TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE

KAHVE SUNUMU İÇİN

KONSEPT FİNCAN TASARIMI

Yüksek Lisans Tezi

Sonay ERSÖYLEYEN

Eskişehir 2022

“

TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE KAHVE SUNUMU İÇİN KONSEPT FİNCAN TASARIMI

BAŞLIK SAYFASI

Sonay ERSÖYLEYEN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Seramik Anasanat Dalı
Danışman: Prof. Ezgi HAKAN

Eskişehir
Anadolu Üniversitesi
Güzel Sanatlar Enstitüsü

Bu tez çalışması BAP Komisyonunca kabul edilen 2105E033 no.lu proje kapsamında desteklenmiştir.

ÖZET
TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE KAHVE SUNUMU İÇİN KONSEPT FİNCAN TASARIMI

Sonay ERSÖYLEYEN

Seramik Anasanat Dalı

Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Haziran 2022

Danışman: Prof. Ezgi HAKAN

Toplumun her kesiminde yaygın olarak ilgi gören Türk kahvesi kültürü ele alınarak oluşturulan bu çalışma, seramik ve porselen Türk kahvesi fincan formlarının incelenmesi ve yeni sunum önerilerinin geliştirilmesi üzerine hazırlanmıştır. Modern, günümüz sanat anlayışına hitap eden, ergonomisi ön planda olan formlar ve bu formların sunumu ele alınarak çalışma sınırlandırılmıştır.

Bu çalışmada Türk kahvesi kültürüne dair tarihsel bir araştırma yapılarak, geçmişten günümüze kadar olan süreçte Türk kahvesi kültürünün tüm boyutlarıyla ele alınması amaçlanmaktadır. Sunumlara ve içime dayalı alışkanlıklar ve fincan formları incelenerek mevcut kullanım sorunlarının tespit edilmesi, bu sorunlara çözüm bulan yeni tasarımlar yaratılması amaçlanmıştır. Ortaya konulacak bu formlarda ulaşılmak istenen hedef, fincan formunun ergonomik yapısı esas alınarak kulp, ağız, ayak, tabak vb. bölümlerinde fonksiyon ve estetiği barındıran yeni bir yaklaşımla tasarım önerileri ortaya koymaktır. Günümüzde birçok tasarımcı farklı ve yenilikçi yaklaşımlarla Türk kahvesine ve gelişmekte olan 3. nesil kahvecilikte kullanılan içim ve tüketime yönelik formlar tasarlamaktadır. Günümüz endüstri teknolojilerinden faydalanılarak hazırlanan bu çalışmanın ileride bu konuda çalışma yapmak isteyen araştırmacılara yardımcı olması hedeflenmektedir.

Anahtar Sözcükler: Türk Kahvesi, Kahve Fincanı, Tasarım, Seramik, Konsept

ABSTRACT

CONCEPT CUP DESIGN FOR TURKISH COFFEE CULTURE AND COFFEE PRESENTATION

Sonay ERSÖYLEYEN

Department of Ceramics

Anadolu University, Graduate School of Fine Arts, June 2022

Consultant: Prof. Ezgi Hakan

This project has been created by considering the Turkish coffee culture, which attracts attention from all segments of society. The aim of the project is to examine the ceramic and porcelain Turkish coffee cup forms and to develop new presentation proposals. The study was limited by researching forms that appeal to modern and contemporary understand and have ergonomics in the foreground.

In this study, it is aimed to deal with all dimensions of Turkish coffee culture in the process from the past to the present by making a historical research on Turkish coffee culture. It is aimed to identify the current problems of presentation, drinking habits and cup forms and to create new designs that find solutions to these problems. The aim to be achieved in these designs is to present design proposals with a new approach that incorporates function and aesthetics in the handle, mouth, foot, plate and similar parts, based on cup-shaped ergonomics. It is aimed that this study, which is prepared by making use of today's industrial technologies, will help researchers in the future.

Keywords: Turkish coffee, Coffee Cup, Design, Ceramics, Concept

TEŞEKKÜR

Bu çalışmada Türk kahvesi kültürü detaylı olarak araştırılmış ve literatüre katkı sağlayacak verilere ulaşılmıştır. Tüm bu araştırmalar ve bulgular sonucunda, bu alanda çalışma yapacak olan insanlara referans olması ve katkı sağlaması hedeflenmiştir.

Tez yazım ve uygulama süresince bana hep destek olan, desteğini esirgemeyen ve bu süreci güzel ve keyifli geçirmemi sağlayan çok sevgili danışmanım Prof. Ezgi Hakan'a, teşekkürlerimi bir borç bilirim. Hayatımın her anında benimle olan canım aileme teşekkür ederim. Yine bu süreçte ve süreç dışında desteği ile benimle olan arkadaşlarım; Barış Yerci'ye, Rümeysa Nur Yiğit'e, Aydan Berfin Alim'e ve Enes Kılıç'a teşekkür ederim.

Tarih: 20.06.2022

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan "bilimsel intihal tespit programıyla tarandığını ve hiçbir şekilde "intihal içermediğini" beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

İmza

Öğrencinin Adı Soyadı
Sonay Ersöyleyen

İÇİNDEKİLER

BAŞLIK SAYFASI ..... **i**
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ..... Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
ÖZET ..... **iii**
ABSTRACT ..... **iv**
TEŞEKKÜR ..... **v**
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ ..... **vi**
İÇİNDEKİLER ..... **vii**
GÖRSELLER DİZİNİ ..... **x**
GİRİŞ **1**
1. KAHVE ÇEKİRDEĞİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE TARİHİ **2**
1.1. Kahve Çekirdeğinin Tanımı ve Keşfi **2**
1.2. Kahve Ağacının Özellikleri ve Yetiştiği Bölgeler **5**
1.3. Kahve Çeşitleri Ve İşlenme Süreci **6**
1.4. Kahve Bitkisinin İçeriği ve Faydaları **10**
2. TÜRK KAHVESİNİN ÖZELLİKLERİ VE EVRENSELLEŞME SÜRECİ **11**
2.1. Türk Kahvesinin Tarihi **11**
2.2. Osmanlı Döneminde Türk Kahvesi ve Tüketimi **12**
2.3. Türk Kahvesinin Hazırlanma Süreci **14**
2.3.1. Türk kahvesinin kavrulma süreci **14**
2.3.2. Türk kahvesinin öğütülme süreci **16**
2.3.3. Türk kahvesinin pişirim süreci **17**
2.4. Kahve Sunumunda Kullanılan Yardımcı Formlar **20**
2.5. Türk Kahvesi Kültürü Ve Sosyal Yaşamdaki Yeri **24**
2.6. Türk Kahvesi Falı **28**
2.6.1. Türk kahvesi falında çıkan başlıca hayvan figürleri ve anlamları **30**
2.7. Türk Kahvesinden Esinlenerek Ortaya Çıkan Yöresel Kahve Çeşitleri **34**

2.7.1. Mırra **34**

2.7.2. Menengiç kahvesi **36**

2.7.3. Dibek kahvesi **37**

2.7.4. Süvari (Tarsus) kahvesi **38**

2.7.5. Kül kahvesi **38**

2.7.6. Cilveli kahve **39**

2.7.7. Yandan çarklı **40**

3. TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜNDE SERAMİK VE PORSELEN FİNCAN TASARIMLARI **41**

3.1. Türk Kahvesi Fincanının Genel Özellikleri **41**

3.2. İlk Türk Kahvesi Fincanı Üretimi Yapan Bazı Firmalar **44**

3.2.1. Çin yapımı mavi - beyaz Türk kahvesi fincanları **44**

3.2.2. Almanya yapımı Türk kahvesi fincanları **46**

3.2.3. Viyana damgalı Türk kahvesi fincanları **47**

3.2.4. Fransız yapımı Sevres fincanlar **48**

3.2.5. Yıldız porselen fabrikası fincanları **49**

3.3. Fincan Üretiminde Kullanılan Bünyeler **50**

3.3.1. Stoneware **50**

3.3.2. Porselen **50**

3.4. Fincan Zarfları **51**

3.5. Günümüzde Kahve Fincanı Üretimi Yapan Bazı Firmalar Ve Fincan Örnekleri **53**

3.5.1. Kütahya porselen **53**

3.5.2. Güral porselen **54**

3.5.3. Porland porselen **55**

3.5.4. Tulu porselen **56**

3.5.5. Bonna premium porcelain **56**

4. KİŞİLER UYGULAMALAR 56
4.1. Yeni Form Tasarımı 57
4.2. Tasarım Süreci 57
4.2.1. Eskiz çalışmaları 59
4.2.2. Maket çalışmaları 62
4.3. Tasarım Uygulama aşamaları 65
4.4. Tamamlanmış Ürün Olarak Sürev Serisi 72
4.4.1. Sürev serisi keskin gövdeli tasarım 73
4.4.2. Sürev serisi yumuşak gövdeli tasarım 79
4.5. Tasarımın Değerlendirilmesi 83
SONUÇ 85
KAYNAKÇA 86
İNTERNET KAYNAKÇALARI 89
ÖZGEÇMİŞ 91

GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 1.1. Kahve ağacı meyvesi, (http-3) 2
Görsel 1.2. Çoban Kaldi betimlemesi, (http-4) 3
Görsel 1.3. Kahvenin yolculuğu. (http-5) 4
Görsel 1.4. Kahve ağacı, Etiyopya (http-6) 5
Görsel 1.5. Kahve hasatı kuru yöntem, (solda). (http-9) 7
Görsel 1.6. Kahve hasatı kuru yöntem, (sağda). (http-9) 7
Görsel 1.7. Yarı yaş yöntem, (http-10) 8
Görsel 1.8. Yaş yöntem, (http-11) 8
Görsel 1.9. Kahve çekirdeği kavurma aşaması, (http-12) 9
Görsel 1.10. Kahve çekirdeğinin kavrulma sonrası görünümü, (http-13) 9
Görsel 1.11. Kahve bitkisi öğütülmüş görsel (http-14) 10
Görsel 2.1. Osmanlı döneminde kahvehane, (http-15) 13
Görsel 2.2. Osmanlı döneminde kahvehane, (http-16) 13
Görsel 2.3. Türk kahvesi için tavada kavurma işlemi (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) .. 14
Görsel 2.4. Türk kahvesi için tavada kavurma işlemi (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) .. 14
Görsel 2.5. Türk kahvesi için hazırlanan çekirdeğin çiğ, orta kavrulmuş ve çift kavrulmuş hali. (http-17) 15
Görsel 2.6. Osmanlı döneminde kullanılan el değirmenleri (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) 16
Görsel 2.7. Osmanlı döneminde kullanılan el değirmenleri (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) 17
Görsel 2.8. İbrik, 19.yy Milli saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011) 18
Görsel 2.9. Antika Cezve, (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) 19
Görsel 2.10. Antika Cezve, (Ezgi Hakan aile koleksiyonu) 19
Görsel 2.11. Seramik cezve. (http-18) 20
Görsel 2.12. Emaye cezve. (http-19) 20
Görsel 2.13. Kahve takımı, Milli saraylar koleksiyonu, (Demirli, 2011) 21
Görsel 2.14. Stil takımı, pişirilen kahvenin taşınması için kullanılan stil takımı ve ortasında küllü ateşin üzerinde ibriğe benzeyen sitil güğümü. 19.yy Milli saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011) 21
Görsel 2.15. Altın yaldızlı ve mineli gümüş kahve sitili askısı, 19. Yy Topkapı sarayı müzesi hazine koleksiyonu. (Demirli, 2011) 22
Görsel 2.16. Sitil Puşidesi, 19.yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011) 22
Görsel 2.17. Kahve Tepsisi, 19.yy Milli Saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011) 23
Görsel 2.18. Zarf Takımı, 19. Yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011) 23
Görsel 2.19. Zarf Takımı, 19. Yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011) 23
Görsel 2.20. 17.yy başlarından kalma Osmanlı minyatürü (Kuzucu) 25

Görsel 2.21. 17.yy başlarından kalma Osmanlı minyatürü, kitap okuyanlar, sohbet edip kitap içenler, kahve falına bakanlar. (Kuzucu) 26
Görsel 2.22. 18.yy Levni. (Kuzucu) 27
Görsel 2.23. Osmanlı döneminde saray da kahve falı.(http-20) 30
Görsel 2.24. Acab-ül Mahlûkattan bir ejder tasviri. (Çoruhlu, 2011) 31
Görsel 2.25. Anadolu Selçuklu Sanatında Ejder Figürü, (http-21) 31
Görsel 2.26. Kanatlı At, (Çoruhlu, 2011) 32
Görsel 2.27. Kaknus – Kuğu kuşu, (http-22) 32
Görsel 2.28. Tanrı Enki'nin atribü hayvan keçi balık biçimindeki karışık yaratık. (Çoruhlu, 2011) 33
Görsel 2.29. Türk mitolojisinde yılan, (http-23) 33
Görsel 2.30. Yunus'un Cebrail!in yardımı ile balığın karnından çıkışı. (Çoruhlu, 2011) 34
Görsel 2.31. Mırra kahvesi yapımında kullanılan ekipmanlar. Fotoğraf. Ezgi Hakan. Mardin Müzesi 35
Görsel 2.32. Mırra kahvesinin servisi, (http-24) 35
Görsel 2.33. Menengiç tohumu ham hali, Gaziantep, (http-25) 36
Görsel 2.34. Menengiç tohumu olgunlaşmış hali, Gaziante, (http-26) 36
Görsel 2.35. Dibekte öğütülmüş, iri taneli kahve, (http-27) 37
Görsel 2.36. Kömür ateşinde pişirilen dibek kahvesi, (http-28) 37
Görsel 2.37. Süvari kahvesi sunumu, (http-29) 38
Görsel 2.38. Közde kül kahvesi, (http-30) 39
Görsel 2.39. Kumda kül kahvesi, (http-31) 39
Görsel 2.40. Cilveli kahve sunum örneği, (http-33) 40
Görsel 2.41. Yandan çarklı kahve sunumörneği, (http-34) 40
Görsel 3.1. Kahve fincanı 18.yy İstanbul Büyük şehir Koleksiyonu Müzesi 41
Görsel 3.2. 19. yy Osmanlı Saray Koleksiyonu Kahve ve Çay Takımı. İngiliz porseleni Dolmabahçe Sarayı Env. No 38/105-106, (http-35) 42
Görsel 3.3. 18. yy Kahve Fincanı, (http-36) 43
Görsel 3.4. Dolmabahçe Sarayı, 1897. Geniş ağızlı, Yıldız Porselen Kahve Fincanı, (http-37) 44
Görsel 3.5. 20.yy Kahve Fincanı Almanya Württemberg Porselen Fabrikası (Demirli, 2011) 44
Görsel 3.6. İmparator Jiajing damgalı mavi-beyaz Çin porseleni fincan. TSM 15/2614. (Naskali, 2011) 45
Görsel 3.7. 16. yüzyılın sonlarına ait mavi-beyaz Çin porseleni fincan. TSM 15/263. (http-38) 45
Görsel 3.8. 17. yüzyılın ortalarına ait bir Çin porseleni Fincanı TSM 15/10473. (http-39) 46
Görsel 3.9. Çapraz kılıç damgalı Alman Meissen porseleni kahve fincanı, Topkapı Sarayı müzesi koleksiyonu (Tufan,2011) 46
Görsel 3.10. Üç kişilik kahve takımı, Topkapı Sarayı Koleksiyonu (Tufan,2011) 47

Görsel 3.11. Viyana porseleni kahve fincanı, üzerine altın yaldız harflerle ‘ Rfeika hanım için 206’ yazılı. Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu (Tufan,2011) 47
Görsel 3.12. Fincan ve tabağı, Topkapı Sarayı, Env. No. 26/659, (http-40) 48
Görsel 3.13. 2 I. Napoléon Bonaparte ve Caroline Bonaparte portre resimli fincanlar ve tabakları, Topkapı Sarayı, Env. No. 26/4347, 26/4351. (Tufan,2011) 48
Görsel 3.14. Kahve fincanı, Dolmabahçe Sarayı 1905.(http-41) 49
Görsel 3.15. Yuvarlak biçimli, iç bölümü çukur tabaklıdır. Altın varak ve gümüş bezemelidir. (http-42) 49
Görsel 3.16. Stoneware vakumlu Çamur. Sırası ile soldan sağa 1000 °C, 1100 °C, 1200 °C. (http-44) 50
Görsel 3.17. Porselen vakumlu çamur, sırası ile (soldan sağa) pişirim dereceleri; 1200 °C, 1240 °C, 1280 °C. (http-45) 51
Görsel 3.18. Fincan zarfı, (http-47) 52
Görsel 3.19. Sedef zarflar, 19. yüzyıl Osmanlı sedef işçiliğinin seçkin örneklerinden.(Bilirgen,2011) 52
Görsel 3.20. Env. No. 2/2342, ç: 5cm y: 6cm 19. Yy. Avrupa, mat yüzeyli altından ağaç biçiminde örülmüş. (http-48) 53
Görsel 3.21. Artebianco Sevgi Kahve fincanı seti ve tepsisi. NG Müze Koleksiyonu .. 54
Görsel 3.22. Sema Güral, yüksek lisans tezi kahve fincanı tasarımları NG Müze 54
Görsel 3.23. Bistro kahve fincanı ve tabağı, (http-49) 55
Görsel 3.24. Mars otel kahve fincanı ve fincan tabağı, (http-50) 55
Görsel 3.25. Otto altın yaldız kahve fincanı seti, (http-51) 55
Görsel 3.26. Luna kahve fincanı ve tabağı, (http-52) 56
Görsel 3.27. Rita kahve fincanı 80cc, (http-53) 56
Görsel 4.1.Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması. Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 60
Görsel 4.2. Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 60
Görsel 4.3. Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 61
Görsel 4.4. Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 61
Görsel 4.5. Zarflı Fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 62
Görsel 4.6.Zarflı Fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 62
Görsel 4.7. Zarflı fincan tasarımı 2, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 63
Görsel 4.8. Zarflı fincan tasarımı 2, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 63
Görsel 4.9. Kum saati formunda fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 63
Görsel 4.10. Kum saati formunda fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi... 64
Görsel 4.11. Rhino programı ile keskin gövdeli formun üç boyutlu modellenme aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 65
Görsel 4.12. Rhino programı ile yumuşak gövdeli formun üç boyutlu modellenme aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 65
Görsel 4.13. Keskin gövdeli formun fincan tabağı, 3D baskı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 66
Görsel 4.14. Yumuşak gövdeli formun fincan tabağı modeli, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 66
Görsel 4.15. Alçı kalıp., Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 67

Görsel 4.16. Porselen döküm fincan, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 67
Görsel 4.17. Porselen döküm fincan, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 68
Görsel 4.18. Porselen döküm fincan tabağı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 68
Görsel 4.19. Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 69
Görsel 4.20. Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 69
Görsel 4.21. Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 69
Görsel 4.22. Formların fırınlama aşaması, 1200 °C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 70
Görsel 4.23. Formların fırınlama aşaması, 1200°C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi. 70
Görsel 4.24. Formların fırınlama aşaması, 1200 °C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 70
Görsel 4.25. 1000°C bisküvi pişirimi yapılan formlar, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 71
Görsel 4.26. 1000°C bisküvi pişimi yapılan formlar, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 71
Görsel 4.27. 1000°C bisküvi pişirimi yapılan formların 1200°C sır ile sırlanma aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 72
Görsel 4.28. Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı, keskin gövde, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 73
Görsel 4.29. Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı At figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 73
Görsel 4.30. Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı Keçi figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 74
Görsel 4.31. Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı Ejderha figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 74
Görsel 4.32. Mavi, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 75
Görsel 4.33. Mavi, Türk kahvesi fincanı, balık figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 75
Görsel 4.34. Sarı, Türk kahvesi fincanı, yılan figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 76
Görsel 4.35. Sarı, Türk kahvesi fincanı, yılan figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 76
Görsel 4.36. Yeşil, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 77
Görsel 4.37. Yeşil, Türk kahvesi fincanı, at figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 77
Görsel 4.38. Yeşil, Türk kahvesi fincanı, kuğu figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 78
Görsel 4.39. Antrasit, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 79
Görsel 4.40. Antrasit, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 79
Görsel 4.41. Antrasit, Türk kahvesi fincanı balık figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 80

Görsel 4.42. Yeşil, sırsız bünye, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 80
Görsel 4.43. Yeşil, sırsız bünye, Türk kahvesi fincanı sincap detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi..... 81
Görsel 4.44. Yumuşak gövdeli form fincan kesiti, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi... 81
Görsel 4.45. Sürev kahve fincanı 82
Görsel 4.46. Sürev kahve fincanı 82
Görsel 4.47. Fincan takımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi 83

GİRİŞ

Günlük hayatımızda yaygın bir içecek olarak önemli yer tutan kahve; bir içecek olmanın yanı sıra derin anlamlar barındıran bir kültür birikimi olarak da karşımıza çıkmaktadır.

Kahvenin, Arap yarımadasındaki keşfinden sonra, tarihsel süreçte başlangıç olarak yiyecek şeklinde tüketilirken, daha sonra 13.yy.da Yemen'de su ile karıştırılarak içilmeye başlandığı bilinmektedir. Kahvenin Anadolu topraklarına gelişi 16.yy.da söz konusu olurken, Osmanlı sınırlarına ulaştığında kendine has kavurma, öğütme, pişirim teknikleri geliştirilerek, Türk kahvesi reçetesi ile Türk kahvesisin kültürel altyapısı oluşturulmuştur. İlk zamanlarda Osmanlı'da zenginlik belirtisi olarak tüketilen kahve zamanla saraylardan, konaklardan çıkarak halka sunulmuş ve kahvehane kültürü oluşmaya başlamıştır. Kahve tüketiminin kısa sürede yayılmasıyla beraber, kahvenin içim şekilleri ve kahve sunumu da etkilenerek, yeni teknikler gelişme göstermeye başlamıştır. Kahve içiminde kullanılan fincan formlarında ve sunumda kullanılan yardımcı öğelerde çeşitlilik arayışları ile bu alanda kültürel bir altyapı oluşmaya başlamış, Türk kahvesine verilen değer giderek artmış Türk kahvesi içimi ve sunumu, Osmanlı saraylarından günümüze özel bir seremoni olarak aktarılmıştır. 17.yy.da kuşatmalar sırasında Anadolu'dan Avrupa topraklarına taşınan kahve, ilerleyen süreçte Avrupa'da da yayılarak, farklı şekillerde pişirilip içilen bir içecek olarak tüketilmiştir.

Türk kahvesinin evrenselleşme süreci üzerine hazırlanan bu araştırma 4 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kahve kültürü, kahvenin keşfi ve tarihi ele alınarak anlatılmaktadır. İkinci bölümde Türk kahvesinin keşfi, özellikleri, hazırlanması, türleri ve evrenselleşme süreci detaylı olarak incelenmiştir. Üçüncü bölümde Türk kahvesi fincan tasarımları incelenmiş, geçmişten günümüze Türk kahvesi fincanında ve sunumunda meydana gelen gelişmeler saptanmıştır. Dördüncü bölümde ise mevcut biçimsel ve fonksiyonel sorunlara çözüm getiren ve yozlaşmayı reddeden fincan tasarımları uygulamalı olarak bir konsept çalışması dahilinde sunulmuştur. Literatüre katkı sağlayacağı düşünülen bu araştırma kapsamında Türk kahvesi kültürü ve Türk kahvesi fincan formları incelenmiş, kahve kültürüne duyulan saygı ön planda tutularak mevcut formların ergonomi sorunlarının çözülmesi amacıyla tasarımlar yapılmıştır. Böylece Türk kahvesi fincanının form, ergonomi, fonksiyonellik ve estetik açıdan sorunları tespit edilerek, tasarım sürecinde bu sorunlara çözüm getiren yeni konsept çalışması yapılması, uygulamalı öneri sunulması ve bu önerinin deneyimlenmesi

amaçlanmıştır. Bugüne kadar ele alınmamış bir yaklaşımla sunulacak önerilerin, günümüz kullanıcılarına ve tasarımcılarına farklı bir bakış açısı sunacağına inanılarak, alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1. KAHVE ÇEKİRDEĞİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE TARİHİ

1.1. Kahve Çekirdeğinin Tanımı ve Keşfi

İnsanlığın günlük yaşamında vazgeçilmez bir yeri olan kahvenin, tüm dünyada kabul görmüş bir içecek olmasının yanı sıra kültür olarak farklı dillerde benzer kelimelerle telaffuz edildiği bilinmektedir. Kahvenin kelime anlamı, Arapça' da 'Kahwa' kökünden gelen bir bitkinin çekirdeği olarak tanımlanırken, farklı dillerde farklı kelimelerle ifade edildiği söylenmektedir. Latince de capulus olarak adlandırılan kahve, İngilizce' de coffee, Fransızca' da cafe, İzlanda dilinde kaffi, olarak karşımıza çıkmaktadır (http-1).

Dilimizde kavrulmuş kahve çekirdeğinden elde edilen toz ile hazırlanan içeceğe verilen ad olarak ilk akla gelen kahve kelimesi, Türk dil kurumuna ait sözlükte kökboyasıgillerden sıcak iklimlerde yetişen bir ağaç, hem de bu ağacın meyvesinin çekirdeği olarak karşılık bulmaktadır (Türk Dil Kurumu [TDK]) (Görsel 1.1). Ayrıca bu kelime, çekirdeğin çekilmesiyle elde edilen toz anlamına da gelmektedir (http-2).

Görsel 1.1. *Kahve ağacı meyvesi,* (http-3)

Kahve kelimesinin, ilk zamanlar kahvenin en yaygın olarak üretildiği, bugünkü adıyla Etiyopya olarak bilinen Habeşistan'ın Kaffa şehrinin isminden dönüştürülerek türetilmiş olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca farklı kaynaklarda kahvenin tarihte, çekirdek anlamına gelen bun, buna, ban ve bunç gibi farklı sözcüklerle de isimlendirilmiş olabileceğinden bahsedilmektedir. Öyle ki İbn-i Sina kahvenin şifalı bir bitki oluşundan bahsederken "Bunchum" ifadesini kullanmıştır. Kahve çekirdeğinin keşfine yönelik birçok rivayet bulunmaktadır. Hatta kahve çekirdeğinin ilk olarak ekmek ve hamur yapımında kullanıldığı rivayet edilmektedir. Daha sonraları dergah erbabı olan asıl adı Nureddin Ali bin Abdullah'ın (lakabı Ebu'l Hasan Şazeli) Etiyopya bölgesinde bir dergahta yaşadığı ve 1252 – 1253 yılları arasında dergahtan kovulup dağlara sürgün edilmesi ile kahvenin içecek olarak tüketilme hikayesinin başladığı bilinmektedir. Kahve çekirdeklerini yiyerek ve su ile birleştirerek hayatta kalan Şazeli'nin bu kullanımının Yemen'de yayılması sonucu kahve içiminin başladığı bilinmektedir. Bir diğer hikayede ise Çoban Kaldi keçilerini otlatmak için dağa çıkar ve burada kahve çekirdeklerini yiyen keçilerin enerjili halleri ile karşılaşır (Görsel 1.2). Bunun sonucunda kahve çekirdeklerini toplayıp tüketmeye başlar Kimi kaynaklara göre de kahvenin ilk kullanımının doğu Afrika ülkesi olan Etiyopya'da ortaya çıktığı bu rivayete dayandırılmaktadır (Girginol, s. 12-19).

Görsel 1.2. *Çoban Kaldi betimlemesi, (http-4)*

Kahve çekirdeğinin zaman içerisinde tüketimi ile popülerliği artmış ve yayılmaya başlamıştır. Arap yarımadasından çıkışıyla, dünyaya yayılışının, Osmanlı'nın Yemen topraklarına hükmetmesiyle başladığı bilinmektedir.

Kimi kaynaklarda kahvenin seyyahlar aracılığıyla yayıldığı söylense de 1517'de Yemen'in Osmanlı topraklarına katılması, ardından 1543 yılında Yemen valisi Özdemir Paşa'nın kahveyi saraya getirmesiyle Osmanlı'nın kahve ile tanışma hikayesinin başladığı kayıtlara geçmiştir. Kahvenin Osmanlı'dan Avrupa'ya yayılışı ise 1669 yılında Paris'e gönderilen bir elçi olan Süleyman Ağa'nın kahveyi devlet büyüklerine ikram etmesiyle başladığı bilinmektedir. Fransa kralının huzuruna çıkacak olan Süleyman Ağa beraberinde Ermeni asıllı kahvecisini de alarak krala kahveyi sunmuş ve çok beğenilmiştir. Kahvenin 1683 yıllarında Osmanlı'nın Viyana kuşatması ile Avusturya'ya yayıldığı rivayet edilmektedir. Viyana kuşatması sırasında kahve çekirdeklerinin Viyana'da kalması sonucu Avusturya casusu olan Kulczycki'nin de yardımı ile seyyahlar ve gezginler tarafından pişirilip içilmesiyle, kahve Avusturya'da büyük bir alana yayılmış ve milli içecek konumuna gelmiştir. Zamanla Avusturya'dan Avrupa'ya, Avrupa'dan Amerika'ya ve şu an en önemli üreticisi olan Brezilya'ya yayıldığı bilinmektedir (Görsel 1.3) (Girginol, s. 14-26).

Görsel 1.3. *Kahvenin yolculuğu. (http-5)*

Birçok rivayette Viyana kuşatması sırasında orada bulunan Kulczycki adında Avusturya casusu olan bir isimden bahsedilmektedir. Kulczycki kahvenin nasıl kavrulacağını, nasıl demleneceğini ve kahveye dair bütün detayları bilen bir kişidir. Bu

nedenle bir zamanlar İstanbul' da yaşadığı da düşünülmektedir. Kulczycki'nin Viyana' da kalan kahve çekirdeklerinin işlenmesi ve Viyana halkının kahve ile tanışmasına öncülük ettiği düşünülebilir.

Aslından menşei Afrika olan kahvenin Avrupa'ya yayılışında Osmanlı, jeopolitik konumu dolayısıyla bu süreci hızlandıran ve devamlılığı sağlayan en büyük etken olmuştur. Buradan bağlantılı olarak Fransızlara ulaşan kahve, 1723 yıllarında Fransızlar Batı Hint okyanuslarına kahveyi taşıyarak Brezilya'nın kahve ile tanışmasına aracı olmuştur. Böylece kahvenin batıya uzanan kıtalar arası yolculuğu tamamlanmıştır.

1.2. Kahve Ağacının Özellikleri ve Yetiştiği Bölgeler

Kahve ağacı, sıcak iklimlerde ve yükseltili yerlerde tarımı yapılan Rubiaceae familyasının Coffea cinsinden bir ağaç türü olarak karşımıza çıkmaktadır. İlk ekilen tohumunun ardından 3 yıl sonra kirazı andıran kırmızı meyveler vermeye başlayan bu bitki, yaklaşık olarak 40 yıl meyve verebilme özelliğine sahiptir (Görsel 1.4). Toplanması ve üretimini kolaylaştırmak için her yıl budanması gereken kahve ağacı, budanmadığı takdirde yaklaşık 9-10 metre boyuna erişebilmektedir. Genelde budama ile 4-5 metre uzunluğunda tutulmaktadır. Kahve ağacı kökü ise, 20-25 km uzayabilen bir yapıya sahiptir. Kök sistemleri toprağın türü ve toprağın mineral içeriğinden büyük ölçüde etkilenir. Araştırmalara göre kahve köklerinin kalın ve güçlü olması için yeterli miktarda azot, kalsiyum ve magnezyum kaynağına ihtiyacı olduğu bilinmektedir. Dikim sırasında ana dikey kökler genellikle yatay köklerin büyümesini teşvik etmek için kesilir, bitkinin suya daha iyi ulaşmasını ve beslenmesini sağlamak amacıyla dikimden sonra kök budaması yapılır (Güven, s. 7-20).

Görsel 1.4. *Kahve ağacı, Etiyopya (http-6)*

Kahve (Coffea spp.) Rubiacea Familyasında yer alan, Afrika orjinli 70'den fazla türü olan tropik bir bitkidir. Etiyopya'dan Arabistan'a, Anadolu topraklarından Avrupa'ya, sonra İngiltere'ye götürülmüş, 1607 yılında ise Amerika'ya ulaşmıştır. 1727 yılında Brezilya'da kahve bitkileri dikilmiş ve 1900'lü yılların başında Brezilya dünya kahve üretiminin %97'sini gerçekleştirmiştir. Bugün yaklaşık olarak Brezilya yılda 3.556.638 ton üretimle dünyanın en büyük kahve üreticisiyken devamında ikinci sırada, 1.616.307 ton ile Vietnam ve üçüncü sırada 722.461 ton ile Endonezya yer almaktadır (http-7)).

Kahve üretiminin başladığı ilk coğrafi bölge dikkate alındığında günümüzde Dünya'da en çok üretim yapan yerlerin çok farklılaştığı görülmektedir. Ticari ve ekonomik durumun değişmesi ile zamanla kahve üretimine en elverişli olan topraklar keşfedilmiş ve büyük yatırımcıların üretimi o topraklara kaydırarak menşeinden uzaklaştırdığı ve Güney Amerika ile Hint okyanusu çevresine taşıdığı dikkat çekmektedir.

1.3. Kahve Çeşitleri Ve İşlenme Süreci

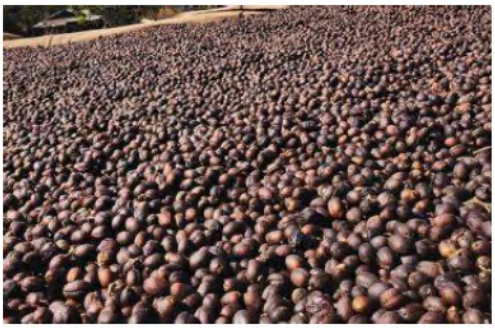
Genel olarak bilinen iki kahve türü vardır; Coffee Arabica ve Coffee Robusta (bir diğer ismi ile Coffee Canephora) türleridir. Kahve üretiminin %70'lik kısmını Arabica'dan karşılanırken, %25'lik kısmı ise Robusta'dan karşılanmaktadır. Coffee Arabica: Kısaca 'Arabica' olarak bilinen bu türün ana orijini Etiyopya'dır. Uzun boylu ve kısa boylu olmak üzere 200'den fazla çeşidi bulunmaktadır ve aynı zamanda dünya kahve tüketiminin yaklaşık 2/3'sini Arabica türü karşılamaktadır. 600-2.000 metre yükseklikte, oksijen ve temiz havanın hakim olduğu yerlerde yetişmektedir. Coffee Arabica ağacı, çiçeklendikten 9 ay sonra meyveleri olgunlaşır ve hasada uygun hale gelir. Coffee Arabica türünün yetiştiği bölgelerin başında Kolombiya, Meksika, Guatemala, Gurundi, Ruanda, Latin Amerika, Karayipler, Güneydoğu Asya ve Brezilya gelmektedir (http-8).

Dünya genelinde Robusta olarak bilinen Coffee Canephora türü Afrika, Asya ve Brezilya'da yetiştirilmektedir. Bu ağaçlar 1000 metrenin altındaki bölgelerde yetiştirilen ağaçlardır. Yapısı gereği Arabica ile benzerlik gösterse de dayanıklılık ve direnç bakımından oldukça güçlü bir yapıya sahiptir. Bu özelliklerinden dolayı yetiştirilmesi daha kolay ve maliyeti daha düşüktür. Arabica'ya oranla yaklaşık iki kat daha fazla kafein içerir, bu nedenle hastalıklara dayanıklı fakat tat bakımından verimi düşüktür.

Arabica çekirdeklerinden elde edilen kahve, Robusta çekirdeklerinden elde edilene göre daha az kafein içerir, ancak daha aromatik ve lezzetlidir (Girginol, s. 21).

Arabica'nın Türk kahvesi ve filtre kahve yapımında kullanılan ortak çekirdek türü olduğu bilinmektedir. Türk kahvesi ve filtre kahve arasındaki fark, çekirdeğin kavrulması ve asıl olan öğütme biçiminden kaynaklanmaktadır. Türk kahvesi demlemek için çok ince toz halinde bir öğütme işlemi gerçekleştirilirken, filtre kahve ve türevlerinde daha kalın, tanecikli bir öğütme yapılmaktadır. Bu öğütme işlemi filtre kahveyi nasıl ve hangi yöntemle hazırlayacağımızla da ilişkilidir. Kağıt filtre için farklı bir öğütme yapılırken, franch press için farklı, metal filtre için farklı bir öğütme yapılmaktadır.

Kahve hasadı iki tip yöntemle gerçekleştirilmektedir; bunlar tek tek toplama (picking) ya da dalı sıyırmadır (stipping). Genellikle Arabica türü tek tek toplama yöntemi ile hasat edilirken, bu yöntemin dalı sıyırma yöntemine göre daha zor ve pahalı bir yöntem olduğu bilinmektedir. Olgunlaşmamış meyveler dalında bırakılarak beklenirken, dalı sıyırma yöntemi ile olgunlaşmış ve olgunlaşmamış meyveler bir arada toplanır. Bu, tek tek toplamaya göre daha basit ve ucuz bir yöntemdir. Toplanan meyveler sepetlenerek, Beneficio adı verilen kahve işleme tesislerine götürülür. Meyveler depulper adı verilen makinelerde kırmızı dış kabuklarından ayrıştırılarak fermante edileceği yönteme göre işleme devam edilir ve fermantasyon sürecine geçilir. Fermantasyon sürecinde genellikle 3 tip yöntem kullanılmaktadır. Bunlar kuru yöntem (dry processing), yarı yaş yöntem (wet processing) ve yaş yöntemdir. Kuru yönteme, genellikle su kaynağının az bulunduğu yerlerde rastlanır (Görsel 1.5 ve 1.6).



Görsel 1.5. *Kahve hasatı kuru yöntem, (solda). (http-9)*

Görsel 1.6. *Kahve hasatı kuru yöntem, (sağda). (http-9)*

Kuru yöntem çok dikkat gerektiren geleneksel bir yöntem olarak süregelmiştir. Dikkatli ve özenli uygulandığı takdirde kahvenin meyvemsi aromalara sahip olduğu

bilinmektedir. Kuru yöntemi uygulama şekli 4 aşamadan oluşmaktadır. İlk olarak toplanan kahve meyveleri flotasyan havuzuna boşaltılır ve olgunlaşmamış meyveler yüzeyde kalırken dibe çökenler olgunlaşmış meyveler olur. 2. Aşama olarak olgunlaşan kahve meyveleri havuzdan alınarak güneşin altında 10-14 gün kurumaya bırakılır ve bu kuruma esnasında kahve meyveleri zarar görmemesi için günde birkaç defa karıştırılıp, çevrilir. 3. işlem olarak kuruyan kahve meyveleri makinede temizlenir ve dış kabuk, zamk, meyve eti, parşömen ve saydam kabuk çekirdekten ayrıştırılır. Son olarak ise temizlenen çekirdekler bir kez daha kurutulup paketlenir. Yarı yaş yöntemde mayalanma yöntemi kullanılmadığından, kahvede bitki ve toprak kokuları oluştuğu bilinmektedir (Görsel 1.7). Bu yöntemde daha az su kullanılarak zar ve pulp makine yardımı ile ayrıştırılarak, güneşte kurutulur. En sık kullanılan yöntem olarak karşımıza çıkmaktadır. Yaş yöntemde ise kahve çekirdekleri kabuktan ayrıldıktan sonra su havuzlarına bırakılır ve iki gün burada bekletilir (Görsel 1.8). İki günün sonunda çekirdeğin üzerindeki zar sıyrılmış olur ve havuzdan çıkartılarak kuru yöntemdeki gibi kurumaya bırakılır (Girginol, s. 31-32).

Görsel 1.7. *Yarı yaş yöntem, (http-10)*

Görsel 1.8. *Yaş yöntem, (http-11)*

Kahve üretiminde bu aşamalar dikkate alındığında, kahve hasadının bu süreçteki en önemli ve zorlu aşama olduğu fark edilmektedir. Bu üç aşama sonucunda kuruyan kahve çekirdeklerinin üzerinde kalan zarın alınması gerekmektedir. İşlenen kahve çekirdekleri ihraç edilmeden önce zardan ayrılıp boyutları ve ağırlığı ölçülerek kalite kategorilerine ayrıştırılır. Bütün bu aşamalar piyasada yer alan kahve çekirdeklerinin fiyatını ve kalitesini belirlemektedir.

Kahve çekirdeğinin kimyasal yapısı incelendiğinde kahvenin kavrulma aşamasında karşımıza çıkan, diğer besin maddelerinde sıkça kullanılan 'Maillard Reaksiyonu' kahvenin tat ve aromasına büyük ölçüde etki eder. Bu reaksiyon 140°C sıcaklıkta oluşmaya başlar. Kahve kavrulurken 140°C de başlayan reaksiyon 170-175°C geldiğinde karamelizasyona döner (Görsel 1.9). Çekirdeğin içerisindeki nem bitip kurumaya başladığında renk dönüşümü yaşanır. Bu noktada kahvenin hangi derece ve sıcaklıkta ne kadar kavrulacağı, çekirdeğin yapısına ve kavurucunun deneyimlerine bağlıdır (Görsel 1.10) (Çağlarırmak & Ünal).

Görsel 1.9. *Kahve çekirdeği kavurma aşaması, (http-12)*

Görsel 1.10. *Kahve çekirdeğinin kavrulma sonrası görünümü, (http-13)*

Kahve bitkisinin kavrulma aşamasından sonra öğütülme işlemi gelmektedir. İlk zamanlarda kahve öğütme işlemi havanlarda gerçekleştirilirken, daha sonraları günümüz teknolojisi ve kolay kullanımı açısından kahve öğütücü makineler kullanılmaya başlandığı bilinmektedir. Aynı zamanda el değirmenleri de pratik ve ekonomik bir çözüm olarak yer almaktadır. Kahvenin öğütüldükten sonraki tanecik boyutu çekirdeğin cinsi ve demleme yöntemiyle doğrudan ilişkilidir. Örneğin Türk kahvesinde oldukça küçük tane boyutuna sahip öğütülmüş toz kahve kullanılırken, soğuk kahve için iri taneli kahve kullanılmaktadır (Görsel 1.11).

Görsel 1.11. *Kahve bitkisi öğütülmüş görsel (http-14)*

1.4. Kahve Bitkisinin İçeriği ve Faydaları

İnsan hayatında önemli yeri olan kahvenin, sudan sonra en çok tüketilen ikinci içecek olduğu söylenmektedir. Bununla birlikte kahvenin, fazla tüketim miktarı, tüketilen kahvenin türü ve kafein oranına bağlı olarak vücutta farklı uyarıcı tepkileri olduğu görülmektedir. Bu konu hala üzerinde çalışılan bir araştırma alanıdır.

Kafeinin kahve çekirdeğinin en önemli bileşeni olmasıyla birlikte kafeine ek olarak kahve çekirdeği bünyesinde onlarca çeşit kimyasallar (klorojenik asit gibi polifenoller, kafestol ve kahveol olarak açıklanan diterpen alkoller, klorojenik asitler) içermektedir. Ayrıca içeriğinde karbonhidratlar, yağlar ve proteinler yer almaktadır. Bu bileşenler her ne kadar kahvenin kokusunu, aromasını etkilese de, insan üzerinde gösterdiği etkiyi belirleyen şey kafeindir. Kafein, psikoaktif bir ilaç olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir fincan kahve ortalama 100-300 mg kafein içermektedir. Bu oran kahvenin pişirim türüne göre değişiklik göstermektedir. Örneğin, Türk kahvesinin kafein miktarı 60 mg iken filtre kahve 115-130 mg, espresso 30-40 mg arasında değişiklik göstermektedir (Girginol, s. 154).

Kahvenin insan sağlığına faydası son zamanlarda yapılan araştırmalar ve gözlemlerle kanıtlanmıştır. Bu, tüketilen kahve miktarı ile de orantılıdır. Günlük 4-5 fincandan az tüketilen kahvenin sağlığa oldukça faydalı olduğu kanıtlanmış ve kahve tüketimi ile ilgili, birçok çalışmada kahve fonksiyonel bir içecek olarak gösterilmiştir.

Kahve bitkisinin içeriğinde B vitamini, manganez, magnezyum ve potasyum gibi besinler yer almaktadır. Bu besinlerin kan basıncını dengelemek, kırmızı kan hücreleri üretmek ve kemikleri geliştirmek gibi birçok faydaları bulunmaktadır. Aynı zamanda kahve bitkisinde bulunan antioksidan sayesinde birçok hastalık riskini ve kanser riskini azaltmada önemli rol oynadığı saptanmıştır (sabriulker).

Kahvenin sağlık üstüne olumlu ya da olumsuz etkileri, bilimsel çalışmalarda hala tartışma konusuyken, tüketilen kahvenin türü, pişirme yöntemi ve tüketim miktarına bağlı olarak etkilerinin değişebileceğine dair bulgular bulunmaktadır (Altundağ).

2. TÜRK KAHVESİNİN ÖZELLİKLERİ VE EVRENSELLEŞME SÜRECİ

Osmanlı sarayından günümüze ulaşan Türk kahvesi çok özel bir ritüel olarak süregelmiştir. Bu bölümde Türk kahvesinin yapısı, kahve çekirdeğinin özellikleri ve dünyaya yayılışı araştırılmıştır.

Türk kahvesinin hazırlanışı geleneksel olarak; kavurma, öğütme ve pişirme aşamalarından oluşan detaylı ve zahmetli bir süreçtir. Günümüzde zincirleşmiş mekanlarda ya da butik kahvehanelerde sürümden dolayı uzun hazırlanma sürecine vakit ayrılamaması ve daha çok toplumun filtre kahve türevlerine yöneliyor olması bu mirasın yok olabileceği endişesini doğurmuştur. Bu nedenle Türk kahvesi kültürünün korunması adına 2008 yılında İstanbul'da Türk Kahvesi Kültürü Ve Araştırma Derneği kurulmuştur. Bunun en önemli amacı kültürel bir miras olan Türk kahvesinin yok olmaması ve korunmasıdır. Türk kahvesi UNESCO tarafından 2013 yılında somut olmayan kültürel miras listesine girmiştir (Göz Açıp Kapayıncaya Kadar" Bir Kahve Belgeseli).

2.1. Türk Kahvesinin Tarihi

Türk kahvesinin saraya gelişi ve içecek olarak tüketiminin, 1554 yılında Kanuni Sultan Süleyman döneminde başladığı bilinmektedir. 1517 yılında Yemen'in Osmanlı topraklarına katılmasının beraberinde 1543 yılında Yemen Valisi Özdemir Paşa vasıtasıyla sarayda ilk kahve içim dönemi başlamıştır. Bir zenginlik belirtisi olarak

tüketilen kahve, Osmanlı döneminde ilk zamanlar bugün bildiğimiz hali ile değil, demleme yöntemi ile saatlerce kaynayarak pişirilirken, ibriklerle servis edildiği bilinmektedir. Zaman içerisinde meydana gelen değişimler ve gelişmeler sonucunda yeni pişirim teknikleri de kabul görmeye başlamıştır (http-54).

İlk kahvehanenin İstanbul'da Tahtakale'de açılması ile kahve ve kahvehane serüveninin başladığı birçok kayıtlarda yer almaktadır. Osmanlı halkı tarafından yeni pişirim ve ikram yöntemleri geliştirilerek kahvehane kültürüne verilen önem zamanla artış göstermiş, özel bir tada, köpüğe ve aromaya sahip Türk kahvesi Türk toplumunda vazgeçilmez yerini almıştır.

2.2. Osmanlı Döneminde Türk Kahvesi ve Tüketimi

Osmanlı'da kahve kültürü ilk olarak sarayda görülmektedir. Sarayda başlayan kahve tüketimi zamanla konaklara, kahvehanelere ve evlere girmeye başlamıştır. Kahvenin Osmanlı sarayına gelişi ile Türk kahvesi kültürünün altyapısı oluşmaya başlamıştır. Osmanlı döneminde kahveye verilen değer birçok yabancı kaynakta, seyyahların seyahatnamelerinde işlenmiş ve kitaplara konu olmuştur. Halk ilk defa sosyalleşme imkanı bulmuş, kahvenin gelişi ile açılan kahvehanelerde fikir tartışmaları, sohbetler, siyaset, ekonomi ve birçok alanda ortak konuşmaların gerçekleştiği bir alan halka sunulmuştur.

Kahvenin Osmanlıya gelişi Kanuni Sultan Süleyman döneminde ortaya çıkmıştır. Bu dönemde sarayda özel olarak kahveci başı rütbesi verilmiş ve kahve pişiren ustalar eğitilmiştir. Bu dönemde toplumsallaşma faaliyetleri ilk defa görülmüş, halk kahve içmek için kahvehanelere gidip buralarda sosyalleşme fırsatı bulmuştur (Görsel 2.1). Hatta bu durumdan rahatsız olan devlet büyükleri bir dönem kahvehanelerin kapatılması emrini vermişse de, halk bu emre uymayarak, kaçak bir şekilde toplanmalara devam edilmiştir. Bu yasaklamaların ilk örneği Kanuni Sultan Süleyman'ın 1554 yılında ortaya çıkardığı 'Resm-i bidat' adını taşıyan vergi olmuştur. Devrin Şeyhülislam'ı Ebusuud Efendi'nin 'kömür derecesine kadar kaynayan maddelerin içilmesi haramdır' fetvasını vermesiyle, Kanuni tarafından 1568 yılında kahve ve kahvehaneler yasaklanmıştır. Kahvenin halk arasında yasaklanmasına rağmen Bir zenginlik ve lüks göstergesi olarak kahve sarayda önemli bir yere konumlandırılmaya devam etmiştir (Girginol, s. 19).

Görsel 2.1. *Osmanlı döneminde kahvehane, (http-15)*

Osmanlı döneminde Türk kahvesinin hazırlanmasının büyük emek ve özen gerektiren bir ritüel olarak süregeldiği bilinmektedir. Bir fincan kahvenin hazırlanması için birçok aşamadan geçmesi gerekmektedir. Kahve çekirdeğinin kavrulması, soğutulması, öğütülmesi, sıcak suyun dökülmesi ve pişirilmesi gibi aşamaları bulunmaktadır.

Osmanlı döneminden günümüze kadar ulaşan Türk kahvesi, güne başlama öğünü olarak adlandırılmaktadır. Kahvaltı teriminin bile kahve-altı, kahveden önce alınan öğün olarak ortaya çıktığı rivayet edilmektedir. Güne başlarken zinde kalmak için ilk iş olarak Türk kahvesi içilir sonra kahvaltı yapılır ve tekrar kahve içilirdi. İnsanları bir araya getiren kahve, birlikte kahve içmek üzere kahvehane gibi mekanların da oluşmasını sağlayan günlük bir ihtiyaç olarak zamanla yerini almıştır. (Görsel 2.2).

Görsel 2.2. *Osmanlı döneminde kahvehane, (http-16)*

2.3. Türk Kahvesinin Hazırlanma Süreci

Kahvenin hazırlanma süreci oldukça zahmetli ve özen gerektiren bir işlemdir. Kahvenin tadını, aromasını, yumuşaklığını etkileyen en önemli faktörler hazırlanma sürecinden kaynaklanmaktadır. Kahvenin hazırlanması, hasattan sonraki içimine kadar kavrulma, öğütme ve pişirme aşamalarını içermektedir.

2.3.1. Türk kahvesinin kavrulma süreci

Kahve, Osmanlı mutfağına ilk girdiğinde çapı 25-30 cm kadar olan büyük, geniş tavalarda kavrulmaktaydı. Bu tavaların özellikleri, demir malzemeden yapılmış, uzun saplı ve kahve çekirdeklerini karıştırma işlemi için düşünülen tekerlekleri olmasıydı. Uzun saplı olmasının nedeni, ateş üzerinde kavuran kişinin sıcaklıktan olabildiğince az etkilenmesidir (Görsel 2.3 ve 2.4).

Görsel 2.3. *Türk kahvesi için tavada kavurma işlemi (Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

Görsel 2.4. *Türk kahvesi için tavada kavurma işlemi (Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

Tekerlekli oluşu ise kavurma sırasında ileri geri hareketlerle kahve çekirdeklerini daha rahat kontrol edebilme amacına yönelikti.

Kavrulan kahvenin kontrollü bir şekilde soğutulması gerekmektedir. Günümüzde bunun için kavurma makinelerinin soğutma tavalarında yüksek basınç kullanılarak havanın emişi sağlanmaktadır. Bu şekilde çekirdeklerin kavrulmaya devam etmemesi ve yanma gibi bir durum oluşmaması için çeşitli soğutma işlemleri uygulanır. Osmanlı döneminde kahvenin yanmasını engellemek için bu işlem 'soğudan' adı verilen pratik ahşap ekipmanlarla sağlanmaktaydı. Üstü açık bu ahşap ekipmanların ağız kısmında geniş bir açıklık bulunmaktadır. Bunun nedeni kavrulan sıcak kahvenin hava alarak temkinli bir şekilde soğuma işleminin gerçekleşmesidir.

Kavurma işlemi kahvenin fiziksel ve kimyasal değişiminin gerçekleştiği, lezzetini aldığı ilk aşamadır (Görsel 2.5). Zamanla kahveden alınan tadın değişmesi ve yeni tatlara heyecan duyulması ile farklı kavurma yöntemleri ve kavurma ekipmanları çeşitlilik göstermeye başlamıştır (Girginol, s. 96-97).

Görsel 2.5. *Türk kahvesi için hazırlanan çekirdeğin çiğ, orta kavrulmuş ve çift kavrulmuş hali. (http-17)*

Kahve kavurma işleminin dünya üzerinde kabul gören belli başlı aşamaları mevcuttur. Günümüzde kavurma makineleri tambur ısıtmalı ve hava ısıtmalı sistem olmak üzere iki metot ile kavurma işlemini yapmaktadır. Kavurmanın daha iyi ve homojen olması açısından, tambur ısıtmalı sistem daha çok kabul görmekte ve kullanılmaktadır (cafe.wohha).

2.3.2. Türk kahvesinin öğütülme süreci

Kahvenin öğütülmesi, kahve tanesinin iriliğine bağlı olarak kahvenin tat zenginliğini, yoğunluğunu, pişirim süresini ve demleme yöntemini etkileyen en önemli aşamalardandır. Kahvenin inceliği, kahveyi demleyeceğimiz metoda göre çeşitlilik göstermektedir. Bu inceliği belirleyen öğütme işlemi Türk kahvesini diğer kahvelerden ayıran en önemli özelliklerin başında gelir. Türk kahvesi, fincanın dibine çöken telve kısmıyla diğer kahvelerden ayrılır. Bu telvenin ağızda tortu oluşturmaması ya da içerken dibe çökmemesi için ince, un kıvamında bir öğütme yapılması gerekmektedir.

Kahvenin pişirilmeden hemen önceki süreçte öğütülmesi en sağlıklı olan yöntemdir. Kahvenin aromasının kaybolmaması ve taze kalması için kavrulduktan en az 12 – 18 saat sonra öğütülmesi zengin aromaların açığa çıktığı vakitlerdir (Girginol, s. 58).

Kahvenin tüketilmeye başladığı ilk yıllarda öğütme işlemi dibek denilen formlarda gerçekleştiriliyordu. 18.yy. a kadar dibekler oldukça popüler ve kullanışlıydı. Günümüzde birçok farklı yöntem olsa da öğütme metodunun kahveye verdiği tat farklıdır. Dibekler kahvenin tadını bozmayan demir, taş ya da ahşap malzemeden yapılan formlardır. Vişne ağacından yapılan dibeklerin kahvenin aromasına olumlu etkilerinin olduğu ve el değirmenlerine geçildiği dönemde bile dibeklerin kahve öğütmedeki potansiyelinin daha iyi olduğu birçok uzman tarafından savunulmuştur. Dibeklerin günümüzde halen kullanıldığı bilinmektedir. Zamanla dibeklerin kullanımının azalması ile el değirmenlerine rağbet artmış ve el değirmeni ile kahve öğütme yaygınlaşmıştır (Görsel 2.5) (Heıse, s. 79).

Görsel 2.6. *Osmanlı döneminde kullanılan el değirmenleri (Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

Görsel 2.7. *Osmanlı döneminde kullanılan el değirmenleri (Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

2.3.3. Türk kahvesinin pişirim süreci

Türk kahvesinin hazırlanma sürecinin son aşaması olan pişirimi çok önemlidir. Fakat pişirime kadar olan kavrulma ve öğütme işlemleri pişirimi etkileyen ve asıl aromanın, tadın ortaya çıkmasını sağlayan faktörlerdir. Bir bütün olarak değerlendirdiğimizde her birinin özenle hazırlanması kahveden alacağımız kaliteyi artıran etkenlerdir. Kahvenin pişerken oluşan köpükle birlikte servis edilebilmesi için, pişirim sırasında hava kabarcığı olmadan ince köpüklü olarak kaynaması, kahvenin kalitesini ve tadını etkileyen faktörlerdendir.

Osmanlı döneminde Türk kahvesinin pişirimi farklı olduğu gibi kullanılan su ve kahve miktarı da günümüz standart Türk kahvesi ölçülerinden çok farklıydı. Kahveyi sıcak, kaynar su ile ve az kahve ile pişiriyorlardı. Kahve yoğun olmadığı için günde yaklaşık 25-30 fincan kahve tüketimine olanak sağlıyordu.

Günümüzde ise standart veriler incelendiğinde, günde ortalama 4-5 fincan kahvenin ideal tüketim olduğu bilgilerine ulaşılmaktadır. Günümüzde Türk kahvesi pişirimi olarak kullandığımız cümle, Osmanlı döneminde Türk kahvesinin demlenmesi olarak kullanılmaktadır. Bunun nedeni ise o dönemlerde kahvenin saatlerce kaynatılarak reaksiyon mantığıyla demlenmesidir. Osmanlı döneminde Türk kahvesinin demlenmesi süreci ilk olarak ibriklerle başlamıştır (Görsel 2.8). İbrik; su ve sıvıları koymaya yarayan, tabanı geniş, ağzı dar, kulplu ve emzikli büyük bir form olarak karşımıza çıkmaktadır. Demleme sırasında ibrik kullanılmasının nedeni ise tabanının geniş

oluşundan kaynaklı telveyi ve sıcaklığı koruması, aynı zamanda ağzının dar oluşu ile kolay döküm yapılabilmesi, kulplu olmasından kaynaklı tutuş kolaylığı ve ergonomisidir. Bu dönemde farklı amaçlarla da kullanılan ibrik formu, Türk kahvesi tüketiminin başlanması ile daha da yayılmış, Osmanlı sınırlarında ibrik üretimi ve satın alma talebi artmıştır (Girginol, s. 92-108).

Görsel 2.8. *İbrik, 19.yy Milli saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

İbrik kullanımının yavaş yavaş azalması ve cezve kullanımının başlaması 1775 yılına tarihlendiği bilinmektedir (Görsel 2.9 ve 2.10). Osmanlı döneminde kullanılan cezveler kalaylı bakırdan yapılmış, tekerlekli formlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Cezvelerin ibriklerden sonra yayılmasındaki en büyük etken kahvenin saraydan ve konaklardan çıkarak, halkın evine girmesi ve evde sürekli bir tüketim halinde olunmasıdır. Tekerlekli cezveler için 'cezve sürmek' adında bir terim kullanılmaktaydı. Tekerlekli olmasının, kahvenin ilk taşımı sırasında ateşten çekip sonra tekrar ateşe itme işlemini kolaylaştırdığı bilinmektedir (Girginol, s. 105).

Görsel 2.9. *Antika Cezve, (Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

Görsel 2.10. *Antika Cezve,* (*Ezgi Hakan aile koleksiyonu)*

Zamanla bu kullanımlar yerini daha modern ve pratik formlara bırakmış, gittikçe gelişerek günümüz teknolojisi ile farklı malzemelerle yeni formlar tasarlanmıştır. Yeni ve teknolojik formların tasarlanması Türk kahvesinin tüketimini arttırmaya ve yaygınlaştırmaya yönelik olmuştur. Kullanım açısından ergonomisi ön planda olan formlar ise büyük önem kazanmıştır. Bunların arasında seramik, porselen, emaye vb örnekler vardır (Görsel 2.11 ve 2.12).

Görsel 2.11. S*eramik cezve. (http-18)*

Görsel 2.12. *Emaye cezve. (http-19)*

2.4. Kahve Sunumunda Kullanılan Yardımcı Formlar

Bilindiği üzere Osmanlı döneminde Türk kahvesi ve sunumu Osmanlı saraylarında önemli bir ritüel olarak yerini almış ve günümüze ulaşmıştır. Bu süreçte kahveye verilen değer, kahveyi sunarken ve ikram ederken gösterilmiştir. Osmanlı saraylarında kahve sunumu yaparken yardımcı öğeler arasında; Sitil takımları, sitil puşideleri, kahve tepsisi, fincan zarfları yer aldığı bilinmektedir (Görsel 2.13).

Görsel 2.13. *Kahve takımı, Milli saraylar koleksiyonu, (Demirli, 2011)*

19.yy.da Osmanlı'da sitil takımları, pirinç, tombak, gümüş ya da bakır malzemeden üretilirdi. Sitil takımları kahve sunumunu yaparken, kahvenin soğumasını engellemek için kullanılan takımlardır. Osmanlı döneminde kahvenin yaygın kullanımı sebebiyle evlilik sürecinde olan kızların ve erkeklerin çeyizlerinde sitil takımları ve puşidelerin olması adettendi (Görsel 2.14).

Görsel 2.14. *Stil takımı, pişirilen kahvenin taşınması için kullanılan stil takımı ve ortasında küllü ateşin üzerinde ibriğe benzeyen sitil güğümü. 19.yy Milli saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Görsel 2.15. *Altın yaldızlı ve mineli gümüş kahve sitili askısı, 19. Yy Topkapı sarayı müzesi hazine koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Sitil takımları Osmanlı sarayında padişaha ve devlet büyüklerine kahve ikramında kullanılan, genellikle 30-35cm uzunluğuna sahip üç zincirli, ortasında yanan ateşin içinde kahvenin demlendiği güğüm ya da ibrik bulunan takımlardır (Görsel 2.15). Sitil puşideleri bir diğer adı ile sitil örtüleri, ailelerin zenginlik derecesini gösteren altın veya gümüş ipliklerle dokunan kahve sunum örtüleridir (Görsel 2.16).

Görsel 2.16. *Sitil Puşidesi, 19.yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Kahve tepsileri de diğer ekipmanlar kadar dikkat çekici ve özenle işlenmiş yardımcı formlardır. Çap ölçüleri ortalama 22-28cm civarında değişiklik gösteren, bakır ve gümüşten yapılan, kahve sunumunda kullanılan araçlardır (Görsel 2.17) (Girginol, s. 107).

Görsel 2.17. *Kahve Tepsisi, 19.yy Milli Saraylar koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Fincan zarfları dönemin zarafetini yansıtan en önemli öğelerdendir (Görsel 2.18). Osmanlı döneminde yaygın olan kulpsuz fincanların el yakmaması ve gösterişi için zarflar kullanılmaya başlanmıştır. Bu dönemde fincan zarfları dudak payı için fincanlardan daha kısa bir şekilde tasarlandığı bilinmektedir. Küçük olan fincan zarfları bülbülyuvası olarak adlandırılırken büyük formda olanlara kallavi adı verilmiştir. Osmanlı döneminde fincan zarfları; madenlerden, sert ve hoş kokulu ağaçlardan ve fildişi, boğa gibi hayvan boynuzlarından yapılmaktaydı (Görsel 2.19) (Kalay).

Görsel 2.18. *Zarf Takımı, 19. Yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Görsel 2.19. *Zarf Takımı, 19. Yy Milli Saraylar Koleksiyonu. (Demirli, 2011)*

Osmanlı sarayında ve konaklarda kahve ikramında kullanılan bu araçlar, kahve ikramının ve kahve sunumunun vazgeçilmezi olmuştur. Sarayda kahve ikramı için görkemli bir ekip oluşturulmuş, bu kişilere özel bir oda ve özel kıyafetler tahsis edilmiştir. Kahve ikramında görevli olan kişiler ilk olarak ciddi eğitimler alarak bu göreve getirilirdi. Bütün bu ekipmanlar günlük temizlenerek kahveci başı tarafından kontrolleri sağlanırdı.

Birçok rivayette sarayda kahve ikramının 3 kalfa tarafından yapıldığı aktarılmaktadır. Bir kalfa elinde fincanların bulunduğu tepsiyi taşırken, diğer kalfa ağzı emzikli ibriğin içinde bulunduğu üç gümüş zincirle bağlı sitili tutardı. Üçüncü kalfa ise tepsiden fincan ve zarfı alarak kahve sunumunu yapardı. Bir diğer rivayette ise ilk olarak gelen misafirler kapıda karşılanır, gülbaharsahan adıyla bilinen bir form içerisinde lokum ikram edilirdi. Daha sonra odaya alınan misafir sayısına bağlı olarak kahveci sayısı değişirdi. Minimum altı kişiden oluşan bir kahveci takımı bulunmaktaydı. Kahveciler içeriye girdikten sonra misafirlere selam verir ve kapıda sıraya dizilirlerdi. Büyük bir ustalıkla sessizce kahve servisi başlardı. Birinci kalfa elinde buhurdanlık taşır, kahveci başı buhuru yakarak sunumu başlatırdı. Odada bulunan bir diğer kahveci ağa da misafirlere gül suyu servis ederdi. Bu aşamadan sonra kahve ikramı başlardı. İkinci kalfa içinde kahve fincanı, fincan zarfları ve fincan tabaklarının bulunduğu tepsiyi taşırdı. Üçüncü kalfa elinde sitil takımını taşırdı. Dördüncü kalfa ise sıcak sitil takımından kahve ibriğini alarak kahveyi fincanlara doldurur, kahveci başı da sol eli ile kahve fincanını alıp sağ elinin başparmak ve işaret parmağının üzerine koyar, sol elini göğsünün üzerine tutarak kırk derece açı ile padişahın önünde eğilip kahve fincanını uzatırdı. Beşinci kalfa ise misafirlere şerbet sunumu yapardı (Girginol, s. 108).

Osmanlı'dan günümüze bir merasim olarak gelen kahve ikramının, döneme ait tarihi bir bellek niteliği taşması, kullanıldığı fincanlar ve yardımcı formlar ile sosyal bir statü göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı döneminde kullanılan fincanların işlemesi, sitil takımının altın ya da gümüşten olması, zarfların işlemeleri gibi özelliklere bakılarak hangi döneme ait olduğuna dair önemli bilgiler vermektedir.

2.5. Türk Kahvesi Kültürü Ve Sosyal Yaşamdaki Yeri

Türk kahvesi botanik bir kahve türü olmamakla beraber, tarih boyunca kavrulma, öğütülme, pişirim derecesi yani hazırlanması ile bir yöntem olarak bilinmektedir. Servis

edilmesi, sunumu ve içimiyle büyük özen gerektiren beş asrı aşkın bir kültürdür. Türk kahvesinin nasıl ve ne zaman ikram edileceği, yanında servis edilen tatlı ve suyun ne zaman içileceği, fincanın ters çevrilip telvenin oluşturduğu şekillerden fal bakılması gibi ayrıntılar, bir gelenek olarak geçmişten günümüze ulaşmıştır.

Türk kahvesinin yanında nezaket gereği su ve lokum ikram edilmesinin farklı rivayetleri bulunmaktadır. Bir rivayete göre su ikram etmek misafirin aç olup olmadığını anlamak için, bir başka rivayete göre de kahveyi içmeden ağzı temizleyerek kahvenin tadını daha iyi almaktır. Lokum ikramının da kahveden sonra yenerek kahvenin bıraktığı acı tadı hafifletmesi için olduğu söylenirken bir başka rivayette ise kahveden önce yenerek ağzı tatlandırmak için olduğu söylenmektedir. Bütün bu rivayetler sonucu alınan lezzetin kişilerin içim alışkanlıklarına ve damak tadına göre şekillendiği düşünülmektedir.

Osmanlı'dan günümüze kahve sadece bir içecek olmakla kalmayıp, bir kültür olarak kabul edilmiş, hatta en önemli zamanlara ortak olmuştur. Meclis toplantılarına, oyun oynama, tütün içme ve sohbetlere eşlik ettiği çeşitli minyatürlerde de görülmektedir (Görsel 2.20).

Görsel 2.20. *17.yy başlarından kalma Osmanlı minyatürü (Kuzucu)*

Kız isteme, bayram görüşmeleri, ziyaretler, resmi görüşmeler gibi ortamlarda ikram edilmesi olmazsa olmaz kabul edilen sosyal ve kültürel alışkanlıklardandır (Görsel 2.21). Eve gelen misafire kahve ikram edilmesi o kişiye verilen değeri

göstermektedir. Türk toplumunda bir misafire kahve ikram etmek o kişiye değer verildiğine işarettir.

Görsel 2.21. *17.yy başlarından kalma Osmanlı minyatürü, kitap okuyanlar, sohbet edip kitap içenler, kahve falına bakanlar. (Kuzucu)*

Kültürümüzde kalıplaşan bir göz ateş, bir cezve, bir insan deyimi de buna işaret etmektedir. Aynı şekilde kız isteme seremonisinin en önemli ritüeli kahvedir. Damada ikram edilen kahvenin tuzlu olması farklı anlamlara gelerek farklı şekillerde yorumlanmaktadır.

Sosyal yaşamın en önemli birleştiricisi olan Türk kahvesi bir sohbet aracı ve toplumumuzla özdeşleşen bir gelenek olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir kişi ile görüşmek istendiğinde bir kahve içelim, kahveye gidelim, elinden kahve içmek, kahve ısmarlamak gibi cümleler de bunu desteklemektedir. Kahvenin sosyal ortamlarda sohbet ve tütün kullanımı tarzı alışkanlıklara eşlik eden bir içecek olduğu söylenebilir. Sabah

kahvaltıdan önce içilen kahve mideyi rahatlatıp zihni açarken, yemekten sonra içilen kahve sindirmeye yardımcı olur ve keyif kahvesi olarak adlandırılır.

Türk kahvesi Osmanlı Döneminden günümüze bir kültüre ve alışılagelmiş bir düzene dönüşerek, Türk kültüründe şiirlere, şarkı sözlerine, atasözlerine, deyimlere, mani ve deyişlere konu olan, günlük yaşama dair birçok alanda halk kültürüne paralel gelişen bir unsur olarak dikkat çekmektedir.

Kahve günlük yaşamda kullanılan atasözlerinde ve deyimlerde de anlamı kuvvetlendiren formlarda hayata dair önemli vurgu ve anlamlar taşımaktadır. Aşağıdaki örneklerdeki gibi samimi duyguları dile getirmenin bir yolu olarak kahve, günlük yaşamda konuşmalara da konu olmakta ve dilimizde çok yaygın olarak kullanılmaktadır.

Görsel 2.22. *18.yy Levni. (Kuzucu)*

Toplumumuzda hoş geldin kahvesi, kahve molası, kahve arası gibi kahve ile ilgili kalıplaşmış cümleler sıkça kullanılmaktadır. Türk kültürünün önemli bir bellek unsuru olan atasözlerinde de kahve ile ilgili; İyiliklerin küçük de olsa unutulmayacağını vurgulayan:

"Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" gibi çok yaygın kullanımlar göze çarpmaktadır.

Özlü söz örneği olan; “Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül muhabbet ister kahve bahane” cümlesinde kahvenin muhabbet için bir araç olduğunu ama muhabbetin de kahvesiz olamayacağına değinilmektedir. “Kahve hatır işidir” cümlesinde de kahvenin muhabbeti, samimiyeti beraberinde getirdiği aslında kıymet bilen kişi ile kahve içileceğine vurgu yapılmaktadır. Kahvenin yapım aşamasının zahmetine dikkat çekerek muhabbet edilen insanın bütün bu uğraşlara değmesi gerektiğinden bahsedildiği ve buna gönderme yapıldığı düşünülebilir. Kahve kültürümüzde deyimlerde de geçmektedir. Halk arasında “Mahalle kahvesi gibi” deyimi, kalabalık, havasız mekanlar için kullanılmaktadır. Yine Türk kültüründe önemli bir yeri olan manilere konu olan kahve; “Kahvem pişti hadi gel, köpüğü taştı gel, iyi günümün dostu kötü günüm geçti gel” cümlelerinde kullanılarak bir sitem bildirme ve üzeri kapalı mesaj gönderme aracına dönüşmüştür.

Kahve geçmişten günümüze şarkılar, filmler ve romanlara da konu olmuş, bazılarının içinde geçen bir detayken, bazılarında da ana temaya dönüştüğü dikkat çekmektedir. Türk kültüründe önemli yeri olan farklı makamlarda şarkılar, sanatçıların İçinden geçenleri anlatmaya çalıştığı kendini en saf ve doğru şekilde ifade ettiği aracı olmuştur. Sezen Aksu; bir acı kahvenin kırk yıl hatırı vardır, Mahsun Kırmızıgül; Evlerinin önü kahve dibeği, şarkılarının yanısıra, Şecaattin Tanyeli’nin Türk kahvesi adlı şarkısında geçen; sevgilim senin gözünün rengi, güzel gözlerin kahverengi, tazeledi bendeki hevesi, taze yerden, taze pişmiş Türk kahvesi, dizeleri bunlara örnektir.

İçinde kahve temasının geçtiği belgesel ve filmler de azımsanmayacak kadar çoktur. Neyse Halim Çıksın Falim, Kahve Bahane, Sinema Şahane, Bir Fincan Türk Kahvesi gibi filmlere konu olan kahve, yabancı yapımlarda olduğu gibi Türk kültüründe de yaşamın ayrılmaz bir parçası olmuştur. İstanbul Pera müzesinde 2015 yılında düzenlenen kahve konulu film festivali de bu yapımların bir araya getirildiği özel bir etkinlik olmuştur.

2.6. Türk Kahvesi Falı

Fal kelimesinin sözlük anlamı geleceği öğrenmek, şans ve kısmeti anlamak amacıyla bir şeylere bakarak anlam çıkartmaktır (Kotan, s. 131). Bir diğer ifade ile fal, insanlığın geleceğe duyduğu merak, hayatını yönetme ve kontrol altına alma isteği ile oluşan bir durumdur. İnsanlık geçmişten beri geleceğe duyduğu merak ve bilinmeyeni ortaya çıkartma isteği ile fal metotlarının gelişmesine olanak sağlamıştır.

Kahve Falı bakmanın inceliklerine değinildiğinde, asıl olayın fincanda çıkan şekiller değil de fal bakan kişinin maneviyatı ve hissettiklerini şekiller aracılığı ile karşı tarafa aktarmasıdır. Toplumda bir dayanak bulmak amaçlı, karşıdaki insana güven sağlamak için kahve telvesinden yorumlar çıkartılmaya başlanmıştır. Osmanlı sarayında kahve falının çıkışının (Görsel 2.23) cariyelerin dile getirmek isteyip, söyleyemediklerini kahve falı aracılığı ile iletmeleri olarak bilinmektedir.

Türk kahvesi falı, falına bakılacak kişi tarafından içildikten sonra bir ritüel ile başlar. İlk olarak falına bakılacak kişi kahveyi içer, sonrasında fincanın üzerine tabağı koyarak fincanı ters çevirir. Burada fincanı içe, kendine doğru çevirirse kendisiyle alakalı, dışa doğru çevirirse dışarıyla alakalı haberler alacağı gibi rivayetler de vardır. Çevrilen fincanın tabanı kontrol edildiğinde, fincan iyice soğumuş ise fal açılır ve yorumlanmaya başlanır. Bu yorumlamada, fincan, sapından hayali bir kutup ve ekvator çizgisi ile dört parçaya bölünür. Kutup çizgisi olarak çizilen çizginin sağ tarafında kalanlar pozitif olayları yorumlarken, sol tarafta olanlar negatif yorumlanır. Ekvator çizgisinin üst tarafında kalanlar yakın zamanda, alt tarafta kalan bölüm ise uzak gelecekte gerçekleşecek olayları yorumlamaktadır. Bu yorumlama saat yönünden yani sağ taraftan başlar. Fincanın dibine çöken telve ise kalbin iç huzurunu temsil eder. Telve yoğun bir şekilde ise kahveyi içen kişinin içinde bir sıkıntı olduğuna yorumlanırken, telve birikmemesi kişinin içinin ferah olduğuna, bir sıkıntısının olmadığına yorumlanır. Daha sonra tabaktaki şekiller yorumlanır. Tabakta kalan kahve hafifçe fincana akıtılır ve orada çıkan şekiller anlamlandırılır. Kahve falına bakarken karşımıza çıkan her imgenin, kahve telvelerinin bıraktığı izlerin benzetildiği figürlerin, temsil ettiği geleneksel bir anlamı ve karşılığı bulunmaktadır. Türk kahvesi zamanla dünyaya yayılmış ve bir Dünya kültürü haline gelmiş olsa da kahve falı Türk kültürüne ait bir fal çeşidi olarak bilinmektedir (Girginol, s. 137-139).

Görsel 2.23. *Osmanlı döneminde saray da kahve falı.(http-20)*

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de, kahve içme daveti yalnızca bir içeceği tüketmek anlamına gelmemektedir. Kahve aynı zamanda bir sohbet aracıdır. Bu halde kahve falı da, bu sohbete eşlik eden geleceği öğrenip psikolojik doyum sağlamanın bir aracıdır. Ayrıca kahve konukseverliğin de bir göstergesidir. Bu anlamda kahvenin beslenme alışkanlıklarıyla, konukseverlik ilkeleriyle ve bu ilkelerin biçimlendirdiği günlük davranış biçimleriyle bütünleştiği söylenebilir.

2.6.1. Türk kahvesi falında çıkan başlıca hayvan figürleri ve anlamları

Türk kahvesi falında sembolik olarak yorumlanan, imgesel olarak benzetilen belli başlı figürler karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan bazıları daha sık çağrışım uyandırmakta ve fal bakan kişiler tarafından daha yaygın yorumlanmaktadır. Bunlardan en yaygın görünenler kuş, balık, anahtar, at, ejderha, yılan, yol, göz, sayılar ve harfler gibi sembolik öğelerdir. Bu tez çalışmasında ele alınan sembolik öğeler en yaygın görülen hayvan figürleri olmuştur.

Ejderha; Ejderha daha çok Çin mitolojisi ve sanatına ait kabul edilse de Türk mitolojisinde önemli bir yere sahiptir. Ejderha Türklerde erken dönemlerde bereketi, gücü, refahı ve kuvveti simgeleyen bir masalsı yaratık olarak karşımıza çıkmaktadır (Görsel 2.24). Türk kültüründe ve Türk mitolojisinde önemli bir yeri olan Ejderha, Türk hayvan takviminde de yıl simgesi olarak yer almıştır (Çoruhlu, 2011, s. 172). Falda görülen ejderha yalnızca bir yöne değil, iyi ve kötü olmak üzere iki yöne de yorumlanabilmektedir (Görsel 2.25). Bu yorumlama ejderhanın şekli ile ilgilidir.

Görsel 2.24. *Acab-ül Mahlûkattan bir ejder tasviri. (Çoruhlu, 2011)*

Görsel 2.25. *Anadolu Selçuklu Sanatında Ejder Figürü, (http-21)*

At; Türklerle ilgili birçok efsane ve hikâyede yer alan at, kişinin yakın arkadaşı ve dostu olarak işlenmiştir. Aynı zamanda savaştaki faydalarından dolayı güç ve kuvveti temsil etmektedir. Türk mitolojisinde önemli bir yere sahip olan at, Türk hayvan takviminde de yıl simgesi olarak kullanılmıştır (Çoruhlu, s. 181)

Kahve falında görülen at, genellikle olumlu bir şekilde yorumlanmaktadır. (Görsel 2.26). Türklerde genel olarak at murattır cümlesiyle yorumlanan at genelde kısmetli bir duruma rivayet ederken, falda da bu şekilde yorumlandığı söylenebilir.

Görsel 2.26. *Kanatlı At, (Çoruhlu, 2011)*

Kuğu; Türk mitolojisinde kaz ve kuğu kuşları beylik ve kut sembolü olarak anılmaktadır (Görsel 2.27). Türk mitolojisinde yer alan yaradılış destanındaki kuğu figürü ise Erlik Han'ı temsil etmektedir (Göner, s. 275).

Falda kuğu görmek genel olarak olumlu bir şeye yorumlanmaktadır. Erkekler için bir kadın ile tanışmaya, kadınlar için ise zarif ve kısmetli bir duruma yorumlanmaktadır (Sembol Fal).

Görsel 2.27. *Kaknus – Kuğu kuşu, (http-22)*

Keçi; Türk mitolojisinde ve Türk toplumunda önemli bir yere sahip olan keçi, Tanrı'nın elçisi olarak tasvir edilmiş ve kutsal sayılmıştır (Görsel 2.28). Çevik ve dayanıklı bir hayvan olması ile yüksek yerlere de ulaşabilen keçi, eski Türk inancında ve Türk mitolojisinde aydınlığı, bereketi, zenginliği, yüceliği ve bilgeliği temsil etmektedir (Ahmet Dalkıran, s. 27).

Kahve falında çıkan keçi figürü olumlu ve olumsuz anlamlarda yorumlanmaktadır. Daha çok fala bakan kişinin hissettikleri ve falda çıkan başka simgelerle bütünleştirip yorumlaması ile tasvir edilir.

Görsel 2.28. *Tanrı Enki'nin atribü hayvan keçi balık biçimindeki karışık yaratık. (Çoruhlu, 2011)*

Yılan; Yılan Türk mitolojisinde, Şaman inancında yer altı tanrısı Erlik ile simgeleştirilmiştir (Görsel 2.29). Karayılan olarak anılmasının nedeni de Erlik'le ilgili yorumlanmasından dolayıdır (Beydiz, s. 267).

Kahve falında karşımıza çıkan yılan figürü genel olarak olumsuza ve sinsiliğe yorumlanmaktadır. Yakın çevreden gelen bir ihanet, düşman ve dedikodu olduğu anlamına gelmektedir (Sembol Fal).

Görsel 2.29. *Türk mitolojisinde yılan, (http-23)*

Balık; Türk mitolojisinde önemli bir yeri olan balık Türk kozmolojisinde gök gürültüsü unsurunun hayvan biçimli simgesidir (Görsel 2.30). Falda balık çıkması genel olarak olumlu bir duruma işarettir. Göl kıyılarında yaşayan toplumların bolluk ve bereketliliğini simgeleyen balık, aynı zamanda evliliğin, kısmetin, huzurun ve çoğalmanın simgesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Çoruhlu, s. 185).

Görsel 2.30. *Yunus'un Cebrail!in yardımı ile balığın karnından çıkışı. (Çoruhlu, 2011)*

2.7. Türk Kahvesinden Esinlenerek Ortaya Çıkan Yöresel Kahve Çeşitleri

Kahvenin 1517 yılında Osmanlı topraklarına girmesiyle oluşmaya başlayan Türk kahvesi kültürü ve bu kültüre verilen değer zaman içerisinde artarak devam etmiştir Türk kahvesi bir sohbet aracı ve çeşitli toplumsal geleneklerle özdeşleşen bir kültür öğesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'da farklı yörelerde coğrafi ve kültürel farklılıklarla çeşitlenen ve adlandırılan birçok kahve türü görülmektedir. Pişirimi, tadı ile kendine has bir sunumu olan bu türlerden bazıları mırra, menengiç, dibek, süvari, kül kahvesi gibi kahve türleri zaman içerisinde ortaya çıkmıştır.

2.7.1. Mırra

Mırra, kelime olarak Arapça'da acı anlamına gelen 'mur'dan türetilmiştir (coffeemag). Mırra, pişirimi ve sunumu ile Türk kahvesinden farklı bir içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Mırra, Şanlıurfa, Mardin, Diyarbakır başta olmak üzere Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıkça tüketilmektedir Mırra, ilk dönemlerde acı ve sert bir yapıya sahip olması nedeniyle cenazelerde sıkça tüketilmekteydi. Zaman içerisinde

tüketiminin artmasıyla neredeyse her gün tüketilen bir içecek olmaya başlamıştır (Kaya).

Mırra'nın hazırlanışı oldukça zor ve zaman isteyen bir uğraştır. Türk kahvesinden farklı olarak saatlerce kaynatılarak içilir. Kahvenin hazırlandığı geleneksel forma gümgüm adı verilmektedir. Yaklaşık 2 saat boyunca demlenerek hazırlanır. Demleme sonrasında kahve mekkavi adı verilen kulpsuz kalın fincanlarda servis edilir (Görsel 31, 32) (Vikipedi).

Mırra kahvesinin sunumu da içimi de geleneksel bir miras olarak kabul görmekte ve buna uygun sunulup içilmektedir. Kahveyi sunan genç kız, bir diğer ismi ile Gehavci, sol elinde fincanlar, sağ elinde kahvedan ile fincanı yarıya kadar doldurarak servis yapar. Kulpsuz ve ufak olan fincandan bir yudum içen misafir fincanı servis eden kişiye geri verir ve servis eden kişi fincanın ağız kısmını silerek tekrar fincana kahve ekler. Bu şekilde bu döngü devam eder.

Görsel 2.31. *Mırra kahvesi yapımında kullanılan ekipmanlar. Fotoğraf. Ezgi Hakan. Mardin Müzesi*

Görsel 2.32. *Mırra kahvesinin servisi, (http-24)*

2.7.2. Menengiç kahvesi

Menengiç kahvesi, Gaziantep, Elazığ ve Siirt bölgeleri başta olmak üzere, Doğu Anadolu ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak tüketilen bir kahve türüdür.

Menengiç kahvesi, Bıttım adı verilen, Antep fıstığı çeşidi olan Pistacia cinsi bir ağacın kavrulmuş ve çekilmiş tohumlarından yapılmaktadır. Türk kahvesinden farkı ise, kafein içermemesi ve su ile değil de daha çok süt ile uzun süre kaynatılarak hazırlanmasıdır. Kahve ağacında meyvelerin olgunlaşmamış hali yeşil değil iken menengiç tohumlarının olgunlaşmış hali yeşil (Görsel 2.33), olgunlaşmamış ham hali ise kırmızıdır

Görsel 2.33. *Menengiç tohumu ham hali, Gaziantep, (http-25)*

Menengiç kahvesinin, zengin vitaminler içermesi sebebiyle sağlık sorunlarına iyi geldiği bilinmektedir. Özellikle kış aylarında yetiştiği yörenin halkı evlerinde menengiç kahvesi bulundurmaktadır. Boğaz ağrısına, öksürüğe ve soğuk algınlığına iyi geldiği rivayet edilmektedir. Menengiç kahvesi kavrulduktan sonra ezilerek macunumsu bir kıvama getirilir ve konserve şeklinde de hazırda bekletilir. Son zamanlarda Gaziantep halkı tarafından konserve şeklinde hazır satılan sıvı macun kıvamında olan kahve tohuma nazaran daha çok tüketilmektedir (Görsel 2.34) (Yılmaz, s. 69).

Görsel 2.34. *Menengiç tohumu olgunlaşmış hali, Gaziante, (http-26)*

2.7.3. Dibek kahvesi

Dibek kahvesi farklı bir pişirim ve farklı bir reçete değil, tamamen öğütmeye bağlı bir tür olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk kahvesinden farklı olarak, Türk kahvesinde kullanılan el değirmeni veya kahve değirmenlerinde değil de, taştan yapılmış, içi oyuk, dibek adı verilen havanlarda öğütülmesi işlemidir (Görsel 2.35) (harputdibek).

Görsel 2.35. *Dibekte öğütülmüş, iri taneli kahve, (http-27)*

Dibek kahvesi Türk kahvesi kadar un halinde değil, elde öğütüldüğü için parçalı, pütürlü bir kıvamdadır. Pişirim yöntemi önceleri kömürlü, ateşli sobalar üzerinde soğuk su ile yapılsa da günümüzde Türk kahvesinde olduğu gibi pişirilmektedir (Görsel 2.36). Tat olarak Türk kahvesinden daha yumuşak ve renk olarak daha açıktır.

Görsel 2.36. *Kömür ateşinde pişirilen dibek kahvesi, (http-28)*

2.7.4. Süvari (Tarsus) kahvesi

Süvari kahvesi, bir diğer ismi ile Tarsus kahvesi, Tarz hususi kahvesi olarak bilinmektedir. Geniş bir coğrafyaya yayılan Süvari kahvesi daha çok Ege bölgesinde tüketilmektedir. Türk kahvesinden farklı olarak rengi ve tadı biraz daha koyudur. En belirleyici farkı ise servis etme şeklidir. Türk kahvesinde olduğu gibi fincanlarda değil, cam çay bardağında servis edilmektedir (Görsel 2.37).

Süvari kahvesinin Tarsus isminin Mersin'in Tarsus bölgesinden çıktığına dair rivayetler olsa da bunun aksine tarz hususi kelimelerinden türediği daha genel bir bilgi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun nedeni Ege bölgesinde Efelerin kahveyi çay bardağında içmeleri ve bu tarzın onlara özgü olmasıdır. Türk kahvesini çay bardağında içme nedenleri ise efelerin nargile keyifleri sırasında daha uzun bir içim süresi olması neticesi ile tercih ettikleri bilinmektedir (Girginol, s. 196).

Görsel 2.37. *Süvari kahvesi sunumu, (http-29)*

2.7.5. Kül kahvesi

Kül kahvesi, Türk kahvesini pişirirken kullanılan bakır cezvenin mangalda, közde ya da kumda pişirilmesidir (Görsel 2.38). Bir kahve çeşidi değil, bir yapım şeklidir.

Kül kahvesinin tadı Türk kahvesinin tadına nazaran daha tok ve sert bir yapıya sahiptir. Bakır cezveyi saran mangal koru, ısının her yere eşit dağılmasını sağlayarak kahvenin su ile olan birlikteliğini uzatır. Aynı zamanda yanan odunun kokusu da kahveye etki eder ve farklı tatlar oluşmasına imkân sağlar (Görsel 2.39) (kahvecini).

Türk kahvesinin klasik hazırlanma yöntemi ilk zamanlarda bakır cezveyi mangalda ısıtarak kahveyi demlemeye dayanmaktadır. Bundan dolayı bir kesim insan kül kahvesinden aldığı tadı ve aromayı gazlı ocakta ya da elektrikli makinalarda pişen kahvelerden alamamaktadır. Bu sebeple hala kül kahvesi tercih eden ve tüketen bir kesim vardır.

Görsel 2.38. *Közde kül kahvesi, (http-30)*

Görsel 2.39. *Kumda kül kahvesi, (http-31)*

2.7.6. Cilveli kahve

İsmiyle ilgi çekici olan cilveli kahve Manisa'ya özgü bir Türk kahvesi çeşididir. Cilveli kahvenin çıkışının birkaç rivayete dayandırıldığı bilinmektedir. Bunlardan bir tanesi, yeniçeri ocağından bu yana yapılan şehzadelere sunulan bir kahve olması, bir diğeri ise kız isteme esnasında, eğer kızın damatta gönlü var ise kahvesini cilveli hazırlayarak ailesine rızasını bu şekilde belli etmesidir (http-32).

Cilveli kahve Türk kahvesi şeklinde pişirilir. Pişiriminde herhangi bir farklılık bulunmamaktadır. Cilveli kahvenin farkı sunumudur. Kahvenin pişirilip fincana dökülmesinden sonra, fincanın üzerine çifte kavrulmuş ve ince öğütülmüş bademin tepeleme konularak, fincanın yanında bir çay kaşığı ile servis edilir (Görsel 2.40). İlk önce bademler yenir ve sonra kahvesi içilir. Bademin çifte kavrulmuş olması, bademin fincanın dibine çökmemesi için önemli bir detaydır.

Görsel 2.40. *Cilveli kahve sunum örneği, (http-33)*

2.7.7. Yandan çarklı

Osmanlı döneminden günümüze ulaşmış bir Türk kahvesi sunum şeklidir. Kahve hazırlanırken sade yapılır ve şekerler fincanın yanında servis edilir. Şekerli isteyen kişi kıtlama yöntemi ile kahvesini tüketir. Yandan çarklı denmesinin nedeni ise, kahve fincanının yanında duran şekerlerin eski vapurların yan çarklarına benzetilmesidir (Görsel 2.41) (Girginol, s. 206).

Görsel 2.41. *Yandan çarklı kahve sunumörneği, (http-34)*

3. TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜNDE SERAMİK VE PORSELEN FİNCAN TASARIMLARI

Kahvenin Osmanlı sarayına gelişi ile kahve tüketimine verilen değere dikkat çekme amaçlı bir çok ritüel gerçekleştirilmiştir. Kahve sunum ekipmanları, fincanları, hangi saatte ne zaman tüketileceği gibi Osmanlı sarayından günümüze ulaşan ve hala korunan değerler mevcuttur. Bunlardan en önemlisi ise kahvenin içildiği formdur. Kahvenin yapısını, aromasını bütünüyle etkileyen kahve fincanlarına verilen değer oldukça fazladır. Osmanlı dönemi zamanında kullanılan kahve fincan formları çeşitli sayıda ve farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde hala replikaları yapılan ve popülerliğini koruyan fincan formları karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte birçok müzede ve galerilerde bu fincanların orijinal halleri sergilenmekte ve korunmaktadır.

3.1. Türk Kahvesi Fincanının Genel Özellikleri

Kanunu Sultan Süleyman ile saraya giren kahvenin tüketiminin artması ile kahveye verilen değer daha da artmış, kahve tüketimi için çeşitli sayıda fincan formları kullanılmıştır. Bu süreçte her dönemin kendine has özelliklerini barındıran fincan formları karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı da ilk dönemlerde kahve, Çin yapımı porselen, İznik ve Kütahya çinisinden yapılan fincanlar kullanılarak tüketilmekteydi (Görsel 3.1). Günümüzde Topkapı sarayı müzesinde yer alan kahve fincanları koleksiyonları arasında Avrupa porselenleri, Yıldız porselenleri ve Tophane Lüleci çamurundan yapılan kahve fincanları yer almaktadır.

Görsel 3.1. *Kahve fincanı 18.yy İstanbul Büyük şehir Koleksiyonu Müzesi*

Görsel 3.2. *19. yy Osmanlı Saray Koleksiyonu Kahve ve Çay Takımı. İngiliz porseleni Dolmabahçe Sarayı Env. No 38/105-106, (http-35)*

Kahve fincanı, temel ihtiyaçlar doğrultusunda bakıldığında sadece kahve içmek için tasarlanmış, sıvı tüketiminin amaçlandığı ufak kase formunda kaplar olarak karşımıza çıkmaktadır. Kullanım çeşitliliği açısından farklı biçimlerde ve farklı formlarda olabildiği gibi, kulp kullanımı bakımından, kulplu, kulpsuz olarak da tasarımları vardır. Kahve fincanının tek bir form olmakla birlikte bütünlüğü sağlayan fincan tabağı, lokumluğu gibi diğer işlev formları da vardır (Görsel 3.2). Kahve fincanı formları seramik, porselen, cam gibi malzemelerden yapılmaktadır (Bigikoçin, s. 72).

Türk kahvesi fincanının genel özelliklerini incelediğimizde belli standartlar baz alınarak ilk tasarımlar ortaya çıkmıştır. Kahvenin aromasının içeride hapsolması, geç soğuması, köpüğün yoğunlaşması gibi faktörler tasarımları etkilemektedir. Osmanlı döneminde 16.yy.da ortaya çıkan ilk fincanlar alt kısımları geniş, ağız kısmına doğru daralarak gelen formlar şeklindedir (Görsel 3.3). Bu formlar kahve sunumunda, geniş tabanın kahvenin ısı dağılımını sağlaması ve ısıyı tutması, daralan ağız kısmının kahvenin aromasını ve köpüğünü tutması şeklinde karşılık bulmaktadır (Atik, 2008).

Görsel 3.3. *18. yy Kahve Fincanı, (http-36)*

Türk kahvesi fincanlarını incelediğimizde kahve fincanlarında karşımıza çıkan en önemli ayırt edici özellik gövdedir. Gövdenin dönemlere göre farklılık göstermesi, fincanın hangi döneme ait olduğu ile ilgili net bir bilgi vermektedir. Ortaya çıkarılmak istenen formda yaratıcı olma adına biçim, denge, ritim ve simetri gibi ilkelere dikkat edilir ve bunların hepsi göz önüne alınarak gövde ile bir bütünlük oluşturur. Bu sebeple gövde, fincan formlarında temel ayırıcı özelliklerdendir.

Fincan formlarının gövdesi, şekilleri, üzerinde yer alan desenleri incelenerek hangi fincanın hangi döneme ait olduğunu ve menşeini öğrenilebilmektedir.

Dönem olarak incelendiğinde, Osmanlı döneminin ilk zamanlarında 16. yüzyılın başlarında fincanlar, alt kısımları geniş yukarı doğru daralarak gelen formlardan oluşmaktadır. Kanuni dönemine bakıldığında da formların aynı olduğu görülmektedir. Osmanlının bir diğer dönemi olan çöküş döneminde ise fincan formlarında çeşitlilik gözükmektedir. Formlar bir önceki dönemlerin tam tersi tabanı dar ve ağza doğru genişleyerek gelmiştir (Görsel 3.4) (Görsel 3.5). Cumhuriyet dönemi formları ise ağız ve taban çapları silindirik formlardır (Bigikoçin, s. 79).

Görsel 3.4. *Dolmabahçe Sarayı, 1897. Geniş ağızlı, Yıldız Porselen Kahve Fincanı, (http-37)*

Görsel 3.5. *20.yy Kahve Fincanı Almanya Württemberg Porselen Fabrikası (Demirli, 2011)*

3.2. İlk Türk Kahvesi Fincanı Üretimi Yapan Bazı Firmalar

16. yüzyılda Osmanlı döneminde tüketilmeye başlayan kahve, yeni formları ve tasarımları beraberinde getirmiştir. 16.yy.dan günümüze ulaşan kahve fincanları ve takımları farklı tasarımları ve özellikleri ile dönemini vurgulamaktadır. 19.yy.dan itibaren sarayda yer alan kahve fincanlarında farklılıklar dikkat çekmektedir. Bu farklılıklar, Avrupa kültürünün baskın bir konuma gelmesi ile oluşmuştur. 19.yy sonrası saray koleksiyonuna bakıldığında kahve fincanlarının Avrupa tarzı fincanlar olduğu görülmektedir. Osmanlının ilk zamanından günümüze ulaşan kahve fincanları farklı başlıklar altında incelenmiş, derlenmiştir.

3.2.1. Çin yapımı mavi - beyaz Türk kahvesi fincanları

Osmanlı saraylarında kullanılan ilk kahve fincanları Çin yapımı mavi beyaz kahve fincanları olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı dönemi arşivleri ve koleksiyonlar incelendiğinde, ulaşılabilen en eski pişmiş toprak fincan formu Ming Hanedanlığı Jiajing dönemine ait (1522-1566) Çin porselenidir (Pala, s. 81).

Topkapı Sarayı'nda kullanılan ilk formlar olan Çin porseleni kahve fincanları, küçük çorba kasesi formlarında fincanlardır (Görsel 3.6). Bu formların kökeni, Çin ve Japon halkının yaygın bir içeceği olan yeşil çayı tükettikleri 'çawan' adı verilen fincanlardan gelmektedir. Bu fincan formları kapaklı ve kapaksız olarak karşımıza çıkmaktadır. Hacim olarak incelendiğinde, Çin porseleni fincanlarının hacim olarak çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Bununla birlikte bazı kaynaklarda fincan yerine kase kelimesi kullanılmıştır (Tufan, s. 92).

Görsel 3.6. *İmparator Jiajing damgalı mavi-beyaz Çin porseleni fincan. TSM 15/2614. (Naskali, 2011)*

"16. yüzyılın sonu, 17. yüzyılın başına tarihlenen on yedi, 17. yüzyılın başlarına tarihlenen dört kulpsuz ve iri boyutlu mavi-beyaz fincan olup, bunlardan birine 19. yüzyılda telkâri tekniğinde gümüş bir kulp takılmıştır (15/2635). 17. yüzyılın başından ortalarına kadar tarihlenen fincanların sayısındaki artış, saray ve çevresinde kahve tüketiminin yaygınlaşmasıyla ilgili olmalıdır. Bu döneme ait 340 mavi-beyaz fincanın tamamı kulpsuz ve ortalama 9.5 cm. çapında ve 5.5 cm. yüksekliğindedir. 17. yüzyılın ortalarına tarihlenen kırk üç mavi-beyaz kâsenin, boyutlarına göre fincan olarak kullanılabileceğini düşünmek mümkündür. 17. yüzyılın ortalarına tarihlenen bir fincanın içineyse 18. yüzyılda Kütahya'da yapılan benzerleri gibi, amber koymak üzere, saray atölyelerinde metal bir dekoratif parça takılmıştır (Görsel 3,7 – 3,8) " (Gedük, s. 290).

Görsel 3.7. *16. yüzyılın sonlarına ait mavi-beyaz Çin porseleni fincan. TSM 15/263. (http-38)*

Görsel 3.8. 17. yüzyılın ortalarına ait bir Çin porseleni Fincanı TSM 15/10473. (http-39)

3.2.2. Almanya yapımı Türk kahvesi fincanları

Meissen porselenleri, Avrupa'da ilk defa Çin porselenleri kalitesinde yapılan, Almanya'nın Meissen kasabasında üretilen porselenlerdir. İlk kullanımı 1700'lü yıllarda ortaya çıkmıştır. Bu dönemde Osmanlı'da henüz porselen üretimi olmadığı için Osmanlı porselen ihtiyacını Çin'den karşılamaktaydı. Meisen porselenlerinin yavaş yavaş kullanılması ve ilginin artması ile Çin porselenlerinden daha çok tüketildiği kayıtlara geçmiştir (Görsel 3.9).

Görsel 3.9. *Çapraz kılıç damgalı Alman Meissen porseleni kahve fincanı, Topkapı Sarayı müzesi koleksiyonu (Tufan,2011)*

Formlar Avrupa tarzı, tabanı dar, ağız kısmına doğru açılarak gelen tasarımlarla tamamlanmıştır. Osmanlı Saray'ında rağbet görmesinin en önemli nedenlerinden biri ise üzerine yazılan yazılar ve çizilen figürler olmuştur. Arapça ve Osmanlıca yazılarla, altın yaldız ile süslenmiş fincanlar zamanla Saray'dan halka ulaşmış ve her genç kızın çeyizinde olmazsa olmaz bir parça olarak kabul görmüştür. Bu dönemde fincan zarfları yerine kulplu fincanlar daha çok tercih edilmiş, kahve fincanlarının yanında ek olarak

şekerlik, sütlük, fincan tabağı, kahve tepsisi, kahvedan, çaydanlık, kaşık, buhurdanlık gibi formlar da eklenmiştir (Görsel 3.10) (Tufan, s. 92-94).

Görsel 3.10. *Üç kişilik kahve takımı, Topkapı Sarayı Koleksiyonu (Tufan,2011)*

3.2.3. Viyana damgalı Türk kahvesi fincanları

Avusturya porselenleri, Meissen (Almanya) porselenlerinden sonra en çok rağbet gören formlar olmuştur. 1717 yılında Viyana'da kurulan porselen fabrikası ile üretime geçen Avusturya Almanya ile ciddi bir rekabete girmiştir. Meissen ve Viyana menşei formlar birbirine çok benzese de ayırt edici özellikleri mevcuttur. Viyana porselenleri de Meissen porselenleri gibi Türk desenlerinden ve formlarından oluşmaktadır. Viyana porselenleri kulpsuz ve porselen fincan zarfları ile tamamlanmıştır (Görsel 3.11). Süslemeye ve altın yaldıza büyük bir önem verilen formlarda, kişiye özel adı soyadı fincan üzerine işlenmiş formlar günümüze ulaşan örneklerdendir (Tufan, s. 95).

Görsel 3.11. *Viyana porseleni kahve fincanı, üzerine altın yaldız harflerle ' Rfeika hanım için 206' yazılı. Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu (Tufan,2011)*

3.2.4. Fransız yapımı Sevres fincanlar

Temelini Fransa'nın Vincennes şehrinde kurulan, Vincennes porselen fabrikasında atılan sevres porselenleri, Meissen ve Avusturya porselenlerinden sonra en çok rağbet gören fincanlar olmuştur (Görsel 3.12).

Görsel 3.12. *Fincan ve tabağı, Topkapı Sarayı, Env. No. 26/659, (http-40)*

Sevres porselenleri yeni deneyimler ve yeni süsleme teknikleriyle dikkat çeken ve tercih edilen formlar olmuştur. İlk zamanlar üretimdeki amaç, Meissen porselenleri gibi kaliteli porselenler üretmek ve kendine özgü yeni bir tarz yakalamak olmuştur. Zamanla bu durum ilerleyerek Avrupa'da rağbet gören ve tercih edilen bir porselen markası haline gelmiştir (Öztürk, s. 147).

Sevres porselenleri, form olarak geleneksel Türk kahvesi fincan formlarına benzemektedir. İlk başlarda üretilen formlar üzerinde Uzak doğu ve Avrupa tarzı desenler süslemeler olsa da zamanla bunlar yerini özgün form ve süslemelere bırakmıştır. Kulplu ve kulpsuz fincan çeşitliliği ile birlikte, çiçek desenleri, altın yaldız dekor işlemeleri oldukça fazladır (Görsel 3.13) (Tufan, s. 96).

Görsel 3.13. *2 I. Napoléon Bonaparte ve Caroline Bonaparte portre resimli fincanlar ve tabakları, Topkapı Sarayı, Env. No. 26/4347, 26/4351. (Tufan,2011)*

1890'lı yılların başında Sultan II. Abdülhamid tarafından kurulan Yıldız Çini fabrikası için, Sevres fabrikasından teknolojik aletler getirtmiştir. Yıldız Çini fabrikasının ilk müdürü Fransız olmakla birlikte, fabrikada oldukça fazla Sevres fabrikasından çalışanlar gelmiştir.

3.2.5. Yıldız porselen fabrikası fincanları

1894 yılında II. Abdülhamid tarafından kurulan Yıldız porselen fabrikasının amacı, sarayın porselen ihtiyacını karşılamaktır. Yıldız porselen fabrikasının üretiminde Avrupa tarzı porselen örneklerine sıkça rastlanmaktadır. İlk başlarda ortaya çıkan formlar Avrupa esintisi ile şekillenmiştir. Genellikle sarayda kullanılan porselen formlar, üst düzey yöneticilere ve yabancı diplomatlara hediye olarak sunulmuştur. Formlar genellikle ağız çapı geniş, tabanı dar formlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Padişahların resmedildiği, altın yaldız kullanılarak dekorlar yapılmış birçok form günümüze ulaşmıştır (Serin, s. 13).

Görsel 3.14. *Kahve fincanı, Dolmabahçe Sarayı 1905.(http-41)*

Görsel 3.15. *Yuvarlak biçimli, iç bölümü çukur tabaklıdır. Altın varak ve gümüş bezemelidir. (http-42)*

3.3. Fincan Üretiminde Kullanılan Bünyeler

Fincan; çay, kahve gibi genellikle sıcak sıvılar içmekte kullanılan, kulplu ya da kulpsuz küçük kaplardır (http-43).

Fincanlar şekil aldıkları formların yapısına ve hammaddelerine göre çeşitlilik göstermektedir. Hammaddeler pişirim derecesine göre isimlendirilmektedir. Fincanlar stoneware ve Porselen olarak karşımıza çıkmaktadır.

Seramik, doğal bir malzeme olduğundan hammadde özelliklerine ve şekillendirme yöntemlerine göre çeşitli deformasyonlara uğrar. Bundan dolayı üretilmek istenen fincan tasarımlarında bütün bu ihtimaller düşünülerek ve test edilerek tasarımlar yapılmalıdır.

3.3.1. Stoneware

Seramik endüstrisinde ve sanatsal çalışmalarda kullanılan stoneware çamurlar kullanım alanına göre çeşitlendirilmektedir. Yüksek derecelere çıkabilen stonware çamurlarının su emmesi düşüktür. Bu durumda pişme küçülmesinin porselene kıyasla daha az olduğunu karşılar. Stoneware çamurunun bünyesinde yüksek plastikliği olan killer, feldspatlar bulunmaktadır. Kullanılan hammaddelerin oranına göre bünye rengi krem, kahve olarak değişkenlik göstermektedir (Görsel 3.16). Stoneware bünyenin pişme rengini etkileyen iki faktör vardır. Bunlar; bünyede kullanılan metalik oksitler ve fırın atmosferidir (Taçyıldız, s. 22).

Görsel 3.16. *Stoneware vakumlu Çamur. Sırası ile soldan sağa 1000 °C, 1100 °C, 1200 °C. (http-44)*

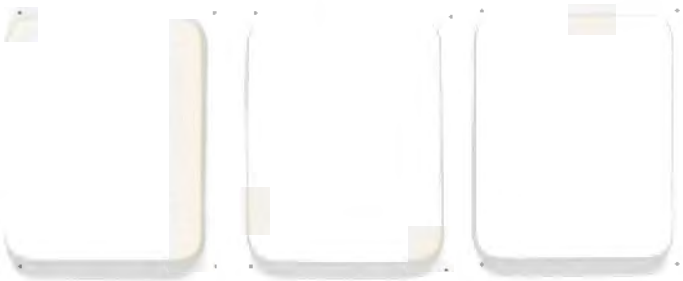
3.3.2. Porselen

Porselen; Latince istiridye anlamına gelen ‘Porsella’ kelimesinden türeyen, gözeneksiz, ince, saydam kırığı ile tanımlanmaktadır. İçerisinde kaolin, kuvars ve feldspat bulunan bünyenin pişme derecesi diğer seramik çamurlarına oranla daha

yüksektir 1200C-1380C'ye kadar pişme sıcaklığı vardır (Prof. Sıdıka Sibel Sevim, 2018, s. 298).

Porselen çamurunun plastiklik oranı yüksek olsa da elle şekillendirme aşamasında diğer çamurlara oranla daha dikkatli ve titizlikle çalışılması gerekmektedir. Çamurla çalışırken kurutma aşamasında çamurdaki su miktarı çok çabuk kaybolacağı gibi, fazla su miktarı da çamurun yapısını bozacaktır. Bu nedenle çok dikkatli bir kurutma aşaması yapılmaktadır.

Porselen çamurlar; sert porselen ve yumuşak porselen olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Sert porselen yumuşak porselene oranla kaolin derecesi daha fazla iken, feldspat yoğunluğu daha azdır. Sert porselenin kaolin derecesi yüksek olduğundan daha yüksek sıcaklığa çıkabilmektedir. Porselen çamurunun hammaddesi incelendiğinde, saydamlık derecesini artırmak için saf potasyumlu feldspatlar kullanılmaktadır Görsel 3.17). Pişme renginin beyaz olmasının nedeni ise kil hammaddesinin diğer hammaddelere oranla daha yüksek olmasıdır ve kaolinittik mineral yapıya sahip olmaları gerekir (Arcasoy, s. 134)



Görsel 3.17. *Porselen vakumlu çamur, sırası ile (soldan sağa) pişirim dereceleri; 1200 °C, 1240 °C, 1280 °C. (http-45)*

3.4. Fincan Zarfları

Zarf sözcüğü bir nesneyi saran, koruyan olarak tanımlanırken, fincan zarfı; kahve servisi yaparken kulpsuz fincanın içine konduğu, kulpsuz ve ayaklı formlar olarak tanımlanmaktadır (http-46).

Osmanlı döneminde büyük bir popülerliği olan fincan zarflarının işlevin ötesinde barındırdığı geniş bir sanat değeri bulunmaktadır. Osmanlı arşivinde yer alan fincanlar içerisinde çok sayıda farklı malzeme ve farklı formlarda fincan zarfı örnekleri ile karşılaşmaktayız (Görsel 3.18). Fincan zarflarının boyu fincandan daha kısa, fincanı saran, seramik, porselen ve diğer çeşit malzemelerden oluşmaktadır.

Görsel 3.18. Fincan zarfı, (http-47)

Kulpsuz kahve fincanları için kullanılan fincan zarflarının en erken ne zaman kullanıldığı bilinmemekle birlikte en geç 17.yy sonu ile 18.yy başında yaygınlaştığı kayıtlarda yer almaktadır.

Malzeme olarak, altın, gümüş ve yaldızlı bakır gibi malzemelerle yapılmasının dışında çeşitli değerli taşlardan ve sandal ağacı, kiraz, Hindistan cevizi gibi organik malzemelerden de yapıldığı görülmektedir. Forma verilen değeri ve özeni belli eden süslemelerle fincan zarfları ön plana çıkarılmıştır. Süsleme olarak bakır üzerine altın yaldız, gümüş ve altın üzerine mine kabartma, oyma, ajur ve telkâri gibi yöntemler kullanılarak formlar tamamlanmıştır (Görsel 3.19 ve 3.20). Boyut olarak farklı formlarda yapılan fincan zarfları isimlendirilirken küçük olanlara bülbülyuvası, geniş ve derin olanlara ise kallavi adı verilmiştir (Bilirgen, s. 105).

Görsel 3.19. *Sedef zarflar, 19. yüzyıl Osmanlı sedef işçiliğinin seçkin örneklerinden.(Bilirgen,2011)*

Görsel 3.20. *Env. No. 2/2342, ç: 5cm y: 6cm 19. Yy. Avrupa, mat yüzeyli altından ağaç biçiminde* örülmüş. (http-48)

3.5. Günümüzde Kahve Fincanı Üretimi Yapan Bazı Firmalar Ve Fincan Örnekleri

Türkiye'de ilk porselen üretimi 1894 yılında II. Abdülhamid tarafından kurulan Yıldız porselen fabrikasının kurulması ile gerçekleşmiştir. Türk menşei ilk kahve fincanlarına bu dönemde rastlamaktayız. İlerleyen zamanlarda, malzemeye erişimin kolaylaşması ve yurt dışı pazarına rahat erişim sonucunda porselen üretimi yapan firma sayısı gün geçtikçe artış göstermiştir. Alt başlıklarda Türkiye'de porselen üretimi yapan bazı firmaların Türk kahvesi formları incelenmiştir.

3.5.1. Kütahya porselen

Cumhuriyet döneminde Atatürk'ün yaptırmış olduğu araştırmalar ve veriler sonucunda porselen üretiminin en faydalı olacağı bölge Kütahya olarak saptanmıştır. Hammadde ve arazi olarak büyük kolaylık sağlayacağı düşünülerek 1970 yılında çok ortaklı bir halk şirketi olarak Kütahya Porselen'in temelleri atılmıştır. Maddi sıkıntılar ve mühendislik yetersizliği gibi nedenlerden dolayı şirket hisseleri 1984 yılında Nafi Güral ailesine devredildi. Şuan Kütahya porselen yönetim kuruku başkanlığını, Nafi Güral'ın kızı Sema Güral Sürmeli yürütmektedir (Görsel 3.22) (Girginol, s. 116).

> "1976 yılında Kütahya'da üretime geçen Kütahya Porselen fabrikasında, kurulduğundan bu güne kadar zamanın teknolojisi ve zevklerine uygun kahve fincanı üretilmiştir. 1400C'de sert porselen üreten firma bugün en son teknolojik olanaklarıyla Türk kahve

kültürüne en güzel fincan modellerini sunmaktadır. Sert sofra eşyasının yanı sıra dekoratif amaçlı vazo, duvar tabağı, v.b. gibi üretim yelpazesine sahiptir.” (Güral, s. 43).

Görsel 3.21. *Artebianco Sevgi Kahve fincanı seti ve tepsisi. NG Müze Koleksiyonu*

Görsel 3.22. *Sema Güral, yüksek lisans tezi kahve fincanı tasarımları NG Müze*

3.5.2. Güral porselen

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 artırılmıştır. (Görsel 3.23). Halen 10 değişik formda 70- 90 cc iç hacimlerinde kahve fincanının, fincan tornalarda üreten ve bu fincanları bantlı ve serbest dekorlayan fabrika, tek alana kurulu, dünyanın en büyük porselen fabrikası unvanına sahiptir (Güral, s. 45).

Güral porselen günümüzde Dünyanın dört bir yanında 52 Ülkeye ürün ihraç etmektedir. Ar-Ge yatırımları ile kültürel bir miras olan porselen üretimini yeni

nesillere aktaran Güral porselen modern üretim tekniklerinin yanında geleneksel el üretimi tekniklerini yeni teknoloji ile harmanlayarak üretime devam etmektedir (Görsel 3.24).

Görsel 3.23. *Bistro kahve fincanı ve tabağı, (http-49)*

Görsel 3.24. *Mars otel kahve fincanı ve fincan tabağı, (http-50)*

3.5.3. Porland porselen

1992 yılında İstanbul porselenin kapanması ile teknik ekipman ve makineler korunarak 1992 yılında Bilecik'te üretime başlamıştır. Sert sofra eşyası grubu ve yemek takımı, kahve takımı gibi porselen üretimi yapılmaktadır (Güral, s. 48).

Görsel 3.25. *Otto altın yaldız kahve fincanı seti, (http-51)*

3.5.4. Tulu porselen

Tulu porselen 2012 yılında Kütahya ilinde kurulmuştur. 2001 yılında seramik alanında ar-ge çalışmaları ve deneyimler sonucu porselen üretimine geçilmiştir (Görsel 3.26).

Görsel 3.26. *Luna kahve fincanı ve tabağı, (http-52)*

3.5.5. Bonna premium porcelain

Bonna porselen 1983 yılında küçük bir seramik atölyesi olarak başlayan Kar Porselen'in otel, restoran, kafe alanına yenilikçi çözümler sunma amacı ile 2014 yılında hayata geçirdiği HoReCa markası Bonna Kocaeli, Bilecik bölgelerinde 2 tesisi ile hizmet vermektedir (Görsel 3.27).

Görsel 3.27. Rita *kahve fincanı 80cc, (http-53)*

4. KİŞİLER UYGULAMALAR

Bu tez çalışması, Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri tarafından desteklenmiştir. Kahve çekirdeğinin ortaya çıkışı ve bununla birlikte ortaya çıkan Türk kahvesi kültürü incelenerek detaylı bir şekilde araştırılmıştır. Çalışma sonucunda yeni ve modern Türk kahvesi fincan ve tabak form tasarımının uygulaması yapılarak kullanıma sunulmuştur. Tasarım sürecinde dikkate alınan hususlar ve bu süreç detaylı bir şekilde aktarılmıştır.

4.1. Yeni Form Tasarımı

Bu çalışma sonucunda Türk kahvesi fincanının genel özellikleri (fincan formunun ağız yapısı, gövde özellikleri, sıcaklığı ve aromayı koruması gibi) dikkate alınarak yeni form tasarımları yapılmıştır. Yeni form tasarımları için eskiz çalışmaları yapılmış bu çalışmalar ve maketler sonucunda fonksiyon, estetik ve özgünlüğe vurgu yapan değerler göz önünde bulundurularak seçilen formun porselen çamuru ile üretimine başlanmıştır.

Ortaya konmak istenen yeni formda belli başlı sorunlar dikkate alınarak, bu sorunları çözümleyici yaklaşımlarla yeni fikirler sunulmuştur. Bu sorunlardan bazıları Isınan kulptan kaynaklı fincanı tutarken sıcaktan etkilenme, ağız kısmının düz gelmesinden kaynaklı kahveyi içerken kahvenin dökülmesi ve dudakla uyum sağlamaması, ağız formunun dar gelmesinden kaynaklı buruna temas etmesi. Tabağın masadan alınırken rahat tutulmaması ve taşırken tedirgin olunacak bir yapıda olması. Fincanın tabağa tam oturmaması ve ters çevrildiğinde tabağın kenarından kahvenin taşması gibi sorunlar dikkate alınarak yeni yapılan tasarımda bunlara çözümleyici formlar ortaya konmuş, denemeler sonucu formlar sonuçlanmıştır.

4.2. Tasarım Süreci

Bu projede yer alan Türk kahvesi fincanı üzerine yapılan eskiz çalışmaları sonucunda yeni bir tasarıma ulaşılmıştır. Yeni tasarım sürecinde dikkate alınan hususlar, fonksiyonel ve ergonomik olması, özgün ve yenilikçi olması ve tabakla fincanın uyumlu olması ile ilgilidir. Tasarım yapılmadan önce geçmişten günümüze ulaşan kahve fincanları incelenerek detaylı bir şekilde araştırılmıştır.

Türk kahvesi fincanının ergonomisi ve işlevi temel alındığında, kulbu ile ilgili araştırmalara yoğunluk verilmiştir. Yapılan araştırmalar ve gözlemler sonucunda kulp ergonomisinin işlevini yerine getirme şartı ile yeniden tasarlanmasına karar verilmiştir. Yapılan çizimler ve maketler sonucunda ulaşılan nihai formda bu soruna çözüm getirecek yeni bir tasarım yapılmıştır.

Türk kahvesi fincanının genel özellikleri dikkate alındığında standart fincanların hacim ölçüleri geleneksel olarak süregelen 60-90cc aralığında karşımıza çıkmaktadır. Yapılan yeni form tasarımında bu ölçüler dikkate alınmıştır. Önemli bir sorun olarak görülen Türk kahvesi fincan kulbuna çözümleyici bir yaklaşım ile kulp tasarımı düz birer bant şeklinde fincanın iki yanına eklenerek fincanın tutulmasını kolay bir hale getirmesi hedeflenmiştir. Ayrıca iki taraftan destekli kulp sayesinde ağırlığı dengede

tutarak, taşırken dökülme ve denge problemi gibi sorunlara çözümleyici bir kulp tasarımı yapılmıştır. Araştırmalar sonucunda, tabanı geniş, ağzı dar olan fincanlar test edilerek kullanımda kahveyi içerken fincanın dudağa tam olarak oturmaması, fincan ağzının dar oluşundan kaynaklı buruna çarpması gibi sorunlar saptanarak, form tasarımında bu sorunlardan yola çıkılmış ve fincanın ağız çapı geniş tutulmuştur. Ayrıca ağız kısmına dışa dönük bir kıvrım verilerek fincanın dudak ile temasında kolaylık sağlayacak bir detay geliştirilmiştir. Normal şartlarda fincanın tabanının geniş, ağzının dar olması aromanın içeride hapsolarak daha yoğun olmasını sağlamaktadır. Ortaya çıkarılan yeni fincan tasarımında da bu işlev söz konusudur. Kum saati formunda olan bu form, tabanın geniş tutularak gövdede daralması ve sonra yavaş yavaş açılması ile kahvenin nefes almasına elverişli bir form yapılmıştır. İçeride hapsolan aromanın yavaşça dağılması amaçlanarak, daha yumuşak bir içim sunulmuştur. Formun şeklinden kaynaklı aynı zamanda aromayı hapsederken sıcaklığı da korumaktadır.

Fincan formları genel olarak incelendiğinde ve eleştiriler dikkate alındığında saptanan bir başka sorun, fincanın ağız kısmının kalın oluşu ve bundan dolayı dudakla olan temas problemi yani fincanın dudağa oturmaması gibi sorunlar gözlemlenmiştir. Bu çalışmada bunlara da dikkat edilerek fincan ağzı ince olacak şekilde döküm ve rötuş yapılmıştır.

Bir başka sorun olan fincanın tabak üzerine düzgün oturmamasından kaynaklı kullanım problemleri saptanmıştır. Fincanın tabağın içerisinde hareket etmesi, tabağın kenarlarının tutmaya ve taşımaya elverişsiz oluşu gibi problemler göz önüne alınarak, fincanın tabağa uygun bir şekilde oturması sağlanmıştır. Tabağın kenarlarının eğimli oluşundan dolayı bir elle rahatça kavranarak taşınması kullanımı kolaylaştırmaktadır.

Kullanımı kolaylaştıran bir başka husus yıkaması ve muhafaza edilmesidir. Ağzının geniş olmasından kaynaklı fincan rahat bir şekilde elde ve bulaşık makinasında yıkanabilir. Muhafaza edilirken, kulpunun yer kaplamamasından dolayı pratik bir şekilde üst üste konabilmektedir.

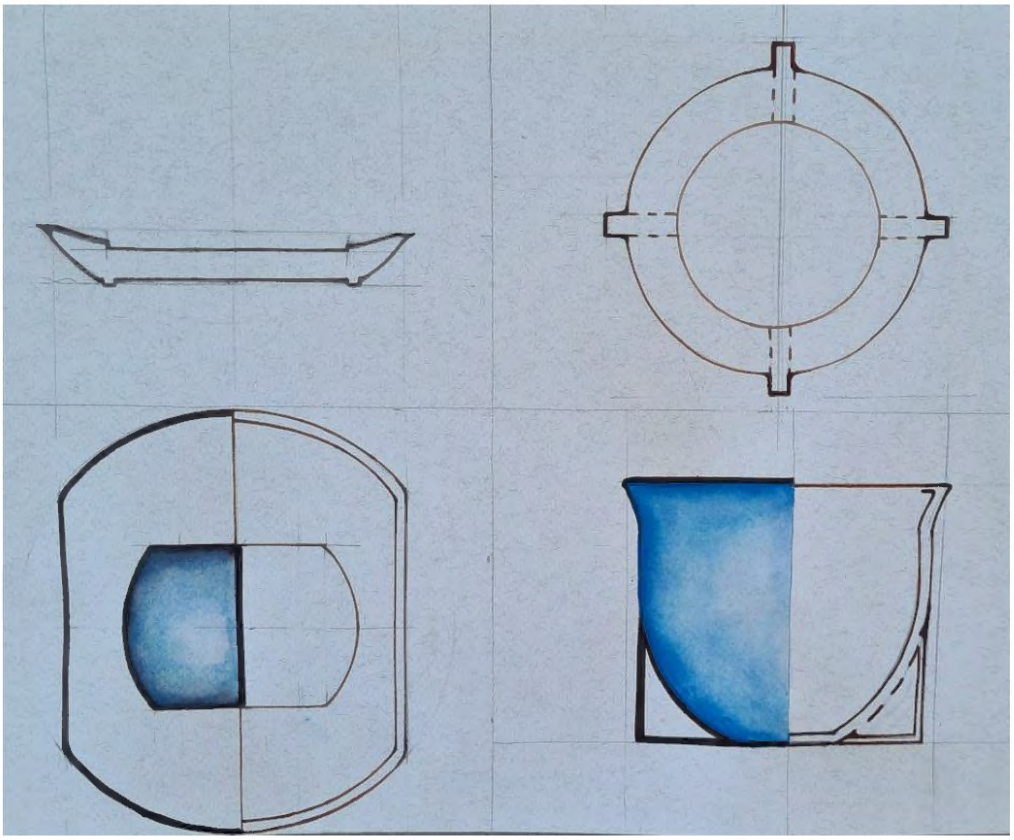
Tasarımı yapılan Türk kahvesi fincan formunun işlevi ve ergonomisi ele alındığında, kulp sorununa çözümleyici yaklaşım, nefes alan bünye ile aromanın eşit dağılırken sıcaklığında hapsolması ve geç soğuması, fincanın tabakla uyumu, tabağın rahat tutulabiliyor olması, fincanın ağız kısmının ince oluşu ile içimi kolaylaştırıyor olması gibi ergonomi alanında çözümleyici fikirlerle form desteklenmiştir. Bununla birlikte bütün bu fonksiyonel özellikler estetik değerlerle desteklenerek ortaya özgün ve

minimal bir çalışma çıkartılmaya çalışılmıştır. Estetik açıdan değerlendirdiğimizde formun kum saatinden esinlenerek tasarlanması, Türk kahvesinin kırk yıllık hatırına göndermeler yapmaktadır. İnce ve zarif bir form olması için porselen çamuru ile bünyenin renklendirilmesi sonucunda dökümler yapılmıştır. Renkler özel olarak seçilmiş ve formlarla bir bütünlük sağlanması amaçlanmıştır. Çalışma yapılırken dikkate alınan bir başka husus, estetiğin öne geçerek ergonomiyi geri planda bırakmasını engellemek olmuştur. Günümüzde birçok fincan tasarımında karşımıza çıkan estetik değerler ön planda olan fakat işlev ve ergonomi açısından yeterli olmayan, yozlaşmış tasarımlar giderek artış göstermektedir. Bu çalışmada her iki unsur dikkate alındığı gibi estetik olanın aynı zamanda işlevsel olarak da görevini yerine getirdiği vurgulanmak istenmiştir.

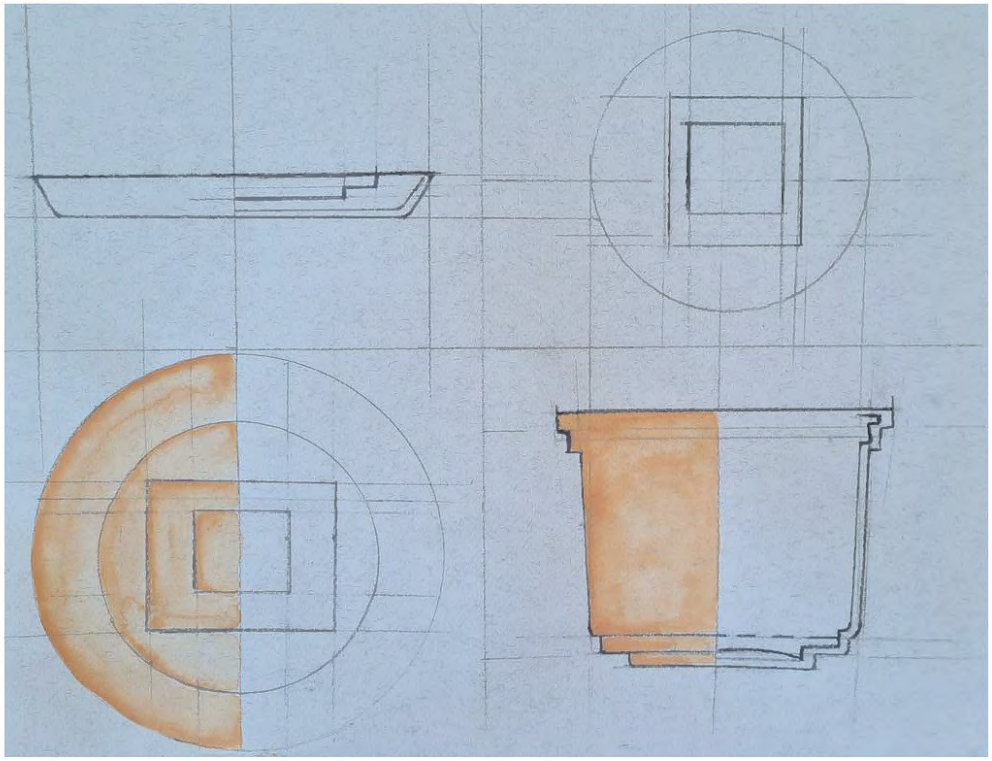
Bu tasarımda Türk kahvesi kültürü ile bütünleşen Türk kahvesi falına göndermeler yapılmıştır. Türk kahvesi kültüründe önemli bir yere sahip olan kahve falında karşımıza çıkan hayvan figürleri aynı zamanda Türk mitolojisi ile bağlantılı bir şekilde araştırılmış ve belli başlı hayvanlar formların tabanında ayak olarak konumlandırılmıştır. Kahveyi içen kişinin fal bakmak için fincanı ters çevirdiğinde hayvan figürü ile karşılaşması neticelinde hoş bir görsel oluşturması amaçlanmıştır. Estetik bir değere vurgu yaparken aynı zamanda figürün fincanın sır ayağı olması dolayısıyla işlevsel olarak tasarımda bir bütünlük oluşması amaçlanmıştır.

4.2.1. Eskiz çalışmaları

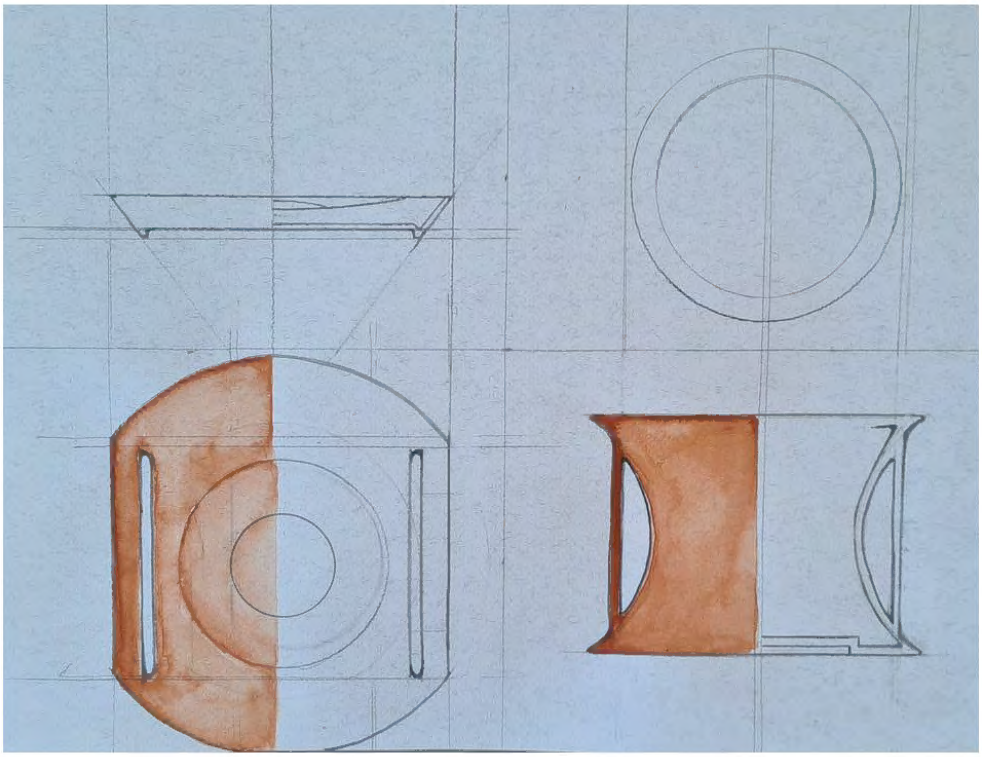
Türk kahvesi fincanı üzerine yapılan araştırmalar ve saptanan mevcut sorunlar sonucunda eskiz çalışmaları yapılarak uygun olan formun maketi yapılmıştır.



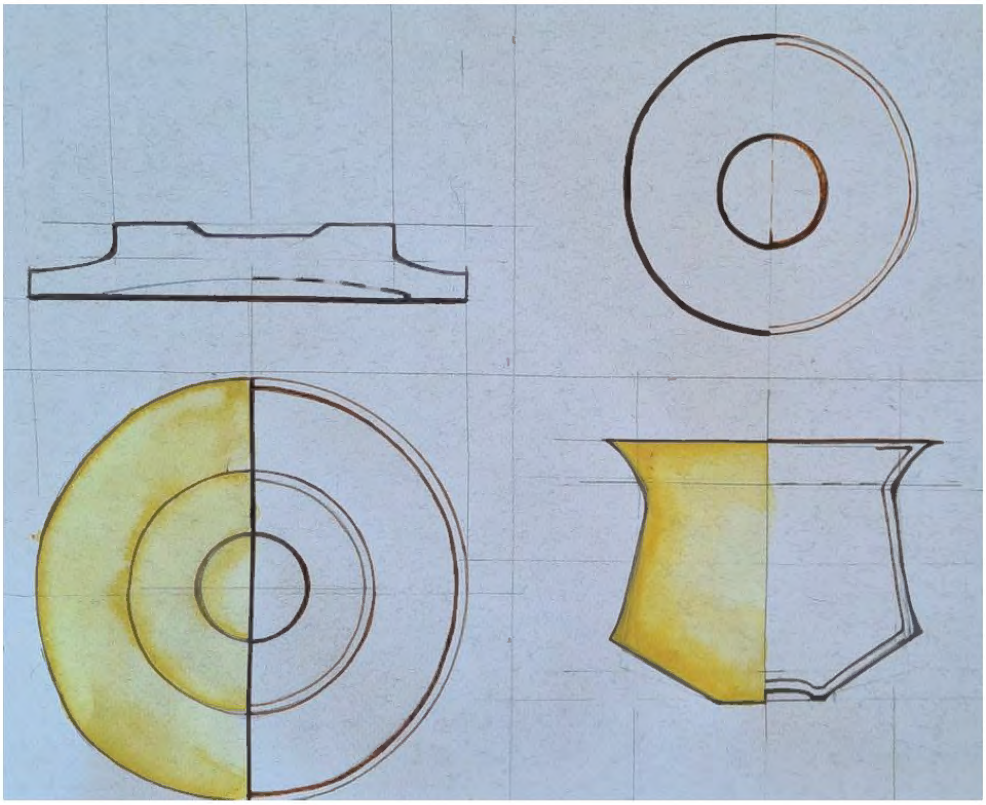
Görsel 4.1.*Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması. Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.2. *Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.3. *Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.4. *Türk kahvesi fincanı eskiz çalışması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

4.2.2. Maket çalışmaları

Yapılan eskizler ve çalışmalar sonucunda seçilen formların üç boyutlu hali vakum çamur ve plastilin yardımı ile şekillendirilmiştir. Maket sonucunda ergonomi, işlev ve estetik özellikler dikkate alınarak üretilecek forma karar verilmiştir.

Görsel 4.5. *Zarflı Fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Bu tasarımda, Osmanlı döneminde önemi bir yeri olan fincan zarflarına dikkat çekilmek istenmiştir. Fincanın ayakları hem zarf tekniğinde hem de kulp olarak tasarlanmıştır. Endüstriyel üretim açısından uygunluğu değerlendirilmiş ve butik üretim için uygun olduğuna karar verilmiştir (Görsel 4.5).

Görsel 4.6.*Zarflı Fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.7. *Zarflı fincan tasarımı 2, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.8. *Zarflı fincan tasarımı 2, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.9. *Kum saati formunda fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Kum saati formunu anımsatan fincan tasarım kahve falına ve kahvenin kırk yıllık hatırına göndermeler yapan, özgün ve işlevi ile oldukça başarılı bir form olarak

tasarlanmıştır. Burada amaç; fincan kulp ergonomisi ilk planda tutularak bunu çözümleyici bir form ortaya koymak olmuştur. Formun iki taraftan rahatça tutuluyor olması ve kulp ile bünye arasındaki boşluk sayesinde sıcaklığı geçirmiyor olması çözümleyici olmuştur (Görsel 4.9).

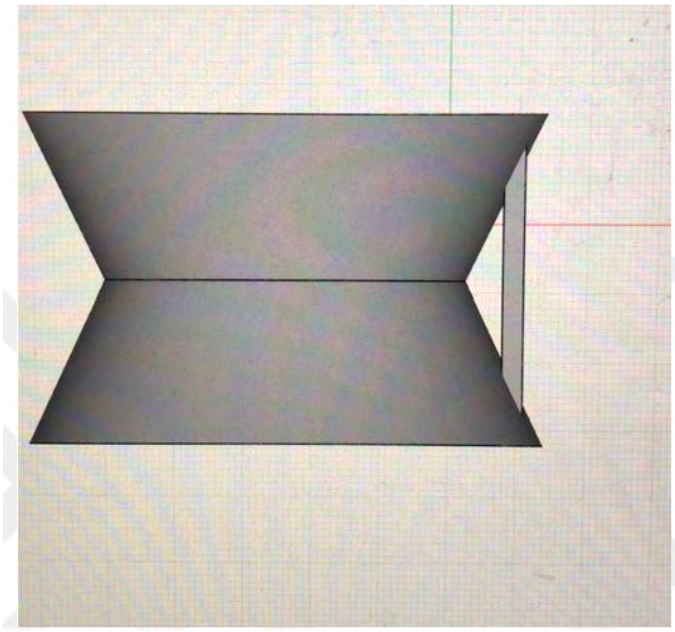
Görsel 4.10. *Kum saati formunda fincan tasarımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Fincan tabanında bulunan hayvan figürü, fal bakma esnasında kapatılan fincanın tabanında gözüken bir detay olması ile aynı zamanda sır ayağı işlevini de görmesi amacı ile tasarlanmıştır. Fincan falında karşımıza çıkan hayvanın fincanın kendi falını yansıttığı ve fincan tabanında çıkan hayvanın falda ne anlama geldiği gibi esprileri barındırmaktadır (Görsel 4.10).

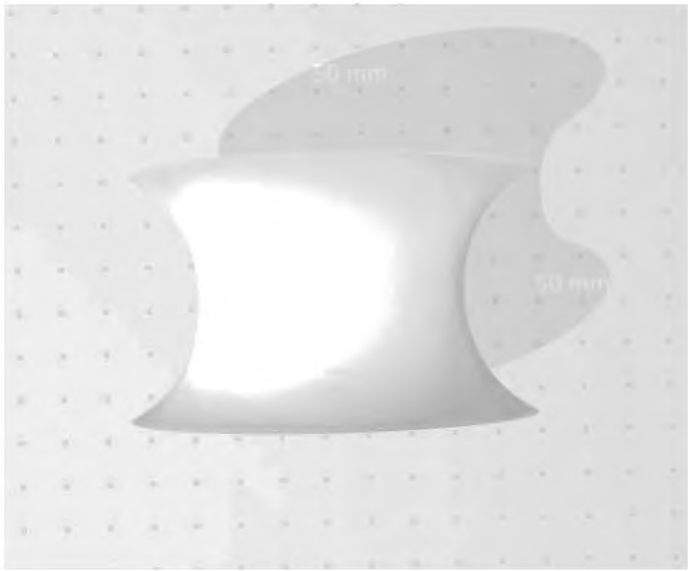
Yapılan eskiz çalışmaları ve maketler sonucunda iki farklı formun üç boyutlu halinin yapılmasına karar verilmiştir. Birinci form; keskin gövdeli ve tabanda ayak olarak hayvan figürleri yer alan, tabağının kenarları düz gelen bir form iken ikinci formun gövdesi yumuşak gövdeli, tabanında içe doğru giren ayak olup, hayvan figürleri formun tabanına gömülerek ayakla aynı hizada yapılmıştır. Fincan tabağının kenarlarına da yükselti verilerek tutuşu daha da kolaylaştırmıştır.

4.3. Tasarım Uygulama aşamaları

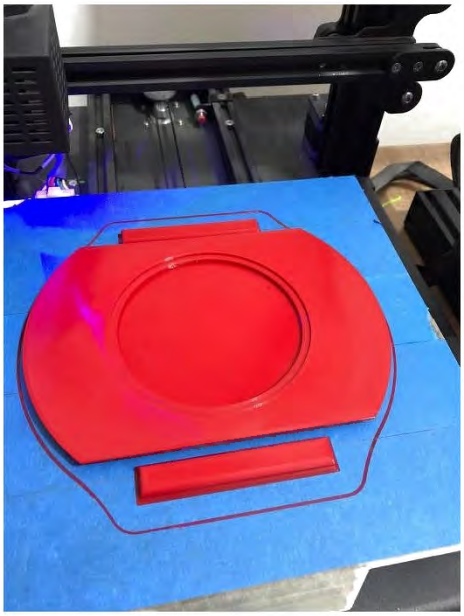
İlk olarak seçilen formların Rhino programında modellemesi yapılmış daha sonra 3D baskı ile üç boyutlu model baskısı alınmıştır (Görsel 4.11) (Görsel 4.12). 2 farklı form denemesi yapılarak iki formunda üretimi yapılmıştır. Birinci form daha keskin bir gövdeye sahipken ikinci form yumuşak bir gövdeye sahiptir.



Görsel 4.11. *Rhino programı ile keskin gövdeli formun üç boyutlu modellenme aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

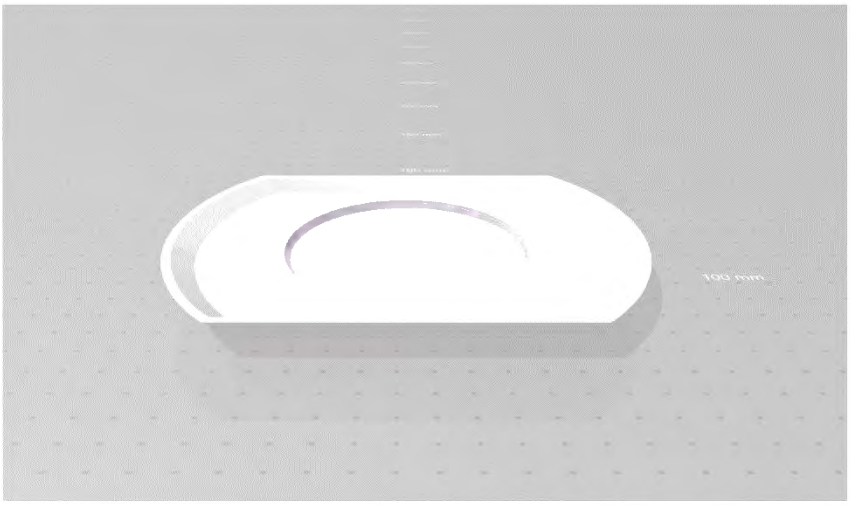


Görsel 4.12. *Rhino programı ile yumuşak gövdeli formun üç boyutlu modellenme aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.13. *Keskin gövdeli formun fincan tabağı, 3D baskı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

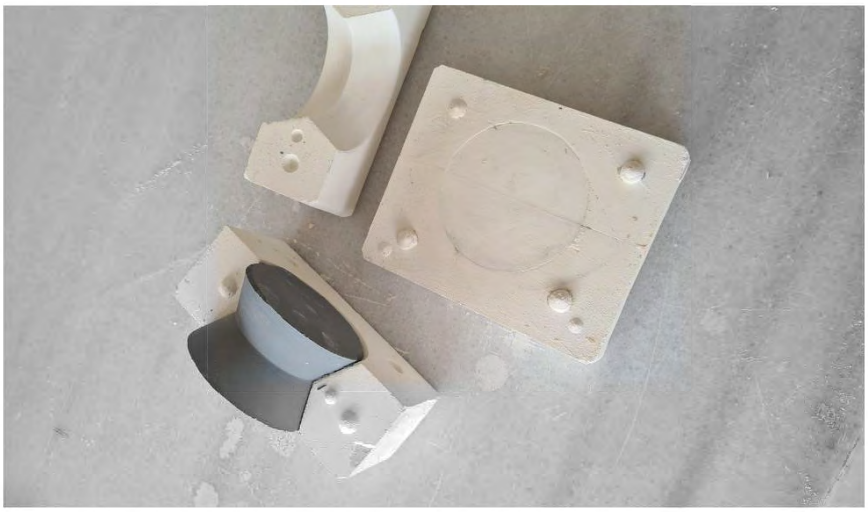
Günümüz teknolojisini kullanarak bilgisayar ortamında modellenen kahve fincanı ve tabağı, 3D baskı ile üç boyutlu hale getirildikten sonra porselen üretimine geçmek için alçı kalıplar hazırlanmıştır (Görsel 4.13, 4.14).



Görsel 4.14. *Yumuşak gövdeli formun fincan tabağı modeli, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.15. *Alçı kalıp., Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Hazırlanan ve kuruyan alçı kalıplara porselen döküm çamuru ile dökümler yapılarak nihai ürünler elde edilmiştir (Görsel 4.15, 4.16, 4.17). Ürünün ince ve hafif olması için dökümde porselen çamuru tercih edilmiştir. İç kısımda kahve falına bakılabilmesi için açık tonda ikinci bir renk tercih edilmiş, 2 renkli bir ürün olmasına bu nedenle karar verilmiştir.



Görsel 4.16. *Porselen döküm fincan, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.17. *Porselen döküm fincan, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.18. *Porselen döküm fincan tabağı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Ortaya çıkan dökümlerin rötuşları yapılarak (Görsel 4.18) fırın için hazır hale getirilmiştir (Görsel 4.19).

Görsel 4.19. *Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi.*

Görsel 4.20. *Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi.*

Görsel 4.21. *Porselen döküm fincan rötuşlama aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Rötuşları yapılan formlar fırın için hazır hale getirilerek 1200°C'de pişirilmesi için fırına dizilmiştir.

Görsel 4.22. *Formların fırınlama aşaması, 1200°C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.23. *Formların fırınlama aşaması, 1200°C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.24. *Formların fırınlama aşaması, 1200°C, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Fırınlama işleminden sonra 1000°C bisküvi pişirimi yapılan formların tozu alınarak 1200°C fırın için sırlaması yapılmıştır. Bünyelerde kullanılan renkler, çamuru pigmentlerle renklendirilerek elde edilmiştir. Sırlama şeffaf 1200°C sır ile gerçekleştirilmiştir.

Görsel 4.25. *1000°C bisküvi pişirimi yapılan formlar, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.26. *1000°C bisküvi pişimi yapılan formlar, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.27. *1000°C bisküvi pişirimi yapılan formların 1200°C sır ile sırlanma aşaması, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Bisküvi pişirimi ardından sırlama işlemleri gerçekleştirilen formların 1200°C de pişirimi yapılmıştır.

4.4. Tamamlanmış Ürün Olarak Sürev Serisi

Sürev, kelime anlamı olarak eski Türkçede zaman anlamına gelmektedir. Türk kahvesinin hikayesi incelendiğinde fal ile olan bütünlüğü ve zaman ile olan ilişkisine dayanılarak formlara Sürev adı verilmiştir.

4.4.1. Sürev serisi keskin gövdeli tasarım

Görsel 4.28. *Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı, keskin gövde, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.29. *Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı At figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.30. *Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı Keçi figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.31. *Kırık beyaz Türk kahvesi fincanı Ejderha figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Beyaz: Beyaz renk; çeşitli mitoloji ve kültürlerde saflık, aydınlık ve masumiyet anlamlarını taşımaktadır. Tük mitolojisinin baş renklerinden sayılan beyaz renk gök renginin yerine geçerek onu ikinci planda bırakmasından kaynaklandığı düşünülmektedir (Çoruhlu, 2011, s. 233).

Görsel 4.32. *Mavi, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

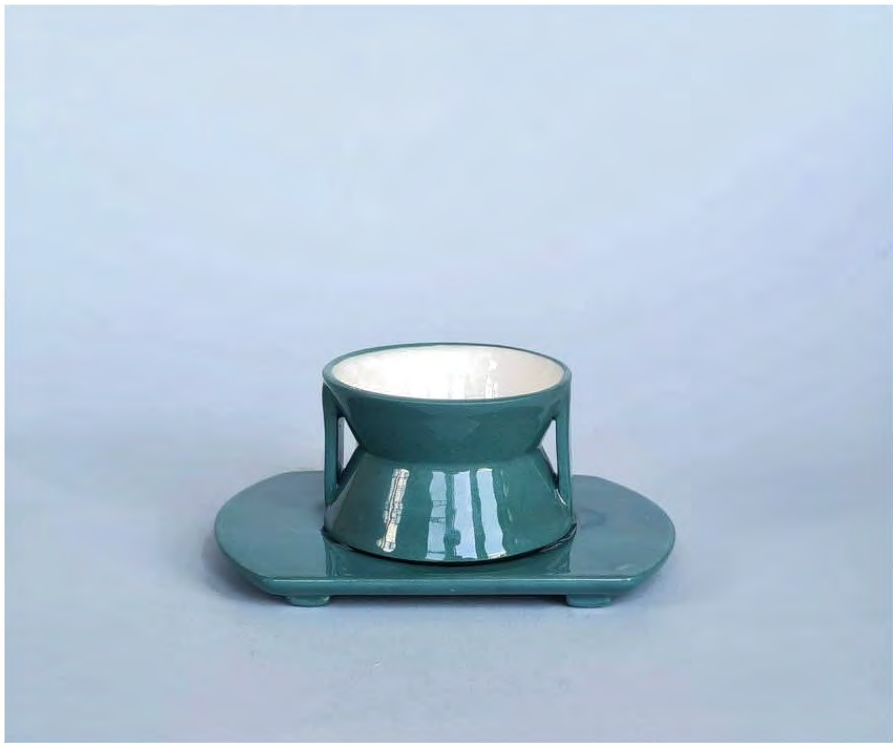
Görsel 4.33. *Mavi, Türk kahvesi fincanı, balık figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Mavi: Mavi renk Türk mitolojisinde Doğu yönünün simgesi olarak kabul edilmektedir. Mavi rengin dünya mitolojilerindeki genel anlamı, akıl, idrak, sağduyu, iffet ve sadakat anlamlarına gelmektedir (Çoruhlu, 2011, s. 231)

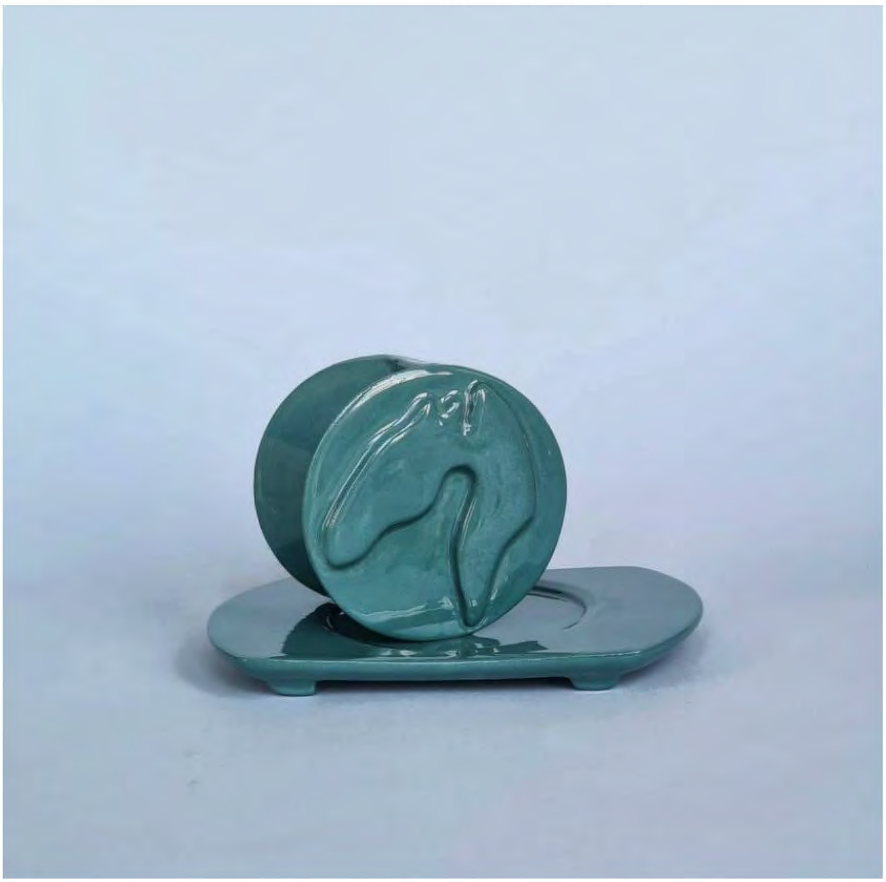
Görsel 4.34. *Sarı, Türk kahvesi fincanı, yılan figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.35. *Sarı, Türk kahvesi fincanı, yılan figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Sarı; Çeşitli ülkelerin mitolojilerinde ve simgelerinde sarı renk güneşe ait bir simge olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu anlama bağlı olarak, akıl ve zihin kavramlarını karşılamaktadır. Dünya şemasında sarı renk Türklerde merkezin rengi olarak kabul edilmektedir (Çoruhlu, 2011, s. 137).



Görsel 4.36. *Yeşil, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.37. *Yeşil, Türk kahvesi fincanı, at figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.38. *Yeşil, Türk kahvesi fincanı, kuğu figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Yeşil: Türk toplulukları için mavi renk rengini gökten alırken yeşil renkte rengini doğadan almaktadır. Yeşil renk deyince akla doğa, ağaç, ve orman gelmektedir. Mavi ve yeşil renk birbirini bütünlediğinden dolayı bu iki renk eski Türk mitolojisinde ve kültüründe zaman zaman birbiri yerine kullanılmıştır (Çoruhlu, 2011, s. 235).

4.4.2. Sürev serisi yumuşak gövdeli tasarım

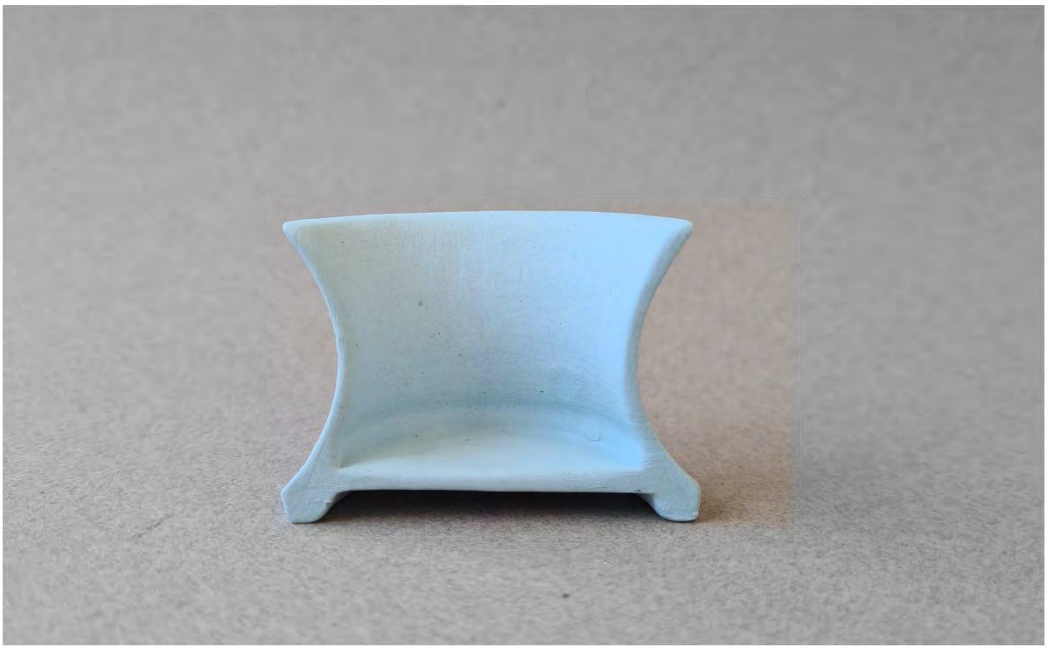
Görsel 4.39. *Antrasit, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.40. *Antrasit, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.41. *Antrasit, Türk kahvesi fincanı balık figürü detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.42. *Yeşil, sırsız bünye, Türk kahvesi fincanı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.43. *Yeşil, sırsız bünye, Türk kahvesi fincanı sincap detaylı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*



Görsel 4.44. *Yumuşak gövdeli form fincan kesiti, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

Görsel 4.45. *Sürev kahve fincanı*

Görsel 4.46. *Sürev kahve fincanı*

Görsel 4.47. *Fincan takımı, Sonay Ersöyleyen fotoğraf arşivi*

4.5. Tasarımın Değerlendirilmesi

Türk kahvesi fincanı konsept tasarımı başlığı altında yapılan bu çalışma, Türk kahvesi kültürünün detaylı bir şekilde incelenerek yeni ve modern bir form tasarlanması ile sonuçlandırılmıştır. Türk kahvesi fincanı tasarımı yaparken dikkate alınan hususlar sonucunda tasarım için bir tema oluşturulmuştur. Tasarımın teması kahve kültürü ile bir bütün olan zaman olmuştur. Fincan formunun kum saatinden esinlenerek tasarlanması zaman kavramına vurgu yapan ve tema bütünlüğünü sağlayan bir detay olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu tasarım, kahve fincanının formundan dolayı işlevi, kullanımı, form ve tabak uyumu, kulp problemi vb. gibi detaylara dikkat edilerek sonuçlandırılmıştır. Türk kahvesi fincanının genel bir sorunu olan kulpun boyut olarak küçük olması ve kulpun içerisine parmağın girmemesi, tutarken sıcaklık nedeniyle tedirgin olunması vb. sorunlar dikkate alınarak kulp tasarımı düz birer bant şeklinde fincanın iki yanına aplike edilerek, bu soruna çözüm getirilmeye çalışılmıştır. Formun tabanının geniş olması ve ortasında bir boğum olması, daha sonra tekrar genişleyerek açılması sonucunda nefes

alan fincan terimi ile ilişkili bir form tasarlanarak, aromanın içeride hapsolarak daha yoğun olmasını ve sıcak kalmasını sağlamaktadır.

Fincan formlarının altında kullanılan hayvan figürleri, Türk kahvesi falına ve Türk Mitolojisine göndermeler yapmaktadır. Türk mitolojisi ile falın bir bütün olduğu ve birbirinden beslenerek günümüze geldiği bilinmektedir. Bu bilgiler ışığında falda karşımıza çıkan hayvanlardan bazıları fincanların tabanında işlenmiştir. Fincanın tabanında hangi hayvanın olduğunu bilmeyen kişi, fal bakmak için fincanı ters çevirdiğinde fincanın kendi falını karşısında görerek o hayvanın falda ne anlama geldiğine bakıp yorumlaması gibi espriler barındırmaktadır.

Sürev serisi, geleneksel bir konudan çıkışla modern ve yenilikçi bir form olarak tasarlanmıştır. Fonksiyon olarak değerlendirildiğinde amaca uygun ve özgün bir tasarım olan bu seri toplumun her kesimine hitap eden, bünyesinde birçok özelliği barındıran estetik bir form olarak tasarımı yapılmıştır.

SONUÇ

Türk kahvesi kültürünün evrenselleşme süreci üzerine hazırlanan bu çalışma da kahvenin keşfi ile başlayan tarihsel süreç ele alınarak detaylı bir şekilde incelenmiştir. Evrensel değeri olan kahve kültürü araştırılarak kendi kültürümüze ait özellikleri ön plana çıkartan bir çalışma sunulmuştur. Türk kahvesinin yapısı, kavurma, öğütme, hazırlama, aşamaları ve sunum biçimleri incelenmiş, pişirim tekniklerinde kullanılan yöresel farklılıklara da değinilmiştir. Çalışmada bir kültürel miras olarak Türk kahvesinin hayatımızdaki yeri ve önemi yeniden sorgulanıp tarihi araştırılmıştır. Bu konunun ele alınmasında asıl amaç, böyle bir kültüre ait özel bir obje olan fincanın geçmişten günümüze gelişerek değişen genel özelliklerini inceleyerek, fincan tasarımlarını günümüz koşullarında yeniden ele alıp geliştirerek, bir üst noktaya taşımaktır. Tarihten günümüze Türk kahvesi fincanının geçirmiş olduğu süreçler gözlemlenip, geçmişle bağları koparılmadan estetik gereksinimlere cevap verebilecek bir konsept dâhilinde yeni form tasarımı yapılmıştır.

Kahve kültürüne duyulan saygı ön planda tutularak Türk kahvesi fincanının form, ergonomi, fonksiyonellik, estetik açıdan sorunları tespit edilmiş, tasarım sürecinde bu sorunlara çözüm getirecek yeni bir konsept çalışmasıyla uygulamalı öneri olarak sunulmuştur. Böylece belirlenen konsept dahilinde literatüre katkı sağlanmasının yanı sıra, yeni, çağdaş form önerileri sunulmuştur. Ortaya konulan bu formlarda ulaşılmak istenen hedef, fincan formundaki ergonomiyi esas alarak kulp, ağız, ayak, tabak vb. öğeler için fonksiyon ve estetiği barındıran yeni bir yaklaşımla tasarım önerileri meydana getirmek olmuştur. Günümüz endüstri teknolojilerinden faydalanılarak bu çalışma desteklenmiştir. Bugüne kadar ele alınmamış bir yaklaşımla sunulan önerilerin, günümüz kullanıcılarına ve tasarımcılarına farklı bir bakış açısı sunacağına inanılarak, bu konuya eğilen araştırmacılara yol göstereceği düşünülmektedir. Kültürel miraslarımızdan biri olan Türk kahvesi kültürünün korunması amacıyla hazırlanan bu çalışmada ayrıca kültürel değerleri korumak, sürdürülebilir olmasını sağlamak ve bunun sonucunda toplumsal birikime katkı ve yarar sağlayacak bilgiler ve tasarımlar derlenerek sunulmuştur.

KAYNAKÇA

Sembol Fal. (2019, 07 21). 2021 tarihinde https://blog.sembolfal.com/: https://blog.sembolfal.com/ adresinden alındı

adıyaman, c. (Yöneten). (2021). *Göz Açıp Kapayıncaya Kadar" Bir Kahve Belgeseli* [Sinema Filmi].

Ahmet Dalkıran, T. B. (2019). Türk Kültüründe Keçinin Yeri Ve Mehmet BaşbuğResimlerindeki Yansımaları. *Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 25-35.

Altundağ, Ö. Ö. (tarih yok). TÜRK KAHVESİNİN SAĞLIK BOYUTU ve ETKİLERİ. *Dergipark*.

Arcasoy, A. (1983). *Seramik Teknolojisi.* Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik Mühendisi. İstanbul: Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Anasanat Dalı Yayınları No 2.

Atik, U. (2008, 11 28). Sultanların fincanlarında kahve keyfi. (E. Solmaz, Röportaj Yapan)

Beydiz, M. G. (2016). *Mitolojiden Sanata Hayvan İmgesi.* İstanbul: Arkeoloji Ve Sanat Yayınları.

Bigikoçin, A. B. (2012). *SERAMİK KAHVE FİNCANI TASARIMLARINDA BOYUT VE BİÇİM ÇEŞİTLİLİĞİNİ.* MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ, SERAMİK VE CAM TASARIMI ANASANAT DALI. istanbul: SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ.

Bilirgen, E. (2011). *Osmanlı Saray Hazinesi'den Fincan Zarfları*. http://www.antikalar.com/osmanli-sarayi-hazinesiden-fincan-zarflar: http://www.antikalar.com/ adresinden alınmıştır

cafe.wohha. (tarih yok). *https://cafe.wohha.com/*. https://cafe.wohha.com/kahve/kahve-kavurma-asamalari/. adresinden alınmıştır

coffeemag. (2017, 08 8). *Kahvenin Aromaları ve Mırra*. https://coffeemag.com.tr/: https://coffeemag.com.tr/ adresinden alınmıştır

Çağlarırmak, N., & Ünal, K. (1993). kahvenin aroma bileşikleri ve kahve aromasını etkileyen faktörler. *Dergipark*.

Çoruhlu, Y. (2011). *Türk Mitolojisinin Ana Hatları.* İstanbul: Kuzgun Yayınevi.

Gedük, A. E.-S. (2015). https://www.academia.edu/29230962/T%C3%BCrk_Kahvesinin_500_Y%C4%B1ll%C4%B1k_%C3%96yk%C3%BCs%C3%BC_%C3%87in_Porseleni_Fincanlar. E. Pekin içinde, *Bir taşım keyif : Türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü .* Ankara: : Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ; İstanbul : Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği.

Girginol, C. R. (2017). *Kahve Topraktan Fincana.* İstanbul: A7 Kitap yayıncılık.

Girginol, C. R. (2020). *Ahde Vefa Bir Türk Kahvesi Hikayesi.* İstanbul: A7 Kitap Yayınları.

Göner, G. (2020). Türk Destanlarında Kuş Figürü. *Genel Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 273,286.

Güral, S. (1999). *Türk Kültüütnde Kahvenin Yeri.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü .

Güven, D. (2020). *Kahve Yetiştiriciliği.* Antalya : T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı.

harputdibek. (tarih yok). *https://www.harputdibek.com/dibek-kahvesi-nedir/*. https://www.harputdibek.com/: https://www.harputdibek.com/ adresinden alınmıştır

Heıse, U. (2001). *kahve ve kahvehane.* Ankara: Dost kitabevi.

Helene Desmet, F. G. (1999). *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

http-1. (2022). *Türkçe Etimoloji Sözlüğü*. Türkçe Etimoloji Sözlüğü: https://www.etimolojiturkce.com/kelime/kahve adresinden alınmıştır

http-2. (tarih yok). *https://sozluk.gov.tr/*. https://sozluk.gov.tr/ adresinden alınmıştır

http-32. (tarih yok). *https://www.bilgiustam.com/*. https://www.bilgiustam.com/cilveli-kahveyle-tanisalim/: https://www.bilgiustam.com/cilveli-kahveyle-tanisalim/ adresinden alınmıştır

http-43. (tarih yok). *Kelimeler.gen.tr*. https://kelimeler.gen.tr/fincan-nedir-ne-demek-120304). adresinden alınmıştır

http-46. (tarih yok). Türk Kahvesi Kültürü Ve Araştırmaları Derneği. adresinden alınmıştır

http-54. (tarih yok). *https://mehmetefendi.com/turk-kahvesi/tanim-ve-tarihce#:~:text=Tarih%C3%A7e,pi%C5%9Firilerek%20T%C3%BCrk%20Kahvesi%20ad%C4%B1n%C4%B1%20ald%C4%B1.* https://mehmetefendi.com/. adresinden alınmıştır

http-7). (2020). *Ülkelere göre dünya kahve üretimi*. 2021 tarihinde atlas big: https://www.atlasbig.com/tr/ulkeler-kahve-uretimi adresinden alındı

http-8. (tarih yok). 07 2022 tarihinde https://www.kahve.com/blog/icerik/kahve-cekirdegi-cesitleri adresinden alındı

kahvecini. (tarih yok). *kahvecini*. https://www.kahvecini.com/2010/01/kul-kahvesi.html: https://www.kahvecini.com/2010/01/kul-kahvesi.html adresinden alınmıştır

Kalay, H. A. (2018). Osmanlı maden sanatında fincan zarfı ve Bitlis EEtnografya müzesi'nde bulunan fincan zarfları. *the Journal of Academic Social Sciences*, 147-155.

Kaya, S. (2017, 12 31). *MARDİN MIRRA KAHVE GELENEĞİ*. http://cbuturkceciler.blogspot.com: http://cbuturkceciler.blogspot.com/ adresinden alınmıştır

Kotan, H. (2019). Fālnāme Dānyāl ʿAleyhi's-Selām (Metin-İnceleme-Sözlük). *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 131-152.

Kuzucu, K. (2015). *Türk kahvesi.* İstanbul: yapı kredi yayınları.

Müzesi, P. (tarih yok). *https://www.peramuzesi.org.tr/film-program/kahve-bahane-sinema-sahane/112*.

Öztürk, B. S. (2021, 08 04). OSMANLI SARAYLARINDA SÈVRES PORSELENLERİ. *Dergi Park, 20*(147).

Pala, İ. Ç. (2011). Osmanlı Dönemi'nde Sarayda Kahve Sunumunda Kullanılan Pişmiş Toprak Formlar. E. G. Naskali içinde, *Kahve Kırk Yıllık Hatırın Kitabı.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Prof. Sıdıka Sibel Sevim, A. G. (2018). Seramik Heykel Sanatında KullanılanÇamurların Elle Şekillendirme Açısından İncelenmesi. *Dergi Park*.

sabriulker. (tarih yok). *How do you take your coffee this morning?* https://sabriulkerfoundation.org/en/coffee: https://sabriulkerfoundation.org/en/coffee adresinden alınmıştır

Serin, S. (2009). *YILDIZ ÇİNİ/PORSELEN FABRİKASI .* Yüksek Lisans Tezi , İstanbul Üniversitesi , Sosyal Bilimler Enstitüsü , Tarih Anabilim Dalı, İstanbul.

sitesi, P. w. (tarih yok). *https://www.peramuzesi.org.tr/film-program/kahve-bahane-sinema-sahane/112*.

Taçyıldız, E. (2015,). Fiziksel Özellikler Açısından İdeal Stoneware Bünyelerin Araştırılması. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8/3.

Tufan, Ö. (2011). Sultanların Topkapı Sarayı'ndaki Kahve Fincanları. Y. Yıldız içinde, *Tüm Zamanların Hatırına Sarayda Bir Fincan Kahve.* İstanbul: TBMM Milli Saraylar daire Başkanığı.

Vikipedi. (tarih yok). *https://tr.wikipedia.org/wiki/M%C4%B1rra#:~:text=M%C4%B1rra%2C%20Arap%20co%C4%9Frafyas%C4%B1na%20%C3%B6zg%C3%BC%2C%20birka%C3%A7,olmas%C4%B1%20nedeniyle%20ufak%20fincanda%20i%C3%A7ilir.* https://tr.wikipedia.org/wiki/Anasayfa. adresinden alınmıştır

Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü. *Cpryus International University, Folklor Edebiyat Dergisi,*, 69.

İNTERNET KAYNAKÇALARI

http-1: https://www.etimolojiturkce.com/kelime/kahve (Erişim tarihi 09.10.2020)

http-2: https://sozluk.gov.tr/ (Erişim tarihi: 09.10.2020)

http-3: https://bit.ly/3LOrZOa (Erişim tarihi: 09.10.2020)

http-4: https://bit.ly/3GnYlxZ (Erişim tarihi: 10.10.2020).

http-5: https://bit.ly/3wQYSnH (Erişim tarihi: 10.10.2020).

http-6: https://bit.ly/3GkzyuM (Erişim tarihi: 15.10.2020).

http-7: https://www.atlasbig.com/tr/ulkeler-kahve-uretimi (Erişim tarihi: 15.10.2020).

http-8: https://www.kahve.com/blog/icerik/kahve-cekirdegi-cesitleri (Erişim tarihi 15/10/2020).

http-9: https://bit.ly/3Nz45aD (Erişim tarihi 16,10,2020)

http-10: https://bit.ly/3LNQrPu (Erişim tarihi 05/11/2020).

http-11: https://bit.ly/3NCJJNA (Erişim tarihi 05/11/2020)

http-12: https://bit.ly/3wMnG0o (Erişim tarihi 02/01/2021)

http-13: https://bit.ly/3wMnG0o (Erişim tarihi 02/01/2021)

http-14: https://bit.ly/3NAM6k1 (Erişim tarihi 20/01/2020).

http-15: https://bit.ly/3MPJm2t (Erişim tarihi 28/01/2021).

http-16: https://bit.ly/3adex9g (Erişim tarihi 05/02/2021).

http-17: https://bit.ly/3LL9Xfz (Erişim tarihi 16/02/2021).

http-18: https://bit.ly/3HpRp46 (Erişim tarihi 16/02/2021).

http-19: https://bit.ly/3HsP20b (Erişim tarihi 16/02/2021).

http-20: https://bit.ly/3NAqVOZ (Erişim tarihi 20/06/2021).

http-21: https://bit.ly/3MRJrT0 (Erişim tarihi 20/06/2021).

http-22: https://bit.ly/3yXCwDV (Erişim tarihi 20/06/2021).

http-23: https://bit.ly/39ZEn0B (Erişim tarihi 20/06/2021).

http-24: https://bit.ly/3z0SZXP (Erişim tarihi 17/07/2021).

http-25: https://bit.ly/3LQp1bT (Erişim tarihi 25/07/2021).

http-26: https://bit.ly/3MTjSRy (Erişim tarihi 25/07/2021)

http-27: https://bit.ly/39Yzy7q (Erişim tarihi 28/07/2021).

http-28: https://bit.ly/3NGOBl3 (Erişim tarihi 07/08/2021).

http-29: https://bit.ly/3PM7xQY (Erişim tarihi 10/08/2021).

http-30: https://bit.ly/3LOu7W6 (Erişim tarihi 12/08/2021).

http-31: https://bit.ly/38R6yhY (Erişim tarihi 28/08/2021).

http-32: https://www.bilgiustam.com/cilveli-kahveyle-tanisalim/(Erişim tarihi 28/08/2021).

http-33: https://bit.ly/3m3D3g1 (Erişim tarihi 06/09/2021).

http-34: https://bit.ly/3t0QfGi (Erişim tarihi 06/09/2021).

http-35: file:///C:/Users/mimes/Downloads/200707654.pdf (Erişim tarihi 15/10/2021).

http-36: https://bit.ly/3wMTcfK (Erişim tarihi 25/10/2021).

http-37: file:///C:/Users/mimes/Downloads/200707654.pdf (Erişim tarihi 25/10/2021).

http-38: https://bit.ly/3t0S6uK (Erişim tarihi 25/11/2021).

http-39: fhttps://bit.ly/3t0S6uK (Erişim tarihi 25/11/2021).

http-40: https://bit.ly/3GjcsEO *(*Erişim tarihi 18/12/2021).

http-41: https://bit.ly/3PJPHOx *(*Erişim tarihi 18/12/2021).

http-42: https://bit.ly/3wO5lB3 *(*Erişim tarihi 18/12/2021).

http-43: https://kelimeler.gen.tr/fincan-nedir-ne-demek-120304). (Erişim tarihi 18/12/2021).

http-44: https://bit.ly/3wPuPOL (Erişim tarihi 1012/2021).

http-45: https://bit.ly/38lKxHL (Erişim tarihi 1012/2021).

http-46: https**://**www.turkkahvesidernegi.org/ **(**Erişim tarihi 1012/2021).

http-47: https://bit.ly/3GntGRr (Erişim tarihi 16712/2021).

http-48: https://bit.ly/3sXNCom (Erişim tarihi 16/12/2021).

http-49: https://bit.ly/3wQEvHp (Erişim tarihi 26/04/2022).

http-50: https://bit.ly/3yXTguL (Erişim tarihi 26/04/2022).

http-51: https://bit.ly/3lJ9Ne8 (Erişim tarihi 02/05/2022).

http-52: https://bit.ly/3MOY89n (Erişim tarihi 02/05/2022).

http-53: https://bit.ly/3PKg0nJ (Erişim tarihi 02/05/2022).

http-54: https://mehmetefendi.com/ (08.05.2022).