

**T.C.
MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**KAHVE KÜLTÜRÜ EKSENİNDE GÜNÜMÜZ
“KAFFE”LERİNE - NİŞANTAŞI MERKEZLİ - BAKIŞ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İç Mimar Eda DURMUŞ

İç Mimarlık Anabilim/Anasanat Dalı

Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. H. Şebnem UZUNARSLAN

MAYIS 2010

**T.C.
MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**KAHVE KÜLTÜRÜ EKSENİNDE GÜNÜMÜZ
“KAFE”LERİNE - NİŞANTAŞI MERKEZLİ - BAKIŞ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İç Mimar Eda DURMUŞ

İç Mimarlık Anabilim/Anasanat Dalı

Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. H. Şebnem UZUNARSLAN

MAYIS 2010

TEŞEKKÜR

Tez çalışmamın her aşamasında ilgisini, engin bilgi ve deneyimlerini benden esirgemeyen, mesleki ve kişisel bilgi donanımlarını daima güleryüz çerçevesinde sunarak iç mimarlık ve kişisel farkındalığımı arttırmamı sağlayan Tez Danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. H. Şebnem Uzunarslan'a ve hayatım boyunca sevgisini, ilgisini, desteğini eksik etmeyen, tez çalışmam süresince araştırmalarım bulduğu katkıdan ötürü sevgili anneme en içten teşekkürlerimi sunarım.

Eda DURMUŞ

İÇİNDEKİLER

ÖZET	iii
SUMMARY	iv
RESİM LİSTESİ	v
ÇİZİM LİSTESİ	xvii
KAFE LİSTESİ	xviii
GİRİŞ	1
1. BÖLÜM: TARİHSEL SÜREÇTE KAHVE KÜLTÜRÜ VE “KAHVEHANE”LER	2
1.1. Kahve kültürü	2
1.1.1. Kahvenin keşfi	2
1.1.2. Osmanlı’da ve Dünya’da “kahve”	3
1.1.3. Günümüzde “kahve”	8
1.2. “Kahvehane”ler	10
1.2.1. “Kahvehane”lerin gelişimi ve mekânsal özellikleri	10
1.2.1.1. Doğu – Mısır Merkezli – kahvehaneler	11
1.2.1.2. Osmanlı kahvehaneleri	15
1.2.1.3. Avrupa kahvehaneleri	24
1.2.2. Günümüz kahvehaneleri	39
2. BÖLÜM: GÜNÜMÜZ KAHVE KÜLTÜRÜ EKSENİNDE “KAFE”LER	42
2.1. “Kafe” mekânlarının gelişimi	42
2.1.1. “Kahvehane”den “kafe”ye mekânsal dönüşüm	42
2.1.2. “Kafe” olarak tanımlanan mekânlar	45

2.2. Mekân kimliği ve estetik tercihler	47
2.2.1. Kimliği belirleyen estetik tercihler	48
2.2.2. İşletme kimliği	51
2.3. Nişantaşı “kafe”leri	54
2.3.1. İstanbul ölçeğinde Nişantaşı “kafe”lerine bakış	54
2.3.2. Konumlarına göre Nişantaşı “kafe”leri	55
3. BÖLÜM: GÜNÜMÜZDE “KAFFE” OLARAK TANIMLANAN MEKÂNLARIN ÖZELLİKLERİ	65
3.1. “Kafe” mekânlarının işlevsel özellikleri	65
3.1.1. Plan özellikleri	65
3.1.1.1. Islak Hacimler	66
3.1.1.2. Özel Bölümler	69
3.1.2. Yerleşim düzeni ve mobilyalar	70
3.1.2.1. Yerleşim düzeni	70
3.1.2.2. Mobilyalar	86
3.2. Malzeme ve teknik donatı	98
3.2.1. Malzeme seçimi	98
3.2.2. Aydınlatma	100
3.2.3. İklimlendirme	103
SONUÇ	105
KAYNAKLAR	106
ÖZGEÇMİŞ	110

ÖZET

Bu tez çalışmasında kahve kültürü ekseninde “günümüz kafe”leri, “Nişantaşı semtinin kafe”leri esas alınarak mekânsal ve kültürel açıdan incelenmiştir. Bu kafelere İstanbul ölçeğinde bakılmış, kimlik ve estetik tercihlerinin yanı sıra resimlerle örnekler gösterilerek mekân çözümleri, mobilya, malzeme ve teknik donanım özellikleri karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır.

Birinci bölümde konunun iyi anlaşılabilmesi için günümüz kafelerinin temelini oluşturan kahve kültürü ve kahvehaneler tarihsel süreç içerisinde günümüz koşulları da belirtilerek incelenmiştir. Bu doğrultuda, “Doğu (Mısır) merkezli kahvehane”ler, “Osmanlı kahvehane”leri ve günümüzde de faaliyetlerini sürdüren “Avrupa kahvehane”lerinden resimler ile birlikte örnekler verilmiş, mekânsal ve kültürel açıdan ele alınmıştır.

İkinci bölümde kafe olarak tanımlanan mekânlar ve kahvehanelerden kafelere mekânsal dönüşüm süreçleri incelenmiş, “Nişantaşı kafeleri”nin estetik tercihleri ve kimlikleri örnek gösterilerek kahve kültürü ekseninde günümüz kafeleri ele alınmıştır.

Üçüncü bölümde Nişantaşı kafeleri esas alınarak kafe olarak tanımlanan mekânların özellikleri incelenmiştir. Bu kafelerin işlevsellik özellikleri ile malzeme ve teknik donatıları ele alınmıştır. İşlevsel özelliklerini oluşturan, plan özellikleri ile yerleşim düzeni ve mobilyalar, malzeme ve teknik donatıyı oluşturan unsurlar ile birlikte örneklerle belirtilmiştir.

SUMMARY

In this research paper, contemporary cafes have been analysed in terms of “coffee culture” based on their locational and cultural references in Nişantaşı district. These cafes have been examined within the scale of İstanbul and apart from their identities and aesthetic preferences, the concepts of spacial resolutionsi furnitures, materials and technical hardwares have also been taken into consideration comparetively.

In the first section, the Notion of coffee culture and coffee houses, which function as the origin of modern cafes, has been covered within historical process considering today’s circumstances in order to maket he points clearer fort he reader. In this respect, pictures and illustrations taken from East-Centric (Egypt) coffee houses, Otoman coffee houses and European coffee houses have been presented and researched locationally and culturally.

In this second section, the transformation period from coffee houses to cafes and the places called cafe have been analysed. Contemporary cafes have been inspected with respect to coffee culture by exemplifying aesthetic preferences and identities of Nişantaşı cafes.

As fort the third section, we examined the features of places defined as a cafe keeping the main focus on Nişantaşı cafes. The technical hardware, materials and functional properties of these cafes have been discussed. The issues comprising functionality such as structural plannings, housing order and furnitures have been stated in addition to aspects comprising technical details by presenting numerous examples.

RESİM LİSTESİ

1. BÖLÜM

Resim 1.1: Kahve İçen Hanım, yağlıboya

Kaynak: Deniz Gürsoy, Sohbetin Bahanesi Kahve, Oğlak Yayıncılık, 2.Baskı, İstanbul, 2005,

Resim 1.2: Kolschitzky'nin Viyana'da açtığı kahvehane "Mavi Şişe"

Kaynak: Tanede Saklı Keyif, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2001

Resim 1.3: Julius Meinl Coffee'nin logosu

Kaynak: (WIKİMEDİA) <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/de/thumb/d/d7/...>

Görselin bulunduğu sayfa: de.wikipedia.org/wiki/Datei:Julius_Meinl_Inte...

Resim 1.4: Carl Werner, Arab figures in a Coffee House, 1870

Kaynak: (EU.ART) <http://eu.art.com/asp/View-HighZoomResPop.asp?apn=15132158&imgloc=30-3039-Z00FBSR.jpg&imgwidth=894&imgheight=671>

Resim 1.5: Jose Benlliure Y Gil, A l'Interieur du Cafe

Kaynak: (1ST-ART-GALLERY) <http://www.1st-art-gallery.com/Jose-Benlliure-Y-Gil/A-L'int%E3%A9rieur-Du-Caf%E3%A9.html>

Resim 1.6: Eugene Napoleon Flandin, Cafe du Divan Algiers

Kaynak: (1ST-ART-GALLERY) http://www.1st-art-gallery.com/Eugene_Napoleon_Flandin/Cafe_Du_Divan_Algiers.html

Resim 1.7: Konstantin Makovsky, Coffee House in Cairo, 1870

Kaynak: (SCHOLARS RESOURCE) <http://www.scholarsresource.com/browse/work/2144610036>

Resim 1.8: Mariano Fortuny Marsal, The Cafe of the Swallows, 1868

Kaynak: (THE ORIENTALIST GALLERY) <http://www.theorientalistgallery.blogspot.com>

Görselin bulunduğu sayfa: <http://marianofortuny.blogspot.com>

Resim 1.9: Charles Theodore Frere, Moorish Cafe

Kaynak: (1ST-ART-GALLERY) www.1st-art-gallery.com/Charles_Th%E3%A9odore_Fr%E3A8re/Interior_of_A_Moorish_Caf%E3%A9.html

Resim 1.10: Jean Leon Gerome, Almehs playing chess in a Cafe, 1870

Kaynak: (JEAN LEON GEROME) www.jeanleongerome.org/Almehs_playing_chess_in_a_Cafe.html

Resim 1.11: Jean Leon Gerome, Kahire'de Kahvehane, 1870

Kaynak: (JEAN LEON GEROME) www.jeanleongerome.org/Cafe_House,_Cairo.html

Resim 1.12: M.Melling, İstanbul'da bir Tophane Kahvehanesi, gravür, 1819

Kaynak: Tanede Saklı Keyif, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001

Resim 1.13: Thomas Allom, Tophane'de bir kahvehane, 1838

Kaynak: (BRIDGEMAN ART ON DEMAND) www.bridgemanartondemand.com/art/206137/Interior_of_aTurkishCaffinetConstantinople_1838

Resim 1.14: Amadeo Preziosi, İstanbul'da bir kahvehane, Muhsin Bilge Koleksiyonu, 1862

Kaynak: (TURKISH COFFEE) www.Turkishcoffee.us/articles/history/ottomanempireera/TurkishCoffee

Resim 1.15: Amadeo Preziosi, İstanbul'da bir kahvehane, 1854

Kaynak: (COMMONS WIKIMEDIA) www.commonswikimedia.org/wiki/category:ottoman_E...

Resim 1.16: Thomas Allom

Kaynak: (DİRİKLİK) www.diriklik.net

Resim 1.17: Amadeo Preziosi, 1865

Kaynak: (DİRİKLİK) www.diriklik.net

Resim 1.18: Seyyar Kahveci

Kaynak: (İSTANBUL STORIES) <http://www.istanbulstories.com/images/gallery/19century/kahveci.jpg>

Resim 1.19: Seyyar Kahveci, 19.yy sonu20.yy başı, Mehmet Akgül Koleksiyonu

Kaynak: (TURKISH COFFEE) www.Turkishcoffee.us/.../uploads/2009/05/1a.jpg

Resim 1.20: Osmanlı'da kahvehane- Sebah&Joallier,1885

Kaynak: (TURKISH COFFEE) www.Turkishcoffee.us/articles/history/otomanempireera/TurkishCoffee

Resim 1.21: Osmanlı'da kahvehane

Kaynak: (TURKISH COFFEE) www.Turkishcoffee.us/articles/history/otomanempireera/TurkishCoffee

Resim 1.22: Osmanlı'da bir kahvehane

Kaynak: (TURKISH COFFEE) www.Turkishcoffee.us/images/11.jpg

Resim 1.23: Caffè Florian, Venedik, iç mekân özellikleri, mermer masalar

Kaynak: (CARLO POGGIO DESIGN) www.carlopoggiodesign.com/en/cp_florian.html

Resim 1.24: Caffè Florian, iç mekân, tavan ve duvar motifleri

Kaynak: (FLICKR) www.flickr.com/photos/48648388@N00/2312468530

Resim 1.25: Caffè Florian, iç mekân, tavan özellikleri ve mermer masalar

Kaynak: (ANDIRADIU WORDPRESS) <http://www.andiradiu.wordpress.com/page/2/>

Resim 1.26: Jacques Treton de Vaujas, Interior of the Café Manouri, 1775

Kaynak: (1ST-ART-GALLERY) http://www.1st-art-gallery.com/Jacques_Treton_De_Vaujas/Interior_Of_The_Cafe_Mnouri,_C.1775.html

Resim 1.27: The Vienna Coffee House, 1815

Kaynak: (WIENER-KAFFEE HAUS) www.wiener-kaffe-haus.at

Resim 1.28: Café Procope, Paris, duvar ve kapı motifleri

Kaynak: (EN.WIKİPEDIA) http://www.en.wikipedia.org/wiki/File:Cafe_Procope_bar.jpg

Resim 1.29: Café Procope, duvar motifleri ve çerçeve özellikleri

Kaynak: (ELVIAJERO.ELPAÍS) www.elviajero.elpais.com/.../20081004elpviavje_5/Tes

Resim 1.30: The Café Procope, Paris, 1850

Kaynak: (PARİS EN İMAGES) http://www.parisenimages.fr/fr/popup_photo.html?photo=10992-5

Resim 1.31: Lloyd's Coffee House, William Holland, London

Kaynak: (EU.ART) http://eu.art.com/asp/View_HighZoomResPop.asp?apn=12382264&imgloc=17-1751-ZOOD301Z.jpg&imgwidth=894&imgheight

Resim 1.32: English School, Coffee House, Clerkenwell, Bridgeman Art On Demand

Kaynak: (SCHOLARS RESOURCE) <http://www.scholarsresource.com/browse/work/2144669310>

Resim 1.33: Ludwig Passini, The Greek Café in Rome, 1856

Kaynak: (1ST-ART-GALLERY) <http://www.1st-art-gallery.com/thumbnail/205710/1/The-Greek-Cafe-In-Rome,-1856.jpg>

Resim 1.34: Literaturhaus Café, Hamburg, iç mekân özellikleri

Kaynak: (LİTERATURHAUS CAFE) http://www.literaturhauscafe.de/s/fotogalerie.php?limit_offset_1

Resim 1.35: Literaturhaus Cafe, kitaplık

Kaynak: (LİTERATURHAUS CAFE) http://www.literaturhauscafe.de/s/fotogalerie.php?limit_offset7

Resim 1.36: Cafes des Deux Magots, Paris iç mekân, iki büyük heykel

Kaynak: (SORTİRA PARİS) http://www.sortiraparis.com/paris_en_images/les_deux_magots_150_3.html#alb_pho

Resim 1.37: Cafes des Deux Magots, iç mekân özellikleri

Kaynak: (SORTİRA PARİS) http://www.sortiraparis.com/paris_en_images/les_deux_magots_150_2.html#alb_pho

Resim 1.38: Cafe Central, Viyana, tavan ve kolon özellikleri ile oturma elemanları

Kaynak: (HANNES ARTENS) www.hannesartens.com/theory/php

Resim 1.39: Cafe Central, İç mekân özellikleri, masa ve oturma elemanları

Kaynak: (PALAIS EVENTS) <http://www.palaisevents.at/en/cafecentral.html>

Resim 1.40: Cafe Central, yer döşemesi ve tavan özellikleri

Kaynak: (PALAIS EVENTS) <http://www.palaisevents.at/en/cafecentral.html>

Resim 1.41: Reinhold Volkel, Cafe Griensteidl Vienna, 1890, Thonet sandalyeleri

Kaynak: (BRİDGEMAN ART ON DEMAND) www.bridgemanartondemand.com/art/96899/Cafe_Griensteidl_Vienna_1890

Resim 1.42: İstanbul'da bir kahvehane, Thonet sandalyeleri

Kaynak: (AKUMİL) www.akumil.com

Resim 1.43: Cafe Alt Wien, Viyana, iç mekân özellikleri

Kaynak: (WİKİPEDIA) http://www.en.wikipedia.org/wiki/File:Alt_Wien.JPG

Resim 1.44: Cafe Hawelka, Viyana, iç mekân özellikleri

Kaynak: (FLİCKR) www.flickr.com

Resim 1.45: Cafe Alt Wien, karanlık iç mekân görünümü

Kaynak : (FLİCKR) www.en.flickr.com

Resim 1.46: Fethi Sabunsoy, Kahvehaneler Albümünden

Kaynak: (3AYAK) http://www.3ayak.org/etiket/fethi_sabunsoy

Resim 1.47: Fethi Sabunsoy, Kahvehaneler Albümünden

Kaynak: (X-HALL.ADA) <http://www.x-hall.ada.net.tr/fethi/images/09.html>

2. BÖLÜM

Resim 2.1: Cafe Markiz, fayans panolar

Kaynak: (ANTİKALAR) http://www.antikalar.com/V2/pub/big.asp?img=adekor81/0402_28x.jpg

Resim 2.2: Cafe Wien, Nişantaşı, tavan özellikleri

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.3: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, lacivert/beyaz duvar

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.4: Cafe Wien, yüzeyi mermer masalar

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.5: Cafe Paul, Nişantaşı, ayna

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.6: Karafırın, Nişantaşı, iç mekân özellikleri

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.7: Karafırın, Hasanpaşa Şubesi

Kaynak: (KARAL MİMARLIK) www.karalmimarlik.com

Resim 2.8: Karafırın, Armonipark AVM

Kaynak: (ARMONİPARK) www.armonipark.com

Resim 2.9: Karafırın, Suadiye Şubesi

Kaynak: (KARAL MİMARLIK) www.karalmimarlik.com

Resim 2.10: Karafırın, Pangaltı Şubesi

Kaynak: (KARAL MİMARLIK) www.karalmimarlik.com

Resim 2.11: Aşk Kahve, Nişantaşı giriş kapısı

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.12: Aşk Kahve, Kuruçeşme, giriş kapısı

Kaynak: (GECCE) www.gecce.com

Resim 2.13: Aşk Kahve, Nişantaşı, oturma elemanı

Kaynak: Eda Durmuş'un arşivinden

Resim 2.14: Aşk Kahve, Kuruçeşme, oturma elemanı

Kaynak: (YEMEK SEPETİ) www.yemeksepeti.com

Resim 2.15'ten 3.123'e kadar olan resimlerin içerisinde, Resim 3.14 ve Resim 3.37 dışında ki tüm resimleri Eda DURMUŞ çekmiş olup, resimler Eda DURMUŞ'un arşivine aittir.

Resim 2.15: Caffè Nero, Nişantaşı

Resim 2.16: Starbucks Coffee, Nişantaşı

Resim 2.17: Karafirin, Nişantaşı

Resim 2.18: Costa Coffee, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.19: Cafe Zeyn, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.20: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.21: Cafe de Paris, Nişantaşı

Resim 2.22: Cafe de Paris, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.23: Cafe Paul, Nişantaşı

Resim 2.24: Cafe Paul, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.25: Pasticceria La Vita Panetteria, Nişantaşı sokak üstü geçiş alanı

Resim 2.26: Kırıntı, Nişantaşı

Resim 2.27: Kırıntı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.28: Beymen Brasserie, Nişantaşı yaya yoluna taşmış oturma düzeni

Resim 2.29: Grissini, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni

Resim 2.30: Cafein, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni

Resim 2.31: Backhaus, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni

Resim 2.32: Den Cafe & Restaurant, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.33: Den Cafe & Restaurant, yaya yolu üzerinde yer alan zemin farklılığı

Resim 2.34: Home Store Cafe, Nişantaşı, Yaya yoluna taşmış oturma alanı

Resim 2.35: Cafe Zanzibar, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu

Resim 2.36: Cafe Wien, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu

Resim 2.37: Aşk Kahve, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu

Resim 2.38: Cafe Retro, Nişantaşı, açık oturma alanı

Resim 2.39: Midpoint, Nişantaşı, açık oturma alanı

Resim 2.40: Starbucks Coffee, Nişantaşı, arka bahçe

Resim 2.41: Caffè Nero, Nişantaşı, arka bahçe

Resim 2.42: Cafe Paul, Nişantaşı, siyah cephe kaplamaları

Resim 2.43: Zeytin Ağacı Cafe, Nişantaşı, siyah cephe kaplamaları

Resim 2.44: Nişantaşı Pudra, Nişantaşı, siyah güneşlikler

Resim 2.45: Cafe de Paris, Nişantaşı, siyah güneşlikler

Resim 2.46: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, kırmızı güneşlik

Resim 2.47: Cafe Retro, Nişantaşı, kırmızı güneşlik

3. BÖLÜM

Resim 3.1: Zamane Kahvesi, mutfak

Resim 3.2: Cafe Retro, mutfak

Resim 3.3: Cafe Retro, mutfak

Resim 3.4: Cafe Wien, mutfak kapısı

Resim 3.5: Cafe Paul, mutfak kapısı

Resim 3.6: Âşk Kahve, iç mekânından mutfağın görünüşü

Resim 3.7: Den Cafe & Restaurant, açık mutfak

Resim 3.8: Zamane Kahvesi, lavabo

Resim 3.9: Cafe Paul, lavabo

Resim 3.10: Cafe Retro, lavabo

Resim 3.11: Cafe Paul, sigara içmeyenler için düşünülmüş bölüm

Resim 3.12: Zamane Kahvesi, servis bankosu

Resim 3.13: Zamane Kahvesi, oyun köşesi

Resim 3.14: Cafe Wien, oturma elemanı

Kaynak: http://www.cafewien.com/wien_info.htm

Resim 3.15: Starbucks Coffee, oturma elemanı

Resim 3.16: Caffè Nero, oturma elemanı

Resim 3.17: Karafırın, oturma elemanı

Resim 3.18: Cafe Paul, oturma elemanı

Resim 3.19: Starbucks Coffee, yerleşim düzeni ve mobilyalar

Resim 3.20: Caffè Nero, yerleşim düzeni ve mobilyalar

Resim 3.21: Caffè Nero, giriş kısmında bulunan oturma elemanı

Resim 3.22: Caffè Nero, giriş kısmında bulunan oturma elemanları

Resim 3.23: Zamane Kahvesi, sergileme ünitesi

Resim 3.24: Zamane Kahvesi, kasa

Resim 3.25: Karafırın, sergileme ünitesi

Resim 3.26: Karafırın, kasa

Resim 3.27: Starbucks Coffee, kasa

Resim 3.28: Starbucks Coffee, sergileme ünitesi

Resim 3.29: Starbucks Coffee, bankonun ürünlerin servise hazır hale getirildiği alanı

Resim 3.30: Caffè Nero, kasa

Resim 3.31: Caffè Nero, sergileme ünitesi

Resim 3.32: Cafe Paul, kasa ve sergileme ünitesi

Resim 3.33: Aşk Kahve, kasa işlevi gören banko

Resim 3.34: Aşk Kahve, sergileme işlevi gören eleman

Resim 3.35: Pasticceria La Vita Panetteria, kasa ve sergileme üniteleri

Resim 3.36: Karafırın, bar servis bankosu

Resim 3.37: Beymen Brasserie, bar servis bankosu

Kaynak: http://www.3gistanbul.com/show_image_NpAdvInnerSmall.php?filename=/2009/06/nisantas%C4%B1bari.jpg&cat=19&pid=1063&cache=false

Resim 3.38: Food Factory Cafe & Brasserie, bar servis bankosu

Resim 3.39: Cafe Paul, bar servis bankosu

Resim 3.40: Cafe Retro, bar servis bankosu

Resim 3.41: Aşk Kahve, bar servis bankosu

Resim 3.42: Aşk Kahve, bar servis bankosu

Resim 3.43: Den Cafe & Restaurant, bar servis bankosu

Resim 3.44: Den Cafe & Restaurant, bar servis bankosu

Resim 3.45: Cafe Wien, vestiyer, aynadan yansıma

Resim 3.46: Karafırın, vestiyer

Resim 3.47: Cafe Retro, ayaklı askılığı

Resim 3.48: Cafe Retro, ayaklı askılığı

Resim 3.49: Zamane Kahvesi, ayaklı askılığı

Resim 3.50: Zamane Kahvesi, ayaklı askılığı

Resim 3.51: Cafe Paul, ayaklı askılığı

Resim 3.52: Cafe Paul, ayaklı askılığı

Resim 3.53: Zamane Kahvesi, metal askılıklar

Resim 3.54: Zamane Kahvesi, metal askılıklar

Resim 3.55: Den Cafe & Restaurant, metal askılıklar

Resim 3.56: Den Cafe & Restaurant, metal askılıklar

Resim 3.57: Den Cafe & Restaurant, duvar askılıklar

Resim 3.58: Aşk Kahve, duvar askılığı

Resim 3.59: Aşk Kahve, ahşap oturma elemanları

Resim 3.60: Cafe de Paris, ahşap oturma elemanı

Resim 3.61: Pasticceria La Vita Panetteria, ahşap oturma elemanı

Resim 3.62: Aşk Kahve, ahşap oturma elemanı

Resim 3.63: Den Cafe & Restaurant, ahşap oturma elemanı

Resim 3.64: Caffè Nero, ahşap oturma elemanı

Resim 3.65: Food Factory Cafe & Brasserie, ahşap oturma elemanı

Resim 3.66: Karafirin, ahşap oturma elemanı

Resim 3.67: Cafe Retro, ahşap oturma elemanı

Resim 3.68: Cafe Paul, ahşap oturma elemanları

Resim 3.69: Starbucks Coffee, ahşap oturma elemanları

Resim 3.70: Den Cafe & Restaurant, ahşap oturma elemanı

Resim 3.71: Cafe Wien, ahşap oturma elemanı

Resim 3.72: Karafirin, metal ayaklı oturma elemanı

Resim 3.73: Karafirin, metal ayaklı oturma elemanı

Resim 3.74: Aşk Kahve, metal ayaklı oturma elemanı

Resim 3.75: Starbucks Coffee, tekli oturma elemanları

Resim 3.76: Caffè Nero, tekli oturma elemanları

Resim 3.77: Caffè Nero, tekli oturma elemanı

Resim 3.78: Karafirin, tekli oturma elemanları

Resim 3.79: Starbucks Coffee, oturma elemanı

Resim 3.80: Caffè Nero, oturma elemanı

Resim 3.81: Cafe Wien, oturma elemanı

Resim 3.82: Cafe Paul, oturma elemanı

Resim 3.83: Cafe Paul, oturma elemanı

Resim 3.84: Cafe Paul, oturma elemanı

Resim 3.85: Cafe Paul, masa

Resim 3.86: Karafirin, masa

Resim 3.87: Zamane Kahvesi, masa

Resim 3.88: Caffè Nero, masa

Resim 3.89: Pasticceria La Vita Panetteria, masa

Resim 3.90: Starbucks Coffee, masa

Resim 3.91: Cafe Retro, masa

Resim 3.92: Cafe Retro, birleştirilmiş masa

Resim 3.93: Zamane Kahvesi, birleştirilmiş masalar

Resim 3.94: Karafırın, birleştirilmiş masalar

Resim 3.95: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri

Resim 3.96: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri

Resim 3.97: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri

Resim 3.98: Aşk Kahve, masa alternatifleri

Resim 3.99: Aşk Kahve, masa alternatifleri

Resim 3.100: Aşk Kahve, masa alternatifleri

Resim 3.101: Aşk Kahve, masa alternatifleri

Resim 3.102: Aşk Kahve, ahşap yer döşemesi

Resim 3.103: Cafe Paul, ahşap yer döşemesi

Resim 3.104: Cafe Retro, ahşap yer döşemesi

Resim 3.105: Zamane Kahvesi, ahşap yer döşemesi

Resim 3.106: Den Cafe & Restaurant, ahşap yer döşemesi

Resim 3.107: Starbucks Coffee, seramik yer döşemesi

Resim 3.108: Caffè Nero, aynı alanda farklı yer döşemeleri

Resim 3.109: Aşk Kahve, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Resim 3.110: Cafe Wien, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları, aynadan yansıma

Resim 3.111: Karafırın, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Resim 3.112: Pasticceria La Vita Panetteria, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Resim 3.113: Starbucks Coffee, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Resim 3.114: Zamane Kahvesi, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Resim 3.115: Starbucks Coffee, asma tavana monte edilmiş metal sistem

Resim 3.116: Karafırın, asma tavana monte edilmiş metal sistem

Resim 3.117: Caffè Nero, tavana monte edilmiş metal sistem

Resim 3.118: Zamane Kahvesi, klima

Resim 3.119: Cafe Retro, klima

Resim 3.120: Aşk Kahve, havalandırma

Resim 3.121: Cafe Wien, havalandırma

Resim 3.122: Caffè Nero, havalandırma

Resim 3.123: Den Cafe & Restaurant, havalandırma

ÇİZİM LİSTESİ

Sayfa No

Çizim 1.1: Şişli İlçe Rehberi.....	42
Kaynak: http://www.sislibelediyesi.com/yeni/sisli/t1.asp?PageName=haritaJpg (ŞİŞLİ BELEDİYESİ)	
Çizim 1.2: Nişantaşı semtinin bir bölümü.....	42
Kaynak: www.fbsurucukursu.com/sisli_nisantasi_anadolu... (FENERBAHÇE SÜRÜCÜ KURSU)	

GİRİŞ

Tezin içeriği oluşturulurken, günümüz kafelerinin mekânsal ve kültürel açıdan incelenmesi, etimolojik anlamlarının karşılaştırmalı analizleri ortaya konmuştur.

Tarihsel süreç içerisinde farklı kültür ve coğrafyalarda değişik mekân ve işlev özellikleri doğrultusunda çeşitleri artan kafelerin, kahvehanelerden türemiş olmaları sebebi ile kafelerin yanı sıra kahve kültürü ve kahvehanelerin gelişim süreci araştırılmış günümüzdeki anlamları ile birlikte irdelenmiştir.

Pilot bölge olarak Nişantaşı semtinin seçilmiş olma nedeni, bünyesinde barındırdığı çok sayıda farklı türde kafe bulunmasının yanı sıra semtin, tarih boyunca adeta ayna vazifesi görerek Avrupa'daki yenilikleri yansıtmış olması ve Nişantaşı semtinde yer alan pek çok kafenin İstanbul'un çeşitli semtlerinde şubeler açarak zincirleşme sürecine girmiş olmalarıdır.

Tez hazırlanılırken amaçlanan bilgi donanımına ulaşılması için ilgili konularla alakalı tarihsel ve güncel kitap, röportaj ve tezlerden faydalanılmış, başta Nişantaşı semti olmak üzere kafe ve kahvehane mekânlarında gözlemler yapıp, mekânlar detaylı olarak fotoğraflanarak sonuca ulaşılmıştır.

1. BÖLÜM: TARİHSEL SÜREÇTE KAHVE KÜLTÜRÜ VE “KAHVEHANE”LER

Köklü bir tarihe sahip olan kahve bitkisi, yaygın bir içecek olarak kullanılmaya başlandıktan sonra “kahvehane”lerin açılmasına sebep olmuştur. Tarihsel süreç içerisinde kahve içmek ve kahvehaneler bazı dönemlerde sert tepkiler ile karşılaşmış, kahvehaneler yasaklanmış, ancak tüm bu yasaklamalara rağmen çeşitlenerek artmaya devam etmiştir.

1.1. KAHVE KÜLTÜRÜ

Kahve önce doğu ülkelerinde, sonra da batıda hızla yaygınlaşarak özel bir içecek olma niteliğini kazanmıştır. Toplumsal değişimlere bağlı olarak bazen farklı niteliklerde de olsa kahve içme alışkanlığı dünyanın her köşesinde görülen bir etkinliğe dönüşmüştür.¹

1.1.1. Kahvenin Keşfi

Kahvenin etimolojik olarak kelime anlamı kesinliğe kavuşamamıştır. “Kahve” ya da “kahva”, Arapça olup ilk zamanlarda şiiirlerde şarap anlamında kullanılmış, 14.yüzyıl sonlarına doğru ise kahve tanelerinden yapılan içkiye bu ad verilmiştir. Araştırmalar sonucunda iki farklı görüşün öne çıktığı görülmektedir. İlk görüşe göre kahva’nın Afrika dillerinden gelen şarap anlamındaki kahva’dan geldiği kabul edilirken bir diğer görüş ise aynı kelimenin kahvenin anavatanı olarak kabul edilen Habeşistan’ın yüksek yaylalarından Kaffa’nın değişime uğramış şekli olduğudur. Ayrıca Kaffa’nın, Avrupa dillerindeki ‘cafe’nin türediği Latince ‘coffea’ nın kökü olduğu da iddia edilmektedir.²

¹ Selin Şahbaz, Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği, Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 2007, Sayfa: 1

² Burçak Evren, Eski İstanbul’da Kahvehaneler, Milliyet Yayınları, AD Yayıncılık A.Ş., M.S.G.S.Ü. Merkez Kütüphanesi, 1.Baskı,1996, Sayfa: 16

12.yüzyıldan beri tanınan, ancak 14.yüzyılda keyif verici bir içecek olarak kullanılmaya başlanan kahvenin anavatanı hakkında çeşitli iddialar vardır. Tarihçilerin büyük çoğunluğu kahvenin Güney Habeşistan'dan yayıldığını iddia etmişlerdir. Bu iddialarını da etimolojik olarak kahve ile yakın bir benzerlik gösteren Güney Habeşistan'daki “Kaffa” yöresine bağlamışlardır. Bu yörede kahvenin yabani bir şekilde yetişmiş olduğu, oradan Yemen'e götürülerek yetiştirilmeye başlandığı düşünülmektedir. 16.yüzyılın başlarında Mısır'da yaygın bir içecek olarak tüketilmeye başlanan kahvenin yayılmasında camide kahve içme alışkanlığını elde eden dervişlerin rol oynadığı bilinmektedir.³

1.1.2. Osmanlı'da Ve Dünya'da “Kahve”

Tarihçi Solakzade'ye göre kahve 1.Selim'in Mısır seferinden sonra 1519 yılında Müslüman tüccarlar tarafından İstanbul'a getirilmiştir.⁴ 16. ve 17. yüzyılların İstanbul'unda kahve tüketicileri sert tepkiler görmüştür. Kahve tüketimine yönelik baskılar Katib Çelebi'nin “Mizanu'l-hakk fi ihtiyari'l-ahakk” adlı eserinde şu cümlelerle ifade edilmiştir:

“ Kahveye karşı bir fetva çıkardılar; çünkü (kömürleşene dek) ateşte kavrulması bir yana, bu içeceğin, fincanın elden ele geçirildiği toplantılarda içildiğini de düşünüyorlardı. Ahlaki bir çürüme göstergesiydi bu. Ebussuud Efendi'nin kahve taşıyan gemileri batırttığı ve yükün denizin dibine boşaldığı söylenir. ”

Kanuni Sultan Süleyman döneminde, kahvenin İstanbul'a rahatlıkla sokulduğunu gösteren birçok veri vardır. Kahve ve keyif verici içeceklerin kullanımına karşı baskının artması, bu dönemden sonraya, 17.yüzyıla rastlamaktadır. Sultan 4.Murad (1623-1640), bu baskıyı kahve içenleri ölüm cezasına çarptırmaya dek götürmüştür.⁵ Ancak, yasaklar kahveye olan ilgiyi yok edememiş, 16.yüzyıl başlarından itibaren kahve, Osmanlı hayat tarzının önemli öğelerinden birisi olmuştur.⁶

³ B. Evren, a.g.e., Sayfa:14

⁴ Deniz Gürsoy, Sohbetin Bahanesi Kahve, Oğlak Yayıncılık ve Reklâmcılık, 2.Baskı, İstanbul, 2005, Sayfa: 27

⁵ Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, Editörler: Helene Desmet-Gregoire- François Georgeon, YKY Yayınları, MSGSÜ Merkez Kütüphanesi, 1996, Sayfa: 27- 28

⁶ Tanede Saklı Keyif, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, Ekrem Işın, “Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve Ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi”, İstanbul, 2001, Sayfa: 22

Kahve, kahvehaneler açılmadan önce başta Saray olmak üzere, ilmiye konakları ve tekkelerde tanınmıştır.⁷ Evliya Çelebi'ye göre, Kösem Valide Sultan'ın Topkapı Sarayı'nda bir kahvehanesi bulunmaktaydı. Kahvenin saray mutfaklarına girişi 4.Mehmed zamanına rastlamaktadır. Ayrıca saray teşkilatında 'kahvecibaşı' makamı bilinmektedir. Saraylarda kahve, tatlılar ve şerbetlerle birlikte özel olarak sunulmaktaydı.⁸ (Resim 1.1)



Resim 1.1: Kahve İçen Hanım, yağlıboya

Kaynak: Deniz Gürsoy, Sohbetin Bahanesi Kahve, Oğlak Yayıncılık, 2.Baskı, İstanbul, 2005

Dünyada kahvenin yaygınlaşması Osmanlı'dan sonra gerçekleşmiştir. Kahvenin İstanbul'da yaygınlaşması, İstanbul ile Avrupa arasındaki ticareti yürüten tüccarların dikkatini çekmiştir. Venedikli tüccarlar, 1615 yılından itibaren Arap ülkeleri ile ilişkilerini arttırarak Moka'dan Avrupa'ya kahve getirmeye başlamışlardır.⁹

⁷ Tanede Saklı Keyif, Ekrem Işın, a.g.e. Sayfa: 24

⁸ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 28-32

⁹ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=11>, Sitenin Adı: Kahve Keyfi, Kahve Avrupa'da

Paris'e ilk kahve taneleri 1645'te gelmiş, ama dut olarak tanımlanmıştır. 1665'te Viyana'da, 1669'da da Paris'te, kahve ile ilgili önemli gelişmeler olmuş; Bir Osmanlı elçisinin bu şehirlerde birkaç ay kalması da gelişmelerde etkili olmuştur. Viyana arşivlerinde, Türk elçisinin 1666 yılında Viyana'dan ayrılışından sonra da kahve içildiğine ilişkin birçok bilgi bulunmaktadır.¹⁰

Osmanlı İmparatorluğunun 1683 Viyana yenilgisi ile Avrupa, tüketilebilecek miktarda kahveye sahip olmuştur. Bu dönemde tercümanlık yapan Kolschitzky 1683'te Osmanlı'nın bıraktığı kahveler ile Viyana'nın ilk kahvehanesi olan "Mavi Şişe"yi açmıştır.



Resim 1.2: Kolschitzky'nin Viyana'da açtığı kahvehane "Mavi Şişe"

Kaynak: Tanede Saklı Keyif, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2001

İlk zamanlar Viyana'lılar kahvenin tadını acı bulmuşlar ve beğenmemişlerdir. Sonrasında Kolschitzky'nin Osmanlı giysileri içerisinde heykeli dikilmiştir.¹¹ (Resim 1.2)

¹⁰ Ulla Heise, Kahve ve Kahvehane, DOST Kitabevi Yayınları, 1.Baskı, Ankara, 2001, Sayfa: 32

¹¹ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 40-41

“Julius Meinl Coffee” markasının logosunda fes giymiş bir çocuk resminin olmasının nedeni de budur. 1 Ekim 2008 tarihli Chicago Sun-Times gazetesinde “Kahve çocuğunun arkasında büyük bir hikâye gizli ” başlığı ile yayınlanan yazıda, 1800’lerde kahve işine giren Meinl ailesinin Türklere minnettarlığını bu logo ile belirtmek istedikleri ifade edilmiştir.¹² (Resim 1.3)



**Julius Meinl
International**

Resim 1.3: Julius Meinl Coffee’nin logosu
Kaynak: www.wikimedia.org/wikipedia.de

Kahve ticareti uzun yıllar Araplar’ın tekelinde kalmıştır. Çünkü, Araplar güneşte kurutulmadıkça ya da suyun içinde kaynatılmadıkça kahve çekirdeklerinin ülke dışına çıkarılmasına izin vermemişlerdir. Bu durum Yemen’i kahve konusunda rakipsiz kılmıştır.¹³ İlk olarak Baba Budan adında bir Hintli’nin kahve fidesini 1600’lerde kontrolleri atlatarak Chickmaglur’a getirdiği ve Hindistan’da kahve tarımını başlattığı bilinmektedir.¹⁴

Kahve 1661’de ilk kez tarım bölgesinden, doğrudan doğruya Avrupa’nın kuzeyine, Amsterdam’a getirilmiştir. Sri Lanka’da ise kahve tarımı 1658’de başlamıştır. Hollandalı Henricus Zwaardcroon, 1699’da kahve bitkisini Malabar’dan Java’ya gemiyle gönderip yetiştirmeyi başarmıştır. Bundan sonra Hollandalılar kahve tarımını ellerindeki adalarda sistematik olarak yaygınlaştırmışlardır. Amerika kıtasında ise 1718’den itibaren Hollanda Guyanası’nda yetiştirilmeye başlanmıştır. Fransızların ise bu dönemlerde kendilerine ait tohumluk kahve bitkisi bulunmamaktaydı. Amsterdam Belediye Başkanı 14. Louis’ye 1714’de kahve fidesi armağan etmiş, kahve kökleri Versay Sarayında yetiştirilmiştir. Fransız kolonilerine

¹² <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=404>, Sitenin Adı: Kahve Keyfi, Başlık: Bir Logonun Arkasında Ne Var?, Haberi gönderen: Ali Gökhan

¹³ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 22

¹⁴ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 43

götürülen tohumlar, Fransız kahve tarımının gerçekleşmesinde önemli rol oynamışlardır.¹⁵ Kahvenin Amerika'ya yayılması ise Gabriel Mathieu de Clieu adlı kaptan sayesinde gerçekleşmiştir. 1723'de Martinik'teki Fransız kolonisine yolculuk yaparken yanında bu köklerden bazılarını götürüp bahçesine eken kaptanın kahveyi Amerika ile buluşturduğu söylenebilir. Dünyanın kahve bahçesi olarak görülen Brezilya'nın rakiplerini geride bırakması 19.yüzyılda gerçekleşmiştir. Fransız Guyanasına yaptığı bir ziyarette hediye olarak kahve bitkisini alan bir Brezilya'lı subay, dünyada ki en büyük kahve devinin doğuşuna neden olmuştur. 19.yüzyılın ortalarında, kahve bitkisinin ölümüne neden olan bir yaprak hastalığı, Brezilya dışında pek çok yerde kahve üretiminin durmasına yol açmış bu da Brezilya'nın işine yaramıştır. 2.Dünya Savaşından sonra Afrika ülkelerindeki kahve üretimi giderek önemli bir noktaya gelmiştir. Sömürgelerinde kahve yetiştirmekte en geç kalan ülke İngiltere olmuştur.¹⁶

İngilizler, kahveyi Jamaika'ya, 1740'da ise Filipinler'e götürmüşlerdir. Kahve 1748'de Santo Domingo'dan Küba'ya ulaşmış, 1750'den itibaren Guatemala'da yetiştirilmiştir. 1755'ten sonra Puerto Rico'da, 1784'ten sonra Venezuela'da, 1790'dan sonra Meksika ve Kolombiya'da yetiştirilmeye başlanmıştır. 19.yüzyılda sömürgecilik coşkusu ve kahve talebinin artış göstermesi sonucunda, iklim koşullarının elverdiği her yerde herkes kendi kahvesini yetiştirme eğiliminde olmuştur. İngilizler 1840'da Hindistan'da, 1787'de orta Afrika'da, bir süre sonra da Doğu Afrika'da büyük çapta kahve tarımına başlamışlardır. Avustralya'ya kahve tarımı 1876'da ulaşmış, Queensland'da ilk kahve tarımı 20.yüzyıl dönümünde yapılmıştır.¹⁷

Büyük çapta resmi kahve ticareti 18.yüzyılın ortalarında başlamıştır. Kahve tarımı 17.yüzyılda Arap yarımadasının güney ucunda başlayan, 18.yüzyılda doruk noktasına ulaşan ve 19.yüzyılda, hatta 20.yüzyılda bile devam eden bir süreçtir.¹⁸

¹⁵ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 45-46

¹⁶ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=12>, Kahve Keyfi, Kahve Amerika Kıtasında

¹⁷ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 48-49

¹⁸ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 42-43

1.1.3. Günümüzde Kahve

Kahve endüstrisi, dünya nüfusunun yaklaşık üçte biri tarafından içilen, içecek tüketiminde çaydan sonra ikinci sırada gelen¹⁹ ve 20 milyondan fazla kişiyi istihdam eden geniş çaplı bir endüstridir.²⁰ Ciro olarak petrolden sonra en büyük ikinci ticari metadır.²¹ Kahve, her yıl 400 milyar kupanın üzerinde tüketilmektedir.²² Kahve tüketiminde başı İskandinav ülkeleri çekmektedir.²³ Lüksemburg'da tüketim kişi başı 16.65 kilo iken, Finlandiya'da 12.01 kg, Brezilya'da 5.29 kg, Kosta Rika'da 4.21 kg, Honduras'da 2.43 kg, Amerika'da ise günde ortalama 450.000.000 bardak kahve içilmektedir.²⁴

Kahve üretimi ülkemizde denenmiş ancak iklim koşullarına uyum sağlayamaması nedeniyle ürün alınamamıştır. Sürekli ithal yollarla getirilince de yasaklandığı ya da ithalatında gecikme ve engel çıktığı için kahve kıtlığı dönemleri yaşanmıştır.²⁵ Türkiye'de 1920'lerden 1980'li yıllara kadar kahve çekirdeğinin ithalatında ki zorluklar ve çay ekiminin de başlanmasından sonra kahve tüketiminde düşüşler yaşanmıştır.²⁶ 1990'lı yıllarda serbest piyasa ekonomisi ile az sayıda marka tarafından Türk Kahvesi paketlenmeye ve piyasaya dağıtılmaya başlanmıştır.²⁷ Bugün Türkiye'de kişi başına 190-200gr kahve tüketilmektedir.²⁸ Özellikle, 2000'li yıllarda dünyaca ünlü kahve zinciri markalarının gelmesiyle Türk insanının kahveye ilgisi artmış ve çeşitli yabancı markalar piyasaya girmiştir. Alışveriş merkezleri ve kalabalık caddelerde şube açma yoluyla her geçen gün sayısı hızla artan kafeler hazır kahve çeşitlerini arttırmanın yanı sıra Türk kahvesine de yeni lezzetler ekleyerek rekabetin artmasına zemin hazırlamışlardır.²⁹ Ülkemizde yılda yaklaşık sekiz bin ton Türk kahvesi, 1500 ton hazır kahve, 700 ton filtre kahve ve 130 ton espresso kahvesi tüketildiği saptanmıştır.³⁰

¹⁹ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 62

²⁰ <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi

²¹ D. Gürsoy, a.g.e. Sayfa: 62

²² <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi

²³ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 134-135

²⁴ <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=399>, Kahve Keyfi, Dünya Kahve Tüketimi

²⁵ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 78

²⁶ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 36

²⁷ <http://www.caykahvefuari.com/icerik.html>, Cafe World İstanbul, Kahvenin Türkler'le Buluşması ve Türkiye'de cafeler:

²⁸ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 36

²⁹ <http://www.caykahvefuari.com/icerik.html>, Cafe World İstanbul, Kahvenin Türkler'le Buluşması

³⁰ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 134

- **Kahve tüketimini etkileyen faktörler**

Kahve tüketiminin 1900'den sonra sanayi ülkelerinde ve son zamanlarda Üçüncü Dünya ülkelerinde arttığını söylemek mümkündür. Ancak döneme ya da ekonomik krizlere bağlı olarak da (örneğin dünya savaşları sırasında ve sonrasında) azalabilmektedir.³¹

Gündelik hayat içerisine kolayca yerleşen tüketiminde etkili olan ve ülkeden ülkeye değişen farklılıklar gözlenmektedir. Örneğin, ABD'de kahve tüketiminin ansızın artmasının başlıca nedeni alkollü içki yasağıdır. Birinci Dünya Savaşı sırasında ürünlerini Avrupa pazarına süremeyen Brezilya'dan ucuz kahve ithal edilmesi de bu etkeni desteklemiştir. Başta Finlandiya olmak üzere İskandinav ülkelerinin kişi başına en çok kahve tüketilen ülkeler olmasının nedeni, alkollü içkilerden yüksek vergiler, kahveden düşük vergiler alınmasıdır. Finlandiya ve İsveç'te tıpkı 1750 İtalya'sında olduğu gibi, günde en az altı kez kahve içilmektedir. Sadece Latin Amerika'daki kahve fanatikleri bu sayının üstüne çıkmaktadır.

1990'den bu yana büyüyen iş dünyasının değişen çalışma koşulları, kahve molalarını içeren bir kültürün oluşması, alkollü içkilerin işyerinde ve trafikte yasaklanması, kahve endüstrisinin yeni ürünleri benzin istasyonlarına, süpermarketlere ve hatta sokak köşelerine kahve otomatlarının yerleştirilmesi kahve tüketiminin artışında etken olmaktadır. Reklâm kampanyalarıyla teşvik edilmekte, tüketim reklâmlarla sağlanmaktadır. 18. ve 19.yüzyılda yaygınlaşması kahve tüketimini 'çoğaltan' ikamelerin hazırlanmasıyla bağlantılı bulunmaktaydı. 20.yüzyılda benzer olgular bu gelişmeyi sürdürmüştür: Kafeinsiz ve hemen çözülen hazır kahveler, kahvenin eşdeğeri alternatifler olarak piyasaya girmiştir. Kahvenin hiç eksik olmaması birçok alanda dolaysız iletişim süreçlerini başlatmıştır. Örneğin özel çevrelerdeki seramoniler gibi, çalışma yaşamında da kahve molası (coffee break) bir ritüel haline gelmiştir.³²

³¹ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 106

³² U. Heise, a.g.e., Sayfa: 107-108

1.2. “KAHVEHANE”LER

Kahve, içecek olarak alınıp satılması çerçevesinde zamanla kendine ait ve daha önce bilinmeyen bir kurum olan “kahvehane”lerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu sayede 16.yüzyıl başlarına gelindiğinde kahve alışkanlık olmaktan çıkmış ve kahve içmek bir eğlence haline gelmiştir. Bu amaçla oluşturulan genel mekânlarda, kahve alışkanlığı evlere oranla daha fazla talep görmüştür.³³

1.2.1. “Kahvehane”lerin Gelişimi Ve Mekânsal zellikleri

“Kahvehane”ler R.J. Hattox’a göre ilk kez 1511 yılında Mekke’de, bir caminin yanında ortaya çıkmıştır. Kahire’ye 16.yüzyılın ilk on yılında girmiş, yüzyılın ortalarında da Suriye ve İstanbul’a gelmiş buradan da Avrupa’ya yayılmıştır.³⁴

Avrupa’da kahve içme alışkanlığının ilk yerleştiği merkez olan Venedik’te 1615’te açılan kahvehaneler 1645’e doğru bütün İtalya’ya dağılmış, Avrupa şehirlerinde burjuvazinin baş tacı olmuştur. Vatikan tarafından bu yükselişe gösterilen tepki, Protestan kilisesi tarafından ciddiye alınmamış ve kahve alışkanlığının içki kullanımına karşı alternatif olduğu savunulmuştur. Bu açıdan, Avrupa’da kahvehanelerin toplumların gündelik hayatlarında çok yönlü bir iletişim ağının üretici merkezleri oldukları söylenilebilir.³⁵

Avrupa’nın ardından, Amerika’daki ilk kahvehanenin 1689 yılında Boston’da aıldığı bilinse de (London Cafe), ilk kahvehane ruhsatı 1670 yılında Massachusetts Eyaleti’nde verilmiştir.³⁶

“Boston Tea Party”, 1773’te “*Green Dragon*” adında bir kahvehanede düzenlendiği bilinmektedir. Günümüzün finans alanı Wall Street olarak bilinen, New York Menkul Değerler Borsası ve New York Bankası’nın kahvehaneler de başlandığı söylenmektedir.³⁷

³³ S. şahbaz, a.g.e., Sayfa: 39

³⁴ Doğu’da Kahve Ve Kahvehaneler, a.g.e., Sayfa: 16

³⁵ Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 21

³⁶ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 51

³⁷ <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi, Amerika’da Kahve

1.2.1.1. Doğu – Mısır Merkezli - “Kahvehane”ler

“Kahvehane”lerin yayılmasının ilk evresinin, Arap- Müslüman dünyasının genel koşullarında yer aldığı görülmektedir.³⁸ Kahvehanelerin açılışı, Arap, İran ya da Türk-Osmanlı mimarisinde kayda değer yenilikler yaratmamıştır. (Resim 1.4) Köşk ya da çadır gibi temel unsurlar ve çepçevre peykeler ya da sedirler gibi tipik iç donanımlar, geleneksel yapı ve iç mekan özelliklerine karşılık düşmektedir.



Resim 1.4: Carl Werner, Arab figures in a coffee house, 1870

Kaynak: www.art.com

İç mekân, dış mekân ayrımının mimariyle aşıldığı (kilitlenebilir pencere kanatları, duvarlarda büyük açıklıklar, dışarıya taşan çatıların altında peykelerin bulunduğu sütunlu revaklar, birden fazla yöne bakan bir ya da iki katlı ahşap kameriyeler) geçerli bir standart gelişmiştir.

İşletmecinin kesesine göre, sıralar, paravanlar, nargile sehpaları, meşalelik ve mumluklar, müzisyenler platformu, aynalar ya da fiskiyeler de yer almaktadır.

³⁸ Doğu’da Kahve Ve Kahvehaneler, a.g.e., Sayfa: 16



Resim 1.5: Jose Benlliure Y Gil – A l'Interieur du cafe
Kaynak: www.1st-art-gallery.com

Nadir görülen kahvehanelerde (Şam, Isfahan) şatafatlı, çini süslemeli bir kahve ocağı ve tavana kadar uzanan kartonpiyer süslemeler bulunmaktadır. Değerli oymalarla süslü sedirler ve halılara oturulmakta, akşamları aşağıya sarkıtılan binlerce kandilin altında, yapay su oyunları ve müzik dinlenmektedir. (Resim 1.5 ve 1.6)



Resim 1.6: Eugene Napoleon Flandin, Cafe du Divan Algiers
Kaynak: www.1st-art-gallery.com

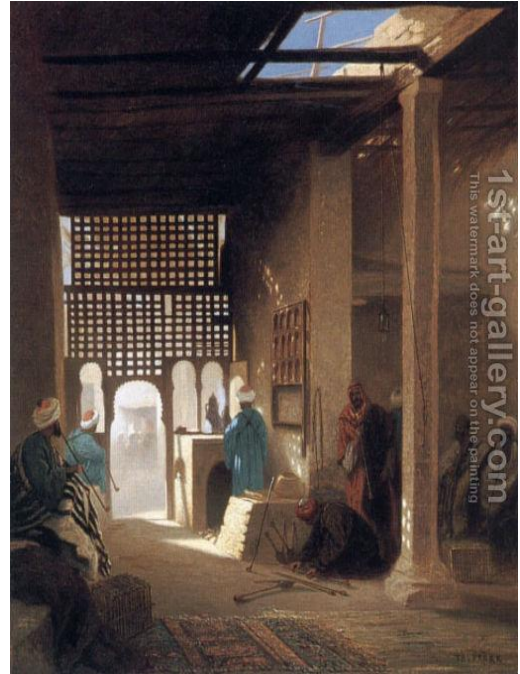


Resim 1.7: Konstantin Makovsky, Coffee House in Cairo, 1870
Kaynak: www.scholarsresource.com

Basit bir kahve dükkânında çıplak taşların üzerine atılmış bir kilimin üzerinde oturulmakta, kahve sahibi toprak bir ocakta çalışmaktadır.³⁹ (Resim 1.7, 1.8 ve 1.9)

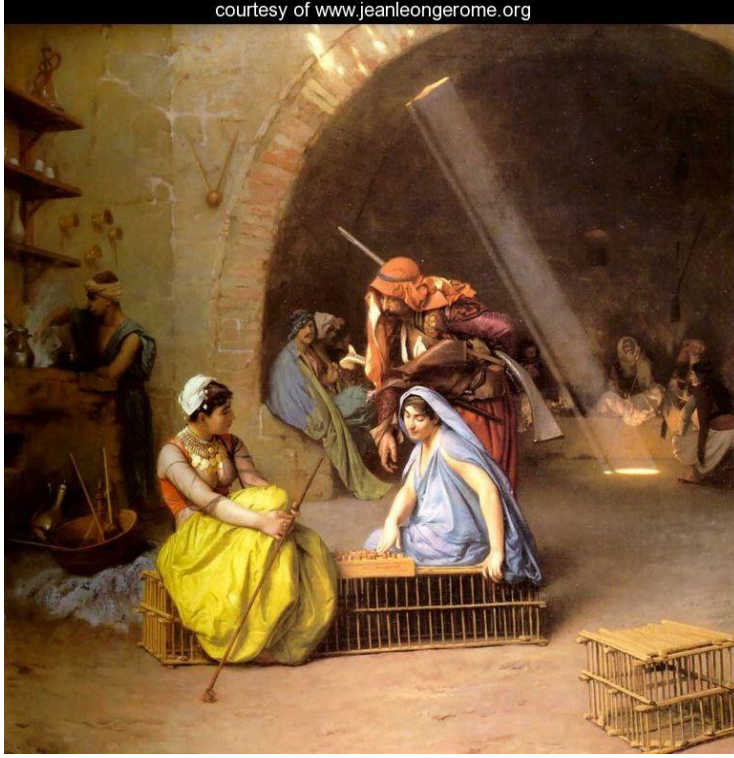


Resim 1.8: Mariano Fortuny Marsal, The Cafe of the Swallows, 1868
Kaynak: www.theorientalistgallery.blogspot.com



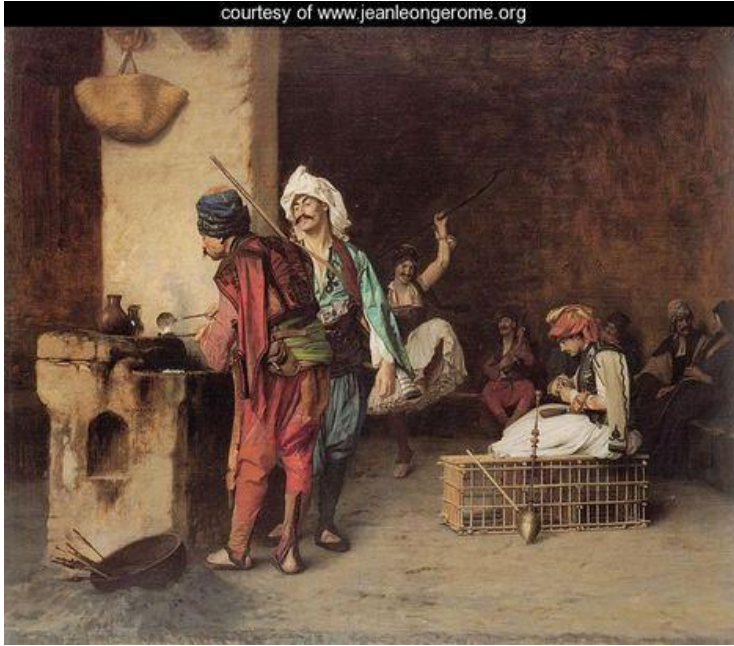
Resim 1.9: Charles Theodore Frere, Moorish Cafe
Kaynak: www.1st-art-gallery.com

³⁹ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 25



Resim 1.10: Jean Leon Gerome, Almehs playing chess in a Cafe, 1870
Kaynak: www.jeanleongerome.org

17.yüzyıldan itibaren ortaya çıkan yuvarlak, dörtgen, altıgen ve sekizgen kahve çadırları, kulübe ve köşkleri, en basitinden en lüksüne, Doğu etkisini vermektedirler. Yuvarlak mekân birçok yöne bakmayı mümkün kılmakta ve oyalanma mekânı özelliğiyle misafirin keyfini arttırmaktadır.⁴⁰ (Resim 1.10 ve 1.11)



Resim 1.11: Jean Leon Gerome, Kahire'de Kahvehane, 1870
Kaynak: www.jeanleongerome.org

⁴⁰ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 121

1.2.1.2. Osmanlı “Kahvehane”leri

Tarihçi Peçevi İbrahim Efendi’ye göre, 1554 yılından itibaren İstanbul’da ki ilk kahvehaneler Tahtakale’de açılmıştır. Halepli Hakem adında bir tüccar ve Şam’lı Şems adında bir Efendi İstanbul’a gelip, Tahtakale semtinde birer dükkân (kahvehane) açıp müşterilere kahve sunmaya başlamışlardır.⁴¹

Bu ilk kahvehanenin Tahtakale’de faaliyete geçebilmesinde, yer seçimi bakımından alınan isabetli kararın payı bulunmaktadır çünkü 16. yüzyılda Tahtakale, şehrin başlıca ticaret merkezlerinden birisidir. İmparatorluğun farklı coğrafyalarından gelen tüccarlar, gemiciler, toplumsal alt-kültürü temsil eden kayıkçı, tellak ve fırıncı zümresi, Tahtakale’nin insan potansiyelini dolayısıyla ilk kahvehane müşterilerini oluşturmaktadır. Ancak kültürel profil İstanbul genelinde değerlendirildiğinde farklılaşmaktadır.⁴² Evliya Çelebinin yazdıklarından öğreniyoruz ki İstanbul’da o dönemde 55 kahvehane, buralarda çalışan yaklaşık 200 kişi ve ayrıca kahve satan 300 dükkan bulunmaktaydı.⁴³ 18 ve 19. yüzyılda ise kahve ticareti tüccarlardan büyük şirketlere geçmiştir.⁴⁴ Zaman zaman kahvehanelerin camilere devamı azalttığı ya da devlet işlerini eleştirmeleri neden gösterilip yıkılması bile halk arasında kahveye olan ilgiyi yok edememiştir.

- **Osmanlı’da Kahvehane Çeşitleri**

Mahalle Kahvehaneleri: 16.yüzyıldan itibaren yaygınlaşan bu kahvehaneler namaz saatini bekleyenlerin mekânı olarak ortaya çıkmış, merkezi bölgelere taşınarak kimliklerine kavuşmuştur. Yönetime karşı hoşnutsuzluğun dile getirilmesi zaman zaman bu kahvehanelerin kapatılmasını kaçınılmaz yapmıştır.⁴⁵

Tipik bir mahalle kahvehanesi tek katlı ahşap bir yapıdır. Cami, mezarlık, çeşme ve dükkânların kuşattığı ağaçlıklı bir meydanda, sokağın rahatça izlenebileceği bir noktada bulunmaktadır.⁴⁶

⁴¹ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 27

⁴² Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 25

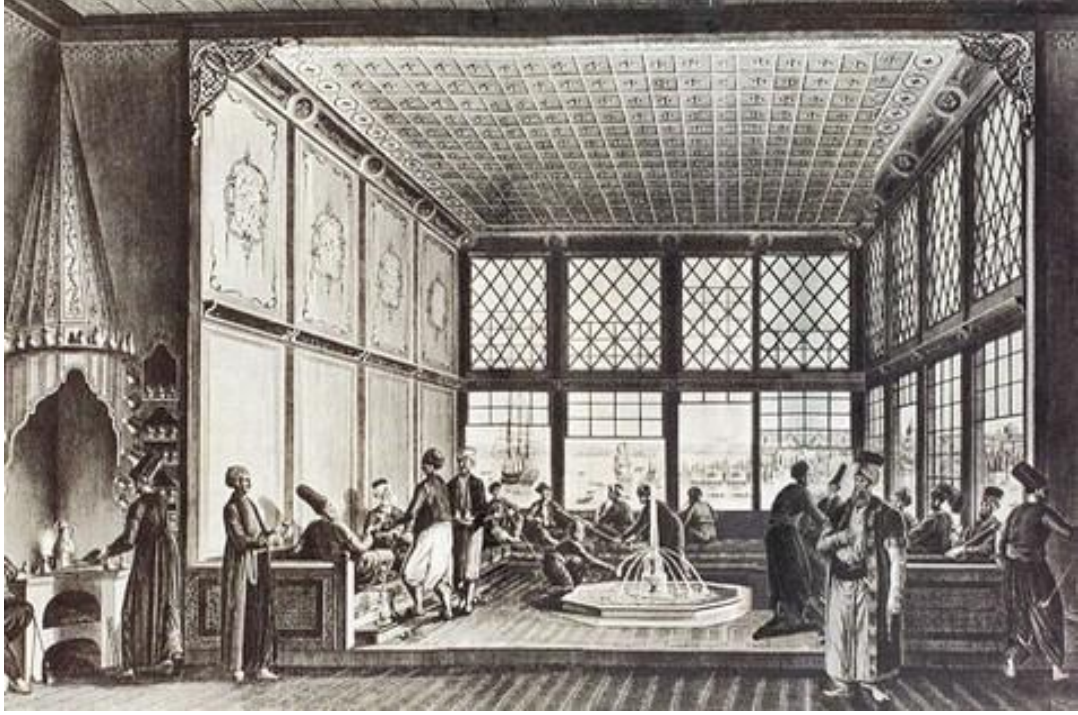
⁴³ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 28-29

⁴⁴ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=10>, Kahve Keyfi, Kahve Osmanlı’da

⁴⁵ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 47-49

⁴⁶ Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 35

Genel olarak mekân, ‘orta meydanı’ olarak adlandırılan bir avludan oluşmaktadır. Bu mekânın üç ya da dört tarafı, bir metreye yakın oturma yerleriyle çevrelenmiştir.⁴⁷ Özellikle Anadolu mahalle kahvehanelerinde, giriş kısmına yerleştirilmiş bir ‘Kunduralık’ bulunmaktadır.



Resim 1.12: M.Melling, İstanbul’da bir Tophane Kahvehanesi, gravür, 1819

Kaynak: Tanede Saklı Keyif, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2001

Zemini ahşap döşemeli ‘Meydan’ın etrafını, yerden 25-30cm yükseklikte yapılmış, bağdaş kurarak oturmaya müsait ‘Kerevet’ler çevirmektedir. Bu mekânın bir köşesinde kahve ocağı ve genellikle tam karşısında da itibarlı kişilere ayrılmış,⁴⁸ 20–25 kişinin sığabileceği büyüklükte ‘kerevetli baş sedir’ denilen özel bir bölüm bulunmaktadır. Baş sedirin yanında, önünde post bulunan yerde ise tiryakiler oturmaktadır. Orta yerde şadırvan ya da benzeri bir havuz bulunmaktadır.⁴⁹ (Resim 1.12)

⁴⁷ Yrd. Doç. Dr. M. Cengiz Yıldız, Kahvehane Kültürü, Beyan Yayınları, 1.Baskı, İstanbul, 2007, Sayfa: 47

⁴⁸ Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 35

⁴⁹ Yrd. Doç. Dr. M. Cengiz Yıldız, a.g.e., Sayfa: 47



Resim 1.13: Thomas Allom, Tophane’de bir kahvehane, 1838

Kaynak: www.bridgemanartondemand.com

Kahvenin en hâkim yerinde, üzeri zarif süslemelerle bezeli, ‘Yaşmak’ denilen bir davlumbazla örtülmüş kahve ocağı ve bunun iki yanında fincanları koymak için duvara gömülmüş ‘Delik’ ya da ‘Dolap’ denilen rafların bulunduğu tezgâh kısmı, kahvehanenin idare merkezidir.⁵⁰ (Resim 1.13, 1.14 ve 1.15)



Resim 1.14: Amadeo Preziosi, İstanbul’da bir kahvehane, Muhsin Bilge Koleksiyonu, 1862

Kaynak: www.Turkishcoffee.us

⁵⁰ Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 35



Resim 1.15: Amadeo Preziosi, İstanbul’da bir kahvehane, 1854

Kaynak: www.art.com

Esnaf Kahvehaneleri: 16.yüzyıldan itibaren ortaya çıkan bu kahvehaneler İstanbul’un ticaret merkezi sayılacak yerlerinde kurulmuştur. Kendine özgü bir düzeni vardır. Ortak yönleri müşterilerinin meslek benzerliğidir.⁵¹

Yeniçeri Kahvehaneleri: 17.yüzyılın ortalarından itibaren, daha çok Boğaziçi sahillerinde görülmeye başlanmıştır. Yeniçerilere evlenme izni verilmesi ile kışla dışı toplanma mekânı olan kahvehanelerini oluşturmuşlardır. Bu kahvehanelerin kuralları bulunmakta, Yeniçeri olmak kahvehane açmak için yeterli sayılmamaktaydı. Bu kahvehanelerin önemi bazı ayaklanmaların merkezi olmasından gelmektedir. Sahipleri tarafından para harcanmadan açılmakta, sahibi semtin zengin isimlerini bir deftere yazıp kahvehane için istediği eşyayı kaydetmekteydi. Kanarya, uğur olarak bilinmekte, bir yeniçeri kahvehanesinde en az 30-40 kafes kanarya bulunmaktaydı.⁵² Genellikle iki katlı olan bu kahvehanelerin özelliği peyke, sofa ve bir saz yerinin yanı sıra ‘baba sofrası’ adı verilen yerin bulunmasıydı. Giriş kapılarının üzerine bağlı olduğu ocağın simgesi olan bir nişan asılmaktaydı. Bu kahvehanelerin tam ortasında mermerden yapılmış fiskiyeli bir

⁵¹ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 50

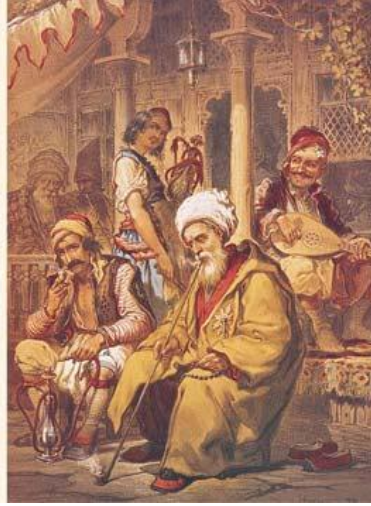
⁵² B. Evren, a.g.e., Sayfa: 52-55-58

havuz, havuzun etrafında ve pencerelerde fesleğen çiçekleri ve kahve ocağı bulunmaktaydı. Kahve ocağında ise, cezveler, fincanlar, altın ve gümüş fincan zarfları, altın ve gümüş başlıklı nargileler, yasemin çubuklar ve lüleler yer almaktaydı.⁵³

Semai (Çalgılı) Kahvehaneler: 1826'dan itibaren görülmeye başlanan, Ramazan ayına özgü bu kahvehanelerin Cuma akşamları ve kış mevsiminde açıldığına ilişkin kayıtlar bulunmaktadır. Açılması bir dizi geleneğin sonucu gerçekleşmekte, iç donanımlarıyla ünlenmekteydiler. Kapının yanındaki bir köşede çalgıcılara ait bir yer ayrılmakta, buraya da yerden yüksek bir set yapılmaktaydı. (Resim 1.16 ve 1.17)



Resim 1.16: Thomas Allom
Kaynak: www.diriklik.net



Resim 1.17: Amadeo Preziosi, 1865
Kaynak: www.diriklik.net

Üç tarafta kalan duvara ise birkaç çivi çakılarak çalgılar asılmakta, çalgıcılar için sandalyeler dizilmekteydi. Süslemesinde tulumbacı ve kayıkçılar arasından çıkan sanatçılar kullanılmaktaydı. Kendine has süslemesi olan bu kahvehanelerin tavanı, tek tahtası bile görülmeyecek şekilde elvan (krepon) kâğıtlarından yapılan güller ve beşikörtüsü tarzında kâğıt zincirlerle donatılmaktaydı.⁵⁴ En belirgin özelliği klasik kahve oturma düzeninden soyutlanıp, gösterim düzenine sahip olmasından gelmekte, bunun için sandalyeler gösteri düzenine uygun bir konumda sıralanmaktaydı.⁵⁵

⁵³ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 56-57

⁵⁴ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 59-60

⁵⁵ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 63

İmaret Kahvehaneleri: Camilerin yanında kurulan, namaz vaktini bekleyenlerin oturdukları bu kahvehaneler daha sonra kıraathane şekline dönüşmüştür. Osman Nuri Ergin bu kahvehanelerin etkinliklerini şöyle tanımlamaktadır:

“İmaret kahvehanelerinde namaz ile yatsı arasında Hamzename, Battalgazi vs. gibi halk kitapları okunur, meddahlar ve saz şairleri halk masallarını, halk şiirlerini söylerler ve musikisini terennüm ederlerdi. Karagöz, hokkabaz, ortaoyunu gibi milli oyunların da ilk önce oynandığı yerler, bu kahve ve kıraathanelerdir.”⁵⁶

Esrarkeş (Esrar) Kahvehaneleri: İstanbul’da özellikle Tahtakale, Tophane, Silivrikapı semtlerinde bulunan kahvehanelerdir. Kendilerine özgü bir işleyişi olmasına karşılık, mekân özellikleri ile öne çıkmadıkları söylenebilir. Mekânı mesken edinmiş, sıra dışı, düşkün ya da ermiş gibi tanımlanan kişileri ile anılan mekânlardır.

Tiryaki Kahvehaneleri: İstanbul’un en eski kahveleri 17.yüzyılın başlarında çoğalmaya başlayan Süleymaniye’de ki Tiryaki Çarşısı kahveleridir. Bu kahvelere kültürlü ve bilgin kişiler gelmekteydi. Çokça gelinmesinin bir nedeni de Çarşı’da ki taş işçiliğidir. Esir Pazarı’nın çarşının içinde yer alması burayı kalabalıklaştırmış, Pazar Çemberlitaş’a aktarılınca önemini yitirmeye başlamış ve esrar çekenlerin geldikleri kahveler haline dönüşmüştür.⁵⁷

Seyyar Kahvehaneler ve Seyyar Kahveciler: Çarşıda iş yapanlara kolaylık sağlamak amacıyla alışveriş alanında yer alan kahve ocağı ayaküstü satış dükkânı işlevi görmektedir. Bazen bir odacık şeklinde olan bu ocakta kahve pişirilmekte, dükkânlara servis yapılmaktaydı.⁵⁸ Belirli bir mekâna bağlı olmayan seyyar kahveciler 19.yüzyılda oldukça yaygındır. Bir sırtığın ucuna bağladıkları odun ateşi ile yanan küçük bir ocak ve fincanların bulunduğu iki raflı bir dolapla dolaşan bu kahveciler, müşterilerine anında kahve sunmaktaydılar. (Resim 1.18) Kahvehanelere ulaşımın zor olduğu yerlerde faaliyet göstermekte,⁵⁹ oturulacak taş basamaklı yerleri seçmekteydiler.

⁵⁶ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 91

⁵⁷ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 55

⁵⁸ Şelmin Yavuz Delikara, İstanbul Kafelerinden Örnekler Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2004, Sayfa:2

⁵⁹ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 104

Sırtlarındaki takımlarını sererek seyyar kahvehanelerini oluşturan bu kahveciler bazen iskemle bulundurarak müşterileri sırasıyla oturtmaktaydılar.⁶⁰ (Resim 1.19)



Resim 1.18: Seyyar Kahveci
Kaynak: www.istanbulstories.com



Resim 1.19: Seyyar Kahveci, 19.yy sonu 20.yy başı, Mehmet Akgül Koleksiyonu
Kaynak: www.Turkishcoffee.us

Ve diğerleri: Benzer mesleklerin bir araya gelip birbirleriyle fikir alış-verişi yaptığı, iş bulma olanakları aradığı, kahvehaneler de bulunmaktaydı; Hayaleci kahvehaneleri, balıkçı kahvehaneleri, köçek kahvehaneleri, pehlivan kahvehaneleri gibi. Aynı hobiye paylaşılanların bir araya geldikleri kahvehaneler de bulunmaktaydı: Defineci kahvehaneleri gibi. Bunlara ilaveten horoz dövüşlerinin yapıldığı Horozcu kahvehaneleri, işçi-işverenin buluştuğu Irgat kahvehaneleri ve 24 saat açık sabahçı kahvehaneleri ile Nargile Kahvehaneleri de insan yapısı açısından benzerlerinden farklılıklar taşıyan kahvehane türleri arasında sayılabilmektedir.

Tanzimat döneminden itibaren iç döşeme değişmiştir. Önce masalar ortaya çıkmış, ardından tek ayaklı yuvarlak masalar görülmüştür. (Resim 1.20) Kahvehanenin içini çevreleyen ve müşterilerin üzerinde bağdaş kurup oturdukları geleneksel kerevetler yerine, üzerine ‘alafranga’ oturulan ve kahvehane içinde oradan oraya taşınabilen, dışarıya konabilen “tabure” ve “sandalyeler” kullanılmaya başlanmıştır.⁶¹ (Resim 1.21)

⁶⁰ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 67

⁶¹ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 106



Resim 1.20: Osmanlı'da kahvehane- Sebah & Joaillier, 1885

Kaynak: www.Turkishcoffee.us

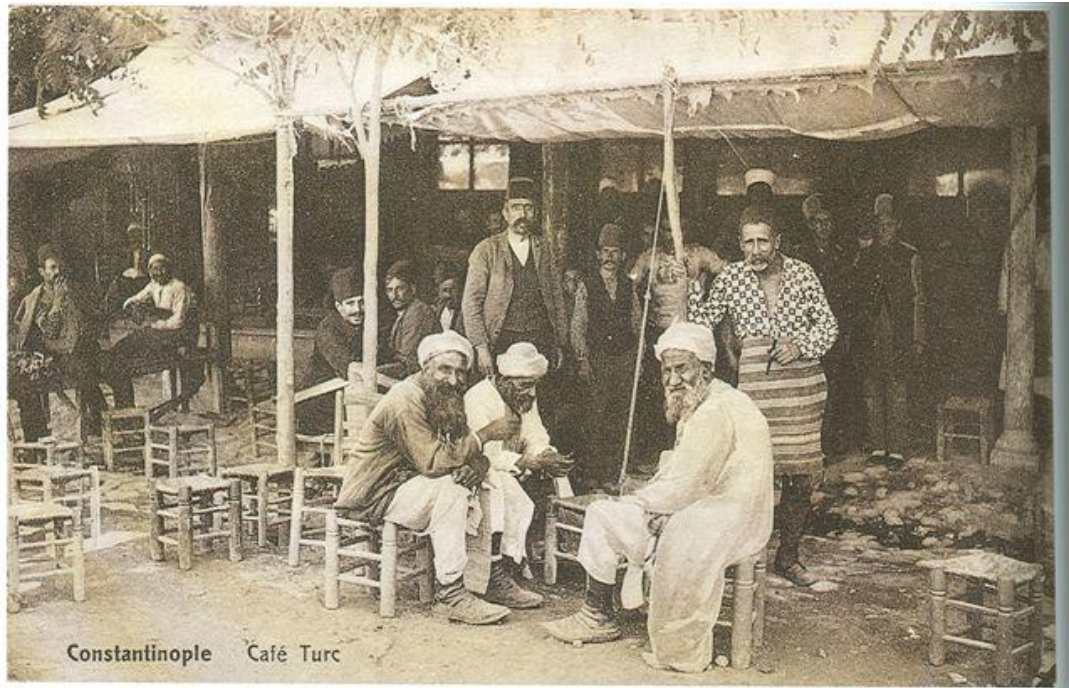


Resim 1.21: Osmanlı'da kahvehane

Kaynak: www.Turkishcoffee.us

Duvarlarda ki resimler de zamanla değişim geçirmiştir. Dini izler taşıyan naif sanat, yerini manzaralı ya da ünlüleri temsil eden tablolara, renkli litografilere ya da dergilerden kesilmiş fotoğraflara bırakmaya başlamıştır.⁶²

19.yüzyıl sonunda kahvehanelerin dış görünüşü sabittir. Döşeme tarzındaki değişim zamanla sokağa taşan taraçaların ortaya çıkışını beraberinde getirmiştir. Tabure ya da sandalyelerin, üzeri sundurmalı ve asma ardaklı camlı kapının önüne ve çevresine konulması suretiyle, bir ‘açık hava kahvehanesi’ oluşturulmaktaydı.⁶³ (Resim 1.22)



Resim 1.22: Osmanlı’da bir kahvehane

Kaynak: www.Turkishcoffee.us

Pierre-Jules-Teophile-Gautier Türk kahvehanelerini şu sözlerle anlatmıştır:

“Türkiye’de bir kahvehane kadar sade hiçbir şey yok. Tonoğlu, oniki ayak kare genişliğinde ve beyaza badana olmuş bir yer düşününüz; hasırla örtülmüş çepeçevre bir banko-sedir, arka duvarda insan yüksekliğinde bir tahta kaplama. Ortada –ki bu, zarif ve tam anlamıyla Doğulu bir özelliktir- üst üste oturtulmuş üç fıskiye havuzcuklu büyük bir mermer çeşme; incecik bir su fıskiyeden şırıltılarla dökülür.

⁶² S. Birsell, a.g.e., Sayfa: 28

⁶³ Yrd. Doç. Dr. M. Cengiz Yıldız, a.g.e., Sayfa: 48

Köşede, müşteriler istedikçe kahvenin sarı bakır cezvelerde fincan fincan pişirildiği, ateşi parıldayan heybetli bir ocak. Duvardaki raflarda usturalar var, küçük, pek güzel aynalar da raflara asılı; müşteriler bu aynalara bakıp tıraşın zevklerine uygun yapıp yapılmadığını izlerler çünkü Türkiye’de her kahvehane aynı zamanda bir berber dükkânıdır. Kahvehaneler en garip, en ‘barok’ zevk, anlayış ve seçimde birtakım resimlerle süslüdür ve bu resimler Müslüman taassubunu hiçbir şekilde rahatsız eder görünmezler. Sadece denizcilerin geldikleri, Yeni Cami iskelesinin yanında bulunan bir kahveden söz açalım. Burasının ışıklandırılması bir hayli ilginçtir; fitilli, yağ dolu kandiller kıvrımlı tellerle tavana asılıdır. Kahveci arasına kandillere dokununca, kandiller, ışıktan bir bale gibi, inip çıkar. Çizgilerini belirten birçok ışıkla süslü, telden yapılı ve büyük bir gemi biçimindeki bir avize de bu garip ışıklandırmayı tamamlar.”⁶⁴

1.2.1.3. Avrupa Kahvehaneleri

Avrupa’da ilk olarak 1615’te Venedik’te kahvehaneler açılmaya başlanmış, 1645’e gelindiğinde ise tüm İtalya yayılmıştır.⁶⁵ İtalyan, daha doğrusu Venedik tarzı kahvehaneler zemin katta yer alan dikdörtgen mekânlar olup, dört tarafı tahta sıralarla donatılmakta, sıraların önünde son derece basit “ahşap masalar” bulunmaktaydı.⁶⁶

Venedik’in başlıca kahvehanelerinden biri günümüzde de faaliyetini sürdüren ünlü “Caffe Florian”dır. Florian Francesconi tarafından 1720 yılında açılan mekân öncelikle başka isimlerle hizmet vermiş ancak “Florian’ın kahve dükkânı” olarak tanınmıştır. Açıldığı yıllarda içeriye hanımların da kabul edildiği ender kahvehanelerden olan Florian’da kahvenin yanı sıra şaraplar ve özel içecekler de servis edilmektedir.⁶⁷

18.yüzyılın ilk yarısında açılmış olan Caffe Florian, bulunduğu dönemin mekânsal özelliklerini eskiye sadık kalınarak günümüze yansıtmıştır. Mekânda yer alan mermer masalar dikkat çekmekte, masaların sade ve oval formlara sahip yüzeyleri,

⁶⁴ B. Evren, a.g.e., Sayfa: 108-110

⁶⁵ Doğu’da Kahve Ve Kahvehaneler, a.g.e., Sayfa: 16

⁶⁶ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 121

⁶⁷ <http://www.dubaiposts.blogspot.com>, Dubai Posts, Başlık: Caffe Florian- Venezia 1720



Resim 1.23: Caffè Florian, Venedik, iç mekân özellikleri, mermer masalar
Kaynak: www.carlopoggiodesign.com

masa ayakları, duvar kaplamalarının üzerinde yer alan kabartmalar, tavan motifleri, ve cam kaplı tavanda bulunan kravat biçimleri Neoklasik dönemin özelliklerini yansıtmaktadır. (Resim 1.23, 1.24 ve 1.25)



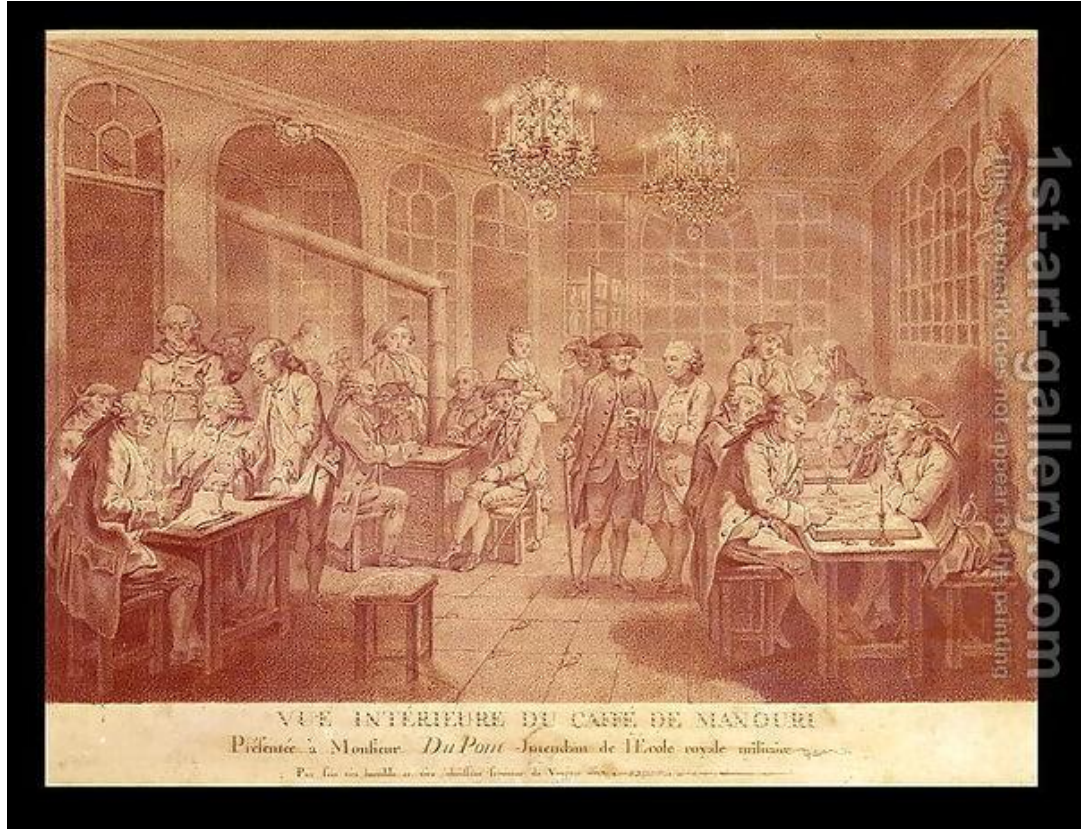
Resim 1.24: Câffe Florian, iç mekân tavan ve duvar motifleri
Kaynak: www.flickr.com



Resim 1.25: Câffe Florian, iç mekân, tavan özellikleri ve mermer masalar
Kaynak: www.andiradiu.wordpress.com

Kahve salonları, kahve kemerleri ve kahvehaneler 19. yüzyılın ortalarına dek akşam ve gece saatlerinde çok sayıda ışık kaynağı, mum, lamba ve ateşle (şömine) aydınlatılmaktaydı.

Mumlar ayaklı şamdanlarda, konsollarda, daha fazla aydınlık elde etmek için ise metal aynaların önüne monte edilmekte ya da doğrudan doğruya masalarda durmaktaydı.



Resim 1.26: Jacques Treton de Vaujas, Interior of the Cafe Manouri, 1775

Kaynak: www.1st-art-gallery.com

Kimi yerlerde (hanlara benzer biçimde) ışık misafirin hesabına yazılmakta, parayı veren istediği kadar mum yakabilmekteydi. (Resim 1.26 ve 1.27)

Duvarlara ya da sütunlara yağ lambaları asılmaktaydı. Bu ışıklandırmanın yaydığı solgun ışık gazetesini okuyamayanlar tarafından kahvehanecinin eleştirilmesine neden olmaktaydı.⁶⁸

⁶⁸ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 124



Resim 1.27: The Vienna Coffee House, 1815
Kaynak: www.wiener-kaffe-haus.at

Kahvehanelerin 19.yüzyılda gaz lambasıyla aydınlatılması ve hemen hemen aynı dönemde elektrikten yararlanma olanağı adeta bir devrimdir. 1900'den kısa bir süre sonra Avrupa'nın tüm kahvehanelerinde gaz lambasının yerini elektriğin alması yirmi yıldan kısa sürmüştür.⁶⁹

1645'ten sonra (Venedik, Marsilya) açılmaya başlanan kahvehaneler, kahve servis edilen ve bir ya da iki salondan oluşan yerlerdi. Avrupa'nın büyük şehirlerinde kahvehane açan ilk yabancıların bu mekânları ülkelerinden bildikleri tarzda düzenledikleri görülmektedir. Paris'te açılan ilk kahvehane 1672 yılının Eylül Pazarı vesilesiyle kurulan tahta bir baraka görünümündeydi. Başlangıçta bu küçük odalarda Doğu'da ki kahvehanelerde olduğu gibi yerde oturulmakta, nargileler içilmekteydi.⁷⁰

⁶⁹ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 125

⁷⁰ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 111



Resim 1.28: Cafe Procope, Paris, duvar ve kapı motifleri
Kaynak: www.en.wikipedia.org

Paris'in başlıca kahvehanelerinden biri ise günümüzde de faaliyetini sürdüren, 1686 yılında açılan "Cafe de Procope"dir. Kısa sürede edebi bir toplanma yeri haline gelen Procope'de tanınmış şairler, oyun yazarları ve aktörler tarafından sıklıkla ziyaret edilmekte, mekânda 18.yüzyılda Rousseau, Diderot ve Voltaire gibi pek çok ünlü kişinin kahve tutkunu olduğu söylenmektedir.⁷¹ 1989'da 18.yüzyıl tarzında tekrar döşenen Cafe de Procope'un⁷² zemin, duvar ve çerçeve özelliklerinde Neoklasik, merdivenin kıvrımlı formunda ise Rokoko döneminin etkisi görülmekte, kapının etrafını saran korniş ise Rönesans dönemini yansıtmaktadır. Procope'u takiben, Paris sokaklarında çok sayıda kahvehane açılmıştır.⁷³ (Resim 1.28 ve 1.29)



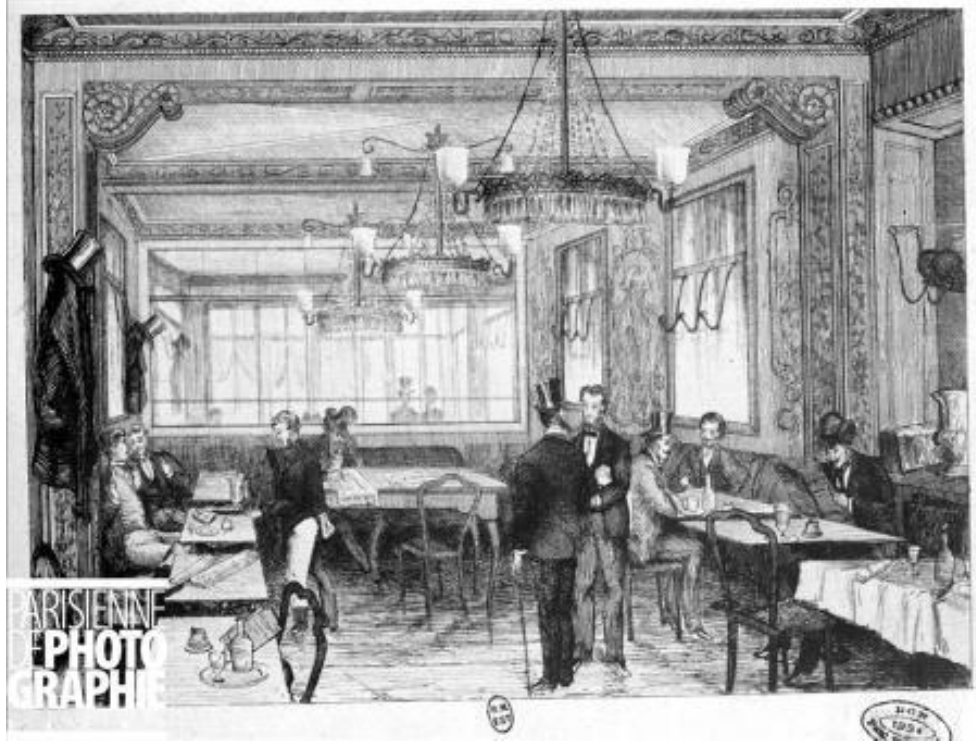
Resim 1.29: Cafe Procope, duvar motifleri ve çerçeve özellikleri
Kaynak: www.elviajero.elpais.com

⁷¹ <http://www.mehmetefendi.com/tr/pages/kty5.html>, Kurukahveci Mehmet Efendi

⁷² <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffeehouse.html>, Braun

⁷³ <http://www.mehmetefendi.com/tr/pages/kty5.html>, Kurukahveci Mehmet Efendi

Paris ve Amsterdam'daki kahvehaneler 1700'den önce “aynalarla” donatılmaktaydı. Bu olgunun sürekliliği, aristokratik gösteriş mimarisinin önemli unsurları olan aynalı salonların ve galerilerin burjuvalaştırılmasının bir işareti sayılmaktadır. Kahvehaneler bir burjuva salonu olmaya başladıklarında aynalarla donatılmışlardır.⁷⁴ (Resim 1.30)



Resim 1.30: The Cafe Procope, Paris, 1850
Kaynak: [www. paris en images.fr](http://www.parisenimages.fr)

Avrupa’da kahve içeceğinin tanım ve sunumunun değişmesi ile birlikte mekânların yalnızca isimlerinin değişerek Coffee-Haus’a dönüştüğü söylenilebilir. Özellikle de İngiltere’de sıradan meyhaneler ya da birahaneler kahveye dönüştürülünce sadece adlarının değiştirildiği görülmektedir. Örneğin, İngiltere’de “Will’s Coffee House” adlı mekânın önceden “Rose” adında bir meyhane olduğu bilinmektedir. Han görünümünde olan mekân zaman içerisinde değişime uğramış yeni gereksinimlere göre düzenlenmiştir. Bir yemek salonu vardı ve müşteriler mekâna düzensiz bir biçimde yerleştirilen ve gerektiğinde yerleri değiştirilen masalarda oturmaktaydılar. Şömine ateşinin üzerinde kahve ibrikleri durmaktaydı. Başlangıçta kasiyer kadın, İngiltere’de 1700’den önce ayrı bir bölmede oturmaktaydı.

⁷⁴ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 126-127

1700 civarında, İngiltere’de, 18. yüzyılın sonuna dek, kahvehanede konaklamak son derece doğaldı. Hancılar moda uyararak hanlarına ‘kahvehane’ adını vermişlerdi.⁷⁵

Londra’daki ilk kahvehaneyi 1652’de Pasqua Rosee adında bir Yunanlı açmıştır.⁷⁶ Londra’da 1650’ler de İngiliz aristokratları tarafından tercih edilen ve isimleri bugüne kadar ulaşan bazı kahvehanelerin 17.yüzyılın ikinci yarısında şehrin gündelik hayatında önemli yer tutmakta olduğu izlenmektedir. Paris’te entellektüel faaliyetlerin merkezi haline gelen kahvehaneler, Londra’da farklı bir çevreye, yükselen burjuvaziye hizmet eden mekânlar haline gelmişlerdir. (Resim 1.31)



Resim 1.31: Lloyd's Coffee House, William Holland, London
Kaynak: www.alexamcg.com

Edward Lloyd’un 1687’de Tower Street’de açtığı “Lloyd Coffee House”, buna tipik bir örnektir. Başlangıçta gemicilerin uğrak yeri olan bu kahvehane, zamanla tüccarların, sigortacıların buluşma mekânı haline gelmiş ve bugün dünyanın sayılı sigorta kuruluşları arasında yer alan Lloyd şirketinin temelleri atılmıştır.⁷⁷

⁷⁵ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 111-112

⁷⁶ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 134

⁷⁷ Tanede Saklı Keyif, a.g.e., Sayfa: 21



Resim 1.32: English school, Coffee house, Clerkenwell
Kaynak: www.bridgemanartondemand.com

18./19. yüzyılın kahvehane resimlerine bakıldığında bütün kahvehanelerde herkesin görebileceği bir yerde çok sayıda saat olduğu bilinmektedir.⁷⁸ (Resim 1.32 ve 1.33)



Resim 1.33: Ludwig Passini, The Greek Cafe in Rome, 1856
Kaynak: www.1st-art-gallery.com

⁷⁸ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 125

Almanya'daki ilk kahvehane 1679 yılında Hamburg'da açılmış, bunu diğer şehirlerde açılanlar izlemiştir.⁷⁹ En bilinen kahvehanesi ise günümüzde de faaliyetini sürdüren 1989 yılında açılan “Literaturhaus Cafe”dir. Dünyanın her yerinden gelen yazarların kitap okumaları, bu kafe ve restoranda yapılan yılda 90 civarındaki toplantı “filozofların kalesi” olarak ünlenmesine neden olmuştur.⁸⁰



Resim 1.34: Literaturhaus Cafe, Hamburg, iç mekân özellikleri

Kaynak: www.literaturhauscafe.de

Tarihi bir yapı içerisinde bulunan kahvehanenin mobilya özellikleri ile mimari yapısının özellikleri, tavan ve duvar özellikleri farklı dönemleri yansıtmaktadır. Pencereilerin kıvrımlı formları Rokoko dönemini, tavan ve duvarın birleştiği noktalarda bulunan Yunan stillerine sahip motifler ise Barok dönemini yansıtmaktadır. Ahşap sandalyelerin, beyaz masa örtüleri ve siyah metal ayaklı masalar ile kullanılmış olması ise sadeliği ön plana çıkarmıştır. (Resim 1.34 ve 1.35)

Kahvehaneler yayıncılık/kitapçılık sektörü için cazip görülmüşlerdir. Barcelona'da ki “Cafe Els Quarte Gats”da bugün de aynı adı taşıyan bir haftalık gazete çıkarılmaktadır.

⁷⁹ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 49

⁸⁰ <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffee-houses.html>, Braun



Resim 1.35: Literaturhaus Cafe, kitaplık
Kaynak: www.literaturhauscafe.de

Paris’te, müdavimleri yazarlar, yayıncılar ve kitapçılardan oluşan 15 edebiyat kafesi bulunmaktadır. “Cafe des Deux Magots”, “Cafe Colisee”, “Cafe la Coupole” ve “Cafe de Flore” gibi kafeler edebiyatla ilgilenen müşterilerine hizmet vermeyi sürdürmektedir.⁸¹



Resim 1.36: Cafes des Deux Magots, Paris, iç mekân, iki büyük heykel
Kaynak: www.sortiraparis.com

⁸¹ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 188-189

İki Çin biblosu anlamına gelen, “Cafe des Deux Magots” (Les Deux Magots), 1885 yılında aynı adı taşıyan bir mağazanın yerine açılmıştır.⁸² Adını iç mekânında bulunan iki büyük heykelden almıştır.⁸³ Kafe o yıllarda Verlaine, Rimbaud ve Mallarm, daha sonraki yıllarda ise Picasso ve Simone de Beauvoir gibi sanatçıların sık gittiği bir mekân olmuştur.⁸⁴ (Resim 1.36 ve 1.37)



Resim 1.37: Cafes des Deux Magots, iç mekân özellikleri
Kaynak: www.sortiraparis.com

Fransa’da kahvehanelerin saygınlığı, “Deux-Magots Edebiyat Ödülü” ve “Cazes Ödülü”nden de anlaşılmaktadır. Almanca konuşulan ülkelerde de edebiyat ve kahvehane arasında yeniden bir yakınlaşma yaşanmaktadır.

Günümüz kafelerinde ki eğlence, geleneksel oyunlardan, modern oyun makinelerine, “canlı” müziğe ve kafe-tiyatro’daki sanat gösterilerine dek uzanmaktadır. Paris, Amsterdam ya da Budapeşte’deki kafe-tiyatrolarda eğlenceli tiyatro oynanmaktadır. Radyo ve televizyon kanallarında Cafeteria ya da Edebiyat Kafesi adlı programlar yapılmakta, Sinema Kafe’de yeni filmler gösterilmektedir. Avusturya televizyonu on yıl boyunca (1979-1989) “Cafe Central” başlıklı bir program yayınlamış, programa 1255 konuk katılmıştır.

⁸²<http://www.ezberim.com/dunyadan-tatil-mekanlari/94114-,-Ezberim,-Paris'te-tatil>

⁸³<http://www.biriyilik.com/gezelim-gorelim-2/tatil-rehberi-gezelim-gorelim-2/Paris-sehir-rehberi-18139.html>, Biriylilik

⁸⁴<http://www.ezberim.com/dunyadan-tatil-mekanlari/94114,-Ezberim,-Paris'te-tatil>

Programı Çin ve eski Sovyetler Birliği'nde 100 milyona yakın kişi izlemiştir: bu izleyicilerin en azından bir kısmı, programın adının Viyana'daki gerçek bir kahvehaneden alındığını bilmektedirler. (bu kahvehane ancak 1983 yılında yeniden açıldı).⁸⁵ 1860'da yılında açılan “Cafe Central” Viyana'nın entelektüel tabakası için popüler bir buluşma yeri olmuştur. 1938 yılına kadar kafe, satranç oyuncularının sık gelmesi nedeniyle “Satranç Okulu” olarak bilinmiştir.



Resim 1.38: Cafe Central, Viyana, tavan ve kolon özellikleri ile oturma elemanları
Kaynak: www.hannesartens.com

1986 yılında yeniden döşenen kafe halen Viyana'yı ziyaret edenler arasında çok popülerdir.⁸⁶ 19.yüzyılın eklektik stiline yansıtıldığı kafede tavanlar Gotik, Yunan etkili sütunlar ise Neoklasik dönemin etkilerine yakındır. Zemin parkeleri eskiye sadık kalınarak yenilenmiştir. (Resim 1.38)

⁸⁵ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 188

⁸⁶ <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffeehouse.html>, Braun



Resim 1.39: Cafe Central, İç mekân özellikleri, masa ve oturma elemanları

Kaynak: www.palaisevents.at



Resim 1.40: Cafe Central, yer döşemesi ve tavan özellikleri

Kaynak: www.palaisevents.at

Thonet oturma elemanları yer yer yuvarlak mermer masalar ile yer yer kare ve dikdörtgen yüzey formuna sahip beyaz örtülü masalar ile birlikte kullanılmıştır. (Resim 1.39 ve 1.40)

Thonet sandalyeleri 1849'da Viyana'daki bir kahvehaneyi zengin etmiş, bundan sonra kahvehanelerin iç mekânında belirleyici olarak Viyana kahvehanelerinin yaygınlaşmasında rol oynamıştır. Procopio Cultelli'nin Paris'teki kahvehanesinde ki artık unutulmaya yüz tutmuş “mermer masalarla” birlikte 19.yüzyılın ikinci yarısında başta Avrupa, Kuzey ve Güney Amerika olmak üzere kahve içen tüm uluslarda kahvehanelerin iç mekânının da bağlayıcı, kamusal bir tasarım haline gelmiştir. Thonet sandalyesi ve taklitleri, Slovakya'daki bir kasaba kahvehanesi, bir Yunan ya da Portekiz köy kahvehanesi ile Viyana'daki 'Cafe Sperl', Berlin'deki 'Cafe Einstein', Barcelona'daki 'Zurich' ya da Trieste'deki 'San Marco' kahvehaneleri arasında bir bağ kuran tipik ayrıntıyı oluşturmaktadır. Şirketin kurucusunun yaptığı orijinal sandalyelere, büyük geleneksel kahvehanelerde değil, Bohemyanın, Mahren'in, Slovakya'nın ücra kentlerinde, boydan boya tüm



Resim 1.41: Reinhold Volkelt, Cafe Griensteidl Vienna, 1890, Thonet sandalyeleri
Kaynak: www.bridgemanartondemand.com

Karpatlar'daki dağ kulelerinde rastlanabilmektedir.⁸⁷ Resimlerden de anlaşıldığı gibi 19.yüzyılın sonlarında Viyana'da Cafe Griensteidl'de kullanılmış Thonet sandalyeleri farklı biçim özellikleri ile, aynı dönemlerde İstanbul'da bir kahvehanede de kullanılmıştır. (Resim 1.41 ve 1.42)



Resim 1. 42: İstanbul'da bir kahvehane, Thonet sandalyeleri
Kaynak: www.akumil.com

⁸⁷ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 126



Resim 1.43: Cafe Alt Wien, Viyana, iç mekân özellikleri

Kaynak: www.en.wikipedia.org

Viyana kahvehaneleri arasında “Cafe Alt Wien” ve “Cafe Hawelka” önemli bir yer tutmaktadır. Leopold Hawelka ve eşi Josefine tarafından 1936 yılında kurulan “Cafe Alt Wien” klasik bir Viyana kahvesidir. (Resim 1.43) 1939 yılına kadar işlettikten sonra “Cafe Hawelka”ya geçmişlerdir. 2.Dünya Savaşı’nın başlamasından sonra kapatılan Cafe Hawelka 1945’te yeniden açılmıştır. Yazar ve eleştirmenlerin buluşma noktası olan kahvehane en yüksek dönemini 1960 ve 1970’li yıllarda yaşamıştır. (Resim 1.44)



Resim 1.44: Cafe Hawelka, Viyana, iç mekân özellikleri

Kaynak: www.flickr.com

Bu iki kafe iç mekân özellikleri açısından birbirlerine benzemekte, işlev olarak ise günümüzde farklılaşmaktadır. Günümüzde Alt Wien klasik kahvehaneler arasında sınıflandırılmamakta, daha çok dumanaltı ve karanlık bir iç mekâna sahip olmaktadır.



Resim 1.45: Cafe Alt Wien, karanlık iç mekân görünümü

Kaynak : www.en.flickr.com

Konukları klasik Viyana kahvelerinden farklı bir profile sahiptir. 1980’lerden bu yana daha çok bir gececi kahvehaneye dönüşmüştür.⁸⁸ (Resim 1.45)

1.2.2. Günümüz Kahvehaneleri

Kahvehaneler modernleşen yaşam içerisinde şekil değiştirerek varlığını sürdürmektedir. Günümüzde kahvehane mekânlarına alternatif olarak “kıraathane” ve “salon” adı altında mekânlar bulunmakta, bu mekânlar incelendiğinde aralarında iç mekân özellikleri ve işlev farklılıklarının bulunmadığı görülmektedir.

Günümüz kahvehanelerinin meddah gösterileri gibi niteliklerini yitirmeleri nedeniyle zaman öldürme mekânları olarak algılanmaktadırlar. Kahvehane ve

⁸⁸ <http://www.bibilgi.com/ansiklopedi/Cafe-Alt-Wien>, Bibilgi

işsizlik kavramlarının, birlikte ele alındığı görülmekte ve işsizlikten dolayı kahvehaneye gidildiğine dair yaygın bir kanı bulunmaktadır.⁸⁹ 1971 yılında, Beyoğlu'nda 1259, Eminönü'nde 1133, Fatih'te 857, Kadıköy'de 417, Zeytinburnu'nda 400, Eyüp'te 383, Üsküdar'da 277, Beşiktaş'ta 217, Beykoz'da 139 kahvehane bulunmaktaydı.⁹⁰ Bu rakamlar Türkiye genelinde büyük bir artış göstererek 2004 yılı itibariyle 123bin 659'a çıkmıştır. Bu da artan nüfusla birlikte kahvehanelerin sayısının da arttığı ve birçok erkek için kahvehanenin önemli bir mekân özelliği taşıdığını göstermektedir.

19.yüzyıl başlarında halkın yayınları takip edememesi üzerine kahvehanelerin yeni yayınları müşterilerin okuması için masalarında sergilemeleriyle kahvehanelerin bir kısmı da tabelalarına “okuma evi” ya da “okuma salonu” anlamına gelen “kıraathane” yazısını yazmışlardır. Okuma yazma bilmeyen insanların çoğunlukta olduğu dönemlerde, gazete ve dergilerde yer alan yazıların gönüllü bir okuyucu tarafından sesli okunarak herkesin bilgilenmesinin sağlandığı, kütüphane görünümlü bir mekân olarak görülmekteydi. Bazı kahvehanelerde son çıkan yayınları bulunmakta ve herkes yararlanabilmekteydi. Heise bu yönüyle kıraathaneleri “kahve içilebilen bir kütüphane” olarak tanımlamıştır.⁹¹

Kıraathane tarzındaki mekânlar Avrupa'da Türk toplumunun neredeyse 150 yıl kadar öncesinde oluşmuştur. Çünkü ilk basım teknolojisini kullanma şansına sahip olan Avrupa'da 1700'lerin ilk yirmi yılında basılarak dağıtılan yaprak broşürlerden oluşturulan gazetelerde, güncel basının üretilmesi ve tüketilmesinin yanı sıra, kitapçılık faaliyetleri de yürütülmekteydi. Bunun sonucu olarak “büro”larını kahvehanelerde ya da kahvehanelerin yanına açan yayınevleri bulunmaktaydı. Bu gelişmeye bağlı olarak kahvehane günlük yayınların olduğu ve dağıtıldığı bir yer olarak kısa sürede özel bir önem kazanmıştır. Kahvehanelerde çeşitli metinlerin okunup tartışılmasının yanı sıra, basılı ürünler de sistemli bir biçimde edinilip dağıtılmaktaydı. 18. yüzyılın sonu ile 19. yüzyılın başında, özellikle Hamburg, Leipzig ve Viyana kentleri kahvehanelerin bulundurdıkları gazetelerin çokluğuyla ünlüydü.⁹²

⁸⁹ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 106

⁹⁰ Yrd. Doç. Dr. M. Cengiz Yıldız, a.g.e., Sayfa: 69

⁹¹ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 113-88

⁹² S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 91-91

Günümüzde ise ülkemizde kıraathaneler bu özelliklerini yitirmiş, kahvehaneler ile işlev farklılıkları ortadan kalkmıştır. Kahvehane ve kıraathanelerin iç mekân özellikleri ve işlevleri, tarihsel süreç içerisinde değişikliğe uğramıştır.⁹³



Resim 1.46: Fethi Sabunsoy,
Kahvehaneler Albümünden
Kaynak: www.3ayak.org



Resim 1.47: Fethi Sabunsoy,
Kahvehaneler Albümünden
Kaynak: www.x-hall.ada.net.tr

Sedirlerin yerini masa-sandalyeler, hikâyelerin yerini okey taşlarının gürültüsü ve okuma alışkanlığının yerini ise at yarışı tutkusu almıştır. Her zaman kalabalık olan bu mekânlar da sabahtan gece yarısına dek oturulup, okey gibi oyunlar oynanıp, televizyon seyredilip, hayat pahalılığı üzerine sohbetler edilmektedir.⁹⁴ (Resim 1.46 ve 1.47)

⁹³ S. Şahbaz, a.g.e., Sayfa: 106

⁹⁴ http://www.mimarizm.com/Kentin_Tozu/makale.aspx?ID=185&sid=174, Mimarizm, Kahve ve Kıraathaneler, 18.09.2007



Çizim 1.1: Şişli İlçe Rehberi
Kaynak: www.SisliBelediyesi.com



Çizim 1.2: Nişantaşı semtinin bir bölümü
Kaynak: www.fbsurucukursu.com

2. BÖLÜM: GÜNÜMÜZ KAHVE KÜLTÜRÜ EKSENİNDE “KAFFE”LER

Artan rekabet ve yoğun ilgi sonucunda sayıları her geçen gün hızla artan kafeler, menü ve iç mekân özellikleri ile çeşitlenerek yeni kafe türleri oluşturmaktadır. Kahvenin yanı sıra farklı yeme-içme alternatifleri bulunan kafeler olduğu gibi içecek olarak yalnızca kahvenin sunulduğu kafeler de bulunmaktadır.

2.1. “KAFFE” MEKÂNLARININ GELİŞİMİ

Kahvenin yaygın bir içecek olması beraberinde kahvehanelerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Doğu’da ki geleneksel kahvehaneler, Batı’da farklı iç mekân özellikleri ve menülere sahip olmuş ve “coffee house” ya da “cafe” olarak ifade edilmiştir. Kahvehanelerin Batı’ya farklı biçimlerde yansması olan kafeler, günümüzde tüm dünyaya yayılmış ve ülkemizde de olduğu gibi geleneksel kahvehanelerden sayıca artmıştır.

2.1.1. “Kahvehane”den “Kafe”ye Mekânsal Dönüşüm

İlk turist rehberlerince ‘Avrupalı’ ya da ‘alafranga’ diye adlandırılan kahvehaneler, özellikle Pera ve Galata’da açılan yeni tür kahvehanelerdendir. Avrupa’ya Osmanlı İmparatorluğu’ndan gelen kahvehane, biçim değiştirerek anavatanına geri dönmüştür. Bu yeni kahvehaneler Kırım Savaşı sırasında müttefik askerleri İstanbul’a geldiklerinde ortaya çıkmıştır. Ebüzziya Tevfik’e göre, 1870’deki Pera yangınından önce, yalnızca birkaç Fransız kahvehanesi bulunmaktaydı. Oysa, 1868-1869 basımı “L’Indicateur Constantinopolitain”de, İstanbul’da belli başlı yirmi kahvehane sayılmaktadır. Bunların tümü İstanbul’un ‘Avrupa’ yakasında ve gayrimüslimlere aittir; on dördü Pera, dokuz tanesi İstiklal Caddesi’nde bulunmaktadır. En bilinenleri arasında “Cafe du Luxembourg”, “Cafe de la Courronne”, “Cafe Flamme” ve “Cafe de Concorde” sayılabilmektedir.

1892 tarihli Guide-Joanne’da “Cafe du Luxembourg” şu sözlerle anlatılmıştır:

“Constantinople kahvehanelerinin en sık gidilen, en güzel ve en rahat olanı. Constantinople’un kibar sosyeta, her akşamüzeri dörtle beş arasında yaptığı yürüyüşler sırasında bu kahvehanelerin önünden geçer.”

Bu kafeler dekoru, aydınlatması, müşteri ve servis yapan personellerinin kadın olması nedeni ile diğerlerinden ayırt edilmişlerdir. Fransız usulü hazırlanmış kahve, likör ve rakı içilip, Viyana pastalarının tadına bakılmakta, gösteriler ve bilardo gibi yeni eğlenceler sunulmaktaydı. Kanun-ı Esasi Kırathanesi olarak tanınan, mermer alçak kabartmalı, Art Nouveau etkili Tarlabası’nda ki “Cafe de la Paix” gibi yüzyıl sonunda açılan birçok kahvehane, mimarilerinden ve dekorlarından etkilenmiştir.

Her yıl daha çok sayıda Osmanlı, Avrupa seyahatleri sırasında başşehirlerinde bulunan kafeler de zaman geçirmeye başlamıştır. Yahya Kemal (Beyatlı) Paris’teki günlerinin çoğunu kafelerde geçirmiştir. Bu nedenle “Closierie des Lilas”nın masalarından birinin üzerinde bakır plaket bulunmaktadır. Avrupa’ya sürgüne gönderilenler de kafelerde buluşup imparatorluğun kaderi üzerine tartışmalar yapmaktaydı. Böylelikle, ‘modern’ kahvehane imgesi oluşmuş, ‘Avrupai’ ve ‘modern’ kafe modelinin etkisi, İstanbul’daki geleneksel kahvehanelerin önemini yitirmesine yol açmıştır. Kadın garsonları, masaları, sandalyeleri ve iç mekân özellikler ile Avrupa modeline yaklaşan kahvehaneler modern müesseseler olarak sunulmakta, müdavimleri de aydın sayılmaktaydı. Hat levhaları, sedirleri, hasırları ve nargileleriyle geleneksel Osmanlı kahvehaneleri ise artık demode kalmaktaydı.⁹⁵

Bugün geçen yüzyıldan beri yaşayan kahvehanelerimiz ayakta değildir. Yalnızca, “Markiz” kısa bir süre önce yeniden açılmış ve “Baylan Pasthanesi” geçmişten günümüze ismiyle gelebilmiştir.

Osmanlı’da batılılaşma hareketleri pastacılık kültürünü beraberinde getirmiştir. Kırım savaşından sonra İstanbul’a yerleşen, Fransız Büyükelçiliğinin mutfağında ayrılan Eduard Lebon 19.yüzyıl ortalarında Fransız stilinde bir pastahane ve çayhane olarak “Kafe Lebon”u Beyoğlu’nda açmıştır. “Lebon” uzun süre yaşamış ve edebi olaylara tanık olmuş bir kafedir. Alt katı pastahane-şekerçi, üst katı restoran

⁹⁵ Doğu’da Kahve Ve Kahvehaneler, a.g.e., Sayfa: 65-66

olarak hizmet vermektedir. Daha sonra yolun karşısına geçmiş ve 1940’larda kapanmıştır. Caddenin karşısındaki köşe dükkana taşınmasıyla boşalan yere 1940 yılında “Markiz” açılmıştır. Paris’te üretilen ünlü ‘Marquise de Sevigne’ çikolataları kalitesinde şekerleme ve çikolatalar satmayı planladıkları için kafenin ismini Markiz olarak vermişlerdir. Markiz giriş katında pastahane, çay odası, üst katında restoran, gece kulübü ve depo olarak hizmet ettikten kırk yıl sonra kapanmıştır.⁹⁶

Avrupalı iç mekân özellikleri, duvarlarında bulunan ve Lebon döneminden günümüze ulaşan J.A. Arnoux imzalı “L’automne” Sonbahar ve “Le Printemps” İlkbahar adlı “Art Nouveau” fayans panoları, Cezerliyan Usta’nın tavana uyguladığı kartonpiyer süslemeleri ve Mazhar Resmol’a ait Art Deco vitray çalışmaları dikkat çekmektedir. (Resim 2.1)



Resim 2.1: Cafe Markiz, fayans panolar
Kaynak: www.antikalar.com

1970’li yıllarda önce içinde bulunduğu Aynalı Pasajı, ardında da 1980’de Markiz Pastanesi kapatılmıştır. 1993 yılında restore edilen Aynalı Pasajı 2003 yılında ‘Passage Markiz’ adıyla hizmete açılmıştır.⁹⁷

⁹⁶ Şelmin Yavuz Delikara, İstanbul Kafelerinden Örnekler Üzerine Bir Çalışma, Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2004, Sayfa: 6-7

⁹⁷ <http://www.İstanbul.net.tr/İstanbul-pastane-detay.asp?id=4378>, İstanbul

2.1.2. “Kafe” Olarak Tanımlanan Mekânlar

Bir kahvehaneye gitmenin değişik nedenleri vardır. Bu nedenler, çeşitli gruplara özgü karakteristik özelliklere ve beklentilere bağlıdır. Kahvehanecilik sektörü, yılların akışı içinde değişik kahvehane tipleri yaratarak beklentileri karşılamıştır. Kahvehanelerin birbirinden farklı hizmetler veren kollara ayrılması (sokak tezgâhından lüks kafeye kadar) tasarımın zamansal, mekânsal, ulusal ve toplumsal olarak belirlenmesine, dolayısıyla sayısız değişikliklere yol açmaktadır. Kafeler dönemin ekonomik ve toplumsal gelişmelerini izlemekte, olanakların bolluğuyla her on yılda bir dönüşümden geçmektedir. Kahvehaneler açılıp kapanmakta, dış görünüşleri ve mekân düzenlemeleri değişmekte, yeni gereksinimlere yanıt vererek yeni hizmetler sunmaktadır.⁹⁸

- **Etimoloji**

Dünyanın bütün dillerinde benzer kelimeler kahveyi ifade etmektedir. Kahve çekirdeğine İngilizce 'coffee, Almanca kaffe, Fransızca'da ise “café” denilmektedir. Hollandalılar koffie, Macarlar kave, Romanyalılar kava, Polonyalılar kawa, Ruslar kophe, İtalyanlar caffè, Çinliler kafei ya da teoutse ve Japonlar koki demektedir.⁹⁹

Arap ve Türk kahvehanelerinden, İngiltere (coffee shop, coffee stall) ve Fransa'daki (petit café, café populaire) kafelere, 19./20.yüzyılın çalışan kesimlerin kafelerine uzanan çizgisel bir gelişim varolmaktadır. Almanca ve İngilizcede kahvehane anlamına gelen Kaffeehaus ve coffee-house sözcükleri, Almancada meyhane ya da han anlamına gelen Wirtshaus/Gasthaus sözcüklerinden, ya da İngilizcede ale/gin/beer-house gibi, içki adıyla anılan meyhane kavramlarından türetilmiştir.¹⁰⁰

Fransızca café sözcüğü 19.yüzyılda uluslararası bir yaygınlık kazanmış, Fransa'da ilk kez 1694'te, ilk kahvehanelerin açılmasının üstünden otuz yıldan fazla zaman geçtikten sonra kullanılmıştır. Daha sonra Fransız kahvehaneleri grand café (aristokrat-burjuva) ve petit café (küçük burjuva-proleter) olarak ayrılmışlardır. Çeşitli türleri, ulusal ve işlevsel özellikleri olmalarına karşın kahvehane sektörünün başlangıçtan beri sunduğu yeme içme, oyun, eğlence ve eğitimden oluşan bir

⁹⁸ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 109-110

⁹⁹ D. Gürsoy, a.g.e., Sayfa: 19

¹⁰⁰ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 127

karışımı sunmaya devam etmektedirler. Kahve dükkânı, kafeterya, kafe-bar, kafe-espresso, espresso-bar, kafe-restoran, kafe-tiyatro, opera-kafe, caz-kafe, rock-kafe, kahve salonu, dans-kafe, kafe şekerlemeci, kafe-pastane, edebiyat kafesi, basın kafesi gibi tanımlara her yerde rastlamak mümkündür. 1950’lerin ortasında ABD’den ithal edilen modern kafe-bar ve İtalyan espresso-bar, kahvehanenin varlığını başka biçimlerde de sürdürdüğüne işaret etmektedir.¹⁰¹

Yetmişli yılların sonundan bu yana kafeler yalnızca otelcilik ve lokantacılık sektörüyle ilişkilendirilemeyecek içeriklere sahip olmuş, modern iletişim topluluklarının simgesi haline gelmiştir. Londra’daki “Cyberia”, Avrupa’nın internet bağlantılı ilk kafesi olarak “Tüm dünya fincanında” sloganıyla reklâm yapmıştır. İnternet kafelerde her türlü ‘online’ bağlantı ve sınırsız sanal oyun olanağı bulunmakta, ‘brainfood’, yani zihnin gıdası olarak kahve içilmektedir.¹⁰²

Türkçe’nin zenginliği sayesinde kahve, çay, şarap, bira ya da boza içilen yerlerin değişik adları vardır. 19.yüzyıl sonunda, kıraathaneler dışında, ailelerin gittiği ‘çay salonları’ ve ‘çay bahçeleri’ bulunmaktadır. “Kahvehane” “kafe”den öz olarak farklı bir kurum değildir. Kahvehanelerde çikolatalar, sonrasında pastalarla yiyecek servisi başlamıştır. 1940’lı yıllarda pastanelerden alışveriş yapmanın yanı sıra oturarak yeme isteği günümüz kafelerinin başlangıcını oluşturmuştur. 20. yüzyılda bu mekânlara kadınların kabul edilmeye başlanması ile kafeteryalar gençleri ve kadınları çekmeye başlamıştır. Kafeterya denilen mekânlar kahvehane ile gar ya da havaalanındaki içecek mekânı arasındaki ara bir biçimi belirtmektedir.¹⁰³

İstanbul’da farklı konseptlere sahip 10 bini aşkın restoran hizmet vermektedir. Dünya mutfaklarından fast food zincirlerine kadar varan restoran yelpazesinde yemek seçenekleri bol “bistro” ve “brasserie”lerin sayısı hızla artmaktadır. İki konseptte Fransız kültüründen gelmektedir. Bistro sözlük anlamı olarak “meyhane”, brasserie ise “birahane” anlamına gelmektedir.

Günümüzde bu restoranların formatı sözlük anlamından farklıdır. Akşam yemeklerine ve iş çıkışı içki içmek isteyenlere ev sahipliği yapmaktadırlar. Son

¹⁰¹ U. Heise, a.g.e., Sayfa: 121

¹⁰² U. Heise, a.g.e., Sayfa: 189

¹⁰³ Ş.Yavuz Delikara, a.g.e., Sayfa: 7

yıllarda bu restoranların İstanbul'da gördüğü talep, yabancı zincirlerin ilgisini çekmekte, yabancı markalar şubeler açmakta, isim hakkını ya da şubelerini yerli girişimcilere vermektedir. Ancak bu konseptte hizmet vermeyi sürdürenler arasında yerli isimler ön plandadır.

Bistro, belirgin özellikleri olan Paris “kafe - bar”larına verilen isimdir. Bizde geleneksel içme yeri ‘meyhane’, İngiltere’de ise mahalle ‘pub’larıdır. Her mahallenin ‘local pub’ adı verilen pub’ı bulunmaktadır. Fransa’nın kuzeyinde havaların gereği, insanlar kapalı mekânlarda içmeyi tercih etmektedirler. İngiliz pub’larını andırırsalar da benzememektedirler. Güney Fransa’nın sıcak iklimi nedeniyle, içme keyfi açık hava mekânları olan ‘terrasse’larda yaşanmaktadır. Bistro ise Paris kültürünün önemli bir parçasıdır. ‘Bistro’ kelimesi, nitelikleri net olarak tanımlanmış olan bir içme mekânını ifade etmektedir. Ancak dünyanın her tarafında anlamından uzaklaştırılmıştır. Fransızca lisanında yalnızca ‘bar’ kelimesini ifade etmektedir. Ama Fransız kültüründe ‘bar’ farklı bir anlam taşımaktadır. Bistrolar, mahalle ‘bar’larıdır ve mahalle hayatının ritmine göre günün farklı saatlerinde farklı insanlara farklı ürünlerle hizmet etmektedirler. Sabah kahvesi, öğle saatlerinde halk mutfağını temsil eden ‘bistro yemekleri’, ardından ‘çalışan yemeği’, öğleden sonra üçe doğru aperatif, dörtten sonra sıcak çikolata servis etmeye başlanmaktadır. Akşamları ağırlıklı olarak içki içme yerleridir.¹⁰⁴

2.2. MEKÂN KİMLİĞİ VE ESTETİK TERCİHLER

Bir kafe de yenilen yiyecekten zevk alınması, büyük ölçüde yiyeceğe, servise ve sağlanan çevresel etkilere bağlıdır. Bununla beraber müşterinin tepkisi biraz da kişisel davranış ve seçimlerden etkilenir. Ş.Y.Delikara kafelerin mekân düzenlemesi ve estetik tercihlerinin menüsü kadar önemli olduğunu şu cümleler ile vurgulamaktadır:

“Amaç öncelikle ilk geldiğinde müşteri üzerinde iyi bir izlenim yaratmak, sonra bunu uzun süreli bir hale getirmektir. Bunu gerçekleştirmek için de iyi bir tasarım gerekmektedir.”¹⁰⁵

¹⁰⁴ <http://www.art-bistro.net/news.php?id=15>, Art Bistro

¹⁰⁵ Ş. Yavuz Delikara, a.g.e., Sayfa: 8

2.2.1. Kimliği Belirleyen Estetik Tercihler

Etnik kafe, zincir kahve kafe, brasserie, patisserie gibi birçok kafenin bulunduğu Nişantaşı semtinin müşteri profilini, semt sakinlerinin yanı sıra İstanbul'un çeşitli semtlerinden iş, alışveriş ya da kafe mekânların da zaman geçirmek için gelenler oluşturmaktadır. Kafe mekânları ürünlerinin fiyatları ile orantılı olarak orta ve yüksek gelir grubuna hitap etmektedir. Menülerinin içeriği ve hedefledikleri müşteri profili doğrultusunda iç mekânlarını kimliklerini ifade edebilecekleri konseptlerde oluşturmuşlardır. Farklı tercihlerin bir araya gelmesi ile ayırt edici mekân kimlikleri oluşmuştur.

Kafelerin kimliklerini iç mekânların da ifade ediş biçimleri estetik tercihler doğrultusunda şekillenmekte, kafenin menü ve hizmet anlayışı hakkında ipucu vermektedir. Kullanıcı kimliğinde belirleyici olan unsurlardan biri sayılabilen estetik tercihler kafe mekânların da farklılıklar göstermektedir.



Resim 2.2: Cafe Wien, Nişantaşı, tavan özellikleri

Nişantaşı semtinde yer alan Cafe Wien'de tavanın bir bölümünün sarı yaldız renginde oluşu, mekânın estetik tercihleri doğrultusunda kimliğini ifade eden

niteliklerden birisidir. Kullanıcı profilini genellikle kırk yaşın üzerinde, bakımlı hanımların oluşturduğu kafenin bu bölümü, aydınlatmanın etkisi ile daha belirgin hale gelerek vurguyu arttırmaktadır. (Resim 2.2)



Resim 2.3: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, duvar özellikleri

Zamane Kahvesinde duvarların bir bölümünün lacivert oluşu, kafenin kimliğini belirterek, çoğunluğunu gençlerin oluşturduğu hedef müşteri profiline ulaşmasında etkili olan estetik anlayış unsurlarından birisidir. (Resim 2.3)

Nişantaşı Cafe Wien ve Cafe Paul’de olduğu gibi “etnik kökenli zincir kafe”ler iç mekân özelliklerinde kökenlerini kimliklerinin belirleyici niteliği olarak yansıtmayı tercih etmişlerdir. Viyana kökenli olan Cafe Wien’nin iç mekânın da, Viyana kahvehanelerinin belirleyici özelliklerinden biri olan yüzeyi mermer masalar kullanmıştır. (Resim 2.4)



Resim 2.4: Cafe Wien, yüzeyi mermer masalar

Paris kökenli bir kafe olan Cafe Paul'de ise, Paris kafelerinin belirgin özelliği olan büyük bir ayna giriş kısmında kullanılmıştır. (Resim 2.5)



Resim 2.5: Cafe Paul, Nişantaşı, ayna

2.2.2. İşletme Kimliği

Yabancı markalı “zincir kafe”lerin yanı sıra Nişantaşı semtinde yer alan birçok yerli kafe, zincirleşme sürecine girmiştir. Yabancı markalarla kıyaslandığında küçük ölçekli olan bu kafelerin henüz yalnızca İstanbul’un çeşitli noktalarında şubeleri bulunmaktadır.

Bu kafe mekânları tüm şubelerinde Nişantaşı Karafırın’da olduğu gibi benzer iç mekân özelliklerini ve biçimlerini ya da Aşşk Kahve’de olduğu gibi farklı konseptler eşliğinde yer yer benzer biçimleri kullanabilmektedirler.



Resim 2.6: Karafırın, Nişantaşı, iç mekân özellikleri



Resim 2.7: Karafırın, Hasanpaşa Şubesi
Kaynak: www.karal-mimarlik.com

Karafirin, şubelerinde genellikle benzer iç mekân özellikleri ve biçimlerini kullanmış, yer yer sergileme elemanlarında çeşitli farklılıklar görülse de kimliğini ifade eden başlıca mekânsal özelliklerden biri olan duvarlarında ki kahverengi/beyaz deseni tüm şubelerinde bulundurmıştır. (Resim 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 ve 2.10)



Resim 2.8: Karafirin,
Armonipark AVM
Kaynak: www.armonipark.com



Resim 2.9: Karafirin,
Suadiye Şubesi
Kaynak: [www.karal.mimarlık.com](http://www.karal.mimarlik.com)



Resim 2.10: Karafirin,
Pangaltı Şubesi
Kaynak: [www.karal.mimarlık.com](http://www.karal.mimarlik.com)

Aşk Kahve'nin şubelerinde ise giriş kapıları, yer döşemeleri ve masalarında farklılıklar, oturma elemanlarının bir bölümünde ise benzer biçimler görülmektedir. (Resim 2.11, 2.12, 2.13 ve 2.14)



Resim 2.11: Aşk Kahve, Nişantaşı giriş kapısı



Resim 2.12: Aşk Kahve, Kuruçeşme giriş kapısı

Kaynak: www.gecce.com



Resim 2.13: Aşk Kahve, Nişantaşı oturma elemanı



Resim 2.14: Aşk Kahve, Kuruçeşme oturma elemanı

Kaynak: www.yemeksepeti.com

2.2. “NİŞANTAŞI KAFE”LERİ

Nişantaşı’nın geçmişten günümüze dünyadaki yenilikleri adeta ayna vazifesi görerek İstanbul’a yansıtmış olmasının yanı sıra, günümüzde bünyesinde barındırdığı dünyanın tanınmış firmalarının “zincir kafe”leri, “etnik kafe”leri, “cafe-bar” ve “pasta-cafe”leri ile geniş bir “kafe” yelpazesine sahiptir. 1950-60-70’li yıllarda sadece semt sakinlerinin günlük ihtiyaçlarını karşılayacak tek tük, sayılı dükkana sahip olan semt, bugün bir alışveriş merkezine dönüşmüştür.¹⁰⁶

2.3.1. İstanbul Ölçeğinde Nişantaşı “Kafe”lerine Bakış

Nişantaşı semti denildiğinde, dünyanın seçkin giyim markalarının mağazalarının yanı sıra birçoğu lezzet, mekân düzeni ve müşteri profilinin etkisi ile tanınmış olan kafeler akla gelmekte, bu nedenle Nişantaşı’nda iç mekân düzeni ve konfor anlayışı yüksek seviyede tutulmuş bir kafe beklentisi oluşmaktadır.

Bu beklentilerin kimi zaman karşılığı bulunabildiği gibi kimi zamansa bulunamamaktadır. Semtin kafeleri, genellikle İstanbul’un tanınmış ve pahalı kafeleri olarak bilinmekte ve her geçen gün sayıları hızla artmaktadır. Geniş bir kafe yelpazesi bulunan semtte kafelerin iç mekân özellikleri rekabet ve kimlik özellikleri nedeniyle farklılıklar oluşturmakta, konfor anlayışında ise benzerlikler göstermektedir.

Semtte bulunan yabancı “zincir kafe”lerin yanı sıra birçok yerli kafe de zincirleşme sürecine girmiştir. Zincirleşme sürecine girmiş olan yerli kafelerin, başta Bağdat Caddesi olmak üzere genellikle kullanıcı profilinin orta ve yüksek gelir grubuna dahil olması açısından benzerlik gösteren semtlerde şubeleri bulunmaktadır.

Kafeler günün her saati yoğun ilgi görmekte, kahve çeşitlerinin yanı sıra dünya mutfaklarının yemek ve alkollü içeceklerinden oluşan menüleri bulunmaktadır.

¹⁰⁶A. Zeynep Mağgönül, ‘Seçkin’ semtin ‘Seçkin’ Sakinleri Teşvikiye-Nişantaşı, Kitabevi Yayınları, 2.Baskı, İstanbul, 2006, Sayfa: 33

2.3.2. Konumlarına Göre Nişantaşı “Kafe”leri

“Kafe”lerin konumları, iç mekân özelliklerinin şekillenmesinde ve müşteri profilinin oluşmasında etkili olabilmektedir. Nişantaşı semtinde yer alan kafelerin büyük bölümü Valikonağı Caddesi ve Abdi İpekçi Caddesi üzerinde yer almakta, Citys AVM içerisinde de çok sayıda kafe bulunmaktadır.

Nişantaşı semtinde yer alan kafelerin genelinde, açık havada oturmak ya da sigara içmek isteyen müşteriler için kapalı alanların yanı sıra açık ya da yarı-açık alanlar oluşturulmaktadır.



Resim 2.15: Caffè Nero, Nişantaşı



Resim 2.16: Starbucks Coffee, Nişantaşı

Kafelerin bir bölümü, Valikonağı Caddesi üzerinde yer alan Caffè Nero, Starbucks Coffee ve Karafirin’da olduğu gibi ön bahçe mesafelerinin olmaması sebebi ile, yarı-açık oturma alanları oluşturmuşlardır. (Resim 2.15, 2.16 ve 2.17)



Resim 2.17: Karafirin, Nişantaşı

Costa Coffee, Zamane Kahvesi ve Cafe Zeyn ise Nişantaşı'n'da ki, açık ve ya yarı-açık alanlarının yanı sıra yaya yolunu mekânlarına katan kafelerdir. (Resim 2.18, 2.19 ve 2.20)



Resim 2.18: Costa Coffee, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı



Resim 2.19: Cafe Zeyn, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı



Resim 2.20: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı



Resim 2.21: Cafe de Paris, Nişantaşı



Resim 2.22: Cafe de Paris, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Kafelerin bir bölümü ise Cafe de Paris ve Cafe Paul'de görüldüğü gibi, kimi zamanlarda giriş kısımlarının önünde bulunan yaya yoluna masa ve oturma elemanları yerleştirilerek, kimi zamanlarda ise giriş kısmında bulunan kapılarını sonuna kadar açarak açık ve yarı-açık oturma alanlar oluşturmaktadır. (Resim 2.21, 2.22, 2.23 ve 2.24)



Resim 2.23: Cafe Paul, Nişantaşı



Resim 2.24: Cafe Paul, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Az sayıda kafe ise Valikonağı Caddesi üzerinde yer alan Pasticceria La Vita Panetteria'da olduğu gibi, ön cephesinde katlanır cam sistemleriyle yarı-açık oturma alanı oluşturmakta ve iç mekânın da masa sayısının az olması nedeniyle sokak üstü geçiş mekânlarını kullanmaktadır. (Resim 2.25)



Resim 2.25: Pasticceria La Vita Panetteria, Nişantaşı, sokak üstü geçiş alanı

Abdi İpekçi Caddesi'nde bulunan Kırıntı ise ön bahçe mesafesi olmasına rağmen yaya yolunun bir bölümünü mekânına katmaktadır. (Resim 2.26 ve 2.27)



Resim 2.26: Kırıntı, Nişantaşı



Resim 2.27: Kırıntı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Nişantaşı semtinin geneline bakıldığında, Abdi İpekçi Caddesi'nde yer alan Beymen Brasserie, Grissini ve Cafein Cafe-Bar, Mim Kemal Öke Caddesi'nde yer alan Den Cafe-Restaurant ve Akkavak Sokak'ta yer alan Backhaus'da olduğu gibi birçok kafenin hafif çatılar ya da zemin malzemesi gibi değişkenlikler ile açık alanı vurguladıkları görölmektedir. (Resim 2.28, 2.29, 2.30, 2.31, 2.32 ve 2.33)



Resim 2.28: Beymen Brasserie, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni



Resim 2.29: Grissini, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni



Resim 2.30: Cafein, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni



Resim 2.31: Backhaus, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma düzeni



Resim 2.32: Den Cafe & Restaurant, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı



Resim 2.33: Den Cafe & Restaurant, yaya yolu üzerinde yer alan zemin farklılığı

Giyim mağazalarının bünyesinde bulunan ve Cafe Home Store’da olduğu gibi mekânsal anlamda mağazaya bağlı olan az sayıda kafe de bulunmaktadır. (Resim 2.34)



Resim 2.34: Home Store Cafe, Nişantaşı, yaya yoluna taşmış oturma alanı

Pasaj içerisinde yer alan bazı kafeler, Milli Reasürans Pasajı’nda bulunan Cafe Zanzibar, Cafe Wien ve Aşk Kahve’de görüldüğü gibi pasajın yaya yolunun bir bölümünü mekânlarına katarak açık oturma alanları oluşturmuşlardır. (Resim 2.35, 2.36 ve 2.37)



Resim 2.35: Cafe Zanzibar, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu



Resim 2.36: Cafe Wien, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu



Resim 2.37: Aşk Kahve, Nişantaşı, Pasaj içerisinde yaya yolu



Resim 2.38: Cafe Retro,
Nişantaşı, açık oturma alanı

Cephesinde açık oturma alanı mevcut az sayıda kafe bulunmaktadır. Valikonağı Caddesi'nde yer alan Cafe Retro ve Abdi İpekçi Caddesi'nde yer alan Midpoint, yaya yolu ile kot farkıyla ayrılmakta ve oturma alanının üzerini hafif çatı örtüsü ile kapatmaktadır. (Resim 2.38 ve 2.39)



Resim 2.39: Midpoint,
Nişantaşı, açık oturma alanı



Resim 2.40: Starbucks Coffee, Nişantaşı, arka bahçe

Valikonağı Caddesi üzerinde yan yana yer alan Starbucks Coffee ve Caffè Nero'da olduğu gibi açık ya da yarı-açık alanlarının haricinde arka bahçesi bulunan kafeler de bulunmaktadır. Sigara içilebilir alanlar olmaları nedeniyle kışında ilgi gören bahçelerde, yerleştirilmiş olan çok sayıda ısıtıcı kullanılmaktadır. (Resim 2.40 ve 2.41)



Resim 2.41: Caffè Nero, Nişantaşı, arka bahçe

Yoğun trafik ve kalabalıktan ötürü fark edilmenin güçleştiği Valikonağı Caddesi üzerinde yer alan kafelerin bir kısmının, giriş kısımlarında açık, yarı-açık alanlar oluşturmayı tercih etmelerinin yanı sıra cephelerinde dikkat çekici renk tonlarını seçtikleri görülmektedir.



Resim 2.42: Cafe Paul, Nişantaşı, siyah cephe kaplamaları



Resim 2.43: Zeytin Ağacı Cafe, Nişantaşı, siyah cephe kaplamaları

Paul ve Zeytin Ağacı Kafe'nin cephe kaplamaları, Nişantaşı Puddra ve Cafe de Paris'in güneşlikleri siyahtır. (Resim 2.42, 2.43, 2.44 ve 2.45)



Resim 2.44: Nişantaşı Puddra, Nişantaşı, siyah güneşlikler



Resim 2.45: Cafe de Paris, Nişantaşı, siyah güneşlikler

Zamane Kahvesi ve Retro Cafe’de ise kırmızı hafif çatılar kullanılmıştır. (Resim 2.46 ve 2.47)



Resim 2.46: Zamane Kahvesi, Nişantaşı, kırmızı güneşlik



Resim 2.47: Cafe Retro, Nişantaşı, kırmızı güneşlik

3. BÖLÜM: GÜNÜMÜZDE “KAFFE” OLARAK TANIMLANAN MEKÂNLARIN ÖZELLİKLERİ

“Kafe”lerin iç mekân özellikleri, menü ve servis hizmetleri ile birleştğinde mekânın kalitesini ve kimliğini oluşturan önemli unsurlar belirlemekte, bu özellikler kafenin işleyiş ve müşteri profilini etkilemektedir.

3.1. “KAFFE” MEKÂNLARININ İŞLEVSEL ÖZELLİKLERİ

İşlevsel özellikler kafelerin alanlarını ne ölçüde kullanabileceklerini belirtmelerinin yanı sıra konfor ve hizmet kalitesini etkilemektedir. Kafelerin birçoğunun iç mekân özellikleri incelendiğinde, benzer işlevsel özelliklerin ön planda tutulduğu anlaşılmaktadır. Ancak kafenin işleyişi göz önünde tutularak farklı işlevsel özellikler oluşturmayı tercih eden kafeler de bulunmaktadır.

3.1.1. Plan Özellikleri

Kafelerin plan özellikleri birçok alanda benzerlikler gösterdiği gibi farklılıklarda görülmektedir. Benzer hizmet ve işlev özelliklerine sahip olan kafelerin plan özelliklerinde ortak noktalar dikkat çekmektedir.

Nişantaşı’nda yer alan kafelerin iç mekânları genellikle tek kattan oluşmakta, Zaman Kahvesi, Starbucks Coffee ve Karafırın gibi iki kata sahip az sayıda kafe de bulunmaktadır. Bu kafelerde katların konumu, işlevselliğinde belirleyici olabilmekte, giriş kat ve bodrum kattan oluşan Starbucks Coffee ve Zaman Kahvesi’nde ıslak hacimler bodrum katta yer almaktadır.

Kafelerin büyük bölümünün giriş kısımlarında sigara içmek isteyen ya da açık havada oturmak isteyen müşteriler için yarı-açık alanlar bulunmakta, az sayıda kafe de bu alanlara ek olarak arka bahçeler yer almaktadır.

Pastane işlevinin ön plana çıktığı Karafırın ve Zamane Kahvesi ya da Starbucks Coffee, Caffè Nero ve Paul gibi tatlıların sergilendiği kafelerde, sergileme elemanlarının yerleştirildiği geçiş alanları bulunmakta, bu alanlar genellikle giriş kısımlarında yer almaktadır.

3.1.1.1. Islak Hacimler

- **Mutfak**

Nişantaşı kafelerinde mutfakın plan özellikleri farklılıklar göstermektedir. Zamane Kahvesi ve Cafe Retro ıslak hacimleri, mekânın oturma alanlarının bulunduğu bölümlerden ayrı bir alana yerleştirmiş kafelerdir. (Resim 3.1, 3.2 ve 3.3)



Resim 3.1: Zamane Kahvesi, mutfak



Resim 3.2 ve 3.3: Cafe Retro, mutfak

Kafelerin bir bölümünde Cafe Wien ve Paul'de olduğu gibi mutfağın bir bölümü mekânın çeşitli alanlardan görülebilmektedir. Cafe Wien'de mutfak kapısı yiyecek ve içeceklerin son hazırlıklarının yapılıp servise hazır hale getirildiği bankoya açılmakta, bu sayede mekânın içerisinde bulunanlar mutfağın bir bölümünü görebilmektedir. (Resim 3.4) Paul'de ise mutfak kapısı koridorda yer almakta ve üzerinde yer alan dikdörtgen açıklıktan mutfak görülebilmektedir. (Resim 3.5)



Resim 3.4: Cafe Wien, mutfak kapısı



Resim 3.5: Cafe Paul, mutfak kapısı

Pasaj içerisinde yer alan az sayıda kafenin Aşk Kahve'de olduğu gibi mutfak bölümü mekânın dışında yer almaktadır. (Resim 3.6)



Resim 3,6: Aşk Kahve, iç mekânından mutfağın görünüşü

Den Cafe & Restaurant bar işlevi gören açık mutfak kullanmış kafelerdendir. (Resim 3.7)



Resim 3.7: Den Cafe & Restaurant, açık mutfak

- **Yüksek Temizlik Alanları**

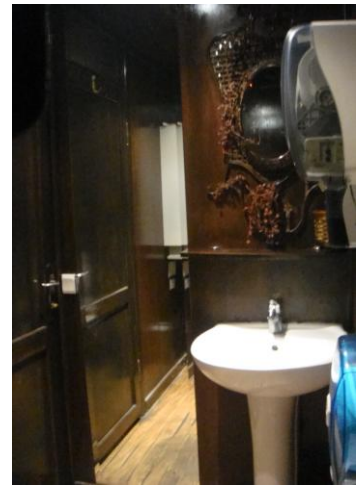
Kafelerin bir bölümünün iç mekânında tuvaletler bulunmamakta, konfor özellikleri farklılıklar göstermektedir. İçerisinde tuvalet bulunmayanlar genellikle Pasaj içerisinde yer alan kafelerdir. Kafelerin bir kısmında Zamane Kahvesi, Starbucks Coffee ve Paul'de olduğu gibi, bay ve bayan olmak üzere iki tuvalet bulunmakta, bir kısmında ise Cafe Retro ve Den Cafe & Restaurant'ta olduğu gibi tek tuvalet bulunmaktadır. (Resim 3.8, 3.9 ve 3.10)



Resim 3.8: Zamane Kahvesi, lavabo



Resim 3.9: Cafe Paul, lavabo



Resim 3.10: Cafe Retro, lavabo

3.1.1.2. Özel Bölümler

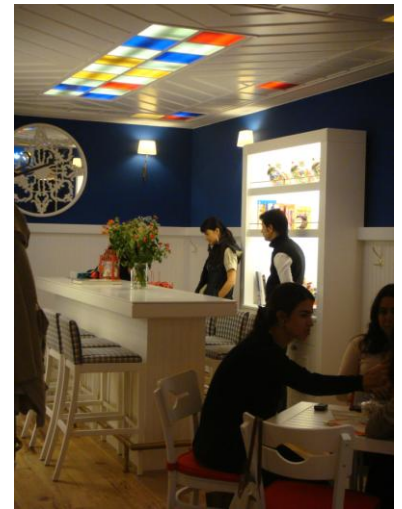
Kafeler Paul ve Zamane Kahvesi'nde görüldüğü gibi, hizmetleri doğrultusunda müşterilerine farklı işlevler sunan bölümler oluşturabilmektedirler. Cafe Paul'de sigara yasağı çıkmadan önce düzenlenmiş bir bölüm bulunmaktadır. Bu bölüm yasağın çıkması ile işlevini yitirmiştir ancak iç mekân özelliklerini korumaktadır. (Resim 3.11) Zamane Kahvesi'nde ise bir oyun köşesi ile servis bankosu yer almaktadır. (Resim 3.12 ve 3.13)



Resim 3.11: Cafe Paul, sigara içmeyenler için düşünülmüş bölüm



Resim 3.12. Zamane Kahvesi, servis bankosu



Resim 3.13: Zamane Kahvesi, oyun köşesi

3.1.2. Yerleşim Düzeni Ve Mobilyalar

Mobilyaların mekân içerisindeki yerleşim düzenleri, kafelerin işlevleri doğrultusunda şekillenmektedir. İşlev benzerliği bulunan kafelerde benzer yerleşim düzenlerine rastlanabildiği gibi birbirinden farklı düzen ve biçim özellikleri de bulunabilmektedir. Nişantaşı semtinde bulunan kafeler de genellikle aynı mobilya malzemelerinin ve benzer biçimlerin tercih edildiği, aynı mobilya formunun birçok kafe de farklı renk ve kumaş özellikleri kullanılarak oluşturulduğu görülmektedir.

3.1.2.1. Yerleşim Düzeni

Kafeler, mobilyalarını olabildiğince fazla müşteri ağırlayabilecekleri bir düzende yerleştirmiş, bu doğrultuda mekânlarında tekli oturma elemanlarının yanı sıra Cafe Wien, Starbucks Coffee, Caffè Nero, Karafırın ve Cafe Paul'de görüldüğü gibi duvara yaslanmış oturma elemanları kullanmışlardır. Bu oturma elemanlarına masa ve sandalye formunda, tek kişilik oturma elemanları eşlik etmektedir. (Resim 3.14, 3.15, 3.16, 3.17 ve 3.18)



Resim 3.14: Cafe Wien, oturma elemanı

Kaynak: www.cafewien.com



Resim 3.15: Starbucks Coffee, oturma elemanı



Resim 3.16: Caff  Nero, oturma elemanı



Resim 3.17: Karafirin, oturma elemanı



Resim 3.18: Cafe Paul, oturma elemanı



Resim 3.19: Starbuck Coffee, yerleşim ve düzeni mobilyalar

Zincir kafe markalarının iç mekânlarında, sergileme bankosu ve ürünlerin hazırlandığı banko genellikle giriş kısmında başlamakta, bankonun orta kısmından itibaren başlayan alana oturma elemanları, masa ve sehpa yerleştirilerek oturma alanı oluşturulmaktadır. Starbucks Coffee ve Caffè Nero'nun yerleşim düzenlerini bu noktada örnek verebiliriz. (Resim 3.19 ve 3.20)



Resim 3.20: Caffè Nero, yerleşim düzeni ve mobilyalar



Resim 3.21: Caffè Nero, giriş kısmında bulunan oturma elemanı

Camlı sergileme elemanını Caffè Nero’da olduğu gibi, mekânın giriş kısmında mesafe bırakarak başlatan kafeler ise bu bölümde oturma alanı oluşturmuşlardır. (Resim 3.21)



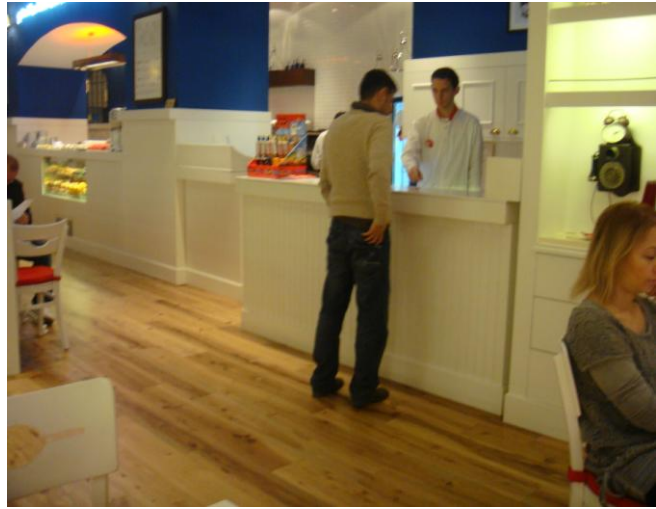
Resim 3.22: Caffè Nero, giriş kısmında bulunan oturma elemanları

- **Kasa ve Sergileme Bankosu**

Pastane, Cafe ve Restaurant olarak kendini tanımlamasına rağmen, pastane işlevlerinin ağır bastığı kafelerin bir bölümünde kasa ve üzeri camlı sergileme elemanı Zamane Kahvesi ve Karafırın'da da görüldüğü gibi birbirlerinden ayrı tutularak karşılıklı yerleştirilmiştir. Bu mekânlarda genellikle kasa mekânın giriş kısmı yerine orta kısmında yer almaktadır. Kasaya ilerlerken geçilen alanlarda masa ve tek kişilik oturma elemanlarından oluşan oturma alanlarının yanı sıra duvar önlerine sergileme işlevi gören dolaplar yerleştirilmiştir. (Resim 3.23, 3.24, 3.25 ve 3.26)



Resim 3.23: Zamane Kahvesi sergileme ünitesi



Resim 3.24: Zamane Kahvesi, kasa



Resim 3.25: Karafırın, sergileme ünitesi



Resim 3.26: Karafırın, kasa

Zincir kafe markalarının bir kısmında, giriş kısmına tatlıların sergilendiği camlı sergileme ünitesi yanında ise içerisinde kasanın yer aldığı diğer tarafında yiyecek ve içeceklerin servise hazır hale getirildiği banko yer almaktadır. Kasanın içinde bulunduğu banko mekânın orta kısmında başlamaktadır.



Resim 3.27: Starbucks Coffee, kasa



Resim 3.28: Starbucks Coffee, sergileme ünitesi

Self servis olan bu kafeler de ürünlerin alınması ya da kasaya yönelmek için içeri girildiğinde, sergileme ünitelerinin önünden geçilmesi gerekmektedir. Starbucks Coffee ve Caffè Nero ‘yu bu noktada örnek gösterebiliriz. (Resim 3.27, 3.28, 3.29, 3.30 ve 3.31)



Resim 3.29: Starbucks Coffee, bankonun servise hazır hale getirilen alanı



Resim 3.30: Caffè Nero, kasa

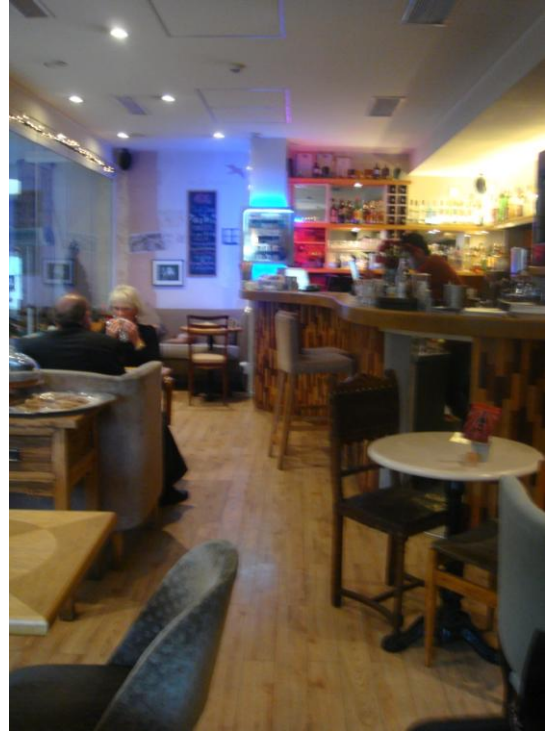


Resim 3.31: Caffè Nero, sergileme ünitesi

Self servis olmayan az sayıda kafede, giriş alanında bulunan kasa ve üzeri camlı sergileme ünitesi Cafe Paul’de olduğu gibi aynı mobilya üzerinde yer almakta, kasa ardından sergileme alanı gelmektedir. Banko arkası servis alanında ise ürünler hazırlanmaktadır. Bankonun formu kafelerin genelinde doğrusal bir konumdadır. (Resim 3.32)



Resim 3.32: Cafe Paul, kasa ve sergileme ünitesi



Resim 3.33: Aşk Kahve, kasa işlevi gören banko

Bankoya bar işlevi de yükleyip, oturma elemanları ile kombine ederek kullanan kafeler de görülmektedir. Aşk Kahve’de kullanılan bankoyu bu noktada örnek verebiliriz. (Resim 3.33)

Kasa ve bar tezgâhı işlevini aynı mobilya ve alanda çözümlemiş, üzeri camlı sergileme ünitesinin kullanılmadığı mekânlar da mevcuttur. Bu işlevi gören farklı servis yüzeylerinin mekânın farklı alanlarında kullanıldığı görülmektedir. (Resim 3.34)



Resim 3.34: Aşk Kahve, sergileme işlevi gören eleman

Pastacılık ve fırıncılık işlevlerinin ağır bastığı Pasticceria La Vita Panetteria’da ise kasanın iki yanına sergileme üniteleri yerleştirilmiş kafelerdendir. (Resim 3.35)



Resim 3.35: Pasticceria La Vita Panetteria, kasa ve sergileme üniteleri

- **Bar Servis Bankoları**

Kafelerin birçoğunda bar servis bankoları bulunmaktadır. Az sayıda kafe de, Karafırın'ın birinci katında olduğu gibi bar servis bankolarının bulunduğu alanda banko yüksekliğine uyumlu oturma elemanları bulunmadığından bu bölüm için ayrılmış alanda yer alan oturma elemanları kullanılmaktadır. (Resim 3.36) Kafelerin genelinde ise bar servis bankosuna yüksekliği uyumlu oturma elemanları bulunmaktadır.



Resim 3.36: Karafırın, bar servis bankosu

Kafe-Bar / Brasserie tanımıyla öne çıkan kafelerde alkollü içecekler sunulduğu için bu özelliği vurgulama amacı ile bar bölümü genellikle mekânın girişindedir ve planlama da öncelikli konumdur. (Resim 3.37)

Kafelerin bir bölümünde ise bar servis bankoları, mekânın giriş kısmı yerine sonunda yer almaktadır. Cafe Retro, Cafe Paul ve Teşvikiye Caddesi'nde yer alan Cıty's AVM içerisinde bulunan Food Factory Cafe & Brasserie'nin bar servis bankolarını buraya örnek gösterebiliriz. (Resim 3.38, 3.39 ve 3.40)



Resim 3.37: Beymen Brasserie bar servis bankosu
Kaynak: www.3gistanbul.com



Resim 3.38: Food Factory Cafe & Brasserie, bar servis bankosu



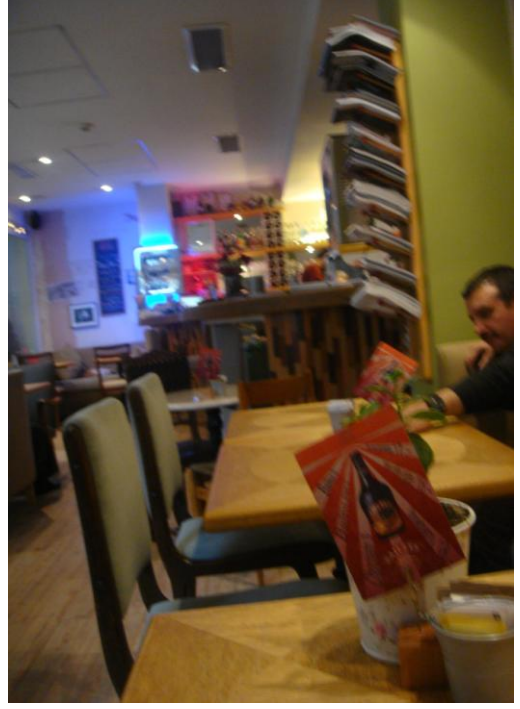
Resim 3.39: Cafe Paul, bar servis bankosu



Resim 3.40: Cafe Retro, bar servis bankosu



Resim 3.41: Aşk Kahve, bar servis bankosu

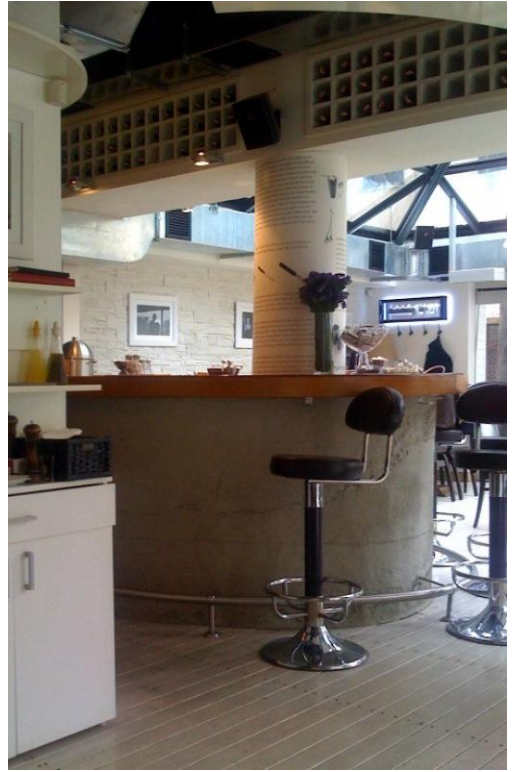


Resim 3.42: Aşk Kahve, bar servis bankosu

Den Cafe & Restaurant ve Aşk Kahve ise bar servis bankoları mekânın ortasına kadar devam ettiren kafelerdir. (Resim 3.41, 3.42, 3.43 ve 3.44)



Resim 3.43: Den Cafe & Restaurant, bar servis bankosu



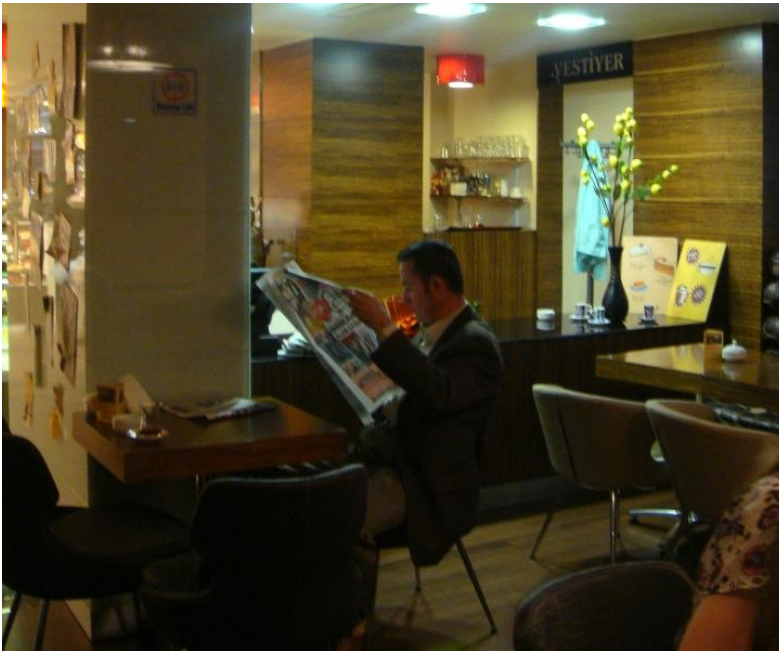
Resim 3.44: Den Cafe & Restaurant, bar servis bankosu

- Vestiyer / Asılık Gibi Aksesuarlar



Resim 3.45: Cafe Wien, vestiyer, aynadan yansıma

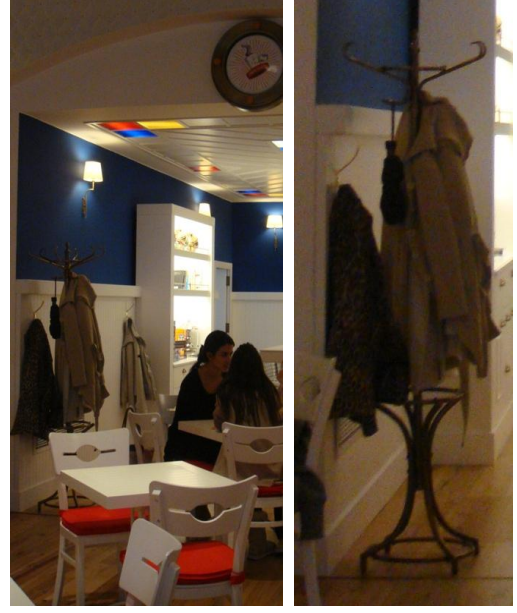
Kafelerde askılık ihtiyacı farklı alternatiflerle çözümlenmiştir. Az sayıda kafe de vestiyer ya da portmanto elemanları bulunmaktadır. Bu alanlar kafelerin bir bölümünde Cafe Wien’de görüldüğü gibi giriş kısmında, bir bölümünde ise Karafirin’da olduğu gibi mekânın sonuna doğru yer almaktadır. İhtiyaca göre mekânların bir kısmında portmanto elemanlarının yanı sıra ayaklı askılıklar da bulunmaktadır. (Resim 3.45 ve 3.46)



Resim 3.46: Karafirin, vestiyer



Resim 3.47 ve 3.48: Cafe Retro, ayaklı askılığı

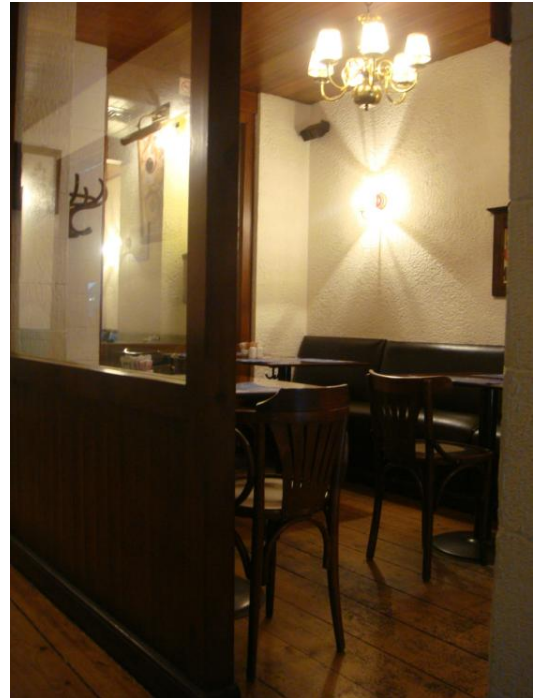


Resim 3.49 ve 3.50: Zamane Kahvesi ayaklı askılığı

Oturma alanlarının bulunduğu bölümlerde yer alan ayaklı askılıklar Cafe Retro, Zamane Kahvesi ve Cafe Paul'de olduğu gibi genellikle mekânın sonunda, az sayıda kafe de ise giriş kısmında yer almaktadır. Cafe Paul'de görüldüğü gibi kafenin oturma alanlarının sayısına göre askılıkların sayıları artmaktadır. (Resim 3.47, 3.48, 3.49, 3.50, 3.51 ve 3.52)



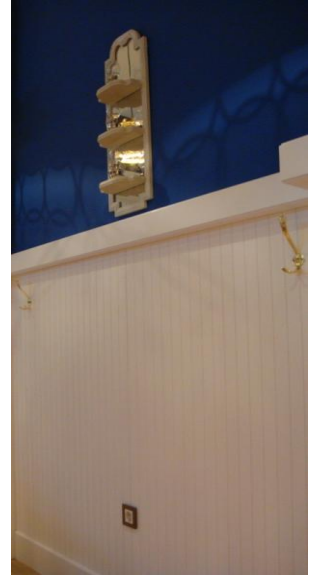
Resim 3.51: Cafe Paul, ayaklı askılığı



Resim 3.52: Cafe Paul, ayaklı askılığı



Resim 3.53: Zamane Kahvesi, metal askılıklar

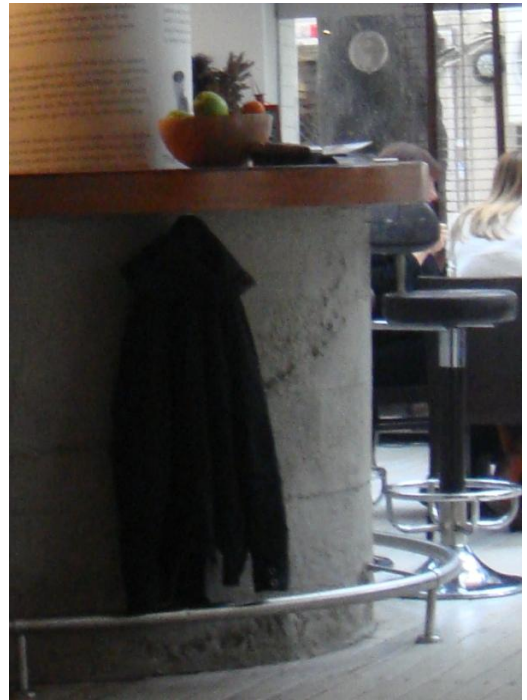


Resim 3.54: Zamane Kahvesi, metal askılıklar

Kafelerin bir kısmında duvarların üzerine belirli mesafeler ile yerleştirilmiş metal askılıklar bulunmaktadır. Zamane Kahvesi'nde bu askılıklar mekânın tüm oturma alanlarının etrafında ki duvarlarda, Den Cafe & Restaurant ise bunlara ek olarak bar servis banko yüzeyinin alt kısmına yerleştiren kafelerdir. (Resim 3.53, 3.54, 3.55, 3.56 ve 3.57)



Resim 3.55: Den Cafe & Restaurant, metal askılıklar



Resim 3.56: Den Cafe & Restaurant, metal askılıklar



Resim 3.57: Den Cafe & Restaurant, duvar askılıkları

Aşk Kahve’de ise askılıklar malzeme ve biçim özellikleri ile farklılaşmakta, duvara yerleştirilmiş olan askılık tek parça olmaktadır. (Resim 3.58)



Resim 3.58: Aşk Kahve, duvar askılığı

3.1.2.2. Mobilyalar

Kafelerin işlev ve kullanıcı profilleri, mobilyaların biçim ve malzeme özelliklerinde belirleyici unsurlardan sayılabilmektedir. Kafelerde benzer mobilyalar kullanılabildiği gibi farklılıklarda bulunmaktadır.

Nişantaşı semtinin kafelerinin genelinde, tek kişilik oturma elemanları, yüzeyi kare ve ya yuvarlak formlara sahip, ihtiyaç doğrultusunda istenildiğinde yan yana yerleştirilerek kullanılan metal ayaklı masalar ve yüzeyi deri kaplı birkaç kişinin oturabildiği oturma elemanları görülmektedir.



Resim 3.59: Aşk Kahve, ahşap oturma elemanları



Resim 3.60: Cafe de Paris, ahşap oturma elemanı

Kafelerin büyük bölümünde farklı biçim ve renk özelliklerine sahip, sandalye formunda, kolçaksız ahşap oturma elemanları kullanılmıştır. Bu oturma elemanlarının yüzeyleri, kafelerin bir bölümünde deri ya da kumaş kaplanmıştır.

Aşık Kahve, Cafe de Paris, Pasticceria La Vita Panetteria, Aşık Kahve, Den Cafe & Restaurant, Caffè Nero, Food Factory Cafe & Brasserie, Karafırın ve Café Retro bu noktada örnek gösterilebilir. (Resim 3.59, 3.60, 3.61, 3.62, 3.63, 3.64, 3.65, 3.66 ve 3.67)



Resim 3.61: Pasticceria La Vita Panetteria, ahşap oturma elemanı



Resim 3.62: Aşık Kahve, ahşap oturma elemanı



Resim 3.63: Den Cafe & Restaurant, ahşap oturma elemanı



Resim 3.64: Caffe Nero, ahşap oturma elemanı



Resim 3.65: Food Factory Cafe & Brasserie, ahşap oturma elemanı



Resim 3.66: KaraFırın, ahşap oturma elemanı



Resim 3.67: Cafe Retro, ahşap oturma elemanı



Resim 3.68: Cafe Paul, ahşap oturma elemanları

Cafe Paul, Starbucks Coffee, Den Cafe & Restaurant ve Cafe Wien iç mekânlarında kullandıkları oturma elemanlarının bir kısmının yüzeyini kumaşla kaplamayan kafelerdir. (Resim 3.68, 3.69, 3.70 ve 3.71)



Resim 3.69: Starbucks Coffee, ahşap oturma elemanları



Resim 3.70: Den Cafe & Restaurant, ahşap oturma elemanı



Resim 3.71. Cafe Wien, ahşap oturma elemanı

Az sayıda kafe de Karafırın ve Aşk Kahve’de görüldüğü gibi metal ayaklı oturma elemanları kullanılmıştır. (Resim 3.72, 3.73 ve 3.74)



Resim 3.72: Karafırın, metal ayaklı oturma elemanı



Resim 3.73: Karafırın, metal ayaklı oturma elemanı

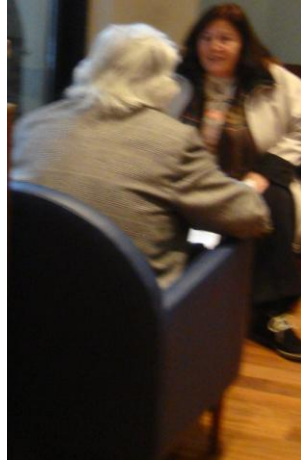


Resim 3.74: Aşk Kahve, metal ayaklı oturma elemanı



Resim 3.75: Starbucks Coffee, tekli oturma elemanları

Oturma yüzeyinin alçak tutulduğu tekli oturma elemanlarının kullanıldığı kafeler de bulunmaktadır. Starbucks Coffee, Caffè Nero ve Karafırın gibi az sayıda kafe de kullanılmış olan bu oturma elemanlarının biçim ve renk özellikleri farklılaşmaktadır. (Resim 3.75, 3.76, 3.77 ve 3.78)



Resim 3.76 ve 3.77: Caffè Nero, tekli oturma elemanları



Resim 3.78: Karafırın, tekli oturma elemanları

Kafelerin genelinde bakıldığında iki ve daha fazla kişinin oturabileceği oturma elemanlarının bulunduğu görülmektedir. Starbucks Coffee, Caff  Nero, Cafe Wien, Cafe Paul ve Karafirin'da bu oturma elemanları farklı biçim  zellikleri ile yer almaktadır. (Resim 3.79, 3.80, 3.81, 3.82, 3.83 ve 3.84)



Resim 3.79: Starbucks Coffee, oturma elemanı



Resim 3.80: Caff  Nero, oturma elemanı



Resim 3.81 Cafe Wien, oturma elemanı



Resim 3.82: Cafe Paul, oturma elemanı



Resim 3.83: Cafe Paul, oturma elemanı



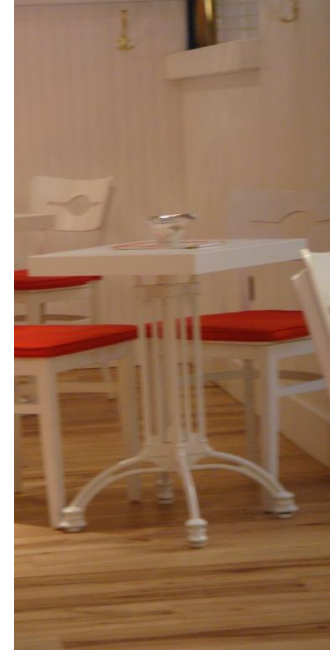
Resim 3.84: Cafe Paul, oturma elemanı



Resim 3.85: Cafe Paul, masa



Resim 3.86: Karafirin, masa



Resim 3.87: Zamane Kahvesi, masa

Kafelerin masaları yüzey formları ve ergonomisi açısından benzerlikler göstermekte, malzeme kullanımları ile farklılaşmaktadır. (Resim 3.85, 3.86, 3.87, 3.88, 3.89 ve 3.90)



Resim 3.88: Caffè Nero, masa



Resim 3.89: Pasticceria La Vita Panetteria, masa



Resim 3.90: Starbucks Coffee, masa



Resim 3.91: Cafe Retro, masa



Resim 3.92: Cafe Retro, birleştirilmiş masa

Genellikle kare ve ya yuvarlak yüzeylere sahip masalar kullanılmış olup Cafe Retro, Zamane Kahvesi ve Karafırın'da olduğu gibi istendiğinde birleştirilmiştir. (Resim 3.91, 3.92, 3.93 ve 3.94)



Resim 3.93: Zamane Kahvesi, birleştirilmiş masalar



Resim 3.94: Karafırın, birleştirilmiş masalar



Resim 3.95: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri

Kafelerin birçoğunda Den Cafe & Restaurant ve Aşk Kahve’de görüldüğü gibi, farklı masa alternatifleri kullanılmaktadır. (Resim 3.95, 3.96, 3.97, 3.98, 3.99, 3.100 ve 3.101)



Resim 3.96: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri



Resim 3.97: Den Cafe & Restaurant, masa alternatifleri



Resim 3.98: Aşk Kahve, masa alternatifleri



Resim 3.99 ve 3.100: Aşk Kahve, masa alternatifleri



Resim 3.101: Aşk Kahve, masa alternatifleri

3.2. MALZEME VE TEKNİK DONATI

Kafelerin malzeme seçimleri teknik donatının konum ve işlevselliğinde belirleyici olabilmektedir. Teknik donatının mekânın genişliği ve müşteri yoğunluğu ile orantılı olarak, ihtiyaca yanıt verecek nitelikte olması kafenin kalite ve hizmet anlayışında etkin kılınmaktadır.

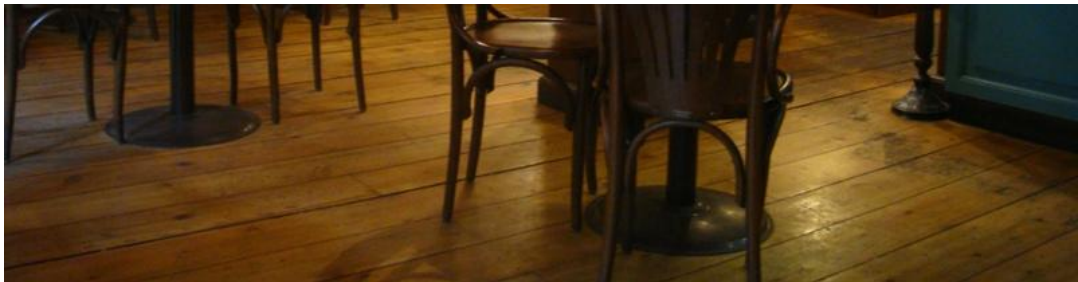
3.2.1. Malzeme Seçimi

Kafelerin malzeme tercihleri benzer işlevsellik özelliklerine sahip olup, görünüm itibari ile farklılaşabilmektedir. Nişantaşı semtinde yer alan kafelerin genelinde, açık ve yarı-açık alanlarda iç mekân da kullanılanlardan farklı biçim ve malzeme özelliklerine sahip yer döşemeleri kullanılmakta, iki katlı olan kafelerde de yer döşemelerinin malzeme ve biçim özelliklerinde farklılıklar bulunmaktadır.

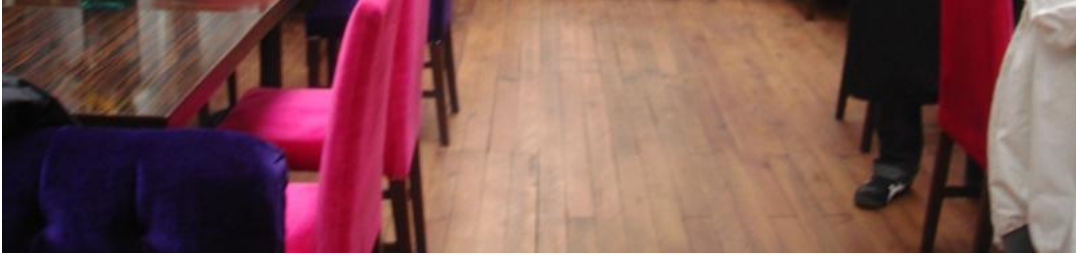
Kafelerin iç mekânında genellikle farklı renk tonlarına sahip ahşap, az sayıda kafe de ise seramik ya da mermer zemin özellikleri görülmektedir. (Resim 3.102, 3.103, 3.104, 3.105, 3.106 ve 3.107)



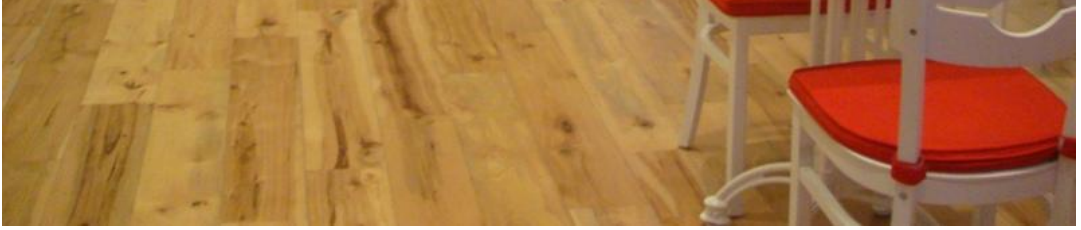
Resim 3.102: Aşk Kahve, ahşap yer döşemesi



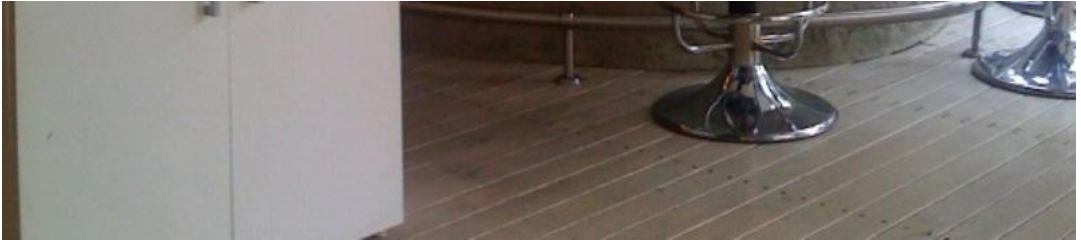
Resim 3.103: Cafe Paul, ahşap yer döşemesi



Resim 3.104: Cafe Retro, ahşap yer döşemesi



Resim 3.105: Zamane Kahvesi, ahşap yer döşemesi



Resim 3.106: Den Cafe & Restaurant, ahşap yer döşemesi



Resim 3.107: Starbucks Coffee, seramik yer döşemesi

Az sayıda kafe de Caff  Nero'da g r ld ğ  gibi iki farklı yer d şemesi aynı alanda kullanılmıştır. (Resim 3.108)



Resim 3.108: Caff  Nero, aynı alanda farklı yer d şemeleri

3.2.2. Aydınlatma

Kafelerin aydınlatma sistemleri benzer niteliklerden oluşmakta, mekân içerisinde farklı aydınlatma elemanları birarada kullanılmaktadır. Kafelerin genelinde, mekânın bir bölümü asma tavan içerisinde yer alan spotlarla aydınlatılmaktadır. (Resim 3.109, 3.110, 3.111, 3.12, 3.113 ve 3.114)



Resim 3.109: Aşk Kahve, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları



Resim 3.110: Cafe Wien, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları, aynadan yansıma



Resim 3.111: Karafirin, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları



Resim 3.112: Pasticceria La Vita Panetteria, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

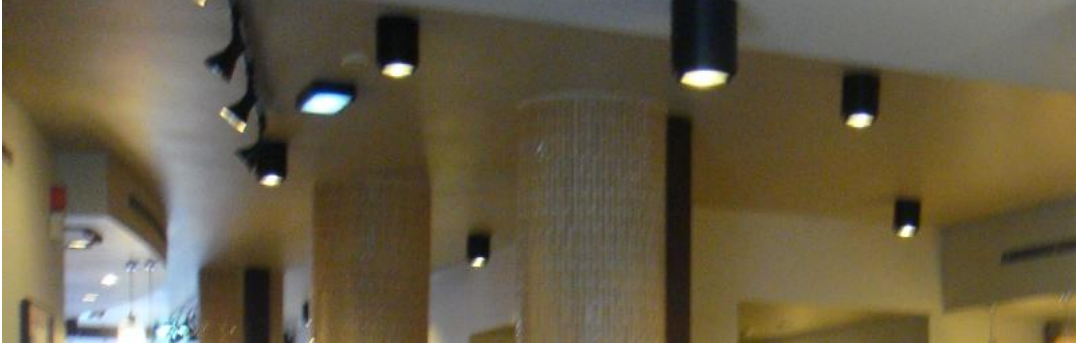


Resim 3.113: Starbucks Coffee, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları



Resim 3.114: Zamane Kahvesi, asma tavan içerisinde aydınlatma elemanları

Kafelerin bir kısmında tavana monte edilmiş metal sistemlerin üzerinde yer alan aydınlatma elemanları bulunmaktadır. Starbucks Coffee ve Karafirin bu sistemi asma tavan üzerine yerleştirmiş, Caff  Nero ise direk tavana monte etmiş kafelerdir. (Resim 3.115, 3.116 ve 3.117)



Resim 3.115: Starbucks Coffee, asma tavana monte edilmiş metal sistem



Resim 3.116: Karafirin, asma tavana monte edilmiş metal sistem



Resim 3.117: Caff  Nero, tavana monte edilmiş metal sistem

3.2.3. İklimlendirme

Kafelerin iç mekânlarının iklimlendirilmesi genellikle Zamane Kahvesi ve Cafe Retro’da olduğu gibi klima sistemleri ile sağlanmaktadır. (Resim 3.118 ve 3.119)



Resim 3.118: Zamane Kahvesi, klima



Resim 3.119: Cafe Retro, klima

Aşık Kahve ve Cafe Wien’de olduğu gibi asma tavan içerisine yerleştirilen havalandırma sistemleri Caffè Nero’da ise asma tavan olmaması sebebi ile tavana monte edilmiştir. (Resim 3.120, 3.121 ve 3.122)



Resim 3.120: Aşık Kahve, havalandırma



Resim 3.121: Cafe Wien, havalandırma



Resim 3.122: Caffè Nero, havalandırma

Kafelerin genelinden farklı olarak Den Cafe & Restaurant'ta havalandırma sistemleri tavan ile duvar arasında kalan alanda yer almaktadır. (Resim 3.123)



Resim 3.123: Den Cafe & Restaurant, havalandırma

SONUÇ

Günümüzde “Cafe” (Kafe) olarak hizmet veren mekanlar incelendiğinde farklı tanımlara ulaşan bir çeşitlilik görülmektedir. Kafeler, öncelikle kahve içilebilen ve kahve ile birlikte tüketilen yiyeceklerin sunulduğu mekanlar olarak algılanmakla birlikte, hizmetlerin günümüz sosyal yaşantısı içerisinde farklılaştığı izlenmektedir.

Kafe mekanlarının öncesine bakıldığında ve “Cafe” kelimesi etimolojik açıdan irdelendiğinde kahve kültürü ve kahvehanelerle ilişkisi karşımıza çıkmaktadır. Günümüz kafelerini mekansal ve hizmet boyutu ile değerlendirirken kahve kültürünün oluşumu ve kahvehane mekanlarının nasıl geliştiğine bakmak gerekmektedir.

Mevcut perspektifte “Kahvehane”lerin açılmasına sebep olan “Kahve”nin önce Doğu, sonra da Batı’da hızla yaygınlaştığı izlenmektedir. Kahve, 12. yüzyılda tanınmasına rağmen ancak 14. yüzyılda yaygın kullanıma ulaşmış ve keyif veren özelliği ile öne çıkmıştır. Kahvenin ana vatanı olarak kabul edilen Güney Habeşistan’dan, Yemen ve Mısır’a ulaşması yaklaşık 200 yılı bulmuştur. 16. yüzyıl başlarında İstanbul’a gelen kahve, ticaret yolu ile 1615’de Avrupa’ya ulaşmıştır. Bölgeden bölgeye, ülkeden ülkeye kademeli olarak yayılan, kahve tüketme alışkanlığı 18. yüzyılda Amerika kıtasına ulaşmış; 19. yüzyılda yaşanan gelişmeler Brezilya’yı kahve dünyasının bir numaralı ülkesi konumuna getirmiştir.

İlk kahvehaneler ise 16. yüzyıl başlarında Mekke’de karşımıza çıkmaktadır. Yüzyılın ortalarında Suriye ve İstanbul’da açılmaya başlayan kahvehaneler, buradan da, başta İtalya olmak üzere tüm Avrupa şehirlerine yayılmıştır. Kahvehane mekanları da bu tarihsel süreçte, kültürel etkilerle biçimlenerek farklılıklar göstermiştir.

Kahvehane mekanlarına baktığımızda; ilk örneklerin Doğu kültürüne ve mimarisine ait biçimsel özellikler taşıdığı izlenmektedir. İstanbul kahvehaneleri de paralel özellikte düzenleri ile Osmanlılaşmış bir kimlikle karşımıza çıkmaktadır. Bu

mekansal çizgileri, Fransa ve İngiltere'deki "Cafe"lerin ilk örneklerinde de görmek mümkündür. Ancak, İngiltere'de meyhane ve birahanelerden dönüştürülmüş "Coffee-House" olarak hizmet veren mekanlar olduğu da bilinmektedir.

19. yüzyıl kafeleri, Avrupa'daki yaygınlaşma sürecinde başta edebiyat olmak üzere çeşitli kültürel faaliyetleri de bünyesinde toplamış ve sosyal bir paylaşım mekanı haline gelmiştir. Osmanlı'da da İstanbul merkezli gelişim gösteren ve Anadolu'ya yayılan kahve kültürü doğrultusunda kahvehaneler, Avrupa'daki örnekler gibi giderek okuma ve oyun amaçlı mekanlara dönüşmüş ve uzun süre "kıraathane" adı ile de faaliyetini sürdürmüştür.

19. yüzyıl sonlarında Avrupa kafelerinde mekanlar; eklektik tarzda, saray stillerini yansıtan mobilyaların kullanıldığı düzenleri ile dikkati çekmektedir. Aynı dönemin İstanbul'unda da - sabit düzenin hakim olduğu – kahvehanelerle birlikte Batı'daki örneklerle benzer mobilyaların kullanıldığı kafe mekanları, eş zamanlı olarak görülmüştür. Batılılaşma hareketleriyle ve özellikle Fransız kültürü etkisiyle biçimlenen dönemin yeni otellerinde 'cafe' olarak hizmet veren mekanlar yer almıştır.

Osmanlı'da, Nişantaşı ve Teşvikiye, Dolmabahçe Sarayı'na yakınlığı dolayısı ile yerleşim bölgesi olarak teşvik edilmiş ve yüzü Batı'ya dönük, saraya yakın ailelerin ve aydınların tercih ettikleri bir semt olmuştur. Sosyal açıdan bugün de aynı niteliklerini koruyan yapısı ile merkezi konumda olan Nişantaşı, sosyo-kültürel açıdan popüler olmuş mekanları ile öne çıkmaktadır. Nişantaşı'ndaki kafeler incelendiğinde ve kahve kültürü ekseninde değerlendirildiğinde "Kafe" mekanlarındaki güncel çeşitliliği çok net ifade etmektedir.

Nişantaşı'nda dünyanın tanınmış firmalarının "zincir kafe"leri, "etnik kafe"ler, "cafe-bar" ve "pasta-cafe"lerin yanı sıra tanınmış yerli işletmelerin kafelerinden oluşan geniş bir kafe yelpazesi bulunmaktadır. Semtin kafelerinin iç mekân özellikleri rekabet ve kullanıcı profiline özellikleri nedeniyle farklılıklar oluşturmakta, konfor anlayışında ise benzerlikler göstermektedir.

Kafelerin konumları, iç mekân özelliklerinin şekillenmesinde ve müşteri profiline oluşmasında etkili olabilmektedir. Nişantaşı semtinde yer alan kafelerin büyük bölümü cadde üzerinde yer alırken, alışveriş merkezleri içinde de çok sayıda kafe

bulunmaktadır. Semt kafelerinin genelinde açık ve yarı-açık alanlar oluşturulduğu görülmekte ve her mevsim müşteri çekebilmek hedeflenmektedir.

Kafelerin iç mekânları incelendiğinde, benzer işlevsel özellikler öne çıkmaktadır. Tek ya da iki katlı olan bu kafelerin yerleşim düzenleri, işlevleri doğrultusunda şekillenmekte ve benzerlikleri ile dikkat çekmektedir. Nişantaşı semtinde bulunan kafelerde, genellikle birbirine yakın özellikte ve moda kabul edilen tarzda, malzeme ve biçimlerin tercih edildiği, çoğunda sadece renk ve döşeme özellikleri değiştirilerek aynı mobilyaların kullanıldığı görülmektedir.

Kahve satışını öne çıkaran; “Etnik-Cafe” ve “Pasta-Cafe” olarak hizmet veren mekanlarda mobilya ebatlarının daha küçük tutulduğu izlenmiştir. Bir kaç zincir kafe dışında kahve satışını öne çıkaran kafeler azınlıktadır. Daha çok yemek çeşitlerini arttırarak müşteri çekmeyi amaçlayan “Rest-Cafe” (Restoran-Kafe) olarak hizmet veren mekanların, daha uzun süreli yemek yemeye de uygun yerleşim düzeni ve mobilya alternatifleri sundukları görülmektedir. “Kahve İçmek” bu mekanlarda öncelikli bir yer tutmamaktadır. Bunların dışında “Cafe-Bar” olarak akşam da hizmet veren mekanlar, çoğunlukla bar bankosuna odaklanan mekan düzeni ile dikkati çekerken, kahve sunumunun ikinci planda kaldığı gözlenmiştir.

Ticari bir bakış açısı ile ve kimi zaman kültürel aktivitelerle, hedeflediği müşterileri çekmeye çalışan kafe mekanlarında benzer malzemelerin tercih edildiği görülmektedir. İşletmeler, genellikle standarda uygun teknik donanıma sahip bu mekanlarda; renk, desen ve aydınlatma biçimleri ile farklılık yaratılmaya çalışmışlardır. Ancak, mobilyaların ve yerleşim düzeninin kimi zaman işlevsel açıdan yetersiz kaldığı örnekler de mevcuttur.

Günümüz kafeleri kahve kültürü ekseninde incelendiğinde, mekanların işlevsel olarak tarihsel bağlarından oldukça uzaklaştığı ve kahvehane mekanları ile ilişkisinin nostaljik ve turistik boyutta kaldığı gözlenmektedir. Ayrıca, mahalle kahveleri olarak da bilinen; genellikle çay- kahve içilip oyun oynanan kahvehaneler de – bir kaç istisna dışında - artık kendilerini “cafe” olarak tanımlamaktadır. Değişen müşteri taleplerine cevap vermek amacıyla günün her saatinde faaliyet gösterebilecek şekilde düzenlendikleri görülen kafelerin çoğu, dünyadaki örneklerine paralel yönde gelişerek, sundukları “Yarı / Fast-Food” olarak

tanımlanabilecek ürünleri ile tercih edilen mekanlara dönüşmüşlerdir. Saptanan veriler doğrultusunda “Kahve”nin ve kahve içme eyleminin günümüz kafe mekanlarında sıradanlaştığını, sadece “Cafe” tanımının etimolojik kökeni içinde gizli kaldığını ve “Cafe” kelimesinin, kahve kültürüne uzak bir mekan tanımına dönüştüğünü söylemek mümkündür.

İNCELENEN “KAFFE”LERİN LİSTESİ

- 1. Aşk Kahve**
- 2. Caffè Nero**
- 3. Café Paul**
- 4. Café Retro**
- 5. Café Wien**
- 6. Den Café & Restaurant**
- 7. Food Factory Café & Brasserie**
- 8. Karafırın**
- 9. Pasticceria La Vita Panetteria**
- 10. Starbucks Coffee**
- 11. Zaman Kahvesi**

KAYNAKLAR

KİTAPLAR

1. **ABASIYANIK**, Sait Faik, Mahalle Kahvesi, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1.Baskı 1950, 12.Baskı 2007
2. **BİRSEL**, Salah, Kahveler Kitabı, Salah Bey Tarihi:1, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001
3. **DOĞU'DA KAHVE VE KAHVEHANELER**, Editörler: Helene Desmet-Gregare & François Georgeon, Yky Yayınları, 1996, M.S. Güzel Sanatlar Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, 0017247
4. **EVREN**, Burçak, Eski İstanbul'da Kahvehaneler, Milliyet Yayınları, AD Yayıncılık A.Ş., 1.Baskı 1996, M.S. Güzel Sanatlar Üniversitesi Merkez Kütüphanesi, 0007399
5. **GÜRSOY**, Deniz, Sohbetin Bahanesi Kahve, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd.Şti., İstanbul, 1.Baskı 2005, 2.Baskı 2007
6. **HEİSE**, Ulla, Kahve ve Kahvehane, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001
7. **MAĞGÖNÜL**, A.Zeynep, 'Seçkin' Semtin 'Seçkin' Sakinleri Teşvikiye-Nişantaşı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2.Baskı, 2006
8. **TANEDE SAKLI KEYİF**, Ekrem Işın, Bir İçecekten Baha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 1.Baskı 2001, 2.Baskı 2006
9. **TANEDE SAKLI KEYİF**, Uğur Kökden, Paris-Kahveler Atlası, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 1.Baskı 2001, 2.Baskı 2006
10. **TUĞTEPE**, Süha, Nişantaşı... Nişantaşı... Renkli Sinemaskop Yıllar..., Doğan Kitap (Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.), İstanbul, 2008
11. **YILDIZ**, Yrd. Doç. Dr. M. Cengiz, Kahvehane Kültürü, Beyan Yayınları, İstanbul, 2007

TEZLER

1. **DELİKARA**, Şemlin Yavuz, “İstanbul Kafelerinden Örnekler Üzerine Bir Çalışma” Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2004
2. **KURUÇAY**, Dr. Didem, “İnternet Cafelerin Ve İnternet Cafeye Gelenlerin Özelliklerinin Belirlenmesi” Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2005
3. **ŞAHBAZ**, Selin, “Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri Ve Önemi: Aydın Merkez Örneği” Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 2007

İNTERNET KAYNAKLARI

1. **ART BİSTRO**,

¹⁰⁴ <http://www.art-bistro.net/news.php?id=15>

2. **BİBİLGİ**

⁸⁸ <http://www.bibilgi.com/ansiklopedi/Cafe-Alt-Wien>

3. **BİRİYİLİK**

⁸³ <http://www.biriyilik.com/gezelim-gorelim-2/tatil-rehberi-gezelim-gorelim-2/tatil-rehberi-gezelim-gorelim-2/Paris-sehir-rehberi-18139.html>

4. **BRAUN**

⁷² <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffee-house.html>

⁸⁰ <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffee-houses.html>

⁸⁶ <http://www.braun.com/tr/household/adviser/coffee/famous-coffee-house.html>

5. **ÇAY KAHVE FUARI**

²⁹ <http://www.caykahvefuarı.com/icerik.html>, Cafe World
İstanbul, Kahvenin Türkler’le Buluşması ve Türkiye’de cafeler:

²⁷ <http://www.caykahvefuarı.com/icerik.html>, Cafe World
İstanbul, Kahvenin Türkler’le Buluşması ve Türkiye’de cafeler:

6. DUBAİ POSTS.BLOGSPOT

⁶⁷ <http://www.dubaiposts.blogspot.com>, Başlık: Caffè Florian-Venezia 1720

7. EZBERİM

⁸² <http://www.ezberim.com/dunyadan-tatil-mekanlari/94114,Paris'te-tatil/,SaintGerman'invazgeçilmezleri>

⁸⁴ <http://www.ezberim.com/dunyadan-tatil-mekanlari/94114,Paris'te-tatil/,SaintGerman'invazgeçilmezleri>

8. FOOD-İFO

²⁰ <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi, Günümüzde

²² <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi, Günümüzde

³⁷ <http://www.food-info.net.tr/products/coffee/hist.html>, Kahvenin Tarihi, Amerika'da Kahve

9. İSTANBUL

⁹⁷ <http://www.İstanbul.net.tr/İstanbul-pastane-detay.asp?id=4378>

10. KAHVE KEYFİ

⁹ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=11>, Kahve Avrupa'da

¹² <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=404>, Bir Logonun Arkasında Ne Var?, Haberi gönderen: Ali Gökhan

¹⁶ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=12>, Kahve Amerika Kıtasında

²⁴ <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=399>, Dünya Kahve Tüketimi..

⁴⁴ <http://www.kahve.gen.tr/index.php?cat=10>, Kahve Osmanlı'da

11. KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ

⁷¹ <http://www.mehmetefendi.com/tr/pages/kty5.html>

⁷³ <http://www.mehmetefendi.com/tr/pages/kty5.html>

12. MİMARİZM

⁹⁴ <http://www.mimarizm.com/KentinTozu/makale.aspx?ID=185&sid=174>, Kahve ve Kiraathaneler, 18.09.2007

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı Soyadı: Eda DURMUŞ
Doğum yeri ve tarihi: İstanbul/Üsküdar, 16.01.1984

Eğitim

Lise: 1999-2001 Kocaeli Anadolu Meslek Lisesi,
Moda Tasarım Bölümü
Lisans: 2003–2007 Haliç Üniversitesi,
Mimarlık Fakültesi,
İç Mimarlık Bölümü

İletişim

e-posta adresi www.edadurmus@hotmail.com.tr