

Kahvenin Tarihi

Yüzyıllardır keyif verici bir içecek olarak tüketilen kahve farklı üretim, tüketim ve bölüşüm ilişkilerini barındıran son derece önemli bir tüketim maddesidir. Kahve küresel ölçekte petrolden sonra dünya ekonomi piyasalarının en değerli ticari malıdır. Bu bağlamda kahve yalnızca bir tüketim maddesi ya da aracı değildir. Kahve aynı zamanda dünyanın kahve bitkisinin yetiştirilebilmesi için uygun coğrafyalarında bir üretim-değişim değerine sahiptir. Yetiştirdiği bölgelerdeki üretim-bölüşüm ilişkilerini de doğrudan etkilediği için sosyolojik unsurları barındıran toplumsal bir olgudur. Kahve, Arap asıllı bir sözcüktür. Kahve adının nereden geldiği hakkında çeşitli efsaneler vardır. Bunlardan biri, vatanı Habeşistan'da, kahve yetiştirilen bölgeye eskiden “Kaffa” denmiş olmasıdır. Zamanla Türkçe'ye dönüşen sözcük, dünyanın her yerinde “kahve”ye yakın bir sözcüktür. Fransızlar 'café', İngilizler 'coffee', Almanlar 'kaffe', Macarlar 'kave' olarak kullanırlar. 1000'li yıllarda kahve Habeşistan'da “bunc” adıyla bilinirdi ve Araplarda “kahva” şarap anlamına gelmekteydi. 14. Yüzyılda Habeşistan'da ilk kahve bitkileri yetiştirmeye başlayınca kahve bugünkü anlamını almaya başlamıştır. Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili birbirinden farklı anlatılar olsa da, pek çok kaynaktan sözü edilen öykünün başlangıcı, kahvenin ilk defa keçiler tarafından keşfedilmiş olduğudur. İranlı çoban Kaldi, keçi ve deve sürülerinin garip bir ağacın meyvelerini yedikten sonra fazla canlılık gösterdiklerini, hatta keçilerin mehtapta dans ettiklerini görmüştür. Durumu dervişlerine anlatmış ve ünlü bir derviş olan Şazili, kahve tanelerinden öncelikle ekmek yapmıştır. Böylelikle bu kullanım kahvenin başlangıcını oluşturmuştur. Şeyh Şazeli kahvenin keşfini gerçekleştirdiği için “kahvecilerin Piri” olarak kabul edilmektedir. Bir süre kahve sadece Hebeşistan-Etiyopya topraklarında kullanılmış, ticaretin hızlı olması sebebiyle Mekke ve Kahire'ye varmıştır. 14. yüzyılda Etiyopya'da keşfedilen kahve çekirdekleri, 15. yüzyılın sonunda Araplar tarafından Mekke ve Medine'ye getirilmiştir. Bu dönemde Mekke'de “kahveh kanesi” adlı kahve içilen mekanlar bulunmuştur. Kahvenin Avrupa'ya geçişindeki en önemli olay 1683'teki “Viyana Kuşatması"dır. Osmanlı Devleti Viyana kuşatmasında kahve çuvalları ile şehre taşınmıştır. Fakat şehrin alınamaması sonucu orada bırakılmıştır. Bırakılan kahve çuvalları ne olduğu bilinmediği için imha edilmek istenmiştir. Avusturyalı Kolschitzky kahvelerin imha edilmesini engellemiştir. Bu olaydan sonra kahve önce Viyana'da sonra Fransa, İngiltere ve İtalya gibi Avrupa ülkelerine yayılmıştır. İlk başlarda kahve Osmanlıdan Avrupa'ya geçtiği için Avrupa'da bir süre “Müslüman içeceği” olarak anılmıştır. Kahvenin Amerika'ya geçişi ise 19. Yüzyılda olmuştur. Gabriel Mathieu de Clieu adlı denizci kahve

yetiştirmeye başlamış ve bylelikle kahve Amerika kıtasına yayılmıştır. 1901 yılında Japon Asıllı Amerikalı Kimyager Satori Kato “instant (hazır)” kahveyi bulmuştur.

Kahve Bitkisi

Kahve, RUBIACEAE familyasına ait 120’ye yakın türü olan bir bitkidir. Kahve, Habeşistan'da yetişen fidan boyundaki yeşil aēaēların meyvesidir. Ekvatora yakın bölgelerde kahve kemeri (coffee belt) olarak adlandırılan alanda yetişen bu bitkinin çiçekleri beyaz ve yasemin gibi hoş kokulu bir bitkidir. Kahve aēacının meyvesi kiraza benzemektedir ve Meyvenin ekirdeēi kahve ekirdeēi olarak adlandırılmaktadır. Aēacın iekleri yasemine, meyveleri kiraza benzer. Çiçekleri döküldükten sonra, aēaēların dallarında çekirdekleri kalır. Bunlar silkelenir, güneşte kurutulur ve tahta tokmaklarla dövülür. Kabukları sıyrıldıktan sonra öz meyve ortaya çıkar. Bunlar kavrulur, ētlr ve kendine has kokulu, lezzetli kahve elde edilmiş olur. En önemli kahve türleri “Arabica” ve “Robusta”dır. Kahve üretiminin %75’, arabica ve %25’i Robusta’dır.

Coffea Arabica: 1753 yılında Linnaeus tarafından tanımlanmıştır. Ana yurdu Habeşistan (Etiyopya) daēlarıdır ve dünya kahve üretiminde 2/3 oranında bir hacme sahiptir. Hafif ve aromatik bir tadı olan bu kahvenin pek çok alt türü olsa da en bilinenleri Bourbon, Typica, Tico, Blue Mountain, Mundo Novo, Caturra ve San Ramon olarak sıralanabilir. Robustoya göre daha hassa ve narin yapıdadır. Aynı zamanda Robustoya göre iki kat daha az kafein içerir. Arap kahvesi olarak da bilinen bu kahve, aynı zamanda tarımı yapılan ilk kahve türüdür.

Coffea Robusta: 19. Yüzyılın sonlarına doēru bulunmuştur. Dünya kahve üretiminin 1/3n oluşturur. Arabica cinsi kahveden iki kat daha fazla kafein içerir. Hastalıklara dirençli olmasından dolayı Arabica retiminde sıkıntı yaşanan yıllarda deēeri artmıştır. Arabicadan daha fazla mahsl vermektedir. Fazla kafein içermesi muhtemelen böceklerle başa çıkmasında daha etkili olmuştur. Arabica’dan daha yuvarlak bir şekilli, sert, acı ve odunsu tonlarda bir tada sahip olan Robusta kahvesi, genellikle kahve melanjında (karışım) veya hazır kahve (instant coffee) karışımlarında kullanılmaktadır.

Kahve aēaēları 3 ile 15 metre arasında uzayabilmektedir. Aēacın boyu 3 metreye geldiēinde hasat yapılmalıdır. Kahve bitkisi “tropical kuşak” ta yapılmaktadır. Kahve aēacından ilk ürünün alınabilmesi için 3 yıl gerekmektedir. 3 yıl sonra kahve ieēi açar ve kahve kirazı meydana gelir. Kahve meyvesi önce yeşil olgunlaşmaya başlayınca sarı ve en sonunda kırmızı olur. Kahve meyvesi üç ana bölümden oluşmaktadır. Bunlar Dış kabuk, Pulp etli kısım ve çekirdektir.

Kahve ağacının meyvelerinin olgunlaşması için dokuz aylık bir zaman gerekmektedir. Bu sürenin sonunda olgunlaşan meyveler yetiştikleri tropikal iklimin getirdiği nem ve sıcaklık nedeniyle iki hafta içinde çürümeye başlayacaktır. Bu nedenle kahve meyveleri kızarmaya başladığı andan itibaren dikkatli biçimde takip edilmelidir. Aynı ağaç üzerindeki meyveler aynı anda olgunlaşmadığı için kahve hasadı birkaç defa tekrarlanmalıdır. Kalın bir kabuğa sahip olan kahve kirazının içindeki çekirdeğin üzerinde yer alan zara parşömen adı verilir. Bu zarın içinde gümüş zar denilen ikinci bir tabaka bulunmaktadır. Bu tabakaların içinde ise kahve çekirdeği yer almaktadır. Bir kahve çekirdeğinde ise kotiledon adı verilen iki adet kahve çeneği bulunmaktadır.



Resim 1. Kahve Ağacı

Kaynak: <https://erhandizbaycoffee.wixsite.com/kahvelekesi/tohumdan-agaca>



Resim 2: Kahve Kirazı

Kaynak: <https://acikve.net/kahve-hakkinda-12-ilginc-bilgi/kahve-kirazi/>

Yararlanılan Kaynaklar

Aşık, N. A. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma.

Akarçay, E. (2012). Kâh Kahvehane Kâh Café: Küreselleşen Eskişehir'de Kahve Tüketimi Üzerine Kuramsal Bir Giriş. *İleti-s-im*.

Girginol, C. R. (2018). Kahve Topraktan Fincana, Ankara: A7 Kitap.

Kaplan, M. (2011). Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü. *Yurt ve Dünya Dergisi/The Journal of Homeland and The World*, 2(2), 11-20.

Sandıkçıoğlu, T. (2016). Kahve. İçecek Bilgisi İçinde. Ed. Yüncü, H. R. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları .