

Konya Etnografya Müzesindeki Bir Grup Eser Üzerinden Osmanlı Kahve Kültürü

Şerife KARAMAN 

Doktora Öğrencisi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sanat Tarihi, Ankara, Türkiye

Makale Bilgisi

ÖZET

Geliş Tarihi: 31.05.2024
Kabul Tarihi: 05.10.2024
Yayın Tarihi: 28.12.2024

Anahtar Kelimeler: Türk Kahvesi, Müze Malzemesi, Kahve Kutusu, Kahve Değirmeni.

Köklü bir tarihi olan Konya, Anadolu Selçuklularına başkentlik yapması ile önemli bir kültür ve ticaret şehri olmuştur. Bu birikim ve Mevlâna gibi bir İslâm aliminin kabrine ev sahipliği yapması ayrıca ticaret yollarının üzerinde olması gibi nedenlerle Osmanlı devletince de her zaman önemli yerleşim yerlerinden biri olmuştur. Bu zengin tarihin maddi kültür olarak karşılığı, günümüzde büyük bir koleksiyona sahip Etnografya Müzesinde de görülmektedir. Osmanlı insanının tanıştığı andan itibaren günlük hayatının önemli bir unsuru olan Türk kahvesi ve etrafında gelişen kültür maden, ahşap, seramik ve dokuma gibi sanat kollarına dair zengin eserler vermiştir. İlgili müzenin de kahve kültürüne dair eşyalar bakımından oldukça zengin olduğu görülmüştür. Çekirdekten fincana gelene kadar geçen süreçte kullanılan eşyalar ölçü, malzeme, bezeme gibi açılardan incelenmiş ayrıca tarihsel süreçleri hakkında bilgi verilerek, farklı koleksiyonlardaki eserler ile karşılaştırılmıştır. İki eser dışında incelenen eserler satın alma yolu ile gelmiş bu durumda bu eserlere sahip olan ve bir dönem kullanan Konya halkının ne kadar ince ve rafine bir zevke sahibi olduğunu göstermiştir.



Ottoman Coffee Culture Through The A Group Artifacts in Konya Ethnography Museum

Article Info

Received: 31.05.2024
Accepted: 05.10.2024
Published: 28.12.2024

Keywords:

Turkish Coffee,
Museum Material,
Coffee Box,
Coffee Grinder.

ABSTRACT

Konya, which has a deep-rooted history, has been an important cultural and commercial city as the capital of the Anatolian Seljuks. Konya has always been one of the most important settlements of the Ottoman Empire due to this accumulation and the fact that it is home to the tomb of an Islamic scholar like Mevlâna and is located on trade routes. The material culture equivalent of this rich history can be seen in the Ethnography Museum, which today has a large collection. Turkish coffee, which has been an important element of the daily life of the Ottoman people from the moment they met, and the culture that developed around it have produced rich artifacts in the fields of mining, wood, ceramics and weaving. It was observed that the related museum is also very rich in items related to coffee culture. The objects used in the process from bean to cup were examined in terms of size, material and decoration, and their historical processes were given and compared with the artifacts in different collections. Except for two artifacts, the artifacts examined were purchased, which shows that the people of Konya, who owned and used these artifacts for a period, had a fine and refined taste

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Karaman, Ş., (2024). Konya Etnografya Müzesindeki bir grup eser üzerinden Osmanlı kahve kültürü. *Konya Sanat Dergisi*, 7, 143-180. <https://doi.org/10.51118/konsan.2024.47>

*Sorumlu Yazar: Şerife KARAMAN, karaman.srf@gmail.com

GİRİŞ

Dini inanışları nedeniyle alkolden uzak bir ikram kültürü geliştiren Osmanlı insanının içecek ihtiyacını, uzun yıllar enva-i çeşit şerbetler ve ayran karşılamıştır. Ancak bu içecekler için özel yerlerin açıldığı, hazırlamak ve sunmak için seremoniler geliştirildiği görülmemiştir. Elbette Anadolu’da, özellikle yaz aylarında gelen misafire soğuk bir ayran ikram etmek halen önemli bir gelenektir ancak hiçbir içecek kahve kadar Türklerin hayatına girip gündelik hayatın merkezi edilmemiştir. Öyle ki, bu içecek için mekânlar açılmış ve bu yerler camilerden sonra Osmanlı insanının en önemli sosyalleşme alanlarından biri olmuştur. Dünyaya Türk adını duyuran unsurlardan biri olan kahve, çayın olmadığı zamanlarda -ve aslında hâlâ- evlerin ve sosyal hayatın rakipsiz baş tacıdır. Bu içeceği paylaşan kişiler arasında 40 yıl hatır oluşmuş, en önemli sosyal olaylardan biri olan kız isteme törenlerinde kahve ikramı ile evlilik sözü verilmiştir. Ayrıca şarkılara şiirlere konu olan kahvenin içildikten sonra bakılan fallarla mistik bir havası da vardır (Karhan, 2021:156-157).

Bu kadar hayatın merkezinde olan içeceklerle, Osmanlı insanı ne zaman tanışmıştır sorusuna tarihi kaynaklar 16. yüzyılın ilk yarısı cevabını vermektedir. Dönem tarihçilerinden Kâtip Çelebi *Mizanü'l-Hak Fî İhtiyâri'l-Ehak* adlı eserinde İstanbul’a kahvenin geliş tarihini 1543 olarak belirtmektedir (Kahraman, 2015:45) ancak kimi araştırmacılar yüzyılın ortasına denk gelen bu zaman dilimini, kahvehanelerin açılması ile ilişkilendirerek evlerde ve sarayda yüzyıldan başından itibaren kahvenin tanınmaya ve tüketilmeye başladığını savunmaktadır (Değirmenci, 2015:120). Osmanlı kahve kültüründe çekirdeğin kavrulmasından, pişirilip fincanlarla ikramına kadar geçen süreçte, kullanılan çok çeşitli eşya ve malzeme bulunmaktadır. Etrafında önemli bir kültürün geliştiği Türk kahvesinin hem yapılış aşamaları hem de sohbeti ve bakılan falları ile her anı ayrı bir seremoni oluşturmuştur. Kahve ikramını kahvehaneler için ayrı, evler için ayrı düşünmek gerekmektedir. Kahvehanelerde, saray ve konaklarda kullanılan eşyalar daha büyük boyutlarda iken, düşük gelirli daha mütevazı bir ailenin evinde kullanılan eşyalar, sınırlı sayıdaki kişi göz önünde bulundurularak daha küçük ölçeklidir. Bu evler arasında da saray ve zengin konakları ayrı bir yer tutar. Öyle ki, zengin bir konakta ev sahibesi özel meclislerde kahve ikramını tam bir görsel şölene çevirebilir ve hizmetli sayısı yediye kadar çıkabilirdi. Konağın hizmetlilerinden biri fincan ve zarfları, diğeri stil ve güğümü, bir diğeri ise makrome veya peşkirleri getirir. Onları karşılayanlar bu eşyaları alır, örtüleri misafirlerin üzerlerine serer ve servisi başlatır (Tarım, 2015:209). Osmanlı toplumu için kahve ve ikramının ne kadar önemli olduğu Abdülaziz Bey tarafından aktarılan bir çeyiz listesinde de görülmektedir. Cihaz takımı olarak tabir edilen çeyiz listesinde: “kahve takımı; onarlı takımlar halinde, 40 kadar eski madeni fincan, 10’u altın, 10’u altın üzerine mine işlemeli, 10’u gümüş olmak üzere 30 kadar fincan zarfı, 5 gümüş stil ve ibrik, 5’i gümüş 5’i kadife kaplı ve üzeri gümüş kabartma çiçeklerle süslü 10 kahve tepsi, 6 yuvarlak tepsi örtüsü, değişik renklerde atlas, kadife, canfes üzerine sırma, tel, pul işlemeli, kenarları uzun sırma saçaklı örtüler” (Abdülaziz bey, haz. Arısan-Günay,1995:117) şeklinde devam eden listedeki altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yapılan eşyaların varlığı ve sayıca çokluğu, zengin bir ailenin kızının çeyizi olduğunu düşündürmektedir.

16. yüzyılda tanışılan ve halk arasında çok hızlı bir şekilde yayılan kahvenin etrafında önemli bir kültür oluştuğundan ve bu kültüründe çeşitli eşyalarla somutlaştırıldığından yukarıda bahsedilmiştir. Topkapı Sarayı Müzesi başta olmak üzere çeşitli etnografya müzeleri ve özel koleksiyonlarda bu somut kültür mirasının eserleri yer alır. Hazırlanan bu çalışmada da Konya Etnografya Müzesi’nde bulunan bir grup eser üzerinden Osmanlı kahve kültürü anlatılmış ve her bir eşya üzerinden hazırlama, pişirme ve sunum aşamaları aktarılmıştır. Katalog sıralaması yapılırken envanter numaraları değil, çekirdekten fincana doğru kahvenin aşamaları göz önüne alınmıştır. Katalogda yer verilen eserlerin seçiminde, Osmanlı kahve kültürünün her bir aşamasını karşılaması, eserlerin bütün olup eksik, kırık parçalar olmaması da ayrıca gözetilmiştir. Ayrıca eserlerin bezeme,

form, malzeme özelliklerinin yanı sıra yazılı veya kitabeli olup olmadıklarına da dikkat edilmiştir. Kahve gibi yüzyıllardır günlük hayatımızda olan ve pek çok müzede bu kültürel mirasın somut unsurları bulunurken, literatür tarandığında bu eserlere dair araştırmaların azlığı tezat oluşturmaktadır. Bu bağlamda çalışmanın literatüre küçükte olsa bir katkı sağlayıp, yayınlar çoğaldıkça incelenen eserlerin malzeme, form ve bezeme gibi alanlarda karşılaştırma yapılabilmesine destek olması hedeflenmektedir.

YÖNTEM

Bu araştırmada, Konya Etnografya Müzesi'nde yer alan kahveyle ilgili bir grup eser¹ incelenmiştir. Eserler; form, malzeme, bezeme teknikleri gibi sanatsal özellikleri açısından ele alınmış ve farklı koleksiyonlardaki örneklerle karşılaştırılmıştır. Ayrıca, müze envanter kayıtları incelenmiş, eserlerin dönemsel özellikleri ve Osmanlı kahve kültürüyle olan bağları analiz edilmiştir. Çalışma, hem yerel üslup farklılığının olup olmadığını ortaya koymayı hem de bu eserlerin Osmanlı toplumundaki estetik ve sosyal değerlerini irdelemeyi amaçlamaktadır.

Katalog, çekirdekten fincana gelene kadarki süreç kapsamında oluşturulmuş ve kendi içinde kronolojik olarak sıralanmıştır.

Konya Etnografya Müzesi Yer Alan Kahve Kültürüne Dair Eserlerden Bir Grup

Osmanlı imparatorluğunda müze kurma çalışmaları kapsamında, Anadolu'daki bazı şehirler merkeze destek olmak için gönüllü olmuştur. Bu şehirlerinden biri Konya'dır. İstanbul'a gönderilecek kadar kıymetli görülen eserler toplanarak gönderilmiş, bir kısım eserde Alaaddin Camii, Selçuklu Sultanları Türbesi ve daha sonra da Kadri Efendi Bedesteninde toplanmıştır. 1899 yılında inşa ettirilen Konya İdadisinin avlusuna müze yaptırılarak bedestendeki eserler buraya taşınmış ve Müze-i Hümayunun Konya şubesi açılmıştır. Müze yetkilileri tarafından ilçelere ve çevre illere gönderilen yazılar ile "sanat eseri" kapsamında görülen ve taşınabilecek eserlerin Konya'ya gönderilmesi istenmiştir (Muşmal, 2014:9-10).

Müze-i Hümayun'un Konya şubesi olarak başlayan ve bugün 6000'den fazla eserin olduğu müze koleksiyonunun ilk aşamaları, 1927 yılında Mevlâna Müzesine çevrilen dergâhtan getirilen etnografik eşya ile oluşturulmuştur. Yapının son hali 1975 yılında Konya Etnografya Müzesi olarak ziyarete açılmış ve bir dönem Türk-İslam Sanatları Müzesi olarak anılmış olsa da günümüzde Etnografya Müzesi adı altında hizmet vermeye devam etmektedir (Karpuz, 2002:193-194). Zengin bir koleksiyona sahip müzenin kahve bölümü de oldukça çeşitlidir. Aşağıda müzenin teşhir bölümünden bir görsel bulunmaktadır. Kahve kültürüne dair eşyaların olduğu görselde en dikkat çekici eser, ulaşabildiğimiz farklı müze koleksiyonlarında benzerine rastlamadığımız E.N:3140 olan kahve takımudur. Ceviz ağacından yapılan kutunun içinde değirmen, cezve, 2 adet fincan, cımbız ve kahve kutusu bulunmaktadır. Üst kapağının iç yüzeyinde, farklı boyutlardaki 5 dairenin üçünde fotoğraflar bulunmaktadır. Böyle bir eserin yapılmış olması ve üst kapağındaki fotoğraflarla yapılan kişiselleştirme hem kahveye verilen önemi hem de bir kahve tiryakisine dair fikir vermektedir.

¹ Bu eserlerin nasıl seçildiğine dair giriş bölümündeki açıklamaya ek olarak; müzelerin, kurallar gereği yönetimin herhangi bir koleksiyonun tamamını (doktora tezi veya bir proje vs. olmadığı takdirde) vermediği ve farklı araştırmacılara da böylelikle olanak tanıdığını belirtmek isterim.

Şekil 1

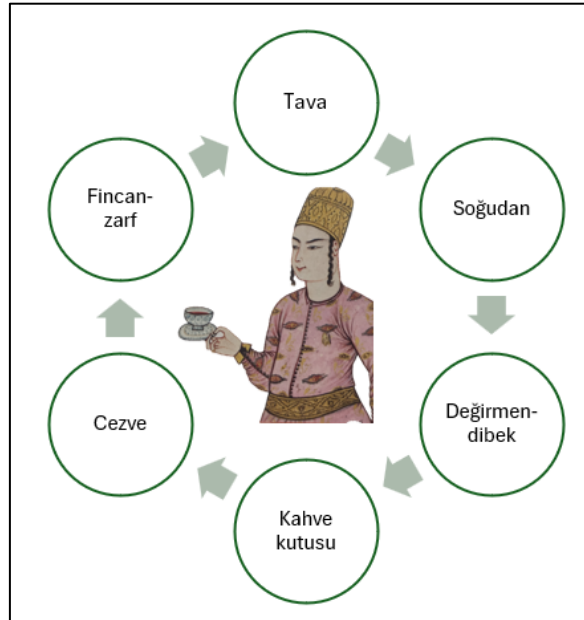
Etnografya Müzesi Teşhir Bölümünden Kahve Kültürüne Ait Eşyalar (URL 1)



Türk kahvesinin hazırlanış süreci kavurma, soğutma, öğütme, saklama, pişirme ve sunum olarak değerlendirilirse, bu süreçlerde kullanılan eşyalar da en temel hali ile tava, soğudan, değirmen-dibek, kahve kutusu, cezve ve fincan-zarf olarak ele alınabilir. Bu eşyaların yanında kavruyan çekirdekleri karıştırmak için kaşık, pişen kahvenin közünü harlamak için körük gibi yardımcı malzemeler de kullanılmaktadır.

Şekil 2

Türk Kahvesi Hazırlamada Kullanılan Eşyalar (Minyatür: Sultan Osman Han'ın Ağalarından Cafer Bey, Levni, TSMK A2164.y2b (Erdoğan & Gedük:2015:301)



Bugün Osmanlı etnografyasının en nadide eserleri arasında yer alan kahveye dair eşyaların ilkinin, çekirdeklerin kavrulmasında kullanılan tavalardan oluşur. Kahvenin tazesini makbul olduğu için hazırlanacak fincan sayısına yetecek kadar kahve çekirdeğinin kavrulup öğütülmesi gerekmektedir. Kavurma işlemi için, form olarak kepçeye benzeyen ancak daha yayvan, uzun saplı bir tava kullanılmaktadır. Kavuran kişinin ısıdan etkilenmemesi için uzun saplı olarak tasarlanan bu tavalardan, taşıma ve saklama kolaylığı açısından katlanabilir şekilde ergonomik tasarlanmıştır. Sapları döküm

tekniki ile yapılırken, gövde bölümlerinde, dökümün yanı sıra dövme tekniği de kullanılmıştır. Ham kahvenin aynı oranda kavrulması ve aynı renkte olması beklentisi ve kahvenin yaygın bir kültüre dönüşmesinin yanında, teknolojinin de gelişmesiyle yeni aletler yapıldığı görülmektedir (Heise, 2001:78). Bunlardan biri silindir gövdeli, kutu tavalardır (Şekil 3). Bu döner tavalar sayesinde ateş üzerinde sürekli çevrilerek çekirdeklerin istenen kıvamda ve homojen bir şekilde kavrulması sağlanmıştır (Ayvazoğlu,2011:39). Ancak Osmanlı toplumunda uzun yıllar, en azından evlerde geleneksel tavalarda kahve çekirdeklerini kavrulduğu bilinmektedir.

Şekil 3

Silindir Hazneli Kahve Kavurma Aracı (Bursa, 2015:253)



Kavrulan kahve çekirdekleri, sonrasında ahşap ya da toprak malzemeden yapılmış **soğudan**larda soğutulmuştur. Araplar tarafından bulunup, Osmanlılarda da kullanılan soğudanlar, kavurma esnasında yüksek ısıya ulaşan çekirdeklerin kendi kendilerine kavrulmaya devam etmemeleri ve yanmaması için geliştirilmiştir (Şehitoğlu, 2019:25). Soğudanların bir diğer faydası özellikle ahşap olanların, yapısal özelliği dolayısıyla çekirdeklerdeki fazla yağı emerek daha lezzetli ve kaliteli bir kahve sunmasıdır. Yaygın olarak oval, daire ve su damlası gibi yuvarlak formlarda olan soğudanların ağız kısmında, çekirdekleri değirmene kolay aktarmak için oluğu, bu oluğun tam karşısında da kulpu ve asmak için deliği bulunur. Oyma tekniği ile yapılmış çeşitli bezemelerin yanında, değerli taşlarla kakma tekniği ile bezenmiş, oldukça değerli ve farklı formlarda örnekler bulunmaktadır

Soğutma işleminden sonra çekirdeklerin öğütülmesi gerekir. Bu işlem için maden ve ahşap sanatlarına dair gösterişli eserler veren **değirmen**ler kullanılmaktadır. Ancak çekirdekleri havanlarda ve ahşap dibeklerde dövmekte uzun yıllar tercih edilmiştir. Tiryakilerin, döneminin ileri teknolojisi sayılan değirmenler yerine bu dibekleri kullandığı ve önem verdikleri misafirlere de bu şekilde hazırladıkları kahveden ikram ettikleri kaynaklarda yer almaktadır. Bu şekilde hazırlanan kahve, günümüzde “dibek kahvesi” olarak varlığını sürdürmektedir (Ayvazoğlu, 2011,40). Kahve hazırlamakta kullanılan aletler özellikle 19.yüzyıl sonu 20. yüzyıl başında yapılan batı tarzı tablolara sıklıkla konu edilmiştir. Bunlardan biri Halil Paşa'nın 1891 yılına tarihlenen “Yaşlı Halayık” tablosudur. Sol alt köşede silindir gövdeli kahve değirmeni, fincan, cezve ve kahve kutusundan oluşan bir takım görülmektedir.

Şekil 4

Halil Paşa “Yaşlı Halayık” 1891(Atabay, 2017:83)



Kahve kültürünün önemli noktalarından biri, insanların dile getiremedikleri duygu ve düşüncelerini ya da birine iletmek istedikleri iyi dilekleri “kahvenin hatırına binaen” kahveye dair eşyaların üzerine yazdırmaktır. Kahve değirmenlerinin bu amaçla sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Yazılan mâni ve şiirlerle aşıklar duygularını sevdiklerine bildirmek isterken, kahve falı ile özellikle kadınlar ve genç kızlar sevdikleri kişilerden haber almak istemiştir. Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonunda bu şekilde yazılı değirmenler bulunmaktadır. Turfan tarafından yayınlanmış 25/2884 envanter numaralı değirmen, yazılı değirmenlere sadece bir örnektir (Turfan, 2015:228-229). Ayrıca incelenen değirmene form ve bezeme olarak çok benzeyen başka bir örnek İBB Şehir Müzesinde yer almaktadır. Çalışmamızda da bu formda ancak farklı bezeme programına sahip iki silindirik gövdeli değirmen incelenmiştir. 3 katalog numaralı değirmenin, gövde yüzeyinde bulunan yazı bezemesi ile TSM ve İBB Şehir Müzesi’ndeki örneklerle yakın benzerlik göstermektedir. Ayrıca değirmenin üzerinde tarihinin olması ve yapıldığı dönemi göstermesi bakımından oldukça önemlidir. Silindirik formlu, madeni malzemeli değirmen örnekleri dışında, üst tarafta çevirme kolunun bulunduğu, yayvan ağza çekirdeklerin konduğu bir bölme olan ve gövdesi çoğunlukla köşegen formlu, ahşap malzemeli, önünde öğütülen kahvenin döküldüğü küçük bir çekmecesine olan değirmen türü bulunmaktadır. Tablalı değirmenler olarak adlandırılan bu değirmenlerin ön kısmında gövdeye bitişik, formu soğudanalara benzeyen ahşap bir tabla bulunur (Erdoğan vd.,2015:400). Değirmenlere monte edilen bu ahşap tablaların sadece tezgâhlara sabitlemek için kullanıldığını düşünmek doğru olmayabilir. Yapı olarak soğudanalara çok benzediği için kavruan çekirdeklerin bu bölmelerde soğutulup hemen değirmene aktarılabilmesi amacıyla yapılmış pratik bir çözüm olabileceğini düşündürmektedir.

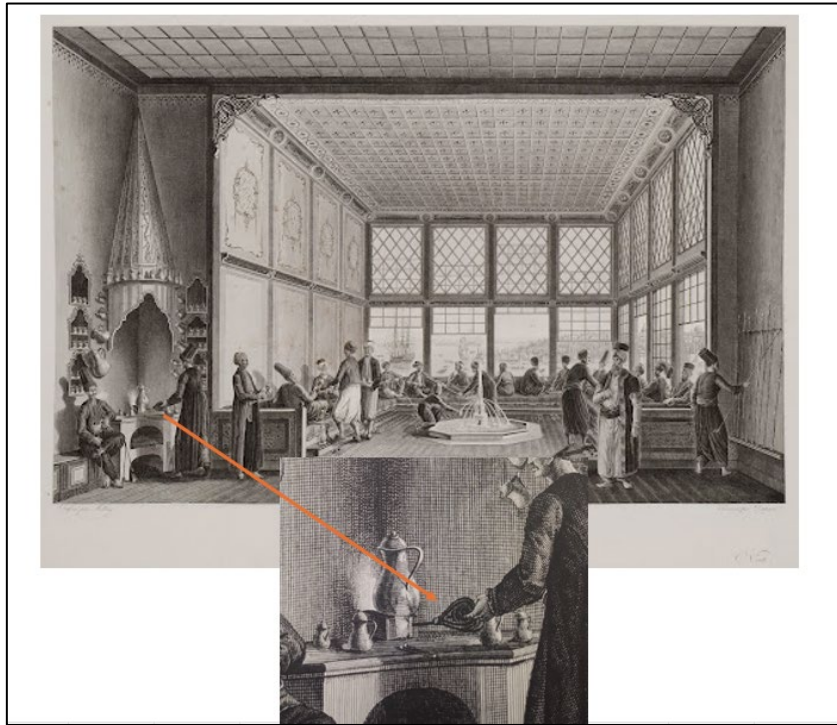
Kahve ile ilgili bir diğer eşya öğütülen kahvelerin tazeliğini koruması için kullanılan **kahve kutularıdır**. Çoğunlukla ahşap olan ancak farklı malzemelerden de üretilen ve tasarımları ile görkemli eserler sunan kutuların ilk örneklerinin deri malzemeden çanta ya da kese şeklinde olduğu düşünülmektedir (Koçak, 2011:428). Özellikle ahşap sanatının gelişmişliğini gösteren kutulardan örnekler, Topkapı Sarayı Müzesi başta olmak üzere şehirlerin etnografya müzelerinde, özel koleksiyonlarda ve antikacılar da bulunmaktadır. Oyma ve kazıma teknikleri ile bitkisel bezemeler başta olmak üzere zengin bir motif dağarcığı ile süslenen kahve kutularına, sedef başta olmak üzere çeşitli taşlarla kakma yapılarak görünümleri daha gösterişli hale getirilmiştir. İlgili müzede yer alan 7 katalog numaralı örnek, geç Osmanlı dönemine aittir ve sedefli türlere örnektir.

Günümüzde iyi bir kahvenin cezvede, kısık ateşte veya közde yavaş yavaş pişmesi ve köpüklü olması beklenmektedir. Osmanlı döneminde ise durum farklıdır. Pişirme gereçleri arasında çeşitli boylardaki güğümlerin, cezvelerden daha önce kullanıldığı anlaşılmaktadır. Özellikle büyük konaklarda ya da kahvehanelerde büyük ebatlı güğümlerde pişen kahve sunum esnasında fincanlara dökümün kolay olması için özel ağızlıklı -çoğunlukla gaga şeklinde- ve bezeme bakımından daha gösterişli ibriklere aktarıldığını çeşitli kaynaklarda görüyoruz. Ayrıca özellikle seyyahların aktarımlarına göre kahve ibrikte kaynayan suya sonradan atılarak, bugün doğuda pişirilen “mırra” kahve tarzında, uzun süre kaynatılarak pişirilmiştir (Bursa, 2015: 263). Cezvenin ise daha pratik ve küçük ölçekli olması bakımından güğümlerden ilhamla ve daha geç dönemde yapıldığı düşünülmektedir. Cezve ile kahve içme şeklinin değiştiği, güğümlerde ateşin üzerinde yavaş yavaş kaynayan kahvenin bugün içtiğimiz köpüklü kahveye doğru evrildiği anlaşılmaktadır (Tarım, 2015:214). Ayrıca düşünüldüğü zaman cezvede pişen kahve, sunumda da kolaylık sağlamıştır. Sivrilen ağız kısmı ve sapının yapısı itibariyle de oluşan köpük fincanlara aktarılabilir.

Cezve ya da ibriklerle közde pişirilen kahvenin ateşinin harlanması için körük kullanılmıştır. Müzede bir adet körük tespit edilmiş ve katalogta incelenmiştir.

Şekil 5

18.yy. İstanbul’undan Bir Kahvehane ve Kahve Pişirirken Kullanılan Körük Detayı/Melling, TSM Y.B.2671, Lev.26 (Bursa, 2015:245)



Mutfaklarda ya da ocaklarda pişen kahvenin ikram edilecekleri yere taşınması için kullanılan eşyalara **stil takımı** denir. Bakır, gümüş veya tombak gibi madenlerden yapılan ve çevresi 3 eşit parçaya bölünen ve buralara takılan zincirlerle taşınan ibrik ve leğene benzeyen haznesinden oluşan stil takımları sarayların ve konakların en dikkat çekici eşyaları arasında yer alır (Işıkhan, 2011:412). Stil leğenin ortasında yer alan çukura köz konularak üzerine kahve güğümü yerleştirilir (Demirli& Öztürk, 2011:458). En zengin forma sahip eşyalardan biri, **stildir**. Bugün TSM, Sadberk Hanım Müzesi ve pek çok şehrin etnografya müzelerinde Osmanlı dönemine ait stiller bulunmaktadır. Müzeden farklı formlarda iki adet stil örneği seçilmiştir (Kat No. 13-14). Ne yazık ki kahve güğümleri-ibrikleri bulunmamaktadır. Stilin yanı sıra kahve sunumunda kullanılan önemli eşyalardan bir diğeri **tepsilerdir**.

Yaygın olarak bakır ve gümüş malzemeden yapılan tepsilerin iç yüzeyleri bezemelidir. İlgili müzede yer alan tepsinin merkezinde 12 kollu yıldız etrafında gelişen ve kenarlara simetrik olarak yerleştirilen geometrik motiflerden oluşan bir bezeme programı bulunur.

Stillerle ya da tepsilerle getirilen kahvenin sunumdaki en önemli unsur fincan ve fincan zarflarıdır. Kahve fincanları tarihsel süreçte form olarak değişik örnekler vermiştir. İlk kahve tüketiminin başladığı 16.yüzyılda Çin, Kütahya ve İznik seramiklerinden yapılan fincanlar, 17.yüzyılda zarflı fincanlara dönüşmüş daha sonra Avrupa menşeli kulplu fincanlar ortaya çıkmıştır (Demirli & Öztürk, 2011:459). Kahve fincanlarının çay fincanlarından farkı, daha küçük ve dar olmalarıdır (Heise, 2001:86). Avrupa’da geniş fincanlar Çin modeli, yarım küre formundaki küçük fincanlar ise Şark modeli-Osmanlı olarak bilinmektedir. Çeşitli boylarda, yarım küre ya da konik formu kimi zaman yarı oval, ayaklı- ayaksız pek çok forma sahip fincanların kapaklı örnekleri de bulunmaktadır. Osmanlı topraklarını ziyaret eden kadın seyyahlar Osmanlı fincanlarına ve kahve kültürüne dair gözlemlerinden sıklıkla bahsetmiştir. Örneğin Miss Pardoe kâğıt kadar ince, fağfur fincanlarda içtiği kahvenin, bu kadar ince porselenden akıp gitmediğine hayret ederek fincanların bu zarif yapısına hayranlığını dile getirir. Ayrıca katıldığı bir davette kahve fincanının halayıklar tarafından değil, konağın hanımı tarafından bizzat verildiğini, buradan da misafirliğinden memnun olduğunu anladığını aktarır (Pardoe, 1997:45,151). Bu gözlemden kahveyi ikram eden kişiye göre, kahvenin kıymetinin arttığını düşünebiliriz.

Müzedden seçilen 16 katalog numaralı örnek mavi-beyaz ve yarım küre formundaki fincan grubundadır. Bu şekilde mavi beyaz fincanların Topkapı’da da çokça tercih edildiğini bugün sarayın teşhir ve depolarındaki çok sayıdaki örnekten anlıyoruz. Bu formdaki fincanlar 16-17.yüzyıllarda Japonya ya da Çin’den, son yüzyıllarda ise Avrupa’dan gelmiştir. Sadece müzelerde değil birçok minyatürde de bu form ve bezemeye sahip fincan örnekleri görülmektedir.

Şekil 6

Minyatür a ve b: Sultan III. Ahmet’in Şehzadelerinin Sünnet Düğünü İçin Düzenlenen Şenliklerden, Levni, Surname-i Vehbi-TSMK A. 3593, y.39a; Minyatür c: Dublin Chester Beatty Library’deki Albümden (Erdoğan-Gedik:2015:290,294)



Osmanlı maden sanatının en zengin örneklerini oluşturan gruplardan biri, **fincan zarflarıdır**. Çok çeşitli malzeme ve formda yapılmıştır. Altın üzerine mineli veya mücevherli, sadece altından üzeri ajur işlemeli, manastır veya Pirizrenkâri gümüş tel örme, yıldız, yeşim veya kan taşından safi abanoz,

tombak, saksonya, kuka veya öd ağacı gibi uzayıp giden bir malzeme zenginliğine sahiptir (Abdulaziz Bey, haz. Arısan-Günay,1995, s.211). 19.yüzyıl Osmanlı toplumunda devlet kademelerinde çalışan paşaların ve ekonomik durumu iyi olan konak sahiplerinin evlerinde çalıştırdıkları hizmetliler arasında kahvecibaşları bulunur ve bu görevliler hane sahibine ve ileri gelen misafirlerine kahvelerini kendi hazırlayarak, konak sahibinin ekonomik gücü doğrultusunda en kıymetli fincan ve zarflarda kahvelerini sunar (Demirli-Öztürk,2011:460). Özellikle mücevherli ve altın malzemeli örnekler adeta ev sahibinin zenginliğini gözler önüne sermektedir. Zarfların fincanlara eşlik etmeye başlaması 18.yüzyıl dolaylarında olduğu düşünülmektedir. Çünkü erken tarihli minyatürlerdeki zarfsız fincan betimlemeleri, 17.yüzyıla ait çeşitli arşiv belgelerinden fincanların zarfsız kaydedilmesi ve günümüze ulaşan zarfların büyük bir çoğunluğunun 19.yüzyıla tarihlenmesi bu kanıyı desteklemektedir.

Müzenin kahve kültürüne dair en önemli eserlerinden biri, **fincan kurutma kabıdır**. Ulaşılabildiğimiz kadarıyla taranan etnografya müzelerinin kahve bölümlerinde benzerlerine rastlanılmamış olup, çok yakın örnekler müzayede siteleri ve antikacılar da tespit edilmiştir. Kimi eser sahipleri kabı tanımlarken, *fincan kurutma ya da yıkama kabı* ifadesini kullanmıştır. İncelenen eser müze envanter defterinde de yıkama kabı olarak kaydedilmiş olsa da biz, günümüzde olduğu gibi Osmanlı insanının da bir eşyayı farklı şekillerde kullanabileceği ihtimalini göz ardı etmeyerek, kabın ortasında yer alan çukurun, derinliğine rağmen dar ağızlı olması sebebiyle fincan yıkamaya elverişli olmadığını ancak kenarlarına açılan deliklere muhtemelen kancalar yardımı ile asılan fincanların sularının süzülmesini sağladığını düşünüyoruz.

Katalog

Katalog sıralaması kahvenin hazırlanışında izlenen adımlara göre oluşturulmuştur.

Şekil 7

Tava



Katalog No: 1

Envanter No: 4672

Tür: Tava

Ölçüleri: Ağız çapı 13,5 cm, dip çapı 14 cm ve sap uzunluğu 20 cm

Malzeme: Bakır

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 13.06.1964

Açıklama: Tavanın merkezde, küçük yarım küre şeklinde bir göbek bulunmaktadır. Dipten ağza doğru daralan tava bakırdan olup, dövme tekniği ile yapılmıştır. İki aşamalı kulpu orta yerinde bulunan çengelle sabitlenmektedir. Tavanın dış yüzeyinde tüm çevreyi dolanan bir bordür bulunmaktadır. Bordürün içinde kazıma tekniği ile stilize edilmiş lale motifleri ve geometrik taramalardan oluşan bir bezeme programı yer almaktadır. Gerek formu gerekse de bezemeli oluşu bir konak sahibine ait olduğunu düşündürmektedir.

Tavanın herhangi bir yerinde kitabesi bulunmamaktadır. Ancak 19. yüzyılın sonlarına tarihlenen form, malzeme ve bezeme olarak benzer bir tava British Museum’ da bulunmaktadır. İncelenen tavanın da 19. yüzyılda yapılmış olabileceği düşünülebilir.

Şekil 8

Bakır Kahve Tavası, BM, 2013,6008.2 (URL 2)



Şekil 9

Soğudan



Katalog No: 2

Envanter No: 1353-1

Tür: Soğudan

Ölçüleri: Hazne çapı 18 cm, yükseklik:3,2 cm ve oluk ve kulp dahil uzunluğu 27,5 cm

Malzeme: Ceviz ağacı

Yapım Tekniği: Oyma

Süsleme Tekniği: Kazıma, oyma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 19.09.1959

Açıklama: Soğudan aynı envanter numarası ile kaydedilmiş değirmen ile alınmıştır. Hazne, oluk ve kulp olarak 3 bölümden oluşan eser, yek pare olarak yapılmıştır. Haznenin içi hariç tüm yüzeyi bezemelidir. Arka yüzeyde-merkezde kazıma tekniği ile yapılmış ,6 yapraklı bir çiçek yer alır. Etrafında yuvarlak bordürde içi geometrik taramalarla doldurulmuş, baklava dilimleri yer almaktadır. Haznenin kenarlarında oyma tekniği ile yapılmış birbirini takip eden, geometrik motiflerden oluşan bezeme programı bulunmaktadır. Dış kenarda eşit aralıklarla yerleştirilmiş, dikdörtgen bir çerçevenin içinde derin oyma tekniği ile yapılmış iki üçgen bulunur. Üçgenler birbirine ters bakacak şekilde yerleştirilmiştir. Üçgenlerin ortasında ise kazıma tekniği ile yapılmış bal peteği şeklinde taramalar bulunmaktadır. Her iki motifte üçer kez tekrar etmiştir. Çekirdeklerin değirmene rahat boşaltılmasını sağlayan oluk dikdörtgen prizma şeklinde olup ağız kısmı verev kesilmiştir ve dört kenarında da aynı bezeme programı yer almaktadır. Oluğun tam karşısında, ortasında asma deliği bulunan kulpu konumlanır.

Pek çok özel koleksiyonda ve etnografya müzelerinde Osmanlı dönemine ait, benzer formlarda soğudanlar bulunmaktadır. Aşağıda Ankara Etnografya Müzesinden ve özel bir koleksiyondan örnekler bulunmaktadır (Şekil 10,11).

Şekil 10

19. Yüzyıl Ahşap Soğudan Ankara Etnografya Müzesi (Şehitoğlu,2019:61)



Şekil 11

Yılan Formlu Ahşap Soğudan (Bursa, 2015:257)



Ankara örneğinin gövde ve kulp kısımları katalogdaki örnekle benzerlik gösterirken ağız kısımları farklı formdadır. Yılan formlu diğer örnek ise oldukça farklıdır. Ancak hem ahşap sanatındaki mahareti hem de soğudanlardaki form zenginliğini göstermesi bakımından önemlidir.

Şekil 12
Değirmen



Katalog No: 3

Envanter No: 1353

Tür: Değirmen

Ölçüleri: Boyu 16,6 cm, dip çapı 7,1 cm

Malzeme: Pirinç (gövde), demir (çevirme kolu), ahşap (tutamak)

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma

Müzeye Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 19.9.1959

Açıklama: Gövdesi iki parçalı olan değirmen silindir formudur. Demir malzemeli çevirme kolu orta noktadan katlanır ve uç kısmında ahşap tutamağı bulunur. Düz formulu kapağın üst yüzeyi çiçek motifleri ile bezelidir. Gövde yüzeyi farklı ölçülerde bölümlere ayrılmış olup kazıma tekniği ile yazı bezemelidir. Gövde yüzeyinde okunabildiği kadarıyla:

“Saki icad eyleyen israda tahmiskâr,
Cümle etrafında zeyn etmiş nukûş-ı lalezar
Deryalarla iş etmiş sefirü'l-hayr-i asiya?
Hoş saadetdir nigâr-ı bahr-i demde eylerler küşad
Yıkılıb etrafa iksarım? Kuyudat? ...
Eylerim ben .. daim anın vah ü zâr”

Şiiri bulunur. Yazı kuşaklarının arasında lale motifi, üzerinde ise içinde “sene 1172” yazan balık formulu madalyon yer almaktadır. Bu şekilde gövde yüzeyinde yazı bulunan değirmen örnekleri TSM koleksiyonunda (Şekil 13) ve İBB Şehir Müzesi koleksiyonunda bulunmaktadır (Şekil 14).

Şekil 13

Pirinç Kahve Değirmeni /TSM (Turfan, 2015:228-229)



Şekil 14

Pirinç Kahve Değirmeni İBB Şehir Müzesi Env. No:3757 (Demirli-Öztürk,2010:33)



Şekil 15

Değirmen



Katalog No: 4

Envanter No: 7156

Tür: Değirmen

Ölçüleri: Boyu 23,5 cm, dip çapı ise 4,9 cm

Malzeme: Pirinç (gövde), demir (çevirme kolu)

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 30.12.2011

Açıklama: Gövdesi iki parçalı değirmenin gövde kısmı pirinç malzemeli, çevirme kolu ise demirdir. Kol, kapağın içindeki hazneye rahat yerleştirilebilmesi için orta yerinden katlanabilecek şekilde yapılmıştır. Kapağı merkezden basık, yarım küre formundadır. Bu tarz değirmenlerde benzer kapak formu görünür sebebi, kolun yerleştirilebilmesi için en ergonomik formun, yarım küre olmasıdır. Silindirik gövdesi şeritlere bölünmüş ve tüm çevreyi dolanacak şekilde şeritlerin içi çiçeklerle doldurulmuştur. Ayrıca üzerinde Arap harfleri ile "İbrahim Ali" yazmaktadır.

Şekil 16

Tablalı Değirmen



Katalog No: 5

Envanter No: 4429

Tür: Tablalı Değirmen

Ölçüleri: Gövde genişliği 11,5 cm, yüksekliği 15,5 cm, tabla ile bütün ölçüsü 45,5 cm'dir.

Malzeme: Bakır, demir, ceviz ağacı

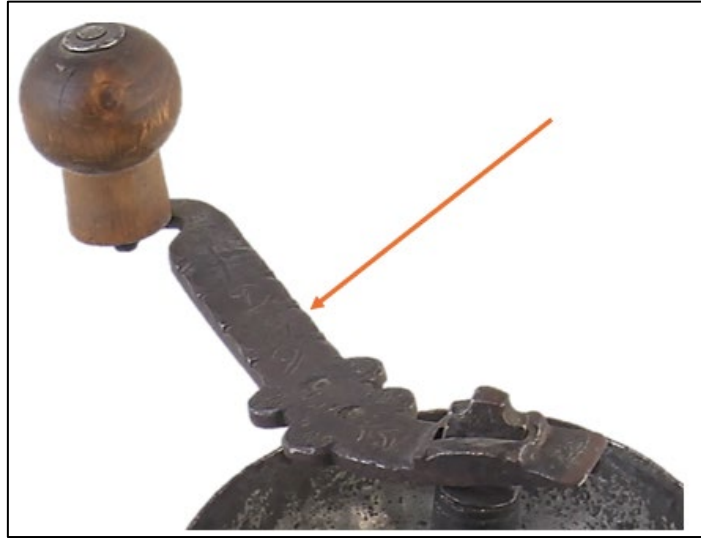
Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma, oyma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 13.11.1961

Açıklama: Bu tür değirmenlere "yer değirmeni" de denilmektedir. Gövdesi ve tablası ceviz ağacından, kulpu demirden ve haznesi bakırdan olup farklı malzemeler kullanılmıştır. Gövdesi küp şeklindedir ve ön tarafında kare formlu çekmecesini yer alır. Tablanın gövdeye bitişik kısmı dar ve köşeleri yuvarlatılmış olup, ortan kavislenerek uca doğru hem genişlemektedir. Uç tarafı daha keskin, düz bir şekle sahiptir. Tablanın üzerinde gövdeden uca doğru daralan oluk görünümünde, kenarları testere dişli çıtalara bulunmaktadır. Çevirme kolunun üzerinde stilize edilmiş bitkisel ve geometrik motiflerle bezemelidir (Şekil 17). Tutamağı ahşaptır.

Şekil 17*Beş Kat. No 'lu Değirmenin Kulp Detayı***Şekil 18***Tablalı Değirmen***Katalog No:** 6**Envanter No:** 1997**Tür:** Tablalı Değirmen**Ölçüleri:** Tablası dahil uzunluğu 65 cm, yüksekliği 36,5 cm dir.**Malzeme:** Pirinç, demir, ahşap**Yapım Tekniği:** Dövme**Süsleme Tekniği:** Kazıma, oyma**Müze Geliş Şekli:** Satın alma**Geliş Tarihi:** 11.10.1974

Açıklama: Değirmenin gövdesi ve tablası ahşap, kahve haznesi pirinç, kolu ise demir olup bu değirmende de farklı malzemeler kullanılmıştır. Öğütülmüş kahvenin toplandığı ahşap gövde kübik formdadır. Ön tarafta kare formulu çekmece yeri bulunmaktadır. Ancak çekmecesi eksiktir. Gövdenin devamında aynı malzemeden yapılmış dikdörtgen formulu tablası devam eder. Tablanın ortasında, oyma tekniği ile yapılmış 6 kollu yıldız bulunur. Çekirdeklerin konduğu pirinç hazne, dövme tekniği ile

yapılmış ve üstten basık, yarım küre şeklindedir. Ucunda ahşap tutamağın yer aldığı çevirme kolu, demir malzemeden olup dövme tekniği ile yapılmıştır. Değirmenin maden parçalarında paslanma, oksitlenme ve delinme, ahşap parçalarında ise çatlak ve çizikler bulunmaktadır.

Bu formdaki değirmen türünden şehirlerin etnografya müzelerinde, özel koleksiyonlarda ve müzayede sitelerinde bulunmaktadır. Aşağıda benzer formda iki örnek görülmektedir. Özellikle TSM (Şekil 19) örneği kat. no:5 numaralı örnekle aynı formdadır ve bu örnekte de soğudan bulunmaktadır.

Şekil 19

TSM EN.25/3942 (Erdoğan vd, 2015:401)



Şekil 20

Ankara Etnografya Müzesi EN.9369(Şehitoğlu, 2019:64)



Şekil 21

Sedefli Kahve Kutusu



Katalog No: 7

Envanter No: 1373

Tür: Kahve kutusu

Ölçüleri: Uzunluk 17 cm, yan genişlik 10 cm ve yükseklik 14 cm

Malzeme: Ahşap

Yapım Tekniği:

Süsleme Tekniği: Kazıma, sedefli kakma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 04.05.1960

Açıklama: Dikdörtgen prizma şeklinde, kapağı üstten açılabilir sandık formundadır. Her iki yan dar yüzeyinde üzerinde etrafı yapraklarla çevrili, beş taç yapraklı çiçeklerle bezeli, yarım silindir şeklinde çıkmalar bulunmaktadır. Kapağında merkezde baklava dilimi şeklindeki bir çerçeve içinde aslan motifi bulunur. Aslan gövdesinin üzerine güneş, her iki tarafına da beş kollu yıldızlar yerleştirilmiştir. Etrafında sedef kakmalar yer alırken, dört kenara da içinde çiçek ve yapraklı dallarda oluşan bitkisel bezemenin bulunduğu, dikdörtgen formlu çerçeveler yerleştirilmiştir. Ön yüzeyinde, alt ortada, etrafında çiçekli, kıvrımlı dallar bulunan bir kuş ve yuvası bulunmakta olup her iki yana dağıtılan sedef kakma ile hayat ağacı görünümü elde edilmiştir. Dilimli kaidenin her iki köşesinde vazodan çıkan çiçek buketleri yer alır. Vazoların üzerine Latin harfleri ile "N" ve "T" harfleri kazınmıştır. Orta dilimde ise yaprak dallarından oluşan bitkisel bir bezeme içine yerleştirilmiş isim bulunmaktadır. Kaidenin arka ve yan yüzeylerinde de bitkisel bezeme devam eder.

Şekil 22

Sedefli Kutudan Bezeme Detayları



Şekil 23

Taş Kakmalı Kahve Kutusu



Katalog No: 8

Envanter No: 4450

Tür: Kahve kutusu

Ölçüleri: Uzunluk 16,5 cm, yan genişlik 6 cm ve yükseklik 10 cm

Malzeme: Ahşap-ceviz ağacı

Yapım Tekniği:

Süsleme Tekniği: Oyma, kabartma, kakma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 17.01.1962

Açıklama: Dikdörtgen prizma şeklinde kutunun gövdesi iki bölmelidir. Kapağı iki parçalıdır ve her parçanın üzerinde dışa taşkın, üzerinde oyma tekniği ile yapılmış çarkıfelek motifleri bulunan iki kare yer alır. Çarkıfeleklerin dört köşesine yivlerin içine kırmızı taşlar yerleştirilmiştir. Ancak bu taşlardan sadece ikisi kalmıştır. Kapak ayrılabilir şekilde yapılmıştır. Kutunun ön yüzeyinde merkezde, kapaktaki çarkıfeleklerin büyük ölçeklisi yer almaktadır. Etrafı birbirini takip eden, yarım ay motifleri ile çevrilmiştir. İki köşeden merkeze aşağı merkeze doğru uzanmış stilize edilmiş selvi ağaçları yerleştirilmiş olup ana motiflerin yanlarına karanfiller bulunmaktadır. Ön yüzeyde de çarkıfeleğin etrafına kırmızı taşlar, çarkıfeleğin ortasına ve köşelere sarı madenler kakılmıştır.

Şekil 24

Kahve Kutusu Karşılaştırmaları (Kayseri Müzesi ve Adana Etnografya Müzesi)



Kayseri Müzesi (Şahiner& Arslan,2022: 1411)

Adana Etnografya Müzesi (Yılmaz, 2023:813)

Kayseri müzesinde bulunan örnek kat. no: 8 ile benzer bezeme özellikleri gösterirken Adana'daki örnek de iki hazneli olması ile benzerdir.

Şekil 25

Cezve



Katalog No: 9

Envanter No: 2839

Tür: Cezve

Ölçüleri: Yüksekliği 16 cm, dip çapı 10 cm ve sap uzunluğu 21,5 cm

Malzeme: Bakır

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 17.6.1981

Açıklama: Yuvarlak düz dipli tabanı, yukarıya doğru eğimli bir şekilde daralıp, ağız kısmında tekrar genişlemektedir. Ağız gövdesine göre büyük ölçekli ve olukludur. Yarım kubbe formunda kapağı ve kapağının ortasında tutamağı bulunur. Boyun kısmında kazıma tekniği ile yapılmış geometrik taramalardan oluşan bezeme yer alır. Dövme tekniğinde yapılmış demir sapı katlanabilmektedir.

Şekil 26

Mekanik Tasarımlı Cezve



Katalog No: 10

Envanter No: 4483

Tür: Cezve

Ölçüleri: Yüksekliği 22 cm, dip çapı 13 cm ve sap uzunluğu 23 cm

Malzeme: Bakır

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kazıma

Müzeye Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 20.6.1962

Açıklama: Form ve bezeme olarak oldukça gösterişli ve farklıdır. Yuvarlak düz dipli olup, boyna doğru daralmakta ağız tarafında tekrar genişlemektedir. Gövde belirli aralıklarla yivlendirilmiştir. Ağız zemine dik açılı, oluk şeklindedir. İki aşamalı yarım küre şeklindeki kapağın üzerinde, biri büyük diğeri küçük saat çarkına benzetilmiş iki dişli bulunur, tepesinde ise yuvarlak tutamağı yer alır. Gövdede yer alan yivlerle elde edilen yapısal bir bezemenin yanı sıra kazıma tekniği ile yapılmış şeritler halinde geometrik taramalar bulunmaktadır. Ucu sivri, kenarları dişli sapın üzerinde ortasında kakma tekniği ile yerleştirilmiş turuncu renkli taş yer alır. Zengin işçilikli bu cezvenin benzeri 25 2890 env. no ile kayıtlı TSM örneğidir.

Şekil 27

On Kat. No. 'lu Cezveden Detay



Şekil 28*Gaga Ağızlı Cezve ve Bezeme Detayı***Katalog No:**11**Envanter No:** 4192**Tür:** Cezve**Ölçüleri:** Yüksekliği 14,5 cm, dip çapı 8,5 cm ve ağız çapı 6 cm**Malzeme:** Pirinç**Yapım Tekniği:** Dövme,**Süsleme Tekniği:** Kazıma**Müzeye Geliş Şekli:** Satın alma**Geliş Tarihi:** 20.8.1960

Açıklama: Düz dipli, armudi gövdeli, dar boyunlu cezve gaga ağızlıdır. Yarım daire şeklindeki kulpu gövdeye perçinle birleştirilmiştir. Bu hali ile maşrapaya benzer bir görünümündedir. Gövdesinde iki hançer yaprağının ortasında, beyzi formlu madalyonun içinde üç tane palmet bulunmaktadır. Madalyonun ucunda yine bir palmet yer alır. Ağız tarafında lale çanağı formunda bordürler içinde, çiçek ve rumi dizisi, kenarında ise tek sıra halinde yaprak sırası dolanmaktadır.

Şekil 29

Topkapı Sarayı Müzesinde 18-19. Yüzyıl Cezve Örnekleri (Örnek a, b, c: Milli Saraylar Araştırma Birimi'nin İzni ile; Örnek d; (Erdoğan vd, 2015:404)



Şekil 30
Körük



Katalog No: 12

Envanter No: 4394

Tür: Ateş körüğü

Ölçüleri: Eni 16 cm, uzunluğu 45,5 cm

Malzeme: Ceviz ağacı, meşin-deri

Yapım Tekniği:

Süsleme Tekniği: Oyma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 07.05.1961

Açıklama: Daire şeklindeki üst kapak, merkezde hafif dışa taşkındır. Yüzeyinde oyma tekniği ile yapılmış geometrik ve bitkisel motiflerden oluşan bir bezeme programı bulunmaktadır. En tepede, merkezde 15 yapraklı gülçe şeklinde çiçek motif, stilize edilmiş dallarla çevrelenmiştir. Sonrasında sırasıyla, eğik çizgi şeklindeki taramalardan oluşan sırayı, stilize edilmiş rumiler ve yaprakların yer aldığı kalın bordür takip eder, en dışta ise içinde peş peşe sıralanmış, eğik çizgilerin yer aldığı son sıra ile kompozisyon tamamlanır.

Şekil 31

Kaideli Stil Örneği



Katalog No: 13

Envanter No: 4714

Tür: Stil

Ölçüleri: Yüksekliği 11 cm, ağız çapı 24,5 cm

Malzeme: Pirinç

Yapım Tekniği: Dövme, döküm

Süsleme Tekniği: Kabartma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 07.07.1964

Açıklama: Yuvarlak yüksek kaide eşit aralıklarla dilimlenerek hareket kazandırılmıştır. Kenarlarında eğilmelere başlayan kaide gövdeye vida ile bağlanmıştır. Yarı küresel kaide istiridye kabuğu gibi dilimlenmiştir. Bu dilimlere yapraklı çiçekler ve üzüm gibi bitkisel bezemeler

bulunmaktadır. Gövdeden askıya geçiş dört eşit parçaya bölünmüş, baklava dilimli plakalar ve zincirlerden oluşmuştur. Plakaların üzerinde de kabartma tekniği ile yapılmış bitkisel bezeme bulunmaktadır. Askı kancası su damlası formundadır ve askı ile zincirleri bağlayan panelin, yarı küresel, kenarları dilimli ve üzeri bitkisel motiflerle bezenmiştir.

Şekil 32

Stil



Katalog No:14

Envanter No: 4716

Tür: Stil

Ölçüleri: Yüksekliği 11,5 cm, ağız çapı 24 cm ve dip çapı16 cm

Malzeme: Pirinç, bakır

Yapım Tekniği: Dövme, döküm

Süsleme Tekniği: Kabartma

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 07.07.1964

Açıklama: düz dipli, yarı küresel gövdelidir. Gövdenin yan kenarlarında ajur tekniği ile yapılmış birbirini takip eden bezeme programı bulunmaktadır. Üç eşit aralığa yerleştirilmiş zincirlerle, askı kancasına ulaşmaktadır. Yer yer ezilmeler ve ajurlu bezemede eksiklikler bulunan stil oldukça kötü durumdadır.

Şekil 33*Kahve Tepsisi***Katalog No:** 15**Envanter No:** 1622**Tür:** Tepsi**Ölçüleri:** Ağız çapı 25,5 cm, yükseklik 0,9 cm**Malzeme:** Bakır**Yapım Tekniği:** Dövme**Süsleme Tekniği:** Kazıma**Müze Geliş Şekli:** Nakil**Geliş Tarihi:** 12.10.1973

Açıklama: Ankara Arkeoloji Müzesinden nakledilmiştir. Merkezde kazıma tekniği ile yapılmış altı küçük altı büyük kollu on iki kollu yıldız yer alır. Yıldız iki sıra dairesel çizgi ile çevrelenmiş aradaki boşluklar çizgisel taramalarla doldurulmuştur. Etrafında eşit aralıklarla yerleştirilmiş, maden sanatında özellikle lengerlerde sıklıkla karşımıza çıkan, beş adet sonsuzluk motifi yer almaktadır. Bezeme en dışta yer alan, içi dikey çizgilerle doldurulmuş bir bordürle son bulmaktadır. İncelenen tepsinin kompozisyon programı aşağıdaki iki örnek ile benzerdir.

Şekil 34*Geç Osmanlı Dönemi Kahve Tepsileri-Ankara Etnografya Müzesi (Şehitoğlu,2019:113-114)*

Şekil 35

Mavi-Beyaz Kahve Fincanı



Katalog No: 16

Envanter No: 5280

Tür: Fincan

Ölçüleri: Yüksekliği 4,7 cm, dip çapı 3,5 cm, ağız çapı 9 cm

Malzeme: Porselen

Yapım Tekniği:

Süsleme Tekniği: Sır altı boyama

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 17.11.1967

Açıklama: Yarım küre şeklindeki fincan, geniş ağız çapı ile kâse formuna yakın bir şekle sahiptir. Dış yüzeyinde beyaz zemin üzerine, mavi ve lacivert renklerin kullanıldığı geometrik motiflerden oluşan bir bezeme programına sahiptir. İç yüzeyinde merkezde damla şeklinde üç nokta yer alırken kenarda da birbirini takip eden iki daire bulunmaktadır. TSM' de bu bezeme ve formda oldukça fazla fincan örneği bulunmaktadır.

Şekil 36

Gümüş Zarf ve Fincan Takımı



Katalog No: 17

Envanter No: 5527

Tür: Fincan-zarf

Ölçüleri: Fincanların ağız çapı 6,1 cm yüksekliği ise 4,7 cm, Zarf; ağız çapı 5,3, dip çapı 2,6 cm ve yüksekliği 4,4 cm'dir

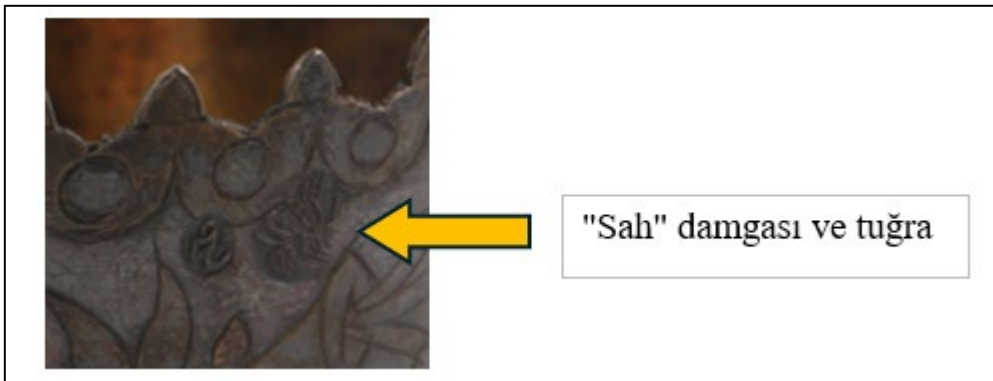
Malzeme: Porselen, gümüş
Yapım Tekniği: Dövme
Süsleme Tekniği: Kazıma
Müze Geliş Şekli: Satın alma
Geliş Tarihi: 11.1.1970

Açıklama Fincan için; Dipten ağza doğru genişleyerek devam eden, beyaz hamurlu, kulpsuz porselen fincanların, ağız kısmı daire şeklinde altın yaldızla kaplanmıştır. Gövdelerinde yeşil yaprakların arasında iki tane pembe gül bulunmaktadır. Bu şekilde beyaz zemin üzerinde bütün halinde çiçek motiflerinin kullanıldığı farklı müzelerde yer alan örneklerden anlaşılmaktadır (Şekil 38b).

Zarf için; Kadeh formundaki zarfın kaidesinde kesik çizgilerden oluşan zikzaklar tüm çevreyi dolandır. Yarı, basık küre şeklindeki gövdenin üzerinde kıvrımlı dallar arasında zambak olduğu düşünülen çiçek motifleri yer almaktadır. İşli ağız kısmı etrafını dolanan palmet dizisi ile elde edilmiştir. Bu palmet dizinin hemen altında tuğra ve gümüş olduğunu gösteren "sah" damgası bulunmaktadır (Şekil 37).

Şekil 37

Zarfın Tuğra ve Gümüş Olduğuna Dair Damga Detayı



Şekil 38

Fincan Karşılaştırma Örnekleri (Görsel a: Erdoğan vd, 2015:379; Görsel b: Şehitoğlu, 2019:76)



Şekil 39

Fincan Zarfı (1)



Katalog No: 18

Envanter No:3096

Tür: Zarf

Ölçüleri: Yüksekliği 5,3 cm, ağız çapı 5,6 cm ve dip çapı 2,8cm

Malzeme: Pirinç

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kabartma

Müzeye Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 07.12.1983

Açıklama: Dilimli, yüksek kaidenin ortasında yükselen koni formundaki zarfın dış yüzeyi, kabartma tekniği ile yapılmış bitkisel motiflerden oluşan bir bezeme programına sahiptir.

Şekil 40

Fincan Zarfı (2)



Katalog No: 19

Envanter No: 4242

Tür: Zarf

Ölçüleri: Yüksekliği 5,1 cm, ağız çapı 5,2 cm ve dip çapı 2 cm

Malzeme: Gümüş

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Kabartma, ajur

Müzeye Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 28.09.1960

Açıklama: Tüm yüzeyi oksitlenmiş eser, kare bir kaidenin üzerinde yükselen dilimli ayak ile konik formdaki gövdeden oluşur. Gövdede kabartma tekniği ile yapılmış yaprak ve çiçek motifleri yer alır. Ağızda kısmında yer alan ajur tekniği ile motifler belirginleştirilmiş ve kompozisyon hareketlendirilmiştir.

Şekil 41

Fincan Zarfı ve Detay (3)



Katalog No:20

Envanter No: 4405

Tür: Zarf

Ölçüleri: Yüksekliği 5 cm, ağız çapı 5 cm ve dip çapı 2,8cm

Malzeme: Pirinç

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Ajur, kazıma

Müze Geliş Şekli: Nakil

Geliş Tarihi: 27.06.1961

Açıklama: Farklı uzunluklardan oluşan dilimli yüksek kaide, koni şeklindeki gövdeye bağlanır. Zarfın gövde yüzeyinde kazıma tekniği ile yapılmış, uca doğru daralarak sonlanan stilize edilmiş yaprak motifleri bulunur. Ağız kısmında ise tüm çevreyi dolanan, ajur tekniği ile art arda gelen sarmaşık yaprakları ile zarf sonlanır.

Şekil 42

Fincan Zarfı (4)



Katalog No: 21

Envanter No: 1779

Tür: Zarf

Ölçüleri: Yüksekliği 5,4 cm, ağız çapı 4,9 cm, dip çapı 2,2

Malzeme: Pirinç

Yapım Tekniği: Dövme

Süsleme Tekniği: Ajur, kabartma

Müze Geliş Şekli: Nakil-Ankara Etnografya Müzesi

Geliş Tarihi: 12.10.1973

Açıklama: Diğer zarflarla benzer şekilde dilimli kaide ve koni şeklindeki gövdeden oluşur. Kaidesi gövdeye lehimle bağlanmıştır. Gövde yüzeyinde ajur ve kazıma teknikleri ile yapılmış yaprakların arasına yerleştirilmiş üzümlerden oluşan bitkisel bezeme yer alır. Ağız kısmı sekiz eşit dilimden oluşur. Eserde yer yer ezilmeler ve oksitlenmeler bulunmaktadır.

Şekil 43

Farklı Koleksiyonlardan Fincan Zarfları (URL-3- URL-4)



Dilimli, yüksek kaideli konik formlu fincan zarflarının oldukça yaygın olduğu görülmektedir. Ajur tekniğinin zarf bezemelerinde oldukça sık kullanıldığı, çok sayıdaki örnekten anlaşılmaktadır.

Şekil 44

Fincan Kurutma Kabı



Katalog No:

Envanter No: 7190

Tür: Fincan Kurutma Kabı

Ölçüleri: Yüksekliği 8,5 cm, ağız çapı 25,5 cm, dip çapı 10,5 cm

Malzeme: Seramik

Yapım Tekniği: Çark

Süsleme Tekniği: Tek renk sırlı

Müze Geliş Şekli: Satın alma

Geliş Tarihi: 07.07.1964

Açıklama: Yeşil sırlı seramik kap kırmızı hamurludur. Alt kısmı yarım daire şeklinde ve düz diplidir. Yayvan ağız kısmı dışa taşkındır. Üzerinde fincanların asılabilmesi için beş adet delik bulunmaktadır. Yeşil renkli sır kabın içine ve ağız kenarına yapılmıştır. Dış yüzeyi sırsızdır.

Şekil 45

Çanakkale Yapımı Osmanlı Dönemi Fincan Kurutma Kabı Giz Müzayede (URL 5)



Şekil 46

Çanakkale Yapımı Osmanlı Dönemi Fincan Kurutma Kabı Bayrak Müzayede (URL 6)



Her iki örnekte Çanakkale yapımı olarak belirtilmiş ve 1800 yıllarına tarihlendirilmiştir. Form olarak şekil 45'teki eser Konya örneği ile birebir aynıdır. Merkezdeki yarım koni şeklindeki derin oyuğun ağız yukarı çekiktir ve dış kenar düzdür. Şekil 46'da ki örneğin dış kenarları testere dişli olup, merkeze doğru herhangi bir eğim olmadan düz devam eder. Delik sayısı hem Konya örneğine hem de diğer örneğe göre daha fazladır. Büyük boy olarak tanımlanmıştır. Buradan bu eşya türünün, farklı ebatlarda yapılarak fincan sayılarının değişebildiği anlaşılmaktadır. İncelenen üç örnekte tonları farklı olsa da yeşil renkli sırlıdır.

SONUÇ

Osmanlı devletinde kahvenin, yalnızca bir içecek olmadığı, aynı zamanda sosyal ilişkileri, sanat üretimini ve estetik anlayışı derinlemesine etkilediği görülmektedir. Bu etkileşim örneklerimiz olan Konya Etnografya Müzesi'nde yer alan bir grup eserde de kendini göstermektedir. Kahve etrafında gelişen bu kültürün sonucu olarak yapılan bu eşyalar, işlevselliğinin ötesinde sanatsal değer taşımaktadır. Kahve takımları, değirmenler ve fincan zarfları gibi farklı türdeki eserler hem maden, ahşap ve seramik gibi farklı sanat dallarına dair değerli işçilik örnekleri vermekte, hem de Osmanlı insanının bu içeceği hazırlarken, sunarken ve içerken kullanılan her eşyayı nasıl özelleştirildiği göstermektedir.

İncelen eserler arasında, kat.no.:20 (4405 env.no) ve kat.no.:21 (1779 env.no) fincan zarfları dışında tamamı satın alma yoluyla müzeye gelmiştir. İşçilik ve malzeme bakımından oldukça zengin olan eserler Topkapı Sarayı Müzesi gibi saray eşyalarının sergilendiği müzelerdeki eserlerle benzerdir. Bu eserlerin satın alma yolu ile müzeye kazandırılması, öncesinde bu eserlere sahip olan ve kullanan Konya halkının ince zevkine ve ekonomik olarak refah düzeyine dair ipucu vermektedir. Elbette tüm eser sahiplerinin Konyalı olduğundan emin olamayız. Ancak müzelere eser alım kuralları kapsamında bu eşyaları kullanan kişilerin Konyalı veya en azından civarı şehirlerde mukim oldukları kabul edilmektedir. Payitahttan uzak bir şehirde saray ve İstanbul konaklarındaki örneklere yakın eserlerin bulunması, Anadolu'nun İstanbul'dan çok da uzak bir yaşam şekli sürmediği, en azından ekâbirin benzer yaşam şekline ya da eşyalara sahip olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca incelen eserler Konya Etnografya Müzesinin koleksiyonunun zenginliğini de göstermiştir. Özellikle şekil 1'deki tam takım kahve kutusu ve şekil 44 'deki fincan yıkama kabı bu fikri desteklemektedir.

Müze koleksiyonundan incelenen tava, farklı yapım teknikleri ve bezemesi ile maden sanatı için önemli bir örnektir. Kahve değirmenlerinin iki farklı formundan seçilen örnekler, bezeme ve malzeme özellikleriyle sahiplerinin konaklarda yaşayan ve kahve içimine önem veren insanlar olduğunu göstermektedir. Oyma tekniği ile yapılan soğudan, sedef ve taş kakmalı kahve kutuları, ahşap sanatına dair önemli örnekler teşkil etmekte ayrıca farklı illerdeki benzerleri ile Osmanlı kahve kültürünün ne kadar zengin olduğunu göstermektedir. Bunun yanı sıra bu kültür öğelerinin, üslup birliği içinde olduğu görülmektedir. Fincan ve fincan zarfları ise klasik dönemden itibaren kullanılan form ve bezemeleri yansıtmaktadır. Çok sık karşılaşılmayan eşya türlerinden olan fincan kurutma kabı önemli bir örnektir. Fincanları yıkamak ya da kurutmak için bile ayrı bir eşya türünün yapılması bu içeceğe ve kültürüne verilen önemi bir kez daha gösterir.

Sonuç olarak incelenen eserler Konya ve civarında özetle Anadolu'da maden, ahşap ve seramik sanatlarının ne kadar gelişmiş olduğunu göstermektedir. Ayrıca eserler üzerinden, özellikle yazılı değirmenler ve kişiselleştirilmiş kahve takımı gibi örneklerle, Konya' da kahve kültürünün önemsendiği anlaşılmıştır. Sınırlı sayıdaki örnekle en azından Anadolu için kahveye dair bir üslup birliğinden söz edilebilir. Ancak Osmanlı coğrafyasının farklı bölgelerine ait eserlerin inceleneyeceği gelecek çalışmalar, bu eserlerin farklı coğrafi bölgelerdeki üslup farklılıklarının olup olmadığını ortaya koyarak Osmanlı kahve kültürüne dair daha derinlemesine analizler sunabilir.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%100)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%100)

Finansal destek beyanı

Yazar bu çalışma için finansal destek beyan etmemiştir.

Çıkar çatışması

Çıkar çatışması yoktur.

REFERANSLAR

- Atabay, S. (2017). *19.yy. Türk Resim Sanatında Batı Tarzı Figür Anlayışı*, Dicle Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı, Resim-İş Eğitimi Programı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi
- Erdoğan, A., Gedük, S. (2015). *Çin Porseleni Fincanlar*. Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü. Ed. Ersu Pekin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını (283-301)
- Erdoğan A., Günyol, H., İpek, S., Kalfazade, S. (2015). *Kahve Nesneleri Sözlüğü*. Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü. Ed. Ersu Pekin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını. (384-441)
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar
- Heise U. (2001). *Kahve ve Kahvehane*, Ankara: Dost Kitabevi
- Işıkhana, S. Serap (2011). *Türk Kahvesi Geleneği ve Kahve Fincanları*. Türk Kahvesi Kitabı, Ed. Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi. (407-420)
- Kahraman, S. Ali (2015). *Osmanlı'da Kahve ve Kahvehane*, Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü. Ed. Ersu Pekin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını. (43-117)
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: "Türk Kahvesi". Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, 1(52), 149-165. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.998437>
- Karpuz, H. (2002). *Konya Etnografya Müzesi*. DİB İslam Ansiklopedisi. c.26, (193-194)
- Koçak, Raşit (2011). *Kahve Kutuları*. Türk Kahvesi Kitabı, Ed. Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi. (422-454)
- Muşmal, H. (2014). *Konya Asar-ı Atike Müzesi*, Ed: M Ali Orak, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültürü Yayınları:7-10
- Lady Montagu (2009). *Şark Mektupları*. Çev: Asude Savan, İstanbul: Antik Şark Klasikleri
- Parode, M. J. (1997). *18.Yüzyılda İstanbul*, Çev. Bedriye Şanda, İstanbul: İnkılap Kitapevi
- Sağiroğlu Arslan, A., Şahiner, N., (2022). *Kayseri Müzesi'ndeki Kahve Kutuları*. 26. Uluslararası Orta çağ ve Türk Dönemi Kazıları ve Sanat Tarihi Araştırmaları Sempozyumu, Mersin: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayını
- Serim, O. (2015). *Bitkiden İçeceğe Kahvenin Hikayesi*, Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü. Ed. Ersu Pekin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını. (21-31)
- Tarım, Z. (2015). *Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkrarı*, Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü. Ed. Ersu Pekin, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, S.199-215
- Yıldız, C. (2002). *Türk Kültür Tarihinde Kahve ve Kahvehane*, Türkler Ans. Ed. H. Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca. C.10, (635-640) Ankara: Yeni Türkiye Yayınları
- Yılmaz, E. (2023). *Adana Müzesinden Örneklerle Osmanlı Döneminde Kahve Kültürü*, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Yıl: 2023 Cilt: 32 No: 2.(805-820) <https://Dergipark.Org.Tr/Tr/Pub/Cusosbil>

- URL 1: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/konya/gezilecekyer/etnografya-muzesi640096>
Eriřim:3.5.2024/18:14)
- URL 2: https://www.britishmuseum.org/collection/object/W_2013-6008-2, Eriřim tarihi: 18.3.2024
- URL 3: Antikalar, 2024: <https://www.antikalar.com/osmanli-sarayi-hazinesiden-fincan-zarflar> Eriřim tarihi: 18.5.2024/ 19:19).
- URL 4: <https://www.endulusmuzayede.com/en/product/8370429/osmanli-donemi-tugrali-sah-damgali-gumus-fincan-zarfi-31gr> Eriřim tarihi: 22.11.2024/19:30
- URL 5: <https://www.gizmuzayede.com/en/product/5811549/osmanli-donemi-canakkale-imalati-seramikten-mamul-fincan-kurutucu-8x23-cm> Eriřim tarihi: 4.10.2024/16:05
- URL 6: <https://www.bayrakmuzayede.com/osmanli-donemi-1800-baslari-canakkale-yapimi-sirli-fincan-kurutmaligi.html> Eriřim tarihi: 4.10.2024 / 16:24

EXTENDED ABSRACT

Historical research on Turkish coffee culture and sociological approaches in modern times show that the process that started with the Ottomans continues today and that this drink is very important for Turks. It is one of the cultural elements that made the Turkish name known to the world with its cooking and presentation methods. This cooking and presentation style unique to the Turks has created a group of goods that have developed around it. The skilled craftsmen of the Ottoman people created works of high artistic value made of many materials such as metal, wood and ceramics. While the utensils used in the kitchen, that is, in the background, were relatively undecorated and plain, the utensils used in the presentation, especially for serving others, were decorated and flamboyant. In this context, the tools and utensils used in the preparation of Turkish coffee, every stage of which is prepared with a ceremonial approach, have revealed quite flamboyant works. There are many examples of cup envelopes decorated with precious stones, pearls and jewels on precious metals such as gold and silver. In addition, the incense used to serve coffee added diversity to the incense burners, which are among the most spectacular works of mining art today. Turkish coffee takes place at the beginning of important events of human life, such as the establishment of a friendship, the first step in the establishment of a family, and the ceremony of asking for a girl. After drinking coffee, the curiosity about the unknown is satisfied with a sweet conversation.

This study examines the rich cultural and artistic heritage of Ottoman coffee culture through a selection of artifacts from the Konya Ethnography Museum. As a pivotal trade and cultural hub during both the Seljuk and Ottoman periods, Konya offers a significant perspective on the evolution of coffee culture in Anatolia.

The Ottoman Empire's adoption of coffee in the 16th century created a unique sociocultural phenomenon that extended beyond mere consumption. Coffee houses became central spaces for socialization, second only to mosques, and coffee itself was integral to rituals like engagements and fortune-telling. The ceremonial preparation and presentation of coffee were accompanied by the production of specialized items, including roasting pans, grinders, cups, and decorative coffee sets, reflecting the aesthetic values and craftsmanship of the era.

The Konya Ethnography Museum, with its diverse collection, showcases the depth of this cultural tradition. The selected artifacts in this research—ranging from intricately carved wooden grinders and elegant coffee pots to porcelain cups and ornamental zarfs—demonstrate the convergence of utility and artistry. Each object was analyzed for its material, decoration, and historical context, shedding light on the preferences and lifestyles of the Ottoman people in Konya.

Significant artifacts include a complete coffee kit made of walnut wood, featuring a grinder, cezve, and cups, alongside personalized items with inscriptions. These reveal not only the aesthetic refinement but also the personal attachment of the owners to their coffee rituals. The study highlights the parallels between these objects and similar artifacts from the Topkapı Palace and other prominent collections, suggesting a shared cultural and artistic ethos between the imperial center and provincial areas like Konya.

This research also underscores the underexplored potential of such museum collections to provide insights into regional variations of Ottoman coffee culture. By cataloging these artifacts and comparing them with similar objects in other collections, the study aims to contribute to the broader literature on Ottoman material culture and coffee's sociocultural significance.

The artifacts, roasting pan, cooler, mill, coffee box, coffee pot, coffee pot, cup and cup envelopes, style, tray, cup washing container are given chronologically by discussing the preparation process of coffee starting from the bean.

It is an unofficial but accepted idea today that Istanbul, the capital of the Ottoman Empire, was rich in works of art and had a duty to spread culture. A new idea or new life style empire spreads from the capital. It is noteworthy that an Anatolian city like Konya has works of art with similar craftsmanship to Istanbul palace furnishings. In this context, the process from the roasting of the beans to the cups is discussed. Decorated pans, four mills in different forms, two coffee boxes, one with mother-of-pearl and the other with stone inlay, coffee pots in various forms, style examples, cups and cup envelopes. The tray on which the cups were carried and the cup washing container, which we have not seen elsewhere. These items, which we have evaluated individually, are important examples of coffee culture in terms of form, material and decoration.

Museums and private collections in different cities should be scanned to determine whether there are differences in the form, decoration and materials of objects related to coffee culture.