

BİR ÇEKİRDEĞİN YOLCULUĞU: KAHVE

Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi

Bilim Tarihi

Fazilet Fatıma Kılınc

ÖZET

Yüzyıllardır insanlığın zevkle tükettiği, kokusundan acı tadına kadar kendinden asla vazgeçilmeyen Kahve; bir içecek olarak 15. yüzyılda Yemen’de tüketilmeye başlanmış ve 17. yüzyılda Osmanlı vasıtasıyla Avrupa’dan tüm dünyaya yayılmıştır. Özellikle İslam ve Türklerle özdeşleştirilen kahve, çekirdekten sunumuna kadar apayrı bir yolculuktan geçer. Evlerden saraya kadar her damağa seslenen kahve, Osmanlı döneminde Kahvehaneler ile toplumsal hayatın içinde vazgeçilmez yerini almıştır. Halen daha en çok tüketilen içecek olan kahve, İstanbul’dan Avrupa’ya buradan da kahve yetiştiriciliğinin Hollanda, Brezilya gibi ülkelerde de yaygınlaştırılıp dünya piyasasına sürülmesiyle “cafe” kültürü oluşmuştur. Bu çalışmada Yemen’den Osmanlı’ya, Osmanlı’dan Avrupa’ya ve tüm dünyaya, Qahwa’dan coffee’ye, bakır cezvelerden filtre makinelerine, tahmis odalarından cafelere yol alan ufak bir çekirdeğin topluma zirai açıdan aşamaları anlatılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Kahve, Kahvehane, Tahmis, Bunn, Coffea arabica, Kahve kavurma tamburu

ABSTRACT

Coffee, which has been consumed with pleasure for centuries by humanity, attracted by the scent of this place, never abandoned itself; As a drink, it began to be consumed in Yemen in the 15th century and spread throughout Europe through the Ottoman Empire in the 17th century. Coffee, especially identified with Islam and the Turks, travels from the core to its presentation. Coffee from every palate to the palace from the houses, has been indispensable in the social life of the Ottoman period. The coffee, which is still the most consumed drink, has become a culture with the spreading of coffee from Istanbul to Europe and spreading to the world market in countries such as Holland and Brazil.

In this study, the agricultural stages of a small nucleus from the Yemen to the Ottomans, from the Ottomans to Europe and to the world, from the Qahwa to the coffee, from the copper pots to the filter machines, from the hollow rooms to the cafes will be explained.

Key Words: Coffee, Coffee Shop, Tahmis, Bunn, Coffee arabica, Coffee roasting drum

GİRİŞ

15. yüzyıldan bu yana hayatımızın içinde çok önemli bir yere sahip olan Kahvenin değeri; bu çalışma ile tüm açılardan ele alınacaktır. Günlük hayatta dünyaca sıkça tükettiğimiz kahvenin kökenini bilmek ve hangi medeniyetler aracılığıyla dünyaya yayıldığına farkına varmak kahve tarihinin hakkının verilmesini sağlayacaktır.

İnsanın yaşamasını sağlayan en ilkel davranış olan “tarım” İslam’ın yayılmasıyla daha da gelişmiş ve sadece doymak için değil ekonomik açıdan değer kazanarak ürünlerin yayılmasını da sağlamıştır.¹ Bu çalışma; kahvenin dünyaya yayılışını etimolojik anlam verme ile beraber izlediği yolları, yetiştirilme toplanma kavrulma içmeye hazırlanmaya kadarki tüm işlemlerini ve en son tüketim oranlarını vererek kapsayıcı bir derleme sunacaktır.

Kahvenin ortaya çıkışından yayılmasına kadarki tüm süreçler için birçok tarihçi, bitki bilimci, filolog farklı kaynaklara ulaşmış ve farklı sonuçlara varmışlardır. Bu çalışma tüm literatürü tarayarak en makul görülmüş sonuçları ortaya koyacaktır. Arapça ve Osmanlıca kaynaklardan, Avrupalı tarihçilerin aktarımlarına kadar çeşitli kaynakların karşılaştırılması sunulacaktır.

KAHVE KELİMESİNİN KÖKENİ VE YAYILMA SÜRECİ

İnsanoğlu dünyada gördüğü tüm şeylere isim vermiş veya verilmiş isimleri kullanmış, değiştirmiş ve yayılmasını sağlamıştır. Nitekim geçmişi bu kadar eskiye dayanan ve tüketimi yaygın olan bir çekirdekten bahsederken bu çekirdeğe isim verilme serüveni de bir o kadar önem kazanmaktadır. Dolayısıyla kahve, tüketildiği coğrafya farklılaştıkça doğal olarak ismen de değişime uğramıştır. Kahve kelimesinin kökeni ve bu değişime dair ise birçok fikir öne sürülmüştür. Kaynak taramaları yapıldığında bu konuda çok sayıda başlangıç tarihi geçer.

Bugün hemen her dünya dilinde ufak tefek bazı ses farklılıklarıyla ifade edilen kahvenin, Arapça kökenli bir kelime olduğu **qahwah** (قهوة) ve 17. yüzyılda Türkler aracılığıyla tüm dünyaya yayıldığı kabul edilmektedir.² 1400’lü yıllarda Habeşistan’da kahveyi ifade eden başka bir kelime daha mevcuttu. Bu kelime Yemen bölgesindeki Sufilerin şiiirlerinde geçen ve *şarap* ile aynı anlamda kullanılan bir kelimedir ve Arapça kahvenin hem ağacını hem de meyvesini ifade eden “*bunn*” dur. İştah kestiği (**kahy**) için bu manayı aldığı, bugün kahve olarak adlandırılan içeceğe bu adın ehl-i keyf kimseler tarafından verildiği kaydedilmektedir. Kelime ayrıca "doyma, halis süt ve koku" anlamlarına da gelmektedir (Kamus Tercümesi, IV, 1145-1146)

¹Andrew Murray Watson, “Ziraat”, *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, c. XLIV, TDV Yayınları, İstanbul 2013, s. 449.

²Yahya Kemal Taştan, *Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü*, Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, Yaz 2009, s. 55.

Bugün İngilizcedeki “bean” kelimesi de tane, çekirdek anlamına gelen “bunn” ile ilişkilidir.³ Günümüzde başka dillerde kullanılan isimler de “kahva” dan gelmektedir. İngilizler ilk tanıştıklarında kahveyi *chaoua*, sonra *cohoa*, 1615’te *cahue*, 1638’de *coho* olarak adlandırmışlardır. Ancak 1650’lerden itibaren *coffey* veya *coffee* olarak söylenmiş ve kelime bugünkü biçimini kazanmıştır.⁴ Böylece kahve kelimesini; Fransızlar 'café', İngilizler 'coffee', Almanlar 'kaffe', Macarlar 'kave' olarak kullanmaya başlamışlardır.

Sir James Murray, *New English Dictionary*’e yazdığı *coffee* maddesinde, kelimenin yabancı kökenli olduğunu kabul etmekle birlikte, yeni bir faraziye ortaya atmıştır. Ona göre kelime Afrika kökenlidir ve Güneybatı Etiyopya’da, kahve bitkisinin anavatanı sayılan Soha bölgesindeki Kaffa şehri bu bitkiye adını vermiştir. Fakat bu varsayımı destekleyecek hiçbir kanıt yoktur. Omitik dilde kahve, kahve pişirme, kahvenin sunulduğu fincanlar ile ilgili kelimeler hep Arapçadan gelmiştir. Üstelik Soha bölgesinde bitkiye ve çekirdeğine verilen isim kahve değil, “bunn” (bûn)’dur.⁵ Bugün İngilizcedeki “bean” kelimesi de tane, çekirdek anlamına gelen “bunn”dan türetilmiştir. Murray’ın görüşlerinin kanıtı bulunmamakla birlikte bu yöndeki en makul görülen açıklama İdris Bostan’dan gelmiştir. Kahve çekirdeğinin isminin *bunn*, Arapça kökenli olmasına ve ilk zamanlar şarap anlamında yine Arapça *kahy* denilmesi kahve kelimesinin Habeşistan kökenli olduğunu ispatlamıştır.⁶

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.⁷

Sonuç olarak kahvenin bu etimolojik süreci ve Avrupa’daki etimoloji tartışmaları, kahvenin Afrika ve Ortadoğu kökenli olduğu noktasında hemfikir olsa da bu çeşitlenme, içeceğin Avrupa’ya hangi kanallardan yayıldığına ışık tutması bakımından önemlidir.

BOTANİK AÇIDAN BİR BİTKİ OLARAK KAHVE

Latince adı *Coffea arabica* olan kahve; *rubiaceae* familyasına bağlı olan ve 7-8 m. boyunda bir bitkinin ve bunun tanelerinin adıdır. Tanelerin çekirdek kısmı kavrulup toz haline getirilerek ve sıcak su ile karıştırılarak elde edilen içecek de aynı adla anılır.⁸ *Coffea* ağacı Arabistan Yarımadası kökenli bir bitkidir. Fakat tropikal iklimde her ülkenin, tarlanın ve hatta aynı tarlaya ait farklı yıl mahsullerinin tadı, kokusu, yağ ve asit oranları değişiklik

³ Alan S. Kaye, “The Etymology of Coffee: The Dark Brew”, *Journal of the American Oriental Society*, c. VI/3, 1986, s. 557.

⁴ Marry Ellen Snodgrass, *Encyclopedia of Kitchen History*, Taylor Francis Group, New York 2004, s. 256.

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

⁶ İdris Bostan, “Kahve”, *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, c. XXIV, TDV Yayınları, İstanbul 2001, s. 203.

⁷ Alan S. Kaye, “The Etymology of Coffee: The Dark Brew”, *Journal of the American Oriental Society*, CVI/3 (1986), s.557.

⁸İdris Bostan, “Kahve”, *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, c. XXIV, TDV Yayınları, İstanbul 2001, s. 202.

gösterir.⁹ Dolayısıyla Kahve bitkisi yaklaşık 80 tür içermekte, yalnızca iki türü ticari olarak kullanılmaktadır. Bu iki tür *Arabica* ve *Robusta* olarak adlandırılır. Arabica, ilk keşfedilen ve buradan da kahve yetişen diğer ülkelere dağılmış olan bitki türüdür. Yetiştirilmesi, hastalık ve parazitlere olan duyarlılığı sebebiyle oldukça zordur. Kahve tüketiminin %70'i Arabica bitkisinden karşılanır.¹⁰ Robusta ise, daha dayanıklı olup Arabica türüne göre daha yeni bir cinstir. Genellikle standart kalitede hazır kahve üretimi için kullanılır. Robusta'nın kafein oranı Arabica'nın iki katıdır.

Zirai açıdan kahveyi incelediğimizde; Kahve ağacının normal boyu 8-10 metreyi bulsa da, üretim teknikleri nedeniyle genellikle 2-3 metreye kadar büyümesine izin verilir. Dikildikten 3-4 yıl sonra meyve vermeye başlar. Meyvelerin olgunlaşması 8-10 ay sürmektedir. Bir kahve ağacının ortalama ömrü 30-40 yıl ile sınırlıdır. Yaprakları sürekli yeşildir. Yetiştirilmesi için tropikal bölge, volkanik zemin, orta derece nem gibi özellikler gerekir. Dona karşı duyarlı bir ağaçtır. Ağaçların genellikle yağmurun hemen ardından 10-12 santimetre uzunluğunda, oval yapraklı, küçük beyaz yasemin kokulu çiçekleri meydana gelir. Bu çiçeklerin ömrü sadece birkaç gündür. Fertilize olan (gübrelenen) çiçekten kahve meyvesi gelişir. Bu meyve; 1,5 santimetre çapında, yuvarlak ve başlangıçta yeşil renklidir. Olgunlaştıkça rengi kırmızıya dönüşür. Kalın bir kabuğa sahip bu meyvenin içinde çekirdek vardır. Kahve içeceğinin elde edildiği kısım bu çekirdektir. Çekirdeğin üzerini *parşömen* adı verilen beyazımsı bir zar kaplar ve bunun altında da *gümüş zar* adı verilen ikinci bir tabaka bulunur. Hemen her zaman bir meyve iki çekirdek taşır. Çekirdekler yeşil renklidir. Çekirdeklerin rengi kırmızı olunca olgunlaşmış demektir ve bozulmadan toplanması gerekir.

11

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

Yaklaşık beş-altı tanesi 10 gr. gelen bu kahve meyveleri, ağaç dikildikten üç yıl sonra meyve vermeye başlar. Ağacın ortalama ömrü otuz ile kırk yıldır. En verimli zamanları ise sekiz ila on iki yaşları arasındadır. Bu dönemlerde bir ağaçtan yılda yaklaşık 1 kg. kahve elde edilir. Bu yaşlardan itibaren verim gitgide düşer. Dünyada yıllık kahve üretimi 3,5 milyon tondur. Buna göre kahve, *dünyada petrolden sonra en büyük ticaret hacmine sahip olan üründür.*¹²

⁹ Gül Fatma Koz, Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır, *Tüm zamanların hatırına : Sarayda bir fincan kahve*, Milli Saray Yayınları, İstanbul 2011, s. 12.

¹⁰ M. N., Clifford-K. C. Willson, *Coffee: Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage*, London 1985, s. 14-16.

¹¹ Gizem Ateş, Yeşim Elmacı, Potansiyel Fonksiyonel Bileşen: Kahve Çekirdeği Zarı, *Akademik Gıda*, 2017, s. 67.

¹² "Kahve, Kapitalizm ve Devlet", <http://bit.ly/2CSljvZ>, 21.11.2018, 16.30.

KAHVENİN TARİHSEL YOLCULUĞU

Kahvenin etimolojisini ve botanik bilgilerini verdikten sonra sıra kahvenin dünyada izlediği yolu açıklamaya gelmektedir. Günümüzde hemen her evin misafirlerine sorulan “Çay mı kahve mi alırdınız?” sorusu kahvenin hangi kanallar yoluyla ve dünyadaki bu konumuna nasıl geldiği merakını oluşturmaktadır. Kahve içmeden önce atıştırılan fasıla günümüzde *kahvaltı* denilmesi, renk olarak *kahverenginin* halen kullanılıyor olması günlük hayatta karşılaştığımız yaşayan kültürün bir kanıtıdır. Kahve bu değerli konumuna nasıl geldi sorusu ise kahvenin tarihi ile açıklanacaktır.

570’li yıllarda ortaya çıktığı sanılan, önce 1470-1500 tarihleri arasında Mekke ve Medine’ye, ardından tüm islam dünyasında hızla yayılan kahvenin geçmişi efsaneler ve hikayeler ile doludur. Örneğin bir içecek olarak kullanılmadan önce, 8. yy da *Habeşistan’da kahvenin kızartılıp ezilerek yağ ve tuz ile yenildiği bilinmektedir.*¹³ Ancak ilk kez kahveyi kimin içtiğine dair net bir tarihsel kanıt yoktur. En yaygın efsane ise *Khaldi* adındaki çobana aittir: “*Yemen’de Khaldi adında bir çoban Ay ışığında keçi sürülerini güderken, hayvanların bazı yeşil ve sarı meyveleri yediğini görür. O ana kadar uyuklayarak gezen hayvanlarda, bu meyveyi yedikten sonra bir canlılık görünür, oradan oraya zıplayıp durur, hatta mehtapla dans etmeye başlarlar ve herhangi bir yorgunluk belirtisi göstermezler. Bunun üzerine Khaldi de bu yemişleri yer ve kendini dinç hisseder. Bu esrarlı meyvelerden keşişlere söz eder. Çobanla iki keşiş sürününün otladığı yerlere gönderilir ve bilmedikleri çalı türünden birkaç dal koparıp içecek olarak hazırlayarak içerler. Ve onlar da geceyi canlı, neşeli bir ruh hali içinde geçirirler. Belirli saatlerde nöbet tutmayı ve dua etmeyi gerektiren manastır kurallarına uymayı kolaylaştıran bu içecek tüccarların da ilgisini çekmeyi başarmış ve Kahve yayılmaya başlamıştır.*”

İkinci efsane ise Şazeliye tarikatının kurucusu Ebu’l-Hasan Şazeli’nin, 1258’de Hacca giderken yolda müridi Şeyh Ahmed ile yaptığı derin bir sohbet esnasında kahve çekirdeklerini kaynatarak içtiğine dairdir. Bu yüzden Şeyh Şazeli, kahveci esnafı tarafından “pir” olarak anılır. Özellikle Osmanlı döneminde İstanbul’da yer alan pek çok kahvehane ve tahmis (kavurma) dükkanında “Ya Hazret-i Şeyh Şazeli” levhası asılırdı.¹⁴

Üçüncü rivayet yine Şazeliye Tarikati mensubu Ali bin Ömer el-Şazeli’nin başına gelenlerle ilgilidir. Rivayete göre Ömer, bir iftira yüzünden kuş uçmaz kervan geçmez bir çöle sürgün edilir. Bu çölde yiyecek bir şey bulamayan Ömer, çalıların arasında bulduğu ve daha önce hiç görmediği bir ağacın meyvelerini toplar, kaynatır ve içer. Onu aramaya gelen iki arkadaşı ölmek üzereyken Ömer tarafından bulunup bu içecek tarafından iyileştirilir. Çöle sürülmüş bazı *cüzzamlıların* da bu içecekten içip iyileşmesi üzerine Şeyh, Ömer’in bulunup getirilmesi için haber çıkartır. Bir rastlantı sonucu hastaların iyileşmesini sağlayan Ömer de Halife tarafından affedilerek yurduna geri dönmesine izin verilir.¹⁵ Bunun yanında kahvenin, 800’lü yıllarda Habeşistan’da un haline getirilip hamura karıştırılarak ekme yapımında

¹³ Marry Ellen Snodgrass, *Encyclopedia of Kitchen History*, Taylor Francis Group, New York 2004, s. 236.

¹⁴ Ekrem Işın, “Kahvehaneler”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, c. IV, Tarih Vakfı Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1994, s. 386-392.

¹⁵ Taha Toros, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul 1998, s. 6.

kullanıldığına dair bilgilere rastlanmaktadır. Bir içecek olarak kullanılmaya ancak 14.yy da başlamıştır ve anavatanı Yemen'dir. Yemen'den sonra 1510'lu yıllarda Mekke'de artık iyiden iyiye içecek olarak benimsenmiş olan kahvenin buraya niçin ve nasıl geldiği konusunda pek fazla bilgiye rastlanmasa da, kahvenin bulunmasında olduğu gibi buraya yayılmasının *Şazeliye* tarikatına mensup dervişler tarafından sağlandığı bilinmektedir.¹⁶ Yemen'de bu ieeğe rastlayan ve muhtemelen yöreden mal alıp satan farklı coğrafyalardan gelmiş tüccarların, bu baş döndürücü güzellikte kokusu ve tadı olan ieeği tattıkları ve ülkelerine dönerken yanlarında götürmüş oldukları düşünölmektedir. Aynı dönemde kahve Kahire'ye de ulaşmıştır. Medreselerde okuyan öğrenciler arasında da alışkanlık haline geldiği gözükten kahvenin; camilerde ve tekkelerde de zikir sırasında kullanıldığı da vurgulanmaktadır.

Kahvenin yayıldığı ilk İslam coğrafyası Mekke ve Medine'dir. Her yıl Hac ibadetlerini yerine getiren **Müslömanların** memleketlerine dönerken yanlarında kahve de götürdükleri tahmin edilmektedir. Bu yönüyle İslam medeniyetinin ve Müslömanların teknolojidten tarıma, tıbbaya birçok bilginin transferini sağladığı görölmektedir. Bu şekilde kahve, Mekke ve Medine'nin ardından *Kahire, Şam, Halep ve İstanbul'a* kadar ulaşarak diğer Müslöman coğrafyalara yayılmıştır. Fakat kahvenin 16. yüzyılda tüm dünyaya Mısır ve Hicaz'dan yayıldığı kabul edilir. Kahve **Şam-Mekke-İstanbul** bağlantısını sağlayan kervan yolu aracılığıyla İstanbul'a getirilmiştir. Kesin bir yargı çıkarmak zor olsa da kahvenin **Osmanlı'ya Mısır'ın fethinden (1517)** sonra girdiğini söylemek yanlış olmaz. Buna karşılık tarihçiler bu hususta farklı görüşler beyan ederler. *Fernand Braudel*, kahvenin Osmanlı Devleti'nde ilk kez 1511 tarihinde kullanıldığını iddia eder. *Ulla Heise* ise kahvenin ilk kez I. Selim zamanında 1517'de içildiğine dair kanıtlar ileri sürer.¹⁷ *Burçak Evren*'in aktarımına göre ise kahve 1519'da Yemen üzerinden Mısır'a, oradan da İstanbul'a gelmiştir.¹⁸ *İdris Bostan* ise konu ile ilgili yazılmış eserleri şöyle yorumlar:

*“Katip elebi'nin 950 (1543) yılında gemilerle İstanbul'a kahve geldiğini fakat yasaklayıcı fetvalar sebebiyle tepki gördüğünü yazması ve Ceziri'nin de İstanbul'da padişahın kahveyi yasakladığı haberlerinin aynı yıl Hac mevsiminde Mekke'de yayıldığını belirtmesi kahvenin çok önceleri İstanbul'da tüketilmeye başlandığını gösterir.”*¹⁹

Bu veriler ışığında, 1600 civarında kahvenin artık tüm Osmanlı'da tüketilen bir içecek olduğu bilinmektedir. Kahvenin önceleri esnaf ve ulema sınıfı arasında yayıldığını söylemek yanlış olmaz. 16. yüzyılın daha ilk yarısında Saray'da da yerini almıştır.

Kahvenin geçtiği İslam Medeniyetine ait Arapça kaynaklara bakıldığında; William Ukers'e göre kahveden ilk bahseden kişi Ebü Bekir er-Râzî (864-925) adlı Rey şehrinde doğmuş olan

¹⁶ Ekrem Işın, “Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi”, *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2006, s. 13.

¹⁷ Fernan Braudel, “Kahvenin Batı'da Yayılması”, çev. Mehmet Genç, *Tarih ve Toplum*, S. 14 (Şubat 1985), s. 22-23.

¹⁸ Burçak Evren, *Eski İstanbul Kahvehaneleri*, Ray Sigorta, İstanbul 1997, s. 27.

¹⁹ İdris Bostan, “Kahve”, *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, c. XXIV, TDV Yayınları, İstanbul 2001, s. 203.

İslâm âlimidir. 30 yaşından sonra Bağdat'a gidip Huneyn bin İshak'dan Yunan, İran, Hint ve İslâm tıbbını öğrenen er-Râzî, halifenin özel hekimi ve Galen tıbbının takipçisi olmuştur. Yunancadan tercümeler yapmış, bu arada kendisi de irili ufaklı pek çok eser kaleme almıştır. Avrupa'da ismi İbn Sina ile birlikte anılan bu büyük İslâm âlimi, El-Hâvî adlı eserinde bunn'un (kahve çekirdeği) sıcak, kuru mizacı ile mide ve sindirim için faydalarından bahsetmektedir.²⁰ Buna göre kahvenin yazılı tarihinin izlerini miladî 10. asırdan itibaren izlemek mümkündür. Onun ve Galen ilkelerinin takipçisi **İbn Sina** (980-1037) da eserlerinde **bunn'** un tıbbî özelliklerini ve kullanımını anlatır: “*sarı renginden, ziyâsından ve güzel kokusundan dolayı çok faydalıdır. [çiçekleri] beyazdır ve [kahve tanesi] ağır değildir. İlk safhada sıcak ve kurudur. Bazılarına göre ise ilk safhada soğuktur. Uzuvlara kuvvet verir, cildi temizler ve vücutta güzel bir koku yayar.*” Burdan da görüleceği üzere içecek olarak yaygınlaşmadan önce bunn olarak ifade edilen öğütülmemiş ham kahve çekirdeği *tıpta* bir tedavi maddesi olarak kullanılmaktadır. Şazeli tarikatına dair önceden bahsettiğimiz *cüzzam* tedavisi için kullanılan kahve bilgisi ile bu bilgiler uyum sağlamaktadır. Sadece keyfi bir gıda olmayan tıpta ve tedavide de kullanılıyor olması kahvenin önemini artırmaktadır.

Cornelis van Arendok, kahve hakkında en eski kayıtların 16. yüzyıla ait olduğunu söylemektedir ki, bu görüşü Ukers ile uyuşmamaktadır. Aynı tavır, Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisine yazdığı maddede *İdris Bostan* tarafından da sürdürülür.²¹ Arendonk'a göre kahveden ilk defa **Abdülkâdir el-Cezerî, Umdetü's-safve fî hillî'l-kahve adlı eserinde bahsetmektedir.** Abdulgaffar'ın rivayetine göre kahve, fakîh Muhammed b. Said ez-Zabhânî (öl. 1470/1471) vasıtasıyla Aden'e sokulmuştur. Bu zât, kahveyi Afrika sahillerinde kaldığı sırada görmüş ve dönüşünde sûfilîğe intisap etmiştir.

Kâtib Çelebi'nin naklettiği bir rivayette ise, Ali b. Ömer'den iki ayrı şahısmış gibi bahsedilmektedir. Buna göre Ebu'l-Hasan Ali b. Abdullah, kendi cenazesinde görünerek müridi Ömer'e tahta bir küre verir ve bunun sâkin olacağı yere yerleşmesini tembih eder. Böylece Ömer, Muhâ'ya yerleşir. Tedavi amacıyla yanında kalan hükümdarın kızına, edebe aykırı harekette bulunduğu ithamıyla Usab'a sürgün edilen Ömer ve müridleri, dağlarda kahve ile beslenirler. Kendisini ziyarete gelen, uyuz illetine yakalanmış Muhâlıları kahve sayesinde tedavi eder. Bu vakıa şeyhin kerameti olarak yorumlanır ve Ömer suçsuz bulunarak eski itibarını kazanır.²²

Özetle kahvenin İslam topraklarında yayılma sürecini incelediğimizde üçlü bir kategori oluşturabiliriz. Bu kategori sufiler, hacılar ve tüccarlar vasıtasıyla kahvenin yayılmasının sınıflandırılmasıdır. Bu yayılmada sufilerin rolü; Mısır'da El-Ezher medresesinin Rivakü'l-Yemen kısmındaki Yemenli sufiler ve buraya eğitim amacıyla gelen talebeleir Kahire halkını kahve ile tanıştırmaları ile başlamıştır. Tüccarların rolü ise; bu hoş kokulu içeceği tatmış ve ülkelerine dönerken yanlarında ağız sıkıca bağlanmış mahfazalar içinde birkaç yük kahve de götürmüş olmalarıyla gerçekleşir. Son olarak hacıların rolü de;

²⁰ William Ukers, *All about coffee A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage*, New York 1922, s.8.

²¹ İdris Bostan, “Kahve”, *Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, C.24, Türkiye Diyanet Vakfı, İstanbul 2001, s.202-205.

²² Kâtib Çelebi, *Kitâb-ı Cihânnümâ*, Müteferrika Matbaası, İstanbul 1145, s.535.

memleketlerine dönerken yanlarında kahve götürmeleri ve böylece kahvenin en uzak İslam memleketlerine bile bu vasıta ile yayılması ile gerçekleşmiştir. **Evliya Çelebi**'den bir alıntı ile bu mevzuya örnek verecek olursak; Mısırlı evliya Tantalı Ahmed Bedevî'nin mevlûd-ı şerîfi adına yapılan şenliklerde Mısır'dan, Şam'dan, Haleb'den Acem'den Tanta'ya gelen ayân-ı eşrâf ve fukarayı ağırlayan *600 çadır kahvesinin* olduğunu ve her bir kahvenin *ikişer bin insan* aldığını yazmaktadır.

OSMANLI'YA KAHVENİN GELİŞİ VE SOSYAL ÖRGÜTLENME MEKANI OLARAK KAHVEHANELERLE YAYGINLAŞMASI

Kahvenin tarihinde de bahsettiğimiz gibi kahve Osmanlı'nın merkezi İstanbul'a geldiğinde etkileyici kokusu ve dinç tutan enerjisi ile hızla yayılmıştır. Fakat birçok içecek ve yiyeceğin oluşturmadığı ilginç bir etki alanı oluşturmuştur kahve. Çayhane gibi bir mekan oluşmamış veya pastane çok geç tarihlerde açılmış olmasına rağmen kahve için özel bir mekan oluşmuştur. Bunu oluşturan ise kahvenin mucizevi etkisi ve Osmanlı'nın kahveyi toplumsal alana taşıyabilmesidir. Ayrıca sadece kahve içilen yer olmakla kalmayan sosyal mekan oluşumunun ilk örneği olan kahvehaneler sosyolojik açıdan da oldukça kritik bir yere sahiptir. Dolayısıyla Kahvehaneler açılmasından siyasi olaylara müdahil olmasıyla Osmanlı toplumunun mühim damarlarından birini oluşturmuştur. Bu sürecin yayılmaya devam etmesi ve Osmanlı vasıtasıyla Avrupa'ya intikal etmiş böylece dünyaya cafe kültürü yayılmıştır. Bu nedenle kahvehanelerin kurulması kahvenin yayılması açısından incelenmeye değer bir konuma sahiptir.

Kahvehaneler ilk olarak umuma açık bir yerin kahve içilmesi için düzenlenmesi ile oluşmuştur. İlk Kahvehane **Peçevi Tarihi**'nde belirtildiğine göre, 1555 yılında Kanuni Sultan Süleyman zamanında açılmıştır. *Halepli Hakem* ve *Suriyeli Şems* adında iki kişi, o zamana kadar Arap dünyasında bilinen ve kullanılan kahveyi İstanbul'a getirmiş ve 1555 yılında Tahtakale'de ilk kahvehaneyi açmıştır. **Kaleiçi** anlamına gelen bu bölge bugün Tahtakale olarak bilinmektedir. Buradaki *Tahmis Sokak* da adını kurukahve anlamına gelen "**tahmis**"ten aldı.²³

Sarayda ve konaklarda kısa sürede yaygınlaşan kahve, o zamanlar **yeni iş alanlarının** açılmasına katkıda bulunur. Konaklarda, yalnızca kahve pişirmekle görevlendirilmiş kişiler çalıştırılırken, sarayda da *Kahvecibaşı*'na bağlı bir kahveciler teşkilâtı oluşturulur. Padişahın ya da bağlı olduğu devlet büyüğünün kahvesini pişirmekle görevli olan kahvecibaşı, sadık ve sır tutmasını bilenler arasından seçilirdi. Osmanlı tarihinde *kahvecibaşılıktan sadrazamlığa yükselenlere* bile rastlandı. Padişahın içeceği kahvenin suyu, Eyüp tepesi civarındaki Gümüşsuyu'ndan getirilir ve kahveler ibriklerle, güğümlerle pişirilip, büyük çini fincanlarla içilirdi.²⁴

²³ İbrahim Efendi Peçevi, *Tarih-i Peçevi*, Haz. Bekir Sıtkı Baykal, c. I, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1999, s. 363.

²⁴ Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü, Dr. Melike Kaplan, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Halkbilim Bölümü, Akademia, s. 4.

Lakin kahve konusunda Osmanlı devleti hep bir şüphe yaşamıştır. Keyif verici bir madde olması sebebiyle İslam dinine olan aykırılığı sıklıkla ulemalar tarafından tartışılmıştır. Devlet tarafından ise kahvenin yasaklandığı, kahvehanelerin kapatıldığı, kahve içenlerin tütün ve içki içenlerle birlikte cezalandırıldığı dönemler olmuştur. Nitekim kahve içimi, Şeyhu'l İslam Ebu's-Suud Efendi'nin kahvenin içilmesine dair verdiği fetva ile bir dönem yasaklanmıştır.

“...Ebusud Efendi haram fetvası vermiş, fakat III. Murad ve I. Ahmed döneminde yasaklar etkisiz kalmış, 1623-1640 yıllarında IV. Murad'ın idam cezası uygulamasıyla kişisel olarak ehl-i keyfin peşine düşmesi hasebiyle kahve de tütün ve içki ile birlikte tehlikeli madde sınıfına konulmuştur.”²⁵

Fakat bu yasaklar halkın toplanıp İsyana teşkil edecek konuşmalarda ve örgütlenmelerde bulunduğu ortamın kahvehaneler olması sebebiyle tehdit grubuna girdiği için siyasi karışıklığın yoğun olduğu dönemlerde uygulanmıştır. Heathcott'un vurguladığı gibi metaya değer kazandıran her noktada “insan” vardır (Heathcott, 2000) . İnsan, yani “kültür”ün yaratıcısı! Sabahları uyanmak için, yemekten sonra sindirim için ya da en güzeli şöyle koltukta dinlenirken keyif için içtiğimiz bir fincan kahve; plantasyondan fabrikaya, limana, tankere, depoya, kamyonu, markete ve nihayetinde masamıza gelene kadar yoğun bir emek sürecinden geçer.²⁶

KAHVENİN AVRUPA'YA İNTİKALİ

Avrupa ülkeleri kahve ile 16. yüzyılda Osmanlı vasıtasıyla tanışmıştır. Kahvenin bu dünyaya giriş kapısı ise İtalya'dır. Kahvenin Avrupa ile tanışmasına dair en yaygın anlatı ise şu şekildedir:

1683 Viyana Kuşatması'nda Avusturyalılar karşısında başarısız olunca hızla geri çekilmek zorunda kalan Osmanlıların bıraktığı savaş ganimetleri arasında çuvallarla kahve çekirdeği de bulunmaktadır. Bu çekirdeklerle Kolschitzky, Viyana'da ilk Kaffehaus'u kurmuştur.

Venedik'te ilk kahvehane 1645 yılında açılmış, 1763 yılına gelindiğinde ise Venedik'te bulunan kahvehanelerin sayısı 218'e çıkmıştır. Ardından Torino, Cenova, Milano, Floransa ve Roma vasıtasıyla kahve Avrupa'nın diğer ülkelerine de yayılmıştır.²⁷

Bir alıntı ile bu kanıyı ispatlayacak olursak da:

*“Prospero Alpinus adlı botanikçi, 1580-1583 döneminde Venedik'in Mısır konsülü olan Giorgio Emo'nun bilimsel danışmanı sıfatıyla Akdeniz'in bitki örtüsünü araştırmak için Kahire'de kalmış ve burada Halil Bey adındaki bir yöneticinin bahçesinde kahve bitkisini inceleme fırsatını bulmuştur. Alpinus'un 1592'de yayınladığı De Plantis Aegypti Liber adlı kitabı, kahveyi Avrupa'ya tanıtan ilk bilimsel kaynak olarak kabul edilir.”*²⁸

²⁵ Kudret Emiroğlu, Gündelik Hayatımızın Tarihi, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, s. 341.

²⁶ “Kahve, Kapitalizm ve Devlet”, <http://bit.ly/2CS1jvZ>, 21.11.2018, 16.30.

²⁷ KOZ, Gül Fatma, Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır, Tüm zamanların hatırına : Sarayda bir fincan kahve, Milli Saray Yayınları, İstanbul 2011, s. 18.

²⁸ Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü, Dr. Melike Kaplan, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Halkbilim Bölümü, Akademia, s. 5.

Nitekim kaynaklarda da görüldüğü üzere kahve Osmanı üzerinden Avrupa'ya yayılmış ve nitelik kazanmıştır. Bu yayılmayı kronolojik olarak ülke bazlı değerlendirecek olursak da şu şekilde bir sıralama gerçekleştirebiliriz:

Marsilya: 1644'de ilk kahve çekirdekleri, kahve yapımında ve sunumunda kullanılan araçlardan örneklerle birlikte İstanbul'da görev yapan Fransız elçisi eşliğindeki Monsieur de la Roque tarafından şehre getirilir. 1660'ta Marsilyalı tüccarlar İstanbul'da içip tadına doyamadıkları kahveyi Fransa'ya ithal etmeye başlamışlardır. 1671'de ise, Marsilya'da ilk kahvehane açılmıştır.

Paris: Fransa'nın kahve ile tanışması ise ilk kez 1669'da Türk elçisi Süleyman Ağa vasıtasıyla olmuştur. Kahvenin yanı sıra sunumun yapıldığı göz alıcı fincanlar, altın işlemeli ve püsküllü örtüler, çiniler, minderler, kıyafetler ve diğer malzemeler de kahve sunumunun çekiciliğini arttırmıştır. Bu sayede “*sihirli içecek*” olarak tanınan kahve hızla, başta Paris sosyetesini olmak üzere tüm Fransa'nın vazgeçilmezi olmuştur. **1686 yılında Paris'te Café de Procope** adında ilk gerçek kahvehane açılmıştır.

Londra: İngiltere kahve ile ilk olarak 1637 yılında tanışmıştır. Bir Türk tarafından Oxford'a getirilen kahve, öğrenciler ve öğretim üyeleri arasında çok popüler olmuş ve “*Oxford Kahve Kulübü*” kurulmuştur. Şehirde 1650 yılında “Angel” adında ilk kahvehane açıldı. 1652'de ise Yunan asıllı Pasqua Rosée, Londra'daki ilk kahvehaneyi hizmete sunmuştur.

Hollanda: İlk kahve Hollanda'ya **17. yüzyılda** Yemen'den ulaşır ve buradan Hollanda'nın kolonilerine üretim yapabilmek için gönderilir. **1699'da Java adasına** gelen kahve tohumları ile **Endonezya**'daki kahve yetiştirme alanlarının temelleri atıldı. **1711** yılında ise, Java'da üretilen kahve çekirdekleri *Amsterdam*'a getirilerek satışa çıkarılmıştır. **1660**'larda ülkede ilk kahvehaneler açılmıştır. 1680'li yıllarda ise Hollandalılar; günümüzde kişi başına düşen kahve tüketiminde, rekora sahip **İskandinav** ülkeleriyle bu lezzeti tanıştırmıştır.

Almanya: Almanya kahve ile 1675 yılında tanışmıştır. İlk kahvehaneler Hamburg, Bremen ve Hannover'de 1679–1680 yılları arasında açılmıştır. Orta ve alt sınıflar 18. yüzyılın başına kadar bu lezzete ulaşamamıştır. Kahvehaneler erkek egemenliğinde olduğu için orta sınıf kadınları tarafından “*kahve kulüpleri*” kurulmuştur.

Amerika: Kahve **1668** yılında Kuzey Amerika'ya ulaşmış ve 1696'da New York'ta “*The King's Arms*” adında ilk kahvehane açılmıştır. 1723'te Gabriel du Clieu adlı bir denizci tarafından bu kahve bitkilerinden alınan bir fide Fransa'dan Martinique adasına getirilir. Kahve buradan Karayip Adalarına, Güney ve Orta Amerika'ya yayılmıştır. 1727'de Brezilyalı denizci Francisco de Mello Palheta sayesinde kahve fideleri ve bitkileri Fransız Gine'sinden Brezilya'ya ulaştı. Öyle ki bugün; **Brezilya**, dünya kahve üretiminde **%35 ile birinci sırada** bulunmaktadır.²⁹

Bu yayılım sayesinde kahvenin yetişmediği fakat iklimi elverişli yerlerde (ekvator kuşağında) kahve yetiştiriciliği başlamış buna bağlı olarak da kahve üretim miktarı artmış ve ticareti güçlü bir şekilde tüm dünyaya yayılmıştır.

KAHVENİN DALINDAN CEZVEYE TOPLANMA VE İŞLENME SÜRECİ

²⁹ “Kahvenin Tarihse Yolculuğu”, <http://www.mehmetefendi.com/kahve-ve-tarihi>, 21.11.2018, 16.54 .

Olgunlaşan kahve meyvelerinin çürümeden hemen toplanması gerekir ve bu kolay bir iş değildir. Çünkü bir ağacın meyvelerinin olgunlaşma süreleri farklı aşamalarında olabilir. Hatta aynı dal üzerinde hem kızarmış olgun hem de yeşil henüz olgunlaşmamış kahve meyvelerine aynı anda rastlamak mümkündür. Bu nedenle, diğerlerine göre daha az ya da daha fazla olgunlaşan kahve meyvelerinin ayrılması gerekir. Kahvenin toplanmasında iki çeşit metot kullanılmaktadır:

Elle Toplama; Arabica türü kahvenin yetiştirildiği birçok yörede, toplayıcılar olgunlaşan meyveleri dikkatlice seçerek teker teker elle toplar ve yanında taşıdığı sepete koyar. Ancak; elle toplama yöntemi uzun sürdüğü ve fazla iş gücü gerektirdiği için oldukça pahalıdır. Bu nedenle daha çok, en özel ve en iyi kahve cinsleri için uygulanır. **Dalı Sıyırma;** Bu yöntem genellikle Brezilya'daki düz arazili ve düzenli ekilmiş kahve tarlalarında uygulanır. Dalın üst kısmından tutarak tüm daldaki meyveleri parmaklarıyla aşağıya doğru sıyırlar. Dalı sıyırma yönteminde her ne kadar özen gösterilse de, olgunlaşmamış meyveler olgunlaşmış olanlarla toplanır. Bu nedenle daha sonra özel bir ayırma makinesinden geçirilmeleri gerekir.³⁰

Toplanan çekirdeklerin sonrasında kabuklarından ayrılmaları gerekmektedir. Çekirdeğin meyveden ayrılması süreci; çekirdeklerin dış kabuk ve meyvesinden incinmeden ayrılmasını gerektirdiği için çok önemlidir. Bu ayırma işleminde iki yöntem uygulanır: **Yaş Yöntem;** genellikle yüksek kalitedeki kahveler için kullanılır. Yeni toplanmış meyveler, herhangi bir fermantasyon başlamadan önce su dolu tanklarda yıkanır. **Kuru Yöntem;** kuru yöntem, yeni toplanmış meyvelerin basınçlı hava veya elekler kullanılarak veya yıkanarak yabancı maddelerden temizlenmesiyle başlar. Bu aşamadan sonrasında kahvenin işlenme süreci başlar.

Fakat bundan önce kahve bitkisinin ekosisteme ve ekonomiye katkılarında bahsetmekte fayda vardır. Kahve ağaçlarının; kurak mevsim sonrası çiçek açtıktan sonra döktükleri yapraklar, toprağın verimini artıran pek çok kimyasal ve mineral içerir. Kahve ağaçlarının ve yanlarında yetişen gölge yapıcı ve rüzgâr kesici diğer ağaçların döktükleri yaprakların oranı, bu yaprakların toprağa gübre olarak karışma ve tekrar ağaçlar tarafından emilme hızı diğer tüm tropikal bitkilere göre çok daha fazladır. Kahve yetiştirilmesi, her yıl milyonlarca kişiye **çalışma olanağı** sağlar. Kahve yetiştirilen ülkelerde **20 milyona** yakın aile, temel gıda ihtiyaçlarını kahve tarımında çalışarak elde ettikleri gelir sayesinde karşılamaktadır.³¹

Kahvenin işlenme sürecinde çekirdeğin geçeceği 4 adım vardır. İlk adım olan **kavurma**, yeşil renkli çiğ kahve çekirdeklerinin ateş ile kahveye dönüşümünü sağlayan işlemdir. Ham halde olan kahve, ateşin etkisiyle yeşil renginden kahverengiye dönerken kimyasal bir süreç de geçirir. Kahveye karakterini kazandıran esas unsur çekirdeklerinin çatlamasının ardından ortaya çıkan uçucu maddelerdir. Kahveye tadını katan bu uçucu maddelere rağmen *kavurma işlemi; kahvenin içerisindeki asit, protein ve kafein miktarını değiştirmektedir.* Değişiklik

³⁰ “Kahvenin Tarihse Yolculuğu”, <http://www.mehmetefendi.com/kahve-ve-tarihi>, 21.11.2018, 16.54 .

³¹ Jean Nicolas Wintengs, “The Coffee Plant”, Coffee: Growing, Processing, Sustainable Production (ed.Jean Nicolas Wintengs), WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim 2004, s. 9.

sadece tat, renk ve kokuda oluşur. Yeşil kahve çekirdeklerinin renk değiştirmesi için ilk zamanlarda fermantasyon yöntemi kullanılmış, bu yöntemin kahvenin aromasını bozduğu görülünce kavurma yöntemine geçilmiştir.³² Kahveye karakterini kazandıran esas çekirdeklerinin çatlamasının ardından ortaya çıkan uçucu maddelerdir. Kahvenin kavrulduğu büyük boy alete *kahve kavurma tamburu* veya *kahve dolabı* adı verilir. Bu kavurma tamburları veya tavaları evlerde de bulunmaktadır. Kahveyi kavurmaya yarayan ve çoğunlukla *demir* cinsi dayanıklı maddelerden yapılan bu kaplar uzun saplı ve bazen de tekerleklidir. Kapaklı olanları da mevcuttur.³³ Tüm dünyada genel olarak kullanılan ısı miktarı **188 ile 282 derece** arasındadır. Isı ve süre miktarı, kahvenin cinsine göre de değişir. Örneğin *Java, Kenya ve Jamaica kahvelerinin çekirdekleri karakteristik özelliklerin baskın olması için hafif kavrulur*. Türk Kahvesi ise orta kavrulmuş bir kahve cinsidir. Kahve çekirdekleri kendi arasında az kavrulmuş, orta kavrulmuş, tam kavrulmuş ve çifte kavrulmuş olarak ayrılır. Bu ayırım **“ilk kırılma sesi”** duyulduktan sonra kahvenin ateş üzerinde ne kadar durduğu ile alakalıdır. Bu işlem öncesinde hiçbir aroma ve kokuya sahip olmayan kahve çekirdekleri, **kavrulma sırasında içlerinde gizli olan 900’den fazla aromayı açığa çıkarır**.

İkinci adım soğutma işlemidir. Kavurma işleminin bitiminde, ısıları neredeyse 200 dereceyi aşan çekirdeklerin kendi kendilerine kavrulmaya devam etmemeleri için soğutulmaları gerekir. *“Kavrulan çekirdek kahvede az da olsa kötü bir koku kalır. Bu bakımdan hemen havalandırılması ve soğutulması gerekir. Bu işlemin yapıldığı ahşap kaplara “kahve soğutucusu” denir.”*³⁴ Bu işlem için önce Arapların buluşu olan ve ardından Osmanlı’ya geçen ve sonraları bireysel olarak kahvesini kavuran herkesin kullandığı, ağaçtan yapılma özel soğutma tepsileri mevcuttur. Bu kaplar, yuvarlak ve üstü kapaksız olup ucu açık şekilde tasarlanmıştır. Ortada yer alan hazne ile çekirdeklerin boşaltılması için ola kısım arasında genellikle minik bir kapak mevcuttur. Kahve kavrulduktan sonra ahşap kaşık kullanılarak bu kaplara alınır ve alt üst edilerek soğutulur.

Üçüncü adım olan öğütme işlemi; kavrulmuş ve soğutulmuş çekirdeklerin öğütülmesidir. Kavurma işlemi esnasında çekirdeklerden açığa çıkan aromalar kaybolmadan toz haline getirilen kahveyi de kaplar. Bu aşamada yapılan *harmanlama* işlemi çok hassas ve gizli formülleriyle kahveye tadını veren önemli bir olaydır. Kahve ve benzeri çekirdek tanelerini kavurma işlemi için kullanılan *“tahmis”* kelimesi, 17. yüzyıl İstanbul’unda kahve ticaretinin merkezi olan Mısır çarşısı civarında çekirdek kahvelerin saklandığı yere adını vermiştir. **Tahmis Ocağı** tarafından denetimi yapılan bu yer, ülkeye giren tüm kahvenin kavrularak veya çekirdek halinde dağıtılmasından sorumluydu.

³²“Why Roast Coffee at Home?” <https://www.homeroasters.org/why.htm>, 23.11.2018, 15:38.

³³ Dana Sajdi, “Ottoman Tulips, Ottoman Coffee: Leisure and Lifestyle in the Eighteenth Century”, Tauris Academic Studies, London & New York 2007, s. 95.

³⁴ İ. Gündoğ Kayaoğlu, “Kahve Sözlüğü”, *Tanede Saklı Keyif: Kahve*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2006, s. 164.

Son aşama olan **Pişirme** işlemi ise; keyfe bağlı olarak dövülerek ince toz haline getirilen dibek kahvesiyle hazırlanmış Türk Kahvesi, kalın çekilen kahvenin suda kaynatılarak hazırlanmış süzme kahve, çok kavrulmuş ve kalın çekilmiş kahvenin içinden su buharı geçirilmesiyle hazırlanan kahve gibi çeşitlere sahiptir. Nitekim kahvenin ağaçtan gelen tüm aşamalarından sonra sunum hazırlıklarına da ayrı özen gösteren Osmanlı; çinili fincan kılıfları, bakır cezveler, porselen fincanlar hayran bırakan ayrı bir sanata dönüşmüştür.³⁵

Son olarak ise dünyaca tanınan Türk kahvesini tüm kahve çeşitlerinden ayıran özellik, *şekerin pişme sırasında ilave edilmesidir*. **Kurukahveci Mehmet Efendi**, Türk Kahvesini ilk kez kavurup öğüterek Türk toplumuna sunan kişi olarak bilinir. **“Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları”** adıyla **1871'de** kurulan ve modern ortamlarda toptan Türk Kahvesi üreten tesisler, kahveyi ilk defa depolarda kavurup, geniş çapta üretime geçmiştir.

SONUÇ

Günümüzdeki tüm cafeleri hayatımızdan çıkarmak istiyorsak eğer; İslam medeniyetini, Müslümanları, Osmanlı'yı ve İstanbul'u tarihten silmemiz gerekecektir. Yaşamımıza yüzyıllar öncesinden bu denli derin izlerden birini bırakmış olan kahvenin serüvenini Mahmut Derviş yaşamışlığın kalbinden seslenerek son noktayı koymaktadır aslında.

“Kahvenin tadı diyebileceğiniz bir şey yoktur; bir kavram değildir o, somut bir nesnedir, bir kendinde şeydir. Herkesin kendi “kahve”si vardır, o kadar kişiseldir ki bu, ikram ettiği kahve çeşidine bakarak bir adam hakkında hüküm verebilirim, onun iç zarafetini hissedebilirim...”

KAYNAKÇA

Kitap

- BİRSEL, Salah, *Kahveler Kitabı*, Sel Yayınları, İstanbul 2010.
- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, Evliya Çelebi Seyâhatnâmesi, c.10, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007, c.10 (hızl. S. A. Kahraman vd.), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2007.
- HATTOX, Ralph, *Kahve ve Kahvehaneler: Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. Nurettin Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, Mayıs 1998.
- İbrahim Efendi Peçevi, *Tarih-i Peçevi*, Haz. Bekir Sıtkı Baykal, c. I, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1999.
- ÖZKESER, Nurgül, *Yeşil Çekirdekten Fincana: Kahvenin Serüveni*, Hayat Yayınları, İstanbul 2012.
- YILDIZ, Yasin, *Tüm zamanların hatırına : Sarayda bir fincan kahve*, TBMM Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2011.

³⁵ Zeynep Ögel, Ulya Soley, *Kahve Molası: Kütahya Çini ve Seramiklerinde Kahvenin Serüveni*, Pera Müzesi Küçük Kitaplar Dizisi, İstanbul, Mayıs 2014, s. 27.

- Zeynep Ögel, Ulya Soley, *Kahve Molası: Kütahya Çini ve Seramiklerinde Kahvenin Serüveni*, Pera Müzesi Küçük Kitaplar Dizisi, İstanbul, Mayıs 2014.

Makale

- BOSTAN, İdris, “Kahve”, *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, c. XXIV, TDV Yayınları, İstanbul 2001.
- KOZ, Gül Fatma, Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır, *Tüm zamanların hatırına : Sarayda bir fincan kahve*, Milli Saray Yayınları, İstanbul 2011.
- KAPLAN, Melike, *Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü*, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi / Halkbilim Bölümü Yayınları, Ankara 2010.
- TAŞTAN, Yahya Kemal, *Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü*, Akademik Bakış, Cilt 2, Sayı 4, Yaz 2009.
- Gizem Ateş, Yeşim Elmacı, Potansiyel Fonksiyonel Bileşen: Kahve Çekirdeği Zarı, *Akademik Gıda*, 2017.

Web Siteleri

- “Kahve, Kapitalizm ve Devlet”, <http://bit.ly/2CSIjvZ>, 21.11.2018, 16.30 .
- “Kahvenin Tarihsel Yolculuğu”, <http://www.mehmetefendi.com/kahve-ve-tarihi>, 21.11.2018, 16.54 .
- “The Coffee Trail: A Muslim Beverage Exported to the West”, <http://www.muslimheritage.com/uploads/Main%20-%20Coffee.pdf>, 23.11.2018,02:46.

E-book

- Marry Ellen Snodgrass, *Encyclopedia of Kitchen History*, Taylor Francis Group, New York 2004, <http://1.droppdf.com/files/Vaa2n/encyclopedia-of-kitchen-history.pdf>, İndirme Tarihi: 23.11.2018, Saat: 00:37.
- M. N., Clifford-K. C. Willson, *Coffee: Botany, Biochemistry and Production of Beans and Beverage*, London 1985. https://books.google.com.tr/books?hl=en&lr=&id=u1HtBwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP7&dq=Coffee+Botanical+Aspects,+Clifford-K.+C.+Willson&ots=cET7Z1f5n7&sig=MFQCldvul6BoHENeR3s5JaAFI6A&redir_esc=y#v=onepage&q=Coffee%20Botanical%20Aspects%20Clifford-K.%20C.%20Willson&f=false, Erişim tarihi: 22.11.2018, Saat: 23:36.

