



**KAHVE KÜLTÜRÜ VE KAHVE FİNCANININ
GELİŞİMİ**

(Yüksek Lisans Tezi)

Öznur BAĞAN

Kütahya- 2023

T.C.
KÜTAHYA DUMLUPINAR ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
Seramik ve Cam Ana Sanat Dalı

Yüksek Lisans Tezi

KAHVE KÜLTÜRÜ VE KAHVE FİNCANININ GELİŞİMİ

Danışman
Doç. Dr. Oya AŞAN YÜKSEL

Hazırlayan
Öznur BAĞAN

Kütahya-2023

Kabul ve Onay

Seramik ve Cam Ana Sanat dalında, 201991461003 öğrenci numaralı, Öznur BAĞAN'ın hazırlamış olduğu “KAHVE KÜLTÜRÜ VE KAHVE FİNCANININ GELİŞİMİ” başlıklı yüksek lisans tez çalışması ile ilgili tez savunma sınavı jüri tarafından yapılmış ve adayın tezinin OY BİRLİĞİ ile kabul edilmesine karar verilmiştir.

15/02/2023

Tez Jürisi	İmza	
	Kabul	Red
Doç. Dr. Oya AŞAN YÜKSEL (Danışman)		
Doç. Dr. İsmet YÜKSEL		
Prof. Dr. Duygu KAHRAMAN		

Onay

Doç. Dr. Arif KOLAY

Enstitü Müdürü

Bilimsel Etik Bildirimi

Yüksek Lisans tezi olarak hazırladığım “*Kahve Kültürü ve Kahve Fincanının Gelişimi*” adlı çalışmanın öneri aşamasından sonuçlandığı aşamaya kadar geçen süreçte bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle uyduğumu, tez içindeki tüm bilgileri bilimsel ahlak ve gelenek çerçevesinde elde ettiğimi, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığımı, bu çalışmamda doğrudan veya dolaylı olarak yaptığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu beyan ederim.

15/02/2023

Öznur BAĞAN

Özgeçmiş

Kişisel Bilgiler:

Adı Soyadı: Öznur BAĞAN

Öğrenim Durumu: Yüksek Lisans

Derece	Alan	Üniversite / Alan	Yıl
Lise	Grafik Tasarım	Hayri Aslan Kız Teknik ve Meslek Lisesi	2012-2015
Lisans	Seramik ve Cam	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi	2015-2019
Yüksek Lisans	Seramik ve Cam	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Seramik ve Cam Ana Sanat Dalı	2019-2023

Eserler:

A. Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitabında Basılan

Bildiriler:

- A1.** Bağan Öznur, Aşan Yüksel Oya (2022) Türkiye’de Kahve Kültürünün Dönüşümü ve Kahve Fincanlarına Yansıması. 4. Uluslararası Kültür, Sanat ve Edebiyat Kongresi, 214-224. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum).
- A2.** Gülaçtı Nureddin, Bağan Öznur (2020) Türk İslam Mimarisinde Çini Seramik Bezemeli Çeşmelerin İncelenmesi ve Estetik Unsur Olarak Görsellerin Araştırılması, 14. Uluslararası Türk Sanatı, Tarihi ve Folkloru Kongresi (Çevrimiçi) /Sanat Etkinlikleri.

B. Katıldığım Sergiler:

- B1.** 1. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Uluslararası Ahmet Yakupoğlu Şehir Sanat ve Tasarım Sempozyumu, Kütahya Kasım 2018.
- B2.** 11. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu, Sanatçı Asistanlığı, Eskişehir Eylül 2017.
- B3.** 12. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu, Sanatçı Asistanlığı, Eskişehir Eylül 2018.
- B4.** 5. Uluslararası Katılımlı Genç Seramikçiler Karo Yarışması, Uşak, Aralık 2016.
- B5.** 6. Uluslararası Katılımlı Genç Seramikçiler Karo Yarışması, Uşak, Aralık 2018.
- B6.** İzmir Rotary Kulübü 15. Altın Testi Seramik Yarışması (Sergileme), İzmir Mayıs 2018.
- B7.** Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Afet ve Acil Durum Yönetimi Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi, Kütahya, Mart 2018.
- B8.** Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü Workshop Farklı Kalıplama Teknikleri, Kütahya, Aralık 2018.
- B9.** Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü 2. Sınıf Karma Sergi, Kütahya, Nisan 2017.
- B10.** Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik ve Cam Bölümü 3D Bilgisayar Destekli Karma Sergi, Kütahya, Mayıs 2018.
- B11.** Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Avanos Seramik Uygulama ve Araştırma Merkezi (ASEM) Tuz Pişirimi Çalıştayı , Nevşehir Mayıs, 2018.

ÖZET

KAHVE KÜLTÜRÜ VE KAHVE FİNCANININ GELİŞİMİ

BAĞAN, Öznur

Yüksek Lisans Tezi, Seramik Cam Ana Sanat Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Oya AŞAN YÜKSEL

Şubat, 2023, 90 sayfa

Kahve, bulunuşundan itibaren tüm dünyaya yayılmış ve kültürel bir değer halini almıştır. Bahsi geçen kültür modern hayatın hızına ayak uydurarak farklı coğrafyaların kültürel ve sosyal yapısına bağlı olarak çeşitlenmiştir. Çeşit olarak artış gösteren kahve, içim yapılacak kapların (fincan, bardak, vb.) pişirilme yönteminin ve kullanılan malzemelerin de (kahve makineleri gibi) çeşitlenmesine ortam hazırlamıştır. Kahve çeşidi kullanılan fincan ve sunum şekilleri ile özdeşleşmiş ve günümüzde herkesin ulaşabileceği bir içecek haline gelmiştir.

Kahve geçmişte özellikle Osmanlı döneminde önemli misafirlere ikram edilen bir içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde ise kafe restoran, kahvehane gibi mekanlarda, evlerde sıklıkla tüketilen ve kolay ulaşılabilen bir içecek haline gelmiştir. Kahve geçmişten günümüze değerini kaybetmeyen bir içecek olarak karşımıza çıkmıştır. Ülkemizin kahve kültürü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. Kahve kültüründe önemli yer tutan fincanlar da zamanla kahve kültüründeki çeşitlenme ve yenilikler ile birlikte değişim göstermiştir. Bu çalışmada literatür araştırmaları yapılarak kahvenin tarihçesi araştırılmıştır. Bununla birlikte kahve ile özdeşleşen fincan çeşitleri ve fincan tasarımı ile ilgili literatür araştırmaları yapılarak yine geleneksel bir şekillendirme yöntemi olan çamur torna ile günümüze uygun özgün fincan tasarımı uygulamalarına yer verilmiştir. Çalışmanın amacı geçmişten günümüze değerini koruyan kahvenin sunumunda kullanılan fincanın geleneksel seramik şekillendirme yöntemiyle günümüze uygun tasarımlar yapılarak gelecek nesillere de bu değerlerin aktarılmasıdır.

Anahtar Kelimeler: Fincan Tasarımı, Fincan, Kahve Çeşitleri, Kahve, Kahvehane

ABSTRACT**COFFEE CULTURE AND THE DEVELOPMENT OF THE COFFEE CUP****BAGAN, Öznur****Master's Thesis, Ceramics Glass Major Art****Thesis Advisor: Assoc. Prof. Oya AŞAN YÜKSEL****February, 2023, 90 pages**

Since its discovery, coffee has spread all over the world and has become a cultural value. The aforementioned culture has diversified depending on the cultural and social structure of different geographies by keeping up with the pace of modern life. Coffee, which has increased in variety, has prepared the environment for the variety of the cooking method of the containers (cups, glasses, etc.) and the materials used (such as coffee machines). The type of coffee is identified with the cup used and the way it is presented, and today it has become a beverage accessible to everyone.

In the past, coffee appeared as a beverage served to important guests, especially during the Ottoman period. Today, it has become a beverage that is frequently consumed and easily accessible in places such as cafes, restaurants and coffee houses. Coffee has emerged as a beverage that does not lose its value from the past to the present. The coffee culture of our country dates back to the Ottoman period. Cups, which have an important place in the coffee culture, have also changed over time with the diversification and innovations in the coffee culture. In this study, the history of coffee was investigated by making literature researches. In addition, literature research on cup types and cup design that is identified with coffee has been made and original cup design applications, which are suitable for today with mud lathe, which is a traditional shaping method, are included. The aim of the study is to transfer these values to future generations by making designs suitable for the present with the traditional ceramic shaping method of the cup used in the presentation of coffee, which has preserved its value from the past to the present.

Keywords: Coffee Types, Coffee, Coffeehouse, Cup Design, Cup

ÖNSÖZ

Bu çalışma Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü seramik ve cam Ana Sanat Dalı Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlanmıştır. “Kahve Kültürü ve Kahve Fincanının Gelişimi” araştırılması, başlıklı tez çalışmam süresince, değerli fikirleri, bilgi, tecrübe ve yardımlarını sabırla ve şefkatle aktaran çalışmalarımı yönlendiren, desteğini esirgemeyen danışmanım Doç. Dr. Oya AŞAN YÜKSEL’e en derin şükranlarımı sunarım. Maddi manevi olarak her zaman yanımda olan aileme; annem, babam, kardeşlerime her zaman ve her şartta yanımda oldukları için sonsuz teşekkürlerimi sunarım.



İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
TABLolar LİSTESİ.....	x
GÖRSELLER LİSTESİ	xi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KAHVE KÜLTÜRÜ

1.1. TARİHSEL SÜREÇTE KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ	4
1.2. KAHVE HAZIRLANMASINDA KULLANILAN OBJELER	9
1.2.1. Kahve Kavurma Tamburu	9
1.2.2. Kahve Soğutucusu	10
1.2.3. Kahve Öğütücüsü	11
1.2.4. Kahve Saklama Kabı	12
1.2.5. Kahveci Ocağı	14
1.2.6. Cezve	14
1.2.7. Mangal	15
1.3. KAHVEHANELER	15
1.4. KAHVE ÇEKİRDEKLERİ ÇEŞİTLERİ	20
1.5. KAHVE ÇEŞİTLERİ	23
1.5.1. Türk Kahvesi	23
1.5.2. Espresso	24
1.5.3. Doppio	25
1.5.4. Lungo	26
1.5.5. Ristretto	26
1.5.6. Macchiato	26
1.5.7. Cortado	26
1.5.8. Affogato	27
1.5.9. Cafe Au Lait	27
1.5.10. Latte	27
1.5.11. Cappuccino	28
1.5.12. Cafe Americano	28
1.5.13. Flat White	29
1.5.14. Cafe Mocha	29
1.5.15. Mocha White	29
1.5.16. Latte Macchiato	30
1.5.17. Caramel Macchiato	30
1.5.18. Luwak Kahvesi	30
1.5.19. Menengiç Kahvesi	30

1.5.20. Filtre Kahve	31
1.5.21. Yumurtalı Vietnam Kahvesi	31

İKİNCİ BÖLÜM

FİNCAN TASARIMINDA BİÇİM VE İŞLEV

2.1. FİNCAN TASARIMINDA BİÇİM VE İŞLEV ÖZELLİKLERİ	33
2.1.1. Fincan Tasarımında Gövde	34
2.1.2. Fincan Tasarımında Yüzey	38
2.1.3. Fincan Yüzeyinde Doku	38
2.1.4. Fincan Yüzeyinde Renk	40
2.1.5. Fincan Yüzeyinde Dekor	40
2.1.6. Fincan Tasarımında İşlev	41
2.1.7. Fincan Tasarımında Malzeme	46
2.2. FİNCAN TASARIMINDA KULP VE ZARFLAR	49
2.2.1. Kulp Özelliklerine Göre Fincan	50
2.2.1.1. Tek Kulba Sahip Fincanlar	51
2.2.1.2. Dikey Kulpa Sahip Fincanlar	51
2.2.1.3. Kulpsuz Fincanlar	53
2.2.1.4. Zarflı Fincanlar	53
2.2.1.5. Zarfsız Fincanlar	54

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

FİNCAN TASARIMI VE UYGULAMALAR

3.1. KİŞİSEL UYGULAMALAR	57
SONUÇ	64
KAYNAKÇA	66
DİZİN	74

TABLULAR LİSTESİ**Sayfa**

Tablo 1.1: Dünyada Kahve Üretimi	22
---	----



GÖRSELLER LİSTESİ

Sayfa

Görsel 1.1: Kahve Bitkisi	4
Görsel 1.2: 16. Yüzyılda Sarayda Kahve İçimi Minyatürü, Hoca Ali Rıza Bey.	7
Görsel 1.3: a) Milli Saraylar Koleksiyonunda Bulunan Kahve Kavurma Tamburu b) Günümüzde Kahve Firmaları Tarafından Kullanılan Kahve Kavurma Makinesi	10
Görsel 1.4: 19. yüzyıl İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu.	11
Görsel 1.5: Kahve Değirmenleri	12
Görsel 1.6: Milli Saraylar Koleksiyonu	13
Görsel 1.7: 19. Yüzyıl İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu	13
Görsel 1.8: 19. yüzyıl Amerikan, Tiffany & CO Milli Saraylar Koleksiyonu	14
Görsel 1.9: Kahveci Ocağı	14
Görsel 1.10: 19. Yüzyıl Milli Saraylar Koleksiyonu Cezve	15
Görsel 1.11: Mangal	15
Görsel 1.12: Kahvehane	18
Görsel 1.13: Cornelis Troost, “Bir Kahvehanenin Servis Mekanı”, Tual Üzerine Yağlıboya, 1748 Civarı	19
Görsel 1.14: “Kafe Terasta Gece”, Vincent Van Gogh 1888	20
Görsel 1.15: Kahve Aroma ve Tat Çizelgesi	22
Görsel 1.16: Türk Kahvesi Sunumu	24
Görsel 1.17: Espresso Yapımı	25
Görsel 1.18: Espresso Sunumu	25
Görsel 1.19: Latte Sunumu	28
Görsel 1.20: Cappuccino Sunumu	28
Görsel 2.1: Fincan Kulp ve Hacim Yapıları	34
Görsel 2.2: Dönemlerine Göre Fincan (Fincanlar 18. yüzyılın İkinci Yarısı).	35
Görsel 2.3: Çizgisel Özelliklerine Göre Fincan Boyutları	35
Görsel 2.4: Çizgilerin Bir Araya Gelmesi İle Elde Edilen Şekiller	36
Görsel 2.5: Geometrik Özelliklerine Göre Fincan	37
Görsel 2.6: Doku Özelliklerine Göre Fincan	39
Görsel 2.7: İz	39
Görsel 2.8: Renk Doku Hacim Uyumluluğu	40

Görsel 2.9: Justin Rothshank Dekorlu Fincan	41
Görsel 2.10: Bıyıklı Kupa	42
Görsel 2.11: Tasarımda Oran - Orantı - İşlev	44
Görsel 2.12: Hacim Farklılıkları	44
Görsel 2.13: Espresso Fincanı	45
Görsel 2.14: Kullanım Çerçevesi Özelliklerine Fincan Standı	46
Görsel 2.15: Üç Kişilik Çay ve Kahve Takımı, Porselen, 1774 - 1814, Meissen, Almanya, Topkapı Sarayı Müze 145. Koleksiyonu, İstanbul	46
Görsel 2.16: Stoneware Fincanlar	47
Görsel 2.17: Beykoz Camları	47
Görsel 2.18: Terracotta Fincan	48
Görsel 2.19: Kullan At Karton Bardak	48
Görsel 2.20: Terracotta Kullan At Fincanlar	49
Görsel 2.21: Kulpsuz Fincan	50
Görsel 2.22: Tek Kulplu Fincanlar	51
Görsel 2.23: Dikey Kulplu Fincanlar	52
Görsel 2.24: Fincan Kulp Örneği	52
Görsel 2.25: Kulpsuz Fincan Minyatür Örneği	53
Görsel 2.26: Mirra Fincanı	53
Görsel 2.27: Bakırdan Oluşan Fincan Zarfı	54
Görsel 2.28: Kendinden Zarflı Fincanlar	54
Görsel 2.29: Kendinden Zarflı Fincan	55
Görsel 3.1: Çamur Torna İle Şekillendirme Yapım Aşaması	58
Görsel 3.2: Dudak Payı Serisi Modelleme Aşaması	58
Görsel 3.3: Kurutma Aşaması	58
Görsel 3.4: Rötüş Aşaması	59
Görsel 3.5: Sır Denemesi	59
Görsel 3.6: Sırlama Aşaması	59
Görsel 3.7: Fırın Yerleştirme	60
Görsel 3.8: Bal Peteği Fincan	60
Görsel 3.9: Bal Peteği Fincan	61
Görsel 3.10: Dudak Payı Fincan	61
Görsel 3.11: Dudak Payı Fincan.	61
Görsel 3.12: Eli Belinde Fincan.	62

Görsel 3.13: Eli Belinde Fincan	62
Görsel 3.14: Pisi Pisi Fincan	63
Görsel 3.15: Pisi Pisi Fincan	63





TEZ METNİ

GİRİŞ

Günlük hayatımızda önemli bir yere sahip olan kahve; bir içecek olmanın dışında kültürel bir değer olarak da karşımıza çıkmaktadır. Kahve önceleri yiyecek olarak tüketilirken, ilk olarak 13. yy. da Yemen’de su ile karıştırılmış ve içilmeye başlanmıştır. Bahsi geçen içeceğin Anadolu topraklarına ise 16. yy.da geldiği bilinmektedir. Osmanlı topraklarına girmesi ile birlikte kahve kendine has yöntemlerle kavurma, öğütme ve pişirme teknikleriyle gelişmiş, günümüze kadar gelen bir kültürün oluşumunu sağlamıştır. Osmanlı’da zenginlik göstergesi olarak baş gösteren kahve tüketimi, zamanla saraylardan halka kadar her kesime sunularak kahve Kültürünün oluşmasına neden olmuştur. Kahvenin halk tarafından da tüketilmeye başlaması kahvehane kültürünün oluşumunun da temellerini atmıştır. Kahve tüketiminin hızlı bir şekilde yayılmasıyla birlikte, içim şekli, sunumu, yapım teknik ve yöntemleri gelişme göstererek çeşitlenmeler ortaya çıkmıştır. Kahve içimi için kullanılan fincan formları ve kahve yapım ve sunumlarında kullanılan malzemelerde çeşitlilik arayışları ile birlikte sosyo kültürel bir alt yapı oluşmuştur. Türk kahvesi tüm kahveler içerisinde en çok değeri görmüş, kavrulmasından öğütülmesine, sunumundan içimine kadar özenle hazırlanan bir kahve kültürü oluşturmuştur. Osmanlı saraylarında oluşan ve seremoni haline gelen Türk kahvesi günümüze de özünü bozmadan gelmiştir. 17. yy. da kahve, Anadolu’dan Avrupa topraklarına taşınmasıyla, Avrupa’ya da yayılarak, farklı yöntemlerle pişirilip içilen bir içecek haline gelmiştir. Zamanla dünyaya yayılmış, bulunduğu coğrafi bölgelerin kültürel ve sosyal yapılarına göre çeşitlenmiştir. Türk kahvesi, cappucino, latte, espresso gibi çeşitlerin olduğu bir kültür haline gelen kahve, insanlar tarafından günlük hayata yansiyarak sık tüketilen bir içecek olmuştur. Çeşitlenen her kahvenin yapılışı, tane boyutu ve içim sırasında kullanılan fincan, bardak gibi kaplar kahvenin çeşidine göre uyarlanmıştır. Türk kahvesi küçük fincanlar ile sunulurken her kahve türü için farklı fincanlar kullanılmıştır. Soğuk kahve, espresso, latte gibi kahveler ise porselen seramik gibi fincanlarla sunulmasının yanı sıra cam bardak ya da fincanlar ile de sunulmaktadır. Bu çalışmada kahvenin tarihçesi, günümüze kadar yaşanan gelişimi, kahvenin dünyada ve ülkemizdeki önemi, tüketim aracı olarak kullanılan fincan çeşitleri, fincan tasarımında çizgiden forma, malzemenen, dekorlamaya ve bir fincan tasarımında önemli olan unsurlar literatür taraması yapılarak araştırılmıştır. Çalışmanın son bölümünde ise Türk kahvesi, espresso, latte, filtre, capucino ve double Türk kahvesi fincanlarının günümüz modern tasarım anlayışına

uygun özgün form tasarımlarına yer verilmiştir. Diğer araştırmacılar için önemli bir kaynak olacağı düşünülerek hazırlanan bu çalışma, teorik olarak kahve ve kahve kültürünü irdelememizi sağlarken, uygulamalı alanda da yeni alternatif kahve fincanı tasarım ve uygulamaları incelememize olanak sağlamaktadır.





BİRİNCİ BÖLÜM
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KAHVE KÜLTÜRÜ

1.1. TARİHSEL SÜREÇTE KAHVE VE KAHVE KÜLTÜRÜ

Kahve Latin kökenli “coffea” isminden türemiştir. Arapça “kahva”dan gelen ve Türkçeden muhtelif Avrupa dillerine kaffee, kaffe, koffie, kahvi, coffee, cafe, caffe gibi varyasyonlarla geçmiş olan kahve kelimesinin ilk çıkış noktasına dair uzmanlar görüş birliğine varamamıştır (Naskali, 2012, s.3).

Kahvenin yeryüzünde yetişen çeşitli türleri olmasına rağmen daha çok Arabistan Kahvesi (*Coffea Arabica*), Robusta kahvesi (*C. Robusta*) ve Liberya kahvesi (*C. Liberica*) türlerinin tarımı yapılmaktadır (Age, 2011, s.177).

Görsel 1.1: Kahve Bitkisi



Kaynak: Bayramova, 2019, s. 13.

Kahve; tohumlarının kavrulup öğütülmesi ve belli yöntemlerle hazırlanarak elde edilen bir içecek olarak tanımlanabilmektedir (Durmaz, 2015, s. 4). Ancak kelime olarak kahve, tanelerinin kavrulup öğütülmesi ile yapılan sıcak içecek manasında 14. yy. dan önce karşımıza çıkmamaktadır (Naskali, 2012, s.3).

Kahve dünya genelinde su ve çaydan sonra en çok tüketilen içeceklerdendir. Bazı kaynaklara göre kahvenin dünya yetişkin nüfusunun %80' i tarafından tüketildiği düşünülmektedir, Türkiye’de bu oran daha düşüktür. Ülkemizdeki kahve çeşitlerinin tüketim sıklığı %21,3 iken, hiç kahve tüketmeyenler ise %37,8 olarak belirtilmiştir (Ülger, 2015, s. 3; Bigikoçin, 2012, s. 4). Bu bilgiler doğrultusunda kahve tüketiminin yaygın olduğu görülmektedir ve bahsi geçen veriler farklı kahve çeşitlerinin bir arada değerlendirilmesi sonucunu ortaya çıkarmaktadır.

Yeryüzünde bugün kahve tarımının en geniş yer kapladığı saha Amerika kıtasıdır. Amerika kıtasında 5,580,000,000 hektarı bulan kahve tarımı alanından dünya kahve üretiminin %62.9' u sağlanmaktadır Amerika kıtasında en çok kahve yetiştirilen

lkeler, dünya kahve üretiminin %50.2' sini karşılayan Güney Amerika'da yer alır. Güney Amerika'da Brezilya Dünya kahve üretiminde ilk sırada gelmektedir. Amerika kıtasındaki Kolombiya, Meksika, Peru, Guatemala, Honduras, El Salvador ve Venezuela kahve üretiminde önemli diğer ülkeler arasındadır (Naskali, 2011, s.186).

Kahvenin keşfi ile ilgili kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte kaynaklarda farklı rivayetler bulunmaktadır. Bu bilgilerin ışığında genel olarak kahvenin Araplar tarafından bulunduğu inancı kabul görmektedir.

Kahvenin ilk ortaya çıkış hikâyesi kaynaklarda Etiyopyalı bir çobanın keçilerinin bazılarını bir ağaçtan beslediğini ve bu keçilerin zinde ve hareketli olduklarını fark etmesi ile başladığını yazmaktadır. Bahsi geçen çobanın bu ağaçta bulunan kahverengi tohumları yemesi ile birlikte kendini de zinde hissettiğini fark etmesi, kahvenin ilk bulunuşu olarak bilinmektedir (Koz vd, 2011, s.15).

Bir başka kaynakta ise; ağacın meyvelerini kaynatarak içen ve kendisinin de aynı canlılığı hisseden şeyh'in bitkinin içindeki kafeinin uyarıcı etkisini bularak onu tüm din adamlarına tavsiye etmesi ile başladığı yönündedir. Belirli saatlerde nöbet tutmayı ya da dua etmeyi gerektiren manastır kurallarına uymayı kolaylaştıran bu içecek tüccarların da ilgisini çekmiş ve yayılmaya başlamıştır (Age, 2011, s.17).

Başka bir görüşe göre ise; kahvenin anavatanının Habeşistan olduğu bilinmektedir. Habeşistan'da kahvenin kendiliğinden yetişmiş olduğu ve oradan Yemen'e götürülerek halk tarafından yetiştirilmeye başlandığı tahmin edilmektedir.

15. yüzyılda Yemen'de dervişler arasında hızla yayılan ve büyük iltifata kavuşan kahve için 16. yüzyılın altın ağ olduğunu söylemek biraz iddialı gibi olsa da, yerel bir lezzet olmaktan çıkararak, Hicaz bölgesi başta olmak üzere önce, Arabistan Yarımadası sonra Kahire, İskenderiye, Bağdat, şam, Halep ve nihayet İstanbul'a yani bütün Osmanlı coğrafyasına hatta İran'a yayılarak, doğunun en popüler ieeği haline geldiğinden bu dönemin kahve için bir dönüm noktası olduğu rahatlıkla söylenebilir. Girdiği hemen her toplum ve coğrafyada yasaklama girişimlerine maruz kalan kahve için 16. yüzyılın bir diğer önemli yanı da bu dönemde bazı din adamlarının dikkatini üzerine çekmesi ve ilk yasaklama girişimi ile karşı karşıya kalmasıdır (Naskali, 2012, s.9).

Kaynaklarda kahve tartışması ile ilgili birkaç geleneksel açıklamayla kaçınılmaz olarak karşı karşıya gelinmektedir. Birçok açıklama aşağıdakilerden birini ya da birden fazlasını içermektedir(Hattox, 1998,s.5)

Kahve fiziksel ya da kimyasal yapısı bakımından öyle bir maddeydi ki, tüketimi halinde bir şekilde İslami kuralların çiğneneceği, çünkü zehirleyici ya da insan bedeni için zararlı olduğu, örneğin çekirdeklerinin kömür haline gelinceye kadar kavularak hazırlanması yüzünden makbul olmadığı düşünülmekteydi. Kahve sırf yenilik diye görüldüğü için aşırı dindar çevrelerce reddedilmişti. Kahvehanedeki toplumsal yaşamın önemli bir parçası haline gelen siyasal faaliyetler yönetici seçkinleri giderek daha çok ürkütmüştü. Kahvehane müdavimleri kumardan suç teşkil eden aykırı cinsel ilişkilere bulaşmaya kadar varan çeşitli yakışsız eğlencelere karışmış, sonuçta da halkın ahlakının bekçiliğiyle görevlendirilmiş memurların dikkatlerini üzerlerine çekmişlerdi şeklinde açıklanmaktadır.

Kahvenin ortaya çıkışından itibaren kahveye bakış genel olarak olumlu bir tavır içermektedir. Ancak yukarıda bahsedildiği üzere karşıt görüşler ilk olarak 16. yy. başlarında ortaya çıkmaya başlamıştır. Kahve ile ilgili ilk yasaklama 1511’de Hayır Bey tarafından Mekke’de yapılmıştır. Kahire’den gelen fermanla bu yasak ortadan kaldırılmıştır. Mekke’de kahvenin ikinci defa yasaklanması ise 1525 ve 1526 yılında gerçekleşmiştir. Buradaki yasaklama kahve içilmesinden çok içilen yerlere olan tepkiden kaynaklanmıştır. Yasağı getiren Muhammed-b. El-arak’ın ölümü ile kahvehaneler yeniden açılmıştır (Gudaoğlu, 2019, s. 19-20).

Kahve 16. yy. başlarında yaygın bir içecek olarak tüketilmeye başlanmıştır. Kahvenin yaygınlaşmasında dervişlerin önemli katkılarının olduğu bilinmektedir. Ayrıca kaynaklarda geceleri daha uzun süre ibadet edebilmek için kullanılan kahve, 1470 yıllarında Sufi bir alim tarafından Yemen’de gerçek bir (içki) içecek haline getirilmiştir. Böylece kahvenin bir içecek olarak Yemen’den çıktığı sonucuna da ulaşılmaktadır. Yemen’de başlayan bu serüven Mekke, Kahire, Şam, Halep, İstanbul ve sonra Avrupa’ya kadar yayılmıştır. Kahve, dünya genelinde sevilerek kullanılan bir içecek haline gelmiştir. Kahvenin İstanbul’a gelişi ile ilgili olarak Kabe’ye giden hacıların getirmiş olduklarına da inanılmaktadır. Diğer rivayetlerden birisi ise 16. yüzyılda Yemen Valisi Özdemir Paşa’nın Osmanlı’ya dahil edilen Yemen topraklarında içmiş olduğu ve çok beğendiği kahveyi İstanbul’a getirerek kahvenin Osmanlı sınırları içerisine girmesini sağladığı yönündedir. Kahve tüketimi Osmanlı da ilk olarak

saraylarda başlamış, sonrasında ise zengin ailelerin evlerinde yer almıştır (Parlak ve Şekerci, 2021, s. 327; Gudaoglu, 2019, s. 18-19).

Gün geçtikçe kahve İslami çevrede de önemli bir yere sahip olmuştur. İlk defa “Ayderüsiye” tarikatının kurucusu Aden’in kahve içmeyi gelenek haline getirdiği bilinmektedir. Müridlerin ibadetleri sırasında daha istekli zikir yapmaları için kahve tercih edilmiştir. Aynı zamanda Yemen sufilerinin arasında da kullanılmıştır. Kahve kullanımı tasavvufi ve dini bir ritüel (tören) haline gelmiştir. Yemen Sufileri gece ibadetlerinde, zikir törenlerinde uykularını kaçırmak, gafleti gidermek ve müridlerine tarikat ayinlerine istekli bir şekilde katılımlarını sağlamak amacı ile tavsiye edilmiştir. Sufiler kahve konusunda daha da ileri giderek kahvenin bu amaç için yaratıldığını, kahveden faydalanmanın hayırlı olduğunu (kalbin açılışını sağladığını) söylemişlerdir. Bu amaca yönelik içilen kahve “Sufi kahvesi” ya da “Manevi kahve” olarak adlandırılmıştır. Ali b. “Umer-eş Şazili”nin kahvenin zemzem gibi her derde deva olduğu ne niyetle içilirse ona fayda sağladığını söylediği bilinmektedir. Ahmet b. “Alevi Bâ Cahdeb” hayatının son yıllarında ağzına kahveden başka bir şey koymamıştır. Cahleb “vücudunda bir miktar kahve varken ölen kimsenin cehenneme gitmeyeceği” görüşünü savunmuştur (Ceviz, 2004, s. 346).

Osmanlı döneminde önemli bir yere sahip olan kahve bol miktarda tüketilmiş ve ikramı, özel törenlerle yapılmıştır. Saraylarda yapılan bu servis “saray usulü kahve” olarak ikinci Abdülhamit’in kızı Ayşe Osmanoğlu tarafından isimlendirilmiştir. Saray usulü kahve bir yudumluk ve acı bir kıvamda hazırlanmaktadır. Döneme ait minyatür çalışmalarından bu kahvenin tek bir fincandan elden ele geçerek içildiği görülmektedir (Pala, 2019, s. 120).

Görsel 1.2: 16. Yüzyılda Sarayda Kahve İçimi Minyatürü, Hoca Ali Rıza Bey.



Kaynak: Yalçın, 2018, s. 224.

1544 yılı hac döneminde Şam'dan Hicaz'a gelen bir kervan ile birlikte Osmanlı padişahının kahveyi yasakladığı ve kahve satanların bu işten vazgeçmeleri gerektiği haberi yayılmıştır. Ancak Mekkeliler benimsedikleri bu içeceği İstanbul'dan gelen bu fermana rağmen bırakmamışlardır. Yasak sadece bir gün uygulanmış ve sonra kahve normal sürecine kaldığı yerden devam etmiştir (Ceviz, 2004, s. 347-348).

Bu veriler ışığında 1600'lü yıllarda kahvenin artık tüm Osmanlı İmparatorluğu'nda tüketilen bir içecek olduğu kanıtlanmıştır. Kahve ilk olarak esnaf ve ulema sınıfı arasında yayılmış, 16. yüzyılın ilk yarısında ise sarayın gündelik hayatında yerini almıştır (Koz vd, 2011, s.18).

1600'lü yıllarda kervan yolları üzerinde şehir garnizon içecek çadırı ve de hamamlarda İran körfezinden Budapeşte'ye Kızıldeniz kıyısındaki çöllerden, Kafkaslara, Yemen'den Güney Hindistan'a kadar yoksul zengin kadın erkek herkes gündelik yaşamda kahve içmeye başlamıştır. O dönemde kahve Hristiyan Avrupa için doğunun simgesi Kuzey Afrika'dan, Güney Hindistan'a kadar tüm kamusal ve özel alanlara girmiş olan kültürel ve sosyal bir içecek olarak anılmıştır. Kahve çekirdeklerinin birbirinden çok farklı nedenlerle Avrupa'ya götüren ilk kişiler gezdikleri yerlerde kahveyle tanışıp tiryakisi olan seyyahlar olmuşlardır (Heise, 2001, s.32).

Kahve tüketiminin 1900'den sonra tüm sanayi ülkelerinde ve son zamanlarda üçüncü dünya ülkelerinde arttığı saptanabilir, ancak kahve tüketimi döneme ya da ekonomik krizlere bağlı olarak (örneğin dünya savaşları sırasında ve sonrasında) azalabilmektedir. Geleneksel olarak çay içen ülkelerde bile kahve tüketim eğrisi yavaş da olsa sürekli yükselmektedir. Giderek daha çok başarıya kitlenen çalışma dünyasında başarıyı teşvik eden ayrıca her sosyal çevreye ve her gündelik ya da özel duruma uyan kahvenin evrenselliğinin yanı sıra kahve içmenin artışında etkili olan ve ülkeden ülkeye değişen baş etmenlerde mevcuttur. Örneğin ABD kahve tüketiminin ansızın artmasının başlıca nedeni alkollü içki yasağı ve birinci Dünya savaşı sırasında ürünlerin Avrupa pazarında süremeyen Brezilya'dan ucuz kahve ithal etmesidir (Age, 2001, s.106).

16. yy. da Avrupa'nın kahve çekirdeği ile tanışması ile ilerleyen zamanlarda kahve ticareti ve tüketimi hızla artmış. Tıpkı Osmanlı da olduğu gibi dönem dönem yasaklanmalar yaşansa da 20. yy. a kadar fazlaca tercih edilen ve tüketilen bir içecek olarak tüm dünyaya yayılmıştır.

1.2. KAHVE HAZIRLANMASINDA KULLANILAN OBJELER

Kahve çekirdeklerinin temelde aynı olmasına karşın yapılış şekli ve kullanılan malzemelerin değişkenliği kahvenin çeşitlenmesinde etkili olmuştur. Kahve'nin Türk kültürünün zenginlik göstergesi olması, sunumu yapılırken oldukça göz alıcı aksesuarlarla süslenmesini de beraberinde getirmiştir. İşlem aşamasında sunulan kahvenin sunumunda kullanılan araç gereçler görsel açıdan oldukça farklılıklar göstermektedir. Kahve pişiriminde, kahve ocağı (kahvenin pişirildiği ısı kaynağı), cezve (kahvenin su ile kaynatıldığı uzun saplı madeni kap), kahve dolabı (kahve çekirdeğinin kavrulması için kullanılan ve bir eksen etrafında sürekli dönen madeni kutu), kahve tavası (uzun saplı tava), kahve tablası (kavrulan çekirdeğin soğutulduğu ahşap tepsi), kahve değirmeni (çekirdeklerin öğütüldüğü alet), kahve kaşığı, kahve tepsisi ve kahve fincanı gibi gereçler kullanılmaktadır. Günümüzde artık bu gereçlerin birçoğu sadece müzelerde karşımıza çıkmaktadır. Teknolojinin gelişmesi ve endüstriyel üretimin geleneksel yöntemlerin önüne geçmesi bu durumun sebebi olarak gösterilmektedir. Günümüzde kahve makinelerinin kullanımı yaygınlaşmıştır. Buna rağmen cezve, kahvenin lezzetini veren pişirme aracı olduğunu düşünen kişiler tarafından kullanılmaya devam edilmektedir. Fincan biçimsel ve boyut olarak farklılık gösterse de kahve kültürünün vazgeçilmez en önemli parçasıdır.

Kısaca bir fincan kahve içebilmek için 5 aşamanın gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Kahve çekirdeklerinin kavrulması soğutulması öğütülmesi kahvenin uygun şartlara göre pişirilmesi ve servis edilmesi için araç gereçler ve servis fincan takımları gereklidir (Age, 2001, s.77).

1.2.1. Kahve Kavurma Tamburu

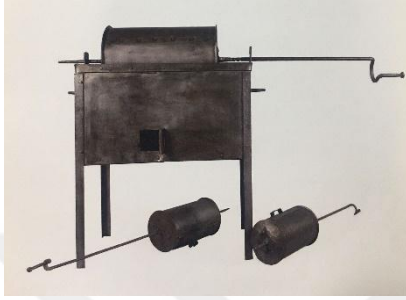
Kavurma tava ve tamburları savaş sonrası dönemin sonuna dek her büyük ailede bulunmaktadır. Kahve kavurmacılığı, şehirlerde daha 17. ve 18. yüzyılda kahve kavurmanın büyük bir beceri gerektirdiğinin ve büyük miktarlarda yapıldığında daha avantajlı olduğunu anlaşılması üzere bir meslek haline gelmişse de, çok çeşitli biçimleri olan kahve kavurma tamburları hemen hemen her evde bulunmuştur (Age, 2001, s.79).

Kahve çekirdeklerinin kavrulma derecesi için bir standart bulunmamaktadır. Bu sebeple istenilen sertlik ya da yumuşaklık için kahvenin kavurma derecesi değişmektedir. Kahve çekirdeğinin kavrulma aşamasını etkileyen en önemli unsur,

kahvenin nem oranı, ortamın ısısı ve kahvenin kavrulacağı makinenin özelliğidir. Kavrulma sonrasında ise kahvenin hızla soğutulması önemli bir süreçtir (Ayseli, 2015, s. 4; Özgür, 2012, s. 3).

Görsel 1.3: a) Milli Saraylar Koleksiyonunda Bulunan Kahve Kavurma Tamburu b) Günümüzde Kahve Firmaları Tarafından Kullanılan Kahve Kavurma Makinesi

a)



b)



Env. No. 58 – 2892, Yükseklik: 68 cm, En: 42 cm, Boy: 50 cm.

Kaynak: a)Koz, vd, 2011; b) <https://kubanmakina.com.tr/>, 2022.

Görsel 1.3 b’de görülen kahve kavurma makinesi, eski ile kıyaslandığında gelişen teknolojiye bağlı olarak farklılıklar gösterdiği görülmektedir. Elektronik yapısı ile kullanım kolaylığı sağlaması açısından kavrulma işlemi sırasında hem zamandan tasarruf edilmekte, hem de her kavrulma sırasında belirli bir standart yakalanması sağlanmaktadır.

1.2.2. Kahve Soğutucusu

Kavurma işleminin bitiminde ısıları neredeyse 200 C° ‘yi aşan çekirdeklerin kendi kendilerine kavurma işlemlerinin devam etmemeleri için soğutulmaları gerekmektedir. Kahve hazırlamanın içimi kadar keyifli olduğunu düşünen Doğu insanı için kendi kahvesini kavurup çekmenin ayrı bir önemi vardır, soğutma işleminde bu sürecin keyifli bir parçasıdır (Koz vd, 2011, s 23).

İstenilen kıvamda kavurma işlemi yapılan kahve hızlıca soğutma sürecine tabi tutulmaktadır. Karıştırılarak soğutma işlemi gerçekleştirildikten sonra mevcut kahve çekirdekleri depolanmaktadır. Kahvenin soğutulması için; yuvarlak hatlara ve ortası düztabana sahip bir gereç kullanılmaktadır. Görsel 1.4’de 19. yüzyıl İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonunda bulunan kahve soğutucusu yer almaktadır. Görselde görüldüğü üzere soğutucunun ağız kısmı uzun olarak

tasarlanmıştır. Bu durum soğutma işlemi tamamlanan kahvenin başka bir kaba aktarılmasında kolaylık sağlamaktadır (Kıvançlı, 2011, s. 16-17).

Görsel 1.4: 19. yüzyıl İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu.



Kaynak: Koz, vd, 2011, s.141.

1.2.3. Kahve Öğütücüsü

Kahvenin kavrulma işleminden sonra soğutulan çekirdekler depolandıkları alandan öğütülmek üzere değirmenlere gönderilmektedir. Kahvenin lezzetini, demlenme sırasında suda çözünen bileşenleri oluşturmaktadır. Kahvenin ince ya da kalın öğütülmesi bu açıdan önemlidir. Hazır olan kahve çekirdekleri hangi tip kahve için öğütülecekse o kahvenin yapımına en uygun kalınlıkta öğütülmektedir. Kahvenin kalın, ince ya da orta gibi farklı kalınlıklarda öğütülmesi kahvenin hangi tip olduğu ve pişirme tekniğine göre değişkenlik göstermektedir.

1665'te Londra'da birkaç tesviyeci kahve değirmeni üretildiği bilinmesine karşın, kahve öğütme işlemi 18. yüzyıla kadar mutfakta şifalı otları ve baharatlıları dövmekte kullanılan havanlarda gerçekleştirilmektedir. Marsilya, Londra ya da Viyana'daki ilk profesyonel kahvecilerin nasıl bir zahmete ve gürültüye katlandıklarını anlamak için 100 gram kahveyi havanda dövmeye çalışmak yeterlidir. Talebi karşılayabilmek için her gün büyük miktarlarda kahvenin dövülmesi gerekmektedir. Bu surumda 1950'lerde ortaya çıkan elektrikli öğütme makinelerine büyük bir yenilik gözüyle bakılmıştır. Elektrikli ev değirmenleri 1950'den sonra hızlı bir şekilde yaygınlaşmışlardır (Heise, 2001, s.80).

Öğütme işlemi günümüzde sanayi tipi değirmenlerde gerçekleşmektedir (Görsel 1.5 b). Tarihsel süreçte, kahve öğütme işlemi Görsel 1.5 a'da yer alan kahve değirmeni ile yapılmıştır. (Kıvançlı, 2011, s. 18). Görsel 1.5 a)'da yer alan kahve değirmeni eski döneme ait bir makine olup kullanımı manüel bir şekilde sağlanmaktadır. Görsel 1.5 b)'

de yer alan makine ise günümüzde elektronik ve kullanım açısından kolaylık sağlayan bir gereç olarak var olmaktadır.

Görsel 1.5: Kahve Değirmenleri

a)



b)



Kaynak: <https://kazannakliyeciler.com/obj-osmanl-kahve-degirmeni-9304.html>, <https://kubanmakina.com.tr>, 2022.

1.2.4. Kahve Saklama Kabı

Gerek öğütülmüş kahve, gerekse kavrulmuş kahve çekirdeği oldukça hassas bir yapıya sahiptir. Havadaki oksijen, saklama ortamının ısısı ve nemi, kahveyi ciddi şekilde etkileyen faktörlerdendir. Bu nedenle kahve kapalı hava almayan kaplarda ve ağız kısmı kontrol torbalarda saklanmalıdır. Sıcak ve nemli ortamda kahve hızla bozulacağından kahvenin soğuk veya serin bir yerde saklanması gerekmektedir. Kahve saklama kutuları taze çekilmiş kahvenin saklanması için yapılmıştır (Koz, vd, 2011, s 27).

Türk kahvesi ve diğer kahve çeşitlerinin nem, ışık ve hava almadan saklanması gerekmektedir. Muhafaza edileceği kabın bu şartları karşılayacak nitelikte olması gerekmektedir. Görsel 1.6'da Milli Saraylar Müzesinde bulunan kahve saklama kabı görseli bulunmaktadır. Bu kahve saklama kabı yuvarlak hatlı olup geniş bir hazneye sahiptir. İki kulp yapısına sahip kapak kısmında bir kilidi mevcut olup bakırdan yapılmıştır. Günümüzde cam, seramik ve ahşap saklama kutuları daha çok kullanılmaktadır (Özgür, t.y., s. 4).

Görsel 1.6: Milli Saraylar Koleksiyonu



Kaynak: Koz, vd, 2011, s.136.

Görselde 1.7'de 19. yy İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonunda bulunan bir başka kahve saklama kabı görülmektedir. Görselde dikdörtgen boyutlara sahip ahşap kahve kabı üzerinde oyma tekniği kullanılmış olup kapağı sürgülü formlardır. Görsel 1.8'de ise 19. yüzyıl Amerikan, Tiffany&CO Milli Saraylar Koleksiyonunda bulunan kahve saklama kabı yer almaktadır. (Koçak, 2011, s. 423).

Görsel 1.7: 19. Yüzyıl İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Koleksiyonu



Kaynak: Koz, vd, 2011, s.137.

Form olarak farklılık gösteren kahve saklama kapları yuvarlak, kare, dikdörtgen hatlara sahiptir. Üzerlerindeki kurdele motifleri gövdeyi saran aplikler ve bitkisel motiflerden esinlenerek yapılmıştır (Age, 2011, s. 423).

Görsel 1.8: 19. yüzyıl Amerikan, Tiffany &CO Milli Saraylar Koleksiyonu



Kaynak: Koz, vd, 2011, s. 139.

1.2.5. Kahveci Ocağı

Dokuz parçadan oluşan ocak takımı su haznesi, ateşlik, iki maşa ve beş cezveden oluşmaktadır. Her cezvenin altında kaç kişilik olduğu yazmaktadır. Ocak yaklaşık bir litrelik su haznesine sahiptir. Pirinçten bir kulpa sahip olan ocağın bir musluğu bulunmaktadır. Su haznesinin alt kısmında yakmak için kömürün bulunduğu haznesi mevcuttur. Dört ayak üstünde duran dikey bir yapı olup kahvenin soğumadan fincana ulaşmasını sağlayan bir yapıya sahiptir (Koz vd, 2011, s. 143).

Görsel 1.9: Kahveci Ocağı



Kaynak: Koz, vd, 2011, s. 143.

1.2.6. Cezve

Türk kültüründe yer alan Türk kahvesi tarihsel süreçte nesilden nesile aktararak günümüze kadar ulaşmıştır. Türklerin misafirperverliklerini gösteren Türk kahvesi ikramı bir gelenek haline gelmiştir. Türk kahvesi için tasarlanan mutfak gereçleri bulunmaktadır. Cezve de Türk kahvesine has bir pişirim gereçidir. Cezvelerin geleneksel değeri ve formları günümüze kadar özünü korumuştur (Eren, Sezgin, 2018,

s.703). Oldukça fazla model ve çeşide sahip olan cezve, kahve yapımının olmazsa olmaz parçalarından bir tanesidir. Görsel 1.10'da yer alan cezve, geniş gövdeli, kapaklı ve uzun saplıdır. Gümüş olup kapağın tutamaç kısmında stilize edilmiş asma yaprakları bulunmaktadır. Süsleme ve kullanılan malzeme (bakır, gümüş, çelik, vs.) değişiklik gösterse de form olarak özüne bağlı kalmıştır (Koz, vd, 2011, s. 144).

Görsel 1.10: 19. Yüzyıl Milli Saraylar Koleksiyonu Cezve



Kaynak: Koz, vd, 2011, s. 144.

1.2.7. Mangal

Mangal, içerisine köz halinde ateş konulan, ısıtma ve ısınma aracı olarak kullanılan bir araçtır. Mangal bu işlevlerinin dışında kahve pişirmek için de kullanılmaktadır. Mangalda Türk kahvesi pişirimi günümüzde yapılmaya devam etmektedir. Mangalda yapılan kahveye kül kahvesi de denilmektedir (Tufan, 2019, s. 37).

Görsel 1.11: Mangal



Kaynak: Koz, vd, 2011, s. 146.

1.3. KAHVEHANELER

Dünya genelinde her yıl ortalama 400 milyon bardak tüketilen kahve, günümüzde petrolden sonra en önemli ikinci ticari üründür ve Güney Amerika'daki çiftliklerden zincir dükkanlara kadar milyonlarca insanın doğrudan yahut dolaylı istihdamını sağlamaktadır (Naskali, 2012, s.22).

1990'lardan beri kahvehane ve benzer sosyal, kültürel şehir kurumları üzerine yapılan çalışmalar kamusal özel hayata ve yapılarına yönelik üretilen yeni fikir ve kavramların etkisi altında kalmaya başlamıştır. Özellikle Jürgen Habermas'ın kavramsallaştırdığı kamusal alan birçok araştırmacı, tarihçi ve teorisyenin kullanım alanına girmiş, farklı duruşlarla ele alınarak yeni tartışmalarında olmasına olanak sağlamıştır (Yaşar, 2009, s.17).

Kahvehanelerin ilk ortaya çıkışı ile ilgili net bir bilgi olamamakla birlikte kaynaklarda farklı tarih ve rivayetler mevcuttur;

Gregoire ve Georgeon'nun Doğu' da Kahve ve Kahvehaneler (1998) kitabında; “Kahvehanelerin doğuşu için çıkış noktasını oluşturabilecek bir tarih verecek olursak R.J. Hattox'la birlikte 1511 yılını önüne sürebiliriz. Gerçekten de kahvehane ilk Mekke 'de kahve tüketilen kamusal bir alanda (bir caminin yanında) ortaya çıkmıştır. Bu tarihte Memlük yöneticisi kahve tüketimini yasaklamış olduğundan bu içeceği paylaşmak üzere toplanma alışkanlığının bu şehirde daha o zamanlarda yerleştiği açıktır. Kahvehane Kahire'ye 16. yüzyılın ilk on yılında girmiş yüzyılın ortalarında ise Suriye ve İstanbul'a gelmiştir” şeklinde açıklamaktadır.

Kahve içim oranı 15. ve 16. yy' larda git gide yaygınlık kazanmıştır. Kahvenin içecek olarak tüketimi ve satılması ile birlikte o zamana kadar olmayan bir oluşum olan kahvehaneler ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte evlerde içilen kahve daha çok kahvehanelere taşınmıştır (Şen, 2005, s. 10). Kadir Şen (2005), “Telvenin İzinde Kahve ve Kahvehane Kültürü” adlı çalışmasında kahvenin ortaya çıkışı ile birlikte kahvehanelerin var oldukları konusunda yapmış olduğu araştırmalar yer almaktadır. Bu süreçte kahvehaneler simgesel bir değer taşıdığı için camilerin yanında yer aldığına vurgu yapmaktadır. Kahvehaneler yerlilerin ve yabancıların bir araya gelip sosyalleştikleri müdavimi olunan mekânlar olarak tanımlanmıştır. Cami ile bütünleşen bu mekânlardan sonra kahve tüketimi için özel mekânlar kurulmuştur. Kısa sürede hiç beklenmeyecek oranda gösterişli bir mekân haline gelen kahvehaneler, fiziksel olarak değişimlere uğramıştır. Kahvehanelerin insanları bir araya getirmesinin yanında farklı toplumlara ait insanların bir araya gelmesinde de etkisi büyük olmuştur. Bu dönemde kahvehaneler sadece erkeklerin toplu olarak zaman geçirdikleri ve çeşitli kültürel faaliyetler yaparak, eğlenip sosyalleştikleri mekânlar olarak bilinmektedir.

16. yy. Başlarında kahve Mekke, Kahire’de ve Şam’dan 1543 yılında İstanbul’a gelmiştir. O dönem Osmanlı padişahı Kanuni Sultan Süleyman’dır. Kahvehanelerin ise ilk olarak İstanbul’a 1550’lerin başlarında geldiği bilinmektedir (Can, 2018, s. 12).

16. yy.’ da Halepli Hakem adında bir tüccar ve Şamlı Şems Efendi adında biri İstanbul’a gelmiş her ikisi de birer dükkan (kahvehane) açıp alıcılarına kahve sunmaya başlamışlardır. Kahve için ticari sicilde vergi kaydı ise ilk olarak 1554 yılında getirilmiştir. Kahvehaneyi açarken günümüzde de olduğu gibi müşteri kapasitesini göz önünde bulundurarak şehrin en kalabalık, ticaretin yoğun olarak yapıldığı yer seçilmiştir. Tahtakale, gerek konumu, gerek ticaret bölgesi olması sebebi ile esnafların yoğunlukta olduğu bir bölge haline gelmiştir. Bölgenin her tabakadan ve farklı topluluklardan oluşması, çok rağbet görmesine sebep olmuştur. Kahvehanelerdeki süreklilik asırlar boyunca devam etmiş ilk kahvehane sakinleri de bu bölgeden çıkmıştır (Şen, 2005, s. 27).

Tarihçi Hammer’e göre; kahvehaneye sürekli gidip gelen kimselerin toplumun sosyokültürel bakımdan alt kesimini oluşturduğudur. Yalnız bu genellemeye şehrin bütün kahvehane mekânları adına saptamak doğru bir yaklaşım değildir. Tahtakale’nin bu algıdan tenzih edilmesi, barındığı alt-üst kimlik profili ile daha doğru olmuştur. Daha küçük ve büyük bölgelerdeki kahvehaneler (Tahtakale ve benzeri geniş sosyokültürel değeri yüksek yerlerdeki kahvehaneler ve Tophane, Galata ve boyunca dizilen mekânlar) dışarıya yönelik kesimlerin temelini oluşturmuştur (Atik ve Özdoğan, 1999, s. 33).

Osmanlı’da çok önemli bir yere sahip olan kahve kültürü, kahvehanelerin açılması ile birlikte farklı bir boyut kazanmıştır. 1590 yılında kahvehaneler bir süre yasaklanmış ancak kahve tüketimi kontrol edilememiştir. 1590-1617 Derviş Paşa ile Nasuh Paşa’nın kahveleri fenalık kapısı gözüyle baktıklarını ve yasakladıkları kaynaklarda yer almaktadır. Ancak bütün bu yasaklara karşın bazı kişilere “koltuk kahvesi” adı altında çıkmaz sokaklarda kahvehane açma izni verildiği de yine kaynaklarda yer almaktadır (Birsnel, 1991, s. 14).

Şeyhülislam Bostanzade Mehmet Efendi (1539-1605) de görünüşte eski fetva ile aynı temellere oturan, ama biçim ve uygulama bakımından onunla çelişen bir fetva yayımlar. Bu yeni yorum üzerine III. Murat koyduğu kahve yasağını kaldırır. 1592’den

sonra artık her sokak başında bir kahvehane açılır. Kıssahanlar, çengiler de bu kahvelerde hüner gösterir. Bu durum halkı olumsuz etkiler. Çarşıda alışveriş durma noktasına gelir ve padişahın dilenciye varınca halk birbirini kesip biçmekle uğraşır. Bunun üzerine IV. Murat 1633 yılının sonlarında bütün Osmanlı imparatorluğu ülkesindeki kahvelerin kapatılmasını buyurur, kahve içilmesi de yasaklar arasına girer (Age, 1991, s. 19).

16. yy. sonlarına doğru kahvehanelerin yasaklanması sonrası 17. yy sonlarına doğru kahvehanelere karşı olan yasaklanma ve baskılara son verilmeye başlanmıştır. 1640-1648 kahvehaneler yeniden açılır artık kimse kahve yasağına uymaz, vezirler bile kendilerine kar sağlamak düşüncesiyle kahvehaneler yaptırır (Age, 1991, s. 20). Bu nedenle kahve yasal bir içecek haline gelip, kahvehaneler şehrin ayrılmaz parçalarından biri olur (Şen, 2005, s. 44).

Bir süre sonra kahvehaneler halkın birer dinlenme yeri olması nedeniyle yeniden izin verilir, şehrin farklı semtlerinde yeni kahvelerin açılmasına da göz yumulur. Sonraki yıllarda kahvehaneler bir daha böyle bir olumsuz görüşle karşı karşıya kalmaz. Genel olarak kahvelere kötü gözle bakmak alışkanlığı ortadan kalkar. Hatta kahvelerden kimi edebiyatçıların, bilim adamlarının, aydınların toplantı yeri haline gelmeye başlar (Birsell, 1991, s. 20).

19 yüzyılda sadece İstanbul'daki sayıları birkaç binle ifade edilen kahvehanelerin büyük bir çoğunluğu mahalle kahvehanelerini oluşturmaktadır (Şen, 2005, s. 41).

Görsel 1.12: Kahvehane



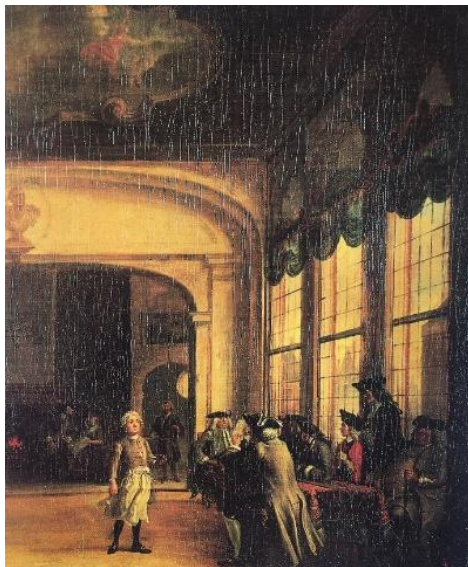
Kaynak: Soley, Ögel, 2015, s. 51.

Kahvenin Avrupa'da ilk olarak tanınması 1664 yılında Osmanlılar aracılığı ile olmuştur. IV. Mehmet'in elçisi tarafından Paris'e götürülen kahve ilk olarak XIV. Louis'in sarayında içilmiştir. Avrupa'nın gerçek anlamda tüketilebilecek miktarda kahve ile tanışması Osmanlı İmparatorluğu'nun 1683 Viyana kuşatması ile olmuştur. Bu kuşatmadan sonra Viyana'ya Avrupa'nın ilk kahvehanesi (Mavi Şişe) açılmıştır (Age, 2005, s. 18).

Avrupa'da yaklaşık 1645' ten sonra (Venedik, Marsilya) açılmaya başlanan kahvehaneler birer ev değil kahve servis edilen bir ya da iki salondan oluşan yerler ya da tavernalar olarak karşımıza çıkmaktadır. 18. ve 19. yüzyılda pazarlarda ve panayırda seyyar kahveciler mevcuttur. Yeterli müşteri bulunan her yerde seyyar kahve tezgâhları kurulmuştur. Avrupa'nın büyük şehirlerinde kahvehane açılan ilk yabancılar buraları ülkelerinden bildikleri tarzda düzenlemiştir. 1672 yılında Paris'te açılan ilk kahvehane Ermeni tarzında oluşturulmuştur. Kısa süre sonra açılan bir başka kahvehane ise İran bir başkası ise Yunan tarzlarını yansıtmıştır (Heise, 2001, s. 111).

Avrupa'da kahvenin çok popüler olması insanların bu mekanlarda vakit geçirmeleri dönemin sosyal hayatını da etkilemiş bu durum sanat alanına da yansımıştır. Dönemin sanatçıları kahve ve kahvehane temalarını çalışmalarında kullanmıştır.

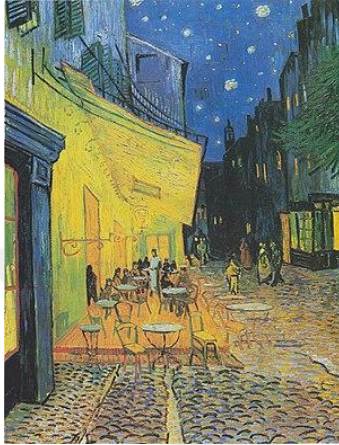
Görsel 1.13: Cornelis Troost, “Bir Kahvehanenin Servis Mekanı”, Tual Üzerine Yağlıboya, 1748 Civarı



Kaynak: Age, 2001, s.114.

Cornelis Troost Hollanda'nın 18. yy'daki en önemli ustalarından biri aynı zamanda Amsterdam Schhouwburg tiyatrosunda oyuncu ve tiyatro ressamıdır. Görsel 1.13'de yer alan çalışmasında gerçek bir Amsterdam kahvehanesinin mi yoksa sahnedeki bir mekanın tasarımının mı söz konusu olduğu şimdiye kadar bir açıklığa kavuşturulamamıştır (Age, 2001, s.117).

Görsel 1.14: “Kafe Terasta Gece”, Vincent Van Gogh 1888



Kaynak: Age, 2001, s.116.

Kahvehanelerin değişim algısını gözler önüne seren ve Cafe terimini barındıran Vincent Van Gogh'un 1888 Kafe Terasta Gece isimli çalışması yine Avrupa'da yayınlan kahve ve kahve kültürünün göstergesidir (Age, 2001, s.117).

Kahvehaneler 21. yüzyıla kadar yaşanan bölgenin çarşı ve meydanlarında halkın yoğun olduğu, kolay ulaşılabilen noktalarda yer almaktadır. 21. yüzyıl başlarında kahvehanelerin yanı sıra kafe kültürü yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu mekânlar başlarda mesire yerlerine ve su kenarlarına kurulmuşlardır. Sonraları, nehir kenarları, parkların içinde bulunan havuz kenarlarına kurulmaya başlanmıştır. Kahve içilebilen bu mekanlar, zamanla çay bahçesi, kafeterya, pastane gibi oluşumlar ile birlikte modern zamanın getirdikleri ile gelişim göstermiştir. Günümüzde sadece kahve çeşitlerinden oluşan ikramlara sahip mekanlar bulunmakla birlikte akla gelebilecek her türlü yeme içme sektörüne dahil mekanlarda da kahve ikramı yapılmaktadır (Bilge, 2010, s. 84).

1.4. KAHVE ÇEKİRDEKLERİ ÇEŞİTLERİ

Kahve, “Rubiaceae” familyasında 120 'ye yakın türe sahip bir bitkidir. Bu türlerin içinde en önemli yer tutan ve dünya üretiminin büyük çoğunluğunu kapsayanları Arabica ve Robusta türleridir. Üretimin %70'lik kısmı Arabica, %25'lik

kısmı ise Robusta'dan (diğer adı ile coffee canephora) oluşur. Belirli bölgelerde yetişen üçüncü tür olarak Coffee Liberica 1843 yılında literatüre eklenmiştir. Bu tür diğer kahve türleri gibi yetiştirilse de tüketimde çok önemli bir paya sahip değildir (Girginol, 2016, s.21).

Robusto kahve çekirdekleri Arabica ya göre daha düşük kalitede olduğu için daha az tercih edilmektedir.

Arabica çekirdekleri Espresso karışımlarında sıklıkla tercih edilen ve en çok adını duyulan türdür. Aynı zamanda "Dağ Kahvesi" adıyla da bilinirler. Bu ismi almasında ki pay ise Arabica kahve ağaçlarının deniz seviyesinden çok yükseklerde yetişmesidir. Aynı zamanda bu kahve çekirdeklerinin bir diğer adı da "Arap Kahvesi"dir. Bu kahve çekirdekleri en çok bu isimle anılırlar. Nihayetinde bu ismi ilk kahve çekirdeklerinin geldikleri yerler olan; Etiyopya ve Yemen'den almıştır. Üstelik mutlaka bilinmesi gerekir ki, ilk keşfedilen kahve çekirdekleri de yine Arabica kahve çekirdekleridir (Ender, 2019, s.24).

Arabica kahve çekirdekleri sahip oldukları kalite sebebi ile tat ve aroma açısından çokça tercih edilmektedir. Arabica, diğer türlere kıyasla daha yumuşak bir tada sahiptir ve daha az kafein içerir. Tadının yumuşak olması ise az miktarda kafein içermesinden aynaklanmaktadır.

Robusta, "Coffea Canephora" kahve ağacının çekirdeklerinden ortaya çıkmış bir kahve çekirdeği türüdür. Robusta kahve çekirdeklerinin keşfi, Arabica'dan yaklaşık bir asır sonra olarak tahmin edilmektedir. Robusta kahve çekirdekleri, Arabica sınıfından hemen sonra gelerek en çok talep görenler arasında ikinci sırada yer alır (Age, ty. s.26).

Arabica ve Robusta en çok bilinen kahve türleri olsalar da Liberica da onların hemen arkasından gelen bir kahve çekirdeği türüdür. Liberica, Liberya'da keşfedilen ve adını da oradan alan bir kahve çekirdeğidir. Bu kahve türünün ağaçları, diğer kahve ağaçlarına kıyasla çok daha büyük, neredeyse devasa boyutlardadırlar. Yükseklikleri yaklaşık 20 metreye kadar rahatlıkla çıkabilir. Büyüklükleri yalnızca kahve ağaçlarıyla da sınırlı değil, kahve meyvelerinden elde edilen kahve çekirdekleri de yine diğer kahve türlere oranla çok daha büyüktür (Age, ty. s.28).

Liberia kahvesi sadece Asya'da yetişmesi ve çekirdeklerinin Arabica ve Robusta kadar kaliteli bulunmaması sebebi ile bu kahve türüne ticari olarak çok rastlanmamaktadır. Sınırlı miktarda yetişen bu tür sadece yetiştiği bölgede tüketilmesi sebebi ile satışına sıklıkla rastlanmamaktadır.

Dünyada kahve üretimi Kolombiya, Kenya, Brezilya, Endonezya, Kosta Rika, Etiyopya, Guatemala, Peru, Hindistan, Vietnam da yoğun olarak yapılmaktadır. Tablo 1.1'de kahve çekirdeklerinin üretim yerleri, dünya sıralamasındaki sıralamaları, yetiştirilen kahve türleri miktarları ve dünya pazarındaki payları ayrıntılı olarak verilmiştir.

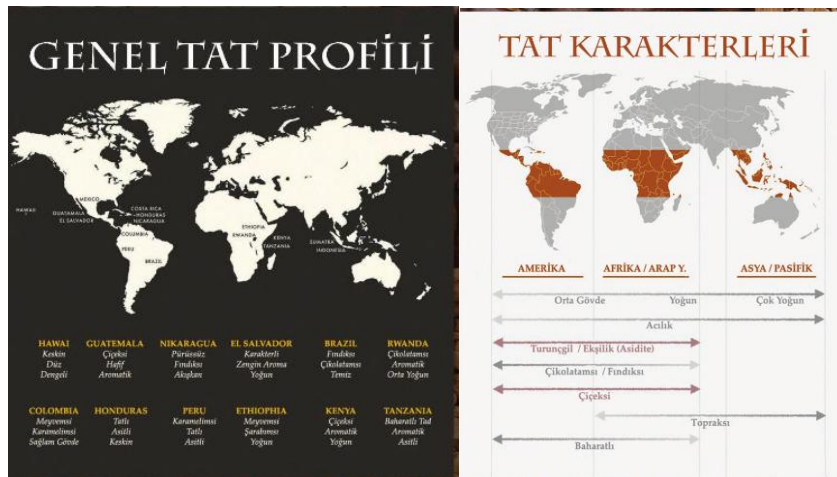
Tablo 1.1: Dünyada Kahve Üretimi

Üretim Yeri	Dünya Sıralamasında Yeri	Yetiştirilen Kahve Türü	Dünya Pazarındaki Payı
Kolombiya	4.	Arabica	% 6
Brezilya	1.	% 80 Arabica % 20 Robusta	% 35
Endonezya	3.	% 25 Arabica % 75 Robusta	% 7
Kosta Rika	14.	Arabica	% 1
Kenya	22.	Arabica	% 0,5 den az
Etiyopya	5.	Arabica	% 5
Guatemala	10.	% 98 Arabica % 2 Robusta	% 2,5
Peru	9.	Arabica	% 3
Hindistan	6.	% 40 Arabica % 60 Robusta	% 3,5
Vietnam	2.	% 5 Arabica % 95 Robusta	% 14

Kaynak: Girginol, 2016, s. 68-77.

Kahve çekirdekleri yetiştirildiği bölge ve türe göre tatlarında, aromalarında farklılık görülmektedir (Görsel 1.15)

Görsel 1.15: Kahve Aroma ve Tat Çizelgesi



Kaynak: Girginol, 2016, s.78.

Görsel 1.15'de genel tat profilinde ve tat karakterleri açıkça görülmektedir. Bu durum kahvenin aromasını ve kalitesini doğrudan etkilenmesine sebep olmaktadır.

1.5. KAHVE ÇEŞİTLERİ

Kahve çekirdeğinin kavrulma derecesi, öğütürken tane boyutunun inceliği, pişirilme tekniği gibi durumlar kahvenin çeşitlenmesine sebep olmuştur. Kavurma derecesi kahvenin tadının sertlik oranını etkilemektedir. Kahvenin kaynatılması, süzülmesi ve ilave malzemeler ile (süt, köpük, aroma vb) ile bu çeşitlilik artmıştır. Bu çeşitlerin bazıları; telvesi ile servis yapılan Türk kahvesi, birkaç kez demlenerek içime hazır edilen acı bir kahve olan mırza (Şanlıurfa'ya özgü) koyu kavrulmuş makine ile hazırlanan İtalyan kültürüne ait olan Espresso, Espresso'ya çikolata ve krema ilavesi yapılarak hazırlanan kahveye Viennese, kâğıt filtre kullanılarak filtre edilen orta kalınlıkta öğütülmüş filtre kahve isimleri ile karşımıza çıkmaktadır (Ersöyleyen, 2022, s. 10; Kaya ve Toker, 2019, s.147-148).

Bu bilgilerin ışığında kahve çeşitlerinin temelde aynı uygulamada farklı yöntemler kullanılarak çeşitlendiği görülmektedir. (Durmaz, 2015, s. 22; Çelik, Karahançer ve Laz, 2014, s. 236).

Günümüzde başlıca bilinen Espresso, Doppio, Lungo, Ristretto, Macchiato, Cortado, Affogato, Cafe Au Lait, Cafe Latte Cappucino, Cafe Americano, Flat White, Cafe Mocha, White Chocolate Mocha, Latte Macchiato, Caremel Macchiato, Frappe, Türk kahvesi, Filtre olarak sıralanabilir.

1.5.1. Türk Kahvesi

Türk kahvesi, Kahve coffea kökenli bir ağacın farklı teknikler sonucu bölge bölge çeşitlilik arz eden farklı demleme türleriyle ortaya çıkan bir içecek çeşididir. Bu bitkilerin çekirdekleri farklı demleme yöntemleri ile tüketilmektedir. Her toplumun damak zevkine göre, farklı yapılaş türleri ile meydana gelip insanların hayatında önemli ve büyük bir yere sahip olmuştur. Kahvenin tadı, tüketimi bir yana insanların geçimlerini sağlayan bir ekonomik unsur olarak da fayda sağlamıştır. Gün geçtikçe insanların ilgisini çekmeye, beğenisini kazanmaya ve toplumlar arası hiç durmadan yayılmaya devam etmektedir. Aynı zamanda kahve en çok ticareti yapılan maddelerin başında gelmektedir. Kahve çekirdekleri her coğrafyanın kendine özgü damak zevkini karşılayacak şekilde üretilip, tüketime sunulmuştur. Türk kahvesi cezve yardımı ile

pişirilen sunumu fincan ile yapılan kahve çeşididir. Aşağıda verildiği görselde olduğu gibi küçük bir fincan da servis edilmektedir. Kahvenin Türkiye topraklarına gelişi de daha önce bahsettiğimiz gibi Kanuni Sultan Süleyman döneminde olmuştur (Bayramova, 2019, s. 31).

Görsel 1.16: Türk Kahvesi Sunumu



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Küçük kahve fincanı yardımıyla yapılan Türk kahvesi cezve, yardımı ile pişirilen sunumu, fincan ile yapılan kahve çeşididir.

1.5.2. Espresso

İtalyanlar tarafından 1950'li ve 1960'lı yıllarda ortaya çıkan espresso modern kahve kültürünün bir parçası olmuştur. Dünyaya yayılan ve hızlı bir demleme yöntemine sahip olan kahve türüdür. Genellikle espresso ağır bir kahve türü olduğundan küçük porsiyonlarda sunulmaktadır. Espressoğu günümüzdeki kahve taneleriyle karşılaştıracak olursak tane boyutlarının daha iri olduğu görülmektedir (Morris, 2021, s. 168-169).

Espresso kahvesi üretiminde temel nokta yüksek basıncın kullanılmasıdır. Espresso makinası ürettiği yüksek basınç ile sınırlı miktardaki sıcak suyun kavrulmuş ve öğütülmüş kahve üzerinden süzülerek geçmesini sağlamaktadır. Yüksek basınçla gelen sıcak su sıkıştırılmış kahve keki (espresso makinesine yerleştirilmiş öğütülmüş kahve) üzerinden geçer ve küçük fincana süzülür. Böylece yoğunlaştırılmış ve köpüklü bir içecek elde edilmektedir (Elmacı, 2018, s. 16).

Görsel 1.17: Espresso Yapımı



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Sıkıştırılmış kahve çekirdeklerinin yüksek basınç ile sınırlı miktardaki sıcak suyun kavrulmuş ve öğütülmüş kahve üzerinden süzülerek geçmesini sağlamaktadır.

Yapım aşaması ise; öğütme, pişirme süresi, tane boyutu, miktarı espressonun püf noktalarıdır. Kahve taneleri porta filtre denilen makinenin haznesine koyularak, sıkıştırma işlemi yapılır. Daha sonra espresso bardağı yerleştirilip 30 ml su kahve tanelerinden geçirilip 30 saniye kadar süzülmesi beklenir. Bunun sonucunda bir porsiyon espresso elde edilmektedir. İyi bir espresso yapımı ancak kullanılacak teçhizat ve öğütücü ile sağlamak mümkündür. Yapılan espresso genellikle bir miktar su ile servis edilmektedir (Morris, 2021, s. 226).

Görsel 1.18: Espresso Sunumu



Kaynak: Kişisel Arşiv

1.5.3. Doppio

Doppio, Double Espresso, Single Espresso'nun iki katı olarak tanımlanır. "Duble" olarak ya da bilinen İtalyanca diğer bir adıyla "Doppio" olarak bilinir. İçerisindeki kafein, şeker, asitlik, su gibi oranların hepsi Single Espresso'nun iki katı olacak şekildedir. İçerisinde tipki Espresso'da olduğu gibi, kahve ve su dışında, süt, aroma gibi hiçbir katkı maddesi içermez. Ancak genellikle diğer kahve çeşitleri;

Espresso, Lungo, Ristretto, Con Panna... gibi çeşitler Double Espresso fincanlarında servis edilir (Ender, 2019, s.51).

1.5.4. Lungo

Lungo İtalyanca olarak "uzun" anlamına gelen, Espresso çekmenin farklı yöntemiyle yapılan sıcak bir kahvedir. Aynı zamanda Fransızca'da "Cafe Allonge" olarak da bilinir. Çoğunlukla porselen kahve fincanları yerine estetik bir görüntüye sahip cam fincanlarda servis edilir. Espresso'nun daha yumuşak ve daha çok su içeren bir sürümüdür. Her ne kadar çoğunlukla Espresso makinesi ile yapılsa da diğer demleme yöntemleriyle de yapılabilir (Age, ty. s.51).

1.5.5. Ristretto

Ristretto, Espresso'nun küçük kardeşi olarak da bilinir. Ayrıca İtalyanca olarak sınırlı, kısıtlı" gibi anlamlara gelir. Espresso'nun daha az su kullanılarak yapılan bir sürümüdür, Kısaca daha sıkı çekilmiş halidir. Kahve tozu daha sıkı çekilmiş olmasına rağmen tam olarak çekilmediği için daha az kafein içerir, ama yine daha az olmasına rağmen en sert tada sahip kahvedir; kahve çekirdeklerinin acımsı tadına tamamen sahiptir. Espresso'ya göre daha az su kullanılarak yapıldığı için kahvenin bitter tadını daha baskın olarak hissettirir (Age, ty. s.55).

1.5.6. Macchiato

Espresso Macchiato çok ama çok az miktarda süt içeren Espresso bazlı bir kahve çeşitidir. Normal single Espresso'nin üzerine süt kreması ya da köpüklü süt eklenerek yapılır. İlave olarak şeker, şurup gibi ya da aroma veren başka hiçbir katkı maddesi içermez. Single Macchiato & Double Macchiato Espresso'ya alternatif olarak tüketilebilecek bir kahvedir (Age, ty. s.57).

1.5.7. Cortado

Cortado, İspanyol kahve kültürünü lanse eden ve görünüş olarak kahverengi tonlarının hakim olduğu Espresso bazlı bir sütlü kahve çeşitidir. İspanyolca olarak "kahveyi kes" gibi bir anlamı vardır. Aynı zamanda bir diğer adıyla "sütle boyanmış kahve" Café Manchado olarak da bilinir. Espresso lezzetini farklılaştırmak için

bulunmuştur. Kısaca Espresso'nun küçük Latte'yi andıran sütlü bir türüdür (Age, ty. s.59).

1.5.8. Affogato

Affogato adındaki bu kahve nadir bilinen leziz İtalyan klasiklerdendir. Espresso kahvesinin leziz vanilyalı dondurma ile birlikte servis edildiği bir türdür. Bahar ve yaz aylarında oldukça talep gören bir kahve çeşitidir. Kelime olarak İtalyanca'da, "boğulmuş" gibi bir anlama gelmektedir. Dondurmanın kahvenin içerisindeki görüntüsünden dolayı bu adı aldığına inanıyorum Affogato'nun farklı içeriklerle yapılan çeşitli varyasyonları da bulunmakta. Nadiren de olsa bazı yerler ekstrem olarak dondurmanın üzerine krem şanti de kullanır. Affogato, daha çok İspanyol kahvesi Cortadoyu andıran cam bardaklarda servis edilir (Age, ty. s.60).

1.5.9. Cafe Au Lait

Cafe Au Lait, Fransa'daki derin ve eşsiz kafe kültüründe ortaya çıkmış ve kısa zamanda popüler olmuş bir kahve çeşitidir. Cafe Au Lait, Fransızca etimolojisine bakıldığında "sütlü kahve" gibi sade bir anlam taşır. Bu kahve Cafe Latte ve Flat White içeceklerine kıyasla biraz daha başkadır. İçilebilirliği daha kolaydır ve yoğun olmayan, kendisine has yumuşaklıkla özgün bir tada sahiptir. Fransızlar için, kruvasanların yanında sabah kahvaltılarının vazgeçilmezi olarak bilinir (Age, ty. s.62).

1.5.10. Latte

Cafe Latte, en gözde Espresso klasiklerinden birisidir, sütlü kahve denilince ilk olarak akla gelen kahvedir. Latte, aynı zamanda İtalyanca'da "süt" anlamını taşıdığı için neredeyse tüm sütlü kahvelerde Latte ismi kullanır. Bu kahvenin içeriğinde yalnızca Espresso ve süt vardır. Hiçbir şekilde ekstra şeker ya da aroma içermeyen, sade bir kahvedir (Age, ty. s.62). Ünlü kahve çeşitlerinden biri olan Latte, espressonun süt ile yumuşatılarak meydana gelmesi sonucu oluşan eşsiz bir lezzettir. Bu sözcük Latince aynı anlama gelen lac, lact sözcüğünden evrilmiştir (Avşar, 2021, s. 23).

Görsel 1.19: Latte Sunumu



Kaynak: Kişisel Arşiv.

1.5.11. Cappuccino

Rivayetlere göre, 2. Viyana kuşatması sürecinde verdiği vaazlar sayesinde savaşta büyük başarıların mimarı olan ve Fransisken tarikatının Marco de Aviano adlı bir üyesinin, Viyana’da kendisine ikram edilen kahvenin acı bir tada sahip olması dolayısıyla içerisine süt ve su ilave edilip seyreltilmesini ve tatlandırılmasını istemesi sonucu su, süt ve bal ilavesi ile ortaya çıkan içecek günümüzde cappuccino olarak bildiğimiz kahve çeşidinin doğuş hikâyesi olarak bilinmektedir. Cappuccino adını ise Viyana’nın kurtarıcısı olarak bilinen papaza saygıdan dolayı “Cappuchin” meshebinin isminden almıştır (Eregiz, 2017, s. 83).

Görsel 1.20: Cappuccino Sunumu



Kaynak: <https://www.cpkahve.com/>, 2022.

Cappuccinonun dünya standartlarına göre; 150-175 ml. bir fincan içerisine 30 ml. espresso (bardağın dörtte biri kadar) konularak üzerine 120 ml. kadar süt ve süt köpüğü ilave edilerek hazırlanmaktadır.

1.5.12. Cafe Americano

Cafe Americano, tarihi çok eski zamanlara dayanan klasik bir kahvedir. Pek çok Avrupalı tarafından özellikle İtalyanlar tarafından "Amerikan Kahvesi" olarak

tanımlanır. 2. Dünya Savaşı sırasında, Nazi Almanya'sına karşı Avrupa kıtasında yer alan İtalya'ya desteğe giden Amerikalı askerlerinin kendi kahvelerine tat olarak benzer bir şey ortaya çıkarmak için Espresso'ya sıcak su ilave etmeleriyle ortaya çıktığı söylenmektedir. Daha sonralarda da adı değişmeyerek, böyle kalmıştır (Ender, 2019, s.68).

1.5.13. Flat White

Flat White, Güney Yarım Kürede yer alan kıta ülkesi Avustralya'nın ve Yeni Zelanda'nın en gözde sütü kahve çeşiti olarak bilinmektedir. Sidney ve Melbourne'deki kafelerin birbirleriyle olan şiddetli rekabet ortamında 1985 yılında ortaya çıkmış yumuşak içimli bir kahvedir. Flat White, İngilizce olarak "düz beyaz" anlamına gelen klasik bir kahvedir. Adı gibi yapılışı da düz ve pratiktir. Porselen kahve fincanlarında servis edilir. Yalnızca çok ince bir kremaya sahip sıcak süt ve Ristretto kullanılarak yapılır (Age, ty. s.70).

1.5.14. Cafe Mocha

Cafe Mocha ya da çok sık kullanılmasa da bilinen bir diğer adıyla "Mocaccino" çikolatalı bir kahvedir. Cafe Mocha, Espresso'ya çikolata aroması eklenmesi ile yapılan bir kahve çeşit olarak geçer. Bu kahve çikolatalı Latte olarak da bilinir. Genelde Latte fincanlarında servis edilir ve ekstra olarak şeker içermez. Aslında Mocha kahvesi özünde Yemen'de yetişen, doğal olarak çikolatalı kahve çekirdeklerinin adıdır. Tüm dünyada belirli bir popüleriteye sahip bu kahve çekirdekleri kısa zaman önce dünyanın en iyileri arasında yer edinmeyi başarmıştır. Ancak nadir bulunur oldukları için fiyatları da buna oranla, kahve endüstrisinde bir hayli yüksektir (Age, ty. s.72).

1.5.15. Mocha White

Mocha White, Chocolate Mocha, birçok kişiye kahveyi sevdirmeyi başarmış, son zamanların en gözde çikolatalı kahveleri arasında yer alır. Beyaz çikolatalı tatlı lezzetiyle, genellikle kahve kültürü ile ilk kez etkileşime girenler tarafından özellikle tercih edilir. Bu yüzden kafelere gitme alışkanlığını yeni edinmiş kişilere sık sık tavsiye edilen kahveler arasında ilk sıralarda yer alır (Age, ty. s.74).

1.5.16. Latte Macchiato

Latte Macchiato, sütlü kahveler arasında oldukça popülerdir. Ho görüntüsü, pek çok kişi tarafından tercih edilmesinde göz ardı edilemeyecek kadar güçlü bir faktördür. Latte kelimesi İtalyanca'da "süt, sütlü gibi anlamlara gelirken "Macchiato" ise "benekli, işaretli" gibi anlam taşır. Latte Macchiato, Cafe Latte'nin daha yumuşak ve köpüklü bir surumu olarak geçmektedir. Hiçbir katkı maddesi içermediği için, sağlıklı olan kahveler arasında yer alır. Bu yüzden son zamanlarda yükselişe geçen sağlıklı ürünleri tüketme eğilimi ile en çok satılan kahveler arasında yerini korur (Age, ty. s.76).

1.5.17. Caramel Macchiato

Bu karamelli kahve, hiç şüphesiz pek çok kişiye kahveyi sevdirmeyi baarmı çok özel bir karışımdır. Bu nedenle en çok talep edilen kahvelerin başında yer alır. Bunun sebebi de oldukça leziz bir içime sahip olmasının yanında çok dengeli bir tat sunmasıdır. Espresso ruhu baz alınarak yapılan bu kahve, kahve çekirdeklerinin acıms tadını gizleyen hassas bir yumuaklığa sahiptir (Age, ty. s.78).

1.5.18. Luwak Kahvesi

Günümüzde uzak doğu ülkelerinde kahve çekirdeklerinin bazı hayvanlar tarafından tüketilerek sindirim sisteminde fermente edilmesi suretiyle gerçekleşen geleneksel kahve üretim tekniklerinin olduğu bilinmektedir. Bunlardan dünyaca bilinenlerden birisi Kopi Luwak kahvesidir. Bu rn, üretim proseslerinin özgün olması ve miktarının da çok az olması gibi nedenlerle dünyadaki en pahalı kahvelerden birisidir. Kopi Luwak kahvesi sınırlı miktarda üretime sahiptir ve orijini Endonezya'nın Java adalarıdır. Yaklaşık 0,5 kilogramı, 500 dolara karşılık gelen eşsiz bir kahve çeşidi olan bu kahve, Civet (*Paradoxurus hermaphroditus*) adıyla bilinen bir çeşit misk kedisinin gastrointestinal sisteminden elde edilmektedir (Kkata, Yetim, 2021, s.10).

1.5.19. Menengiç Kahvesi

Menengiç fosforlu, koyu pembemsi ya da mor rengeinde küçük meyveler veren makimsi bir ağaçtır. Koyu renkte ve macun kıvam özelliğinde olan Menengiç Kahvesi, bu ağacın meyvelerinden elde edilir. Bileiminde kimyasal katkı maddesi içermediği ve kafeinsiz olduğu için tercih edilmektedir. Kavrulmu ve çekilmiş Antep fıstığının tohumlarından yapılan Menengiç Kahvesi, sütle ya da suyla piirilmekte ve uzun bir

süre kaynatılmaktadır. Günümüzde Gaziantep halkı tarafından tohum yerine konserve halinde hazır olarak satılan sıvı kahve tercih edilmektedir. Bu sıvıya su ya da süt eklenip kaynatılarak Menengiç Kahvesi elde edilmektedir(Eren Yönet, Sezgin Ceyhun, 2018, s. 707)

1.5.20. Filtre Kahve

Filtre kahve demleme olarak çok fazla şekilde demleme yöntemi var olmaktadır. Bunların bir kaçı Pour Over demleme tekniği olan Hario v 60, aynı zamanda filtre kahve demleme tekniği olarak ta nitelendirebiliriz. Bir diğeri ise metal filtre kullanacak olursanız elde edeceğiniz kahve french press kahve gibi, eğer kâğıt filtre kullanacak olursanız auto drip kahve gibi bir kahve demlemiş olursunuz. Bu teknik aynı zamanda Melitta Process kahve demleme tekniği olarak da bilinir. Yapılmış olan filtre kahve demlemeleri yumuşak içim veya sert içim olarak yapılacak olan kahvenin su oranı ile alakalı olmasıdır (Age, ty. s.74).

1.5.21. Yumurtalı Vietnam Kahvesi

Vietnam usulü yumurtalı kahve ise İsveç'te yapılan yumurtalı kahveden daha farklıdır. "Cà Phê Trung" adıyla bilinen Vietnam usulü yumurtalı kahve yapmak için yumurta sarısı, yoğunlaştırılmış süt ve vanilya özünü çırpılır. Kahvenin koyulacağı bardaklar yarısına kadar sıcak su dolu kasele oturtularak kahvenin daha uzun süre sıcak kalması sağlanır. Ardından taze demlenmiş kahveden bardaklara bir miktar koyulur, ardından yumurtalı karışımdan eklenir ve en üste tekrar kahveden koyulur. En son üzerine bitter çikolata rendesi eklenir ve kaşıkla servis edilir (Bozagcı, 2019, s. 118).

Genel olarak bakıldığında kahve, kahve çekirdeğinin türemiş olup farklı isimler alarak günümüze kadar çeşitlenerek gelmiştir, kimi kahve basınç yöntemi, kimisi drip, kimisi damıtma yöntemi, kimisi ise filtrelenerek çeşitlilik kazanmaktadır. Kahvenin doğuşundan itibaren çeşitlenip günümüze kadar gelmesi ve kahve kültürünün bitmeyen bir serüven olması ve her geçen gün daha da çeşitlenerek hayatlarımızda yer alması söz konusu olmuştur.



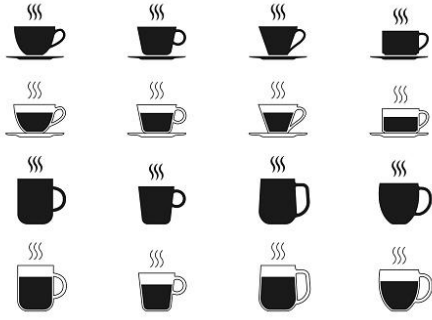
İKİNCİ BÖLÜM
FİNCAN TASARIMINDA BİÇİM VE İŞLEV

2.1. FİNCAN TASARIMINDA BİÇİM VE İŞLEV ÖZELLİKLERİ

Doğada var olan her şeyin bir biçimi vardır. Biçim, nesnenin ya da bir cismin görsel ve dokunsal algıyı oluşturan bir gerçekliğidir. Çizginin hareketi ile oluşan biçim tasarım için en önemli unsurlardan birisidir (Aşan Yüksel, 2014, s. 5). Günümüzde de kullanılan kap kaçak, bardak, çanak, çömlek, testi vb. formlar insanların ihtiyaçlarına yönelik olarak ortaya çıkmıştır. Seramik sanatı insanın biçimlendirme, renklendirme ve dekorlama konusunda çalıştığı ilk alan olarak bilinmektedir. Bu biçimlerin ana işlevleri sıvı ya da katı gıdaların taşınması, depolanması ya da bir yemeği pişirip servis edilmesi yönündedir. Zamanla ihtiyaç dâhilinde bu formların biçimlerinde çeşitlenmeler oluşmuştur (Er ve Çizer, 2013, s.75).

Kahve fincanları ise kahve içimi için özel olarak düşünülmüş sıvı tüketimine uygun şekilde küçük kase biçiminde şekillendirilmiş kaplardır. Kahve çeşitliliği ve gerekliliği açısından fincanlar farklı boyut ve biçimlerde olabildikleri gibi kulplu, kulpsuz, tek kulplu ya da çift kulplu olarak da tasarlanabilmektedirler. Kahve fincanı ile bir bütünü oluşturan diğer bir öge ise fincanın üzerine konulduğu tabaktır ve bu biçime fincan tabağı adı verilmektedir. Farklı çeşitlerde birçok kahve çeşidinin varlığı farklı sunum şekillerini de ortaya çıkarmıştır. Kahve fincanı seramik, porselen, cam, ağaç gibi farklı malzemelerin kullanılarak yapıldığı bir form olarak bilinmektedir. Fincan tasarımları işlev ve ihtiyaçlar doğrultusunda tasarlanmış formlardır. Kahve fincanı için geliştirilen bu tasarımlar sadece kahve içiminde kullanılması amacıyla yapılmıştır. Biçim özelliklerini belirleyen kenar çizgileri fincan formunun kendini çevreleyen ve ayrılabilen bir alanı olarak algılanmıştır. Ayrıca ürünün işlev parçalarına ait biçim öğelerinin de bunlara paralel olarak değiştiği ve geliştiği görülmektedir. Ürünün işlev parçaları yani kulpları, sır ayakları form biçimleri olarak birbirinden farklılık göstermektedir. Ana gövde farklı biçimlere sahip olsa da formun karakter kazanmasına önemli ölçüde etki etmektedir (Uzunköprü, 2006, s. 13; Bigikoçin, 2012, s. 72-74).

Görsel 2.1: Fincan Kulp ve Hacim Yapıları



Kaynak: <https://www.istockphoto.com/tr/vekt%C3%B6r/kahve-ve-tee-fincan-simgesi-buhar-ile-s%C4%B1cak-ic%C3%A7ecek-kupa-siluetleri-vekt%C3%B6rgm1239434118-362548554>, 2022.

Tasarım aşamasında kullanılan ilkelerin formun oluşturulmasında önemli bir etkisi bulunmaktadır. Bu çalışmada kahve fincanları söz konusu olup bir kahve fincanının tasarımında ana gövde kulp, fincan, hacim ve boyut özelliklerinin bir arada bir bütün oluşturarak uyumlu bir şekilde kullanılmasıyla sağlanabilmektedir (Age, 2012, s. 81). Ürünün işlev parçaları yani, kulpları, sır ayakları, form biçimleri, hacim yapıları yapılan kahve formları, görselde görüldüğü gibi farklılık göstermektedir.

Yukarıda verilen bilgiler ışığında fincan tasarımı biçim ve işlev ana başlıkları altında sınıflandırılmıştır. Bu ana başlıkların ışığında ilerleyen bölümlerde fincan tasarımı aşağıda görülen sınıflandırmalar çerçevesinde irdelenecektir.

- a. Fincan Tasarımında Gövde
- b. Fincan Tasarımında Yüzey
- c. Fincan Tasarımında İşlev
- d. Fincan Tasarımında Malzeme
- e. Fincan Tasarımında Kulp ve Zarflar

2.1.1. Fincan Tasarımında Gövde

Fincan tasarımlarında gövde ve form biçimlenişi çeşitlilik göstermektedir. Geniş, uzun, gövdeden ağız kısmına doğru genişleyen, geometrik, amorf, organik gövdeli olarak çeşitlenmektedir. Bir fincanın gövde yapısı o fincanın (ürünün) hangi döneme ait olduğu hakkında da bilgiler vermektedir. Gövde yapıları her dönemde farklılık göstermiştir. Fincan formlarında en temel ayırıcı özelliği gövde olarak tanımlanmaktadır (Ersöyleyen, 2015, s. 43).

Kahve tüketimi artıkça, kahve ritüeli ile ilgili malzemelerin ve özellikle kahve fincanlarının üretimleri artmıştır. Görsel 2.2'deki Çin porselenlerinden esinlenilerek yapılan Kütahya çinisi fincanlar buna örnek olarak verilmiştir (Ögel ve Soley, 2014, s. 16).

Görsel 2.2: Dönemlerine Göre Fincan (Fincanlar 18. yüzyılın İkinci Yarısı).

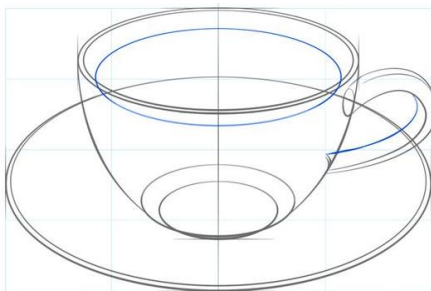


Kaynak: Ögel, Soley, 2014, s. 15.

Fincan tasarımında gövdeyi oluşturan unsurlar biçimin dokunsal ve görsel farklılıkları ile birlikte nesnelere arasında ayırt edici özelliklerin oluşmasını sağlarlar. Kahve fincanı formlar, geometrik, organik biçimlere dayalı olarak sınıflandırılabilirler. Elips, küre, oval gibi üç boyutlu biçimler geliştirilerek yeni form ve biçimler oluşturulabilmektedir.

Gövde tasarımında geometrik öğelerin yanı sıra çizgi de önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Çizgi tasarımın başlangıç olarak gövde ana hattını oluşturan nesnenin önemli bir yapısı olarak görülmektedir. Çizgi organik, doğrusal, eğrisel veya ritimli olarak formu ifade ederek farklı bir biçim kazandırmaktadır. Örneğin yatay çizgi durağanlığı, düz çizgi sadeliği, dikey yükselmeyi ve tırmanmayı, eğimli ritmi, kırık çizgi ise karmaşayı ifade etmektedir. Çizgilerin bir araya gelmesi sonucu yapılan fincan formunun boyutu ve hacmi meydana gelmektedir (Kura, 1989, s. 33).

Görsel 2.3: Çizgisel Özelliklerine Göre Fincan Boyutları

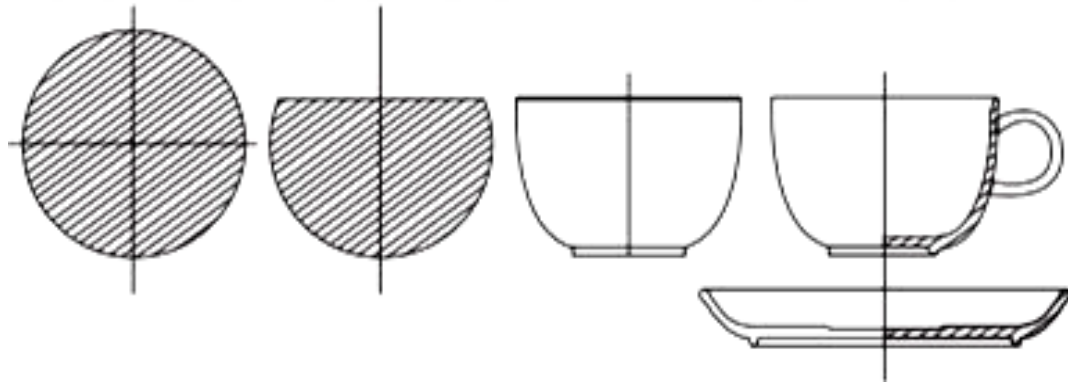


Kaynak: <https://tr.pinterest.com/pin/187392034484277042/>, 2022.

sahiptir. Anlatılmak istenen parçaların bütünlükle bir bağlantı içerisinde olmasıdır. Bu hesaplama endüstriyel fincan form biçimlerinde de görülmektedir. Türk kahvesi fincanı ebat ve ham madde özelliği açısından kırılğan ve hassas bir yapıdadır. Fincan formlarında ise aynı özellik kulp ve sır ayaklarında da geçerlidir. Formun biçim yapıları arasındaki genişlik, darlık, büyüklük, uzaklık gibi tüm ayrıntılar orantı kavramını oluşturmaktadır (Age, 2012, s. 89-90).

Çizgisel tasarımın ardından fincan formunun ana gövdesinin oluşması için en önemli özellik ana hattır. Ana hattı sağlayan önemli bir unsur ise geometrik biçimdir. Geometrik biçimi diğer fincan formlarından ayıran özelliklerden birisi ise geometrik yapılarıdır (Önder, 2019, s. 55). Fincan tasarımları sahip olduğu biçim özelliklerine göre kulp ve ayak uzunlarının da gövdeye dahil olduğu geometrik formdur. Fincanın kulp ve ayak biçimi de bu özelliği kapsamaktadır. Tek bir geometrik biçimin kullanılabilceği gibi farklı geometrik biçimlerin bir arada kullanılması ile de tasarım yapılabilir. Tasarımlarda geometrik biçimler kullanılabilceği gibi organik form olarak adlandırılan herhangi bir geometrik biçime benzemeyen tasarımlarda yapılabilir (Gudaoğlu, 2019, s. 55; Bigikoçin, 2012, s. 82- 83).

Görsel 2.5: Geometrik Özelliklerine Göre Fincan



Kaynak: https://tr.123rf.com/photo_52188233_b%C3%BCy%C3%BCk-%C3%A7ay-barda%C4%9F%C4%B1.-ad%C4%B1m-%C3%A7izim-%C3%B6%C4%9Fretici-ad%C4%B1m..html, 2022.

Geometrik biçimin kullanılabilceği gibi farklı geometrik biçimlerin bir arada kullanılması ile de tasarım yapılabilir. Fincan formları da Görsel 2.5'de görüldüğü gibi çizgilerin ve geometrik boyutların bir araya gelmesi ile hacim kazanmaktadır.

2.1.2. Fincan Tasarımında Yüzey

Yüzey; iki boyutlu ve üç boyutlu nesnelere formunu belirleyen biçim olarak tanımlanmaktadır. Fincan tasarımında yüzey, formun kimliğinin oluşmasında önemli bir etkiye sahiptir. Fincanda yüzey; doku, renk ve dekor özelliklerine göre üç ana başlık altında incelenebilir. Fincan tasarımlarındaki yüzeyin sahip olduğu alan yüzey özellikleri bakımından değerlendirildiğinde fincan tasarımının bütününe farklı etkiler sağladığı görülmektedir. Formun işlevine uygun dekorlama, kabartma, oyma, kesme (ajur), astar gibi uygulamalar da formun ana hattını oluşturan görsel estetikliğe katkı sağlamaktadır (Güvenç, 2014, s. 18; Aktaş, 1999, s. 6).

2.1.3. Fincan Yüzeyinde Doku

Seramik yüzeylerde doku oluşumu, eski çağlarda insanların parmaklarını kullanarak şekil verdiği çamura tırnak ve parmaklarını bastırarak başlamıştır. Bu durum doğal malzemeler ve farklı aletlerin kullanılmaya başlanmasıyla çeşitlenmiştir. Zamanla gelişen dekorlama ve şekillendirme yöntemleri ticaretin başlamasıyla farklı toplumların birbirlerinden etkilenmesine yol açmıştır. Her toplumun kendi kültür ve inancı, dönemine has süslemeler yaptığı seramiklerde farklı doku oluşumlarına yardımcı olmuştur (Ağatekin, 2002, s. 26-27).

Doğru şekilde uygulanan doku, kullanıldığı yüzeye canlılık katmaktadır. Sayılan bu doku özellikleri günlük hayattan endüstriyel kullanım ürünlerine, kadar akımıza gelebilecek her alanda karşımıza çıkmaktadır. Seramik kahve fincanlarını ele alacak olursak, tüm görsel objelerde olduğu gibi doku kavramı kahve fincanlarının tasarımlarında da karakteristik özellik olarak karşımıza çıkmaktadır. Fincan tasarımlarında doku özellikleri kahvenin sıcak soğuk ilişkisi göz önünde bulundurularak tasarıma yansıtılmaktadır. Fincan biçimleri tasarlanırken kullanıma uygunluğu da göz önünde bulundurulmalıdır. Sıcak içim kahveler için kulplu ve yüzeyi dokulu, soğuk içim kahveler için ise fincanlar genellikle kulpsuz ve dokulu olarak tercih edilmektedir. Yapılan dokuların forma ve kullanıma uygun olması gerekmektedir. Aşağıda verilmiş olan doku özelliklerine göre fincan örneğinde görüldüğü gibi sıcak içim için tasarlanmış dışı dokulu fincan örneğimizi görmekteyiz (Bigikoçin, 2012, s. 99-100).

Görsel 2.6: Doku Özelliklerine Göre Fincan



Kaynak: <https://tr.aliexpress.com/item/4000697364095.html>, 2022.

Doku görsellerine bir örnek olarak da Pınar Baklan'ın iz adlı fincanı örnek olmaktadır. Tamamen el izlerinin bulunduğu ve her fincanın ayrı ayrı kalıp yöntemi ya da çamur torna kullanılmadan, çamur gramajları belirlenerek tek tek el ile şekillendirmesi kendisi tarafından yapılmıştır ("Toprağın, suyun, ateşin izini sürdük yüzyıllardır. Şekil verirken şekil aldık toprakla. Doğanın ve yaşamın bıraktığı tüm izlerle ben olduk, biz olduk, bir olduk. İzler, bizi biz yapan...Ruhumda, kalbimde taşıdığım acı, umut, sevgi yüklü tüm izleri parmaklarımın izine ekledim, her dokunuşta bütünleştiğim çamura sabitledim. "İz Kupa"... İç boşluğunda evreni taşıyan, dışımda yaşamın izlerini..."). (<https://www.blend1601.com/el-sanati-iz-porselen-kupa>, 2022).

Görsel 2.7: İz



Kaynak: <https://www.instagram.com/p/CWQ-5w9jdJe/?igshid=Nzg3NjI1NGI>, 2022.

2.1.4. Fincan Yüzeyinde Renk

Seramiği oluşturan malzemelerin kendine özgü fiziksel ve kimyasal özellikleri bulunmaktadır. Seramik ürünlerin renklendirilmesinde kullanılan çamurun özelliğine bağlı olarak uygulanılacak renkler belirlenmektedir. Seramiğin etkin bir biçimde üretilmeye başlanması Neolitik döneme rastlamaktadır. Bu dönemden sonra renk önemli bir yere sahip olmuştur. Bu sebeple kullanılan renk verici maddelerde çeşitlilik artmıştır. Kullanılan renkler oksit, boya ve sırlar olarak çeşitlenmiştir. Seramik bünyeyi renklendirmek dekorlamak anlamına gelmektedir. Pişirim öncesi ve sonrası renklendirme iki farklı şekilde yapılabilmektedir. Birincisi kullanılan çamurun renklendirilmesi, ikincisi seramik bünyenin yüzeyine renk uygulanmasıyla elde edilmesidir. Uygulanan renklerin formlara uygun kullanılması formun estetikliğine dikkat edilmesi açısından önemli bir unsurdur (Balyemez, 2017, s. 4,5,12). Seramik bünyeyi renklendirmek, dekorlamak anlamına gelmektedir. Verilen örnekte bej bir renk kullanılarak siyah renkle kombine edilmiş bir örnek görülmektedir.

Görsel 2.8: Renk Doku Hacim Uyumluluğu



Kaynak: <https://www.sirmaison.com/esma-dereboy-tube-kahve-fincan-siyah-fildisi-renk>, 2022.

2.1.5. Fincan Yüzeyinde Dekor

Dekor tarihin en eski dönemlerinden bu yana insanoğlunun yaşadığı ortamı ya da kullandığı eşyaları süsleme ihtiyacı duyması ile birlikte başlamıştır. Dekor yani süs kavramı, geçmişten günümüze kadar coğrafi bölgelere ve çağlara göre, değişiklik gösteren ancak özündeki anlamı korunarak tanımlanmıştır. Seramikte ise dekor yüzeyi boyanan, çizilen, sırlanan vb. işlemler ile desen uygulanan eşya ile kişi arasında özel bir ilişki oluşturulmakta ve ona farklı anlamlar yüklenmesi olarak da tanımlanmaktadır.

Tarihsel süreçte insanoğlu toplumların kültürel düzeylerini, duyarlılıklarını, davranışlarını ve inançlarını yansıtmak için dekor kullanmışlardır (Işıktan, 2007, s. 15-18). Endüstri devrimi ile teknolojik çağın getirdiği üretim yöntemleri sanatı etkilemiştir. Özellikle bu devrin sonrası seri üretime dâhil olan seramik ürünlerde teknolojiden faydalanmak zaruri bir ihtiyaç haline gelmiştir. Aynı zamanda bu teknolojik gelişmeler, seri üretimi dekor yöntemleri açısından etkilemiştir. Seramik üretiminin tarihsel süreci içerisinde seramik yüzeylerde pek çok dekor yöntemi kullanılmıştır. İlkel dönemlerde deneme yanılma yöntemi kullanılarak daha sonraları ise bilimsel verilerin ve teknolojinin kullanılması ile dekor yöntemlerini geliştiren insanoğlu, dekor yöntemlerini bir ifade ve süsleme aracı olarak kullanmışlardır (Age, 2007, s. 32-33).

Görsel 2.9: Justin Rothshank Dekorlu Fincan



Kaynak: <https://bluespiral1.com/artist/1008-justin-rothshank> 2023.

Geleneksel tekniklerin yanında teknolojinin gelişimi farklı materyallerin ve tekniklerin çeşitlenmesine olanak sağlamıştır. Bu teknikler yaş çamur üzerine, bisküvi üzerine, sır uygulanmış ancak sır pişirimi gerçekleşmemiş ürün üzerine (ham sır üstü dekor) ve sırlı pişirimi gerçekleşmiş ürün üzerine de uygulanmaktadır. Bu uygulamalardaki kullanılan boya, pişme derecesi, bünyenin ham, bisküvi ya da sırlı olmasına göre dört grupta toplanmaktadır. Sıraltı, sıriçi, sırustü ve yaş çamur üzerine yapılan dekorlardır. Bu dekorlar tek bir üründe hem yaş çamur üzerine, hem sır altı hem de sır üstü olarak aynı bünye için kullanılabilir (Tekiyeh, 2015, s.19).

2.1.6. Fincan Tasarımında İşlev

İşlevsel özelliklerine göre fincan tasarımları formun biçimini doğrudan ve büyük oranla ortaya koyan bir unsur sayılabilmektedir. Genel olarak tüm nesnelere fiziksel gereksiniminin sonucunda ortaya çıkmaktadır. Kullanım amacına yönelik

formun ya da ürünün yapılış amacına işlev denilmektedir. Bu yüzden günümüzde kullanılmakta olan endüstriyel seramik ürünlerin çoğu işlevlerine göre isim almışlardır. Örneğin; kahve fincanı sadece kahve içmek için tasarlanmış ve biçimlendirilmiştir. Ancak tarihsel süreçte kahve çeşitlenerek günümüze gelmiştir. İlk zamanlarda Türk kahvesi küçük kaplarda (fincan) karşımıza çıkmaktadır. Çeşitlerin ortaya çıkmasıyla birlikte kullanılan fincanların boyut ve biçimleri de kahvenin yapım ve içim şekline göre işlevsel bir boyut kazanmıştır (Kura, 1989, s.51).

İnsanın günlük kullanımı için var olan her nesne, insan hayatında kolaylık sağlamak amacı ile geliştirilmektedir. Üretim sürecinde üreticinin, yapılan ürün ile kullanıcı arasındaki bir bağ kurarak tercih edilmesini sağlamak önemli olmaktadır.

1800'lerin sonlarına doğru sosyal statü fark etmeksizin neredeyse tüm erkeklerin bıyığı vardı. Otoriter bir görüntü yarattığı için de İngiliz ordusu üniformasının zorunlu bir parçası haline gelmişti. Bu akım İngiltere'den Avrupa'ya, oradan da kuzey Amerika'ya büyük bir hızla yayıldı. Bıyık bakımının dikkat edilmesi gereken pek çok hususu mevcuttu pek tabii. İdeal bıyık; sıkı, sert ve çok uzun veya çok kısa olmamalıydı. Bıyıkların bakımına fazlasıyla özen gösteren bazı erkeklerin gün boyu yanlarında küçük bir tarak taşımasıyla da karşılaşılıyordu. Hatta daha iyi bir görünüm için çoğunun bıyıklarını boyadığını da söyleyebiliriz. Bıyıkların sabit durması için balmumu kullanımı çok yaygındı. Özellikle sıcak içeceklerin tüketimi karşısında balmumunun dayanıksızlığı büyük bir problem oluşturmaktaydı. Çay ve kahve içerken balmumunun sıcaktan erimesi ve bıyıklara içeceğin bulaşması sorununa çözüm getirmek için 1860 yıllarında İngiliz çömlekçi Harvey Adams bıyık fincanlarını icat etti(<http://seyler.eksisozlok.com7biyiklari-değdirmedeçay-içmeyi-sağlayan-viktorya-devri-icadi-biyik-fincanı>).

Görsel 2.10: Bıyıklı Kupa



Kaynak: <https://yemek.com/-kupa-tasarimlari/> 2023.

Bu durum formun kullanıma uygun bir şekilde tasarlanıp üretilmesi şeklinde açıklanabilmektedir. Sofra seramiklerine örnek olarak bir kahve fincanı seti tasarımı yapılırken, kahvenin servis edilmesi sırasında, servisi yapanın ve ikramı alan kişinin de hareket kısıtlılığı olmadan fincanın tutulması, içim kolaylığı, tutma gibi özellikleri göz önünde bulundurulmalıdır. Yapılan formların çap, boy, incelik, kalınlık gibi detayların kullanım açısından insan eline uygun bir biçimde tasarlanması gerekir. Bunun yanı sıra tasarlanan ürünün üretim aşamasını da etkileyen faktörler arasında, formun çapı, boyu, inceliği, üretim şekline uygunluğu (döküm, elle şekillendirme, pres, vb.) yer almaktadır. Kahve fincanlarının üretiminde en sık rastlanan problem formun kulp ve ağız kısımlarında oluşmaktadır. Üretim şekline göre bu süreç doğru bir şekilde planlanmalıdır (Özkan, 2019, s. 95). Var olan bir forma (fincan) işlev kazandırmak ve bu işlev ile birlikte görsel bir farklılık katmak mümkündür. Ancak ne kadar değişime uğrasa da forma bakan bir kişi onun fincan olduğunu bilmektedir. Yani işlevsellik formun geleneksel yapısını bozmamaktadır (Çizer, 2013, s. 77).

Bir fincan tasarımında denge ve simetri önemli bir rol oynamaktadır. Form, boyut ve hacme uygun olarak tasarlanmalıdır. Tasarım boyut, yükseklik, derinlik, kalınlık, sır ayağı ve kulp yapıları denge ve simetriye uygun olarak yapılmalıdır. Bunlardan herhangi birinin hatalı yapılması üretimden kullanım aşamasına kadar olumsuz sonuçlar oluşturmaktadır. Örneğin sır ayağının boyut, hacim oranına uygun şekilde yapılmaması fincanın estetik görüntüsü yanında kullanım aşamasında da sıkıntılar oluşmasına sebep olur. Bir başka örnek olarak hacim ve boyutu büyük olan bir fincanın kulpunun çok küçük ya da gereğinden büyük olması kullanımı zorlaştırmakta ve kötü bir görünüme sebep olmaktadır. Bu sebeple tasarımın fiziksel denge ve orantı kavramının dikkate alınarak yapılması gerekmektedir bu durum estetik bir görünüme kavuşmasını desteklemektedir. Fincan formları genellikle küçük form yapılarına sahip olmaktadır. Ebatlarına göre kulp ve sır ayaklarının doğru seçilmesi ve doğru şekilde oran orantı kavramı ile desteklenerek yapılması gerekmektedir (Kurtaslan, 2005, s.205).

Görsel 2.11: Tasarımda Oran - Orantı - İşlev



Kaynak: <https://elphceramics.com/products/piccolo-mug> 2023.

Genel olarak kafeterya veya kahvehanelerde sunumuna dikkat edilen ve her kahvenin içimine uygun boyutları ve cl özellikleri mevcuttur. Kahvenin miktarı, yoğunluğu kahve bardağı veya fincan boyutları olarak özelliklere sahiptir. Bu nedenle Türk kahvesi fincanında latte, latte fincanında espresso, espresso fincanında türk kahvesi içilmemektedir. Yapılan her kahve doğru bir şekilde servis edilmesi gerekmektedir. Kahve fincanı çeşitleri cappuccino, latte ve espresso kahve fincanları birbirlerinden farklı formlara sahip tasarım ürünleridir.

Görsel 2.12: Hacim Farklılıkları



Kaynak: <https://nestle-nespresso.com/news/modern-design-meets-pure-elegance-in-nespresso-s-new-porcelain-collection> 2023.

Türk kahvesi, Americano, Espresso, Latte, Machiato kahvelerinin her birinin ayrı ve farklı formların olduğu fincanlardır, türk kahvesi ve espresso miktarları hemen hemen aynı azınlıkta olsa bile formları birbirlerinden oldukça farklıdır.

Görsel 2.13: Espresso Fincanı



Kaynak: <https://www.ebay.com/itm/194873036250>, 2023.

Kahvenin tadını ve aromasını doğru şekilde anlamak için kahvenin sıcaklığını sürdürmesi ve heterojen yapısını koruması için fincanlar oldukça özenle seçilir (<https://www.espressoperfetto.com/blog/icerik/cafelerde-kullanima-uygun-ve-kullanisli-kahve-fincani-modelleri>, <https://kahvebaz.com/kahve-fincani-ne-kadar-onemli/>, 2021).

Estetik ölçütlere uygun olarak çevrenin düzenlenmesi insanın kendini çevreleyen nesnelere ile ilgili olan ilişkisinde önemli rol oynamaktadır. İnsan yaşantısındaki ilkel biçimi şu anki günümüze kadar oluşan gelişmeler (Teknolojik ve sanatsal) farklı toplum ve coğrafya, yapılan formun yüksekliği, alçaklığı, genişliği, darlığı, hacmi ve rengi gibi birçok detayı etkiler. Bu sebeple bazı toplumlarda formların ve malzemenin aynı şekilde kullanılması o toplumun kültürel yapısı, iklimi ve teknolojik koşulları ile bağlantılıdır.

Tasarlanan fincanın kullanılacağı yere (mekân) uygunluğu, işlevselliği, estetik değer taşıması önemlidir. Cafe ve restoran gibi işletmeler fincan seçimini mekânın tasarımına, müşteri portföyüne, ikram edilen kahve çeşidine ve kullanılan malzemeye (seramik, porselen, cam, vb.) göre belirlemektedirler (Acar, Çakırbaş ve Çizmeci, 2019, s. 137). Aynı zamanda oteller cafe ve restoranlara göre daha standart form seçiminde bulunmaktadır. Günümüzde bu durum bazı butik otellerde daha modern bir tarz oluşumları ile farklı bir noktaya gelmeye başlamıştır. Fincan formunun biçimleri kişisel kullanıma yönelik olarak tasarlanmaktadır, kırılabilir ve hassas yapıda oldukları için mekân içerisinde rahatça istif edilmesi, hassas kırılabilir olan yapılarına karşın daha dayanıklı ve kullanıma uygun olmaları gerekmektedir. Yan yana veya üst üste istif edilen birbirine geçmeli formların tasarlanmış olduğundan, servis edildiğinde ve yıkama esnasında kolaylık sağlaması ve bulunduğu yerde kalabalık yaratmadan düzenli ve tertipli bir şekilde bulunması kolaylık sağlamaktadır (Age, 2019, s. 137).

Görsel 2.14: Kullanım Çerçevesi Özelliklerine Fincan Standı



Kaynak: <https://www.cafemarkt.com/biradli-tabakli-doner-fincan-standi-56-fincan-kapasiteli>, 2022.

2.1.7. Fincan Tasarımında Malzeme

Fincanlar kullanım amacına ve şekillendirildikleri ham maddelere göre farklılık göstermektedir. Kulp, ayak, rölyef, boyut, dekor olduğu gibi hammadde olarak da seramik cam, porselen ve terracotta fincanlar, metal, bakır gibi birçok materyalden oluşan fincanlar bulunmaktadır (Serinsu, 2022, s.68). Ham maddelerine göre fincanlar çeşitli gruplara ayrılmaktadır. Porselen fincanlar kahve tiryakileri tarafından en çok tercih edilen kahve içme aracı olarak değer görmektedir.

Görsel 2.15: Üç Kişilik Çay ve Kahve Takımı, Porselen, 1774 - 1814, Meissen, Almanya, Topkapı Sarayı Müze 145. Koleksiyonu, İstanbul



Kaynak: Tayyar, 2015, s.72.

Bu fincanlara, bakıldığında çok ince bir et kalınlığına sahiptir ve bazıları şeffaf özellik göstermektedir. Aynı zamanda porselen, malzeme olarak sert, dayanıklı, hijyenik ve gözeneksiz olması açısından diğer malzemelerden daha üstün bir değere sahiptir. Porselen fincanlar 70-90 cc iç hacme sahip ölçülerde üretilmektedir (Özgündoğdu, 1992, s. 26-27; Güral, 1999, s. 32-33).

Stoneware fincanlar, porselen fincanlara yakın bir görüntüde olmalarına rağmen hammadde içeriği porselen gibi ince bir görüntüye sahip olmalarına imkân sağlamamaktadır. Stoneware fincanlar genellikle cappuccino, nescafe gibi kahvelerin içiminde kullanılan formlardır, günümüzde kupa olarak tabir edilen 250-300 cc hacme sahip tabaklı ya da tabaksız olarak üretimi yapılmaktadır (Taçyıldız, 2015, s. 22).

Görsel 2.16: Stoneware Fincanlar



Kaynak: <https://tr.pinterest.com/pin/69313281756188367/> 2023.

Cam fincanlar, üzerine desenler yapılarak tasarlanmış estetik bir görüntüye sahiptirler ancak porselenin değerli olduğunu düşünenler tarafından çok fazla ilgi görmemişlerdir. Cam fincanları Beykoz camlarında rastlanmaktadır (Güral, 1999, s. 35).

Görsel 2.17: Beykoz Camları



Kaynak: Küçükerman, 2021, s. 269.

Terracotta fincanların en belirgin özelliği tamamen, Kırmızı çamurdan yapılmış olmalarıdır. Bu fincanlar günümüzde fabrikalarda üretilmemektedir. Çini fincanlar Türk kültüründe en çok 18. yüzyılda Kütahya çinilerinde rastlanmıştır. Döneme ait fincanlar günümüzde Kütahya arkeoloji müzesinde sergilenmekte ve bazı

özel koleksiyonlarda yer almaktadır, günümüzde daha çok modernleşmiş tasarımlar ile karşımıza çıkmaktadır.

Görsel 2.18: Terracotta Fincan



Kaynak: <https://www.amazon.in/ExclusiveLane-Handmade-Clay-Earthen-Brown/dp/B07DWPBDWR> 2023.

Genel olarak hamuru beyaz astarlı, şeffaf, renksiz sıraltı kobalt mavi, sarı, kırmızı ve yeşil, konturlar da siyah kullanılarak bezenmiştir. Seramik fincanlar günümüzde sıkça kullanılan, porselene kıyasla daha uygun fiyatlı olması bakımından tercih sebebidir (Güral, 1999, s. 36).

Osmanlı döneminde sosyal yaşamın bir uzantısı olan kahve kültürü, Türklerin kültürel bir değeri olan misafirperverlik adeti ile sıkı bir bağ kurmuştur. Ancak, Modernizm'in etkisiyle farklılaşıp değişen kahve kültürü kahvenin tüketim alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Seramik, porselen ve cam fincanlar yerlerini hızlı tüketimi destekleyen plastik ve karton bardaklara bırakmıştır.

Görsel 2.19: Kullan At Karton Bardak



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Hindistan da sıklıkla tercih edilen kullanan at fincanların seramik malzemeden yapılmış olması ilginç bir detay olarak karşımıza çıkmaktadır.

Görsel 2.20: Terracotta Kullanan At Fincanlar



Kaynak: Serinsu, 2022, s.70-73.

2.2. FİNCAN TASARIMINDA KULP VE ZARFLAR

16. yy. ortalarında Osmanlı başkentine gelmesi ile beraber kahve tüketimi yaygınlaşmıştır. Bununla birlikte fincan kullanımının asıl amacı kahve içmek olmuştur. Genellikle çay ve kahve içmek için kullanıma uygun olan fincanlar, ilk olarak Çin porseleninden yapılmış olup “kallavi” adını taşımaktadır. Günümüze kadar tabaklı ve kulplu, kulpsuz, zarflı şekillerde değişiklik göstermiştir. Günümüzde ise boyut olarak daha çok küçültülerek genellikle Türk kahvesi için kullanılmaktadır (Gedük ve Erdoğan, 2015, s. 283). Kulp, tutma yeri anlamına gelmektedir. Tencere, dolap, kupa, fincan gibi formların tutulması için bünye üzerine kulp adı verilen çeşitli şekillerden oluşan eklemeler yapılmaktadır. Kulp, ahşaptan metale, camdan seramik ve porselen gibi birçok materyal için işlevsel bir öneme sahiptir (Kalaycıoğlu, Aras, Çınar, 2017, s. 1191). Seramik kabın işlevi ve biçimine göre kulplar yatay, dikey, tek ve çift olarak çeşitlenmektedir. Kahve fincanları gibi küçük formlarda genel olarak tek dikey kulp kullanılmaktadır, bu kulplar formlara estetik değer katması sebebi ile önemli yer tutmaktadır (Kıvrak, 2000, s. 28). Bazı fincanlar kulpsuz tasarlanmıştır. Ancak bu kulpsuz fincanlar zarf adı verilen fincanı çevreleyen, taşıma görevi yapan kullanım araçlarıdır. Literatürde ilk kahve fincanlarının hem kulpsuz hem de zarfsız olduğu belirtilmektedir.

Görsel 2.21: Kulpsuz Fincan



Kaynak: Erdoğan, Gedük, s. 293.

Bu döneme ait 340 mavi-beyaz fincanın tamamı kulpsuz ve ortalama 9.5 cm. çapında ve 5.5 cm. yüksekliğindedir.

Kahve içme alışkanlığı toplumun her kesimine yayıldığı düşünüldüğünde, fincanlar farklı şekillerde (kulplu, kulpsuz, zarflı, zarfsız vb.) formlar kullanılmıştır. Zarf kullanımını estetik bir değere sahip olsa da zarfın asıl kullanım amacı fincanların el yakmaması içindir (Bigikoçin, 2012, s. 109).

2.2.1. Kulp Özelliklerine Göre Fincan

İlk zamanlarda fincanlar kulpsuz olarak üretilmişlerdir. Çünkü üreticiler kulbun gövdeye eklenmesi sırasında doğru açı ve noktaları belirleyememişlerdir. Bu sorun birçok denemeye rağmen çözülememiş ve bir dönem fincanlar kulpsuz olarak kullanılmıştır. Kulbun gövdeye doğru bir şekilde eklenmesi durumu çözümlendikten sonra kulplu fincan üretimine geçilmiştir (Yılıkoğlu, 2009, s. 27). Kulplu fincanlar kullanımı bakımından en çok tercih edilen modellerdir. Kahve fincanlarının kulpları son derece kullanışlı bir şekilde tasarlanmıştır. Fincanların kulpları tutma, kaldırma, taşıma ve asma gibi fonksiyonlara sahiptir. Kulplar insanların fiziksel özelliklerine (el ve parmak eklemleri) uygun bir şekilde tasarlanmalıdır. Aksi halde tutma, taşıma ve kaldırma sırasında elin yorulmasına ya da incinmesine sebep olmayacak biçimde şekillendirilmelidir. İçilen kahve çeşidi fincanın formunda nasıl farklılıklar yaratıyorsa kulp özellikleri de fincan formuna göre şekillenir, örneğin; Latte en geniş iç hacme sahip olan fincanlarda tüketilmektedir. Bu fincanların biçimsel özellikleri ile kulp biçimi uyumludur, kulp büyüktür tutup kaldırma işlevi beş parmak kullanılarak gerçekleşmektedir. Buna karşın Türk kahvesi fincanı çok küçük bir boyut ve hacme sahiptir. Formun ölçülerine uygun kulp kullanılmaktadır (Güral, 1999, s. 38). Kulbun tutulup kaldırılma işlevini iki parmak ile gerçekleştirmek mümkündür. Kahve fincanı

kulbu tasarlanırken, fincan biçiminin kulba ihtiyaç duyup duyulmadığını el ve parmakların rahat ve güvenilir bir şekilde kulbu nasıl kavrayacağını, kahve çeşidine uygun (kahve falı için fincanın ters çevrilmesine uygunluğu) olup olmadığı, fincan gövdesinde kulbun nerede olması gerektiği estetik değerler taşıyıp taşımadığı, gibi durumlar göz önünde bulundurulmalıdır. Bu özelliklerin yanı sıra üretim yöntemlerine ve şekillendirme yöntemlerine göre de farklılık göstermektedir. Kulplar el ile şekillendirme (plaka kulp, fitil kulp ve çekme kulp), kalıp ile şekillendirme (döküm ve Pres ile şekillendirme) olmak üzere iki şekilde elde edilmektedir (Güral, 1999, s. 38; Bigikoçin, 2012, s. 110- 111).

2.2.1.1. Tek Kulba Sahip Fincanlar

Kahve fincanları tek kulplu formlar olarak kullanım kolaylığı sağlamaktadır. Genel olarak tek kulplu fincanlar tabak ile birlikte kullanılmaktadır. Bu formlar fincan boyut ve şekillerine göre değişiklik göstermektedir. Kulpların kullanım şekli bünyenin ağız kısmından başlayıp gövdeye kadar aldığı eğimle tamamlanabilmektedir. Boyun ve gövde arasında da bir bağlantı oluşturmaktadır (Güral, 1999, s. 38).

Görsel 2.22: Tek Kulplu Fincanlar



Kaynak:<https://kutahyaporselen.com/kutahya-porselen-ruya-kahve-takimi-lacivert>, 2023.

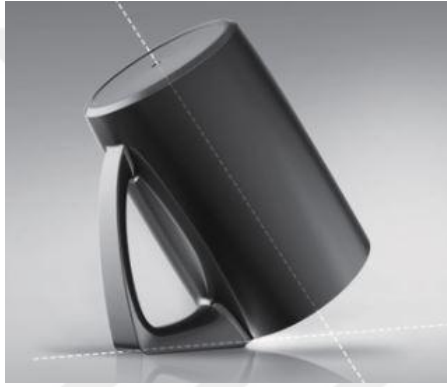
Görsel 2.22’de görüldüğü gibi forma uygun kulp yapısı tek kulplu olarak belirlenmiş, gövde ve boyun arasında bir bağlantı oluşmaktadır.

2.2.1.2. Dikey Kulpa Sahip Fincanlar

Seramik, çini ve porselenden yapılan kahve fincanlarında kulp, gövdenin ağız kısmına dikey olarak sabitlenmiş formlar olarak tasvir edilebilmektedir. Kulp fincanın ağız bölümüne yakın bir noktadan gövdenin orta kısımlarına doğru dik bir şekilde

bağlanabilmektedir. Fincan gibi formlar torna ile şekillendirilmektedir. Torna ile şekillendirme (çamur torna ya da şablon torna ile) merkezde dönen bir zemin üzerinde gerçekleşmektedir. Şekillendirme sırasında kulp takılması teknik olarak mümkün olmamaktadır. Kulp, fincanın şekillendirme işlemi bittikten sonra gövdeye yapıştırılmaktadır. Kulbun gövdeye eklenmesi için kuruma sırasında yaşanacak olumsuzluklar hesaplanarak doğru açıdan yerleştirilmelidir. Kahve fincanlarına eklenen kulp, kullanıcıya rahat bir kullanım imkânı sağlamaktadır. Ayrıca günümüzde döküm kalıpları ve çektirmeli şablon tornalar ile yapılan üretimlerde fincan gibi kulplu formlar bir bütün olarak şekillendirilebilmektedir (Bigikoçin, 2012, s. 115).

Görsel 2.23: Dikey Kulplu Fincanlar



Kaynak: <https://dornob.com/bevel-cup-healthier-easier-to-dry-twist-on-typical-mugs/> 2023.

Kahve fincanlarına eklenen kulp, kullanıcıya rahat bir kullanım imkânı sağlamaktadır. Fincanlarda görüldüğü gibi kulp yapıları modellere göre değişiklik göstermektedir.

Görsel 2.24: Fincan Kulp Örneği



Kaynak: <https://www.itsliquid.com/esmadereboy.html> 2023.

2.2.1.3. Kulpsuz Fincanlar

İlk zamanlarda kahve, çorba kaselerinde ya da taslarda içilmeye başlanmış zamanla boyutları küçülerek fincan boyutunu almıştır. Bazı minyatür eserlerde kulpsuz ve büyük kahve fincanları da görülmektedir.

Görsel 2.25: Kulpsuz Fincan Minyatür Örneği



Kaynak: <https://wannart.com/icerik/25481-osmanli-sarayinda-kahve-kulturu>, 2022.

Kulpsuz fincanlar genellikle tek yudumluk olup kültürel açıdan farklılık oluşturmaktadır. Tek yudumluk kahveye mırra fincanı örnek olarak verilebilir (Bayramova, 2019, s. 53; Eregiz, 2017, s. 49).

Görsel 2.26: Mırra Fincanı



Kaynak: Gaspar, 2022, s. 25.

2.2.1.4. Zarflı Fincanlar

Zarf, kulpsuz fincanların içine konulduğu ayaklı formlardır. Zarflar fincan boyundan daha aşağı bir mesafedir. Bu mesafe dudak payı dediğimiz bölüm için hesaplanarak yapılmıştır. Önceleri kulpsuz olarak kullanılan fincanlarda 17.yy. dan itibaren zarf kullanılmaya başlanmıştır. Kahve ikramı yapan ve kahve içen kişinin elini

yakmasına karşın eklenen zarflar zamanla kahve sunumuna kattığı estetik açıdan değer kazanmıştır. Fincan zarfları özellikle değerli taşlar ve madenlerin kullanıldığı porselenden üretilmişlerdir. Bu zarflar, altın, pirinç, bakır ve gümüş gibi madenler, abanoz ağacı, kuka, sandal gibi ağaçlardan bağa ve fil dişi gibi bazı hayvan kemik kabuk ve boynuzlarından da yapılmışlardır. Bu zarflarda telkâri, kalemişi, ve kakma gibi tekniklerin kullanıldığı bilinmektedir. Aşağıdaki görsel örneğin de görünen bakırdan oluşan fincan zarfı yer almaktadır. 17. yyda kullanılan zarflara örnektir (Okumuş, 2000, s. 36; Eregiz, 2017; s. 49, Güral, 1999, s. 41).

Görsel 2.27: Bakırdan Oluşan Fincan Zarfı



Kaynak: Kalay, 2018, s. 151.

2.2.1.5. Zarfsız Fincanlar

Zarf görünümü veren kendinden zarflı, zarfı temsil eden alt bölüme sahip ve kahvenin konulduğu fincanın ayrı yapılarak birleştirilmesi sonucu yapıldığı bilinmektedir. Bu bilgiye İzmir agorası kazısında bulunmuş olan kırık bir fincanın oluştuğu, anlaşılmaktadır (Yalçın, 2018, s. 201).

Görsel 2.28: Kendinden Zarflı Fincanlar



Kaynak: Gök Gürhan, 2015, s.105-106.

Diğer örnekte görünen ise Beyaz/krem renkli çamurlu, beyaz astarlı, kırmızı, kobalt mavisi ve siyah renkle dekorlanmış olup, iki kademeli konik gövdeli, dışa çekik ağızlı ve halka kaideli olarak gözükmektedir. Gövdedeki iki sıra halinde yapılmış olan dalgalı hattın içleri beneklerle doldurulmuştur. Dalgalı hatların uçlarına ince sarkıtlar eklenmiştir. Fincanın merkezi stilize bitki motifiyle belirginleştirilmiştir. Fincan bu haliyle kendinden zarflı gibi görünmektedir

Görsel 2.29: Kendinden Zarflı Fincan



18. yüzyılın ikinci yarısı y. 5,6 cm, ağız ç. 6.6 cm, kaide ç. 2.8 cm Env. No: PMK 342

Kaynak: Ataç, 2015, s. 45.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
FİNCAN TASARIMI VE UYGULAMALAR

3.1. KİŞİSEL UYGULAMALAR

Fincan elle şekillendirme, çamur torna ile şekillendirme, seri üretimde şablon pres ve döküm ile şekillendirme yöntemleri ile yapılabilmektedir. Tez kapsamında yapılan literatür taramasında elde edilen bilgiler ışığında kahve çeşitlerine ait fincan özellikleri göz önünde bulundurularak günümüz kahve kültürüne uygun fincan tasarımları yapılmıştır. Bu uygulamalarda tasarım ilkelerine bağlı kalınarak yapılan fincanlar gövde, hacim, boyut, biçim, işlev gibi özellikler göz önünde bulundurularak tasarlanmıştır. Yapılan tasarımlar çamur torna ile şekillendirilmiş ve kullanılacak çamur, renk ve sır özellikleri kahve teması ile bağlantılı olarak planlanarak belirlenmiştir.

Yapılan uygulamalar da günümüzde en çok popüler olan ve tüketilen Türk kahvesi, Latte, Cappucino, Filtre Kahve ve Espresso ya uygun fincan formları ile sınırlandırılmıştır. Tasarım aşamasında ilk olarak bahsi geçen kahvelerin hazırlama ve tüketim özellikleri göz önünde bulundurulmuştur. Bu bağlamda; yapılacak olan fincanların cc özellikleri dikkate alınarak Türk kahvesinin 90 ml, Latte 200 ml, Filtre kahve 325 ml Espresso 60-90 ml olarak tasarlanmıştır.

Kahvelerin tüketim miktarları da göz önünde bulundurularak yapılan tasarımlarda ilk olarak hacim hesapları yapılmış ve tasarım ilkeleri doğrultusunda kulp, sır ayağı, fincanların ağız genişliği gibi hem biçimsel, hem de fonksiyonel özellikler göz önünde bulundurulmuştur. Şekillendirme aşamasına geçmeden kullanılacak olan çamurun kuruma ve pişme küçülme özellikleri hesaplanmıştır. Bu bağlamda kullanılmış olduğumuz seramik çamuru %6 oranında pişme küçülmeye sahip olduğu anlaşılmıştır.

Yapılan tasarımlar Bal Peteği, Dudak Payı, Pisi Pisi ve Eli Belinde isimleri ile 4 seriden oluşmaktadır. Her bir seri de, Türk kahvesi, Latte, Cappucino, Filtre Kahve ve Espresso olmak üzere 4'er fincan tasarımı bulunmaktadır.

Yapılan tasarımlar çamur torna ile şekillendirilmiştir. Çamur torna ile şekillendirme sırasında ilk olarak gövde oluşturulmuş. Deri sertliğine gelen gövdelerde sır ayakları oluşturulduktan sonraki aşamada kulplar da yine çamur torna yardımı ile şekillendirilerek deri sertliğinde gövdeye yapıştırılmıştır.

Görsel 3.1: Çamur Torna İle Şekillendirme Yapım Aşaması



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Görsel 3.2: Dudak Payı Serisi Modelleme Aşaması



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Bal Peteği, Dudak Payı, Pisi Pisi ve Eli Belinde tasarımları şekillendirme aşamasından sonra rötüşleri yapılmış ve kontrollü bir şekilde kurumaya bırakılmıştır (Görsel 3.2).

Görsel 3.3: Kurutma Aşaması



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Kurutma işleminin gerçekleşmesiyle ıslak bir sünger yardımı ile tekrar rötuş yapılarak elektrikli fırında 1040 °C’de fincanların bisküvi pişirimleri yapılmıştır.

Görsel 3.4: Rötuş Aşaması



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Fincan formlarının bisküvi aşaması sırasında, fincanlara uygulanacak sırlar seçilerek sır denemeleri yapılmıştır. Kullanılan sırlar hazır sır olup farklı oksitlerle renklendirilmiştir.

Görsel 3.5: Sır Denemesi



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Yapılan renk ve sır denemelerinin ardından çıkan sonuçlar içerisinden mat, opak benekli ve transparan benekli sırlar kahve temasına uygunluğu ve kullanıma uygunluğu açısından tercih edilmiştir. Beneklerin gerek doku gerekse görünüm olarak kahve çekirdeklerini ve telvesine gönderme yapması sebebi ile tercih edilmiştir.

Görsel 3.6: Sırlama Aşaması



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Hazırlanan 4 adet seri uygun görülen sırlarla daldırma yöntemi ile sırlanarak 1100 °C'de elektrikli fırında pişirimleri gerçekleştirilmiştir.

Görsel 3.7: Fırın Yerleştirme



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Sırlı pişirimi yapılan fincan formlarının görselleri aşağıda yer almaktadır. Tasarlanan fincan formları kulp, gövde, hacim özellikleri ön planda tutularak içilecek kahvenin özelliğine uygun olarak tasarlanmıştır. Fincanlarda uygulanan sır opak mat benekli ve transparan benekli sırlardır. Sırların içerisinde 'mika-demir' karışımı taneciklerin var olduğu bu taneciklerin pişirimden sonra daha net görülmektedir.

Bal peteği serisinin kullanıma ve içime uygun bir şekilde kulp tasarımı yapılarak gövdeye eklenmiştir. Fincana uygun kulpun hem estetik hem fonksiyonel olması amaçlanmıştır. Bal peteği formunda kullanılan kulp, diğer fincanlara göre farklılık göstermektedir. Genel olarak kulp fincan gövdesinin alt ve üst gövdeleri boş bırakılarak eklenmektedir. Ancak bu formda kulp formun ağız kısmından başlayıp tabanda bitirilmiştir. Bu durum özgün bir formun oluşmasına katkı sağlamıştır.

Görsel 3.8: Bal Peteği Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Görsel 3.9: Bal Peteği Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Dudak payı tasarımında hem gövde, hem de kulp geometrik olarak dairelerden oluşmaktadır. Bu fincanın en önemli özelliği fincanın ağız kısmında dudağa oturacak şekilde bir hareket verilmiş olmasıdır. Bu özellik estetik bir görünümün yanında işlevsel bir etki de yaratmaktadır.

Görsel 3.10: Dudak Payı Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Formun daha yuvarlak hatlara sahip olması sebebi ile elin formu daha iyi kavraması amacı ile kulp gövdeye göre daha gösterişli ve büyük tasarlanmıştır. Yapılan denemelerde capucino ya daha uygun olduğu tespit edilmiştir. Fakat yapılan fincan formunun ağız genişliği sebebi ile kahve daha çabuk soğumuştur. 200 ml Latte fincanındaki kulp büyüklüğü sebebi ile denge problemi ortaya çıktığı saptanmıştır.

Görsel 3.11: Dudak Payı Fincan.



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Eli belinde tasarımında fincanın gövdesi yuvarlak hatlara sahiptir. Formun altının yuvarlak üstünün keskin hatlara sahip olan yüzeyinde, daha keskin hatlı köşeli bir kulp eklenerek tasarımda zıtlık ilkesi kullanılmış olup, formun geometrik özellikleri ön plana çıkarılmıştır.

Görsel 3.12: Eli Belinde Fincan.



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Bu form ismini Türk kilim desenlerinden çıkışlı olarak eli belinde motifinden almıştır. Bu motif yorumlanarak fincan formu oluşturulmuştur.

Görsel 3.13: Eli Belinde Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Transparan benekli sır uygulanan Pisi Pisi serisinde fincan kulpu diğer fincanlara göre farklılık göstermektedir. Asimetrik bir yapıya sahip olan kulp tasarıma hareketlilik katmaktadır.

Görsel 3.14: Pisi Pisi Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Görsel 3.15: Pisi Pisi Fincan



Kaynak: Kişisel Arşiv.

Pisi pisi fincan formu tasarımında sarmal kediden yola çıkılarak sarımtırak bir sır uygulanmıştır. Kedinin kuyruğunun kıvrımından esinlenilmiş ve kulp kısmına aktarılmıştır. Alt ve üst kısmı daha keskin olup göbek kısmına şişkin bir görünüm verilmiş, kulp kısmı ise sucuk yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Kuruma esnasında kulbun kıvrımlı olmasından kaynaklı olarak, kontrollü bir şekilde kurutmaya bırakılmıştır.

SONUÇ

Kahve, geçmişten günümüze farklı amaçlarla tüketilmiştir. İlk olarak ibadethanelerde; bilinçlerin daha uzun süre açık tuttuğu inancıyla gece ibadetleri için kullanılmıştır. Zamanla Osmanlı döneminde günlük saray yaşamının bir parçası haline gelmiştir. Kahve kültürün, Türk toplumunun sosyal yapısıyla sıkı bir bağ kurmuştur. Modern hayata geçiş ile birlikte kahve endüstrisi de farklı bir boyut kazanmıştır. Dünyanın birçok yerinde popüler hale gelen kahve, farklı pişirim yöntemleri, teknikleri ile çeşitlenmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır. Farklı kahve çeşitleri, çekirdeğin, öğütülme oranı, kavrulma miktarı, yapım yöntemi ve içim şekline bağlı olarak oluşmuştur. Kahvelerin çeşitlenmesi, içiminde kullanılan fincanların çeşitlenmesini de beraberinde getirmiştir. Latte, cappucino ve espresso gibi kahveler, genellikle porselen, seramik ve cam bardaklarda tüketilmiş ancak fincanların hacim ölçüleri her bir kahve için farklılaşmıştır. Kısacası her içeceğin fincanı (kabı) kendine özgü olmuştur. Kahve genel olarak seramik ve cam malzeme ile özdeşleşmiş olsa da günümüzde hızlı tüketim mantığı plastik ve karton bardakları da bu kültüre dahil olmasını sağlamıştır. Yaşamın hızlanmasıyla; iş temposu, kültürler arası etkileşim gibi durumlar kahve tüketim alışkanlıklarını da etkilemiştir. Bunun yanı sıra kahve çeşitliliğinin artışı kullanılan fincanın boyut, gövde, hacim, kullanılan materyal gibi özelliklerinin de çeşitlenmesine de sebep olmuştur. Bu çeşitlenme ile birlikte işlevsellik de önemli bir yer kazanmıştır.

Önceleri kulpsuz olarak kullanılan fincanlarda 17.yy. dan itibaren zarf kullanılmaya başlanmıştır. Zamanla zarfların yerini kulplu fincanlar almaya başlamıştır. Bir süre zarflı fincanlar çoğunlukta iken, kulplu fincan üretimi hızla yayılmıştır. Kulp, fincanın kullanımını kolaylaştıran (sıcak bir içime sahip olan kahvenin eli yakmaması), aynı zamanda estetik değer katan bir parçası haline gelmiştir. Kulpsuz fincanlar ve zarflı fincanlar günümüzde de kullanılmaktadır. Fincan formlarında biçim, işlev, denge, simetri gibi tasarım özellikleri oldukça önemli olduğu gözlemlenmiştir. Biçim ve işlevin yanı sıra denge ve simetri de fincan tasarımında önemli yer tutmaktadır. Bu çalışmada tasarlanan fincanın, içilecek kahve çeşidinin içimine uygun boyut ve hacim özellikleri göz önüne alınarak yapılmasının önemi anlaşılmıştır. Tasarımda boyut, yükseklik, derinlik, kalınlık, sır ayağı ve kulp yapıları denge ve simetriyi oluşturan unsurlar olarak kahve fincan tasarımında ön plana çıkmaktadır. Ancak tüm kahve çeşitlerinde çoğunlukla kulplu fincanlar karşımıza çıkmaktadır. Kulplu fincanlara örnek olarak Latte, en geniş iç hacme sahip olan fincanlarda tüketilmektedir. Bu fincanların biçimsel

özellikleri ile kulp biçimi uyumludur, kulp büyüktür tutup kaldırma işlevi beş parmak kullanılarak gerçekleştirilmektedir. İçilen kahve çeşidi fincanın formunda nasıl farklılıklar yaratıyorsa kulp özellikleri de fincan formuna göre şekillenmektedir. Tasarımda olması gereken, biçim, işlev, denge, simetri gibi öğelerin bir tanesinin dahi hatalı yapılması üretimden kullanım aşamasına kadar olumsuz sonuçlar oluşturmaktadır. Örneğin; sırt ayağının boyut, hacim oranına uygun şekilde yapılmaması fincanın estetik görüntüsünün yanında kullanımında da sıkıntılara sebep olmaktadır. Bir başka örnek olarak hacim ve boyutu büyük olan bir fincanın kulpunun çok küçük ya da gereğinden büyük olması kullanımı zorlaştırmakta ve kötü bir görünüme sebep olmaktadır. Büyük bir fincanın iç hacmi de büyük olacağından kulpunun çok küçük olması tutuşun zorlaşmasına ve dengeyi bozmasına sebep olmaktadır. Bu durum her ne kadar estetik değerini bozsa da asıl sorun kullanım sırasında ağır bir fincanı küçük bir kulpla iki parmakla kavramaya çalışırken kazalarında oluşmasına yani işlevsel bakımda da tamamen hatalı bir sonuç oluşmasına sebep olması söz konusudur. Fincan formların tasarım ilkelerine uygun tasarlanması önem taşımaktadır. Ancak, tasarlanan fincanın kullanıldığı mekân, mekândaki işlevi, estetik uyumu, mekâna uygunluğu asıl bütünü oluşturan etkenlerden bir tanesidir. Mesela kahvehanede içilen kahvenin konulduğu fincan, standart sade bir form olarak karşımıza çıkarken, belli bir konseptte sahip şık bir restoranda mekânın rengi, eşyaların modeli, hitap ettiği müşteri portföyüne göre şekillenmektedir.

Yapılan literatür çalışmasında çok eski bir tarihe sahip olan fincanın zamanla gelişip çeşitlenmesine rağmen her tasarımın farklı olduğu ve dönemine has özellikler taşıdığı görülmektedir. Yapılan fincan tasarımlarında tasarım ilkelerine uygunluğu, kullanıma uygunluğu, göz önünde bulundurularak eskiye nazaran günümüzün modernliğine ayak uyduran form ve kulp yapıları seçilerek sunumu yapılmıştır. Eski dönem fincanlarına nazaran günümüze uygun form yapıları ve renk uygunluğu göz önünde bulundurularak yapılmış olan uygulamalar, kullanım açısından ve estetik açıdan dikkate alınarak yapılmıştır.

KAYNAKÇA

- Acar, N., Çakırbaş, A. ve Çizmeci, B. (2019). Türk kahvesi tüketilen mekânların seçimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi: Nevşehir örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1) 135 – 143.
- Ağatekin, E. (2002). *Artistik seramik biçimlendirmede doku* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Aktaş, M. (2015). *Seramik yüzey değerlendirmesinde ajur yöntemi* (1. Basım). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Atik, M. ve Özdoğan, E. (1999). *Doğu'da kahve ve kahvehaneler* (1. Basım). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Avşar, Y. Ö. (2021). *İzmir ilinde tüketicilerin butik kahve işletmelerini tercih etme motivasyonları ve üçüncü dalga kahve akımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). T.C. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya.
- Ayseli, M. T. (2015). *Türk kahvesinin aroma ve aroma-aktif bileşikleri üzerine iki farklı kavurma işleminin etkisi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.
- Balyemez, A. M. (2017). *Seramik kültüründe renk ögesi ve çağdaş seramik sanatında kullanımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Bayramova, G. (2019). *Türk kahvesi pişirme yöntemleri ve tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında incelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Bıyıklı Kupa. (2023, 14 Ocak). Erişim Adresi: <https://yemek.com/-kupa-tasarimlari/>.
- Bigikoçin, B. A. (2012). *Seramik kahve fincanı tasarımlarında boyut ve biçim çeşitliliğini belirleyen etkenler değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Bilge, E. (2010). *Evliya Çelebi'den hareketle kahvehanelerden cafelere dönüşüm* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Birsel, S. (1991). *Kahveler kitabı* (3. Basım). İstanbul: Basım Kent Basım Evi.
- Bozagcı, C, E, (2019). *Yumurta, yumurta kullanımının Türk mutfak tarihindeki gelişimi ve yumurta temelli gastronomi trendleri* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Can, M. A. (2018). *Osmanlı toplumunda kahve ve kahvehaneler* (Lisans Bitirme Tezi). Bartın Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Bartın.
- Ceviz, N. (2004). Kahvenin İslâm dünyasına girişi ve Arap edebiyatında ele alınışı. *EKEV Akademi Dergisi-Sosyal Bilimler*, 18, 343-356.
- Çelik, İ, Karahamçer, H., ve Laz, C. (2014, 17 Nisan). *Anadolu'daki yöresel kahve çeşitleri*. Erişim Adresi: <https://www.cukurova.edu.tr/haber-detay/321>
- Çizer, S. ve Cüneyt, A. (2013). Seramik sanatında işlevsel simge biçim kavramı. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(12), 74-84.
- Çizgilerin Bir Araya Gelmesi İle Elde Edilen Şekiller. (2022, 10 Aralık). Erişim Adresi: from: <https://tr.pinterest.com/pin/542120873904317761>.
- Çizgisel Özelliklerine Göre Fincan Boyutları. (2022, 7 Aralık). Erişim Adresi: <https://tr.pinterest.com/pin/187392034484277042/>.
- Dikey Kulplu Fincanlar. (2023, 2 Ocak). Erişim Adresi: <https://dornob.com/bevel-cup-healthier-easier-to-dry-twist-on-typical-mugs/>.
- Durmaz, A. A. (2015). *Farklı kahve çekirdekleri ve pişirme ekipmanlarıyla hazırlanan Türk kahvesinin duyuşal ve kimyasal analizlerle optimizasyonu* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Elmacı, İ. (2018). *Hasat sonrası işlemlerin, kavurma işleminin ve pişirme/demleme işlemlerinin Türk kahvesi ve espresso kahvesinin duyuşal özellikleri üzerine etkileri (Türkiye ve Brezilya arasında kültürlerarası çalışma)* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ender, F. (2019). *Kahfe tadında yolculuk* (1. Basım). İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Er, C. A. (2011). *Seramikte işlevsel simge biçimlerin araştırması ve plastik biçim olarak çömlekçi çarkında üretilmesi* (Sanatta Yeterlilik Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.

- Er, C. A. ve Çizer, S. (2013). Seramik sanatında işlevsel simge biçim kavramı. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6(12), 74-84.
- Erdoğan, A. ve Gedük, S. (2014, 10 Mart). Çin Porselenleri Üzerindeki Osmanlı Süslemeleri. Erişim Adresi: https://www.academia.edu/30515544/Topkap%C4%B1_Saray%C4%B1_M%C3%BCzesi_%C3%87in_Porselenleri_Koleksiyonu_%C3%9Czerinde_Yap%C4%B1lm%C4%B1%C5%9F_Osmanl%C4%B1_S%C3%BCslemeleri_ve_Onar%C4%B1mlar%C4%B1
- Eregiz, M. (2017). *Kahvenin tarihteki serüveni* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Eren, S. ve Yönet, C. (2018). *Kültürel miras açısından Türk kahvesi*, (Yayımlanmış Makale), *Social Sciences* 13(10), 697-712.
- Ersöyleyen, S. (2022). *Türk kahvesi kültürü ve kahve sunumu için konsept fincan tasarımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Eskişehir Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Eskişehir.
- Fincan Düzeyinde Doku. (2022, 10 Ekim). Erişim Adresi: <https://www.blend1601.com/el-sanati-iz-porselen-kupa,2022>
- Fincan Düzeyinde Doku. (2022, 15 Aralık). Erişim Adresi: <https://www.instagram.com/p/CWQ-5w9jdJe/?igshid=Nzg3NjI1NGI>
- Fincan İşlevselliği ve Kullanışlığı. (2022, 28 Şubat). Erişim Adresi: <http://seyler.eksisozlok.com/7biyiklari-değdirmedeçay-içmeyi-sağlayan-viktorya-devri-icadi-biyik-fincan>.
- Fincan Kulp Örneği. (2023, 17 Ocak). Erişim Adresi: <https://www.itслиquid.com/esmadereboy.html> 2023.
- Fincan Kulp ve Hacim Yapıları. (2022, 13 Eylül). Erişim Adresi: <https://www.istockphoto.com/tr/vekt%C3%B6r/kahve-ve-tee-fincan-simge-seti-buhar-ile-s%C4%B1cak-i%C3%A7ecek-kupa-siluetleri-vekt%C3%B6r-gm1239434118-362548554>.
- Fincan Standı. (2022, 3 Nisan). Erişim Adresi: <https://www.cafemarkt.com/biradli-tabakli-doner-fincan-standi-56-fincan-kapasiteli>.

- Fincan Tasarımında İşlev. (2022, 15 Nisan). Erişim Adresi: <https://www.cafemarkt.com/biradli-tabakli-doner-fincan-standi-56-fincan-kapasiteli>.
- Fincan Tasarımında Malzeme. (2013, 15 Ocak). Erişim Adresi: <https://www.amazon.in/ExclusiveLane-Handmade-Clay-Earthen-Brown/dp/B07DWPBDWR>.
- Gedük, S. ve Erdoğan, A. (2015). *Türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü* (1. Basım). İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Geometrik Özelliklerine Göre Fincan. (2022, 19 Ekim). Erişim Adresi: https://tr.123rf.com/photo_52188233_b%C3%BCy%C3%BCk-%C3%A7ay-barda%C4%9F%C4%B1.-ad%C4%B1m-%C3%A7izim-%C3%B6%C4%9Fretici-ad%C4%B1m.html.
- Girginol, C. R. (2016). *Kahve topraktan fincana* (1. Basım). Ankara: Cinius Yayınları.
- Greogire, D. H. ve Georgeon, F. (1998). *Doğuda kahve ve kahvehaneler* (1. Basım). İstanbul: Yapı kredi Yayınları.
- Gudaoğlu, K. (2019). *Türk kahvesi fincanının formunun kahvenin tat – aroma – lezzet özellikleri ile ilişkisinin incelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Güral, S. (1999). *Türk kültüründe kahvenin yeri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Güvenç, D. (2014). *Bir tasarım ilkesi olan dengenin seramik sanatında incelenmesi ve kişisel yorumlar* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uşak.
- Hacim Farklılıkları. (2023, 10 Ocak). Erişim Adresi: <https://nestle-nespresso.com/news/modern-design-meets-pure-elegance-in-nespresso-s-new-porcelain-collection>.
- Hattox, R. S. (1998). *Kahve ve kahvehaneler* N. Elhüseyni (Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınlar.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve kahvehane* (1. Basım). Ankara: Dost Kitap Evi Yayınları.

- Işıktan, F. (2007). *Teknik dekor yöntemlerinin özgün seramik yapılarda kullanımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Justin Rothshank Dekorlu Fincan. (2022, 15 Nisan). Erişim Adresi: <https://bluespiral1.com/artist/1008-justin-rothshank>.
- Kahve Değirmenleri. (2022, 10 Kasım). Erişim Adresi: <https://kazannakliyeciler.com/obj-osmanl-kahve-degirmeni-9304.html>.
- Kahve Kavurma Tamburu. (2022, 20 Aralık). Erişim Adresi: <https://kubanmakina.com.tr>.
- Kalay, A. H. (2018). Osmanlı maden sanatında fincan zarfı ve Bitlis Etnografya Müzesi'nde bulunan fincan zarfları. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(73), 147-155.
- Kalaycıoğlu, H., Aras, U. ve Çınar, T. (2017). Mobilyada tamamlayıcı elemanlar "aksesuarlar". *İleri Teknoloji Bilimleri Dergisi*, 6(3), 1188-1198.
- Kaya, G. ve Toker, S. (2019). Kahve tüketim alışkanlıklarının incelenmesi: İstanbul örneği. *International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Science*, 2(3), 146-164.
- Kıvançlı, J. (2011). *Türk kahvesinin karakteristik lezzetinin GC/MS ve lezzet profili analizi tekniği ile belirlenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Kıvrak, A. (2000). *Hitit dönemi kulplu emzikli seramik biçimlerin günümüz formları ile karşılaştırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Koçak, R. (2011). *Türk kahvesi* (1. Basım). İstanbul: Kitapevi Yayınları.
- Koz, F. G. (T.Y). *Tüm zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve* (1. Basım). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Yayınları.
- Koz, G. F., Demirli, A. Ö., Öztürk, N., Birincioğlu, G., Demiray, G., Aydın, C., ... & Noyan, N. E. (2011). *Tüm Zamanların hatırına sarayda bir fincan kahve* (1. Basım). İstanbul: TBMM Milli Saraylar Yayınları.

- Kura, H. (1989). *Endüstriyel seramik tasarımında biçim ve üretim yöntemleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kurtaslan, B. Ö. (2005). Açık alanlarda heykel-çevre ilişkisi ve tasarımı. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(18), 193-222.
- Küçükata, Yetim, (2021). Bazı fermente kahveler ve helallik durumları: Kopi Luwak ve Black Ivory, *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(1), 1-18.
- Morris, J. (2021). *Çekirdekten fincana kahve* (Çeviri; Arzu Gökyolcu) (1. Basım). İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- Naskali, G. E. (2011). *Kahve kırk yıllık hatıranın kitabı* (1. Basım). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Naskali, G. E. (2012). *Türk Kahvesi kitabı* (1. Basım). İstanbul: Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmalar Derneği.
- Okunmuş, H. (2000). *Çanakkale seramiklerinde form ve dekor ilişkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ögel, Z. ve Soley, U. (2014). *Kahve molası Kütahya çini ve seramiklerinde kahvenin serüveni* (2. Basım). İstanbul: A4 Ofset.
- Önder, M. A. (2019). Seramik sanatında form oluşumları ve çağdaş Türk seramik sanatçılarımlın eserlerinden örnekler. *Konya Sanat Dergisi*, 2, 53- 65.
- Özgünoğdu, D. M. (1992). Fincan ve kahvenin Türklerin yaşamındaki yeri ve günümüzdeki kullanım (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Özgür, N. (2012). *Türk kahvesi standartları ve pişirme ekipmanları teknik analizi* (1. Basım). İstanbul: Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği.
- Özkan, G. (2019). *Porselen sofraya eşyası üretiminde karşılaşılan deformasyonlar ve giderilme önerileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

- Pala, İ. (2010). *Osmanlı döneminde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının form özellikleri* (Sanatta Yeterlilik Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.
- Renk Doku Hacim Uyumluluğu. (2022, 20 Eylül). Erişim Adresi: <https://www.sirmaison.com/esma-dereboy-tube-kahve-fincan-siyah-fildisi-renk>.
- Serinsu Aytepe, B. (2022). Hindistanda çay kültürü ve Terakota Bhar fincanları. *Medeniyet Sanat – İMÜ Sanat Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 8(1), 67-82.
- Stoneware Fincanlar. (2022, 11 Aralık). Erişim Adresi: <https://tr.pinterest.com/pin/69313281756188367/>.
- Şen, K. (2005). *Telvenin izinde kahve ve kahvehane kültürü* (1. Basım). İstanbul: Apa Yayıncılık.
- Taçyıldız, E. (2015). Fiziksel özellikler açısından ideal Stoneware bünyelerin araştırılması. *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(3), 21-30.
- Tasarımda Oran Orantı İşlev. (2023, 10 Ocak). Erişim Adresi: <https://elphceramics.com/products/piccolo-mug>.
- Tek Kulplu Fincanlar. (2022, 15 Ocak). Erişim Adresi: <https://kutahyaporselen.com/kutahya-porselen-ruya-kahve-takimi-lacivert>.
- Tekiyeh, M. M. (2015). *Seramik yüzeylerde fırça ile dekor* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Ankara.
- Tufan, E. (2019). *Türk kahvesi tüketici tipolojisi keşifsel bir yaklaşım* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Uzunköprü, Ş. G. (2006). *Cumhuriyet sonrası Türk seramik sanatında kabarta yüzey üzerindeki gelişen dekoratif betimlemeler ve kişisel uygulamalar* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Ülger, N. (2015). *Türk kahvesi ve bazı hazır kahve karışımlarının total fenol içeriği ve antioksidan aktivitelerinin karşılaştırılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Yalçın, S. (2018). *İstanbul Arkeoloji Müzeleri Çinili Köşk Müzesinde bulunan 18. ve 19. yüzyıl Kütahya üretilmiş kahve fincanları* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Yaşar, A. (2005). Osmanlı şehir mekânları: Kahvehane literatürü. *Türkiye Araştırmalar Literatür Dergisi*, 3(6), 237-256.
- Yılıkoğlu, H. (2009). *Türk seramik endüstrisinde ürün biçimlerindeki gelişimin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-712.
- Yumurtalı Vietnam Kahvesi, (2023, 1 Mart). Erişim Adresi: (<https://cunkubaskasenyok.com/kesfet/yumurtali-vietnam-kahvesi/>)
- Yüksel Aşan, O. (2014). *Doku kavramı ve seramik yüzeylerde kullanımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İzmir.

DİZİN

B

Biçim, 27, 59

C

Cam, 2, 3, 5, 6, v, 42, 68

Cappucino, 52

Cezve, viii, x, 14, 15

D

Dekor, viii, 35, 70

Doku, viii, x, 32, 33, 35, 64, 70

E

Espresso, viii, x, xi, 21, 22, 23, 39, 52

İ

İşlev, viii, xi, 28, 36, 38

K

Kahve, v, vii, viii, x, xi, 1, 4, 6, 7, 8, 9,
10, 11, 12, 16, 20, 21, 23, 27, 29, 37,
38, 41, 44, 45, 46, 47, 48, 52, 57, 59,
60, 64, 66, 67, 68

Kahve çekirdeği, 9, 21

Kahve kültürü, v, 59, 60

Kahvehane, v, x, 16, 18

Kulplu fincan, 44, 60

Kulpsuz fincan, 48, 60

L

Latte, viii, x, 21, 23, 24, 39, 45, 52, 57,

59

M

Malzeme, viii, 28, 40

Mangal, viii, x, 15

O

Oran, xi, 38

Orantı, xi, 38

Ö

Öğütme, 11

P

Porselen, xi, 40, 41, 68

R

Renk, viii, x, 34, 35, 65

S

Seramik, 2, 3, 5, 6, 27, 30, 32, 33, 34,
35, 42, 44, 46, 63, 65, 68, 69, 70

T

Tasarım, 5, 28, 38, 52, 68, 69

Türk kahvesi, v, 1, 12, 14, 15, 21, 22,
31, 36, 38, 39, 43, 45, 52, 62, 63, 64,
65, 67, 68, 69, 70

Y

Yüzey, viii, 28, 32