



JRTR

JOURNAL OF RECREATION AND TOURISM RESEARCH
ISSN: 2148-5321

OSMANLI DÖNEMİ KAHVE KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOSTALJİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

EXPLORING OTTOMAN COFFEE CULTURE FROM A GASTRONOSTALGIC PERSPECTIVE

Ecem İNCE KARAÇEPER^a

Özet

Çalışma, Osmanlı kahve kültürünün nasıl yeniden canlandırıldığını ve modern gastronomi dünyasında nasıl bir yer edindiğini incelemeyi amaçlamaktadır. Bu çerçevede, Osmanlı kahve kültürünün geçmişten günümüze olan yolculuğu, modern toplumda kazandığı değer ve bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğine yönelik atılan adımlar araştırılmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinin kullanıldığı bu çalışmada, kapsamlı bir doküman incelemesi yapılmıştır. Ayrıca, kahvehaneler ve gastronomi etkinliklerinde gerçekleştirilen gözlemler önemli bir veri toplama yöntemi olarak kullanılmıştır. Bu gözlemler, katılımcı gözlem ve yapılandırılmamış gözlem teknikleriyle gerçekleştirilmiş olup, araştırmacı gözlemci rolünü üstlenmiştir. Toplanan veriler tematik analiz yöntemiyle incelenmiş ve ana temalar belirlenerek yorumlanmıştır. Araştırma bulguları, Osmanlı dönemi kahve kültürünün günümüz gastronomi trendleri ve gastronostalji akımıyla güçlü bir etkileşim içinde olduğunu ortaya koymaktadır. Geçmişin izleri, kahve sunumundan hazırlama yöntemlerine kadar birçok alanda kendini gösterirken, bu unsurların günümüz taleplerine uygun şekilde yeniden yorumlandığı görülmektedir. Çalışma, Osmanlı kahve kültürünün modern gastronomi dünyasındaki önemini vurgulamakta ve bu kültürel mirasın sürdürülebilirliğine dikkat çekmektedir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Dönemi, Kahve Kültürü, Kültürel Miras, Gastronostalji, Trendler

Abstract

This study aims to examine how Ottoman coffee culture has been revitalized and how it has found a place in the modern gastronomic world. In this context, the study explores the journey of Ottoman coffee culture from the past to the present, the value it has gained in modern society, and the steps taken towards the sustainability of this cultural heritage. Using qualitative research methods, a comprehensive document analysis was conducted. Additionally, observations conducted in coffeehouses and during gastronomy events served as an important data collection method. These observations were carried out using participant observation and unstructured observation techniques, with the researcher taking on the role of an observer. The collected data were analyzed using thematic analysis, and main themes were identified and interpreted. The research findings reveal that Ottoman-era coffee culture is strongly interacting with contemporary gastronomy trends and the gastronostalgia movement. The influence of the past is evident in various aspects, from coffee presentation to preparation methods, which have been adapted to meet modern demands. The study highlights the significance of Ottoman coffee culture in today's culinary world and underscores the importance of preserving this cultural heritage in a sustainable way.

Keywords: Ottoman Era, Coffee Culture, Cultural Heritage, Gastro-Nostalgia, Trends

Makele Geliş Tarihi: 03.08.2024 Makale Kabul Tarihi: 04.09.2024

Sorumlu Yazar (Corresponding Author): Ecem İNCE KARAÇEPER (ecem.incekaraceper@kent.edu.tr)

^a İstanbul Kent Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, İstanbul/Türkiye (ecem.incekaraceper@kent.edu.tr), ORCID: 0000-0003-4896-5533

DOI: 10.5281/zenodo.13853868

1. Giriş

Kahve, yaklaşık 120 farklı türe sahip olan bir bitkidir ve kökeninin, Etiyopya'ya kadar uzandığı bilinmektedir. Kahvenin coğrafi olarak yayılışı, Arap Yarımadası'ndan Yemen'e doğru genişleyerek gerçekleşmiştir. Arap dünyasında ticaret yolları aracılığıyla kahvenin tanınması ve tüketilmesiyle hız kazanmıştır. Yemen'den sonra kahve, Mekke ve Medine gibi şehirlerde popüler hale gelmiş, daha sonra Kahire, Şam ve Bağdat gibi büyük ticaret merkezlerine ulaşarak Arap dünyasında yaygınlaşmıştır. Kahvenin İstanbul'a gelişi, Osmanlı İmparatorluğu döneminde, 16. yüzyılın ortalarına denk gelmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş ticaret ağı ve kültürel etkileşimleri sayesinde mümkün olmuştur. Ancak İstanbul'a kahvenin gelişindeki en önemli dönüm noktası, Osmanlı'nın Yemen Valisi Özdemir Paşa'nın bu içeceği 1550'li yıllarda İstanbul'a getirmesiyle gerçekleşmiştir. Özdemir Paşa, Yemen'de görev yaparken kahvenin hem fiziksel hem de zihinsel uyarıcı etkisinden etkilenmiş ve bu içeceği Osmanlı sarayına tanıtmıştır. Kahvenin sarayda beğenilmesinin ardından, kahve kısa sürede İstanbul'da yaygınlaşmaya başlamış ve halkın da ilgisini çekmiştir (Pekmezci,2008; Girginol, 2017). İlk kahvehaneler, 1554 yılında Tahtakale'de açılmıştır. Burada insanlar bir araya gelerek kahve içmiş, sohbet etmiş ve çeşitli sosyal faaliyetlerde bulunmuşlardır. Kahvehaneler, kısa sürede sosyal yaşamın vazgeçilmez bir parçası haline gelmiş ve kahve kültürü, İstanbul'dan başlayarak tüm Osmanlı coğrafyasına yayılmıştır. İstanbul'da açılan ilk kahvehaneler, kısa sürede halk arasında büyük ilgi görmüş ve kahvehaneler sosyal ve kültürel hayatın merkezine yerleşmiştir. Bu dönemde kahvehaneler, sadece kahve içilen yerler olmanın ötesinde, edebi ve entelektüel tartışmaların yapıldığı, sanat ve fikir alışverişlerinin gerçekleştiği mekanlar olarak önemli bir rol oynamıştır. Kahvenin Osmanlı toplumu üzerindeki bu etkisi, kültürel ve sosyal yaşamın bir parçası haline gelmesine katkıda bulunmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'ndaki kahvehane kültürü ve kahvenin toplumsal önemi, kahvenin Avrupa'ya yayılmasına zemin hazırlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu ile Avrupa arasındaki ticaret ve diplomatik ilişkiler, kahvenin Avrupa'ya taşınmasını kolaylaştırmış, Venedik, Paris, Londra ve Viyana gibi büyük Avrupa şehirlerinde kahvehanelerin açılmasına yol açmıştır (Macrae, 2010). Avrupa'daki kahvehaneler, tıpkı Osmanlı'daki gibi sosyal ve kültürel merkezler haline gelmiş ve kahve, kısa sürede popüler bir içecek olarak benimsenmiştir (Thurston, 2013). Bu gelişmeler sonucunda kahve, dünya ticaretinde önemli bir ürün haline gelmiştir.

Uluslararası Kahve Örgütü'nün (International Coffee Organization - ICO) verilerine göre, 2023 yılında dünya genelinde yaklaşık 10,2 milyon ton kahve üretilmiştir. Küresel kahve tüketimi ise aynı dönemde 10 milyon ton seviyesine ulaşmıştır, bu da kahvenin dünya çapında büyük bir talep gördüğünü göstermektedir. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), verilerine göre, kahve ihracatı 2023'te 8,1 milyon tonu aşmış ve küresel ticaret hacmi yaklaşık 90 milyar doları bulmuştur. Bu veriler, kahvenin dünya ticaretinde ne denli önemli bir yer tuttuğunu ve geçmişten günümüze ekonomik açıdan taşıdığı önemi açıkça ortaya koymaktadır. Ayrıca, kahvenin küresel ticaret ağları içerisindeki rolü, ekonomik ve kültürel etkileşimlerin artmasına katkıda bulunmuştur. Kahvenin tarihi, aynı zamanda savaşlar, coğrafi keşifler ve ticaret yollarının genişlemesi gibi faktörlerin etkileşimi ile de şekillenmiştir. Bu süreç, kahvenin toplumsal hayatlar ve kültürel alışkanlıklar üzerindeki derin etkilerini de beraberinde getirmiştir. Günümüzde kahve, sadece günlük olarak tüketilen bir içecek olmanın ötesinde, köklü tarihsel ve kültürel bağlara sahip bir içecek olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, kahvenin yayılması ve benimsenmesi, küresel ticaret ağlarının ve kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak değerlendirilmektedir. Aynı zamanda, geçmişten gelen nostaljik bir deneyim olarak önemli bir yer tutarken, bu deneyim son zamanlarda yükselen gastronostalji akımı ile ilişkilendirilmektedir. Gastronostalji, geçmişte yaşanan yiyecek ve içecek kültürüne duyulan özlemi ifade ederken; geçmişin yiyecek ve içeceklerini modern mutfakta değerlendirerek geçmiş ile bugünü bir arada tutmayı da hedeflemektedir (Özgüneş, 2020). Bu araştırmada, kahve kültürü incelenerek, Osmanlı döneminde kahve kültürü, tarihi ve gelişimi ele alınmaktadır. Bunun yanı sıra, kahve kültürüne nasıl yansıdığı detaylı bir şekilde aktarılmıştır. Günümüzde kahve içme alışkanlıkları, geçmişten gelen zengin kültürel mirası modern gastronomi trendleri ve gastronostalji akımı çerçevesinde yeniden yorumlamaktadır. Kahve festivalleri, özel kahve demleme teknikleri ve kahveye dair düzenlenen çeşitli etkinlikler, kahvenin hem nostaljik hem de yenilikçi yönlerini ön plana çıkarmaktadır. Özellikle üçüncü nesil kahvecilik akımı, kahvenin hazırlanışından sunumuna kadar olan süreci sanatsal bir yaklaşımla ele almakta ve bu sayede kahveye olan ilgiyi ve saygıyı artırmaktadır (Özdamla Akkaya, 2019). Bu noktada çalışmanın amacı, kahve kültürünün tarihsel gelişimini ve Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar süregelen etkilerini derinlemesine inceleyerek, kahvenin modern gastronomi trendleri ve gastronostalji akımı bağlamındaki kültürel ve sosyal önemini ortaya

koymaktır. Bu kapsamlı inceleme, kahvenin yalnızca bir içecek olmanın 6tesinde, toplumların k6lt6rel ve sosyal dokusuna nasıl entegre olduğunu ve g6n6m6zdeki 6nemini nasıl koruduğunu g6zler 6n6ne sermektedir. Kahvenin tarihsel s6re içindeki d6n6ř6m6n6 ele almak, onun g6n6m6zdeki t6ketim alışkanlıklarıyla nasıl bir etkileşim içerisinde olduğunu ve bu etkileşimlerin modern toplumlardaki yansımalarını anlamak açısından b6y6k 6nem taşıtmaktadır. Ayrıca, bu inceleme, kahvenin k6lt6rel miras olarak korunması ve kahve 6retiminin s6rd6r6lebilirliği konularında yenilikçi yaklaşımlar sunarak, bu alanlardaki bilgi birikimine b6y6k katkılar sağlayacaktır. B6ylece, kahvenin geçmişten bug6ne uzanan yolculuğunu ve bu yolculuğun g6n6m6z gastronomi d6nyasındaki yerini daha iyi kavramak m6mk6n olacaktır.

2. Kavramsal ereve

2.1. Kahvenin Tarihi ve Osmanlı'ya Gelei

"Kahve" kelimesinin k6keni ile ilgili çeşitli kaynaklarda farklı bilgiler yer almaktadır. Kahve adını Etiyopya'nın "Kaffa" şehrinden aldığı bilinmektedir. Arapçada "kahva" terimi "iştah kesildi" anlamına da gelmektedir. Arap coğrafyasında uzunca bir s6re "kahva" olarak kullanılan kelime zaman içerisinde "kahve" olarak telaffuz edilmiştir (Bulduk ve S6ren, 2008). Hatta bazı eski kaynaklarda, şarap anlamında kullanıldığını da g6r6lmektedir (Kılıç, 2015). Kahvenin ana vatanı olarak Etiyopya ve Kenya'nın Orta ve Batı Afrika B6lgesi bulunduğu b6lge işaret edilmektedir. Kahve ile ilgili birçok rivayet mevcuttur. Bunlardan biri, 800 yılında yaşandığı s6ylenen keçi çobanı efsanesidir. Etiyopyalı keçi çobanının, keçilerinin Coffea bitkisinin meyvelerini t6kettiğini g6zlemlemiş ve bu bitkilerin keçilerinde uyarıcı etkiler yarattığını fark etmiştir. Bu deneyimlerini b6lgedeki din adamına aktardığı ve b6ylece kahve çekirdeğinin ortaya çıktığı s6ylenmektedir (Ulusoy, 2011). Bir diğer 6nemli rivayet ise El-şazili hikayesidir. El-şazili'nin, Habeşistan'da bir dergâh erbabı olduğu, 1200'l6 yıllarda tekkeden ayrılarak dağlara s6rg6n edildiği, a kaldığı d6nemde kahve tanelerini kaynatıp suyunu t6kettiği ve bu şekilde kahve ile beslendiği s6ylenmektedir. Aynı zamanda, ziyaretçilerinin de kahve ile beslendikleri belirtilmektedir. El-şazili'nin kahve içerek uyuz hastalığına benzer bir kaşıntı hastalığından kurtulduğu ve bu sayede kahvenin Moka'da yaygınlaştığı da rivayet edilmektedir (Girginol, 2016). Ayrıca, kahvenin belirli bir d6nem Habeşistan'da ekmek yapımında kullanıldığı bilgisi de yer almaktadır (G6rsoy, 2014).

1450 yılında, Osmanlı kumandanı 6zdemir Paşa'nın Yemen'e kahveyi getirdiği ve bu

dönemde Müslüman halkın kahveyi hızla benimsediği ifade edilmektedir. Bu gelişme, Yemen'de kahvenin hızla popülerleşmesini sağlamıştır. Kahve bitkisinin Yemen'de 1450-1600 yılları arasında ekilmeye başlandığı düşünülmektedir. Aynı dönemde kahve ticaretinin hızla geliştiği ve Mekke ile Kahire'ye ulaştığı bilgisi yer almaktadır. 1511 yılında, Mekke'de cami yanında açılan ilk kahvehaneler, kahvenin İslam ülkelerinde yayılmasını sağlamıştır. Mekke'de kurulan bu kahvehaneler, kahve tüketiminin toplum içinde yaygınlaşmasına katkıda bulunmuştur. Özellikle, kahvehaneler İslam toplumlarında sosyal ve kültürel merkezler haline gelmiş ve kahve, tütünle birlikte popüler bir içecek olarak kabul edilmiştir. Bu süreç, kahvenin sadece bir içecek değil, aynı zamanda sosyal etkileşimlerin bir parçası haline gelmesini sağlamıştır (Türkyılmaz, 2020). 1543 yılında, Yemen valisi Özdemir Paşa kahveyi Osmanlı Sarayı'na getirmiştir ve bu olayla birlikte Osmanlı kahve kültürü resmi olarak tarihteki yerini almıştır. Kahve ticareti uzun yıllar boyunca Arap tekelinde kalmıştır; Araplar, kahve çekirdeklerinin güneşte kurutulmadıkça veya suyla kaynatılmadıkça ülke dışına çıkarılmasına izin vermemiştir. Bu durum, Yemen'in kahve konusunda rakipsiz olmasına yol açmıştır. Mekke'de 1511 yılında kurulan kahvehaneler, kahvenin sosyal ve kültürel yayılımında önemli rol oynamıştır. Özellikle Türkler, kahveyi çok sevmiş ve bu içeceği Suriye, Mısır, Güneydoğu Avrupa ve Anadolu'ya yaymışlardır. 1570 yıllarına gelindiğinde, kahve tüketimi Yemen'de yaygınlaşmıştır. Sufiler, özellikle gece ibadetleri sırasında uyanık kalmak için kahve tüketmişlerdir. Kahve ticareti Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı'ya girmiş, Yemen'den gönderilip Mısır'dan geçerek İstanbul'a ulaşmıştır. Kanuni Sultan Süleyman'ın askerleri, kahveyi Balkanlar, Orta Avrupa, İspanya ve Kuzey Afrika halklarına tanıtmışlardır.

Arap halkı, kahve ağacı yetiştiriciliğinde oldukça katı kurallar koymuş ve yabancıların bu bölgelerde kahve yetiştirmelerini yasaklamıştır. Ancak, rivayete göre kahve çekirdeklerini Arabistan'ın dışına çıkaran ilk kişi "Baba Budan" isimli bir hacı olmuştur. Baba Budan, kahve çekirdeklerini Mekke'den Hindistan'a götürmüş ve bu çekirdekler Hollandalıların eline geçmiştir. Bu olay, kahve çiftliklerinin kurulmasına zemin hazırlamıştır. 1683 yılında, Osmanlı İmparatorluğu'nun Viyana Kuşatması sırasında kahve, şehir alınmadığı için geride bırakılmıştır. Viyanalılar, bu kahveyi başlangıçta hayvan yemi olarak düşünmüşlerdir. Ancak, Osmanlı İmparatorluğu'nda casus olarak görev yapan Avusturyalı Georg Franz Kolschitzky, kahvenin aslında bir içecek olduğunu

Viyanalılara tanıtmış ve bu sayede Viyanalılar kahve ile tanışmıştır. Kahvenin Avrupa'ya yayılması sırasında, başlangıçta Hristiyanlar tarafından Osmanlı'dan geldiği için bir Müslüman içeceği olarak görülmüştür. Vatikan'daki bir Papa, kahveyi başlangıçta yasaklamış ancak daha sonra bu yasağı kaldırmıştır (Girginol, 2017). Bu gelişmeler, kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'ndan tüm dünyaya yayılmasını ve ün kazanmasını sağlamıştır.

2.2. Kahvehaneler ve Kırathaneler

Mısır Seferi'nden sonra, I. Selim'in hüküm sürdüğü dönemde, tarihçi Solakzade'ye göre, 1519 yılında kahve, Müslüman tüccarlar tarafından İstanbul'a getirilmiştir (Türkyılmaz, 2020). Bu erken dönemde kahve, kısıtlı bir çevre tarafından erişilebilir olmuş ve İstanbul'daki kahve tüketimi oldukça sınırlı kalmıştır. Bunun nedenlerinden biri, 1543 yılında bir gemi yükündeki kahvenin Marmara Denizi'ne dökülmesidir; bu olay, kahve arzında bir kesintiye yol açmış ve kahvenin İstanbul'a ulaşımını zorlaştırmıştır. Ayrıca, dönemin Şeyhülislam'ı tarafından kahvenin dini statüsüyle ilgili olarak bir fetva verilmiştir. Şeyhülislam, kahvenin Kur'an'da geçmediğini belirterek, kahve suyunun içilmesinin günah olduğunu ifade etmiştir. Bu fetva, kahvenin kabul görmesini ve halk arasında yayılmasını engelleyen önemli bir faktör olmuştur.

Ancak, bu engellemelere rağmen, 1554 yılında Kanuni Sultan Süleyman döneminde, Halep'ten Hâkim isimli bir tüccar ve Şam'dan Şems isimli bir kişi İstanbul'a kahve getirmiştir (Türkyılmaz, 2020). Bu gelişmenin ardından, İstanbul'un Tahtakale bölgesinde iki ayrı dükkân açılmış ve burada halka kahve satışı yapılmaya başlanmıştır. Bu dükkânlar, İstanbul'daki ilk kahvehaneler olarak kayıtlara geçmiştir.

Zaman içerisinde kahvehaneler, sadece bir içecek sunma yeri olmanın ötesinde, sosyal ve kültürel bir rol üstlenmiştir. Bu mekanlar, halkın bir araya geldiği, sohbet ettiği, entelektüel tartışmalara katıldığı ve kültürel etkinliklerin gerçekleştirildiği sosyal merkezler haline gelmiştir. Bu erken dönem kahvehaneleri, İstanbul'un sosyal ve kültürel yapısında önemli bir yer edinmiş ve kahvenin İstanbul'daki kabulünü ve yayılmasını sağlamıştır.

Kırathaneler, Osmanlı Dönemi'nin gündelik hayatında günümüzdeki kütüphaneler yerine "okuma evi" anlamına gelmektedir. Eğitim, eğlence ve sohbet unsurlarının bir arada bulunduğu kahvehane ve kırathaneler, okuma bilincinin yaygınlaşmasını sağlamıştır. Bazı kırathanelerde üyelere ücretsiz İngilizce ve Fransızca kursları

verilmekte, medreselere gidemeyen öğrenciler için kitap temin edilmektedir. Kahvehaneler dönemde çeşitli bölümlere ayrılmaktadır (Girginol, 2017).

- **Mahalle Kahvehaneleri:** Halkın ibadet dışında sosyalleşmesini sağlamak için 16. yüzyılda kurulan kahvehane türüdür.
- **Esnaf Kahvehaneleri:** İstanbul'da ön plana çıkan kahvehanelerdir. Kapalıçarşı, Eyüp, Beyazıt, Eminönü gibi ticaretin yoğun olduğu bölgelerde aynı mesleği yapan insanların birbirleriyle sosyalleştiği mekânlardır. Kahvehanelerin bir kısmı işçi kesimi için ayrılan bölümlerden oluşturulmuştur. Günümüzdeki iş bulma merkezi olarak tanımlanabilmektedirler. İşe ihtiyacı olan insanların başvurduğu yerlerden biri olarak kabul edilmektedir.
- **Yeniçeri Kahvehaneleri:** 17. yüzyılın ortasında kurulmuş olan kahvehanelerdir. Yeniçerilerin kışla dışında vakit geçirdikleri mekânlardır. Diğer kahvehane türlerine göre daha disiplinli ve kuralcı bir yapıya sahiptir. Yeniçeri Ocağı, 1826 yılında II. Mahmud tarafından kapatılmıştır ve bu kahvehane türü ortadan kaldırılmıştır.

2.3. Gastronomalji Akımı ve Osmanlı Kahve Kültürü

Gastronomalji, çocukluk döneminde tüketilen yiyecek veya içeceklere duyulan özlemi inceleyen bir akımdır. Kısacası, geçmişe ait yiyecek ve içeceklerin kültürlerini veya deneyimlerini yeniden gündeme getirerek, günümüzde unutulmuş tatları yeniden canlandırmaktadır (Özgüneş, 2020). Osmanlı Dönemi'nde kahvehaneler, kahve içme ritüellerinin sosyal boyutunun yaşandığı önemli mekânlar olmuştur (Bajmaku, 2014). Şeyh Şazilli, kahvecilerin piri olarak anılmaktadır. Anadolu'daki pek çok eski kahvehanede "Her seherde besmele ile açılan dükkanımız, Şazilli'dir Pir'imiz Üstadımız" duvar yazısı asılmıştır. Bu durum, Şazili'ye hürmet edilen bir dua ile kahveci ritüeli yapıldığını göstermektedir (Girginol, 2017).

Günümüzde hâlâ Osmanlı Dönemi'nden gelen kahve sunum ve servis ritüellerini yaşatmaya devam etmekteyiz. Osmanlı İmparatorluğu'nun kahve kültüründe önemli bir yere sahip olan Türk kahvesi, tarihsel ve kültürel mirasını günümüze taşıyan nadir örneklerden biridir. Osmanlı döneminde kahve, sadece bir içecek olmanın ötesinde, sosyal ve kültürel bir ritüel haline gelmiştir (Naskalı, 2011). Türk kahvesi, bu ritüelin modern zamandaki temsilcisidir. Türk kahvesinin hazırlanışı, sunumu ve servis ritüelleri, geçmişten bugüne kadar büyük bir titizlikle korunmuştur. Geleneksel olarak, Türk kahvesi bakır cezvelerde, ince ve kısık ateşte pişirilmektedir. Bu işlem sırasında kahvenin

köpüğü oluşturulup, bu köpüğün fincana dikkatlice dökülmesi, Türk kahvesinin özgün bir özelliğidir. Kahve pişirme süreci, kahve çekirdeklerinin incecik öğütülmesiyle başlamakta ve bu ince öğütme, kahvenin zengin aroması ve yoğunluğunu artırmaktadır. Sunum aşamasında, Türk kahvesi genellikle zarif ve şık fincanlarda servis edilmektedir (Koz, 2011). Fincanlar, Osmanlı dönemine ait geleneksel desenlerle süslenmiş olabilmekte ve kahvenin yanında genellikle su ve küçük tatlılar sunulmaktadır. Bu sunum, kahve içme deneyimini zenginleştirirken, misafirlere saygı ve özen gösterildiğini de işaret etmektedir. Türk kahvesi, geçmişten bugüne değişmeden kahve içme deneyimi yaşatarak bir ritüel haline gelmiştir. Kahve içmenin ötesinde, bu ritüel, sosyal etkileşimi, misafirperverliği ve gelenekleri yaşatmanın bir yolu olarak kabul edilmektedir (Bulduk ve Süren, 2015). Ayrıca, Türk kahvesi 2013 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras olarak kabul edilmiştir. Bu kabul, Türk kahvesinin kültürel ve tarihsel önemini uluslararası alanda tanımaktadır. Bu ritüeller, günümüz dünyasında da kültürel bir bağ olarak devam etmekte ve kahve içme deneyimini zenginleştirmektedir (Selçuk, 2010; Alyakut,2023).

Kapalıçarşı, Eyüp, Beyazıt ve Eminönü gibi Osmanlı Dönemi'nin izlerini taşıyan tarihi bölgelerde, geleneksel kahvecilik tekrar gündeme gelmiş ve bu bölgelerde Osmanlı ruhunu yansıtan kahve dükkanları işletilmeye başlanmıştır (Koca, 2015). Bu kahve dükkanları, sadece bir içecek sunmakla kalmayıp, aynı zamanda Osmanlı Dönemi'ne özgü ambiyans ve sunumlarıyla tarihsel bir deneyim sunmaktadır. Bu bağlamda, kahve, yalnızca bir içecek değil, kültürel bir miras olarak yeniden hayat bulmaktadır. Modern dünyada kahve, farklı kültürlerin lezzetlerini bir araya getiren bir birleştirici unsur olarak görülmektedir. Kahve, çeşitli pişirme yöntemleriyle zenginleşirken, farklı kültürlerin etkisi altında evrim geçirmektedir. Örneğin, espresso, İtalyan kültürüne ait bir kahve türü olarak bilirse de Osmanlı kahve kültüründen etkilenerek ve modern tekniklerle değişime uğrayarak günümüzün popüler içeceklerinden biri haline gelmiştir (Tarihçi, 2017). Espresso'nun kökeni, Osmanlı kahve kültürünün çeşitli öğelerinden etkilenmiş ve zamanla farklı pişirme yöntemleriyle şekillenerek İtalyan kahve kültürünün önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu süreç, kahvenin uluslararası düzeyde bir kültürel köprü işlevi görmesini sağlamıştır. Bu gelişmeler, kahvenin tarihsel ve kültürel dönüşümünü gösterirken, aynı zamanda globalleşen dünyada kahve kültürünün nasıl evrildiğini de gözler önüne sermektedir. Günümüzde kahve hem geleneksel hem de modern unsurları

bir araya getirilerek çeşitli kültürel deneyimleri temsil eden bir içecek olarak değer kazanmaktadır (Koca, 2015; Tarihçi, 2017).

Gastronostalji akımının etkisi altında günümüzde kahve kullanımı ve tüketiminde çeşitli yenilikler ve uygulamalar görülmektedir. Osmanlı Dönemi'ne özgü geleneksel kahve ürünleri, modern tatlarla harmanlanarak günümüz mutfağında yeniden yerini almaktadır.

Bu uygulamalara dair bazı örnekler:

1. **Kahve Aromalı Baklava:** Osmanlı Dönemi saray mutfaklarında popüler olan kahve aromalı baklava, günümüzde damak tadına uygun hale getirilerek yeniden üretilmektedir. Geleneksel tatlarla modern lezzetlerin bulunduğu bu ürün, gastronomi dünyasında gastronomik nostaljinin bir örneği olarak öne çıkmaktadır (Kaya, 2018).
2. **Kahveli Lokum:** Osmanlı mutfağında kahvenin yanında popüler olan lokum, modern dünyada kahve ile birleşerek kahveli lokum olarak sunulmaktadır. Bu ürün, kahvenin tat profiline modern bir dokunuş getirerek günümüzde yaygın bir şekilde tüketilmektedir (Gündüz, 2021).
3. **Türk Kahvesi ve Kurabiyeler:** Osmanlı döneminin en gözde kahve çeşidi olan Türk kahvesi, günümüzde kurabiyelerle birlikte sunulmaktadır. Bu uygulama, geleneksel Türk kahvesinin modern tatlılarla birleştirilmesiyle oluşan bir lezzet kombinasyonudur (Öztürk, 2019).
4. **Kahve ile Et Marinasyonları:** Şefler, kahveyi çeşitli et marinasyonlarında kullanarak bu geleneksel içeceğin gastronomi dünyasında yenilikçi bir şekilde yer almasını sağlamaktadır. Kahvenin etlere kattığı derinlik ve zenginlik, bu uygulamanın popülerliğini artırmaktadır (Yılmaz, 2020).
5. **Kahve ve Çikolata Ürünleri:** Osmanlı Dönemi'nde kahve ve çikolata bir arada sunulmuşken, günümüzde bu iki lezzet bir araya getirilerek kahve aromalı çikolatalar, kahveli tatlı çeşitleri ve çikolata aromalı kahve içecekleri olarak tüketilmektedir. Bu uygulama, kahve ve çikolatanın birlikte kullanımının modern gastronomideki yansımasıdır (Acar, 2017).

Osmanlı Dönemi kahve kültürü, günümüzde birçok kafe tarafından yeniden yorumlanmakta ve modernize edilerek geçmişteki unutulmaya yüz tutmuş lezzetler günümüz popüleritesine ve damak tadına uygun hale getirilmektedir (Arı,2018). Kahve demleme aşamasında günümüzde de halen en yaygın olan araç cezvedir. Bakır veya

pirinçten yapılan küçük boyutlu ve saplı bir kap olan cezve, Osmanlı Dönemi'nde kömür ateşinde veya ocak üzerinde kahve pişirmek için kullanılmaktadır. Kahve, kaynatılarak ve köpürtülerek servis edilmekte ve günümüzde de hâlen bu şekilde sunulmaktadır. Ayrıca, Osmanlı Dönemi'nde kahvelerin özel bir törenle servis edildiği bilinmektedir. Saray etrafında II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu tarafından "saray usulü kahve" olarak adlandırılan kahvenin töreni şu şekilde aktarmaktadır "Kahveci Usta, kahve takımlarına ve sunum tarzına bakmakla görevlidir. Başka bir kalfa, gümüş veya altın kaplı tepsiyi eline alıp, diğer kalfa gümüş askı içerisindeki cezve ile misafirlere sunum yapmaktadır." Bu tören günümüzde kız isteme merasimi ile bağdaştırılabilmektedir (Naskalı, 2011:79). Türk kahvesinin yanında su ikramı da Osmanlı'dan günümüze gelen bir gelenektir. Osmanlı'nın gözde içeceklerinden biri olan Türk kahvesi geleneği hâlâ sürmektedir. Geleneksel bakır cezvede pişirilip köpüklü olarak servis edilmektedir. Kahve sunumu, Osmanlı'da olduğu gibi günümüzde de oldukça önemli bir rol oynamaktadır. Osmanlı motifleriyle süslenmiş Türk kahvesi fincan takımları günümüzde de öne çıkmaktadır. Osmanlı'da kahveyi kavurup dibeklerde öğütürerek ilk satışa sunan kişi Kurukahveci Mehmet Efendi'dir. Babasıyla birlikte kahveyi işleyip satmaya başlamış ve bu gelenek nesilden nesille aktarılıp günümüzde de hâlâ devam etmektedir (Kefeli vd., 2020). Osmanlı Dönemi'ndeki kıraathaneler ve kahvehaneler, modern dünyada kütüphane ve kafeler bu kültüre öncülük etmiştir. Kahvehanelerde kurulan sosyal iletişim bağları ve toplumun birlik olma durumu, insanların sosyalleşmesi için günümüzdeki kafelerin temelini oluşturmaktadır. Kahvehanelerin, ayrıca düşünürlerin veya sanatçıların buluşma noktalarından biri olduğu ifade edilmektedir. Modern dünyada da birçok kafe, sanat etkinlikleri yaparak geçmişteki kahve kültürü ile bağ kurmaktadır (mekandasanatvar, 2024).

2.4.Günümüzde Öne Çıkan Osmanlı Kahveleri

- **Türk Kahvesi:** Geleneksel olarak bakır cezve ile pişirilir ve köpüklü bir şekilde özel fincanlarda servis edilmektedir. Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle kahve makineleri ile de yapılmaktadır. Kafeler de ve evlerde sıkça tüketilmektedir (Yücebalkan ve Yurtseven ,2018).
- **Kara kahve:** Bazı kaynaklarda Siyah kahve olarak geçmektedir. Hatay bölgesinde tercih edilen pişirme yöntemi Mırra 'yı anımsatan, şekersiz uzun süre kaynatılan kahve türüdür (Aydın, 2015).

- **Mırra Kahvesi:** Geçmiş dönemde insanların günlük hayatta sık kullandığı “acı bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır” atasözündeki acı kahve, “mırra” olarak adlandırılmaktadır. Kahve çekirdekleri dibek taşlarında dövülmektedir. Aroma vermesi için kaküle eklenir, uzun süreler boyunca kaynatılıp süzülme­k­te­dir. Günümüzde kahve dövme işlemi dibek taşı yerine çeşitli aletler kullanılmaktadır (Yalçın, 2017).
- **Menengiç Kahvesi:** Menengiç ağacının meyvelerinin çekirdeklerinden yapılmaktadır. Klasik kahve pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Türkiye’nin Güney Anadolu bölgelerinde sıklıkla tüketilmektedir (Doğan, 2019).
- **Dibek Kahvesi:** Kahve çekirdeklerinin dibek taşında dövülmesi ile elde edilen kahve türüdür (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018). Kahve cezveye alınmakta ve hiç karıştırılmadan pişirilmektedir.
- **Saray Kahvesi:** Kahve dibek taşında öğütülmektedir ve Türk kahvesi usulü ile pişirilmektedir. Diğer kahvelerden farkı sunum şekline sahiptir. Osmanlı Döneminde diğer kahve çeşitlerine göre daha özenli bir sunum ile servis edilmektedir. Bunun sebebi ise saray kahvesinin sadece padişaha ve soylulara hazırlanmasıdır. Özel fincan ve tepsilerde sunulması sarayın lüks yaşamını yansıtmaktadır (Emecen, 2019).

3.Yöntem

Bu araştırmada, Osmanlı Dönemi'nden günümüze taşınan kahve kültürünün ve bu kültürün modern gastronomi üzerindeki etkilerinin kapsamlı bir şekilde incelenmesi amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında, nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve veriler, doküman incelemesi ile gözlem yöntemleri aracılığıyla toplanmıştır.

3.1. Doküman İncelemesi

Doküman incelemesi sürecinde, kahve kültürünün tarihsel gelişimini ve günümüze olan etkilerini anlamak amacıyla geniş bir kaynak taraması yapılmıştır. Araştırmaya dahil edilen dokümanların seçiminde belirli kriterler dikkate alınmıştır:

- **Kapsam:** Osmanlı Dönemi'nden günümüze kadar olan süreçte kahve kültürü üzerine odaklanan akademik çalışmalar, tarihsel belgeler, sosyokültürel analizler ve gastronomi literatürü incelenmiştir.
- **Kaynak Türleri:** Kitaplar, hakemli dergilerde yayınlanmış makaleler, tezler, arşiv belgeleri ve güvenilir internet kaynakları değerlendirmeye alınmıştır.

- **Güvenilirlik:** Kaynakların bilimsel geçerliği ve güvenilirliği, yayımlandıkları yer ve yazarlarının uzmanlık alanları göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda, özellikle alanında kabul görmüş yazılı kaynaklar tercih edilmiştir.
- **Tarihsel ve Kültürel Bağlam:** Osmanlı kahve kültürünün sosyal, ekonomik ve kültürel bağlamını ortaya koyan çalışmalar özellikle incelenmiş, bu kültürün zaman içinde nasıl evrildiği ve modern gastronomi üzerindeki etkileri ele alınmıştır.

Bu kriterler doğrultusunda seçilen dokümanlar, araştırmanın teorik çerçevesini oluşturmuş ve tarihsel süreçlerin derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlamıştır.

3.3. Veri Analizi

Toplanan verilerin analizinde tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Veri analizi süreci belirli adımlarla yürütülmüştür:

- **Kodlama:** Doküman incelemesi ve gözlem notları dikkatle okunarak, her bir veri parçası anlamlı kodlara dönüştürülmüştür. Bu kodlar, kahve kültürünün sosyal, kültürel ve gastronomik boyutlarını yansıtan ana temalar altında toplanmıştır.
- **Temaların Oluşturulması:** Kodlanan veriler, ortak temalar etrafında birleştirilmiştir. Örneğin, "Geleneksel kahve sunum ritüelleri", "Sosyal iletişim ve kahvehaneler", "Geleneksel pişirme yöntemleri", "Yöresel kahve çeşitleri" ve "Kültürel ve sanat etkinlikleri" gibi temalar oluşturulmuştur.
- **Temalar Arası İlişkiler:** Temalar arasında bağlantılar kurulmuş ve bu bağlantılar, kahve kültürünün tarihsel evrimi ile modern gastronomi üzerindeki etkilerini anlamaya yönelik olarak yorumlanmıştır. Örneğin, Osmanlı kahvehanelerindeki sosyal etkileşimlerin günümüzdeki kafe kültüründeki yansımaları üzerine odaklanılmıştır.

3.4. Geçerlik ve Güvenirlik

Araştırmanın geçerliği ve güvenirligi, çeşitli stratejilerle sağlanmıştır:

- **Veri Çeşitliliği:** Hem doküman incelemesi hem de gözlem yöntemleri kullanılarak elde edilen veriler, araştırmanın sonuçlarının daha güvenilir olmasını sağlamıştır.
- **Kaynakların Karşılaştırılması:** Dokümanlardan elde edilen bilgiler, gözlem bulgularıyla karşılaştırılmış ve bu sayede bulguların tutarlılığı kontrol edilmiştir.

- **Çoklu Gözlem:** Farklı mekanlarda yapılan gözlemler, elde edilen bulguların genellenebilirliğini artırmış ve yanlılığı azaltmıştır.
- **Analiz Sürecinin Şeffaflığı:** Veri analizi sürecinde iki farklı araştırmacı birlikte çalışmış, kodlama ve tema oluşturma süreçlerinde mutabakat sağlanmıştır. Bu da bulguların objektifliğini artırmıştır.

Böylelikle, araştırmamanın kapsamlı ve güvenilir bir şekilde yürütülmesini sağlanmış, kahve kültürünün tarihsel kökenleri ve modern gastronomi üzerindeki etkileri hakkında derinlemesine bir anlayış sunulmuştur.

4. Bulgular

Yapılan araştırma, Osmanlı kahve kültürünün günümüzün gastronomi akımı ve modern gastronomi trendleriyle olan etkileşimini derinlemesine incelemiştir. Araştırma bulguları, Osmanlı İmparatorluğu döneminde oluşan ve toplumsal hayatta köklü bir yer edinen kahve kültürünün, günümüzde sadece bir içecek olarak değil, aynı zamanda kültürel bir miras ve gastronomik bir fenomen olarak yaşamaya devam ettiğini göstermektedir. Ayrıca, gastronomi dünyasında hızla yayılan gastronomi akımı, geçmişin lezzetlerini ve ritüellerini yeniden canlandırma arzusuyla, kahve temelli ürünlere ve geleneklere özel bir ilgi göstermektedir. Bu akım, modern kahvehanelerde ve kafe kültüründe, Osmanlı dönemine ait kahve sunumları, demleme teknikleri ve kahve eşlikçileri gibi unsurların yeniden yorumlanarak sunulmasına öncülük etmektedir. Özellikle son yıllarda artan nostaljik eğilimler, kahve tüketimini yalnızca bir içecek deneyimi olmaktan çıkarıp, zengin bir kültürel geçmişle bağ kuran bir ritüel haline getirmiştir. Aynı zamanda bu süreçte, Osmanlı kahve kültürüyle özdeşleşmiş unsurlar, günümüz kahve endüstrisinde estetik ve deneyimsel bir boyut kazanmış, gastronomi trendleri içinde önemli bir yer edinmiştir. Bu bağlamda, araştırmamanın bulgularını önemli başlıklar altında toplamak mümkündür.

Geleneksel Kahve Sunumları

Osmanlı dönemi kahve kültüründe kahve sunumu, estetik ve ritüel açısından önemli bir yere sahiptir. Örneğin, sarayda kahve hazırlamak ve sunmaktan sorumlu olan “Kahveci Başı” unvanı, kahvenin özel bir sunum ile tüketildiğini göstermektedir. Geleneksel kahve sunum unsurları, günümüzde modern kafe ve restoranlarda yeniden hayat bulmuş, Osmanlı estetiği ve ritüeli, günümüz tüketicisine benzersiz bir deneyim olarak sunulmaktadır. Özellikle bakır cezve, el işçiliği ile süslenmiş klasik kahve fincanları ve

zarif tepsiler gibi Osmanlı dönemine özgü araç gereçler, modern sunumlarda sıklıkla kullanılmaktadır. Bu unsurlar, sadece kahvenin hazırlanışında değil, aynı zamanda mekânın atmosferinde de Osmanlı estetiğini yansıtan dekoratif öğeler olarak ön plana çıkmaktadır. Ayrıca, geleneksel sunum şekilleri, günümüz kafe ve restoranlarında hem bir nostalji unsuru olarak hem de zengin kültürel bir mirasın parçası olarak takdir edilmektedir. Müşterilere sunulan bu deneyim, sadece bir kahve içme eylemi değil, aynı zamanda tarihe bir yolculuk ve Osmanlı saray kültürünün bir parçası olma duygusunu beraberinde getirmektedir. Osmanlı'nın ince zevkleri ve estetik anlayışı, modern gastronomi ile buluşarak, kahve sunumunu sıradan bir hizmetten çıkarıp, unutulmaz bir deneyime dönüştürmektedir. Yeniden canlandırılan gelenekler, kahve kültürünün zaman içindeki evrimi ile birlikte, modern tüketicinin artan estetik ve ritüel beklentilerini karşılamakta ve Osmanlı kahve mirasının günümüzdeki etkilerini güçlü bir şekilde hissettirmektedir.

Kahve Tüketim Alışkanlıkları

Günümüzde, gastronostalji akımı eski kahve tüketim geleneklerini yeniden hayata geçirerek, modern toplumda da kahvenin aynı sosyal ve kültürel işlevleri sürdürmesini sağlamaktadır. Modern kahvehaneler ve kafeler, geçmişin kahvehanelerinin ruhunu yeniden canlandırarak, toplumsal buluşma noktaları olarak hizmet vermeye devam etmektedir. Bu mekanlar, hızlı ve yalnızlaşmış şehir hayatında, insanların bir araya gelerek sosyalleştiği, fikir alışverişinde bulunduğu ve kültürel mirası paylaştığı alanlar haline gelmiştir. Ayrıca, Osmanlı'dan günümüze taşınan bazı gelenekler, bu nostaljik deneyimi daha da zenginleştirmektedir. Örneğin, Türk kahvesinin yanında su ve lokum ikramı gibi Osmanlı'ya özgü sunum ritüelleri, modern kahve kültüründe halen yaygın olarak uygulanmaktadır. Bu ikramlar, yalnızca bir tat deneyimi sunmakla kalmamakta, aynı zamanda kahve içme ritüeline derin bir kültürel anlam kazandırmaktadır. Su, kahvenin tadını arındırmak ve damak tadını hazırlamak için, lokum ise tatlı bir son dokunuş olarak servis edilmektedir. Bu ritüel, geçmişin zarif inceliklerini günümüze taşımaktadır. Gastronostalji akımı, bu geleneksel unsurları modern bir bakış açısıyla yeniden yorumlayarak, kahve tüketimini sıradan bir alışkanlıktan çıkarıp, kültürel bir deneyim ve sosyal bir ritüel haline getirmektedir. Modern tüketiciler, bu ritüeller aracılığıyla geçmişle bağ kurarken, aynı zamanda kahvenin kültürel ve toplumsal anlamını yeniden keşfetme fırsatı bulmaktadır. Bu durum, kahvenin bir içecekten çok

daha fazlası olduğunu; kültürel kimliğin, sosyal bağlantıların ve toplumsal aidiyetin bir sembolü olarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir.

Modernizasyon ve Teknoloji Kullanımı

Osmanlı döneminde kahve, bakır cezvelerde kömür ateşinde pişirilirdi. Günümüzde ise, teknolojinin gelişmesiyle birlikte kahve makineleri de yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu modern cihazlar, geleneksel kahve tariflerini hızlı ve pratik bir şekilde hazırlamaya olanak tanımaktadır. Ancak, geleneksel yöntemlerin de değerini koruduğu ve birçok kafe ve restoranda özellikle tercih edildiği gözlemlenmektedir.

Bölgesel Kahve Çeşitleri ve Yöresel Tatlar

Osmanlı döneminden miras kalan çeşitli kahve türleri, günümüzde gastronomi dünyasında yeniden popülerlik kazanmış ve özellikle yöresel tatların modern gastronomi ile harmanlanması sürecinde ön plana çıkmıştır. Bu kahve türleri, sadece Osmanlı İmparatorluğu döneminin zengin kahve kültürünü yansıtmakla kalmamakta, aynı zamanda yerel tatları ve gelenekleri günümüz kahve severlerine sunarak kültürel bir köprü oluşturmaktadır. Örneğin, Hatay bölgesinde yaygın olarak tüketilen kara kahve, ya da diğer adıyla siyah kahve, bu yeniden canlanmanın önemli bir örneğidir. Kara kahve, klasik Türk kahvesinden farklı olarak kavrulmuş kahve çekirdeklerinin öğütülmeden demlenmesiyle hazırlanır ve yoğun, zengin bir tada sahiptir. Bu kahve, Hatay'ın kültürel dokusunu ve yerel gastronomik mirasını yansıtan önemli bir içecektir. Günümüzde, kara kahve hem yerel halk arasında hem de bu özgün lezzeti keşfetmek isteyen kahve tutkunları arasında yeniden popülerlik kazanmıştır. Modern kafe ve restoranlar, bu kahveyi geleneksel yöntemlerle hazırlayarak, müşterilerine otantik bir deneyim sunmaktadır. Benzer şekilde, Güney Anadolu'nun pek çok bölgesinde yaygın olan menengiç kahvesi de son yıllarda gastronomi trendlerinde dikkat çeken bir diğer yöresel kahve türüdür. Menengiç kahvesi, menengiç ağacının (yabani fıstık ağacı) meyvelerinden elde edilen bir kahve türüdür ve benzersiz bir aromaya sahiptir. Kafeinsiz olan bu kahve, özellikle doğal ve sağlıklı beslenme trendlerinin yükselişiyle birlikte, alternatif kahve seçenekleri arasında yerini almıştır. Menengiç kahvesi, hem yerel mutfakların zenginliğini temsil etmekte hem de modern gastronomi anlayışı içinde farklı ve sağlıklı bir seçenek olarak ön plana çıkmaktadır.

Bu kahve türlerinin modern gastronomi dünyasında yeniden popülerlik kazanması, birkaç önemli faktöre dayanmaktadır. İlk olarak, bu kahveler, bölgesel tatların korunması ve

tanıtılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Yerel gastronomi mirasının bir parçası olan bu kahveler, kültürel kimliğin bir ifadesi olarak değer kazanmaktadır. İkinci olarak, bu kahveler, gastronomi dünyasında çeşitliliğin ve farklı lezzet deneyimlerinin önem kazandığı bir dönemde, özgün tatlarıyla dikkat çekmektedir. Özellikle yerel ürünlere ve doğal malzemelere olan ilginin artması, bu kahvelerin modern menülerde yer almasını teşvik etmektedir.

Sanat ve Kültür Etkinlikleri ile Kahve

Osmanlı kahvehaneleri, düşünürlerin ve sanatçıların buluşma noktaları olarak önemli bir rol oynamıştır. Günümüzde de birçok kafe sanat etkinlikleri düzenleyerek bu geleneği sürdürmekte ve kültürel mirası yaşatmaktadır. Bu etkinlikler, kahvenin sosyal ve kültürel bağlamını güçlendirmekte ve müşterilere zengin bir deneyim sunmaktadır. Tablo 1’de, Osmanlı dönemi kahve kültürünün günümüzdeki gastronomi trendleri ve gastronomi akımı ile nasıl etkileşimde bulunduğu özetlenmektedir.

Tablo 1: Osmanlı Dönemi Kahve Kültürü ile Günümüz Gastronomi Trendlerinin Etkileşimi

Osmanlı Dönemi Özellikleri	Günümüz Uygulamaları	Gastronomi Akımının Etkileri
Geleneksel kahve sunum ritüelleri	Bakır cezve ve klasik fincanlar	Estetik ve otantik deneyimler sunma
Sosyal iletişim ve kahvehaneler	Modern kafeler ve sosyal buluşma noktaları	Sosyal etkileşim ve toplumsal bağların güçlenmesi
Geleneksel pişirme yöntemleri	Kahve makineleri ve modern ekipmanlar	Geleneksel tariflerin modernize edilmesi
Yöresel kahve çeşitleri	Kara kahve, menengiç kahvesi gibi yöresel tatlar	Yöresel lezzetlerin yeniden keşfi
Kültürel ve sanat etkinlikleri	Kafelerde düzenlenen sanat etkinlikleri	Kültürel mirasın yaşatılması ve tanıtılması

5. Sonuç ve Öneriler

Kahve kültürü, tarihsel süreçte birçok sosyal dinamiği etkilemiş ve çeşitli dönemlerde farklı tepkilerle karşılaşmıştır. Osmanlı İmparatorluğu döneminde, kahve ve kahvehaneler bazen sosyal yaşamı olumsuz etkilediği gerekçesiyle kısıtlamalara ve yasaklamalara tabi tutulmuştur. Ancak, tüm bu kısıtlamalara rağmen kahve kültürü, toplumun farklı kesimlerinden insanları bir araya getirerek sosyal etkileşimin ve kültürel

birikimin artmasına katkıda bulunmuştur.

Günümüzde, geçmişten gelen bu zengin kahve kültürü, modern kafelerde ve evlerde yeniden canlandırılmaktadır. Geleneksel bakır cezveler ve porselen fincanlar, nostaljik bir deneyim sunarak Osmanlı döneminin kahve kültürünü yaşatmaya devam etmektedir. Modern kafe kültürü, Osmanlı kahve geleneğinden esinlenerek kahve sunum ve hazırlama yöntemlerini günümüzün taleplerine uygun hale getirmiştir. Üçüncü nesil kahvecilik akımı, bu geleneğin modern bir yorumu olarak, kahve severlere yüksek kaliteli ve taze kahve deneyimi sunmayı amaçlamaktadır (Kefeli vd., 2020). Bu akım, Osmanlı dönemi kahve kültürünün kaliteye verdiği önemi ve özeni yansıtmaktadır.

Araştırmalar, Osmanlı dönemi kahve kültürünün günümüz gastronomi trendleri ve gastronostalji akımıyla etkileşim halinde olduğunu göstermektedir. Gastronostalji akımı, geçmişe duyulan özlemi ve geleneksel lezzetleri modern gastronomi anlayışıyla birleştirerek kahve kültürünü günümüzde canlı tutmaktadır. Modern kafe konseptlerinde Osmanlı motiflerinin kullanılması, kahve sunumlarında ve menü tasarımlarında tarihsel bir yolculuk hissi yaratmaktadır.

Sonuç olarak, Osmanlı dönemi kahve kültürü, geçmişin izlerini günümüze taşıyan ve sürekli olarak geliştirilen bir gastronomik olgu haline gelmiştir. Bu kültürel mirasın korunması, günümüz modern gastronomisiyle etkileşime girerek kültürel değerlerin yaşatılmasını ve yeni fırsatların ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Geçmişten gelen kahve kültürünün yeniden benimsenmesi ve geleceğe aktarılması hem tarihsel bir bilinç oluşturmakta hem de modern kahve tüketim alışkanlıklarını zenginleştirmektedir.

Gelecekte ele alınacak çalışmalarda, kahvehanelerin Osmanlı toplumsal yaşamındaki merkezi rolü, mimari ve sanatsal etkileri detaylı şekilde analiz edilerek, bu kültürel mirasın modern şehir hayatına nasıl entegre edilebileceği üzerinde durulabilir. Bu bağlamda, Osmanlı dönemine ait kahvehanelerin sosyal etkileşim, entelektüel faaliyetler ve sanatsal üretim üzerindeki etkileri araştırılarak, günümüzün modern kafe kültürüne ilham verebilecek unsurları tespit edilebilir. Kahve ile ilgili etkinlikler, sergiler ve atölye çalışmaları düzenlenerek hem yerel halkın hem de turistlerin bu kültürel mirasa dair farkındalıkları artırılabilir. Bu tür etkinlikler, kahve kültürünün tarihsel kökenlerini yeniden canlandırırken, aynı zamanda modern kahve tüketim alışkanlıklarını da zenginleştirecektir. Böylece, kültürel değerlerin korunması ve yeni nesillere aktarılması sağlanırken, bu mirasın modern yaşamla uyumlu bir şekilde yaşatılması mümkün

olacaktır. Bunun yanı sıra, kahve üretimi ve tüketimi üzerine yapılan çalışmaların gastronomi turizmi ile birleştirilmesi, yerel ekonomilere katkı sağlayacak yeni turistik rotaların oluşturulmasına olanak tanıyacaktır. Özellikle kahvenin üretimden tüketime kadar olan süreci, bu alanda eğitim ve bilinçlendirme faaliyetleri ile desteklenerek, sürdürülebilir kahve üretim yöntemlerinin geliştirilmesine katkıda bulunabilir. Böylece hem tarihsel bilinç oluşturulması hem de modern kahve kültürünün zenginleştirilmesi sağlanarak, yeni ekonomik ve kültürel fırsatlar yaratılması mümkün kılınacaktır. Bu tür çalışmalar, geçmişin mirasını korurken, bu mirasın geleceğe taşınmasına ve modern gastronomiyle uyumlu bir şekilde gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Kaynakça

- Acar, N. (2017). *Kahve ve Çikolata: Gelenekten Geleceğe*. Gastronomi Yayınları.
- Alyakut, Ö. (2023). Türk Mutfak Kültürünün Kahveye Verdiği Kimlik: Türk Kahvesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(94), 1012-1024.
- Arı, E. (2018). "Osmanlı'da Kahve Ritüelleri ve Günümüzdeki Yansımaları." In *Türk Kahvesi ve Kültürü*. İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları.
- Aydın, F. (2015). *Türkiye'nin Bölgesel Kahve Çeşitleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bajmaku, A. (2014). Kahve kültürü ve kahvehane mekanlarının sosyo kültürel ve politik yaklaşımlar ile popüler kültür çerçevesinde değerlendirilmesi: Kosova örneği.
- Bulduk, S., ve Süren, T. (2015). Türk mutfak kültüründe kahve. *Maddi Kültür I*, 299, 309.
- Bulduk, S., ve Süren, A. (2008). *Kahve ve Kahve Kültürü: Bir Sosyo-Kültürel İnceleme*. Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Çavuşoğlu, M., ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 347-359.
- Doğan, M. (2019). *Güney Anadolu'nun Geleneksel İçecekleri*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Yayınları.
- Emecen, F. (2019). *Osmanlı Sarayında Gündelik Hayat*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2023). *Coffee Trade Statistics*. (Erişim Tarihi: 14.05.2024) <https://www.fao.org/home/en/>
- International Coffee Organization (ICO). (2023). *Coffee Market Report*. (Erişim Tarihi: 10.06.2024) <https://icocoffee.org/>
- Girginol, C. R. (2017). *Kahve: Toprakta Fincana*. Cinius Yayınları.
- Gündüz, M. (2021). *Modern Tatlarla Geleneksel Tatlar: Kahve ve Lokum*. *Yemek Kültürü Dergisi*, 15(3), 45-58.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Kitap

- Naskalı E.G. (2011) *Kırk Yıllık Hatırın Kitabı Kahve*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Kaya, E. (2018). *Osmanlı Mutfak Kültürü ve Modern Yansımaları*. Kültürel Araştırmalar Yayınları.
- Kefeli, E., Şahin, Ö., ve Yarmacı, N. (2020). Üçüncü nesil kahve işletmelerinde Türk kahvesinin yeri: İstanbul örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 130-147.
- Kılıç, R. (2015). *Osmanlı toplumunda kahvehaneler* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Koca, A. (2015). "Osmanlı Dönemi'nde Kahve ve Kahvehaneler". *Journal of Ottoman Studies*, 45(3), 125-145.
- Macrae, H. (2010). The Rise of Coffee in Europe: From the Ottoman Empire to Modernity. *Food and Culture Journal*, 12(3), 79-94.
- Naskalı, E. (2011). "Saray Usulü Kahve." In *Osmanlı'da Kahve Kültürü*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Selçuk, İ. (2010). *Osmanlı'dan Günümüze Kahve Kültürü*. İstanbul: Tarih Yayınları. Özdal, A. Gösterişçi Tüketim Kültürü Etrafında Güncellenen Türk Kahvesi Geleneği. *Folklor Akademi Dergisi*, 6(3), 1075-1086.
- Pekmezci, T. (2008). *Osmanlı'da Kahvehaneler ve Toplumsal Hayata Etkileri*. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Özdamla Akkaya, Ö. (2019). *Küreselleşme sürecinde sosyalleşme aracı olarak 3. dalga kahveciler ve tasarım kültürü* (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Özgüneş, R. E. (2020). Geçmişe özlemi lezzetlerde yaşamak: Gastronomi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 60-75.
- Öztürk, S. (2019). Türk Kahvesi ve Modern Tatlılar. *Gastronomi Bilimleri Dergisi*, 12(2), 22-30.
- Ulusoy, K. (2011). Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması). *Milli Folklor*, 23 (89).
- Tarihçi, M. (2017). *Kahve ve Osmanlı: Bir Kültürün Hikayesi*. İstanbul: Kültür A.Ş
- Thurston, R. W. (2013). *Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage, and the Industry*. University of California Press.
- Yalçın, S. (2017). *Osmanlı'dan Günümüze Mırra Kahvesi*. Şanlıurfa: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Yılmaz, H. (2020). *Gastronomide Kahve Kullanımı: Marinasyon Teknikleri ve Uygulamaları*. Şefler ve Mutfak Sanatları Yayınları.
- Yücebalkan, B. ve Yurtsever, Y. (2018). Osmanlı'da kahve, kahvehane kültürü ve bir kurumsallaşma hikâyesi: Kurukahveci Mehmet Efendi. *Turkish Studies History*, 13(16), 293-308.

Etik Kurul İzni

“Osmanlı Dönemi Kahve Kültürünün Gastronostalji Açısından İncelenmesi” başlıklı yukarıda bilgileri yer alan çalışmamın etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer aldığını beyan ederim.

Katkı Oranı Beyanı

1.Yazar: %100

Çıkar Çatışması Beyanı

Çalışmanın herhangi bir kurum kuruluş ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.