

143890

**“TÜRK KÜLTÜRÜNDE
KAHVENİN YERİ”**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
Sema GÜRAL
ESKİŞEHİR-1999**

Anadolu Üniversitesi
Merkez Kütüphanesi

TÜRK KÜLTÜRÜNDE KAHVENİN YERİ ·

SEMA GÜRAL

YÜKSEK LİSANS TEZİ
Seramik Ana Sanat Dalı
Danışman: Prof. Zehra ÇOBANLI

Eskişehir
Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Haziran-1999

YÜKSEK LİSANS TEZ ÖZÜ

TÜRK KÜLTÜRÜNDE KAHVENİN YERİ

Sema GÜRAL
Seramik Ana Sanat Dalı
Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Haziran, 1999
Danışman: Prof. Zehra ÇOBANLI

“Türk Kültüründe Kahvenin Yeri” başlıklı tez araştırmasının birinci bölümünde kahve bitkisi ve tarihçesi ile birlikte dünyadaki durumu, kahve çeşitleri, kahvenin hazırlanmasında kullanılan araçlar, kahveci Türk firmaları, satıldığı dükkanlar ve sağlık üzerindeki etkileri araştırılmıştır.

Araştırmanın ikinci bölümünde Türk kahve geleneğinde kullanılan yan malzemeler (cezveler, tepsiler, fincanlar), günümüzde fincan üreten yerli ve yabancı firmalar ve kahve temasını işleyen bazı seramik sanatçıları araştırılmış, kahvenin sağlık üzerindeki etkileri incelenmiştir.

Üçüncü bölümde ise; kahvehaneler ile kahve üzerine yazılan mani ve atasözlerine yer verilmiştir.

Araştırmanın dördüncü bölümünde ise; tezin araştırma süresi başladığından bu yana araştırılan kahve fincanı örnekleri baz alınarak fincan tasarımları yapılmıştır. Türk kültüründe kullanılmaya alışılmış modeller örnek alınmış ancak artistik anlamda tasarımlara da yer verilerek, fonksiyonel ve fonksiyonele yakın fincan ve tabak uygulamaları yapılmıştır. Hammadde olarak porselen kullanılmıştır.

ABSTRACT

In the first part of the thesis research, which is called “Coffee in Turkish Culture”, coffee plant and its history, it’s position in the world, its varieties, material, used to prepare coffee, Turkish firms, shops and its effects on human health are searched.

In the second part of the research, other material, used in Turkish coffee tradition such as coffee cups, troy, pot, domestic and foreign coffee producing firms and some ceramic artists who mainly work on coffee as theme are included.

And in the third part of the research and idiom, ababout cafe take place.

The fourth part of the research is based on the common- used models in Turkish culture, but also artistic designs, whose coffee cup and plate application is made with porcelain clay as raw- material.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Sema GÜRAL'ın "Türk Kültüründe Kahvenin Yeri" başlıklı tezi **13 Temmuz 1999** tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca, **Seramik** Anasanat Dalında, yüksek lisans tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza _____

Üye (Tez Danışmanı) : Prof.Zehra ÇOBANLI
Üye : Prof.Atilla ATAR
Üye : Yrd.Doç.Soner GENÇ

ÖNSÖZ

Bu araştırma Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Yüksek Lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Tez konusu; “Türk Kültüründe Kahvenin Yeri” olarak tespit edilmiştir.

Bu araştırma ile, Türkiye’de ve dünyada günlük hayatın vazgeçilmez bir içeceği olarak kendine yer edinmiş kahvenin, bitki çiçeğinden damaklardaki eşsiz tadını alıncaya kadar geçirdiği dönemler ve bu aşamalarda kullanılan yardımcı malzemelerden fincan tanımlanmaya çalışılmıştır.

Araştırmalar sonucunda hazırlanan bu tezin, seramik ve porselen ile ilgili kuruluşlara, seramik eğitimi veren kurumlara, koleksiyonerlere, öğrencilere v.b. faydalı olacağı kanısındayım.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZ.....	i
ABSTRACT.....	ii
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	iii
ÖNSÖZ.....	iv
ÖZGEÇMİŞ.....	v
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....	vi
RESİMLER LİSTESİ.....	vii
ÇİZİMLER LİSTESİ.....	viii
TASARIMLAR LİSTESİ.....	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

KAHVENİN TANIMI

1.KAHVENİN TANIMI.....	5
2.KAHVENİN TARİHÇESİ.....	6
3.KAHVENİN DÜNYADAKİ DURUMU.....	8
4.KAHVE ÇEŞİTLERİ.....	9
4.1. Espresso.....	9
4.1.1.Capuccino.....	9
1.4.1.2.Americano.....	10
1.4.1.3.Espresso Romano.....	10
1.4.1.4.Con Panno.....	11
1.4.1.5.Cafe Latte.....	11
1.4.1.6.Macchiato.....	11
1.4.1.7.Cafe Mocha.....	11
4.2.Nescafe.....	11
4.3.Kafeinsiz Kahve.....	12
4.4.Mırra.....	12
4.5.Türk Kahvesi.....	13
4.6.Sütlü Kahve.....	13

5.KAHVENİN HAZIRLANMASINDA KULLANILAN ARAÇLAR.....	13
5.1. Türk Kültüründe Kullanılan Geleneksel Araçlar.....	14
5.1.1.Kavurma Araçları.....	14
5.1.2.Soğutma Kapları.....	15
5.1.3.Öğütme Değirmenleri.....	15
5.1.4.Saklama Kapları.....	17
5.2.Kahve Üretiminde Kullanılan Çağdaş Makineler.....	18
5.2.1.Kavurma Makineleri.....	18
5.2.2.Öğütme-Paketleme Makineleri.....	19
5.2.3. Kahvenin İçime Hazırlanması.....	20
6.KAHVECİ TÜRK FİRMALARINDAN BAZILARI.....	21
6.1.Kuru Kahveci Mehmet Efendi Ve Mahdumları.....	22
6.2.Orhan Kurukahvesi.....	22
7.KAHVENİ SATILDIĞI DÜKKANLAR.....	22
8.KAHVE VE SAĞLIK.....	23

İKİNCİ BÖLÜM

KAHVENİN SUNULMASI

1.KAHVE İKRAM EDİLİRKEN KULLANILAN YARDIMCI MALZEMELER	
1.1.KAHVE CEZVELERİ.....	25
1.1.1.Bakır Cezveler.....	27
1.1.2.Gümüş Cezveler.....	27
1.1.3.Alüminyum Cezveler.....	27
1.1.4.Emaye Cezveler.....	28
1.1.5.Çelik Cezveler.....	28
1.1.6.Porselen Cezveler.....	28
1.2.KAHVE TEPSİLERİ.....	29
1.2.1.Tahta Tepsiler.....	29
1.2.2.Porselen Tepsiler.....	29
1.2.3.Gümüş Tepsiler.....	31
1.2.4.Cam Tepsiler.....	31
1.2.5.Bakır Tepsiler.....	31
1.2.6.Pulat Tepsileri.....	32
1.3.KAHVE FİNCANLARI.....	32
1.3.1.Hammaddelerine Göre Fincanlar.....	33
1.3.1.1.Porselen Fincanlar.....	33

1.3.1.2.Stoneware Fincanlar.....	34
1.3.1.3.Cam Fincanlar.....	34
1.3.1.4.Terrakota Fincanlar.....	35
1.3.1.5.Çini Fincanlar.....	36

1.3.2.Kulp, Gövde ve Ayak Şekillerine Göre Fincanlar

1.3.2.1.Kulpsuz Fincanlar (Kallaviler).....	37
1.3.2.2.Kulplu Fincanlar.....	38
1.3.2.3.Ayaklı Fincanlar.....	40
1.3.2.4.Zarflı Fincanlar.....	41

1.4.GÜNÜMÜZDE FİNCAN ÜRETEN FİRMALAR

1.4.1.TÜRKİYE'DEKİ ÜRETİCİ FİRMALAR

1.4.1.1.Kütahya Porselen.....	43
1.4.1.2.Kütahya Natureceram.....	44
1.4.1.3.Güral Porselen.....	45
1.4.1.4.Güral Stoneware.....	46
1.4.1.5.Yıldız Porselen.....	46
1.4.1.6.Gorbon Seramik.....	47
1.4.1.7.İstanbul Porselen.....	48
1.4.1.8.Porland Porselen.....	48

1.4.2.BAZI YABANCI FİRMALARIN FİNCAN MODELLERİ

1.4.2.1.Puiforcat.....	49
1.4.2.2.Limoges.....	49
1.4.2.3.Hermes.....	49
1.4.2.4.Kenzo.....	50
1.4.2.5.Guy Degrenne.....	50
1.4.2.6.Friesland.....	51
1.4.2.7.Apilco.....	52
1.4.2.8.Havilland.....	52
1.4.2.9.De Paris.....	53
1.4.2.10.Tiffany.....	54
1.4.2.11.Coquet.....	54
1.4.2.12.Villary&Boch.....	55

1.5. KAHVE TEMASI İŞLEYEN BAZI SERAMİK SANATÇILARI

1.5.1.Beril Anılanmert.....	56
1.5.2.Zehra Çobanlı.....	56
1.5.3.Hamiye Çolakoğlu.....	57
1.5.4.Güngör Güner.....	58
1.5.5.Ayfer Kalsın.....	58
1.5.6.Liesbeth Kamp.....	59
1.5.7.Füreyya Koral.....	59
1.5.8.Frans Ottink.....	60

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KAHVEHANELER

1.KAHVEHANELER, KAHVE ÜZERİNE YAZILAN BAZI MANİLER, ATASÖZLERİ

1.1.KAHVEHANELER.....	61
1.1.1.Mahalle Kahvehaneleri.....	63
1.1.2.Esnaf Kahvehaneleri.....	65
1.1.3.Yeniçeri Kahvehaneleri.....	66
1.1.4.Semai (çalgılı) Kahvehaneleri.....	68
1.1.5.İmaret Kahvehaneleri.....	68
1.1.6.Esrarkeş (esrar) Kahvehaneleri.....	68
1.1.7.Tiryaki Kahvehaneleri.....	69
1.1.8.Meddah Kahvehaneleri.....	69
1.1.9.Seyyar Kahvehaneleri.....	70
1.1.10.Diğer Kahvehaneler	71
1.2.KAHVE ÜZERİNE YAZILAN MANİLER VE ATASÖZLERİ	
1.2.1.Maniler.....	71
1.2.2.Atasözleri.....	72

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

FİNCANLAR

1.EDÜSTRİYEL VE ARTİSTİK FİNCAN UYGULAMALARI.....	73
1.1.Tasarımlar	74
SONUÇ.....	95
KAYNAKÇA.....	97

RESİMLER LİSTESİ

Sayfa No.

Resim.1: Kahve bitkisi. (<i>Koffie, Van Planter Tot Brander, s.6</i>).....	6
Resim.2: Kahve bitkisi.(<i>Koffie, Van Planter Tot Brander, s.6</i>).....	6
Resim.3: Kahve bitkisi.(<i>Koffie, Van Planter Tot Brander, s.7</i>).....	6
Resim.4: Kahve bitkisi. (<i>Koffie, Van Planter Tot Brander, s.7</i>	6
Resim.5: Kapuçino fincan ve tabağı.....	10
Resim.6: Porselen el dekoru kupalar. (<i>Güral Porselen Kataloğu</i>).....	12
Resim.7: Mırra içilen kulpsuz ve tabaksız porselen fincanlar. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	12
Resim.8: Mırra ikram edilen kapaklı cezveler. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	13
Resim.9: Yeşil, taze kahve çekirdeği. (<i>Orhan kurukahve fabrikası</i>).....	14
Resim.10: Kahve soğutucusu. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	15
Resim.11: Prof. Zehra Çobanlı'ya ait seramik astarlı değirmen ve eski bir bakır değirmen. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	16
Resim.12: Modern tarzda yapılmış kahve değirmenleri.(<i>Art Decor</i>)...	16
Resim.13: Stoneware, cam, porselen saklama kapları.....	17
Resim.14: Alüminyum saklama kapları.....	17
Resim.15: Kavurma ve soğutma makinesi. (<i>Orhan kurukahve fabrikası</i>).....	18
Resim.16: Öğütme makinesi. (<i>Orhan kurukahve fabrikası</i>)	19
Resim.17: Öğütme makinesi. (<i>Orhan kurukahve fabrikası</i>).....	19
Resim.18: Öğütme makinesi. (<i>Orhan kurukahve fabrikası</i>).....	19
Resim.19: Paketlenmiş kahveler.....	19
Resim.20: Rowenta kahve makinesi. (<i>Art Decor</i>).....	20
Resim.21: Moulinex kahve makinesi. (<i>Art Decor</i>).....	20
Resim.22: Taze ve kavrulmuş kahve kavanozları.....	21
Resim.23: Kahve satan dükkan.....	22
Resim.24: Kahve satan dükkan.....	23
Resim.25: Kavrulmuş kahve çuvaları.....	24
Resim.26: Bakır cezveler. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>)	26
Resim.27: Bakır kalaylı va kalaysız cezve örnekleri. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	27
Resim.28: Altı kişilik ,35x45 ölçülerinde porselen tepsi. (<i>Güral Porselen kataloğu</i>).....	30
Resim.29: İki kişilik,kenarı gümüş kaplama eldekoru porselen tepsi. (<i>Güral Porselen kataloğu</i>).....	30
Resim.30: Pulat,üzerine manzara resmedilmiş tepsi. (<i>Burçak Evren,1996,s.9</i>).....	32

Resim.31: Fincanlar. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	32
Resim.32: Stoneware fincanlar. (<i>Güral Porselen kataloğu</i>).....	34
Resim.33: Stoneware fincanlar. (<i>Art Decor</i>).....	34
Resim.34: 19. Y.y. başlarından kalma Beykoz cam fincanlar. (<i>Art Decor</i>).....	35
Resim.35: Gülbahar adlı özel topraktan yapılma Tophane işi fincanlar. (<i>Burçak Evren,1996,s.108-117</i>).....	35
Resim.36: Kütahya çini örnekleri. (<i>Carswell, Altun, Öney, 1991, s.70</i>).....	36
Resim.37: Kütahya çini örnekleri. (<i>Carswell, Altun, Öney, 1991, s.72</i>).....	36
Resim.38: İki kişilik tepsili, tabaklı kulpsuz fincan takımı. (<i>Yıldız Çini ve Porselen kataloğu</i>).....	37
Resim.39: Altı kişilik, tepsili, tabaklı kulpsuz fincan takımı. (<i>Yıldız Çini ve Porselen kataloğu</i>).....	37
Resim.40: Kulplu fincan örnekleri. (<i>Çobanlı koleksiyonundan</i>).....	38
Resim.41: Prof.Çobanlı Koleksiyonundan fincan örnekleri. (<i>Çobanlı koleksiyonu</i>).....	38
Resim.42: Gülsüm Güral Koleksiyonundan Çek yapımı. fincan örnekleri(<i>Gülsüm Güral Koleksiyonundan</i>).....	40
Resim.43: Feriha Sargın Koleksiyonundan fincan ve zarfları. (<i>Feriha Sargın koleksiyonundan</i>).....	41
Resim.44: Üzerlerinde padişah resmi bulunan zarflı fincan örnekleri. (<i>Burçak Evren.1996,s.116</i>).....	42
Resim.45: Fincanlı,delik işli ve Tennureli zarflar. (<i>Zeki Kuşoğlu,1994,s.30</i>).....	42
Resim.46: SultanAbdülhamit tuğralı,altın kaplama zarf ve fincanı. <i>Zeki Kuşoğlu,1994,s.30</i>).....	42
Resim.47: Seramik zemine gümüş sıvamalı ve gümüş üzerine kalem işli fincan ve tabağı. (<i>Zeki Kuşoğlu,1994,s.41</i>).....	43
Resim.48: Kütahya Porselen fincan örnekleri. (<i>Kütahya Porselen kataloğu</i>).....	44
Resim.49: Kütahya Natureceram fincan örnekleri. (<i>Kütahya Natureceram kataloğu</i>).....	45
Resim.50: Güral Porselen fincan Örnekleri. (<i>Güral Porselen kataloğu</i>).....	45
Resim.51: Nescafe fincanı. (<i>Güral Stonewarekataloğu</i>).....	46
Resim.52: Nescafe fincanı. (<i>Güral stoneware kataloğu</i>).....	46

Resim.53: Kahve fincanı. (<i>Güral stoneware kataloğu</i>).....	46
Resim.54: Boğaziçi desen ile bezenmiş,sır üstü klasik “fincan takımı. (<i>Yıldız Çini ve Porselen kataloğu</i>).....	47
Resim.55: Yıldız Porselen sır üstü eldekoru fincan takımı. (<i>Yıldız Çini ve Porselen kataloğu</i>).....	47
Resim.56: Gorbon Seramik fincan örnekleri.(<i>Art Decor</i>).....	48
Resim.57: Sumatra model porselen kahve fincanı. (<i>Art Decor</i>).....	49
Resim.58: Sarı,altın yaldızlı prestij modeli. (<i>Art Decor</i>).....	49
Resim.59: Mavi ve sarı tonlarında kahve fincanı. (<i>Art Decor</i>).....	49
Resim.60: “ Limoges” model lacivert çiçekli fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>)	50
Resim.61: Mavi çiçekli,kenarı ekosele fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	50
Resim.62: Sarı,güneş desenli fincan ve tabağı.(<i>Art Decor</i>).....	50
Resim.63: “ Limoges” model,yeşil saksı desenli fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	51
Resim.64: “ Kapris” model yeşil tonlarının hakim olduğu çini desenli kahve fincanı. (<i>Art Decor</i>).....	51
Resim.65: “ Rustik” model klasik çizgilerde kahve fincanı. (<i>Art Decor</i>).....	51
Resim.66: “ Junon” model kahve fincanı ve tabağı sade bir bordür ile dekorlanmış, (<i>Art Decor</i>).....	52
Resim.67: Kahverengi tabak ve krem rengi kaşık ile takım tasarlanmış, (<i>Art Decor</i>).....	52
Resim.68: Klasik çizgilerde meyve desenli “ Rönesans” model fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	52
Resim.69: Menekşe desenli fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	53
Resim.70: Sarı rengin hakim olduğu köpek resmi ile dekorlanmış fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	53
Resim.71: Mavi rengin hakim olduğu,leopard resmi ile dekorlanmış fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	53
Resim.72: Mavi yeşil çiçekler ile dekorlanmış,kare taklı fincan takımı. (<i>Art Decor</i>).....	54
Resim.73: Rölyef çiçekler ile şekillendirilmiş fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	54

Resim.74: “Prelude” model kare tabaklı fincan takımı. (<i>Art Decor</i>).....	54
Resim.75: “Styling” model altın yaldızlı fincan ve tabağı. (<i>Art Decor</i>).....	55
Resim.76: “Comnadia Dell” model fincan ve tabağı karışık renkler ile dekorlanmış, (<i>Art Decor</i>).....	55
Resim.77: “ Africa” model fincan ve tabağı yerel renkler ile dekorlanmış, (<i>Art Decor</i>).....	55
Resim.78: “ Kahve içilmeyen set” ,1995,4 parçadan oluşan tabak. (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.4</i>).....	56
Resim.79: “Bir fincanın kırk yıl hatırı vardır” ,1995,40 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.8</i>).....	57
Resim.80: “Değirmen ailesi” ,7 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.</i>).....	57
Resim.81: “1 kahve seti”,10 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.11</i>).....	58
Resim.82: “ İsimsiz”, kahve seti, 60 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.13</i>).....	58
Resim.83: “ Tromp”,1994,kahve takımı ,porselen,5 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.14</i>).....	59
Resim.84: “ isimsiz”,porselen kahve takımı,4 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.15</i>).....	59
Resim.85: “Fincan ve tabak”,porselen kahve takımı,3 parça (<i>Kahve seramikleri kataloğu,1995,s.20</i>).....	60
Resim.86: Kahvehane. (<i>Burçak Evren,1996,s.37</i>).....	62
Resim.87: Kahvecibaşı servis yapaken. (<i>Burçak Evren,1996,s.91</i>).....	63
Resim.88: Omuzunda örtüsü,elinde tepsisi ve tepsi içindeki süzgülü zarf ve fincanlarıyla kahvecibaşı. (<i>Burçak Evren,1996,s.70</i>)	64
Resim.89: Mangal,kahve değirmeni,cezve ve fincanlarıyla yaşlı halayık. (<i>Burçak Evren,1996,s.71</i>).....	65
Resim.90: Boğazda bulunan bir Yeniçeri kahvehanesi. (<i>Burçak Evren,1996,s.71</i>).....	66
Resim.91: Bektaşî Şeyh’inin oturduğu bölüm. (<i>Burçak Evren,1996,s.61</i>).....	67
Resim.92: 19. y.y. dan kalma seyyar kahveci kartpostalı ve o dönemin en önemli unsuru aşık. (<i>Burçak Evren,1996,s.44.</i>)..	70

ÇİZİMLER LİSTESİ

Çizim.1:Kulplu fincan form şablonu.....	39
Çizim.2:Kulplu fincan form şablonu.....	39
Çizim.3:Kulplu fincan form şablonu.....	39
Çizim.4:Kulplu fincan form şablonu.....	39
Çizim.5:Ayaklı fincan form şablonu.....	40
Çizim.6:Ayaklı fincan form şablonu.....	40
Çizim.7:Ayaklı fincan form şablonu.....	41
Çizim.8:Ayaklı fincan form şablonu.....	41

TASARIMLAR LİSTESİ

Tasarım.1: Çiçek kulplu fincan ve tabağı.....	74
Tasarım.2: Çiçek ayaklı fincan ve tabağı.....	75
Tasarım.3: Ayaklı,köşeli fincan ve tabağı.....	76
Tasarım.4: Ayaklı fincan ve tabağı.....	77
Tasarım.5: Yaprak kulplu fincan ve tabağı.....	78
Tasarım.6: Çiçek kulplu fincan ve tabağı.....	79
Tasarım.7: Kulplu fincan ve tabağı.....	80
Tasarım.8: Çift çiçek kulplu fincan ve tabağı.....	81
Tasarım.9: Ayaklı fincan ve tabağı.....	82
Tasarım.10: Yaprak ayaklı fincan ve tabağı.....	83
Tasarım.11: Kulplu fincan ve tabağı.....	84
Tasarım.12: Yaprak kulplu fincan ve tabağı.....	85
Tasarım.13: Kulplu fincan ve tabağı.....	86
Tasarım.14: Frit dekorlu fincan ve tabağı.....	87
Tasarım.15: Kobalt dekorlu fincan ve tabağı.....	88
Tasarım.16: Kulplu fincan ve tabağı.....	89
Tasarım.17: Kulplu fincan ve tabağı.....	90
Tasarım.18: Kulplu fincan ve tabağı.....	91
Tasarım.19: Kulplu fincan ve tabağı.....	92
Tasarım.20: Kulplu fincan ve tabağı.....	93

GİRİŞ

Her medeniyetin, kendi toplumsal alışkanlıklarının bütününden oluşan bir toplumsal kültürleri bulunmaktadır. Öyle ki, bir medeniyeti anlayabilmek ve hakkında fikir sahibi olabilmek için alışkanlıklarını incelemek yeterli olabilir. Örneğin Hollanda'da lale yetiştirmek nasıl doğal bir alışkanlıksa, İtalya'da pizza, spaghetti, tramissu yemek ne kadar olağansa, Fransızlar her yemekte şarabı nasıl baş tacı ediyorlarsa, Rusların votkası, Meksika'nın tekilas, Japonya'nın çay törenleri nasıl ünlü ise Türklerin kahve alışkanlıkları da bunlara eş değer gösterilebilir. Yüzyıllardan beri süre gelen, Osmanlı medeniyetinin en önemli sohbet merkezlerini oluşturan kahvehaneler ve buralarda içilen tadı doyumsuz kahve kuşkusuz bu kültürün en önemli aynalarından bir tanesidir.

İlk olarak yaklaşık 12. yüzyılda yüz yüze gelinen, 14. yüzyılda da keyif verici madde kabul edilen kahvenin Habeşistan'da yetiştiği ve buradan tüm dünyaya yayıldığı iddia edilmektedir. 16. Yüzyıl ortalarında İstanbul'a gelen

kahve, yaklaşık 500 yıldan beri toplumsal ve kültürel hayatımızın önemli bir parçası olmuş, kısa sürede Osmanlı toplumunun vazgeçilmez bir ögesi olmayı başarmıştır.

Önceleri dini kesimler, kahveyi keyif verici bir madde olduğu için fetvalar vererek pek çok kez yasaklamışlar ve haram damgasını vurmakta tereddüt etmemişlerdir. Kahve için bilinen ilk yasaklama 1511'de Mekke'de olmuştur. Bir taraftan tıp bilginleri kahvenin insan sağlığı üzerindeki etkilerini tartışırken, öte yandan din adamları haram olup olmadığı konusunda tartışmışlardır. Bu tartışmaların sonucunda dini kesim galip gelmiş ve kahve ilk yasağını almıştır.

Ancak kahve, tüm bu yasaklamalara rağmen gün geçtikçe gündelik hayata girerek vazgeçilemez alışkanlıklar arasındaki yerini almayı başarmış, hatta zezem suyu ile rekabet edecek dereceye gelmiştir. Kimi zaman sufilerin gece ayinlerinde zihni açık ve uyanık tuttuğu için, kimi zaman ise dost sohbetlerini renklendirmek için içilmiştir.

Zamanla, kahve, dost sohbetlerinin en önemli içeceği olmuş, hatta kahvenin baş tacı edildiği ticarethaneler açılarak adına da kahvehane denilmiştir. Türkiye'de ilk kahvehane 1554'ün sonlarında Tahtakale' de açılmıştır. Kahvehane, o dönem için insanların kahvelerini keyifle yudumlayabilecekleri bir mekan olmakla birlikte ev, iş, cami üçgeninin dışına çıkma olanağını yaratarak sosyal bir hayata başlamaları için farklı bir alan oluşturmuştur. Önceleri sadece bu "sihirli iksiri"ni içilebileceği yer olarak görülen kahvehaneler, zamanla insanların kahveyi nasıl, nerede ve ne ile içileceği konusunda gösterdikleri hassasiyetle ve toplumsal farklılıklarla; mahalle, esnaf, Yeniçeri, Semai (çalgılı), Tanınmış Semai, imaret, esrarkeş ya da esrar, tiryaki, meddah, seyyar kahvehaneler olarak sınıflara ayrılmıştır. O dönemlerde ilk kez

kahvehanelerle “ev, iş, cami” üçgenini aşan İstanbul halkı, ortak kullanım mekanı yaratan kahvehanelerde birbirini tanıma olanağını bulmuş, hatta buraları daha sonra iş bulma amacıyla da kullanmaya başlamıştır. Çünkü kahvehaneler toplumsal iletişim merkezi olmuş, mahallenin idari ve toplumsal sorunları konuşulmaya başlanmıştır. Hatta dini açıdan her ne kadar uygun görmeseler de, cami imamları, kahvehane sahiplerini toplumun sözcüsü olarak gördükleri için kendilerinin en önemli yardımcıları olarak kabul etmişlerdir. Çünkü tüm politik, sosyal, dini yaşam kahvehanelere yansımıştır. Yani artık kahvehaneler kahvenin yudumlandığı yer olmanın ötesinde sosyal amaçlara da hizmet sunmaya başlamıştır.

Kahve, artık gündelik hayatın alışılmış bir parçası olmuştur. Bayan komşular arasında sabah kahveleri başlamış, erkekler de kahvelerde bu ortamı yaratmışlardır. Kimi zaman kahve, iddia aracı olmuş “kahvesine” tavlalar oynanmış, kimi zaman bayanların geleceğinin aynası olup fallar kapatılmıştır. Kimi, güne başlarken aramıştır kahveyi, kimi uyanık kalabilmek için medet ummuştur kahveden. Kimi yemekten sonra ister kahveyi, kimi yorucu zor bir günün ardından. Ama hep vardır hayatımızda. Öyle ki, hala görücülere gelin adayları kahve ikram eder, önemli konuklar kahvesiz ağırlandı gibi bir yargı gelişmiştir. Çünkü artık “bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı olduğuna” iyiden iyiye inanılmaya başlanmıştır. Kahve için yazılmış fıkralar, şarkılar, türküler, atasözleri vardır. Neticede az şekerlisi, yandan çarklısı ile, nescafesi, filtresi, cappucinosu ile her zaman varolmuştur.

Böylelikle kahvenin sunum aracı olarak şaplaklar, fincanlar ve tepsiler yapılmaya başlanmış ve kahve tarihteki yerini bu yönüyle de pekiştirmiştir. Artık kahve bütünüyle Türk toplumunun yaşantısına girmiş, yapımıyla, saklanmasıyla, makineleriyle, cezveleri ve fincanlarıyla geçmişten geleceğe bir kültür elçisi misyonunu da üstlenmiştir.

Kahve, bugüne değin birçok kültürün ortak içeceği olmuş ancak ülkelerin damak tadına göre, yapımında, sunumunda, içiminde değişiklikler göstermiştir. Türk ikram kültüründe kahve artık damak tadının da ötesinde muhabbet aracı haline gelmiştir. Bugüne kadar hakkında pek çok makale, kitap, bildiri yayınlanan kahve kuşkusuz bu gizemli saltanatını daha uzun yıllar sürdürecektir.

“Türk Kültüründe Kahvenin Yeri” başlıklı bu çalışma, konu seçme aşamasında göz önünde bulundurulan porselen, seramik, çiniyi kapsayan bir konu aranması ile ortaya çıkmıştır. Türk kültüründe son derece önemli bir aşama kaydetmiş bir içecek olan kahvenin bu şöhretini oluşturuncaya kadar verdiği haklı mücadele dikkate değerdir. Bu tez ile kahvenin tarihçesi incelenecek, hangi aşamalardan geçtiği, hangi makinelerin kullanıldığı, kahve çeşitleri ve bunların yapım aşamaları ile birlikte sunum objeleri ele alınacaktır. Böylece Türk kültürünün en önemli sohbet aracı kahve ve kahve fincanlarına günümüz penceresinden tekrar bakılacak ve değerlendirilmesi yapılacaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAHVENİN TANIMI

1.KAHVENİN TANIMI

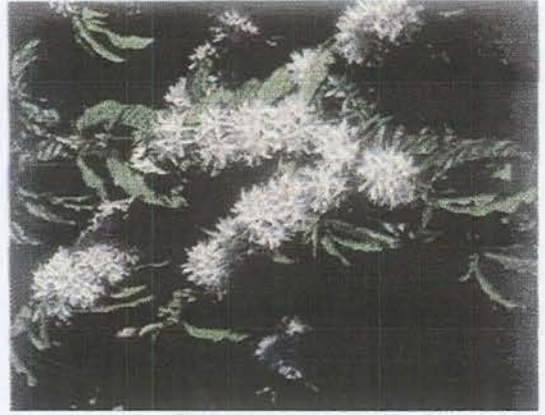
Kahve, Ana Britanica ansiklopedisinde “kökboyasığiller familyasının Coffea cinsinden tropik çalı türlerine, bu türlerin tohumlarına ve tohumlardan hazırlanan içeceğe verilen ad” olarak tanımlanır.

Kışın, yapraklarını dökmeyen, küçük bir ağaç ya da çalı özelliğindeki kahve bitkisi yabani olarak 8-10 m. ye kadar büyüyebilir. Yüksekliği, budama yapılarak hep 2 m. de tutulan kahve ağacının koyu renkli, parlak yaprakları bulunmaktadır. “Kokusu yasemini andıran küçük beyaz çiçeklerin oluşturduğu gösterişli çiçek demetleri ve olgunlaşınca kırmızıya dönüşen 15-18 mm. uzunluğunda meyveleri vardır. Meyvelerin etli özü içinde düzgün yüzeyleri birbirine değen iki tohum bulunur, her bir tohum biri ince ve sert, öbürü zarımsı iki kabukla örtülüdür” (Ana Britanica, 1988, s.405)(Bak. Resim.1-2-3-4).



Resim.1

Kahve Bitkisi.



Resim.2

Kahve Bitkisi.



Resim.3

Kahve Bitkisi.



Resim.4

Kahve Bitkisi.

2.KAHVENİN TARİHÇESİ

12.yüzyıldan beri bilinen, ancak 14.yüzyılda içilmeye başlanan kahvenin anavatanı hakkında çeşitli söylentiler bulunmaktadır. “Ama çoğu tarihçiler ve araştırmacılar kahvenin Güney Habeşistan’dan tüm dünyaya yayıldığını iddia ederler. Ve bu iddialarını da etimolojik olarak kahve ile kahveye yakın bir benzerlik gösteren Güney Habeşistan’daki Kaffa yöresine bağlarlar” (Evren, 1996, s.14).

İlk kez 15. y.y.’ da Arabistan’ın güneyinde kahve bitkisinin yetiştirilmeye başlamasıyla o bölgelerdeki halkın kahve içme alışkanlığı artmıştır. 16.ve 17.yüzyıl arasında da Avrupa ülkelerine getirilen kahve ilk

önceleri ilaç amacıyla kullanılmıştır. Fransız bilim adamları tarafından incelenmeye başlanan kahve eczanelerde satılmış, henüz içecek olarak tüketilmeye başlanmamıştır.

Kahve, 16. yüzyılda Habeşistan (bugün Etiyopya) Valisi Özdemir Paşa tarafından Türkiye'ye getirilmiştir. "17.yüzyıl sonlarına değin dünya kahve üretiminin hemen hemen tamamı Arabistan'ın güneyindeki Yemen vilayetinden sağlanmış, ancak içecek olarak değerin giderek artması üzerine önce 1658'de Seylan'da (bugünkü Sri Lanka) sonraki yıllarda ise Cava Adası (1696), Surinam (1718), Martinik (1729), Brezilya (1727), Jamaika (1730), Küba (1748), Porto Riko (1755), Kosta Rika (1779), Venezuela (1784), Meksika (1790) ve Kolombiya'da (18.yüzyıl sonları) kahve tarımına başlanmıştır (*Ana Britanica*, 1988, s. 405).

Kahvenin bulunmasına dair pek çok hikayeler anlatılır. Bir rivayete göre "III. yüzyılda birkaç rahip işkence cezasından kaçabilmek için, yurtlarından ayrılıp Habeşistan'a yerleşirler. Buradaki Kaffa şehrinde hayvan yetiştirerek geçimlerini sağlarlar. Bir gece bir de bakarlar ki; hayvanlar bir türlü uyumuyor, boyuna hoplayıp zıplıyorlar. Bunun nedenini araştırırlarsa da bir şey anlayamazlar. Bu durum günlerce sürer. En sonunda rahiplerden biri, hayvanların gün boyunca neler yaptıklarını gözetlemeye karar verir. Hayvanların o dolaylarda yetişen acayip, yabani bir bitkiyi yedikten sonra hoplayıp zıplamaya başladıklarını görür. Yanılıp yanılmadığını anlayabilmek için kendisi de bu bitkinin yemişlerinden yer. Gece olunca gözüne bir türlü uyku girmez. Her zamankinden çok daha canlı, daha diridir. O zaman uykusuzluğunun, diriliğinin yediği yemiştten ileri geldiğini anlar" (*Doğın Kardeş 1972-73, s.152*).

Kuşkusuz kahve üzerine geliştirilen daha pek çok rivayete inanmak mümkündür. Çünkü, halkın yoğun ilgi gösterdiği, en keyif verici içecek olarak adlandırdığı kahvenin, bulunuşuna dair gizemi belki de köklü tarihine inat yüzyıllar boyu sürecektir. Ancak bu rivayetlerden en kuvvetli olanlardan birisi ise Katip Çelebi ile ilgili rivayettir. “ Katip Çelebi, kahve ağacını kiraz ağacına benzetir ve kahvenin Yemen dağında yaşayan dervişlerce bulunduğunu anlatır. Dervişler bir ağacın üzerinde bir yemiş bulmuşlar “kalb” ve “bün” dedikleri taneleri dövüp yemişler ve bundan çok hoşlanmışlar. Kimileri ise yemişi kavurup suyunu içmiş. Kahvenin “riyazet” ve “süluk” e uygun düşmesi, üstelik “şehveti kesmesi” de Yemen halkının, şeyhlerin ve sufilerin arasında kısa zamanda yaygınlaşmasına yol açmış” (Birsal,1983,s.7).

3. KAHVENİN DÜNYADAKİ DURUMU

Dünya kahve üretiminde 1304.2 bin ton ile Brezilya ilk sırada yer almaktadır. Brezilya'yı sırasıyla Kolombiya, Fildişi Kıyısı, Endonezya, Meksika, Etyopya, Salvador, Guatemala, Uganda, Hindistan, Filipinler, Kosta Rika ve Kamerun izlemektedir.

1970' li yılların sonlarına doğru dünya kahve tüketiminin 5 milyon ton olduğu belirtilmektedir. Kişi başına tüketilen kahve miktarı açısından İskandinav ülkeleri; İsveç, Norveç, Fillandiya, Danimarka, Belçika'nın ilk sırayı paylaştıkları bilinmektedir. Kahve tüketimi en yüksek ülkeler ise A.B.D., Almanya, Fransa, Japonya, İtalya, Hollanda olarak sıralanmıştır.

Türkiye ise öteden beri dış alım yapan bir ülkedir. Genellikle Brezilya ve Kolombiya'dan alım yapılmaktadır. Ancak döviz darlığı nedeniyle 1978-1982 yılları arasında kahve dışalımını yapılamamıştır.

4. KAHVE ÇEŞİTLERİ

Türk kültüründe kahve konusu işlenirken, şüphesiz kahve tadında ve özelliklerinde tüm dünya ülkelerinde içimi yaygın olan diğer çeşitlerini de ele almak gerekir. Örneğin Türkiye’ de Türk kahvesi, İtalya da espresso, Amerika da nescafe gibi kahve çeşitleri bu bölümde incelenecektir.

4.1. Espresso (İty. Espresso)

Kahve çeşitleri arasında son dönemlerde en çok ilgi çeken espresso, İtalyanların acı, ama acı olduğu kadar değişilmez bir lezzete sahip olan bir kahve çeşididir. Koyu kavrulmuş ve ince çekilmiş kahvenin sıkıştırılarak basınçlı sıcak sudan geçirilmesiyle yapılan ve doğru yapılması hayli zor 1 -1.5 ölçülük bir kahve olan espressodaki tadın sadece kahveden çıkarılan likitten değil, likitin içinde kalan minik parçacıklar ve gazlara bağlı olduğu söylenmektedir. Colloid adı verilen ve en büyüğü 3 mikron ebadındaki bu minik parçacıklar espressonun koku alma duyumuza hitap eden 700 farklı özelliğini sağlamaktadır.

Espresso fincanı, diğer fincanlara oranla daha küçük ebatta, yaklaşık 70 cc olarak imal edilmektedir. Ancak fincanlar bu ebatta olmasına rağmen, espresso, fincana sadece bir ya da iki yudum içilecek şekilde konulmaktadır. Acı bir tada sahip olması bu kahvenin daha az miktarda tüketilmesine neden teşkil etmektedir.

Espressonun değişik ilaveler ile yapılan diğer çeşitleri de vardır. Bu kahve çeşitlerine aşağıda kısaca değinilecektir.

4.1.1. Kapuçino (İty. Cappucino)

İdeal olan kapuçino malzemesi, aynı miktarlarda köpüklü süt ve espressonun karışımı ile gerçekleşir. Kapuçinonun en önemli özelliğinin ise,

üstündeki köpüğü ve kremasında gizli olduğunu tüm kapuçino severler bilirler. Son derece yoğun olan bu köpük altın-kahverengi bir renge yani karamel rengine sahip olup, kahvenin üzerini tamamen kaplayacak özelliğindedir. Ayrıca başka hiçbir kahvede olmayan bu özellik ikram edilen kahvenin güzelliğinin anlaşılması konusunda yardımcı olmaktadır. Kapuçino fincanları 110 cc ölçülü hacime sahiptir. Tabagi ile birlikte genelde yanında küçük bir bisküvi ile servis yapılır (Bak.Resim.5).



Resim. 5

Kapuçino fincan ve tabagi.

4.1.2.Amerikano (İng. Americano)

Sıcak su içerisine 6 ölçek espresso karıştırılarak elde edilen kahve çeşidine verilen isimdir. Adını en çok tüketildiği ülke olan Amerika' dan almıştır. Nescafe fincanları amerikanonun içiminde kullanılmaktadır. Özel bir fincan formuna sahip değildir.

4.1.3.Espresso Romano

İçerisine ince bir dilim limon kabuğu konularak servisi yapılan hafif ekşi espressodur. Espresso fincanı ile servis yapılmaktadır. Amerika' da çok popüler olan bir kahve çeşididir.

4.1.4.Kon Pana (İng. Con Panna)

Üzerine soğuk krem nişasta köpüğü ilave edilerek yapılan espresso çeşididir. Kapuçino fincanı ile servis yapılmaktadır.

4.1.5. Kafe Layt (İng.Caffe Latte)

Az köpüklenmiş, bol miktarda buharlanmış süt ve espresso karışımı ile elde edilen bu espresso çeşidi Güney Avrupa ülkelerinde yaşayan insanların sabah kahvaltılarında tercih ettikleri bir içecektir. Kapuçinoya nazaran daha büyük, kase şeklindeki fincanlarda içilir.

4.1.6.Maçiato (İng. Macchiato)

Çok az miktarda buharda köpürtülmüş, süt ile hazırlanan espressodur. En son aşamada üzerine çikolata ilave edilir. Nescafe fincanları bu kahvenin ikramında kullanılmaktadır.

4.1.7.Café Moka (İng. Caffe Mocha)

Çikolata ve buharlanmış süt ile hazırlanan esprsesodur. Nescafe kupalarında servisi yapılmaktadır.

4.2. Nescafe (İng. Nescaffe)

Nescafe, eriyebilen kahve türüne girer. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra önem kazanmıştır. Sıcak suyun içerisine istenilen oranda nescafe ve şeker konulması ile elde edilir. İsteğe göre bu karışıma süt ilave edilebildiği gibi tamamen süt ile yapmak da mümkündür. Genelde fincan ve tabağı ile servis yapılmakla birlikte, günümüzde nescafe için tasarlanmış tabaksız kupa fincanlarda tercih edilmektedir (Bak. Resim.6).



Resim.6

Porselen el dekoru kupalar.

4.3.Kafeinsiz Kahve

Kafein istemeyen kişiler için üretilen, çeşitli yöntemler ile kafeinden arındırılarak yapılmış kahve çeşididir. Nescafe gibi servisi yapılan kahve çeşididir.

4.4.Mırra

Genellikle güney doğuda, Urfa yöresinde içilen bir kahve türüdür. Çok sert ve acı bir tada sahiptir. Normal kahveye oranla daha az miktarda, kulpsuz fincanlar ile içilir (Bak. Resim7). Mırmanın ikramı için bakır, gaga ağızlı, kapağında deliklerin, kulplarında kuş figürlerinin bulunduğu sürahi tarzı cezveler kullanılır (Bak.Resim 8).



Resim.7

Mırra içilen kulpsuz ve tabaksız porselen fincanlar.



Resim.8

Mırra ikram edilen kapaklı cezve.

4.5. Türk Kahvesi

Kahvenin, makinede çekilerek ince öğütülmüş hale getirilmiş olanıdır. Cezvenin içerisine fincan ölçülerinde su konulur. Kahve ve arzu edilirse şeker ilave edilerek ağır ateşte karıştırılarak yapılır. Daha ilerideki bölümlerde Türk kahvesi ile ilgili ayrıntılı bilgiler verilecektir.

4.6. Sütü Kahve:

Türk kahvesinin tamamen sıcak süt ile karıştırılarak ve arzu edilirse şeker ilave edilerek yapılan çeşididir.

5. KAHVENİN HAZIRLANMASINDA KULLANILAN ARAÇLAR

Kahvenin yapılmasında kullanılan makinelerde, geçmiş dönem ve günümüz arasında farklılıklar bulunmaktadır. Önceleri tamamen insan gücüne

dayalı bir teknikle yapılan kahve, bugün yerini dev bir sanayiye bırakmış ve artık her şeyde olduğu gibi ninelerimizin elleriyle hazırladıkları, kokusu burunlarımızda tüten kahve, fabrikalarda teknoloji ile buluşmuştur. Bu araştırmada her iki döneme ait yapım aşamalarına kısaca değinilecektir.

5.1.Türk Kültüründe Kullanılan Geleneksel Araçlar

Türk kültüründe, kahvenin üretimi ve içime hazır hale getirilmesi için kullanılan çeşitli araçlar bulunmaktadır. Bu araçlara aşağıda kısaca değinilecektir.

5.1.1. Kavurma Araçları

Kahvenin topraktan çıkıp, işlenerek, içilebilir hale gelmesinin ilk aşaması kavurma makineleridir. Yeşil renkteki taze kahve çekirdeklerinin kavrulması işleminde kullanılmaktadırlar (Bak. Resim.9). Kavurma işlemi, kavurma kaplarında ya da güveç tenceresinde yapılabilmektedir. Bu kaplara konulan yeşil durumdaki taze kahve çekirdekleri, altından ateş verilmek suretiyle tahta kaşık ile karıştırılarak kavrulmaktadır. Bu kavurma işlemi sırasında yeşil renk kahve rengine (kahve adını daha sonraları bu renge vermiştir) dönüşmektedir.

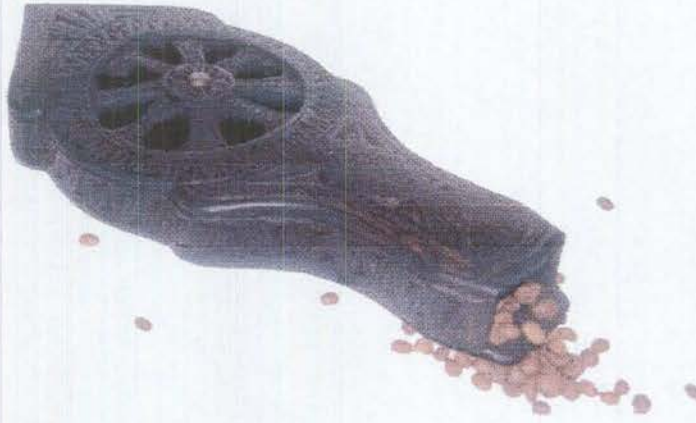


Resim. 9

Yeşil, taze kahve çekirdeği.

5.1.2.Soğutma Kapları

Türk geleneğinde rastlanılan, kahvenin oluşma aşamalarından bir tanesi de kavrulmuş kahve çekirdeklerinin soğutulmasıdır. Soğutulmayan kahve çekirdekleri öğütme işlemine tabi tutulamaz. Ortası açık, alt kısmında bir deliği olan tahtadan yapılmış soğutucular içerisinde sallanarak soğutma işlemi gerçekleştirilmektedir. Genelde birbirlerine yakın modellerde tasarlanarak yapılan soğutma kapları, günümüzde antika değer taşımakta ve yerini teknolojiye bıraktığı için sadece özel koleksiyonlarda yer almaktadır (Bak.Resim.10).



Resim.10 Kahve soğutucusu.

5.1.3.Öğütme makineleri (Değirmenler)

Kavurma ve soğutma işlemini tamamlamış kahve, öğütme makinelerinde toz haline getirilme aşamasına gelir. Yeni teknolojiye yenik düşen eskilerin öğütme makineleri yani diğer adıyla değirmenler, yaşlıların sohbetleri esnasında da kullanılabilen küçük ebatlı makinelerdir (Bak. Resim.11-12). Öğütme değirmenlerinde son işlemini gören kahve içmeye hazır son durumunu almıştır. Bu aşamaya gelen toz halindeki öğütülmüş kahve, elverişli kaplar içerisinde, keyifli dakikalara ortak olacağı anı beklemek üzere

serin, rutubetsiz bir ortamda saklanmaktadır. Bu dönemlerde herkes ihtiyacı olan kahveyi kendisi hazırladığı için paketleme konusunda herhangi bir çalışma yapılmamış, herkes kendi yöntemlerine göre saklamıştır.



Resim.11

Prof. Zehra Çobanlı'ya ait seramik astarlı değirmen ve eski bir bakır değirmen.



Resim.12 Modern tarzda yapılmış kahve değirmenleri.

5.1.4.Saklama Kapları

Saklama kapları, kahvenin öğütüldüğü tarihten, pişirilerek içileceği zamana kadar tazeliğini koruyabileceği, hava almadan saklanabileceği şekilde tasarlanır. Bu saklama kaplarının cam, porselen, stoneware, tahta gibi değişik malzemeler ile yapılanları vardır (Bak. Resim.13). Günümüzde pek çok değişik form ve ebatlarda saklama kapları üretilmekle beraber, kahve üretimi yapan firmalar, kahvelerinin ambalajını saklamaya uygun alüminyum kutular şeklinde yapmaktadırlar (Bak. Resim.14).



Resim.13

Stoneware, cam, porselen saklama kapları.



Resim.14

Alüminyum saklama kapları.

5.2.Kahve Hazırlanmasında Kullanılan Çağdaş Makineler

Kahvenin, endüstriyel üretiminde kullanılan araçlar, geleneksel araçlarla benzerlik göstermekle beraber, bu makinelerin teknoloji ile birleşmesi ile elde edilmişlerdir. Kavurma makineleri, öğütme ve paketleme araçlarına aşağıda kısaca değinilecektir.

5.2.1.Kavurma Makineleri

Kahvenin kavrulmasında kullanılan araçlar çeşitlilik göstermekle beraber, genel olarak aynı çalışma şemasına sahiplerdir. Yeşil halde Brezilya' dan getirilen kahve çekirdekleri kavurma makinelerinde kendi ekseninde döndürülerek sıcaklık verilmek suretiyle karıştırılarak kavrulur. Bu makineler, altta bulunan ızgaralardan gelen hava ile, kavru lan kahveyi başka bir araca gerek kalmaksızın soğutmaktadırlar (Bak. Resim.15).



Resim.15

Kavurma ve soğutma makinesi

5.2.2.Öğütme- Paketleme Makineleri

Soğutma işlemini tamamlamış kahve çekirdekleri, modern değirmenlerde öğütülerek toz hale getirilir (Bak.Resim.16-17-18). Bu aşamayı geçmiş ve toz hale gelmiş kahve paketleme ünitesine gönderilmektedir. Özel makineler ile el değmeden paketlenen kahveler pişirilmeye hazır bir duruma gelmektedir (Bak. Resim.19).



Resim.16
Öğütme makinesi.



Resim.17
Öğütme makinesi.



Resim.18
Öğütme makinesi.



Resim.19
Paketlenmiş kahveler.

5.2.3.Kahvenin İçime Hazırlanması

Çeşitli kahve türlerinin, içime hazırlanmasında, bilindiği gibi başta kahvenin kendisi olmak üzere, su, süt, krema, çikolata v.b. kullanılmaktadır. Türk kahvesi dışında, nescafe, filtre kahve, kapuçino v.b. şeklindeki kahvelerin içime hazırlanmasında kullanılmak üzere çok pratik kahve makineleri yapılmıştır (Bak. Resim.20-21).



Resim.20

Roventa kahve makinesi.



Resim.21

Moulinex kahve makinesi.

Kahve makineleri kullanma şekillerine göre pek çok gruba ayrılır. Konik ve düz süzgeçli makinelerde toz kahvenin üzerine sıcak su dökülerek kahve içime hazır hale gelir. “Baş aşağı çevrilerek kullanılan Napoli tipi makinelerde emzikli bölüm bir filtre ile kaynatıcı bölüme bağlıdır. Su kaynar kaynamaz aygıt ters çevrilir ve kaynar su kahvenin üzerinden geçtikten sonra emzikli bölümde toplanır. İtenekli tipte demir madeni bir plaka kahveyi makinenin dibine sıkıştırır; kahvenin üzerine dökülen su alttaki kaptaki toplanır. Basınçlı makinede kaynar su, buharın basıncıyla merkezdeki bir borudan

geçerek süzgece kadar yükselir ve üstteki kapta toplanır. Elektrikli kahve makinesinde, bir rezistansla ısıtılan su açık devre halinde emzikli bölümdeki filtrenin üzerine damla, damla akar ya da ekspres kahve makinelerinde olduğu gibi kapalı devre içinde ve basınç altında kahve tozuyla temasa geçirilir” (Büyük Larousse,s.6194).

Kahve makinesi üreten belli başlı firmalar Illy, Corsa, Whiteard Moulinex, Severin, King, Inox, Philips v.b. gibidir. Yaşamımızı kolaylaştıran ayrıntılardan bir tanesi olan kahve makineleri, tiryakilerin yüzünü güldüren, pratik kullanımlarıyla da zevkli ve vazgeçilmez alışkanlıklardan bir tanesi olmuştur.

6.KAHVECİ TÜRK FİRMALARINDAN BAZILARI

Türkiye’ de, kahve kavuran, öğüten ve paketleyerek veya açık satan pek çok büyüklü küçüklü firma bulunmaktadır. Bu firmalardan bazılarının geçmişi 1900’lu yılların başlarına dayanır. Biz burada sadece ülkemizde ve Kütahya’da isim yapmış iki firmadan kısaca söz edeceğiz.



Resim.22

Taze ve kavrulmuş kahve kavanozları.

6.1.Kuru Kahveci Mehmet Efendi ve Mahdumları

Kuru Kahveci Mehmet Efendi, Türkiye’ de yaş kahveyi ilk kez kavurup dibeklerde öğüten kişidir. Adını kurucusundan alan, 1900’ lü yılların başlarında çiğ kahve satan küçük bir dükkan olan bu tesis, bugün Türkiye’deki en büyük ve tanınmış üretici firmadır. Halen oğulları ve torunları tarafından sektöre en iyi şekilde hizmet sunmaktadırlar.

6.2.Orhan Kurukahvesi

1976 yılında üretime geçen Orhan Kurukahvesi firması Kütahya’ da üretimine devam etmektedir. Türkiye’nin ilk TSE belgeli kahvesi olan Orhan Kurukahvesi yıllık 288 ton olan kapasitesini üç katına çıkartmak için yatırıma başlamıştır.

7. KAHVENİN SATILDIĞI DÜKKANLAR

Kahve, Türkiye de tüketilmeye başladığından beri, çeşitli vasıtalarla tüketiciye ulaşmıştır. Kimi zaman sokaklarda, kimi zaman evlerde satılan kahve günümüzde kendine özgü, çay, kahve gibi şifalı bitkilerin bulunduğu dükkanlarda satılmaktadır (Bak. Resim.23-24). Bu mekanlardan, kavrulmuş kahve çekirdeğini öğütülmeden satın almak mümkündür. Bu kavrulmuş çekirdekler, hala değirmenlere sahip olan kişiler tarafından tercih edilmektedir.



Resim. 23

Kahve satan dükkan.



Resim.24

Kahve satan dükkan.

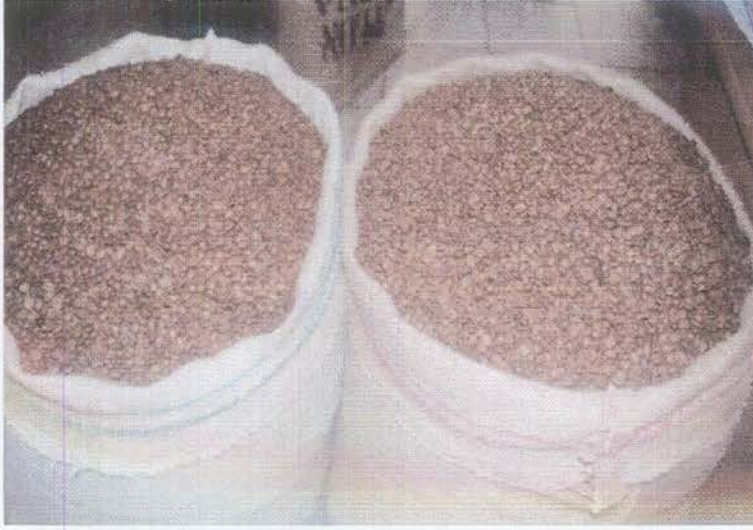
8. KAHVE VE SAĞLIK

Kahve, yüzyıllar boyu süren anlamlı yolculuğunu, yararları ve zararları konusunda tartışmaları ile birlikte sürdürmüştür. Pek çok arkadaş toplantısının vazgeçilmez içeceği olan kahve, sağlık konusunda da bir doktor görevini çoğu zaman üstlenmiştir. Güne dikkatli bir şekilde başlamak isteyenler için bir fincan kahvenin birebir olduğu söylenmektedir. Beynin en hassas olduğu dönem, uykudan uyanıldığı zamandır. Uzmanlar, konsantrasyonu arttırmak için bütün gün kahve içmek yerine sabah tüketilen kahvenin saatlerce etkisinin gitmediğini söylemektedirler.

Kahvenin, akciğer rahatsızlıklarına iyi geldiği Manitoba Üniversitesi'ne bağlı bilim adamları tarafından onaylanmıştır. Üç fincan koyu kahvenin (600 mg, kafein) nefes darlığını önlediği ve nefes alıp vermeyi kolaylaştırdığı bildirilmiştir.

Nezleye karşı etkileri ise, New York tıp merkezi bilim adamları tarafından araştırılmış ve saman nezlesine karşı, 16 gün boyunca içildiği takdirde sonuç alınabileceğini açıklamışlardır.

Kahvenin kansere yol açtığı söylenmektedir, fakat yapılan araştırmalarda, kahvenin aslında kanser önleyici maddeler içerdęi ortaya çıkartılmıştır. Japonya, Amerika, Norveç'te yapılan araştırmalarda, kahvenin kanseri, özellikle de pankreas kanserini önlediği görölmüştür. Norveçli araştırmacılar, kahvenin bağırsak kanserini önlediğini, özellikle de yağlı gıdalar tüketen insanlara yararı olduğunu belirtmektedirler.



Resim.25

Kavrulmuş kahve çuvalları.

Kahve, tansiyonu düşük olan kişiler içinde ideal bir içecektir. Uzmanlar, gözleri kararan, düşük tansiyonlu kişilerin, kahve tüketmelerini önermektedirler. Kahve tüketimi ile, kan dolaşımı dengeye girerek, tansiyonun yükseleceğini belirten doktorlar, aşırı derecede tüketilmemekle beraber yemekten önce içilen kahvenin daha etkili olduğunu saptamışlardır.

Kahvenin, diş çürüklerini önleme konusunda etkileri de Forsty Diş Sağlığı Merkezi'nde yapılan araştırmalar ile kanıtlanmıştır. Kahve, içerisinde bulunan birtakım maddeler sayesinde bakterileri öldürmektedir. Bu nedenle çay ve kahvenin diş sağlığına yararlı olduğu söylenmektedir.

İKİNCİ BÖLÜM

KAHVENİN SUNULMASI

1.TÜRK KAHVE GELENEĞİNDE KULLANILAN YAN MALZEMELER

Türk kahve geleneğinde kahvenin sunumu ve içimi için kullanılan cezveler, tepsiler, fincanlar bulunmaktadır. Bu yan malzemelere ayrıntıları ile aşağıda değinilecektir.

1.1. Kahve Cezveleri

Cezve, kahveyi pişirmek için kullanılan, genellikle silindirik bir formda, tahta, ya da cezvenin hammaddesinden yapılmış bir sapı olan, küçük, ısıya

dayanıklı kaba verilen isimdir. Geçmişten günümüze değin kahvenin pişirilmesi için pek çok değişik hammadde kullanılarak yapılmış cezveler bulunmaktadır.



Resim.26

Bakır cezveler.

Bunlar; bakır, alüminyum, gümüş, emaye, porselen gibi malzemelerdir. Cezve seçiminde kişinin sosyal statüsü etkileyici unsurdur. Alüminyum ve emaye ucuz hammaddelerdir. Bu hammaddeler ile işlenen cezveler ekonomik cezvelerdir. Dolayısı ile herkesin alabileceği cezve grubuna girer. Daha çok kahvehane gibi kahvenin sürekli pişirildiği yerlerde tercih edilmişlerdir. Gümüş ve bakır cezve sahibi olmak zenginliğin ve kahveye verilen önemin göstergesidir. Bakır cezveler Osmanlı döneminin en çok kullanılan cezve çeşididir. Saraylarda kullanıldığı ve hatta kahve ikramının tören şeklinde gerçekleştiği, dönemin resimlerinden anlaşılmaktadır. Bazı yörelerde kahve servisi masaya getirilerek, ikram edilecek kişinin yanında fincanına boşaltıldığı için, cezvenin gösterişli olmasına önem verilmiştir. Bu gelenek büyük otellerde ve turistlerin yoğun olduğu yerlerde halen devam etmektedir. Ancak günümüzde bu cezveler, yerini alüminyum ve çelik cezvelere bırakmıştır.

Türk kahve kültüründe cezveler, tek kişilikten altı kişiliğe kadar kahvenin yapılabileceği ebatlarda imal edilmektedirler. Bu cezveleri tek tek almakla birlikte beş parçalık takım halinde almak da mümkündür.

1.1.1.Bakır Cezveler

Bakır, iletkenliği çok iyi olan, kolay işlenebilen, eski çağlardan beri özellikle mutfak eşyalarında sıkça kullanılan bir madendir. Rengi kıızıl, simgesi Cu, yoğunluğu 8.93 dür. Doğada serbest ve bileşik olarak bulunan bakır 1083 °C' ye doğru erir Bu madenden yapılan cezveler bakır tuzları ile zehirli duruma gelebileceği için kalaylanarak kullanılır. İletkenliğinden kaynaklanan avantajı sebebiyle cezve yapımında tercih edilmiştir (Bak. Resim.26).



Resim.27

Bakır kalaylı ve kalaysız cezve örnekleri.

1.1.2.Gümüş Cezveler

Gümüş, parlak, beyaz renkte, kolay işlenen, tel durumuna da getirilebilen, simgesi Ag, yoğunluğu 10.5, erime sıcaklığı 961.93⁰ C olan bir madendir. Kolay işlenebilir olması cezvenin şık, estetik görünüm kazanmasını sağlamaktadır.

1.1.3.Alüminyum Cezveler

Alüminyum, gümüş parlaklığında beyaz, her tür mutfak eşyasında kullanılan çok hafif, simgesi Al, erime sıcaklığı 660⁰ C olan bir madendir. Cezve için çok elverişli bir yapıda ve ucuz olması bu malzemenin sıkça kullanılmasına neden olmuştur.

1.1.4.Emaye Cezveler

Kimi maddeleri korumak, boyamak ve onlara belirli bir parlaklık kazandırmak için kullanılan, saydam ya da donuk, cama benzeyen bir sır ile kaplanmış malzemeler ile yapılan cezvelerdir. Emaye işlemiyle, cezveye istenilen renk kazandırılmaktadır. Bu renkli zeminin üzerine çeşitli desenler yapılarak hoş bir görünüm kazanması sağlanmıştır. Bu tür cezveler günümüzde halen kullanılmaktadır.

1.1.5.Çelik Cezveler

İçerisinde az miktarda karbon bulunan bir maden ile yapılan cezve çeşididir. Isıya dayanıklı olması, yanmaması, dibini tutmaması nedeniyle bugün de en çok tercih edilen cezvelerdir.

1.1.6.Porselen Cezveler

Kil , kaolen, kuvars, feldspat gibi inorganik maddelerin, belirli oranlarda karıştırılıp, çeşitli metodlar ile şekillendirildikten sonra 1000 °C bisküvi, 1400 °C sırlı pişirilmesi ile gerçekleşen sert, saydam malzemenin yapılan cezvelerdir.

Tarihte böyle bir cezve çeşidine rastlanmamaktadır. Ancak günümüzde, Kütahya Porselen tarafından 1998 yılında ateşe dayanıklı bir çamur geliştirilmiş ve bu çamur ile cezve imal edilmiştir. Hammaddenin yapısındaki sağlığa elverişli, kolay temizlenebilir olması gibi özellikleri bu malzemenin sofraya eşyası olarak kullanılmasına olanak sağlamıştır. Bünyesinde ısıyı uzun süre tutması nedeniyle ağır ateşte pişirilen tiryaki kahvelerinden hoşlananlar için en değerli cezve çeşididir.

1.2. KAHVE TEPSİLERİ

Tepsi, fincan, bardak, tabak gibi objelerin birkaçını birlikte taşımak için kullanılan, yuvarlak, dikdörtgen gibi çeşitli şekil ve büyüklükte yapılmış derinliği olmayan kaba verilen isimdir. Tepsinin yapımında tahta, porselen, gümüş, cam, bakır, pulat gibi malzemeler kullanılabilir.

Tepsiler, iki ya da daha fazla kahvenin ikramına uygun ebatlarda üretilmektedirler. İki kişilik tepsilerin yaklaşık olarak ölçüleri 18-25 cm., altı kişilik olanları ise 30-45 cm. dir. Tepsilerin malzemelerine göre kullanım zamanları, ikram edilen kişinin konumuna ya da kahvenin içildiği vakte göre değişiklik göstermektedir. Örneğin; sabah kahvesine gelen konuğa ikram edilen kahvenin sunulduğu tepsi ile, görücüye ikram edilen kahvenin sunulduğu tepsi birbirinden farklıdır.

Tepsiler malzemesi her ne olursa olsun, bol köpüklü kahvenin ocak ile ikram edilecek kişi arasındaki en önemli köprüsünü oluşturur.

1.2.1. Tahta Tepsiler

Çeşitli işlerde kullanılmak üzere enli, uzun, kalınlığı en aza indirilerek kesilmiş tahta parçasının, düz ya da oyma yapılarak şekillendirilmesi ile yapılmış tepsilerdir. Kimilerinin üzerinde, kullanılacağı yerin ve misafirin önemine göre altın varak ile süslenenleri de vardır. Hafif bir malzeme olmasından dolayı, özellikle birden fazla kahvenin bir arada ikramı için uygun tepsilerdir.

1.2.2. Porselen Tepsiler

Bünyesinde kuvars, kaolin, kil gibi hammaddeler ihtiva eden çamur ile hazırlanmış, genellikle fincanı ile takım olarak tasarlanan ve dekorlanan

tepsilerdir. Bu takım olma özelliği beraberinde hediyelik eşya olma ayrıcalığını da getirmiş, böylece kırk yıllık dostlukların temeli atılmış olmuştur. Pahalı bir hammadde olması nedeniyle her eve girememiş bu nedenle günümüze çok fazla tepsî örneği kalmamıştır. Ayrıca yine pahalı bir takım oluşturması nedeniyle ancak önemli misafirler geldiğinde saklı oldukları dolaplardan çıkarıldıkları da söylenenler arasındadır (Bak.Resim.28-29).



Resim.28

Altı kişilik, 35x45 ölçülerinde porselen tepsî.



Resim.29

İki kişilik, kenarı gümüş kaplama eldekoru porselen tepsî.

1.2.3.Gümüş Tepsiler

Gümüş tepsiler, gümüşün esnek, kolay işlenebilen bir maden olmasından dolayı çok estetik görünümüne sahip olan tepsilerdir. İnce, tel gümüş işlemesi, taşıma kabiliyetini yitirdiği düşüncesi ile tepsilere uygulanmamıştır. Gümüş fincan zarfları ile takım olarak yapılmış, görünüm olarak en estetik tepsi türlerinden bir tanesidir. Bu takımlar da porselen tepsi ve fincanların gördüğü ayrıcalıklı ilgiyi görmüş ve geçmişten günümüze olan yolculuğunu sandıklar içerisinde gerçekleştirmiştir.

1.2.4.Cam Tepsiler

Cam tepsiler, silisli kumun soda ya da potas katılarak yüksek ısıda eritilmesi ile elde edilen sert, saydam ve kırılğan bir hammaddeden yapılan tepsilerdir. Genelde saydam ya da kahverengi renktedirler. Günümüzde çok fazla talep bulmayan, yapımı teknolojik özelliklerinden dolayı zor bir tepsi türüdür.

1.2.5.Bakır Tepsiler

Bakır tepsiler daha çok Maraş, Erzurum, Erzincan civarında işlenen tepsilerdir. Ağır malzeme olmasından dolayı genelde tek ya da iki kişilik kahve sunumu için tercih edilmişlerdir. Bakır işleyen ustalar tarafından, bu tepsilerin üzerine vurma, oyma gibi yöntemlerle desenler çizilmiştir. Dönemin en çok rağbet gören bakır tepsileri sürekli kalaylanmak gibi bir bakım istediği için zamanla yerini daha kullanışlı malzemelere bırakmak zorunda kalmıştır. Ancak direk sağlığı etkilemeyeceği alanlarda kalaylanmadan kırmızı renkli olarak kullanılmıştır.

1.2.6.Pulat (çelik) Tepsiler

Demir ve karbon alaşımının su verilerek çok sert, dayanıklı ve esnek bir konuma getirilmesi ile elde edilen, dış etkenlere karşı dayanıklı bir malzeme ile yapılmış, üzerinde manzara resimleri bulunan tepsilerdir. Bu tepsilerin üzerine günün yaşam koşulları ya da önemli olayları gibi toplumsal temalar çizim yoluyla işlenmiştir. Günah olduğu gerekçesiyle insan resimleri çizilmesine izin verilmeyen pulat tepsiler son derece estetik görünümde dirler (Bak.Resim.30).



Resim.30

Üzerine manzara resmedilmiş, Pulat tepsi.

1.3.KAHVE FİNCANLARI

Fincan, kahve yada çay içmek için kullanılan, içerisinde sıcak içecek bulunduğu için kulp ile tasarlanmış, genelde porselen, seramik, cam v.b. maddelerden yapılmış kaplara verilen isimdir.



Resim.31

Fincanlar.

Fincanlar şekillendirildikleri hammadde ve kullanım amacına göre farklılık gösterir. Bu özellikler kulp, ayak, boyut, rölyef, dekor olduğu gibi hammadde olarak da porselen, seramik, cam, terrakota fincanlar olarak gösterilebilir. Genel olarak iç hacmi 60-90 cc, yüksekliği 55-64 mm., ağız çapı 67-77 mm, ayak çapı ise 35-39 mm. arasında ölçülere göre tasarlanmaktadır. Aşağıda fincanların sahip oldukları bu özelliklere ayrıntıları ile değinilecektir. Kokusu çok güzel, tadı çok özel kahvenin insan yaşamına getirdiği sonsuz zevke araç olan fincanlar uzun yolculuğun, son durağını teşkil eden unsurlardır.

1.3.1.Hammddelerine Göre Fincanlar

Fincanlar hammaddelerine göre çeşitli gruplara ayrılmaktadır. Porselen, stoneware, cam, terrakota, çini gibi başlıklar altında inceleyeceğimiz fincanlara kısaca değinilecektir.

1.3.1.1.Porselen Fincanlar

Porselen fincanlar kahve tiryakilerinin en gözde kahve içme aracıdır. Bu fincanlar tabakları ile birlikte tasarlanmış, ele alındığında kırılacak kadar ince şeffaf özellik gösteren fincanlardır. Türk kültüründe, genelde iki yada altı kişilik olarak tasarlanan fincanları tek parça olarak temin etmekte mümkündür. Ancak uzak doğu ülkelerinde bu takımlar 5'er kişilik olarak satılmaktadır. Sağlık olarak da porselen diğer hammaddelerden üstünlük kazandığı için porselen fincanlar bugün hala bir mücevher değerinde, asaletini korumaktadır.

Porselen kahve fincanları 70- 90 cc iç hacim ebatlarında üretilmekte, üzerine çıkartma yada el dekoru ile desenler yapılmaktadır. Bu fincanların et kalınlıkları, ağız ve ayak çapları formun estetik yapısına göre değişmektedir.

1.3.1.2.Stoneware Fincanlar

Stoneware fincanlar, porselen fincanlara yakın bir görüntüdedirler. Ancak hammadde içeriğinden dolayı porselen kadar ince bir görüntüye sahip değildir. Genelde nescafe, kapuçino v.b. içiminde kullanılan fincanlar (günümüzde kupa olarak da biliniyor), daha büyük ölçülerde ve silindirik formdadırlar. Kupalar 250-300 cc iç hacim ebatlarında, tabaklı ya da tabaksız olarak üretilmektedirler (Bak. Resim.32-33).



Resim.32

Stoneware fincanlar.



Resim.33

Stoneware fincanlar.

1.3.1.3.Cam Fincanlar

Tarihte cam fincanlara Beykoz camlarında rastlamak mümkündür. Üzerine desenler yapılmak suretiyle tasarlanmış fincanlar estetik bir görüntüye sahip olmalarına rağmen, porselenin büyümesine kapılanlar tarafından çok fazla ilgi görmemişlerdir (Bak. Resim.34).

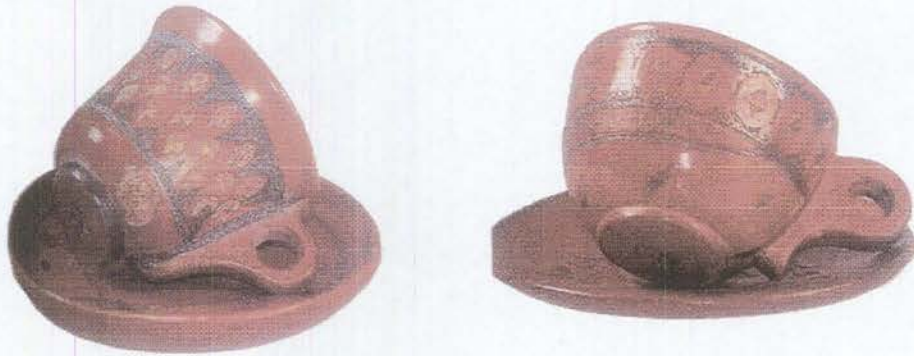


Resim.34

19 y.y. başlarından kalma Beykoz cam fincanları.

1.3.1.4.Terrakota Fincanlar

Terrakota fincanlar, sırsız fincanlardır. Bu fincanlara en güzel örnek tophane fincanlarıdır. Bu fincanların en belirgin özelliği tamamen doğal kıvılcık toprak renklerinde olmasıdır (Bak. Resim.35). Geçmişte bu hammadde ile yapılmış fincanlar varsa da günümüzde terrakota fincan, sektöre hizmet eden fabrikalarda yapılmamaktadır.



Resim.35

Gülbahar adlı özel topraktan yapılmış Tophane işi fincanlar.

1.3.1.5.Çini Fincanlar

Türk Kültüründe, çini kahve fincanı örneğine en fazla 18. y.y. da Kütahya çinilerinde rastlanmaktadır. Bu döneme ait fincanlar halen Kütahya Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmekle beraber özel koleksiyonlarda da bulunmaktadır. Genellikle beyaz hamurlu, beyaz astarlı, şeffaf, renksiz, sırtında kobalt mavi, sarı, yeşil ve kırmızı, konturlarda siyah kullanılarak desenler ile bezenmiştir. Bu döneme ait örneklere aşağıda yer verilmektedir (Bak. Resim.30-31). Günümüzde Kütahya'da çini fincanlar yapılmakla beraber, yerini porselene bırakmıştır.



Resim.36

Kütahya çini örnekleri.



Resim.37

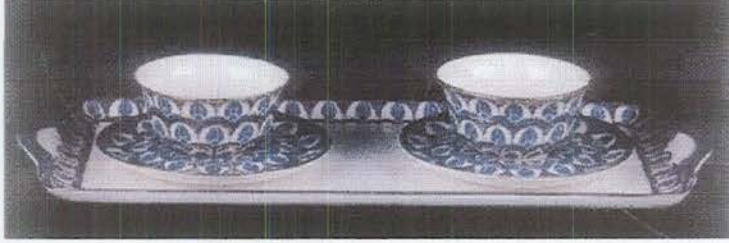
Kütahya çini örnekleri.

1.3.2. Fincanların Kulp, Gövde, Ayak Şekillerine Göre İncelenmesi

Fincanlar şekilleri itibariyle de gruplara ayrılır. Kulpsuz fincanlar (kallaviler), kulplu fincanlar, ayaklı fincanlar, zarflı fincanlar bu fincan örneklerinin en önemlileridir.

1.3.2.1. Kulpsuz Fincanlar (Kallaviler)

Kulpsuz fincanlar, halen günümüzde de kullanıcıları nadiren de olsa bulunan diğer adıyla şaplak olarak bilinen fincan şeklidir. Genelde normal fincandan biraz daha büyük ebattadırlar. Tiryakiler tarafından tercih edilen modellerdir. Bu fincanlar tabaklı ya da tabaksız olarak kullanılmaktadır (Bak. Resim.38-39).



Resim. 38

İki kişilik tepsili, tabaklı kulpsuz fincan takımı.



Resim.39

Altı kişilik, tepsili, tabaklı kulpsuz fincan takımı.

1.3.2.2. Kulplu Fincanlar

Kulplu fincanlar, en çok kullanılan fincan modelleridir. Tabak ile beraber boyutları birbirine orantılı şekilde tasarlanmıştır. Aşağıda en çok üretilen, fincan kulp modelleri yer almaktadır. Kahve fincanlarının kulp modelleri son derece ergonomik tasarlanmıştır. Türk Kültüründe fal bakma gibi bir gelenek olduğu için kulplar fincanın ters çevrilmesine olanak sağlayacak formdadırlar (Bak. Resim.40-41).



Resim.40

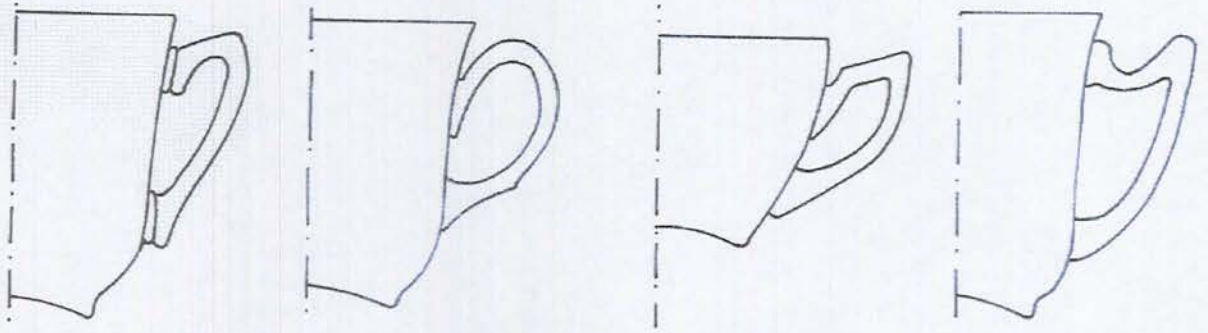
Kulplu fincan örnekleri.



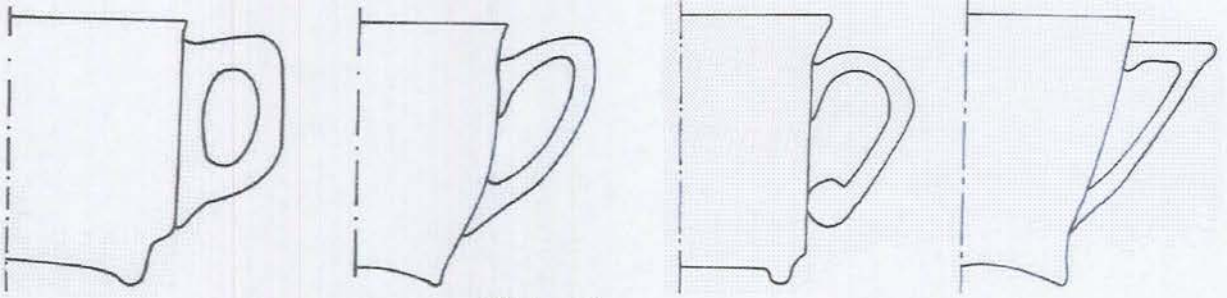
Resim.41

Prof. Çobanlı koleksiyonundan fincan örnekleri

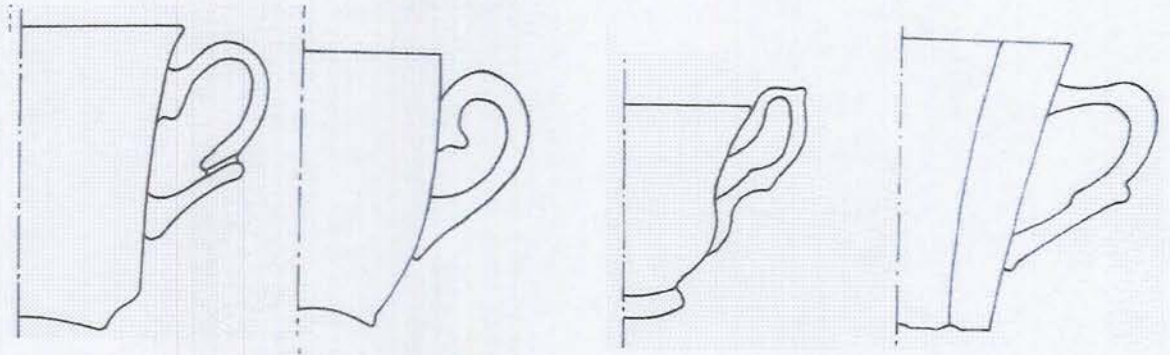
Kulplu fincanlara örnek teşkil edecek formlardan bazılarına aşağıda teknik resim olarak yer verilmiştir (Bak.Çizim.1-2-3-4).



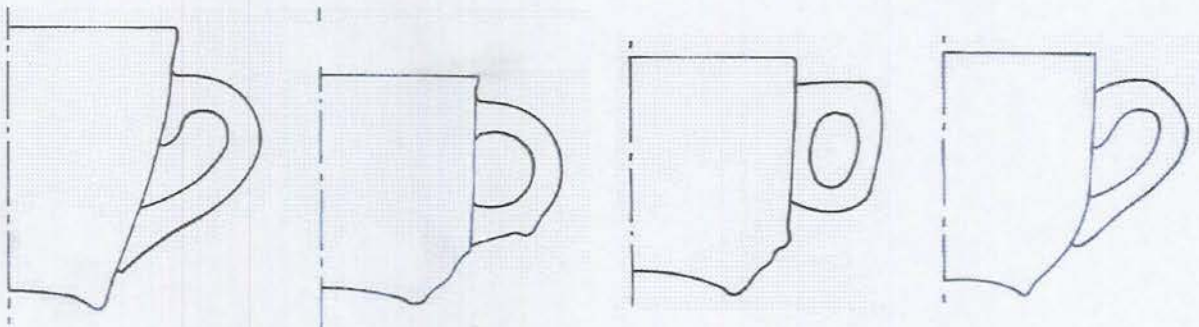
Çizim.1



Çizim.2



Çizim.3



Çizim.4

1.3.2.3.Ayaklı fincanlar

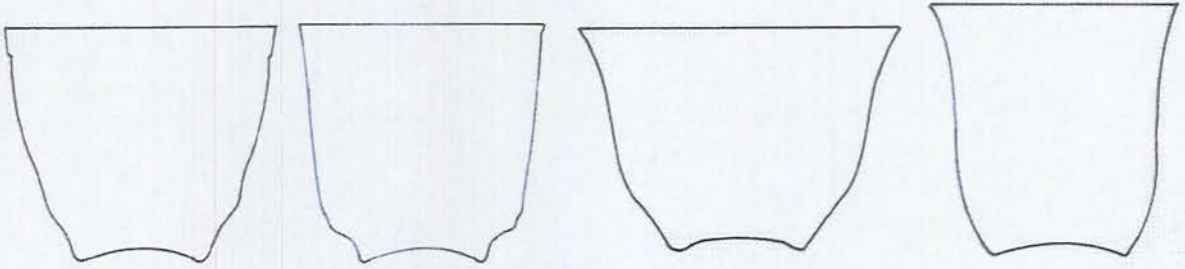
Ayaklı fincanların, diğer fincanlardan farkı ayaklı olmasıdır. Görüntü olarak çok şık ve zarif ve kırılabilir olması günlük kullanımdan daha çok özel günler için kullanılmalarına olanak tanımıştır (Bak. Resim.42).



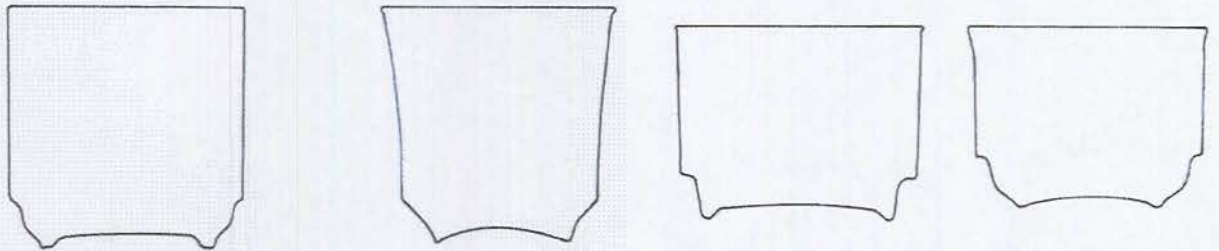
Resim.42

Gülsüm Güral koleksiyonundan Çek yapımı fincan örnekleri.

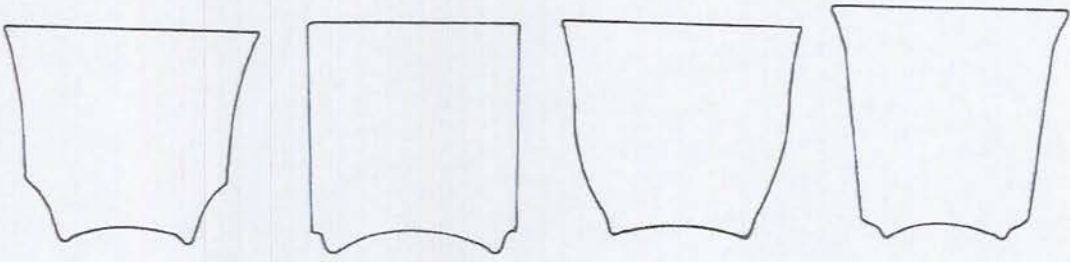
Ayaklı fincanlara örnek teşkil edecek formlardan bazılarını aşağıda teknik resim olarak yer verilmiştir (Bak.Çizim.5-6-7-8).



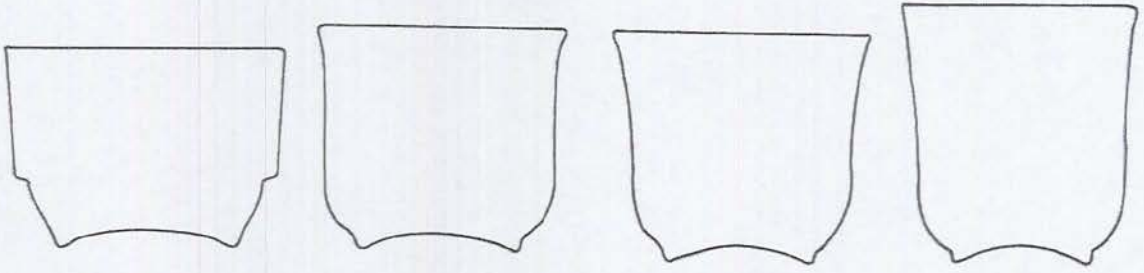
Çizim.5



Çizim.6



Çizim.7



Çizim.8

1.3.2.4. Zarflı fincanlar

Zarflı fincanlar, tiryakilerin tercih ettikleri, kulbu olmayan fincanların içine konularak, kahvenin içildiği, ayaklı formlardır. “Düne kadar fincanlar kulpsuz yapılırdı. Fincan zarflarının amacı ise; kahvenin incecik fincanını hem korumak, hem de elin yanmamasını sağlamaktır (Kuşoğlu, 1994, s.29). Bu zarflar günümüzde kullanılmamaktadır. Gümüş, pirinç, bakır, altın gibi madenler, sert hoş kokulu ağaçlar (abanoz, kuka), bağa, fildişi, boynuz gibi maddelerden yapılanları bulunmaktadır (Bak. Resim.43-44-45-46).



Resim. 43

Feriha Sargın koleksiyonundan fincan ve zarfları.



Resim.44

Üzerlerinde padişah resmi bulunan zarflı fincan örnekleri.



Resim.45

Fincanlı, delik işli ve tennureli zarflar.



Resim.46

Sultan Abdülhamit Tuğralı, altın kaplama zarf ve fincanı.

1.4. GÜNÜMÜZDE FİNCAN ÜRETEN FİRMALAR

1.4.1. Türkiye' deki Üretici Firmalar

Türkiye'de fincan üretimi yapan pek çok atölye ve fabrika bulunmaktadır. Bu üretici firmalardan bazılarında ve ulaşılabilen kaynak ve fotoğraflara aşağıda yer verilecektir.



Resim.47

Seramik zemine gümüş sıvımalı
ve gümüş üzerine kalem işli fincan ve tabağı.

1.4.1.1. Kütahya Porselen Fabrikası

1976 yılında Kütahya' da üretime geçen Kütahya Porselen fabrikasında, kurulduğundan bu güne kadar zamanın teknolojisi ve zevklerine uygun kahve fincanı üretilmiştir. 1400 °C de sert porselen üreten firma bugün en son teknolojik olanaklarıyla Türk kahve kültürüne en güzel fincan modellerini sunmaktadır (Bak. Resim.48). Sert sofraya eşyasının yanı sıra dekoratif amaçlı vazolar, duvar tabağı, v.b. gibi üretim yelpazesine sahiptir.



Resim.48

Kütahya Porselen fincan örnekleri.

1.4.1.2.Kütahya Natüraceram Fabrikası

1996 yılında Kütahya' da üretime başlayan fabrikada, kahve fincanı, çay fincanı, nescafe fincanı üretimleri sıvama yöntemi ile yapılmaktadır. Çamurun yapısı, porselene oranla daha kalın olduğu için, ürünler bu özellik göz önünde tutularak tasarlanmaktadır. 120-130 °C kurutulan fincanlar 1110 °C bisküvi fırınında pişirilir. Fincanlar sırlar ile renklendirilmekte, 1200 °C de sırlı pişirimi yapılmaktadır. Krem rengi sır uygulanmış zemin üzerine çıkartma yöntemi kullanılarak desen uygulanmakta ya da sırların rengi muhafaza edilerek tüketiciye ulaşmaktadır.

70-500 cc hacimli fincanlar bu fabrikanın üretim programında yer almaktadır (Bak. Resim. 49).



Resim.49

Kütahya Natureceram fincan örnekleri.

1.4.1.3. Güral Porselen Fabrikası

1989 yılında Kütahya'da üretime geçen Güral Porselen fabrikası başlangıçta 3 çeşit fincan modeli ile müşterilerine hizmet vermiştir. Fabrikanın büyümesi, kapasitenin artması, en yeni teknolojik özelliklerin fabrikada kullanılması ve müşteri istekleri doğrultusunda form çeşitleri arttırılmıştır. Halen 10 değişik formda 70- 90 cc iç hacimlerinde kahve fincanını, fincan tornalarda üreten ve bu fincanları bantlı ve serbest dekorlayan fabrika, tek alana kurulu, dünyanın en büyük porselen fabrikası ünvanına sahiptir (Bak.Resim 50).



Resim.50

Güral Porselen fincan örnekleri.

1.4.1.4. Güral Stoneware Fabrikası

1997 yılında Kütahya' da üretime başlayan fabrika yüksek teknolojisini ve deneyimli personeli ile Türkiye'nin en ileri teknolojisini ile stoneware üretimini gerçekleştirmektedir. Fincan tornalarda şekillendirilen kahve fincanlarının i hacmi 75 cc, nescafe fincanlarının 200 cc ölçeklidir (Bak.Resim.51-52-53).



Resim.51 Nescafe fincanı.



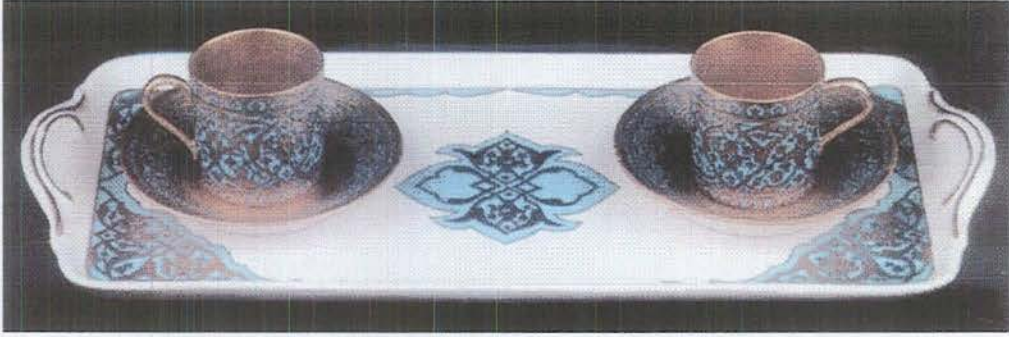
Resim.52 Nescafe fincanı.



Resim.53 Kahve fincanı

1.4.1.5. Yıldız Porselen

1962 yılında kamuya (Sümerbank) ait bir kuruluş olarak faaliyete geçmiştir. Genel olarak duvar panoları, fayanslar,vazolar, tabaklar gibi dekoratif amaçlı ürünler imal edilen fabrikada kahve takımları retilimi de yapılmıştır. Yıldız Porselen retilimi halen bir atölye havası içerisinde Osmanlı döneminden bugüne dek -belirli aralıklarla - sürdürmüştür (Bak. Resim.54-55).



Resim.54

Boğaziçi desen ile bezenmiş , sırüstü klasik fincan takımı.



Resim.55

Yıldız Porselen sırüstü eldekoru fincan takımı.

1.4.1.6.Gorbon Seramik

1958 yılın da İstanbul’ da üretime başlayan fabrikada sofr a eşyasının yanısıra dekoratif amaçlı ürün çeşidi bulunmaktadır. “Gorbon seramik fabrikasında fırçalarla desenler uygulanmaktadır. Kullanılan bu teknik sayesinde orjinal ürünlerde rastlanan; çininin en önemli özelliklerinden biri olan rölyefli yüzey elde edilmektedir. Bu özellik farklı ışık yansımaları ile farklı etkiler elde edilmesini sağlamaktadır” (Mutfak-Banyo, 1999, s. 92).

Gorbon seramik fabrikasında yemek takımları kahve takımları, vazolar v.b. üretilmektedir (Bak.Resim.56).



Resim.56

Gorbon Seramik fincan örnekleri.

1.4.1.7. İstanbul Porselen

1962 yılında İstanbul Gebze' de üretime başlayan fabrikada 1380 °C sert porselen üretilmiştir. 1991 yılında ekonomik nedenlerden dolayı kapatılan fabrikada, üretimde olduğu yıllarda sofraya eşyası olarak tüm çeşitler üretilmiş bunların içerisinde fincan takımları önemli yer teşkil etmiştir.

1.4.1.8. Porland Porselen

1992 yılında Bilecik' te üretime başlamıştır. Sert sofraya eşyası üreten fabrikada otel serisi, yemek takımı, kahve takımı, çay takımı üretimi yapılmaktadır.

1.4.2. Bazı Yabancı Firmaların Fincan Modelleri

Türkiye' de olduğu gibi tüm dünyada da klasik bir içecek durumuna gelen kahvenin sunumu için pek çok firma üretim yapmıştır. Ancak, tasarım stüdyolarının gelişmesi ve dünyaca ünlü markaların oluşması ile porselen sektörü bu markalar için isimlerini taşıyan ürünler üretmiştir. Aşağıda bu firmalara ve markalara ait örnekler resim bazında verilecektir.

1.4.2.1. Puiforcat



Resim.57

Sumatra model porselen kahve fincanı

1.4.2..2. Limoges



Resim.58

Sarı, altın yıldızlı prestij modeli.

1.4.2.3.Hermes



Resim.59

Mavi ve sarı tonlarında kahve fincanı.

1.4.2.4.Kenzo



Resim.60

“Limoges” model lacivert çiçekli fincan ve tabağı.

1.4.2.5.Guy Degrenne



Resim.61

Mavi çiçekli, kenarı ekoseli fincan ve tabağı.



Resim.62

Sarı, güneş desenli fincan ve tabağı.



Resim.63

“Limoges” model, yeşil saksı desenli fincan ve tabağı.

1.4.2.6. Friesland



Resim.64

“Kapis” model yeşil tonlarının hakim olduğu çini desenli kahve fincanı.



Resim.65

“Rustik” model klasik çizgilerde kahve fincanı.

1.4.2.7. Apilco



Resim.66

“Junon” model kahve fincanı ve tabağı sade bir bordür ile dekorlanmış.



Resim.67

Kahverengi tabak ve krem rengi fincan kaşık ile takım tasarlanmış.

1.4.2.8. Havilland



Resim.68

Klasik çizgilerde meyve desenli “Rönesans” model fincan ve tabağı.



Resim.69

Menekşe desenli fincan ve tabağı.

1.4.2.9.De Paris



Resim.70

Sarı rengin hakim olduğu köpek resmi ile dekorlanmış fincan ve tabağı.



Resim.71

Mavi rengin hakim olduğu , leopar resmi ile dekorlanmış fincan ve tabağı.

1.4.2.10.Tiffany



Resim.72

Mavi yeşil çiçekler ile dekorlanmış, kare tabaklı fincan takımı.



Resim.73

Rölyef çiçekler ile şekillendirilmiş fincan ve tabağı.

1.4.2.11.Coquet



Resim.74

“Prelude” model kare tabaklı fincan takımı.



Resim.75

“Styling” model altın yaldızlı fincan ve tabağı.

1.4.2.12. Villary&Boch



Resim.76

“Comnadia Dell” model fincan ve tabağı karışık renklerle dekorlanmıştır.



Resim.77

“Africa” model fincan ve tabağı yerel renklerle dekorlanmıştır.

1.5. KAHVE TEMASI İŞLEYEN BAZI SERAMİK SANATÇILARI

Türkiye’de ve dünyada, toplumsal bir alışkanlık haline gelmiş kahve ve çeşitlerinin içimi için pek çok firmaya ait fincan ve tabağı bulunmaktadır. Bu fincan ve tabakları endüstriyel anlamda ele almak gerekir. Buna karşın, seramik sanatında da bu konuda çalışmalar yapılmış ve hatta bu sanatsal anlamda değerlendirilen eserlerin sergilendiği “Kahve Seramikleri” isimli sergi açılmıştır. Bu sergide sergilenen eserlere ve sanatçılarına kısaca değinilecektir.

1.5.1. Beril Anılanmert

1942 İzmir doğumlu sanatçı, 1968 İstanbul G.S.A.’dan mezun olmuştur. 1989 yılında prof. olan sanatçı, halen Mimar Sinan Üniversitesi seramik bölüm başkanıdır. Yurt içi ve yurt dışı bir çok kişisel ve karma sergi açmıştır.



Resim.78

“Kahve içilmeyen set” 1995. 4 parçadan oluşan tabak.

1.5.2. Zehra Çobanlı

1958 Bandırma doğumlu olan sanatçı, 1981 İstanbul Tatbiki Güzel Sanatlar Yüksek Okulu’ndan mezun olmuştur. 1996 yılında prof. olan sanatçı

halen Anadolu Üniversitesi G.S.F. seramik bölüm başkanıdır. Yurt içi ve yurt dışı pek çok kişisel ve karma sergi açmıştır.



Resim.79

“Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır”,1995,40 parça.

1.5.3. Hamiye Çolakoğlu

1933 Trabzon doğumlu sanatçı, 1963 Floransa (İtalya) Devlet Seramik Sanat Okulu’ndan mezun olmuştur. Halen Hacettepe Üniversitesi seramik bölüm başkanı olan sanatçı yurt içi ve yurt dışında birçok karma ve kişisel sergiye katılmıştır.



Resim.80

“Değirmen ailesi”, 7 parça.

1.5.4. GÜNGÖR GÜNER

1941 İstanbul doğumlu sanatçı,1981 yılında İstanbul Tatbiki Güzel Sanatlar Yüksek Okulu'ndan mezun olmuştur. 1995 yılında prof. olan sanatçı yurt içi ve yurt dışında pek çok karma ve kişisel sergiye katılmıştır.



Resim.81

“1 kahve seti”, 10 parça.

1.5.5. Ayfer Kalsın

1965 Muş doğumludur. 1988 M.S.Ü. Seramik bölümünden mezun olan sanatçı çeşitli yarışma ve sergilere katılmıştır.

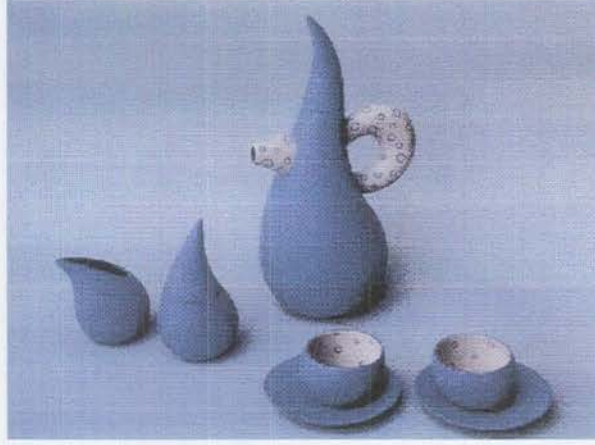


Resim.82

“İsimsiz”, kahve seti, 60 parça.

1.5.6. Liesbeth Kamp

1962 Groningen (Hollanda) doğumlu sanatçı 1989 Exam Güzel Sanatlar Akademisi mezunudur. Birçok karma sergiye katılmıştır.



Resim.83

“Tromp”, 1994, Kahve takımı, porselen, 5 parça.

1.5.7. Füreyya Koral

1910 İstanbul doğumludur. Türkiye'nin ilk kadın seramik sanatçısı olan Koral, yurt içinde ve dışında bir çok karma ve kişisel sergiye katılmıştır.



Resim.84

“İsimsiz” porselen kahve takımı, 4 parça.

1.5.8.Frans Ottink

1961 Neede (Hollanda) doğumludur.1989 Arnhem Güzel Sanatlar Yüksek Okulu mezunu sanatçı kendi ülkesinde bir çok sergiye katılmıştır.



Resim.85

“Fincan ve tabak”, porselen kahve takımı, 3 parça.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KAHVEHANELER

1.KAHVEHANELER, KAHVE ÜZERİNE YAZILAN BAZI MANİLER, ATASÖZLERİ

1.1. KAHVEHANELER

Kahve konusuna değinip de kahvehaneleri ele almamak mümkün değildir. Osmanlı' nın kahveye koyduğu yasak III. Murat dönemine yani 1500' lü yıllara rastlamıştır. Ancak bu yasak ne keyifle kahve içen insanların sayısını, ne de her geçen gün bir yenisini açılan kahvehanelerin sayısını azaltabilmiştir. Bunun sonucunda da bu yasak kendiliğinden delinmiş olup, Osmanlı topraklarında olmasa da belli bazı bölgelerde kahve içimi yaygınlaşmıştır. Böylelikle yasal ilk iki kahvehane İstanbul da 1514'de açılmış ve bunu diğerleri takip etmiştir. Bu ilerleme bir süre sonra öyle bir hal almıştır ki yeniçerilerin sık sık ocaklarından kaçıp kahvehanelere gitmesiyle III. Mehmed

ve I. Ahmed dönemlerinde yani 1617 yılında ikinci yasağını almıştır. Ancak, hiç kimse en ciddi yasağın, IV. Murat zamanında geleceğini, kahve, tütün, şarap gibi keyif verici maddelerin yasaklanmasıyla beraber, bunları içerken yakalananların idam ettirileceğini düşünmemiştir.

Kahve tarihteki mücadelesini bir yasal, bir yasak olarak sürdürürken çok geçmeden IV. Mehmed tarafından “kömürleşmemiş oranda kahve haram değildir” fetvasıyla tekrar hayranlarıyla buluşma şansını yakalamıştır. 1826’ da yeniçeri ocağının kaldırılması sırasında her ne kadar tüm kahvehaneler kapatılsa da, bu kez kahve, özgürlüğünü kazanmış ve hiç kimsenin uymadığı kahve yasağı 1830’ da çıkan yeni bir yasa ile kaldırılmıştır.

Böylece toplumsal hayatta önemli bir boyutta hareketlenme gerçekleşmiş ve insanlar ilk kez ev, iş, cami dışında zamanlarını geçirebilecekleri, yeni dostluklar kurup, yeri geldiğinde iş bulacakları, az şekerli, orta şekerli kahvelerini yudumlayacakları yeni bir mekan kazanmışlardır.

Kahvehanelerin yaygınlaşmaya başlaması ile bu yapıların mimarisi konusunda da çalışmalar başlamıştır. Kahvehaneler başlangıçta güzel sohbetlerin yapıldığı mekanlar görevini üstlenmiştir. Kahvehanelerin mimarisi de bu amaca hizmet edecek şekilde düzenlenmiştir. Günümüzde bu dönemlere ait bir yapı örneğini yanma, yıkılma gibi çeşitli nedenlerle görmek mümkün değildir. “Ancak, Meling, Allom, Walsh’ın 19. y.y. da yaptıkları gravürlerde bu döneme ait kahvehanelerin aslına yakın mimarisini izlemek mümkün olmaktadır” (Evren, 1996, s.46).

Kahvehaneler konusunda hazırlanan en iyi örneklerden bir tanesini teşkil eden Burçak Evren’ in “Eski İstanbul’da Kahvehaneler” adlı kitabında Osmanlı döneminden günümüze değin açılan tüm kahvehaneler işlenmiştir.

Bu çalışmada Evren' in sıralaması esas alınmıştır. Bu kahvehaneler mahalle kahvehaneleri,esnaf kahvehaneleri, yeniçeri kahvehaneleri, semai kahvehaneleri, imaret kahvehaneleri, esrarkeş kahvehaneleri, tiryaki kahvehaneleri, meddah kahvehaneleri, seyyar kahvehaneler ve diğer kahvehaneler olmak üzere gruplara ayrılmıştır.



Resim.86

Kahvecibaşı servis yaparken.

1.1.1.Mahalle kahvehaneleri

Esnaf kahvehanelerine alternatif olarak 16. y.y. itibaren açılmaya başlayan mahalle kahvehaneleri sosyo kültürel yapıya bir hareketlilik kazandırmıştır. Bu kahvehanelerin en önemli özelliği insanların ev, cami, iş üçgeninden çıkarak sosyal bir yaşantıya kavuşmasına neden olmuştur. “Bunun anlamı , mahalle sakinlerinin sivil ve dini mekanlardan bağımsız olarak sokak kültürünü tanımaları ve bu merkezler aracılığı ile şehir hayatına doğrudan katılabilme olanağını elde etmeleridir” (Evren, 1996, s.49). Mahalle

kahvehaneleri bir bakıma tüm kahvehanelerin prototipini belirleme özelliğine sahip olmuştur. İlk kez cami yanlarına kurulan kahvehaneler erkeklerin namaz zamanına kadar oyalanabilecekleri mekan olmuş, ancak bir süre sonra caminin yan kapısı olmaktan kurtularak kendi işlevselliğine kavuşmuştur. Daha sonraları bu işlevini öne çıkarmak için camilerin yanından uzaklaşarak şehir merkezlerine yaşamın daha hareketli, insanların daha yoğun olduğu yerlere taşınmışlardır. Mahalle kahvehanelerinin kendi kimliğine kavuşması ile burada siyasi görüşlerin paylaşıldığı, hatta sorunlara çözüm bulmaya çalışılan bir yer olmuştur. Ancak bu sohbetlerin koyulaştırılması, zaman zaman güvenlik nedeniyle bu mekanların kapatılmasını kaçınılmaz yapmıştır.



Resim.87

Omuzunda örtüsü, elinde tepsisi ve tepsi içindeki süzgülü zarf ve fincanlarıyla kahvecibaşı.

1.1.2.Esnaf kahvehaneleri

Mahalle kahvehaneleri ile birlikte 16. y.y. dan itibaren İstanbul' un ticaret merkezleri olan Eminönü, Aksaray, Haliç Kıyıları, Beyazıt gibi yerlerde açılmıştır. Esnaf kahvehaneleri müşterilerinin sahip oldukları özellikler dolayısı ile iki gruba ayrılmıştır. İlk grupta ticaret ile uğraşmayan, ancak ticarete hizmet eden, hamallar, inşaat işçileri, taşımacılığa dayanan mesleklere sahip insanlar bu kahvehanelerin değişmez müşterileri olarak yer almıştır. Giderek bu mekanlar kahve içilip zaman öldürülen yer olmaktan çıkarak, iş bulma merkezleri halini almıştır. Geleneksel meslekler zaman içerisinde değerini yitirince buralar işçi talebini karşılama görevini de üstlenmiştir.

İkinci grupta ise ticarethane, iş yeri sahibi gibi sürekli kazancı olan insanların gittiği kahvehaneler mevcuttur. Bu kahvehaneler genellikle Beyazıt ve Kapalı Çarşı'da açılan ve İstanbul'un ilk ticari amaçlı büroları gibi çalışan mekanlardır.

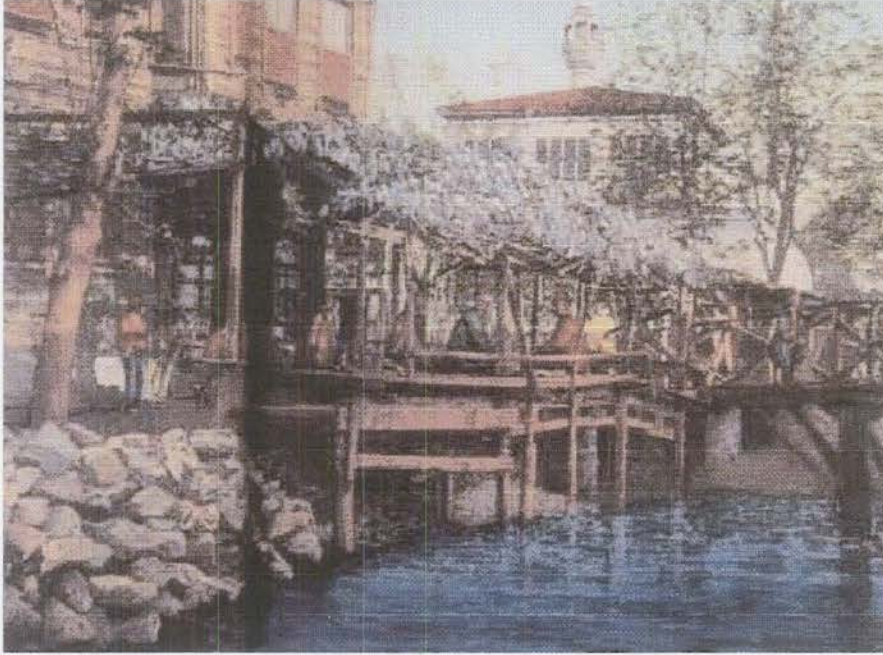


Resim.88

Mangal, kahve değirmeni, cezve ve fincanlarıyla yaşlı halayık.

1.1.3.Yeniçeri kahvehaneleri

Tulumbacı kahvehanelerin öncüsü sayılan bu kahveler, 17. y.y. ortalarından itibaren faaliyet göstermeye başlamıştır. Yeniçerilerin evlenme iznini almalarının bu tarihlere rastlaması onların kışla dışında sosyal faaliyet göstermesine olanak tanımıştır. Çoğunlukla nüfusun yoğun olduğu yerlerden ziyade, boğazda deniz kenarında açılan bu kahvehanelerde yeniçerilerin kışla dışı yaşamlarına değişiklik getirmekle birlikte, yeniçeri disiplinini belli ölçülerde korumaya devam etmiştir (Bak Resim.89).



Resim.89

Boğazda bulunan bir Yeniçeri kahvehanesi.

Kendine göre kuralları olan bu kahvehaneleri açma izni, isteyen her Yeniçeriye verilmemiştir.Yeniçeriler arasında, kendine güvenen kişiler tarafından kahvehanenin her ihtiyacını bir vatandaşın karşılayacağı şekilde açılmıştır. Her kahvehanenin kendine özgü, toplumsal işlevini simgeleyen mimarisi vardır. Çoğunlukla iki katlı olan kahvehanelerin giriş kapısının üzerine bağlı olduğu ocağın nişanı asılmıştır. Bütün Yeniçeri kahvehanelerinin içerisinde, tamortada fis-kiyeli bir havuz, etrafında fesleğen çiçekleri ve mutlaka

uğuruna inandıkları kanarya kuşları mevcuttur. Kahvehanenin en hakim yerinde ise “baba Sofası” adı verilen Bektaşî şeyhinin yeri bulunmaktadır (Bak Resim90).



Resim.90

Bektaşî Şeyh'inin oturduğu bölüm.

“II. Mahmud 1826’da Yeniçeri Ocağını kapatınca, Yeniçeri kahvehaneleri de tarihe karışmış oldu. Onun yerini ise tulumbacı kahvehaneleri aldı. Son yılların ünlü yeniçeri kahvehaneleri arasında Kalyoncu Burunsuz Mustafa (Kuledibi Kahvehanesi), Darıcalı İbrahim Çavuş (Hendek Kahvehanesi), Galatalı Hüseyin Ağa (Çardak İskelesi Kahvehanesi), Tiflisli Ali (Toygar Tepesi Kahvehanesi), Kız Mustafa (Balaban İskelesi Kahvehanesi), Babadağlı (Esir Pazarı Kahvehanesi), Sarhoş Mustafa (Hasan Paşa Kahvehanesi), Turnacı Ömer (Irgat Pazarı Kahvehanesi) bulunuyordu” (Evren, 1996, s. 60).

1.1.4. Semai (çalgılı) Kahvehaneler

Sadece Cuma akşamları ve ramazan ayına özgü semai kahvehaneleri amacına uygun şekilde süslenen, mimarisi bu şekilde düzenlenen, her gün çalgıcıların program yaptığı, tiyatroların oynandığı, şarkıların söylenip, karşılıklı manilerin atıldığı mekanlardır. En belirgin özelliği ise diğer kahvehanelerin aksine bir oturma planına sahip olmasıdır. Tamamıyla tiyatrovare bir yapıda sandalyelerin yan yana dizilmesi ve programın rahat izlenebileceği bir platformun oluşturulması düzeni esas alınmıştır.

“1826’den sonra İstanbul’un kültür dokusuna giren semai daha yaygın adıyla çalgılı kahvehaneler “toplumsal tabanı yeniçeriliğe dayanan, kültürel dünyası aşık edebiyatı ile beslenmiş asker” esnaf ümresinin yarattığı kahvehane tipinin 19. Yüzyıl başlarında dönüştüğü yeni bir mekan türüdür. Semai kahvehanelerine asker -esnaf zümresinin yerini tulumbacı külhanbey almıştır”(Evren, 1996, s. 63).

1.1.5. İmaret Kahvehaneleri

İmaret kahvehaneleri genellikle camilerinin yanına kurulmuştur. Bu kahvehanelere gelen müşteri potansiyeli cami vaktine kadar zamanını burada geçirmektedir. Bu esnada kahvehane sahibi bu müşterilerin memnun etmek için program hazırlamıştır. Özellikle akşam, yatsı arasında Battalgazi, Hamzename gibi halk kitapları okunmuş, şiirler söylenmiş alçak sesle şarkılar mırıldanılmıştır. Karagöz, hokkabaz, ortaoyunu gibi milli oyunlar ise ilk kez buralarda sahnelenme olanağı bulmuştur.

1.1.6. Esrarkeş (esrar) Kahvehaneleri

İstanbul’un genellikle Tahtakale, Tophane, Silivrikapı, Mevlevihanekapı dibi semtlerinde müşterilerinin tamamı esrarkeşlerden oluşan kahvehane türünü oluşturmuştur. Mekan olarak hiçbir özelliği olmayan hatta son derece pis ve

itici bir havaya sahip olan bu kahvehanelerin kendilerine özgü bir işleyiş tarzı mevcuttur. Her birinde yedişer Kıdemli Dede bulunur. Bu dedeler kendi müritlerinin getirdiği bağışlar ile yaşamlarını sağlamışlardır. Bu kişiler günün belirli saatlerinde buralarda esrar haplarından içerek uyku alemine dalmışlardır.

1.1.7. Tiryaki Kahvehaneleri

Tiryaki kahvehaneleri, Tulumbacı, Yeniçeri kahvehaneleri gibi özellikleri kendilerine has mekanlardır. Genellikle hareket dahi edemeyecek kadar yaşlı müşteri potansiyeli olan tiryaki kahvehaneleri temizlikten yoksun görüntüsüyle kibar ve erdemli kişilerin pek de tercih etmeyecekleri mekanlardır. Tiryaki kahvehanelerinde yoğurt çanağı kadar büyüklüklerde kahve fincanları ocağın etrafına dizilmiş, çubuklar, nargileler tüm köşelerde yerlerini almışlardır.

1.1.8. Meddah Kahvehaneleri

Ramazan ayında faaliyet gösteren meddah kahvehaneleri müşterilerinin rahat program izleyebilecekleri tarzda yarım ay şeklinde düzenlenmiştir. Meddahlar kendilerine ait kahvehanelere sahip oldukları gibi başka kahvehanelerde de çalışmışlar hatta buralara kendi isimlerinin verilmesine ses çıkarmamışlardır. Meddahların semai kahvelerinde önemli bir yeri vardır. Kimi zaman eğlendiren, kimi zaman eğitici sözler söyleyen meddahlar, o gün anlatacakları hikayeyi kahvehanedeki müşterilerin yaşı, eğitimi, sınıfı, mesleki durumuna göre seçerler, çoğunlukla hikayelerine;

Edeyim meclise bir kıssa beyan

Kıssadan hisse al arif olan

Sözleriyle başlar, seyircileri başlarıyla üç kez selamlar, ellerini çırpar, ya da ellerindeki bastonu yere atarlardı.

Meddahlar hikayelerini bitirdikten sonra ise; *“Bu kıssadır bir mecmua kenarında kaydolunmuş, biz de gördük söyledik. Sakiye sohbet kalmazmış baki. Her ne kadar sürç-ü lisan ettikse affola, inşallah gelecek defa daha güzel bir hikaye söyleriz”* gibisinden bir özür dileme yaparlardı.

1.1.9. Seyyar Kahvehaneler

Belirli bir mekana bağlı olmadan, ancak sonuçta kahve gereksinimi için hazırlanmış bu gezici kahveci sistemi 19. y.y. oldukça yaygın görülmüştür. Bir sırik ucuna bağlanan küçük bir ocak ve birkaç fincandan oluşan kahve takımı ile, kahvehanelerin olmadığı bölgelerde sıcak kahve ikramında bulunan kahvecilerin büyük ilgi gördükleri yazılı kaynak bulunamasa da, kartpostallardan edinilen bilgiye göre anlaşılmıştır. Bu gezici kahvecilerin ne zamana kadar sürdüğü konusunda bir bilgiye sahip olunmamakla birlikte günümüzde çoğu semt pazarlarında termoslar içinde satılan kahvelerin bu seyyar kahvecilerin uzantısı olduğu düşünülmektedir (Bak. Resim.91).



Resim.91

19. y.y. dan kalma seyyar kahveci kartpostalı
ve o dönemin en önemli unsuru aşık.

1.1.10. Diğer Kahvehaneler

Benzer meslek ya da ilgi alanını paylaşan insanların oluşturduğu kahvehaneler mevcuttur. Örneğin; balıkçı kahvehaneleri , hayalci kahvehaneleri, pehlivan kahvehaneleri ...gibi. Bu tür kahvehanelere günümüzde de rastlanmaktadır.

Kısacası hangi grupta olursa olsun Ekrem Işın' ın İstanbul'un tanrısız tapınakları dediği kahvehaneler yüzyıllardan beri toplum içerisindeki değişmez payını almayı başarmıştır.

Günümüzde halen, her mahallede bir kahvehaneye rastlamak mümkündür. Geçmişte olduğu gibi bugün de sadece erkeklere hizmet veren kahvehaneler müşterilerine en iyi hizmeti verme gayreti içerisinde yaşamlarını sürdürmektedir.

1.2.KAHVE ÜZERİNE YAZILAN MANİLER, ATASÖZLERİ, ŞİİRLER

1.2.1.Maniler:

Mani, Türk halk yazınında, genellikle söyleyeni, yazanı bilinmeyen, birinci, ikinci ve dördüncü dizeleri birbiriyle uyaklı, üçüncü dizesi serbest durumda bulunan, her biri yedişer heceli dört dizeden oluşan koşu türüne verilen isimdir. Türk kültüründe kahve üzerine söylenmiş manilerde bulunmaktadır. Bunlardan bazılarını aşağıda yer verilmiştir.

- Gönül ne kahve ister ne kahvehane,
Gönül ahbap ister kahve bahane
- “Muhtesib kahvefürüş’a ne teaddi eyler?
Yoksa kafir mi olur içse Müslüman kahve

İRte derse çıkmaz, gece kitaba bakmaz

Eğer içmezse müderris iki fincan kahve”(Evren, 1996, s. 47).

1.2.2. Atasözleri:

Atasözü, ataların uzun denemelere, gözlemlere dayanan yargılarını genel kural, bilgece düşünce yada öğüt olarak veren ve kalıplaşmış bir biçimi olan, kamuca benimsenmiş kısa, özlü söze verilen isimdir. Türk kültüründe kahve konusunda söylenmiş atasözleri de bulunmaktadır. Bunlardan bazılarını değinilecektir.

- Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.
- Kahve dövücünün hık deyicisi.
- Fakiri bir kahve ile savarsın, zengine ne ikram edersin...
- Köylünün kahve cezvesi karaca amma sürece.
- Kahvenin yüzü kara ama meydanı pak.
- Cehennem kadar siyah, ölüm kadar güçlü, aşk kadar tatlı.
- Kahve gibi aziz ol, telvesi gibi zengin ol.
- Kahve karadır ama, beyler önüne sürülür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

FİNCANLAR

1.3 ENDÜSTRİYEL VE ARTİSTİK FİNCAN UYGULAMALARI

“Türk Kültüründe Kahvenin Yeri” konulu tez araştırmasının başlangıcından bu yana kahve ve kahvenin sunum aracı fincanlar ayrıntıları ile incelenmiştir. Kahve , Türk insanının en önemli içeceği olma özelliğini yüzyıllardan beri sürdürmeyi başarmıştır. Dolayısı ile kahvenin sunumu için kullanılan fincanlar Türk geleneğinde bulunan fal bakma olayını uygun olarak tasarlanmıştır. Yani kulpları ters çevrilmeye uygun, içi fincanın tamamen görünmesine elverişli ve çok fazla rölyefi olmayan tasarımlar yapılmıştır.

Bu bölümde, bu güne kadar incelenen fincan modelleri örnek alınarak, özgün, modern tasarımlar yapılmıştır. Bu formlarda gövde kısmı alışılmışa yakın olmakla beraber kulp ve ayak kısımlarında bir arayışa girilmiştir.

Tasarımlar esnasında, fincanların ayaklarında bir hareket sağlanmaya çalışılmış, bu hareket çiçek ve yaprak formları ile verilmiştir. Buradaki amaç Türk Kültüründeki fala bakma merakını biraz olsun renklendirmektir. Fincan ters çevrildiğinde göze hitap eden bir tasarım yapılmaya çalışılmıştır. Aynı tasarım kulplarda da kullanılmış ve ayaklardaki çiçek ve yaprak formu kulplarda taşınmıştır.

Araştırmanın son bölümünü oluşturan uygulama aşaması Kütahya Porselen Fabrikası'nda gerçekleştirilmiş ve 1400⁰ C' de pişen sert porselen kullanılmıştır.

Fincanlarda dekor olarak altın yıldız, frit ve kobalt boya kullanılmıştır. Bu fincanlar ile ikili ve altılı takımlar yapılmıştır.

Aşağıda bu araştırma çerçevesinde yapılan fincan ve tabaklarından bazılarına yer verilecektir.



Tasarım.1

Çiçek kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 2

Çiçek ayaklı,yaprak kulplu fincan ve tabağı.



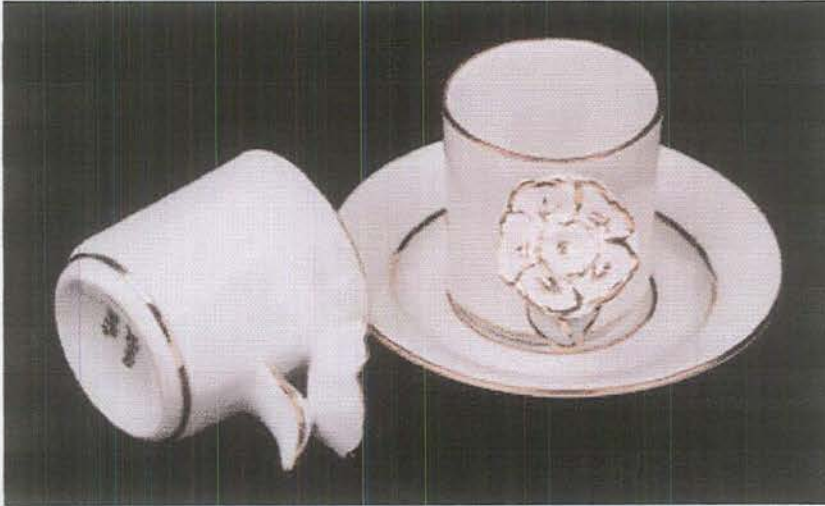
Tasarım.3
Ayaklı, köşeli fincan ve tabağı.



Tasarım. 4
Ayaklı fincan ve tabağı.



Tasarım. 5
Yaprak kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 6
Çiçek kulplu fincan ve tabağı.



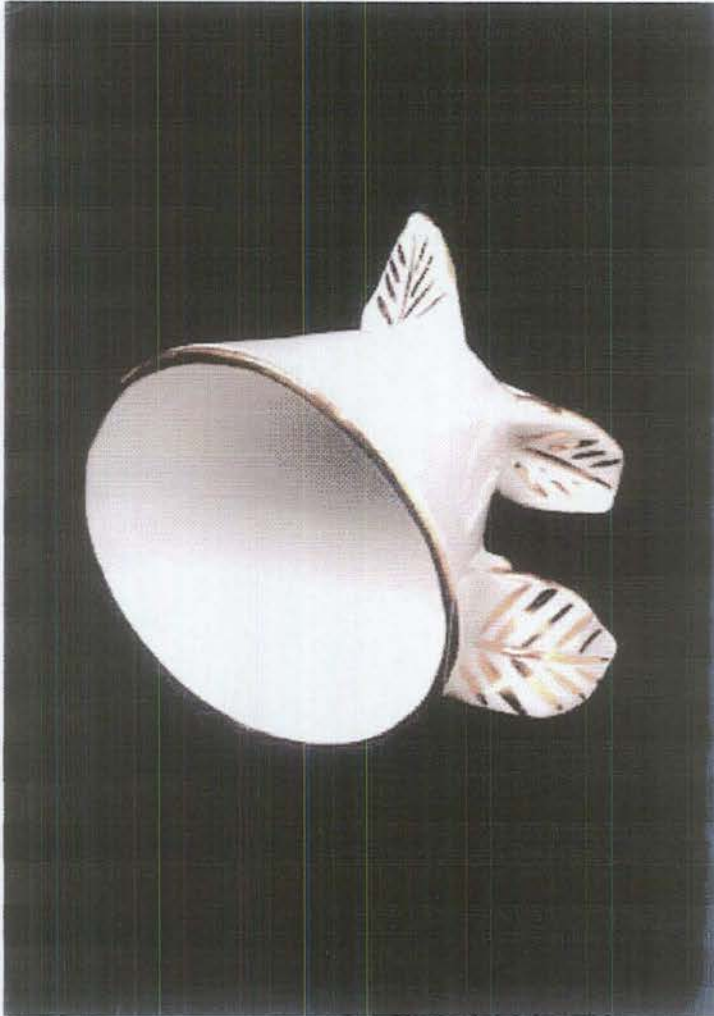
Tasarım. 7
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 8
Çift çiçek kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım.9
Kulplu fincan ve tabağı.



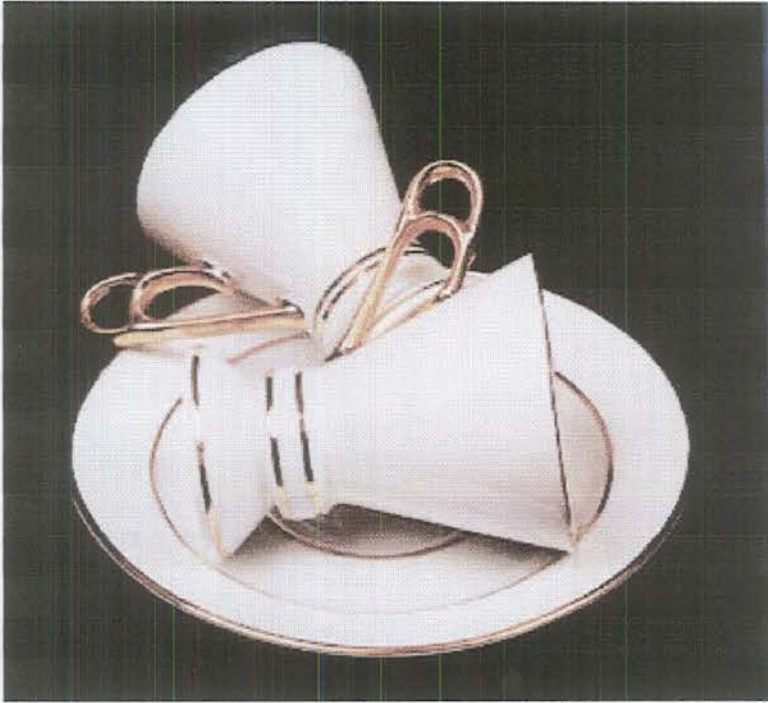
Tasarım. 10
Yaprak ayaklı fincan ve tabağı.



Tasarım. 11
Kulplu ve ayaklı fincan ve tabağı.



Tasarım. 12
Yaprak Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 13
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 14
Frit dekorlu fincan ve tabağı.



Tasarım. 15
Kobalt dekorlu fincan ve tabağı.



Tasarım. 16
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 17
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 18
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 19
Kulplu fincan ve tabağı.



Tasarım. 20
Kulplu fincan ve tabağı.

SONUÇ

“Türk Kültüründe Kahvenin Yeri” konulu tez araştırmasına başlarken Türkiye’de kahvenin sahip olduğu rağbet ve sunum aracı olarak porselen, çini, seramik v.b. gibi malzemelerin kullanılması önemli bir etken olmuştur.

Bu doğrultuda hazırlanan tezin birinci bölümünde kahve bitkisinin yetiştirildiği yerler ve yetiştirme koşulları ile kahvenin tarihçesine, dünyadaki durumuna ve kahve çeşitlerine değinilmiştir.

İlk olarak 14.yy’ da içilen ve rağbetini o günden bu yana sürdüren kahve, Türkiye’ye 16.yy’ da Habeşistan Valisi Özdemir Paşa tarafından getirilmiştir. 16.yy’ dan beri ülkemizde ilgi gören kahve, zamanla Türk kahvesi olarak da kendine yer edinmiştir.

Bu nedenle Türkiye’deki inanılmaz yükselişi ile hayatın vazgeçilmez bir unsuru haline gelen kahvenin, sunumu için de pek çok yardımcı malzemeler yapılmıştır. Bunlar ; tepsisi, fincan, cezve gibi kendi içinde de çeşitlilik gösteren malzemelerdir.

Türk Kültüründe Kahve’nin Yeri konulu tez araştırması ile Türkiye’de ve dünyada kahvenin dünü, bugünü ve özellikle en önemli görevi üstlenen seramik, çini, porselen fincanlar ayrıntıları ile incelenmiştir.

Kahvenin sağlık üzerindeki olumlu ve olumsuz etkileri araştırılmış, bu araştırmanın içinde yer verilmiştir.

Kuşkusuz kahveler konusunun en önemli ayrıntısı kahvehanelerde gizli olduğu için, kahvehaneler ve çeşitleri de araştırılmıştır.

Bu araştırma çerçevesinde yerli ve yabancı birçok firmanın fincan modelleri incelenmiş, bu araştırmadan hareketle fonksiyonel ve yarı fonksiyonel fincan modelleri tasarlanarak uygulanmıştır. Fincanların tasarımı yapılırken, Türk kültüründe ki fal bakma alışkanlığı bazı formlarda göz önünde bulundurulmuştur.

Bu uygulamalar, Kütahya Porselen fabrikasında, 1000 °C bisküi, 1400 °C sırlı, 800 °C dekorlu olmak üzere fırınlanmıştır. Dekor aşamasında genelde altın yıldız kullanılmış, tüm dekorlar fincan ve tabaklar için özel olarak tasarlanmıştır.

Araştırma çerçevesinde Türkiye’de bulunan pek çok kahve fincanı koleksiyoneri ile temas kurulmuş ve bu kişilerin sayılarının çokluğu dikkat çekmiştir.

Bu araştırmanın sonunda porselen ve seramik kahve fincanları konusunda geniş bir bilgi birikimi sağlanmış ve bu bilgiler ışığında Türk Kültürüne yüzyıllardır hizmet veren fincanlara yönelik farklı bir bakış açısı elde edilmiştir.

KAYNAKÇA

ALANGU, Tahir.Çalgılı Kahvelerdeki Külhanbey Edebiyatı ve nümeleri, İhsan Matbaası, İstanbul, 1943

ALTUN,Ara. Türk Çini ve Seramikleri,
CARSWELL,John Sadberk Hanım Müzesi,
ÖNEY Gönül.İstanbul,1991

Ana Britannica, Cilt No:12, İstanbul, 1998

Arkadaş Türkçe Sözlük, Arkadaş Yayınevi, Ankara

Art Décor, Sayı 45

BİRSEL,Salah.Kahveler Kitabı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları,
Ankara, 1983

Cumhuriyet Ansiklopedisi, Cilt No:6, Arkın Kitabevi, İstanbul, 1970

Doğan Kardeş Ansiklopedisi, Doğan Kardeş Matbaacılık A.Ş. İstanbul,
1972-73

EVREN,Burçak.Eski İstanbul'da Kahvehaneler, Milliyet Yayınları,
İstanbul, 1996

FAİK,Sait.Mahelle Kahvesi, Bilgi Yayınevi, İstanbul, 1986

Forum, Şubat, 1999

Genç Larousse, Gerçek Yayıncılık, İstanbul, 1993

Güral Porselen, İstanbul, 1996

Güral Stoneware, Kütahya, 1998

HATTOX,Rahlph S.Kahve ve Kahvehaneler, Tarih Vakfı, Yurt
Yayınları, İstanbul, 1996

KUŞOĞLU, Mehmet Zeki. Dünkü Sanatımız-Kültürümüz, Ötüken Yayınları, İstanbul, 1994

Koffie, Van Planter Tot Brander, Stiching Koffi Informatie Bureau, Amsterdam

Kütahya Naturaceram, İstanbul, 1997

Kütahya Porselen, İstanbul, 1998

Meydan Larousse Gençlik Ansiklopedisi, Meydan Gazetecilik, İstanbul, 1976-77

Meydan Larousse ,Meydan Yayınevi, İstanbul, 1985

Meydan Larousse Büyük Lugat ve Ansiklopedisi, Meydan Yayınevi, İstanbul, 1991

Sky Life, Şubat, 1999

Sümerbank Yıldız Porselen, İstanbul, ?

Türk Dil Kurumu Okul Sözlüğü, Ankara, 1994