

# TÜRK ETNOGRAFYA DERGİSİ

---

---

Sayı : V

1962

---

---

Millî Eğitim Bakanlığı  
Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü  
tarafından yayınlanır

ANKARA, 1963 — TÜRK TARİH KURUMU BASIMEVİ



# TÜRK ETNOGRAFYA DERGİSİ

Sayı : V

## İ Ç İ N D E K İ L E R

	<u>S a y f a</u>
Dr. ŞÜKRÜ ELÇİN : Denizli Dokumacılığı üzerine notlar . . . . .	5—8
YUSUF DURUL : XV. Asır Hayvan Motifli Halılara dair yeni bir örnek. . . . .	9—11
HÜSEYİN KOCABAŞ : Tophane Lüleçiliği . . . . .	12—13
M. ZEKİ ORAL : Selçuklilerde giyim eşyası . . . . .	14—20
RAGIP ÖNEN : Osmanlılar Devrinde Bor'da barut Fabrikaları . . . . .	21—23
AHMET GÖKOĞLU : Kastamonu Çorbaları . . . . .	24—38
Ord. Prof. Dr. A. SÜHEYL ÜNVER: Türkiyede Kahve ve Kahvehaneler . . . . .	39—84
CAN KERAMETLİ : Folklor ve açık hava Müzelerinin içtimai önemi . . . . .	85—88
Dr. H. Z. KOŞAY—AKİLE ÜLKÜ: Anadolu'da iptidai Çanak - Çömlekçilik . .	89—93
Prof. Dr. AHMET TEMİR : Yakutlarda süsleme sanatı . . . . .	94—95
Dr. ŞÜKRÜ ELÇİN : Gaziantep Folkloru . . . . .	96—99
P. ERALP - S. N. ÖZDEMİR : Bibliyografya . . . . .	100—106



## DENİZLİ DOKUMACILIĞI ÜZERİNE NOTLAR\*

Doç. Dr. Şükrü ELÇİN

### 1 — Dokumacılığın Tarihi :

Dokumacılığın piri Şit Aleyhisselâm'dır. Ona gelinceye kadar insanlar yemiş yaprakları ile örtünürlerdi. İlk defa dikişsiz gömleği giymek suretile kendini setreden odur.

Şit Aleyhisselâm, ipleri gererek, teker teker geçirerek dokumasını işlerdi. Sonra (Dem) i yaptı ve (Kücü) yü buldu. Fakat arzu ettiği neticeyi alamıyordu.

Bir gün yanına İblis sokuldu. Alaya başladı. Yaptığı mallardan bir hisse verdiği takdirde bildiklerini öğreteceğini söyledi. Bunun üzerine Şit Aleyhisselâm, çırağı İbrahim Aleyhisselâmı İblise gönderdi ve İblisin bütün soracaklarına müsbet cevap vermesini söyledi. —Eskilerin söylediğine göre Şit Aleyhisselâm'a çiraklık etmek sünnettir.

İblis ile İbrahim Aleyhisselâm arasında şöyle bir konuşma oldu :

- Ustan iş işlemeyi biliyor mu?
- Evet, işliyor.
- Yalan söylüyorsun, işliyemez.
- .....
- Öyle ise arpa unundan (Haşıl) yaptınız.

Bu bilgiden faydalanan Şit Aleyhisselâm, kabarmadan ötürü dokuyamadığı iplikleri haşılammış (Kola ile terbiye etmiş) ve sonunda mükemmel bir surette dokumuş. (Kabartmadan).

Başka birgün Şit Aleyhisselâm (Masır) sarmak için çıkırık tecrübesine girer, fakat çıkırığı döndüremez. Aynı şekilde çırağını İblis'e gönderir. Şu şekilde konuşurlar :

— Ustan masır sarabildi mi?

— Evet.

— Yalan söylüyorsun, saramaz.

— .....

— Her halde urgan sivitlemiştir.

“Çıkırıkda urgan sivitlenmeden (Koyu Katran) tuğ dönmez” [Musa Altın: Buldan]

Buldanlı Ahmet Tuncer'in anlattığına göre Şit zamanında dokumacıların yumakları tükenmezmiş. Bir gün adamın biri merak ederek yumağı sağlamış. O sırada ustası gelmiş, yumağın sağıldığını görünce Şit Aleyhisselâm'a şikâyette bulunmuş. Bunun üzerine Şit Aleyhisselâm, dokumacıları toplamış, onlara: “Kalfaya kuvvet, ustaya bereket” demiş. Mânası şudur: Biri kuvvetinden, diğeri semeresinden faydalansın.

Böylece usta ve kalfa birbirinden ayrılmış.

1943 yılında bize bu bilgileri veren Ahmet Tuncer, kalfaların ancak karınlarını doyuracak kadar, ustaların ise —Peygamberin sözünden ötürü— mallarını iplik fiyatına bile verseler, çok para kazandıklarını tecrübemizle söyleyebilirim, demişti.

Bir koca karı 20 okka Pamuk ipliği alarak Şit Aleyhisselâm'a gider. Buvassi (çıkırık büküsü kalın pamuk ipliğinden işlenen kumaş) dokumasını söyler. Şit ipliğinin 10 Okkasını âgeç, 10 Okkasını da

\* Bu notları hazırlarken yardımlarını gördüğüm M. Kemal Balsarı, Reyhan Köçüker ve Rıza Kurhan beylere teşekkürü bir borç bilirim.

(Direzzi) yapar. Direzzi, iki karış eksik geldiği için, hasırla işler. Malın bu kısmını 20 kadar topun arkasına saklar.

Kadın gelir, hasır otlu topu çeker. Şit Aleyhisselâm'a: "Elin sırmasını benim buvassiyeye karıştırmaya utanmadın mı" der.

Şit mahçup olur. Birde bakar ki hasır otu sırma olmuş.

O zaman Şit Aleyhisselâm: "Bu sanata işleyen 40 yılda, alan satan 40 günde zengin olsun, demiş. [Ahmet Tuncer, 1289 Doğumlu].

*Dokumacılığa başlama, çıraklık ve kalfalık:*

Eskiden dokumacılık babadan oğula intikal ederdi. Sonraları her isteyen erkek çocuk bu sanata verilirdi. 7-10 yaş arasındaki çocuğunu elinden tutup ustaya getiren babanın ilk sözü: "Eti senin, kemiği benim" di. Çocuk, ustasının elini öptükten sonra dükkânın ve ustanın malı olurdu.

Usta, ilkönce çocuğu çıkırığın yanına oturtur, bir ipilik koyar, ona iplik koparmasını öğretirdi. Bu ilk temrinlerden sonra çırağa Pedrus (Kapan ipliği) yaptırılırdı. Bu sonuncu iş taraktan geçmesi için elle hazırlatılırdı.

Yukarıda söylediğimiz bilgiler, çocuğun kabiliyetine göre 1-2 saat veya birkaç gün sürerdi.

Bundan sonra çocuk ustasının masırını nasıl sardığına dikkat ederdi. Bu iş, 1-2 yıllık zaman isterdi. Bizim çocukluğumuzda (65 yıl önce) kalfa veya usta yemçe gidince çırak tezgâha girer, bir iki mekik atar, tecrübe kazanırdı. En çok iki yıl sonra çırağa tezgâh verilirdi. Tezgâha giren çocuğun 1,5-2 yıl çalışması icap ederdi.

Masır işlerini bitiren çocuk, boş zamanlarında ustasının ev işlerini görürdü. Ustaya mutlak itaat gösterilir, aynı zamanda hürmette kusur edilmezdi. Çırağın vazifelerinden biri de ustanın gündüz okuttuğu namaz surelerini geceleri

ezberlemektir. Çocuk, büyüğünün işine karışmaz, hatalarını söylemezdi. 9-10 yaşından itibaren namaz kılmak ve oruç tutmak mecburiyetinde idi.

Çocuğa ilk günlerde az bir para verilirdi. Bir kuruş, yüz para nihayet, altı kuruş. Masırcılıktan tezgâha geçen çocuğa 9-12 kuruş verilmesi mümkün olurdu.

Çırak, uzun tecrübelerden geçirildikten sonra sıkı bir disiplin altında tezgâha düzen vermesini öğrenir ve kalfalığın yolunu tutardı.

Haftalıklar çıraklara ve kalfalara Perşembe günü akşamı, dükkânlar temizlendikten sonra verilirdi. Cuma tatil idi. Çıraklar ve kalfalar o gün tertemiz giyinirler, birlikte gezmeğe çıkarlar ve cuma namazına giderlerdi (Hüseyin Efendi: Denizli).

*Erkân Heyeti:*

Dokumacı esnafının sanatkârlıkta üstün, ahlâkça yüksek olanlarından 4-6 kişi (Erkân Heyeti) ni teşkil ederdi. Usta başıya (Yiğitbaşı) derlerdi. Erkâna dahil olan (Erkân Çavuşu), her çarşamba günü hazırlanan malları gözden geçirir, ölçer, noksan bulduklarını Yiğitbaşı'ya götürürdü. Aynı gün, ikindi vakti erkân toplanır, ustaların kusurları kendilerine izah edilirdi. Bir veya iki defa affedilen dokumacı, hilesinde ısrar ederse, tezgâhı kapatılır, malı bir hafta müddetle teşhir edilir ve hattâ yırtılırdı.

Kötü mal sahibi, halk arasında yayılan dedikodularla ayıplanmış olurdu.

Müddeti gelince mal sahibi (Erkân Odası) na gidip malını isterdi. Esnaf Şeyhi ile esnaf arasında şu muhavere cereyan ederdi:

Şeyh: —Ustalık aldın mı?

Dokumacı: —Aldım.

Şeyhi: —Nerede?

Dokumacı: —Er meydanında, gök kubbe altında, yeşil seccade üzerinde, erkân ustaları huzurunda sanatkârlığımı tasdik ettiler, derdi.

Bu itirafı kâfi gören Şeyh, noksanlarını tamamlaması için sahibine malını verirdi.

Aynı müeyyede çırak ve kalfalara da tatbik edilirdi. Meselâ bir salkım üzüm çaldığı görülen bir çırak veya kalfa, erkân huzurunda ustabaşı tarafından teşhir olunarak bir hafta müddetle yolsuz edilirdi. (Yolsuz edilmek işinden uzaklaştırmak mânâsındır) (Salih Kandilci), (Mehmet Özdemir-Babadağı).

*Kazan kaldırmak, Peştemal bağlamak :*

Kalfalık tecrübesi artan gençler zamanla (Balkan harbine kadar dokumacılık erkeklere mahsustu. Harpte tezgâhlar boşalınca kadınlar da dokumağa başladılar) ustalık isterlerdi. Ustalar, kalfalarının maharetlerine güvenirlerse isteklerini Erkân Heyetine bildirirlerdi.

Yiğitbaşı, en az sekiz on namzet olmak şartıyla, kalfalara, masrafa kaç kuruş-lira ile iştirâk edeceklerini sorardı. Kalfalar, biriktirdikleri paralarla masrafa iştiraki kabul edince merasim başlardı. Ustaların da masrafa dahil oldukları görüldü.

Peştemal bağlama merasimi için ilkbahar, yaz ve güz ayları tercih edilirdi. Hıdırellezde de olması hoşta giderdi. Cuma günü makbul tutulurdu.

Kararlaştırılan günde üzerinde yalnız bir ay bulunan Türk bayrağını taşıyan gencin arkasında Esnaf Şeyhi, Yiğitbaşı, hocalar, ustalar, davetliler ve en yeni elbiselerini giymiş kalfalar ağır, ağır şehrin meşhur mesire yeri olan (İncilipınar)'a yol alırlardı.

Sabah, gün doğarken kazan kaldıran (Yemek ve tatlı kazanlarının merasim yerine gitmesi peştemal bağlanmaya işaret idi) grup, malzeme ile birlikte İncilipınar'da ananeye uygun yemekler hazırlamağa başladılar. Yemekler, umumiyetle Taskapaması, Kuzu tandırı, zerde idi. Pilâv, keşkek ve hoşafın da verildiği olurdu. Yemek zamanı gelinceye kadar gençler,

mahallî ve millî oyunlar oynarlardı. (Göbekçi Ahmet Tezel).

Yemekler yenilip namaz kılındıktan sonra herbir kalfanın boynunda kendilerinin dokudukları peştemallar olduğu halde sıraya dizilirlerdi. Şeyh, her birinin ustasına kalfasının meharet kazanıp kazanmadığını sorardı. Ustalar: —Evet, ehlihu ... Mahallihu .. derlerdi.

Şeyhin bıçak yalamasına, Huthutun karnına vurmasına, ustanın karnı üstüne koyduğu bıçağın kesmemesine dayanan, fakat mahiyetini açık olarak tesbit edemediğimiz bir seremoniyi müteakip peştemal bağlanırdı. Şeyh, kalfanın beline üç defa sardıktan sonra (El benim elim değil, Hazret-i Şit Efendimizin elidir) diyerek bağlardı. Sonra hocalar duaya başlardılar. Onlar da Şit Aleyhisselâma : (Bu yeni ustaların işlerine akınlık, keselerine bereket, kendilerine istikamet) vermesi için dua ederlerdi.

Bu andan itibaren sevinç içinde büyüklerin sıra ile ellerini öpen kalfalar, artık usta sayılırlar, müstakil dükkân açma beratını kazanmış olurlardı.

Peştemal kuşatma ananesi 1910 yılına kadar devam etti (İbrahim Lengerli).

Dokumacılık ananesinin yarattığı bir ilâhiyi bayan Nehare'den şu şekilde tesbit ettik :

Tezgâhımı aldım elime  
Salevat geldi dilime  
Şah Muhammed'in yoluna  
Ne helâl maldır çulhalık  
Tezgâhımın önü tarak  
Dokundukça eder firak  
Dünyada bir ahlâk gerek  
Ne helâl maldır çulhalık  
Tezgâhımın önü Tefe  
Dokundukça sürülür safa  
Ceddin Muhammed Mustafa  
Ne güzel iştir çulhalık  
Tezgâhımın ipi uzanır  
Bilmeyen canlar özenir  
Çulhalık altın kazanır  
Ne helâl maldır çulhalık

Tezgâhımın önünde desti  
 Dilimden gıybeti kesti  
 İcad eden Allah dostu  
 Ne güzel iştir çulhalık  
 Tezgâhımın önü çukur  
 Makarası Kur'an okur  
 Rabbisine eder şükür  
 Ne helâl maldır çulhalık  
 Tezgâhımın ipi aktır  
 Dokuyanın kalbi paktır  
 Ustamıza Fatiha haktır  
 Ne güzel iştir çulhalık

*Hacca Götme :*

Dokumacılar, zaman zaman Hac vazifesini yapmak üzere yola çıkarlarken diğer esnafla birleşirlerdi. Dokumacılar, iğne geçmedik gömlek, demirciler saban, çiftçiler, buğday kesesini bayrak olarak çekerlerdi.

Her bir sanat erbabı öne geçme hususunda münakaşa ederlerdi. Sonunda dokumacılar, Şit Aleyhisselâm'ın bayrağını ortada taşırlardı. Çiftçilerin Piri Âdem Ata'nın bayrağını taşıyanlar sağa geçerdi. Davut Peyganberin bayrağını taşıyan demirciler solda yer alırlardı.

(Ahmet Tuncer, 75 yıl öncesi)

*Dokumacı, Dükkân ve işe başlama :*

Dokumacı sabah erkenden dükkânına gelir. Dükkânı açıp tezgâha yerleşirken Eüzü Besmele ile 3 İhlâs ve bir Fatiha okur. Bu duayı usta, Peygamberle Şit'in ruhlarına hediye eder ve işe başlar.

Dokumacı çok çalışır. Şu rivayet bunun canlı bir misalidir :

Adamın biri dokumacının çalışma tarzına dikkat etmiş, hiç bir uzvunun boş kalmadığını yalnız ağzının durduğunu görmüş; o sırada mekikte masır bitmiş. Usta masır takarken ağzını da kullanınca buradan gitmeli, demiş.

Dokumacılar : "Ayağımızı kum, başımızı gün yakmaz, gölgede çalışırız" derler. Bu söz onların kazançlı sanatlarına olan bağlılıklarının ifadesidir.

Dokumacılar Pazar (Perşembe) günü dükkânlarını açarlarken birlikte dua ederlerdi. Erkân Heyyeti, Şeyh ve Çavuş'un da bulunduğu merasimle günlük alış veriş başlardı. (Bay Şuayip)

*Dokuma Tezgâhı :*

Tezgâh, Denizli'nin Karcı köyünde ceviz ağacından yapılırdı. Diğer kasaba ve köylerde de yapanlar vardı.

*Tezgâh parçaları :*

Tefe, Selmin, Maber (Marmar: Buldan) Mekik, Ayaklık, Saman dilmesi, Aykırdağ, Bakırca, Dem, Tarak, El ağacı, Keçken (Tarağın üstünü bağlayan.)

*Boya ve İplikler :*

Eskiden Kök boya kullanılırdı. Halk tarlalarda yetiştirirdi. Bu tarlalar, Uşancıbaşı mahallesinin üst tarafındaki tarlalardı. Birinin çıkardığı boya başkası tarafından kolay kolay taklit edilemezdi. Ustalar bu sebepten sayılı idi. (Salih Kandilci)

Sonradan kimyevi boyalar çıktı Avrupa'nın her tarafından gelmeğe başladı. İngiltere, Almanya, İspanya, İtalya Fabrikaları başta gelirdi. Şimdi yerli Fabrikalarımızın iplikleri ihtiyacı karşılıyor.

*Dokunan Mallar :*

Dokunan mallar, metre emtiası (Malı) ve parça malı olmak üzere ikiye ayrılır. Buldan, parça malı merkezlerinden sayılır.

Eskiden parça malları dokunurdu. Bunlar, icat edenlerinin isimlerini de taşırlardı: Peştemal, Alaca, Kamışlı alaca, Binbaşı oğlu alacası (Hacı Hüseyin, Karaman mahallesinde, 1885 yılları), Elvan Alaca, Deli Mehmet alacası, Dört yumaklı alaca, Ali Melek alacası, Kaşık sapı, Hurşidiye, Hindiye, Şam örneği, Çifte Kuyruk, Kuyruklu, Kuş Dili, Kızıl Güdma, Çımpırlı, Simsime, Aydın morlusu, Aydın çeşidi, Yeşilli vişne, Cerid oğlu (alacayı Kadıköylü olan bu zat icat etmiş). Fitilli alaca, Hamam havlusu Çapraz peştemal, Öküz egesi, Paşa oğlu alacası... gibi, (Sakallı Hüseyin Efendi).

Metre emtiası, metre esasına göre eni ve boyu tâyin edilen muhtelif renk, desen ve isimde mallardır.

Her iki şekli ile, metre ve parça malı olarak Denizli Vilâyeti bugün Türkiye piyasasında mühim bir yer işgal etmektedir.



## XV. ASIR HAYVAN MOTİFLİ HALILARA DAİR YENİ BİR ÖRNEK

*Yusuf DURUL*

Anadolu Selçukluları zamanında halı sanayiinin gelişmesi, Selçuk sanayiinden ziyade (ahî) teşkilâtının imalâtta mühim rolü olması mümkündür.

Bu mevzuu tetkik ederken, halının tezyini mahiyetinden önce, inşa yapısı, dokuma tekniği, malzeme, boya ve bükümlerinin incelenmesi gerekir. Bu suretle bu gurup halıların birbirine nazaran rüçhanîyetleri görülür. Halının esas yapısı göze hitap eden deseninden ziyade ona o efeyi veren imalâttaki sanat anlayışıdır. Bu fikre doğru bizi sürükleyen âmillerin başında bezemelerin kompozisyonda rahat bir ifadenin sonsuzluk fikrine akışı, renk, şekil, mâna ile irtibatıdır.

Halıda esas yapı olan argaç ve arış'ın kullanılma değerleri göze hitap eden düğümlü sathın teşkilinde oynadığı rol mühimdir. Selçuk grubuna dahil Konya-Alâettin, Beyşehir Eşrefoğlu camileri ile Sivrihisar Şehbaba Yusuf Türbesi halılarında imalât şema, kompozisyon hattâ renk farkları XI-XIII. asır arasında bu sanayiinin güdümlü bir inkişaf ve kontrolünün mevcut olduğunu gösterir. Halk el süsleme sanatının temel hareket noktası köylü el sanatlarıdır. Bu devirlerde Anadolu Halk topluluğunun yaşayışı, Türkmenlerin o tarihlerdeki sosyal kavramları önemli bir konudur.

Clode Cahen'in XIII. asır Anadolu Türkmenleri hakkında verdiği bilgi mü-

himdir<sup>1</sup>. Bu bakımdan Anadolu Selçuklularında halıcılığın sanayi haline geliş ve inkişaf temelleri köylü-şehirli münasebetleri ile beraber yürütülmesi gerekir. Selçuk halılarını bir tek atölyeye bağlamak bu bakımdan da doğru olamaz.

Konya Selçuk Devletinin ortadan kalkması ile merkezîyet zihniyetinin beylikler arasında paylaşılması milli kaynakmalarda aynı temeller üzerinde halıcılıkta yeni üslûplara doğru bir akış görüyoruz. Anadolu XVI. asır Türk halıcılığı çok ileri ve kuvvetli sanat anlayışı ve temelleri üzerinde ihtişamlı bir devredir. Selçuk halıları ile irtibat lâzımdır. Arada boş kalan XV. asır Türk halısı hakkında Prof. Kurt Erdmann<sup>2</sup> değerli vesikalar neşretmiştir. Selçuklulardan sonra Konya halısı hakkında kat'i hükme varabilmekliğimiz için çiçekli küfi hayvanlı halıların tetkiki, Teşrefoğlu-Alunat, Birği camileri ile Şehbaba Yusuf Türbesi ve Konya Karaman cami ve mescitleri ile köy camilerinin tekrar taranması gerekir.<sup>3</sup>

XVI. asır başı XV. asrın ikinci yarısından sonra Anadolu'da kuvvetli karakterlerle halı sanayiinin birden bire gruplaştığını görüyoruz. Konya - Karaman-Uşak - Bergama - Ladik - Kula - Gordes.

<sup>1</sup> Clode Cahen: L'histoire de Turcomans d'asie mincure au XIII. siecle. 1951. journal asiatique.

<sup>2</sup> Kurt Erdmann: XV. asır Türk halısı.

<sup>3</sup> Bu mevzuda çalışmalarımı değerlendirmekteyim.

Bu gruplaşmayı doğuran âmiller nedir? Müşterek yasaf her grubun kendi nev'i içinde inkişaf ve imalât merkezleri ve bunu takip eden yeni imalât sahaları Anadolu halıcılığı için mühim ve müspet davranışlardır.

Halı mevzuunda alâkanın yayılmağa başladığı bu yıllarda tetkik ve araştırmalarımız bizi yeni örneklerle karşılaştırmaktadır.

Berlin Müzesindeki hayvanlı halı, Merbi halısı adını alan (Stokholm Statens Historiska Musse) ve Konya Mevlâna Müzesinde bulunan Kazlı halıya ilâve olarak 1961 yılında Sayın Can Kerametli ile beraber Türk - İslâm Eserleri Müzesinde tesbit ettiğimiz 1034 envanter numaralı halı ile bu grup gittikçe artmakta ve diğer bilinmeyen muhtemel nümuneleriyle değerli bir halı grubu teşkil edebilir.

Hayvanlı halıları yalnız XV. asır içinde mütalâa etmek doğru olmaz. Bu tarih Anadolu hayvanlı halıları için bir başlangıç olarak düşünülebilir.

1034 envanter numaralı halı kompozisyon bakımından mücerret bir hayvanî figürün tekrarıdır. Zemin ve bordürde görülen rozet ve nebatî stilize motifler ise XIV. asır sonu XVI. asır başındaki diğer san'at şubelerinde görülen müşterek ifadelerle doğru yöneliştir. Şu halde gerek beylikler devrinde, gerekse XV. asır başı Osmanlı Türk San'atının umumî ifadesi gibi klâsik Osmanlı devri ile Selçuk devrinden geçit veya intikal devrine ait bir halı nümunesi olması kuvvetle muhtemeldir.

Selçuk halılarında hayvanî motife tesadüf edilmemişse de o devrin çini, tahta oyma ve mimarisinde görülür. Daha geç devreye ait bir hayvanî motifli halı grubunun, Selçuk devrinde bir prototipinin bulunması icap eder. Bu fikrimizi teyit mahiyetinde diğer bir unsur da Selçuk devrinin şehir san'atına kısmî bir tesiri olacak Anadolu Türkmenlerinin önemli rolü olduğunu düşünmek gerekir. Türk-

menlerin bu tip motiflere değer vermeleri geleneklerine uygundur. Bu kanaatim bu çevre Türkmenleri üzerinde yaptığım çalışmalar cümlesindedir.

1034 No'lu halı çini mavisî zemin üzerine çözgü istikametine doğru çift rozetler vertikal ve orizantal dizilişle elde edilen bantlar arasında dikdörtgen sahalardan meydana gelmiştir. Küçük dikdörtgen sahaların orizantal bir çizgiye göre alternatif renklerle tesbit edilen hayvanî motifler arasında gözle görünmeyen, mevcudiyetini hissettiren ayırma frizleri teşkil ediyor. Bu suretle gözü yormadan motiflerin satıhta değişik renkleri ile daha belirli göze çarpmasını temin ediyor. Kompozisyon olarak kullanılan stilize ejder motifi bu devrin halılarının bir özelliğini temsil eder.

Orta zemin oku bir bantla kornişlenmiş olacağını görüyoruz. Bu XII. asır Selçuk halılarında da böyledir.

#### *Bordürler :*

Bir esas, iki tâli bordür vardır. Esas ve tâli bordürler arasında 4 düğümlük siyah bant üzerine beyaz puanlı şeritler geçirilmiştir. Esas bordür keremidi zeminli olup sekiz köşeli yıldız ve nebatî üslûbun ilk örneği stilize yaprak motifleri görülür. Tâli bordürlerin yerini beyaz stilize rozetlerle bezenmiştir. Aynı rozetlerin değişik ifadeleri zeminde kullanılmıştır. Bu halıda geometrik ifade ile çiçekli üslûbun başladığını görüyoruz.

Anadolu halılarının tetkiki imâl edildikleri devrin bütün san'at anlayışı ve yapısı ile mukayeseli yürütülmelidir. Esasen Türk san'atının hangi devresine bir göz atarsak değişik san'at şubelerinde, aynı devirde, daima aynı umumî ifadeyi görmekteyiz.

XI. - XIII. asır Türk halılarında asgarî üç ana şemanın üst-üste intibakını görürüz. Bezemelerin birbirleri ile olan münasebeti plânlı bir düzene göre dağıtılmıştır. Renklerin lâalettâyin serpiştiril-

diğini de düşünmek asla doğru olmaz. Renk bahsinde bölge ve devir farkı bulunur. Halıda arış pembe renk olarak kullanılmıştır. Bu halıyı XVI. asra bağlamaktan ziyade XV. asır içinde düşünmek gerekir.

Bu düşüncelerin, Türk halıcılığının Selçuk devri ve Osmanlı Klâsik devri ara-

sında karanlıkta kalmış boşluğu kısmen doldurabileceğinin mümkün olacağını gösteriyor.

Bu yönde yapılacak çalışma ve araştırmalar henüz gün yüzüne çıkmamış bir intikal devrinin diğer nünunelerini de ortaya çıkaracağına bu küçük örnek bir işaret telâkki edilebilir. 16-V-1962.

## TOPHANE LÜLECİLİĞİ

Yazan: *Hüseyin KOCABAŞ*

Tütünün memleketimizdeki yayılması, bu nesnenin ilk zamanlarda lüle ve pipolarla içilmesi Türkün tükenmez el sanatlarına bir yenisini ilâve ederek Çini ve Çömlek san'atı yanında birde Lüleçilik meydana geldi. Gerçi ilk Lülenin ne zaman yapıldığını bilemiyoruz. En eski Lülelerin beyaz bir kilden sübek tarzında etrafları yazılı olarak imâl edildiklerini bize ulaşan örneklerden anlamakdayız. Maalesef bu nümuneler toprak altından bulunduğu için hemen hepsi harap ve kırık bir halde ele geçmekte, ne tam şekli, ne de nasıl kullanıldıklarını bilememekdeyiz.

Esasen konumuzda tamamen çubuk lüleleri ile yine bu atölyelerde yapılmış ve TOPHANE işi diye adlanan FİNCAN, HOKKA, BARDAK ve saire gibi Toprak avânidir. En eskilerinin Onsekizinci yüz yılın sonlarına doğru yapıldığını, yine en güzel örneklerini de on dokuzuncu asrın sonlarına doğru verdiğini üzerlerine vurulan mühür ve imzalarından, tarihlerden öğrenmekdeyiz.

Lüleci Çamuru tâbir edilen süzül-müş ve dinlendirilmiş bir çamurdan El ile Tornada imâl edilerek üzerleri kendi renginde bir astarla sıvanarak, üzerleri kalem işi ile nakışlanmış ve möhürlenmiş olarak fırınlanır. Fırından sonra tekrar astarlanarak elde Çuha parçaları ile ovularak parlatılır ve altun varaklarla bezerek tekrar altun yaldızın pişeceği kadar az hararetleli bir furunlamadan sonra tekrar çuhalarla ovularak yorucu bir emekle hazırlanan bu eserler bilâhara

ARASTA'nın satış dolabının raflarında satışa arz edilmiş.

İstanbul'da Tophane'de bu gün dahi kendi ismiyle yâdedilen LÜLECİ HENDEK ARASTA sokağında bir zamanlar altmış atölye varmış. Mahallinde yaptığım soruşturmada en son tezgâhın 1928'de kapandığını ve burada işleyen son ustalardan ancak iki kişinin hayatta bulunduğunu öğrendim. Bunlardan Topal Ahmet ustanın Mersin'de yerleştiğini, Ömer Güç Ustanın ise Zeytinburunda Nargile Ateşliği - Lûlesi - imâl ederek geçindiğini söylemeleri üzerine Ömer ustayı arayıp buldum.

Edirneli Lüleci Süleyman Ustanın yeğeni olduğunu ve kendisine intikal eden imâlathanede bir kaç sene yalnız Nargile ateşliği imâl ettiğini, satışın tamamıyla durması neticesi 1928'de son imalathaneyi de kapayarak bu işin Lüleci Hendek Arasta sokağında yalnız ismini bırakarak ölen sanatlarımız arasına bunun da katıldığını öğrendik.

Kendisine bu işin yeniden canlandırılıp yaşatılmasının kabil olup olmadığını sordum. Bazı yerli malzemeyi o günkü adıyla bulamadığını bu yerli maddelerin ortadan kaybolduğunu bilhassa Gülbahar diye isimlenen VAN'dan getirilen bu kırmızı toprağın Astarlama işinde kullanıldığını şimdi bu maddeyi bilen bile kalmadığını, bu maddeyi bulabilmek için Van'a gitmeği düşündüğünü, Çamuru ise OK meydanında bulunduğunu şimdi ise orasının Askerî muntika olmasından giremediğini anlattı.

Bu gün Türk San'at eseri Koleksiyonu yapanların ısrarla aradıkları Tophane mâmulleri yalnız burada değil, yurdun muhtelif yerlerinde aynı zarafette yapılmış bilhassa ismini şehrine alem etmiş LÜLE BURGAZ'da da bu çeşit âvâninin yapıldığını eski meraklılar söylemekte, bol yıldızlı yayvan su taslarının bir kısmı bura işi imiş.

Bu mâmulât yalnız kırmızı parlak astarlı yapılmamış, bir kısım da Grisiyah renkde boyanır. Üzerleri gümüş tellerle kakma olarak süslenirdi. Ömer Güçün ifadesine göre bu Gri siyahlık esere bilâhara saman dumanı ile verilirmiş.

Eserlerin üzerlerindeki imzaları tetkik ederken bazılarında iki mühür bulunduğu ve Hakkâk Dâna داا imzası nazarı dikkatimi çekti. Bunun hikmetini de kendisinden bir hayli bilgi edindiğim Bedestanda Antikacı Halit Uygan söyledi. Yazı ve desenlerin kalıplarını hazırlayan meşhur Hakkâk Dâna Efendi kendi imzasının da vurulmasını istediğinden bu ikinci mühür vurulmuş. Mütareke senelerinde Lüleci Hüsnü Efendi hem eski Yazı ve hem de Fransızca yazılı çift isimli mühür kullanmış. Halen elimizde bu çeşit damgalı eserler mevcuttur. Yine mütareke yılları içinde Hüsnü ve Aşkı Efendiler Arastanın haricinde Galata Kulesi dibindeki dükkânlarda sergiler açarak satış yapmışlar.

Elimizdeki eserlerden bu üstatların bir kısmını tanıyabiliyoruz. Yazının sonuna bu isimleri ekliyorum.

Nakış ve yazılara gelince LÜLE ve sair Avâninin bazıları tâlık bir hatla Beyit ve ithaflar yazılır. Araları Tuğralarla süslenir. Çiçek ve gül nakışları bol altun veya gümüş yıldızla yıldızlanırdı. Hattâ bazı İran için alınan siparişlere elinde kılıç tutan arslan damgası da vurulduğu olurdu. Bazı tezyinat arasına eski gümüş kurşların üzerindeki tugranın ters olarak basıldığı da olurdu. Bu eserlerin Mineli olarak renkli işlenmişleri de nadir olarak görülmüştür.

Eserlerin üzerindeki yazılardan örnekler.

LÜLE: KÂZİM 1323 —Sad hezarân âferin ma'mul iden üstadına  
LÜLE: Kâzım Ruşen—Dehri hale itmez  
330 gelen lûlede - Çek  
330 Efendi safâi dūhanla—

—Dânâ—

Bardak: Alaca hamamda - lûleci Hamdi  
Efendi numra 56—

Fincan: Kâzım Hüsnü—Sana lûtf ile afi-  
1323 yet olsun yadigârım sana itmemek  
günülden zemun yadigârım.

Necip

Hüsnü

Babalık

Musa

Edirneli Süleyman

Pertev

İffetî

Dede İstanbul DEDE 1302

Hasan İstanbul Hasan 1258

Mustafa Abbas Baba

Musa Kâzım

Âşkî

Yukarıda verdiğim isimler bu işde isim yapmış ustaların ancak bir kısmıdır. Aranırsa daha bir çok isim ve imzaya rastlanabilir.

Topkapı sarayı Müzesinde Beykoz camları ve eseri İstanbul porselenleri Seksiyonunda zengin bir Tophane mâmulleri koleksiyonu vardır.

İstanbul Belediye Müzesinde de bu eserlerden olmakla beraber bu san'ata ait bazı Mühür ve aletler vardır. Bunları Ömer usta vermiş.

Ankara etnoğrafya müzesinde de güzel ve nadir parçalar mevcuttur.

Kendi hususî koleksiyonumda oldukça Tophane işi vardır. Yazımda bahsettiğim yazılar ile Resim ve imzaların tamamı koleksiyonumda eserlerden alınmıştır.

## SELÇUKÎLERDE GİYİM EŞYASI

M. Zeki ORAL

Anadolu Selçukîleri veya Türkiye Selçukhuları 1077-1308 (470-708) dediğimiz ecdad milletin Orta Asya'dan madî ve mânevî birçok bilgilerle cihazlanmış olarak anadolu'ya göç ettiklerini biliyoruz. Anadolu'ya geldikleri ilk yüzyıllarda burada kurdukları dinî ve sivil mimarî eserlerle tezyinî sanat bölümlerinin hemen hepsinde gösterdikleri yüksek başarı ve bunlardan zamanımıza kadar intikal eden şaheserler bu kanaatımızın şüphe götürmez tanıklarındır.

Anadolu'nun, Avrupa'yı Asya'ya bağlayan ana yollar üzerinde bulunması dolayısıyla geçirdiği siyasî herc-ü merçlere rağmen millî kültürün devam ettiğini de birçok delilleriyle ortaya koymak mümkündür.

Biz Amıt ve Etnoğrafya dergilerinde yayınladığımız Selçuk devri yemekleri ile bugünkü Türk yemekleri arasındaki menşe birliğini ortaya koymaya çalışmıştık. Yine bu maksatla Selçuk devrinde yazılmış kitaplarda adlarına rasladığımız giyim eşyasını ele alıyoruz. Bunlar Selçukîlerden evvel de bilinen fakat bu devirde ve mükemmel bir şekilde yapılan ve kullanılan eşya olduğuna işaret etmek yerinde olur.

### 1 — *Ayakkabılar* :

Selçuk devrinde çarık, pataya, çizme vardır. Bu isimler türlü vesilerle mesneviye geçmiştir:

چارق و پاتایه مر تراست  
آفتابی را چینیها کی رواست

Ve :

ای آبازا این مهرها بر چارق

Türkçesi : “Çarık ve Pataya padişahlara lâyük değildir. Sana yakışır ve Ey Ayaz bu çarığı bu kardan çok sevmek nedir?” demektir.<sup>1</sup>

*Çarık* : zamanımıza kadar devam etmiş bir ayakkabıdır. Debbağlanmamış büyük baş hayvanların derisinden yapılır. Burun kısmı sivrice dikilir. Topuk ve yan kısımlarına ipler geçirilerek ayağa göre şekillendirilir. İplerin uçları çorabın üstüne bağlanarak ayakta durması sağlanır. Anadolu köylerinde halen kullanılmaktadır.

### *Pataya* :

25-30 santimetre genişliğinde 1-1.25 metre uzunluğunda, yünden sık ve sağlam dokunmuş bir giyim eşyasıdır. Nihayetinde püsküllü ipleri vardır. Bu suretle hazırlanan Pataya ayağın ucundan diz kapağı altına kadar sarılır. Üstüne çarık giyilirdi. Anadolu'da buna (Dolak) derler köylerimizi gezerken birçok vatan-daşların bunu kullandıklarını gördüm.

### *Çizme* :

Mesnevî şerifte Çizmeden de bahs edilmiştir :

صبرکن درموزه دوزی تو هنوز  
ور بوی بی صبر کردی پاره دوز

Türkçesi “Çizme dikmekte sabırsızlık edersen eskici olursun” anlamındadır<sup>2</sup>. Anonim Selçuknamede ise:

<sup>1</sup> Ankaravî şerhî mesnevî şerif. Mısır Tabı Cilt. 2. sayfa. 147. ve Metn-i mesnevî C. V. S. 700.

<sup>2</sup> Mesnevî şerif Ankaravî şerhî. Mısır tab-1. Cilt. III. sayfa 397.

یکی را دیدند افتاده و موزه‌ها همین دریای بود.  
چون موزه را کشیدند انکشت پایش شش بود دیدند.  
زعهد وز منشور شاهنشی

Türkçesi : “Düşmüş (Şehit olmuş) birini gördüler. Çizmeleri ayağında idi. Çizmeleri açtılar. Ayağının altı parmak olduğunu gördüler.”<sup>3</sup>

Selçukîlerden I. Keyhusrev'in ikinci sultanlığı zamanında memleketin batısında komşusu bulunan Alaşehir hükümdarı Teodor Laskaris (İbni Bibi'de leşkери Eb ül-Fida'da alaşkeri) ile 1210-11 (607. H.) yaptığı harpte şehit düşmüştü. Harb sonunda ümerea ve maiyyet askerleri hükümdarı aradılar. Ordu arasında bulamadılar. XXX Şehitler arasında cesedini buldular. Fakat yüz çizgileri bozulmuş olduğu için tanıyamadılar. Nihayet ayağındaki Çizmeyi çıkardılar. Ayağının altı parmaklı olduğunu görünce tanıdılar. Çizme adı da işte bu suretle tarihe geçmiş oldu.

## II — *Elbiseler* :

### *Şalvar* :

#### Enis ül-Kulub'ta :

ز القاب عالی بیجاہ و مہمی  
ز جتر وز سنجوق و مرکوب رتیغ  
ز تخفہ بی مر و بی دریغ  
جز از خلعت سلطنت شہاوار  
لباس فتوت کہ بد یادکار

Türkçesi : “Çok yüksek elkabla yazılmış şahlık ahd ve menşuri ile birlikte çadır, sancak, binek hayvanları, kılıç ve şahane hilâtlar ve fütüvet libasları ve başka birçok değerli armağanlar” demektir.<sup>4</sup>

Enis ül-Kulub'ta fütüvet libasları diye yazılan bu elbise İbn-i Bibi nüshalarında Abbasî halifesi Nasır üd-din ul'lahin 1214-15 (611) yılında Selçukîlerden I. Keykâbusa gönderdiği hediyeler ara-

<sup>3</sup> Anonim Selçukname. Matbu nüsha. Metin kısmı. Sayfa 43.

<sup>4</sup> Fuad Köprülü. Anadolu Selçukluları Tarihinin yerli kaynakları. Türk Tarih Kurumu Belleteni sayı 27. sayfa 516.

sında bulunan Siravi-i fütüvvet<sup>5</sup> yani fütüvvet şalvarı olduğu açıklanmıştır<sup>6</sup>.

Şalvar üst kısmı geniş ve kırmalı, paçaları ayrı ve genişçe dikilmiş üstlük bir dondur. Ekseriya yün kumaştan ve şaldan yapıldığı için şalvar adı verilmiştir. İpekten ve pamuk bezden yapılanları, erkek ve kadınlara mahsus olanları vardır. Paçaları dar olursa (Potur), geniş olursa (Çakşır) derler. Kadı şalvarı yahut kâtibî şalvar denilen bir nevi daha vardır ki bunun cep ve paçalarının kenarları sırma ipekle işlemeli olurdu. 30-40 sene evveline kadar kadın ve erkek vatandaşların giydiklerini gördüğüm bu şalvar yavaş yavaş itibardan düşmektedir.

### *Üç etek entari* :

Selçuk hükümdarlarından Alâ üd-din I. Keykubat Kayseri de hükümdarlık tahtına oturdu. Kayseri den saltanat erkânı ile birlikte Aksaray'a geldi. Oradan Konya'ya hareket edildi. Konya'daki vezirler ve halk Obruk Kervansarayına kadar karşılamaya gittiler. Konya'ya yaklaştıkları zaman tören kumandanı olduğu anlaşılan Emîr Çaşnigîr'in kıyafeti anlatılırken :

امیر چاشنی کبر دامن قبا در کر زده و کلاه کیقبادی  
بر سر نهاده

Yani, “Emîr Çaşnigîr eteklerini kemerine sokup Keykubadî külâhi başına koymuştu” denilmektedir<sup>7</sup>.

<sup>5</sup> Siravil, şalvar isminden araplaştırılmış olması muhtemel bir kelimedir. Aslen Arapça Sirval ve Sirval kelimelerinin çoğulu (cem'i) yahut Siravi'in aslında tekil (müfret) olmasında melhuzdur. Kamus tercümesi cilt 3 sayfa 1364.

<sup>6</sup> M. Th. Houtsma tabı Selçukname Tevârih-i Âl-i Selçuk. Müstemil bir tarih'i Selçukîyan Rum-i Türkî cilt 3 sayfa 140. M. Th. Houtsma. Leiden 1902) ve İbn-i Bibi mufasssalı Kitab-ı Evâmîr ül-Alâiye fi'l umuri'l Alâiye. Türk Tarih Kurumu Tıpkı basımı sayfa 156.

<sup>7</sup> İbn-i Bibi mufasssalı. sayfa 116. M. Th. Houtsma tabı Selçukname sayfa 202.

Şu ibareden anlaşıldığına göre, Emîr Çaşnigîr<sup>8</sup> eteklerini kuşağına sokulan bir elbise giymişti ki bunun üç etek entari olduğunu kabul ediyoruz.

Üç etek entariyi yakın zamanlara kadar erkeklerin de giydiklerini biliyoruz. Resim. : 8 Bu entari birçok köylerimizde halen kadınlar tarafından kullanılmaktadır. Üç etek entarinin yanlarında birer yırtmacı olur. Kadınların giydikleri entarilerin etek kenarları sırma ve ipekle işlenir. Arka etek daha geniş, yanlardaki etekler daha dardır. İş zamanında yahut uzak yola giderken ön etekler kuşağına sokulur.

#### Kuşak :

Selçuknamelerden aldığımız yukarıdaki ibarede bulunan (kemer) kelimesi Kuşak olarak tercüme edilmiştir “Emîr Çaşnigîr dahi eteklerini kuşağına sokup Keyhubadî külâhı başına urdu” denilmektedir<sup>9</sup>.

Kuşak insanın beline gelmek suretiyle üç etek entarinin veya şalvarın üstüne sarılarak kullanılan bir eşyadır. Son zamanlarda Anadolu köylerinde en çok şal kuşak ve Tosya kuşağı kullanılırdı. Bunun muhtelif memleket ve asırlarda pek çok neveleri görülmüştür. Bu arada yün, şal, ipek kuşakları, Berk, Hindî, Mısır, Müstendan, Arabî gibi çeşitleri sayılabilir.

#### Kemer :

Selçuknamelerde I. Alâ üd-din Keykubad'ın kıyafeti şöyle anlatılır :

تاج کیانی باشده و کرکی کاوسی قوشنب مکمل  
ومرصع جامه لر کیمشدی .

Yani, “başına padişahlara mahsus taç giymiş, beline Keykâvuslar gibi kemer kuşanmış ve yine şahane cevherlerle

<sup>8</sup> Hükümdara gelen yemeklerin tadına bakan ve sofrada Hükümdardan önce bir lokma almak suretiyle tehlikesiz bir yemek olduğuna şahadet eden kimsedir. Çaşnigîrlik Selçukiler’de bir nevi memuriyet idi.

<sup>9</sup> M. Th. Houtsma tab’ı Selçukname sahife 202.

bezenmiş Câmeler giymişti”<sup>10</sup> denilmektedir, aynı me hazlerde (Zerrin kemer)<sup>11</sup> yani (Altun işlemeli kemer) adı da geçmektedir.

Kemer, bele bir defa sarılıp tokalanan veya uçlarındaki ipleri ile bağlanan bir eşyadır. Kemerler deriden, kumaştan yapılır. Yahut özel olarak dokunurdu. Kıymetli madenlerden yapılmış olanlarını kadınlar kadife fistan entarilerinin üzerine bağlardı. Ayrıca elbisenin altına bağlanarak içinde Altun Gümüş paralar saklanan kemerler de vardı.

#### Câme :

Selçuk devri eserlerinde Câme adı da çok geçer, meselâ Mesnevî Şerif’te :

جامه ات شوم سبشات کوشم  
شیر پیشت آورم ای مختشم

Hazret-i Musa Tûra giderken bir çoban gördü. O Hakka münacat ediyor ve “Ey Allahım neredesin? Bana görün:

— Senin câme yani elbiselerini yuyayım, Bitlerini öldüreyim. Ey yüceler yücesi önüne süt getireyim... diyordu.<sup>12</sup> Câme bazı kitaplarda kaftan anlamına alınmış ise de genel olarak elbise mânasına geldiği anlaşılmaktadır. Şair Nedim de :

Ey şeh-i hûbânım eyle ol kad-i mev-  
zuna sen,  
Renk-i gülden câme bûy-i yase-  
menden pirehen.

yani ey güzeller şahı o mevzun bo-  
yuna Gül renginden elbise, Yasemen ko-  
kusundan gömlek yap ... demiştir.

#### Hırka :

Hazret-i Mevlâna Mesnevî Şerifinde :

بر زمین زد خرقة را کای بی عیار  
زین دغل مارا بر آورده زکار

<sup>10</sup> Yazıcı zade Ali. Tarih’i Âl-i Selçuk. Topkapı sarayı Revan köşkü Ktp. 1391.

<sup>11</sup> M. Th. Houtsma tab-ı Selçukname sahife 202.

<sup>12</sup> İsmail Ankaravî. Mesnevî Şerif şerhi Mısır tab’ı cilt 2 sahife 146.



Türkçesi : “Kaftan soyucu Hırkayı yere vurdu. Ve ey ayarsız bizi işimizden alı koydun” dedi<sup>13</sup>. Burada Hırka eski bez parçaları anlamında kullanılmıştır. Hırka Arapçada yamalı elbise mânasına gelir. Mehazlerimizde ve türlü vesilelerle XX giyim eşyası mânasına gelen Hırka adı da geçmektedir<sup>14</sup>. Hırka entari üzerine giyilen kollu, uzunca elbisedir. Hırkayı orta sınıf halk ve talebe giyerdi. As-tarı ile yüzünün arasına Pamuk döşene-rek dikilirdi. Bunun kısa olamına da (Li-bada) derlerdi.

*Sof :*

هست صوفي افكه شد صفوت طلب  
نه لباس و صوف و خياطي و رب

Türkçesi : “Safveti, temiz kalpli olmayı isteyen ve bunun için çalışan, kimse-lere Sofu derler. Elbise, Sof giymek, ken-di elbisesini dikmek, vakarla ağır ağır yürümek Sofuluk değildir” demektir<sup>15</sup>. Bu beyitte geçen giyim eşyası softur. Yün ve yünden, tiftikten dokunan ku-maşlara Sof denildiği gibi yünlü kumaş-lardan yapılan cübbelerde Sof derler<sup>16</sup>.

*Lavata :*

Mesnevî Şerifte:

صوفي كشنه به پیش این لثام  
الخياطه و اللواطه و السلام

Türkçesi : “Bu leimlerin anlayışına göre sofuluk, hayyata ve levata olmuştur

<sup>13</sup> Aynı eser, cilt 4 sahife 171.

<sup>14</sup> Konya’da Ali Hoca Mescidi duvarına konmuş 1241 (639 H.) tarihli bir kitâbede روقف وسيل على الصوفين والفقها من اهل الخرقه ibaresi vardır. Hırka ehlinden olan Fakihler ve sufiler üzerine vakfetti demektir. Selçuk devrinde ehl-i Hırka yani Hırka giyenlerden bir sınıf mevcut olduğu anlaşılmaktadır.

<sup>15</sup> İsmail Ankaravî. Mesnevi şerhi. Mısır tab’ı cilt 5 sahife 55.

<sup>16</sup> Hüseyin Kâzım Kadri. Türk lûgatı. cilt 3 sahife 343 Sof’un Ankara, Bağdat, mevcili, ince sof, kalın sof, muhayyer gibi nevileri varsa da en meşhur olanı Ankara sofu idi. Ankara keçile-rinin tiftiği çok iyi olduğu için sofları da ipek gibi ve dayanıklı olurdu.

vesselâm.” Demektir<sup>17</sup> Bu beyitte ge-çen hayyata kelimesi dikmek mânasına-dır. Burada cübbe dikmek ve dikişli çat-malı elbise giymekten kinâyedir.

Boyuna koydukları uzun Rida’ya lavata derler. Mehazlerimiz, başa ve bel-den yukarısına örtülen şal, car ve fota gibi şeyleri (Rida) diye tarif etmektedirler biz buna boyun atkısı veya omuza alınan Şal diyebiliriz.

*Cübbe ve Fereci :*

Yine Mesnevi’den aldığımız şu iki beyitte Cübbe ve Fereci adı geçmektedir:

صوفي بدرید جبه در حرج  
پیش آمد بعد بدریدن فرج  
کرد نام آن دریده فرجی  
این لقب شد فاش زان مردنجی

Türkçesi : “Bir sofü darlık ve zah-met vaktında Cübbesini yırttı. Cübbe yırtılınca kendisine ferahlık geldi. Ve yırtılan cübbeye de (Fereci) diye ad koy-du. Bu isim o sıradaş sofudan duyuldu. Ve dağıldı”. demektir<sup>18</sup>.

Bu beyitlerle şerhlerinden anlaşıl-dığına göre eskiden sofuların giydikleri hırka ve sofların önü —Mevlevî Tennû-releri gibi— göğsünden eteğe kadar ka-palı imiş. Sofunun birisi bunun içinde sı-kılınca ön kısmını yırtmış ve önü yırtılmış şekline de (Fereci) diye ad koymuştur.

Zamanla halk her üste giyilen el-biseye Fereci demiştir. Sonraları büsbü-tün bozularak (Ferace) olmuştur. Eskiden müslüman kadınların sokakta giydikleri üstlük elbiseye Ferace denildiği gibi ule-manın giydikleri pek bol binişler de ferace denmiştir bu geniş ferace atla yapılan me-rasimlerde giyildiği için biniş adı veril-miştir<sup>19</sup>.

<sup>17</sup> İsmail Ankaravî Mesnevi şerhi Mısır Tab’ı cilt 5 sahife 55.

<sup>18</sup> Aynı eser cilt 5 sahife 54.

<sup>19</sup> Hüseyin Kâzım Kadri. Türk lûgatı cilt I. sahife 854 ve M. Baha. Türkçe lûgat sahife 503.

## III — Başlıklar :

## Destar :

Mesnevi Şerifte Hz. Mevlâna :

خویشتن کر خفته کرد ان خوب فر  
سخت بیدارست دستارش مبر

Türkçesi : “O nurlu kimseler (Ârifler) eğer kendilerini uyumuş gibi gösteriyorlarsa da ziyade uyanıklardır. Onların sarıklarını alıp kaçma” demektir<sup>20</sup>.

## Ve :

ظاهر دستار چون حلهٔ بهشت  
چون منافق اندرون رسوا وزشت

Türkçesi : “sarığın dışı cennet elbisesi gibi süslü, içi münafık gibi çirkin ve rüsvay...” buyurmuştur<sup>21</sup>.

Destar, sarık demektir. Bilindiği gibi kavuk, külâh ve son zamanlarda fes üzerine sarılan beyaz veya koyu yeşil bez ve tülbent parçasıdır.

## Külâh :

Mesnevi Şerifte :

بانکهآزد کریمها کرد ان لعین  
کوقت دستار وکله را بر زمین

Türkçesi : “O mel’un haykırdı, ağladı, sarığı ve külâhını yerlere çaldı”<sup>22</sup> demektir. Yukarıda yazılan metinlerde Külâh, keykubadî adları da geçmiştir. Mehazlarımızda külâh, başa giyilen, ucu sivri serpuş diye tarif olunmuştur. Külâh, ekseriya beyaz keçeden olup üzerine sarık sarılırdı, Osmanlı devrinde bunun keçe külâh, Mevlevî külâhı, Arnavut külâhı, Aydın külâhı, Tatar külâhı gibi nevilerini görmekteyiz<sup>23</sup>.

## Üsküf, Börk :

Selçuk Hükümdarlarının ziyafet sofralarında hizmet eden sakiler anlatılırken :  
آلتون اسکوفلی. آق قبریئل بورکل سیمین ساف ساقیلرکه

<sup>20</sup> İsmail Ankaravî, Mesnevi şerhi. Mısır tab’ı cilt 4 sahife 273.

<sup>21</sup> Aynı eser, cilt 4 sahife 171.

<sup>22</sup> Aynı eser, cilt 4 sahife 311.

<sup>23</sup> Selâl Esad Arseven Sanat Ansiklopedisi. cilt 3, sahife 1189.

## Ve :

و آلتون اسکوفلی سیمین ساق ساقیلر

Yani “Altın üsküflü, ak ve kızıl börklü sâkiler mecliste hizmet ediyorlardı” denilmektedir<sup>24</sup> şimdi bunları anlatalım :

Üsküf : tepesi devrik, ucu püsküllü bir nevi külâh, başa giyilen eşyadır. Selçuknamelerin ifadesine göre üsküf kadınların giydikleri bir nevi takyedir. Bunun gayet süslü olanları da vardır. Osmanlılar zamanında saray ağalarının giydikleri Altın işlemeli külâhlara da üsküf denilmiştir<sup>25</sup>. Keçeden veya örme olarak yapılan üsküfün yarısı başa geçer, yarısı da enseye doğru sarkar ki Osmanlı Saraylarında bulunan sultan hanımların resimlerinde benzerleri görülür. XV-XVII. asırlarda Avrupa kadınları da üsküf giymişlerdir<sup>26</sup>.

## Börk :

Börk adıda Mesnevi Şerifte geçer :

زن مکرر کرد وکان با برطله  
کیست بر پشت فرو خفته هله

Türkçesi : “Kadın (Ağaç üzerinden) sözünü tekrar etti. Senin, ol bûptulalı yanı börklü olan kimse, arkan üzere aşağı yatmıştır. Kimdir o hele doğru söyle...” demektir<sup>27</sup>.

Börk, beyaz veya kırmızı çuha veya keçeden yapılırdı. Alt kısmına şerit şeklinde firdolayı kırmızı veya yeşil çuha ve üstüne sırmalar işlendiği de olurdu<sup>28</sup>.

Osmanlıların ilk Askerleri (Yeniçeriler) için beyaz Börk kabul edilmişti<sup>29</sup>.

<sup>24</sup> M. Th. Houtsma tab’ı Selçukname sahife 206, Yazıcı zâde Ali Selçuknâmesi sahife 585.

<sup>25</sup> Lehçe-i Osman’i cilt I sahife 217.

<sup>26</sup> Celâl Esad Arseven Sanat Ansiklopedisi, cilt V. sahife, 2155.

<sup>27</sup> İsmail Ankaravî Mesnevi şerhi Mısır tab’ı cilt IV. sahife 421.

<sup>28</sup> Celâl Esad Arseven Sanat Ansiklopedisi cilt I. sahife 296.

<sup>29</sup> Orhan Gazi kardeşi Alâ üd-din paşaya :  
— Her ne kim idersen ben âni kabul iderin. dedi ol eyitti :

— Etraftaki beylerin Börk’ü Kızıldır. Senin Ak olsun. Orhan Gazi emretti. Bilecik’te Börk işlediler. Gaziler ve cemi tevabii Ak börk giydiler. Aşık Paşa zade Tarihi sahife 40.

*Bağaltak :*

Bu isim de Mesnevi Şerifte geçer :

آنچه پنجه سال باقیدی بیوش  
زان نسج خود بغلطاق بیوش

Türkçesi : “Elli yıl akıl ile ördüğün, dokuduğun kendi kumaşından bir Bağaltak giy”<sup>30</sup> anlamındadır.

Bagaltak Külâh mânasıdır. Mutlak başa giyilen kisvettir. Kavuk ve kalpak gibi. Aynı zamanda fereci mânasınada gelir. Acemlerin tekle Kaftan dedikleri esvap gibi. Cümle esvap üzerine giyerler. Ulema libasıdır. Rum ve Arap diyarında ferece yerindedir<sup>31</sup>.

Bagaltak’ın en güzel tarifi İbn-i Batûta seyahatnamesinde geçer: “... Hatun-Sultan Mehmet Özbek hanın ailesi-başına cevahir ile müzeyyen olan, tepesinde tavus tüyü bulunan Bagaltak (bu kelime bazı mehazlarda Bağtak olarak yazılır) namında küçük bir taç ve arkasına cevahir ile süslü ipekli kumaş giyerdi”<sup>32</sup>.

Selçukîler zamanında insan kıyafetlerini gösteren resimler yapılmış ise de pek azdır, biz bunlardan taş üzerine kabartma olarak, çini üzerine fırça ile yapılmış olanları ile minyatürlerde görülen resimlerden elde edebildiklerimizi aşağıya derc ediyoruz. Bunlar da Selçuk giyim eşyası hakkında bir fikir verebilir.

Söz buraya gelmişken ilâve olarak Selçuk devrinde kullanılan eşyadan bir iki tanesini de kaydetmek istedim.

*Selçuk devrinde Bayrak :*

Mesnevi Şerifte :

هست بازیهای آن شیر علم  
نجبوی از بدھا مکتّم

ve

این بدن مانند آن شیر علم  
فکرمی جنباند اورا دمبدم

<sup>30</sup> Mesnevi Şerif tekmile sahife 384.

<sup>31</sup> Burhan-ı Katı tercümesi.

<sup>32</sup> İbn-i Batuta seyahatnamesi Mehmet Şerif tercümesi. cilt I. sahife 373, 368.

Türkçesi : “Sancakların bezinde resmedilmiş bulunan Aslan’ın hareket eylemesi gizli gizli (hafif hafif) esen rüzgârın mevcudiyetinden haber verir ve “İnsan vücudu o Aslanla bayrağın misalidir. Zaman zaman bedeni, fikir hareket ettirir” demektir<sup>33</sup>. Bu kayıtlardan Selçuk devri bayraklarında Aslan resmi işlenmiş olduğu anlaşılmaktadır. Şikârı Karaman oğulları devri bayraklarını علم اؤدرسرین yani “Ejder başlı bayrak” diye anlatmaktadır<sup>34</sup>.

*Ayna :*

Selçukîler zamanında ayna kullanılmıştır. Mesnevi de hazreti Mevlâna :

پیش ترک آیینہ را خوش رنگبیب  
پیش زنگی آیینہ ہم زنگیبست

Türkçesi : “Türk’ün karşısında ayna güzel renkli, Zencinin karşısında çirkin renkli olur” yani aynada görülen herkesin kendi rengidir,<sup>35</sup> buyurmuştur.

*Kilim :*

Selçukîler zamanında pek güzel Halı, Kilim dokunduğunu biliyoruz. Bunlardan zamanımıza kadar intikal etmiş parçaları da vardır. Kilim adı da Selçuk devrinde yazılmış kitaplara geçmiştir. Şeyh Sadi Gülistanında :

ده درویش در کلبمی بخسبند  
و دو پادشاه در اقلیمی نکنجند

Yani : “Dokuz Derviş bir Kilimde otururlar. İki Padişah bir iklime sığmaz” demıştır.<sup>36</sup>

Hazret-i Mevlâna Mesnevi şerifte :

بهر کیکی تو کلبمی را مسوز  
ور صدای هر مکس مکذار دوز

<sup>33</sup> İsmail Ankaravî Mesnevî şerhi Mısır tab’ı, cild IV. sahife 353.

<sup>34</sup> M. Zeki Oral Karaman oğulları Tarihi ve eserleri sahife 45 (Henüz basılmadı).

<sup>35</sup> İsmail Ankaravî, Mesnevi şerhi Mısır tab’ı, cilt III sahife 296.

<sup>36</sup> Gülistan sahife 16.

Türkçesi : “Sen bir pire için bir kilimi yakma. Namerdin sesine kulak asma, işinden gücünden olama” demektir.<sup>37</sup>

*Kumaşlar :*

I. Alâ üd-din Keykubad’a sunulan eşya sayılırken bazı kumaş adları geçmektedir. “Camedarlar zerduzî atlas bohçalarla içi dolu nefis hilâtlar dürlü dürlü zerbeft kumaşlar rikâp katırları ile getirip”<sup>38</sup>. Bu ibare bugünkü şivemizle: “El-

bise taşıyanlar altınla dikilmiş Atlas (İpekten yapılmış renkli ve parlak ince kumaş) bohçalarla nefis elbiseler ve çeşit çeşit Zerbeft (Altın tellerle dokunmuş) kumaşları binek katırlarına yükleyerek” diye ifade edilebilir.

Selçuk devrinde dokunan, satılan ve hükümdara takdim olunan kumaşlar hakkında bir fikir vermesi bakımından şu iki misali aldım. Me hazlarımızda bunlardan başka kumaş adları da vardır.

<sup>37</sup> İsmail Ankaravî Mesnevi şerhi. Mısır tab’ı, cilt IV. sahife 254.

<sup>38</sup> M. Th; Houtsma tab’ı Selçukname sahife 202.

## OSMANLILAR DEVRİNDE BOR'DA BARUT FABRİKALARI

Ragıp ÖNEN

Bor Kütüphanesi Memuru

Bor Halil Nuri Bey Kütüphanesindeki Mahkeme-i Şeriye sicillâtından anlaşıldığına göre Bor 16-18 inci asırlarda oldukça geniş terakkiye ulaşmış, ilmen ve iktisaden mühim bir mevki tutmuştur.

Nizam-ı Cedid teşkilâtına kadar Karaman Defterliğine bağlı olarak idare edilen Bor'da bilhassa Debagat, Demircilik, Keçecilik, Dokuma ve Boyacılık ve Barutçuluk çok ileri gitmiş, çevrenin ihtiyacını karşıladıktan sonra civar vilâyet ve kazalara işlenmiş eşya sevk ve ihraç etmiştir.

Bor'daki Barut Fabrikaları ise büyük bir teşkilât halinde asırlarca Devletin en mühim bir ihtiyacına cevap vermiştir. Akşehir, Koçhisar, Develi, Kayseri, Şarkışla, Cırlavuk, Kemerhisar Köherçilehaneleri'nden getirilen onbinlerce kantar Köherçile Bor barut fabrikalarında perdahli, perdahsız, top ve tüfenk barutu yapılır ve İstanbul'a develerle sevk edilirmiş. İşlenmiş barutların İstanbul'a nasıl sevk edilmesini aşağıda Kadılık huzurunda Karaman defterdarı ile nakliyeciler arasında yapılan mukavele suretinden okuyalım :

(Karabınar sakinelerinden elhac Veli ve Abdülcelil ve Yusuf, vayaknam karyeden Cafer ve Ahmet ve Mustafa vesayir Mekkari taifesi mahfil-i Kaza da bais-il vesika bilfiil Karaman defterdarı Abdülkerim Efendi muvacehesinde meram edüp ve kasaba-i Bor'da vaki Barut siyah karhanesinde tabh ve islah olunup Asitane-i Saadet tarafına nakli lâzım olan Barut-u Sıyahtan Doksanbir bin

seksen ve kiyye barutu siyahı beşyüz altı adet develerimize bin oniki sanduk içine beşbin altmış meşin kise ile ve beşyüz altı zarf keçesi ve bin oniki sarkı urganı ve sair alât ve mühimmatı ile zikrolunan Doksan bir bin seksen kiyye perdahlı Barut-u siyahı develerimize tahmil eyleyüp mahal-i memura isâl ve teslimi her birimiz deruhte eylediğimizden sonra salifizzikr beşyüz altı adet devenin kirasını kavlimiz üzere Defterdar Mumaileyh yedinden bitemam her birimiz kabzeyledik, zimmetinde bir akçe ve bir habbemiz kalmamıştır dediklerinde makrun-u Mekumun vech-i muharrir sadır olan ikrarların Defterdar-ı mumaileyh dahi bilmuvacehe nuhbet tastik mavekea biz-zabt keteb olundu. Evail-ir ramazan sene erbaa ve semanin ve elf.) (1084).

Her sene Bor'da doksanbin (115.200 kilo) kiye barut imâl edildiğini ve bu miktar barut için altı yük ondört bin akça sarfedildiğini ve bu paranın da Bor Hasları mukataası ile civar Haslar mukataasından ödendiğini sicillâttan aldığım şu fermanı pek güzel anlaşılmaktadır.

(Kudvet-ül -erbab-ül-ikbâl umde-i Eshab-il-iclâl cami-i vücuh-il-ebdâl am-il hazain bi hüsn-ül âmal El-muhtas bi-mezid-i inayet-il melik-il bâri halâ karaman hazinesi defterdarı Murad dame ulvehu, tevki-i refi-i humayun vasıl olıcak malum olaki beher sene tabh ve islah oluna gelen Doksan bin ve kiye barut-u siyah için mukaddema ocaklık tayin olunan altı yük ondört bin akcanın yüz kırk beş bin yediyüz akcası Bor has-

ları mukataasından ve yüz seksen altı bin üçyüz akçası dahi Koçhisar mukataası ve elli bin akçası Sogula hasları mukataasından ve elli bin akçası dahi Cırlavuk mukataasından ceman dört yük otuz iki bin yetmiş akça olur seksen dört barutu için Seksen beş senesine mahsub olmak üzere Mukataat-ı mezkûri zabt eden emnadan aldırıp ocaklık malından küsur kalan yüz seksen iki bin akça dahi ahir maldan havale olmak fermanım olmuştur. Buyurdum ki, hükm-ü Şerifim vardıkta bu babta sadır olan emrim üzere amel idüp dahi balâda tayin ve tasrih olunduğu üzere Doksan bin ve kiye barut-u siyahı tarih-i mezbure mahsup olmak üzere ocaklık tayin olunan zikrolunan Mukataat malinden zamanı hulûl eyledikte tamamen alup deynige mahsup olmak üzere ve yedlerine imzalu ve möhürlü temessük virüp olmiktar akça ile Doksan bin ve kiye barutun tabh ettirüp ve altı yüz ve kiye barut dahi Cırlavuk nam karyenin ve dört hane avarızı ve bedel-i Nezli mukabelesine ahalişi yedlerinden kabız ve temessük verüp zikr olunan Barut vakti ve zamanı ile kadimden odun ve toprak tâyin olunan Kadıllıklardan mukaddema tâyin olunan köherçileleri Bor karhanesinde ıslâh ettirüp ihmal ve müsamahadan bigayet ihtiraz eyliyesin, elhasıl barut hususu umur-u mühimmeden olmağın altıyük ondört bin akça doksan bin kiye barut siyah masarifiçün tâyin olmağla mutad-ı kadim üzere masarifine harç ve sarf ve vakt-ı zamaniyle iriştirüp zinhar ve zinhar ihmal ve müsamaha eylemiyesiz, alâmet-i Şerifime itimat kılasız. Tahrira fi yem-is salis aşere ve erbea ve semanin ve elf şehri Ramazan-il mübareke. (1084)

#### Bi-Makam-ı Babadağı

(Kal) yapmak ve satmak kazançlı bir iş imiş ve bu yüzden birçok aileler geçinirler ve zengin olurlarmış.

Kal yapanlara (Kenneci) ve kal hazırlanan yere de (Kenne) dirlermiş, bunun bir adı da (Koherçilehanedir).

Koherçile - Barut imaline yarayan bir maddedir ki, bazı muntikalarda yağmurdan sonra ve rutubetli yerlerde toprakların yüzünde meydana gelen (Kalyum Nitrat) dan ibarettir.

Kal - Köherçileli topraklar bir araya toplanır ve tahta sandıklara konularak sulandırılır. Şerbetlenen sular bir havuza süzülür, havuzda biriken sular üstüvane şeklindeki bir kazanda bekmez kaynatır gibi kaynatılır. Meyaneye gelince şerbet sandıklarına dökülür ve orada soğumaya terkedilir. 24 saat beklenir, iyice suğuyunca donmuş bir beyaz toz tabakası meydana gelir, su altına çöker. Avrupa gübresine benzeyen bu madde kal tenikesi ile toplanarak çuvallara doldurulur, işte buna (Kal) derler.

Siyah Barut- Köherçile (Kalyum Nitrat), kükürt ve odun kömüründen ibarettir.

Bu üç madde (Dinkhane) lerde su ile müteharrik tokmaklarla döğülerek siyah barut haline getirilirmiş. Az miktarda ve pratik olarak siyah barut şu şekilde imâl edilirmiş.

Bulkur Sokusu gibi fakat az derince mermer bir soku vardır. Beş kilo kal bir kilo kükürtle karıştırılır ve bunun içine de birbuçuk bağlam (10 kilo) Bağ çubuğu yakılır ve köz halinde iken söndürülür, meydana gelen kömür kal ve kükürte karıştırılarak sokuya konulur ve Bulgur tokmağı gibi bir tokmakla yavaş, yavaş peynir keski gibi tenike bir tarakla karıştırırsa döğülür, bu ameliye iki gün devam eder. Barutun halis olup olmadığını anlamak için el üzerine veyahut beyaz bir kâğıt üzerine bir miktar konarak fas kaldırılır, elde veya kâğıtta leke bırakmazsa olmuş demektir, aksi halde dövmeye devam edilir.

Kal ve Siyah barut yapmak için kullanılan aletler şunlardır :

Şerbet Sandığı, Şerbet Havuzu, Kal Kazanı, Dinlendirme sandığı, kal tenikesi. Barut için-Barut Sokusu, Barut Tokmağı, Barut Tarağı.

Bor'daki barut fabrikalarının teknik teşkilâtını bilmiyoruz. Dink Zabiti, Dink Ağası, Dink ustası ve Dink kalfaları tarafından idare edilen bu Kârhanelerin vus'at ve ehemmiyetini yine Mahkeme-i Şer'iye sicillerinde görülen tamir keşif za-bitlarından öğreniyoruz. Mahkemece kayıt ve tescil edilen ehl-i Vukuf raporunda hulâsa olarak deniliyor ki:

(1084 H.) yılında Karaman defterdarı Murat Efendi hazretleri ve Bor'da vaki Barut Siyah Kârhanesi zabiti Mahmut ağa meclis-i Şer'i Şerife gelerek nehir üzerinde bulunan eski ve yeni Kârhanelerin zamanla tamire muhtaç oldukları ve tamiri için keşif yapılmak üzere hâkimlikce bir Naip ve bilir kişiler seçilmesini istemişler. Hâkimlikce de Mevlâna Ömer Efendi ve bazı zevat, Bahadır Kalfa

ve Eyvaz kalfa vesair ehl-i Vukuflarla mahaline gidilmiş, Su oluklarının bozulduğu, çark evlerinin harap ve Burçların ve ig demirlerinin tamire muhtaç olduğu ve bunların tamiri için ceman (123023) akcaya ihtiyaç olduğu keşfedilerek mahkemece arzedilmiştir.

Bir akçanın bugünkü para ile karşılığını bulmak için aynı tarihte verilen bir narh kararının bazı rakamlarını veriyorum :

“Defter oldur ki ehl-i pazarın narhını beyan eder. Sene 1084”.

Bir kıyye-i			
Koyun eti	Osmani	(1280 Gram	10 Akça
Keçi eti	”	”	8 ”
Sığır eti	”	”	5 ”
Sade yağ	”	”	35 ”
Bal	”	”	20 ”
Pirinç	”	”	14 ”
Etmek	Yüz dirhem	(320 gram	1 —

## 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. Meselâ: liste I'de işaret olduğu gibi ana çorbalardan olan Tatar çorbasına, Azdavay'da *Kesmeçorbası*, Araç'ın bazı köylerinde *Hamurçorbası* veya mercimekli hamurçorbası, İnebolu taraflarında *Mankurçorbası*, denildiği gibi Mercimekli bulgur çorbasına, Kastamonu ve seydiler bölgesinde *Anakızçorbası*, Daday köylerinde *Çakırçorba*, Arpa yarma çorbasına, Araç köylerinde *Göçeçorbası*, veya *Akdene çorbası*, Bulamaç çorbasına Bazı sahil köylerinde *Unçorbası*, Cide-Şehrebanı taraflarında *Yumuşakçorba*, Taşköprü bölgesinde *Şaştımçorbası* gibi adlar verilmektedir.

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

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

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

Biz çorbaları yazarken mahallinden aldığımız tâbirleri 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 sâde tarhane, kızılıklı tarhane (kiren tarhanası), ekşitarhana, iritarhana, süttarhanası, aktarhana, sutarhanası, pancarlitarhana gibi sekiz çeşidinin mevcut olduğunu ve bunların arasında yapılış ve pişiriliş bakımından hayli farklar bulunduğunu göreceğiz.

### TARHANA YAPILIŞLARI

A — *Sâde 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 : Evvelâ 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 eleminir, yoğurdun içinden derecotu, 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 hâli 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 hâle 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:

Meselâ: 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 ilâve olunur,

karıştırılarak pişirilir, ondan sonra kuru tarhanada olduğu gibi kurutulur.

Öğretmen Mehmet TOPALOĞLU

Tosya kazasının Ciğge köyü, Devrekâni 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 ayrıntı kararlar. Bu şekil tarhana yapılmasını Cide kazasının Güble, Araç kazasının Boyalı nahiyesi köylerinde görmekteyiz.

B — *Kızılıklı tarhana (kiren tarhanası) :*

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

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

Öğretmen Mustafa YILMAZ  
ve İsmail KARTAL

C — *Ekşitarhana :*

Malzeme : kızılıklı, un, tuz.

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

Öğretmen Mehmet TOPALOĞLU

D — *İri 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 ilâve ettikten sonra unun kokusu 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 ÖZCAN*

F — *Aktarhane :*

Malzeme : Yoğurt veya ayran, Un, tuz.

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

Öğretmen *Hayati TOPALOĞLU*

Bunlara ilâveten su tarhanası ve pancarlı tarhana varsa da bunlardan pişirme kısmında bahsedeceğiz.

TARHANA ÇORBALARININ  
PİŞİRİLMELERİ

Sâde 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. Ocağa 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 ilâve ederek ezilinceye kadar çampalanır ve süzülerek kaynayan suya salınır, karıştırma karıştırma taşıncaya kadar kaynatılarak pişirilir.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

*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 evvelâ yağ ve soğanla piyez edilir ve tarhana buna ilâve 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 ekmeğ veya yumurta katılır. Tabii kara biberi de unutmamalıdır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Fakirler günlük çorbalarına sâde ekmeğ 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 ekmeğ 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 gernik bulguru :*

*Çevirme :* Evvelâ 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. Evvelâ 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 hâle gelen bulgura *kızıliri* derler. Kızıliri 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 pilâvlık, 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 salğı ile dövülerek rüzgârda 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 — *Sâde bulgur çorbası :*

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

Piştirilişi : Evvelâ 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 ırgalana ırgalana kaptan kaba aktarılır bu suretle taşları kabın dibinde kalır. Buna bulgur süzme derler. Böyle temizlenen bulgur tencereye konulur, suyu da ilâve olunarak kaynamaya terkedilir. Geç piştiği için çok kaynatılması lâzımdır; 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 ilâve olunur.

*Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

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 ayrılarla beraber yağ içinde kızarmış soğan ve biberi de katılır. Bunun Kastamonuda yapılan çorbadan farkı bulgurun süzülmemesi ve kaynarken içine ayrılarla iki kaşık un katılmasındadır.

*Öğretmen Hasan DEMİR*

B — *Sütlü bulgur çorbası :*

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 veya ayrılan bulgur çorbası :* Bunun sütlüden farkı içine süt yerine ayran veya yoğurt katılmasındadır.

D — *Mercimekli bulgur çorbası :*

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 ilâve olunur ve birlikte kaynarak özleştikten sonra tuzu katılır, yağ, yoğurt ve nanesi de ilâve olunur (Tuzu pişmeden katılırsa sırim olur). Bu çorbaya Kastamonu merkezile Seydiler bölgesinde *Anakız çorbası*, bazı Daday köylerinde de *Çakır çorbası* derler.

*Öğretmen Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

E — *Mısır bulguru veya yarması çorbası :*

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 *Mısıryarma* çorbası derler.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Bazı köylerde bu çorbaya sadece *yarma* çorbası derler.

*Öğretmen Cemal USLU*

Yarma çorbasına Tosya'nın Çiğ köyünde *yarmaşı*, Cide'nin Akca köyünde *İriçorba* denilmektedir.

*Öğretmen Cevat MAZLUM*

### 3 — Pirinç çorbaları:

A — *Sâde piriñ 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. Kâfi miktarda su ilâvesinden sonra iyice yıkanmış ve süzölmüş pıs piriñ atılır. (Pıs piriñ Kalburdan elenmiş piriñ) 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 ilâve 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 Ciğ köyünde süzleme piriñ (ince piriñ) 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*

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

*Öğretmen Lütfi ACAR*

### B — *Sütlü piriñ çorbası*:

İnebolu'nun Büyülye köyünde piriñ tencerede su ile kaynarken içine sütü katılır, biraz daha kaynattıktan sonra indirilir ve biberi de ilâve olunur.

*Öğretmen Mustafa YILMAZ*

Bozkurt'un Uluköyünde süt, çorba piştikten sonra katılır.

### C — *Yoğurtlu veya ayrınlı piriñ çorbası*:

Tosya merkezinde:

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

Pişirilişi: Yoğurt koyu ayrınlı hâline getirildikten sonra kaynatılır, nane ve piriñ de ilâve olunarak tekrar kaynatılır ve bir yumurta kırılarak içine katılır, pişince üstüne yağ ekilir.

*Öğretmen Hasan ABAZ*

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

*Öğretmen Rasim YILMAZ*

### D — *Mercimekli piriñ çorbası*:

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

Pişirilişi: Yarım tencere soğuk suya süzölmüş ve yıkanmış iki avuç mercimek konulur; pişince içine yıkanmış piriñ salınır; alevli ateşte özleşinceye kadar kaynatılır ve incecğine yakın tuzu karıştırılır (Tuz mercimekle konulursa karartır). 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: Evvelâ piriñ pişirilir, sonra ayrı bir kapta yumurta un, yoğurt, su karıştırılarak pişmiş piriñin içine ilâ-

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 kaptta çalkalanan yumurta buna karıştırılır, pişince yağ ve yoğurdu katılır. Bu çorba Daday kazasının Tunuslar köyü ile diğer o vicar köylerinde yapılmaktadır.

Öğretmen *İsmail KURT*

6 — *Toyga çorbası* :

Malzeme : Yoğurt, pirinç, 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 kaptta 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 yarıılır. 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 ilâveten 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 kaptta ezilmiş un katılmaktadır.

Öğretmen *Hasan DEMİREL*

Devre kâni 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 ilâve 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 ilâve 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 ilâvesiyle katılığı giderilir,

Öğretmen *Cevdet MAZLUM*

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

Öğretmen *Abdullah YILDIZ*

Yine Tosya'nın Ciğge köyünde çorba malzemesine aşuredede olduğu gibi ceviz ve fındık içi, üzüm ve saire de ilâve 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 aşıncaya kadar ılık su konulur; sabahtan akşama kadar haşlanır; suyunu çekince yere indirilir; şişmesi için sabaha kadar buğlanılır; 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 ilâvesinden 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 — *Sâde bulamaç çorbası :*

**Malzeme :** Un, tuz, su, yağ, soğan.

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

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

Öğretmen *Abdullah ŞENLİK*

B — *Pirinçli bulamaç çorbası* :

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

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

Öğretmen *Fitnet ÖZENGİCİOĞLU*

C — *Mercimekli bulamaç çorbası* :

Bu çorbanın pirinçliden farkı pirinç yerine mercimek katılmasından ibarettir.

Devrekânin'nin Seydiler bölgesinde bulamaç çorbası pişirilirken top olmaması için *Çırpıcak* denilen bir âletle 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 *Unçorbası*, Cide kazası Şehrebani nahiyesinin Kuztekke köyünde *Yumuşakçorba*, Taşköprü'nün Gökce ağaç nahiye merkezinde *Şaştımçorbası* denilmektedir.

Öğretmen *Mehmet SALKIN*  
ve *Hasan MUTLU*

13 — *Ekşili bulamaç çorbası* :

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

Piştirilişi: Tencerede pirinç biraz pişirilir. Aynı bir kapta un ayranla 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 çorba* :

Malzeme: Un, kızılıcak, yağ.

Piştirilişi: Un ezilir kızılıcakla (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 evvelâ 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 âletle çırpılmaktadır (Pırpır 5 parmaklı bir âlettir).

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

16 — *Nışasta bulamacı* :

Malzeme: Nışasta, su, şeker, tereyağı.

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

Öğretmen *Tevfik EROL*

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

Öğretmen *Ahmet AK*

Daday ve Araç taraflarında aynı çorbaya nışasta çorbası derler.



17 — *Ovmaç çorbası* :

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

Kastamonu merkezinde iki çeşit ovmaç çorbası vardır.

A — *Sâde ovmaç çorbası* :

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

Piştirilişi : Tencerede su kaynatılır. Aynı kaptaki 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. Aynı kaptaki un bir de yumurta ilâvesiyle 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, Devrekâni'nin Çatak, Taşköprü'nün Gökçeagaç köylerinde buna *unçorbası* derler.

18 — *Miyane çorbası* :

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

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

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Taşköprü'nün Gökçeagaç merkezinde bu çorbaya pirinç te katarlar.

Öğretmen *Hasan MUTLU*

Tosya'nın Kavak köyünde çorba mısır unundan yapılır 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 Köycügez köylerinde *unkavurma çorbası*, Akkaya'nın Başveren köyünde *Unkızartma çorbası*, Tosya merkezinde de *Danaaşı* denilmektedir.

19 — *Tatar çorbası* :

Tatar Nasıl yapılır? Hamur yağru-lur; orta büyüklükte pözü tutulur; makarnalıktan ince, serme ekmeğinden kalın yufka açılır; oklağaca dolanır; ortasından boydan boya kesilir; bu suretle yufka 5-6 kat hâline 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 ya-pışmaması için azar azar atılır ve her atışta karıştırılır; taşınca yere indirilir, suyunun bir kısmı süzülerek bir fincan soğuk su daha ilâve olunur; varsa kıyma koyduktan sonra, yoksa doğrudan doğruya sarımsaklı yoğurt ve yağ katılır; nane de ilâve olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

Bu çorbaya Şehribanı nahiyesinin Kuztekke 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 Çorumveren köylerinde aynı çorbaya mercimek de katarlar ve adına *mercimeklihamurçorbası*, derler. İnebolu'nun Büyülye köyünde adı *Manurçorbası* 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 katılığa yağın'ur (sıcak su civıtır). Hattâ o kadar katı yağrurur ki el ve kolun gücü yetmeyince çarşafa sarılarak ayakla yağrurmaya 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 evvelâ 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 yağrurmadan evvel yumurtalar ayrı bir kaba kırılır; çampalandıktan sonra teknenin bir başına ve un yığınının önüne konulur; suyu da ilâve olunarak yumurtasız makarnada olduğu gibi yağrurur ve kesilir.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Çorbanın yapılması :

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

Pişirilişi : Evvelâ pirinç veya mercimek suda pişinilir. Tuzu ve makarnası ilâve olunarak tekrar kaynatılır, indikten sonra biraz soğuyunca boya biberi ve kırtılmış yağ ilâve olunur.

*Ahmet GÖKOĞLU*

Devrekani'nin Ulaş köyünde makarna çorbasının içine mercimek veya pirinç 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 kesilişine derler, tıpkı makarna gibi kesilir.

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

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

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

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 yağrurur; 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 GÖKOĞLU*

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

Öğretmen *İhsan AYAZ*

Çorbaların pişirilmesi :

A — *Sâde tutmaç çorbası* :

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

Pişirilişi: 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 evvelâ mercimek pişirilir; içine tutmaç atılır sâdesinde olduğu gibi pişirilir; katıkları katılır.

*Ahmet GÖKOĞLU*

C — *Pirinçli tutmaç çorbası* : Bu da aynen mercimekli tutmaç çorbası gibi pişirilmektedir.

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

Devrekâni'nin Seydiler merkezinde tutmaç sütlü su içinde pişirildiği gibi yere inince de süt katılmaktadır.

Öğretmen *Cevat HARMANDALI*

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 âletle çırpılır; kaynadıktan sonra suyu süzülür; akı gayboluncaya kadar üzerinden ılık su geçirilir. Bilâhere yağı katılır.

Öğretmen *Nail YILMAZ*

23 — *Ekmek çorbası* :

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

Pişirilişi: 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 ilâvesiyle kaynatılır. İçerisine doğranmış ek-

mek basılır, bir kere daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

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

Öğretmen *Cevad HARMANDALI*

24 — *İrmik çorbası* :

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

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

Öğretmen: *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

25 — *Düğün çorbası* :

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

Pişirilişi: 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.

Pişirilişi: Et suyu tencereye konulur; tuzu katılarak şehriyesi de ilâve 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 evvelâ yağda salça kızartılıp suyu da ilâve olunduktan sonra şehriye salınmaktadır.

Öğretmen *Mustafa ÇELİK*

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

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

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

Öğretmen *Şevki ACAR*

Küre merkezinde şehriye çorbası tencerede kaynayan suya kıyma ve şehriye ilâve 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 hâle 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; pişeceğine 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 ilâve olunur.

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

28 — *Baş çorbası :*

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

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

Öğretmen *Fitnat ÖZENGİCİOĞLU*

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 ilâve olunduktan sonra yenilir. Bu çorba Devrekâni'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 ilâve 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 kapta su ile ezilmiş mısır unu sirke, yoğurt, karabiber katılır, pişince kızgın tereyağı dökülür.

Öğretmen *Mehmet TOPALOĞLU*

Bu çorba, Kastamonu'nun orta köyünde: soğan kızartılır, salçası ilâve 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 sâde, diğeri şekerli.

Sâde :

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

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

Öğretmen *İsmail KARTAL*

Şekerli :

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

34 — *Fasulya çorbası :*

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

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

Öğretmen *Tevfik ERDEM*

35 — *Fasulye-Siyaz çorbası :*

Malzeme : Fasulye, bulgur, tuz, yağ.

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

Öğretmen *Mustafa YILMAZ*

36 — *Gülü çorbası :*

Malzeme : Karapañçar, gülü, mısır unu, tuz.

Piştirilişi : Rendelenmiş pañçar kökü ve mısır unu bol su ile pişirilir ve yağsız olarak yenilir. Bu çorba Bozkurt kazasının Yemeni 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 yağrurur; ekşiyip kabarcıcaya kadar bekletilir; sonra pişirilir; üzerine yağ katılır. Bu çorba Arac'ın Geley köyünde yapılmaktadır.

Öğretmen *Yusuf TOPAL*

## KASTAMONU ÇORBALARI

1 — *Tarhana çorbalari :*

A — Sâde tarhana

B — Kızılıklı tarhana

C — Ekşili tarhana

D — İri tarhana

E — Süt tarhanası

F — Aktarhana

— Su tarhanası

— Pañçarlı tarhana

2 — *Bulgur çorbalari :*

A — Sâde bulgur çorbası

B — Sütü 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 çorbalari :*

A — Sâde pirinç çorbası

B — Sütü 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 çorbalari :*

A — Sâde mercimek çorbası

B — Pirinçli çorba

10 — *Keşkek çorbalari :*

— Gögle çorbası

— Buğday çorbası

— Mısır keşkeği çorbası

- 11 — *Aşure çorbası*
- 12 — *Bulamaç çorbaları*
- A — *Sâde bulamaç çorbası*
- B — *Pirinçli çorba*
- C — *Mercimekli çorba*
- *Un çorbası*
- *Yumuşak çorba*
- *Şaştım çorbası*
- 13 — *Ekşili bulamaç çorbası*
- 14 — *Ekşi çorba*
- 15 — *Mısır bulamacı*
- *Mısırunu çorbası*
- *Malak çorbası*
- 16 — *Nişasta bulamacı*
- *Nişasta çorbası*
- 17 — *Ovmaç çorbaları*
- A — *Sâde 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 — *Sâde tutmaç çorbası*
- B — *Mercimekli çorba*
- C — *Pirinçli çorba*
- *Yayım çorbası*
- *Sütlü yayım çorbası*
- 23 — *Ekmeç 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-Siyaz çorbası*
- 36 — *Gülü çorbası*
- 37 — *Mantar çorbası*
- 38 — *Haşul çorbası*

## TÜRKİYE'DE KAHVE VE KAHVEHANELER

### ÖNSÖZ

Ömrümde kahvehanelere gidip oturduğumu hatırlamam ve müdavimi de olmadım. Bir defa İstanbul'un Haseki semtinde doğdum. Bostan Hamamı sırasında. Çarşısında, sonra Davutpaşa ve Hekimoğlu Ali Paşa caddesinde belki bugünkünden daha çok kahvehaneler vardı. Hattâ 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 daima harice karşı rabitalı gördüğümüz tulumbacıları ise böyle masum insanları aralarına herhangi makul mülâhazalarıyla sokmazlardı. Yaşlılardan da 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 kahvehanc vardı ki bir Ramazan gecesi rahmetli validem izniyle Karagöz seyrine gitmiş ve çocukların sıraları yanında oturmuştum. Birkaç defa da Şehzadebaşı'nda büyüklerim ile meddaha gitmiştim.

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 Reisiümhurumuz şimdiki Başvekil İsmet İnönü'nün "Miralay İsmet Bey" iken birkaç arkadaşıyla gelip oturduklarının birkaç defasını hatırlarım.

Böyle bir iki ve şehir dışında gezme esnasında uğradığımız bahçeli birkaç kahvehane müstesna müdavimi olmadığım halde senelerden beri bizde mevcut ictimai medeniyetimiz mevzularından birisi olarak da bu mevzuu ihmâl etmedim. Mutadım üzere kahve ve kahvehanelere dair ne gibi makaleler neşredilmiş, 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 kâğıda kaydettim. Şimdi Enstitüdeki arşivime koyduğum kahve ve kahvehaneler dosyama aldım. İşte Etnoğrafya Müzesi Müdürü Arkeolog 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 başka 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 10-20 mevzuun malzemesini aynı zamanda toplamalı ki aynı zahmeti tekrar ihtiyar etmesin. Ben böyle bir programla bundan 30 sene önce zihnimde tasarladığım mevzular üzerinde ne buldumsa topladım. Bunların miktarı arttı. Kendime göre de bunları tasnif 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 vücade 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 âleminin kendilerinden bekledikleri bir arşivi de kurmuş olurlar. Bunu bu satırları okuyacaklara tebşir ediyorum ki daima emirlerine amade arşivleri vücade bulmuştur. İşte bu monografi 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 telâkki edilirse vazifesini görmüş demektir. Artık buna merak edecek ve mevzuu inceliyecek 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 şahsî görgülerimi de katarak çok mühim gördüğüm resimleriyle de sıralamış oldum. Ciddî 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 medeniyetimizin Garp'te bıraktığı akislerin bir ifadesidir. Resimler baştan başa bu tarihi canlandırıyor. Medeniyet âleminde bıraktığı tesiri ifade ediyor. Bir kısmı tecessüs saikasıyla yapılmış veya fotoğrafları alınmıştır. O sayededir ki eksik kahve medeniyetimizin 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 yerindedir. Bir kısmı da makaleler halinde basılmıştır. Bu da muazzam bir yekûn tutuyor. Kahve tarihimizi derinleştirmek isteyenler ancak listesini verebildiğimiz bu yazılanları da gözden geçirmeli ve hattâ mümkünse bir defa daha bir araya toplıyarak neşretmelidir.

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

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

Bu da gösteriyor ki artık ictimai bünyemizin değişmez âdeti 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 lâzımdır. Bunun ehemmiyeti hâtıra ve eserleriyle meydandadır. Bu toplama ile bunu tebarüz ettirebilirim bahtiyar olurum.

Bu monoğrafiiyi karıştırıcaklardan ricam budur. İtiraf edeceğim noksanlarını ve hatalarımı bana da lütfen bildirsiner. O zaman çok bahtiyar olacağım. Hep-sinden 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. Nitekim 1955'de kahvehanelerin açılmasının 400 üncü yılını geçirdik. O zaman ben tarih mecmualarından birinde bir kısa makale de neşretmişim. Kahve de bugün bir tekel maddesidir. Daha beş sene vardır. İnhisarlar Umum Müdürlüğünün bu dört buçuk asırlık mazi için birşeyler düşüneneğini 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, bazan lüzumuna göre uzun tutulmuş bahislerinde tafsilini bulacaklardır. Bu cihetle önsözümü burada bastıranlara şükranlarımla sona erdiriyorum.

*Dr. A. Süheyl ÜNVER*

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

... Kahve aynı ismi taşıyan, fidan boyunda küçük bir ağacın meyvasıdır. Gençliğinde yeşildir, haşlanıp kuruyunca habeş 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 doyurmayı 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.

Oradan tohumunu alıp memlekete getiren bir arap tacir bu tohumdan fidanlar, fidanlardan tarlalar üretti. Araplar da önce kahveden ekmeğe yaptılar. Fakat sonradan ya tadını beğenmediler, yahud biraz keyf 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 siyasî gavga ozaman koptu. Kahvenin umumiyetle bir Müslüman içkisi olarak tanınmış olmasından dolayı Papa'nın hışmına uğradı. Hıristiyanların 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 münasip bulmuş olacak ki önce doğu memleketlerinde olduğu gibi daha sonra Avrupa'da kahvehaneler açıldı.

Burada toplananların sui-kasıt hazırlamalarından korkan hükümdarların kahveleri sık sık kapatdıkları olmuşsa da bu sohbet yerlerinin edebiyata geçtiği de görülmüştür. Meselâ 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 âletler ve kaplar, keyf ehli oldukları kadar sanat adamı olan Türk, Arap ve Acem sanatkârları tarafından türlü süslerle işlenmiştir.

## KAHVE

*Ahmed Kemal UÇOK*<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.

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

Kışır içenlerin ağzında da ekseriya "kat" denilen bir yaprak bulunur. Tütün çeşnisi veren kat çiğnendikçe ağızda biriken luab meydana tükürülür. Kaynamış kışır suyunun rengi beyaz, râyihası ve lezzeti kahveyi andırmaktadır.

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

Yemen kahvesi ufak taneli koyu yeşil olup bir iki gün içilmedikçe lezzeti ekşir gelir. Alışıldığı zaman tadına doyum olmaz. Yemen kahvesiyle yapılmış dondurma bence yeşil fındık veya kavrulmuş bâdem sübyeleriyle yapılmış dondurmalara fâiktir. Cenubi Amerika'dan gelen 1 numaralı açık yeşil Santos kahvesi Yemen kahvesini pek aratmaz. Fincana boşaltılınca devrile devrile dalgalanır. Yağı üstüne çıkar.

(2, 3) numaralar da fena değildir. Bu senelerde Türkiyeye gelen Santos kahveleri her halde (5 veya 6) numaralı olsa gerektir. Ne kahve lezzeti, hattâ ne de kokusu var.

Habeşistan kahvesi Yemen cinsinden ise de soysuzlaşmış, lezzeti bir acâibdir. Bir de Alman kahvesi vardır. Yeşil kahveyi kavurup çekmeden kazanlarda kaynatarak (Cafeine) i aldıktan sonra bilkimya imâl ettikleri bir hamuru naturel nisbette bu kafein mahlûlü ile yuğurarak kalıplara döküp kavurarak kavrulmuş kahve diye satarlar.

Halbuki ağaçlarda yetişen kahvenin karnı yarık olup arasında incecik bir zar bulunur ki kavrulursa bile yine dikkatle bakınca görülür. Sun'isinde bir zar yoktur. Maahâza kahve diye zevk ile içilebilir. (Caféine) 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 sözum ana kahvelere (Kakûle) karıştırılırsa insanı aldatır.

Çay, kahve çok da içilse sekir vermez.

Bundan elli sene evvel İstanbul kahvehanelerinde bir fincan kahve on para olup, kırâathanelerinde bir fincan kahve saz varsa altmış, yoksa yirmi para, yalnız Sarafim kiraathanesinde 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 başladıktan 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, Kanunî Sultan Süleyman zamanında gelmiştir. İlk getiren gemiler Tophane önünde yükleriyle beraber dipleri delinerek verilen fetva üzerine batırılmıştır ki Kâtip Çelebi "*Mizan'ül Hak fi İhtiyarülhak*" namındaki eserinde sebeplerini hikâyeye etmiştir. Kahve bütün dünyaya da Yemen'den dağılmıştır.

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

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzziya 15 Muharrem 1298. Bu makalede İslâm âleminde kahve pişirilme şekli ve zamanına göre vücude 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.

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

— İptida kahvehane peyda olduğunda tarih denilmiştir :

### KAHVEHANE MAHALLİ EĞLENCE

*Sene 959*

Hammer<sup>5</sup> : Sultan Süleyman havzai hükûmetine yeni olarak idhal edilen kahvenin istimalini men' etmemiştir, diyor. Lâkin Türkiye'de katî geliş hakkında çok olmamakla beraber böyle birbirine yakın senelerin gösterilmiş olması bizde her şeyin tam tarihine başlangıçta dikkat olunmaması keyfiyeti üzücüdür. Buna yukarıki tarihlerden farklı olarak "*Esma-rüt 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 mevsuk olmayan bir tarih de 978 (1570)'dir. Bu meyanda "*Ceb Mecmuası*" 1322'de 969 (1561) tarihini veriyor.

1936 senesine ait kırkanbarlarımdan birisinde Rahmetli Muallim M. Cevdet'ten alınan şu kaydı buldum.

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

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

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

çmek 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 Kanunî zamanında Kırâathane haline sokulması lüzumu hissedilmiştir. Çünkü halk topluluğu maddî 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 mâni olmak üzere Kanunî Sultan Süleyman halkın anlayacağı bir dilde edebî, ictimai bahisler ve bilhassa anonim mahiyette tarihler yazdırarak okutturmuştur, rivayeti zamanımıza kadar gelmiştir. Ben 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 Alman <sup>1</sup> ilk kahvehanenin 1551’de İstanbul’da açıldığını yazmaktadır. Lâkin Sıhhat mecmuası <sup>2</sup> ilk olarak 1553-1554’de Halebli Hakem ve Şamlı Şems adlarında iki adam tarafından açıldığı yazılıyor. Solakzâde’ye göre :

“Kanunî Sultan Süleyman asrında 963 (1556)’da kahve ancak hacca giden-

<sup>1</sup> Mecmuai Ebüzzıya. 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 yaranı sayd için dam ve dane âdad” 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 hey<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.

Lâkin esas kahvehanelerin kuruluşu Birinci Sultan Ahmed’in hükümdarlığı sonlarına yakın 1024 (1615)’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 hattâ tütün içme yasağının şiddetle tatbik edildiği öğreniliyor. İçilmesinin menine Şeyhülislâm Bostanzâde’den fetva alınmış, biraz sonra da içilmesine fetva verilmiştir<sup>5</sup>. Mubah olduğu ilân edilince kahvehaneler çoğalmıştır.

Dördüncü Sultan Murad’ın bu şiddeti o zamana göre siyasi bir bahane sayılıyor<sup>6</sup>, çünkü her fırsatta işi azıtanlardan

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

<sup>4</sup> Mecmuai Ebüzzıya. 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 kahr ve tedmir ile zimamı devleti yedi iktidarına aldı. Kahveyi ve tütünü şe-

genç Sultan Osman'ın intikamını bu suretle almış oluyor, ve çığından 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 havaî "duman" iki siyah ihtiyaç belâsı 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 zarurî olmayan hacetlerine olan meyelan ve inhimakinin zarurî ihtiyaçlarını tedarik ve elde etmekteki tehalüküne galebe ettiğini ibret gözü ile idrâk 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. "Malûmdur ki dilimizde "Avur zavurun kahvesi" diye bir tâbir vardır. Bu tâbir halkın arasında en süfli tabakasında yaşamağa çalışın bir takım baş ve ayaksız ve yapmadığı kötülük kalmayan şahıslardan ötürü olsa gerektir.

Her manâya 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 haîsün alâ ma menâ') fehvasınca halkın kahve ve tütüne hırs ve inhimaki arttı.

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

Hakikaten halkın en sefillerinin toplandı yeri olan bu kahvehanelerin ömrü yüz seneden fazla sürmüştür, ve zamanında İstanbul'un tarihi binalarından sayılmıştır. Önceleri burası Kalyoncuların 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 hattâ şiir okuyanlar, bu vâdide edebî 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 KÂTİP ÇELEBİ'-NİN MİZAN-ÜL-HAK ESERİNDE KAHVE BAHSİ<sup>2</sup>

*Bahs-i Sâdis, Kahvededir*

Bu babda dahi selefde nice niza' vâkî olmuşdu. Aslı Yemen diyarında zuhûr eyleyüb duhan gibi âleme münteşir oldu. Bazı meşâyih Yemen dağlarını mesken idüb fıkarasıyla bir nev'i şecer yemişi olan Kalb ve Bûn dedikleri hubûbatı döğüb yerlerdi. Kimi dahi kavurub suyun içerdilerdi. Riyazât ve sülûke muvaffak ve kesr-i şehvete münasib bârid yâbis 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. 1703 ve diğerleri.

olmağla ehl-i Yemen biribirinden görüp meşâyih ve sofıyyun ve gayr-i, istimâl eylediler. Dokuz yüz elli hudûdunda gemiler ile Rûm'a geldikde azîm inkâr olunub hörmetine fetvâ verdiler. Yanık olduğundan gayri dûr ve cemiyet ile içilmesi fesekaya teşbihdir dediler. Ebusuûd Efendiden naklederler ki götüren gemiler deldürüb yüklerini denize gark ettirdi. Lâkin bu meni'ler ve şiddetler müfid olmayub verilen fetvâlar ve söylenen sözler halkın kulağına girmeyüb bir bir kahvehaneler açılıb azîm şevk ve rağbet ile bir yere gelüb içtiler. Husûsâ keyf erbâbı keyflerini takvîyet eder. Hayatbahş bir hâlet olmağla bir fincan uğruna can vermek katlarında câiz oldu. Anlar zamanından sonra gelen müftiler cevâzı ile ifta idüb Bostanzade merhum bir mufassal ve manzum fetvâ verdi. Kahvehaneler kâh men' ve kâh ruhsat ile bir kaç sene bu minvâl üzere süründü. Bin tarihinden sonra inkâr olunmadan kaldı. Her yerde rayegân içülüb her sokak başında bir kahvehane açıldı. Kıssahanlar ve cenkçiler ile halk işden güçden kalub kâr u kisb muattal olduğundan gayri padişahdan gedaya varınca halk birbirini kesüb biçmekle eğlenürlerdi. Merhum Gazi Sultan Murad Han 1042 evâhirinde bu mânâya vakıf olub halka şefkat ve nasihat yüzünden "umûmen memalik-i mahrusada vâki kahvehaneler bozulub min bade açılmaya" deyû ferman ettiler. Ol zamandan beru Darüssaltana kahvehaneleri kalb-i nadan gibi virandır. Gayru açılır ümiyle bir zaman eshabı bozmayub kapamışlar idi. Sonra ekseri belki cümlesi bozulub gayri dükkân yapıldı. Lâkin İstanbul'dan gayri şehirler ve kasabalarda kelevvel açılıb içilir. Sâbıkâ zikr olunduğu üzre bu makûle umûr men'-i müebbed kabûl eylemez. Bundan sonra kahvenin vasfına gelelim.

Kahve kendisi bârid yâbis idüğünde şüphe yokdur. Davud Antakî (tezkire) de har-ı yâbis dedüğü müselleme değildir. Nihayet suyla kaynayub şerbeti alındık-

da bürûdeti zâil 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. Lâkin yübüsetine bir mikdar fütur gelür. Meselâ kendü üçüncü derecede yabis iken ikinci derecede barid ratıbla mümteziç oldukda yübüsetinin bir derecesi gider. İkinci derecede yâbis kalur, ve yübüsetle nevmi defeder. Mizaca göre mutlaka idrarı vardır. Emzice-i yâbise eshabına husûsa sevdâvî mizaca çokluk münasib değildir; belki muhalifdir. Kesret-i istimâli sihr ve vesvas-ı sevdâvîye sebep olur. İçüldüğü takdirde şeker ile içilir. Lâkin mertüb-ül-mizaca, husûsa nisyana gayet muvafıktır. Anlar ağır kahveleri çok çok içmek gerek. Sevdâvî 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 Peçevî tarihinden alınmıştır.

ki oralarda bulmak istiyorlardı. Hattâ büyük rütbe sahipleri bile.

İlim ve zevk adamlarının kahvehanelerde toplanmaları devlet adamlarını kuşkulandırdı. Ulema derhâl nutka geldi. “Mesavîhanedir ana varmaktan meyhaneye varmak evlâdır” demeye başladılar. Meyhaneler zâten vardı. Fakat bu yenilik onların gözlerine battı. Cami’lerde vaizler başladı. Padişahdan son yeniçeri yoldaşına varıncıya kadar, bütün ümmet mey ve mahub sevdasıyla uğraşırken, zararsız bir kahve için fetvalar çıkarmaktan da geri durmadılar. “Her nesneki fahm 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 kâh bu kahvehanelere giderler, kâh dükkânlar ardında, arka kapıdan girerek kahvelerini içerler ve keyiflerini yaparlardı. Hattâ subaş’ya, Asas Baş’ya 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 hâtırasını içinden çıkarıramazdı.

Üçüncü Murad devrinden sonra kahvehaneler okadar çoğaldı ki, halkın kahve içmesinin önüne geçmek ihtimali kalmadı. Müftüler ve vaizler dillerini değiştirdiler. Zaten onlar “Âyet” i de “Hadîs” i de her hangi kuvvete karşı menfaatlerine göre değiştirmezler mi? Bu sefer kömür hâline gelmez imiş. İçilmesi caiz imiş” demeye başladılar.

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

ve sattılar. Günde bir iki altın kazanmayı kendileri için kâr 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 hâdiselere de sebep olarak toplandıkları yerler olmasından ve bazı uygunsuz toplulukların devlet ve memleketin emniyetini selb edecek hareketlerde bulunabilmeleri ihtimali, hattâ bazı misalleriyle tebeyün etmesinden bu gibi toplantılara haklı olarak hükümet mâni’ olmak istemiş ve kahvenin güya mazarratı gibi gösterilmek istenmiştir.

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

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

(Kahvehanelerde zamanları hükümetlerinin yaptıklarını tenkit etme temayülü âdeta 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 sebeple kahvehanelerin, bir günde bekâr odaları derici ve nalbant dükkânları 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 helâl ve haram ederlerdi. Solakzade tarihi<sup>1</sup>.

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

— Risale-i Mürşid-ül ihvan fi hakk-üd dühan 1315 (1897)’de yazılmış haram ve üzerine mühim bir metinde (Kahve dedikleri şeyde dühanda olan cinnetlikler olmadığından mubahtır. Lâkin 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 zarafası, tütünü kahveye pek çabuk uydurdular. Kahve gibi, ona da birden mübtelâ 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. Hattâ 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 mutalâası şu idi. Tütün muzurdur, sakalı ve sarığı kokutur. Evlerde yangın çıkarır. Sabahları dimağda kötü bir koku uyanırır. İnsana işini gücünü bıraktırır. İstanbul’a müthiş bir yangının zuhuru tütün aleyhdarlarına hak verdirirdi. Bu yangın 1637’de Cibali kapısından çıktı. Zeyrek yokuşu, Vefa, Fatih, Sarıgüzel kâmilen yandı. Fatih camiinin minare külâhları bile tutuştu. Camilerde tütün aleyhinde vaızlar başladı. Divan’dan Meni Duhan babında hükümler bile çıktı. Halk esasen devlet zulmünden bizardı. Şimdi bir çubuk içerek yapacağı keyiften de mahrum kalmayı nefsine yediremedi. Hele şairler, artık dillerini tutamadılar.

Zararsız dühan hakkında neyler  
bunca dikkatler

Dühanı âhı 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 neşesinden 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 ŞİKÂyetLER

*Ebüzziya Tevfik Mecmuasında<sup>1</sup> şöyle yazılmaktadır.*

“1703 de Bavyerada basılmış bir kitap gördük ki Türk kahvesine dair içinde şu doğruya yakın bilgiyi bulduk :

... Türkler ufak kâselerle<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 hazmettirilmiş ve uykuyu kaçırırılmış. Türkler bunu akşam, sabah ve her yemeğin sonunda içerler ve içtiklerinde pek ziyade hoşlarına gider.

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

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

Kahve Arap dilinde içilecek mânasına “şarab” demektir.

Kelimenin bu mânasından dolayı gittikçe ülema sınıfı arasında dedikodular başlamıştır.

— Halk kahvehaneye mübtelâ oldu, mescidlere kimesne gelmez oldu gibi şikâyetler yükselmiştir. Hattâ ulemeden bazıları kahvehanelerden bahsederken :

— Mesavihanedir. Ana varmaktan meyhaneye varmak evlâdır, gibi sözler söylemişler ve nihayet bazı müftüler :

— Her nesneki fahm mertebesine var, yani kömür ola. Haramı sırdır 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 İHTİKÂRI

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 hâlâ çok zengin olduğu, hele döviz darlığı nedir hiç bilmediği devirlerde bile şehirde bu ihtikâr fırtınası esebilirdi.

Tezkireci Safi böyle bir kıtlık çağında okkası beş kuruşa yükselen kahvenin bu müthiş, pahalılığın şikâyet eder. 1120 (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 Rûmî 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 ihtikârdan bahs eden bir şair :

Çıktı ateş pahasına her dem

Satılır dirhem ile öd asa

Ya kömür şöyle kim gubarı dahi

Tutiya oldu dideye hâlâ

Rugani dil erimede şeb ü ruz

Mum deyu şem'a veş yanıp fukara

Kahveyi mezhebine uydurdu

Nohudu kavurup içer zürefa

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

İkinci Cihan Harbinde de kahve azaldı ve hattâ 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 müderis Ferid Kam beye Bayezid'de rastladım. Elini öptüm. Bir müddettir Hereke'de oğlumun 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 meselâ 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 Cümhuriyet 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. Lâkin oralarda hâlâ tecrübe devresi mi geçiyor, az bile olsa istihsal oluyor mu bu hususta malûmat sahibi değiliz.

Yalnız kahvenin bizde yetişebileceğini mütchassislar 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 Sürel adında bir şahıs Akhisar'da kahve yetiştirmeye 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 Suriye'den gelirdi. Şimdi Cenup vilâyetlerimizin mahsulleri bize yettiği gibi ihrac da edilebilmektedir. Muz da keza. Demek bunun lâfi edilmeğe ve bir kaç ufak da olsa misâli verilebildiğine göre istikbali olan bir ürünün hiç olmazsa sözü edilmeğe başlanmasını da bir hayır lâmeti telâkki 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 konmuştur. O zaman adı (resimdir). Başvekâlet Arşivinde buna dair bir çok işlem görmüş kâğıtlar vardır. Fihristlerindeki özetleri şöylece tarih sırasıyla kaydedelim.

— Sene 1129 (1717) emekli ve dualılara kahve resimlerinden vazife tevzi müsvedde defterleri, muhtelif tarihlerde, Baş vekâlet Arşivi 9. defter N. 2.

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

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

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

— 1144 (1731) halkın kahveye iptilâsı 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.

— 11 za sene 1177 (1764) Zeynep Sultana has tâyin olunan kahve rüsumu mukataası malinden olmak üzere mezkûr mukataa mutasarrıfları İvaz Paşazadelerden 750 kuruş alındığına dair Müşarünileyhin kahyası 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 çiğ 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. Âdeta 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 iptilâ o kadar artmış ki âdeta ekmeğe gibi zaruri bir ihtiyaç maddesi haline girmiştir. Kahveden ali-

nan vergi bazen sultanlara ve saray mensuplarına da karşılık kabul edilmiştir. Kahve hem çiğ hem de kavrulmuş ve hattâ dibekte döğülmüş olarak da satılmıştır ve aralarındaki fiyat farkı ayarlanmıştır.

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

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

— İlâçlardan hiçbirini hakkında mutlak surette nafidir veya ne de mutlak surette muzirdir denilemez. Bu ilâçların hepsinde bir noktadan bir menfaat görülse bile başka bir noktadan mazarrat görülür. Her hangi bir ilâç bir noktada başka bir ilâçdan daha nâfi' olabilir. Meselâ Tiryak ilâçların en nâfi' olduğundan bütün hekimlerin ittifakları olmasına rağmen bunun da her noktadan mutlak surette nafi' olduğuna hükmedilemez. Sözüün doğrusu kahveye de aynı hükmü vermek ve bunun da başka ilâçlar gibi yalnız bazı hâlde 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 yâbisliğe maildir. Yâbis 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 Kanunî Sultan Süleyman'ı nikris hastalığından tedavi eden ve liyakati hasebiyle Hekim Başısı olan Mehmed Bedreddin Kösönî "Kaysunî" El kavlünnefis ved dürrünnefis" diye bir eser yazmıştır. (Ragıb Paşa K. No. 1482, 53 üncü varakta kahveye dair izahı vardır. Kendisine bu hususta 8 sual sorulmuştur. Verdiği cevaplar yukarıdadır.

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 TELÂKKİLERİ

— Memleketimizde tarihte çay hiç bir vakit kahvenin yerini tutamamıştır. Çay tarihimiz, kahve kadar zengin değildir. Memleketimizde kahveye karşı ananevi bir inhimak vardır. Asabı tenbih noktasından çaydan daha hafif telâkki 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 âşıkları arasında mukaddes içki oldu.

Bu cihetle kahve sevgisi (Yakavi) diye zikreden Yemen dervişlerini sarmıştı<sup>1</sup>. Rakı ve şarap gibi sarhoş etmiyen, bilâkis 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 halel getirmez.

<sup>1</sup> M. Şerefeddin Yaltkaya : kahveye dair bir Türk hekiminin şahsî mütalâaları 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 ilmî olmaktan uzak indi bazı mülâhazaları içine almaktan dolayı tekrarından vaz geçiyoruz. Bunları enstitümüz arşivinde kahve ve kahvehanelerimiz dosyasında görmeleri mümkündür. Kahvenin faideleri konusunda da yazılmış bazı bahisler olduğu gibi kahvenin hastalara içirilmesini tavsiye eden hekimler bu meyanda gösterilebilir.

### KAHVE MÜESSİR MADDESİ (CAFEİNE) HAKKINDA

Dr. Âkil 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. Malûm 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 Cafeon ismi verilmiştir ki Kafetanik hamızından çıkar. Aynı zamanda biraz formik asid ve asétic asid ve Resorcine hasıl olur. Bu sebeple kavrulmuş kahve tozu cüzi muzadı taaffündür.

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

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

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

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

Kalb ve damarlara tesiri mühimdir. 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'zamî kafein alır. Lâkin 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 hattâ kramp görülürse de zehirlenme ve ölüm vakası işidilmemiştir. Kahve ile hayatı bitirmek için yüz fincan içmek lâzım.

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, yani 0.10 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 MİSÂL

— 991 (1583) tarihine aid bir kahve haneye Macunî 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 asâ bu câyi bî hemtâ<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. Rifat Osman Bey'in XIX uncu asır sonundaki hâtırasına göre sahibine Paşa Baba derlermiş. Bu Adlî Sultan Mahmud'un Hamlacılarından imiş. Kahvehanesinde onun oturduğu döşemeler ve koltuk parçalarından varmış. Kahvehanesine gelip oturan civarın kibar sakinlerine :

— Dikkat edin burada Sultan Mahmud Efendimiz de oturmuştur. Onun oturduğu yere siz de yaslanıyorsunuz, dermiş.

Rivayete nazaran bu döşemeleri bir İngiliz satın alıp götürmüş.

— Kahve Furuş "satan" Derviş Mehmed'in Kasımpaşa'da mezartaşı ibaresi: <sup>3</sup> Hoşca Baba idi Derviş Kalender meşreb Saliki Tekkei Uşşakîde, tekva Vakti dükkâni kanaat köşesinde geçirip Kahvenuşânî ahibba ile meclis ara Bezme yahû dedi gitti yazıla tarihi Ruhu Şâd 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  
DEVAMETTİKLERİ KAHVEHANELER**

I. Mahmud Paşa camiindeki kahvehanede toplantılar.

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

— Ceridei Havadis muharriri Alî Efendi.

— Ceridei Havadis Muharriri Hafız Müşfik Efendi.

— Âlimlerden 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 Kâzım Bey

— Şairlerden Hayri Efendi.

— Şairlerden Fatih Efendi.

— Şairlerden Bursalı Sakib Efendi ve emsali kibar fudela, gelirlermiş.

Bu kahvehane âdeta mecmai fudala “Akademisiyenlerin kulübü gibi “idi. Ciddi bahisler ve hattâ memleket meseleleri üzerine konuşulur, şiirler okunurdu.

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

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

“Arasıra Ahmed Farisi Efendi beni de götürürdü. Merhum ile sohbet edebilecek zâtler mahduttu. Çünkü Arapça konuşabilenler yoktu. Edebî lâtifeler de pek lâbüalî idi.

**II. 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. Önce-leri burada Mahmud Paşa ve Ayasofya kahvelerinde mülkiye ve adliye mazulleri olduğu gibi müdürler ve azledilip boşta 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 Ahvâl, Ruzname, Tasviri Efkâr, Mecmuai Fünun, Mir'at gibi günlük gazete ve mecmuaların da çoğalmasıyla bu kahvehane bir kıraathane halini almıştır. O tarihlerde bazı ufak yeni ve işidilmemiş eserler tab' olundukca burası satış ve tevzi' yeri olarak ilân edildiğinden çok rağbet görürmüş.

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

Bilhassa Ramazan geceleri cidden bir bezmi şiir ve edeb olur.

— Namık Kemal

— Sadullah

— Hâlet

— Ayetullah

— Arif Hikmet

— Hasan Subhi

— Âlî

— Refik

— Yusuf

— Aziz beylerle

— Vidinli Tevfik Paşa

— Süleyman Paşa

— Ceridei Askeriye muharriri kol-ağası Hacı Raşid Efendi.

— Said Efendi

— Kırımî 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 hâdi-

seler, fenler ve yeni bilgilerden duyduklarını söylerler.

1283 (1866) Ramazanı bu Kıraathane en parlak bir devrini yaşamıştır. O sene burası âdeta bir siyasî ve içtimai bir kulüb haline dönmüştü. Herkesce yeni ve işidilmemiş medenî ve ictimai hususlar üzerine hazır olanların zevk ve istifadesi artardı.

O senenin Ramazan gecelerinden birinde Vidinli Tevfik Paşa Amerika'da bir sakim mes'ele üzerine konuşulmuş. Namık Kemal, Ayetullah ve Hikmet Beyler buna birer reddiye yazmağı üzerlerine almışlar. Ertesi akşam teravihten sonra her üçü de okunmuş Namık Kemal'inki beğenilerek "Tasviri Efkâr" 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 mütalâa ile vakit geçirirler.

Sonraları Tuna, Bosna, Fırat, Envari Şarkıye ve Suriye gazeteleri burada tevzi' olduğundan vilâyetlerden haber almağa susamış olanlar toplanırlar. Sarafim Kıraathanesini 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 görürdüm. Rahmetli Osman Ergin üstamız da geçmiş gazete koleksiyonlarında araştırmalarda bulunmak için 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.

### III. KARAKULAK HANI KAHVEHANESİ

Okçularbaşı'ndan kırk elli metre-lerde kâin 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 kemanî Sebuḥ Efendi kendine has tavırlarla saz çalışı musikiye meftun olanları celbederdi.

Gazinsonun 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 teravîh 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 müselles şeklinde geniş olduğundan geceleri iki yüz kişiden fazla müşteri girebilirdi. Bazı gece oturacak yer bile bulunmazdı.

Ebüzziya Tefvik Bey Sadullah Paşayla Arif Hikmet Beyi Namık Kemal'in delâletleriyle burada tanır. Aynı yerde Tuna Tahrirat Müdürlüğünden Halep mektopculuğuna terfian memur olan Leskofçalı İsmail Paşa Zade Şair Galib Beyle tanışır. Güzel bir simaya da sahip olan bu zât çok düzgün konuşur. Ve Hersekli Arif Hikmet, Kemal ve Kâzım beyler gibi lâubalî 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 güyâ Şair Nefi canlanmış da Sihâmı kazasından bir beyit okuyormuş gibi bir haşyet hali tecelli ederdi. Gâlib Bey veçhen Midhat Paşa'ya da benzermiş.

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

### IV. TERAZİCİ BAŞI KAHVEHANESİ

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

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

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

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

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



Bu kahvehanede asrın meşhur meddahı Kız Ahmed hikâyeler söylemiş. Ehli keyfden olup ve kesesinde beş on kuruş bulunup da 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 mütalâaya şayan kitaplar satılmakta olduğu gibi orada dahi mütalâa olunmakta ve mekruhattan gayri türlü meşrubat bulunduğu ve geceleri meddah söylenmekte olduğu yolunda ilân verilmiştir.

## KAHVE HAKKINDA BAZI MÜHİM NOTLAR

*Balkhane Nazırı Ali Rıza Beyin on üçüncü asrı hicrîde Ramazan Âdetlerinden*

... Bir tarihte İran şuarasından Hikmetî isminde bir zât maruf kahvelerden birisine gidip oturmuş. Kahveci de alelusül kahve pişirip vermiş. Halbuki bu müşteri kahveyi almayıp şu müfredi söylemiş :

*Kahvei Ru siyah anı içmez Hikmetî*

Hadid kahveci de derhal şu sözle cevap vermiş:

*Buna ehli irfan şerbeti derler, iç 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 dükkân isticar eden meşhur Hacı Murad'ın pişirdiği kahveler pek lâtif olduğu gibi ca'li hiddetleri de meşhur idi.

... İstanbul'da Avrupa beldeleri gibi gece hayatı olmayıp yatsudan sonra herkes ikametgâhında habı sukûna daldığı halde Ramazan geceleri halkımız sokoklara dökülür. Kahvehaneler ve dükkânlar vakti sahura kadar açık bulunur. Bunların kandilleri, fanusları lâmbala-riyle caddeler tenvir olunur. Bazı kahveler önüne resimle müzeyyen ve kâğıttan mamul hayali fener konulur. Aileler Ramazan gecelerinde yekdiğerinin hanelerine giderler.

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

Kahvehane müdavimleri içinde okuması olan bir müşteri kiraat edip diğerleri dinlerler. Kahveci kiraat 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. Evvelâ 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 tâbir olunan gümüş zincirli ateşdanlara mevzudur. Bu sitili hâmil 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 iççağası 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.

<sup>1</sup> Abdürrahman Şeref Efendi Merhumun Edirnekapisından, Halûk Şehsuvaroğlu makalesinde yer almıştır.

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

İstanbul'un bir çok yerlerinde saz şairlerinin devam ettikleri müteaddit kahveler olduğu gibi mani, semaî, ve destan söyliyken 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 rengârenk kâğıtlar, 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 güzeller  
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, çığırtma ile semaîler, destanlar okunur. Karşılıklı maniler söylenir, muammalar halledilirdi.

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

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

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

Adam aman, gülen az, adam aman,  
gülen az.

Bülbül kanadın kırılısın, niçin ettin  
güle naz.

.....  
Bu semaî kahvelerinde 70 sene önce adı günlerde olduğu gibi Ramazan gecelerinde, Bayezid'de Çeşme Meydanında, Fatih'de, Tophane'de, Firuzğa'da, Üsküdar'da, Yeniçeşme'de, Taşçıbaşı dutlu kahvede semaî kahveleri vardı.

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

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

Mani söyliyenerlerin 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 ALİ RIZA BEY VE KAHVEHANELERİMİZ

Bir sanatkâr 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, vâdiler ve dağlardan mürekkep olanlar vardır ki sanat kıymeti olanlar bir tarafa bırakılacak olursa bir mâna ifade etmezler. Zira memleketlerinin tabîî manzaraları hariç, tarihî ve pitoresk yerlerini içine alsalar dı 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 hâtıralarını tesbit etmeğe heves etmelidir. Zira önlerinde böyle iki mühim ve geçmiş misâl 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 misâl alabiliyor ve diğerlerinden örnekler vermiyoruz. Rıza Bey'in yaptıklarından çoğu millete mâl edilmiştir. Yüzlerce örnekten ibaret koleksiyonu Ankara'da Millî 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 lâkin şimdi oradan silindirle lüzumsuz geçen şosenin

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

Buna benzer daha çok misâller verilebilir. Modelleri ve yaptığı karakalem örnekler arasında kahve cezvesi, fincan, toz kahve ve şekerlikler; Kızıl Saray Karyesinden 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 üslûbiyle yapmıştır. Bu cihetle ictimâî 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 şâd 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 mahallî 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 ci numarasını almaktadır.

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

Eser kahve ve kahvehaneler tarihi. Kahvehanelerde kullanılan mimarî 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. Dinî mimaride ve meselâ 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.

Hicrî 1090 ve 1240 tarihleri arasında mürur eden 170 senelik bir zaman zarfında İstanbul ve mülhakatile Edirne, Selânik, Manastır, Serez'de inşa edilmiş otuzu müteceviz kahvehanenin ziyaret ve tetkiklerine muvaffak olduk. Bunların bünyeleri şu parçalardan mürekkepti :

Kahvehanenin dış kapısından mu-rabba veya mustatil şeklinde ve binanın umumî 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.

Selânik'le Karaferye'de gördüğüm iki kahvehanedeki inşa tarihleri her halde Barok tarzının başlamasından daha evvellere müsadifdi, kapılarından girilince 4 × 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 müşâbih 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 (Köşe) denilen bu hususî yere (Başsedir) ve bazen (Sedirlik) de diyorlardı.

Bu hususî köşe sedirlikleri kahvehane müdavimlerinin imtiyazlı ihtiyarlarına, hocalarına ve hatırlı mütegalibeler yardakçalarına mahsusdur. Cahillerin (kudemanın gençlere verdikleri isim) burada oturmalarına katiyen müsaade edilmezdi, hattâ 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 hattâ tiryaki mizaç kahvecinin yeridir. Kahvehane (mahalle kahvesi) sınıfından ise bu adamlar imam, muhtar kadar o mahallenin işlerinde nüfuz ve salâhiyeti haizdir. Eğer kahve (esnaf kahvehanesi) ise yüzde doksan esnafın Ulusu (Kâhyası) dır.

Bu (kahveci Baba) ların yerleri yanında bilcümle takımları ihtiva eden (tezgâh) bulunur. Bu eski kahvehanelerde alçıdan inşa edilmiş müzeyyen başlıklı ve yağmaklı 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 olunup diğer müşterilere verilmez. Deliklerin yakınında darca ve yüksek ve divar içine oturtulmuş tahta kapılı dolaplarda evailde çubuklar ve sonraları marpuçlar konulmuştur.

Kahvehanelerin bazılarında tezgâhın 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 hicrî asır evsafına ait olup berberlerin baş yıkadıkları hususi takımlarda bu mahallin hemen daima sağ tarafındadır. Demirden mamul bir kol demiri divara tutturulmuş ve bunun ucuna dibi musluklu bir güğüm ince zincirle asılmıştır. Berberlerin traş leğenlerinin üç büyüklüğünde kenarı halkalı ve divara 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 mütehasıs 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 dinliyelim :

<sup>1</sup> Edirne Şer'îye Mahkemesinin birkaç asır evvelki kayıt defterlerinde (1172 H.) tarihli İstanbul'dan gönderilmiş bir emir sureti vardır. Bu emirde kahvehane, bozahane, fırın, kasap, şekerçi, bakkal, halviyat dükkânları zeminlerinin taş döşeli olmaları lâzım 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 âlim ve şâirler 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 hikâyecileri. Karagöz ve orta oyuncular, hattâ son asrın tulûat 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 millî kültürümüze ve halk irfanına hizmetinden âdeta şükranla bahseder.

### ANADOLU KAHVEHANELERİ

Bu da mühim bir konu. Her şehrin içtimaî 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'nun kahvehaneleri İstanbul kadar çok sayıdadır. Anadolu'da ve İstanbul'da sayılarının çok olmasının her halde kadın ve erkek İslâmiyet gelenekleriyle de ayrı birer ictimaî âlemde 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 afakî olarak bir nazar atfedersek bazı hususiyetlere sahip oldukları âdeta 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 mahallî hususiyetler ve güzellikleri ve devirleri modalarını içine alan bir eski ev stili vücut bulmuşsa kahvehanelerin de kendilerine göre diğer büyük şehirlerdeki emsâlinde örnek alınarak yapılmış zarif olanları vardır.

Bunlardan Kütahya'da hâlâ 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 söyliyeni yakalarsa istermiş. İşte duvara rık'a ile yazılan:

Bu kahve bir hucrei dirini aşikânîdir.  
Hasan Çavuş anda bir pîri pehlivanîdir.

Huda kılsın saadete kaim hem  
Kütahya böyle merdaniyle kâmüranîdir.

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

### İSTANBUL'un BUGÜNKÜ KAHVEHANELERİ

Çocukluğumuzun bizde bıraktığı çekişen intibaldan 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 bu kadar yaşadık ve tarihi içinde bulunduktan sonra eskileriyle mukayese edersek bugün buralara devamı okadar cazibeli bulamıyorum. Vakıa 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. Âdeta buralara istiyenlere halis kahve pişirmekle beraber isimlerine çayhane demek daha doğrudur. Hattâ 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 Boğaziçi'de de bahçeli kahvehaneler sayılamıyacak derecede de çoğalmıştır. Eski usul ve istilde Taşlık kahvehanesinde kahve verilmesi ananesi meraklılarının istediği nisbette belki temin olunabilmektedir. Fakat şimdi Boğaziçi'de müşteriler pahalı diye istemeseler bile ufak semaverlerde çay servisi âdeta moda olmuştur. Bugünün bu seyir kahvehanelerine gidenlerin içmeği tercih ettikleri yegâne 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 ictimâî 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 iptilâ 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 lâübaliliğe 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 zencatlerine meraklı değilse üzücü mahiyetten uzaklaşmamaktadırlar.

### DİĞER KAHVEHANELER

Köprü Başında “Eminönü meydanına nazır” Valide Kırathanesi oturup keyifle kahve içilmeğe mahsus bir yer tesisini vermezdi. Zira önü dükkânlar ve üstlerinde odalarıyla manzarayı kapatır ve meydan görünmezdi. Burası âdeta iş adamları için bir buluşma yeri idi. Hattâ bu kırathanenin perişan ve kirli hâli Mısırlı bir zât 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 Tevfik 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 sarı derbederliğinden üzülür. Sonra hizmetdeki lâübalilik, 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 mâlik değildir. Mahalle ve semt kahvehanelerinin eski cazibesi kalmamıştır. Kahvehanelerimizin tarihine ve pek nadir olmayan eski resimlerine ve toplanan malûmata 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 misâl olarak gösterilebilir. Vaktiyle çayhanelerin, çayları ve demlenmeleriyle şöhreti vardı. Çoğunun sahipleri bu işe meraklı idiler. Buraya konan bahislerin içinde teferruata bazı titizlik ve ihtimam misâllerini 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 Ayyansaray’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 hattâ karşısındakiler, Silivri Kapısı, Seyyid Nizam ve Balıklı Yolu, Mevlevihane Kapısı, Top Kapısı, Edirne Kapısı yanındakiler ve hattâ 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. Hattâ mahalle tulumbacıları da tulumbalarıyla gelerek ufak ve aralarında koşma müsabalaları yaparlardı. Gelen halk da temaşa eder ve davul zurna çalanlar da halktan para toplama bahasına iştirak ederlerdi. Bu civar için ciddi bir haftanın dinlendirici tatil gezintisi olurdu.

Bu kahvehanelerin diğer günleri sakin ve tenha geçerdi. 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 sükûnet içinde 10-veya 20 parayı göze alarak çay veya kahve getirtiler 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 sükûnetleri ve bilhassa bahçeli olmaları sebebi.

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

### ÜSKÜDAR VE CİVARI KAHVEHANELERİ

Bu tarafa geçince aklımıza Harem Iskelesi yanında bir buçuk asırlık bahçeli Paşa Baba kahvesi, Salacık iskelesindeki 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 hoşça 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. Âdeta kendi semtlerinde müdavim oldukları kahvehanelerin zarif yazlık kulüplerine gider tesiri de vardır. Sonra ekseriya karşı taraftan buraya her



iki cihetteki aşınalar sözleşerek de giderler.

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

Bu kahvehaneler resim yapmak için hükümrân olduğu semtlerde Ressam Ali Rıza Bey hocamızın en iyi bildiği ve etüd defterlerinde tesbit etmeği ihmal etmediği 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 yaşayışımıza 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 ağanın yanından geçer. Yol boyunca, adetleri maalesef hergün azalan açık namazgâhlar sayısınca da dinlenme, bekleme ve bazı ihtiyaçları temin etme yerleri mahiyetinde kahvehaneler sıralı idi. İşte Divardibi, 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 namazgâhlarda fakirler istirahat eder, kahvehanelerini varlıklular tercih ederlerdi. Bizim tarihte menzil yollarımızın da asla yazılmamış ve hattâ toplanmamış mühim intibaları vardır.

## ÜSKÜDAR'da ÇİÇEKÇİ KAHVESİ

Tunusbağı'ndan Karacaahmedi sola alarak Divardibi'ne sağda yolun ortasında Pertev Paşa camiine gelirken İhsaniye'de Namazgâha sapan yol başında ve Selimi Salis tuğralı çeşmenin karşısına rastlar. Bir katlı ve kırmızıya boyalı, bahçe içinde bir binadır. Hâlen 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 namazgâh 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 âdeta 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 İlmî Efendi, Şair Üsküdarlı Talât Bey, Salih Saim, Muallim Naci, Şair Safi, Şeyh Vasfi, Arif Hikmet, Tanburî Ahmed, sonraları Şair Nihad, Şair Hüseyin Haşim, eskilerden Hicri Merhum, Ressam Ali Rıza, Esvabcı Baş 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 seviyyelerindeki zevat ile hemen bir meclisi irfan kurulmuş.

## BOĞAZIÇI KAHVEHANELERİ

Bence Boğaziçi kahvehanelerine eski Eminönü meydanından başlanmak lâzımdır. Zira orada Valde kıraathanesi denen bir meydan üzerinde ve dört bir tarafı camekânlı bir kahvehane vardır. Sonraları önüne bir sıra dükkân 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'nde, 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 kaç 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 genişletemiyoruz. 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 cami 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.

Emirgân kahvehanesi vâkıa 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. Meselâ 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 içilebilir de oraları birer meyhane ve yemekhane durumundadır. İskele civarındaki kahvehaneler mahallin ihtiyaçlarını karşılıyordu. Bunların bugünkü Emirgan kadar şöhreti olamamıştır.

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

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

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

## HALIÇ 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 Silâhdar ağa, Karaağaç, Ali bey köy yollarında ve Kâğıthane'de dere kenarlarında ufak kahvehaneler vardır. Kâğıthane'dekiler yazlık ve seyyar cinsten idi. Bunların güneşe maruz olanlarını kahkahalar açtırarak veyahut çardakların üzerlerine yeşil otlar yayarak gölgelikler inşa ederlerdi.

Fakat Haliç sahillerinde Sütluçe, Defterdar, Eyüp Sultan İskelesi, Halıoğlu, 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, lâtifeci 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 hattâ 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 Lebi Deryada "deniz kenarında" idiler ve hattâ bir kısmında yanaşabilmeleri için ufak sandallara mahsus kazıklarla çakılmış iskeleleri vardır.

### BEYOĞLU KAHVEHANELERİ

İsimlerini Ebüzziya Tefvik 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 ciddî 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 kâmilten aynalarla donanmış, Peykeleri kadife kaplı, tavanı yıldızlı nakışlarla süslü bir mükellef yerd. 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 lâyük görür."

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

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

Kahvehanelere yalnız kahve içilmek için gidilmez. Oralara tavla-iskambil ve bilârd meraklıları da koşar. Meselâ her yerde müsaid mahalleri olmadığından bilârd oynanamaz. Bilârdocuların 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.

Tokatlıyan'a yalnız kahve içmeğe gidilmez. Vekiller vezirler ve ekâbirden 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 bahışı vardı.

Nikoli Birahanesinde yalnız kahve içilmez, yemek de yenirdi. Anadolu Demir Yolları Şirketi Müdürü Hügnen buraya devam edenlerdendi. "Pât 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 Küçüksu, 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 esash 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 tâbirle kahve içerlerdi

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

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

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

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

Esasen birçok kışlık kahvehanelerin bazen cadde kaldırımları veya civarda çeşme aralı, 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 mütalâa 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 nekadardır 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 fotoğrafçılar ve hattâ 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 bazıları 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 ihtiyacını duyanlar veya birini bekliyenlere müsaiddir, hem de bunun o kahvehaneye göre zamanları icabı pek de ucuz olmayan bir tarifesi vardır. Lâkin 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 talî 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 adî dilenci ruhunda olmayanlar bu dilenmek zilletine katlanmazlar. Hattâ tesadüfen verilse bile almak istemezler.

Bunlar namuslu ve doğru ve lâkin 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 namuskârlıkları karşılığı hayırla yâd 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 âdetlerimizden uzaklaşarak sandalyelere oturmağa başladıktan sonra kahvehanelerin doğrusu o eski havası kalmamıştır.

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

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

Unkapanı ve Kasımpaşa taraflarındaki kahvehanelerde halk ressamı Bahri Babanın Sultan Mecit ve Sultan Aziz devri kalyon, kadırga 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 hâtıratında yazmış ve ayrıca da söylemişti.

Teşhirde diğer resimlerin içinde meşhur olan san'atkârlara 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 millî 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 çerçevesiz veya çerçevesiz yer aldığı görülmektedir. İşte eskilerinde mevcut olan levhalar toplanabilse bir monografi mevzuu olabilir. Fakat ben

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

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

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

#### KAHVE HAKKINDA SÖZLER

— Fatih Türbedarı Tırnavalı Ahmed Amiş Efendi Hazretleri :

“Bir kahvede oturursanız, yanınıza biri gelirse kahve ısmarlayınız” “Osmanlılık budur”.

— “Bir fincan kahvenin kırk yıl hakkı var” ... Kırk yıllık hatırı vardır”.

— Kahve, enfiye, afyon, o kâfirle macun

Bu beş deliler eyledi beni mecnun

— Kahve dövücünün hınk deycisi

— Kahve, tütün, keyifler oldu bütün

— Kahvenin yüzü kara amma meydanı pâk

— Kahvenin yüzü kara amma yüz ağartır.

— Kahve altı olmayınca kahve etmez faide

— Köylünün kahve cezvesi karaca amma sürece”<sup>1</sup>

— Bir acı kahvemizi içmeğe gel.

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

— Kahve gibi kavrulduk, dumanıyla savrulduk.

#### KAHVE NÜKTE ve MEDLÜLLERİ

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

\*

— Hâkimüş şer’ idicek bade-i gülguna  
yasağ

Kahveye yer komadı padişehin fermanı

Bir alay cânî 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 abı hayat olduğuna  
şüphen mi var?

Şâhidi kendinde olan zulemattır.

Fatih K. 5443

\*

— Vermiş olsan meselâ 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 cânî 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  
Sefinci Safi s. 2005

\*

...

— Küşade hatır olmaz camı cemden  
İden Feyzii hurrem yani kahve  
Esat Efendi K. 3485 baş taraflarından

Balat şeyhi Feyzullah'ın kahve hakkında  
manzumesinden.

\*

— Şuhudi Manisavi :

Macun ü Baraşım şerbet ü kahve  
dilsiri hak  
Darüşşüifai ehli safa kahvehanedir.  
Esad Efendi K. 3485

\*

Der hakkı kahve :

Nefsinden senin ey kahve meşâmı  
cane  
Buyi 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  
vücudi mey  
Kıldın esiri kahve bizi hey zeman  
hey

<sup>1</sup> Esad Efendi K. 3459'da kıta böyle kayıtlıdır  
Aşinalık kokusu geldi Üveysisin sen  
Yalemullah sezerim semti karenden geldi  
Nefsinde senin ey kahve meşâmı câne  
Buyi 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 şikâ-  
yet edüp  
İçirdi arpa suyun halka nice hile  
maab  
Suyunu buldu sual eyleme bahasından  
Gılayı kahveyi işrab eder bu tülhü  
cevap

I. Üniversite T. K. 4100 Sene H. 1231 Süley-  
man Faik Mec.

\*

— Gâh ateşde yakub gâh dögüp  
Ru siyah eyleyüb illetle diler  
Nola mersiyesi tahmis olsa  
Akıbet kahveyi şerbetle diler

Aynı yerde Süleyman Faik Mec.

— Bir kahve dedikse beyim azürde  
dil olma  
Bakma yüzümüz karesine bönlüğü-  
müz vardır  
Bahir Ef. Mec.

\*

— Afyonu dud ü bâde 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 verirlerse kabul et sana  
Cümleye ver kahveki uyku siler caba  
Esad Ef. K. 3220

\*

— İn be Rum ki dola kahve ile ruyi  
cihan  
Yüzü karesiyle kala ana mani olan  
Veliyeddin K. 1631

\*

— Bereşu afyon u kahve ile duhan  
Her bir başa bir belâyı siyah  
Bunların dördü yere gelicek  
Nice olur hali dersin âhır 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 bâde kadar gerçeğe  
yoktur ânı  
Sıcaktır o kara yüzünün amma kânu  
Esad Ef. 2016  
\*

— Der idim kahve fincanına sagar  
gibi gül rûdur  
Veli bu kan olacağıın içi öyken kara  
sûdur.  
\*

— İki nesne harab etti cihanı: biri Ye-  
menin kahvesi  
diğeri Rumun duhânı

Dr. S. Ü. Arşivi Kahve dosyası  
— İn ne kahve est ü ne telve estü ne  
de âb  
Kara su vu' Allahü a'lem bissavab<sup>1</sup>  
\*

— Bitab iseniz keşmekeşi derdi fena-  
dan  
Bir kahve için, desti nedimanı  
Hüdadan  
Şehdâbı 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 âyini sonunda şu beyit okunur :  
İn ne remleslü ne necmestü ne hâb  
Vahyi Hak Vallahü â'lem bissavâb  
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 Kâbil 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.  
\*

### SÂİ

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

### MEYLÎ

— Kahvehane gibi bir meclisi irfan  
olamaz

<sup>4</sup> Kalabalıktan kinaye.

<sup>5</sup> Muallim Abdülbakî Gölpinarlı'dan derlendi.



Gevheri marifete ancileyin kân  
olamaz  
Lîk eğer cahil ü nadan karışır 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 dârünnedve

\*

### ADLÎ

— Tiryakiyan yetiştiricek kahve ile  
keyf  
Kim gelise yanına çalar eser misâli  
seyf  
Kimler mukabil olur anlara o dem\*  
Yedikleri Rahiki ola Adliya fe keyf<sup>1</sup>  
— Şair Taib :  
Olah Kahvei Rumi Nümayan  
Nohudu meşreb oldu cümle yaran  
— Çıktı ateş bahasına Hizüm  
Satılır dirhem dirhem ile öd asâ  
Ya kömür şöyle kim gubarı dahî  
Tutiya oldu dideye hâlâ  
Rugani dil erimede şebü ruz  
Mum deyû şem'a veş yanup fukara  
Kahveyi mezhebine uydurdu  
Nohudu kavurup iççer zurafâ

\*

— Hak Taalâ başka vermiş lezzeti  
kahve sana  
Ehli diller çok ederler rağbeti kahve  
sana

\*

— Şair Belîği:  
Kahvenin badî gülğün gibi yoktur  
âni  
Isıcaktır 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 kâfir  
afyon  
İşte beş şeydir eden bizi azizim  
mecnun<sup>1</sup>  
— Yemen'den mi geliyor? (kahvenin  
getirilmesi gecikirse<sup>2</sup>  
— Mevlevî olmak dilersen dön  
yarısı dön ver<sup>3</sup>  
Kahveyi bulanık verme kahîçe duru  
ver  
— Kaderini ilmî Efendi bilsüne  
Sen gideliden denmez oldu kahve  
gelsune<sup>4</sup>  
— Gitti erbabı neseb itti frumâye  
zuhur  
Tuttu fincanı kütâhiye yerin fağfurun<sup>5</sup>  
— Kahvenin nefi ki şahiddir  
Birikisin zikredelim icmala  
Evvelâ balgamı izale eder  
Eridir mahveder komaz aslâ  
Çarei defî kahve içmektir  
Kahve olur ana ilâç ü şifa  
Kahve iç kahve dafii gamdır.  
Ver saykalı dimağa ukala cilâ  
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 medlül-  
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 Şeyhülislâm  
Müftü Bostan Zâde Mehmed Efendi fi hakkıl  
kahve cevaben an istiftai Emir Efendi. başlığı al-  
tında yazılıdır. Kitabı Bay Raif Yelkenci'deki  
nüshadan.

....<sup>1</sup>

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

...

Böyle fili münkerin refine saı uymayup  
Kahveyi men' eylemek lâyük mı şâhı  
kâmiyab  
Zemmi ehli irtişaya dahli yoktur  
kahvenin  
Bu dürür ben bildiğim vallahü a'lem  
bissavab<sup>2</sup>

— Genci ferağı ehli dile kahve  
hanedir  
Hubbiyle kahve murgu dile dâm ü  
dânedir

Bir mehlikadan olmadı hali zamanede  
Eksik değil çırağı aceb asitanedir<sup>3</sup>  
— Kahvehane ukala me'kelidir

Kim ki zem eylese ânı dilidir  
Kahve bir mülkü Yemen duhteridir  
Bereşe halet verir afyon eridir<sup>4</sup>

— Belîği kahve vasfına tam bir ga-  
zel yazmış :

Kahvenin badi gülgün gibi yoktur  
ânı  
Isıcaktır o kara yüzünün ama kanı  
Misli menendi mi var müşteri kızdır-  
makta  
Isıcak yüz gürecek her kişi ister anı  
Puhtedir bâde gibi küpte iken ham  
değil

Şeyh u şabın ana bir pare ısındı camı  
Mısrü Şamü Halebi gezdi gelicek  
Ruma

Ayağın aldı şarabın o cihan fettanı  
Söyle ol rusiyehin bana ne keyfiyeti var  
Ey "Belîği" 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 âşama ağır kahve ile bir  
fincan

— Bir halk şairi :  
Hak Taalâ 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 bilmecele de yapılmış :

Ol nedir kim bir güzel esmer civan  
Rahatı ruhu hayat efzayı can  
Anın için meyledip erbabı dil  
İş-i nûş eyler anımla 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 Oğlanındır. Tafsilâtı : Turhan  
Tan "Edebî Kahve Falı" makalesinde.

— Kahvenin âb-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 Hadimî. fi Hakkul Kahve. Süleymaniye Umumî K. Esad Ef. Kısmı. No. 3580. Mecmuai Resail.<sup>1</sup>

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

— Keramatı Şeyh Şazilî 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 Hakikatil Kahve. Manzum ve cevabı Müfti Bostanî Zade. V 51.

— İtirazı Kahve. Cevabı Sükûfî V. 52.

— İbni Hümat diye meşhur Mevlâna 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. Lâleli 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 Mevâhib.

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

Farsça bir beyit. Karaçelebizâde 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, helâl 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. Karaçelebizâde Abdülaziz Ravzatül Ebrar S. 434.

### KAHVE VE KAHVEHANE FIKRALARI VE LATİFELERİ

#### *Uyduk İmama :*

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

İmamın zulmü vardır hassu âma  
Helâli kodu meyl etti harâma  
Yürü ey kahveci meyhaneci ol,  
Bugünden sonra biz de uyduk imama.

#### *Kahve Ocağını Kaldırması :*

— Kahve Tiryakisi olan Ömer Faizî 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 :

— Fesüphanallah, 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 uzun bir kamsı tedarik etmiş.

Efendi fincan elinde uykuya dalınca, kamsı fincana 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 Osmanzâde Saib Efendi şu beyti söylemiş :

Olalı kahvei rumî nümayan

Nohudî meşreb oldu cümle yaran

Hattâ o zaman mübtelâları kahvei rumî, müsavi = nohud est, yani nohudur demişlerdir.

*Tevbei Nusuhsun*

Bunu Profesör Abdülkadir Karahan nakletti:

Birinci Sultan Ahmed Devri Sadriâzamlarından Nusuhsun 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 Nusuhsun olsun mısraı var. Bunda Tövriye yapılmış. Vaktiyle Nusuhsun isminde birisi tövbe etmiş, caymamış, ona alem olmuş. Onulmaz tövbe demek. Aynı zamanda Nusuhsun Paşa'ya tövbe 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 zencî 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, Nabi :

— 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 nazıkcesi dedi.

#### ÖNCE KAHVE SONRA ÇAY

Eski Maliye Bakanlarından Fuad Ağralı Misafirlerine çay mı, yoksa kahve mi istersiniz diye sormuş. 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 hattâ koşar gibi giden bir tanıdığına seslenir. Acele işim var gelemem, der. İsrar eder ve yolundan çevirir. Ona bir kahve ısmarlar. Adam hâlâ telaşda, işi kalacak. Bektaşî onu boyuna

lâfa tutar. Saatler ilerler. Berikinde işime gidemedim biye bir üzüntü. Vakit akşama yaklaşır. 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 gelecek sıranlandılar, der.

### BİR HÂTIRA

Birinci Cihan Harbinde (1914-1918) kahve bulunmaz olmuştü. Sonradan Irak hükümeti başvekili olup İngiliz müdahalesine tahammül edemiyerek intihar eden sabık Osmanlı Meclisi Mebusânında “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  
Lâkin avdet eyleriken beytine  
Bir nefer hem rast geldi kendine  
Aldı sevketti Kadıya der akeb  
Kârı bet, bahşetti ol miskine teb  
Kadı başlarken itabın yâdına  
Geldi aklı kâmilî imdâdına  
Söyledi : Yahu, erenler sirkedir.  
Bu nefer bir fitne engiz kimsedir.  
Kadı guş etti kelâmı cümleten  
Söyledi her vechi âti unveten  
Muhteviyatı bize olsun hakem  
Koy şu fincâna bakalım ey dedem  
Bet beniz soldu, sarardı korkudan

Haddi şer’i vâcib oldu mantıkan  
Derakab açtı semâya destini  
Bükdü boynun, süzdü çeşmi mestini  
Hey Balım Sultan nazar kıl toprağa  
Ben hakîri rahmetinle yargıla  
“İsterim, olsun azizim : Turşu ab  
Himmetinle kırk senelik bir şarab”  
Vak’adan geçti: nice yüzlerce yıl  
Mislin idrak etmedi hiç kimse bil  
Feyzi meşrutiyet ile lâ cerem  
Nev zuhur oldu nice âlihîmem  
Kârı enfâsı ricâlin serteser  
Enfüsü âfâka etti çok eser  
Kim ki kahve ister filmesel  
Bir kuru ihsan alır hem bîbedel  
Küfrü rûyü zülfü dilberden zarif  
Buyu mişkini ise gülden lâtif  
Kahve hâlin iktisab etmiş nohut  
Cur’a nûşet: hüznü ekdârı unut  
Her nohudu kahve eden feyz ile  
Bir azizin dameni geçmez ele  
Böyle dir karı ricâlî ma’nevi  
Şahidim nassı celîli mesnevi :  
“Evliyarâ hesti kudret ey ilâh  
Tiri ceste baz kerdeend zirâh”

Son farisi beyit : Her velîde tasarru-  
fâtı ilâhiyeden bir tasarruf bulunur. Ba-  
zıları isterse yaydan fırlayan bir oku geri  
çevirir.

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

*Ahmed Kemal UÇOK*

### ESKİ EVLERİMİZDE KAHVE TAKIMLARI VE İKRAMI

Her evin devirlerine göre bir dolap  
içinde veya bir tepside veyahut ona ay-  
rılmış bir yerinde, ekseriya matbahların  
bir köşesinde kahve takımı bulunur ve  
misafirlerle mutlaka pişirirlerdi. Bu iki  
türlü olurdu. Ya önce şeker veya şekerli  
birşey tutarlar, onun daha ağızlarda tatlı-  
lığı geçmeden sade “acı” kahveyi sunar-  
lardı. 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. Hattâ meraklı hanımlar hizmetlerinde bulunanlara da öğretirler. Bu şekilde vaktiyle ve usuliyle pişirilmiş kahvelerin içimine doyum olmaz ve derhâl ağzının tadını bilenler farkına varırlardı. Bunda kahve ve şekerin takribî ölçüleri vardı. Evlerdeki kahve takımları hakkında Ressam Ali Rıza Bey hocamız birkaç resmiyle fikir vermektedir. Bir defa kahve değirmeni esastır. Hattâ daha ucuz olur diye çığ kahve almır.

Sebebi de dışarda belirli ve dürüst müessesemizin haricindeki yerlerde nohud ve saire ile karışık kahve alarak aldanmıyalm endişesini besliyen meraklılar bu çığ kahveyi satın aldıkları tavalarda tecrübe ettikleri kıvam derecesine ateşte kavururlar. Sonra onu bir kâğıda serüp soğumasını beklerlerdi. Hattâ 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, dinî, felsefî mühim neşriyatı olan Tırnavalı İsmail Fennî Ertuğrul Bey evlenmemişti. Kendisi gibi ona bakan bir kadıncağız da son senele-

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 kolların bulunduğu mangalda yazın ise Kaminato denen ispirto lambasında kendisi pişirmek isterdi. Misafir eğer biliyor ve mutlaka da istiyorsa kendisi pişirmek için ondan alırdı. Fakat ızanlı misafirler pişirilmemesi için ısrar ederlerdi.

Ayrıca evlerde kahve ocakları yoktur. O daha ziyade oturanları çok olan konaklarda vardır. Kahvehanelerdeki ocakları alâka 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 verilmez. Eğer içmek istemiyenler olursa artan fincanı da vermezler. Ufak iken bize İstanbul'da âdetâ men' tedbiri olarak içilmenin ayıp olduğu söylenir ve hattâ 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. Hattâ lezzetine doyum olmaz. Buna "kül Kahvesi" derler ve misk gibi kokar. Hava gazı ocağında yapılan misk gibi kokmaz. Hattâ 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 havagazi bunun yerine kaim olmuştur.

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

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 İskeleyinde 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, nikâh 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 alınca kadar ayakta dururlar. Sebebi eskiden kahve bir, iki, üç fincan olarak içilmiş. Güğüm oluşu da ondadır.

Konaklardaki tevzide çiçek suyu da âdet 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 iliştirilmiş olarak dolaşırlar. Sarayda hazinedar ustalar da teşrifat ve hünkâr hizmetinde bulunurlar. Bunlar haremde aynı zamanda en baş âmiridir. Hattâ Sultanların hâl ve hareketlerini de kontrol eder ve kusurlarını ihtar ederler<sup>1</sup>.

Sarayların kahve ocakları matbah gibi mühim bir teşkilâta 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. Tafsilâtı yukarıdaki gibidir. Zira bu rivayeti yapan Salih Fuad Bey merhumun oğullarındandı. O da bu gibi eski geleneklerimize meraklı idi. Ve bunu biz-zat gören pederinden sorarak öğrenmişti.

## BİR HÜKÜMDARIN KAHVE İÇMESİ

Bu bahis rahmetli Bayan Ayşe Osmanoğlu "Ayşe Sultan" pederi hakkında "Babam Abdülhamid" diye 1960'da yayınladığı hâtıra 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, şehzadelüğindenberi 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 kuluza 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 Tirimüjgân 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 haremeleri 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 sandalya konmuştu. Gelip geçenler bu mütevazı yerden kahve içerler ve bir az da bahçeli bir yer olmasından otururlardı. Ben hattâ burasının resmini almıştım. Son aylarda teesürle öğrendim ki birkaç sene önce oranın bir idare amiri, bu ağacı uydurma bir bahane ile gûya bir meharet gösterir gibi kestirmiş. Gûya yola mani' imiş gibi bir fetva. Beş asırdır Edirne menzil yolumuz üzerinde mutlaka bir namazgâha 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 hâtıra her şeyile yok olmuştur.

— Fincan endüstrisi. Bizim de diğer memleketlerden farklı bir kahve medeniyetimiz var. Onların biri de bütün dünya kolleksiyoncuları ve müzelerince aranan fincan ve cezve imalâtı. Bunlar geçen asırda Avrupa'da kapitülasyonun aleyhimize lâkin kendilerine maddî 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 kâseye benzerdi. Hattâ içinde fağfurdan olup da Şarktan getirilen idhal malları da vardı. Bunların aynı memleketimizde yapılıyordu. Bir de lülecilerin İstanbul'da Top-hane semtindeki imalâthanelerinde lüle çamurundan yapılıyor, pişiriliyordu. Bitabi bunlar şimdi yoktur. Hem bu yerli mamulât tekemmül ettirilememiş, hem de haricden ucuz gelenlerle rekabet sağlayamamışlardır. Eski idarecilerimizin tarihimizi alt üst eden anlayışsızlıklarına bu da eski bir acı misâldir.



— Kahvenin inhisara geçmesi 1957 de millî korunma kanununa dayanarak çıkarılan 1088 sayılı kararname ile olmuştur. İdhal ve satışı inhisarlar Umum Müdürlüğüne bırakılmıştır. Çay da bu mecburiyete sokulmuştu. 1942'de İkinci dünya harbi sırasında bunlar az getirilebiliyordu. Gümrük varidatı azalmıştı. Hem ferdi ihtiyaçları temin ve hem de varidatı çoğaltmağa matuf idi. Lâkin 1946 senesi ne kadar kahve idhali serbest bırakılarak istihlâk vergisi ile iktifa olunmuş ve inhisar maddeliğinden çıkarılmıştı. Fakat yeniden kahve tamamiyle 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 üslûbla 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. Ögüdülmüş halde almaya karıştırılma ihtimalini düşünenler tarafdar olamazlar. Fakat İstanbul'da bazı meşhur ögüdülmüş kahve satıcıları itimadı asla sarsmadıklarından 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 dik-kate 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 hattâ 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 laternaların zaman zaman çaldırılması.

— İznik mamulâtı kahve fincanlarının hususiyetleri.

— Dibek kahvesi hususiyeti ve rağbeti sebebi.

— Alaturka kahvenin memleketimizde ve ecnebiler yanında tutulması sebebi.

### KAHVE VE KAHVEHANELER HAKKINDA KARİKATÜRLER

Zaman zaman bilhassa 1908 Meşrutiyet inkılâbından 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 âiddir.

— Kahve tiryakiliğine müptelâ olanların kuyruk teşkiliyle alımı için sıraya girmelerde:

Ali Ulvî'nin "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" sözü üzerinde bir çocuk "Kahve yarın geliyor" ilânını okuyor. Büyümüş bir adam olan aynı şahıs "Kahve öbürgün geliyor" ilânı karşısındadır. Yine adam beli eğrilecek bir hâle geldiğinde okuduğu ilân budur :

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

okuyor. Kahve gelmiştir amma neden sonra.

— Kahveci Süleyman, dükkânının levhası altında iskemleye oturmuş, memnun bir yüzle gazetede "Hollanda'da sun'î kahve yapılıyor" başlığını okuyor. Ali Ulvî bu karikatürün altına "Bayat Havadis" ibaresini yazmış.

— Kemal Oral'ın "Bizim Kahve" Şehirde Çizgiler makalesinde bir kahvehane içini gösteren F. E. imzalı bir karikatürü vardır. Vatan G. 6-XII-1955.

— 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 tabelâ görülüyor.

— "Kahve dağıtılıyor" levhasını asan bir dükkânın önünde kuyruk yapanları gösteren karikatür altında "ezelî kuyruğumuz" cümlesi var (Ali Ulvi).

— "Eczahane" levhasını taşıyan bir dükkânın vitrini altında "Kahve bulunur" levhası.

— Turhanın bir karikatürü. Hamamlar önünde bir hamamcı. Diğerlerinin delikli kubbeleri görülüyor. Öndekinden kubbe yerine ucu bağlı bir büyük çukun 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. Ayı 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 REFIK: İstanbul Kahvehaneleri. Akşam Gazetesi. Ağustos 1936 K.
- NİHAD SAMİ BANARLI: Kahveye dair. Hürriyet 23.III.1957.
- Bir fincan kahvenin bir yıllık mazisi var. Cumhuriyet. 17.V.1952.
- HALUK ŞEHİSUVAROĞLU: Herbiri birer kulüp olan eski kahvehaneler. Cumhuriyet 1.6.1956.
- DR. NURİ ERGENE: Sütü Kahve. İki ufak sütun yazı. Hürriyet Gazetesi Kolleksiyonu.

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

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

- 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: Edebî Kahve Falı. Cumhuriyet G. Nisan Sonu.
- REŞAD NURİ GÜNTEKİN: Kahveler. Cumhuriyet G. Anadolu Notları. 22.
- AHMED REFIK: Kahve ve Tütün I ve II. İkdam G. 4 ve 5 Kânunusani 1340.
- SELİM NÜZHET: eski kahvehaneler. Yedigün K.
- ORHAN KEMAL: Şehirden Kahveler.
- HALUK ŞEHİSUVAROĞLU: Les Cafés 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 OSMAN: (Dr. Tosyevî 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 OSMAN: Kahveye sokulmayan fikir. Dünya G. 24.II.1958.
- ŞEREFEDDİN YALTKAYA. Kahveye dair bir Türk Hekiminin şahsî mütalâası. Les Opinions Personnelles d'un Médecin Turc du XVI e Siécle Concernant

du Café. 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 150 ton kahvenin hikâyesi. Cumhuriyet G. 30.VII.1957.

— NAHİD SİRRI: Kahvehane seyyahı. Muhit M. K.

— Kahvenin menşei. Medresetülfünun. Sene 1300 S. 40 ve 108.

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

— Peçevî Tarihi, cild 1.

— Kahve, Sihat G. No. 19 Ekim. 1884.

— ADNAN ADIVAR: Kahve ve okuma. Akşam G. 11.X.1944.

— Kahve hakkında notlar. Köprülü K. Fazıl 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 Kanunî Sultan Süleyman Hekimbaşı Mehmed Bedreddin Kukonî'nin kahve hakkında ilk ilmî izahı.

991 — 1583 Macunîzadenin bir kahvehaneye tarihi.

1024 — 1615 Esaslı kahvehanelerin kuruluşu.

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

1120 — 1708 Kahvenin okkası 5 kuruş bahalılaşması 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 çiğ kahveden 320 dirhem kavrulmuş kahvenin husûle gelmesi ve bunun 77 paraya satılması.

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

1234 — 1819 Runge tarafından kahve içindeki kafeinin kimyevî terkininin bulunması.

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

1274 — 1857 Bayezid'de Okcularbaşında sarafim kiraathanesi açılması.

1283 — 1866 Sarafim kiraathanesinin en parlak devri.

## FOLKLOR VE AÇIKHAVA MÜZELERİNİN İÇTİMAÎ ÖNEMİ

Can KERAMETLİ

Yüz elli yıldanberi gelişen müzeolojik çalışmalar ve tecrübeleri “Müze Kurumu” anlamının devrinin eğitim usullerine tâbi olduğunu göstermiştir. Bu itibarla onu kuran çevrenin canlı bünyesi, terbiyevî hizmetini yüklenmiş bir eğitim kolu ve davranış tarzıdır. Halen dünya müzelerinde değişik takdim ve teşhir neveleri rekabet halindedir. Bu teşhir sistemleri estetik, tarihî, petagojik ve sosyal olmak üzere tasnif edilir. Birinin seçimi müzenin kuruluş gayesine göredir. Müze her cins ziyaretçisini tatmin etmekle mükelleftir. Estetik ve tarihî teşhirle san’atkâr ve münevvere, sistematik koleksiyonları ile bilgin, tarihî ve petagojik takdimi ile de eğitimi düşünülen geniş halk topluluğuna hitap eder. Böylece devrimiz medeniyetini ve kültür meselelerini kat’i bir ifade ile vzetmiş oluyor. Bu davranış gittikçe artan bilgi notionlarını, her nevi ilmî ve fikrî gelişmeyi gözle takip edebilecek bir açıklıkla anlatmak lüzumundan doğmuştur. Matbaanın icadından bu yana uzun müddet sadece güzîde bir topluluğa hitap eden kitap bu gün bir resim dizisi, hakikî bir filim haline getirilmiştir. Avrupa müzeleri, devrimizin özelliğini teşkil eden bu sürükleyici ve bilgi heyecanımızı doğuran, kamçılayan hissî uyarmaya, bu sansasyonel ihtiyaca uydurulmakta, bu inkişafın zaruri kıldığı alanlarda kendi bünyeleri dahilinde modern anlamda değişikliklerini yapmaktadırlar. San’at eserlerinin tasnif edildikleri devreler çevre birliğinin yapılaşım gösteren merhalelerdir. Çini, halı, tahta oyma, kilim, hat, günlük ve dinî eserler millet hayatına en eski zaman-

-lardan bu yana derinliğine inen kesitlerdir. Yalnız yüksek san’at eserlerinin belli başlı nümunelerini teşhir etmek değil milletin hakikî ve duygulu çehresini de göstermek lüzumunu duymuşlardır. Biniki bin yıllık günlük hayata bağlılığı kaybettirmeyen uzvî karakterler belirtilmiştir.

En büyük fetih geçmişi değerlendirmektedir. Her an taze ve zinde hayat bulmanın, varlık göstermenin hakikî imkânlarını tekrar meydana çıkarmışlardır. Bütün içtimai bünyeyi, cemiyeti ihata eden ve onun hayat sektörlerine temas eden derin bir yenileme hareketi vardır. San’at, yani bu oluşun panoraması tamamlanmış olabilmesi için halkın yaratıcılığı ile san’atkârın istidadı birleştirilmiştir. Her ikisi çevrenin hakikî gücünü tanıtmaktadır. Halk san’atı sonsuz değişiklikleri ile günlük hayatın her zemininde çiçeğini verir ve gelişir. Halen muhtelif çevrelerde yapılmakta olan bazı pişmiş toprak ve çini işçiliği en eski devrelerin ifade tarzına sadıktır. Bazen bu san’at şubeleri üslûp ve tarihî devrelerin dışında ezelf ve ebedî bir sonsuzluğun yaşayan halini temsil ederler. Nomad karakterli Türk kilimlerinde olduğu gibi değişik san’at ve an’aneleriyle bu zinde mevcudiyet halkın hazinesidir. Modern insanın muayyen kalıplar içinde, standard bir hayat tarzına gittikçe yerleşmesi, geçmiş devirlerde yaşamış nesillerin günlük hayatlarındaki çok zengin sanat ve hars kademelerinin kaybolmasına sebep olmaktadır. An’anelerine ve geçmiş nesillere bağlı, aynı zamanda da modern devrin derin tesirlerini alarak büyük değişmelere tâbi kuzey memleket-

lerinde Folklor ve Açık hava müzeleri en orijinal şekillerini bulmuşlardır. 1870 yılındanberi gelişen bu sistemin başında iki etnolojik bölüm vardır. Avrupa Folkloru ve Genel Etnoloji yarış halindedir. Etnoloji insanın çevredeki yaşayışının teknik merhalelerini; folklor ise insan nesillerinin inanç ve kültür izlerini değerlendiren davranışları araştırır. Halk bilgisi anlamında olan Fol-Klor kelimesi yazı edebiyatına 1848'de İngiliz John Thomas tarafından ithal edilmiş ve bu özlemle kurulmuş müzeleri en iyi ve güzel ifade eden adı olarak kalmıştır. Bu müzelerin basit eşyası halk san'atına ait olup büyük maddi değerler taşımazlar. Fakat bir folklor araştırmacı için bu nevi eserler, muayyen bir meyli veya ekolü temsil eden herhangi ünlü bir san'atkarın eserleriyle mukayese edilemeyecek değerdedir. Zira folklorik eşya halkın sağduyusunun eseridir, nesillerce süren an'anelerin zenginliğine malik müşterek birliğin muhtevasını taşımaktadır.

1873 de İsveç ve civarındaki Normand folklorunun ünlü araştırmacı Dr. Hazelius bu nevi "Açık hava müzesi" nin en gelişmiş nümunesini kuruyor. Kuzey medeniyetinin özelliklerini çok geniş olarak aksettiren "Nodiska - Museet"e 1891'de Skansen yeni bir kısım ekleniyor. Bu ilâvede normal eb'atta küçük çiftlik evi, değirmen, atölye binaları gösterilmekte ve bunlarda geçen tabii hayatı o günün dekoru ile canlandırılacak kadar ileri gidilmiştir. Böylece bu hakikî bir folklor müzesi olmuştur. Dr. Hazelius'un eseri bir nevi muhafaza tedbiridir. İnönü, Yürük-kartal köyündeki çatma ağaç ev ve ambarları gibi mafsallama usulü ile kurulan bu ağaç evler nakillerine müsait bir durumu temin etmekteydiler. Uzun müddet, sahibinin göç ettiği yere taşınması mümkün bir nevi mobilya eşyası mahiyetinde düşünölmüşlerdir. İsveç ve Norveç'te bu göçlerden sonra evlerin boş sahalarında ancak taş ocakları kalırdı. Skansen, an'ane, geçmişe taze bir kuvvet vermek ama-

cını güden canlı bir müzedir. Eski kıyafetlerini giyinmiş muhafızlar, geçmiş zanaat şubelerini yaşatıyorlar. Eski müzik aletleriyle, halk müziği konserleri canlandırılmakta, Lokantası İsveç taşra mutfağının eski reçetelere uygun yemeklerini yapmaktadır. An'anevi temlere istinad eden folklorik bayram günleri tertiplenmekte ve her yıl Lapon evinde ikamet etmek üzere Laponya'dan ayrı bir aile getirilmektedir. Skansen'e bir hayvanat bahçesi ile nebatat bahçesi de eklidir. Bu suretle aynı muntakanın hayvanları, gölleri, kayaları, ürünleri, kıyafetleri, halk gösterileri, müziği ve günlük hayatı temsil edilmiştir. İsveç realitesinin küçük bir aynası, mikrokosmos'udur. Yapılan istatistiklere göre British ve New - York müzelerinden sonra en çok ziyaretçi ve turist celbeden dünya müzelerinden biridir. Norveç aynı misali takip etmiş ve 1895'de Oslo'da Norsk-Folke Museum'u kurmuş ve buna bir açık hava müzesi de ilâve etmiştir. Girişindeki "Kendi kendini tanı" ibaresiyle geçmiş nesillerinin tekâmülünü öğretmektedir. Millî düşünce ve kültürünü aksettiren şehir hayatını canlandırmaktadır. Bigdoy adasında kurulan Frientmuseum beledi binalarını tanıtmaktadır. İlmî ve metodik karakterde olup Skansen müzesine nazaran halkın toplum hayatını daha az temsil ediyor. Danimarka'da açık hava müzeleri 1897'de Bernhard Olsen teşebbüsü ile teşkilâtlandırılmıştır. Dansk Folk Museum Kopenhag'ta 12 km. lik bir sahaya yayılmıştır. Ayrıca her adasında bir açık hava müzesi bulunmaktadır. Finlândiya'da da pek çok folklor ve açık hava müzeleri vardır. En mühimi Fobis adasının yakınındaki Helsinfors'tur. Diğer Baltık memleketleri ile Hollanda'da İsveç misalini takip etmişlerdir.

1937'de Fransa halk san'atı ve an'anesiyle ilgilenmek lüzumunu duymuş ve bir meclis kararı ile Folklor müzelerinin teşkilâtlandırılmasını ele almıştır. Mühim merkezlerde Fransız taşra hayatını belirten ve "Musee des Arts et Tradition Po-

pulaire” e bağlı kurumlar tesis etmiştir. Bu adı geçen müze ise Paris’de olup bütün Fransız eyaletlerinin içtimai bünyesini belirten bir sentez mahiyetindedir. Halk turizmine elverişli ve talebe misafirhanelerini ihtiva etmek üzere tasarlanan bu açık hava müzeleri İskandinav memleketlerinde de olduğu gibi klâsik müzelerin karşılaştıkları güçlüklerle, manialara çarpmaktadır. II. Cihan Savaşı sırasında duraklayan bu faaliyet bilâhare bu işi teşkilâtlandıran Mr. G. H. Riviere’in sayesinde ve bu konuda araştırmalar yapan bütün bir takımın gayretiyle çok zengin ve külliyyetli folklorik malzemenin toplanması mümkün olmuştur. 1962 bütçesinden 12 milyon n. f. lik bir tahsisle yeni bir merkezî müze binası kurulacak ve teşkilât genişletilecektir. Etnoğrafya müzelerinin menşei de folklor müzelerine istinad eder. Aralarındaki fark bazen belirsiz, hattâ yok gibidir. Bir çok folklor müzeleri Etnoğrafya müzesi adını taşımaktadır. Paris’de Musee de L’Homme beşerî bir gaye takip etmektedir. İnsanı bütün yönleriyle temsil eden eser arşivleri vücade getirmiştir.

Böylece XX. yüzyıl müzeleri gittikçe artan eğitim ilgisi ile bütün halka hitap etmeye başlamışlardır. Amerika Birleşik Devletlerinde olduğu gibi siyasî bir görüşün, demokratik sistemin yardımcıları olmuşlardır. Amerika Müzeler Birliğinin eski başkanlarından biri olan Mr. Laurence Van Coleman müzeleri şöyle tarif eder: “Müzeler, koleksiyonlarını özel sonuçlar için kullanan müesseseler olup, genel hars seviyesini yükseltirler, toplu olarak vatandaşın eğitimini sağlayan kurumlardır.” Burada bazen bir sınıf halkın veya özel bir topluluğun menfaatlerini temine dahi tahsis edilmişlerdir. Koleksiyon kelimesinin muhtevasına uygun Avrupaî Klâsik Müzecilik anlamına tamamen zıt Birleşik Amerika Müzeleri bir hedef olmayıp vasıta mahiyetindedir. Bir nevi halk üniversiteleridir. Ekseri hallerde müdürlüklerine bağlı bir

eğitim servisi ihtiva ederler. Bu servisle rin okullarla sıkı rabitaları “Children Museums” Çocuk Müzeleri, adını alan teşekküllerin doğmasını temin etmiştir. Bunların en eskisi 1891 kuruluş tarihli olup Brooklyn’dedir. St. Louis’deki “Educational Museum” ise Fransızların Paris’deki “Pedagogique” müzesinin benzeridir. Eğitime ait kitap koleksiyonlarına maliktir. Diğer bazı Avrupa memleketlerinin açık hava ve folklor müzelerini vücade getiren fikrin gelişmesine yardım eden birkaç büyük devletin müzecilik anlamı ise özet olarak şöyle belirtilebilir :

İngiltere, müzelerin eğitim rolünü çok inkişaf ettirmiştir. Victoria and Albert müzesinin kuruluş esası okula sıkı bağlı petagojik bir müze mahiyetindedir. Bilim ve San’at tedris şubesine ait bir müzedir. Bu tip müesseselerin en eskisi 1895 te Haslemere’de “Eğitim Müzesi” adını vererek Mr. Jonathan Hutchinson tara findan kurulmuştur.

Almanya’da, asrımızın ilk yıllarından itibaren müzelerin eğitim rolleri birinci derecede bir meşguliyet sahası olmuş ve 1901’de Dresden, 1903 Weimar ve 1909’da Hamburg’da olmak üzere üç eğitim kongresi toplanmıştır. Dresden Kongresinde Alfred Lichwark bilhassa müzelerin rolü üzerine dikkat celbetmiştir. 1903-te işçi menfaatlerini koruyan merkez “Ofis” müzeler problemini halk kültürüne yarar bir araç olarak tetkik etmektedir. 1903 tarihinde Oscar Miller tarafından “San’at Eserleri, Tabiat Araştırmaları ve Teknik Müze” yi kuruyor. Evvelâ eski Bayeriche Museum’da barındırılan koleksiyonlar bilhassa 1925’te özel bir binaya taşınmışlardır. Harikulâde bir san’at ve teknik tarihi özeti olmuştur. I. Cihan Savaşını müteakip bu nazari araştırmalar daha da ileriye gitmiş ve Birleşik Amerika Devletlerinde olduğu gibi özel müesseseler kurulmayıp diğer Avrupa memleketlerinde de numuneleri görülen resmî imkânlarla müzeler için toplumun hizmetine azamî fayda sağlayacak çare-

ler aramışlardır. 1929'da "Terbiye ve Eğitim Merkez Enstitüsü "Müze ve Okul" konusunda bir kongre toplamıştır. Totaliter rejim devrinde ise müzeler sadece bir okul değil insan bilgisine arzu edilen şekli veren kudretli bir vasıta haline getiriliyor. Almanya'ya 1914-1918 savaşının mağlubiyeti neticesinde doğmuş, yeni bir müze şekli ile büyük bir inkişaf sağlıyor. "Heimat Museen" mantıka müzeleri, küçük vatan müzeleri, bu meyandadır. Heimat anlamı, iç hayatı, coğrafi sınırlar dahilindeki bölge, il, şehir ve ilçelerin her nevi gösteriş ve nümayişini ihata eder. Ekonomik sahada çiniciliği, balıkçılığı, avı v. s. edebiyat alanında yerli büyük şeref ve zaferleri değerlendirir; Wesselburen'de Goethe ve Hebbel Müzeleri gibi. Bunların prensibi, şahsı vatanına bağliyacık mânevi bir iklimin yaratılması esasına istinad eder. Burada didaktik takdim ve teşhir özel bir mahiyet arzeder. Koleksiyon anlamına aykırıdır. Teşhis sistemleri reproduksiyonlar, maketler, diagramlardır. Bu müesseseler eski nesillere karşı şuurlu bir bağ peyda ederek ziyaretçisini çevresine, ilçesine bağliyan müşterek mukadderinin havasına sokmak için kurulmuşlardır. İtalya'da da aynı sosyal pedagoji anlamında sergiler kurulmuştur. Burada insan vicdanına ikna edici psikolojik baskıyı yapan sistematik usüllerin en tesirli nüvelerini görüyoruz. Fransa ve İngiltere müzelerinin verdikleri ödünç eserler sayesinde Leonardo sergisi kuru-luyor. Gayesi, San'atkârın milletlerarası değerini belirtmektir. S.S.C. Birliğinde ise 1921 - 1936 yılları arasında 542 müze kurulmuş ve eser özel bir işleme tabidir. Tarihî binalar dahi halihazır devrin felsefî ve politik doğmalarının direktiflerini

kuvvetlendirecek mahiyette kullanılmışlardır.

Netice olarak bu tarihî paragraf eserin saf estetik değerini canlandıran teşhir tarzının yanında bazı yenilikler doğduğunu gösterir, hattâ (tepki) şeklinde zorlamalarla dahi karşılaşıyoruz. Birkaç yıldanberi petagojik formlar sonucunda müzelerde görülen bu değişik istikametli gelişmeler devrimizin modern topluluklarında ehemmiyetli bir faaliyet ve tesir sahası olarak kalmıştır. Eserin maddi değerinin küçümsenmesine karşılık toplum anlamını ifade eden bir yönde değerlendirilmiştir. Bu anlamın menşesine gene eserin "nadirlik" vasfı hâkimdir. Küçük San'at eserleri şaheserler, tabii varlıklar ve arkeolojik eserlerden sonra mobilya eşyası ve nihayet halkın günlük hayatını temsil eden araçları bu grafiğin içinde gitgide yer almışlardır. Bazı müzelerden otantik eser dahi kaldırılarak pedagojik müzelerde olduğu gibi maketler, reproduksiyonlar, tekstler v. s. teşhire başlanılmıştır. Bu artık bir müze değil bir nevi kitaptır. Bu oluş içtimai hayat gelişmesinin akisi topluluğun değerlendirilmesiyle özetlenebilir. Açık ve kapalı müzeler halk topluluğuna hitap eden ve ona tahsis olunan kurumlar olarak Orta çağdaki resim ve hattın eğitim rolü yerini almış bir nevi halk üniversiteleri mevhumu ile karışmışlardır. Basit eğitim tabloları gibi okul mahiyetini kazanmış ve ziyaretçisine müessir bir şok tesiriyle kolay bir bilgi verme aracı seviyesine yükseltilmişlerdir.

Aynı anda en eski ve en yeni olan bir memleket büyük eser ve küçük el san'atı ile kendini en emin surette anlatır ve temsil eder.



## ANADOLU'DA İPTİDAİ ÇANAK-ÇÖMLEKÇİLİK

Dr. H. Z. KOŞAY - Akile ULKÜ

İptidai çanak-çömlekçilik üzerine 1932 yılında anket usulü ile yapılan bu araştırma tarafımızdan tertip ve tasnif olunmuştur. Resimler, Mustafa Duman tarafından asıllarına uygun olarak çizilmiştir.

İptidai çanak-çömlekçilik alanında imalâtçı, binlerce yıllık geleneğe bağlı olduğu için bu etnoğrafya araştırmasının arkeoloğlar tarafından ilgi ile karşılanacağını umuyoruz. Aynı konu üzerinde çalışacak etnoğraflara da yardımcı bir kaynak olacağı kanaatindeyiz.

Açıklamalar, imalâtçının çalışma sırasına göre : kilin hazırlanışı, tezgâh, kurutma, sırlama, pişirme ve satışa arz şeklinde yapılmıştır.

Ekli harita taslağı ancak bu araştırmada faydalanan yerleri göstermektedir.

### *Kilin Hazırlanması :*

Testiler Doğubeyazıt'ta KAV denilen ve yalnız Halfeki köyünün yakınlarından çıkarılan kırmızı topraktan yapılmaktadır. Kazılan toprak buradan çuvalar içinde merkeplere yüklenecek getirilir, evin bir köşesine yığılır, şayet kumlu ise ince kalburdan geçirildikten sonra yanları tuğladan örülmüş bir kuyuya doldurulur, suyla iyice karıştırılarak ince çamur haline getirilir. Sonra üzerine daha ince elenmiş kum serpilmek suretiyle ve dört beş adam tarafından bir gün sabahdan akşama kadar fasıllarla yoğrulur. Bütün Doğu Anadolu'da böylece çamuru bu safhaya getirdikten sonra serin bir yere taş döşeme üzerine çıkarılır. Burada bir

gün daha ayakla çiğnenerek özleştirilir. (Bunun için yoğrulmuş çamur, taş döşeme üzerine 5-6 cm. kalınlığında, 60-70 cm. eninde ve 3-4 M. uzunluğunda serilir. Bir veya iki kişi varıp gelmek suretiyle durmadan çiğnerler. Arada bir katlayıp yeniden çiğnenince çamur tekrar uzar böylece kil lâstik gibi özleşmiş olur). Fakat bu havalide toprağın cinsi ekseriya siyahtır, yalnız Elazığ taraflarında yine aynı cins topraktan yapılanı varsa da asıl kırmızı killi topraktan yani kavdan yapılan güveçler çok daha makbuldür. Buna Elazığ'da *incan* adı verilir. Yozgat ve havalisinde ise sarı, boz, siyah ve kahverengi gibi dört cins toprağın karıştırılması ile daha dayanıklı güveç ve testiler meydana getirilmektedir. Bundan başka Kırmıtla da kaplar yapılmaktadır<sup>1</sup>.

Manisa'dan, Bursa'ya kadar olan bölgede toprak kesme olduğundan çamur hemen kullanılmaz, daha iyi halolması için serin bir yerde döşemeye çıkarılan çamur beş ilâ on santim kalınlığında yayıldıktan sonra bunun üzerine ağır tuğla ve kiremitler konmak suretiyle rutubeti alınır, kurutulur ve değirmende öğütülür. İşte tekrar bundan yapılan çamur çok özlü ve dayanıklı olur. Fakat buradaki toprak sıra verilecek (sırlanacak) hararete tahammülü olmadığından ekse-

<sup>1</sup> Kırmıt: Toprak bulunmadığı takdirde eski küp ve testi parçaları döğülüp elendikten sonra çamur haline getirilir, aynı şekilde işlenerek kaplar meydana getirilir. Bk. Gaziantep-Üçkubbe köyü-, Türk Arkeoloğya dergisi S. 4, Sh. 193.

riya Doğubeyazıt'ta olsun, Elazığ'da olsun kapların sırsız yapılması âdet olmuştur.

### Tezgâh :

Tahtadan büyücek bir masa ile buna bitişik bir mile bağlı iki tabladan ibarettir. Mil ağaçtan olduğu gibi Bursa ve yöresinde demirdendir, buna milya adı verilmektedir ve ayakla çevrilerek üstteki hızla döndürülür, alttaki tabla daha büyüktür. Bu yuvarlak tablalar 8 cm. kalınlığında olup alttaki büyük tablanın kutru da 80 cm. üstteki daha küçüktür. Bazı yerlerde de Gördes'de olduğu gibi üstteki tabla elle çevrilerek tezgâh hareketine geçirilir.

Bunlardan daha iptidaisi, Doğubeyazıt'ta Burcu köyünde tezgâh bir tandır ile bir tahta maladan ibarettir. Testi, Güveç ve Çömlekler kadınlar tarafından elle şekil verilmek suretiyle meydana getirilir.

Hazırlanan çamur tezgâha verilmek üzere parça parça ayrılır. Çamur yani kil masa üzerine öbek öbek dizilir. İmalâtçı yapılacak işin büyüklüğüne göre parçalardan alır tablayı çalıştırarak eliyle çamura şekil vermeye başlar. Bilhassa Salihli civarında bu işe kadınlar sarılır. Evin kadını sabahleyin iş elbisesini giyer, avlunun münasip bir yerinde kurulu bulunan tezgâhın başına oturur, önüne otuz ile elli santim çapındaki tahtasını alır, yanına koyduğu çamur yığımından birer parça alarak dairevi şekildeki (Güvecin alt kısmını tasarladığı kadar alır) tahtası üzerine çamuru koymadan biraz menegere tozu serpiştirir, evvelâ güvecin altını meydana getirir, sonra döndükçe kadın bir eliyle güvecin içinden çamura tazyik eder, diğer eliyle mütemadiyen elindeki kalıpla güvecin dışından şekil vermeğe çalışır, böylece güvecin kenarları yükselir, daha çok derinleri yapılmak istenirse bu orta derecedeki ağaç kalıp yerine daha yüksek kalıp yani kılıç ele alınarak güveç tamamlanmaya devam edilir. Bu sırada dönek durmadan döndürülür. Ek-

seriya güveçlerin kenarları 20 ilâ 25 cm. arasında yükselir. Dönek durunca ele ıslak bez alınarak dışı kaygan bir hale getirilir, yani cilâlanır<sup>2</sup>. Yapılan güveç olsun çömlek olsun bitince ince bir tel veya iple tabladan ayrılır ve kurutulmağa bırakılır.

Tezgâhtan çıkan güveçler veya testiler gölgeleri birbirine gelmiyecek şekilde güneşe dizilirler. Bazan gölgede de kurutulabilirler de güneşde çamur daha sıkı yapıştığından mukavim olur. Böylece birkaç gün güneşde kalır fakat mevsim sonbahar veya kışa yakın ise geceler fazla ayaz olabileceğinden gece içeri gündüz dışarı güneşe çıkarılmak suretiyle kurutulur. Bu müddet mevsime göre iki ilâ onbeş gün arasında değişir. Tezgâhdan alınan ve ilk günleri kurutulmakta olan testi ve küpeciklerin kulpları ve emzikleri yokdur. Buldukları bölgelere göre güneşde iki ilâ dört gün durduktan sonra yani suyunu epey çekdikden sonra hazırlanan emzikleri ve kulpları takılır ve sonra yine kurumaya terk edilir, kuruyan güveçler hemen fırında doğrudan doğruya mengelesiz pişirilerek kullanılırlar. Bunların renkleri siyah olup parlak değildir. Çömleklerin çoğu mengele çamurundan yapılmış sulu bir bulamaçla sırlanırlar, çömleğin asıl sağlamlığı bu bulamaçla temin edilir, sonra çömlek bu mengele sayesinde hem sağlamlaşır hem de kırmızı bir renk alır. Fakat ne testiler ne de su küpleri astarlanmaz ve sırlanmaz. Doğrudan doğruya kuruma işi bitince fırında pişirilir.

### Sır :

Ayaş'da da mamulâta sır vurulmaktadır. Ustaları Konya'nın Sille Kazasındadır. Hâlâ oradan getirdikleri bir nevi beyaz topraktan bulamaç yaparak kapları sırlamadan evvel bu bulamaçla astarlarlar. Bir kabın astarlanması için güneşte kurutulduktan sonra birinci defa piş-

<sup>2</sup> Bk. Ali Rıza Yalkın, Çalışma mecmuası sayı 12 saife 81. 82.

mesi lâzımdır. Astar bulamacı sürüldükten sonra sırlanır. Bazı yerlerde meselâ Batı Anadolu'da bu astar sır yerine geçiyor. Bu işde iki kadın birden çalışır. Mengeleden veya beyaz topraktan hazırlanan bulamacı biri sürerken diğeri kuru bezle fazlalarını siler<sup>3</sup>. Günde durmadan çalışan iki kadın 150 - 200 güveci astarlar. Ondan sonra pişirilme işine geçilir. Bir kısım küp ve küpecikler de sırlanır. Birçok yerlerde Kütahya toprağı diye anılan bu toprak hususî satıcılar tarafından getirilir. Kirece benzer Bayburt'da beyaz badana toprağı ile aynı şekilde kaplar asarlanırlar. Gördes'te ise astar aşu toprağı ile yapılır (Kızıl yapışkan toprak). Elbistan'da undan yapılan ayranla sır yerini tutan astar vurulur.

Yalvaç'da kaplar hep sırlıdır. Burada sır mürdesek veya kurşunla yapılır. (Mürdesekin hazırlanışı: Çakmak taşı ocakta yakılır, soğutulur, el değirmeninden geçirildikten sonra elenir ve torbalara konarak saklanır. Bu mürdesekden kaplar sırlanacağı zaman yeteri kadar alınır. Su ile karıştırılarak tahin kıvamında bir sıvı olarak kaplara sürülür, fırınlanır. Bu sır çok makbuldür. Binlerce yıldanberi böylece kullanılmaktadır. Mürdesenk bulunmazsa sır kurşunla yapılır. Bunun hazırlanışı da şöyledir: Kurşun bir kap içinde ocakta 12 saat kadar karıştırırlar. Çürütülmesi lâzımdır. Çabuk çürümesi için üzerine bir miktar kükürt serpilir. Biraz da su ilâve edilerek kaynamaya devam ederken ocaktan indirilir. Artık kurşun çürümüş demektir. Bir müddet sonra soğur ve gevrek bir hale gelir. Bu soğumuş yani gevrek bir hale gelmiş olan kurşun aynı suretle taş değirmende toz haline getirilir. Torbalara konarak sakla-

<sup>3</sup> Mengele kaya parçasıdır. Kurşunî renkte olup Salihli kazasının Gökeyüp Köyünde halk bu işle uğraşdiklarından kazma ve çuvalarla civardaki mahale gidip kayaları parçalarlar yüklerini doldurup hayvanlarla getirirler. Evlerinde değirmen taşlarından bu kayaları öğütürler, elekden geçirildikten sonra kullanmak üzere saklarlar.

nır. Turgutlu havalisinde kurşunu çürütürlerken biraz gök taşı veya bakır tozu ilâve ederler. Bununla sıra biraz da renk verilmiş olur. Kurşun tozu tıpkı mürdesenk gibi icap ettikçe sulandırılarak kapları sırlamakta kullanılan mahlül yapılır. Bu mahlülden sürülen kaplar pişirilir<sup>4</sup>.

Menemen'de kurşundan yapılan tozun içine bir miktar mürdesenk katılarak yapıldığı müşahede edilmiştir. 3 kilo kurşuna 1 kilo mürdesenk yani çakmak taşı tozu konur. Su ile karıştırılarak yoğurt gibi bir mahlül meydana getirilir. Bununla kaplar sırlanır. Buna bazen bir miktar rastık taşı veya göktaşu ilâve edilerek muhtelif renklerde sır yapılmış olur.

Meselâ:

Yeşil yapmak için 7,5, kilo kurşuna 0,5 kilo gram bakır tozu.

Sarı olacaksa " " " 0,6 " mavi cam tozu.

Siyah olacaksa " " " 0,3 "

İspir taşı koymak lâzımdır. Sırın parlaklığını aslı çakmak taşı temin eder.

İğdir'da ve Van Gölü kıyılarında kapları sırlamak için başka türlü çalışıyorlar. Bunun için yazın en sıcak aylarında göllerde sular üzerine de peyda olan kaymak toplanıyor (Her gölde bulunmaz). Buna Van'da *poroze*, İğdir'da *Şar* adı veriliyor. Bu kaymak kurutulup, ufalanır, ince toz halinde saklanır. Lüzum ettiği zaman bu tozun 40 kilosunun içine 30 kilo çakmak taşı tozu karıştırılmak suretiyle sır yapılır. Bu havalide kapların yapıldığı toprak pek makbul olmadığından yapılan kaplar kurutulup biraz pişirildikten sonra mutlaka sırlanır ve tekrar yassı fırında pişirilir.

Tire ve yöresinde sıra mor rengi ve rebilmek için kurşun mahlülü içine rastık taşı konması âdet olmuş. Doğubayazıt'te, çömlek ve küpler yumurta akı ve ayran-

<sup>4</sup> Eskişehir'in Sorkun kasabasında da kaplar kızıl toprak sulandırılarak sürülmek suretiyle sırlanmaktadır. Bk. Ali Rıza Yalgın Çalışma Mecmuası Sahife: 81-82.

dan ibaret bir madde ile ve elle sırlanmaktadır. Sonra fırın vazifesini gören Tandırda pişirilen kaplar soğuyunca sırlanmış olarak çıkar.

Zara'nın Tedürge köyünde küplerin içi yalnız kara sakızla sırlanmaktadır. Diğer taraftan Tekirdağ havalisinde sırlanacak kaplara evvelâ zeytin yağı veya şirlagan yağı (Susam yağı) sürülür. Ustaların anlattıklarına göre bu yağlardan bir defa sürülürse astar, ikinci defa sürülür de pişirilirse sır olurmuş. Ege'de testilere veya su küplerine sır vurulmadığı gibi yemek güveçlerine de sır vurulmayıp fırından çıktıktan sonra satışa arz edilir. Fakat alıcılar kullanmalarından önce güveci yağlayıp ekmek yaptıkları gün fırının içine salıp kızartırlar ondan sonra kullanırlardı.

Afyon'da çok eskiden beri mürdesenk ve bakır tozu ile yeşil sır yapılmaktadır<sup>5</sup>.

#### *Kapların Pişirilmesi :*

Salihli (Adala Nahiyesi Gökeyüp köyü) evlerde kadınlar çömlekleri hazırlarken erkekler de dağdan kuru odun veya çalı çırpı temin etmeyi düşünürler. Alet ve edevatını toplayan merkeplerle haftanın bir muayyen gününde —ekseriya perşembeyi tercih ederler— civardaki dağ ve tepelerden yüklerle yakacaklarını getirirler. Evlerinin avlusu geniş olanlar avlularında, olmıyanlar da yakınlarındaki köy meydanlarında bir ocak yeri intihap ederler. Yaptıkları çömlekleri, destileri ve odunları bu meydana getirip yığarlar. Evvelâ odun konmak şartıyla bir sıra odun bir sıra çömlek veya desti koymak suretiyle üç sıra halinde büyük yığınlar meydana getirirler. En altta hazırlanmış olan tutuşturacak ile ateşlenir. Yarım saat sonra mamuller pişmeye başlar. Ateş yandıkça hızı artar ve içindekiler kızıl ve saman rengini alınca ateşin hızı yavaşlatılır ve sonra kesilir. Soğumaya terk edilir, soğumasa bile ertesi gün yavaş yavaş uzun ağaç saplı ucu demir çengelli alet-

lerle pişenler alınır. Ve meydanın bir kenarına yığılır. Çömlekler ocakta fazla tutulmaz, aksi halde çatlar ve içinde patlıyanları da olur. İyi pişirilmesi için ocağın her tarafında ateşin aynı hararete yanmasına dikkat edilir. Çömleklerin pişirildiğinin ertesi günü çamaşır yıkanması âdettir.

Eğridir, Yalvaç'ta avluları müsait olanlar bir köşelerine fırın yaparlar. Umumiyetle fırın mahrutı şekilde (konik şekilde) kerpiçten yapılır. Ortası deliklerden müteşekkil bir ızgara ile bölmeli olup alt kısımda yanan odun veya çalı alevleri bu delikler vasıtasıyla üst kısımdaki istif edilmiş çanak-çömlekleri pişirir. Orta büyüklükteki bir fırın 3-4 metre alanında 4 metre yüksekliğinden. Üst kısmın yanında ve alt kısmında da olmak üzere iki kapağı vardır. Bu alanda bir fırının içerisine 150 ile 200 adet kadar desti ve çömlek sığdırmak mümkündür. Fırın evvelâ tedrici sonra şiddetli kızdırılır, bu suretle pişirme müddeti 48 saat kadardır.

Kütahya'nın Sınav ve Emet kazalarında kaplar 12 saatte pişirilir. Ve 12 saat soğumaya terk edikler (Fırının ateşi hızlaşınca yukarda meydanlarda pişirilen kap kakac gibi burada da destiler kızarıncaya piştiği anlaşılır ve fırının tepedeki deliği yanı bacası kapatılır).

Orta büyüklükteki bir fırın ancak iki gün içinde soğur. Kaplara sır vurulmıyacaksa fırından çıkarıldıktan sonra satışa arz edilir.

Gümüşhane'de ise kaplar tandırla üçer beşer konularak pişirilmektedir. Tandırda odun veyahutta tezek yakılır. Bayburt'ta ve doğu Anadolu'nun bazı mıntıkalarında bu fırınların tuğla ve taştan yapıldığı müşahede edilmiştir. Ekseriyetle üstü kubbelidir.

Batı Anadolu'da Menemen destileri pek revaçtadır. Burada beş yüz sene evveline kadar giden ve o zamandan beri faaliyette bulunan tezgâh ve ocaklar vardır. Ayaş fırınları da aynı şekilde ise de içi ve dışı çamurla sıvanmaktadır. Alt kı-

<sup>5</sup> Bk. Geza Fehéroğlu, Belleten cilt XXIV. Sayı 96 Ekim 1960, sah. 553.

sımdaki bölmede karşılıklı iki kapısı vardır, birinden gübre atılarak yakılır diğerinden biriken küller çıkarılır. Zağra'da bunun için kıştan ve yazdan sığır tezекleri bir yığın halinde saklanır. Sonra kapkacak pişirildiği zaman Gökeyüp köyünde olduğu gibi meydanlarda tezекle mamluller sıra halinde yığılır bu yığınlara türz denir. Türz tertibatı ikmal edildikten sonra yakılır (İçinde kaplar istif edilirken büyükler ortaya, yanlara doğru gitkiçe ufakları konmak suretile yerleştirilir. Ve üstleri tekrar tezекle örtülür).

Sandıklı'da yakacak olarak saman ve gübre, tezек kullanıldığı gibi çalı çırpıda yakılır bu çalı çırpıya bu mahalde davşanak adı verilir. Fakat İznik ve havalisinde samanın bu işte çok faydalı olduğu söylenmektedir<sup>4</sup>.

#### *Hazırlanan Malların Satışa çıkarılması ;*

Çanak - çömlekçiliğin Gökeyüp köyünde halk kazancı üzerinde büyük bir rolü vardır. Ustaların anlattığına göre her sanat çiftçilikten tutunuz da bağcılık, palamutçuluk gibi hepsi de sermaye ister. Halbuki çömlekçilikte yalnız hayvan beslemek gibi az bir masrafa ihtiyaç vardır. Bunun asıl sermayesi emeğimiz ve çalışmamızdır. Hiç bir sermaye koymadan bir ailede fert, mektebe giden çocuklar da dahil günde 100-150 kuruş kazanabilir (1933 yılına göre). Evin erkeği satmaya gider, kadın ve çocuklar vakitlerini boş geçirmezler. Yaptıkları çömleklerin bir kısmında evlerinde satılır. Bundan başka köye çömlek almaya gelen yabancılarda vardır. Bunlar her zaman para ile almazlar. Çok defa mevsimin sebzelerinden kuru mahsulünden (nohut, börülce, hasır, çıra gibi şeyler) getirip değiştirilir. Sonbaharda kuru üzüm ve incirle mübadele edilir. Orta Anadolu'nun güveçleri ekseriya Ödemiş, Aydın havalisine sevk edilir. Kışın zeytin, ve zeytin yağı hattâ sa-

bunla değiştirilmesi âdet olmuştur. Akhisar, Kırkağaç, Bayındırlılar hayvanlarının yemini temin için Salihli, Alaşehir, Kula gibi ova kasabalarına ve köyelerine giderler.

Hükümetin de bunda kazancı vardır. Köyde güveç ve desti ocağı açan her aileden ruhsat parası alınır. Uzak yerlere satışa götürülen güveçlerden her birinden de 20 para vergi alınır. Bundan başka köy kanununun 17. maddesinin 10. fıkrasına göre bunlardan satın alan yabancılardan ve her hayvan yükünden 20 kuruş alınır.

Köyün âdetine göre bu vergi artırma usulü ile, yılbaşında (takriben sene de 120 lira civarında) bir mutemede satılır veya ihale edilir. Son zamanlarda % 10 ile muhtarda toplanması düşünülmüştür (1932 seneleri içinde aidat hariç 170 lira bir yekûn muhtarda toplanmıştır. Köyümüzde yılda ortalama olarak elli bin çömlek imal edilmektedir (Gökeyüp köyü).

#### YÜKLERİN HAZIRLANMASI

Çömlekler çıktıktan sonra ertesi günü evin erkeği ve kızanları (yetişkin erkek çocuğu) kırlara tarlalara yollanırlar. Buralardan palamut, v. s. ağaçların döküntülerini yaprak ve gazellerini çuvallara doldurup evlerine dönerler. Lâzım olacak harar ve çuvalların delikleri dikilir, tamir edilir. Yetişmezse çarşıdan alınan hasırlardan torba ve çuval şeklinde dikilip hazır edilir. Bütün bunlar bittikten sonra yapılan kapkacakların dikilmiş çuvalların içine istif edilmesine sıra gelir. Evvelâ alta toplanan gazel ve yumuşak yaprak ve dallar sonra çömlekler konmak üzere sıra sıra yerleştirilir. Bu denkler içine kapkacağın yerleştirilmesinde düşünülecek bir nokta da kapkacağın ufakları yanlara, büyükleri ortaya gelmesidir. En sonra yine denklerin ağzı ot ve gazellerle örtüldükten sonra dikilir. Tahminen bir çuval dengine 20-25, hasır dengine ise 35-40 tane kapkacak sığdırılır. Eğer satışa gidecek yükler yakın kazalara yollanacaksa testi ve bardaklar kulplarından kalın iplerle (geçirilmek suretiyle) hayvanlara yüklenir.

<sup>4</sup> Pişecek kapların sağlam olması için furunun arsız avrat tarafından yakılması inancı vardır. Bk. Türk Arkeoloğya ve Etnoğrafya Dergisi Sayı IV. Sh. 197.

## YAKUTLARDA SÜSLEME SANATI

Dr. Ulla JOHANSEN, *Die Ornamentik der Jakuten*. Hamburg 1954, 205 s. + 71 Abb. + XIII Tff. Im Selbstverlag des Hamburgischen Museums für Völkerkunde und Vorgeschichte. — Wegweiser für Völkerkunde, Heft 3.

Gerek dil ve yaşadıkları coğrafi bölge ve gerek hayat şartları bakımından diğer Türk halklarından oldukça ayrılan Yakut'ların dili, tarihi ve etnoğrafyası üzerine şimdiye kadar birçok ciddi araştırmalar yapılmış ve önemli eserler yazılmıştır. Önümüzdeki eser de Yakut'ların maddî kültürü ile ilgili nakış, süs, işleme gibi özel bir problemi ele alarak inceleyen ve bu yolda mühim bir boşluğu dolduran bilimsel araştırmalardan biridir. Bundan önce birkaç yıl Türkiye'de kalarak Yürükler arasında da tetkiklerde bulunan ve çok iyi türkçe bilen Ulla Johansen Hanım'ın bu eseri, yalnız şimdiye kadar yapılan araştırmaların basit bir terkibinden ibaret olmayıp, bugüne kadar kullanılmamış birçok malzemedan faydalanması ve bunların tasnifinde dikkate şayan yenilikler ortaya koyması bakımından bilhassa önemlidir.

Yazar, 9-28. sayfaları içine alan Giriş'te (Einleitung) Yakutların dış hayat şartları, dinleri, tarihleri gibi konuları gözden geçiriyor ve problemin durumu ile kullanabildiği malzemedan bahsediyor.

Sibirya'nın kuzey-doğusundaki dağlık ve soğuk bölgede yaşayan ve Türk halklarının en kuzeyde oturan bir kolunu teşkil eden Yakutlar, 1925'te nüfusun yüzde 84,5 ini teşkil ediyorlardı; ahalinin ka-

lan kısmı Tunguz, Yukagir ve Ruslardan ibarettir. Son ikiyüz yıl içerisinde Tunguz ve Yukagirlerin geniş ölçüde Yakutlaştığı görülmüştür. Rus nüfusu, bilhassa ikinci dünya savaşından sonra artmaya başlamıştır.

Yakut'ların dini, Altaylı Türk boylarının ve Moğolların inanışlarına yakın şamanlıktır. Din ve itikadın sanatta büyük rolü ve tesiri görüldüğünden, Ulla Johansen de, bu konu üzerinde ayrıca durarak Yakut işleme ve süsleriyle dinî inanışları arasındaki ilgileri göstermeye çalışmaktadır. Meselâ Yakutlar bu yüzden canlı varlıkların şekil ve resimlerini, canlanarak etrafa zarar verir korkusu ile, aynen benzeterek yapmazlar; yalnız şaman elbiseleri üzerindeki hayvan resimleri istisna teşkil eder. Yakutlar ahenkli, mücerret ve simetrik şekil ve süslerden hoşlanırlar ve bu gibi örnekler onlarda yüksek bir seviyeye ulaşmıştır.

Tezyinat, bir halkın kültüründe en az değişen özelliklerden biri olup, bunlar, maddî ve mânevî kültür arasında sınır teşkil etmektedir. Bu bakımdan halklar arasında karışma, temas ve muhaceret gibi meselelerin incelenmesinde Ornamentik'in büyük yardımı dokunmaktadır.

Yazar, Yakut'larda raslanılan süs ve nakışları başlıca 2 gruba ayırarak sınıflandırmaktadır: 1) Biribirine eklenerek sonsuz devam edebilen dizi şeklindeki süsler, 2) Önceden sınırlandırılmış büyük veya küçük herhangi bir satha göre ter-tiplenen süsler.

Yazar, eserini hazırlarken başlıca Hamburg, Frankfurt Main ve Kopen-

hagen Etnoğrafya Müzelerindeki malzemeye dayanmış, bundan başka Jochelson (1906, 1933), Sieroszevski (1896), Podgorbunski, Findeisen (1930), Popov gibi bilginlerin eserlerinde yayınlanmış olan şekilleri de göz önünde bulundurmıştır. Bunlardan Jochelson, Sieroszevski ve Podgorbunski yıllarca Yakut'lar arasında yaşayarak malzemeyi kendileri toplamışlar, buna karşılık Findeisen Berlin Müzesinde ve Popov da Leningrad Müzesinde bulunan eşyaya dayanarak çalışmışlardır.

Ulla Johansen'in eseri, Giriş'ten sonra şu bahisleri içine almaktadır :

*Süslerin yapılış ve kullanılışı* (s. 29-53); iş bölümü, kadın işleri, erkek işleri.

*Süs motifleri* (s. 54-1164); geometrik süsler; temel motifler; münferit motifler; en çok raslanılan karışık motifler;

geometrik satıh süsleri; spiral ve bitki süsleri; son zamanlarda dışardan gelen tesirler;

*Özet* (s. 175-180);

*Levhalar için açıklamalar* (s. 181-194);

*Literatür* (s. 195);

*Levhalar* (I-XIII).

Yakut'larda süs ve işleme konusu şimdiye kadar özel olarak araştırılmış değildir. Jochelson ancak kırmızı kaplarındaki bazı şekiller üzerinde durmuştu. Sibirya'daki diğer Türk, Moğol ve Fin halklarının süs ve işlemleri hakkında Sirelius, Laufer, Ryndin, Petri, Anochin v. b. gibi bilginlerin araştırmaları mevcuttur; Ulla Johansen Yakut malzemelerini bunlarla karşılaştırmayı da ihmal etmemiştir.

Ahmet TEMİR

## GAZİANTEP FOLKLORU

Derleyen ve yazar: Ferruh Arsunar; Millî Eğitim Bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü yayınlarından, Seri II, Sayı 7, 318 sayfa, Millî Eğitim Basımevi, İstanbul, 1961.

Halk kültürümüzü araştırma ve inceleme konusunda Gaziantep bir çok vilâyetlere nisbetle talihli sayılır.

Ömer Asım Aksoy'un büyük bir emek mahsulü olan "Gaziantep Ağzı" adlı eserinden sonra Ferruh Arsunar, bu şehirle çevresinin folklorunu başka bir yünden ele almış bulunuyor.

Ferruh Arsunar, bir musiki folklorcusudur. Uzun yıllar Anadolu'da köy köy, oba oba dolaşarak zengin malzeme toplamış mütevazî bir sanatkârdır. Onun, halk türkülerimizi notaya almakta gösterdiği kabiliyet ve hüner, merhum Gazimihal gibi musiki tarihçileri tarafından kabul ve teslim edilmiş bir gerçektir.

İşte böyle bir hazırlıktan gelen Ferruh Arsunar'ın, "Gaziantep Folkloru" adını taşıyan kitabı, Hâmit Z. Koşay'ın bir önsözü ile başlıyor.

Hâmit Z. Koşay, okuyucuya bir anahtar vazifesi gören bu önsözünde, yazarın kısaca hayatını, musiki alanındaki çalışmalarını özetlemiştir.

Ferruh Arsunar'ın kitabı, Gaziantep ve çevresinin musiki folkloruna tahsis edildiği halde, ismi, umumî bir folklor eseri intibasını veriyor. Bize göre kitaba "Gaziantep Musiki Folkloru" isim grubu daha uygun bir başlık olabilirdi.

Yazar, 1936, 1943-1944 ve 1946 yılları arasında yaptığı üç seyahat sonunda kitabının malzemesini toplamıştır. Fer-

ruh Arsunar'a göre Doğu Anadolu'nun güneyindeki Hakkâri, Mardin ve Urfa Bölgesiyle Gaziantep çevresinin musiki havaları arasında büyük bir birlik ve benzerlik göze çarpmaktadır.

İşte bu bölgeden müstakil olarak ayırdığı malzemeyi kendi önsözünde söylediği gibi I- İskân bölgesi II- İl merkezi III- Yayla ve dağ bölgeleri olmak üzere 3 bölümde incelemiştir.

Ferruh Arsunar'ın bu tasnifi oldukça itibarîdir. Gaziantep ve çevresinde yaşayan aşiretlere dair verdiği bilgiler, tarihî kayıtlarla ve diğer çevre vilâyetlerle, daha doğrusu mıntakalar üzerinde yapılan etnoloji, etnoğrafya ve folklor çalışmaları ile karşılaştırılmadıkça sağlam neticelere varılamaz. Bununla beraber yazar, dil ve şive konusu hariç, folklor ilminin ilk vazifesi olan kayıt ve tesbit işini mükemmel bir surette başarmıştır.

Memleketimizde halk edebiyatı ve hususiyile halk şiiri üzerinde çalışanlar musiki kültüründen mahrum oldukları için, metinleri, ancak sağlam bir şekilde tesbiti gaye edinmişlerdir.

Ferruh Arsunar, musiki ile birlikte bir bütün etkil eden halk şiirinin folklorik karakter gösteren düğün ve oyunla ilgili 80'den fazla havasını notaya almak suretiyle mühim bir eksiği tamamlamıştır.

Eserde : Destanlar, türküler, mayalar, ilâhiler, ağıtlar, iskân ağzı türküler, âşıkların hayatları etrafında teşekkül eden romanların varyantları, atasözleri, maniler, bilmece yer almış bulunuyor.

Yukarıda kısaca türlerini bahis konusu ettiğimiz malzeme arasında çok ta-



nınmamış olan iskân şairlerine ve bilhas- sa Güney Anadolu'da yaygın olan İlbey- lioğlu hikâyesinin muhtelif varyantlarına ve bir Beybök rivayetine dair verilen bilgiler eserin zenginliğini arttıran kısım-lardır.

İleride Gaziantep ve çevresi üzerin- de yapılacak umumî bir monografide Fer- ruh Arsunar'ın bu eseri birinci kaynak olarak yer alacaktır.

Böyle mühim bir eseri meydana geti- ren yazarı, candan kutlarız.

Şükri ELÇİN

## ANADOLU YEMEKLERİ

ve

### TÜRK MUTFAĞI

Yazarları : Dr. Hamit Z. Koşay ve Akile Ülkücan; 150 sayfa, 41 adet levha halinde resim ve fotoğraf; Millî Eğitim Bakanlığı yayınlarından; Millî Eğitim Ba- sımevi, Ankara, 1961.

Medeniyetle tekniğin sür'atle ilerle- mesi karşısında gerileyen ve kaybolan kül- tür mirasımızı ilmî usullerle toplamak, tasnif edip değerlendirmek kaçınılmaz bir zaruret olmuştur.

Bugüne kadar Millî Eğitim Bakan- lığı ile üniversitelerimiz bazı ferdî çalış- malara az-çok yardım etmişler, fakat mad- dî ve mânevî kültürümüzü araştırarak et- noğrafya ve folklor enstitüleri kurmamış-lardır.

İstanbul'da Türk Folklor; Anka- ra'da ise yeni gelişmeğe çalışan Türk Et- noğrafya ve Folklor dernekleri maddî se- beplerden ötürü plânlarındaki hedefleri gerçekleştirememektedirler.

İşte maddî ve mânevî şartların çalış- mayı güçleştiren bu ağır havasında Ha- mit Z. Koşay, şahsî gayreti, sabrı, sempati- si ve otoritesiyle açtığı bir anketin neticelerini Akile Ülkücan'la birlikte "Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı" adı ile yayınlamış bulunuyor.

Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfa- ğı, yabancı millet ve memleketlerle kültür alışverişinin artmağa başladığı bir zaman-

da geleneksel maddî medeniyetimizin bir tarafını Anadolu coğrafyasındaki dağı- lışına göre tesbit eden mühim bir vesika- dır.

Yazarlar, Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğünün bir genelgesiyle gönderilen ankete gelen cevapları bir ön- sözden sonra: "Türk Mutfağı, Mutfak Dü- zeni ve Araçları; Yemek vakti ve Ye- mekle ilgili Âdetler; Kış hazırlıkları; Çor- balar; Et Yemekleri; Kızartmalar ve Ba- lık Yemekleri; Kebaplar ve Köfteler; Dol- malar; Makarnalar; Pilâvlar; Börekler; Salatalar; Muhtelif Yemekler; Tatlılar" başlıkları altında toplamışlardır.

İlk bakışta derlenen malzemeyi alt alta getirmekten ibaret basit bir iş gibi görünen ve fakat bir çok yorucu saatlerin ve günlerin ortaya koyduğu bu kitap, ye- mek kültürümüzün zenginlik ve seviyesini öğretmek bakımından mânalı bir eserdir.

Orta Asya'dan itibaren türlü kültür ve medeniyetlerle alışverişe giren mille- timizin kendine hâs terkiibinden meyda- na gelen bu yemeklerin yalnız adları bile başlı başına bir inceleme konusudur. Türk yemeklerinin yapılış ve hazırlanışın- dan doğan isimler, deyimler ve bunların nüansları lûgat hazinemizi zenginleştire- cek niteliktedir.

Eser, Hâmit Z. Koşay'ın "Son Söz" ünde işaret ettiği gibi bütün Türkiyeyi tam olarak kapsamamaktadır. Birçok vilâyetler anketin dışında kalmıştır. Bunun bir sebebi, hiç şüphesiz kendilerine an- ket gönderilenlerin ilgisizlikleridir. Bu da artık bu hayatî meselenin teşkilâta bağ- lanmasının şart olduğunu ortaya koyu- yor.

Yazarlar, anket cevapları arasına Topkapı Sarayı mutfağına dair bilgiler ve Bir Türk Hekimi kitabından örnekler koy- muşlardır.

Bu nakil ihtiyacı duyulduğuna göre başka kaynakların gözden geçirilmesi fay- dalı olabilir ve tarihle coğrafya, yani ya- yılış arasında bir bağ kurulabilirdi. Bu konuda sûnameler, tarihler, seyahatna-

meler, yerli ve yabancı hâtırat eserleri, mecmualar, atasözleri, bilmeceler, maniler... akla hemen gelen kaynaklardır.

Böylece anketlerin boşlukları eski kayıtlarla doldurulmuş olurdu.

Şehir ve saray yemeklerine dair yazılanlar dışında "Anadolu Yemekleri" kitabı, etnoğrafya ilminin usullerine göre yazılmış tasvirî ilk eserdir.

İleride bu konuda çalışacaklar için faydalı malzemeyi ve iyi tertip edilmiş kadroları ihtiva eden bu kitap mühim bir boşluğu doldurmaktadır.

*Şükri ELÇİN*

### TÜRKİYE'DE DOĞUMLA İLGİLİ ÂDET VE İNANMALARIN ETNOLOJİK ETÜDÜ

Yazan : Dr. Orhan Acıpayamlı; Atatürk Üniversitesi yayınlarından No: 15; Fen - Edebiyat Fakültesi araştırmalar serisi No: 8; 172 sayfa, Türk Tarih Kurumu Basımevi; 1961.

Dr. Orhan Acıpayamlı, geniş ölçüde değişiklik yaptığı habilitasyon çalışmasını yayınlamış bulunuyor. Bu çalışmanın ilk ağırlık noktasını bibliyografyasının teşkil ettiğini söylemeliyiz.

Memleketimizde bir çok ilim dallarında olduğu gibi, etnoloji, etnoğrafya ve folklor alanlarında da henüz tam ve mükemmel bibliyografyalar hazırlanmamıştır. Bundan ötürü herhangi bir konu üzerinde çalışmak isteyen ilim adamı, amelelikten mimarlığa kadar bütün işleri kendi yapmak zorundadır.

İşte böyle bir büyük sabır ve tahammül isteyen işi Orhan Acıpayamlı başarmış ve doğumla ilgili zengin bir bibliyografya elde etmiştir.

"Türkiye'de Doğumla ilgili İnanmaların Etnolojik Etüdü" bir "Giriş" ten sonra iki bölümde toplanmıştır. Birinci bölüm : (Gebe kalmak için çareler; gebelikten korunma çareleri; gebeliğin başlangıcı; cinsiyet tâyini, doğuma hazırlık; doğum olayı; doğumdan sonra; lohusa; alkarısı; kırkbasması; kırklama), ikinci

bölüm ise : (Pratiklerin incelenişi; netice; sözlük; kısaltma; bibliyografya ve indeks) maddelerini ihtiva etmektedir.

Eserin giriş kısmı, bir "önsöz" de söylenmesi icap eden maddelerle karıştırılmıştır. Önsöz'le giriş arasında bir hudut çizilmediği için okuyucunun esere intikali kanaatimize göre güçleşiyor.

Orhan Acıpayamlı, bu kısımda bibliyografyayı nasıl hazırladığını ve anket yardımı ile ne suretle malzeme elde ettiğini anlattıktan sonra metod meselelerini münakaşa ediyor. Yazara göre, tarihî metodla mukayese metodu arzu edilen neticeyi vermez. Belçika ekolü sayılan psikososyal metod bu konuyu işlemekte en elverişli yoldur. Malzemesini bu usulle işleyen yazar, kolaylık temini maksadiyle "pratik ve motif" terimlerini ortaya koymuştur. Birinci kelimeyi "âdet ve inanma" ikinci kelimeyi "pratiklerin kısımları" olarak kabul etmiştir.

Bilindiği üzere âdet ve inanma pratiği ihtiva etmekle beraber bir düşünce sistemidir. Bundan ötürü bir eksiklik ve boşluk içindedir. Motif sözünden ise âdet ve inanma parçalarının nasıl, nerede, hangi kullanım ve tekerrürlerde yer aldığını kestirmek kolay değildir.

Frazer'in tasnifine bağlı kalarak malzemesini tertip eden yazar, ilk bölümde (3. 13-96) doğumla ilgili ananeyi çok mükemmel bir şekilde gözümüzün önüne seriyor.

Eser ve yazara göre Türkiye tüm olarak Türk düşünölmüş ve ona göre tamimlere gidilmiştir. Ailelerin, erkek çocuğun doğumu ile ilgili istekleri yurdumuzda yaşayan ayrı ırk, milliyet ve dinlerden azınlıklar için de söylenebilir mi? Bu husus açıkça belirtilseydi her hangi bir tereddüt zihinlerde uyanmazdı.

Orhan Acıpayamlı tarih ve mukayese metodunu kullanmayı reddettiği halde, tarihten, eski türklere, yeni garp milletlerinden ve iptidailerden fırsat düşükçe aldığı örnekleri karşılaştırmıştır.

Bize göre, metodların donmuş kalıpları içinde kalmamak zarar yerine fayda getirir. Yerinde kullanılmak şartıyla tarih ve mukayese metodları psiko-sosyal metodu tamamlayabilir.

Orhan Acıpayamlı bu bölümde ilk netice olarak doğumla ilgili inanmaların müşterek karakter taşıdığını ve pratiklerin benzerlik ve aynıyetini tesbit etmiştir.

Yazar, ikinci bölümde malzemeyi formüle bağlıyor. Bu formüle göre pratiğin esasını teşkil eden hareketle ilgili kısımlar tatbik edilen pratiğin meydana getirdiği sonuç âdet ve inanmayı teşkil ediyor. Her maddeye tatbik edilen bu formül (P=F +s) (Pratik Fiiliyat, sonuç) den ibarettir.

Doğum olayının morfolojik ve bün-yevî özellikleriyle fonksiyon özelliğini güvenilir malzeme üzerinde işleyen Orhan Acıpayamlı, kendi ifadesile, pratiklerin sihri bir temel üzerinde kurulup işlediği neticesine varıyor.

Etnoloji ve folklor alanında dikkate değer bir etüd yayınlayan yazarı kutlamayı zevkli bir vazife sayıyoruz.

*Şükrü ELÇİN*

### KERKÜK HAVALARI

Yazan : Atâ Terzibaşı, 161 sayfa, Râ-bîta Matbaası, Bağdat, 1961/1381.

Atâ Terzibaşı, Türkiye okuyucularının yakından tanıdığı genç bir ilim adamıdır. Uzun yıllardanberi Kerkük ve çevresinde halk edebiyatı ve folklor incelemeleri yapmaktadır.

Geçen yıl, Türk Yurdu Dergisinde, "Kerkük Hoyratları ve Manileri" adlı üç ciltlik etüdünü tanıttığımız yazar, bu kerre hoyratlar dışında kalan eserleri müstakil bir kitapta toplamış bulunuyor.

Kerkük Havaları, Kerim Hattat'ın bir kapak kompozisyonu ile süslenmiştir, birbirini tamamlayan etüd ve metinler-

den ibarettir. Bu iki kısım: "Kitap için; Havalarımızın Eskiliği, Havalarımız ve Tekkeler; Dinî Mevlidler; Musikî Hayatımıza Toplu Bir Bakış; Çalgı Aletleri; Havalarımızın Tasnifi; Makam Havaları; Halay ve Oyun Havaları; Divan-Urfa Havasından Örnekler; Hoyrat Havalarından Örnekler; Gazel Havalarından Örnekler; Besteler" başlıklarını içine almaktadır.

Yukarıda adlarını saydığımız başlıklar bile halk musıkisi konusunda bir yığın meselelerin cevap beklediğini göstermektedir.

Atâ Terzibaşı doğrudan doğruya bir musıkici değildir. Bununla beraber halk musıkimize olan ilgisi ve sevgisi onu bu havalar üzerinde durmaya sevk etmiştir.

Yazar, folklor ilminin usullerine sadık kalarak halk kaynağını esas tutmuş ve topladığı bilgiyi mümkün olan tarihlî kayıtlarla beslemeğe ve tamamlamaya çalışmıştır.

Atâ Terzibaşı'ya göre Kerkük Havaları, Türklerin Irak'a yerleşmelerinden itibaren zamanın seyri içinde türlü hayat hâdiseleri ile gelişmiş ve bugüne kadar bir gelenek halinde devam etmiştir. Bu mahallî karakter taşıyan havaları, Kadirî, Mevlvî ve Bektaşî tekkeleriyle Mevlid merasimleri ayrıca beslemiş ve unutulmaktan kurtarmıştır.

Atâ Terzibaşı'nın bu yeni kitabında türlü musikî aletleriyle makam ve havalara dair geniş bilgi verilmiş ve bunlar derlenmiş olan malzeme ile bağlanmaya çalışılmıştır.

Türk halk musıkisi ile uğraşanlar için faydalı bir kaynak vazifesini görecek olan bu kitaptaki havaların, başka yazarlar tarafından notaya alınması en büyük dileğimizdir.

*Şükrü ELÇİN*

## BİBLİYOGRAFYA

### 1959 YILINDA ETNOGRAFYA VE FOLKLOR YAYINLARI

Derleyenler :

P. ERALP—S. N. ÖZERDİM

#### I. KİTAPLAR, BROŞÜRLER

- AKSEL, Malik** : *Taş baskısı halk resimleri sergisi*. Resim ve Heykel Müzesinde. İstanbul 1958 Arpak Matbaası. 13 S. 8° 6 planş.
- AND, Metin** : *Kırk gün kırk gece*. Eski donanma ve şenliklerde seyirlik oyunları. İstanbul 1959 Taç yayınevi. 207 S. resimli 8° 15 lira.
- BELENLİ, Mahmut** : *Bazı tâbirlerimizin tarihi ve hikâyesi*. İstanbul 1959 Ercan Matbaası. 64 S. 8° 2 Lira.
- BERKER, Şinasi Nahid** : *Çiçeklerin dili*. Ankara 1959 Işık Matbaacılık, Gezetecilik Ltd. Şti. Matbaası. 3 S. 4° 50 kuruş.
- Bilmeceler, 4. basım.* : Ankara 1959 Emek Basım-Yayınevi. 15 S. 8° 25 kuruş. "Güvercin Kitap No. 36".
- BORATAV, Pertev** : *Zaman zaman içinde*. Tekerlemeler-masallar. İstanbul 1959 Remzi Kitabevi. 224 S. 8° 10 Lira.
- Gaziantep Halkbilgisi derlemeleri* : 1. c. *Gaziantep âdetleri*: Gaziantep 1959 Gazi Yurt Matbaası. 80 S. 8° 250 kuruş. "Gaziantep Kültür Derneği kitap ve broşür yayınları - Sayı: 24".
- GAZİMİHAL, Mahmut R.** : *Asya ve Anadolu kaynaklarında İklğ.* Ankara 1958 Ses ve Tel Birliği yayınları. 76 S. resimli 8° 7 Lira. "Organografya Araştırmaları: 1".
- GÜZELBEY, Cemil Cahit** : *Gaziantep folklorundan notlar*: 1. c. Gaziantep 1959 Kardeşler Matbaası. 88 S. 8° 3 Lira. "Gaziantep Kültür Derneği Kitap ve Broşür Yayınları-Sayı: 13".
- Halk Türküleri. 4. basım* : Hazırlayan: Cahit ÖZTELLİ. İstanbul 1959 Varlık Yayınevi 95 S. 8° 2 Lira. "Varlık Yayınları, Sayı: 662 Türk Klâsikleri: 15".
- HİZARCI, Suat** : *Dede Korkut kitabı*. İstanbul 1958 Varlık Yayınevi. 125 S. 8° 2 Lira. "Varlık Yayınları, Sayı: 625. Türk Klâsikleri: 23".
- Keloğlan masalları 1.* : 4. basım. Ankara 1959 Emek Basım Yayınevi. 15 S. 8° 25 kuruş. "Güvercin kitap No. 19".
- Maniler. 5. basım.* : Ankara 1959 Emek Basım-Yayınevi. 15 S. 8° 25 Kuruş. "Güvercin Kitap No: 27".
- Manilerimizden* : Hazırlayan: Dr. İlhan BAŞGÖZ. Ankara 1959 Dost Yayınları 64 S. 8° 2 Lira "Dost Yayınları Sayı: 8".
- ÖZBAŞ, Ömer** : *Gaziantep dolaylarında Türkmenler ve Baraklar*. Gaziantep 1958 Cihan Matbaası. XII+112 S. 8° 3 Lira. "Gaziantep Kültür Derneği Kitap ve broşür Yayınları Sayı: 8".

- RADLOFF, W.** : *Sibirya'dan*. Aus Sibirien. II/I Çeviren: Dr. Ahmet TEMİR İstanbul 1958 Maarif Vekâleti. X+299 S. 8° 5 Lira. "Rus Bilim Eserleri Serisi: 3".
- Seçme Maniler.** : Hazırlayan: Yaşar KÖKSAL. İstanbul 1959 Şevket Ünal Matbaası. 15 S. 8° 25 kuruş. "1001 Kitap No: 14".
- Seçme Türküler** : 2. basım. İstanbul 1959 Şevket Ünal Matbaası. 15 S. 8° 25 kuruş "1001 kitap No: 9".
- ŞİMŞEK, Seyfettin** : *Mecaz ve argolar*. İstanbul 1958 Okay Yayınevi 43+20 S. 8° "Okay Yayınevi Neşriyatı: 2-3".
- Türkten Türküler** : İstanbul 1959 Dizerkonca Matbaası. 40 S. 8° 2 Lira. "Şemsi Yastıman Saz Evi Yayınlarından No: 2".
- Türküler. 6. basım** : Ankara 1959 Emek Basım-Yayınevi. 15 S. 8° 25 kuruş. Güvercin Kitap No: 33".

## II. SÜRELİ YAYINLARDA

(Sürelî yayının adından sonra gelen sayılar : sürelî yayının - varsa - cildini, sayısını, ay ve yılı, sayfa sayısını gösterir.)

- ACAROĞLU, Türker** : *Nasrettin Hoca Bibliyografyası*. Türkiye Turizm ve Otomobil kurumu belleteni 212, IX/1959, 8-9.
- Afyon'un Merkez köylerinde Bostanlı. Köy Postası 174, I/1959, 8-9.**
- AKKUL, Veli** : *Karaman'ın İbrala bucağında düğün âdetleri*. (Karaman folkloru). Türk Folklor araştırmaları VI/123. X/1959, 1999-2001.
- AKSEL, Malik** : *Halk resimleri var mıdır?* Türk Folklor araştırmaları V/116, III/1959, 1857-1860.
- AKYAVAŞ, Ragıp** : *Eski Karagöz Oyunları*. (Halk teması). Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1945.
- AND, Melin** : *Çok kişili meydan oyunları üzerinde uyarma*. Dost IV/22, VII/1959, 24-26.  
*Halk danslarımızın sahneye uygulanması*. Türk Folklor Araştırmaları VI/124, XI/1959, 2017/2019.
- ARSEVEN, Veysel** : *Derlenen Halk ezgilerinin değerlendirilmesi*. Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2037-2038.  
*Halk müziğinde çok seslilik*. Armoni (Müzik bahisleri). Türk Folklor Araştırmaları VI/123. X/1959. 2007-2009; II. V/124, XI/1959, 2027-2029.  
*Halk türkülerinde prozodi*. Sesle sözün uygunluğu. (Müzik bahisleri). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959 1960-1962; II. VI/122, IX/1959, 1985-1986.
- ARSLAN, Kâzım** : *Urfa folkloruna ait bir demet inanışlar ve gelenekler*. Toprak Mahsulleri Ofisi Dergisi V/56, 1. XI. 1959, 34-35; II. V/57, 1. XII. 1959, 25-27.
- ARTAN, Gündüz** : *Göle (Kars) Folklorundan: Kirvelik*. Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1944.  
*Kars Göle ilçesinde Düğün*: Türk Folklor Araştırmaları V/116, III/1959, 1870-1871.
- ASLANGÜL, Cevdet** : *Bayrı ile yapılan eski bir sohbet*. (Anılar). Türk Folklor Araştırmaları VI/123, X/1959, 2001.
- ATAMAN, Sadi Yaver A.** : *Folklorun Kaynağı Köylerden: Kaz Dağın'da Sarı Kız*. Türk Folklor Araştırmaları V/1959, 1960-1911.  
*Türk Folkloruna Işık tutan: Onu anarken Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1832 (Bayrık)*.  
*Üçüncü Halk Oyunları Bayramı*. (Görüşler). Türk folklor Araştırmaları VI/123, X/1959, 2003-2005.

- ATSIZ** : *Türk Folklorunun büyük mütehasssı*: Mehmet Halit BAYRI. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1826.
- BAHÇECİ, Mehmet** : *Borcakta yağmur duası*. (Derlemeler). Türk Folklor araştırmaları V/117, LV/1959, 1883-1885.  
*Padişahın seyahati*. (Gediz'den masallar). Türk Folklor Araştırmaları VL/125, XLL/1959, 2052-2053.
- BALCIOĞLU, Dr. Neriman** : (Derleyen): *Doğu Anadolu'da yaşayan Gelenekler*. Türk folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1911-1912.
- BALTACIOĞLU, Prof. İsmail Hakkı** : *Karagöz kimindir, nedir?* (İncelemeler). Türk folklor Araştırmaları V/119, VL/1959, 1921-1923 (Bu Yazı) Yüzyılların sevgilisi Karagöz kimdir nedir? tanıyormusunuz? başlığı ile Köy Postası dergisine alınmıştır: 181, VII/1959 16-17, 25-26)
- BALTACIOĞLU, Samime** : *Vanlılar*. (Gerçekler). Köy postası 177, IV/1959, 8.
- BATUR, Muzaffer** : *Gölpazarında doğum âdet ve inanmaları*. (Araştırmalar). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1971-1973.
- BAYKURT, Şerif** : *Ölümünün dokuzuncu yılında*: Vahit Lütfi SALCI. Türk Folklor Araştırmaları V/1959. 1843-1844.  
*Unutulmuş bir halk oyunu*: Kara Yusuf. Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2047.
- BAYRI, M. Halit** : *Beği ve Ramazan manileri*. (İstanbul folkloru). Türk folklor Araştırmaları V/117, IV/1959, 1886-1887.
- BEŞE, M. Enver** : *Halit Bayrı'nın arkasından*. (Bir varmış bir yokmuş). Türk Folklor Araştırmaları. V/116, III/1959, 1863.
- COŞKUN, İhsan** : *Erzurum Yerli Kıyafetleri*. Tarih yolunda Erzurum I/1, 1. I. 1959, 15.
- ÇAĞLAR, Behçet, Kemal** : *Folklorun aynasında Türk insanı, Türküler, töreler, oylar...* İtalya'da bir konuşma. Türk Dili IX/98, XI/1959, 76-85; II. IX/99, XII/1959, 126-134.  
*Yerli oyunlar, hayır ulusal âyinler..* Türk Dili VIII/96, IX/1959, 669-676.
- ÇALDAĞ, M. Mustafa** : *Şair-Saz-Vaiz üstüne*. (Bir araştırma). Türk Folklor Araştırmaları VI/124, IX/1959, 2023-2025.
- ÇİÇ, Muazzez** : *Dünya'nın en eski atasözleri*. Tarih Coğrafya Dünyası 1/2, 1. V. 1959, 148-150.
- ÇİÇEKOĞLU, Fikri** : "İklğ". (Kitaplar arasında). Türk Folklor Araştırmaları VI/123, X/1959, 2010.
- DAĞLIOĞLU, Hikmet Turhan** : *Kaybettiğimiz büyük folklorcu*. (Bayrı'nın arkasından) Türk Folklor Araştırmaları V/114. I/1959, 1527-1528
- DEMİRAY, Güner** : *Gemerek'te mani ve ağıtlar*. (Derlemeler) Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959, 1855.
- DEMİRCİOĞLU, Yusuf Ziya** : *Mehmet Halit Bayrı için*. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1817-1818.
- DERİN, Fahri Ç.** : *Mehmet Halit Bayrı*. Bilgi XII/143, II/1959, 5-11.
- DİZDAROĞLU, Hikmet** : *Tire Türküleri*. (Derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2044, 2045.
- DUYURAN, Dürrüşehvar** : *Karagöz'de madde ve teknik*. (Karagöz tasvirleri). Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1927-1928.
- ELMAS, Yılmaz** : *Adatepe köyünde söylenen maniler*. Vezirköprü folkloru. Türk Folklor Araştırmaları VI/122, IX/1959, 1993-1995.
- ELMASTAZAR, Hüseyin** : *Çocuk tekerlemeleri üzerine*. Köy ve Eğitim V/60-61, II/III/1959, 28-29.
- ENHOŞ, Mustafa** : *İbradı'da düğün âdetleri*. (Halk, görenek ve eğlenceleri). Türk Folklor Araştırmaları VI/124, IX/1959, 2033-2035.
- ERCAN, Hakkı (Derleyen)** : *Ağıtlar*. Yeni Musiki Mecmuası 12, IX/1959, 216-218.  
*Köy Manileri*. Köy Postası 184, IX/1959, 6.

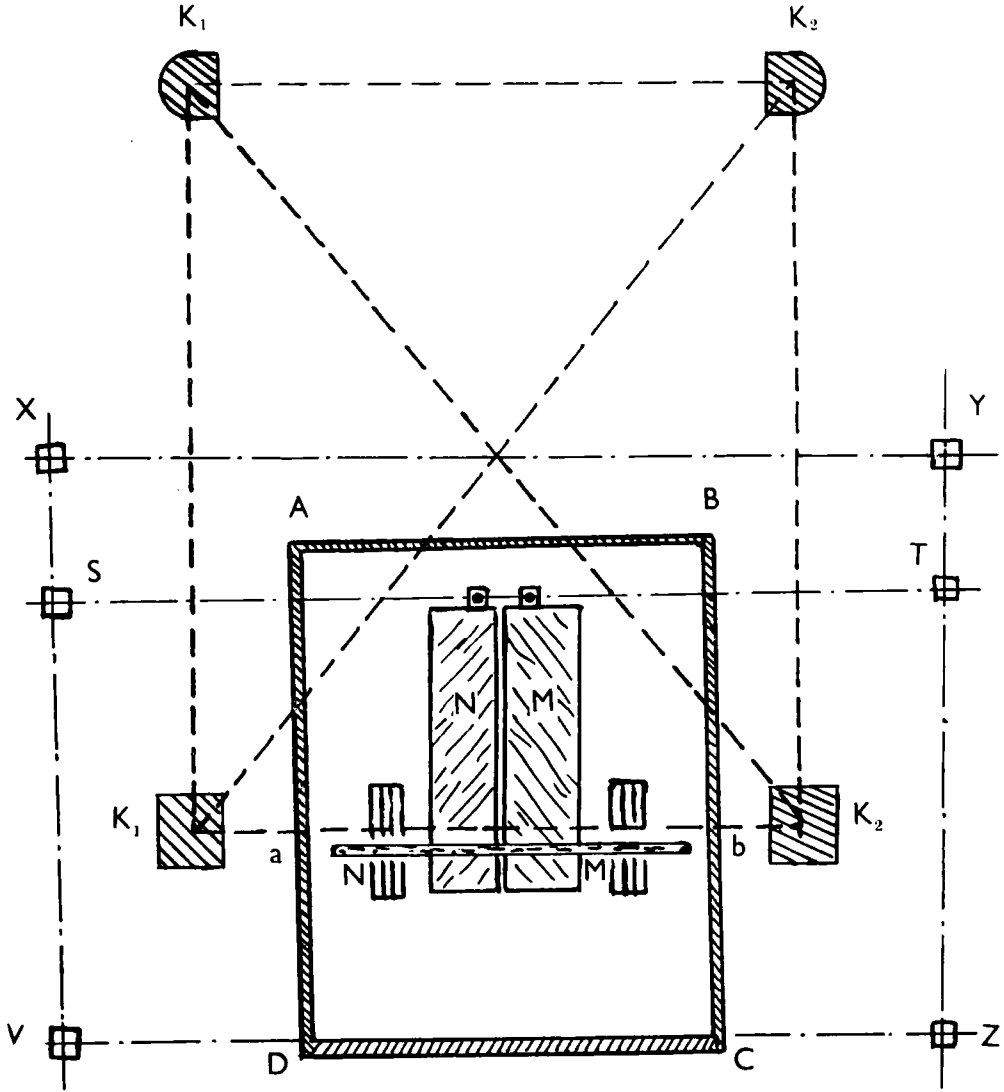
- ERDURAN, Leylâ U. : *Yemeklerimiz*. Türkiye Turizm ve Otomobil Kurumu Belleteni 205, II/1959, 16.
- ERGİN, Osman : *Çingene çeyizi ve gösterisi*. Türk Folklor Araştırmaları V/118 V/1959, 1903-1905. (Bu yazı Köy Postası'na alınmıştır. 179, VI/1959, 19, 25; II. 180, VII/1959, 24, 26).
- EYÜBOĞLU, İsmet Zeki : *Bilmeceler üzerine*. (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları VI/124, XI/1959, 2032-2033.  
*Bilmecelerimiz*. (Karadeniz Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, 1963-1964.
- FLINDIKOĞLU, Ord. Prof. Z. F. : *Folklorcu Mehmet Halit*. (Bir meslektaş) Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1825.  
(Folklorcu için takvim). Türk Folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1906.
- Folklor oyunları ne gün nerede görülebilir?
- Folklorun Konusu ve Amacı
- GARNIER, Jean PAUL : Doz I/2, 1959, 23-24.  
: *Nasrettin Hoca*. Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Belleteni 205, II/1959, 23-26, III/1959, IV/1959, 21-24 (Fransızca).
- GAZİMİHAL, Mahmut R. : *Bar denilen oyunlarımıza dair*. (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2041-2042.  
*Barak oyunları ve Senem*. (Halk dansları). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1958-1959.  
*Cahil müşahidin hazin intibaları*. Türk Folklor Araştırmaları VI/124, XI/1959, 2019-2022.  
*Dance Perspectives*. "Dance of Anatolian Turkey" New York 1959. Türk Folklor Araştırmaları IX/1959, 1992.  
*Eski Türkistan'da halk oyunları*. (Halk oyunları). Türk Folklor Araştırmaları VI/122, VIII/1959, 1979-1980.  
*İdealist ve çalışkan insan*: Mehmet Halit BAYRI'yi anarken. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1820.  
*Karadeniz kemeçesi*. (Halk sazları). Türk Folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1907-1908. (Bu yazı Köy Postasına alınmıştır: (183, X/1959, 16-17.)  
*Karagöz, kukla ve yapma bebekler*. (Araştırmalar). Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 192 6.  
*Köçeklik*. (Halk oyunları). Türk Folklor Araştırmaları VI/123, IX/1959 2001-2002.  
*Macaristan Türk Aleminden Çizgiler*. Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959—1837-1838.  
*Turt dışında Türk davulu*. Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1937-1938.
- GEMUHLUOĞLU, Fethi : *Türklere merhaba*. Türk Yurdu XIIIX/2, IV/1959, 44; Türk Folklor Araştırmaları VI/122, IX/1959, 1987-1988.
- GÖKALP, Mehmet : *Anadolu'yu ilk fethetmiş çakanlardan*: Edebiyat tarihçimiz Bayrı. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1831.
- GÖKŞEN, Enver Naci : *Halk hikâyelerindeki cevher*. Köy postası 175, II/1959, 6, 10, 13.
- GÖLPINARLI, Abdülbaki : *Karagöze ait bir şaheser*. (Kitaplar arasında). Türk Folklor Araştırmaları 5/119, VI/159, 1924-1925.
- GÜNGÖR, Kemal : *Etnografya ve Folklorun mevzuları*. Türk yurdu XIIIX/3, V/1959, 26-27.  
*Milli şuurun inkişafında etnografya ve folklor*. Türk Yurdu XIIIX/2, IV/1959, 22.
- HINÇER, Bora : *Halk oyunlarını derleme gezileri*. (Aynı olayları). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XI/1959, 2051.  
*Karagöz oyunu nasıl başlar?* (Perde kurdum şema yaktım). Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1935-1936.

- HİNÇER, İhsan** : *Aşık Remzi Akbaş, Halit Bayrı'mdır?* (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959, 1852-1854. *Folklor kelimesinin yersiz israfı*. Türk Folklor Araştırmaları VI/123, X/1959, 1987-1988. *Söylenti ve vesikalara göre: Gölge oyunlarının ve Karagöz'ün doğuşu*. Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1931-1932. *Kaybettiğimiz büyük değer: Bayrı'nın hayatı, şahsiyeti, eserleri*. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1833-1836. *Halit Bayrı'nın hayatı ve eserleri*. Tarih Coğrafya Dünyası II/11, 1. XII. 1959, 385-388. (Bir önceki yazı iktibas edilmiştir). *Üçüncü Halk Oyunları Bayramı*. (Geçen ayın oyunları). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1966-1968.
- İNAN, Abdülkadir** : *1927'de tanıdığım insan: O, Fedakâr bir Ülkücü idi*. Türk Folklor Araştırmaları V/124, VII I/1959, 1824. (Bayrı H. *Türlü törenlerde ters giyme âdeti* (Küçük notlar). Türk Folklor Araştırmaları V/116, III/1959, 1861-1863.
- KÂHYA, Ali Oğuz** : *Köy eğlenceleri*. Şarkılar, düğünler. Köy Postası 174, I/1959 10-11. : Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1936. : *Türklerde Ağaç sevgisi*. Köy postası 177, IV/1959, 11-13. : *İstanbul'a gönül veren: Bayrı'da kitap sevgisi*. Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1836. : *Koyuncu Türklerde saya şenliği ve Kars'ta derlenen "Sayacı türküleri" Gelenekler ve görenekler*. Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959, 1847-1850; II. V/117, IV/1959, 1881-1883. (Âdetler, inanışlar). Köy Postası 174, I/1959, 21-22. : *Konur Daylak türküsü*. (Konya türküleri). Türk Folklor Araştırmaları VI/122, IX/1959, 1982. *Konya'da çobanların giyinişi, yaşayışı ve eşyaları*. Türk Folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1912. (Bu yazı: "Çobanların giyinişi yaşayışı ve eşyaları" başlığı ile köy postasında iktibas edilmiştir: 182, XI/1959, 7.). *Sarıcalar köyünden ninniler*. (Konya Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959, 1846. : *Bolu'da sohbet*. (Halk eğlenceleri.) Türk Folklor Araştırmaları V/116, III/1959, 1866. : *Brüksel Sergisi ve Çaydağra*. (Halay oyunları). Türk Folklor Araştırmaları V/116, III/1959, 1867-1869. : *(Folklorcularımız)*. Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1964-1965. : *Mührünisa Damgacı: Dayımız için*. Türk Folklor Araştırmaları V/116, V/1959, 1913-1914. : *Dede Korkut Kitabında kahramanların ad almaları*. Türk Dili IX/99. XII/1959. 150-152. *Dede Korkut Kitabında kahramanların doğumları ve çocukluk devreleri*. Türk Dili IX/97, X/1959, 26-28. "Deyimlerimiz ve kaynakları" adlı eser dolayısıyla: Deyimler üzerine. Türk Folklor Araştırmaları VI/124, XI/1959, 2029-2030. *Tanzimat yazarları ve atasözleri*. Türk Dili VIII/93 VI/1959 505-503. : *Eğün manileri*. (Araştırmalar). Türk Folklor Araştırmaları V/115, II/1959, 1839-1840.
- KARAGÖZ sanatları derneği**
- KARAMANOĞLU, Derişi**
- KAYNARDAÇ, Arslan**
- KIRZIOĞLU, M. Fahrettin**
- Kutsal telâkki edilen hayvanlar.*
- KÜÇÜKBEZİRCİ, Seyit**
- MEMİŞOĞLU, Nuri**
- MEMİŞOĞLU, Fikret**
- URAZ, Murat**
- ÖNURAY, Fahrünnisa**
- OY, Aydın**
- ÖNDER, Ali Rıza**



- ÖNDER, Mehmet : *Konya Millî giyimleri I.* (Konya millî Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1941-1943.
- ÖZALP, İsmet : *Bozkır Ağutları.* (Derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1970.
- ÖZTELLİ, Cahit : *Başa toprak savurmak ve yas-ölü gelenekleri.* (Araştırmalar). Türk Folklor Araştırmaları V/116, III/1959, 1860-1861. *Folklor, halk edebiyatı, âşık edebiyatı.* Anahtar I/2: VI/1959 4-5.  
: *İlk Millî oyun araştırmacımız.* Türk Folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1897-1900.  
: *Kerem üle Aslı Hikâyesinin yazarı kimdir?* (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları V/117, IV/1959, 1888-1890.  
: *O'nu anarken: Türk Folklor'unun büyük ustası.* Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1821. (Bayrı H.).  
: *Türklerde And-yemin.* (Araştırmalar). Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1938-1940.
- PETEKÇİ, Ahmet : *Bozkır'da fefene.* (Gelenek ve görenekler). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2040.
- SAPMAZ, Neriman : *İslâmiyetten evvel ve sonra Türklerde kadın başlıkları.* Meslekî ve Teknik Öğretim VI/80, X/1959, 22, 27-28.  
: *Tekerlemeler.* Türk Dili VIII/88, I/1959, 207-211.
- SEZGİN, Dinçer : *Karagöz elden gidiyor mu?* (Sabah penceresinden). Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1929-1931. (Yeni Sabah gazetesinden).  
: *Şark kahvesi.* Türkiye Turizm ve Otomobil Kurumu belleteni 213: 208-209, V-VI/1959, 12.
- ŞAPOLYO, Enver Behnan : *Halk ninnileri.* (Beşikten mezara hayatımız). Köy Postası 178, V/1959, 13, 25.  
: *Türk inancına göre dünyanın yaratılışı.* Köy Postası 181, VII/1959, 12-13, 24.
- TECER, Ahmet Kutsi : *Halk Oyunları Bayramı bu yıl çok zengin olacak.* Türkiye Turizm ve Otomobil Kurumu Belleteni 210-211, VII-VIII/1959, 18.  
: *Türk Folklor Araştırmaları V/119, VI/1959, 1917-1921. XV. Yüzyıla ait: Oyun-raks hakkında mühim bir eser.* Türk Folklor Araştırmaları V/118, V/1959, 1901-1902.  
: *Örnek olacak bir hayat* (Yeri doldurulmaz bir kıymet). Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1822-1823. (Bayrı H.).
- TECİRLİ, Mustafa : *Döndü'ye ağıt.* (Çukurova Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları VI/124, XI/1959, 2025-2026.
- TILGEN, Nurullah : *Eski yılların Ramazan eğlencelerine dair notlar.* Sanat Dünyası IV/75, 1. IV. 1959, 8-9.  
: *Eyüp Oyuncakları.* (İstanbul Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1962.  
: *Karagöz oyunları sözlüğü.* (Derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları V/119, 1933-1934.  
: *Türk Karagöz'ü hakkında.* Sanat dünyası IV/76, 16. IV. 1959, 3, 14.
- TÜTENGÜL, Cavit Orhan : "Türk Folklor Araştırmaları" Türk folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1957-1958; II. VI/122, IX/1959, 1990-1991.
- ULUSOY, Yusuf Ziya : *Halk Edebiyatında Karanfil.* Türk Dili VIII/94, VII/1959, 577-578.

- UYGUNER, Muzaffer** : *Çocuk tekerlemeleri üzerine bir kitap.* (Kitaplar arasından). Türk Folklor Araştırmaları V/120, VII/1959, 1940.
- UZUNOĞLU, Sadık** : *Kandıra'da toprağın işlenmesi.* (Kandıra Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları VI/122, IX/1959, 1986.
- ÜLKEN, Prof. Hümi Ziya** : *Siyasal Bilgiler Fakültesinde gelenekler* (100. kuruluş yılında). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2042-2043.
- ÜLKÜTAŞIR, M. Şakir** : *Ticari örf gelenekler.* Türk Folklor Araştırmaları V/117, IV/1959, 1877-1879.
- YAHYABETOĞLU, Asım** : *Kütahya Zeybek Giyimi.* (Budunbrtim konuları). Türk Folklor Araştırmaları VI/125, XII/1959, 2046.
- YAVUZER, İhsan** : *Tantanasız yaşayan ve ölen değer: O, geceyi gündüze katan bir folklorcuydu.* Türk Folklor Araştırmaları VI/114, I/1959, 1820. (Bayrı Hk.).
- YEDEKÇİOĞLU, Kâzım** : *Bir vaka veya fıkraya dayanan halk tâbirleri.* 8. Türk Folklor Araştırmaları V/116, II/1959, 1871-1872. (Bu serinin önceki yazıları için derginin 1959'dan önceki sayılarına bakılmalıdır.)
- YILDIZ, Hüsnü** : *Türkiye Folklor Aleminin kaybı.* (Zamansız bir ölüm dolayısıyla). Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1829 (Bayrı Hk.).
- YUND, Kerim** : *Mahallî gelenek ve inanışlar.* Devam Yeni Erciyes III/31, 32, I/II/1959, 4 (Bu yazıların öncesi için derginin 1959 dan önceki sayılarına bakılmalıdır.)
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Devre göre Erzurum'da esnaf ve teknik sanat teşekkülleri.* Tarih yolunda Erzurum I/4, XII/1959, 9-10.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Deyimler yönünden Kayseri halkbilimi.* Yeni Erciyes III/ 31-32, I-II/1959, 1, 7-8.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Fatma ablanın kızı.* (Serik'ten masallar: VI). Türk Folklor Araştırmaları V/117, IV/1959, 1894-1895.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Fatma Hanım.* (Serik'ten masallar: VIII). Türk Folklor Araştırmaları VI/123, IX/1959, 2013-2014.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Feslikâncı kız:* (Serik'ten masallar: V). Türk Folklor Araştırmaları VI/110, II/1959, 1873-1876.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Kaptumbağa kabuğu.* (Serik'ten masallar: VIII). Türk Folklor Araştırmaları VI/121, VIII/1959, 1973-1974.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Gün adlarının mânaları.* (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları VI/122, IX/1959, 1989-1990.
- ZİYAĞLU, Rakım** : *Silifke dolaylarında: Orman bitkileri üzerinde araştırmalar.* Türk Folklor Araştırmaları V/117, IV/1959, 1900-1901.
- ZİYAĞLU, Rakım** : (Konuşan): *İstanbul Radyosu Belediye saatinde: Halit Bayrı* Türk Folklor Araştırmaları V/114, I/1959, 1863.



Şekil : 1

Dokuma aleti : TEZGÂH (Bugünkü ve eski şekli)

Kuruluşu ve parçaları . . . . .

İlk basit şekil bir (ABCD) çukuru dört  $K_1$ ,  $K_2$ ,  $k_1$ ,  $k_2$  kazıklarından ibarettir. Bu kazıklar yere gömülerek tesbit edilir (X.Y.Z.V) tesbit edilmiş direklerdir. Esas çatıyı teşkil ederler Tefe, Tarak ve makaralar bu çatı üzerine kurulur...

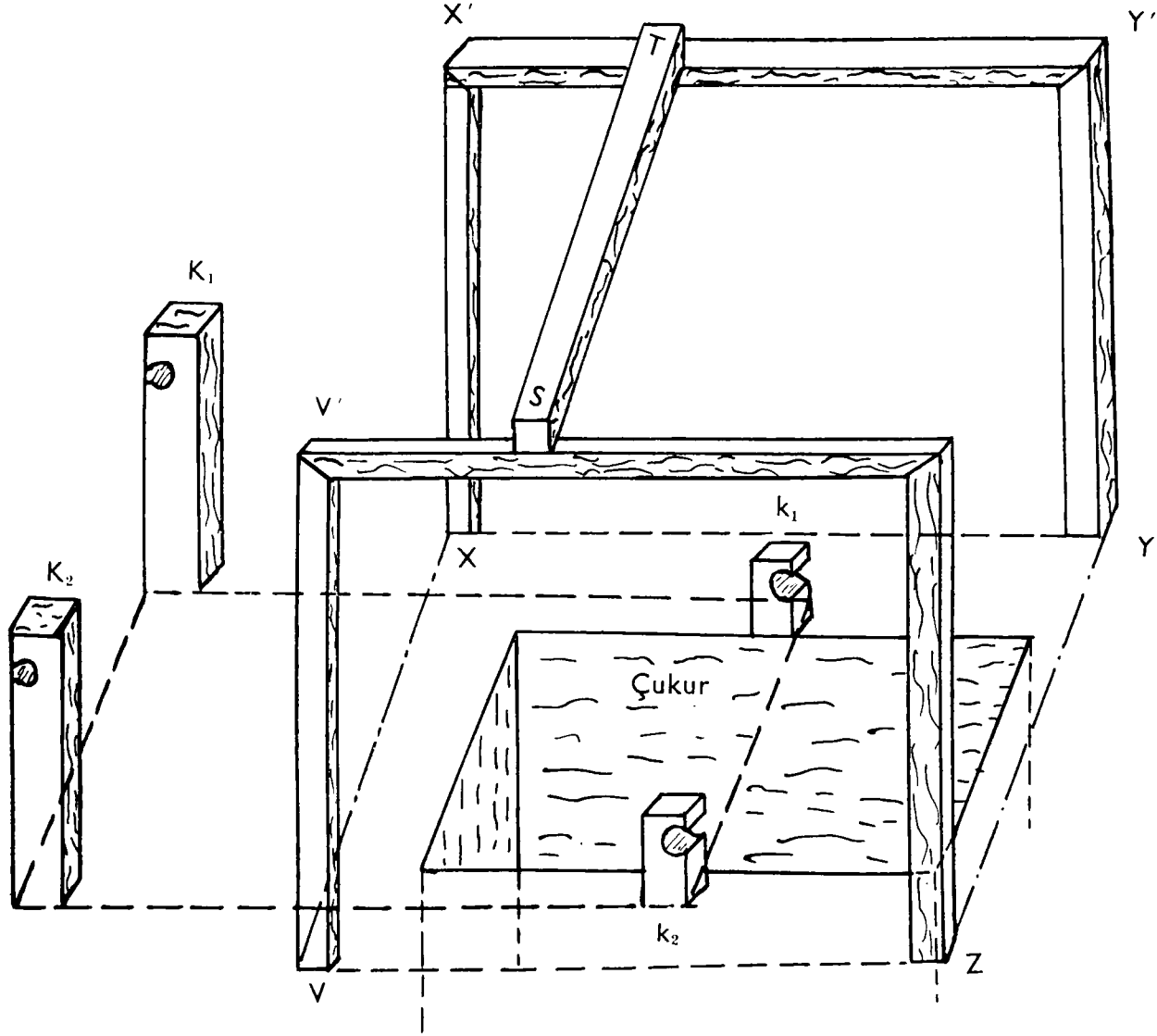
Şekil 1'deki teferruatın isimleri ve ebadı

$K_1$ , $K_2$	.....	Aşağı marmar kazıkları (ön büyük kazık)
$k_1$ , $k_2$	.....	Selmin kazıkları
ABCD	.....	(65.80.110) Çukur
MN	.....	18 mm demir çubuk (ayakçaklar bunun üzerinde oynar)
mn	.....	40×15 ebadında ayakçak (tahta)
Aşağı marmar kazıkları	60-80 cm	yüksekliktedir.
Selmin kazıkları	30-40 "	" "
$K_1$ , $K_2$ mesafesi	100-250	arasında değişir.
M,N Yuvalarına	ayakçak	evi tâbir edilir.

aD veya bC aralığı bir insanın karn kısmının serbest oynatabileceği kadar geniştir. Tahmini 50 cm. Dokumacı DC üzerindeki minder üstüne oturur ve ayaklarını çukura sallar. Oturuş vaziyeti arkasızlık bir sandalyedeki gibi, fakat hafif öne meyillidir.

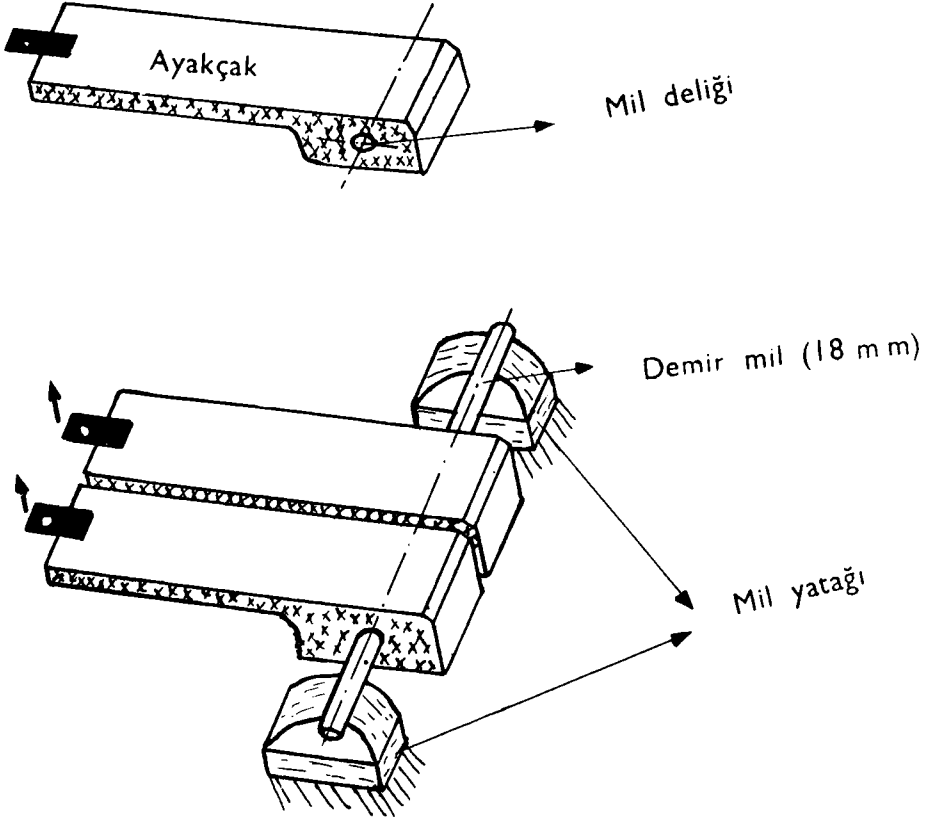
Ayaklar ayakçaklar üzerinde olup biri (m) diğeri (n) dedir. Ayakçaklar 40 cm uzunlukta 15 cm ende 4-6 kalınlıkta tahtadan yapılmıştır.

Çukur, 65 derinlik, 80 en, 110 uzunluğundadır.



Şekil : 2

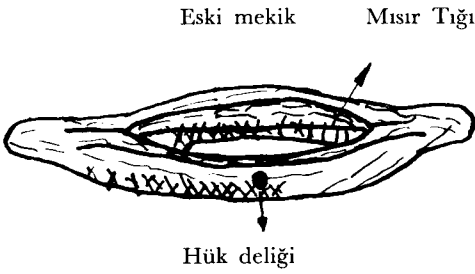
İlk basit iskelet (Sağ yukardan profil görünüş)



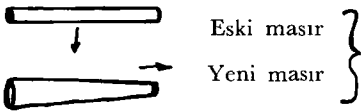
Şekil : 3

## 2 - Ayakçak

Eskiden mekik elle atılırdı. Bugün mekiğe el deymez. Elcik ve ipi, mekik yuvaları sayesinde mekik kendi gider gelir. (Eski tefede yandaki mekik yuvaları, Takka tertibatı yoktur.)



Ucları yeniye nazaran yuvarlaktır. Hük deliği ortadadır. Buradan masıra sarılan atkı ipinin ucu çıkar.



Oklar sarılan ipliğin mekiklere göre çekiliş tarzıdır.

## Şekil 2 ye ilâve edilecek aletler

K.K kazıkları arasına bir Marmar (silindir) Şekil. 3.

k.k kazıkları arasına iki marmar konacaktır. (Şekildeki k, kazıklarına marmar yuvası bir tanedir. Çünkü ekseriya üst marmar sabit olup yarım silindir şeklindedir.

k.k kazıkları üstüne çakılır (Şekil 4). Bu şekle düzen ağaçlı selmin denir. Selmin alttaki marmarın adıdır. Köşeli olup üstüne dokunan bez sarılır. Sağ kenarına çakılı dişli tertibatı Per'in sıkı durmasını temin eder. Şekil. 5.

(Per) imerde tekrar geçecektir. Dokunacak bezin bir kararda olması için tezgâha bir düzen verilir.

Bu da düzen ağacına tabi olarak temin edilir. Düzensiz tezgâhta bez (\*) Süddallıklı ve (\*\*) Kesintili çıkar; xy ve zv çatısı üzerine TS aygıtına paralel TEFE konur. Şekil.6.

-----

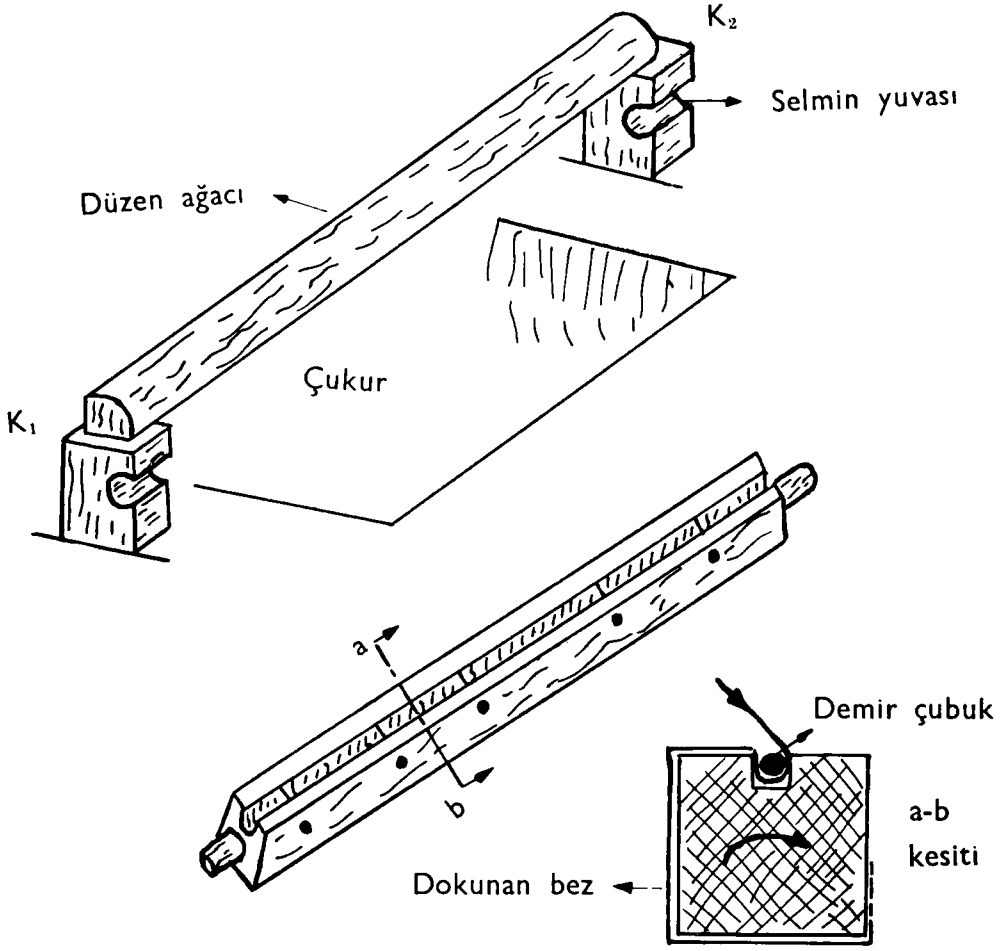
(\*) Süddalğı : Örgüde gerilen tellerin bir kısmı örgü dahiline girmez ve bez sakat olur.

(\*\*) Kesintili : Gergi iplikleri arasına mekikle atılan atkı ipliğinin bazı yerde sık, bazı yerde seyrek olmasına denir.

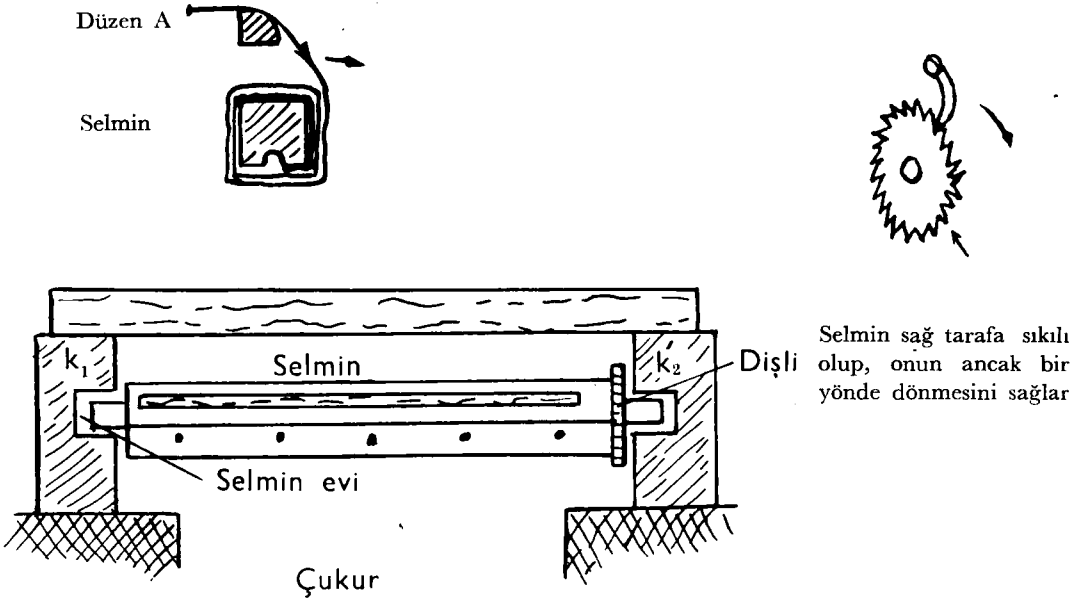


Şekil : 3 (Marmar)

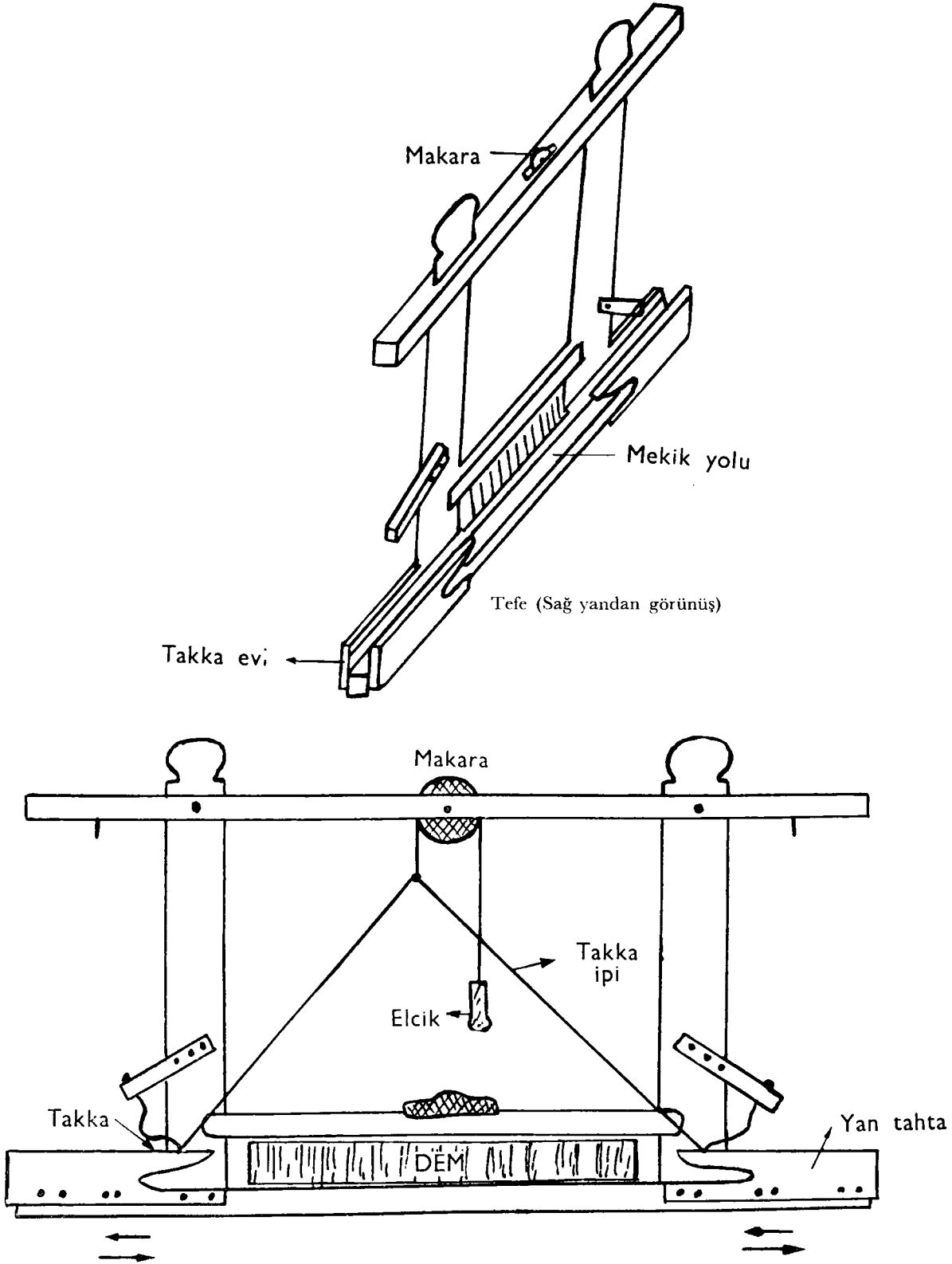
Kuru ve dayanıklı ağaçtan yapılır. Selmin bunun köşelisidir.



Şekil : 4



Şekil : 5

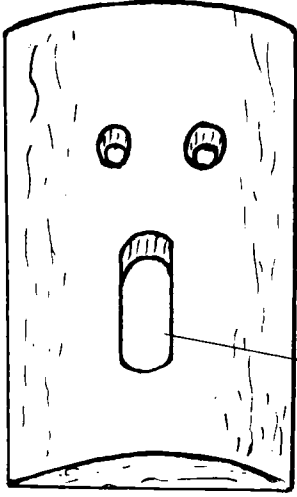
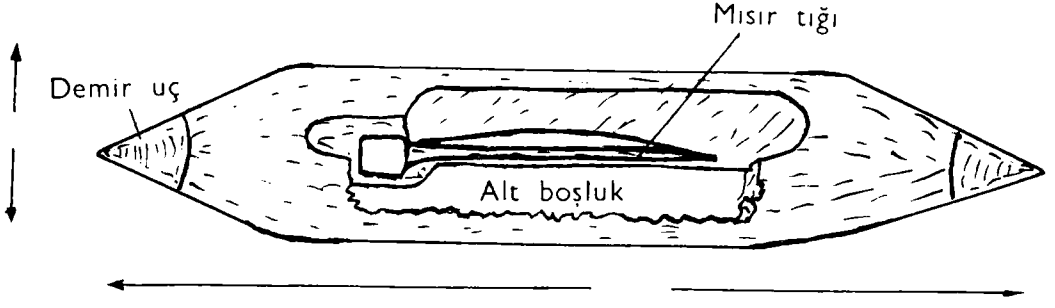


Şekil : 6

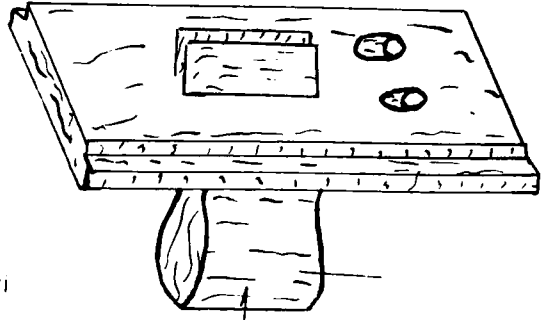
Tefe: Düz görünüşü.



Diğer parçalar —Mekik—



1 — Üstten görünüş



2 — Yandan görünüş

Bu takkalar mekiği bir taraftan öbür tarafa atmaya tararlar.

Şimdiye kadar kaba taslak şekillerini gördüğümüz aletlerin, gördüğü işlerle tezgâhın faaliyete geçişini ve çalışmasını yazı ile anlatıyoruz.

Şekil 6. Tefe şekil 2'deki TS aygıtına // k1, k2 kazıklarından önde (K1 K2 tarafı ündür) olmak şartıyla x' y' , v' z' çatısı üstüne konur. Bu dilmelerin temas yerinde çatı üstündekilerde yuva tefe kolunda çivi vardır.

Tefenin ileri geri kolayca sallanmasını temin eder.

Tefe düzen ağacı ile tarak arasında sallanır.....

Baştaki ameliyeleri yapılmış (çukuru kazılmış kazıklar düzen ağacı tefe vs, konmuş) bir tezgâh faaliyete hazırdır.

1- Yumağın hazırlanması :

a-) Boyama ameliyesi: Kooperatiften paket halinde düz ve beyaz ipliği alan dokumacı evine götürür, bir paket iplik (24 numara iplikten 24 turadır) turalardan müteşekkil (bir tura beş ağızlıktır). Turalar hususi şekillerde bağlanır; çeşmeye götürülür ve orada ıslatılarak tokulanır, ipliğin hamlığı gidinceye kadar bu ameliyeye devam edilir. Sıkıca ter gibi damla damla su çıkaran iplik hamdır, emmiş iplik sıkınca suyu sızılı şeklinde çıkarır ve gayet iyi boya tutar. İpliğin emiştirilmesine tokulama denir.

Tokulanan iplik boyamaya hazırdır.

İplik beyaz olacaksa kasserlenir, kasser (Kalsiyum idro klorür) Ca-oh olup verdiği (o) le renkleri ağartır, boyanacak iplik boya ile birlikte kaynatılır, iplik boyayı emdikten sonra temiz suda tekrar sakkalanarak yıkanır. Fazla ve tutmayan boyalar çıkar. Bu ameliyeye galle almak denir.

Gallesi alınan iplik haşlanır. Bu da şöyle olur :

En iyi undan bir miktar alınır, ocakta su ile bir kazan içinde çorba gibi pişirilir, ılıyınca turalara taksim edilmiş dağarlar (toprak kazan) içinde haşıl suyu ile emiştirilir, bundan sonra iplik mengenerlerde sıkılır ve sırtlara serilerek kurutulur. İplik hafif torsu-yunca (suyu biraz çekilince) iki el arasında silkilir, haşıl ununun fazlalıkları giderilir.

İplik kurudu :

b- Çağa sarma ve çözme :

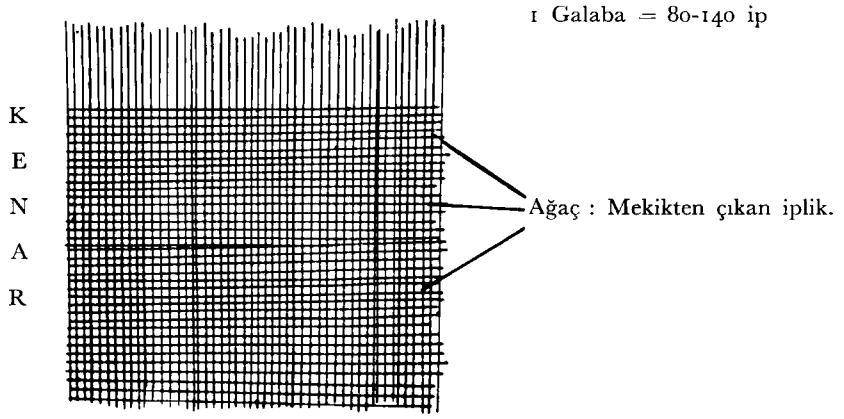
Her dokumacı ipliği eline aldığıında (boyadan kınadan) evvel ne dokuyacaksa ona gidecek ipliğin hesabını yapar.

Bir top turalardan müteşekkildir. Bizde yumaklar iplikler 24-20 numaradır, 24 numara 24 tura 20 numara 20 turadır.

Bir turanın uzunluğu bellidir ve 5 ağızlıktır bir ağızlık 840 M= (100 Endazedir) bu esas üzerinde dokuyacağı bezin deseni üzerinde bir yer ayırır; burasının kaç tel olduğunu ve renkli tellerin ayrı ayrı miktarını hesap eder, ayrılan bu parçaya bir galaba denir.

Bir galaba (80-140) çağdır veya bu kadar tel iplikdir.

Bir bez iki iplik gurubundan müteşekkildir. Atkı ipliğine âgeç, Gergi ipliğine (Yumak) = Direzzi denir.

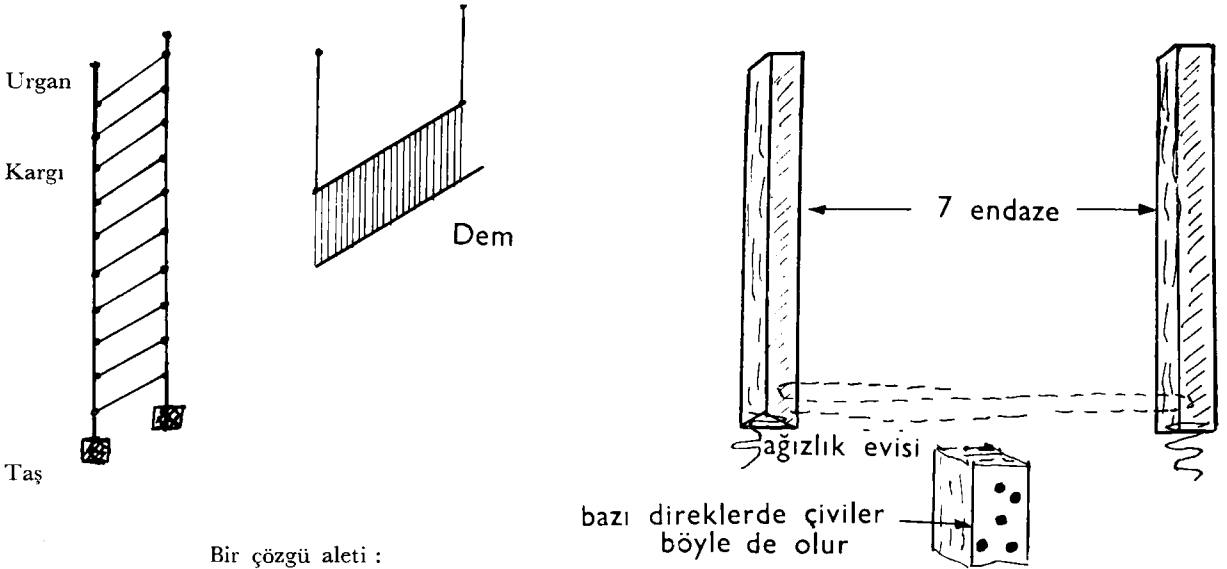


Direzzi: Yumaktan çıkan iplik

Bir galabanın eni bellidir; bez enine kadar olucaksa o kadar galaba çözülür.

Çözü aleti ve bir galabanın çözümü :

Aralarındaki mesafe endaze cinsinden belirli iki direk üstüne çakılmış bir hizada 50-60 çivi (Şekil x) de bir seyrek dişli çözgü demi, 3 urganla tesbit edilmiş çağ (kargı) larından ibarettir.



Bir çözgü aleti :

Her galaba başında demden iplikler ikiye taksim edilir (bir aşağıya bir yukarıya.. Buna ağızlık alma denir). Alınan ağızlık ilk iki çiviye geçirilir ve galaba kaç çividen dönecekse oradan tekrar aşağıya inerek yeni galabaya çakılır. Direzzinin eni galabaya, boyu çivi adedine bağlıdır. İpler hesaba (7-8)er ağızlık olarak çağlara sarılıdır. Son galabada, çağda iplik bırakan usta değildir.

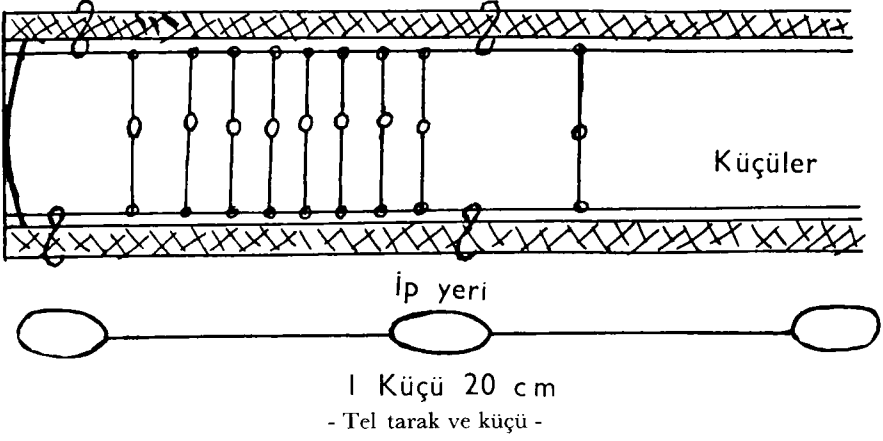
Şayet iplik artarsa bunlara yetirme denir.

Çözme içi bitince ağızlığa alınan uçlar üste gelmek şartıyla çözülen ipler sarılarak yumak yapılır. Asıl yumak bir topun adıdır.

Çekme :

Yumak çözüldükten sonra ağızlıklı uç evvelâ tarak sonra demden geçirilir. Bu ameliyeye çekme (tarak çekme) denir. Dem ve tarakta kesilen yumağın ipleri varsa yeni yumak ipleri birer birer eskilere bedrizlenir. Buna ulamak denir. Bedriz, düğümlmeden ip bağlamaya denir. Tarak : Ya telden, veyahutta Küçü = (Bükülmüş sağlam ip) den olur.

Tel tarak — Çerçeve, kücü diye ikiye ayrılır.

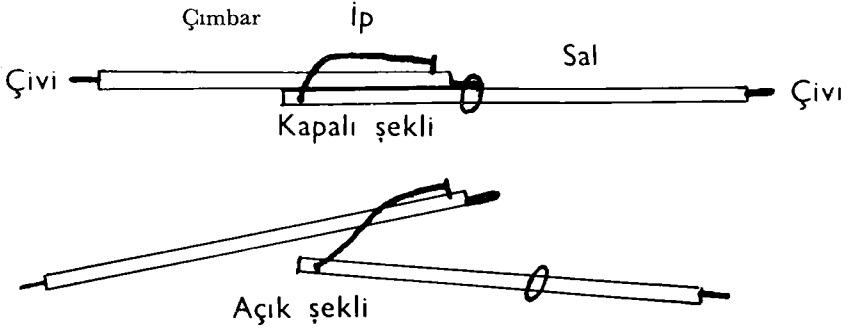


Tarak ikidir ön, arka : Ön tarak sağ ayakçığa, arka tarak sol ayakçığa bağlanır; tarak çekildikten sonra bir ön, bir arka taraktan gelen bir çift iplik kapusandan (göz, delik) çekilir. (Demdeki küçük arahlara kapu denir. Kırk kapıya bir şile denir. Demin bir cm sinde 9-12 vardır (iki diş arası bir kapı) dişler yassı tel veya kadırgan olur. Üst veya altta bulunan ikişer çubuk arasına sıkıştırılarak örülür.)

Dem tefedeki yuvasına yerleştirilir; galaba galaba düğümlenerek selmine kadar çekilir ve selminin orta teline geçirilir.

3- Düzen ve faaliyet :

Mekik masırıyle sağ yuvaya konur, sağ ayakçak basılır ön tarak iner, arka sıkır. İpler 10 cm aralıkla açılır. Elcik çekilirken tefe ileri sürülür; mekik mısır sahayı geçmek üzereyken elcik gevşetilir; tefe geriye çekilmeye başlar, mekik sol yuvaya varmak üzere iken sol ayak basılır, tefe çekilir, 1 cm de 18 tel kadar âgeç ipliği atılır. 4 parmak kadar işlenince Çımbar takılır. (Çımbar: Âgecin kenarları kopartmamasını sağlar).



Sağ ve sol kıyıya geçen çiviler çımbarın kapatılmasıyla bezi sağ-sol istikametine gerer.

////

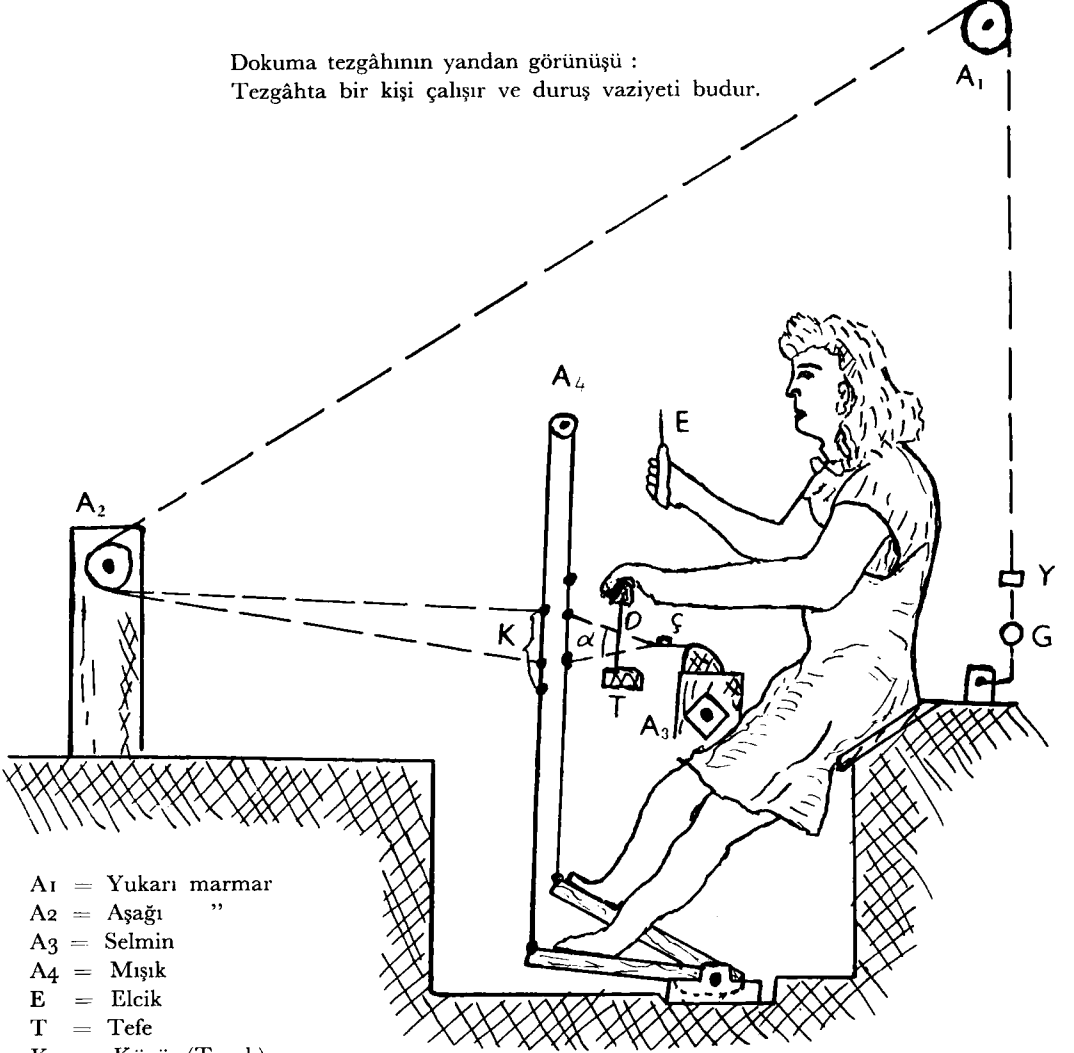
Yumak kolu, ön büyük ve yukarı marmarlardan dolaştırılarak çukurun yanına kadar indirilir; orada göcekle kol bağlanır; göcek (Yumak kolunun bağlandığı 7-8 cm uzunluğunda kalınca bir çubuk) urgana geçirilerek per kazığına kazık bağı şeklinde bağlanır. Göceğin az üstüne yargı (iplikleri göcek üstüne yaymağa yarar tahta) geçirilir. Yargı direzziyi açık tutar.

Selminin sağındaki dişli tertibatı ile direzzi gerilir.

(Düzen ağacı ile dem arasındaki mesafeye per denir) 10 ile 20 cm kadardır, burası dolunca kazıktan urgan az gevşetilir per tazelenir.

Dokuma tezgâhının yandan görünüşü :

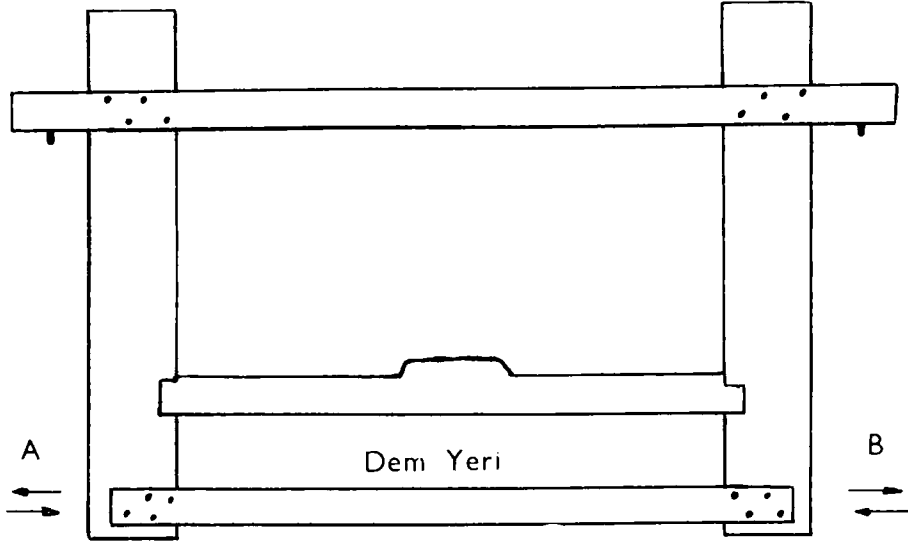
Tezgâhta bir kişi çalışır ve duruş vaziyeti budur.



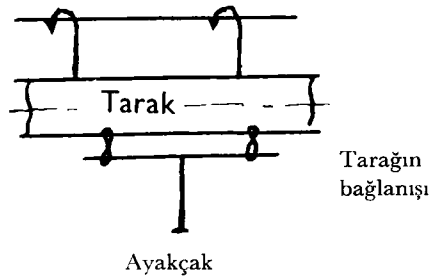
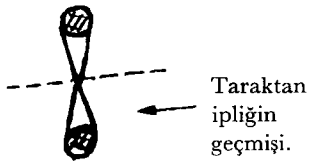
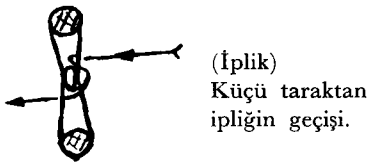
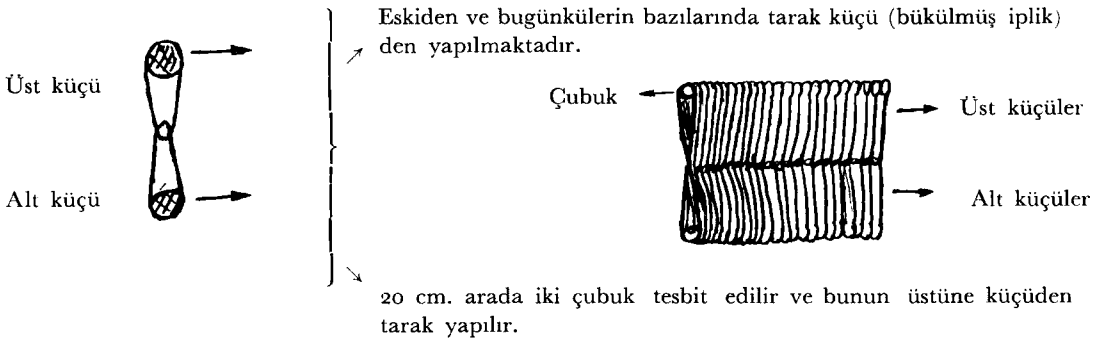
- A<sub>1</sub> = Yukarı marmar
- A<sub>2</sub> = Aşağı "
- A<sub>3</sub> = Selmin
- A<sub>4</sub> = Mışık
- E = Elcik
- T = Tefe
- K = Küçü (Tarak)
- D = Dem
- a = Ağazlık açıcı
- Ç = Çember
- Y = Yargı
- G = Göcek

Dördü de bir eksen etrafında dönen silindirdir.

## Eski tefe



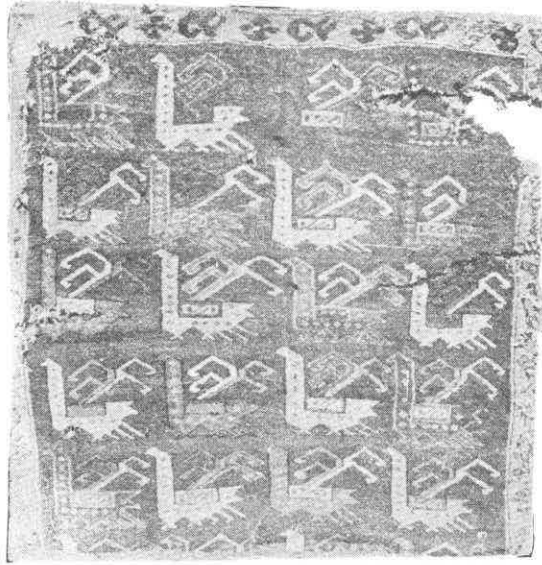
Mekik elle atıldığı için yanlarda mekik evi yoktur. A veya B'den mekik attığı elle tefeyi çeker.





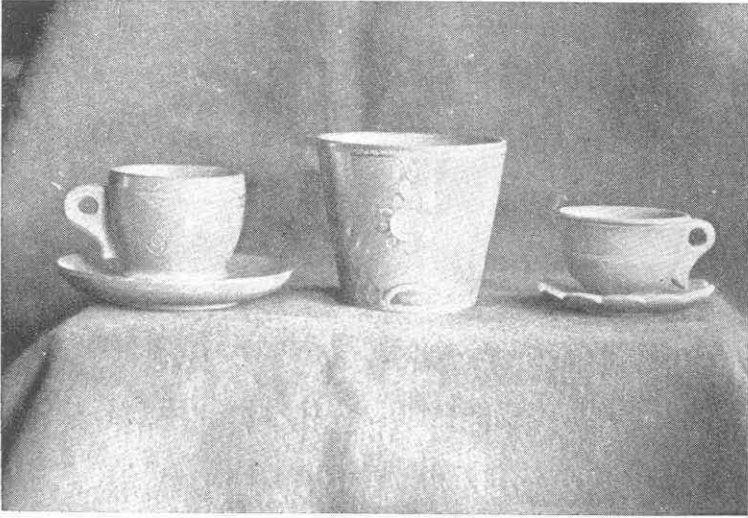
Resim : 1

Hayvanlı halı (Türk İslâm Eserleri Müzesi) En. No. 1034



Resim : 2

Kazlı Halı (Konya Mevlâna Müzesi)



Resim: 1→



Resim: 2→



Resim: 3→





Resim: 1



Resim: 2



Resim: 3



Resim : 4



Resim : 5



Resim: 6 — Selçuk plastiği (Konya)



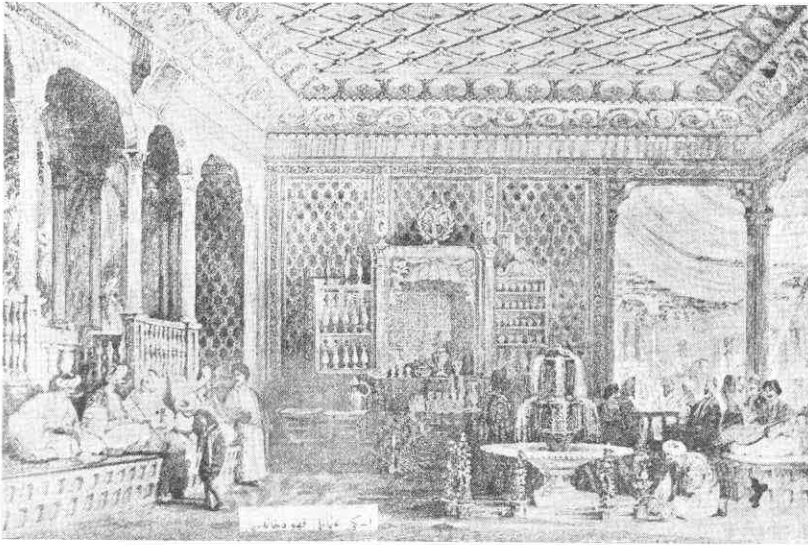
Resim: 7 — 14. Yüz yıl minyatürü  
(Topkapı Sarayı Müzesi)



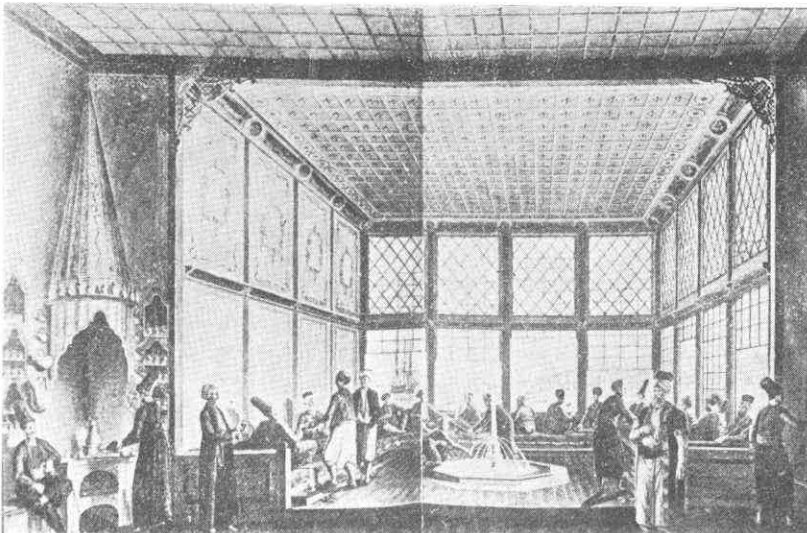
Resim: 8



Resim: 1 →



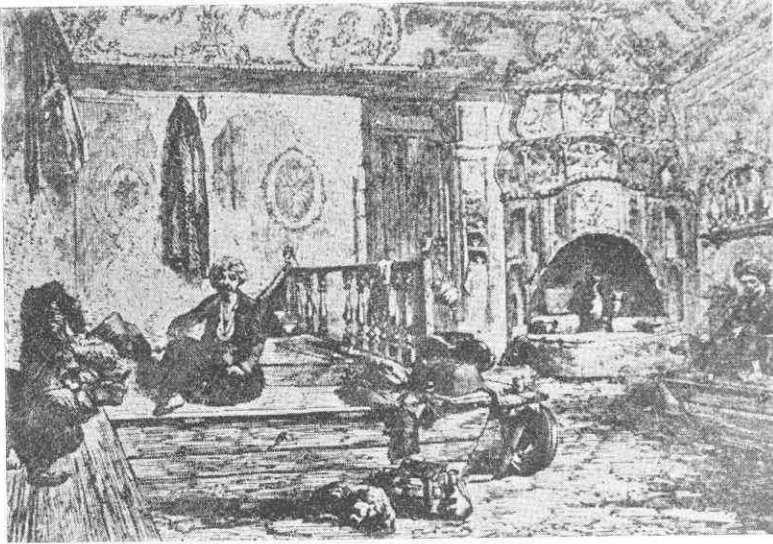
Resim: 2 →



Resim: 3 →



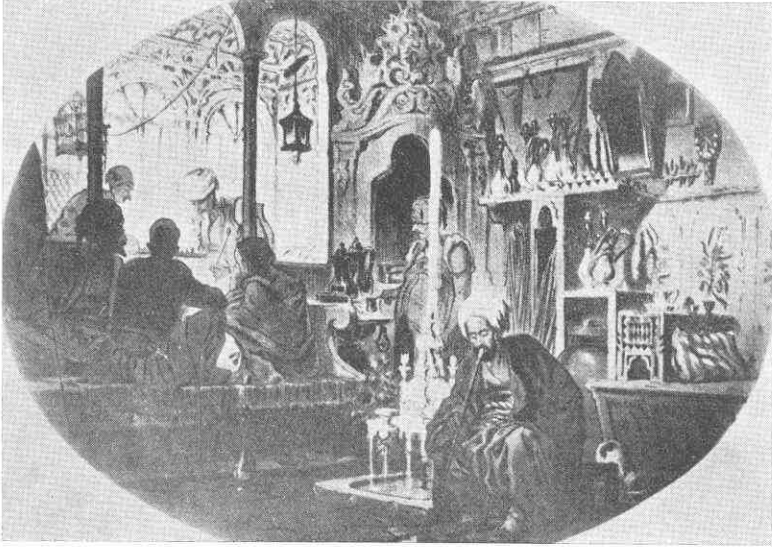
← Resim: 4



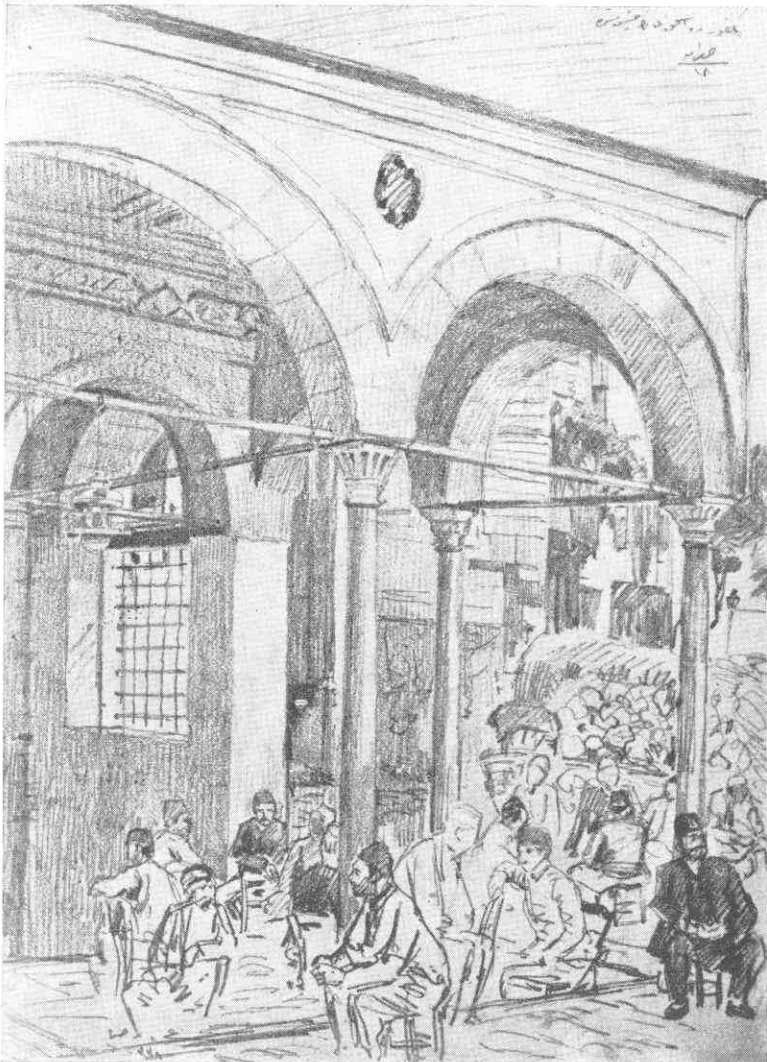
← Resim: 5



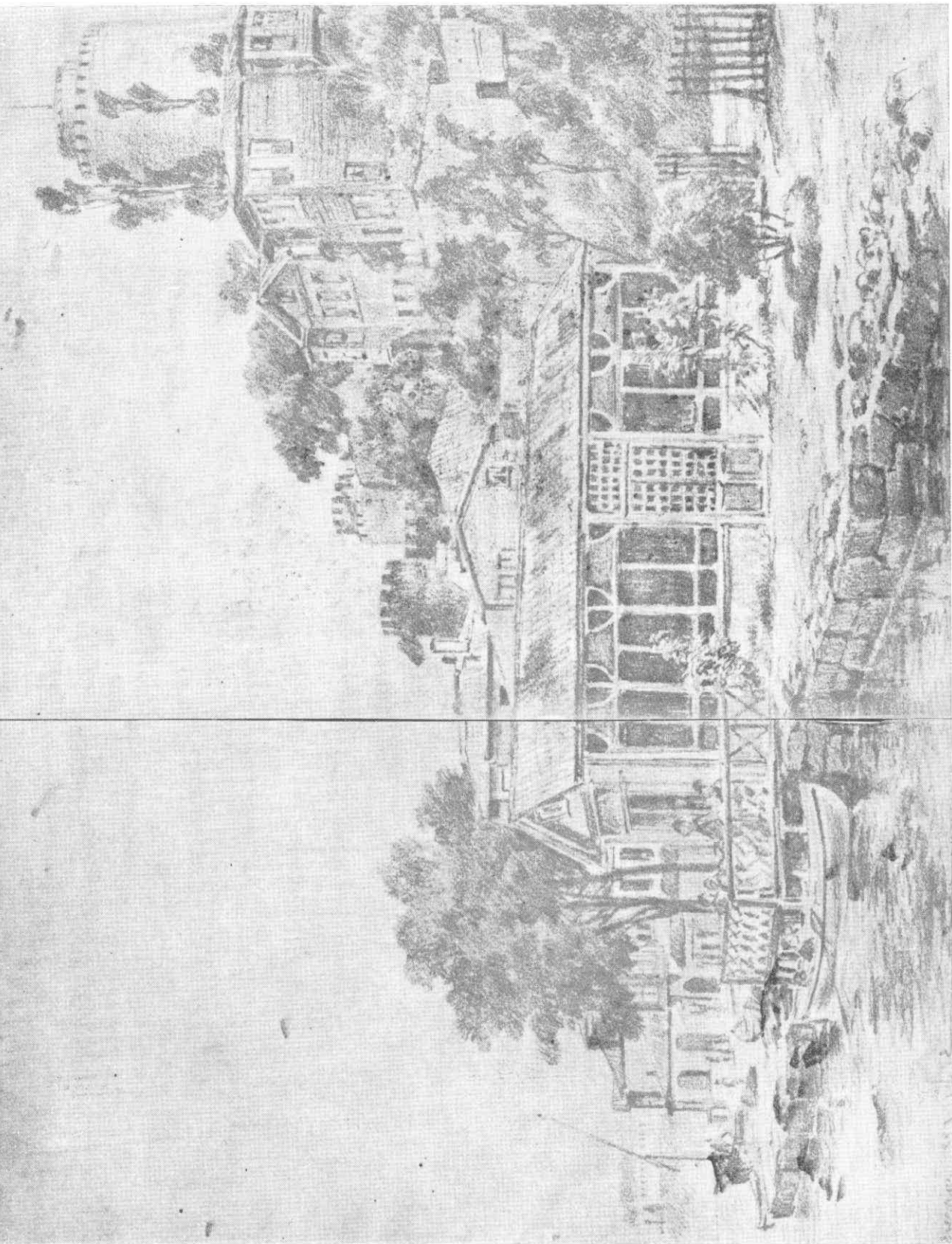
← Resim: 6



Resim: 7

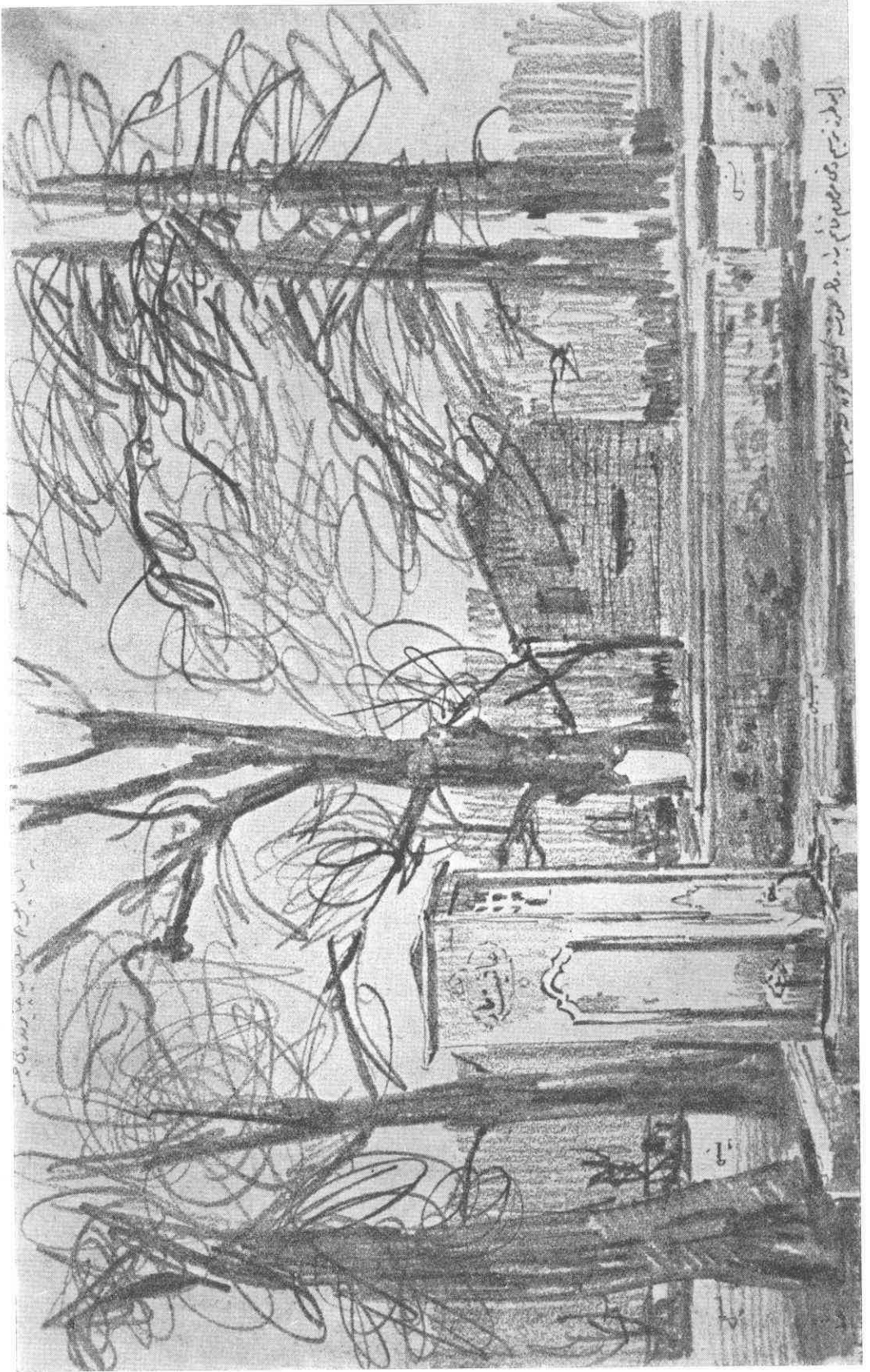


Resim: 8

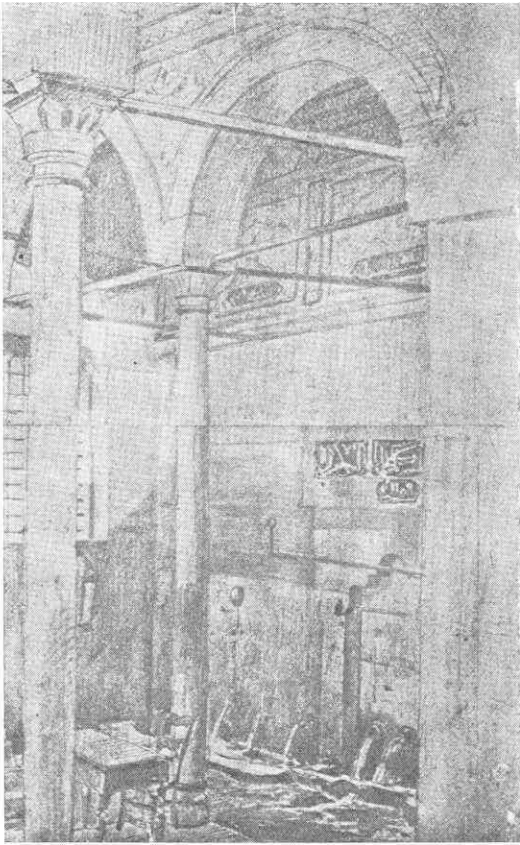




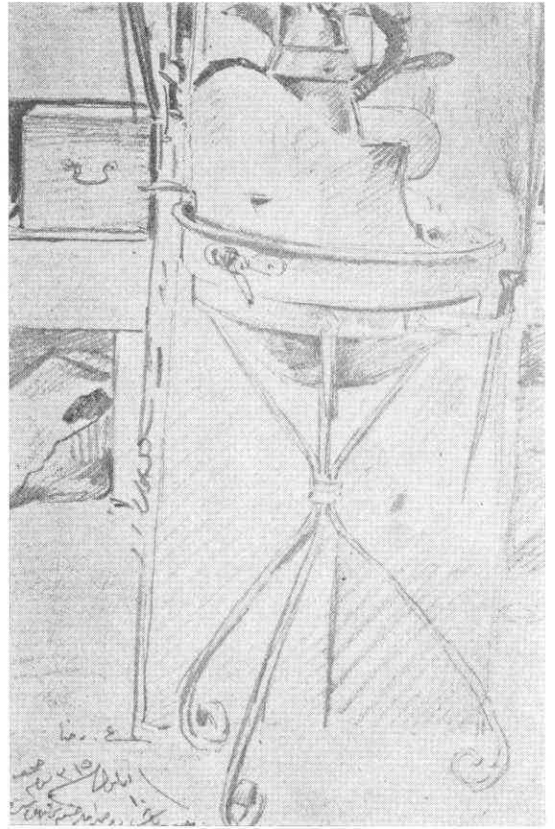




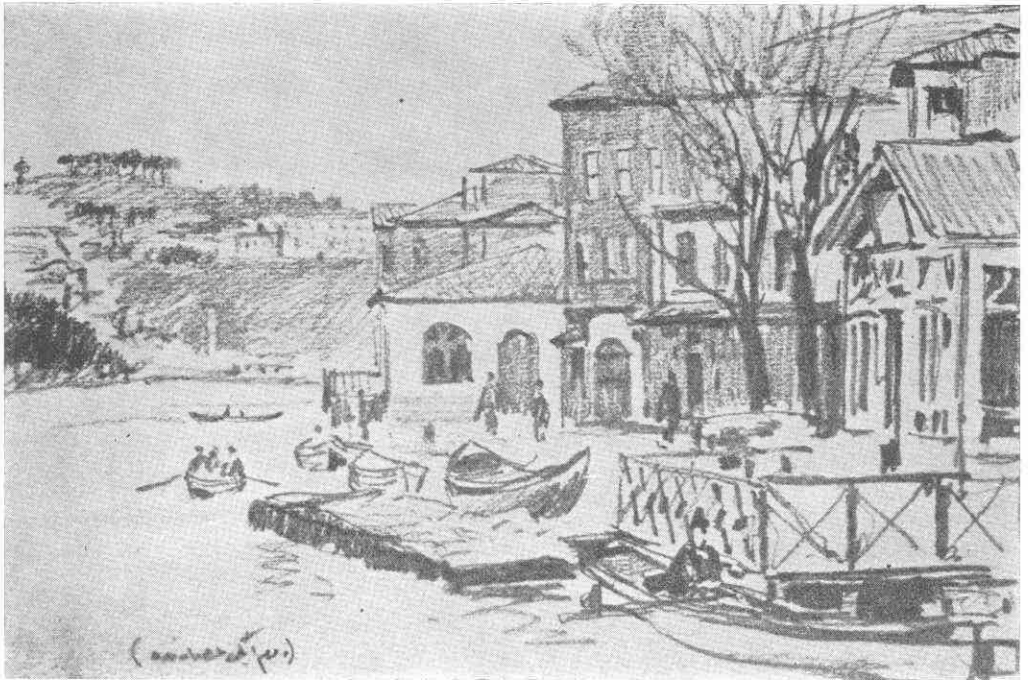
Resim: 11



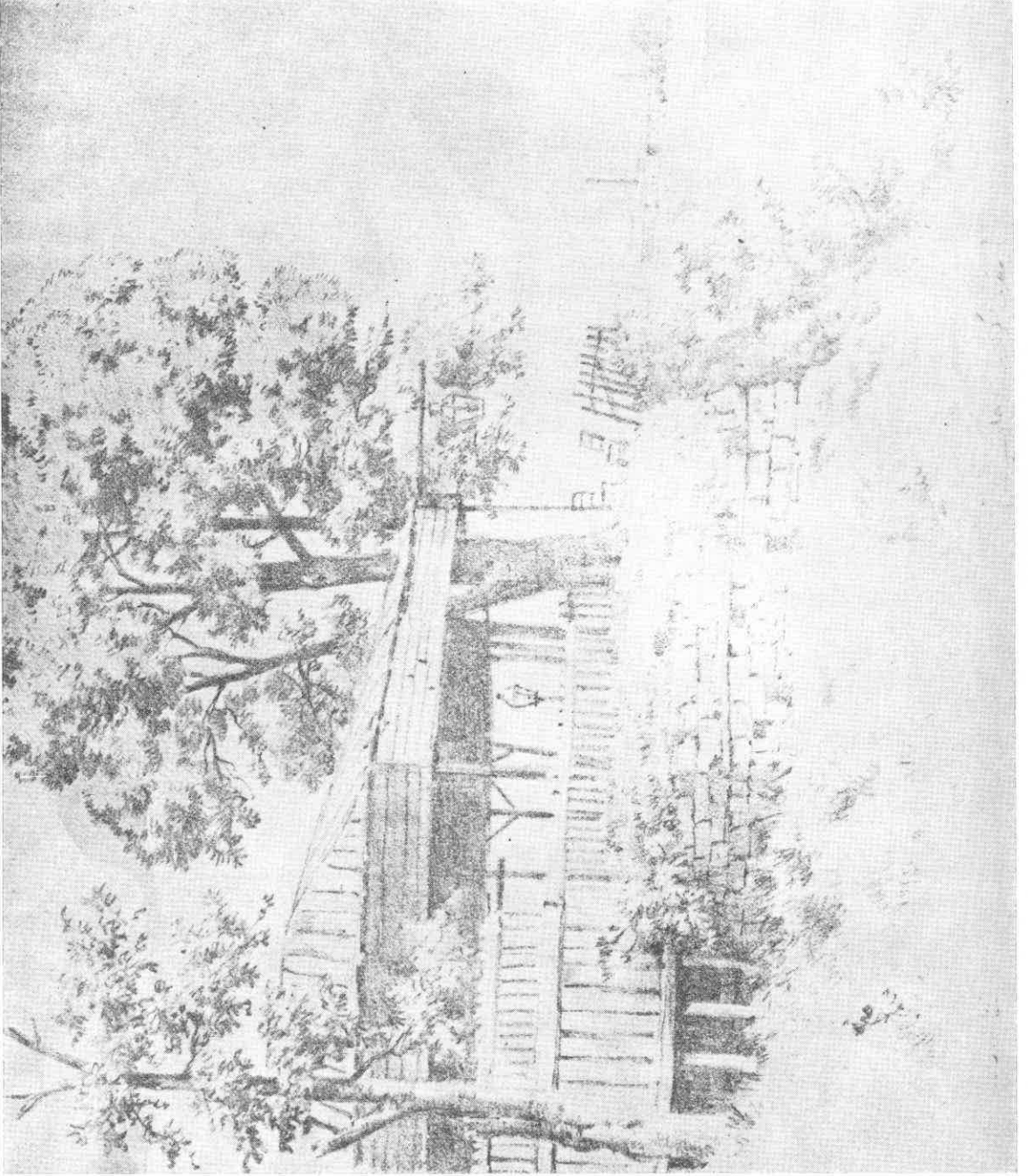
Resim: 12

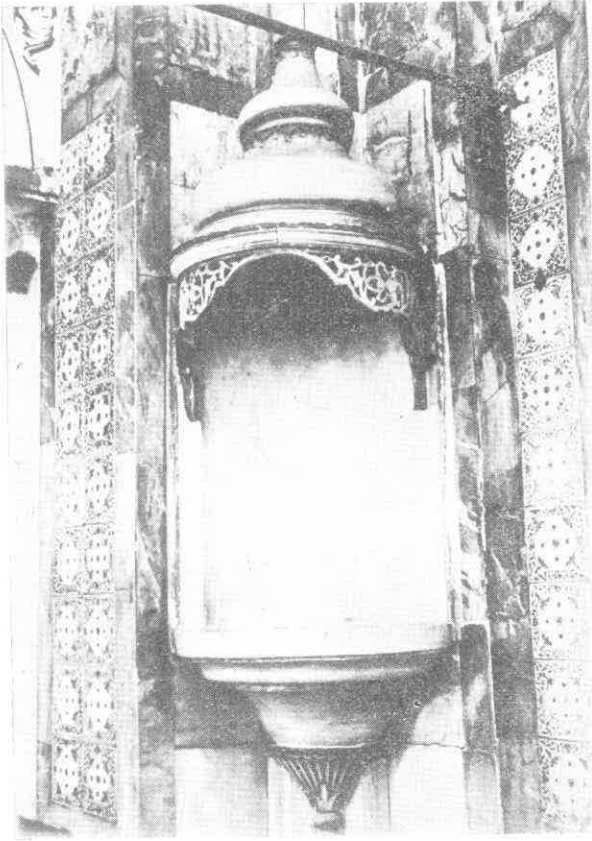


Resim: 13

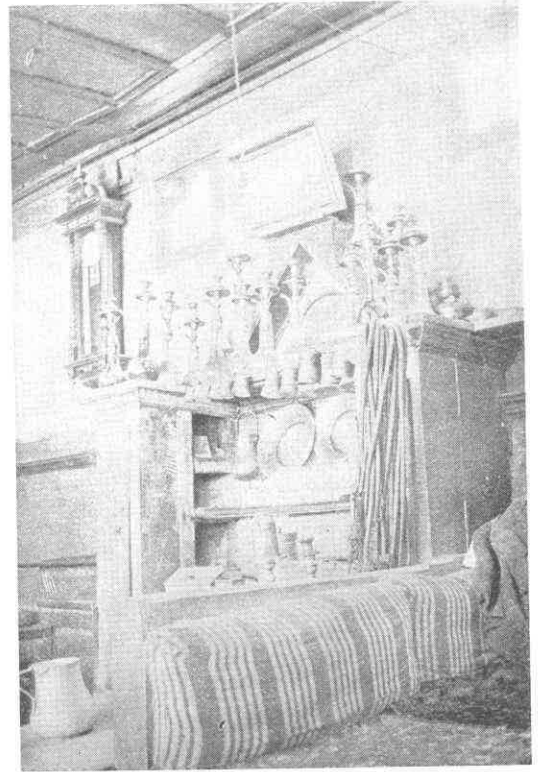


Resim: 14

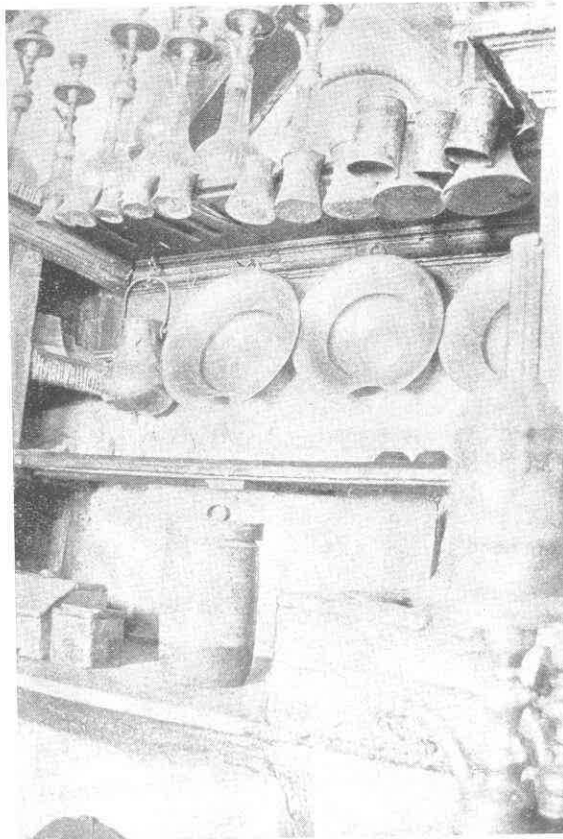




Resim: 16



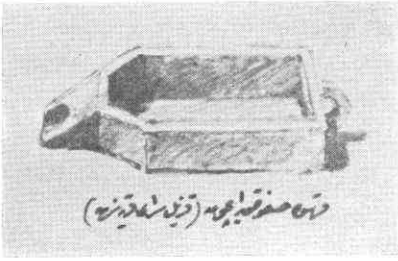
Resim: 17



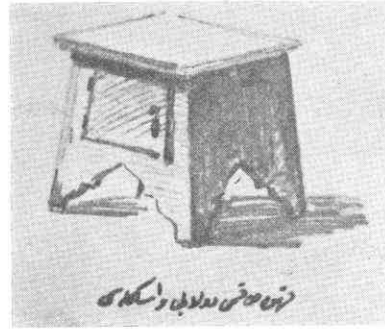
Resim: 18



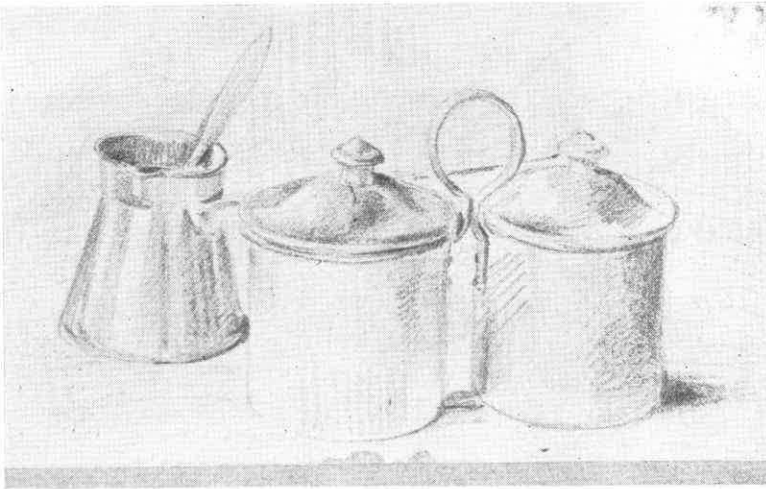
Resim: 19



Resim: 20



Resim: 21



Resim: 22



Resim: 23



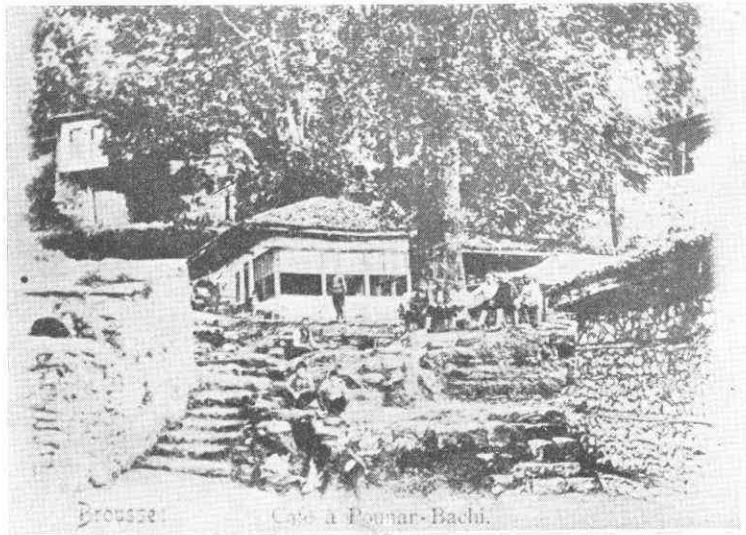
Resim: 24



Resim: 25

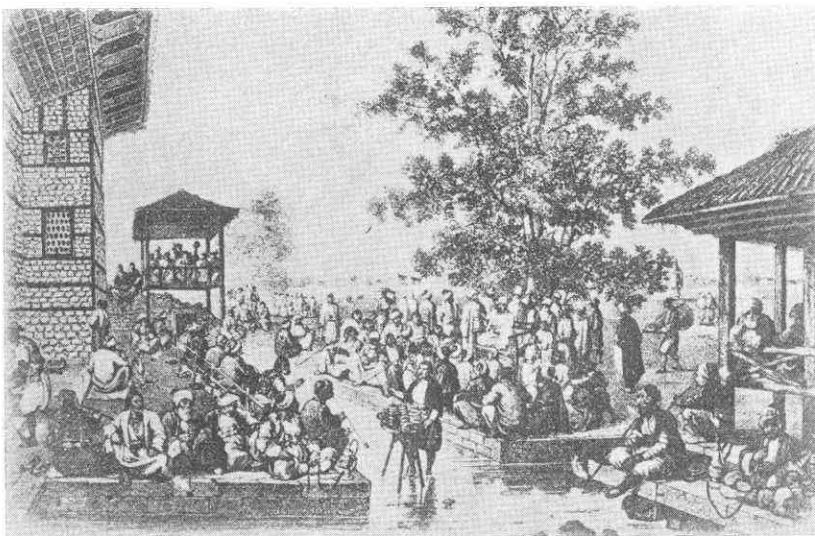


←Resim: 26

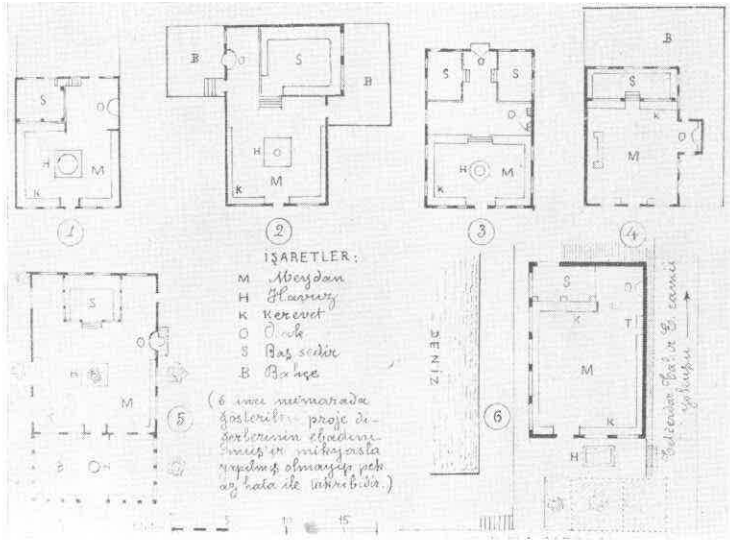


Brousse. Casé à Pomar-Bachi.

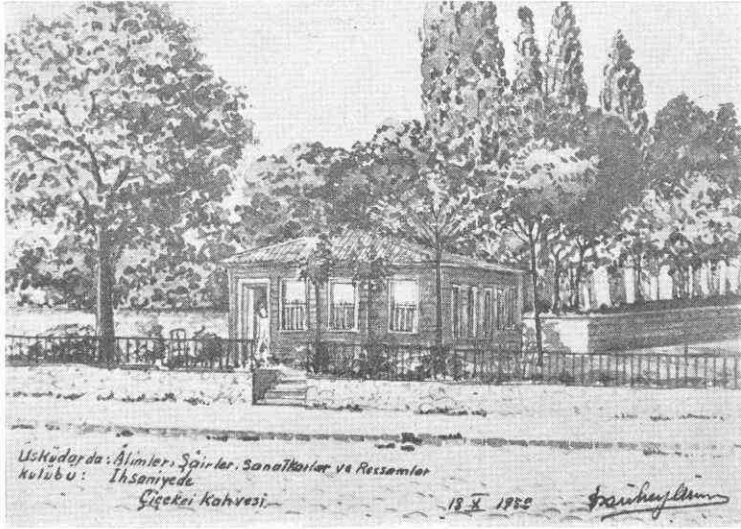
←Resim: 28



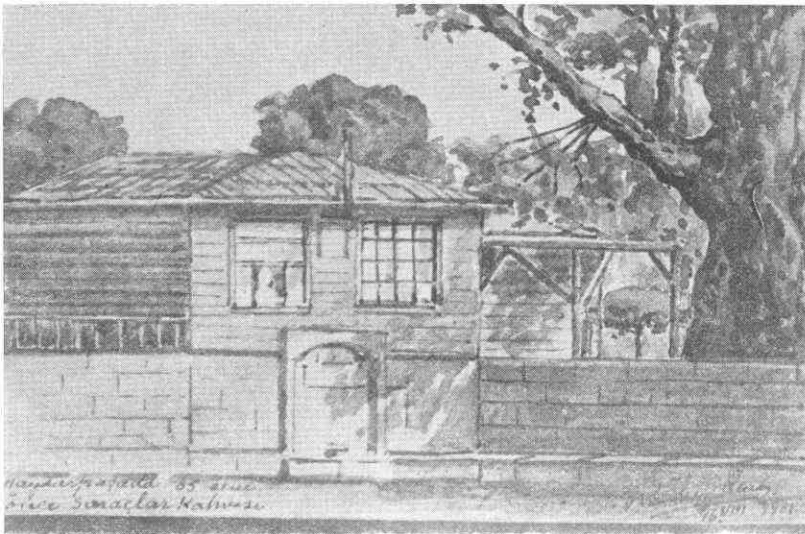
←Resim: 29



Resim: 30 →

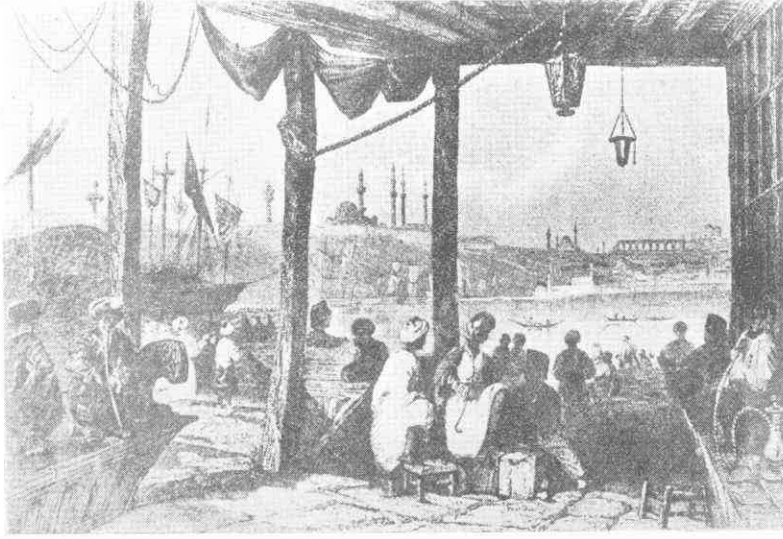


Resim: 31 →

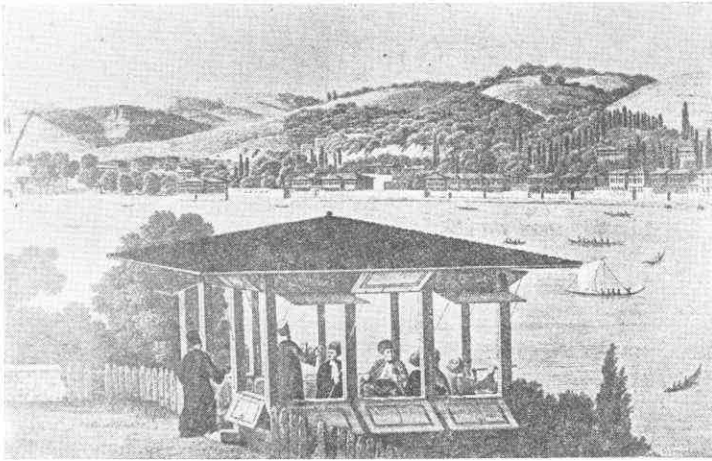


Resim: 32 →





← Resim: 33



← Resim: 34



← Resim: 35



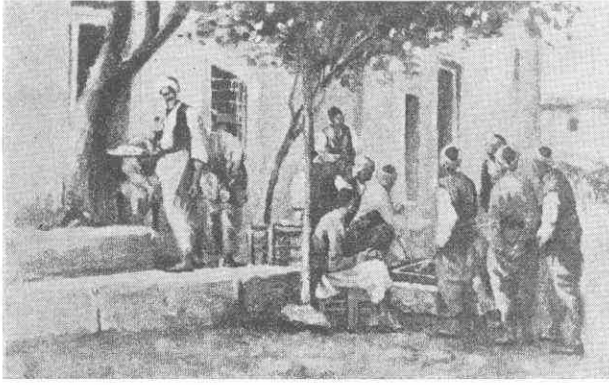
Resim: 36



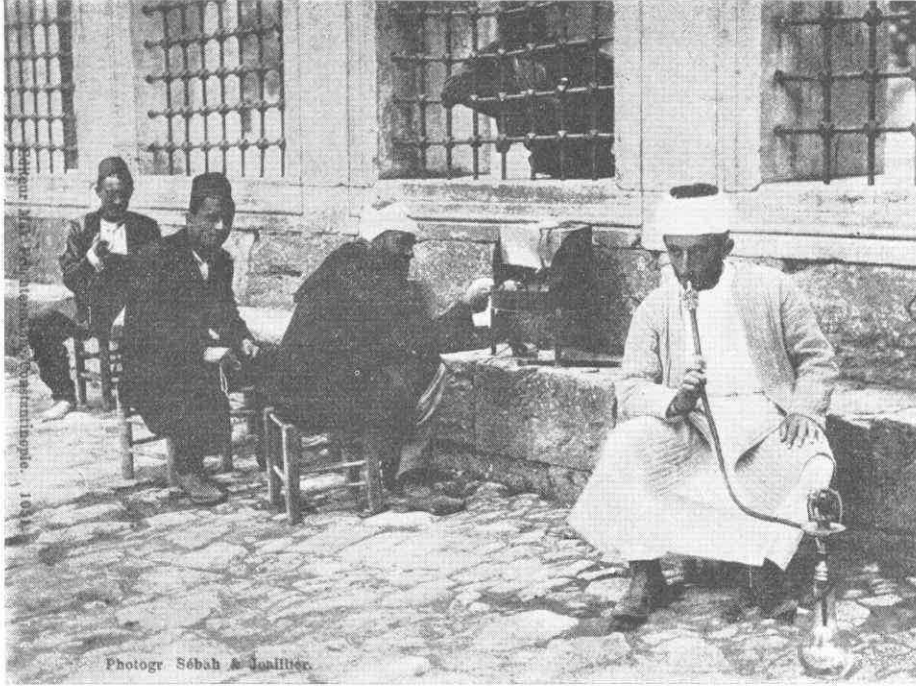
Resim: 37



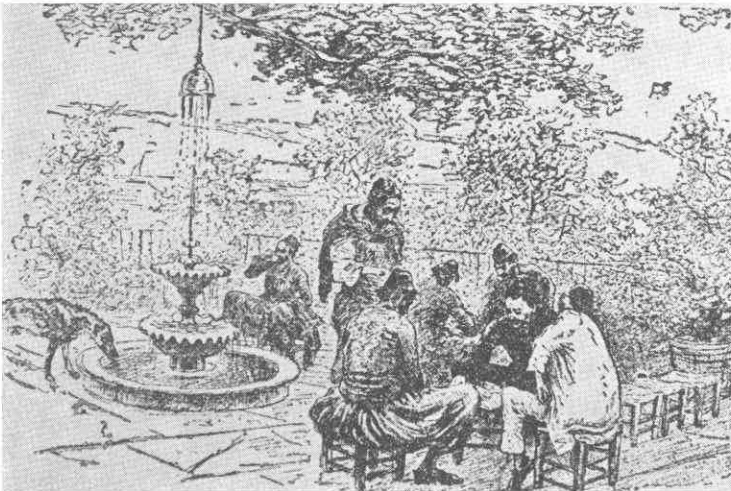
Resim: 38



←Resim: 39



←Resim: 40



←Resim: 41



Resim: 42 →



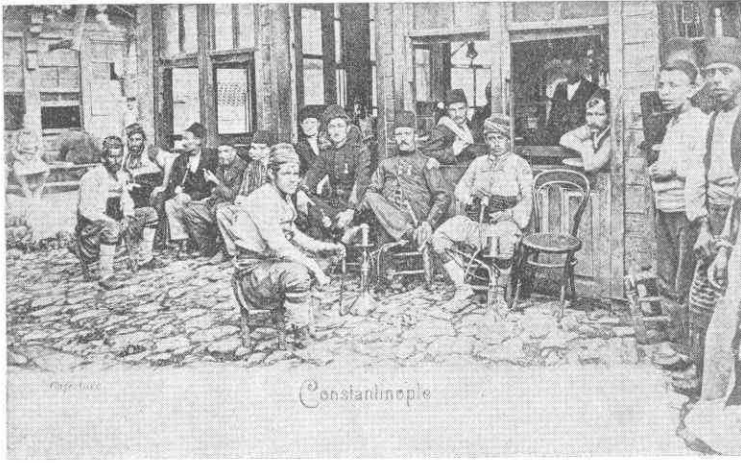
Resim: 43 →



Resim: 44 →



←Resim: 45



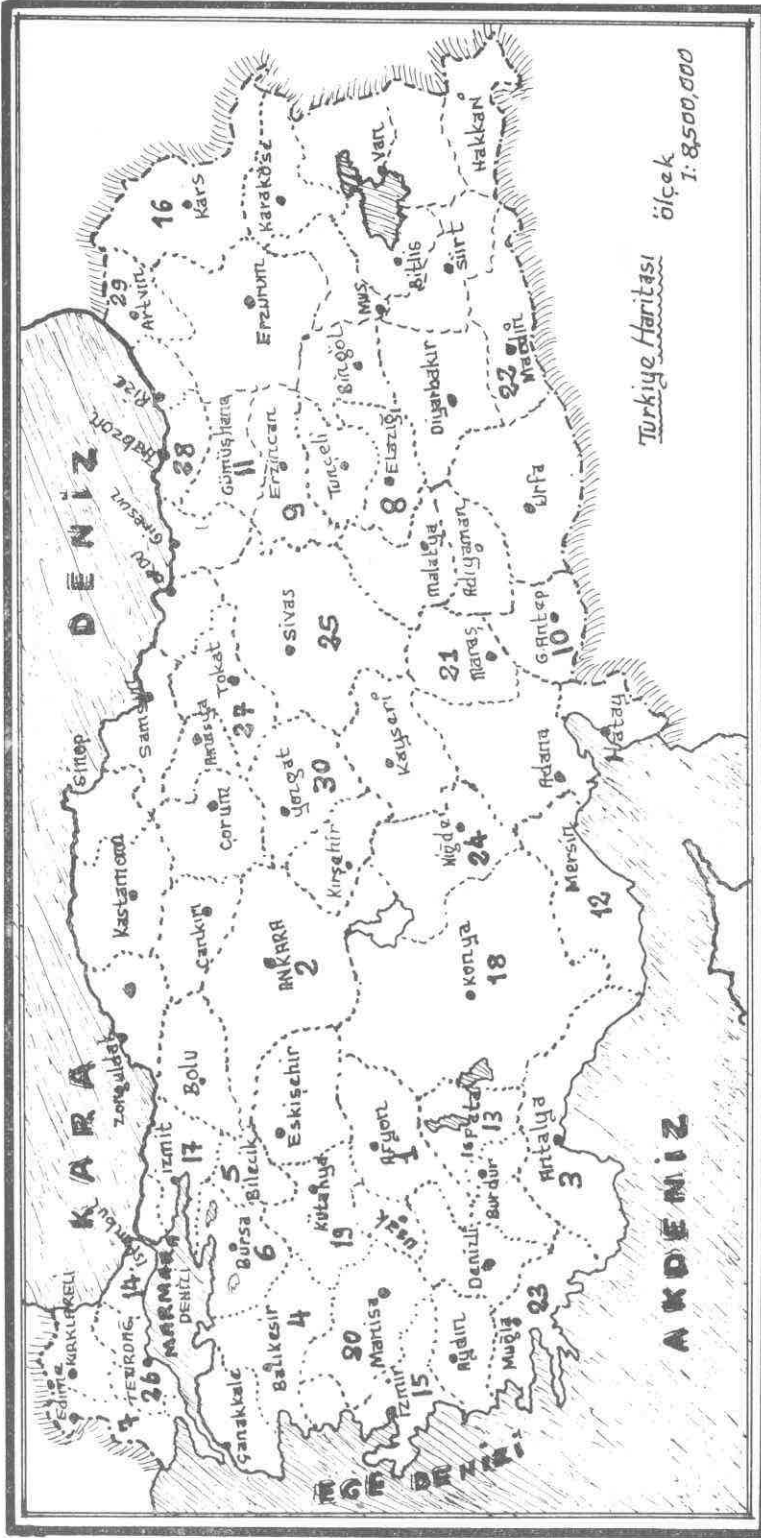
←Resim: 46



Resim: 47



Resim: 48



Vilâyetler alfabetik sıraya göre numaralanmış imalat yerleri bu numaralar içinde gösterilmiştir.

Harita: 1

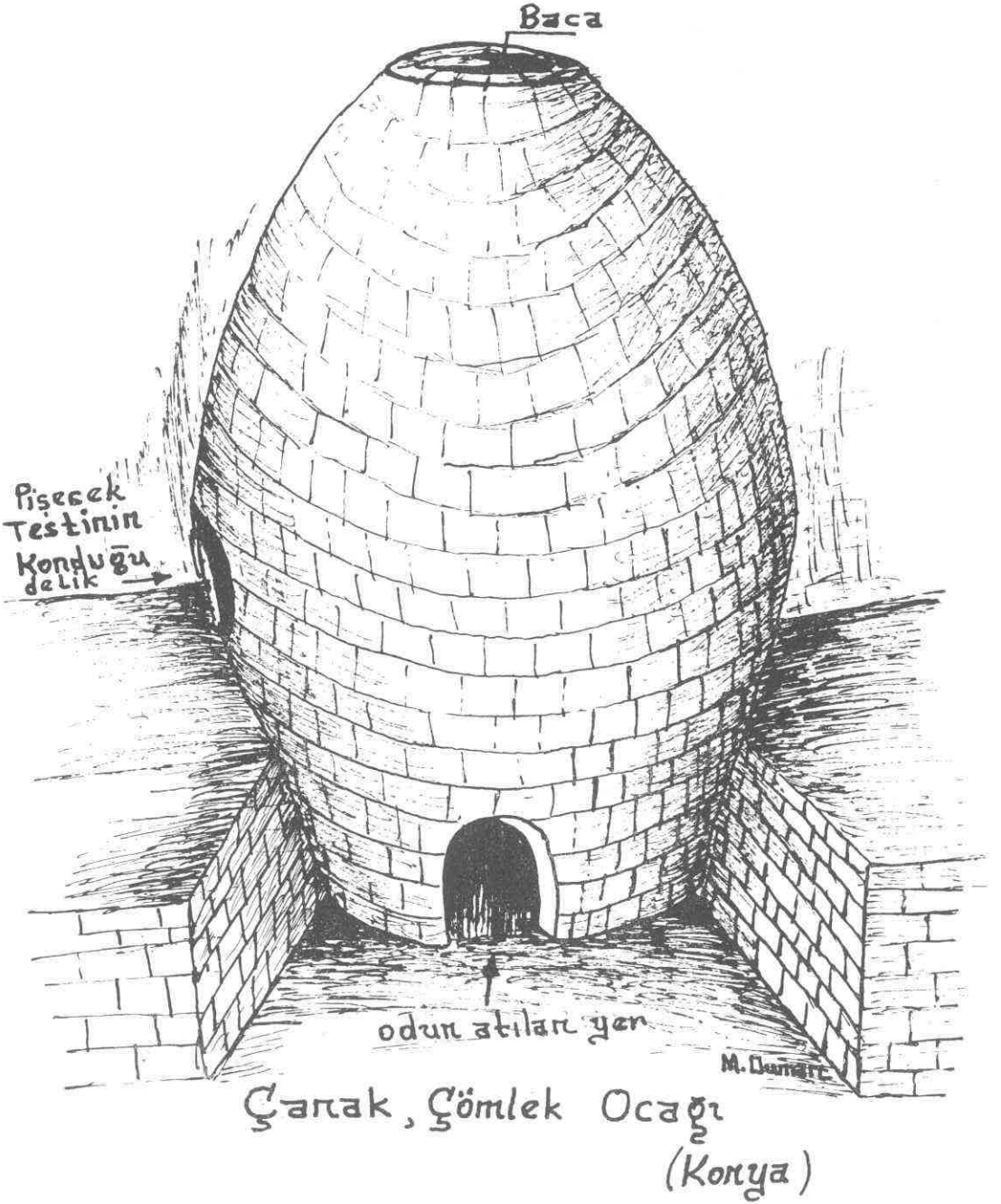
- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 - Afyon, Sandıklı, (Kocalar),<br>Suhut, Dinar, (Bermende) | 11 - Gümüşhane, (Dolek), Bayburt.   | 20 - Alaşehir, Salihli, Turgutlu.      |
| 2 - Ankara, Gölbaşı, Kayaş.                                 | 12 - Silifke, Tarsus, Gülnar.   | 21 - Elbistan                          |
| 3 - Elmalı, Manavgat.                                       | 13 - Eğridir, Yalvaç.   | 22 - Midyat, (Estel, Batu, Hasankeyf). |
| 4 - Balıkesir, Erdek.                                       | 14 - İstanbul, (Bademli)  | 23 - Muğla, (Orhaniye), Bodrum.        |
| 5 - Bozüyük, (Pazarcık).                                    | 15 - Menemen, Seferhisar, Cumaovası, Dikili,<br>Tire (Karapınar), Bayındır, Ödemiş. | 24 - Bor                               |
| 6 - Bursa, İznik, M. Kemalpaşa                              | 16 - Iğdır.   | 25 - Divriği, Gürün, (Zağres)          |
| 7 - Keşan   | 17 - Geyve, Kandıra, Adapazarı.   | 26 - Tekirdağ, Malkara.                |
| 8 - Harput  | 18 - Sille, Ereğli, Beyşehir, Ermenek, Akşehir,<br>Bozkır.                          | 27 - Tokat ve civarı                   |
| 9 - Erzurum   | 19 - Simav, Emet  | 28 - Trabzon                           |
| 10 - Gaziantep, Kilis.                                      |   | 29 - Borçka                            |
|   |   | 30 - Yozgat ve civarı.                 |

Not: Köyler ve Nahiyeler parantez içerisinde alınmıştır.



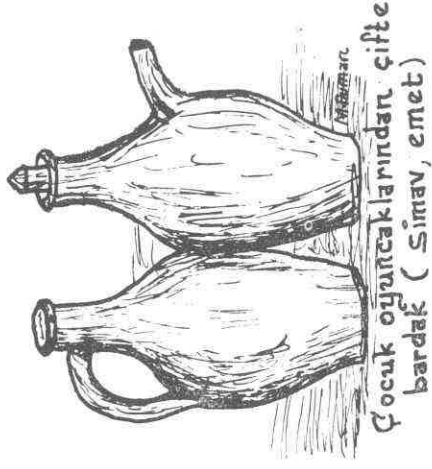
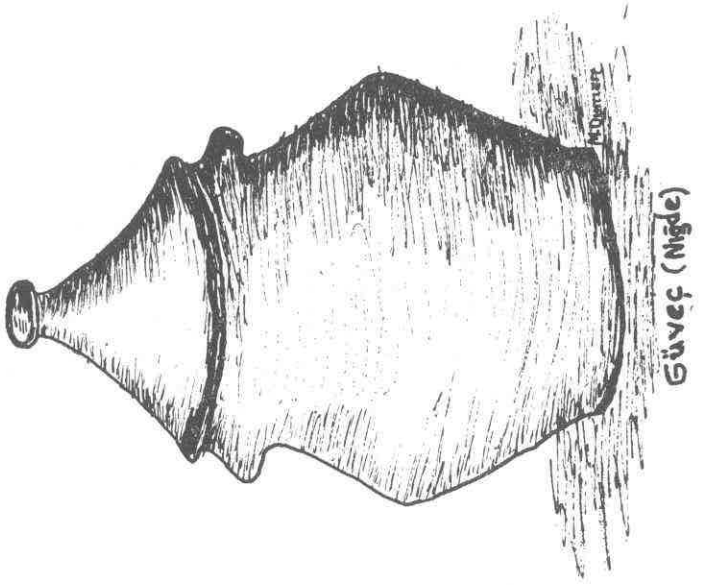
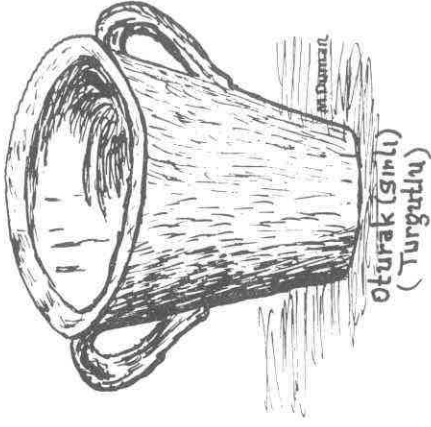
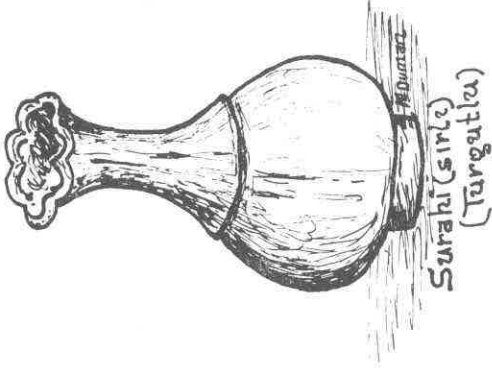
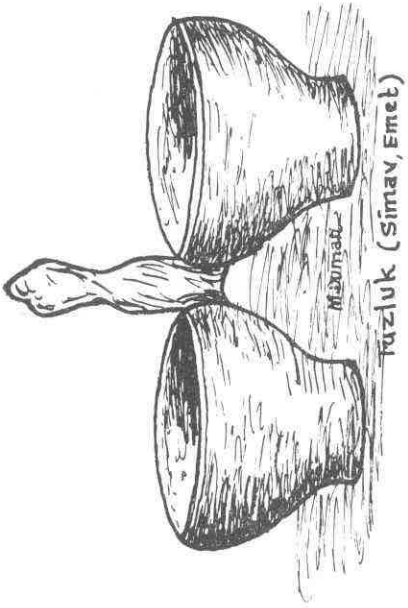
Sarıak, Cömlek imal edilen  
tezgah (Turgutlu)

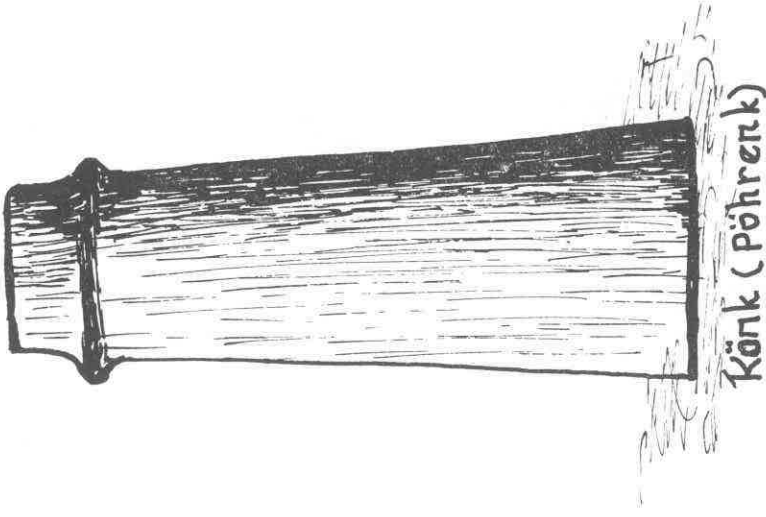
Resim : 2



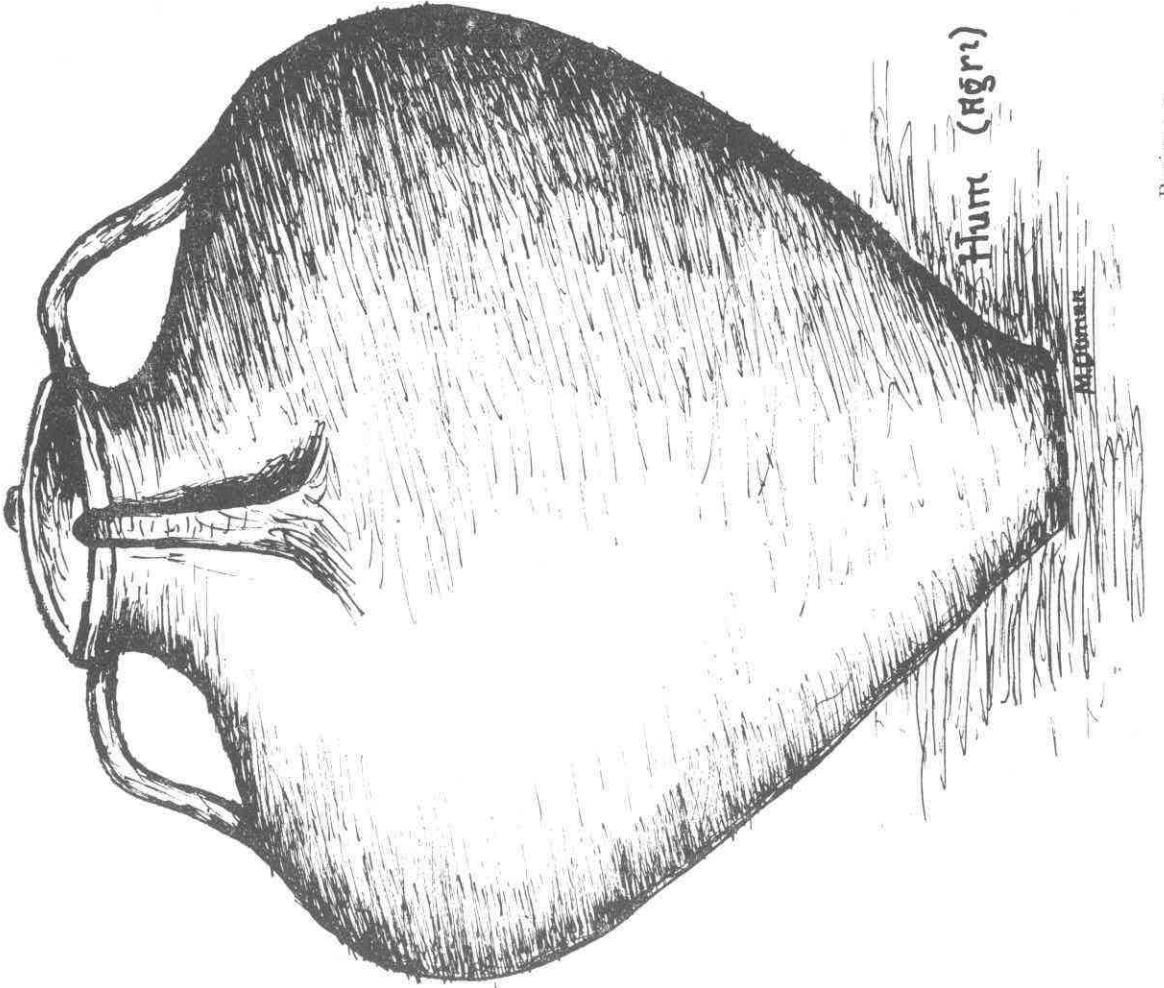
Resim : 3





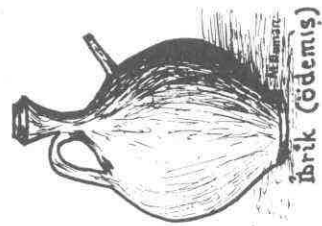
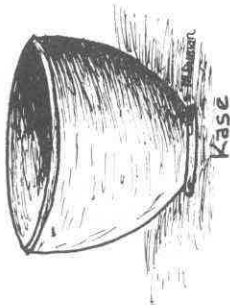
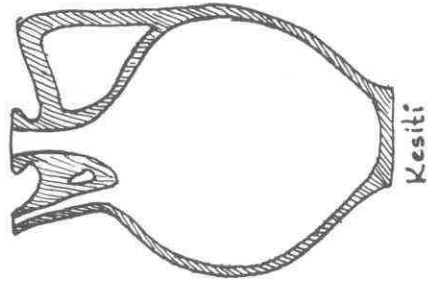
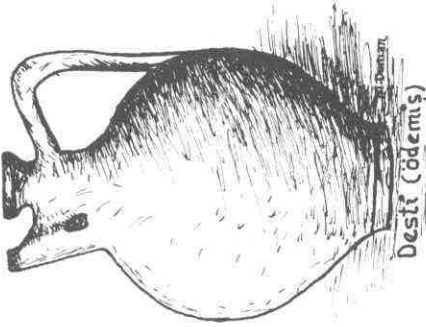
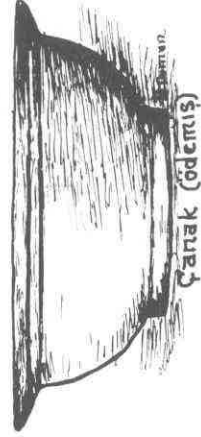
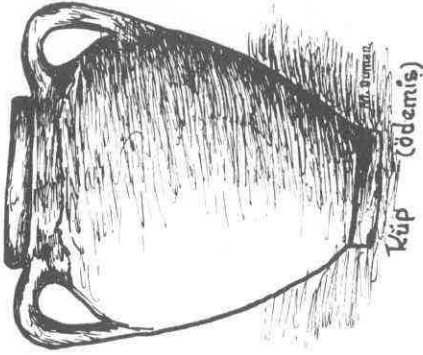
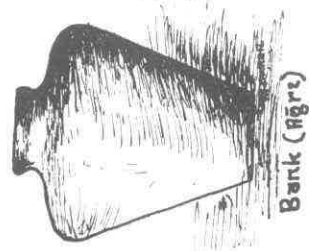
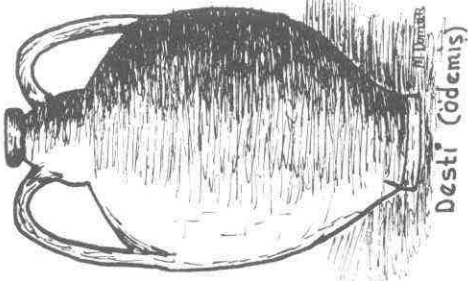


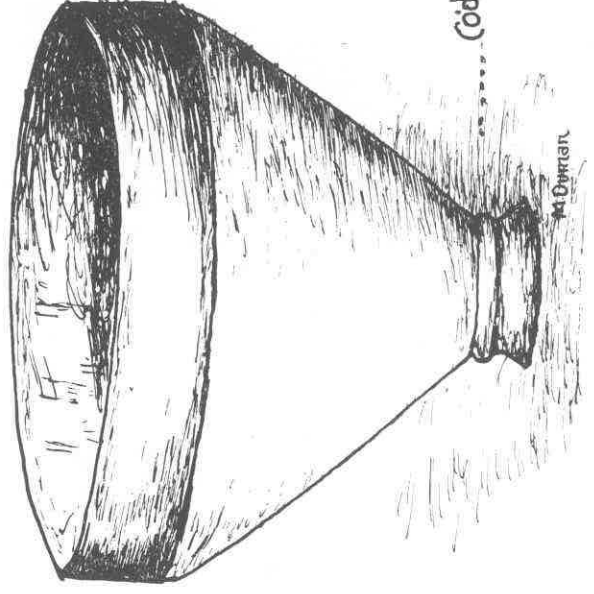
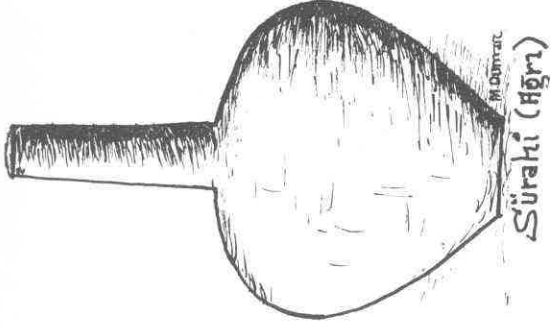
Könk (Pöhrenk)



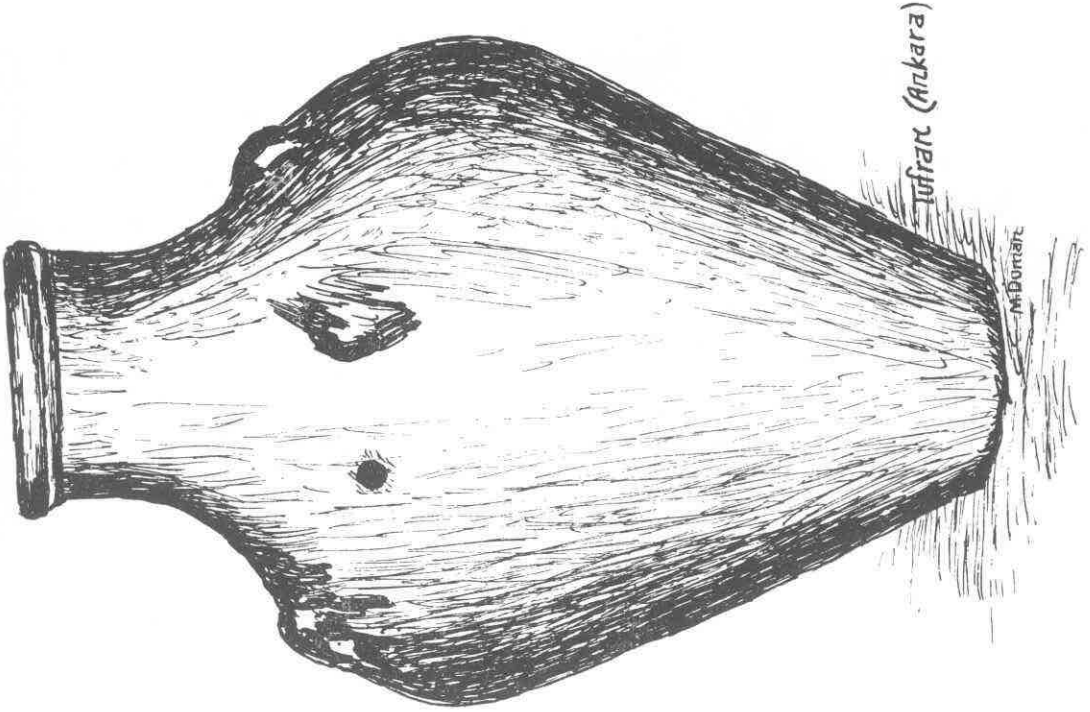
Hum (Agri)

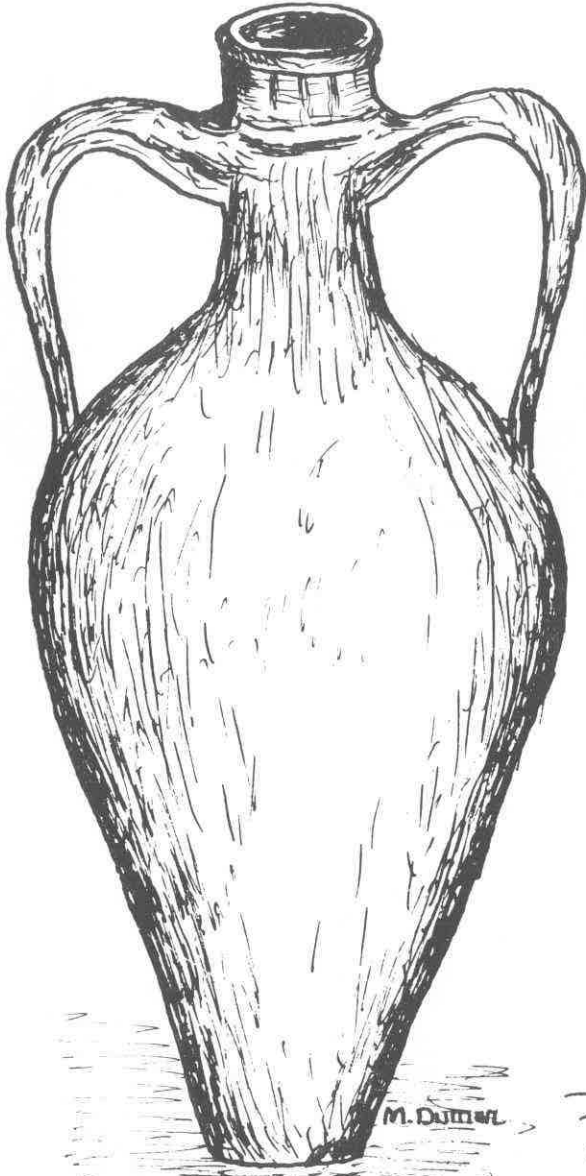
M. Kömür





Resim: 7

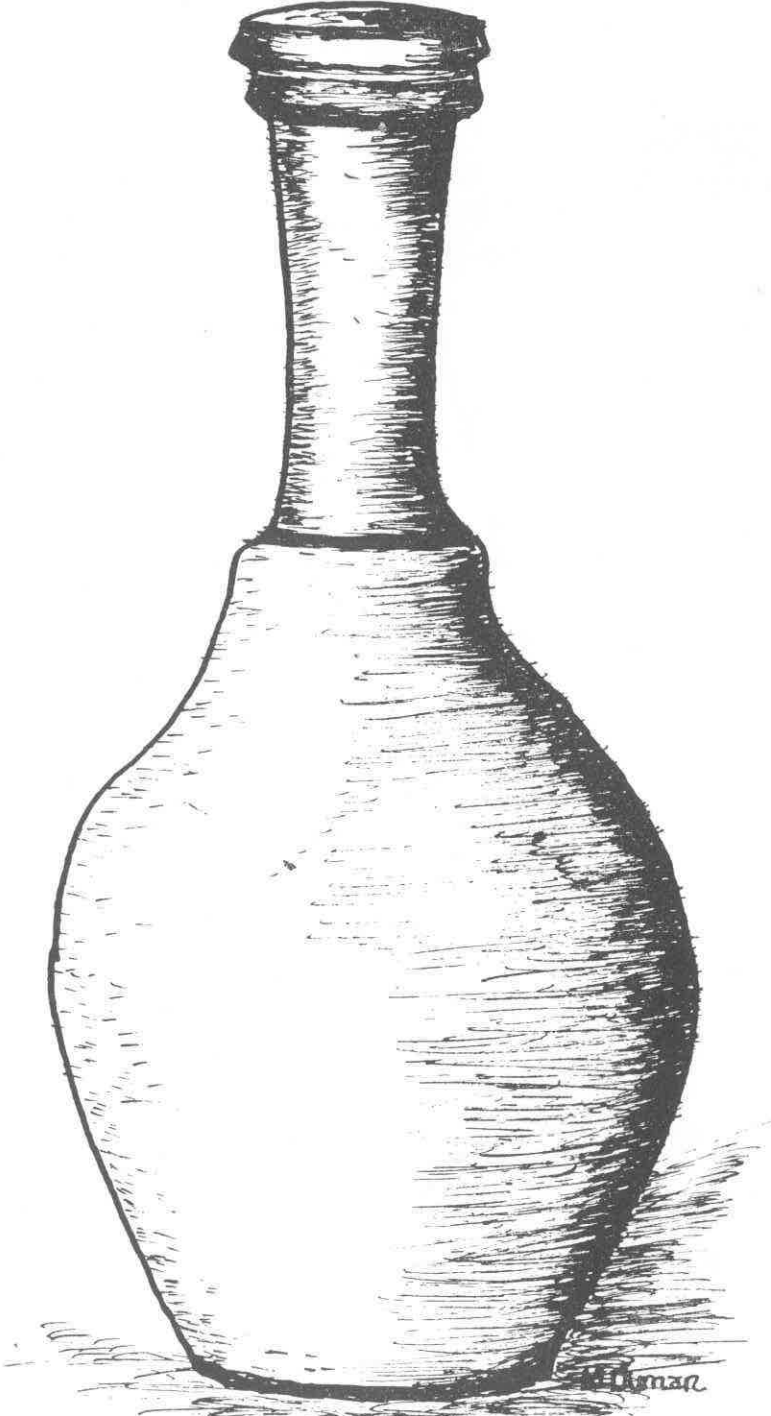




Desti (sırlı)  
Turgutlu

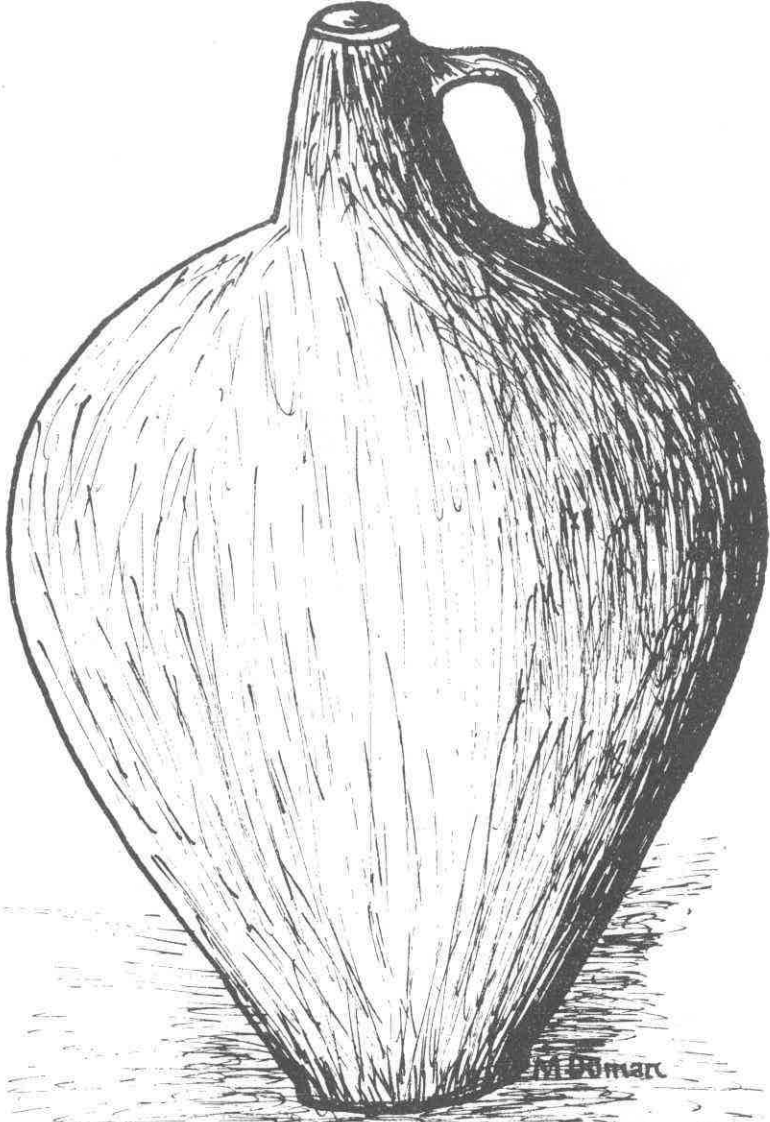


Sırlı desti (carla, Kilis)



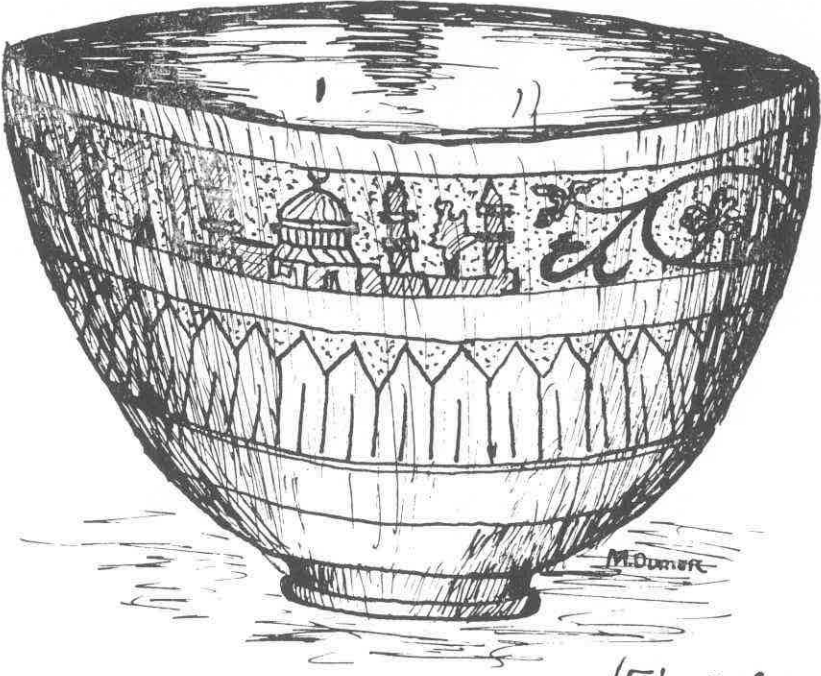
'Toprak Sürahi' (Ankara)

Resim: 9

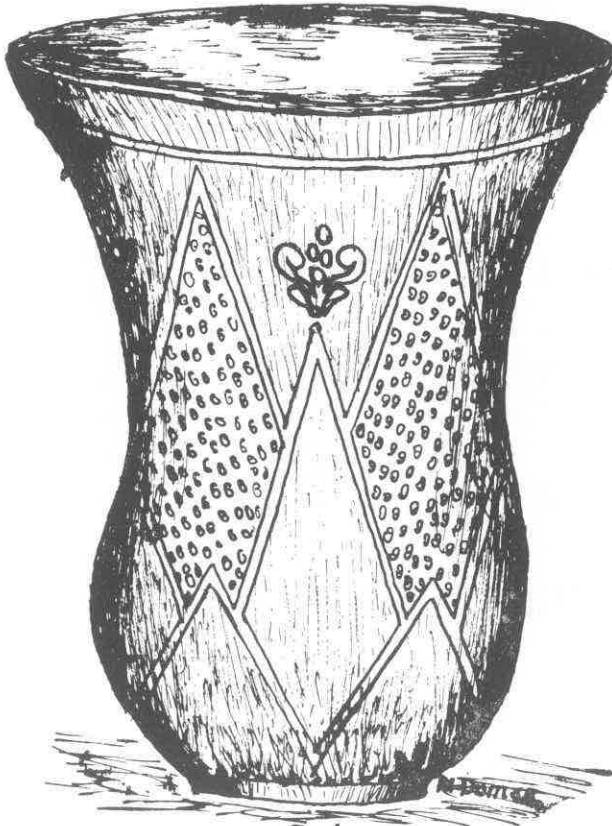


Desti (senek) (Ağrı)

Resim: 9<sup>a</sup>



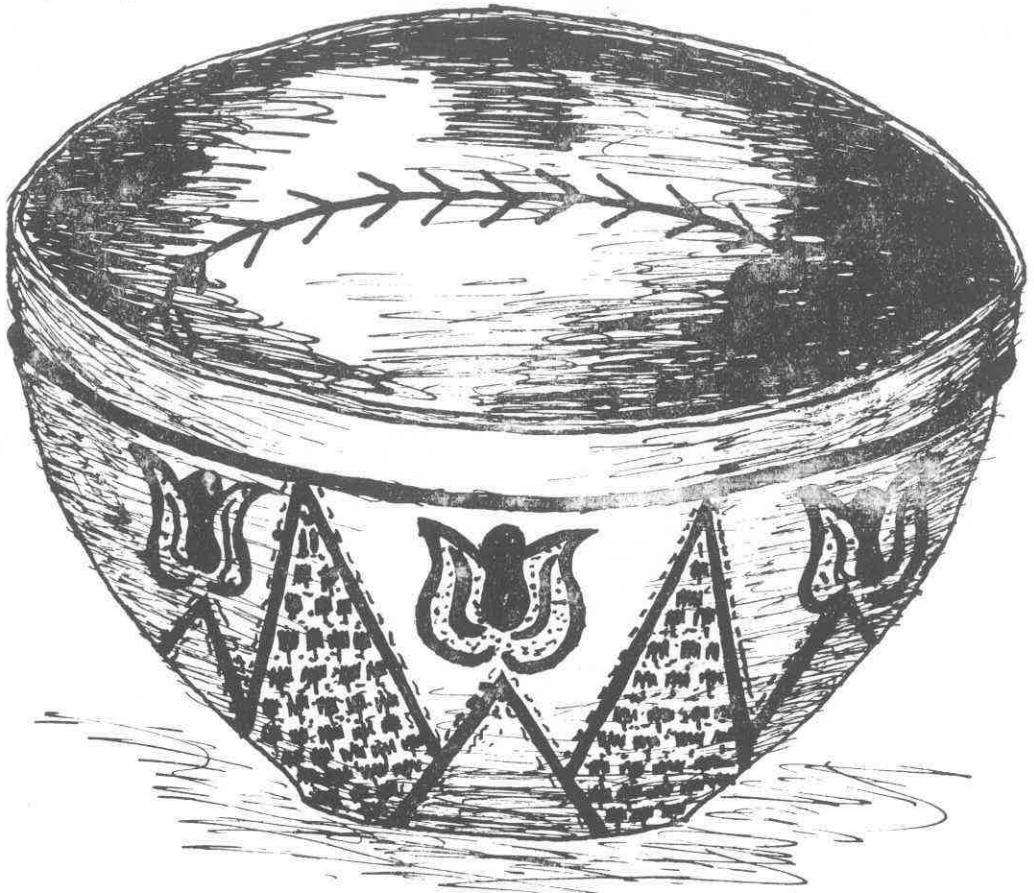
(Etnoğrafya müzesi)



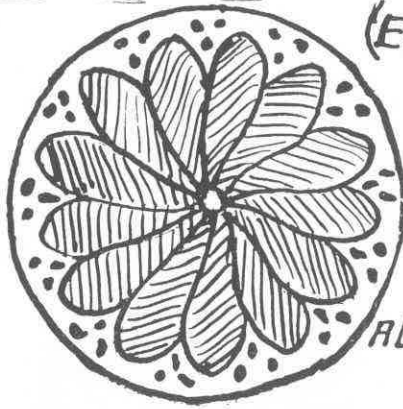
Sutasi

Resim: 10

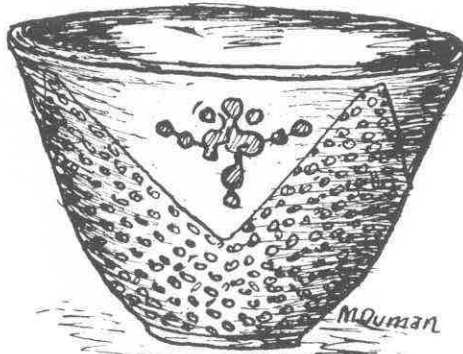




(Etnografya müzesi)



Alt görünüş



M. Quman

Firz carl (Etnografya)