

# KAYSERİ MÜZESİ'NDEKİ KAHVE KUTULARI

Aslı SAĞIROĞLU ARSLAN<sup>1</sup> ♦ Nihal ŞAHİNER<sup>2</sup>

## Özet

Kahve, bir içecek türü olarak keşfedilmesinden bu yana insanlar tarafından bir keyif içeceği olarak tüketilmeye başlanmıştır. Toplumlar arasında misafirlik olayının artmasıyla birlikte; kahve vazgeçilmez ikram içeceklerinden biri olmuştur. İlk olarak insanlar kahveyi elleriyle öğütürken, sonraki dönemlerde kahve değirmeninde öğütmeye başlamışlardır. Daha sonraki dönemlerde kahve evlerde kahve kavurma tavalarında kavrulup, kahve dibeklerinde dövülerek hazırlanmıştır. Günümüzde ise kahve daha pratik aletlerle kavrulup kahve öğütücülerle çekilerek yapılmaya devam edilmektedir. Kahve pişirme işlemi de ilk dönemlerde bakır kahve cezveleri veya bakır güğümler ile gerçekleşmiştir. Kahveler çekildikten sonra uzun süre tazeliğini muhafaza etmesi amacıyla ağaç, pişmiş toprak gibi malzemelerden yapılmış kutular içerisinde saklanmıştır. Kahvenin özelliğini (kokusu, tadı vb.) çabuk yitirmemesi için genellikle ağaç kutular tercih edilmiştir. Ağaç malzemenin kutu yapılmasında en önemli sebebi ise içindeki kahveyi nemden korumasıdır. Kahve keyfine düşkün olan insanlar zamanla gelişen teknolojiye ayak uydurmuş; kahve öğüten ve kahve pişiren daha pratik ve hızlı aletler üretmişlerdir. Kahve kavurma tavası ve kahve dibegi gibi kahve hazırlamada kullanılan aletler yerini fabrikasyon üretimi, paket kahveler; bakır cezveler ve güğümler yerini ise daha pratik olan elektrikli kahve makineleri almıştır. Zamanın getirdiği teknolojik gelişmelere kahve saklama kapları da yenik düşmüştür. Artık kahve kutularının günümüzde evlerde kullanımı kalmamış, yerini fabrikasyon ürünleri olan cam, porselen veya metal saklama kapları almıştır. Bu araştırmanın

<sup>1</sup> Doç. Dr. Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Kayseri, Türkiye, [asagioglu@erciyes.edu.tr](mailto:asagioglu@erciyes.edu.tr)

<sup>2</sup> Yüksek Lisans Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi A.B.D., Sanat Tarihi B.D., Kayseri, Türkiye, [sahinernihal@gmail.com](mailto:sahinernihal@gmail.com)

konusu Kayseri Arkeoloji Múzesi deposunda yer alan 10 adet kahve kutusudur. Araştırmanın konusu olan kahve kutuları form, malzeme-teknik ve süsleme açısından incelenerek bilim dúnyasına tanıtılacaktır. Bu alışma ile kahve kutularının Türk kúltürü ve sanatı içerisindeki yeri de belirlenecek olup, literatüre kazandırılması hedeflenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kahve, Kahve Kutusu, Kayseri, Múze, Kúltür

## COFFEE BOXES İN KAYSERİ MUSEUM

### Abstract

Since its discovery as a beverage type, coffee continues to be consumed by people as a pleasure beverage. With the increase in hospitality among societies; Coffee has become one of the indispensable refreshments. Firstly, while people were grinding coffee with their hands, they started to grind it in a coffee grinder in later periods. In later periods, coffee was prepared by roasting in coffee roasting pans and pounding in coffee pots. Today, coffee continues to be made by roasting it with more practical tools and grinding it with coffee grinders. The process of brewing coffee was also carried out with copper coffee pots or copper pots in the early periods. After the coffees are ground, they are stored in boxes made of materials such as wood and terracotta in order to preserve their freshness for a long time. In order for the coffee not to lose its characteristic (smell, taste, etc.) quickly, wooden boxes are generally preferred. The most important reason for making wooden boxes is to protect the coffee inside from moisture. People who are fond of coffee have kept up with the developing technology over time; they produced more practical and faster tools that grind coffee and cook coffee. Tools used in coffee preparation such as coffee roasting pans and coffee grounds are replaced by fabrication production, packaged coffees; copper coffee pots and pots were replaced by more practical electric coffee machines. Coffee storage containers have also succumbed to the technological developments brought by the time. Coffee cans are no longer used in homes today, and they have been replaced by fabricated glass, porcelain or metal storage containers. The subject of this research is 10 coffee cans in the warehouse of the Kayseri Archeology Museum. The coffee boxes, which are the subject of the research, will be examined in terms of form, material-technique and decoration and introduced to the world of science. With this study, the place of coffee boxes in Turkish culture and art will be determined and it is aimed to bring them into the literature.

**Keywords:** Coffee, Coffee Box, Kayseri, Museum, Culture

## 1. GİRİŞ

Bu araştırmanın konusu Kayseri Müzesi deposunda muhafaza edilen<sup>3</sup> 10 adet kahve kutusudur. Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi Anadolu kültüründe hemen hemen her evde bulunan kahve kutuları dönem modasını gösteren Etnografik eserler arasında değerlendirilebilir. Kayseri Müzedeki kahve kutuları 20. yüzyıla tarihlendirilen örneklerindedir.

Kayseri Müzesi'nde ki kahve kutuları ile ilgili yayınlanmış herhangi bir bilimsel araştırma bulunmadığı için; bu çalışma ile geleneksel Türk el sanatları ve Türk kültür tarihi literatürüne katkı sağlaması amaçlanmıştır.

Türk kültür tarihi literatüründe kahve kültürü ile pek çok yayın bulunmakla birlikte; kahve kutuları ile ilgili direkt hazırlanmış bir araştırma bulunmamaktadır. Ancak kahve kültüründen bahseden araştırmaların içerisinde, kahve hazırlanması ile ilgili araç-gereçlerin tanıtımında; kahve kutularına da kısaca yer verilmiştir. Bu yayınlar şunlardır: Yazar Aylın ÖNEYTAN'ın "KahveKronolojisi" adlı kitap bölümünde kahvenin dünya üzerindeki gelişiminden bahsederek kahvenin gelişim evresi yazımında ana kaynak olarak kullanılmıştır (2015:14-19). Nihal BURSA'nın "Bir Kahve Adabı: Çekirdekten Fincana Türk Kahvesinin Maddi Kültürü" adlı çalışmasında kahve hazırlanışında baştan sona kullanılan kahve yapım araçları tüm detayları ile anlatarak malzemelere dikkat çekmiştir (2015: 261). Sonay ERSÖYLEYEN'in "Türk Kahvesive Kahve Sunumu için Konsept Fincan Tasarımı" yüksek lisans tezinde kahve yapım araçları tek tek ele alınmıştır (1997:30). Filiz ÇALIŞLAR YENİŞEHİRLİOĞLU'nun "Bir Fincan Kahvenin Kırk Yıldan Fazla Hatırı Var" adlı çalışmasında kahvenin ölü gömme geleneğinde yani mezar taşlarında da kullanıldığına değinmiştir (2015: 305). Ersu PEKİN'in "Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü" adlı kitabında kahvenin dünyadaki ve Türkiye'deki gelişiminden başlayıp, kahve yapım araçları, ölü gömme geleneğine kadar anlatılan ve birçok yazarın araştırmasının bir arada bulunduğu bir eserdir (Pekin, 2015). Araştırmacı Aslı SAĞIROĞLU ARSLAN'ın "Ölüm Acısını Bir Fincan Kahve Dindirir Mi? Kayseri Zamantı Irmağı Vadisindeki Bezemeli Mezar Taşları" adlı makalesinde Kayseri'de bulunan bezemeli mezar taşları üzerindeki kahve yapım araçlarını tanıtmıştır. (2015:316).

<sup>3</sup> Bu araştırmanın saha çalışması sırasında bize katkı sağlayan Kayseri Arkeoloji Müzesi uzmanı İsmail Ergün AYDOĞDU'ya teşekkürlerimizi sunarız.

## 2. KAHVENİNTARİHÇESİ

Kahve çekirdeği, 900'lü yıllardan önce Etiyopya'da keşfedilmiştir. Kahve 1517 yılında Kanuni Sultan Süleyman tarafından İstanbul'a getirilmiştir. İlk kahvehaneler 1554-55 yılları arasında İstanbul'da açılmıştır. III. Murat zamanında, 1582 yılında kahvehaneler topluma zarar veren mekânlar olarak görülmüş ve kapatılmıştır. Kurukahveci Mehmet Efendi 1871 yılında kahveyi hazır kavrulmuş ve çekilmiş olarak satan ilk kahveci olmuştur. Ekonomik kriz nedeni ile 1955 yılında kahve krizi ortaya çıkmıştır. İkinci kahve krizi 1977- 1982 yılları arasında ortaya çıkmış ve kahve lüks tüketim maddesi olmuştur. Kurukahveci Mehmet 1989 yılında taze tutan kahve paketleme sistemi ile market raflarında yer almıştır. 2008 yılında Türk Kahvesi Kültür ve Araştırma Derneği kurulmuştur. Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği 2013 yılında UNESCO Somut olmayan Kültürel Miras listesine alınmıştır. (A. Öney Tan, 2015:14-19) Kahve içeceği Osmanlı Döneminde daha çok saraylarda tüketilen bir içecekken; daha sonralarda ki yıllarda özellikle Erken Cumhuriyet Dönemi ile birlikte halkında tükettiği içecek olarak evlere girmiştir. Osmanlı döneminde kahve sunumu bir tören havasında gerçekleştiği görsel ve yazınsal kaynaklardan öğrenilmektedir. (E. Çelebi, 2005) Kahve ikram merasimine verilen önem dolayısıyla bu tören sırasında sitil<sup>4</sup>, fincan, zarf ve puşide<sup>5</sup> kullanılmıştır (A. Özer Demirli, N. Öztürk, 2010:39 ). Kahve sunumunda sitil puşidesi adı verilen altın ve gümüş işlemeli kahve örtüleri, gümüşten yapılan sitil takımları ile elmas, yakut ve incilerle süslü fincan zarfları kullanılmıştır. Kahve sunumunda önce misafirlere âdet olduğu üzere tatlı ikramı olarak reçeller ve tatlılar sunulmaktaydı. Kahve ile beraber verilen misket üzümü, menekşe, gelincik, meyan kökü, demir hindi gibi çeşitli çiçek, baharat, kök ve meyvelerden yapılan şerbetler, gül suyu, çubuk veya nargile de kahve ikramını zenginleştiren yiyecek ve içeceklerdir.

Daha önceki dönemlerde kahve yapımı daha zahmetli ve daha çok eşya kullanımını gerekli kılar(S. Ersöyleyen, 2022:14). Kahve çok zahmetli yollardan geçerek içecek haline gelmektedir. Önce ağaçtan kahve toplama

<sup>4</sup> Sitil, TDK'ye göre; büyük bakraç, su kovası anlamındadır. Kahve sunum takımlarında da su içmek için kullanıldığı düşünülmektedir.

<sup>5</sup> Puşide, TDK'ye göre; işlemeli süslü örtü, türbelerde sanduka üzerine örtülen süslü kumaştır. . Kahve sunum takımlarında süslü tepsi örtüsüdür.

nır, kahve işlenip kurumaya bırakılır ve ardından kuruyan kahve çekirdeklerinin kabukları soyulur. Kahve çekirdekleri kavrulur, kahve soğutucuya aktarılır, soğuyan kahve değirmeninden çekilerek; hazır hale getirilir ve kahve artık kullanıma hazırdır. Kahve değirmeninden çıkan kahveler, kahve kutusunun altına hazırlanmayıp bekler hale gelirler. Kahve kutusundan cezveye ve ardından fincana aktarılırlar. Porselen kahve fincanı evlerde kullanılmadan önce sarayda kullanılmıştır (Z.E. Çetinkanat 1997:310). İznik ve Kütahya çinileri artınca keramik kullanımı azalmıştır. (O. Aslanapa, 2016: 328) Çini artması ile fincan üretimi de artmıştır.

Kahve kadınlar evlerde içerken, erkekler iş yerlerinde toplanıp ya da kahvehanelerde içerlerdi. Kadınlar eşlerini işe yolladıktan sonra her gün farklı bir komşuya oturmaya gidip kahve içerler, kadın ve erkeklerin hemcinsleri ile sosyalleştiği saatler olarak düşünülebilir. (S. Yalçın, 2018:8 ) Önce kahve ikramı ve ardından çay ve yiyecek ikramı yapılır. Kahve ikramında sunumda ayrı önemlidir. Kahve yanına lokum, maden suyu ya da su ikram edilir. Erkekler iş yerlerinde misafir ağırlarlar ve ayrıca Kayseri geleneğinde kız istenmeden önce erkek tarafı kızın babasının iş yerini ziyaret ederek ilk kahvelerini (Küçük kahve) orada içerler. Geleneksel Kayseri kültüründe genç kıza gelen dönürcüler kahve bekler eğer kahve yoksa çay ikram edilir. Kahve getiren kızın taşımaya, kahveyi sunum şekline bakılırdı. Hayırlı iş için gelene kahve ikramı da adetti. Kahveye tuz atma sonradan çıkan bir adet olmuştur. Eskiden damada tuzlu kahve yerine gönlüm var, ağzımız tatlı olsun diye evde şeker varsa şeker, bal varsa bal konurdu<sup>6</sup>. Herkese kahve ikramı olmamıştır, bunun sebebi ise kahvenin pahalı olduğu gibi kısıtlı bulunmasından kaynaklıdır. İstanbul'a giden ya da oradan misafiriğe gelen kişiler kahve hediyesi getirirlerdi. Daha sonra ise Kayseri'de "Billur Kahve" adında yerel bir kahve işletmesi kuruldu ve kahve alımı daha kolaylaşmış oldu. Kahve içilmeden önce ağız su ile temizlenip öyle içilir. Sebebi ise kahvenin aromasının ağızda daha iyi hissedilmesidir<sup>7</sup>. Kayseri eski mezar kültüründe de çok kullanılan süslemelerden biride kahve hazırlama araçla-

<sup>6</sup> ARSLAN, Gülhanım, (85)Kayseri'nin yerlisi, ev hanımı, Nisan 2022, kendi evinde yapılan kayseri kahve kültürü ile yapılan mülakattan.

<sup>7</sup> HASKEBABCİ, Şerife, (84) Kayserini yerlisi, ev hanımı, Ağustos 2022, kendi evinde yapılan kayseri kahve kültürü ile yapılan mülakattan.

rıdır. Mezar taşlarına kahve takımlarının işlenmesinin sebebi o kişinin misafirperver olduğunu göstermek amaçlıdır (A. Sağıroğlu Arslan 2015: 316).

Günümüzde misafir ağırlama kültüründe önemli yere sahip olan Türk kahvesi, keyif ve sohbet amacı ile vazgeçilmez bir içecek haline gelmiştir. Kahve edebiyatta ve sanatta birçok esere de konu olmuştur. Ülkü Aker'in "bir fincan kahve olsam kırk yıl hatırım vardı" sözleri vardır. Birde "gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül sohbet ister kahve bahane" sözü ise en sık kullanılan sözlerdendir. Karacaoğlan ise kahveyi "ağalar beyler içer" diye nitelemiştir. Buda kahvenin o dönemde statü farkıyla içildiğini göstermiştir.

## 2.1. Kahve Hazırlanması İle İlgili Eşyalar ve Kahve Kutusu

Eski dönemde kahve yapımı daha zahmetli ve daha çok eşya kullanımı gerektir. Kahve çok zahmetli yollardan geçerek içecek haline gelmektedir, önce ağaçtan kahve toplanıyor, kahve işlenip kurumaya bırakılıyor ve ardından kuruyan kahve çekirdeklerinin kabukları soyulur. Kahve çekirdeklerinin kabukları kavrulur (Foto 1.), kahve soğutucuya aktarılır (Foto 2.), soğuyan kahve değirmeninden çekilerek hazır hale getirilir (Foto 3.) ve kahve artık kullanıma hazırdır. Kahve değirmeninden çıkan kahveler, kahve kutusuna girerek hazırlanmayı beklerler (Foto 4.). Kahve kutusundan cezveye (Foto 5) ve ardından fincana (Foto 6.) aktarılır. Kahve su ile karışıp pisse bile aynı adla isimlendirilir.(İ. Bostan, 2011; 202-205)



Foto 1. Kahve Kavrurma Tavası



Foto 2. Kahve Soğutucu

(Kuru Kahveci Mehmet Efendi Arşivinden) (<https://tr.pinterest.com/pin/548102217149500167/>)



Foto 3. Kahve Değirmeni  
(NevMüzayedeArşivi)



Foto 4. Kahve Kutusu  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto5. Cezve  
(1001AmbalajArşivinden)



Foto 6. Fincan Zarfları ve Kahve Demliği  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

Kahve kutusu; öğütülmüş ya da dövülmüş kahvenin gözle görülür miktarda saklandığı kutulardır. Kahvenin nemden, kokudan korunması amacıyla tezgâh üzerinde görselliği öne çıkarmak amacı ile kullanılan bakır, ahşap, pirinç, tombak, seramik gibi malzemelerden oluşan kutulardır. Kahve kutuları tek gözlü (Foto 7.) ya da çift gözlü (Foto 8.) olarak ikiye ayrılırlar ve çift gözlü olanların kullanım amacı kahve yanına şeker koymaktır. Kutuların hazneleri küçük ebatlıdır, kahvenin fazla beklemeden pişirilmesi için tasarlanmıştır. Araştırmacı N. BURSALI'nın; seyahatlerin kahveyi deri çuvala doldurup üstüne kokusu buharlaşmasın diye sabun koydukları, sonra da yorgana sardıklarını, sebebinin ise dövülen kahveye soğuk zarar vere-



ceğini belirtmiştir (N. Bursalı, 2015: 261). Araştırmacı Ziya Şaldır'a göre en lezzetli kahve Yemen'den gelmektedir. (Z. Şaldır, 1954)



Foto 7. Tek Gözlü Kahve Kutusu  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)



Foto 8. Çift Gözlü Kahve Kutusu  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

### 3. Kayseri Müzesi'nde ki KahveKutuları

#### 3.1. Türü: Kahve Kutusu 1

**Malzeme:** Ana malzeme ağaç

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müzeeye Geliş Tarihi:** 12.11.1971

**Müzeeye Geliş Şekli:** İkramiyeile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy: 22 cm En:8 cm Yük:13cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup; iki kısımdan oluşmaktadır.(Foto 9-10) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmaktadır. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuklara kapak takılmakta ve yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde kazıma tekniği ile işlenmiş stilize yaprak ve çiçek motifleri ile balık kılıcı bezmesi mevcuttur. Kapağında "H. 1318" (M. 1900) tarihi ibaresi bulunmaktadır. Kutunun dikdörtgen prizma gövdesinin uzun kenarlarında bitkisel motifli bordür ortasında kazıma tekniği ile stilize bitkisel ve geometrik motifler işlenmiştir. Alt kısmında karşılıklı yerleştirilmiş volüdel kıvrımların ortaları boşaltılmıştır, ayrıca kutu her iki yandan içe kademelendirilerek hareketlendirilmiştir. Koyu renkli ceviz ağacından yapılmış eser günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır.



Foto 9. Kahve Kutusunun Açık Hali Önden Görünüşü  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto 10. Kahve Kutusunun Kapalı Hali  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)

### 3.2. Türü: Kahve Kutusu 2

**Malzeme:** Ana malzeme ağaç. Yardımcı Malzeme kemik ve bronz.

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müze Geliş Tarihi:** 12.11.1971

**Müze Geliş Şekli:** İkramiye ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy:17 cm En:7.5 cm Yükseklik:13 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kulp, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, üç kısımdan oluşmaktadır.(Foto 11-12) Eserin kutu kısmı köşeleri pahlandırılmış dikdörtgen prizmatik formda tasarlanmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kulplu kapak bölümü sağ ve sol yönlerine doğru açılmaktadır. Kapak kısımları ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuklara kapaklar takılmış ve yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapaklar üzerinde karşılıklı anti tetik olarak yerleştirilmiş iki adet aslan figürü şeklinde kulplar mevcuttur. Figürlerin üzerinde oyma tekniği ile yapılmış vevet çizgileri ile meydana gelen geometrik süslemeler ile bu aslanlara hareketlilik katılmış ve gerçekçilik elde edilmeye çalışılmıştır. Aslan figürlerinin her ikisinde de madeni (bronz) kakma tekniği ile yapılmış gözler yerleştirilmiştir. As-

lanların patilerininin bastığı alanlarda, kapak kısmında da aslanın gövdesi üzerinde yer alan geometrik süslemeler bulunmaktadır. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarının merkezinde kemik malzemeden kakma tekniği ile yapılan, baklava dilimlerinin meydana getirdiği çiçek motifi mevcuttur. Bu rozetin etrafı dairesel bir çerçeve ile sınırlandırılmıştır. Dikdörtgen kutuyu kenarlardan dikdörtgen pano içerisine alan kemik kakmalar mevcuttur. Kutunun ayak şeklinde içe doğru kaidesi bulunmaktadır. Gövdenin kısa kenarlarında pahlandırılmış köşelerde üç adet baklava dilimle ri içerisine kemik malzemeler kakılmıştır. Gövdenin kısa kenarında, Orta kısımdaki kemik günümüze ulaşamazken genel olarak kahve kutusu günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır.



Foto 11. Kahve Kutusunun Kapalı Hali  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto 12. Kahve Kutusunun Kısa Kenarı  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)

### 3.3. Türü: Kahve Kutusu 3

**Malzeme:** Ana malzeme ağaç

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müze Geliş Tarihi:** 03.02.1986

**Müze Geliş Şekli:** Hediye

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy: 12 cm En: 8,3 cm Yükseklik: 19,5 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 13-14) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmaktadır. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuğa kapak takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde ard arda dizilmiş verev çizgiler ile süslemeler kazınmıştır. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarında kazıma tekniği ile yapılan stilize çiçekler işlenmiştir. Kutunun sağ ve sol üst köşelerinde simetrik olarak çentikli çizgilerle çeyrek daire biçiminde güneşi andıran motifler yapılmıştır. Kutunun yüzeyinde basit çizgisel bir üslupla faklı boyutlarda stilize güneş ya da çiçek motifleri işlenmiştir. Ayrıca kompozisyonun tam ortasında stilize hayvan motifini andıran bir bezemede yer almaktadır. Kutunun yüzeyi boş bırakılmaksızın süslenmiştir. Kutu kaidesi dört ayaklı olarak tasarlanmıştır. Kahve kutusu günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır.



Foto 13. Kahve Kutusunun Kapalı Hali  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto 14. Kahve Kutusunun Açık Hali Önden  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)

**3.4. Türü:** Kahve Kutusu 4

**Malzeme:** Ana malzeme ahşaptır. Yardımcı malzeme madeni, mercan, kemik.

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müze Geliş Tarihi:** 17.12.1938

**Müze Geliş Şekli:** İkramiye ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy: 6.5 cm En: 8.8 cm Yükseklik: 4.5 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 15) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmaktadır. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan ardışık yerleştirilen verev çizgilerden meydana gelen bu ince şerit halindeki yere kapaklar takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde ard arda dizilmiş “C” şeklinde bordür ortasına yüksek kabartma ile kare şekilde iç içe köşeleri çapraz gelecek şekilde üç kare üst üste küçültülerek konumlanmıştır ve en üst kareye kemik levha kakılmıştır. Kapağın üstüne aynı boyut ve biçimden dokuz madeni kabara applike edilerek kapağa hareket katılmıştır. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarında üç tarafı çevreleyen farklı renk ahşap bordür ortasına kemik, kırmızı mercan ve madeni kabara ile geometrik motifler işlenmiştir. Gövdenin kısa kenarında “C” şeklinde dört tarafı çevreleyen bordür ortasına çiçek motifi ile mercan ve madeni kabara kakılarak süslenmiştir. Kahve kutusu günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır. Küçük ebatı ve ince işçiliğiyle dikkat çeken kahve kutusudur.



Foto 15. Kahve Kutusunun Kapalı Hali (Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

**3.5. Türü:** Kahve Kutusu 5**Malzeme:** Ana malzeme ahşaptır.**Bulunduğu Yer:** Tavlusun-Kayseri**Müze Geliş Tarihi:** 30.05.1939**Müze Geliş Şekli:** İkramiye ile**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu**Ölçüleri:** Boy:13.5 cm En:18,5 cm Yüksek:8 cm**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

Açıklama: Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto16-17) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmaktadır. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki yere kapaklar takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde ard arda dizilmiş çentikler ile dikdörtgen bordür oluşturulmuştur ve bordürün ortasında üç farklı şekilde stilize çiçekle konumlandırılmıştır. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarında ortasına büyük şekilde yuvarlak iç içe üç bordür içine çarkifelek motifini ile süslenmiştir. Kutunun üzerine bütün süslemeler kazıma tekniği ile işlenmiştir. Kahve kutusunun kaide kısmındaki ayaklar yuvarlak formda olup tekeri andırmaktadırlar. Kahve kutusu günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır ancak uzun kenarlarının merkezinde yer alan çarkifeleklerin ortalarındaki farklı malzemeden kakmalar günümüze ulaşamamıştır. Kakmaların boşluklarından bu malzemelerin günümüze ulaşmadığı anlaşılmaktadır.



Foto 16. Kahve Kutusunun Açık Hali Önden  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)

Foto 17. Kahve Kutusunun Kapalı Hali Önden  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

**3.6. Türü:** Kahve Kutusu 6**Malzeme:** Ana malzeme ahşaptır.**Bulunduğu Yer:** Kayseri**Müze Geliş Tarihi:** 13.10.1966**Müze Geliş Şekli:** Satın alma ile**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu**Ölçüleri:** Boy:14 cm En:7,5 cm Yüksek: 10,5 cm**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

Açıklama: Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 18-19) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kaide kısmı içe doğru kıvrım yapar vaziyette tasarlanmış iki ayaklıdır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmakta ve kapağın ortasında kolay açılabilmesi için üste doğru taşkın bir çıkıntı oluşturulmuştur. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuğa kapak takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde ard arda dizilmiş “C” şeklinde üç ayrı bordür ortasına yüksek kabartma ile yanlarda baklava dilimi şeklinde iç içe köşeleri çapraz gelecek şekilde üç kare üst üste küçültülerek konumlanmıştır. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarında üç tarafı çevreleyen bordür ortasına iki hilal ortasına bitkisel motif ile süslenmiştir. Kahve kutusundaki bezmeler oyma, kazıma ve kabartma teknikleri kullanılmıştır. Kutunun sağ ayak kısmı deforme olmuştur bunun yanı sıra kahve kutusu günümüze sağlam bir şekilde ulaşmıştır.



Foto 18. Kahve Kutusunun Kapalı Hali Önden  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)

Foto 19. Kahve Kutusunun Açık Hali Önden  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

### 3.7. Türü: Kahve Kutusu 7

**Malzeme:** Ana malzeme ağaç.

**Bulunduğu Yer:-**

**Müze Geliş Tarihi:** 17.12.1968

**Müze Geliş Şekli:** Satın alma ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy:17 cm En:7,5 cm Yüksek: 9 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 20) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda yanları pahlanarak yuvarlatılmış şekilde tasarlanmıştır. Kutunun kaidesi yandan dikdörtgen şeklindeki ayak ile son bulur. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı sağ ve sol kısımlara doğru açılmaktadır. Kapak kısımları ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki yere kapaklar takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Her iki kapak üzerinde yüksek kabartma ile kare şekilde iç içe köşeleri çapraz gelecek şekilde beş kare üst üste küçültülerek konumlanmıştır. Sağ ve sola doğru açılan kapakların ebatları birbirleri ile aynı değildir. Biri diğerine göre daha yüksek kabartma olarak tasarlanan kapak çerçesine konan malzemenin belirtmesi için bu şekilde tasarlanmıştır. Yani bir tarafa kahve bir taraf şeker konulduğu ayırdımı yapmak için bu şekilde bir tasarıma gidilmiştir. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarında sıralı çentikler koyup ortasına altı yapraklı stilize çiçek ile süslenmiştir. Motifi kazıma tekniği ile işlenmiştir ayrıca kutunun bütün yüzeyi yatayına küçük çizgiler ile hareketlendirilmiştir. Kahve kutusu günümüze sağlam ulaşmıştır.



Foto 20. Kahve Kutusunun Kapalı Hali (Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)



**3.8. Türü:** Kahve Kutusu<sup>8</sup>

**Malzeme:** Ana malzeme ahşaptır. Yardımcı Malzeme madeni kabara ve kemik

**Bulunduğu Yer:** -

**Müze Geliş Tarihi:** 28.04.1969

**Müze Geliş Şekli:** Satın alma ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy:18cm En:7,5 cm Yükseklik:14 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kulp, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, üç kısımdan oluşmaktadır. (Foto 21) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda tasarlanmıştır. Kaide kısmı içe doğru yuvarlatılmış iki ayaklıdır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı sağ ve sol kısımlara doğru açılmaktadır. Kapak kısımları ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuğa kapaklar takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapaklar üzerinde antitetik karşılıklı yerleştirilmiş iki adet stilize aslana benzeyen hayvan figürü mevcuttur. Aslan figürleri simetrik olarak tasarlanmıştır. Figürlerin üzerinde oyma tekniği ile yapılmış verev çizgilerden meydana gelen geometrik süslemeler ile bu hayvanlara hareketlilik katılmıştır. Aslan figürlerinin her ikisinde de madeni kakma tekniği ile yapılmış gözler yerleştirilmiştir. Ağızları açık olarak tasvir edilmiştir. Aslanın ayaklarının bastığı kapak kısmında da aslanın gövdesi üzerinde yer alan geometrik süslemeler bulunmaktadır. Bu hayvan figürleri kapağın kulp kısmını oluşturmaktadır. Kahve kutusunun dikdörtgene prizma gövdesinin uzun kenarlarının merkezinde kemik kakma tekniği ile yapılan baklava dilimlerinin meydana getirdiği stilize altı kollu çiçek motifi mevcuttur. Bu rozetin etrafını dairesel şekilde çevreleyen verev çizgilerden meydana gelen geometrik süsleme hâkimdir. Dikdörtgen kutuyu kenarlardan dikdörtgen pano içerisine alan kemik kakmalar mevcuttur. Dikdörtgen prizmatik gövdenin kısa kenarlarında da üç adet baklava dilimli kemik kakma bulunmaktadır. Kutu günümüze sağlam şekilde ulaşmıştır.



Foto 21. Kahve Kutusunun Kapalı Hali (Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

**3.9. Türü:** Kahve Kutusu 9

**Malzeme:** Ana malzeme ahşaptır.

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müze Geliş Tarihi:** 05.12.1970

**Müze Geliş Şekli:** Satın Alma ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy:14,5 cm En:6,5 cm Yük:11,2 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

**Açıklama:** Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 22- 23-24) Eserin kutu kısmı dikdörtgen formda, kapak kısmı ise yarım silindirik formda tasarlanmıştır. Kutunun kaidesinde dikdörtgen üç ayak mevcuttur. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı tek yöne doğru açılmaktadır. Kapak kısmı ile eser arasında yatay şekilde ince sürgülü açılıp kapanmayı sağlayan basit ahşap mekanizma bulunmaktadır. Oyma tekniği ile yapılan bu ince şerit halindeki oyuğa kapak takılmakta olup, yatay bir hareketle açılıp kapanmayı kolaylaştırmaktadır. Kapak üzerinde yüksek kabartma tekniği ile sekiz kollu iri bir çiçek motifi işlenmiştir. Kahve kutusunun gövdesinin uzun kenarlarının bir yüzeyinde vazodan çıkan bitki motifi ve yanlarında karşılıklı olarak yerleştirilmiş

hayvan motifi yüksek kabartma ile işlenmiştir. Hareketli olarak işlenen aslanların gözlerine mavi boncuklar kakılmıştır. Kutunun uzun kenarının diğer yüzünde yüksek kabartma tekniği ile ortada vazodan çıkan çok yapraklı çiçekler, yanlarda simetrik olarak yerleştirilen çiçek motifi işlenmiştir. Kutunun kısa kenarlarında ise vazodan çıkan bitki motifleri işlenmiştir. Kapağın sürgü yeri kırık olmasına rağmen günümüze sağlam ulaşmıştır.



Foto 22. Kahve Kutusunun Uzun-  
Kenarı 1  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto 23. Kahve Kutusunun Uzun  
Kenarı 2  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)



Foto 24. Kahve Kutusunun Kapalı Hali Yandan  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

**3.10 Türü:** Kahve Kutusu 10

**Malzeme:** Ana malzeme Sırlı Pişmiş Toprak (Seramik)

**Bulunduğu Yer:** Kayseri

**Müze Geliş Tarihi:** 1933

**Müze Geliş Şekli:** İkramiye ile

**Müzedeki Yeri:** Etnografik Eser Deposu

**Ölçüleri:** Boy: 12.2cm En:12.2 cm Yük:7 cm

**Dönemi:** Geç Osmanlı Dönemi

Açıklama: Eser, kapak ve kutu kısmından meydana gelmekte olup, iki kısımdan oluşmaktadır. (Foto 25) Eserin kutu kısmı kare formdayken kapak kısmı üçgen şekilde tasarlanmıştır. Kahve kutusunun kaidesi üçayaklı yapılmıştır. Kutu üzerine yerleştirilen kapak kısmı üst yöne doğru kaldırılarak açılmaktadır. Kapak üzerinde baskı tekniği ile 20 adet stilize çok kollu çiçek motifi işlenmiştir. Kutunun yüzeyinde ise ince bordür ortasında kazıma tekniği ile stilize şekilde hayat ağacı yer alır. Kahve kutusu yeşil renkte sırlanmıştır. Kahve kutusu malzemesi ve tekniği ile ünik olup günümüze sağlam şekilde ulaşmıştır.



Foto 25. Kahve Kutusunun Kapalı Hali (Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

#### 4. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Kayseri Müze deposunda yer alan kahve kutuları incelendiğinde, müzede mevcut olan kutular üzerinde yapılan araştırma sonucunda Geç Osmanlı Dönemi ve Erken Cumhuriyet Dönemine tarihlendirilmektedirler. Bu çalışmada 20. Yüzyılın ilk yarısına tarihlendirilen 10 adet kahve kutusu incelenmiştir. Çalışmada incelenen kahve kutuları üzerinde tarihi olan 1 Nolu kahve kutusu H.1318, M.1900 tarihlidir ve en erken tarihli örnek olarak sayılabilir. En geç tarihli örnek ise müzeye geliş tarihine göre 1986 yılında 3 Nolu kahve kutusudur. Anadolu müzelerindeki 20. Yüzyıla tarihlenen kahve kutularıyla (N. BURSALI, 2015; 261) olan form ve malzeme göz önünde tutulduğunda Kayseri'de ki incelenen eserlerinde yaklaşık 20. Yüzyılın ilk yarısında yapıldığı düşünülebilir. İncelenen kahve kutularında kullanılan ana malzeme ağaçtır, ağaç türü olarak koyu renkli ceviz ya da çam ağacı tercih edilmiştir. Kutuların boyutları 6.5cm(4 Nolu), 12cm(3 Nolu-10 Nolu), 13cm(5 Nolu), 14cm(6 Nolu-9

Nolu), 17cm(2 Nolu-7 Nolu), 18cm(8 Nolu), 22cm(1 Nolu) gibidir. Kutuların boyutları kahvenin kişi sayısına göre yapılmaktadır. Kahve yapılacak kişi fazla ise kutu boyu büyürken, kahve yapılacak kişi sayısı bir ise kutu daha küçük boyutludur. Kahve lüks bir içecek olunca insanlar kutuya koyup yanlarında taşımaya başlamışlardır ve bu sebeple daha küçük boyutlu kahve kutuları üretilmiştir(4nolu). Kayseri Müzesi'nde ki on adet kahve kutusundan dokuz adetini ana malzemesi ağaç ile yapılmışken; sadece 10 Nolu kahve kutusu pişmiş topraktan yapılarak yeşil sırlanmıştır. Ağaç malzeme kullanılan kutularda yardımcı malzeme olarak; kemik, maden, boncuk ve mercan kullanılmıştır. (2 Nolu, 4 Nolu, 8 Nolu, 9 Nolu) Kutuların ahşap olanlarının sürgülü iken, pişmiş toprak olanı üstten kaldırmalıdır(10 Nolu kahve kutusu).Kahve kutularında süsleme tekniği olarak oyma, kakma, kabartma ve en çokta kazıma tekniği kullanılmıştır. Sadece 10 Nolu seramik kahve kutusunda baskı tekniği kullanılmıştır. İncelenen kahve kutuları üzerinde süsleme çeşidi olarak bitkisel, geometrik ve figüratif süsleme kullanılmıştır. Yazı ile süslemeye rastlanmamıştır. En yoğun kullanılan süsleme çeşidi bitkisel süslemedir. Figüratif süslemede kahve kutularında karşımıza çıkan süsleme gruplarından ancak sadece stilize aslan motifi ile karşılaşmıştır.(2 Nolu, 8 Nolu, 9 Nolu) Bunun sebebi ise ya aslan iyiliğin, gücün ve kudretin simgesi olması dolayısıyla ya da

dönemin üreticileri en çok aslanı tercih etme sebebi olabilir. Aslan Türk sanatında en çok kullanılan simge motiflerden biri olarak karşımıza çıkar.<sup>8</sup> Erzurum Yakutiye Medresesi, Tokat Gök Medresesi gibi yapılarda da aslan kabartmaları mevcuttur. Ayrıca Aslan 12 hayvanlı Türk takviminde de yer alan bir hayvandır. (Foto. 22-23)



Foto 22. Aslan Figüratifli Kahve Kutusu 1  
(Şahiner-Arslan Arşivinden,2022)



Foto 23. Aslan Figüratifli Kahve Kutusu 2  
(Şahiner-Arslan Arşivinden, 2022)

Sonuç olarak kahve kültürü Afrika'dan ülkemize girmiş ve toplum hayatında tüketimi artmıştır. Osmanlı'da misafire verilen önemin bir göstergesi olan kahve evlerde önemli bir lüks tüketim ürünüdür. Bununlabirliktekahvesunumundaönemverilmiş,araçgereçleriortayaçıkılmışvekullanımıyaygınlaşmıştır. Bu bilimsel araştırmada “Kayseri Müzesi”nde yer alan kahve kutuları” başlığı altında 10 adet eser bütün yönleriyle incelenmiştir. Katalogda yer alan 10 eser kahve araç gereçlerinden olup dönemin modasını yansıtan Etnografik eser kapsamında değerlendirilebilir. Bu kahve kutularının dışında Kayseri müzesi deposunda pek çok fincan zarfları, tepsi, kahve değirmenleri gibi kahve takımlarına ait eşyalar yer almaktadırveçalışılmayıbeklemektedir.Araştırmakapsamındaeelealınankahvekutularınıenvanterlenerek tanıtılmaya çalışılmıştır. Bu çalışma ile ileride yapılacak çalış-

<sup>8</sup> Türk sanatında aslan sembolizmi hakkında bkz. ÇORUHLU, Yaşar, “**Türk Sanatında Hayvan Sembolizmi**”, Kömen Yayınları, Konya, 2014, TURAN, Osman, “**Oniki Hayvanlı Türk Takvimi**”, Ötügen Yayınları, İstanbul, 2019, CHAVANNES, Edouard, “**On İki Hayvanlı Türk Takvimi**”, Selenge Yayınları, İstanbul, 2020, ÖZTÜRK, Şükrü “**Türk Kültüründe Aslan**”, Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, c.II. s.II., İstanbul, 2019.

malara kaynaklık edilebileceği umulmaktadır. Maalesef günümüzde kahve kutuları gibi önemli taşınabilir kültür varlıkları eski işlevini ve önemini yitirmiştir, bu yüzden korunamamaktadırlar. Temennimiz geçmişimize ait bu kültür varlıklarının unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılmasıdır.





## KAYNAKÇA

ASLANAPA, Oktay, **Türk Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2016, s.317-332.

BURSA, Nihal, “Bir Keyfin Adabı: Çekirdekten Fincana Türk Kahvesinin Maddi Kültürü”, **Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü**, Editör: Ersu Pekin S:İstanbul, 2015,S. 261.

BOSTAN, İdris, “**Kahve**”, **TDV İslam Ansiklopedisi**, C.XXIV., İstanbul, 2001, S.202-205 CHAVANNES, Edouard, On İki Hayvanlı Türk Takvimi, Selenge Yayınları, İstanbul, 2020.

ÇELEBİ Evliya, **Evliya Çelebi Seyahatnamesi**, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2005.

ÇETİNKANAT, Esra, **Türk Kahve Kültürü ve Kahve Takımları**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul, 1997, s.310.

ÇORUHLU, Yaşar, **Türk Sanatında Hayvan Sembolizmi**, Kömen Yayınları, Konya, 2014, s.83.

ERSÖYLEYEN, Sonay, **Türk Kahvesi Kültürü ve Kahve Sunumu için Konsept Fincan Tasarımı**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 2022, s.30.

ÖNEY TAN, Aylin, “Kahve Kronolojisi”, **Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü**, Editör: Ersu Pekin, İstanbul, 2015, s.14-19.

ÖZTÜRK, Nurten, DEMİRLİ, Ayça, **Osmanlıda Kahve Kültürü ve Sunumu**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayımı, İstanbul, 2010, s.39.

ÖZTÜRK, Şükrü “**Türk Kültüründe Aslan**”, Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, C.II.S.2., İstanbul,2019.

PEKİN, Ersu, **Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü**, Kültür ve Turizm Bakanlığı, İstanbul, 2015,s.14,19-261-316.

SAĞIROĞLU ARSLAN, Aslı, “Ölüm Acısını Bir Fincan Kahve Dindirir mi? Kayseri Zamantı Irmağı Vadisindeki Bezemeli Mezar Taşları”, **Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü**, Editör: Ersu Pekin, İstanbul, 2015, s.316.

şALDIR, Ziya, **Kahve ve Kahvehaneler**, Hür Türkiye Dergisi, İstanbul, 1954 (<https://www.kahvve.com/kahve-ve-kahvehaneler-tarihi-126513/>).

TURAN, Osman, **Oniki Hayvanlı Türk Takvimi**, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2019.