

Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü

From Sufi Beverage to Capitalist Commodity The Story of Coffee

Yahya Kemal Taştan*

Özet

İslâm kökenli bir içecek olan kahve, 15. yüzyılda bir sufi tarafından keşfedilmiş; 16. yüzyılda başta Mısır ve İstanbul olmak üzere pek çok İslâm ülkesinde tüketilir olmuştur. İslâm toplumlarında ilk seküler kamusal alanlar olarak hizmet gören kahvehaneler, bu asırdan sonra halkın en fazla rağbet ettiği alanlar olmuştur. Yaklaşık bir asır sonra, diplomatik ve ticarî faaliyetlerle Batıların da tüketmeye başladığı bu keyif verici madde, Batılı güçler tarafından sömürgelerinde ekilmeye ve kapitalist bir metaya dönüştürülerek aslî vatanına satılmaya başlanmıştır. Bu çalışmada İslâm kökenli bir içeceğin nasıl bir kapitalist metaya dönüştüğü incelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kahve, Kahvehane, Osmanlı Devleti, Avrupa, Amerika, Sömürgecilik.

Abstract

In this study, coffee as an Islamic beverage discovered by a Sufi in the 15th century, and used previously in Egypt and İstanbul in the 16th century and has spread coffee-drinking throughout the Islamic world. Coffee-houses first secular public domain of Islamic society are said to be increasingly public favour after 16th century. After one century, coffee as a recreational drug came into general use in the lands of Europe by the way of trading and diplomatic relations. European powers cultivated coffee in their colonies and product market in its homeland. This study inspected the making of coffee as an Islamic beverage capitalist commodity.

Key Words: Coffee, Coffee-house, Otoman State, Europe, United States of America, Colonialism

Kahve, bol yağış alan ve ortalama sıcaklığın 18-24 °C arasında olduğu, don olayının görülmediği iklim kuşağında yetişen kökboyasıgiller (*rubiaceae*) familyasından bir bitkidir. Soğuğu ve kurak ortamı sevmeyen, bu nedenle ekvatora yakın bölgelerde yetişen bu bitkinin çiçekleri beyaz ve yasemin gibi hoş kokuludur. Ancak toprak, su oranı, güneşlenme zamanı ve nem gibi etkenler, kahvenin tadında ve kokusunda değişikliklere neden olmaktadır.

* Arş Gör., Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yakınçağ Tarihi Bölümü, ytastan@gazi.edu.tr

Gazi

Akademik
Bakış

53

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

Kahve ağacının defne yaprağına benzeyen, kenarları dalgalı, kışın dökülmeyen, koyu, parlak ve sivri uçlu oval yaprakları bulunmaktadır. Ağaç 10-12 m. uzunluğundadır. Meyvesi ise yeşilimsi ve sarımsı renkte olup, olgunlaştığı zaman kirazı andırmaktadır. Ancak ağaç, meyvelerin kolay toplanabilmesi için sürekli budanır. 4-5 m. uzunluğunda bir çalı boyutunda tutulur. Dalların üstünde ve yaprakların dibinde, salkımlar hâlinde gelişen meyvenin içinde, bir zar ile kaplı çekirdeği bulunur. Zarın dışında ise daha sert bir kabuk vardır. Eğer kahve çekirdeği daha sonra tohum olarak kullanılacaksa çekirdek, kabuktan ayrılmaz. Kahve meyvelerinin çok düzenli kontrol edilmeleri gerekir. Çünkü olgunlaştıktan sonra on dört gün içinde çürümeye yüz tutarlar.¹

Yaklaşık beş-altı tanesi 10 gr. gelen bu meyveler, ağaç dikildikten üç yıl sonra meyve vermeye başlar. Ağacın ortalama ömrü otuz ila kırk yıldır. En verimli zamanları ise sekiz ila on iki yaşları arasındadır. Bu dönemlerde bir ağaçtan yılda yaklaşık 1 kg. kahve elde edilir. Bu yaşlardan itibaren verim gitgide düşer. Dünyada yıllık kahve üretimi 3,5 milyon tondur. Buna göre kahve, dünyada petrolden sonra en büyük ticaret hacmine sahip olan üründür.

Kahvenin yaklaşık yetmiş türü olmasına rağmen yalnızca *coffea arabica* ve *coffea robusta* adlı türlerin tarımı yapılmaktadır.² Arabica çekirdeklerinden üretilen kahve, Robusta'ya göre daha az cafén içerir. Bu tür, dünya kahve üretiminde %70 oranında bir hacme sahiptir. Ancak hastalıklara ve iklim koşullarına çok dirençli olmadığından dolayı yetiştirilmesi zordur ve çok pahalıdır. Robusta türünün kokusu ve lezzeti arabica kadar iyi değildir ama daha bol ürün vermektedir. Bu nedenle ikisi harmanlanır.

Yeşilimsi sarı renkteki kahve tanecikleri yaklaşık 200°C'de on ila on iki dakika kavrulur. Bu işlem esnasında ağırlıklarının beşte birini kaybederler. Buna mukabil, hacimlerinde ise % 11-12 oranında bir artış meydana gelir.³ Bu muameleye tabi tutulmasının başlıca nedeni, çiğken pek hissedilmeyen rayhasını belirgin hâle getirmektir. Aynı amaçla öğütme ve pişirme işlemi de hızlı yapılır. Bazen, meyvenin içinden bezelye tanesi gibi tek bir kahve çekirdeği (*peaberry*) çıkar. Nadirattan olan bu çekirdekte diğerleri gibi yarı yoktur. Bu nedenle kavrulma esnasında kokusu uçmadığından böyleleri daha makbul ve muteberdir. Fiyatları da diğerlerine nazaran daha pahalıdır.

Bugün *nescafé* olarak adlandırılan ve kahve tiryakilerinin tenezzül etmediği tortusuz, telvesiz hazır "café"leri saymazsak, kahvenin temelde üç çeşit pişirme usulü vardır:

- 1 Jean Nicolas Wintengs, "The Coffee Plant", *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production* (ed. Jean Nicolas Wintengs), WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim 2004, s.6.
- 2 Jean Nicolas Wintengs, *a.g.m.*, s.3.
- 3 Carlos H. J. Brando, "Harvesting and Green Coffee Processing", *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production* (ed. Jean Nicolas Wintengs), WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim 2004, s.604. Bu makalede kahvenin toplanmasından hazırlanmasına yaklaşık 15 aşamadan oluşan süreci zengin görsel malzemelerle anlatılmaktadır.

1. Dövlerek ince toz hâline getirilen dibek kahvesiyle hazırlanmış Türk kahvesi.

2. Kalın çekilen kahvenin suda kaynatılıp süzgeçten geçirilmesiyle hazırlanmış süzme kahve.

3. Çok kavrulmuş ve kalın çekilmiş kahvenin içinden su buharı geçirilmesiyle hazırlanmış kahve.

A. Kahve Kelimesinin Kökeni Üzerine

Bugün hemen her dünya dilinde ufak tefek bazı ses farklılıklarıyla ifade edilen kahvenin, Arapça kökenli bir kelime olduğu (*qahwah*) ve 17. yüzyılda Türkler aracılığıyla tüm dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir. Türkçedeki *kahve* kelimesi Arapçadaki müteradifi gibi kahve bitkisini değil, bu bitkinin kaynatılması ve demlenmesi ile elde edilen içeceği ifade eder. Arapçada bu içecek, başlangıçta *şarap* olarak adlandırılmıştır.⁴ Şarap kelimesinin içerdiği olumsuz anlam, İslâm dünyasında âlimler ve tabibler arasında kahvenin tüketimine ilişkin on yıllarca sürecektartışmaların nedenlerinden biri olmuştur.

Sir James Murray, *New English Dictionary*'e yazdığı *coffee* maddesinde, kelimenin yabancı kökenli olduğunu kabul etmekle birlikte, yeni bir faraziye ortaya atmıştır. Ona göre kelime Afrika kökenlidir ve Güneybatı Etiyopya'da, kahve bitkisinin ana vatanı sayılan Soha bölgesindeki Kaffa şehri bu bitkiye adını vermiştir. Fakat bu varsayımı destekleyecek hiçbir kanıt yoktur. Omitik dilde kahve, kahve pişirme, kahvenin sunulduğu fincanlar ile ilgili kelimeler hep Arapçadan ödünçlenmiştir. Üstelik Soha bölgesinde bitkiye ve çekirdeğine verilen isim kahve değil, "*bunn*" (bûn)'dur.⁵ Bugün İngilizcedeki "bean" kelimesi de tane, çekirdek anlamına gelen "bunn"dan türetilmiştir.

Murray, kelimenin Avrupa'da iki tür varlığından bahsetmektedir. Biri Fransızcadaki *café* ile İtalyancadaki *caffè*, diğeri ise İngilizcedeki *coffee* ve Flemenkçedeki *koffie*'dir. İkinci türdeki "o" sesinin, Türkçedeki *ahv*'ın "au" biçimindeki temsili olduğu anlaşılmaktadır.⁶ Ancak bu görüşün dayanağı yoktur ve esasen "v" sesi batı dillerinde "ff" sesi ile karşılık bulmaktadır.⁷

1909 yılında fonetik problemlere ilişkin yapılan bir sempozyumda James Platt, kahve sözcüğünün etimolojisi üzerinde durmuştur. Ona göre, Türkçede *qahwah* (ˆuN) sözcüğünün sonundaki "h" sesi asla söylenmemekte ve kahve biçiminde yazılmıştır. Murray'ın görüşünü eleştiren Platt'a göre, Arapça ve diğer Şark dillerindeki â tam sesinin, İngilizcedeki karşılığı, tıpkı "*cuff*"da olduğu gibi, "u" sesidir. Platt, Flemenkçedeki *koffie* ve benzer biçim-

4 C. van Arendok, "Kahwa", *Encyclopedia of Islam (New Edition)*, vol. IV, Leiden 1997, s.449-453.

5 James A. H. Murray, *A New English Dictionary on Historical Principles*, vol. II, Clarendon Press, Oxford 1893, s.589.

6 James A. H. Murray, *a.g.e.*, s.589.

7 William Ukers, *All About Coffee*, Tea and Coffee Trade Journal Co., New York 1935, s.265.

lerinin yazımını yanlış bulmuş ve en doğru ifadenin Fransızca *café* olduğunu ileri sürmüştür. Cermenler, Flenk menşe'li *koffie* kelimesini benimserken (kaffee); İskandinav kökenliler, Fransızca biçimini benimsemişlerdir. Virendranath Chattopádhya da, Arapça *qahwah* kelimesinde olduğu gibi "hw" sesinin Avrupa dillerine bazen "f", bazen "v" ya da "ff" ile aktarıldığını söylemektedir. İngilizce gibi dillerde vurguyu oluşturan seslerin çift okunduğuna dikkat çeken Chattopádhya, "h" ünsüzünün bazı Avrupa dillerinde duyulmasına rağmen, ekserisinde seslendirilmediğini ve çoğu Avrupa dilinde kullanılmadığını ifade etmektedir.⁸ Nitekim İngiliz halkı tarafından benimsenene kadar içeceğin farklı şekillerde telaffuz edilen adları da bunu göstermektedir. İngilizler ilk defa tanıştıklarında kahveyi *chaoua*, sonra *cahoa*, 1615'te *cahue*, 1638'de *coho* olarak adlandırmışlardır. Ancak 1650'lerden itibaren *coffey* veya *coffee* olarak söylenmiş ve bugünkü kullanımını kazanmıştır.⁹

Kahve kelimesinin kökenine ilişkin bir diğer varsayım ise onun İbrani kökenli olduğu ve koyu/kara anlamına gelen *qehve(h)*'ten türetildiği, Arap diline de Kitab-ı Mukaddes vasıtasıyla girdiği yönündedir. Arap dilbilimciler kelimenin, "iştahı olmamak" anlamındaki *qahiya* fiil kökünden türemiş olabileceğini de ileri sürmüşlerdir.¹⁰

Esasen Avrupa'daki bu etimoloji tartışmaları, kahvenin Afrika ve Ortadoğu kökenli olduğu noktasında ittifak etmekte, buna mukabil kahve kelimesinin iki farklı çeşitlemesi, içeceğin Avrupa'ya hangi kanallardan yayıldığına ışık tutmaktadır.

B. Kahvenin Kökeni

1. Şifahî Geleneğe Göre Kahvenin Kökeni

Kahvenin kökenine ilişkin bilgiler, oldukça muğlâktır. İlk defa kimin yetiştirdiği, çekirdeklerini kavurup kimin içtiği bilinmemektedir. Bu nedenle tarihten ve kökeninden bahsederken, anlatılan rivayetlerin sahihliğinden ziyade, kurgusu (fantezi) önem arz etmektedir.

Kahvenin kökenine ilişkin farklı müspet ve menfi rivayetler bulunmaktadır. Bunlar genellikle binbir gece masallarını anımsatan fantezi yüklü efsanelerdir.¹¹ Müspet rivayetler çok olmasına rağmen temelde üç farklı çeşitlemeden bahsedilebilir. İlk ikisi kahvenin kökenine ilişkin rivayetleri, üçüncüsü ise temelde kahveye meşruiyet kazandırma amacını taşıyan rivayeti içermektedir.

8 William Ukers, *a.g.e.*, s.265.

9 Mary Ellen Snodgrass, *Encyclopedia of kitchen history*, Taylor & Francis Group, New York 2004, s.236.

10 Alan S. Kaye, "The Etymology of Coffee: The Dark Brew", *Journal of the American Oriental Society*, CVI/3 (1986), s.557.

11 Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s.14.

Batıda çok meşhur olan ilk rivayet, 1671 yılında Roma'da Banerius adlı bir dilbilimci tarafından, Doğulu kaynaklardan Hristiyan geleneğine uyarlanarak yayımlanmıştır. Buna göre Yemen'deki Hristiyan manastırının sürülerini otlatan bir çoban, hayvanların günlerdir uyumamalarına rağmen dinç olduklarından şikâyet etmektedir. Keşişler, bunun hayvanların yedikleri şeylerden kaynaklandığını düşünerek, bir keşif heyeti oluşturmuşlardır. Çoban ile iki keşiş, hayvanların otladıkları yerlerde *coffea arabica* meyvelerine rastlamışlardır. Merak, endişe ve şüphe dolu bir tavırla bu meyveyi kaynatıp içmişlerdir. Kaynatmalarında, bu şüphe ve endişenin etkili olduğu söylenebilir. Çünkü kaynatma işleminin, meyvenin (eğer varsa) zehrini gidereceğini düşünmüş olmaları muhtemeldir. Kaynatıp içtikleri bu içecek, onlara bütün gece en ufak bir uyku ihtiyacı duymadan, canlı ve neşeli bir ruh hâli kazandırmıştır. Böylece, geceleri ibadet etmek için bu meyve suyunu manastırlarda pişirmek âdet hâlini almıştır. Söz konusu içecek, keşişler ve manastırı ziyaret eden tüccarlar marifetiyle Doğuda yaygınlık kazanmıştır.¹²

Hikâyenin bu çeşitlemesi, İslâm sözlü ve yazılı kültürünün daha erken çeşitlemelerinde tesadüf edilen rivayetleri andırmaktadır. İslâm çeşitlemesi küçük bir farklılık arz etmesine rağmen hemen her iki rivayet de aynıdır. Buna göre rivayetin, İslâm çeşitlemesinde manastırın yerini tekke, keşişlerin yerini ise bir sûfîler almaktadır. Keçi ve deve sürülerini güden çobanlar, hayvanların garip bir meyveyi yedikten sonra fazla canlılık gösterdiklerine, hatta keçilerin mehtapta raks ettiklerine şahit olmuşlardır. Durumu, Şazilî adlı meşhur bir dervişe anlatmışlardır. O da meyveleri kaynatarak içmiş ve aynı canlılığı duymuştur.¹³

İkinci rivayet, Ömer adlı bir sûfinin hayatı ile yakından ilgilidir. 13. yüzyılda Ömer adında biri, bir iftira nedeniyle haksız yere çöle sürgün edilmiş ve orada yaşaması şart koşulmuştur. Çölde yiyecek bir şeyler bulamayan Ömer, taşların arasında yetişen bir bitkinin tanelerini toplayarak kaynatmış ve içmiştir. Bu sayede açlıktan kurtulmuştur. Çöldeki cüzzam hastalarını da bu içecek sayesinde iyileştirmiştir. Bu olay halife tarafından duyulunca, Ömer'in masum olduğu anlaşılmış ve yurduna dönmesine izin verilmiştir.

Üçüncü rivayet ise, kahvenin meşru ve ilahî menşeli olduğunu iddiaya yöneliktir. Söz konusu rivayetin iki çeşitlemesi vardır. Birincisine göre kahveyi kullanan ilk kişi Hz. Süleyman'dır. Hz. Süleyman yolculukları esnasında, bir kasabaya uğramış ve orada oturanların bilinmeyen bir hastalığa yakalandığını görmüştür. Cebrail'in talimatı ile Yemen'den gelen kahve çekirdeklerini kavurmuş ve hastalara içirmiştir. Böylece hastalık zail olmuştur. İkinci çeşitleme ise doğrudan İslâmiyet'le ilgilidir. Hz. Muhammed, İslâm dininin alkol-

12 Ulla Heise, *a.g.e.*, s.14.

13 Taha Toros, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul 1998, s.6.

lû içecekleri yasaklamasından dolayı, Müslümanlara kahve içmelerini tavsiye etmiştir. Ayrıca kendisi de yakalandığı amansız bir hastalıktan, Cebrail'in getirdiği dumanı tüten, koyu renkli bir sıvı sayesinde kurtulmuştur.¹⁴

Kahvenin kökenine ilişkin menfi rivayetler de bulunmaktadır. Bir halk efsanesine göre kahve ağacı, bir veli tarafından ekilen keçi ya da deve tezeğinden çıkmıştır.¹⁵

Menfi rivayetler içinde şüphesiz en ilginç olanı "kahve" ve "kahpe" arasındaki ilişkidir. Es-seyyid Muhammed Şevket Efendi tarafından 1851 yılında yayımlanan *Eser-i Şevket* adlı sözlükte kahvenin halk muhayyilesindeki kökenine ilişkin şöyle bir rivayetten bahsedilmektedir: "*Kahve-i mezkûr hakkın-da bir hâmiş manzûr-ı ubeydim olmuştur şöyle ki, ezmine-i sâlifede Yemen vilâyetinde bir fâhişe avret olub, mezbûre hîn-i bulûğundan zamân-ı vefâtına değin ef'âl-i şen'â ile meşgûl bulunub, katı çok nush ü pend olunmuş ise de isgâ etmeyerek o hâlde vefat itmiş binâ-berîn gasl ve tekfin ü techîzi maddesi beyne'l-ulemâ ve l-ahâlî haylice güft-gû olmuş, nihayet, tecvîz olunmayarak hey'et ü endâmiyle Hristiyan maşâtlığına tedfin olunmuş iken tâ ife-i mezkûre dahi kabul itmeyerek, leylek mezârdan ihrâc birle endâhte-i hâk olduğunu meşâyihden bir zât keşf eyleyerek, derhâl dervîşândan birini mahalline bi'l-irsâl hânkâhına îsâl ve der-akeb gasl ve ba'de't-techîz ve t-tekfîn derûn-ı hânkâha tedfin eylediği ve ba'de zemân zâniye-i mezbûrenin ferici üzerinden bir şecer zuhûr ederek bir nev' mîve nümâyân olmuş ve şeyh-i mumâileyh şecer-i mezkûrdan hâsıl olan esmârî kaynadub yalnız suyunu nûş ider olduğu ve bir gün mumâileyh meşgûliyeti vuku'una mebnî husûs-ı mezbûrî dervîşândan birine havâle ve zinhâr kaynar iken taşırmağa dikkat eyle diyü ekiden tenbîh eyleyerek dervîşân yanından gitmiş el-hâsıl dervîş dahi nâ-gâh bir mâni'î zuhuruna mebnî bakılamayub taşıdığı anda, mumâileyh şeyh efendi hazretleri bir sayha-i şedîde ile sayha idüb eyvah bay ü gedâ ve zükûr ü inâsın ibtilâsına sebeb oldun diyü hayliden hayli müteessif olduğu ve bi't-tab' nîsvânda olan kuvve-i câzibe ve câlibe kahvede dahi bulunduğuşu ve her nesne ki menfûr-ı nâs ola âkîbet ol ibtilâ olacağı ve kahveye an-asl kahbe yemişi denildiği ve kahvenin nümâyîşi ferce şebîh idigi vukû'-ı hâli musaddık bulunduğu ber-tafsîl beyân olunmağla bi'l-münâsebe eser-i abd-i kemterîye dahi derc ü ilâve kılınmıştır."¹⁶*

2. Yazılı Geleneğe Göre Kahvenin Kökeni

Batılı ilim âleminde pek kabul görmemesine rağmen kahve hakkında ilk yazılı kaynağın Tevrat olduğuna ilişkin bir düşünce vardır. Bu düşünceye yahut inanışa göre, Eski Ahit'in I. Samuel adlı kitabında "iki yüz ekmek ve iki tulum şarap, ve hazırlanmış beş koyun, ve beş ölçek kavrulmuş buğday, ve yüz salkım kuru üzüm, ve iki yüz parça basılmış incir..." ifadesindeki "kavrulmuş buğday" ile anlatılmak istenen kahve taneleridir.¹⁷

14 Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğuşu'daki Kökeni*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1998, s.10.

15 C. van Arendok, *a.g.m.*, s.450.

16 Mehmed Şevket, *Eser-i Şevket*, İstanbul 1852, s.566; ayrıca bk. Halil Erdoğan Cengiz, "Kahvenin Kirli Çamaşırları", *Tarih ve Toplum*, XVII/101 (Mayıs 1992), s.287.

17 *Ahd-i Atik*, I. Samuel, 25:18.

Antik Yunan ve Romalı yazarlar, kahve bitkisi ve içeceğinin adını anlamamış olmalarına rağmen Pierre Della Valle, Homeros'un, Mısır'dan geldiği ve üzüntü giderdiğini söylediği *nepenthe*'den bahsederken kahve ile şarabı karıştırmıştır.¹⁸ *The Science News-Letter* adlı dergide yayımlanan bir makalede, kahvenin antik dönemden beri bilinen bir içecek olduğu iddia ediliyorsa da, bu konuda müspet kanıtlar ileri sürülemediği.¹⁹

Ukers'e göre kahveden ilk bahseden kişi Ebû Bekir er-Râzî (864-925) adlı Rey şehrinde doğan Türk kökenli bir İslâm âlimidir.²⁰ Musikiye merak salan, 30 yaşından sonra Bağdat'a gidip Huneyn bin İshak'dan Yunan, İran, Hint ve İslâm tıbbını öğrenen er-Râzî, halifenin özel hekimi ve Galen tıbbının takipçisi olmuştur. Yunancadan tercüme yapmış, bu arada kendisi de irili ufaklı pek çok eser kaleme almıştır.²¹ Avrupa'da ismi İbn Sina ile birlikte anılan bu büyük İslâm âlimi, *El-Hâvî* adlı eserinde *bunn*'un (kahve çekirdeği) sıcak, kuru mizacı ile mide ve sindirim için faydalarından bahsetmektedir.²² Buna göre kahvenin yazılı tarihinin izlerini miladî 10. asırdan itibaren izlemek mümkündür. Onun ve Galen ilkelerinin takipçisi İbn Sina (980-1037) da eserlerinde *bunn*'un tıbbî özelliklerini ve kullanımını anlatır: "*sarı renginden, ziyâsından ve güzel kokusundan dolayı çok faydalıdır. [çiçekleri] beyazdır ve [kahve tanesi] ağır değildir. İlk safhada sıcak ve kurudur. Bazılarına göre ise ilk safhada soğuktur. Uzuvlara kuvvet verir, cildi temizler ve vücutta güzel bir koku yayar.*"²³

Arendonk, kahve hakkında en eski kayıtların 16. yüzyıla ait olduğunu söylemektedir ki, bu görüşü Ukers ile uyuşmamaktadır. Aynı tavır, Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisine yazdığı maddede İdris Bostan tarafından da sürdürülür.²⁴ Arendonk'a göre kahveden ilk defa Abdülkâdir el-Cezerî, *Umdetü's-safve fi hilli'l-kahve* adlı eserinde bahsetmektedir. Ahmed İbn Abdulgaffar ve eş-Şarcî'den yaptığı rivayetlerde el-Cezerî, kahvenin vatanının Yemen olduğunu ve burada büyük rağbet gördüğüne ilişkin haberlerin Kahire'ye ulaştığını yazmaktadır. Abdulgaffar'ın rivayetine göre kahve, fakîh Muhammed b. Said ez-Zabhânî (öl. 1470/1471) vasıtasıyla Aden'e sokulmuştur. Bu zât, kahveyi Afrika sahillerinde kaldığı sırada görmüş ve dönüşünde sûfilîğe intisap etmiştir. Eş-Şarcî'nin rivayetine göre ise kahve Yemen'e Ali b. Ömer eş-Şâzilî (öl. 1418)

18 William Ukers, *a.g.e.*, s.8.

19 "Coffee Is Ancient Drink", *The Science News-Letter*, XLIII/8 (20 February 1943, s.119.

20 William Ukers, *a.g.e.*, s.7.

21 Hayatı için bk., L. E. Goodman, "al-Râzî, Abu Bakr Muhammad b. Zakariyyâ", *Encyclopedia of Islam* (New Edition), vol. VIII, Brill, Leiden 1995, s.474-477.; Hüseyin Karaman, "Bir Biyografi Denemesi: Ebû Bekir el-Razi", *Gazi Üniversitesi Çorum İlahiyat Fakültesi Dergisi*, III/6 (2004), s.102-128.

22 William Ukers, *a.g.e.*, s.8.

23 William Ukers, *a.g.e.*, s.8.

24 İdris Bostan, "Kahve", *Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, C.24, Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul 2001, s.202-205.

vasıtasıyla girmiştir. Bir müddet hükümdar Sadeddîn'in maiyetinde bulunan Şâzilî, hükümdarın kız kardeşi ile evlenmiş ve Mahâ'ya yerleşerek burada zaviyesini kurmuştur. Abdülkâdir İbn el-Aydarûs da kahveden haberdar olan ilk kişinin Ali b. Ömer olduğunu kaydetmektedir. Bu kayda göre Ali b. Ömer, kahve çekirdeğinin yalnız içini (bunn) kullanmakta, kabuğunu ise atmaktadır.²⁵

Kâtip Çelebi'nin naklettiği bir rivayette ise, Ali b. Ömer'den iki ayrı şahısmış gibi bahsedilmektedir. Buna göre Ebu'l-Hasan Ali b. Abdullah, kendi cenazesinde görünerek müridi Ömer'e tahta bir küre verir ve bunun sâkin olacağı yere yerleşmesini tembih eder. Böylece Ömer, Muhâ'ya yerleşir. Tedavi amacıyla yanında kalan hükümdarın kızına, edebe aykırı harekette bulunduğu ithamıyla Usab'a sürgün edilen Ömer ve müridleri, dağlarda kahve ile beslenirler. Kendisini ziyarete gelen, uyuz illetine yakalanmış Muhâlîlari kahve sayesinde tedavi eder. Bu vakia şeyhin kerameti olarak yorumlanır ve Ömer suçsuz bulunarak eski itibarını kazanır.²⁶

Kahveyi Yemen'e getiren kişiler arasında Ebû Bekr b. Abdullah el-Aydarûs ve Osmanlı Devleti'nin Yemen valisi Özdemir Paşa'nın adları da geçmektedir. Ancak en fazla rağbet edilen rivayet, Şâzilî tarikatı ile kahve arasında ilişki kuranıdır. Hammer ve d' Ohsson da kahvenin menşei konusunda Ali b. Ömer eş-Şâzilî'den bahsetmektedirler. Kahveciler esnafı da Şâzilî'yi kahvecilerin pîri kabul etmişlerdir. Nitekim Cezayir'de kahveye, "şâzilîya" denmesinde bu rivayetin etkili olduğuna kuşku yoktur.

C. Kahvenin İslâm Ülkelerine Yayılması

Kahvenin kökeni gibi, İslâm toplumlarına hangi vasıtayla yayıldığına ilişkin bilgiler de tarihin karanlık sayfalarına gizlenmiştir. Yemen'de neş'et ettiği, 16. yüzyılda tüm İslâm dünyasında tanındığı, içildiği ve kahvehanelerin yavaş yavaş toplumsal hayatta yer aldığı konusunda fikir birliği bulunmasına rağmen, bunun nasıl gerçekleştiğine dair varsayımlar farklılık arz etmektedir. Bunları aşağıdaki gibi maddeler hâlinde sıralamak mümkündür.

1. Kahvenin yayılmasında başrolü, sûfiler oynadılar.

Bugün sanıldığığının aksine suffler, dünyadan elini eteğini çekmiş, kimseyle görüşmeyen "münzevî"ler değildir. Gündelik hayatta herkes gibi maişetlerinin peşinde koşan; esnaf, amale, tüccar ve hatta devlet adamı olarak işleriyle uğraşan insanlardır. Gün içinde sıradan insanlarla iletişim ve etkileşim içinde olan suffler, kahveyi gündelik hayata da taşımışlardır. Böylece içecek, küçük bir azınlığın tekeli olmaktan sıyrılmış ve toplumsal hayatta rağbet bulmuştur. Mısır'da El-Ezher medresesinin *rivakü'l-Yemen* kısmındaki Yemenli sufiler ve buraya eğitim amacıyla gelen talebeler Kahire halkını kahve ile tanıştırmıştır. Muhtemelen Yemenli öğrenciler, harçlıklarını çıkarmak için yurtlarından ge-

25 C. van Arendok, *a.g.m.*, s.450.

26 Kâtip Çelebi, *Kitâb-ı Cihânnümâ*, Müteferrika Matbaası, İstanbul 1145, s.535.

tirdikleri kahveyi satmışlardır.²⁷ Kahvenin nasıl yapılacağını da bu öğrenciler ve sufiler öğretmiş olmalıdırlar. Çok geçmeden medresenin etrafında kahve satmak ve içmek için uygun ortamlar oluşturulmaya başlanmıştır.

Sufiler aralarında kahve içmeye ilişkin bir adâb ve dinî merasim geliştirmişlerdir. Arendonk'a göre, kahve râtib okunarak içilmeye başlanmıştır. Bu râtip, 116 defa "ya kavî" diye zikretmekten ibarettir. Şeyh Abdullah el-Aydarûs'a göre râtib'den önce Fatiha da okunur. Şeyh İsmail Bâ Alavî'den aktarılan bir rivayete göre ise râtib olarak dört defa Yasin ile birlikte, peygamber için yüz taslihe okunmaktadır.²⁸

2. Kahvenin yayılmasında tüccarlar etkili oldular.

Yemen'de içeceğe tesadüf eden ve muhtemelen yöredeki sufiler ve esnafla ilişki içinde olan farklı coğrafyalardan gelmiş tüccarlar, bu hoş kokulu içeceği tatmış ve ülkelerine dönerken yanlarında ağız sıkıca bağlanmış mahfazalar içinde birkaç yük kahve de götürmüşlerdir. Panayırlar ve şenlikler de kahvelerin bolca tüketildiği alanlar olmuştur. Evliya Çelebi, Mısırlı evliya Tantalı Ahmed Bedevî'nin mevlûd-ı şerîfi adına yapılan şenliklerde Mısır'dan, Şam'dan, Haleb'den Acem'den Tanta'ya gelen ayân-ı eşrâf ve fukarayı ağırlayan 600 çadır kahvesinin olduğunu ve her bir kahvenin ikişer bin insan aldığını yazmaktadır.²⁹

3. Kahvenin yayılmasında hacılar etkin bir rol oynadılar.

Kutsal mekânlar olan ve İslâm'a göre ziyaret edilmesi gereken Mekke ve Medine, kahvenin ana vatanı olan Yemen'e yakın yerlerdir. Her sene hac farızasını yerine getirmek üzere Hicaz bölgesine gelen Müslüman hacılar, burada aynı kutsal amaçlarla bulunan Yemenlilerden kahveyi görüp öğrenmişlerdir. el-Cezerî, kahveye Mekke'de çok rağbet edildiğini, her mevlidde, zikirde ve hatta Harem-i Şerîf'de dahi kahve içildiğini, buna mukabil hiç kimsenin müdahale etmediğini kaydetmektedir.³⁰

Bu nedenle kahvenin yayıldığı ilk İslâm coğrafyası arasında bu kutsal bölgelerin yer alması pek tabiidir. Hacıların memleketlerine dönerken yanlarında kahve de götürdükleri ve böylece kahvenin en uzak İslam memleketlerine bu vasıta ile yayıldığı kabul edilmektedir. Üstelik kahve, bazen hacılar için bir ticaret metaı da olmuştur. Hac farızasını yerine getiren zengin hacılar, Kahire veya İstanbul'a birkaç yük kahve götürerek kârlı bir ticaret de

27 Ulla Heise, *a.g.e.*, s.18.

28 C. van Arendok, *a.g.m.*, s.450.

29 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c.10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, s.326.; Suraiya Faroqhi, *Hacılar ve Sultanlar (1517-1638)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s.188.

30 Abdülkadir bin Muhammed el-Ensari el-Ceziri el-Hanbali, "Umdetü's-Safve fî Hall-il-Kahve" (ed. A.I. Silvestre De Sacy), *Chrestomathie arabe*, tome II, Paris 1826, s.226-227.

görsel

Akademik
Bakış

61

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

yapmışlardır.³¹ Kızıldeniz'de ticaret yapan kahve tüccarları da hacılarla aynı kara ve deniz yollarını kullanmışlardır. Hac güzergâhları, kahve ile yeni bir ticaret dalının gelişmesine katkıda bulunmuş; Müslümanlar, Hollandalıların eline geçen transit baharat ticaretindeki kayıplarını bu yeni ticaret sayesinde telafi edebilmişlerdir. Nitekim bu sayede Hicaz, önemli bir kahve ambarına dönüşmüştür.³²

Kahve, Mekke'ye 15. yüzyılın sonlarında girmiş ve 16. yüzyılın başlarında yaygınlık kazanmıştır. Taha Toros, Yıldırım Bâyezid döneminde Mekke'de kahvehaneler açıldığından bahsetmektedir ki, bu aceleyle verilmiş bir hüküm gibi gözükmektedir.³³ Ralph S. Hattox, İslâm'ın kutsal mekânlarına kahvenin 1490'larda girdiğini ve çok geçmeden bir camiin yanında ilk kahvehanenin ortaya çıktığını yazmaktadır. Bu mekânların cami ve müstemilatı etrafında kurulması, toplumsallaşmasında ve yayılmasında etkili olmuştur. Mısır'da yayılması da aynı zamanlara rastlamaktadır. Muhtemelen 16. yüzyılın başlarında El-Ezher'in ve camilerin çevresinde, giderek Kahire'nin bütün sokaklarında kahveler açılmaya başlamıştır. Gelibolulu Mustafa Âli, *Hâlâtü'l-kahire Mine'l-âdâti'z-zâhire* adlı eserinde temcid vaktinde uyanan Mısır halkının seher vaktine kadar uyumadığını; ilk olarak kahvehanelere, ardından da mescitlere ve camilere gittiklerini kaydetmektedir.³⁴

Çok geçmeden ilk yasaklar da kendini göstermeye başlamıştır. 1511 yılında Memluk sultanı Kansu Gavrî tarafından Mekke muhtesibi olarak atanan Hayır Beğ el-Mimar, önde gelen ulemâyı toplayarak kahvenin haram olduğuna ilişkin bir fetva almıştır. Fahredib Ebu Bekr bin Ebi Yezîd, kahve kelimesinin nefret istikrah anlamlarına gelen ik-ha sözcüğünden geldiğini ileri sürer ki, bu iddia söz konusu dönemdeki gelişmelerin bir yansımasıdır. Mekke müftüsü bu fetvaya imza atmamıştır. Hayır Beğ, aldığı fetva ile kahve stoklarını yakmış, kahvehaneleri kapatmış ve kahve içenleri cezalandırmıştır.³⁵ Toros'a göre bu yasaklamada, kocalarının durgunluk ve uyuşukluğundan bezgin kadınların şikâyetleri de etkili olmuştur.³⁶

Ulemâ arasındaki bu tartışmalar hekimler arasında da sürmüştür. Bir kısmı onun sıcak ve kuru niteliklerinden dolayı faydalı ve zihin açıcı olduğunu

31 Suraiya Faroqhi, *a.g.e.*, s.188.

32 Suraiya Faroqhi, *a.g.e.*, s.200-201.; Bernard Lewis, *Ortadoğu* (çev. Mehmet Harmancı), Sabah Kitapları, İstanbul 1996, s.129.

33 Taha Toros, *a.g.e.*, s.9.

34 Gelibolulu Mustafa Âli (1984). *Hâlâtü'l-Kahire Mine'l-Âdâti'z-Zâhire* (sad. Orhan Şaik Gökyay), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1984, s. 35, 39-42.; Michel Tuchscherer, "Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.-18. Yüzyıllar)", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georgeon/ çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s.101-123.

35 el-Ceziri el-Hanbali, *a.g.e.*, s.225-226.

36 Taha Toros, *a.g.e.*, s.28.

ileri sürerken diğerleri soğuk ve kuru niteliklere sahip olduğunu ve bu nedenle kullanımının zararlı olduğunu iddia etmiştir. Kahvenin kullanımı ile ilgili en önemli faydalarından biri uykuyu gidermesi, zihni açması, gün içinde az yemeye ve yorgunluğu gidermeye yaramasıdır. Bu özellikleriyle kahve sofriler için bulunmaz bir nimettir.³⁷ Hicaz'dan Yemen'e ve İran'a sofriler ve ulema arasında rağbet bulmasının ve kahve hakkındaki münakaşaların onun lehine sonuçlanmasının en önemli nedeni de budur.

Kansu Gavrî'nin kahvehaneleri tasvip etmediği, buna mukabil kahvenin kendisinin haram olmadığına ilişkin fermanı Hayır Beğ'in geri adım atmasına neden olmuştur. 1512 yılında görevden alınan Hayır Beğ'in yerine kahve konusunda daha ılımlı olan Emir Kutlubay atanmıştır. Kutlu Bey, yörenin ileri gelenlerini bir ziyafet sofrasında toplayarak ellerine bir fincan kahve vermiş, Tanrıya bu nimeti bahşettiği için dua etmeleri gerektiği yolunda beyanlar vermiştir.³⁸ Bu olaydan sonra kahve tüketimi yaygınlık kazanmıştır. Kutsal beldelerin Osmanlıların eline geçmesinden sonra, kahve üzerinde pek baskı hissedilmemiştir. Bununla birlikte kahve karşıtı olan Abdullah İbrahim adlı bir vaizin, Kahire'de bir dükkânda genç güzel bir kadını kahve içerken görmesi, 1523 yılında kahve aleyhinde vaazlar vermesine sebep olmuştur.³⁹ Sonunda Kahire'de koyu bir sofu olan Ahmet Sunbatî, 1532 yılında kahvenin haram olduğuna ilişkin bir fetva vermiş; talebelerini tahrik edip kahvehanelerin basılmasına öncülük etmiştir. Buna karşın Kadı Mahmud İlyas Hanefî'nin içeceği mübah olduğuna ilişkin verdiği fetva ile kahve serbestçe içilmeye başlanmıştır. 1544'de hac mevsiminde halifenin kahveyi yasakladığına ilişkin şayia bölgeye ulaşmış ise de, bu yasağa pek riayet edilmemiştir.

D. Kahve'nin Osmanlı Devletindeki Serüveni

Fernand Braudel, kahvenin Osmanlı Devleti'nde ilk defa 1511 tarihinde kullanılmaya başlandığını iddia etmektedir.⁴⁰ Oysa Peçevî İbrahim Efendi, kahvenin İstanbul'a ilk defa H. 962 (M. 1554) yılında girdiğini ve bu tarihten önce Rumeli'de kahve ve kahvehanelerin bilinmediğini yazmaktadır.⁴¹ Buna mukabil Kâtip Çelebi, H. 950 (1543) yılında İstanbul ahalisinin kahveyle tanıştığını kaydetmektedir.⁴² Osmanlılar tarafından kahve, muhtemelen Mısır'ın fethinden sonra tanınmış, ancak kahvehanelerin açılması, yüzyılın sonlarına doğru

37 el-Ceziri el-Hanbali, *a.g.e.*, s.228.

38 J. F. Gérard, *An Historical and Entertaining Treatise on Coffee: its first discovery, its virtues, and the mode of roasting and preparing it for use*, London 1833, s.9.

39 J. F. Gérard, *a.g.e.*, s.8.; Robert Nicol, *A Treatise on Coffee, Its Properties and the Best Mode of Keeping and Preparing It*, London 1831, s.11.

40 Fernand Braudel, "Kahvenin Batı'da Yayılması" (çev. Mehmet Genç), *Tarih ve Toplum*, Sayı: 14 (Şubat 1985), s.22.

41 İbrahim Peçevî Efendi, *Tarih-i Peçevî*, cild-i evvel, Matbaa-i Âmire, İstanbul 1283, s.363.

42 Kâtip Çelebi, *Mizânü'l-hakk fi İhtiyârü'l-ehakk*, Ali Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1286, s.45.

Genç

Akademik
Bakış

63

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

mümkün olmuştur. Halkın pek aşına olmadığı bu içeceğe ilk tepkiler de, İslâm dünyasındaki varlığından haberdâr olan ulema arasında yükselmiştir. Kahve yükleri İstanbul limanına indirilirken bu kara içeceğin haram olup olmadığına ilişkin tartışmalar başlamıştır.

Peçevi ve Gelibolulu Mustafa Âli'nin ittifakla bildirdiklerine göre Halepli Hakem (Hekim) adında bir herif ile Şamlı Şems adında bir zârif İstanbul'a gelerek Tahtakale'de büyük bir dükkân kiralayıp kahve satmaya ve kahvehane işletmeye başlamışlardır.⁴³ Payitahttaki Müslümanların aşına olmadıkları bu durum üzerine şairler tarih düşürmüşlerdir. *Kahve-hâne mahall-i eğlence* mısraı, ilk kahvehanenin açıldığı H. 959 (M. 1551) yılına tesadüf etmektedir.⁴⁴ Söz konusu kahvehaneyi çok geçmeden yenileri takip etmiştir. Aynı yıllarda Anadolu'nun muhtelif yerlerinde de kahvehaneler kurulmuştur. Kahvehanelerin ahlâksızlıklarından şikâyet maksadıyla 1583 yılında İstanbul'a adam gönderen Ankara halkı, bu fesad yuvalarının otuz yıl önce kurulduğundan bahsetmiştir.⁴⁵

Esasen, Kanunî Sultan Süleyman kahvenin yaygın kullanımını sınırlandırmak için söz konusu keyif verici maddeye *resm-i bid'at* adı ile yeni bir vergi yüklemiş ise de, bu "şarapsız meyhaneler", farklı zümrelerden insanları çekmeye devam etmiştir.⁴⁶ Zira İslâm dünyasında kahveler, eğlence hayatı için sosyal imkânlar sunan tek yerdir. Meyhaneler Müslümanlara haramdır ve lokantalar, İslâm dünyasında neredeyse hiç bilinmemektedir. Üstelik kahvehaneler, dostların birbirlerine bir şey ikram etmeleri hususunda evdeki ikramlara nazaran daha ucuzdur.⁴⁷ Peçevi, "nice akçeler ve pullar sarf edip yârân cem'iyetine sebep olmak için tertîb-i ziyâfet eden bir iki akçe kahve bahâ vermekle ondan artık cem'iyet safâsın eder oldu", sözleriyle bu gerçeğe dikkat çekmektedir.⁴⁸ Böylece kahvehane, Müslüman ahalinin bir araya geldiği ender dünyevî ve kamusal alanlardan biri olmuş ve pek rağbet görmüştür. Peçevî, okur-yazar makûlesinden nice zurefânın yirmişer otuzar gruplar hâlinde meclisler oluşturduklarını, kiminin kitap okuduğunu kiminin tavla ve satranç oynadığını, kiminin nev-güfte gazeller getirip maarifden bahs ettikle-

43 İbrahim Peçevî Efendi, *a.g.e.*, s.363-364.

44 Namık Açığıöz, "Kahvenin Edebî Serüveni", *Osmanlı*, C.9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999, s.151, 158).

45 Mustafa Akdağ, *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası: Celali İsyanları*, Cem Yayınevi, İstanbul 1995, s.106.

46 Ayşe Saraçgil, "Kahve'nin İstanbul'a Girişi (16.-17. Yüzyıllar)", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georgeon), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s.33.

47 Cemal Kafadar, "A History of Coffee", The XIIIth Congress of the International Economic History Association (IEHA), Buenos Aires, Arjantin, 22-26 Temmuz 2002, www.eh.net/XIIICongress/cd/papers/64Kafadar16.pdf

48 İbrahim Peçevî Efendi, *a.g.e.*, s. 364.

rini yazmaktadır.⁴⁹ Buralara halk nezdinde “*mekeb-i irfân*”, “*mecma-i zurefa*” adı verilmiştir.⁵⁰ Şems’in üç yıl İstanbul’da kaldıktan sonra Halep’e dönerken beş bin altından oluşan küçük servetine bakılırsa, kahvehane İstanbul’da kârlı bir yatırım aracına dönüşmüştür.⁵¹ Ancak bir süre sonra işsiz güçsüz takımı, ikbal ve mansıp peşinde koşanlar ve mülazımlar da kahvehaneleri işgal etmeye başlamıştır. Öyle ki, “kuşlar seherle birlikte yem aramaya çıkarlarken, kahve meraklıları da, kahvehaneye koşmuşlardır”.⁵² Nihayet kısa sürede kahvehaneler güft ü güyun ve gayriahlâkî davranışların sergilendiği bir mekân, fesadın yatağı olmuştur.

Kahvehanenin merkezî yönetim ve idareciler tarafından bir siyasî tehdit olarak algılanmasında bu meclislerin etkili olduğuna kuşku yoktur. Kahvenin kömürleşinceye kadar kavrulmasının haram olduğuna ilişkin fetvalar da, görünürde bu kaygıların tuzu biberi olmuştur. Nitekim Ebussuud Efendi’nin kahvenin haram olduğuna ilişkin fetvaları, bu kaygılar etrafında şekillenmiş, kahve yüklü gemiler Boğaz’ın derin sularına gömülmüştür. Ebussud’a göre “*feseka ve âlet-i levh ü fücür ile içilen kahve nedeniyle kahvehanelerde ehl-i hevâ cem’ olup, meclis kurup, satranc ve tavla oynamakta ve bu misüllü mâlâya’ni kelimât etmektedirler.*” Kahve içenlerin “*melâike-i kirâmın ve cumhûr-ı ehl-i İslâmın lâ’netinin lâhik olduklarını*” söyleyen Ebussuud, *kahve-nûşları te’dip etmeyen hükkâm’ın da azl edilmesi gerektiğini* savunmaktadır.⁵³ I. Mouradgea d’Ohsson, Ebussuud Efendi’nin bu fetvada samimi olmadığını, fakat sosyal sebeplerden dolayı böyle bir katı tutum benimsediğini yazmaktadır.⁵⁴ Ancak dönemin tarihî kaynaklarına bakılırsa kahvehaneye gidenler arasında şeyhler, imamlar ve müezzinler de bulunmaktadır. Bu nedenle Ebussuud’un fetvalarını çürütmek ve karşıt tezler geliştirmek için fukaha birbiriyle yarışmıştır.⁵⁵ Talat Mümtaz Yaman’ın, Anadolu Şeyh Hamiyü’ş-Şanî adlı bir zatın kahve lehine kaleme aldığı Arapça bir manzumedden yaptığı tercümeye bakılırsa, bu iki karşıt görüş arasında epey sert tartışmalar yaşanmıştır. Şeyh’e göre, “*biz kahveyi, bize dikkatle bakana ibadet eder gibi, çekirdek çekirdek aynen içtik. Ehl-i lutf ve irfan muvacehesinde kahve için, az veya çok içmenin ortasında bir hüküm vermek isterim. Cilâ veren kahvenin lisân-ı hâlini dinledim. Siz de dikkat edin ve o lisanı bir nush gibi dinleyin. Çekirdek kahve ancak eşeğin*

49 İbrahim Peçevî Efendi, *a.g.e.*, s. 364.

50 Talat Mümtaz Yaman, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, *Ehlikeyfin Kitabı* (hzl. Fatih Tığlı), Kitabevi, İstanbul 2004, s.9.

51 Bernard Lewis, *İstanbul ve Osmanlı Uygarlığı* (çev. Nihal Önal), Varlık Yayınevi, İstanbul 1975, s.157.

52 Talat Mümtaz Yaman, *a.g.m.*, s.9.

53 M. Ertuğrul Düzdağ, *Şeyhülislâm Ebussuud Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1972, s.148-149.

54 Ignatius Mouradgea d’Ohsson, *Tableau général de l’empire othoman: divisé en deux parties, dont l’une comprend la législation mahométane; l’autre, l’histoire de l’empire othoman*, tome 4/1, Paris 1791, s.79.

55 Ralph S. Hattox, *a.g.e.*, s.107.

Qası

Akademik
Bakış

65

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

ayağına helâl olmaz. Kim ki kahvenin zevk ve faidesini tekzip etti. Tanrı onun yüzünü kara etsin ve faydasını gördüğü hâlde kahveye ihanet edeni ateş ile tazip etsin.”⁵⁶ Hayatının son yıllarında yalnız kahve ile yaşamış olduğu söylenen Ahmed b. Alavî Bâ Cahdab’ın (ölm. 1565), “vücudunda bir parça kahve ile ölen insan cehenneme gitmez” sözü de bu bağlamda değerlendirilmelidir.⁵⁷ 1592 yılında Şeyhülislâm Bostanzâde Mehmed Efendi, vâiz İştîpli Emîr Efendi’nin kahve ile ilgili sorusuna verdiği manzum bir fetva ile cevap vermiştir. Bu manzum fetva, kahvenin sarhoşluk verici bir madde olmadığı ve üstelik “fevâid-i kahve” başlığı altında faydalarından bahsettiği elli iki beyitten oluşmaktadır.⁵⁸

Muhallifleri tarafından fesat yuvaları olarak adlandırılan kahvehanelerin ekseriyetle sipahilerin ve yeniçerilerin uğrak yeri olması, idareyi telaşlandırmış ve hükümet, asker ile halkın karışmasından ve saraya karşı ayaklanmaların bu mekânlarda şekillenmesinden kuşkulanmıştır.⁵⁹ Başlangıçta kahvehanelerin elli olan sayısının, tüm zorluklara ve engellemelere rağmen yirmi beş yıl sonra altı yüze ulaşması ile yeniçeri ve suhte ayaklanmaları arasında bir ilişki olabileceği ve yeniçerilerin bu mekânlarda kamuoyu oluşturmaya çalıştıkları düşünülebilir. Nitekim devletin bu konudaki kaygıları, ulemânın “kahveye girmektense, meyhaneye gitmek evlâdır” tarzındaki sözleri, esasen her iki mekânı mesken edinenlerin kesafeti göz önünde bulundurularak da değerlendirilmelidir.⁶⁰ Şaraba göre ucuz olan ve pek çok nedenle Müslümanların devam ettiği kahvehaneler, meyhanelere nazaran daha kalabalık ve bu nedenle potansiyel olarak daha tehlikeli yerler olarak görülmüştür. Bunun yanında askerler görevlerini de ihmal etmişlerdir. Suraiya Faroqhi, 1567 tarihli bir padişah fermanında Kahire’deki askerlerin nöbet başında bulunmadıklarını ve bunların ihtiyaç hâlinde kahvehanelerden toplanmalarından yakınıldığını yazmaktadır.⁶¹ Kahvehanelerin bir tehdit olarak algılanmasının en temel nedenleri arasında söz konusu kuşkular ve görev ihmali yer almaktadır. Bu nedenle 16. yüzyılın ikinci yarısında pek çok kahvehane kapatılmış; müdavimleri kovuşturulmuş ve cezaya uğramışlardır.

1568 yılında Eyüp, Galata ve İstanbul’daki kahvehaneler, meyhanelerle bir tutularak yasaklanmış ve kahve stokları yakılmıştır. Peçevî, kahvelerin kapatılması karşısında çıkmaz sokaklarda, bazı dükkânların arka tarafında

56 Talat Mümtaz Yaman, *a.g.m.*, s.10, 12. dipnot.

57 C. van Arendok, *a.g.m.*, s.450.

58 Nâmîk Açıköz, *Kahvenâme (Klâsik Türk Edebiyatında Kahve)*, Akçağ Yayınları, Ankara 1999, s.33-43.

59 Mehmet Şeker, *Gelibolulu Mustafa Âli ve Mevâ'idü'n-Nefâis fi Kavâ'id-i Mecâlis*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1997, s.227.; Colin Imber, *Şeriattan Kanuna: Ebussuud ve Osmanlı'da İslâmî Hukuk* (çev. Murteza Bedir), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2004, s.104-105.

60 İbrahim Peçevî Efendi, *a.g.e.*, s.364.

61 Suraiya Faroqhi, (2002). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002, s.236.

koltuk kahvesi adıyla kahvehaneler işletilmeye başlandığını, hatta ileri gelen devlet adamlarının akar için kahvehâneler ihdâs ettiklerini ve bunlardan günlük birer ikişer altın kira aldıklarını kaydetmektedir.⁶² Bunun yanında farklı maddelerden kahve imal edilerek, kahve tiryakilerinin itiyatları devam ettirilmişdir. Şeyhî mahlasıyla bilinen Nakibüleşraf Allâme Efendi gibi me'kûlât ve meşrûbâta itinası fevkalâde olan tiryakiler, kahve yerine bakla kabuğundan yapılan "kaşve / kişve" adı ile yeni bir içecek icat etmiş ve bunun pişirilmesine dair bir risale dahi kaleme almıştır.⁶³ Bu konu halk türkülerine de konu olmuştur. "*Kahve bulamazsam kenger içirim*" mısraı durumu veciz bir şekilde özetlemektedir.

Söz konusu yasaklara rağmen İstanbul'da kahve tüketimi giderek artmıştır. D'Ohsson, İkinci Selim ve Üçüncü Murad dönemlerinde payitahttaki kahvehanelerin sayısının 600 civarında olduğunu yazmaktadır ki, bu yasağın aslında pek caydırıcı olmadığını göstermektedir.⁶⁴ Üçüncü Murad döneminde kendisinden kuşku duyulan kahvehanelerin yeniden kapatılması gündeme gelmiştir. Birinci Ahmed'in saltanatı zamanında, Sadrazam Derviş ve Nasuh Paşaların gayretleri ile söz konusu mekânlar kapatılmış ise de, bu yasaklar uzun soluklu olmamıştır. Anlaşılan devlet, kârlı bir yatırım olan kahve ticareti ve tüketiminden vazgeçmemiş ve kimi devlet adamları kahvehaneleri el altından korumuştur.⁶⁵ Küçük kahve tüccarları bu işten zarar etmelerine rağmen, büyük tüccarlar, hamileri sayesinde kara borsadan olağanüstü kazançlar sağlamışlardır. 16. yüzyılın sonlarında ve ekseriyetle 17. yüzyılda, büyük kentlerin pazarlarında ödenen vergiler arasında kahve satışından alınan *tahmis-i kahve* vergisi, büyük bir meblağ tutmaktadır.⁶⁶

Kahve tüketiminin yasaklanması ve kahvehanelerin kapatılmasına ilişkin en büyük girişim, Dördüncü Murad'ın saltanatı yıllarında olmuştur. Görünürde bunun nedeni, dönemin kaynaklarında "harîk-i azîm" denilen bir vakıdan kaynaklanmıştır. Cibali Kapısı yakınında bir kalafatçının yaktığı fundadan çıkan yangın, rüzgârın da etkisiyle yirmi dört saat içinde İstanbul'un en büyük iki mahallesini küle çevirmiştir. Kibar ve rical takımının ahşap konaklarının yerle bir olduğu bu yangında, pek çok kültür ve sanat eseri de zarar görmüştür. Bu olay halk arasında büyük bir teessür yaratmış ve kahvehanelerde

62 İbrahim Peçevî Efendi, *a.g.e.*, s.359-360.

63 Kâtib Çelebi, *Fezleke-i Kâtib Çelebi*, cild-i sâni, Cerîde-i Havâdis Matbaası, İstanbul 1287, s.162.; Ahmet Rif'at, *Devhatü'n-Nukaba: Osmanlı Toplumunda Sâdâtı Kirâm ve Nakibüleşraf* (hzl. Hasan Yüksel-M. Fatih Köksal), Dilek Matbaası, Sivas 1998, s.76; Joseph Hammer, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C. VII (çev. Mehmed Ata; hzl. Mümin Çevik-Erol Kılıç), Üçdal Neşriyat, İstanbul 1996, s.561.

64 Ignatius Mouradgea d'Ohsson, *a.g.e.*, s.79.

65 Ignatius Mouradgea D'Ohsson, *a.g.e.*, s.79.

66 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler* (çev. Neyyir kalaycıoğlu), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s.86.

devlet aleyhine yüksek sesle konuşmalara zemin hazırlamıştır. Gelişmelerden kuşkulanan idare, kahvehanelerin bir daha açılmamak üzere kapatılmasına karar vermiştir. Bu mesele öyle bir noktaya varmıştır ki, bir terör havası içinde kahve içenler ve *yaprağ-ı mekruhu* tütürenler, derhal cellâtlara teslim edilmiş ve *siyaseten katl* olunmuştur.⁶⁷ Evliya Çelebi bu dönemde 200 kahveci dükkânı ve 300 çalışanı olduğunu yazmaktadır.⁶⁸

Dönemin siyasî gelişmeleri içinde önemli bir yer tutan Kadızâdeliler hareketi yanlıları da, kahve ve kahvehaneyi bid'at olarak değerlendirmişlerdir.⁶⁹ Devletin tedbirleri kadar, bu hareketin taraftarları da İstanbul'da kahve üzerindeki baskının baş aktörleri olmuştur. IV. Murad da merkezî otoritesini güçlendirirken sırtını bu gürûha dayamıştır. İstanbul'da oldukça etkili olan Kadızâdeliler nedeniyle, kahvehane işleticileri mesleklerinden umutlarını kesmiş ve başka alanlara yönelmişlerdir. Ancak merkezî idarenin taşradaki konumundan ve Kadızâdelilerin İstanbul dışında yayılma imkânı bulamamasından ötürü, başka şehirlerde ve kasabalarda kahvehaneler işletilmeye devam etmiştir. Evliya Çelebi söz konusu dönemde taşradaki kahvehanelerin büyüklüğü ve ihtişamından bahis ile buraların daima benî âdem ile leb-berleb bir cemiyet-i kübrâ olduğunu yazmaktadır. Buna mukabil D'ohsson da kahvehanelerin köşkler model alınarak inşâ edildiğini söylemektedir.⁷⁰

IV. Murad zamanında başlayan sıkıyönetim, Sultan İbrahim döneminde de devam etmiştir. Nihayet IV. Mehmed dönemi, kahve tiryakileri için yeni bir dönemin habercisi olmuştur. Bu dönemde kahve içimi ve kahvehaneler serbest bırakılmıştır. Zengin, fakir her evde kahve bulundurulmaya ve tüketilmeye başlanmıştır. En ücre bölgelerde dahi kahvehaneler açılmış ve bu dönemde farklı zümrelerden ve mesleklerden insanlara hitap eden mekânlar oluşturulmuştur. Hâcegân kahvesi, esnaf kahvesi, âşıklar kahvesi, neyzenler kahvesi, çalgılı kahve, muallimler kahvesi, meddah-Karagöz kahvesi, pehlivan kahvesi, semaî kahvesi, tulumbacılar kahvesi, esrarkeşler kahvesi, sabahçı kahvesi, yeniçeri kahvesi gibi daha onlarca kahvehane, buraların müdavimleri olanların mesleklerine ve sosyal konumlarına göre şekillenmiştir. Farklı zümrelerden ve mesleklerden kimselerin bir araya geldiği kahveler ise "*avur zavur kahvesi*" yahut "*eyyühe'n-nâs kahvesi*" olarak adlandırılmıştır.⁷¹ Bunun yanında

67 Kâtib Çelebi, *Fezleke-i ...*, s.154-155.; Mustafa Naimâ, *Tarih-i Naimâ, Ravzatü'l-Hüseyn fi Hulasatı Ahbârî'l-Hafikeyn*, cild-i sâlis, (yy, ty.), s.166-172.

68 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c.1, (hzl. O. Şaik Gökyay), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996, s.241.

69 Genel bir değerlendirme için bk. Madeline C. Zilfi, "The Kadizadelis: Discordant Revivalism in Seventeenth-Century Istanbul", *Journal of Near Eastern Studies*, XLV/4 (1986), pp. 251-269.

70 Kâtib Çelebi, *Mizânu'l-Hakk*..., s.47.; Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c. 9 (Yücel Dağlı vd.), İstanbul 2005, s.37, 43, 83, vd.; Ignatius Mouradgea D'Ohsson, *a.g.e.*, s.81.

71 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* (hzl. Kâzım Arısan-D. Arısan Günay), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s.302.

sokaklarda kahve içme arzusu duyanlara hizmet eden seyyar kahveciler de türemiştir. 18. yüzyılın ilk yarısında (1717-1718) İstanbul'da bulunan Lady Mary Wortley Montagu, kadınlar arasında da kahve tüketiminin yaygın olduğunu ve hamamların adeta hanımlar kahvesine dönüştüğünü yazmaktadır.⁷²

18. yüzyılda Osmanlı pazarlarında "kahve-i efencî" adı ile bilinen Avrupalı kahveler de yer edinmeye başlamıştır. Osmanlı Devleti söz konusu asra kadar biraz da kahve sayesinde eski ticaret yollarını canlandırmayı başarmıştır. Ancak Avrupalıların kahveye doğrudan ulaşımı, Hindistan, Dominik Adası ve Brezilya'da kahve ekimine başlamaları ile kahve, aslî vatanına bir Avrupa malı olarak geri dönmüştür.⁷³ 19. yüzyılın başında, Babîâli karşısında Mısır'ın özerkliğini sağlamlaştırmaya çabalayan Mehmed Ali Paşa, payitahta Yemen'den kahve gönderilmesine engel olmuştur. Bu da kahve fiyatlarının artmasına yol açmıştır. O dönemde yazıldığı muhtemel olan bir halk türküsünde söz konusu olay şöyle anlatılmaktadır:

Şerbeti sürdürüm ibriğe
Gemi geldi gümrüğe
Yirmiden çıktı elliye
Kahve seni kande bulam
Kokusu güzel, fincanı güzel
Köpüğü güzel efendim...

Mehmed Ali Paşanın izlediği siyaset İstanbulluları, Avrupalı tüccarlar aracılığıyla Amerika'dan getirilen kahveyi içmek zorunda bırakmıştır. 19. yüzyılda, İstanbulluların içtiği kahve, artık Arap *mokası* değil, Antiller'den ya da Güney Amerika'dan gelen kahvedir. "Kancık kahvesi" olarak nitelendirilen şekerli kahvenin başına gelenler ise daha ilginçtir. Bu dönemde Mısır'dan ithal edilen şeker de İstanbul'a Antiller'den getirilmiştir.

Bernard Lewis yaşanan bu gelişmeleri şu şekilde özetlemektedir: "Batı Hint adası kahve çekirdeklerinin daha acı olmasından dolayı, Türklerin kahvelerinde şeker kullanmaya başlamalarıyla şeker tüketimi muazzam ölçüde arttı. Türkler o zamana kadar büyük ölçüde Mısır şekerine bağımlı kalmışlardı. Daha ucuz olan Batı Hint Adaları şekerini çok geçmeden Ortadoğu pazarını ele geçirdi. On sekizinci yüzyılın sonuna gelindiğinde, Türklerin ve Arapların içtikleri kahvenin hem kahvesi hem de şekeri orta Amerika'da yetişmekte, her ikisi de Fransız veya İngiliz tüccarlar tarafından ithal edilmekteydi. Yöresel kökenli olan tek şey, sıcak suydur."⁷⁴ Gerçekte İslâm dünyasında kahve, içine atıla-

72 M. W. Montagu, *The letters of lady M. W. Montagu during the embassy to Constantinople, 1716-18*, vol.1, London 1825, s.96.

73 Mübahat S. Kütükoğlu (2004). "Osmanlı Ülkesinde Avrupa Sun'î Kahvesi", *Ehlikeyfin Kitabı* (hızl. Fatih Tıgılı), Kitabevi, İstanbul 2004, s.88-96.

74 Bernard Lewis, (2000). *Müslümanların Avrupa'yı Keşfi* (çev. İhsan Durdu), Ayışığı Kitapları, İstanbul 2000, s.236.

Qası

Akademik
Bakış

69

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

cak süt ve şekerin cüzzama sebep olacağı kaygısı ve bunların kahvenin tadını bozacağı endişesiyle sade içilmiştir. Tatlı türünden ikramlar kahveden önce sunulmuş; sabahları yapılan sağlam bir kahvaltının ardından kahve içilmesi gelenek halini almıştır. Hastalar ve perhizde olanlar ise sabahları yedikleri iki kaşık tatlının ardından bir bardak su içmişler ve bunu müteakip kahvelerini yudumlamışlardır.⁷⁵ Ancak kancık kahvesinin acılığı karşısında kahve tiryakileri de, süt ve şeker de kullanmaya başlamışlardır.

Yeniçeri ocağının kaldırılması sırasında II. Mahmud, yeniçeri kahvehanelerini kapatmış ve meddahlığı yasaklamış ise de bu geçici olmuştur. 1826 yılında İstanbul'da bulunan, Anadolu'yu dolaşan ve gittiği kimi yerlerde kahvehanelerde konaklayan MacFarlane, berber dükkânlarının arka kısımlarının kahvehane işlevi gördüğünü söyleyerek "Türk kahvesiz yaşayamaz" hükmüne varmıştır.⁷⁶ II. Mahmud'dan sonra ise hükûmet, kahvehanelere yönelik hiçbir tedbir almamış, aksine buralar halkın nabzının tutulduğu yerler olarak görmüştür. Üstelik yeni iletişim araçları sayesinde siyasetin merkezi hâline gelmiş ve Osmanlı'da seküler hayatın ve zihniyetin ilk gerçek temsilcisi olmuştur.

Gerçekte Osmanlı toplumunda kahvehaneler kurulduğu ilk zamandan itibaren eğitim işlevi de üstlenmişlerdir. Buralarda "dinî müzik ya da şiir dinletiliyor; Muhammediye, Battal Gazi ya da Hamzanâme gibi hikâyeler ya da destanlar okunuyordu. Bazı kahvehanelerde meşhur gölge oyunu Karagöz oynatılıyordu. Meddahlar, mitolojik öyküler, aşk hikâyeleri ya da Laz, Yahudi ve Ermeni gibi imparatorluktaki çeşitli halkların şivelerini taklit ederek onların protiplerini komik hikâyelerle anlatıyorlardı. Bayezid Camii'nin arkasında bulunan bir kahvehanede gösteri yapan ünlü bir meddah, Gündüz Kraliçesiyle Peri Padişahının Oğlu Süleyman'ın Hikâyesi adlı hikâyeyi, her gece bir buçuk saat anlatılmak kaydıyla yaklaşık iki hafta boyunca anlatmıştı. Din adamları da bu kahvehanelere sıkça gidiyordu. Hatta cami imamına kahvehanenin en güzel köşesi aynlır, geldiğinde din üzerine sorular sorulurdu."⁷⁷

Sarayda da kahve önemli bir ikrâm geleneği ve usûlünün doğmasına yol açmıştır. Kahve ikramı merasimi, belirli kurallar ve ritüellere kavuşmuştur. Bu amaçla *kahvecibaşılık* teşkilâtı ihdas edilmiştir. Sarayda, vüzeraya kahve ikram edilecek zamanlar ve bu merasimin nasıl yapılacağı teşrifata kaydedilmiştir. Rikâplarda, Ramazan ve Kurban bayramlarının son günlerinde önemli devlet adamları saraya gelerek, rütbelerine göre, darüssaade ağasının ve silâhtar ağasının odalarındaki kahve ikramından sonra huzûr-ı hümayûna kabul edil-

75 Ignatius Mouradgea D'Ohsson, *a.g.e.*, s.86.

76 Charles Mac Farlane, *Turkey and Its Destiny: The Result of Journeys Made in 1847 and 1848 to Examine Into the State of that Country*, vol. 1, London 1850, s.155-156.

77 François Georçeon, (1999). "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georçeon/ çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s.46,50.

mişlerdir. Her sene Rebiülevvel ayının on ikisinde Sultan Ahmed Camii'nde yapılan mevlid merasiminden sonra kahvecibaşı, cemaate kahve dağıtmıştır. Cülûslarda, padişah hırka-i saadet dairesine girdiği vakit, hâzır olan vüzeraya arslanhane denilen yerlerde kahve ve tatlı ikram edilmiştir. Yine cülûslarda, hazine-i hümayûnun denetlenmesi sırasında dışarıda bekleyen zevata ulûfe dağıtılırken yeniçeri ağasına da kahve sunulması mutad bir gelenek hâlini almıştır. Bütün bunlar belli teşrifat kurallarına bağlanmıştır. Sefirlerin istikbal merasiminde de kahve içmek âdet olmuştur. Kahve, konaklarda da saraydakine benzer merasimlerle sunulmuştur. Kahve içerken herkes konumuna ve mesleğine göre malzemeler kullanılmıştır. Halk topraktan yapılmış fincanları, orta hâlliler gümüş fincanları, saray ve vüzer konakları ise altın, fağfuri ve çinî zarfları tercih etmiştir. Padişah'a has kahvenin suyu Gümüşsuyu'ndan getirilmiştir. Bu amaçla görevli özel bir ocak vardır. Söz konusu ocak mensuplarının zabiti bostancibaşı, âmirleri ise kahvecibaşıdır.⁷⁸

Kahvecibaşı teşkilâtının ne zaman ihdas edildiğine ilişkin bilgilere tarihî kaynaklarda pek rastlanmamaktadır. Ancak bu müessesenin kahvenin İstanbul'a geldiği dönemlerde kurulduğu ileri sürülebilir. Söz konusu görevdekiler, padişahın has odalılarından oldukları ve hareme bitişik mabeyn dairesinde hizmet ettikleri için mabeynci diye adlandırılmışlardır.⁷⁹ Sarayın klâsik dönemin en önemli kurumu olan Topkapı'dan nakilini müteakip kahvecibaşılar mabeynci sıfatını kaybetmiş ve yalnızca özel günlerde hizmet görmüşlerdir. Saltanatın ilgasına kadar süren bu kurumun başındakilere kahve takımları bir senet karşılığında verilmiş; kahvecibaşılar, kahve malzemelerinin kaybolmalarından bizzat sorumlu tutulmuşlardır.⁸⁰

Ayşe Osmanoğlu, *Babam Abdülhamid* adlı eserinde, Sultan Abdülhamid'in kahve alışkanlığından bahsederken, saraydaki kahve merasimi hakkında da bazı ipuçları vermektedir: "...Kahvecibaşı beyaz eldiven giyer ve kahveyi öyle pişirirdi. Pişirdiği kahveyi Harem kapısına kadar getirir, zili çalar, nöbetçi hazinedarın eline teslim ederdi. Kahve tepsisi, babamın annesi *Tirimüjgan Kadın*'in yadigârı küçük altın bir tepsi olup üzerine gümüş bir cezve ve iki tane porselen beyaz fincan konurdu. Fincanlarda babamın markası vardı. Babam birinci fincanı içtikten sonra ikinciyi diğer fincanla içerdi. Kahveyi sigara ile birlikte ve ağır yudumlarla içerdi. Annemle beraber içtikleri vakit aynı fincanlardan ayrıca bir çift daha getirirlerdi.

...Biz, çocuklarından hiçbiri huzurunda kahve içmedik. Yalnız annemle diğer haremleri içebilirlerdi. Gençlerin kahve ve sigara içmeleri sarayda çok ayıp sayılırdı."⁸¹

78 Talat Mümtaz Yaman, *a.g.m.*, s.21.

79 İsmail Hakkı Uzunçarşılı (1998). *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, s.327.

80 Mehmet Zeki Pakalın, (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1993, s.139.

81 Ayşe Osmanoğlu, *Babam Abdülhamid*, Güven Yayınevi, İstanbul (1960), s.29.

71

Akademik
Bakış

71

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

Padişahın yanında valide sultanların da kahvecibaşları vardır. Bunun yanında vüzera ve diğer önemli devlet adamların konaklarında da aynı görevle istihdam edilmiş kimseler bulunmaktadır. Yabancı seyyahların konaklara ilişkin anlatılarında kahve merasimleri canlı bir şekilde betimlenmektedir.

Osmanlı Devleti, 20. yüzyılın başlarında kahve tüketiminde dünyada dokuzuncu sırada yer almaktadır. Bu yüzyılda İranlılar ve Azerbaycan Türkleri marifetiyle ülkeye giren çay da yavaş yavaş kendine yer edinmeye başlamıştır. Bunlar İstanbul'un değişik yerlerinde çayhaneler açmışlardır. Kahveye oranla daha ucuz ve hazırlanması daha kolay olduğu için çay süratle yayılmış ve gündelik hayatta daha çok yer edinmeye başlamıştır.

Bunun yanında Pera'daki pastanelerde başlayan ve yavaş yavaş pek çok kahvehaneyi işgal eden Frenk modasına tebaiyet ile dekorlar da değişmiştir. Bu *cafe*'ler dekoru, aydınlatması, personeli ve müşterileriyle alışılmış kahvehanelerden çok farklıdır. Söz konusu kahvehanelerde ekseriyetle kadınlar çalıştırılmıştır. Fransız usulü hazırlanmış kahve ve sütlü kahve dışında likör, rakı ve pasta servisi de yapılmıştır. Ayrıca buralarda değişik gösteriler ve bilardo gibi yeni eğlenceler de sunulmuştur. Kırım savaşı ile ülkeye giren bira da söz konusu mekânlarda yer edinmeye başlamıştır. Paris'te müdavimleri oldukları *cafe*'lerin muadili olan Pera *cafe*'leri, Yeni Osmanlılar ve Jön Türkler için birer eğlence ve siyaset merkezlerine dönüşmüştür.

I. Dünya Savaşı sırasında kahve, ülkede karaborsaya düşmüş, fiyatı birkaç misli artmıştır. Bu nedenle kahve bulamayan tiryakiler, arpa ve nohut kavurarak sun'î kahveler içmeye başlamışlardır.

Cumhuriyet döneminde Türkiye'de kahvehane kültürü de değişmiştir. Öncelikle Arnavut kahvehanesi, Tatar kahvehanesi gibi etnik isimlerle anılan mekânlar, Türk milliyetçiliğinin kültürel politikalarından nasibini alarak adlarını kaybetmiştir. Ardından sosyal ve kültürel alanda yaşanan gelişmeler kahvehaneleri de etkisi altına almıştır. Önce dinî metinler ve anlatılar kahvehaneleri terk etmiş; meddahlar, Karagöz perdesi radyo karşısında mağlup olmuş ve tarihin karanlık sayfalarına gömülmüştür. Çayhanelerin yayılması da kahve için tam bir hezimet olmuştur.⁸² Adnan Özeke'nin *Neyzenler Kahvesi* adlı eseri, Cumhuriyet döneminde kahvehanelerin ve kahvehane kültürünün çöküşünü anlatması bakımından ibretle okunacak bir eserdir. Cumhuriyet tarihinde Çınaraltı, Küllük, Marmara adlarıyla marûf kahvehane ve kıraathaneler de, kültür hayatımızda önemli bir yer oynamış, fakat onlar da zamana yenik düşerek yitip gitmişlerdir.

Bugün Anadolu'nun muhtelif yerlerinde birkaç köklü kahvehaneye tesadüf edilse de, son demlerini yaşayan bu mekânlar Lig TV ve DigiTurk yayın-

82 Cumhuriyet döneminde şehir ve kırsal hayatta kahvehanelerin durumu için bk. Brian W. Bealey, "The Turkish Village Coffeehouse as a Social Institution", *Geographical Review*, LX/4 (Oct. 1970), s. 475-493.

larının yapıldığı, okey taşları seslerinin kulakları sağır ettiği ve kart oyunlarının oynandığı kahveler karşısında yavaş yavaş yok olmaktadır.

E. Kahvenin Batıdaki Serüveni

Bir Şazelî dervişin Tanrı'ya yaklaşmak maksadıyla içtiği "kara şarap", Akdeniz ticaretinde etkin bir role sahip Venedik tüccarları ve ardından onların yerini alan Hollandalıların marifetiyle Avrupa'da yayıldı. Ermeniler, Yunanlar, Lübnanlılar ve Levanten tüccarlar, içeceği Avrupa'nın başka yerlerine de taşıdılar. Kahvenin Avrupa'da popülerite kazanmasında ticaret kadar diplomasi, savaş ve göç de etkili oldu. Ancak Avrupalılar yalnızca tüketimiyle yetinmeyerek kahveye doğrudan ulaşmak ve modern çağın en kârlı yatırımlarından biri olan bu ürünü kendi ülkelerinde veya sömürgelerinde yetiştirmek uğraşlarına da girmişlerdir.

Batı tarihçiliğinde de kahvenin Avrupa'ya kim ve hangi vasıta ile geldiğine ilişkin farklı görüşler bulunmaktadır. Ancak her ne olursa olsun, Şazelî dervişin keşfinden yaklaşık iki asır sonra Avrupa'da yaygınlık kazanmaya başlamış ve bu döneme kadar Müslümanların içeceği olarak kalmıştır. 17. yüzyıla ait Habeşistan Kilise kayıtlarından, Hristiyanların kahve içmek, sigara tütürmek ve kat çiğnemekten men edildikleri, bunların Müslüman ve putperest âdetleri sayılarak haram sayıldığı anlaşılmaktadır. Habeşistan'da bulunan Cizvit misyonerlerinin kayıtlarında da Hristiyanların kahveyi tüketmedikleri görülmektedir.⁸³ Nitekim Papa VIII. Clemente (1592-1605), İslâm ülkelerinden ithal edilen pek çok üründe olduğu gibi kahveyi de dinî kaygılarla reddetmiş, ancak tadına vardktan sonra onu kutsamış ve tüketimini serbest bırakmıştır. Bu onay ile kahvenin Avrupa'da hemen her eve girişine yeşil ışık yakılmıştır.⁸⁴

Kahveyle tanışıklığı olan ilk Batılı ulus İtalyanlardır. Venedik, Kuzey Afrika, Mısır ve Akdeniz ticaretinde önemli bir mevkie sahip Venedikler, kahvenin tadına vardktan sonra onun ticarî potansiyeline inanmış ve 1570 gibi erken tarihlerde kahveyi İtalya'ya taşımaya başlamışlardır. Her yeni alışkanlıkta olduğu gibi bu içeceğe öncelikle zenginler rağbet etmiştir. Daha sonraki aşamada kahve Venedik pazarlarında satılmaya ve nihayet halk arasında yayılmaya başlamıştır. Venedik'te ilk kahvehane 1645 yılında açılmıştır. 1763 yılına gelindiğinde Venedik'te 218 kahvehane bulunmaktadır. Nihayet Venedik, Torino, Cenova, Milan, Floransa ve Roma vasıtasıyla kahve, Avrupa'nın diğer ülkelerine de aktarılmıştır.⁸⁵

83 Merid W. Aregay, "The Early History of Ethiopia's Coffee Trade and the Rise of Shawa", *The Journal of African History*, XXIX/1 (1988), s.20.

84 Salah Zaimeche, "The Coffee Trail: A Muslim Beverage Exported to the West", <http://www.muslimheritage.com/uploads/Main%20-%20Coffee1.pdf>.

85 Salah Zaimeche, *a.g.m.*

Qası

Akademik
Bakış

73

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

1607 yılında Kaptan John Smith, kahve çekirdeklerini Jamestown'a ulaştırmayı başarmıştır. İngiltere'de ilk kahvehane 1637 yılında bir Osmanlı Yahudisi olan Yakup tarafından açılmıştır. Burada henüz krema ve şeker gibi katkı maddeleri kullanılmadığından ötürü kahve tereyağı, baharat (bilhasa kakule) ve şarap ile birlikte sunulmuştur. Aynı yıllarda Oxford'da Nathaniel Conopius adlı bir öğrenci kendisi için kahve yapmaya başlamıştır. Conopius'un 1648 yılında Oxford'dan ayrıldığı bilinmektedir. Türkiye ile ticaret yapan Edward adında Londralı bir tüccar da 1652 yılında İngiltere'ye bir torba kahve getirmiş ve maiyetindeki Yunanlı uşağına kahve hazırlatmıştır. Çok geçmeden *Jonathan's*, İngiltere'nin en büyük borsalarından *Garraway's, the Virginia*, büyük ticaret filolarına sahip *the Baltic* ve dünyanın en büyük sigorta şirketlerinden biri olan *Lloyd's Café* gibi şirketler de bu iksirli içkiyi üretmeye başlamışlardır. Kahvehaneler, ticarethane ve devlet daireleri hizmetlerine ek olarak en son havadislerin yayıldığı, kitapların okunduğu birer sosyal tesis; gençlik kahveleri (*penny university*) ve ilk erkek kulüpleri oluşmuş böylece cafeler yeni ay-laklar sınıfının kapitalist nimetlerden yararlandığı sembol mekânlar hâline gelmiştir.⁸⁶

P. J. Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François* adlı eserinde, Fransa'da kahve tüketiminin başlamasına ilişkin ilginç bilgiler vermektedir. 1644 gibi erken bir tarihte Marsilyalı tüccarlar ülkede kahve kullanmaya başlamış ve aynı yıl doğu seyahatinden dönen Thévenot, misafirlerini akşam yemeğinin ardından kahve ile ağırlamıştır. Bununla birlikte Le Grand, kahvenin *eksantrik bir seyyah içkisi* olduğunu ve Parisliler arasında moda hâline gelmediği söylemektedir. Kahveye rağbet edilmesi için fevkalade şartlar gereklidir. Bu şartlar 1669 yılında Müteferrika Süleyman Ağa ve maiyetinin Paris'e gelmesiyle gerçekleşmiştir.⁸⁷

Süleyman Ağa, şarkın büyük sultanının temsilcisi olarak gelen Paris'e vardığında ahali, Roma arenalarında nümâyîş yapanlar gibi çatılara, pence-relere ve mazgallara çıkmış; onun geçişini izlemiş ve bu tarihî ana şahitlik etmeye çalışmıştır. Müteferrika Süleyman [İsmail] Ağa, Dördüncü Mehmed'in nâme-i mahsusunu Fransa kralı XIV. Louis'e vermek üzere görevlendirilmiş-ti. Fransızca, Grekçe ve Latince bilen, Justinyen kanunu ile medenî hukuktan haberdâr, zengin, zarif ve kibar bir kimse olan Ağa, yalnız padişahın nâmesini getirmekle kalmamış, Batının merak ve heves duyduğu Şark âdetlerini de Paris'e taşıyarak Fransa'da alaturka hayatın başlamasına öncülük etmiştir. Ağanın Müslüman ve gayrimüslim Fransa'daki bütün düşkün Osmanlı teba-

86 Steven C. Topik, (2000). "Coffee", *The Cambridge World History of Food*, vol. 1 (ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas), Cambridge University Press, Cambridge 2000, s.643.

87 M. Alaaddin Yalçınkaya, "Kanuni'den Lale Devrine Kadar Türk Geleneklerinin Avrupa'ya Tesirleri ve Türk Kültür Öğelerinin Tesir Yolları", *Prof. Dr. Yavuz Ercan'a Armağan* (hzl. Seyit Sertçelik vd.), Turhan Kitabevi, Ankara 2008, s.1000-1003.

ası için bir mecl'e olan ikametgâhı, aynı zamanda Fransız ariktokrasinin de uğrak yeri olmuştur.⁸⁸

Paris'te kaldığı süre zarfında zekâsı ve zarıflığıyla, çoğunluğu kadınlardan müteşekkil olmak üzere, birçok dostluklar kuran Süleyman Ağa, kendisini ziyarete gelenlere Osmanlı âdet ve usûllerine göre ziyafetler vermiş ve kahve ikram etmiştir. Kahvenin yanı sıra sunumun yapıldığı göz alıcı fincanlar, altın işlemeli ve püsküllü danteller, çiniler, minderler, kıyafetler ve diğer malzemelere Fransızların alışık olmadıkları âdetler de eklenince, Fransız kibar tafesinden bayanların başlarını döndürecek yeterince neden bulunmaktadır. Bu misafirlerin, Ağanın yanından ayrıldıktan sonra yaşadıklarını heyecanla ve ballandırarak anlattıklarını tahayyül etmek mümkündür.⁸⁹ Gerçi Süleyman Ağanın, Fransa Dışişleri Bakanı M. de Lionne ile görüşmesi sırasında da kendisine kahve ikram edilmiştir.⁹⁰ Ancak Doğunun bu egzotik içeceğinin Türk sultanın elçisi tarafından takdimi, Fransa'da aristokratik çevrelerde kahvenin moda hâline gelmesine öncülük etmiştir. Nitekim 1672 yılında Süleyman Ağanın maiyetindeki Pascal adlı bir Ermeni, İstanbul'dakilere benzer tarzda Paris'te, "Kahve Evi" adı ile bir dükkân açmıştır.⁹¹ 1676 yılında onu çok sayıda müteşebbis izlemiştir.

Orta Avrupa ülkelerinde kahvenin yayılması ile ilgili Avusturya menşeli bir hikâyeye vardır. Bu hikâyeye göre 1683 Viyana kuşatmasında, Avusturyalılar karşısında başarısız olduktan sonra hızla çekilmek zorunda kalan Osmanlıların savaş ganimetleri arasında kahve torbaları bulunmaktadır. Avusturyalılar, savaşı kazanmanın ve İslâm ordusunu yenmenin sevinciyle torbadaki kahveleri pişirmiş, Macar fırıncılar ise hilâl şeklinde ay çörekleri yapmışlardır.⁹² Bu efsanedeki semboller bir yana, bugün kahvaltılarda kahvenin yanında genellikle ay çöreği veya benzeri kekler ikram edilmektedir. Ancak Avusturya'da kahve öncelikle göz ağrılarını, ödemi, gut hastalığını ve iskorbütü tedavi edebilen tıbbî bir ilaç olarak değerlendirilmiştir. İlk Viyana kahvehanesinin sahibi Georg Kolshitsky, Türk kahvesini telveden arındırarak içine bal ve süt

88 *Letters Written by a Turkish Spy, who lived five-and-forty years undiscovered at Paris*, vol. 7, London 1801, s.121-124. Mahmut adlı bir Türk ajanının 1637-1682 yılları arasındaki mektuplarını içeren ve toplam 8 ciltten müteşekkil ve Arapça olarak yayımlanan bu eser önce İtalyancaya çevrilmiş ve bu baskı esas alınarak İngilizceye aktarılmıştır. Müteferrika Süleyman Ağa hakkındaki bilgiler, "Kaymakam'a" hitabıyla yazılmış 4 Aralık 1669 tarihli mektupta yer almaktadır.

89 P. J. Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François: depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris 1815, s.127-129.

90 Ayşegül Çıtlak, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı-Fransız İlişkileri Müteferrika Süleyman Ağa'nın Fransa Elçiliği (1669-1670)*, KTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon 2005, s.36-37 [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Söz konusu tezi gönderme nezaketinde bulunan Prof. Dr. M. Alaaddin Yalçınkaya'ya müteşekkirim.

91 Ayşegül Çıtlak, *a.g.t.*, s.45.

92 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.643; Salah Zaimeche, *a.g.m.*

Gazi

Akademik
Bakış

75

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

eklemiş; böylelikle onu ilaçtan gündelik bir içkiye dönüştürmüştür. Güney ve Orta Avrupalılar, kahveyi kavurmanın, hazırlamanın ve karıştırmanın birçok popüler yöntemini bulmuşlardır. Espresso, kapuçino, sütlü kahve (*café au lait*) ve Viyana fırınlamaları, bugün kahvecilikte hâlâ en çok kullanılan terimler arasındadır.⁹³

On yedinci yüzyılın sonlarına doğru kahve içme alışkanlığı Avrupa'nın büyük şehirlerinde yerleşmişti. Kahvenin kârlı bir ticarî ürün olduğunu gören Batılılar, bu ürüne doğrudan ulaşmaya ya da sömürgelerinde bu ürünü yetiştirmeye çalışmışlardır. Mesela Hollanda East India Company, Kızıl Deniz üzerindeki bazı Arap limanlarında dolaşmakta ve buralarda ticaret yapmaktaydılar. 1690 yılında Hollanda'nın Hindistan genel valisi Yan Hoorne, kahve tohumlarının Java'ya getirilmesine, burada ekilmesine ve yetiştirilmesine ön ayak olmuştur. Batavia'da yetiştirilmiş kahve fidanlarından birini ülkesine göndermiştir. Amsterdam Botanik Bahçesine ekilen bitki burada geliştirilerek tohumları Surinam kolonisine gönderilmiş ve büyük çiftlik sahipleri 1718 yılında kahve ekimine koyulmuşlardır. Bu gelişmeden on yıl sonra İngilizler Jamaika'da, Fransızlar ise Martinik'te kahve tarımına başlamıştır. Ardından Sumatra, Selebes Adası, Filipinler'e de yayılmıştır. Hatta Sumatra ve Seles Adası yerlileri Avrupalılardan herhangi bir yardım almaksızın ekimde başarılı olmuşlardır. Bugün dünyanın en büyük kahve üreticisi olan Brezilya'da söz konusu tarım, Velloso adında bir Fransisken keşiş tarafından 1774 yılında Rio Janeiro yakınlarındaki St. Antonio manastırının bahçesinde ekilen kahve fidanları ile başlatılmıştır.⁹⁴ Avrupa uluslarının sömürgelerinde çay ve asma yetiştiriciliğindeki başarısızlıkları dikkate alındığında bu önemli bir gelişmedir.

Kahveye doğrudan ulaşmak için ise siyasî ve diplomatik faaliyetlerden geri durmayan Avrupalılar, Habeştan'da da faaliyet göstermişlerdir.. 1698-1700 yılları birkaç defa Habeştan'ın başkenti Gondar'a giden Fransız Doktor Charles Poncet, yazdığı seyahat raporlarında kahve ticaretinde başarılı olmak için Fransızların Habeşlilerle ilişki içinde olması gerektiğine işaret etmiştir. Raporlarda Habeştan yerlilerinin kahveyi yalnızca ettikleri, buna mukabil tüketmedikleri yazılmakta ve bunun kendileri için bulunmaz bir nimet olduğundan bahsedilmektedir.⁹⁵ Poncet'in raporları Fransanın Kahire konsolosu de Maillet'i etkilemiş ve Fransa'nın Kızıldeniz ticaretinde yer alması gerektiğine inanılmıştır. De Maillet, Mısır'da birkaç defa kahve yetiştirmeye çalışmış, ancak muvaffak olamamıştır. Bu nedenle Kızıldeniz'in her iki yakasında da Hollanda ve İngiltere karşısında Fransız ticaretini etkin kılmak istemiş

93 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.643.

94 John Crawford, *a.g.m.*, s.52.

95 Charles Poncet'in seyahat raporları 1709 yılında İngilizce olarak yayımlanmıştır. Charles Poncet, *A Voyage to Æthiopia Made in the Years 1698, 1699, and 1700: Describing Particularly that Famous Empire; as also the Kingdoms of Dongola, Sennar, part of Egypt*, London 1709.

ve böylece Yemen kahvesine uzanabilmeyi düşünmüştür. Ancak Maillet, Habeşistan'a resmî sıfatla görevlendirilme fırsatını kaçırmış ve yardımcısı du Roule tarafından 1705'de Sennar'da öldürülmüştür.⁹⁶

Bu dönemde bir başka teşebbüs, F. A. da Rivarolo adlı bir Fransisken misyoner tarafından gerçekleştirilmiştir. 1727 yılında Gondar'ı ziyaret eden da Rivarolo, burada Habeşli yerel yöneticilerle görüşmüştür. Ancak Türkleri Massawa adasından atma hususunda Habeş kralına yardımcı olması için Papalığı ve Portekiz hükümetini ikna etmeyi başaramamıştır. Da Rivarolo'un "Habeşliler hiç kahve tüketmiyorlar, bu nedenle büyük kazançlar elde edebiliriz" sözlerinden çok etkilenen Portekiz askerî mühimmat dairesi genel müdürü Count d'Esneval, görevinden istifa ederek Habeşistan ile ticaret yapan bir şirkete para yatırmıştır. 1737 yılında karısıyla birlikte Mısır'dan Habeşistan'da doğru yola çıkmış, fakat yolculuğu tamamlayamamıştır.⁹⁷ Bu tarihten sonra, artık Avrupalılar sömürgelerinde de kahve yetiştirebildiklerinden Yemen ve Habeşistan önemini kaybetmeye başlamıştır. Nitekim 18. yüzyılda Yemen kahvesi hususunda bilgi veren kaynakların azlığı da dikkat çekmektedir.

Avrupalıların çok lezzetli bulduğu, kısa zamanda gündelik hayatın önemli bir parçası hâline gelen kahveye erkeklerin fazlasıyla rağbet etmesi ve günlerinin büyük kısmını kahvehanelerde geçirmesi kadınları öfkelenmiştir. 1674'te "bir hayırsever" imzasıyla yayımlanan "*The Women's Petition Against Coffee*" adlı bildiriye kocalarının izbe, gürültülü kahvehanelere olan bağımlılığına içerleyen kadınlar, koyu renkli ve mide bulandırıcı sıvının iktidarsızlığa neden olduğunu ve bunun da en çok kendilerini etkilediğini iddia etmişlerdir.⁹⁸ Oldukça müstehcen ve argo ifadeler içeren altı sayfalık bu bildiri, Avrupa'nın ücra köşelerine kadar yankı bulmuştur. Bu bildiri modern kadın araştırmalarında önemli bir yer tutmaktadır. Buna mukabil erkekler, "*The Men's Answer to the Women's Petition Against Coffee*" başlıklı bir bildiriyle kadınlara cevap vermişlerdir. Buna göre, "gece gündüz erkelerin kanını emen nankör kadınlar, adalarının güçlü erkeklerle dolu bir yer olduğunun farkında değillerdi. İşlerinden arta kalan zamanda kahvehanede hoş bir vakit geçirmek, birkaç fincan kahve içmek erkekliğe nasıl zarar verebilirdi. Hem İngiltere'ye gelmeden önce Türkler ve diğer Şark toplumlarında kahve içenler güç ve kudretleriyle dünyaya nam salmışlardı. Kahve uyarıcı ve güç verici bir içecektir. Ama Solomon kesinlikle haklıydı, ne mezar ne de rahim doymak biliyordu."⁹⁹ Batıda erkekler bu argümanları kullanırken, Osmanlı'da kahve karşıtlarının kadınların argü-

96 Merid W. Aregay, *a.g.m.*, s.22-23.

97 Merid W. Aregay, *a.g.m.*, s.23.

98 "*The Women's Petition Against Coffee. Representing to Publick Consideration the Grand Inconveniences accruing to their Sex from the Excessive Use of that Drying Enfeebling Liquor. Presented to the Right Honourable Keepers of the Liberty of Venus*" [by a Well-willer], London 1674.

99 "*The Men's Answer to the Women's Petition Against Coffee: Vindicating Their Own Performances, and the Virtues of That Liquor, from the Undeserved Aspersions Latelly Cast upon Them by Their Scandalous Pamphlet*", London 1674.

manlarını benimsedikleri görülmektedir. Nitekim Evliya Çelebi kahve karşıtlarının onu, “*katı ü l-nevm ve mâni ü l-zürriyyet benî âdem*” olarak tanımladıklarını yazmaktadır.¹⁰⁰ Bu tartışmalar uzun süre devam etmiştir. Nitekim 1734’te Johann Sebastian Bach, kahve mübtelâsı erkeklerin ihmal ettikleri hanımların duygularına tercüman olmak için “*Kahve kantatı*”nı bestelemiştir.

Polonyalı II. August’un nedimlerinin 1724 yılında Varşova’da ilk café açmalarının ardından kahve, ayaşlığa karşı verilen mücadelenin bir aracına dönüşmüştür. Patates votkası mayalandırılmasından ziyade kahve pişirilmesini teşvik eden Father Krusinski adlı bir Cizvit rahibi, 1759 yılında *Pragmatographia de Legitimo Usu of Turkish Ambrosias* (Kuralına uygun Türk kahvesi hazırlama tarifleri) adı ile Latince bir eser yayımlamıştır. Polonyalı kadınlar da, kahveyi pişirmeden önce çekirdeklerini (bunn) kavurarak bu kampanyayı desteklemişlerdir.¹⁰¹

Ailevî sorunlarından ziyade “café”lerin siyasî mekânlara dönüşmesinden kaygı duyan II. Charles, 1675 yılında kahvehaneleri kapatmak için bir girişimde bulunmuştur. East India Company ve Hindistan kolonilerine sahip Britanya’yı, merkantilist politika gereği, ithali pahalı kahveden ziyade çay tüketen bir ülkeye dönüştürmeye ve bu nedenle kahveden yüksek vergiler almaya çalışmıştır.¹⁰² Ancak bu girişiminden bir sonuç elde edememiştir. Yüzyılın sonuna gelindiğinde kahve, seçkin tabaka arasında moda olma özelliğini yitirmiş ve kuzey-batı Avrupa’da orta sınıfların ve yeni sosyal ve kültürel öğelerin inşasında önemli bir rol oynayarak kapitalist kültürün metayı olmuştur.

Bir rivayete göre İsveç kralı III. Gustav, adam öldürmekle suçlu ikiz kardeşler hakkındaki idam kararını birine yalnızca çay ve ötekine kahve içirilmesi suretiyle hafifletmiştir. Önce çay içen ölmüştür (83 yaşında). Bu tarihten itibaren İsveç, 1975’e kadar kişi başına günde beş fincan kahve içen vatandaşlarıyla dünyanın en ateşli kahve tüketen ulusu olmuştur. 1992’de kişi başına tüketim esas alındığında, günde en fazla kahve tüketimiyle kuzey Avrupa ülkeleri hâlâ dünyada ilk on ulus arasında tartışmasız üstünlüğe sahiptir. Birleşik Devletler Tarım Departmanının 1992 yaptığı bu araştırmaya göre, kahve tüketiminde ilk on ülke sırasıyla Finlandiya, İsveç, Danimarka, Norveç, Hollanda, İsviçre, Avusturya, Almanya, Fransa ve Belçika’dır.¹⁰³

Steven C. Topik’e göre kahvehaneler, sivil toplumun doğuşu ve yarı-feodal aristokrasinin demokratikleşmesi ile de yakından ilişkilidir. Camille Desmoulins, 13 Temmuz 1789’da yeni bir siyasî çağın habercisi olan Bastille baskınına Paris’teki Café Foy’da plânlamıştır. Desmoulins’in eyleminin, dünya-

100 Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, c.1, s.240.

101 Mary Ellen Snodgrass, *a.g.e.*, s.238.

102 John Ellis, *An Historical Account of Coffee*, London 1774, s.14.

103 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.643.

nın en büyük kahve üreticisi olan Fransız sömürgesi St. Domingue'de (bugünkü Haiti) bağımsızlık ateşini kahve çiftliklerini imha ederek başlatan harekete önderlik etmesi de ironik bir hadisedir. Kahvehaneler, 19. yüzyıl boyunca da devrimle özdeşleştirilmeye devam etmiştir. 1848 devriminin hazırlıkları Berlin, Budapeşte ve Venedik'teki kahvehanelerde yapılmıştır. Fransa'da, isyan tehdidine verilen ilk cevaplardan biri, cafeleri kapatmak olmuştur. 1850'den sonra siyasî mülteciler cafelere devam etmişse de, kahvehaneler devrimci çağrışımını kaybetmiştir. 1848 Devrimi, emekçilerin ve işçilerin daha çok tavernalara, barlara ve meyhanelere yönelmesine yol açmıştır.¹⁰⁴

F. Kahvenin Amerika'daki Serüveni

1620 yılına ait Mayflower kargo kayıtlarında, daha sonra kahve çekirdeklerini öğütmek için kullanılacak bir tahta dibek ve tokmak olmasına rağmen kahve ile ilgili bir kayda rastlanmamıştır.¹⁰⁵ Kahve yeni kıtaya muhtemelen bu tarihten sonra girmiştir. Bu nedenle yeni kıtanın öncelikle çay ile tanıştığı ileri sürülebilir. Kahve ile ilgili ilk resmî kayıtlar, 1670 yılına ait New England koloni kayıtlarında görülmekte ise de, kahve tüketiminin oldukça sınırlı kaldığı ve İngilizlerin çaya fazla rağbet etmeleri ve kahveden aldıkları yüksek vergiler nedeniyle fiyatının yüksek olması nedenleriyle aslında çay kültürünü Amerika'ya da taşıdıkları düşünülebilir. 1683 yılında kahvenin New York piyasalarında libre başına 18 şilin olduğu hesaba katılırsa, neden dar çevre ile sınırlı kaldığı anlaşılmaktadır.¹⁰⁶ Üstelik İngilizler, yalnızca tüketimi konusunda değil, kahvenin üretimi konusunda da isteksiz olduklarından kahveyi yeni kıtaya onların getirdiğini söylemek yanıltıcıdır. Bu nedenle Amerikalıların kahvenin tanışması Hollandalılara kadar uzanmakta ise de, gerçekte kıtanın birçok yerinde kolonileri olan Fransa sayesinde olmuş ve ekimi başlangıçta nispeten küçük adalarda ve çevre bölgelerde gerçekleşmiştir. 1723 yılında Gabriel de Clieu adlı bir Fransız deniz subayı ile Declieux adlı Hollandalı bir denizci, kahve çekirdeklerini Amerika'ya (Martinik) götürmüştür.¹⁰⁷ İlk Fransız kahve çiftlikleri, Martinik ve Karayipler'de kurulmuştur. Dört yıl içinde yeni kıtadaki yüzlerce kahve üreticisi, binlerce hektarlık alanlarda kahve tarımına başlamıştır. Örneğin M. de la Motte Aigron, 1722 yılında Fransız Guyanası'nda bin iki yüz tane kahve fidanı ekmiştir. Kahve çekirdeğine gösterilen rağbet hızla Güney Amerika'ya da yayılmıştır.

1783'te Birleşik Devletler'de kahve tüketimi, kişi başına yılda sadece 25,6 gramdır. Devrim sonrasında çaydan vazgeçen Kuzey Amerikalıların her

104 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.643.; ayrıca bk. Steve Pincus, "Coffee Politicians Does Create: Coffeehouses and Restoration Political Culture", *The Journal of Modern History*, LXVII/4 (Dec., 1995), s.807-834.

105 William Ukers, *a.g.e.*, s.101.

106 William Ukers, *a.g.e.*, s.101.

107 Mary Ellen Snodgrass, *a.g.e.*, s.238.; Marie-Louise Dufrenoy-Jean Dufrenoy, "Coffee, the Exotic Drug", *The Scientific Monthly*, LXX/3 (Mar., 1950), s.186.

biri, 1830'larda, yılda yaklaşık 2.200 gram kahve içmektedir. 1765 Pul Yasası ve Boston Çay Partisi de kahvenin, çayın yerini almasında etkisi olmuştur. 1683'te libre başına 18 şilin olan kahvenin bedeli, 1774'te 9 şiline, 1783'te ise sadece 1 şiline düşmüştür. Bu düşük fiyat, doğal olarak talebi de arttırmıştır. Önceleri kahve çekirdeği üzerindeki ithalat vergisini düşüren ve daha sonra 1832 yılında yürürlükten kaldıran hükümet politikası, bu dönüşümde etkin bir rol oynamıştır. Söz konusu vergi iç savaş esnasında yeniden yürürlüğe girmişse de 1872'de yürürlükten tamamen kaldırılmıştır. Böylece Amerika'nın bağımsızlığı sırasında kişi başına yıllık 453 g.'ın altında olan tüketim, 1882'e kadar 4.100 g.'a ulaşmıştır.¹⁰⁸

Kahve alışkanlığı, ev hanımları arasında da rağbet görmüştür. Kahvehanelerden dolayı kahveyi suçlayan İngiliz kadınlarının aksine Kuzey Amerika kadınlar, kahve satın alan ve tüketen kimselerdir. Bir fincan kahve hazırlamak, iyi ev kadını olmanın ölçütlerinden biridir. Neticede Ortadoğu veya Avrupa'daki gelenek ile kıyaslanınca, Birleşik Devletler'in kahve ticaretine, kadınlar erkeklerden daha çok yön vermiştir. Bu nedenle 1872'deki *Arbuckles*' şirketinin ilk renkli el ilanı reklamı kadınlara yöneliktir. Bugün de kahve reklamlarında kadınlar başrolde dirler. Bunun yanında Birleşik Devletler'deki muhafazakâr çevreler, alkol salonlarına karşı panzehir olarak kahve ve kahvehanelerin gelişmesine ön ayak olmuşlardır. O dönemde alkol karşıtı bir kahvenin duvarında "*Coffee-house: God's house; Brendy shop: Devil's drop*" tarzında afişler ve levhalar görmek mümkündür.¹⁰⁹

On dokuzuncu yüzyılda, ilkel taşımacılık ve paketleme tekniklerinden dolayı, kahvenin kalitesi Cincinnati'ye ya da Omaa'ya ulaştığında düşmektedir. Bu bölgelerdeki tüketicilerin, bugünkü tüketicilerle karşılaştırıldığında kahvenin tadına ilişkin farklı görüşleri vardır. O dönemde bazı kahve tüketicileri, içeceği canlı bir sarı renk vermek içine yumurta atarak karıştırmışlardır. Cezveye çiğ bir morina balığının pullarını eklemek veya domuz pastırması katmak da popülerdir.¹¹⁰ Kitlesel-tüketilen kahvenin, kaliteli kahve olması da gerekli değildir. Zaten kamp ateşinin etrafında toplanan sığır çobanı (kovboy) da ağzının tadını bilmemektedir. Bir süvari albayının karısı Mrs. S. Andrew, kocasından aldığı kahve tarifini şöyle aktarmaktadır: "Kahveyi kaynat ve içine bir nal ekle. Eğer nal yüzüyorsa kahve olmamıştır. Nal eriyene kadar kahve hazır değildir."¹¹¹

Bütün bunlar kahve ile ilgili birçok yenilik ve gelişmenin Amerika patentli olmasına neden olmuştur. İlk kahve markası yeni kıtada ortaya çıkmış ve bu markaya bağlılığı yaratmak için büyük çabalar harcanmıştır. İslah edil-

108 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.644.

109 William Ukers, *a.g.e.*, s.451.

110 Trudy Eden, *Cooking in America: 1590-1840*, Greenwood Press, Westport, CT 2006, s.128-129.

111 Mimi Clar, "Cowboy Coffee", *Western Folklore*, XVI/1 (Jan., 1957), s.60.

miş ve standartlaştırılmış kahve talebi, büyük ölçüde gelişmiş taşımacılık, fırınlama, öğütme ve demlendirme teknolojilerinden etkilenmiştir. Taze çekirdekler uygun koşullarda tazeliğini korumasına rağmen, yelkenli gemilerle gerçekleşen uzun seyahatleri boyunca sudan ve nemli havadan çok zarar görmüştür. Tüccarlar, zarar gören bu çekirdekleri pasla, çivitle, sığır kanıyla boyamak veya yumurtalarla onları sırlayarak görünüşlerini değiştirmek için büyük çaba harcamışlarsa da lezzetini değiştiremeye muvaffak olamamışlardır. Bozulan çekirdekleri tarçınla, karanfille, kakaoyla ve soğanla harmanlayıp fırınlamak da pratikte bir fayda sağlamamıştır. İyi kahve hazırlamanın bu zorlukları 19. yüzyılda nispeten hafiflemiştir. Demiryolları, buharlı gemiler, kahve taneciklerinin zarar görmeden hızlı bir biçimde aktarılmasını kolaylaştırmıştır. 1851 yılında Avusturyalı Max Bode, fırınlama ve sıcaklık üzerinde kontrolü sağlayan bir düzenek icat etmiş, New Yorklu Jabez Burns ise 1864 yılında bir fırınlama tavası geliştirmiştir. 1907'de Damıtma cezveleri, tek kullanımlık filtrenin icadıyla geliştirilmiştir ve mürekkep kâğıdından kesilen bu ilk örnek (prototip), önceki at kılı filtrelerin yerini almıştır. Lokantalar, müşterileri çekmek için düşük fiyatlı ve sınırsız içecekler sunmaya başlamış; mağazalar özendirme (promosyon) maksatlı kahveler dağıtmışlardır.¹¹²

Kuzey Amerika'da yıllık kişi başına kahve tüketimi 1880-1920 yılları arasında ikiye katlanarak 7.250 kiloya ulaşmıştır. Şehirlerin büyümesi ve fabrikalar bu artışta etkili olmuştur. Böylece kahve artık manevi düşüncenin veya aylıklığın içeceği değil, endüstriyel zamanı gösteren bir çalar saat olmuştur. ABD'nin kahve pazarının büyümesi ve içeceğin ayrıcalıklı sosyal işlevi, takım tekel (oligopoli) yaratan birkaç şirketin hem yatay hem de dikey olarak genişlemesine neden olmuştur. Bugün General Foods, Proctor and Gamble, and Nestlé (uluslararası pazarda da hâkimdir) adlı üç şirket, ABD kahve pazarının % 80'ini elinde bulundurmaktadır.

Bir başka büyük yenilik ise caféinsiz kahvelerin icadı (*decaffeinated coffee*) olmuştur. Bu kahve, babasının ölümünden sorumlu tuttuğu caféinin azılı bir düşmanı olan Ludwig Roselius adlı bir Alman ithalatçı tarafından 1903 yılında geliştirilmiştir. Deniz suyuna maruz kalan kahve çekirdeklerinin içeriğindeki kafeinin çözüldüğünü fark eden Roselius, kahveyi buğulaştırıp klorlu çözücüyle demlemiştir. Bununla paralel olarak İtalya'da da 1905 yılında caféinsiz kahveler satılmaya başlanmıştır. 1930'larda vakumlama sisteminin geliştirilmesiyle kahvenin tazeliğini uzun süre koruması sağlanmıştır. Bugün bu gelişmelere genetik bilimin düşük caféinli kahve ağaçlarının üretimine yönelik çalışmaları eklenmiştir.¹¹³

112 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.646.; Mary Ellen Snodgrass, *a.g.e.*, s.239-240.

113 Steven C. Topik, *a.g.m.*, s.646.; Mary Ellen Snodgrass, *a.g.e.*, s.239-240.

Ancak bugün kola ve çay gibi caféinli iki içecek ile rekabet halinde olan kahvenin tüketimini 1970'ten itibaren sürekli düşmeye başlamıştır. Pek çok kahve şirketi, hazır kahve, şişelenmiş buzlu kahve ve buzlu kapuçino gibi yeni ürünleriyle alkolsüz içeceklerle rekabet etmeye çalışmış; fast-food mekânlarında alkolsüz içecekler yanında kahve satışına da başlanmıştır. Söz konusu içeceklerin günümüzde dünyada tüketilen içecekler içinde % 40'lık bir orana sahip olduğu ve bu oranı her geçen gün daha da arttırdığı gözlemlenmektedir.

G. Sonuç

Kahve, bugün hâlâ yoksul ülkelerde üretilen ve zengin ülkelerde tüketilen ürünlerden biridir. Kişi başına kahve tüketimi, ulusların zenginliğiyle doğrudan ilişkilidir. Kahvenin tarihiyle ilişkili Yemen, Türkiye, Endonezya, Haiti veya Martinique gibi bazı devletler önemli tüketiciler arasında yer almasına rağmen kahve ticaretiyle en eski bağları olanlar Yunanistan, Portekiz, İtalya ve Birleşik Krallık gibi ülkeler en az tüketenler arasındadır. Tütünün aksine kahvenin 20. yüzyıla kadar Hindistan, Çin ve Japonya gibi yerlerde pek rağbet bulmadığı dikkatleri çekmektedir. Bunda muhtemelen düşük fiyatlı tütüne karşı kahvenin yüksek bedellerle satılmış olması etkili olmuştur. Aynı zamanda ideolojik içerikler de yüklenen kahveye, Çin'de burjuva içeceği olarak saldırılmıştır.

Tarihi boyunca inançların, fikirlerin, ticaretin ve modernleşmenin uyanıcısı olan kahve; kültürleri, sosyal sistemleri ve hükümetleri yıkmaya da yardım etmiştir. Batıda evvela gizemli bir *saracen şarabı* diye anılmış ve çok geçmeden burjuvazinin, ticaretini en çok yaptığı ürünlerinden biri olmuştur. Bu yönleriyle farklı dünyalardan üreticileri ve tüketicileri, az gelişmiş ve gelişmiş, özgür ve köleyi, zengin ve yoksulu, kapitalizmi, geçmişi ve bugünü birbirine bağlamıştır. Kahvenin tarihini okumak, son altı yüzyıllık dünya ekonomisini ve modernleşmeyi anlamak için önemli bir veridir.

Yemen'de kahve ağaçlarının gölgesinde oturan ve bu kara içeceklerle Tanrıya yaklaşmayı uman sufi dervişi, ilk kahve fincanını yudumlarken bu zevkle içtiği içeceğin gün gelip de küresel bir güce ve kapitalist bir metaya dönüşeceğini düşünmemiş olmalıdır.

Kaynaklar

- "Coffee Is Ancient Drink", *The Science News-Letter*, XLIII/8 (20 February 1943).
- "The Men's Answer to the Women's Petition Against Coffee: Vindicating Their Own Performances, and the Vertues of That Liquor, from the Undeserved Aspersions Lately Cast upon Them by Their Scandalous Pamphlet", London 1674.
- "The Women's Petition Against Coffee. Representing to Publick Consideration the Grand Inconveniences accruing to their Sex from the Excessive Use of that Drying Enfeebling Liquor. Presented to the Right Honourable Keepers of the Liberty of Venus" [by a Well-willer], London 1674.

Sufi Şarabından Kapitalist Metaya
Kahvenin Öyküsü

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri* (hzl. Kâzım Arısan-D. Arısan Günay), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.
- Abdülkadir bin Muhammed el-Ensari el-Ceziri el-Hanbali, "Umdetü's-Safve fî Hall-il-Kahve" (ed. A.I. Silvestre De Sacy), *Chrestomathie arabe*, tome II, Paris 1826.
- AÇIKGÖZ Namık, "Kahvenin Edebî Serüveni", *Osmanlı*, C.9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999.
- AÇIKGÖZ Nâmik, *Kahvenâme (Klâsik Türk Edebiyatında Kahve)*, Akçağ Yayınları, Ankara 1999.
- Ahmet Rif'at, *Devhatü'n-Nukaba: Osmanlı Toplumunda Sâdâtı Kirâm ve Nakîbüleşrâflar* (hzl. Hasan Yüksel-M. Fatih Köksal), Dilek Matbaası, Sivas 1998.
- AKDAĞ Mustafa, *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası: Celâlî İsyanları*, Cem Yayınevi, İstanbul 1995.
- AREGAY Merid W., "The Early History of Ethiopia's Coffee Trade and the Rise of Shawa", *The Journal of African History*, XXIX/1 (1988).
- BEELEY Brian W., "The Turkish Village Coffeehouse as a Social Institution", *Geographical Review*, LX/4 (Oct. 1970).
- BOSTAN İdris, "Kahve", *Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, C.24, Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul 2001.
- BRANDO Carlos H. J., "Harvesting and Green Coffee Processing", *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production* (ed. Jean Nicolas Wintengs), WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim 2004.
- BRAUDEL Fernand, "Kahvenin Batı'da Yayılması" (çev. Mehmet Genç), *Tarih ve Toplum*, Sayı: 14 (Şubat 1985).
- CENGİZ Halil Erdoğan, "Kahvenin Kirli Çamaşırları", *Tarih ve Toplum*, XVII/101 (Mayıs 1992).
- CLAR Mimi, "Cowboy Coffee", *Western Folklore*, XVI/1 (Jan., 1957).
- ÇITLAK Ayşegül, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı-Fransız İlişkileri Müteferrika Süleyman Ağa'nın Fransa Elçiliği (1669-1670)*, KTÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon 2005.
- D'OHSSON Ignatius Mouradgèa, *Tableau général de l'empire ottoman: divisé en deux parties, dont l'une comprend la législation mahométane; l'autre, l'histoire de l'empire ottoman*, tome 4/1, Paris 1791.
- DUFRENOY Marie-Louise -Jean Dufrenoy, "Coffee, the Exotick Drug", *The Scientific Monthly*, LXX/3 (Mar., 1950).
- DÜZDAĞ M. Ertuğrul, *Şeyhülislâm Ebussuud Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1972.
- EDEN Trudy, *Cooking in America: 1590-1840*, Greenwood Press, Westport CT 2006.
- ELLIS John, *An Historical Account of Coffee*, London 1774.
- Evlîya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evlîya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c.10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, c.1, (hzl. O. Şaik Gökyay), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996.

gözi

Akademik
Bakış

83

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c.10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, c.10 (hzl. S. A. Kahraman vd.), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007.
- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi*, c. 9 (Yücel Dağlı vd.), İstanbul 2005.
- FAROQHI Suraiya, *Hacılar ve Sultanlar (1517-1638)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.
- FAROQHI Suraiya, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler* (çev. Neyyir kalaycıoğlu), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.
- FAROQHÎ Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyula*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002.
- Gelibolulu Mustafa Âli, *Hâlâtü'l-Kahire Mine'l-Âdâti'z-Zâhire* (sad. Orhan Şaik Gökyay), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1984.
- GEORGEON François, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georgeon/çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999.
- GÉRARD J. F., *An Historical and Entertaining Treatise on Coffee: its first discovery, its virtues, and the mode of roasting and preparing it for use*, London 1833.
- GOODMAN L. E., "al-Râzî, Abu Bakr Muhammad b. Zakariyyâ", *Encyclopedia of Islam* (New Edition), vol. VIII, Brill, Leiden 1995.
- HAMMER Joseph, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C. VII (çev. Mehmed Ata; hzl. Mümin Çevik-Erol Kılıç), Üçdal Neşriyat, İstanbul 1996.
- HATTOX Ralph S., *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökeni*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1998.
- HEISE Ulla, *Kahve ve Kahvehane*, Dost Kitabevi, Ankara 2001.
- IMBER Colin, *Şeriattan Kanuna: Ebussuud ve Osmanlı'da İslamî Hukuk* (çev. Murteza Bedir), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2004.
- İbrahim Peçevî Efendi, *Tarih-i Peçevî*, cild-i evvel, Matbaa-i Âmiri, İstanbul 1283.
- KAFADAR, Cemal, "A History of Coffee", *The XIIIth Congress of the International Economic History Association (IEHA)*, Buenos Aires, Arjantin, 22-26 Temmuz 2002, www.eh.net/XIIICongress/cd/papers/64Kafadar16.pdf
- KARAMAN Hüseyin, "Bir Biyografi Denemesi: Ebû Bekir el-Razi", *Gazi Üniversitesi Çorum İlahiyat Fakültesi Dergisi*, III/6 (2004).
- Kâtib Çelebi, *Fezleke-i Kâtib Çelebi*, cild-i sâni, Cerîde-i Havâdis Matbaası, İstanbul 1287.
- Kâtib Çelebi, *Kitâb-ı Cihânnümâ*, Müteferrika Matbaası, İstanbul 1145.
- Kâtib Çelebi, *Mîzânü'l-hakk fi İhtiyâri'l-ehakk*, Ali Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1286.
- KAYE Alan S., "The Etymology of Coffee: The Dark Brew", *Journal of the American Oriental Society*, CVI/3 (1986).
- Kitabı Mukaddes: Eski ve Yeni Ahit, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul 1993.
- KÜTÜKOĞLU Mübahat S. "Osmanlı Ülkesinde Avrupa Sun'î Kahvesi", *Ehlikeyfin Kitabı* (hzl. Fatih Tıgılı), Kitabevi, İstanbul 2004.

Sufi Şarabından Kapitalist Metaya
Kahvenin Öyküsü

- Letters Written by a Turkish Spy, who lived five-and-forty years undiscovered at Paris*, London 1801.
- LEWIS Bernard, (2000). *Müslümanların Avrupa'ya Keşfi* (çev. İhsan Durdu), Ayışığı Kitapları, İstanbul 2000.
- LEWIS Bernard, *İstanbul ve Osmanlı Uygarlığı* (çev. Nihal Önal), Varlık Yayınevi, İstanbul 1975.
- LEWIS Bernard, *Ortadoğu* (çev. Mehmet Harmancı), Sabah Kitapları, İstanbul 1996.
- MAC FARLANE Charles, *Turkey and Its Destiny: The Result of Journeys Made in 1847 and 1848 to Examine Into the State of that Country*, vol. 1, London 1850.
- Mehmed Şevket, *Eser-i Şevket*, İstanbul 1852.
- MONTAGU M. W., *The letters of lady M.W. Montagu during the embassy to Constantinople*, 1716-18, vol.1, London 1825.
- MURRAY James A. H., *A New English Dictionary on Historical Principles*, vol. II, Clarendon Press, Oxford 1893.
- Mustafa Naimâ, *Tarih-i Naimâ, Ravzatü'l-Hüseyn fi Hulasatı Ahbari'l-Hafikeyn*, cild-i sâlis, (yy, ty.).
- NICOL Robert, *A Treatise on Coffee, Its Properties and the Best Mode of Keeping and Preparing It*, London (1831).
- OSMANOĞLU Ayşe, *Babam Abdülhamid*, Güven Yayınevi, İstanbul 1960.
- P. J. Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des François: depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, Paris 1815.
- PAKALIN Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1993.
- PINCUS Steve, "Coffee Politicians Does Create: Coffeeshouses and Restoration Political Culture", *The Journal of Modern History*, LXVII/4 (Dec., 1995).
- PONCET Charles, *A Voyage to Æthiopia Made in the Years 1698, 1699, and 1700: Describing Particularly that Famous Empire; as also the Kingdoms of Dongola, Sennar, part of Egypt*, London 1709.
- SARAÇGİL Ayşe, "Kahve'nin İstanbul'a Girişi (16.-17. Yüzyıllar)", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georgeon), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999.
- SNODGRASS Mary Ellen, *Encyclopedia of kitchen history*, Taylor & Francis Group, New York 2004.
- ŞEKER Mehmet, *Gelibolulu Mustafa Âli ve Mevâ'idü'n-Nefâis fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1997.
- TOPIK Steven C., "Coffee", *The Cambridge World History of Food*, vol. 1 (ed. Kenneth F. Kilgore, Kriemhild Coneè Ornelas), Cambridge University Press, Cambridge 2000.
- TOROS Taha, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul 1998.
- TUCHSCHERER Michel, "Osmanlı Döneminde Mısır Kahvehaneleri (16.-18. Yüzyıllar)", *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler* (ed. H. Desmet-Grégoire, F. Georgeon/ çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999.

Qos

Akademik
Bakış
85
Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009

- UKERS William, *All About Coffee*, Tea and Coffee Trade Journal Co., New York 1935.
- UZUNÇARŞILI İsmail Hakkı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998.
- van ARENDOK C., "Kahwa", *Encyclopedia of Islam (New Edition)*, vol. IV, Leiden 1997.
- WINTENGS Jean Nicolas, "The Coffee Plant", *Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production* (ed. Jean Nicolas Wintengs), WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim 2004.
- YALÇINKAYA M. Alaaddin, "Kanuni'den Lale Devrine Kadar Türk Geleneklerinin Avrupa'ya Tesirleri ve Türk Kültür Öğelerinin Tesir Yolları", *Prof. Dr. Yavuz Ercan'a Armağan* (hzl. Seyit Sertçelik vd.), Turhan Kitabevi, Ankara 2008, s.999-1014.
- YAMAN Talat Mümtaz, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Ehlikeyfin Kitabı* (hzl. Fatih Tıǧlı), Kitabevi, İstanbul 2004.
- ZAIMECHE Salah, "The Coffee Trail: A Muslim Beverage Exported to the West", <http://www.muslimheritage.com/uploads/Main%20-%20Coffee1.pdf>.
- ZILFI Madeline C., "The Kadizadelis: Discordant Revivalism in Seventeenth-Century Istanbul", *Journal of Near Eastern Studies*, XLV/4 (1986).

görsel

Akademik
Bakış

86

Cilt 2, Sayı 4
Yaz 2009