

KAHVENİN SAĞLIK VE SOSYAL YAŞANTIMIZDAKİ YERİ

The Place of the Coffee in Our Healthy and Social Life

Sevgi Şar¹¹Prof. Ankara University Faculty of Pharmacy, Dept. of Pharmacy Management**ÖZET**

Kahvenin, ülkemizde çok eski yıllardan beri hem sağlık alanında, hem de sosyal hayatta kullanıldığı bilinmektedir. Çekirdeklerin ilk olarak, kahve ağaçlarının kendiliğinden yetiştiği Etiyopya'da kullanılmaya başlandığı sanılmaktadır. Daha sonra buradan Yemen'e götürülerek orada da yetiştirilmeye başlanmıştır.

Kahve kelimesinin, Arapça "kahwa"dan geldiği, bu sözcüğün de Habeşistan'da kahve üretilen Caffa bölgesinden alındığı tahmin edilmektedir. Coffea arabica'nın tanelerinden yapılan içecek, Caffa'dan Ali ibn Ömer eş-Şâzelî tarafından Yemen'e getirilmiştir. Şâzilî, daha sonra bu mesleğin piri olarak kabul edilmiştir. Kahvenin 1510 yılında ise Araplar tarafından Mekke ve Medine'ye getirildiği kaydedilmektedir.

Kahvenin İstanbul'a ilk kez 1517'de I. Sultan Selim zamanında içildiği, bazı padişahlar zamanında da yasak getirildiği de bilinmektedir. Daha sonra Osmanlı tüccarları sayesinde önce İtalya'ya, sonra Fransa'ya oradan da bütün Avrupa'ya yayıldığı söylenmektedir.

Vatanı Habeşistan (Etopya) olan Coffea arabica L. veya diğer Coffea (Rubiaceae) türlerinin kurutulmuş tohumları olan kahve çekirdeklerinin bileşiminde, tanen, uçucu yağ (%0.15), sabit yağ (%15), şekerler ve kafein (%0.6-2.5) bulunmaktadır. Drog taşıdığı kafeinden dolayı dolaşım, sindirim ve merkez sinir sistemini uyardığı, ayrıca diüretik etki de gösterdiği kaydedilmektedir.

Bu çalışmada kahvenin tarih boyunca geleneksel tıp da kullanımının yanı sıra sosyal yaşantımızdaki yeri de örneklerle açıklanacaktır.

Anahtar Kelimeler: Kahve; Halk hekimliği; Tarihi uygulamalar; Kahvehane.

ABSTRACT

It is known that the coffee has been using in both health issues and social life since ancient times.

It is thought that the coffee beans first used in Ethiopia, where coffee plants grow spontaneously. Then it was taken to Yemen and was started to be grown in there too.

It is estimated that the word "coffee" comes from the Arabic Word "kahwa". Then "kahwa" comes from "Caffa", which is a region in Abyssinia where coffee is produced. The beverage made from the beans of Coffea arabica was brought to Yemen by Ali ibn Ömer eş-Şâzelî from Caffa. Then Şâzelî was accepted as a master of this profession. It is recorded that the Coffee was brought to Mecca and Medina by the Arabs in 1510.

It is known that the coffee was drunk for he first time in Istanbul during the time of I. Sultan Selim in 1517 and it was banned by some of the Otoman Sultans.

Then, it is said that, coffea is spread first Italy then France and then all over Europe due to the Otoman merchants.

Coffee beans which are dried seeds of Coffea arabica L., its homeland is Abyssinia (Ethiopia) or other Coffea (Rubiaceae) species consist of tanin, essential oil (%0.15), fat (%15), sugars and caffeine (%0.6-2.5). It is recorded that the drug stimulates circulatory, digestive and central nervous system and shows diuretic effect because of caffeine.

In this study, the use of coffee throughout the history will be given as well as the place of it in our social lives.

Key Words: Coffee; Folk medicine; Historical applications; Coffehouse.

**Gönül ne kahve ister ne kahvehane,
Gönül sohbet ister kahve bahane.**

GİRİŞ

Vatanı Habeşistan (Etopya) olan *Coffea arabica* L. veya diğer *Coffea* (Rubiaceae) türlerinin kurutulmuş tohumları olan kahvenin çeşitli varyeteleri birçok ülkede yetiştirilmektedir. *Coffea arabica* var. *typica*'nın Brezilya'da, *Coffea arabica* var. *mocca*'nın ise Arabistan'da kültürü yapılmaktadır. Türkiye'ye en çok ithal edilen *Coffea arabica* var. *typica*'dır (Resim 1, 2). Bu tür 5-8 m yükseklikte, basit yapraklı, kışın yapraklarını dökmeyen, beyaz çiçekli ve kirazı andıran kırmızı meyveli bir ağaçtır (Resim 3a-d). Kahve ağacı, ısının 5°C dereceye düştüğü bölgelerde yaşamamaktadır. ¹

DIŞ GÖRÜNÜŞÜ

Tohumlar 8-12 mm uzunluk ve 6-8 mm genişlikte, sert, soluk yeşil veya sarımsı yeşil renkli, bir tarafı düz, sırt kısmı ise kabarık tanelerden ibaret olup, kokusu hafif, tadı ise acımsıdır (Resim 4a).¹ Kahve elde etmek için bitkinin olgun meyveleri, kabukları çatlayıncaya kadar 3-4 hafta güneşte kurutulur, tohumlar, kabuklarından ayrılır, tohumların üzerinde kalan ince zardan temizlenmesi için 1-2 gün nemli yerlerde bırakılır, sonra yıkanır ve tekrar kurutulur ve makineler ile parlaklık verilir (Resim 4b).²

BİLEŞİMİ

Tanen, uçucu yağ (% 0.15), sabit yağ (% 15), şekerler ve kafein (% 0.6-2.5) taşımaktadır. Kafein drogun etkili maddesi olarak kabul edilir ve alkaloidler klorojenik asitle tuz teşkil etmiş olarak bulunur. ^{1,3,4}

ETKİ VE KULLANILIŞI

Yeşil kahve tanesi eskiden romatizma, nikris ve böbrek taşlarına karşı ve ateş düşürücü olarak kullanılmıştır. Bu tip kullanışlar için yeşil kahve toz edilir ve güllaç içinde alınır. Halen tedavide yalnız kavrulmuş kahve (*Semen Coffeae tostum*) kullanılmaktadır. Kavrulmuş ve toz edilmiş kahve ile hazırlanan infüzyon (% 15) uyku giderici, baş ağrılarını azaltıcı, kalp kuvvetlendirici, hazmettirici, alkaloid ve narkotiklerle zehirlenmelerinde antidot olarak kullanılmaktadır. Ayrıca iyi bir koku ve tat değiştiricidir.⁵⁻⁷ Drogun, bileşiminde bulunan kafeinin düşük dozlarda damarları genişletmek suretiyle stimulan etkisi vardır.⁸ Böbrek damarlarını genişleterek idrarı arttırdığı ve solunumu hızlandırdığı bilinmektedir.⁴ Karamanoğlu, drogun kanı beyne çekerek beynin faaliyetini arttırdığını yazmaktadır.⁷ Kavrulmamış kahve tanelerinden hazırlanan infüzyonlar romatizma ve gut hastalıklarında kullanılmıştır.^{5,6} Fazla miktarda alındığı takdirde kahvenin stimulan etkisi fazlalaşmakta, kalp artışı artmakta ve kulak uğultularına neden olmaktadır.⁷ Drog, tanenden dolayı hafif dezenfektan ve peklilik yapıcı tesire de sahiptir.⁴



Resim 1. Gazi ve kahve



Resim 2. Türk Kahvesi



Resim 3a. *Coffea arabica* var. *typica*'nın Meyveleri



Resim 3b. *Coffea arabica* var. *Typica* Ağacı



Resim 3c. *Coffea arabica* var. *typica*'nın Çiçek ve Meyveleri



Resim 3d. *Coffea arabica* var. *typica*'nın Meyveleri



Resim 4a. Kahve Tohumları



Resim 4b. *Coffea arabica* var. *typica*'nın Meyveleri

HALK ARASINDA KULLANILIŞI

Halk, kahveden hem keyif verici olarak hem de ilaç olarak yararlanmaktadır. Kahve, İç Anadolu Bölgesi'nde halk arasında baş ağrılarında, kesiklerde, çocuk düşürmede, dolamada, ishal ve bronşit tedavisinde; Ege Bölgesi'nde ise yanıklarda, çocuk düşürmede, ishalde ve baş ağrılarında kullanılmaktadır.^{9, 10} Sivas ili çevresinde yaz ishallerinde, baş ağrılarında, dolamada ve midevi olarak kullanıldığı belirtilmektedir.¹¹ Demirhan, kahve çekirdeğinin halk arasında hem bir keyif aracı olarak, hem de zihinsel ve ruhsal faaliyetleri arttırıcı, açlık hissini giderici ve sindirimi kolaylaştırıcı etkilerinden dolayı kullanıldığını kaydetmektedir.¹² Dinçer, veteriner halk hekimliğinde Anadolu'da kahvenin hayvanların ishalle seyreden hastalıklarında kullanıldığı bildirmektedir.¹³ Güley ise acı çığdem tohumundan zehirlenmiş hayvanlara kahvenin hazırlanmış dekoksilyonunun verildiğini söylemektedir.¹⁴

Geleneksel Halk Reçeteleri

1. İshal tedavisinde iki kaşık kahveye limon sıkılır ve üç saatte bir, birer kahve kaşığı az su ile yutulur.
2. Bir miktar kahve mazı ile dövülür ve yenirse kabız etki eder.
3. Bir miktar kahve toz edilir ve yara kurutucu olarak kesilen yaralara sürülür.
4. Lohusalık sancısını kesici olarak şekerli kahve içilir.
5. Baş ağrısına karşı limonlu kahve verilir.
6. Baş ağrısına karşı halka halka kesilmiş ve bir yüzüne kahve ekilmiş patates dilimleri, başı ağrıyan kişinin alınına konur ve tülbentle sıkıca bağlanır.
7. Sıtmaya karşı 40 gr. kahve, 50 gr. su ile kaynatılır ve kaynamış sudan hastaya içilir.²

Türkiye'de, Güney Doğu Anadolu'da kahve yerine Gundelia tournefortii (Compositae) bitkisinin kavrulmuş kapitulumları da kullanılmaktadır. Bu kapitulumlar protein ve yağ bakımından zengin olup alkaloit ihtiva etmemektedirler.^{3, 8}

TARİHÇESİ

Çekirdeklerin ilk olarak, kahve ağaçlarının kendiliğinden yetiştiği Etiyopya'da kullanılmaya başlandığı sanılmaktadır. Daha sonra buradan Yemen'e götürülerek orada da yetiştirilmeye başlanmıştır. Bir efsaneye göre Yemen'deki Hıristiyan manastırının çobanı *Kaldi*, keşiflere hayvanların gece uyuyamadıklarından, hayvanların gece boyunca oradan oraya hoplayıp zıpladıklarından ve hiçbir yorgunluk göstermediklerinden yakınmıştır (*Resim 5*). Manastırın idarecisi hayvanların bu davranışının nedeninin yedikleri şeylerde aramak gerektiğini söylemiştir. Bunun üzerine çoban ve iki keşiş sürünün otladığı yerde daha önce bilmedikleri çalı türünden bir bitkiye rastlamışlardır (*Resim 6*). Bu bitkinin taneciklerinden hazırladıkları içeceği hazırlayarak tadına bakmışlar ve bütün geceyi uyumadan canlı ve neşeli olarak geçirmişlerdir. Bugünden itibaren de kahve manastırda kullanılmaya başlanmıştır. Bu durum manastır'ı ziyaret eden bazı tüccarlarında ilgisini çekmiş ve bu bitkinin ticaretini yaparak tüm Doğu'ya yayılmasını sağlamışlardır.¹⁵



Resim 5. Çoban Kaldi



Resim 6. Çoban Kaldi

Kahve tohumları fırında kavrulup değirmende öğütülerek, un şekline geldikten sonra, su ve yağla yoğrularak hamur şekline getirilerek, M.S. 1000 yıllarında Habeşistan'da yiyecek olarak kullanılmıştır.

Kahve kelimesinin, Arapça "**kahwa**"dan geldiği, bu sözcüğün de Habeşistan'da kahve üretilen **Caffa** bölgesinden alındığı tahmin edilmektedir. **Coffea arabica**'nın tanelerinden yapılan içecek, Caffa'dan **Ali ibn Ömer eş-Şâzeli** tarafından Yemen'e getirilmiştir. Şâzeli, daha sonra bu mesleğin piri olarak kabul edilmiştir.^{16,17}

**"Her seherde besmeleyle açılır dükkânımız
Hazret-i Şeyh Şâzeli'dir pirimiz üstadımız"**

Caffa bölgesini ziyaret eden gezgin ve bilginler tarafından Yemen'e getirilen kahve, önceleri tasavvuf çevrelerinde sufiler tarafından dua ve ibadet ederken uyanık ve zinde kalmak için kullanılmışlardır. Böylece tekkelerde dervişlerin yanı sıra, ziyaretçiler de kahve içme alışkanlığı kazanmışlardır. Kahve alışkanlık yaptığından gittiği yerlerde içenler tarafından sürekli istenen bir madde haline gelmiştir. Kahve çekirdeği Etiyopya'dan sonra Araplar tarafından Yemen'e sonra da Mekke ve Medine'ye getirilmiştir (1470-1500). Mekke'de içiminin yaygınlaşmasıyla, kahve konusu tartışılmış ve Müslümanlar tarafından kullanılmasının uygun olacağı kararının verilmesiyle birlikte, kahve tarımı ve ticareti artmıştır.^{15,17} Bin beş yüz on birde Mekke'de **Hayr Bey** tarafından yasaklanmasının ardından Kızıldeniz ticaret yolunu izleyerek Nil vadisine ulaşmış, buradan da Kahire'ye girmiştir (*Resim 7, 8*).

Memleketimize kahvenin ne zaman girdiği kesin olarak bilinmemekle birlikte bunun *I. Sultan Selim* (1466-1520) döneminin sonlarına doğru hacılar eliyle Yemen'den getirildiği düşünülmektedir. Ticari miktarda ilk kahve *Kanuni Sultan Süleyman* (1520-1566) döneminde İstanbul'a getirilmiş ise de, verilen fetva uyarınca, kahveyi getiren gemiler, Tophane önünde delinerek yükleri ile birlikte batırılmışlardır (*Resim 9*).¹

Hayatizade Mustafa Feyzi Efendi, yemeklerden sonra içilen kahvenin hazmı kolaylaştırdığı ve mideyi kuvvetlendirdiğini yazmaktadır.¹⁸ **Düstur al-Edviye'de** kayıtlı olan drog, eski devirlerde sindirim kolaylaştırıcı, antidot ve kabız etkilerinden dolayı kullanılmaktaydı.² Eski Mısır çarşısında bu özelliklerinden dolayı ve keyif maddesi olarak çok aranan bir drogdu.¹² On altıncı yüzyılda **Hekimbaşı Kaysunîzade Mehmed Efendi**, kahvenin sindirimi kolaylaştırıcı, uyarıcı ve antidot olduğunu bildirmektedir.¹⁹ **Salih bin Nasrullah** ise drogdan: "**Kabızdır, balgama iyi gelir, mideye kuvvet verir, idrarı arttırır. Öd ve amberle kullanılırsa zihni açar, nezle ve öksürüğe iyidir, çok içilirse baş ağrısı verir**" diye söz etmektedir. Yine aynı yüzyılda **Evlîya Çelebi**, *Seyahatname*'sinde, kahve satıcıları esnafının bulunduğunu yazmaktadır (*Resim 10, 11*). Bu satıcılar hakkında: "**Esnaf-ı kahve satıcıyan: Mahzen, 300, nefer 500. Bunlar büyük bezirgânlardır. Binlerce kantar kahveyi kantarlara vurarak geçerler**" diye bahsetmektedir.²



Resim 7. Arap Kahvehaneleri



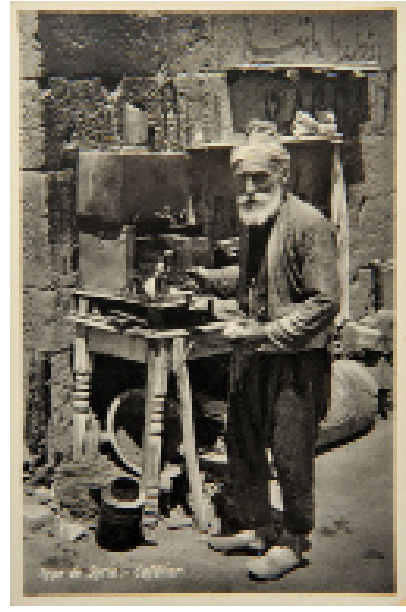
Resim 8. Filistin'de Bir Kahvehane 1900



Resim 9. Kahveci,
Anonim



Resim 10. Seyyar Kahveci



Resim 11. Seyyar Kahveci, Kartpostal

Kahve XVIII. yüzyılda da çok rağbet edilen bir drogdu ve kahvenin 1 okkası için 5 para gümrük resmi alınırdı (Resim 12-13). Ayrıca İstanbul'dan Anadolu'ya gönderilen kahveden "reftiye" adlı gümrük resmi alınmaktaydı.²

On dokuzuncu yüzyılda yazılmış bazı tıbbi kitaplarda kahve hakkında bilgiler bulunmaktadır. *Mustafa Hami Paşa* kahve ile ilgili olarak : "**Yemen'den iyi cins kahve çıkar. Bu cins kahve, ağzı buruşturur. Yemenliler kahvenin kabuğunu pişirir. Soğuk ve şekersiz kahve az oranda kuvvet verir. Sıcak kahve, beden sıcaklığını artırır. Zihin ve düşünme kuvvetini canlandırır. Sindirim ve deri salgısını artırır ve uykuyu azaltır. Kahvenin aç karnına kullanılması midevidir, ancak sinir bozukluğu yapar. Kahve yemekten sonra alınırsa sindirimi kolaylaştırır. Kahve, sinirli insanlar, kronik barsak hastalığı ve mide ağrısı olan hastalar için zararlıdır. Kahveyi normal ölçülerde kullanmak gerekir. Kahve afyon'un antidotudur. Afyonla zehirlenmiş hasta kusturulur, sonra içine limon veya sirke konmuş kahve verilir.**" diye yazmaktadır.²



Resim 12. J.B. Van Mour'un
Çizimiyle Kahve Sunan Kadın



Resim 13. Sarayda Kadın Sohbetleri

Bin sekiz yüz yetmiş dördte yazılmış kodeks olan **Düstürü'l Edviye**'de de kahve bitkisinin tohumlarının kayıtlı olduğu görülmektedir. **Şerafettin Mağmumi, Kamus-u Tıbbî** adlı eserinde romatizma, yarım ve bütün baş ağrılarında kahvenin kullanıldığını yazarak, kahve şurubunun boğmacaya iyi geldiğini belirtmektedir.²

Osmanlı İmparatorluğu döneminde kahve ve kahvehaneler büyük önem kazanmış ve kahvehaneler birer sosyal kurum haline gelmiştir. İlk kahvehanenin İstanbul'un Tahtakale semtinde 1553 veya 1554 yılında açıldığı sanılmaktadır.²⁰⁻²⁴ Türk tarihçisi **Peçevi** (1574-1650) şöyle yazmaktadır: "**Halepli Hakem adında bir tüccar ve Şam'lı Şems adında bir Efendi, şehre (İstanbul) geldiler. Her ikisi de Tahtakale semtinde büyük birer dükkan (kahvehane) açıp müşterilerine kahve sunmaya başladılar**".^{20, 21, 23, 24} Bu tarihten sonra İstanbul'da ardından da ülkenin başka kentlerinde kahvehanelerin yayıldığı görülmektedir. Bu kahvehanelerin mahalle kahvehaneleri, esnaf kahvehaneleri, yeniçeri kahvehaneleri, semai kahvehaneleri, imaret kahvehaneleri, esrar kahvehaneleri, meddah kahvehaneleri, seyyar kahvehaneleri gibi türleri bulunmaktaydı (*Resim 14-21*).²⁴

Avrupa'nın kahveyle tanışması Osmanlı ve Venedikli tüccarlar aracılığıyla olmuştur. Bin altı yüz on beşte İtalya'ya götürülen kahve, uzun süre seyyar satıcılar tarafından sokaklarda satılmış ve 1645'de ilk kahvehane Venedik'te açılmıştır. Paris'te ise kahve ilk defa 1669'da **XIV. Luis** devrinde elçimiz **Süleyman Ağa** tarafından tanıtılmış ve ilk kahvehane 1686'da açılmıştır.²³



Resim 14. Eski İstanbul'da Bir Kahvehane



Resim 15. On Dokuzuncu Yüzyılın Başında İstanbul'da Bir Kahvehane, Gravür



Resim 16. Kahvehanede Bir Meddah



Resim 17. Tophane'de Kahvehane, Flandin, 19. yüzyıl sonu



Resim 18. Sultan III. Murat'ın Şehzadelerinin Sünnet Düğününde Kahveci Esnafının Geçişi (Sürname, Topkapı Sarayı Müzesi, 16. Yüzyıl)



Resim 19. Osmanlı Kahvehaneleri



Resim 20. Osmanlı Döneminde İstanbul'da Bir Kahvehane, 1905, Kartpostal.



Resim 21. Osmanlı'da kahve ikramı

Türk kahvesi, geleneksel Türk Mutfağının vazgeçilmez unsurlarındandır. Türkler tarafından keşfedilen pişirme metoduyla hazırlanan Türk kahvesinin, diğer kahve çeşitlerinden oldukça farklı özel bir tadı, köpüğü, kokusu, pişirilişi, ikramıyla kendine özgü bir kimliği ve geleneği vardır (Resim 22-24).

Kahvenin edebiyatımızda ve kültürün değişik alanlarında özel bir yeri bulunmaktadır. Kahveyle ilgili halk kültüründe pek çok deyimlere, atasözlerine, manilere, şiiirlere ve şarkılara rastlanmaktadır.

***Kahve Yemen'den gelir,
Yârimden haber getir,
Eğer yârim gelmezse,
Yakasından tut getir.***

***Yemen'in kahvesi var,
Kahvenin telvesi var,
Seninki pek de hırçın,
Acep onun nesi var.***



Resim 24. Türk Kahvesi



Resim 25. Bakır Mirra Kabı, Tahta Kahve Dibeği ve Tahta Kahve Değirmeni



Resim 26. Mangalda Kahve Yapımı

Atasözlerine ise şu şekilde rastlanmaktadır.²⁵

1. Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.
2. Kahve karadır ama yüz ağartır.
3. Kahvenin yüzü kara, ama yüzü ağartır.
4. Kahvenin keyfi geldi, ağanın keyfi geldi.
5. Kahve, tütün, keyifler oldu bütün.

Maniler de ise;

*Kahveyi kaynatırlar,
Fincana damladırlar,
Sahipsiz aşıkları,
Vururlar ağladılar.*

*Kahve kaynar daşmaz mı,
Yol gedikten aşmaz mı,
Merak etme sevdiğim,
Ayrılan kavuşmaz mı?*

Şarkılarda²⁵;

*Bir fincan kahve olsam kırk yıl hatırım vardı,
Ömrümü sana verdim dönüp baksan ne vardı.*

*Kahvelerim pişti gel,
Köpükleri taşı gel,
Eyi günüm dostları,
Kötü günüm geçti gel.*

TARTIŞMA VE SONUÇ

Çok eski yıllardan beri ülkemizde ve dünyanın birçok yerinde keyif verici bir madde olarak yaygın bir biçimde kullanılan kahve, gerek sosyal yaşantımızda, gerekse halk hekimliğinde önemli bir yer tutmaktadır. Tarihsel gelişim içerisinde Osmanlılar Dönemi'nde *Naima*'ya göre "güzel konuşmaların toplantı yeri", *Nihat Sami Banarlı*'ya göre "akademik muhit" olarak tanımlanan kahvehaneler, bugün eski işlevlerini tamamen yitirmişlerdir.²⁴ Toplumsal yaşantımızda zengin bir folklorik malzemeye sahip olan kahve, gelenek ve göreneklerimizde ise halen yaşamaktadır.

KAYNAKLAR

1. Baytop, T., Türkiye Bitkileri ile Tedavi Geçmişte ve Bugün, Nobel Tıp Kitabevleri, 2. Baskı, İstanbul, 1999.
2. Erdemir, A.D., Şifalı Bitkiler, Doğal İlaçlarla Geleneksel Tedaviler, Alfa Yayınları, İstanbul, Bursa, 2001.
3. Tanker, M., Tanker, N., Farmakognozi (I), Özışık Matbaası, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1985.
4. PDR For Herbal Medicines, Montwale- New Jersey: Medical Economics Company, 2000.
5. Baytop, T., Farmakognoziye Giriş, İsmail Akgün Matbaası, İstanbul, 1966.
6. Baytop, T., Farmakognozi Ders Kitabı (2), baha Matbaası, İstanbul, 1971.

7. Karamanoğlu, K., Farmasötik Botanik Ders Kitabı, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları Sayı:24, Ankara, 1973.
8. Tanker, N., Koyuncu, M., Çoşkun, M., Farmasötik Botanik Ders Kitabı, Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları Sayı:70, Ankara, 1993.
9. Şar, S., İç Anadolu Bölgesi Halk İlaçlarının Eczacılık Tarihi ve Farmakognozi Açısından İncelenmesi, Doktora Tezi, Ankara, 1982.
10. Sucu, İ., Ege Bölgesi Halk İlaçları ve Bu İlaçlardaki Drogların Farmakognozik İncelenmesi, Doktora Tezi, Ankara, 1978.
11. Üçer, M., Kahve ve Kahvehaneler, III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt, Ankara, 1987.
12. Demirhan, A., Mısır Çarşısı Drogları, Doktora Tezi, Sermet Matbaası, İstanbul, 1975.
13. Dinçer, F., Türk Folklorunda Veteriner Hekimliği Üzerine araştırmalar, Doktora Tezi, A.Ü. Vet. ve Ziraat Fak. Basımevi, Ankara, 1967.
14. Güley, M., Samsun ve Trabzon Bölgesi Tıbbi ve Zehirli Bitkilerden Başlıcalarının Farmakodinamik Etkileri ve Tedavideki Önemleri, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1953.
15. Heise, U., Kahve ve Kahvehaneler, Ankara, Dost Kitabevi, 2001.
16. <http://www.forumilk.com>. Erişim tarihi:26.03.2007.
17. <http://www.siverekkuce.com>. Erişim tarihi:26.03.2007.
18. Hayati zade Mustafa Fevzi Efendi, Yabancı Bitkilerin Tıbbi İlaç Olarak Kullanılışları (Çev: Hadiye Tuncer), Atak Matbaası, 1978.
19. Ünver, S. Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler, *Türk Etnografya Dergisi*, 5: 39 (1963).
20. Çiftçi, C., Osmanlı'da Kahve ve Bursa Kahvehaneleri, Bursa Halk Kültürü, Uludağ Üniversitesi II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (20-22 Ekim 2005) Bildiri Kitabı, Cilt 3, Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü Kültür Sanat Kurulu Yayınları No: 8, Bursa, 2005, sayf: 853-870.
21. Saraçgil, A., Kahvenin İstanbul'a Girişi, Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 1999.
22. <http://www.ekolay.net> . Erişim Tarihi: 26.03.2007.
23. Işın, E., Bir İçecekten Daha Fazla; Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi, Tanede Saklı Keyif, Kahve, İstanbul, Yapı Kredi Kültür sanat Yayıncılık, 2001.
24. Evren, B., Eski İstanbul'da Kahvehaneler, İstanbul, Milliyet Yayınları, 1996.
25. <http://www.turkforumuz.biz>. Erişim Tarihi: 26.03.2007.

RESİM ERİŞİM ADRESLERİ

- Resim 1.** <http://www.resimhayattir.com/r315.search.htm>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 2.** http://1.bp.blogspot.com/_PNwSKItOHFo/Sshf_uNU2wI/AAAAAAAAAY0/Vo7a0vGMB-w/s1600-h/kahve+ve+bayrak.jpg; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 3a.** http://www.bijlmakers.com/fruits/coffee_arabica.htm; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 3b.** <http://www.omero.it/nucleus/plugins/print/print.php?itemid=1544>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 3c.** <http://www.photomazza.com/?Coffee-arabica>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 3d.** <http://scap-panama.com/the-coffee-culture/varieties-of-coffee>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 4a.** http://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Dosya:Roasted_coffee_beans.jpg&filetimestamp=20050113103409; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 4b.** <http://lekafecoffeeworkshop.wordpress.com/>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 5.** <http://www.crimsonedgeevents.com/2010/08/13/coffees-mysterious-origins/>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 6.** <http://www.comexim.com.br/en/cafe/lenda>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 7.** http://www.superluminal.com/cookbook/essay_coffee.html; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 8.** <http://wikidoc.org/index.php/Caffeine>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 9.** <http://www.focusdergisi.com.tr/kultur/00235/?printerfriendly=yes>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 10.** <http://www.galerialfa.com/v2/gravur-galeri.html?artist=12>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 11.** http://www.rumelimuzayede.net/index.php?sayfa=urun-goster&resim_id=350&kategori=Kartpostal&fiyat=100&aciklama=Kartpostal&id=187119&arama=kahve; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 12.** http://img2.blogcu.com/images/t/u/r/turkkahvem/turk_kahvesi_tarihi.jpg; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 13.** <http://www.tarihnotlari.com>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 14.** <http://www.medyasofa.com/272-eski-istanbul-kahvehaneleri.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 15.** <http://www.haber34.com/foto-galeri/eski-istanbul-resimleri-705.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 16.** http://www.eskiistanbul.net/ekler/skylife/skylife_2/kahvehane.htm; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 17.** <http://tarihtenbirsayfa.blogspot.com/2012/02/eski-istanbul-kahvehaneleri.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012)
- Resim 18.** <http://www.defterk.com/yazar.asp?yaziID=1333>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 19.** <http://tahmis.wordpress.com/2011/11/17/turk-zeka-ve-strateji-oyunu-mangala/>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 20.** <http://www.tariharastirmalari.com/kahvehaneler.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 21.** <http://ozler-rayman.blogspot.com>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 22.** <http://damlasakizlikahve.org/damla-sakizli-turk-kahvesi.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 23.** <http://www.stargazete.com/kultursanat/-osmanli-dan-gunumuze-kahve-kulturu-sergisi-haber-403603.htm>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 24.** <http://www.kahvecini.com/2010/01/kul-kahvesi.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 25.** <http://www.stargazete.com/kultursanat/-osmanli-dan-gunumuze-kahve-kulturu-sergisi-haber-403603.htm>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.
- Resim 26.** <http://www.kahvecini.com/2010/01/kul-kahvesi.html>; Erişim Tarihi: 12.03.2012.