

ANKARA ETNOGRAFYA MÜZESİNDEKİ ÜÇ AHŞAP KAHVE SOĞUTUCUSU*

Three Wooden Coffee Coolers In The Ankara Ethnography Museum

Nuray ŞEHİTOĞLU¹

ÖZET

Günümüzde popüler kültürün bir parçası olan kahve, ilk olarak Etiyopya’da ortaya çıkmış ve bütün dünyaya yayılmıştır. Zamanla Osmanlı sarayında ve toplum hayatında da tercih edilen bir içecek olmuştur. Eski Türk konaklarında ve evlerinde misafirlere büyük bir özenle pişirilerek ikram edilen kahve özel araç gereçlerle hazırlanmaktaydı. Kahve çekirdekleri tavada kavrulur ve soğuması için kahve soğutucularına aktarılırdı. Değirmende öğütülüp toz haline getirilen kahvenin saklandığı yer ise kahve kutularıydı. Cezvede pişirilen kahve ise zarf içine yerleştirilen fincanla sunulurdu. Ritüele dönüşen bu süreç yönelik çalışmamızda Ankara Etnografya Müzesi “Kahve Kültürü” bölümünde teşhirdeki üç ahşap kahve soğutacağı biçim, süsleme, teknik açıdan incelenmiş; aynı ve farklı malzeme-teknik özellikleri gösteren örneklerle karşılaştırılmıştır. Kahve soğutucularına ilişkin literatürde kaynak bulunmaması çalışmamızı sınırlandırmıştır. Kültürel değer taşıması nedeniyle ayrıntılı çalışılması gereken bir alandır.

Anahtar Kelimeler: ahşap, sanat, kültür, kahve, kahve soğutucusu

ABSTRACT

Coffee, a part of popular culture today, first appeared in Ethiopia and spread all over the world. Over time, it became a preferred beverage in the Ottoman palace and daily life of society. In the old Turkish mansions and houses, coffee, cooked and served to guests with great care, was prepared with special tools. The coffee beans were roasted in a pan and transferred to coffee coolers. Milled and pulverized coffee was preserved in coffee boxes and served with the cups placed in the holders. In our study towards this process which is transformed into ritual, the three wooden coffee coolers in the Ankara Ethnography Museum “Coffee Culture” section were examined in terms of form, decoration, technique and compared with examples showing same and different material-technical properties. Lack of references in the literature about coffee coolers limited our work. It is a field that needs to be studied in detail due to the cultural value.

Keywords: wood, art, culture, coffee, coffee coolers

GİRİŞ

İlk örnekleri Orta Asya Türklerinde görülen ahşap, tarihte en sık kullanılan malzemelerdendir (Çınar, 2011: 16). Pazırık kurganları ve Hunlar'a ait diğer kurganlardan çıkarılan buluntular ahşap sanatına ait en güzel eserlerdendir (Çoruhlu, 2000: 142). Anadolu'ya ahşap işleme sanatını beraberlerinde getiren Türkler, Selçuklular Dönemi'nde yapım ve süsleme tekniklerinde kendine özgü bir üslup oluşturmuştur (Akçay, 2014: 1). 13. yüzyılın sonlarına doğru Ankara çevresinde gelişim gösteren ahşap işçiliği, Beylikler döneminde Selçuklularinkine benzer üslup ve teknikle devam etmiştir (Yücel, 1989: 182). Özellikle Anadolu Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı dönemlerine ait yapım teknikleri, süsleme türleri ve malzeme seçimi açısından oldukça çeşitli ve incelemeye değer nadide ahşap eserler bulunmaktadır.

Günümüze ulaşan mimari ile ilişkili ahşap işleri, kapı ve pencere kanatları, tavan ve duvar kaplamaları, merdiven korkulukları, minber ve mihrap gibi elemanlardır. Geçmiş dönemlere ait ahşaptan üretilmiş gündelik kullanım eşyaları ise zamanla işlevini yitirmesi ve malzemenin dayanıksız olması gibi nedenlerle az sayıdadır. Müzeler, antikacılar ve koleksiyonerlerde görülmektedir.

Tarihi süreç içerisinde yeni toprak kazanımlarıyla birlikte kültürler arası kaynaşmalar yaşanmış; farklı kültürlerin etkisi diğer sanat dallarında olduğu gibi ahşap sanatında da görülmüştür. Kahve kültürünün Osmanlı toplum hayatına girerek saray ahali ve halk arasında benimsenmesi ve bu kültüre ait araç gereç kullanımının artışı ile bir gelişim süreci yaşanmıştır. Ahşaptan kahve saklama kutusu, kahve değirmenleri, kahve soğutucuları ve fincan zarfları bu döneme ait gündelik kullanım eşyalarındandır.

Oktay Çınar'ın "Ankara Etnografya Müzesinin Teşhirindeki Ahşap Eserler"; Nazik Ağyar'ın "Kahramanmaraş Müzesi Etnografya Bölümünde Açıkta Bulunan Ahşap Eserlerin İncelenmesi" ve Elif Tüba Akçay'ın "Antalya Müzesi Etnografya Bölümünde Bulunan Ahşap Eserlerin Süsleme Özellikleri" ahşap eserlerin incelenmesi ile ilgili tezlerdir. Ancak kahve kültüründe ahşaptan yapılmış araç-gereçlerin kullanımına değinilmemiştir.

Osmanlı kahve kültürünün bir parçası olması nedeniyle bir değere sahip olan kahve soğutucuları ile ilgili az sayıda çalışma bulunmaktadır. Kültürel ve sanatsal açıdan öneme sahip olan bu eser grubuna yönelik inceleme ve analiz yapmak amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Bu kapsamda, Ankara Etnografya Müzesi Müdürlüğünden resmi yazışmalar yoluyla, teşhirdeki üç ahşap kahve soğutucusuna ait envanter fişleri ile fotoğraflar temin edilmiştir. Envanterdeki bilgiler bu incelemeler neticesinde detaylandırılmıştır. Form özellikleri, yapım ve süsleme tekniği ile süsleme türlerine ilişkin tespitler açıklanmıştır. Konu ile ilgili çıkarımlar yapabilmek, varsayımlara ulaşabilmek ve eserleri tarihlendirebilmek için British Museum resmi web sitesi ile Türkiye'de bazı müzayede evlerinin internet sitelerinde yer alan farklı tarihlere ait müzayede kataloglarındaki kıyaslama örneklerine ulaşılmıştır. Malzeme, biçim yapım ve süsleme teknikleri açısından yapılan karşılaştırmadan ortaya çıkan bilgilerle sonuç bölümü oluşturulmuştur. Konu ile ilgili daha önce yapılmış bir çalışmanın bulunmaması, müzelerdeki eserlere ait tarihlendirmelerin geniş zaman aralıklarını kapsamaması sınırlılıklarımızı oluşturmaktadır.

Günümüzde ahşap sanatı ve kahve kültürümüze ait değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması kültürel devamlılığımız için önemlidir. Bu konuda yapılacak ayrıntılı çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

1. KAHVE KÜLTÜRÜ

1.1. Kahvenin Keşfi

Kahve bitkisinin ilk olarak Habeşistan'ın (Etiyopya) "Kaffa" yöresinde bulunmasından dolayı kelimenin bu kökten geldiği düşünülmüş, Arapça'da "uyaran, dinçleştirilen" anlamına gelen "kahveh" hem bitki hem de bu bitkiden elde edilen içecek olarak kullanılmıştır (Tufan, 2011: 91).

Fransızlarda “café”, İngilizlerde “coffee”, Almanlarda “kaffe”, Macarlarda “kave” olan “kahve” kelimesi birçok ülkede benzer yazım ve telaffuza sahiptir (Toros, 1998: 12).

Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili olarak Yemen’de “Khaldi” adındaki çobanın otlattığı keçilerin bir ağaca ait meyveleri yedikten sonra hareketlenip dinçleşmeleri neticesinde keşfedildiği ileri sürülür (Tufan, 2011: 91). Katip Çelebi’nin “Cihannüma” adlı eserinde yine aynı yörede Esvab Dağı’na sürülen Şeyh Şazili tarafından bulunduğu (Ayvazoğlu, 2011: 5-6) yönünde farklı rivayetler kaydedilmiştir. Etiyopya’da yerli halkın bol miktardaki yabani kahve ağacı bitkisinden yararlanmış olması ve yaşanan kültür alışverişine rağmen Eski Dünya’da - Mısırlılar, Sümerler, Yunanlılar, Romalılar- kahvenin hiç bilinmediği iddia edilmektedir (Heise, 2001: 13).

Arap ve Müslüman toplumlarda bir kimlik işareti sayılıp simgesel bir işlev üstlenen ve beslenme alışkanlıkları, konukseverlik ilkeleri ve günlük davranış biçimleriyle bütünleşen kahvenin (Gregoire, Georgeon, 1999: 15) İslam hukukuna uygun olup olmadığı konusu uzun süre tartışılmış, zaman içerisinde beden ve akla bir zararı olmadığından içilebileceğine karar verilmiştir. Bunun sonucunda kahve, tarımı ve ticareti yapılan kazançlı bir iş olmuştur (Heise, 2001: 20-21).

1.2. Osmanlıda Kahve Kültürü

Osmanlı Devleti’nde ilk olarak kahve tüketiminin başlangıcının Braudel 1511’de, Peçevî İbrahim Efendi 1554’te, Kâtip Çelebi ise 1543’te olduğunu iddia etmiştir (Taştan, 2009: 63). Yemen’den gemilerle kahve getirilmesi, Hac seyahatlerinde tadılan içeceğe ait çekirdeklerin dönüştürülmesiyle taşınması birer olasılık olmakla birlikte; Mısır ve Yemen’in Osmanlı idaresine katılmasıyla 1517’de kahve tüketimi başlamıştır (Ayvazoğlu, 2011: 4). Balkan seferleri, Viyana kuşatması, fetihler, ticari ve diplomatik yollarla da Türkler aracılığıyla Avrupa’ya taşınmıştır (Nakiboğlu Yılmaz, 2011: 589).

Evliya Çelebi, ziyafet tasvirlerinde halk arasında yaygın olarak kullanılan bakır, kalay, ağaç ve pişmiş topraktan yapılmış eşyalardan bahsetmiştir. “Seyahatname”, Osmanlı’da 17. yüzyıla ait mutfak araç gereçleri ile ilgili terekeler dışında, tahminen en kapsamlı belge olma özelliğine sahiptir (Yerasimos, 2014: 45).

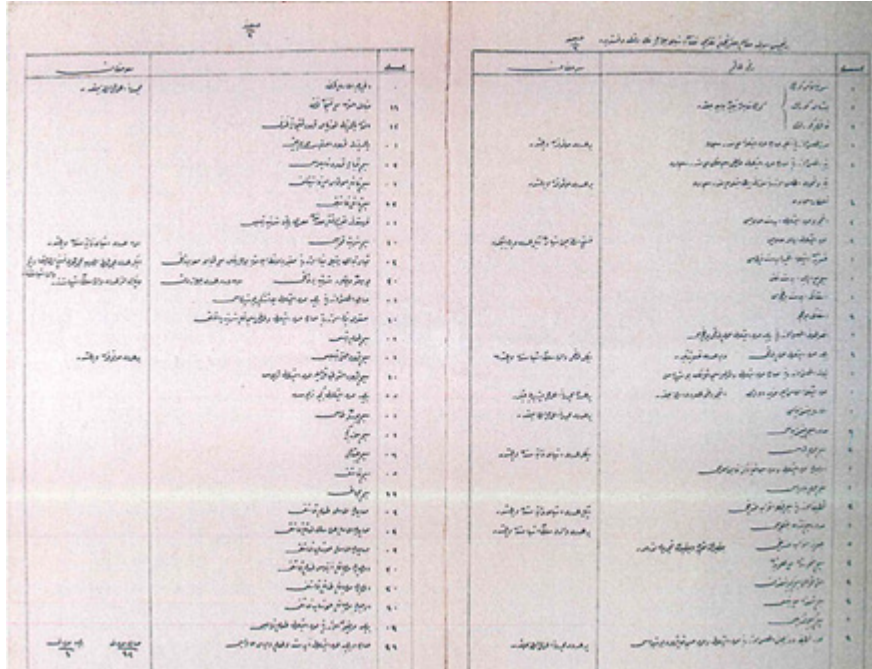
18. ve 19. yüzyıl tereke kayıtları ve çeyiz defterlerinde adı geçen, kahvenin hazırlanması ve sunulmasına yönelik araç ve gereçler, toplum hayatında ve sarayda döneme ait kahve kültürünü yansıtmaktadır.

Gaziantep Kadı Sicilinde 1760-1770 yıllarına ait 1081 tereke kaydının incelenmesi neticesinde, Müslüman ve gayrimüslimlerin evlerinde kahve takımı içerisinde cezve, ibrik, güğüm, tepsi, dibek, mangal ve fincan zarfı çeşitleri ile fiyatlarına ilişkin bilgilere ulaşılmıştır (Özlü, 2006: 119, 126). Bursa iline ait B-156 numaralı şeriye sicilindeki tereke kayıtlarına göre 18. yüzyılda Bursa’daki hanelerde kullanılanlar ile Anadolu’nun bir başka şehrindeki eşyalarda benzerlik tespit edilmiştir. Kahve tepsisi, Kütahya fincanı, paşa fincanı, Kâbe fincanı, kahve ibriği kahveye ilişkin bahsi geçen gereçlerdendir (Metin, 2014: 363).

Osmanlı sarayına kahvenin girişi Kanuni Sultan Süleyman, itibar kazanması ise 4. Mehmet döneminde olmuştur (Tufan, 2011: 91). Zamanla sarayda “kahvecibaşı” makamı ortaya çıkmış, liyakatli kişilerin getirildiği bu görevden sadrazamlığa yükselenler dahi olmuştur. Haremde kadınlara hizmet eden kahvecibaşılar da mevcuttur (Toros, 1998: 40).

Sultanların çeyizlerinde sıralı nesnelere arasında kahveyle alakalı olanlar göze çarpmaktadır. 1879 yılına ait Sultan Abdülmecid’in kızı Hatice Sultan’ın çeyiz defteri (Görsel 1) incelendiğinde, mor kadife ve darçini atlas üzerine sırma işlemeli ve sırma saçaklı kahve puşidesi, 12 mineli altın fincan zarfı, bir ibrikle beraber yıldızlı kahve askısı, iki sim kabare kahve tablasının listede yer aldığı görülmektedir (ASPB, 2013: s.y.). II. Mahmut’un kızı Saliha Sultan’ın Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi’ndeki 19. yüzyıla ait iki çeyiz defterinden E 160/1 numaralı birinci defterde yazılı 15 roze elmas (alt kısmı düz elmas) ile süslenmiş pembe ve tırşe (yeşil ile mavi rengi arası) mineli altın

zarf, 20 fincan, bir roze elmas, inci ve sırma işlemeli güvez atlas kahve puşidesi, bir yaldızlı sim kahve askısı ile bir ibrik diğer cihazlar arasında kahveyle ilgili olanlar arasındadır (Aynur, 1999: 65, 66, 69).



Görsel 1. Hatice Sultan’ın 1879 yılına ait çeyiz defterinden bir sayfa (ASPB, 2013: s.y.)

1.2.1. Sarayda ve Konaklarda Kahve İkrâm Töreni

Sarayda “kahvecibaşı”, has odalıların kabiliyetli olanlarına mabeyncilik göreviyle birlikte ya da sadece makam olarak verilmiştir. Vazifeleri, padişahın kahvesini hazırlamak ve emrindeki temiz, düzgün giyimli, sitil takımlarının taşıyan kahvecilerle birlikte tören şeklinde sunmak olmuştur. Bir seremoniye dönüşen kahve sunumunda ilk olarak sırmalı havlu ile kahvecibaşının, ardından fincan ve zarfların dizili olduğu tepsiyle kahvecilerin kapıdan içeri girdiği; kahve sitilini taşıyan kahveciden kahve dolu güğümü alan kahvecibaşının fincanları doldurup dağıttığı; büyük ve boş bir tepsiyle gelen dördüncü kahvecinin ise boşalan fincanları topladığı aktarılmıştır (Ayvazoğlu, 2011: 58, 59). British Museum’da 17. yüzyıl Osmanlı dönemine ait albümde, ellerinde fincanlarla bir kahveci resmedilmiştir (Görsel 2).



Görsel 2. Kahveci, albüm resmi, BM 1928,0323,0.46.98 (British Museum 1)

Haremdeki kahve sunumunda bir cariyeye, içine gümüş kahve cezvesinin yerleştirildiği sıcak kül ve köz halinde kömürün olduğu sitil sitili zincirlerinin en tepesinden tutarak taşırken bir diğeri altın sırma ve incilerle işlenmiş kadife veya ipekten örtüyle kapalı tepside değerli taşlarla süslü zarflar ve fincanları getirirdi. Üçüncü cariyeye fincanlara kahve doldurup zarflarına yerleştirir, baş ve işaret parmaklarıyla altlarından tutup zarıfçe sunardı (Saz, 2000: 105). Kahve pişirme ve ikram usullerinde eğitilmiş bu cariyeler, evlenip saraydan çıkınca kahveye ilişkin bu geleneklerin yayılmasını sağlamıştır (Ayvazoğlu, 2011: 60).

Osmanlı konaklarında odalardan birinin kahve hazırlama işine tahsis edildiği örneklerin olduğu (Ünver, 1963: 78); alt kat sofasındaki kahve ocağı denen bu odada mermerden oyma, yanları çini döşemeli, dört gözlü bir ocak; ocak yanındaki kilitli dolapta hanede kullanılan ya da büyük devlet adamlarına sunulacak kıymetli zarf ve fincanlar, sırmalı kahve örtüsü, süslü kahve tepsi bulunduğ (Abdülaziz Bey, 2000: 180) belirtilmiştir.

Konaklarda da saraydaki gibi sitil, kahve ikramında kullanılırken cezveyle kahve pişirmenin artmasıyla daha çok bayram ve düğün gibi merasim günlerinde tercih edilmiştir (Ayverdi, 1964: 18). Kıymetli misafirlere sunum yapmak üzere gümüşten tepsi üstünde fincan, zarf ve küçük bir cezveyle odaya gelen ağa, sağ omuzunda süslü sırmalı bir örtü ile kapı yanında beklerdi. Kahvecibaşı, kahveyi fincana koyduktan sonra sağ eline alır, konak sahibi ya da gelen misafire verir ve geri çekilirdi (Abdülaziz Bey, 2000: 180).

Osmanlıda kahve ile ilgili güzel adetler arasında çekilmiş kahveye dövülmüş kakule eklemek, fincanı yakılmış amber dumanına tutup buğulandırmak, amberi fincan içindeki amberliğe ya da kahve kavanozu dibine vidalanmış kafes içine koyarak kahveye kokunun geçmesini sağlamak, kahveye bir miktar çiçek suyu ilave etmek gelmektedir (Abdülaziz Bey, 2000: 277, 278).

1.2.2. Osmanlıda Kahvehaneler

Kahvenin toplum hayatında benimsenmesi ile birlikte yeni tüketim şekli, alışkanlıklar ve söylemler (ulema, hekim, şehirlerdeki siyasi otoriteye ait) oluşmuştur. Yaygınlaşmasının sonuçlarından biri ise siyasi ve kültürel değerler çerçevesinde, var olan mekân düzenleniş prensiplerine göre kahvehanelerin ortaya çıkmasıdır. Mekke’de ilk olarak camilerin yanında açılan kahvehaneler, kabul görmenin ardından şehir merkezlerinde özel mekânlara dönüşmüştür. Genelde merkezde kahve ocağı çevresinde sıralar, masalar ve taraçaya sahip mekân, tüketim şekline göre farklılık göstermiştir (Gregoire, Georgeon, 1999: 16, 17, 18).

Vak’anüvis Peçevi İbrahim Efendi, İstanbul’da ilk kahvehanenin açılışının 1554 olduğunu bildirmiştir (Ayvazoğlu, 2011: 14). Yaşadığı dönemde, İstanbul’da 55 kahvehane, buralarda çalışan yaklaşık 200 insan ve kahve satılan 300 kadar dükkânın varlığından bahseden Evliya Çelebi (Toros, 1998: 25), 17. yüzyıl toplumsal hayatı içinde kahvehaneleri gazelhan, meddah, çalgıcı ve rakkasların bulunduğu eğlence mekânı olarak ifade etmiştir. Geniş, fiskiyeli havuzlu, resimlerle süslü olan mekânlar Batılı seyyahlar tarafından da benzer şekilde tasvir edilmiştir (Yerasimos, 2014: 262, 263).

Chester Beatty Library Koleksiyonu’nda yer alan, 16. yüzyıl ortalarına ait olduğu tahmin edilen ve bir kahvehanenin içi ile mekândaki kişilere ilişkin belge niteliği taşıyan bir minyatürde (Görsel 3) sağ üst köşede kahve ocağı, sol üst köşede kapıdan içeri gelen müşteriler, üst kısımda yüksekçe bir zemin üstüne oturmuş önemli kişiler, ortada alçak bir sedire oturmuş şairler, en altta ise mangala oynayanlar gözlenmektedir (Ayvazoğlu, 2011: 15).



Görsel 3. Kahvehane, minyatür, Chester Beatty Library, Dublin (Çetin, 2008: 988)

İstanbul'daki kahvehaneler, toplumsal sınıf, etnik yapı ya da kültür düzeyleri göz önünde bulundurularak sınıflandırıldığında mahalle ve esnaf kahvehaneleri tarihi süreçte ortaya çıkan mekân tipleridir (Birincioğlu, 2011: 60). Bunların yanı sıra yeniçeri, âşık ve semai gibi kahvehaneler de farklı kültürlere sahip topluluklar tarafından tercih edilmiştir (Bostan, 2001: 205). Tanzimat döneminde gazeteciliğin gelişmesi ve okuma bilincinin yaygınlaşması ile birlikte bu sohbet, eğlence ve eğitim mekânlarının işlevsel değişim geçirerek kıraathanelere dönüştüğü söylenebilir (Kuzucu, 2011: 161). Ayrıca geçmişte kahve içmek için bir diğer seçenek pazar yerleri, cami meydanlarında gezici kahvecilerin taşıdıkları seyyar kahve ocaklarıdır (Fotoğraf 1) (Kayaoğlu, 2004: 216).



Fotoğraf 1. Seyyar kahveci, fotoğraf, Abdullah Freres (Pera Müzesi 1)

Kahvenin benimsenmesi ve toplum hayatında yaygınlaşmasının sonuçlarından biri bazı nedenler öne sürerek yapılan yasaklama faaliyetleridir. İlk defa Kanuni Sultan Süleyman zamanında yasaklanan kahvenin (Toros, 1998: 30) keyif verici olması nedeniyle İslam dinine aykırılığı tartışılmış ve haram olduğuna dair fetva verilmiştir (Koz, 2011: 18). Sultan III. Murat devrindeki

yasak uzun sürmemiş din bilginleri ile kalem sahiplerinin ricasıyla 1587’de kaldırılmıştır. Sultan IV. Murat döneminde İstanbul’daki büyük yangınların kahvehanelerde pişirilen kahveden çıktığı öne sürülerek devrinde kahvehaneler yıkılmış, kahve içenler şiddetli cezalara çarptırılmıştır (Toros, 1998: 30, 31). 17. yüzyıla ait minyatürlerde mekânların resmedilmemesi yasağın izlerindedir. Fermanın yürürlükte olduğu yıllardaki yıkımlardan sonra IV. Mehmet kahveyi serbest bırakmıştır (Heise, 2001: 22).

1.3. Kahvenin Hazırlanması Aşamasında Kullanılan Kahve Soğutucusu

Kahve çekirdeklerini kavurmak, soğutmak, öğütmek, saklamak ve pişirmek için ilk olarak başka amaçlarla yapılmış tava, dibek, kâse gibi eşyaların kullanılmış olma ihtimali yüksektir. Ancak zaman içinde “Türk Kahvesi” pişirme ve ikramı için özel araç ve gereçler geliştirilmiş, sunumun seremoniye dönüşmesi ile kullanılan bu araç-gereçler çeşitlenmiştir (Ayvazoğlu, 2011: 38). “Kız isteme” gibi geleneklerde ritüelleşen Türk kahvesi hazırlanırken yapılan eylemler sembolik anlam taşımazken sunum aşaması simgeleşmiştir (Turan, Turan, 2011: 111).

Kahvenin hazırlanması çekirdeklerinin kavrulması, soğutulması, öğütülmesi, kahvenin pişirilmesi ve servis edilmesi olmak üzere beş aşamalıdır. Her bir aşamada farklı araç/gereçler kullanılmıştır (Heise, 2001: 77). Tava, kahve çekirdeklerinin kavrulması; dibek ve el değirmenleri kavrulduktan sonra soğuyan çekirdeklerin öğütülmesi; kapaklı ve iki gözlü ahşap kahve kutuları, çekilen kahvenin muhafazası içindir. Sıcak kahve çekirdeklerinin soğutulmasına yarayan gereç ise ahşap kahve soğutacağıdır (Demirli, Öztürk, 2011: 37).

Kavrulmuş kahvedeki kokunun alınması ve soğutulması için kullanılan kahve soğutucusu ucu açık, körük şeklindedir (TBMM, 2011: 238). Sıcaklıkları 200 dereceyi geçen çekirdekler, Arapların bulduğu, Osmanlıların kullandığı bu özel tepsilerde, kendi kendilerine kavrulmaya devam etmemeleri için soğutulmuştur (Koz, 2011: 23).

Ahşap kütlenin 4-8 santimetre derinliğinde oyulmasıyla elde edilen bu yayvan kaplar genellikle daire, oval, kahve çekirdeği ve kürek şeklindedir. Hazne, sap ve oluklu ağıza sahiptir. Ağız kısmı çekirdeklerin kahve değirmenine kontrollü dökülmesini sağlarken yarı kapaklı olanlardaki çıkıntı, oluğa yığılan çekirdeklerin hazneden dışarıya taşmasını engeller. Kapaklılardaki çiçek ya da yıldız şeklindeki açıklıklar soğumayı hızlandırmaktadır. Soğutucuları bir yere asmak için genelde saplarındaki delik kullanılır (Turan, Turan, 2011: 114). Sade, oymalı, sedef, fildişi ve taş kakmalı örnekler mevcuttur. Soğuduktan sonra kahvenin dibek ve değirmene kolaylıkla aktarılması işlevine sahip daralan olukları olup bazılarının ise üstü kapalıdır (Ayvazoğlu, 2011: 40). Osmanlı kültürüne ait, ahşabın yanı sıra seramikten üretilen, form açısından benzer kahve soğutucusu örnekleri de bulunmaktadır.

2. KATALOG

Envanter fişindeki bilgiler, eserlerin incelenmesi neticesinde aşağıda detaylandırılmıştır.



Fotoğraf 2. Kahve soğutucusu 1

Açıklama: Kahve soğutucusu ceviz ağacındandır. Yapım tekniği oymadır. Dairesel haznenin tabanı düz, kenarı kahvenin dökülmemesi için yüksektir. İçi oyulmuş oluk uç kısmına doğru daralmaktadır. Soğuyan kahvenin değirmene ya da başka bir kaba dökülmesini sağlayacak şekilde oluğun hazne ile bağlantı yeri açıktır. Kahve soğutucusunu asmak ya da tutmak için kullanılan altı düz üstü eğimli ortası delikli hazneye bitişik kulp, oluğun karşısındadır.

Yüzeyle yapılan süslemeler oyma tekniğindedir. Hazne kenarının üst yüzeyinde bir dişliye benzer ters ve karşılıklı oyulmuş küçük üçgen motifleri sıralıdır. Oluk ve hazne bağlantısının üstündeki madalyona dıştan içe doğru iki sıra "V", iki sıra üçgen motifleri oyulmuştur. Oluk ucu ile madalyon arasındaki yüzeyde küçüklü büyüklü üçgenlerin sıralı olduğu dört sıra bordür mevcuttur. En kalın kısmında sırt sırta üçgenler iki sıradır. Oluk ucunda bir, iki ve üç küçük üçgen tekrar bir üçgen meydana getirecek şekilde alt alta dizilmiştir. En uçtaki tek üçgen ters yöndedir.



Fotoğraf 3. Kahve soğutucusu 2

Açıklama: Hazne, oluk ve kulptan oluşan ahşap kahve soğutucusunun yapım tekniği oymadır. Dairesel haznenin tabanı düz, kenarı kahvenin dökülmemesi için yüksektir. Dikdörtgen prizma şeklindeki oluğun uç kısmı verevine kesilmiş gibidir. Soğuyan kahvenin değirmene ya da başka bir kaba dökülmesini sağlayacak şekilde oluğun hazne ile bağlantı yeri açıktır. Haznenin üzerinde kenara bitişik dört ahşap parça merkezdeki dairesele parçayla bağlantılıdır. Kahve soğutucusunu

Katalog Numarası: 1
Envanter Numarası: 6741
Türü: Kahve Soğutucusu
Yapım Malzemesi: Ahşap
Bulunduğu Yer: Teşhir
Müze Geliş Tarihi: 11.01.1931
Müze Geliş Şekli: Satın Alma
Ölçüleri: Yükseklik: 5 cm
Genişlik: 14,5 cm
Uzunluk: 28 cm
Dönemi: 19. yüzyıl Osmanlı

Katalog Numarası: 2
Envanter Numarası: 13904
Türü: Kahve Soğutucusu
Yapım Malzemesi: Ahşap
Bulunduğu Yer: Teşhir
Müze Geliş Tarihi: 12.03.1948
Müze Geliş Şekli: Satın Alma
Ölçüleri: Kaide Çapı: 12 cm
Uzunluk: 22,5 cm
Dönemi: 19. yüzyıl Osmanlı

asmak ya da tutmak için kullanılan üstünde biri büyük diğeri küçük iki oyuk bulunan ortası delikli hazneye bitişik kulp, oluğun karşısındadır.

Yüzeye yapılan süslemeler oyma tekniğindedir. Hazne kenarının üst yüzeyindeki dörtgenler kabartmadır. Haznenin üstündeki kısmın ortasındaki mavi boncuklu çiçek motifine bağlı dört parçadan ikisinin süslemeleri benzerdir. Dar alanların üstü kırık çizgili, geniş parçaların yan yüzeyleri çizgili, üst yüzeyleri çiçek motiflidir. Çiçeklerden biri kırmızı boncukludur. Diğer iki parçada üçgen kısımlar ince bir ahşap ile merkezdeki dairesel çiçeğe bağlanmaktadır. İnce ahşap yüzeyler kırık çizgilidir. Oluğa yakın üçgende tekrarlayan bu motif ortada “V” şeklinde kabartmalar oluşturmuştur. Kulpa yakın üçgen yüzey zikzak desenlidir. Oluk yüzeyindeki uzunlamasına süslemeler üç bölümden oluşmaktadır. İki kenarda yan yana küçük üçgenlerin oyulmasıyla oluşan kabartma dörtgenler sıralıdır. Ortada küçük üçgenlerin yan yana ve karşılıklı oyulmasıyla ortaya çıkan kabartma üçgenler ile farklı yönlere doğru eğik çizgiler bir kompozisyon oluşturmuştur. Uç kısmının kenarlarında derin ve yüzeysel oymalar, kulpun yan yüzeylerinde daire içinde birer çiçek motifi gözlenmektedir.



Katalog Numarası: 3
Envanter Numarası: 21302
Türü: Kahve Soğutucusu
Yapım Malzemesi: Ahşap
Bulunduğu Yer: Teşhir
Müze Geliş Tarihi: 20.11.1973
Müze Geliş Şekli: Satın Alma
Ölçüleri: Çap: 15,4 cm
Uzunluk: 24,4 cm
Dönemi: 19. yüzyıl Osmanlı

Fotoğraf 4. Kahve soğutucusu 3

Açıklama: Hazne, oluk ve kulptan oluşan açık kahverengi ahşap eserin yapım tekniği oymadır. Dairesel haznenin tabanı düz, kenarı kahvenin dökülmemesi için yüksektir. Oluk dikdörtgen prizma şeklindedir. Soğuyan kahvenin değirmene ya da başka bir kaba dökülmesini sağlayacak şekilde oluğun hazne ile bağlantı yeri açıktır. Kahve soğutucusunu asmak ya da tutmak için kullanılan ortası delikli hazneye bitişik küçük kulp, oluğun karşısındadır.

Yüzeye yapılan süslemeler oyma tekniğindedir. Hazne kenarının üst yüzeyinde ters ve karşılıklı oyulmuş sıralı küçük üçgenler zikzak kabartmalar oluşturmuştur. İç içe çizgiler ve zikzak motifli daireler kenarın yan yüzeyini çevrelemiştir. Hazne arkasında ortada yıldız motifi vardır. Oluğun üst yüzeyindeki beş bordürden en geniş olan ortadakinde üç “X” desenli kabartma, çizgilerle birbirinden ayrılmıştır. Dar bordürler aynı yönlü eğik çizgi, en kenardakiler ise zikzak kabartmalıdır. Oluğun yan yüzeyindeki sekiz kollu stilize yıldızlar kare ile çerçevelenmiştir. Aralarında balık kılıcı motifleri mevcuttur.

3. KARŞILAŞTIRMA VE DEĞERLENDİRME



Fotoğraf 2. Katalog No. 1



Fotoğraf 3. Katalog No. 2



Fotoğraf 4. Katalog No. 3

Ankara Etnografya Müzesinde teşhirde kahve kültürüne ait çeşitli araç-gereçler sergilenmektedir. Bunlar kahve kavurma tavası, kahve soğutucusu, kahve değirmeni, kahve kutusu, mangal, kahve sitili, kahve ibriği/güğümü, kahve cezvesi, şekerlik, kahve tepsisi, fincan zarfı ve fincanlardır. Bunlar arasından seçilen üç kahve soğutucusu malzeme, yapım tekniği, biçim, süsleme türü ve süsleme tekniği açısından incelenmiştir. Müzede teşhirdeki kahve kültürüne ait eserlerin 18.-19. yüzyıla ait oldukları yazılı olmakla birlikte biçim ve süsleme olarak benzer örneklerden yola çıkarak incelenen kahve soğutucularının 19. yüzyılda yapılmış olduğu düşünülmektedir.

Kahve soğutucularından üçü de ahşaptır. Ahşap işçiliği, dayanıklılığı ve dokusu gibi nedenlerle tercih edilen ahşabın oyulup işlenerek süs ve kullanım eşyasına dönüştürülmesidir (Çınar, 2011: 9). Sadece Katalog No.1 olan eserin hammaddesinin ceviz ağacından olduğu envanter fişlerinde belirtilmiştir.

İncelenen üç kahve soğutucusu oyma tekniği ile yapılmıştır. “Oyma”, özel kesici alet ve kalemlerle ahşap, maden, taş, kâğıt gibi malzemelerin üstüne çizilen motifin çıkarılması tekniğidir (Akçay, 2014: 14). Ahşap süsleme teknikleri içinde en yaygınıdır. Bu teknikle yapılan en zengin ve gösterişli eserler ise 12.-15. yüzyıllara aittir (Bozer, 2006: 537).

Biçimsel olarak eserler birbirlerine benzemektedir. Dairesel hazneli, düz tabanlı, hazneye bitişik oluklu ve ortası delikli kulpludur. Oluk şekilleri ise farklılık göstermektedir. Söz konusu eserlerin olukları uca doğru daralan piramidal (Katalog No.1), ucu verevine kesik dikdörtgen prizma (Katalog No.2) ve dikdörtgen prizma (Katalog No.3) şekillerindedir. Ayrıca üstü ahşap parçalarla örtülü eser (Katalog No.2) diğerlerinden bu özelliğiyle ayrılmaktadır.

Kakma; sedef, fildişi, kemik, bağa gibi maddelerin yanı sıra farklı cins ve renkteki ahşaplarla zengin görünümlü süslemelerin elde edildiği bir tekniktir. Kazıma ise ince uçlu ahşap kalemi ile yüzeyin çizildiği bir tekniktir. Pano ve küçük geometrik bölmeleri kuşatan ince şeritlerin üstüne uygulanmış ve genellikle basit geometrik süslemeler işlenmiştir (Bozer, 2006: 540, 541). Eserlerdeki süslemeler oyma ve kazıma tekniğindedir. Bununla birlikte bir eserde (Katalog No.2) kakma tekniği de kullanılmıştır.

Eserlerin hepsinde geometrik süsleme ortak iken bitkisel süsleme sadece (Katalog No.2)'de gözlenmektedir. Motifler incelendiğinde bitkisel olarak sadece çiçekler, geometrik olarak ise çizgi (kırık, eğri, zikzak), V, X, üçgen, dörtgen, kare, daire, madalyon, yıldız motifleri tercih edilmiştir. Katalog No.3 olan eserdeki sekiz kollu yıldız ve balık kılıçığı motifleri ise spesifik örneklerdir. Kakma tekniğiyle mavi ve kırmızı boncuklarla bezenmiş bir eser (Katalog No.2) mevcuttur. Katalog No.2 olan eser biçim, süsleme teknikleri ve çeşitleri bakımından diğerlerinden farklıdır.

Ankara Etnografya Müzesi dışında yapılan araştırmalar neticesinde müzedeki kahve soğutucuları ile malzeme, biçim, yapım ve süsleme teknikleri bakımından benzer ve farklı örneklere ulaşılmıştır.



Fotoğraf 5. Kahve soğutucusu 4 (TBMM, 2011: 141)



Fotoğraf 6. Kahve soğutucusu 5 (KÜ VEKAM Arşivi)



Fotoğraf 2. Katalog No. 1



Fotoğraf 3. Katalog No. 2

Bu örneklerden İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu'nda 3762 envanter numaralı kahve soğutucusu (Fotoğraf 5) 19. yüzyıla aittir (TBMM, 2011: 141). Dairesel hazneli, düz tabanlı, yüksek kenarlı, hazne ile bitişik uca doğru daralan silindirik oluklu ahşap kahve soğutucusu oyma tekniğindedir. Malzeme, biçim, yapım ve süsleme teknikleri açısından müzedeki eserlerle aynıdır. Oluğun hazneyle birleşim yerinin üstü yarım madalyon şeklindedir. Ankara Etnografya Müzesindeki eserdeki (Katalog No.1) aynı yerdeki daire sel madalyonla benzerlik göstermektedir. Eserde bezeme olan bütün yüzeyler balık pulu motiflidir. Yan yana üç üçgen sedef kakma hazne kenarında dört kez karşılıklı olacak şekilde tekrarlamıştır. Ayrıca oluk üstüne iki sıra halinde kırmızı boncuklar kakılmıştır. Bu teknik ve süsleme çeşidi bakımından Katalog No.2 olan eserle eşleşmektedir.

Koç Üniversitesi VEKAM Kütüphanesi ve Arşivi'nde yer alan ABE 402 envanter numaralı kahve soğutucusu (Fotoğraf 6) ahşaptır. Hazne ve oluk kenarının üst ve yan yüzeyi ile kulp kısmına

beyaz ve kırmızı boncuklar kakılmıştır. Oluk kısmının üstü incelenen örneklerden farklı olarak açıktır. Kaynakta 20. yüzyıla ait olduğu belirtilen eserin haznesinin iç yüzeyinde, yer yer dökülmüş beyaz boncuklarla “1238” tarihinin (1822/1823) yazılı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla eser 19. yüzyılın ilk çeyreğine aittir. Kahve soğutucularının süslenmesinde boncuk kakmanın bu dönemde kullanıldığını kanıtlamaktadır.

Her iki karşılaştırma örneği de aynı yüzyıla aittir. Biçim, teknik ve süslemedeki benzerlikler göz önüne alındığında müzedeki eserlerin de 19. yüzyıla ait olabileceği düşünülmektedir.



Fotoğraf 7. Kahve soğutucusu 5 (KÜ VEKAM)



Fotoğraf 4. Katalog No. 3



Fotoğraf 8. Kahve soğutucusu 6 (Rumeli Mezat)



Fotoğraf 9. Oluk kısmı (Rumeli Mezat)

Fotoğraf 7’de yer alan ABE 402 envanter numaralı kahve soğutucusunun taban kısmındaki merkezden gelişen boncuk kakma ile yapılmış motifler gövde yan yüzü ile oluk ve kulp yüzeyinde de gözlenmektedir. Dairesel formlu ve prizmatik oluklu soğutucu biçimsel olarak müzedeki eserle (Katalog No.3) benzemekle birlikte farklı olarak oluk kısmının üstü kapalı değil açıktır.

Dairesel hazneli ve prizmatik oluklu bir diğer kahve soğutucusu, sahip olduğu bu özelliklerle diğer iki esere benzerken hazne üstü kulpludur (Fotoğraf 8). Oluğun üst yüzeyi ile aynı seviyede olan kulpu çevreleyen 4 daireli delik işi süsleme mevcuttur. Hazne ve oluk kenarının yan yüzeyindeki çerçevelerin içi birer yaprak motiflidir. Oluğun üst yüzeyindeki üçgen sırasının altında Osmanlıca “keyf” yazılıdır (Fotoğraf 9). Hemen altında bir çerçeve içinde yan yana kazınmış 1, 2 ve 9 rakamları, eserin 1873-1883 yılları arasında yapılmış olma ihtimalini kuvvetlendirmektedir.

Biçimsel olarak benzer olmakla birlikte seramik kahve soğutucuları da mevcuttur.



Fotoğraf 10. Kahve soğutucusu 7



Fotoğraf 11. Kahve soğutucusu 8 (Pera Müzesi 2)

(Çukurcuma Müzayede Kültür ve Sanat Evi Müzayede Kataloğu, 2014: 136)

Kütahya seramiği kahve soğutucusu (Fotoğraf 10) 19. yüzyıla aittir (Çukurcuma Müzayede Kültür ve Sanat Evi Müzayede Kataloğu, 2014: 136). Malzeme, yapım ve süsleme teknikleri açısından müzedeki eserlerden farklı olmakla birlikte biçimsel olarak benzerlik göstermektedir. Dairesel gövdeli, düz tabanlı, yüksek kenarlı, hazne ile bitişik uca doğru daralan piramidal oluklu seramik kahve soğutucusu kalıp tekniği ile üretilmiştir. Hazne içi, kenarları, oluk üstü ve uç kısmındaki bitkisel ve geometrik süslemeler boyama tekniğindedir ve sırlıdır. Oluk üstünde lacivert zemindeki sarı saplı, yeşil yapraklı kırmızı çiçek motifleri hazne içine de işlenmiştir. Eser gövdesinin yan yüzü yeşil balık pulu ve çintemani motifli, oluk ucu lacivert, kırmızı geometrik süslemelidir.

Suna ve İnan Kırış Vakfı Kütahya Çini ve Seramikleri Koleksiyonuna ait kahve soğutucusu (Fotoğraf 11) ise 20. yüzyıla aittir (Pera Müzesi 2). Bir önceki seramik eserle biçim, yapım ve süsleme tekniği olarak benzerlik göstermektedir. Oluk üstündeki beyaz bulut motifinin küçükleri haznenin yan yüzünde de tekrarlamıştır. Hazne içi biri büyük biri küçük iki lale, beş çiçek, dallar ve yapraklarla bezelidir. Süslemede beyaz, lacivert, turkuaz, kahverengi, yeşil tercih edilmiştir. Her iki soğutucunun Kütahya seramik olması süslemede kullanılan motiflere de yansımıştır.

Ahşap malzemeli, oyma tekniğinde yapılmış, oyma ve kazıma tekniği ile geometrik ve bitkisel motiflerle süslenmiş biçimsel olarak farklı örnekler de mevcuttur.



Fotoğraf 13. Kahve soğutucusu 10 (British Museum 2)

Fotoğraf 12. Kahve soğutucusu 9

(Osmanlı ve Karma Sanat Eserleri

Müzayedesini, 2012: 39)

Ahşap kahve soğutucusunun (Fotoğraf 12) (Osmanlı ve Karma Sanat Eserleri Müzayedesini, 2012: 39) hazne içi sıcak kahve çekirdeklerini alacak şekilde oyulmuştur. Kare prizma şeklindeki eserin kapağı gövdeye ahşap bir parçayla tutturulmuştur. Kesik çatı şeklindeki kapak iki yana kaydırılarak açılmaktadır. Üstteki büyük kare alan küçük karelere ayrılmış, içleri yaprak benzeri oyulmuştur. Kapağın kenarları ve sapı eğik şerit kabartmalıdır. Dış gövdenin ortası çıkıntılıdır. İncelenen eserlerdeki gibi soğuyan kahveyi başka bir kapa aktarmak için kullanılan oluğun bulunmaması kahve soğutucusunun kahve kutusu olarak da kullanılmış olabileceği düşüncesini güçlendirmektedir.

Ürdün’de üretilmiş olan As1974,29.15 envanter numaralı ahşap kahve soğutacağı (Fotoğraf 13) 20. yüzyıla aittir (British Museum 2). Üç ayaklı ve uzun saplı eserde kare gövde ile ucu açık üçgen oluk birleşiktir. Oluk üstünün açık olması, sap kısmının ucunun yere değerek eser gövdesini desteklemesi ve ayaklar incelenen eserlerden ayrılan özelliklerdir. Gövde, ayaklar ve sap kısmındaki geometrik süslemeler (çizgi, eşkenar dörtgen, üçgen, piramidal) kazıma ve kabartma tekniğindedir.

İncelenen eserlere ait değerlendirmeler ve açıklamalar çerçevesinde ahşap kahve soğutucuları, malzeme, şekil, yapım ve süsleme teknikleri ile bezemede kullanılan motiflere göre aşağıdaki şekilde gruplandırılabilir:

1.Malzeme: Ahşap

2.Biçim: Gövde formu: Dairesel, prizmatik, üstü açık, üstü kapaklı, üstü kulplu, ayaklı

Oluk formu: Uca doğru daralan piramidal, prizmatik, üstü açık, üstü kapalı

3. Yapım tekniği: Oyma

4. Süsleme tekniği: Oyma, kazıma, ajur, kakma

5. Motif: Geometrik, bitkisel, yazı

Sıcak kahve çekirdeklerini soğutmak için ahşap kullanımı, soğuyan çekirdeklerin kahve değirmenine aktarılması için oluğunun bulunması işlevsellikle ilgili iken geometrik ve bitkisel süslemelerle bezenmesi görseldir. Osmanlı’da gündelik kullanılan araç gereçlerde bu iki husus genellikle birlikte gözlenmektedir.

SONUÇ

Orta Asya’dan Anadolu’ya Türklere ait ahşap işleme sanatı, gelenek görenekler ve sosyal hayattaki değişimle birlikte sürekli bir gelişim içinde olmuştur. Habeşistan’da keşfedilen kahve çekirdeklerinden elde edilen içecek, Osmanlı toplum hayatına 16. yüzyılda girmiştir. Kahvehanelerin açılması, belli dönemlerde getirilen yasaklara rağmen tüketiminin zaman içinde artması sonucu kahveye ait maddi ve manevi kültür unsurları oluşmaya başlamış; başta Osmanlı sarayı olmak üzere Türk konaklarında ve evlerinde ritüelleşen hazırlık ve sunum aşamalarında kullanılan araç ve gereçler malzeme, biçim ve süslemelerinde çeşitlilik kazanmıştır.

Kahve soğutucuları, kahve tavalarda kavruan kahve çekirdeklerinin soğutulması için kullanılan gereçlerdir. Genellikle ahşap, dairese ve geniş gövdeleri soğumanın hızlı olmasına imkân sağlar. Ankara Etnografya Müzesinde teşhirdeki kahve kültürüne ait eserler arasındaki üç ahşap kahve soğutacağı oyma tekniğine sahiptir. Hazneleri geniş ve dairesele. Çekirdeklerin, hazneden başka bir kaba veya öğütölmek üzere kahve değirmenine boşaltılmasına yarayan dar ve uzun oluklarının üstü kapalıdır. Sapları küçük ve ortası deliklidir. Oluk ve hazne kenarının üstüne oyma ve kazıma

tekniklerinde yapılan süslemeler genellikle geometrik olup ahşap yüzeye bu motiflerin kazınması daha kolaydır. Bununla birlikte eserlerde çiçek motifleri de gözlenmektedir. Üçgen motifi üç eserde de ortak olan tek bezemedir.

Müzayede katalogları ve diğer müzelerdeki kahve soğutucuları incelendiğinde malzeme, biçim, yapım ve süsleme teknikleri açısından benzer ve farklı örnekler olduğu tespit edilmiştir. 19. yüzyıla ait İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu'ndaki ve Çukurcuma Müzayede Kültür ve Sanat Evi Müzayede Kataloğundaki eserlerdeki benzer biçim ve süsleme özellikleri, incelediğimiz örneklerin de bu yüzyıla ait olabileceği fikrini kuvvetlendirmektedir.

Eserlerde gözlenen kübik gövde, oluksuz hazne, üstü açık oluk, ayaklı gövde, seramik hamurundan malzeme, renkli çiçek ve çintemani motifleri kahve soğutucularındaki çeşitliliği gözler önüne sermektedir.

British Museum'daki biçimsel olarak farklı 20. yüzyıl Ortadoğu kültürüne ait eser, kahve çekirdeklerini aynı yöntemle soğutma işleminin farklı kültürlerde sonraki yüzyılda da devam ettiğinin göstergesidir. Aynı yüzyıla ait biçimsel olarak çok benzer seramik eserler ise kahve soğutucularında farklı malzeme ve motiflerin de uygulandığının kanıtıdır.

Mimariye bağlı ahşap sanatına ilişkin literatüre sunulmuş pek çok çalışma bulunmasına rağmen; geçmişten günümüze kültürümüzde önemli bir yere sahip olan kahvenin hazırlanması ve sunumunda kullanılan ahşap eserlere yönelik detaylı çalışma olmadığını belirtmek gerekir. Bu bağlamda konumuz dâhilinde sanat tarihi açısından değerlendirilen eserler için karşılaştırma, gruplandırma gibi sistematik inceleme yöntemlerinde zorluklarla karşılaşmakta ve yapılan çalışmalar ne yazık ki yüzeysel kalmaktadır. Bu nedenle, Türk kahve kültürüne ait sanat eserleri içerisinde önemli bir yere sahip olan, işlevselliklerinin yanı sıra bezemeleriyle de dikkat çeken kahve soğutucuları ile ilgili yapılacak yeni ve kapsamlı çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır.

KAYNAKÇA

- Abdülaziz Bey (2000). *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları 20, İstanbul.
- Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı (ASPB) (2013). *Aile Tarihinden Belgeler*. ed. Dursun Ayan. Aile Toplum Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Ayverdi, S. (1964). *İbrahim Efendi Konağı*. İstanbul Fetih Cemiyeti İstanbul Enstitüsü Neşriyatı: 51, İstanbul.
- Akçay, E.T. (2014). *Antalya Müzesi Etnografya Bölümünde Bulunan Ahşap Eserlerin Süsleme Özellikleri*. Süleyman Demirel Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
- Ankara Etnografya Müzesi Müdürlüğü. Fotoğraf 2, Fotoğraf 3, Fotoğraf 4.
- Aynur H. (1999). “2. Mahmut’un Kızı Saliha Sultan’ın Cehiz Defteri”. Journal of Turkish Studies Türklük Bilgisi Araştırmaları (TUBA). vol. 23, Cambridge, s.65-85.
- Ayvazoğlu, B.(2011). *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi*. Kapı Yayınları, İstanbul.
- Ağyar, N. (2007). *Kahramanmaraş Müzesi Etnografya Bölümünde Açıkta Bulunan Ahşap Eserlerin İncelenmesi*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Birincioğlu, G. (2011). “Sosyalleşme Sürecine Yön Veren Kahvehaneler ve Mimarileri”. Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Bostan, İ. (2001). “Kahve”. TDV İslam Ansiklopedisi, Cilt: 24, s. 202-205.
- Bozer R. (2006). *Ahşap Sanatı. Anadolu Selçuklular ve Beylikler Dönemi Uygarlığı Cilt 2*. T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara, s. 533-541.
- Çetin, Ö. H. (2008). *Osmanlı İmparatorluk Dönemi Resim Sanatında Türk Giyim-Kuşamı (1600-1700)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Ankara.
- Çınar, O. (2011). *Ankara Etnografya Müzesinin Teşhirindeki Ahşap Eserler*. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kayseri.
- Çoruhlu, Y. (2007). *Erken Devir Türk Sanatı*, Kocabalçı Yayinevi, İstanbul.
- Demirli A. Ö., Öztürk N. (2011) “19. Yüzyıl Osmanlı Sarayında Kahve İkram Töreni”. Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Gregoire H.D., Georgeon F., (1999). *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler*. Çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*. Dost Kitabevi Yayınları, Ankara.
- Kayaoğlu, İ. G. (2004). “Kahve Sözlüğü”. Ehlikeyfin Kitabı. Haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, s. 211-217.
- Koç Üniversitesi, Vehbi Koç Ankara Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi (Vekam). Fotoğraf 6, Fotoğraf 7.
- Koz, G.F. (2011). “Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır”. Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Kuzucu, K. (2011). “Kahvehaneden Kırathaneye Geçiş ve İlk Kırathaneler”. Türk Kahvesi Kitabı. ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi Yayınları, İstanbul, s. 161- 208.
- Metin, R. (2014). “Şerhiye Sicillerine Göre 18. Yüzyılda Bursa Evleri Ve Kullanılan Eşyalar”. Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 9/1 Winter, Ankara, s. 357-366.
- Nakiboğlu Yılmaz, M. (2011). “Kahvenin Avrupa Kültürüne Etkisi”. Türk Kahvesi Kitabı. ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi Yayınları, İstanbul, s. 589- 598.
- Özlu, Z. (2006). “18. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı”. Millî Folklor, Sayı 72, s. 118-128.
- Saz, L. (2000). *Şair Leyla (Saz) Hanım Anılar 19. Yüzyılda Saray Haremi*. Cumhuriyet Kitapları, İstanbul.

- Şehitoğlu, N. (2019). *Ankara Etnografya Müzesindeki Kahve Kültürüne Ait Eserler*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Taştan, Y. K. (2009). “*Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü*”. Akademik Bakış. Cilt 2, Sayı 4, s. 53-86.
- TBMM (2011). *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Toros, T. (1998). *Kahvenin Öyküsü*. İletişim Yayıncılık, İstanbul.
- Tufan, Ö.(2011). “*Sultanların Topkapı Sarayındaki Kahve Fincanları*”. Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Turan G., Turan, A. Z. (2011). “*Türk Kahvesini Çevreleyen Nesnelerin Tasarımı ve Sembolik Anlamları Üzerine Notlar*”. Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve. TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul.
- Ünver, A.S. (1963). “*Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler*”. Türk Etnografya Dergisi. Sayı:5. Türk Tarik Kurumu Basımevi, Ankara, s. 77-79.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Yücel, E. (1989). “*Ahşap*”. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi. Cilt: 2, s. 181-183.
- İnternet Kaynakları:
- British Museum 1: http://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details.aspx?objectId=3051196&partId=1&searchText=coffee+cup&page=4, (05.04.2017)
- British Museum 2: http://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details.aspx?objectId=3320107&partId=1&searchText=coffee+tray&page=1, (05.04.2017)
- Çukurcuma Müzayede Kültür ve Sanat Evi Müzayede Kataloğu (2014). İstanbul, s. 136: http://muzayedeevi.net/katalog/Cukurcuma_2014_Mart.pdf, (01.12.2016)
- Osmanlı ve Karma Sanat Eserleri Müzayedesı (2012). Rumeli Müzayede, İstanbul, s. 39, 42, 43. Web: www.rumelimumuzayede.com/kataloglar/9-Haziran-2012-Muzayede-Katalogu.pdf, (01.12.2016)
- Pera Müzesi 1: <https://www.google.com/culturalinstitute/beta/asset/seyyar-kahveci/hAGrUldNzjtkmw>, (03.05.2017)
- Pera Müzesi 2: <https://blog.peramuzesi.org.tr/sergiler/pera-muzesi-kahve-molasi-sergisine-yeni-bir-eser-ekledik/>, (05.11.2018)
- Rumeli Mezat: <https://www.rumelimezat.com/p/lot-129-osmanli-donemi-yazili-ahsap-kahve-sogudani/>, (05.11.2018)