



MİLLİ SARAYLAR

KÜLTÜR-SANAT-TARİH DERGİSİ SAYI: 5 / 2010

TBMM MİLLİ SARAYLAR DAİRE BAŞKANLIĞI YAYINI
İSTANBUL 2010

Osmanlı'da Kahve Kültürü ve Sunumu

Ayça Özer DEMİRLİ* - Nurten ÖZTÜRK**

*Bir Yemen dilberi mahbub-ı cibandır kahve
Bir siyah cemalli esmerce civandır kahve
Vehbi*

Kahvenin Keşfi

Tarih boyunca yemek sonrası keyfin simgesi, sohbetin arkadaşı olan kahve; koku, tadı ve verdiği canlılık ile “mürde cisme can katan” (ölüye can veren) olarak kabul görmüş ve insanoğlu için vazgeçilmez bir içecek olmuştur. Türkler ise kahveye kavrulması, pişirilmesi ve renkli sunumu ile ayrı bir kimlik kazandırarak onu “bais-i cem’i arifan” (İrfan sahiplerin toplanma sebebi) konumuna getirmişlerdir.

Kahvenin anayurdunun Güney Etiyopya (Habeşistan) olduğu pek çok tarihinin ortak görüşüdür. Kahve sözcüğünün kökeninin, keşfedildiği yer olan Etiyopya’nın Kaffa bölgesinden geldiği rivayet edilmekte; Arapça’da bazı kaynaklara göre “kahwa”, “keyif veren bir içecek”, bazılarına göre ise “rayiha” yani koku anlamına gelmektedir.¹

Kahve bitkisinin Afrika’da çok eski çağlardan beri yetiştiği, 1000’li yıllarda bölgedeki yerli halkın kahve tanelerinden elde ettikleri un ile ekmek yaptıkları bilinmektedir.² Kahvenin yaklaşık 5 yüzyıl kadar yiyecek maddesi olarak kullanılmasından sonra içecek olarak keşfi ile ilgili çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Bu rivayetlerden biri Khaldi adlı bir çobanın keçilerinin bir ağacın kırmızı meyvelerini yedikten sonra dinçleştiklerini ve canlandıklarını görünce kendisinin de bunlardan yemesi ve kaynatıp suyunu içerek çevresindekileri buna alıştırması üzerinedir. Rivayetlerden en yaygın olanı ise kahveyi Şazeli tarikatı lideri Şeyh Ali Bin Ömer Şazeli’nin



1

1 “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı var” yazılı kahve fincanı, İBB Şehir Müzesi Env. No. 4165.

*(MA) Tekstil Seksiyonu Sorumlusu, TBMM Milli Saraylar.

***(MA) Porselen Sofra Takımları Seksiyonu Sorumlusu, TBMM Milli Saraylar.

ilk kez içecek olarak kullandığını söyleyen Tarihçi Ahmed'e aittir; Moka kentindeki tekkesinden kovularak Kuh-ı Esvab'a sürülen derviş aç ve susuz kalınca bölgede bulduğu kahve ağacının tanelerini kaynatarak suyunu içmiş ve üç gün sadece bu suyla yaşamını sürdürmüş, onu aramaya gelenlerin de bu sudan içerek yakalandıkları hastalıktan kurtulmaları sayesinde su şifalı sayılmış, haber Moka'da kısa sürede yayılmıştır.³ Günümüzde Cezayir'de kahveye "şazeliye" denmesi de bu rivayetin diğerlerine göre daha çok kabul gördüğünü kanıtlamaktadır.⁴ Şeyh Şazeli kahvecilerin piri olarak kabul edilmiş, Osmanlı'nın son dönemlerine kadar İstanbul'da kahve satan dükkanlarda "Ya Hazreti Şeyh Şazeli" yazılı levhalar yer almıştır.

Kahve Etiyopya'da ortaya çıkmasına karşın tüm dünyaya Yemen'den yayılmıştır. Sufilerin zikir sırasında uyanık ve zinde kalmak için içtikleri kahve, isminden hareketle toplumun sosyal ve kültürel ilişkilerini yönlendiren "kahve evlerini" doğurmuştur.

Kahvehanelerin Gelişim Süreci

Kahvenin içecek olarak yaygınlaşmaya başlaması insanların bir araya gelip toplu olarak kahve içtiği mekanların da ortaya çıkmasını sağlamış ve 1510 yılında Mekke'de bir cami yanında ilk kahvehane açılmıştır.⁵ Bunu izleyen yıllarda da toplumsal yaşamın önemli bir parçasını oluşturan kahvehaneler genellikle cami yakınlarında kurulmuştur. Her yıl Mekke ve Medine'ye giden hacılar ve Mısır'a uğrayan ticaret kervanları sayesinde de bu hoş içimli, güzel kokulu yeni içecek Osmanlı İmparatorluğu topraklarının hemen her yerine yayılmıştır.

Osmanlı vakanüvisi İbrahim Peçevi, 1554 yılında, biri Halepli Hakem adında bir esnaf ile Şamlı Şems adında bir kibarın İstanbul'da Tahtakale semtinde açtıkları birer büyük dükkanda kahve satmaya başladıklarından bahsetmiştir.⁶ 1582 yılında ise Sultan III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmet'in görkemli sünnet düğününü konu alan Surname-i Humayun'da bir araba üzerinde kurulmuş, dört bir yanı fincanlarla süslü bir kahvehane içerisinde "bir fincanı bir filoriye değer" diyerek ve şiirler okuyarak geçiş yapan kahveci esnafı ve zarif müşteleri betimlenmiştir.⁷ Keyiflerine düşkün bazı kişiler özellikle okur yazar takımından birçok büyük kimse burada biraraya gelmeye ve toplantılar düzenlemeye başlamış, halkın ilgisinin büyük olduğu bu kahvehaneler sayesinde başka semtlerde de yeni kahvehaneler açılmıştır. "Mekteb-i irfan", "mecma-i zürefa" gibi isimler verilen kahvehaneler; soh-

2 Surname-i Humayun'dan
kahveci esnafı geçişi.





3



4

bet etmek, kitap okumak, satranç, dama, tavla gibi oyunlar oynanan mekanlar haline gelmiş, müdavimleri genellikle öğrenciler, kadılar, müderrisler gibi seçkin kişiler olmuştur.⁸

Halkın sosyalleşme sürecini başlatan kahvehaneler, politik konuşma ve eleştirilerin de ana mekanı olması sebebi ile 16. yüzyıl sonlarından itibaren bir dizi yasaklama süreci yaşamıştır. Kanuni döneminin Şeyhülislam Ebussuud Efendi'nin kömürleşecek derecede kavrulan yiyeceklerin haram olduğuna dair verdiği fetva ile ilk yasak başlamıştır. Kahve yasağının en şiddetli olduğu yıllarda bile, kahve gizli yaşamını sürdürmüş, bu gerçek karşısında Hazine menfaati gerekçe gösterilerek kahve satılan tahmishanelerden vergi alınmış ve kahve yasak olmaktan çıkartılmıştır.⁹

İstanbul'da 17. yüzyılın ikinci yarısında askerlerin ekonomik hayatın farklı alanlarında istihdam edilmesi ile esnaf yeniçeriler çoğunlukla kahveci esnafı arasında yer almıştır. Yeniçeri ocağında sevilip sayılan ve çevresi olanlar tarafından işletilen kahvehanelerin kapısına kahveci mensubu olduğu ocağın armasını asmıştır.¹⁰

Aşıklar, Karagöz ve meddahlar ile halka hizmet veren Semaî kahvehaneleri ise 1826 yılından sonra görülmeye başlamıştır. Ramazan ayı boyunca açık olan bu çalgılı kahvehaneler eğlencelerinin yanısıra gösteri düzenine uygun hale getirilerek süslenen iç dekorasyonları ile de halk arasında ün salmıştır.

Her semtte bulunan mahalle kahvehaneleri sosyal dayanışma ve yardımlaşma kulüpleri gibi çalışır buralarda, ihtilafa düşenler barıştırılır, ihtiyaç sahibi için para toplanır, mahalleden yetişen gençlere iş bulunurdu. Ayrıca kahvehanelerin kendilerine ayrılan bir köşesinde bulunan berberler mahalleliyi ve ileri gelenleri tıraş ederdi.

Kahvehanede, kahvenin gelmesini beklemek istemeyen ve daha uygun fiyatlı kahve içmek isteyen tiryakiler ise pazar yerlerinde, cami meydanlarında, parklarda omuzlarında seyyar kahve ocağıyla kahve satan çoğunlukla yaşlı seyyar kahvecilere rağbet ederlerdi.¹¹

Zaman içerisinde, havuzlu, şirvanlı, geniş ve aydınlık eski büyük kahvehaneler ile uğur sayılan kanarya kuşlarıyla ünlü, yeniçeri nişanlı, Bektaşî levhalı, zengin dekorasyonlu yeniçeri kahvehanelerinin yokluğu; tulumbacılar, hamallar, mavnacılar,



5

3 Yeniçeri kahvehanesi.

4 Seyyar kahve satıcısı.

5 Mahalle kahvehanesi.

seyisler gibi birçok mesleğe ve sanat koluna ait esnaf kahvehaneleri ve mahalle kahvehanelerinin varlığı ile unutuldu.

Tanzimat sonrası toplum hayatında yaşanan değişimler sonucu yaygınlaşan gazete zevki ile kahvehanelerin bir bölümü kıraathane adını aldı. 1857’de Divanyolu üzerinde açılan ilk kıraathane olan Sarafim¹² ile başlayan kıraathaneler varlığını Pera’da Avrupa tarzı döşenmiş, duvarları aynalı, masalı ve iskemleli yeni kahvehaneler ile sürdürmüştür.¹³

Avrupa’da Kahve

Avrupa’da kahvenin tanınması, sevilmesi ve moda olması Türkler sayesinde olsa da kahve Avrupa’ya daha önceleri gezginler ve tacirler tarafından götürülmüştür. Kahveyi farklı pişiren Türkler, kendilerine özgü Türk kahvesini Paris ve Viyana’ya tanıtır sevdirmişlerdir.

1615 yılında ise Avrupa’da ticari üstünlüklerini devam ettirmek isteyen Venedik’li tüccarlar tarafından ilk olarak Arap ülkelerinden Avrupa’ya kahve getirilmiş ve 1645’te tüm ülkeye yayılmıştır. 1637’de İngiltere’de, 1644’te Marsilya’da yaygınlaşan kahve, hemen ardından 1669’da Sultan IV. Mehmet tarafından Fransa Kralı XIV. Louis nezdine gönderdiği Türk elçisi Süleyman Ağa tarafından Paris’e tanıtılmıştır. Elçinin Şark usulü döşeli evinde ağırlanan Paris sosyetesini için kahve vazgeçilmez bir içecek olmuş, entelektüel faaliyetlerin merkezi haline gelen kahvehaneler de ardı ardına Paris sokaklarını donatmıştır.¹⁴

Viyana 1683 yılında, II. Viyana kuşatması sonrası Osmanlı ordularının şehri terk ederken bıraktıkları eşyalar arasında yer alan kahve ile tanışmıştır. Viyana kahvehanelerinin ünü sınırlarını aşarak diğer ülkeler tarafından da örnek alınmıştır. Kahvenin Avrupa şehirlerine girmesi ayrı hikayelerin sonucunda olsa da kahvehaneler dünyanın her yerinde sosyal yaşamın vazgeçilmez mekanı, kahve ise entelektüel sohbetlere eşlik eden en önemli içecek ve her kültürdeki sanatçılar ile ünlülerin en sevdiği ortak içecek olmuştur.

Ünlü Kahve Tiryakileri

Kimyacıların, kokusunda 500 kadar birbirinden farklı madde saptadıkları kahve, yazılı ve sözlü edebiyata, müziğe ve resimlere konu olmuştur. Ünlü besteci, Johann Sebastian Bach 1734 yılında kahve tutkunu bir kız ve babasının öyküsünü anlatan “Kahve Kantatı” adlı operayı bestelemiştir.¹⁵

Kahve tutkunu olan diğer yabancı ünlü isimler arasında Madame de Pompadour, Victor Hugo, Dumas, Molière, André Gide ve Honoré de Balzac gibi isimler öncelikle sayılabilir.¹⁶

Osmanlı Padişahları arasında da Sultan II. Abdülhamid kahveye olan düşkünlüğü ve kendine özgü kahve içme tarzıyla tanınmıştır, kızı Ayşe Osmanoğlu “Babam Abdülhamid” adlı eserinde Sultan Abdülhamid’in kahve alışkanlığını ve içme tarzını şöyle anlatmaktadır:

“Babam kahveyi pek severdi. Fakat yalnız Yemen kahvesi kullanırdı. Yemeklerden sonra kahve içtiği gibi, arada da ayrıca altı yedi defa içerdi. Kendi emektarlarından, şehzadeliğinden beri kahvesini pişiren Halil Efendi kahveci başı idi. Babamın mizacını öğrenmişti. Kahvesi ne koyu, ne de açık ve sade olarak pişirilirdi. Halil Efendi nöbet odasının yanındaki kahve ocağı denilen yerde oturur, emir beklerdi. Kahveci başı beyaz eldiven giyer ve kahveyi öyle pişirirdi. Pişirdiği kahveyi Harem kapısına ka-

dar kendi getirir, zili çalar, nöbetçi hazinedarın eline teslim ederdi. Kahve tepsisi, babamın annesi Tirimüjgan Kadın'ın yadigarı küçük altın bir tepsi olup üzerine gümüş bir cezve ve iki tane porselen beyaz fincan konurdu. Fincanlarda babamın markası vardı. Babam birinci fincanı içtikten sonra ikinciyi diğer fincanla içerdi. Kahveyi sigarayla birlikte ve ağır yudumlarla içerdi. Annemle beraber içtikleri vakit aynı fincanlardan bir çift daha getirirlerdi.”¹⁷

Osmanlı Sarayı ve devlet ricali tarafından en gösterişli şekilde yaşanan kahve gelenekleri, toplum tarafından da benimsenmiş ve kahve kültürü ile ilgili yayınlar da gündelik hayatın bir parçası olmuştur. Dönemin en çok okunan fotoğraflı dergilerinden Şehbal'in 1912 tarihli 55. sayısında yer alan Kitapname adlı bölümünde tanıtılan yeni kitaplar arasında kahve falı ile ilgili “Kahve Telvesiyle Keşf-i İstikbal” adlı bir kitap bulunmakta, Floran Garniye tarafından yazılan 14 sayfalık bu eserin Ragıp Rıfkı Bey tarafından tercüme edildiği anlatılmakta ve kitaptan okuyucu şu şekilde haberdar edilmektedir:

“İlm-i serair (gizli şeyler) kütüphanesi külliyyatının birincisini teşkil eden ve 14 sayfa ile 8 şekilli bir levhadan mürekkebe olan bu risaleyi Floran Garniye'nin eserinden Ragıp Rıfkı Bey tercüme etmiştir. 1330 sene-i hicriyesinde Şems matbaasında tab' ve ikbal kütüphanesi tarafından neşr olunmuştur. (Fiyatı 1 kuruş)”¹⁸

Dolmabahçe Sarayı Kahve Ocakları

Osmanlı Sarayları'nda, servis edilmesini kolaylaştırdıkları için kişiye özel dairelerin yakınlarında bulunan kahve ocaklarının varlığı Batı kültürü ile Doğu kültürünün bir arada yaşandığı Dolmabahçe Sarayı'nda da devam ettirilmiştir. Geçmişten gelen bu eski kültürün Dolmabahçe Sarayı'ndaki uzantısı Harem bölümü 60 no'lu koridorda bulunan kahve ocağı olmuştur.¹⁹ Geçmişte kahve ocağı olarak Saray'a hizmet veren Selamlık bodrumu 72 no'lu oda günümüzde de aynı işlevini sürdürmektedir. Hasbahçe ile Kuşluk arasında, ortası fiskiyeli havuzlu bahçe bu mekanın önüne geldiğinden dolayı “kahve ocağı bahçesi”²⁰ olarak adlandırılmıştır.

Kahvenin Hazırlanışı

*Cehennem Gibi Siyah,
Ölüm Gibi Güçlü,
Aşk Gibi Tatlı Kahve*

Osmanlı İmparatorluğu'nda toplumun ileri gelen devlet adamları, orta sınıf ve halk tabakası tarafından benimsenmiş olan kahve alışkanlığı, kahvenin öğütülüp, pişirilmesini ve sunumunu sağlayan pek çok araç ve gerecin de icat edilmesini sağlamıştır.

Kahvenin hazırlanma sürecinin başlangıcı olan kavurma işlemlerinde kepçeye benzeyen, madeni, sapları çoğunlukla dekoratif süslü kahve kavurma tavası kullanılırdı. Kahve kavrulduktan sonra o devrin zevkine göre oymalarla dekore edilmiş ahşap kaplarda havalandırılarak soğutulurdu. Havan veya dibeklerde öğütülen kahvenin en iyisi olduğuna inanılsa da, kahve öğütmek için üstüvani (silindirik) el değirmeni ve yer değirmenleri de kullanılmıştır. Üzeri dekoratif olarak kıymetli taşlarla süslenen, ayetler ve güzel sözler kazılan bu el değirmenleri tamamen Türklere özgü bir buluş olup, merkezden imparatorluk eyaletlerine yayılmıştır.²¹

6 Dolmabahçe Sarayı Harem

Bölümü 60 no'lu koridordaki

kahve ocağı.

7 Kahve Soğutucusu,

İBB Şehir Müzesi Env. No. 3762.

8 Kahve Değirmeni,

İBB Şehir Müzesi Env. No. 3757.



6



7



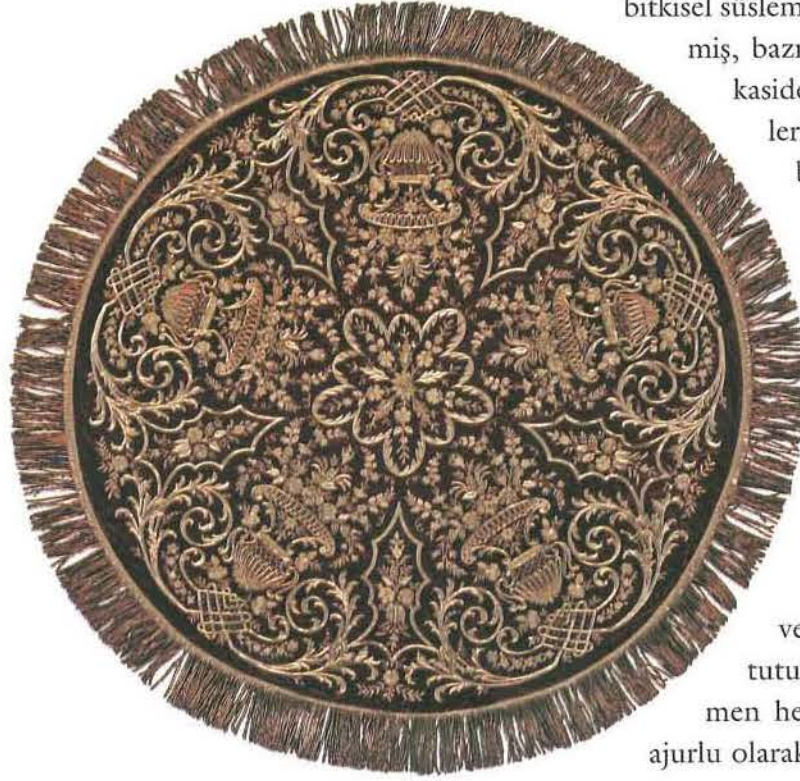
8



9

Bu değirmenler, öğütme mekanizmasının yer aldığı madeni kapaklı ahşap gövdeden oluşan üst kısım ve çekilmiş kahvenin toplandığı madeni hazneli alt kısımdan oluşurdu. Öğütme mekanizmasının bulunduğu ahşap kısım; yatay, düşey veya verev boğumlar ve bunların arasında ince bilezikler meydana getiren işlemeler ile süslenir, daha sade modellerde ise sadece halka şeklinde süslemeler yer alırdı. Bilezik ve halkalarla süslü boğumlarda mozaik tekniğinde işlenmiş, zernişan denilen ve çok ince pirinç şeritlerle çevrelenmiş, içleri kemikten kesilmiş altıgen veya altı köşeli yıldızlarla süslü rozetçikler bulunmaktaydı. Bu rozetlerin araları toplu iğne kalınlığında pirinç çiviler ile süslüydü.

Öğütülen kahvenin toplandığı alt kısım ise genellikle sitilize edilmiş bitkisel süslemeler ve geometrik motifli bordürler ile bezenmiş, bazı değirmenlerde ise kahve ile ilgili mani veya kasidelerden bölümler yer almıştır.²² Yer değirmenlerinin ise hareket etmemeleri için gövdelerine bitişik, üzerine minder koyup oturulacak dil şeklinde tahtaları vardı.²³



10

Öğütülen kahvenin saklandığı çoğunlukla iki gözlü ahşap kutuların bir gözüne kahve diğer gözüne şeker konulur ve kahvenin kokusunun kaybolmaması için kutular kapaklı olurdu. Saklama kutularının dışında, kahvenin muhafazası için deri ve sert kumaştan yapılmış keseler de kullanılmıştır.

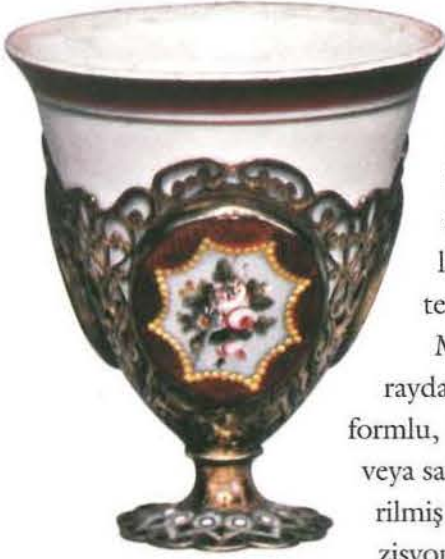
Kahvenin suyla kaynatılarak pişirildiği cezvelerin dip kısımları daha geniş ve sapları uzun tutulmuş, tamamen madeni olan cezvelerin hemen hepsinde süsleme kullanılmış, bazen kapakları ajurlu olarak da dekore edilmiştir.²⁴



Kahve Sunumunun Öğeleri

19. yüzyıl Osmanlı toplumunda kahve sunum töreni sitil puşidesi, sitil takımı, kahve fincanları ve zarflar marifeti ile yapılmıştır. Gümüş, tombak, bakır ya da pirinçten yapılmış olan sitil takımının ana parçasını sitil leğeni oluştururdu. Kenarlarına takılan üç zincir yardımıyla askıya alınıp taşınan sitil leğenin, ortasındaki çukura küllü ateş konur, içinde kahve olan ve ibriğe benzeyen sitil güğümü bunun üzerine konularak kahvenin soğuması sağlanırdı. Tombak ve gümüş sitil takımları en makbul olanlardı, sitil takımının madeninin kalitesi ailenin varlık derecesini gösterirdi.²⁵

Kahve ikram sunumlarında sitil takımına uygun bir sitil puşidesi de kullanılırdı. Gelen misafirin ve günün önemine göre sitil puşideleri kullanılmış ve bir anlamda bu örtü misafirin kimliğini açıklamıştır. Kız çeyizlerine sitil puşidesi koymak gelenektendi, erkek ailesi de, sitil örtüsüne uygun bir kahve sitil takımı alırdı.²⁶ Sitil puşideleri devlet ricalinin her kademesindeki ailelerin kızlarının çeyizlerinde ve Sultan çeyizlerinde en gösterişli halleri ile yerlerini almıştır.



Sitil puşideleri genellikle bir metre çapında, yuvarlak, üzeri silme ve ortası göbek işlemeli, kenarları sim saçak ya da sim harçlı örtülerdir. Örtüler çoğunlukla ipek, ipek kadife, ya da atlastan yapılmıştır. İpek astarlı puşidelerin koyu kırmızı, mor, leylak, lacivert, bordo, mavi ve yeşil renkli olanları tercih edilmiştir.

Milli Saraylar Koleksiyonu'nda bulunan ve Sarayda kullanılmış olan sitil puşideleri, yuvarlak formu, altın metal veya gümüş metal iplik ile dival veya sarma işlemeli ve pul işi ve inci ile hareketlendirilmiş örtülerdir. Bu örtülerde çoğunlukla kompozisyon, kıvrım dallar arasından çıkan çiçeklerden oluşur. İşlemeler, stilize formlarda natüralist bir yaklaşımla tasvir edilmişlerdir.²⁷

Şair, bestekar ve yazar Leyla Saz, Münire Sultan'ın çeyizinde bulunan kahve örtülerini, *"al kadife üzerine sırmalı, incili, ortası elmaslı, kenarı tırtıl saçaklı kahve örtüsü, kahverengi atlas üzerine sarı sırma ile kahve ağacı resmi işlenmiş kenarı saçaklı kahve örtüsü. Bir kahve örtüsü daha vardı ki, ona hayran olmuştum. Bugün bile görsem gözlerimi ondan ayıramam. Bu örtünün mavisi üzerine güneş, fakat alam-i sema gibi yol yol renkli pullarla işlenmiş, kenarında kendi renginde ki çakıl ibrişim saçığının uçlarına renkli pullarla gayet küçük, düğme gibi konmuştu. O kadar güzeldi ki, o örtüyü tutmak için insanın kahveci olacağı gelirdi."*²⁸ diyerek anlatır.

Kahve sunum törenlerinde binbir emekle hazırlanmış kahveyi misafirle buluşturan kahve fincanları, bir bakıma misafire hürmetin simgesiydi. Osmanlı'da, 16. yüzyıldan itibaren Çin porseleni, İznik ve Kütahya çinilerinden imal edilmiş kulpsuz ve zarfsız fincanlar kullanılmış, 17. yüzyılın başlarından itibaren ise zarflı fincanlar kullanılmıştır. Altın, gümüş, pirinç, bakır gibi madenlerden; firuze, akik, yeşim, kantaşı, yıldıztaşı ve lapis lazuli gibi değerli taşlardan; abanoz, kuka, ödağacı gibi sert ve hoş kokulu ağaçlar ile porselen, bağa, fildişi ya da boynuz gibi maddelerden yapılan "fincan zarfı" adında ki muhafazalarla sunulmuştur. Tombak, mine, kabartma, oyma, mihlama, savat ve telkari gibi çok çeşitli süsleme teknikleri ile üzeri mihlama, sıvama gibi yöntemlerle akik, firuze, elmas gibi değerli taşlarla bezenen fincan zarfları, hem sunuma bir zerafet katmakta, hem de sunum yapan ve içen kişinin elinin yanmasını önlemekteydi. Osmanlı toplumundaki gündelik yaşam, gelenek ve göreneklerini anılarında anlatan Abdülaziz Bey, 19. yüzyılda kullanılan, içine ufak boyda mızıka konmuş, kahve içildiği zaman altındaki düğmesi çevrilip kurulan ve elde tutulduğu sırada mızıka çalan murassa ve mineli kahve fincan zarflarının da varlığından bahseder.²⁹

9 Kahve Saklama Kutusu,

İBB Şehir Müzesi Env. No. 110.

10 Sitil Puşidesi ve detayı,

MS Koleksiyonu Env. No. 39-155.

11 Zarflı Fincan,

MS Koleksiyonu Env. No. 37-1153.

12 Zarflı Fincan,

MS Koleksiyonu Env. No. 37-516.

13 Amberli Kahve Fincanı,

İBB Şehir Müzesi Env. No. 3865.





14



15

14 AH inisiyalli kahve fincanı,
MS Koleksiyonu Env. No. 37-671.

15 Refia Sultan yazılı zarflı
kahve fincanı
MS Koleksiyonu
Env. No. 47-199-208.

16 Sıtl Püşidesi,
MS Koleksiyonu Env. No. 39-154.
17 "Kahve sunumu yapan çerkez
Kızı" Verjin Serviçen; bu tablo 1867
Uluslararası Paris sergisinde Osmanlı
Pavyonunda sergilenmiştir.



18. ve 19. yüzyıllarda ise Avrupa ve Yıldız porseleninden fincanlar kullanılmaya başlanmış, ilk kulplu fincanlar Avrupa porselenlerinde görülmüştür. İstanbul'da Topkane işi lüleci çamurundan yapılan kulplu fincanlar ilk yerli üretimlerdir.³⁰ Gerek kaynaklar, gerekse günümüze kadar gelen koleksiyonlar incelendiğinde çeşitli boyut ve formlarda fincanların üretilmiş olduğunu ve bunların değişik isimlere sahip olduğunu görmekteyiz. "Bülbül fincanı" adı verilen küçük boyutlu fincanlar, tiryakiler için üretilen büyük boy "kallavi" fincanlar ve "paşa fincanı", "hatai" gibi fincan çeşitleri bunların bazılarıdır.³¹ Kahvesini özel bir lezzet ve kokuyla içmek isteyenler ise dibine vidalanmış, metalden küçük bir sepetin içerisine karanfil, kakule, gibi bitkiler ya da menekşe ve yasemin gibi çiçekler konulan "amberli fincan"ları tercih etmiştir.

Osmanlı Dönemi'nde konuklara ikram edilen vazgeçilmez içeceklerin başında gelen kahvenin sunulduğu fincanların kuşkusuz en güzelleri Saray için üretilmiştir. Osmanlı pazarı için üretilmiş Avrupa'nın seçkin markalı Fransız Sevres, Limoges fabrikalarının porselen kahve fincanları Osmanlı Sarayı ve özel konukları için kullanılmıştır. Sultan

II. Abdülhamid'in emriyle kurulan Yıldız Fabrika-ı Hümayunu'nda üretilen porselenler içerisinde kahve fincanları önemli bir yer tutmaktadır.

Osmanlı Sarayı'nda kullanılan Avrupa ve Yıldız porseleninden fincanların üzerlerinde bitkisel bezemelerin yanısıra manzara resmi ve portre de kullanılmıştır. Özel sipariş ve çoğunlukla yabancı elçiler vasıtası ile hediye edilen fincan takımlarının bazılarında kullanan kişinin inisiyali, tuğrası ya da isminin yazılı olduğu da görülmektedir. Milli Saraylar Koleksiyonunda yer alan Sultan II. Abdülhamid inisiyalli ve Refia Sultan yazılı fincanlar bunlara örnek oluşturmaktadır.

Osmanlı'da Kahve Sunumu

Sultan Saraylarında, devlet ricalinin konaklarında, orta halli devlet memurlarının ve esnafın evinde, kısaca Osmanlının gündelik yaşamında içtiği kahve özel günlerde de seremoni eşliğinde misafirlere sunulan en önemli ikramlardan biridir.

Kahvecibaşı

19. yüzyıl Osmanlı toplumunda vezir, paşa gibi devlet adamlarının, Şeyhülislam, tarikat şeyhi gibi din adamlarının ve toplumun ileri gelenlerinin konaklarında hizmet eden vazifeliler arasında Kahvecibaşı Ağa da bulunurdu.

"Hane sahibinin kahvesini bizzat kendi pişirip verir, konağa gelen vezir ve ileri ge-

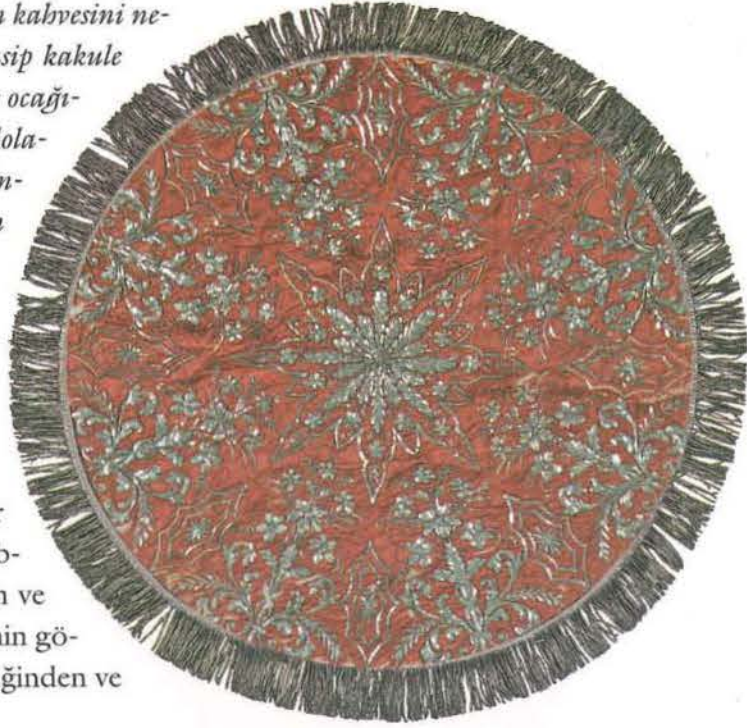
lenlere yine kahveleri kendi götürürdü. Ev sahibinin kahvesini nezareti altında kavurtur, dövdürür, içersine münasip kakule koyar, ona mahsus olan kavanozlarda saklar, kahve ocağına ait takımların çok kıymetli olanlarını kendi dolabında kilit altında tutardı. Çok kıymetli zarf ve fincanlarla sırmalı pek çok kahve örtüsü, müzeyyen kahve tepsileri bu dolapta saklanırdı.³²

Kahve alışkanlığı ve töreni, toplumun yol göstericisi, en üst hiyerarşik kurumu ve karar mercii olan Osmanlı Sarayı tarafından da uygulanmış, Saray teşkilatında “kahvecibaşı” makamı ihdas edilmiş ve bu göreve güvenilir ve becerikli kişiler atanmıştır. Ayşe Osmanoğlu anılarında, Sultan Abdülhamit’in şehzadelikinden beri kahvesini pişiren ve mizacını öğrenmiş olan Kahvecibaşı Halil Efendi’nin görevi damadına bırakmak için Padişah’tan izin istediğinden ve kahve içme tarzını yeni kahvecibaşı damadı Ali Efendi’ye öğrettiğinden bahseder.³³ Ayrıca Sarayın Harem Dairesinde, Kadın Efendilerin de ayrı kahvecibaşısı bulunurdu.

Kahve Sunumu

Kahveyi çiçek ve bitkilerle lezzetlendirip renklendiren, bir yudum acı kahve için bir kültür geliştiren Osmanlı toplumu, kahve sunumunu ve içimini farklı seremonilerle zenginleştirmiştir. Adet olduğu üzere misafirlere kahveden evvel tatlı ikram edilir, tatlı olarak da reçeller, koyu olan tatlılar veya çevirmeler sunulurdu. Abdülaziz Bey de anılarında devlet ileri gelenlerini ziyaret eden ulemaya kahve ile billur bir tabak içerisinde bayat ve yumuşak peynir şekeri ikram edildiğinden bahseder.^{34*} Tatlı ikramı için özel yapılmış takımlar kullanılır; tatlı konulan kapaklı kaseler, su bardakları, kaşıklık ve küçük tatlı kaşıklarından oluşan bu takımlar kristal, gümüş ve porselen gibi değerli malzemelerden imal edilirdi.³⁵

Kahve sunum töreni çoğunlukla üç genç kız tarafından yapılırdı. Birinci görevli kahve tepsisini ve sitil takımının ayrılmaz parçası sitil puşidesi denilen kahve örtüsünü, ikincisi ise sitil takımını taşırdı. Üçüncü kızın sağ elinde işli beyaz bir yağlık bulunurdu. İçerisinde zarfı fincanlar bulunan kahve tepsisini taşıyan görevli, sitil puşidesini de bu tepsinin önüne gerekerek tutardı.



16



17



18 Erkek Kahvecilerin fotoğrafı.

Tepsinin önünden sarkan sitil puşidesi, servis yapan kişinin önünde bir önlük gibi durur ve ihtişamlı işlemleri ile sunuma görsel bir zenginlik katardı. Servis yapmakla görevli kız tepside fincanları alır, yağlık bulunan eliyle sitildeki güğümden kahveyi fincanlara boşaltır, sonra güğümü sitile bırakarak sol elindeki dolu fincanı ya iki parmağıyla kavrayarak takdim eder ya da sağ elinin üzerine yerleştirip sol elini göğüs altına getirerek yürür ve konuklara zarif bir şekilde kahveyi sunar. Kahve sunumunu yapanlar misafirlerin en yaşlısından servise başlar, kahve tepsisini tutan ile servis yapan iki kişi önde yer alır, sitili tutan görevli kız ise biraz arkada kalırdı. İkram bitince fincanlar toplanır, sunum yapanlar bir araya gelerek başlarıyla konukları selamlar ve geri geri odadan çıkarlardı. İyi bir eğitim aldıkları belli olan kızlar servis sırasındaki sükunetli, nazik hal ve tavırlarını görkemli kahve sunum töreninin sonuna kadar sürdürürlerdi.³⁶ Kahve sunumunda bulunan kızlar renkli canfes şalvar ve üçetek giyer, içlerinde ise kenarları iğne oyali, ince ipek

bürümcük gömlek olurdu. Ayaklarında işlemeli terlikler bulunurdu.

Sabiha Tansuğ, "İstanbul'da Kahve İkram Töreni" adlı makalesinde, tarihçi Reşat Ekrem Koçu'nun konakların selamlığında erkeklere yapılan kahve ikram töreninden bahsettiğini nakleder. Bu töreni, ayaklarında kırmızı ipek şalvar belinde kuşak bulunan üzerinde açık yeşil mintan ve sırmalı kadife cepken, ayaklarında kırmızı pabuç giyinmiş ve fesli iki delikanlının yaptığını anlatır. Kahve sunumu sırasında elinde içi boş, zarflı fincanlarla dolu tepsi taşıyan görevli sitil örtüsünü ikiye katlayıp sol omzunun üzerine atar, ikinci kişi de elinde sitil takımını taşırdı. Konuklara selam verilerek törene başlanır, sitili taşıyan görevli sol eline sitili, sağ eline kahve güğümünü alarak tepsi üzerindeki boş fincanları doldururdu. Kahve tepsisini taşıyan görevli, misafirlere sıra ile kahveyi tutardı. Servis yapan görevlinin omzundaki kadife sitilin altın saçakları bir o yana bir bu yana sallanır ve puşidenin hareketli altın saçakları göz kamaştırırdı. İki delikanlı da nezaket, yakışıklılık, giyim ve hareketleriyle hemen dikkati çekerd.³⁷

Erkeklerin kahve ikram törenini o günlerde olduğu gibi bizlere yaşatan Abdülaziz Bey de töreni "*Kibar konaklarında kahveyi getirenlerden tepsiyi tutan adam, omzuna atlas veya kadife kumaş üzerine sırma ve pul veya ipekle işlenmiş, yuvarlak, etrafına sırma yahut sim saçak çevrilmiş bir örtü atarak kahve içilinceye kadar karşıda ayakta durur. Kahve getirenlerin diğeri ise yine kübera adetine göre elinde üç zincire asılı, kahve cezvesi koymaya mahsus, gümüşten veya madenden mamul kase şeklindeki sitili tutar*" şeklinde anlatır.³⁸

Osmanlı Sarayı'nda da kahve ikram merasimine önem verilir ve bu tören sırasında

sitil, fincan, zarf ve puşidelerin en ihtişamlı olanları kullanılırdı. Kahve ikramından ve kahve takımlarından sorumlu kahveci usta, misafir şayan-ı hürmət ise bizzat kahveyi kendisi ikram ederdi. Sarayda Sultan hocalığı yapmış Safiye Ünüvar, anılarında sarayda kahve takdimini “*Reiselerine kahveci usta adı verilir. Sırmalı incili ve ortası tırtıl ile işlenmiş, etrafı saçaklı yuvarlak kahve örtüsü vardır. Bir taraftan biraz büküp iki saraylı avuçları içine dikkatlice sıkıştırırlar diğer büyük kısmı ön tarafa sarkacaktır. Tuttukları altın veya gümüş tepsideki zarflardan birini alır fincanı yerleştirir. Yine kahveci kızlardan birinin tuttuğu gümüş veya altın zincirlerle asılmış ayaklı leğen şeklindeki sıcak kıvılcımlı külde hareketini muhafaza eden kapaklı güğümlerden kahveyi fincana koyup bizzat kahveci usta takdim eder. Hasılı zarif ve terbiyeli Çerkez kızlarının iki parmakla kahve takdim etmeleri görenleri hayran bırakırdı.*”³⁹ şeklinde anlatmaktadır.

Leyla Saz ise anılarında; Padişaha kahve sunum töreninde kahveci ustanın ipek, etrafı sırma işlemeli salta giydiğini başındaki fesinin kenarına sardığı yemenisinin üzerine ustalık alameti olarak kabak çiçeği şeklinde bir elmas iğne taktığını ve Padişaha kahve sunumunu Kahveci Ustanın bizzat kendisinin yaptığını anlatır.⁴⁰ Ayşe Osmanoglu, Saray’da yapılan kahve sunum töreninde sitil puşidesini, fincanların bulunduğu tepsiyi ve sitil takımını kahveci kalfaların taşıdığını kahveci ustanın da bu merasi-me refakat ederek bir yanlışlık olmamasını sağladığını anılarında nakleder.⁴¹

Misafire kahve ikramı o günün mahiyetine göre anlam kazanmakta, Osmanlı Sarayı’na gelen yabancı konuklara da verilen davetlerden sonra kahve ikramı yapılmakta idi. Başbakanlık Osmanlı Arşivleri’ndeki belgelerde; 1878 yılında Saray’a gelen Grandük’ün içtiği kahveyi çok beğenmesi ve bunu büyük bir övgüyle anlatması üzerine; Padişah kendisine bir miktar kahve göndermeye karar vermiş, ancak kahve tek başına gönderilemeyeceğinden bu hediyeye bir kahve takımı eklenmesi kararı alınmıştır. 29 Mart 1878 tarihli Mabeyn Başkatibi Ali Fuad Bey’in imzasını taşıyan bu iradede, evvela kahve takımı zarflarının gümüş veya altın ile tezvi-



19 Gümüş Sitil Takımı,
Mili Saraylar Koleksiyonu,
Env. No. 37-900.

ni Padişahın kudretini yeterli derecede gösteremeyeceğinden mücevherle kaplanması kararı alınmış; ancak daha sonra Grandük Salı günü döneceği için, mücevherle tezyin işi yetişmeyeceğinden, Padişah tarafından kahve takımının sade olarak hediye edilmesi görüşünün tercih edildiği yer almaktadır.⁴²

Aynı konu ile ilgili 30 Mart 1878 tarihli tezkirede de, Grandük ülkesine döndükten sonra “Şark usûlünde” zarflı bir kahve takımının gönderilmesinin artık bir karara bağlandığı anlaşılmaktadır. Bu belgede Padişahın Grandüke hediye etmek istediği eşyanın muhtevasına dair daha ayrıntılı bilgilere rastlamaktayız: Oniki adet altın zarf ve bu zarfları içerisine alacak büyüklükte altın bir kahve tepsisi, şekerdanlık, emzikli çay ibriği, sırma üzerine inci işlemeli kahve örtüsü ve içerisine toz kahve konulmak üzere altından bir kahve kutusu ve bir adet altın kaşık imal ettirilip hazırlanarak hepsinin altın çemberli palasandır (pelesenk) ağacından yapılmış, süslemeli bir çekmece içerisine konularak hediye edilmesinin uygun olacağı belirtilmektedir.⁴³

Arşiv belgelerinde; Saray’da ikram edilen Türk Kahvesini beğenen ve öven Grandük’ün ismi zikredilmemiştir, ancak bahsi geçen kişinin 1878 yılında Ayastefanos Anlaşması sonrası İstanbul’a gelen Rus Grandükü II. Nikola olması muhtemeldir. Sultan II. Abdülhamid anılarında ülkenin içinde bulunduğu durumdan dolayı oldukça hüznü bir şekilde Beylerbeyi Sarayı’nda Grandük’ü ağırladığını anlatır. Padişah’ın üzgün bir ruh halinde iken, içtiği kahveyi beğendiğini ifade eden misafirine kahve ile birlikte zarflı kahve fincan takımı ile kahve sunumunda kullanılan tepsisi, kahve örtüsü, ibrik gibi eşyaları da hediye etmeyi düşünmesi Türk misafirperverliğinin açık bir örneğidir.

Keşfi efsanelere konu olan, insanlara dinçlik ve mutluluk vermesinden dolayı ünü kulaktan kulağa yayılan güzel kokulu siyah inci; insanları bir araya getirip dostlukları pekiştiren sohbetlerin bahanesi olmuştur. Ağır ağır içilebilmesinden dolayı genç kızların görücüye çıktıklarında ikram ettikleri kahve, içimi kısa ancak hatırı uzun süren tek içecektir.

Kahve kültürü, Osmanlı toplumunun yüzyıllardır devam eden ve bizlerin hâlâ günümüzde uyguladığı adet ve törenlerden yalnızca biridir. Zamanın ve koşulların değişimi doğal olarak geçmişten gelen bu kültürün de farklılaşmasına sebep olmuştur. Gündelik hayatın alışkanlıkları arasında bulunan ve hâlâ özel günlerin de vazgeçilmez ikramı olan kahve, o eski ayrıntılı sunum törenini yitirmiş olsa da manevi anlamından hiçbir şey kaybetmemiştir.

* Peynir Şekeri; kaynatılmış şeker ağdasının çekilerek yapıldığı parlak beyaz renkte şeker. Hava ile temasında matlaşıp, kuru ve kolay dağılan bir kıvam alan şekere, bayat peynir şekeri denilir, bu kıvamı daha çok sevilirdi.

DİPNOTLAR

- 1 Taha Toros, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul: 1998, s. 11.
- 2 Deniz Gürsoy, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul: 2005, s. 19.
- 3 D’Ohsson, “Kahveye Dair”, *Ehli Keyfin Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004, s. 72.
- 4 Deniz Gürsoy, *age*, s. 20.
- 5 Ralph S.Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 1998, s. 65.
- 6 Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi I*, (Haz. Prof. Dr. Bekir Sıtkı Baykal), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara: 1981, s. 258.
- 7 Nurhan Atasoy, *1582 Surname-i Humayun Düğün Kitabı*, Koçbank Yayınları, İstanbul: 1997, s. 120
- 8 Talat Mümtaz Yaman, “Türkiye’de Kahve ve Kahvehaneler”, *Ehlikeyfin Kitabı*, Kitabevi Yayınları,

- İstanbul: 2004, s. 8.
- 9 Taha Toros, *age*, s. 33-37.
- 10 Ahmet Yaşar, "18. yüzyılda Eyüp Kahvehaneleri", *Eyüp Sultan Sempozyumu VIII*, İstanbul, s. 265.
- 11 Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler'den" *Ehlikeyfın Kitabı*, İstanbul, Kitabevi Yayınları, s. 149.
- 12 Ahmet Yaşar, "Osmanlı Kahvehaneleri: Sivil Eğitim Kurumları", *Çerçeve*, İstanbul: 2005, s. 31.
- 13 Vedia Dökmeci, Hale Çıracı, *Tarihsel Gelişim Sürecinde Beyoğlu*, Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Yayınları, İstanbul: 1990, s. 47, 48.
- 14 Taha Toros, *age*, s. 43, 44.
- 15 Mary Banks, Christine Mc Fadden, Catherine Atkinson, *The World Encyclopedia of Coffee*, Lorenz Books, London: 1999, s. 39.
- 16 Taha Toros, *age*, s. 17.
- 17 Ayşe Osmanoglu, *Babam Sultan Abdülhamid*, Selçuk Yayınları, İstanbul: 1986, s. 32.
- 18 *Şehbal*, S. 55, 28 Haziran 1912, s. 140.
- 19 Nurhan Atasoy, "Dolmabahçe Sarayı ve Eski Türk Gelenekleri", *MS 4*, İstanbul: 2007, s. 19.
- 20 Yasemin Acaralap, "Dolmabahçe Sarayı Peyzajı ve Geçmişten Günümüze Değişimi", *MS 4*, İstanbul: 2007, s. 109.
- 21 Sabahattin Türkoğlu, "Türk Kahvesi Araç ve Gereçleri", *İlgi*, Yaz 1997, S. 89, s. 23, 24.
- 22 Yılmaz Önge, "Bir Grup Çok Süslü Kahve Değirmeni", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C. V, Maddi Kültür, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 45, Ankara: 1983, s. 155-160.
- 23 A. Süheyl Ünver, *Ressam Ali Rıza Bey'e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eyaşı*, Sanat Yayınları:1, Ankara: 1967, s. 36.
- 24 Sabahattin Türkoğlu, *age*, s. 25.
- 25 Sabiha Tansuğ, "Türk Kahvesi'nde Sital Takımı", *Antika*, 1986, S. 12, s. 7.
- 26 Sabiha Tansuğ, "Türk Kahvesi Töreni", *Türkiyemiz*, S. 46, Akbank, İstanbul: Haziran 1985, s. 9.
- 27 Ayça Özer Demirli, *Sandıklarda Saklı Saray Yaşamı*, Milli Saraylar Yayınları, İstanbul: 2006, s. 100.
- 28 Leyla Saz, *Harem'in İçyüzü*, İstanbul: 1974, s. 166.
- 29 Abdülaziz Bey, Abdülazi İbn Cemaleddin, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 2002, s. 211.
- 30 Sabahattin Türkoğlu, *age*, s. 26.
- 31 Emine Bilirgen, "Osmanlı Saray Hazinesi'den Fincan Zarfları", *Antik Dekor*, Antik A.Ş. S. 72, İstanbul, s. 94-100.
- 32 Abdülaziz Bey, *age*, s. 179-180.
- 33 Ayşe Osmanoglu, *age*, s. 32.
- 34 Abdülaziz Bey, *age*, s. 267.
- 35 Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2008, s. 137.
- 36 Sabiha Tansuğ, "Eski İstanbul'da Kahve İkram Töreni", *Ehli Keyfın Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004, s. 77-82.
- 37 *age*, s. 81, 82.
- 38 Abdülaziz Bey, *age*, s. 211.
- 39 Safiye Ünüvar, *Saray Hatıralarım*, Çağaloğlu Yayınevi, İstanbul: 1964, s. 82.
- 40 Leyla Saz, *age*, s. 162.
- 41 Ayşe Osmanoglu, *age*, s. 88.
- 42 BOA.Y.EE., 42/205.
- 43 BOA.Y.EE., 43/1.

KAYNAKÇA

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 2002.
- AÇIKGÖZ, Namık, *Kahvename*, Akçağ Yayınları, İstanbul: 1999.
- ATASOY, Nurhan, *1582 Surname-i Humayun Düğün Kitabı*, Koçbank Yayınları, İstanbul: 1997.
- BANKS, Mary, Mc Fadden, Christine, Atkinson Catherine, *The World Encyclopedia of Coffee*, Lorenz Books, London: 1999.
- BİRSEL, Salah, *Kahveler Kitabı*, Koza Yayınları, İstanbul: 1975.
- BİLİRGEN, Emine, "Osmanlı Saray Hazinesinden Fincan Zarfları", *Antik Dekor*, S. 72, Antik A.Ş., İstanbul: 2002.
- D'Ohnsonn, "Kahveye Dair", *Ehlikeyfın Kitabı*, Haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004.
- ERGENE, Celal, "Ahşap Gövdeli Kahve Değirmenleri", *Antika Dergisi*, S. 12.

- EVREN, Burçak, *Osmanlı'da Esnaf ve Örgütleri*, Ray Sigorta, İstanbul: 1997.
- GÜLSÜN, Hakan, "Haliç Kahvehaneleri", *Yapı Dergisi*, Yem Yayınları, İstanbul: Aralık 2000, S. 229.
- GÜRSOY, Deniz, *Sohbetin Babanesi Kahve*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul: 2005.
- HATTOX, Ralph, RALPH, S., HATTOX, S., *Kahve ve Kahvehaneler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 1998.
- HEISE, Ulla, *Coffee and Coffee Houses*, Schiffer Publishing.
- İŞİN, Ekrem, "Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: Ocak 2001.
- İŞİN, Ekrem, "Sohbet Mekanı Olarak Kahvehaneler", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2006.
- İŞİN, Priscilla Mary, *Gülbeşker Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2008.
- KAFADAR, Cemal, *Kahve, Kahvehane ve Gecenin Fethi, Yemen'den İstanbul'a, İstanbul'dan Londra'ya Modernitenin Doğuşu Hikayesine Bir Katkı* İSAM Konferansı.
- KIRLI, Cengiz, *The Struggle over Space Coffeehouses of Ottoman: 1780-1845*, Binghamton University State University of New York, (Doktora tezi), İstanbul: 2000.
- KOÇU, Reşat Ekrem, "Yeniçeri Kahveleri", *Ehlikeyfin Kitabı*, (Haz.: Fatih Tıǧlı), Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004.
- KUŞOĞLU, M. Zeki, "Osmanlı'da Fincan Zarfları", *Antika Dergisi*, S. 29.
- KÜRKMAN, Garo, *Armenian Painters in the Ottoman Empire 1600-1923*. Vol. II, Matusalem Publications, İstanbul: 2004.
- OSMANOĞLU, Ayşe, *Babam Abdülhamid*, Selçuk Yayınları, İstanbul: 1986.
- ÖNGE, Yılmaz, "Bir Grup Çok Süslü Kahve Değirmeni", *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C. V, Maddi Kültür, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 45, Ankara: 1983.
- ÖZER, Demirli, Ayça, *Sandıklarda Saklı Saray Yaşamı*, Milli Saraylar Yayınları, İstanbul: 2006.
- ÖZTÜRK, Serdar, *Cumhuriyet Türkiye'sinde Kahvehane ve İktidar (1930-1945)*, Kırmızı Yayınları, İstanbul: 2005.
- PEÇEVİ, İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi I*, (Haz.: Prof. Dr. Bekir Sıtkı Baykal), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara: 1981.
- SAKAOĞLU, Necdet, Akbayar Nuri, "Kahvehaneler" *Osmanlı Dünyasından Yansımalar*, Denizbank, Creative Yayıncılık, İstanbul: 2000.
- SAZ, Leyla, *Harem'in İçyüzü*, İstanbul: 1974.
- TANSUĞ, Sabiha, "Türk Kahvesi Töreni" *Türkiyemiz*, S. 46, Akbank, İstanbul: 1985.
- TANSUĞ, Sabiha, "Türk Kahvesinde Sıtıl Takımı", *Antika Dergisi*, S. 12.
- TOROS, Taha, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul: 1998.
- TÜRKOĞLU, Sabahattin, "Türk Kahvesi Araç ve Gereçleri", *İlgi Dergisi*, S. 89, Shell Company of Turkey, İstanbul: 1997.
- ÜNÜVAR, Safiye, *Saray Hatıralarım*, Çağaloğlu Yayınevi, İstanbul: 1964.
- ÜNVER, A. Süheyl, *Ressam Ali Rıza Bey'e Göre Yarım Asır Önce Kahvehanelerimiz ve Eşyası*, Sanat Yayınları: I, Ankara: 1967.
- ÜNVER, A. Süheyl, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler"den, *Ehlikeyfin Kitabı*, (Haz.: Fatih Tıǧlı), Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004.
- Van Mour Jean Baptiste, M. de Ferriol, *Recueil de ant estampes: representant differentes nations du levant tires sur les tableaux peints d'apres nature en 1707 et 1708*, Yayın-Matbaacılık, İstanbul: 1979.
- YAMAN, Talat Mümtaz, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Ehlikeyfin Kitabı*, (Haz.: Fatih Tıǧlı), Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2004.
- YAŞAR, Ahmet, "18. yüzyılda Eyüp Kahvehaneleri", *Eyüp Sultan Sempozyumu VIII*, İstanbul.
- YAŞAR, Ahmet, "Osmanlı Kahvehaneleri: Sivil Eğitim Kurumları", *Çerçeve*, İstanbul: 2005.
- ŞEHBAL Dergisi, S. 55, 15 Haziran 1328 (M. 1912).
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi Yıldız Esas Evrakı.
- www.ico.org