

# FULL TEXT BOOK

## INTERNATIONAL ANATOLIAN CONFERENCE ON COFFEE & COCOA

Yesilyurt Municipality, Malatya-Turkey  
3-5 December 2021







**INTERNATIONAL ANATOLIAN  
CONFERENCE ON COFFEE & COCOA**  
3-5 December 2021

**FULL TEXT BOOK**

**Edited by**  
**Sinem KARAKUNDAKOGLU**

**by**  
IKSAD GLOBAL PUBLISHING HOUSE

**All rights of this book belong to IKSAD GLOBAL Publishing House**  
**Authors are responsible both ethically and juridically**  
**IKSAD GLOBAL Publications – 2021©**  
**Issued: 30.12.2021**

**ISBN: 978-625-8423-69-3**

# CONGRESS ID

## CONGRESS TITLE

INTERNATIONAL ANATOLIAN CONFERENCE ON  
COFFEE & COCOA

## DATE and PLACE

3-5 December 2021/ Yesilyurt Municipality, Malatya-Turkey

## ORGANIZATION

Discover Anatolia  
Yesilyurt Municipality  
IKSAD Institute

## ORGANIZING COMMITTEE

Prof. Dr. Mustafa TALAS  
Prof. Dr. Osman ERKMEN  
Prof. Dr. Fatih DUMAN  
Prof. Cristobal Noe AGUILAR  
Prof. Dr. Hülya ÇİÇEK  
Dr. Sonja GVOZDENAC  
VIGNESH K

## NUMBER of ACCEPTED PAPERS

72

## NUMBER of REJECTED PAPERS

21

## PARTICIPANT COUNTRIES

Turkey, Pelastine, India, Indonesia, United Kingdom, Vietnam, Mexico, Colombia,  
Nigeria, China, Morocco, Azerbaijan, Bulgaria, Yemen, Ukraine, Kyrgyzstan,  
TRNC, Serbia, Brazil, Albania

## TOTAL NUMBER of INTERNATIONAL PAPERS

Turkey (35), Other Countries (37)

## PRESENTATION

Oral presentation

## SCIENTIFIC & REVIEW COMMITTEE

**Prof. Dr. Hülya ÇIÇEK**

*Gaziantep University Faculty of Medicine, Department of Medical Biochemistry*

**Prof. Dr. Abdelmajid HADDIOUI**

*Plant Genetics & Biotechnology, University of Sultan Moulay Slimane, Beni Mellal, Morocco*

**Dr. Debasish HOTA**

*Department of Pharmacology, Department of Pharmacology, AIIMS, Bhubaneswar*

**Dr. OGIDI, Clement OLUSOLA**

*Department of Biological Sciences, Department of Biological Sciences, Kings University, Odeomu, Osun State, Nigeria*

**Dr. Mushtaq Ahmad LONE**

*Assistant Professor Statistics, University of Agricultural Sciences & Technology of Kashmir*

**Prof. Dr. Tarek Zaki Hassen Ali FOUDA**

*Professor of power and farm machinery Faculty of agriculture Tanta university Egypt*

**Dr. Hafiz M. RIZWAN**

*Faculty of Veterinary Science, University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan*

**Dr. Ghanshyam BARMAN**

*Department C G Patel Institute of Technology, Uka Tarsadia University*

**Dr. A. Vijayalakshmi**

*Science & Humanities (Chemistry), R.M.K. Engineering College*

**Dr. Afrooz Alimohamadi**

*Department of Agriculture and Environmental Sciences, University of Payame Noor, Iran, Tehran*

**Dr. Milena POPOV**

*Faculty of Agriculture, Assistant professor in Herbology*

*Faculty of Agriculture, Department of Plant and Environmental protection, Serbia*

**Dr. Sonja GVOZDENAC**

*Institute of Field and Vegetable Crops, Serbia*

**Assoc. Prof. Vojislava BURSIC**

*Associate Professor, Phytopharmacy, Institute of Field and Vegetable Crops, Sunflower department, Novi Sad, Serbia*

**Ass. Prof. Abdelouahed HAJJAJI**

*Biochemistry and food sciences, Ass. Prof of biochemistry and food sciences*

*Sultan Moulay Slimane University (SMSU), Polydisciplinary Faculty of Beni Mellal,*

*Department of Biology, Beni Mellal, Morocco*

**Ass. Prof. Dušan MARINKOVIC**

*Phytopharmacy, Associate Professor of Phytopharmacy, Faculty of Agriculture*

*Department for Environmental and Plant protection Serbia, University of Novi Sad*

**Prof. Cristobal Noe AGUILAR**

*Universidad Autónoma de Coahuila, México*

**Dr. Ali MEHRABI**

*Food Hygiene and Safety Department, School of Health, Qazvin University of Medical sciences, Qazvin, Iran*

# INTERNATIONAL ANATOLIAN CONGRESS ON COFFEE & COCOA

December 3-5, 2021

Yesilyurt Municipality, Malatya-Turkey

Online and Face to face participation

Conference Hall of Yesilyurt Prison Museum

## TECHNICAL PROGRAM



Meeting ID:  
842 7044 8528  
Passcode:  
030303

Organizing partners

Discover Anatolia, YESILYURT Municipality

[www.discoveranatolia.org](http://www.discoveranatolia.org)

### IMPORTANT, PLEASE READ CAREFULLY

- ❖ To be able to attend a meeting online, login via <https://zoom.us/join> site, enter ID “Meeting ID or Personal Link Name” and solidify the session.
  - ❖ The Zoom application is free and no need to create an account.
    - ❖ The Zoom application can be used without registration.
    - ❖ The application works on tablets, phones and PCs.
  - ❖ The participant must be connected to the session 5 minutes before the presentation time.
    - ❖ All congress participants can connect live and listen to all sessions.
- ❖ Moderator is responsible for the presentation and scientific discussion (question-answer) section of the session.

### Points to Take into Consideration - TECHNICAL INFORMATION

- ◆ Make sure your computer has a microphone and is working.
  - ◆ You should be able to use screen sharing feature in Zoom.
- ◆ Attendance certificates will be sent to you as pdf at the end of the congress.
- ◆ Requests such as change of place and time will not be taken into consideration in the congress program.

### ÖNEMLİ, DİKKATLE OKUYUNUZ LÜTFEN

- ❖ Kongremizde Yazım Kurallarına uygun gönderilmiş ve bilim kurulundan geçen bildirimler için online (video konferans sistemi üzerinden) sunum imkanı sağlanmıştır.
- ❖ Online sunum yapabilmek için <https://zoom.us/join> sitesi üzerinden giriş yaparak “Meeting ID or Personal Link Name” yerine ID numarasını girerek oturuma katılabilirsiniz.
  - ❖ Zoom uygulaması ücretsizdir ve hesap oluşturmaya gerek yoktur.
    - ❖ Zoom uygulaması kaydolmadan kullanılabilir.
    - ❖ Uygulama tablet, telefon ve PC’lerde çalışıyor.
- ❖ Her oturumdaki sunucular, sunum saatinden 5 dk öncesinde oturuma bağlanmış olmaları gerekmektedir.
  - ❖ Tüm kongre katılımcıları canlı bağlanarak tüm oturumları dinleyebilir.
- ❖ Moderatör – oturumdaki sunum ve bilimsel tartışma (soru-cevap) kısmından sorumludur.

### Dikkat Edilmesi Gerekenler- TEKNİK BİLGİLER

- ◆ Bilgisayarınızda mikrofon olduğuna ve çalıştığına emin olun.
  - ◆ Zoom'da ekran paylaşma özelliğine kullanabilmelisiniz.
- ◆ Kabul edilen bildiri sahiplerinin mail adreslerine Zoom uygulamasında oluşturduğumuz oturuma ait ID numarası gönderilecektir.
  - ◆ Katılım belgeleri kongre sonunda tarafınıza pdf olarak gönderilecektir
- ◆ Kongre programında yer ve saat değişikliği gibi talepler dikkate alınmayacaktır

### Participant Countries

**Turkey, Pelastine, India, Indonesia, United Kingdom, Vietnam, Mexico, Colombia, Nigeria, China, Morocco, Azerbaijan, Bulgaria, Yemen, Ukraine, Kyrgyzstan, TRNC, Serbia, Brazil, Albania**

**Congress languages: Turkish & English**

# OPENING CEREMONY

December 3, 2021

**Turkey Time:** 13:00 pm-14.00 pm

**Venue:** *Conference Hall of Yesilyurt Prison Museum*

*Kaldyguł Adilbekova*

**General Secretary of IKSAD**

*Prof. Dr. Mustafa TALAS*

**Co-Chair of the Discover Anatolia**

*Mr. Mehmet Çınar*

*Mayor of Yeşilyurt Municipality- Malatya*

**Keynote speakers:**

*Prof. Dr. Mustafa TALAS*

*Prof. Dr. Sevi ÖZ*

*Dr. Jefferson de Oliveira COSTA*

*Barbara Ludwig NAVARRO*

*Jéssica Nogueira SOARES, Carlos Alberto QUILOANGO-CHIMARRO*

*Prof. Rubens Duarte COELHO*

**CLIMATE RISK FOR THE OCCURRENCE OF RUST IN COFFEE TREES**

*Postdoctoral researcher, University of São Paulo (USP-ESALQ), Biosystems  
Engineering Department*

*Cristobal N. AGUILAR, José SANDOVAL*

*José L. MARTINEZ*

*Salvador HERNANDEZ-VELEZ Jorge A. AGUIRRE-JOYA*

**ESTABLISHMENT AND DEVELOPMENT OF THE ETHNOBIOLOGICAL GARDEN  
AND RESEARCH CENTER OF THE SEMIARID DESERT OF COAHUILA IN  
NORTHERN MEXICO**

**13:50-14.00 pm -Coffee Break**



## Face to Face Presentations

**Moderator: Dr. Nihan ABİR** (*Türk-Alman Üniversitesi*)

### **In Person Session**

**Turkey Time Zone: 14:00 – 16:00pm**

(15 minutes for each presentation)

**Dr. Emre HASTAOĞLU**

*DETERMINATION OF USES OF TURKISH COFFEE IN MILK DESSERTS:  
TURKISH COFFEE RICE PUDDING (SÜTLAÇ)*

**Sinem KARAKUNDAKOGLU**

*DÜNYA KAHVELERİNİN TANITIM MÜZESİ PROJE ÖNERİSİ*

**Murat CANPOLAT**

*UNIVERSITY STUDENTS DRINKING COFFEE: A FABULOUS FRAGRANCE*

**Dr. Fatmagül SAKLAVCI**

*COFFEE-THEMED MINIATURES IN OTTOMAN DEPICTION ARTS*

**Dr. Nihan ABİR**

*CHICKPEA COFFEE: II. TRACES OF WORLD WAR II IN TURKISH NOVEL,  
THE TASTE OF COFFEE*

**Prof. Dr. Mustafa TALAS**

*TÜRK KÜLTÜRÜNDE KAHVE OLGUSU*

Date: 3.12.2021  
Turkey Time: 10.00-12.30  
Hall-1, Session-1

MODERATOR

Doç. Dr. H. Nurgül BEGİÇ

TIME	PAPER & SPEAKER INFORMATION
10 Minutes	<b>KAHVE FERMANTASYONUN LEZZET VE AROMAYA ETKİSİ</b> Mehmet Fuat GÜLHAN, Ayca GÜLHAN
10 Minutes	<b>TÜRKİYE'DE KAHVE TÜKETİMİ VE GELİR İLİŞKİSİ ÜZERİNE AMPİRİK BİR ANALİZ</b> Dr. Hüseyin YILMAZ
10 Minutes	<b>KAHVE ZANAATKARI BARİSTALARIN KOSTÜMÜ "ÖNLÜK" ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA</b> Doç. Dr. H. Nurgül BEGİÇ
10 Minutes	<b>KAHVENİN ANA BİLEŞENLERİNDEN KLOROJENİK ASİT: OBEZİTE ETKİLERİ</b> Seydi YIKMIŞ, Melikenur TÜRKOL
10 Minutes	<b>KLASİK TÜRK EDEBİYATI ŞİİRLERİNDE KAHVENİN ÖZELLİKLERİ</b> Dr. Mustafa Sarper ALAP
10 Minutes	<b>KAKAO VE SAĞLIK</b> Nurhayat Atasoy
10 Minutes	<b>KAHVE SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ VE ARAP LİTERATÜRÜNDEKİ YANSIMALARI</b> Doç. Dr. Esat AYYILDIZ
10 Minutes	<b>THE EFFECTS OF COFFEE CONSUMPTION ON HUMAN HEALTH</b> Assist. Prof. Dr. Eda GANİYUSUFOĞLU Prof. Dr. Hülya ÇİÇEK

Date: 03.12.2021  
Turkey Time: 10.00-12.30  
Hall-2, Session-1

MODERATOR

*Prof. Dr .Yüksel BAYRAKTAR*

TIME

PAPER & SPEAKER INFORMATION

10 Minutes

**COFFEE AND ENVIRONMENTAL ISSUES**

*Dr. Öğr. Üyesi Burçin ATILGAN TÜRKMEN*

10 Minutes

**MEASURING THE COMPARATIVE ADVANTAGE OF LEADING COFFEE PRODUCER COUNTRIES**

*Prof. Dr .Yüksel BAYRAKTAR, Doç. Dr.Figen BÜYÜKAKIN, Arş. Gör.Sedanur DEMİR*

10 Minutes

**GASTROTOURISM POTENTIAL OF LOCAL COFFEE VARIETIES**

*Dr. Abdullah BAYCAR*

10 Minutes

**ORMAN VE MEÂDİN VE ZİRÂAT NEZÂRETİ TARAFINDAN HAZIRLANAN "KAHVE AĞACI" BAŞLIKLİ RİSALE**

*Dr. Öğr. Üyesi Seyit YAVUZ*

10 Minutes

**ADULTERATION IN COFFEE AND ITS DETECTION METHODS**

*Dr. Eda İLHAN DİNÇER, Murat DINCER*

10 Minutes

**A RESEARCH ON THE COMPARISON OF PEOPLE'S COFFEE AND TEA CONSUMPTION PREFERENCES IN TRABZON**

*Doç. Dr. Mehmet Akif ŞEN*

10 Minutes

**ETHIOPIA COFFEE CULTURE AND CERAMIC PRESENTATION CONTAINERS**

*Selin AYAR, Asst. Prof. Dicle ÖNEY*

10 Minutes

**EVALUATION OF COFFEE WASTES AS RENEWABLE ENERGY SOURCE**

*Dr. Öğr. Üyesi. Rahmiye Zerrin YARBAY ŞAHİN*

Date: 03.12.2021  
Turkey Time: 10.00-12.30  
Hall-3, Session-1

MODERATOR

Dr. Murathan KEHA

TIME	PAPER & SPEAKER INFORMATION
10 Minutes	<b>GÜNÜMÜZ ARAP KABİLELERİNDE ACI KAHVE/MIRRA GELENEĞİ</b>  Doç. Dr. Hakan TEMİR
10 Minutes	<b>COFFEE CONSUMPTION MOTIVATION AND THE COVID-19 PROCESS</b>  Öğr. Gör. Fatma KOÇ, Öğr. Gör. Nalan ASLAN
10 Minutes	<b>BAZI KAHVE GENOTİPLERİNİN BAZI MÜHENDİSLİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ</b>  Dr. Öğr. Üyesi İsmail NANELİ
10 Minutes	<b>PREDICTION OF RETAIL PRICES OF ROASTED COFFEE BY TIME SERIES ANALYSIS</b>  Research Assistant Dr. Burak GÜLMEZ
10 Minutes	<b>KAHVE YEMEN'DEN GELİR</b>  Dr. Murathan KEHA
10 Minutes	<b>KAHVE KELİMESİNİN HARFLERİ ÜZERİNE BİR FETVÂ</b>  Prof. Dr. Muhittin ELİAÇIK
10 Minutes	<b>BİŞKEK'TEKİ KAHVEHANELERİNE YÖNELİK YAPILAN YORUMLARIN VE EŞİKAYETLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ</b>  Öğr. Gör. Sapargül TURDUBEKOVA
10 Minutes	<b>ASSOCIATION OF SOME CAFFEINATED BEVERAGE CONSUMPTION WITH METABOLIC SYNDROME IN ADULTS</b>  <b>Büşra BAŞPINAR</b> Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi <b>Prof. Dr. Ayşe Özfer ÖZÇELİK</b> Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi
10 Minutes	<b>ANADOLU'DA KAHVE YAPIMI VE SUNUMU MOTİFLİ MEZAR TAŞLARI</b>  Dr. Öğr. Üyesi İlbey DÖLEK

Date: 03.12.2021  
Turkey Time: 10.00-12.30  
Hall-4, Session-1

MODERATOR

Dr. Ghanshyam BARMAN

TIME	PAPER & SPEAKER INFORMATION
10 Minutes	<p><b><i>A COMPARATIVE STUDY OF THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND DIETARY FIBER COMPOSITION OF VIETNAMESE COCOA BEANS AND BEANS FROM COCOA PRODUCING COUNTRIES</i></b></p> <hr/> <p><i>Dr. LAM THI VIET HA, Dr. PHAN THI BICH TRAM, Prof. TRUONG TRONG NGON, Prof. HA THANH TOAN</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>SEPARATION USING SUPERCRITICAL FLUID</i></b></p> <hr/> <p><i>Dr. Ghanshyam BARMAN</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>ADVANCES IN TANNIN BIODEGRADATION FOR VALORIZATION OF COFFEE WASTE</i></b></p> <hr/> <p><i>Cristóbal Noe AGUILAR, Leidy Johana VALENCIA-HERNANDEZ Jorge E. WONG-PAZ</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>DISPLACEMENT OF COCOA AND COFFEE PRODUCING AREAS DUE TO THE EFFECTS OF CLIMATIC VARIATIONS IN COLOMBIA</i></b></p> <hr/> <p><i>Dr. José de Jesús Núñez Rodríguez Universidad de Santander, Colombia Faculty of Economics, Administrative and Accounting Sciences, Ciempiés Research Group</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>APPLICATION OF REMOTE SENSING AND GIS FOR STUDY THE CURRENT STATE OF THE ARABICA COFFEE AND PROPOSE ENHANCING THEIR QUANTITY AND QUALITY IN YEMEN</i></b></p> <hr/> <p><i>Ayoub Ahmed Almhab</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>THE OBROMINE EXTRACTION FROM MEXICAN THEOBROMA CACAO</i></b></p> <hr/> <p><i>Oluwatosin E. BANKOLE, Juan GUZMÁN-CEFERNO Mónica L. CHÁVEZ GONZÁLEZ, J. Alberto ASCACIO-VALDÉS, José SANDOVAL, Cristóbal N. AGUILAR</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>ANALYSIS FACTORS THAT SUPPORT ECONOMIC VALUE OF "CODOT" (BAT) COFFEE AGROFORESTRY: A CASE STUDY OF HIWARI FOREST WOMEN GROUP IN LAMPUNG, INDONESIA</i></b></p> <hr/> <p><i>Christine Wulandari, Hari Kaskoyo, Rahmat Safe'i, Bella Audia, Lia Mulyana, Destia Novasari, Azahary Taufiq, Nindya Tria Puspita, Imawan Abdul Qohar</i></p>
10 Minutes	<p><b><i>Medicinal plants used to combat COVID-19 in Fez city, northern Morocco: Ethnobotanical Approach.</i></b></p> <hr/> <p><i>Nesrine Benkhaira Saad Ibsouda Koraichi Kawtar Fikri-Benbrahim</i></p>



**Date: 03.12.2021**  
**Turkey Time: 14.00-16.30**  
**Hall-1, Session-2**

<b>MODERATOR</b>	
<b>Assist. Prof. Dr. Fatma H. Eren</b>	
<b>TIME</b>	<b>PAPER &amp; SPEAKER INFORMATION</b>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>SOCIO-ECONOMIC IMPORTANCE OF COCOA CERTIFICATION PROGRAM TO COCOA FARMERS IN SOUTHWEST, NIGERIA</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Oyediran Wasiu Oyeleke</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>MEASUREMENT OF THE RELATIONSHIP BETWEEN COFFEE TOURISM, PHOTOGRAPHY AND TOURISM IN THE CENTRAL HIGHLANDS OF VIETNAM</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Dang Hoang Xuan Huy, Le Thi Hong Nhung Hoang Gia Tri Hai</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>INTEGRATED VALORIZATION OF SPENT COFFEE GROUNDS TO BIOFUELS AND CARBON MATERIALS -A KEY TO CIRCULAR ECONOMY</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Aderemi Timothy Adeleye, Oladeji Daniel Oladele, Mr. Chuks K. Odoh, Dr. Oludare O. Osiboye, Dr. Babatope Oluseun Odusina, Mr. Kingsley I. John</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>SYNTHESIS OF ONE-DIMENSIONAL (1-D) TITANATE NANOTUBE CATALYTIC MATERIALS FOR THE PRODUCTION OF RENEWABLE AVIATION-FUEL PRECURSORS</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Solomon Abesa, Okeshina Tosin Solomon, Aderemi Timothy Adeleye, Omoniyi Ahmed Olalekan, Mr. Chuks K. Odoh, Dr. Oludare O. Osiboye Dr. Babatope Oluseun Odusina</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CRUDE METHANOL EXTRACTS AND FRACTIONS (FLAVONOIDS, ALKALOIDS) FROM SAWDUST OF TETRACLINIS ARTICULATA (VAHL) MASTERS</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Mohammed Saber, Latifa el hattabi, Abdelhakim Bouyahya Hicham Harhar, Mohamed Tabyaoui</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>DETERMINATION OF THEOBROMINE CONTENT IN CHOCOLATE AND CHOCOLATE SPREADS BY UV-VIS SPECTROPHOTOMETRY: A COMPARISON BETWEEN PRODUCTION DATES</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Assist. Prof. Dr. Fatma H. Eren, Assoc. Prof. Dr. Seray KABARAN</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>DRINK COFFEE FOR BETTER MENTAL HEALTH</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Lyubka Tancheva, Reni Kalfin Stela Dragomanova, Ralitza Alexova B. Minchev</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>BENEFICIAL EFFECTS OF COFFEE IN SOME NEUROLOGICAL DISORDERS</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>R. Kalfin, L. Tancheva, M. Papasova Y. Borissova, B. Minchev, P. Kirova</i></p>
<b>10 Minutes</b>	<p style="text-align: center;"><b><i>URBAN SOILS AND SOIL POLLUTION BY THE EXAMPLE OF BAKU</i></b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Leila GASIMOVA Institute of Soil Sciences and Agro chemistry of ANAS</i></p>

Date: 03.12.2021  
Turkey Time: 14.00-16.30  
Hall-2, Session-2

MODERATOR

*Dr. Eric de Souza Gil*

TIME	PAPER & SPEAKER INFORMATION
10 Minutes	<p><b>DEVELOPMENT OF NATURAL EXFOLIANT WITH ANTIOXIDANT PROPERTIES PREPARED FROM SPECIAL COFFEE PROCESSING BY-PRODUCTS</b></p> <hr/> <p><i>Dr. Eric de Souza Gil, Dr. Edemilson Cardoso Da Conceição, Lorrayne Siqueira Chaves Bernardes</i></p>
10 Minutes	<p><b>PHYTOPATHOMETRY OF CERCOSPORIOSIS IN COFFEE USING DISPRO SOFTWARE</b></p> <hr/> <p><i>Jéfferson de Oliveira COSTA Carlos Alberto QUILOANGO-CHIMARRO Rubens Duarte COELHO</i></p>
10 Minutes	<p><b>STUDY OF ACUTE EFFECT OF CAFFEINE ON COGNITION AMONG ADULTS- AN EXPLORATORY INTERVENTION TRIAL</b></p> <hr/> <p><i>Dr. Vishnupriya.V, Dr. Krishnan. S Guwahati, Assam</i></p>
10 Minutes	<p><b>TENSIOMETRY APPLIED IN THE ESTIMATION OF WATER CONSUMPTION OF DRIP IRRIGATED COFFEE TREES</b></p> <hr/> <p><i>Jéfferson de Oliveira COSTA, Rubens Duarte COELHO Timóteo Herculino da Silva BARROS Carlos Alberto QUILOANGO-CHIMARRO Eusímio Felisbino FRAGA JÚNIOR André Luís Teixeira FERNANDES</i></p>
10 Minutes	<p><b>Impacto del Cambio Climático en la calidad del grano del café en el Municipio de Toledo Departamento Norte de Santander Colombia</b></p> <hr/> <p><i>Julio César Carvajal Rodríguez, José de Jesús Núñez Rodríguez</i></p>
10 Minutes	<p><b>MECHANICAL AND MORPHOLOGICAL PROPERTIES OF PHB/COFFEE DREGS COMPOSITES</b></p> <hr/> <p><i>Nancy Isabel ALVAREZ ACEVEDO, Marisa Cristina Guimarães ROCHA, Pollyana Conceição PEÇANHA, Carlos Eduardo Nazareth OLIVEIRA.</i></p>
10 Minutes	<p><b>CAFFEINE IS GENTLEMAN OPENING HEMATOENCEPHALIC BARRIER FOR ANALGESIC</b></p> <hr/> <p><i>Dragan Katanic, Branko Banic, Vida Jakovljevic</i></p>
10 Minutes	<p><b>RESPONSES OF GRAFTING COFFEE CROPS TO THE NUMBER OF BIOPORY HOLES</b></p> <hr/> <p><i>M. Umar Harun, Yakup, Nisa Srihartini</i></p>
10 Minutes	<p><b>Azerbaycan'da kahve kültürü (tarihsel- etnografik araştırma)</b></p> <hr/> <p><i>Doç. Dr. İlham Memmedova</i></p>
10 Minutes	<p><b>CHANGE OF STRUCTURAL-AQGGREGAECOMPOSITION OF GREY-BROWN SOILS DEPENDING OF VERTICAL ZONING</b></p> <hr/> <p><i>Yegana Manafova</i></p>

Date: 03.12.2021  
Turkey Time: 14.00-16.30  
Hall-3, Session-2

MODERATOR

*Prof. Dr. Mashour HABAŽI*

TIME	PAPER & SPEAKER INFORMATION
10 Minutes	<b>COFFEE SYMBOLISM AND SYMBOLIC INSIDE THE ALBANIAN SOCIETY: MEDICAL AND ANTHROPOLOGICAL ASPECTS</b> <i>Eqerem Hasani, Tedi Mana, Gentian Vyshka</i>
10 Minutes	<b>COFFEE AND COFFEE POTS AND THE CONSTRUCTION EMIRATI IDENTITY</b> <i>Hamdullah BAYCAR</i>
10 Minutes	<b>COFFEE HOUSE AS A PUBLIC SPACE</b> <i>Prof. Dr. Svitlana Hanaba</i>
10 Minutes	<b>COFFEE CULTURE IN MEKONG DELTA – VIETNAM</b> <i>Dr.Pharm Duc Thuan, Trinh Quoc Gia</i>
10 Minutes	<b>VIETNAMESE COFFEE: HISTORY AND CULTURE</b> <i>Dr. LAM THI VIET HA, Prof. NGUYEN CONG HA, Prof. NGUYEN MINH THUY</i>
10 Minutes	<b>COFFEE SHOP BRAND PAGES ON FACEBOOK: DO FIRM-CREATED CONTENT AND USER-GENERATED CONTENT MATTER?</b> <i>Yrd. Doç. Dr. Blend IBRAHIM</i>
10 Minutes	<b>THE COFFEE IN ARABIC POETRY</b> <i>Prof. Dr. Mashour HABAŽI</i>
10 Minutes	<b>PERCEPTIONS OF COFFEE SERVING BUSINESSES</b> <i>Nagihan KASATURA Kocaeli Üniversitesi Prof. Dr. Serkan BERTAN Pamukkale Üniversitesi</i>
10 Minutes	<b>BALKANLARDA TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ</b> <i>Ozaj SULİMAN</i>
10 Minutes	<b>RATIONALITY OF THE APPLICATION OF CROP ROTATION SCHEMES IN FERTILITY RESTORATION OF THE SOILS REMAINED UNDER FLOOD WATER</b> <i>Maharram Babayev</i>
10 Minutes	<b>FEATURES OF CULTIVATION OF THE SHIRVAN-SHAHI GRAPE VARIETY DURING MICROPROPAGATION</b> <i>Aygun Sadigova</i>

# CONTENT

<b>CONGRESS ID</b>	<b>I</b>
<b>SCIENTIFIC &amp; REVIEW COMMITTEE</b>	<b>II</b>
<b>PHOTO GALLERY</b>	<b>III</b>
<b>PROGRAM</b>	<b>IV</b>
<b>CONTENT</b>	<b>V</b>

<b>Author</b>	<b>Title</b>	<b>No</b>
Jéfferson de Oliveira COSTA Barbara Ludwig NAVARRO Jéssica Nogueira SOARES Carlos Alberto QUILOANGO- CHIMARRO Rubens Duarte COELHO	CLIMATE RISK FOR THE OCCURRENCE OF RUST IN COFFEE TREES	1
Emre HASTAOĞLU	DETERMINATION OF USES OF TURKISH COFFEE IN MILK DESSERTS: TURKISH COFFEE RICE PUDDING (SÜTLAÇ)	7
Sinem KARAKUNDAKOGLU	MUSEUM PROJECT PROPOSAL OF WORLD COFFEE	12
İlbey DÖLEK	MOTIFS ABOUT COFFEE MAKING AND PRESENTATION ON TOMBSTONES IN ANATOLIA	17
Murat CANPOLAT	UNIVERSITY STUDENTS DRINKING COFFEE: A FABULOUS FRAGRANCE	24
Mehmet Fuat GÜLHAN Ayca GÜLHAN	EFFECT OF COFFEE FERMENTATION ON TASTE AND AROMA	30
H. Nurgül BEĞİÇ	COFFEE CRAFTSMEN BARISTAS' COSTUME; A STUDY ON "APRON"	39
Seydi YIKMIŞ Melikenur TÜRKOL	CHLOROGENIC ACID, A MAIN COMPONENT OF COFFEE: EFFECTS ON OBESITY	50
Nurhayat ATASOY	COCOA AND HEALTH	56
Esat AYYILDIZ	THE ETYMOLOGY OF THE COFFEE AND ITS REFLECTIONS IN ARABIC LITERATURE	61
Burçin ATILGAN TÜRKMEN	COFFEE AND ENVIRONMENTAL ISSUES	69
Yüksel BAYRAKTAR Figen BÜYÜKAKIN Sedanur DEMİR	MEASURING THE COMPARATIVE ADVANTAGE OF LEADING COFFEE PRODUCER COUNTRIES	73
Abdullah BAYCAR	GASTROTOURISM POTENTIAL OF LOCAL COFFEE VARIETIES	82
Seyit YAVUZ	TREATISE ENTITLED "COFFEE TREE" PREPARED BY THE MINISTRY OF FORESTRY AND MINES AND AGRICULTURE	89
Eda ILHAN DINCER Murat DINCER	ADULTERATION IN COFFEE AND ITS DETECTION METHODS	97
Mehmet Akif ŞEN	A RESEARCH ON THE COMPARISON OF COFFEE AND TEA CONSUMPTION PREFERENCES OF CITIZENS IN TRABZON	101
Selin AYAR Dicle ÖNEY	ETHIOPIA COFFEE CULTURE AND CERAMIC PRESENTATION CONTAINERS	107

Rahmiye Zerrin YARBAY ŞAHİN	EVALUATION OF COFFEE WASTES AS RENEWABLE ENERGY SOURCE	120
İsmail NANELİ	BAZI KAHVE GENOTİPLERİNİN BAZI MÜHENDİSLİK ÖZELLİKLERİNİN BELİRLENMESİ	128
Lam Thi Viet HA Phan Thi Bich TRAM Truong Trong NGON Ha Thanh TOAN	A COMPARATIVE STUDY OF THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES AND DIETARY FIBER COMPOSITION OF VIETNAMESE COCOA BEANS AND BEANS FROM COCOA PRODUCING COUNTRIES	132
Christine WULANDARI Hari KASKOYO Rahmat SAFE'I Bella AUDIA Lia MULYANA Destia NOVASARI Azhary TAUFIQ Nindya Tria PUSPITA Imawan Abdul QOHAR	ANALYSIS FACTORS THAT SUPPORT ECONOMIC VALUE OF "CODOT" (BAT) COFFEE AGROFORESTRY: A CASE STUDY OF HIMAWARI FOREST WOMEN GROUP IN LAMPUNG, INDONESIA	139
Nesrine BENKHAIRA Saad Ibensouda KORAICHI Kawtar FIKRI-BENBRAHIM	MEDICINAL PLANTS USED TO COMBAT COVID-19 IN FEZ CITY, NORTHERN MOROCCO: ETHNOBOTANICAL APPROACH	150
Dang Hoang Xuan HUY Le Thi Hong NHUNG Hoang Gia Tri HAI	MEASURING THE RELATIONSHIP BETWEEN COFFEE, PHOTOGRAPHY AND TOURISM IN THE CENTRAL HIGHLANDS OF VIETNAM	153
Solomon ABESA Okeshina Tosin SOLOMON Aderemi Timothy ADELEYE Omoniyi Ahmed OLALEKAN Chuks K. ODOH Oludare O. OSIBOYE Babatope Oluseun ODUSINA	SYNTHESIS OF ONE-DIMENSIONAL (1D) TITANATE NANOTUBE CATALYTIC MATERIALS FOR THE PRODUCTION OF RENEWABLE AVIATION-FUEL PRECURSORS	167
Jéfferson de Oliveira COSTA Carlos Alberto QUILOANGO-CHIMARRO Rubens Duarte COELHO	PHYTOPATHOMETRY OF CERCOSPORIOSIS IN COFFEE USING DISPRO SOFTWARE	174
Jéfferson de Oliveira COSTA Rubens Duarte COELHO Timóteo Herculino da Silva BARROS Carlos Alberto QUILOANGO-CHIMARRO Eusímio Felisbino FRAGA JÚNIOR André Luís Teixeira FERNANDES	TENSIOMETRY APPLIED IN THE ESTIMATION OF WATER CONSUMPTION OF DRIP IRRIGATED COFFEE TREES	179
Mashour HABAZI	THE COFFEE IN ARABIC POETRY	185
Eda GANIYUSUFOĞLU Hülya ÇİÇEK	THE EFFECTS OF COFFEE CONSUMPTION ON HUMAN HEALTH	195



## KAHVE SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ VE ARAP LİTERATÜRÜNDEKİ YANSIMALARI THE ETYMOLOGY OF THE COFFEE AND ITS REFLECTIONS IN ARABIC LITERATURE

Esat AYYILDIZ

*Doç. Dr., Kafkas Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Doğu Dilleri ve Edebiyatları Bölümü*

### ÖZET

Kahve, modern dünyanın en tercih edilen sıcak içeceklerinden biridir. Bünyesinde barındırdığı kafeinin insan vücudunda meydana getirdiği reaksiyonun dikkati arttırması ve uyanıklık hissiyatı sağlaması, keşfedildiği ilk günden bu yana entelektüel camianın ilgisinden kaçmamıştır. Geçmişi çok eskiye dayandığından, günümüz insanı, kahve fincanından aldığı her yudumda, büyük ve köklü bir kültür tarihine de iştirak ettiğinin bilincinde olmalıdır. Kahvenin kökeninin Afrika'ya dayandığı ve bir içecek olarak kullanımının ilk kez Güney Arabistan'da gerçekleştiği düşünülmektedir. Dolayısıyla günümüzde tüm dünyaya yayılmış olan kahve kültürünün başlangıcına inmek için, Arap edebiyatına göz atılması lüzumu doğmaktadır. Bugün pek çok dünya dilinde, o veya bu şekilde, benzer bir sesletim ile ifade edilen “kahve”, esasen Arapça kökenli bir sözcüktür. Muhtemelen kahve kelimesi, ilk olarak Arapça *k-h-y* (قهی) kökünden türetilmiştir. Arap dilinde *kaḥiye* (قهی) fiili, “*iştahı kesildi*” anlamına gelmektedir. Bu anlam, ilk başlarda *kaḥve* (قهوة) sözcüğünün, içenlerin iştahını kesen bir şarap cinsinin tanımlanması için kullanılmasıyla ilişkilidir. Arapçadaki bu kök, İbranicede “*zayıf*”, “*yılgın*”, “*dumansı*” ve “*mat*” gibi anlamlarla ilişkili olan *k-h-h* (כהה) köküyle de kökteştir. Kahvenin ne zaman ve hangi şartlar altında keşfedildiği kesin olarak bilinmemektedir. Kahve bitkisinin, Madagaskar'dan Sierra Leone'ye, Kongo'dan Etiyopya dağlarına kadar, Afrika'nın dağlık alanlarında yabani olarak yetiştiği, hatta bu bitkinin Arap Yarımadası'na has olabileceği bir gerçektir. Mamafih kahvenin Antik Yunan, Roma, Orta Doğu ve Afrika halkları tarafından bilindiğine ve kullanıldığına dair somut bir veri bulunmamaktadır. Öte yandan Arap ve Avrupalı tarihçiler tarafından, bazı efsanevi Afrika anlatılarının aktarıldığı yahut altıncı yüzyıldan kalma bazı kayıp yazmalara atıfların yapıldığı gözlemlenmektedir. Ancak elimizdeki mevcut kayıtlar dikkate alındığında, kahve kültürünün on beşinci yüzyılın ortalarında, Güney Arabistan'da yer alan Yemen'in Sufi dergâhlarında ortaya çıktığını söylemek icap eder. Buna karşın Arap literatüründe kahve olgusunun etrafında şekillenen efsanelerin, kültürün ve şiirlerin yadsınamaz bir edebî değeri bulunmaktadır. Bu çalışmada, kahvenin etimolojisinin ve Arap edebiyatındaki yansımalarının, bilimsel bir metotla araştırılması hedeflenmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Arap Dili ve Edebiyatı, Kahve, Kahve Efsaneleri, Kahve Sözcüğünün Etimolojisi, Kahve Hakkında Arapça Şiirler.

### ABSTRACT

Coffee is one of the most preferred hot beverages in the modern world. Because the caffeine in it increases the attention of the person and provides a feeling of alertness, it has attracted the attention of the intellectual community since the first day it was discovered. Due to its historical background, today's people should be aware that with every sip they take from a cup of coffee, they also participate in a great and long-established cultural history. Coffee has its origins in Africa. But its use as a beverage is thought to have occurred for the first time in Southern Arabia. Therefore, to understand the beginning of the coffee culture, which has spread all over the world today, it is necessary to look at Arabic literature. Today, in many world languages, “coffee”, which is expressed with a similar pronunciation in one way or another, is a word of Arabic origin. Probably the word “qahwa” was originally derived from the Arabic root *q-h-y* (قهی). The verb *qahiye* (قهی) in Arabic means “*he has lost his appetite*”. This meaning is related to the use of the word *qahwa* (قهوة) at first to describe a type of wine that makes its drinkers lose their appetite. This Arabic root is also cognate with the Hebrew root *k-h-h* (כהה), which is associated with the meanings such as “*weak*”, “*dim*”, “*smoky*” and “*dull*”. It is not known exactly when and under what conditions coffee was discovered. It is a fact that the coffee plant can grow wild in the highlands of Africa, from Madagascar to Sierra Leone, from Congo to the Ethiopian mountains, and that this plant may even be indigenous to the Arabian Peninsula. However, there is no satisfying

data, which proves that the coffee was known and used by the peoples of Ancient Greece, Rome, the Middle East, and Africa. On the other hand, some Arab and European historians recorded some legendary African narratives or cited some lost manuscripts from the sixth century. However, considering the available records, it is necessary to say that the coffee culture emerged in the Sufi lodges of Yemen, located in South Arabia, in the middle of the fifteenth century. On the other hand, there is an undeniable literary value of the legends, culture, and poems, which were shaped around the phenomenon of coffee in Arabic literature. This study is aimed to investigate the etymology of coffee and its reflections in Arabic literature with a scientific method.

**Keywords:** Arabic Language and Literature, Coffee, Coffee Legends, Etymology of the Coffee, Arabic Poems about Coffee.

### GİRİŞ

Kahve, modern dünyanın en tercih edilen sıcak içeceklerinden biridir. Bünyesinde barındırdığı kafeinin insan vücudunda meydana getirdiği reaksiyonun dikkati arttırması ve uyanıklık hissiyatı sağlaması, keşfedildiği ilk günden bu yana entelektüel camianın ilgisinden kaçmamıştır. Geçmişi çok eskiye dayandığından, günümüz insanı, kahve fincanından aldığı her yudumda, büyük ve köklü bir kültür tarihine de iştirak ettiğinin bilincinde olmalıdır. Kahvenin kökeninin Afrika'ya dayandığı ve bir içecek olarak kullanımının ilk kez Güney Arabistan'da gerçekleştiği düşünülmektedir (Weinberg ve Beaker, 2002: 3). Kahvenin gelişimi Arap dünyasında neşet bulduğundan, günümüzde tüm dünyaya yayılmış olan kahve kültürünün başlangıcına inmek için, Arap dili ve edebiyatına göz atılması lüzumu doğmaktadır. Kahvenin mazesini araştırmak üzere çıkılan bu yolculukta, başlıca üç güzergâh olduğunu söylemek mümkündür. Bunlardan ilki, kahvenin etimolojisinin incelenmesidir. Kahve kelimesinin Arap dilinde türetilmiş bir sözcük olduğu kabul edilmektedir. Ancak bu sözcüğün etimolojisinin tespiti, sanıldığından daha karmaşıktır. Binaenaleyh bu çalışmada, Sâmi dillerindeki ve mücavir lisanlardaki kelime dağarcıklarıyla mukayeseli olarak, kahve sözcüğünün kökeninin tetkiki hedeflenmektedir. İkinci nokta ise, Arap edebiyatında kahvenin ilk kez kullanımına ilişkin aktarılan gelen efsanevi anlatıların incelenmesidir. Bu çalışmanın son kısmında ise, kahve olgusunun Arap şiirindeki yansımalarına değinilecek ve özgün bir *muvaşşah* örneği Türkçe tercümesiyle birlikte aktarılacaktır.

### 1. KAHVE SÖZCÜĞÜNÜN ETİMOLOJİSİ

Bugün pek çok dünya dilinde, o veya bu şekilde, benzer bir sesletim ile ifade edilen “kahve” kelimesi, esasen Arapça kökenli bir sözcüktür. Kahve tabirinin günümüzdeki anlamıyla Arapçada ilk kez ne zaman kullanıldığı bilinmemektedir. Keza bu sözcüğün menşeinin şüpheli olduğunu belirtmekte de fayda vardır. Muhtemelen kahve kelimesi, ilk olarak Arapça *k-h-y* (قهی) kökünden türetilmiştir. Arap dilinde *kaḥiye* (قَهِي) fiili, “*iştahı kesildi*” anlamına gelmektedir. Bu anlam, ilk başlarda *kaḥve* (قَهْوَة) sözcüğünün, içenlerin iştahını kesen bir şarap cinsinin tanımlanması için kullanılmasıyla ilişkilidir (ez-Zebîdî, 1422/2001: 39/370-372; Wehr, 1985: 1063; bkz. Toprak, 2000: 190). Arapçadaki bu kök, İbranicede “*zayıf*”, “*yılgın*”, “*dumansı*” ve “*mat*” gibi anlamlarla ilişkili olan *k-h-h* (כהה) köküyle de kökteştir (Clined, D. J. A. ve diğerleri, 1998: 4/363-364; König, 1910: 172). *Ḳahve* sözcüğü bir süre boyunca şarap manasında kullanıldıktan sonra, 8./14. yüzyılın sonlarına doğru, Yemen’de bugünkü manasına benzer şekilde, kahve ağacının tanelerinden imal edilen bir tür içecek anlamını kazanmıştır. Kahvenin eski Araplar tarafından şarap manasında kullanıldığı hakikattir. Mamafih bazı araştırmacılar, modern anlamdaki kahve kelimesinin etimolojisini, kahve ağacının muhtemel anavatanı farz edilen Etiyopya’daki *Kaffa* (ካፋ) mıntıkası ile ilişkilendirmektedir (bkz. Armbruster, 1908: 1/356). Öte yandan belirtmek gerekir ki, bu görüşün savunucuları, gerek Etiyopya’nın gerekse mücavir toprakların dillerinde benzer bir kelimenin mevcudiyetini ispat edememişlerdir. Bilindiği kadarıyla söz konusu mıntıkada, kahvenin hem ağacı hem çekirdeği hem de içeceği için kullanılan tabir, *bûn* sözcüğüdür. Akla geleceği üzere, *bunn* (بُن) kelimesi, Arapçaya “*kahve ağacı*” veya “*kahve çekirdeği*” manasıyla girmiştir (van Arendonk, 1986: 4/449-453). Örneğin; Tigre dilinde *bun* (ቡን) sözcüğünün “*kahve*” ve “*kahve çekirdeği*” anlamlarıyla kullanım alanı bulmuş olduğu anlaşılmaktadır. Keza Amharca için de benzeri bir durum söz konusudur (Littmann ve Höfner, 1962: 288).

Arap toplumunda kahve tüketimi yaygınlaştıktan sonra, *kaḥve* kelimesi üzerinden bir takım irtibatlı kelimelerin türetildiği anlaşılmaktadır. Örneğin; “*kaḥvehane*” veya “*kafe*” manasında kullanılan *meḳhen* (مَقْهَى) ve *meḳhâh* (مَقْهَاءَة) sözcükleri bu bağlamda zikredilebilir. Bu kelimenin çoğul hali, *meḳâhin* (مَقَاهِ) dir.

şeklinde. Keza *meḫhâye* (مَهَّيَاة) sözcüğü de “kafe” ve “kahvehane” manalarını ihtiva etmektedir. *Ḳahvâtî* (قَهْوَاتِي) yahut *kahevâtî* (قَهْوَاتِي) kelimesi ise, Modern Standart Arapçada “kahveci” manasında kullanılan bir sözcüktür (Wehr, 1985: 1062-1063).

Kahve kültürünün gelişmesinde ve dünyaya yayılmasında, Osmanlı medeniyetinin de büyük bir tesiri olduğu aşikârdır. Hatta kahvecilikle ilgili bazı terimlerin, Türkçe üzerinden, günlük Arapçaya yahut diğer bir deyişle halk lehçelerine geçtiğini söylemek mümkündür. Muhtemelen bu duruma verilebilecek en iyi örnek, “kahveci” kelimesidir. Ad kök ve gövdelerinden isim türetmeye yarayan ve meslek yapım eki olarak bilinen Türkçeye has -ci, -ci, -cu, -cü, -çlı, -çi, -çu, -çü eklerinin kullanımıyla ortaya çıkan *ḳahvecî* (قَهْوَجِي) sözcüğü, Cezayir, Mısır ve Suriye gibi Arap ülkelerinin lehçelerine girmiştir. Bu tabirin anlamı, “çekilmiş veya çekirdek kahve satan kimse”, “kahve işleyen veya kahve pişirip satan kimse”, “kahvehane sahibi” yahut “eskiden konaklarda kahve pişirip misafirlere ikram etmekle görevli kimse” şeklinde izah edilebilir (Aytaç, 1994: 80; Uysal, 2018: 113). Keza Türkçe üzerinden Irak, Cezayir, Mısır, Sudan ve Suriye gibi ülkelerin lehçelerine farklı telaffuzlarla girdiği anlaşılan *teneke* (تَنَكَّة\كَنَكَّة\تَنَاكَة) sözcüğü, “kahvecilerin su kaynattıkları büyük kap”, “kahve yapılan kap” yahut “cezve” anlamlarına gelmektedir (Aytaç, 1994: 129; Uysal, 2018: 53). Hakeza *bakraç* (بَقْرَاج) kelimesi, Cezayir, Mısır ve Libya gibi ülkelerin lehçelerinde kullanım alanı bulmuştur. Bu sözcüğün mevzubahis lehçelerdeki anlamları, “kahve ibriği, cezvesi”, “büyük kahve ibriği” yahut sadece “kahve ibriği” şeklindedir (Aytaç, 1994: 37). Son olarak Türklerin kahve tüketim kültürünün güzel bir yansıması olan “kahvaltı” kelimesinin, Cezayir lehçesinde *ḳahvâlî* (قَهْوَالِي) şeklinde kullanım alanı bulduğu belirtilebilir (Aytaç, 1994: 80). Bu minvaldeki kelime aktarımları, Arap toplumunda kahve kültürünün gelişmesinde, hatırı sayılır bir Türk etkisinin olduğunu gözler önüne sermeye muktedirdir. Avrupa ülkelerinde kahve kültürünün yayılmasında önemli bir rol oynayan Osmanlıların, kahvenin menşei olan Arap kültüründe dahi kalıcı etkiler ihdas ettiğinin gözlemlenmesi dikkat çekicidir.

## 2. KAHVE HAKKINDAKİ EFSANEVÎ ANLATILAR

Kahvenin ne zaman ve hangi şartlar altında keşfedildiğinin kesin olarak bilinmemesi, pek çok araştırmacının ve en kötüsü de pek çok kurgucunun bu bilinmezliğin peşine düşmesiyle neticelenmiştir. Kahve bitkisinin, Madagaskar’dan Sierra Leone’ye, Kongo’dan Etiyopya dağlarına kadar, Afrika’nın dağlık alanlarında yabani olarak yetiştiği, hatta bu bitkinin Arap Yarımadası’na has olabileceği bir gerçektir. Mamafih kahvenin Antik Yunan, Roma, Orta Doğu ve Afrika halkları tarafından bilindiğine ve kullanıldığına dair somut bir veri bulunmamaktadır. Öte yandan Arap ve Avrupalı tarihçiler tarafından, bazı efsanevi Afrika anlatılarının aktarıldığı yahut altıncı yüzyıldan kalma bazı kayıp yazmalara atıfların yapıldığı gözlemlenmektedir. Ancak elimizdeki mevcut kayıtlar dikkate alındığında, kahve kültürünün on beşinci yüzyılın ortalarında, Güney Arabistan’da yer alan Yemen’in Sufi dergâhlarında ortaya çıktığını söylemek icap eder (Weinberg ve Bealer, 2002: 3). Buna karşın Arap literatüründe kahve olgusunun etrafında şekillenen efsanelerin yadsınamaz bir edebî değeri bulunmaktadır.

Geç dönem Arap tarihçileri, kahvenin menşei hakkındaki malumatların yetersiz olduğunun farkına varmışlardır. Muhtemelen bu araştırmacılardan bazıları, ellerindeki ürüne renk katabilecek bir takım dinî efsanelere müracaat etme dürtüsünden kendilerini alıkoymamış yahut çevrelerinde duydukları söylentilerden müteessir olmuşlardır. Örneğin; bu bağlamda, biyografî, fıkıh ve hadis âlimi Necmeddin el-Ğazzî (ö. 1061/1651)’nin kardeşi Ebû’l-Ṭayyib el-Ğazzî (ö. 1942/1632), ilk kahve kullanımını Hz. Süleyman’a nispet eden bir rivayeti aktarmaktadır. Buna göre, Hz. Süleyman seyahatleri sırasında, sakinlerinin meçhul bir hastalığa duçar olduğu bir yerleşim yerine uğramıştır. Karşılaştığı sorunun çözümü için, Hz. Cebrail’in bildirmesiyle, Yemen’den gelen kahve çekirdeklerini kavurmuş ve yeni bir içecek meydana getirmiştir. Hz. Süleyman’ın imal ettiği bu içecekten içen hastalar, sağlıklarına yeniden kavuşmuşlardır. Söz konusu anlatının bitiminde, kahvenin daha sonra tamamen unutulduğu, ancak 10./16. asrın başlarında yeniden ortaya çıktığı da kaydedilmektedir (Hattox, 1996: 12-13).

Belirtmek gerekir ki, kahvenin ilk kullanımına ilişkin bu minvaldeki kayıtlar, güvenilirliği oldukça zayıf olan ve doğruluğu kabul edilemeyecek verilerdir. Öte yandan diğer tarihçiler, kahvenin tarihini daha yakın bir dönemle sınırlandırmışlardır; ama daha yakın tarihi referans veren bu veriler de oldukça şüphelidir. Kahvenin başlangıcı hakkındaki daha yakın tarihli mezkûr veriler, bizi Etiyopya’ya kadar götürmektedir. Geleneksel kabul, İslam âleminde kahve tüketimini yayanların, bu maddeyi ilk kez Etiyopya’da gördükleri yönündedir. Elbette bu tarz rivayetler, renkli anlatılarla süslenmiş şekilde karşımıza çıkmaktadır. Mamafih bu anlatıların

nereden ve nasıl husule geldiğini tespit etmek mümkün görünmemektedir. Kahve konusuyla ilgilenen Arap araştırmacılar, ister Arap ister batı kaynaklı olsun, bu minvaldeki efsaneleri her halükarda kabul etme eğiliminde değildir. Örneğin; 16. asırda kahve hususunda bir eser vermiş olan Abdülkadir el-Cezîrî (ö. 976/1568'den sonra), kahvenin Yemen'e girişinden bahsettikten sonra, kahve kullanımının ilk kez neden ve ne zaman başladığının bilinmediğini kaydetmektedir (Hattox, 1996: 13).

Kahvenin kökenine ilişkin belki de en bilindik efsane, Etiyopyalı bir keçi çobanı ve onun dans eden keçileri hakkında olan ve kahvenin kazara keşfedildiğini aktaran Kaldi veya Hâlid mitidir. Bu efsanenin fazlasıyla revaç kazanmış olmasının nedeni, muhtemelen batı edebiyatlarında yoğun bir ilgi görmüş olmasıdır. Miladi 800 yılı havaline kadar uzanan söz konusu hikâyenin, genellikle her seferinde benzer şekilde rivayet edildiği gözlemlenmektedir. Bu efsaneye göre, Kaldi veya Hâlid adındaki keçi çobanı, meçhul bir bitkinin meyvelerini çiğneyen sürüsünde, bazı uyarıcı etkilerin husule geldiğine ve hayvanlarının büyük bir enerjiyle dolduğuna şahit olmuştur. Bu meyveleri denediğinde, çobanın da kendisini enerjik hissettiği, hatta ondan şiiir ve şarkıların hâsıl olduğu dahi anlatılmaktadır. Keza çobanın söz konusu bitkinin meyvelerini yakınlardaki bir din adamına götürdüğü; ama din adamının bunların kötü olabileceği düşüncesiyle onları ateşe attığı anlatılmaktadır. Ne var ki ateşle buluşan kahvenin havaya yaydığı güzel rayihanın din adamının fikrini değiştirdiği ve bu ürünü demlemek suretiyle dindaşları için yeni bir içecek imal ettiği rivayet edilmektedir. Tahmin edileceği üzere, bu meçhul bitki, kahveden başkası değildir (Fregulia, 2019: 46; Stone, 2019: 19).

Bazı Yemen efsaneleri, Kaldi/Hâlid mitini anımsatmaktadır. Buna göre, bir zamanlar Arabistan'ın Güney Yemen sahilinin yamaçlarında, temel geçimlerini bir keçi sürüsünden temin eden dindar Müslümanlara ait bir dergâh bulunmaktadır. Ne var ki keçi çobanı, bir gün imama, keçilerin doğalarına aykırı olarak geceleri uyanık ve zinde kaldıklarından yakınıdır. İmam da bu zindeliğin keçilerin otladığı bir bitkiden kaynaklandığından şüphelenir. Olayın aslını anlamak üzere keçileri teftiş etmeye çıktığında, onların sert ve parlak yaprakları olan bir bitkiyi harap ettiğini görür. Hayvanların aynı zamanda bu bitkinin meyvelerini tükettiğini de müşahade eder ve incelemek için bu bitkinin bir dalını dergâha götürür. Botanik hakkındaki eserlere müracaat etmesine karşın, bu meyvenin ne olduğuna dair bir kayda rastlayamaz. Daha sonra meçhul bitkinin insan eliyle dikilmiş gibi muntazam şekilde olduğunu; ama zamanla bakımsızlıktan vahşi doğaya karıştığını fark eder. Neden sonra, hakikaten de bir zamanlar Habeşistan'daki Kaffa topraklarından geldiği söylenen siyahî bir insan kolonisinin bu bölgede yaşadığı ortaya çıkar. İmam da keçilerin bu denli aktif olmasına neyin sebebiyet verdiğini anlamak için bitkinin meyvelerini denemeye karar verir. Söz konusu meyveleri kaynatarak püre kıvamındaki demliği içer; ama herhangi bir özel bir durumla karşılaşmaz. Daha sonra tahılların bazen daha iştah açıcı hale gelmesi için kavrulduğunu hatırlayarak bazı çekirdekleri közün içine koyar ve bu kez nefis bir aroma verdiğini keşfeder. Böylelikle birkaç farklı işlem tecrübe ettikten sonra, kendisini gençliğindeki gibi aktif hale getiren ve beynini parlak fikirlerle dolduran bir mamul elde etmeyi başarır. Hâlihazırda entelektüel birisi olan imam, yeni bulduğu mamul sayesinde daha bilge birisi haline gelir ve gece boyunca uyanık kalmasına karşın yorgunluk hissetmez. Gece ibadetleri esnasında, dergâhta tam manasıyla uyanık olan tek kişi odur. İmam, yorgun şekilde ibadet eden arkadaşlarına kendi içeceğinin bir kısmını verdiğinde, herkeste aynı etkinin husule geldiği anlaşılır. Tahmin edileceği üzere bu gizemli ürün, kahveden başkası değildir. Mezkûr efsanenin sonunda, dergâhtakilerin kahve ismini, İran Şahı Keykâvus'tan ilham alarak türetmelerine ilişkin bir anekdota da yer verilmektedir. Söz konusu efsane, 1670 civarında Roma Üniversitesi'nde doğu dilleri profesörü olan ve kahve üzerine ilk kitabı (*De saluberrima potione cahue, seu cafe nuncupata discursus* [1671]) yazan Marunî bilgin Antonio Fausto Nairone (ö. 1707) tarafından aktarılmıştır (Toussaint-Samat, 2009, 532-534).

Kahvenin keşfi hususunda, daha sayısız anlatımın olduğunu belirtmek gerekir. Ne var ki, daha önce temas ettiğimiz üzere, kahve hakkındaki anlatıların pek çoğu, edebî açıdan ilgi çekici olmalarına karşın, tarihî açıdan asılsız kabul edilmesi gereken rivayetlerdir. Öyle ki bazı rivayetler, tarihî gerçeklerden tamamıyla koparılmış şekilde karşımıza çıkmaktadır. Örneğin; bir keresinde Hz. Muhammed'in hastalık derecesinde uyku düşkünlüğünden muzdarip olduğunu ve bu durumdan kahve sayesinde kurtulduğunu rivayet eden abartılı söylentilere rastlamak dahi mümkündür (Schivelbusch, 2000: 23-24). Öte yandan Arap tıp literatüründeki bazı kayıtlara göre, kahvenin 10. asırda ilaç mahiyetinde kullanıldığı öne sürülmektedir. Mamafih İslam dünyasında dahi kahve, nispeten geç bir tarihte, ancak 15. asırda halkın içeceği haline gelebilmiştir. Söz konusu tarihe gelindiğinde, Arap-İslam geleneğinde kahve tüketiminin makul bir mantık çerçevesinde değerlendirildiği düşünülebilir. Bu bağlamda Alman araştırmacı Wolfgang Schivelbusch, alkollü ürünleri veya uyuşturucu maddeleri tüketmeyen Arap-İslam toplumu söz konusu olduğunda, insanı uyarıp zihnini açan bu egzotik



maddenin, adeta Yeniçağ matematiğine öncülük eden bu kültür için yaratıldığı telakkisinin akla geldiğine dikkat çekmektedir (Schivelbusch, 2000: 23-24).

### 3. ARAP ŞİİRİNDE KAHVE

Kahve konusunun, Arap şiirinde de kendisine yer edinmeyi başardığı gözlemlenmektedir. Bu hususta daha önce Türkçede yapılmış olan iki çalışmayı zikretmek gerekir: Bunlardan ilki, Nurettin Ceviz tarafından kaleme alınan *Kahvenin İslâm Dünyasına Girişi ve Arap Edebiyatında Ele Alınışı* adlı makale (bkz. Ceviz, 2004: 343-356), ikincisi de Mehmet Mesut Ergin'in kaleme aldığı *X/XVI.-XII/XVIII. Yüzyıllar Arası Arap Şiirinde Kahve* adlı çalışmadır (bkz. Ergin, 2006: 197-209). Söz konusu eserlerde, Arap şiirinde kahveye ilişkin söylenmiş bazı şiirlere, Türkçe tercümeleriyle birlikte ulaşmak mümkündür. Dolayısıyla biz bu çalışmada, daha önce tam haliyle yapılmış bir tercümesine tesadüf etmediğimiz bir şiir örneğini aktarmak ve değerlendirmekle iktifa edeceğiz. Aşağıda aktaracağımız söz konusu şiirin şairi, o dönem Şam'da mukim olduğu kaydedilen Mâlikî müftüsü Ebû'l-Feth b. 'Abdi's-Selâm'dır. Aynı zamanda bu şiir, etkileyici bir *muvaşşah* örneğidir (Muvaşşah kavramı için bkz. Tuzcu, 2011: 1-292). Ebû'l-Feth b. 'Abdi's-Selâm kahve hakkında şunları söylemektedir:

"قهوة القدر قدرها ارتفاعا مذ في الدجى بدر كاسها طلعا يُجلا  
يا حسننها مثل ذائب السبج  
سمراء تسبى البذور بالدعج  
كالمسك في منظر وفي ارج  
لها مذايب العبير قد خضعا ومذل السحر درها ارتضعا طفلا  
احبب بكاس لم يعلها حبيب  
جوهريا قوتها له لهاب  
ابنة بن لها الشهاب اب  
كم بارق من حولها لمعا فكيف مع حسننها الذي سطعا تقلا  
لا غرو ان سلّمت بذى سلم  
لمياء في شفا شفا المي  
منشؤها الحل وهي في الحرم  
ما طاف بالبيت طيفها وسعى الا وقال الامام حين دعا اهلا  
من خدرها العيد روس ابرزها  
وللندامى الكرام جهزها  
وبالمعاني الحسان طرزها  
وهيم القوم عندما وضعا لها اسم راح ونعم ما وضعا فعلا  
قد ظهرت في الورى منافعها  
والغمر من جهله يدافعها  
يخفضها والاله يرفعها  
يا عانلي زدتنى بها ولعا احب شيء للمرء ما منعنا وصلا  
كم طاب في طيبة بها السهر  
وزال عند الصفا بها الكدر  
وضاع بالشام نشرها العطر  
ورب شاد والقدم قد هجعا بها مع الاوليا قد جمعا شملا



يا صاح شرد بشرها وسنى

من كف ظبي ذي منظر حسن

وقل لاهل الحجاز واليمن

من لام في شربها دعاه دعا فانه بالكمال ما اجتمعا اصلا

“Bir çanak kahvenin değeri yüksektir. Onun bardağının dolunayı, karanlık gecede doğarak tecelli etmiştir.

*Erimiş obsidyen gibi ne de güzeldir!*

*Kara gözleriyle dolun ayları (kendisine) esir eden esmer (bir dilberdir).*

*Koku ve görünüş açısından misk gibidir.*

*Eriyik bir rayiha ona boyun eğmiştir; sihirle zelil olan kişi, onun sütünü bir çocuk gibi emmiştir.*

*Kabarcıkları tepesine çıkmamış bir kâse (kahve) ne kadar da hoştur!*

*Cevher gibidir. Onun azığının alevi vardır.*

*O, kahve çekirdeğinin kızıdır; babası ise meteorudur.*

*Etrafı ne kadar da ışıltılı, parıltılıdır! Güzelliği parıldarken, nasıl olurda (birileri tarafından küçümsenebilir)?*

*Zû Selem’de selamet içerisinde olursa, bunda şaşılacak bir şey yoktur.*

*Dudakları elemime şifa veren esmer bir dilberdir.*

*Menşei helaldir ve o, (Mescid-i) Haram’dadır.*

*Ruhu, Beyt(ullah)’ı tavaf edip (Safâ ile Merve arasında) sa’y yapınca, imam dua ettiğinde ‘hoş geldin’ der.*

*(Ebû Bekir) el-‘Ayderûs (ö. 914/1508) onu hareminden (taze gelini çıkartıyormuşçasına) çıkarır...*

*...Ve seçkin nedimler için onu hazırlar...*

*...Ve onu güzel niteliklerle süsler.*

*Ona (şaraplar için kullanılan bir ad olan) râh ismini koyduğunda, insanlar mecnuna döndüler. Koyduğu (bu isim) ne de güzeldir!*

*Onun faydaları, insanlar arasında zahir olmuştur.*

*Toy kişi, cehaletinden dolayı ona karşı koyar...*

*...Ve onu düşük seviyeye çeker; (ama) Allah onu(n değerini) yükseltmektedir.*

*Ey (onu tükettiğim için) beni kınayan kişi! Sen benim ona olan sevgimi arttırdın. (Çünkü) insana en sevimli gelen şey, neye ulaşması engellendiyse odur.*

*Şaybe’de (yani Medine’de) onunla sabahlamak ne kadar da hoştur!*

*Safâ’da onun (içilmesiyle) birlikte keder yok olur.*

*Onun neşriyle, Şam’da güzel koku(lar) yayılmıştır.*

*Ebleh kişi uyurken, toplanıp bir araya gelen velilerle birlikte nice şarkıcı onun için (şarkı söylemiştir).*

*Ey onu içirmek suretiyle uykumu dağıtan uyanık kişi!...*

*...(Bana onu) güzel görünüşlü bir ceylanın elinden (içiren kişi! Sanadır bu seslenişim)...*

*Hicaz ve Yemen ahalisine söyle:*

*‘Kim onun içilmesini kınarsa, onu (bu işe) bir etken itmiştir; (ama) o kişi aslında kemale ermemiştir’ (el-Kâsimî ed-Dimaşkî, [1322/1904]: 23-24).”*

Yukarıda aktarılan şiir incelendiğinde, Ebû'l-Feth b. 'Abdi's-Selâm'ın söz konusu dizelerini, büyük bir beğeniyle tükettiği kahvenin övülmesi maksadıyla nazmettiği hemen anlaşılmaktadır. Şiirde ağırlıklı olarak kahvenin güzelliğinden ve yüceliğinden bahsedilmektedir. Bu bağlamda kahve, meteor, misk, obsidyen ve esmer dilberler gibi çeşitli varlıklarla teşbih edilmektedir. Şair, kahve maddesine şarap manasında kullanılan *râh* isminin konulmasından bahsederken, *kahve* sözcüğünün eski Araplar tarafından şarap manasında kullanılıyor olmasına işaret etmektedir. (Bu manadaki bir kullanım için bkz. Toprak, 2002: 190). Keza şairin bu şiiri nazmederken, seleflerinin nazmettiği *hamriyyât* kasidelerinden etkilendiği de gözden kaçmamaktadır. Örneğin; şairin “*Ey (onu tükettiğim için) beni kınayan kişi! Sen benim ona olan sevgimi arttırdın. (Çünkü) insana en sevimli gelen şey, neye ulaşması engellendiyse odur.*” şeklindeki dizesi, Ebû Nuvâs (ö. 198/813 [?])’ın “*Beni kınayanlar, sadece benim (sarhoşluk) hususundaki inatçılığımı arttırmışlardır. Yaşadığım müddetçe (şarabın) yoldaşı olacağım.*” şeklindeki beytine benzemektedir (bkz. Ayyıldız, 2020: 158). Kahve içenleri kınayanlar ise, tahmin edileceği üzere, kahve tüketiminin dinî açıdan uygun olmadığını savunan kişilerdir. Dolayısıyla Ebû'l-Feth'in bu şiiri, aynı zamanda kahve tüketiminin helal olduğunu savunarak belirli bir görüşün temsilciliğini de üstlenmektedir.

### SONUÇ

Günümüzde pek çok dünya dilinde benzer bir sesletim ile ifade edilen “kahve” sözcüğü, esasen Arapça kökenli bir kelimedir. Mamafih bu sözcüğün modern anlamıyla ilk kez ne zaman ve nasıl kullanıldığı meçhuldür. Anlaşıldığı kadarıyla *kahve* kelimesi, Arap dilinde ilk başlarda *şarap* manasında kullanılmıştır. Klasik döneme ait şiirlerde, bu minvaldeki kullanımın örneklerine rastlamak mümkündür. Ancak kahve bitkisinden elde edilen çekirdeklerle üretilen yeni bir tür içecek imal edildiğinde, önceleri iştah kesici şaraplar için kullanılan *kahve* kelimesi, bu kez bir şekilde söz konusu yeni içeceğin tanımlanması için kullanılmış olmalıdır. Mamafih bu görüşe alternatif olarak, kahvenin etimolojisini, kahvenin anavatanı olarak görülen Etiyopya'daki Kaffa mıntıkası ile ilişkilendiren araştırmacılar da vardır. Ancak bu görüşün savunucuları, gerek Etiyopya'nın gerekse mücavir ülkelerin dillerinde, benzer bir kelimeyi tespit etmeyi başaramamışlardır. Nitekim söz konusu mıntıkada, kahvenin bitkisi, çekirdeği ve içeceği için kullanılan tabir, *bûn* sözcüğüdür. Öyle ki *bunn* kelimesi, Arapçaya *kahve ağacı* ve *kahve çekirdeği* manasıyla girmiş bulunmaktadır. Netice itibarıyla kahve kelimesi, Arapça kökenli bir sözcüktür ve diğer dünya dillerine, kimi zaman farklı dillerin aracılığıyla, Arapça üzerinden aktarılmış olmalıdır. Daha sonra kahve kelimesinden ilham alınarak, Arap dilinde kahve kültürüyle ilişkili olan yeni kelimelerin türetildiği anlaşılmaktadır.

Kahvenin ilk kullanımının keyfiyeti hususundaki rivayetlere bakıldığında, bunların çoğunun efsanevi anlatılar olduğu anlaşılmaktadır. Bu anlatıların, kahvenin keşfini genellikle kazara gerçekleşen bir buluşa bağlama eğiliminde olduğu gözlemlenmektedir. Bazı rivayetler ise, kahvenin insanlar tarafından ilk kullanılmasını, ilahî bir müdahale olarak gösterme temayülündedir. Ancak rasyonel Arap araştırmacıların, mevcut söylentileri aktarmakla birlikte, kahvenin ilk kez nasıl ve hangi şartlar altında kullanıldığının bilinmediğini kaydettiği bulgulanmaktadır. Dolayısıyla kahve olgusu etrafında şekillenen anlatıların çoğunu, hakikatten pek az bir pay içeren yahut hiç içermeyen edebî bir değer olarak yorumlamak daha doğru olacaktır. Son olarak kahve olgusunun klasik Arap şiirinde belirli bir yansıma alanı bulduğunu söylemek mümkündür. Bu minvaldeki şiirler, kahvenin betimlenmesini ve genellikle yüceltilmesini konu almaktadır. Kimi zaman kahve etrafında şekillendirilen şiirlerin, kahvenin dinî açıdan hükmünü konu edindiği ve şairin kendi görüşlerini dizeleri aracılığıyla savunduğu da gözlemlenmektedir.

### KAYNAKÇA

- van Arendonk, C. (1986). *Qahwa. The Encyclopaedia of Islam* içinde (Cilt 4, s. 449-453). Leiden: E. J. Brill.
- Armbruster, C. H. (1908). *Initia Amharica: An Introduction to Spoken Amharic* (Cilt 1). Cambridge: University Press.
- Aytaç, B. (1994). *Arap Lehçelerindeki Türkçe Kelimeler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Ayyıldız, E. (2020). Ebû Nuvâs'ın Şarap (Hamriyyât) Şiirleri. *Bozok Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (18), 147-173.

- Ceviz, N. (2004). Kahvenin İslâm Dünyasına Girişi ve Arap Edebiyatında Ele Alınışı. *Ekev Akademi Dergisi*, 8(18), 343-356.
- Clined, D. J. A. ve diğerleri (Ed.). (1998). *The Dictionary of Classical Hebrew* (Cilt 4). Sheffield: Sheffield Academic Publishing.
- Ergin, M. M. (2006). X/XVI.-XII/XVIII. Yüzyıllar Arası Arap Şiirinde Kahve, *Marife*, 6(2), 197-209.
- Fregulia, J. M. (2019). *A Rich and Tantalizing Brew: A History of How Coffee Connected the World*. Fayetteville: The University of Arkansas Press.
- Hattox, R. S. (1996). *Coffee and Coffeehouses: The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East* (3. bs.). Seattle ve Londra: University of Washington Press.
- el-Ğâsimî ed-Dimaşkı, C. ([1322/1904]). *Risâletu 'ş-Şây ve 'l-Ğahve ve 'd-Duĥân*. [Şam: İsimiz].
- König, E. (1910). *Hebräisches und aramäisches Wörterbuch zum Alten Testament*. Leipzig: Dieterich'sche Verlagsbuchhandlung.
- Littmann, E. ve Höfner, M. (1962). *Wörterbuch der Tigrē-Sprache: Tigrē-Deutsch-Englisch*. Wiesbaden: Franz Steiner Verlag GmbH.
- Schivelbusch, W. (2000). *Keyif Verici Maddelerin Tarihi: Cennet Tat ve Mantık*. Zehra Aksu Yılmazer, (çev.). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Stone, S. (2019). *New Orleans Coffee: A Rich History*. Charleston: American Palate.
- Toprak, M. F. (2000). Arap Şiirinde Adı Geçen Şarap Adları ve Bazı Hamriyyat Terimleri. *Ekev Akademi Dergisi*, 2(3), 169-194.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. Anthea Bell, (çev.). Massachusetts ve Oxford: Wiley-Blackwell.
- Tuzcu, K. (2011). *Arap Şiirinde Muvaşşah (IX-XV. Yüzyıllar Arası)*. Ankara: Tiyyem Yayıncılık.
- Uysal, H. (2018). *Mısır Arapçasındaki Türkçe*. B.y.: İksad Publishing House.
- Wehr, H. (1985). *Arabisches Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Weinberg, B. A. ve Bealer, B. K. (2002). *The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug*. New York: Routledge.
- ez-Zebîdî, M. (1422/2001). *Tâcu 'l-'Arûs min Cevâhiri 'l-Ğâmûs*. Abdülmecit Ğatâmiş, (Thk.), (Cilt 39). Kuveyt: Maţba'atu Ĥukûmeti'l-Ğuveyt.