

## KASTAMONU ÇORBALARI

Ahmet GÖKOĞLU

Çorbalar tesbit olunurken Kastamonu merkez ve mülhakatı muayyen bölgelere ayrılarak anket usulüne baş vurulmuş ve bu suretle 361 adet fiş tanzim olunmuştur. **Bu** fişler tedkik olunarak birbirinin aynı olanlardan bir tanesi alınmak suretiyle çeşit ve isim bakımından ayrılıklar meydana çıkarılmıştır.

Bu araştırmaya göre birbirinden tamamen ayrı olan 38 çorba çeşidi tesbit olunmuştur. Bu çorbaların yapıları aynı olduğu halde muhtelif yerlerde başka başka isimler aldığı görülmektedir. Mesela: liste I'de işaret olunduğu gibi ana çorbalardan olan Tatar çorbasına, Azdavay'da *Kesmeçorbası*, Araç'ın bazı köylerinde *Hamurçorbası* veya mercimekli hamurçorbası, İnebolu taraflarında *Man-kırçorbası*, denildiği gibi Mercimekli bulgur çorbasına, Kastamonu ve seydiler bölgesinde *Anakızçorbası*, Daday köylerinde *Çakırçorba*, Arpa yarma çorbasına, Araç köylerinde *Göceçorbası*, veya *Akdene çorbası*, Bulamaç çorbasına Bazı sahil köylerinde *Unçorbası*, Cide-Şehrebanı taraflarında *Tumuşakçorba*, Taşköprü bölgesinde *Şaşımçorbası* gibi adlar verilmektedir.

Bu isim ayrılıklarını da ilave edecek olursak Kastamonu ve mülhakatında çorba sayısının 85'e ulaştığını görmekteyiz.

Çorbalardan bahsederken çorbalıkların da nasıl yapıldığına temas etmeden geçemedik. Mesela: tarhana, bulgur, arpayarması, keşkek, tatar, makarna, erişte, tutmaç ve saire gibi çorbalıkların yapılış çeşitleriyle neyelerini de buraya dercetmiş bulunuyoruz.

Metin okunurken de görüleceği veçhile Kastamonu mutbağında tartıya müstenit ölçü yoktur. Burada kadının tecrübe, izan ve göz ölçüsü hakimdir. Tartılı ölçü Kastamonu şehir ve kasabalarında bile henüz evlere girmiş değildir.

Biz çorbaları yazarken mahallinden aldığımız tabirleri mümkün mertebe bozmamaya ve aynen kullanmaya çalıştık.

### TARHANA ÇORBALARI

Kastamonu'da şehirli, köylü, zengin, fakir herkes tarafından en çok yenilen tarhana çorbası olduğundan biz de I numaraya bu çorbayı koyuyoruz.

Tarhananın yapılarında, çorba olarak pişirilişinde ve bazı şeylerin içine katılışında değişiklikler vardır: Gerçekten aşağıda tarif edeceğimiz şekilde sade tarhane, kızılıklı tarhane (kiren tarhanası), ekşitarhana, iritarhana, süttarhanası, aktarhana, sutarhanası, pancarlitarhana gibi sekiz çeşidinin mevcut olduğunu ve bunların arasında yapılaş ve pişiriliş bakımından hayli farklar bulunduğunu göreceğiz.

### TARHANA YAPILIŞLARI

A - *Sade tarhane:*

Malzeme : Kaymaklı yoğurt, Domatis, soğan, fesliken, dereotu (Kastamonu merkez ve civar köylerinde buna *darakdalı* Tosya ve civarında ise *Dorak* derler), Yeşil biber, Nane ve un.

Yapılışı: Evvela yoğurdu hazırlanır. yoğurdun içine soğan, domatis, yeşil biber doğranır. Fesliken, dereotu ve na-

ne de sokulur, 15-20 gün ekşimeye terk edilir. Hazırlanan bu yoğurda Kastamonu merkez ve civarında *tarhana yoğurdu* veya *tarhanalık*, Tosya kazasıyla buraya civar olan yerlerde *Aygut* derler.

Hazırlanan yoğurtla tarhana şöyle karılır : Un ince tarhanalık eleğinde ele-nir, yoğurdun içinden dereotu, fesliken ve nane gibi dallı ve yapraklı olan şeyler atılır (bazı ailelerce doğranan domatis soğan ve yeşil biber de atılır) geride kalan yoğurtla un bir teknede karılır ve 8-10 gün hali üzere bırakılır, ki artık tarhana hazırdır.

Bu şekilde hazırlanan tarhana iki suretle kullanılır: Birincisi hamur olarak. Bu takdirde hazırlanan tarhana karıldığı teknede bırakılır veya güvlek, kulplu ve saire gibi bir kaba basılarak durdurulur işte buna hamur tarhana derler.

İkincisi kuru olarak saklanır. Bunu yapmak için karılan tarhana ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak kurutulur. (Bu parçalara Akkaya'nın başveren köyünde *Hamurdiki* derler. *diki*: Köle hamurunun tencereden çıkarılmış parçalarıdır). Kuruyan parçalar elle ufalanır (ufaklanır), elek veya kalburdan geçirilmek suretiyle torbalarda saklanır. Bu hale gelen tarhanaya da *kurutarhana* derler.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Hamur tarhananın ömrü daha kısadır, ancak Mart ayında havalar ısınmaya kadar kullanılır. Halbuki kuru tarhana yıllarca durur.

*Yapılıştaki bazı ayrılıklar:*

Kastamonu merkeziyle mülhakatının bir çok yerlerinde tarhana bu suretle yapılmakla beraber bazı yerlerde değişiklikler göze çarpar:

Mesela: Bozkurt kaza merkezinde yoğurt, bir şey katmadan ekşimeğe terk edilir, sonra içine yağ, et suyu, soğan, domatis konularak bir kapta kaynatılır, bu esnada azar azar un da ilave olunur,

karıştırılarak pişirilir, ondan sonra kuru tarhanada olduğu gibi kurutulur.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Tosya kazasının Ciğge köyü, Devrekani kazasının şenlik bölgesi ile Kastamonu merkez ve diğer mülhakatında tarhana karılırken içine *maya* da katarlar. Daday kazasının Ertaş köyünde yoğurdun içine maydanoz, Tosya kazasında Ayva, Bozkurt kazasının Yemeni köyünde de süt katarlar.

Kaymaklı yoğurt bulamayan bazı fakir köylüler tarhanayı ayrıla kararlar. Bu şekil tarhana yapılmasını Cide kazasının Güble, Araç kazasının Boyalı nahiyesi köylerinde görmekteyiz.

B - *Kızılıklı tarhana (kiren tarhanası) :*

Malzeme : Kızılılık (kiren) un, domatis, soğan, yeşil biber.

Yapılışı: Kızılıklar yıkanır, suya konularak yumuşatılır, içine soğan, biber, domatis karıştırılarak pişirilir, kaldırılabileceği kadar un ilave olunarak yoğrulur (Burada karılır tabiri yoktur). Ufalanarak elekten geçirilir ve kurutulur. Bu tarhana daha ziyade Kastamonu'nun sahil köylerinde yapılmaktadır. Mesela: Inebolu'nun Büyülye, Bozkurt'un Yemeni köylerinde olduğu gibi.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*  
ve *İsmail KARTAL*

C - *Ekşitarhana :*

Malzeme : kızılılık, un, tuz.

Yapılışı : Suda yumuşatılan kızılılık ezilerek unla yoğrulur; küçük parçalara ayrılarak güneşte kurutulur; kalburdan geçirilir ve saklanır. Bu tarhana da Kastamonu'nun sahil köylerinde mesela: Bozkurt kaza merkezinde ve buraya bağlı iliş köyü ile diğer köylerinde yapılmaktadır. Bu tarhananın öksürük ve soğuk algınlığına da şifalı olduğu işaret olunmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

D - *Iri tarhana:*

Malzeme: Buğday, ayran, Nane tuz.

Yapılışı : Buğday el değirmeninde çekilir; içine nane katılmış ayranla yoğrulur; yayıkta mayalanmaya terkedilir; sonra güneşte kurutulur; kalburdan geçirilir. Bu tarhana Araç kazasının Boyalı nahiyesi köyleriyle aynı kaza merkezine bağlı bir çok köylerde de yapılmaktadır.

Öğretmen *Ahmet BALÇIK*

E - *Süttarhanası :*

Malzeme : Süt, mısır unu, yağ, tuz.

Yapılışı: Süt kaynatılır; üzerine mısır unu koyarak karıştırılır: Bulgur tanesi gibi olduğu zaman içine biraz tereyağı; tuz ve un ilave ettikten sonra İJİUn kokuşu gidinceye kadar karıştırılır. Bu tarhana Bozkurt kazasının Bayramgazi köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Nail YILMAZ*

Süt tarhanasının başka bir çeşidinde buğday kavrulur; el değirmeninde çekilir ki buna buğday kırması derler. İşte bu kırma sütle yoğrulur ve kurutulur. Bu tarhana da Azdavay kazasının Sarnıç köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hamdi ÖZ,CAN*

F - *Aktarhane:*

Malzeme : Yoğurt veya ayran, Un, tuz.

Yapılışı : Bir *Çeleğe* yoğurt veya ayran konulur; içine tuzu katılır; bir zaman hali üzere bıraktıktan sonra bir kazanda kaynatılır. Kaynama esnasında un da ilave olunur; sonra çıkarılır ovalanarak kalburdan geçirilir ve torbalarda saklanır. Bu tarhana Bozkurt kazasının Ulu köyü ile ilişi köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Bunlara ilaveten su tarhanası ve pançarlı tarhana varsa da bunlardan pişirme kısmında bahsedeceğiz.

### TARHANA ÇORBALARININ PİŞİRİLMELERİ

Sade tarhana çorbası Kastamonu merkezinde şöyle pişirilir : Ocağa tencere

veya tava ile suyu konulur (Köylerde tencere tava yerine caba kullanılmaktadır). Kaşığın burnu ile yetiyecek kadar tuz atılır. Ocakta çorba suyu kaynarken ayrı bir kapta hamur tarhana ise iki kaşık, kuru tarhana ise dört kaşık tarhana su ile ıslanır. Biraz durduktan sonra ılık su ilave ederek ezilinceye kadar çampalanır ve süzülerek kaynayan suya salınır, karıştırma karıştırma taşıncaya kadar kaynatılarak pişirilir.

Öğretmen *Fitmat ôZ,ENGİCİOĞLU*

#### *Pancarlıtarhana :*

Malzeme : Pancar, yağ, tuz, su.

Piştirilişi : Pancar doğranır; suda haşlanır; içine iki kaşık aktarhana salınarak pişirilir. Bu tarhana çorbası İnebolu kazasının Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

#### *Sutarhanası :*

Malzeme : Mısır unu, tuz, su ve tereyağı.

Piştirilişi : İçine tuz atılmış, su kaynatılır. Mısır unu konularak oklava ile birkaç yerinden delinir ve ağzı kapatılır. Çeyrek saat sonra tekrar oklava ile yavaş yavaş dibine doğru karıştırılır. Pişince içine tereyağı ile soğandan ibaret olan katık katılır. Bu tarhana çorbası Bozkurt kazasının ilişi köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Bozkurt kazasının Ulu köyünde aktarhana çorbası pişirilirken evvela yağ ve soğanla piyez edilir ve tarhana buna ilave olunur.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Yine Bozkurt kaza merkezinde aktarhana bir kapta topakları gidinceye kadar ezilir ve kaynamakta olan et suyunun içine salınır.

Öğretmen *Mustafa ÇELEBİ*

Tarhana çorbaları pişirildikten sonra içine katılan veya doğranan şeyler: Kastamonu • merkezinde pişirilen tarhana çorbasına katmak için yağ tavasının içine yarım kaşık tereyağı, kaşığın

burnu ile biraz salça bir kısım kıyma (el yumulduğu zaman avuç içi dolusu) konulup ateşte karıştırılır; biraz kızardıktan sonra çorbanın içine dökülür. Kıyma yerine pastırma da olur. Kıyma taze ise kızartmadan da katılır. Eğer kıyma yoksa yağda kızartılmış ekmek veya yumurta katılır. Tabii kara biberi de unutmamalıdır.

Öğretmen *Fitnat öZENGİCJOĞLU*

Fakirler günlük çorbalarına sade ekmek doğrayarak yerler. Yufka yeyen köylerde saçta kurutulur *Givrek* namı altında çorbaya doğranır. Sahillerde mısır ekmeği veya çöreği, dahilde ise sırtı kara somun denilen ve ev fırınlarında yapılan ekmek seve seve doğranır.

Tosya'nın yukarı Kayı ve Taşköprü'nün Alisaray köylerinde yağ ve kıymaya soğan da katarlar.

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Yine Tosya'nın Çiğ köyünde yağ, soğan, kıyma çorba piştikten sonra değil, pişerken içine konulmaktadır.

Öğretmen *Cemal USLU*

Araç kazası Boyalı nahiyesinin Mencek köyünde iri tarhana çorbasına piştikten sonra sarımsak veya Turşu suyu katarlar.

Öğretmen *Ahmet BALÇIK*

Bozkurt kazasının Ulu köyünde ekşi tarhana çorbasına sarımsakla beraber yağ da katarlar.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

## BULGUR ÇORBALARI

*Bulgur neveleri ve yapıları :*

Tarhana çorbasından sonra Kastamonu kasaba ve köylerinde en çok yenilen bulgur çorbasıdır. Bu da tarhana gibi tamamen Kastamonu'nun kendi ürünlerinden yapılmaktadır. Bulgur çorbasının çeşitlerinden bahsetmeden önce bulgurun nelerden ve nasıl yapıldığını buraya dercedeceğiz. Kastamonu ve mülhakatında Bulgur siyaz, gernik, buğday ve

mısır gibi hububatın dört nevinden yapılmaktadır.

*Siyaz ve geruik bulguru :*

*Çevirme:* Evvela siyaz veya gernik seyrek kalburdan çevrilir. Altına taş ve fiğleri geçtiği gibi kalburun göbeğine de cılızı toplanır. Kalburun altına geçenlerle üstünde toplananlar, tavuk yemi veya katık olarak kullanılır.

*Kaynatma:* Siyaz ve ya gernik kazalarda fıkır fıkır kaynatılır. Olup olmadığını anlamak için bir tane kırılarak bakılır. İçinde azacık akı kalıncaya kadar pişmiş ise tam kıvamına geldiği anlaşılır; ateşten alınır; serilerek kurutulur. (**Kurutma işi bulgur az ise kilimlerde çoksa süprülmüş harmanlarda yapılır**).

*Evsme:* Kaynatılıp kurutulan bulgur bir kere de evsilir. Maksat çevirmede ayrılmayan veya harmandan karışan taş ve toprağı ayırmaktır. Evsme şöyle yapılır : Ağaçtan sini gibi yapılmış tahtalar vardır ki buna evsek derler. Şayet böyle tahta yoksa bu işi madeni yuvarlak bir sini de görebilir. Evsen kadın biraz bulgurluğu bunun içine koyar, İki eliyle evseği tutup yukarı silke silke içindeki bitinceye kadar sallar. Bu suretle evseğin içindeki bulgurluk tamamen yere düşer, geride kalan taş toprağını da atar.

*Yarma:*

Yukarıki ameliyelerden sonra bulgur yarılmak için su değirmenine götürülür ve değirmenin teknesine doldurulur. Evvela değirmen yukarı çekilir, yani taşların birbiriyle teması azaltılır. Bu suretle kapcuğu soydurulur ve kalburlanır. Böylece soyulanlar kalburun altına geçer, geçmeyenler tekrar değirmene konulur. Hepsinin kabuğu soyulur ki bu hale gelen bulgura *kızı/iri* derler. Kızılıri bir kere de yellendikten sonra değirmenin soydurma düzeni bozularak yani taşlar birbirine biraz yaklaştırılarak tekrar yarılar, kalburlanır ve kalburun üstünde kalan kısım tekrar değirmene konulur. Böylelikle bulgur elde edilir. Bunun irisi pilavlık, incesi

de çorbalık olarak kullanılır. Bu şekildeki bulgur Kastamonu merkezi ile Araç kazası ve köylerinde yapılır.

*Ahmet GÖKOĞLU*

*Buğday bulguru :*

Buğday çevrilir; kazanda kaynatılır; güneşte kurutulur; Dibekte salgı ile dövülerek rüzgarda kepeği ayrılır ve değirmende yarılr. Bulgurun bu basit şekli Tosya'nın Çiğ köyünde yapılmaktadır.

*Öğretmen Cemal USLU*

Bu şekil bulgur Tosya ile beraber Taşköprü'nün köçekli bölgesinde ve Kastamonu'nun diğer bazı köylerinde de yapılır.

*Mısır bulguru:* Mısır güneşte kurutulur, Su veya el değirmeninde kırdırılarak yapılır. Böyle bulgur Bozkurt kazasının iliş köyü ile diğer sahil köylerinde yapılmaktadır.

*Öğretmen Mehmet TOPALOĞLU*

2 - Bulgur çorbalarının çeşitleri

A - *Sade bulgur fOrbası :*

Malzeme: Bulgur, yoğurt, nane, soğan, yağ, su.

Piştirilişi : Evvela bulgur süzülür, maksat taş ve sairesini ayırmak.

Bunun için ele iki tane kap alınır. Bunlardan birisinin içine bulgur konulur ve üzerine su doldurulur. Sulu bulgur ırğalana ırğalana kaptan kaba aktarılır bu suretle taşları kabın dibinde kalır. Buna bulgur süzme derler. Böyle temizlenen bulgur tencereye konulur, suyu da ilave olunarak kaynamaya terkedilir. Geç piştiği için çok kaynatılması lazımdır; zaten kaynattıkça artar; Pişince tuzu katılır; üstüne piyazı dökülür.

Piyazın yapılması: Tavaya yarım kaşık yağ konulur, üstüne bir baş soğanın dörtte biri çırpılır (doğranır), kararınca kadar kavrulur ve çorbaya katılır, yoğurt ve nanesi de ilave olunur.

*Öğretmen Fitnat ô,ZENGİCİOĞLU*

Bu çorbaya Taşköprü'nün çiftlik bölgesinde pişince ocaktan inmeden bir veya

iki kaşık un ayrıla ezilir içine katılır ve az sonra ocaktan alınır; içine tekrar ayrıla beraber yağ içinde kızarmış soğan ve biberi de katılır. Bunun Kastamonuda yapılan çorbadan farkı bulgurun süzülmemesi ve kaynarken içine ayrıla iki kaşık un katılmasındadır.

*Öğretmen Hasan DEMİR*

B - *Sütlü bulgur forbası :*

Malzeme : Bulgur, süt, tuz, biber.

Piştirilişi : Bulgur ıslanır, biraz su ve sütle beraber ocağa konulur. Bu da ufak tefek farkla Kastamonu'nun her tarafında bilinmektedir.

*Ahmet GÖKOĞLU*

C - *Yoğurtlu vrya ayrıla bulgur fOrbası:* Bunun sütlüden farkı içine süt yerine ayrıla veya yoğurt katılmasındadır.

D - *Mercimekli bulgur fOrbası :*

Malzeme: Mercimek, bulgur, yağ, yoğurt, nane.

Yapılışı : Ocağa tencere ile iki büyük naşba su konulur, içine yarım kapak süzümüş ve yıkanmış mercimek salınır. Bir kaynayımdan sonra bulguru ilave olunur ve birlikte kaynatarak özleştikten sonra tuzu katılır, yağ, yoğurt ve nanesi de ilave olunur (Tuzu pişmeden katılırsa sıırım olur). Bu çorbaya Kastamonu merkezile Seydiler bölgesinde *Anakız forbası*, bazı Daday köylerinde de *Çakır fOrbası* derler.

*Öğretmen Fitnat ô,ZENGİCİOĞLU*

E - *Mısır bulguru vrya yarması fOrbası:*

Malzeme : Mısır bulguru, yoğurt (ayran) yağ, su.

Piştirilişi: Mısır bulguru yetişecek kadar su ile tencereye konulur. Hafif ateşte pişinceye kadar zaman zaman karıştırılır. Yağ ve yoğurdu katılarak yenilir.

*Ahmet GÖKOĞLU*

İnebolu'nun Büyülye köyünde bunun içine kestane, fasulye ve nuhut da katarlar.

*Öğretmen Mustafa YILMAZ*

Sahillerde mısır bulguru çorbası denilen bu çorbaya Araç taraflarında *Mı-sıryarma* çorbası derler.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Bazı köylerde bu çorbaya sadece *yarma* çorbası derler.

*Öğretmen Cemal USLU*

Yarma çorbasına Tosya'nın Çiğ köyünde *yarmaaşı*, Cide'nin Akca köyünde *lriçorba* denilmektedir.

*Öğretmen Cevat MAZLUM*

### 3 - Pirinç çorbaları:

A - *Sade pirinç çorbası* : Bu çorba Kastamonu merkezinde şöyle yapılır :

Malzeme : Pirinç, tereyağı, Domatis (ve ya ezmesi), tuz, yoğurt, Limon yumurta.

Pişirilişi: Tencereye bir kaşık tereyağı konulur, içine yaz ise bir domatis doğranup öldürülür. Kış ise yarım kaşık domatis perverdesi konulur ve eritilir. Kafi miktarda su ilavesinden sonra iyice yıkanmış ve süzölmüş pıs pirinç atılır. (Pıs pirinç Kalburdan elenmiş pirinç) ağız kapatılarak ağır ateşe sürölür. Pirinçler uzayup suyu özleşince birkaç dal maydanoz doğranır. İstenirse bir kaşık yoğurt, yarım limon bir yumurta tasda çırpılarak yapılan terbiyesi de ilave olunduktan sonra karıştırma karıştırma yedirilir ve biraz daha kaynayınca indirilir.

*Öğretmen Fitnat öZENGİCİOĞLU*

Kastamonu'nun Halife kuyucağı köyünde çorba sade su ile pişirilir, içine yağ, yoğurt ve nane katılarak yenilir.

Tosya'nın Çiğ köyünde süzleme pirinç (ince pirinç) elekten su ile süzölerek temizlenir, tencereye kaynamış suyun içine salınır. Piştikten sonra tavada yağ, soğan bir miktar kavurma kavru olarak içine karıştırılır.

*Öğretmen Cemal USLU*

Araç'ın Moğsu köyünde çorbanın terbiyesi yapılırken yumurta limon ve un da katılır.

*Öğretmen Lütfi ACAR*

### B - *Sütlü pirinç çorbası* :

İne bol u'nun Büyülye köyünde pirinç tencerede su ile kaynarken içine sütü katılır, biraz daha kaynattıktan sonra indirilir ve biberi de ilave olunur.

*Öğretmen Mustafa YILMAZ*

Bozkurt'un Uluköyünde süt, çorba piştikten sonra katılır.

### C - *Yoğurtlu vrya ayrınlı pirinç çorbası*:

Tosya merkezinde:

Malzeme : Pirinç, yoğurt, nane, tuz, su, yumurta.

Pişirilişi: Yoğurt koyu ayran haline getirildikten sonra kaynatılır, nane ve pirinci de ilave olunarak tekrar kaynatılır ve bir yumurta kırılarak içine katılır, pişince üstüne yağ ekilir.

*Öğretmen Hasan ABAZ*

Küre kazasının Köycügez köyünde ayran, un, nane, yağ, tuz ve döne denilen pirinç karıştırılarak hep beraber bir tencerede pişirilir.

*Öğretmen Rasim YILMAZ*

### D - *Mercimekli pirinç çorbası*:

Malzeme : Mercimek, pirinç, tuz, domatis perverdesi, tereyağı, yoğurt, ve nane.

Pişirilişi : Yarım tencere soğuk suya süzölmüş ve yıkanmış iki avuç mercimek konulur; pişince içine yıkanmış pirinç salınır; alevli ateşte özleşinceye kadar kaynatılır ve ineceğine yakın tuzu karıştırılır (Tuz mercimekle konulursa kararır). Sonra bir kaşık domatis perverdesi yağla kızartılıp üzerine dökülür veya sadece kızarmış yağ katılır.

*Öğretmen Fitnat öZENGİCİOĞLU*

### 4 - *Terbiyeli çorba*:

Malzeme: Pirinç, tuz, un, yumurta, yoğurt, salça.

Pişirilişi : Evvela pirinç pişirilir, sonra ayrı bir kaptan yumurta un, yoğurt, su karıştırılarak pişmiş pirincin içine ila-

ve olunur. Bir kere daha kaynatılınca indirilir, yağ ve salçası katılır. Bu çorba Cide'nin Akca köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Tevfik ERDEM*

5 - *Ecevit çorbası* :

Malzeme : Pirinç, tavuksuyu, yumurta, biber, yağ.

Piştirilişi : Tavuksuyunun içinde pirinç haşlanır, ayrı bir kapta çalkalanan yumurta buna karıştırılır, pişince yağ ve yoğurdu katılır. Bu çorba Daday kazasının Tu.nuslar köyü ile diğer o vicar köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen *İsmail KURT*

6 - *Toyga çorbası* :

Malzeme: Yoğurt, pırınç, et suyu, et, nane, yağ, yumurta, un.

Piştirilişi : Pişmiş tavuk eti ince ince parçalanır, yukarıki malzeme ile karıştırılarak pişirilir ve üzerine yağı dökülür.

Öğretmen *Mehmet Ali VURAL*

7 - *Yayla çorbası*:

Malzeme : Pirinç, et suyu, yumurta, limon, un, maydanoz.

Piştirilişi : Et suyunda pirinç pişirilir, ayrı bir kapta un, yumurta ve limonsuyu ile terbiye yapılarak pirinçli et suyunun içine salınır. Pişince maydanozu da katılır. Bu çorba Araç kazası Sözey köyü ile daha birçok köylerinde yapılmaktadır.

8 - *Arpayarması çorbası* :

Arpa yarması nedir? Arpa çevrilir; yıkanır; güneşte kurutulur; değirmene götürülerek bulgur gibi yarılr. Bulgurdan farkı önce kaynamamış olmasındadır.

Öğretmen *Namuk ERSOY*

Çorba malzemesi : Arpa yarması, tuz, yoğurt, (ayran), tuz.

Piştirilişi : Arpa yarması tencere veya cabada su ile pişirilir içine varsa yağ, yoğurt, yoksa ayran ve nane katılarak yenilir.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Bu çorbaya Arac'ın Mencek köyünde *arpaçorbası* Huruçveren köyünde de *Göçeçorbası* derler.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Arac'ın Ulucak köyü ile diğer köylerinde aynı çorbaya *Akdene* çorbası derler.

Öğretmen *Rıfki ACAR*

9 - *Mercimek çorbası*:

A - Sade mercimek çorbası :

Malzeme : Mercimek, su, tuz, yoğurt, nane tere yağı.

Yapılışı : Mercimek ayıklanır veya süzülür; bir ölçü mercimeğe yarım ölçü su hesabıyla ateşe konulur; Pişince tuzu ve yoğurdu katılır; üzerine nanesi ovulur; kızarmış tereyağı katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Kastamonu merkezine bağlı orta köyünde çorba piştikten sonra soğan ve yoğurda ilaveten sirke veya limon da katarlar.

Öğretmen *Rıfki ACAR*

Tosya merkezinde su ayrıca kaynatılır; yağ, soğan, salça bir tavada kızartılarak kaynayan suyun içine konulur; mercimek de buna salınır; piştikten sonra yağ ve kara biber ekilir.

Öğretmen *Hasan AYAZ*

Taşköprü çiftlik bölgesi köyleri ile Bozkurt kaza merkezinde çorbaya ocakta biraz kaynadıktan sonra başka kapta ezilmiş un katılmaktadır.

Öğretmen *Hasan DEMİREL*

Devre kani kazasının Örcünler köyü ile, Bozkurt kazasının Bayramgazi köyünde bahis konusu çorbaya kıyma da katılmaktadır.

Öğretmen *Yusuf DOĞANCI*

Bozkurt'un ilişi köyünde adı geçen çorbaya şeker de ilave olunmaktadır.

B - *Pirinçli-bulgurlu mercimek çorbası* :

Malzeme : Mercimek, Bulgur, Pirinç, Yağ, yoğurt, biber.

Piştirilişi : Bu malzemeden mercimek, bulgur, pirinç birbirine katılarak pişirilir ve içine yağ, yoğurt ve biberi ilave olunur. Bu çorba Taşköprü'nün Kökçe-ağaç merkezinde yapılır.

Öğretmen *Hasan MUTLU*

10 - *Keşkek çorbaları.*

Keşkek neden ve nasıl yapılır?

Temiz buğday büyük taş dibeklerde 4-5 kişi ile salgı denilen ağaç tokmaklarla ve yahut küçük dibeklerde bir kişi tarafından dövülerek kabuğu soyulur, içine biraz da kuru fasulye katılarak yerine konulur.

Öğretmen *Mehmet Ali VURAL*

*Keşkek çorbası :*

Malzeme : keşkek, kuru fasulye, tuz, yağ, salça.

Piştirilişi : bir tencere veya çömleğe su, et, yağ, salça, tuz, biraz da keşkek konulur, hafif ateşte devamlı olarak pişirilir, ve yemeden önce iyice karıştırılır.

Öğretmen *Mahmut Ali VURAL*

Tosya'nın Yukarıkayı köyünde çorbanın bütün malzemesi konulduktan sonra fırına konulup ağzı sıvanır, 10 saat kadar durunca çıkarılır, su ilavesiyle katılığı giderilir,

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Tosya'nın Çaybaşı köyünde fırında bekletme bir gece olarak gösterilmektedir.

Öğretmen *Abdullah YILDIZ*

Yine Tosya'nın Ciğre köyünde çorba malzemesine aşuredede olduğu gibi ceviz ve fındık içi, üzüm ve saire de ilave olunmaktadır.

Öğretmen *Cemal USLU*

Taşköprü'nün Çiftlik bölgesinde çorba piştikten sonra ocağın kenarına indirilerek *gödellemeye* yani artma ve özleşmeye terk edilir.

Öğretmen *Hasan DEMİREL*

Kastamonu merkezinde keşkek tencereye konularak tokur tokur kaynatılır,

yarım baş soğan çentilerek yağda kızartılır, içine sinmesi için çorbaya kaynar, kaynar katılır ve kendini buluncaya kadar bırakılır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Bozkurt'un Ulu köyünde bu çorba bir nevi bulgur çorbası gibi bulgurla yapılır.

Bu çorbaya Tosya'nın Yukarıkayı köyünde Göğle çorbası veya buğdayaşı derler.

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

Bozkurt'un Ulu köyü ile Taşköprü'nün çiftlik bölgesinde aynı çorbaya mısır bulguru katılmakta ve adına *mısır-keşkeği* denilmektedir.

11 - *Aşure çorbası :*

Malzeme : Keşkek, beyaz fasulye, nohut, bakla, üzüm, incir, şeker.

Piştirilişi : Keşkeğin üstünden aşın-caya kadar ılık su konulur; sabahtan ak-şama kadar haşlanır; suyunu çekince yere indirilir; şişmesi için sabaha kadar buğlanır; beyaz fasulye, nohut ve bakla ayrı ayrı kaplarda pişirilir; üzüm ve incir haşlanır. Buğlanmış keşkek tekrar ocağa konularak içine hazırlanan diğer malzeme konulur; gül suyu da ilavesinden sonra taslara üleştirilir ve üzerine ceviziçi veya fındıklar batırılarak süslenir. Bu çorba aşure ayında yapılırsa ölenlerin canı için konu komşuya, hısım akrabaya birer tas dağıtılır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Kastamonu'nun Göl köyünde kaynamakta olan keşkeğin içine erik kurusu, elma hoşafı ve pekmez de katarlar.

Öğretmen *Raşit TIRYAKI*

12 - *Bulamaç çorbaları :*

A - *Sade bulamaç çorbası :*

Malzeme: Un, tuz, su, yağ, soğan.

Piştirilişi: Tencerede su kaynatılır; tuzu atılır; bir kaptan ezilen buğdayunu içine salınır; piştikten sonra yağla soğan

kavrularak içine katılır. Bu çorba Devrekani'nin Şenlik köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Abdullah ŞEJİFLİK*

B - *Pirinçli bulamaç; orbası :*

Malzeme: Pirinç, un, yağ, soğan, salça, biber.

Piştirilişi: Evvela tencerede pirinç pişirilir; un kapta su ile ezilir; pirinçli suyun içine yavaş yavaş salınır ve karıştırarak pişirilir. Yağda soğan kızartılır; domatis doğranır veya salça ilave olunur; kara biber de katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnet Ö:(EJİFG]C]OĞLU*

C - *Mercimekli bulamaç; orbası :*

**Bu** çorbanın pirinçliden farkı pirinç yerine mercimek katılmasından ibarettir.

Devrekani'nin Seydiler bölgesinde bulamaç çorbası pişirilirken top olmaması için *Çırpıcak* denilen bir aletle çırpılmaktadır.

Öğretmen *Cevad HARMANDAL*

Aynı kazanın Çatak köyünde bu çorbaya sade veya sarımsaklı yoğurt katıldığı gibi Küre'nin bazı köylerinde Pestil de katarlar.

Yine Küre'nin bazı köyleri ile Çatalzeytin'in bir kısım köylerinde Bulamaç çorbasına *Un;orbası*, Cide kazası Şehrebani nahiyesinin Kuztekke köyünde *Yumuşak;orba*, Taşköprü'nün Gökce ağaç nahiyede merkezinde *Şaştım;orbası* denilmektedir.

Öğretmen *Mehmet SALK/JİF*  
ve *Hasan MUTLU*

13 - *Ekşili bulamaç; orbası :*

Malzeme: Ayrın, Pirinç, Un, Yağ, Soğan, salça.

Piştirilişi : Tencerede pirinç biraz pişirilir. Aynı bir kapta un ayrıla pekmez koyuluğuna gelinceye kadar ezilir; kaynayan pirinçli suya salınır; pişince içine yağda kızarmış soğan, domatis veya salça katılır. Böyle çorba Küre'nin Seydiler bölgesiyle Bozkurt'un Bayramgazi köyünde yapılmaktadır.

14 - *Ekşi ;orba :*

Malzeme: Un, kızılıcık, yağ.

Piştirilişi : Un ezilir kızılıcıkla (kiren ekşisi) karıştırılır; kaynayan suya salınır; pişince yağı ve tuzu da katılır.

Öğretmen *Mehmet Ali GÜL*

15 - *Mısır bulamacı:*

Malzeme : Mısır unu, tuz, su, yağ.

Piştirilişi : Tencerede kaynayan suya ezilmiş mısır unu salınır; karıştırarak pişirilir; yağ ve soğanı katılır.

Öğretmen *Mehmet Ali GÜL*

Cide kazasının Şarbana nahiyesinin Kuztekke köyünde bu çorbaya yoğurt da katarlar. Kastamonu merkezinin Göl köyünde aynı çorbaya pirinç de katılmaktadır. Yani evvela pirinç pişirilir, sonra un ezilerek içine salınır.

Öğretmen *Raşit TIRYAKI*

Cide'nin Akça köyünde pekmez de katılmaktadır.

Öğretmen *Tevfik EROL*

Küre'nin Köycügez köyünde bu çorba pişerken *Pırpır* denilen bir aletle çırpılmaktadır (Pırpır 5 parmaklı bir alettir).

Küre'nin Örencik ve Bozkurt'un Bayramgazi köylerinde çorbaya *Mısır unu ;orbası*, Cide'nin Akça köyünde *Malak* çorbası denilmektedir.

16 - *Jıfışta bulamacı :*

Malzeme : Nişasta, su, şeker, tereyağı.

Piştirilişi : Tencerede şekerli su kaynatılır. Aynı kapta ezilen nişasta içine salınır, pişince üstüne tereyağı dökülür.

Öğretmen *Tevfik EROL*

Azdavay'da bu çorba pirinçle, Daday'ın Çorumveren köyünde Nişasta sütle ezilerek pişirilir.

Öğretmen *Ahmet AK*

Daday ve Araç taraflarında aynı çorbaya nişasta çorbası derler.

17 - *Ovmaç çorbası* :

Bu çorba Ovmaç, Omaç, Oğmaç, Uğmaç çorbası olarak söylenir.

Kastamonu merkezinde iki çeşit ovmaç çorbası vardır.

A - *Sade ovmaç çorbası* :

Malzeme: Un, su, yoğurt, veya ayran, tereyağı.

Piştirilişi : Tencerede su kaynatılır. Ayrı kapta yetiyecek kadar un bulgur, bulgur oluncaya kadar elle ovulur ve kaynayan suya azar azar salınır; top olmaması için sık sık karıştırılır. Yoğurt ve yağ katılarak yenilir.

B - *Pirinçli ovmaç çorbası* :

Çorba suyunun içine pirinç katılarak pişirilir. Ayrı kapta un bir de yumurta ilavesiyle pirinç taneleri şekline gelinceye kadar ovulur, kaynayan pirinçli suya salınarak pişirilir. Sarımsaklı yoğurt yağ ve nane katılarak yenilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

İnebolu'nun Büyülye köyünde sadece yağ, Bozkurt'un Ulu köyünde de süt katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Kastamonu'nun orta, Devrekani'nin Çatak, Taşköprü'nün Gökçe ağaç köylerinde buna *unçorbası* derler.

18 - *Miyane çorbası*:

Malzeme : Un, yağ, tuz, su, karabiber.

Piştirilişi : Tavada yağ eritilir. İçine kardığı kadar un ilave olunarak pembeleşinceye kadar kavrulur, Mis gibi kokunca Soğuk su konularak çeitilir (Sıcak su konursa pürtüklü olur). Bu suretle hazırlanan un kaynayan suyun içine salınır; piştikten sonra tuzu katılır (Tuzu daha önce katarsak dibini kapar).

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Taşköprü'nün Gökçe ağaç merkezinde bu çorbaya pirinç te katarlar.

Öğretmen *Hasan MUTLU*

Tosya'nın Kavak köyü. inde çorba mısırdan yapılıp ve içine pirinç te katılır.

*Mehmet Ali VURAL*

Bozkurt'un Ulu köyünde çorba piştikten sonra ayranla çalkalanmakta ve yağ katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Seydiler merkezinde bu çorbaya *kavurma çorbası*, İnebolu'nun Büyülye, Kastamonu'nun Göl, Bozkurt'un Bayramgazi, Daday'ın Tunuslar, Küre'nin Köycüğöz köylerinde *unkavurma çorbası*, Akkaya'nın Başveren köyünde *Unkızartma çorbası*, Tosya merkezinde de *Danaaşı* denilmektedir.

19 - *Tatar çorbası* :

Tatar Nasıl yapılır? Hamur yoğrulur; orta büyüklükte pözü tutulur; makarnalıktan ince, serme ekmeğinden kalın yufka açılır; oklağaca dolanır; ortasından boydan boya kesilir; bu suretle yufka 5-6 kat haline gelir. Bu şekle gelen yufkadan birer santim eninde şeritler kesilir; ayrıca her şerit de dörder köşe olarak kesilir. böylelikle birer santimetre kareler; şekline gelen hamurlar un serpilerek birbirinden ayrılır ve yassı ağaç üzerine serilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

## Çorbanın pişirilmesi :

Malzeme: Çorbalık tatar, kıyma, sarımsaklı yoğurt, yağ.

Piştirilişi : Kaynayan suya tatar yapışmaması için azar azar atılır ve her atışta karıştırılır; taşınca yere indirilir, suyunun bir kısmı süzülerek bir fincan soğuk su daha ilave olunur; varsa kıyma koyduktan sonra, yoksa doğrudan doğruya sarımsaklı yoğurt ve yağ katılır; nane de ilave olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Bu çorbaya Şehribanı nahiyesinin Kuztekköy köyünde sarımsaklı yoğurt ve yağ yerine süt katarlar.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

Aynı çorbaya Azdavay merkezi ve köylerinde, Küre'nin Ağlı bölgesinde *kesmeçorbası*, Araç merkeziyle bazı köylerinde *Hamurçorbası* derler. Tosya'nın Ciğge, Daday'ın Çorumvcren köylerinde aynı çorbaya mercimek de katarlar ve adına *mercimeklihamurçorbası*, derler. İnebolu'nun Büyülye köyünde adı *Man-kırçorbası* olmaktadır.

Öğretmen *Mehmet SALKI* ve *Mustafa YILMAZ*

20 - *Makarna çorbası:*

Makarna nasıl yapılır. Makarna yumurtasız ve yumurtalı olmak üzere iki şekilde yapılır.

*Yumurtasız makarna* : Un elenir; tuzu katılır; soğuk su ile mümkün olduğu kadar katılıkta yuğ u'ur (sıcak su civıtır). Hatta o kadar katı yuğrulur ki el ve kolun gücü yetmeyince çarşafa sarılarak ayakla yuğrılmaya devam olunur. Bu hamurdan bir çok pözüler tutulur; biraz katılığı azalması için yassı ağaç üzerine dizilir. Sonra yufkalar kalınca açılır ayrı ayrı serilerek tepserdilir ve toplanarak üst üste yığılır. Bunlar evvela 2 santim eninde boydan boya kesilir; bu parçalar da ayrıca mümkün olduğu kadar incelikte kesilerek meydana gelen makarnalar kurutulur, incesi ve unu elenir.

*Yumurtalı makarna:* Hamur yuğrulmadan evvel yumurtalar ayrı bir kaba kırılır; çampalandıktan sonra teknenin bir başına ve un yığınının önüne konulur; suyu da ilave olunarak yumurtasız makarnada olduğu gibi yuğrulur ve kesilir.

*Ahmet GôKOĞLU*

Çorbanın yapılması:

Malzeme : Makarna pırınç (mercimek) yoğurt, yağ, boya biberi.

Piştirilişi : Evvela pırınç veya mercimek suda pişirilir. Tuzu ve makarnası ilave olunarak tekrar kaynatılır, indikten sonra biraz soğuyunca boya biberi ve kırtılmış yağı ilave olunur.

*Ahmet GÔKOĞLU*

Devrekani'nin Ulaş köyünde makarna çorbasının içine mercimek veya pırınç katılmadan yalnız süt katılarak yenilir.

Daday'ın Tunuslar köyünde bu çorbaya *Sarımsaklıçorba*, Yine aynı kazanın Çorumveren köyü ile Tosya'nın Karaköyünde *mercimeklihamurçorbası* derler.

Öğretmen *İsmail KURU* ve *Ahmet AK*

21 - *Erişte çorbası :*

Erişte makarnanın daha ince kesilmişine derler, tıpkı makarna gibi kesilir.

Malzeme : Erişte, su, tuz, pırınç, kıyma, tereyağı.

Piştirilişi : Bir fincan kadar pırınç suda pişirilir, erişte içine azar azar atılır ve karıştırılır; pişincin fazla suyu süzülür, varsa bir avuç kıyma katılır; üzerine kızgın tereyağı dökülür.

Öğretmen *Fitnat ô,ZENGİCİOĞLU*

Tosya'nın ciğge köyünde pişmiş erişte çorbası üzerine yağda kızarmış kavurma katarlar.

Öğretmen *Cemal USLU*

Daday'ın Çorumveren köyünde bu çorbanın içine sade süt katılarak yenilmektedir.

Öğretmen *Ahmet AK*

22 - *Tutmaç çorbası:*

Tutmaç nasıl yapılır?

Tutmaç yıllık veya günlük olmak üzere iki çeşitte yapılır.

*Yılıktutmaç:* Hamur katıca yuğrulur; yufkalar açılır; güneşte serilerek kurutulur; sonra toplanır ve gayri muntazam parçalara ayrılarak kutu veya sepetler de saklanır. Böyle tutmaç Araç kazasının bazı köylerinde yapılmaktadır. Mesele Alınveren köyünde olduğu gibi.

*Ahmet GôKOĞLU*

*Günlük Tutmaç:* Hamur katıca yuğrulur; yufkalar açılır; 1 santim en ve 3 santim boyunda kesilir, tepsermesi için biraz serilir. Bu tutmaç Tosya'da yapılmaktadır. Öğretmen *İhsan AYZAZ*

Çorbaların pişirilmesi :

A - *Sade tutmaç çorbası* :

Malzeme: Tutmaç, Tuz, su, sarımsaklı yoğurt, yağ.

Piştirilişi : Kaynayan suyun içine tutmaç atılır; pişince içine sarımsaklı yoğurt ve yağ katılarak yenilir. Bu çorba Araç köylerinde yapılır.

*Ahmet GÖKOĞLU*

B - *Mercimekli tutmaç çorbası*:

Bunun yapılışında evvela mercimek pişirilir; içine tutmaç atılır sa.desinde olduğu gibi pişirilir; katıkları katılır.

*Ahmet GÖKOĞLU*

C - *Pirinçli tutmaç çorbası* : Bu da aynen mercimekli tutmaç çorbası gibi pişirmektedir.

Tosya'nın Ciğge köyünde mercimekli tutmaç çorbasına sarımsaklı yoğurt, değil, yağla kızartılmış soğan katılmaktadır.

Devrekani'nin Seydiler merkezinde tutmaç sütlü su içinde pişirildiği gibi yere mince de süt katılmaktadır.

Öğretmen *Cevat HARMANDAL!*

Bu çorbaya Tosya merkezinde ve Bozkurt'un Bayramgazi köyünde *yayım çorbası* dedikleri gibi Seydiler bölgesinde de *sütlü yayım çorbası* derler. Yalnız Seydilerde çorba pişerken yapışmaması için Çırpıcak denilen bir aletle çırpılır; kaynadıktan sonra suyu süzülür; akı gayboluncaya kadar üzerinden ılık su geçirilir. Bilahere yağı katılır.

Öğretmen *Nail YILMAZ,*

23 - *Ekmek çorbası*:

Malzeme: Yağ, soğan, yumurta, tuz, su, karabiber, ekmek.

Piştirilişi : Tencereye bir kelle soğan doğranarak yağla öldürülür. Aynı bir tavaya iki yumurta kırılır. İçine tuzu biberi de katıldıktan sonra pişirilir ve yağla öldürülen soğanla birleştirilerek su da ilavesiyle kaynatılır. İçerisine doğranmış ek-

mek basılır, bir kere daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

Öğretmen *Fitnat ÖZ,ENGİCİOĞLU*

Kastamonu merkezinde yukarıdaki gibi yapılan çorba: Devrekani'nin Seydiler merkezinde su kaynatılır; içine ekmek doğranır; yumuşadıktan sonra torba yoğurdu karıştırılır; üzerine soğanla kızartılmış yağ ekilmek suretiyle yenilir.

Öğretmen *Cevad HARMANDAL!*

24 - *İrmik çorbası*:

Malzeme : Etsuyu, yumurta, limon, irmik, tuz.

Piştirilişi : Kaynayan çorba suyuna biraz et ilave olunur. Tuzu da katıldıktan sonra azar azar irmik salınır. Pişince yumurta limon biraz et suyu ile çarpılır ve içine karıştırılır.

Öğretmen: *Fitnat ÖZ,ENGİCİOĞLU*

25 - *Düğün çorbası*:

Malzeme : Un, tuz, et, yumurta, limon, soğan, tereyağı.

Piştirilişi : Kuşbaşı et soğanla piyazlanır; su ile ocağa konulur; pişince içerisine un salınır; yumurta ve limonla terbiyesi yapılarak katılır, üzerine kızgın tereyağı ekilir. Bu çorba Cide merkezinde yapılmaktadır.

Öğretmen *Tuğran KALYONCU*

26 - *Şehriye çorbası* :

Malzeme : Et suyu, şehriye, yağ, salça veya domatis.

Piştirilişi: Et suyu tencereye konulur; tuzu katılarak şehriyesi de ilave olunur ve orta ateşte pişirilir, üzerine inek yağında öldürülen salça veya domatisle yapılan terbiyesi de konulur.

Cide merkezinde bu çorbaya yoğurt, limon, aynı zamanda tereyağı da katılmaktadır.

Öğretmen *Tuğran KALYONCU*

Bozkurt kaza merkezinde evvela yağda salça kızartılıp suyu da ilave olunduktan sonra şehriye salınmaktadır.

Öğretmen *Mustafa ÇELİK*

Bozkurt'un ilişi köyünde bu çorba için hazırlanan tavuk suyuna pastırma da ilave olunmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Daday'ın Ertaş köyünde şehriye çorbasına katılan yumurta sarımsıklı yoğurtla çalkalanmaktadır.

Öğretmen *Şevki ACAR*

Küre merkezinde şehriye çorbası tencnede kaynayan suya kıyma ve şehriye ilave olunarak pişirilmektedir.

Öğretmen *Vehbi GÜNEŞ*

27 - *İşkembe çorbası:*

Malzeme : İşkembe, yağ, yoğurt, yumurta, sarımsak, limon, tuz, biber.

Yapılışı : İşkembe kolay temizlenmesi için bir gece bekletilir. Sonra içerisi temizlenir; el gibi parçalara ayrılarak sıcak su ile güzelce yıkanır; kaynar suda haşlanır; tamamiyle kazınır; ilik gibi oluncaya kadar ılık suya sokulur; çıkarılır. Bu hale gelen işkembe akşama kadar soğuk suda ıslatıldıktan sonra süzülerek kaynar suya atılır; kuvvetli ateşte pişirilir. Bu suretle terbiye gören işkembe kıyma gibi dövülür. Yağda öldürülen soğanlı suya salınır; pişinceye yakın tuzu atılır; yağda kavrulmuş domatis veya salçası dökülür ve yahut bir kaşık yoğurt, bir yumurta, bir diş sarımsak, yarım limon veya yarım kaşık sirke ile çarpılır; hafif ateşte kaynayan çorbanın içine salınır; yağı ve biberi de ilave olunur.

Öğretmen *Fitnat Ö,ZENGİCİOĞLU*

28 - *Baş çorbası:*

Malzeme : Pişmiş koyun başı, un, limon, yumurta.

Piştirilişi : Pişirilmiş koyun başının etleri ayıklanarak su ile kaynatılır. Aynı bir kaptan un bulamaç halinde ezilerek içine salınır. İstenirse limon ve yumurta terbiyesi de yapılarak ilave olunur.

Öğretmen *Fitnat Ö,ZENGİCİOĞLU*

29 - *Tepsi çorbası :*

Malzeme : Fırınlanmış mısır unu, et, tuz, biber, yağ, Goni?

Piştirilişi : Ayrıca et pişirilir bir tarafa konulur. Kaynamış suda mısır unu karıştırılarak pişirilir, içine goni? katılır. Bunu içine et, biber, yağ da ilave olunduktan sonra yenilir. Bu çorba Devrekani'nin Belovacık köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hüseyin KAYA*

30 - *Çarpan (balık) çOrbası :*

Malzeme : Çarpan balığı, su, tuz, limon, yumurta.

Piştirilişi : Balık temizlenir ve yıkanır; tuzsuz olarak haşlanır, kemikleri ayrılır, etleri parçalanır; suda kaynatılır; tuzu katılır; içine limon suyu ile çalkalanmış yumurta ilave olunarak karıştırılır. Bu çorba Bozkurt kazasının İliş köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

31 - *Patatis çorbası :*

Malzeme : Patatis, yağ, tuz, soğan, biber.

Piştirilişi: Patatis haşlanır, kabuğu soyulur; elde sıkılarak kaynayan suya atılır; biraz kaynadıktan sonra içine yağ katılır. Bu çorba Azdavay kazasının Kamana köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mazhar YILDIZ*

32 - *Sebze çorbası:*

Malzeme: Pözü?, Kabak, mısırunu, sirke, yoğurt, yağ, tuz, biber.

Piştirilişi : Pözü ve kabak iyice kıyılır; tuzlu suda haşlanır; içine ayrı bir kaptan su ile ezilmiş mısır unu sirke, yoğurt, kara biber katılır, pişince kızgın tereyağı dökülür.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Bu çorba, Kastamonu'nun orta köyünde: soğan kızartılır, salçası ilave olunur, fasulye veya diğer sebze içine doğranarak kavrulur, yoğurtla ezilen un da katıldıktan sonra pişirilir.

Öğretmen *Rıfki ACAR*

33 - *Kestane çorbası:*

Bozkurt kaza merkez ve köylerinde yapılan bu çorbanın iki çeşidi vardır: Birisi sade, diğeri şekerli.

Sade:

Malzeme : Pişmiş kuru kestane, un, tuz, su.

Piştirilişi: Kurutulmuş kestane iyice haşlanır; tuzu katılır; ayrı bir kapta un ezilerek üzerine konulur ve pişirilir.

Öğretmen *İsmail KARTAL*

Şekerli :

Parçalanmış kestane çevizli olarak pişirilir, içine biraz da şeker konularak yenilir. Öğretmen *Mustafa ÇELEBİ*

34 - *Fasulye çorbası:*

Malzeme : Değirmende yarılan fasulye, tuz, biber, yağ.

Piştirilişi : Bulgur halinde olan fasulye bir tencerede iyice pişirilir; yağ, soğan ve biberi de katılarak yenilir.

Öğretmen *Tevfik ERDEM*

35 - *Fasulye-Siya:;, çorbası :*

Malzeme : Fasulye, bulgur, tuz, yağ.

Piştirilişi: Fasulye haşlanır; bulgur ve tuzu da ilave olunduktan sonra pişirilir; üzerine kızartılmış yağ katılır. Bu çorba İnebolu'nun Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

36 - *Gülü çorbası:*

Malzeme: Karapançar, gülü, mısır unu, tuz.

Piştirilişi : Rendelenmiş pançar kökü ve mısır unu bol su ile pişirilir ve yağsız olarak yenilir. Bu çorba Bozkurt kazasının Yemeli köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *İsmail KARTAL*

37 - *Mantar çorbası:*

Malzeme: Kiraz mantarı, süt, su, tuz, umaç.

Piştirilişi : Mantar doğranır; ocakta su ile kaynatılır; biraz pişince içine süt, umaç, ve tuzu da katılarak indirilir. Bu çorba İnebolu'nun Büyülye köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

38 - *Haşul çorbası:*

Malzeme : Buğday, domatis, biber, ayran, tuz.

Piştirilişi : Haşul, ayran, domatis, tuz birbirine katılarak yuğrulur; ekşiyip kabarcığa kadar bekletilir; sonra pişirilir; üzerine yağ katılır. Bu çorba Arac'ın Gelely köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Yusuf TOPAL*

## KASTAMONU ÇORBALARI

1 - *Tarhana çorbaları:*

- A - Sade tarhana
- B - Kızılıklı tarhana
- C - Ekşili tarhana
- D - İri tarhana
- E - Süt tarhanası
- F - Aktarhana
- Su tarhanası
- Pançarlı tarhana

2 - *Bulgur çorbaları :*

- A - Sade bulgur çorbası
- B - Sütlü bulgur çorbası
- C - Yoğurtlu bulgur çorbası
- D - Mercimekli bulgur çorbası
- Anakız çorbası
- Çakırçorba
- E - Mısır bulguru çorbası
- Mısır yarması çorbası
- Yarmaaşı
- İri çorba

3 - *Pirinç çorbaları :*

- A - Sade pirinç çorbası
- B - Sütlü pirinç çorbası
- C - Yoğurtlu pirinç çorbası
- D - Mercimekli pirinç çorbası

4 - *Terbiyeli çorba :*

- 5 - *Ecevit çorbası*
- 6 - *Toyga çorbası*
- 7 - *Yayla çorbası*

8 - *Arpayarması çorbası :*

- Göce çorbası
- Akdene çorbası

9 - *Mercimek çorbaları:*

- A - Sade mercimek çorbası
- B - Pirinçli çorba

10 - *Keşkek çorbaları :*

- Gögle çorbası
- Buğday çorbası
- Mısır keşkeği çorbası

- 11 - *Aşure çorbası*  
12 *Bulamaç çorbaları*  
A - *Sade bulamaç çorbası*  
B -- *Pirinçli çorba*  
C - *Mercimekli çorb:1*  
*Un çorbası*  
*Yumuşak çorba*  
*Şaştım çorbası*  
13 - *Ekşili bulamaç çorbası*  
14 - *Ekşi çarba*  
15 - *Mısır bulamacı*  
-- *Mısırunu çorbası*  
*Malak çorbası*  
16 - *Nışasta bulamacı*  
*Nışasta çorbası*  
17 - *Ovmaç çorbaları*  
A - *Sade ovmaç çorbası*  
B - *Pirinçli çorba*  
-- *Un çorbası*  
18 - *Miyane çorbası*  
-- *Kavurma çorbası*  
*Un kavurma çorbası*  
*Un kızartma çorbası*  
*Dana aşı*  
19 - *Tatar çorbaları :*  
*Kesme çorbası*  
*Hamur çorbası*  
*Mercimekli hamur çorbası*  
*Mangır çorbası*  
20 - *Makarna çorbaları:*  
*Sarımsaklı çorba*  
*Mercimekli hamur çorbası*  
21 *Erişte çorbası*  
22 *Tutmaç çorbaları:*  
A - *Sade tutmaç çorbası*  
B - *Mercimekli çorba*  
C - *Pirinçli çorba*  
*Yayım çorbası*  
*Sütlü yayım çorbası*  
23 *Ekmek çorbası*  
24 *İrmik çorbası*  
25 - *Düğün çorbası*  
26 *Şehriye çorbası*  
27 *İşkembe çorbası*  
28 *Baş çorbası*  
29 - *Tepsi çorbası*  
30 - *Balık çorbası*  
31 *Patatis çorbası*  
32 *Sebze çorbası*  
33 *Kestane çorbası*  
34 *Fasulya çorbası*  
35 *Fasulye-Siya;:, çorbası*  
36 *Gülü çorbası*  
37 *Mantar çorbası*  
38 *Haşul çorbası*

## TÜRKİYE'DE KAHVE VE KAHVEHANELER

### ÖNSÖZ

Ömrümde kahvehanelere gidip oturduğumu hatırlamam ve müdwimi de olmadım. Bir defa İstanbul'un Haseki semtinde doğdum. Bostan Hamamı sırasınd'l. Çarşısında, sonra Davutpaşa ve Hekimoğlu Ali Paşa caddesinde belki bugünkünden daha çok kahvehaneler vardı. Hatta o yaşlıların, bu gençlerin, şu tulumbacıların diyip dururlardı. Hele mahallemiz gençlerince bunların her hangi birine devam edenleri hoş karşılamazlardı. Gençlerinkine gidemezsin, göze gelebilirsiniz, münasebetsiz insanlarla tanışmağa vesile olabilir, denirdi. Mahallelerin d-iima harice karşı rabitalı gördüğümüz tulumbacıları ise böyle masum insanları aralarına herhangi makul mülazahalarıyla sokmazlardı. Yaşlılardan d-ı utanılırdı. Velevki onların birisiyle olunur ve bir yere giderken veya bir iş maksadiyle oturulursa gözden kaçardı. Bunların birer teşrifat usulü yoktu. Gelenekler çocukluk zamanımızda böyle idi.

Yalnız bir defa evimizin ilerisinde ve aynı hizada bir kahvehane vardı ki bir Ramazan gecesini rahmetli validem izniyle Karagöz seyrine gitmiş ve çocukların sıraları yanında oturmuştum. Birkaç defa d1. Şehzadebaşı'nda büyüklerim ile meddaha gitmişim.

Bayezid'de bir kıraathane vardı ki bazen oraya Darüttalimi Musiki topluluğu gelir, muayyen gecelerde icrayı ahenk ederlerdi. Oraya sayılı ve muteber insanlar gelirdi. Mütarekenin ilk yıllarında idi. İkinci Reisi cumhuriyetimiz şimdiki Başvekil İsmet İnönü'nün "Miralay İsmet Bey" iken birkaç arkadaşıyla gelip oturduklarının birkaç defasını hQırlarım.

Böyle bir iki ve şehir dışında gezme esnasında uğradığımız b:ihçeli birkaç kahvehane müstesna müdwimi olmadığım halde senelerden beri bizde mevcut ictimai edeniyyetimiz mevzularından birisi olarak da bu mevzuu ihmal etmedim. Mutadım üzere kahve ve kahvehanelere dair ne gibi makaleler ne redilmiş, ne gibi resimler basılmış ise veya Ressam Rıza Bey gibi yeni ve eski ressamlarımız neler yapmışlarsa merak ederek topladım. Kütüphanelerde metin harici yine bu konuya ait kısa veya uzun neler buldumsa birer kağıd'l kaydettim. Şimdi Enstitüdeki arşivime koyduğum kahve ve kahvehaneler dosyama aldım. İşte Etnoğrafya Müzesi Müdürü Arkeoloğ Dr. Hamid Koşay dostumun arzusuyla bunları sıraladım ve şu mütevazı toplama meydana geldi.

Bizde birçok kıymetli zevat ilmi herhangi mevzuu ele alır, onu aylar ve bazen senelerle uğraşarak tekemmül ettirir bir eser meydana getirir. Sonra b:işka bir konuyu da tekemmül ettirir ve yazar. Fakat çok defa görürüm ki birincideki yorucu zahmeti aynen ikincide de yapar ve bu cihetle yine aynı kaynaklar birer defa daha elinden geçer, hem vakit kaybeder ve hem de yıpranır. Bir defa bu gibi mevzuları ele alanlar bunları önceden toptan hesaplamalı. Seçtiği 1 0-20 mevzuun malzemesini aynı zamand:ı. toplamalı ki aynı zahmeti tekrar ihtiyar etmesin. Ben böyle bir programla bund:m 30 sene önce zihnimde tasarladığım mevzular üzerinde ne buldum,a topladım. Bunların miktarı arttı. Kendime göre de bunları ta nif ettim.

İşte bu gibi ele alınmayan ve kültür tarihimizi şiddetle ilgilendiren pek çok sayıda mevzuların malzemesinin böylece toplanması mümkün oldu. Bunu bu takdim yazısına sığdırmaktan gayem şudur :

Ben kahve ve kahvehanelerimiz tarihi üzerine münhasıran çalışmış bir insan değilim. Fakat bugün onlardan faydalanarak ve işaret ettiğim kaynaklara yeniden baş vurarak bu eserciği vücuda getirirken **bu** gibi mevzular üzerinde çalışacak olanların Enstitümüzde daima emirlerine amade mevzuların malzemesi olduğunu bildirmek isterim.

Kendilerini müteaddid bilim kollarına verenler bu tertip üzere mevzularına veya başkalarına yarayacak malzemenin hiçbirini ihmal etmiyerek toplıyacak olurlarsa bunlarla memleketimiz ve bilim aleminin kendilerinden bekledikleri bir arşivi de kurmuş olurlar. Bunu bu satırları okuyacaklara tebşir ediyorum ki daima emirlerine amade arşivleri vücut bulmuştur. İşte bu monoğrafi de bu sayede vücade gelmiştir.

Memleketimizin dikkate şayan, tessüs eden ananeleriyle bir kahve ve kahvehaneler tarihimiz vardır. Bu toplama onun ehemmiyetini tebarüz ettirecek bir rehber mahiyetinde telakki edilirse vazifesini görmüş demektir. Artık buna merak edecek ve mevzuu inceleyecek müdekiklerimiz çoğu maalesef acele yazılmasından okadar tekemmül ettirilemeyen bu muazzam konunun detaylarını işliyerek ilerisi için daha mükemmelini vücade getirebilirler ve bunu kendilerinden beklerim.

Nihayet ben ele geçip bir yere koyduğum malzememi bazı şahsi görgülerimi de katarak çok mühim gördüğüm resimleriyle de sıralamış oldum. Ciddi araştırma yapılmasını erbabından beklerim. Muvakkaten kütüphanelerin bir köşesinde rehber mahiyetinde kalacak bu eser o zaman kalkar, yerine istediğim mükemmeliyette bu yenisi girer. Yeri boş kalmasın

diye şimdilik bu toplama da muvakkaten o yeri doldurmuş olur.

Metni bir tarafa bırakalım, fakat takdim olunan resimler bence çok mühimdir. Zira kahve ve kahvehaneler medniyyetimizin Garp'te bıraktığı akislerin bir ifadesidir. Resimler baştan başa bu tarihi canlandırıyor. Medeniyet aleminde bıraktığı tesiri ifade ediyor. Bir kısmı tecessüs saikasıyla yapılmış veya fotoğrafları alınmıştır. O sayededir ki eksik kahve medniyyetimizin seyrini zevkle temaşa edebiliyoruz.

Bir az da bulduğumuz literatüre temas edelim. Her ne kadar bunlar bir kitap halinde değildir. Fakat kahve hakkında çok şeyler yazılmış ve çizilmiştir. Bir kısmı yazma kitapların boş yerlerindedir. Bir kısmı da makaleler halinde basılmıştır. Bu da muazzam bir yekun tutuyor. Kahve tarihimizi derinleştirmek isteyenler ancak listesini verebildiğimiz bu yazılanları da gözden geçirmeli ve hatta mümkünse bir defa daha bir araya toplayarak neşretmelidir.

Dünyada kullanılışı hakkında pek eski bir tarihi olan kahve bugün yemeklerden sonra ve yorulunca bulunduğu nisbette ve varlıklı ailelerde içilmesi hemen hemen mutad hale gelmekle beraber asırların beri misafirlere ikram için de kullanılmaktadır.

Kahvehaneler müstesna, gezinti yerlerinde kahve içmek çok defa mutad değildir. Zira bu külfeti mucibdir. Buna rağmen eski tabiriyle, söyliyeyim, ispiro lambasında pişirme zahmetine katlananlar vardır, zira tiryakiliklerinden gittikleri yerin tadım çıkaramadıklarına inanmışlardır. Bu cihetle kahvenin ayağa düşmediği zamanların asil görgü ve gelenekleri tesiri üzerinde durursak asırlar önce kurduğumuz kahve medniyyetinin hala yaşayan izlerini hissederiz.

**Bu** da gösteriyor **ki** artık ictimai bünyemizin değişmez adeti meyanına girmiştir. Hele şimdi devamlı olarak piyasamızda bulunması da bunu ye-

niden ihyaya vesile olmuştur. Bu cihetle kahve tarihinin de yeniden içine girmiş bulunuyoruz. Yarın için bu tarihin bugününü de ileride yaşatmak için toplamak lazımdır. Bunun ehemmiyeti hatıra ve eserleriyle meydandadır. Bu toplama ile bunu tebarüz ettirebilirsem bahtiyar olurum.

Bu monoğrafiyi karıştıracaklardan ricam budur. İtiraf edeceğim noksanlarını ve hatalarımı bana da lütfen bildirsiner. O zaman çok bahtiyar olacağım. Hepsinden yapıcı tenkidler beklerken bir noktanın göz önünde bulundurulmasını rica ederim. Bu da bu konu üzerinde toplananların nihayet bir sergisini takdim edebildiğimi de itiraf ediyorum.

Kahvenin memleketimize girişinin 1967'de 450 inci yılını idrak edeceğiz. Nispetikim 1955'de kahvehanelerin açılmasının 400 üncü yılını geçirdik. O zaman ben tarih mecmualarından birinde bir kısa makale de neşretmiştim. Kahve de bugün bir tekel maddesidir. Daha beş sene vardır. İnhisarlar Umum Müdürlüğünün bu dört buçuk asırlık mazi için birşeyler düşüneceğini kuvvetle ümit etmek isterim. Kültürümüzü seven yöneticilerden beklerim.

Bu toplama baştan sona mevzua giriştir. Bu gerekçemin her satırında ne demek istediğimin bu toplamanın ba'zan kısa, hazan lüzumuna göre uztin tutulmuş bahislerinde tafsilini bulacaklardır. Bu cihetle önsözümü burada bastırana şükranlarımla sona erdiriyorum.

*Dr. A. Sühryl Ü.NVER*

#### KAHVE'NİN DÜNYADA MAZİSİ <sup>1</sup>

... Kahve aynı ismi taşıyan, fidanboyunda küçük bir ağacın meyvasıdır. Gençliğinde yeşildir, haşlanıp kuruyunca habes bir renk alır. Bu ağaç şüphesiz asırlardan beri vardı. Fakat insanlar onda

<sup>1</sup> Cumhuriyet gazetesinin 17/ V/ 1952 tarihli imzasız "Bir fincan kahvenin kırk yıllık mazisi var." makalesinden.

"ekmek" olduğunu ancak bundan bin yıl kadar önce keşfettiler. Herhalde günün insanları zevklerine ve keyiflerine pek fazla düşkün değillerdi ki kahveden bugün bizimki gibi istifadeyi akıllarına getirmeyip onunla karınlarını doyumayı düşündüler.

Hakikaten bin yıllarında Habeşistan'da kahve yiyecek olarak kullanılırdı. Furuna verirler, kavururlar, sonra değirmende çekip un (yani çekilmiş kahve) yaparlar. Bunu su ile yağla yuğurup hamur haline getirirler. Tekrar furuna vererek pişirirler ve ekmeğe gibi yerlerdi. Devrin ekmeği bu idi. Fakirler günlerini bir somun kahve ekmeği ile geçirirlerdi. Kahve beş asır kadar karın doyurmak vazifesine devam etti. Sonra XV inci asırda Habeşistandan Arabistana geçti.

Qradan tohumunu alıp memleketine giren bir arap tacir bu tohumdan fidanlar, fidanlardan tarlalar üretti. Araplar da öllce kahveden ekmeğe yaptılar. Fakat sonradan ya tadını beğenmediler, yahud biraz keyif ehli oldukları için onun başka türlü zevkini çıkarmağı düşündüler.

On beşinci asrın ortalarında kahvenin Arabistan'da, Mısır'da ve oralardan gelerek Türkiye'ye bugün bizim bildiğimiz şekilde içki olarak kullanıldığını görüyoruz.

On yedinci asırda Avrupalı tacirler kahveyi alıp kendi topraklarına götürdüler, ve kahvenin başında ilk siyasi gavgaya ozaman koştular. Kahvenin umumiyetle bir Müslüman içkisi olarak tanınmış olmasından dolayı Papa'nın hışmına uğradı. Hristiyanların içmesini yasak etti. Fakat kahvenin bir kerre tadını alan bir daha bırakamıyordu.

Nihayet XVII inci asır ortalarında Papa VIII inci Clementus, kahve içmenin günah sayılmıyacağına dair fetva çıkardı.

XVII inci asrın ortalarına doğru İspanyollar tarafından Amerika'ya götürülen kahve Yeni Dünyayı da sardı. Bu su-

retle doğudan batıya bütün cihanı tutan bir şöret ve rağbetle dolaştı.

Kahve bir keyf içkisi olarak kullanılmaya başladıktan sonra keyf ehli onu hep bir arada içmeği daha munasip bulmuş olacak ki önce doğu memleketlerinde olduğu gibi daha sonra Avrupa'da kahvehaneler açıldı.

Burada toplananların sui-kasıt hazırlamalarından korkan hükümdarların kahveleri sık sık kapattıkları olmuşsa dı bu sohbet yerlerinin edebiyata geçtiği de görülmüştür. Mesela Londra'nın meşhur **Will** kahvehanesi XVII inci ve **XVIII** inci asırlarda devrin edebiyat kulübü haline gelmişti.

Kahve ile beraber, bilhassa yine doğu ve müslüman memleketlerinde bir sanat kolunun da atbaşı beraber geliştiğini görüyoruz. Fincanından cezvesine, değirmeninden kesesine kadar kahve için kullanılan aletler ve kaphr, keyf ehli oldukları kadar sanat adını olan Türk, Arap ve Acem sanatkarları tarafından türlü süslerle işlenmiştir.

## KAHVE

*Ahmed Kemal ÜÇOK<sup>1</sup>*

Kahve Yemen'in cenub yani en sıcak kısımlarında yetişir ve "Muha" şehri iskelesinden ihraç olunurdu. Fındık gibi sert bir kabuk içinde bulunur ve kabuk kırılınca içinden iki adet kahve tanesi çıkar.

Kz bugün ismi "Kışr" olup bunu bir güyümde kaynatır, fincanlara ikişer yudumluk konularak içilir ve bu hal saatlerce devam ve tekerrür eder.

Kışr içenlerin ağzındı d' ekseriya "kat" denilen bir yaprak bulunur. Tütün çeşnisi veren kat çiğnendikçe ağızda biriken luab meydana tükürülür. Kaynamış kışr suyunun rengi beyaz, rayıhası ve lezzeti kahveyi andırmaktadır.

<sup>1</sup> Şimdiye kadar ba ka bir yerde neşredilmemiştir. Rahmetli on sene önce bunu arzumuzla yazmıştı.

Yemen kahvesi ufak taneli koyu yeşil olup bir iki gün içilmedikçe lezzeti ekşi gelir. Alışıldığı zaman tadına doyum olmaz. Yemen kahvesiyle yapılmış dondurma bence yeşil fındık veya kavrulmuş badem sübyeleriyle yapılmış dondurmalara faiktir. Cenubi Amerika'd,m gelen r numaralı açık yeşil San tos kahvesi Yemen kahvesini pek aratmaz. Fincana boşaltılınca devrile devrile dalgalanır. Yağı üstüne çıkar.

(2, 3) numaralar d'l. fen'! değildir. Bu senelerde Türkiyeye gelen Santos kahveleri her halde (5 veya 6) numaralı olsa gerektir. Ne kahve lezzeti, h'ltta ne de kokusu var.

Habeşistan kahvesi Yemen cinsinden. ise de soysuzlaşmış, lezzeti bir acaibdir. Bir de Alman kahvesi vardır. Yeşil kahveyi b.vurup çekmeden kazanlarda kaynatarak (Cafeine) i aldıktan sonra bilimya imal ettikleri bir hamuru naturel nisbette bu kafein mahfilü ile yuğurarak kalıplara döküp kavurarak kavrulmuş kahve diye satarlar.

Halbuki 2ğaçlarda yetişen kahvenin karnı yarık olup arasında incecik bir zar bulunur ki kavrulursa bile yine dikkatle bakınca görülür. Sun'isinde bir zar yoktur. Maahaza kahve diye zevk ile içilebilir. ( Cafeine) i alınmış naturel kahve dahi ayrıca satılır.

(Çörihar) ismiyle birinci cihan harbinde paketler içinde satılan çekilmiş kahvelerin incirin kavrulup (cacao) ile tavlama ile elde edildiği söylenirdi. Lezzeti de bu rivayeti teyit etmekte idi. Arpa, nohut, bakla vs. den yapılan sözü ana kahvelere (Kakule) karıştırılırsa insanı aldatır.

Çay, kahve çok da içilse sekir vermez.

Bundan elli sene evvel İstanbul kahvehanelerinde bir fincan kahve on para olup, kıraathanelerinde bir fincan kahve saz varsa altmış, yoksa yirmi para, yalnız Sarafim kıraathanesinde her zaman bir kuruş idi. Anadolu'da bir fincan kahve üç ve üç fincan kahve on para idi. Üç pa-

ra mevcut olmadığından kahvehaneler tebeşir çizgisi ile dolardı. Bir çizgi üç para, bir daire içinde çapraz iki çizgi on para işareti idi.

### KAHVENİN MEMLEKETİMİZE İLK GELİŞİ

Kahve İstanbul'da 923 (1517) de yani Birinci Sultan Selim zamanında duyulmuş fakat bu tarihten bir asır sonra kesretle içilmeğe başlanmıştır <sup>1</sup>.

Avrupa'da ise İstanbul'da içilmeğe başladık tan bir çok seneler sonra Osmanlı tüccarları vasıtasıyla önce İtalya'ya geçmiş ve oradan Fransa'ya girmiş, dağılmıştır..

Kahve 927 (1520) de Osmanlı İmparatorluğu hudutları içine giren Yemen'den 958 (1551)'de fatihi, Kanuni Sultan Süleyman zamanında gelmiştir. İlk getiren gemiler Tophane önünde yükleriyle beraber dipleri delinerek verilen fetva üzerine batırılmıştır ki Katip Çelebi "*Mizan'ül Hak fi İhtiyarülhak*" namındaki eserinde sebeplerini hikaye etmiştir. Kahve bütün dünyaya da Yemen'den dağılmıştır.

İsmail Hami Danişmend <sup>2</sup>e göre kahvenin İstanbul'a ilk Kanuni devrine tesadüf eden 1555'de getirilmiş olduğundan bahsedilir <sup>3</sup>. Bununla beraber bir sene evvel getirilip o tarihten itibaren kahvehaneler açılarak umumi bir rağbetle karşılanmağa başladığı hakkında da bir rivayet vardır. Hatta üçüncü bir rivayet olarak 1561 tarihinde idhal edilmiş olduğundan bile bahsedilir. Bu üç rivayetin en kuvvetlisi birincisidir.

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzziya 15 Muharrem 1298. Bu makalede İslam aleminde kahve pişirilme şekli ve zamanına göre vücutte tesiri yazılıdır.

<sup>2</sup> Milliyet gazetesinde (24/ V/ 1952) Osmanlı keyfinin dört unsuru makalesi.

<sup>3</sup> Köprülü K. Hafız Ahmed Paşa kısmı No. 357 V. 67 b. Kahvenin iptidai zuhuru 962 kaydı var. 1555 yılına rastlar.

Ayvansarayı Hüseyin Efendi mecmuasında <sup>4</sup> diyor ki :

- İptida kahvehane peyd-ı olduğunda tarih denilmiştir :

### KAHVEHANE MAHALLİ EGLENCE

*Sene 959*

Hammer <sup>5</sup>: Sultan Süleyman havzai hükümetine yeni olarak idhal edilen kahvenin istimalini men' etmemiştir, diyor. Lakin Türkiye'de kati geliş hakkında çok olmamakla beraber böyle birbirine yakın senelerin gösterilmiş olması bizde her şeyin tam tarihine b.ışnngıçta dikkat olunmaması keyfiyeti üzücüdür. Buna yukarıki tarihlerden farklı olarak "*Esmarüt Tevarih*" "Zuhuru Kahve be diyarı **Rum**" 962 tarihini veriyor ki 1554 eder. Bu da ilk kahvehanenin açılış tarihidir. Yoksa Türkiye'ye ilk kahvenin giriş senesi olamaz. Zira kahvehaneler seneler sonra açılmıştır.

Diğer mevsum olmayan bir tarih de 978 (1570)'dir. Bu meyanda "Ceb Mecmuası" 1322'de 969 (1561) tarihini veriyor.

<sup>1</sup> 936 senesine ait kırkanbarlarımdan birisinde Rahmetli Muallim M. Cevdet'ten alınan şu kaydı buldum.

" ... Şeyh Şazeli'nin müridlerinden Ömer tarafından Zübeyd kurbinde bir dağda menfi bulunduğu esnada tesadüfen vuku' bulmuştur. Mısır'ın fethinde "Sultan Selim I tarafından" Mekke'ye hacca giden birçok kervanların vücudine rağmen kahvenin istimali o vakte kadar Arabistan'a, Mısır'a ve Suriye'ye münhasır kalmıştı. Kahveyi İstanbul'da ancak şöhretiyle ve hacıların nakliyle biliyorlardı. Fakat Kanuni devrinde kahve İstanbul'da taammüm etti. Her cihette kahvehanelerin açıldığı görüldü. Buralarda kahve

<sup>4</sup> Topkapı Sarayı, Hazine KG No. 1565 el yazısıyla hususi mecmuası. S. 294 sene 959-1551.

<sup>5</sup> Hammer tarihi cild 6. S. 271 Sultan Süleyman'ın kanunları ve nizamları.

İçmek için her meslekten zarifler toplanıyordu . . . Kahvehanelere Türkçe mektebi İrfan denmiştir."

Bir rivayet :

"Urban çadırlarında misafirlere kahve pişirirken doldurup vermezlermiş. Düşmana doldurup verilirmiş. Dosta yarım olarak doldurup ve yahut yudum yudum tutarlarmış. Diğer bir arap elinde cezveden bitenlere sıra ile yudum yudum kormuş.

Kahvehanelerimizin daha Kanuni zamanında Kırathane haline sokulması lüzumu hissedilmiştir. Çünkü halk topluluğu maddi işleri kendi kusurlarından bozuk giderse hükümeti mes'ul tutar ve boyuna dedikodular yaparak kendisine tarafdar toplar ve yalnız kendisini ilgilendirecek hususlarda herkesi tahrik eder. Bunlara mani olmak üzere Kanuni Sultan Süleyman halkın anlayacağı bir dilde edebi, ictimai bahisler ve bilhassa anonim mahiyette tarihler yazdırarak okutturmuştur, rivayeti zamanımıza kadar gelmiştir. en Osman Ferid Sağlam'dan duydum. Bu suretle halkın dedikodudan kurtulması için böyle meşgul edilmeleri prensibi konuyordu. Kahvehanelerimizin tarihine bu noktayı işaret etmeden geçemedim.

#### İLK KAHVEHANELER VE SONUNCULARI HAKKINDA BİRKAÇ BİLGİ

Dr. Land isminde bir Almanı ilk kahvehanenin 1551'de İstanbul'da açıldığını yazmaktadır. Lakin Sıhhat mecmuası<sup>2</sup> ilk olarak 1553-1554'de Halebli Hakem ve Şamlı Şems adlarında iki adam tarafından açıldığı yazılıyor. Solakzade'ye göre:

"Kanuni Sultan Süleyman asrında 963 (1556)'da kahve ancak hacca giden-

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzziya. 7 Muharrem 1330 No. 127. 31 inci sene (Kahve ve kahvehane) başlıklı muktetifat kısmındaki makaleden.

<sup>2</sup> Sıhhat mecmuası 1884. No. 12. S. 50.

lerden duyulurdu. Hakem ve Şems namında iki kişi Türkiye'ye gelip Tahtül Kale "Tahtakale" yakınında büyük kahvehane açmışlar ve :

"Ehli Keyf yararı sayd için dam ve dane adad" eylemişler. Bunlar rivayete nazaran üç senede muazzam servet yaparak dönmüşlerdir. O asırda şaraba yasak konunca Şair Sani bey şu beyti söylemiş :  
Humler şikeste' cam tehi, yok vucudu mey  
Kıldın Esiri kahve bizi hey zemaney<sup>3</sup>

ilk kahvehane bu tahtakaledeki oluyor. Az zamanda bunu İstanbul'un her tarafına yayılmış buluyoruz. Bunların pek zarif bir "mecmai zurafa" halini aldığı rivayet olunur.

Lakin esas kahvehanelerin kuruluşu Birinci Sultan Ahmed'in hükümdarlığı sonlarına yakın 1024 (1605)'dedir ki ilki Halıcılar köşkünde açılmıştır. Diğer bir kayde göre bunun tarihi 1013 (1604)'dedir<sup>4</sup>.

1043 (1633-34)'de geniş bir sahayı yakan Cibali yangını üzerine Dördüncü Sultan Murad zamanında nerelerde açılmış ise bütün kahvehanelerin yıkıldığı ve hatta tütün içme yasağının şiddetle tatbik edildiği öğreniliyor. İçilmesinin menine Şeyhülislam Bostanzade'den fetva alınmış, biraz sonra da içilmesine fetva verilmiştir<sup>5</sup>. Mubah olduğu ilan edilince kahvehaneler çoğalmıştır,

Dördüncü Sultan Murad'ın bu şiddeti o zamana göre siyasi bir bahane sayılıyor<sup>6</sup>, çünkü her fırsatta işi azı-tanlardan

<sup>3</sup> Köprülü K. Hafız .Ahmed Paşa K. No. 357 varak 67 a.

<sup>4</sup> Mecmuai Ebüzziya. 14 Muharrem 1330 No. 128.

<sup>5</sup> İbnül Emin Mahmud Kemal kütüphanesinde No. 322 'de kayıtlı bir mecmuada mevcut tamamından.

<sup>6</sup> Cevdet Paşa tarihinde cild 1 s. 39 böyle yazıyor:

"Nihayet Sultan Murad-ı Rabi' yiğitlik çağına vasil oldu. Zorbaları kalır ve tedmir ile zimamı devleti yedi iktidarına aldı. Kahveyi ve tütünü şe-

genç Sultan Osman'ın intikamını bu suretle almış oluyor, ve çığrından çıkmış olan Yeniçeri eşkiyasını böylece yola getirmek istiyordu. Üçüncü Sultan Murad ve Dördüncü Sultan Mehmed de devletin emniyetini bozacak toplantılara fırsat vermemek için zamanlarında kahvehaneleri kapatmışlardı.

Namık Kemal'in dediği gibi biri mayı', biri havai "duman" iki siyah ihtiyaç belası kahve ve tütün hakikaten Osmanlı memleketlerine birbiri ardınca girerek halkın hevesleri arzusuna atılmış ve az zamanda rağbet görmüştür.

İlk açılan kahvehanelerin sayısını bilemiyoruz. Ebüzziya mecmuasında deniyor ki : " . . . Eğer memleketimizde herşey için bir istatistik tutulmuş olsa idi, bir mahalleye bir ekmekçi furununa mukabil on kahvehane isabet ettiğini görür ve bundan da insanların zaruri olmayan hacetlerine olan meyelan ve inhimakinin zaruri ihtiyaçlarını tedarik ve elde etmekteki tehliküne galebe ettiğini ibret gözü ile idrak ederdik.

... Londra'daki kahvehaneler havas ve kibarların toplandığı yer, İstanbul'dakiler ise halk ve şerirlerin makarri idi. Birinciler müdavimlerinin tefekkürleri mahsulleriyle memleketin yükselmesine hizmet ediyordu. Bizdekiler ise bir takım kötü ruhluların ikide bir asayışı bozarak memleketi bin dürlü tehlikeye sokan fena niyetlerini kurmağa vasıta oluyordu. "Malumdur ki dilimizde "Avur zavurun kahvesi" diye bir tabir vardır. Bu tabir halkın arasında en süfli tabakasında yaşamağa çalışın bir takım baş ve ayaksız ve yapmadığı kötülük kalmayan şahıslardan ötürü olsa gerektir.

Her manaya ise bu isimle meşhur olan kahvehaneler on sene önce (60 sene evveline) kadar mevcuttu <sup>1</sup>.

diden yasağ edip gizlüce tiryakileri tedib eylemek bahanesiyle geceleri tebdilen şehri İstanbul'u dolaşıp nice eşirrayı itlaf etti. Halbuki (Elmer'ü haisün ala ma menâ') fehvasınca halkın kahve ve tütüne hırs ve inhimaki arttı.

İstanbul cihetinden Galata'ya geçmek üzere hala kayığa bindiğimiz Balık-pazarı iskelesinde olan bu kahvehanelerin yerinde bir ticarethane vardır, deniyorsa halen burası istimlak edilerek Eminönü meydanına katılmıştır.

Hakikaten halkın en sefillerinin toplantı yeri olan bu kahvehanelerin ömrü yüz seneden fazla sürmüştür, ve zamanında İstanbul'un tarihi binalarından sayılmıştır. Önceleri burası :L(alyoncuların tersaneye gelip gittikçe dinlenip kahve içtikleri yer olarak da söylenir.

Kahvehanelerde oturup dinlenerek kahve içenler olduğu gibi son asırlarda tavla ve satranç oynayanlar da olurdu. Kitap okuyanlar ve hatta şiir okuyanlar, bu vadide edebi musahabelere girişen şairler de vardır.

Peçevî : Devlet erkânı müstesna olmak üzere bütün kibar, zarif ve münevver adamların ilk İstanbul kahvehanelerini doldurduğundan bahsetmektedir.

#### 1067 (1657)'DE KATİP ÇELEBİ'-NİN MİZAN-ÜL-HAK ESERİNDE KAHVE BAHSİ<sup>2</sup>

*Bahs-i Sadis, Kahvededir*

Bu babda dahi selefde nice niza' vaki olmuşdu. Aslı Yemen diyarında zuhur eyleyüb duhan gibi aleme münteşir oldu. Bazı meşayih Yemen dağlarını mesken idüb fıkarasıyla bir nev'i şecer yemişi olan Kalb ve Bun dedikleri hububatı döğüb yerlerdi. Kimi dahi kavurub suyun içerlerdi. Riyazat ve sülûke muvaffak ve kesr-i şehvete münasib barid yabis gıda

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzziya 21 Muharrem 1330, No. 129 ve 14 Muharrem 1330, No. 128.

<sup>2</sup> Mizan-ül-Hak fi İhtiyar-il-Ehak eseri. 1281 (1864).

Şinasi merhum tarafından ilk defa basılmıştır. 1306 (1888-89)'da Ebüzziya merhum kütüphanesi adına ikinci defa bastırılmıştır.

**N. B.** 619 T. T. E. Veliyüddin **K.** 3214 Hafız Veliyüddin hattı ile nusha Atif Efendi **K.** 1 703 ve diğerleri.

olmağla ehl-i Yemen birbirinden görüp meşayih ve sofıyyun ve gayr-i, istimal eylediler. Dokuz yüz elli hududunda gemiler ile Rum'a geldikde azim inkar olunub hörmetine fetva verdiler. Yanık olduğundan gayri dur ve cemiyet ile içilmesi feskaya teşbihdir dediler. Ebusuud Efendiden nakledecekler ki götüren gemiler deldirüb yüklerini denize gark ettirdi. Lakin bu meni'ler ve şiddetler müfid olmayub verilen fetvalar ve söylenen sözler halkın kulağına girmeyüb bir bir kahvehaneler açılıb azim şevk ve r2ğbet ile bir yere gelüb içtiler. Hususa keyf erbabı keyflerini takviyet eder. Hayatbahş bir halet olmağla bir fincan uğruna can vermek katlarında caiz oldu. Anlar zamanından sonra gelen müftiler cevazı ile ifta idüb Bostanzade merhum bir mufassal ve manzum fetva verdi. Kahvehaneler kah men' ve kah ruhsat ile bir kaç sene bu minval üzere süründü. Bin tarihinden sonra inkar olunmadan kaldı. Her yerde rayegan içülüb her sokak başında bir kahvehane açıldı. Kıssahanlar ve cenkçiler ile halk işden güçden kalub kar u kisb muattal olduğundan gayri padişahdan gedaya varınca halk birbirini kesüb biçmekle eğlenürlerdi. Merhum Gazi Sultan Murad Han ro42 evahirinde bu manaya vakıf olub halka şefkat ve nasihat yüzünden "umumen memalik-i mahrusada vaki kahvehaneler bozulub min bade açılmaya" deyu ferman ettiler. Ol zamandan beru Darüssaltana kahvehaneleri kalb-i nadan gibi virandır. Gayru açılıb ümidiyle bir zaman eshabı bozmayub kapamışlar idi. Sonra ekseri **belki** cümlesi bozulub gayri dükkan yapıldı. Lakin İstanbul'dan gayri şehirler ve kasabalarda kelevvel açılıb içilir. Sabıka zikr olduğü üzre bu makule umur men'-i müebbed kabul eylemez. Bundan sonra kahvenin vafına gelelim.

Kahve kendisi barid yabis idüğünde şüphe yokdur. Davud Antaki (tezkire) de har-ı ya.his dedüğü müselleme değildir. Nihayet suyla kaynayıb şerbeti alındık-

da bürudeti zail olmaz; belki dahi ziyade olur. Zira su dahi bariddir. Anun için ateşi def' eder ve bir uzva dökülse yakmaz. Zira onun harareti hararet-i garibedir, te'sir eylemez. Lakin yübusetine bir mikdar fütur gelür. Mesela kendü üçüncü derecede yabis iken ikinci derecede barid ratıbla mümteziç oldukda yübusetin bir derecesi gider. İkinci derecede yabis kalur, ve yübusetle nevmi defeder. Mizaca göre mutlaka idrarı vardır. Emzice-i yabise eshabına hususa sevdavi mizaca çokluk münasib değildir; belki muhal.ıfdir. Kesret-i istimali sihr ve vesvas-ı sevdaviye sebep olur. İçüldüğü takdirde şeker ile içilir. Lakin mertüb-ül-mizaca, hususa nisyana gayet muvafıkdır. Anlar ağır kahveleri çok çok içm k gerek. Sevdavi olmamak şartıyla kesreti anlara zarar etmez.

### KAHVEHANELERİMİZİ MÜVERRİH AHMED REFİK'İN GÖRÜŞÜ<sup>1</sup>

... İstanbul'un gönül ehli, okur yazar zürafası kendilerine güzel bir toplantı yeri buldular. Az zamanda kahve kale kahveleri adam almaz oldu. Kahvelere gelenler, İstanbul'un ayak takımından değildi. Şair, edib, ilimden ve marifetten anlar ricalindendi. Her kahvehanede yirmi otuz köşede meclisler kurulurdu. Kiminde kitap okunur, dinlenir, kiminde tavla, satranç oynanır, seyredilir, kiminde en yeni gazeller ve kasideler vecd içinde okunarak gönüller teshir olunurdu. Eşi, dostu kahvehaneye toplayup "Yaran Cemiyetine Sebeb Olmak için" ziyafet verenler de vardı <sup>2</sup>.

Halkın bu rağbeti, kahvehanelerin sayısını da arttırdı. Kahvehaneler gittikçe revaç buldu. Mazul kadılar ve müderrisler kahvehane meclislerinden ayrılmaz oldular. Vazifelerinden kaybettikleri zev-

<sup>1</sup> Eski İstanbul Kahvehaneleri. Akşam Gazetesi Ağustos 1936 K.

<sup>2</sup> Bu kısım Peçevi tarihinden alınmıştır.

ki oralarda bulmak istiyorlardı. Hatta büyük rütbe sahipleri bile.

İlim ve zevk adamlarının kahvehanelerde toplanmaları devlet adamlarını kuşkulandırdı. Ulema derhal nutka geldi. "Mesavihanedir ana varmaktan meyhaneye varmak evladır" derneğe başladılar. Meyhaneler zaten vardı. Fakat bu yenilik onların gözlerine battı. Camilerde vaizler başladı. Padişahdan son yeniçeri yoldaşına varıncıya kadar, bütün ümmet mey ve mahub sevd3.siyle uğraşırken, zararsız bir kahve için fetvalar çıkarmaktan da geri durmadılar. "Her nesneki falım mertebesine vara, yani kömür ola, sırf haramdır." Fetvalar ardı sıra çıkınca, devlet adamları başlarından korktular. Fakat, yine gizli gizli kahvehanelere devamdan geri durmadılar. Bu sefer, çıkmaz sokaklarda koltuk kahvesi diye kahvehaneler açıldı. Halk kah bu kahvehanelere giderler, kah dükkanlar ardında, arka kapıdan girerek kahvelerini içerler ve keyiflerini yaparlardı. Hatta subaşı'ya, Asas Başıya para yedirilerek, kahvehanelere girmeğe mezun olanlar bile vardı.

İstanbul kadısı manav İvaz Efendi kahveye çok düşküdü. Evde ne zaman ocağın kazanı yansa hatırına kahve içmek gelirdi. "yalakların, yalakların" diye kahve fincanlarının hatırasını içinden çıkaramazdı.

Üçüncü Murad devrinden sonra kahvehaneler okadar çoğaldı ki, halkın kahve içmesinin önüne geçmek ihtimali kalmadı. Müftüler ve vaizler dillerini değiştirdiler. Zaten onlar "Ayet" i de "Hadis" i de her hangi kuvvete karşı menfaatlerine göre değiştirmezler mi? Bu sefer kömür haline gelmezmiş. İçilmesi caizmiş" derneğe başladılar.

Ortalık birden bire serbestlendi. Meşayih de akın akın kahvehanelere doldular. Hatta devletin en ileri gelen vezirleri gelirlerini arttırmak için kahvehaneler yaptırdılar, ve dükkanlarında halka kah-

ve sattılar. Günde bir iki altun kazanmayı kendileri için kar saydılar.

### ZAMAN ZAMAN KAHVEYE ESKİ VE YENİ YASAKLAR

Aleyhte konuşanlar ve fetvalardan şarab gibi kahve de bilerek ve bilmiyerek çok fena sayılmış ve men'i cereyanı kuvvetlenmiştir. Buna her halde daha kuvvetli bir içtimai sebep olmalıdır. İşsiz taifesi, geri kafalı ve bir takım serseri yaratılıştaki bazı rezillerin ufak tefek hadiselere de sebep olarak toplandıkları yerler olmasından ve bazı uygunsuz toplulukların devlet ve memleketin emniyetini selb edecek hareketlerde bulunabilmeleri ihtimali, hatta bazı misalleriyle tebeyyün etmesinden bu gibi toplantılara haklı olarak hükümet mani' olmak istemiş ve kahvenin güya mazarratı gibi gösterilmek istenmiştir.

İşte yasak edilmek istenen bu gibi toplantılara kahve bahanesi ile sığınmak olabilecek kahvehanelerdir.

Üçüncü Sultan Murad zamanında (Koltuk Meyhane'lerine mukabil (Koltuk Kahve'leri) açılmış, tiryakiler çıkmaz sokaklarla sapa semtlerde kurulan bu yerlere bazı dükkanların arka kapılarından işlemeğe başlamış, fakat nihayet ülemanın da kahve iptilasına uğraması gittikçe bu yeni nesnenin haram olmayıp helal olduğu hakkında manzum ve mensur fetvalar verilmesine sebep olmuştur.

(Kahvehanelerde zamanları hükümetlerinin yaptıklarını tenkit etme temayülü adeta bir kahvehane siyasiliği meydana gelmiştir. Buralarda vakit öldürmeler haddi aşınca hele münakaşalar esnasında devrilen sobalar, yangınlara sebep olunca dördüncü Sultan Murad bu kahvehaneleri yıktırılmış hem de tütün içmeyi yasak etmişti.

Tarihçi Naima bu sebeble kahvehanelerin, bir günde bekar odaları derici ve nalbant dükkanları haline konulduğunu söyler. N. S. B).

Bu mevzuda elimize geçen bazı kayıtları buraya sıralıyorum.

- Zuhur-u kesret-i kahve der Rum 969 (1561) cümle altın ve gümüş avaniyi kaldırıp fağfuru ve çini zarflardan eklü taam ve her veçhile fark-ı helal ve haram ederlerdi. Solakzade tarihi <sup>1</sup>.

- Kahve ve Türkiye'de men'i istimali, sene 1043 (1633-34) <sup>2</sup>.

- Risale-i Müşid-ül ihvan fi hakk-üd dühan 1315 (1897)'de yazılmış haram ve üzerine mühim bir metinde (Kahve dedikleri şeyde dühanda olan cinnelikler olmadığından mubahtır. Lakin keyif ve oyun için kahvehanede içilirse haramdır. <sup>3</sup>

- Men-i Sahk-i kahve: Öteden beri ahali kahveyi çekirdek alıp evlerinde çekerlerse de ihtisab rüsumu (Belediye Vergisi) ihdası sırasında 1245 1830) kahveden ihtisabiye alınması için tahmishane kahvesi "çekilmiş kahve" almayıp evlerinde kahve çektiklerinden kahve resmi azaldığından çekilmiş kahveden başka kahve satılmaması emredildi. <sup>4</sup>

## KAHVE VE TÜTÜN

Burada sözü yine Ahmed Refik'e verelim:

" . . . Tütün; halkın ondan hiç haberi yoktu. Kahveyi hep tütünsüz içiyorlardı. Nihayet 1606'da İstanbul'da tütün tütmeğe başladı. Kahve Şark'tan, tütün de Garp'ten geldi. İkisi de İstanbul'da birbirine kavuştu. Tütünü İstanbul'a getiren "İngiliz Keferesi" idi. Fakat keyf için satmadılar. "Bazı emraza şifadır diye sattılar. Fakat İstanbul'un keyf ehli zürafası, tütünü kahveye pek çabuk uydurdular. Kahve gibi, ona da birden mübtela oldular. Kahvehaneler,

<sup>1</sup> Ahmed Rasim, Osmanlı Tarihi C. 1 Sa: 349.

<sup>2</sup> Nevsal-i Osmani, Kronoloji kısmı 1326.

<sup>3</sup> Y. Mühendis Ekrem Hakkı Ayverdi Kütüphanesi nüshasından.

<sup>4</sup> Lütfü Tarihi C. 2 Sa: 163.

tütün dumanlarından oturulamıyacak hale geldi. Hatta sokaklarda bile çubuklarını tütürenler vardı. Bazen şaka için birbirinin gözüne ve yüzüne tütün üfürürler puf puf diye sokakları kokuturlardı".

İstanbul'da tütün düşmanları çoğaldı. Tütünün aleyhinde bulunanların mutalaası şu idi. Tütün muzurdur, sakalı ve sarığı kokutur. Evlerde yangın çıkarır. Sabahları dimağda kötü bir koku uyanırır. İnsana işini gücünü bırakırır. İstanbul'a müthiş bir yangının zuhuru tütün aleyhdarlarına hak verdirirdi. Bu yangın 1637'de Cibali kapısından çıktı. Zeyrek yokuşu, Vcfa, Fatih, Sarıgüzel kamilen yandı. Fatih camiinin minare külahları bile tutuştu. Camilerde tütün aleyhinde varızlar başladı. Divan'dan Meni Duhan babında hükümler bile çıktı. Halk esasen devlet zulmünden bızardı. Şimdi bir çubuk içerek yapacağı keyiften de mahrum kalmayı nefsine yediremedi. Hele şairler, artık dillerini tutamadılar.

Zararsız dühan hakkında neyler  
bunca dikkatler

Dühanı ahı mazlumanı men' eylen,  
hüner oldur.

diye feryada başladılar.

Tütün yasağı bütün şiddetiyle sürüp giderken kahve alabildiğine yayıldı. Yemen'den ve San'a'dan kantar kantar kahve gelmeğe başladı. Devlet körü körüne yaptığı harblerin açığını kapatmak istedi. Tuna boylarında saltanatı uğruna kanını döken halkın bu sefer, zevkinden ve neş'esinden de vergi almağa kalkıştı. "Mukataai Resmi Dühan" İstanbul gümrüğü mülhakatından oldu. Artık İstanbul'da halk kahvehanelerde serbest serbest oturabildiler. Kahve ve tütün birbirine karıştı. Ne zarif kahvehaneler açıldı. Bunların içinde çok güzel sanat eserleri vardı.."

Türkiye'de tütünün menşei Esmarüt tevarih Zuhuru Şürbi Duhan'ı 1012 (1603) 'de ve kaldırılmasını" meni şürbü Duhan. 1043 (1633-34) tarihi bildiriyor.

MEMLEKETİMİZDE KAHVENİN  
İÇİLİŞ TARZI VE İLK ŞİKAYETLER

*Ebüzzıya Teyfik Mecmuasında <sup>1</sup> şöyle yazılmaktadır.*

"1 703 de Bavyerada basılmış bir kitap gördük ki Türk kahvesine dair içinde şu doğruya yakın bilgiyi bulduk :

... Türkler ufak kaselerle <sup>2</sup> sabah ve akşam birbirlerini ziyarete gittikleri zaman siyah ve sıcak bir çorba içerler.

Bu çorbayı Arabistan'dan gelir bir nevi tohumun ateşte yakıldıktan sonra hasıl olan tozundan imal ederlermiş.

Çiğ daneleri yeşil bezelyeye benzer.

Bu yemekten sonra içilirse hazmettirmiş ve uykuyu kaçırırmiş. Türkler bunu akşam, sabah ve her yemeğin sonunda içerler ve içtiklerinde pek ziyade hoşlarına gider.

Bu çorbadan bir kase içince yorgunluklarını unuturlar. Ben tatmak için bir yudum aldım. Gayet acı buldum. Fakat yaktıkları zaman hiçbir şeye benzetemeyeceğim surette latif bir koku saçıyor. Bu tohumun arapca adına kahve diyorlar.

En ala kahve Yemen kahvesidir. Nisabında kahve pişirmeğe ve kahve içmeğe Osmanlılar ve Osmanlı kavimleri içinde araplar kadar vakıf bir kavim yoktur.

Kahve Arap dilinde içilecek manasına "şarab" demektir.

Kelimenin bu manasından dolayı gittikçe ülema sınıfı arasında dedikodular başlamıştır.

- Halk kahvehaneye mübtela oldu, mescidlere kimesne gelmez oldu gibi şikayetler yükselmiştir. Hatta ulemeden bazıları kahvehanelerden bahsederken :

- Mesavihanedir. Ana varmaktan meyhaneye varmak evladır, gibi sözler söylemişler ve nihayet bazı müftüler :

- Her nesneki falım mertebesine var, yani kömür ola. Haramı sırfdır şeklinde fetvalar bile vermişlerdir.

<sup>1</sup> Eski İstanbul Kahvehaneleri. Akşam G. Ağustos 1936 K.

<sup>2</sup> Büyük fincanlarla, demek olmalı.

ZAMAN ZAMAN KAHVE  
DARLIĞI VE İHTİKARI

Bir çok zamanlar kahve tarihte de bugünlerde olduğu gibi hep hariçten ithal edildiği için İstanbul'da darlıklar olmuştur. Bir zamanlar hele Birinci Cihan Harbinde İstanbul nohut ve fındığı kavurarak kahve yerine içmiştir. İkinci Cihan Harbinde de çok sıkıntı çekilmiş, son on senedir döviz tahsis edilmemesi bazen devamlı kahvesiz kalmayı icap ettirmiştir. Tarihdeki darlığı Nihad Sami Banarlı şöyle yazıyor :

. . . . İstanbul'un huyundan mı suyundan mıdır? bilinmez. Bazen de imparatorluğun on sekizinci asır gibi hala çok zengin olduğu, hele döviz darlığı nedir hiç bilmediği devirlerde bile şehirde bu ihtikar fırtınası esebilirdi.

Tezkireci Safi böyle bir kıtlık çağında okkası beş kuruşa yükselen kahvenin bu müthiş, pahalılığında şikayet eder. 11 20 (1708) tarihinde kahve aziz olup beher kıyyesi beşer kuruşa satılmakla büyük küçük kimseye halis kahve verilmeyüp nohuttan kahve hemen bedava içildiğinden şair Taib şu beyti nazmetmiştir.

Olalı kahvei Rumi nümayan  
Nohudi meşreb oldu cümle yaran,  
der.

Böylelikle Yemen'in halis kahvesine mukabil nohut kahvesine de o devirde kahve-i Rum-Türkiye kahvesi denildiği anlaşılır. Aynı tarihlerde İstanbul'daki ihtikardan bahs eden bir şair :

Çıktı ateş pahasına her dem  
Satılır dirhem ile öd asa  
Ya kömür şöyle kim gubarı dahi  
Tutiya oldu dideye hala  
Rugani dil erimede şeb ü ruz  
Mum deyu şem'a veş yanıp fukara  
Kahveyi mezhebine uydurdu  
Nohudu kavurup içzer zürefa

. . . . Tarzında uzun bir manzume yazarak devrinin pahalılığını tarif eder.

İkinci Cihan Harbinde de kahve azaldı ve hatta bulunmaz oldu. Kaçak olarak ne surette temin edildiği bilinen kahveden ele geçirenler olurdu. Bana da böyle ikiyüz elli gram kadar çiy kahve hediye geldi. Eve, içen yok diye götürmemiştim. Birgün şerhi Mütun üstadı müderris Ferid Kam beye Bayezid'de rastladım. Elini öptüm. Bir müddettir Hereke' de öğlümün yanındayım. İstanbul'a kahve aramağa geldim, bulamadım. Müteessir dönüyorum dedi. Hemen bana geleni hatırladım. O zaman Divanyolu'nda Şark Mahfelinde bulunan muayenehanemi şereflendirdi. Gelen paketi aynen verdim. Pek sevindi ve hayır dua etti sonra şu beyiti okudu.

Vermiş olsan mesela nakde bedel  
dürrü aden  
Kahve bulmak daha güçtür Yemen'in  
fethinden.

#### MEMLEKETİMİZDE KAHVE YETİŞTİRİLMESİ

Bize kahve eskiden Yemen'den gelirdi. Bu arada ismi söylenmezdi ama Garp tüccarları da getirirler veya yollarlardı. Bunun menşei bilinmezdi. Fakat Cumhuriyet devrinden sonra bu memleketin ismi Brezilya diye çok söylendi. Zira orası bütün dünyaya çekirdek kahve ihrac eden bir memleketti ve oradan her yerden ucuz temin ediliyor, deniyordu. Brezilya'da kahve bol yetişiyor. Fiyatı da düşürmemek için fazlasını yakıyorlar havadisini de gazetelerde okuyorduk.

Bir aralık memleketimizde kahve yetiştirilmesi mümkün olup olamayacağı meselesi ortaya atıldı. Münakaşalar ve temenniler yapıldı. Anadolu'nun Cenup Tropikal iklimli semtleri müsaid dediler ve bunun Antalya tarafında tecrübesinin yapıldığı da yazıldı. Lakin oralarda hala tecrübe devresi mi geçiriyor, az bile olsa istihsal oluyor mu bu hususta malumat sahibi değiliz.

Yalnız kahvenin bizde yetişebileceğini mütehasıslar söylüyorlardı. Nite-

kim Süleymaniye'de Botanik Enstitüsü serlerinden birinde meraklı profesör Heilbrun'un getirdiği bir kahve ağacında sayılı yemişlerini görmüştük. Fakat bu İstanbul'da yaz kış aynı şartları haiz birer de nümune olarak ve tedris maksadiyle muhafaza olunuyordu. Vatan gazetesinin 20/II/1960 sayılı nüshasında "Akhisar'da Kahve Yetiştirildi" diye İzmir menşeli bir haberde şöyle deniyordu :

İsmail Süre! adında bir şahıs Akhisar'da kahve yetiştirmeğe muvaffak olmuş ve bugün ilk mahsulünü az miktarda alan İsmail kahveleri, basın mensublarına ikram etmiştir. İsmail Sürel "Memleketimizin sıcak bölgelerinde kahve yetiştirilebileceğini söylemektedir".

Bir zamanlar bize portakal Suriyeden gelirdi. Şimdi Cenup vilayetlerimizin mahsulleri bize yettiği gibi ihrac da edilebilmektedir. Muz da keza. Demek bunun lafı edilmeğe ve bir kaç ufak da olsa misali verilebildiğine göre istikbali olan bir ürünün hiç olmazsa sözü edilmeğe başlanmasını da bir hayır alameti telakki etmekteyiz.

#### KAHVE VERGİSİ

Kahve her halde ilk zamanlarda imparatorluğumuzun bize bağlı Yemen ilinde çıkmasından Mısır yolundan vergisiz geliyor ve satılıyordu. Sonra buna inhimak ve dolayısıyla sarfiyat çoğalınca onsekizinci asırdan itibaren bir vergi konmuşdur. O zaman adı (resimdir). Başvekalet Arşivinde buna dair bir çok işlem görmüş kağıtlar vardır. Fihristlerindeki özetleri şöylece tarih sırasıyla kaydedelim.

- Sene 129 (1717) emekli ve dualılara kahve resimlerinden vazife tevzi müsvedde defterleri, muhtelif tarihlerde, Başvekalet Arşivi g. defter N. 2.

- 27 za sene 1138 (1726) Saray aşçılarından Ambari İsmail Mehmed'e İstanbul Kahve resimlerinden günde on ak-

çe ulfife tahsis olunduğuna dair. B. V. A., Saraylar dosyası N. 1592.

- 1144 (1731)'de kahvenin bir mikdar azalması bahanesi ile misafirlere şerbet verilmek üzere sadır olan ferman sureti Köprülü K. Hafız Ahmed Paşa K. N. 253 varak 62. a.

- 1144 (1731) halkın kahveye iptilası artmış ve zaruri ihtiyaç mertebesine varmasından bu sırada Mısır'dan az gelmesi mevzuu üzerine bir vesika B. V. A., Belediye dosyası N. 1973, 2148, 2157.

- 1177 (1764) Zeynep Sultana has tayin olunan kahve rüsumu mukataası malinden olmak üzere mezkur mukataa mutasarrıfları İvaz Paşazadelerden 750 kuruş alındığına dair Müşarünileyhin kahtyası tarafından verilen 3 tahvil. B. V. A.) Saraylar K. N. 375.

- Sene 1179 (1765) kahvenin okkası 64 para, attar esnafının beher okka kahveyi 60 paradan ahaliye satmaları ve bir okka çığ kahveden 320 dirhem kavrulmuş kahve husule geldiğinden 320 dirhem kavrulmuş kahvenin 77 paraya satılması. B. V. A., Belediye D. N.. 520.

-5 M. 1181 (1767) Esmâ Sultana İstanbul Kahve resimleri mukataası malinden senevi ayrılan 3000 kuruşun alındığına dair telhisi ile birlikde temessük B. V. A., Saraylar D. N. 404.

- 1211 (1796) Sabık padişahın 5 ci kadını Muteberin İstanbul ve tevabii kahve resimleri sehimlerinden mutasarrıf olduğu iki mühim hissesi faizini aldığına dair bir senet.

Bunlardan öğreniyoruz ki kahveden alınan vergi bazı sarf yerlerine de tahsis olunmuştur. Bunların karşılığı olmuştur. Adeta bir bütçe faslıdır. Kimlere tevzi olunuyorsa bir deftere kayıtlıdır.

Kahve zaman-zaman azalmış ve çoğalmış, ona göre tedbirler alınmıştır. Bir mikdar alınca misafirlere şerbet verilmesi hususunda ferman bile çıkarılmıştır. Yine vakit vakit kahveye iptila o kadar artmış ki adeta ekmek gibi zaruri bir ihtiyaç maddesi haline girmiştir. Kahveden alı-

nan vergi bazen sultanlara ve saray mensuplarına da karşılık kabul edilmiştir. Kahve hem çığ hem de kavrulmuş ve hatta dibekte döğülmüş olarak da satılmıştır ve aralarındaki fiat farkı ayarlanmıştır.

#### KAHVE HAKKINDA XVI İNCİ ASIRDA HEKİM MEHMED BEDREDDİN KAYSUNİ'NİN ŞAHSİ MUTALAALARI <sup>1</sup>

- Ben kahve hakkında okuduğum kitaplarda hiç bir şey göremedim. Söyliyeceklerim kendi tecrübeme dayanır.

- İlaçlardan hiçbiri hakkında mutlak surette nafidir veya ne de mutlak surette muzirdir denilemez. Bu ilaçların hepsinde bir noktadan bir menfaat görölse bile başka bir noktadan mazarrat görülür. Her hangi bir ilaç bir noktada başka bir ilaçdan daha nafi' olabilir. Mesela Tiryak ilaçların en nafi' olduğundan bütün hekimlerin ittifakları olmasına rağmen bunun da her noktadan mutlak surette nafi' olduğuna hükmedilemez. Sözü doğru kahveye de aynı hükmü vermek ve bunun da başka ilaçlar gibi yalnız bazı halde nafi' olduğunu söylemektir.

- Kahve fail olarak biraz bürudete maildir. Kuvvetlerinin mürekkep olması ve kendisinde bir har cüz' bulunması da baid değildir. Hazım ve saire gibi fiilleri bu sebeple icra eder. Kahve yabisliğe maildir. Yabis mizaçları bozar.

- İçilmesindeki faydalı miktarı içenlerin mizacına göre takdir edilir.

- Hekimlerin "her şeyin çokluğu tabiatın düşmanıdır" sözü unutulmama-

<sup>1</sup> Türk asıllı olup Mısır'dan gelerek saray hekimi olan ve Kanuni Sultan Süleyman'ı nıkris hastalığından tedavi eden ve liyakati hasebiyle Hekim Başısı olan Mehmed Bedreddin Kosoni "Kaysuni" El kavlünnefis ved dürrünnefis" diye bir eser yazmıştır. (Ragıp Paşa K. No. 1482, 53 üncü varakta kahveye dair izahı vardır. Kendisine bu hususta 8 sual sorulmuştur. Verdiği cevaplar yukardadır.

lıdır. Bunun da çoğunun muzir olduğunda hiç de şüphe yoktur.

- Baha araz yoluyla yardımı dokunacağı söylenebilir.

- Kahve yemek sonunda hazim başladığı vakit içilmelidir. Aç karnına mizaçları barit olanlara iyi gelir.

- Mizacı barit olanlar kahveyi biraz şeker veya bal ile içmelidir <sup>1</sup>.

#### KAHVENİN TESİRİ HAKKINDA ESKİLERİN TELAKKİLERİ

- Memleketimizde tarihte çay hiç bir vakit kahvenin yerini tutamamıştır. Çay tarihimiz, kahve kadar zengin değildir. Memleketimizde kahveye karşı ana-nevi bir inhimak vardır. Asabı tenbih noktasından çaydan daha hafif telakki edilmiştir. Asabın ve dimağın istirahatine hizmet eder. Yahut ruhi haletimiz öyle hüküm vermiştir.

- Eski Yemen Sofileri insanı uyanık tuttuğu için zikir zamanlarında bol kahve içerlerdi, bir aralık kahve bu Tanrı aşıkları arasında mukaddes içki oldu.

Bu cihetle kahve sevgisi (Yaka vi) diye zikreden Yemen dervişlerini sarmıştı <sup>1</sup>. Rakı ve şarap gibi sarhoş etmeyen, bilakis zihne uyanıklık veren halis kahveyi içtikçe devrin şairleri ne şiirler terennüm etmez, ne nükteler söylemezlerdi. Bu yüzdendir ki Tarihçi Naima, eski İstanbul kahvehanelerini :

(Mecma-i Zürefa)

güzel davranışlarla, güzel konuşmaların toplantı yeri diye isimlendirir <sup>2</sup>.

- Zamanımızda şuyu' bulan kahve memleketimizde de görüldü. Haram olduğuna dair bir hüküm yok. Çünkü çok içilse sekir vermez, insanın ne anlayışına ne aklına ve ne de bazı hususiyetlerine, vücuduna ve mizacına hanel getirmez.

<sup>1</sup> M. Şerefeddin Yaltkaya : kahveye dair bir Türk hekiminin şahsi mütalaaları yazısından alınmıştır. Türk Tıp Tarihi Arşivi K. Kısaltılarak yukarıya alınmıştır.

<sup>2</sup> Bakınız: Nihad Sami Banarlı mekalesi.

İnsanları farz ve vaciplerini ifa etmekten men etmez, belki takviye eder. Haram olduğu hakkında bir emir bulunmadığı gibi mukayese edilecek bir benzeri de yoktur. Yalnız fiski-fucur cemiyetlerinde, oyun ve eğlence ile içilen kahve haramdır, müteassıp ve cahil olanları müstesna. Cumhur haramlığı cihetine gitmemiştir <sup>3</sup>.

Çok kahve içmenin zararları kahve ve kadınlar mevzuunda yazılmış bazı makaleler ve bazı mecmualarda görülmüştür. Fakat bunların ilmi olmaktan uzak indi bazı mülahazaları içine almaktan dolayı tekrarından vaz geçiyoruz. Bunları enstitümüz arşivinde kahve ve kahvehanelerimiz dosyasında görmeleri mümkündür. Kahvenin fa'ideleri konusunda da yazılmış bazı bahisler olduğu gibi kahvenin hastalara içirilmesini tavsiye eden hekimler bu meyanda gösterilebilir.

#### KAHVE MÜESSİR MADDESİ (CAFEİNE) HAKKINDA

*Dr. Akil MUHTAR'ın verdiği  
Farmakolojik Bilgi <sup>4</sup>*

"Kahve "Coffea Arabica" foya familiesinden olan bu ağaçcıklar aslen Habeşistan'da <sup>5</sup> yetişirken sıcak memleketlerin muhte if yerlerine dağılmıştır. Malum olan daneleri kesretle kullanılmaktadır.

Daneler yeşil iken 10-13 zeyti tayar ile tanen ve %1-2 kafeini havidir. Kavrulduğu zaman bir yağ hasıl olarak kahveye mahsus taam ve kokuyu verir. Buna Caffeon ismi verilmiştir ki Kafetanik hamızından çıkar. Aynı zamanda biraz formik asid ve asetic asid ve Resorcine hasıl olur. Bu sebeple kavrulmuş kahve tozu cüzi muzadı taaffündür.

<sup>3</sup> Mekke Vaizlerinden Şeyh Sinan, haram şeyler meyanında söylemiştir. Aslı arapcadır. Bakınız: Laleli K. N. 1463.

<sup>4</sup> Dr. Akil Muhtar. Fenni tedavi ve tesirati edviye dersleri, ikinci baskı 1929 S. 545.

<sup>5</sup> Koffa bölgesinde kahve isminin bu bölge ile alakası söylenir. Bakınız Nihad Sami Banarlı makalesine.

Kafeinin diğer ismi Theine'dir. Kimyevi adı Trimetil Ksantin'dir. 1819'da Runge tarafından keşfedilmiştir. Kafein bir çok nebatlardan çıkarılmış bir alkoloiddir. "Cafeine" hazım yolunda süratle kana karışır ve böbreklerden itrah olunur. Vücuttan çabuk çıkar. Küçük bir miktarı 24 saatten fazla kalır.

Kalb ve damarlara tesiri önemlidir. Teneffüs uzuvları asabi cümle ve merkezlerini tenbih eder. Yorgunluğu giderir.

Zihin faaliyetine tesiri vardır. Kahve ve çay içildiğinde uyku kaçır. Yorgun dimağ yeniden faaliyete başlar."

Bir fincan kahvede kafein miktarı 0,01-0,02 arasında. Alman kodeksine göre insana bir defada 0,50, 24 saatte 1,5 gram kafein verilebilir. Arka arkaya beş fincan içerse a'zamı kafein alır. Lakin bugün piyasada kahvelerde kafein pek çok değildir. Fazla kahve içmek ile baş dönmesi, ellerin titremesi, kalp çarpıntısı, kulak uğultusu, mide bulantısı, nabız çoğalması, terleme ve hatta kramp görülürse de zehirlenme ve ölüm vakası işidilmemiştir. Kahve ile hayatı bitirmek için yüz fincan içmek lazım.

Kalbe dokunduğu rivayetinin çoğalmasına karşı bazı firmalar kazanmak maksadiyle kafeini alınmış kahveler satmaktadırlar.

Bizce zaman zaman kahve içilmesinden ziyade her iyi şeyde de olabileceği gibi miktarının fazla olması zararlıdır.

En son yapılan incelemelere göre, iki ile altı fincan arası, yan! o.10 gramla 0.30 gram miktarında kahve, insan vücuduna kafain bakımından faydalı imiş.

12 fincanı aşınca -ki Balzac'ın her gece içtiği ortalama kahve miktarı bu idi- hezeyanlar başlarmış. Günde otuz fincana çıkınca kahvenin mükemmel bir intihar vasıtası. olduğu anlaşılmış.

#### MEŞHUR KAHVECİLERE BİRKAÇ MİSAL

- 991 (1583) tarihine aid bir kahve haneye Macuni Zadenin söylediği tarih:

*Mecmai ehli dil makamı safa  
Tarzı makbul ve ka'rı müstesna  
geşt olunsa cihanda bir dahi yok  
Oldu bir kahvehane nev payda  
Didi naçar seyreden tarih  
Cennet asa bu cdyi bı hemtd<sup>1</sup>*

- 999-1020 (1591-1611) seneleri arasında Çelebi'nin İstanbul'da evi ve onun yakınında bir kahvehane dükkanı olup kiraya verirmiş.<sup>2</sup>

- Üsküdar'da Harem İskelesinde Paşa Baba Kahvesi.

Bu kahvehane elyevm deniz kenarında durmakta. Bahçe eski havuz ve eski binasıyla ve iki sedle bahçesiyle tam iskele binası arkasındadır. Dr. Rıfat Osman Bey'in XIX uncu asır sonundaki hatırasına göre sahibine Paşa Baba derlermiş. Bu Adli Sultan Mahmud'un Hamlacılarından imiş. Kahvehanesinde onun oturduğu döşemeler ve koltuk parçalarından varmış. Kahvehanesine gelip oturan civarın kibar sakinlerine :

- Dikkat edin burad'ı Sultan Mahmud Efendimiz de oturmuştur. Onun oturduğu yere siz de yaslamyorsunuz, dermiş.

Rivayete nazaran bu döşemeleri bir İngiliz satın alıp götürmüş.

\_: Kahve Furuş "satan" Derviş Mehmed'in Kasımpaşa'da mezartaşı ibaresi:<sup>3</sup>

HoşcaBaba idi Derviş Kalender meşreb  
Saliki Tekkei Uşşakide, tekva  
Vakti dükkanı kanaat köşesinde  
geçirip  
Kahvenuşani ahibba ile meclis ara  
Bezme yahu dedi gitti yazıla tarihi  
Ruhu Şad ola bu Derviş Mehmed Baba  
Fi 12 c 1197 (1783)

<sup>1</sup> Süleymaniye Umumi Kütüphanesi. Esad Efendi K. No. 3436 el mec.

<sup>2</sup> Mendelabci (!) Hızri'nin sahip olduğu mecmuadan. T. T. E. Kahve ve Kahvehaneler dosyası.

<sup>3</sup> Hadikatül Cevami' müellifi: Ayvansaraylı Hafız Hüseyin Efendi el yazısıyla mecmuasına kaydetmiş. Topkapı Sarayı Müzesi Hazine K. No. 1565 S. 156.

### XIX uncu ASIRDA İSTANBUL'un MEŞHUR KAHVEHANELERİ

Ebüzziya Tevfik Bey bunların üçünden şöyle bahsediyor :

"İstanbul'un 40-50 sene önce "1330 tarihine göre" kurulup 15-20 seneye gelinceye kadar şöhretini muhafaza etmiş üç kahvehane tanımaktayız ki bunların birincisi :

- Mahmud Paşa camii havlusunda Şeriye mahkemesi yakınındaki kahvehanelerin biri. Diğeri :

- Okcularbaşındaki uzun kahve. Üçüncüsü:

- Karakulak Hanı, idi, (3).
- Üsküdar'da Harem İskelesinde Paşa Baba Kahvesi.
- Eyüp Sultan'da Bostan İskelesi kahvesi.
- Yerlerinde bahsolunacak diğerleri. ...

### ZAMANLARI MEŞHURLARININ DEVAM ETTİKLERİ KAHVEHANELER

1. Mahmud Paşa camiindeki kahvehanede toplantılar.

Burasını Ebübüzziya Tevfik Bey Paris'in "Kafe Prekop'una mukabil sayıyor (3). Çünkü buraya zamanının en şöhretli ve zarif alimleri, meşhur şair ve ediblerinden:

- Ceridei Havadis muharriri Ali Efendi.
- Ceridei Havadis Muharriri Hafız Müşfik Efendi.
- Alimlerden meşhur Abdi Bey.
- Münif Efendi.
- Edhem Pertev Efendi.
- Meşhur Riyaziyecilerimizden Müneccimbaşı Osman Saib Efendi.
- Bekir Samı Paşa.
- Divan Efendisi Midhat Efendi "Midhat Paşa"
- Attar Hacı Ahmed Efendi.
- Recai Efendi.
- Ahmed Faris Efendi.
- Takvimi Vakayi' musahhihi vakanüvis Lutfi Efendi.

- Şairlerden Lebib Efendi.
- Şairlerden Kazım Bey
- Şairlerden Hayri Efendi.
- Şairlerden Fatih Efendi.
- Şairlerden Bursalı Sakib Efendi ve emsali kibar fudela, gelirlermiş.

Bu kahvehane adeta mecmai fudala "Akademisyenlerin kulfi.bü gibi "idi. Ciddi bahisler ve hatta memleket meseleleri üzerine konuşulur, şiirler okunurdu.

Bu zatlerden bir 'takımı sabahları ve yaz günleri de öğleden sonra toplanırlarmış. Öğleden sonra gelenler içinde şatranç ve dama ve Osmanlı oyunları ile vakit geçirenler de olurmuş. Burasının diğer kahvehaneler gibi rastgele müşterisi yokmuş. Adeta bu değerlere münhasır gibi imiş. Lakin kendileriyle görüşmek isteyen tanıdıkları gelebilirlermiş. Tıbkı bugünün cemiyetin üstün tabakasında sayılanların devam ettikleri sayılı kulüblerinden imiş.

Ebüzziya merhumun tanıdıklarından bir zatin Mahmud Paşa Kulübü hakkındaki rivayeti budur :

"Arasıra Ahmed Farisi Efendi beni de götürürdü. Merhum ile sohbet edebilecek zatler mahduttu. Çünkü Arapça konuşabilenler yoktu. Edebi latifeler de pek labüali idi.

### İL. BAYEZİD'DE OKCULAR BAŞINDA SARAFİM KIRAATHANESİ

Bir yerde yalnız dinlenilir, kahve içilir, ve oturulursa ona kahvehane denirdi. Eğer gazeteler veya kitaplar ve mecmualar var da okunabilirse oraya kıraathane denirdi. Sarafim'in bu kıraathanesine uzun kahve de derlerdi. Bayezid'de Büyük Reşid Paşa türbesiyle karşı karşıya idi. Bu kahvehanenin Paşanın (1799-1857) son yıllarında ve yahut vefatı akebinde açıldığı söylenir. Önceleri burada Mahmud Paşa ve Ayasofya kahvelerinde mülkiye ve adliye mazfı.1-leri olduğu gibi müdürler ve azledilip boşa kalanlar toplanır.

"Ceridei Havadis" le "Takvimi Vakayi" den ibaret olan ve biri her hafta

Salı veya diğeri Perşembe günleri neşredilen bu iki\_ gazeteyi en önce bir kahvehanede toplanıp müşterilerinin okumasına arzeden müteveffa Sarafim Efendidir. Sonraları Tercümanı Ahval, Ruzname, Tasviri Efkar, Mecmuai Fünun, Mir'at gibi günlük gazete ve mecmuaların da çoğalmasıyla bu kahvehane bir kiraathane halini almıştır. O tarihlerde bazı ufak yeni ve işidilmemiş eserler tab' olundukça burası satış ve tevzi' yeri olarak ilan edildiğinden çok rağbet görmüş.

Sarafim naşirlik de etmiştir. Üstlerinde: "Devleti Aliyyei Osmaniyede kiraathane mucidi ve memaliki Mahrusei şahane umum matbuat merkezi okular başında vaki Kiraathanei Osmani müdürü Sarafim" kaydına rasgelenen bir çok neşriyat vardır.

Bilhassa Ramazan geceleri cidden bir bezmi şiir ve edeb olur.

-Namık Kemal

-Sadullah

-Halet

-Ayetullah

- Arif Hikmet

- Hasan Subhi

-**Ali**

-Refik

-Yusuf

- Aziz beylerle

- Vidinli Tefvik Paşa

- Süleyman Paşa

- Ceridei Askeriye muharriri kol-ağası Hacı Raşid Efendi.

- Said Efendi

- Kırımı denen Dr. Aziz Bey

- Gazi Ahmed Paşa

- Maliye ve Maarif nazırı olan Yusuf Paşa.

Ekseriya orada toplanır, edebiyat, riyaziyat, şiir ve hülyadan siyasiyat ve ictimaiyata kadar herşeyden bahsolunur, konuşulur. Herkes yeni duyulan hadi-

seler, fenler ve yeni bilgilerden duyduklarını söylerler.

1 283 ( 1 866) Ramazanı bu Kiraathane en parlak bir devrini yaşamıştır. O sene burası adeta bir siyasi ve içtimai bir kulüb haline dönmüştü. Herkesce yeni ve işidilmemiş medeni ve ictimai hususlar üzerine hazır olanların zevk ve istifadesi artardı.

O senenin Ramazan gecelerinden birinde Vidinli Tefvik Paşa Amerika'da bir sakim mes'ele üzerine konuşulmuş. Namık Kemal, Ayetullah ve Hikmet Beyler buna birer reddiye yazdığı Üzerlerine almışlar. Ertesi akşam teravihten sonra her üçü de okunmuş Namık Kemal'inki beğenilerek "Tasviri Efkar" da neşri karşılaştırılmış.<sup>1</sup>

Bu kahvehaneye gündüzleri haysiyet sahiplerini celbedebilecek sebepleri cami' olduğundan halktan kimse girmez. Bir fincan kahveden 40 para "yani bir kuruş" alınır. Bu zaruridir. Çünkü müdavimler esasen sayılı, ve gelince de saatlerce oturup gazeteleri mütalaa ile vakit geçirirler.

Sonraları Tuna, Bosna, Fırat, Envarı Şarkiye ve Suriye gazeteleri burada tevzi' olduğundan vilayetlerden haber almağa susamış olanlar toplanırlar. Sarafim Kiraathanesini idare edenler giderek taşrada bulunanlara İstanbul gazetelerini ve yeni yayınları vaki' siparişler üzerine yollarlar. Bu vaziyet Sultan İkinci Abdülhamid'in istibdadı başlangıcına kadar devam etmiştir.

Meşrutiyet yıllarından sonra bu kahvehaneler açık kalmıştır. Ben oradan geçerken mahdud sayıda müşterilerin gazete koleksiyonları karıştırdıklarını gördüm. Rahmetli Osman Ergin üstamız da geçmiş gazete koleksiyonlarında araştırmalarda bulunmak 1,m sık sık devam ettiğini naklederdi.

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzziya. 5 Safer 1330, No. 131 başında bir nüsha önceden (S. 49) neşre başlanan bu makale devam ediyor.

### 111. KARAKULAK HANI KAHVEHANESİ

Okçularbaşı'ndan kırk elli metre-ilerde kain olan bu hanın havlusunda bir gazino <sup>5</sup>. Ramazanları her gece ve diğer günler Cuma ve Pazar geceleri İstanbul'un en meşhur sazlarından ibaret bir saz takımı bulunur. Bu cümleden bu takımın orkestra şefi "Sazende Başısı" meşhur kemani Sebuğ Efendi kendine has tavırlarla saz çalışı musikiye meftun olanları celbederdi.

Gazinonun sahibi, Civanaki, ekserisi kibar olan müşterilerini hoş tutmakta ihmal etmez. Kendisi Kefalonyalı ve şapkalı, müşterileri çoğunlukla Müslüman, üstelik de fazilet ve irfan erbabından.

Ramazan geceleri iftardan sonra pek çok zevat oraya gider. Saz da teravih namazından sonra başlar. Bu arada birkaç fincan kahve ile keyf çatılır. Bu hazırlanan kahveyi pek medhederler. Yuvarlak bir beyaz tepsi ortasında zarflı bir fincan, ufak bir şişe çiçek suyu, bir az da altun gibi parlatılmış bakır cezvede kahve getirilir ve üç ayaklı ufak masaya bırakılır.

Bu kahve ile sahur vaktine kadar gazinoda oturmak ve saz dinlemek hakkı iki kuruşa. Andan sonra içilecek kahve, şurup ve limonatanın beher fincan ve kadehi bir kuruş. Bu cihetle Karakulak hanına az gelirliler devam edemez.

Kahvehanenin sathı zaviyesi amud bir müselleş şeklinde geniş olduğundan geceleri iki yüz kişiden fazla müşteri girebilirdi. Bazı gece oturacak yer bile bulunmazdı.

Ebüzziya Tevfik Bey Sadullah Paşayla Arif Hikmet Beyi Namık Kemal'in delaletiyle burada tanır. Aynı yerde Tuna Tahrirat Müdürlüğünden Halep mektepçülüğüne terfian memur olan Leskofçalı İsmail Paşa Zade Şair Galib Beyle tanışır. Güzel bir simaya da sahip olan bu zat çok düzgün konuşur. Ve Hersekli Arif Hikmet, Kemal ve Kazım beyler gibi laübalı tavırlar ve sözleriyle meşhur olan-

lar huzurunda konuşamaz ve susarak onu dinlerler.

Leskofçalı pos bıyıklı, kumral ve gür sakallı gözleri bakışı şiddeti heybetli bir büyüklük verir, gayet iltifatçı. Evzaiyle azameti karşısında insan bayağı sarsılır ve göz önünde güya Şair Nefi canlanmış da Sihamı kazasından bir beyit okuyormuş gibi bir haşyet hali tecelli ederdi. Galib Bey veçhen Midhat Paşa'ya da benzermiş.

Ebüzziya Tevfik Bey bir vakitler İstanbul'un haysiyetli ve irfanlı olanları toplantı yeri olan bu üç kahvehanenin son zamanlarını idrak edebilmiş. Bu şekilde hikayelerini okumuş olduk.

### IV. TERAZİCİ BAŞI KAHVEHANESİ

Edirne Kapısında <sup>1</sup> Savaklar Çeşmesi'nin karşısındaki yolun sol köşesindeki Terazici Başu kahvesi İstanbul'un en namlı kahvelerinden biri idi. Türk Kahvehane mimari üslubunun en güzel bir örneğini teşkil eden bu bina Üçüncü Sultan Mustafa zamanında inşa olunmuştu. Geniş kepenkleri, uzun saçakları, her tarafa açılmış pencereleri, etrafının harici peykeleri mermer döşeli, dış sedirleriyle büyük bir kafes manzarasında idi.

Bina sekiz köşeli idi, tulani yapılmış olan asıl kahvehaneye iki tarafından birkaç merdivenle çıkılıyordu. Şirvanlı köşkler vardı.

Kısmen mermer, kısmen renkli tuğla döşeli olan bu sofanın ortasında beş fıskiyeli ve üç kat sebilli bir mermer havuz vardı. Bir kenardaki kahve ocağının duvarları ile harici duvarların sağır yerleri çinilerle kaplanmış ve güzel boyalı tavanın oymaları yaldızla süslenmişti.

Sonradan bir kaç tamir gören bu bina İkinci Sultan Mahmud'u Adli saltanatının ilk yıllarında yanmış ve bunun yerine başka bir kahvehane inşa olunmuştu.

<sup>1</sup> Efdalüddin Tekiner'in (Resimli Musahabe Tarihiye) kitabından naklen. Haluk Şehsuvaroğlu makalesinden. Cumhuriyet 1-6-1956.

Bu kahvehanede asrın meşhur meddahı Kız Ahmed hikayeler söylemiş. Ehli keyfden olup ve kesesinde beş on kuruş bulunup dcı Kız Ahmed'i dinlemek zamanın hükmünce vebalden addolunurmuş<sup>1</sup>.

#### V. DİREKLERARASINDA MEHMED EFENDİ KAHVEHANESİ

1866 yılında gazino olarak kurulmuştur. Burası hakkında gazetelerde: ... Mehmed Efendi Gazinosunda Kıraathanede olduğu misüllü her nevi' gazete ve mütalaaya şayan kitaplar satılmakta olduğu gibi orada dahi mütalaa olunmakta ve mekruhattan gayri türlü meşrubat bulunduğu ve geceleri meddah söylenmekte olduğu yolunda ilan verilmiştir.

#### KAHVE HAKKINDA BAZI MÜHİM NOTLAR

*Balıkhane Nazırı Ali Rı::,a Beyin on Üfüncü asrı hicrde Ramazan Adetlerinden*

. . . Bir tarihte İran şuarasından Hikmeti isminde bir zat maruf kahvelerden birisine gidip oturmuş. Kahveci de alel-usül kahve pişirip vermiş. Halbuki bu müşteri kahveyi almayıp şu müfredi söylemiş:

*Kahvei Ru siyah anı ifmez Hikmeti*

Hadid kahveci de derhal şu sözle cevap vermiş:

*Buna ehli irfan şerbeti derler, if tasını.*

Son zamanlarda Direkler arasında meşhur Hacı Reşid'in çayhanesiyle bez fabrikası kapu çuhadarı olduğu halde yalnız Ramazanı Şerife mahsus olmak üzere yine Direkler arasında bir dükkan isticar eden meşhur Hacı Murad'ın pişirdiği kahveler pek latif olduğu gibi ca'li hiddetleri de meşhur idi.

<sup>1</sup> Abdürrahman Şeref Efendi Merhumun Edirnekapısından, Haluk Şehsuvaroğlu makalesinde yer almıştır.

... İstanbul'da Avrupa beldeleri gibi gece hayatı olmayıp yatsudan sonra herkes ikametgahında habı sukfına daldığı halde Ramazan geceleri halkımız sokaklara dökülür. Kahvehaneler ve dükkanlar vakti sahura kadar açık bulunur. Bunların kandilleri, fanusları lambalarıyla caddeler tenvir olunur. Bazı kahveler önüne resimle müzeyyen ve kağıttan mamul hayali fener konulur. Aileler Ramazan gecelerinde yekdiğerinin hanelerine giderler.

. . . Bazı mahalle kahvelerinde laklakiyat ile beyhude vakit zayi' etmemek için kitap mütalaası tensip olunur. Kahveci tarafından sahaflardan kira ile (Kan kalesi), (Hamza Name) ve (Battal Gazi) misüllü kitaplar tedarik edilir.

Kahvehane müdavimleri içinde okuması olan bir müşteri kıraat edip diğerleri dinlerler. Kahveci kıraat eden müşteriden kahve parası almaz.

. . . Bazı semtlerde gençler kahvesi ayırır. Geceleri yüzük oyunu, tura oyunu gibi oyunlar çıkarırlar, çekişirler. Burada gürültü ve niza' eksik olmaz.

. . . Büyük dairelerde kahve çubuk gelmesinde de bir nevi teşrifat vardı. Evvela çubuklar uzun olmak ve kıymetli kehriba ve belki murassa' imamelerle müzeyyen bulunmak ve mevcut. misafirlere bir anda verilmek şart idi.

. . . Kahve takımını dairenin kahveci başısı götürüp odanın münasip mahallinde durur, kahve ibriği soğumamak için sitil tabir. olunan gümüş zincirli ateşdanlara mevzudur. Bu sitili hamil olan yamak da kahveci başının maiyyetinde bulunur. Ne kadar misafir mevcut ise o kadar da ağa, kahveci başının etrafına dizilir, tepsinin üzerinde bulunan sırmalı puşideyi kıdemli içağası kaldırıp kahveci başının omuzuna vaz' eder. Badehu ağalar kafesi gümüş zarflarla fincanları tepside alıp ve ateşdan üzerinde bulunan ibrikden kahveyi koydurup zarfın ucundan tutmak şartıyla bir anda misafirlere verirlerdi.

SEMAİ KAHVELERİ VE  
CENAB ŞAHABEDDİN<sup>1</sup>

İstanbul'un bir çok yerlerinde saz şairlerinin devam ettikleri müteaddit kahveler olduğu gibi mani, semai, ve destan söyleyen kahveler de vardır. Bu kahveler semt semt ekseriya mahalle tulumbacılarının toplandıkları kahvelerdi. Bu toplantılara saz şairleri de iştirak ederek muammalar açılır ve muammayı halledene para, şal, ipekli kumaş gibi bir hediye verilirdi.

Kahvenin çalgı çalınan sedirinin üstü rengarenk kağıtlar, yapma çiçeklerle süslenir, muammanın üstüne hediyesi konurdu. Levha halinde asılan bir muamma :

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  
Ne 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 bilmiyen istidadlı öyle maniciler, destancılar ve muammalar tertip eden ustalar vardı ki değme şairlerin bulamadıkları ince nükteleri, cinaslar ve kelime oyunlarıyla öyle kıvraklıkla söylerlerdi ki herkesi hayrette bırakırlardı.

Uzak yerlerden haber alanlar gelir, toplanır sazlar çalınır, zilli maşa, darbuka, çığirtma ile semailer, destanlar okunur. Karşılıklı maniler söylenir, muammalar halledilirdi.

<sup>1</sup> Bu kısım: Musahib Zade Celal. Eski İstanbul yaşayışı. 1946/S. 101 eserinden kısaltılarak alınmıştır.

Kahvede asılı muammayı saz çalarak, zarif nüktelerle hallederlerdi. Muamma hallinin gül noktasız iki harf olduğunu bu suretle herkes anlardı.

Ayak takımı dediğirhiz bu tulumbacılar arasında yapılan mani müsabakalarına gelince mani üstadlarından biri gülerler diye bir ayak (kafiye) tutar, ona biri cevap verir. Darbuka, zilli maşa, çığirtma çalar, okur.

Adam aman, adam aman gülerler  
Adam aman, adam aman kalem  
parmak gül eller.  
Bahçıvan bahtı bende yok, fidan okşar  
gül eller.

Diğer biri:

Bir mektebi aşka düşse söyletirler,  
gülerler.

Adam aman, dertliyim aman  
Diğer biri gülen az diye bir ayak  
tutar. Zilli Maşa, darbuka, çığirtma çalar,  
okur.

Adam aman, gülen az, adam aman,  
gülen az.  
Bülbül kanadın kırılınsın, niçin ettin  
güle naz.

Bu semai kahvelerinde 70 sene önce adi günlerde olduğu gibi Ramazan gecelerinde, Bayezid'de Çeşme Meydanında, Fatih'de, Tophane'de, Firuzağa'da, Üsküdar'da, Yeniçeşme'de, Taşçıbaşı dutlu kahvede-semai kahveleri vardı.

Rahmetli Cenap Şahabeddin, tıbbiyenin son sınıflarında iken o zaman intişar eden edebi mecmualara şiirler göndermeğe başlamıştı. Ramazan geceleri dahi birkaç arkadaşla beraber Bayezid'de Semai kahvesi karşısındaki mahallebici dükkanına girer, söylenen manileri, destanları dinlerdik.

Mahallebici dükkanından dinlememizin sebebi Cenab'ın ve arkadaşları Emin .Akif, Kehhalzade Mehmed Ali'nin arkalarındaki yaka ve kol kapakları kırmızı kediye üzerine, omuz başlarına kadar kırmızı ipek şeridlerle donanmış, o zaman tıbbiye mektebi üniformalarının kahveye girmemize engel teşkil ettiğindendi.

Mani söyliyenerin kafa yormadan buldukları kafiyeler, merhum Cenab'ı hayrette bırakırdı. Not defterini çıkarır, kaydeder, yumruğunu deftere vurarak:

- Bu adamlar okuyup yazsalar dı neler söylemezlerdi diye haykırırdı.

#### RESSAM ALI RIZA BEY VE KAHVEHANELERİMİZ

Bir sanatkar farzedin ki tamamı doğuştan ve yarısı da istidadının feragatle ilerletilmesinden resim yapmağa merak etmiş, artık muhitinde gerek doğduğu ve ilerlediği şehirde ve gerek garbın sanat yuvalarındaki usullerle sanat yapmağa gayret göstermiştir. Bunlar içinde sular, ağaçlar, vadiler ve dağlardan mürekkep olanlar vardır ki sanat kıymeti olanlar bir tarafa bırakılacak olursa bir mana ifade etmezler. Zira memleketlerinin tabii manzaraları hariç, tarihi ve pitoresk yerlerini içine alsalardı muhakkak ki bir sanat eseri olmasalar bile bir kıymet taşırdı.

Bu cihetle ressamlarımız, Ali Rıza ve talebesinden Cevad Beyler gibi devirlerinin çoğu bugün mevcut olmayan hatıralarını tesbit etmeğe heves etmelidir. Zira önlerinde böyle iki mühim ve geçmiş misal ve eserleri de vardır. Eğer böyle çalışmalar ihmal olunursa vazifelerinin memleket hizmetinde noksan bırakıldığı intibamı haklı olarak uyandırır.

İşte bu bahiste ancak ressam Rıza Beyi misal alabiliyor ve diğerlerinden örnekler vermiyoruz. Rıza Bey'in yaptıklarından çoğu millete mal edilmiştir. Yüzlerce örnekten ibaret koleksiyonu Ankara' da Milli Kütüphanededir. Mühim bir kısmı çocuklarındadır. Görülebilir ve çoğunun da bende fotoğrafları vardır.

Rıza Bey .bilhassa Kahvehanemizin müdavimi olmamakla beraber yol uğrağı yerlerde olmasından ve resim hevesinden pek çok kahvehaneyi tesbit etmiştir. Bilhassa bundan 60 sene önce oturduğu İbrahimaga' daki meşhur ve lakin şimdi oradan silindirle lüzumsuz geçen şosenin

altı metre aşağısında taşları ve kitabesiyle buldozların taşıdığı molozların altında kalan Saraçlar Kahvehanesi. Müteaddit resimlerini yapmıştır. Hatta Kahve ocağına kadar her tarafı ictimai tarihimize mal etmiştir.

Buna benzer daha çok misaller verilebilir. Modelleri ve yaptığı karakalem örnekler arasında kahve cezvesi, fincan, toz kahve ve şekerlikler; Kızıl Saray Karayesinden kahve soğutucusu kahve takımı dolabı ve iskemlesi, kahvehanelerde üç ayaklı ateşlik "ocak" sıcak su kabı ve saire bu meyanda gösterilebilir. Yaptığı resimlerden bazı kahvehanelerin dış görünüşleri de yer almaktadır. Bunu kendi karakalem üslubiyle yapmıştır. Bu cihetle ictimai hayatımızın kahvehaneler faslına geçebilecek olanlarıyla burada da kendisini hayırla andırmaktadır.

Bir de• rahmetli deniz kenarlarında tasavvur ettiği kahvehaneleri hayalinden canlandırmış, sulu boya ve yağlı boya tablolar da yaptığı gibi birbirine yakın fıstık ağaçları aralarına da asma yazlık kahvehaneler tasavvur etmiş ve ona dair güzel çizgiler terketmiştir. Bunlar fikirden bile olsa tasavvurları ve İstanbul'un güzelliklerine aşık Rıza Bey hocamızın bu iştiyakı görenlerde tesir bırakmaktadır. Ruhu şad olsun.

#### KAHVEHANELER MİMARİSİ

*Dr. Rifat OSMAN*

Bu mevzuda memleketimizde en güzel bir makaleyi kaleme alan 25 sene Edirne'de oturup hem mesleğinde ve hem de mahalli kültür tarihinde mühim hizmetler gören Dr. Rifat Osman Bey merhumdur.

"Memleketimiz tarihinde mükeyyefata bir bakış, kahvehaneler" hakkındaki etüdünü Belediye Mecmuası (No: 87 1931) nüshasında neşretmiştir. Bundan o zamanın kadirşinas mektupçusu Osman Nuri Ergin Bey ayrıca bastırmıştır ki İstanbul Belediyesi İstatistik ve Neşriyatı

Müdürlüğünün 7 cı numarasını almaktadır.

Bu mühim etüdün resimlerini o zaman biz temin etmiştik. Onları ve hazırladığı kahvehaneler planını buraya alıyoruz.

Eser kahve ve kahvehaneler tarihi. Kahvehanelerde kullanılan mimari tarzı, boza ve meyhaneleri içine almaktadır. Rahmetli kahvehanelerin mimarisi hakkında şunları yazıyor. Ehemmiyetine binaen aynen alıyoruz :

(Türkler inşa ettikleri binalarda daima sabit bir tip, bir model takip etmişlerdir. Dini mimaride ve mesela camilerin, medreselerin inşasında değişmeyen bir şekil ve tertibatı yaptıkları gibi han, hamam, sebil, ve bunlara mümasil halka mahsus umumi binalarda kezalik sabit bir nümuneden ayrılmamışlardı.

Hicri 1060 ve 1240 tarihleri arasında mürur eden 170 senelik bir zaman zarfında İstanbul ve mülhakatile Edirne, Selanik, Manastır, Serez'de inşa edilmiş otuzu müteceviz kahvehanenin ziyaret ve tetkiklerine muvaffak olduk. Bunların bünyeleri şu parçalardan mürekkepti :

Kahvehanenin dış kapısından muhabba veya mustatil şeklinde ve binanın umumi vüs'atına göre büyük veya küçük bir mahalle girilir. Buraya (Orta meydan) diyorlar. Bunun iki üç veya dört tarafını (Kaplama) veya sedir, kerevet denilen 80-90 cm. Yüksekliğinde oturma yerleri çeviriyor.

Selanik'le Karaferye'de gördüğüm iki kahvehanedeki inşa tarihleri her halde Barok tarzının başlamasından daha evvelere müsadıfı, kapılarından girilince 4 x 4 metre vüs'atında kundura çıkarılacak bir pabuçluk vardır. Bundan sonra 20-30 cm. yüksekliğinde tahta döşeli meydana geçiliyordu; bu meydanın etrafında bir köy evinin (konuk odası) (Misafir odası) gibi 25-30 cm. yüksekliğinde ve 80 cm. derinliğinde kerevetler vardı. Bunların arka tarafında ev ocaklarına tamamen müşabih bir ocak ve yanların-

da divar içinde kapaklı dolaplar yerleştirilmiştir.

Ocağın bulunduğu köşenin karşısındaki köşede 2 basamaklı, dar bir merdivenle çıkan ve cami maksurelerine benzeyen etrafı parmaklıklı ve kerevetli 20-25 kişilik bir (Başsedir) vardır.

İstanbul ve havalisi de dahil olduğu Rumeli'nin pek çok yerlerinde HKöşe) denilen bu hususi yere (Başsedir) ve bazen (Sedirlik) de diyorlardı.

Bu husus} köşe sedirlikleri kahvehane müdavimlerinin imtiyazlı ihtiyarlarına, hocalarına ve hatırlı mütegalibeler yardakçlarına mahsusdur. Cahillerin (kudemanın gençlere verdikleri isim) burada oturmalarına katiyen müsaade edilmezdi, hatta kahvehanelerde cahillerin yüksek sesle konuşmaları, gülüşmeleri, tütün çubuk, nargile içmeleri meayıpten idi.

Baş sedirin yakınında ve kerevetin nihayetinde önünde bir post bulunan bir kaç gözlü bir ceviz çekmece vardır. Baş ucunda da toplu bir saat. Burası ekseriya yaşlı ve hatta tiryaki mizaç kahvecinin yeridir. Kahvehane (mahalle kahvesi) sınıfından ise bu adamlar imam, muhtar kadar o mahallenin işlerinde nüfuz ve salahiyeti haizdir. Eğer kahve (esnaf kahvehanesi) ise yüzde doksan esnafın Ulusu (Kahyası) dır.

Bu (kahveci Baba) ların yerleri yanında bilcümle takımları ihtiva eden (tezgah) 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 (delik) tir; fincanlar (eski isimleri "tas", zarflar sıralanmışlardır. Maamafih (Başsedir) müdavimlerinin tas ve zarfları ayrı bir yerde muhafaza olup diğer müşterilere verilmez. Deliklerin yakınında darca ve yüksek ve divar içine oturtulmuş tahta kapılı dolaplarda evailde çubuklar ve sonraları marpuçlar konulmuştur.

Kahvehanelerin bızılarında tezgahın yakınında son senelerde traş ve sair berber takımlarını ihtiva eden dolap, masa ve birde berberlere mahsus koltuk veya iskemle bulunur. Bir ve birbuçuk asır evvel inşa edilmiş kahvehanelerde bu yerlerin de bir hususiyeti vardır. (Levhaya müracaat).

Görebildiğimiz bu eserler 12 ci hicri asır evsafına ait olup berberlerin baş yıkadıkları hususi takımlarda bu mahallin hemen daima sağ tarafındadır. Demirden mamul bir kol demiri dıvara tutturulmuş ve bunun ucuna dibi musluklu bir güğüm ince zincirle asılmıştır. Berberlerin traş leğenlerinin üç büyüklüğünde kenarı halkalı ve dıvara asılı duran bir leğen içine uzatılan baş, asılı güğümden akan su ile yıkanır. Bu berber yakın zamanlara kadar cilt hastalıkları, yaralar tedavi ettikleri gibi sünnetçilikte de mütehassıs idiler; el'an şurada burada kaçak suretiyle diş çekip çene kemiklerini sakatladıkları da vardır.

Kahvehanelerin ortaları mermer veya taş döşeli idi. Bu hususta kahvecileri hükümet mecbur ediyormuş<sup>1</sup>. Kahvehanelerin divarlarında (kandil deliği) denilen küçük yerler yapılmış olup petrol lambalarının icat ve istimallerinden evvel kandil veya mumların buralarda yakıldığı ve is ve kokularının harice çıkması için ince- bir menfezli baca da yapıldığı görülmüştür.

#### İSTANBUL VE ANADOLU KAHVEHANELERİ

Bu bahsi Nihad Sami Banarlı'dan dinliyorum :

<sup>1</sup> Edirne Şer'iyeh Mahkemesinin birkaç asır evvelki kayıt defterlerinde (1 i 72 H.) tarihli İstanbul'dan gönderilmiş bir emir sureti vardır. Bu emirde kahvehane, bozahane, fırın, kasap, şeker-ci, bakkal, halviyat dükkanları zeminlerinin taş döşeli olmaları lazım iken her tarafta esnafın bu ciheti ihmal eylemelerine mebni bunların mecburi tutmaları ve bu yerleri mermer veya kayadan döşemeleri lüzumu bildirilmiştir.

Başlangıçta Türk Kültürünü yükselten birer akademik muhit vazifesi gören İstanbul kahvelerinin zamanla ilim ve Edebiyatı kahvehane sohbetlerinden ibaret sanub, ancak orada öğrenen Alaylı alim ve şairler eline düşerek kültüre su katmalarına mukabil, Anadolu kahveleri, asırlarca halk hayatının en canlı birer kültür, sanat ve irfan merkezi oldu.

Başta saz şairleri olmak üzere halk hikayecileri. Karagöz ve orta oyuncular, hatta son asrın tuluat tiyatroları Türk halkını en çok kahvelerde eğlendirip, kahvelerde uyandırdılar.

İmparatorluk devrinde asker olarak, büyük Türkiye'nin dört yanını görenler aynı kahvelerde hemşehrilerine hemen hemen dünyayı tanıttılar.

Bu yüzdendir ki merhum Reşad Nuri "Anadolu Notları" nda kahvelerin milli kültürümüze ve halk irfanına hizmetinden adeta şükranla bahseder.

#### ANADOLU KAHVEHANELERİ

Bu da mühim bir konu. Her şehrin içtimai tarihi yanında buna da yer vermeli ve mehma emken sakinlerinden meraklı olanlar bu bahsi derinleştirmelidir. Hep biliriz ki asırlardan beri iş adamları için lüzumlu Anadolu'nim kahvehaneleri İstanbul kadar çok sayıdadır. Anadolu'da ve İstanbul'da sayılarının çok olmasının her halde kadın ve erkek İslamiyet gelenekleriyle de ayrı birer ictimai alemde bulunmalarından. Kadınlar komşu dedikleri tanıdıklarına teşrifatsız giderler. Erkekler akrabası müstesna öyle rastgele kadın topluluklarına gidemez. Kahvehaneler sayılarının çok olması sebeplerinden birisi de budur. Bu cihetle Anadolu'dakiler şöylece afaki olarak bir nazar atfedersek bazı hususiyetlere sahip oldukları adeta geçer gibi az devam eden iç seyahatlerimiz gözümüze çarpar. İzmit, Edirne ve Bursa kahvehanelerinin Pitoreks tarafları olduğu gibi bir asır önce Bursa'dan geçen Ressam Brindizi, Pınar başında akan de-

renin önünde kahvehane ve devam edenlerinin bir tablosunu vücade getirmiştir. Burasının bu asır başındaki eski şekle yakın değişikliği bir kartpostala mevzu olmuştur. Edirne'dekilerle Ressam ve Doktor Rifat Osman merhum meşgul idi.

Kütahya'da da sayıca kahvehaneler çoktur. Memleketimizde nasıl ki aynı esastan gelmek üzere mahalli hususiyetler ve güzellikleri ve devirleri modalarını içine alan bir eski ev stili vücut bulmuşsa kahvehanelerin de kendilerine göre diğer büyük şehirlerdeki emsalinden örnek alınarak yapılmış zarif olanları vardır.

Bunlardan Kütahya'da hala duran zarif misalleri az değildir. 1916'da meşhur Hattat Hacı Hasan Rıza Efendi Eniştemin mahdumu Muallim Süreyya Saltuk birgün böyle bir kahvehanede birlikte gittiği dostu ile oturur. Kahveci yaşlanmış bir pehlivan ve aynı zamanda halk şairlerinden. Süreyya beyden duvara bir manzume yaz der. Gelip geçenlerden nazım söyleyenleri yakalarsa istermiş. İşte duvara rık'a ile yazılan:

Bu kahve bir hucrei dirini aşikanidir.  
Hasan Çavuş anda bir piri pehlivanidir.

Huda kılsın saadette kaim hem  
Kütahya böyle merdaniyle kamuranidir.

İçin, sohbet kılın bunda ey canlar  
Bu dünya sanmanız kim kamuranidir.

#### İSTANBUL'un BUGÜNKÜ KAHVEHANELERİ

Çocukluğumuzun\_ bizde bıraktığı çekingin intibalarından mı, nedendir? kahvehanelere devam diye bir huy edinemedik. Zira eski İstanbul terbiyesinde bizlere geçici arkadaş edinme izni de yoktu. Binaenaleyh böyle toplantı yerlerinden uzak kalırdık. Fakat bukadar yaşadık ve tarihi içinde bulunduktan sonra eskileriyle mukayese edersek bugün buralara devamı okadar cazibeli bulamıyorum. Vakiya gerek boğazında gerek şehrin diğer

semtlerinde, Anadolu'daki şehir, kasaba ve köylerimizde olduğu gibi kahvehanelerin sayısı artmıştır. Fakat ucuz olmasından devam edenler ancak çay içebilmektedirler. Adeta buralara istiyenlere halis kahve pişirilmekle beraber isimlerine çayhane demek daha doğrudur. Hatta bunların sayısına Anadolu şehirlerinde merkezleştirilmeğe başlanan ve garaj denen gelip gidenlerin toplandıkları yerlerde de sayıları bir hayli artmıştır. Memleketimizde nüfus ve hareketin artmış bulunmasından hepsi de müşteri bulabilmektedir.

İstanbul'un şimdi kır kahvelerinden ziyade bilhassa yazları için en çok gidilen semti Boğaziçinde de bahçeli kahvehaneler sayılamıyacak derecede de çoğalmıştır. Eski usul ve istilde Taşlık kahvehanesinde kahve verilmesi ananesi meraklılarının istediği nisbette belki temin olunabilmektedir. Fakat şimdi Boğaziçinde müşteriler pahalı diye istemeseler bile ufak semaverlerde çay servisi adeta moda olmuştur. Bugünün bu seyir kahvehanelerine gidenlerin içmeği tercih ettikleri yegane şey çaydır. Öyle limonata ve diğer istenilen -içki hariç- hususlarda arzu edilenleri yapan yerler de vardır.

Kahvehanelerin vaktiyle muhtelif yerlerde bugünkü kadar olmasa bile çok bulunması eski ictimai yaşayışımızda kadın ve erkek topluluklarının ayrı mevcudiyeti idi. Amma şimdi şehir içi kahvehanelere kadın ve erkek gitmek yine bahis mevzuu değildir, gelip geçerken bir parça ilişmek müstesna Ancak şehir dışı bugünkü anlamca çayhanelerine kadın ve erkek gidilebilmektedir.

Eskiden kahve tiryakilerinin çok olduğu işidilirdi. Şimdi bu iptila azalmıştır. Sebebi de İkinci Cihan Harbinde hariçten gelmesinden kahvenin bulunamaması ve geçen on sene zarfında idaresizliklerden zaman zaman kahve darlığı olması halkı bu alışkanlıktan uzaklaştırmıştır. Şimdi onun yerine çaya düşkünlük fazladır. Onun memleketin her tarafında hazırlanmasında titizliğe riayet edenlerin sayısı

da maalesef bazı yerlerde laübaliliğe kadar varmaktadır, diyebiliriz. Eski ihtimamı gösteren yerler meşhurdur. Bugün bu meşhurluk adedlerinin bu kadar artmasına rağmen ancak mahdut yerlere mahsus olarak duyulmaktadır. Bazı kahvehanelerimize yani bugünün çayhanelerine bu eski dikkatin örnek olmasını gönül ne kadar arzu etmektedir. Hele şehirlerin iç kısmındaki kahvehaneler, eğer sahipleri bu zeneatlerine meraklı değilse üzücü mahiyetten uzaklaşmamaktadırlar.

### DİĞER KAHVEHANELER

Köprü Başında "Eminönü meydanına nazır" Valide Kırathanesi oturup keyfle kahve içilmeğe mahsus bir yer tesirini vermezdi. Zira önü dükkanlar ve üstlerinde odalarıyla manzarayı kapatır ve meydan görünmezdi. Burası adeta iş adamları için bir buluşma yeri idi. Hatta bu kırathanenin perişan ve kirli hali Mısırlı bir zat tarafından acı tenkidlere uğramıştı.

"İstanbul'un eski sıra kahvehanelerinden bir takımı da Süleymaniye'de Tiryakiler çarşısında idi. Fakat bunlar afyon almağa mahsus mahaller sayıldığından devam edenler mahduttu. Nitekim İskender boğazında ve Çifte Furunlarda esrarkeşlere mahsus olan kahvehaneler de 60 sene önce açıldı. Bugün İstanbul'un muteber bir semtinde Paris'deki benzerleri gibi mükemmel bir kahvehane tesis edilse, çay, çikolata, sütlü kahve de hazırlasa, gündelik gazete ve haftalık mecmualarla Avrupa'nın resimli yayınlarını da bulundursa "Erbabı haysiyetten" pek çok müşteri kazanabilir. Halbuki bugün İstanbul'da muteber bir semt gösterilmesi de zordur, demektedir", Ebüzziya Tefik Merhum.

Çoğu esaslı yapılmış değildir ve süslenmesine ve eski ananelerin de yaşatılmasına kıymet verilmemektedir. Öyle buna hevesli olanlar da çok değildir. Çünkü

çoğu perişanlık içindedir. Şöyle insan bir deniz kenarı kahvehanesinde vapur veya birisini bekleme vesilesiyle otursa bugünün çok yerlere sari derbederliğinden üzülür. Sonra hizmetteki laübalilik, gerek kahve veya bilhassa çayın pişirilmesinde gösterilen ihmâl de insanın oralara gitme ve bir müddet kalma hevesini baltalamaktadır.

Geçmiş asırlarda ve bilhassa bu asrın baş altmış senesinde İstanbul'un şöhret kazanmış kahvehaneleri sayısı maalesef azalmıştır. Adetce bugün muhakkak ki daha çoktur. Fakat seviyyece eski olgunluk ve cazibeye malik değildir. Mahalle ve semt kahvehanelerinin eski cazibesi kalmamıştır. Kahvehanelerimizin tarihine ve pek nadir olmayan eski resimlerine ve toplanan malumata dayanarak diyebiliriz ki bugünküler birkaç istisnasını bırakın birer zevksizlik menbaı gibidir. Maalesef bu tarihe eskileri kadar cazibeli geçmiyecektir.

Taşlık'ta yeni bir kahvehane yapılmış ve onun mimarı şeklinde eskiye mühim meyiller gösterilmiştir. Onu buraya geçirmekle iktifa ediyorum. Herhalde **bugünkü** kahvehanelerin belki lüks itlak olunan kısmına bir misal olarak gösterilebilir. Vaktiyle çayhanelerin, çayları ve demlenmeleriyle şöhreti vardı. Çoğunun sahipleri bu işe meraklı idiler. Buraya konan bahislerin içinde teferruata bazı titizlik ve ihtimam misallerini göreceksiniz.

Kahvehaneler için böyle iyi şöhretler vardı. Biraz kahveye ve ağzının tadına haklı olarak düşkün olanlar bunları arar bulurlardı. Belki bugün pişirmekte dikkatli olanlara ve iyi pişirenlere rağbet edenler vardır. Biz tanımamış olabiliriz. Fakat eski kahvehaneler ve oradaki lezzetin bugün çok azaldığını teessürle söyleyebiliriz.

### SUR DIŞI KAHVEHANELER

İstanbul'da Sur dışında Yedikule'den Ayvansaray'a kadar bilhassa şehre giren

kapılar yanında müteaddit ve bilhassa güzel tarafı olarak bahçeli kahvehaneler vardır. Benim maksadım bugün eski havası kalmıyanlara temas etmemektir. Eskisine nazaran bu kahvehanelerin sayısı azalmış değildir. Fakat civarın eski hususiyetlerini muhafaza eden tarafları eskiyi hatırlıyanları tatmin etmekten uzaktır. Yedikule'den çıkan kapı sağ ve solunda ve hatta karşısındakiler, Silivri Kapısı, Seyyid Nizam ve Balıklı Yolu, Mevlevihane Kapısı, Top Kapısı, Edirne Kapısı yanındakiler ve hatta civarındakiler bilhassa Cuma ve Bayram gibi tatil günlerinde kalabalık olurdu.

Bu sırada kahvehanelerin en güzellerinden birisi Edirne kapısı ile Topkapısı arasında Bayram paşa Deresi üzerindeki idi; Burası yarım asır önce bir seyran yeri idi. Hatta mahalle tulumbacıları da tulumbalarıyla gelerek ufak ve aralarında koşma müsa baları yaparlardı. Gelen halk da temaşa eder ve davul zurna çalanlar da halktan para toplama bahasına iştirak ederlerdi. Bu civar için cidden bir haftanın dinlendirici tatil gezintisi olurdu.

Bu kahvehanelerin diğer günleri sakin ve tenha geçirdi. Akşamları şehir dışı köy ve mahallelerinde oturanların bir dinlenme yeri olurdu. Fakat diğer saatlerinde boş denecek kadar sakindi. Oraya yüksek mekteplere devam eden talebenin imtihanları zamanında uğrak yeri olurdu. Zira sükunet içinde 10 veya 20 parayı göze alarak çay veya kahve getirttiler mi akşama kadar derslerini çalışır ve müzakere ederlerdi ki 1915-1920 Tıp Fakültesinde talebeden iken imtihan zamanlarında, kaldığım Haseki semtine yakın, Silivri kapısı veya Mevlevihane Kapısı kahvehanelerinin yazlık bahçelerinde otururdum.

Buraların bizleri cezbeden taraflarından biri de açılıp saçılarak oturabileceğiniz gölgeli ve havadar bahçeleri olması idi.

Sur dışında ahabın buluşma yerleri oldukları da görülürdü.

Bizim gibi o zaman da gençlere bilhassa bu sur dışının rağbette olmasına sükunetleri ve bilhassa bahçeli olmaları sebebi.

Fakat temin ederim yarım asır önce bu kahvelerin çok cazip ve kibar tarafları ve hatta rabitalılıkları vardı. Fakat şimdi o civar kahvehanelerinin yerine kaim olanlarını bilemiyorum. O cihetle bu bahsi bugünler için oralarda dolaştırmıyacağım.

### ÜSKÜDAR VE CİVARI KAHVEHANELERİ

Bu tarafa geçince aklımıza Harem İskeleyi yanında bir buçuk asırlık bahçeli Paşa Baba kahvesi, Salacık iskeleyindeki karşılıklı eski bahçeli kahveler, İhsaniyede Tunusbağından Divar dibi'ne. giden yol kenarında Çiçekçi kahvesi, İbrahim-ağa ve Saraçlar kahvesi, Dıvardibi Kahveleri. Üsküdar ve Balaban iskelelerinde kıyıda olanlar, Çamlıca surları, ve seyir yerlerinde yazlık, Kısıklı'da, Tophaneli-oğlunda ve Bağlarbaşı'ndakiler ve diğerleri hatıra gelir.

Bunlar elbetteki bahçeleri ve binaları itibariyle aynı havayı taşırlar, fakat manzaraları semtlerine göre değişiktir. Uzak yerlerde oralara gitmek de vakit alır ve bir az da geçmiş asırlarda yorgunluğu mucibidir. Bu cihetle oraların rağbeti ve hoş a giderliği bu nisbette artar.

Bunların kendilerine göre hususiyetleri, müdavimleri, sohbetleri, eğlenceleri vardır. Öyle kendiliklerinden tasnif ve tadile uğramıştır ki gidenler seviyelerine göre belirlidir. Hele İstanbul, Beyoğlu ve Kasımpaşa semtinde oturanlar için buralara geçmek aylar önce zihinlerin tasarılarından doğduğu cihetle can alıcıdır. Adeta kendi semtlerinde müdavim oldukları kahvehanelerin zarif yazlık kulüplerine gider tesiri de vardır. Sonra ekseriya karşı taraftan buraya her

iki cihetteki aşınalar sözleşerek de giderler.

Mesela Çiçekçi Kahvesi edibler, şairler ve muharrirlerin makarridir. Muallim Naci, Şair Üsküdarlı Talat Beyi orada görür. Kısmen bunlara mevzuumuzun birkaç yerinde temas ettik. Tekerrüründen çekiniyoruz.

Bu kahvehaneler resim yapmak için hükümler olduğıu semtlerde Ressam Ali Rıza Bey hocamızın en iyi bildiğıi ve etüd defterlerinde tesbit etmeğıi ihmal etmediğıi güzel mevzulardandır ki hele onun çeşitli resimleriyle kara yollarının ictimai kültürümüzü hiçe sayan taşaronların ihmaliyle bugün 4 metre yerin altında kalan İbrahimağada Saraçlar kahvehanesini tarihimize maletmiştir. Bunda talebesinden sabık Şehremini muavini Ressam Şerif Bey'in de bir tablosu var. Yani bunlar ressamlarımızın tarihte ictimai yaşayışı-mıza kıymet verenlerince ilham menbai mevzularından da olmuştur. Bunlar hakkında kimbilir ne gibi rivayetler ötede beride aradıkları nisbette bulacakları beklemektedir.

Sonra Üsküdar Anadolu'ya giden menzil yolumuzun başıdır. Esasen Üsküdar, menzil demektir. Bu yol Üsküdar, Karacaahmed içinden ve İbrahim ağasının yanından geçer. Yol boyunca, adetleri maalesef hergün azalan açık namazgahlar sayısınca da dinlenme, bekleme ve bazı ihtiyaçları temin etme yerleri mahiyetinde kahvehaneler sıralı idi. İşte Dıvardibi, Saraçlar, İbrahimağa kahveleri bu yol boyunca idiler. Yani menzil yollarımızda bugünkü kara yollarında yapılan veya hut hazırlıklar devrelerinde bulunan istirahat yerleri makamına daha asırlarca önce kaim olmuştur. Yol boyunca namazgahlarda fakirler istirahat eder, kahvehanelerini varlıklılar tercih ederlerdi. Bizim tarihte menzil yollarımızın da asla yazılmamış ve hatta toplanmamış mühim intibaları vardır.

## ÜSKÜDAR'da ÇİÇEKÇİ KAHVESİ

Tunusbağı'ndan Karacaahmedi sola alarak Dıvardibi'ne sağda yolun ortasında Pertev Paşa camiine gelirken İhsaniye'de Namazgaha sapan yol başında ve Selimi Salis tuğralı çeşmenin karşısına rastlar. Bir katlı ve kırmızıya boyalı, bahçe içinde bir binadır. Halen kapalıdır. Kiralık ev gibi kullanılmaktadır. Sahibi-ne Hacı derlerdi. O da Çiçekçi Aziz'den tutmuş.

Bundan 45 sene önce açıldı. Yazın bahçesinde oturmak mutaddı. Vaktiyle yeri bir açık namazgah imiş ve mihrabı taşı ve abdest musluğu için tulumbalı kuyu vardı ki ben hatırlarım.

Civarın asker ve sivil, emekli ve gün görmüş sakinleri, edibler ve şairler, buraya adeta yazlık ve kışlık semti kulübü gibi devam ederlerdi. 1918'de ressam Rıza Bey hocamla resim yapmak için dolaşırken bir müddet burada oturmuş ve ihtiyar kahvecisiyle görüşmüştük.

Yine bu senelerde hayatta olan Hattat Hakkı Bey üstadımızın pederi Hattat İلمي Efendi, Şair Üsküdarlı Talat Bey, Salih Saim, Muallim Naci, Şair Safi, Şeyh Vasfi, Arif Hikmet, Tanburi Ahmed, sonraları Şair Nihad, Şair Hüseyin Haşim, eskilerden Hicri Merhum, Ressam Ali Rıza, Esvabcı Başu Behçet, Şair Ziya, Şair Mehmed Akif ve Mahir İz, Hattat Necmeddin Okyay Bey ve Efendiler devam edenlerden. Onlar geldi mi burası hakiki bir kulüp halini alır ve kendi seviyelerindeki zevat ile hemen bir meclisi irfan kurulmuş.

## BOĞAZİÇİ KAHVEHANELERİ

Bence Boğaziçi kahvehanelerine eski Eminönü meydanından başlanmak lazımdır. Zira orada Valde kıraathanesi denen bir meydan üzerinde ve dört bir tarafı camekanlı bir kahvehane vardır. Sonraları önüne bir sıra dükkan yapıldı ve yalnız medhalinden görünürdü. Vapur bekleyenler ve yahut birisiyle buluş-

mak için söz verenler oraya gelir. Emanetler varsa orada bununla meşgul olan birisine bırakılır. Burasını Sultan Abdülaziz'in valdesi Pertevniyal Sultan Aksaray'daki camii vakıflarına karşılık yaptırmıştır.

Boğaziçi'de, İstanbul'da Köprübaşında olduğu gibi Rumeli ve Anadolu yakaları iskelelerindeki kahvehaneler başta gelir. Bunların bir kısmında yemek de yenilir. Daha ziyade kahvehane ve çayhane olarak oturulurdu. Bir kaçı da meyhanelik vazifesini görürdü.

Bu kahvehanelerin zaman zaman ihtiyaç nisbetinde bir sırada veya karşılıklı olarak sayıları çoğalmıştır.

Boğaziçi kahvehaneleri bahsi ayrı bir monografi mevzuu olacak kadar zengindir. Biz bu bahsi maalesef genişletmiyoruz. Yalnız en meşhurlarından bir kaçına temas edelim.

Çubuklu'daki yazın, açık hava kahvehanesi halini alırdı. Saz takımı ile meşhurdu. Halen yoktur, amma Vaniköyünde iskele yanındaki camiin önü de yazın açıkta bir kahvehane vazifesini görürdü.

Sarıyer'de İskele Meydanında "Mesar burnunda" Çengelköyü'nde, Anadolu Hisarı ve Rumeli Hisarındakiler, Beykoz'da iskele yanında olduğu gibi İshak ağa çeşmesi etrafındakiler meşhurdu. Bunların tiryakileri ve müdavimleri o semtlerde ve mevsimlerinde marufdu. Bunlardan Kanlıca'dakilere devam edenleri hatırlarım. Eskilerin cümlesi rahmete kavuştular.

Emirgan kahvehanesi vakıa iskele yanında değilse bile camiinin ve Sultan Mecid muvakkithanesinin arasındaki meydana eski ananesini muhafaza ederek devam etmektedir. Burasının en sadık müdavimi Rahmetli Yahya Kemal'di. O Boğaziçi'ni yalnız ve boş, ahbabsız ve sevgilisiz sevmezdi. Mesela Hisarları dile getirecek insanların mevcudiyetine daha çok kıymet verirdi.

Boğaziçi'nin sahil boyu münferid ve bir arada kahvehaneleri de vardır. Ana-

dolu yakasında olanlarından Pendik'te deniz kenarındakilerde kahve içilebilirse de oraları birer meyhane ve yemekhane durumundadır. İskele civarındaki kahvehaneler mahallin ihtiyaçlarını karşılıyordu. Bunların bugünkü Emirgan kadar şöhreti olamamıştır.

Fenerbahçe'sindeki kır kahvehaneleri meyanına girebilir. Kadıköyü'nün eski deniz kenarı kahvehaneleri rıhtımın gerisinde kalmış ve bir kaçı yerlerini yenilerine terketmiştir.

Vaktiyle deniz kenarında bahçeli olanı da şimdi çok geride kalmış ve hala kapanıklığından rağbetini kaybetmiştir.

Boğaziçi kahvehanelerinin bir az da devam eden şahsiyetleriyle kıymeti vardı. Mesela Emirgan'a gidip de Yahya Kemal'i ve emsalini bulamamak da bir üzüntü doğurabilmekte ve şimdi hayal olan bu eski hatıralar oralarının tadını kaçırmaktadır, dersek bunları birer yeni kuşların peyda olduğu ve eskilerinin uçup gittiği birer manzaralı kafese de benzetebiliriz.

#### HALİÇ KAHVEHANELERİ

Geçmiş asrın Haliç sahillerindeki kahvehaneleri hakkında bilgi edinemedim. Yalnız Eyüp Sultan'da Bostan iskelesindeki meşhur yalı kahvesini hatırlarım. Zira oraya mütareke yıllarında ve bir de 1922-1927 seneleri arasında bilhassa bize çekilen Ramazan iftarlarında ve diğer günlerde oturmağa giderdik. Bir de Silahdar ağa, Karaağaç, Ali bey köy yollarında ve Kağıthane'de dere kenarlarında ufak kahvehaneler vardır. Kağıthane'dekiler yazlık ve seyyar cinsten idi. Bunların güneşe maruz olanlarını kahkahalar açtırarak veyahut çardakların Üzerlerine yeşil otlar yayarak gölgelikler inşa ederlerdi.

Fakat Haliç sahillerinde Sütlüce, Defterdar, Eyüp Sultan İskelesi, Halıcıoğlu, Fener ve Balat'ta ve Kasımpaşa'da bir hayli deniz kıyısı kahvehanelerinin mevcut olduğu muhakkaktır. Zira vapurla, san-

dalla geçenler pek iyi tahattur ederler. Bu kahvelerin iki dürlü müdavimi vardır. Birisi gelip geçenler diğeri de bu semtlerde oturanlar. Oraların sakinleri içinde devam edenler hakkında bir bilgimiz yoktur. Fakat Eyüp Sultan Bostan iskelesinde olanlar kısmen malumumuzdur. Bunların orada bilhassa camide vazifedar olanları ve misafirleri çoğunlukta idi. İçinde maruf zevat da vardı. Zira gerek emeklilerin ve gerek diğeri yerlerde oturup da senenin muayyen ay ve günlerinde birkaç defa oraya gitmek itiyadında olanlar muhakkak ki Bostan iskelesine uğrarlar. Oranın pek hoş meşrep, latifeci sahibinin misafirperverliğiyle güzel vakit geçirirlerdi.

Eyüp Sultan sakinlerinden bazı aileler velevki kocalarıyla ve misafirleriyle olsun buraya gelemezler. Fakat onlar sahil yalılarda oturan tanıdıklarını ziyarete gelerek Halic'in güzel mevsimlerinde faydalanırlar. Ve iyi hava aldıklarını ve hatta eğlendiklerini söylerlerdi. Onlar da bu suretle belki hasretini çektikleri kıyı kahvehaneleri hakkında işittiklerini bir nevi tahkik yoluna gitmiş olurlardı.

Bu kahvehanelerin eski çeşit olanlarında büyük kışlık bir salonları ve yanlarında üstleri örtülü etrafı açık yazlık tarafları vardı. Hiçbiri diğeri benzemez. Mutlaka Lehi Deryada "deniz kenarında" idiler ve hatta bir kısmında yaşayabilmeleri için ufak sandallara mahsus kazıklarla çakılmış iskeleleri vardır.

#### BEYOĞLU KAHVEHANELERİ

İsimlerini Ebüzziya Tefik Bey'den öğreniyoruz. <sup>5</sup>:

"Beyoğlu Büyük Yangının'a kadar o semtte dahi Fransız usulünde tesis edilmiş bir iki kahvehane vardı. Bunların birincisi:

- Lüksemburg Kahvesi, ikincisi:
- :- Jardin des fleurs kahvesi, diğeri:
- Kristal Kahvesi ve
- Bizans Kahvesi.

Bunlar bir zaman yerli ve yabancı ciddi zevatı cezbedecek durumda idiler.

Sonraları her şeyde olduğu gibi (alamod) kahvehanelerin meydana çıkmasıyla bunlar eski rağbetini kaybettiler. Hele Lüksemburg, şimdiki Kanzuk eczahanesinin bulunduğu yerde, eni ve boyu gayet geniş, duvarları kamilen aynalarla donanmış, Peykeleri kadife kaplı, tavanı yaldızlı nakışlarla süslü bir mükellef yerdi. Bugünkü İstanbul'un hiç bir semtinde yukarıda evsafını bildirdiğimiz kahvehanelere benzer bir kahvehane yoktur ki icabında insan gidip oturabilsin. Kırathane namına mevcut olan yerlerde insan bu ismi nasıl layık görür."

1908 inkılabından sonra Beyoğlunda rağbette pek çok kahvehaneler vardı. İçinde en geniş ve kibar ve pahalısı Tokatlıyan gazinosu idi. Hidayet Fuad Bey dostumuzun anlattıklarına göre Kristal gazinosunda Doktor Besim Ömer "Akalin" ve Sakızlı Ali "Çalıklı" paşalar daha Askeri Tıbbiyede talebe iken bir cam kırılma hadisesi bile olmuştur. Kavganın sebebini aziz bir dostuma sordum. Kavganın sebebi olur mu dediler.

Tokatlıyan kırathanesinde bir ayna kırılması hadisesi olmuştur. Bunda Akagündüz'ün ismi de geçer. Vakıa rivayet edilmiş veya yazılmıştır. Yani zamanları gençliğinin bu kahvehaneler bir uğrak yeri olmuştur.

Kahvehanelere yalnız kahve içilmek için gidilmez. Oralara tavla-iskambil ve bilardo meraklıları da koşar. Mesela her yerde müsaid mahalleri olmadığından bilardo oynanamaz. Bilardocuların Lüksemburg'a gittikleri duyulur. Biracılar da buraya devam ederlerdi. Yeri (Lebon) yanında idi.

Borsacılar da Pazar günleri öğleye kadar Borsa yaparlar. Kahvehaneleri Tepebaşı karşısında idi. Ben orada öbek öbek toplananları bilirim.

Tokatlıyari'a yalnız kahve içmeğe gidilmez. Vekiller vezirler ve ekabirden gidenler yemek de yerler. Sonra kahvehane kısmına geçerler. Bundan 50 sene önce orada mükemmel bir yemek on beş kuruşa

yenirdi. Bir kuruş ve fazlasından iki kuruş da bahşışı vardı.

Nikoli Birahanesinde yalnız kahve içilmez, yemek de yenirdi. Anadolu Demir Yolları Şirketi Müdürü Hügnen buraya devam edenlerdendi. "Pat de feu" su meşhur.

Yani'nin birası, Nikoli'deki gibi meşhur. Her birinde Yemen'den gelmiş olan mükemmel kahve içilirdi.

Tepebaşı karşısında Kanunuesasi **Kahvehanesi** de meşhur. Nargile de içilirdi. En büyük kahvehane Eftalibus. Sıraserviler'e giderken Taksim meydanına nazır köşede idi. Çalgılı ve içkili idi. Ona göre müdavimler de giderdi. Kule dibinde de büyük bir kahvehane vardı.

Beyoğlu kahvehanelerinde ve Tepebaşı'ndakilerde Avrupa'dan gelen gazeteler de bulunur ve okunurdu.

#### YAZLIK KAHVEHANELER

Yazlık kahveler tarihimizde belirli Büyükdere, Kağıthane, Haydarpaşa Küçükusu, Beykoz çayırlarına nazır yerlerde bulunuyordu. Bunlar sur haricinde olduğu gibi kapalı birer kahvehaneye sahiptiler. Arkalarında depo gibi yerlerinde yazlık bahçe sandalyeli kapalı dururdu. Veyahut yaz ayları için kira ile getirtilirdi.

Bir de böyle esaslı yerli yazlık kahvehanelerden başka öyle kıyıların yanlarında, oralarının birer peyke gibi oturulabilmesi düşüncesinden seyyar kahveciler de asıl yazlık kahvehanelerden uzakça köşelerde dururlardı. Bunların çayır üzerinde olanları rağbette idi. Öyle pek kıyıda olanlarına fakir tabaka geçerken oturur, ayak üstü denen bir tabirle kahve içerlerdi

Bu ana kahvehaneler kendisine göre onsekizinci asırdanberi gelen bir geniş inşa usulü vardı ki her tarafının cam olmasından manzarası genişti. Mimari ve tezyinatı bakımından da dünyanın başka taraflarında görülemeyecek hususiyetleri dikkat nazarına çarpardı. Bunlardan hala mevcuttur. İctimai mimari tarihimiz nok-

tasından en mühimlerinin resimlerini almak ve planlarını ve rölelerini hazırlamak ve yapılacak röportajlarla zengin etütler hazırlamak mümkündür.

Açık hava kahvehanelerinde halk bahçe ve çayırlara serpilmiş otururlarken ani bir yaz yağmuru gelecek olursa bu kapalı yerlere sığınırldı.

Bu yazlık kahvehanelere Sarıyer'de, Çırçır, Fındık, Fıstık, Hünkar ve Kestane suları mesirelerinde, Çubuklu'da ve buna benzer yerlerde de daha esaslı olarak mevcuttu. Kahve ocakları da sahibinin zevkinin derecesini gösterir ve hatta bu sahipleri arasında mubahase konusu bile olurdu ki buna Sarıyer'deki Hünkar suyu kahve ocağı misal verilebilir.

Esasen birçok kışlık kahvehanelerin bazen cadde kaldırımları veya civarda çeşme aralığı, arkası ve yanından faydalanarak müdavimlerinin serpildikleri yerleri vardı. Bir kısmının da yanda ve önde bahçeleri vardı. Bunlarda kışın ve yağışlı günlerde oturulmazdı. Yazın rağbet bulurdu. Fakat bunlar yukarıda bahsettiğimiz yazlık kahvehaneler meyanında mütalaa edilemez. Bunlar bahçeleri olan mahalle kahvehaneleri meyanına girer. Yazlık ve bu bahçeli kahvehanelerin gelip geçici müşterileri olduğu gibi devamlı gelenleri de vardı. Semt kahvehanelerinin varsa çok eski sahiplerinden bunlar öğrenilebilir.

Bahçeli kahvehanelerin sahipleri zevk ehli ve meraklı ise bahçelerini sakıslı veya toprakta kışın çiçeklerle donatıkları gözden kaçmazdı.

#### SEYYAR KAHVECİLER

Biz her nekadar son yıllarda rastlamadık ise de Birinci Cihan Harbinden önce cami' meydanlarında, parklarda, pazar yerlerinde ekseriya kahve içmek için ilişilebilecek sedler ve yerler olan yerlerde omuzlarında taşıdıkları takımlarını sererek seyyar kahvecilere rast gelinirdi. Bu yalnız bir rivayetten ibaret değildir.

Garpli ressam ve fotoğrafcılar ve hatta resamlara da başka hiçbir memlekette görülmiyen bu mevzu' ilham kaynağı olmuştur. Bu cihetle elimizde en aşağı 5-6 resim vardır.

Biz Garplıları bizim garip taraflarımızı görmekte itham ederiz. Fakat onun böyle tarihimize hizmet eden cihetleri de yok değildir.

Biz de bu seyyar kahvecileri resimlerde gördük. Binaenaleyh bazılarını bu esere koyduğumuza göre tavsiflerinden vaz geçiyorum. Bunlardan faydalananlardan gelip geçici iş takımı başta gelir. Zira onlar nerede olsa oturabildikleri gibi, gider ayak bir yere oturmağa lüzum görmiyerek de içebilirler. Sonra kahvehanede oturmak, ısmarlamak ve gelmesi, zaman alabilir. Ne de olsa buna orada dinlenmek için çok oturmak ihtiyacım duyanlar veya birini bekleyenlere müsaiddir, hem de bunun o kahvehaneye göre zamanları icabı pek de ucuz olmayan bir tarifesi vardır. Lakin seyyarlarda kahve nisbeten daha ucuzdur ve her keseye elverişlidir.

Sonra pazar yerlerinde bazen eski kahvehaneler bulunur ve oralardan kahve getirtmek kolay olabilir. Bazı kır kahveleri olmayan tali yerlerde bunlar çok faydalı olmuştur.

Bunlar fakir insanlardır. Şark'da dilenmek ayıptır. Zira dilenenler parayı sevenlerdir ve hakiki ihtiyaç sahibi değildirler. Fakir aç kalır ve yoksul yatar, yine kimseye el açmaz. Bu cihetle eskiden adi dilenci ruhunda olmayanlar bu dilenmek zilletine katlanmazlar. Hatta tesadüfen verilse bile almak istemezler.

Bunlar namuslu ve doğru ve lakin cidden fakirdirler ve üstelik de resimlerin görüyoruz ki başka birşey yapamıyacak derecede de yaşlıdırlar. Çok muhtemeldir ki kömür, şeker ve kahve masrafları çıktıktan sonra günlük ekmeklerini çıkarabilirler. O biçareleri bu satırların sonunda namuskarlıkları karşılığı hayırla yad etmeği bir borç bilirim.

## KAHVEHANE LEVHALARI

Bundan bir asır önceki kahvehaneler peykeleri, sofaları yani öbek öbek oturulacak yerleri ile çok daha cazipti. Hele Tanzimattan sonra eski rahat adetlerimizden uzaklaşarak sandalyelere oturmağa başladıktan sonra kahvehanelerin doğrusu o eski havası kalmamıştır.

Bittabii geçen asırda kahvehanelerdeki levhalar da mühim ve ele alınmağa layık bir konudur. Bunlar içinde tekkelere farklı olmak üzere yazı levhaları sayılacak kadar azdır. Daha ziyade manzara resimleri hakimdi.

Bunların bir kısmı el yazması, bir kısmı da matbu olanlardı ve çerçevelenerek bazen rastgele ve bazen de güzel tertiple asılırdı.

Unkapanı ve Kasımpaşa taraflarındaki kahvehanelerde halk ressamı Bahri Babanın Sultan Mecit ve Sultan Aziz devri kalyon, kadirge ve yelkenlileri İkinci Sultan Mahmud (Adli)'nin Meşhur üç anbarlı resimleri de yalnız evlerde değil, ucuz temin edildiğinden kahvehanelerde asılı durduğunu ressam Bahriyeli merhum Hüsnü Tengüz dostumuz bir sureti bizde olan hatıratında yazmış ve ayrıca da söylemişti.

Teşhirde diğer resimlerin içinde meşhur olan san'atkarlara ait olanlarını hatırlamıyorum. Yalnız Sultan Aziz devri ressamlarından meşhur (Civanyan)'ın teneke üzerine yağlı boya levhalarından asılı olduğunu ressam Üsküdarlı Ali Rıza Bey hocam hatırlamaktadır.

Cumhuriyet devrinden sonra kahvehanelerde milli mücadelenin şerefli başlarının resimlerinin asılmağa başladığı görülmüştür. Bir de bazı mecmuaların orta yerlerindeki tabloları veya kesilen resimleri her hangi cinsten olursa olsun gerek İstanbul'un gerek Anadolu'nun yeni kahvehanelerinde çerçeveli veya çerçevesiz yer aldığı görülmektedir. İşte eskilerinde mevcut olan levhalar toplanabilse bir monoğrafi mevzuu olabilir. Fakat ben

daha eskilerinde mevcut olduğu rivayet edilen kıymetli levhalardan pek az görebildim. Hele yenilerinde eski hava yoktur.

Geçen asırda bu kahvehanelerin gelen turistlere bazı levhaların mübalağalı rakkamlar verilerek satıldığı rivayeti de dolaşırdı. Fakat bunlardan bilmem kaç altın vermişler de vermediğini söyleyen kahvecilere de rastladım. Fakat gösterdiklerinde öyle bu kadar degecek bir sanat üstünlüğünü de göremediğimi söyleyemiyim.

Kahvehanelerde bazı halk tipi resamların muhtelif folklorik mevzularda iptidai bile olsa güzelce levhaları olduğunu hatırlarım. Bunlardan bir kısmına İstanbul ve Edirne ve Anadolu etnoğrafik eşyaya da yer veren mahalH müze köşelerinde rastladığımı söyleyemiyim.

#### KAHVE HAKKINDA SÖZLER

- Fatih Türbedarı Tırnavalı Ahmed Amiş Efendi Hazretleri :

"Bir kahvede otursanız, yanınıza biri gelirse kahve ısmarlayınız" "Osmanlılık budur".

- "Bir fincan kahvenin kırk yık hakkı var" ... Kırk yıllık hatırı vardır".

- Kahve, enfiye, afyon, o kafirle macun

Bu beş deliler eyledi beni mecnun

- Kahve dövücünün hınk deycisi

- Kahve, tütün, keyifler oldu bütün

- Kahvenin yüzü kara amma meydanı pak

- Kahvenin yüzü kara amma yüz ağartır.

- Kahve altı olmayınca kahve etmez faide

- Köylünün kahve cezvesi karaca amma sürece" 1

- Bir acı kahvemizi içmeğe gel.

<sup>1</sup> Mustafa Nihad Özön - Türk Ata Sözlere. 1952.

- Kahve gibi kavruğduk, dumaniyle savruğduk.

#### KAHVE NÜKTE ve MEDLÜLLERİ

- Gönül ne kahve ister ne kahvehane  
Gönül ahabab <sup>2</sup> ister kahve bahane

\*

- Hakimüş şer' idicek bade-i gülguna  
yasağ

Kahveye yer komadı padişehin fermanı

Bir alay canı cebinde zuafa sultanım

Zehr-i katil mi? yisünler bulmayıcak  
afyonu <sup>3</sup>

Köprülü K. Asım bey kısmı 706

\*

Kahve-i ruyi siyahi açmaz illa ehli dil  
İçer amma gahi gahi şartı var har

har değil

Köprülü K. Asım bey kısmı 713 V 40B

\*

- Kahvenin ahı hayat olduğuna  
şüpheni mi var?

Şahidi kendinde olan zulemattır.

Fatih K. 5443

\*

- Vermiş olsan mesela nakde bedel  
dürrü Aden

Kahve bulmak daha güçtür Yemen'in  
fethinden

"İkinci Cihan Harbinde kahvesiz kalan üstat  
Ferit Kam Beyin"

\*

- Kahve ile gitti uyku, Bereş alup-  
tur şehveti

Bir kaşınma kaldı ancak bana dünya  
lezzeti.

Fatih K. 2601

\*

- Bir Yemeni dilberi, mahbubu ci-  
handır kahve

<sup>2</sup> Muallim Abdülbaki Gölpınarlı'ya göre ahbab yerine sohbet.

<sup>3</sup> Merhum Safi Efendi Sefinesinde cilt 18 S. 3115 kıta böyledir:

Hakimi şer' idicek badei gülgüne yasak

Kahveye yer komadı padişehin kanunu

Bir bölük canı cebinde zuafa sultanım

Zehri katil mi? yisünler bulmayıcak afyon.

- Bir siyah cameli esmerce civandır  
kahve
- Vehbiya bir nice ki görünmez oldu  
Gözümüzden ne hayal oldun nihan-  
dır kahve  
Sefineî Safî s. 2005
- \*
- Küşade hatır olmaz camî cemden  
İden Feyzîi hürrem yani kahve  
Esat Efendi K. 3485 baş taraflarından  
Balat şeyhi Feyzullah'ın kahve hakkında  
manzumesinden.
- \*
- Şuhudî Manisavî :  
Macun ü Baraşım şerbet ü kahve  
dilsiri hak  
Darüşşüüfai ehli safa kahvehanedir.  
Esad Efendi K. 3485
- \*
- Der hakkı kahve :  
Nefsinden senin ey kahve meşamî  
cane  
Buyî canan irüşür belki Yemen'den  
geldin  
Aşinalık kokusu geldi üveysisin sen  
Yalemullah sezerin semti karenden  
geldin  
Esad Efendi K. 3677 1
- \*
- Bana kahve sunulmadı dimesün  
"Sunulmadı bana kahve demesin  
Nasibin var ise gelir Yemen'den  
Atıf Efendi K. 1408
- \*
- Humler şikeste, cam tehi, yok  
vücudî mey  
Kıldın esiri kahve bizi hey zeman  
hey
- 1 Esad Efendi K. 3459'da kıta böyle kayıtlıdır  
Aşinalık kokusu geldi Üveysisin sen  
Yalemullah sezerim semti karenden geldi  
Nefsinde senin ey kahve meşamî cane  
Buyî Rahman irüşür belki Yemen'den geldin  
Aynı yerde 1367'de boş yerde as farklı bir  
suret daha var.
- "Şueradan Sani Bey "Ahmed Rasim B. Osman-  
lı tarihi I 349" Solakzade Tarihinden
- \*
- Bahaya çıktı deyu kahveden şika-  
yet edüp  
İçirdi arpa suyun halka nice hile  
maab  
Suyunu buldu sual eyleme bahasından  
Gılayı kahveyi işrab eder bu tülhü  
cevap  
1. Üniversite T. K. 4100 Sene H. 1231 Süley-  
man Faik Mec.
- \*
- Gah ateşde yakub gah döğüp  
Ru siyah eyleyüb illetle diler  
Nala mersiyesi tahmis olsa  
Akıbet kahveyi şerbetle diler  
Aynı yerde Süleyman Faik Mec.
- Bir kahve dedikse beyim azürde  
dil olma  
Bakma yüzümüz karesine bölüğü-  
müz vardır  
Bahir Ef. Mec.
- \*
- Afyonu dud ü bade ve hem kahve  
vü hem arak  
Cümle mükeyyefatı yeriz keyfe met-  
tefak  
Bahir Ef, Mec.
- \*
- Kahve sevdasını meğer giderirmiş  
derler  
Sakiya la'lin bile kahveyi zemzemlede  
ver
- \*
- Ne verilerse kabul et sana  
Cümleye ver kahveki uyku siler caba  
Esad Ef. K. 3220
- \*
- İn be Rum ki dola kahve ile ruyî  
cihan  
Yüzü karesiyle kala ana mani olan  
Veliyeddin K. 1631
- \*
- Bereşu afyon u kahve ile duhan  
Her bir başa bir belayı siyah  
Bunların dördü yere gelicek  
Nice olur hali dersin ahır ah  
Esad Ef. K. 3805
- \*

- Kahve hakkında halal ola mı?  
diyen ahmak  
Asılın anın ne bilür kalb ile olur hu  
hak
- Esad Ef. K. 3412 Ortalarda mühim tamamı var  
\*
- Kahvenin bade kadar gerçeğe  
yoktur anı  
Sıcaktır o kara yüzünün amma kanı  
Esad Ef. 2016  
\*
- Der idim kahve fincanına sagar  
gibi gül rudur  
Veli bu kan olacağıın içi öyken kara  
sudur.  
\*
- İki nesne harab etti cihanı: biri Ye-  
menin kahvesi  
diğeri Rumun duhanı  
Dr. S. Ü. Arşivi Kahve dosyası  
- İn ne kahve est ü ne telve estü ne  
de ab  
Kara su vu' Allahü a'lem bissavab<sup>1</sup>  
\*
- Bitab iseniz keşmekeşi derdi fena-  
dan  
Bir kahve için, desti nedimanı  
Hüdadan  
Şehdabı hayat nuş ediniz bezmi  
vefadan  
\*
- Tutup ke'sın kenarından zarafet  
birle horpürdet  
Desinler kahve<sup>2</sup> içmekte şu dayı<sup>3</sup>  
amma mahir ha  
\*

<sup>1</sup> Mevlevî ayini sonunda şu beyit okunur :  
İn ne remleslü ne necmestü ne hab  
Vahyi Hak Vallahü a'lem bissavab  
Buna karşı müverrih Abdürrahman Şeref Bey  
Galatasarayında yukarıki beyti nazire olarak söy-  
lemiştir.

<sup>2</sup> Tahrifle "Kayfe" yazılmıştır.

<sup>3</sup> Bunu sık sık okuyan Ressam Rıza Bey  
Hocam "Emmi" derdi. Bir diğesinde..... herif-  
cik haylı Kabil ha.

- Bir içim kahvenin kırk yıl hatırı  
var (Bir yudum... )  
\*
- Ehli keyfin keyfini kim yeniler,  
kim tazeler?  
Taze elden taze pişmiş taze kahve,  
tazeler.  
\*
- Miras olurdu Yemen iklimi lebiba  
Hakinde biten kahveye fincan oluver-  
sem  
\*
- Kahve Yemen'den gelir, bülbül  
çimenden gelir.  
\*
- Vapurdan "otobüsten" kahve  
değirmeninden çıkar gibi çıktım<sup>4</sup>  
-**Mani:**  
Kahvelerim pişti gel,  
Köpükleri taşı gel.  
Eyi günüm dostları,  
Kötü günüm geçti gel.<sup>5</sup>  
\*
- Pire bilmecesi :  
Bir kuşum var, kahverengi  
Kahvelerde çalar çengi  
Dur kuşumun gönlü olsun  
Hanımdan bir buse alsın.  
\*

## SAİ

- Kahvehane gibi cayı mezellet  
yoktur.  
Herzaman onda oturmak gibi zillet  
yoktur  
Zurafa mecmadır bazısı anın deme-  
kim  
Varmamak gibi ana hiç zarafet  
yoktur.  
\*

## MEYLİ

- Kahvehane gibi bir meclisi irfan  
olamaz

<sup>4</sup> Kalabalıktan kinaye.

<sup>5</sup> Muallim Abdülbaki Gölpınarlı'dan derlendi.

Gevheri marifete ancileyin kan  
 olamaz  
 Lik eğer cahil ü nadan karışırsa araya  
 Zurafa başına anın gibi zindan  
 olamaz  
 Hak için söyliyelim cayı safadır kahve  
 İçtiğin bün yerine olmaya amma telve  
 Kahvehane zurafa ile heman  
 cennettir  
 Olur amma ki erazil ile darünnedve

\*

## ADLİ

- Tiryakiyan yetiştiricek kahve ile  
 keyf  
 Kim gelise yanına çalar eser misali  
 seyf  
 Kimler mukabil olur anlara o dem\*  
 Yedikleri Rahiki ola Adliya fe keyf<sup>1</sup>  
 - Şair Taib:  
 Olalı Kahvei Rumi Nümayan  
 Nohudu meşreb oldu cümle yaran  
 - Çıktı ateş bahasına Hizüm  
 Satılır dirhem dirhem ile öd asa  
 Ya kömür şöyle kim gubarı dahi  
 Tutıya oldu dideye hala  
 Rugani dil erimede şebü ruz  
 Mum deyfı şem'a veş yanup fukara  
 Kahveyi mezhebine uydurdu  
 Nohudu kavurup içer zurafa

\*

- Hak Taala başka vermiş lezzeti  
 kahve sana  
 Ehli diller çok ederler rağbeti kahve  
 sana

\*

## Şair Belîği:

Kahvenin badi gülgfın gibi yoktur  
 anı  
 !sıcaktır o kara yüzlünün amma kanı  
 \*

- Rindler ehli keyfe kahve verse  
 tazeler  
 Ehli keyfin keyfini yelpazeler

\* İsmail Saib Efendi **K, N**, 1747

<sup>1</sup> Dil-Tarih Fakültesi K.

- Kahve macun ü tütün enfiye kafir  
 afyon  
 İşte beş şeydir eden bizi azızım  
 mecnun<sup>1</sup>  
 - Yemen'den mi geliyor? (kahvenin  
 getirilmesi gecikirse<sup>2</sup>  
 - Mevlevi olmak dilersen dön  
 yarısı dön ver<sup>3</sup>  
 Kahveyi bulanık verme kahiçe duru  
 ver  
 - Kaderini ilmi Efendi bilsfine  
 Sen gideliden denmez oldu kahve  
 gelsune<sup>4</sup>  
 - Gitti erbabı neseb itti frumaye  
 zuhur  
 Tuttu fincanı kütahiye yerin fağfurun<sup>5</sup>  
 - Kahvenin nefi ki şahiddir  
 Birikisin zikredelim icmala  
 Ewela balgamı izale eder  
 Eridir mahveder komaz asla  
 Çarei defi kahve içmektir  
 Kahve olur ana ilaç ü şifa  
 Kahve iç kahve dafii gamdır.  
 Ver saykalı dimağa ukala cila  
 Kahve hususunda Hoca Ali Çelebi  
 arapça fetvası tercümesi :

"Ehl-i fücurun icrasına düşkün ol-  
 duğu şeylerin mubah olduğuna dair fetva  
 vermek, Allah korkusu güden kimselerin  
 yapabileceği iş değildir." <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Süleyman Faik Efendi mecmuası sene 1231  
 (1816) İ. Ü. K. T y 4100.

<sup>2</sup> Dört asırdır kahve hakkında yeni medl'ül-  
 ler yapılmıştır. Bunların pek yenileri manzum  
 değildir. Halk arasında söylenenlerden birkaçı:  
 Bir fincan kahvenin kırk yıl hakkı var. Bir acı kah-  
 vemizi al. Kahveye gel. Kahveye gidelim. Kahvede  
 buluşalım.

<sup>3</sup> Köprülü K. Asım Bey kısmı No. 713 V.  
 40. b.

<sup>4</sup> Süleymaniye Umumi K. Şehid Ali paşa  
 K. 2584.

<sup>5</sup> Köprülü K. Hafız Ahmed Paşa K. No. 357  
 12 b. Şair Babinin.

<sup>6</sup> Bayezid Kütüphanesi Müdürü Rahmetli  
 İsmail Saib Efendi mecmuasından (Faide min fet-  
 va manzumeti Türkiye mensubeti li Şeyhülislam  
 Müfti Bostan Zade Mehmed Efendi fi hakkı!  
 kahve cevaben an istiftai Emir Efendi. başlığı al-  
 tında yazılıdır. Kitabı Bay Raif Yelkenci'deki  
 nüshadan.

1

- Bir sual eylediler erbabı kahve  
lütfedip  
Der cevabı bissavap ey müftii  
alicensab

Böyle fili münkerin refine sai uymayup  
Kahveyi men' eylemek layık mı şahı  
kamiyab  
Zemmi ehli irtışaya dahli yoktur  
kahvenin  
Bu dürür ben bildiğim vallahü a'lem  
bissavab<sup>2</sup>

- Genci ferağı ehli dile kahve  
hanedir  
Hubbiyle kahve murgu dile dam ü  
danedir

Bir mehlikadan olmadı hali zamanede  
Eksik değil çırağı aceb asitanedir<sup>3</sup>

- Kahvehane uka.la me'kelidir  
Kim ki zem eylese anı dilidir  
Kahve bir mülkü Yemen duhteridir  
Bereşe halet verir afyon eridir<sup>4</sup>

- Beliği kahve vafına tam bir ga-  
zel yazmış:

Kahvenin badi gülgün gibi yoktur  
anı

!sıcaktır o kara yüzlünün ama kanı  
Misli menendi mi var müşteri kızdır-  
makta

!sıcak yüz gürece her kişi ister anı  
Puhtedir bade gibi küpte iken ham  
değil

Şeyh u şahın ana bir pare ısındı canı  
Mısrü Şamü Halebi gezdi gelicek  
Ruma

Ayağın aldı şarabın o cihan fettanı  
Söyle ol rusiyehin bana ne keyfiyeti var  
Ey "Beliği" akıtır ayağına yaranı

- Sabit de ona peyrev olarak:

Kadehi rıtlı giran mertebesi keyif  
verir

<sup>2</sup> Topkapı Sarayı Müzesi Bağdat Köşkü K. N. 403 V. 15 b.

<sup>3</sup> Bahir Efendi Mecmuası. Bay Esad Fuad Tugay Hususi Kütüphanesinden.

<sup>4</sup> Fatih'de Millet K. Ali Emiri Efendi kısmı No. 70 risaleler mec. 80 a.

Kahve aşama ağır kahve ile bir  
fincan

- Bir halk şairi :  
Hak Taala başka vermiş lezzeti  
kahve sana

Ehli diller çok ederler rağbeti kahve  
sana

Sende bir kaç madde vardır içene  
verir safa

Gam kasavet kalmaz asla kim içerse  
daima

Hazmi taam etmek için seni halketmiş  
Hüda

Eylerim ben canü dilden izzeti kahve  
sana

İçerim ben terkedemem seni asla bir  
zaman

Olmasaydın çekeridim hasreti kahve  
sana

- Ehli keyfe kahve verse tazeler  
Ehli keyfin keyfini yelpazeler

- Kahve için bilmece de yapılmış :  
Ol nedir kim bir güzel esmer civan

Rahatı ruhu hayat efzayı can  
Anın için meyledip erbabı dil

İş-i nuş eyler anınla her zaman  
- Hayf olsun senin gibi güzele

Akabinden kesilmedi hazele  
Ehli keyf eylemez dila cilve

Ta ki nuş etmiye seferi kahve  
- Ağalar Beyler içerler

Kahve de kara değil mi?  
Bu beyit 17 nci asır halk şairlerinden

Karaca Oğlanıdır. Tafsilatı : Turhan  
Tan "Edebi Kahve Falı" makalesinde.

- Kahvenin ab-ı hayat olduğuna  
şüphen mi var?

Şahidi kendinde olan zulamattır.<sup>1</sup>

#### KAHVE HAKKINDA ARAPCA MEDLÜLLER

Bu bahsi çok genişletmemek için kü-  
tüphanelerimizde yazma eserleri tetkiki-  
miz esnasında bir hayli topladığımız kah-  
veye müteallik Arapca manzum veya

<sup>1</sup> Köprülü K. Fazıl Ahmed Paşa kısmı No: 1628 Rahmetli Cevat B. tercümesi.

mensur kayıtları metin ve tercümelerini buraya koymadık. Yalnız kitapların numaraları ve buldukları yerlerini sıralamakla iktifa ediyoruz. Bu bahsi derinleştirmek arzu edenler buralardan metin harici bu kayıtları toplayabilirler.

- Mehmed el Hadimi. fi Hakkul Kahve. Süleymaniye Umumi K. Esad Ef. Kısmı. No. 3580. Mecmuai Resail.<sup>1</sup>

- Şeyh Abdül Gani. El Kahvetü ved Duhan. aynı yerde. No. 3599.

- Keramatı Şeyh Şazili der Hakkı Kahve 656. Aynı yerde No. 3467. No. 34, 83.

- Kahve hakkında bir manzume. Aynı yerde No. 3463. V. 50 ayrıca iki kayıt.

- Suali min Hakikati] Kahve. Manzum ve cevabı Müfti Bostan Zade. V 51.

- İtirazı Kahve. Cevabı Sükuti V. 52.

- İbni Hümat diye meşhur Mevlana Mehmed'in faideleri. Kahve S. 299 Aynı yerde No. 3648.

- Zuhurül Kahve. Aynı yerde No. 3485.

- El Kahvetü ved Duhan. Aynı yerde No. 3599.

- Arapça bir beyit. Aynı yerde No. 3415.

- Kahve hakkında bir kıt'a. Aynı yerde No. 1367.

- Kahve hakkında mühim bir bahis. Laleli K. No. 1463 Tercümesi kahvenin men'i bahsinde yer almıştır.

- Kahvei Kati-üş-Şehve. Köprülü K. Asım Bey K. No. 713 V. 83 b.

- Bir beyit. Veliyüddin K. No. 3022.

- Ebüsuud Efendi'nin Arapça bir Fetvası. Atıf Efendi K. No. 1546.

<sup>1</sup> Fatih K. N. 5443. V. 51 b kahve hakkında arapça bir izah "Min el Mevahib.

<sup>1</sup> Bunlar daima metin harici boş yerlerde ve ekseriya baş taraflarda bulunur.

Farsça bir beyit. Karaçelebizade Abdülaziz Ravzatül Ebrar S. 434.

- Arapça bir kıt'a. Fatih K. No. 4605.

- Fi Hakkı Hel-lül-Kahve. Kütahya K. No. 4647.

- Kahve haram mı, helal mi meselesi. Yeni cami' K. No. 289.

- Şeyh Zeyn-el-Abidin manzumesi. Yeni cami' K. No. 1177.

- Fil Kahve. Reis-ül-Küttap Mustafa Efendi K. No. 721.

- Kahve hakkında bir manzum Fatih K. No. 3677.

- Farsça bir beyit. Karaçelebizade Abdülaziz Ravzatül Ebrar S. 434.

#### KAHVE VE KAHVEHANE FIKRALARI VE LATİFELERİ

*Uyduk imama :*

- Üçüncü Sultan Murad kahveyi yasak eder ve kahvehaneleri kaldırır. Lakin meyhaneler kaldığından ariflerden biri bu kıtayı yazıp camie bırakmış, kendi beğenmiş derler :

İmamın zulmü vardır hassu ama  
Helali kodu meyl etti harama  
Yürü ey kahveci meyhaneci ol,  
Bugünden sonra biz de uyduk imama.

*Kahve Ocağını Kaldırmış:*

- Kahve Tiryakisi olan Ömer Faizi Efendi Sultan Abdülaziz'in vapur ile yaptığı Mısır seyahatinde beraber. Birgün padişah vapurun güvertesinde gezinirken Kahve ocağını görür. Yangından çok korktuğundan hemen söndürtür. Ertesi gün Ömer Efendi ocağın söndürüldüğünü ve sebebini öğrenince :

- Fesühhanallah, demiş. Babası Yeniçeri Ocağını kaldırdı, kendisi de bizim kahve ocağını.

*Uşağın hilesi :*

- Vaktiyle kahve tiryakisi zengin bir ihtiyar varmış. Kahveyi daima en büyük fincanlarla içen bu zat, fincan elinde

uyuklar, şekerleme arasında gözünü açtıkça, bir yudum içermiş. Böylece bir fincan kahve, bir saatte bitmez; uşağı da karşısında el pençe durmağa mecbur kalmış, yeni tuttuğu bir uşak, bakmış ki bu böyle olmayacak, ince ve uzün bir kamış tedarik etmiş.

Efendi fincan elinde uykuya dalınca, kamışı fincari daldırır, kahveyi çeker bitirmiş.

Biraz sonra uyanan efendi, fincanda kahve göremeyince :

- İçmişim demek; diye kahve fincanını uşağına uzatmış.

#### *Nohud Kahvesi:*

- Sultan Üçüncü Ahmed'in devrinde kahve bulunmaz olunca ve okkası da karaborsada beş kuruşa kadar fırlamasından İstanbul'lu zarif adamlar nohudlu kahve içmeğe başlamışlar. XVIII inci asırda şairlerin başı sayılan Osmanzade Saib Efendi şu beyti söylemiş :

Olalı kahvei rumi nümayan  
Nohudi meşreb oldu cümle yaran  
Hatta o zaman mübtelaları kahvei  
rumi, müsavi = nohud est, yani nohudur demişlerdir.

#### *Tevbei Nusuh olsun*

Bunu Profesör Abdülkadir Karahan nakletti:

Birinci Sultan Ahmed Devri Sadrazamlarından Nusuh Paşa anlaşılan kahve içmeği yasak etmiş ve kahve içilen toplantı yerlerini de kapattırılmış.

Devrin şairlerinden birisinin bu hususta bir manzumesi var. İngiltere'de Oxford'da beş milyonluk Bodlian kütüphanesinde Türkçe bir yazma şiirler mecmuasında, yazılı sonunda

Tövbemiz Tövbei Nusuh olsun  
mısrai var. Bunda Tevriye yapılmış. Vakıtleyle Nusuh isminde birisi tövbe etmiş, caymamış, ona alem olmuş. Onulmaz tevbe demek. Aynı zamanda Nasuh Paşa'ya tevbe olsun demek.

#### *Şair Nabi orucunu bozmuş*

Şair Nabi Haleb'de iken Vali olan paşa ile çok dost imiş. Paşa Nabi'ye takılmağı sever ve onun güzellerden hoşlandığını bilirmiş.

Birgün ziyaretinde bulunduğu sırada gayet çirkin zenci bir arap köle elinde kahve tepsisi ile içeri girmiş. Nabi bunu görünce yüzünü buruşturmuş ve Efendim bugün oruçluyum diye kahveyi reddetmiş.

Az sonra paşanın tertibi üzerine bu sefer güzel bir köle kahve tepsisi ile içeri girince Nabi'nin yüzü gülmüş ve kahveyi alınca içmeğe başlamış. Vali paşa :

- Ne o Nabi Efendi hani oruçlu idiniz, diye takılınca, Nahi :  
- Evet efendim bayram ayını gördüm, demiş.

#### BELEDİYE SUYU

1950 yılı Ağustos ayının on beşinde Bayezid'de küllük denen şimdi mevcut olmayan bir köşesindeki açık kahveye şöyle bir ilişmiş ve bir de kahve istemiştim. Çırak birlikte bir bardak su getirdi. Ne suyu diye sordum. Belediye suyu dedi. Bu ne demek diye sordum.

- Terkosun nazikcesi dedi.

#### ÖNCE KAHVE SONRA ÇAY

Eski Maliye Bakanlarından Fuad Ağralı Misafirlerine çay mı, yoksa kahve mi istersiniz diye sorarmış. Birgün de o zaman Topkapı Sarayı Müzesi Müdürü Tahsin Öz dostumuza da böyle teklif edince o nasıl olursa demiş. Bunun üzerine adamına ohalde önce kahve, sonra çay demiş.

#### BEKTAŞİCE BİR NASİHAT

Bektaşî dervişi bir mezarlığın yanındaki kahvehanede hergün istirahatte. Birgün acele ve hatta koşar gibi giden bir tanıdığına seslenir. Acele işim var gelemem, der. İsrar eder ve yolundan çevirir. Ona bir kahve ısmarlar. Adam hala telaşta, işi kalacak. Bektaşî onu boyuna

lafa tutar. Saatler ilerler. Berikinde işime gidemedim biye bir üzüntü. Vakit akşama yaklaşıyor. Bari, erenler izin ver de evime döneyim, ricasında bulunur. Bektaşi bunun üzerine :

- Şu mezarlığa bak. Aklını başına alıp dünya işleriyle okadar çok yıpranma. Bu taşların sahiplerinin hepsi dünya işlerini bitiremediler. Nihayet buraya gelerek sıranlandılar, der.

#### BİR HATIRA

Birinci Cihan Harbinde (1914-1918) kahve bulunmaz olmuştu. Sonradan Irak hükümeti başvekili olup İngiliz müdahalesine tahammül edemiyerek intihar eden sabık Osmanlı Meclisi Mebusanında "Müntefik" mebusu olarak bulunan "Abdül Muhsin Sa'duni" Bey İstanbul polis müdürü "Bedri Bey" den bir az kahve istemiş, o da yarım kilo kadar bir paket vermiş. Dayım avukat Kutsi Bey merhum, Abdül Muhsin Bey'e his ettirmeden kahveyi nohut ile değiştirmiş. Vaziyeti bilmeyen Muhsin Bey, Bedri Bey için benden bir hicviye istedi. Ben de şunu yazdım:

#### ŞARAB VE KAHVE

Nazeninin derbeder bir dervişi  
Serseri kaldı bozuldu her işi  
Zihni derraki perişan oldu hem  
Söyledi : İçmek gerek bir şişe dem  
Doldurup meyhaneden bir şişeyi  
Lakin avdet eyleriken beytine  
Bir nefer hem rast geldi kendine  
Aldı sevketti Kadıya der akeb  
Karı bet, bahşetti ol miskine teb  
Kadı başlarken itabın yadına  
Geldi akli kamili imdadına  
Söyledi : Yahu, erenler sirkedir.  
Bu nefer bir fitne engiz kimsedir.  
Kadı guş etti kelamı cümleten  
Söyledi her vechi ati unveten  
Muhteviyatı bize olsun hakem  
Koy şu fincana bakalım ey dedem  
Bet beniz soldu, sarardı korkudan

Haddi şer'i vacib oldu mantıkan  
Derakab açtı semaya destini  
Bükdü boynun, süzdü çeşmi mestini  
Hey Balim Sultan nazar kıl toprağa  
Ben hakırı rahmetinle yargıla  
"İsterim, olsun azizim : Turşu ah  
Himmetinle kırk senelik bir şarab"  
Vak'adan geçti: nice yüzlerce yıl  
Mislin idrak etmedi hiç kimse bil  
Feyzi meşrutiyet ile la cerem  
Nev zuhur oldu nice alhimem  
Karı enfası ricalin serteser  
Enfüsü afaka etti çok eser  
Kim ki kahve ister filmesel  
Bir kuru ihsan alır hem bibedel  
Küfrü rfiyü zülfü dilberden zarif  
Buyu mişkini ise gülden latif  
Kahve halin iktisab etmiş nohut  
Cur'a nfişet: hüznü ekdarı unut  
Her nohudu kahve eden feyz ile  
Bir azizin dameni geçmez ele  
Böyle dir karı ricali ma'nevi  
Şahidim nassı celili mesnevi :  
"Evliyara hesti kudret ey ilah  
Tiri ceste baz kerdeend zirah"  
Son farisi he)'it : Her velide tasarru-  
fatı ilahiyeden bir tasarruf bulunur. Ba-  
zıları isterse yaydan fırlayan bir oku geri  
çevirir.

Bu hikayede; nohudun kahveye-yani mahiyeti eşyanın-tebdili suretiyle ma'nevi bir tasarrufa işaret edilmiştir.

*Ahmed Kemal ÜÇÖK*

#### ESKİ EVLERİMİZDE KAHVE TAKIMLARI VE İKRAMI

Her evin devirlerine göre bir dolap içinde veya bir tepside veyahut ona ayrılmış bir yerinde, ekseriya matbahların bir köşesinde kahve takımı bulunur ve misafirlere mutlaka pişirirlerdi. Bu iki türlü olurdu. Ya önce şeker veya şekerli birşey tutarlar, onun daha ağızlarda tatlılığı geçmeden sade "acı" kahveyi sunarlardı. Bazı yerlerde kahve teklifini kabul ettirdikten sonra şekerli, ya az şekerli ve ya sade mi olsun diye sorarlardı. Şimdi

buna: Bizi affedin diye cevap verirler diye sormadan kaç kişi gelmiş ise o sayıda kahve pişirip getirirler. Mutadı olmayanlar sorulmadan getirildiği cihetle iade edebilirler.

Kahvenin evlerimizde muhakkak ki itinalı pişirme şekilleri vardır. Hatta meraklı hanımlar hizmetlerinde bulunanlara da öğretirler. Bu şekilde vaktiyle ve usuliyle pişirilmiş kahvelerin içimine doyum olmaz ve derhal ağzının tadını bilenler farkına varırlardı. Bunda kahve ve şekerin takribi ölçüleri vardı. Evlerdeki kahve takımları hakkında Ressay Ali Rıza Bey hocamız birkaç resmiyle fikir vermektedir. Bir defa kahve değirmeni esasdır. Hatta daha ucuz olur diye çığ kahve alınır.

Sebebi de dışarda belirli ve dürüst müessesemizin haricindeki yerlerde nohud ve saire ile karışık kahve alarak aldandırmış endişesini besleyen meraklılar bu çığ kahveyi satın aldıkları tavalarda tecrübe ettikleri kıvam derecesine ateşte kavururlar. Sonra onu bir kağıda serüp soğumasını beklerlerdi. Hatta kahve soğutmak için kenarlı ve müstatil tahtadan kaplar yapmışlardır. Soğuyuncaya yuvarlak el değirmeninde veyahut tahtası üzerine oturtulan büyükçe değirmenlerde çekilirdi<sup>1</sup>. Kavrulurken ve çekilirken etrafı alan koku da cidden alıcı tesir bırakırdı.

Ufak fakir evlerinde misafir gelince bir tepside kahve takımı getirilir, hem konuşulur ve hem de göz önünde pişirilerek takdim olunur.

Buna dair bir müşahedemi bildireyim. Rahmetli babamın hemşehrisi ve uzaktan akrabasından, dini, felsefi mühim neşriyatı olan Tırnavalı İsmail Fenni Ertuğrul Bey evlenmemişti. Kendisi gibi ona bakan bir kadıncağız da son senele-

<sup>1</sup> Mayıs 1962 başında Sivas seyahatimde mahalli Müzede Sivas evlerine aid müteaddit yerli kahve değirmenleri gördüm. Bu da bize gösteriyor ki bu adet yalnız İstanbul'a aid değil Anadolu'muzun ve vaktiyle İmparatorluğumuzun her bucağında ufak farklarla aynı idi.

rinde çok ihtiyarladı. Eskisi gibi misafire kahve pişiremiyordu. Kahve takımı Çağaloğlu'ndaki evinde misafir kabul ettiği odasında yaz kış yerinde duran sobanın yanında bir tepsi içinde durur, yüz yaşına yaklaştığı devrede bile diriliğini muhafaza etmesinden kış ise sobadan alınan korların bulunduğu mangalda yazın ise Kaminato denen ispiro lambasında kendisi pişirmek isterdi. Misafir eğer biliyor ve mutlaka da istiyorsa kendisi pişirmek için ondan alırdı. Fakat izanlı misafirler pişirilmemesi için ısrar ederlerdi.

Ayrıca evlerde kahve ocakları yoktur. O daha ziyade oturanları çok olan konaklarda vardır. Kahvehanelerdeki ocakları alaka ile incelediğimden bütün teferruatını bilirim. Konaklarda mevcudiyeti söylenen ocaklarını hatırlamam amma Boğaziçinde bir yalıda misafirlerin çok bulunduğu bir günde kahvelerin düzünelerle fincanlara konması için salona yakın bir odanın buna tahsis olduğunu hatırlarım. Kahveyi takdim edecek olan mutlaka saçlarını düzeltir, temiz ve uzun bir entarı giyer.

Misafir çocuklarına usulen kahve verilmmez. Eğer içmek istemiyenler olursa artan fincanı da vermezler. Ufak iken bize İstanbul'da adeta men' tedbiri olarak içilmenin ayıp olduğu söylenir ve hatta içenler Arab olur diye inandığımız yaşlarda bizi korkuturlardı.

Bizim kahve medeniyetimizin evlerimizdeki hususiyetlerinden birisi de sıcak külde pişirilen kahvedir. Meraklıların kanaati şudur :

Mangal kömüründe pişen kahve hava gaziyle pişenden daha mükemmel ve lezzetli olur. Hatta lezzetine doyum olmaz. Buna "kül Kahvesi" derler ve misk gibi kokar. Hava gazı ocağında yapılan misk gibi kokmaz. Hatta öyle derler ki mangal kömürü ile pişen yemeğin lezzeti gazle pişirilende yoktur. Evlerimizde artık mangal kömürü ve sıcak külü ile kahve pişirme usulü ebediyyen kalkmıştır. Zira havagazı bunun yerine kaim olmuştur.

Kolaylığı vardır. Öyle pişirilen kahvenin nefasetini arayan da kalmamıştır. Yalnız şimdiki kahvehanelerin bazılarında yine eski usul yanmış kömür ve sıcak külde kahve pişirilmesi ananesi berdevamdır. Nitekim Harem İskelesinde Paşababa kahvesi sahibi de bugün bu eski usulden ayrılmıyor. Havagazı ve gaz ile pişirilen lezzetsiz oluyor demektedir.

Görücü gelenlere kahveyi eski evlerde mutlaka birisi için görülmeğe gelmiş olanlara namzed kız tarafından takdim edilir. Karşılarında içerlerken oturur ve kendisini iyice görürler. Gelip giderken yürüyüşüne bakarlar. Konuştururlar. Misafirlere hörmeten boş fincanları alıp götürür. Bazen geri gelir, konuşulur.

Eskiden nişan, nikah ve düğün kahvelerinin de gelenlerin seviyye ve miktarına göre tarz ve hususiyetleri vardır. Bayramlarda kahve sırasıyla gelenlere verilir. Eskilerin bu gibi törenlere mahsus saklı duran zarflı fincanlar içinde, diğer zamanlar da çeşit tabaklı fincanlarda sunulurdu.

#### SARAYLARDA VE KİBAR KONAKLARINDA SİTİL İÇİNDE KAHVE İKRAMI

Sitil üç zincirli bir tas içine konan kahve güğümüdür. Saraylarda sitil örtüsü iki kişi tarafından tutulmak suretiyle önde girer. Arkadan sitil bir kişi tarafından taşınarak girilir. Kahve tepsisi hafif ise bir, ağır ise iki kişi tarafından tutulur. İbrikten kahve fincanlara konur. En sonda dağitan gelir.

Konaklarda sitil örtüsü omuzda gelir. Sitil taşıyanın omuzundadır. Tek olarak girerler. Dizilirler. Kahve bitip fincanlar geri alınıncaya kadar ayakta dururlar. Sebebi eskiden kahve bir, iki, üç fincan olarak içilirmiş. Güğüm oluşu da ondadır.

Konaklardaki tevzide çiçek suyu da adet olmuştur. Ayrıca ibrikleri içinde çiçek suyu kahvelere konurdu. Kakule

Araplardan alınmak suretiyle kahveye konur. Ak anber konulduğu da vaki'. Kahve şekersiz acı kahve olarak ikram edilir.

Tanzimattan sonra haremde kahve ikram edenler uzun etekli entari giyerler ve başa hotoz takarlar. Elbisesi üzerinden ayrı ayrı renklerde uzun önlük korlar. Etekler de bele iliştilmiş olarak dolaşırlar. Sarayda hazinedar ustalar da teşrifat ve hünkar hizmetinde bulunurlar. Bunlar haremde aynı zamanda en baş amiridir. Hatta Sultanların hal ve hareketlerini de kontrol eder ve kusurlarını ihtar ederler<sup>1</sup>.

Sarayların kahve ocakları matbah gibi mühim bir teşkilata malikti. Kahvecibaşılık payesi de teşrifata dahil zevat arasında mühim bir hizmetti ve bu makama geçen itimada şayan olanlar bu teveccühden iftihar duyarlardı.

1919 senesinde idi. Birgün Ressam Ali Rıza Bey hocamla Keçeci zade Reşad Fuad Beyi ziyarete gitmiştik. Bize oğün sitil ile nasıl kahve verildiğini tarif etmişti. Tafsilatı yukarıdaki gibidir. Zira bu rivayeti yapan Salih Fuad Bey merhumun oğullarındandı. O da bu gibi eski geleneklerimize meraklı idi. Ve bunu bizat gören pederinden sorarak öğrenmişti.

#### BİR HÜKÜMDARIN KAHVE İÇMESİ

Bu bahis rahmetli Bayan Ayşe Osmanoğlu "Ayşe Sultan" pederi hakkında "Babam Abdülhamid" diye 1960'da yayınladığı hatıra kitabından alınmıştır. S: 28-29.

#### BABAMIN KAHVE İÇME TARZI

Babam kahveyi pek severdi. Fakat yalnız Yemen kahvesi kullanırdı. Yemek-

<sup>1</sup> Bu kısım Salih Fuad Keçeci'den rivayettir. Prof. Şehsuvaroğlu kahve dosyasından. Salih Keçeci dostum bu tarzda seneler önce ikisi de hayatta iken Ürdün kralı Abdullah'a misafir kaldığı Dolmabahçe sarayında mihmandarı olmasından bu şekilde eski kıyafete bütünlük kızlarımızla kahve ikram ettirmiş ve her ikisi de böyle bir ruya görmüşlerdir.

lerden sonra kahve içtiği gibi arada da ayrıca altı yedi defa içerdi. Kendi emektarlarından, şehzadeliğindenberi kahvesini pişiren Halil Efendi kahvecibaşı idi. Babamın mizacını öğrenmişti. Kahvesi ne koyu, nede açık ve sade olarak pişirilirdi. Halil Efendi nöbet odasının yanındaki kahve ocağı denilen yerde oturur, emir beklerdi. Evine geç gider, sabahları erken gelirdi. Halil Efendi, ölmeden biraz önce babama: "Efendimiz ben sık sık hasta oluyorum. Damadım Ali kulunuza emniyet ve itimadım vardır. İyi çocuktur. Müsaadeniz olursa efendimizin kahvesini pişirme tarzını öğreteyim. Benden sonra efendimizin kahvesini o pişirsin" demiş, babam da bunu kabul etmişti. Hakikaten az zaman sonra Halil Efendi öldü. Yerine damadı Ali Efendi geçti.

Kahvecibaşı beyaz eldiven giyer ve kahveyi öyle pişirirdi. Pişirdiği kahveyi Harem kapısına kadar kendi getirir, zili çalar, nöbetçi haznedarın eline teslim ederdi. Kahve tepsisi, babamın annesi Tirimüjgan kadının 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 sigara ile birlikte ve ağır yudumlarla içerdi. Annemle beraber içtikleri vakit aynı fincanlardan ayrıca bir çift daha getirirlerdi.

Kahvecibaşı Ali Efendi, babamın ölümüne kadar hizmetinde bulunmuştur. Biz, çocuklarından hiçbiri huzurunda kahve içmedik. Yalnız annemle diğer haremleri içebilirlerdi. Gençlerin kahve ve sigara içmeleri sarayda çok ayıp sayılırdı.

#### KAHVE, KAHVEHANE VE KAHVECİLİK HAKKINDA MÜTE- FERRİK MEVZULAR

Bunların da burada sıralanarak yazılması yerinde olurdu. Biraz itinalı olmasa bile az çok yazabilirdim. Kısaca tuttuğum bazı notlarımı şöylece veriyorum.

Çok mühim kahve tarihimize meraklı olanların bu noktaları derinleştirmelerini temenni ederim.

- Bundan birkaç sene önce Küçük Çekmece İstasyonunda bir büyük çınar vardı. Kovuğunda bir fakir ihtiyar bir kahvehane açmıştı. Birkaç sandalye konmuştu. Gelip geçenler bu mütevazı yerden kahve içerler ve bir az da bahçeli bir yer olmasından otururlardı. Ben hatta burasının resmini almıştım. Son aylarda teesürle öğrendim ki birkaç sene önce oranın bir idare amiri, bu ağacı uydurma bir bahane ile guya bir meharet gösterir gibi kestirmiş. Guya yola mani' imiş gibi bir fetva. Beş asırdır Edirne menzil yolumuz üzerinde mutlaka bir namazgaha aid olan bu vakıf ağacı kestirmiştir. Bu, memleketimizde turizm bakımından başka memleketlerde olmayan bir değerdi. İşte bizim Turizm anlayışımız, yok edilmiştir. Elbette yaş kesen baş kesmiştir, cezasını bulur. Amma ne faide, o hatıra her şeyile yok olmuştur.

- Fincan endüstrisi. Bizim de diğer memleketlerden farklı bir kahve medeniyetimiz var. Onların biri de bütün dünya koleksiyoncuları ve müzelerince aranan fincan ve cezve imalatı. Bunlar geçen asırda Avrupa'da kapitülasyonun aleyhimize lakin kendilerine maddi menfaat sağlayan kolaylıklarından faydalanarak idhale başlamış ve bizde 4 asır devam eden bu endüstri ortadan kalkmıştır. Kütahya ve İznik fincanları "okkalı cinsinden" ne kadar rağbette idi. Ufak bir kaseye benzerdi. Hatta içinde fağfurdan olup da Şarktan getirilen idhal malları da vardı. Bunların aynı memleketimizde yapılıyordu. Bir de lülecilerin İstanbul'da Topthane semtindeki imalathanelerinde lüle çamurundan yapılıyor, pişirilirdi. Bittabi bunlar şimdi yoktur. Hem bu yerli mamulat tekemmül ettirilememiş, hem de haricden ucuz gelenlerle rekabet sağlayamamışlardır. Eski idarecilerimizin tarihimizi alt üst eden anlayışsızlıklarına bu da eski bir acı misaldir.

- Kahvenin inhisara geçmesi 1957 de milli korunma kanununa dayanarak çıkarılan 1088 sayılı kararname ile olmuştur. İthal ve satışı inhisarlar Umum Müdürlüğüne bırakılmıştır. Çay da bu mecburiyete sokulmuştu. 1942'de İkinci dünya harbi sırasında bunlar az getirtilebiliyordu. Gümrük varidatı azalmıştı. Hem ferdi ihtiyaçları temin ve hem de varidatı çoğaltmağa matuf idi. Lakin 1946 senesi ne kadar kahve idhali serbest bırakılarak istihlak vergisi ile iktifa olunmuş ve inhisar maddeliğinden çıkarılmıştı. Fakat yeniden kahve tamamıyla inhisarlara geçmiştir.

1950 - 60 arasındaki zaman zaman kahve buhranları olmuş, bu vesile ile bazı neşriyat yapılmıştır. Burada onlara temas etmiyoruz. Bu seneler arasında kahvehanelerimizin de Anadolu'da eski sınıf farklarını Parti ayrılıkları haline getirdiğine dair yazılı ve sözlü bir çok sermaye birikmiştir. Onun da yerini bu eserde boş bırakıyoruz. Amma literatürümüz karıştırılırsa buna dair de üzücü bilgiler bulunacaktır.

1957'de gümrükten çekilen kahvelerin Kızılay vasıtasıyla tevzii kararlaştırıldı. Mühim fiyat farkı da bu müesseseye varidat temin edecekti.

- Yeniçeri kahvehaneleri, bizde bu bahsi muhakkak ki en iyi Reşad Ekrem Koçu yazmıştır. Bu bahsin kendi ismiyle buraya eklenmesi yerinde olurdu. Bahsin çok uzayacağını düşünerek bu mühim etüdü için "Kahve ve Yasağı" başlıklı yazısına müracaat edilmesini tavsiye ederim. Bakınız Tarih Dünyası özel sayısı 1950 No. 2. Bu sayı Osmanlı tarihinde yasaklar üzerinedir.

Ayrıca Cumhuriyet gazetesinde tefrika edilip sonra ciltlenen Osman Gaziden Atatürk ve Türk İstanbul, eserlerinde İstanbul Kahvehaneleri, Kahve, Yeni Çeri Kahveleri, Kahvehanelerde devlet sohbeti mevzuları akıcı bir üslûbta yazılmıştır. Hepsisi vesika mahiyetindedir.

- Piyer Loti kahvesi Eyüp Sultan'da Gümüşsuyu denilen hakim tepe üzerinde Haliç ve İstanbul, Kasımpaşa ve Beyoğlu taraflarının en iyi görüldüğü yerde bağçeli bir kahvedir. Piyer Loti İstanbul'a geldiğinde buraya da çıkmış, yazılarında bahsetmiştir. Bir çok seyyahlar okuduklarının tesiriyle buraya dik bir yokuştan yorularak çıkmakta ve bir dinlenme kahvesi içerek mevkiin güzelliğine ve oradan görülen manzaraya hayran kalmaktadırlar.

- Memleketimizde pişmiş kahve endüstrisi. Bir çok yerlerde çiğ kahve alarak pişirilmekte veyahut pişmiş olarak evlerde hususi değirmenlerde çekilmek üzere temin olunmaktadır. Öğüdülmüş halde almaya karıştırılma ihtimalini düşünenler tarafdar olamazlar. Fakat İstanbul'da bazı meşhur öğüdülmüş kahve satıcıları itimadı asla sarımadıklarından kuru kahveciler ve bakkallar da çiğ, pişmiş çekirdek kahve satılmasına rağmen kolaylığından itimad edilen yerlerden çekilmiş kahve tedarik olunmaktadır. Bu gibi müesseselerde kahve endüstrisi de dikkate değer hususiyetler arz etmektedir.

- Birinci cihan harbinde mağşuş veyahut taklid kahveler. Bunu halk o zaman bile bile alır ve kahvehanelerin bazıları da bile bile pişirip satardı. Bunda en çok kullanılan nohuddu. Kavurarak çeker ve satarlardı. Sonra fasulye, bakla içi, arpa ve hatta fındık kabuğu ve incir dahi kavrulup, çekilip de bir az kahve ile karıştırılarak satıldığı da işidilirdi.

Bu taşış ikinci cihan harbinde ve son 10 sene zarfında kahve sıkıntısı çekildiği zamanlarda bile o kadar geniş olmakla beraber devam etmiştir. Ağzının tadını bilenler kahve içmeği terk bile etmişlerdir.

Kahve yokluğundan o belirli senelerde şahıslar başına halis kahve vesikası da çıkarılmıştı.

Yine zaman darlığından şu bahisleri de inceliyerek yazamadığımızı itiraf

etmeliyiz. Onları maalesef buraya sıralamakla iktifa edeceğiz.

- Kahvehane tavla ve iskambil partileri.

- Kahvehanelerde ve bir köşede berberlerin traş yapmaları ve diş çekmeleri.

- Kahvehanelerde gezici lateralıların zaman zaman çaldırılması.

- İznik mamulâtı kahve fincanlarının hususiyetleri.

- Dibek kahvesi hususiyeti ve rağbeti sebebi.

-Alaturka kahvenin memleketimizde ve ecnebler yanında tutulması sebebi.

#### KAHVE VE KAHVEHANELER HAKKINDA KARİKATÜRLER

Zaman zaman bilhassa 1908 Meşrutiyet inkılabından sonra daha ziyade karikatür mecmualarında, cumhuriyet zamanından bugüne kadar yalnız mecmualarda değil gündelik gazetelerde de birçok zemin ve zamana muvafık karikatürler neşrolunmuştur. Bunlar içinde görebildiklerimiz az sayıdadır ve bunları itiyadımız üzere sakladık. Şunu itiraf edelim ki bütün mecmua, dergi ve gazeteleri takip edemediğimiz içindir ki miktarı hakkında tam bir hüküm veremeyeceğiz.

Bunların içinde ekseriyeti zaman zaman geçmiş devrin idaresizlikleri yüzünden darlık zamanlarına aiddir.

- Kahve tiryakiliğine müptela olanların kuyruk teşkiliyle alımı için sıraya girmelerde:

Ali Ulvi'nin "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır." sözü üzerinde bir çocuk "Kahve yarın geliyor" ilanını okuyor. Büyümüş bir adam olan aynı şahıs "Kahve öbür gün geliyor" ilanı karşısındadır. Yine adam beli eğrilecek bir hale geldiğinde okuduğu ilan budur :

Kahve. haftaya geliyor. Artık bu çocuk kanburu çıkmış ve yaşı da yüze yaklaşmıştır. İlanda "Kahve geldi" ibaresini

okuyor. Kahve gelmiştir amma neden sonra.

- Kahveci Süleyman, dükkanının levhası altında iskemleye oturmuş, memnun bir yüzle gazetede "Hollanda'da sun'i kahve yapılıyor" başlığını okuyor. Ali Ulvi bu karikatürün altına "Bayat Havadis" ibaresini yazmış.

- Kemal Oral'ın "Bizim Kahve" Şehirden Çizgiler makalesinde bir kahvehane içini gösteren F. E. İmzalı bir karikatürü vardır. Vatan G. 6-XII-1 955.

- Yine aynı imzayı taşıyan bir diğerinde "Mahrumiyet bölgesi" altlığı üstünde kahvehane levhasını taşıyan bir sade kapısız ve penceresiz bir katlı bina ve kapısı boşluğu üzerinde bir yazı olmayan siyah bir tabela görülüyor.

- "Kahve dağıtılıyor" levhasını asan bir dükkanın önünde kuyruk yapanları gösteren karikatür altında "ezeli kuyruğumuz" cümlesi var (Ali Ulvi).

- "Eczahane" levhasını taşıyan bir dükkanın vitrini altında "Kahve bulunur" levhası.

- Turhanın bir karikatürü. Hamamlar önünde bir hamamcı. Diğerlerinin delikli kubbeleri görülüyor. Öndekinden kubbe yerine ucu bağlı bir büyük çıkın kubbe yerine konmuş, o hissi veriyor: Altındaki yazı: Açık göz.

#### MUHTELİF YERLERDEKİ KAHVECİLİKLER VE KAHVEHANELER

Bahsimizin çok genişlemesinden ve bunların yazılmasının çok vakit almasından çekinerek bu konuyu velevki kısa bile olsa ele alamadık. Amma bunların da yazılmaları çok yerinde olurdu. Bunu da ileride bu mevzuu genişletmek isteyenlere bir fihrist mahiyetinde sıralamağı doğru bulduk. Bunlar birer birer ele alınmalıdır. Ayrı ayrı birer makale olabilecek mahiyettedir.

- Hamallar Kahvesi.
- Ayasofya camii meydan kahvesi.
- :- Bayezid'de Küllük, Çınar altı ve kütüphane karşısı açık hava kahvehaneleri.
- Taşlık'ta Şark kahvesi.
- Yatılı kahvehaneler.
- Dairelerde Kahve ocakları<sup>1</sup>.
- Kışlık Kahvehaneler. Peykeleri, sedirleri ve kahveci çekmeceleri.
- Vapurların kahve ocakları.
- Koca Mustafa Paşa ve Aksaray kahvehaneleri.
- Lady Montagu ve kahve ikramlarımız.
- İstanbul yangın kulesi kahvecileri ve bir anane.
- Hanlarda kahvecilik.
- Tekkelerde kahve ocakları.
- Esnaf kahvehaneleri.

#### BİZDE KAHVE TARİHİ HAKKINDA MÜRACAAT EDİLECEK MAKALE VE YAZILAR<sup>2</sup>

- Sıhhat Gazetesi No. 13, S. 50. Kahve ve çay hakkında makaleler mühim bir tetkik mahsulüdür 1302 (1884).
- AHMED REFİK: İstanbul Kahvehaneleri. Akşam Gazetesi. Ağustos 1936 K.
- NİHAD SAMİ BANARLI: Kahveye dair. Hürriyet 23.III.1957.
- Bir fincan kahvenin bir yıllık mazi var. Cumhuriyet. 17.V.1952.
- HALUK ŞEHSUVAROĞLU: Herbiri birer kulüp olan eski kahvehaneler. Cumhuriyet 1.6.1956.
- DR. NuRİ ERGENE: Sütü Kahve. İki ufak sütun yazı. Hürriyet Gazetesi Koleksiyonu.

<sup>1</sup> Nitekim Şeyhülislam Kapısında huzura kabulden önce kahve ikramı esastır.

<sup>2</sup> Bu yazı için bir kısımdan faydalanılmıştır. Literatüre alınmayanları da burada sıralamağı doğru bulduk. Garp Literatürüne aid olanları buraya almadık. Bir bu kadar da muhtelif bahislerin altlarındadır.

- REŞAD EKREM Koçu: Kahve ve yasağı. Tarih Dünyası, Özel sayı No. 2. 1950.
- Kahve ve Tiryakileri. Hürriyet. 23.IV.1958.
- REŞAD EKREM Koçu: Yarım Kalan Sabah Kahvesi. Milliyet G. Haftalık ilavesi. 3.X.1954.
- AHMED KuDsİ TECER: Kahvehane. Vatan G.
- M. TURHAN: Edebi Kahve Falı. Cumhuriyet G. Nisan Sonu.
- REŞAD NuRİ GünTEKİN: Kahveler. Cumhuriyet G. Anadolu Notları. 22.
- AHMED REFİK: Kahve ve Tütün I ve il. İkdam G. 4 ve 5 Kanunusani 1340.
- SELİM NüzHET: eski kahvehaneler. Yedigün K.
- ORHAN KEMAL: Şehirde Kahveler.
- HALUK ŞEHSUVAROĞLU: Les Cafes d'İstanbul, Turing Kulub M. Ocak 1950.
- Miğrosun Kahve Satışları, Vatan G. 25.III.1951.
- Kahve İçmek zararlı mıdır? (Tercüme B. AKSAL) Vatan G. 16.II.1953.
- SüHEYL ÜNVER: Türkiye'de Kahvenin 400 üncü yıl dönümü. Tarih Dünyası 1950 No. 10 C. 2.
- Kahvenin Öcü. Cumhuriyet G. 1935.
- RIFAT ÜSMAN: (Dr. Tosyevi Zade) Memleketimiz tarihinde mükeyyifata bir bakış Kahvehaneler. İstanbul Belediye Mecmuası 1931 No. 87. Ayrıca Belediyenin İstatistik ve neşriyat Müdürlüğü yayınlarından 7 numarayı alarak 1931'de ayrı bir risale şeklinde neşrolunmuştur.
- MEMDUH YAŞA: Kahvenin inhisara geçmesi. Hürriyet G. 24.V.1957.
- KEMAL GENÇ ÜSMAN: Kahveye sokulmayan fikir. Dünya G. 24.11.1958.
- ŞEREFEDDİN YALTKAYA. Kahveye dair bir Türk Hekiminin şahsi mütalaası. Les Opinions Personnelles d'un Medicin Turc du XVI e Siecle Concemant

du Cafe. Türk Tıp Tarihi Arşivi K. A. No. 5.

- KEMAL SARACOĞLU: Kahvenin fayda ve zararları. Vatan G. 2.XII.1954.  
- Lokman Hekim. Kahve, Tan G. 5.VII.1935.

- ZEYYAD GÖREN: Türk Kahvesi. Hürriyet G. 8.XI.1957.

- CEVAD FEHMİ BAŞKUT: Fasulyeden kahve, Cumhuriyet G. 25.V.1957.

- Gümrüklerde bulunan ve çekilmeyen 50 ton kahvenin hikayesi. Cumhuriyet G. 30.VII.1957.

- NAHİD SrRRI: Kahvehane seyyahı. Muhit **M. K.**

- Kahvenin menşei. Medresetül-fünun. Sene 1300 S. 40 ve 108.

- HAMMER: Devleti Osmaniye Tarihi (tercümesi) cild 6. S. 174.

- Peçevi Tarihi, cild 1.

- Kahve, Sıhhat G. No. 19 Ekim. 1884.

- ADNAN AmvAR: Kahve ve okuma. AkşamG. 11.X.1944.

- Kahve hakkında notlar. Köprülü K. Fa.:pl Ahmed Paşa kısmı. No. 357.

MEHMET AKİF - Mahalle Kahvesi. Seyahat kitabı 1.1158- 172.

#### KRONOLOJİ

927 — 1521 İstanbul'da kahvenin duyulması.

929 — 1522 Kahvenin Osmanlı İmparatorluğu hudutları içine girmesi.

958 — 1551 Kahvenin İstanbul'a Yemen'den gemilerle getirilmesi.

959 - 1552 Kahvehaneye ilk tarih düşürülmesi.

962 - 1554 İstanbul'da ilk kahvehanenin Hakem ve Şems taraflarından açılması.

969 - 1561 Memleketimizde kahvenin çoğalması.

975 — 1567 Kanuni Sultan Süleyman Hekimbaşısı Mehmed Bedreddin Kukoni'nin kahve hakkında ilk ilmi izahı.

991 - 1583 Macunizadenin bir kahvehaneye tarihi.

1024 - 1615 Esaslı kahvehanelerin kuruluşu.

1043 - 1633-34 Türkiye de kahve istimalinin yasak edilmesi.

1120 - 1708 Kahvenin okkası 5 kuruş bahalılaştırılması üzerine Şair Naib'in nohud kahvesi üzerine beytini yazması.

1146 — 1731 Hariçten kahvenin az gelmesinden misafirlere şerbet verilmesi hakkında ferman çıkarılması.

1179 - 1765 Kahvenin okkasının 64 paraya satılması. Bir okka çığ kahveden 320 dirhem kavrulmuş kahvenin husule gelmesi ve bunun 77 paraya satılması.

C. 12. 1197 - 1783 Kahve satan Derviş Mehmed'in vefatı.

1234 - 1819 Runge tarafından kahve içindeki kafeinin kimyevi terkininin bulunması.

1245 - 1830 Kahveden ihtisabiye (belediye) resminin azalmasından yalnız çekilmiş kahvenin satılması kararı.

1274 - 1857 Bayezid'de Okcularbaşında sarafim kıraathanesi açılması.

1283 - 1866 Sarafim kıraathanesinin en parlak devri.

