

**T.C.**

**İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
İSTANBUL ARAŞTIRMALARI ANA BİLİM DALI**

**OSMANLI PAYİTAHTINDA KAHVEHANE  
VE KAHVEHANE KÜLTÜRÜNÜN YERİ**

**Yüksek Lisans Tezi**

**HAZIRLAYAN**

**Şafak TUNÇ**

**TEZ DANISMANI**

**Yrd. Doç. Dr. İrfan Çiftçi**

**İstanbul-2014**

Y Ü K S E K L İ S A N S  
T E Z O N A Y I

ÖĞRENCİNİN

Adı ve Soyadı : Şafak TUNÇ

Numarası: 2501110726

Anabilim/Bilim Dalı : İstanbul Araştırmaları

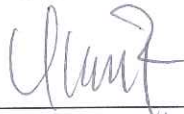
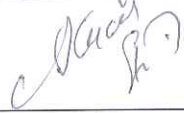

Danışman: Yrd.Doç.Dr.İrfan ÇİFTÇİ

Tez Savunma Tarihi : 18.02.2014

Tez Savunma Saati : 14:00'da

Tez Başlığı : Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri

TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 36. Maddesi uyarınca yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin KABULÜ'NE OYBİRLİĞİ / OYÇOKLUĞUYLA karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATI (KABUL / RED / DÜZELTME)
Prof.Dr.Ahmet KALA		
Doç.Dr.Abdülkadir EMEKSİZ		
Yrd.Doç.Dr.İrfan ÇİFTÇİ		KABUL ✓

YEDEK JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATI (KABUL / RED / DÜZELTME)
Doç.Dr.Ferhat ARSLAN		
Yrd.Doç.Dr.Edip BEKAROĞLU		

## ÖZ

# OSMANLI PAYİTAHTINDA KAHVEHANE VE KAHVEHANE KÜLTÜRÜNÜN YERİ

**Yazar Adı - Soyadı:** Şafak TUNÇ

Osmanlı topraklarına girmesi ile birlikte kahveve kahvehaneler kendisine mahsus bir kültür meydana getirmiştir. XVI. yüzyılda Osmanlı payitahtında ilk kahvehanelerin açılmaya başlaması ile birlikte kahvenin kısa zamanda yayılması toplumda gördüğü kabul ile yakından alakalıdır. Her ne kadar zaman zaman tepki ve yasaklama ile karşı karşıya kalsa da gerek kahve gerekse kahvehaneler varlığını bir şekilde sürdürmeyi başarmıştır.

Kahvenin macerası sadece tarih ve sosyoloji ile değil, siyasi, sosyal, alanlarla birlikte psikoloji, etnografya, mimari ve sanat tarihi başta olmak üzere pek çok konu ile de ilgilidir.

Toplumdan topluma veya aynı toplum içerisinde zaman ve mekân farklılıklarına bağlı olarak değişiklik arz eden sosyalleşme ihtiyacı, kahvehanelerin farklı bir alternatif olarak belirmesi ile zenginleşmiştir. Ancak pek çok yerde ifade edildiği gibi ev, dükkân ve cami mekânlarının dördüncü bir alternatifi olduğu iddiası doğru değildir.

Kahvehanelerin açılmasından evvel Dergâhlar, Tevhidhâneler, Bimarhaneler, gayr-i müslimlerin rağbet ettiği meyhaneler, cemaat evleri vs. insanların sosyalleştiği mekânlardı. Bunların dışında da sosyal ihtiyaçların karşılandığı pek çok mekân mevcuttur. Kahvenin bu topraklardaki uzun macerası, biraz da bu topraklarda yaşayan insanların ortak bilincini oluşturan edebiyatın, mimarinin, el sanatlarının, ticaretin, devlet-halk münasebetlerinin şekillenmesinin bir serüvenidir.

Kahve Osmanlı toplumsal hayatına girdikten kısa bir süre sonra bir içecekten çok daha fazla anlam kazanmıştır. Atasözlerinde, şiir başta olmak üzere edebiyatta, kahvehaneler eliyle mimaride kendine has bir medeniyet meydana getirmiştir.

Kahve ve kahvehanelerin sosyal hayatın önemli bir unsuru olması ile birlikte, dünyada hiçbir içeceğe nasip olmayan kendine mahsus bir kültür de doğmuştur.

Bütün dünyada tesir bırakan kahve, Türk kültür hayatında da önemli tesirler yapmıştır.

İstanbul'da 1554'te ilk kahvehanenin açıldığı günden beri kahve, sanata, sosyal yaşama, ekonomiye ve kültüre önemli etkilerde bulunmuştur. Her meslektan, her sosyal sınıftan sayısız insan kahvehanelerde bir araya geldi; kitaplar okundu, sohbetler yapıldı. Üstelik sadece İstanbul'da değil, dünyanın hemen hemen her yerinde kahvehaneler aydınların buluşma yeri, kahve ise en sevilen içecek olmuştur.

**Anahtar Sözcükler:** Kahve, Kahvehane, İstanbul, Kahvehane Kültürü.

**ABSTRACT****COFFEEHOUSE IN THE OTTOMAN CAPITAL CITY AND THE ROLE OF  
COFFEEHOUSE CULTURE**

**Author Name and Surname:** Şafak TUNÇ

The unexpected popularity of the first coffeehouses opened in Tahtakale eight years after the sinking of coffee ships and their evolvement into meeting points for literary crowds indicates that the ban on coffee was not quite effective, that coffee found its way to Istanbul in various ways, and that coffee aficionados increased in number.

When I received an offer to write a book on “*Turkish Coffee Culture*” I wanted to review the literature before I began writing. It was enough merely to peruse the bibliographies of the books in my library to intimidate myself. It appeared that almost everything had already been written on the history of coffee and coffeehouses.

There was one thing I could do: base my work predominantly on literary texts. This was indeed a difficult undertaking: since it was impossible to review the literature in such a short time, I was obliged to content myself with what I could access and strive to produce a text that was different from its precedents. My only reassurance was a folder I had put together over the years due to my keen interest in the history and culture of coffee with the hope that I would, one day, write a few lines on this delicious drink, to which I was “addicted” since my younger days.

**Key Words:** Coffee, coffeehouses, Istanbul, coffeehouse culture, coffeehouse activities

## ÖNSÖZ

Kahve 16. yüzyılda Yakınoğu'daki Şehir yaşamın pek çok alanında etkili olmaya başlamış, kahve üretimi ve ticareti ise pek çok geri kalmış bölgenin ticari olarak kalkınmasına zemin hazırlamıştır. 15. ve 16. Yüzyılda kahve içmenin gittikçe yaygınlık kazanmasının en çarpıcı ve en önemli sonucu, kent, kasaba ve köylerdeki toplumsal yaşamın etkilenmesidir. Güney Habeşistan, Yemen ve Kahire'yi aŐıp tüm dünyaya yayılan kahve, içecek olarak alınıp satılması çerçevesinde zamanla kendine ait ve daha önce bilinmeyen bir kurum olan kahvehanelerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Kahve, beraberine kültürel bir müessese olan kahvehaneyi de Türk toplumuna kazandırmıştır.

Kahvenin büyüsü, kahvehaneleri meydana getirmiştir. İslâm coğrafyasında Şekillenen siyasî muhalefet ve sosyalleşme, bu mekânların çatısı altında bir anlam kazanmıştır. Gündelik hayattan ahlk dünyasına, mimariden eğlenceye kadar birçok unsur burada ŐekillenmiŐ ve burayı ŐekillendirmiŐtir. Doğunun mistisizminin peşinde koşan oryantalistlerin uğrak yeri olan kahvehaneler bu yönleriyle bulunduğu Şehrin bir numunesi olarak deėerlendirilmiŐtir.

Toplumsal yaşamda, özellikle de eğlence ve toplanma mekânları olarak kahvehanelerin konumu ve üstlendikleri görevlerde sosyal hayatın önemli bir parçasıydı. Üstelik her ne kadar birbirinden çok farklı ve müdavimleri farklı olan kahvehaneler olmakla birlikte birbirinden farklı toplumsal sınıfların keŐiŐtiėi yerler olarak kahvehanelerin, Türk kültür tarihinin önemli bir bölümüne kaynaklık ettiği rahatlıkla söylenebilir.

Kahve, 16. yüzyılın ortalarında Osmanlı toprağına ve özellikle siyasi ve kültürel baŐkent İstanbul'a geldikten sonra, sosyal zümrelerden çok çeşitli tepkilerle karşılaşmıştır. Kahve, ilk zamanlarda sıhhat açısından zararlı bir madde olarak değerlendirilmiş ve daha sonraları bu anlayış dini bir mahiyete dönüşerek kahvenin yasaklanmasına yönelik fetvaların n açılmıştır. 1554-1555 yıllarından itibaren İstanbul'da birçok kahvehane

açılmaya başlamıştır. Kahvehanelerde toplanan çeşitli zümrelerden ve değişik kültür seviyelerinden insanların zamanla siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak değerlendirilmesi, yasaklara kahvehanelerin de kapatılmalarının eklenmesi sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Kahvehanelerin sosyolojik, etnografik, mimari ve sanat tarihi açısından taşıdıkları önemi ortaya koyma noktasında gerçekleştirdiğimiz bu çalışmada, destek ve yardımları için danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. İrfan Çiftçi'ye teşekkürlerimi sunarım. Bu çalışmanın ortaya çıkmasında kendilerine ayracağım zamanı büyük bir sevgi ve hoşgörü ile paylaşan sevgili eşim İlkay Tunç'a oğullarım Abdülkadir Yusuf ve Vedad'a, Annem Naime, Babam Selami Tunç'a ve kardeşlerime teşekkür ederim.

Şafak TUNÇ

## İçindekiler

ÖZ.....	ii-iii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ.....	v-vi
KISALTMALARLİSTESİ.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii-viii
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	2
KAHVE ÜZERİNE BİR KAÇ SÖZ.....	2
1.1. Kahvenin Kelime Anlamı .....	2
1.2. Tanımı, Kapsamı ve Cinsi.....	9
İKİNCİ BÖLÜM.....	11
KAHVE ALINIP SATILAN BİR ÜRÜN HALİNE GELİYOR.....	11
2.1. Kahvenin Ticari Bir Ürün Haline Gelmesi .....	11
2.2. Kahve Ağacı Yetiştiriciliği.....	15
2.3. Kahvenin Toplanması.....	16
2.4. Kahve Kavurma İşlemi.....	18
2.5. Kahvenin Öğütülmesi.....	19
2.6. Kahve'nin Üretim ve Tüketim Durumu .....	20
2.7. Dünyada ve Türkiye'de Kahve Tüketimi.....	21
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....	22
KAHVENİN SERÜVENİ .....	22
3.1. Kahvenin İslâm Diyarında Yayılması .....	22
3.2. Sûfilerin Etkisi .....	23
3.3. Tüccarların Etkisi.....	24
3.4. Hacıların etkisi .....	26
3.5. Kahve'nin Osmanlı Devleti'ndeki Serüveni .....	26
3.6. Batı'da Kahve.....	36
3.7. Kahvenin Amerika'daki Serüveni.....	42



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	45
KAHVEHANELER .....	45
4.1. Kahve Evi .....	45
4.2. Osmanlı Devleti'nde Kahvehane .....	47
4.3. Zarifler Meclisi .....	52
4.4. Kahvehane ve Edebiyat.....	57
4.5. Yasakların Gölgesinde Kahve ve Kahvehane .....	58
4.6. Seyyahların Kahvehane Merakı .....	69
4.7. Osmanlı Kahvehane Mimarisi.....	71
4.8. Osmanlı Kahvehane Türleri .....	77
4.8.1. Kiraathaneler .....	77
4.8.2. Mahalle Kahvehaneleri .....	81
4.8.3. Âşık Kahvehaneleri.....	83
4.8.4. Yazlık Kahvehaneler .....	84
4.8.5. Esnaf Kahvehaneleri.....	84
4.8.6. Balıkçı Kahveleri.....	85
4.8.7. Tiryaki Kahveleri .....	86
4.8.8. Yeniçeri Kahvehaneleri.....	86
4.8.9. Tulumbacı Kahvehaneleri.....	88
4.8.10. Semâî (Çalgılı) Kahvehaneler .....	88
4.8.11. İmaret Kahvehaneleri.....	92
4.8.12. Esrarkeş ya da Esrar Kahvehaneleri .....	92
4.8.13. Meddah Kahvehaneleri .....	93
4.8.14. Kuşçu Kahvehaneleri.....	95
4.8.15. Köy Kahvehaneleri .....	95
4.8.16. Seyyar Kahvehaneler.....	95
SONUÇ.....	97
KAYNAKÇA .....	98

**KISALTMALAR LİSTESİ**

a.g.e.: Adı geçen eser.

akt. : Aktaran

Ansk. : Ansiklopedi

c. : cilt

Çev. : Çeviren

H. : Hicrî

Haz. : Hazırlayan

M. : Milâdî

M.S : Milâttan sonra

md. : Madde

s. : Sayı

s.: Sayfa

TDE : Türk Dili ve Edebiyatı

vb. : ve benzeri

vd. : ve diğerleri

## GİRİŞ

Osmanlı ülkesinde kahvehanelerin ortaya çıkmasından evvel erkeklerin hayatında üç mekân olduğu ileri sürülmekte ve bunlarında sırasıyla ev, dükkân ve cami olduğu ifade edilmektedir. Yaşamın sürdüğü ev, geçimin temin edildiği dükkân ve ibadet edilen cami. Kahvehanelerin açılması ile birlikte ise bu üç mekâna alternatif dördüncü bir mekânın dâhil olduğu ifade edilmektedir. Oysa bu iddiayı ifade edenler Osmanlı toplumunda "*Dergâh, Hamam vs.*" gibi toplumsal hayatın diğer toplanma mekânlarını göz ardı etmektedirler. O halde bu üç mekânın dışında kahvehaneleri "dördüncü" olarak zikretmek doğru olmasa gerekir.

Osmanlı toplum hayatının sosyal gelişmesinde önemli rolü bulunan müesseselerden biri de imarettir. Temeli vakıf sistemine dayanan imaretin, memleketin kültür ve ekonomik hayatının gelişmesinde de büyük hizmetleri olmuştur.

Dar manasıyla "**aşevi**" demek olan imaret, geniş ve daha kapsamlı bir şekilde tarif edilmektedir. Buna göre neredeyse bir şehir veya kasabanın nüvesini teşkil eden bir külliye hüviyetini taşımaktadır.

Bunun yanı sıra medrese, kütüphane, hamam, kervansaray vs. gibi pek çok sosyal mekânların varlığı söz konusudur. Yani kahvehaneler bu sosyal mekânların işlevini mahalle ölçeğinde bir çeşitlilik sunmuştur sadece.

**"Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri"** adlı bu tez çalışması dört bölümden oluşmaktadır: Birinci bölümde, "*kahve*" kelimesinin etimolojik kökeni hakkında çeşitli bilgiler verilerek, kahvenin kökeni hakkında pek çok değişik fikirlerin karşılaştırılması yapılmış, ikinci bölümde kahvenin ticari bir ürün haline gelme yolunda hangi aşamalardan geçtiği sıralanmış, üçüncü bölümde kahvenin gerek İslam coğrafyasında gerekse Osmanlı ve Batıda yayılmasının izleri sürülmeye çalışılmış, dördüncü ve son bölümde ise kahvehanelerin yapısal ve işlevsel özellikleri ve mimarisi hakkında bilgiler verilmiş, Osmanlı ülkesini çeşitli zamanlarda ziyarete gelmiş olan yabancı seyyahların kahvehaneler hakkındaki düşünceleri anlatılmış, ayrıca kahvehane türlerinden bahsedilmiştir. Böylelikle tarih boyunca kültürel hayatımızın önemli bir mekânı olan kahvehaneler ile ilgili olarak bir anlatım yapılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### KAHVE ÜZERİNE BİR KAÇ SÖZ

#### 1.1.Kahvenin Kelime Anlamı

'**Kahve** kelimesinin etimolojik kökeni konusunda pek çok farklı görüşler vardır.

Kahve, '*kahva*' ya da '*qahwah*' Arapça kökenli bir kelime olup ilk zamanlarda; Ortaçağ Arapçasözlüklerinde ve özellikle de şiirlerde "**şarap**" manasında kullanılmıştır.<sup>1</sup> Kahve ile ilgili olarak türetilen kelimelere baktığımız zaman bu kelimelerin hep Arapçadan türetildiğini görmekteyiz.

Kahve adının nereden geldiği hakkında çeşitli efsaneler vardır. Bunlardan biri, vatani Habeşistan'da, kahve yetiştirilen bölgeye eskiden "Kaffa" denmiş olmasıdır. Zamanla Türkçe'ye dönüşen sözcük, dünyanın her yerinde "kahve"ye yakın bir sözcüktür. Fransızlar '*café*', İngilizler '*coffee*', Almanlar '*kaffe*', Macarlar '*kave*' olarak kullanırlar.<sup>2</sup>

Sir James Murray, *New English Dictionary*'e yazdığı *coffee* maddesinde, kelimenin yabancı kökenli olduğunu Güneybatı Etiyopya'da, kahvenin ana vatani sayılabilecek Soha bölgesindeki Kaffa şehrinin bu bitkiye adını verdiğini ifade etmiştir. Fakat bu varsayımı destekleyecek hiçbir kanıt yoktur. Bununla birlikte Soha bölgesinde bitkiye ve çekirdeğine verilen isim kahve değil, "*bunn*" (*bûn*)'dur. Güneybatı Etiyopya'da, kahve bitkisinin ana vatani sayılabilecek olan *Soha* bölgesinde ise bitkiye ve çekirdeğine "*bunn*" (*bûn*)" denilmektedir. Bugün İngilizcedeki "*bean*" kelimesi de tane, çekirdek anlamına gelen "*bunn*"dan türetilmiştir.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği". Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 4.

<sup>2</sup>Selin Şahbaz, a.g.e., s. 4.

<sup>3</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt Iı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 55.

Kahvenin adı ilk defa Horasan'ın Rey şehrinde doğan, 1405-1525 yılları arasında yaşayan Türk asıllı olduğu kuvvetle muhtemel Ebu Bekir'in Arapça yazdığı tıp kitabında geçer. Kitapta, 1420 yılında İran'da kahvenin kullanıldığı, daha sonra ise İran'dan Aden'e intikal ettiği ifade edilmektedir. Habeşistan'dan Yemen'e, daha sonra da Mekke ve Medine'ye belirli bir zaman içerisinde yayılan kahve, buradan da İslâm gezginleri, dervişleri ve tüccarları eliyle İran, Mısır, Türkiye ve tüm İslâm dünyasına yayılmıştır.<sup>4</sup>

Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili ortada yeterince belge olmaması yüzünden bu konulardaki bilgi eksikliği efsaneler ile veyahut hayal mahsulü sayılabilecek hikâyeler ile doldurulmaya çalışılmıştır. Üretilen pek çok efsanenin kaynağı bile belirtilmemiştir. Bu sebeple bu konuda kesin yargı içeren hüküm cümleleri kurmak doğru değildir. Kahvenin kökeni hakkında büyük bir bilgi boşluğu olduğu muhakkaktır. Bu boşluk büyük ölçüde zengin ayrıntı içeren ve insanların hayal dünyasına hitap eden efsaneler ile doldurulmaya çalışılmıştır. Bu konuda o kadar ileri gidilmiştir ki bu efsanelerin hiçbir geçerliliği olmadığı halde ciddi sayılabilecek kitaplarda zikredildiği için popüler yayınlar ve dergilerde sanki gerçek bilgilermiş ve üzerinde herkes ittifak etmiş gibi alıntılanmakta ve insanlara intikal ettirilmektedir.

Yemen'deki Hıristiyan manastırının çobanı olduğu ileri sürülen Çoban Khaldi'ye ilişkin efsane en bilineni ve bu konuda en çok yayılanıdır. Bu efsaneye göre; bir manastırda çobanlık yapan Khaldi, keçilerinin dağların eteklerinde yiyecek ararken tesadüfen bir ağacın meyvelerini yediklerini ve hayvanların çok canlı ve hareketli olduğunu görmüş ve kendisi de bunları kullanmıştır diye söylenir.

Batıda çok meşhur olan bu rivayet, 1671 yılında Roma'da *Banesius* adlı bir dilbilimci tarafından, Doğulu kaynaklardan Hıristiyan geleneğine uyarlanarak yayımlanmıştır. Daha doğru bir ifade ile yakıştırılmıştır. Kahvenin manastırlarda kullanım alanı bulmaması bu iddiayı zayıflatmaktadır.

---

<sup>4</sup>Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 13.

“Kahve kelimesinin kökenine ilişkin bir diğer varsayım ise onun İbrani kökenli olduğu ve koyu/kara anlamına gelen *qehe(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.”<sup>5</sup>

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 ikiyüz parça basılmış incir...*”<sup>6</sup>ifadesindeki “*kavrulmuş buğday*” ile anlatılmak istenenin kahve taneleri(!) olduğu iddiasıdır.<sup>7</sup> Kavrulmuş buğdayın kahve ile ne ilgisinin olduğu belli değildir. Bugün Anadolu’nun pek çok şehrinde hâlâ buğdayın yanı sıra pek çok tahılın kavrulduğu (Kavurga) ve yiyecek maddesi olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Tüm bu efsanelerin yanı sıra kahvenin ortaya çıkışına ilişkin en eski bilgi, Ortaçağ’da yaşayan büyük tıp âlimi İbn-i Sina’nın “**ilaçlar öğretisi**” kitabından anlaşıldığı kadarıyla Sina’nın 1000 yıllarında kahveyi bildiği, kullandığı ve sevdiğini dile getirdiğine dairdir.<sup>8</sup>

865ve 922 yıllarında yaşayan İranlı(!)<sup>9</sup> meşhur tıp bilimci Ebu Bekir el Razi, “**Bunchum**” olarak adlandırdığı ve “*sıcak, sert ve mideye iyi gelen*” olarak tanımladığı bir içecekten söz etmiştir. “*Bunchum*” ile Arapların ve İranlıların kahve taneciği için kullandığı “**Bun**”un aynı olduğu görüşüne karşı gelmek zor olsa da diğer âlimler, onun bir çeşit kök olduğunu ifade etmişlerdir.<sup>10</sup>

<sup>5</sup>Yahya Kemal, Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Ankara; 2009, s. 56.

<sup>6</sup>Ahd-i Atik, I. Samuel, 25:18.<http://www.yolgosterici.com/tevat/tevat09.htm>

<sup>7</sup>Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Ankara; 2009, s. 58)

<sup>8</sup>Taha Toros **Kahvenin Öyküsü**, İstanbul: İletişim Yayınları. Temmuz 1998, s. 8.

<sup>9</sup>Wild İranlı diyor, ancak tam adı: Ebu Bekir Muhammed ibn Zekeriye el-Razi olan şahıs Rey’de doğmuş Türk asıllı bir hekimdir.

<sup>10</sup>Antony, Wild. Çeviren Ezgi Ulusoy, **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. MB. Yayınevi, 2007, s. 37.

XI. Yüzyılda İbn-i Sina'nın söz ettiği “**bunchum**” adındaki şifalı bitkinin ve İbn-i Battuta'nın seyahatleri esnasında 1352'de bugünkü Mali'de bulunduğu sırada yazdıkları arasında yer alan “**kafi**” adlı içeceğin kahve olduğuna dair birtakım iddiaların da olduğunu söylemekte fayda vardır.

Kahvenin ilk kullanımına 1000 yıllarında Habeşistan'da un haline getirip hamura karıştırılarak ekmeğin yapımında rastlanmıştır.<sup>11</sup>

16. yüzyılın Arap yazarı **Abdülkâdir El-Ceziri**'nin 16. Yüzyıl'da yazdığı eserde, (*Umdetü's-Safve fî Hall-il-Kahve*) Zebhani adlı birinin (Yemenli Cemaleddin Ebu Abdullah Muhammed İbn Said) kahveyi Adenlilere tanıtan ilk kişi olduğunu belirtmiştir. Etiyopya'ya giden **Zebhani**'nin orada kahve içen insanlarla ünsiyet kurduğu ve Aden'e döndükten bir müddet sonra hastalanınca orada hatırında kalan kahveyi içtiği ve iyileştiği ifade edilerek, kahvenin yorgunluk ve uyuşukluk giderme, vücuda canlılık ve dinçlik kazandırma gibi özellikleri kullanımının yaygınlaştığı anlatılmaktadır.<sup>12</sup>

Abdülkâdir El-Ceziri kahvenin Yemen'e girişini anlattıktan sonra okuyucuları şöyle uyarır: “**Sadece Yemen diyoruz, çünkü kahve İbn Saadeddin'in yaşadığı topraklarda, Habeşlerin ve Cebertlerin memleketlerinde ve Acem topraklarının başka yerlerinde ortaya çıktı, ama ilk kez ne zaman ve hangi nedenle içilmeye başladığını bilmiyoruz**”.<sup>13</sup>

18. yüzyıl yazarlarından D'Ohsson kahvenin ilk kullanımını Mohalı bir sufiye dayandırmaktadır. Muhtemelen eş-Şazili adını taşıyan bu kişinin ve müridlerinin etkisi ile kahvenin yaygınlaştığından söz edilmektedir. Nitekim Cezayir'de kahveye, “*Şâzilîya*” denmesinde bu rivayetin etkili olduğuna şüphe yoktur.<sup>14</sup>

<sup>11</sup>Toros'dan akt. Süheyl Ünver, “Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler”, **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1962., 1963, s. 41.

<sup>12</sup>Yahya Kemal, Taştan “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, s. 59.

<sup>13</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve ve Kahvehaneler. Bir toplumsal içeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 11.

<sup>14</sup>Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 60.

Ceziri kahve alışkanlığının ortaya çıkışına ilişkin bir başka açıklamayı da aktarır. Bu açıklamanın kaynağı olan Fahreddin Ebubekr İbn Ebi Yezid el- Mekki adlı kişi, Şaziliye tarikatına mensup başka bir şeyhten söz etmektedir. Fahreddin el Mekki dedi ki: (Kahveyi ilk yayanın Zebhani olduğu söylenegelmıştır, ama birçok kişinin bana aktardığına göre kahve içmeyi başlatan ve Yemen’de yaygınlaşır âdet haline gelmesini sağlayan kişi, Şaziliye tarikatına mensup şeyhlerimizin seyyidi Şeyh Nasreddin İbn Meylek’in öğrencilerinden biri olan Seyyid Şeyh Ali İbn Ömer eş- Şazili’dir.<sup>15</sup>

Batıda görülmesi birkaç yüzyıllık olan kahvenin ‘*asıl hikâyesinin*’ Arap Yarımadası’nda çok eskilere dayandığı söylenmektedir. M.S. 575 yıllarında ortaya çıktığı sanılan kahve önce 1470 -1500 tarihleri arasında Mekke ve Medine’ye, ardından tüm İslâm dünyasına hızla yayılmıştır.

“*Doğu’da Kahveler ve Kahvehaneler*”adlı kitabında Helene Desmet Gregorie ”İlk kahvehanenin 1511 yılında Mekke’de bir camiin yanında ortaya çıktığını söyler.<sup>16</sup>

Kahvenin Habeşistan’da önce yiyecek olarak ortaya çıktığı da söylenmektedir. XV. yüzyılın başlarında Yemen’de tanınarak yüzyılın nihayetine yakın zamanlarda içecek olarak yaygınlık kazanmıştır. XVI. yüzyılın başlarında Mekke ve ardından Kahire’ye, yüzyılın ortalarına doğru İstanbul’a ve nihayet XVII. yüzyılın ortalarında önemli Avrupa şehirlerine ulaşmıştır. Kahvenin Yemen’e ilk defa kimin tarafından getirildiği hususunda farklı rivayetler bulunmakla birlikte önce tasavvuf çevrelerinde rağbet gördüğü söylenmektedir. Söz konusu çevrelerin bilhassa ibadet ve zikir için vücudu zinde ve uyanık tutma özelliğine vurgu yapmaları sebebiyle toplumun çeşitli kesimlerinde yaygınlık kazanması üzerine dinî hükmü de ulemâ arasında tartışılmaya başlanmıştır. Bu konuda günümüze ulaşan en eski ve muhtevalı eser olan Abdülkâdir el-Cezîrî’nin (ö. 976/ 1568’den sonra) *Umdetü’s-Safva fi Hilli’l-Kahve*’ kitabında kahveyle ilgili olarak çıkan ilk tartışmalar ve fikhî yaklaşımlar hakkında geniş bilgi verildiği gibi aynı dönemde

<sup>15</sup>D’Ohsson’dan akt. Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve ve Kahvehaneler. Bir toplumsal içeceğin Yakındoğu’daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 15.

<sup>16</sup>Hélène Desmet-Grégoire, **Doğu’da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 14.



yaşayan fakihler de fıkıh kitaplarında bu görüşleri özet halinde nakletmişlerdir.<sup>17</sup>

Antik Yunan ve Romalı yazarlar, kahve bitkisi ve içeceğinin adını anmamış olmalarına rağmen Pierre Della Valle, Homeros'un, Mısır'dan geldiği ve üzüntü giderdiğini söylediği Nepenthe'den bahsederken kahve ile şarabı birbirine karıştırmıştır.<sup>18</sup>

*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.<sup>19</sup>

Ukers'e göre kahveden ilk bahseden kişi Ebû Bekir er-Râzî<sup>20</sup> (864-925) adlı Rey şehrinde doğan Türk kökenli bir İslâm bilginidir. Müziğe oldukça 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<sup>21</sup> takipçisi olmuştur. Yunancadan tercüme yapmış, bu arada kendisi de irili ufaklı pek çok eser kaleme almıştır.<sup>22</sup>

Avrupa'da ismi İbn Sina ile birlikte anılan bu büyük İslâm âlimi, El-Hâvî adlı eserinde "**bun**"un (kahve çekirdeği) sıcak, kuru mizacı ile mide ve sindirim için faydalarından bahsetmektedir. 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 vegüzel kokusundan dolayı çok faydalıdır. [çiçekleri] beyazdır ve [kahve tanesi] ağır değildir. İlk safhada sıcak ve kurudur.**

<sup>17</sup>Diyaret İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, s. 202-205.

<sup>18</sup>Yahya Kemal Taştan, "Süfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**, 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 59.

<sup>19</sup>Yahya Kemal, Taştan a.g.e., s. 59.

<sup>20</sup>Ebû Bekir Er-Razî (Muhammed b. Zekeriya) Ebubekir Er-Razi'nin Rey kentinde 864(865) tarihinde doğduğu ve yine aynı şehirde 925 (932) senesinde vefat ettiği söylenmektedir. Fizik, felsefe, tıp, kimya alanlarında çalışmaları ve eserleri vardır. Thales'le başlayıp gelişen doğa felsefesinin İskenderiye kütüphanesinin yakılmasıyla kesintiye uğramasından sonra İslam uygarlığı içinde tekrar doğuşu Ebu Bekir Er-Razi ile olmuştur.

<sup>21</sup>Latince *Galenus*, İslam dünyasındaki adıyla *Calinus* olarak bilinen Yunanlı hekim. *Hekimlerin İmparatoru*, *Şeyhû's Seyadile* (hekimlerin babası) gibi unvanlarla anılmıştır. Galen'in tıbbi görüşleri "*Galenizm*" olarak adlandırılır ve yüzyıllar boyunca tıpta etkisini sürdürmüştür. Tıbbın yanı sıra ilâçbilimi alanında da yeni teoriler geliştirmiştir. Mevlâna Mesnevi'de Calinus'tan sık sık bahseder. (yzn)

<sup>22</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 59

*Bazılarına göre ise ilk safhada soğuktur. Uzuvlara kuvvet verir, cildi temizler ve vücutta güzel bir koku yayar.*<sup>23</sup>

1996 yılında Birleşik Arap Emirlikleri'nde **KUŞİT**'te karbonlanmış iki kahve çekirdeğinin bulunması, kahvenin insanlar tarafından kullanılmaya başlanması ile ilgili tarihin başlangıcı ile ilgili tartışmaları yeniden gündeme getirmiştir. Kuşit 13. yüzyılda, neredeyse 1000 yıllık bir ticaret limanıydı. Basra Körfezi'nin kıyısında bulunan Kuşit'in stratejik konumuna dayanarak, bölgenin Doğulu tüccarların uğrak yeri olduğu kolaylıkla tahmin edilir. Çanak çömlek kalıntıları, 4. yüzyılda Hindistan ile 10. yüzyılda ise Çin ile ticaret yapıldığını ve limanın İran ve Arap tüccarlar ile kesintisiz ticari faaliyetlerine ev sahipliği yaptığını kanıtlar.<sup>24</sup>

1996 yılında İngiliz arkeologlar, 12. yüzyıla ait Çin tarzı çömlek tabakalarına rastladılar. Tabakaların o dönemde Yemen'de kullanılan sarı desenleri de içermesi, o ana kadar bilinmeyen bir şeyi, Kuşit'in Yemen ile de ticareti olduğu hakikatini gün yüzüne çıkardı. Kalıntının içerisinde bir de, iki adet karbonlaşmış kahve çekirdeği bulunmaktaydı. Bu hakikaten çok şaşırtıcı bir keşif sayılabilirdi. Enteresan olan hususlardan birisi de kahve çekirdeklerinin ateşte kavrulmuş kömürleştirilmiş olmasıydı. Böylelikle kömürleşmiş kahve çekirdekleri günümüze kadar bozulmadan kalmayı başarabilmişti. Bunun sebebi yanma işlemi ile birlikte çürümeye sebep olabilecek organik maddelerin yok olmasıydı. Kazı çalışmalarını yürüten Durham Üniversitesi arkeologu Dr. Derek Kenet, kahve çekirdeğinde daha sonradan giren bir madde bulunmasının çok düşük bir ihtimal olduğunu ifade etmiştir. Doğruluğu C 14 (Karbon 14) metodu ile kanıtlandığı takdirde Kuşit'teki buluntular kahve tarihinin yeniden yazılmasını gerekli kılacaktır. Zira bu şekilde kahvenin işaret ettiği tarihten 350 yıl önce 1100'lü yıllarda insanlar tarafından tüketildiğine dair somut kanıtlar ortaya çıkarılmış olacaktır. Kahve çekirdeklerinin karbonlaşmış olması da, çekirdeklerin kavrulmuş tüketildiğinin bir göstergesidir.<sup>25</sup>

Bulguların geçerliliğine dair iki endişe söz konusudur. Birincisi, karbon testinin, çekirdeklerin başka bir madde ile karıştığını göstererek, farklı bir tarih verme ihtimalidir. İkincisi

<sup>23</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 59

<sup>24</sup>Antony Wild, Çeviren Ezgi Ulusoy. **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. MB Yayınevi. 2007, s. 272.

<sup>25</sup>Antony Wild a.g.e.,s. 273.

ise karbonlaşmış maddenin Coffee Arabica olarak tanımlanmasının hâlâ tartışılan bir konu olmasıdır. Bulguların doğruluğu kanıtlandığı takdirde kahve ticaretinin, ilk kez bildiğimiz tarihten 3 asırdan daha fazla yıl önce başladığına dair somut bir kanıt olacaktır. Bulguların doğru olduğunun kanıtlanması, Razi ve İbn-i Sina'nın yazılarında bahsettiği maddenin kahve olabileceği ihtimalini de güçlendirecektir.<sup>26</sup>

## 1.2.Tanımı, Kapsamı ve Cinsi

Kahve kelimesinin Arapçada ne zamandan itibaren kullanıldığı bilinmemekle beraber ilk anlamının “*şarap*” olduğu ve iştah kestiği (kahy) için bu mânayı aldığı, bugün kahve olarak adlandırılan içeceğe bu adın ehl-i keyf kimseler tarafından verildiği kaydedilmektedir.<sup>27</sup> Latince adı “*coffea arabica*” olup “*rubiacceae*” familyasına bağlı 7-8 m. boyunda olan bir bitkinin ve bunun tanelerine verilen isimdir. Tanelerin çekirdek kısmı genellikle metal kaplarda ateşe sürülüp kavrulduktan, daha sonra ise soğutulduktan ve değirmende çekilerek toz haline getirildikten sonra su ile karıştırılarak elde edilen içecek de aynı isimle anılır.

Kahve, Habeşistan'da (Etiyopya) yetişen fidan boyundaki yeşil ağaçların meyvesidir. Ağacın çiçekleri yasemine, meyveleri kiraza benzer. Çiçekleri zamanı geldiğinde döküldükten sonra, ağaçların dallarında çekirdekleri kalır. Bunlar silkelendir, güneşte kurutulur ve tahta tokmaklarla kabukları sıyrılsın diye iyice dövülür. Kabukları sıyrıldıktan sonra öz meyve ortaya çıkar. Bunlar kavrulur, öğütülür ve kendine has hoş kokulu, lezzetli kahve içmek üzere elde edilmiş olur.<sup>28</sup>

Kahve; kökboyasığiller “*Rubiaceae*” familyasının Coffea cinsinden tropik çalıtürlerine, bu türlerin tohumlarına ve tohumlarından hazırlanan içeceğe verilen addır.<sup>29</sup>

<sup>26</sup>Antony Wild a.g.e.,s. 273.

<sup>27</sup>Diyanet İslam Ansiklopedisi. cilt: 24, sayfa: 202-205.

<sup>28</sup>“Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, **Yurt ve Dünya Dergisi**. /The Journal of Homeland and The World, sayı:2, www.yurtvedunya.net, On-Line ISSN- 2146-0140. s. 12.

<sup>29</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi, 2007. s. 5.

Kahve, bir ağacın meyvesinin çekirdeğidir. Aile, *Rubiaceae*, cinsi ise *Coffea*'dır. Çoksayıda *Coffea* türü varsa da, ekonomik anlamda iki tanesi önemlidir; *Coffea Arabica* (Arap Kahvesi) ve *Coffea Canephora* (Robusta)tarımı yapılan ve üretilen böylece ekonomik bir değer taşıyan ilk kahve türü“*Coffea Arabica*”(Arap Kahvesi) dir. Geçmişte Arabistan'da yetiştirilen bu tür günümüzde daha çok LatinAmerika'da yetiştirilmekte olup Doğu Afrika ve Kongo Havzası kökenli olduğu sanılanRobusta ise Afrika ve bir miktar da Madagaskar'dayetiştirilmektedir. Bu iki türün ayrıca Asya'da datarımı yapılmaktadır. Ağacınınnormal boyu 8-10 metreyi bulabilse de, üretim tekniklerinedeni ile genellikle 2-3 metreye kadar büyütülmesine izin verilmektedir. Yapraklarısürekli yeşil kalmaktadır.Kahve ağacınınyetişmesi için tropikal bir iklim özelliği, volkanik zemin, orta derecede nem gibi çeşitliözellikler gerekmektedir. Bu sebeplerle Türkiye'de defalarca denenmesine rağmen kahve ağacı yetiştirilmemiştir.Kahve ağacının yetiştirildiği iklimde genellikle yağmurun hemen ardından ağaçlar beyaz renkliçiçek açarlar.Bu çiçeklerin ömrü sadece birkaç gündür.Çiçekten hemen sonar kahve yemişigelişmeye başlar.Bu yemiş 1,5 cm. büyüklüğünde yuvarlak ve başlangıçta yeşil renklidir.Olgunlaştıkça rengi kırmızıya dönüşür ve esas kullanılan kırmızı renkli yemişlerdir.<sup>30</sup>

Kalın bir kabuğa sahip bu yemişin içinde çekirdek bulunmaktadır.Kahvenin de elde edildiği kısım bu çekirdektir.Hemen her zaman bir yemiş iki çekirdek taşımaktadır.Çekirdekler yeşil renklidir.Kahve bu çekirdeklerden elde edilmektedir.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü” **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart 2004, s. 1.

<sup>31</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 1.

## İKİNCİ BÖLÜM

### KAHVE ALINIP SATILAN BİR ÜRÜN HALİNE GELİYOR

#### 2.1.Kahvenin Ticari Bir Ürün Haline Gelmesi

Dünya’da kahve üretimi en fazla Güney Amerika kıtasında yapılmakta olup en fazla üretim Brezilya’dadır. Ülkemizde kahve ağacı yetiştirilmediği için ve ülkemizin iklimi kahve tarımına uygun olmadığından kahve ihtiyacı ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Ülkemizde kahve tüketimi fazla olmamakla beraber, son dönemde, özellikle gençler arasında kahveye eğilim artmakta olup ülkemizde çaydan sonra en fazla tüketilen içecektir.<sup>32</sup>

Kahvehaneler ilk başlarda ekonomik bir bakış açısı ile ortaya çıkmıştır. Amaçları kültüre hizmetten ziyade açanların maddi kazanç sağlamasıamacına yöneliktir. Bu amacı yerine getirecek oportünist/pragmatik bir fikri altyapı ile şekillenmiştir. Bu durum sadece Anadolu ve Anadolu’da filizlenen âşık kahvehaneleri için değil diğer coğrafi merkezler için de geçerlidir. Daha sonradan bir kültür ve eğitim yeri halini almıştır. Örneğin İran’da masalların veya efsanelerin müzik eşliğinde anlatılmaları kahvehane ile açık havadan bir mekâna taşınmış ve ünlü anlatıcılar kahvehaneciler tarafından bulunarak bu mekânlara getirilmiştir. Böylelikle kahvehane sahibinin hem itibarı hem de geliri bir hayli artmıştır.<sup>33</sup>

Osmanlı Devleti’nde kahve, kıymetli bir mal olduğu için tereke taksimi sırasında yazılıyordu. Kahve, hem Müslümanlarca hem de Müslüman olmayanlarca tüketiliyordu. Narha bağlı olmadığına göre kahve Osmanlı yöneticilerince halk için aslî bir gıda olarak algılanmamıştı. Haziran 1594 tarihli tereke belgesinde Üskübî Muslu isimli Müslümanın elli vakıyye kahvesi, 682 akça değerinde olduğu yazılmıştı.Barmaksız Hacı Mehmed isimli Müslümanın Kasım 1607

<sup>32</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”. **Dış Ticaret Araştırma Servisi**Mart, 2004, s. 18.

<sup>33</sup>AdemBalkaya, “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları.” **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013, syf 884.

tarihli tereke taksim belgesinde iki vakıyyelik kahve ile bir adet ‘kahve ibriki’ yazılmıştı. Hacı Derviş Mehmed isimli bir Müslümanın eşyaları arasında bir adet ‘kahve tenceresi’ vardı. Larnaka’da bulunan Fransız konsoloshânesinin 1692-1696 yılları arasında tükettiği içecekler arasında kahve de vardı.

19. yüzyıl sonlarına kadar Türk Kahvesi, çiğ çekirdek olarak satılıyor ve evlerde bulunan kahve kavurma tavalarında kavrulduktan ve soğutulduktan sonra el değirmenlerinde çekilerek pişirilip içiliyordu. 1871 yılında İstanbul’da Mehmed Efendi adlı birisi, çiğ kahveyi kavurup dibeklerde öğüterek müşterilerine hazır olarak satmaya başladı. Böylece İstanbul Tahmis Sokak’ta taze kavrulmuş kahvenin kokusu çevreye yayıldı. Kahveyi öğüterek ilk kez hazır olarak kahve severlere sunan Mehmet Efendi, bu yenilik ve müşterilerine sağladığı kolaylıkla kısa sürede tanınarak “*Kurukahveci Mehmed Efendi*” diye anılmaya başlandı. Kahvenin uzun macerasında bir dönüm noktası da böylece aşılmış oluyordu.

Kâtip Çelebi (1609-1657) ise, Hicrî 950 (1543) yılında gemilerle İstanbul’a kahve geldiğini ve İstanbul ahalisinin kahveyle tanıştığını kaydeder. “Aslı Yemen diyarından çıkıp tütün gibi dünyaya yayıldı. Kimi şeyhler Yemen dağlarını mesken edinip dervişleriyle bir tür ağaç yemişi bulup kalb ve bûn dedikleri taneleri döğüp yerlerdi ve kimisi de kavurup suyunu içerdi. Riyâzat ve sülûke uygun ve şehveti kesmeye elverişli soğuk ve kuru gıda olduğundan Yemen ahalisi birbirinden görüp şeyhler ve sûfîler ve başkaları kullandılar.”<sup>34</sup>

Kahvenin ortaya çıkmasından ticari bir ürün haline gelmesinde çeşitli süreçler yaşanmıştır. Kahve bitkisinin insanların kullanıma uygun olarak alınıp satılan bir ürün haline gelmesi için çeşitli aşamalardan geçmesi icap etmektedir.

Kahve genellikle attar esnafının sorumluluğu altında bulunuyordu ve İstanbul’da satıldığı dükkânlar belli idi. Evliya Çelebi’ye göre İstanbul’da kahve satan esnafın sayısı 500, dükkân sayısı ise 300 kadardı. İstanbul’da Mısır Çarşısı’nda kahve satılan hanlar arasında Kapanı Asel, Papasoğlu, Laz Ahmed Ağa, Sepetçi, Küçük Çukur, Arakoğlu ve Tahta Han, ayrıca mahzenler ve

<sup>34</sup>Kâtip Çelebi, *Mîzânü’l-Hak Fî İhtiyâri’l-Ahak*, MEB. Yayınları, İstanbul, 1993, s. 39,

dükkânlar mevcuttu. Kahve İstanbul'a geldiğinde önce gümrük vergisi ödeniyor, ardından esnafa satılmak üzere bir handa depolanıyordu. Attarlar tarafından tüccardan satın alınan kahve "*tahmis*"te dövüldükten sonra perakendeci dükkânlarında pazarlanıyordu.

Kahve İstanbul'a bilhassa denizyolu, kısmen de karayolu ile intikal ettiriliyordu. Yemen'den yola çıktıktan sonra ilk olarak Cidde'ye, ardından Süveyş'e ve Mısır'a gelmekte, buradan gemilerle İstanbul'a veya diğer Osmanlı şehirlerine ve Avrupa ülkelerine ulaştırılmaktaydı. Yemen'den Mısır'a getirilen kahve genellikle İskenderiye, Dimyat ve Reşid limanlarından sevk ediliyordu. Bu yüklemde öncelik hakkı ve yetkisi İstanbul'a kahve taşıyan Mısırlı tüccara, sonra da diğer Osmanlı tacirleriyle yabancı tacirlere veriliyordu. Kahve Mısır'dan İstanbul'a taşınırken bir zenbil içine konuyor, üstü ferde ile sarılıyor ve onun üzerine de çul örtülüyordu. Böylece üç kat sarılan kahve taşıma sırasında denizden gelebilecek rutubetten korunmuş ve en kahvenin önemli özelliği olan kokusu muhafaza edilmiş oluyordu.<sup>35</sup>

Kahveyi İstanbul'a sevk etmek üzere gemilerine yükleyen bazı yabancı tüccarlar ve Osmanlı tebaası olan gayr-i müslim gemi malikleri, nispeten iyi bir kâr getirdiği muhakkak olan kahveyi bazen kaçak olarak Avrupa ülkelerine tabiri caizse kaçırdılar. Hükümet bu hususta sert önlemler almasına rağmen bu durumun ekonomik getirisinin fazla olmasından dolayı kaçak nakliyata çoğu zaman engel olunamamıştır. Nitekim 1152'de (1739) otuz kırk civarında geminin Mısır'dan yüklediği eşyayı İstanbul yerine Cenova, Sicilya, Mesina, Ancona ve Malta'ya götürdüğü tespit edilmiştir.<sup>36</sup>

Mısır limanlarından kahve yükleyen gemilerin İstanbul dışında gittiği en önemli Osmanlı limanları arasında sayabileceğimiz İzmir ve Selânik yanında Yafa, Akkâ, Trablusşam, Sayda ve Antalya idi. Mısır'dan İzmir'e 1118'de (1706) on iki gemiyle 74 ton kahve taşınırken 1138'de (1726) on yedi gemiyle 163 ton kahve getirilmişti. Çeşme Vak'ası neticesinde Osmanlı Donanmasının yakılmasından dolayı (1770) denizyolu güvenliği tüccarların nezdinde sarsılmış olduğundan dolayı tüccarlar bir süre deniz taşımacılığında çekinmişse de Osmanlı Devleti ile Rusya arasında Küçük Kaynarca Antlaşmasının imzalanması üzerine (1774) ticaret

<sup>35</sup>Diyânet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, s. 202-205.

<sup>36</sup>Diyânet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

yollarıyeniden güvenli hale gelmiş ve 1775'te kırk üç gemiyle 432 ton kahve İzmir'e taşınmıştı.<sup>37</sup>

Kahvenin ulemâ-i rüsûm tarafından pek tasvip görmemesi ve birtakım çekincelerden dolayı yanında lüks tüketim maddesi olarak algılanması sebebiyle "*rüsûm-ı bid'atıyye*" adı altında normal gümrük vergisinin iki katı miktarı, yani Müslüman olanlardan bir kıyye kahve için sekiz, Müslüman olmayan halktan 10 akçe rüsûm (vergi) alınması, buna mukabil Frenk tüccarın diğer mallarda olduğu gibi % 3 gümrük vergisi ödemesi hüküm altına alındı. Sultan II. Mustafa devrindeki 1109 (1698) tarihli düzenlemeye göre, bu vergiye her kıyye kahve için beş para vergi daha ayrıca ilâve edilmiştir. XVIII. yüzyılın başlarına gelindiğinde kahveyi Yemen'den Mısır'a getiren tacirlerden zorla vergi alınmaya başlandığından bu uygulama bir hayli şikâyete neden olmuştur.<sup>38</sup>

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 ithaledilen 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 şekerini orta Amerika'da yetiştirmekte, her ikisi de Fransız veya İngiliz tüccarlar tarafından ithal edilmekteydi. Yöresel kökenli olan tek şey, sıcak suydur.*"<sup>39</sup>

Osmanlı'da kahve işi ile uğraşan iki tür esnaf vardır. Bunlardan birisi kahve işleten kişilerdir (esnaf-1 tüccar-1 kahveciyan). Diğeri ise, kahve satan (esnaf-1 kahve satıcıyan) kişilerdir. İstanbul'da 17. Yüzyılda kahvehane sayısı 70, işleten dükkân sayısı 300, çalışan kişi sayısı ise

<sup>37</sup>Diyanet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

<sup>38</sup>Diyanet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

<sup>39</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 69.



500 kişidir.<sup>40</sup> Evliya Çelebi, devrinde, İstanbul'da 55 kahvehane bulunduğunu, buralarda 200 kişi çalıştığını kahve satan dükkânların (depo) sayısının ise 300 civarında olduğunu belirtir. Evliya Çelebi, bu tarihlerde Bursa'da 75 kahvehane bulunduğunu belirtir.<sup>41</sup> Kahve satanların, kahvehane işletenlere göre sayısının fazla olması, kahvehanelerin tam olarak yaygınlaşmaması ve kahvenin evde tüketilmek için satın alınmasıyla açıklanabilir.<sup>42</sup>

## 2.2.Kahve Ağacı Yetiştiriciliği

Kahve ağacının yetişmesi için en ideal bölgeler, tropik bölgelerdir. Brezilya,Endonezya, Fildişi Sahilleri, Kolombiya ve Meksika bu açıdan en ideal ülkelerdir.<sup>43</sup>

Türkiye'de kahve ağacı yetiştirilmesi amacı ile özellikle Akdeniz yöresinde çeşitli denemeler yapılmışsa da başarı sağlanamamıştır.<sup>44</sup>

Kahve, Etiyopya'da uzun süre önemli bir tarım ürünüydü. 18. yüzyılın başında Yemen hâlâ dünyada tek kahve üreticisi durumundaydı. 16.yüzyılın sonları ve 17. Yüzyılın başlarına doğru Hollandalı denizciler, Yemen'deki kahve ağaçlarını Asya içlerine taşıdılar; bu kahve ağaçları Sri Lanka, Cava ve Sumatra'daki büyük tarım işletmelerinin kökenini oluşturdu.18.yy. sonunda kahve üretimi Avrupa'nın gereksiniminin dörtte üçünden fazlasını karşılıyordu. Aynı zaman aralığında, kahve ağacı bir yandan Madagaskar Adası'nın doğusunda bulunan Mascarene adalarına, öbür yandan da Brezilya'ya götürüldü.Kahve ağacı, 1720'ye doğru Martinik, Guadeloupe ve Guyana'da yetiştirilmeye başladı.

<sup>40</sup>“Kahvenin Telvesi”, **Tarih ve Toplum**, C.3'den aktCengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. Beyan Yayınları. 2007. s. 27.

<sup>41</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. Beyan Yayınları, Aralık 2007, s. 27.

<sup>42</sup>Cengiz Yıldız, a.g.e.,s. 27.

<sup>43</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”. **Dış Ticaret Araştırma Servisi**Mart, 2004, s. 4.

<sup>44</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 5.

Günümüzde ise dünyada en fazla kahve üretimi Brezilya tarafından yapılmaktadır. Brezilya'yı Kolombiya, Vietnam, Endonezya takip etmektedir. 2002 yılında dünya kahve üretimi 7.667.536 ton olurken, 2003 yılında üretim 7.175.778 tona gerilemiştir.<sup>45</sup>

Türkiye'nin sahip olduğu iklim koşullarında yetiştiriciliğin yapılamamasından dolayı kahve tüketimimiz ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Kahve ülkemizde lüks bir ürün olduğundan, gelir değişimlerine bağlı olarak tüketicilerin kahve talebi önemli ölçüde değişmektedir. Son yıllarda ise genç kuşak, batılı tarzda üretilen ve ekonomik değeri ile piyasada kendisine yer bulan popüler kahve ürünleri nedeniyle, kahveye ilgi duymaya başlamıştır. Kahve piyasasında, Türk kahvesi, hazır kahve ve filtre kahve olarak üç ayrı şekilde tüketicilere sunulmaktadır. Türk kahvesi, geleneksel içeceğimiz olup tüketicilerin hemen hemen tamamına yakını tarafından tüketilmektedir.<sup>46</sup>

### **2.3.Kahvenin Toplanması**

Kahve ağacının yaprakları, kenarları dalgalı, kışın dökülmeyen, koyu, parlak ve sivri uçlu oval bir yapıya sahiptir. Başlangıçta yeşil renkli olan kahvenin olgunlaştıkça rengi kızarır ve meyvenin etli kısmının içinde zarla sarılı bir çift kahve çekirdeği bulunur.<sup>47</sup> Yaklaşık olarak beş-altı tanesi 10-11 gr. ağırlığında olan kahve meyvesi, ağaç dikildikten üç yıl sonra meyvesini vermeye başlar. Kahve bitkisinin kirazı andırancı kırmızı meyveleri, zeytinsi meyvelerdir, olgunlaştıklarında ise renkleri erguvan kırmızısını alırlar; her meyvenin içinde, bir yanı tümsekli, öbür yanı ise yassı, boyuna derin bir çizgiyle çukurlaşmış, sulu ya da lifli bir öz içinde korunan bir çifttohum saklıdır. Her tohum, bir kılıf içinde bulunan gümüş renginde ince bir zarla kaplı durumdadır. Kahve ağacı, takriben 10- 12 m. uzunluğundadır. Meyvelerin ağacın üzerinden rahat toplanabilmesi için sürekli olarak budanması gerekmektedir. Dalların üstünde ve yaprakların dibinde, salkımlar hâlinde büyüüp serpilen kahve meyvesinin içinde, bir zar ile kaplı çekirdeği bulunmaktadır. Zarın dışında ise daha sert olan bir kabuk vardır. Eğer kahve çekirdeği daha sonra

---

<sup>45</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 8.

<sup>46</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 10.

<sup>47</sup>SelinŞahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği", Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s.5.

tohum olarak kullanılacaksa çekirdek,kabuktan ayrılmaz. Kahve meyvelerinin çok düzenli kontrol edilmeleri icap etmektedir. Kahve meyveleri pek çok meyve ile kıyaslanmayacak kadar hassas bir yapıya sahiptir. Kahve meyveleri olgunlaştıktan sonra yaklaşık olarak on dört gün içinde çürümeye başlar.<sup>48</sup>

Bir kahve ağacının yaşam süresi ortalama olarak otuz-kırk yıldır. Enverimli zamanları ise sekiz ila on iki yaşları arasındadır. Bu dönemlerde bir ağaçtanyılda yaklaşık 1 kg. yakın kahve elde edilebilir. Bu yaşlardan sonra ise verim kademeli bir şekilde düşer. Dünyada yıllık kahve üretimi 3,5 milyon tondur. Buna göre kahve, dünyadapetrolde sonra en büyük ticaret hacmine sahip olan bir üründür.Kahvenin yaklaşık yetmiş türü olmasına rağmen yalnızca *coffea arabica* ve *coffea robusta* adlı türlerin tarımı yapılmaktadır. Arabica çekirdeklerinden üretilen kahve, Robusta'ya göre daha az kafein 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.<sup>49</sup>

Kahve meyvesi kabuklarından ayıklanarak sarımsak renkli kahve çekirdeği ortaya çıkarılır. Yeşilimsi sarı renkteki kahve tanecikleri yaklaşık 200 santigrat derecede on ila on ikidakika kavrulur. Üretilmesi amaçlanan kahve türüne göre kavurma biçimi farklıdır. Kavurma işlemi sırasında kahve çekirdekleri ağırlıklarının beşte birini kaybederler.Buna mukabil, hacimlerinde ise % 11-12 oranında bir artış meydana gelir.Bu muameleye tabi tutulmasının başlıca nedeni, çiğken pek hissedilmeyen rayihasını 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 muteber sayılır. Fiyatları da diğerlerine nazaran daha pahalıdır.<sup>50</sup>

<sup>48</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 54.

<sup>49</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 54.

<sup>50</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 54.

## 2.4.Kahve Kavurma İşlemi

Kahve üretim sürecinde en kısa süren ancak en önemli ve en dikkat gerektiren aşama kavurmadır. Bu işlem büyük bir sorumluluk gerektirir. Çünkü bir anlık dikkatsizlik zaman ve para kaybına yol açarak tarladan üretime yüzlerce insanın sarf ettiği emeği boşa çıkarabilir.

Kavurma sırasında uygulanan ısı ile yeşil kahve çekirdekleri, orijinal açık yeşil renklerinden kahverengiye dönüşürler. Hacim olarak artarak su kaybederler. Bu işlem öncesinde hiçbir aroma ve kokuya sahip olmayan kahve çekirdekleri, kavurma sırasında içlerinde gizli olan 900'den fazla aromayı açığa çıkarırlar.

Üretilmesi amaçlanan kahve türüne göre kavurma biçimi farklıdır. Türk kahvesi genellikle sıcak hava akımı yöntemiyle 8-10 dakika aralığında kavrulmaktadır.<sup>51</sup> Kavurma işinde tava ve tambur olmak üzere iki çeşit kavurucu kullanılırdı. Tavalar sıcak demirden dövme tekniğiyle elde üretilir, nadiren pişmiş topraktan olanlarına da rastlanırdı. Uzun saplı kavurucuların bazıları katlanabilir saplıydı. Bazı büyük tavalara ise, ateşe kolay sürülmeleri için tekerlekli imal edilmişti. Yine bazılarının, üzerlerine zincirle bağlanmış kavurma kaşığı da vardı. Kavurma işlemi ocak ya da mangal üstünde yapılırdı. İnce sacdan imal edilmiş olan tambur tipi kavurucular, küçük dörtgen bir mangalın üstüne monte edilmiş elle çevrilen silindir bir gövdeden oluşurdu.

Kavurma müddeti arttıkça kahvenin içim sertliği buna bağlı olarak artmaktadır. Kavurma işlemi kahvenin aromasını meydana çıkarmaktadır. Bu aromayı kalıcı kılmak doğru anda yapılan şok soğutmaya bağlıdır. Kahve kavrulurken gaz açığa çıkar. Bu nedenle kahve kavrulduktan sonra eleklerde karıştırılarak havalandırılmaktadır.<sup>52</sup>

Kahve kavurmanın en basit yolu, yeşil kahve çekirdeklerini alıp birtavaya koyup ısıtmaya başlamak olacaktır. Bu pratik yolun en önemli dezavantajı, kahve çekirdeklerinin homojen ve istenilen seviyede kavulmasının zor olmasıdır.

<sup>51</sup>Meltem Duran, "Kahve Etüdü", **Dış Ticaret Araştırma Servisi**, Mart, 2004, s.1.

<sup>52</sup>Meltem Duran, a.g.e., s.1.

Kahveyi kavurduktan sonra en dikkat edilmesi gereken nokta, çekirdeklerin soğutulmasıdır. Kavrulmuş kahve çekirdekleri, ağaçtan elle yontularak yapılmış kahve boşaltma oluğu bulunan soğutucuya aktarılırdı. Eğer kahve çekirdekleri kendi hallerine bırakılırsa, çekirdekler içlerine aldıkları ısı ile kavrulmaya devam eder. Soğutma işlemi için eskiden ahşap soğutucular kullanılırdı. Eski zamanlarda tahtadan yapılan soğutma araç-gereçleri ile kahvenin kavrulduktan sonra için için yanmasının önüne geçmek ve fazla kavrulmuş tadının ve aromasının acılaşmasını engellemeye çalışılırdı.

Yeşil kahve tanelerinde uçucu yağ, sabit yağ, tanen ve %0,8-2,5 oranında kafein alkaloid bulunmaktadır. Bileşimindeki kafeinden dolayı kahvenin beyin ve kalp etkinliğini uyarıcı, ayrıca idrar söktürücü etkileri söz konusudur. Bu sebeple kavrulmuş kahveden hazırlanan sulu çözeltiler uyku giderici, baş ağrılarını azaltıcı, kalp kuvvetlendirici, hazmettirici ve alkaloid zehirlenmelerde panzehir olarak kullanılmaktadır.<sup>53</sup>

## 2.5. Kahvenin Öğütülmesi

Kaliteli ve içimi güzel olan bir kahvenin ortaya çıkması için yeni bir aşamaya ihtiyaç vardır ki o da kavrulmuş ve soğutulmuş olan kahve çekirdeklerinin itinalı bir şekilde öğütülmesidir.

Yapılacak kahve çeşidine göre uygun incelikte çekirdeklerin öğütülmesi oldukça önemli bir aşamadır. Türk kahvesi lezzeti iyice ortaya çıksın diye ince öğütülmektedir.<sup>54</sup>

Her kahve türü ayrı şekilde öğütülür. Bu öğütme işlemi en inceden kalına doğru yapılmaktadır; Türk Kahvesi, Aromalı Türk kahveleri, Osmanlı dibek kahvesi, Özel koyu Türk kahvesi, %80 kafeinsiz Türk kahvesi. Türk Kahvesi diğer kahve türleri ile kıyaslandığında onlara göre göre çok daha zor sayılabilecek bir öğütme aşamasından geçer. Çünkü çok ince olması gereken kahvenin, oldukça hassas ayarlarla yapılması ve öğütme ile ilgili aşamaların büyük bir

<sup>53</sup>Meltem Duran, "Kahve Etüdü", **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart 2004, s.1.

<sup>54</sup>Meltem Duran, a.g.e., s.1-2.

ustalıkla takip edilmesi icap eder. Bu yüzden de Türk Kahvesi ancak özel değirmenlerde öğütülebilir.

Öğütülmeye, diğer bir ifadeyle çekilmeye hazır olan kahve çekirdekleri dibek veya havanlarda iyice dövülür ya da çeşitli görünüşteki değirmenlerde güzelce çekilirdi. Kahve öğütülme işlemi sırasında uzun senelerden beri kullanılan dibek; ağaç, mermer veya taş malzemeden elle yontma tekniği ile havan ise bronz döküm olarak üretilirdi. Uzun yıllar kahve öğütülmesi bu dibekler ile yapılırdı. Günümüzde ise bazı kahvehanelerde bu dibeklerin eskiyi yaşatmak adına kullanıldığı veya kullanılmayıp bir köşede sergilendiği bilinmektedir.

Kahvenin içilebilmesi için yapılması gereken aşamalardan birisi olan öğütülme işlemi çeşitli ebatlarda yapılan dibeklerde tokmak marifetiyle veya malzeme daha az ishavaneli ile yapılırdı. El değirmeni ve yer değirmeni olarak iki tür değirmen bu iş için tercih edilirdi. Pirinçten imal edilen el değirmenlerinin, tutulan kısmı ağaç olanları da bulunmaktadır. Ancak çoğunlukla araç gereçlerin mekanik aksamı demirden imal edilirdi. Tutma yerlerinin çıkıntılı yapılması ile de tutma ve iş görme sırasında daha sağlam iş yapmaya elin terlemesi ile meydana gelebilecek olan kaymaları engelleme amacı söz konusuydu. Yer değirmenleri ise, hem ağaç hem de pirinçten olabildi. Bu yöreden yöreye veya ülkeden ülkeye değişiklik arz ederdi.

## **2.6.Kahve'nin Üretim ve Tüketim Durumu**

Dünyada yıllık olarak kahve üretiminin yaklaşık olarak 8 milyon ton olduğu bilinmektedir. Kahve tarımında elbette iklimsel özelliğin ana belirleyicisi olan coğrafi konumun önemli bir yeri vardır. Çünkü kahve her iklimde yetişen bir bitki türü değildir.

Dünyada en fazla kahve üretimi Brezilya tarafından yapılmaktadır. Brezilya'yı Vietnam Kolombiya, , Endonezya takip etmektedir. 2002 yılında dünya kahve üretimi 7.667.536 ton olurken, 2003 yılında üretim 7.175.778 tona gerilemiştir.<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup>Meltem Duran, a.g.e., s. 8.

## 2.7.Dünyada ve Türkiye’de Kahve Tüketimi

Türkiye kahve tüketiminde Avrupa’ya göre oldukça gerilerde kalmaktadır. Türk kahvesi, hazır kahve ve filtreli kahve olmak üzere üç ayrı şekilde tüketicilere sunulan kahve ülkemizde yeterince tüketilmemektedir. Avrupa’da kişi başına yıllık kahve tüketimi yaklaşık olarak 5-6 kilo olup tüketim İskandinav ülkelerinde 11-12 kiloya kadar yükselmektedir. Türkiye’de ise tüketim kişi başına yılda 250 gramdır. İtalya’da çalışanların, günde 41 dakikalarını kahve içerek geçirdiği saptanmıştır. Türkiye’de kahve tüketimi kişi başına hazır yıllık 10-12 fincan olurken, Avrupa’da 175-200 fincan, filtreli kahve ise Türkiye’de 1 fincan dolaylarında iken Avrupa’da 560-600 fincan düzeyinde bulunmaktadır.<sup>56</sup>

Türkiye’de toplam tüketimin %75’i Türk kahvesinden, %25’i hazır, çekirdek, filtre gibi kahvelerden meydana gelmektedir.

---

<sup>56</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”, **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart, 2004. s. 8.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### KAHVENİN SERÜVENİ

#### 3.1.Kahvenin İslâm Diyarında Yayılması

Kahvenin nerede ve nasıl ortaya çıktığı meselesi nasıl tartışmalı bir konu ise yayılması konusu da oldukça tartışmalıdır. Kahve 16. yüzyıla gelindiğinde neredeyse bütün İslam memleketlerinde bilinen bir içecek olmasına rağmen bu yüzyıla kadar olan serüveni bilinmezlikler ile doludur. Ancak bu konuda bazı varsayımlar elbette vardır.

Kahvenin yayılışı elbette ki kahvehanelerin ortaya çıkması ile yakından ilgili bir konudur. Kahvehanelerin ortaya çıkışı konusundaki tarihi gelişim de yazılı kaynaklardan çok sözel aktarımlarla günümüze kadar gelebilmiştir. Bu konuda tarihsel veri ve belge konusunda oldukça sıkıntı yaşanmaktadır. Hangi kaynaklardan alındığı pek açık olmayan ve sayısı bir hayli fazla olan birbirine benzeyen çeşitli efsanelerden konuyla ilgili temel verilere ulaşma çabasının güvenilir bir yöntem olduğunu ifade etmek mümkün görünmemektedir. Bu yüzden geç dönem Arap yazarları da kahvenin kökeni hakkında mevcut durumda büyük bir boşluk olduğunun farkına vararak ellerindeki malzemeyi zenginleştirip hayal dünyasının da etkisiyle dinsel efsanelere oldukça fazla yer vermişlerdir.<sup>57</sup>

Kahvenin kökeni gibi, İslâm toplumlarına hangi vasıta ile yayıldığına ilişkin bilgiler de tarihin karanlık sayfalarına gizlenmiştir. Yemen’de ortaya çıktığı, 16. yüzyılda tüm İslâm dünyasında tanındığı, içildiği ve kahvehanelerin yavaş yavaş toplumsal hayatta yer aldığı

---

<sup>57</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 8.



konusunda fikir birliği bulunmasına rağmen, bunun nasıl gerçekleştiğine dair varsayımlar gerek ülkeler arasında veya gerekse kültürler arasında çeşitli farklılık göstermektedir.

Kahvenin ilk kullanımına 1000 yıllarında Habeşistan’da un haline getirip hamura karıştırılarak ekmek yapımında rastlanmaktadır. Kahvenin ilk kullanımı olan ekmek yapımına 1000 yıllarında Habeşistan’da rastlanmaktadır.<sup>58</sup> Bir içecek olarak ise 14. yüzyılda kullanılmaya başlanan kahvenin ilk defa nasıl ortaya çıktığı konusunda eski kaynaklarda farklı hikâyeler yer alsa da, öteden beri kahvenin anavatanı olarak Yemen bilinmektedir. Htt bunu destekleyici bir bilgi olarak “**Kahve Yemen’den gelir!**” özdeyişi gösterilebilir.<sup>59</sup>

### 3.2.Sûfilerin Etkisi

Kahvenin başka bölgelere taşınması da muhtemelen, tüccar ya da tarikat mensubu olup Yemen dışına çıkan kişiler aracılığıyla olmuştur. Kahvenin Yemen’de bir aşınalık kazanması ve bu ülkeden geçen hemen her zengine öğretilmesi onun içilmeye başlaması olarak gösterilebilir.<sup>60</sup>

Bugün sanıldığının aksine sufler, dünyadan elini eteğini çekmiş, kimseyle görüşmeyen “*mnzev*” kimselerdeğillerdir. Hayatın içinde, hayatın gerçekleri ile ünsiyet etmekten kaçınmayan ve hayatı Allah’ın programı olarak gören kimselerdi.

Maneviyat da velyet ilmini tahsil etmek ve Allah’a yakınlık bulmak amacı ile Mürşid elinde yetişerek seyr-i slk’da bulunan salıklar belirli bir nefsi terakkiye geldiklerinde kendilerine Mürşid’leri tarafından seyahat verilirdi. Bunda amaç onların sadece yeni yerler görmelerini sağlamak değil, farklı meşrepteki insanları tanıyarak Allah’ın onlardaki zuhur mertebelerine şahit olmak ve Allah’ı daha iyi idrak etmektir. Yani bu seyahat esasta onların manev eğitimlerinin bir parçası idi. İşte dervişlerin bu seyahatleri sırasında bildikleri ve kullandıkları kahvenin, derghtan dergha, diyardan diyara yayıldığı düşünülebilir.

<sup>58</sup>Selin şahbaz, a.g.e.,s. 8.

<sup>59</sup>Selin şahbaz, a.g.e., s. 8.

<sup>60</sup>Selin şahbaz, a.g.e., s. 9.

Gündelik hayatta herkes gibi geçimlerinin peşinde koşan; esnaf, amale ve tüccarlargün içinde sıradan insanlarla iletişim ve etkileşim içinde olan sufiler, kahveyi gündelik hayata da taşımışlardır. Böylece içecek, küçük bir azınlığın tekeli olmaktan çıkmış ve toplumsal hayatta rağbet bulmuştur. Kahvenin bu yayılışı İslam coğrafyasında sufilerin etkisi ile ortaya çıkmıştır. 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 muradı ile yurtlarından getirdikleri kahveyi buradaki insanlara para mukabilinde satmışlardır.<sup>61</sup>

Kahvenin nasıl yapılacağını ve nasıl içileceğini de bu öğrenciler ve sufiler öğretmiş olmalıdır. Çok zaman geçmeden medresenin çevresinde 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 esma-i celile-i ilâhîyeden olan "ya Kavî" diye zikretmektir. Şeyh Abdullah el-Aydarûs'a göre râtib'den önce Kur'an-ı Kerîm'den Fatiha okunur. Şeyh İsmail Bâ Alavî'den nakledilen bir rivayete göre ise râtib olarak dört defa Yasin-i şerif ile birlikte, Hz. Peygamber (s.a.v) için yüz tasliye okunmaktadır<sup>62</sup> ("*Sallâllahü Aleyhi Vesellem*" diyerek dua etmek.)

### 3.3. Tüccarların Etkisi.

Arabistan'a Arap tacirler tarafından getirildikten sonra 15.yy'da Yemen'de tarımı yapılmaya başlanan kahve, iki yüzyıl boyunca Arapların tekelinde kalmıştır. O senelerde tüketimin hemen hemen tamamına yakını ise Yemen'den sağlanmıştır.<sup>63</sup>

<sup>61</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.61.

<sup>62</sup>Arendok'dan akt. Yahya Kemal Taştan, Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt Iı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 61.

<sup>63</sup>Abdurrahman Kılıç, "Tulumbacı Kahvehaneleri", **Yangın ve Güvenlik**, Sayı 56, (2001), s., 8-12.

Yemen’de içeceğe tesadüf eden ve kuvvetle muhtemel kiçevredeki sufiler ve esnafla temas halinde olan farklı coğrafyalardan gelmiş tüccarlar, bu içimi gayet güzel ve hoş kokulu içeceği tatmış ve ülkelerine dönerken yanlarında ağız sıkıca bağlanmış denkle içinde birkaç yük kahve de götürmüşlerdir. Şenliklerdeve panayırlarda da kahvenin fazlacaiçildiği yerler olmuştur. Bu durumda kahvenin eğlence hayatına da sirayet ettiği görülmektedir. Kahve artık toplumsal bir içecek olma yolunda ilerliyordu. Evliya Çelebi, Mısırlı Şeyh Tantalı Ahmed Bedevî’nin mevlûd-ı şerîfi adına icra edilentörenlerde Mısır’dan, Şam’dan, Halep’ten Acem’den Tanta’ya gelen ayân-ı eşrâf ve fakir fukarayı ağırlayan 600 çadır kahvesinin olduğunu ve her bir kahvenin ikişer bin insan aldığını yazmaktadır.<sup>64</sup>

Müslüman tacirler eliyle Cidde, Kahire, Yemen şehirlerinden İskenderiye’ye deniz tarikiyle gelen kahve, daha çok büyük depoların ve kahve işleme kısmının bulunduğu Eminönü’nden tüm İstanbul’asevk edilmiştir.<sup>65</sup>

Kahve Osmanlı tüccarları aracılığıyla 1615 yıllarında Avrupa’ya taşınmıştır. İlk olarak İtalya’ya giden kahve “**müslüman içeceği**” olarak tarif ve tavsif edilmiş ve mesafeli durulmuştur. Kahve içecek olanlarında Müslüman olacağı söylenerek insanların kahveden uzak durması temin edilmeye çalışılmıştır. 1620 yılında Papa II. Clementus kahveyikesin olarak yasaklanmış ve kahve içenlerin aforoz edileceğini ilan etmiştir.

Özellikle de ilk açılan kahvehanelerin kentin başlıca ticaret merkezlerinden biri olan ve bir liman şehri olarak tanımlanan Tahtakale’de kurulması, İstanbul’a ticaret amacıyla gelen tüccarlar başta olmak üzere her türlü insanı buraya çekmiştir. Karmaşık bir nüfus yapısına sahip olan Tahtakale, Haliç’teki ticari iskelelerle de bağlantılı olması nedeniyle, İstanbul’un dış dünyaya açılan önemli kültür merkezidir. Bu yönüyle bir ikamet alanından çok ticaret merkezi kimliğiyle ön plana çıkan Tahtakale’nin çoğunluk müşterisini esnaf tabakası oluşturmuştur.<sup>66</sup>

<sup>64</sup>Evliya Çelebi’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 11 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. S. 61.

<sup>65</sup>Burçak Evren, 1996; Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. S.10.

<sup>66</sup>Selin Şahbaz, Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 41.

### 3.4.Hacıların etkisi

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.<sup>67</sup>

Panayırlar ve şenlikler de kahvelerin bolca tüketildiği alanlar olmuştur. Evliya Çelebi, Mısır evliyasından 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.<sup>68</sup>

### 3.5.Kahve'nin Osmanlı Devleti'ndeki Serüveni

Kahvenin Osmanlı ülkesine kesin olarak ne zaman girdiği, İstanbul, Anadolu ve Rumeli'de hangi tarihten itibaren kullanılmaya başlandığı konusunda birbirinden farklı görüşler vardır. Kâtib Çelebi'nin 1543 yılında gemilerle İstanbul'a kahve geldiğini, fakat ulemâ tarafından aleyhine verilen fetvalar sebebiyle tepki gördüğünü yazması ve Cezîrî'nin de İstanbul'da padişahın kahveyi yasakladığı haberlerinin aynı yıl hac mevsiminde Mekke'de yayıldığını belirtmesi kahvenin çok daha önceleri İstanbul'da tüketilmeye başlandığını bizlere göstermektedir. XVI. yüzyılın başlarından itibaren kahvehanelerin kapatılmasına ait hükümlerin varlığı da kahvenin daha erken tarihlerde kullanıldığına işaret etmektedir.

Kahvenin anavatanı olarak gösterilen yer Afrika kıtasında Etiyopya'nın güneyinde adı Kaffa olan bir yerdir. Ortaçağın geç dönemlerinde, kahve ağacı Arabistan'a getirilmiş ve kahve tarımı

<sup>67</sup>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. Yahya Kemal Taştan, "Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü". **Akademik Bakış**, Cilt 2, Sayı 4 Yaz 2009.

<sup>68</sup>Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, **Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, c.10, s.326

ilk kez burada geliştirilmeye başlanmıştır. Arabistan bölgesinde bir içecek olarak yaygınlık kazandıktan sonra, Mekke'ye hacı olmak için gelen Müslümanlarelile kahve, Hindistan, Mısır, Endonezya ve Anadolu gibi yerlerde yayılma olanağı bulmuştur.

Kâtip Çelebi'den nakledildiğine göre Şeyh Şazeli, (Ebul Hasan Ali Bin Abdullah Abdulcabbar el Şerif el Zarcilli) 1258 senesindehacc görevini ifa etmek üzere yola çıktığında müridi olan Şeyh Ahmed ile sohbe daldıkları sırada kendisine verilen kahve çekirdeklerini kaynatarak içmiştir. Bundan dolayı Şeyh Şazeli, kahveci esnafı tarafından "**pir**" kabul edilir. Bu kabule bağlı olarak, Osmanlı'nın son dönemlerine kadar İstanbul'un kurukahveci esnafı veyahut kahvehaneleri "*Ya Hazreti Şeyh Şazeli*" levhalarını dükkânlarından eksik etmemişlerdir.<sup>69</sup> Bu levhalar o dönemde yabancı seyyahlar tarafından yapılan bazı gravürlerde de açıkça görülmektedir.

Şeyh Şazeli'nin kurucusu olduğu tarikat Osmanlı içerisinde oldukça yaygınlaşmış bu yolla kahve Osmanlı coğrafyasına (Avrupa'ya) yayılmıştır. Bu sebeple kahvenin yayılmasında tarikatların ve sufilerin etkisinin çok olduğu muhakkaktır.

Tüm kahvecilerin pîri olarak anılan Şeyh Şazelî hakkında, eski İstanbul kahvehanelerinin duvarlarında asılı duran övgü sözleri bulunurdu. O çerçeveler içinde; **“Her seherde besmeyleyle açılır dükkânımız, Hazreti Şazelî’dir pirimiz, üstadımız. Bu kahve öyle bir kahvedir ki her usulü bâ sefa İçinde sâkin olanlar çekmesün asla cefa”** diye yazardı. Burada bir hususa daha dikkat çekmek yerinde olacaktır; Şeyh Şazeli ile ilgili olarak bahse konu yazı diğer bazı yani kahve ile ilgili olmayan bazı esnaflar tarafından da kullanılırdı.

Fransız Tarihçi Fernand Braudel, kahvenin Osmanlı Devleti’nde ilk defa 1511 tarihinde kullanılmayabaşlandığını iddia etmektedir. Oysa Peçevî İbrahim Efendi, kahveninİstanbul’a ilk defa H. 962 (M. 1554) yılında girdiğini ve bu tarihten önceRumeli’de kahve ve kahvehanenin

<sup>69</sup>Abdulkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul** Cilt II.İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları - 3022 Şehir Monografileri - 17. Hazırlayan: Filiz Özdem. I. Baskı: İstanbul, Aralık 2009, s.123.

bilinmediğini yazmaktadır.<sup>70</sup>Buna mukabil Kâtip Çelebi, 1543 senesinde İstanbul halkının kahveyle ünsiyet ettiğini kaydetmektedir. Osmanlılar tarafından kahve, muhtemelen Mısır'ın fethinden sonra idrak edilmiş, ancak kahvehanelerin açılması, yüzyılın sonlarına doğru mümkün olmuştur. Halkın pek aşına olmadığı bu içeceğe ilk tepkiler de, İslâm dünyasındaki varlığından haberdar olan ulema arasında yükselmiştir. Kahveyükleri İstanbul limanına indirilirken bu kara içeceğin haram olup olmadığına ilişkin tartışmalar hemen akabinde başlamıştır. Yeni olan her şeye olan reaksiyon bid'at zan ve zehabıyla birleşince bu durum özellikle ulema arasında şiddetli zaman geçtikçe artacak bir tartışmayı da beraberinde getirecektir.

Peçevî ve Gelibolulu Mustafa Âli'nin ittifakla bildirdiklerine göre Halepli Hakem (Hekim) ile Şamlı Şems adında iki kişi İstanbul'agele Tahtakale'de (Taht-ü'l Kale) büyük bir dükkân kiralayıp kahve satmaya ve kahvehane işletmeye başlamışlardır.<sup>71</sup>

Peçevî'nin yazdıklarına göre; ilk kahvehane Tahtakale'de, Suriyeli iki kişi tarafından kahve satan karşılıklı iki kahve dükkânı şeklinde kurulmuştur. Ancak kimi çalışmalarda bu bilgiler bazı değişikliğe uğrar. Mekân bazen Kapalıçarşı, bazen Tahtakale olur. Kahvehane sayısı bazen bir, bazen iki olur. Bu konu ile ilgili olarak da kat'i olarak kabul edilen bir bilgi söz konusu değildir. Birçok durumda da, ikincil kaynaklarda yer alan bazı bilgiler doğru bilgiler olarak kabul edilir ve bu bilgiler üzerinden çok çeşitli kavramsal tartışmalar devam eder gider.<sup>72</sup>

Tarihçi İbrahim Peçevî; bu bilgileri ilk kahvehanelerin İstanbul'da açılmasından yaklaşık yüzyıl sonra kaydetmektedir. Devrinin kendisine mahsus olan bakış açısıyla terennüm ettiği bu anlatıyı, tarihî gerçek olarak kabul edebilmek ise zor gözükmektedir. Nitekim Hafız Hüseyin

<sup>70</sup>Braudel'den akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 63.

<sup>71</sup>Peçevî'den akt. Taştan, a.g.e., s. 64.

<sup>72</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü." **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, s. 237-256

Ayvansarayî'nin ilk kahvehanelere ilişkin tarih düşürdüğü mısraa ("Kahvehâne mahall-i eğlence") göre ilk kahvehaneler yine İstanbul'da 1551 senesinde açılmıştır.<sup>73</sup>

Payitahttaki Müslümanların aşına olmadıklarıbu durum üzerine şairler tarih düşürmüşlerdir. *Kahve-hâne mahall-i eğlencemısraı*, ilk kahvehanenin açıldığı H. 959 (M. 1551) senesine denk düşmektedir.<sup>74</sup>

Kahvenin ne zaman açıldığı ile ilgili olarak pekçok kaynakta birbirinden farklı değişik tarihler zikredilmektedir. 1554 yılında açıldığını iddia edenler olduğu gibi<sup>75</sup> İsmail Hami Danişmed'e göre ise kahvenin İstanbul'a ilk Kanuni devrine tesadüf eden 1555 senesinde getirilmiş olduğundan bahsedilir.<sup>76</sup>

Kahvenin İstanbul'a ilk gelişi ile ilgili Saraçgil'in ve Hattox'un ifadeleri de birbirini destekler mahiyettedir. Saraçgil de ifadelerini Peçevi Tarihi'ne dayandırarak, İstanbul'da ilk kahvehanelerin, 1555 yılında, muhtemelen sultanın onayıyla açıldığını söyler.<sup>77</sup> Benzer ifadeler Hattox tarafından da aynen zikredilir. Hattox da kaynaklara göre, Hakem ve Şems adlı iki Suriyelinin, 16. yüzyıl ortalarında kahve alışkanlığının İstanbul Türkleri arasında yayılmasını sağlayarak bir servet edindiklerini söyler.<sup>78</sup> Bu durumda Hakem ile Şems'in açtığı kahvehanenin İstanbullularca pek rağbet gördüğü sonucunu çıkarmak da mümkündür. Nitekim sadece İstanbul'da değil kahve her gittiği yerde kısa süre içerisinde insanlar tarafından oldukça büyük rağbet görmekte ve kahveye gösterilen ilgi çığ gibi büyümekteydi.

<sup>73</sup>Hafız Hüseyin Ayvansarayî, **Mecmuâ-yı Tevârih**, F. Ç. Derin Ve V. Çabuk (Haz.), İstanbul: Türk Tarih Kurumu, 1985, S. 429. Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256

<sup>74</sup>Açıkgöz'den akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 64.

<sup>75</sup>Özkoçak'tan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", *Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World*, sayı: 2., 2011, s. 13.

<sup>76</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1962, s. 43.

<sup>77</sup>Saraçgil'den akt. Adem Balkaya; "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013., 2013, s. 884.

<sup>78</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni.**Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri**.İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996. 1996, s. 64.

İlk önce Habeşistan ve Yemen'de, ardından Mekke'de ve Kahire'de tanınan kahve, Solakzade'ye göre Yavuz Sultan Selim'in Memlûklere yönelik olarak yaptığı Mısır seferini (1517) takip eden yıllarda Müslüman tüccarlarıyla-Yemen, Cidde, Kahire ve İskenderiye tarihiyle- İstanbul'a getirilmiştir. Gündelik hayatta şöhret bulması insanlar tarafından tanınarak yaygınlaşması ise Kanuni Sultan Süleyman devrinde olmuştur. Türk elçileri Süleyman Ağa tarafından Parislilere, Mehmet Ağa tarafından Viyanalılara tanıtılan kahve zamanla bütün Orta Avrupa'ya yayılmıştır.<sup>79</sup> Bu durumda kahvenin Avrupa'ya Türkler eliyle ulaştırıldığı görülmektedir.

Kahve, 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren önemli bir ticaret kalemi olup bu durum devletlerin nazar-ı dikkatini çekmiş ve bunun sonucunda kahve vergiyebağlanmış. Kısa bir süre içinde devletlerin için önemli bir gelir kaynağı durumuna gelmiştir. Kahve ticareti 18. yüzyılın sonlarına kadar iltizam usulüne göre yapılmıştır. Bir zaman sonra kahve artık bir ihtiyaç maddesi olmaktan çok lüks tüketim maddesi olarak görülmüş bunun üzerine de kahve ile ilgili ek vergilerin konulması ve kahvenin fiyatının artması söz konusu olmuştur.

Kahve ilk olarak Türk elçileri tarafından Avrupa'ya tanıtılmış olsa da 18. yüzyılın ilk yarısından itibaren Osmanlı'nın kahve ihtiyacının çoğu Amerikan adalarından Avrupalılar eliyle karşılanmıştır. İstanbul'a çekirdek halinde gelen kahve, Eminönü'nde tahmislerde kavrulduktan sonra Yeniçeri teşkilatına bağlı Tahmis Ocağı tarafından denetlenerek dibeklerde öğütülmüş ve perakendeci esnafa böylece dağılmıştır.<sup>80</sup>

Osmanlı döneminde kahvehanelere ilişkin olarak değişmez bir siyaset izlenmemiştir. İlk açıldığı Kanuni döneminden sonra birçok kez tamamen kapatılmaya çalışılmış ama bu süreler hiç bir zaman yirmi yılı geçmemiştir. Sürekli kapatılmamasının nedeni, devletin modernleşmesi ve dolayısıyla zaman içerisinde daha az şiddete başvurması veya kahvehanelerin devlet gözünde

<sup>79</sup> Abdülkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul..** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları. 3022. Aralık 2009, s. 123.

<sup>80</sup> Abdülkadir Emeksiz, a.g.e s. 123.



daha olumlu mekânlar haline gelmesi sayılabilmektedir. Kahvehanelerin bazı dönemlerde kapatılmasının nedeninin ise toplumsal hareketlerin önlenmesi için olduğu belirtilmektedir. 19. yüzyılda İstanbul’u ziyaret eden seyyah Charles White, İstanbul kahvehanelerinden söz ederken; *“Burada mahallenin dedikoduya ve her şeyi bilmeye meraklı olanları hem özel hem de kamu meselelerini konuşmak üzere bir araya gelir. Bu yüzden kahvehaneler polis tarafından gözlenir; ve hatta birçok durumda kahveciler maaşlı hafiyelerdir”* demektedir.<sup>81</sup>

XVIII. yüzyılın önemli padişahları arasında sayılan Sultan III.Selim döneminde, 1798 yılına ait fermanda kahvehanelerde devletin eleştirilmesi yasaklanmakta ve bu fermana uymayanların derdest edilip cezalandırılacakları belirtilmektedir.

*“Kahvehâne ve berber dükkânları kapatılıp yıkılarak, gerek dükkân sahipleri ve gerek faydasız ve boş laf söylemeğe cüretidenler yakalanıp ve cezalandırılıp ve sürülmek lazım gelüp, ancak bir defa önce tembih ile ikaz edilerek merhametle hükmedene uygun olmakla bu defa cümleye tembih ve ikaz için o türlü dükkânlardan en kötü şöhretli olanlar kapatılıp yıkılarak ve sahipleri sürülüp ve her semtün hâkimler ve zâbitlerine başka başka fermân-ı âlî ile tembih olunmağla bundan sonra kahve ve berber dükkânlarında ve diğer dükkânlarda ve halkın toplandığı yerlerde ve ricâl-i Devlet-i Aliyye dairelerinde ve hademe ve katipler arasında vazîfesi olmayan devlet işlerine dâir söz söylemeye cesaret eder her kim olur ise yanında bulunanlarla beraber yakalanıp ve diğerlerine ibret için cezalandırılıp ve hükm-i siyaset icra kılınmak için taraf taraf mahsus tebdiller ve tebdil olduğu bilinmeyecek âdemler tayin olunsun.”*<sup>82</sup>

Çok büyük bir bölümü Müslüman olan kahvehane sahiplerinin her üç kahvehane sahibinden birisinin bostani, beşe, odabaşı, vb. yeniçeri unvanları taşıdığı, esnaflıkla uğraşan her iki yeniçeriden birisinin kahvehane sahibi olduğu belirtilmektedir.D'Ohsson'a 18. Yüzyılda da

<sup>81</sup>Cengiz Kırılı, “Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı’da Sosyal Kontrol”, **Toplum ve Bilim Dergisi**. 2000, .s.83

<sup>82</sup>Cengiz Kırılı, a.g.e.,s. 83.

İstanbul'un hemen hemen her sokağında kahvehaneler görmüştür. Bunlar çoklu köşk biçiminde ve hep güzel manzaralı iç açıcı yerlerde kaim olan yapılardır.<sup>83</sup>

Zamanla kahvehaneler şekil değiştirmiş, 18.yy sonlarında ve 19.yy başlarında özellikle yeniçerilerin devam ettikleri kahvehaneler pekçok yolsuzlukların, zorbalıkların yapıldığı fesad yuvaları haline gelmiştir. Yeniçeri kahvehaneleri Boğaziçi kıyılarında, Galata, Tophane, Üsküdar gibi şehrin kıyı semtlerinde oldukça fazla bulunmaktaydı. Her yeniçeri ortası üyelerinin müdavimi oldukları kahvehane kapısının üzerinde balık, gemi, kılıç, hançer gibi çeşitli işaretler olurdu. Yeniçeri Ocağı'nın 1826 yılında II. Mahmut zamanında, kaldırılmasından sonra, (Vakayı Hayriye) İstanbul ve Boğaziçi'nde ne kadar kahvehane varsa hepsi yıktırılıp kapatılmıştır. Fakat kısa bir süre sonra kahvehaneler yeniden açılmış, bu tarihten sonra yeniçerilere ait kahvehane kültürünü tulumbacı teşkilatı devralmış ve II. Meşrutiyet yıllarına kadar sürdürmüştür.<sup>84</sup>

Sultan Abdülaziz devrinde (1861-1876) ve özellikle Sultan II. Abdülhamid devrinde (1876-1909) kahvehaneler altın çağlarını yaşamışlardır. Basın başta olmak üzere pek çok yasak uygulamada iken kahvehaneler bundan ayrı tutulmuştur. Bazı sultanlar kılık değiştirerek ya da görevlilerini kahvehanelere göndererek kendisini evinden daha serbest hissettiği mekânlarda halkın siyasi, sosyal ve ekonomik durumugözlemlenmiş, yönetime karşı halkın nabız tutulmuştur.<sup>85</sup>

Yemenli dervişlerin kahve içmeye başladığı ilk zamanlarda bu alışkanlığın kapsamına giren ve kahvehaneyi andıran hiçbir şeye rastlanmamaktadır. Bununla birlikte geç vakitlere kadar uykusuz kalmayı gerektiren zikir sırasında kahve içilmesi çok özel bir hususiyet arz ediyordu.<sup>86</sup>

<sup>83</sup>Salâh Birsell, **Kahveler Kitabı**, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001, s.35-36.

<sup>84</sup>Abdurrahman Kılıç, " Tulumbacı Kahvehaneleri", **Yangın ve Güvenlik**, Sayı 56, (2001), s. 8-12.

<sup>85</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul**. Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları. 3022. Aralık 2009, s. 124.

<sup>86</sup>Ralph S. Hattox. Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s.65.

16. yüzyıl başlarına gelindiğinde, zikrin başlangıcında kahve dağıtma ve içme alışkanlığına belirli bir tören eşlik etmeye başlamıştı. İbn Abdülgaffar, el- Ezher'deki Yemenli sufilerin benimsediği bu tür bir töreni şöyle nakletmektedir:

*“Kırmızı kilden yapılma büyük bir kaba (mâcûr) koydukları kahveyi her pazartesi ve cuma akşamı içerlerdi. Önderleri küçük bir kepçe ile kahveyi alır ve içmeleri için onlara verirdi. Kepçeyi sağa doğru elden ele geçirirlerken, bir yandan da alışılmış zikir sözlerinden birini, çoğunlukla da “La ilahe illallah el- Malik el-Hakk el Mubin” sözlerini bir ağızdan söylerlerdi.”<sup>87</sup>*

Hattox bu merasimi; *“Anlaşıldığı kadar böyle bir törenin toplumsal önemi, zikrin bir parçası olarak içeceği paylaşmanın, kahve içme ve ilahi söyleme eylemine beraber katılmanın getirdiği birlik havasından gelmektedir.”* Şeklinde tarif ettikten sonra yine gereksizce benzetmelerinden birisini kullanarak bu ibadeti Hristiyanların ekmek ve şarap ayinini çağrıştırdığını iddia etmektedir. Hattox'un **“ilahi söyleme”** olarak tarif ettiği şey ise<sup>88</sup> pek çok tarikatta pazartesi ve cuma günleri mutad olan evrad okunması ve zikir yapılmasıdır.

Dergâhlar asırlardan beri İslam coğrafyasının pek çok yerinde olduğu gibi Osmanlı coğrafyasında da en etkili kurumlardan olmuştur. Pek çok kimse belirli bir tarikata mensup olmuştur. Dergâh'lar sadece dini mekânlar değil aynı zamanda sosyal, kültürel ve ekonomik işlevleri olan ve üyelerinin sosyalleştiği mekânlardır. Bu mânâda kahvehaneler cami ve dergâhlardan farklı olarak insanların dinî gerekçeler olmadan bir araya gelerek sohbet ettikleri mekânlar olmuşlardır.

Dergâhlarda manevi yetişme Mürşid'in meşrebine göre zikir ve sohbet ağırlıklı veya ikisi bir arada olabiliyordu. Dergâhlarda manevi yetişmenin bir gereği olarak yapılan sohbetler salikin terakkisi ile yakından ilgiliydi. Kahvehanelerin açılması ile birlikte insanlar sosyalleşmek için farklı bir mecra bulmuş ve ağırlıklı olarak dünyevî konuların ağırlıkta olduğu sohbetler

<sup>87</sup>Ceziri'den akt. Ralph S. Hattox, a.g.e., s. 66.

<sup>88</sup>Ralph S. Hattox, a.g.e., s. 66.

kahvehanelerde yapılmaya başlamıştır.

Gayr-i müslimler için alternatif mekân meyhanelerdi. Ancak İslâm'da içki haram ve yasak olduğu için ve bu yasak pek çok müslüman tarafından titizlikle uygulandığı için sadece kahve içilen bir mekâna gitmek müslümanlar için cazip hâle gelmiştir.

İnsan için sohbet etmek sadece sosyalleşmek olarak kısıtlanmamalıdır. Sohbet etmek esasta, psikolojik bir ihtiyaçtır. Dergâhlarda bir Mürşid terbiyesinde seyr-i sülûk eden dervişler hem şeyhleri ile hem de kendi aralarında yaptıkları sohbetlerle bu ihtiyaçlarını karşılamışlardır.

Kahve, Osmanlı ülkesinde kısa zamanda çok beğenilerek saray mutfağında yerini alıp, saraydan konaklara, ardından evlere girmiş vediğer her gittiği yerde olduğu gibi İstanbul halkının kısa sürede tutkunu olduğu vazgeçilmez bir lezzet haline gelmiştir. Kahve ve içildiği mekân olan kahvehaneler, zaman içinde sosyal yaşamın ayrılmaz bir parçası olmuştur. Böylece dünyada hiçbir içeceğin sahip olamadığı ölçüde bir kültür doğmuştur.<sup>89</sup>

Kahvenin Osmanlı ülkesine girmesi ile birlikte kendisine has bir kültür oluşturduğu söylenebilir. Kahve, kakule, akamber, cezve, fincan, zarf vs. gibi çeşitli malzemelerin temin edilmesi, kahvenin zevke ve isteğe göre pişirilerek hazırlanması ve son aşama olan kahve ikramı başlı başına bir merasim havasında cereyan ediyordu. Özellikle saray teşrifatında ve konaklarda bu merasim başlı başına tören havasında icra olunurdu.<sup>90</sup>

Sarayda da kahve önemli bir ikram geleneği ve teşrifatının 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. Her sene Rebiülevvel ayının on ikisinde Sultan Ahmed Camii'nde yapılan mevlid merasiminden sonra kahvecibaşı, cemaate kahve dağıtmıştır. “*Rikâp*”larda, Ramazan ve Kurban bayramlarının son günlerinde önemli devlet adamları saraya gelerek, rütbelere göre, darüssaade ağasının ve silâhtar ağanın odalarındaki kahve ikramından

<sup>89</sup>Kadir Ulusoy, “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü,”*Millî Folklor*, 2011, Yıl 23, Sayı 89, syf, 161.

<sup>90</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**. Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000. s. 25.

sonra padişahın huzuruna kabul edilmişlerdir. Padişahların tahta çıkışlarında, padişah hırka-i saadet dairesine avdet ettiğizaman, hazır olan vüzeraya arslanhane denilen yerlerde kahve ve tatlı ikram edilmesi vaki idi. Yine padişahın tahta çıktığı zamanlarda, hazine-i hümâyûnun denetlenmesi sırasında dışarıda bekleyen zevata ulûfe dağıtılırken yeniçeri ağasına da kahve sunulması gelenek hâlini almıştır. Elçilerin istikbal merasiminde de kahve içmek âdeti hâsıl olmuştur. Kahve, burada da konaklarda da saraydakine benzer merasimlerle sunulmuştur. Halk topraktan yapılmış fincanları, orta hâlliler gümüş fincanları, saray ve vüzera konakları ise altın, fağfuri ve çini zarfları tercih etmiştir. Padişah'a has kahvenin suyu Gümüşsuyu'ndan getirilmiştir. Bu amaçla görevli özel bir ocak vardır. Söz konusu ocak mensuplarının zabiti bostancıbaşı, âmirleri ise kahvecibaşıdır.<sup>91</sup>

Hızla tüm İstanbul'a yayılan kahvenin ortaya çıkmasından yaklaşık 30 yıl sonra, kahvenin toplumsal yönünü oluşturan kahvehaneler de açılmaya başlamıştır. Kahveler ibriklerle, güğümlerle pişirilip, büyük çini fincanlarla içilirdi.<sup>92</sup>

Kahvecibaşı teşkilâtının ne zaman ortaya çıktığına dair bilgilere tarihî kaynaklarda pek tesadüf edilmemektedir. Lâkin 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.<sup>93</sup>

Sarayın klâsik dönemin en önemli kurumu olan Topkapı'dan naklini takiben kahvecibaşılar mabeynci sıfatını kaybetmiş ve yalnızca özel günlerde hizmet görür hale gelmişlerdir. Bu onlar için bir anlamda tenzil-i rütbe olmuş oluyordu. 1 kasım 1922'de Saltanatın kaldırılmasına kadar süren bu kurumun başındakilere kahve takımları bir senet karşılığında verilmiş; kahvecibaşılar, kahve malzemelerinin kaybolmalarından bizzat sorumlu tutulmuşlardır.<sup>94</sup>

<sup>91</sup>Yaman'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II. - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 70-71.

<sup>92</sup>Kömeçoğlu'dan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011., s. 14.

<sup>93</sup>Uzunçarşılı'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt Iı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s.71.

<sup>94</sup>Pakalın'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 71.

Osmanlı saray ve konak haremlerinde misafirlere bir törenle kahve ikram edildiği bilinmektedir.

Knut Hamsun kahve ikramı ile ilgili olarak şöyle yazmıştır:

*"Zift gibi buruk bir tadı olan kahve, ufacık fincanlarda ikram ediliyordu. Biz de diğerleri gibi yapıp, aldığımız her yudumdan sonra fincanı çalkalıyor, telvesini içiyor, sonra da arkaya yaslanıp gözlerimizi tavana dikiyorduk. Birbirimize bakarak başımızı sallıyoruz, evet, şimdiye kadar hiç böyle bir şey içmemiştik. Yalnız bize biraz tadı geliyor. Hizmetkâra işaret edip, şekersiz kahve istediğimizi anlatmaya çalışıyoruz."*<sup>95</sup>

Osmanlı tarihçisi D' ohsonn şöyle diyor: " ... Doğu' nun bu içeceğe karşı olan ihtirası her türlü tahminlerin fevkindedir. Devletin bütün kademelerinde, erkekler, kadınlar, çocuklar, sadece kahvaltıda değil, öğle yemeğinden sonra, akşam yemeğinden sonra değil, günün her saatinde hiç tereddütsüz kahve içerler. Nerede olursa olsun, ister bir devlet büyüğü, ister bir şehirli, ister Müslüman, ister Hıristiyan olsun, ister evde, ister dükkânda, ister dairede, ister mağazada bulunsun; ister köyde, ister şehirde bir ziyarete gittiğiniz zaman, ev sahibi size mutlaka kahve ikram eder. Eğer ziyaret uzun sürerse; bir müddet sonra bir kahve daha, hatta biraz sonra bir üçüncü kahve gelir."<sup>96</sup>

### 3.6.Batı'da Kahve

Kahve'nin bir içecek olarak kullanılmaya başlanması öncelikle doğu toplumlarında görülmüş ve batıya çok daha sonra intikal etmiştir. Aynı şekilde kahvehaneler de öncelikle doğu toplumlarında ortaya çıkmış ve daha sonra batıya geçmiştir.

Batıda önceleri gizemli "saracen şarabı" diye anılmış ve çok geçmeden burjuvazinin, ticaretini en çok yaptığı ürünlerinden biri olmuştur. Kahvenin parasal getirisinin fazla olması halk nazarında çok hızlı bir şekilde kabul görmesi ve çokça alınıp satılan bir ürün haline gelmesi ile ilgilidir. Bu yönleriyle farklı yerlerden üreticileri ve tüketicileri, az gelişmiş ve gelişmiş, özgür

<sup>95</sup>Şafak Tunç, *Şehristan- Seyyahların Hayal Şehri İstanbul*. İTO Yayınları. İstanbul 2010, s.326.

<sup>96</sup>Şafak Tunç, a.g.e., s.326.

ve köleyi, zengin ve yoksulu, kapitalizmi, geçmişi ve bugünü velhasıl hem maddi olanakları hem de dünya görüşleri birbirinden farklı pekçok insanı birbirine bağlamıştır. Kahvenin tarihine bakmak, son altı yüzyıllık dünya ekonomisini ve modernleşmeyi anlamak için önemli bir başlangıç noktasıdır.<sup>97</sup>

Avrupa'ya kahvenin nasıl geldiğine dair Batıda farklı görüşler vardır. Ancak her ne olursa olsun, Şazelîdervişin keşfinden yaklaşık iki asır sonra Avrupa'da yaygınlık kazanmaya başlamış ve bu döneme kadar Müslümanların içeceği olarak tarif edilmiştir. 17.yüzyıla ait Habeşistan Kilise kayıtlarından, Papa'nın bir zamanlar Kahveyi yasaklayan emri gibi Hıristiyanların kahve ve sigaraiçmek, kat çiğnemekten men edildikleri, bunların Müslüman veputperest âdetleri sayılarak haram sayıldığı görülmektedir. Habeşistan'dabulunan Cizvit misyonerlerinin kayıtlarında da Hıristiyanların kahveyi tüketmedikleri görülmektedir.<sup>98</sup>Bütün bunlar esas itibarıyla kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili olarak yapılan spekülasyonların bir kısmının dini hassasiyetler ile yapıldığını ortaya koymaktadır.

Kahveyle tanışıklığı olan ilk Batılı millet İtalyanlardır. Eski zamanlardan beri özellikle bütün Ortaçağ boyunca diyebileceğimiz bir zaman aralığında Venedik, KuzeyAfrika, Mısır ve Akdeniz ticaretinde önemli bir konuma sahipti. Venedikler, kahvenintadına vardıktan sonra onun ticarî potansiyelini hemen anlamışlardı. 1570 gibi dahaerken sayılabilecek bir tarihte kahveyi İtalya'ya taşımaya başlamışlardır. Her yeni alışkanlıkta olduğu gibi bu içeceğe öncelikle maddi durumu iyi olan kimseler rağbet etmiştir. Daha sonrakiaşamaya baktığımız zaman ise kahve Venedik pazarlarında satılmaya ve nihayet halk arasında yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Venedik'te ilk kahvehane 1645 yılında açılmıştır. 1763 yılınagelindiğinde ise Venedik'te kahvehane sayısının 200 ü aştığı görülmektedir. Nihayet Venedik,Floransa,Torino, Cenova, Milan, ve Roma vasıtasıyla kahve, Avrupa'nın diğerülkelerine de intikal ettirilmiştir.<sup>99</sup>

<sup>97</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1ı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. Syf 82.

<sup>98</sup>Aregay'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 73.

<sup>99</sup>Zaimeche'den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 73.

1607 yılında Kaptan John Smith, kahve çekirdeklerini Jamestown'a ulaştırmayı başarmıştır. İngiltere'de ilk kahvehane 1637 yılında bir Osmanlı Yahudisi olan Yakup (Jakop) tarafından açılmıştır. Antony Wild ise bu tarihin 1651 olduğunu belirtir.<sup>100</sup> Burada henüz krema ve şeker gibi katkı maddeleri kullanılmadığından ötürü kahve tereyağı, baharat (bilhassa kahvenin de içerisinde kullanıldığı bilinen 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. Bütün bunlar kahvenin yaygınlaşmasına ve kısa zamanda yayılmasına etki eden gelişmelerdir. Nitekim çok fazla vakit 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 kahveyi üretmeye başladılar. Kahvehaneler, ticarethane ve devlet daireleri hizmetlerine ek olarak en son haberlerin yayıldığı, kitapların okunduğu birer sosyal tesis; gençlik kahveleri ve ilk erkek kulüpleri olarak ortaya çıkmışlar ve bir anda müdavimlerini kendilerinde toplamaya başlamışlardır.<sup>101</sup>

Kahve Osmanlı tüccarları aracılığıyla 1615 yıllarında Avrupa'ya taşınmıştır. İlk olarak İtalya'ya giden kahve "*Müslüman içeceği*" denilerek 1620 yılında Papa II. Clementus tarafından yasaklanmış ve içenleri aforoz edeceğini duyurmuştur. Osmanlı'nın Viyana kuşatmasından sonra geride bıraktıkları kahveyi alan Polonyalı Franz George Kolschitzky ilk Viyana Cafe'sini açmıştır. Viyana'da hala kahve Türk usulü yapılmaktadır. Yunanlıların *Grek Kahve* dedikleri de esas itibarıyla Türk kahvesidir.

Osmanlılar vasıtasıyla Venediklilere, sonra diğer Avrupa ülkelerine yayılan kahve ilk olarak Türk usulü hazırlanmış, daha sonraları her ülke kendi damak tadına göre kahvenin yapılışını değiştirmiş ve bugünkü kahve çeşitlerine ulaşmıştır. Süt ve krema Avrupalıların

<sup>100</sup>Antony Wild, Çeviren Ezgi Ulusoy, **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. Mb Yayınevi. 2007, s. 86.

<sup>101</sup>Topik'ten akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 74.



tercihi olarak kahve ile birlikte kullanılmıştır. Mısır ve Arap coğrafyasında ise kahvenin içerisinde kakule, akamber vs. gibi çeşitli hoş kokular içeren maddeler ilave edilmiştir.

Batı dünyasında kahve içme alışkanlığının ilk yerleştiği merkez olan Venedik kahveyle 17. asırda Osmanlılar aracılığıyla tanışmıştır. Kahve ilk kez Venedik'e Osmanlıya elçilik görevi ile gelen bir diplomat tarafından 1624 yılında götürülmüştür. Elçinin Osmanlı ülkesinden götürdüğü eşyalar arasında kahve çuvalları da göze çarpmaktadır. Fakat bu dönemde az miktarda götürülmüş olduğundan kahve tam manası ile yayılma olanağı bulamamış dar bir çevrede tanınmıştır. Kahvenin gerçek tanıtımı Venedik'e 1640'da yine aynı şekilde Türkler tarafından götürüldükten sonra olmuştur.<sup>102</sup> Öyle ki 1600'lerin başında Venedik'te açılan kahvehanelerin 1600'lerin ortalarına doğru bütün İtalya'ya yayıldığından söz edilmektedir.

Türk kahvesinin Fransa'ya ve Paris sosyetesine tanıtılması ise ilk kez 1669'da Türk elçisi Süleyman Ağa tarafından olmuş ve bu sayede kahve çağın pek çok şöhretlisinin vazgeçilmez içeceği haline gelmiştir.<sup>103</sup>

P. J. Baptiste Le Grand d'Aussy, "*Histoire de la vie privée des Français*" adlı eserinde, Fransa'da kahve tüketiminin başlamasına ilişkin olarak bazı ilginç bilgiler aktarır. 1644 yılı gibi erken bir tarihte Marsilyalı tüccarlar kahve tüketmeye başlamışlar ve aynı yıl içerisinde şark gezisinden avdet eden Thévenot misafirlerine akşam yemeği ikram ettikten sonra onlara hususan kahve ikramında da bulunmuştur. Bütün bunların yanında kahvenin acayip bir seyyah içkisi olduğunu düşünenler yanılmışlardır. Kahve kısa bir zaman içerisinde hemen hemen her gittiği yerde olduğu üzere moda haline gelmiş ve insanların vazgeçemediği bir içecek haline gelmiştir. Kahveye rağbet edilmesi için fevkalade şartlar gereklidir. Bu şartlar 1669 yılında Müteferrika Süleyman Ağa ve maiyetinin Paris'e gelmesiyle gerçekleşmiştir.<sup>104</sup>

<sup>102</sup>Toros'dan akt. Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği", Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 11.

<sup>103</sup>Toros'dan akt. Selin Şahbaz, a.g.e., s. 11.

<sup>104</sup>Yalçınkaya'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.74.

IV. Sultan Mehmet'in (Avcı Mehmet) 1669 yılında Fransa Kralı 14. Louis'e gönderdiği Osmanlı Sefiri Süleyman Ağa'nın Fransa'ya giderken yanında götürdüğü kahve çuvalı Fransa'da kahve serüveninin başlangıcını oluşturur. Kısa sürede Paris sosyetesini tarafından ilgiyle karşılanan bu yeni içecek Fransızlar tarafından çok sevilmiştir. Viyanalıların ise kahveyle tanışması, İkinci Viyana kuşatması neticesinde meydana gelen bazı olaylar zinciri ile gerçekleşmiştir. Osmanlı ordusunun Sefer başarısız olduğu için Viyana'dan geri dönerken bıraktığı ağırlıklar arasında 500 çuval kahve de bulunuyordu. O zamana kadar kahve konusunda herhangi bir malumatları olmayan Viyanalılar kahveyi Osmanlı ordusunda kullanılan develerin yemi zannedilmiş, bu yüzden de deve ile bir işleri olmadığından kendi işlerine yaramayacağını düşünerek bazı çuvalları Tuna nehrine dökerken bazı çuvalları da yakmışlardır. Çuvallar yakılınca vadiye müthiş bir koku yayılmış, tesadüfen oradan geçmekte olan, kuşatma sırasında Türk ordusundan kaçıp Viyana'ya sığınan, 11 yıl çalıştığı Babîâli'de tam bir kahve tiryakisi olan Polonya<sup>105</sup> asıllı Babîâli tercümanı Kolschitzky, bu kokuyu duymuş ve kahveyi Viyanalılara tanıtmıştır.<sup>106</sup>

Avusturya kökenli bu hikâyeye göre Osmanlı Devleti'nin Merzifonlu Kara Mustafa Paşa komutasındaki 1683 Viyana kuşatmasında, Avusturyalıların karşısında başarısız olduktan sonra hızla çekilmek zorunda kalan Osmanlıların savaş ganimetleri arasında kahve çuvalları davardı. Avusturyalıların, zafer sarhoşluğunu şölene dönüştürmek gayesiyle torbadaki kahveleri pişirdikleri, Macar fırıncıların ise Osmanlı Bayrağında yer alan ve İslam'ın sembolü olarak görülen hilâl şeklinde ayçörekleri yapmışlardır.<sup>107</sup>

XVII. yüzyılın ortalarına doğru Avrupa'nın önemli şehirlerinde kahve içimi hızlı bir biçimde yayılmaya başladı. Tüketilen kahve ise Yemen kahvesiydi. Yemen kahvesine olan bu ilgi zaman içerisinde arttı. Venedik'te ilk defa 1615 senesinde açılan kahvehane 1645'te bütün İtalya topraklarına yayıldı. 1644'te Marsilya'da, 1650'de Londra'da, 1651'de Viyana'da, 1669'da Paris'te kahvehaneler birbiri peşi sıra açılmaya başladı.

<sup>105</sup>Kolschitzky'nin Sırp asıllı olduğu da söylenmektedir.

<sup>106</sup>Topalakçı'dan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 15.

<sup>107</sup>Topik'ten akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi Akademik Bakış Dergisi. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.75.

XVII. sonlarına doğru kahve içme alışkanlığı Avrupa'nın büyük şehirlerinde yerleşmişti. Kahvenin sadece keyif veren bir içecekten çok daha fazla bir anlam taşıdığını onun kârlı bir ticarî ürün olduğunu gören Batılılar, bu ürüne doğrudan ulaşmaya ya da sömürgelerinde bu ürünü yetiştirmeyegayret etmeye ve bu yönde çalışmalarını hızlandırmaya başladılar. Bir misal olarak Hollanda *East India Company*, Kızıl Deniz üzerindeki bazı Arap limanlarında dolaşmakta ve buralarda ticaret yapmaktaydı. 1690 yılında Hollanda'nın Hindistan genel valisi Yan Hoorne, kahve tohumlarının Java'ya getirilmesine, burada ekilmesine ve yetiştirilmesine önyak olmuştur. Daha öncesinde iklim ve bitki örtüleri üzerinde araştırma yaparak kahvenin en iyi nerede yetiştirilebileceği hakkında araştırmalar yapıldıktan sonra bu doğrultuda adımlar atılmaya başlanmış ve sömürgelerde bu işe uygun iklim ve toprak cinsi bakımından uygun olan yerler tespit edilerek hızlı bir biçimde işe koyulmuşlardır. Hindistan genel valisi Yan Hoorne 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, Seles Adası, Filipinler'e de kahve tarımı yayılmıştır. Hatta Sumatra ve Seles Adası yerlileri Avrupalılardan herhangi bir yardım almaksızın kahve ekiminde başarılı olmuşlardır. Bugün dünyanın en büyük kahve üreticisi olan Brezilya'da sözkonusu tarım, Velloso adında bir Fransisken keşiş tarafından 1774 yılında Rio de Janeiro yakınlarındaki St. Antonio manastırının bahçesinde ekilen kahve fidanlarıyla başlatılmıştır.<sup>108</sup>

Avrupa'da hızlı bir biçimde yayılma olanağı bulan ve kısa sürede hemen herkesin beğenisini kazanan güzel kokulu ve içimi lezzetli kahvenin müdavimleri artınca ve kahvehanelerin de bu bahaneyle erkeklerin gözde toplantı mekânları haline gelmeye başlaması kadınların pek hoşuna gitmemiştir. Kadınlar erkeklerin kendi aralarında vakit geçirmeleri karşısında önce kahvehanelere daha sonra da kahveye kızgınlık duymaya başlamışlardır. 1674'te "*bir hayırsever*" imzasıyla yayımlanan "*The Women's Petition Against Coffee*" adlı bildiri kocalarının izbe, gürültülü kahvehanelere olan bağımlılığına oldukça içerleyen kadınlar, koyu renkli ve mide bulandırıcı bu sıvının yani kahvenin iktidarsızlığına neden olduğunu ve bunun da en çok kendilerini etkilediğini

<sup>108</sup>Crawford'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 76.

iddia etmişlerdir. Oldukça müstehcen ve argo ifadeler içeren altı sayfalık bu bildiri, Avrupa'nınücre köşelerine kadar yankı bulmuştur. Bu bildiri bugün modern kadın araştırmalarındaönemli bir yer tutmaktadır. Buna mukabil erkekler, “*The Men’s Answer to the Women’s Petition Against Coffee*” başlıklı bir bildiriyle kadınların bu iddialarına cevap vermişlerdir. Buna göre, “*gece gündüz erkelerin kanını emen nankör kadınlar, adalarının güçlü erkeklerle dolu bir yer olduğunun farkında değillerdi. İşlerinden arta kalan zamandakahvehanede hoş bir vakit geçirmek, birkaç fincan kahve içmek erkeklığe nasıl zarar verebilirdi. Hem İngiltere’ye gelmeden önce Türkler ve diğer Şark toplumlarında kahve içenler güçlü ve kudretleriyle dünyaya nam salmışlardı. Kahve uyarıcı ve güç verici bir içecekti.*<sup>109</sup>

### 3.7. Kahvenin Amerika’daki Serüveni

1620 yılına ait Mayflower gemisine ait kargo kayıt kayıtlarında, kahve çekirdeklerini öğütme için kullanılacak bir tahta dibek ve tokmak olmasına rağmen kahve ile ilgili bir kayda rastlanmamıştır.<sup>110</sup> Esas itibari ile bu durum kahvenin kullanıldığını gösteren bir kanıt sayılabilecek olmasına rağmen kahve yeni kıtaya muhtemelen bu tarihten sonra girmiştir. Ancak bu tarihten önce girmiş olma ihtimali de vardır. İleride bulunacak bilgi ve belgelerden bu konu açıklığa kavuşturulacaktır elbette. Yeni kıtanın kahveden daha önce çay ile tanıştığı söylenebilir. Kahve ile ilgili ilk resmî kayıtlar, 1670 yılına ait *New England* kolonikayıtlarında 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’yada taşıdıkları düşünülebilir. Yedi Yıl Savaşları’ndan sonra Fransız sömürgesi olmaktan çıkarak İngiliz sömürge kolonisi olan Amerikan kolonilerinin İngiliz kültürünün etkisiyle çaya daha fazla rağbet ettiği muhakkaktır. 1683 yılında kahvenin New York

<sup>109</sup>The Men’s Answer to the Women’s Petition Against Coffee: Vindicating Their Own Performances, and the Vertues of That Liquor, from the Undeserved Aspersion Lately Cast upon Them by Their Scandalous Pamphlet”, London 1674. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü”. **Akademik Bakış Dergisi**. Cilt 2, Sayı 4 Yaz 2009, s. 77.

<sup>110</sup>Ukers’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 79.

piyasalarındalibre başına 18 şilin olduğu hesaba katılırsa, neden dar çevre ile sınırlı kaldığıdaha iyi anlaşılmaktadır.<sup>111</sup>Bununla birlikte İngilizler, kahvenin üretimi konusunda da isteksiz olduklarından kahveyi yeni kıtaya onlarıngetirdiğini söylemek pek doğru olmasa gerekir. Bu nedenle Amerikada yaşayanların kahve ileünsiyet kurmalarıHollandalılara kadar uzanmakta ise de, hakikatte kıtanın birçok yerindekolonileri olan ve yine bir sömürgeci devlet olan Fransa yüzünden olmuş ve ekimi başlangıçta nispeten küçük adalarda ve çevre bölgelerde yapılmıştır. 1723 yılında Gabriel de Clieuadlı bir Fransız deniz subayı ile Declieux adlı Hollandalı bir denizci, kahveyi Amerika'ya (Martinik) götürmüştür.<sup>112</sup>

1783 yılı rakamlarına baktığımız zaman kahve tüketiminin kişi başına 25,6 gram olarak yani nispeten oldukça az olduğunu görüyoruz. Bağımsızlık mücadelesinin sonunda çaydan uzaklaşan Kuzey Amerikalıların kişi başına 2.200 gram kahve içmeye başladıkları görülmektedir. Çaydan alınan vergilerin fazla olması da çayın yerini kahvenin almasında etkili olduğu bilinmektedir. 1683'te libre başına 18 şilin olan kahvenin bedeli, 1774'te 9 şiline, 1783'te isesadece 1 şiline düşmüştür. Bu düşük fiyat, haliyle kahveye olan talebi de olumlu bir şekilde etkilemiş ve artırmıştır. İlk evvela kahve çekirdeği üzerindeki ithalat vergisini düşüren ve daha sonra1832 yılında yürürlükten kaldıran hükümet politikası, bu dönüşümde etkin ve pozitifbir rol oynamıştır. Gerçi yukarıda sözü edilen vergi iç savaş sırasında yeniden yürürlüğe girmişse de 1872'de yürürlükten tamamen kaldırılmıştır. Böylece Amerika'nınbağımsızlığı sırasında kişi başına yıllık 453 gramın altında olan kahve tüketimi, 1882'ekadar 4.100 gramaçıkmıştır.<sup>113</sup>

Kuzey Amerika'da kişi başına yıllık kahve tüketimi başlangıçtaki tüketim rakamlarından çok daha üzerine çıkmıştır. Kahve Amerika'daki macerasına baktığımız zaman diğer yerlerde olduğu gibi burada da hızlı bir yayılma imkânı bulmuştur. 1880-1920 seneleri arasındakahve tüketimi tam manasıyla ikiye katlanarak 7.250 kg. ulaşmıştır. Elbette ki bu büyümenin faktörleri arasında geçen zamanla birlikte nüfusun artması, sanayileşme ile birlikte kırsal kesimden şehre olan göç hareketleri de etkileyici olmuştur. Böylece kahve artık manevi tatbikatın veyabazı yerlerde

<sup>111</sup>Ukers'den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 79.

<sup>112</sup>Snodgrass'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 79.

<sup>113</sup>Topik'den akt. Taştan, a.g.e.,s. 80.

görüldüğü üzere aylıklığın içeceği değil, endüstriyel zamanı gösteren bir çalar saat olmuştur.ABD'nin kahve pazarının büyümesi ve içeceğin ayrıcalıklı sosyal işlevi, tekimtekil yaratan birkaç şirketin hem yatay hem de dikey olarak genişlemesineneden olmuştur. Kahve sadece keyifli bir içecek olmanın ötesinde endüstriyel değeri de kısa sürede ortaya çıkmıştır. Bugün Proctor and Gamble General Foods ve Nestlé firmaları ki, bu firmalar sadece ABD'de değil uluslar arası pazarlarda da çok hâkimdir, ABD kahve pazarının% 80'ini elinde bulundurmaktadırlar.<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 81.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### KAHVEHANELER

#### 4.1.Kahve Evi

Kahvehane, “kahve” (Arapça) ve “hane” (Farsça) kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiştir.<sup>115</sup>

“*Dinlenmek, vakit geçirmek vb. için açılan ve kahve, çay gibi alkolsüz içkilerin satıldığı yer*”<sup>116</sup> olarak tanımlanan kahvehanelerin öncelikle ticarî bir kurum olarak görülmesinin nedeni ise, bu mekânlarda kahve içeceğinin satışıdır. Kahvehanelerin açılması sayesinde kahve gündelik dinî faaliyetlerin dışına çıkıp, farklı bir mekânda tüketilmeye başlanmıştır.<sup>117</sup>

Kahvehaneler, ilk ortaya çıktıklarında, “Kahvenin tüketim mekânı” gibi bir anlayış oluşturmuşlar, daha sonra buralar; sohbet, eğlenme, dinlenme, bilgilenme, gazete okuma, gündemi takip etme, siyasi tartışma yapma, kültürel etkinlikler meydana getirme gibi fonksiyonları da üstlenerek günümüze ulaşmışlardır.<sup>118</sup>

Kahvehane, ilk ortaya çıktığı zamandan beri sosyal ve kültürel ilişkileri şekillendiren ve toplumun geçirdiği toplumsal dönüşümleri yansıtan bir mekân özelliği taşımaktadır. Bu her toplumda o toplumun kültürel ve dini özellikleri ile sosyal ve ekonomik şartlarının belirleyici etkileri çerçevesinde gelişme göstermiştir. Ancak kahvehanelerin sosyalleşme mekânı olarak yeni bir mekân olarak ortaya çıkması neredeyse bütün toplumlarda ortak bir sonuç olarak

<sup>115</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 34.

<sup>116</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s.39.

<sup>117</sup>Selin Şahbaz, a.g.e.,s.39.

<sup>118</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 35.

değerlendirilebilir. Kahvehanelerin diğer sosyal mekânlara alternatif bir mekân olarak ortaya çıkması elbette bazı tepkileri de beraberinde getirmiştir. Toplumların ve bireylerin eski alışkanlıklardan ve alışmışlıklardan yeni alışkanlıklara geçmesi bazı insiyaki tepkilere sebebiyet vermiştir. Bu tepkiler toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Ancak şu da bir hakikattir ki kahve cazibesi ile bütün bu karşı durmaların üstesinden gelmiş ve dünyayı ortak bir keyif paydasında buluşturmayı başarabilmiştir.

İlk başlarda basit olarak tarif edebileceğimiz kahve satılan/tüketilen bir yer olarak kurulan kahvehane, kısa zaman içerisinde, bir tüketim mekânından ziyade gündelik hayatın tecrübe edildiği bir mekân haline gelmiştir.<sup>119</sup> Kahvehane tipi mekânların ilk örnekleri XVI. yüzyılın başlarında Ortadoğu'nun büyük kentlerinde Mekke, Kahire ve Şam'da ortaya çıkmış, XVI. yüzyılın ortalarında Kanuni Sultan Süleyman devrinde ise İstanbul'a gelmiştir. Kahvehanenin dünyaya yayılması İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşmiştir.

Ortaya çıkan bu yeni işletmelerin biçimini, fiziksel düzenini büyük ölçüde örnek aldıkları mevcut mekânların ya da içinde oldukları binanın özellikleri belirlemektedir. Dolayısıyla başlangıçta kahve satışı için üç ayrı tipte kahve satış noktasının ortaya çıktığı belirtilebilir. Bunlardan ilki, '*kahve ocakları*'dır. Bu ocaklar çarşıda iş yapanlara kolaylık sağlamak için çoğunlukla alışveriş alanında yer alan "*ayaküstü satış*" dükkânları olarak da ifade edilebilir. Şu da bir hakikattir ki, bazı istisnaları olmakla birlikte bazen bir odacık bazen de mekânın en görünen yerinde konumlanan kahve ocağında, tüccarlar ve müşterileri için kahve herkesin gözü önünde pişirilirdi. Daha sonra çarşıdaki çeşitli dükkânlara götürmek üzere çıraklar çalıştırılmaya başlanmıştır.<sup>120</sup>

Kahvehane; '*kahve hanesi/ kahve evi*' anlamında kahve içilen hane/ev manasında kullanılan bir kelimedir, ancak kahvehaneler ortaya çıktığı tarihten itibaren sosyal ilişkileri şekillendiren ve toplumun geçirdiği toplumsal dönüşümleri bir şekilde yansıtan bir mekân hususiyeti

<sup>119</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Kahvehaneleri: Sivil Eğitim Kurumları." **Dosya Eğitim**. Aralık 2005, s. 30.

<sup>120</sup>Hattox'tan akt. Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği". Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 39.



taşımaktadır.<sup>121</sup> Elbette bu değişiklikler toplumdan topluma kültürel farklılıklar başta olmak üzere ekonomik, sosyal, dinî hatta coğrafi özelliklere göre farklılıklar taşır.

Dar anlamıyla kahve içilen/tüketilen yer anlamındaki kahvehanelerin ilk örnekleri XVI. yüzyılın başlarında Mekke, Kahire ve Şam'da ortaya çıkmış, yüzyılın ortalarında ise İstanbul'da görülmeye başlamıştır.<sup>122</sup> Kahvenin geniş tabanda rağbet görmesi ve evrensel bir toplumsal kurum olarak yaygınlaşması İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşir.<sup>123</sup> Bu durum İstanbul'un tarihi, siyasi, kültürel ve ekonomik alanlardaki ağırlığı ile ilgilidir.

Kahve satılan/tüketilen bir yer olarak kurulan kahvehane, kısa zaman içerisinde bir tüketim mekânından ziyade gündelik hayatın muhasebesinin yapıldığı ve insanların ibadet ve iş gibi herhangi gibi amaç taşımadan bir araya gelebildiği mekânlar haline geldi.

#### 4.2. Osmanlı Devleti'nde Kahvehane

Kahve kültürünün yaşandığı özel sosyal mekânların adı olan kahvehaneler XVI. Yüzyılda önce Arabistan, İran ve Anadolu'da yaygınlaşmış, XVII. Yüzyıldan itibaren ise neredeyse bir moda haline gelerek Avrupa'da çoğalmaya başlamıştır. Böylelikle bu mekânlar kahve kültürüne dair bir aktarımın yanında doğu'nun zaman algısını Batı'ya taşımak konusunda bir işlev de yüklenmişlerdir. Batıdaki kahvehaneler doğudaki benzerlerinin işlevselliklerine benzer özellikler taşırken farklı taraflarının çok olduğu da muhakkaktır.

Kahvenin insanlar arasında daha çok rağbet görmesi ve kahvehanenin toplumsal bir kurum olarak yaygınlaşması ise İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşmiştir. Tarihçi Peçevî'ye göre, ilk

<sup>121</sup> Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256. syf 238.

<sup>122</sup> Ralph S. Hattox, *Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*, Seattle ve Londra: University of Washington Press, 1985. Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 239.

<sup>123</sup> Ahmet Yaşar, "18. Yüzyılın Sonunda Eyüp Kahvehaneleri", *Eyüp Sultan Sempozyumu VIII*. 262. s. 263.

kahvehaneleri Halepli *Hakem* adında bir tüccar ile Şamlı *Şems* adındaki kişiler, 1554 de İstanbul'a gelerek Tahtakale'de açtılar.<sup>124</sup>

Hakem ile Şems'in Tahtakale'de kahvehane açmalarıyla başlayan süreç, günden güne gelişerek sivil örgütlenmeler olarak tarif edilebilecek olan mahalle kahvehanelerini ortaya çıkarırken, yeniçeri kahvehaneleriyle deaskeri örgütlenmeler boy göstermiştir. Yeniçeri kahvehaneleri zamanla yerini tulumbacılar bırakmıştır. Kahvehanelerin ayrışması, mekânına, sosyal işlevine, devam edilen zamana, kahvehaneye devam eden müşterilere göre farklılıklar arz etmektedir. İstanbul'da sahilde ya da manzaraya hâkim yerlerde kurulan yazlık kır kahvehaneleriyle aynı grupta sayılabilecek seyyar kahvehaneler, kışlık kahvehaneler, yatılı kahvehaneler, Tatar, Arnavut, Boşnak kahvehaneleri oluşmuştur. Kahvehaneler, Âşıkkahvehaneleri, Meddahkahvehaneleri, ayak takımının ve berduşların devam ettiği esrarkeş kahvehaneleri, semai kahvehaneleri (çalgılı kahvehaneler), beyler kahvesi, aşçılar kahvesi, dominocular kahvehanesi, kumar kahveleri, damacı kahveleri, kuşbaz kahveleri, balıkçı, köçek, hayalci, horozcu pehlivan, defineci, sandalcıve balıkçı kahveleri ya da uşaklar kahvesi gibi adlarla anılan meslek grubuna, merak ve tutkulara bağlı olarak farklı farklıdır. Bunca farklılığa rağmen neredeyse değişmez bir özellik olarak kahvehaneler erkek egemen karakterini korumuş, yalnızca erkek sosyalliğinin çekim merkezi olmuştur. Kadınlara da "*kadınlar kahvehanesi*" diye anılan hamamlar kalmıştır.<sup>125</sup>

Elimizde bulunan mevcut kaynaklar kendi içlerinde tezatlar oluşturmakla birlikte, kahve ve kahvehanenin Arap kökenli bir kurum olarak kabul gördüğü ve daha sonrasında da farklı coğrafyalara yayıldığı benimsenen bir görüştür. Türklerin 16. yüzyılın sonunda başlayarak, hem içecek olarak kahveyi ve hem de kurum olarak kahvehaneyi dindaşlarından daha fazla benimseyerek, sosyal bir mekâna dönüştürdükleri bilinmektedir. Türk tipi diyebileceğimiz bu yapılanmalar Türk kültürünün ince zarafeti ile birleşerek kendisine has bir çizgi izlemiştir.

<sup>124</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 239

<sup>125</sup>Abdülkadir Emeksiz, *Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/ Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s. 127.

Yavuz Sultan Selim'in padişahlığı döneminde Mısır'ın 1517 yılında Türkler tarafından fethedilmesi ile birlikte kahvenin Türkler tarafından tanınmış, 1520 yılında Kanuni'nin padişahlığının ilk senesinde Yemen'in fethi ile İstanbul'a getirilmiştir. Kâtip Çelebi *Mizan'ül Hak fi İhtiyar'ül Hak* isimindeki eserde İstanbul'a ilk getirilen kahvelerin verilen fetva üzerine gemilerin diplerinin delinerek batırılmasının sebeplerinden bahseder.<sup>126</sup>

Tüm toplumlar için etkin bir mekân olan kahvehaneler ilk kez İstanbul'da ortaya çıkmış ve daha sonra Doğu-Batı farkı gözetmeksizin tüm dünyaya yayılmıştır. Ama bir kültürün yayılması ve dünyayla bütünleşmesinin yerleşim yerlerine ya da zamana göre farklılık gösterdiği muhakkaktır. Yani bu süreçte iç ve dış dinamikler doğrultusunda toplumsal yapıya uyum sağlamıştır. Örneğin, Doğu'da nargile ya da iskambil kâğıtlarıyla bütünleşen kahvehanelerin, Batı'da daha çok “kafe” tarzı bir görünümle karşımıza çıkması ya da eski dönemlere bakıldığında daha çok edebiyat, tiyatro, müzik gibi sanatsal alanlarla günümüzde ise birtakım oyunlarla bağdaştırılması gibi. Kahvehanelerin sosyal bir mekân olarak birçok toplumda bu denli ön plana çıkmasındaki etkinin ardında bir anlamda bir içecek maddesi olarak “kahve”nin rolü büyüktür. Çünkü kahve adeta büyümlü bir içecek gibi içen hemen hemen herkesi etkisi altına almayı başarmıştır. Özellikle geçmiş dönemlerde kahvenin ekmek yapımında kullanılması, bir ilaç olarak görülmesi ve de en önemlisi saygınlık kazanmış bir ikram maddesi olarak evlere, hatta saraylara girmesi onun dünya tarihindeki önemini arttırmaktadır.<sup>127</sup>

Kahvehanelerin toplum hayatına hızlı sayılabilecek bir biçimde girmesiyle birlikte artık mahalle hayatı kahve etrafında biçimlenmeye başlamıştır. Bu biçimlenmenin toplumsal değişikliklere karşı gelişen dinamiklerin de harekete geçmeye başlamasını beraberinde getirmiştir. Öncelikle bir sohbet mekânı olduğu düşünülen kahvehanelerin zamanla eğlenme, dinlenme, toplanma, gazete okuma, gündemi takip etme, boş zaman geçirme, kültürel etkinlikleri meydana getirme gibi farklı işlevleri de üstlendiği görülmektedir. Toplumsallık, aile bağları ve

<sup>126</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”. *Türk Etnografya Dergisi*. Ankara 1963 TTK. Sayı. V. s. 43.

<sup>127</sup>Desmet-Grégoire'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 30.

iktidar yapılarının bazen kıyasıya eleştirdiği yapılar dışında<sup>128</sup> kahvehaneler çok önemli olarak Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan toplum katmanları için toplumsal ve siyasal baskıyı esnetmeye yönelik bir nevi rahatlama, ferahlama gibi önemli işlevler de üstlenmişlerdir.

Yazılı kültürün yaygın olmadığı, Osmanlı toplumunda kahvehaneler, sözlü kültürün tesis ve devamının en önemli araçlarından birisi olmuştur. İlk kurulduğu zamanlardan itibaren kahvehaneler, müdavimleri için okuma salonu olarak da hizmet vermişlerdir. Nitekim Tarihçi Peçevi'ye göre, *“Aydın sınıfından iyi yaşamayı seven kimi insanlar, kahvehanelerin her birinde yirmi ya da otuz kişilik gruplar hâlinde toplanabiliyorlardı. Kimileri adâb-ı muaşeret yazıları ve kitap okuyor, kimileri tavlâ, satranç oynuyor, kimileri de yeni yazdıkları şiirleri getirip, sanat üzerine münazara yapıyordu.”*<sup>129</sup>

Her ne kadar toplumsal algıların farklılığından kaynaklanan gruplaşmalar olsa da genel olarak kahvehaneler herkese açık kurumlardır. Gerek ulaşılabilirlik, gerekse insanların çok fazla masrafa katlanmadan bir araya gelmelerini sağlayan mekânlar olması hasebiyle alt sınıflar ve tabakalar ya da farklı etnik unsurlar gibi (Türk, Laz, Çerkez gibi) farklı çevreler arasında bir buluşma yeri olmayı daima korumuş ya da duruma göre bu özelliği hep yeni baştan ortaya çıkararak toplumda bir nevi sosyal dengeyi sağlamıştır.<sup>130</sup>

Bir çeşit kültürel ortam olan bu mekânlarda Muhammediye, Battalname ve Hamzanâme gibi dinî muhtevalı destansı kitapların okunması bir gelenek hâline gelmişti. Umuma okunan bu destansı hikâyelerin yanında, müdavimler için değişik kitaplar da bulundurulurdu. Kahvehanelerde paylaşımlar sadece edebiyat sohbeti gibi söylemsel yollarla değil, teatral formlarla da ortaya çıkıyordu. Bir nevi günümüzdeki sinema ve televizyonun yerini tutabilecek

<sup>128</sup>Desmet-Grégoire'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 31.

<sup>129</sup>Ahmet Yaşar “ Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, s.31.

<sup>130</sup>Heise'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 31.

olan Karagöz ve meddah gösterilerinin ve âşık atışmalarının sunulduğu mekânlardı. Özellikle âşık ve meddah kahvehanelerinde, sanat icra ediciler, bir taraftan kahvehane müdavimlerini eğlendirirken, diğer taraftan da onlara bir kültürel birikimi aktarırlardı. Bu eğitici rollerinden dolayı bir benzetme yoluyla kahvehaneler, “**mekteb-i irfan**” hatta daha Farsi gelenekte ‘**medresetü’l ulema**’ olarak adlandırılmıştır.<sup>131</sup>

*“Mahalle kahvehanelerinin bazıları "encümen-i zurefa" denilebilecek mekânlar olmuştur. Buraları toplumda belirli ağırlıkları olan kemâl ehli zâtların devam ettiği mekânlardı. Atmeydanı'nda bulunan Cerrah Arif Usta'nın idaresindeki mahalle kahvesi bunun en güzel örneklerinden birisidir. Arif Usta örneğiyle başlayıp bitmemektedir kahvehanelerin cerrahi macerası. Kahvehanelerin duvarlarındaki ufak dolaplarda kahve takımlarından başka türlü türlü cerrahiye aleti bulunurdu. Usturalar, havlu ve peşkirler de. Çünkü Türk kahvehanelerinin pek çoğu aynı zamanda berber dükkânı olarak icra-i sanat eylerlerdi, kahveci aynı zamanda dişçidir, sünnetçidir, cerrahdır. Kahveyle karıştırılmış limon suyunu, sülük çektikten sonra kanayan yere koyan kahvecidir, kellik, uyuz ve benzeri cilt hastalıkları için merhemler, tertipler yapıp satarak bir anlamda sağlık merkezi gibi hizmet veren de.”<sup>132</sup>*

Bazı kahvehaneler adeta bazı semtlerle bütünleşmişlerdir. Eyüp, Pierre Loti'yle; Beykoz, Beykoz Çayırı Kır Kahvesi'yle; Üsküdar, Çiçekçi Kahvehanesi'yle; Beyazıt Küllük ve Çınaraltı; Emirgan yine Çınaraltı Kahvesi'yle birlikte anılmıştır. Kahvehaneler müzisyenlere de, edebiyatçılara da devlet ricaline de kucak açmıştır; mesela Fevziye Kıraathanesi, ramazanda tam bir musiki kahvesi halini alırdı. Hafız Osman'ın hanendelere eşlik ettiği, Tamburi Cemil, RaufYekta, Lemi Atlı, Udi Cemil'in fasılları izledikleri yer olmuştur. İstanbul kıraathanelerinin meşhurlarından Sarafim Efendi Kıraathanesi müdürleri, azledilmiş devlet ricalini ve edebiyatçıları ağırlamıştır.Tercüman-ı Ahval, Ruznâme, Tasvir-i Efkâr, Mirat gibi gazetelerSarafim'de okunur, hatta bunların dağıtımı da yapılırdı.Namık Kemal, Vidinli Tevfik Paşa ve Süleyman Paşa müdavimleriydi.

<sup>131</sup>Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**.Cilt 3, Sayı 6, 2005, s. 31.

<sup>132</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultani İstanbul/** Cilt. II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları-3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s.127.

Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi'nde kentler; halkı, türbeleri, tekkeleri, hanları, hamamları, sokak satıcıları, çarşıları, camileri, dükkânları, kenar mahalleleri ve pek çok yeri tanıttığı gibi kahvehaneleri de tanıtmış ve kahvehaneler hakkında tafsilatlı bilgiler vermiştir.<sup>133</sup>

20. yüzyıl başlarında Sarafim'le aynı kategoride olan Lebon, Tepebaşı Bahçesi, İkbâl Kahvesi, Nisuaz, Viyana Kahvesi, Elit, Baylan, Ankara Pastanesi, Cennet Bahçesi de İstanbul'daki edebiyat kahveleriydi. Meserret kahvesi de edebî hareketlerinden daha ziyade siyasal hareketliliğin merkezi olmuştu. Tarih ve Malumat gazetelerine Hacı Çaycı Reşit'in Çayevi'nde ulaşılabiliriydi. Çaycı Hacı Mustafa'ya uğrayanlar Neyzen Tevfik, Muallim Naci, Hersekli Arif Hikmet, Mehmed Akif, İbnülemin Mahmut Kemal, Hayret Efendi, Şeyh Vasfi'yi görebilirlerdi. Mahmut paşa Camii avlusundaki kahvehaneler de devrin meşhur edip ve şairlerinin, zariflerin ve âlimlerin devam ettiği "*akademisyen kulübü*" diye tabir edilen yerlerdi. Mithat Paşada, Abdi Bey de, Edhem Pertev Paşa da burada bulunabilirdi. Yabancı dergi, magazin ve gazeteleri okumak isteyenler Beyoğlu'nun yolunu tutarlardı. Lüksemburg, Jardin des Fleurs, Kristal Kahvesi, Bizans Kahvesi, Tokatlıyan Gazinosu, Tepebaşı'ndaki Kanun-i Esasi ve Taksim'de Eptalofos yabancıbasını takip etmek için biçilmiş kaftandı.<sup>134</sup>

### 4.3. Zarifler Meclisi

Meşhur Türk tarihçisi ve vakanüvisi Mustafa Naima, kahvehaneyi tanımlarken; '*Mecma-i zürefayani* zarif konuşmaların yapıldığı yer olarak tanımlamıştır. Kahvehaneler, Türk toplumunun kültürel hayatında önemli bir yere sahiptir ve insanların bir araya gelerek sohbet ettikleri mekânlar olarak önem arz etmektedir. Türk edebiyatında kahve ve kahvehaneler önemli

<sup>133</sup>Nebi Özdemir, **Evliyâ Çelebi'nin Sözlü Kaynakları**. Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nin Sözlü Kültür Boyutu ve Kent Kültürü Araştırmaları, s.141.

<sup>134</sup>Abdülkadir Emeksiz; **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul/** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s.138.

bir unsur olarak işlenmiştir. Klasik devir Türk şairleri, kahvenin günlük hayata girişinden itibaren, kahveyle ilgili gelişmelere ilgisiz kalmamışlardır.<sup>135</sup>

Kahvehanelerin Osmanlı toplumunda sahneye çıkmasıyla Osmanlı'nın kültürel ve toplumsal yapısı zaman içinde etkilenir ve değişir. 16. ve 17. yüzyıllarda sık sık yasaklanan kahvehanelerin temel kapatılma gerekçesi, siyasi ve dinî otoritenin kontrolü dışında olmalarıdır. Saray, kontrol altında tutamadığı kahvehanelere karşı devamlı bir denetleme hâlinindedir. Müslüman ahalinin ve dönemin ileri gelenlerinin sıklıkla gelip gittiği bir yer hâline gelen kahvehaneler gittikçe halkı kıskırtan dedikoduların üretildiği, memnuniyetsizliklerin biçimlendiği, dile getirildiği veya yönlendirildiği bir yer olarak algılanır. Bunda; insanların kahvehanelerde sosyal statülerine göre farklı yerlerde otursalar bile aynı mekânda bir araya gelip aynı meseleleri konuşmalarının da etkisi muhakkak ki vardır. Kahvehanelerin zaman zaman kapatılması ulemanın tepkisiyle ilişkilendirilse bile aslında siyasî otoritenin dinsel bir kaygısı yoktur. Mesele bu mekânların siyasî işlevleriyle ilgilidir ve siyasî otorite bazen kendi amaçları için keskin sofı önderleri kullanmaktan çekinmez. Tabiri caizse onları bu şekilde kendi arzusu mucibince kullanır. Bu süreçte kahvehane camiyle sosyal ve fiziksel yakınlığını en azından mahalle ölçeğinde korusa da, aslında diğer birçok yerde olduğu gibi camiye alternatif yerel bir mekân olarak görülür.<sup>136</sup>

Tüm edebî ekoller yaşama alanı olarak bir mekâna ihtiyaç hissederler. Bu nedenle her dönemde edebî, kültürel ve ilmi anlamda tebarüz etmiş bir mekân bulmak mümkündür. Örneğin divan şiirinin oluşumunda şair meclisleri dışında kimi şairlere ait dükkânlar edebî tarzın gelişimi ve sürekliliği için bir mektep görevi üstlenmiştir. Nitekim İstanbul'da bulunan Sahaflar Çarşısı'da bu işlevselliğin ve ayrıca bazı tasavvuf ekollerinin mekânı olarak sohbet meclisleri adıyla uzun yıllar devam ede gelmiştir. Hatta bugün dahi en azından isimleri muhafaza edilerek bu işlevselliğin devam ettirildiği görülmektedir. Edebi ekoller arasında en bilinenleri İstanbul'da Zati'nin ve Sübuti'nin; Edirne'de Nasuhi ve Safayi'nin ve Bursa'da Seyhi'nin dükkânlarıdır. Bunlar arasında en meşhur olanı *Zati'nin Dükkânı*'dır ki Baki, Kara Fazlı, Kudsi, Keşfi hatta Hayali Bey bu dükkânda yetişmiş şairlerden bazılarıdır.

<sup>135</sup>Şafak Tunç, *Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri-İstanbul*. İstanbul: İTO.Yayınları. 2010, s.323.

<sup>136</sup>Ahmet Yaşar, "Erken Modern Dönem Osmanlı'da Kamu Mekânı Üzerinde Mücadele: Kahvehane Yasaklamaları", *Uluslararası XV. Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Ankara, 2006.

Bu dükkân sayesinde dönemin tarzı hem yaşanmış hem de bir sonraki nesle aktarılmıştır. Batıda Freud'un *Çarşamba Psikoloji Derneği*, Felix Weil'in kurduğu *Frankfurt Toplumsal Araştırmalar Enstitüsü* entelektüellerin toplanarak bilgi paylaşımında bulunduğu, yeni bir akımı başlattığı, yeni araştırmacılar için bir çekim merkezi olmuş mekânlardır. Başta Yahya Kemal olmak üzere dönemin çoğu aydınının toplandığı ve edebi sohbetlerin yapıldığı *Celile Hanım'ın Evi*, Malta sürgünü sırasında Ziya Gökalp etrafında toplanılıp felsefe derslerinin yapıldığı mekan, Fuat Köprülü, Âgah Sırrı Levent gibi isimlerin uğrak yeri *İkbal Kahvesi*, Yahya Kemal, Tanpınar, Orhan Veli, Oktay Rıfat gibi isimlerin gittiği *Küllük Kahvesi*, Erol Güngör'den, Necip Fazıl'a, Sezai Karakoç'tan Mehmed Niyazi'ye çoğu aydının toplandığı *Marmara Kahvesi* dönemlerinin tarzlarını yaşatırken, yeni dönemlere de yön veren mekanlar olmuşlardır.<sup>137</sup>

Aydın insanların buluşma merkezleri konumunda olan kahvehaneler, edebi, siyasi ve sanat ile ilgili bazı oluşumların doğuşuna da zemin hazırlayan; toplumsal sorunların tartışıldığı ve iletişimsel etkinliğin doruğa ulaştığı kültüremekânları olarak da tanımlanmaktadır. Bu işlevselliğinden dolayı aralıklarla kapatılan veya gidilmesi yasaklanan bume-kânlar, önceleri kıraathaneler olarak da isimlendirilmişlerdir. Kahvehaneler, Türk toplumunun kültürel hayatında önemli bir yere sahiptir. İnsanların bir araya gelerek sosyalleştikleri mekânlar olarak dikkat çekmektedir. Kahve, kendisine ek olarak çok tartışılan kültürel bir müesseseyi de Türk toplumuna kazandırmıştır.<sup>138</sup>

Kültürün bir parçası olarak kahvehane geçmişten bu yana toplumsal yapılar içinde yer alan zaman zaman yasaklamaların gölgesinde kalsa da toplumda sürekliliğini kaybetmeyen bir mekândır. Öyle ki, tarihi çok eskilere dayanan kahvehanelerin, zaman geçtikçe sayıları günbegün artmış ve edebiyatındaki gelişmelerden etkilenerek çeşitli alanlarda kendini göstermiştir. Özellikle 1700'den bu yana edebiyatçıları ve diğer sanatçıları tarafından sanatsal üretim ve iletişim merkezi

<sup>137</sup> Âdem Balkaya, "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". *Turkish Studies*- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013, s. 882.

<sup>138</sup> Kadir Ulusoy, "Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür Ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması)" *Millî Folklor*, 2011, Yıl 23, Sayı 89, s. 162.



haline getirilen kahvehaneler, tüm ulusların edebiyat,sanat ve müzik tarihinde özel bir konum kazanmıştır.<sup>139</sup>

Zamanın ilim irfan sahibi zurefası bazen de güngörmüş ehl-i halden zâtlar sohbet ediyor gündemi meşgul eden konularla ilgili olarak konuşuyor, şairleryeni şiirlerini yayınlanmadan önce kahvehanedeki dost ve ahbablarına okuyor, onlardanşiirleri hakkındaki eleştiri ve düşüncelerini alıyorlardı. Hatta makale okuma ve şiir okuma yarışmalarıyapılıyor ve en güzel makale ve şiir kahvehanede okunuyordu.<sup>140</sup>

Ünlü tarihçiAhmet Rasim ile gazeteci Mahmut Sadık'ın, makalelerinin çoğunu kahvehanelerdeyazdıklarından bahsedilmektedir. Adı geçen yazarların yanı sıra Sermet Muhtar Alus,Talat Mümtaz, Reşad Ekrem Koçu, Ziya Şakir, Mehmet Halit Bayrı gibi ünlü isimlerden de söz etmek elbette ki mümkündür.<sup>141</sup>

Özellikle 1930'larda İstanbul Beyazıt'ta edebiyatçıların buluştuğu yer olarak ismini duyuran '*Küllük Kahvesi*' de ilim irfan meraklılarınınıntoplandığı ilmi ve edebi cazibe merkezleri arasındadır. Burası bilhassa edebiyat çevrelerinden bilim adamlarına, şairlerden gazetecilere veöğretmenlerden akademisyenlere dek pek çok farklı branştan ve meşrepten insanların tanıştığı, toplantılar düzenlediği ve müdavimi olduğu bir kahvehanedir. Özellikle 1940 kuşağı edebiyatçılar buranınmüdavimidir. Yahya Kemal, Sait Faik, Abdülhak Şinasi, Tarık Buğra vb. isimlerkahvehaneye iç içe olmuş ve bu kültürü yansıtmış önemli şairlerimizdendir. Bunlarınyanı sıra "*Küllük*" adına birtakım şiirler yazan Sıtkı Akozan, Feyzi Halıcı, BeşirAyvazoğlu, Oktay Akbal, Bedri Rahmi Eyüboğlu, Mina Urgan, Mehmet Kaplan, ŞevketRado, Rıfat Ilgaz gibi ünlü yazarlardan da söz etmek mümkündür. Denebilir ki edebiyatçılar, sairler, romancılar, gazeteciler

<sup>139</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 95.

<sup>140</sup>Lewis'den akt Şahbaz a.g.e s. 96.

<sup>141</sup>Toros'dan akt Şahbaz a.g.e.,s. 96.

tercih ettiği ve günümüzde var olmayan butür mekânlar geçmiş dönemlerin akademi kimliğindeki ünlü kahvehaneleridir.<sup>142</sup>

Bu mekânda yaşam ile ilgili hemen herşeyden bahisler açılmış çeşitli konular usulünce tartışılmış ve hatta pek çok derginin çıkış kararı burada alınmıştır. Aynı şekilde ismini edebiyatçı kahvehanesi olarak duyuran Çiçekçi Kahvesi'ne de birçok (Muallim Naci, Şeyh Vasfi, Tanburi Ahmed, Ressay Ali Rıza, Mehmed Akif, Arif Hikmet... gibi) edibin, şairin, ozanın geldiğinden ve buradato plantılar yaptığundan söz etmektedir. Özellikle 20. Yüzyılda çoğalarak adlarını duyurmaya başlayan önemli edebiyat kahvehanelerinden diğerbazıları: İkbâl Kahvesi, Viyana Kahvesi, Tepebaşı Kahvesi, Cennet Bahçesi gibikahvehanelerdir. Bu mekânlardaki temel amaç, gönül eğlendirmek ya da eğlence olmayıp, bilgi paylaşımını sağlamak ve farklı konuları eleştiriye açmaktır.<sup>143</sup>

Tarihsel süreçte bakıldığında kültür alanındaki gelişmelerin, süreli yayınlardaki artışların kahvehaneleri de etkilediği görülecektir. Bu konudaki paralellik gerçekten de enteresandır. Bilhassa I. Dünya Savaşı'ndan önce (1914-1918) 19. yüzyıl başlarında halkın çıkan yayınları takip edememesi üzerine kahvehanelerin yeni yayınları müşterilerin okuması için masalarında sergilemeleriyle kahvehaneler bilim ve edebiyat alanında adlarını duyurmaya başlamıştır. Bu durumda kahvehanelerin kıraathane anlamında bir işlevselliğe kavuştuklarına hükmetmek yanlış olmasa gerekir. Kahvehanelerin bir kısmı da tabelalarına “okuma evi” ya da “okuma salonu” manasına gelen “kıraathane” yazısını nakşetmişlerdir. Tanzimat'tan (1839) önceki dönemlerde de bazı kahvehanelerde işletmeciler müşterileri için kitap bulundurduğundan, okumak, kahvehanelerde görülmeyen bir etkinlik değildir. Ancak söz konusu olan, yeni tür bir kahvehanedir ve buralarda esas olarak yapılan iş, “okumak” yani “kıraat”tır. Bu yüzden bu mekânlar “kahvehane” olarak değil de, okuma salonu ya da okuma odası anlamına gelen yeni bir isimle yani “kıraathane” olarak anılmaya başlamıştır.<sup>144</sup>

<sup>142</sup>İşli'den akt Selin Şahbaz, a.g.e.,s. 96.

<sup>143</sup>Birsel'den akt. Selin Şahbaz, a.g.e.,s. 96.

<sup>144</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007.s. 88.

*“Okuma kültürünün gelişmesinde kıraathaneler kitle iletişim araçlarından biri olarak eğitime çok büyük katkılar sağlamıştır. Gazetelerin ve yeni çıkan dergilerin okuyucuların hizmetine ilk sunuldukları yerler bu kahvehaneler olmuştur. Bir kütüphanenin yaptığı işlevi yerine getiren bazı kahvehanelerimizde son çıkan yayınları dabalmak mümkündür. Bu yayınlardan isteyen herkes yararlanabilmektedir. Hâtâ öyle ki Heise bu yönüyle kıraathaneleri ‘kahve içilebilen bir kütüphane’ olarak tanımlamıştır.”<sup>145</sup>*

#### **4.4.Kahvehane ve Edebiyat**

Türk edebiyatında kahve ve kahvehaneler önemli bir konudur.

Kahve, Osmanlı ülkesine ve özellikle İstanbul’a geldikten sonra, toplumsal yaşamda değişik tepkilerle karşılaşmıştır. Kahvehanelerde toplanan çeşitli gruplardan ve değişik kültür seviyelerinden insanların zamanla siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak görülmesi, yasaklara kahvehanelerin de kapatılmalarının eklenmesi sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Kahvehanelerin edebiyat çevreleri tarafından rağbet görmesi halkın sosyal ihtiyaçlarına cevap vermesi ile ilgili bir konudur. İnsanlar burada etkileşime geçerek birbirleri ile fikir alışverişinde bulunmanın yanı sıra edebiyatçılar için aynı zamanda en önemli hususlardan biri olan çeşitli tip ve meşrepteki insanları gözlemlemek ve kendileri için malzeme toplamak da söz konusuydu. Bu gözlem edebiyatçılar için hayati bir önem taşımaktadır.

Kahve ve kahvehane Osmanlı’nın günlük hayatına girene kadar yaşamın merkezinde olan diğer kurumların edebiyatı şekillendirmesi söz konusudur. Özellikle divan edebiyatında gerek imge olarak gerekse gerçek anlamıyla kullanılan “şarap” yerine şimdi “kahve” nazım ve nesirlerde yerini almaya başlamıştır. Tabi şarapta olduğu gibi kahvede de olumlu tavır alanlar olduğu gibi olumsuz tavır alanlar da vardır.

---

<sup>145</sup>Selin Şahbaz; a.g.e., s. 90.

#### 4.5. Yasakların Gölgesinde Kahve ve Kahvehane

Konukseverlik simgesi “*kahve*”nin, gündelik hayata girmesi kolay olmadı. Kadılar kahvenin haram olup olmadığına; hekimler de uyuşturucu olup olmadığına karar verebilmek için büyük tartışmalaryaptılar.<sup>146</sup>

Ralph S. Hattox, kahvenin İslâm’ın kutsal mekânlarına XV yüzyılın sonlarına doğru (1490) girdiğini ve çok geçmeden bir camiin yanında ilk kahvehanenin ortaya çıktığını kayıt düşmüştür. Bu mekânların cami ve müştemilatı etrafında kurulması, toplumsallaşmasında ve yayılmasında oldukça etkili olmuştur. Mısır’da yayılması da aynı zamanlara rastlamaktadır. Muhtemelen 16. yüzyılın başlarında Mısır Kahire’de El-Ezher’in ve camilerin çevresinde, giderek nihayet 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.<sup>147</sup>

Kahve önce Mısır’da daha sonra da çevre sokak ve mahallelerde, camii çevresinde yayıldıktan sonra hiç kimse bu alışkanlığa karşı açıktan bir tepki koymadı. Kahve’nin İslam’ın kutsal mekânı Mekke’de yaygınlaşması ve bizzat Harem-i Şerif’te içilmesi bile tepki çekmemiştir. Hatta neredeyse zikir ve mevlidlerin vazgeçilmez ikramı haline gelmişti kahve.<sup>148</sup> Ancak kahve ile ilgili olarak ilk yasaklama girişiminin 917 / 1511’de Mekke’de gündeme geldiği

<sup>146</sup>Kadir Ulusoy, “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür Ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması)” **Milli Folklor**, 2011, Yıl 23, Sayı 89, s. 160.

<sup>147</sup>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. Geogron/ çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s.101-123. Yahya Kemal Taştan; “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 62.

<sup>148</sup>Ceziri’den akt. Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğudaki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 25.

de söylenmektedir.<sup>149</sup>

1511 yılında Mısır'da kurulmuş bir Türk devleti olan Memluklerin sultanı *Kansu Gavri* tarafından Mekke muhtesibi olarak atanan *Hayır Beğ el-Mimar*, önde gelen ulemâyı toplayarak kahvenin haram olduğuna ilişkin bir fetva almıştır. Gerçi Mekke müftüsü bu fetvaya imza atmamıştır. Ancak Hayır Beğ, aldığı fetva ile kahve stoklarını yakmış, kahvehaneleri kapatmış ve kahve içenleri cezalandırmıştır. *Fahredib Ebu Bekr bin Ebi Yezîd*, kahve kelimesinin nefret istikrah anlamlarına gelen “*ik-ha*” sözcüğünden türediğini ileri sürer ki, bu iddia söz konusu dönemdeki gelişmelerin bir yansımasıdır.<sup>150</sup> Topumsal alışkanlıkların değişmesinin bazı çevrelerde reaksiyon doğurması elbette ki kaçınılmazdı. Bu çevreler İslam adına kendi düşüncelerindeki din anlayışını başkalarına dayatmak yolunu seçmiş ve insanlar üzerinde bu şekilde tahakküm kurmayı seçmişlerdir. Nitekim “*bid’at*” meselesi de sonraki yıllarda pek çok İslam devletinde olduğu gibi Osmanlı Devleti’nde de toplumsal huzursuzlukların yaşanmasında etkili olmuştur.

Ulema kahve ile ilgili olarak bu tartışmaları yaparken, tam tersine kahvenin faydalı olduğuna dair sözler söylemişlerdir. Kahve ile ilgili olarak söylenen olumlu sözlerin özellikle uykuyu gidermesi, zihni açması, gün içinde az yemeye ve yorgunluğu gidermeye yaraması olarak ifade edilmiştir. Zaten uyku giderici özelliğinden dolayı sabahlara kadar zikir ile meşgul olan sufiler arasında yayılması söz konusu olmuştur.<sup>151</sup>

Memluk sultanı olan *Kansu Gavri*’nin kahvehaneleri makbul tutmadığı buna karşılık 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 düşünen *Emir Kutlubay* atanmıştır. Kutlu Bey, yörenin ileri gelen eşrafını bir ziyafet sofrasında

<sup>149</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu’daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 25.

<sup>150</sup>Ceziri’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 62.

<sup>151</sup>Ceziri’den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 62.

toplayarak onlara kahve ikram etmiş, böylece devletin kahve hakkındaki bakışının değiştiğini bu sofrada bulunanların nezdinde bütün ülkeye ilan etmiştir.<sup>152</sup>

Kahve içmenin haram sayılması ile ilgili olarak yapılan teşebbüsler ilk bakışta insana tuhaf görünmeyebilir. Ulema bu hurumatı delillendirmek için gerekçelendirmek gerektiğini bildiğinden bazen kömürleşme derecesinde kavrulmasını bahane etmiş bazen de kahvenin uyarıcı özellikleri olduğunu söylemiştir. Ancak iş bu yönüyle ele alınırsa çayın da haram sayılması icap eder, çünkü çayında tıpkı kahve gibi uyarıcı bir etkisi vardır.<sup>153</sup> Kısacası bu konuda bazı resmi ulema kendi fikrinde tevill yaparak helali haram yapmışlardır. Ancak bu yasaklamalar yine bu konuda daha sağlıklı teviller yapan ulema tarafından düzeltilmiştir.

Kur'an-ı Kerim'de; **“Ey iman edenler Allah'ın sizlere helâl eylemiş olduğu tayyibatı kendinize haram kılmayın ve haddi aşmayın”** (Maide 87) âyeti ile kesin bir hüküm olduğu halde kahve konusunda peşin fikirli olunmuş, fetva verilirken dini hassasiyetler değil, siyasi mülahazalar ve kişisel düşünceler dikkate alınmıştır.

Hattox kitabında bu konuyu biraz da haddini aşarak **“Şarap, kahve ve şeriat”** başlığı altında incelemiş ancak şarap ile kahvenin karşılaştırılmasının ne gibi bir mantığa dayandığını tam manası ile açıklamamıştır. Haddizatında kahveye haram diye fetva veren birkaç kişi, kahvenin kömürleşme derecesinde kavrulmasını mehzaz getirmişlerdir, yoksa şarap ile kıyas yapmamışlardır. Şarap'ın haram sayılması konusunda İslam dünyasında derin fikir ayrılıkları yoktur. Ancak kahve şarap ile kıyaslanmayacak bir şekilde kısa bir zaman aralığında yasaklanmış ve bu yasaklama dini gerekçelerden çok sosyal ve siyasi nedenlerden dolayı yapılmıştır. Ve yine bu yasak ulema tarafından kaldırılmıştır. Ancak şarap konusunda buna benzer bir gelişme yaşanmamıştır.

Hattox, gereksiz bir şekilde bu konuyu uzatıp kahveden daha çok şarap ile ilgili düşüncelerini anlatmış ve sanki İslam dünyasında Şarabın haram olması konusunda bile görüş birliği yokmuş

<sup>152</sup>Gérard,'dan akt. Taştan, a.g.e., s. 62.

<sup>153</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri.** İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 39.

gibi yanlış bir imaj çizmeye çalışmıştır.

Dr. Armağan Karal Desem, yazmış olduğu “**Kahve**” isimli kitabında “**Kahve ve Din**” başlığı altında şöyle cümleler sarf etmiştir: “*Kahvenin keşfedildiği ilk zamanlarda ve daha sonraları da kahvenin en büyük düşmanları dindarlar ve politikacılar olmuştur. Zamanla bu düşmanlığın yerini dostluk almışsa da, ekonomik durumla sıkı ilişkiler içinde olan kahve tüketimine karşı politikacıların ve din adamlarının tepkisi her zaman değişken olmuştur. Ekonomik yaşamın, bir ülkenin politikasını etkileyen en önemli etken olduğunu da anımsadığımızda bunun şaşılacak bir yanı olmadığı gerçeğiyle karşılarız.*”<sup>154</sup>

Dindarların kahve ile ne gibi bir sorunu olduğu konusunda bilgi vermeyen ve kendi vehmindeki gerçeği hakikat zanneden Dr. Armağan Karal Desem, aynı kitapta; “*Kahveyi ilk keşfeden aslında keçiler siz de şaşırdınız değil mi ama gerçek...*” diyen bilimsellikten uzak bir yaklaşım içerisindedir. Din ile problemi olan bazı insanların hemen her şeyi bu problemlerini yansıtmak için kullandığı bir hakikattir. Kahve hakkında verilen ve ancak fetvayı veren ulemayı bağlayacak olan fetvaların bütün dindarlara bağlanması çok derin olmayan bir düşünce yapısının ürünü olsa gerekir.

İlk zamanlardan itibaren kahvehaneler, Peçevi'nin belirttiğine göre, halkın buraya sadece kahve içmek için geldiği ve kahvesini içerken de yararlı etkinliklerle oyalandığı, sohbet ettiği, yerlerdi. Hatta ilk zamanlarda, mahallelerde imamlar, müezzinler, hatta yüksek rütbe ve makam sahipleri bile kahvehane müşterisi oldular. Kahvehanelerin halkla dolup boşalması ve iyice ilgi görmesiyle, mutaassıp din adamları, vaizler bundan rahatsız olur ve kahvelerin yasak edilmesi için harekete geçtiler. Camilerde, mescitlerde kahvehanelere gidilmemesi için konuşmalar yapılır oldu. Bütün bu propagandaların neticesinde nihayet tarihteki ilk yasak Kanunî Sultan Süleyman Dönemi'nin (1520–1566) önde gelen isimlerinden biri olan Şeyhülislam Ebusuûd Efendi tarafından kondu.<sup>155</sup>

<sup>154</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**. İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000, s. 31.

<sup>155</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 44.

Evliya Çelebi Bosna'da iken Adriyatik kıyılarındaki Venedik topraklarına düzenlenen seferlere de iştirak eder ve ordu ile birlikte çeşitli yerleri gezer. Şibenik'in fethinden sonra esir ve ganimet bulmak için etrafı gezerken bir grup kebab çeviren Boşnak askerine rast gelir. Onlarla konuşmaları ve anlattığı hikâye Osmanlı askeriyle ilgili önemli bilgiler vermektedir. Evliya Boşnak gazilerin yanına gider ve davet üzere sofraya oturur. İçlerinden biri "*Bak a kazı yiğit, bu ta'âm bizüm değıldür, Allâh efendimizindür. Bu esirlerimizin bâğlarıdır. Bunda cümlesi manca yeyüp şarâb içerken Allâhumuz bu mancayı ve bu şarâbı bize ihsân eyledi. İçe benümelimden şu şarâbı*" diyerek bir çanak şarabı Evliya'ya uzatır. Evliya Çelebi atalarının değılşarap, kahve ve tütün bile içmediklerini, kendisinin de şarabı içemeyeceğini askerleresöyler. Ancak, o kişi "*Bire âdem, dînin aşkına ve Alî Murtaazâ aşkına içe şu şarâbı, bula sevâbı, yeye kebâbı, bağışlaya babam ervâhına sevâbı*" diye ısrar edince, Evliya, şarabın haram olduğunu, bu yüzden şarap içemeyeceğini ancak ekmek yiyebileceğini söyler. Bu cevap üzerine çakırkeyf Osmanlı askeri öfkeyle "*Kim bok yemiş, kim bu şarâb harâmıdır. Bu şarâb gazâmâlıdır. Gazâmâlına harâm diyen şu esîrlerimiz gibi kâfir olurlar. Bu bizüm kanımız bahâsımâlımız şarâbımız, helâl-i zülâl gazâ mâlıdır*" diyerek Evliya'yı azarlamıştır.<sup>156</sup>

Osmanlı Devleti'nde kahvenin içilmesinden çok kahvehanelerin merkezî otoriteye karşı bir eleştiri odağı olması ve padişahın mutlak otoritesinde karşı meydana gelebilecek olumsuz hareketlerin başlangıç yerleri olabileceği endişesiyle buralarda uygulanan ilk yasaklama, yukarıda da ifade edildiği gibi Kanunî Sultan Süleyman Dönemi'nde (1520- 1566) Şeyhülislam Ebussuûd Efendi'nin kahvenin haram olduğu yolunda verdiği fetvalar aracılığıyla olmuştur.<sup>157</sup>

Bazı tarihçiler de ilk kahve yasağının uygulandığı devre olarak III. Murat (1574–1595) Dönemi'ni gösterebilirler de, eldeki tarihi bilgilerin ve fermanların bu yasağın II. Selim (1566–1574) zamanında uygulandığını gösterdiği vurgulamaktadır.<sup>158</sup>

<sup>156</sup>Evliya Çelebi, V, 255. Den akt. Mehmet Yaşar Ertaş, "Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde Gazı", **Tarih İncelemeleri Dergisi**. Cilt/Volume XXVII, Sayı/Number 1 Temmuz/July 2012, 79-100, s. 88.

<sup>157</sup>Burçak Evren, 1997: 60, 1996: 24; Saraçgil, 1999: 30 Selin Şahbaz; "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 47.

<sup>158</sup>Selin Şahbaz; a.g.e., s. 48.



Namık Açıköz, 16. yüzyılın ortalarında İstanbul'a geldiği andan itibaren, sosyal hayatta değişik tepkilerle karşılandığını belirtir ve ilk zamanlarda, tıbbî açıdan sağlığa zararlı bir madde olarak görüldüğünü ancak daha sonraki zamanlarda bu anlayışın, dinî bir mahiyete büründürülerek yasaklanmasına dair fetvaların verildiğini söyler. Açıköz'e göre kahve, 1551-1555 yıllarından itibaren İstanbul'da birçok kahvehanenin açılmasına neden olmuş, buralarda toplanan çeşitli farklı kesimlerden ve değişik kültür seviyelerinden insanların, zamanla, siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak görülmüş ve netice itibari ile bu endişeler de kahvehanelerin kapatılmasına neden olmuştur.<sup>159</sup>

Kahvehanelere gösterilen ilgi din adamlarını başlangıçta olmasa bile ilerleyen zamanlarda düşündürmüştür. Mahiyeti konusunda ciddi şüphelerin olduğu bu madde hakkında muhayyilelerde devreye girince pek şüphe doğru yanlış bakılmayarak dillendirilmeye ve toplumsal bir tepki olmasa bile devletin refleksleri harekete geçirilerek yasaklanması yolunda faaliyetler başlamıştır. Esasta Ne olduğu tam olarak bilinmeyen bu yeni madde bir nevi uyuşturucu muamelesi görmüş Kur'an'da herhangi bir âyet yer almamasına rağmen bilhassa kömürleşinceye kadar kavrulması öne sürülerek haram sayılması ile ilgili faaliyetlere girişilmiştir. Nihayet kavrulan her şeyin Müslümanlıkta haram sayılacağı teviliyle Şeyhülislam Ebussuûd Efendi ve beraberinde din adamlarınca yasaklanmıştır. Bir rivayete göre bu dönemde kahve taşıyan gemiler dipleri delinerek batırılmıştır.<sup>160</sup>

Dönemin siyasî gelişmeleri içinde önemli bir yer tutan Kadızâdeliler hareketi yanlıları da, kahve ve kahvehaneyi bid'at olarak değerlendirmişlerdir.<sup>161</sup>

Kahvenin içilmesiyle ilgili olarak Osmanlı ulemâsı tarafından farklı görüşler ortaya atılmıştır. Kanunî Sultan Süleyman'ın başhekimliğini yapan Mehmed Bedreddin'in kahveyi

<sup>159</sup>Açıköz'den akt. Adem Balkaya, "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013, s. 884.

<sup>160</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 47.

<sup>161</sup>Yahya Kemal Taştan, "Süfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 11 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009.s. 68.

tıbben zararlı bulmamasına ve az içilmesi halinde bazı faydalarının olabileceği şeklinde görüş beyan etmesine karşılık kahve genellikle siyasî çekincelerden dolayı aleyhine fetvalar verilmiştir. Bunlardan biri **Ebüs-suûd Efendi**'ye, diğeri **Bostanzâde Mehmed Efendi**'ye aittir.<sup>162</sup> Ebüsuûd Efendi, daha çok kahvehanelerin durumunu dikkate alarak kahve ve kahvehaneler aleyhine fetva vermiş ve "**fâsıkların** içeceği" olduğu için kahvenin haram sayıldığını ileri sürmüştür. Ona göre "**ehl-i hevâ**" kahvehanelerde toplanarak tavla ve satranç oynamakta, sarhoşluk veren şurup ve ardından kahve içmektedir. Sarhoş olan bu insanlar namazlarını da ihmal ettiklerinden böyle yerlerin kapatılması icap etmektedir. Dikkat edilirse burada kahvenin içeriği ile ilgili bir yasaklamadan ziyade dini muamelat konusunda aksaklıklara sebebiyet vermesi gibi esasta tam manası ile kahve ile ilgili olmayan gerekçeler ifade edilmiştir. Şeyhülislâm Bostanzâde Mehmed Efendi ise ilk meşihatı sırasında, kahveyle ilgili her türlü itirazı ifade eden vaiz İştıplı Emîr Efendi'nin on iki beyitten oluşan sorusuna cevap olmak üzere gerekçeli açıklamalarla birlikte elli iki beyitten oluşan bir şiirle kahvenin lehinde fetva vermiş, içilmesinde herhangi bir sakınca olmadığını ilan etmiştir. Bostanzâde Mehmed, yaklaşık sekiz yıl müddetle şeyhülislâmlık vazifesini icra etmiş ve ifta görevinde bulunmuştur. Zamanında birçok "**ilk**" yaşanmış olup, bunlardan birisi de kahve ile ilgili olandır. Osmanlı toplumunda o sıralarda yoğun bir şekilde tartışılmakta olan ve neticeye bağlanmamış olan kahvenin hükmü kendisine nazmen sorulduğunda, o da verdiği uzun manzum fetvâ ile bu müşkilatı delillendirerek çözmüştür.<sup>163</sup>

*Müfti-i müşkil-i savâb u hatâ*

*Mesned-ârâ-yı mahfel-i fetvâ*

*Müşkilüm var cenâbuna geldüm*

*Eylerem hazretünden istiftâ*

*Dinle ey sâ il-i savâb u hatâ*

<sup>162</sup>Ahmet Kemal Üçok, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", **Türk Etnografya Dergisi**, sayı.5, s.44.

<sup>163</sup>Muhittin Eliaçık, "Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları". **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50 s. 41.

*Müşkil-endâz-ı mahfel-i ulemâ*

*Kahve hakkında zıkr olan şübehât*

*Vahîdür cümlesi medâr-ı riyâ*

-----

*Evvelâ balgamı izâle eder*

*Eridip mahv ider komaz aslâ*

*Gaseyân ile kayye mâni□dür*

*Nef□i var ağza dahi dir hükemâ*

**El-cevâb:** Ey, doğru mu, yanlış mı diye soran ve ulemâ meclisine müşkil atan, dinle. Kahve hakkında söylenen şüphelerin hepsi boş ve gösterişten ibarettir. Kahve öncelikle balgamı eritip giderir. Mide bulantısı ve kusmaya mânidir, ağza da faydası vardır.<sup>164</sup>

Kahve ile ilgili yasaklamalar sadece Osmanlı coğrafyası ile sınırlı kalmamıştır. XVII. yüzyılda Avrupa'ya götürülen kahve önce Müslüman içeceği olarak görülmüş, içenlerin Müslüman olacağından korkulmuş, bunun üzerine Papa kahveyi yasaklamıştır. Fakat kahvenin tadını bir kere alan kolay vazgeçemiyordu. Netice itibariyle kahvenin Türkler tarafından kullanılmasından yaklaşık 2 asır sonra XVII. yüzyılın ortalarında Papa VIII. Clementus, kahve içmenin günah sayılmayacağına dair fetva yayınlamıştır.<sup>165</sup>

Kahve, 16. yüzyıldan itibaren farklı gerekçelerle yasaklara maruz kalmıştır. Yasaklar sadece İstanbul'da ve İslam dinine bağlanan gerekçelerle olmamıştır.

<sup>164</sup>Muhittin Eliaçık, “Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları”. **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50, s. 45.

<sup>165</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, **Türk Etnografya Dergisi**. Ankara 1963 TTK. Sayı. V.,s. 41.

Mekke'de de İngiltere'de de kahve yasaklara maruz kalmıştır. Baş döndürücü etkisi, bedene zarar veriyor olması gibi nedenler de kahveyi yasak saymakta öne sürülen gerekçelerden birisidir. Yahudilerin önde gelen cemaat liderlerinin işlettiği kahvehanelerin ışıkları cumartesi günleri açılmazdı, bu günde kahve servisi yapılmazdı ve oyun oynanması yasaklanırdı. II. Selim (1566-1574), III. Murad (1574-1595) ve I. Ahmed (1603-1617) dönemlerinde uygulanan yasaklar kısa süreli ve etkisiz olmuştur. IV. Murad'ın (1623-1640) uyguladığı yasak, 1633 Cibali Yangını bahanesine bağlanmıştır. Bu yasağın arka planında yönetim aleyhtarı düşünce ve hareketlerin çoğunlukla kahvehanelerde şekilleniyor olması da söz konusudur. Kahvehaneye olan rağbet, bu mekânların cami ve mescitlere devamı engellediği gerekçesiyle şikâyet konusu olagelmiştir. Ulema ise kahvehaneleri kötülük yeri diye tanımlayarak, buralara gitmektense meyhaneye gitmenin daha iyi olduğunu söyleyerek meseleyi iyice abartmıştır.<sup>166</sup>

Süheyl Ünver'in yazdığı gibi,<sup>167</sup> kahvehanelere yalnız kahve içmek için gidilmez. Kahvelere tavlâ, iskambil ve bilardo meraklıları da devam ederdi. Böylece kahvehaneler, çeşitli meslek ve rütbelerden kişilerin toplanıp tartıştıkları, kitaplar okudukları, sohbet ettikleri ve eğlendikleri yerler hâline gelmiştir. Ancak kahvenin sosyal yaşama bu şekilde hızlı bir giriş yapması, bazı çekinceleri ve yasakları da beraberinde getirmiştir. Kahvenin insanları bir araya getirdiğini, bunun da onların camilerden uzaklaşmalarına sebep olduğunu düşünerek Müslümanların ibadetten ve takvadan uzaklaştıklarını düşünen bazı çevreler nihayetinde seslerini yukarılara duyurarak kahveyi yasaklatmayı başarmışlardır. Osmanlı'da kahvenin yasaklandığı ve kahvehanelerin kapatıldığı, kahve içenlerle tütün içenlerin birlikte cezalandırıldığı dönemler vardır.<sup>168</sup>

Üçüncü Murat (1574–1595) Dönemi'nde 1583'te müftülerin “*her ne ki fahim mertebesine vara, yani kömür ola, sırf haramdır*” diyerek fetva vermesi neticesinde III.Murat 1583

<sup>166</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul**. Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları–3022. Şehir Monografileri – 17. Aralık 2009, s.129.

<sup>167</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler.” **Türk Etnografya Dergisi**. Ankara 1963 TTK. Sayı. V., s. 67.

<sup>168</sup>Topalakçı, 2011, Emiroğlu, 2001:341. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 13.

senesindeki mezkûr fetvaya dayanarak ilan ettiği bir fermanla kahveyi Osmanlı sınırları içerisinde yasaklamıştır.<sup>169</sup>

Kahvenin, pişirme öncesinde kavrulma aşaması sırasında kömürleşinceye kadar kavrulmasından dolayı, sağlığa zararlı ve sarhoşlukverici bir nitelik kazanabileceği şüphelerinin ortaya çıktığı söylenebilir. Bu nedenebağlı olarak kahveye yasaklama getirilmiş, bunun üzerine kahvehaneler kapatılmış ve bu yasağa uymayan kahve müdavimleri de sürgün edilmiştir. Ancak bütün bu yasaklamalara karşı kahveyi içenlerin kısa zamanda kahvenin müptelası olmasından dolayı gerek kahve içimi ve gerekse kahveciliğin kâr getiren bir iş kolu olması hasebiyle zahiren kahveye karşı gibi görünen pekçok ulema, şeyh ve vezirlerin bile gelir kaynağı olarak gizli gizli kahvehaneleraçtığı da varittir. Her ne kadar bu ilk yasaklamada daha çok kahveninbitkisel özelliklerine bağlı gerekçelerden ve en güçlü silah olarak da din konusundanyararlanılsa da, kahvehanelerde günlük siyasî olaylardan bahsedilmesi ve devletişlerinin eleştirildiği merkezler haline gelmesi dillendirilmeyen gerekçelerdir.<sup>170</sup>

Sultan III. Murat devrinden sonra kahvehaneler o kadar çoğaldı ve neredeyse her mahallede kahvehaneler açıldı ki halkın kahve içmesinin ve kahvehaneye devamının önüne geçmek ihtimali neredeyse kalmadı. Bunun üzerine başlangıçta kahve ve kahvehaneler hakkında olumsuz söz söyleyen ve yasaklanması yönünde gayret sarf edenpek çok görevli ki bunların içinde müftüler de vardır, dillerini değiştirmek ve kahve ile ilgili şerhlerini kaldırmak mecburiyetinde kaldılar. Ortalık birden bire rahatladı. Devletin ileri gelen vezirleri gelirlerini artırmak için kahvehaneler yaptırdılar ve dükkânlarında halka kahve satmaya başladılar. Netice itibari ile kahvehaneler halk ile yöneticiler arasında sorun olmaktan çıkmış gibi görünüyordu.<sup>171</sup>

Tarihçi Mustafa Selaniki'ye göre, '*kahve erbâbı*' yeniçerilerin dedikodu yapmalarını artırıyor ve kahvehanelerde öğrenciler ve suhteleri devlet aleyhine '*tahrik*' ederek onları devlet veya yöneticilere karşı kışkırtıyordu. Tarihçi Naima ise fitne yuvalarıolarak tarif

<sup>169</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 48.

<sup>170</sup>Selin Şahbaz, a.g.e., s 48.

<sup>171</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, S. 43, Ankara, 1963, s. 47.

ettiğikahvehanelerin başka zararlarına değinir ve bu arada kişisel görüşünü de açıkça yazmaktan kaçınmaz.Kahvehanelerde kahve genellikle tütün ile birlikte içildiğinden yangınlara sebebiyet veriyor ve halk perişan oluyordu. İstanbul'un yapılarının çoğunluğu özellikle meskenlerin ahşap oluşu herkesin yüreğinin ağzında olmasına sebep teşkil ediyordu. Bundan dolayı kahvehanelerin yangına sebep olacağı endişesi pek çok kimseyi sarmıştı. Aynı zamanda kahvehaneler cem olma yani toplanma yerleri olduğundan dolayı fitne fesada davetiye çıkarıyordu. Sultan IV. Murat sadece kahvehaneleri kapatmakla kalmamış aynı zamanda tütün içimini ve sokağa çıkmayı da yasaklamıştı.

III. Mehmet Dönemi'nde (1595 -1603) ise kahvehaneler birer siyasî muhalefet merkezi haline dönüşmüştür. Osmanlı'da “*devlet sohbeti*” denilen iktidar karşıtı etkinliklerin üretildiği kahvehaneler, merkezî yönetim açısından artık açıktan açığa tehdit merkezleri olarak görülüyordu. Kahvehaneler ile ilgili yasakların Kahve satılan ya da içilen yerlerin toplumsal düzeni bozucu ve yıkıcı faaliyetlere ortam hazırlaması sebebiyle ortaya çıktığı ileri sürülebilir. Bu yüzden yasaklamadaki etken, doğrudan doğruya devlet kademelerinin rahatsızlığı, kamusal alanların kullanımı ve düzenlenmesiyle ilgili olsa gerekir.<sup>172</sup>

Kahve ile ilgili tartışmaların nihayet bulması ise Sultan I. İbrahim zamanında olmuştur.<sup>173</sup>

On yedinci yüzyıl sonlarından itibaren kahve her türlü yasaktan azade olmuş ve kahvehaneler resmi kurumlarla sivillerin barışına sahne olmuştur. Sultan Abdülaziz (1861-1876) zamanında ve bilhassa Sultan II. Abdülhamid devrinde (1876-1909) kahvehaneler altın çağlarını yaşamışlardır. Basın başta olmak üzere pek çok yasak uygulamada iken kahvehaneler bundan müstağni tutulmuştur. Bazı sultanlar kılık değiştirerek ya da hafiyelerini kahvehanelere göndererek halkın siyasi, sosyal ve ekonomik durumunu gözlemlemiştir. Kahvehaneler artık vatandaşlarınıyönetime karşı nabzının tutulması için bir nevi araştırma yerleri haline gelmiştir.<sup>174</sup>

<sup>172</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 49.

<sup>173</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**, İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000, s. 25.

<sup>174</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009, s. 124.

Kahvehanelerde “**devlet sohbeti**” yapıldığı ve yapılan bu sohbetlerin siyasi iktidarda rahatsızlık doğurduğu günümüz yazarları tarafından kabul edilmektedir. Ancak bu konuda başlangıç noktası öncelikle bir kısım ulemanın rahatsızlığı ve devlet kademelerini sıkıştırması söz konusu olduğuna göre esas girişimin devletten gelmediği görülecektir. Devlet bir nevi hakem görevine soyunarak bazen olumlu bazen de dönemin şartlarına uygun olarak olumsuz tavır almış ve çeşitli yaptırımları devreye sokmuştur.

Devlet sohbeti kahvehanelerden önce de çeşitli mekânlarda zaten yapılmaktaydı ancak devlet hiçbir zaman devlet sohbeti yapıyor diye cami dergâh gibi müesseseleri yasaklama veya kapatma yoluna gitmemiştir. Dolayısıyla, kahvehaneleri hedef tahtasına koyan sebep devleti hedef almaları değil, burada oturan insanların ibadet, üretim vs gibi faaliyetler içerisinde olmamalarının meydana getirdiği hoşnutsuzluk da olabilir.

Bu noktada şu soru akla gelebilir: Osmanlı İmparatorluğu’nda siyasal iktidar, söylenti üzerinde tam bir denetim kurabilmiş midir? Yani halkın bir araya gelerek devletin aleyhine konuşmalarının üstesinden gelebilmiş midir?

Kahvehanelerin Osmanlı toplumuna getirdiği toplumsallaşma olanaklarıyla birlikte toplum katında artan rağbeti ve bu rağbet nedeniyle sayılarının çok fazla olması siyasal iktidarın bu mekânlar üzerinde tam bir denetim kurmasını güçleştirmekteydi. Nitekim gerçekte kahvehanelerdeki söylentiye denetim altına alma temelli yürütülen mücadele hiçbir zaman tam başarıya ulaşamadı. Devlet bu konuda tam bir otoriteyi ortaya koyamadı. Daha on yedinci yüzyılın başlarından itibaren gevşetilmeye başlanan yasaklar, on sekizinci yüzyıl başlarında terk edilmeye başlamıştır. Georgeon, on sekizinci yüzyılın başından itibaren olan dönemi kahvehaneler bağlamında “*baskıdan hoşgörüyeye*” olarak nitelendirecektir.<sup>175</sup>

#### **4.6.Seyyahların Kahvehane Merakı**

XVIII. Yüzyıldan sonra giderek artan İstanbul gravürlerinin daha çok şehir görünümüleri konusunda yoğunlaştığı görülmektedir. Bunların yanı sıra saraylar, çeşmeler, camiler,

<sup>175</sup>Serdar Öztürk, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Kamusal Alanın Dinamikleri”. **İletişim**. 2005/21 s. 112.

kahvehaneler, sokaklar, pazarlar ve günlük yaşam ile ilgili konular gravürlerin temel konuları arasındadır.

Pek çok gravür sanatçısı ve ressam İstanbul ve çevresinin tarihini, mimarisini, kahvehanelerini yaşayışını, hayatın pek çok detaylarıyla tasvir etmişlerdir. Çeşitli nedenlerle İstanbul'a ve Osmanlı Devleti' nin çeşitli şehirlerine gelen seyyahlar yazmış oldukları eserlerde kahvehaneler ile ilgili pek çok ayrıntılı bilgiler vermişlerdir.

Amadeo Preziosi'den Brindesi'ye, Bartlett'den Thomas Allom' a kadar İstanbul' a gelen ünlü oryantalist gravür sanatçılarının hemen hepsi, mutlaka kahvehaneleri yaptıkları gravürlerde resmetmişlerdir. Çeşitli nedenlerle İstanbul' a ve Osmanlı Devleti'nin çeşitli şehirlerine gelen seyyahlarda yazmış oldukları eserlerde kahvehaneler ile ilgili pek çok ayrıntılı bilgiler vermişlerdir.<sup>176</sup>

Sömürgecilik tarihinde önemli bir yeri olan İngiltere'den toprak bütünlüğünün zayıflamaya başladığı dönemde Osmanlı topraklarına gelip, gezerek bilgi toplayan önemli resmi görevlerde bulunmuş oryantalist seyyah Alexander William Kinglake, 1844'te yazdığı Eothen adlı seyahatnamesinde, Belgrad Kalesi'ndeki paşayı ziyareti sırasında, orada içtiği kahve ve nargile malzemelerinden ve servisten çok etkilenerek '*doğu keyfi*'ne tanık olmuş, ilk defa Doğu'da bir şeyi çok beğenmiştir.<sup>177</sup>

Kinglake Türklerin yaşam şekli ile ilgili izlenimlerini şöyle belirtir: "*Asya'nın lüksü çok sadedir. Doğulu ayrıntıyı seven kimseler değildir. Onun gösterişinde karmaşıklık yoktur. Bir İngiliz'in kibarlığı ile kabalığı arasındaki ince ayrım çok kolayca belirlenirken, Doğuda böyle incelikler yoktur. Bir paşanın zevkiyle bir köylünün zevki aynıdır. Geniş, serin mermer döşemeler; sade bir divan, gölgeli salonlardan serin serin esen hava, duvarda Kuran'dan bir sure, akan su sesi ve manzarası, nargilenin serin güzel kokulu dumanı, evin iç odalarında*

<sup>176</sup>Safak Tunç, **Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul**. İstanbul: İTO Yayınları. 2010, s.323.

<sup>177</sup>İbrahim E. Bilici, "Oryantalist Seyahatnamelerde Türk İmgesi Üzerine Bir İnceleme: Alexander William Kinglake'in Seyahatnamesi Eothen Örneği", **Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**. Eylül 2011. Sayı 2, s. 14.



*toplanmış çocuklar ve eşler; varlıklı bir kimsenin en yüksek zevkleri olan bütün bunlara imparatorluk dâhilinde en sade bir Müslüman bile sahip olabilir.”<sup>178</sup>*

1655-1656'da Osmanlı ülkesine gelen bir seyyah olan Jean Thevenot Osmanlı kahvehaneleri ile ilgili olarak şunları yazmıştır: *"Türkler günün her saatinde kahve içler. Kahvehanelerde höpürdeterek içilen kahvelerden oldukça eğlenceli bir ahenk işitilir. Kahve hem mideye iyi gelir, hem de uykuyu açar. Kahvehanelere ne mevki farkı ne de din ayrılığı gözetilmeden herkes girer oturur. Kahvehaneye gitmek ayıp değildir. Birçok kimseler buralara arkadaşları ile buluşmak için gider. Kahvehanelerin dışında da toprak sundurmalar vardır. Üzerlerine hasır serilir. Birçokları da hava almak ve gelip geçenleri seyretmek için burada otururlar. Hemen daima, kahvehanelerde bir kemancı yahut bir zurnacı, bir saz heyeti bulunur. Kahvehanelerde oturan bir adam samimi tanıdıklarının da kahveye girdiklerini görürse kahveciye onlardan para almamasını emreder. O zaman kahveci kahveleri koyarken: "**Caba!**" diye bağırır."* 1874 yılında İstanbul'a gelen Edmondo de Amicis Kasımpaşa sırtlarındaki bir kahvehane ile ilgili olarak şunları yazmıştır: **"Bir dere yatağı ile bir tepeyi kaplayan ve denize kadar uzanan Kasımpaşa, camileri, tekkeleri, bahçeleri ile hakiki bir şehirdir."**<sup>179</sup>

#### 4.7.Osmanlı Kahvehane Mimarisi

Osmanlı Şer'iyeye Sicilleri'nde kahvehane satışlarına ve kahvehanelerdeki meydana gelen olaylara ait bazı kayıtlara rastlanmaktadır. Seyahatnameler de sıkça kullanılan bir başka kaynaktır. Seyyah kayıtları, kahvehane müdavimleri ve kahvehanedeki teatral performanslar ile ilgili ayrıntılı ve göz alıcı bilgiler sunmaktadır. Bu kayıtlar o zaman için seyyahların kendi ülkelerindeki gazete veya dergilerde yayımlanmıştır. Ancak bu seyahatnameler, egzotik ve eğlence konularına ağırlık verdiği için dolayısıyla fazla dikkat çekmektedirler. Aynı durum, kahvehane mimarisine ve iç mekân yapılanmasına ilişkin oldukça detaylı bilgiler ihtiva eden gravürler için de geçerlidir. Birçok durumda kahvehane gravürleri hayal ürünü öğeler

<sup>178</sup>Ibrahim E. Bilici, a.g.e., s. 14-15.

<sup>179</sup>Şafak Tunç,Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul. İstanbul: İTO Yayınları. 2010. s.324.

debarındırmaktadırlar. Nitekim Melling'in XIX. yüzyılın başlarına ait Tophane'deki Boğaz manzaralı büyük kahve gravürüne arşiv belgelerinde tesadüf edilememiştir.<sup>180</sup>

Aynı şekilde XVI. yüzyılın ikinci yarısına ait bir kahvehanenin içini resmeden bir minyatür de, hayalî bir kahvehane tasviri sunmaktadır.<sup>181</sup>Hatta bu minyatür, Peçevî'nin kahvehaneye ilişkin tasvirinin adeta resmedilmiş halidir. Ancak bu iki görsel de kahvehanelerin iç dizaynı ile ilgili olarak gerçekten çok önemli ve ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Maalesef XIX. yüzyıl öncesine ait kahvehanelerden günümüze herhangi bir mimarî yapı örneği kalmadığından, kahvehanelerin planlarını çıkarmak pek mümkün gözükmemektedir. Ancak XIX. yüzyılın sonlarına ve XX. yüzyılın başlarına ait kahvehane fotoğrafları ve Hoca Ali Rıza Bey'in nefis çizimleri bu dönemdeki kahvehanelerin mimarî planlarını ortaya çıkarmaya bir nebze olsun imkân tanımaktadırlar.<sup>182</sup>

Klasik planlı bir kahvehaneye önce “*orta meydanı*”olarak da isimlendirilen kare planlı bir avludan girilirdi. Çoğunlukla bu mekânın üç ya da dört tarafı bir metreye yakın oturma yerleriyle çevrelenmişti. Kimi zaman ise ayakkabılarını çıkarılacağı bir ayakkabılık bölümü de bulunurdu. Esas ana mekân ise bu giriş mekânından 20-30cm yükseklikte bir taban yüksekliğine sahipti. Bu mekân kimi zaman çepeçevre 30cm yüksekliğinde oturma yerleriyle çevriliydi ve ortasında bütün mekâna hâkim olan bir şadırvan ya da ona benzer mermer bir havuz muhakkak vardı. Bazı kahvehanelerde kahvehanenin ihtiyacı için yere gömülü büyük su küpleri de olurdu. Ocağın bulunduğu köşenin karşısında ise merdivenle çıkılan, etrafı parmaklıkla çevrilmiş 20-25 kişinin sığabileceği kerevetli baş sedir bulunurdu. Buna “*sedirlik*”adı da veriliyordu. Tiryakilerin yeri ise baş sedirin yakınında, önünde bir post ve ayrıca bir saat bulunan yerde idi. Kahvehanenin en hâkim yerinde alçıdan yapılmış, yaşmaklı ocak bulunurdu. Ocağın her iki tarafında da içinde fincanların, zarfların ve diğer kahve takımlarının yer aldığı üç-dört gözlü raflar yer alırdı. Bunlara da delik denirdi. Bu rafların biraz uzağında sıra çubukların saklandığı dolaplar ve ayrıca tütün

<sup>180</sup>Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 248.

<sup>181</sup>Hattox'dan akt. Yaşar, a.g.e.,s. 248.

<sup>182</sup>Ünver'den akt. Yaşar, a.g.e.,s. 248.

ocakları da bulunurdu. Tavan ve duvarların, kepenk ve sayvanların nakışları görülmeye değerdi, geniş pencerelerde şehrin en güzel manzaraları asılı olurdu, havuzlu ve fiskiyeli peykeli duvarlara kehribar ağızlıklı, kiraz ya da yasemin ağacından, pelesenkten, fildişinden veya gül ağacından yapılan çubuklar dizilirdi. Duvarlara dekor olarak başta “*Ya Hazret-i Şazeli*” “*Bu da geçer Ya HÛ*” başta olmak üzere çeşitli hat levhaları, efsane ve destanların simgeleşmiş resimleri, Hz. Ali ya da Hz. HacıBektaş- 1 Veli ile ilgili resimler asılırdı.<sup>183</sup>

Bireylerin psikolojik olarak rahatlamasına imkân sağlayan kahvehanelerin mimari anlamda da bu rahatlamayı destekleyici özellikler taşıdığı söylenebilir. Mutribanların çeşitli makamlarda müzik icra etmesi ve havuzdan akan suyun şırıltısı, kafesteki bülbül veya kanaryaların cıvıltısı bu psikolojik rahatlamayı temin eden hususlardandır. Önceki dönemlerde kurulan kent kenarlarında, parkların yanında ya da nehir kıyılarında yani “*güzel manzaralı*” yerlerde ya da “*bahçeli*” ve içinde masaları olan “*açık hava*” kahvehaneleri bulunmaktadır. Bu kahvehanelerde oturan müdavimler, sokağı rahatça seyredilmekte ve gelen geçenin rahatlıkla görebilmektedirler.<sup>184</sup>

Kahvehanelerin iç mekân özellikleri ve güzellikleri rağbet görmesinin önemli nedenlerinden biriydi. Ayrıca çeşitli nedenlerle İstanbul’a gelen seyyahlarda Şark’a ait bu gizemli mekânları merak ediyor ve görmek istiyorlardı. Özellikle kahvehanelerin Avrupa’da karşılığı olmadığı zamanlarda gerek kahve gerekse kahvehane tamamen şarka ait yapılar olarak değerlendirilmiş ve çok ilgi çekmiştir. Bu ilginin yansımalarını seyyahların kitaplarında ve çeşitli dergi ve gazetelerde yazmış oldukları seyahat yazılarında ayrıca gravürlerde fazlaca resmetmelerinden anlayabiliyoruz.

Kahvehane mekânına dair belki de en önemli özellik, çoğunluk kahvehanelerin sokakla içiçe olmasıdır. Kahvehanein sağladığı hem içeride hem dışarıda olma durumu kahvehanelerin çevreyle kurdukları ilişkileri anlamak açısından önemlidir. Ancak bu durum bazen problemlerin ortaya çıkmasına da sebep teşkil etmiştir. Özellikle mutaassıp yerlerde bu durum daha belirginidir.

<sup>183</sup> Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul**/Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları-3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009, s. 124-125.

<sup>184</sup> Kırılı’dan akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. XIII

Hepsi için söylenemez ise de bazı seçkin kahvehanelerin iç dekorasyonu, bir Batılının hayal dahi edemeyeceği kadar görkemlidir.<sup>185</sup>

Kahvehane müdavimleri, özellikle yaz aylarında açık havada oturmayı tercih ederlerdi. Tabure ya da iskemlelerin kahvehane önüne ve çevresine atılması suretiyle bir açık hava kahvehanesi oluşturulmaktadır. Bu bölümler dışarıda gelip geçenleri seyretme amacıyla olanların ya da açık havada oyun oynamak isteyenlerin en çok önem verdikleri yerlerdir.<sup>186</sup>

Süheyl Ünver, “*Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler*” adlı çalışmasında Hicrî 1090 (M.1680) ve 1240 (1824) tarihleri arasında Edirne, Selânik, Manastır, Serez’de inşa olunmuş otuzdan fazla kahvehanenin tetkikine muvaffak olan Dr. Rifat Osman’ın gözlemlerini aktarmıştır:

*“Türkler inşa ettikleri binalarda daima sabit bir tip, bir model takip etmişlerdir. Dinî mimaride ve meselâ camilerin, medreselerin inşasında değişmeyen bir şekil ve tertibatı yaptıkları gibi han, hamam, sebil ve bunlara benzeyen halka mahsus umumi binalarda böylece sabit bir numuneden ayrılmamışlardır.*

*Kahvehanenin dış kapısından murabba veya mustatil şeklinde ve binanın umumî vüs’atine göre büyük veya küçük bir mahalle girilir. Buraya (Orta meydan) diyorlar. Bunun iki üç veya dört tarafını (kaplamalık) veya sedir, kerevet denilen 80-90 cm. yüksekliğinde oturma yerleri çeviriyor.*

*Selânik’te Karaferye’de gördüğüm iki kahvehanedeki inşa tarihleri her halde Barok tarzının başlamasından daha evvelere müsadifdi, kapılarından girilince 4X4 metre vüs’atında kundura çıkarılacak bir papuçluk vardı. Bundan sonra 20-30 cm. yüksekliğinde tahta döşeli meydana geçiliyordu; bu meydanın etrafında bir köy evinin (konuk odası) gibi 25-30 cm. yüksekliğinde ve 80 cm. derinliğinde kerevetler vardı. Bunların arka tarafında ev ocaklarına tamamen müşabih bir ocak ve yanlarında divar içinde kapaklı dolaplar yerleştirilmiştir.*

<sup>185</sup>Heise’den akt. Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 47.

<sup>186</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 48.

*Ocağın bulunduğu köşenin karşısındaki köşede iki basamaklı, dar bir merdiven ile çıkılan ve cami maksurelerine benzeyen etrafı parmaklıklı ve kerevetli 20-25 kişilik bir Başsedir vardır.*

*İstanbul ve havalisi de dâhil olduğu Rumeli'nin pek çok yerlerinde (Köşe) denilen bu hususi yere “**Başsedir**” ve bazen de “**Sedirlik**” deniyordu.*

*Bu hususi köşe sedirlikleri kahvehane müdavimlerinin imtiyazlı ihtiyarlarına, hocalarına ve hatırlı mütegalibeler (zorba) yardakçlarına mahsustur. Cahillerin (gençler kastediliyor) burada oturmalarına katiyen müsaade edilmezdi, hatta kahvehanelerde cahillerin yüksek sesle konuşmaları, gülüşmeleri, tütün çubuk, nargile içmeleri ayıp sayılırdı.*

*Baş sedirin yakınında ve kerevetin nihayetinde önünde bir post bulunan birkaç gözlü bir ceviz çekmece vardır. Başucunda da toplu bir saat. Burası ekseriya yaşlı ve hattâ tiryaki mizaç kahvecinin yeridir. Mahalle kahvehanesi sınıfından ise bu adamlar imam, muhtar kadar o mahallenin işlerinde nüfuz ve salâhiyeti haizdir. Eğer kahve esnaf kahvesi ise yüzde doksan esnafın ulusudur.*

*Bunların yerleri yakınında bilcümle takımları ihtiva eden tezgâh bulunur. Bu eski kahvehanelerde alçıdan inşa edilmiş müzeyyen başlıklı ve yaşmaklı bir zarif ocak vardır. Bunun sağ ve solunda divarın içine yapılmış etrafı kabartma alçı nakışlı raflar bulunur ki isimleri “**tas**”, zarflar sıralanmıştır. Başsedir müdavimlerinin tas ve zarfları ayrı bir yerde muhafaza olunup diğer müşterilere verilmez. Deliklerin yakınında darca ve yüksek ve divar içine oturtulmuş tahta kapılı dolaplarda eskiden çubuklar ve sonraları marpuçlar konulmuştur.*

*Kahvehanelerin bazılarında tezgahın yakınında son senelerde traş ve sair berber takımlarını ihtiva eden dolap, masa ve bir de berberlere mahsus koltuk veya iskemle bulunurdu. Bir ve birbuçuk asır evvel inşa edilmiş kahvehanelerde bu yerlerinde bir hususiyeti vardır.*

*Kahvehanelerin ortaları mermer veya taş döşelidir. Bu hususta hahvecileri hükümet mecbur ediyormuş. Kahvehanelerin divarlarında “**kandil deliği**” denilen küçük yerler yapılmış olup*

*petrol lambalarının icat ve istimallerinden evvel kandil veya mumların buralarda yakıldığı is ve kokularının harice çıkması için ince bir menfezli baca da yapıldığı görülmüştür.”<sup>187</sup>*

Ord Prof. Dr. A. Süheyl Ünver’in “*Ressam Ali Rıza Bey’e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası*” adlı çalışmasında ise Üsküdarlı *Ressam Ali Rıza Bey*’in yapmış olduğu birbirinden güzel karakalem çalışmalarında eski 19. Yüzyıl Osmanlı Kahvehanelerinin ayrıntılarını aktarmıştır. Bu çalışmada *Ressam Ali Rıza Bey* kır, kıyı, mahalle, gezme yerleri kahvehanelerini dışından, içinden tespit etmiştir.<sup>188</sup>

Ahmet Hamdi Tanpınar, İstanbul’u anlatırken eski ve yeni İstanbul’u birlikte ele alır. Eski İstanbul eğlencelerini, bayramları, İstanbul kahvelerini anlatır. Bu kahveler İstanbul’un kültür hayatında çok önemli bir yere sahiptir. Yazarın ayrıntılı bir şekilde bahsettiği *Meydan Kahvesi*, *Sultan Ahmet Kahvesi*, *Yeni Şark Kahvesi*, *Yıldız Kahvesi*, *Küllük* dönemin önemli kültür ortamlarıdır.

Tanpınar’ın İstanbul kahvehaneleri ile ilgili genel değerlendirmesi ise şöyledir: “*Eski seyyahların tavan ve duvarlarının kepenk ve sayvanlarının nakşını övdükleri, bazısının geniş pencerelerine şehrin en güzel manzaraları asılmış havuzlu, fıskiyeli, peykeli duvarlarına kehribar ağızlı çubuklar dizilmiş eski Türk kahvesi, İstanbul’un büyük hususiyetlerinden biriydi.<sup>189</sup> Semtine göre orta sınıf halkla, esnaf ve yeniçerilerin, deniz kenarındakilere kayıkçı ve balıkçıların devam ettiği bu kahvelerde meddahlar hikâyeler anlatır, saz şairleri şiir müsabakası yaparlar ve ramazan gecelerinde de bazılarında Karagöz oynanırdı.”<sup>190</sup>*

<sup>187</sup>Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, *Türk Etnografya Dergisi*.1963, c . V,

<sup>188</sup>Süheyl Ünver, “Ressam Ali Rıza Bey’e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası,” *Türk Etnografya Dergisi*. Sayı: V 1962’den ayrışım.

<sup>189</sup>Şafak Tunç, *Şehristan- Seyyahların Hayal Şehri İstanbul*. İstanbul: İTO Yayınları. 2010, s. 323.

<sup>190</sup>Aziz Kılınç, “Beş Şehirde Sözlü Kültür Ortamları”. *Uluslararası IV. Dil Yazın ve Deyiş bilimi Sempozyomu Bildirileri*. Haziran 2005. Syf 245.

#### 4.8.Osmanlı Kahvehane Türleri

İlk kahvehanelerin açılmasından sonra kahvehanelerin hem sayısında hem çeşitlerinde hızlı bir artış olmuştur. Toplumda zamanın değişimi ile görülen çeşitlilikler kahvehanelere de bir şekilde yansımıştır. Kahvehaneler de bu değişimden nasibini almıştır. Bu değişime paralel olarak değişik kahvehane türleri ortaya çıkmıştır. Her kahveninkendine has yönetimi, müşterisi ve sahibi olmuştur. İlk kahvehane tipleriolarak gösterilebilecek mahalle ve esnaf kahvehanelerini, daha sonraki zamanlarda yeniçeri, âşık ve semaikahvehaneleri izlemiştir.<sup>191</sup>

İstanbul tarihindeki kahvehaneler müdavimlerinin ait oldukları sosyal çevre, iş kolu ve ilgi alanlarına göre sınıflanmaktadır. Bu kahvehanelerin aldıkları “*mahalle kahveleri, esnaf kahveleri, yeniçeri kahveleri, tulumbacı kahveleri, âşık kahveleri, semai kahveleri, meddah kahveleri, esrarkeş kahveleri*” gibi isimler kahvehane kültürünün altında yatan kültürel çeşitliliği adeta belgelemektedir.

##### 4.8.1. Kırathaneler

Osmanlı ülkesinde 19. yüzyılda daha büyük bir önem kazanan kahvehaneler, çeşitlilik göstermeye başlamıştır. Özelliklerine göre isim alıp sınıfsallaştıkları bilinmektedir. Günlük gazete, kitap, şiir okunan büyük kahvehanelere okuma eylemi yapıldığından hareketle “**kırathane**” denilmiştir. Kırathane deyiimi kahvehanenin tarih boyunca geçirdiği maceraya baktığımızda yasaklanmaların gölgesinde kalmış olmasından dolayı bir nevi kendini aklama çabası olarak da görülebilir. Toplumsal hafızada var olan kahvehanenin aylaklık yeri olduğu düşüncesini boşa çıkarmak adına kahvehanelerde yararlı işler de yapılıyor demek için bu tür bir mekân isimlendirmesi de akla yatkın gelmektedir. Kırathanedeki kitapların pek çoğunun okunmadan adeta süs olarak tutulması da bu tezi güçlendirmektedir.

<sup>191</sup>Evren'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 53.

Kahvehanelerin kurulduğundan itibaren tepki çeken mekânlar olduğu bir hakikattir. Bu sebeple kahvehanelerin devletin nazarında yasal, halkın nezdinde ise yararlı kurumlar olduğu düşüncesini yaymak için buraların kitap okuma mekânı gibi gösterilmeye çalışıldığı da düşünülmelidir. Nitekim 19. Yüzyıldan itibaren kahvehaneler, dine aykırılık fikirlerinden kurtulmuş; ancak bu seferde ahlak problemiyle karşı karşıya kalmıştır. Her türlü içkinin ve afyonun içilebildiği, kavga ve dövüş mekânları olarak anımsanan kahvehaneler, dönemin siyasî otoriteleri ve aydınları tarafından yakından takip edilmeye başlanmıştır.

Kemalettin Kuzucu, Kahvehaneden Kıraathaneye Geçiş ve ilk Kıraathaneler’de şöyle anlatıyor: *“Tanzimat döneminin değişen hayat felsefesinin ürünü olarak gündelik hayatında yerini alan kıraathane, Türk eğitim, düşünce ve siyaset tarihinde derin izler bırakmış köklü kurumlardan birisidir. “Okumak” anlamındaki Arapça ‘kıraat’ sözcüğüne “ev,bina” manasında kullanılan Farsça “Hâne” kelimesinin eklenmesiyle oluşturulmuş bir birleşik isim olan kıraathaneyi “okuma evi” şeklinde düşünmek mümkündür. Gazete ve dergi yayıncılığının geliştiği, aydın denilen nitelikli insan sayısının arttığı, Osmanlı elitinin hayata bakışının ve toplumun zevk anlayışının büyük değişikliğe uğradığı bir dönemde ortaya çıkmış olması, kıraathanenin bu isimle anılmasının haklılık ve isabetini ortaya koyar. Kıraathaneyi, Kanuni döneminden itibaren sosyal hayatın vazgeçilmez unsurlarından biri olarak önem kazanan kahvehanenin, Tanzimat döneminde işlevsel değişim geçirmiş hali olarak düşünebiliriz. İlk açıldığı günden itibaren sohbet, eğlence ve eğitim ihtiyaçlarının karşılandığı kahvehanenin üç asır sonra okuma evine dönüşmesi, bu dönemde gazeteciliğin gelişmesi ve okuma bilincinin yaygınlaşmasıyla doğrudan ilgilidir.”*<sup>192</sup>

Bir yerde sadece dinlenmek maksadı ile oturulur, kahve içilirse oraya **“kahvehane”** adı verilirdi yok eğer gazete, kitap ve dergi okunuyor ise oraya da **“kıraathane”** denirdi. Tabii bu tanımlamalar her zaman kesinlik taşımazdı elbette. Kahvehane kelimesi kıraathane kelimesini de içine alan bir şekilde geniş bir nitelik kazanmış ve dar manada kullanılmaktan uzaklaşmıştır. O yüzden kıraathaneleri kahvehane olarak da isimlendirmek yanlış olmasa gerekir.

Kahvehanelerin okuma mekânı olarak hizmet vermesi ve kıraathane olarak adlandırılması

<sup>192</sup>Emine Gürsoy Naskali, **Türk Kahvesi Kitabı**. İstanbul: Kitabevi. 2011, s. 165.



Tanzimat sonrası döneme denk düşmektedir. Bu zaman aralığında bazı kahvehaneler, müşterilerin çeşitli konulardaki bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla, dergi, gazete gibi yayınlar bulundurmaya başlamış kahvehaneler geleneksel sahne sanatlarının icra edildiği kültür mekânlarına dönüştü.<sup>193</sup> Nitekim bizde de kahvehanelerde özellikle Ramazan ayında Ortaoyunu Karagöz ve Meddah gibi geleneksel sanatlar icra edilmiştir.

Tanzimat'tan önceki dönemlere baktığımızda bazı kahvehanelerde müdavimler için kitap veya çeşitli dergiler bulundurduğundan, okumak, kahvehanelerde görülmeyen bir etkinlik değildir. Ancak söz konusu olan, yeni tür bir kahvehanedir ve buralarda esas olarak yapılan iş, “okumak”tır.<sup>194</sup> Bu yüzden bu mekânlar “kahvehane” olarak değil de, okuma salonu ya da okuma odası anlamına gelen yeni bir isimle yani “kıraathane” olarak zikredilmeye başlamıştır.

Tanzimat sonrası dönemde kıraathanelerin açılmaya başlaması ve yaygınlaşması, biraz da o zamanın şartlarıyla ilgili bir konu olsa gerekir. Nitekim bu dönemde gazete ve dergi yayıncılığı başlamış ve kitap basımı da bir hayli çoğalmıştı. Ancak bu yayınların şehir içerisinde sadece belli yerlerde satılması, gündelik okuma alışkanlığının evlere kadaryayılmasını engellemiş, bu yüzden bu yayınları bünyesinde barındıran okuma mekânlarının ortaya çıkmasını zaruri kılmıştır. İlk kıraathane, Divanyolu üzerinde 1857’de açılan Sarafim Kıraathanesi’dir. Burası müşterileri için ilk defa gazete ve dergi bulunduran, sonraları kitap da satan bir kahvehane olarak dikkat çekmiştir. Ramazan gecelerinde ise Sarafim Kıraathanesi, edebî tartışmaların yapıldığı akademik bir muhit haline geliyordu. A. Adnan Adıvar, burada tavla, dama, iskambil gibi oyunların yasak olduğunu, bütün yayınların alındığını, kıraathanenin özel bir kitaplığı bulunduğunu, münevverlerin sanki bir kütüphanedeymiş gibi buradan mümkün merteye faydalandıklarını anlatır. Namık Kemal, Halit Ziya, Ahmet Muhtar Paşa, Ahmet Rasim, gibi münevver ve muverrihler burada cem olur, sohbetler edilir. Edebiyattan şiire matematikten, siyasete ve sosyolojiye kadar hemen her şeyden bahis açılırdı.<sup>195</sup>

<sup>193</sup> Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 31.

<sup>194</sup> Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 53.

<sup>195</sup> Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”, **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s.31.

Adnan Adıvar, İstanbul'un başka kıraathanelerinde bir fincan kahvenin, 20 paraya satıldığını Sarafim Kıraathanesinde ise bunun iki katı fiyata yani 40 paraya satıldığını ve bunun, buradaki kitap ve dergilerin masraflarını karşılanmakistenmesi ile ilgili olduğunu belirtmektedir. Ahmet Kemal ise fiyatların Ramazan ayında ikiye katlandığını ve 1870'lerden itibaren Sarafim'in dükkânında alternatif olarak çay da satıldığını yazar.

Sarafim Kıraathanesi'nin üstlendiği eğitimsel ve kültürel işlevi daha kapsamlı bir çerçeveye oturtan ikinci önemli girişim ise 1860'lı yılların başında Münif Bey'in kurduğu bir tür akademi olan "*Cemiyet-i ilmiyye-i Osmaniyye*"nin merkezinde açılan kıraathanedir. Burada, müşterilere, Türkçe, İngilizce, Rumca Fransızca, gibi çeşitli dillerden gazete hizmeti de yapılırdı. Ayrıca bununla birlikte İngilizce ve Fransızca dillerini öğretmek amacıyla bu dilleri ile ilgili kurslar da veriliyordu. Ancak bu mekân, sınırlı sayıda müşteriye hizmet vermiştir.<sup>196</sup>

1900'lü yıllara doğru en tanınmış kıraathane ise, Şehzâdebaşı civarındaki Fevziye Kıraathanesidir. Burada dergi ve gazete okumanın yanı sıra, Türk klasik müziği icrası da dinlenirdi. Hatta yüzyılın sonunda İstanbul'daki ilk sinema gösterisi burada tertip edilmiştir.

Saygın müşterileri dükkânına çekmek isteyen bazı kahvehane sahipleri ise kimi zaman bu durumu suiistimal ederek, alakaları olmadığı halde tabelalarına "**kıraathane**" yazarlardı.<sup>197</sup>

Bazı edebiyatçılarımız da, yazmış oldukları edebi eserlerde kahvehanelerde oluşan bu kültürel birikime insanların nazar-ı dikkatini celbetmeye çalışmışlardır. Yahya Kemal Beyatlı, Defterdar'daki bir Semai kahvesini "*Eski İstanbul'un lehçesinden şetaretine kadar bütün ruhuna varis olan tabilerin sesleriyleçınlayan mekânlar*" olarak tasvir etmiştir. Emirgan'daki Çınaraltı kahvesi'nden bahsederken de, "*oranın sükûnetini, boğazdan esen poyraz serinliğindeki yaprak seslerini, gönlnünün suların musikisine dalmasını*" anlatır.<sup>198</sup>

<sup>196</sup>Akt. Ali Budak, "Cemiyet-i İlmiyye-i Osmaniye: Bir Sivil Eğitim Kurumu," **Sivil Toplum**, s. 6-7, 2004, s. 103-122. Alıntılayan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256.s.31.

<sup>197</sup>Aktaran. François Georgeon, "**Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri,**" **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler**, Héléne Desmet-Grégoire ve François Georgeon (haz.), çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 43-86. Alıntılayan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256.s.32.

<sup>198</sup>Yahya Kemal Beyatlı, **Aziz İstanbul**, İstanbul: 1964, s. 158-160. Alıntılayan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s.32.

Yahya Kemal Beyatlı gibi, kahvehane etrafında şekillenen kültürel vaziyeti olumlu bir gözle değerlendiren Ahmet Hamdi Tanpınar, Beş şehir’de, kepenkleriyle, peykeleriyle, fiskiyeli havuzlarıyla ve duvarlarına dizilmiş kehribar ağızlı çubuklarıyla tasvir ettiği kahvehaneleri “*eski İstanbul’un en büyük hususiyetlerinden biri*” olarak telakki eder. Toplumdaki her zümrenin kendilerine göre oluşturdukları kahve gruplarına değindikten sonra, kahvehane sohbetlerinin önemini vurgular.<sup>199</sup>

İstanbul ile ilgili birbirinden güzel edebi eserler kaleme alan Samiha Ayverdi, “*İstanbul Geceleri*” adını verdiği kitabında, İstanbul kahvehanelerini “*musanna divanhaneleri andıran geniş, ferah tavanından duvarına kadar her köşesi en usta kalemkârların, oymacıların elinden çıkmış, yıldızlı nakışlı, şirvanlı havuzlu, bir yandan çubuk içilip, bir yandan en parlak şiir, edebiyat ve musiki meclislerine sahne*” mekânlar olarak tarif etmektedir.<sup>200</sup>

Yahya Kemal, Tanpınar ve Ayverdi’nin üzerinde durdukları bu kahvehaneler, daha çok toplumun belli bir zümresine hitap eden edebiyat mahfili durumundaki mekânlardır.

Pek çok kahvehane türlerinden bazıları şunlardır: Esnaf Kahvehanesi, Garipler Kahvehanesi, Semai Kahvehanesi, Kır Kahvehanesi, Hemşehri Kahvehanesi, Kuşçu Kahvehanesi, Amele Kahvehanesi, Köy Kahvehanesi, Lonca Kahvehanesi, Mahalle Kahvehanesi, Pehlivan Kahvehanesi, Semt Kahvehanesi, Sabahçı Kahvehanesi, vb...

#### 4.8.2. Mahalle Kahvehaneleri

Kahvehaneler XVI. Yüzyıldan itibaren hızlı bir şekilde yayılma olanağı bulmuşlardır. Tarihsel devamlılık açısından en yaygın olan kahvehane türü olarak mahalle kahvehanelerini göstermek pek de yanlış olmasa gerekir. Mahalle kahvehaneleri vasıtasıyla içe kapalı geleneksel hayat tarzının dışa dönük bir hale gelmesi söz konusudur. Bunun manası mahallede oturanların

<sup>199</sup>Aktaran: A. Hamdi Tanpınar, *Beş Şehir*, İstanbul: 1979, s. 66-69. Alıntılanan: Ahmet Yaşar; a.g.e., s. 32.

<sup>200</sup>Samiha Ayverdi, *İstanbul Geceleri*, İstanbul: 1977, s. 71-74. Alıntılanan: Ahmet Yaşar; a.g.e., s. 32.

bu paylaşımın bir parçası haline gelmesidir. Böylelikle bu mekânlar vasıtasıyla mahalle sakinleri de sokak şehir hayatına doğrudan katılabilme olanağını elde etmişlerdir.<sup>201</sup>

Mahalle kahvehaneleri tüm kahvehane tiplerinin ilk örnekleridir. İlk zamanlar camilerin yanı başında arz-ı endam eden bu kahvehaneler zaman içinde camilerden uzaklaşarak daha merkezi yerlere taşınmış ve bir nevi bağımsızlıklarını ilan edip gerçek kimliklerine kavuşmuşlardır.<sup>202</sup>

Mahalle kahvelerinin zamanla kendi asli kimliğine kavuşması, bu mekânların çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu kahvehanelerin ilk müdavimleri yaşını başını almış kimseler iken, giderek daha çeşitli katmandaki, kültürdeki ve yaştaki insanların da kaynaşp ilginç bir mozaik oluşturmasını sağlamıştır. Bu çeşitlilik, mahalle kahvehanelerinin yapısını da etkileyerek, gündelik politikadan yerel sorunlara kadar çok farklı konuların mütalaa edildiği, herkesin kendi düşüncesini serbestçe dile getirme olanağı bulduğu çözümlerinin arandığı, bir mekânolmasına zemin hazırlamıştır. Çeşitli sorunlar çerçevesinde örgütlenme bilincinin ilk tohumlarının atıldığı bu tür kahvehaneler “*kültürel paylaşmanın dengeli bir biçimde*” gelişmesine de zemin hazırladığı söylenebilir.<sup>203</sup>

Halkın bu türden kahvehanelere olan teveccühü yönetime karşı hoşnutsuzluğun yüksesle, topluca dile getirilerek “**devlet sohbeti**”nin koyulaştırılması, bukahvehanelerin çeşitli bahaneler ile kapatılmasına sebep olsa da, mahalle kahvehaneleri İstanbul’un en yaygın kültür mekânları olmayı bir şekilde başarmıştır.<sup>204</sup>

<sup>201</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. s. 53.

<sup>202</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul’da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996.s. 47-49.

<sup>203</sup>Burçak Evren, a.g.e.,s.49.

<sup>204</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 54.

### 4.8.3. Âşık Kahvehaneleri

“Âşık kahvehanelerinin ortaya çıkışı için kesin bir tarih verilemese de başlangıç olarak XVI. yüzyıl ve özellikle XVII. yüzyılın ilk çeyreği yaygın bir kabul görmektedir. Kahvehanelerin yaygınlaşması ile âşık tarzı şiir geleneğinin de gelişimi arasında bir paralellik vardır. Dilaver Düzgün’e göre, kahvehanelerin Türkiye’de açılmaya ve yayılmaya başladığı dönem, âşık tarzı şiir geleneğinin Anadolu’da kendini hissettirmeye başladığı XVI. Yüzyıla rastlar. Zamanlama bakımından Türkiye’de kahvenin ortaya çıkışı ile âşık tarzının oluşumu arasındaki bu paralellik, bazı kültür tarihi araştırmacılarında ‘kahvehaneyi âşık tarzının doğuş yeri olarak kabul etmek’ gibi bir anlayışı geliştirmiştir.”<sup>205</sup>

Kahvehanelerin 16. yüzyılda Türkiye’de açılmaya başlamasıyla benzer tarihlerde âşık tarzı şiir geleneğinin de kendini hissettirmeye başladığından söz edilmektedir.

“Âşık kahvelerinde, saz çalıp şiir okuyan şairler, genellikle kent yaşamı içinde yoğrulmuş fakat kırsal kesimin halk edebiyatıyla da yakından ilgilenen kimselerdi. Âşık kahvehaneleri “kentteki taşranın sesi ve sıradan insanın gündelik olaylar karşısındaki duygularını, düşüncelerini yansıtan bir forum” olarak tanımlanmakta ve kent ile kırsal kesim arasında bir çeşit iletişim kanalı görevini üstlenmektedir.”<sup>206</sup>

“Konuyla ilgili kaynaklarda 16. yüzyılda isminden söz edilen âşık tarzının 19. yüzyılda oldukça yaygın olduğu ifade edilmektedir. Buraların, 19. yüzyıl sonlarına doğru da eski itibarını kaybettikleri belirtilmektedir. Âşık kahvehaneleri geleneği, 20. yüzyıl başlarında İstanbul’da zayıflamasına rağmen Erzurum, Kars, Sivas, Artvin, Kayseri, Konya ve Adana basta olmak üzere Anadolu’nun çeşitli bölgelerinde varlığını sürdürmüştür”<sup>207</sup>

<sup>205</sup> Adem Balkaya, “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları”, **Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic** Volume 8/1 Winter 2013. s. 881.

<sup>206</sup> Işın, 2001: 36; Selin Şahbaz; “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği” Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 58.

<sup>207</sup> Düzgün, 2005: 54–58; Selin Şahbaz a.g.e., s. 58.

#### 4.8.4. Yazlık Kahvehaneler

Özellikle Büyükdere, Kâğıthane, Haydarpaşa Küçüksu, Beykoz çayırlarına nazır yerlerde bulunduğu belirtilen kapalı bahçeli tipte kahvelerdir. Bu kahvehanelerin en önemli özelliği manzaralı olmaları ve latif havalarının müdavimlerine sağladığı sınırsız keyiftir.

Arkasında depo gibi yerlerin bulunduğu ve ani yaz yağmurunda bu kapalı alana geçilen yazlık kahvehaneler yaz ayları için de farklı amaçlar için kiraya verilebilmekteydi.<sup>208</sup>

#### 4.8.5. Esnaf Kahvehaneleri

Mahalle kahvehaneleri ile birlikte 16. yüzyıldan itibaren ortaya çıkan esnaf kahvehaneleri İstanbul'un ticaret merkezi sayılacak yerlerde kurularak, "**şehrin ekonomik hayatı içinde oluşan üretime dayalı kültür geleneğinin**" temsil mekânları haline gelmişlerdir. Bu tür kahvehaneler daha çok İstanbul'da ekonomik yaşamın yoğun olduğu yerler olan Haliç kıyıları, Eminönü, Beyazıt, Aksaray, Galata ve Üsküdar bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Farklı meslek gruplarının toplandığı kahvehaneler olmasının yanı sıra her meslek grubunun kendine ait kahveleri olması da bu müşteriler arasında ortak bir yön oluşturmaktadır. Lonca siteminin esas alındığı bu kahvehanelerin esnaf kethüdaları tarafından yönetilme gibi kendine özgü bir düzeni de vardır.<sup>209</sup>

Esnaf kahvehaneleri müşterilerinin özelliğinden dolayı iki ayrı gruba ayrılır. İlk grupta çoğunlukla ticarethane sahibi olmayan alt sınıf insanlar bir araya geldi. Bu tür kahvehaneler taşımacılık ve inşaat işlerinin yoğunlaştığı Haliç kıyılarında yer aldı. Hamallar, inşaat işçileri, taşımacılığı dayanan meslek grupları bu kahvehanelerin müdavimleri arasında yer aldı. Giderek bu mekânları yalnızca zaman öldürmek ve eğlenmek için değil, iş kolları arasındaki dayanışma iş bulma ve buna benzer yardımlaşmalar için adeta bir iş bulma merkezi haline geldi. Geleneksel meslekler zamanla ortadan yok olunca, özelliklerini yitirip işçi talebini karşılamayanlara yönelik

<sup>208</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963, s.68.

<sup>209</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 50.

amele pazarları haline tahvil oldu.Daha çok Kapalı Çarşı Beyazıt ve çevresinde oluşan bu kahvehaneler bir çeşit İstanbul'un ilk ticaret büroları olarak faaliyet gösterdi İkinci grupta ise ticarethane-dükkân sahibi, orta ve üst sınıf esnafın devam ettiği kahvehaneler bulunmaktaydı.<sup>210</sup>

*“Esnaf kahvehaneleri müşterilerinin özelliğinden dolayı iki farklı gruba ayrılır:*

*İlk grupta ticarethane sahibi olmayan alt sınıf esnaflar; hamallar, saraçlar, seyyar satıcılar, inşaat işçileri, duvar ustaları ve taşımacılığa dayanan meslek grupları bulunmaktadır. Bu tür kahvehaneler taşımacılık ve inşaat işlerinin yoğunlaştığı Haliç kıyılarında yer almıştır. Geleneksel mesleklerin önemini kaybederek zamanla ortadan kaybolmasıyla, bu grup esnaf kahvehaneleri de özelliklerini yitirerek tenhalaşmış ve işçi talebini karşılayan ırgat pazarlarına dönüşmüştür. İkinci grup esnaf kahvehaneleri ise ticarethane, işyeri sahibi orta ve üst sınıf esnafın gittiği mekânlardır. Buraları da yine ticaret yaşamının en canlı olduğu yerlerde, özellikle Kapalı Çarşı ve Beyazıt çevresinde yoğunlaşmış ve İstanbul'un ilk ticaret büroları olarak işlev görmüştür.”<sup>211</sup>*

#### **4.8.6. Balıkçı Kahveleri**

İstanbul'un sahil kesimlerinde eskiden oldukça fazla sayıda bulunan kahvehaneler olan Balıkçı kahvehaneleri balık esnafının toplandığı ve kendi işleri ile ilgili konuşmaların ağırlıkta olduğu mekânlardır. Balıkçılar buralarda sadece sohbet etmez günlük işleri ile de meşgul olurlardı. Balıkçılar ağlarını kahvenin denize bakan tarafında tamir ederlerdi. Baştanbaşa aynalı duvarları, kadife kaplı masaları ile hiç değişmeyen ekâbir takımı başlarından geçen maceraları ve mesleki tecrübelerini kendilerini büyük bir merak ve saygıyla dinleyen yeni nesle bu mekânlarda aktarırdı.

Bir misal olarak Anadolu Hisarı'nda bulunan Göksu deresinin Boğaz'a karıştığı yerde bulunan balıkçı kahvesi de tarihi güzel kahvehanelerden birisiydi. Yıllarca Göksu gezintisine çıkanlar bu kahvenin önünde sandallara binerlerdi. Bu mütevazı kahvenin tarihsel bir önemi de vardı; İstanbul'un işgal yıllarında Anadolu'ya silah ve cephane kaçırılanlar burada toplanırdı.

<sup>210</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.50-51

<sup>211</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.51.

#### 4.8.7. Tiryaki Kahveleri

İrfan sahibi olanların gittikleri yerler olarak görülen tiryaki kahvehanelerinde lüle nargile içmek çok yaygındır.

Tiryakilerin kahvehaneleri hakkında Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey şu bilgiyi vermektedir: *“Tiryaki çarsısındaki kahvehaneler; vaktiyle bu çarsıda ilim ve irfan sahibi kibar ve zarif kisiler için muntazam kahvehaneler vardı. Terbiye ve güzellikten mahrum, muaseret bilmeyen birtakım kimseler bu topluluklardan zevk almadıkları için onların kahvehaneleri de ayrı idi. Kibar kahvehanelerinde satranç, dama ve benzeri oyun meraklıları bulunurdu. Zamanın irfan sahibi bu gibi oyun meraklıları İstanbul'un her tarafından bilhassa bu kahvehanelere gelirlerdi”*<sup>212</sup>

#### 4.8.8. Yeniçeri Kahvehaneleri

Gündelik hayata 17.yüzyılın ortalarından itibaren katılan yeniçeri kahvehaneleri, İstanbul kültüründe daha sonra tulumbacı kahvehanelerini ortaya çıkartmıştır.

Tulumbacı kahvehanelerinin öncüsü sayılan Yeniçeri kahvehaneleri 17. yüzyılın ortalarından itibaren görülmeye başlandı. Bu tarihlerde Yeniçerilere evlenme izni verilmesi onların kışla dışına taşarak esnaflaşma sürecini başlatmalarına zemin hazırladı. İçe dönük askeri kışla disiplininin sınırlanması Yeniçeriler, kısa bir sürede kışla dışı toplanma mekânı olan kahvehanelerini oluşturdu. Bu kahvehaneler şehir nüfusunun yoğun olduğu yerlerden çok Boğaziçi sahillerinde ve kıyı kesiminde yer aldı. Yeniçeri kahvehaneleri yeniçerilerin kışla dışı yaşamlarına bir dizi farklılıklar getirmesine karşılık, idari açıdan kışla disiplininin sürdürüldüğü yerler olmaktan da tümüyle soyutlanmadı. Bu kahvehanelerinin de kendine özgü kuralları uyulması gereken kuralları vardı.

<sup>212</sup>Ali Rıza Bey'den akt. Burçak Evren, a.g.e., s.99.



Tarih ve Toplum dergisinin 3.cilt 89. sayfasında Yeniçeri kahvehaneleri ile ilgili olarak şu bilgiler verilmektedir:

*"Yeniçeri kahveleri baldırı çıplak külhanilerin sabahtan akşama kadar saz ve söz ve hattâ iş ü nûş, afyon ve esrar ile keyif çatıp eğlendikleri yerlerdi. Hemen hepsi gayet büyük ve fevkalâde süslü olan bu kahvehaneler, umumiyetle İstanbul'un manzarası en güzel yerine, bilhassa denize nazır sur bedenleri üzerine yapılır yahut deniz üstüne kazıklarla atılmış salaşlarda kurulurdu.*

*Her kahvenin mahbub köçekleri, kıssahanları, eli ayağı düzgün şâb-ı emred uşakları bulunurdu. Peykeler kilim ve seccadeler, kuzu pöstekileri ile döşenir, duvarlara Bektaşî levhaları asılır, yerlere firdolayı hasır döşenirdi. Tavandan peykelerin hizasına kadar inen camların önü çiçek saksıları, bilhassa fesleğenlerle donatılırdı. Kahvehanenin ortasında daima, etrafı saksularla süslü bir havuz ve fıskiye bulunurdu. Kahve ocakları ise bir gelin köşesi gibi süslenirdi. Kapaklı ve açık boy boy cezveler, dolap dolap fincanlar, en az birkaç tanesi gümüş ve altın başlıklı billur şişeli olmak üzere nargileler, kehribar ağızlıktı çubuklar, çiçekli oymalı levhalar bir servet teşkil ederdi."<sup>213</sup>*

Reşat Ekrem Koçu, "Osmanlı Tarihinde Yasaklar" adlı incelemesinde Yeniçeri kahvelerinin kapıları üstünde "Orta" nişanı bulunduğunu yazmıştır. Her Yeniçeri bölüğüne "Orta" denirdi. Kanun-i kadim gereğince; Osmanlı Padişahı İmparatorluğu'nda 1. Yeniçeri Ortasının 1 numaralı neferi sayılırdı.

*"Orta nişanları genellikle şimşir ve abanoz üzerine kabartma olarak işlenir, sonra da boyanır ve yıldızlanır. Nişanı yerine asmak için ise bir tören düzenlenirdi. Süleymaniye ağa kapısından yola çıkan tören alayında baş karakullukçu nişan levhasını başının üstünde tutarak taşır. Kırk elli delikanlı da altın ve gümüş kınlı hançerleri Keşmir şalları ve Cezayir kesimi giysileriyle levhanın önü ve ardı sıra yürürlerdi. Alayın en önünde de, elleri teberli, Bektaşî babaları yer alırdı. Soytarılar, çengiler de çeşitli maskaralıklar yapar, atlı alay çavuşları ise*

<sup>213</sup>Bedri Aydoğan, "Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle KahvesiŞiirleri Üzerine Bir Değerlendirme", **Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt Türkoloji Araştırmaları, 1997, s. 89.

*nişanın geçeceği yollardaki halkı kırbaç ve kamçı ile dağıtır: “Savulun bre savulun... Nişan geliyor” diye ünlerdi.”*<sup>214</sup>

*“Yeniçeri kahvelerinden bilinenlerinden bazılarının isimleri ve sahipleri şunlardır: Haliç'te Çardak İskelesi'nde Galatalı Hüseyin Ağa'nın 56 Kahvesi, Kalyoncu Burunsuz Mustafa'nın Kuledibi Kahvehanesi, Tersane Başçavuşu Darıcalı İbrahim'in Hendek Kahvehanesi, Tiflis'li Ali'nin Toygar Tepesi Kahvehanesi, Kız Mustafa'nın Balaban İskelesi Kahvehanesi, Babadağlı'nın Esir Pazarı Kahvehanesi, Sarhoş Mustafa'nın Hasan Paşa Hanı Kahvehanesi, Turnacı Ömer'in Irgat Pazarı Kahvehanesi...”*<sup>215</sup>

#### **4.8.9. Tulumbacı Kahvehaneleri**

Tulumbacı kahvehaneleri bilhassa ramazan ayında semai kahvehanelerine dönüşerek, İstanbul kültürel hayatında derin izler bırakmışlardır.

İstanbul'un en tanınmış tulumbacı kahvehanesi Galata'da Hendek Kahvehanesidir. 1923 yılında tulumbacı döneminin kapamasıyla tulumbacı kahvehaneleri de zaman içinde yok olmuştur.

#### **4.8.10. Semâî (Çalgılı) Kahvehaneler**

XIX. yüzyıldan itibaren İstanbul'da görülmeye başlayan semai kahvehaneleri, edebiyatın pek çok kolunda hizmet etmiş kahvehanelerdendir. Bu türden kahvehaneler İbadet ayı olan Ramazan ayının vazgeçilmez mekânları arasındadır. Zaten bu mekanlar da Ramazan ayına has faaliyet icra ederlerdi.

İstanbul'un birçok yerinde saz şairlerinin devam ettikleri kahveler olduğu gibi mani, ve destan söyleyen kahveler de vardı. Bu toplantılara saz şairleri de iştirak ederek muammalar açılır

<sup>214</sup>Salâh Birsnel, **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001, s.36.

<sup>215</sup>Salâh Birsnel, a.g.e., s.37.

ve muammayı halledene muvaffakiyetinden dolayı para, şal, ipekli kumaş gibi hediyeler verilirdi.<sup>216</sup>Bu kahvehaneler semt semt bilhassa mahalle tulumbacılarının bir araya geldikleri kahvelerdi.

*Kahvenin çalgı çalınan sedirinin üstü rengârenk kâğıtlar, yapma çiçekler ile süslenir, muammanın üstüne hediyesi konulurdu. Levha halinde asılan bir muamma şu şekildedir:*

***Ol nedir ki her bahar***

***Gelir bezme nazlı yar***

***Öpüp kokmak istesen***

***Hançeri cana kıyar***

***Yeşil bir tahtı vardır***

***Baharda ahdi vardır***

***Tac olur güzellere***

***Her yaman bahtı vardır. Deme bu Lugaz nola***

***Düşünüp her kim bula***

***İki harftir noktasız***

***Halledene aşk ola***

*Böyle muammalar asılınca günlerce o civar halkına bir zevk ve eğlence olurdu. Söz erbabı, tulumbacılar arasında cahil, okuyup yazma bilmeyen istidadlı öyle maniciler, destancılar ve muammalar tertip eden ustalar vardı ki değme şairlerin bulamadıkları ince nükteleri, cinaslar ve kelime oyunları ile öyle kıvraklıkla söylerlerdi ki herkesi hayrette bırakırlardı.<sup>217</sup>*

<sup>216</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963.s.58.

<sup>217</sup>Süheyl Ünver, a.g.e.,s.58.

Âşık kahvehanelerinden sonra âşıklık geleneğini semai kahvehaneleri sürdürmüştür. Toplumsal tabanı yeniçeriliğe dayanan ve kültürel dünyası âşık edebiyatıyla beslenmiş bu mekânlar asker-esnaf zümresinin yarattığı yeni bir kahvehane türüdür.<sup>218</sup>

Her zamanın kendisine ait hususiyetlerinin ve zevklerinin olduğu muhakkaktır. Ramazana has bu kahveler, semâi okunduğu için bu ismi almıştı. Evvelâ kahveye giriş paralı idi. Kahvede bir kişi kitap okur, herkes dinlerdi. Okuyan içtiği kahve için herhangi bir ücret ödemezdi. Kahvenin yüksek bir sediri olur, âşıklar bu sedir üstünde atışlırdı. Kazanan âşık, ertesi akşam bir başka semaî kahvesine misafir olurdu.

Bazı semtlerde gençler kahvesi ayrıdır. Geceleri yüzük oyunu, tura oyunu gibi oyunlar çıkarırlar, çekişirlerdi. Buralarda patırtı gürültü eksik olmazdı.

Özellikle ramazan ayında, diğer günlere kıyasla daha bir hareketlenen Türk kahvehaneleri eğlencenin merkezi bir mekân durumuna gelmişlerdir. Bu durum da kahvehanelere karşı olumlu bir bakış açısının toplumda yer etmesini sağlamıştır.

Üsküdar'da, Bayezid'de Çeşme meydanında, Fatih'te, Tophane'de Firuzağa'da, Yeniçeşme'de Taşçıbaşı dutlu kahvede semâi kahvehaneleri vardır.<sup>219</sup>

Kendine has süslemesi olan bu kahvehanelerin tavanı, tek tahtası bile görülmeyecek şekilde elvan (krepon) kâğıtlarından yapılan güller ve beşikörtüsü tarzında kâğıt zincirlerle süslenirdi.<sup>220</sup>

19. yüzyıl boyunca Osmanlı imparatorluğu sınırları içerisinde meydana gelen değişimlerle bağlı olarak kahvehanelerin de tabii olduğu değişim karşılıklı etkileşim içerisinde devam etmiş, bu dönemde sayıları giderek artan bürokratlar da kahvehanelere devam etmeye başlamıştır.<sup>221</sup> Bu gelişme kahvehanelerin bulunduğu mahalleri büyük ölçüde değişikliğe uğratacak bir gelişme olarak göze çarpmaktadır. Devlet yönetim merkezlerinin çevresinde açılan kahvehaneler, üst

<sup>218</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s.63.

<sup>219</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963, s.58.

<sup>220</sup>Salâh Birsal, **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001.s.183.

<sup>221</sup>Hélène Desmet-Grégoire, **Doğu'da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 50.

düzyer yöneticileri, devlet adamları ve memurlarına ev sahipliği yapıyordu. Bunların yanında iş dünyasının içerisindeki kişilerin de kahvehanedeki yerlerini almasıyla birlikte kahvehane artık kurulduğu günlerdeki sadeliğinden toplumun dinamiklerinin işler hale gelebileceği mekânlar olma yoluna girmişlerdir. 17. yüzyıl başlarından itibaren kurumsallaşmaya başlayan ve Osmanlı kahvehane geleneğinde âşık kahvehaneleri olarak nitelendirilen kahvehanelerin yerini, 18. yüzyılda Yeniçeri kahvehaneleri ve daha sonra ise semai kahvehaneleri almıştır. Âşık kahvelerinde ve Yeniçeri kahvelerinde müdavimlik yapan saray ve esnaf tabakasının haricindeki kimselerin yanında, özellikle 19. yüzyılda yaygınlaşan semai kahvehanelerde daha çok eğlenceye yönelik bir işleyiş söz konusudur.

Sultan Abdülhamid zamanında semai kahvehanelerinde alafranga müzik zevkinin gelişmesi de söz konusudur.

Semai kahvelerini Salâh Birsal şöyle anlatmaktadır:

**“Her sınıf halk gelir bu kahvelere (...) ama has müşterileri tulumbacı, arabacı, sandalcı gibi esnaftır. Dahası, bunların da uçarı, çapkın, kabadayı takımıdır. Bu ele avuca sığmaz müşteriler ceket omuzda, fes yampirileşmiş olarak gelirler. Bellerindeki kuşaklarında bıçakları olur. Bıçak sapının iyice görünmesine pek önem verirler. Bu cakalı ve saldırgan angutlar, doğrusunda, kuru gürültüden başka bir şey değildir. Bunlar çıkardıkları çıngarda herkese rezil olurlar”.**

İbnü'l emîn Mahmud Kemal *Hoş Sadâ*'da Hâfız Kemal, Hâfız Sâmi, Ahmet Avni Konul ve Lemi Atlı gibi musikişinasların hocası, XIX. Yüzyılın zâkir ve bestekarlarından hanende Hacı Kirâmi Efendi'nin Taşkasap semtindeki bir kahvehanede düzenli biçimde talebelerine mûsiki meşk ettiğinden bahsetmektedir.

Mehmed Akif Ersoy kendi devrinde artık yozlaşmış kahvehaneler ile ilgili olumsuz düşüncelere sahiptir. Mahalle kahvehanesi şiiirinde<sup>222</sup>

***"Duvarıa türlü resimler: Alındı Çamlıbeli,***

<sup>222</sup>Bedri Aydoğan, “Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle Kahvesi Şiirleri Üzerine Bir Değerlendirme” **Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt. Türkoloji Araştırmaları. 1997.

*Kaçırmış Ayvaz'ı ağlar Köroğlu rahmetli!*

*Arab Üzengi'ye çalmış Şah İsmail gürzü;*

*Ağaçta bağlı duran kızda işte şimdi gözü.*

*Bakındı bak Hacı Bektaş'a: Deh demiş duvara!*

*Resim bitince gelir şüphesiz ki beyte sıra.*

*Birer birer oku sonra mümkünse, ma'na ver...*

*Hayır, hülâsası kâfi, yekûnu ömre sürer:*

*Bedâhaten kusulan herze-pâreler ki düşün,*

*Epey zaman daha lâzımdı herze olmak için!*

#### **4.8.11. İmaret Kahvehaneleri**

Osmanlı ülkesinde ilk kahvehaneler camilerin yanında açılmış ve sosyal işlevleri olan imaret kahveleridir.

İmaret kahvehaneleri Namaz vaktini bekleyenlerin oturdukları ve daha sonra da kıraathane şekline tahvil olan kahvehanelerdir. İmaret kahvehanelerinde namaz vaktine kadar halkı oyalamak için “*Battalgazi*”, “*Hamzename*” gibi destan kitapları okunur, meddahlar ve saz şairleri halk masalları halk şiirleri söylerdi. Karagöz hokkabaz ortaoyunu gibi oyunların da ilk önce oynandığı yerler işte bu türden yerlerdi.<sup>223</sup>

#### **4.8.12. Esrarkeş ya da Esrar Kahvehaneleri**

İstanbul'un özellikle Tahtakale, Tophane, Silivrikapı Mevlevihane kapı semtlerinde tüm müşterileri esrarkeşlerden oluşan kahvehanelerdi. Bu kahvehanelerin kendilerine özgü bir işleyişi

<sup>223</sup>Burçak Evren, *Eski İstanbul'da Kahvehaneler*. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 91.

ve düzeni olmasına karşılık, mekân olarak hiçbir özellikleri yoktu. Bakımsız ve pis görünüşe sahiptiler. Bu kahvehanelerin her birinde barınan yedişer kişisine Kıdemli Dede adı verilirdi. Bu dedeler kimilerine göre insanlıklarını yitirmiş miskin ve işe yaramaz yaratıklar, kimilerine göre ise tüm dünyevi ilişkilerini kesip Tanrıdan başka kimseyle ilgilenmeyen ve konuşmayan kırklara karışmış bir çeşit ermişlerdi. Ancak yaşayabilecek kadar yemek yiyen bu hasta görünümlü bakımsız ve bitkin insanların tam eylemi "dirseklerini dizlerine ellerini de şakaklarına koyup kendi iç âlemlerine dalmaktı". Bu dedelerin dış dünya ile ilişkilerini gerçek görevi tahsildarlık olan üçer kişilik yardımcılılarıyla kurarlardı. Yardımcılar, bu dedelerin ermiş olduğuna inanan kişilerden bir çeşit bağış toplar topladıklarını Ocakçı Dedeye teslim ederek onların yaşamlarını sürdürmelerini sağarlardı. Adakları gerçekleşen kişilerde kahveye gelen muhip (dostlar) adı verilen müşteriler de dedelere ayrıca para yardımında bulunurlardı.<sup>224</sup>

#### 4.8.13. Meddah Kahvehaneleri

Meddah kahvehaneleri, bilhassa Ramazanlarda ve bayramlarda faaliyet gösterirlerdi. Meddahların kendilerine özgü kahvehaneleri olduğu gibi, mevcut kahvehanelerde de çalışma olanaklarını bulduğu ifade edilmektedir. Ama bununla birlikte çoğunlukla meddahlar tıpkı âşıklar gibi hemen hemen her türde kahvehanelerde çalışmışlar, yoğun olarak çalıştıkları kahvehanelerin de kendi adlarıyla anılmalarına bu açıdan zemin hazırlamışlardır.<sup>225</sup>

Meddahların kahvehanelerdeo zamanın anlayışına uygun olarak bir nevi bir tür tiyatro performansı sergilemekteydiler. Yarım daire yaparak etrafını çevreleyen dinleyicilere geçmiş ve şimdiki iç içe geçiren hikâyeler anlatmaktaydılar. Ramazan aylarında sadece hikâyeler anlatmamakta aynı zamanda anlattıklarını jest ve mimikleriyle canlandırmaktaydılar. İmparatorluk içerisinde yaşayan çeşitli özelliklere sahip insanları, onların seslerini, aksanlarını ve eylemlerini taklit ederlerdi. Öyle ki bazen iki rakip grup hakkında hikâye anlatımı yapan meddah, dinleyicileri de iki gruba bölerek hikâyeyi canlandırırır.<sup>226</sup>

<sup>224</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 93.

<sup>225</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.101.

<sup>226</sup>Serdar Öztürk, **Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri**. İletişim 2005/21. s.115.

Meddahlar, kahvehanede sandalye üzerine oturarak olayları dramatize etmekteydiler. Hikayelerini anlatırken, ellerinde bir değnek, omuzlarında bir mendil bulundurmaktaydılar. Elindeki bastonu hikayesindeki sahneleri canlandırmak için tüfek, süpürge, at olarak; omzundaki mendili başörtüsü yerine veya çeşitli etnik grupları ve değişik meslekleri taklit etmek için kullanmaktaydılar.<sup>227</sup>

Türk meddah hikâyelerinin en önemli iki hususiyeti şöyle olsa gerekir: Meddahlar hem gerçekçi konuları işlerken aynı zamanda güncel olan ve halkın ilgisini çekeceklerini düşündükleri konulara ağırlık verirlerdi. Bu durum Özdemir Nutku'ya göre Türk meddah hikâyelerinin Arap meddah hikayelerinden ayrılan yönünü ortaya koyması bakımından enteresandır. Arap meddahların anlattığı hikayelerde “*bu dünyanın dışındaki bir hayal dünyası*”, “*doğa üstü durumlar*” yer alırken, Türk meddahları günlük konuları daha “*gerçekçi*” biçimde işlemekteydiler.<sup>228</sup>

Meddahlar her zaman çok açık ifadeler ile özellikle politik konularda doğrudan suçlayıcı ifadelerde bulunmaktan haklı olarak kaçınırlardı. Bu çekince aynı zamanda mekân sahibinin hassasiyeti ile de alakalıydı. Kendi işini sürdürmek ve tabiri caizse ekmek paralarının derdinde olan kahvehane sahipleri doğrudan idarecileri hedef alan ağır ve galiz ifadeler kullanılması halinde kendi başlarının belaya gireceğini elbette tahmin ediyorlardı. İşte bütün bu hassasiyetlerin gölgesinde meddahların işlerini yapması söz konusudur. Meddahların toplumsal, ekonomik ve siyasal olumsuzluklara dair eleştirileri o zamanın hassas politik ortamın getirmiş olduğu hassasiyetten dolayı daha çok dolaylıydı veya üstü kapalı ifade ve mimikler ile canlandırılırdı. İlhan Başgöz'ün hikaye anlatma geleneğine ilişkin olarak geliştirdiği kuramsal yaklaşım bunun nedenini anlamaya yardımcı olabilir. Başgöz'e göre, her hikâye anlatımı “*sosyal bir gösterimdir*”. Gösterimin unsurları anlatıcı-anlatı-dinleyici, gösterimin yapıldığı yer, zaman ve ülkenin içinde bulunduğu politik durumdur.<sup>229</sup>

---

<sup>227</sup>Serdar Öztürk, a.g.e., s.115.

<sup>228</sup>Nutku'dan akt. Serdar Öztürk, **Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri**. İletişim 2005/21. s.115.

<sup>229</sup>Serdar Öztürk, a.g.e., s.116.



#### **4.8.14. Kuşçu Kahvehaneleri**

Kuş meraklılarının buluştuğu kahvehanelerdir. Bu kahvehanelerin pek çoğunun içinde tel kafesli odacıklar bulunurdu. Buralarda kuş rafları vardır. Ve kuşlar bu kafeslerde oynayırdı. Kuşbazlar birbirleri ile özellikle kuşlar hakkında sohbetler eder, tavsiyelerde bulunur, kuş ve yavru alım satımı, çeşitli yarışmalar yapılırdı. İstanbul'da olduğu kadar Anadolu'nun pek çok şehrinde bu kahvehanelerden bulunurdu.

Bazen de en gösterişli ve kıymetli kuşlar getirilip burada teşhir edilirdi. Bu kahvehanelerde gürültülü konuşulmaz, rahatsız edici sesler çıkarılmaz, kuşlar seyredilir ve ötüşleri dinlenir huzur bulunurdu.

#### **4.8.15. Köy Kahvehaneleri**

Bu mekânlar köy hayatının vazgeçilmez unsurlarındandır. Köy ve köylülerle ilgili hemen hemen her şey burada tartışılır ve çoğunlukla burada karar altına alınırdu. Hasat ve ekim ayı haricindeki aylar ve özellikle kış ayları bu mekânlar büyük rağbet görürdü.

Çoğunlukla köyün camisinin yanında konumlanırlardı. Ve ezan okunduğunda kahvehane boşalır ve hemen herkes namaza giderdi.

Köy kahveleri bir çeşit serbest kürsü olup, dinleyen olsun olmasın herkes fikrini açıkça söylerdi.

#### **4.8.16. Seyyar Kahvehaneler**

Daha çok kahvehane olmayan yerlerde faaliyet gösteren seyyar kahveler, belirli bir mekâna bağlı olmadan, kahve gereksinimi için hazırlanmış bir nevi gezici bir kahvecilik olarak tanımlanabilir. Her yere gidilebilen ve insanların içmesi için kahve hazırlayan seyyar kahveciler daha çok, kahvehanelere ulaşımın zor olduğu yerlerde etkinlik göstermişlerdir. Bu kişiler, gün

boyu sırtlarına astıkları küçük bir ocak, fincan ve kahve yapma malzemeleri ile dolaşarak, istenildiği her yerde hemencecik ocağın üzerine cezveyi koyup anında servis yaparlardı.<sup>230</sup>

Herhangi bir mekâna bağlı kalmadan işlerini sürdüren bu türden kahvehaneler özellikle ekonomik gelişmelere bağlı olarak 19. Yüzyıldan sonra epeyi yaygınlaşmışlardır. Bir sırığın ucuna bağladıkları küçük bir ocak ve birkaç fincandan oluşan kahve takımı ile müşterilerine hizmet verirlerdi. Kahvecinin sırtında taşıdığı ağırlıklardan biri olan ateşle yanan küçük bir ocak, diğeri ise fincanların bulunduğu iki raflı bir dolaptı.<sup>231</sup>

Özellikle 19. yüzyılda sayıları oldukça fazla olan seyyar kahvehanelere I. Dünya Savaşı öncesine kadar cami meydanlarında, parklarda, pazaryerlerinde rastlanmıştır

Tüm bu kahvehane çeşitlerinin yanı sıra “**Garipler Kahvesi, İşçi Kahvesi, Kır Kahvesi, Avcı Kahvesi, Lonca Kahvesi, Pehlivan Kahvesi, Semt Kahvesi, Arabacılar Kahvesi, Amele Kahvesi, Hamal Kahvesi, Koltuk Kahvesi** vs... gibi kahvehane çeşitleri de bulunmaktadır.

---

<sup>230</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği” Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. s. 67.

<sup>231</sup>Burçak, Evren, **Eski İstanbul’da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 104.

## SONUÇ

Kahve ve kahve kültürü başlangıçta İslâm coğrafyasında başlamış dünyaya ise seyyahlar eliyle Osmanlı İmparatorluğu'ndan yayılmıştır.

Kahve, Avrupa'ya Türkler vasıtasıyla taşındığı gibi Avrupa'daki ilk kahvehaneler de Türklerin kahvehaneleri model alınarak açılmışlardır. Bugün Avusturya'da Fransa'da vs. Avrupa devletlerinde XVI. XVII. Yüzyıldan kalan kahvehanelerin günümüzde faaliyetlerine hâlâ devam etmeleri ve fakat buna karşılık Türkiye'de eski bir Osmanlı kahvehanesinin maalesef tek bir örneğinin bile kalmaması bizim adımıza üzüntü duyulması gereken bir durumdur. Ondan daha üzüntü verici olan gelişme ise dünyada yaygın olan bazı kahve şirketlerinin ardı ardına şubeler açarken, Avrupa'yı kahve ile tanıştıran bu topraklarda Türk kahvesinin hak ettiği ilgiyi tam olarak görememesidir.

Ülkemizde kahve kültürünü araştırma ve koruma bahanesi altında faaliyet gösteren çeşitli dernekler kahve kültürünü korumak ve tanıtmak adına somut bir çalışma yapmaktan uzak kalmışlardır. Bu yetmezmiş gibi çeşitli beyaz eşya üreticilerinin “Türk Kahvesi makinesi” adı altında piyasaya sürdükleri araç-gereçler yüzyılların mirası olan Türk Kahvesi geleneğine yapılan en büyük ihanetlerden birisidir. Bilindiği gibi Türk kahvesi sadece pişiriliş usulü olarak dünyada nam salmıştır, şimdi bu pişiriliş usulünü ortadan kaldırmak Türk Kahvesini ortadan kaldırmak manasına gelmektedir.

Bu tezde kahvenin dünyada ve ülkemizdeki uzun serüveni anlatılırken aynı zamanda eski Osmanlı kahvehaneleri ve bunların yapısal konumları ile kültür hayatına olan etkileri açıklanmaya çalışılmıştır. Böylelikle yüzyıllar boyunca kültürümüzün ve hayatımızın bir parçası olan bu kahvehanelerin gelecek nesillere intikal ettirilmesi gibi önemli bir misyonu yerine getirmeyi amaçlamaktadır.

Konusu ve içeriği ile daha önce yapılan benzeri çalışmalara katkı sağlamayı ve bu konuda ileriki zamanlarda yapılacak çalışmalara ışık olmayı amaçlayan bu tez, geçmiş kültürümüzün asliyetinin muhafazası ve geleceğe taşınması misyonunun bir parçası olarak mütalaa edilmelidir.

## KAYNAKÇA

### KİTAPLAR

Birsel, Salâh. **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001.

Çelebi, Kâtip. **Mîzânü'l-Hak Fî İhtiyârî'l-Ahak**, İstanbul, MEBYayınları, 1993.

Desem, Armağan Karal. **Kahve**, İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000

Emeksiz, Abdülkadir. **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/ Cilt II**. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009

Evren, Burçak. **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul:Milliyet Yayınları.1996.

Grégoire, Hélène Desmet-, **Doğu'da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 1999.

Hattox, Ralph S.**Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. Çeviren: Nurettin Elhüseyni. 1996.

Naskali, Emine Gürsoy. **Türk Kahvesi Kitabı**. İstanbul: Kitabevi. 2011.

Toros, Taha. **Kahvenin Öyküsü**, İstanbul: İletişim Yayınları. Temmuz 1998.

Tunç, Şafak. **Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul**. İstanbul: İTO Yayınları. 2010.

Wild, Antony. Çeviren Ezgi Ulusoy. **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul: Mb Yayınevi. 2007.

Yıldız, Cengiz.**Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007.

## SÜRELİ YAYINLAR

Aydoğan, Bedri. “Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle KahvesiŞiirleri Üzerine Bir Değerlendirme”**Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt. Türkoloji Araştırmaları. 1997.

Balkaya, Adem. “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları. **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter” 2013.

Bilici, İbrahim E. “Oryantalist Seyahatnamelerde Türk İmgesi Üzerine Bir İnceleme: Alexander William Kinglake'in Seyahatnamesi Eothen Örneği.”**Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**. Eylül 2011.

Duran, Meltem. “Kahve Etüdü”**Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart, 2004.

Eliaçık, Muhittin. “Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları.”**Turkish Studies** - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50.

Ertaş, Mehmet Yaşar. “Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde Gazı.”**Tarih İncelemeleri Dergisi**. Cilt/Volume XXVII, Sayı/Number 1 Temmuz/July 2012, 79-100.

Kaplan, Melike. Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, **Yurt ve Dünya Dergisi. /The Journal of Homeland and The World**. sayı: 2. 2011

Kırlı, Cengiz. “Kahvehaneler Ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol.”**Toplum ve Bilim**. 83 (2000)

Öztürk, Serdar.“Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri.”**İletişim**. 2005/21

Taştan, Yahya Kemal. “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü,” Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009.

Ünver, Süheyl. “Türkiye’de Kahve Ve Kahvehaneler,”**Türkiye Etnografya Dergisi**.Sayı V, S. 43, Ankara, 1963.

Yaşar, Ahmet.“18. Yüzyılın Sonunda Eyüp Kahvehaneleri.”**Eyüp Sultan Sempozyumu**.VIII.

Yaşar, Ahmet.“Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü.”**Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256

**TEZLER**

Şahbaz, Selin. “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”,Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007.

## **ANSİKLOPEDİLER**

Diyanet İslâm Ansiklopedisi



Y Ü K S E K L İ S A N S  
T E Z O N A Y I

ÖĞRENCİNİN

Adı ve Soyadı : Şafak TUNÇ

Numarası: 2501110726

Anabilim/Bilim Dalı : İstanbul Araştırmaları

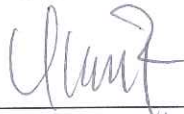
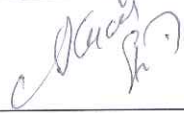

Danışman: Yrd.Doç.Dr.İrfan ÇİFTÇİ

Tez Savunma Tarihi : 18.02.2014

Tez Savunma Saati : 14:00'da

Tez Başlığı : Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri

TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 36. Maddesi uyarınca yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin KABULÜ'NE OYBİRLİĞİ / OYÇOKLUĞUYLA karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
Prof.Dr.Ahmet KALA		
Doç.Dr.Abdülkadir EMEKSİZ		
Yrd.Doç.Dr.İrfan ÇİFTÇİ		KABUL ✓

YEDEK JÜRİ ÜYESİ	İMZA	KANAATİ (KABUL / RED / DÜZELTME)
Doç.Dr.Ferhat ARSLAN		
Yrd.Doç.Dr.Edip BEKAROĞLU		

## ÖZ

# OSMANLI PAYİTAHTINDA KAHVEHANE VE KAHVEHANE KÜLTÜRÜNÜN YERİ

**Yazar Adı - Soyadı:** Şafak TUNÇ

Osmanlı topraklarına girmesi ile birlikte kahveve kahvehaneler kendisine mahsus bir kültür meydana getirmiştir. XVI. yüzyılda Osmanlı payitahtında ilk kahvehanelerin açılmaya başlaması ile birlikte kahvenin kısa zamanda yayılması toplumda gördüğü kabul ile yakından alakalıdır. Her ne kadar zaman zaman tepki ve yasaklama ile karşı karşıya kalsa da gerek kahve gerekse kahvehaneler varlığını bir şekilde sürdürmeyi başarmıştır.

Kahvenin macerası sadece tarih ve sosyoloji ile değil, siyasi, sosyal, alanlarla birlikte psikoloji, etnografya, mimari ve sanat tarihi başta olmak üzere pek çok konu ile de ilgilidir.

Toplumdan topluma veya aynı toplum içerisinde zaman ve mekân farklılıklarına bağlı olarak değişiklik arz eden sosyalleşme ihtiyacı, kahvehanelerin farklı bir alternatif olarak belirmesi ile zenginleşmiştir. Ancak pek çok yerde ifade edildiği gibi ev, dükkân ve cami mekânlarının dördüncü bir alternatifi olduğu iddiası doğru değildir.

Kahvehanelerin açılmasından evvel Dergâhlar, Tevhidhâneler, Bimarhaneler, gayr-i müslimlerin rağbet ettiği meyhaneler, cemaat evleri vs. insanların sosyalleştiği mekânlardı. Bunların dışında da sosyal ihtiyaçların karşılandığı pek çok mekân mevcuttur. Kahvenin bu topraklardaki uzun macerası, biraz da bu topraklarda yaşayan insanların ortak bilincini oluşturan edebiyatın, mimarinin, el sanatlarının, ticaretin, devlet-halk münasebetlerinin şekillenmesinin bir serüvenidir.

Kahve Osmanlı toplumsal hayatına girdikten kısa bir süre sonra bir içecekten çok daha fazla anlam kazanmıştır. Atasözlerinde, şiir başta olmak üzere edebiyatta, kahvehaneler eliyle mimaride kendine has bir medeniyet meydana getirmiştir.

Kahve ve kahvehanelerin sosyal hayatın önemli bir unsuru olması ile birlikte, dünyada hiçbir içeceğe nasip olmayan kendine mahsus bir kültür de doğmuştur.

Bütün dünyada tesir bırakan kahve, Türk kültür hayatında da önemli tesirler yapmıştır.

İstanbul'da 1554'te ilk kahvehanenin açıldığı günden beri kahve, sanata, sosyal yaşama, ekonomiye ve kültüre önemli etkilerde bulunmuştur. Her meslekten, her sosyal sınıftan sayısız insan kahvehanelerde bir araya geldi; kitaplar okundu, sohbetler yapıldı. Üstelik sadece İstanbul'da değil, dünyanın hemen hemen her yerinde kahvehaneler aydınların buluşma yeri, kahve ise en sevilen içecek olmuştur.

**Anahtar Sözcükler:** Kahve, Kahvehane, İstanbul, Kahvehane Kültürü.

**ABSTRACT****COFFEEHOUSE IN THE OTTOMAN CAPITAL CITY AND THE ROLE OF  
COFFEEHOUSE CULTURE**

**Author Name and Surname:** Şafak TUNÇ

The unexpected popularity of the first coffeehouses opened in Tahtakale eight years after the sinking of coffee ships and their evolvement into meeting points for literary crowds indicates that the ban on coffee was not quite effective, that coffee found its way to Istanbul in various ways, and that coffee aficionados increased in number.

When I received an offer to write a book on “*Turkish Coffee Culture*” I wanted to review the literature before I began writing. It was enough merely to peruse the bibliographies of the books in my library to intimidate myself. It appeared that almost everything had already been written on the history of coffee and coffeehouses.

There was one thing I could do: base my work predominantly on literary texts. This was indeed a difficult undertaking: since it was impossible to review the literature in such a short time, I was obliged to content myself with what I could access and strive to produce a text that was different from its precedents. My only reassurance was a folder I had put together over the years due to my keen interest in the history and culture of coffee with the hope that I would, one day, write a few lines on this delicious drink, to which I was “addicted” since my younger days.

**Key Words:** Coffee, coffeehouses, Istanbul, coffeehouse culture, coffeehouse activities

## ÖNSÖZ

Kahve 16. yüzyılda Yakınoğu'daki Şehir yaşamın pek ok alanında etkili olmaya başlamış, kahve üretimi ve ticareti ise pek çok geri kalmış bölgenin ticari olarak kalkınmasına zemin hazırlamıştır. 15. ve 16. Yüzyılda kahve içmenin gittikçe yaygınlık kazanmasının en çarpıcı ve en önemli sonucu, kent, kasaba ve köylerdeki toplumsal yaşamın etkilenmesidir. Güney Habeşistan, Yemen ve Kahire'yi aŐıp tüm dünyaya yayılan kahve, içecek olarak alınıp satılması çerçevesinde zamanla kendine ait ve daha önce bilinmeyen bir kurum olan kahvehanelerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Kahve, beraberine kültürel bir müessese olan kahvehaneyi de Türk toplumuna kazandırmıştır.

Kahvenin büyüsü, kahvehaneleri meydana getirmiştir. İslâm coğrafyasında Şekillenen siyasî muhalefet ve sosyalleşme, bu mekânların çatısı altında bir anlam kazanmıştır. Gündelik hayattan ahlk dünyasına, mimariden eğlenceye kadar birçok unsur burada ŐekillenmiŐ ve burayı ŐekillendirmiŐtir. Doğunun mistisizminin peşinde koşan oryantalistlerin uğrak yeri olan kahvehaneler bu yönleriyle bulunduğu Şehrin bir numunesi olarak deėerlendirilmiŐtir.

Toplumsal yaşamda, özellikle de eğlence ve toplanma mekânları olarak kahvehanelerin konumu ve üstlendikleri görevlerde sosyal hayatın önemli bir parçasıydı. Üstelik her ne kadar birbirinden çok farklı ve müdavimleri farklı olan kahvehaneler olmakla birlikte birbirinden farklı toplumsal sınıfların keŐiŐtiėi yerler olarak kahvehanelerin, Türk kültür tarihinin önemli bir bölümüne kaynaklık ettiği rahatlıkla söylenebilir.

Kahve, 16. yüzyılın ortalarında Osmanlı toprağına ve özellikle siyasi ve kültürel baŐkent İstanbul'a geldikten sonra, sosyal zümrelerden çok çeşitli tepkilerle karşılaşmıştır. Kahve, ilk zamanlarda sıhhat açısından zararlı bir madde olarak değerlendirilmiş ve daha sonraları bu anlayış dini bir mahiyete dönüşerek kahvenin yasaklanmasına yönelik fetvaların n açılmıştır. 1554-1555 yıllarından itibaren İstanbul'da birçok kahvehane

açılmaya başlamıştır. Kahvehanelerde toplanan çeşitli zümrelerden ve değişik kültür seviyelerinden insanların zamanla siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak değerlendirilmesi, yasaklara kahvehanelerin de kapatılmalarının eklenmesi sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Kahvehanelerin sosyolojik, etnografik, mimari ve sanat tarihi açısından taşıdıkları önemi ortaya koyma noktasında gerçekleştirdiğimiz bu çalışmada, destek ve yardımları için danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. İrfan Çiftçi'ye teşekkürlerimi sunarım. Bu çalışmanın ortaya çıkmasında kendilerine ayracağım zamanı büyük bir sevgi ve hoşgörü ile paylaşan sevgili eşim İlkay Tunç'a oğullarım Abdülkadir Yusuf ve Vedad'a, Annem Naime, Babam Selami Tunç'a ve kardeşlerime teşekkür ederim.

Şafak TUNÇ

## İçindekiler

ÖZ.....	ii-iii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ.....	v-vi
KISALTMALARLİSTESİ.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii-viii
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	2
KAHVE ÜZERİNE BİR KAÇ SÖZ.....	2
1.1. Kahvenin Kelime Anlamı .....	2
1.2. Tanımı, Kapsamı ve Cinsi.....	9
İKİNCİ BÖLÜM.....	11
KAHVE ALINIP SATILAN BİR ÜRÜN HALİNE GELİYOR.....	11
2.1. Kahvenin Ticari Bir Ürün Haline Gelmesi .....	11
2.2. Kahve Ağacı Yetiştiriciliği.....	15
2.3. Kahvenin Toplanması.....	16
2.4. Kahve Kavurma İşlemi.....	18
2.5. Kahvenin Öğütülmesi.....	19
2.6. Kahve'nin Üretim ve Tüketim Durumu .....	20
2.7. Dünyada ve Türkiye'de Kahve Tüketimi.....	21
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....	22
KAHVENİN SERÜVENİ .....	22
3.1. Kahvenin İslâm Diyarında Yayılması .....	22
3.2. Sûfilerin Etkisi .....	23
3.3. Tüccarların Etkisi.....	24
3.4. Hacıların etkisi .....	26
3.5. Kahve'nin Osmanlı Devleti'ndeki Serüveni .....	26
3.6. Batı'da Kahve.....	36
3.7. Kahvenin Amerika'daki Serüveni.....	42

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	45
KAHVEHANELER .....	45
4.1. Kahve Evi .....	45
4.2. Osmanlı Devleti'nde Kahvehane .....	47
4.3. Zarifler Meclisi .....	52
4.4. Kahvehane ve Edebiyat.....	57
4.5. Yasakların Gölgesinde Kahve ve Kahvehane .....	58
4.6. Seyyahların Kahvehane Merakı .....	69
4.7. Osmanlı Kahvehane Mimarisi.....	71
4.8. Osmanlı Kahvehane Türleri .....	77
4.8.1. Kiraathaneler .....	77
4.8.2. Mahalle Kahvehaneleri .....	81
4.8.3. Âşık Kahvehaneleri.....	83
4.8.4. Yazlık Kahvehaneler .....	84
4.8.5. Esnaf Kahvehaneleri.....	84
4.8.6. Balıkçı Kahveleri.....	85
4.8.7. Tiryaki Kahveleri .....	86
4.8.8. Yeniçeri Kahvehaneleri.....	86
4.8.9. Tulumbacı Kahvehaneleri.....	88
4.8.10. Semâî (Çalgılı) Kahvehaneler .....	88
4.8.11. İmaret Kahvehaneleri.....	92
4.8.12. Esrarkeş ya da Esrar Kahvehaneleri .....	92
4.8.13. Meddah Kahvehaneleri .....	93
4.8.14. Kuşçu Kahvehaneleri.....	95
4.8.15. Köy Kahvehaneleri .....	95
4.8.16. Seyyar Kahvehaneler.....	95
SONUÇ.....	97
KAYNAKÇA .....	98



**KISALTMALAR LİSTESİ**

a.g.e.: Adı geçen eser.

akt. : Aktaran

Ansk. : Ansiklopedi

c. : cilt

Çev. : Çeviren

H. : Hicrî

Haz. : Hazırlayan

M. : Milâdî

M.S : Milâttan sonra

md. : Madde

s. : Sayı

s.: Sayfa

TDE : Türk Dili ve Edebiyatı

vb. : ve benzeri

vd. : ve diğerleri

## GİRİŞ

Osmanlı ülkesinde kahvehanelerin ortaya çıkmasından evvel erkeklerin hayatında üç mekân olduğu ileri sürülmekte ve bunlarında sırasıyla ev, dükkân ve cami olduğu ifade edilmektedir. Yaşamın sürdüğü ev, geçimin temin edildiği dükkân ve ibadet edilen cami. Kahvehanelerin açılması ile birlikte ise bu üç mekâna alternatif dördüncü bir mekânın dâhil olduğu ifade edilmektedir. Oysa bu iddiayı ifade edenler Osmanlı toplumunda "*Dergâh, Hamam vs.*" gibi toplumsal hayatın diğer toplanma mekânlarını göz ardı etmektedirler. O halde bu üç mekânın dışında kahvehaneleri "dördüncü" olarak zikretmek doğru olmasa gerekir.

Osmanlı toplum hayatının sosyal gelişmesinde önemli rolü bulunan müesseselerden biri de imarettir. Temeli vakıf sistemine dayanan imaretin, memleketin kültür ve ekonomik hayatının gelişmesinde de büyük hizmetleri olmuştur.

Dar manasıyla "**aşevi**" demek olan imaret, geniş ve daha kapsamlı bir şekilde tarif edilmektedir. Buna göre neredeyse bir şehir veya kasabanın nüvesini teşkil eden bir külliye hüviyetini taşımaktadır.

Bunun yanı sıra medrese, kütüphane, hamam, kervansaray vs. gibi pek çok sosyal mekânların varlığı söz konusudur. Yani kahvehaneler bu sosyal mekânların işlevini mahalle ölçeğinde bir çeşitlilik sunmuştur sadece.

**"Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri"** adlı bu tez çalışması dört bölümden oluşmaktadır: Birinci bölümde, "*kahve*" kelimesinin etimolojik kökeni hakkında çeşitli bilgiler verilerek, kahvenin kökeni hakkında pek çok değişik fikirlerin karşılaştırılması yapılmış, ikinci bölümde kahvenin ticari bir ürün haline gelme yolunda hangi aşamalardan geçtiği sıralanmış, üçüncü bölümde kahvenin gerek İslam coğrafyasında gerekse Osmanlı ve Batıda yayılmasının izleri sürülmeye çalışılmış, dördüncü ve son bölümde ise kahvehanelerin yapısal ve işlevsel özellikleri ve mimarisi hakkında bilgiler verilmiş, Osmanlı ülkesini çeşitli zamanlarda ziyarete gelmiş olan yabancı seyyahların kahvehaneler hakkındaki düşünceleri anlatılmış, ayrıca kahvehane türlerinden bahsedilmiştir. Böylelikle tarih boyunca kültürel hayatımızın önemli bir mekânı olan kahvehaneler ile ilgili olarak bir anlatım yapılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### KAHVE ÜZERİNE BİR KAÇ SÖZ

#### 1.1.Kahvenin Kelime Anlamı

'**Kahve** kelimesinin etimolojik kökeni konusunda pek çok farklı görüşler vardır.

Kahve, '*kahva*' ya da '*qahwah*' Arapça kökenli bir kelime olup ilk zamanlarda; Ortaçağ Arapçasözlüklerinde ve özellikle de şiirlerde "**şarap**" manasında kullanılmıştır.<sup>1</sup> Kahve ile ilgili olarak türetilen kelimelere baktığımız zaman bu kelimelerin hep Arapçadan türetildiğini görmekteyiz.

Kahve adının nereden geldiği hakkında çeşitli efsaneler vardır. Bunlardan biri, vatani Habeşistan'da, kahve yetiştirilen bölgeye eskiden "Kaffa" denmiş olmasıdır. Zamanla Türkçe'ye dönüşen sözcük, dünyanın her yerinde "kahve"ye yakın bir sözcüktür. Fransızlar '*café*', İngilizler '*coffee*', Almanlar '*kaffe*', Macarlar '*kave*' olarak kullanırlar.<sup>2</sup>

Sir James Murray, *New English Dictionary*'e yazdığı *coffee* maddesinde, kelimenin yabancı kökenli olduğunu Güneybatı Etiyopya'da, kahvenin ana vatani sayılabilecek Soha bölgesindeki Kaffa şehrinin bu bitkiye adını verdiğini ifade etmiştir. Fakat bu varsayımı destekleyecek hiçbir kanıt yoktur. Bununla birlikte Soha bölgesinde bitkiye ve çekirdeğine verilen isim kahve değil, "*bunn*" (*bûn*)'dur. Güneybatı Etiyopya'da, kahve bitkisinin ana vatani sayılabilecek olan *Soha* bölgesinde ise bitkiye ve çekirdeğine "*bunn*" (*bûn*)" denilmektedir. Bugün İngilizcedeki "*bean*" kelimesi de tane, çekirdek anlamına gelen "*bunn*"dan türetilmiştir.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği". Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 4.

<sup>2</sup>Selin Şahbaz, a.g.e., s. 4.

<sup>3</sup>Yahya Kemal Taştan, "Süfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 11 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 55.

Kahvenin adı ilk defa Horasan'ın Rey şehrinde doğan, 1405-1525 yılları arasında yaşayan Türk asıllı olduğu kuvvetle muhtemel Ebu Bekir'in Arapça yazdığı tıp kitabında geçer. Kitapta, 1420 yılında İran'da kahvenin kullanıldığı, daha sonra ise İran'dan Aden'e intikal ettiği ifade edilmektedir. Habeşistan'dan Yemen'e, daha sonra da Mekke ve Medine'ye belirli bir zaman içerisinde yayılan kahve, buradan da İslâm gezginleri, dervişleri ve tüccarları eliyle İran, Mısır, Türkiye ve tüm İslâm dünyasına yayılmıştır.<sup>4</sup>

Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili ortada yeterince belge olmaması yüzünden bu konulardaki bilgi eksikliği efsaneler ile veyahut hayal mahsulü sayılabilecek hikâyeler ile doldurulmaya çalışılmıştır. Üretilen pek çok efsanenin kaynağı bile belirtilmemiştir. Bu sebeple bu konuda kesin yargı içeren hüküm cümleleri kurmak doğru değildir. Kahvenin kökeni hakkında büyük bir bilgi boşluğu olduğu muhakkaktır. Bu boşluk büyük ölçüde zengin ayrıntı içeren ve insanların hayal dünyasına hitap eden efsaneler ile doldurulmaya çalışılmıştır. Bu konuda o kadar ileri gidilmiştir ki bu efsanelerin hiçbir geçerliliği olmadığı halde ciddi sayılabilecek kitaplarda zikredildiği için popüler yayınlar ve dergilerde sanki gerçek bilgilermiş ve üzerinde herkes ittifak etmiş gibi alıntılanmakta ve insanlara intikal ettirilmektedir.

Yemen'deki Hıristiyan manastırının çobanı olduğu ileri sürülen Çoban Khaldi'ye ilişkin efsane en bilineni ve bu konuda en çok yayılanıdır. Bu efsaneye göre; bir manastırda çobanlık yapan Khaldi, keçilerinin dağların eteklerinde yiyecek ararken tesadüfen bir ağacın meyvelerini yediklerini ve hayvanların çok canlı ve hareketli olduğunu görmüş ve kendisi de bunları kullanmıştır diye söylenir.

Batıda çok meşhur olan bu rivayet, 1671 yılında Roma'da *Banesius* adlı bir dilbilimci tarafından, Doğulu kaynaklardan Hıristiyan geleneğine uyarlanarak yayımlanmıştır. Daha doğru bir ifade ile yakıştırılmıştır. Kahvenin manastırlarda kullanım alanı bulmaması bu iddiayı zayıflatmaktadır.

---

<sup>4</sup>Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 13.

“Kahve kelimesinin kökenine ilişkin bir diğer varsayım ise onun İbrani kökenli olduğu ve koyu/kara anlamına gelen *qehe(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.”<sup>5</sup>

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 ikiyüz parça basılmış incir...*”<sup>6</sup>ifadesindeki “*kavrulmuş buğday*” ile anlatılmak istenenin kahve taneleri(!) olduğu iddiasıdır.<sup>7</sup> Kavrulmuş buğdayın kahve ile ne ilgisinin olduğu belli değildir. Bugün Anadolu’nun pek çok şehrinde hâlâ buğdayın yanı sıra pek çok tahılın kavrulduğu (Kavurga) ve yiyecek maddesi olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Tüm bu efsanelerin yanı sıra kahvenin ortaya çıkışına ilişkin en eski bilgi, Ortaçağ’da yaşayan büyük tıp âlimi İbn-i Sina’nın “**ilaçlar öğretisi**” kitabından anlaşıldığı kadarıyla Sina’nın 1000 yıllarında kahveyi bildiği, kullandığı ve sevdiğini dile getirdiğine dairdir.<sup>8</sup>

865ve 922 yıllarında yaşayan İranlı(!)<sup>9</sup> meşhur tıp bilimci Ebu Bekir el Razi, “**Bunchum**” olarak adlandırdığı ve “*sıcak, sert ve mideye iyi gelen*” olarak tanımladığı bir içecekten söz etmiştir. “*Bunchum*” ile Arapların ve İranlıların kahve taneciği için kullandığı “**Bun**”un aynı olduğu görüşüne karşı gelmek zor olsa da diğer âlimler, onun bir çeşit kök olduğunu ifade etmişlerdir.<sup>10</sup>

<sup>5</sup>Yahya Kemal, Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Ankara; 2009, s. 56.

<sup>6</sup>Ahd-i Atik, I. Samuel, 25:18.<http://www.yolgosterici.com/tevat/tevat09.htm>

<sup>7</sup>Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Ankara; 2009, s. 58)

<sup>8</sup>Taha Toros **Kahvenin Öyküsü**, İstanbul: İletişim Yayınları. Temmuz 1998, s. 8.

<sup>9</sup>Wild İranlı diyor, ancak tam adı: Ebu Bekir Muhammed ibn Zekeriye el-Razi olan şahıs Rey’de doğmuş Türk asıllı bir hekimdir.

<sup>10</sup>Antony, Wild. Çeviren Ezgi Ulusoy, **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. MB. Yayınevi, 2007, s. 37.

XI. Yüzyılda İbn-i Sina'nın söz ettiği “**bunchum**” adındaki şifalı bitkinin ve İbn-i Battuta'nın seyahatleri esnasında 1352'de bugünkü Mali'de bulunduğu sırada yazdıkları arasında yer alan “**kafi**” adlı içeceğin kahve olduğuna dair birtakım iddiaların da olduğunu söylemekte fayda vardır.

Kahvenin ilk kullanımına 1000 yıllarında Habeşistan'da un haline getirip hamura karıştırılarak ekmeğin yapımında rastlanmıştır.<sup>11</sup>

16. yüzyılın Arap yazarı **Abdülkâdir El-Ceziri**'nin 16. Yüzyıl'da yazdığı eserde, (*Umdetü's-Safve fî Hall-il-Kahve*) Zebhani adlı birinin (Yemenli Cemaleddin Ebu Abdullah Muhammed İbn Said) kahveyi Adenlilere tanıtan ilk kişi olduğunu belirtmiştir. Etiyopya'ya giden **Zebhani**'nin orada kahve içen insanlarla ünsiyet kurduğu ve Aden'e döndükten bir müddet sonra hastalanınca orada hatırında kalan kahveyi içtiği ve iyileştiği ifade edilerek, kahvenin yorgunluk ve uyuşukluk giderme, vücuda canlılık ve dinçlik kazandırma gibi özellikleri kullanımının yaygınlaştığı anlatılmaktadır.<sup>12</sup>

Abdülkâdir El-Ceziri kahvenin Yemen'e girişini anlattıktan sonra okuyucuları şöyle uyarır: “**Sadece Yemen diyoruz, çünkü kahve İbn Saadeddin'in yaşadığı topraklarda, Habeşlerin ve Cebertlerin memleketlerinde ve Acem topraklarının başka yerlerinde ortaya çıktı, ama ilk kez ne zaman ve hangi nedenle içilmeye başladığını bilmiyoruz**”.<sup>13</sup>

18. yüzyıl yazarlarından D'Ohsson kahvenin ilk kullanımını Mohalı bir sufiye dayandırmaktadır. Muhtemelen eş-Şazili adını taşıyan bu kişinin ve müridlerinin etkisi ile kahvenin yaygınlaştığından söz edilmektedir. Nitekim Cezayir'de kahveye, “*Şâzilîya*” denmesinde bu rivayetin etkili olduğuna şüphe yoktur.<sup>14</sup>

<sup>11</sup>Toros'dan akt. Süheyl Ünver, “Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler”, **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1962., 1963, s. 41.

<sup>12</sup>Yahya Kemal, Taştan “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, s. 59.

<sup>13</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve ve Kahvehaneler. Bir toplumsal içeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 11.

<sup>14</sup>Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 60.

Ceziri kahve alışkanlığının ortaya çıkışına ilişkin bir başka açıklamayı da aktarır. Bu açıklamanın kaynağı olan Fahreddin Ebubekr İbn Ebi Yezid el- Mekki adlı kişi, Şaziliye tarikatına mensup başka bir şeyhten söz etmektedir. Fahreddin el Mekki dedi ki: (Kahveyi ilk yayanın Zebhani olduğu söylenegelmıştır, ama birçok kişinin bana aktardığına göre kahve içmeyi başlatan ve Yemen’de yaygınlaşır âdet haline gelmesini sağlayan kişi, Şaziliye tarikatına mensup şeyhlerimizin seyyidi Şeyh Nasreddin İbn Meylek’in öğrencilerinden biri olan Seyyid Şeyh Ali İbn Ömer eş- Şazili’dir.<sup>15</sup>

Batıda görülmesi birkaç yüzyıllık olan kahvenin ‘*asıl hikâyesinin*’ Arap Yarımadası’nda çok eskilere dayandığı söylenmektedir. M.S. 575 yıllarında ortaya çıktığı sanılan kahve önce 1470 -1500 tarihleri arasında Mekke ve Medine’ye, ardından tüm İslâm dünyasına hızla yayılmıştır.

“*Doğu’da Kahveler ve Kahvehaneler*”adlı kitabında Helene Desmet Gregorie ”İlk kahvehanenin 1511 yılında Mekke’de bir camiin yanında ortaya çıktığını söyler.<sup>16</sup>

Kahvenin Habeşistan’da önce yiyecek olarak ortaya çıktığı da söylenmektedir. XV. yüzyılın başlarında Yemen’de tanınarak yüzyılın nihayetine yakın zamanlarda içecek olarak yaygınlık kazanmıştır. XVI. yüzyılın başlarında Mekke ve ardından Kahire’ye, yüzyılın ortalarına doğru İstanbul’a ve nihayet XVII. yüzyılın ortalarında önemli Avrupa şehirlerine ulaşmıştır. Kahvenin Yemen’e ilk defa kimin tarafından getirildiği hususunda farklı rivayetler bulunmakla birlikte önce tasavvuf çevrelerinde rağbet gördüğü söylenmektedir. Söz konusu çevrelerin bilhassa ibadet ve zikir için vücudu zinde ve uyanık tutma özelliğine vurgu yapmaları sebebiyle toplumun çeşitli kesimlerinde yaygınlık kazanması üzerine dinî hükmü de ulemâ arasında tartışılmaya başlanmıştır. Bu konuda günümüze ulaşan en eski ve muhtevalı eser olan Abdülkâdir el-Cezîrî’nin (ö. 976/ 1568’den sonra) *Umdetü’s-Safva fi Hilli’l-Kahve*’ kitabında kahveyle ilgili olarak çıkan ilk tartışmalar ve fikhî yaklaşımlar hakkında geniş bilgi verildiği gibi aynı dönemde

<sup>15</sup>D’Ohsson’dan akt. Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve ve Kahvehaneler. Bir toplumsal içeceğin Yakındoğu’daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 15.

<sup>16</sup>Hélène Desmet-Grégoire, **Doğu’da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 14.

yaşayan fakihler de fıkıh kitaplarında bu görüşleri özet halinde nakletmişlerdir.<sup>17</sup>

Antik Yunan ve Romalı yazarlar, kahve bitkisi ve içeceğinin adını anmamış olmalarına rağmen Pierre Della Valle, Homeros'un, Mısır'dan geldiği ve üzüntü giderdiğini söylediği Nepenthe'den bahsederken kahve ile şarabı birbirine karıştırmıştır.<sup>18</sup>

*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.<sup>19</sup>

Ukers'e göre kahveden ilk bahseden kişi Ebû Bekir er-Râzî<sup>20</sup> (864-925) adlı Rey şehrinde doğan Türk kökenli bir İslâm bilginidir. Müziğe oldukça 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<sup>21</sup> takipçisi olmuştur. Yunancadan tercüme yapmış, bu arada kendisi de irili ufaklı pek çok eser kaleme almıştır.<sup>22</sup>

Avrupa'da ismi İbn Sina ile birlikte anılan bu büyük İslâm âlimi, El-Hâvî adlı eserinde "**bun**"un (kahve çekirdeği) sıcak, kuru mizacı ile mide ve sindirim için faydalarından bahsetmektedir. 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 vegüzel kokusundan dolayı çok faydalıdır. [çiçekleri] beyazdır ve [kahve tanesi] ağır değildir. İlk safhada sıcak ve kurudur.**

<sup>17</sup>Diyaret İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, s. 202-205.

<sup>18</sup>Yahya Kemal Taştan, "Süfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**, 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 59.

<sup>19</sup>Yahya Kemal, Taştan a.g.e., s. 59.

<sup>20</sup>Ebû Bekir Er-Razî (Muhammed b. Zekeriya) Ebubekir Er-Razi'nin Rey kentinde 864(865) tarihinde doğduğu ve yine aynı şehirde 925 (932) senesinde vefat ettiği söylenmektedir. Fizik, felsefe, tıp, kimya alanlarında çalışmaları ve eserleri vardır. Thales'le başlayıp gelişen doğa felsefesinin İskenderiye kütüphanesinin yakılmasıyla kesintiye uğramasından sonra İslam uygarlığı içinde tekrar doğuşu Ebu Bekir Er-Razi ile olmuştur.

<sup>21</sup>Latince *Galenus*, İslam dünyasındaki adıyla *Calinus* olarak bilinen Yunanlı hekim. *Hekimlerin İmparatoru*, *Şeyhü's Seyadile* (hekimlerin babası) gibi unvanlarla anılmıştır. Galen'in tıbbi görüşleri "*Galenizm*" olarak adlandırılır ve yüzyıllar boyunca tıpta etkisini sürdürmüştür. Tıbbın yanı sıra ilâçbilimi alanında da yeni teoriler geliştirmiştir. Mevlâna Mesnevi'de Calinus'tan sık sık bahseder. (yzn)

<sup>22</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 59



*Bazılarına göre ise ilk safhada soğuktur. Uzuvlara kuvvet verir, cildi temizler ve vücutta güzel bir koku yayar.*<sup>23</sup>

1996 yılında Birleşik Arap Emirlikleri'nde **KUŞİT**'te karbonlanmış iki kahve çekirdeğinin bulunması, kahvenin insanlar tarafından kullanılmaya başlanması ile ilgili tarihin başlangıcı ile ilgili tartışmaları yeniden gündeme getirmiştir. Kuşit 13. yüzyılda, neredeyse 1000 yıllık bir ticaret limanıydı. Basra Körfezi'nin kıyısında bulunan Kuşit'in stratejik konumuna dayanarak, bölgenin Doğulu tüccarların uğrak yeri olduğu kolaylıkla tahmin edilir. Çanak çömlek kalıntıları, 4. yüzyılda Hindistan ile 10. yüzyılda ise Çin ile ticaret yapıldığını ve limanın İran ve Arap tüccarlar ile kesintisiz ticari faaliyetlerine ev sahipliği yaptığını kanıtlar.<sup>24</sup>

1996 yılında İngiliz arkeologlar, 12. yüzyıla ait Çin tarzı çömlek tabakalarına rastladılar. Tabakaların o dönemde Yemen'de kullanılan sarı desenleri de içermesi, o ana kadar bilinmeyen bir şeyi, Kuşit'in Yemen ile de ticareti olduğu hakikatini gün yüzüne çıkardı. Kalıntının içerisinde bir de, iki adet karbonlaşmış kahve çekirdeği bulunmaktaydı. Bu hakikaten çok şaşırtıcı bir keşif sayılabilirdi. Enteresan olan hususlardan birisi de kahve çekirdeklerinin ateşte kavrulmuş kömürleştirilmiş olmasıydı. Böylelikle kömürleşmiş kahve çekirdekleri günümüze kadar bozulmadan kalmayı başarabilmişti. Bunun sebebi yanma işlemi ile birlikte çürümeye sebep olabilecek organik maddelerin yok olmasıydı. Kazı çalışmalarını yürüten Durham Üniversitesi arkeologu Dr. Derek Kenet, kahve çekirdeğinde daha sonradan giren bir madde bulunmasının çok düşük bir ihtimal olduğunu ifade etmiştir. Doğruluğu C 14 (Karbon 14) metodu ile kanıtlandığı takdirde Kuşit'teki buluntular kahve tarihinin yeniden yazılmasını gerekli kılacaktır. Zira bu şekilde kahvenin işaret ettiği tarihten 350 yıl önce 1100'lü yıllarda insanlar tarafından tüketildiğine dair somut kanıtlar ortaya çıkarılmış olacaktır. Kahve çekirdeklerinin karbonlaşmış olması da, çekirdeklerin kavrulmuş tüketildiğinin bir göstergesidir.<sup>25</sup>

Bulguların geçerliliğine dair iki endişe söz konusudur. Birincisi, karbon testinin, çekirdeklerin başka bir madde ile karıştığını göstererek, farklı bir tarih verme ihtimalidir. İkincisi

<sup>23</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 59

<sup>24</sup>Antony Wild, Çeviren Ezgi Ulusoy. **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. MB Yayınevi. 2007, s. 272.

<sup>25</sup>Antony Wild a.g.e.,s. 273.

ise karbonlaşmış maddenin Coffee Arabica olarak tanımlanmasının hâlâ tartışılan bir konu olmasıdır. Bulguların doğruluğu kanıtlandığı takdirde kahve ticaretinin, ilk kez bildiğimiz tarihten 3 asırdan daha fazla yıl önce başladığına dair somut bir kanıt olacaktır. Bulguların doğru olduğunun kanıtlanması, Razi ve İbn-i Sina'nın yazılarında bahsettiği maddenin kahve olabileceği ihtimalini de güçlendirecektir.<sup>26</sup>

## 1.2.Tanımı, Kapsamı ve Cinsi

Kahve kelimesinin Arapçada ne zamandan itibaren kullanıldığı bilinmemekle beraber ilk anlamının “*şarap*” olduğu ve iştah kestiği (kahy) için bu mânayı aldığı, bugün kahve olarak adlandırılan içeceğe bu adın ehl-i keyf kimseler tarafından verildiği kaydedilmektedir.<sup>27</sup> Latince adı “*coffea arabica*” olup “*rubiacceae*” familyasına bağlı 7-8 m. boyunda olan bir bitkinin ve bunun tanelerine verilen isimdir. Tanelerin çekirdek kısmı genellikle metal kaplarda ateşe sürülüp kavrulduktan, daha sonra ise soğutulduktan ve değirmende çekilerek toz haline getirildikten sonra su ile karıştırılarak elde edilen içecek de aynı isimle anılır.

Kahve, Habeşistan'da (Etiyopya) yetişen fidan boyundaki yeşil ağaçların meyvesidir. Ağacın çiçekleri yasemine, meyveleri kiraza benzer. Çiçekleri zamanı geldiğinde döküldükten sonra, ağaçların dallarında çekirdekleri kalır. Bunlar silkelenir, güneşte kurutulur ve tahta tokmaklarla kabukları sıyrılsın diye iyice dövülür. Kabukları sıyrıldıktan sonra öz meyve ortaya çıkar. Bunlar kavrulur, öğütülür ve kendine has hoş kokulu, lezzetli kahve içmek üzere elde edilmiş olur.<sup>28</sup>

Kahve; kökboyasıgiller “*Rubiaceae*” familyasının Coffea cinsinden tropik çalıtürlerine, bu türlerin tohumlarına ve tohumlarından hazırlanan içeceğe verilen addır.<sup>29</sup>

<sup>26</sup>Antony Wild a.g.e.,s. 273.

<sup>27</sup>Diyanet İslam Ansiklopedisi. cilt: 24, sayfa: 202-205.

<sup>28</sup>“Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, **Yurt ve Dünya Dergisi**. /The Journal of Homeland and The World, sayı:2, www.yurtvedunya.net, On-Line ISSN- 2146-0140. s. 12.

<sup>29</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi, 2007. s. 5.

Kahve, bir ağacın meyvesinin çekirdeğidir. Aile, *Rubiaceae*, cinsi ise *Coffea*'dır. Çoksayıda *Coffea* türü varsa da, ekonomik anlamda iki tanesi önemlidir; *Coffea Arabica* (Arap Kahvesi) ve *Coffea Canephora* (Robusta)tarımı yapılan ve üretilen böylece ekonomik bir değer taşıyan ilk kahve türü“*Coffea Arabica*”(Arap Kahvesi) dir. Geçmişte Arabistan'da yetiştirilen bu tür günümüzde daha çok LatinAmerika'da yetiştirilmekte olup Doğu Afrika ve Kongo Havzası kökenli olduğu sanılanRobusta ise Afrika ve bir miktar da Madagaskar'dayetiştirilmektedir. Bu iki türün ayrıca Asya'da datarımı yapılmaktadır. Ağacınınnormal boyu 8-10 metreyi bulabilse de, üretim tekniklerinedeni ile genellikle 2-3 metreye kadar büyütülmesine izin verilmektedir. Yapraklarısürekli yeşil kalmaktadır.Kahve ağacınınyetişmesi için tropikal bir iklim özelliği, volkanik zemin, orta derecede nem gibi çeşitliözellikler gerekmektedir. Bu sebeplerle Türkiye'de defalarca denenmesine rağmen kahve ağacı yetiştirilmemiştir.Kahve ağacının yetiştirildiği iklimde genellikle yağmurun hemen ardından ağaçlar beyaz renkliçiçek açarlar.Bu çiçeklerin ömrü sadece birkaç gündür.Çiçekten hemen sonar kahve yemişigelişmeye başlar.Bu yemiş 1,5 cm. büyüklüğünde yuvarlak ve başlangıçta yeşil renklidir.Olgunlaştıkça rengi kırmızıya dönüşür ve esas kullanılan kırmızı renkli yemişlerdir.<sup>30</sup>

Kalın bir kabuğa sahip bu yemişin içinde çekirdek bulunmaktadır.Kahvenin de elde edildiği kısım bu çekirdektir.Hemen her zaman bir yemiş iki çekirdek taşımaktadır.Çekirdekler yeşil renklidir.Kahve bu çekirdeklerden elde edilmektedir.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü” **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart 2004, s. 1.

<sup>31</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 1.

## İKİNCİ BÖLÜM

### KAHVE ALINIP SATILAN BİR ÜRÜN HALİNE GELİYOR

#### 2.1.Kahvenin Ticari Bir Ürün Haline Gelmesi

Dünya’da kahve üretimi en fazla Güney Amerika kıtasında yapılmakta olup en fazla üretim Brezilya’dadır. Ülkemizde kahve ağacı yetiştirilmediği için ve ülkemizin iklimi kahve tarımına uygun olmadığından kahve ihtiyacı ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Ülkemizde kahve tüketimi fazla olmamakla beraber, son dönemde, özellikle gençler arasında kahveye eğilim artmakta olup ülkemizde çaydan sonra en fazla tüketilen içecektir.<sup>32</sup>

Kahvehaneler ilk başlarda ekonomik bir bakış açısı ile ortaya çıkmıştır. Amaçları kültüre hizmetten ziyade açanların maddi kazanç sağlamasıamacına yöneliktir. Bu amacı yerine getirecek oportünist/pragmatik bir fikri altyapı ile şekillenmiştir. Bu durum sadece Anadolu ve Anadolu’da filizlenen âşık kahvehaneleri için değil diğer coğrafi merkezler için de geçerlidir. Daha sonradan bir kültür ve eğitim yeri halini almıştır. Örneğin İran’da masalların veya efsanelerin müzik eşliğinde anlatılmaları kahvehane ile açık havadan bir mekâna taşınmış ve ünlü anlatıcılar kahvehaneciler tarafından bulunarak bu mekânlara getirilmiştir. Böylelikle kahvehane sahibinin hem itibarı hem de geliri bir hayli artmıştır.<sup>33</sup>

Osmanlı Devleti’nde kahve, kıymetli bir mal olduğu için tereke taksimi sırasında yazılıyordu. Kahve, hem Müslümanlarca hem de Müslüman olmayanlarca tüketiliyordu. Narha bağlı olmadığına göre kahve Osmanlı yöneticilerince halk için aslî bir gıda olarak algılanmamıştı. Haziran 1594 tarihli tereke belgesinde Üskübî Muslu isimli Müslümanın elli vakıyye kahvesi, 682 akça değerinde olduğu yazılmıştı.Barmaksız Hacı Mehmed isimli Müslümanın Kasım 1607

<sup>32</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”. **Dış Ticaret Araştırma Servisi**Mart, 2004, s. 18.

<sup>33</sup>AdemBalkaya, “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları.” **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013, syf 884.

tarihli tereke taksim belgesinde iki vakıyyelik kahve ile bir adet ‘kahve ibriki’ yazılmıştı. Hacı Derviş Mehmed isimli bir Müslümanın eşyaları arasında bir adet ‘kahve tenceresi’ vardı. Larnaka’da bulunan Fransız konsoloshânesinin 1692-1696 yılları arasında tükettiği içecekler arasında kahve de vardı.

19. yüzyıl sonlarına kadar Türk Kahvesi, çiğ çekirdek olarak satılıyor ve evlerde bulunan kahve kavurma tavalarında kavrulduktan ve soğutulduktan sonra el değirmenlerinde çekilerek pişirilip içiliyordu. 1871 yılında İstanbul’da Mehmed Efendi adlı birisi, çiğ kahveyi kavurup dibeklerde öğüterek müşterilerine hazır olarak satmaya başladı. Böylece İstanbul Tahmis Sokak’ta taze kavrulmuş kahvenin kokusu çevreye yayıldı. Kahveyi öğüterek ilk kez hazır olarak kahve severlere sunan Mehmet Efendi, bu yenilik ve müşterilerine sağladığı kolaylıkla kısa sürede tanınarak “*Kurukahveci Mehmed Efendi*” diye anılmaya başlandı. Kahvenin uzun macerasında bir dönüm noktası da böylece aşılmış oluyordu.

Kâtip Çelebi (1609-1657) ise, Hicrî 950 (1543) yılında gemilerle İstanbul’a kahve geldiğini ve İstanbul ahalisinin kahveyle tanıştığını kaydeder. “Aslı Yemen diyarından çıkıp tütün gibi dünyaya yayıldı. Kimi şeyhler Yemen dağlarını mesken edinip dervişleriyle bir tür ağaç yemişi bulup kalb ve bûn dedikleri taneleri döğüp yerlerdi ve kimisi de kavurup suyunu içerdi. Riyâzat ve sülûke uygun ve şehveti kesmeye elverişli soğuk ve kuru gıda olduğundan Yemen ahalisi birbirinden görüp şeyhler ve sûfîler ve başkaları kullandılar.”<sup>34</sup>

Kahvenin ortaya çıkmasından ticari bir ürün haline gelmesinde çeşitli süreçler yaşanmıştır. Kahve bitkisinin insanların kullanıma uygun olarak alınıp satılan bir ürün haline gelmesi için çeşitli aşamalardan geçmesi icap etmektedir.

Kahve genellikle attar esnafının sorumluluğu altında bulunuyordu ve İstanbul’da satıldığı dükkânlar belli idi. Evliya Çelebi’ye göre İstanbul’da kahve satan esnafın sayısı 500, dükkân sayısı ise 300 kadardı. İstanbul’da Mısır Çarşısı’nda kahve satılan hanlar arasında Kapanı Asel, Papasoğlu, Laz Ahmed Ağa, Sepetçi, Küçük Çukur, Arakoğlu ve Tahta Han, ayrıca mahzenler ve

<sup>34</sup>Kâtip Çelebi, *Mîzânü’l-Hak Fî İhtiyâri’l-Ahak*, MEB. Yayınları, İstanbul, 1993, s. 39,

dükkânlar mevcuttu. Kahve İstanbul'a geldiğinde önce gümrük vergisi ödeniyor, ardından esnafa satılmak üzere bir handa depolanıyordu. Attarlar tarafından tüccardan satın alınan kahve "*tahmis*"te dövüldükten sonra perakendeci dükkânlarında pazarlanıyordu.

Kahve İstanbul'a bilhassa denizyolu, kısmen de karayolu ile intikal ettiriliyordu. Yemen'den yola çıktıktan sonra ilk olarak Cidde'ye, ardından Süveyş'e ve Mısır'a gelmekte, buradan gemilerle İstanbul'a veya diğer Osmanlı şehirlerine ve Avrupa ülkelerine ulaştırılmaktaydı. Yemen'den Mısır'a getirilen kahve genellikle İskenderiye, Dimyat ve Reşid limanlarından sevk ediliyordu. Bu yüklemde öncelik hakkı ve yetkisi İstanbul'a kahve taşıyan Mısırlı tüccara, sonra da diğer Osmanlı tacirleriyle yabancı tacirlere veriliyordu. Kahve Mısır'dan İstanbul'a taşınırken bir zenbil içine konuyor, üstü ferde ile sarılıyor ve onun üzerine de çul örtülüyordu. Böylece üç kat sarılan kahve taşıma sırasında denizden gelebilecek rutubetten korunmuş ve en kahvenin önemli özelliği olan kokusu muhafaza edilmiş oluyordu.<sup>35</sup>

Kahveyi İstanbul'a sevk etmek üzere gemilerine yükleyen bazı yabancı tüccarlar ve Osmanlı tebaası olan gayr-i müslim gemi malikleri, nispeten iyi bir kâr getirdiği muhakkak olan kahveyi bazen kaçak olarak Avrupa ülkelerine tabiri caizse kaçırırlardı. Hükümet bu hususta sert önlemler almasına rağmen bu durumun ekonomik getirisinin fazla olmasından dolayı kaçak nakliyata çoğu zaman engel olunamamıştır. Nitekim 1152'de (1739) otuz kırk civarında geminin Mısır'dan yüklediği eşyayı İstanbul yerine Cenova, Sicilya, Mesina, Ancona ve Malta'ya götürdüğü tespit edilmiştir.<sup>36</sup>

Mısır limanlarından kahve yükleyen gemilerin İstanbul dışında gittiği en önemli Osmanlı limanları arasında sayabileceğimiz İzmir ve Selânik yanında Yafa, Akkâ, Trablusşam, Sayda ve Antalya idi. Mısır'dan İzmir'e 1118'de (1706) on iki gemiyle 74 ton kahve taşınırken 1138'de (1726) on yedi gemiyle 163 ton kahve getirilmişti. Çeşme Vak'ası neticesinde Osmanlı Donanmasının yakılmasından dolayı (1770) denizyolu güvenliği tüccarların nezdinde sarsılmış olduğundan dolayı tüccarlar bir süre deniz taşımacılığından çekinmişse de Osmanlı Devleti ile Rusya arasında Küçük Kaynarca Antlaşmasının imzalanması üzerine (1774) ticaret

<sup>35</sup>Diyaret İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, s. 202-205.

<sup>36</sup>Diyaret İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

yollarıyeniden güvenli hale gelmiş ve 1775'te kırk üç gemiyle 432 ton kahve İzmir'e taşınmıştı.<sup>37</sup>

Kahvenin ulemâ-i rüsûm tarafından pek tasvip görmemesi ve birtakım çekincelerden dolayı yanında lüks tüketim maddesi olarak algılanması sebebiyle "*rüsûm-ı bid'atıyye*" adı altında normal gümrük vergisinin iki katı miktarı, yani Müslüman olanlardan bir kıyye kahve için sekiz, Müslüman olmayan halktan 10 akçe rüsûm (vergi) alınması, buna mukabil Frenk tüccarın diğer mallarda olduğu gibi % 3 gümrük vergisi ödemesi hüküm altına alındı. Sultan II. Mustafa devrindeki 1109 (1698) tarihli düzenlemeye göre, bu vergiye her kıyye kahve için beş para vergi daha ayrıca ilâve edilmiştir. XVIII. yüzyılın başlarına gelindiğinde kahveyi Yemen'den Mısır'a getiren tacirlerden zorla vergi alınmaya başlandığından bu uygulama bir hayli şikâyete neden olmuştur.<sup>38</sup>

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 ithaledilen 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 şekerini orta Amerika'da yetiştirmekte, her ikisi de Fransız veya İngiliz tüccarlar tarafından ithal edilmekteydi. Yöresel kökenli olan tek şey, sıcak suydur.*"<sup>39</sup>

Osmanlı'da kahve işi ile uğraşan iki tür esnaf vardır. Bunlardan birisi kahve işleten kişilerdir (esnaf-1 tüccar-1 kahveciyan). Diğeri ise, kahve satan (esnaf-1 kahve satıcıyan) kişilerdir. İstanbul'da 17. Yüzyılda kahvehane sayısı 70, işleten dükkân sayısı 300, çalışan kişi sayısı ise

<sup>37</sup>Diyanet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

<sup>38</sup>Diyanet İslâm Ansiklopedisi cilt: 24, syf: 202-205.

<sup>39</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 69.

500 kişidir.<sup>40</sup> Evliya Çelebi, devrinde, İstanbul'da 55 kahvehane bulunduğunu, buralarda 200 kişi çalıştığını kahve satan dükkânların (depo) sayısının ise 300 civarında olduğunu belirtir. Evliya Çelebi, bu tarihlerde Bursa'da 75 kahvehane bulunduğunu belirtir.<sup>41</sup> Kahve satanların, kahvehane işletenlere göre sayısının fazla olması, kahvehanelerin tam olarak yaygınlaşmaması ve kahvenin evde tüketilmek için satın alınmasıyla açıklanabilir.<sup>42</sup>

## 2.2.Kahve Ağacı Yetiştiriciliği

Kahve ağacının yetişmesi için en ideal bölgeler, tropik bölgelerdir. Brezilya,Endonezya, Fildişi Sahilleri, Kolombiya ve Meksika bu açıdan en ideal ülkelerdir.<sup>43</sup>

Türkiye'de kahve ağacı yetiştirilmesi amacı ile özellikle Akdeniz yöresinde çeşitli denemeler yapılmışsa da başarı sağlanamamıştır.<sup>44</sup>

Kahve, Etiyopya'da uzun süre önemli bir tarım ürünüydü. 18. yüzyılın başında Yemen hâlâ dünyada tek kahve üreticisi durumundaydı. 16.yüzyılın sonları ve 17. Yüzyılın başlarına doğru Hollandalı denizciler, Yemen'deki kahve ağaçlarını Asya içlerine taşıdılar; bu kahve ağaçları Sri Lanka, Cava ve Sumatra'daki büyük tarım işletmelerinin kökenini oluşturdu.18.yy. sonunda kahve üretimi Avrupa'nın gereksiniminin dörtte üçünden fazlasını karşılıyordu. Aynı zaman aralığında, kahve ağacı bir yandan Madagaskar Adası'nın doğusunda bulunan Mascarene adalarına, öbür yandan da Brezilya'ya götürüldü.Kahve ağacı, 1720'ye doğru Martinik, Guadeloupe ve Guyana'da yetiştirilmeye başladı.

<sup>40</sup>“Kahvenin Telvesi”, **Tarih ve Toplum**, C.3'den aktCengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. Beyan Yayınları. 2007. s. 27.

<sup>41</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. Beyan Yayınları, Aralık 2007, s. 27.

<sup>42</sup>Cengiz Yıldız, a.g.e.,s. 27.

<sup>43</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”. **Dış Ticaret Araştırma Servisi**Mart, 2004, s. 4.

<sup>44</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 5.



Günümüzde ise dünyada en fazla kahve üretimi Brezilya tarafından yapılmaktadır. Brezilya'yı Kolombiya, Vietnam, Endonezya takip etmektedir. 2002 yılında dünya kahve üretimi 7.667.536 ton olurken, 2003 yılında üretim 7.175.778 tona gerilemiştir.<sup>45</sup>

Türkiye'nin sahip olduğu iklim koşullarında yetiştiriciliğin yapılamamasından dolayı kahve tüketimimiz ithalat yoluyla karşılanmaktadır. Kahve ülkemizde lüks bir ürün olduğundan, gelir değişimlerine bağlı olarak tüketicilerin kahve talebi önemli ölçüde değişmektedir. Son yıllarda ise genç kuşak, batılı tarzda üretilen ve ekonomik değeri ile piyasada kendisine yer bulan popüler kahve ürünleri nedeniyle, kahveye ilgi duymaya başlamıştır. Kahve piyasasında, Türk kahvesi, hazır kahve ve filtre kahve olarak üç ayrı şekilde tüketicilere sunulmaktadır. Türk kahvesi, geleneksel içeceğimiz olup tüketicilerin hemen hemen tamamına yakını tarafından tüketilmektedir.<sup>46</sup>

### **2.3.Kahvenin Toplanması**

Kahve ağacının yaprakları, kenarları dalgalı, kışın dökülmeyen, koyu, parlak ve sivri uçlu oval bir yapıya sahiptir. Başlangıçta yeşil renkli olan kahvenin olgunlaştıkça rengi kızarır ve meyvenin etli kısmının içinde zarla sarılı bir çift kahve çekirdeği bulunur.<sup>47</sup> Yaklaşık olarak beş-altı tanesi 10-11 gr. ağırlığında olan kahve meyvesi, ağaç dikildikten üç yıl sonra meyvesini vermeye başlar. Kahve bitkisinin kirazı andırancı kırmızı meyveleri, zeytinsi meyvelerdir, olgunlaştıklarında ise renkleri erguvan kırmızısını alırlar; her meyvenin içinde, bir yanı tümsekli, öbür yanı ise yassı, boyuna derin bir çizgiyle çukurlaşmış, sulu ya da lifli bir öz içinde korunan bir çifttohum saklıdır. Her tohum, bir kılıf içinde bulunan gümüş renginde ince bir zarla kaplı durumdadır. Kahve ağacı, takriben 10- 12 m. uzunluğundadır. Meyvelerin ağacın üzerinden rahat toplanabilmesi için sürekli olarak budanması gerekmektedir. Dalların üstünde ve yaprakların dibinde, salkımlar hâlinde büyüyüp serpilen kahve meyvesinin içinde, bir zar ile kaplı çekirdeği bulunmaktadır. Zarın dışında ise daha sert olan bir kabuk vardır. Eğer kahve çekirdeği daha sonra

---

<sup>45</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 8.

<sup>46</sup>Meltem Duran, a.g.e, s. 10.

<sup>47</sup>SelinŞahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği", Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s.5.

tohum olarak kullanılacaksa çekirdek,kabuktan ayrılmaz. Kahve meyvelerinin çok düzenli kontrol edilmeleri icap etmektedir. Kahve meyveleri pek çok meyve ile kıyaslanmayacak kadar hassas bir yapıya sahiptir. Kahve meyveleri olgunlaştıktan sonra yaklaşık olarak on dört gün içinde çürümeye başlar.<sup>48</sup>

Bir kahve ağacının yaşam süresi ortalama olarak otuz-kırk yıldır. Enverimli zamanları ise sekiz ila on iki yaşları arasındadır. Bu dönemlerde bir ağaçtanyılda yaklaşık 1 kg. yakın kahve elde edilebilir. Bu yaşlardan sonra ise verim kademeli bir şekilde düşer. Dünyada yıllık kahve üretimi 3,5 milyon tondur. Buna göre kahve, dünyadapetrolde sonra en büyük ticaret hacmine sahip olan bir üründür.Kahvenin yaklaşık yetmiş türü olmasına rağmen yalnızca *coffea arabica*ve *coffea robusta* adlı türlerin tarımı yapılmaktadır. Arabica çekirdeklerinden üretilen kahve, Robusta'ya göre daha az kafein 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.<sup>49</sup>

Kahve meyvesi kabuklarından ayıklanarak sarımsak renkli kahve çekirdeği ortaya çıkarılır. Yeşilimsi sarı renkteki kahve tanecikleri yaklaşık 200 santigrat derecede on ila on ikidakika kavrulur. Üretilmesi amaçlanan kahve türüne göre kavurma biçimi farklıdır. Kavurma işlemi sırasında kahve çekirdekleri ağırlıklarının beşte birini kaybederler.Buna mukabil, hacimlerinde ise % 11-12 oranında bir artış meydana gelir.Bu muameleye tabi tutulmasının başlıca nedeni, çiğken pek hissedilmeyen rayihasını belirgin hâle getirmektir. Aynı amaçla öğütme ve pişirme işlemi 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 muteber sayılır. Fiyatları da diğerlerine nazaran daha pahalıdır.<sup>50</sup>

<sup>48</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s. 54.

<sup>49</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 54.

<sup>50</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 54.

## 2.4.Kahve Kavurma İşlemi

Kahve üretim sürecinde en kısa süren ancak en önemli ve en dikkat gerektiren aşama kavurmadır. Bu işlem büyük bir sorumluluk gerektirir. Çünkü bir anlık dikkatsizlik zaman ve para kaybına yol açarak tarladan üretime yüzlerce insanın sarf ettiği emeği boşa çıkarabilir.

Kavurma sırasında uygulanan ısı ile yeşil kahve çekirdekleri, orijinal açık yeşil renklerinden kahverengiye dönüşürler. Hacim olarak artarak su kaybederler. Bu işlem öncesinde hiçbir aroma ve kokuya sahip olmayan kahve çekirdekleri, kavurma sırasında içlerinde gizli olan 900'den fazla aromayı açığa çıkarırlar.

Üretilmesi amaçlanan kahve türüne göre kavurma biçimi farklıdır. Türk kahvesi genellikle sıcak hava akımı yöntemiyle 8-10 dakika aralığında kavrulmaktadır.<sup>51</sup> Kavurma işinde tava ve tambur olmak üzere iki çeşit kavurucu kullanılırdı. Tavalarda sıcak demirden dövme tekniğiyle elde üretilir, nadiren pişmiş topraktan olanlarına da rastlanırdı. Uzun saplı kavurucuların bazıları katlanabilir saplıydı. Bazı büyük tavalarda ise, ateşe kolay sürülmeleri için tekerlekli imal edilmişti. Yine bazılarının, üzerlerine zincirle bağlanmış kavurma kaşığı da vardı. Kavurma işlemi ocak ya da mangal üstünde yapılırdı. İnce sacdan imal edilmiş olan tambur tipi kavurucular, küçük dörtgen bir mangalın üstüne monte edilmiş elle çevrilen silindirik bir gövdeden oluşurdu.

Kavurma müddeti arttıkça kahvenin içim sertliği buna bağlı olarak artmaktadır. Kavurma işlemi kahvenin aromasını meydana çıkarmaktadır. Bu aromayı kalıcı kılmak doğru anda yapılan şok soğutmaya bağlıdır. Kahve kavrulurken gaz açığa çıkar. Bu nedenle kahve kavrulduktan sonra eleklerde karıştırılarak havalandırılmaktadır.<sup>52</sup>

Kahve kavurmanın en basit yolu, yeşil kahve çekirdeklerini alıp birtavaya koyup ısıtmaya başlamak olacaktır. Bu pratik yolun en önemli dezavantajı, kahve çekirdeklerinin homojen ve istenilen seviyede kavurulmasının zor olmasıdır.

<sup>51</sup>Meltem Duran, "Kahve Etüdü", **Dış Ticaret Araştırma Servisi**, Mart, 2004, s.1.

<sup>52</sup>Meltem Duran, a.g.e., s.1.

Kahveyi kavurduktan sonra en dikkat edilmesi gereken nokta, çekirdeklerin soğutulmasıdır. Kavrulmuş kahve çekirdekleri, ağaçtan elle yontularak yapılmış kahve boşaltma oluğu bulunan soğutucuya aktarılırdı. Eğer kahve çekirdekleri kendi hallerine bırakılırsa, çekirdekler içlerine aldıkları ısı ile kavrulmaya devam eder. Soğutma işlemi için eskiden ahşap soğutucular kullanılırdı. Eski zamanlarda tahtadan yapılan soğutma araç-gereçleri ile kahvenin kavrulduktan sonra için için yanmasının önüne geçmek ve fazla kavrulmuş tadının ve aromasının acılaşmasını engellemeye çalışılırdı.

Yeşil kahve tanelerinde uçucu yağ, sabit yağ, tanen ve %0,8-2,5 oranında kafein alkaloid bulunmaktadır. Bileşimindeki kafeinden dolayı kahvenin beyin ve kalp etkinliğini uyarıcı, ayrıca idrar söktürücü etkileri söz konusudur. Bu sebeple kavrulmuş kahveden hazırlanan sulu çözeltiler uyku giderici, baş ağrılarını azaltıcı, kalp kuvvetlendirici, hazmettirici ve alkaloid zehirlenmelerde panzehir olarak kullanılmaktadır.<sup>53</sup>

## 2.5. Kahvenin Öğütülmesi

Kaliteli ve içimi güzel olan bir kahvenin ortaya çıkması için yeni bir aşamaya ihtiyaç vardır ki o da kavrulmuş ve soğutulmuş olan kahve çekirdeklerinin itinalı bir şekilde öğütülmesidir.

Yapılacak kahve çeşidine göre uygun incelikte çekirdeklerin öğütülmesi oldukça önemli bir aşamadır. Türk kahvesi lezzeti iyice ortaya çıksın diye ince öğütülmektedir.<sup>54</sup>

Her kahve türü ayrı şekilde öğütülür. Bu öğütme işlemi en inceden kalına doğru yapılmaktadır; Türk Kahvesi, Aromalı Türk kahveleri, Osmanlı dibek kahvesi, Özel koyu Türk kahvesi, %80 kafeinsiz Türk kahvesi. Türk Kahvesi diğer kahve türleri ile kıyaslandığında onlara göre göre çok daha zor sayılabilecek bir öğütme aşamasından geçer. Çünkü çok ince olması gereken kahvenin, oldukça hassas ayarlarla yapılması ve öğütme ile ilgili aşamaların büyük bir

<sup>53</sup>Meltem Duran, "Kahve Etüdü", **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart 2004, s.1.

<sup>54</sup>Meltem Duran, a.g.e., s.1-2.

ustalıkla takip edilmesi icap eder. Bu yüzden de Türk Kahvesi ancak özel değirmenlerde öğütülebilir.

Öğütülmeye, diğer bir ifadeyle çekilmeye hazır olan kahve çekirdekleri dibek veya havanlarda iyice dövülür ya da çeşitli görünüşteki değirmenlerde güzelce çekilirdi. Kahve öğütülme işlemi sırasında uzun senelerden beri kullanılan dibek; ağaç, mermer veya taş malzemeden elle yontma tekniği ile havan ise bronz döküm olarak üretilirdi. Uzun yıllar kahve öğütülmesi bu dibekler ile yapılırdı. Günümüzde ise bazı kahvehanelerde bu dibeklerin eskiyi yaşatmak adına kullanıldığı veya kullanılmayıp bir köşede sergilendiği bilinmektedir.

Kahvenin içilebilmesi için yapılması gereken aşamalardan birisi olan öğütülme işlemi çeşitli ebatlarda yapılan dibeklerde tokmak marifetiyle veya malzeme daha az ishavaneli ile yapılırdı. El değirmeni ve yer değirmeni olarak iki tür değirmen bu iş için tercih edilirdi. Pirinçten imal edilen el değirmenlerinin, tutulan kısmı ağaç olanları da bulunmaktadır. Ancak çoğunlukla araç gereçlerin mekanik aksamı demirden imal edilirdi. Tutma yerlerinin çıkıntılı yapılması ile de tutma ve iş görme sırasında daha sağlam iş yapmaya elin terlemesi ile meydana gelebilecek olan kaymaları engelleme amacı söz konusuydu. Yer değirmenleri ise, hem ağaç hem de pirinçten olabildi. Bu yöreden yöreye veya ülkeden ülkeye değişiklik arz ederdi.

## **2.6.Kahve'nin Üretim ve Tüketim Durumu**

Dünyada yıllık olarak kahve üretiminin yaklaşık olarak 8 milyon ton olduğu bilinmektedir. Kahve tarımında elbette iklimsel özelliğin ana belirleyicisi olan coğrafi konumun önemli bir yeri vardır. Çünkü kahve her iklimde yetişen bir bitki türü değildir.

Dünyada en fazla kahve üretimi Brezilya tarafından yapılmaktadır. Brezilya'yı Vietnam Kolombiya, , Endonezya takip etmektedir. 2002 yılında dünya kahve üretimi 7.667.536 ton olurken, 2003 yılında üretim 7.175.778 tona gerilemiştir.<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup>Meltem Duran, a.g.e., s. 8.

## 2.7.Dünyada ve Türkiye’de Kahve Tüketimi

Türkiye kahve tüketiminde Avrupa’ya göre oldukça gerilerde kalmaktadır. Türk kahvesi, hazır kahve ve filtreli kahve olmak üzere üç ayrı şekilde tüketicilere sunulan kahve ülkemizde yeterince tüketilmemektedir. Avrupa’da kişi başına yıllık kahve tüketimi yaklaşık olarak 5-6 kilo olup tüketim İskandinav ülkelerinde 11-12 kiloya kadar yükselmektedir. Türkiye’de ise tüketim kişi başına yılda 250 gramdır. İtalya’da çalışanların, günde 41 dakikalarını kahve içerek geçirdiği saptanmıştır. Türkiye’de kahve tüketimi kişi başına hazır yıllık 10-12 fincan olurken, Avrupa’da 175-200 fincan, filtreli kahve ise Türkiye’de 1 fincan dolaylarında iken Avrupa’da 560-600 fincan düzeyinde bulunmaktadır.<sup>56</sup>

Türkiye’de toplam tüketimin %75’i Türk kahvesinden, %25’i hazır, çekirdek, filtre gibi kahvelerden meydana gelmektedir.

---

<sup>56</sup>Meltem Duran, “Kahve Etüdü”, **Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart, 2004. s. 8.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### KAHVENİN SERÜVENİ

#### 3.1.Kahvenin İslâm Diyarında Yayılması

Kahvenin nerede ve nasıl ortaya çıktığı meselesi nasıl tartışmalı bir konu ise yayılması konusu da oldukça tartışmalıdır. Kahve 16. yüzyıla gelindiğinde neredeyse bütün İslam memleketlerinde bilinen bir içecek olmasına rağmen bu yüzyıla kadar olan serüveni bilinmezlikler ile doludur. Ancak bu konuda bazı varsayımlar elbette vardır.

Kahvenin yayılışı elbette ki kahvehanelerin ortaya çıkması ile yakından ilgili bir konudur. Kahvehanelerin ortaya çıkışı konusundaki tarihi gelişim de yazılı kaynaklardan çok sözel aktarımlarla günümüze kadar gelebilmiştir. Bu konuda tarihsel veri ve belge konusunda oldukça sıkıntı yaşanmaktadır. Hangi kaynaklardan alındığı pek açık olmayan ve sayısı bir hayli fazla olan birbirine benzeyen çeşitli efsanelerden konuyla ilgili temel verilere ulaşma çabasının güvenilir bir yöntem olduğunu ifade etmek mümkün görünmemektedir. Bu yüzden geç dönem Arap yazarları da kahvenin kökeni hakkında mevcut durumda büyük bir boşluk olduğunun farkına vararak ellerindeki malzemeyi zenginleştirip hayal dünyasının da etkisiyle dinsel efsanelere oldukça fazla yer vermişlerdir.<sup>57</sup>

Kahvenin kökeni gibi, İslâm toplumlarına hangi vasıta ile yayıldığına ilişkin bilgiler de tarihin karanlık sayfalarına gizlenmiştir. Yemen’de ortaya çıktığı, 16. yüzyılda tüm İslâm dünyasında tanındığı, içildiği ve kahvehanelerin yavaş yavaş toplumsal hayatta yer aldığı

---

<sup>57</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 8.

konusunda fikir birliği bulunmasına rağmen, bunun nasıl gerçekleştiğine dair varsayımlar gerek ülkeler arasında veya gerekse kültürler arasında çeşitli farklılık göstermektedir.

Kahvenin ilk kullanımına 1000 yıllarında Habeşistan’da un haline getirip hamura karıştırılarak ekmek yapımında rastlanmaktadır. Kahvenin ilk kullanımı olan ekmek yapımına 1000 yıllarında Habeşistan’da rastlanmaktadır.<sup>58</sup> Bir içecek olarak ise 14. yüzyılda kullanılmaya başlanan kahvenin ilk defa nasıl ortaya çıktığı konusunda eski kaynaklarda farklı hikâyeler yer alsa da, öteden beri kahvenin anavatanı olarak Yemen bilinmektedir. Htt bunu destekleyici bir bilgi olarak “**Kahve Yemen’den gelir!**” özdeyişi gösterilebilir.<sup>59</sup>

### 3.2.Sûfilerin Etkisi

Kahvenin başka bölgelere taşınması da muhtemelen, tüccar ya da tarikat mensubu olup Yemen dışına çıkan kişiler aracılığıyla olmuştur. Kahvenin Yemen’de bir aşınalık kazanması ve bu ülkeden geçen hemen her zengine öğretilmesi onun içilmeye başlaması olarak gösterilebilir.<sup>60</sup>

Bugün sanıldığının aksine sufler, dünyadan elini eteğini çekmiş, kimseyle görüşmeyen “*mnzev*” kimselerdeğillerdir. Hayatın içinde, hayatın gerçekleri ile ünsiyet etmekten kaçınmayan ve hayatı Allah’ın programı olarak gören kimselerdi.

Maneviyat da velyet ilmini tahsil etmek ve Allah’a yakınlık bulmak amacı ile Mürşid elinde yetişerek seyr-i slk’da bulunan salıklar belirli bir nefsi terakkiye geldiklerinde kendilerine Mürşid’leri tarafından seyahat verilirdi. Bunda amaç onların sadece yeni yerler görmelerini sağlamak değil, farklı meşrepteki insanları tanıyarak Allah’ın onlardaki zuhur mertebelerine şahit olmak ve Allah’ı daha iyi idrak etmektir. Yani bu seyahat esasta onların manev eğitimlerinin bir parçası idi. İşte dervişlerin bu seyahatleri sırasında bildikleri ve kullandıkları kahvenin, derghtan dergha, diyardan diyara yayıldığı düşünülebilir.

<sup>58</sup>Selin şahbaz, a.g.e.,s. 8.

<sup>59</sup>Selin şahbaz, a.g.e., s. 8.

<sup>60</sup>Selin şahbaz, a.g.e., s. 9.



Gündelik hayatta herkes gibi geçimlerinin peşinde koşan; esnaf, amale ve tüccarlargün içinde sıradan insanlarla iletişim ve etkileşim içinde olan sufiler, kahveyi gündelik hayata da taşımışlardır. Böylece içecek, küçük bir azınlığın tekeli olmaktan çıkmış ve toplumsal hayatta rağbet bulmuştur. Kahvenin bu yayılışı İslam coğrafyasında sufilerin etkisi ile ortaya çıkmıştır. 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 muradı ile yurtlarından getirdikleri kahveyi buradaki insanlara para mukabilinde satmışlardır.<sup>61</sup>

Kahvenin nasıl yapılacağını ve nasıl içileceğini de bu öğrenciler ve sufiler öğretmiş olmalıdır. Çok zaman geçmeden medresenin çevresinde 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 esma-i celile-i ilâhîyeden olan “*ya Kavî*” diye zikretmektir. Şeyh Abdullah el-Aydarûs'a göre râtib'den önce Kur'an-ı Kerîm'den Fatiha okunur. Şeyh İsmail Bâ Alavî'den nakledilen bir rivayete göre ise râtib olarak dört defa Yasin-i şerif ile birlikte, Hz. Peygamber (s.a.v) için yüz tasliye okunmaktadır<sup>62</sup> ("*Sallâllahü Aleyhi Vesellem*" diyerek dua etmek.)

### 3.3. Tüccarların Etkisi.

Arabistan'a Arap tacirler tarafından getirildikten sonra 15.yy'da Yemen'de tarımı yapılmaya başlanan kahve, iki yüzyıl boyunca Arapların tekelinde kalmıştır. O senelerde tüketimin hemen hemen tamamına yakını ise Yemen'den sağlanmıştır.<sup>63</sup>

<sup>61</sup>Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.61.

<sup>62</sup>Arendok'dan akt. Yahya Kemal Taştan, Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt Iı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 61.

<sup>63</sup>Abdurrahman Kılıç, "Tulumbacı Kahvehaneleri", **Yangın ve Güvenlik**, Sayı 56, (2001), s., 8-12.

Yemen’de içeceğe tesadüf eden ve kuvvetle muhtemel kiçevredeki sufiler ve esnafla temas halinde olan farklı coğrafyalardan gelmiş tüccarlar, bu içimi gayet güzel ve hoş kokulu içeceği tatmış ve ülkelerine dönerken yanlarında ağız sıkıca bağlanmış denkle içinde birkaç yük kahve de götürmüşlerdir. Şenliklerdeve panayırlarda da kahvenin fazlacaiçildiği yerler olmuştur. Bu durumda kahvenin eğlence hayatına da sirayet ettiği görülmektedir. Kahve artık toplumsal bir içecek olma yolunda ilerliyordu. Evliya Çelebi, Mısırlı Şeyh Tantalı Ahmed Bedevî’nin mevlûd-ı şerîfi adına icra edilentörenlerde Mısır’dan, Şam’dan, Halep’ten Acem’den Tanta’ya gelen ayân-ı eşrâf ve fakir fukarayı ağırlayan 600 çadır kahvesinin olduğunu ve her bir kahvenin ikişer bin insan aldığını yazmaktadır.<sup>64</sup>

Müslüman tacirler eliyle Cidde, Kahire, Yemen şehirlerinden İskenderiye’ye deniz tarikiyle gelen kahve, daha çok büyük depoların ve kahve işleme kısmının bulunduğu Eminönü’nden tüm İstanbul’a sevk edilmiştir.<sup>65</sup>

Kahve Osmanlı tüccarları aracılığıyla 1615 yıllarında Avrupa’ya taşınmıştır. İlk olarak İtalya’ya giden kahve “**müslüman içeceği**” olarak tarif ve tavsif edilmiş ve mesafeli durulmuştur. Kahve içecek olanlarında Müslüman olacağı söylenerek insanların kahveden uzak durması temin edilmeye çalışılmıştır. 1620 yılında Papa II. Clementus kahveyikesin olarak yasaklanmış ve kahve içenlerin aforoz edileceğini ilan etmiştir.

Özellikle de ilk açılan kahvehanelerin kentin başlıca ticaret merkezlerinden biri olan ve bir liman şehri olarak tanımlanan Tahtakale’de kurulması, İstanbul’a ticaret amacıyla gelen tüccarlar başta olmak üzere her türlü insanı buraya çekmiştir. Karmaşık bir nüfus yapısına sahip olan Tahtakale, Haliç’teki ticari iskelelerle de bağlantılı olması nedeniyle, İstanbul’un dış dünyaya açılan önemli kültür merkezidir. Bu yönüyle bir ikamet alanından çok ticaret merkezi kimliğiyle ön plana çıkan Tahtakale’nin çoğunluk müşterisini esnaf tabakası oluşturmuştur.<sup>66</sup>

<sup>64</sup>Evliya Çelebi’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 11 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. S. 61.

<sup>65</sup>Burçak Evren, 1996; Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. S.10.

<sup>66</sup>Selin Şahbaz, Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 41.

### 3.4.Hacıların etkisi

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.<sup>67</sup>

Panayırlar ve şenlikler de kahvelerin bolca tüketildiği alanlar olmuştur. Evliya Çelebi, Mısır evliyasından 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.<sup>68</sup>

### 3.5.Kahve'nin Osmanlı Devleti'ndeki Serüveni

Kahvenin Osmanlı ülkesine kesin olarak ne zaman girdiği, İstanbul, Anadolu ve Rumeli'de hangi tarihten itibaren kullanılmaya başlandığı konusunda birbirinden farklı görüşler vardır. Kâtib Çelebi'nin 1543 yılında gemilerle İstanbul'a kahve geldiğini, fakat ulemâ tarafından aleyhine verilen fetvalar sebebiyle tepki gördüğünü yazması ve Cezîrî'nin de İstanbul'da padişahın kahveyi yasakladığı haberlerinin aynı yıl hac mevsiminde Mekke'de yayıldığını belirtmesi kahvenin çok daha önceleri İstanbul'da tüketilmeye başlandığını bizlere göstermektedir. XVI. yüzyılın başlarından itibaren kahvehanelerin kapatılmasına ait hükümlerin varlığı da kahvenin daha erken tarihlerde kullanıldığına işaret etmektedir.

Kahvenin anavatanı olarak gösterilen yer Afrika kıtasında Etiyopya'nın güneyinde adı Kaffa olan bir yerdir. Ortaçağın geç dönemlerinde, kahve ağacı Arabistan'a getirilmiş ve kahve tarımı

<sup>67</sup>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. Yahya Kemal Taştan, "Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü". **Akademik Bakış**, Cilt 2, Sayı 4 Yaz 2009.

<sup>68</sup>Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zıllî, **Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, c.10, s.326

ilk kez burada geliştirilmeye başlanmıştır. Arabistan bölgesinde bir içecek olarak yaygınlık kazandıktan sonra, Mekke'ye hacı olmak için gelen Müslümanlariyle kahve, Hindistan, Mısır, Endonezya ve Anadolu gibi yerlerde yayılma olanağı bulmuştur.

Kâtip Çelebi'den nakledildiğine göre Şeyh Şazeli, (Ebul Hasan Ali Bin Abdullah Abdulcabbar el Şerif el Zarcilli) 1258 senesindehacc görevini ifa etmek üzere yola çıktığında müridi olan Şeyh Ahmed ile sohbe daldıkları sırada kendisine verilen kahve çekirdeklerini kaynatarak içmiştir. Bundan dolayı Şeyh Şazeli, kahveci esnafı tarafından "**pir**" kabul edilir. Bu kabule bağlı olarak, Osmanlı'nın son dönemlerine kadar İstanbul'un kurukahveci esnafı veyahut kahvehaneleri "*Ya Hazreti Şeyh Şazeli*" levhalarını dükkânlarından eksik etmemişlerdir.<sup>69</sup> Bu levhalar o dönemde yabancı seyyahlar tarafından yapılan bazı gravürlerde de açıkça görülmektedir.

Şeyh Şazeli'nin kurucusu olduğu tarikat Osmanlı içerisinde oldukça yaygınlaşmış bu yolla kahve Osmanlı coğrafyasına (Avrupa'ya) yayılmıştır. Bu sebeple kahvenin yayılmasında tarikatların ve sufilerin etkisinin çok olduğu muhakkaktır.

Tüm kahvecilerin pîri olarak anılan Şeyh Şazelî hakkında, eski İstanbul kahvehanelerinin duvarlarında asılı duran övgü sözleri bulunurdu. O çerçeveler içinde; **“Her seherde besmeyleyle açılır dükkânımız, Hazreti Şazelî’dir pirimiz, üstadımız. Bu kahve öyle bir kahvedir ki her usulü bâ sefa İçinde sâkin olanlar çekmesün asla cefa”** diye yazardı. Burada bir hususa daha dikkat çekmek yerinde olacaktır; Şeyh Şazeli ile ilgili olarak bahse konu yazı diğer bazı yani kahve ile ilgili olmayan bazı esnaflar tarafından da kullanılırdı.

Fransız Tarihçi Fernand Braudel, kahvenin Osmanlı Devleti’nde ilk defa 1511 tarihinde kullanılmayabışlandığını iddia etmektedir. Oysa Peçevî İbrahim Efendi, kahveninİstanbul’a ilk defa H. 962 (M. 1554) yılında girdiğini ve bu tarihten önceRumeli’de kahve ve kahvehanenin

<sup>69</sup>Abdulkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul** Cilt II.İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları - 3022 Şehir Monografileri - 17. Hazırlayan: Filiz Özdem. I. Baskı: İstanbul, Aralık 2009, s.123.

bilinmediğini yazmaktadır.<sup>70</sup>Buna mukabilKâtip Çelebi, 1543senesinde İstanbul halkının kahveyle ünsiyet ettiğinkaydetmektedir. Osmanlılar tarafından kahve, muhtemelen Mısır'ın fethindensonra idrak edilmiş, ancak kahvehanelerin açılması, yüzyılın sonlarına doğru mümkün olmuştur. Halkın pek aşına olmadığı bu içeceğe ilk tepkiler de, İslâmdünyasındaki varlığından haberdar olan ulema arasında yükselmiştir. Kahveyükleri İstanbul limanına indirilirken bu kara içeceğin haram olup olmadığına ilişkin tartışmalar hemen akabinde başlamıştır. Yeni olan her şeye olan reaksiyon bid'at zan ve zehabıyla birleşince bu durum özellikle ulema arasında şiddeti zaman geçtikçe artacak bir tartışmayı da beraberinde getirecektir.

Peçevi ve Gelibolulu Mustafa Âli'nin ittifakla bildirdiklerine göre HalepliHakem (Hekim) ile Şamlı Şems adında iki kişi İstanbul'ageyerek Tahtakale'de (Taht-ü'l Kale) büyük bir dükkân kiralayıp kahve satmaya ve kahvehaneişletmeye başlamışlardır.<sup>71</sup>

Peçevî'nin yazdıklarına göre; ilk kahvehane Tahtakale'de, Suriyeli iki kişi tarafından kahve satan karşılıklı iki kahve dükkânı şeklinde kurulmuştur. Ancak kimi çalışmalarda bu bilgiler bazı değişikliğe uğrar. Mekân bazen Kapalıçarşı, bazen Tahtakale olur. Kahvehane sayısı bazen bir, bazen iki olur. Bu konu ile ilgili olarak da kat'i olarak kabul edilen bir bilgi söz konusu değildir. Birçok durumda da, ikincil kaynaklarda yer alan bazı bilgiler doğru bilgiler olarak kabul edilir ve bu bilgiler üzerinden çok çeşitli kavramsal tartışmalar devam eder gider.<sup>72</sup>

Tarihçi İbrahim Peçevî; bu bilgileri ilk kahvehanelerin İstanbul'da açılmasından yaklaşık yüzyıl sonra kaydetmektedir. Devrinin kendisine mahsus olan bakış açısıyla laterennüm ettiği bu anlatıyı, tarihî gerçek olarak kabul edebilmek ise zor gözükmektedir. Nitekim Hafız Hüseyin

<sup>70</sup>Braudel'den akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 63.

<sup>71</sup>Peçevî'den akt. Taştan, a.g.e.,s. 64.

<sup>72</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü." **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, s. 237-256

Ayvansarayî'nin ilk kahvehanelere ilişkin tarih düşürdüğü mısraa ("Kahvehâne mahall-i eğlence") göre ilk kahvehaneler yine İstanbul'da 1551 senesinde açılmıştır.<sup>73</sup>

Payitahttaki Müslümanların aşına olmadıklarıbu durum üzerine şairler tarih düşürmüşlerdir. *Kahve-hâne mahall-i eğlencemısraı*, ilk kahvehanenin açıldığı H. 959 (M. 1551) senesine denk düşmektedir.<sup>74</sup>

Kahvenin ne zaman açıldığı ile ilgili olarak pekçok kaynakta birbirinden farklı değişik tarihler zikredilmektedir. 1554 yılında açıldığını iddia edenler olduğu gibi<sup>75</sup> İsmail Hami Danişmed'e göre ise kahvenin İstanbul'a ilk Kanuni devrine tesadüf eden 1555 senesinde getirilmiş olduğundan bahsedilir.<sup>76</sup>

Kahvenin İstanbul'a ilk gelişi ile ilgili Saraçgil'in ve Hattox'un ifadeleri de birbirini destekler mahiyettedir. Saraçgil de ifadelerini Peçevi Tarihi'ne dayandırarak, İstanbul'da ilk kahvehanelerin, 1555 yılında, muhtemelen sultanın onayıyla açıldığını söyler.<sup>77</sup> Benzer ifadeler Hattox tarafından da aynen zikredilir. Hattox da kaynaklara göre, Hakem ve Şems adlı iki Suriyelinin, 16. yüzyıl ortalarında kahve alışkanlığının İstanbul Türkleri arasında yayılmasını sağlayarak bir servet edindiklerini söyler.<sup>78</sup> Bu durumda Hakem ile Şems'in açtığı kahvehanenin İstanbullularca pek rağbet gördüğü sonucunu çıkarmak da mümkündür. Nitekim sadece İstanbul'da değil kahve her gittiği yerde kısa süre içerisinde insanlar tarafından oldukça büyük rağbet görmekte ve kahveye gösterilen ilgi çığ gibi büyümekteydi.

<sup>73</sup>Hafız Hüseyin Ayvansarayî, **Mecmuâ-yı Tevârih**, F. Ç. Derin Ve V. Çabuk (Haz.), İstanbul: Türk Tarih Kurumu, 1985, S. 429. Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256

<sup>74</sup>Açıkgöz'den akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 64.

<sup>75</sup>Özkoçak'tan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", *Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World*, sayı: 2., 2011, s. 13.

<sup>76</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1962, s. 43.

<sup>77</sup>Saraçgil'den akt. Adem Balkaya; "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013., 2013, s. 884.

<sup>78</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni.**Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğudaki Kökenleri**.İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996. 1996, s. 64.

İlk önce Habeşistan ve Yemen'de, ardından Mekke'de ve Kahire'de tanınan kahve, Solakzade'ye göre Yavuz Sultan Selim'in Memlûklere yönelik olarak yaptığı Mısır seferini (1517) takip eden yıllarda Müslüman tüccarlarıyla-Yemen, Cidde, Kahire ve İskenderiye tarihiyle- İstanbul'a getirilmiştir. Gündelik hayatta şöhret bulması insanlar tarafından tanınarak yaygınlaşması ise Kanuni Sultan Süleyman devrinde olmuştur. Türk elçileri Süleyman Ağa tarafından Parislilere, Mehmet Ağa tarafından Viyanalılara tanıtılan kahve zamanla bütün Orta Avrupa'ya yayılmıştır.<sup>79</sup> Bu durumda kahvenin Avrupa'ya Türkler eliyle ulaştırıldığı görülmektedir.

Kahve, 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren önemli bir ticaret kalemi olup bu durum devletlerin nazar-ı dikkatini çekmiş ve bunun sonucunda kahve vergiyebağlanmış. Kısa bir süre içinde devletlerin için önemli bir gelir kaynağı durumuna gelmiştir. Kahve ticareti 18. yüzyılın sonlarına kadar iltizam usulüne göre yapılmıştır. Bir zaman sonra kahve artık bir ihtiyaç maddesi olmaktan çok lüks tüketim maddesi olarak görülmüş bunun üzerine de kahve ile ilgili ek vergilerin konulması ve kahvenin fiyatının artması söz konusu olmuştur.

Kahve ilk olarak Türk elçileri tarafından Avrupa'ya tanıtılmış olsa da 18. yüzyılın ilk yarısından itibaren Osmanlı'nın kahve ihtiyacının çoğu Amerikan adalarından Avrupalılar eliyle karşılanmıştır. İstanbul'a çekirdek halinde gelen kahve, Eminönü'nde tahmislerde kavrulduktan sonra Yeniçeri teşkilatına bağlı Tahmis Ocağı tarafından denetlenerek dibeklerde öğütülmüş ve perakendeci esnafa böylece dağılmıştır.<sup>80</sup>

Osmanlı döneminde kahvehanelere ilişkin olarak değişmez bir siyaset izlenmemiştir. İlk açıldığı Kanuni döneminden sonra birçok kez tamamen kapatılmaya çalışılmış ama bu süreler hiç bir zaman yirmi yılı geçmemiştir. Sürekli kapatılmamasının nedeni, devletin modernleşmesi ve dolayısıyla zaman içerisinde daha az şiddete başvurması veya kahvehanelerin devlet gözünde

<sup>79</sup> Abdülkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul..** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları. 3022. Aralık 2009, s. 123.

<sup>80</sup> Abdülkadir Emeksiz, a.g.e s. 123.

daha olumlu mekânlar haline gelmesi sayılabilmektedir. Kahvehanelerin bazı dönemlerde kapatılmasının nedeninin ise toplumsal hareketlerin önlenmesi için olduğu belirtilmektedir. 19. yüzyılda İstanbul’u ziyaret eden seyyah Charles White, İstanbul kahvehanelerinden söz ederken; *“Burada mahallenin dedikoduya ve her şeyi bilmeye meraklı olanları hem özel hem de kamu meselelerini konuşmak üzere bir araya gelir. Bu yüzden kahvehaneler polis tarafından gözlenir; ve hatta birçok durumda kahveciler maaşlı hafiyelerdir”* demektedir.<sup>81</sup>

XVIII. yüzyılın önemli padişahları arasında sayılan Sultan III.Selim döneminde, 1798 yılına ait fermanda kahvehanelerde devletin eleştirilmesi yasaklanmakta ve bu fermana uymayanların derdest edilip cezalandırılacakları belirtilmektedir.

*“Kahvehâne ve berber dükkânları kapatılıp yıkılarak, gerek dükkân sahipleri ve gerek faydasız ve boş laf söylemeğe cüretidenler yakalanıp ve cezalandırılıp ve sürülmek lazım gelüp, ancak bir defa önce tembih ile ikaz edilerek merhametle hükmedene uygun olmakla bu defa cümleye tembih ve ikaz için o türlü dükkânlardan en kötü şöhretli olanlar kapatılıp yıkılarak ve sahipleri sürülüp ve her semtün hâkimler ve zâbitlerine başka başka fermân-ı âlî ile tembih olunmağla bundan sonra kahve ve berber dükkânlarında ve diğer dükkânlarda ve halkın toplandığı yerlerde ve ricâl-i Devlet-i Aliyye dairelerinde ve hademe ve katipler arasında vazîfesi olmayan devlet işlerine dâir söz söylemeye cesaret eder her kim olur ise yanında bulunanlarla beraber yakalanıp ve diğerlerine ibret için cezalandırılıp ve hükm-i siyaset icra kılınmak için taraf taraf mahsus tebdiller ve tebdil olduğu bilinmeyecek âdemler tayin olunsun.”*<sup>82</sup>

Çok büyük bir bölümü Müslüman olan kahvehane sahiplerinin her üç kahvehane sahibinden birisinin bostani, beşe, odabaşı, vb. yeniçeri unvanları taşıdığı, esnaflıkla uğraşan her iki yeniçeriden birisinin kahvehane sahibi olduğu belirtilmektedir.D'Ohsson'a 18. Yüzyılda da

<sup>81</sup>Cengiz Kırılı, “Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı’da Sosyal Kontrol”, **Toplum ve Bilim Dergisi**. 2000, .s.83

<sup>82</sup>Cengiz Kırılı, a.g.e.,s. 83.



İstanbul'un hemen hemen her sokağında kahvehaneler görmüştür. Bunlar çoklu köşk biçiminde ve hep güzel manzaralı iç açıcı yerlerde kaim olan yapılardır.<sup>83</sup>

Zamanla kahvehaneler şekil değiştirmiş, 18.yy sonlarında ve 19.yy başlarında özellikle yeniçerilerin devam ettikleri kahvehaneler pekçok yolsuzlukların, zorbalıkların yapıldığı fesad yuvaları haline gelmiştir. Yeniçeri kahvehaneleri Boğaziçi kıyılarında, Galata, Tophane, Üsküdar gibi şehrin kıyı semtlerinde oldukça fazla bulunmaktaydı. Her yeniçeri ortası üyelerinin müdavimi oldukları kahvehane kapısının üzerinde balık, gemi, kılıç, hançer gibi çeşitli işaretler olurdu. Yeniçeri Ocağı'nın 1826 yılında II. Mahmut zamanında, kaldırılmasından sonra, (Vakayı Hayriye) İstanbul ve Boğaziçi'nde ne kadar kahvehane varsa hepsi yıktırılıp kapatılmıştır. Fakat kısa bir süre sonra kahvehaneler yeniden açılmış, bu tarihten sonra yeniçerilere ait kahvehane kültürünü tulumbacı teşkilatı devralmış ve II. Meşrutiyet yıllarına kadar sürdürmüştür.<sup>84</sup>

Sultan Abdülaziz devrinde (1861-1876) ve özellikle Sultan II. Abdülhamid devrinde (1876-1909) kahvehaneler altın çağlarını yaşamışlardır. Basın başta olmak üzere pek çok yasak uygulamada iken kahvehaneler bundan ayrı tutulmuştur. Bazı sultanlar kılık değiştirerek ya da görevlilerini kahvehanelere göndererek kendisini evinden daha serbest hissettiği mekânlarda halkın siyasi, sosyal ve ekonomik durumugözlemlenmiş, yönetime karşı halkın nabzıtutulmuştur.<sup>85</sup>

Yemenli dervişlerin kahve içmeye başladığı ilk zamanlarda bu alışkanlığın kapsamına giren ve kahvehaneyi andıran hiçbir şeye rastlanmamaktadır. Bununla birlikte geç vakitlere kadar uykusuz kalmayı gerektiren zikir sırasında kahve içilmesi çok özel bir hususiyet arz ediyordu.<sup>86</sup>

<sup>83</sup>Salâh Birsell, **Kahveler Kitabı**, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001, s.35-36.

<sup>84</sup>Abdurrahman Kılıç, " Tulumbacı Kahvehaneleri", **Yangın ve Güvenlik**, Sayı 56, (2001), s. 8-12.

<sup>85</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul**. Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri Yapı Kredi Yayınları. 3022. Aralık 2009, s. 124.

<sup>86</sup>Ralph S. Hattox. Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s.65.

16. yüzyıl başlarına gelindiğinde, zikrin başlangıcında kahve dağıtma ve içme alışkanlığına belirli bir tören eşlik etmeye başlamıştı. İbn Abdülgaffar, el- Ezher'deki Yemenli sufilerin benimsediği bu tür bir töreni şöyle nakletmektedir:

*“Kırmızı kilden yapılma büyük bir kaba (mâcûr) koydukları kahveyi her pazartesi ve cuma akşamı içerlerdi. Önderleri küçük bir kepçe ile kahveyi alır ve içmeleri için onlara verirdi. Kepçeyi sağa doğru elden ele geçirirlerken, bir yandan da alışılmış zikir sözlerinden birini, çoğunlukla da “La ilahe illallah el- Malik el-Hakk el Mubin” sözlerini bir ağızdan söylerlerdi.”<sup>87</sup>*

Hattox bu merasimi; *“Anlaşıldığı kadar böyle bir törenin toplumsal önemi, zikrin bir parçası olarak içeceği paylaşmanın, kahve içme ve ilahi söyleme eylemine beraber katılmanın getirdiği birlik havasından gelmektedir.”* Şeklinde tarif ettikten sonra yine gereksizce benzetmelerinden birisini kullanarak bu ibadeti Hristiyanların ekmek ve şarap ayinini çağrıştırdığını iddia etmektedir. Hattox'un **“ilahi söyleme”** olarak tarif ettiği şey ise<sup>88</sup> pek çok tarikatta pazartesi ve cuma günleri mutad olan evrad okunması ve zikir yapılmasıdır.

Dergâhlar asırlardan beri İslam coğrafyasının pek çok yerinde olduğu gibi Osmanlı coğrafyasında da en etkili kurumlardan olmuştur. Pek çok kimse belirli bir tarikata mensup olmuştur. Dergâh'lar sadece dini mekânlar değil aynı zamanda sosyal, kültürel ve ekonomik işlevleri olan ve üyelerinin sosyalleştiği mekânlardır. Bu mânâda kahvehaneler cami ve dergâhlardan farklı olarak insanların dinî gerekçeler olmadan bir araya gelerek sohbet ettikleri mekânlar olmuşlardır.

Dergâhlarda manevi yetişme Mürşid'in meşrebine göre zikir ve sohbet ağırlıklı veya ikisi bir arada olabiliyordu. Dergâhlarda manevi yetişmenin bir gereği olarak yapılan sohbetler salikin terakkisi ile yakından ilgiliydi. Kahvehanelerin açılması ile birlikte insanlar sosyalleşmek için farklı bir mecra bulmuş ve ağırlıklı olarak dünyevî konuların ağırlıkta olduğu sohbetler

<sup>87</sup>Ceziri'den akt. Ralph S. Hattox, a.g.e., s. 66.

<sup>88</sup>Ralph S. Hattox, a.g.e., s. 66.

kahvehanelerde yapılmaya başlamıştır.

Gayr-i müslimler için alternatif mekân meyhanelerdi. Ancak İslâm'da içki haram ve yasak olduğu için ve bu yasak pek çok müslüman tarafından titizlikle uygulandığı için sadece kahve içilen bir mekâna gitmek müslümanlar için cazip hâle gelmiştir.

İnsan için sohbet etmek sadece sosyalleşmek olarak kısıtlanmamalıdır. Sohbet etmek esasta, psikolojik bir ihtiyaçtır. Dergâhlarda bir Mürşid terbiyesinde seyr-i sülûk eden dervişler hem şeyhleri ile hem de kendi aralarında yaptıkları sohbetlerle bu ihtiyaçlarını karşılamışlardır.

Kahve, Osmanlı ülkesinde kısa zamanda çok beğenilerek saray mutfağında yerini alıp, saraydan konaklara, ardından evlere girmiş vediğer her gittiği yerde olduğu gibi İstanbul halkının kısa sürede tutkunu olduğu vazgeçilmez bir lezzet haline gelmiştir. Kahve ve içildiği mekân olan kahvehaneler, zaman içinde sosyal yaşamın ayrılmaz bir parçası olmuştur. Böylece dünyada hiçbir içeceğin sahip olamadığı ölçüde bir kültür doğmuştur.<sup>89</sup>

Kahvenin Osmanlı ülkesine girmesi ile birlikte kendisine has bir kültür oluşturduğu söylenebilir. Kahve, kakule, akamber, cezve, fincan, zarf vs. gibi çeşitli malzemelerin temin edilmesi, kahvenin zevke ve isteğe göre pişirilerek hazırlanması ve son aşama olan kahve ikramı başlı başına bir merasim havasında cereyan ediyordu. Özellikle saray teşrifatında ve konaklarda bu merasim başlı başına tören havasında icra olunurdu.<sup>90</sup>

Sarayda da kahve önemli bir ikram geleneği ve teşrifatının 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. Her sene Rebiülevvel ayının on ikisinde Sultan Ahmed Camii'nde yapılan mevlid merasiminden sonra kahvecibaşı, cemaate kahve dağıtmıştır. “*Rikâp*”larda, Ramazan ve Kurban bayramlarının son günlerinde önemli devlet adamları saraya gelerek, rütbelere göre, darüssaade ağasının ve silâhtar ağanın odalarındaki kahve ikramından

<sup>89</sup>Kadir Ulusoy, “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü,”*Millî Folklor*, 2011, Yıl 23, Sayı 89, syf, 161.

<sup>90</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**. Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000. s. 25.

sonra padişahın huzuruna kabul edilmişlerdir. Padişahların tahta çıkışlarında, padişah hırka-i saadet dairesine avdet ettiğizaman, hazır olan vüzeraya arslanhane denilen yerlerde kahve ve tatlı ikram edilmesi vaki idi. Yine padişahın tahta çıktığı zamanlarda, hazine-i hümâyûnun denetlenmesi sırasında dışarıda bekleyen zevata ulûfe dağıtılırken yeniçeri ağasına da kahve sunulması gelenek hâlini almıştır. Elçilerin istikbal merasiminde de kahve içmek âdeti hâsıl olmuştur. Kahve, burada da konaklarda da saraydakine benzer merasimlerle sunulmuştur. Halk topraktan yapılmış fincanları, orta hâlliler gümüş fincanları, saray ve vüzera konakları ise altın, fağfuri ve çini zarfları tercih etmiştir. Padişah'a has kahvenin suyu Gümüşsuyu'ndan getirilmiştir. Bu amaçla görevli özel bir ocak vardır. Söz konusu ocak mensuplarının zabiti bostancıbaşı, âmirleri ise kahvecibaşıdır.<sup>91</sup>

Hızla tüm İstanbul'a yayılan kahvenin ortaya çıkmasından yaklaşık 30 yıl sonra, kahvenin toplumsal yönünü oluşturan kahvehaneler de açılmaya başlamıştır. Kahveler ibriklerle, güğümlerle pişirilip, büyük çini fincanlarla içilirdi.<sup>92</sup>

Kahvecibaşı teşkilâtının ne zaman ortaya çıktığına dair bilgilere tarihî kaynaklarda pek tesadüf edilmemektedir. Lâkin 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.<sup>93</sup>

Sarayın klâsik dönemin en önemli kurumu olan Topkapı'dan naklini takiben kahvecibaşılar mabeynci sıfatını kaybetmiş ve yalnızca özel günlerde hizmet görür hale gelmişlerdir. Bu onlar için bir anlamda tenzil-i rütbe olmuş oluyordu. 1 kasım 1922'de Saltanatın kaldırılmasına kadar süren bu kurumun başındakilere kahve takımları bir senet karşılığında verilmiş; kahvecibaşılar, kahve malzemelerinin kaybolmalarından bizzat sorumlu tutulmuşlardır.<sup>94</sup>

<sup>91</sup>Yaman'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II. - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 70-71.

<sup>92</sup>Kömeçoğlu'dan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011., s. 14.

<sup>93</sup>Uzunçarşılı'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt Iı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. s.71.

<sup>94</sup>Pakalın'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 71.

Osmanlı saray ve konak haremlerinde misafirlere bir törenle kahve ikram edildiği bilinmektedir.

Knut Hamsun kahve ikramı ile ilgili olarak şöyle yazmıştır:

*"Zift gibi buruk bir tadı olan kahve, ufacık fincanlarda ikram ediliyordu. Biz de diğerleri gibi yapıp, aldığımız her yudumdan sonra fincanı çalkalıyor, telvesini içiyor, sonra da arkaya yaslanıp gözlerimizi tavana dikiyorduk. Birbirimize bakarak başımızı sallıyoruz, evet, şimdiye kadar hiç böyle bir şey içmemiştik. Yalnız bize biraz tadı geliyor. Hizmetkâra işaret edip, şekersiz kahve istediğimizi anlatmaya çalışıyoruz."*<sup>95</sup>

Osmanlı tarihçisi D' ohsonn şöyle diyor: " ... Doğu' nun bu içeceğe karşı olan ihtirası her türlü tahminlerin fevkindedir. Devletin bütün kademelerinde, erkekler, kadınlar, çocuklar, sadece kahvaltıda değil, öğle yemeğinden sonra, akşam yemeğinden sonra değil, günün her saatinde hiç tereddütsüz kahve içerler. Nerede olursa olsun, ister bir devlet büyüğü, ister bir şehirli, ister Müslüman, ister Hıristiyan olsun, ister evde, ister dükkânda, ister dairede, ister mağazada bulunsun; ister köyde, ister şehirde bir ziyarete gittiğiniz zaman, ev sahibi size mutlaka kahve ikram eder. Eğer ziyaret uzun sürerse; bir müddet sonra bir kahve daha, hatta biraz sonra bir üçüncü kahve gelir."<sup>96</sup>

### 3.6.Batı'da Kahve

Kahve'nin bir içecek olarak kullanılmaya başlanması öncelikle doğu toplumlarında görülmüş ve batıya çok daha sonra intikal etmiştir. Aynı şekilde kahvehaneler de öncelikle doğu toplumlarında ortaya çıkmış ve daha sonra batıya geçmiştir.

Batıda önceleri gizemli "saracen şarabı" diye anılmış ve çok geçmeden burjuvazinin, ticaretini en çok yaptığı ürünlerinden biri olmuştur. Kahvenin parasal getirisinin fazla olması halk nazarında çok hızlı bir şekilde kabul görmesi ve çokça alınıp satılan bir ürün haline gelmesi ile ilgilidir. Bu yönleriyle farklı yerlerden üreticileri ve tüketicileri, az gelişmiş ve gelişmiş, özgür

<sup>95</sup>Şafak Tunç, *Şehristan- Seyyahların Hayal Şehri İstanbul*. İTO Yayınları. İstanbul 2010, s.326.

<sup>96</sup>Şafak Tunç, a.g.e., s.326.

ve köleyi, zengin ve yoksulu, kapitalizmi, geçmişi ve bugünü velhasıl hem maddi olanakları hem de dünya görüşleri birbirinden farklı pekçok insanı birbirine bağlamıştır. Kahvenin tarihine bakmak, son altı yüzyıllık dünya ekonomisini ve modernleşmeyi anlamak için önemli bir başlangıç noktasıdır.<sup>97</sup>

Avrupa'ya kahvenin nasıl geldiğine dair Batıda farklı görüşler vardır. Ancak her ne olursa olsun, Şazelîdervişin keşfinden yaklaşık iki asır sonra Avrupa'da yaygınlık kazanmaya başlamış ve bu döneme kadar Müslümanların içeceği olarak tarif edilmiştir. 17.yüzyıla ait Habeşistan Kilise kayıtlarından, Papa'nın bir zamanlar Kahveyi yasaklayan emri gibi Hıristiyanların kahve ve sigaraiçmek, kat çiğnemekten men edildikleri, bunların Müslüman veputperest âdetleri sayılarak haram sayıldığı görülmektedir. Habeşistan'dabulunan Cizvit misyonerlerinin kayıtlarında da Hıristiyanların kahveyi tüketmedikleri görülmektedir.<sup>98</sup>Bütün bunlar esas itibarıyla kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili olarak yapılan spekülasyonların bir kısmının dini hassasiyetler ile yapıldığını ortaya koymaktadır.

Kahveyle tanışıklığı olan ilk Batılı millet İtalyanlardır. Eski zamanlardan beri özellikle bütün Ortaçağ boyunca diyebileceğimiz bir zaman aralığında Venedik, KuzeyAfrika, Mısır ve Akdeniz ticaretinde önemli bir konuma sahipti. Venedikler, kahvenintadına vardıktan sonra onun ticarî potansiyelini hemen anlamışlardı. 1570 gibi dahaerken sayılabilecek bir tarihte kahveyi İtalya'ya taşımaya başlamışlardır. Her yeni alışkanlıkta olduğu gibi bu içeceğe öncelikle maddi durumu iyi olan kimseler rağbet etmiştir. Daha sonrakiaşamaya baktığımız zaman ise kahve Venedik pazarlarında satılmaya ve nihayet halk arasında yaygınlık kazanmaya başlamıştır. Venedik'te ilk kahvehane 1645 yılında açılmıştır. 1763 yılınagelindiğinde ise Venedik'te kahvehane sayısının 200 ü aştığı görülmektedir. Nihayet Venedik,Floransa,Torino, Cenova, Milan, ve Roma vasıtasıyla kahve, Avrupa'nın diğerülkelerine de intikal ettirilmiştir.<sup>99</sup>

<sup>97</sup>Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1ı - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009. Syf 82.

<sup>98</sup>Aregay'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 73.

<sup>99</sup>Zaimeche'den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 73.

1607 yılında Kaptan John Smith, kahve çekirdeklerini Jamestown'a ulaştırmayı başarmıştır. İngiltere'de ilk kahvehane 1637 yılında bir Osmanlı Yahudisi olan Yakup (Jakop) tarafından açılmıştır. Antony Wild ise bu tarihin 1651 olduğunu belirtir.<sup>100</sup> Burada henüz krema ve şeker gibi katkı maddeleri kullanılmadığından ötürü kahve tereyağı, baharat (bilhassa kahvenin de içerisinde kullanıldığı bilinen 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. Bütün bunlar kahvenin yaygınlaşmasına ve kısa zamanda yayılmasına etki eden gelişmelerdir. Nitekim çok fazla vakit 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 kahveyi üretmeye başladılar. Kahvehaneler, ticarethane ve devlet daireleri hizmetlerine ek olarak en son haberlerin yayıldığı, kitapların okunduğu birer sosyal tesis; gençlik kahveleri ve ilk erkek kulüpleri olarak ortaya çıkmışlar ve bir anda müdavimlerini kendilerinde toplamaya başlamışlardır.<sup>101</sup>

Kahve Osmanlı tüccarları aracılığıyla 1615 yıllarında Avrupa'ya taşınmıştır. İlk olarak İtalya'ya giden kahve "*Müslüman içeceği*" denilerek 1620 yılında Papa II. Clementus tarafından yasaklanmış ve içenleri aforoz edeceğini duyurmuştur. Osmanlı'nın Viyana kuşatmasından sonra geride bıraktıkları kahveyi alan Polonyalı Franz George Kolschitzky ilk Viyana Cafe'sini açmıştır. Viyana'da hala kahve Türk usulü yapılmaktadır. Yunanlıların *Grek Kahve* dedikleri de esas itibarıyla Türk kahvesidir.

Osmanlılar vasıtasıyla Venediklilere, sonra diğer Avrupa ülkelerine yayılan kahve ilk olarak Türk usulü hazırlanmış, daha sonraları her ülke kendi damak tadına göre kahvenin yapılışını değiştirmiş ve bugünkü kahve çeşitlerine ulaşmıştır. Süt ve krema Avrupalıların

<sup>100</sup>Antony Wild, Çeviren Ezgi Ulusoy, **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul. Mb Yayınevi. 2007, s. 86.

<sup>101</sup>Topik'ten akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 74.

tercihi olarak kahve ile birlikte kullanılmıştır. Mısır ve Arap coğrafyasında ise kahvenin içerisinde kakule, akamber vs. gibi çeşitli hoş kokular içeren maddeler ilave edilmiştir.

Batı dünyasında kahve içme alışkanlığının ilk yerleştiği merkez olan Venedik kahveyle 17. asırda Osmanlılar aracılığıyla tanışmıştır. Kahve ilk kez Venedik'e Osmanlıya elçilik görevi ile gelen bir diplomat tarafından 1624 yılında götürülmüştür. Elçinin Osmanlı ülkesinden götürdüğü eşyalar arasında kahve çuvalları da göze çarpmaktadır. Fakat bu dönemde az miktarda götürülmüş olduğundan kahve tam manası ile yayılma olanağı bulamamış dar bir çevrede tanınmıştır. Kahvenin gerçek tanıtımı Venedik'e 1640'da yine aynı şekilde Türkler tarafından götürüldükten sonra olmuştur.<sup>102</sup> Öyle ki 1600'lerin başında Venedik'te açılan kahvehanelerin 1600'lerin ortalarına doğru bütün İtalya'ya yayıldığından söz edilmektedir.

Türk kahvesinin Fransa'ya ve Paris sosyetesine tanıtılması ise ilk kez 1669'da Türk elçisi Süleyman Ağa tarafından olmuş ve bu sayede kahve çağın pek çok şöhretlisinin vazgeçilmez içeceği haline gelmiştir.<sup>103</sup>

P. J. Baptiste Le Grand d'Aussy, "*Histoire de la vie privée des Français*" adlı eserinde, Fransa'da kahve tüketiminin başlamasına ilişkin olarak bazı ilginç bilgiler aktarır. 1644 yılı gibi erken bir tarihte Marsilyalı tüccarlar kahve tüketmeye başlamışlar ve aynı yıl içerisinde şark gezisinden avdet eden Thévenot misafirlerine akşam yemeği ikram ettikten sonra onlara hususan kahve ikramında da bulunmuştur. Bütün bunların yanında kahvenin acayip bir seyyah içkisi olduğunu düşünenler yanılmışlardır. Kahve kısa bir zaman içerisinde hemen hemen her gittiği yerde olduğu üzere moda haline gelmiş ve insanların vazgeçemediği bir içecek haline gelmiştir. Kahveye rağbet edilmesi için fevkalade şartlar gereklidir. Bu şartlar 1669 yılında Müteferrika Süleyman Ağa ve maiyetinin Paris'e gelmesiyle gerçekleşmiştir.<sup>104</sup>

<sup>102</sup>Toros'dan akt. Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği", Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 11.

<sup>103</sup>Toros'dan akt. Selin Şahbaz, a.g.e., s. 11.

<sup>104</sup>Yalçınkaya'dan akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.74.



IV. Sultan Mehmet'in (Avcı Mehmet) 1669 yılında Fransa Kralı 14. Louis'e gönderdiği Osmanlı Sefiri Süleyman Ağa'nın Fransa'ya giderken yanında götürdüğü kahve çuvalı Fransa'da kahve serüveninin başlangıcını oluşturur. Kısa sürede Paris sosyetesini tarafından ilgiyle karşılanan bu yeni içecek Fransızlar tarafından çok sevilmiştir. Viyanalıların ise kahveyle tanışması, İkinci Viyana kuşatması neticesinde meydana gelen bazı olaylar zinciri ile gerçekleşmiştir. Osmanlı ordusunun Sefer başarısız olduğu için Viyana'dan geri dönerken bıraktığı ağırlıklar arasında 500 çuval kahve de bulunuyordu. O zamana kadar kahve konusunda herhangi bir malumatları olmayan Viyanalılar kahveyi Osmanlı ordusunda kullanılan develerin yemi zannedilmiş, bu yüzden de deve ile bir işleri olmadığından kendi işlerine yaramayacağını düşünerek bazı çuvalları Tuna nehrine dökerken bazı çuvalları da yakmışlardır. Çuvallar yakılınca vadiye müthiş bir koku yayılmış, tesadüfen oradan geçmekte olan, kuşatma sırasında Türk ordusundan kaçıp Viyana'ya sığınan, 11 yıl çalıştığı Babîâlî'de tam bir kahve tiryakisi olan Polonya<sup>105</sup> asıllı Babîâlî tercümanı Kolschitzky, bu kokuyu duymuş ve kahveyi Viyanalılara tanıtmıştır.<sup>106</sup>

Avusturya kökenli bu hikâyeye göre Osmanlı Devleti'nin Merzifonlu Kara Mustafa Paşa komutasındaki 1683 Viyana kuşatmasında, Avusturyalıların karşısında başarısız olduktan sonra hızla çekilmek zorunda kalan Osmanlıların savaş ganimetleri arasında kahve çuvalları davardı. Avusturyalıların, zafer sarhoşluğunu şölene dönüştürmek gayesiyle torbadaki kahveleri pişirdikleri, Macar fırıncıların ise Osmanlı Bayrağında yer alan ve İslam'ın sembolü olarak görülen hilâl şeklinde ayçörekleri yapmışlardır.<sup>107</sup>

XVII. yüzyılın ortalarına doğru Avrupa'nın önemli şehirlerinde kahve içimi hızlı bir biçimde yayılmaya başladı. Tüketilen kahve ise Yemen kahvesiydi. Yemen kahvesine olan bu ilgi zaman içerisinde arttı. Venedik'te ilk defa 1615 senesinde açılan kahvehane 1645'te bütün İtalya topraklarına yayıldı. 1644'te Marsilya'da, 1650'de Londra'da, 1651'de Viyana'da, 1669'da Paris'te kahvehaneler birbiri peşi sıra açılmaya başladı.

<sup>105</sup>Kolschitzky'nin Sırp asıllı olduğu da söylenmektedir.

<sup>106</sup>Topalakçı'dan akt. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü", Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 15.

<sup>107</sup>Topik'ten akt. Yahya Kemal Taştan, "Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi Akademik Bakış Dergisi. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s.75.

XVII. sonlarına doğru kahve içme alışkanlığı Avrupa'nın büyük şehirlerinde yerleşmişti. Kahvenin sadece keyif veren bir içecekten çok daha fazla bir anlam taşıdığını onun kârlı bir ticarî ürün olduğunu gören Batılılar, bu ürüne doğrudan ulaşmaya ya da sömürgelerinde bu ürünü yetiştirmeyegayret etmeye ve bu yönde çalışmalarını hızlandırmaya başladılar. Bir misal olarak Hollanda *East India Company*, Kızıl Deniz üzerindeki bazı Arap limanlarında dolaşmakta ve buralarda ticaret yapmaktaydı. 1690 yılında Hollanda'nın Hindistan genel valisi Yan Hoorne, kahve tohumlarının Java'ya getirilmesine, burada ekilmesine ve yetiştirilmesine önyak olmuştur. Daha öncesinde iklim ve bitki örtüleri üzerinde araştırma yaparak kahvenin en iyi nerede yetiştirilebileceği hakkında araştırmalar yapıldıktan sonra bu doğrultuda adımlar atılmaya başlanmış ve sömürgelerde bu işe uygun iklim ve toprak cinsi bakımından uygun olan yerler tespit edilerek hızlı bir biçimde işe koyulmuşlardır. Hindistan genel valisi Yan Hoorne 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, Seles Adası, Filipinler'e de kahve tarımı yayılmıştır. Hatta Sumatra ve Seles Adası yerlileri Avrupalılardan herhangi bir yardım almaksızın kahve ekiminde başarılı olmuşlardır. Bugün dünyanın en büyük kahve üreticisi olan Brezilya'da sözkonusu tarım, Velloso adında bir Fransisken keşiş tarafından 1774 yılında Rio de Janeiro yakınlarındaki St. Antonio manastırının bahçesinde ekilen kahve fidanlarıyla başlatılmıştır.<sup>108</sup>

Avrupa'da hızlı bir biçimde yayılma olanağı bulan ve kısa sürede hemen herkesin beğenisini kazanan güzel kokulu ve içimi lezzetli kahvenin müdavimleri artınca ve kahvehanelerin de bu bahaneyle erkeklerin gözde toplantı mekânları haline gelmeye başlaması kadınların pek hoşuna gitmemiştir. Kadınlar erkeklerin kendi aralarında vakit geçirmeleri karşısında önce kahvehanelere daha sonra da kahveye kızgınlık duymaya başlamışlardır. 1674'te "*bir hayırsever*" imzasıyla yayımlanan "*The Women's Petition Against Coffee*" adlı bildiri kocalarının izbe, gürültülü kahvehanelere olan bağımlılığına oldukça içerleyen kadınlar, koyu renkli ve mide bulandırıcı bu sıvının yani kahvenin iktidarsızlığına neden olduğunu ve bunun da en çok kendilerini etkilediğini

<sup>108</sup>Crawford'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 76.

iddia etmişlerdir. Oldukça müstehcen ve argo ifadeler içeren altı sayfalık bu bildiri, Avrupa'nınücre köşelerine kadar yankı bulmuştur. Bu bildiri bugün modern kadın araştırmalarında önemli bir yer tutmaktadır. Buna mukabil erkekler, “*The Men’s Answer to the Women’s Petition Against Coffee*” başlıklı bir bildiriyle kadınların bu iddialarına cevap vermişlerdir. Buna göre, “*gece gündüz erkelerin kanını emen nankör kadınlar, adalarının güçlü erkeklerle dolu bir yer olduğunun farkında değillerdi. İşlerinden arta kalan zamandakahvehanede hoş bir vakit geçirmek, birkaç fincan kahve içmek erkeklığe nasıl zarar verebilirdi. Hem İngiltere’ye gelmeden önce Türkler ve diğer Şark toplumlarında kahve içenler güçlü ve kudretleriyle dünyaya nam salmışlardı. Kahve uyarıcı ve güç verici bir içecektir.*”<sup>109</sup>

### 3.7. Kahvenin Amerika’daki Serüveni

1620 yılına ait Mayflower gemisine ait kargo kayıt kayıtlarında, kahve çekirdeklerini öğütme için kullanılacak bir tahta dibek ve tokmak olmasına rağmen kahve ile ilgili bir kayda rastlanmamıştır.<sup>110</sup> Esas itibari ile bu durum kahvenin kullanıldığını gösteren bir kanıt sayılabilecek olmasına rağmen kahve yeni kıtaya muhtemelen bu tarihten sonra girmiştir. Ancak bu tarihten önce girmiş olma ihtimali de vardır. İleride bulunacak bilgi ve belgelerden bu konu açıklığa kavuşturulacaktır elbette. Yeni kıtanın kahveden daha önce çay ile tanıştığı söylenebilir. Kahve ile ilgili ilk resmî kayıtlar, 1670 yılına ait *New England* kolonikayıtlarında 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’yada taşıdıkları düşünülebilir. Yedi Yıl Savaşları’ndan sonra Fransız sömürgesi olmaktan çıkarak İngiliz sömürge kolonisi olan Amerikan kolonilerinin İngiliz kültürünün etkisiyle çaya daha fazla rağbet ettiği muhakkaktır. 1683 yılında kahvenin New York

<sup>109</sup>The Men’s Answer to the Women’s Petition Against Coffee: Vindicating Their Own Performances, and the Vertues of That Liquor, from the Undeserved Aspersion Lately Cast upon Them by Their Scandalous Pamphlet”, London 1674. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü”. **Akademik Bakış Dergisi**. Cilt 2, Sayı 4 Yaz 2009, s. 77.

<sup>110</sup>Ukers’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 79.

piyasalarındalibre başına 18 şilin olduğu hesaba katılırsa, neden dar çevre ile sınırlı kaldığıdaha iyi anlaşılmaktadır.<sup>111</sup>Bununla birlikte İngilizler, kahvenin üretimi konusunda da isteksiz olduklarından kahveyi yeni kıtaya onlarıngetirdiğini söylemek pek doğru olmasa gerekir. Bu nedenle Amerikada yaşayanların kahve ileünsiyet kurmalarıHollandalılara kadar uzanmakta ise de, hakikatte kıtanın birçok yerindekolonileri olan ve yine bir sömürgeci devlet olan Fransa yüzünden olmuş ve ekimi başlangıçta nispeten küçük adalarda ve çevre bölgelerde yapılmıştır. 1723 yılında Gabriel de Clieuadlı bir Fransız deniz subayı ile Declieux adlı Hollandalı bir denizci, kahveyi Amerika'ya (Martinik) götürmüştür.<sup>112</sup>

1783 yılı rakamlarına baktığımız zaman kahve tüketiminin kişi başına 25,6 gram olarak yani nispeten oldukça az olduğunu görüyoruz. Bağımsızlık mücadelesinin sonunda çaydan uzaklaşan Kuzey Amerikalıların kişi başına 2.200 gram kahve içmeye başladıkları görülmektedir. Çaydan alınan vergilerin fazla olması da çayın yerini kahvenin almasında etkili olduğu bilinmektedir. 1683'te libre başına 18 şilin olan kahvenin bedeli, 1774'te 9 şiline, 1783'te isesadece 1 şiline düşmüştür. Bu düşük fiyat, haliyle kahveye olan talebi de olumlu bir şekilde etkilemiş ve artırmıştır. İlk evvela kahve çekirdeği üzerindeki ithalat vergisini düşüren ve daha sonra1832 yılında yürürlükten kaldıran hükümet politikası, bu dönüşümde etkin ve pozitifbir rol oynamıştır. Gerçi yukarıda sözü edilen vergi iç savaş sırasında yeniden yürürlüğe girmişse de 1872'de yürürlükten tamamen kaldırılmıştır. Böylece Amerika'nınbağımsızlığı sırasında kişi başına yıllık 453 gramın altında olan kahve tüketimi, 1882'ekadar 4.100 gramaçıkmıştır.<sup>113</sup>

Kuzey Amerika'da kişi başına yıllık kahve tüketimi başlangıçtaki tüketim rakamlarından çok daha üzerine çıkmıştır. Kahve Amerika'daki macerasına baktığımız zaman diğer yerlerde olduğu gibi burada da hızlı bir yayılma imkânı bulmuştur. 1880-1920 seneleri arasındakahve tüketimi tam manasıyla ikiye katlanarak 7.250 kg. ulaşmıştır. Elbette ki bu büyümenin faktörleri arasında geçen zamanla birlikte nüfusun artması, sanayileşme ile birlikte kırsal kesimden şehre olan göç hareketleri de etkileyici olmuştur. Böylece kahve artık manevi tatbikatın veyabazı yerlerde

<sup>111</sup>Ukers'den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 79.

<sup>112</sup>Snodgrass'dan akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 79.

<sup>113</sup>Topik'den akt. Taştan, a.g.e.,s. 80.

görüldüğü üzere aylıklığın içeceği değil, endüstriyel zamanı gösteren bir çalar saat olmuştur.ABD'nin kahve pazarının büyümesi ve içeceğin ayrıcalıklı sosyal işlevi, tekimtekil yaratan birkaç şirketin hem yatay hem de dikey olarak genişlemesineneden olmuştur. Kahve sadece keyifli bir içecek olmanın ötesinde endüstriyel değeri de kısa sürede ortaya çıkmıştır. Bugün Proctor and Gamble General Foods ve Nestlé firmaları ki, bu firmalar sadece ABD'de değil uluslar arası pazarlarda da çok hâkimdir, ABD kahve pazarının% 80'ini elinde bulundurmaktadırlar.<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup>Yahya Kemal Taştan, a.g.e.,s. 81.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### KAHVEHANELER

#### 4.1.Kahve Evi

Kahvehane, “kahve” (Arapça) ve “hane” (Farsça) kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiştir.<sup>115</sup>

“*Dinlenmek, vakit geçirmek vb. için açılan ve kahve, çay gibi alkolsüz içkilerin satıldığı yer*”<sup>116</sup> olarak tanımlanan kahvehanelerin öncelikle ticarî bir kurum olarak görülmesinin nedeni ise, bu mekânlarda kahve içeceğinin satışıdır. Kahvehanelerin açılması sayesinde kahve gündelik dinî faaliyetlerin dışına çıkıp, farklı bir mekânda tüketilmeye başlanmıştır.<sup>117</sup>

Kahvehaneler, ilk ortaya çıktıklarında, “Kahvenin tüketim mekânı” gibi bir anlayış oluşturmuşlar, daha sonra buralar; sohbet, eğlenme, dinlenme, bilgilenme, gazete okuma, gündemi takip etme, siyasi tartışma yapma, kültürel etkinlikler meydana getirme gibi fonksiyonları da üstlenerek günümüze ulaşmışlardır.<sup>118</sup>

Kahvehane, ilk ortaya çıktığı zamandan beri sosyal ve kültürel ilişkileri şekillendiren ve toplumun geçirdiği toplumsal dönüşümleri yansıtan bir mekân özelliği taşımaktadır. Bu her toplumda o toplumun kültürel ve dini özellikleri ile sosyal ve ekonomik şartlarının belirleyici etkileri çerçevesinde gelişme göstermiştir. Ancak kahvehanelerin sosyalleşme mekânı olarak yeni bir mekân olarak ortaya çıkması neredeyse bütün toplumlarda ortak bir sonuç olarak

<sup>115</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 34.

<sup>116</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s.39.

<sup>117</sup>Selin Şahbaz, a.g.e.,s.39.

<sup>118</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 35.

değerlendirilebilir. Kahvehanelerin diğer sosyal mekânlara alternatif bir mekân olarak ortaya çıkması elbette bazı tepkileri de beraberinde getirmiştir. Toplumların ve bireylerin eski alışkanlıklardan ve alışmışlıklardan yeni alışkanlıklara geçmesi bazı insiyaki tepkilere sebebiyet vermiştir. Bu tepkiler toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Ancak şu da bir hakikattir ki kahve cazibesi ile bütün bu karşı durmaların üstesinden gelmiş ve dünyayı ortak bir keyif paydasında buluşturmayı başarabilmiştir.

İlk başlarda basit olarak tarif edebileceğimiz kahve satılan/tüketilen bir yer olarak kurulan kahvehane, kısa zaman içerisinde, bir tüketim mekânından ziyade gündelik hayatın tecrübe edildiği bir mekân haline gelmiştir.<sup>119</sup> Kahvehane tipi mekânların ilk örnekleri XVI. yüzyılın başlarında Ortadoğu'nun büyük kentlerinde Mekke, Kahire ve Şam'da ortaya çıkmış, XVI. yüzyılın ortalarında Kanuni Sultan Süleyman devrinde ise İstanbul'a gelmiştir. Kahvehanenin dünyaya yayılması İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşmiştir.

Ortaya çıkan bu yeni işletmelerin biçimini, fiziksel düzenini büyük ölçüde örnek aldıkları mevcut mekânların ya da içinde oldukları binanın özellikleri belirlemektedir. Dolayısıyla başlangıçta kahve satışı için üç ayrı tipte kahve satış noktasının ortaya çıktığı belirtilebilir. Bunlardan ilki, '*kahve ocakları*'dır. Bu ocaklar çarşıda iş yapanlara kolaylık sağlamak için çoğunlukla alışveriş alanında yer alan "*ayaküstü satış*" dükkânları olarak da ifade edilebilir. Şu da bir hakikattir ki, bazı istisnaları olmakla birlikte bazen bir odacık bazen de mekânın en görünen yerinde konumlanan kahve ocağında, tüccarlar ve müşterileri için kahve herkesin gözü önünde pişirilirdi. Daha sonra çarşıdaki çeşitli dükkânlara götürmek üzere çıraklar çalıştırılmaya başlanmıştır.<sup>120</sup>

Kahvehane; '*kahve hanesi/ kahve evi*' anlamında kahve içilen hane/ev manasında kullanılan bir kelimedir, ancak kahvehaneler ortaya çıktığı tarihten itibaren sosyal ilişkileri şekillendiren ve toplumun geçirdiği toplumsal dönüşümleri bir şekilde yansıtan bir mekân hususiyeti

<sup>119</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Kahvehaneleri: Sivil Eğitim Kurumları." **Dosya Eğitim**. Aralık 2005, s. 30.

<sup>120</sup>Hattox'tan akt. Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği". Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 39.

taşımaktadır.<sup>121</sup> Elbette bu değişiklikler toplumdan topluma kültürel farklılıklar başta olmak üzere ekonomik, sosyal, dinî hatta coğrafi özelliklere göre farklılıklar taşır.

Dar anlamıyla kahve içilen/tüketilen yer anlamındaki kahvehanelerin ilk örnekleri XVI. yüzyılın başlarında Mekke, Kahire ve Şam'da ortaya çıkmış, yüzyılın ortalarında ise İstanbul'da görülmeye başlamıştır.<sup>122</sup> Kahvenin geniş tabanda rağbet görmesi ve evrensel bir toplumsal kurum olarak yaygınlaşması İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşir.<sup>123</sup> Bu durum İstanbul'un tarihi, siyasi, kültürel ve ekonomik alanlardaki ağırlığı ile ilgilidir.

Kahve satılan/tüketilen bir yer olarak kurulan kahvehane, kısa zaman içerisinde bir tüketim mekânından ziyade gündelik hayatın muhasebesinin yapıldığı ve insanların ibadet ve iş gibi herhangi gibi amaç taşımadan bir araya gelebildiği mekânlar haline geldi.

#### 4.2. Osmanlı Devleti'nde Kahvehane

Kahve kültürünün yaşandığı özel sosyal mekânların adı olan kahvehaneler XVI. Yüzyılda önce Arabistan, İran ve Anadolu'da yaygınlaşmış, XVII. Yüzyıldan itibaren ise neredeyse bir moda haline gelerek Avrupa'da çoğalmaya başlamıştır. Böylelikle bu mekânlar kahve kültürüne dair bir aktarımın yanında doğu'nun zaman algısını Batı'ya taşımak konusunda bir işlev de yüklenmişlerdir. Batıdaki kahvehaneler doğudaki benzerlerinin işlevselliklerine benzer özellikler taşıırken farklı taraflarının çok olduğu da muhakkaktır.

Kahvenin insanlar arasında daha çok rağbet görmesi ve kahvehanenin toplumsal bir kurum olarak yaygınlaşması ise İstanbul'a gelmesiyle gerçekleşmiştir. Tarihçi Peçevî'ye göre, ilk

<sup>121</sup> Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256. syf 238.

<sup>122</sup> Ralph S. Hattox, *Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East*, Seattle ve Londra: University of Washington Press, 1985. Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 239.

<sup>123</sup> Ahmet Yaşar, "18. Yüzyılın Sonunda Eyüp Kahvehaneleri", *Eyüp Sultan Sempozyumu VIII*. 262. s. 263.



kahvehaneleri Halepli *Hakem* adında bir tüccar ile Şamlı *Şems* adındaki kişiler, 1554 de İstanbul'a gelerek Tahtakale'de açtılar.<sup>124</sup>

Hakem ile Şems'in Tahtakale'de kahvehane açmalarıyla başlayan süreç, günden güne gelişerek sivil örgütlenmeler olarak tarif edilebilecek olan mahalle kahvehanelerini ortaya çıkarırken, yeniçeri kahvehaneleriyle deaskeri örgütlenmeler boy göstermiştir. Yeniçeri kahvehaneleri zamanla yerini tulumbacılar bırakmıştır. Kahvehanelerin ayrışması, mekânına, sosyal işlevine, devam edilen zamana, kahvehaneye devam eden müşterilere göre farklılıklar arz etmektedir. İstanbul'da sahilde ya da manzaraya hâkim yerlerde kurulan yazlık kır kahvehaneleriyle aynı grupta sayılabilecek seyyar kahvehaneler, kışlık kahvehaneler, yatılı kahvehaneler, Tatar, Arnavut, Boşnak kahvehaneleri oluşmuştur. Kahvehaneler, Âşıkkahvehaneleri, Meddahkahvehaneleri, ayak takımının ve berduşların devam ettiği esrarkeş kahvehaneleri, semai kahvehaneleri (çalgılı kahvehaneler), beyler kahvesi, aşçılar kahvesi, dominocular kahvehanesi, kumar kahveleri, damacı kahveleri, kuşbaz kahveleri, balıkçı, köçek, hayalci, horozcu pehlivan, defineci, sandalcıve balıkçı kahveleri ya da uşaklar kahvesi gibi adlarla anılan meslek grubuna, merak ve tutkulara bağlı olarak farklı farklıdır. Bunca farklılığa rağmen neredeyse değişmez bir özellik olarak kahvehaneler erkek egemen karakterini korumuş, yalnızca erkek sosyalliğinin çekim merkezi olmuştur. Kadınlara da "*kadınlar kahvehanesi*" diye anılan hamamlar kalmıştır.<sup>125</sup>

Elimizde bulunan mevcut kaynaklar kendi içlerinde tezatlar oluşturmakla birlikte, kahve ve kahvehanenin Arap kökenli bir kurum olarak kabul gördüğü ve daha sonrasında da farklı coğrafyalara yayıldığı benimsenen bir görüştür. Türklerin 16. yüzyılın sonunda başlayarak, hem içecek olarak kahveyi ve hem de kurum olarak kahvehaneyi dindaşlarından daha fazla benimseyerek, sosyal bir mekâna dönüştürdükleri bilinmektedir. Türk tipi diyebileceğimiz bu yapılanmalar Türk kültürünün ince zarafeti ile birleşerek kendisine has bir çizgi izlemiştir.

<sup>124</sup>Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 239

<sup>125</sup>Abdülkadir Emeksiz, *Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/* Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s. 127.

Yavuz Sultan Selim'in padişahlığı döneminde Mısır'ın 1517 yılında Türkler tarafından fethedilmesi ile birlikte kahvenin Türkler tarafından tanınmış, 1520 yılında Kanuni'nin padişahlığının ilk senesinde Yemen'in fethi ile İstanbul'a getirilmiştir. Kâtip Çelebi *Mizan'ül Hak fi İhtiyar'ül Hak* isimindeki eserde İstanbul'a ilk getirilen kahvelerin verilen fetva üzerine gemilerin diplerinin delinerek batırılmasının sebeplerinden bahseder.<sup>126</sup>

Tüm toplumlar için etkin bir mekân olan kahvehaneler ilk kez İstanbul'da ortaya çıkmış ve daha sonra Doğu-Batı farkı gözetmeksizin tüm dünyaya yayılmıştır. Ama bir kültürün yayılması ve dünyayla bütünleşmesinin yerleşim yerlerine ya da zamana göre farklılık gösterdiği muhakkaktır. Yani bu süreçte iç ve dış dinamikler doğrultusunda toplumsal yapıya uyum sağlamıştır. Örneğin, Doğu'da nargile ya da iskambil kâğıtlarıyla bütünleşen kahvehanelerin, Batı'da daha çok “kafe” tarzı bir görünümle karşımıza çıkması ya da eski dönemlere bakıldığında daha çok edebiyat, tiyatro, müzik gibi sanatsal alanlarla günümüzde ise birtakım oyunlarla bağdaştırılması gibi. Kahvehanelerin sosyal bir mekân olarak birçok toplumda bu denli ön plana çıkmasındaki etkinin ardında bir anlamda bir içecek maddesi olarak “kahve”nin rolü büyüktür. Çünkü kahve adeta büyümlü bir içecek gibi içen hemen hemen herkesi etkisi altına almayı başarmıştır. Özellikle geçmiş dönemlerde kahvenin ekmek yapımında kullanılması, bir ilaç olarak görülmesi ve de en önemlisi saygınlık kazanmış bir ikram maddesi olarak evlere, hatta saraylara girmesi onun dünya tarihindeki önemini arttırmaktadır.<sup>127</sup>

Kahvehanelerin toplum hayatına hızlı sayılabilecek bir biçimde girmesiyle birlikte artık mahalle hayatı kahve etrafında biçimlenmeye başlamıştır. Bu biçimlenmenin toplumsal değişikliklere karşı gelişen dinamiklerin de harekete geçmeye başlamasını beraberinde getirmiştir. Öncelikle bir sohbet mekânı olduğu düşünülen kahvehanelerin zamanla eğlenme, dinlenme, toplanma, gazete okuma, gündemi takip etme, boş zaman geçirme, kültürel etkinlikleri meydana getirme gibi farklı işlevleri de üstlendiği görülmektedir. Toplumsallık, aile bağları ve

<sup>126</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”. *Türk Etnografya Dergisi*. Ankara 1963 TTK. Sayı. V. s. 43.

<sup>127</sup>Desmet-Grégoire'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 30.

iktidar yapılarının bazen kıyasıya eleştirdiği yapılar dışında<sup>128</sup> kahvehaneler çok önemli olarak Osmanlı İmparatorluğu'nda yasayan toplum katmanları için toplumsal ve siyasal baskıyı esnetmeye yönelik bir nevi rahatlama, ferahlama gibi önemli işlevler de üstlenmişlerdir.

Yazılı kültürün yaygın olmadığı, Osmanlı toplumunda kahvehaneler, sözlü kültürün tesis ve devamının en önemli araçlarından birisi olmuştur. İlk kurulduğu zamanlardan itibaren kahvehaneler, müdavimleri için okuma salonu olarak da hizmet vermişlerdir. Nitekim Tarihçi Peçevi'ye göre, *“Aydın sınıfından iyi yaşamayı seven kimi insanlar, kahvehanelerin her birinde yirmi ya da otuz kişilik gruplar hâlinde toplanabiliyorlardı. Kimileri adâb-ı muaşeret yazıları ve kitap okuyor, kimileri tavlâ, satranç oynuyor, kimileri de yeni yazdıkları şiirleri getirip, sanat üzerine münazara yapıyordu.”*<sup>129</sup>

Her ne kadar toplumsal algıların farklılığından kaynaklanan gruplaşmalar olsa da genel olarak kahvehaneler herkese açık kurumlardır. Gerek ulaşılabilirlik, gerekse insanların çok fazla masrafa katlanmadan bir araya gelmelerini sağlayan mekânlar olması hasebiyle alt sınıflar ve tabakalar ya da farklı etnik unsurlar gibi (Türk, Laz, Çerkez gibi) farklı çevreler arasında bir buluşma yeri olmayı daima korumuş ya da duruma göre bu özelliği hep yeni baştan ortaya çıkararak toplumda bir nevi sosyal dengeyi sağlamıştır.<sup>130</sup>

Bir çeşit kültürel ortam olan bu mekânlarda Muhammediye, Battalname ve Hamzanâme gibi dinî muhtevalı destansı kitapların okunması bir gelenek hâline gelmişti. Umuma okunan bu destansı hikâyelerin yanında, müdavimler için değişik kitaplar da bulundurulurdu. Kahvehanelerde paylaşımlar sadece edebiyat sohbeti gibi söylemsel yollarla değil, teatral formlarla da ortaya çıkıyordu. Bir nevi günümüzdeki sinema ve televizyonun yerini tutabilecek

<sup>128</sup>Desmet-Grégoire'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 31.

<sup>129</sup>Ahmet Yaşar “ Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, s.31.

<sup>130</sup>Heise'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 31.

olan Karagöz ve meddah gösterilerinin ve âşık atışmalarının sunulduğu mekânlardı. Özellikle âşık ve meddah kahvehanelerinde, sanat icra ediciler, bir taraftan kahvehane müdavimlerini eğlendirirken, diğer taraftan da onlara bir kültürel birikimi aktarırlardı. Bu eğitici rollerinden dolayı bir benzetme yoluyla kahvehaneler, “**mekteb-i irfan**” hatta daha Farsi gelenekte ‘**medresetü’l ulema**’ olarak adlandırılmıştır.<sup>131</sup>

*“Mahalle kahvehanelerinin bazıları "encümen-i zurefa" denilebilecek mekânlar olmuştur. Buraları toplumda belirli ağırlıkları olan kemâl ehli zâtların devam ettiği mekânlardı. Atmeydanı'nda bulunan Cerrah Arif Usta'nın idaresindeki mahalle kahvesi bunun en güzel örneklerinden birisidir. Arif Usta örneğiyle başlayıp bitmemektedir kahvehanelerin cerrahi macerası. Kahvehanelerin duvarlarındaki ufak dolaplarda kahve takımlarından başka türlü türlü cerrahiye aleti bulunurdu. Usturalar, havlu ve peşkirler de. Çünkü Türk kahvehanelerinin pek çoğu aynı zamanda berber dükkânı olarak icra-i sanat eylerlerdi, kahveci aynı zamanda dişçidir, sünnetçidir, cerrahdır. Kahveyle karıştırılmış limon suyunu, sülük çektikten sonra kanayan yere koyan kahvecidir, kellik, uyuz ve benzeri cilt hastalıkları için merhemler, tertipler yapıp satarak bir anlamda sağlık merkezi gibi hizmet veren de.”<sup>132</sup>*

Bazı kahvehaneler adeta bazı semtlerle bütünleşmişlerdir. Eyüp, Pierre Loti'yle; Beykoz, Beykoz Çayırı Kır Kahvesi'yle; Üsküdar, Çiçekçi Kahvehanesi'yle; Beyazıt Küllük ve Çınaraltı; Emirgan yine Çınaraltı Kahvesi'yle birlikte anılmıştır. Kahvehaneler müzisyenlere de, edebiyatçılara da devlet ricaline de kucak açmıştır; mesela Fevziye Kıraathanesi, ramazanda tam bir musiki kahvesi halini alırdı. Hafız Osman'ın hanendelere eşlik ettiği, Tamburi Cemil, RaufYekta, Lemi Atlı, Udi Cemil'in fasılları izledikleri yer olmuştur. İstanbul kıraathanelerinin meşhurlarından Sarafim Efendi Kıraathanesi müdürleri, azledilmiş devlet ricalini ve edebiyatçıları ağırlamıştır.Tercüman-ı Ahval, Ruznâme, Tasvir-i Efkâr, Mirat gibi gazetelerSarafim'de okunur, hatta bunların dağıtımı da yapılırdı.Namık Kemal, Vidinli Tevfik Paşa ve Süleyman Paşa müdavimleriydi.

<sup>131</sup>Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**.Cilt 3, Sayı 6, 2005, s. 31.

<sup>132</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultani İstanbul/** Cilt. II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları-3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s.127.

Evliyâ Çelebi Seyahatnamesi'nde kentler; halkı, türbeleri, tekkeleri, hanları, hamamları, sokak satıcıları, çarşıları, camileri, dükkânları, kenar mahalleleri ve pek çok yeri tanıttığı gibi kahvehaneleri de tanıtmış ve kahvehaneler hakkında tafsilatlı bilgiler vermiştir.<sup>133</sup>

20. yüzyıl başlarında Sarafim'le aynı kategoride olan Lebon, Tepebaşı Bahçesi, İkbâl Kahvesi, Nisuaz, Viyana Kahvesi, Elit, Baylan, Ankara Pastanesi, Cennet Bahçesi de İstanbul'daki edebiyat kahveleriydi. Meserret kahvesi de edebî hareketlerinden daha ziyade siyasal hareketliliğin merkezi olmuştu. Tarih ve Malumat gazetelerine Hacı Çaycı Reşit'in Çayevi'nde ulaşılabiliriydi. Çaycı Hacı Mustafa'ya uğrayanlar Neyzen Tevfik, Muallim Naci, Hersekli Arif Hikmet, Mehmed Akif, İbnülemin Mahmut Kemal, Hayret Efendi, Şeyh Vasfi'yi görebilirlerdi. Mahmut paşa Camii avlusundaki kahvehaneler de devrin meşhur edip ve şairlerinin, zariflerin ve âlimlerin devam ettiği "*akademisyen kulübü*" diye tabir edilen yerlerdi. Mithat Paşada, Abdi Bey de, Edhem Pertev Paşa da burada bulunabilirdi. Yabancı dergi, magazin ve gazeteleri okumak isteyenler Beyoğlu'nun yolunu tutarlardı. Lüksemburg, Jardin des Fleurs, Kristal Kahvesi, Bizans Kahvesi, Tokatlıyan Gazinosu, Tepebaşı'ndaki Kanun-i Esasi ve Taksim'de Eptalofos yabancıbasını takip etmek için biçilmiş kaftandı.<sup>134</sup>

### 4.3. Zarifler Meclisi

Meşhur Türk tarihçisi ve vakanüvisi Mustafa Naima, kahvehaneyi tanımlarken; '*Mecma-i zürefayani* zarif konuşmaların yapıldığı yer olarak tanımlamıştır. Kahvehaneler, Türk toplumunun kültürel hayatında önemli bir yere sahiptir ve insanların bir araya gelerek sohbet ettikleri mekânlar olarak önem arz etmektedir. Türk edebiyatında kahve ve kahvehaneler önemli

<sup>133</sup>Nebi Özdemir, **Evliyâ Çelebi'nin Sözlü Kaynakları**. Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nin Sözlü Kültür Boyutu ve Kent Kültürü Araştırmaları, s.141.

<sup>134</sup>Abdülkadir Emeksiz; **Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul/** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. 2009, s.138.

bir unsur olarak işlenmiştir. Klasik devir Türk şairleri, kahvenin günlük hayata girişinden itibaren, kahveyle ilgili gelişmelere ilgisiz kalmamışlardır.<sup>135</sup>

Kahvehanelerin Osmanlı toplumunda sahneye çıkmasıyla Osmanlı'nın kültürel ve toplumsal yapısı zaman içinde etkilenir ve değişir. 16. ve 17. yüzyıllarda sık sık yasaklanan kahvehanelerin temel kapatılma gerekçesi, siyasi ve dinî otoritenin kontrolü dışında olmalarıdır. Saray, kontrol altında tutamadığı kahvehanelere karşı devamlı bir denetleme hâlinindedir. Müslüman ahalinin ve dönemin ileri gelenlerinin sıklıkla gelip gittiği bir yer hâline gelen kahvehaneler gittikçe halkı kıskırtan dedikoduların üretildiği, memnuniyetsizliklerin biçimlendiği, dile getirildiği veya yönlendirildiği bir yer olarak algılanır. Bunda; insanların kahvehanelerde sosyal statülerine göre farklı yerlerde otursalar bile aynı mekânda bir araya gelip aynı meseleleri konuşmalarının da etkisi muhakkak ki vardır. Kahvehanelerin zaman zaman kapatılması ulemanın tepkisiyle ilişkilendirilse bile aslında siyasî otoritenin dinsel bir kaygısı yoktur. Mesele bu mekânların siyasî işlevleriyle ilgilidir ve siyasî otorite bazen kendi amaçları için keskin sofı önderleri kullanmaktan çekinmez. Tabiri caizse onları bu şekilde kendi arzusu mucibince kullanır. Bu süreçte kahvehane camiyle sosyal ve fiziksel yakınlığını en azından mahalle ölçeğinde korusa da, aslında diğer birçok yerde olduğu gibi camiye alternatif yerel bir mekân olarak görülür.<sup>136</sup>

Tüm edebî ekoller yaşama alanı olarak bir mekâna ihtiyaç hissederler. Bu nedenle her dönemde edebî, kültürel ve ilmi anlamda tebarüz etmiş bir mekân bulmak mümkündür. Örneğin divan şiirinin oluşumunda şair meclisleri dışında kimi şairlere ait dükkânlar edebî tarzın gelişimi ve sürekliliği için bir mektep görevi üstlenmiştir. Nitekim İstanbul'da bulunan Sahaflar Çarşısı'da bu işlevselliğin ve ayrıca bazı tasavvuf ekollerinin mekânı olarak sohbet meclisleri adıyla uzun yıllar devam ede gelmiştir. Hatta bugün dahi en azından isimleri muhafaza edilerek bu işlevselliğin devam ettirildiği görülmektedir. Edebi ekoller arasında en bilinenleri İstanbul'da Zati'nin ve Sübuti'nin; Edirne'de Nasuhi ve Safayi'nin ve Bursa'da Seyhi'nin dükkânlarıdır. Bunlar arasında en meşhur olanı *Zati'nin Dükkânı*'dır ki Baki, Kara Fazlı, Kudsi, Keşfi hatta Hayali Bey bu dükkânda yetişmiş şairlerden bazılarıdır.

<sup>135</sup>Şafak Tunç, *Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri-İstanbul*. İstanbul: İTO.Yayınları. 2010, s.323.

<sup>136</sup>Ahmet Yaşar, "Erken Modern Dönem Osmanlı'da Kamu Mekânı Üzerinde Mücadele: Kahvehane Yasaklamaları", *Uluslararası XV. Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Ankara, 2006.

Bu dükkân sayesinde dönemin tarzı hem yaşanmış hem de bir sonraki nesle aktarılmıştır. Batıda Freud'un *Çarşamba Psikoloji Derneği*, Felix Weil'in kurduğu *Frankfurt Toplumsal Araştırmalar Enstitüsü* entelektüellerin toplanarak bilgi paylaşımında bulunduğu, yeni bir akımı başlattığı, yeni araştırmacılar için bir çekim merkezi olmuş mekânlardır. Başta Yahya Kemal olmak üzere dönemin çoğu aydınının toplandığı ve edebi sohbetlerin yapıldığı *Celile Hanım'ın Evi*, Malta sürgünü sırasında Ziya Gökalp etrafında toplanılıp felsefe derslerinin yapıldığı mekan, Fuat Köprülü, Âgah Sırrı Levent gibi isimlerin uğrak yeri *İkbal Kahvesi*, Yahya Kemal, Tanpınar, Orhan Veli, Oktay Rıfat gibi isimlerin gittiği *Küllük Kahvesi*, Erol Güngör'den, Necip Fazıl'a, Sezai Karakoç'tan Mehmed Niyazi'ye çoğu aydının toplandığı *Marmara Kahvesi* dönemlerinin tarzlarını yaşatırken, yeni dönemlere de yön veren mekanlar olmuşlardır.<sup>137</sup>

Aydın insanların buluşma merkezleri konumunda olan kahvehaneler, edebi, siyasi ve sanat ile ilgili bazı oluşumların doğuşuna da zemin hazırlayan; toplumsal sorunların tartışıldığı ve iletişimseletkinliğin doruğa ulaştığı kültürmekânları olarak da tanımlanmaktadır. Bu işlevselliğinden dolayı aralıklarlakapatılan veya gidilmesi yasaklanan bumekânlar, önceleri kıraathaneler olarak da isimlendirilmişlerdir. Kahvehaneler, Türk toplumunun kültürel hayatında önemli bir yere sahiptir. İnsanların bir araya gelerek sosyalleştikleri mekânlar olarak dikkat çekmektedir. Kahve, kendisineek olarak çok tartışılan kültürelbir müesseseyi de Türk toplumunakazandırmıştır.<sup>138</sup>

Kültürün bir parçası olarak kahvehane geçmişten bu yana toplumsal yapılar içindeyer alan zaman zaman yasaklamaların gölgesinde kalsa da toplumda sürekliliğini kaybetmeyen bir mekândır. Öyle ki, tarihi çok eskilere dayanan kahvehanelerin, zaman geçtikçe sayıları günbegün artmış ve edebialandaki gelişmelerden etkilenerek çeşitli alanlarda kendinigöstermiştir. Özellikle 1700'den bu yana edebiyatçılar ve diğer sanatçılar tarafından sanatsal üretim ve iletişim merkezi

<sup>137</sup> Âdem Balkaya, "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". *Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic* Volume 8/1 Winter 2013, s. 882.

<sup>138</sup> Kadir Ulusoy, "Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür Ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması)" *Millî Folklor*, 2011, Yıl 23, Sayı 89, s. 162.

haline getirilen kahvehaneler, tüm ulusların edebiyat,sanat ve müzik tarihinde özel bir konum kazanmıştır.<sup>139</sup>

Zamanın ilim irfan sahibi zurefası bazen de güngörmüş ehl-i halden zâtlar sohbet ediyor gündemi meşgul eden konularla ilgili olarak konuşuyor, şairleryeni şiirlerini yayınlanmadan önce kahvehanedeki dost ve ahbablarına okuyor, onlardanşiirleri hakkındaki eleştiri ve düşüncelerini alıyorlardı. Hatta makale okuma ve şiir okuma yarışmalarıyapılıyor ve en güzel makale ve şiir kahvehanede okunuyordu.<sup>140</sup>

Ünlü tarihçiAhmet Rasim ile gazeteci Mahmut Sadık'ın, makalelerinin çoğunu kahvehanelerdeyazdıklarından bahsedilmektedir. Adı geçen yazarların yanı sıra Sermet Muhtar Alus,Talat Mümtaz, Reşad Ekrem Koçu, Ziya Şakir, Mehmet Halit Bayrı gibi ünlü isimlerden de söz etmek elbette ki mümkündür.<sup>141</sup>

Özellikle 1930'larda İstanbul Beyazıt'ta edebiyatçıların buluştuğu yer olarak ismini duyuran '*Küllük Kahvesi*' de ilim irfan meraklılarınınıntoplandığı ilmi ve edebi cazibe merkezleri arasındadır. Burası bilhassa edebiyat çevrelerinden bilim adamlarına, şairlerden gazetecilere veöğretmenlerden akademisyenlere dek pek çok farklı branştan ve meşrepten insanların tanıştığı, toplantılar düzenlediği ve müdavimi olduğu bir kahvehanedir. Özellikle 1940 kuşağı edebiyatçılar buranınmüdavimidir. Yahya Kemal, Sait Faik, Abdülhak Şinasi, Tarık Buğra vb. isimlerkahvehaneye iç içe olmuş ve bu kültürü yansıtmış önemli şairlerimizdendir. Bunlarınyanı sıra "*Küllük*" adına birtakım şiirler yazan Sıtkı Akozan, Feyzi Halıcı, BeşirAyvazoğlu, Oktay Akbal, Bedri Rahmi Eyüboğlu, Mina Urgan, Mehmet Kaplan, ŞevketRado, Rıfat Ilgaz gibi ünlü yazarlardan da söz etmek mümkündür. Denebilir ki edebiyatçılar, sairler, romancılar, gazeteciler

<sup>139</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 95.

<sup>140</sup>Lewis'den akt Şahbaz a.g.e s. 96.

<sup>141</sup>Toros'dan akt Şahbaz a.g.e.,s. 96.



tercih ettiği ve günümüzde var olmayan butür mekânlar geçmiş dönemlerin akademi kimliğindeki ünlü kahvehaneleridir.<sup>142</sup>

Bu mekânda yaşam ile ilgili hemen herşeyden bahisler açılmış çeşitli konular usulünce tartışılmış ve hatta pek çok derginin çıkış kararı burada alınmıştır. Aynı şekilde ismini edebiyatçı kahvehanesi olarak duyuran Çiçekçi Kahvesi'ne de birçok (Muallim Naci, Şeyh Vasfi, Tanburi Ahmed, Ressam Ali Rıza, Mehmed Akif, Arif Hikmet... gibi) edibin, şairin, ozanın geldiğinden ve buradato plantılar yaptığundan söz etmektedir. Özellikle 20. Yüzyılda çoğalarak adlarını duyurmaya başlayan önemli edebiyat kahvehanelerinden diğerbazıları: İkbâl Kahvesi, Viyana Kahvesi, Tepebaşı Kahvesi, Cennet Bahçesi gibikahvehanelerdir. Bu mekânlardaki temel amaç, gönül eğlendirmek ya da eğlence olmayıp, bilgi paylaşımını sağlamak ve farklı konuları eleştiriye açmaktır.<sup>143</sup>

Tarihsel süreçte bakıldığında kültür alanındaki gelişmelerin, süreli yayınlardaki artışların kahvehaneleri de etkilediği görülecektir. Bu konudaki paralellik gerçekten de enteresandır. Bilhassa I. Dünya Savaşı'ndan önce (1914-1918) 19. yüzyıl başlarında halkın çıkan yayınları takip edememesi üzerine kahvehanelerin yeni yayınları müşterilerin okuması için masalarında sergilemeleriyle kahvehaneler bilim ve edebiyat alanında adlarını duyurmaya başlamıştır. Bu durumda kahvehanelerin kıraathane anlamında bir işlevselliğe kavuştuklarına hükmetmek yanlış olmasa gerekir. Kahvehanelerin bir kısmı da tabelalarına “okuma evi” ya da “okuma salonu” manasına gelen “kıraathane” yazısını nakşetmişlerdir. Tanzimat'tan (1839) önceki dönemlerde de bazı kahvehanelerde işletmeciler müşterileri için kitap bulundurduğundan, okumak, kahvehanelerde görülmeyen bir etkinlik değildir. Ancak söz konusu olan, yeni tür bir kahvehanedir ve buralarda esas olarak yapılan iş, “okumak” yani “kıraat”tır. Bu yüzden bu mekânlar “kahvehane” olarak değil de, okuma salonu ya da okuma odası anlamına gelen yeni bir isimle yani “kıraathane” olarak anılmaya başlamıştır.<sup>144</sup>

<sup>142</sup>İşli'den akt Selin Şahbaz, a.g.e.,s. 96.

<sup>143</sup>Birsel'den akt. Selin Şahbaz, a.g.e.,s. 96.

<sup>144</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007.s. 88.

*“Okuma kültürünün gelişmesinde kıraathaneler kitle iletişim araçlarından biri olarak eğitime çok büyük katkılar sağlamıştır. Gazetelerin ve yeni çıkan dergilerin okuyucuların hizmetine ilk sunuldukları yerler bu kahvehaneler olmuştur. Bir kütüphanenin yaptığı işlevi yerine getiren bazı kahvehanelerimizde son çıkan yayınları dabalmak mümkündür. Bu yayınlardan isteyen herkes yararlanabilmektedir. Hâtâ öyle ki Heise bu yönüyle kıraathaneleri ‘kahve içilebilen bir kütüphane’ olarak tanımlamıştır.”<sup>145</sup>*

#### **4.4.Kahvehane ve Edebiyat**

Türk edebiyatında kahve ve kahvehaneler önemli bir konudur.

Kahve, Osmanlı ülkesine ve özellikle İstanbul’a geldikten sonra, toplumsal yaşamda değişik tepkilerle karşılaşmıştır. Kahvehanelerde toplanan çeşitli gruplardan ve değişik kültür seviyelerinden insanların zamanla siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak görülmesi, yasaklara kahvehanelerin de kapatılmalarının eklenmesi sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Kahvehanelerin edebiyat çevreleri tarafından rağbet görmesi halkın sosyal ihtiyaçlarına cevap vermesi ile ilgili bir konudur. İnsanlar burada etkileşime geçerek birbirleri ile fikir alışverişinde bulunmanın yanı sıra edebiyatçılar için aynı zamanda en önemli hususlardan biri olan çeşitli tip ve meşrepteki insanları gözlemlemek ve kendileri için malzeme toplamak da söz konusuydu. Bu gözlem edebiyatçılar için hayati bir önem taşımaktadır.

Kahve ve kahvehane Osmanlı’nın günlük hayatına girene kadar yaşamın merkezinde olan diğer kurumların edebiyatı şekillendirmesi söz konusudur. Özellikle divan edebiyatında gerek imge olarak gerekse gerçek anlamıyla kullanılan “şarap” yerine şimdi “kahve” nazım ve nesirlerde yerini almaya başlamıştır. Tabi şarapta olduğu gibi kahvede de olumlu tavır alanlar olduğu gibi olumsuz tavır alanlar da vardır.

---

<sup>145</sup>Selin Şahbaz; a.g.e., s. 90.

#### 4.5. Yasakların Gölgesinde Kahve ve Kahvehane

Konukseverlik simgesi “*kahve*”nin, gündelik hayata girmesi kolay olmadı. Kadılar kahvenin haram olup olmadığına; hekimler de uyuşturucu olup olmadığına karar verebilmek için büyük tartışmaları yaptılar.<sup>146</sup>

Ralph S. Hattox, kahvenin İslâm’ın kutsal mekânlarına XV yüzyılın sonlarına doğru (1490) girdiğini ve çok geçmeden bir camiin yanında ilk kahvehanenin ortaya çıktığını kayıt düşmüştür. Bu mekânların cami ve müştemilatı etrafında kurulması, toplumsallaşmasında ve yayılmasında oldukça etkili olmuştur. Mısır’da yayılması da aynı zamanlara rastlamaktadır. Muhtemelen 16. yüzyılın başlarında Mısır Kahire’de El-Ezher’in ve camilerin çevresinde, giderek nihayet 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.<sup>147</sup>

Kahve önce Mısır’da daha sonra da çevre sokak ve mahallelerde, camii çevresinde yayıldıktan sonra hiç kimse bu alışkanlığa karşı açıktan bir tepki koymadı. Kahve’nin İslam’ın kutsal mekânı Mekke’de yaygınlaşması ve bizzat Harem-i Şerif’te içilmesi bile tepki çekmemiştir. Hatta neredeyse zikir ve mevlidlerin vazgeçilmez ikramı haline gelmişti kahve.<sup>148</sup> Ancak kahve ile ilgili olarak ilk yasaklama girişiminin 917 / 1511’de Mekke’de gündeme geldiği

<sup>146</sup>Kadir Ulusoy, “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve Ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür Ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması)” **Milli Folklor**, 2011, Yıl 23, Sayı 89, s. 160.

<sup>147</sup>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. Georjeon/ çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s.101-123. Yahya Kemal Taştan; “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 62.

<sup>148</sup>Ceziri’den akt. Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğudaki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 25.

de söylenmektedir.<sup>149</sup>

1511 yılında Mısır'da kurulmuş bir Türk devleti olan Memluklerin sultanı *Kansu Gavri* tarafından Mekke muhtesibi olarak atanan *Hayır Beğ el-Mimar*, önde gelen ulemâyı toplayarak kahvenin haram olduğuna ilişkin bir fetva almıştır. Gerçi Mekke müftüsü bu fetvaya imza atmamıştır. Ancak Hayır Beğ, aldığı fetva ile kahve stoklarını yakmış, kahvehaneleri kapatmış ve kahve içenleri cezalandırmıştır. *Fahredib Ebu Bekr bin Ebi Yezîd*, kahve kelimesinin nefret istikrah anlamlarına gelen “*ik-ha*” sözcüğünden türediğini ileri sürer ki, bu iddia söz konusu dönemdeki gelişmelerin bir yansımasıdır.<sup>150</sup> Topumsal alışkanlıkların değişmesinin bazı çevrelerde reaksiyon doğurması elbette ki kaçınılmazdı. Bu çevreler İslam adına kendi düşüncelerindeki din anlayışını başkalarına dayatmak yolunu seçmiş ve insanlar üzerinde bu şekilde tahakküm kurmayı seçmişlerdir. Nitekim “*bid’at*” meselesi de sonraki yıllarda pek çok İslam devletinde olduğu gibi Osmanlı Devleti’nde de toplumsal huzursuzlukların yaşanmasında etkili olmuştur.

Ulema kahve ile ilgili olarak bu tartışmaları yaparken, tam tersine kahvenin faydalı olduğuna dair sözler söylemişlerdir. Kahve ile ilgili olarak söylenen olumlu sözlerin özellikle uykuyu gidermesi, zihni açması, gün içinde az yemeye ve yorgunluğu gidermeye yaraması olarak ifade edilmiştir. Zaten uyku giderici özelliğinden dolayı sabahlara kadar zikir ile meşgul olan sufiler arasında yayılması söz konusu olmuştur.<sup>151</sup>

Memluk sultanı olan *Kansu Gavri*'nin kahvehaneleri makbul tutmadığı buna karşılık 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 düşünen *Emir Kutlubay* atanmıştır. Kutlu Bey, yörenin ileri gelen eşrafını bir ziyafet sofrasında

<sup>149</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu’daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 25.

<sup>150</sup>Ceziri’den akt. Yahya Kemal Taştan, “Süfi Şarabından Kapitalist Meta’ya Kahvenin Öyküsü”, Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 1 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009, s. 62.

<sup>151</sup>Ceziri’den akt. Yahya Kemal Taştan, a.g.e., s. 62.

toplayarak onlara kahve ikram etmiş, böylece devletin kahve hakkındaki bakışının değiştiğini bu sofrada bulunanların nezdinde bütün ülkeye ilan etmiştir.<sup>152</sup>

Kahve içmenin haram sayılması ile ilgili olarak yapılan teşebbüsler ilk bakışta insana tuhaf görünmeyebilir. Ulema bu hurumatı delillendirmek için gerekçelendirmek gerektiğini bildiğinden bazen kömürleşme derecesinde kavrulmasını bahane etmiş bazen de kahvenin uyarıcı özellikleri olduğunu söylemiştir. Ancak iş bu yönüyle ele alınırsa çayın da haram sayılması icap eder, çünkü çayında tıpkı kahve gibi uyarıcı bir etkisi vardır.<sup>153</sup> Kısacası bu konuda bazı resmi ulema kendi fikrinde tevill yaparak helali haram yapmışlardır. Ancak bu yasaklamalar yine bu konuda daha sağlıklı tevelliler yapan ulema tarafından düzeltilmiştir.

Kur'an-ı Kerim'de; **“Ey iman edenler Allah'ın sizlere helâl eylemiş olduğu tayyibatı kendinize haram kılmayın ve haddi aşmayın”** (Maide 87) âyeti ile kesin bir hüküm olduğu halde kahve konusunda peşin fikirli olunmuş, fetva verilirken dini hassasiyetler değil, siyasi mülahazalar ve kişisel düşünceler dikkate alınmıştır.

Hattox kitabında bu konuyu biraz da haddini aşarak **“Şarap, kahve ve şeriat”** başlığı altında incelemiş ancak şarap ile kahvenin karşılaştırılmasının ne gibi bir mantığa dayandığını tam manası ile açıklamamıştır. Haddizatında kahveye haram diye fetva veren birkaç kişi, kahvenin kömürleşme derecesinde kavrulmasını mehzaz getirmişlerdir, yoksa şarap ile kıyas yapmamışlardır. Şarap'ın haram sayılması konusunda İslam dünyasında derin fikir ayrılıkları yoktur. Ancak kahve şarap ile kıyaslanmayacak bir şekilde kısa bir zaman aralığında yasaklanmış ve bu yasaklama dini gerekçelerden çok sosyal ve siyasi nedenlerden dolayı yapılmıştır. Ve yine bu yasak ulema tarafından kaldırılmıştır. Ancak şarap konusunda buna benzer bir gelişme yaşanmamıştır.

Hattox, gereksiz bir şekilde bu konuyu uzatıp kahveden daha çok şarap ile ilgili düşüncelerini anlatmış ve sanki İslam dünyasında Şarabın haram olması konusunda bile görüş birliği yokmuş

<sup>152</sup>Gérard,'dan akt. Taştan, a.g.e., s. 62.

<sup>153</sup>Ralph S. Hattox, Çeviren: Nurettin Elhüseyni. **Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri.** İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 1996, s. 39.

gibi yanlış bir imaj çizmeye çalışmıştır.

Dr. Armağan Karal Desem, yazmış olduğu “**Kahve**” isimli kitabında “**Kahve ve Din**” başlığı altında şöyle cümleler sarf etmiştir: “*Kahvenin keşfedildiği ilk zamanlarda ve daha sonraları da kahvenin en büyük düşmanları dindarlar ve politikacılar olmuştur. Zamanla bu düşmanlığın yerini dostluk almışsa da, ekonomik durumla sıkı ilişkiler içinde olan kahve tüketimine karşı politikacıların ve din adamlarının tepkisi her zaman değişken olmuştur. Ekonomik yaşamın, bir ülkenin politikasını etkileyen en önemli etken olduğunu da anımsadığımızda bunun şaşılacak bir yanı olmadığı gerçeğiyle karşılarız.*”<sup>154</sup>

Dindarların kahve ile ne gibi bir sorunu olduğu konusunda bilgi vermeyen ve kendi vehmindeki gerçeği hakikat zanneden Dr. Armağan Karal Desem, aynı kitapta; “*Kahveyi ilk keşfeden aslında keçiler siz de şaşırdınız değil mi ama gerçek...*” diyen bilimsellikten uzak bir yaklaşım içerisindedir. Din ile problemi olan bazı insanların hemen her şeyi bu problemlerini yansıtmak için kullandığı bir hakikattir. Kahve hakkında verilen ve ancak fetvayı veren ulemayı bağlayacak olan fetvaların bütün dindarlara bağlanması çok derin olmayan bir düşünce yapısının ürünü olsa gerekir.

İlk zamanlardan itibaren kahvehaneler, Peçevi'nin belirttiğine göre, halkın buraya sadece kahve içmek için geldiği ve kahvesini içerken de yararlı etkinliklerle oyalandığı, sohbet ettiği, yerlerdi. Hatta ilk zamanlarda, mahallelerde imamlar, müezzinler, hatta yüksek rütbe ve makam sahipleri bile kahvehane müşterisi oldular. Kahvehanelerin halkla dolup boşalması ve iyice ilgi görmesiyle, mutaassıp din adamları, vaizler bundan rahatsız olur ve kahvelerin yasak edilmesi için harekete geçtiler. Camilerde, mescitlerde kahvehanelere gidilmemesi için konuşmalar yapılır oldu. Bütün bu propagandaların neticesinde nihayet tarihteki ilk yasak Kanunî Sultan Süleyman Dönemi'nin (1520–1566) önde gelen isimlerinden biri olan Şeyhülislam Ebusuûd Efendi tarafından kondu.<sup>155</sup>

<sup>154</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**. İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000, s. 31.

<sup>155</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 44.

Evliya Çelebi Bosna'da iken Adriyatik kıyılarındaki Venedik topraklarına düzenlenen seferlere de iştirak eder ve ordu ile birlikte çeşitli yerleri gezer. Şibenik'in fethinden sonra esir ve ganimet bulmak için etrafı gezerken bir grup kebab çeviren Boşnak askerine rast gelir. Onlarla konuşmaları ve anlattığı hikâye Osmanlı askeriyle ilgili önemli bilgiler vermektedir. Evliya Boşnak gazilerin yanına gider ve davet üzere sofraya oturur. İçlerinden biri "*Bak a kazı yiğit, bu ta'âm bizüm değıldür, Allâh efendimizindür. Bu esirlerimizin bâğlarıdır. Bunda cümlesi manca yeyüp şarâb içerken Allâhumuz bu mancayı ve bu şarâbı bize ihsân eyledi. İçe benümelinden şu şarâbı*" diyerek bir çanak şarabı Evliya'ya uzatır. Evliya Çelebi atalarının değılşarap, kahve ve tütün bile içmediklerini, kendisinin de şarabı içemeyeceğini askerleresöyler. Ancak, o kişi "*Bire âdem, dînin aşkına ve Alî Murtaazâ aşkına içe şu şarâbı, bula sevâbı, yeye kebâbı, bağışlaya babam ervâhına sevâbı*" diye ısrar edince, Evliya, şarabın haram olduğunu, bu yüzden şarap içemeyeceğini ancak ekmek yiyebileceğini söyler. Bu cevap üzerine çakırkeyf Osmanlı askeri öfkeyle "*Kim bok yemiş, kim bu şarâb harâmıdır. Bu şarâb gazâmâlıdır. Gazâmâlına harâm diyen şu esirlerimiz gibi kâfir olurlar. Bu bizüm kanımız bahâsımâlımız şarâbımız, helâl-i zülâl gazâ mâlıdır*" diyerek Evliya'yı azarlamıştır.<sup>156</sup>

Osmanlı Devleti'nde kahvenin içilmesinden çok kahvehanelerin merkezî otoriteye karşı bir eleştiri odağı olması ve padişahın mutlak otoritesinde karşı meydana gelebilecek olumsuz hareketlerin başlangıç yerleri olabileceği endişesiyle buralarda uygulanan ilk yasaklama, yukarıda da ifade edildiği gibi Kanunî Sultan Süleyman Dönemi'nde (1520- 1566) Şeyhülislam Ebussuûd Efendi'nin kahvenin haram olduğu yolunda verdiği fetvalar aracılığıyla olmuştur.<sup>157</sup>

Bazı tarihçiler de ilk kahve yasağının uygulandığı devre olarak III. Murat (1574–1595) Dönemi'ni gösterebilirler de, eldeki tarihi bilgilerin ve fermanların bu yasağın II. Selim (1566–1574) zamanında uygulandığını gösterdiği vurgulamaktadır.<sup>158</sup>

<sup>156</sup>Evliya Çelebi, V, 255. Den akt. Mehmet Yaşar Ertaş, "Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde Gazı", **Tarih İncelemeleri Dergisi**. Cilt/Volume XXVII, Sayı/Number 1 Temmuz/July 2012, 79-100, s. 88.

<sup>157</sup>Burçak Evren, 1997: 60, 1996: 24; Saraçgil, 1999: 30 Selin Şahbaz; "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007,s. 47.

<sup>158</sup>Selin Şahbaz; a.g.e., s. 48.

Namık Açıköz, 16. yüzyılın ortalarında İstanbul'a geldiği andan itibaren, sosyal hayatta değişik tepkilerle karşılandığını belirtir ve ilk zamanlarda, tıbbî açıdan sağlığa zararlı bir madde olarak görüldüğünü ancak daha sonraki zamanlarda bu anlayışın, dinî bir mahiyete büründürülerek yasaklanmasına dair fetvaların verildiğini söyler. Açıköz'e göre kahve, 1551-1555 yıllarından itibaren İstanbul'da birçok kahvehanenin açılmasına neden olmuş, buralarda toplanan çeşitli farklı kesimlerden ve değişik kültür seviyelerinden insanların, zamanla, siyasi otorite ve temsilcileri tarafından asayişsizlik sebebi olarak görülmüş ve netice itibari ile bu endişeler de kahvehanelerin kapatılmasına neden olmuştur.<sup>159</sup>

Kahvehanelere gösterilen ilgi din adamlarını başlangıçta olmasa bile ilerleyen zamanlarda düşündürmüştür. Mahiyeti konusunda ciddi şüphelerin olduğu bu madde hakkında muhayyilelerde devreye girince pek şüphe doğru yanlış bakılmayarak dillendirilmeye ve toplumsal bir tepki olmasa bile devletin refleksleri harekete geçirilerek yasaklanması yolunda faaliyetler başlamıştır. Esasta Ne olduğu tam olarak bilinmeyen bu yeni madde bir nevi uyuşturucu muamelesi görmüş Kur'an'da herhangi bir âyet yer almamasına rağmen bilhassa kömürleşinceye kadar kavrulması öne sürülerek haram sayılması ile ilgili faaliyetlere girişilmiştir. Nihayet kavrulan her şeyin Müslümanlıkta haram sayılacağı teviliyle Şeyhülislam Ebussuûd Efendi ve beraberinde din adamlarınca yasaklanmıştır. Bir rivayete göre bu dönemde kahve taşıyan gemiler dipleri delinerek batırılmıştır.<sup>160</sup>

Dönemin siyasî gelişmeleri içinde önemli bir yer tutan Kadızâdeliler hareketi yanlıları da, kahve ve kahvehaneyi bid'at olarak değerlendirmişlerdir.<sup>161</sup>

Kahvenin içilmesiyle ilgili olarak Osmanlı ulemâsı tarafından farklı görüşler ortaya atılmıştır. Kanunî Sultan Süleyman'ın başhekimliğini yapan Mehmed Bedreddin'in kahveyi

<sup>159</sup>Açıköz'den akt. Adem Balkaya, "Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları". **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013, s. 884.

<sup>160</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 47.

<sup>161</sup>Yahya Kemal Taştan, "Süfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü", Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt 11 - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009.s. 68.



tıbben zararlı bulmamasına ve az içilmesi halinde bazı faydalarının olabileceği şeklinde görüş beyan etmesine karşılık kahve genellikle siyasî çekincelerden dolayı aleyhine fetvalar verilmiştir. Bunlardan biri **Ebüs-suûd Efendi**'ye, diğeri **Bostanzâde Mehmed Efendi**'ye aittir.<sup>162</sup> Ebüsuûd Efendi, daha çok kahvehanelerin durumunu dikkate alarak kahve ve kahvehaneler aleyhine fetva vermiş ve "**fâsıkların** içeceği" olduğu için kahvenin haram sayıldığını ileri sürmüştür. Ona göre "**ehl-i hevâ**" kahvehanelerde toplanarak tavla ve satranç oynamakta, sarhoşluk veren şurup ve ardından kahve içmektedir. Sarhoş olan bu insanlar namazlarını da ihmal ettiklerinden böyle yerlerin kapatılması icap etmektedir. Dikkat edilirse burada kahvenin içeriği ile ilgili bir yasaklamadan ziyade dini muamelat konusunda aksaklıklara sebebiyet vermesi gibi esasta tam manası ile kahve ile ilgili olmayan gerekçeler ifade edilmiştir. Şeyhülislâm Bostanzâde Mehmed Efendi ise ilk meşihatı sırasında, kahveyle ilgili her türlü itirazı ifade eden vaiz İştıplı Emîr Efendi'nin on iki beyitten oluşan sorusuna cevap olmak üzere gerekçeli açıklamalarla birlikte elli iki beyitten oluşan bir şiirle kahvenin lehinde fetva vermiş, içilmesinde herhangi bir sakınca olmadığını ilan etmiştir. Bostanzâde Mehmed, yaklaşık sekiz yıl müddetle şeyhülislâmlık vazifesini icra etmiş ve ifta görevinde bulunmuştur. Zamanında birçok "**ilk**" yaşanmış olup, bunlardan birisi de kahve ile ilgili olandır. Osmanlı toplumunda o sıralarda yoğun bir şekilde tartışılmakta olan ve neticeye bağlanmamış olan kahvenin hükmü kendisine nazmen sorulduğunda, o da verdiği uzun manzum fetvâ ile bu müşkilatı delillendirerek çözmüştür.<sup>163</sup>

*Müfti-i müşkil-i savâb u hatâ*

*Mesned-ârâ-yı mahfel-i fetvâ*

*Müşkilüm var cenâbuna geldüm*

*Eylerem hazretünden istiftâ*

*Dinle ey sâ il-i savâb u hatâ*

<sup>162</sup>Ahmet Kemal Üçok, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", **Türk Etnografya Dergisi**, sayı.5, s.44.

<sup>163</sup>Muhittin Eliaçık, "Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları". **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50 s. 41.

*Müşkil-endâz-ı mahfel-i ulemâ*

*Kahve hakkında zıkr olan şübehât*

*Vahîdür cümlesi medâr-ı riyâ*

-----

*Evvelâ balgamı izâle eder*

*Eridip mahv ider komaz aslâ*

*Gaseyân ile kayye mâni□dür*

*Nef□i var ağza dahi dir hükemâ*

**El-cevâb:** Ey, doğru mu, yanlış mı diye soran ve ulemâ meclisine müşkil atan, dinle. Kahve hakkında söylenen şüphelerin hepsi boş ve gösterişten ibarettir. Kahve öncelikle balgamı eritip giderir. Mide bulantısı ve kusmaya mânidir, ağza da faydası vardır.<sup>164</sup>

Kahve ile ilgili yasaklamalar sadece Osmanlı coğrafyası ile sınırlı kalmamıştır. XVII. yüzyılda Avrupa'ya götürülen kahve önce Müslüman içeceği olarak görülmüş, içenlerin Müslüman olacağından korkulmuş, bunun üzerine Papa kahveyi yasaklamıştır. Fakat kahvenin tadını bir kere alan kolay vazgeçemiyordu. Netice itibariyle kahvenin Türkler tarafından kullanılmasından yaklaşık 2 asır sonra XVII. yüzyılın ortalarında Papa VIII. Clementus, kahve içmenin günah sayılmayacağına dair fetva yayınlamıştır.<sup>165</sup>

Kahve, 16. yüzyıldan itibaren farklı gerekçelerle yasaklara maruz kalmıştır. Yasaklar sadece İstanbul'da ve İslam dinine bağlanan gerekçelerle olmamıştır.

<sup>164</sup>Muhittin Eliaçık, “Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları”. **Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic** Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50, s. 45.

<sup>165</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, **Türk Etnografya Dergisi**. Ankara 1963 TTK. Sayı. V.,s. 41.

Mekke'de de İngiltere'de de kahve yasaklara maruz kalmıştır. Baş döndürücü etkisi, bedene zarar veriyor olması gibi nedenler de kahveyi yasak saymakta öne sürülen gerekçelerden birisidir. Yahudilerin önde gelen cemaat liderlerinin işlettiği kahvehanelerin ışıkları cumartesi günleri açılmazdı, bu günde kahve servisi yapılmazdı ve oyun oynanması yasaklanırdı. II. Selim (1566-1574), III. Murad (1574-1595) ve I. Ahmed (1603-1617) dönemlerinde uygulanan yasaklar kısa süreli ve etkisiz olmuştur. IV. Murad'ın (1623-1640) uyguladığı yasak, 1633 Cibali Yangını bahanesine bağlanmıştır. Bu yasağın arka planında yönetim aleyhtarı düşünce ve hareketlerin çoğunlukla kahvehanelerde şekilleniyor olması da söz konusudur. Kahvehaneye olan rağbet, bu mekânların cami ve mescitlere devamı engellediği gerekçesiyle şikâyet konusu olagelmıştır. Ulema ise kahvehaneleri kötülük yeri diye tanımlayarak, buralara gitmektense meyhaneye gitmenin daha iyi olduğunu söyleyerek meseleyi iyice abartmıştır.<sup>166</sup>

Süheyl Ünver'in yazdığı gibi,<sup>167</sup> kahvehanelere yalnız kahve içmek için gidilmez. Kahvelere tavlâ, iskambil ve bilardo meraklıları da devam ederdi. Böylece kahvehaneler, çeşitli meslek ve rütbelerden kişilerin toplanıp tartıştıkları, kitaplar okudukları, sohbet ettikleri ve eğlendikleri yerler hâline gelmiştir. Ancak kahvenin sosyal yaşama bu şekilde hızlı bir giriş yapması, bazı çekinceleri ve yasakları da beraberinde getirmiştir. Kahvenin insanları bir araya getirdiğini, bunun da onların camilerden uzaklaşmalarına sebep olduğunu düşünerek Müslümanların ibadetten ve takvadan uzaklaştıklarını düşünen bazı çevreler nihayetinde seslerini yukarılara duyurarak kahveyi yasaklatmayı başarmışlardır. Osmanlı'da kahvenin yasaklandığı ve kahvehanelerin kapatıldığı, kahve içenlerle tütün içenlerin birlikte cezalandırıldığı dönemler vardır.<sup>168</sup>

Üçüncü Murat (1574–1595) Dönemi'nde 1583'te müftülerin “*her ne ki fahim mertebesine vara, yani kömür ola, sırf haramdır*” diyerek fetva vermesi neticesinde III.Murat 1583

<sup>166</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul**. Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları–3022. Şehir Monografileri – 17. Aralık 2009, s.129.

<sup>167</sup>A. Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler.” **Türk Etnografya Dergisi**. Ankara 1963 TTK. Sayı. V., s. 67.

<sup>168</sup>Topalakçı, 2011, Emiroğlu, 2001:341. Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, Yurt ve Dünya Dergisi /The Journal of Homeland and The World, sayı: 2., 2011, s. 13.

senesindeki mezkûr fetvaya dayanarak ilan ettiği bir fermanla kahveyi Osmanlı sınırları içerisinde yasaklamıştır.<sup>169</sup>

Kahvenin, pişirme öncesinde kavrulma aşaması sırasında kömürleşinceye kadar kavrulmasından dolayı, sağlığa zararlı ve sarhoşlukverici bir nitelik kazanabileceği şüphelerinin ortaya çıktığı söylenebilir. Bu nedenebağlı olarak kahveye yasaklama getirilmiş, bunun üzerine kahvehaneler kapatılmış ve bu yasağa uymayan kahve müdavimleri de sürgün edilmiştir. Ancak bütün bu yasaklamalara karşı kahveyi içenlerin kısa zamanda kahvenin müptelası olmasından dolayı gerek kahve içimi ve gerekse kahveciliğin kâr getiren bir iş kolu olması hasebiyle zahiren kahveye karşı gibi görünen pekçok ulema, şeyh ve vezirlerin bile gelir kaynağı olarak gizli gizli kahvehaneleraçtığı da varittir. Her ne kadar bu ilk yasaklamada daha çok kahveninbitkisel özelliklerine bağlı gerekçelerden ve en güçlü silah olarak da din konusundanyararlanılsa da, kahvehanelerde günlük siyasî olaylardan bahsedilmesi ve devletişlerinin eleştirildiği merkezler haline gelmesi dillendirilmeyen gerekçelerdir.<sup>170</sup>

Sultan III. Murat devrinden sonra kahvehaneler o kadar çoğaldı ve neredeyse her mahallede kahvehaneler açıldı ki halkın kahve içmesinin ve kahvehaneye devamının önüne geçmek ihtimali neredeyse kalmadı. Bunun üzerine başlangıçta kahve ve kahvehaneler hakkında olumsuz söz söyleyen ve yasaklanması yönünde gayret sarf edenpek çok görevli ki bunların içinde müftüler de vardır, dillerini değiştirmek ve kahve ile ilgili şerhlerini kaldırmak mecburiyetinde kaldılar. Ortalık birden bire rahatladı. Devletin ileri gelen vezirleri gelirlerini artırmak için kahvehaneler yaptırdılar ve dükkânlarında halka kahve satmaya başladılar. Netice itibari ile kahvehaneler halk ile yöneticiler arasında sorun olmaktan çıkmış gibi görünüyordu.<sup>171</sup>

Tarihçi Mustafa Selaniki'ye göre, '*kahve erbâbı*' yeniçerilerin dedikodu yapmalarını artırıyor ve kahvehanelerde öğrenciler ve suhteleri devlet aleyhine '*tahrik*' ederek onları devlet veya yöneticilere karşı kışkırtıyordu. Tarihçi Naima ise fitne yuvalarıolarak tarif

<sup>169</sup>Selin Şahbaz, "Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 48.

<sup>170</sup>Selin Şahbaz, a.g.e., s 48.

<sup>171</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, S. 43, Ankara, 1963, s. 47.

ettiğikahvehanelerin başka zararlarına değinir ve bu arada kişisel görüşünü de açıkça yazmaktan kaçınmaz.Kahvehanelerde kahve genellikle tütün ile birlikte içildiğinden yangınlara sebebiyet veriyor ve halk perişan oluyordu. İstanbul'un yapılarının çoğunluğu özellikle meskenlerin ahşap oluşu herkesin yüreğinin ağzında olmasına sebep teşkil ediyordu. Bundan dolayı kahvehanelerin yangına sebep olacağı endişesi pek çok kimseyi sarmıştı. Aynı zamanda kahvehaneler cem olma yani toplanma yerleri olduğundan dolayı fitne fesada davetiye çıkarıyordu. Sultan IV. Murat sadece kahvehaneleri kapatmakla kalmamış aynı zamanda tütün içimini ve sokağa çıkmayı da yasaklamıştı.

III. Mehmet Dönemi'nde (1595 -1603) ise kahvehaneler birer siyasî muhalefet merkezi haline dönüşmüştür. Osmanlı'da "*devlet sohbeti*" denilen iktidar karşıtı etkinliklerin üretildiği kahvehaneler, merkezî yönetim açısından artık açıktan açığa tehdit merkezleri olarak görülüyordu. Kahvehaneler ile ilgili yasakların Kahve satılan ya da içilen yerlerin toplumsal düzeni bozucu ve yıkıcı faaliyetlere ortam hazırlaması sebebiyle ortaya çıktığı ileri sürülebilir. Bu yüzden yasaklamadaki etken, doğrudan doğruya devlet kademelerinin rahatsızlığı, kamusal alanların kullanımı ve düzenlenmesiyle ilgili olsa gerekir.<sup>172</sup>

Kahve ile ilgili tartışmaların nihayet bulması ise Sultan I. İbrahim zamanında olmuştur.<sup>173</sup>

On yedinci yüzyıl sonlarından itibaren kahve her türlü yasaktan azade olmuş ve kahvehaneler resmi kurumlarla sivillerin barışına sahne olmuştur. Sultan Abdülaziz (1861-1876) zamanında ve bilhassa Sultan II. Abdülhamid devrinde (1876-1909) kahvehaneler altın çağlarını yaşamışlardır. Basın başta olmak üzere pek çok yasak uygulamada iken kahvehaneler bundan müstağni tutulmuştur. Bazı sultanlar kılık değiştirerek ya da hafiyelerini kahvehanelere göndererek halkın siyasi, sosyal ve ekonomik durumunu gözlemlemiştir. Kahvehaneler artık vatandaşlarınıyönetime karşı nabzının tutulması için bir nevi araştırma yerleri haline gelmiştir.<sup>174</sup>

<sup>172</sup>Selin Şahbaz, "'Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamadaki Yeri Ve Önemi", Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 49.

<sup>173</sup>Armağan Karal Desem, **Kahve**, İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000, s. 25.

<sup>174</sup>Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/** Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009, s. 124.

Kahvehanelerde “**devlet sohbeti**” yapıldığı ve yapılan bu sohbetlerin siyasi iktidarda rahatsızlık doğurduğu günümüz yazarları tarafından kabul edilmektedir. Ancak bu konuda başlangıç noktası öncelikle bir kısım ulemanın rahatsızlığı ve devlet kademelerini sıkıştırması söz konusu olduğuna göre esas girişimin devletten gelmediği görülecektir. Devlet bir nevi hakem görevine soyunarak bazen olumlu bazen de dönemin şartlarına uygun olarak olumsuz tavır almış ve çeşitli yaptırımları devreye sokmuştur.

Devlet sohbeti kahvehanelerden önce de çeşitli mekânlarda zaten yapılmaktaydı ancak devlet hiçbir zaman devlet sohbeti yapıyor diye cami dergâh gibi müesseseleri yasaklama veya kapatma yoluna gitmemiştir. Dolayısıyla, kahvehaneleri hedef tahtasına koyan sebep devleti hedef almaları değil, burada oturan insanların ibadet, üretim vs gibi faaliyetler içerisinde olmamalarının meydana getirdiği hoşnutsuzluk da olabilir.

Bu noktada şu soru akla gelebilir: Osmanlı İmparatorluğu’nda siyasal iktidar, söylenti üzerinde tam bir denetim kurabilmiş midir? Yani halkın bir araya gelerek devletin aleyhine konuşmalarının üstesinden gelebilmiş midir?

Kahvehanelerin Osmanlı toplumuna getirdiği toplumsallaşma olanaklarıyla birlikte toplum katında artan rağbeti ve bu rağbet nedeniyle sayılarının çok fazla olması siyasal iktidarın bu mekânlar üzerinde tam bir denetim kurmasını güçleştirmekteydi. Nitekim gerçekte kahvehanelerdeki söylentiye denetim altına alma temelli yürütülen mücadele hiçbir zaman tam başarıya ulaşamadı. Devlet bu konuda tam bir otoriteyi ortaya koyamadı. Daha on yedinci yüzyılın başlarından itibaren gevşetilmeye başlanan yasaklar, on sekizinci yüzyıl başlarında terk edilmeye başlamıştır. Georgeon, on sekizinci yüzyılın başından itibaren olan dönemi kahvehaneler bağlamında “*baskıdan hoşgörüyeye*” olarak nitelendirecektir.<sup>175</sup>

#### **4.6.Seyyahların Kahvehane Merakı**

XVIII. Yüzyıldan sonra giderek artan İstanbul gravürlerinin daha çok şehir görünümüleri konusunda yoğunlaştığı görülmektedir. Bunların yanı sıra saraylar, çeşmeler, camiler,

<sup>175</sup>Serdar Öztürk, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Kamusal Alanın Dinamikleri”. **İletişim**. 2005/21 s. 112.

kahvehaneler, sokaklar, pazarlar ve günlük yaşam ile ilgili konular gravürlerin temel konuları arasındadır.

Pek çok gravür sanatçısı ve ressam İstanbul ve çevresinin tarihini, mimarisini, kahvehanelerini yaşayışını, hayatın pek çok detaylarıyla tasvir etmişlerdir. Çeşitli nedenlerle İstanbul'a ve Osmanlı Devleti' nin çeşitli şehirlerine gelen seyyahlar yazmış oldukları eserlerde kahvehaneler ile ilgili pek çok ayrıntılı bilgiler vermişlerdir.

Amadeo Preziosi'den Brindesi'ye, Bartlett'den Thomas Allom' a kadar İstanbul' a gelen ünlü oryantalist gravür sanatçılarının hemen hepsi, mutlaka kahvehaneleri yaptıkları gravürlerde resmetmişlerdir. Çeşitli nedenlerle İstanbul' a ve Osmanlı Devleti'nin çeşitli şehirlerine gelen seyyahlarda yazmış oldukları eserlerde kahvehaneler ile ilgili pek çok ayrıntılı bilgiler vermişlerdir.<sup>176</sup>

Sömürgecilik tarihinde önemli bir yeri olan İngiltere'den toprak bütünlüğünün zayıflamaya başladığı dönemde Osmanlı topraklarına gelip, gezerek bilgi toplayan önemli resmi görevlerde bulunmuş oryantalist seyyah Alexander William Kinglake, 1844'te yazdığı Eothen adlı seyahatnamesinde, Belgrad Kalesi'ndeki paşayı ziyareti sırasında, orada içtiği kahve ve nargile malzemelerinden ve servisten çok etkilenerek '*doğu keyfi*'ne tanık olmuş, ilk defa Doğu'da bir şeyi çok beğenmiştir.<sup>177</sup>

Kinglake Türklerin yaşam şekli ile ilgili izlenimlerini şöyle belirtir: "*Asya'nın lüksü çok sadedir. Doğulu ayrıntıyı seven kimseler değildir. Onun gösterişinde karmaşıklık yoktur. Bir İngiliz'in kibarlığı ile kabalığı arasındaki ince ayrım çok kolayca belirlenirken, Doğuda böyle incelikler yoktur. Bir paşanın zevkiyle bir köylünün zevki aynıdır. Geniş, serin mermer döşemeler; sade bir divan, gölgeli salonlardan serin serin esen hava, duvarda Kuran'dan bir sure, akan su sesi ve manzarası, nargilenin serin güzel kokulu dumanı, evin iç odalarında*

<sup>176</sup>Safak Tunç, **Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul**. İstanbul: İTO Yayınları. 2010, s.323.

<sup>177</sup>İbrahim E. Bilici, "Oryantalist Seyahatnamelerde Türk İmgesi Üzerine Bir İnceleme: Alexander William Kinglake'in Seyahatnamesi Eothen Örneği", **Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**. Eylül 2011. Sayı 2, s. 14.

*toplanmış çocuklar ve eşler; varlıklı bir kimsenin en yüksek zevkleri olan bütün bunlara imparatorluk dâhilinde en sade bir Müslüman bile sahip olabilir.”<sup>178</sup>*

1655-1656'da Osmanlı ülkesine gelen bir seyyah olan Jean Thevenot Osmanlı kahvehaneleri ile ilgili olarak şunları yazmıştır: *"Türkler günün her saatinde kahve içler. Kahvehanelerde höpürdeterek içilen kahvelerden oldukça eğlenceli bir ahenk işitilir. Kahve hem mideye iyi gelir, hem de uykuyu açar. Kahvehanelere ne mevki farkı ne de din ayrılığı gözetilmeden herkes girer oturur. Kahvehaneye gitmek ayıp değildir. Birçok kimseler buralara arkadaşları ile buluşmak için gider. Kahvehanelerin dışında da toprak sundurmalar vardır. Üzerlerine hasır serilir. Birçokları da hava almak ve gelip geçenleri seyretmek için burada otururlar. Hemen daima, kahvehanelerde bir kemancı yahut bir zurnacı, bir saz heyeti bulunur. Kahvehanelerde oturan bir adam samimi tanıdıklarının da kahveye girdiklerini görürse kahveciye onlardan para almamasını emreder. O zaman kahveci kahveleri koyarken: "**Caba!**" diye bağıırır."* 1874 yılında İstanbul'a gelen Edmondo de Amicis Kasımpaşa sırtlarındaki bir kahvehane ile ilgili olarak şunları yazmıştır: **"Bir dere yatağı ile bir tepeyi kaplayan ve denize kadar uzanan Kasımpaşa, camileri, tekkeleri, bahçeleri ile hakiki bir şehirdir."**<sup>179</sup>

#### 4.7.Osmanlı Kahvehane Mimarisi

Osmanlı Şer'iyeye Sicilleri'nde kahvehane satışlarına ve kahvehanelerdeki meydana gelen olaylara ait bazı kayıtlara rastlanmaktadır. Seyahatnameler de sıkça kullanılan bir başka kaynaktır. Seyyah kayıtları, kahvehane müdavimleri ve kahvehanedeki teatral performanslar ile ilgili ayrıntılı ve göz alıcı bilgiler sunmaktadır. Bu kayıtlar o zaman için seyyahların kendi ülkelerindeki gazete veya dergilerde yayımlanmıştır. Ancak bu seyahatnameler, egzotik ve eğlence konularına ağırlık verdiği için dolayısıyla fazla dikkat çekmektedirler. Aynı durum, kahvehane mimarisine ve iç mekân yapılanmasına ilişkin oldukça detaylı bilgiler ihtiva eden gravürler için de geçerlidir. Birçok durumda kahvehane gravürleri hayal ürünü öğeler

<sup>178</sup>Ibrahim E. Bilici, a.g.e., s. 14-15.

<sup>179</sup>Şafak Tunç,Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul. İstanbul: İTO Yayınları. 2010. s.324.



debarındırmaktadırlar. Nitekim Melling'in XIX. yüzyılın başlarına ait Tophane'deki Boğaz manzaralı büyük kahve gravürüne arşiv belgelerinde tesadüf edilememiştir.<sup>180</sup>

Aynı şekilde XVI. yüzyılın ikinci yarısına ait bir kahvehanenin içini resmeden bir minyatür de, hayalî bir kahvehane tasviri sunmaktadır.<sup>181</sup>Hatta bu minyatür, Peçevî'nin kahvehaneye ilişkin tasvirinin adeta resmedilmiş halidir. Ancak bu iki görsel de kahvehanelerin iç dizaynı ile ilgili olarak gerçekten çok önemli ve ayrıntılı bilgiler sunmaktadır. Maalesef XIX. yüzyıl öncesine ait kahvehanelerden günümüze herhangi bir mimarî yapı örneği kalmadığından, kahvehanelerin planlarını çıkarmak pek mümkün gözükmemektedir. Ancak XIX. yüzyılın sonlarına ve XX. yüzyılın başlarına ait kahvehane fotoğrafları ve Hoca Ali Rıza Bey'in nefis çizimleri bu dönemdeki kahvehanelerin mimarî planlarını ortaya çıkarmaya bir nebze olsun imkân tanımaktadırlar.<sup>182</sup>

Klasik planlı bir kahvehaneye önce “*orta meydanı*”olarak da isimlendirilen kare planlı bir avludan girilirdi. Çoğunlukla bu mekânın üç ya da dört tarafı bir metreye yakın oturma yerleriyle çevrelenmişti. Kimi zaman ise ayakkabılarını çıkarılacağı bir ayakkabılık bölümü de bulunurdu. Esas ana mekân ise bu giriş mekânından 20-30cm yükseklikte bir taban yüksekliğine sahipti. Bu mekân kimi zaman çepeçevre 30cm yüksekliğinde oturma yerleriyle çevriliydi ve ortasında bütün mekâna hâkim olan bir şadırvan ya da ona benzer mermer bir havuz muhakkak vardı. Bazı kahvehanelerde kahvehanenin ihtiyacı için yere gömülü büyük su küpleri de olurdu. Ocağın bulunduğu köşenin karşısında ise merdivenle çıkılan, etrafı parmaklıkla çevrilmiş 20-25 kişinin sığabileceği kerevetli baş sedir bulunurdu. Buna “*sedirlik*”adı da veriliyordu. Tiryakilerin yeri ise baş sedirin yakınında, önünde bir post ve ayrıca bir saat bulunan yerde idi. Kahvehanenin en hâkim yerinde alçıdan yapılmış, yaşmaklı ocak bulunurdu. Ocağın her iki tarafında da içinde fincanların, zarfların ve diğer kahve takımlarının yer aldığı üç-dört gözlü raflar yer alırdı. Bunlara da delik denirdi. Bu rafların biraz uzağında sıra çubukların saklandığı dolaplar ve ayrıca tütün

<sup>180</sup>Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 248.

<sup>181</sup>Hattox'dan akt. Yaşar, a.g.e.,s. 248.

<sup>182</sup>Ünver'den akt. Yaşar, a.g.e.,s. 248.

ocakları da bulunurdu. Tavan ve duvarların, kepenk ve sayvanların nakışları görülmeye değerdi, geniş pencerelerde şehrin en güzel manzaraları asılı olurdu, havuzlu ve fiskiyeli peykeli duvarlara kehribar ağızlıklı, kiraz ya da yasemin ağacından, pelesenkten, fildişinden veya gül ağacından yapılan çubuklar dizilirdi. Duvarlara dekor olarak başta “*Ya Hazret-i Şazeli*” “*Bu da geçer Ya HÛ*” başta olmak üzere çeşitli hat levhaları, efsane ve destanların simgeleşmiş resimleri, Hz. Ali ya da Hz. HacıBektaş- 1 Veli ile ilgili resimler asılırdı.<sup>183</sup>

Bireylerin psikolojik olarak rahatlamasına imkân sağlayan kahvehanelerin mimari anlamda da bu rahatlamayı destekleyici özellikler taşıdığı söylenebilir. Mutribanların çeşitli makamlarda müzik icra etmesi ve havuzdan akan suyun şırıltısı, kafesteki bülbül veya kanaryaların cıvıltısı bu psikolojik rahatlamayı temin eden hususlardandır. Önceki dönemlerde kurulan kent kenarlarında, parkların yanında ya da nehir kıyılarında yani “*güzel manzaralı*” yerlerde ya da “*bahçeli*” ve içinde masaları olan “*açık hava*” kahvehaneleri bulunmaktadır. Bu kahvehanelerde oturan müdavimler, sokağı rahatça seyredilmekte ve gelen geçenin rahatlıkla görebilmektedirler.<sup>184</sup>

Kahvehanelerin iç mekân özellikleri ve güzellikleri rağbet görmesinin önemli nedenlerinden biriydi. Ayrıca çeşitli nedenlerle İstanbul’a gelen seyyahlarda Şark’a ait bu gizemli mekânları merak ediyor ve görmek istiyorlardı. Özellikle kahvehanelerin Avrupa’da karşılığı olmadığı zamanlarda gerek kahve gerekse kahvehane tamamen şarka ait yapılar olarak değerlendirilmiş ve çok ilgi çekmiştir. Bu ilginin yansımalarını seyyahların kitaplarında ve çeşitli dergi ve gazetelerde yazmış oldukları seyahat yazılarında ayrıca gravürlerde fazlaca resmetmelerinden anlayabiliyoruz.

Kahvehane mekânına dair belki de en önemli özellik, çoğunluk kahvehanelerin sokakla içiçe olmasıdır. Kahvehanelerin sağladığı hem içeride hem dışarıda olma durumu kahvehanelerin çevreyle kurdukları ilişkileri anlamak açısından önemlidir. Ancak bu durum bazen problemlerin ortaya çıkmasına da sebep teşkil etmiştir. Özellikle mutaassıp yerlerde bu durum daha belirginidir.

<sup>183</sup> Abdülkadir Emeksiz, **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul**/Cilt II. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları-3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009, s. 124-125.

<sup>184</sup> Kırılı’dan akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. XIII

Hepsi için söylenemez ise de bazı seçkin kahvehanelerin iç dekorasyonu, bir Batılının hayal dahi edemeyeceği kadar görkemlidir.<sup>185</sup>

Kahvehane müdavimleri, özellikle yaz aylarında açık havada oturmayı tercih ederlerdi. Tabure ya da iskemlelerin kahvehane önüne ve çevresine atılması suretiyle bir açık hava kahvehanesi oluşturulmaktadır. Bu bölümler dışarıda gelip geçenleri seyretme amacıyla olanların ya da açık havada oyun oynamak isteyenlerin en çok önem verdikleri yerlerdir.<sup>186</sup>

Süheyl Ünver, “*Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler*” adlı çalışmasında Hicrî 1090 (M.1680) ve 1240 (1824) tarihleri arasında Edirne, Selânik, Manastır, Serez’de inşa olunmuş otuzdan fazla kahvehanenin tetkikine muvaffak olan Dr. Rifat Osman’ın gözlemlerini aktarmıştır:

*“Türkler inşa ettikleri binalarda daima sabit bir tip, bir model takip etmişlerdir. Dinî mimaride ve meselâ camilerin, medreselerin inşasında değişmeyen bir şekil ve tertibatı yaptıkları gibi han, hamam, sebil ve bunlara benzeyen halka mahsus umumi binalarda böylece sabit bir numuneden ayrılmamışlardı.*

*Kahvehanenin dış kapısından murabba veya mustatil şeklinde ve binanın umumî vüs’atine göre büyük veya küçük bir mahalle girilir. Buraya (Orta meydan) diyorlar. Bunun iki üç veya dört tarafını (kaplamalık) veya sedir, kerevet denilen 80-90 cm. yüksekliğinde oturma yerleri çeviriyor.*

*Selânik’te Karaferye’de gördüğüm iki kahvehanedeki inşa tarihleri her halde Barok tarzının başlamasından daha evvelere müsadifdi, kapılarından girilince 4X4 metre vüs’atında kundura çıkarılacak bir papuçluk vardı. Bundan sonra 20-30 cm. yüksekliğinde tahta döşeli meydana geçiliyordu; bu meydanın etrafında bir köy evinin (konuk odası) gibi 25-30 cm. yüksekliğinde ve 80 cm. derinliğinde kerevetler vardı. Bunların arka tarafında ev ocaklarına tamamen müşabih bir ocak ve yanlarında divar içinde kapaklı dolaplar yerleştirilmiştir.*

<sup>185</sup>Heise’den akt. Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 47.

<sup>186</sup>Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007, s. 48.

*Ocağın bulunduğu köşenin karşısındaki köşede iki basamaklı, dar bir merdiven ile çıkılan ve cami maksurelerine benzeyen etrafı parmaklıklı ve kerevetli 20-25 kişilik bir Başsedir vardır.*

*İstanbul ve havalisi de dâhil olduğu Rumeli'nin pek çok yerlerinde (Köşe) denilen bu hususi yere “**Başsedir**” ve bazen de “**Sedirlik**” deniyordu.*

*Bu hususi köşe sedirlikleri kahvehane müdavimlerinin imtiyazlı ihtiyarlarına, hocalarına ve hatırlı mütegalibeler (zorba) yardakçlarına mahsustur. Cahillerin (gençler kastediliyor) burada oturmalarına katiyen müsaade edilmezdi, hatta kahvehanelerde cahillerin yüksek sesle konuşmaları, gülüşmeleri, tütün çubuk, nargile içmeleri ayıp sayılırdı.*

*Baş sedirin yakınında ve kerevetin nihayetinde önünde bir post bulunan birkaç gözlü bir ceviz çekmece vardır. Başucunda da toplu bir saat. Burası ekseriya yaşlı ve hattâ tiryaki mizaç kahvecinin yeridir. Mahalle kahvehanesi sınıfından ise bu adamlar imam, muhtar kadar o mahallenin işlerinde nüfuz ve salâhiyeti haizdir. Eğer kahve esnaf kahvesi ise yüzde doksan esnafın ulusudur.*

*Bunların yerleri yakınında bilcümle takımları ihtiva eden tezgâh bulunur. Bu eski kahvehanelerde alçıdan inşa edilmiş müzeyyen başlıklı ve yaşmaklı bir zarif ocak vardır. Bunun sağ ve solunda divarın içine yapılmış etrafı kabartma alçı nakışlı raflar bulunur ki isimleri “**tas**”, zarflar sıralanmıştır. Başsedir müdavimlerinin tas ve zarfları ayrı bir yerde muhafaza olunup diğer müşterilere verilmez. Deliklerin yakınında darca ve yüksek ve divar içine oturtulmuş tahta kapılı dolaplarda eskiden çubuklar ve sonraları marpuçlar konulmuştur.*

*Kahvehanelerin bazılarında tezgahın yakınında son senelerde traş ve sair berber takımlarını ihtiva eden dolap, masa ve bir de berberlere mahsus koltuk veya iskemle bulunurdu. Bir ve birbuçuk asır evvel inşa edilmiş kahvehanelerde bu yerlerinde bir hususiyeti vardır.*

*Kahvehanelerin ortaları mermer veya taş döşelidir. Bu hususta hahvecileri hükümet mecbur ediyormuş. Kahvehanelerin divarlarında “**kandil deliği**” denilen küçük yerler yapılmış olup*

*petrol lambalarının icat ve istimallerinden evvel kandil veya mumların buralarda yakıldığı is ve kokularının harice çıkması için ince bir menfezli baca da yapıldığı görülmüştür.”<sup>187</sup>*

Ord Prof. Dr. A. Süheyl Ünver’in “*Ressam Ali Rıza Bey’e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası*” adlı çalışmasında ise Üsküdarlı *Ressam Ali Rıza Bey*’in yapmış olduğu birbirinden güzel karakalem çalışmalarında eski 19. Yüzyıl Osmanlı Kahvehanelerinin ayrıntılarını aktarmıştır. Bu çalışmada *Ressam Ali Rıza Bey* kır, kıyı, mahalle, gezme yerleri kahvehanelerini dışından, içinden tespit etmiştir.<sup>188</sup>

Ahmet Hamdi Tanpınar, İstanbul’u anlatırken eski ve yeni İstanbul’u birlikte ele alır. Eski İstanbul eğlencelerini, bayramları, İstanbul kahvelerini anlatır. Bu kahveler İstanbul’un kültür hayatında çok önemli bir yere sahiptir. Yazarın ayrıntılı bir şekilde bahsettiği *Meydan Kahvesi*, *Sultan Ahmet Kahvesi*, *Yeni Şark Kahvesi*, *Yıldız Kahvesi*, *Küllük* dönemin önemli kültür ortamlarıdır.

Tanpınar’ın İstanbul kahvehaneleri ile ilgili genel değerlendirmesi ise şöyledir: “*Eski seyyahların tavan ve duvarlarının kepenk ve sayvanlarının nakşını övdükleri, bazısının geniş pencerelerine şehrin en güzel manzaraları asılmış havuzlu, fıskiyeli, peykeli duvarlarına kehribar ağızlı çubuklar dizilmiş eski Türk kahvesi, İstanbul’un büyük hususiyetlerinden biriydi.<sup>189</sup> Semtine göre orta sınıf halkla, esnaf ve yeniçerilerin, deniz kenarındakilere kayıkçı ve balıkçıların devam ettiği bu kahvelerde meddahlar hikâyeler anlatır, saz şairleri şiir müsabakası yaparlar ve ramazan gecelerinde de bazılarında Karagöz oynanırdı.”<sup>190</sup>*

<sup>187</sup>Süheyl Ünver, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, *Türk Etnografya Dergisi*.1963, c . V,

<sup>188</sup>Süheyl Ünver, “Ressam Ali Rıza Bey’e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası,” *Türk Etnografya Dergisi*. Sayı: V 1962’den ayrışım.

<sup>189</sup>Şafak Tunç, *Şehristan- Seyyahların Hayal Şehri İstanbul*. İstanbul: İTO Yayınları. 2010, s. 323.

<sup>190</sup>Aziz Kılınç, “Beş Şehirde Sözlü Kültür Ortamları”. *Uluslararası IV. Dil Yazın ve Deyiş bilimi Sempozyomu Bildirileri*. Haziran 2005. Syf 245.

#### 4.8.Osmanlı Kahvehane Türleri

İlk kahvehanelerin açılmasından sonra kahvehanelerin hem sayısında hem çeşitlerinde hızlı bir artış olmuştur. Toplumda zamanın değişimi ile görülen çeşitlilikler kahvehanelere de bir şekilde yansımıştır. Kahvehaneler de bu değişimden nasibini almıştır. Bu değişime paralel olarak değişik kahvehane türleri ortaya çıkmıştır. Her kahveninkendine has yönetimi, müşterisi ve sahibi olmuştur. İlk kahvehane tipleriolarak gösterilebilecek mahalle ve esnaf kahvehanelerini, daha sonraki zamanlarda yeniçeri, âşık ve semaikahvehaneleri izlemiştir.<sup>191</sup>

İstanbul tarihindeki kahvehaneler müdavimlerinin ait oldukları sosyal çevre, iş kolu ve ilgi alanlarına göre sınıflanmaktadır. Bu kahvehanelerin aldıkları “*mahalle kahveleri, esnaf kahveleri, yeniçeri kahveleri, tulumbacı kahveleri, âşık kahveleri, semai kahveleri, meddah kahveleri, esrarkeş kahveleri*” gibi isimler kahvehane kültürünün altında yatan kültürel çeşitliliği adeta belgelemektedir.

##### 4.8.1. Kırathaneler

Osmanlı ülkesinde 19. yüzyılda daha büyük bir önem kazanan kahvehaneler, çeşitlilik göstermeye başlamıştır. Özelliklerine göre isim alıp sınıfsallaştıkları bilinmektedir. Günlük gazete, kitap, şiir okunan büyük kahvehanelere okuma eylemi yapıldığından hareketle “**kırathane**” denilmiştir. Kırathane deyiimi kahvehanenin tarih boyunca geçirdiği maceraya baktığımızda yasaklanmaların gölgesinde kalmış olmasından dolayı bir nevi kendini aklama çabası olarak da görülebilir. Toplumsal hafızada var olan kahvehanenin aylaklık yeri olduğu düşüncesini boşa çıkarmak adına kahvehanelerde yararlı işler de yapılıyor demek için bu tür bir mekân isimlendirmesi de akla yatkın gelmektedir. Kırathanedeki kitapların pek çoğunun okunmadan adeta süs olarak tutulması da bu tezi güçlendirmektedir.

<sup>191</sup>Evren'den akt. Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi”, Aydın Merkez Örneği. Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 53.

Kahvehanelerin kurulduğundan itibaren tepki çeken mekânlar olduğu bir hakikattir. Bu sebeple kahvehanelerin devletin nazarında yasal, halkın nezdinde ise yararlı kurumlar olduğu düşüncesini yaymak için buraların kitap okuma mekânı gibi gösterilmeye çalışıldığı da düşünülmelidir. Nitekim 19. Yüzyıldan itibaren kahvehaneler, dine aykırılık fikirlerinden kurtulmuş; ancak bu seferde ahlak problemiyle karşı karşıya kalmıştır. Her türlü içkinin ve afyonun içilebildiği, kavga ve dövüş mekânları olarak anımsanan kahvehaneler, dönemin siyasî otoriteleri ve aydınları tarafından yakından takip edilmeye başlanmıştır.

Kemalettin Kuzucu, Kahvehaneden Kıraathaneye Geçiş ve ilk Kıraathaneler’de şöyle anlatıyor: *“Tanzimat döneminin değişen hayat felsefesinin ürünü olarak gündelik hayatında yerini alan kıraathane, Türk eğitim, düşünce ve siyaset tarihinde derin izler bırakmış köklü kurumlardan birisidir. “Okumak” anlamındaki Arapça ‘kıraat’ sözcüğüne “ev,bina” manasında kullanılan Farsça “Hâne” kelimesinin eklenmesiyle oluşturulmuş bir birleşik isim olan kıraathaneyi “okuma evi” şeklinde düşünmek mümkündür. Gazete ve dergi yayıncılığının geliştiği, aydın denilen nitelikli insan sayısının arttığı, Osmanlı elitinin hayata bakışının ve toplumun zevk anlayışının büyük değişikliğe uğradığı bir dönemde ortaya çıkmış olması, kıraathanenin bu isimle anılmasının haklılık ve isabetini ortaya koyar. Kıraathaneyi, Kanuni döneminden itibaren sosyal hayatın vazgeçilmez unsurlarından biri olarak önem kazanan kahvehanenin, Tanzimat döneminde işlevsel değişim geçirmiş hali olarak düşünebiliriz. İlk açıldığı günden itibaren sohbet, eğlence ve eğitim ihtiyaçlarının karşılandığı kahvehanenin üç asır sonra okuma evine dönüşmesi, bu dönemde gazeteciliğin gelişmesi ve okuma bilincinin yaygınlaşmasıyla doğrudan ilgilidir.”*<sup>192</sup>

Bir yerde sadece dinlenmek maksadı ile oturulur, kahve içilirse oraya **“kahvehane”** adı verilirdi yok eğer gazete, kitap ve dergi okunuyor ise oraya da **“kıraathane”** denirdi. Tabii bu tanımlamalar her zaman kesinlik taşımazdı elbette. Kahvehane kelimesi kıraathane kelimesini de içine alan bir şekilde geniş bir nitelik kazanmış ve dar manada kullanılmaktan uzaklaşmıştır. O yüzden kıraathaneleri kahvehane olarak da isimlendirmek yanlış olmasa gerekir.

Kahvehanelerin okuma mekânı olarak hizmet vermesi ve kıraathane olarak adlandırılması

<sup>192</sup>Emine Gürsoy Naskali, **Türk Kahvesi Kitabı**. İstanbul: Kitabevi. 2011, s. 165.

Tanzimat sonrası döneme denk düşmektedir. Bu zaman aralığında bazı kahvehaneler, müşterilerin çeşitli konulardaki bilgi ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla, dergi, gazete gibi yayınlar bulundurmaya başlamış kahvehaneler geleneksel sahne sanatlarının icra edildiği kültür mekânlarına dönüştü.<sup>193</sup> Nitekim bizde de kahvehanelerde özellikle Ramazan ayında Ortaoyunu Karagöz ve Meddah gibi geleneksel sanatlar icra edilmiştir.

Tanzimat'tan önceki dönemlere baktığımızda bazı kahvehanelerde müdavimler için kitap veya çeşitli dergiler bulundurduğundan, okumak, kahvehanelerde görülmeyen bir etkinlik değildir. Ancak söz konusu olan, yeni tür bir kahvehanedir ve buralarda esas olarak yapılan iş, “okumak”tır.<sup>194</sup> Bu yüzden bu mekânlar “kahvehane” olarak değil de, okuma salonu ya da okuma odası anlamına gelen yeni bir isimle yani “kıraathane” olarak zikredilmeye başlamıştır.

Tanzimat sonrası dönemde kıraathanelerin açılmaya başlaması ve yaygınlaşması, biraz da o zamanın şartlarıyla ilgili bir konu olsa gerekir. Nitekim bu dönemde gazete ve dergi yayıncılığı başlamış ve kitap basımı da bir hayli çoğalmıştı. Ancak bu yayınların şehir içerisinde sadece belli yerlerde satılması, gündelik okuma alışkanlığının evlere kadaryayılmasını engellemiş, bu yüzden bu yayınları bünyesinde barındıran okuma mekânlarının ortaya çıkmasını zaruri kılmıştır. İlk kıraathane, Divanyolu üzerinde 1857’de açılan Sarafim Kıraathanesi’dir. Burası müşterileri için ilk defa gazete ve dergi bulunduran, sonraları kitap da satan bir kahvehane olarak dikkat çekmiştir. Ramazan gecelerinde ise Sarafim Kıraathanesi, edebî tartışmaların yapıldığı akademik bir muhit haline geliyordu. A. Adnan Adıvar, burada tavla, dama, iskambil gibi oyunların yasak olduğunu, bütün yayınların alındığını, kıraathanenin özel bir kitaplığı bulunduğunu, münevverlerin sanki bir kütüphanedeymiş gibi buradan mümkün merteye faydalandıklarını anlatır. Namık Kemal, Halit Ziya, Ahmet Muhtar Paşa, Ahmet Rasim, gibi münevver ve muverrihler burada cem olur, sohbetler edilir. Edebiyattan şiire matematikten, siyasete ve sosyolojiye kadar hemen her şeyden bahis açılırdı.<sup>195</sup>

<sup>193</sup> Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü. **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s. 31.

<sup>194</sup> Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 53.

<sup>195</sup> Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”, **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s.31.



Adnan Adıvar, İstanbul'un başka kıraathanelerinde bir fincan kahvenin, 20 paraya satıldığını Sarafim Kıraathanesinde ise bunun iki katı fiyata yani 40 paraya satıldığını ve bunun, buradaki kitap ve dergilerin masraflarını karşılanmakistenmesi ile ilgili olduğunu belirtmektedir. Ahmet Kemal ise fiyatların Ramazan ayında ikiye katlandığını ve 1870'lerden itibaren Sarafim'in dükkânında alternatif olarak çay da satıldığını yazar.

Sarafim Kıraathanesi'nin üstlendiği eğitimsel ve kültürel işlevi daha kapsamlı bir çerçeveye oturtan ikinci önemli girişim ise 1860'lı yılların başında Münif Bey'in kurduğu bir tür akademi olan "*Cemiyet-i ilmiyye-i Osmaniyye*"nin merkezinde açılan kıraathanedir. Burada, müşterilere, Türkçe, İngilizce, Rumca Fransızca, gibi çeşitli dillerden gazete hizmeti de yapılırdı. Ayrıca bununla birlikte İngilizce ve Fransızca dillerini öğretmek amacıyla bu dilleri ile ilgili kurslar da veriliyordu. Ancak bu mekân, sınırlı sayıda müşteriye hizmet vermiştir.<sup>196</sup>

1900'lü yıllara doğru en tanınmış kıraathane ise, Şehzâdebaşı civarındaki Fevziye Kıraathanesidir. Burada dergi ve gazete okumanın yanı sıra, Türk klasik müziği icrası da dinlenirdi. Hatta yüzyılın sonunda İstanbul'daki ilk sinema gösterisi burada tertip edilmiştir.

Saygın müşterileri dükkânına çekmek isteyen bazı kahvehane sahipleri ise kimi zaman bu durumu suiistimal ederek, alakaları olmadığı halde tabelalarına "**kıraathane**" yazarlardı.<sup>197</sup>

Bazı edebiyatçılarımız da, yazmış oldukları edebi eserlerde kahvehanelerde oluşan bu kültürel birikime insanların nazar-ı dikkatini celbetmeye çalışmışlardır. Yahya Kemal Beyatlı, Defterdar'daki bir Semai kahvesini "*Eski İstanbul'un lehçesinden şetaretine kadar bütün ruhuna varis olan tabilerin sesleriyleçınlayan mekânlar*" olarak tasvir etmiştir. Emirgan'daki Çınaraltı kahvesi'nden bahsederken de, "*oranın sükûnetini, boğazdan esen poyraz serinliğindeki yaprak seslerini, gönlnünün suların musikisine dalmasını*" anlatır.<sup>198</sup>

<sup>196</sup>Akt. Ali Budak, "Cemiyet-i İlmiyye-i Osmaniye: Bir Sivil Eğitim Kurumu," **Sivil Toplum**, s. 6-7, 2004, s. 103-122. Alıntılan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256.s.31.

<sup>197</sup>Aktaran. François Georgeon, "**Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri,**" **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler**, Héléne Desmet-Grégoire ve François Georgeon (haz.), çev. Meltem Atik, Esra Özdoğan, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 43-86. Alıntılan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256.s.32.

<sup>198</sup>Yahya Kemal Beyatlı, **Aziz İstanbul**, İstanbul: 1964, s. 158-160. Alıntılan; Ahmet Yaşar, "Osmanlı Şehir Mekânları Kahvehane Literatürü", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256, s.32.

Yahya Kemal Beyatlı gibi, kahvehane etrafında şekillenen kültürelvaziyeti olumlu bir gözle değerlendiren Ahmet Hamdi Tanpınar, Beş şehir’de, kepenkleriyle, peykeleriyle, fiskiyeli havuzlarıyla ve duvarlarına dizilmiş kehribar ağzılı çubuklarıyla tasvir ettiği kahvehaneleri “*eski İstanbul’un en büyük hususiyetlerinden biri*” olarak telakki eder. Toplumdaki her zümrenin kendilerine göre oluşturdukları kahve gruplarına değindikten sonra, kahvehane sohbetlerinin önemini vurgular.<sup>199</sup>

İstanbul ile ilgili birbirinden güzel edebi eserler kaleme alan Samiha Ayverdi, “*İstanbul Geceleri*”adını verdiği kitabında, İstanbul kahvehanelerini “*musanna divanhaneleri andıran geniş, ferah tavanından duvarına kadar her köşesi en usta kalemkârların, oymacıların elinden çıkmış, yıldızlı nakışlı, şirvanlı havuzlu, bir yandan çubuk içilip, bir yandan en parlak şiir, edebiyat ve musiki meclislerine sahne*” mekânlar olarak tarif etmektedir.<sup>200</sup>

Yahya Kemal, Tanpınar ve Ayverdi’nin üzerinde durdukları bu kahvehaneler, daha çok toplumun belli bir zümresine hitap eden edebiyat mahfili durumundaki mekânlardır.

Pek çok kahvehane türlerinden bazıları şunlardır: Esnaf Kahvehanesi, Garipler Kahvehanesi, Semai Kahvehanesi, Kır Kahvehanesi, Hemşehri Kahvehanesi, Kuşçu Kahvehanesi, Amele Kahvehanesi, Köy Kahvehanesi, Lonca Kahvehanesi, Mahalle Kahvehanesi, Pehlivan Kahvehanesi, Semt Kahvehanesi, Sabahçı Kahvehanesi, vb...

#### 4.8.2. Mahalle Kahvehaneleri

Kahvehaneler XVI. Yüzyıldan itibaren hızlı bir şekilde yayılma olanağı bulmuşlardır. Tarihsel devamlılık açısından en yaygın olan kahvehane türü olarak mahalle kahvehanelerini göstermek pek de yanlış olmasa gerekir. Mahalle kahvehaneleri vasıtasıyla içe kapalı geleneksel hayat tarzının dışa dönük bir hale gelmesi söz konusudur. Bunun manası mahallede oturanların

<sup>199</sup>Aktaran: A. Hamdi Tanpınar, **Beş Şehir**, İstanbul: 1979, s. 66-69. Alıntılan: Ahmet Yaşar; a.g.e., s. 32.

<sup>200</sup>Samiha Ayverdi, **İstanbul Geceleri**, İstanbul: 1977, s. 71-74. Alıntılan: Ahmet Yaşar; a.g.e., s. 32.

bu paylaşımın bir parçası haline gelmesidir. Böylelikle bu mekânlar vasıtasıyla mahalle sakinleri de sokak şehir hayatına doğrudan katılabilme olanağını elde etmişlerdir.<sup>201</sup>

Mahalle kahvehaneleri tüm kahvehane tiplerinin ilk örnekleridir. İlk zamanlar camilerin yanı başında arz-ı endam eden bu kahvehaneler zaman içinde camilerden uzaklaşarak daha merkezi yerlere taşınmış ve bir nevi bağımsızlıklarını ilan edip gerçek kimliklerine kavuşmuşlardır.<sup>202</sup>

Mahalle kahvelerinin zamanla kendi asli kimliğine kavuşması, bu mekânların çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu kahvehanelerin ilk müdavimleri yaşını başını almış kimseler iken, giderek daha çeşitli katmandaki, kültürdeki ve yaştaki insanların da kaynaşp ilginç bir mozaik oluşturmasını sağlamıştır. Bu çeşitlilik, mahalle kahvehanelerinin yapısını da etkileyerek, gündelik politikadan yerel sorunlara kadar çok farklı konuların mütalaa edildiği, herkesin kendi düşüncesini serbestçe dile getirme olanağı bulduğu çözümlerinin arandığı, bir mekânolmasına zemin hazırlamıştır. Çeşitli sorunlar çerçevesinde örgütlenme bilincinin ilk tohumlarının atıldığı bu tür kahvehaneler “*kültürel paylaşmanın dengeli bir biçimde*” gelişmesine de zemin hazırladığı söylenebilir.<sup>203</sup>

Halkın bu türden kahvehanelere olan teveccühü yönetime karşı hoşnutsuzluğun yüksesle, topluca dile getirilerek “**devlet sohbeti**”nin koyulaştırılması, bukahvehanelerin çeşitli bahaneler ile kapatılmasına sebep olsa da, mahalle kahvehaneleri İstanbul’un en yaygın kültür mekânları olmayı bir şekilde başarmıştır.<sup>204</sup>

<sup>201</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. s. 53.

<sup>202</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul’da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996.s. 47-49.

<sup>203</sup>Burçak Evren, a.g.e.,s.49.

<sup>204</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”, Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 54.

### 4.8.3. Âşık Kahvehaneleri

“Âşık kahvehanelerinin ortaya çıkışı için kesin bir tarih verilemese de başlangıç olarak XVI. yüzyıl ve özellikle XVII. yüzyılın ilk çeyreği yaygın bir kabul görmektedir. Kahvehanelerin yaygınlaşması ile âşık tarzı şiir geleneğinin de gelişimi arasında bir paralellik vardır. Dilaver Düzgün’e göre, kahvehanelerin Türkiye’de açılmaya ve yayılmaya başladığı dönem, âşık tarzı şiir geleneğinin Anadolu’da kendini hissettirmeye başladığı XVI. Yüzyıla rastlar. Zamanlama bakımından Türkiye’de kahvenin ortaya çıkışı ile âşık tarzının oluşumu arasındaki bu paralellik, bazı kültür tarihi araştırmacılarında ‘kahvehaneyi âşık tarzının doğuş yeri olarak kabul etmek’ gibi bir anlayışı geliştirmiştir.”<sup>205</sup>

Kahvehanelerin 16. yüzyılda Türkiye’de açılmaya başlamasıyla benzer tarihlerde âşık tarzı şiir geleneğinin de kendini hissettirmeye başladığından söz edilmektedir.

“Âşık kahvelerinde, saz çalıp şiir okuyan şairler, genellikle kent yaşamı içinde yoğrulmuş fakat kırsal kesimin halk edebiyatıyla da yakından ilgilenen kimselerdi. Âşık kahvehaneleri “kentteki taşranın sesi ve sıradan insanın gündelik olaylar karşısındaki duygularını, düşüncelerini yansıtan bir forum” olarak tanımlanmakta ve kent ile kırsal kesim arasında bir çeşit iletişim kanalı görevini üstlenmektedir.”<sup>206</sup>

“Konuyla ilgili kaynaklarda 16. yüzyılda isminden söz edilen âşık tarzının 19. yüzyılda oldukça yaygın olduğu ifade edilmektedir. Buraların, 19. yüzyıl sonlarına doğru da eski itibarını kaybettikleri belirtilmektedir. Âşık kahvehaneleri geleneği, 20. yüzyıl başlarında İstanbul’da zayıflamasına rağmen Erzurum, Kars, Sivas, Artvin, Kayseri, Konya ve Adana basta olmak üzere Anadolu’nun çeşitli bölgelerinde varlığını sürdürmüştür”<sup>207</sup>

<sup>205</sup> Adem Balkaya, “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları”, **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter 2013. s. 881.

<sup>206</sup> Işın, 2001: 36; Selin Şahbaz; “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği” Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007, s. 58.

<sup>207</sup> Düzgün, 2005: 54–58; Selin Şahbaz a.g.e., s. 58.

#### 4.8.4. Yazlık Kahvehaneler

Özellikle Büyükdere, Kâğıthane, Haydarpaşa Küçüksu, Beykoz çayırlarına nazır yerlerde bulunduğu belirtilen kapalı bahçeli tipte kahvelerdir. Bu kahvehanelerin en önemli özelliği manzaralı olmaları ve latif havalarının müdavimlerine sağladığı sınırsız keyiftir.

Arkasında depo gibi yerlerin bulunduğu ve ani yaz yağmurunda bu kapalı alana geçilen yazlık kahvehaneler yaz ayları için de farklı amaçlar için kiraya verilebilmekteydi.<sup>208</sup>

#### 4.8.5. Esnaf Kahvehaneleri

Mahalle kahvehaneleri ile birlikte 16. yüzyıldan itibaren ortaya çıkan esnaf kahvehaneleri İstanbul'un ticaret merkezi sayılacak yerlerde kurularak, "**şehrin ekonomik hayatı içinde oluşan üretime dayalı kültür geleneğinin**" temsil mekânları haline gelmişlerdir. Bu tür kahvehaneler daha çok İstanbul'da ekonomik yaşamın yoğun olduğu yerler olan Haliç kıyıları, Eminönü, Beyazıt, Aksaray, Galata ve Üsküdar bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Farklı meslek gruplarının toplandığı kahvehaneler olmasının yanı sıra her meslek grubunun kendine ait kahveleri olması da bu müşteriler arasında ortak bir yön oluşturmaktadır. Lonca siteminin esas alındığı bu kahvehanelerin esnaf kethüdaları tarafından yönetilme gibi kendine özgü bir düzeni de vardır.<sup>209</sup>

Esnaf kahvehaneleri müşterilerinin özelliğinden dolayı iki ayrı gruba ayrılır. İlk grupta çoğunlukla ticarethane sahibi olmayan alt sınıf insanlar bir araya geldi. Bu tür kahvehaneler taşımacılık ve inşaat işlerinin yoğunlaştığı Haliç kıyılarında yer aldı. Hamallar, inşaat işçileri, taşımacılığı dayanan meslek grupları bu kahvehanelerin müdavimleri arasında yer aldı. Giderek bu mekânları yalnızca zaman öldürmek ve eğlenmek için değil, iş kolları arasındaki dayanışma iş bulma ve buna benzer yardımlaşmalar için adeta bir iş bulma merkezi haline geldi. Geleneksel meslekler zamanla ortadan yok olunca, özelliklerini yitirip işçi talebini karşılamayanlara yönelik

<sup>208</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963, s.68.

<sup>209</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 50.

amele pazarları haline tahvil oldu.Daha çok Kapalı Çarşı Beyazıt ve çevresinde oluşan bu kahvehaneler bir çeşit İstanbul'un ilk ticaret büroları olarak faaliyet gösterdi İkinci grupta ise ticarethane-dükkân sahibi, orta ve üst sınıf esnafın devam ettiği kahvehaneler bulunmaktaydı.<sup>210</sup>

*“Esnaf kahvehaneleri müşterilerinin özelliğinden dolayı iki farklı gruba ayrılır:*

*İlk grupta ticarethane sahibi olmayan alt sınıf esnaflar; hamallar, saraçlar, seyyar satıcılar, inşaat işçileri, duvar ustaları ve taşımacılığa dayanan meslek grupları bulunmaktadır. Bu tür kahvehaneler taşımacılık ve inşaat işlerinin yoğunlaştığı Haliç kıyılarında yer almıştır. Geleneksel mesleklerin önemini kaybederek zamanla ortadan kaybolmasıyla, bu grup esnaf kahvehaneleri de özelliklerini yitirerek tenhalaşmış ve işçi talebini karşılayan ırgat pazarlarına dönüşmüştür. İkinci grup esnaf kahvehaneleri ise ticarethane, işyeri sahibi orta ve üst sınıf esnafın gittiği mekânlardır. Buraları da yine ticaret yaşamının en canlı olduğu yerlerde, özellikle Kapalı Çarşı ve Beyazıt çevresinde yoğunlaşmış ve İstanbul'un ilk ticaret büroları olarak işlev görmüştür.”<sup>211</sup>*

#### **4.8.6. Balıkçı Kahveleri**

İstanbul'un sahil kesimlerinde eskiden oldukça fazla sayıda bulunan kahvehaneler olan Balıkçı kahvehaneleri balık esnafının toplandığı ve kendi işleri ile ilgili konuşmaların ağırlıkta olduğu mekânlardır. Balıkçılar buralarda sadece sohbet etmez günlük işleri ile de meşgul olurlardı. Balıkçılar ağlarını kahvenin denize bakan tarafında tamir ederlerdi. Baştanbaşa aynalı duvarları, kadife kaplı masaları ile hiç değişmeyen ekâbir takımı başlarından geçen maceraları ve mesleki tecrübelerini kendilerini büyük bir merak ve saygıyla dinleyen yeni nesle bu mekânlarda aktarırdı.

Bir misal olarak Anadolu Hisarı'nda bulunan Göksu deresinin Boğaz'a karıştığı yerde bulunan balıkçı kahvesi de tarihi güzel kahvehanelerden birisiydi. Yıllarca Göksu gezintisine çıkanlar bu kahvenin önünde sandallara binerlerdi. Bu mütevazı kahvenin tarihsel bir önemi de vardı; İstanbul'un işgal yıllarında Anadolu'ya silah ve cephane kaçırılanlar burada toplanırdı.

<sup>210</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.50-51

<sup>211</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.51.

#### 4.8.7. Tiryaki Kahveleri

İrfan sahibi olanların gittikleri yerler olarak görülen tiryaki kahvehanelerinde lüle nargile içmek çok yaygındır.

Tiryakilerin kahvehaneleri hakkında Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey şu bilgiyi vermektedir: *“Tiryaki çarsısındaki kahvehaneler; vaktiyle bu çarsıda ilim ve irfan sahibi kibar ve zarif kisiler için muntazam kahvehaneler vardı. Terbiye ve güzellikten mahrum, muaseret bilmeyen birtakım kimseler bu topluluklardan zevk almadıkları için onların kahvehaneleri de ayrı idi. Kibar kahvehanelerinde satranç, dama ve benzeri oyun meraklıları bulunurdu. Zamanın irfan sahibi bu gibi oyun meraklıları İstanbul'un her tarafından bilhassa bu kahvehanelere gelirlerdi”*<sup>212</sup>

#### 4.8.8. Yeniçeri Kahvehaneleri

Gündelik hayata 17.yüzyılın ortalarından itibaren katılan yeniçeri kahvehaneleri, İstanbul kültüründe daha sonra tulumbacı kahvehanelerini ortaya çıkartmıştır.

Tulumbacı kahvehanelerinin öncüsü sayılan Yeniçeri kahvehaneleri 17. yüzyılın ortalarından itibaren görülmeye başlandı. Bu tarihlerde Yeniçerilere evlenme izni verilmesi onların kışla dışına taşarak esnaflaşma sürecini başlatmalarına zemin hazırladı. İçe dönük askeri kışla disiplininin sıyrılan Yeniçeriler, kısa bir sürede kışla dışı toplanma mekânı olan kahvehanelerini oluşturdular. Bu kahvehaneler şehir nüfusunun yoğun olduğu yerlerden çok Boğaziçi sahillerinde ve kıyı kesiminde yer aldı. Yeniçeri kahvehaneleri yeniçerilerin kışla dışı yaşamlarına bir dizi farklılıklar getirmesine karşılık, idari açıdan kışla disiplininin sürdürüldüğü yerler olmaktan da tümüyle soyutlanamadı. Bu kahvehanelerinin de kendine özgü kuralları uyulması gereken kuralları vardı.

<sup>212</sup>Ali Rıza Bey'den akt. Burçak Evren, a.g.e., s.99.

Tarih ve Toplum dergisinin 3.cilt 89. sayfasında Yeniçeri kahvehaneleri ile ilgili olarak şu bilgiler verilmektedir:

*"Yeniçeri kahveleri baldırı çıplak külhanilerin sabahtan akşama kadar saz ve söz ve hattâ iş ü nûş, afyon ve esrar ile keyif çatıp eğlendikleri yerlerdi. Hemen hepsi gayet büyük ve fevkalâde süslü olan bu kahvehaneler, umumiyetle İstanbul'un manzarası en güzel yerine, bilhassa denize nazır sur bedenleri üzerine yapılırdı yahut deniz üstüne kazıklarla atılmış salaşlarda kurulurdu.*

*Her kahvenin mahbub köçekleri, kıssahanları, eli ayağı düzgün şâb-ı emred uşakları bulunurdu. Peykeler kilim ve seccadeler, kuzu pöstekileri ile döşenir, duvarlara Bektaşî levhaları asılır, yerlere firdolayı hasır döşenirdi. Tavandan peykelerin hizasına kadar inen camların önü çiçek saksıları, bilhassa fesleğenlerle donatılırdı. Kahvehanenin ortasında daima, etrafı saksularla süslü bir havuz ve fıskiye bulunurdu. Kahve ocakları ise bir gelin köşesi gibi süslenirdi. Kapaklı ve açık boy boy cezveler, dolap dolap fincanlar, en az birkaç tanesi gümüş ve altın başlıklı billur şişeli olmak üzere nargileler, kehribar ağızlıktı çubuklar, çiçekli oymalı levhalar bir servet teşkil ederdi."<sup>213</sup>*

Reşat Ekrem Koçu, "Osmanlı Tarihinde Yasaklar" adlı incelemesinde Yeniçeri kahvelerinin kapıları üstünde "Orta" nişanı bulunduğunu yazmıştır. Her Yeniçeri bölüğüne "Orta" denirdi. Kanun-i kadim gereğince; Osmanlı Padişahı İmparatorluğu'nda 1. Yeniçeri Ortasının 1 numaralı neferi sayılırdı.

*"Orta nişanları genellikle şimşir ve abanoz üzerine kabartma olarak işlenir, sonra da boyanır ve yıldızlanır. Nişanı yerine asmak için ise bir tören düzenlenirdi. Süleymaniye ağa kapısından yola çıkan tören alayında baş karakullukçu nişan levhasını başının üstünde tutarak taşır. Kırk elli delikanlı da altın ve gümüş kınlı hançerleri Keşmir şalları ve Cezayir kesimi giysileriyle levhanın önü ve ardı sıra yürürlerdi. Alayın en önünde de, elleri teberli, Bektaşî babaları yer alırdı. Soytarılar, çengiler de çeşitli maskaralıklar yapar, atlı alay çavuşları ise*

<sup>213</sup>Bedri Aydoğan, "Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle KahvesiŞiirleri Üzerine Bir Değerlendirme", **Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt Türkoloji Araştırmaları, 1997, s. 89.



*nişanın geçeceği yollardaki halkı kırbaç ve kamçı ile dağıtır: “Savulun bre savulun... Nişan geliyor” diye ünlerdi.”<sup>214</sup>*

*“Yeniçeri kahvelerinden bilinenlerinden bazılarının isimleri ve sahipleri şunlardır: Haliç’te Çardak İskelesi’nde Galatalı Hüseyin Ağa’nın 56 Kahvesi, Kalyoncu Burunsuz Mustafa’nın Kuledibi Kahvehanesi, Tersane Başçavuşu Darıcalı İbrahim’in Hendek Kahvehanesi, Tiflis’li Ali’nin Toygar Tepesi Kahvehanesi, Kız Mustafa’nın Balaban İskelesi Kahvehanesi, Babadağlı’nın Esir Pazarı Kahvehanesi, Sarhoş Mustafa’nın Hasan Paşa Hanı Kahvehanesi, Turnacı Ömer’in Irgat Pazarı Kahvehanesi...”<sup>215</sup>*

#### **4.8.9. Tulumbacı Kahvehaneleri**

Tulumbacı kahvehaneleri bilhassa ramazan ayında semai kahvehanelerine dönüşerek, İstanbul kültürel hayatında derin izler bırakmışlardır.

İstanbul’un en tanınmış tulumbacı kahvehanesi Galata’da Hendek Kahvehanesidir. 1923 yılında tulumbacı döneminin kapamasıyla tulumbacı kahvehaneleri de zaman içinde yok olmuştur.

#### **4.8.10. Semâi (Çalgılı) Kahvehaneler**

XIX. yüzyıldan itibaren İstanbul’da görülmeye başlayan semai kahvehaneleri, edebiyatın pek çok kolunda hizmet etmiş kahvehanelerdendir. Bu türden kahvehaneler İbadet ayı olan Ramazan ayının vazgeçilmez mekânları arasındadır. Zaten bu mekanlar da Ramazan ayına has faaliyet icra ederlerdi.

İstanbul’un birçok yerinde saz şairlerinin devam ettikleri kahveler olduğu gibi mani, ve destan söyleyen kahveler de vardı. Bu toplantılara saz şairleri de iştirak ederek muammalar açılır

<sup>214</sup>Salâh Birsnel, **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001, s.36.

<sup>215</sup>Salâh Birsnel, a.g.e., s.37.

ve muammayı halledene muvaffakiyetinden dolayı para, şal, ipekli kumaş gibi hediyeler verilirdi.<sup>216</sup>Bu kahvehaneler semt semt bilhassa mahalle tulumbacılarının bir araya geldikleri kahvelerdi.

*Kahvenin çalgı çalınan sedirinin üstü rengârenk kâğıtlar, yapma çiçekler ile süslenir, muammanın üstüne hediyesi konulurdu. Levha halinde asılan bir muamma şu şekildedir:*

***Ol nedir ki her bahar***

***Gelir bezme nazlı yar***

***Öpüp kokmak istesen***

***Hançeri cana kıyar***

***Yeşil bir tahtı vardır***

***Baharda ahdi vardır***

***Tac olur güzellere***

***Her yaman bahtı vardır. Deme bu Lugaz nola***

***Düşünüp her kim bula***

***İki harftir noktasız***

***Halledene aşk ola***

*Böyle muammalar asılınca günlerce o civar halkına bir zevk ve eğlence olurdu. Söz erbabı, tulumbacılar arasında cahil, okuyup yazma bilmeyen istidadlı öyle maniciler, destancılar ve muammalar tertip eden ustalar vardı ki değme şairlerin bulamadıkları ince nükteleri, cinaslar ve kelime oyunları ile öyle kıvraklıkla söylerlerdi ki herkesi hayrette bırakırlardı.<sup>217</sup>*

<sup>216</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963.s.58.

<sup>217</sup>Süheyl Ünver, a.g.e.,s.58.

Âşık kahvehanelerinden sonra âşıklık geleneğini semai kahvehaneleri sürdürmüştür. Toplumsal tabanı yeniçeriliğe dayanan ve kültürel dünyası âşık edebiyatıyla beslenmiş bu mekânlar asker-esnaf zümresinin yarattığı yeni bir kahvehane türüdür.<sup>218</sup>

Her zamanın kendisine ait hususiyetlerinin ve zevklerinin olduğu muhakkaktır. Ramazana has bu kahveler, semâi okunduğu için bu ismi almıştı. Evvelâ kahveye giriş paralı idi. Kahvede bir kişi kitap okur, herkes dinlerdi. Okuyan içtiği kahve için herhangi bir ücret ödemezdi. Kahvenin yüksek bir sediri olur, âşıklar bu sedir üstünde atışlırdı. Kazanan âşık, ertesi akşam bir başka semaî kahvesine misafir olurdu.

Bazı semtlerde gençler kahvesi ayrıdır. Geceleri yüzük oyunu, tura oyunu gibi oyunlar çıkarırlar, çekişirlerdi. Buralarda patırtı gürültü eksik olmazdı.

Özellikle ramazan ayında, diğer günlere kıyasla daha bir hareketlenen Türk kahvehaneleri eğlencenin merkezi bir mekân durumuna gelmişlerdir. Bu durum da kahvehanelere karşı olumlu bir bakış açısının toplumda yer etmesini sağlamıştır.

Üsküdar'da, Bayezid'de Çeşme meydanında, Fatih'te, Tophane'de Firuzağa'da, Yeniçeşme'de Taşçıbaşı dutlu kahvede semâi kahvehaneleri vardır.<sup>219</sup>

Kendine has süslemesi olan bu kahvehanelerin tavanı, tek tahtası bile görülmeyecek şekilde elvan (krepon) kâğıtlarından yapılan güller ve beşikörtüsü tarzında kâğıt zincirlerle süslenirdi.<sup>220</sup>

19. yüzyıl boyunca Osmanlı imparatorluğu sınırları içerisinde meydana gelen değişimlerle bağlı olarak kahvehanelerin de tabii olduğu değişim karşılıklı etkileşim içerisinde devam etmiş, bu dönemde sayıları giderek artan bürokratlar da kahvehanelere devam etmeye başlamıştır.<sup>221</sup> Bu gelişme kahvehanelerin bulunduğu mahalleri büyük ölçüde değişikliğe uğratacak bir gelişme olarak göze çarpmaktadır. Devlet yönetim merkezlerinin çevresinde açılan kahvehaneler, üst

<sup>218</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s.63.

<sup>219</sup>Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve Ve Kahvehaneler", **Türkiye Etnografya Dergisi**. Sayı V, s. 43, Ankara, 1963, s.58.

<sup>220</sup>Salâh Birsell, **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001.s.183.

<sup>221</sup>Hélène Desmet-Grégoire, **Doğu'da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999, s. 50.

düzyer yöneticileri, devlet adamları ve memurlarına ev sahipliği yapıyordu. Bunların yanında iş dünyasının içerisindeki kişilerin de kahvehanedeki yerlerini almasıyla birlikte kahvehane artık kurulduğu günlerdeki sadeliğinden toplumun dinamiklerinin işler hale gelebileceği mekânlar olma yoluna girmişlerdir. 17. yüzyıl başlarından itibaren kurumsallaşmaya başlayan ve Osmanlı kahvehane geleneğinde âşık kahvehaneleri olarak nitelendirilen kahvehanelerin yerini, 18. yüzyılda Yeniçeri kahvehaneleri ve daha sonra ise semai kahvehaneleri almıştır. Âşık kahvelerinde ve Yeniçeri kahvelerinde müdavimlik yapan saray ve esnaf tabakasının haricindeki kimselerin yanında, özellikle 19. yüzyılda yaygınlaşan semai kahvehanelerde daha çok eğlenceye yönelik bir işleyiş söz konusudur.

Sultan Abdülhamid zamanında semai kahvehanelerinde alafranga müzik zevkinin gelişmesi de söz konusudur.

Semai kahvelerini Salâh Birsal şöyle anlatmaktadır:

**“Her sınıf halk gelir bu kahvelere (...) ama has müşterileri tulumbacı, arabacı, sandalcı gibi esnaftır. Dahası, bunların da uçarı, çapkın, kabadayı takımıdır. Bu ele avuca sığmaz müşteriler ceket omuzda, fes yampirileşmiş olarak gelirler. Bellerindeki kuşaklarında bıçakları olur. Bıçak sapının iyice görünmesine pek önem verirler. Bu cakalı ve saldırgan angutlar, doğrusunda, kuru gürültüden başka bir şey değildir. Bunlar çıkardıkları çıngarda herkese rezil olurlar”.**

İbnü'l emîn Mahmud Kemal *Hoş Sadâ*'da Hâfız Kemal, Hâfız Sâmi, Ahmet Avni Konul ve Lemi Atlı gibi musikişinasların hocası, XIX. Yüzyılın zâkir ve bestekarlarından hanende Hacı Kirâmi Efendi'nin Taşkasap semtindeki bir kahvehanede düzenli biçimde talebelerine mûsiki meşk ettiğinden bahsetmektedir.

Mehmed Akif Ersoy kendi devrinde artık yozlaşmış kahvehaneler ile ilgili olumsuz düşüncelere sahiptir. Mahalle kahvehanesi şiiirinde<sup>222</sup>

***"Duvarıa türlü resimler: Alındı Çamlıbeli,***

<sup>222</sup>Bedri Aydoğan, “Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle Kahvesi Şiirleri Üzerine Bir Değerlendirme” **Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt. Türkoloji Araştırmaları. 1997.

*Kaçırmış Ayvaz'ı ağlar Köroğlu rahmetli!*

*Arab Üzengi'ye çalmış Şah İsmail gürzü;*

*Ağaçta bağlı duran kııda işte şimdi gözü.*

*Bakındı bak Hacı Bektaş'a: Deh demiş duvara!*

*Resim bitince gelir şüphesiz ki beyte sıra.*

*Birer birer oku sonra mümkünse, ma'na ver...*

*Hayır, hülâsası kâfi, yekûnu ömre sürer:*

*Bedâhaten kusulan herze-pâreler ki düşün,*

*Epey zaman daha lâzımdı herze olmak için!*

#### **4.8.11. İmaret Kahvehaneleri**

Osmanlı ülkesinde ilk kahvehaneler camilerin yanında açılmış ve sosyal işlevleri olan imaret kahveleridir.

İmaret kahvehaneleri Namaz vaktini bekleyenlerin oturdukları ve daha sonra da kıraathane şekline tahvil olan kahvehanelerdir. İmaret kahvehanelerinde namaz vaktine kadar halkı oyalamak için “*Battalgazi*”, “*Hamzename*” gibi destan kitapları okunur, meddahlar ve saz şairleri halk masalları halk şiirleri söylerdi. Karagöz hokkabaz ortaoyunu gibi oyunların da ilk önce oynandığı yerler işte bu türden yerlerdi.<sup>223</sup>

#### **4.8.12. Esrarkeş ya da Esrar Kahvehaneleri**

İstanbul'un özellikle Tahtakale, Tophane, Silivrikapı Mevlevihane kapı semtlerinde tüm müşterileri esrarkeşlerden oluşan kahvehanelerdi. Bu kahvehanelerin kendilerine özgü bir işleyişi

<sup>223</sup>Burçak Evren, *Eski İstanbul'da Kahvehaneler*. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 91.

ve düzeni olmasına karşılık, mekân olarak hiçbir özellikleri yoktu. Bakımsız ve pis görünüşe sahiptiler. Bu kahvehanelerin her birinde barınan yedişer kişisine Kıdemli Dede adı verilirdi. Bu dedeler kimilerine göre insanlıklarını yitirmiş miskin ve işe yaramaz yaratıklar, kimilerine göre ise tüm dünyevi ilişkilerini kesip Tanrıdan başka kimseyle ilgilenmeyen ve konuşmayan kırklara karışmış bir çeşit ermişlerdi. Ancak yaşayabilecek kadar yemek yiyen bu hasta görünümlü bakımsız ve bitkin insanların tam eylemi "dirseklerini dizlerine ellerini de şakaklarına koyup kendi iç âlemlerine dalmaktı". Bu dedelerin dış dünya ile ilişkilerini gerçek görevi tahsildarlık olan üçer kişilik yardımcılarıyla kurarlardı. Yardımcılar, bu dedelerin ermiş olduğuna inanan kişilerden bir çeşit bağış toplar topladıklarını Ocakçı Dedeye teslim ederek onların yaşamlarını sürdürmelerini sağarlardı. Adakları gerçekleşen kişilerde kahveye gelen muhip (dostlar) adı verilen müşteriler de dedelere ayrıca para yardımında bulunurlardı.<sup>224</sup>

#### 4.8.13. Meddah Kahvehaneleri

Meddah kahvehaneleri, bilhassa Ramazanlarda ve bayramlarda faaliyet gösterirlerdi. Meddahların kendilerine özgü kahvehaneleri olduğu gibi, mevcut kahvehanelerde de çalışma olanaklarını bulduğu ifade edilmektedir. Ama bununla birlikte çoğunlukla meddahlar tıpkı âşıklar gibi hemen hemen her türde kahvehanelerde çalışmışlar, yoğun olarak çalıştıkları kahvehanelerin de kendi adlarıyla anılmalarına bu açıdan zemin hazırlamışlardır.<sup>225</sup>

Meddahların kahvehanelerde zamanın anlayışına uygun olarak bir nevi bir tür tiyatro performansı sergilemekteydiler. Yarım daire yaparak etrafını çevreleyen dinleyicilere geçmiş ve şimdiki iç içe geçiren hikâyeler anlatmaktaydılar. Ramazan aylarında sadece hikâyeler anlatmamakta aynı zamanda anlattıklarını jest ve mimikleriyle canlandırmaktaydılar. İmparatorluk içerisinde yaşayan çeşitli özelliklere sahip insanları, onların seslerini, aksanlarını ve eylemlerini taklit ederlerdi. Öyle ki bazen iki rakip grup hakkında hikâye anlatımı yapan meddah, dinleyicileri de iki gruba bölerek hikâyeyi canlandırırır.<sup>226</sup>

<sup>224</sup>Burçak Evren, **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 93.

<sup>225</sup>Burçak Evren, a.g.e., s.101.

<sup>226</sup>Serdar Öztürk, **Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri**. İletişim 2005/21. s.115.

Meddahlar, kahvehanede sandalye üzerine oturarak olayları dramatize etmekteydiler. Hikayelerini anlatırken, ellerinde bir değnek, omuzlarında bir mendil bulundurmaktaydılar. Elindeki bastonu hikayesindeki sahneleri canlandırmak için tüfek, süpürge, at olarak; omzundaki mendili başörtüsü yerine veya çeşitli etnik grupları ve değişik meslekleri taklit etmek için kullanmaktaydılar.<sup>227</sup>

Türk meddah hikâyelerinin en önemli iki hususiyeti şöyle olsa gerekir: Meddahlar hem gerçekçi konuları işlerken aynı zamanda güncel olan ve halkın ilgisini çekeceklerini düşündükleri konulara ağırlık verirlerdi. Bu durum Özdemir Nutku'ya göre Türk meddah hikâyelerinin Arap meddah hikayelerinden ayrılan yönünü ortaya koyması bakımından enteresandır. Arap meddahların anlattığı hikayelerde “*bu dünyanın dışındaki bir hayal dünyası*”, “*doğa üstü durumlar*” yer alırken, Türk meddahları günlük konuları daha “*gerçekçi*” biçimde işlemekteydiler.<sup>228</sup>

Meddahlar her zaman çok açık ifadeler ile özellikle politik konularda doğrudan suçlayıcı ifadelerde bulunmaktan haklı olarak kaçınırlardı. Bu çekince aynı zamanda mekân sahibinin hassasiyeti ile de alakalıydı. Kendi işini sürdürmek ve tabiri caizse ekmek paralarının derdinde olan kahvehane sahipleri doğrudan idarecileri hedef alan ağır ve galiz ifadeler kullanılması halinde kendi başlarının belaya gireceğini elbette tahmin ediyorlardı. İşte bütün bu hassasiyetlerin gölgesinde meddahların işlerini yapması söz konusudur. Meddahların toplumsal, ekonomik ve siyasal olumsuzluklara dair eleştirileri o zamanın hassas politik ortamın getirmiş olduğu hassasiyetten dolayı daha çok dolaylıydı veya üstü kapalı ifade ve mimikler ile canlandırılırdı. İlhan Başgöz'ün hikaye anlatma geleneğine ilişkin olarak geliştirdiği kuramsal yaklaşım bunun nedenini anlamaya yardımcı olabilir. Başgöz'e göre, her hikâye anlatımı “*sosyal bir gösterimdir*”. Gösterimin unsurları anlatıcı-anlatı-dinleyici, gösterimin yapıldığı yer, zaman ve ülkenin içinde bulunduğu politik durumdur.<sup>229</sup>

<sup>227</sup>Serdar Öztürk, a.g.e., s.115.

<sup>228</sup>Nutku'dan akt. Serdar Öztürk, **Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri**. İletişim 2005/21. s.115.

<sup>229</sup>Serdar Öztürk, a.g.e., s.116.

#### **4.8.14. Kuşçu Kahvehaneleri**

Kuş meraklılarının buluştuğu kahvehanelerdir. Bu kahvehanelerin pek çoğunun içinde tel kafesli odacıklar bulunurdu. Buralarda kuş rafları vardır. Ve kuşlar bu kafeslerde oynayırdı. Kuşbazlar birbirleri ile özellikle kuşlar hakkında sohbetler eder, tavsiyelerde bulunur, kuş ve yavru alım satımı, çeşitli yarışmalar yapılırdı. İstanbul'da olduğu kadar Anadolu'nun pek çok şehrinde bu kahvehanelerden bulunurdu.

Bazen de en gösterişli ve kıymetli kuşlar getirilip burada teşhir edilirdi. Bu kahvehanelerde gürültülü konuşulmaz, rahatsız edici sesler çıkarılmaz, kuşlar seyredilir ve ötüşleri dinlenir huzur bulunurdu.

#### **4.8.15. Köy Kahvehaneleri**

Bu mekânlar köy hayatının vazgeçilmez unsurlarındandır. Köy ve köylülerle ilgili hemen hemen her şey burada tartışılır ve çoğunlukla burada karar altına alınırdu. Hasat ve ekim ayı haricindeki aylar ve özellikle kış ayları bu mekânlar büyük rağbet görürdü.

Çoğunlukla köyün camisinin yanında konumlanırlardı. Ve ezan okunduğunda kahvehane boşalır ve hemen herkes namaza giderdi.

Köy kahveleri bir çeşit serbest kürsü olup, dinleyen olsun olmasın herkes fikrini açıkça söylerdi.

#### **4.8.16. Seyyar Kahvehaneler**

Daha çok kahvehane olmayan yerlerde faaliyet gösteren seyyar kahveler, belirli bir mekâna bağlı olmadan, kahve gereksinimi için hazırlanmış bir nevi gezici bir kahvecilik olarak tanımlanabilir. Her yere gidilebilen ve insanların içmesi için kahve hazırlayan seyyar kahveciler daha çok, kahvehanelere ulaşımın zor olduğu yerlerde etkinlik göstermişlerdir. Bu kişiler, gün



boyu sırtlarına astıkları küçük bir ocak, fincan ve kahve yapma malzemeleri ile dolaşarak, istenildiği her yerde hemencecik ocağın üzerine cezveyi koyup anında servis yaparlardı.<sup>230</sup>

Herhangi bir mekâna bağlı kalmadan işlerini sürdüren bu türden kahvehaneler özellikle ekonomik gelişmelere bağlı olarak 19. Yüzyıldan sonra epeyi yaygınlaşmışlardır. Bir sırtın ucuna bağladıkları küçük bir ocak ve birkaç fincandan oluşan kahve takımı ile müşterilerine hizmet verirlerdi. Kahvecinin sırtında taşıdığı ağırlıklardan biri olan ateşle yanan küçük bir ocak, diğeri ise fincanların bulunduğu iki raflı bir dolaptı.<sup>231</sup>

Özellikle 19. yüzyılda sayıları oldukça fazla olan seyyar kahvehanelere I. Dünya Savaşı öncesine kadar cami meydanlarında, parklarda, pazaryerlerinde rastlanmıştır

Tüm bu kahvehane çeşitlerinin yanı sıra “**Garipler Kahvesi, İşçi Kahvesi, Kır Kahvesi, Avcı Kahvesi, Lonca Kahvesi, Pehlivan Kahvesi, Semt Kahvesi, Arabacılar Kahvesi, Amele Kahvesi, Hamal Kahvesi, Koltuk Kahvesi** vs... gibi kahvehane çeşitleri de bulunmaktadır.

---

<sup>230</sup>Selin Şahbaz, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği” Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007. s. 67.

<sup>231</sup>Burçak, Evren, **Eski İstanbul’da Kahvehaneler**. İstanbul: Milliyet Yayınları. 1996. s. 104.

## SONUÇ

Kahve ve kahve kültürü başlangıçta İslâm coğrafyasında başlamış dünyaya ise seyyahlar eliyle Osmanlı İmparatorluğu'ndan yayılmıştır.

Kahve, Avrupa'ya Türkler vasıtasıyla taşındığı gibi Avrupa'daki ilk kahvehaneler de Türklerin kahvehaneleri model alınarak açılmışlardır. Bugün Avusturya'da Fransa'da vs. Avrupa devletlerinde XVI. XVII. Yüzyıldan kalan kahvehanelerin günümüzde faaliyetlerine hâlâ devam etmeleri ve fakat buna karşılık Türkiye'de eski bir Osmanlı kahvehanesinin maalesef tek bir örneğinin bile kalmaması bizim adımıza üzüntü duyulması gereken bir durumdur. Ondan daha üzüntü verici olan gelişme ise dünyada yaygın olan bazı kahve şirketlerinin ardı ardına şubeler açarken, Avrupa'yı kahve ile tanıştıran bu topraklarda Türk kahvesinin hak ettiği ilgiyi tam olarak görememesidir.

Ülkemizde kahve kültürünü araştırma ve koruma bahanesi altında faaliyet gösteren çeşitli dernekler kahve kültürünü korumak ve tanıtmak adına somut bir çalışma yapmaktan uzak kalmışlardır. Bu yetmezmiş gibi çeşitli beyaz eşya üreticilerinin “Türk Kahvesi makinesi” adı altında piyasaya sürdükleri araç-gereçler yüzyılların mirası olan Türk Kahvesi geleneğine yapılan en büyük ihanetlerden birisidir. Bilindiği gibi Türk kahvesi sadece pişiriliş usulü olarak dünyada nam salmıştır, şimdi bu pişiriliş usulünü ortadan kaldırmak Türk Kahvesini ortadan kaldırmak manasına gelmektedir.

Bu tezde kahvenin dünyada ve ülkemizdeki uzun serüveni anlatılırken aynı zamanda eski Osmanlı kahvehaneleri ve bunların yapısal konumları ile kültür hayatına olan etkileri açıklanmaya çalışılmıştır. Böylelikle yüzyıllar boyunca kültürümüzün ve hayatımızın bir parçası olan bu kahvehanelerin gelecek nesillere intikal ettirilmesi gibi önemli bir misyonu yerine getirmeyi amaçlamaktadır.

Konusu ve içeriği ile daha önce yapılan benzeri çalışmalara katkı sağlamayı ve bu konuda ileriki zamanlarda yapılacak çalışmalara ışık olmayı amaçlayan bu tez, geçmiş kültürümüzün asliyetinin muhafazası ve geleceğe taşınması misyonunun bir parçası olarak mütalaa edilmelidir.

## KAYNAKÇA

### KİTAPLAR

Birsel, Salâh. **Kahveler Kitabı**, İstanbul: Sel Yayıncılık, 2001.

Çelebi, Kâtip. **Mîzânü'l-Hak Fî İhtiyârî'l-Ahak**, İstanbul, MEBYayınları, 1993.

Desem, Armağan Karal. **Kahve**, İstanbul: Şadi Kültür Sanat Yayınları. 2000

Emeksiz, Abdülkadir. **Karaların Ve Denizlerin Sultanı İstanbul/ Cilt II**. İstanbul Kahvehaneleri, Yapı Kredi Yayınları – 3022. Şehir Monografileri – 17. İstanbul, Aralık 2009

Evren, Burçak. **Eski İstanbul'da Kahvehaneler**. İstanbul:Milliyet Yayınları.1996.

Grégoire, Hélène Desmet-, **Doğu'da Kahveler ve Kahvehaneler**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 1999.

Hattox, Ralph S.**Kahve Ve Kahvehaneler. Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri**. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. Çeviren: Nurettin Elhüseyni. 1996.

Naskali, Emine Gürsoy. **Türk Kahvesi Kitabı**. İstanbul: Kitabevi. 2011.

Toros, Taha. **Kahvenin Öyküsü**, İstanbul: İletişim Yayınları. Temmuz 1998.

Tunç, Şafak. **Şehristan-Seyyahların Hayal Şehri- İstanbul**. İstanbul: İTO Yayınları. 2010.

Wild, Antony. Çeviren Ezgi Ulusoy. **Kahve Bir Acı Tarih**. İstanbul: Mb Yayınevi. 2007.

Yıldız, Cengiz.**Kahvehane Kültürü**. İstanbul: Beyan Yayınları. Aralık 2007.

## SÜRELİ YAYINLAR

Aydoğan, Bedri. “Mehmet Akif Ersoy'un Meyhane Ve Mahalle KahvesiŞiirleri Üzerine Bir Değerlendirme”**Tarih ve Toplum Dergisi**. 3.cilt. Türkoloji Araştırmaları. 1997.

Balkaya, Adem. “Mekân Poetikası Bağlamında Âşık Kahvehaneleri Ve Âşık Üzerinde Kimi Fonksiyonları. **Turkish Studies**- International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 8/1 Winter” 2013.

Bilici, İbrahim E. “Oryantalist Seyahatnamelerde Türk İmgesi Üzerine Bir İnceleme: Alexander William Kinglake'in Seyahatnamesi Eothen Örneği.”**Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**. Eylül 2011.

Duran, Meltem. “Kahve Etüdü”**Dış Ticaret Araştırma Servisi**. Mart, 2004.

Eliaçık, Muhittin. “Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi ve Nazmen Verilmiş Fetvâları.”**Turkish Studies** - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/4, Fall 2012, p. 35-50.

Ertaş, Mehmet Yaşar. “Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde Gazı.”**Tarih İncelemeleri Dergisi**. Cilt/Volume XXVII, Sayı/Number 1 Temmuz/July 2012, 79-100.

Kaplan, Melike. Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü”, **Yurt ve Dünya Dergisi. /The Journal of Homeland and The World**. sayı: 2. 2011

Kırlı, Cengiz. “Kahvehaneler Ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol.”**Toplum ve Bilim**. 83 (2000)

Öztürk, Serdar.“Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamusal Alanın Dinamikleri.”**İletişim**. 2005/21

Taştan, Yahya Kemal. “Sûfi Şarabından Kapitalist Meta'ya Kahvenin Öyküsü,” Gazi Üniversitesi **Akademik Bakış Dergisi**. 53, Cilt II - Sayı 4 - Yaz 2009, Ankara, 2009.

Ünver, Süheyl. “Türkiye’de Kahve Ve Kahvehaneler,”**Türkiye Etnografya Dergisi**.Sayı V, S. 43, Ankara, 1963.

Yaşar, Ahmet.“18. Yüzyılın Sonunda Eyüp Kahvehaneleri.”**Eyüp Sultan Sempozyumu**.VIII.

Yaşar, Ahmet.“Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü.”**Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**. Cilt 3, Sayı 6, 2005, 237-256

**TEZLER**

Şahbaz, Selin. “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler Kahvehanelerin Sosyal Yasamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği”,Adnan Menderes Üniversitesi. Yüksek Lisans Tezi. 2007.

## **ANSİKLOPEDİLER**

Diyanet İslâm Ansiklopedisi