

KAPADOKYA  
KAHVE MÜZESİ

Öğr. Gör. Gülbin AYTEKİN İNCE

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Ürgüp Sebhat ve Erol Toksöz MYO

## Giriş

**K**ahve asırlar boyunca pek çok toplum için önemli bir içecek sayılmıştır. Türklerin yeme içme kültürü içerisinde kahvenin özel bir yeri bulunmaktadır. Türkiye’de kahve, önemli sosyalleşme araçlarından biridir. Bayram gezmelerinde, misafir ağırlanırken, özel günlerde ve arkadaş ortamlarında ikram edilen kahvenin sohbet ile birlikte ayrı bir anlamı vardır. Türk kahvesi kültürü ve geleneği pişirilmesinden sunumuna kadar uzanan özenli bir süreçle 2013 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi’ne alınmıştır. Dolayısıyla Türk kültürüne has özellikleri olan bu geleneğin gelecek kuşaklara aktarılması da son derece önem taşımaktadır.

Bu kültürel mirasın korunması ve yaşatılması yönündeki çabalar, son yıllarda hem dünyada hem de Türkiye’de gastronomi müzelerinin ön plana çıkmasıyla somut bir hâl almıştır. Gastronomi müzeleri aracılığıyla mutfak kültürü ve gastronomi mirası tanıtılmakta, korunmakta ve nesilden nesile aktarılmaktadır. Böylece gastronomi müzeleri, gastronomi turizminin en önemli unsurları arasında yer almakta ve kültürel sürdürülebilirliğe katkı

sağlamaktadır. Bu kapsamda gastronomi turizmine katılan ziyaretçiler, yalnızca yöresel yemekleri tatmakla kalmayıp, yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve tarifleri hakkında da bilgi edinme ve bunları deneyimleme fırsatı bulmaktadır. Sayıları giderek artan bu müzeler, turistlere beklediklerinden çok daha kapsamlı bir deneyim sunmaktadır. Bu müzeler arasında hem yerli hem de yabancı ziyaretçilerin ilgisini çeken kahve müzeleri, dünyanın çeşitli ülkelerinde kültürel mirasın canlı temsilcileri olarak öne çıkmaktadır. Dünya çapında yirmi dokuz kahve müzesi bulunurken, Türkiye’de, Karabük ilinin Safranbolu ilçesi, Malatya, İstanbul, Ankara ve Nevşehir’de olmak üzere toplam beş kahve müzesi bulunmaktadır.

Nevşehir’de bulunan Kapadokya Kahve Müzesi bu çalışmanın konusunu oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında ilk olarak kahvenin tarihçesi ile ilgili kısa bir bilgi verilmekte, devamında da dünyadaki ve Türkiye’deki kahve müzelerinden bahsedilmektedir. Son olarak Kapadokya Kahve Müzesi bölümleri, sergilenen ürünler ve kullanım amaçları açısından detaylı bir şekilde anlatılmaktadır.



*“Gönül ne kahve ister  
ne kahvehane;  
gönül muhabbet ister,  
kahve bahane.”*

## Kahvenin Tarihçesi ve Kahve Müzeleri

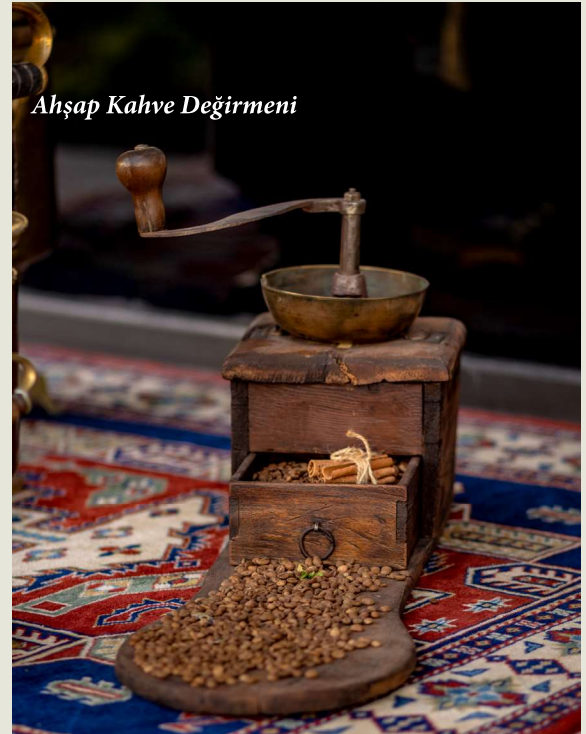
Kahvenin anavatanının Yemen olduğu yaygın bir kanı olsa da Yemen'e Etiyopya'dan getirildiği bilinen kahvenin kökeni Afrika olarak kabul edilmektedir. Kahvenin Arabistan'dan Avrupa ülkelerine yayılması ise Osmanlı coğrafyası üzerinden gerçekleşmiştir.

Kahvenin keşfiyle ilgili çeşitli rivayetler bulunmaktadır. Bir rivayete göre kahve Hz. Süleyman'ın Cebrail'in emriyle kasaba halkını iyileştirmek amacıyla bir içecek yapmasıyla bulunur, ancak hastalar iyileştikten sonra kahve 16. yüzyıla kadar unutulur. Bir diğer rivayet ise şu şekildedir; Etiyopyalı Kaldi adındaki keçi çobanının sürüsü gece gündüz hareketli bir şekilde sıçrayıp oynamaktadır. Çoban bu durumu yerel bir tekkedeki dervişlerden bazılarına anlatır. Bunun üzerine dervişler olayı anlamak için sürüyü takip ederler. Keçilerin yabancı bir çalı üzerinde yetişen minik kırmızı yemişleri yediklerini görürler. Meyvenin tadına bakan dervişlerin de kendilerini daha enerjik hissetmelerinin ardından bu meyveden içecek yapmalarıyla kahve keşfedilir. Başka bir rivayete göre ise Şazeli dergâhından Ebu'l Hasan Şazeli lakaplı bir dervişin dağlarda kahve bitkisini bulmasıyla keşfedilen kahve, 700'lü yıllardan itibaren dünyanın çeşitli ülkelerine yayılmaya başlar.

Kahvenin Osmanlı'ya gelmesi ise bu içeceği Yemen'de deneyip çok seven Yemen Valisi Özdemir Paşa sayesinde gerçekleşir. İlk olarak tarikatların ilgisini çekerek tekkelerde içilmeye başlanan kahve, sarayın da gözde içecekleri arasına girmeyi başarır. Böylece kahve hem saray hem saray mensupları hem de toplumun her tabakasında ilgi görerek sosyal, kültürel ve dinî yaşamı etkileyen bir içecek hâline gelir. Zaman içerisinde kahve, dönem dönem yasaklansa da önemini asla yitirmez. Bilakis, Osmanlı'da sohbet ve eğlence merkezi olarak kahvehaneler açılır ve bu mekânlar yaygın kullanılan buluşma mekânları hâline gelir. Böylesine özel bir içecek olan ve Osmanlı'da 14. yüzyıldan beri tüketilen Türk kahvesinin Avrupa'ya tanıtılması 17. yüzyılda gerçekleşir.

Pişirme tekniğinin farklı olmasıyla diğer kahvelerden ayrılan Türk kahvesi, günümüzde gastronomi turizmi içerisinde önemli bir çekicilik unsuru olmuştur. Böylece kahve hem yerli hem

de yabancı turistlerin ilgi odağı hâline gelmiştir. Gastronomi turizmi son yıllarda sadece yeni lezzetler tatmak için seyahat etmenin ötesine geçerek çeşitlenmiştir. Bu çeşitlenmenin ürünlerinden biri de gastronomi müzeleridir. Gastronomi müzeleri, somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamak için önemli bir unsur olarak görülmeye başlamıştır. Türkiye'de kurulan ilk mutfak müzesi 2008 yılında Gaziantep'teki Emine Göğüş Mutfak Müzesi olmuş ve zamanla gastronomi müzelerinin sayısı artmıştır. Bu müzelerin bazıları mutfak kültürünü bir bütün olarak sergilemekteyken bazıları da çikolata, baklava, dondurma ya da kahve gibi tek bir ürün üzerinde yoğunlaşmıştır. Özellikle Türk kahvesi kültürü ve geleneğinin 2013 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'ne alınmasıyla beraber kahve kültürü yabancı turistlerin ilgisini daha çok çekmeye başlamıştır. Bu bağlamda kahve müzeleri turistler için popüler mekânlar hâline gelmiştir. Kahve müzeleri, kahvenin tarihini, geçmişten bugüne kadar olan kahve serüvenini, üretim aşamalarını, kahve çeşitlerini, tarihsel süreç içinde kullanılan kahve makinelerini, kahve pişirme şekilleri ve kahve sunumları ile kahve kültürüne dair alışkanlıkları, gelenekleri tanıtan müzelerdir.



Dünya üzerinde 2024 yılı itibarı ile yer alan 29 kahve müzesinden sekizi İtalya'da bulunmaktadır. İtalya'yı üç müze ile İsviçre, Türkiye ve Güney Kore izlemektedir. Güney Kore'deki kahve müzelerinden ikisi kahve bardağı müzesi olarak hizmet vermektedir. Hindistan, Brezilya ve Meksika'da ise ikişer kahve müzesi bulunmaktadır. Tayvan, Almanya, Vietnam, Birleşik Arap Emirlikleri, Porto Riko, Avusturya, Japonya ve Rusya da kahve müzesi bulunan diğer ülkelerdir. Bunların dışında Malezya'da çikolata ve kahve müzesi, İngiltere'de ise çay ve kahve müzesi bir arada yer almaktadır. Örneğin, Londra'da bulunan Bramah Tea and Coffe Museum çay ve kahve bölümleri olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır. Bu müzeler içerisinde Brezilya'da bulunan Brazil's Coffee Palace ise 1914 yılında Resmî Kahve Borsası Sarayı olarak kullanılan bir binada kurulmasıyla dikkat çekmektedir. Kahve müzeleri mimari yapıları ve konumları ile birbirinden farklılık gösterse de müzelerin hepsi kahveyi tanıtmaya ortak amacıyla birleşmiş bulunmaktadır. Nasıl ki Dubai müzesi Arap kahvesini dünyaya tanıtmayı amaçlıyorsa, Türkiye'de bulunan kahve müzeleri de pişirme tekniği ile özel olan Türk kahvesini dünyaya tanıtmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda Türkiye'de Karabük, Malatya, İstanbul, Ankara ve Nevşehir'de olmak üzere beş kahve müzesi bulunmaktadır.

**Karabük - Safranbolu Türk Kahve Müzesi:** 2019 yılında kurulan müzenin amacı Türk kahvesini tanıtmak ve kahve geleneğini gelecek nesillere aktarmaktır. Müzede kahvenin üretim aşamaları, pişirme şekilleri ve kahve ile ilgili bütün aletler bulunmaktadır. Nohut, Zingarella, Burçak, Cilveli, Mırra gibi kahveler ziyaretçilere sunulmaktadır.

**Malatya - 44 Yıl Hatır Kahve Konağı:** Adını Malatya'nın plakasından alan müze, 2020 yılında Türk kahvesini gelecek kuşaklara aktarmak ve turistlere tanıtmak amacıyla kurulmuştur. Müzede, ülkemizde ve farklı ülkelerde kahve yapımında ve sunumunda kullanılan dibek, fincan ve cezve çeşitleri, fincan tabakları, el değirmeni, kavurma tavaları, terazi, tahta kaşık, su küpü, lokum kapları gibi kahve kültürünün tarihî sürecini anlatan 510 obje sergilenmektedir. Ayrıca belediyenin Ar-Ge Müdürlüğü'nün çalışmaları sonucunda geliştirilerek hazırlanan kayısı çekirdeği kahvesi ziyaretçilere sunulmaktadır. Misafirlerin beğenisini kazanan bu kahve türü acı ve acı olmayan kayısı çeşidinden olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Acı kayısı

çekirdeğinden yapılan kahve sütlü ya da sütsüz olarak ikram edilmektedir.

**Beta Yeni Han 1554 Kahve Müzesi:** İstanbul'un Tahtakale bölgesinde, tarihî Beta Yeni Han içerisinde bulunmaktadır. Tarihî bir han olmasının yanı sıra 1154 yılında açılan ilk kahvehane olma özelliğini de taşımaktadır. Burada bulunan taş örme fırının 1554 yılında kahvenin ilk kavrulduğu bilinen ilk fırın olduğu bilinmektedir. Uzun süren restorasyon çalışmaları sonucunda 2024 yılında Beta Yeni Han 1554 Kahve Müzesi olarak ziyarete açılmıştır. Türk kahvesi kültürünü korumayı ve tanıtmayı amaçlayan müzede yerli ve yabancı ziyaretçilere 16. yüzyıl kahve kültürünü deneyimleme imkânı sunulmaktadır.

**Ankara Kahve Müzesi:** 2025 yılında açılmıştır. Türk kahvesinin yalnızca bir içecek olmadığını ziyaretçilerine göstermek isteyen müzenin amacı, kahve kültürünü tarihsel hikâyelerle ziyaretçilere aktarmaktır. Müze girişi hediyelik eşya bölümü, fuaye alanı ve farklı dönemlere ait fincanlar, kavurma tavaları ve el değirmenlerinin sergilendiği bir sergi salonundan oluşmaktadır. Ayrıca müzede ziyaretçilerin kahve ile ilgili plakaları dinleyebileceği 'nağmelerin telvesi' ve kahve içebilecekleri 'özü müze' odaları ile 'tahmizhane odaları' da yer almaktadır. Ziyaretçiler tahmizhanede önlüklerini giyerek geleneksel yöntemlerle kahve kavurma, öğütme ve hazırlama süreçlerine uygulamalı olarak katılabilmektedirler.



Ahşap ve Pirinç Gül Değirmeni

## Nevşehir - Kapadokya Kahve Müzesi



Kahve Müzesi Dış Cephe

### Sergi Alanı

Müzenin sergi alanında, 1600'lü yıllardan itibaren, kahvenin üretim ve tüketimine dair araç gereçler ile sunumunda kullanılan aletler sergilenmektedir. Müzeye girişte ziyaretçileri karşılayan müze rehberi, müzenin sergi alanındaki cam vitrinlerden oluşan kısım gezilirken misafirlere anlatımlarıyla eşlik etmektedir. Müze rehberi öncelikle kahvenin tarihçesi hakkında bilgi vermekte, daha sonra vitrinlerde bulunan kavurma tavaları, dibekler, el değirmenleri, antika cezveler özellikle Arap cezveleri ile seyyar cezveler, ibrikler, ispiro ocakları, teraziler, güğümler, tahta kaşıklar, kahve saklama kutuları, şeker ve fincan kutuları, fincan takımları ile fincan zarflarının tek tek kullanım amaçları ve kullanım yerleri ile ilgili açıklamalar yapmaktadır. Müze rehberinin anlatmakta olduğu ilginç bilgilerden bir kısmını şu şekilde aktarmak mümkündür.

*“9.yüzyılda Etiyopya’da keşfedilen kahve Osmanlı topraklarına, Yavuz Sultan Selim döneminde getirilir. Dönemin Yemen Valisi Özdemir Paşa, Yemen’de içtiği kahveyi çok severek İstanbul’a getirmiştir. Böylece kahve saray mutfağına girerek büyük ilgi görmüş zamanla saygın bir içecek hâline gelmiştir. İlk başlarda kulpsuz ve ibriklerden doldurulduğu için büyük olan kahve fincanları, fincan zarfları ile ikram edilmekteyken 17. yüzyılda Osmanlı topraklarına getirilen kulplu fincanlar ile sunulmaya başlanmıştır”.*

Hikâyesini öğrendikten sonra tüm bu malzemeler ziyaretçilerin gözünde yeni bir anlam kazanırken, sergi alanındaki ahşap kahve ve fincan kutuları ile

Kapadokya Kahve Müzesi, 2022 yılının Kasım ayında, Nevşehir’in Ürgüp ilçesine bağlı Mustafapaşa köyünde kurulmuştur. Ajwa Cappadocia Hotel bünyesinde yer alan Kapadokya Kahve Müzesi, sergi alanı ve kahvehane olmak üzere iki ana kısımdan oluşmaktadır. Türk kahvesinin yapımında ve sunumunda 16. yüzyıldan günümüze kadar kullanılan malzemeler sergi alanındaki cam vitrinlerde sergilenmekteyken, kahvehane kısmındaki kafede çeşitli Türk kahvesi türleri ziyaretçiler tarafından sipariş edilip içilebilmektedir. Seçilen kahvenin yanında servis edilen tatlı çeşitleri otelin mutfağı tarafından hazırlanmaktadır.



Semaver ve Çay Fincanları

ustalıkla işlenmiş telkâri fincan zarfları oldukça ilgi çekmektedir. Padişah II. Abdülhamit’in üzerinde tuğrasının bulunduğu kahve fincanı, II. Mahmut dönemine ait içine çeşitli aromaların koyulduğu hazneli fincanlar ve közde kahvenin ağır ateşte pişirildiği kahve mangalı da ilgi çeken eserler arasında bulunmaktadır.

Bunların dışında saraya ait fincanların sergilendiği kısımda, Kalem Suresi’nin 12. ayetinin yazılı olduğu bir fincan da dikkat çekmektedir. Muhtemelen nazara karşı iyi geleceği düşünülerek bu ayet fincanının üzerine yazılmıştır.

Ayrıca çeşitli ülkelerden farklı tarzlarda antika ve bazıları el boyaması olan fincanların sergilendiği bir bölüm de bulunmaktadır. Bu bölümde Prusya, İsviçre, Almanya ve Fransa gibi ülkelerden getirilen özel porselen fincanlar sergilenmektedir. Örneğin, adını Fransa'nın Limoges şehriden alan Limoges porseleni dünyanın en değerli porselenlerinden bir olarak kabul edilmektedir. İnce yapısı ve pürüzsüz beyazlığı ile Limoges ve Alman Bavaria porselenlerinden fincanlar raflardaki yerini almış bulunmaktadır.

Sergi alanındaki Alman duvar tipi değirmenler ile Hollanda ve Fransa'dan getirilen kahve değirmenleri arasında Peugeot marka kahve değirmeni dikkat çekmektedir. Sergi alanının sonunda ziyaretçilerin kullanabileceği biri el ile çevrilen diğeri ise elektrikli iki tane kahve değirmeni bulunmaktadır. Ziyaretçiler bu kısımda taze kahve kokusu eşliğinde kahve öğütme deneyimini yaşayabilmektedirler.

Müzedeki geçmiş dönemlere ait kahve gelenekleri hakkında da bilgi verilmekte ve böylece kahve kültürü ile ilgili âdetlerin gelecek nesillere aktarılması sağlanmaktadır. Örneğin âdetlerimize göre çok eski zamanlarda da, günümüzde olduğu gibi, kahve su ile birlikte ikram edilirmiş. Bunun nedeni, misafire doğrudan "Aç mısınız, tok musunuz?" diye sormak yerine, onun içme sırasına göre anlam çıkarmakmış. Eğer gelen misafir önce suyu içerse aç olduğu, önce kahveyi içerse tok olduğu anlaşılırmış. Bu örnek, yalnızca bir ikram geleneği olmanın ötesinde, Türk misafirperverliğinde incelikli iletişimin ve karşılıklı



*Kahve Değirmeni 19. yy -Fransa*

nezaketin yansımasıdır. Dolayısıyla, müze rehberinin kahve kültürüne dair aktardığı bilgiler, hem misafire gösterilen ihtimamın hem de misafirin kendini zarafetle ifade etme biçiminin somut bir örneğini teşkil etmektedir.



*Ahşap Gövdeli Metal Mekanizmalı Kahve Değirmenleri-Fransa ve Almanya 18. yy Sonları*

## Kahvehane/Kafe

Müzenin kahvehane kısmında tatlı ve kahve çeşitleri ziyaretçilere sunulmaktadır. Otelin pasta şefleri tarafından hazırlanan tatlı çeşitleri, medovik pastası, San Sebastian, cheesecake ve brownie gibi kahveye eşlik edecek tatlılardır. Klasik Türk kahvesi ve dibekte öğütüldüğü için bu ismi alan dibek kahvesi sunulan başlıca kahve çeşitleridir. Bunlara ek olarak sunulan diğer kahve çeşitleri ise; nohut kahvesi, Tatar kahvesi, menengiç kahvesi, Mihrimah Sultan kahvesi, yandırma kahvesi, damla sakızlı ve kakuleli Türk kahvesi, portakallı, safranlı, çikolatalı, Antep fıstıklı, narlı ve çilekli dibek kahvesi, hilve kahvesi, tarzı hususi ve cilveli kahvedir. Bu kahve türlerinden bazılarının içerikleri ve sunum şekilleri şu şekildedir:

**Hilve Kahvesi:** Kahvenin içine süt, bal ve dövülmüş ceviz koyularak pişirilmektedir. Batman Hasankeyf yöresine aittir.

**Yandırma Kahvesi:** Orta kavrulmuş şekersiz kahvenin gerçek Maraş dondurması ile sunulmasıdır. Kahve dondurma katılarak içilmektedir.

**Mihrimah Sultan Kahvesi:** Sütlü Türk kahvesinin diğer adıdır. Kanuni Sultan Süleyman'ın kızı Mihrimah Sultan'ın kahveyi acı bularak sütle denemek istemesi sonucu ortaya çıkmıştır.

**Tarzı Hususi:** Bu kahve ince belli bardaklarda sunulmaktadır. Ege'de süvari kahvesi Akdeniz'de ise Tarsüsü olarak bilinmektedir. Ege'de efeler nargilenin yanında mutlaka süvari kahvesi içerlermiş.

**Cilveli Kahve:** Manisa yöresine ait bir kahve türüdür. Osmanlı Dönemi'nde Manisa Sarayı'nda şehzadelere sunulan bu kahve çeşidi daha sonra cilveli kahve olarak adlandırılmıştır. Evlere gelen görüçülere genç kızların kendini beğendirmek için cilve yapmasından ve kahvenin özel sunumundan dolayı bu adlandırma yapılmıştır. Bol köpüklü Türk kahvesinin üzerine dibe çökmesin diye çifte kavrulmuş ve öğütülmüş badem ile iki çeşit baharattan oluşan bir karışım ilave edilmektedir. Kahvenin üzerindeki bu bademler kaşıkla yendikten sonra kahve içilmektedir. Rivayete göre kahvenin üzerindeki badem tatlı ise istenen kızın bu işte gönlü var demektir.



*Kafeterya ve Sunum Delayı*

Kafe kısmında sunulan kahve çeşitleri Osmanlı Dönemi'nin geleneklerine uygun biçimde hazırlanmaktadır. Bu uygulama, kahve kültürünün hem yaşatılmasını hem de gelecek kuşaklara aktarılmasını amaçlamaktadır. Bu amacın bir uzantısı olarak ziyaretçiler, müze içinde kendi elleriyle çektikleri taze kahvenin kokusu eşliğinde, bu tarihsel geleneği bizzat yaşayabilmektedir.

Gerek dünyada gerek Türkiye'de son yıllarda ilgi görmeye başlayan gastronomi müzeleri, bulunduğu bölgelerin tanıtımına ve turizmine katkı sağlamaktadır. Mustafapaşa'da bulunan kahve müzesi hem otel misafirlerinin hem de yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Ayrıca müze yönetiminin öğrenci dostu uygulamaları sayesinde müze bölgedeki üniversite öğrencileri tarafından da tercih edilmektedir.

### Seçilmiş Kaynakça

Bozagcı, E. C. & Çevik, A. (2021). Destinasyon Çekim Gücü Olarak Gastronomi Müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi Örneği. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 6 (2), 320-330.

Girginol, C. R. (2018). Kahve/Toprakta fincana (7. bs.). A7 Kitap.

Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: "Türk Kahvesi". Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi, (52), 149-165.

Toros, T. (1998). Kahvenin Öyküsü. İletişim Yayınları.

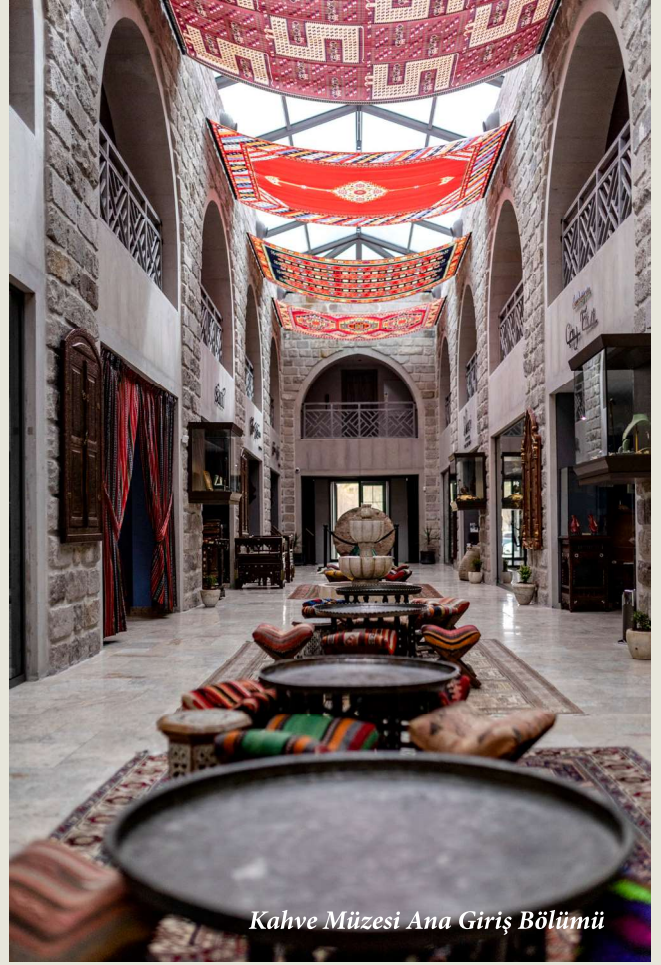
Tüysüz, B. (2023). Kültürel Miras Bağlamında Nevşehir'in "Hafıza Mekânları": Özel Müzeler. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13 (İhtisaslaşma), 265-285.

Yönet Eren, F., & Ceyhan Sezgin, A. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. Turkish Studies Dergisi, 13, (10), 697-712

İnternet Kaynakları

- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/istanbul/gezilecekler/beta-yeni-han-1554-kahve-muze>
- <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/beta-yeni-han-1554-kahve-muzesi>
- <https://coffeemuseum.com.tr/>
- <https://ankaraulusgazetesi.com.tr/ozel-haberler/baskentte-ilk-ve-tek-ankara-kalesinde-kahve-muzesi-acildi-3566h>

*Metinde kullanılan tüm görseller Kapadokya Kahve Müzesi arşivine aittir.*



*Kahve Müzesi Ana Giriş Bölümü*

