



Araştırma Makalesi • Research Article

The Journey of Coffee from the Ottomans to Europe

Osmanlı'dan Avrupa'ya Kahvenin Yolculuğu

Ayşegül YILDIRIM¹

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 10 August 2022

Received in revised: 27 September 2024

Accepted: 21 October 2024

Keywords:

Ottoman

Coffee

Europe

ABSTRACT

Coffee, which is the most popular beverage of the modern world, is today consumed with great pleasure in many cultures and countries all over the world. Let alone being just a type of beverage, coffee, which creates its own social environment, communication style and even daily routines, expands from Abyssinia to Europe. It is necessary to have a look at the first reflections of coffee and the accompanying coffee culture in the Ottoman Empire, its being the focal point of political debates and its transformative effect on daily life from the real life neighbourhoods of Ottoman society. There is no doubt that coffee has enabled the societies from the Ottoman Empire to Europe to fill a void in their lives without realization. Increasing social affairs with the institutionalization of coffee, the coffee having gained variety and various coffee places have been a standing issue from past to the present. Hence, knowing the historical roots of this journey means much more than knowing the history of a beverage.

MAKALEBİLGİSİ

Makale geçmişi:

Başvuru tarihi: 10 Ağustos 2022

Revizyon tarihi: 27 Eylül 2024

Kabul tarihi: 21 Ekim 2024

Anahtar Kelimeler:

Osmanlı

Kahve

Avrupa

ÖZ

Modern dünyanın en popüler içeceklerinden olan kahve günümüzde birçok kültür ve coğrafyada büyük bir beğeni ile tüketilmektedir. Sadece bir içecek olmaktan öte kendi sosyal ortamını, iletişim tarzını hatta günlük rutinlerini oluşturan kahve Habeşistan'da köklerini alıp Avrupa'ya kadar uzanmıştır. Kahve ve beraberinde gelen kahve kültürünün Osmanlı'daki ilk yansımalarına, siyasal tartışmaların odak noktası oluşuna ve gündelik hayat üzerindeki dönüştürücü tesirine, Osmanlı toplumunun gerçek yaşam mekânları olan mahallerden bakmak gerekir. Hiç şüphe yok ki kahve, Osmanlı'dan Avrupa'ya toplumların yaşamlarında hiç bilmeden sahip oldukları bir boşluğun doldurulmasına vesile olmuştur. Kahvenin kurumsallaşması ile birlikte artan sosyal ilişkiler, çeşitlenen kahveler ve kahve mekânları tarihten günümüze gelişerek devam etmektedir ve bu yolculuğun tarihi köklerini bilmek bir içeceğin tarihini bilmekten çok daha fazla anlam taşımaktadır.

Giriş

Kahve ilk olarak 1000 yıllarında Habeşistan bölgesinde hamura karıştırılarak ekmeğin yapımında kullanılmış ve bu uygulama beş asır kadar sürmüştür. XV. yüzyıl başlarına gelindiğinde ise kahvenin zinde tutan etkisinin keşfedilmesiyle beraber anavatanı ve bulunuşu ilgili birçok efsaneler yayılmaya başlamıştır.

Genel olarak kabul gören görüş, kahvenin ilk olarak Güney Habeşistan'dan dünyaya yayıldığıdır. Kaffka yöresinde yabani ve büyük ölçüde yetiştirilen kahve daha sonrasında Yemen'e götürülerek burada yetiştirilmiştir. Abdülkadir el-Cezairi'nin risalesine göre, kahvenin yolculuğu

¹ Ayşegül Yıldırım., MEB Tarih Öğretmeni, aysegul_yildirim@hotmail.com, Orcid: [0000-0002-2518-450X](https://orcid.org/0000-0002-2518-450X).

Şazilli tarikatının kurucusu Ebu'l Hasan Şazilli'nin kahveyi Habeşistan'dan Yemen'e götürmesiyle başlar. Rivayete göre; farklı bir ağacın meyvelerini yiyen keçilerde olağan dışı bir hareketlilik başlar. Bunun üzerine ünlü derviş Şazilli, bahsedilen ağacın meyvesini kaynatıp içerek aynı canlılığı duymuş ve bu şekilde kahvenin keşfi gerçekleşmiştir. Yine başka bir rivayete göre; Şazilli 1258 yılında hacca giderken müridi Şeyh Ömer'e rastlamış ve onunla yaptığı uzun sohbetler sırasında kendisine bir ağacın meyvesi verilmiştir. Bu meyveyi kaynatıp içen Şazilli kahvenin etkisini ilk kez fark etmiştir. Bu konu ile ilgili bilinen en yaygın rivayetlerden bir diğeri ise şöyledir; Tekkesinden kovulup dağlara sürülen Mokka kentinin dervişi Şazilli, dağlarda sürgün edildiğinde aç kalmamak için kahve tanelerini kaynatarak suyunu içmiş ve bu şekilde sekiz gün beslenmiştir. O ve yanındaki dervişler kentte salgın haline gelen, uyuz hastalığından muhtemelen bu sayede kurtulabilmişler ve böylece kahveyi tüm Mokka'ya anlatarak yaymışlardır. Şazilli'nin kahve ile ilgili tüm efsanelerde ön plana çıkmış olması, Osmanlı Devleti'nde kahvenin piri olarak tanınmasına sebep olmuştur. Bu nedenle Osmanlı Devleti'nin son dönemine kadar İstanbul'daki kuru kahveci dükkanlarında “*Ya Hazreti Şeyhi Şazilli*” *levhaları* asılmıştır. Ayrıca Cezair'de bu isimden dolayı kahveye “şezaliya” denmektedir.²

Kahvenin Osmanlı topraklarında kullanmaya başladığı tarih ise tam olarak bilinmemektedir. Kahvenin 1543 yılında gemiler ile İstanbul'a geldiği ancak olumsuz fetvaların etkisiyle tepki ile karşılandığı Kâtip Çelebi tarafından belirtilmiştir. Yine bu bilgiyi güçlendirecek şekilde aynı yıl İstanbul'da kahvenin yasaklandığına dair haberlerin hac mevsiminde Mekke'de yayılması da İstanbul'da kahve kullanımının bu yıllara dayandığını göstermektedir.³

Peçevi ise kahvenin geliş zamanını farklı tarihlendirir ve kahvenin Osmanlı'ya gelişini şöyle anlatır;

*“Yıl 962 (1554) Dokuz yüz altmış iki tarihine gelinceye kadar başkent İstanbul'da ve kesinlikle bütün Rum ilinde kahve, kahvehane yok idi. Söylenen yılın başlarında Halep'ten Hakem adında esnaftan bir adam (herif) ile Şam'dan Şems adında kibar (zarif) bir kişi Tahtakale'de açtıkları birer dükkânda kahve satmaya başladılar.”*⁴

1543 yılında kahve İstanbul'da yaygın değildi. Ancak bu yıllarda kahve bir takım dini gruplar tarafından kullanılmaktaydı. İmparatorluğun çevresinde kökleşmiş ve siyasi anlamda etkili tarikatlardan biri olan Halvetiyye mensupları arasında kahve yaygınlaşmıştı. Halvetilerde köşeye çekilme anlamına gelen “halvet” esnasında kahve tüketiliyordu. Böylelikle vücutlarında canlılık ve tokluk hissi oluşan müritlerin, zikirlerini yapmaları ve oruçlarını tutmaları kolaylaşıyordu. Bunun yanında ritüellerine kahveyi katmış tek tarikat Halvetiyye de değildi. Sünnî grupların kültürel, kuralcı denetimine karşı duran dervişlerden oluşan Kalenderiler de kahve içmeye başlamışlardı. Yine içlerinde Yeniçerileri çokça barındıran heterodoks tarikatların önde gelenlerinden olan Bektaşilik de kahveye önemli bir misyon yüklemişti.⁵

Dini gurupların dışında Kanuni Sultan Süleyman'ın ilk yıllarında kahve seçkin çevrelerce de onay görmüştür. Kahvenin seçkinler arasında yayılmasının en önemli nedeni, Sultanın bu konuyla ilgili hoşgörüsüydü. Kanuni halveti tarikatının bir üyesiydi dolayısıyla kahveyi içiyor ve seviyordu. Sarayda ona özel kahve yapmak üzere bir kahvecibaşı bile görevlendirilmişti. Hatta 1552 yılında Kanuni Sultan Süleyman'ın hekimi Bedreddin el-Kusuni kahveyi her derde deva olarak bilinen ‘tiryak’ la bir tutmuştur.⁶

² Ekrem Işın, “Kahvehaneler” Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, 4, İstanbul 1994, s.386

³ İdris Bostan, “Kahve”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 24, İstanbul 2001, s.203.

⁴ İbrahim Peçevi, Peçevi Tarihi, (haz. M.Uraz), İstanbul 1968, I, s.258.

⁵ Helene Desmet Gregoire; François Geogron, Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, (çev. M.Atik, E. Özdoğan,) İstanbul 1999, s.31.

⁶ Gregoire, a.g.e, s.30.

1.Kahvenin Osmanlı'ya Gelişi

Kahve XVI. yüzyılın ortalarında İstanbul'a Yemen'den ithal olunuyordu. Özellikle deniz yoluyla kısmen de kara yolu ile İstanbul'a getirilen kahve, sırasıyla Cidde, Süveyş ve Mısır'a gelmekte, buradan İstanbul'a devamında Avrupa'ya ulaşmaktaydı. Yemen'den getirilen kahvenin Mısır'da sevkiyat yerleri Reşit ve Dimyat limanları oluyordu. Getirilen kahvenin sevkiyatında belirli öncelikler de konmuştu. Örneğin, İstanbul'a kahve götürecektir olan Mısırlı tüccarlar öncelik hakkına sahipti. Onların ardından Osmanlı tacirleri en sonda ise yabancı tacirler sevkiyatı gerçekleştiriyordu. Buradan İstanbul'a taşınan kahve önce hasırdan bir sepet olan zenbile konuyor, üstü iyice sarılıyor onun üstüne de çul örtülüyordu. Bu şekilde iyice muhafaza edilen kahvenin doğal kokusu saklanır ve nemden etkilenmesi önlenirdi.⁷

Yemen'de, seksen bin firde (üç kantar) kahve elde edilmekte olup, bunun kırk bini Mısır ve havalisine gitmekte, kırk bini Cidde iskelesine çıkmakta, bunun da yarısı Mısır ve havalisine gönderildikten sonra, on beş yirmi bin firdesi Osmanlı'ya getirilmekteydi. Senede kahve için harcanan para 4000 kese akçe idi.⁸

İstanbul'a gelen kahve çekirdekleri Eminönü tahmislerinde⁹ kavrulur, tahmis ocakları aracılığı ile kontrol edilen dibeklerde öğütülerek esnafa satılırdı. XVII. yüzyılın ortalarına gelindiğinde sayıları 100'ü bulan kahve tüccarlarının 55 kadar dükkânı ve 300 deposu vardı. XVIII. yüzyıl sonlarına kadar iltizam usulüne göre yapılan kahve ticareti daha sonraları 56 kese karşılığı mültezimlere verilmiştir. Bu döneme kadar halk arasında iyice yaygınlaşan kahve en karlı ticaret metası haline gelmiş öyle ki bazı dönemler eldeki stoklar Osmanlı halkına yetmemiş, bunun üzerine mültezimler yasa dışı yollara başvurarak karışık kahve satımına göz yummuşlardı.

Kahvedeki fiyat artışları, karışık kahvenin piyasada dolaşması ve satışında istenmeyen değişimler yeni vergilerin ortaya çıkmasına da sebep olmuştur. Alınan rutin vergilerin dışında mizan,¹⁰ ruhsatiye,¹¹ imaliye¹² adıyla ek vergiler de gündeme gelmiştir. Bunun yanında kahvenin belirli hanlar dışında satışı yasaklanmış, ardından II. Mustafa döneminde yeni bir vergi olan bid'at-i kahve gündeme getirilmiştir. Ayrıca 1697'de hazinenin nakite ihtiyaç duymasıyla birlikte Hristiyan alıcıların ödedikleri 8 akçelik resme ilaveten okka başına 5 para tutarında ek vergi de alınmıştır. Ancak tüm bu önlemler kahvenin karaborsa satışının kaldırılmasına yetmediği gibi kontrolsüz fiyat artışları da devam etmiştir.¹³

Kahvenin zamanla Osmanlı ülkesinde pazarını oluşturması, yayılması ve tanınması çeşitli tepkilere neden olmuş ve kahve bir dizi yasaklara uğramıştır. Kahveye karşı çıkarılan fetvaların tarihlerinin çoğu bilinmese de Kanuni Sultan Süleyman'ın son dönemi ile II. Selim'in ilk tahta çıkış yıllarında kahveye bakış değişmiştir. Şeyhülislam Ebusuud Efendi yanık düzeyde kavruktan yiyecekleri tüketmenin İslamiyet'e uygun olmadığı savunarak kahve içmenin haram olduğunu belirtmiştir. Hatta bu dönemde İstanbul'a kahve getiren gemilerin batırılması bile söz konusu olmuştur. Kahveye karşı çıkarılan fetvaların ilki Şeyhülislam Ebusuud Efendi'ye atfedilmiştir.¹⁴

“- Zeyd, mü'tala'aya (düşünceye) kuvvet için yahud hazım-i ta'am (yiyecekleri sindirmek) için kahve içse olur mu?”

“Elcevap: Feseka (günahkârlar) alet-i levh ü fücür (çalgi ve ahlaksızlık) içtikleri mekruhu (tiksinilesi şeyi) adam isti'mal mi eder (kullanır mı)?”

⁷ Bostan, a.g.e, s.204.

⁸ Fatih Tıgılı, Ehlikeyfin Kitabı, İstanbul 2004, s.23.

⁹ Tahmis:Kavrulmuş kahve satılan yer, tahmişçi. D.Mehmet Doğan,Temel Büyük Türkçe Sözlük, s.739

¹⁰ Mizan: 1. Terazi.2. Ölçü aleti, tartı aleti. Doğan, a.g.e, s.557.

¹¹ Ruhsatiye: Ruhsat verilmesi münasebeti ile alınan para. Doğan, a.g.e, s.665.

¹² İmaliye: Yapım ücreti, işçilik. Doğan, a.g.e, s.371.

¹³ Burçak Evren, Eski İstanbul'da Kahvehaneler, İstanbul 1996, s. 30-31.

¹⁴ Gregorie, a.g.e, s.30

“-Kahvehanelere ehl-i heva (hava ve heveslerine düşkün kimseler) cem’olup (toplanıp,) ayrı meclis kurup, satranç ve tavla ve bunun emsali (benzeri) malâya’ni kelimat edip (boş sözler söyleyip), bu ettiklerinin hurmetini (haram olduğunu) hatıra getirmeyip, istihfaf edip (aşağılayıp)bu makule hâl ile kahve helal i’tikad edenlere (sayanlara)şerian ne lazım?”

“Elcevap: Cümlesine subhanehu ve te’ala melaike-i kiramin ve cumhur-i ehl-i İslam’ın la’neti lahik olur. – Padişah-ı din penah(zilli Zalili ilah) hazretleri, kahvehaneleri kerrat ve merratla (birçok kereler ve tekrar tekrar) men’etmişler iken, memnular olmayıp, tarife-i evbaştan bazı kimseler vech-i maaş için, kahvehaneler tutup, hengameleri germ olmak için yanlarına yalın yüzlü şakirtler alıp, tavla ve satranç gibi ba’zı alat-i levhü tarab müheyya ve müretteb edip (hazırlayıp ve düzenleyip), şehrin ehl-i heva, siyehkâr ve saderüy (tüysüz) hal-ül-izarları (yurtıkları) cem’olup, berş afyon ve bengi ma’cun ekl eyleyip (yiyip), üzerine kahveler içip, kıvamlarında oyuna ve fûnun-i ekazibye (uydurma bilgilerle) iştigal eyleseler, eda-i salat-i mektubede ihmal eyleseler; şer’an zikrolan fîruşlara ve kahvenuşlara ve men’ü def’ine kadir olup (yasaklamaya ve önlemeye yetkili olan) men etmeyen hakime ne lazım olur?”

“Elcevap: Kabayih-i mezbureye mübaşeret (anılan kabahatlara başlayan) ve teati edenler (sürdürenler) ta’zir-i şedid (şiddetli dayak) ve habs-i medid (uzun süreli hapis) ile men’ü zecr olunup (yasaklanıp ve zorlanıp), zecirlerinde müsahele eden (yumuşaklık gösteren) hükkam (yargıçlar, yetkililer) azl olunmak lazımdır.”

Kahve ile ilgili en kanlı yasaklar IV. Murat döneminde (1623–1640) görülmüştür. Kahve, tütün ve şarap kullanan kişiler, tebdil-i kıyafet şehirde gezen Sultan tarafından suçüstü yakalanıp cezalandırılmıştır. Bu gezintilerin sabahında yakalananların kesik başları At Meydanı’nda İstanbul halkına ibret olsun diye asılıp, teşhir edilmiştir. IV.Mehmet döneminde kahve yasaklarının bitmesi ve kahvehanelerin açılmasının ardından saraydan konaklara, mütevazi Osmanlı evlerinden kulübelere kadar kahve günlük hayatta kendine yer edinmiştir.¹⁵

Kahvenin dini, siyasi, hatta edebi otoritelerce odak noktası haline gelişi ve elbette keyif verici özelliği Osmanlı aydının da ilgisini çekmiştir. Ayrıca kahve, ahlak dışı bir özeliğe sahip olmaması, alkol içermemesi ve uyuşturucu niteliğinin bulunmamasından dolayı da günlük hayatın önemli bir unsuru olmuştur. Dolayısıyla halk içinde kahvenin yüzyıllarca sürecek gelenek ve göreneklerinin de temelleri atılmıştır.¹⁶

Kahvenin Osmanlı ülkesinde yaygınlaşması, kahve ikramının belli kurallar çerçevesinde yapılmasına neden olmuştur. Örneğin; Osmanlı’da kahvenin tadını bozacağı gerekçesiyle süt, krema ya da şeker kullanılmazdı. Misafirlere kahve ikramından önce şekerleme ikram etmek ise bir gelenektir.¹⁷

Osmanlı’da misafire çoğunlukla kahve ikramı yapılırdı. Ziyaretin uzun sürmesi halinde kahve ikramları ardı ardına devam ederdi. Bunun en önemli nedeni Türklerin kullandıkları kahve fincanlarının küçük olmasıydı.¹⁸ Öte yandan eve gelen misafire sunulan kahve ailenin refahı, misafire duyulan sevgi ve saygının da bir göstergesiydi.¹⁹

Kahve sunumların belki de en etkileyici ve görkemli olanı saraydaki ikram törenleriydi. Haremde yemek ardından yapılan kahve ikramı biraz karmaşık bir araçla yapılırdı. Uzun zincirlere asılan gümüş leğene “siti” adı verilirdi. Sitiğin içine köz konur. Kahvenin pişirildiği cezvenin sıcaklığını korunsun diye cezve de bu sitilin içine yerleştirilirdi. Cariye, kadife veya ipek gibi gösterişli bir örtüyle örtülmüş tepsinin içinde, üzeri kakmalı ya da kıymetli taşlarla bezenmiş zarfları (zarflar fincanlar el yakmasın diye kullanılırdı) ve küçük kahve fincanlarını getirirdi. Başka

¹⁵ Tıgılı, a.g.e, s.16.

¹⁶ Deniz Gürsoy, Sohbetin Bahanesi Kahve, İstanbul 2005, s.31.

¹⁷ M.D’Ohsson, 18.Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Adetler, İstanbul 1979, s.61

¹⁸ D’ Ohsson, a.g.e, s.59.

¹⁹ M.Cengiz Yıldız, “Türk Kültür Tarihinde Kahve ve Kahvehane” Türkler, 10, Ankara 2002, s.636.

bir cariye ise, kahveyi fincanlara doldurur, zarflarına yerleştirir ve baş ve işaret parmakları arasında fincanı tutarak nazik bir biçimde ikramı yapardı. Bu kadar küçük ve kıymetli fincanlar ile kahve servisi yaparken herhangi bir kazaya mahal vermemek adeta ustalık işiydi.²⁰

Saraylardaki kahveciler kahve yapma işinden sorumlu kahveci başı emrine bağlı idiler. Yüksek tabaka mensuplarının ise sırf kahve yapımıyla görevlendirdikleri kahveciler vardı.²¹ Sarayda, padişaha ve konuklarına sunum da çok önemliydi. Kahve güğümler ile pişirilir pişirildikten sonra tepside fincanlarla içilirdi. Kullanılan fincan çeşitlerinden bazıları Kütahya fincanı ve Kaba fincanıdır. Sunum sırasında misafirlerin bulunduğu bölüme sitil örtüsü serilir, getirilen kahveler tepside ikram edilirdi. Kimi zaman tepsinin ağır olması sebebiyle tepsi iki kişi tarafından taşınırdı. Kahve fincanlara konur, ardından fincanları dağıtacak kişi içeri girerdi. Kahveler dağıtılır misafirler kahveyi içene kadar hizmetliler ayakta bekler kahveler bitince de fincanlar toplanırdı. Diğer önemli nokta ise, kahveyle birlikte mutlaka su ikram edilmesi geleneğiydi. Yine kahve içerken alınan ilk yudumda hüpürdetmek kahvenin sıcak olduğunu göstermekle beraber bugünkü gibi ayıplanmazdı.²²

Zamanla kahve tekke ve sarayın yanı sıra Osmanlı gündelik hayatının, halkın rutinlerinin de bir parçası haline geldi. İstanbul'da ilk kahvehanelerin açılması Kanuni dönemine rastlar. Özellikle Tahtakale ve çevresinde açılan kahvehaneler bunun ilk örnekleridir.²³ Bu din dışı kültür mekânlarını ortaya çıkaran toplumsal oluşum, XVI. yüzyıl İstanbul'unda gündelik hayatını, geleneksel kültürünü şekillendirmiştir. Böylelikle kişinin toplum ile olan bağımlı oluşturan kurumların temelleri atılmıştır. Kurulmaya başlanan kahvehaneler, farklı toplumsal unsurların ortak kültürün ürünü olan insanları bir araya getiren mekânlar olmuşlardır. İlk mahalle kahvehanelerinin açılmasıyla birlikte İstanbul halkı ilk kez, bilinen klasik mekânların haricinde bir mekâna gitmek için evinden sokağa adım atmıştır. En önemlisi bu ilk adımın vazife duygusu ile değil, insanların bu yeni mekânlara karşı dizginlenemez merakının sonucunda olmasıdır. Artık mahalle hayatı, mahalle kahvehanesinin çevresinde oluşmaya başlamıştır.²⁴

Kahvenin Osmanlı gündelik hayatının bir parçası haline gelmesi sağlık üzerine tartışmalarını da beraberinde getirmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın başhekimisi Mehmet Bedreddin Kosoni'nin görüşü, kahvenin az içildiği takdirde faydalı olabileceği yönündedir. Buna rağmen kahvenin aleyhinde fetvalar da verilmiştir. Bunlardan en bilineni Ebüssuud Efendi'nin kahvenin 'fasıkların (sapkın) içeceği' olduğu ve kişilileri namazdan alıkoyduğu üzerinedir. Bu fetvaların sebebi tahmin edilebileceği üzere tıbbi görüşlerden uzaktır.²⁵

Kahvenin sarhoş edici özelliğinin bulunmadığı en çok konuşulan konulardan biridir. Normalde zihin üzerine tesiri olduğu herkesçe bilinen bir gerçek olmakla beraber bu etki kahve içicileri için en önemli gerektir. İbn Abdülgaffar'ın kahvenin etkisiyle ilgili düşüncesi şöyledir; "İçen kişinin ruhunu canlandırır ve zihinsel mutluluk duygusunu yaratır."²⁶ Bununla beraber, kahvenin zihinsel durumda herhangi bir değişikliğe, sersemliğe yol açmasa bile, bir şekilde zihni etkileyebilmesi içeceğin yasallığına gölge düşüreceği iddiasını ortaya çıkarmıştır.

Buna karşı kahve yandaşlarının da tepkileri ve açıklamaları şöyledir;

"Eğer değişiklik bir durumdan başka bir duruma geçiş kastediliyorsa, sarımsak, soğan, pırasa ve başka baharatlı gıdalar gibi beyne ulaşan uçucu unsurlar içeren gıdaların da hedef

²⁰ Gürsoy, a.g.e, s.32

²¹ Bostan, a.g.e, s. 98

²² Gürsoy a.g.e, s.33-34

²³ Zühtü Çubukoğlu, "Kahvehaneler-Tarihte İstanbul" İller ve Belediyeler Dergisi, Ankara 1955, s.352.

²⁴ Evren, a.g.e, s.9.

²⁵ Bostan, a.g.e, s.203.

²⁶ Ralph S. Hattox, Kahve ve Kahvehaneler, İstanbul 1996, s.51.

alınmış olması gerekir. Bunları yiyen bir kişi yemekten sonra gözlerde pörtlelik ve kızarıklık belirtileri gibi bazı değişiklikler hisseder. Bu kişiyle birlikte yemek yiyenler de haliyle bunların farkına varır ancak hiçbiri için haram olduğu söylenmez.”

Kahvenin sarhoş edecek kadar uyarıcı olduğunu iddia eden muhalifler bundan sonra yavaş yavaş geriye çekilmişler, bu iddialar da bundan sonra çabucak gündemden düşmüştür.²⁷

Öte yandan, tıp alanında kahvenin zararlarını belirten ilim adamlarına nazaran yararlarını anlatan ilim adamları çoğunluktadır. Bu yararlarından bazıları şunlardır; kahve hazmı kolaylaştırır, en önemli özelliği ise yaratıcılığı artırır, zihni canlandırır, enerji sağlar. Nitekim Doktor Barten’ e göre kahvenin en önemli yararı, insanda sersemliği gidermesi, şişmanları zayıflatması ve zayıflara kilo aldırmasıdır. Diğer taraftan kahvenin içinde bol miktarda bulunan kafeinin kalp gücünü artırarak, insanlara canlılık verip, iç ferahlığı sağladığı da savunulmuştur.²⁸

Bunun dışında kahvenin verem ve rutubetin yol açtığı başka rahatsızlıklara da iyi geldiği yolunda dönemin Avrupalı kaynaklarında görüşler vardır. Kahvenin hamile kadınlara iyi gelebileceği, ani mide bulantılarını önleyebileceği düşüncesi Kâtip Çelebi’nin kahvenin kadınlara özellikle iyi geldiği düşüncesiyle pekiştirilebilir.²⁹

Tüm bunların yanında daha önce bahsedildiği üzere, Yemenli Sofilerin zihinlerini canlı tutmak için, zikir zamanlarında bol bol kahve tüketmeleri belki de kahvenin bilinen en eski ve ilk faydasıdır. Bu şekilde kahve Tanrı âşıkları arasında mukaddes içki olmuştur.³⁰

Son olarak Kâtip Çelebi Yemen kahvesini faydalarını şöyle anlatmıştır:

“Kahveyi ham iken toplarlar, topladıkları kahveyi ol damların üstüne sererler; ham olduğu için tez kuruyup siyah olur; ol kahveye, koruk ve ham kahve derler. Sonra değirmene korlar, kabuğu kırılıp çekirdeği kalır. Kabuğunu bağrıbastı üzümü gibi kurutup Yemen halkı yaz günlerinde vücudu serinletmek için bu kabuğu kaynatıp içerler; gayet leziz olur ki içenler şeker şerbeti sanırlar. Kahvenin alası büyük ve yeşilrek ola ve bu kahvenin kabuğu, tabiatı birinci dereceden sıcak ve ratıp olur, yaz günlerinde içilse tabiatı zinde kılar. Ve kalbe ferah verir ve sabah uykusundan vaki ve hasi olan kesige giderir. Ve iç kahvenin hindiba gibi tabiatı birinci derecede ratıptır.”

“Bunun da ferahı ve neşesi vardır ve yorgunluğa gayet iyi gelir ve kahvenin ziyade kavrulması fenadır, hasiyeti gider. Ve kahve yemekten sonra bir saat geçince içilse faydası vardır; midede olan rutubetleri ve fazlalıkları giderir ve baş ağrısına nezleye dahi faydası vardır. Ve hem uyku zamanlarında şöyle oturmak isteyenlere muvafiktir.”³¹

1.1 Kahvenin Avrupa Yolculuğu

Kahvenin çekirdeklerini Avrupa’ya ilk getirenler, farklı coğrafyalarda gezip kahveyi tatmış ve tiryakisi olmuş seyyahlardır. Bu seyyahlar gezdikleri Doğu ülkelerinden memleketlerine egzotik bir şey götürmek amacıyla, botanik araştırmalarında bilimsel bir materyal olarak kullanılmak üzere ya da ticari kaygılarla bu bitkiyi ülkelerine taşımışlardır.³²

Kahvenin Avrupa’ya ulaşmasındaki diğer bir etken ise Türk elçilerinin yanında getirdikleri kahvenin çevrelerindeki insanlar tarafından büyük ilgi görmesidir. Bu duruma en iyi örnek IV.

²⁷ Ralph S. Hattox, Kahve ve Kahvehaneler, İstanbul 1996, s.37.

²⁸ Taha Toros, Kahvenin Öyküsü, İstanbul 1998, s.19.

²⁹ Hattox, a.g.e, s.61.

³⁰ Ahmet K. Üçok, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler” Türk Etnografya Dergisi, Sayı 5, Ankara 1962, s.52.

³¹ O. Şahin Gökyay, Kâtip Çelebi’den Seçmeler, İstanbul 1968, s.139–140.

³² Ulla Heise, Kahve ve Kahvehane, Ankara 2001, s.31.

Mehmet'in. Lois nezninde Fransa'ya gönderdiği elçi Süleyman Ağa'dır.³³ Türk elçisi Süleyman Ağa Paris'e giderken yanına çuvallar dolusu kahve almayı ihmal etmemiş böylece kahvenin Fransa'da tanınmasına vesile olmuştur. Süleyman Ağa'nın Parislilere tanıttığı kahve, kısa zamanda yayılıp sevilmişti. Öyle ki çok geçmeden Paris'in tüm seçkin cemiyetlerinde kahve, hak ettiği yeri almıştı. Türk elçisi evindeki kabul günlerinde, rengârenk halı ve kilimlerle, ipekli perdelerle yaratılan görkemli mekânlarda, ziyaretçilerini Türk usulü minderlere oturtup onlara ibriklerde kaynatılıp maşrapalarla ikram edilen kahveleri sunmayı asla ihmal etmemişti. Doğu'nun egzotik havasına uygun, Şark usulüne göre döşenmiş bu konakta Paris'in seçkinler sınıfı gelip bir fincan kahve içebilmek için adeta yarışır olmuşlardı. Süleyman Ağa'nın bu konağı ve kahve ikram töreni artık Paris cemiyetinin sosyal yaşantısına yeni bir boyut kazandırmıştı. Kahveyi ilk defa bir Türk elçisinin misafiriyken tattığı tahmin edilen ünlü Fransız edebiyatçısı Madame de Sevigné çağının diğer sanatçıları gibi kahveden oldukça etkilenmiş ve kızına yazdığı ünlü bir mektupta kahveye duyduğu ilgiyi şöyle açıklamıştır;

*"Racine'i sevenler kahveyi de sevmeye başladılar. Modası geçmeyecek bir sevgi bu. İhtiyar Corneille sevgisi gibi."*³⁴

Süleyman Ağa Paris'ten 1670 yılının baharında ayrılınca yanında çalışan kahvecisi, elçinin de iznini alarak "seyyar kahveciliğe" başlamıştı. Pascalle adındaki bu kahveci kemerine taktığı fincan ve cezveleri dizdikten sonra pişirdiği kahveleri gündüz esnaflara gece ise evlere dağıtarak kahveciliği ticarete dökmüştür. Pascalle zamanla işinde gelişerek 1672 yılında semtinin pazar yerinde ilk defa bir kahvehane açmıştır. "Kahve Evi" olarak adlandırdığı bu kahvehanede dönemin şarap fiyatına kahve satışı yapıyordu. Ayrıca kahvesini bizzat Osmanlı'dan tedarik ediyordu. Bir dönem sipariş ettiği kahve Paris'e yetişemeyince kahvenin içine farklı maddeleri katkı yapıp satmaya devam eden Pascal'ın müşterileri azalmış sonrasında Pascalle'yi Fransızlar boykot etmişler, bunun üzerine Paris'in ilk kahvehanecisi iflas ederek Londra'ya kaçmıştır. Ancak Fransızlar bu lezzete çoktan alışmışlardı ve Pascalle'de üç yıl sonrasında memleketine dönmüş ve yerini Ermeni asıllı Kirikor'a bırakmıştır.³⁵

1690 yılında Girit'in Kandiye kasabasından bir kişi Paris'e gelerek memleketinde yaptığı işi "kahveciliği" Paris'te de devam ettirmeye başlamıştır. Seyyar kahvecilik yapan bu kişi dükkânlara kahve dağıtırken maniler söylerdi. Bunlardan en ilginç belki de manideki dileklerinin kısmen gerçekleşmesinden dolayı okunmaya değer niteliktedir;

"Hey sana taptığım siyah içki,

Dilerim dünyaya hükmedersin,

Üzüm suyunu sevenler ondan vazgeçir,

Zira sen şaraptan daha sevimlisin..."

1700 yılından itibaren Paris'deki düşünce hayatı kahvehanelerin gelişimine paralel olarak gelişip şekillenmiştir. Kahvehaneler artık Paris'in sanatçıları için vazgeçilmez mekânları haline gelmiştir. Zamanla Fransa'da ortaya çıkacak her yeni fikir kahvehanelerden geçer olmuştu. Paris'in muhtelif bölgelerinde kalburüstü kahvehaneler açılmaya başlaması da bu döneme tekabül eder. Bunlardan en büyüğü Fransız tiyatrosunun karşısında 1707'de açılmıştı. Bu mekân dönemin eleştirmen, yazar ve artistlerinin odak noktasıydı. Paris'in en önemli kahvehanelerinden bazıları; Les Deux Magots, Flore, La Coupole, Le Procope'dır. (1684)³⁶

Viyanalıların kahve ile tanışması ise Türklerin bu şehri ikinci kez kuşatması sırasındaki olmuştur. Viyana arşivlerine göre,1683 yılındaki bozgun sonrasında Türkler buldukları bölgeleri

³³ Toros, a.g.e, s.44-45.

³⁴ Toros, a.g.e, s.56.

³⁵ Toros, a.g.e, s. 57.

³⁶ Gürsoy, a.g.e, s.130.

terk ederken arkalarından şunları bırakmışlardır; 20.000 çadır, 20.000 öküz, manda, deve ve katır, 10.000 koyun, buğday, yağlar, ballar, pirinç ve 500 çuval kahve.

Kuşatma sonrasında ele geçirilen kahvenin ne olduğunu anlamayan halk, bu tanelerin deve yemi olduğunu sanarak Tuna nehrine dökülmesine karar vermişti. Kahve taneleri Tuna nehrine dökülürken halk arasında hala tartışmalar devam ediyordu. Bu sırada Viyanalı bir yüzbaşı kahve çuvallarının birini ateşe vermiş ve bu suretle kahvenin güzel kokusu çevreye yayılmıştır. Bu kokuya aşına olan eski bir Bâbîâli tercümanı casus Georges Kolschitzky bu tanelerin kahve olduğunu halka açıkladıktan sonra halk bu çuvalları Kolschitzky'e armağan etmiş, bu şekilde Viyana ilk kez kahve ile tanışmıştır.³⁷

Kolschitzky 1683 yılında Viyana'nın ilk kahvehanesi olan Mavi Şişe'yi açmıştır. Ancak işleri ilk dönemlerde pek de iyi gitmemiştir. Bunun en önemli sebebi bu yeni içeceğin Viyanalılar tarafından acı, renginin ise itici bulunmasıydı. Neyse ki bir tesadüf sonucu kahveye bir miktar şeker düşünce işler değişmiş bu buluşma sütle de birleşince ortaya çıkan yeni tat Viyanalılar tarafından sevmeye başlanmıştır. Kolschitzky birkaç denemeden sonra doğru karışımı bulmuş ünlü Wiener Melange'ı hazırlamıştır. Bu kahve Viyanalılar tarafından öyle çok sevilmiştir ki, Kolschitzky'in ölümünden sonra Viyana'da Türk kıyafetleri içerisinde bir heykelini dahi dikmişlerdir.³⁸

Viyana'nın günümüz Avrupa ve Amerika kahve alışkanlığının başlangıç noktası olduğunu söyleyebiliriz. Buna karşın Viyana'da ilk kahvehanenin tarihini 1638 olarak veren kaynaklar da vardır. Buna göre yine bir Osmanlı elçisi dört yıl süre ile kaldığı Viyana'da kahveyi tanıtmış, bu elçinin 1666 yılında Viyana'dan ayrılışından sonra da kahve içilmeye devam edilmiştir. Yine bu bilgiye göre Viyanalılar kahveyi 1667-1683 yılları arasında kurulan Doğu Ticaret Kumpanyasından temin etmişlerdir.³⁹

Kahvenin Venedik'te yayılması da Osmanlı'ya gelen bir diplomatın vasıtasıyla olmuştur. İlk olarak bu bölgeye 1624 yılında kahve gitmiş olsa da az miktarda bulunduğu genel anlamda bir ilgi görmemiş, gerçek anlamda yayılma 1640 yılında Türkler tarafından götürülmesiyle mümkün olmuştur.⁴⁰ Venedik'te kahvenin yaygınlaşmasından sonra kurulan kahvehanelerden en ünlüsü Cafe Florian'dır⁴¹

Kahve Almanya ve Polonya'ya aynı yıllarda girmiştir. E. Jacob tarafından Almanca yazılı Madeleine Gaballe tarafından Fransızcaya çevrilen *I' Epopée du Cafe* (Kahvenin Destanı) adlı eserde, Viyana'da Kolschitzky açtığı 1683 tarihli kahvehaneden sonra, kahvenin Almanya'da da sözü edilen kişi aracılığı ile tanıtıldığı söylenmekteydi. Kahve içiminin yaygınlaşması neticesinde Regensburg'un papazı kahve içenleri aforoz ederek cezalandırsa da kahve içiminin önüne bir türlü geçilememiş nihayetinde 1732 yılında Prusya Kralı Frederik kahveyi yasaklamıştır. Ancak bu yasak çok uzun süre devam etmemiş, Kral Berlin'de 1770 yılında ilk kahvehanenin açılmasına izin vermek durumunda kalmıştır.⁴²

Çaya olan merakı ile bilinen İngiltere ticari meta olarak kahve ile ilgilenen ilk ülke olmuştur. İngiltere'ye de kahveyi ilk Türkler tanıtmıştır. 1652 yılında Türk topraklarında gezen Henri Blout, ülkesine dönerken kendisine hediye edilen bir torba kahveyi yanında Londra'ya taşımıştır. Kahvenin Londra'da ticari boyutta kullanılması ve yayılması XVII. yüzyılın ortalarına rastlar. Bu dönemde ilk kez Londra'da bir kahvehane açılmış ancak bu kahvehane İngiltere Kralı II. Charles tarafından kapatılmıştır. İleriki zamanlarda kahvenin sağlığa yararlı olduğu bilirdiği raporuyla açıklanınca kahve, Londra'daki eczanelerde ilaç gibi satılmış kral da buna izin vermiştir.

³⁷ Toros, a.g.e, s.63-65.

³⁸ Gürsoy, a.g.e, s.42.

³⁹ Heise, a.g.e, s.42.

⁴⁰ Toros, a.g.e, s.69.

⁴¹ Gürsoy, a.g.e, s.130.

⁴² Toros, a.g.e, s.71.

Oxford'da Jacob adında bir Yahudi tarafından 1650 yılında açılan ilk kahvehaneden iki yıl sonra Pasqua Roscé tarafından Londra'da da ikinci kahvehane de açılmıştı. Tarihler 1700 yılına geldiğinde Londra'da 200 kahvehanenin olduğu bilinmekteydi.

İngiltere'de kahvehanelere, ilk açıldıkları dönemde “kuruşluk üniversite” (penny university) deniyordu. Kahvehaneye giren her müşterinin bir peni ödemesi gerekiyordu. Bu şartla girilen kahvehaneler aslında verilen ücreti misliyle geri ödemekteydi. Öyle ki bu mekânlar aynı zamanda müdavimleri için üniversite eğitimine denk bir hayat dersi alanıydı. Garsonlara bahşiş verme alışkanlığı da ilk olarak İngiltere'deki kahvehanelerde ortaya çıkmıştır. Edward Lyod, 1689'da Londra'nın deniz ticaretinde işlek olan limanlarından birinde açtığı kahvehane ile iş dünyasından oldukça rağbet görmüştür.

O zamanlarda İngiltere'deki kahvehaneler iş bağlantılarının kurulmasında önemli görevler üstlenmişlerdir. Özellikle iş adamları birçok görüşmelerini kahvehanelerde yapıyorlardı. Lyod'un kahvehanesi limana yakın olmasından dolayı armatörlerin, kaptanların, tüccarların ve sigortacıların uğrak yeri olmuştu. Lyod gemi işleri ile uğraşanlara kahvehanesinde sesiz bir köşe ayırmış hatta 1713'te öldükten sonra da kahvehane açık kalarak bu işlevini sürdürmüştür.⁴³ Bu durum günümüz dünyasında işlerimizi kahve eşliğinde, kahve mekanlarında görmemize benzer bir alışkanlığın belki de ilk denemesiydi.

Sonuç

Habeşistan'dan Yemen'e ulaşan kahve 1400'lü yıllarda sofi cemaatlerinde ibadetin devamlılığını sağlamak amaçlı kullanılmış, bir süre sonra bu toplantıların vazgeçilmez bir ritüeli haline gelmiştir. Yemen'den sonra Araplar kahveyi XV. yüzyılın sonlarında Mekke ve Medine'ye taşımışlar, XVI. yüzyılın başlarında kahve hac kervanları ile Suriye'ye ve ardından 1550'li yıllarda İstanbul'a ulaşmıştır. Kahvenin İstanbul'a geliş tarihi ile ilgili kesin bir bilgi olmamasına rağmen Peçevi'nin 1554 yılında Halep'ten gelen Hakem ile Şems adlı iki kişinin Tahtakale'de açtıkları bir dükkânda kahve sattıkları ile ilgili bilgisi, İstanbul'da kahvenin ilk olarak 1550'lerde görülmeye başlandığının en önemli kanıtıdır.

Kahvehanelerin açılması, Osmanlı gündelik hayatı için adeta bir dönüm noktası olmuştur. Öyle ki Osmanlı halkı ilk defa iş, ev ve cami üçgeninden kurtularak sosyal hayatta kendine yer edinmeye başlamış ve böylelikle bu sınırlı hayat tarzından alternatif bir yaşam alanının içinde kendisini bulmuştur.

Osmanlı'da kurumsallaşan ve çeşitlenen kahve ve kahvehane kültürünün Avrupa'ya taşınmasında Doğu ülkelerine ziyaret amaçlı gelen Batılı seyahatçilerin önemli bir rolü vardır. Ayrıca Türk elçilerinin Avrupa'ya giderken yanına aldıkları kahve çekirdekleri de kahvenin Avrupa'da tanınmasında önemli bir etken olmuştur. 1600'lü yıllardan itibaren Paris, Viyana, Venedik, Londra gibi dünyanın önemli başkentlerinde yayılmaya başlayan kahve ve kahvehaneler, bir süre sonra Osmanlı'da olduğu gibi bu kentlerde de çeşitlenmiş ve sosyal hayatın vazgeçilmez öğelerinden olmuşlardır.

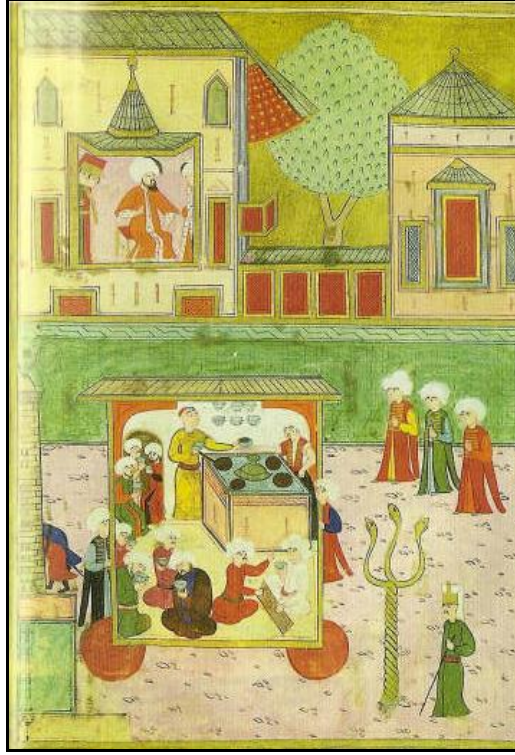
1000'li yıllardan günümüze kadar uzanan bu yolculukta kahve ile tanışmış her millet kahveyi sevmiş ve beraberinde gelen kahvehane hayatını sosyal yaşantılarının merkezine yerleştirmişlerdir. Tüm dünyaya etkileyen sihirli içecek “kahve” ve toplumları bir araya getiren kahve mekânları şüphesiz geçmişte olduğu gibi gelecekte de varlıklarını devam ettireceklerdir.

⁴³ Gürsoy, a.g.e, s.44-45.

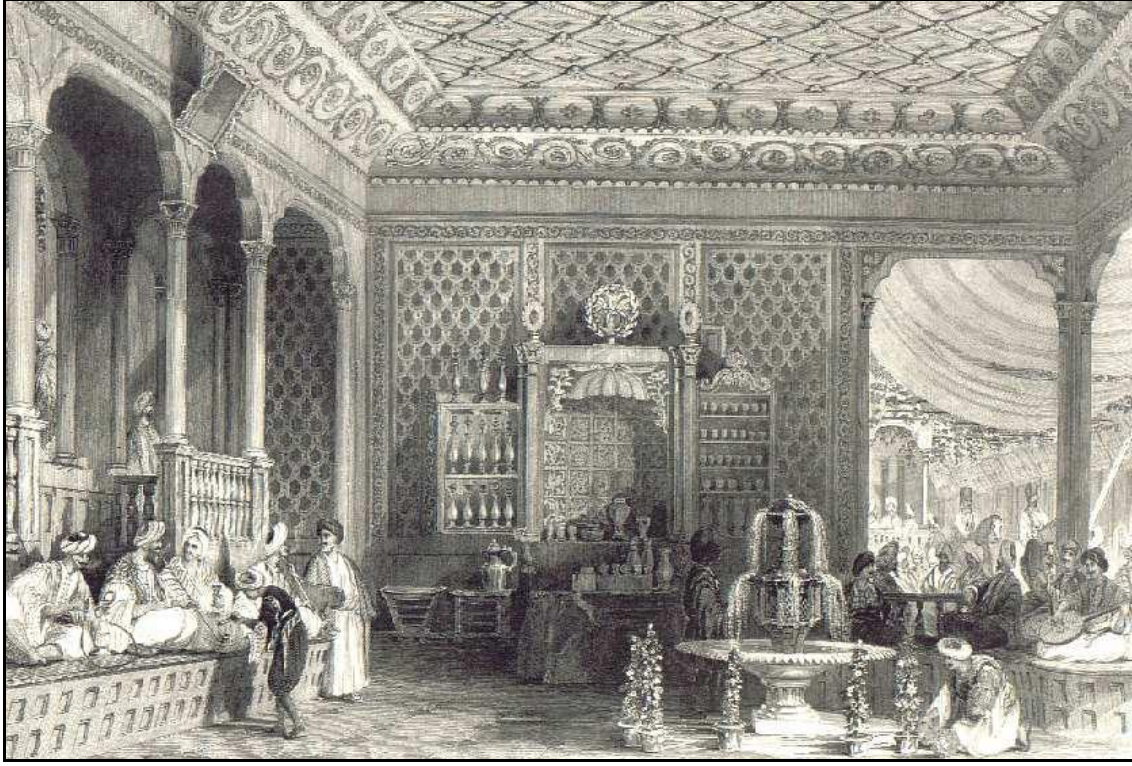
KAYNAKÇA

- AKSEL, Malik, “Kahve Kahvehaneler”, Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, İstanbul, Aralık 1964.
- BOSTAN, İdris, “Kahve”, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 24, İstanbul 2001.
- ÇUBUKOĞLU, Zühtü, “Kahvehaneler-Tarihte İstanbul” , İller ve Belediyeler Dergisi, Ankara 1955.
- D’OHSSON, M., 18.Yüzyıl Türkiye’inde Örf ve Adetler, İstanbul 1979.
- DOĞAN, D. Mehmet, Temel Büyük Türkçe Sözlük, Bahar Yayınları, İstanbul, 1994.
- EVREN, Burçak, Eski İstanbul’da Kahvehaneler, Milliyet Yay., İstanbul 1996.
- GÖKYAY, O. Şahin, Kâtip Çelebi’den Seçmeler, İstanbul 1968.
- GREGOIRE, Helene Desmet; François Georgeon, Doğu’da Kahve ve Kahvehaneler, (çev. M. Atik, E. Özdoğan,) İstanbul 1999.
- GÜRSOY, Deniz, Sohbetin Bahanesi Kahve, İstanbul 2005.
- HATTOX, Ralph S., Kahve ve Kahvehaneler, İstanbul 1996.
- HEİSE, Ulla, Kahve ve Kahvehane, Ankara 2001.
- IŞIN, Ekrem, “Kahvehaneler” Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, 4, İstanbul 1994.
- İbrahim Peçevi, Peçevi Tarihi, (haz. M. Uraz), İstanbul 1968.
- TIĞLI, Fatih, Ehlikeyfin Kitabı, İstanbul 2004.
- TOROS, Taha, Kahvenin Öyküsü, İstanbul 1998.
- ÜÇOK, Ahmet K., “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler” Türk Etnografya Dergisi, Sayı 5, Ankara 1962.
- YILDIZ, M.Cengiz, “Türk Kültür Tarihinde Kahve ve Kahvehane” Türkler, 10, Ankara 2002.

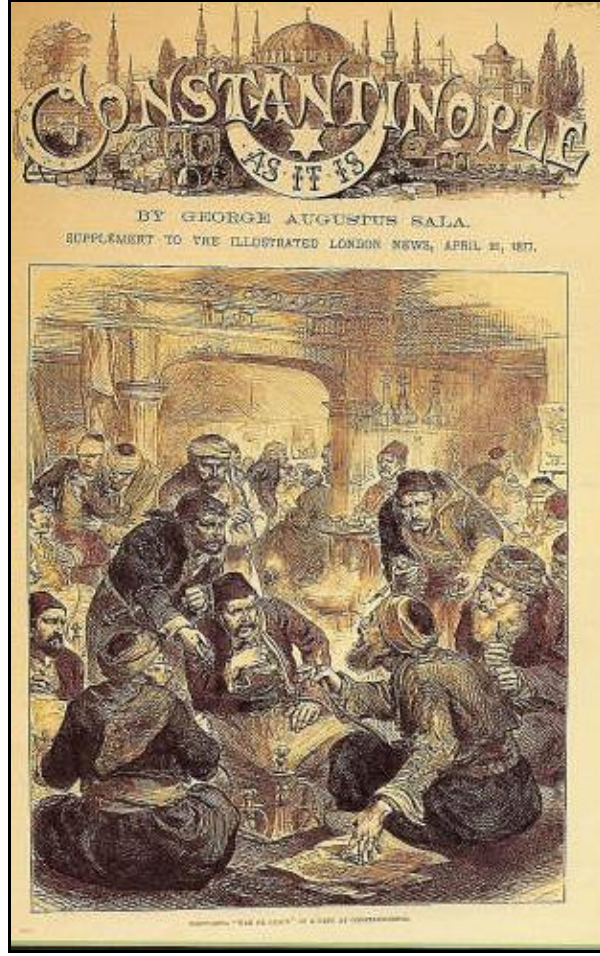
EKLER:



Ek-1 Osmanlı'da Kahve Pişirilmesi ve İkramı Minyatürü (EVREN, Burçak, Eski İstanbul'da Kahvehaneler Milliyet Yay.,İstanbul 1996)



Ek-3 Tophane civarında bir Osmanlı Kahvehanesinin içi (HEİSE, Ulla, Kahve ve Kahvehane, Ankara 2001)



Ek- 4 Londra'da yayınlanan bir dergi ekinin kapağı
Osmanlı kahvehaneleri tasvir edilmiş (EVREN, Burçak, Eski İstanbul'da Kahvehaneler,
İstanbul 1996)