

T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
ENDÜSTRİ ÜRÜNLERİ TASARIMI ANASANAT DALI

TÜRK KAHVESİ PİŞİRME YÖNTEMLERİ VE TARİHSEL GELİŞİMİNİN
ÜRÜN TASARIMI BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

Yüksek Lisans Tezi

GÜNAY BAYRAMOVA

İstanbul, 2019

T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
ENDÜSTRİ ÜRÜNLERİ TASARIMI ANASANAT DALI

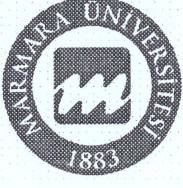
TÜRK KAHVESİ PİŞİRME YÖNTEMLERİ VE TARİHSEL GELİŞİMİNİN
ÜRÜN TASARIMI BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

Yüksek Lisans Tezi

GÜNAY BAYRAMOVA

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi. C. ARSLAN ÖZBİÇER

İstanbul, 2019



T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
Güzel Sanatlar Enstitüsü

YÜKSEK LİSANS TEZ ONAYI

ÖĞRENCİNİN

Adı ve Soyadı : Günay BAYRAMOVA

Anasanat Dalı : Endüstri Ürünleri Tasarımı

Tezin Adı : Türk Kahvesi Pişirme Yöntemleri ve Tarihsel Gelişiminin Ürün Tasarımı Bağlamında İncelenmesi

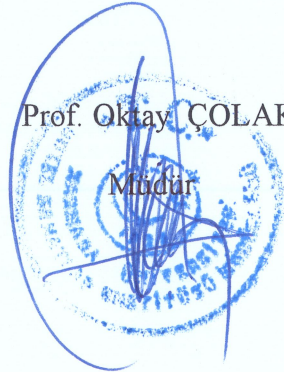
Jüri Komisyonu tarafından 25 /06/2019 tarihinde yapılan Tez/Sergi/Proje/Esermetni savunma sınavında başarılı bulunan tez; kapsam, nitelik ve şekil yönünden Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Danışman	Kurumu	İmza
Dr. Öğr. Üyesi C. Arslan ÖZBİÇER	Marmara Üniversitesi G.S.F	
Asıl Jüri Üyeleri		
Dr. Öğr. Üyesi Esin DÜZAKIN YOLSEVER	Marmara Üniversitesi G.S.F	
Dr. Öğr. Üyesi Eser TEZEREN	Doğuş Üniv.Sanat ve Tas. Fak.	
Yedek Jüri Üyeleri		
Dr. Öğr. Üyesi Hakan ERTEM	Marmara Üniversitesi G.S.F	
Dr. Öğr. Üyesi Yavuz IRMAK	İstanbul Tic. Üniv.Mimarlık ve Tas. Fak.	

Adı geçen öğrencinin/...../..... tarihindeki mezuniyeti, yukarıdaki bilgileri ve jüri komisyonu kararı Enstitü yönetim Kurulu'nun/...../.....tarih ve..... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Oktay ÇOLAK

Müdür



ÖNSÖZ

Bu yüksek lisans tezi, T.C. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Endüstri Ürünleri Tasarımı Anasanat Dalı yüksek lisans öğrencisi, Günay BAYRAMOVA tarafından kaleme alınmıştır.

Tez hazırlama dönemimde desteklerini, akademik ilgisini ve bilgisini benden sakınmayan tez danışmanım sayın Dr. Öğr. Üyesi C. Arslan ÖZBİÇER'e en içten teşekkürlerimi sunarım. Aynı zamanda Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi hocası olan ve kısa zamanda tanımama rağmen bilgi birikimleri benimle paylaşarak bana yol gösteren sayın Dr. Öğr. Üyesi Esin Düzakın hocama ve Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi kütüphanesi Öğr. Gör. İhsan KARAKİPRİK'e yardımlarından dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Aynı zamanda Türk Kahvesini bana sevdiren 4 yıllık tez dönemim sırasında manevi desteklerini benden esirgemeyen arkadaştan öte kızkardeşim olan Elçin Karaboya'ya minnetdarlığımı bildiririm.

Bunun yanında, sadece tez dönemimde değil, hayat merdivenlerini tırmanırken her koşulda yanımda olan en büyük destekçim annem Fatma Şahtahtinskaya'ya, maddi ve manevi dimdik arkamda duran babam Talib Bayramov'a, teknolojik bilgilerini esirgemeyen ağabeyim Samir Bayramov'a, bana her konuda koşulsuz güvenen ve inanan sevgili eşim Cavid İbrahimov'a sonsuz şükranlarımı sunarım.

Günay Bayramova

İstanbul, 2019

GÜNAY BAYRAMOVA	TÜRK KAHVESİ PIŞİRME YÖNTEMLERİ VE TARİHSEL GELİŞİMİNİN ÜRÜN TASARIMI BAĞLAMINDA İNCELENMESİ	T.C.MARMARA ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ- ENDÜSTRİ ÜRÜNLERİ TASARIMI ANASANAT DALI	İSTANBUL, 2019
--------------------	---	---	----------------

ÖZET

TÜRK KAHVESİ PİŞİRME YÖNTEMLERİ VE TARİHSEL GELİŞİMİNİN ÜRÜN TASARIMI BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

Dünya kahve kültüründe önemli bir yere sahip olan Türk kahvesi, önceleri konaklarda, yalılarda ve ağa evlerinde zengin bir törenle sunularak ikram edilirdi. Ancak bu zenginlik göstergesi olan ritüel, zamanla tüm insanların gündelik yaşamına girmeyi başardı. Ancak bu tarihi doku, geleneksel yaşam kültüründe kahve ikramı, görkemli törensel bir sunum olarak devam ettirildi. Zamanla bu sunum, yardımcı olarak teknoloji desteğine sığınmıştır ve bu sayede yeni inovasyonların önü açılmıştır.

Teknolojinin gelişmesiyle dünyada olduğu gibi Anadolu topraklarında da kahve makineleri tasarımında değişiklikler meydana geldi. Türk kahve makinesinin tarihi, gerçekte de Anadolu topraklarında başlamıştı. Türk kahvesi yapımı, makinenin

tasarımında dikkate alınmıştı. Literatür içerisinde de görüleceği gibi Türk kahvesi aslında bir kahve çeşidi değil, özel pişirilme yöntemleriyle yerel ismine kavuşmuş bir kavramdır. Bu sayede pişirilme yöntemleri, yeni endüstriyel tasarımların önünü açmıştır.

Bu araştırmada, Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında ne gibi değişikliklere neden olabileceği araştırılmaktadır. Araştırma, bu konu hakkında literatüre katkı sağlamayı hedeflediği için endüstri ürünleri tasarımı alanı açısından önem teşkil etmektedir. Araştırmada incelenen kahve makinesi tasarımları, steryotip ürünler olmayıp seçilmiş markalara ait ürünler incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Türk Kahvesi, Endüstriyel Tasarım, Türk Kahvesi Makineleri

GUNAY BAYRAMOVA	INVESTIGATION OF HISTORICAL DEVELOPMENT OF TURKISH COFFEE COOKING METHODS IN THE PRODUCT CONTEXT DESIGN	T.C.MARMARA UNİVERSİTY INSTITUTE OF FINE ARTS INDUSTRIAL PRODUCT DESIGN	ISTANBUL, 2019
--------------------	--	---	-------------------

ABSTRACT

INVESTIGATION OF HISTORICAL DEVELOPMENT OF TURKISH COFFEE COOKING METHODS IN THE PRODUCT CONTEXT DESIGN

Turkish coffee has an important place in world coffee culture and it was served with a rich ceremony in the mansions and network houses. However, the ritual, which is an indicator of this wealth, has managed to enter into the daily life of all people. However, this historical texture, the traditional life culture of coffee served as a

magnificent ceremonial presentation was continued. Over time, this presentation has been an integral part of technology support, and this has led to new innovations.

With the development of technology, there have been changes in the design of coffee machines in Anatolia as well as in the world. The history of the Turkish coffee machine, in fact, began in Anatolia. The construction of Turkish coffee was taken into account in the design of the machine. As can be seen in the literature, Turkish coffee is not a type of coffee, it is a concept that has gained its local name with special cooking methods. In this way, cooking methods paved the way for new industrial designs.

In this study, it is investigated how the historical development of Turkish coffee cooking methods can cause changes in the context of product design. Research aims to contribute to the literature on this subject and it is important for the field of industrial products design. In this study, coffee machine designs, staryotypes, and selected products were examined.

Key Words: Turkish Coffee, Industrial Design, Turkish Coffee Machines.

İÇİNDEKİLER

<u>ÖNSÖZ</u>	ii
<u>ÖZET</u>	ii
<u>ABSTRACT</u>	v
<u>İÇİNDEKİLER</u>	viii
<u>RESİMLER LİSTESİ</u>	vii
<u>TABLolar LİSTESİ</u>	xiii
<u>BİRİNCİ BÖLÜM</u>	1
1. GİRİŞ	1
1.2. Problem Cümlesi.....	5
1.3. Araştırmanın Amacı Ve Önemi.....	5
1.4. Sınırlılıklar.....	5
<u>İKİNCİ BÖLÜM</u>	6
2. KAHVENİN TARİHÇESİ VE ÜRETİMİ	6
2.1. Kahvenin beş yüz yıllık kültürü ve gelişim süreci.....	6
2.2 Kahve bitkisinin tarihi ve özellikleri.....	11
2.3 Kahvenin kelime anlamları.....	15
2.4 Kahvenin üretimi ve işlenmesi.....	16
2.5 Dünyada kahve tüketimi.....	26
2.6 Türkiye'de kahve tüketimi.....	29
<u>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM</u>	31
3. TÜRK KAHVESİ	31
3.1 Kahvenin Türk-İslam coğrafyasında yayılımı.....	31
3.2 Geçmişten günümüze kültürümüzde “Türk Kahvesi” kavramının oluşması.....	32
3.2.1 Osmanlı döneminde kahve kültürü.....	35
3.3 Kahve ve Kahvehane kültürü.....	39

3.3.1 Geçmişten günümüze kahvehaneler ve kafeler.....	41
3.3.2 Kahvehane çeşitleri.....	44
3.3.3 Kahve zincirleri.....	45
<u>DÖRDÜNCÜ BÖLÜM</u>	50
4.TÜRK KAHVESİ PIŞİRME YÖNTEMLERİ VE EKİPMANLARI	50
4.1. Türk kahvesi çeşitleri.....	50
4.1.1 Dibek kahvesi.....	51
4.1.2 Menengiç kahvesi.....	52
4.1.3 Mırza.....	53
4.1.4 Cilveli Kahve.....	54
4.1.5 Süvari (Tarsusi kahve).....	55
4.1.6 Kül kahvesi.....	55
4.2 Türk kahvesi sunumu.....	56
4.2.1 Stil takımı.....	57
4.2.2 Türk kahvesi fincan takımları.....	59
4.3 Geleneksel pişirme yöntemleri.....	61
4.3.1 Cezvenin endüstriyel süreci.....	65
4.4 Elektrikli cezveler.....	70
4.5 Otomatik Türk Kahvesi makineleri.....	75
<u>BESİNCİ BÖLÜM</u>	88
5. TARTIŞMA VE SONUÇ	88
<u>EK BİLGİLER</u>	91
<u>KAYNAKÇA</u>	103

RESİMLER LİSTESİ

Resim – 1) Günümüz Türk Kahvesi Sunumu	2
Resim – 2) Bakır Cezve	3
Resim – 3) Modern Cezve	4
Resim – 4) Kahve Çekirdeği	7
Resim – 5) Kahve Bitkisi	12
Resim – 6) Kahve Meyvesi	13
Resim – 7) Kahve Meyvesi Bitkisi	14
Resim – 8) Kavurma Tavas1 17.yy	21
Resim – 9) Kahve Soğutucusu 17.yy	23
Resim – 10) El Değirmeni 19.yy	24
Resim – 11) Katlanabilir Cezve 17.yy	25
Resim – 12) Kahvehane Kültürü	40
Resim – 13) Geleneksel Kahvehane	42
Resim – 14) Güncel Kafe	43
Resim – 15) Bölgelere Göre Kahve Çeşitleri	51
Resim – 16) Menengiç Kahvesi	52
Resim – 17) Mırra Kahvesi İçilen Fincan	53
Resim – 18) Cilveli Kahve	54

Resim – 19) Süvari (Tarsusi) Kahve Sunumu	55
Resim – 20) Kül Kahvesi	56
Resim – 21) Mineli Kahve Takımı	57
Resim – 22) Kahve Stili	58
Resim – 23) Gümüş Kahvedan Ve Stil	58
Resim – 24) Kahve Fincanı	59
Resim – 25) Alman Meissen Porselen Kahve Fincanları	60
Resim – 26) Tophane İşi Kahve Takımı	61
Resim – 27) Közde Kahve Seyyarı	62
Resim – 28) Közde Kül Kahvesi.....	63
Resim – 29) Kumda Kahve Makinesi	63
Resim – 30) Kumda Kahve Makinesi Kullanımı	64
Resim – 31) 19.Yüzyıla Ait Cezve Görseli	66
Resim – 32) Bağdat Kazanı Tasarımı.....	68
Resim – 33) İlk Profesyonel Cezve	68
Resim – 34) İlk Profesyonel Cezve Tasarımı Çizimi	69
Resim – 35) Beşli Cezve Takımı	70
Resim – 36) Elektrikli Cezve	71
Resim – 37) Arzum Cezveli	72
Resim – 38) Arzum Mirra	73

Resim – 39) Piloni Taddeo Patenti	76
Resim – 40) Rıfat Bayner Tasarımı	77
Resim – 41) Rıfat Bayner Tasarımı 2	77
Resim – 42) Teflon Yataklı Konik Musluk Tasarımı	78
Resim – 43) Gondol	80
Resim – 44) Doğuş	80
Resim – 45) İlk Türk Kahvesi Makinesi Tasarımı	81
Resim – 46) 1999 Bayner Tasarımı	82
Resim – 47) Arçelik K 3190 “Telve” Türk Kahvesi Makinesi.....	83
Resim – 48) Arçelik K 3190 “Telve” Türk Kahvesi Makinesi Özellikleri.....	84
Resim – 49) “Kahve” Tasarımı	85
Resim – 50) Arzum Okka Minio Türk Kahvesi Makinesi	86

TABLolar LİSTESİ

Tablo – 1) Ülkelere Göre Kahve Üretim Miktarları	17
Tablo – 2) Dünya Genelinde Kahve Tüketimi	28
Tablo – 3) Dört Yıllık Veriler Üzerinden Türkiyedeki Kahve Tüketimi Ve Toplam Büyüme Oranı	29
Tablo – 4) Türkiye’de Aktif Olarak Faaliyet Gösteren Yerli-Yabancı Kahve Zincirleri	46-47
Tablo – 5) Elektrikli Cezvenin Pişmeyle Uyumu	74

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

Türk kahvesi, Türk toplumunda önemli bir role sahiptir. Kahvehaneler, vatandaşların tanıştığı ve birlikte siyaset, din, sosyal ve hatta bilimsel konular hakkında sohbet ettiği yerlerdir. Türkiye'de ilk kahve, yarım asır kadar önce içilmiştir. Aradan uzun bir zaman geçmesine rağmen kahve, Türk sosyal hayatında hala önemli bir rol üstlenmektedir (Tonay Yüksel ve Bayram, 2018).

Türk kahvesi, geleneksel yuvaların kurulmasında bile önemli bir yere sahiptir. Örneğin damat adayları, evlenmeden önceki kız isteme gününde, gelin adayının yaptığı kahveyi içmeye gider. Bu kahveyi sadece damat adayı değil, aynı zamanda damat adayının ailesi de içer. Sırf bu yüzden gelin adayı, kahve yapımına çok özen gösterir. Kız istemelerinde diğer bir geleneksel yöntemse gelin adayının damat kahvesine kattığı tuzdur. Bu yöntemle denemeye alınan damat adayları, sessizce kahvelerini bitirmekle mükelleftir. Eğer damat adayı sesini çıkarırsa bu, onun ileride kaba bir damat olacağının sinyali olarak kabul edilir (Kuzucu ve Koz, 2015).

Türk kültürüne Şamanlık'tan kaldığı iddia edilen falcılık (Dursun, 2016) mesleği de kahveyle sıkça anılan bir konudur. Türkler, Türk kahvesiyle bakılan kahve falına oldukça ilgi göstermektedir. Bu fal için de özel bir pişirme yöntemi vardır. Fallık kahve, genelde bol köpüklü olarak yapılmalıdır. Bu sebeple soğuk su ile pişirilir ve servis edilir. İçilen kahvenin fincanda bıraktığı telve, fincan tabağıyla kapatılır ve ters çevrilerek falcının yorumları beklenir (Alagözlü, 2007). Özellikle kadınların fala olan merakı, önemli markaları harekete geçirmiştir. Nescafe, markasının piyasaya sürdüğü "Falcı" adlı ürün örnek gösterilebilir. (Patronturk, 2018; bkz. Ek A).

Klasik Türk kahvesi yapımında, kahve ve şeker cezveye konup su eklenir. Ocak, kısık ateşe ayarlanır. Sadece ilk ocağa koyuluşunda karıştırılan kahve, bir daha karıştırılmaz. Bir dakika sonra, yüzeyde bir köpük tabakası oluşmaya başlar. Köpüğün

dokusunda kalınlaştığı ve renginde daha koyulaştığı zaman, köpük fincanlara eşit şekilde dağıtılır. Kahve fokurdayarak yükseldiğinde ise kalan kahveler, fincanlara bölüştürülür. Kahvenin yanında ikram edilen su ve lokum, kurabiye ve çikolata gibi ürünler, servis açısından önem taşımaktadır. Kahve kültürü, Türk toplumunun vazgeçilmezlerindedir. İnsanlar, güzel bir sohbetin bahanesi için kahveyi öne sunarlar ve bu birçok kişiyi bir araya getirmek için güçlü bir sebep olarak kabul edilir (The İstanbul Insider, 2018).

Resim – 1: Günümüz Türk Kahvesi Sunumu



Resim Alıntısı: <https://theistanbulinsider.com/how-to-make-perfect-turkish-coffee-and-its-social-importance/>, Erişim Tarihi: 14.10.2018.

Türk günlük yaşamından anonim tasarım örnekleri, kahve kültüründen de esintiler taşımaktadır. Endüstri öncesi üretim için geleneksel tasarım yöntemleri ve daha sonra endüstriyel tasarıma paralel tasarım sürecinin ortaya çıkışı, cezve üretimleriyle açıklanabilmektedir. Günlük ihtiyaçlardan kahve cezvesi, günlük ürünlerden birine dönüşmüştür ve bu durum, yerel kültürle içiçe ilerlemiştir. Endüstriyel tasarım disiplinde planlanan ve kontrol edilen tasarım süreci, cezve ve servis ihtiyaçları için uygun çözümler sunan ön endüstriyel tasarım yöntemlerine odaklanmaktadır (The İstanbul Insider, 2018).

Cezve, kahve pişirmeye yarayan, saplı, küçük kap, anlamına gelmektedir (TDK, 2018). Türk kahvesi, Türkler tarafından keşfedilen kahve hazırlama ve pişirme

metoduyla yapılan kahve türüdür. Cezve, Türk kahvesini pişirmek için kullanılan bir araçtır ve Türk coğrafyasına özgün bir objedir. Cezve, Türk kahvesinin hazırlanma ihtiyaçlarına göre şekillenmiştir. Türk kahvesi, suyun içinden geçmediği, ve içine şeker konduğu için, ateş üstüneyken karıştırılması gerekir. Bu nedenle, kapalı bir alette yapılamaz. Türk kahvesinin kendine has olan bu özelliği, ileriki dönemlerde bu açığı kapatacak kapalı kahve makinelerinin tasarlanmasına ön ayak olmuştur (Mantran, 1996).

Resim– 2: Bakır Cezve 17. yy



Resim Alıntısı: *Türk Kahvesi Geçici Müzesi*, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir].

Sıcak bir cezveye dokunmak zor olacağından ilk tasarımcıların aklına gelen sap fikri, cezve kullanımını kolaylaştıran bir unsur olmuştur. Cezvenin uzun sapının, kahvenin ateş üstüneyken kontrolü sağladığı ve ısıdan uzak kalarak tutmayı kolaylaştırdığı söylenebilmektedir. Cezve sapına, ısıyı daha az ileten bir malzeme olan ahşap eklenmiş ve bu ahşap üzerinde dekoratif öğeler de kullanılmaya başlanmıştır. Ancak bu bilgiler, anonim olarak geçmektedir. Cezvenin derin bir dibi vardır ve ağız kısmında dar bir bölge bulunmaktadır ki bu durum da fincanlara kolayca dağıtılmasını sağlamaktadır. Son zamanlardaki cezveler, modern üretim kategorisine girse de yine de cezveden esintiler taşımaktadır. Bu tasarımlar adeta cezvenin devamı gibidir. Bu

sebeple geçmişten bugüne, türk kahvesi pişirme yöntemleri, tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında geleneksel yapıya bağlı kalarak ilerlemektedir denebilir (Sunal, 2018).

Resim– 3: Modern Cezve



Resim Alıntısı: Hira elik (2019). Zarif elik Cezve 5 No https://www.hiracelik.com.tr/zarif_celik_cezve_5_no_kirmizi_bakalit_kulplu_5_fincanli_k_273, Erişim Tarihi: 14.05.2019.

1.1.Problem Cümlesi

Genel olarak Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında inceleyecek olan çalışmanın problem cümlesi ve probleme bağlı hipotez cümlesi aşağıda verilmektedir.

“Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında ne gibi değişikliklere uğramıştır?” problem cümlesi üzerine yoğunlaşan bu araştırma, aşağıdaki hipotez üzerine yoğunlaşmaktadır:

Hipotez: Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişimiyle tasarlanan ürünler, hem geleneksel ihtiyaçlara bağlı kalmış, hem de teknolojiden güç almıştır.

1.2.Araştırmanın Amacı Ve Önemi

Bu araştırmada, Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında ne gibi değişikliklere neden olabileceği araştırılmaktadır. Araştırma, bu konu hakkında literatüre katkı sağlamayı hedeflediği için endüstri ürünleri tasarımı alanı açısından önem teşkil etmektedir.

1.4. Sınırlılıklar

Bu araştırma, Türk kahvesine ait verilerle sınırlıdır.

Araştırmada incelenen kahve makinesi tasarımları, steryotip ürünler olmayıp seçilmiş markalara ait ürünler incelenmiştir.

İKİNCİ BÖLÜM

KAHVENİN TARİHÇESİ VE ÜRETİMİ

2.1 Kahvenin Beş Yüzyıllık Kültürü Ve Gelişim Süreci

Kültür, bir ülkenin büyüklüğünü, gelişmişliğini ortaya koyan en büyük kıstaslardan biridir. Öyle ki kültür bakımından zayıf bir ülke gelişmişlik ve büyümede de geri kalmış olarak kabul edilebilir. Ülkede yaşayan halkın geçmişinden mevcut gününe kadar süregelen zaman zarfında ürettiği, biriktirdiği ve geliştirdiği her ne varsa ve bunlar ne kadar zaman içerisinde asimile de olsa oluşturulmuş olan o kültür hiçbir zaman yok olmaz. Bir ülkenin ve o ülkenin halkının temel taşlarını, alt yapısını oluşturan yegane varlık, biriktirdiği kültür birikimidir. Bu kültür birikimi zaman içerisinde başka kültürlerle de sebep teşkil edebilir. Kültür birikimi dediğimiz bu olgu bu kültürü oluşturan ve geliştiren insanlar her ne kadar dünyadan göç etmiş olsalar da geriden gelen kuşaklar daima bu kültürü kucaklar ve sahip çıkarlar (Bowen-Jones ve Entwistle, 2002).

Kültür her milletin temel taşlarını ve alt yapısını oluşturur, derken bu durum, her halkın mutfağını da kapsar. Şöyle ki her milletin ekonomik ve sosyo kültürel yapısına, tarihsel kimliğine ve beslenme alışkanlıklarına göre şekillenmiş bir mutfağı vardır. Konukseverliğin önemli simgesi ve hoş bir rehabetin göstergesi olan kahve de her toplumun mutfağının vazgeçilmez ürünü olarak yüzyıllardır varlığını sürdürmüştür (Tucker, 2017).

Kahve toplumlarda genel olarak bilinen şekli ile Habeşistan'da (Etiyopya) keşfedilmiştir. Top biçiminde gövdesi toprağın üzerine kadar dallarla kaplıdır. Yüksekliği 3-4 metre kadardır. Kahve kırmızı üzümü andıran etli bir meyve şeklinde yetişir. Kahvenin keşfedildiği ilk dönemlerde o toprakların insanları kahveyi yiyecek olarak tüketmeye başlamıştır. İlerleyen dönemlerde topladıkları kahve meyvesini

kaynatıp suyunu tıbbi amaçlı şifa olması umut edilerek kullanılmaya başlanmıştır. Bununla beraber kahve 'sihirli meyve' olarak anılmaya başlamıştır. Kahvenin ismi de yine Araplar tarafından keyif verici olması sebebiyle Arapça <<şarap>> anlamına gelen <<kahva>> dan esinlenerek konmuştur. Tarihi bazı kaynaklara bakıldığında da kahvenin Yemenli sufiler tarafından o dönemde uyanık kalmalarını sağladığı gerekçesiyle kahve içmeyi benimsedikleri bilgisine rastlıyoruz (Tucker, 2017).

“Kahve kırk yıl hatrı vardır düşüncesiyle hayatımızın her anında olan güzel anları yaşamak anlamına gelmesinin yanı sıra pişirilmesiyle, içimiyle, temsiliyle, tanıtımıyla kültürümüzünde oluşumu, gelişimi ve devamlılığı anlamına gelir. Kahve bizler için büyük bir nimettir, sıcaklıktır, samimiyettir ve ciddiye alınması gereken bir durumdur. Kahve gerek sunum gerek adab açısından önemli bir yere sahiptir. Kahve bir gelenektir ama aynı zamanda da her zaman, zamana uyandır (Çetinkanat, 1997).”

Arap yazarların geçmiş dönem araştırmalarına bakıldığında kahvenin kökeni hakkında boşluklar olduğunu kesin bilgilere ulaşamadıkları görülür. Bu bağlamda birçok araştırmacı ve yazarlar elde ettikleri bilgileri zenginleştirecek dinsel efsanelere yer verme dürtüsüne kapılmaktadır.

Resim– 4: Kahve çekirdeği



Resim Alıntısı: <http://countofcoffee.com/kahve-hakkında/kahve-uretimi-ve-asamaları/.html>

İlerleyen dönemlerde araştırmacı yazar D'ohsson; kahvenin ilk önce Arabistan topraklarında Moka bölgesinde 1258 yılında keşfedildiğini söylemiştir. Öyle ki uzun zaman bu meyvenin suyunu sadece Arapların içtiğini belirtmiştir. Kahvenin nasıl geliştiği ve nasıl yayıldığı konusuna da değinmiştir. Arabistan'dan sonra kahve Suriye, Mısır, Hindistan'a yayılmıştır. İstanbul'a ise Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) gelmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın Yemeni almasının ardından kahve duyulmaya başlar (İncegöl, 2018). Yemen'in alınmasının akabinde Habeşistan'ın Valisi Özdemir Paşa, Kanuniye bir çuval kahve göndererek kahvenin günümüze kadar süregelen macerasını başlatır. Mekke bölgesinde İslam alimleri kahvenin sarhoş edici etkisinin olduğunu öne sürerler ve bununla birlikte kahvenin insan sağlığına zararlı olduğunu söylerler. Bu doğrultuda Mekke'de kahve yasaklanır. Bu durumdan Kanuni Sultan Süleyman ve Osmanlı halkı haberdardı ancak Kanuni Mekke'deki bu yasağa aldırış etmeyince halkta kahveye ilgi duymaya başlamıştır. Bu ilgi gittikçe artmıştır, öyle ki Tahtakale'de Halepli ve Şamlı iki Suriyeli kahvehane açmıştır, bu sayede halk arasında kahve içme alışkanlığı da hızla yayılmaya başlamıştır. O dönemlerde, Osmanlı'da kahve içmek yaygın bir alışkanlık haline gelmiştir. Önceleri saray ve eşrafının tükettiği sonraları halka yayılan kahve servis ve ikram şekliyle göz doyurmuştur.

Osmanlı bu kendi içinde oldukça yoğun ilgi ve talep gören kahveyi sefere çıktıkları her bölgeye götürmeye başlamışlardır. Böylelikle kahve, Trakya'dan Rumeli, Balkanlar, Macaristan ve Avusturya'ya kadar gitmiştir. II. Viyana kuşatmasına giderken Osmanlı devleti yanlarına bolca kahve almışlardır. Kuşatmadan geri dönerken ise kalan kahve çuvallarını orada bırakarak geri gelmişlerdir. Türk kahvesinin özellikle Avrupa'da ve Balkanlar'da isim yapmasının sebebi de kalan kahve çuvallarıdır. Avrupa'ya da böylece yayılan kahve kültürü oldukça ilgi ve talep görmüştür. Öyle ki ilerleyen zamanlarda bir İstanbul beyefendisi Paris'e gider ve burada bir kahve dükkanı açar. Fransa'ya kahve ithal eder ve oldukça yüksek kazanç elde eder hale gelir. O kadar yoğun bir ilgiyle karşılaşır ki Fransız halkı kahveye hayran olur, 250gr kahve o dönemde 80 Frank karşılığında satılır (Kafadar, 2014).

Günümüzde kahve hala tropikal bölgeler olan Afrika, Cava, Seylan, Brezilya ve Hindistan'da yetişmektedir. Rubiacca familyasından olan kahvenin mevcutta üç türü bulunmaktadır. Bunlar; arabica, rabusta ve libericadır. Kahve olgunlaşmış yetiştikten sonra meyve şeklinde görülür bu meyvelerin içinden çekirdek çıkar ve bu çekirdeklerin içinden tohumlar özel işlemler yapılarak alınır. Güneşte kuruduktan sonra zarları soyulur, böylece temiz kahve çekirdekleri ortaya çıkar. İşlem görme şekline göre bu kahveler kavrulmuş kahve, çekilmiş kahve ve kafeinsiz kahve olmak üzere isimlendirilir (Baytop, 2001).

Kahvenin dünyadaki gelişim süreçlerine bakıldığında kahve daha önce de bahsinin geçtiği gibi Fransa'da, özellikle Paris'te oldukça ilgi görmüştür. Bir Fransız, kahveyi pişirmede kullandıkları araç gereçlerde dahil, ham kahve ile birlikte memleketi Marsilya'ya götürmüştür. Önceleri misafirlerine ikram ettiği bu içecek oldukça ilgi görmüştür ve sağlığa yararlı bulunması sebebiyle Marsilyalı hekimlerinde oldukça ilgisini çekmiştir (Esquivel ve Jimenez, 2012).

Londra'da kahveye dikkat çekmek ve halkı bu içeceklerle tanıştırmak için birçok yola başvurulmuştur. Öyle ki pazarlardan gazetelere kadar kahveyi tanıtmak adına reklamlar verilmiştir. Pazarlarda kahve tatma tezgahları kurularak halk kahve içmeye teşvik edilmeye başlandı. Ardından Londra'da yayımlanan Public Adviser 'de kahvenin sağlığa ne kadar yararlı olduğundan bahsedilmiştir. Hatta kahvenin günde iki kere sabah ve öğleden sonra olmak üzere tüketilmesinin faydalı olacağı önerisinde bulunulmuştur bu öneriyle birlikte eski borsa binasının yakınında ikram edildiğinin haberi verilmiştir (Farah, 2009).

1661 yılına dönüldüğünde görülmektedir ki ilk kez bir tarım bölgesinden Amsterdam'a kahve getirilmiştir. Böylece kahve bitkisini ele geçirme fikrine de bir adım yaklaşmış olunmuştur. O yıldan sonra tüccarlar ve tarım uzmanları incelemeler yapmaya hızla başlamıştır. 1650li yıllara geldiğimizde Sri Lanka'da kahve üretilmeye başlamıştı bu kahvelerin fidanları da Amsterdam'dan gidiyordu. Kahve tarımının yaygınlaşması ve dört kıtada sistemli bir şekilde ilerler hale gelmesi, Avrupa'nın çıkarları doğrultusunda gelişmekteydi (Esquivel ve Jimenez, 2012).

Günümüzde kahve üretiminde bayrağı en önde götüren Brezilyanın tüm rakiplerini geride bırakarak öne geçmesi ancak 19.yy da tam anlamıyla gerçekleşti. Ardından İngiltere 1730'lu yıllardan sonra kahveye ve kahve ticaretine ilgi göstermeye ve bu bağlamda çalışmalar yapmaya başladı. Önce kahveyi Jamaika'ya götürdüler sonra İspanyol Cizvitleri tarikatlarının iktisat politikası alanında da engaje olma stratejisine bağlı kalarak, kahveyi böylelikle Flippinler'e götürdüler.

1740'lı yıllara gelindiğinde ise, kahve çekirdekleri Santo Domingo'dan Küba'ya ulaştı ve yetiştirilmeye başlandı. Bunu takip eden yıllarda kahve Puerto Rico, Venezuela, Meksika ve Kolombiya'da yetiştirilmeye başlandı. Günümüzde yeryüzündeki kahve kuşağını oluşturan belli başlı kahve tarım bölgeleri , sömürgeci güçler tarafından tarıma açıldı (Esquivel ve Jimenez, 2012).

Kahve 19. Yüzyılda dünyada ticaretin en önemli ürünlerinden oldu. Üretim skalası yükselerek arttı. 1780 yılına bakıldığında Avrupa'da bir yıl içerisinde 65.000 ton kahve tüketildiği görülüyor. 19.yy da 294.000 tonu bulduğu saptanmıştır. 1900'den sonra da bu rakamın 1milyon tona ulaştığı görülüyor. Bu rakamların dörtte üçünü Brezilya sağlamaktadır (Farah, 2009).

Kahvenin bu denli gelişmesinin sebebini sorguladığımızda şöyle bir genelleme ortaya çıkıyor: kahvenin çabuk pişiriliyor olması, ikame edilebilirliği ya da ikame maddelerle “çoğaltılabilirliği” bununla birlikte insanlara keyifli bir ortam sağlayan, sohbete teşvik eden bir unsur olmasıdır. Zaman içerisinde kahve halkın içeceği haline gelmiştir. Maddi zorluk yaşamayan her yurttaş sabahları ve öğleden sonraları kahve içiyordu. Maddi anlamda zorluk çeken vatandaşlar ise kahveyi yemek olarak değerlendiriyordu, sabahtan akşama kadar ocağın üstünde duruyordu. Bir fincan kahveye davet etme geleneği günümüzde de bütün milletlerde eskiden olduğu gibi prestij değerleriyle donanmış bir seremoni olmayı sürdürmektedir (Farah, 2009; 2012).

2.2 Kahve bitkisinin tarihi ve özellikleri

Kahve dalından koparıldığında bir çekirdekken birçok işlemde geçer ve son haline ulaşır. Her milletin farklı niteliklerde de olsa kahve içme alışkanlığı vardır. Önceleri tartışmalı bir içecek olarak insanların hayatına giren kahve, gün geçtikçe günlük yaşamın vazgeçilmezi haline gelmiştir. Kahve ile ilgili bir fikir veya ilişki geliştirmek için öncelikle kahvenin ne olduğunu anlamak gerekir. Kahveye bitki olarak bakıldığında ise şu gözlemlenmektedir; tropik yaprak dökmeyen çalıdaki yuvarlak kırmızı ‘kiraz’ meyvesinin tohumu veya çukurudur. Daha öncede bahsettiğimiz gibi kahve çalıları oldukça yüksektir. Dokuzuncu yüzyılda Arabistan’da keşfedilen kahve, dünyanın en popüler, en çok talep gören tarım ürünlerinden biri haline gelir. Dünya ticaret hacmini değerlendirirken farkedilir ki dünya pazarında kahve petrolden sonra gelir, yani ikinci sıradadır (Schneider, 2016; 7-19).

Kahve esasında Yemen’de meşhur olmuştur, ancak temeli yani anayurdu Habeşistan yaylalarıdır. Habeşistan’da yetiştirilen kahve bitkisi, önceleri hamur yapılarak ekmek gibi tüketilirdi yani kahve o dönemlerde katı bir yiyecek şeklindeydi. Kahvenin tarihi kaynaklara yansıma şeklini araştırdığımızda görüyoruz ki kahve hakkında en eski kayıtlar 16.yüzyılın başlarında vardır. Öyle ki tarihi kayıtlara bakıldığında kahvenin Yemen’e ne zaman ve nasıl gittiği hakkında o yıllarda çelişkili yaklaşımlar vardır. Kahvenin eski dönemlerde içilme amacına bakıldığında ayinler sırasında uyanık kalabilmek için Yemenli sufilerin birbirlerine tavsiye etmesiyle tüketilmeye başlandığı görülür. Bu tüketim şekli ilerleyen dönemde alışkanlık haline gelmeye başlamıştır. 15. Yüzyılın sonlarına gelindiğinde kahve kaynatılarak içilmeye başlanmış ve bu bölgelerde kahvehaneler açılmıştır. Araplara etkisi bu şekilde olan kahvenin Avrupa ülkelerinde de yadsınamaz derecede yoğun bir ilgi gördüğünü söylemek mümkündür. Kahve 17.yüzyıl Avrupa’sında ekseriyetle İngiltere, Fransa ve Hollanda’da ciddi anlamda talep görmüştür (Hattox, 1997).

Tabii ki Avrupa toplumu bu kadar ilgi duydukları bu mucize bitkiyi kendi tekellerine alabilmek için ve Yemen’deki Mocha limanını saf dışı bırakabilmek için

ellerinden geleni yaptılar. Güncel olarak dünyanın en kıymetli ve pahalı kahvesi İngilizlere aittir. Kahve gizemli bir bitkidir. Ortaya çıktığı günden bu yana yayılması ve yarattığı tartışmaların bu gizemli duruşunda etkisi büyüktür. Önce Mekke ve Medine’de yayılan ardından tüm İslam aleminin gözdesi haline gelen kahvenin geçmişi efsaneler ve hikayelerle doludur.

Resim– 5: Kahve bitkisi



PLATE XI.—*Coffea arabica* (Coffee). (From Jackson: *Experimental Pharmacology and Materia Medica.*)

Resim Alıntısı: <https://kayzen.az/blog/flora/1346/qC999hvC9-coffee-arabica.html>

Doğu toplumlarında üretilen efsanelere bakıldığında farkedilir ki kahve ağacının dini bir veli lider tarafından ekildiğine inanılır. Bahsi geçen veli, keçi tezeğini ekmiştir ve sonucunda kahve ağacı oluşmuştur. Bu efsanenin oluşmasını keçi tezeği ile kahve çekirdekleri arasındaki ilişkiye bağlamak mümkündür. Bunun dışında kahvenin yetiştiği bölgedeki halk hayvancılıkla uğraşır ve özellikle keçi yetiştirirdi bu sebeple keçiden yola çıkarak böyle bir rivayette bulunmuş olmaları da mümkündür. Burton ise Binbir Gece Masallarını Arapçadan çevirirken kahwa'nın iştah kesen anlamındaki "akha"dan türediğini söyler (Pittia ve ark., 2011).

Bir diğer efsane ise Ömer isimli birinin bir iftiraya uğrayarak sürgün edilmesinin ardından çölde aç susuz kalması üzerine taşların arasında bir çalıya rastlayarak üstündeki taneleri toplayıp kaynatması sonucu eski canlılığına kavuşmasını anlatır. İşte bu mucizevi taneler kahve çekirdekleridir diye söylenir (Gürsoy, 2005).

Resim– 6: Kahve Meyvesi



Resim Alıntısı: TBMM Milli Saraylar (2011). *Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve*, İstanbul.

Asırlardır insanların bağımlısı olduğu kahve bitkisinin 70 ayrı türü olduğu söylenmektedir. Ancak kahve ekseriyetle 2 veya 3 türden elde edilir. En çok tüketilenlerden Coffea arabicadır, Habeşistan da yetiştirilir bu çeşit daha çok dağlık ve tropikal bir iklimde yetişir. Boyu ortalama 8 metreye kadar uzar ancak üretimde

kolaylık olsun diye budanarak boyu 2 metrede tutulur. Meyvesi küre şeklindedir ve çapı 1,5 cm'dir. Yaprakları ise 10-15cm şeklindedir (Hattox, 1997).

Diğer çok talep gören türlerden biride Coffea libericadır. Bu tür daha çok Liberiya'da yetiştirilir. Bu kahve ağacının boyuda 15 metreye kadar çıkar. Yapraklarının boyu 30cm kadardır. Yaprakların bitim noktalarından çıkan beyaz çiçekleri ortalama 7-11 ay aralığında meyvesini verir. Ve bu meyvenin içinde iki adet çekirdek bulunur (Gürsoy, 2005).

Resim- 7: Kahve Meyvesi bitkisi

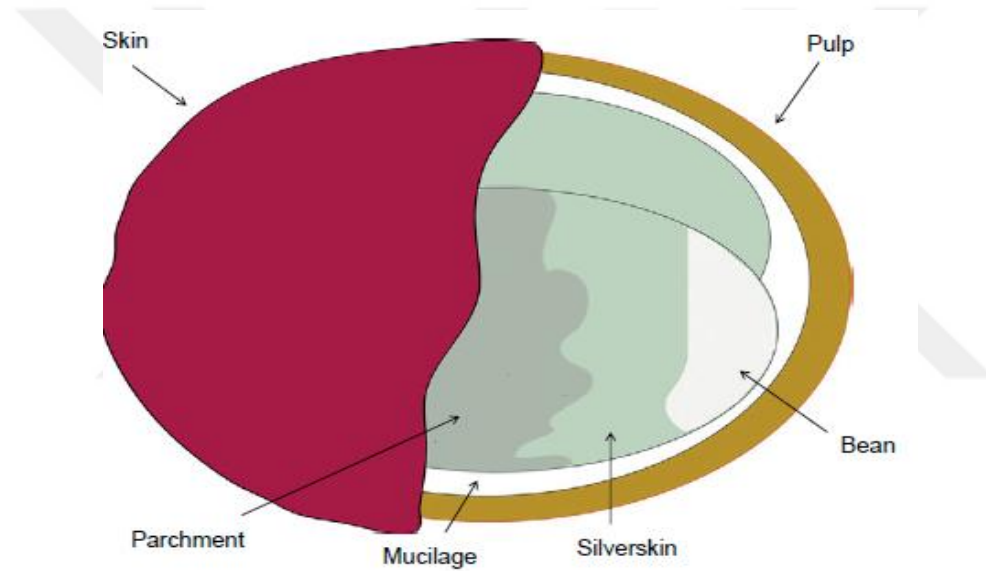


Fig. 1. Layers in a coffee fruit.

Resim Alıntısı: Tonay Yüksel ve Bayram (2018), Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Kahve çekirdeklerinde (aynı zamanda kiraz olarak da bilinir) bir kahve meyvesi bulunur, üzerlerinde cilt veya perikarp (olgunlaşmamış ve kırmızı-mor veya olgun meyveler koyu kırmızı) oluşur ve bu meyvelerin de tek başına uyarıcı etkisi bulunduğu saptanmıştır (Berbert ve arkadaşları, 2001).

2.3 Kahvenin kelime anlamları

Kahve dediğimiz küçük bir çekirdekten insanları masalsı yolculuğa çıkaran, bedenimizi uyaran ve dostlukları bir fincanla yakınlaştıran önemli bir bitkidir. Yorgunluğu gidermesi insanlara keyif ve neşe vermesi sebebiyle bu güzel kokusuyla büyüleyen siyah inci birçok toplumda yaşattığı bu duygular sebebiyle “mürde cisme can katan” olarak isimlendirilmiştir. Bu söz ölüye canveren anlamına gelmektedir (Ayvazoğlu, 2011).

Kahve bitkisi keşfedildiği ilk dönemlerde bir içecek olarak hazırlanması sebebiyle şarap manasına kullanılırdı. Bunun yanı sıra bade olarakta anılırdı çünkü kahve içen insanın yemekte iştahı kesilirdi. Kahve kelimesi Arapça kökenlidir (Standage, 2005).. Ve önceleri kahva olarak telaffuz edilmiş ve kullanılmıştır. Sir James Murray kahvenin adını yetiştirdiği topraklardan Kaffa şehrinden aldığını savunmuştur. Bunun yanı sıra Habeşistan da kahvenin kullanılmış başka bir adı daha vardı: Bun. Bu şekilde kullananlar ise daha çok Sufi şairleridir. Arapçada bu kelime hem ağacı hem de ağacın meyvesini ifade eder. Bugün İngilizcede kullanılan “bean” kelimesi de çekirdek yada tane anlamına gelmektedir. Bu kelime “bun” ile ilişkilidir (Demir, 2011).

İngiliz halkı ilk tanıştıkları dönemde kahveyi chaoua, cahoa, cahue ve coho şeklinde ifade etmişlerdir. 1650 li yıllardan sonra coffey ve coffee şeklinde adlandırarak bugün ki şeklini kazandırmışlardır. Alman Rauwolf, kahve içeceğini öncelikli olarak Haleplilerden “kaube” şeklinde duyar ve böyle tanır. Sonraları Kahire’de bir içecek yapıldığını duyar bu içeceğin adının “kaova” olduğu bilgisi yaygınlaşır (Ayvazoğlu, 2011).

Kahve meyvesinin Araplar tarafından bun olarak anılmasının yanı sıra ayrıldığı iki bölümden oluşan çekirdeğe” habü’l –bun” yada kısaca” bun”, kabuğuna ise “kişr” dendiği söylenir. Yalnız kabuktan yapılmış olan kahve “kahvetü’l kişriye” sadece çekirdekten yapılan kahve ise “kahvetü’l buniye” olarak isimlendirilmiştir (Demir, 2011).

2.4 Kahvenin üretimi ve işlenmesi

Dünyanın hemen hemen her yerinde severek tüketilen kahve; yetiştirilme bakımından her yerde yetiştirilemeyen bir bitkidir. Aşırı yüksek ve aşırı düşük sıcaklıkların ve ani ısı değişimlerinin yaşandığı bölgelerde, elverişli şekilde yetiştirme ortamı bulamaz. Kavrulmadan önceki hali yeşil renkte olduğu için “Yeşil Altın” olarak bilinen kahve bitkisi, tropikal ortamlarda yetişir. En iyi yetiştiği iklim nemli ve serin tropikal özelliklerin yaşandığı topraklardır. Kahve aynı zamanda direkt olarak güneş ışınlarının karşısına bırakılmamalıdır. Yağışın düzenli olduğu bölgelerde yetişir. Kahve iklimin yanı sıra toprak konusunda da seçici özellik gösterir. En iyi yetişebildiği toprak çeşidi; geçirimli, az azot içeren ve organik maddelerce zengin topraklardır. Üretim şekli ise çelik ve tohumladır. Dünyadaki kahve ticaretinin %70ini oluşturan Coffea Arabica en önemli kahve türüdür (Güçlü, 2002).

Üretilen kahve; kavrulduktan sonra çuvalara yerleştirilir. Bu yerleşim; yoğunluk, renk ve boyutuna göre yapılır. Kavurma esnasında tat ve aroması artan kahve; yanma ile %4-6, su kaybı ile %10-12 olmak üzere toplam %15-18lik ağırlık kaybeder. Kavrulmuş bir kahvenin içeriğinde %1-3 kafein, %8 su, %8,5 protein, %10 yağ, %50 glusit ve %18 ham lif vardır. Bu nedenle çekilmiş kahve uzun süre açıkta kalırsa bayatlar ve aromasını kaybeder. Bu da tadının bozulmasına sebep olur (Leach ve Weiguo, 2010).

Eskiden birçok insan tek bir kahveyle değil; birçok kahve türünü karıştırarak kendi damak zevklerine uygun kahveler hazırlamaya çalışırdı. Şimdi ise modern kahve endüstrisi insanları bu zahmetten kurtarıp kendiliğinden karışımli kahveler piyasaya sürüyor. Kavrulup aroması uçmadan soğutulan kahvelerin olabildiğince çabuk paketlenmesi gerekir. Bu paketlerin boyutları kahve kavurma tesislerinde; satın alım taleplerine göre toptan veya perakende olmasına bağlı olarak değişir. Bu paketlerin içeriği ise; kalın ya da ince çekilmiş ve çekirdek biçiminde olarak değişir. Günümüzde

ise kullanılan yöntem hava geçirmeyecek şekilde vakumlanarak paketlenmesidir. Kahve kavrulup soğuduktan sonra bir de öğütme aşaması vardır. Eskiden kahve öğütme işlemi baharatları döverken kullanılan havanlarda yapılırdı. Daha sonra dibek adı verilen havanlar kullanılmaya başlandı. Bazı ülkelerde vişne ağacından yapılan dibekler kullanılarak kahveye aroma kattığı düşünülürdü. Birçok insan el değirmeni ile öğütülmüş ve dibekle dövülerek öğütülmüş kahveyi karşılaştırarak, dibekte dövülenin daha iyi olduğunu savunmuşlardır. Buna rağmen değirmenlerde üretim arttı. Önce İngiltere ve Fransa’da daha sonra başka ülkelerde üretilen değirmenlerin biçimleri farklı olsa da işleyiş mekanizmaları aynıdır. Örneğin; ince uzun pirinç değirmenlerde koyu kahve uzun bir öğütme işlemi sonucunda elde edilirdi (Leach ve Weiguo, 2010).

Üretim hacmine göre ülke sıralamalarında, dünya ülkeleri farklı sıralamalara sahiptir. Etiyopya’da bulunan ve 16. yüzyıla kadar bu bölgede kısıtlı kalan kahve, güncel olarak, yoğun şekilde Güney Amerika’da yetiştirilmektedir. 16. yüzyıla kadar Habeşistan olarak bilinen Etiyopya, Osmanlı’nın da kahve ile tanışmasını sağlamıştır.

Tropik iklimlerde yetiştirilen kahve, iki farklı tür olarak sınıflandırılan bitkiye sahiptir. Coffee Arabica orta içimde olması nedeni ile en çok tüketilen kahve türüdür. Diğer tür ise Coffee Robusta adı verilir.

Tablo – 1: Ülkelere göre kahve üretim miktarları

Ülke	Üretim(kg)
Brezilya	2,550,720,009
Vietnam	900,000,000
Kolombiya	696,000,000
Endonezya	411,000,000
Etiyopya	6,500,000

Kaynak: <https://inovatifkimyadergisi.com/kahve>.

Dünyanın en önemli kahve üreticileri, tropik iklimin hakim olduğu ekvator çevresinde yer alır (Graaff, 1981). Aşağıdaki yoğunluk listeleri, 2016 verilerine göre sıralanmıştır.

1. Brezilya

Yaklaşık 150 yıldır dünyanın en çok kahve üreten ülkesi unvanına sahip olan Brezilya, Güney Amerika kıtasını üretim açısından en iyi şekilde temsil etmektedir. Toplamda 27.000 kilometrekarelik tarım alanlarının birçoğu Sao Paulo, Parana ve Gerais civarlarında yer almaktadır. Bu bölgeler, ülkenin güneydoğusunda olup kahve üretimi için ideal bir hava sunmaktadır. Brezilya çekirdeklerini diğer çekirdeklerden ayıran önemli noktalardan biri de kuru ayırma sürecinin kullanılmasıdır. Çekirdekleri elde etmek için meyveyi ezmeyen, bunun yerine güneş altında meyveyi kurutan ülkede 2016 yılında 2.595.000 metrik tonluk üretimin gerçekleştirildiği bilinmektedir (Hidayetoğlu, 2018).

2. Vietnam

Güneydoğu Asya'da yer alan ülke, kahve pazarında adı çok anılmayan potansiyeldeki ülkelerden biri. Genellikle blend kahvelerde kullanılan çekirdekler, ülkede ciddi bir ekonomik güç yaratmaktadır. 2016 yılında 1.650.000 metrik tonluk üretim yapmayı başaran Vietnam, tüm dünyada en çok üretim yapan ikinci ülke konumundadır.

3. Kolombiya

Kolombiya, kahve çekirdekleri ile en çok tanınan ülkeler arasında bulunuyor. 2016 yılında 810.000 metrik tonluk üretim gerçekleştiren ülkede devlet politikaları da kahve üretimini ciddi şekilde desteklemektedir.

4. Endonezya

2016 yılında 660.000 metrik tonluk üretim rakamına ulaşan ülkenin çekirdekleri genellikle Robusta türünden oluyor. Dünyanın en pahalı kahvesi olarak bilinen Kopi Luwak'ın da anavatanı olan Endonezya, kahve üretiminde önemli bir yer tutmaktadır.

5. Etiyopya

Kahvenin anavatanı olarak adlandırılan Etiyopya, 384.000 metrik tonluk üretimi ile dünya kahve pazarına yön vermeye devam etmektedir. Ülkenin ihracatının %28'ini oluşturan kahve, ülke ekonomisi açısından da önem taşımaktadır. Etiyopya devleti Harar, Limu, Sidamo ve Yirgacheffe çekirdeklerinin tüm haklarını da ellerinde tutuyor.

6. Honduras

2011 yılında Orta Amerika'nın en çok üretim yapan ülkesi olmayı başaran Honduras, 2016 yılına gelindiğinde 348.000 metrik tonluk üretimi ile bu unvanı korumaya devam etmiştir. Kolombiya ve Etiyopya kahvesinin aksine markalaşma konusunda sıkıntılar yaşayan ülkenin çekirdekleri çoğu zaman blend kahvelerde kullanılıyor.

7. Hindistan

Ülkedeki kahve çeşitleri, üretim açısından önem taşımaktadır. Kakule ve tarçın gibi baharatlarla yan yana yetişen kahve ağaçları, aromatik tatlarını bu üretim yöntemine borçlu. 2016 yılında 348.000 metrik tonluk üretimle dünya genelinde en çok kahve üretimi yapan yedinci ülke olmayı başaran Hindistan, yetiştirdiği çekirdeklerin %80 kadarını diğer ülkelere ihraç etmektedir.

8. Uganda

Ülke, 2016 yılında gerçekleştirilen 288.000 metrik tonluk üretim sayesinde kahve üretiminde ciddi bir konuma erişmiştir. Ülkenin en önemli gelir kaynaklarından biri olan kahve üretiminde Arabica çekirdeklerin yanı sıra Robusta çekirdekleri de elde ediliyor.

9. Meksika

Ülke, kahve pazarında en iyi üreticiler arasında yer alıyor. Kuzey Amerika'da ABD ile birlikte yer alan ülke, 127,5 milyonluk nüfusu ile ciddi bir üretim potansiyeline sahip. 1990'lı yıllarda ciddi bir kriz yaşayan Meksika kahve sektörü, 2000'li yılların ikinci yarısında ABD'den gelen taleple yeniden küresel üretime başlamıştır. 2005 yılında 1.7 milyon adet 60 kiloluk paket üretimi yapabilen ülke, 2014 yılında bu rakamı 4 milyon pakete yükseltmiştir.

10. Guatemala

16,5 milyonluk nüfusu ile nispeten küçük bir ülke olan Guatemala, Orta Amerika'da konumlanır. Meksika ile komşu olan ülkenin Büyük Okyanus'a da kıyısı vardır. Hava sıcaklıklarının yıl boyunca 10 derecenin altına düşmediği, en sıcak ayların 27 derece civarında olduğu ülke, kahve üretimi için ideal konumdadır. 1960'larda devlet politikasında kendine kalıcı bir yer bulan üretim, Anacafé adı altında Guatemala kahvesinin pazarlamasını üstlenen kurumun oluşturulması ile üretimde önemli bir rol almıştır.

Osmanlı döneminden bu yana; hemen hemen herkesin severek içtiği; arkadaş toplantılarının vazgeçilmezi, samimiyetin, karşındakine verilen değer gösterilmesini sağlayan kahve; bizim keyifle içtiğimiz haline gelene kadar birçok aşamadan geçer. Bu aşamalarda kullanılan araçlar, geçmişten günümüze biraz değişiklik gösterse de işlemlerin yapılışı aynı kalmıştır. Genel aşamaları “işleme” ve “sunum” olarak ayırabiliriz. Yani bir kahvenin içtiğimiz şeklini alana kadar geçen “işleme” aşaması kadar; o kahveyi sunuş aşaması da önemlidir. Kavurma, soğutma, öğütme ve pişirme olarak ayıracağımız işleme aşaması; kahvenin istenilen güzel tadını verebilmesi için çok önemlidir (Başarır, 2000).

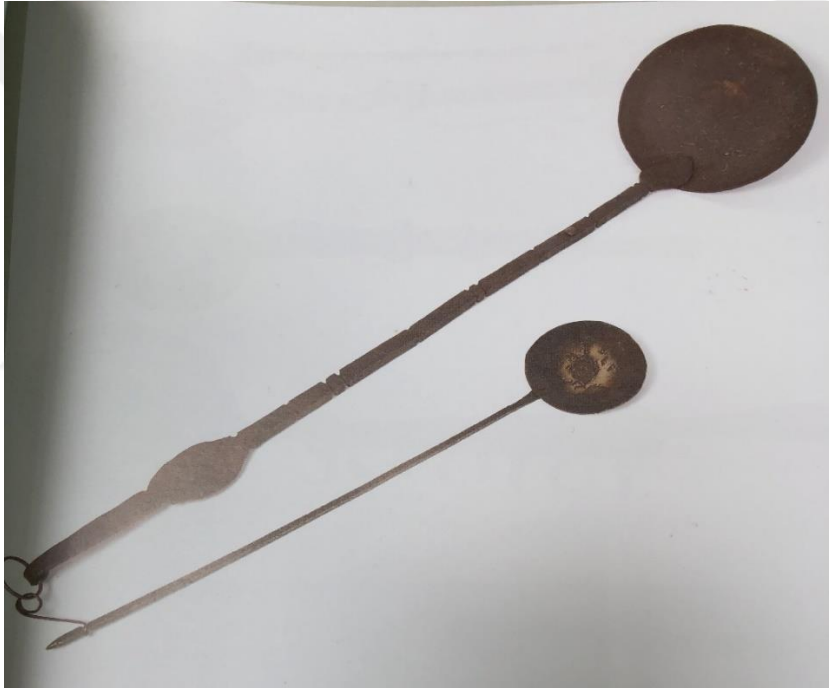
İşleme aşamasının ilk basamağı olan kahve çekirdeklerinin kavrulması; yeşil renkteki çiğ kahve çekirdeklerinin, metal bir araç aracılığıyla kavrulmasıdır. Kahvenin kavrulmasının nedenlerinden biri de; kahveyi kahve yapan asıl aromanın, çekirdeklerin içinde bulunup bunların çatlamasıyla ortaya çıkmasıdır. Kahve çekirdeklerini kavurduğumuzda; içerisindeki kafein miktarı ya da protein miktarı değişmez. Sadece rengi, tadı ve kokusu değişir. Kahve çekirdeklerinin ilk zamanlarda fermantasyon yöntemi ile renginin değiştirilip daha sonra bu yöntem kahvenin tadını bozunca kavurma yöntemine geçilmiştir (Berbert, 2001).

Kavurma işlemi; kahve kavurma tamburu, kepçesi veya kahve dolabı aracılığı ile gerçekleştirilir. Hangi aletin seçileceği, kavrulacak çekirdeğin miktarı ve kavurma yapılacak ortamın özelliklerine göre belirlenir. Kavurma kepçeleri ve tavaları; kahve dolabına kıyasla daha az çekirdek kavurur. Bu tava ve kepçelerin boyutları farklı olmasına rağmen kömürün ya da mangal ateşinin üzerine koyulan kısmı ve içine kahve

konulup çevrilmesine yardımcı olan uzun silindir kısmı hemen hepsinde vardır. Çok değişikliğe uğramadan günümüze kadar gelmiştir (Bertrand ve ark., 2003).

Kahve tavaşı; uzun sapının yanı sıra bazen tekerlekli de olabiliyor. Bu sapların uzunluğu mangalın büyüklüğüne göre değişir. Çok büyük ocaklarda kavurmayı yapan kişinin sıcaktan etkilenmesini en aza indirmek için, sap uzunluğu 60-70 santimetreye kadar varabiliyor. Bu sapların bazıları taşımayı kolaylaştırmasının yanı sıra depolama görevine de yardımcı oluyor (Berbert, 2001).

Resim – 8: Kavurma tavaşı 17. y.y



Resim Alıntısı: Türk Kahvesi Geçici Müzesi, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir],Eskişehir : Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti, 2013.

Kahve dolapları ise; kepçe ve tavadakinden daha fazla kahve kavurmamızı sağlar. Kömür ateşinin üzerinde elle döndürülerek, çekirdeklerin eşit şekilde kavrulmasını sağlar. Fakat bu işlem ustalık gerektirdiğinden, sadece profesyonel kişiler tarafından yapılması gerekirdi. Kahveyi dolapta ilk kez kavurarak değirmende öğüten

kişinin Kurukahveci Mehmet Efendi olduğu söylenmektedir. Zaman içerisinde teknoloji ilerledikçe daha güvenli ve pratik olarak kavurma yapılması amacı ile bazı aletler üretilmiştir (Bertrand ve ark., 2003).

Kavrulan çekirdeğin çok beklemeden havalandırılıp soğutulması gerekir. Bu soğutma işlemi için Türkler, sert ağaçtan yapılma ya da mermer veya ahşaptan yapılan kaplar kullanmıştır. Soğutmadaki amaç; kalan nemin olabildiğince kahveden uzaklaşmasını sağlamaktır. Soğutulma işleminin yapıldığı ahşap kaplara “kahve soğutucusu” denir. Bu kahve soğutucusu, kahvedeki fazla yağı alır. Dikdörtgen şeklinde olan ve üç kenarı korkuluktan oluşan soğutucunun dördüncü kenarı, kapaklı deliği olan korkuluktur. Bu korkuluk; kahve değirmene kolay doldurulsun diye konmuştur. Soğutma tepsileri ise yuvarlak ve üstü kapaksız olarak tasarlanmıştır. Ortasında bulunan bölüm ile çekirdeklerin boşaltılması için olan bölüm arasında bulunan küçük kapak; çekirdeklerin değirmene el değmeden aktarılmasını sağlar. Soğutma kaplarının en belirgin olanı; ahşap kütleden oyularak 4-8 cm derinliğine olan kaplardır. Genellikle hazne, ağız ve saptan oluşur. Yolluklu ağız dediğimiz ağız; soğutma kaplarının spesifik bir özelliğidir. Bu soğutma kapları; kapaklı, kapaksız ve yarı kapaklı olarak ayrılır. Başka bir soğutma yöntemi olan yüksek tazyikli su ile soğutma; kabukların daha kolay temizlenmesi açısından kolaylık sağlar. Günümüzde çekirdeklerin soğutulması işlemi için endüstriyel makineler kullanılır.

Resim – 9: Kahve Soğutucusu 17. yy



Resim Alıntısı: Türk Kahvesi Geçici Müzesi, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir],Eskişehir : Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti, 2013

Kavurma ve soğutma işlemleri yapıldıktan sonra açığa çıkan aroma kaybolmadan öğütme işlemi yapılmalıdır. Öğütme işlemi sırasında harmanlama da yapıldığından çok önemli bir aşamadır. Öğütme; dibek veya değirmenlerde yapılan bir işlemdir. Dibekler; ahşaptan yapılıp, kahveyi ezerek içime hazır hale getirirdi. 1800lü yılların ilk yarısında, evlerde de öğütme yapılmasına olanak sağlayan değirmenler hayatımıza girdi. El değirmenleri; evlerimizde kullandığımız ilk değirmenlerdi. Genel olarak pirinçten yapılan, 25-30 cm boylarındaki silindir değirmenler hemen pişirilmeye yönelik kahve öğütülmesinde kullanılırdı. İçine konan kavrulmuş çekirdeklerin, sabit olmayan kolun çevrilmesiyle öğütülmesini sağlardı. Bu değirmenler çok kullanışlı değildi çünkü temizlenmesi çok zordu ve çok fazla kahveyi bir anda öğütemiyordu (Berbert, 2001).

Resim – 10: El Değirmeni 19. yy



Resim Alıntısı: Türk Kahvesi Geçici Müzesi, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir],Eskişehir : Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti, 2013.

El değirmeninden daha büyük olan ve daha fazla miktarda kahve öğütebilme kapasitesine sahip değirmenlere ise yer ve masaüstü değirmeni denir. Sert ağaçlar, yer değirmeni yapımında kullanılırdı. Fazla çekilen kahveler; ahşap, bakır veya pirinçten yapılan, ağzı kapalı iki gözlü kaplarda depolanırdı. Çünkü havadaki nem ve ortamın ısısı, kahveyi etkileyen önemli faktörlerdendir. Ayrıca kaplarda bulunan iki göz; kahve ve şeker konulması için tasarlanmıştır. Unutulmamalıdır ki kokusunu kaybeden kahve bayatlamıştır ve buna bağlı olarak tadı da bozulmuştur. Bu nedenle kahve taze alınıp tüketilmelidir.

Kahveyi işleme aşamasının son basamağı ise pişirilmesidir. Genel olarak pişirilme şekillerinde pek bir fark olmasa da kullanılan araç gereçlerde farklılıklar söz konusudur. Bu araç gereç farklılıkları, önümüze kahveyi pişirmek için üç farklı yol

çıkartır. Dibekte öğütölen kahve ile hazırlanmış Türk kahvesi, kalın şekilde çekilen ve fazla kavruan kahveden su buharı geçirilmesi ile hazırlanan kahve ve kalın çekildikten sonra suda kaynatılıp süzgeçten geçirilen süzme kahve. Bu yollar için kullanılan araçlara cezve, on iki fincanlık ibrik ve bu ibrikten daha büyük olan kahve güğümü örnek verilebilir (Berbert, 2001).

Resim – 11: Katlanabilir Cezve 17. yy



Resim Alıntısı: Türk Kahvesi Geçici Müzesi, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir],Eskişehir : Eskişehir 2013 Türk Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti, 2013

Piştirilme işleminin cezve aracılığıyla gerçekleştirilir. Kahve yapılan kişi sayısına göre boyutları farklılık gösteren cezveler; Türk kahvesi denilince akla gelen özgün şeylerdendir. Taban kısmının geniş olması; suyun daha çabuk ısınmasını ve ısının eşit dağıtılmasını sağlar. Yukarı çıktıkça daralan ağız kısmı, kahveyi dökmeden fincana boşaltmak için bir gaga içerir. Aynı zamanda pişirmenin yapıldığı mangalın büyüklüğüne göre uzunluğu değişen sapları vardır. Günümüzde bakır cezvelerin yanı sıra; plastik saplı çelik cezveler ya da alüminyum cezveler de bulunur. Hatta elektrikli

cezveler ve Türk kahvesi makineleri de teknolojinin ilerlemesi ile hayatımıza giren aletlerdir (Çetinkanat, 1997).

Doğu insanı, kahveyi içime hazırlamanın; en az içmek kadar keyifli olduğunu savunur. Türk kahvesi de hazırlanıp pişirilmesinden sonra sıcak olarak sunulur. Üzerindeki bol köpük kahvenin soğumasını önler. Pişirildikten sonra dumanı üstündeyken, köpüğü bolken; yanında ikram edilen su ve tatlı ile içilmektedir.

2.5 Dünya’da kahve tüketimi

16. yy’da giderek artan kahve tüketimi, ekonomik olarak da devletleri olumlu yönden etkiledi. Kahve tüketme isteği arttıkça doğru orantılı olarak kahvenin ticaretteki yeri de önem kazandı. Kahvenin anavatanının olduğu birçok kanıtla desteklenen bir düşüncedir. Aynı zamanda kahve tarımının Harrar’da da yapıldığı söylenir. Harrar kahvesi, Arapların elindeydi ve başka tüccarlara satılmadan önce Mocha Limanı’na taşındı. Mocha Limanı’nda kahve o kadar önemli bir pozisyondaydı ki 150 yıl boyunca, dünyanın kahve ihtiyacını karşılayan tek liman olarak anıldı. Kahveye olan ilgi ve ticaret arttıkça başka devletler de bu artıştan yararlanmak istedi. İngiliz Doğu Hindistan Şirketi de bu ticarete katılmak istedi ve Mocha’da 1618’de bir fabrika kurdu (Bramah ve Bramah, 1995).

Tabi İngilizler kahveyi, o dönemde direk kahve olarak telaffuz etmediler. Kahve kelimesi; bugünkü halini almadan önce birçok farklı ifadelerle kullanıldı. Bazı bölgelerde 1860 yılına kadar yetişen kahve türlerinin hemen hemen hepsinin kökeni *Coffea Arabica*’ydı. Daha sonra bundan daha dayanıklı ve kolay yetiştirilip bakılan; sıcak ve nemli Afrika bölgelerinde doğal yetişen *Coffea Robusta* bulundu. Bir de deniz seviyesinin altındaki ortamlarda büyüeyebilen, sıcak iklimlere dayanıklı *Coffea Liberica* yetiştirilmeye başlandı. Bu kahve fidanları ancak 4 yıl sonra hasat edilebilir hale gelir

çünkü fidanlar 3-5 yıl sonra boylarına ulaşırlar. Bu kahvelerin hasatı elle yapılırdı. Kahve çekirdeklerinin; ağacın altına serilen bezlerin üstüne düşmesi için dallardan sıyrılarak toplanırdı. Daha sonra eleklerle havaya fırlatılırdı. Elle toplanan kahve, çok kaliteli olduğu için yüksek para veren alıcılar tarafından ilgiyle alınırdı.

Kahve çekirdeğine düzgünce ulaşmak için; kuru ve yaş şeklindeki ayıklama biçimlerinden kullanarak ayıklanmalıdır. Bu işlemde kahvenin dışını saran eti, derisi ve ince zardan oluşan kabuğu soyulmaktadır. Bu işlemin sonucunda, yıkanmış ve yıkanmamış kahve olarak piyasada yerini alır. Yıkanmış kahvenin daha kaliteli olduğu bilirse de; ikisi de iyi fiyatlarla alıcı bulur. Daha sonra çekilen kahvelerin türüne göre; pişirme Türkleri de değişir. Kalın çekilen kahve, su ile demleme yöntemi ile hazırlanırken; Arabica türü kaliteli çekirdeklerden harmanlanan kavrulmuş ve ince çekilen kahve, kısık ateşte kaynatılarak pişirilir (Alagözlü, 2007).

Kahve tüketimi arttıkça; kurulan fabrikalar da buna bağlı olarak artış gösterdi. Bu fabrikalarda, tarımla toplanan ve ayıklanan tanecikler birçok aşamadan geçiyor. Ham kahve doldurulduğu çuvallarla limandaki kahve depolarına götürülür. Bu ham kahvenin en önemli özellikleri; şekli, çekirdek sayısı, çekirdek büyüklüğü ve çekirdeğin kökenidir. Birçok şekli vardır bu kahve çekirdeklerinin. Bunlar; yassı, inci, fil ve kavrulunca kulak biçimini alan çekirdeklerdir. Depolara gelen kahveler “cuptester” isimli tadım uzmanları tarafından denetlenir. Bu her ne kadar kulağa kolay bir meslek gibi gelse de, aslında uzun yıllar deneyim sahibi olunduktan sonra yapılabilen ve oldukça yorucu bir iştir. Çekirdekleri kavururken çatlaması sırasında aroması da açığa çıkar. Bu aromanın kaybolmaması için çekirdekler hemen soğutulmalıdır (Özkara, 2012).

Dünya genelinde toplam kahve tüketimi 2016-2017 yıllarında 157.382 (60 kg'lık torbalarda bin) civarındadır. Avrupa'da, 51,693 (60 kg'lık torbalarda bin) ve Asya ve Okyanusya, Avrupa'yı 34, 425 (bin 60 kg'lık torbalar) ile takip etmektedir. 29.380 ve Kuzey Amerika ve Güney Amerika için sırasıyla 25,335 olarak ICO tarafından verilmiştir (ICO, 2018). ICO'ya ait bu veriler, Tonay Yüksel ve Bayram tarafından şöyle gösterilmektedir:

Tablo – 2: Dünya Genelinde Kahve Tüketimi

Sıra	Ülkeler	Kahve Tüketimi (Kişi başına KG)
1	Finlandiya	12.0
2	Norveç	9.9
3	İzlanda	9.0
4	Danimarka	8.7
5	Hollanda	8.4
6	İsveç	8.2
7	İsviçre	7.9
8	Belçika	6.8
9	Lüksemburg	6.5
10	Kanada	6.5
11	Bosna Hersek	6.2
12	Avusturya	6.1
13	İtalya	5.9
14	Brezilya	5.8
15	Slovenya	5.8
16	Almanya	5.5
17	Yunanistan	5.4
18	Fransa	5.4

19	Hırvatistan	5.1
20	Kıbrıs	4.9

Tablo Alıntısı: <https://www.blogarti.com/dunyada-en-fazla-kahve-tuketken-ulkeler.html>,
Erişim Tarihi: 30.05.2019.

2.6 Türkiye’de kahve tüketimi

Uluslararası Kahve Örgütü’nün (ICO) 2012 yılı istatistiklerine göre, Dünyada bir günde yaklaşık olarak 1,4 milyar fincan kahve tüketilmektedir (Caprioli, vd., 2012; akt: Durmaz, 2015). FAO’nun 2008 yılındaki verilerine göre, yaklaşık 20-25 milyon aile, kahveden ticari olarak geçimini sağlamaktadır (Ramírez-Martínez, vd., 2012; akt: Durmaz, 2015).

Türkiye’de kahve tüketimi artışı, 2014 yılının verileri dâhilinde görülebilmektedir. Türkiye 2014 yılında, 929 (60 kg çuvallara göre-Bin) tüketim gerçekleştirmiştir (WEB_8; akt: Durmaz, 2015). Ayrıca, TÜİK 2014 fasıllara göre dış ticaret ihracat verilerinde, çay ve kahve ihracat kaydı 109 milyon \$ hacimlik bir oranla listelenmektedir (TÜİK, 2015; akt: Durmaz, 2015).

“Tablo 3’te Türkiye’nin, dört yıllık periyotta, kahve tüketim boyutu belirtilmiştir.” (Durmaz, 2015).

Tablo – 3: Dört yıllık veriler üzerinden, Türkiye’deki kahve tüketimi ve toplam büyüme oranı

Yıllar	2011	2012	2013	2014	Toplam Büyüme
Türkiye	633	681	789	929	%13.6

Tablo alıntısı: Durmaz, A. A. (2015). Farklı Kahve Çekirdekleri Ve Pişirme Ekipmanlarıyla Hazırlanan Türk Kahvesinin Duyusal Ve Kimyasal Analizlerle Optimizasyonu, T. C. Okan Üniversitesi.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRK KAHVESİ

3.1 Kahvenin Türk-İslam Coğrafyasındaki yayılımı

14. yüzyılın başlarında Habeşistan topraklarında uzun yıllar etkisini sürdürecektir bir serüvene başladı. Siyah inci yani kahve önce Yemen'e sonra İmparatorluk başkentine daha sonra da Türkler aracılığı ile Avrupa'ya hızla yayılmıştır. Türkler kahveye kendilerine özgü bir hazırlama, pişirme ve sunum şekilleri ile yenilikçi bir kimlik kazandırmıştır. Ve bu şekilde tüm dünyaya kahve kültürünü tanıtmışlardır. Osmanlı döneminde kahve hak ettiği değeri misliyle görmüştür. Öyle ki kahve o dönemde gündelik yaşamın ve özel günlerin en önemli ikramı olmuştur. Osmanlıdan günümüze kahve kültüründe birçok değişim yaşanmasına karşılık günümüzde de hala çok önemli bir yere sahiptir.

Kahveyi uzun yıllar boyunca yalnızca Araplar tanımış ve bu sebeplede yalnızca onlar kullanmışlardır. Kahvenin Suriye, Mısır, İran ve Hindistan'a yayılması bu zamandan ortalama bir yüzyıl sonraya tekabül eder. Kahvenin Türkiye topraklarına gelişi de daha önce bahsettiğimiz gibi Kanuni Sultan Süleyman döneminde olmuştur. Bu dönemde kahve gemilerle Osmanlıya gelmiştir. Akabinde Fransa'nın kahveyle tanışması da yine Türk elçisi Süleyman Ağa tarafından olmuştur (Tucker, 2011).

Fransız üst düzey yöneticileri misafir eden Süleyman Ağa onlara kahve ikramında bulunarak bu mucizevi içecekten tanışmalarına vesile olmuştur. Süleyman Ağadan sonra bir başka Türk elçisi olan Mehmet Ağa kahveyi Viyana'ya kabul ettirir. Bu süreci takip eden zaman diliminde kahve bütün Orta Avrupa'ya yayılmıştır (Toros, 1998).

Kahvenin tanınmasının ardından Yemen'den Cidde'ye kahve gönderiliyordu. Bu kahvenin yarısı Mısır'a diğer yarısı da İstanbul'a geliyordu. 17. Yüzyılda Osmanlı yalnızca kahve için senelik dört bin kese akçe harcıyordu. İstanbul gümrüğünden kahve çıkaran tüccarlar sekiz akçe ödüyorlardı. Bu ücret Hristiyanlar için ise 10 akçedir (Tucker, 2011).

1516 yılında Halepli 'Hakem' adında bir kişi İstanbul'da taht'el-Kal'a yani Kale-altı diye bilinen şimdiki adıyla Tahtakale'de ilk kahve satan dükkanı açtı. Bu kahvehane o kadar müthiş bir ilgi gördü ki İstanbul halkı büyük bir zevkle bu mekanı uğrak mekanları haline getirdi. Türklerin kahveleri kadar kahvehaneleri de bundan sonra ünlenmeye başladı. Önce İstanbul'da sonrada yurdun her bölgesinde bu kültür yayılmaya başladı.

İstanbul halkı yavaş yavaş bu mucize bitkiyi kavurmayı, öğütmeyi ve pişirmeyi öğrendi. Kahve tüketimi şehirde halk tarafından oldukça yaygınlaştı. Öyle ki her yemekten sonra kahve içmek adet haline geldi. Halkın kahveyi tüketmesi Osmanlı döneminde üst tabakadan sonra oldu. Kahve önceleri yalnızca üst tabaka tarafından tüketilen meşhur bir içecekti zamanla halk tarafından da tanınıp benimsenmeye başladı. Ulema sınıfı dediğimiz grup ve kalemiye dediğimiz devlet yöneticileri gitgide kahve tiryakisi olmaya başlamışlardır. Bu tiryaki grubuna Kanuni Sultan Süleyman'da dahildi. Kanuni Sultan Süleyman'da kahveyi oldukça zevkle tüketiyordu ki bu zevki o kadar ileri safhadaydı ki saraya ilk kez Kahvecibaşılık görevini getirende kendisi olmuştur (Toros, 1998).

3.2 Geçmişten günümüze kültürümüzde “Türk Kahvesi” kavramının oluşması

16. yy başlarında Osmanlı Devleti; kahveyi tadıp kendi damak zevklerine göre biraz da özgünleştirerek Türk kahvesi adı altında tüm dünyaya tanıtmaya çalışmıştır. Aslında bu kahvenin anavatanı başka coğrafyalar olsa da pişirme, servis etme ve içme tekniklerinin Türklere has olmasından dolayı “Türk kahvesi” adı verilmektedir. Türk

kahvesi; kulplu ve kulpsuz fincanlarda içilen, köpüğü bol kahvedir. Bazı kaynaklarda; “yemekle beraber içilmeyen, yavaş yavaş ve tadını çıkararak arkadaşlarla birlikte içilen siyah renkli bir içecek” şeklinde tanımlanır. Kahvenin yapılmaya başlamasından içilişine kadar geçen süre, yapılış şekli ve sunuşundaki farklılıklardan dolayı diğer kahvelerden ayrılan Türk kahvesi; günümüzde küçük kulplu fincanlarda içilen kahve haline gelmiştir (Açıkgöz, 1999).

Kahvenin anavatanının Güney Habeşistan olduğu birçok kaynakta yazan bir düşüncedir. Avrupa’da kullanılan “cafe” tabirinin Habeşistan’da bulunan kahve üretim merkezi “kafa”dan geldiği düşünülmektedir. Bu fikre göre kahve Habeşistan’dan Yemen’e gelip burada yetiştirilmeye başlanmıştır. Arapçadaki kahva kelimesinin de kafanın değişime uğramış şekli olduğu da bir başka görüştür (Batur, 2001).

Yeryüzünde tarımı yapılan ilk kahve türü Arabistan kahvesidir ve dünyadaki kahve rezervinin büyük bir bölümünü karşılar. Türklerin de kendilerine göre bir yorum kattıkları bu kahvenin insana canlılık veren bir tadı ve kokusu vardır. Bu uyarıcı etkinin ana sebebi içinde bulunan kafeindir. Kokusu ise içerisindeki uçucu yağlardan ileri gelir (Bostan, 2001).

Eminönü’ne genellikle Mısır ve İskenderiye’den gelen kahve Osmanlı döneminin kuşkusuz en gözde içeceklerinden biriydi. Cezve ve güğümlerde Türklere has yöntemlerle pişirilen Türk kahvesi bizler için büyük anlamlar taşır. Bir kahvenin 40 yıl hatırı vardır denir. Örneğin Türk adetlerinde; yeni gelin adaylarının müstakbel kaynana ve kayınpederine acı kahve yapıp sunması da vardır. Bazı anonim şiirler kahvenin içecekten çok dostluk ve iletişim konusunda dikkat çeker. Örneğin;

Gönül ne kahve ister ne kahvehane

Gönül muhabbet ister kahve bahane (Uçkun, 2019)

Yani kahve; fallardan şarkılara, atasözlerinden günlük hayattaki birçok şeye konu olmuştur. Sadece Türkçede değil Avrupalı devletlerin de sanatlarında konu olmuştur. Türkler sayesinde Avrupa’da 17.yydan itibaren tüketilmeye başlanan kahveyi, Avrupalılar da Türklerden farklı olarak kendilerine has yöntemler ile tüketirler. Bach’ın

da yaşamına giren kahve, onun sanat hayatını etkilemiş ve yazdığı bestelerde ilham kaynağı olmuştur. Onun kahveye olan sevgisi, bir kahve evine bestelediği ve tüm Avrupa'yı etkileyen “Kahve Kantatı” bestesinin oluşmasına vesile olmuştur (Demirli ve Öztürk, 2011).

Türk kahvesinin farklı ve kendine has olup insanlarda hayranlık uyandırmasında yapımının yanı sıra; içildiği mekânın, kiminle ve ne zaman içildiğinin de önemli payı vardır. Bazı insanlara göre Türk kahvesi; keyif vermesinin yanında insanları mutluluğa götürür; yorgunluğunu, dertlerini bir nebze de olsa azaltır. Hatta kültürümüzde o kadar büyük önemi vardır ki; insanlar değer verdikleri birisi geldiğinde, onlara kahve ikram ederek verdikleri değeri göstermeye çalışırlar (Kayaoğlu, 2006).

Önceleri sabahları içilen bir içecek olarak görülen ve kahvaltı (kahve+altı) kelimesinin türetilmesine sebep olan kahve; şimdi istenilen vakitte, istenilen öğünün üzerine içilen bir içecek halini almıştır. Kahvenin bir sabah içeceği olduğunu destekleyen önemli fikirlerden biri de; kahveden önceki yemek anlamına gelen kahvaltı kelimesinin öğlen veya akşam yemeği için kullanılmamasıdır (Işın, 2006).

Kahveyi içtikten sonra fincanın dibinde kalan tortuya “telve” denir. Bu telveler, çoğu zaman fal baktırmak için kullanılır. Birçok kahve çeşidi vardır. Hepsi özünde Türk kahvesidir fakat içerik ve sunuş biçimleri dolayısıyla farklı isimlere sahiptirler. Örneğin; ‘acı kahve’, şekerli yapılan bir kahvedir. Fakat böyle içemeyenler için; fincanın yanında şeker ya da lokum servis edilirse bunun adı ‘yandan çarklı’ olur. Sabah içilen kahveye ‘sabah kahvesi’; mangalda bol köpüklü olarak pişirilen kahveye ise ‘okkalı kahve’ denir. Geleneklerimizden biri olan nişan, söz gibi törenlerde ikram edilen kahveye ise ‘hoş geldin kahvesi’ adı verilir. Tabi kahveyi sadece yetişkinler değil, çocuklar da içmek isteyebilir. Çocuklara ve kalp çarpıntısı olan insanlara ise acı kahve biraz daha yumuşatılarak yani süt katılarak verilirse bu ‘sütlü kahve’ olur. Sütlü kahve şekerli pişmiş süte biraz kahve konularak yapılır. Bir de işten ya da yoldan gelen insanlara ikram edilen ‘yorgunluk kahvesi’ vardır (Demirli ve Öztürk, 2011).

Kültürümüzde bu kadar önemli bir yere sahip Türk kahvesinin olmazsa olmazlarından biri de yanında mutlaka ikram edilen sudur. Birçok insan suyu kahvesini

bitirdikten sonra içerler hâlbuki asıl iiliŖi kahveden öncedir. Eskiden insanlar kahvenin tadını daha çok almak için; suyu kahveden önce içip ağızlarını kahvenin o muazzam tadını daha iyi almak için hazırlarlar. Tabiri caizse kahveden sonra suyu içip kahveyi sele vermezler (Kayaoğlu, 2006).

Peki, kahve nerede piŖirilir? O dillere destan Türk kahvesi; içeri kalaylanmıŖ bakır cezvelerde piŖirilir. Eğer Ŗekerli veya bol köpüklü bir kahve yapılmak isteniyorsa kapaksız, acı kahve piŖirilmek isteniyorsa ağzı kapaklı cezveler kullanılır. Geleneksel olarak; kısık ateŖ üzerindeki bakır cezvelerde piŖirilen bol köpüklü Türk kahvesi, dünyadaki  büyük kahve türünden biri olarak sayılıyor. Hatta yle ki dünyanın bazı yerlerinde “Türk ikisi” olarak anılıyor (Demirli ve ztrk, 2011).

Osmanlıdaki bu kahve içme alışkanlığının ekonomiye de çok yararı olmuŖtur. Halkın çok kahve tüketmesi ve dıŖarıya kahve ticareti yapmamız pek çok araç gereç üretilmesini sađlamıŖtır. Kahve öncelikle kahve kavurma tahtasında kavrulur. Soğutma iŖlemi ahŖap kaplarda havalandırarak yapılırdı. Soğuyan kahve kokusunu kaybetmeden öğütülür ve kendine özgü bu muhteŖem kokusunu koruması için kapaklı ahŖap kutularda saklanırdı (IŖın, 2006).

3.2.1 Osmanlı döneminde kahvenin kültürü

GemiŖten günümüze hepimizin severek içtiği kahvenin hazırlanışını az çok herkes bilir. Belirli bir dizi iŖlemlerden geçerek son halini alan kahveyi hazırlamak için su, đtlmŖ kahve ve isteğe bağlı olarak Ŗeker veya süt kullanılır. Türk kahvesini yaparken süt eklenmez fakat acı kahveden rahatsız olanlar olursa sertliğini azaltmak için eklenebilir. Ŗeker de genellikle acı kahveyi iemeyenlerin tercih ettiği bir yöntemdir. Orta ya da Ŗekerli olarak eŖitleri vardır. Yani atılan Ŗeker sayısı da yine içen kiŖinin isteğine bağlı olarak deđiŖir (zgr, 2012).

16. yy başlarında Yemen'den kahve almaya başlayan Osmanlı Devleti; çok geçmeden kahveyi kendi kültürlerinin vazgeçilmez bir parçası haline getirmiştir. Bir süre sonra önemli insanların evlerinde, saraylarda tüketilmeye başlanan ve insanlar arasındaki iletişimi gün geçtikçe güçlendiren bu değerli içecek, Avrupa'da da çok ilgi görüştür. Doğuda ticaret yapan insanlar Avrupa'ya kahve götürmeye başlayınca, ticaretin de gelişmesine katkıda bulunmuşlardır. Haliyle ticaretle beraber ekonomide de gözle görülür bir artış yaşanmıştır. Fakat daha sonra Avrupalı tüccarların da kahve ticaretine başlamasıyla Doğulu tüccarların eski etkisi azalmaya başlamıştır. Avrupalı tüccarlar ülkelerine geri dönerken yanlarında egzotik bitkiler götürme amacıyla kahve bitkisini götürür ve onlar da bu muhteşem bitkiyi tatmış olurlar. 17. Yyda Osmanlı Devleti kahveyi Avrupa'ya tanıtmaya başladı. Yabancı devletlerden ülkemize gelen büyükelçiler aracılığı ile birçok ülkeye kahve götürülmeye başladı. Bu ülkelerden biri olan Fransa'da kahve yavaş yavaş yayılıp beğeni toplamaya başlayınca kafeler açılmaya başladı. Bunun sonucunda Fransızlar bu içeceği kendi içecekleriymiş gibi Avrupa'ya tanıtmaya başladılar. Bu da Osmanlı Devleti'nin aleyhine işleyen durumlardan biridir.

Kahve Osmanlı Devleti'ne ilk olarak Kanuni Sultan Süleyman döneminde getirilmiştir. Tabi herkes hemen bunu kabullenmemekle beraber insanların dini yönlerini de kullanarak kahve içmenin haram olduğunu ve derhal yasaklanması gerektiğini savunmaya başladılar. Onların bu düşünceleri elbette ki kabul görmemiştir. Hatta günümüzde öyle bir konumdadır ki; petrolden sonra, en çok ticareti yapılan ürünlerin başında geliyor. En büyük kahve üreticisi olan ülkelerin başında Brezilya, en çok kahve tüketilen ülkenin ise Amerika olduğu biliniyor (Özgür, 2012).

Türk kahvesinin yanı sıra Arabistan yarımadasında çok tercih edilen bir kahve türü olarak Arap kahvesi de vardır. Arap kahvesi Doğu Akdeniz'de bulunan kahvelerden daha farklı pişirme teknikleri kullanılarak farklı kaplarda pişirilir. Kahve piştikten sonra telve çöker ve sıvı başka kaba aktarıldıktan sonra kahve katılarak tekrar pişirilir. Bu olay birkaç kere daha tekrar edildikten sonra bizim kahve fincanlarımızdan çok daha küçük fincanlarda servis edilir. Bizim bildiğimiz Türk kahvesi ise; kişi sayısına göre eklenen bir kaşık kahve ve bir fincan su ile yapılır.

Osmanlı'ya kahve ilk geldiği zamanlarda şeker katılmadan pişirilirdi çünkü o dönemde şekerin cüzama neden olduğuna inanılıyordu. Zaten kahve; içecek kültürümüzün büyük bir parçası olmadan önce uzunca bir süre Araplar tarafından kullanılmıştır. Onlar da kahveyi şeker kullanmadan, acı bir şekilde pişirip yine bizler gibi kahveyi bir iletişim aracı olarak kullanırlardı. Arapların da gündelik hayatında, bizde olduğu gibi, birçok şeye konu olan kahve; en çok da sözlü iletişimin önemli bir unsuru olan atasözlerini etkilemiştir. Örneğin; “Kahvenin kahve olabilmesi için aşk gibi tatlı değil, ölüm gibi acı olması gerekir.” Sözüde dolaylı olarak kahveye şeker konulmaması gerektiğini vurgulamışlardır (Özgür, 2012).

Osmanlı'da kahve, içildiğinde daha çok keyif vermesi amacı ile odun ateşinde veya kömür üzerinde; normalden daha uzun sürede pişirilirdi. Bu pişirme işlemi için mangallar kullanılırdı. Kişi sayısı kadar kaşık kahve eklenirdi ve isteğe bağlı olarak şeker de eklenebilirdi. Bu kömür ateşinde pişen Türk kahvesinin bol köpüğü her fincana eşit olarak dağıtılır ve üzerine de cezvede kalan kahve eklenir. Kahvenin bol köpüklü olması onun soğumasını engelleyen yararlı bir özelliğidir. Kömürde pişirilen bu kahveye aynı zamanda 'kül kahvesi de denir. Kül kahvesi Osmanlı döneminde genellikle gelen çok önemli konuklara ikram edilirdi (Taft, 2018).

Osmanlı Devleti'ndeki kahve üstünlüğünün bir de başka tarafı vardı. O da yer yer kahve içilirken yapılan entelektüel sohbetlerdi. Bu sohbetler, insanların birbirleriyle iletişimlerini arttırmanın yanı sıra düşüncelerini de özgürce karşısındakine aktarma özelliği sağlardı. Toplumda bazı kişiler, bu sohbetlerin toplum yapısını bozacağından endişe etse de bunun tam aksi yaşanmıştır. Bu tartışmalar bazen saatlerce sürerdi. Bu uzun sohbetler, kahveyi İslamiyet içeceği olmaktan çıkarıp onu halkın içeceği tanımına sokmuştur (Taft, 2018).

Türk kahvesi; dünyada telvesi ile ikram edilen ilk kahvelerdendir. Bu özelliği ile Osmanlı döneminde birçok yazarın ve gezginin notlarına konu olmuştur. O dönemlerde Fransız gezgin Jean de Theverot “ Zengin veya fakir, günde iki üç fincan içmeyen kimse yok.” Sözleri ile kahvenin kişinin içinde bulunduğu sosyal statüden farksız olarak içildiğini vurgulamaya çalışmıştır. Sadece Fransız değil, İtalyan seyyah Pietro della

Vella “ Türklerin rengi siyah olan bir içecekleri var; bu içecek kışın iyice ısıtmasına karşılık, yazın da çok ferahlatıcı; oysa her zaman sıcak içiliyor. Bu içecek yemek esnasında değil de yemekten sonra, sanki bir sonralıkmış gibi uzun hüpürtülerle veya büyük yudumlarla dostlar eşliğinde içilmektedir. Bu iş için büyük ateş bulunduruluyor; ateşin yanında içi bu karışımla dolu, küçük porselen fincanlar tutuyorlar ve su yeterince ısındığında, yalnızca bu işi yapan işinin ehli adamlar, bu küçük fincanları orada bulunan kişilere mümkün olduğunca sıcak halde taşıyorlar. Bazen yedi sekiz saatlerini bu içecek eşliğinde sohbet ederken geçiriyorlar.” Sözleriyle kahvenin nasıl olduğu ile ilgili görüşlerini belirtmiştir (Kuzucu ve Koz, 2015).

Thevenot’un 18. Yy başlarında yazdığı bir eserde, kahvenin büyük kazanlarda pişirildiğinden bahsetmesi, birçok okuruna ilginç gelmişti. Çünkü herkesin bildiği üzere kahve; büyükçe kazanlarda değil, içen kişi sayısına bağlı olarak daha küçük kaplarda pişirilir. Hatta bazı yazarlar, Doğu Akdeniz’de içi ve dışı kalaylanmış bakırdan yapılan özgün kaplarda yani cezvelerde pişirildiğini yazmışlardır. Bu kapların tabanlarının ağız kısmına göre daha geniş olması ise suyun daha çabuk kaynamasını sağlar. Kahvenin popülaritesi arttıkça, onun sağlığını nasıl etkilediğine dair yazılan yazılar da artmaya başladı. Olumlu ve olumsuz yönlerde yazılan bu yazılar kimi zaman insanların kafasında kahve hakkında soru işaretlerine de yol açtı (Kuzucu ve Koz, 2015).

1885 yılında yayınlanan Sıhhat’te çıkan bir yazıda; kahvenin sinir sistemi hassas olan çocuklarda zarara yol açtığından bahsedilir. Eğer doktor tarafından onaylanmış bir durumsa o zaman içmesinde bir sakınca görülmediği belirtilmiştir. 2013 yılında Azerbaycan’ın Bakü şehrinde toplanan UNESCO Somut Olmayan Mirasın Korunması Hükümetler Komitesi’nde alınan karar ile “Türk kahvesi ve geleneği” İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne kaydedilmiş ve bu karar kahvenin dünyadaki kullanımını ve ticaretini artmasına yol açmıştır (MFA, 2015).

3.3 Kahve ve Kahvehane kültürü

Kahve ve kahvehane kültürü bir birinden ayrı düşünülmesi mümkün olmayan kavramlardır. Kahvehane kültürü, kahvenin sevilmesinden ötürü ortaya çıkmış bir kültürdür. Etimolojik olarak “kahve” ve “hane” kelimelerinden oluşmuş olan kahvehane sözcüğü, kahve bulunan ev anlamına gelmektedir. Kahvehaneler, zamanla sadece kahve içmek için toplanılan yerler olmaktan çıkmış ve insanların sosyalleştiği bir alan haline gelmiştir (TBMM Milli Saraylar, 2011).

Charles Mac Farlane’ye meşhur “Türkler kahvesiz yaşayamaz” lafını söyleten tek önemli etken kahvenin tadı değildi. Farlane Anadolu ziyaretinde kahvehaneleri incelemiş ve insanların bu yerlerde nasıl eğlendiğini gözlemlemiştir. Anadolu insanının eğlenceli yapısı, kahvehane kültürünü daha da popülerleştirmiştir (Erdoğan, 2007).

16. yüzyılda, ilk örnekleri Mekke, Kahire ve Şam’da görülen kahvehaneler, yine aynı yüzyılın ortalarında İstanbul’da da açılmıştır. İstanbul’dan sonra, tüm Anadolu’ya yayılmaya başlayan kahvehaneler, Türk insanlarının geleneklerini geleceğe taşıdığı bir köprü görevini görmüşlerdir (TBMM Milli Saraylar, 2011)

Toplumsal yapıya uyum sağlayarak bir kültürün yayılması ve dünyayla bütünleşmesinde rol alan kahvenin ortaya çıkışıyla varılmaya başlayan bütün toplumlarda etkin bir mekan olan kahvehaneler ilk kez İstanbul’da ortaya çıkarak Doğu ve Batı kültür farkına aldırış etmeden tüm dünyaya yayılmaya başlamıştır. Kahveyi bahane ederek muhabbet etme ihtiyacı içinde olan toplumumuz, diğer kurumlardaki gibi kahvehanelerde de bu ihtiyacını uygulamış, ister mimari yapı, ister işleyiş açısından bir temel şekilde oturmuştur.

Resim – 12: Kahvehane kültürü



Resim Alıntısı: <http://www.kahvve.com>, Erişim Tarihi: 1.12.2018.

Osmanlı'da ilk kahvehanenin 16.yy'da Tahtakale'de açıldığı bilinmektedir. Sonraları kahvenin yaygın bir içecek halini alması ile bu sohbet mekânları çoğalmış, her mahallede bir veya daha fazla olmak üzere açılmıştır.

Osmanlı döneminde, Yemen, Arabistan gibi kahve üreticiliğinde lider olan ülkeler, Osmanlı sınırları içerisinde bulunmaktaydı. Bu durum ise, Türklerin kahve ile tanışmasını kolaylaştıran bir etken olmuştu. Türkler özellikle kahvehane kültürü içerisinde kahve ile tanışmışlar ve günlük hayatında kullanmaya başlamışlardır. (Kahvve, 2018)

Kahvehaneler kısa bir süre camiyle bütünleşmiş olsa da zaman içerisinde adım adım özel mekânlara dönüşmüştür. Bu kahvehaneler gösterişten uzak ucuz kahve tüketimi yapılan yerler haline gelmiştir (Grégoire, 1999: 17).

3.3.1 Geçmişten günümüze kahvehaneler ve kafeler

Kahvehane kültürünün zamanla mekansal değişikliklere uğraması, güncel kafelerin oluşumuna ortam sağlamıştır. Kahve, insanların sosyalleşmesini sağlayan önemli bir araçtır. Sanayi devriminde meydana gelen gelişmeler, kahvehane kültürünün de değişmesine sebep olmuştur (Bilge, 2010: 79). 21. yüzyıldan sonra kafeler gündeme gelmiştir (Bajmaku, 2014: 89-90).

Osmanlı'nın yıkılmasına yakın bir dönemde Avrupa'ya sürgün edilen Jn Türkler, kafelerde toplanarak politik istifaareler yapardı ve bu durum, Anadolu kültürünün içerisinde de modern kafe anlayışının oluşmasına temel oluşturmuştu (Araz, 2007: 25). Türkler için bu süreç, bir çeşit batılılaşma süreci olarak da adlandırılabilir (Akyol, 2009: 18).

Güncel olarak popüler kültür etkisinde seyir gösteren kafeler, özellikle genç bireylere hitap etmektedir. Osmanlı zamanından bir kısım kahvehaneler, geleneksel yapısını korurken bir kısım kahvehane, çay bahçesi ya da aile çay bahçesi olarak anılmaya başlamış, bu da bu yerlere herkesin rahatça girebilmesini sağlamıştır (İnce, 2018: 40-41).

Kahvehaneler özellikle 19. yüzyılda değişime uğramıştır. Bu değişim, genel olarak mimariyi etkilemiş olsa da geleneksel ve güncel yapıda kahvehane ocakları pek değişikliğe uğramamıştır. Çünkü bu geleneksel yapı, hala ilgi çekmektedir (Desmet Gregorie, 1999). Görsellerde tarihi gelişimi gösteren imgeleri sunulmaktadır:

Resim – 13: Geleneksel Kahvehane



Görsel Alıntısı: Eski Bir İstanbul Kahvehanesi, *Melling, Le Voyage Pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore, 1819.*

Eski kahvehanelerin görünüşüne bakıldığında zaman girişler bir ya da iki ayrı bölümden oluşarak orta kısmında süs havuzu olan, tavanları zengin işçilikle işlenmiş en başta kahve ocağının olduğu ve müdavimlerin sedirlerinin dizildiğini görmek mümkündür. Bu kahvehanelerde en özel bölüm müzisyenlere aittir.

Hem sohbet odasında hem de kahvehanede, kahve pişirmeye mahsus ocak aynı merkezlerde yer alır. Geleneksel bir önem kazanmış bu mimari eleman her iki toplumsal kurumun da aslı ve vazgeçilmez unsurlarından olmuştur.

16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar varlığını sürdüren kahvehanelerin ister iç dekor, isterse de dış görünümde hissedilir şekilde değişiklikler gözlemlenmiştir. Eski kahvehaneler orta bölümü süs havuzu kaplarken, yeni kahvehaneler bu kısım müzisyenlere ayrılmıştır. Tanzimatdan sonra daha çok değişikliğe uğrayan kahvelerde önce masalar, daha sonra tek ayaklı yuvarlak masalar kullanılmaya başlanmıştır. Eski görünüşünü tamamen yitiren kahvehanelerde zamanla taşınabilen hatta sokakta kullanılmak üzere sandalye ve tabureler yerini almıştır.

Resim – 14: Güncel Kafe



Resim Alıntısı: Bayramova tarafından çekilmiştir. Anasayfa bilgileri:
<http://www.fazilbey.com.tr/Hakkimizda.aspx>.

3.3.2 Kahvehane çeşitleri

Kahvehane kültürü yaygınlaştıkça kahvehane çeşitleri de ortaya çıkmaya başlamıştı. Özellikle ramazanlarda sanatsal aktiviteler düzenleyen kahvehaneler, her kesimden insanın ilgisini çekse de bir süre sonra bölünmeler ortaya çıkmıştır. Bu çeşitler arasında, mahalle kahvehaneleri, semai kahvehaneler, aşık kahvehaneleri, meddah kahvehaneleri, Yeniçeri kahvehaneleri, bektaşî kahvehaneleri, esnaf kahvehaneleri ve semai kahvehaneler gibi örnekler bulunmaktadır.

Bu kahvehane çeşitlerinden en önemlisi mahalle kahvehaneleridir. Bu kahvehane çeşidi, güncel hayatta da varlığını korumaktadır. Mahalle kahvehaneleri, mahallelerde idari ve politik konuların konuşulduğu bir alandır, bu sebeple ülke açısından önem taşımaktadır. Bu kahvehane tipi ilk çıktığında, ezan vaktini bekleyen insanların zaman geçirmesi için açılmıştı. Zamanla birlikte toplanan insanların örgütlenmesine kadar varan bir düzene geçmiştir.

Diğer bir önemli kahvehane çeşidi ise, esnaf kahvehaneleridir. Bu kahvehane çeşidi, esnafların toplanarak ticaret hakkında konuştukları alanı temsil etmekteydi. Esnaf kahvehaneleri, genelde ticaretin yoğun olduğu Haliç, Eminönü ve Aksaray gibi ilçelerde konumlanmıştı. Esnaf kahvehaneleri, kendi içerisinde ayrılmaktaydı. Bunlardan biri, patronlara hizmet verirken diğeri, çalışanlara hizmet verirdi.

Yeniçeri kahvehaneleri de yine bu çeşitler arasında en çok göze çarpanlar arasındaydı. Bu kahvehaneler, Yeniçeri askerleri tarafından ziyaret edilir ve ordu hakkında önemli istişareler yapılırdı. 17. yüzyıla kadar içe dönük bir yapıda olan Yeniçeriler, sosyalleşmeye başladıkları bu dönemde Yeniçeri kahvehanelerinin açılmasına ortam hazırlamışlardır.

Yeniçeriler, dönemin muhalif askerleriydi ve saraya karşı takındığı muhalif politikanın yanında Bektaşîlerle olan yakın ilişkileri de bulunmaktaydı. Öyle ki her Yeniçeri kahvehanesinde bir Bektaşî babası görmemek mümkün değildi. Bu kahvehaneler, saraya karşı düzenlenen pek çok isyanın örgütlendiği yerlerdi.

1826'dan sonra İstanbul'un kültür yapısına dahil olan Semai kahvehaneler ya da bilinen adıyla; çalgılı kahvehaneler, öncelikle asker ve esnaflara hizmet verirken daha sonraları, tulumbacılar ve külhanbeylerine hizmet vermiştir. Bu kahvehanelerin Cuma günleri ve Ramazan bayramlarında açıldığına dair bilgiler bulunmaktadır.

İmaret kahvehaneleri, cami yakınlarına kurulan ve insanların ezan okunana kadar zaman geçirdikleri bir kahvehane çeşidiydi. Bu kahvehanelerde, musikiler söylenir, sazlar çalınır, halk kahramanlarından öyküler okunur ve karagöz ya da meddah gibi ortak kültür oyunları sergilenirdi.

Tiryaki kahvehaneleri, herhangi bir kısıtlamaya tabii tutulmayan ve herkesin girebildiği kahvehanelerdi. Bu kahvehane çeşidinin çoğunu yaşlılar oluşturmaktaydı. Kahvehane içerisinde veya bahçesinde nargileler içilir ve insanlar her çeşit konuya değinerek birbirleriyle iletişime geçerdi.

Meddah kahvehaneleri, meddahların kurduğu kahvehanelerdir. Bu kahvehaneler de Yeniçerilere olan yakınlığıyla bilinmektedir. Bunun yanında Ramazan aylarında çok aktif olan bu kahvehaneler, meddah oyunları düzenlerlerdi. Meddahlara olan ilgi fazla olduğundan kahvehanelerin dışına bile sandalyeler konarak herkesin bu gösterileri izlemesi sağlanırdı.

Son olarak seyyar kahvehaneler ise, adından da anlaşılacağı gibi, belirli bir konumu olmayan kahvehaneleri ifade etmektedir. Bu kahvehane çeşidinde kahveyi satan kişi, odunla pişirdiği kahveleri sokakta dağıtırdı. İsteyen herkese sıcak kahve servis edebilen bu geleneksel kahvehane türü, güncelliğini kaybetmiştir (Evren,1996).

3.3.3 Kahve zincirleri

Kahve, ülkeler arasında alım – satımı rahatça yapılan temel ticari ürünlerden biridir. Kahve, dünya ekonomisini oldukça etkileyen bir maldır. Diğer yandan bu durumun farklı bir kültürel ekonomik perspektifi de bulunmaktadır. Bu perspektifte,

kahveyi üreten ülkelerin durumu stabilliğini korurken bu üretimini üstlenip dünya pazarına sunan şirketler, karını her geçen gün daha da arttırmaktadır (Akyol, 2006: 21).

Türkiye’de 1999 yılında, Gloria Jean’s ile başlayan kahve zinciri akımı, 2003’te

Starbucks’ın da pazara girmesiyle önemli ölçüde hız kazanmıştır. Bahsi geçen kahve zincirleri, şube sayısını her geçen gün arttırmaktadır (Akyol, 2006: 30).

Kasım 2008’de yapılan bir araştırmaya göre, Türkiye’de faaliyet gösteren

Yerli ve yabancı kahve zincirlerinin sayısı, 30’u bulmuştur. Bu zincirler arasında: İngiliz Costa Coffee ve Alman LaMaier, İtalyan Lavazza ve Kanadalı Blenz Coffee gibi markalar bulunmaktadır . Bahsedilen bu kahve mağazaları (Bkz. Tablo.3)’de yer almaktadır (Bigikoçin, 2012)

Tablo - 4: Türkiye’de aktif olarak faaliyet gösteren yerli-yabancı kahve zincirleri

İşletme Adı	Yerli/Yabancı Durumu	İşletme Orijini	Şube Sayısı
Faaliyet Halindeki Kahve Mağazaları			
Starbucks Coffee	Yabancı	Amerika	109
Gloria Jeans Coffee	Yabancı	Avustralya	68
Caffé Nero	Yabancı	İngiltere	3
Coffee Republic	Yabancı	İngiltere	3
Robert’s Coffee	Yabancı	Finlandiya	15
Barnie’s Coffee&Tea	Yabancı	Amerika	6
Dallmayr Kaffee	Yabancı	Almanya	13
Schiller Chiemsee	Yabancı	Almanya	5
Tchibo	Yabancı	Almanya	29

Dunkin' Donat	Yabancı	Amerika	19
Timothy's Coffee	Yabancı	Amerika	10
Mocaco Coffee	Yabancı	Avusturya	1
Davidoff Cafe	Yabancı	İsviçre	3
Segafredo Zanetti Espresso	Yabancı	İtalya	1
Filicori Zecchini	Yabancı	İtalya	1
John's Coffee	Yabancı /Yerli	Türkiye	3
Kahve Dünyası	Yerli	Türkiye	25
Cafe Crown	Yerli	Türkiye	29
Coffee and Chocolate	Yerli	Türkiye	7
Kocatepe Kahve Evi	Yerli	Türkiye	14
Bean and Cream	Yerli	Türkiye	2
The House Cafe	Yerli	Türkiye	11
Gönül Kahvesi	Yerli	Türkiye	18
Köpüklü Kahve	Yerli	Türkiye	3
Gimm	Yerli	Türkiye	5
Coffee Me	Yerli	Türkiye	3
Coffee Break	Yerli	Türkiye	3
Coffee Shop	Yerli	Türkiye	2
Kumquat Coffee	Yerli	Türkiye	1

Tablo alıntısı: Bigikoçin, A.B (2012) Seramik kahve fincanı tasarımlarında boyut ve biçim çeşitliliğini belirleyen etkenlerin değerlendirilmesi, Anadolu Üniversitesi yüksek lisans tezi

Starbucks, 1971 yılında Seattle'da ilk mağazasını açarak kahve sektörüne adını yazdıran bir kahve zinciridir. Starbucks yönetim kurulu başkanı, İtalya halkının kahveye olan tutkusunu gördüğünde bir sosyal ortam kurgulamış ve bu kurgusunu, gerçek hayatında uygulamıştır. Güncel olarak 65 ülkeye yayılmış olan Starbucks, 21000'den fazla dükkâna sahiptir.

Starbucks yöneticileri, çalışanlar ve müşterilerle geliştirilecek duygusal bağların marka geleceğine olumlu katkıda bulunacağına inanmaktadır ve bu durum, samimiyet unsuruna katkıda bulunmaktadır. Aynı zamanda müşterilerin isteklerine odaklanan

hizmetleri, müşterilerin de ilgisini çekmektedir. Şirketin önemli amaçları şu şekilde alıntılanabilir:

“• Ortak bir zemine ulaşmak

Her bölgede yaşayan insanların kendilerine göre kültürel farklılıkları vardır. Starbucks, ortak bir atmosfer ortamı yaratmak için kendisini diğer markalardan farklılaştırırken müşterileriyle olan ilişkilerini hep geliştirmiştir.

• Bağlantıyı harekete geçir

Starbucks, dijital platformlarda ve inovasyonda lider olarak bilinmektedir. 2011 yılında Forbes tarafından hazırlanan ilk 20 inovasyon şirketi arasında yer almıştır. Reklam, şirkete ait internet sayfası, hedef müşteri kitlesine ait veri tabanı, sosyal medya ve dijital pazarlama beş ana dijital stratejisi aracıdır. Kullandığı beş farklı teknolojik alt yapı ile müşterileriyle Starbucks dışındayken de irtibatta olup onlara ürünlerini tanıtarak ürün hakkında reaksiyon alıp stratejisini yönetmektedir.

• Mirası önemsemek ve Meydan Okumak

Starbucks her zaman girişimci bakış açısını kaybetmeden yeni kurulan bir şirket ruhunu da koruyarak hep kendisini yenilemiştir. Aynı zamanda geçmişten getirdiği değerlerinden olan ilişkilere verdikleri değer, doğaya dost yaklaşımları ve sürdürülebilir tasarımlarını döneme göre değişiklikler uygulamasalar da özünü korumayı başarmışlardır.” (Kadioğlu, 2017).

1997 yılında Gerry Ford, İngiltere’ye kaliteli kahveyi tanıtabilmek için Caffè Nero’nun 5 dükkanını açtı ve kendi markasını kurmuş oldu. Londra dışında ilk mağazasını ise, 1999 yılında Manchester’da açtı. Şirket, 2002 yılında toplam 106 mağazayla İngiltere’nin en geniş çaplı kahve şirketi olmuştur. Şirket, her mağazasını, buldukları bölgenin özelliklerine göre karakterize ederek tasarlamıştır ve bu da müşterilerin ilgisini daha çok çekmiştir. Caffè Nero, 2007 yılında Türkiye’deki ilk mağazasını İstinye Park’ta açmıştır. Türkiye’de, İzmir, Ankara ve İstanbul olmak üzere, toplam 45 mağazası ile Türkiye’ye hizmet vermektedir (Kadioğlu, 2017).

2004'te Eminönü'nde açtıkları ilk mağaza, Kahve Dünya'sının, sektöre adım atmasını sağlamıştır. Bu şirket, Türk misafirperverliğini yansıtan politikasıyla insanların beğenisine sunulmuştur. Ürünlerini taze olarak satışa çıkaran firma, üretici ve tüketici arasındaki köprünün kaliteli ürünler sunmakla oluştuğuna inanmaktadır.

Kahve Dünyası, Türk kahvesinin dünyaya yayılması konusunda da önemli bir rol üstlenmiştir. Kahve Dünyası, 2011 yılında Londra'da Piccadily Circus'ta ilk mağazasını açmış ve dünyaya Türk kahvesi kültürünü tanıtmaya başlamış ve dünyaya yayılmıştır. Kahve Dünyası'nın diğer bir gündeme geldiği konu ise, sosyal sorumluluk projelerindeki aktif rolüdür (Kadıoğlu, 2017).

Kurukahvenin öğütülerek satılması, at arabalarının karşından karşıya rahat geçebilmesi için düşünülen arabalı vapur fikri ya da yokluk nedeniyle Bolulu Satılmış Şahin Usta'nın kamyonları otobüsleştirmeyi akıl etmesi, Türklerin yeniliklere ve yaratıcılığa ne derece yatkın olduklarını gösteren örnekler arasında gösterilmişti. Bu durum, aynı zamanda kahve makinesi tasarımlarının da önünü açmaktaydı.

Kurukahveci Mehmet Efendi örneği ise, tam anlamıyla günümüz inovatif düşüncesine örnek gösterilecek bir yapıda görünmektedir. Herkesten farklı olarak kahveye öğüterek satması onu diğer satıcılardan farklı kılmaktadır. Yani, aslında innovasyon süreci sadece kahve makinelerini değil, kahve kültürünü de etkilemekteydi. Osmanlı zamanında kahve, özellikle Mısır ve İskenderiye'den Eminönü'ne gelmekteydi. Türkler tarafından bulunan yepyeni hazırlama metodu sayesinde kahve, güğüm ve cevzelerde pişirilerek "Türk kahvesi" adını aldı (Hidayetoğlu, 2018).

1871 yılında işin başına geçen Mehmet Efendi, çiğ kahveyi kavurup dibeklerde öğüterek satmayı akıl etti. Böylelikle, Mehmet Efendi, Osmanlı ekonomisinin ilk farklılık yaratan kişilerinden biri oldu. Mehmet Efendi, bu yenilik ve müşterilerine sağladığı kolaylık sayesinde kısa sürede tanınarak "Kuru Kahveci Mehmet Efendi" şeklinde anılmaya başlandı. Aile, "Kurukahveci" soyadını ise 1934 yılında çıkarılan soyadı kanunu sayesinde aldı (Hidayetoğlu, 2018).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

TÜRK KAHVESİ PİŞİRME YÖNTEMLERİ VE EKİPMANLARI

4.1 Türk kahvesi çeşitleri

Kahve çeşitleri, seçici yetiştirme veya doğal kahve bitkisi seçimiyle elde edilen çeşitli alt türlerdir. Hem yabani hem de ekili kahve bitkilerinde muazzam bir değişkenlik görülürken, hastalık direnci ve meyve verimi gibi çeşitli özgün ve kalıtsal özelliklerden dolayı ticari olarak önemli olan birkaç çeşit vardır. Bu benzersiz özellikler, üreticilerin ürün geliştirirken ırkları seçmek için kullandıkları özelliklerdir. Bu nedenle, bir mikro düzeyde, cins seçimi bir üreticinin başarısı için kritik öneme sahiptir ve fincan kalitesinin önemli bileşenlerinden biridir (Graaff, 1981).

Makro düzeyde, bir bütün olarak kahve endüstrisinin yaşayabilirliği cins seçimine bağlıdır. Çoğunlukla, üretilen kahvenin çoğunluğu, seçilmiş ırkları kullanan üreticilerden kaynaklanmaktadır. Bu nedenle, cins seçimi kahve üretiminde sürdürülebilirliğin önemli bir yönüdür (Graaff, 1981).

Aşağıda belirtilecek olan çeşitlerden önce, hangi kahve çeşidinin nerede en çok tüketildiğini gösteren bir harita verilebilir. Bu harita görseli şu şekildedir:

Resim – 15: Bölgeler göre kahve çeşitleri



Resim Alıntısı: Some types of Turkish coffee according to the regions where they are consumed. Isimli görsel, <https://www.sciencedirect.com/science/article>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

4.1.1 Dibek kahvesi

Dibek Kahvesi: Yöresel karışım olarak adlandırılan bu çeşit, süt ile pişirilmektedir. Rivayetlere göre bu tarz, saraya özel olarak hazırlanmıştır. İçerisinde fındık, keçiboynuzu, fındık ve baharatlar bulunur (Yılmaz ve ark., 2017).

4.1.2 Menengiç kahvesi

Resim – 16: Menengiç kahvesi



Resim Alıntısı: <https://www.giverecipe.com/menengic-coffee/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019

Menengiç kahvesi, Latince *pistacia terebinthus* olarak bilinen Menengiç ağacından üretilmektedir. Türkiye'de Güneydoğu Anadolu, Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerinin dağlık ve kırsal bölgelerinde ekimi yapılmadan kendiliğinden yetişmektedir. Menengiç, yöresel olarak edene, itlembik, ıtlık ve itemik gibi isimlerle anılmaktadır. Tıpkı Türk kahvesi gibi meyvenin kavrulmasıyla elde edilen

menengiç kahvesinin içeriğindeki E ve B vitaminleri, magnezyum, sodyum, çinko ve fosfor bulunmaktadır (Sür, 2017).

4.1.3 Mırra kahvesi

Arapça kökenli “mırra” kelimesi, acı anlamına gelmektedir. Çok ince öğütülmeyen kavrulmuş kahve, uzun süre kaynatılır ve telveden ayrılıp su eklenerek kaynatılır. Mutbak denilen kaplarda süzülür ve bu işlemler, defaca yapıldığından zaman alan bir kahve çeşidi olarak anılmaktadır (Coffeemag, 2019).

Kulpsuz küçük fincanlarda tek yudumluk içimi, kültürel açıdan bu çeşidi farklı kılmıştır. Ayrıca misafirlere mırra ikram edildiğinde farklı bir kültürel zenginlikle karşılaşılır. Eğer misafir, daha fazla mırra istemiyorsa fincanını ters çevirmelidir. Aksi takdirde mırra tekrar ikram edilmektedir (Coffeemag, 2019).

Resim – 17: Mırra kahvesi içilen fincan



Resim Alıntısı: <https://coffeemag.com.tr/kahvenin-aromalari-ve-mirra/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

4.1.4 Cilveli kahve

Cilveli kahveyi, Türk kahvesinden ayıran fark, köpüğünün üzerine eklenen bademdir. Kahve yanında gelen kaşık eşliğinde önce bademler yenir, ardından kahve içilir. Köpükle karışan badem ezmesi ise, lezzet unsuru oluşturur (Bi Kahve, 2017).

Resim – 18: Cilveli kahve



Resim Alıntısı: <https://herbalpractices.com/13-types-of-turkish-coffee/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

4.1.5 Süvari (Tarsusi) kahve

Resim – 19: Süvari (Tarsusi) kahve sunumu



Resim Alıntısı: <https://herbalpractices.com/13-types-of-turkish-coffee/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

Tarsus usulü bu kahve, çay bardağı içerisindeki bir sunuma sahiptir. Ege bölgesinde "Süvari" adı ile de bilinen kahve, Akdeniz bölgesinde, "Tarz'ı Hususi" veya "Tarsuzi" isimleri ile anılmaktadır. Normal kahveye göre az köpüklü süvari kahvesi şekerli veya az şekerli olabilmektedir. Tarihi açıdan Tarsus iliyle ilişkili olmayan bu kahve çeşidinin şekerli ya da az şekerli olmasının ve çok kaynatılmasının dışında Türk kahvesinden farklılık gösteren bir özelliği yoktur (Kahve Kafe, 2019).

4.1.6 Kül kahvesi

Kül Kahvesi, klasik usulde Türk kahvesi hazırlarken kullanılan bakır cezvenin, köz veya mangalda ısıtılmasıyla elde edilen çeşittir (Kahve Kafe, 2019).

Resim – 20: Kül kahvesi



Resim Alıntısı: <https://www.kahvekafe.net/2018/02/kul-kahvesi-nedir-kul-kahvesi-nasil-yapilir.html>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

4.2 Türk kahvesi sunumu

Türk kültüründeki kahve ikramı, konuğa verilen değerın göstergesi olarak bilinmektedir. Gündelik hayatın alışkanlıkları arasında bulunan bu ikramın sunum şekilleri de geleneksel imgeler taşımaktadır. Kahve, küçük bir bardak su ile ikram edilir, tatlı ikramının üzerine su içilir ve en son kahveye geçilirdi. Osmanlı dönemindeki kahve sunum töreni ise, konakların Harem bölümlerinde, üç cariye tarafından yapılırdı.

“Birinci cariye, kahve tepsisini ve stil takımının ayrılmaz parçası stil puşidesini, ikinci kız taşırdı. Üçüncü kız ise tepside fincanları alır, güğümden kahveyi fincanlara boşaltarak servis yapardı.” (Tansuğ, 2004: 77-82).

Resim – 21: Mineli Kahve takımı



Resim Alıntısı: Türk Kahvesi Geçici Müzesi, 02-23 Eylül 2013, [Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir] Eskişehir : Eskişehir 2013 **Türk** Dünyası Kültür Başkenti Ajansı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Başkenti.

4.2.1 Stil takımı

19.y.y Osmanlı toplumunda kahve sunum töreni stil takımı, stil puşidesi, kahve fincanları ile zarflar marifeti ile sergilenirdi Gümüş, tombak, bakır ya da pirinçten yapılmış olan stil takımlarının ana parçasını stil leğeni oluşturmaktaydı. Kenarlarına takılan üç zincir yardımıyla askıya alınıp taşınan stil leğenin, ortasındaki çukura stil leğeni konur, içinde kahve olan ve ibriğe benzeyen stil güğümü bunun üzerine konularak kahvenin soğumaması sağlanırdı (Tansuğ, 1986: 7).

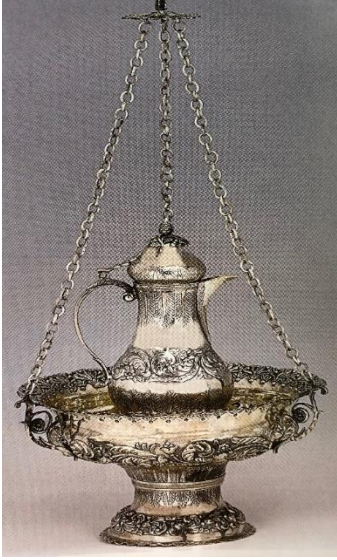
Resim – 22: Kahve stili



Resim Alıntısı: Sebahattin Türkoğlu (1997). Türk kahvesi araç ve gereçleri / *İlgi Dergisi* Sayı ; 89.

“Kahve ikramlarında stil takımına uygun bir stil puşidesi de kullanılırdı. Stil puşideleri genellikle bir metre çapında, yuvarlak, üzeri slime ve ortası göbek işlemeli, kenarları sim saçak ya da sim harçlı örtülerdir. Bu örtüler çoğunlukla ipek, ipek kadife ya da atlastan yapılmıştır.” (TBMM Milli Saraylar, 2011).

Resim – 23: Gümüş kahvedan ve stil



Resim Alıntısı: Bakla, E. (2007). Tophane lüleciliği : Osmanlı'nın tasarımdaki yaratıcılığı ve yaşama keyfi. İstanbul : Antik A.Ş.

4.2.2 Türk kahvesi fincan takımları

Kahve sunum törenlerinde binbir emekle hazırlanmış kahveyi misafirle buluşturan kahve fincanları, bir bakıma misafire hürmetin simgesiydi. Başta belki bir araç olarak kullanılan kahve fincanları, kültürümüzde zamanla yerini bir daha tekrarlanmayacak şaheserlere bırakmıştır. Fincan-bazı metinlerde filcan-sözcüğü Arapça kökenlidir. Osmanlıcaya ne zaman ve hangi anlamda girdiği tam olarak belli değildir ama zaman içinde daha çok kahve içmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır.” (Ögel ve Soley, 2014).

Resim – 24: Kahve fincanı



Resim Alıntısı: TBMM Milli Saraylar (2011). Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve.

Kulplu fincan zarfı, 18 ayar altından yapılmış olup yüzeyde görülen acanthus yaprakları, kartuşlar içerisinde kabartmalı olarak düzenlenmiştir. Fincan tabağında da devam eden süsleme kompozisyonunda kabartmalı olarak düzenlenen kartuş içerisinde taç ve üzerinde sorgüç-hilal motifi vardır (Milli Saraylar, 2011: 191).

Resim – 25: Alman Meissen porselen kahve fincanları



Resim Alıntısı: TBMM Milli Saraylar (2011). Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve.

Bu görseldeki fincanlar, seramikten yapılmıştır. “19.yüzyılda, İstanbul’un Tophane semtinde yapılmaya başlanan lüleci çamurundan kahve fincanları, geniş ağızlı dar dipli fincan ve fincan zarfı, silindirik formlu kulplu fincan ve fincan – tabak şeklindedir.” (TBMM Milli Saraylar, 2011).

Resim – 26: Tophane işi kahve takımı



Resim Alıntısı: Bakla, E. (2007). Tophane lüleciliği : Osmanlı'nın tasarımdaki yaratıcılığı ve yaşama keyfi, İstanbul : Antik A.Ş.

Osmanlı sarayında kullanılan bu kahve fincanlarının formları, 16.yüzyıldan 20.yüzyıla kadar değişiklik göstermiştir. Bu değişikliğin sebebi olarak üretildiği ülkeler ve atölyeler gösterilebilmektedir.

4.3 Geleneksel pişirme yöntemleri

Türk kahvesinin çeşitli pişirilme yöntemleri vardır ve bu yöntemler, türk kahvesi pişiren araç ve gereçlerin tasarımına ortam hazırlamıştır.

- **Közde Kahve**

Şehirleşme ile popülerliğini arttıran kahve pişirme yöntemlerinden közde kahve, kül kahvesi makinelerinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Bu tasarım özellikle, kafe ve restoranlarda kullanılmaktadır.

Resim – 27: Közde kahve seyyarı



Resim Alıntısı: <http://kadikoytarihicarsi.com/2018/04/kosem-kozde-kahve/>,
Erişim Tarihi: 26.05.2019.

- **Kül Kahvesi**

Kül Kahvesi, klasik usülde Türk kahvesi hazırlarken kullanılan bakır cezvenin, mangalda veya köz üzerinde ısıtılmasıyla elde edilen kahvedir.

Resim – 28: Közde Kl Kahvesi



Resim Alıntısı: <https://www.kahvekafe.net/2018/02/kul-kahvesi-nedir-kul-kahvesi-nasil-yapilir.html>, Erişim Tarihi: 28.05.2019.

Kl kahvesi veya mangalda Türk kahvesi, zamanla azalmasından sonra firmalar, kl kahvesi mantığına dayanan portatif kahve makinelerini üretmişlerdir.

Resim – 29: Kumda kahve makinesi



Görsel Alıntısı: <https://www.kahvekafe.net/2018/02/kul-kahvesi-nedir-kul-kahvesi-nasil-yapilir.html>, Erişim Tarihi: 28.05.2019.

Bu makinelerin çalışma yöntemi, kül kahvesi pişirme yöntemi ile benzer özelliktedir. Makinelerin mangaldan farkı ise; elektrikle çalışmaları ve kahvenin kum üzerinde pişirilmesidir. Bir kum haznesi bulunan bu makinenin içinde ise; metalden yapılmış ve elektrikle ısıtılan bir parça bulunur. Makinede bulunan kum haznesinin içine kum (deniz kumu) eklenir. Kum eklendikten sonra, makine çalıştırılır. Makinede bulunan metal parçadan yayılan ısı kum tarafından çabucak emilir. Isınan kumun içine ise bakır cezve yerleştirilir. Kuma yerleştirilen cezvede bulunan kahve, kumun ısıyla yavaş yavaş köpürerek pişer.

Resim – 30: Kumda kahve makinesi kullanımı



Resim Alıntısı: <https://www.kahvekafe.net/2018/02/kul-kahvesi-nedir-kul-kahvesi-nasil-yapilir.html>, Erişim Tarihi: 28.05.2019.

Mangalda pişirme tekniğini simüle eden bu makine ile; evde kül kahvesi lezzetinde Türk kahvesi hazırlanabilmektedir.

Közde kahve pişirmenin yerini, son zamanlarda Kumda Kahve almıştır. Kumda kahve pişirme de, odun ateşinin sağladığı lezzet ve tada yakındır (Kahve Kafe, 2018).

Güçlü (2002), tezinde yaptığı gözlemler sonucunda kahve pişiricilerinin genelde bakır cezve kullandıklarını bildirmektedir. Güçlü, gözlemlerindeki bu deneyiminin bakır cezvenin sıcaklığı kolayca iletmesine bağlamaktadır. Gözlem içerisinde incelenen tüm kahveciler, her pişirme yöntemini soğuk su ve bakır cezve ile yapmıştır.

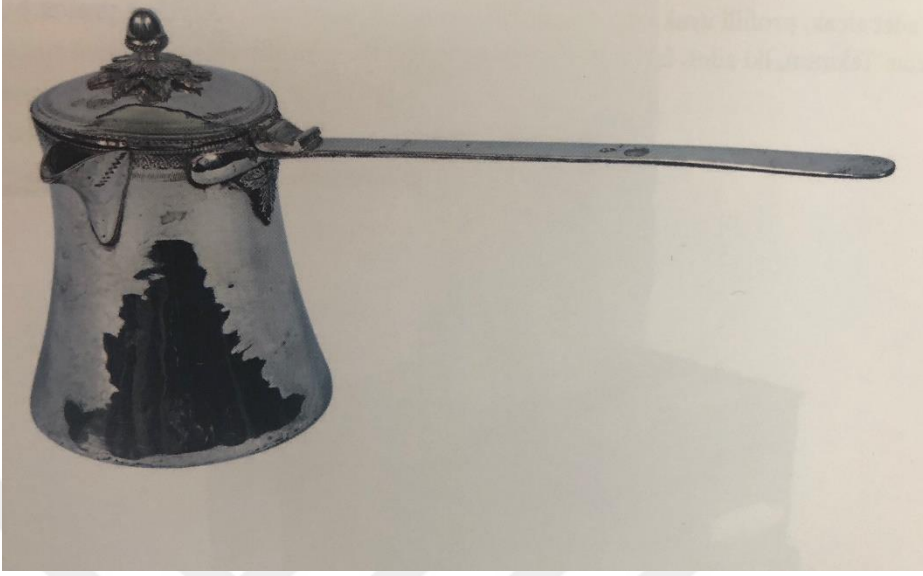
Bir diğer önemli gözlem ise, kahve köpüğünün eşit miktarda dağıtılması üzerine yoğunlaşmaktadır. Kahve pişiren kişi, köpüğün ana özelliği olarak tek kişilik pişirilmesi gerektiğini vurgulamıştır ancak bu durum, bazı işletmelerce zaman kaybı oluşturduğundan, pişiriciler, genelde kahve köpüğünü, tüm fincanlara dağıtmayı uygun bulmuşlardır (Güçlü, 2002).

4.3.1 Cezvenin endüstriyel süreci

Kahve cezvesi, doğu kökenlidir ve bu köken, şark motifleriyle kendini belli etmektedir. Cezvenin ateşe sürülmesini kolaylaştıran uzun bir sapı bulunmaktadır. Gaga ağzı ise, kahvenin fincalara rahatça dökülmesini sağlamaktadır. Pişirilme yöntemleri, kahve sunumunu etkilemektedir. Kalın çekilmiş olan kahveler, demleme yöntemiyle sunulmakta; ince çekilmişler ise, ağır ateşte pişirilerek sunulmaktadır (TBMM Milli Saraylar, 2011)

Türk kahvesi, çok ince öğütüldüğünden uygun olan cezve çeşitleri, tarihsel olarak bakır ve pirinçten yapılmıştı, güncel olarak bu malzemelere, alüminyum da eklenmiştir. Türk kahvesinin pişirilme aşamalarında cezveye her fincan için iki çay kaşığı kahve, isteğe göre şeker ve fincan boyutunda su koyularak telvelerin dibe çökmesi beklenir ve bu sayede cezvede köpük oluşmaya başlar (TBMM Milli Saraylar, 2011)

Resim – 31: 19. yüzyıla ait bir cezve görseli



Resim Alıntısı: TBMM Milli Saraylar, 2011, Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve.

“Cezve kelimesi” ilk kez Franciscus Meninski’nin “Thesaurus Linguarum Orientalium Turcicae-Arabicae-Persicae” adlı eserinde geçse de (Meniski, 2000) Osmanlı, bu sözcükle Ahmet Vefik Paşa’nın Lugat-ı Osmani’sinde tanışmıştır (Toparlı, 2002).

Türk cezvesi ya da ibrik, en eski kahve hazırlama ve içme tarzı olarak bilinen "Türk kahvesi" tarzında kahve demlemek için kullanılan kahve kabıdır (Alyanak, 2001). Uzun saplı bir derin metal kazandır. Dufour 17. yüzyılın bu özel kahve kabını şöyle açıklıyor: “Levent'te kahve pişirmek için, Fransa'da hala çoğaltılmamış olan, oldukça özel bir tasarımdan yapılmış, bakırdan elde edilmiş bir tür su ısıtıcısı kullanıyorlar. Buna ibriq (cezve) diyorlar. Bu amaç için oldukça uygun buldum, çünkü geniş olan taban, suyun daha çabuk kaynadığı alevden daha fazlasını almaktadır. Ayrıca, demleme, uçucu özü daha iyi korumak için oldukça dardır (Hattox 1985, s.86)”. Türk cezvesi, çeşitli boyutlarda ve çeşitli metaller ile gelir ve bugün hala geleneksel tasarım ve dekorasyonla Yugoslavya'dan Pers'e binlerce metal işçisi tarafından yapılmaktadır. Bu, özgün bir tarih ya da olağandışı ilginin özellikleri olmadığı sürece bireysel örnekleri tarihlendirmeyi imkânsız kılmaktadır (Bramah E. ve Bramah J. 1995). İbrik, gümüş gibi

çeşitli metallerden yapılabildiği gibi, emaye ve porselenlerden de yapılabilir. alüminyum, bakır ve çelik de kullanılan metaryeller arasında sayılmaktadır. Emaye ve alüminyum ucuz malzemelerdir, bu nedenle emaye ve alüminyum ibrikler herkes tarafından satın alınabilir ve genellikle kahvenin sürekli olarak demlendiği kahvehaneler gibi yerlerde kullanılır.

Tarihte başka bir porselen ibrik örneği olmamasına rağmen, 1998 yılında Kütahya Porselen, porselen cezveyi üretmiştir. Sıcaklığı uzun süre tutabilmek için porselen olan bu ibrikler, yavaşça hazırlanan afyonun kahvesini seven insanlar için en değerli olanlardır. Gümüş veya bakır ibriklere sahip olmak zenginliği ve kahvenin değerini gösterir. Osmanlı döneminde kullanılan en popüler tür bakır ibriklerdir. Kahvenin sunumunun yapıldığı saraylarda kullanıldılar. Günümüzde çoğunlukla alüminyum ve çelik ibrikler tercih edilmektedir (Güral 1999). Türk kültüründe, ibrikler, bir kişilikten altı kişiye kadar çeşitli boyutlarda üretilmektedir. Genellikle, eşdeğer bir tepsi üzerinde, metal kaplar içine yerleştirilmiş altı küçük, el değmeden fincan eşlik eder ve ayrıca tek tek elde edilebilir. Avrupa çay setleri kadar geleneksel ve eskilerdir.

Bağdat kazanı diğer oryantal klasik kahve makinelerinden biridir. Bramah ve Bramah (1995) tarafından belirtilmemiş olan bu tasarım, literatür içinde tarif edilen "mırrah" demlemesinde kullanılan kahve sürahileri ile benzer şekildedir ve pişirilmesi bakımından kolaylık sağlamaktadır. Bağdat kazanı, Avrupa kahve kaplarının tarzı üzerinde büyük bir etkiye sahiptir.

On yedinci yüzyılın ortalarına gelindiğinde, bir kapak, kavisli bir tutamak ve karakteristik bir gaga ağızlı akıntısı elde etmiştir (Bkz. Görsel - 19). Soğanlı kaidenin kahve öğelerinin bir kısmını tuttuğu ve genişletilmiş gaganın deneme yanılma ile dökülmek için ideal olduğu keşfedilmiştir. Kazanın sadece bir kapağı değil, aynı zamanda boşaltma ağzını örten, ısıyı tutan menteşeli bir kapak da tasarım içindeki yerini almıştır. Kazan, sıvıyı temizlemek ve kahvenin servis edilmeden önce yerleşme yerlerinin bir kısmını sızdırmamak için ıslak bir bezle sarılmıştır. (Bramah ve Bramah J. 1995).

Resim – 32: Bağdat Kazanı Tasarımı



Resim Alıntısı: Bramah E. and Bramah J. 1995, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Geleneksel kahve demleme ürünü olan ve en yaygın kullanılanı olan Türk cezvesine ek olarak; Türkiye'de üreticiler yeni teknolojik ürünlere imza atmaktadır. İbrik ile rekabet etmek zorunda olan bu ürünlerin ortak amacı, Türk kahvesini elde etmek için insanlara alternatif çözümler sunmaktır.

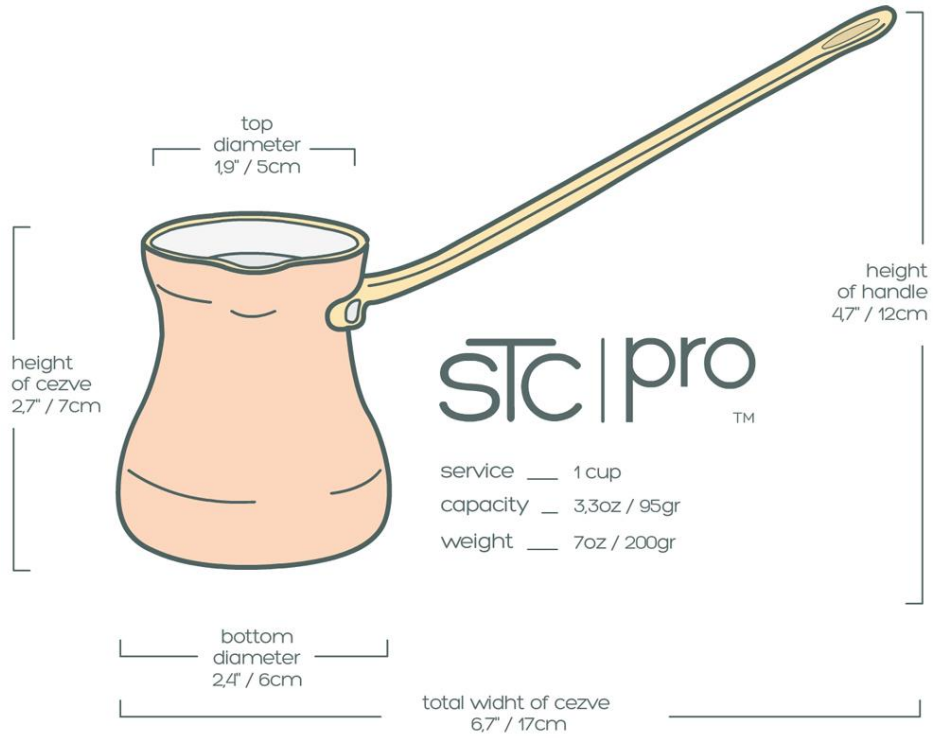
Resim – 33: İlk profesyonel cezve



Görsel Alıntısı: <https://kafette.com/collections/brewing-systems/products/stc-pro-turkish-coffee-pot>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

STC Pro, ilk profesyonel Türk cezvesidir. Bu cezve, Turgay YILDIZLI tarafından özgün şekli ve özel boyutlandırması ile tasarlanmıştır. Bu eşsiz yapı, geleneksel Türk kahve kaplarına kıyasla daha düzgün bir ekstraksiyona yol açan demleme ile ideal bir tat yaratmaktadır. Sap dökme ve denge kolaylığı için tasarlanmıştır. Bu ürün, Kapalıçarşı'nın yakınında küçük bir stüdyoda elle şekillendirilmiş ve dövülmüştür. El çekiçleme tekniği, tencere dayanıklılığını artırır ve ömür boyu garanti sunmamızı sağlar (STC, 2019).

Resim – 34: İlk profesyonel cezve tasarımı çizimi



Görsel Alıntısı: <https://www.specialtyturkishcoffee.com/shop/turkish-coffee-pots/stcpro-copper-turkish-coffee-pot/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.

STC Pro, 50 ila 90 ml arasında tek bir servis kabı için tasarlanmıştır. Ürün açıklamaları, şu şekildedir:

Malzeme: 1,5 mm kalınlığındaki bakır, ideal ısı iletkenliği sağlar.

Kaplama: Gümüş kaplama hem daha iyi bir iletkenidir hem de geleneksel kalay kaplamaya göre daha uzun ömürlüdür.

Şekil: Daha geniş tabana sahip daha küçük jant çapı, bulamacın aşırı ısınmasına gerek kalmadan yoğun köpük gelişimine izin verir.

Hamur Şekli: Dökme işlemi sırasında köpük kaybını önler.

Kulp: Bronz kulp ergonomik boşaltma için uygun uzunluk ve açıdadır, ayrıca cezveye tutturma işlemi kulbun aşırı ısınmasını önlemeye yardımcı olur (STC, 2019).

4.4 Elektrikli cezveler

Türk kahvesi sadece geleneksel yöntemlerle sınırlı kalmamakta, teknolojiden de optimal derecede yararlanmaktadır (Ogey ve Soley, 2014).

Resim – 35: Beşli cezve takımı



Resim Alıntısı: Zeynep Ögel ve Ulya Soley (2014). Kahve molası : Kütahya çini ve seramiklerinde kahvenin serüveni İstanbul: Suna ve İnan Kır a Vakfı Pera Müzesi.

2002 yılında aynı üretici, Türk kahvesi demleyen yeni bir ürün piyasaya sürdü.  r n "elektrik cezve" idi. İçerisinde, hazne içinde en fazla 4 bardak kapasiteli, haznenin içinde maksimum su seviyesi işareti bulunan, gizli bir ısıtma elemanı, açma / kapama düğmesi bulunan bir sap, asılı bir halka ve bir adet olan bir monoblok su haznesi bulunmaktaydı. Ayrıca su olmadan çalışmayı önleyen bir güvenlik termostatı vardı. Kahve, şeker ve su hazneye konur ve anahtar açılırdı. Su kaynamaya başladığında, kaynatma işlemine durdurmak için anahtar kapatılır ve kahve servis edilirdi. Maksimum demleme süresi iki dakikadır. "Elektrikli cezve" kahve hazırlama işlemi, geleneksel Türk kahvesi demleme yöntemine benzemektedir.  r n aynı zamanda şekil olarak ibrik ile aynıdır. Tek fark, suyu ısıtmak için enerji kaynağının kullanılmasıdır. Isıtma elemanı gizlenmiştir, bu nedenle kullanımı güvenlidir ve plastik Türk kahve üreticilerine verdiği reklam, metal kaşıkların elektrik çarpması riski olmadan kullanılabileceğinden bahsetmektedir.  r n görseli şoyledir:

Resim – 36: Elektrikli Cezve



Resim Alıntısı: WEB_26 2005, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Arzum, 2003'te ilk elektrikli Türk Kahvesi cezvesini üretti ve son dönemlerde Türk kahvesinde önemli bir makineleşme süreci başladı. Arzum Türk kahvesi pişiren ürünler kategorisinde elektrikli cezveleri 'Cezveli' ve 'Mirra', yer almaktadır (Arzum, 2019).

Resim – 37: Arzum Cezveli



Resim Alıntısı: <https://www.arzum.com.tr/ar3034-mirra-turk-kahvesi-makinesi-paslanmaz-celik>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.

Türk kahvesi, Türk toplumu için büyük bir öneme sahiptir ve bu önem, birçok araştırmanın önünü açmaktadır. Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği bu kültürü yaymak için önemli çalışmalar sürdürmektedir (Özgür, 2013).

Türk Kahvesi ekipmanları aşağıdaki gibi kategorilere ayrılabilir:

- * Elektrikli Ekipmanlar
- * Sıcaklığı resistans ile sağlayanlar
- * Gizli resistanslı
- * Açık temas eden resistanslı

- * Hotplate ısıtıcılar
- * Kum/kül ısıtıcılar
- * Elektroliz yöntemi ile sağlayanlar
- * Diğer Ekipmanlar
- * Gazlı ocaklar
- * Mangallar

Resim – 38: Arzum Mirra



Görsel Alıntısı: <https://www.hepsiburada.com/arzum-ar3009-cezveli-turk-kahvesi-makinesi-mat-inox-pm-mtarzar3009matinox>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.

Türk Kahvesi pişirme metodlarının izin verilen kriterler çerçevesinde aşağıdaki tablo alıntılanmıştır:

Tablo – 5: Elektrikli cezvenin pişmeyle uyumu

Piştirme Ekipmanı	Piştirme Sıcaklığı Max. $88 \pm 2^{\circ}\text{C}$	Piştirme süresi 2-3dak.	Karıştırma Var/Yok	Türk Kahvesi Pişirmeye Uygun Evet/Hayır
Gizli Resistanlı Elektrikli Cezve	Elektrik ısıtıcı komponenti direk olarak su ile temas etmediğinden 90°C 'yi geçmeyecektir.	Elektirikli ekipmanlarda sıcaklık kontrolü olanlarla piştirme süresini ayarlamak mümkündür.	Resistansın alt kısmında olan ekipmanlarda konveksiyonel ısı	Evet

Tablo Alıntısı :<http://www.turkkahvesidernegi.org/images/pdfStandartlarimiz.pdf>.Erişim Tarihi: 02.06.2019.

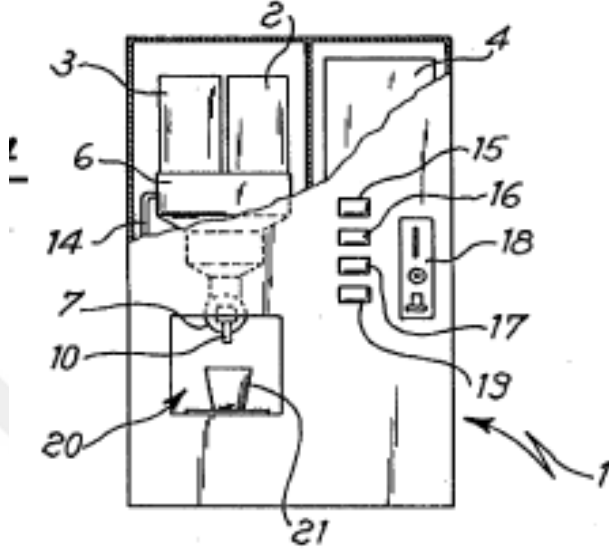
4.5 Otomatik Türk Kahvesi makineleri

Güncel olarak beliren firmalar arası rekabet, müşteri ihtiyaçlarının karşılanması için teknolojik gelişmelerin önünü açmıştır. Teknolojik gelişmelerle birlikte artan ev aletlerinin en önemlilerinden biri de kahve makineleridir. Bu makineler, zaman sorununu ortadan kaldırmakta ve kahve pişirilmesinin kolay bir yolunu sunmaktadır. Kahve makinesi kahvenin piştiği cezve ile pişirme işlemini gerçekleştiren bir makineden oluşmaktadır.

Çok kültürlülükten beslenen tasarım, yeni bir anlam dünyası anlamına gelmektedir. Tasarım, yenilikçilik ve yaratıcılık şirketlerin çalışmalarında önemli bir yere sahip. Tasarımı iyi kullanan şirketler, rekabette daha başarılı oluyorlar. Çünkü her tasarım, yeni bir anlam dünyası demektir. Bu nedenle, dünya şirketleri tasarıma yıllardır büyük önem veriyor. Ar-Ge harcamalarının önemli bir bölümünü tasarımı oluşturuyor. Arçelik, Vestel, Arzum, Tefal, Karaca gibi şirketler tasarımı ilke edinerek Türkiye'nin tasarımında öne çıkan şirketleri olarak göze çarpmaktadır (Topçu, 2018).

Arçelik, küçük ev aletleri sektörünün en eski oyuncularından biriydi ve bir dönem pazarın lideriydi. Ancak Tefal ve Arzum gibi markalar, her geçen gün Arçelik'in tahtının sarsılmasına neden oluyor. Arçelik 1959'dan beri dayanıklı tüketim eşyaları üretmektedir. Bolu'da üretilen kahve pişirici cihazlar, sıkça satışa sunulmaktadır.

Resim – 39: Piloni Taddeo Patenti



Resim Alıntısı: Taddeo, P., 1994, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

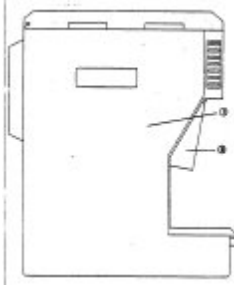
Kahve kültürü ve kahveyle arasındaki bağı çok kuvvetli olan Türk milleti, çeşitli innovasyonlara kapısını açmıştır. İstendiği anda bardak ya da fincanda Türk kahvesi hazırlamak için metot ve makine) icat edilmiştir. Bu patentte, Piloni Taddeo'nun almış olduğu ilk patenttir ve cihaz otomatik olarak kahve, şeker ve sıcak suyu karıştırıp musluktan bardağa boşaltmaktadır. Alınan patent, bu cihazın yanında bu şekilde Türk kahvesi pişirme yöntemini de kapsamaktaydı ve dolayısıyla bundan sonraki innovasyonların önünü açmaktaydı (Taddeo, P., 1994).

Her ne kadar ki bu tasarım, Türk kahvesinin pişirilme yöntemi açısından farklılık gösterse de Türk kahvesinin innovasyonu açısından pişirilme ısını ayarlayabilme adına önem taşımaktaydı. Bu aşamadan sonra endüstriyel tasarımcılar, bakır cezve iletkenliği ile sağlanan ısı seviyesini yakalayabileceklerini fark etmişlerdi.

Türk Kahvesi Pişirme Makinesi (Bayner, 1997): Rıfat Bayner'in aldığı bu faydalı model belgesinde Türk kahvesi pişiren makineden bahsedilmektedir. Fakat alınan belge patent olmadığı için fazlaca ayrıntıya ulaşılamamaktadır. Belgede anlatılan

kahve ve şekerin bir hazneye konduğu, hazneye suyun makine tarafından pompalandığı ve haznede pişirme işleminin yapıldığından bahsedilmiştir.

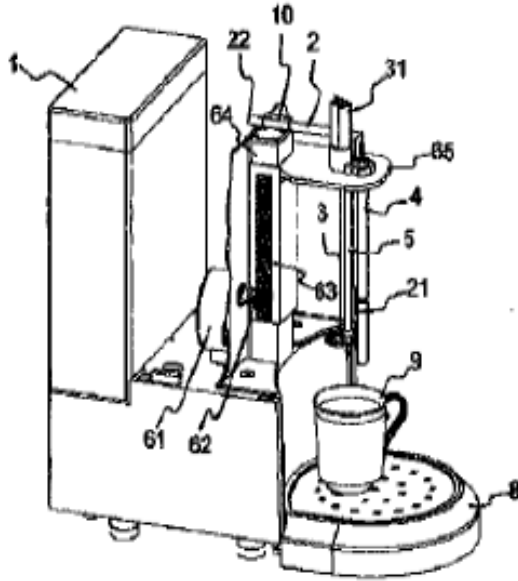
Resim – 40: Rıfat Bayner Tasarımı



Resim Alıntısı: Bayner, 1997, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Faydalı model belgesinde çok ayrıntı olmamasına rağmen, incelemeler sonucunda, çok kısa sürede kahveyi pişirdiği görülmektedir. Makinede çeşitli fonksiyonel sorunlar gözlemlenmiştir. Ancak innovasyon ve nanoteknoloji çalışmalarıyla kusurlar da giderilmeye başlanmıştır. Bayner Elektronik Sanayi ve Ticaret A.Ş. firmasına ait patent, 21.03.2011 tarihinde tescillenmiştir.

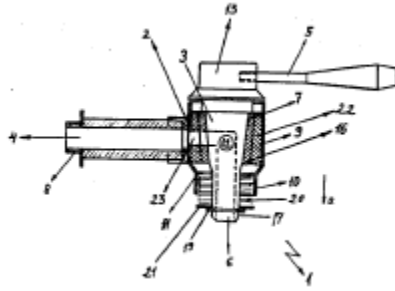
Resim – 41: Rıfat Bayner Tasarımı 2



Resim Alıntısı: Bayner, 2001, Erişim Tarihi: 29.05.2019

“İçecek kabı içersine konulan kahvenin üzerine su deposundan bir pompa yardımı ile su aktarılmaktadır. Aktarılan kahve-su karışımını, elektrik motorundan aldığı tahrikle bir karıştırıcı karıştırılmaktadır. İçecek kabının içersine aynı zamanda bir ısıtıcı prob girmektedir. Bu ısıtıcı prob kahve-su karışımını pişirmektedir ve homojen pişirme işlemi için karıltırıcı, elektrik motorundan aldığı tahrikle karışımın homojen pişmesini sağlamaktadır. Kahvenin pişme-sıcaklık kontrolünü ise bir termokupul ısı algılayıcısı ile sağlamaktadır (Karaağaç, 2016).”

Resim – 42: Telfon Yataklı Konik Musluk Tasarımı



Resim Alıntısı: Bayner, 1997, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Teflon yataklı konik musluk (Bayner, 2001): Bu faydalı model belgesinde özellikle yüksek kapasiteli sıcak su ve çay makineleri için geliştirilen musluktan bahsedilmektedir. Bu patentin Türk kahvesi makinesi için önemi bazı makine alternatiflerinde benzer bir musluğun kullanılabileceği bilgisi de verilmiştir.

Teknoloji ilerledikçe kullanımı insan hayatını kolaylaştırmaya yönelik birçok alet icat edilmiştir. Bunlardan biri de kahve makineleridir. İlk olarak telvesiz kahve pişirmeyi amaçlayarak yapılan filtre kahve makinesi 1670 yılında üretildi. Kahve makineleri; öğütülmüş kahve ve suyun ısıtılarak filtrelenmesini sağlar. 17. yüzyılın sonlarında iki fincan kapasiteli kahve makineleri, bugün saatte yüzlerce kahve üretebilecek kadar gelişmiştir (Özkara, 2012).

Geleneksel kahve demleme ürünü olan ve en yaygın kullanılanı olan Türk cezvesine ek olarak; Türkiye'de üreticiler yeni teknolojik ürünlere imza atmaktadır. İbrik ile rekabet etmek zorunda olan bu ürünlerin ortak amacı, Türk kahvesini elde etmek için insanlara alternatif çözümler sunmaktır. Gereksinimleri göz önünde bulundurarak Türk kahvesi üretileceği çağın Yeni Türk kahve üreticilerinin en basit ve en ucuz örnekleri, birçok plastik ürün üreticisi tarafından üretilen “plastik kahve makineleri” dir.

Genelde, bir sap ve bir ağızlık, bir plastik kaşık, üstte bir menteşeli kapak, bir elektrik kablosu ve içinde bir metal ısıtma plakası bulunan altı ila sekiz bardak kapasiteli monoblok su rezervuarından oluşurlar. Küçük su ısıtıcılar gibi görünürler ve aynı prensipte çalışırlar; metal ısıtma plakası suyu ısıtır. Fişe takmadan önce su, kahve ve şeker kahve makinesine konur ve karıştırılır. Su miktarına bağlı olarak kaynaması bir veya iki dakika alır. Su kaynadığında, kahve hazırdır ve fiş kaynamayı durdurmak için soketten çıkarılır.

Geleneksel Türk kahvesi demleme süreci ve plastik kahve makinesi arasındaki fark, suyun geleneksel yöntemde bir kereden fazla kaynamaya gelmesidir ve bazı insanlar su ısındıktan sonra kahveye şeker katmaktadır. Rezervuardaki metal ısıtma plakası elektrik akımına izin vermez, bu nedenle elektrik çarpmasından kaçınmak için ahşap veya plastik kaşıkların kullanılması tavsiye edilir. Sonuç olarak, plastik kahve makineleri ürünleri kullanmak için basit ama tehlikelidir.

Dönemsel olarak bu tasvire uyan iki ürün, pazarda bulunmuştur (a), kaşığın rezervuarda tutulduğu ayrıntısına sahip olan "Gondol" ve (b) Doğuş tarafından başlatılan “Doğuş”tur. Bu ürünün metal ısıtma plakasının üstüne delikli bir plastik tabaka yerleştirilir ve kaynama gerçekleştirilir.

Resim – 43: Gondol



Resim Alıntısı: Başarır, 2005, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Resim – 44: Doğuş



Resim Alıntısı: Başarır, 2005, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

1995 yılında Bayner adlı bir üretici, Türk kahvesini demlemek için daha gelişmiş bir ürün olan “Kahveset” i üretti. Bu makine ABS dış cephesine sahipti, yaklaşık 2,5 litreye varan su deposunu barındırmaktaydı ve otuz fincan kahve, çini ve krom (CrNi) paslanmaz çelik mobil demleme bölmesi 0,15 litre atık su haznesi, camdan kahve ve şeker deposu, polikarbonat şeffaf üst kapak, servis tapası, dokunmatik kontrol paneli, açma / kapama düğmesi ve görsel ve işitsel sinyal sistemleri ile kuvvetlendirilmişti.

Bir fincan için uygun miktarda öğütülmüş kahve ve şeker, cam kaplara konularak kahve pişirilebilirdi. Kaynatma bölmesi otomatik olarak yeterli soğuk suyla doldurulmaktaydı. Kahve, şeker ve su mikser sistemi ile karıştırılır ve demlenmiş kahve otomatik olarak mobil hazırlama bölmesinden bardağa dökülürdü. Türk kahvesi otuz saniye içinde servis edilirdi. Su bardağın boyutuna göre önceden ölçülür ve demleme süresi ona göre ayarlanırdı. Su haznesindeki su çalışmazsa, kullanıcıyı uarmak için görsel ve sesli sinyaller etkinleşirdi. Ayrıca su haznesi yeterli suyla doldurulduğunda, kullanıcıyı uarmak için yine bir ses sinyali verilirdi. Kahve demleme elektroşok ile yapılır ve ısı kontrolü akım kontrolü olarak elektronik devre ile devam ederdi. Bu makinenin görseli şu şekildedir:

Resim – 45: İlk Türk Kahvesi Makinesi Tasarımı



Resim Alıntısı: Başarrı, 2005, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

1999 yılında aynı şirket yeni bir bakış açısı ve bazı gelişmiş teknik özelliklerle “Kahveset” i tekrar tasarladı. Makine, 1,25 litre kapasiteye kadar su deposu, paslanmaz çelik tabanlı gizli ısıtıcı, açma / kapama düğmesi, kahve ve şeker su hazneleri ve servis musluğu içerdi. İlk Kahveset modelinde olduğu gibi, bir fincan kahve için uygun miktarda öğütülmüş kahve ve şeker kahve ve şeker depolarına konur. Makine otomatik olarak çekilen soğuk suyla kahve ve şekerini karıştırmaktaydı, Türk kahvesini hazırlar ve otuz saniye içinde bardağa dökerdi. İki model arasındaki farklar, dış tasarımda, ısı kontrol sistemlerinde ve karıştırma sisteminde görülmektedir. İlk Kahveset keskin kenarlara sahipken, ikinci Kahveset yuvarlak kenarlı bir tasarıma sahiptir. İlk modelde ön tarafta bulunan dokunmatik kontrol paneli, ikinci modelde ön tarafta bulunmamaktaydı. Isı kontrol sistemindeki fark, ilk makinenin ısı kontrolü, akım kontrolü olarak elektronik devre ile yapılırken, ikinci makinede elektronik devre ile ancak buhar sensörü ve elektronik ısı kontrolü olmak üzere iki farklı şekilde yapılmaktaydı. Karıştırma sistemindeki fark, birinci modelde bir kahve, şeker ve suyu karıştırmak için bir karıştırıcı kullanılırken, ikinci modelde herhangi bir karıştırıcı kullanılmadan, bir patentin alındığı yeni bir ısıtıcı tasarımı ile karışım sağlanmaktaydı. Ürünün görseli şu şekildedir:

Resim – 46: 1999 Baymer Tasarımı



Resim Alıntısı: WEB_26 2005, Erişim Tarihi: 28.11.2018.

Arçelik, küçük ev aletleri sektörünün en eski oyuncularından biriydi ve bir dönem pazarın lideriydi. Ancak Tefal ve Arzum gibi markalar, her geçen gün Arçelik'in

tahtının sarsılmasına neden oluyor. Arçelik 1959'dan beri dayanıklı tüketim eşyaları üretmektedir. Bolu'da üretilen kahve pişirici cihazlar, sıkça satışa sunulmaktadır.

Arçelik, 2004 yılında ürün tasarımı kategorisinde 2005 IF Tasarım Ödülü'nü kazanan "Telve" adlı otomatik bir Türk kahvesi tasarımını yaptı. Üretim sürecinde sekiz farklı uluslararası patent başvurusu yapılmıştır. Bu teknolojik ürünün tasarımı şöyle idi:

Resim – 47: Arçelik K 3190 "Telve" Türk Kahve Makinesi



Resim Alıntısı: Başarır, 2005, Erişim Tarihi: 10.12.2018.

Makine incelendiğinde ilk olarak yandaki açma kapama tuşu göze çarpmaktadır. Ön tarafta ise iki adet 2 adet pişirme istasyonunu(yuvaları) ve üstlerinde fincan adetine göre;tek kişilik kahve düğmesi ve iki kişilik kahve düğmesi olmak üzere toplamda 4 adet düğme bulunmatadır. Bu düğmelerin ortasında ise; makine durum ışığı(su gösterge ışığı) bulunmaktadır.

Makinenin sol tarafında; bir su haznesi bulunmaktadır. Su haznesinin üst kısmında ise; 1, 2 ve 3 numaraları yazan bir ayar düğmesi bulumaktadır. Bu ayar düğmesi küçük(1), orta(2) ve büyük(3) fincanlara göre su miktarını ayarlamaktadır.

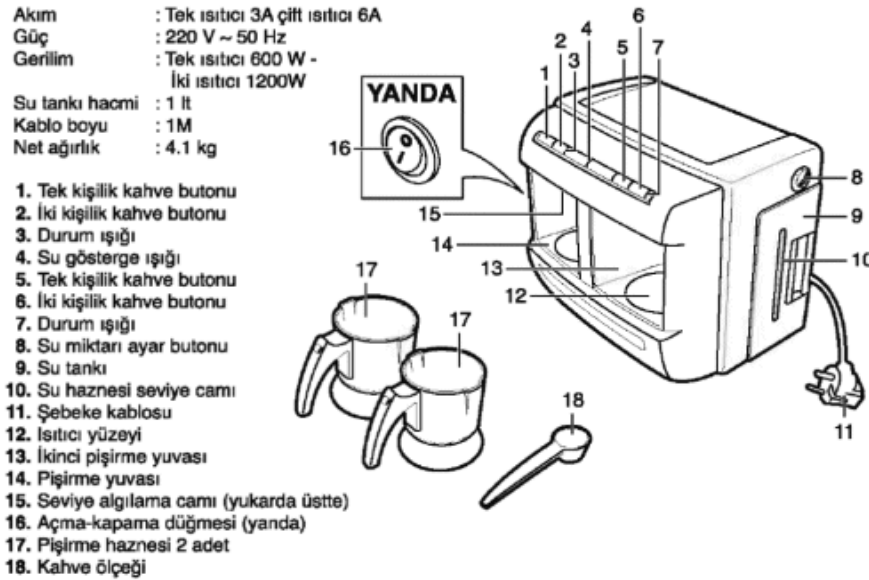
Piştirme cezvelerini incelendiğinde ise,cezvelerin alüminyum malzemedan yapılmış olduğu göze çarpmaktadır. Üst kısmında sağ ve sol kısımlarında kahve dökmeyi kolaylaştıran kesitler bulunmaktadır. Bunun hem sağda hem solda bulunmasının nedeni ise; makineyi kullananların sağlak ve solak olma durumlarına göre kahveyi rahatça fincana dökabilmelerini sağlamaktır. Piştirme cezvesinin tutacak kısmında, şeker hatırlatma düğmesi bulunmaktadır. Bu düğme, her iki cezveyi kullanırken kahvenin az şekerli, orta ve şekerli kahve mi olduğunun karıştırılmaması için tasarlanmıştır.

Ürünün teknik özelliklerine bakıldığında alüminyumdan üretilmiş olup 4 fincan kapasiteye sahip olduğu görülmektedir. Piştirme süresi hazırlanan kahveye göre değişmektedir.

◦ Tek kişilik için: 1.5 dk - 2 dk

◦ İki kişilik için: 2.5 dk - 3.5 dk gibi bir sürede kahveyi pişirmektedir. Kahveler piştiği anda makineniz sesli uyarı verecek ve ortada bulunan mavi uyarı ışığı yanıp sönmektedir (Kahve Kafe, 2019).

Resim – 48: Arçelik K 3190 “Telve” Türk Kahve Makinesi genel özellikleri



Resim Alıntısı: <http://www.turkcadcaml.net/haber/2005/02.html> 29.05.2019

Ar-Ge çalışmaları kapsamında yaptığı yatırımları patentlerle koruyan Arçelik'in, Türk kahvesi makinesi; 'cook-sense' teknolojisi (pişme algılama sistemi), 'spin-jet' teknolojisi (su jeti karıştırma sistemi) şks 'anti-spill' teknolojisi (taşma önleme teknolojisi) olmak üzere çok sayıda patente sahiptir.

2005'te ise, bir başka üretici olan Arzum, yeni bir kahve makinesi olan "Kahwe" yi piyasaya sürdü. Ürün, üç ila dört fincan (250 ml) kapasiteli paslanmaz su haznesi, paslanmaz ısıtma plakası ve içinde gizli direnç olan katlanabilir bir tutucudan oluşmaktaydı. İlgili görsel ise şöyledir:

Resim – 49: "Kahwe" Tasarımı



Resim Alıntısı: Başarır, 2005, Erişim Tarihi: 12.12.2018.

Teknoloji ilerledikçe hayatımıza giren otomatik türk kahvesi makinelerinde yeni teknik özellikler de meydana gelmeye başladı. Tüketici ihtiyacına göre ortaya çıkan bu özellikler Arçelik, Arzum, Karaca, Tefal, Beko, Grundig gibi markaların yeni tasarımlarda görülebilir.

Cooksense Teknolojisi

Patentli Cooksense köpük seviyesi algılama teknolojisi hassas köpük algılama sistemi ile kahve köpüğü ideal seviyeye geldiğinde pişirmeyi sonlandırmaktadır. Bu

teknoloji, insanlara Türk kahvesini, tüm geleneksel özellikleriyle sunmaktadır. Murat Kolbaşı, Türk kahvesinin pişirilmesiyle, sunumuyla ve kültürel geçmişiyle oldukça bütünleşen bir kahve olduğunu da belirterek:

“Cezveye olan bağlılık da kısmen devam ediyor diyebiliriz. Makineleşmeye ilk geçiş elektrikli cezvelerle oldu, bu da bizim sektörde lider olduğumuz bir kategori. Tüketici nezdinde klasik cezvelerin yerini alan önemli bir kategori. Ancak, özellikle zamanla yarışan, daha fazla konfora ve pratikliğe ihtiyacı olan büyük şehirlerde elektrikli cezve yerine gelişmiş makinelere geçiş olduğunu söyleyebilirim” demişti (Milliyet, 2019).

Resim – 50: Arzum Okka Minio türk kahvesi makinesi



Resim Alıntısı: <http://turkkahvesidernegi.org/index.php?icerik=sponsor-haberleri-icerik&medya-merkezi=menuactive&menusponsor=active&icid=61>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.

Arzum OKKA, yavaş pişirme seçeneği ile közde pişirilmiş Türk kahvesi tadını yakalamaktadır. Yapısı gereği tüm fincanlara uyum sağlayan bu makine, Otomatik olarak bulunduğu rakımı tespit ederek farklı yükseklik seviyelerindeki suyun kaynama derecesine göre kendini ayarlayabilmektedir. Arzum OKKA'nın diğer özellikleri ise şu şekildedir:

- “Tek seferde 4 fincana kadar kahve yapabilme
- Ağır ateşte ideal kıvamda, bol köpüklü pişirme
- Pişirme süreçlerini bildiren sesli ve ışıklı uyarı sistemi
- Akıllı pişirme sensörü ile pişirmeyi doğru zamanda durduran taşma önleyici system
- Özel su geçirmez teknolojisi ile yıkanabilir cezve
- Her pişirmede ideal kıvamı yakalamak için özel kahve ölçü kaşığı”



BEŞİNCİ BÖLÜM

TARTIŞMA VE SONUÇ

Araştırmada, geçmişten bugüne kahve pişirmede kullanılan pişirme ekipmanları gözden geçirilmiştir.

Türk kahvesi; tüm dünyada ününü yayarak bugünlere gelmiştir. Kahvenin, önceleri konaklarda,yalılarda ve ağa evlerinde zengin bir törenle sunularak ikram edilmesi gelenektendi. Bu nedenle geleneksel yaşam kültürümüzde kahve ikramı, görkemli törensel bir sunumdur. Sital takımı, bu sunumu zenginleştiren araç ve gereçlerin bütünüdür ve zamanla bu sunum, yardımcı olarak teknoloji desteğine sığınmıştır ve yeni innovasyonların önü açılmıştır.

Kavurma derecesi, kaliteli Türk kahvesi elde etmek için en önemli faktörlerden biridir. Kavurduktan sonra Türk kahvesi iyice öğütülmelidir. Bir not olarak, Türk kahvesi için lezzetli tat elde etmek için hammadde çok önemlidir. Bu nedenle Arabica en iyi Türk kahvesi yapımı için tercih edilmektedir. Türk kahvesi kalın köpük elde etmek için iki kez kaynatılır. Daha sonra filtrelenmeden küçük fincanlarda servis edilir. Şekersiz (sade, şekerli), “az şekerli” (az tatlı, yarım çay kaşığı şeker kullanılır), orta şekerli (orta, bir çay kaşığı şeker kullanılır) ve “çok şekerli” (çok tatlı, bir buçuk çay kaşığı şeker kullanılır) olarak pişirilen kahveler, sunuma hazırlanır.

Teknolojinin gelişmesiyle dünyada olduğu gibi Anadolu topraklarında da kahve makineleri tasarımında değişiklikler meydana geldi. 1908 yılında Melitta Bentz, ilk kahve makinesini icat etmişti. Bentz, ilk kâğıt kahve makinesini blot kâğıdıyla yaptığı bir filtreyi kullanarak oluşturdu. Kahve makinesinin tarihi, birçok icat gibi, uzun zaman önce başladı. Türklerin, 575’te kahveyi dünya kültürüne getirdikleri biliniyordu ve kahve makinesinin tarihi gerçekte de Türk topraklarında başlamıştı. Kahve makinesinin tarihinin büyük bir kısmı, çağlar boyunca kapalı kalmıştır, bu nedenle, kahve makinesinin tarihçesi hakkında pek bir şey bilinmemektedir.

Teknolojiyle endüstrinin birleşmesinden ortaya çıkan Türk Kahvesi ekipmanları, her bir farklı metod için değişken olan: pişirme süresi, pişirme sıcaklığı, karıştırma mekanizması çeşitlerine göre farklılık gösterir.

Osmanlı dönemi cezve tasarımları, biçimsel özellikler doğrultusunda incelendiğinde, farklı karakteristik ve dönemin izlerinin belirleyici olduğu ölçütler doğrultusunda şekillendiği görülmektedir. Pişirilme işlemi cezve aracılığıyla gerçekleştirilir. Cezve kahve pişirmeye yarayan saplı, küçük kap anlamına gelir. Kahve yapılan kişi sayısına göre boyutları farklılık gösteren cezveler; Türk kahvesi denilince akla gelen özgün şeylerdendir. Cezve türk kahvesinin hazırlanma ihtiyacına göre şekillenmiştir. Taban kısmının geniş olması, suyun daha çabuk ısınmasını ve ısının eşit dağıtılmasını sağlar. Yukarı çıktıkça daralan ağız kısmı, kahveyi dökmeden fincana boşaltmak için bir gaga içerir. Buradan anlaşılan Osmanlı dönemi cezve tasarımlarının şekli ve kullanışı o dönemin kullanıcıları düşünülerek tasarlanmış olduğudur.

Türk kahve makinesinin tarihi, Anadolu topraklarında başlamıştır. Türk kahvesi yapımı, makinenin tasarımında dikkate alınmıştır. Literatür içerisinde de görüleceği gibi Türk kahvesi aslında bir kahve çeşidi değil, özel pişirilme yöntemleriyle yerel ismine kavuşmuş bir kavramdır. Bu sayede pişirilme yöntemleri, yeni endüstriyel tasarımların önünü açmıştır.

Türk kahvesi pişirme araçları tasarımlarının geçmişten günümüze değişimi üretim kapasiteleri bağlamında değerlendirildiğinde; ilk olarak cezve isimli araç kullanıldığı görülmüştür. Geleneksel olarak, türk kahvesi “cezve” adlandırılan kahve kaplarında demlenir.

Teknoloji ile elektrikli kahve kapları ve kahve makineleri geliştirildi. Elektrikli kahve kaplarının hazırlanma yöntemi, normal kahve kapları ile hemen hemen aynıdır, ancak ısıtma yöntemi farklıdır: Cezvelerde saklı bir direnç vardır. Öte yandan, kahve makinelerinde, kahve ve şekerin eklenmesinden sonra (tercih edilirse), su otomatik olarak kahve kabına pompalanır ve makinedeki sensörler yardımıyla kahve köpüğü ideal düzeyde tutulur. Makineler, ısıtma işlemini otomatik olarak durdurur ve tüketicinin kahvenin ışık ve ses ile servis yapmaya hazır olduğunu bilmesini sağlar.

Gelişen teknolojiler, yeni otonom sistemlerin ortaya çıkmasını mümkün kılarak, malların prodüksiyonunu takip etmek için gelişmiş sistemler sağlamaktadır. Otonom süreçler aracılığıyla, kahve ticaretindeki araçları azaltılmaya çalışılırken satın alma sırasında provenans verileri de sunulmaktadır. Bu ticaret içerisinde Türk kahvesi makineleri de geniş bir skalaya sahiptir.

Sosyo-kültürel etkenler de tasarım açısından önemli bir etkiye sahiptir. Makinelerin tasarımı, sosyo-kültürel yapıdan oldukça etkilenmektedir. Bu yolla makineler, kullanan kişiye iletişimsel ve algısal mesajlar vermeyi başarmaktadır. Kültürel unsurlara önem veren tasarımlar, pazarlarda daha fazla dikkat çekmektedir.

Otomatik türk kahvesi makinesi tasarımları ne kadar teknolojik olursa olsun geleneksel türk kahvesi tüketim biçimlerinden izler taşımaktadır. Çoğunluğunda bu geleneksel türk kahvesi pişirme yöntemlerinden gelen “kahve cezvesi” makinanın önemli bir parçası olarak yeniden tasarlanmıştır. Cezvenin olmadığı makinelerinde ise bazı geleneksel motifler kullanılmışlardır. Dünya markalarının da kayıtsız kalmayarak tasarladıkları türk kahvesi makinelerinde ise daha evrensel biçimleri, türk kahvesi dışındaki (espresso, filtre kahve vs. gibi) otomatik kahve makinelerinin türk kahvesi versiyonu olarak karşımıza çıktığını görüyoruz. Ayrıca kahve zincirleri veya sosyal mekanlarda tüketilen türk kahvesi için kullanılacak kahve makinelerinde geleneksel izlerin çok da aranmadığına tanıklık etmek mümkündür.

Türk kahvesi pişirme yöntemlerinin tarihsel gelişimiyle tasarlanan ürünler, hem geleneksel ihtiyaçlara bağlı kalmış, hem de teknolojiden güç almıştır.

EKLER

EK A - GÜNCEL HABERLER



Haber Erişimi: <http://www.patronturk.com/turk-kahvesi-ureticilerin-yeni-gozdesi-oldu-1179h.htm>, Erişim Tarihi: 14.10.2018.

“Türk kahvesi üreticilerin yeni gözdesi oldu. Türkiye’de 570 milyon TL’lik kahve pazarının 170 milyon TL’sini oluşturan Türk kahvesi, üreticilerin yeni gözdesi oldu. Kahve, artan çeşitleri, ardı ardına açılan büyük kahve zincirleri ve inovatif ürünlerle son yılların büyüyen trendlerinden biri haline geldi. Yerli ve yabancı pek çok kahve zinciri büyüme rakamları ile girişimcinin franchise yatırımı anlamında ilk tercihi olurken, tüketiciler bu zincirlerin piyasaya sunduğu yeni tatlara ve çeşitlere alışmış vaziyette. Bu durum Nestle, Ülker gibi büyük üreticileri de farklı ve inovatif ürünlerle özellikle ev içi ve ofis tüketim pazarını yeniden gözden geçirmeye itiyor. Son verilere göre Türkiye’de hazır kahve pazarı 570 milyon TL. Bu pazarda en önemli büyüme

segmentlerinden biri de Türk kahvesi. Bu geleneksel içecek, 2010 yılında yüzde 5 olan büyüme oranını geçen yıl yüzde 10'a taşıdı.

İlk olarak Gaziantep’li yerel üretici Shazılı’nın ürettiği Hazır Türk Kahvesi, daha sonra Nestle ve Ülker’in de piyasaya sürdüğü ürünlerle yeni bir pazar haline geldi. Pişirme süresini kısaltan ve cezveyi bir kenara bırakarak hızlı bir lezzet sunan hazır Türk kahvesi, gördüğü ilgi ile üreticileri de memnun etmiş görünüyor. Falcı markası ile pazara giren Nescafe, toplam 4 milyon TL yatırım ve 4 yıllık bir çalışmadan sonra raflardaki yerini aldı. İlk 4 aylık satışlardan oldukça memnun olduklarını belirten Nescafe Türkiye Genel Müdürlüğü, talebin beklentilerinin de üzerine çıktığını aktardı.

Falcı ile uzun vadede pazarın yüzde 20’sini hedeflediklerini ileten şirket özellikle ev hanımları olan hedef kitleleri ile ilgili “Hedef kitemizi zaman, mekan, hazırlama sıkıntısı yaşamadan Türk Kahvesi içmek isteyen tüm kahve severler diye açıklasak da bu kitle içerisinde kadınlar ayrı bir önem taşıyor. Araştırmalarımızda Türk kahvesi içmek isteyen fakat zaman ve hazırlanışı sebebiyle bundan vazgeçen büyük bir kitle vardı. Bu kitle genellikle çalışan kadınlardan oluşuyor. Biz de pratik alternatifimiz Nescafe Falcı’yı üreterek hayatlarını kolaylaştırmak istedik.Öte yandan ev hanımları da keyifli anlar, uzun sohbetler ve fal için Türk Kahvesini tercih ediyor. Nescafe Falcı, lezzeti ve köpüğü tam kıvamında, telvesi de kahve falı için ideal oranda.. Bu nedenle ev hanımları,özellikle kalabalık günlerde Nescafe Falcı’yı tercih ediyor. Bugün evlerin yarısından fazlasında Türk Kahvesi tüketiliyor. Nescafe Falcı’nın yoğunlukla evlerde, ev dışındada daha çok ofislerde tüketileceğiniz öngörüyoruz” diye konuştu.

Geçtiğimiz yıl pazara yeni alternatif sunan firmalardan biri de Ülker Cafe Crown idi. Düzenlenen lansmanda en büyük hedeflerini gençlerin Türk kahve tüketimini artırmak olarak açıklayan firma, hazırlama süreci nedeniyle diğer kahve çeşitlerinden geride kalan Türk kahvesinin hazır ürünlerle büyüme adımlarını hızlandıracağına işret etti. Günde 45 ton hazır kahve tüketildiğini

açıklayan Grup, ‘birarada’ kahvelerin toplam pazarın yüzde 66’sını oluşturduğunu, Türk kahvesinin ise toplam pazarda yüzde 23 pay aldığına işaret etti.

Kahve pazarın sadece 3’te 1’i paketli. Toplam kahve pazarı 570 milyon TL civarında. Türk Kahvesi bu pazarda 170 milyon TL’lik paya sahip. Paketli Türk kahvesi toplam pazarın 3’te 1 ‘ini temsil ediyor. Türk kahvesindeki fincan artışı 2010 yılında yüzde 5, iken 2011’de bu oran yüzde 9 oldu. Günde 45 bin ton hazır kahve üretiliyor.

Kahve pazarında çözülebilir hazır kahvede, fındıklısından vanilyalına, şekerlisinden sadesine kadar pek çok farklı ürünü piyasada. Sektörde rekabet, ürünlerin çeşitlendirilmesi üzerinden yaşanıyor. Türk kahvesini de tek kullanımlık poşetlerle raflarda. Bu segmentte Caroline Koç’un ortağı Banu Yentür ortaklığındaki ‘Selamlıque İstanbul’, Türk kahvesini tek kullanımlık poşetlerde, sade, az şekerli, orta şekerli, şekerli, tarçınlı, damla sakızlı çeşitleriyle üretiyor.”

Haber Erişimi: milliyet.com.tr, Erişim tarihi: 09.12.2018.

29 Temmuz 2016 - 15:11Milliyet.com.tr » Mersin Haberleri » Haber



“Geçen yıl alternatif tarım örneklerinden tropikal bir meyve türü olan ejder meyvesi ağacını yetiştiren Mersin’in merkez ilçe Toroslar Belediyesi, bu kez de Park ve Bahçeler Müdürlüğü fidanlığında kahve yetiştiriciliği için fizibilite çalışmalarına başladı.

Fidanlığı ziyaret ederek kahve tohumlarını toprakla buluşturan Toroslar Belediye Başkanı Hamit Tuna, yaptıkları araştırmalara göre iklim şartları uygun olan Mersin’de verimli sonuç aldıkları takdirde kahvenin üretildiği bir bahçe oluşturmayı planladıklarını vurguladı. İlçe sınırlarının genişlemesi ile tarımla uğraşan nüfusun arttığını ve bu ne nedenle tarım ve hayvancılığı destekleyecek projeleri de hayata geçirdiklerini belirten Tuna, "Park ve Bahçeler Müdürlüğümüzde tarımla alakalı yeni arayışlar ve yeni ürünleri tespit ediyoruz. Alternatif ürün yetiştiriciliği için yapmış olduğumuz çalışmalar kapsamında kahve ekimini denedik. Türk kahvesi dünyaya nam salmış ve özellikle Kanuni Sultan Süleyman döneminde daha çok yaygınlaşmıştır. Kahve, toplumumuz tarafından çok tüketilen, sinirleri yatıştıran ve antioksidan kaynağıdır. Bu değerli bitkinin bölgemizde yetişmesi için de çalışmalara başladık. Kahve, Türkiye’ye az kavrulmuş olarak geliyor. Yarı tropikal iklimlerde yetişen kahvenin Mersinimizde de yetişebileceğini araştırdık. Kavrulmamış kahve tohumu ile ekimini yaptık. Takip edeceğiz. Eğer, verimli sonuç alabilirsek bunu çoğaltıp köylülerimize vereceğiz. Tamamen dışa ithalat şekilde edindiğimiz bu bitkiyi bölgemizde yetiştirebilirsek kendimiz üretip, kendimiz tüketmek niyetindeyiz. Bu çalışmayı yapan Park ve Bahçeler Müdürlüğü ekiplerimize teşekkür ediyorum. Toroslar Belediyesi olarak bilimin ışığında köylümüzün önünü açma niyetindeyiz. Üreticileri yeni ürünler üretmeye teşvik etmek amacıyla yaptığımız bu çalışmalarımıza ve araştırmalarımıza devam edeceğiz” dedi.

Tuna, Park ve Bahçeler Müdürlüğü fidanlığında yetiştirdikleri ejder meyvesi ağacının ürün vermeye başladığına da dikkat çekerek, ayrıca ihlamur ağacı üzerinde de araştırma yapacaklarını da sözlerine ekledi.”

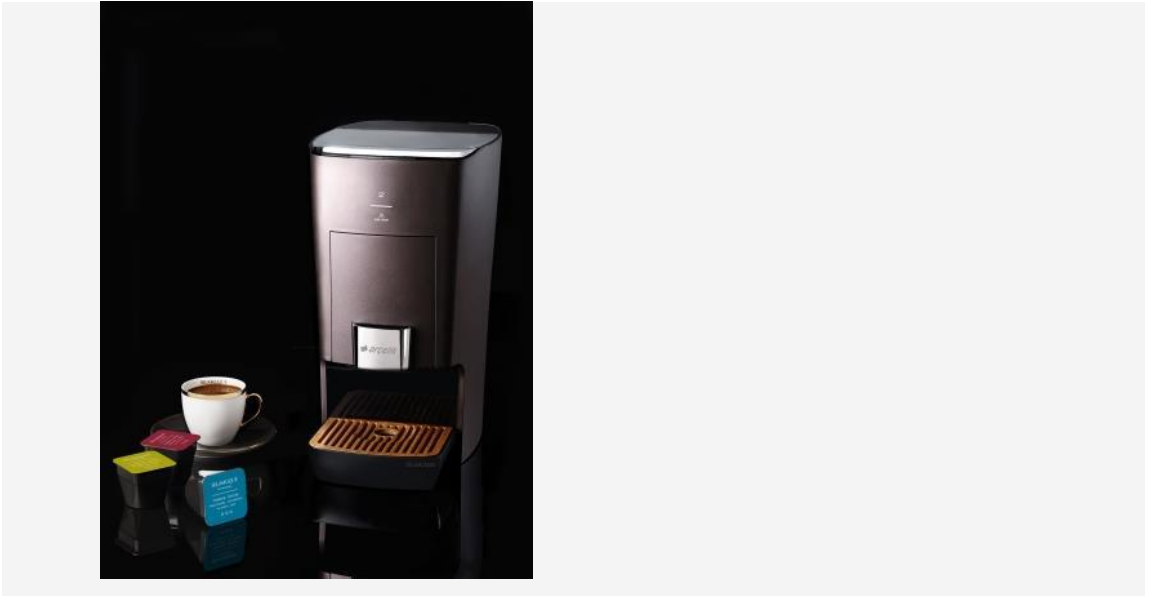
EK B - PİYASADAKİ DİĞER İNCELENEN ÜRÜNLER

Tanıtım Alıntısı 1:

http://www.arcelikas.com/page/1029/A_GROUND_BREAKING_INNOVATION_FOR_TURKISH_COFFEE_FROM_ARCELIK_AND_SELAMLIQUE,
Erişim Tarihi: 02.04.2019.

“İnovasyon alanında Türkiye'nin öncü şirketi olan ve yenilikçi teknolojilerle tüketicilerin yaşamlarında fark yaratan Arçelik, geleneksel kalitede Türk kahvesi üreten Selamlıque ile işbirliği kurarak Türk kahve içme alışkanlıklarına yeni bir boyut kazandırdı.

Selamlıque markasının, Türk kahve üretimi, Arçelik'in Ar-Ge ve teknolojik yetkinliği konusundaki benzersiz bilgi ve deneyimi Arçelik / Selamlıque Türk Kahve Makinesi'nde Kapsül Sistemi ile bir araya gelerek, Türk kahvesi içeceğinin zevkine yeni bir boyut getiriyor. mükemmel geleneksel tadı sadece bir düğmeye basarak saniyeler içinde hazırlamak artık mümkün hale geldi.



Arçelik'in bugüne kadar tüm kahve makineleri ile tüketicilerine titizlikle servis ettiği mükemmel Türk kahvesi tadı aynı standarttaki Kapsül Sistemli Arçelik / Selamlıque Türk Kahvesi Makinesi ile devam ediyor.

Kapsül teknolojisi sayesinde, kahve yapımında tek kullanımlık malzemeler tercih edilmiştir. Selamligue kapsüller, Türk kahvesinin eşsiz tadını her zaman taze kalmasını sağlar. Selamligue tarafından sağlanan kapsüllerin herhangi birini geleneksel, koyu kızartma, mastik, tarçın, çikolata, kakule gibi farklı lezzet seçenekleriyle yerleştirmek ve makineye kafeinsiz bırakmak, pratik bir şekilde öğütülerek kusursuz bir şekilde hazırlanan bir Türk kahvesinin tadını çıkarmayı garanti eder.

Mükemmel Türk kahvesi lezzetini en pratik şekilde elde etmek için tasarlanan Arçelik / Selamligue Kapsüllü Türk Kahvesi Makinesi, hem zemin hem de fevkalade iyi uyum sağlamakla kalmıyor, aynı zamanda kahvenin istenilen tadı ve tazeliği ile de içilmesini sağlıyor

Selamligue kapsüller, lezzet seçeneklerinin yanı sıra şeker seviyesindeki seçenekleri içerir. Türk kahvenizi nasıl tüketmeyi tercih ettiğinize bağlı olarak; Şekersiz, az şekerli, orta şekerli seçenekleriyle Selamligue kapsüller, dilediğiniz gibi uyarlanmış şeker seviyelerine hazırdır.

Yeni geliştirilen Cooksense 3 teknolojisi sayesinde, Arçelik / Selamligue Türk Kahvesi Makinesi, bol köpüklü ve taşmaya dayanıklı otantik Türk kahvesi tadı sunuyor ve geliştirilmiş büyük su haznesi, her kullanımda su ekleme ihtiyacını ortadan kaldırıyor.

Arçelik ve Selamligue markaları, pratik kapsül makinesi sayesinde dünyadaki Türk kahve kültürünün yayılmasına katkıda bulunuyor ve bu kültürü ve kahve hayranlarını dünyanın dört bir yanından bir araya getirme konusunda öncü bir rol üstleniyor.

Üstelik, Türk kahvesinin tadını çıkardıktan sonra, makinenizin ekstra hijyenik temizleme özelliği, sadece tek bir düğmeye basarak zahmetsizce ve anında sıcak suyla temizlemenizi sağlar.

Tanıtım Alıntısı – 2: <https://www.amazon.com/GRUNDIG-Turkish-Coffee-Technology-Design/dp/B01N7PGX3Q>, Erişim Tarihi: 02.06.2016.



- Yeni Özel Tasarım Basit, kompakt ve pratik Grundig, Türk kahvesini tercihlerinize göre ve istenirse aynı anda 1,2 veya 3 bardak kahve hazırlar
- Yeni Teknoloji Grundig, Anti Spill teknolojisi sayesinde size bol köpüklü gerçek Türk kahvesi tadı sunuyor. Cook Sense teknolojisi ile kahveniz, geleneksel Türk Kahvesi'nin mükemmel pişirme süresinde hazır olur ve kahve hazır olduğunda sesli ve ışıklı sinyal sizi uyarır.
- En İyi Geleneksel Lezzet Türk kahvenizi başarılı bir şekilde hazırlamak, Grundig ile sadece 2 dakikada hazır.

Teknolojinin g¼c¼yle birleştirilen T¼rk k¼lt¼r¼n¼n en ¼nemli unsurlarından biri olan bu eşsiz lezzet, d¼nyanın d¼rt bir yanındaki milyonlarca insanın T¼rk kahvesiyle tanışmasını ve tadını ¼ıkarmasını sağlayacak.”

Tanıtım Alıntısı – 2: <https://www.amazon.com/GRUN>

Tanıtım Alıntısı - 3: <https://www.gizerler.com/urun/arcelik-tkm-9961-b-telve-celik-ikili-otomatik-turk-kahve-makinesi>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.



“1.5 L Kapasiteli Su Tankı

Yüksek kapasiteli dahili su tankı sayesinde tek seferde doldurulan su, 20 fincana kadar kullanım sağlar. BPA içermeyen şeffaf su tankı, pratik şekilde çıkarılıp temizlenebilir ve hazne üzerindeki kapak açılarak kolayca su doldurulabilir.

İndüksiyon

İndüksiyon teknolojisi kahveyi ideal süre ve sıcaklıkta pişirerek gerçek közde kahve lezzeti sunar. Cezveyi her yönden ısıtan üç boyutlu pişirme teknolojisi ile her fincanda közde pişmiş geleneksel Türk kahvesi lezzetini korunur.

6 Fincan Kapasitesi

Arçelik Yeni Telve yüksek cezve kapasitesi ile tek seferde 6 fincana kadar kahve pişirebilir. 2 ayrı cezvede farklı şeker miktarlarına göre seçim sunan Yeni Telve ile 3 farklı fincan boyuna göre Türk kahvesi miktarı ayarlanabilir.

Cooksense Teknolojisi

Patentli Cooksense köpük seviyesi algılama teknolojisi hassas köpük algılama sistemi ile kahve köpüğü ideal seviyeye geldiğinde pişirmeyi sonlandırır. Her fincanda bol köpüklü ve tam kıvamında Türk kahvesi lezzeti sunar.

Paslanmaz Çelik Cezveler

Ek bir bakım ya da kullanım hassasiyeti gerektirmeyen paslanmaz çelik cezveler, her kullanımdan sonra kolayca çıkarılıp temizlenebilir.

Genel Özellikler

İndüksiyonlu Isıtma Var

Çalışırken İptal Etme Fonksiyonu Var

Güç (W) 1200 W

Işıklı Uyarı Var

Otomatik Su Alımı Var
Ölçü Kaşığı Var
Sesli Uyarı Var
Cezve Malzemesi Paslanmaz Çelik
Su Tankı Var
Su Tankı Kapasitesi (L) 1500 mL
Su Miktarını Belirleme Var
Ürün Rengi Bakır
Cook Sense Teknolojisi (Pişmeyi Algılama) Var
Anti Spill Teknolojisi (Taşmayı Önleme) Var
Düşük Su Seviyesi Göstergesi Var
Spinjet Teknolojisi (Su Püskürterek Karıştırma) Var
Cezve Rengi Bakır
Fincan Kapasitesi 6
Kablo Sarma Var
Ölçüler
Ağırlık 3.55 kg
Yükseklik 28.0 cm
Derinlik 21.5 cm
Genişlik 22.8 cm

Tanıtım Alıntısı - 4: <http://www.arzumokka.com/urunler/okka-minio/>,
Erişim Tarihi:02.06.2019 .



Anadolu kültüründe sohbetiyle, geleneğiyle ve paylaşımlarıyla asırlardır önemli bir yer tutan, hayatımızdan eksik etmediğimiz, sevinçlerimizin veya hüznümüzün bir parçası olan Türk kahvesi, Arzum OKKA ile 2014 yılının Ekim ayında farklı bir yolculuğa çıktı.

Arzum A.Ş.'nin yenilikçi yaklaşımıyla ortaya çıkan Arzum OKKA, geleneksel tada uygun, bol köpüklü ve doğrudan fincana servis imkânıyla özel bir Türk kahvesi deneyimi yaşatarak, adeta Türk kahvesi keyfini yeniden yorumladı. Türk kahvesi makinesi kategorisinde elektrikli cezveler "Arzum Cezveli" ve "Arzum Mırra", otomatik makineler tarafında ise Arzum OKKA ve Arzum OKKA Minio ile yer alan Arzum, 2014 yılında Türk kahvesinde bir devrim yaratan, doğrudan fincana servis ve kendi kendini temizleme özelliğiyle

bir ilk olan Arzum OKKA Türk Kahvesi Makinesi'ni yurtiçi ve global pazara sundu. Tasarımında, teknoloji ile geleneksel çizgilerin bir arada yer aldığı Arzum OKKA'da patente konu olan yeni teknolojiler kullanıldı.

Közde pişirme seçeneği sayesinde, közde pişirilmiş Türk kahvesi tadını yakalayarak benzersiz bir kahve keyfi yaşatan Arzum OKKA, farklı fincan boyutlarına göre ayarlanabilen yapısıyla büyük veya küçük kahve fincanı kullanımlarına da uygunluk gösteriyor.

Otomatik olarak bulunduğu rakımı tespit ederek farklı yükseklik seviyelerinde suyun kaynama derecesine göre kendini ayarlayabilen Arzum OKKA, "Auto Boiling Altitude Detection" teknolojisiyle kullanıcılarına büyük konfor ve ideal sıcaklıkta pişmiş OKKA'lı bir Türk kahvesi deneyimi sunuyor. Arzum'un Türk kahvesini tüm dünyaya tanıtmak vizyonu ile sunduğu Arzum OKKA, son dönemde Almanya'nın prestijli kurumlarından Haus & Garten tarafından gerçekleştirilen testlerde "Sehr Gut" (En iyi/başarılı) kahve makinesi oldu. Piyasaya çıktığı günden itibaren kahve severlerin vazgeçilmezi haline gelen Arzum OKKA, dünyanın en prestijli tasarım ödülleri olarak kabul edilen Red-Dot Awards ödülünün de sahiplerinden biri oldu."

KAYNAKÇA

- Açıkgöz, N. (1999). *Kahvename (Klasik Türk Edebiyatında Kahve)*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Akbaba, A. (2000). “Kalite Fonksiyon Göçerimi Metodu ve Hizmet İşletmelerine Uyarlanması” *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Vol. 2, No. 3.
- Akyol, G. Y. (2009). *Türkiye’de Kahve Mağazalarında Standardizasyon ve Lokalizasyonun Pazarlama Taktiği Olarak Uygulanması*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Kadir Has Üniversitesi SBE.
- Alagözlü, N. (2007). Bir Söylem Türü Olarak Kahve Falına Yönelik Bir İnceleme: Kahve Falı ve İdeoloji. *Edebiyat Fakültesi Dergisi / Journal of Faculty of Letters Cilt/Volume 24 Sayı/Number 1*.
- Alyanak, Ş. (2001). “*Alafranga*” *Kahve Makineleri ve Cezveleri*” Tanede Saklı Keyif, Kahve (Coffee Pleasures Hidden in a Bean), 2001, edited by S. Özpallabıyıklılar (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul), Ss. 64-75.
- Araz, A. (2007). *Kafelerde Mekan Örgütlenmesi: Trabzon Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi FBE.
- Aslan, C.E. (2005). Quality Function Deployment: A Method for User-Centered Design, (Izmir Institute of Technology, Graduate School of Engineering and Sciences, Thesis of Master of Science in Industrial Design, İzmir), Ss. 3-74.
- Atkinson, P. (2010). Boundaries? What Boundaries? The Crisis of Design in a Post-Professional Era. *The Design Journal*, 13(2), 137-155.
- Ayvazoğlu, B. (2011). *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi*, Kapı Yayınları: İstanbul, s.5-6.
- Bajmaku, A., 2014, *Kahve Kültürü ve Kahvehane Mekanlarının Sosyo Kültürel ve Politik Yaklaşımlar ile Popüler Kültür Çerçevesinde Değerlendirilmesi: Kosova Örneği*. Doktora Tezi. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi FBE.
- Bakla, E. (2007). *Tophane lüleciliği : Osmanlının tasarımdaki yaratıcılığı ve yaşam keyfi*, İstanbul: Antik A.Ş. Kültür Yayınları.
- Başarır, S. (2000). “*Comparative Study on Design of Turkish Coffee Brewing Machines for Selfservice: “Telve”, “Kahve” and “Gondol”*”, M. Sc. Thesis in İzmir Institute of Technology, Turkey. 2005.
- Batur, E. (2001). “*Kahverengi Tanede Saklanan Keyif*” *Tanede Saklı Keyif, Kahve (Coffee Pleasures Hidden in a Bean)*, 2001, edited by S. Özpallabıyıklılar (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul), S. 8.
- Baytop, T. (2001). “*Kahve Ağacı ve Kahve Çekirdeği*” *Tanede Saklı Keyif, Kahve (Coffee Pleasures Hidden in a Bean)*, 2001, edited by S. Özpallabıyıklılar (Yapı Kredi Yayınları, İstanbul), Ss. 44-46.
- Berbert, P. A., Queiroz, D. M., Sousa, E. F., Molina, M. B., Melo, E. C., Faroni, L. R. D. (2001). “Dielectric Properties of Parchment Coffee”, *Journal of Agricultural Engineering Research*, 80:65-80, 2001.
- Bertrand, B., Guyot, B., Anthony, F., Lashermes, P. (2003). “Impact of the *Coffea canephora* gene Introgression on Beverage Quality of *C. arabica*”, *Theoretical and Applied Genetics*, 107: 387–394.

- Bigikoçin, A. B. (2012). *Seramik kahve fincanı tasarımlarında boyut ve biçim çeşitliliğini belirleyen etkenlerin değerlendirilmesi*. Anadolu Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi.
- Bi Kahve (2017). Adı yeter: Cilveli kahve. Bi kahve bi keyif online erişim. <https://www.bikahvebikeyif.com/adi-yeter-cilveli-kahve/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.
- Bilge, E., 2010, *Evliya Çelebi'den Hareketle Kahvehanelerden Cafelere Dönüşüm*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi SBE.
- Bostan, İ. (2001). "Kahve", *TDVİA, c.XXIV*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, S. 202.
- Bowen-Jones, E., Entwistle, A. (2002). Identifying appropriate flagship species: the importance of culture and local contexts, *Oryx* Vol 36 No 2.
- Braduel, F. (2004); *Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm: XV-XVIII. Yüzyıllar*, Çev.: M.A. Kılıçbay, 2. Baskı, İmge Yayınları, Ankara.
- Bramah, E., Bramah, J. (1995). *Coffee Makers*, Quiller Press, London, Ss. 9-166.
- Coffeemag (2017). Kahvenin Aromaları ve "Mirra", Online erişim, Coffemag. <https://coffeemag.com.tr/kahvenin-aromalari-ve-mirra/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.
- Çetinkanat, Z. E. (1997). *Türk Kahve Kültürü ve Kahve Takımları*, (Marmara Üni., GSE, Seramik ve Cam Anasanat Dalı, Endüstriyel Seramik Sanat Dalı, Y.Lisans Tezi, İstanbul), Ss. 2-18.
- Davids, K. (2001). Coffee: A Guide to Buying, Brewing and Enjoying, edited by D. S. Burr, (St. Martin's Press, NewYork), Ss. 127-143.
- Demir, E. (2011). *Kahve-Mistik Bir Lezzetin Küresel Bir Tutkuya Dönüşümünün Kısa Tarihçesi*, *Türk Kahvesi Kitabı* (Editör: Emine Gürsoy Naskali) Kitabevi Yayınları: İstanbul, s.7.
- Demirli, A. Ö., Öztürk, N. (2011). *Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve/Metinler: Gül Fatma Koz... [ve öte]; yay. Haz. : Ayça Özer Demirli, Nurten Öztürk İstanbul: TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, 2011, yayın no: 65.*
- Desmet Gregorie, H. (1999). Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul s.43.
- Durmaz, A. A. (2015). Farklı Kahve Çekirdekleri Ve Pişirme Ekipmanlarıyla Hazırlanan Türk Kahvesinin Duyusal Ve Kimyasal Analizlerle Optimizasyonu, *T. C. Okan Üniversitesi*.
- Esquivel, P., Jimenez, V. M. (2012). "Functional Properties of Coffee and Coffee By-products, *Food Research International*, 46(2): 488-495.
- Evren, B. (1996). *Eski İstanbul'da kahvehaneler*, İstanbul: Milliyet Yayınları.
- Farah, A. (2009). "Coffee As a Speciality and Functional Beverage", Editor: P. Paquin, Functional and Speciality Beverage Technology, Woodhead Publishing Limited, UK, Chapter 15, 370-395, ISBN:978-1-845-69342-8.
- Farah, A. (2012). "Coffee Constituents", Editor: Y. Chu, Coffee: Emerging Health Effects and Disease Prevention, Wiley-Blackwell, USA, Chapter 2, 21-58, ISBN: 978-0-470-95878-0.
- Graaff, N. A. (1981). *Selection Of Arabica Coffee Types Resistant To Coffee Berry Disease In Ethiopia*, 633.73:631.524.86:632.4(63).

- Güçlü, Y. (2002). *Tasarımda Buluş ve Yenilik İçin Bir Metod Denemesi: Türk Kahve Makinası*, (İstanbul Teknik Üniversitesi, FBE, Y. Lisans Tezi, İstanbul), Ss. 5-13, 27-73.
- Gül Kahve (2018). <http://gulkahve.com/kahveninTarihcesi.html>, Erişim Tarihi: 01.12.2018.
- Gündağ Kayaoğlu, İ. (2006). “*Kahve Sözlüğü*”, *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, S.164.
- Gürsoy, D. (2005). *Sohbetin Bahanesi Kahve*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, S.19.
- Harrop, P.H. (2004). *Agents of Risk: Embedding resistance in architectural production*. Paper presented at AIA/ACADIA Fabrication conference.
- Hattox, R. S. (1997). Kahve ve kahvehaneler: Bir *toplumsal içeceğin Yakındoğu'daki kökenleri*, çev.Nurettin Elhüseyni İstanbul:Türkiye ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları; No.38.
- Heise, U. (1996). *Kahve ve Kahvehane*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, S.79
- Hernandez, J. A. Heyd, B., Irls, C., Valdovinos, B., Trystram, G. (2007). “Analysis of the Heat and Mass Transfer During Coffee Batch Roasting”, *Journal of Food Engineering*, 78: 1141-1148.
- Hernandez, J. A., Heyd, B., Trystram, G. (2008). “Prediction of Brightness and Surface Area Kinetics During Coffee Roasting”, *Journal of Food Engineering*, 89: 156-163, 2008.
- Hidayetoğlu, B. (2018). En Başarılı 10 Kahve Franchise (Kahve Bayilik) Zinciri, <https://coffeemag.com.tr/kahve-franchise-bayilik-zinciri/>, Erişim Tarihi: 01.11.2018.
- Hira Çelik (2019). Zarif Çelik Cezve 5 No Online Alışveriş – hiracelik.com adlı siteden. https://www.hiracelik.com.tr/zarif_celik_cezve_5_no_kirmizi_bakalit_kulplu_5_fincanlik_273, Erişim Tarihi: 14.05.2019.
- Hunt, J. (2005). A manifesto for postindustrial design, *ID*, 52(8), 120-122.
- ICO, 2018, International Coffee Organization, http://www.ico.org/trade_statistics.asp (Erişim Tarihi: 01.12.2018).
- İnce, E. (2018). *Türkiye’de Popüler Kültürle Değişen Kahve Kültürü*, T.C. Üsküdar Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Medya Ve Kültürel Çalışmalar Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Ishii, H. (2008). Tangible Bits: Beyond Pixels. (Master’s thesis, MIT Media Laboratory, Massachusetts, United States). from http://uid.media.mit.edu/courses/2008-MAS672/!les/TBits_TEI08_FINAL.pdf, Erişim Tarihi: 10.12.2018.
- Işın, E.. (2006). “*Kahvehaneler*”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, c. IV, Kültür Bakanlığı ve Ta) (Ekrem Işın, İstanbul’da Gündelik Hayat, YKY Yayınları, İstanbul , S. 293.
- James, J. E. (2012). Coffee and Mortality: Urgent Need for Clinical Trials to Assess Putative Benefits and Harms, *Journal Of Caffeine Research* Volume 2, Number 2, Mary Ann Liebert, Inc. DOI: 10.1089/caf.2012.1219.
- Kafadar, C. (2014). How Dark is the History of the Night, How Black the Story of Coffee, How Bitter the Tale of Love: The Changing Measure of Leisure and Pleasure in Early Modern Istanbul, <https://doi.org/10.1484/M.LMEMS-EB.1.102271>.

- Kahve Kafe (2019). Arçelik K 3190 Telve Türk Kahve Makinesi İnceleme. <https://www.kahvekafe.net/2018/04/arcelik-k-3190-telve-turk-kahve-makinesi.html>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.
- Kahve Kafe (2019). Kül Kahvesi Nedir? Kül Kahvesi Nasıl Yapılır? <https://www.kahvekafe.net/2018/02/kul-kahvesi-nedir-kul-kahvesi-nasil-yapilir.html>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.
- Kahve Kafe (2019). Süvari Kahvesi Nedir - Süvari Kahvesi Nasıl Yapılır? <https://www.kahvekafe.net/2018/10/suvari-kahvesi.html>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.
- Kahve Kafe (2018). Türk Kahvesi Pişirmenin Püf Noktaları Nelerdir?. Türk Kahvesi Püf Noktaları. <https://www.kahvekafe.net/2018/03/turk-kahvesi-pisirmenin-puf-noktalari-nelerdir.html>, Erişim Tarihi: 22.05.2019.
- Karaağaç, E. (2016). *Kahve makinesinin pişirme haznesi tasarımı*. Yüksek lisans tezi.
- Knox, K. (1997). *Huffaker Sheldon Julie, Coffee basics : a quick and easy guide*, Includes bibliographical references (p. 188-190) and index, New York : John Wiley, S. 2.
- Kramer, A. (2013). “*Brewing Culture*”, Editors: R. W. Thurston, J. Morris, S. Steiman, Coffee: A Comprehensive Guide to the Bean, the Beverage and the Industry, Rowman & Littlefield Publishers, 336-339, ISBN: 978-1442214408.
- Krippendorff, K. (2008). The diversity of meanings of everyday artifacts and human-centered design. Paper presented at DeSForM: Meaning.Matter.Making, from <http://www.northumbria.ac.uk/static/5007/despdf/designres/2008proceedings.pdf>, Erişim Tarihi: 12.12.2018.
- Kuzucu, K., Koz, M. S. (2015). *Türk Kahvesi*, Yapı Kredi Yayınları, S. 10-19.
- Küçükkömürler, S., Özgen, L. (2009). “Coffee and Turkish Coffee Culture”, *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(10): 1693-1700.
- Leach, N., & Weiguo, X. (2010). *Machinic Processes: Architecture Biennial Beijing*. China Architecture & Building Press.
- Mantran, R. (1996). 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kurumsal İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi, Çeviren: Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, (Ankara: *TürkTarih Kurumu*, 1990).
- Meninski, F. (2000). *Thesaurus Linguarum Orientalium Turcicae-Arabicae-Persicae*, 1680, Tıpkı basım, İstanbul: Simurg Kitabevi.
- Milliyet (2019). Türk kahvesi makinesi furyası. Gazete makalesi – online erişim. <http://ww2.milliyet.com.tr/ekonomi/turk-kahvesi-makinesi-furyasi-2857782>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.
- MFA (2018). 2015 Yılına Girenken Dış Politikamız, mfa.gov.tr, Erişim Tarihi: 11.11.2018.
- Ögel, Z. ve Soley, U. (2014). *Kahve molası : Kütahya çini ve seramiklerinde kahvenin serüveni* İstanbul: Suna ve İnan Kıracı Vakfı Pera Müzesi.
- Özgür, N. (2013). “Türk Kahvesi Standartları ve Pişirme Ekipmanları Teknik Analizi”, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği. Yazım Tarihi: 2012. <http://www.turkkahvesidernegi.org/tkkad/detay/STANDARTLARIMIZ/23/18/0> (Erişim Tarihi: 29.11.2018).

- Özkara, K. T. (2012). "Determination of Processing Properties of Turkish Coffee", M. Sc. Thesis in University of Gaziantep, Turkey, 2012.
- Pittia, P., Dalla Rosa, M., Lerici, C. R. (2011). "Textural Changes of Coffee Beans as Affected by Roasting Conditions", *Lebensmittel-Wissenschaft & Technologie*, 34: 168-175.
- Pye, D. (1968). *The Nature and Art of Workmanship*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Salah, B. (1996). *Kahveler kitabı*, Eski İstanbul'da Kahvehaneler/ Evren, Burçak İstanbul: Milliyet Yayınları. Kahve bir acı tarih-Antonwild-çeviren Ezgi Ulusoy.
- Schneider, R. (2016). *Coffee Culture: hot coffee + cool spaces*, The Images Publishing Group.
- Siir Gen (2018). Karacaoğlan ve Diğer Şairler, Şiir sitesine online erişim sağlanmıştır. https://www.siir.gen.tr/siir/k/karacaoğlan/bana_kara_diyen_dilber.htm, Erişim Tarihi: 18.12.2018.
- Standage, T. (2005). *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul, s.149.
- STC (2019). STC I Pro – Turkish Coffee Pot. Specialty Turkish Coffee, <https://www.specialtyturkishcoffee.com/shop/turkish-coffee-pots/stcpro-copper-turkish-coffee-pot/>, Erişim Tarihi: 01.06.2019.
- Stevens, R. (2008). *Worn Out or Worn In?* (Master's thesis, Victoria University of Wellington, Wellington, New Zealand).
- Stevens, R. (2010). Course Outline, *IDDN 341: Production Materials and Process* [Course Outline]. Wellington, New Zealand: Victoria University of Wellington.
- Sunal, G. (2018). *Kemal: Hadi Gel, Bi Kahve İcelim*, Doğan Kitap.
- Sür, A. (2017). *Süperkritik karbondioksit ekstraksiyonu ile ekstrakte edilen menengiç (pistacia terebinthus Latince) ekstraktının ve yağının incelenmesi*, Hacettepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı için Öngördüğü Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlanmıştır.
- Taft (2018). Osmanlı'da Kahve Kültürü, Online Erişim. <https://www.taftcoffee.com/blogs/blog/osmanli-da-kahve-kulturu>, Erişim Tarihi: 11.12.2018.
- Tansuğ, S. (2004). "Eski İstanbul'da Kahve İkram Töreni" *Ehli Keyfin Kitabı*, Haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi Yayınları, Ss.77-82.
- Tansuğ, S. (1986). "Türk Kahvesinde Stil Takımı", *Antika*. Ss.7-12.
- TBMM Milli Saraylar, (2011), *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve*, Renk Matbaası Basım ve Amb. San. Tic. Ltd. Şti., İstanbul.
- TDK (2018). "Cezve", tdk.gov.tr, Erişim Tarihi: 21.11.2018.
- The Istanbul Insider (2018). How To Make Perfect Turkish Coffee, and Its Social Importance, <https://theistanbulinsider.com/how-to-make-perfect-turkish-coffee-and-its-social-importance/>, Erişim Tarihi: 10.12.2018.
- Tonay Yüksel, A. N, Bayram, M. (2018). New trends in Turkish coffee, *The Most Recent Studies In Science And Art*, Edition: 1, Bölüm: 150, Publisher: Gece Publishing, Ss.1924-193.
- Toparlı, R. (2002). *Ahmet Şefikpaşa - Lehce-i Osmani*, Haz. Recep Toparlı, Ankara: TDK Yayınları.

- Topçu, E. (2018). Dünyadaki önemli sektörler içinde ilk 10'da artık bir Türk markası var. Time Türk, <https://www.timeturk.com/dunyadaki-onemli-sektorler-icinde-ilk-10-da-artik-bir-turk-markasi-var/haber-953008>, Erişim Tarihi: 02.06.2019.
- Toros, T. (1998). *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Tucker, C. M (2011). *Coffee Culture Local Experiences, Global Connections*, Taylor & Francis.
- Türk Kahvesi Geçici Müzesi (2013). *Görsel Alıntısı-Geleneksel Cezve*. Bey Konağı, Odunpazarı, Eskişehir.
- Türkoğlu, S. (1997). “Türk kahvesi araç ve gereçleri”, İlgi dergisi, s.21.
- Uçkun, A. A. (2018). Gönül Ne Kahve İster Ne Kahvehane, Gönül Muhabbet İster Kahve Bahane, <http://apelasyon.com/Yazi/787-gonul-ne-kahve-ister-ne-kahvehane-gonul-muhabbet-ister-kahve-bahane>, Erişim Tarihi: 02.12.2018.
- Uzun Hikaye (2018). <http://www.uzunhikaye.org/icerik/bach-kahve-kantati/>, Erişim Tarihi: 22.12.2018.
- Web MD (2018). <https://www.webmd.com/vitamins/ai/ingredientmono-980/coffee>, Erişim Tarihi: 21.12.2018.
- Yıldırım Akyol, G. (2006), *Türkiyede Kahve Mağazalarında Standardizasyon ve Lokalizasyonun Pazarlama Takdiği Olarak Uygulanması*, Yüksek Lisans Tezi.
- Yılmaz, B., Acar-Tek, N., Sözlü, S. (2017). “Turkish Cultural Heritage: A Cup of Coffee”, *Journal of Ethnic Foods*, 4: 213-220.
- Zeng, C. (2014). “Complexation Assisted Foam Fractionation of Caffeine from Its Aqueous Solution”, Ph. D. Dissertation in Technical University of Munich.