

## ADANA MÜZESİ ESERLERİNDEN ÖRNEKLERLE OSMANLI DÖNEMİ'NDE KAHVE KÜLTÜRÜ

Ela YILMAZ<sup>1</sup>

### Makale Bilgisi

DOI: 10.35379/cusosbil.1310486

Makale Geçmişi:

Geliş 06.06.2023

Kabul 15.09.2023

Anahtar Kelimeler:

*Osmanlı Dönemi Kahve Kültürü,*

*Adana Müzesi,*

*Kahve,*

*Türk Kahvesi.*

### ÖZ

Kahve bitkisinin Afrika Kıtası'nda başlayan, Yemen üzerinden Osmanlı topraklarına geçerek İstanbul'a sonrasında ise elçiler ve seyyahlar aracılığıyla Avrupa'ya ve tüm dünyaya yayılan serüveninin sonunda kahve bitkisi artık vazgeçilmez bir tüketim ürünü olur. Yüzyıllardır tüketilen kahve dünyanın ortak bir içeceği olsa da her ülke kendine özgü hazırlama, pişirme ve sunum yöntemleri geliştirmiş böylece farklı tat ve aromalarda birçok kahve çeşidi ortaya çıkmıştır. 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı toplumunda tüketilen, sosyal ve kültürel yaşamın bir parçası olan Türk Kahvesi de bu farklı kahve türlerinden biri olmuştur. Türk Kahvesi, geleneksel teknikler uygulanarak gerçekleştirilen hazırlama ve pişirme evreleri ile seremoniyeye dönüşen sunumla birlikte karakteristik bir kimlik kazanmıştır. Türk Kahvesi'nin kavurma, soğutma, öğütme, saklama, pişirme ve servis edilme sürecinde kullanılan araç ve gereçler ise estetik ve sanatsal değeri olan eserlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu makalede, Adana Müzesi koleksiyonunda bulunan hem işlevsel hem de estetik değeri olan, toplumun geleneğini ve maddi kültürünü yansıtan eserlerden örneklerle Osmanlı Dönemi kahve kültürü değerlendirilmiştir.

## COFFEE CULTURE IN THE OTTOMAN PERIOD EXEMPLIFIED BY ARTIFACTS FROM THE ADANA MUSEUM

### Article Info

DOI: 10.35379/cusosbil.1310486

Article History:

Received 06.06.2023

Accepted 15.09.2023

Keywords:

*Ottoman Period Coffee Culture*

*Adana Museum,*

*Coffee,*

*Turkish Coffee.*

### ABSTRACT

The coffee plant, beginning its journey on the African continent, reaching the Ottoman countries via Yemen and spreading to Istanbul and finally to Europe via ambassadors and travelers and the whole world, became an indispensable consumer good. Although coffee has been consumed for centuries and is a common beverage worldwide, each country has developed its own methods of preparation, brewing and presentation. So there are many varieties of coffee with different tastes and aromas. Turkish coffee, consumed by the Ottomans since the 16th century, has become a part of social and cultural life which represents one of these different types of coffee. Turkish coffee is prepared using traditional techniques of preparation and brewing, and served which makes it a household ceremoniously is a household name. The tools and equipment used in roasting, cooling, grinding, storing, cooking and serving Turkish coffee have led to the creation of works of aesthetic and artistic value. This article examines the coffee culture of the Ottoman period through examples of artifacts from the Adana Museum collection, which have both functional and aesthetic value while reflecting the traditions and material culture of the society.

<sup>1</sup> Dr., Kültür ve Turizm Bakanlığı, Adana Müzesi Müdürlüğü, elayilmazela@gmail.com, ORCID:0000-0002-1341-8970  
Alıntılanmak için/Cite as: Yılmaz, E. (2023). Adana Müzesi eserlerinden örneklerle Osmanlı Dönemi'nde kahve kültürü. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32 (2), 805-820.

## GİRİŞ

Modern dünyanın vazgeçilmez içeceklerinden biri olan kahve, *sosyolojik dış gücü* kavramı içerisinde hem bireysel hem de toplumsal bir seremoni olmakla birlikte aynı zamanda sembolik bir değerler bütünüdür (Giddens, 2000, s. 4). Kahve bitkisinin Afrika Kıtası'nda Habeşistan'ın (Etiyopya) Kaffa<sup>2</sup> bölgesinde başlayan, Asya Kıtası'nda Yemen'den diğer ülkelere değişik versiyonlarla yayılan hikâyesinde, kimi zaman sihirli meyve<sup>3</sup> olarak adlandırılır, kimi zaman ise bir çobanın keçilerinin bu bitkiyi yemesi sonucu keşfedildiğine inanılır (Kuzucu vd., 2021, s. 28-29). Yüzyıllardır farklı söylencelerin parçası haline gelen kahve bitkisinin var olan tek gerçeği küresel bir tüketim ürününe dönüşerek farklı kültürlerin içeceği durumuna gelmesidir.

Kahve bitkisinin Yemen'de 15. yüzyıldan itibaren bir içecek olarak özellikle tasavvuf ortamlarında sufiler tarafından tüketilmeye başlandığı ve sonrasında tüm İslam dünyasına yayıldığı bilinmektedir<sup>4</sup>. 16. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin yönetimi altına giren Yemenle birlikte kısa süre sonra kahve, başkent İstanbul'a ulaşır. 17. yüzyıla gelindiğinde ise kahve artık Avrupa'dadır ve 18. yüzyıl başlarında kahve, Doğu'nun önemli bir ihracat ürünü haline gelir (Ögel vd., 2015, s. 8,11). Kahve içeceğinin tanınır hale gelmesi, kahve bitkisinin yetiştirilme alanlarını da genişletir. 1616 yılında kahve bitkisi seralarda yetiştirilmek üzere Yemen'den Hollanda'ya götürülür ve böylece Avrupa'da ilk üretim gerçekleşir. 1658 yılında seralarda yetiştirilen bitkiler sayesinde Uzakdoğu'da çeşitli bölgelerde kahve plantasyonları<sup>5</sup> oluşturulur. 1690 yılında Hollanda, Endonezya'da yer alan sömürgesi Batavia'ya bitkiyi ulaştırır. Hollandalı tüccarların 1718 yılında Surinam'a, Fransızlar'ın 1720'lerde Karayiplerde bulunan Martinik adasına, İngilizler'in 1730'da Jamaika'ya kahve bitkisini götürmesi ve 1727'de Brezilya'da kahve plantasyonlarının oluşturulması sonucunda Orta ve Güney Amerika'da kahve yetiştiriciliği başlar (Tan, 2015, s. 17). Doğu'nun Batı'ya taşıdığı ve adeta son kültür armağanı olarak sunduğu kahve, Batılı devletler tarafından başlangıçta bir moda olarak algılsa da kısa süre sonra sömürgeleri aracılığıyla bir rekabet ve endüstri ürünü haline gelir (Heise, 2001, s. 12).

Batılı devletler kahve ile 16. yüzyılda Osmanlı elçileri sayesinde tanışmış olsa da sömürgeleri aracılığıyla Amerika'nın çeşitli bölgelerinde kahve yetiştiriciliğini arttırmaları Osmanlı Devleti'nin 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra Avrupa vasıtasıyla kahve ithal etmesine yol açar. Kahve'nin Yemen, Cidde, Kahire ve İskenderiye hattından sonra Yavuz Sultan Selim döneminde İstanbul'a ulaştığı bilirse de gündelik yaşamın içine girmesi 16. yüzyılın ikinci yarısından sonra gerçekleşir (Emeksiz, 2009, s. 123). 1543 yılında İstanbul'a gemilerle kahvenin getirildiğini anlatan Kâtip Çelebi ise Şeyhülislam Ebussuud Efendi tarafından verilen bir fetva ile gemilerin batırılarak kahvenin yok edildiğinden bahseder<sup>6</sup> (Kâtip Çelebi, 1980, s. 48). İstanbul'da 16. yüzyıldan itibaren farklı dönemlerde farklı sebeplerle yasaklanan<sup>7</sup> kahvenin tüketimi, inişli çıkışlı olsa da kahve zamanla Osmanlı toplumunun en önemli içeceği, kültür ve geleneğin temsilcisi olur. 17. yüzyılın sonlarına doğru kahveye yönelik yasaklamalar sona erer ve kahve artık yaşamın parçası, tarihi ve edebi kaynakların ana teması olur (Keskin, 2011, s. 28). Bu makalede, Osmanlı toplumunda karakteristik bir kimlik kazanan Tük Kahvesi'nin; hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarında kullanılan farklı araçlarla, çekirdekten içeceğe dönüşüm sürecinin anlatımı hedeflenmektedir. Adana Müzesi koleksiyonunda bulunan 19. yüzyıl ile 20. yüzyıl başına tarihlenen eserlerden örneklerle Türk Kahvesi kültürü ve geleneği somutlaştırılarak maddi kültürümüze ait öğelerle konu ifade edilmeye

<sup>2</sup>Kahve kelimesinin etimolojik olarak Kaffa bölgesiyle bağlantılı olduğu kimi araştırmacılarca savunulsa da bölgede kahve bitkisine bün denilmektedir. Kökeni Arapça olan kahve sözcüğünün başlangıçta bir şarap türünü tanımlamak amacıyla kullanıldığı ancak 14. yüzyılın sonunda Yemen'de kahve bitkisi için söylenmeye başlandığı bilinmektedir. Kahve sözcüğü, Arap dilinden dünyadaki diğer dillere geçmiştir (Ayyıldız, 2021, s. 62-63).

<sup>3</sup>Kahvenin vücuda güç vermesi, dinçlik sağlaması ve sinir sistemine iyi gelmesi, kahve bitkisi ile içeceğinin sihirli meyve olarak tanımlanmasını sağlamıştır.

<sup>4</sup>Kahvenin uyarıcı etkisinin fark edilmesi, uzun süre dinç ve uyanık tutması Şeyh Şâzeli ve müritlerinin ibadetlerini yaparken kahveyi gıda ve içecek olarak tüketmelerini sağlamıştır. Bir süre sonra diğer tarikatlara da yayılan kahve bir tasavvuf içeceğine dönüşmüş, kahve çekirdeğinin kavrulurken geçirdiği değişim tasavvuf dünyasında insan ruhunun değişimiyle ilişkilendirilerek kahveye farklı bir anlam yüklenmiştir. Tasavvuf çevrelerinde yoğun olarak tüketilen kahvenin öncelikli olarak İslam dünyasında yaygınlaşması kaçınılmaz olmuştur (Kuzucu vd., 2021, s. 31-33).

<sup>5</sup>Büyük alanlarda bitki üretimi için yapılan tarımsal işletmelere plantasyon denilmektedir. Genellikle kahve, pamuk, kakao, kauçuk gibi bitkilerin üretimi plantasyonlarda gerçekleştirilir.

<sup>6</sup>Yazar, Beşir Ayvazoğlu Ebussuud Efendinin 1545 yılında Şeyhülislam olduğunu bu yüzden Kâtip Çelebi'nin kitabında 1543 olarak belirttiği tarihin yanlış yazılmış olabileceğini ifade etmiştir (Ayvazoğlu, 2011, s. 15).

<sup>7</sup>Osmanlı Devleti tarafından genellikle, ibadeti engellemesi ve kişiye zarar vermesi, toplum ile devlet düzenini bozması ve kent güvenliğini etkilemesi gibi sebeplerle kahve ve kahvehâneler yasaklanmıştır. Osmanlı toplumunda kahveye ilişkin yasaklar; 1566-1574 yılları arasında, 1583 yılında, 1603-1617 yılları arasında, 1633-1663 yılları arasında ve 1656 yılında gerçekleşmiştir. Dünya'da ilk kahve yasağı 1511 yılında Mekke'de uygulanmış, 1675 yılının son günlerinde ise İngiltere'de kahvehânelerin kapatılması yönelik bir ferman yayınlanmıştır (Tan, 2015, s. 14; Heise, 2001, s. 137).

çalışılmıştır. Adana Müzesi koleksiyonunda yer alan kahve kültürüne yönelik eserlerin, ilk kez bir makalenin teması olması Sanat Tarihi literatürüne de önemli katkı sağlayacaktır.

### Osmanlı Toplumunda Kahvenin Yaygınlaşması

Kahve içeceğinin kentlerde yaygınlaşması ve toplum tarafından bütünüyle görünür hale gelmesi ise bir kamusal alan olan kahvehânelerin ortaya çıkmasıyla başlar. 16. yüzyılın başlarında Mekke’de bir caminin yanında açılan ilk kahvehâne aslında toplumsal alanda dönüşümlerin de habercisi olur (Grégoire, 1999, s. 16). Kahvehânenin her yaştan, kültürden, dinden, topluluktan ve meslekten insanları bir araya getiren yapısı, bir süre sonra kahvehâneyi toplumun en önemli sosyalleşme mekânı haline getirir. Osmanlı toplumunda zaman içerisinde sohbet, eğlence, okuma, tartışma, bilgi edinme ve dinlenme mekânı olan kahvehâne, İstanbul’da ilk olarak 1554 yılında Tahtakale’de<sup>8</sup> açılır<sup>9</sup> (Grégoire, 1999, s. 17). 17. yüzyılda Evliya Çelebi’nin “mekteb-i irfan misilli”<sup>10</sup> dediği kahvehâneler kentte hızla yayılır (Yerasimos, 2019, s. 206). Mahalle kahvehânelerinin ardından Yeniçeri, Esnaf, Âşık, Tulumbacı, Semaî, Meddah ve Esrar Kahvehâneleri açılır, ayrıca kentin her yerine ulaşan Seyyar Kahvehâneler ortaya çıkar (Emeksiz, 2009, s. 127, 130-131,134-135). 1874 yılında kentte bulunan İtalyan yazar Edmondo de Amicis’de İstanbul’un her köşesinde kahvenin bulunabileceğini net bir şekilde ifade eder: “Kahve, Galata ve Serasker kulelerinin tepesinde, bütün vapurlarda, mezarlıklarda, berber dükkânlarında, hamamlarda ve çarşılarda içilir. Kendinizi İstanbul’un hangi bölgesinde bulursanız bulun, başınızı bile çevirmeden kahveci diye seslenmeniz yeterlidir, üç dakika içinde dumanı tüten fincanı önünüzde bulursunuz” (Amicis, 2009, s. 73). Amicis’in notları arasında da belirttiği gibi kahve, Osmanlı toplumunda her yerde, kahvehâneler ise toplumun merkezindedir. Kahvehâneler’de sohbetin yanı sıra, meddahların öykü anlatımları, geleneksel sahne sanatlarının sergilenmesi ve halk şairi âşıkların müzik icra etmesi gibi faaliyetler, kahvehânelerin etkin sosyal mekânlar olmasını da sağlar. Bu nedenledir ki Osmanlı Devleti’nin geleneksel toplum yapısını şekillendiren diğer öğeler karşısında daha sivil bir anlayışla ortaya çıkan kahvehâneler, sohbet mekânları olmasının ötesinde aslında önemli kültür mekânları olmuştur (Görsel 1-2). Ayrıca İstanbul’da bu süreçte kahvenin fırınlarda kavrulup dibeklerde öğütüldüğü, kahvenin pişirilmeye hazır hale getirildiği bir ticaret mekânı olan tahmis/tahmishâneler de açılmıştır<sup>11</sup>.



Görsel 1. Adana Acem Kahvehanesi (Kaynak: Sevim, 2002)

<sup>8</sup>Halepli Hakem ve Şamlı Şems adında iki Arap tüccar tarafından İstanbul Tahtakale’de ilk kahvehâne açılmıştır (Demir, 2011, s. 11).

<sup>9</sup>Ayrıca, 1640 yılında Venedik’te, 1644 yılında Marsilya’da, 1650 yılında Oxford’da, 1652 yılında Londra’da, 1670 yılında Boston’da, 1672 yılında Paris’te, 1675 yılında Viyana’da 1679 yılında Hamburg’da ve 1721 yılında Berlin’de kahvehâne açılmıştır (Tan, 2015, s. 16-17).

<sup>10</sup>Evliya Çelebi, İstanbul’da 200 kahvehânedede 300 kişinin çalıştığından, kahve satan 300 aktarda ise 500 çalışan olduğundan bahsetmiştir (Kahraman vd., 2017, s. 51, 608).

<sup>11</sup>Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul Tahtakale’de ve Sultan IV. Mehmed’in annesi adına yaptırılan Valide Cami’nin yakınında Tahmis olduğunu belirtmiştir (Kahraman vd., 2017, s. 542).



Görsel 2. Bir Türk Kahvehanesinin İçi (Kaynak: Allom, 2017, s. 71)

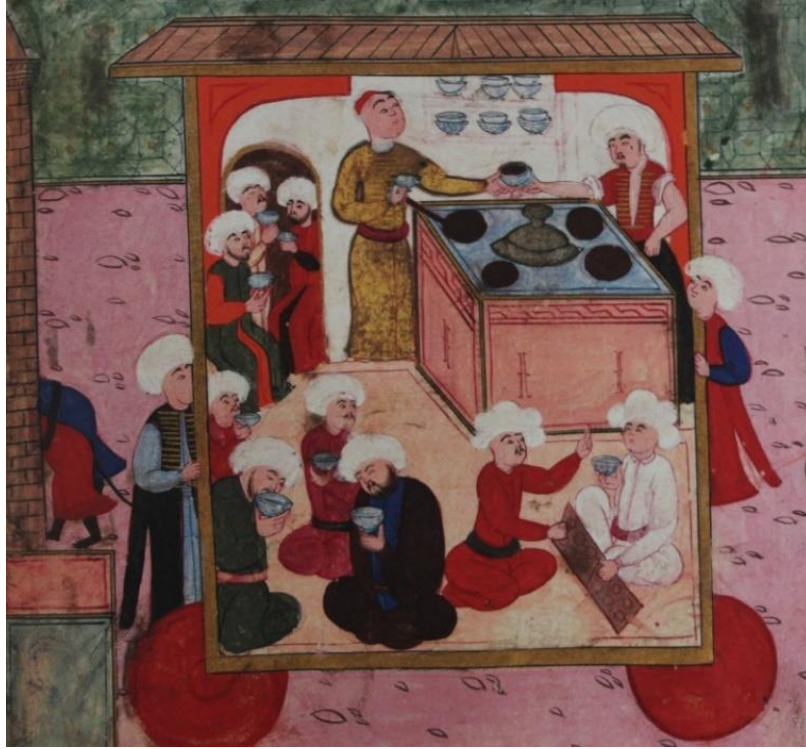
Kahve, 16. yüzyılın ikinci yarısından sonra İstanbul'da kahvehânelerle birlikte saray ve konutların da temel gıda maddeleri arasında yerini alır ama aynı zamanda misafire sunulan önemli bir ikram haline gelir. Kanuni Sultan Süleyman döneminde saraya giren kahve, gün içerisinde, yemeklerden sonra, resmî törenlerde ve bayramlarda tüketilen bir içecek olmanın ötesinde imparatorluk için özel bir seremoninin ifadesi olur (Görsel 3). Osmanlı Sarayı'nda Sultan tarafından kahve pişirme ve hazırlama işlerinden sorumlu olan kahvecibaşı adıyla yeni bir makam oluşturularak hanedan üyelerinin hepsine ayrı kahvecibaşılar görevlendirilir (Kuzucu vd., 2021, s. 41). Osmanlı toplumunda kahve ikramından sorumlu kadınlara ise kahvecibaşı değil, kahveci usta denilmesi de bir gelenek haline gelir (Tufan, 2015, s. 222).

Topkapı Sarayı'nda ayrı kahvecibaşı ve kahveci ustalarının yanı sıra kimi hanedan üyelerinin ayrı kahve ocaklarının da olduğu görülür. Saray'da törensel kahve ikramı; şerbet, tatlı ve buhurla<sup>12</sup> birlikte yapılmışsa da esas olan kahvedir ve diğerleri kahvenin yanında ya da sonrasında kahvenin eşlikçisidir. Saray'da, varlıklı ailelerin konutlarında ve kimi özel toplantılarda kahve ikram edenlerin sayısının bazen yedi kişiyi kadar çıktığı görülür. Törensel bir edayla yapılan kahvenin ikramını gerçekleştiren kişilerin her birinin farklı görevi olduğu bilinmektedir. Kahve tepsisi, zarfı, sitil ve güğüm farklı yardımcıları tarafından taşınır ve kahve farklı kişiler tarafından servis edilirdi. Osmanlı Devleti'ne bağlı çalışan devlet görevlileri de gelen ziyaretçilerine önce kahve ve buhur ikramında bulunur, sonrasında iş görüşmelerini gerçekleştirirdi. Osmanlı toplumunda sadece kahve hazırlanması ve sunumu bir gelenek haline gelmemiş aynı zamanda bir diğer gelenek olan Saray'ın düğün ve şenliklerinde esnaf alaylarının geçiş ve gösteri törenlerine 16. yüzyılın sonlarında kahveci esnafı da katılmıştır (Tan, 2015, s. 14-15; Tarım, 2015, s. 199-200, 209; Tufan, 2015, s. 221) (Görsel 4). Bu durum kahvenin ve kahveci esnafının resmî olarak kabul gördüğünü göstermektedir.

<sup>12</sup> Kökeni Arapça bâhur olan buhur, koku veya kokulu buhar (duman) çıkarıcı maddelere verilen addır (Erdem, 1992, s. 383).



Görsel 3. Haremde Kahve İçen Kadınlar-Corneille de Bruyn (Kaynak: Sevin, 2006, s. 334)



Görsel 4. Sultan III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'in Sünnet Düğününün Anlatıldığı Surnâme'de Kahveci Esnafının Geçişinin Gösterildiği Sahneden Detay (Kaynak: Değirmenci, 2015, s. 133)

Osmanlı toplumunda kahve tüketiminin yanı sıra hazırlama ve pişirme yönteminin geliştirilmesi kendine özgü bir kahve kimliği yaratmış, birçok yabancı seyyah da Türk kahvesinden etkilenmiştir. İstanbul'a ve Anadolu'ya seyahat eden bazı seyyahların notları arasında bulunan kahveye ilişkin tespitler dikkat çekicidir. 1655 yılının Aralık ayında İstanbul'a gelen Fransız gezgin Jean de Theveonat, maddi durumu ne olursa olsun her kesimden Türk'ün gün içerisinde çok fazla kahve içtiğini, bir aile de kahvenin; "...kocanın karısına temin etmek zorunda olduğu temel ihtiyaç maddelerinden biri..." olduğunu belirtir. Ayrıca Theveonat, misafirperver Türkler'in evlerine

gelen misafirlere sırasıyla kahve, şerbet ve parfüm<sup>13</sup> ikram ettiklerinden bahseder (Theveonat, 2009, s. 70). 1701 yılında İstanbul ve Anadolu'nun bazı kentlerine seyahat eden Fransız doğa bilimci Joseph Pitton de Tournefort ise seyahati sırasında konuk olduğu evlerde kahve ikram edildiğini, kimi zaman aşırı yenen bir yemeği dengelemek için kahve içildiğini, aynı zamanda evli olan bir kadının eşinin; "...evine ekmeğini, tereyağını, pirincini, yakacağını, kahvesini..." temin ederse kadının eşinden kesinlikle boşanamayacağına belirtir (Tournefort, 2013, s. 67). Tournefort, bu söylemiyle aslında kahvenin en küçük toplumsal birim olan aile içerisindeki yeri ve önemini de tanımlar. Ayrıca Türk Kahvesi'nin mideyi rahatlattığı, hazmı kolaylaştırdığı ve bütün hastalıklara iyi geldiği birçok seyyahın notları arasında yer almıştır (Blount, 2010, s. 92; Theveonat, 2009, s. 69-70; D'Ohsson, 1980, s. 54).

Saray'da ve Osmanlı ailelerinin konutlarında tüketimi yaygınlaşan kahvenin hazırlanması ve pişirilmesi için oluşturulan kahve ocaklarıyla<sup>14</sup> birlikte kahve sunumunun getirdiği çeşitli ritüeller Osmanlı toplumunda kahve kültürünü doğurur. Bütün dünyada kahve bitkisine ait ham çekirdeğin içeceğe dönüşen süreci kavurma, soğutma, öğütme ve pişirme evrelerinden geçerek gerçekleşir. Türk Kahvesi'nin hazırlama, pişirme ve seremoniye dönüşen servis edilme seyrinde kullanılan araç ve gereçlerle geleneksel bir yöntemin oluşması, Türk Kahvesi'nin diğer kahve türlerinden farklı olmasını sağlar. Osmanlı Dönemi tereke defterlerinin çoğunda Türk Kahvesi'ni oluşturan araç ve gereçlerin kaydedilmiş olması da toplumda kahve kültürünün bir kimliğe büründüğünü açıkça gösterir (Özlu, 2006, s. 126-127). Türk Kahvesi'nin hazırlığı yeşil renkli ham kahve çekirdeğinin yapısının değişerek kavrulmuş çekirdeğe dönüşümüyle başlar. Türk Kahvesi'nin birbiri ardına gerçekleşen hazırlık aşamasının hemen ardından kahvenin pişirilip içilmesi toplum tarafından genel olarak tercih edilmiştir. Theveonat'da Türk Kahvesi'nin hazırlık, pişirme ve servis aşamalarından detaylı bir şekilde şöyle bahseder:

...Taneleri bir tavaya veya başka bir kaba koyup ateşte kavururlar, sonra çekerler ve çok ince bir toz haline getirirler ve ...bu iş için özel olarak yapılmış, cezve adı verilen kulplu bir su kaynatacağı alır ve onu suyla doldurup kaynatırlar, su kaynayınca içine bu tozdan atarlar; ...sonra boyalı ahşap bir tepsi üzerine dizdikleri porselen fincanlara dökerler ve size kaynar vaziyette ikram ederler (Theveonat, 2009, s. 69).

#### **Adana Müzesi Eserlerinden Örneklerle Osmanlı Dönemi'nde Kahve Kültürü**

Osmanlı toplumunda 16. yüzyıldan günümüze kadar devam eden kahve serüveninin şekillendirdiği kültür ve gelenek, zanaat ve sanatın bir arada olduğu hem işlevsel hem de estetik eserler ortaya koyar. Kahve çekirdeğinin özel tekniklerle, araç ve gereçlerle Türk Kahvesi'ne dönüşüm süreci, maddi kültürümüz içerisinde estetik ve sanatsal değere sahip eserlerin var olmasını sağlar. Adana Müzesi koleksiyonunda da bulunan kahve kültürü ve geleneğini yansıtan eserler ise bu dönüşümün ifade bulduğu önemli örnekleri temsil etmektedir. Öncelikli olarak kahve hazırlığının başlangıç evresi olan çekirdeğin değişimini sağlayan kavurma işlemi gerçekleşir. Kavurma işlemi, kahvenin tadını ve aromasını belirlediği için çekirdekler ocak veya mangal üzerinde devamlı hareket ettirilerek eşit yoğunlukta ve belli bir oranda tava ya da tambur içinde kavrulur. Kahve çekirdeklerinin cinsine göre kavurma süresi değişmekte olup Türk Kahvesi'nin çekirdekleri orta kıvamda kavrulur. Osmanlı toplumunda genel olarak tüketilecek kadar kahvenin tavaların içinde kavrulması bir gelenek olmuştur. Osmanlı'da bir mutfak aracı olarak konutlarda kullanılan kahve tavalarının üretimi kahve tüketimiyle doğru orantılı olarak artar. Kahve tavaları, genellikle madeni malzemeye üretilmiştir. Adana Müzesi koleksiyonunda yer alan 19. yüzyıla ait kavurma tavası<sup>15</sup> da demir malzemeye imâl edilmiştir. Kavurma tavasının çukur tava kısmı dövme tekniğiyle, katlanır uzun saplı kısmı ise dökme tekniğiyle yapılmıştır. Katlanır uzun sap üç parça halinde, uç kısmında yer alan tutma bölümü ise silindirik formdadır. Tava kısmı ve sap üzerinde yivli süslemeler ile sapın üzerinde ortası kabartmalı iki madalyon bulunmaktadır (Görsel 5).

<sup>13</sup>Seyyahın parfüm olarak belirttiği güzel koku veren buhur suyu olmalıdır.

<sup>14</sup>Büyük konutlarda kahve ocakları için ayrı bir oda oluşturulduğu da görülür (Ünver, 1963, s. 78). İsveçli devlet adamı Claes Rålamb, varlıklı ailelerin konutlarında oturma odalarının hemen bitişiindeki odanın kahve yapılması için ayrıldığını belirtir (Rålamb, 2017, s. 53).

<sup>15</sup>Envanter numarası 182 olan eserin, toplam uzunluğu 47,5 cm., sap kısmı 39 cm., çapı 10 cm'dir.



Görsel 5. Kavrurma Tavası (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

Kahve çekirdeklerinin kavrulma işleminden sonra belli bir ısıya gelen çekirdekler kendi içlerinde kavrulmaya devam etmektedir. Çekirdeklerin kavrulmasını engellemek ve kavrulmuş kahvenin kokusunu almak için özgün bir kahve aracı olan soğutucuya<sup>16</sup> çekirdekler aktarılır. Soğutucu kapları, ahşap ve seramik malzemeyle üretilmiş ancak fazla yağın emilmesini sağladığından dolayı ahşap malzeme, soğutucu kabı olarak daha çok tercih edilmiştir. Kahvenin tadını dengede tutan ahşap soğutucuların boyutlarından genel olarak anlık tüketilecek kahveye yönelik yapıldığı anlaşılır. Adana Müzesi koleksiyonunda yer alan, 19. yüzyıla tarihlendirilen soğutucu kabı<sup>17</sup> örneği de küçük boyutlu olup, dairesel formda ve ahşap malzemeden yapılmıştır. Kahve soğutucu kabının üst kısmı, yarı açık bir bölüm ile delikli bir yüzeye sahip kapalı bir bölümden oluşmaktadır. Uç kısmında daralan kare kesitli ağız bölümünün işlevi ise bir sonraki aşamaya kahve çekirdeğini aktarmaktır (Görsel 6).



Görsel 6. Kahve Soğutucu (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

<sup>16</sup>Kimi yayınlarda soğudan olarak da geçmektedir (Bursa, 2015, s. 254).

<sup>17</sup>Envanter numarası 1700 olan eserin, yüksekliği 4cm., genişliği 13,5 cm., uzunluğu ise 20 cm.'dir.

Soğutulan kahve çekirdeklerinin lezzetini kaybetmeden inceltilmesi için çekirdekler soğutucu kabının ağız bölümünden dövme veya öğütme işlemine transfer edilir. Kahve çekirdeklerinin dövülmesi dibek denilen bir tür havanla, öğütülmesi ise değirmenle gerçekleştirilir. Osmanlı konutlarında silindir gövdeli, çarklı, çarkı döndürmeyi sağlayan kollu el değirmenlerine sık rastlansa da tezgâh üzerinde, daha çok büyük konak ve kahvehânelerde kullanılan oturak ya da tablalı değirmen olarak adlandırılan bir değirmen türü daha mevcuttur (Koz, 2011, s. 24). Adana Müzesi koleksiyonunda da bulunan, 19. yüzyıla ait tablalı kahve değirmeni<sup>18</sup>, üstte demir çevirme kolunun bağlı olduğu ve çekirdeğin koyulduğu madeni bir çanak, çanağın altında çekirdeği öğüten çark ile alt bölümde kübik formda ahşap bir gövde ve gövdenin ön kısmında ise bir çekmecedan oluşur (Görsel 7).



Görsel 7. Kahve Değirmeni (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

Öğütülen kahveyi nem ve dış etkilerden koruyarak taze kalmasını sağlayan, kahvenin içerisine koyulduğu deriden yapılan torbalar (D’Ohsson, 1980, s. 54) ile ahşap, bakır ve seramik gibi farklı malzemelerden üretilen saklama kutuları da tasarlanmıştır. Genellikle iki hazneli olan kutuların hazneleri küçük boyutlu olup genelde günlük tüketilecek kadar kahve eklendiği, kimi zaman da diğer haznede şeker muhafaza edildiği bilinmektedir. Adana Müzesi koleksiyonunda yer alan, 20. yüzyıl başına tarihlendirebileceğimiz kahve kutusu<sup>19</sup>; dikdörtgen formda, ahşap olarak ceviz ağacından yapılmış, ayaklı, iki hazneli ve kapaklı, kapak kulpları ise yıldız motifi şeklindedir. Kapaklardan birinde açılmaması için kilit sistemi mevcut olup diğer kapaktaki kilit kırılmıştır (Görsel 8).

<sup>18</sup> Envanter numarası 2090 olan eserin, yüksekliği 37 cm., uzunluğu 15 cm., kaide bölümü ise 13 cm.’dir

<sup>19</sup> Envanter numarası 56 olan eserin, uzunluğu 20,5 cm., genişliği 5,3cm., yüksekliği ise 10 cm.’dir





Görsel 8. Kahve Saklama Kutusu (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

Türk Kahvesi'nin kendine özgü tadının ortaya çıkması tüm bu hazırlık sürecinden sonra pişirme işlemiyle gerçekleşir. Osmanlı coğrafyasına seyahat eden seyyahların notlarından kahve pişirmek için ibrik ve cezvenin kullanıldığı anlaşılır (D'Ohsson, 1980, s. 54; Râlamb, 2017, s. 53; Theveonat, 2009, s. 69; Tournefort, 2013, s. 67). Hem kahve pişirmeye hem de sunmaya yarayan seramik, bakır ve pirinç gibi farklı malzemelerle farklı boyutlarda yapılan kahve güğümü ya da kahvedanlık olarak da belirtilen aracın ise aslında küçük boyutlu ibrik olduğu tespit edilmiştir. Kahvedanlık içerisine koyulan su ve kahve yavaş yavaş kaynatılarak pişirilir. Sital olarak adlandırılan bir nevi mangal olan ortası çukur, kenarlarında üç zincirin bağlı olduğu, içine köz koyulan ve üzerine kahvedanlığın yerleştirildiği bir sistem ile pişirme işlemi sonrasında kahvedanlık kahve servisinin bir parçası olur. Adana Müzesi'nde yer alan, 19. yüzyıl örneği pirinç kahvedanlık<sup>20</sup>; gaga ağızlı, kendinden kapaklı, şişkin gövdeli ve kulpludur. Pirinç kahvedanlık üzerinde kabartma ve oyma tekniğinde geometrik süslemeler bulunmaktadır (Görsel 9).



Görsel 9. Kahvedanlık (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

<sup>20</sup> Envanter numarası 48 olan eserin, yüksekliği 16 cm., dip çapı 9,5 cm.'dir

Osmanlı Sarayı'nda ve konaklarda kahvenin pişirilmesinden sonra kahve servisinde gerçek bir seremoni yaşanır. Bu seremonide ilk görevli kişi iki elinde yahut omzunda sitil örtüsünü tutar ya da tepside sitil örtüsünü sarkıtır ve tepside yer alan kahve fincanı ile kahve zarflarını taşır, ikinci kişi sitil takımını getirir, üçüncü kişi sitil takımından kahvedanlığı, tepside ise fincanı alarak kahveyi koyar ve fincanı kahve zarfına yerleştirdikten sonra misafire sunar (Ögel vd., 2015, s. 37). İngiliz yazar ve gezgin Julia Pardoe, Esmâ Sultan'ın Sahilsarayı'nda tanık olduğu bir kahve seremonisini 1837 yılında yayınlanan kitabında şöyle anlatır:

Halayıklardan biri, içinde kahve bulunan, üç gümüş zincirle asılmış ağır bir cezve tutuyordu; bir diğeri pahalı mine tutamakları olan fincanların durduğu ve kenarından incilerle süslenmiş, saçaklı ibrişimden yapılmış göz alıcı bir örtünün sarktığı büyük bir tepsi taşıyordu; üçüncüsü değerli taşlarla kaplı altın kapakları olan, içlerinde çeşit çeşit şekerlemenin bulunduğu billur tabaklarla dolu yaldızlı bir tepsi getirmişti. Bir dördüncüsünün elindeki tepside, şekilleri ve işçiliği çok güzel, içleri su dolu boy boy cam bardaklar vardı (Pardoe, 2017, s. 211).

Kahve tüketiminin başladığı 16. yüzyılda hiç şüphesiz böyle bir seremoni yoktu. Farklı içeceklerin içildiği kaselerin fincan<sup>21</sup> olarak kullanıldığı, 16. yüzyılın sonlarına doğru İznik'te küçük çaplı fincan üretiminin başladığı ayrıca Çin porselenlerin dolaşım halinde olduğu bilinmektedir. Kahve tüketiminin yaygınlaşmasıyla 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Kütahya<sup>22</sup> ile diğer çevrelerde üretimin gerçekleştirildiği<sup>23</sup> ve fincan kullanımının arttığı görülür (Yenişehirlioğlu, 2013, s. 96-97,103). Kütahya'da 18. yüzyılda seramik fincan üretiminde genel olarak Uzakdoğu özellikle de Çin porselenlerin izleri görülür. Kütahya fincanlarının yanı sıra bu dönemde İstanbul'da Eyüp ve Tophane'de, Çanakkale'de seramik fincan üretilir. Çin porseleni fincanlarla birlikte, 18. yüzyıldan itibaren Avrupa'dan hem Çin porselen fincan taklitleri hem de yeni tasarım fincanlar ithal edilmiştir<sup>24</sup> (Görsel 10). Ermeni yazar ve diplomat Ignatius Mouradgea D'Ohsson'ın 18. yüzyılda Osmanlı toplumunda kahve âdetini anlattığı satırları arasında kahve fincanından da şöyle bahseder. "Türkiye'de kahve fincanları küçüktür, onların üç, dört fincanı bizim bir fincanımızı ancak doldurur" (D'Ohsson, 1980, s. 54). 19. yüzyılda ise Avrupa ve Rus porselen üreticileri Saray ve çevresi için özel fincanlar imâl etmiştir. Fincanlar uzun süre kulpsuz olarak üretilmiş ancak 19. yüzyılda kulplu fincanlar yaygınlaşmaya başlamıştır. 19. yüzyıl divan şairlerinden Keçecizade İzzet Molla'nın kulpsuz bir fincana yönelik; "bu fincanı siz İstanbul'a gönderiniz; orada her şeye bir kulp takarlar" ifadesinden, başkent İstanbul dışındaki çevrelerde fincan üretiminin kulpsuz devam ettiği anlaşılır (Ögel vd. 2015, s. 15, Yenişehirlioğlu, 2013, s. 118).

<sup>21</sup>Arapça'da fincan, Farsça'da pingan, kâse ve tas anlamında kullanılır (Bursa, 2015, s. 270).

<sup>22</sup>Osmanlı Devleti'nde imzalanan ilk toplu sözleşme, Kütahya'da fincan üretimi yapanlar ile Kütahya eyalet divanı üyeleri arasında imzalanır (Ögel vd., 2015, s. 21).

<sup>23</sup>Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 6 tane fincanı ile 10 tane fincan tamiri yapan dükkânın olduğundan ve çiniciler esnafının da Kütahya fincanı yaptığından bahsetmiştir (Kahraman vd., 2017, s. 606).

<sup>24</sup>18. yüzyılda Almanya'da Meisen fabrikası Çin porselenlerini taklit etmeye başlar. Kütahya'da da bir süre sonra bu Avrupa üretimlerinin taklitleri yapılır. Avrupa üretimi Meisen ve Sevres porselenleri, sarayda ve varlıklı ailelerin konaklarında kullanılırken Kütahya da yapılan taklitleri halk tarafından kullanılmıştır (Yenişehirlioğlu, 2013, s. 109-110).



**Görsel 10.** Çin Porselen Fincanı Tutan Civan (Kaynak: Erdoğan vd., 2015, s. 298)

Adana Müzesi koleksiyonunda bulunan kahve fincanı<sup>25</sup> da 19. yüzyıl kulpsuz porselen fincan örneklerinden biridir. Koleksiyonda yer alan fincan, Osmanlı Dönemi minyatürlerinde de görülen kâse formunda olan mavi-beyaz kulpsuz fincan tipinin küçük boyutlu bir örneğidir. Çin porselenlerinin bir yansıması olan beyaz zemin üzerine kobalt mavisiyle renklendirilen fincanın dış yüzeyinde aralıklarla yerleştirilen stilize çiçek ve yaprak motifleri, fincan dışında dipte kaidenin ortasında atölye simgesi, usta imzası ya da doğrudan Çin porselenlerini taklit eden bir işaret olabileceği düşünülen stilize bir motif, fincanın iç yüzeyinde birbirine paralel iki çizginin oluşturduğu dairenin içinde bir çiçek demeti ve ağız çevresini dolanan ince bir bordür yer alır (Görsel 11-12-13).



**Görsel 11.** Fincan Genel Görünüm

<sup>25</sup> Müze Müdürlüğü tarafından eserin envanter kaydı henüz tamamlanmadığı için eserin envanter numarası ve bilgilerine yer verilememiştir.



Görsel 12. Fincan Dış Dip Görünümü



Görsel 13. Fincan Dip İç Görünümü

18. yüzyılda kulpsuz fincanlar için fincan zarfı ve tabak üretilmeye başlanır (Görsel 14). Fincanın tabakla birlikte kullanımı Avrupa menşeli olup fincan zarfı, Osmanlı kahve kültürünün bir ürünüdür (Yenişehirlioğlu, 2013, s. 112). Zarf, sıcak kahve fincanının tutulabilmesi için fincanın içine koyulduğu, fincanı dışarıdan kavrayarak kahvenin rahat içilebilmesi sağlayan bir işleve sahipti. Fincan zarfları, bakır, gümüş, altın gibi metaller ile ahşap, kemik ve nadir olarak da seramik<sup>26</sup> malzemeyle yapılmış, uzun ve kısa kaideli olarak kimi zaman değerli taşlar kullanılarak farklı süsleme teknikleri uygulanmıştır (Bilirgen, 2011, s. 105-106). Yazar, Julia Pardoe da gittiği bir konakta ilk kez gördüğü fincan zarfıyla ilgili olarak; “fincanların tabakları yoktu; bunun yerine Avrupa’daki yumurta kaplarına benzer bir şekil verilmiş telkârî gümüş zarflara konmuşlardı” demiştir (Pardoe, 2017, s. 54, 57).

<sup>26</sup> Sadberk Hanım Müzesi koleksiyonunda ajur tekniğinde yapılmış seramik fincan zarfı örneğine rastlanılmıştır (Altun vd., 1991, s. 70-71).



Görsel 14. Tabaklı Fincan-Levni Minyatürü (Kaynak: Erdoğan vd., 2015, s. 298)

Adana Müzesi koleksiyonundaki 19. yüzyıla ait fincan zarfı<sup>27</sup>, bakır madeninden, dövme tekniğiyle yapılan ve kısa kaideli olan örneklerden biridir. Kaide ve gövde lehim işleminde birleştirilmiştir. Fincan zarfının yüzeyi çiçek motifleriyle bezenmiş, ritmik bir uyum oluşturmak için delikli süslemenin uygulandığı ajur ve kazıma tekniği kullanılmıştır (Görsel 15).



Görsel 15. Fincan Zarfı (Kaynak: Adana Müzesi Müdürlüğü Fotoğraf Arşivi)

<sup>27</sup> Envanter numarası 765 olan eserin, yüksekliği 4,6 cm., ağız çapı 5,8 cm.'dir.

## SONUÇ

Kahvenin Osmanlı toplumuna girmesinden sonra farklı içecekler için kullanılan kâselerle başlayan tüketimi giderek artmış ve kahve toplumda bir alışkanlık haline gelmiştir. İstanbul'a ve Anadolu'ya seyahat eden kimi seyyahlar da kahvenin bir Türk ailesinin temel ihtiyaçlarından olduğunu ve sağlığa iyi geldiğini notları arasında belirterek kahvenin toplum içerisindeki önemini ifade etmiştir. Kahvenin toplumda sembolik değerler bütününe geçtiği süreçte, hazırlama ve sunum aşamaları seremoniyeye dönüşerek kültüre evrilmiş, bu kültürün maddi parçası olan araç ve gereçler de bir süre sonra Osmanlı kahve kültürünü yansıtan eserler ortaya çıkarmıştır. Kültürün ve geleneğin sembolü kahve, konuklara gösterilen misafirperverlik ve saygının da daima bir parçası, sosyal etkileşimin temsilcisi olmuştur. Türk Kahvesi'nin özel tekniklerle yapılan hazırlama ve bir ritüel olan sunum aşamasında ise kahve, bir içecek olarak sadece kendine özgü bir tat doğurmamış aynı zamanda kavurma, soğutma, öğütme, saklama, pişirme ve sunum işlemlerinin gerçekleştirildiği estetik ve sanat değeri olan araçlarla simgesel hâle gelmiştir. Kahve tavaşı, soğutucu, değirmen, kahve kutusu, kahvedanlık, fincan ve zarf gibi özgün eserlerin Adana Müzesi koleksiyonunda yer alan örneklerle ifade edilmesi de bu geleneğe ve kültüre bir ayna tutulmasını sağlamıştır.

Adana Müzesi koleksiyonunda bulunan kavurma tavaşı, madeni malzemeye farklı tekniklerin kullanıldığı bir örneği temsil ederken, ahşap kahve soğutucunun kahvenin tadını dengelediği, tablalı kahve değirmeninin büyük bir konağa ait olduğu, kahvenin taze kalmasını sağlayan iki hazneli ahşap kahve kutusunun ahşap işçiliğine değer kattığı, kabartma ve oyma tekniğini kullanarak üzerine desenler yapılan pirinç kahvedanlık ile ajur ve kazıma tekniği uygulanan fincan zarfının estetik bir ifade bulduğu, kulpsuz fincanın ise Çin porselenlerinin bir yansıması olduğu eser örneklerinden anlaşılmıştır. Kahve hazırlama ve saklama sürecinde kullanılan araçların boyutlarından tüketilecek kadar kahve çekirdeğinin işlem görerek Türk Kahvesine dönüştüğü tespit edilmiştir.

Türk Kahvesi, bir bayramın, törenin, zamanın ögesi haline gelen, bir fincanında kırk yıl hatırı bulunan, kokusuyla davet eden tüketilen bir içecek olmanın ötesinde aynı zamanda yüzyıllardır toplumun sözsüz bir iletişim aracı olmuştur. 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı toplumunda bir gelenek ve kültür olan, karakteristik kimlik kazanan Türk Kahvesi'nin en eski kahve hazırlama ve pişirme yöntemine sahip bir içecek olarak kazandığı süreklilik ve özgünlük günümüzde de dünyaya yayılarak devam etmektedir.

## KAYNAKLAR

- Allom, T. (2017). *İstanbul manzaraları-Rumeli'de ve batı anadolu'da gezintilerle*. Çev. Ş. Türkömer, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Altun, A., Carswell, J. ve Öney, G. (1991). *Sadberk hanım müzesi türk çini ve seramikleri*. Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Amicis, E. de. (2009). *İstanbul*. Çev. S. T. Yanar. Pegasus Yayınları.
- Ayvazoğlu, B. (2011). *Kahveniz nasıl olsun?* Kapı Yayınları.
- Ayyıldız, E. (2021). Kahve sözcüğünün etimolojisi ve arap literatüründeki yansımaları. *International Anatolian Conference on Coffee&Cocoa, 3-5 December 2021, Malatya*, Iksad Global Publishing House, 61-68.
- Bilirgen, E. (2011). Osmanlı saray hazinesinden fincan zarfları. *Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve*. TBMM Milli Saraylar, 103-109.
- Blount, H. (2010). *Doğu akdeniz'e yolculuk (1634)*. Çev. D. Cenkçiler. ODTÜ Yayıncılık.
- Bursa, N. (2015). Bir keyfin âdâbı: Çekirdekten fincana türk kahvesinin maddi kültürü. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 239-281.
- Değirmenci, T. (2015). Kahve bahane, kahvehane şahane: Bir osmanlı kahvehanesinin portresi. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 119-137.
- Demir, E. (2011). Kahve-mistik bir lezzetin küresel bir tutkuya dönüşümünün kısa tarihçesi. *Türk kahvesi kitabı*. Kitabevi, 3-24.

- D'Ohsson, M. de M. (1980). 18. yüzyıl türkiyesinde örf ve adetler. Çev. Z. Yüksel. Tercüman Yayınları.
- Emeksiz, A. (2009). İstanbul kahvehaneleri. *Karaların ve denizlerin sultanı istanbul*. Cilt II. Yapı Kredi Yayınları, 123-139.
- Erdem, S. (1992). Buhur. *TDV İslâm Ansiklopedisi*, 6. Cilt, 383-384.
- Erdoğan, A. ve Gedük, S. (2015). Çin porseleni fincanlar. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 283-301.
- Giddens, A. (2000). *Sosyoloji*. Ayraç Yayınları.
- Grégoire, H. D. (1999). Giriş. *Doğu'da kahve ve kahvehaneler*. Çev. M. Atik ve E. Özdoğan. Yapı Kredi Yayınları, 13-25.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve kahvehane*. Dost Kitapevi Yayınları.
- Kahraman, S. A. ve Dağlı, Y. (2017). *Günümüz türkçesiyle evliya çelebi seyahatnamesi istanbul*. 1. Kitap, 2. Cilt. Yapı Kredi Yayınları.
- Kâtip Çelebi. (1980). *Mizanü'l-hakk fi ihtiyari'l-ahakk*. Haz. Orhan Şaik Gökyay. Tercüman Yayınları.
- Keskin, N., K. (2011). Kahve ile bâde âresinde 17. yüzyıl divan şiiri. *Türk kahvesi kitabı*. Kitabevi, 27-42.
- Koz, G., F. (2011). Çekirdekten fincana: Bir yudum kahve kırk yıllık hatır. *Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve*. TBMM Milli Saraylar, 13-35.
- Kuzucu, K. ve Koz, M., S. (2021). *Türk kahvesi*. Yapı Kredi Yayınları.
- Ögel, Z. ve Soley, U. (2015). *Kahve molası kütahya ve çini seramiklerinde kahve serüveni*. Pera Müzesi Yayınları.
- Özlü, Z. (2006). XVIII. yüzyılın ikinci yarısında gaziantep mutfağı. *Milli Folklor*, 72, 118-128.
- Pardoe, J. (2017). *Sultanlar şehri istanbul*. Çev. M. B. Büyükkal. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Râlab, C. (2017). *İstanbul'a bir yolculuk 1657-1658*. Çev. A. Arel. Kitap Yayınevi.
- Sevim, M. (2002). *Gravürlerle türkiye IV – anadolu 1*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sevin, N., A. (2006). *Gravürlerde yaşayan osmanlı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Tan, A., Ö. (2015). Kahve kronolojisi. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 14-19.
- Tarım, Z. (2015). Osmanlı devlet teşrifatında kahve ikramı. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 199-215.
- Thevenot, J. (2009). *Thévenot seyahatnamesi*. Çev. A. Berktay. Kitap Yayınevi.
- Tournefort, Joseph de. (2013). *Tournefort seyahatnamesi*. İkinci Kitap. Çev. T. Tunçdoğan. Kitap Yayınevi.
- Tufan, Ö. (2015). Topkapı sarayı ve hareminde kahve. *Bir taşım keyif türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü*. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, 217-237.

Ünver, S. (1963). Türkiye’de kahve ve kahvehaneler, *Türk Etnografya Dergisi* 5, 39-88.

Yenişehirlioğlu, F. (2013). Fincanınızda ne var? Osmanlı döneminde günlük yaşam, sosyal değişimler ve fincan tipleri. *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 91-124.

Yerisamos, M. (2019). *Evliya çelebi seyahatnâmesinde yemek kültürü-yorumlar ve sistematik dizin*. Yapı Kredi Yayınları.