahve takımının Fransa’ya ilk kez Osmanlı ile ticari bağı yüksek olan tacir de la Roque tarafından 1644 yılında İstanbul’dan getirildiğini kabul ederler (Ağıldere, 2019:15).

Kahvenin 17. yüzyılda Avrupa’da yaygınlaşmasına Osmanlı Devleti merkezli iki olay vesile olmuştur. İlk olay 1669 yılında kahveyi Fransız sarayına götüren Türk Büyükelçi Süleyman Ağa aracılığıyla gerçekleşmiştir. Bir dönem Paris’te kalan Süleyman Ağa Fransız sosyetesini sarayında ağırlamaya başlayarak kendisini ziyaret eden misafirlere Osmanlı usulü ziyafetler vermiş ve kahve ikramında bulunmuştur. Kahve sunumu esnasında zarif fincanlar altın işlemeli örtüler, kıyafetlerle sunumu zenginleştirerek ilgi çekmiştir. Böylelikle başlangıçta Paris sosyetesini olmak üzere kahve Fransa’da yaygınlaşmaya başlamıştır (Koz, 2011:19).

İkinci olay ise 1683 Viyana Kuşatmasıdır. Viyana Kuşatması sırasında Osmanlı askerlerinin püskürtülerek Avusturya’nın başarılı olmasına vesile olduğuna inandıkları İstanbul’da bir kahvehanenin sahibi olan ve Türk dilini, geleneklerini iyi bilen Franz Georg Kolschitsky aracılığıyla olduğudur (Resim 6). Kolschitsky kuşatma boyunca Türk askerleri arasına sızıp Avusturya’ya haber taşıyarak Osmanlı askerlerinin mağlup olmasına sebep olmuştur. Geri dönen Osmanlı askerleri yanlarında getirdikleri erzakları ve çuvalar dolusu kahve çekirdeğini savaş meydanında bırakmıştır. Yardımları sebebiyle 100 düka altınla ödüllendirilen ve Viyana’da Türk kıyafeti içerisinde heykeli dikilen Kolschitsky İstanbul’dan kıymetini çok iyi bildiği kahve çekirdeklerine talip olmuştur. Kendisine verilen kahve çekirdekleri ile Viyana’da “Blue Bottle” adında ilk kahvehane Kolschitsky tarafından açılmıştır (Wild, 2007:64-65).



Resim 6: Viyana’da İlk Kahvehaneyi açan Kolschitzky. Franz Shams (Özpalabıyıklılar, 2001: 65).

Avrupa’ya ulaşan ilk kahveler getirildiği Osmanlı ülkesinde olduğu gibi kavrulup havanda dövülmüş Türk kahvesi pişirme teknikleriyle cezvede kaynatılarak telvesiyle birlikte servis edilmiştir. Kahve telvesinin süzülmesi tekniğinin ilk olarak Kolschitzky tarafından Viyana’da açtığı kahvehanede yapıldığı rivayet edilmektedir (Alyanak, 2001:64). Kolschitzky tarafından açılan kahvehanede kahve ilk başlarda çok beğenilmemiş, Viyanalıları kahvenin tadının acı olması ve rengini itici bulmaları sebebiyle içeceği benimsememişlerdir. Kolschitzky süt ve şeker ile yaptığı birkaç deneme sonrası meşhur “Wiener Melange” kahvesini bulmuştur (Gürsoy, 2019:39).

Kahvenin Avrupa’da en çok etkilediği alanlardan birisi de Avusturya edebiyatıdır. Viyana’da yazarların, şairlerin ve sanatçıların bulunduğu kahvehanelerde (Literaturcafes) yazın dünyasının etkin isimleri bir araya gelerek fikir alışverişinde bulunmuşlardır. Bu sanatçılar arasında Voltaire, Balzac, Beethoven ve Mozart gibi dünyaca ünlü isimler yer almaktadır (Yılmaz, 2012:593).

Günümüzde petrolden sonra en önemli ticari ürün olan kahvenin içecek olarak pek çok versiyonu zaman içerisinde üretilmiştir. Zincir ve gurme kahve dükkanları aracılığıyla her yıl milyonlarca insanın tükettiği kahve en çok Brezilya’da üretilmekte ve Amerika’da tüketilmektedir (Demir, 2012:22).

Kahve, kullanılan kahve çekirdeği ve pişirme tekniği ile çeşitlenmektedir. Türk kahvesinin gastronomi açısından hazırlık, sunum ve kendine has ekipmanlarıyla diğer kahvelerden farklı bir yeri vardır. Hazırlık ve sunum süreci dışında telvesiyle sunulan

tek kahve olması en büyük farkıdır. Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan Türk kahvesi 2013 yılında UNESCO tarafından “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili” listesine kaydedilmiştir (Aşık, 2017:311).

İçecek olarak ilk tüketim şekli olan ve pişirme tekniğinden dolayı Türk kahvesi ismini alan kahve çeşidinde cezveye, içecek kişi sayısına göre ölçülendirilmiş soğuk su, kahve ve tercihe göre şeker konmaktadır. Cezve ateşin üzerine yerleştirildikten sonra karıştırılmadan beklenmekte, kahve kaynamaya yakın yükselirken önce köpükleri fincanlara alınmaktadır. Kalan kahve tekrar bir taşım daha pişirilerek saniyeler içerisinde fincanlara dökülmektedir. İyi bir Türk kahvesi için Arabica türü çekirdekler kullanılır. Az bir miktarda Sumatra ya da Cava kahvesiyle karıştırılırsa lezzetli bir Türk kahvesi elde edilir (Gürsoy, 2019:133).

Kahvenin suyla birlikte kaynatılması Avrupa damak tadına çok uygun olmadığından zaman içinde yeni tüketim alışkanlıkları geliştirilmiştir. Bu bağlamda 18. yüzyılda infüzyon olarak tanımlanan demleme şekline geçilmiştir. Bu yöntem semaverlere benzeyen pişirme kaplarında bez torbalarla süzme şeklinde başlamıştır (Alyanak, 2001:66-67). İnfüzyon fikri ilk olarak Fransa’da 1711 yılında çıkmıştır (Ukers, 1935:626).

Filtre kahve kalın taneli olarak öğütülmüş kahvenin sıcak sudan geçirilerek hazırlanmasıyla elde edilir. Günümüzde kullanılan kahve filtresinin mucidi Dresden’li bir ev hanımı olan Melitta Bentz’dir. 1873 yılında evinde kullanmaya başladığı bu yöntemi 1908 yılında ticarete dökerek kâğıt filtreli kahve makineleri satışına başlamıştır. Filtre kahve için günümüzde özel üretilen kahve makinelerinin yanı sıra french press kullanılmaktadır (Gürsoy, 2019:136).

1930’lu yıllara gelindiğinde günümüzde sıkça kullanılan granül kahve üretilmeye başlanmıştır. 1938 yılında piyasaya çıkan Nescafe’nin İkinci dünya savaşı sırasında Amerikan askerlerine dağıtılması tüketim patlamasına sebep olmuştur (Gürsoy, 2019: 137-138). Birinci dalga kahve kültürü olarak nitelendirilen bu dönem kahve üretimini ve tüketimini arttırmaya yönelik endüstriyel bir süreçtir. Bu dönemde kahve çekirdeğinde kaliteyi arttırmaya yönelik bir çalışma yapılmamıştır (Güler vd., 2020: 2340).

Çözülebilir granül kahvelerin hâkim olduğu Birinci dalga (nesil) kahve kültürünün nitelik yerine tüketim odaklı anlayışına tepki olarak 1960’lı yıllardan

itibaren İkinci dalga (nesil) kahvecilik anlayışı çıkmıştır. Bu kültürle birlikte zincir kahve dükkanları (Starbucks Coffee Company, Gloria Jeans Coffee vb.) sosyal yaşantıya dahil olmuştur. Zincir kahve dükkanları kahve çeşitlerini arttırarak Latte, Cappucino, Espresso odaklı çeşitlerle tüketiciye kahveden keyif almayı ve aynı zamanda sosyalleşmeyi vaat eder (Güler vd., 2020:2340-2341).

Üçüncü dalga (nesil) kahve kültürü butik kahve evlerinin oluştuğu, insanların özellikle kahve çekirdeğinde üstün nitelik aradığı bir dönemi kapsar. 2000’li yıllarda ortaya çıkan ve dünya çapında düzenlenen festivallerle yaygınlaşan bu kahve kültüründe kahve artisan bir ürün haline gelmiştir (Danışmaz, 2021: 449).



İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİNDE KAHVE

2.1. Kahvenin Osmanlı topraklarına gelişi

Etiyopya’da keşfedilen kahve Yemen’e oradan da Arabistan yarımadasının iç kesimlerine, kısa süre içerisinde Kızıldeniz ticaret yolu ile Kahire’ye kadar ulaşmıştır. Osmanlı Devleti 1517 yılında Memlukleri yenilgiye uğratıp Kahire’yi ele geçirdiklerinde kahve ile ilk kez tanıştıkları tahmin edilmektedir. Bir diğer yol Şam-Hicaz arasında bulunan Osmanlı kervan yoludur. Bu kervan yolu vasıtasıyla kahvenin Anadolu şehirlerinde tanındığı tahmin edilmektedir (Işın, 2001:14).

1517 yılından itibaren bir Osmanlı şehri olan Kahire’den sonra kahve önce Şam ve Halep’e ardından Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1543) İstanbul’a gelmiştir (Demir, 2012:11).



Resim 7-8: Surname-i Vehbi, Hüner Sahnesi ve detay, (Choi, 2008:80).

Kanuni Sultan Süleyman, Topkapı Sarayı’nda “kahvecibaşılık” makamı tahsis ederek bu yeni içeceğin başrolde olduğu ve zamanla bir seremoniye dönüşen kahve

içme geleneğini başlatmıştır (Demir, 2012:11). Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından Osmanlı sarayına getirilen kahvenin en itibarlı dönemi IV. Mehmed (1648-1687) zamanıdır. Osmanlı sarayında sadece Yemen kahvesi tercih edilmiştir (Tufan, 2011:91).

Kahvenin Osmanlı sarayı ve gündelik yaşamdaki rolüne yönelik bilgilere Jean Thevenot, Jean Tournefort ve Claes Ralamb gibi seyyahların seyahatnamelerinden ulaşılabilmektedir.

1665 yılında İstanbul'a gelen Fransız gezgin Jean de Thevenot seyahatnamesinde zengin fakir herkesin günde iki, üç fincan kahve içtiğinden bahsederken kahvenin kocanın karısına temin etmekle yükümlü olduğu ihtiyaç maddelerinden biri olduğunu eklemiştir. Kahvenin hazırlık aşamasını önce taneleri ateşte kavurarak toz haline getirirler ve öğütülmüş kahveyi su kaynatma amacıyla kullanılan cezvelerde pişirerek porselen fincanlarda kaynar halde servis ederler. Pişirme aşamasında üç tas suya bir kaşık kahve koyarak kaynamaya başlayınca taşmaması için hızlıca ateşten alırlar şeklinde detaylıca anlatmıştır. Ayrıca kahvenin siyah renkte ve acı olduğundan da bahsetmiştir (Thevenot, 2014:69-70).

Seyahatnamelerde merak uyandıran bir içecek olarak bahsi geçen kahvenin edebi kaynakların bazılarında şarapla kıyaslanması dikkat çekicidir. 16. yüzyıldan itibaren dönemin ünlü şairleri kahveyi divanlarda tartışma konusu haline getirmiştir. Kahveyi şarapla kıyaslayan eserler arasında Bâki ve Nev'î gibi 16. yüzyılın ünlü divan şairlerinin manzum eserleri de yer almaktadır. Bâki bu tartışmada şarabı överek;

*“Egerçi kahvenün bir gûne vardır âlemi ammâ
İki kâse mey içre seyr iderler Çîn ü Fağfûri”*

diyerek kahvenin verdiği hazzı kabul ederken iki kase şarabın verdiği zevkin daha üstün olduğunu söyler. Nev'î ise;

*“Kahveye tebdil idüp câm-ı şarâbun lezzetin
Bağladılar savt ü nakşun yirine efsâneyi”*

beyitiyle insanların lezzet olarak kahveyi şaraba tercih ettiklerini, meyhanedeki eğlencenin yerine de kahvehanelerde anlatılan efsaneleri yeğlediğini belirtir (Keskin, 2012: 30-31).



Resim 9: Zarflı fincanları taşıyan bir kahvecinin resmedildiği Meddah gravürü, Thomas Allom, 1839 (Koçak, 2017: 24).

Kahve tüketimi Osmanlı sosyal yaşamında kahvehaneler dışında haremden, hamamda, bahçe ziyafetlerinde ve mesire yerlerinde de yaygınlaşmıştır. 1718 yılında Osmanlı'ya gelen ve İstanbul'da 2 yıl yaşayan elçi eşi Lady Montagu seyahati esnasında kaleme aldığı Türkiye Mektupları'nda kahve ikramı konusunda “en kaliteli porselenden, gümüş yahut altın kaplama tabaklı” küçük kahve fincanlarında kahve ikram edildiğinden bahsetmiştir (Singer, 2015:165).

Evrensel tüketim kültürünün bir parçası olarak kahve, pişirme teknikleri ve ilave malzemelerle çeşitlenerek popüleritesini arttırsa da Türk kahvesi Anadolu'da keyifli sohbetlerin eşlikçisi, misafirperverliğin göstergesi olma özelliğini günümüze dek korumuştur. Kars, Iğdır, Ardahan, Erzincan ve Sivas çevresinde bulunan Türkmen mezar taşlarına kahve kültürü ile ilgili araç gereçlerin işlenmiş olması Türk kahvesinin Anadolu insanı için önemini göstermesi bakımından ilginç örnekler olarak karşımıza çıkar (Sağıroğlu, 2025: 363-390).

Osmanlı döneminden itibaren kahve yemeğin bir tamamlayıcısı olarak Türk sofrası kültürüne uyum sağlamıştır. Günümüzde de bayram, kız isteme gibi önemli günlerde ikram olarak ya da günlük koşuşturmaca içerisinde bir soluklanma bahanesi olarak merkezde kahvenin yer aldığı bir kültür süregelmektedir.

2.2. Osmanlı Saray Çevresinde Kahvenin Törensel Sunumu

Kahve IV. Mehmed döneminde saray mutfağının önemli bir ikram çeşidi olmuş, padişahın içeceği kahvenin suyu Eyüp taraflarında bulunan Gümüşsuyu'ndan getirtilmiştir. Kahve o dönem saraya gelen misafirlere tatlılar ve şerbetlerle birlikte sunulmaktadır (Gürsoy, 2019:31). Zaman içerisinde Osmanlı'da yemekten sonra seremoni halinde buhur, gül suyu ve kahve ikramında bulunmak bir gelenek haline gelmiştir (Erdoğan, 2000:70).

Osmanlı sarayında padişahın her daim yanında olan kahvecibaşı dışında valide sultanın maiyetinde ayrı bir kahvecibaşı olmuştur. Ayrıca padişahın avlanmak gibi aktiviteler için saray dışına çıktığı zamanlar ona eşlik eden biniş kahvecibaşı adı altında görevli kahveci ağalar bulunmaktadır. Kahvecibaşılık makamına getirilen kişiye hazineden verilen bir senetle padişahın hizmetinde kullanmak üzere kıymetli kahve takımları zimmetlenmiş, görevi esnasında eğer bu kahve takımlarından zarar gören olursa kahvecibaşından tahsil edilmiştir (Diker, 2019:351-352). Kahvecibaşılar has odalı olmaları ve daima padişahın yanında bulunmaları sebebiyle iyi yetiştirilmiş, iyi derecede okur yazarlığı olan kimselerden seçilmiştir (Diker, 2019:355).



Resim 10-11-12-13: 18. yüzyılın kahveci ekibi, sağdan sola doğru: Kahvecibaşı, çubuk ağası, buhurdan ve gülâbdan taşıyan ağa, reçellik getiren ağa. Barbier'in gravürü. T.S.M.K. (Tarım, 2016: 209).

Topkapı Sarayı'nda padişah ile görüşmeye gelen devlet adamları ve elçilere sarayın iki kapı arasında bulunan kabul odalarında Osmanlı mutfağında yüzden fazla çeşidi olan şerbet gibi içecekler sunulsa da ikram da esas olan kahve olmuştur (Tarım, 2015:199).

Osmanlı kültüründe hatırlı misafirler için etkileyici bir kahve sunumunda önce bir fincan kahve sonra şerbet ikram edilmektedir. Buhur ikramı için iki görevli misafirin yanına gelerek biri getirdiği ipek örtüyü misafirin başında tutarken diğer

görevli buhurdanı misafirin sakalının altında olacak şekilde tutar. Böylelikle başının üzerindeki örtü sayesinde güzel koku dışarı kaçmadan misafirin üzerine nüfuz etmiş olur. Bu üç aşamadan oluşan Türk kahvesi ikramı Osmanlı'da kibarlık göstergesi olarak klasikleşmiştir (Thevenot, 2014:70).

Kahveci olarak çalışan kişiler sadece sarayda değil varlıklı kimselerin evlerinde, özel şiir ve müzik toplantılarında, kadınların misafirliklerinde de görev almışlardır. Bazı misafir ağırlamalarında kahveci ekibi zenginlik göstergesi olarak yedi kişiye kadar çıkmaktadır. Bu şekilde gerçekleştirilen misafir ağırlamalarında fincan ve zarfların olduğu tepsi, sitil, makreme gibi kahve sunumunda kullanılan objeler farklı kahveciler tarafından odaya getirilmekte bir görevli makremeyi misafirin dizlerinin üzerine sererken bir başkası da kahve ikramında bulunmaktadır (Tarım, 2015: 209).



Resim 14: Bir Türk kadınına lohusa ziyareti, Jean Baptiste Vanmour, 18. Yüzyıl, Rijksmuseum⁵.

Saray dışında devlet adamlarının ağırlandığı hanelerde kahveci ağa sağ omzunda süslü bir örtü, elinde fincan, zarf ve küçük bir cezvenin olduğu gümüş tepsi ile odaya girerek kapı yanında servisi beklemektedir. Kahvecibaşı kahveyi fincana koyarak sağ elinde servis ederken sol elini göğsünden biraz aşağıda tutarak eğilmekte, hatırlı misafir ya da ev sahibi ikram edilen kahveyi aldıktan sonra geri çekilerek kapı

⁵ <https://www.rijksmuseum.nl/en/collection/object/Lying-in-Room-of-a-Distinguished-> (Erişim tarihi: 03.10.2023).

yanında beklemeye devam etmektedir. Diğer misafirlere kahvecibaşı değil misafirlerin itibarına göre başka kahveci ağalar servis yapmaktadır (Abdülaziz Bey, 2000:180).



Resim 15: İstanbul'da bir vezirin selamlığında kahve, çubuk ve buhur ikramı. Kahvecibaşı ve ekibi ikram için beklerken. M. Moreau'nun gravürü. T.S.M.K. Y.B. 3441, lev.60, 58, 61, 59. (Tarım, 2015:210-211).

Haremde yapılan kahve sunumu ile ilgili Leyla Saz, *Anılar-19. yüzyılda Saray Haremi* adlı eserinde; *Yemekten sonra kahve ikramı biraz karmaşık bir aletle yapılırdı. Tepede birleşen üç uzun zincire asılı küçük bir gümüş leğenden oluşan "siti"nin içine sıcak kül ve yanmakta olan birkaç köz konur. Kahvenin kaynatıldığı gümüş cezve, sıcaklığını koruması için bu sıcak leğene yerleştirilir. Bir cariye sitili, yere değmeyecek biçimde zincirlerinin en tepesinden tutarak gezdirir. Başka bir cariye de altın sırma ve incilerle işlenmiş ipek ya da kadife, bir yanı hafif sarkan örtüyle kapatılmış bir tepsinin içinde, üzerleri kakmalı ya da değerli taşlarla süslenmiş zarflarla küçücük kahve fincanlarını getirir. Bir üçüncü cariye, fincanları doldurur, zarflarına yerleştirir ve sonra baş ve işaret parmaklarıyla altlarından tutarak zarif bir biçimde sunar, işaret parmağının ucuna oturtulur, başparmaksa dengeyi sağlamak için zarfın üst kısmına biraz değer. Bu hizmeti, özellikle çok çabuk kırılacak türden olan fincanları devirmeden, kahveyi taşırmadan ya da dökmeden yapabilmek, oldukça beceri isteyen güç bir iştir. (...) Kahveyi yalnızca baş kalfalar içer, cariyeler içmezlerdi şeklinde aktarmıştır (Gürsoy, 2019:31-32). Kahve pişirme ve sunum ile ilgili eğitime tabi tutulan bu cariyeler devlet adamlarıyla evlenerek saray terbiyesi ve kahveye yönelik geleneklerin saray dışına yayılmasında etkin rol oynamışlardır (Şehitoğlu, 2019:14).*



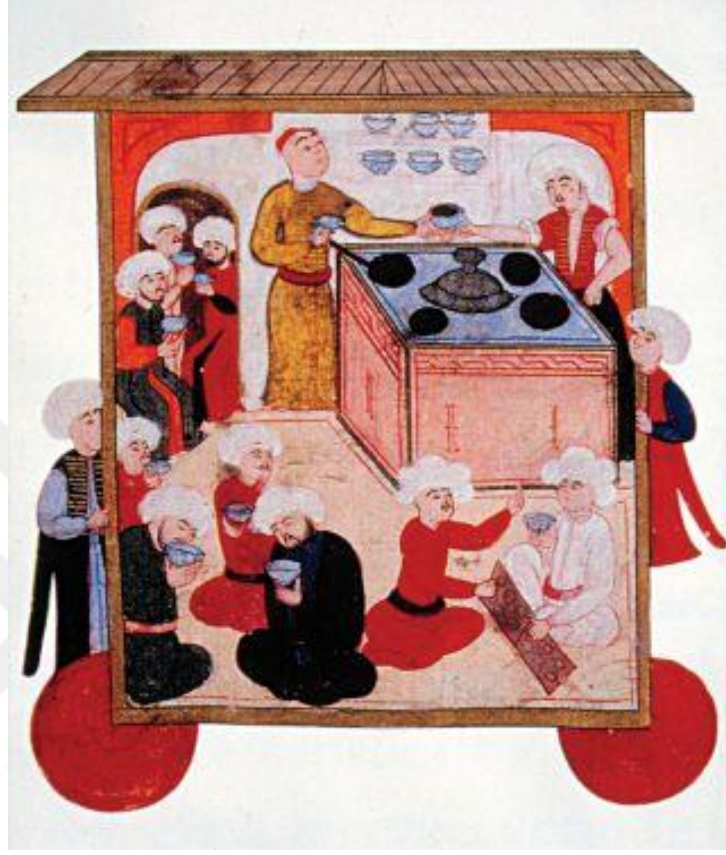
Resim 16: Hatice Sultan'ın sarayındaki kabuldin ayrıntısı: Kahve, şerbet ve tatlı sunumuna hazırlanan cariyeler. Anton Ignace Melling (Koçak, 2017: 92).

2.3. Osmanlı Toplum Hayatında Kahve ve Kahvehaneler

Kahvehaneler ilk kez 16. yüzyılın başlarında Mekke, Kahire, Şam gibi Ortadoğu'nun büyük kentlerinde görülmüştür (Aydın, 2011:81). Arap şehirlerinde camiler kahvehane yapılarının konumlandırılmasında önemli rol oynamıştır. İlk kahvehaneler cami yakınında bazen cami avlusunda müstemilat gibi bir bölümde bazen de bir geçitte insanların ibadet etmeye giderken zamanlarını geçirdiği bir toplanma alanı olarak karşımıza çıkar. Burada kahvehanelerden keskin hatları belirlenmiş bağımsız bir mimari yapı olarak bahsedilemez. Vakanüvisler, Mısır'a gelen Yemenlilerin el-Ezher Camii içerisinde kendilerinin kullanımı için ayrılan bölümlerde kahve hazırlayıp içtiklerini kaydetmişlerdir (Gregoire, 2023:16).

Osmanlı Devleti'nde ilk kahvehane 1555 yılında İstanbul Tahtakale'de Halep'li Hakem ve Şam'lı Şems tarafından açılmıştır (Birsell, 2002:11). Tahtakale 16. yüzyılda ticaretin yoğun olduğu bölgelerden biri olduğu için Eminönü, Haliç İskeleleri ve Mısır Çarşısının arkasında yer alan Tahtakale'nin konumu kahvenin Osmanlı tebaası arasında hızla yaygınlaşmasında etkili olmuştur. Kahvehaneler kısa bir süre içerisinde İstanbul'un pek çok bölgesinde görülmeye başlanmıştır (Demir, 2012:11-

12). D’Ohsson notlarında Kanuni Sultan Süleyman döneminin sonlarında İstanbul’da elli kahvehane olduğunu yazmıştır (Saraçgil, 2023:33).



Resim 17: 16. yüzyılda bir kahvehanenin tasvir edildiği minyatür (Seyyid Lokman, Surname-i Hümayun, TSMK, Hazine nr. 1344, vr. 367’den bir detay), (Bostan, 2001:203).

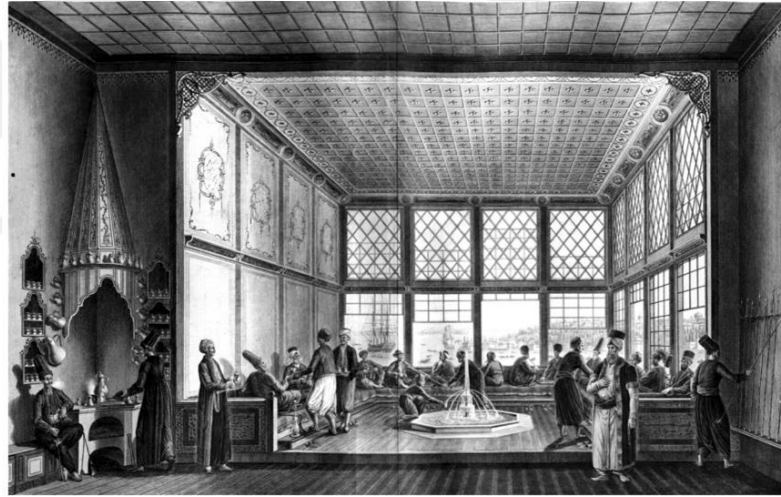
Kahve içmek kısa bir zaman içerisinde Osmanlı’da hem kadınların hem de erkeklerin vazgeçemediği bir alışkanlık haline gelmiştir. Kahvehaneler, erkek egemen sosyal yaşama yönelik yeni bir alan olarak karşımıza çıkarken Evliya Çelebi’nin aktardığına göre Topkapı Sarayı içerisinde Kösem Valide Sultan için yapılmış bir kahvehane vardır (Gürsoy, 2019:28).

İlk kahvehanelerin müşterileri Kanuni Sultan Süleyman döneminde ayrıcalıklı bir konumda olan ve kitabet sınıfı olarak da bilinen Kalemîyye’nin üyelerinden oluşmuştur. 20- 30 kişilik gruplar halinde kahvehanelerde sosyalleşen bu seçkin grubun üyeleri kahvehanelerde kitap, adab-ı muaşeret yazıları okumuş, satranç tavlâ gibi oyunlar oynamış, kimi zaman da sanat üzerine tartışmalara girmişlerdir. Kahvehanelerin yaygınlaşmaya başlaması ile Osmanlı yönetiminin bürokratları,

yeniçeriler ve aydın kesim bu sosyalleşme mekanlarına daha fazla ilgi göstermiştir (Saraçgil, 2023:32-33).

Avrupalı bazı gezginler Osmanlı'daki kahvehane mekanları için şarapsız meyhane benzetmesini yapmışlardır. Her ne kadar bu iki mekânda amaç sosyalleşmek olsa da biri dini açıdan helal diğeri haram olarak değerlendirilmektedir (Yıldız, 2007:36).

Osmanlı toplumunda kahvehane mekanlarına dini görüşü ya da konumu fark etmeksizin herkes sohbet amaçlı gitmektedir ve bu mekanlara gitmekte utanılacak bir durum görülmemektedir. Kahvelerini yudumlarken çevreyi izlemek isteyen müşteriler için kapalı mekânın dışında üzerine hasır serili taşlar bulunmaktadır. Ayrıca kahvehane sahipleri müşteri çekmek için müzisyen çalıştırırlar (Thevenot, 2014:70).



Resim 18: Tophane Meydanı'nda bir kahvehanenin iç görünümü. Antoine Ignace Melling, 1819. (Fer, 2016:129).

Evliya Çelebi diğ er seyyahların aksine Kağıthane tekkesine ait kahvehane haricinde İstanbul kahvehanelerinden hiç bahsetmemiştir. Ancak ilk seyahatini gerçekleştirdiği Bursa'dan itibaren gezdiği yerlerde “mekteb-i irfan misilli” olarak tanımladığı kahvehane mekanlarını gezerek hem betimlemelerde bulunmuş hem de tiryakilerle bol bol sohbet etmiştir (Yerasimos, 2014: 260-261).

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde kahvehane mekanlarından bahsettiği şehirlerden biri de Manisa'dır. Manisa'da kahvehane mekanlarında kahve içmek için

gelen insanlara hizmet amacıyla günlük beş yüz kişinin çalıştığından söz ederken Manisa’da yer alan kahvehane sahiplerinin işinde usta kimseler olduklarını belirtir. Kahvehane müşterilerinin fazla olduğunu vurgulamak için Halep’te bulunan kahvehaneler gibi Manisa kahvehaneleri de iki katlıdır şeklinde ifadesi bulunmaktadır (Bilge, 2010:54-55).

Osmanlı etkisiyle kahvehane kültürünün Avrupa’ya taşınması 17. yüzyılın ikinci yarısını bulmuştur. Kahve çekirdeği İtalyan tüccarlar tarafından 17. yüzyıl başlarında Güney Avrupa’ya ulaştırılmış olsa da Batı Avrupa’da kahve ve kahvehanelerin yer edinmesinin, bu kültürü yakından bilen Osmanlı tebaası Rum ve Ermeniler aracılığıyla gerçekleştirildiği düşünülmektedir. 1650’lerde Oxford ve Londra’da, 1660’larda Amsterdam’da kahvehaneler açılmaya başlanmış, 1670’lerde Paris’te 1680’lerde Viyana’da olmak üzere önemli Avrupa şehirlerinde Ermenilerce kahvehane ruhsatı alınmıştır (Kırlı, 2016:162).

Avrupa, kahve ve kahvehane kültürünü özünde bulunan “Türk” damgasıyla birlikte kendi kültürüne entegre etmiştir. Bu noktada İngiliz kahvehanelerini araştıran çalışmalarda “Türk” damgasının olumlu ve olumsuz etkilerine dair farklı görüşler dikkat çekmektedir. O dönemlerde imaj olarak Osmanlı İmparatorluğu’nun Avrupa’ya yansması Hristiyanlık karşıtlığının somutlaşmış hali olarak görülmektedir. İlk görüşte Osmanlı’ya duyulan nefret, korku gibi duygulara rağmen yerleşen kahve ve kahvehane kültürü moda kültürüne ilgi duyan elit İngiliz kesimin sınır tanımayan merak duygusuyla açıklanır. Bu görüşün aksini savunan araştırmalarda ise Osmanlı damgasının özellikle olumlu etki yarattığı, 1650-1750 yılları arasında Avrupa’da dikkat çeken “Turquerie” akımıyla birlikte görülen yeme-içme, giyim-kuşam ve dekorasyon gibi pek çok alanda Türk gibi yaşama arzusu sonucunda Türk kültür öğelerinin Avrupalıların kendi isteğiyle kolayca yerleştiği iddia edilmektedir (Kırlı, 2016:163-164). Fransızcadan gelen “cafe” sözcüğü 19. yüzyılda evrensel bir kabul görmüştür (Heise: 2001:121).

Osmanlı kahvehaneleri genel olarak yerleşik kahvehaneler, açık hava kahvehaneleri ve seyyar kahvehaneler olmak üzere konum bazlı bir ayrıma göre değerlendirilirken bir taraftan da hamal, kayıkçı, ulema, yeniçeri, tulumbacı, tiryaki kahvehaneleri gibi bir sınıflandırmaya tabi tutulmuşlardır (Yıldız, 2007:42). Hamal, balıkçı, denizci, kayıkçı gibi meslek erbaplarına yönelik işlevlendirilen esnaf

kahvehaneleri zaman geçirme ve eğlenceden ziyade iş aramak, işçi bulmak gibi esnaflar arasında dayanışma sağlayan kahvehanelerdir (Yıldız, 2007:43). Tulumbacı kahvehaneleri işlev olarak tulumbacıların yangın haberi gelir gelmez toplandıkları ve koordine oldukları yerlerdir (Georgeon, 2023:48). Yeniçeri kahvehaneleri ise 1650’li yıllardan itibaren evlenme izni verilen ve bu tarihten sonra kışla dışında sosyalleşebilen yeniçerilerin toplandıkları kahvehanelerdir (Yıldız, 2007:43). Osmanlı devlet işlerinde pek çok karışıklığa sebep olan ve 1826’da II. Mahmut zamanında kaldırılan Yeniçerilik kurumuyla birlikte ortadan kalkmıştır (Georgeon, 2023:48). Yeniçerilerle benzer bir disiplinden çıkan ve sosyal yaşama dışarıdan dahil olmuş Tulumbacılara ait kahvehaneler yeniçeri kahvehaneleri anlayışını bir süre daha sürdürmüştür (Işın, 2016:236). Bunların dışında İmaret kahvehaneleri, Esrarkeş kahvehaneleri, Meddah kahvehaneleri gibi adlandırılan çeşitli kahvehaneler görülmüştür.

Kahve tüketimi ve kahvehane mekanlarına ilgi yayılımının başladığı ilk dönemlerden itibaren kademeli olarak artsa da dönem dönem yasaklama girişimleriyle karşı karşıya kalmıştır. Kahve ve kahvehaneleri yasaklamak için muhtelif dönemlerde Osmanlı’da fetvalar yayımlanmıştır. İslam coğrafyasında şarap gibi zihni bulanıklaştıran içecekler kesin olarak haram sayıldığından halk kahveye sıkı sıkıya bağlanmıştır. Kahvenin yasaklanması kahve tüketimi ile toplumsal yaşama dahil olan kahvehane mekanları ile doğrudan ilgilidir.

İlk kahve ve kahvehane yasaklama girişi Mekke’de gerçekleşmiştir. Mekke inzibat amiri Hayr Bey tarafından 1511 yılında kahve yasaklanmış olsa da bu karar uzun ömürlü olmamıştır. Ancak yasaklamanın dayandırıldığı gerekçeler sonraki yıllarda gerçekleştirilen yasaklama girişimlerine temel olmuştur. Kahvenin yoğun bir şekilde kavrularak neredeyse kömürleşmesi ve besin niteliğini kaybetmesi, bu şekilde tüketiminin insan vücudu için zararlı etkilere sebep olacağı düşüncesi, kahve sunumunun şarapla benzerliği, tüketildiği mekanlarda gıybet ve uygunsuz eylemlerde bulunulması gibi iddialar din alimlerinin temkinli yaklaşmasına sebep olan konulardır (Demir, 2012:8-9).

Osmanlı’da kahveye yönelik ilk yasaklama girişimi Ebussuud Efendinin şeyhülislamlığı döneminde (1545-1574) gerçekleşmiştir. Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) ve II. Selim’in (1566-1574) padişahlık dönemlerinde şeyhülislamlık

görevini yerine getiren Ebussuud Efendinin kahvenin yasaklanması yönünde bir fetvası bulunmaktadır. Kanuni Sultan Süleyman'ın kahvecibaşılık makamı tahsis edecek kadar kahveyi sevdiği göz önüne alındığında ilk yasaklama girişiminin II. Selim döneminde gerçekleştiği düşünülmektedir (Işın, 2001:29). İlk yasaklama girişiminin ardından III. Murat zamanında (1546-1595) ve I. Ahmet zamanında (1590-1617) kısa süreli kahve ve kahvehane yasakları görülmüştür (Birsal, 2001:13).

Osmanlı dönemindeki kahvehane yasaklarının en geniş ve şiddetlisi IV. Murad döneminde (1623-1640) gerçekleşmiştir. Bu dönemde kahvehaneler asi yeniçeriler ve halkın bir araya geldikleri mekanlar haline gelmiştir. Padişah II. Osman'ın (1618-1622) yeniçeriler tarafından tahttan indirilip öldürülmesi sebebiyle IV. Murad tarafından gerçekleştirilen bu yasaklama kati bir tedbir olarak tarihe geçmiştir. Bu dönemde bazı kahvehanelerde ortaya çıkan yangınlar gerekçe gösterilerek 1633'te kahvehanelerin yıkılması emri verilmiştir (Hattox, 1998: 90). 1633 yılında yaşanan Büyük yangın felaketinin aslında kahvehanelerde tüketilen tütünden değil Cibali kapısında gemi kalafatlamak için funda yakılmasından kaynaklandığı iddia edilmektedir. Bu dönemde yasaklı olan tütün kullanımına yönelik kontroller sıkı bir şekilde 5 yıl sürmüştür (Birsal, 2001:16). IV. Murad çıkardığı fermanla birlikte İstanbul sokaklarını bizzat kendisi denetlemiş yasaklara uymayanları ölüm cezasına çarptırmıştır (Saraçgil, 2023:38). Aynı zamanda yasağın İstanbul ile sınırlı kalmamasına önem vermiş, Edirne'de de yasağı uygulamayan kahvecileri astırmıştır (Birsal, 2001:15).

Evliya Çelebi yaşadığı dönemin tartışmalı içeceği kahveyi tüketmediğinden seyahatnamesinde sıkça bahsetse de ne kahve içenleri yeren ne de kahve içmeyenleri öven bir tutum sergilemiştir. Kahvehane yasaklarına yönelik “Bu *padişahın (IV. Murad'ın) etdiği hûnhârlığı bir pâdişâh etmemişdir. Kahvehâneleri ve meyhâne ve bozâhaları ve tütün dahi yasak edüp niçe yüz bin âdemi ol bahâne ile her gün yüzer, ikişer yüzer âdemi katl ederdi*” sözleriyle IV. Murad'ın yasakçı zihniyetini onaylamadığını belirtmektedir (Yerasimos, 2014:259-260).

17. yüzyılda Osmanlı Devleti'ne gelen İsveç elçisi Ralamb, kahve içme yasağı olmasına rağmen Türklerin kahveyi “brandy” niyetine tükettiklerini, varlıklı kimselerin evinde kahve ibriğinin sürekli kaynakıldığını belirtmektedir (Keskin, 2012:29).

18. yüzyılın sonlarına değin Osmanlı devletinde yönetici sınıf için kahvehaneler tehlikeli yerler olmaya devam etmiştir. Ancak 17. yüzyılın ortalarından itibaren kahvehaneleri toptan kapatmak veya yıkmak yerine seçilmiş bazı kahvehaneleri kapatarak gözdağı verme politikasına dönmüştür (Kırlı, 2000:67).

19. yüzyıla gelindiğinde kahvehaneler siyasi sohbetlerin merkezi olmaya devam etmiştir. Bu kahvehanelerde 1876 yılında meşrutiyet tartışılırken, 1877’de Rusya savaşı tartışılmış, devlet meseleleri her daim sohbet konusu olmuştur. II. Abdülhamid’in saltanatında (1876-1909) baskıcı zihniyetin tezahürü olarak halkın jurnalcılık faaliyetiyle denetlendiği görülmektedir (Georgeon, 2023:72). Bu dönem İstanbul’a gelen seyyah Charles White, İstanbul kahvehanelerinden “*Burada mahallenin dedikoduya ve her şeyi bilmeye meraklı olanları hem özel hem de kamu meselelerini konuşmak üzere bir araya gelir. Bu yüzden kahvehaneler polis tarafından gözlenir; ve hatta birçok durumda kahveciler maaşlı hafiyelerdir*” şeklinde bahsetmektedir (Tunç, 2014:31). Özellikle Sultan II. Abdülhamid döneminde devlet kurumları ile siviller arasında bir barış dönemi yaşanmış, basın üzerinde sıkı baskıcı uygulama devam ederken kahvehaneler tarihinin en rahat dönemini geçirmiştir. Osmanlı sarayı hafiyeler aracılığıyla devletin sosyal, siyasi ve ekonomik politikaları hakkında halkın düşüncelerini öğrenmiş, bir nevi kahvehaneler kamuoyu araştırma mekanları haline gelmiştir (Tunç, 2014:68).

2.4. Tasavvuf Geleneğinde Bir Sembol Olarak Kahve

İslam kültürünün mistik söylemleri çerçevesinde şekillenen kahvenin keşfi ve yayılımına yönelik rivayetlerde bu içeceğin şifa verici etkisi dikkat çekmekte ve bu noktada şifa dağıtan dini kimlikler ön plana çıkmaktadır. Kahvecilerin piri kabul edilen Şeyh Şazili’nin kahvenin “tıpkı zemzem gibi ne niyetle içilirse ona yaradığını” söylediği kabul edilen inanış temelde bu düşüncenin bir tezahürü olarak karşımıza çıkar.

Keşif hikayelerinde karşımıza çıkan kahramanlardan Aden Müftüsü Muhammed bin Said El-Zebhani önce kahve meyvesinin etli kısmı ve kabuğunu kaynatarak kişir olarak adlandırılan ve günümüzde hala Yemen’de zencefil ilavesiyle tüketilen içeceği elde etmiştir. Müritlerine bu içeceği tanıtarak Sufi ibadetinin bir parçası haline getirmiştir. Simyacılığa ilgisi olan ve kahve bitkisi üzerinde denemeleri

devam eden Zebhani, kahve çekirdeğinin ısıyla temas ettiğinde geçirdiği dönüşümden etkilenecek bu değişimi sufiliğin insan ruhunda yarattığı dönüşümle özdeşleştirmiştir. Hristiyanlıkta ayinlerde tüketilen şarabın altında da benzer bir dönüşüm inancı yatar. Bu sebeple batı dünyasında kahve uzunca bir süre “Arap Şarabı” olarak kabul edilmiştir (Wild, 2007:52). Yemenli sufiler gündüzleri dünyevi işlerle uğraşan bu işlerden kalan vakitte ibadet eden dış dünyaya açık dervişlerdir. Bu sebeple ibadet esnasında içilen kahve kısa zamanda tarikat dışında kolayca yayılım göstermiştir (Heise, 2001:18).

Kahvenin kısa sürede farklı coğrafyalarda tanınması seyyah dervişler aracılığıyla gerçekleşmiştir. Özellikle Kadiri ve Rıfai dervişlerinin Hicaz ile Anadolu arasındaki kültürel hakimiyeti ve Halveti, Nakşi, Mevlevi dervişlerin de Mısır ve Balkanlar arası çok geniş bir coğrafyada etkin oluşu kahvenin halk tarafından tanınırlığını önemli ölçüde arttırmıştır (Demir, 2012:10-11).

Şazeliyye tarikatı Cezayir ve Kuzey Arabistan’da kahve ekiminin olduğu bölgelerde etkili olmuştur. Bu sebeple Şazeli, kahvenin mucidi olarak kabul görmüş ve kahvecilerin piri sayılmıştır (Demiray, 2011:70). Ali ibn Ömer eş-Şazeli (ö.1418) Emir Sadeddin tarafından Mokha’ya sürüldüğü dönemde kahve içeceğini o bölgedeki tarikat üyeleri arasında yaygınlaştırmıştır. Kahvenin tasavvuf çevrelerinde bu denli itibar görmesinin sebebi, içerisinde bulunan kafein etkisiyle enerji verici, zihni toparlayıcı, uyku giderici özelliklerinden dolayı uzun süren ibadet sürecinde dervişleri uyanık ve zinde tutmasıdır (Işın, 2001:13).

Hattox, kahve tüketiminin yaygınlaşmaya başladığı dönem ile ilgili Ceziri’den şu bilgileri aktarır; *“Kahvenin Mısır’da yayılmasından ve el-Ezher çevresinde ayaküstü içilmeye başlamasından sonra] durum şöyle bir gelişim seyri izledi: Kahve büyük ölçüde cami havalisinde içiliyordu ve birçok yerde açıkta satılıyordu. [Kahvenin içilmesinin üzerinden] uzun zaman geçmesine rağmen, kahve içenlere müdahale etmek hiç kimsenin aklına gelmedi ve hiç kimse başlı başına kahve içmede ya da kahve fincanını elden ele dolaştırma gibi yüzeysel hususlarda bir yanlışlık görmedi. Kahvenin Mekke’de yaygınlaşması ve bizzat Harem-i Şerifte içilmesi karşısında bile aynı tavır devam etti; neredeyse kahve içilmeyen bir zikir ya da mevlid kalmamıştı”* (Hattox, 1998:25).



Resim 19: Bir Ağacın Altında Oturan Dört Doğulu, Rembrandt, 1656-61, British Museum (Sutekin, 2019:46).

Kahve ile ilgili yapılan seremoni tekkeler arasında farklılık göstermektedir. İbn Abdülgaffar, el- Ezher'deki Yemenli sufilerin dini törenlerini *“Kırmızı kilden yapılma büyük bir kaba(mâcûr) koydukları kahveyi pazartesi ve cuma akşamları içerlerdi. Şeyhleri büyük bir kepçeyle kahveyi alır ve içmeleri için onlara verirdi. Kepçeyi sağa doğru elden ele geçirirlerken bir yandan da alışılmış zikir sözlerinden birini, çoğunlukla da “La illahe illallah el melik el-hakk el-mubin” sözlerini hep bir ağızdan söylerlerdi”* şeklinde aktarmıştır (Demiray, 2011:74).

İslam anlayışı içerisinde “eğitim” kavramı, hizmet ve muhabbet kavramlarıyla yakından ilişkilidir. Kahve kültürü içerisinde her iki kavramı da barındırdığı için kahve derviş kültürü içinde önemli bir yer edinmiştir. Dini sohbetlerde kahve içilmesiyle birlikte artış gösteren sosyalleşmeye yönelik merak duygusu sohbetlere katılımı arttırmıştır (Işın, 2016:232-233).

Kahvenin keşfinden itibaren dervişler arasında giderek yaygınlaşan kahve içme alışkanlığı zaman içerisinde dini ritüelin bir parçası haline gelmiştir. Fatiha ya da 4 kez okunan Yasin suresi ile başlayan ritüelde 116 defa “Ya Kavi” zikri çekilmekte bu esnada dervişler bir çember oluşturarak etrafında döndükleri fincandan kahve

içmektedirler (Demiray, 2011:74). Esmâü'l Hüsna'da Allah'ın sıfatlarından birisi olan "Kavi"nin ebced hesabıyla verdiği 116 sayısal değeri kahve kelimesini oluşturan "k,h,v,h" harflerinin ebced hesabıyla bulunan toplam değerine eşittir. Böylelikle ritüel içerisinde kahveye kutsallık atfedilmiş olur (Işın, 2001:40).

Osmanlı İmparatorluğunda köklü bir siyasi güce sahip olan Halvetiyye tarikatında kahve içme ritüellere dahil edilmiştir. Tarikat üyeleri Halvet adı verilen inziva süreçlerinde kahve içmişler, böylece kahvenin uyku ve oruca yardımcı etkilerinden faydalanmışlardır (Saraçgil, 2023:27).

Yeniçeri Ocağının kuruluşundan itibaren yeniçerilere Bektaşilik eğitimi verilmiş, bu durum kahvehanelerin Bektaşiliğin yoğun etkisi altına girmesine sebep olmuştur. Özellikle yeniçeri kahvehanelerinde Bektaşî babasına özel bir yer ayrılması, yeni bir kahvehane açılışında tarikat ve yeniçerilerin ortak bir tören düzenlemesi bu iki kurumun arasındaki dayanışmayı teyit etmektedir. Yeniçeri kahvehanesinin açılış töreni, yeniçeri ağasının makamının bulunduğu Süleymaniye'deki Ağakapısı'ndan başlar, en önde Bektaşî babası elinde Teber, kuşağında nefir ve kolunda keşkül ile geçite eşlik ederdi. Kahvehaneye varınca kendine ayrılan sofaya oturan Bektaşî babası ikramları kabul eder ve ilk geceyi orada geçirirdi. Bu kültürün etkisiyle kahvehane duvarlarını Bektaşî deyiş ve duaları süslemiştir. Aynı zamanda Bektaşîyye Tarikatı geleneklerine göre tarikat çeyizinde kahve fincanı ve tabağı da bulunmaktadır. (Demiray, 2011:75-76).

Kahve, Mevlevilik inanç sistemi içerisinde de kendine önemli bir yer edinmiştir. Mevlevilikte mutfak (Matbah-ı şerif) şerefli mutfak olarak adlandırılmış, eğitim mutfakta başladığı için kendine ait bir organizasyon şeması oluşmuştur. Mutfaktan sorumlu olan Ateşbaz-ı Veli (ateşle oynayan) ya da Aşçı dede olarak bilinen kişidir. Aşçı dedenin sorumluluğu altında olan Matbah-ı Şerif'te mutfak alışverişini yapan, sofrayı hazırlayan, kahve ikram eden vs. olmak üzere her işin sorumluluğu farklı kişilerde olmuştur (Ertaş, Solak, Kılınç, 2017:55-56).

Mevlevi tarikatına girmeye talip olan ve şeyh tarafından uygun görülen can'ın (derviş adayı) Matbah-ı Şerif'te tamamlaması gereken 18 hizmet kolu içinde "Tahmisçilik" ve "İçeri Meydancılığı" görevleri yer almaktadır. Tahmisçiler kahveyi öğütterek pişirime hazır hale getirirken içeri meydancıları kahveyi yapıp ikram eden kimselerdir (Yıldız, Özkan, 2017:52-53).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KAHVENİN YAPIMI VE SUNUMU İLE İLGİLİ GEREÇLER

3.1. Kahvenin tüketime hazır hale gelmesine yardımcı gereçler

3.1.1. Kahve kavurma tavaşı

Bir fincan kahve hazırlamak için temelde beş aşamalı bir işlem süreci gereklidir. Bu işlemler sırasıyla kahve çekirdeklerinin kavrulması, soğutulması, öğütülmesi, tercihe göre demlenmesi ve servis edilmesidir. Beş aşamalı bu işlem sürecinin her birinin kendine özgü araç gereçleri vardır. Avrupa ve Amerika’da arz fazlalığı sebebiyle kimse kendi kahvesini kavurmaz, doğuda ise kahve kavurmak gündelik bir iş olmakla birlikte kahve içmekten alınan hazzın bir parçası olarak kabul görür (Heise, 2001:77).

Yeşil kahve çekirdeklerinin aromasını açığa çıkarmak için kahve çekirdeklerine yapılan ilk işlem kahve çekirdeklerinin kavrulmasıdır. Kavurma işlemi esnasında kahvenin lezzetinde belirleyici unsur olarak pek çok reaksiyon gerçekleşmektedir (Kıvançlı, 2011:9). Kavrulma esnasında karmaşık bir kimyasal süreçten geçen kahve çekirdeklerinden çatlayarak kahveye aromasını veren çok sayıda uçucu madde açığa çıkar. Ham kahve maruz kaldığı ısıdan dolayı renk değişimine uğrarken, bir taraftan da hacmi yaklaşık üçte bir oranında artar (Heise, 2001: 56).

Geleneksel yöntemlerle mangal ya da ocak üzerinde gerçekleştirilen kavurma işlemi kahve tavaşı/kepçesi, kahve dolabı, kahve tamburu gibi isimlerle terminolojiye geçmiş çeşitli aletlerle gerçekleştirilir. Evlerde genellikle kavurma işlemi kahve tavaşı/kepçesi adı verilen sap kısmı ocağın büyüklüğüne göre 60-70 cm uzunlukta olan metal aletler aracılığıyla gerçekleştirilir (Turan-Turan, 2011:112).

Günümüzde kahve tüketim alışkanlıklarının değişimine bağlı olarak kahve kavurma işlemi çok çeşitli formlara sahip araç gereçle yapılmaktadır.

Kahve kavurma işlemi esnasında çekirdeklerin yanmaması ve homojen bir sonuç elde etmek için işlemin hızlıca yapılması gerekmektedir. Tekerlekli mekanizmaya sahip kahve kavurma tavalarında ısı kaynağının üzerinde tava ileri geri hareket ettirilerek istenilen homojen sonuç elde edilmeye çalışılmıştır.



Resim 20: Geleneksel kahve kavurma tavaşı, Kurukahveci Mehmet Efendi Arşivi.

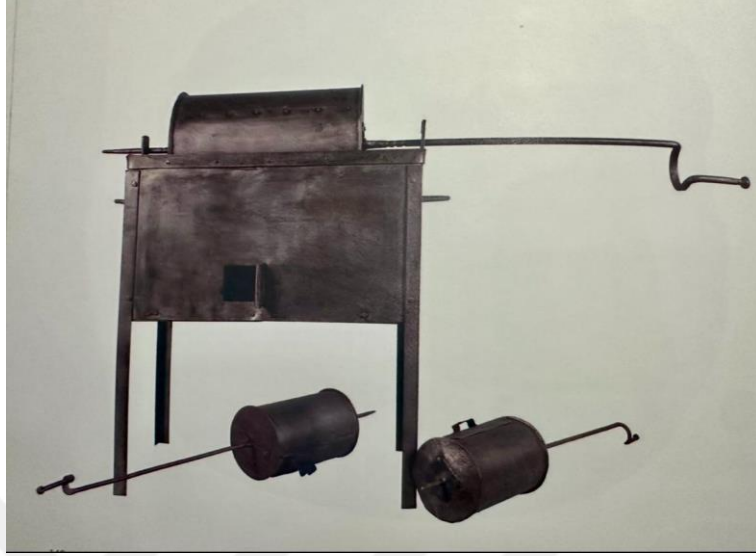
Kahve kavurma tavalardan günümüze ulaşan örneklerin bir kısmı katlanır saplı bir mekanizmaya sahiptir. Resim 21’de görülen formdaki kahve kavurma tavalarında kavurma işlemi süresince sap kısmının uzun olması sebebiyle kavurma işlemini yapan kişi ateşten korunurken bir taraftan da kahve tavaşı katlanır mekanizma sayesinde muhafaza ve taşıma esnasında kolaylık sağlanmaktadır.



Resim 21: Katlanır mekanizmaya sahip kahve kavurma tavaşı, Bayrak Müzayede.

Kahve kavurma tavaları dışında daha fazla miktarda kahve çekirdeğinin kavrulması için kahvehane tipi de denilen kahve dolapları/tamburları kullanılmıştır (Resim 22). Çalışma prensibi olarak üzerindeki sürgülü kapak açılarak istenen miktarda kahve çekirdeği konan silindirik gövde kömür ateşi üzerinde kol kısmından döndürülerek kahve çekirdeklerinin eşit bir şekilde kavrulması şeklindedir. Kavurma dolapları kapalı olduğu için gözle kontrol etmek mümkün olmadığından kavurma işlemi profesyonel kişilerce yapılmıştır. Hatta dolapta kahve kavurma işleminin ilk kez

Kurukahveci Mehmet Efendi tarafından yapıldığı söylenmektedir (Turan-Turan, 2011: 112).



Resim 22: Kahve kavurma aleti, Milli Saraylar Koleksiyonu, Env. No: 58/2892 (Koz, 2011:21).

Kavrulmuş kahve çekirdekleri kavurma derecesine göre hafif kavrulmuş, orta kavrulmuş, tam kavrulmuş ve çifte kavrulmuş olarak ayrılır. Bu noktada belirleyici unsur kahve çekirdeğinin kavurma esnasında ilk çatladığı andan sonra ateş üzerinde geçen süredir. Türk kahvesi için tercih edilen orta kavurma derecesidir (Koz, 2011:22).

3.1.2. Kahve soğutucu

Kahve çekirdeklerinin kavurma işlemi esnasında sıcaklıkları 200 dereceyi aşmaktadır (Heise, 2001:57). Kahve tavaında kavurma işlemi tamamlanan kahve çekirdeklerinin hızlıca soğutulması için kahve soğutucular kullanılmaktadır (Resim 23). Bu işlemin amacı çekirdeklerin içten içe yanmaya devam etmesini engelleyerek kömürleşmesinin önüne geçmektir.

Bazı bölgelerde kahve soğudanı olarak geçen bu objeler genellikle sert ahşaptan yapılmıştır. Kavrulan kahve çekirdekleri kahve soğutucu içerisine alındığında hızlıca soğurken aynı zamanda nem oranı da azaltılmış olur (Turan-Turan, 2011:114).

Genellikle ince işçilikle yapılan ahşap kahve soğutucular işlevlerinin yanı sıra dekoratif bir obje olarak evlerde kullanılmıştır.



Resim 23: Kahve soğutucu örnekleri. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği.

Kahve soğutucular genelde dairesel ve oval formda yapılmıştır. Bunlar, hazne, sap ve yolluklu ağız olmak üzere üç kısımdan oluşmaktadır. Ağız kısmının kahve çekirdeklerinin kontrollü dökülmesini sağlayan huni benzeri bir işlevi bulunmaktadır (Turan-Turan, 2011:114).

Ahşap malzemenin yanında seramikten yapılmış kahve soğutucular da bulunmaktadır (Resim 24). Seramik kırılğan bir malzeme olduğu için günümüze gelen örneklerin çoğu ahşaptır (Resim 25).



Resim 24: Kütahya imalatı kahve soğudan, 20. yüzyıl, Nev Müzayedecilik.



Resim 25: Ahşap kahve soğutucu, Kurukahveci Mehmet Efendi arşivinden.

3.1.3. Kahve değirmeni, Kahve dibeği

Kavrulmuş kahve çekirdekleri tüketilecek kahve çeşidine yani pişirme yöntemine göre kalın, orta, ince, çok ince gibi farklı boyutlarda öğütülmektedir. Türk kahvesi için çok ince öğütülmüş kahve kullanılmaktadır (Kıvançlı, 2011:18).

Geleneksel yöntemlerle yapılan öğütme işlemi kahve değirmenlerinden önce dibekler aracılığıyla yapılmıştır (Resim 26-27). Osmanlı döneminde kahve dibekleri Eminönü bölgesinde “Tahmis Ocağı” adı verilen Yeniçeri kıtasının kontrolü altındadır. Dibekte kahve öğütme işlemi esnasında Tahmis ocağına kayıtlı hamallardan oluşan dibekçilerden iki kişi öğütme işlemini gerçekleştirmektedir. Tempolu bir şekilde biri dibek elini vururken diğeri kaldırmaktadır (Resim 31). Ezilen kahve çekirdekleri elekten geçirilerek istenilen inceliğe gelene kadar tekrar dövülmektedir (Gürsoy, 2019:65).

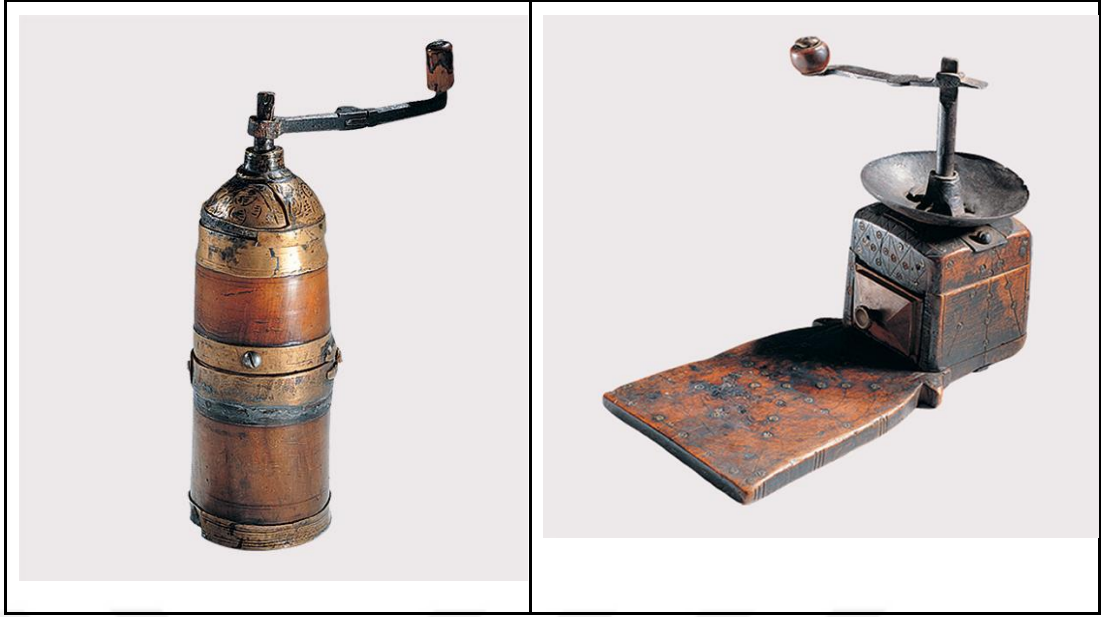
Osmanlı’da erken dönemlerde kahvenin, kahvehanelerde, evlerde ya da başka mekanlarda kavrulup öğütülmesi yasaklanmıştır. Burada amaç devletin kahve üzerinde kontrol sağlayarak vergi kaybını önlemeye çalışmasıdır. Kahve halka iki yöntem aracılığıyla ulaşmıştır. İlki attar⁶ esnafı çiğ kahveyi gümrük vergisini ödeyerek doğrudan tüccardan almış ve tahmishaneye getirmiştir. Burada kavrulup öğütülen kahve işçilik ücreti karşılığında attarlara geri verilmiştir. İkinci yöntemde ise İstanbul’a gelen çiğ kahve tahmishane tarafından gümrük vergisi ödenerek toptan satın

⁶ Attar: Osmanlı döneminde güzel kokular ve şifalı bitkiler satan esnaf (Sarı, 1991: 94-95).

alınmış, kavurma ve öğütme işlemleri yapıldıktan sonra attarlara ücretiyle dağıtılmıştır (Temel, 2021:386-387).



Kahve değirmeni kavrulmuş kahve çekirdeklerini öğütmeye yarayan koldan çevirmeli bir mekanizmaya sahip öğütme aletidir (Resim 28-29). El değirmeni, yer ve masa değirmeni gibi boyut ve kapasitesine göre farklı tipleri vardır. El değirmenleri avuç içine uygun boyutlarda kolayca kavramayı sağlayan silindir formda üretilmiştir. Malzeme olarak genelde pirinç ve bronz malzeme tercih edilmiştir. Genelde o anda içime hazır hale getirilen kahve için kullanılan el değirmenleri kapasite olarak küçüktür. Yer ve masa üstü değirmenler ise kapasite olarak daha fazla kahvenin öğütülerek saklama kutularında muhafaza edilmesine olanak sağlar. Yer değirmenleri aynı zamanda öğütme işini yerde oturarak iş yapma kültürüne sahip Türkler için daha konforlu ve keyif verici hale getirmiştir (Turan-Turan, 2011:115).

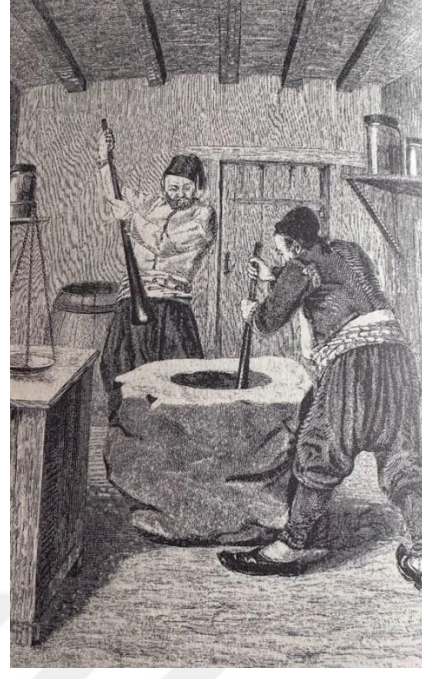


Resim 28-29: Kahve değirmeni çeşitleri, Kuru kahveci Mehmet Efendi arşivinden.

Kahve değirmenlerinin yanında öğütme işlemi için kahve dibeklerinin kullanımı günümüzde nadir de olsa devam etmektedir. Balkan ülkelerinde ıhlamur ve vişne ağacından yapılan kahve dibekleri tercih edilmiştir. Vişne ağacından yapılan dibeklerin kahvenin aromasını arttırdığı söylenmektedir (Heise, 2001:79). Eski konakların kahve ocakları ve tahmishanelerinde yapılan taş dibekler hareket etmemeleri için yere gömülerek sabitlenmiştir. Ayrıca köy meydanlarında ortak kullanılmak üzere taş dibekler bulunmaktadır (Işın, 2010:95). Günümüzde kahvesini kendi öğütmeyi tercih eden insanlar çoğunlukla evlerde elektrikli değirmenler kullanırken, işletmelerde ise sanayi tipi kahve değirmenleri kullanılmaktadır.



Resim 30: Kahve Öğüten Kadın. 1881.
Kröller-Müller Museum⁷



Resim 31: Gürcistan'da ticari bir işletmede havanda kahve dövme işlemi, Ahşap gravür, 1880 civarı.
(Heise, 2001:26).

3.1.4. Kahve kutusu

Kahve kutusu öğütülmüş ya da dövülmüş kahvenin muhafaza edildiği küçük boyutlu kaplardır (Resim 32-33). Toz haline getirilmiş kahveyi koku ve nemden uzak tutmak için kapaklı olarak tasarlanmışlardır. Bazı örneklerde sabit sürgülü kapak, bazılarında kutudan bağımsız kapaklar tercih edilmiştir. Kahve kutularında malzeme olarak bakır, ahşap, pirinç, tombak, seramik gibi çeşitli malzemeler kullanılmıştır. Bu kutular muhafaza edeceği malzeme çeşitliliğine göre tek gözlü ya da iki gözlü olarak tasarlanmıştır. İki gözlü kahve kutularında kahve ve şeker muhafaza edilmiştir (Arslan, Şahiner, 2022:1404). Hazneleri küçük olan kahve kutuları genelde 1-2 pişirimlik öğütülmüş kahveyi muhafaza edebilecek boyutlarda yapılmıştır.

⁷ <https://krollermuller.nl/en/vincent-van-gogh-woman-grinding-coffee> (Erişim tarihi: 05.11.2024).



Resim 32: Çift gözlü kahve ahşap kutusu, (Arslan-Şahiner,2022:1418).



Resim 33: Tek gözlü bakır kahve kutusu, Milli Saraylar Koleksiyonu, Env. 38-99, (Koz, 2011:27).

Kahvenin muhafaza edildiği kahve kutularının haricinde bazı kaynaklarda kahve torbalarından bahsedilir. Deri ya da kumaştan yapılan kahve torbalarının ağız kısımlarında yer alan deliklerden geçirilen ip büzülerek kahve muhafaza edilmiştir (Kalyoncu, 2021:64).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonunda 382 envanter numarası (kat. no:10) ile kayıtlı envanter bilgilerinden T.S.M.’den devredildiği anlaşılan kahve torbası adında bir eser bulunmaktadır (Resim 35). Kapalı formu 43 cm çapında olan bu deri torba ağız kısmında bulunan iki sıra delikten geçirilen ipler vasıtasıyla büzülmekte ve kese formunu oluşturmaktadır. Kahve kültürüne yönelik dikkat çekici bir yayımda 382 envanter numaralı esere benzer formda bir örnekten söz edilmekte ve açık formunun görseli paylaşılmaktadır (Resim 34), (Kalyoncu, 2021: 64). Topkapı Sarayında yer alan örneğin çap ölçüsü 30 cm olarak verilmekte fakat kapalı halinin ölçüsü mü açık halinin ölçüsü mü net bir şekilde anlaşılamamaktadır. Kahve Osmanlı döneminde 1-2 pişirimlik öğütülerek taze tüketilen bir içecek olduğundan öğütülmüş kahvenin 382 envanter numaralı deri torbada muhafaza edilmesi mümkün görünmemektedir. Bir başka çalışmada Topkapı Sarayı’nın müze olduğu 3 Nisan 1924 tarihi itibarıyla sarayda bulunan eşyanın tespitinin yapıldığı tahrir komisyonu defterlerinden bilgiler aktarılmıştır. Topkapı Sarayı Müzesi’nin ilk envanter kayıtları olan tahrir komisyonu defterlerinden aktarılan bilgiler arasında“..*fincanların yeri bazı kayıtlarda güderi torba, siyah meşin kaplı mahfaza veya ceviz mahfaza derununda diye*

vurgulanmıştır...” bilgisi bulunmaktadır (Erdoğdu, Gedük, 2015: 288-289). Söz konusu bilgiler ışığında 382 envanter numaralı kahve torbasının çekirdek formunda kahvenin muhafaza edildiği ya da mesire alanlarına gitme, avlanma gibi saray dışına çıkılan zamanlarda kahve takımlarının taşındığı bir torba olabileceği kanaati oluşmuştur.



Resim 34: Osmanlı deri kahve torbası, Topkapı Sarayı Müze Koleksiyonu 31/251, (Kalyoncu, 2021:64).

Resim 35: 382 envanter numaralı (katalog no:9) Manisa Müze Müdürlüğü.

3.2. Kahvenin pişirilmesi ve sunumu esnasında kullanılan gereçler

Kahve içme kültürünün Osmanlı toplum yaşamında yaygınlaşmaya başlamasıyla önce saray mutfağına akabinde sıradan evlerin mutfaklarına yeni araç gereçler dahil olmaya başlamıştır.

Erken dönemlerde kahve pişirme işlemi, gövdeleri şişkin, boyun kısmına doğru daralan, ağız kısmı gaga formunda genelde bakır malzemedен yapılmış güğümlerde gerçekleştirilmiştir ve ısı muhafazası için kapaklı güğümler tercih edilmiştir. Üst kısmı aynı boyda üç zincirin bir halka ile birleştirildiği metal bir çanağın içerisine köz kömür konularak ortasına kaynar vaziyette kahve güğümü yerleştirilmekte, “sitil” adı verilen bu araçla kahvenin soğuması önlenmektedir (Resim 37-38). Servis esnasında bir görevli tarafından kahve, güğüm/ibrikten zarf içerisinde bulunan fincanlara dökülmektedir.

Kahve sunumu esnasında kahve içme eylemini törenselleştiren tamamlayıcı bazı araç gereçler bulunmaktadır. Gül suyu dağıtmakta kullanılan gülabdanlar, kahve sunumunun yapıldığı odaya güzel kokular yayması için kullanılan buhurdanlar, tatlı

sunumu için kullanılan reellikler ve altın, gümüş sırmalarla işlenmiş kahve sitil puşideleri tamamlayıcı araç gerelerdendir.



Resim 36: Tombak kahve takımı, T.S.M. 25/3839, (Tarım, 2016:203).

Osmanlı mutfak kültürü ile ilişkili araç gereçlere yönelik önemli bir kaynak hanedan üyelerinin çeyiz kayıtlarıdır. Bu kayıtlarda kahve kültürü ile ilgili hem tekstil hem de pişirme ve sunum malzemelerinden söz edilir. Leyla Saz, Sultan Abdülmecid’in kızı Cemile Sultan’ın (1839-1861) eyiz sergisini anlatırken eyizde bulunan kahve takımları olduğu“(...) büyük tahta tablaların içleri çeşit çeşit atlas kaplanmış; üzerlerine gümüş sofra kaşıkları, gümüş sahanlar, tepsiler, kahve takımları sitili ile klaptan (?), buhurdan takımları, abdest leğeni takımı, leğen ibrikler, şerbet takımları, desti aynalar, suluk (ağzında kadeh kapalı, altta tabağı su takımı) işleme kahve örtüleri daha birçok şeyler konup ince çemberlerle yapılmış kapaklarla kapanıp, üstleri renkli gazlarla (ince tül, tülbent) örtülüp tepelerinden kurdelelerle bağlanmıştı” şeklinde aktarımından anlaşılmaktadır (Günyol, 2021:34).

Osmanlı sarayında kullanımının yanı sıra kahve takımları diplomatik bir hediye işlevi de görmüştür. Sultan 2. Abdülhamid Ayastefanos Antlaşması'ndan sonra Beylerbeyi sarayında misafir ettiği Rus orduları Kumandanı Grandük Nikola’ya kahve ikramında bulunmuştur. Nikola’nın bu içeceği beğenmesinin ardından padişah bir miktar kahve ve kahve takımı hediye etmek istemiştir. Bunun üzerine Hariciye Nazırı Safvet Paşa’nın da görüşü alınarak içerisinde 12 adet altın zarf, altın bir kahve tepsisi, şekerden, emzikli çay ibriği, sırma işlemeli kahve örtüsü, altın kahve kutusu ve 1 tane de altın kaşık bulunan bir hediye paketi hazırlanmıştır. Sadece altından yapılmı kahve

takımının padişahın şanını yeterince göstermeyeceği, mücevher kaplama yapılmasının da gerekli olacağı padişah ve Hariciye Nazırı Safvet Paşa tarafından düşünülse de yetişmeyeceği kaygısıyla sade bir takım hediye edilmiştir (Kuzucu, 2024:104).

3.2.1. Kahve sitil takımı

Kahve sitil takımı, bir halkayla birleştirilmiş üç zincirin taşıdığı küçük bir mangal şeklinde tanımlanabilen sitil ve sitilin ortasına yerleştirilen ibrikten oluşur (Gürsoy, 2019:33). Gümüş, tombak, bakır, pirinç gibi malzemelerden yapılmış olan sitil takımının en önemli kısmı sitil leğenidir. Sitil leğeninin ortasında kahve güğümünün oturtulduğu çukur alana köz konarak kahvenin ısınıp koruması sağlanmıştır (Demirli-Öztürk, 2011:37).



Resim 37: 19. yüzyıl kahve sitil takımı, T.S.M., Env. no: 166/594 (Kalyoncu, 2021:66).



Resim 38: 19. yüzyıl kahve sitil takımı, M.S.K., Env. no: 37/244.1-2, (Yıldız,2011:151).

Saray için yapılan sitil takımları arasında gümüş, altın gibi değerli madenlerden yapılan örnekler de mevcuttur. Bazı örneklerde oyma, ajur, kabartma teknikleriyle yapılmış bezemeler bulunmaktadır. Topkapı sarayı koleksiyonlarında Harem-i Hümayun kadınlarının isimlerinin yazılı olduğu pek çok kahve sitil takımı olduğu bilinmektedir (Kalyoncu, 2021:66).



Resim 39: 19. yüzyıl kahve sitil takımı, M.S.K.
Env. no: 37/240.1-2, (Yıldız,2011:153).



Resim 40: 19. yüzyıl kahve
sitil takımı, M.S.K. Env. no:
37/240.1-2, (Yıldız,2011:153).



Resim 41: Erkek kahvecilerin fotoğrafı. (Demirli-Öztürk, 2011:41).

3.2.2. Kahve Sital Örtüsü

Osmanlı döneminde kahve ikramında sitil takımına uygun bir kahve sitil örtüsü/puşidesi kullanılmıştır. Bu örtüler genç kızların çeyizleri için hazırladıkları özenli işçiliklere sahip örtülerdir. Evlilik sürecinde kızların çeyizlerinde getirdikleri kahve sitil puşidelerine uygun erkek ailesinin de kahve sitil takımı alması gelenektir (Demirli-Öztürk, 2011:39).



Resim 42: 19. Yüzyıl kahve sitil puşidesi, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:162).

Kahve sitil örtüleri bir metre ya da daha küçük çapta genellikle ipek, kadife, atlas gibi kumaşlardan yapılan örtülerdir. Üzerine işlenen motifler her ailenin kendi zevkine ve bulundukları yöreye göre değişkenlik gösterir. Genellikle beyaz, gül kurusu, ayva çürüğü, leylak, mor, kırmızı, vişne çürüğü renklerde kumaş üzerine altın, gümüş simle ya da pul, inci ve kıymetli taşlarla süslenmiştir (Tansuğ, 1977:8148).

Kahve sunumu esnasında kahve sitil puşideleri fincanların konulduğu tepsiye asılabildiği gibi tepsiyi taşıyan kişinin omzuna da yerleştirilebilir (Resim 41). Örtülerin işlenmesinde genellikle çiçek, yaprak ve dal motiflerinden oluşan bitkisel bir kompozisyon kullanılmıştır. Kenarlarında saçaklar bulunan bu örtüler astarlıdır (Kalyoncu, 2021:67). Son dönemlerde yapılan örtülerde örtünün merkezine bir ay-yıldız motifi applike edilmiştir (Tansuğ, 1977:8148).



Resim 43: Kahvecibaşı, 1790, British Museum.

3.2.3. Kahve güğümü, ibriği ve cezvesi

Kahve başlangıçta Osmanlı Devleti'ne yabancı bir içecektir. İthal edilen bu içecek kapları, pişirme tarzı, sunumu ile birlikte oluştuğu Mekke, Şam ve Kahire'den gelmiştir (Koçak, 2017:59).

Erken dönemlerde özellikle kahvehanelerde kahvenin kazanlarda pişirildiğine yönelik bazı ipuçları dönemin tarihçileri tarafından kayda geçirilmiştir. Peçevi tarihinde III. Murad (1574-1595) döneminde kahvenin yasaklanmasına yönelik alınan tedbirlerden bahsederken -Hatta rahmetli Manav İvaz Efendi'nin İstanbul kadısı iken, “kazanlarını yaktıkları sürece yalaklarını yolaklayın” diyerek fincanları kastettiğini iddia edilmektedir. Sultan III. Murad'ın şehzadesi Mehmed için 1582 yılında düzenlenen sünnet şenliği ile ilgili Gelibolulu Mustafa Ali, “Ali Surnamesi” adı verilen manzum bir eser kaleme almıştır. Bu eserinde kahvehane yasaklarından bıkan kahveci esnafının Sultanın huzurundan geçerken şikayetlerini bir müsamereyle dile getirdiğinden bahsedilir. Bu betimlemede;

“Kahveciler kaçdı kaldı kahve-nuş,
Sındı fincanlar kazanlar kaldı boş”

şeklinde kahve kazanlarından bahsetmiştir (Koçak, 2017:53-54). Ayrıca kahve ve kahvehaneler hakkında detaylı bilgiler veren Thevenot seyahatnamesinde İstanbul'da bulunan kahvehanelerde kahvenin hem kazanlarda hem de cezve/ibriklerde pişirildiğinden bahsetmektedir (Thevenot, 2014:69-70).

17. yüzyılın önemli isimlerinden Fransız eczacı Philippe Sylvestre Dufour, dönemin kahve pişirme kabını tanımlarken “*Doğu Akdeniz’de kahve pişirmek için bakırdan yapılmış, iç ve dış tarafı kalaylanmış ve Fransa’da henüz benzerlerini göremediğimiz oldukça özgün bir tasarıma bir tür kap kullanıyorlar. Bu kap ‘ibrik’ diye anılıyor. (...) Bana kalırsa bu amaca epey uygun, çünkü geniş olan tabanı ateşi daha fazla alıyor ve böylece suyun daha çabuk kaynamasını sağlıyor. Öte yandan ağız bölümü içeceğin uçucu özünü daha iyi tutacak biçimde oldukça dar*” diye bahsetmektedir (Hattox, 1998:76).



Cezve kısa boyunlu ve koni formunda tabandan yukarıya doğru daralan pişirme kabıdır. Taban çapı ile ağız çapı arasında üçte bir gibi bir oran olup malzeme olarak en çok tercih edilen kalaylanmış bakırdır. Uzun sap kısmı metalden veya ahşaptan yapılırken ahşap sap, odun ateşinin közündeki de olsa modern bir mutfakta ocağında da olsa kullanım kolaylığı sağlar. Koni formu pişirme esnasında aroma kaybını minimize ettiği için en uygun formdur (Heise, 2001:81). Kahve pişirme işlemi

erken dönemlerde kahve güğümlerinde (Resim 44), daha sonra boyun kısmına doğru incelen ibriklerde yapılmıştır (Resim 45). Geç dönemde kahve cezveleri tercih edilirken cezvelerin ilk örnekleri ibrik ve güğümden örnek alınarak kapaklı, daha sonra ise günümüzde de yaygın kullanımı olan ağzı açık cezveler kullanılmaya başlanmıştır (Resim 46- 47- 48), (Tarım, 2015:214).



3.2.4. Kahve fincanı

Osmanlı döneminden itibaren kahve sunumunun en önemli araç gereçlerini fincan ve zarf takımları oluşturur. Kahve fincanları, malzeme olarak seramik, çini, porselen, cam, ahşap gibi çok çeşitli malzemelerden yapılan kulplu ya da kulpsuz kaplardır (Şehitoğlu, 2009:31).

Osmanlı sarayında erken dönemlerde kahve içmek için Çin porseleni, İznik ve Kütahya çinileri, 1750'lerden itibaren ise Avrupa yapımı porselen kahve fincanları kullanılmıştır. Topkapı sarayı koleksiyonunda yer alan Avrupa porselenleri, Yıldız porselenleri ve Tophane lülecî çamurundan yapılmış kahve fincanı örnekleri dikkat çekicidir (Tufan, 2011:92).

Osmanlı'dan günümüze gelen en eski pişmiş toprak kahve fincanı Çin porseleninden olup dönem olarak Ming Hanedanlığı, Jiajing dönemine (1522-1566) aittir (Resim 49), (Pala, 2012:378). Mavi beyaz fincan grubunda yer alan, 8 cm yükseklikte, 10 cm çapında kulpsuz olan bu fincanın dibinde İmparator Jiajing damgası vardır (Erdoğan-Gedük, 2015:289).

Osmanlı imparatorluk döneminde bir grup mavi-beyaz Çin porseleni saray atölyelerinde mücevherle süslenmiştir (Resim 50). Saray koleksiyonunun önemli bir bölümü olan mücevherlendirilmiş bu fincanlarda genellikle altın ya da gümüş malzeme ile oluşturulmuş, lale, karanfil, gül gibi çiçek şekilli yuvalar yapılarak bu yuvalara zümrüt, yakut, inci, akik gibi değerli taşlar yerleştirilmiştir (Erdoğan-Gedük, 2015: 298).



Osmanlı sarayında kullanılan kahve fincanları form olarak 16. yüzyıldan 20. yüzyıla kadar üretilen atölyelere, ithal edildiği ülkelere, dönemin modasına göre farklılaşmıştır. 16. yüzyıl gibi erken dönemlerde Çin porseleni küçük kâse formunda kaplardan aynı dönemde İznik seramik üretimi dip kısmı dar ağız kısmı geniş bir forma dönüşmüştür. 17. ve 18. yüzyıl Kütahya üretimi fincanlarda ise geniş ağızlı, dar dipli fincanlarla birlikte boyut olarak küçük fincanlarda üretilmiştir. 18. yüzyıl Avrupa fincanlarının erken örnekleri form olarak 16. ve 17. yüzyıl Osmanlı fincanları ile aynı iken 19. yüzyılda silindirik formda kulplu ve tabaklı olarak yapılmışlardır. Dip kısmı geniş, ağız kısmı dar fincanlar üretilerek telve geniş tabana yayılmış, Türk kahvesinin karakteristik özelliği olan köpük kısmı ise dar ağız bölümünde daha yoğun olarak kümelenmiştir (Tufan, 2011:100-101).



Resim 51: Yıldız çini fabrikası üretimi “Sultan Abdülmecid” portreli fincan. T.S.M., Env. no: 34/1657. (Yıldız, 2011:174).



Resim 52: Tophane üretimi fincan. 19. yüzyıl, Işıl-Mehmet Akgül koleksiyonu. (Özpalabıyıklılar, 2001:118).

Farklı form ve hacimlerdeki kahve fincanları ve zarfları boyutlarına göre adlandırılmış olup küçük olanlara bülbül yuvası, büyük olanlara kallavi tanımı kullanılmıştır. 1640 tarihli “Narh Defteri” fiyat listesinde “paşa fincanı” “hatai” gibi isimlerle sınıflandırma yapıldığı anlaşılmaktadır (Bilirgen, 2011:106).

Kahvenin kendi aromasının yanında ayrıca bir lezzet eklemek isteyenler için bir grup fincanın dip kısmına sabit olacak şekilde genellikle gümüşten yapılan delikli, açılıp kapanır bir mekanizmaya sahip küçük bir kafes vidalanmıştır (Resim 53-54). Avrupa ve Yıldız çini fabrikasında üretilen ve “Amberlikli fincan” adı verilen bu fincanlardaki kafeslerin içine tercihe göre karanfil, kakule, akamber, menekşe, yasemin gibi bitkiler konulmuştur (Şehitoğlu, 2019:32).



Resim 53: 19. yüzyıl amberlikli fincan, İ.B.B Şehir Müzesi Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:172).



Resim 54: 19. yüzyıl amberlikli fincan, İ.B.B Şehir Müzesi Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:172).

18. yüzyıl başına dek Çin ve Japon porseleni için iyi bir pazar olarak görülen Osmanlı sarayları, Avrupa'nın ilk kez 1710 yılında hamur kalitesi olarak Çin porselenini yakalamasıyla ağırlıklı olarak yerini Avrupa porselenine kaptırmıştır (Tufan, 2011: 92-93).

Osmanlı sarayında 18. yüzyılın ilk çeyreğinden sonra en çok tercih edilen fincanlar Osmanlı pazarı için süsleme olarak Türk motiflerini, Osmanlı hat sanatını işleyen Alman Meissen porselenleri olmuştur (Resim 56), (Şehitoğlu, 2019:33). 1710'da kurulan Alman Meissen porselen fabrikası Çin porseleni etkisinde Çince yazılara benzeterek çift çapraz kılıç damgasını kullanmış fakat Osmanlı pazarı için üretilenler bu damga haça benzediği için asaya sarılı yılan olarak değiştirilmiştir (Yalçın, 2018:30).



Resim 55: 1791 tarihli Viyana yapımı fincan, üzerinde "Refika Hanım için 206" yazmaktadır. T.S.M, (Tufan, 2011:95).



Resim 56: Çapraz kılıç damgalı Alman Meissen porseleni kahve fincanı. T.S.M., (Tufan, 2011:93).



Resim 57: 19. Yüzyıl Fransız Limoges porseleni fincan ve tabağı, M.S.K. Env. no: 11549, (Yıldız, 2011:206).



Resim 58: 19. yüzyıl sonu-20. yüzyıl başı porselen üzerine gümüş ile Galata kulesi, Çemberlitaş ve Dikilitaş applike edilmiş Fransız porseleni fincan ve tabağı, M.S.K. Env. no: 64/1435, (Yıldız, 2011:204).

18. yüzyılda Almanya Meissen, Avusturya ve Fransız porseleni fincanlar saray koleksiyonunda ağırlıklıyken, 19. yüzyılda Osmanlı pazarına Rus yapımı porselenler eklenmiştir (Yalçın, 2018:29). 19. yüzyıl sonunda çini sanatını canlandırma amacıyla kurulan Yıldız Çini Fabrikası 1892 yılında Avrupa kalitesinde porselenler üretmiştir. Burada üretilen porselenler Osmanlı bürokratları ve yabancı diplomatlar için üretilmiştir (Şehitoğlu, 2019:33). Yıldız Çini Fabrikası'nda üretilen en önemli eser gruplarından biri Osman Gazi ile başlayıp Sultan IV. Murad'ın portresiyle sona eren 32 padişah portresinin işlendiği kahve fincanlarıdır (Resim 51), (Tufan, 2011:97).

3.2.5. Fincan zarfları

Kulpsuz kahve fincanlarının kullanıldığı dönemlerde elin yanmaması için fincan zarfları kullanılmıştır. Zarf kelime anlamı olarak bir şeyi kaplayan, çevreleyen, muhafaza eden anlamına gelmektedir (Kuşoğlu, 1987:28). Amacı kullanan kişinin elini yüksek ısıdan korumak olsa da saray mutfağında ve varlıklı aileler için yapılan örneklerde değerli taşlarla mücevher gibi işlenmiştir (Resim 62).



Resim 59: Altın, elmas fincan zarfı, Topkapı Sarayı Müzesi, Env no:2/7592. (Brosh, 2004:69).



Resim 60: 19. yüzyıl Avrupa porseleninden Refia Sultan yazılı fincan ve zarfı. Milli Saraylar Koleksiyonu. Env. No:47/199, (Yıldız, 2011:178).



Zarflar malzeme olarak abanoz, sandal ağacı, öd ağacı, kuka gibi ahşaptan, gümüş, altın, bakır gibi madenlerden ya da fildişi gibi çok çeşitli materyallerden yapılmıştır (Kuşoğlu, 1987:29). Pişmiş toprak zarf örnekleri de olmakla beraber genelde Avrupa porselenleri, Kütahya ve Tophane seramikleri arasında görülmektedir. Kütahya işi fincan zarfları ajurlu işçiliğiyle özgün formda fincan zarflarındandır. Fincan zarfları form olarak Kütahya seramiği zarflar, fincanla zarfin birleşik olduğu örnekler ve hem ajurlu hem de birleşik fincan zarfları olmak üzere üç grupta toplanır (Pala, 2012:377).

Fincan zarflarının en erken hangi dönemde kullanıldığı bilinmemektedir. Sultan III. Murad'ın oğullarının sünnet şenliklerini anlatan 1582 tarihli “Surname-i Hümayun” adlı eserde kahveci esnafının geçişi konulu minyatürde betimlenen fincanlar zarfsızdır (Kalay, 2018:149). 1680 tarihli Hazine Defterinde “Biniş kahvecileri yed’inde olan eşyadır” başlıklı yazıda “küçük fincanlar maa tabak (tabaklı)” şeklinde geçerken fincan zarfından bahsetmemektedir. Topkapı Sarayı Müzesi Hazine bölümünden günümüze kalan en erken örnek 1147 (1734) tarihini taşıyan bakır üzerine soğuk mineli ‘Amel-i Hasan’ usta imzası bulunan örnektir (Resim 63-64) (Bilirgen, 2011:104-105).



Resim 63: 1734 tarihli bakır fincan zarfı, T.S.M., Hazine bölümü, Env. no: 2/6472. (Bilirgen, 2011:103).



Resim 64: Amel-i Hasan damgası. (Bilirgen, 2011:103).

Osmanlı saraylarında ve yalı, köşk gibi varlıklı insanların yaşadığı yerlerde fincan zarfı kullanılırken kahvehanelerde ya da mütevazı evlerde tabak kullanılmıştır (Kalyoncu, 2011:375).

Madenden yapılan fincan zarflarına genelde fincanın formuna göre dövülerek şekil verilse de bazı örneklerde kullanılacak maden fincana sarılıp birleşim yerinden kaynak yapılarak tamamlanmıştır. Gövde kısmı bu şekilde tamamlanan fincan zarflarına ayak kısmı genellikle bir vida ile eklenmiştir (Kalay, 2018:149). Fincan zarflarının kullanımı 17. yüzyıldan 20. yüzyılın başına kadar devam etmiştir (Sözen-Tanyeli, 2010:260). 19. yüzyılda kulplu fincan zarfları yaygınlaşmıştır (Demirli-Öztürk, 2011:42). Avrupalılar fincan zarflarını form olarak uygunluğu sebebiyle yumurtalık adı verilen başka bir mutfak eşyasına dönüştürmüşlerdir (Kuşoğlu, 1987:29).

İlginç bir model olarak Avrupa yapımı değerli taş kakmalı ve mineli bir grup fincan zarfına küçük bir kurmalı bir mızıka yerleştirilmiştir (Resim 65-66). Zarfın altında yer alan düğmesi çevrilerek kurulan ve kahve içimi esnasında mızıka çalan bu örnekler dikkat çekicidir (Abdülaziz Bey, 2000: 211).



Resim 65: 19. Yüzyıl Avrupa yapımı, içinde müzik düzeneği olan fincan zarfı, T.S.M. Env. no: 2/2331. (Bilirgen, 2011:104).



Resim 66: 1840'a tarihlenen İsviçre yapımı müzik kutulu fincan zarfı. Metropolitan Sanat Müzesi. (Şchitoğlu, 2019:189).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
OSMANLI KAHVE KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN MANİSA MÜZESİNDE YER
ALAN ESERLER

4.1. Katalog

Katalog No: 1

Envanter No: 36

Türü: Zarflı Fincan

Malzemesi: Porselen-Gümüş

Zarf Ölçüleri: Y: 5 cm, Ağız Ç: 5,3 cm, Dip Ç: 2,8 cm

Fincan Ölçüleri: Y: 4 cm, Ağız Ç: 5,6 cm, Dip Ç: 2,2 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi 19. yüzyıl

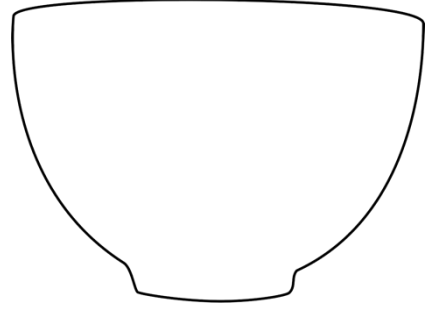
Fincan beyaz porselen malzemeden olup, dairevi ağızlı, yarım küreye yakın gövdelidir (Resim 69, Çizim 1). Kaide kısmı yuvarlak formda ve ortası çukurdur. Çukur kısmında kiremit rengi baskı (Kuznetsov marka) dikkat çekmektedir (Resim 68). Porselen fincanın kaidesinde altın renginde tek sıra bordür bulunurken ağız kısmında altın, pembe ve altın olmak üzere üç sıra halinde bordür gövdeyi çevrelemektedir.

Fincan zarfı gümüş malzemeden yarım küreye yakın formdadır. Zarf bezeme olarak iki sıra çizgi ile baklava şeklinde bölümlere ayrılmış, baklavaların içi kafesvari şekilde işlenmiştir. Kademelendirilmiş yüksek bir kaideye sahip zarfın ağız kısmı fistolu olarak sonlanmaktadır (Resim 70, Çizim2).





Resim 69: 36 envanter numaralı fincan.



Çizim 1: 36 envanter numaralı fincanın çizimi.



Resim 70: 36 envanter numaralı zarf.



Çizim 2: 36 envanter numaralı zarfın gövdesini oluşturan içi ajurlu baklavalara bölünmüş süsleme ögesinden bir kesit.

Katalog No: 2

Envanter No: 37

Türü: Zarflı Fincan

Malzemesi: Porselen-Gümüş

Zarf Ölçüleri: Y: 4,5 cm, Ağız Ç: 5,3 cm.

Fincan Ölçüleri: Y: 4 cm, Ağız Ç: 5,6 cm, Dip Ç: 2,2 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi 19. yüzyıl

36 Envanter numaralı eser ile aynıdır. (Kat. No:1)

Fincan beyaz porselen olup, dairevi ağızlı, yarım küreye yakın gövdelidir (Resim 71).

Kaide kısmı yuvarlak formda ve ortası çukurdur. Çukur kısmında kiremit rengi baskı (Kuznetsov marka) bulunurken porselen fincanın kaidesinde altın renginde tek sıra bordür dikkat çekmektedir. Ağız kısmında altın, pembe ve altın olmak üzere üç sıra halinde bordür gövdeyi çevrelemektedir.

Fincan zarfı gümüş malzemeden yarım küreye yakın formdadır. Zarf bezeme olarak iki sıra çizgi ile baklava şeklinde bölümlere ayrılmış, baklavaların içi kafesvari şekilde işlenmiştir. Zarfın ağız kısmı fistolu olarak sonlanırken, kaide kısmı kırık ve eksiktir (Resim 71).



Resim 71: 37 envanter numaralı fincan ve zarfı.

Katalog No: 3

Envanter No: 1475

Türü: Fincan Zarfi

Malzemesi: Pirinç

Ölçüleri: Y: 5 cm, Ağız Ç: 5 cm, Dip Ç: 2,5 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 24.05.1967

Gövdesi kaideye doğru daralan kadeh formundadır. Gövde kısmı 6 bölüme ayrılmıştır. Her bir bölüm ağız kısmında oval bir dilim oluşturacak şekilde çerçeve içine alınmıştır. Her bölümde kabartma şeklinde karanfil motifi işlenmiştir (Resim 72, Çizim 3). Karanfil motifinin yaprak dal çiçek bölümlerinde çizgisel motifler kullanılmıştır. Ağız kısmı dilimli formda olup dip kısmında ortası çukur kaidesi bulunmaktadır.



Katalog No: 4

Envanter No: 1476

Türü: Fincan Zarfi

Malzemesi: Pirinç

Ölçüleri: Y: 5 cm, Ağız Ç: 5 cm, Dip Ç: 2,5 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 24.05.1967

1475 envanter numaralı eser ile aynıdır. (Katalog no: 3)

Gövdesi kaideye doğru daralan kadeh formundadır (Resim 73, Çizim 4). Gövde kısmı 6 bölüme ayrılmıştır. Her bir bölüm ağız kısmında oval bir dilim oluşturacak şekilde çerçeve içine alınmış ve her bölümde kabartma şeklinde karanfil motifi işlenmiştir. Karanfil motifinin yaprak dal çiçek bölümlerinde çizgisel motifler kullanılmıştır. Ağız kısmı dilimli formdadır. Dip kısmında ortası çukur kaidesi bulunmaktadır.



Resim 73: 1476 envanter numaralı fincan zarfi.



Çizim 4: 1476 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.

Katalog No: 5

Envanter No: 1650

Türü: Fincan Zarfı

Malzemesi: Gümüş

Ölçüleri: Y: 5 cm, Ağız Ç: 6,5 cm, Dip Ç: 2,5 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 13.10.1967

Yuvarlak formda gövdesi olan fincan zarfının ağız kenarı iki sıra çizgi ile kademelendirilmiştir. Ağız kenarı ile gövde arasında kazıma tekniği ile birbirini takip eden dilimli süslemeler işlenmiştir. Dilimlerin içinde çizgisel bezeme alt kısmında ise noktalar şeklinde bezeme tüm ağız kenarında dönmektedir. Gövdede perde motifini andıran bir süsleme (Resim 76, Çizim 6) ile arasında ikili (bitişik) çiçek motifi olacak şekilde kazıma tekniği ile oluşturulmuş bir kompozisyon uygulanmıştır (Resim 75, Çizim 5). Kaide kazıma tekniği ile oluşturulmuş 6 kollu bir yıldız motifinin merkezine yerleştirilmiştir. Yıldızın çevresinden gövdeye doğru dilimli bir motif bulunmaktadır. Kaidesi dilimli formdadır.



Resim 74: 1650 envanter numaralı fincan zarfı.



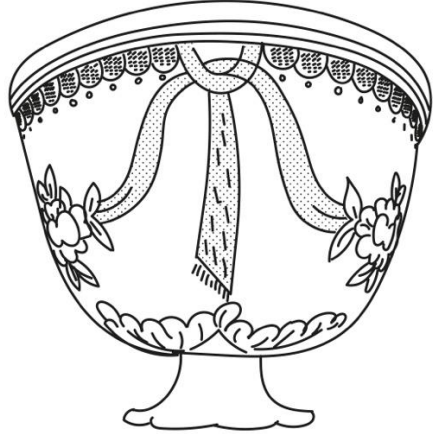
Resim 75: 1650 envanter numaralı fincan zarfı.



Çizim 5: 1650 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.



Resim 76: 1650 envanter numaralı fincan zarfı.



Çizim 6: 1650 envanter numaralı fincan zarfının çizimi.

Katalog No: 6

Envanter No: 2960

Türü: Fincan Zarfi

Malzemesi: Bronz

Ölçüleri: Yük: 4 cm, Ağız Ç: 6,5 cm, Dip Ç: 2,8 cm.

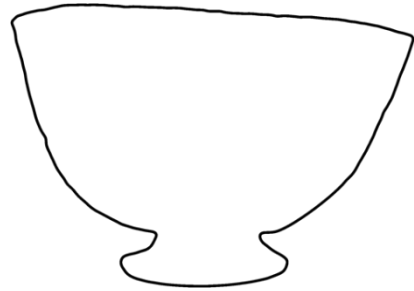
Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19-20. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 23.05.1966

Yarım küre formunda gövdeli geniş ağızlıdır (Resim 77, Çizim 7). Ağız kenarında kazıma tekniği ile oluşturulmuş üç sıra yiv vardır. Gövde üzerinde dövme tekniğiyle yapılmış stilize bitkisel motif dikkat çekmektedir. Kaidesi gövdenin içine çıkıntı oluşturacak şekilde basık formdadır. Kaideden gövdeye doğru dikey yivler bulunmaktadır. Ağız kenarında yarık bulunan fincan zarfının içine sarı boya bulaşmıştır.



Resim 77: 2960 envanter numaralı fincan zarfi.



Çizim 7: 2960 envanter numaralı fincan zarfi çizimi.



Resim 78: 2960 envanter numaralı fincan zarfi.

Katalog No: 7

Envanter No: 3006

Türü: Fincan

Malzemesi: Pişmiş Toprak

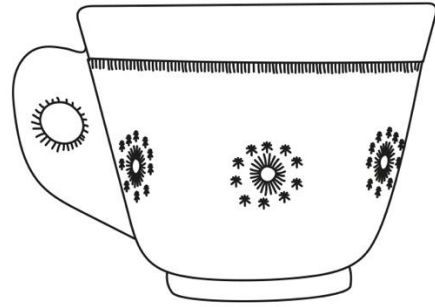
Ölçüleri: Yüksek: 4.7 cm, Ağız Ç: 5.9 cm,

Dönemi: Osmanlı Dönemi-20. yüzyıl

Pişmiş topraktan yapılmış kulplu fincan, yuvarlak dipli, ağız kısmına doğru genişleyen silindirik gövdeli ve tek kulpludur (Resim 79). Kırmızı topraktan yapılmış ve aynı renk ile astarlanmış fincanın üzerinde altı adet rozet motifi vardır (Çizim 9). Kulbun üstünden başlayarak tarama şeklinde yapılmış bir yiv gövdeyi dolanmaktadır (Çizim 8).



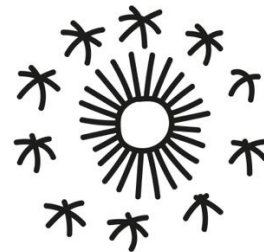
Resim 79: 3006 envanter numaralı fincan.



Çizim 8: 3006 envanter numaralı fincanın çizimi.



Resim 80: 3006 envanter numaralı fincan.



Çizim 9: 3006 envanter numaralı fincan üzerindeki rozet motifinin çizimi.

Katalog No: 8

Envanter No: 191

Türü: Kahve Sital Örtüsü

Malzemesi: Kumaş

Ölçüleri: Ç: 67 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi

Müzeye geliş tarihi: 07.02.1967

Pembe renk kumaştan yapılmış olan kahve sitil örtüsü daire formudur. Kumaş üzerine merkezde sarı kılaptan ile işlenmiş bir yıldız çiçeği bulunurken dışa doğru çarkıfelek düzeninde çiçek, dal ve yaprak motifli bitkisel kompozisyon devam etmektedir. Motifler üzerine işlenmiş altın rengi pullar ve çevresine yapılan sırma saçaklarla yoğun süsleme öğelerine sahip bir örnektir (Resim 81).



Resim 81: 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsü.

Katalog No: 9

Envanter No: 372

Türü: Kahve Stil

Malzemesi: Kumaş

Ölçüleri: Ç: 55 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 01.02.1966

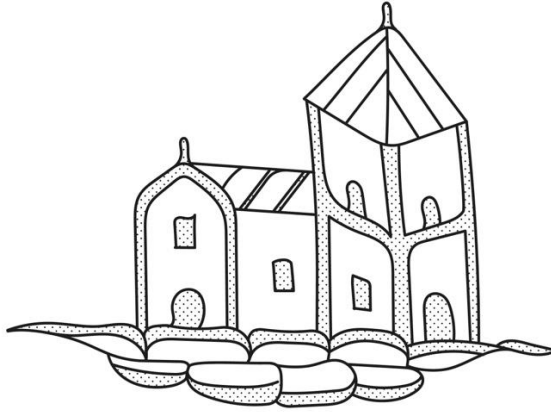
Turuncu renk kumaştan yapılmış olan kahve stil örtüsü daire formudur. Üç parça kumaşın birleştirilmesiyle daire formu verilmiştir. Üzerinde yeşil, mavi, krem, gri renklerinin tonları ile kasnak işleme tekniği ile oluşturulmuş bir kompozisyon bulunmaktadır. Merkezde oval bir çerçeve içine yerleştirilmiş çevresinde ağaç motiflerinin olduğu bir mimari yapı bulunmaktadır (Resim 83, Çizim 10). Yapı bir bölümü iki katlı kule şeklinde, bir bölümü tek katlı olacak şekilde iki bölüm şeklinde işlenmiştir. Kahve stil örtüsünün tüm yüzeyine altın rengi pullar ve kenarlarına gümüş rengi tel ve altın rengi pullarla saçak dikilmiştir. Saçak bölümünün bir kısmı kopuk ve eksik vaziyettedir.



Resim 82: 372 envanter numaralı kahve stil örtüsü.



Resim 83: 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünden detay.



Çizim 10: 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünden detay çizimi.

Katalog No: 10

Envanter No: 382

Türü: Kahve Torbası

Malzemesi: Deri

Ölçüleri: Ç: 43 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 01.02.1966

Siyah renk deri malzemedendir. Üzerinde gümüş renkte tellerle oluşturulmuş işleme bulunmaktadır. Kenarlardan ağız kısmına doğru işlenmiş olan bitkisel kompozisyon ağız çevresinin tamamını kaplamaktadır. Bitkisel kompozisyon laleyi andıran bir çiçek motifi ve spiral formda yapraklar ve dallar şeklinde oluşturulmuştur. Dalların arasında nokta şeklinde süslemeler dikkat çekmektedir. Kahve torbasının ağız kısmına açılan iki sıra halinde yuvarlak deliklerden püsküllü bir kordon geçirilmiştir (Resim 85). Arka yüzünde merkezde ortasında nokta işlenen 6 yapraklı bir çiçek motifi ve bu çiçek motifinin etrafında gövdede bulunan bitkisel kompozisyon minimal bir şekilde işlenmiştir. Merkezde yer alan süsleme kompozisyonundan kenar kısmında yer alan işlemlere doğru 32 adet kabartma şeklinde yol bulunmaktadır (Resim 86-87).



Resim 84: 382 envanter numaralı kahve torbası.



Resim 85: 382 envanter numaralı kahve torbası detay.



Resim 86: 382 envanter numaralı kahve torbasının arka kısmı.



Resim 87: 382 envanter numaralı kahve torbasının arka kısmında bulunan süsleme ögesinden detay.

Katalog No: 11

Envanter No: 1224

Türü: Kahve Değirmeni

Malzemesi: Ahşap-Ceviz

Ölçüleri: U: 79 cm, Y: 30 cm Hazne ç: 22 cm Kol U: 31 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 20. yüzyıl başı.

Müzeye geliş tarihi: 23.12.1966

Ahşap malzemeden yapılan kahve değirmeninin bir ucunda küp formunda muhafaza çekmecesini yer almaktadır. Çekmecenin üzerinde pirinçten yapılma hazne ve bıçaklı aksamı bulunan kahve değirmeninin ahşap topuzlu bir çevirme kolu bulunmaktadır (Resim 88-89). Çevirme kolu üzerinde bulunan muhtemel usta damgası okunamamaktadır. Ayrıca H. 1318 tarihi ve M. 1902 tarihi okunmaktadır (Resim 90).



Resim 88: 1224 envanter numaralı kahve değirmeni.



Resim 89: 1224 envanter numaralı kahve değirmeni.



Resim 90: 1224 envanter numaralı kahve değirmeninden detay.

Katalog No: 12

Envanter No: 1975

Türü: Dibek

Malzemesi: Ahşap

Ölçüleri: Ç: 22.8 cm, Y: 21.8 cm, Havan Kolu: 35 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl

Müzeye geliş tarihi: 03.01.1969

Ahşaptan oyma tekniği ile yapılan havanın taban kısmı düz, gövdesi silindir formda olup ağız kısmı kubbemsi formda sonlanmaktadır. Gövdeye çizgisel tarama, geometrik bezemeler ve zikzak şeritler şeklinde bir süsleme kompozisyonu işlenmiştir. Kazıma teknikli süslemelerin yanı sıra pirinç zimbalar süsleme ögesi olarak kullanılmıştır (Resim 91). Dibeğin üzerinde bir damga bulunmaktadır. Osmanlı döneminde bazı zanaat atölyelerinde üretilen eşyaların üzerine üretim numarasının işlendiği söylenmekle birlikte konuya yönelik ayrıntılı bir bilimsel yayına rastlanmamıştır (Resim 92). Dibek eli demirdendir.



Resim 91: 1975 envanter numaralı dibek.



Resim 92: 1975 envanter numaralı dibekten
detay.



Resim 93: 1975 envanter numaralı dibekten
detay.



Resim 94: 1975 envanter numaralı dibekten detay.

Katalog No: 13

Envanter No: 2606

Türü: Kahve Soğutucu

Malzemesi: Ahşap

Ölçüleri: Y: 24 cm, G: 13,5 cm K: 3.5 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19-20. yüzyıl.

Müzeye geliş tarihi: 09.12.1988

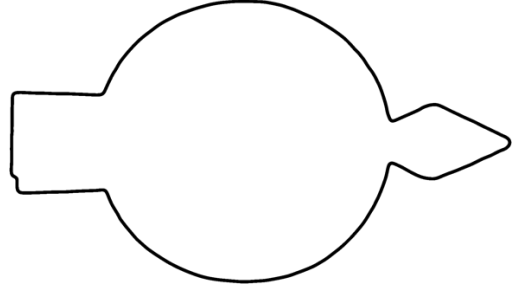
Ahşap, aynı formda iki parçanın bir kenarından çiviyle birleştirilmesi suretiyle oluşturulmuştur. Çiviyle birleştirilen kısım sabit, gövde ve oluk kısmı açılır kapanır şekilde yapılmıştır (Resim 97). Gövdesi dairevi, birleşim kısmı baklava, oluk kısmı dikdörtgen formdadır. Silindir gövdenin altta kalan kısmı düz bezemesizdir. Üst kısmı oyma tekniği ile merkezde daire içine alınmış 6 kollu bir yıldız ve merkezden dışa doğru birbirini tekrar eden yaprak benzeri süslemeler olacak şekilde oyulmuştur. Üst kapağın kenarlarında turuncu renk boncuk sırası bulunmakla birlikte boncuklar eksiktir (Resim 95, Çizim 12).



Resim 95: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.



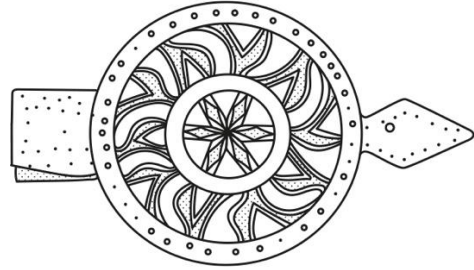
Resim 96: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.



Çizim 11: 2606 envanter numaralı kahve soğutucunun çizimi.



Resim 97: 2606 envanter numaralı kahve soğutucu.



Çizim 12: 2606 envanter numaralı kahve soğutucunun çizimi.

Katalog No: 14

Envanter No: 2588

Türü: Cezve

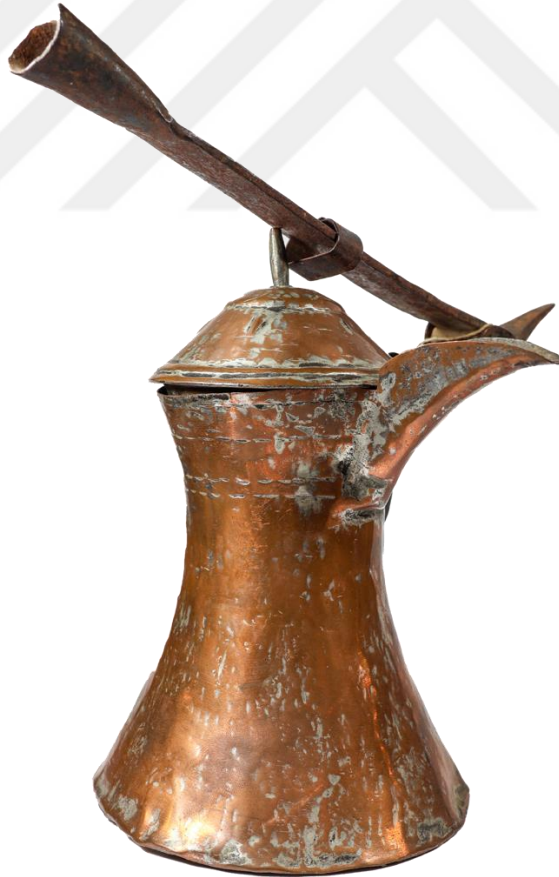
Malzemesi: Bakır

Ölçüleri: Y: 17 cm, Sap U: 19 cm Taban Ç: 10,5 cm.

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19. yüzyıl.

Müzeye geliş tarihi: 04.12.1987

Cezvenin gövdesi silindirik, ağız kısmı gaga formunda olup külah şeklinde bir kapağı bulunmaktadır. Kapağın üzerinde sivri bir tutamaç ve iki yiv şeklinde bant yer almaktadır. Gaga formunda ağız ve sap kısmı arasında 4 sıra halinde çizgisel süsleme vardır. Katlanır bir mekanizmaya sahip olan sap kısmı demir malzemeden üretilmiş ve lehimleme tekniği ile bakır gövdeyle birleştirilmiştir (Resim 98, Çizim 13).



Resim 98: 2588 envanter numaralı cezve.



Resim 99: 2588 envanter numaralı cezve.



Resim 100: 2588 envanter numaralı cezve.



Çizim 13: 2588 envanter numaralı cezvenin çizimi.

Katalog No: 15

Envanter No: 2806

Türü: Cezve

Malzemesi: Bakır

Ölçüleri: Ağız Ç: 6,5 cm, Taban Ç: 9,1 cm Yüksek: 9,6 cm Sap U: 29 cm

Dönemi: Osmanlı Dönemi- 19-20. yüzyıl.

Müzeye geliş tarihi: 31.12.2002

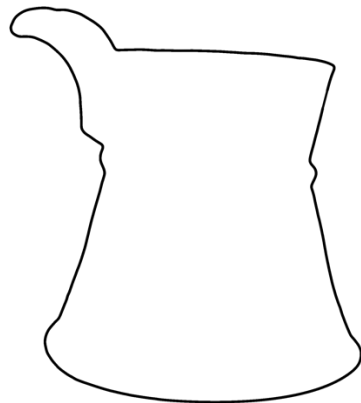
Silindirik formda bir gövdesi bulunmaktadır. Ağız kısmı gaga formundadır (Resim 102, Çizim 14). Sap kısmı üç adet punto ile gövdeye birleştirilmiştir. Boyundan gövdeye geçiş kısmında bilezik formunda bir kabartma bulunmaktadır.



Resim 101: 2806 envanter numaralı cezve.



Resim 102: 2806 envanter numaralı cezve.



Çizim 14: 2806 envanter numaralı cezvenin çizimi.

BEŞİNCİ BÖLÜM

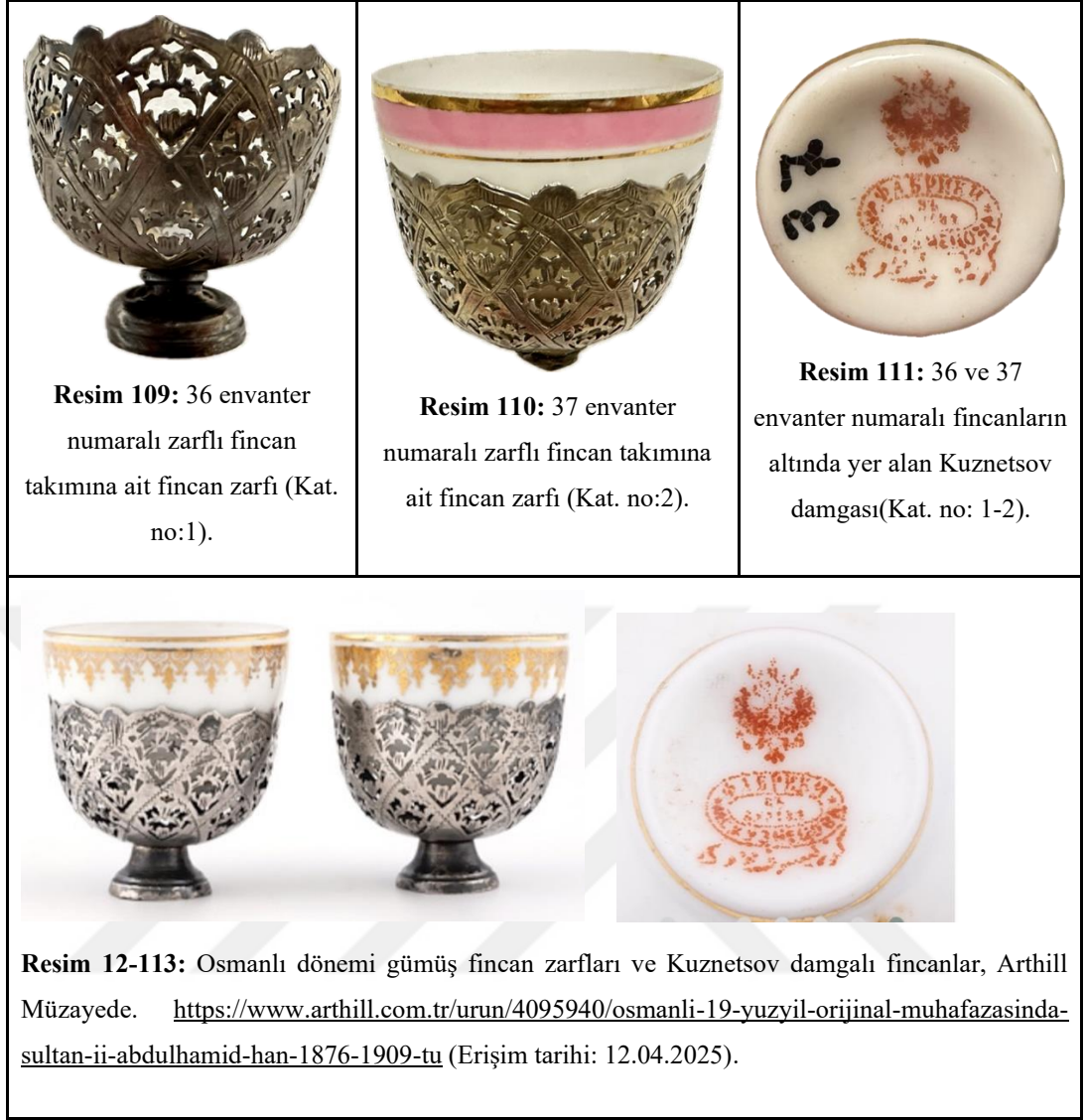
KARŞILAŞTIRMA VE SONUÇ

5.1. Karşılaştırma

 Resim 103: 36 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı (Kat. no:1).	 Resim 104: 37 envanter numaralı zarflı fincan takımına ait fincan zarfı (Kat. no:2).	 Resim 105: 1475 envanter numaralı fincan zarfı (Kat. no:3).
 Resim 106: 1476 envanter numaralı fincan zarfı (Kat. no:4).	 Resim 107: 1650 envanter numaralı fincan zarfı (Kat. no:5).	 Resim 108: 2960 envanter numaralı fincan zarfı (Kat. no:6).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonunda 2 adeti fincanıyla birlikte olmak üzere 6 adet fincan zarfı bulunmaktadır. 36 ve 37 envanter numaralı zarflar ile 1475 ve 1476 envanter numaralı zarflar aynı takımın parçaları olup yıpranmışlık oranı olarak birbirinden ayrılmaktadır. Form açısından 36, 37, 1650 ve 2960 envanter numaralı zarflar geniş ağızlı şişkince gövdeli kaideye doğru daralan kadeh formunda zarflardır. Birbiriyle aynı olan 1475 ve 1476 envanter numaralı zarflar konik gövdeli, kaideye doğru daralan kadeh formunda zarflardır.

Malzeme açısından 36, 37 ve 1650 envanter numaralı fincan zarfları gümüş, 1475, 1476 envanter numaralı fincan zarfları pirinç, 2960 envanter numaralı zarf bronz malzemeden yapılmıştır. Süsleme özellikleri açısından 36 ve 37 envanter numaralı gümüş fincan zarflarının gövdelerinde ajur tekniğinde yapılmış kafesvari bir bezeme kompozisyonu görülmektedir. Ağız kenarları dilimli olarak sonlanan fincan zarflarının gövdeleri baklava motifleriyle çerçevelendirilmiş ve birbirini tekrar eden delikli motifler şeklindedir. 1475 ve 1476 envanter numaralı zarfların ağız kısmı dilimli olup ağız kısmından kaideye doğru ters “U” şeklinde çerçevelendirilen bölümlere kabartma tekniğiyle karanfil motifleri işlenmiştir. Karanfil motiflerinin dal yaprak kısımlarında çizgisel bezemeler bulunmaktadır. 1650 envanter numaralı fincan zarfı kazıma tekniğiyle yapılmış ağız kenarında bir sıra içi çizgisel bezeme ile doldurulmuş dilim motifi dönerken kaideye doğru perde benzeri bir motifin arasına yerleştirilmiş ikili (bitişik) çiçek motifi işlenmiştir. 2960 envanter numaralı fincan zarfı dövme tekniğinde yapılmış stilize bitkisel bir kompozisyona sahiptir.



Katalog çalışması kapsamında incelenen 36 ve 37 envanter numaralı fincan zarfları ve fincanlara oldukça benzeyen bir çift örnek Arthill Müzayede sayfasında bulunmaktadır. Arthill Müzayede sayfasında yer alan fincan zarfları malzeme, form ve süsleme özellikleri olarak 36 ve 37 envanter numaralı fincan zarfları ile neredeyse aynıyken farklı olarak üzerinde Sultan 2. Abdülhamid damgası bulunmaktadır. Resim 112 ve 113'te yer alan fincanlar malzeme, form ve Kuznetsov⁸ üretimi olması bakımından 36 ve 37 envanter numaralı fincanlar ile aynı olup ağız kenarında yer alan altın rengi bezeme kompozisyonu açısından farklılık göstermektedir.

⁸ Kuznetsov Porselen Fabrikası 1889 yılında Rusya'nın Volkhov kentinde kurulmuştur. Porselen tasarımlarında ağırlıklı olarak bitkisel motifler kullanan fabrika, Orta Asya ve Osmanlı pazarına yönelik ürettiği porselenlerle ticari ağını genişletmiştir (Aktepe, 2025:48).



Resim 114-115: 1475-1476 envanter numaralı fincan zarfları (Kat. no: 3-4).



Resim 116: Ajurlu fincan zarfı, Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001: 112).



Resim 117: Bağa fincan zarfı, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:177).



Resim 118: Lut Gölü taşından fincan zarfı, Garo Kürkman Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001: 119).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 1475-1476 envanter numaraları ile kayıtlı fincan zarfları konik gövdesi kaideye doğru daralan kadeh formunda fincan zarflarındandır. Form olarak Işıl-Mehmet Akgül koleksiyonunda yer alan (Resim 116), Milli Saraylar Koleksiyonunda yer alan (Resim 117) ve Garo Kürkman Koleksiyonunda yer alan (Resim 118) fincan zarfları ile aynıdır. 1475, 1476 envanter numaralı fincan zarfları pirinç, Resim 116’da yer alan örnek gümüş, Resim 117’de yer alan örnek bağa, Resim 118’de yer alan örnek lut gölü taşından olmak üzere malzeme açısından birbirinden farklıdır. Süsleme özellikleri olarak 1475, 1476 envanter numaralı eserlerde karanfil motifleriyle küçük çizgisel bezemeler hakimken Resim

116'da yer alan gümüş fincan zarfında ajurlu barok etkili motifler kullanılmıştır. Resim 117'de yer alan bağa fincan zarfı, üzerine aplike edilen bitkisel ve mimari bezemesiyle dikkat çekici bir örnektir. Resim 118'de yer alan lut gölü taşından yapılma fincan zarfı üzerinde stilize bitkisel motif bulunmaktadır.



Resim 119: 1650 envanter numaralı fincan zarfının farklı açılardan fotoğrafı (Kat. no: 5)



Resim 120: Gümüş üzerine altın kaplama fincan zarfı, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:181).



Resim 121: Kallavi fincan zarfı, Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:113).



Resim 122: Gümüş üzerine altın kaplama fincan zarfı, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:181).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 1650 envanter numarasıyla kayıtlı fincan zarfı gümüş malzemeden yapılma geniş ağızlı kaideye doğru daralan kadeh formunda fincan zarflarındandır. Milli Saraylar koleksiyonunda yer alan (Resim 120 ve Resim 122) örnekler ve Işıl Mehmet Akgül koleksiyonunda yer alan (Resim 121)

örnek ile form olarak aynıdır. 1650 envanter numaralı eser ve karşılaştırılan örnekler yapım malzemesi olarak gümüş kullanılması açısından aynı olmakla birlikte Milli Saraylar Koleksiyonunda yer alan örnekler (Resim 120 ve Resim 122) altın kaplamaya sahiptir. Süsleme olarak 1650 envanter numaralı fincan zarfının silindirik gövdesi üzerinde kazıma tekniğiyle yapılmış perde benzeri bezeme arasında ikili (bitişik) çiçek motifi ve ağız kenarında noktasal ve dilimli bir sıra motif bulunmaktadır. Milli Saraylar Koleksiyonunda yer alan örnekler (Resim 120 ve Resim 122) birbirinden farklı olmalarına rağmen aynı takımın parçalarıdır. Resim 120’de yer alan örnek üzerinde kazıma tekniğiyle yapılmış “Afiyet olsun efendim” yazısı bulunurken Resim 122’de yer alan örneğin gövdesinde tamamen ajur tekniğiyle yapılmış bezeme kompozisyonu hakimdir. Işıl-Mehmet Akgül koleksiyonunda yer alan örnek ağız kenarında bulunan yivlerle kademelendirilmiş, gövdeden kaideye doğru dilimli çerçevelerin içi bir dolu bir boş olacak şekilde bitkisel bezemeyle doldurulmuştur.



Resim 123: 2960 envanter numaralı fincan zarfının farklı açılardan fotoğrafı (Kat. no: 6)



Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 2960 envanter numarası ile kayıtlı fincan zarfı bakır malzemeden yapılmış geniş ağızlı, yarım küre gövdeli, basık kaidelidir. Form ve malzeme açısından karşılaştırılan örnekler (Resim 124, Resim 125 ve Resim 126) ile oldukça benzerdir. 2960 envanter numaralı fincan zarfı ile Bitlis Etnografya Müzesinde yer alan örnek (Resim 124) süsleme açısından ağız kenarında bulunan kazıma tekniğiyle yapılmış yivleri ve gövdede yer alan kabartma teknikli stilize bitkisel motifleriyle birbirine çok yakın örneklerdir. Resim 125 ve Resim 126’da yer alan örnekler form ve malzeme açısından 2960 envanter numaralı örneklerle benzer olmakla birlikte süsleme özellikleri açısından daha belirgin bitkisel bir kompozisyon içerir.





Resim 128: Tophane üretimi fincan. 19. yüzyıl, Işıl-Mehmet Akgül koleksiyonu. (Özpalabıyıklılar, 2001:118).

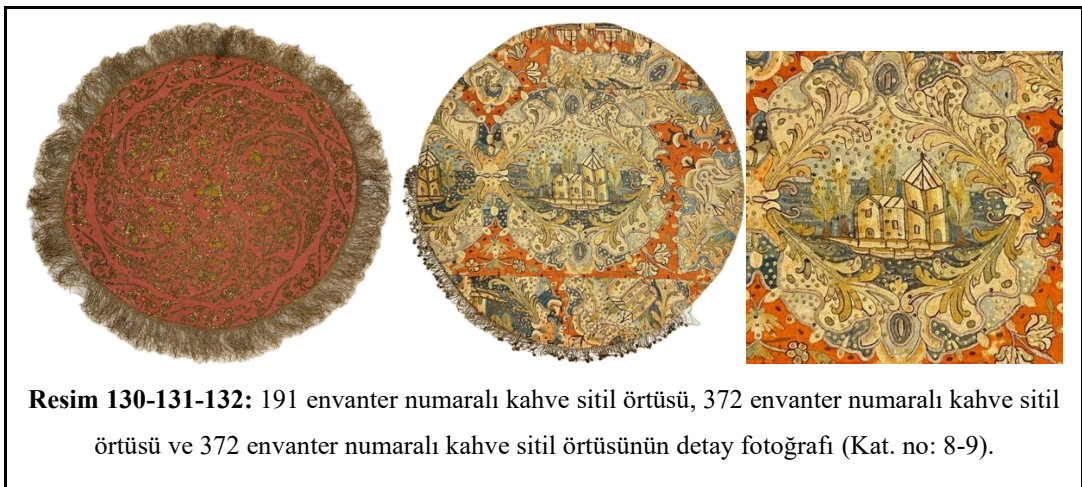


Resim 129: Osmanlı Dönemi Tophane işi fincan.

Arhill

Müzayede. <https://www.arhill.com.tr/en/product/5395414/osmanli-19-yuzyil-toplane-isi-cift-fincan-ve-tabagi-19-yuzyil-osmanli-tophan> (Erişim tarihi: 12.04.2025).

Manisa Müzesi etnografya seksiyonuna 3006 envanter numarası ile kayıtlı pişmiş toprak fincan (kat. no: 7) yuvarlak dipli, ağız kısmına doğru genişleyen silindirik gövdeli ve tek kulpludur. Resim 128 ve Resim 129’da yer alan örnekler malzeme ve tek kulplu örnekler olması açısından 3006 envanter numaralı örnekle aynı olmakla birlikte süsleme kompozisyonu bakımından daha zengin örneklerdir. Işıl-Mehmet Akgül koleksiyonunda yer alan fincanda (resim 128) “Han-ı Abdülhamid” yazılı olup, Resim 129’da yer alan örnek üzerinde altın yaldız süslemeler, Ayyıldız ve madalyon içerisinde Sultan II. Abdülhamid tuğrası bulunmaktadır. Form olarak Resim 128’de yer alan örnek tabanı dar, gövde ve ağız kısmı geniş silindirik örneklerdendir. Resim 129’da yer alan örnek ise tabanı dar, ağız kısmına doğru genişleyen silindirik gövdeli, kulptan sonra gövdeye oranla daha geniş bir ağızla nihayetlenen örneklerdendir.



Resim 130-131-132: 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsü, 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü ve 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsünün detay fotoğrafı (Kat. no: 8-9).

		
Resim 133: Sital Puşidesi, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:168).	Resim 134: Sital Puşidesi, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:162).	Resim 135: Sital Puşidesi, Milli Saraylar Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:160).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 191 envanter numarası ile kayıtlı kahve sitil örtüsü (kat. no:8) pembe renk kumaş üzerine sarı pul ve kılaptan ile işlenmiş tekstil örneklerden olup, 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü (kat. no:9) turuncu renk kumaş üzerine yeşil, mavi, gri renklerinin tonları ile kasnak işleme tekniğinde yapılmış üç parça kumaşın birleştirilmesiyle oluşturulmuştur. 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsünün merkezinde altı kollu bir yıldız çiçeği ve dışa doğru çarkıfelek kompozisyonunda çiçek, dal, yaprak şeklinde yoğun bitkisel motif işlenmiştir. İşlemelerin üzerine sarı pullar dikilmiş, kenarları sim saçak ile çevrelenmiştir. 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü merkezinde oval bir çerçeve içerisinde işlenen ağaç ve mimari motif ile dikkat çekici bir örnektir. Örtünün yüzeyine ve saçaklarına sarı pullar dikilmiştir. Milli Saraylar Koleksiyonunda yer alan örnek (Resim 133) kumaş üzerine altın rengi pullarla pul işi tekniğinde merkezde çok yapraklı bir çiçek, kenarlardan merkeze doğru kurdele ile bağlı çiçek buketleri şeklinde oluşturulmuştur. Resim 134 ve 135'te yer alan örnekler üzerinde altın metal tel ile bitkisel bir kompozisyon oluşturulmuş ve tohum işi tekniğiyle incilerle bezenmiştir. Örneklerin tamamı saçaklıdır. Karşılaştırılan örnekler süsleme özellikleri açısından 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsüne (kat. no: 8) yakın örneklerdir.



Resim 136: Farklı açılardan 1224 envanter numaralı kahve değirmeni, (Kat. no: 11).



Resim 137: Ahşap kahve değirmeni, Ayten Kükner Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:83).



Resim 138: Ahşap kahve değirmeni, Naim Arnas Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:85).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonunda yer alan 1224 envanter numaralı kahve değirmeni (kat. no:11) bir ucunda küp formunda muhafaza çekmecesini olan piriñ hazneli, tablalı bir yer değirmeni olup ahşap topuzlu çevirme koluna sahiptir (Resim 136). Ayten Kükner Koleksiyonunda yer alan ahşap kahve değirmeni (Resim 137) malzeme, gövde formu olarak 1224 envanter numaralı eserle benzer, tabla formunun dikdörtgen oluşu ve kazıma tekniğiyle yapılmış süslemeleri açısından farklıdır. Naim Arnas Koleksiyonunda yer alan kahve değirmeni (Resim138) gövde formu, tabla formu, malzeme ve süsleme olarak sade bir örnek olması bakımından 1224 envanter numaralı esere çok yakın bir örnektir.



Resim 139: Farklı açılardan 1975 envanter numaralı dibek. (Kat. no: 12)



Resim 140: Ahşap kahve dibek, Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:82).

Resim 141: Ahşap kahve dibek, Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:82).

Resim 142: Ahşap kahve dibek, Ayten Kükner Koleksiyonu, (Özpalabıyıklılar, 2001:81).

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 1975 envanter numarası ile havan olarak kayda giren kahve dibek, Osmanlı Dönemi (19. yüzyıl) silindirik formlu ahşap dibek örneklerindendir (kat. no:12). Malzeme, form, dönem ve süsleme olarak benzer örnekler başka müzelerde, özel koleksiyonlarda ve müzayedelerde görülmektedir. Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonunda yer alan ahşap kahve dibekleri (Resim: 140-141) ve Ayten Kükner Koleksiyonunda yer alan dibek (Resim 142) yapım malzemesi, form ve dönem olarak 1975 envanter numaralı eser ile aynıdır. Süsleme olarak 1975 envanter numaralı eserde kazıma tekniğiyle yapılmış çizgisel bezemeler ve demir kabarıklar yer

almaktadır. Süsleme özellikleri olarak Resim 141’de yer alan örnek üzerinde benzer şekilde kazıma tekniğiyle yapılmış çizgisel bezeme ve demir kabarcıklar bulunurken farklı olarak ağız kenarında gümüş süsleme yer almaktadır. Resim 140’ta yer alan örnek sedef, fildişi ve gümüş kakmalar ile bezenmiş, Resim 142’de yer alan örnek üzerinde süsleme ögesi olarak kemik, fildişi ve küçük çiviler kullanılmıştır.



Resim 143: Farklı açılardan 2606 envanter numaralı kahve soğutucu (Kat. no: 13)



Resim 144: Ahşap kahve soğutucu, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu, (Yıldız, 2011:141).

Resim 145: Ahşap kahve soğutucu, Kurukahveci Mehmet Efendi Arşivi.

Resim 146: Kütahya kahve soğutucu, NevMüzayecilik, <https://www.nevmuzayecilik.com/kutahya-kahve-sogutucu.html> (Erişim tarihi: 11.05.2024)

Manisa Müzesi Etnografya seksiyonuna 2606 envanter numarasıyla kayıtlı kahve soğutucu (kat. no:13) gövdesi dairevi, birleşim kısmı baklava, oluk kısmı dikdörtgen formda iki ahşap parça birleştirilerek oluşturulmuştur. Üst kapağın gövde kısmında merkezde daire içine alınmış 6 kollu bir yıldız, dışa doğru yaprak benzeri motifin birbirini takibi şeklinde oyma tekniğiyle yapılmış bir süsleme kompozisyonu görülmektedir. Dış çerçevede turuncu renkli boncuk dizisi ile hareketlendirilmiştir. Resim 144’te yer alan örnek ahşap malzemeden oval forma sahip olup üzerinde balık

pulu motifi işlenmiş bir örnektir. Resim 145'te yer alan örnek ahşap malzemeden yapılmış olması ve gövde formu açısından 2606 envanter numaralı örnekle benzer olmakla birlikte üzerinde süsleme açısından altın ve gümüş renkli metal plakalar içerir. Kahve soğutucu olarak ahşap malzemeli örneklerle kıyasla daha az görülen seramik örnek (Resim 146) boyama tekniğiyle yapılmış süsleme kompozisyonu ve oluk kısmında yer alan kuş figürüyle dikkat çekici bir örnektir.



Resim 147: Farklı açılardan 2588 envanter numaralı cezve (Kat. No: 14).



Manisa Müzesi Etnografya Seksiyonuna 2588 envanter numarası ile kayıtlı cezve (kat. 14) gövde kısmı silindirik, ağız kısmı gaga formunda olup süsleme açısından sade bir örnektir. Bakır malzemeden yapılmış cezvenin sap kısmı demirden katlanır mekanizmaya sahiptir. Monik-Ceri Benardete koleksiyonunda yer alan cezve (Resim 148) gövde formu ve kapaklı olması bakımından 2588 envanter numaralı cezve ile

benzer olup gümüş malzemeden yapılması ve süsleme olarak yoğun çizgisel bezemeye sahip olması açısından farklıdır. Özlem-Haluk Perk koleksiyonunda yer alan cezve (Resim 149) malzeme, katlanır sap kısmı ve kapaklı oluşu bakımından benzer, form olarak şişkince gövdeye sahip olması bakımından farklıdır. Gündag Kayaoğlu koleksiyonunda yer alan cezve (Resim 150) malzeme, form, katlanır sap kısmı, kapaklı oluşu açısından 2588 envanter numaralı esere yakın bir örnektir.



Manisa Müzesi Etnografya seksiyonunda yer alan 2806 envanter numaralı cezve (kat. no:15) gövdesi silindir, ağız kısmı gaga formlu oldukça sade bir cezvedir. Işıl-Mehmet Akgül Koleksiyonunda yer alan cezve, sap kısmında bulunan firuze taş ve sap kısmının altında bulunan “S” formunda metal süsleme ile hareketlendirilmiş bir örnektir. (Resim 152) Türk ve İslam Eserleri Müzesinde yer alan cezveler silindir formlu gövdesi ve ağız formu açısından 2806 envanter numaralı esere benzetmekle birlikte süsleme açısından daha zengin örneklerdir (Resim 153 ve Resim 154). Resim 153’te yer alan örneğin sap kısmı delikli ve gövdeye birleşim yerinde yer alan yeşil, kırmızı

boncuklar ve sallantısı ile, Resim 154'te yer alan örnek gümüş savat tekniğinde yapılma cami ve peyzaj bezemeleri ile işçilik olarak özenli örneklerdendir.



5.2.Sonuç

Etiyopya'da keşfedilen kahve önce Yemen'e kısa bir süre sonra da Kahire'ye ulaşmıştır. Osmanlı Devleti'nin 1517 yılında Kahire'yi ele geçirdiğinde kahve ile ilk kez karşılaştığı düşünülmektedir. 16. yüzyıl ortalarına gelindiğinde kahvenin Osmanlı sarayına girmesiyle önemini günümüze dek sürdüren yeni bir kültür sosyal yaşama hâkim olmuştur. Kahve sarayda kahveci ekibi tarafından törensel bir sunumla

yemeklerden sonra ikram edilmiştir. Kahve tüketimi sarayla sınırlı kalmamış, kısa sürede törenlerde, mesire alanlarında, hamamlarda, mütevazı evlerde severek tüketilmiştir.

Osmanlı topraklarında kahve tüketiminin başlangıcına dair kaynaklara bakıldığında erken dönemlerde pişirme tekniği, kullanılan araç gereçler açısından ithal edildiği coğrafyanın etkisi yoğun bir şekilde gözlenmektedir. Seyahatnamelerde ilk dönemlerde kahvenin kazanlarda kaynatıldığı günümüz fincanlarından daha büyük kâse formunda kaplarda tüketildiği bilgisi bulunmaktadır. Kısa sürede benimsenen kahve ekseninde yeni araç gereçler üretilmiş ve bu araç gereçlerle seremoniye dönüşen kahve sunumları renklendirilmiştir. Ayrıca kahve Osmanlıda kendine has pişirme tekniğiyle Türk kahvesi adı altında yeni bir kimlik kazanmıştır.

Üretilen araç gereçlerin bir kısmı müzelerde, özel koleksiyonlarda muhafaza edilerek günümüze kadar ulaşmıştır. Manisa müzesinde incelemesi yapılan kahve kültürü ile ilgili eserlerde günümüze gelebilen hazırlık ve sunum esnasında kullanılan araç gereçlere örnektir.

Çalışma kapsamında Manisa Müze Müdürlüğü Etnografya seksiyonuna kayıtlı 6 adet fincan zarfı (2 adedi fincanıyla birlikte), 1 adet pişmiş toprak fincan, 2 adet kahve sitil örtüsü, 1 adet kahve torbası, 1 adet kahve değirmeni, 1 adet dibek, 1 adet kahve soğutucu ve 2 adet cezve olmak üzere toplam 15 adet eser incelenmiştir. Bu eserlerden kahve değirmeni, dibek, kahve soğutucu ve cezveler kahvenin hazırlık aşamasında kullanılan malzemeler iken kahve fincanları, fincan zarfları ve kahve sitil örtüleri sunum aşamasında kullanılan eserlerdir.

Fincan zarflarından 3 tanesi gümüş, 2 tanesi pirinç, 1 tanesi bronz malzemeden yapılmıştır. Müzeye geliş tarihleri ve yöntemleri açısından bir değerlendirme yapılacak olursa 36 ve 37 envanter numaralı gümüş fincan zarflarının müzeye geliş tarihi ve müzeye alım yöntemine dair bilgi envanter defterinde bulunmazken yapılan ilk envanterlerden olması 1960'lı yıllarda kayıt altına alındığı düşüncesini oluşturmaktadır. 1475-1476 envanter numaralı pirinç fincan zarfları ile 1650 envanter numaralı gümüş fincan zarfı 1967 yılında satın alma yoluyla müze koleksiyonuna kazandırılmıştır. 2960 envanter numaralı bronz fincan zarfı 1966 yılında müze koleksiyonuna bağışlanmıştır.

Fincanlardan 36 ve 37 envanter numarasına zarflarıyla kaydedilen örnekler porselen malzemeden yapılma olup müzeye geliş tarihi ve yöntemi belirsiz grup

içerisindedir. 3006 envanter numaralı p.t. fincan ise Manisa Müzesi Arkeoloji seksiyonundan devir yoluyla Etnografya koleksiyonuna dahil olmuştur.

191 envanter numaralı kahve sitil örtüsü tekstil eser grubunda yer almakta ve envanter kaydından 1967 yılında Topkapı Sarayı Müzesinden devredildiği bilgisine erişilmektedir. 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü ile 382 envanter numaralı kahve torbası yine Topkapı Sarayı Müzesine ait olup İzmir Müzesi aracılığıyla koleksiyona devredilmiştir.

Kahvenin öğütölme aşamasında kullanılan 1224 envanter numaralı kahve değirmeni 1966 yılında, 1975 envanter numaralı dibek ise 1969 yılında satın alma vasıtasıyla müze koleksiyonuna kazandırılmıştır.

2606 envanter numaralı kahve soğutucusu 1988 yılında satın alma yoluyla müze koleksiyonuna dahil olmuşken 2588 envanter numaralı cezve 1987 yılında, 2806 envanter numaralı cezve ise 2002 yılında müzeye bağışlanmıştır.

Karşılaştırma bölümünde fincan zarfları için öncelikle kendi içlerinde bir karşılaştırma yapılmış daha sonra müze katalogları, özel koleksiyonlar ve müzayede sayfalarında benzer örneklerle ulaşılarak form, malzeme ve süsleme özellikleri açısından karşılaştırma yoluna gidilmiştir. Manisa Müzesinde yer alan fincan zarflarından 2 adedi (36-37 ve 1475-1476) çift olup sadece yıpranmışlık oranı olarak birbirinden farklıdır. 3006 envanter numarasına kayıtlı pişmiş toprak fincan malzeme açısından benzer olan tophane işi örneklerle karşılaştırılmıştır.

Kahve sitil örtülerinin karşılaştırılmasında 191 envanter numaralı kahve sitil örtüsüne süsleme özellikleri açısından benzer örneklerle Milli Saraylar Koleksiyonunda ulaşılarak karşılaştırma yoluna gidilmiştir. 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü üzerinde yer alan mimari kompozisyon ile özgün bir örnek olup benzer bir örneğe rastlanılmamıştır. Ayrıca 382 envanter numaralı kahve torbası da benzer bir örneğe ulaşamadığından sadece katalog kısmında değerlendirilmiştir.

Manisa Müzesi'nde kahve öğütme işlevine yönelik 1 adet kahve değirmeni, 1 adet dibek bulunmaktadır. Bahsi geçen kahve değirmeni ve dibeğe yönelik karşılaştırma özel koleksiyonlarda ulaşılan örnekler üzerinden yapılmıştır.

Kahve çekirdeklerinin soğutulması aşamasında kullanılan kahve soğutucular işlevinin yanı sıra bir asma aparatıyla duvara asılan dekoratif objeler şeklinde düşünüldüğünden genelde farklı süsleme öğelerinin bir arada kullanıldığı özenli işçiliğe sahip eserlerdendir. 2606 envanter numaralı kahve soğutucusunun

karşılaştırılmasında faydalanılan eserler arasında da bu bakış açısıyla üretilmiş eserler bulunmaktadır.

Müze koleksiyonunda yer alan kahve pişirme işlevine sahip cezveler oldukça sade örneklerdendir. Değerlendirme sürecinde özellikle form ve malzeme açısından edinilen örneklerle karşılaştırma yoluna gidilmiştir.

Eserler süsleme özellikleri açısından değerlendirildiğinde genel olarak bitkisel ve geometrik motiflerin kullanıldığı görülmüştür. Tekstil eser grubu olarak incelediğimiz saray menşeli eserlerin (Env. No:191, 372, 382) üzerinde stilize lale, yıldız çiçeği, yaprak, dal gibi yoğun bitkisel süsleme öğeleri barındırdığı görülmüştür. Bu eserlerden 372 envanter numaralı kahve sitil örtüsü üzerine işlenmiş barok etkili çerçeve içinde yer alan mimari kompozisyonla dikkat çekici bir örnektir. Metal ve ahşap eserlerde ajur, kazıma, dövme gibi tekniklerle yapılmış bitkisel ve geometrik bezeme görülmektedir. Bahsi geçen tekniklerle eserler üzerine uygulanan Türk sanatı kökenli işleme motiflerinin yanı sıra barok etkili çerçeve, perde, saçak benzeri motifler kullanıldığı da gözlenmiştir.

Manisa Müzesinde incelenen kahve kültürüne yönelik örneklerin karşılaştırılması sürecinde ulaşılan benzer örnekler, süsleme özellikleri ve kondisyonları düşünülerek eserlerin 19-20. yüzyıla ait olabileceği kanaati oluşmuştur.

Topkapı Sarayı Müzesinden devredilen eserler dışında incelenen kahve kültürüne yönelik araç gereçlerin envanter kayıtlarında kimlere ait olduğu ve nereden geldiği bilgisi bulunmamakla birlikte eserlerin yerel zanaat atölyelerinden çıkmış olabileceği ya da çeyiz yoluyla Manisa bölgesine gelmiş olabileceği düşünülmektedir. Kullanılan malzeme ve süsleme yoğunluğu düşünüldüğünde varlıklı kimselere ait olabilecek nitelikte araç gereçler olduğu gibi sadece işlev gözetilerek üretildiği anlaşılan mütevazı evlere ait olabilecek araç gereçler de bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

Ağıldere, S. T., (2019). Batılı Seyyahların Gözünden İstanbul ve Cezayir'den Kahve ve Kahvehane Kültürü (17.YY-19.YY). *Milli Folklor*, 16(122): 14-28.

Aktepe, F., (2025). *18-20. Yüzyıl Rusya Porselenleri*, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Alyanak, Ş., (2001). Alafranga Kahve Makineleri ve Cezveleri, *Tanede Saklı Keyif, Kahve* (64-75). Özpallabıyıklılar, S., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Arslan, S. A., Şahiner, N., (2022). Kayseri Müzesi'ndeki Kahve Kutuları, Ülkü, C., Elemana H., (Ed.), 26. Uluslararası Orta çağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu, Mersin: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayını.

Aşık, A. N., (2017). Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(4): 310-325.

Aydın, C., (2011) Kahvehanelerin Kültürel Yaşamdaki Yeri, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* (81-87). Yıldız, Y., İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Batur, E., (2001). Kahverengi Tanede Saklanan Keyif. *Tanede Saklı Keyif, Kahve*. (6-9). Özpallabıyıklılar, S., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Bilirgen, E., (2011). Osmanlı Saray Hazinesi'nden Fincan Zarfları, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, (103-109). Yıldız, Y., İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Birsel, S., (1991). *Kahveler Kitabı*. İstanbul: Nisan Yayınları.

Bostan, İ., (2001). *Kahve*. Diyanet İslam Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları, 24:202-205.

Brosh, N.,(2004). *Turkish Delights: Treasures From the Land of Sultans and Kings*. Jerusalem: The Israel Museum.

Ceviz, N. (2004). Kahvenin İslam Dünyasına Girişi ve Arap Edebiyatında Ele Alınışı. *EKEV Akademi Dergisi-Sosyal Bilimler*, 8(18): 343-356.

Choi, S., (2008). *Surname-i Vehbi'deki Kap Tasvirleri*, Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Çetinkanat, E., (1997). *Türk Kahve Kültürü ve Kahve Takımları*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.

Danışmaz, T., A., (2021). Üçüncü Dalga Kahve Akımının Tüketicilerin Kahve Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Etkisi. *Kesit Akademi Dergisi*. 7(27), 441-452.

Demir, E., (2012). Kahve; Mistik Bir Lezzetin Küresel Bir Tutkuya Dönüşümünün Kısa Tarihçesi. *Türk Kahvesi Kitabı* (3-24). Naskali, E.G., İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Demiray, G., (2011). Sufi Meclislerinden Kahvehanelere. *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* (65-79). Yıldız, Y., İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Demirli, A. Özer-Öztürk, N., (2011). 19. Yüzyıl Osmanlı Sarayı'nda Kahve İkram Töreni. *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve* (37-49). Yıldız, Y., İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Diker, A., S., (2019). *Has Oda ve Teşkilatı*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Dursun, A. H., Şahin, S., Kızıltan, Z., (2013). *Anadolu Medeniyetleri: Neolitik Çağ'dan Osmanlı İmparatorluğu'na*. Şanghay Müzesi, Çin Halk Cumhuriyeti (Sergi Kataloğu), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayınları.

Er, C., Yıldız, M., (2007). *Keyf Bitkileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarla Bitkileri Bölümü.

Erdoğan, A., (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri, *Hünkar Beğendi. 700 yıllık Mutfak Kültürü*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Erdoğan, A., Gedük, S., (2015). Çin Porseleni Fincanlar, *Bir Taşım Keyif, Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü, Bir Taşım Kahve*. (283-301). İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Ertaş, M., Solak, B., B., Kılınç, Ç., C., (2017). Konya'da Mevlevi Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması, *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1:52-70.

Fer, B., (2016). 19. Yüzyıl İstanbul Gravürlerinde Gündelik Hayat, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Georgeon, F., (2023). Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*. (40-80). Işın, E., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Göksoy, İ.H., (1998). *Hollanda Doğu Hindistan Şirketi*, TDV İslam Ansiklopedisi, 18: 232-234.

Gregorie, H. Desmet-Georgeon, F., (2023). *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*. Işın, E., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Güler, O., Akyel, S., Nakilcioğlu, S., Çağlayan, D. G., Kıcıman, A., (2020). 3. Dalga Kahvecilik Konseptinin Kendine Özgü Gastronomik Vaatleri: Kalite, Sosyal

Etkileşim ve Sürdürülebilirlik. *Journal of tourism and gastronomy studies*. 8 (3): 2337-2352.

Günel, N., (2012). Kahve (Coffee L.) Tarımının Coğrafi Yayılışı. *Türk Kahvesi Kitabı*. (571-588). Naskali, E. G., İstanbul: Kitabevi Yayınları

Günyol, H., (2021). Osmanlı Sarayında Sofra Kültürüne ait Deri ve Tekstil Eserler ile Sofracıların Giyimi, *Milli Saraylar Sanat Tarih ve Mimarlık Dergisi*, 20: 19-39.

Gürsoy, D., (2019). *Sohbetin Bahanesi Kahve*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hattox, S. Ralph. (1998). *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, (Çev. Nurettin El Hüseyini). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Heise, U., (2001) *Kahve ve Kahvehane*. (Çev. Mustafa Tüzel). Ankara: Dost Yayınları.

Işın, E., (2001). Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi. *Tanede Saklı Keyif, Kahve*. (10-43). Özpallabıyıklılar, S., İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, E., (2016). Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler. *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (227-236). Faroqhi S, Neumann, C., K. İstanbul: Alfa Yayınevi.

Işın, P. M., (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kalay, H. Arslan., (2018). Osmanlı Maden Sanatında Fincan Zarfı ve Bitlis Etnografya Müzesi'nde bulunan Fincan Zarfları. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 6(73): 147-155.

Kalyoncu, H., (2021). The Aesthetics of Turkish Coffee Culture in Ottomans. *Avrasya Sanat ve Medeniyet Dergisi*, 14: 60-73.

Kalyoncu, H.,(2011). *Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri Koleksiyon'unun Değerlendirilmesi*, İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Kefeli, E., Şahin, Ö., Yarmacı, N.,(2020) Üçüncü Nesil Kahve İşletmelerinde Türk Kahvesinin Yeri: İstanbul Örneği, *USOBED Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 4(2): 130-147.

Keskin, N, K., (2012). Kahve ile Bade Aresinde 17. Yüzyıl Divan Şiiri, *Türk Kahvesi Kitabı*. (27-42). Naskali, E., G. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Kıvançlı, J. (2011). *Türk kahvesinin karakteristik lezzetinin GC/MS ve lezzet profili analizi tekniği ile belirlenmesi*, İzmir: Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Kırlı, C., (2000). Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol, *Toplum ve Bilim*, 83: 58-79.

Kırlı, C., (2016). Coffeehouses: Leisure and sociability in Ottoman Istanbul, *Leisure Cultures in Urban Europe, 1700-1870*, 161-181.

Koçak, R., (2017). Türk Kahvesi: Pişirme Kapları. *Kahve Yanında Bir Lokum*. (45-115). Naskali, E. G., Arçın, S. M., İstanbul: Dergah Yayıncılık.

Koz, F. G., (2011). Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*. (13-35). Yıldız, Y., İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Kuşoğlu, M. Zeki (1987). Osmanlı Fincan Zarfları, *Antika*, 29:27-31.

Kuzucu, K., (2024). Yıldız Sarayı'nda Kahve. *Millî Saraylar Sanat Tarih Mimarlık Dergisi*, 27: 99-111.

Naskali, E., G. (2012). *Türk Kahvesi Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Naskali, E., G.- Arçın, S., M., (2017). *Kahve Yanında Bir Lokum*. İstanbul: Dergah Yayıncılık.

Onar, N. Arda., (2017). Jean Baptiste Vanmour'un Resimlerinde Türk Kahvesi, *Route Educational and Social Science Journal*, 4(6): 214-227.

Özpalabıyıklılar, S., (2001). Küçük Kahve Tatları. *Tanede Saklı Keyif, Kahve*. (58-63). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Pakalın, M. Zeki, (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, c.II, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Sağiroğlu, A., (2025). Anadolu Türkmen Mezar Taşlarında Kadın İmgelerine Dair Bir Okuma, *Her Şeyin Sebebi Kadın*, (363-390). İstanbul: Nobel Yayınları.

Saraçgil, A., (2023). Kahve'nin İstanbul'a Girişi (16. ve 17. Yüzyıllar) *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*. (25-39). Işın, E. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Sarı, N., (1991). *Attar*. Diyanet İslam Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları, 4: 94-95.

Singer, A., (2015). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Sözen, M., Tanyeli, U., (2010). *Sanat Sözlüğü*, İstanbul: Remzi Kitabevi

Sutekin, A., (2019). *Hız. Mevlana ve Mevlevilik Felsefesinin Batılı Sanatçıların Eserlerinde Konu Olarak Yer Alması*, Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Şahin, S., (2019). *19. Yüzyılda İstanbul, Türk ve İslam Eserleri Müzesi Kataloğu*, İstanbul: Kùltür ve Turizm Bakanlığı.

Şehitoğlu, N., (2019). *Ankara Etnografya Müzesi 'ndeki Kahve Kùltürüne ait Eserler*, Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Tansuğ, S., (1977). Türk Kahvesi ve Gelenekleri, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, (340): 8147-8150.

Tarım, Z., (2015). Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkramı, *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü, Bir Taşım Kahve*. (199-215). Pekin, E. İstanbul: Kùltür ve Turizm Bakanlığı.

Taştan, Y., K., (2009). Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü, *Akademik Bakış Dergisi*, 2(4): 53-86.

Temel, E., (2021). İstanbul Tahmishanesi (1590-1836), *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 8(2): 373-401.

Thevenot, J., (2014). *Thevenot Seyahatnamesi*, Yerasimos, S., (Çev. Ali Berktaş), İstanbul: Kitap Yayınevi.

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

Tunç, Ş., (2014). *Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kùltürünün Yeri*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Turan, G., Turan, A.Z., (2011). Türk Kahvesini Çevreleyen Nesnelerin Tasarımı ve Sembolik Anlamları Üzerine Notlar. *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*. (111-120). Yıldız, Y. İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Tufan, Ö., (2011). Sultanların Topkapı Sarayı'ndaki Kahve Fincanları, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*. (91-101). Yıldız, Y. İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Türker, A., (2019). *19. Yüzyılda Yabancı Seyyahlara Göre Osmanlı Devleti 'nde Kahvehaneler*. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Türkoğlu, S., (1997). Türk Kahvesi: Araç ve Gereçleri, *İlgi dergisi*, (89):25.

Ukers, H. W. (1935). *All About Coffee*, Newyork: The Tea And Coffee Trade Journal Co.

Wild, A., (2007). *Kahve: Bir Acı Tarih*, İstanbul: MB Yayınevi.

Yalçın, S., (2018). *İstanbul Arkeoloji Müzeleri Çinili Köşk Müzesi'nde Bulunan 18. ve 19. Yüzyıl Kütahya Üretimli Kahve Fincanları*, İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Yerasimos, M., (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yıldız, C. M., (2007). *Kahvehane Kültürü*, İstanbul: Beyan Yayınları.

Yıldız, İ., Özkan, A., (2017). Türk Tasavvuf Öğretisi Olarak Mevlevilikte Manevi Eğitim, *Uluslararası Türk Kültür Coğrafyasında Sosyal Bilimler Dergisi (TURKSOSBİLDER)*, 2(1): 48-55.

Yıldız, Y., (2011). *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*. İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları.

Yılmaz, N. M., (2012). Kahvenin Avrupa Kültürüne Etkisi. *Türk Kahvesi Kitabı*. (589-598). Naskali, E.G., İstanbul: Kitabevi Yayınları.

İnternet kaynakları

https://www.britishmuseum.org/collection/object/W_1974-0617-0-12-1-22

<https://cso-yemen.org/yemeni-khat/>

<https://www.britannica.com/biography/Prospero-Alpini>

<https://islamansiklopedisi.org.tr/ebussuud-efendi>

<https://islamansiklopedisi.org.tr/suleyman-i>

<https://islamansiklopedisi.org.tr/selim-ii>

<https://www.rijksmuseum.nl/en/collection/object/Lying-in-Room-of-a-Distinguished-Turkish-Woman--9d57cce0e3d8a7a05dccd07484d0f1d7>

https://en.wikipedia.org/wiki/Kaffa_Province

<https://islamansiklopedisi.org.tr/hollanda-dogu-hindistan-sirketi>

<https://archive.org/details/allaboutcoffee0000unse/page/624/mode/2up>

<https://www.arthill.com.tr/urun/4095940/osmanli-19-yuzyil-orijinal-muhafazasinda-sultan-ii-abdulhamid-han-1876-1909-tu>

<https://www.arthill.com.tr/en/product/5395414/osmanli-19-yuzyil-tophane-isi-cift-fincan-ve-tabagi-19-yuzyil-osmanli-tophan>

<https://krollermuller.nl/en/vincent-van-gogh-woman-grinding-coffee>

<https://www.mehmetefendi.com/eng/turkish-coffee/traditional-tools>



