

Salâh Bîrsel

Kahveler Kitabı

Salâh Bey Tarihi: I

Kahve Yemen'den gelir

Macar yazarlarından Molnar Ferencz bir öyküsünde gördüğü bir düştten söz açar.

Bu düşe göre kahveyi bulup ortaya çıkarana Molnar Ferencz'in ta kendisidir. Ferencz düşünde kahve ile çörek yiyerek çok iştahlı bir kahvaltı yapmıştır. Sözde yeryüzünde bu biçim kahve içip, çörek tıklanan sadece kendisiymiş. Kimse kahve nedir bilmiyormuş daha, çünkü, dedim ya kahveyi ortaya çıkarana Molnar Ferencz'miş. Ferencz kendi kendine şöyle der:

- İnsanlar şu bulguyu haber alırlarsa, kahve dünyada en çok içilen şey olur. Yüz milyonlarca kişi günde birkaç kez kahve içer.

Bu düşünce ile kalkar bir bankaya gider. Banka bu gibi bilgileri işletmek için para veren bir kurumdur kendisine göre. Banka genel müdürlüğüne bulgusunu anlatır:

- Dünyanın öbür ucuna kimi adamlar göndereceğiz. Onlar orada alçak alçak birtakım fidanlar bulacak. Bunların üzerindeki tanelerin olmuşlarını toplayacaklar. Madenden bir kap içine bunları koyup kavuracağız. Taneler simsiyah kesilecek ve bir koku yayacak. Bu yarı yanık taneleri ezip toz haline getireceğiz. Sonra bir kabın içine su doldurup kaynatacağız. Bu suyun buharını o siyah toz içinden geçireceğiz. Buhar oradan geçtikten sonra soğuyup su olunca kara bir renk alır. Ondan sonra gidip bir tür memeli hayvan yakalayacak, yavrularını beslediği o beyaz sıvıyı, bir çeşit işkence sayılabilecek yapma bir yöntemle çekip alacağız. Bundan başka, toprağa kalın bir bitki dikeceğiz. Bitki yeterince kalınlaşınca topraktan çıkaracağız. Dilim dilim kesip suya daldıracağız. Tatlı bir sıvı elde edilecek. O zaman kök sudan çıkarılıp atılabilir. Kalan suyu da buharlaşmaya bırakacağız. Kabın dibinde esmer renkte, cam gibi şeyler görülecek. Bunları alıp kırarak,

özel bir yöntemle beyazlatacağız. Sonra yeniden bunları birleştireceğiz. Ama bu elde ettiğimiz topağı da yeniden küçük küçük küpler halinde parçalayacağız. İşte bu küçük küplerden ikisini o siyah-beyaz, bitkisel-hayvansal su karışımı içine atacağız. Eriyince değın bekleyip sonra topunu birlikte içeceğiz.

Genel müdür, Molnar Ferencz'i sonuna değın dinler, sonunda da şöyle der:

- Ne zor iş bu böyle. Sizin aklınızdan zorunuz var galiba. Gidin kendinizi bir akıl doktoruna gösterin.

Molnar Ferencz genel müdürün yanından ayrıldıktan sonra bir fincan kahve için çekilen zorlukları düşünür ve aklına gerçekten fenalıklar gelir.

Nedir, Türkler ve Araplar kahveyi sütsüz içtikleri için bunların çektikleri eziyet daha sınırlıdır. Hele Türklerin -Araplar da öyle- ilk yıllarda kahveyi şekersiz içtikleri hesaba katılacak olursa, iş sadece kahve yetiştirmeye ve devşirmeye dayanır. Kaldı ki Kâtip Çelebi'nin dediğı gibi kahve "keyf erbabının keyflerini artırır, cana can katar" bir nesne olduğı için insanlar onun uğrunda her türlü sıkıntıya katlanmaktan çekinmezler, ileride göreğimiz üzere de bu yolda can vermekten geri kalmazlar.

Kâtip Çelebi: "Kahvenin olmuşu değırmene girmez" der ve kahvenin çekirdeğinin elle çıkarıldığını, kabuğunun bağırbastı üzümü gibi kurutulduğunu belirtir. Çelebi'ye göre Yemen halkı yaz günlerinde bedenlerini serinletmek için kabuğı kaynatıp içerler. İçenler şeker şerbet içtiğini sanır. Bu kahve kabuğı yaz günlerinde içilse sabah uykusundan doğan kesiğı (mahmurluğı) giderir.

Çelebi, kahve ağacını kiraz ağacına da benzetir ve kahvenin Yemen dağında yaşayan dervişlerce bulunduğunu anlatır. Dervişler bir ağacın üzerinde bir yemiş bulmuşlar "kalb" ve "bün" dedikleri taneleri dövüp yemişler ve bundan çok hoşlanmışlar. Kimileri ise yemişi kavurup suyunu içmiş. Kahvenin "riyazet" ve "sülûk"e uygun düşmesi, üstelik "şehveti kesmesi" de Yemen halkının, şeyhlerin ve sufilerin arasında kısa zamanda yaygınlaşmasına yol açmış.

İsveç'in İstanbul Elçisi (1782-1783) İgnatius Mouradja D'Ohsson da tarihçi Ahmet Efendi'ye dayanarak kahveyi bir sazili* dervişinin Arabistan'daki Moka'da 1258 yılında bulup ortaya çıkardığını yazar. Tekkesinden kovulan ve Kûh-ı Esvab'a sürülen bu derviş, o kuş uçmaz kervan geçmez yerde, açıklıktan bitkin bir halde dolaşırken, bütün o bölgeyi kaplayan bir çeşit ağacın meyvalarını kaynatıp içmeyi dener. Üç gün yalnız bu suyla yaşar. Bu sırada arkadaşlarından ikisi, onun haline üzülerek kendisini bulmak ve ona yardım etmek için sürgün yerine gelir. Nedir, bunların ikisi de uyuza yakalanmışlardır. Dervişin yaşamasını borçlu olduğu içeceği merak edip tadarlar. Kokusunu çok beğenirler. Orada kaldıkları sekiz gün boyunca hep ondan içerler, sekizinci günün sonunda hastalıklarından kurtulduklarını görünce iyileşmelerini bu içkiye yorarlar.

O zaman haber Moka'da yayılır. Herkes kahve adıyla anılan bu meyvaları toplamaya koşar. Çok yararlı özellikleri olduğu sanıldığı için büyük bir hırsla kullanılmaya başlar.

Kahveyi uzun süre sadece Araplar kullanmışlardır. Onun Suriye, Mısır, İran ve Hindistan'a yayılması bir yüzyıl sonradır,

Kahve Türkiye'ye, İstanbul'a 1543 yılında Kanuni Sultan Süleyman çağında gemilerle getirilir. Fransa'ya (Marsilya'ya), 1653'te girer ama 1669'da kullanılmaya başlar. O yıl Paris'lileri kahveye alıştıran Türk elçisi Süleyman Ağa olur. Birkaç yıl sonra bir başka Türk elçisi (Mehmet Ağa) onu Viyana'ya kabul ettirir.** Oradan da bütün Orta Avrupa'ya yayılır.

İstanbul'da ilk kahvehaneler ise 1555 yılında açılmıştır. Peçevi, o yıl İstanbul'a Halep'ten Hakim adında bir *herif*, Şam'dan da Şems adında bir *zârif* geldiğini yazar. Bunlar Tahtakale'de birer büyük dükkân açıp "kahvefuruşluk" a başlamışlardır. Keyiflerine düşkün kimi "yâranı safa" özellikle "okuryazar makulesi"nden nice zârifler buralarda toplanır olmuştur. Kimi

* Ebu'l-Hasan Ali bin Abdullah Abdülcebbar el-şerif el-Zarcilli'nin kurduğu bir tarikat.

** Yılmaz Öztuna. Türk Tarihinden Yapraklar, s 331.

kitap okur, kimi tavla oynar, kimi satranca gömülür. Kimilerinin getirdiği “nevgüfte” gazeller ise sanat üzerine konuşmalara yol açar. Dostları bir araya getirmek için “nice akçeler ve pullar” sarfedip şölen yapanlar artık burada bir iki akçe kahve parası vermekle bir araya gelirler. Kadılar, müderrisler, bekârlar, işten atılmış memurlar, kısacası devlet büyükleri dışında herkes “Böyle eğlenecek ve gönül dinlenecek yer olmaz” deyip kapağı buraya atarlar. Öyle ki kimi zaman kahvelerde oturacak ve duracak yer bile bulunmaz.

İstanbul’a kahveler çok çabuk yayılmıştır. Evliya Çelebi 1630 yılında İstanbul’u adım adım dolaşırken şehirde 55 kahve ve bu kahvelerde 100 ocakçı ve çırak olduğunu saptar. Çelebi’ye göre kahvecilerin pîri Şeyh Şâzeli hazretleridir. Peygamberin izni ile Veysel Karânî kemerini bağlayıp pîr olmuştur. Yemen’de Veysel Karânî’ye hizmet etmiştir. Mezarı da Yemen’dedir. Veysel Karânî, “Hazreti Peygamber ile görüşmek şerefine nail olamamış ise de gıyabi emriyle, yetmiş kişinin belini bağlayıp pîr eylemiştir.”

Kahve satıcıları ise daha çoktur. Bu işlerde çalışanların sayısı beş yüzü bulur. Bunların ellerindeki gereçlerin sayısı ise 300’dür. Riyasız ve yoksul Evliya Çelebi bunların büyük bezirgân olduklarını ve herbirinin San’a’da, Mısır’da ortakları bulunduğunu yazar. Pirleri var mı, yok mu bilinmez.

Nedir, II. Selim, III. Murat çağında şehirdeki kahve sayısı altı yüzü de geçer.

Kâtip Çelebi kahvenin niteliğini şöyle anlatır.

“Kahvenin soğuk ve kuru olduğunda kuşku yoktur. Davut Antaki’nin *Tezkire’de sıcak ve kuru* dediği herkesçe kabul edilmiş değildir. Nihayet su ile kaynatılıp şerbeti alınınca soğukluğu gitmez, belki daha çok soğuk olur. Çünkü su da soğuktur, onun için susuzluğu giderir ve bir uzva döküldüğü zaman yakmaz, çünkü onun sıcaklığı doğal sıcaklıktır, etki yapmaz. Ama kuruluşuna biraz gevşeklik gelir. Söz gelişi kendi üçüncü derecede kuru iken ikinci derecede soğuktur. Yaş ile karıştığı zaman kuruluşunun bir derecesi gider, ikinci derecede kuru kalır. Ve kuruluk ile uy-

kuyu önler, mizaca göre yüzdeyüz idrarı vardır. Kuru mizaç sahiplerine, hele sevdavi mizaca çokluk elverişli değildir, belki de aykırıdır. Çok içilmesi uykusuzluğa ve sevdavi kuruntulara yol açar. İçilecek olursa sarhoş iken içilmeli. Ama mizacı rutubetli olanlara, hele kadınlara çok uygundur. Onlar ağır kahveyi çok çok içmek gerek. Sevdavi olmamak koşuluyla çok olması onlara zarar vermez, vesselâm.”

Gelin görün ki, halkın kahvelere akın etmesi imamaları, müezzinleri ve ikiyüzlü sofuları çileden çıkarır. Bunlar: Halk kahvelere alıştı, mescitlere kimse gelmez oldu” demeye başlarlar. Din bilginleri bile: “Kahveler kötülük ocağıdır, meyhaneye gitmek oraya gitmekten iyidir” derler.

Bunların kopardığı patırdı o kadar yaygınlaşır ki Şeyhülislâm Ebussuut Efendi bile -Kur’an’da kahveyle ilgili tek sözcük olmadığı halde- kömürleşme derecesinde kavrulan herşeyin yasak olduğu üzerine fetva verir ve kahve çuvallarını deldirip denize attırır.

Ama şeyhülislâmın fetvasını padişah evetlememiştir. Bu yüzden halk üzerinde çokça etkili olmaz. Halk yine kahvelere gizli gizli gider. Ne var, başta Hasanbeyzade olmak üzere birçokları yine kahveleri fesat yatağı saymayı sürdürürler. Sonunda III. Murat zamanında kahveler kapatılır, dahası kahve içmek de yasaklanır.

Naima, I. Ahmet çağında (1590-1617) Derviş Paşa ile Nasuh Paşa’nın kahvelere fenalık kapısı gözüyle baktıklarını ve onları kapattıklarını da yazar.

Ama bütün bu yasaklara karşın yine kimilerine “koltuk kahvesi” adı altında çıkmaz sokaklarda kahve açma izni verilir. Kimileri de subaşıyla esasbaşını tava getirerek kimi dükkânların ardında kahve açma izni alır. Yalnız, kahveye gelenler de arka kapıdan işlemek açık göz lülüğünü savsaklamazlar.

II. Sultan Murat çağından sonra kahvehaneler o kadar çoğalır ki artık yasak para etmez olur.

O zaman din bilginleri arasında yeniden tartışmalar başlar. Kahve tanelerinin kömürleşmeden kavrulduğu öne sürülür. Şeyhülislâm Bostanzade Mehmet Efendi (1539-1605) de, görü-

nüşte eski fetva ile aynı temellere oturan, ama biçim ve uygulama bakımından onunla çelişen bir fetva çıkarır. Bu yeni yorum üzerine III. Murat koyduğu kahve yasağını kaldırır. 1592'den sonra artık her sokak başında bir kahvehane vardır. Kıssahanlar, çengiler de bu kahvelerde hüner gösterir. Gelgelelim halk işten güçten kalmağa başlamıştır. Çarşıda alış-veriş diye bir şey oynamaz. "Padişahın dilenciye varınca halk birbirini kesip biçmekle eğlenir" olmuştur.

Buraları, özellikle II. Osman'ın o yürekler acısı sonundan sonra, isyancıların buluştukları yerler olmuştur üstelik.

Bunun üzerine IV. Murat 1633 yılının sonlarında bütün Osmanlı İmparatorluğu ülkesindeki kahvelerin kapatılmasını buyurur, kahve içilmesini de yasaklar.

Naima, Sultan IV. Murat'ın kahveleri kapatmasına 1633 yılındaki o büyük İstanbul yangınının yol açtığını yazar.

O yılın sefer ayının 27. cuma günü kuşluk zamanında Cibali Kapısı dışında bir kalafatçının yaktığı fundadan yangın çıkmış, rüzgâr da çok kuvvetle estiği için ateş kısa zamanda kayıkhaneleri sarmış ve oradan Kale Hisarı'ndan içeri girip kimi evlere yapışıp söndürülememiştir. Bu arada Cibali Kapısı'ndan Aya-kapısı ve Mustafa Paşa Çarşısı yanmış, her biri dört beş kat olan Hamza Paşa Sarayı ile Yahya Paşa Sarayı da kül olmuştur. Yangın göz açıp kapayıncaya değin çevreye yayılmış ve ateş Âşık Paşa'ya doğru yürüyüp Çeşmi Efendi'nin "katları göklere baş çekip tavanları lacivert altın ile süslü" sarayına yapışmıştır. Oradan da üç kol halinde etrafa yayılmıştır. Bir kol Kadı Çeşmesi yörelerini yakarak Sultan Selim semtine, uzunluğuna ve enliliğine yürüyüp yoksul evi, emir sarayı demeyip birçok evleri kül etmiştir. Yangının bir kolu da deniz yakasını tutup Üsküplü Camii'ne doğru yürümüş, Unkapanı, Zeyrek yokuşuna varınca-ya dek her yeri yakmıştır.

Üçüncü kol Âşık Paşa'dan Efraziye'yi ve Sultan Mehmet Camii'nin iki yanını yaktıktan sonra Büyük ve Küçük Karaman'ı ve Saraçhane'yi yakıp Sarıgürz'e atlamıştır.