

Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kùltürü Açısından Değerlendirilmesi

Murat Doęan¹

¹Istanbul Geleşim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakùltesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M. (2023). Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kùltürü Açısından Değerlendirilmesi. *Toros Üniversitesi Ulusal Kahve Sempozyumu, 3 Şubat 2023, Tarsus, Türkiye*

KAHVENİN TÜRK GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Murat DOĞAN¹

ÖZET

Kahve bitkisi *Rubiaceae* ailesinin *Coffea* cinsinde hoş kokan beyaz çiçekli, kiraza benzeyen iki çekirdekli kırmızı meyveleri olan Tropikal bir ağaçtır. Geleneksel üretim yöntemlerinde; kahve meyveleri olgunlaştıktan sonra çekirdekler meyvelerinden ayrılmaktadır. Çekirdeklerin üzerinde ince zar doğal fermantasyon yoluyla alınır ve güneşte kurutulularak nem oranı % 53'den % 12'ye kadar indirilmektedir. Kurutma sırasında kahvenin renk ve aroması gelişir. Kurutma sonrası çekirdek üzerinde geri kalan kabuğu da ovalanarak ayrılır ve sonrasında kalitesine göre tasnif edilir, kavrulur ve öğütülür. Kahvenin kendine has aroması kavurma sırasında oluşur ve gelişir. Öğütülmüş kahve suyla karıştırılarak pişirilmesi ile kahve içeceği elde edilmektedir. Çalışma ile kahvenin Türk gastronomi tarihi ve kültürüne olan etkisinin ve öneminin belirlenmesi amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden literatür taraması ve içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Literatür taraması sonucu ortaya çıkan bulgulara içerik analizi uygulanmış ve sonuçlar temalar şeklinde kategorize edilmiştir. Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucu kahvenin gastronomi tarihi ve kültürüne etkisinde (1) Türk yemek kültürüne özgü ve telvesi ile içilebilen tek içecek olması, (2) Türkler tarafından keşfedilen en eski kahve hazırlama yönteminin olması ve (3) kahvenin Türk gastronomi tarihi ve kültürü açısından sosyal yaşamın bir unsuru olması şeklinde üç ana tema belirlenmiştir. Türk kahvesi ve özellikle telvesi ile içilebilmesi değerlendirildiğinde Türk gastronomi tarihi ve kültürüne otantik bir unsur kazandırdığı ortaya çıkmaktadır. Türk kahvesinin telvesi diğer bir ifade ile tortusu dibe çöktüğünden filtre edilmesine veya süzülmesine gerek kalmamaktadır. Türk kahvesi Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar gelmiş en eski hazırlama ve pişirme yöntemine sahip olmasıyla Türk tarihi ve kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur. Türk kahvesi gastronomi tarihi ve kültürü açısından kadim geleneğin bir unsuru olmuş ve 16. yüzyılda İstanbul'da kahvehanelerde servis edilmeye başlamıştır. Türk kahvesi geçmişten günümüze gelene kadar toplumun her kesiminde toplumsal değerleri ve inançları bir araya getirerek sosyalleşmeye katkıda bulunmuştur. Sonuç olarak Türk gastronomi tarihi ve kültürünün oluşumuna ve gelişimine sosyal ve özgünlük yönünden etki sağlamıştır.

Anahtar Kelimeler: Türk kahvesi, Gastronomi, Gastronomi Tarihi, Gastronomi Kültürü.

¹ İstanbul Gelişim Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID: 0000-0002-4514-2227

KAHVENİN TÜRK GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Doç. Dr. Murat Doğan



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

KAHVE ve GASTRONOMİ



TOROS ÜNİVERSİTESİ
**ULUSAL KAHVE
SEMPOZYUMU**

KAHVE AĞACI

- Kahve bitkisi *Rubiaceae* (*Kökboyasıgiller*) ailesinin *Coffea* cinsinde hoş kokan beyaz çiçekli, kiraza benzeyen iki çekirdekli kırmızı meyveleri olan Tropikal bir ağaçtır.



KAHVE ÜRETİMİ

- Geleneksel üretim yöntemlerinde; kahve meyveleri olgunlaştıktan sonra çekirdekler meyvelerinden ayrılmaktadır. Çekirdeklerin üzerinde ince zar doğal fermantasyon yoluyla alınır ve güneşte kurutularak nem oranı % 53'den % 12'ye kadar indirilir.



KAHVE ÜRETİMİ (dev.)

- Kurutma sırasında kahvenin renk ve aroması gelişir. Kurutma sonrası çekirdek üzerinde geri kalan kabuğu da ovalanarak ayrılır ve sonrasında kalitesine göre tasnif edilir, kavrulur ve öğütülür.



KAHVE ÜRETİMİ (dev.)

- Kahvenin kendine has aroması kavurma sırasında oluşur ve gelişir. Öğütülmüş kahve suyla karıştırılarak pişirilmesi ile kahve içeceği elde edilmektedir.



AMAÇ

- Çalışma ile kahvenin Türk gastronomi tarihi ve kültürüne olan etkisinin ve öneminin belirlenmesi amaçlanmıştır.



METODOLOJİ

- Çalışma da nitel araştırma yöntemlerinden literatür taraması ve içerik analizi yöntemi kullanılmıştır.
- Literatür taraması sonucu ortaya çıkan bulgulara içerik analizi uygulanmış ve sonuçlar temalar şeklinde kategorize edilmiştir.



BULGULAR

- Bulgulara uygulanan içerik analizi sonucu kahvenin gastronomi tarihi ve kültürüne etkisinde üç ana tema belirlenmiştir.



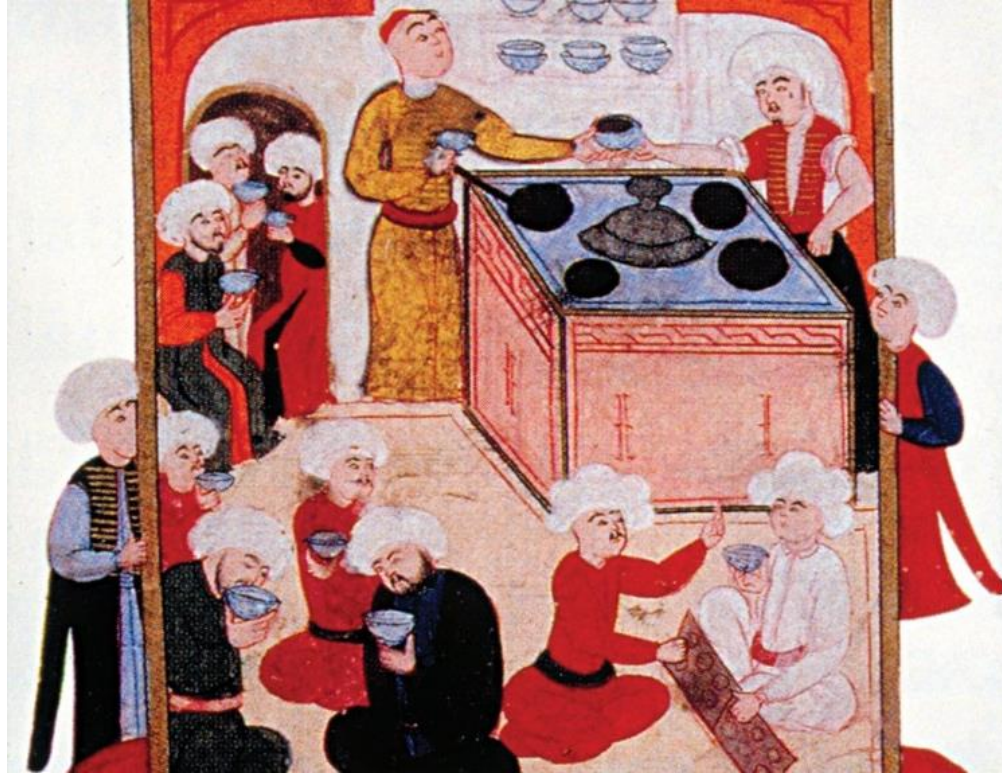
BULGULAR (dev.)

- Türk kahvesi ve özellikle telvesi ile içilebilmesi değerlendirildiğinde Türk gastronomi tarihi ve kültürüne otantik bir unsur kazandırdığı ortaya çıkmaktadır.
- Türk kahvesinin telvesi diğer bir ifade ile tortusu dibe çöktüğünden filtre edilmesine veya süzülmesine gerek kalmamaktadır.



BULGULAR (dev.)

- Türk kahvesi Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar gelmiş en eski hazırlama ve pişirme yöntemine sahip olmasıyla Türk tarihi ve kültüründe önemli bir yere sahip olmuştur.



BULGULAR (dev.)

- Türk kahvesi gastronomi tarihi ve kültürü açısından kadim geleneğin bir unsuru olmuş ve 16. yüzyılda İstanbul'da kahvehanelerde servis edilmeye başlamıştır.



BULGULAR (dev.)

- Türk kahvesi geçmişten günümüze gelene kadar toplumun her kesiminde toplumsal değerleri ve inançları bir araya getirerek sosyalleşmeye katkıda bulunmuştur.



SONUÇ

- Sonuç olarak Türk gastronomi tarihi ve kültürünün oluşumuna ve gelişimine sosyal ve özgünlük yönünden etki sağlamıştır.



TOROS ÜNİVERSİTESİ
**ULUSAL KAHVE
SEMPOZYUMU**



ÖNEMLİ TARİHLER

Sempozyum Tarihi:	3 Şubat 2023-Cuma
Bildiri Özeti Son Gönderim Tarihi:	27 Ocak 2023 Cuma
Tam Metin Son Gönderim Tarihi:	3 Mart 2023 Cuma
Sempozyum Programı İlanı:	1 Şubat 2023 Çarşamba

*** Sempozyuma Katılım Ücretsizdir.



Toplantı Kimliği: 732 630 1092
Parola: USK2023

Zoom linki:

<https://us06web.zoom.us/j/7326301092?pwd=TEIFcXVEcEh1dG5GR2F3empNZ3Y2dz09>



Sempozyumumuz Zoom Platformu üzerinden online olarak yapılacak olup akıllı telefonlarınızla karekodu okutarak zoom linkine ulaşabilirsiniz.





TOROS ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR, TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

ULUSAL KAHVE SEMPOZYUMU

ÖZET METİN BİLDİRİ KİTABI

EDİTÖRLER

Prof. Dr. Bahar TANER

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK

Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE

Öğr. Gör. Adnan AYDIN

Arş. Gör. Nasibe ULUK

Tüm Hakları Saklıdır © Toros Üniversitesi Yayınevi, Nisan 2023

E-ISBN: 978-605-9613-20-0

ONUR KURULU

İsim	Bölüm/ Başkan	Kurum
Ali ÖZVEREN	Toros Üniversitesi Mütevelli Heyeti Kurucu Başkanı	Toros Üniversitesi
Sertaç ÖZVEREN	Toros Üniversitesi Mütevelli Heyeti Başkanı	Toros Üniversitesi
Prof. Dr. Ömer ARIÖZ	Toros Üniversitesi Rektörü	Toros Üniversitesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr.	Bahattin ÖZDEMİR	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr.	Meryem AKOĞLAN KOZAK	Akdeniz Üniversitesi
Prof. Dr.	Nuray GÜZELER	Çukurova Üniversitesi
Prof. Dr.	Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
Doç. Dr.	Ahu YAZICI AYYILDIZ	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Doç. Dr.	Ali ÖZKAN	Gaziantep Üniversitesi
Doç. Dr.	Alper KURNAZ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr.	İlkay YILMAZ	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr.	Melike YILMAZER	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Doç. Dr.	Sefer DARICI	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Kürşad ÖZKAYNAR	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Mehmet BEYAZGÜL	Harran Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Murat Fatih TUNA	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Murat KALENDER	Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Nurten BEYTER	Başkent Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Osman ÇAVUŞ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Selçuk Yasin YILDIZ	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Selim ÇAM	Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Welat MİRAN	İstanbul Esenyurt Üniversitesi
Dr.	Mustafa Kadir ESEN	Mersin Üniversitesi
Dr.	Özge SÜFER	Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr.	Bahar TANER	Toros Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Çağla ÖZBEK	Toros Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Didem DEMİR	Toros Üniversitesi
Öğr. Gör.	Betül YAPICI NANE	Toros Üniversitesi
Öğr. Gör.	Adnan AYDIN	Toros Üniversitesi
Arş. Gör.	Nasibe ULUK	Toros Üniversitesi
Sekreteryä	Oğuz Kağan BİLİCİ	Toros Üniversitesi

YAYIN KURULU

Prof. Dr.	Bahar TANER	Toros Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Çağla ÖZBEK	Toros Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi	Didem DEMİR	Toros Üniversitesi
Öğr. Gör.	Betül YAPICI NANE	Toros Üniversitesi
Öğr. Gör.	Adnan AYDIN	Toros Üniversitesi
Arş. Gör.	Nasibe ULUK	Toros Üniversitesi

İÇİNDEKİLER

KAHVE SEKTÖRÜNDE MARKALAŞMA VE TİCARİ SİRLARIN KORUNMASI	7
Mustafa YILDIRAN	7
HURMA ÇEKİRDEĞİ KAHVESİ	8
Senanur DURGUT, Canan Ece TAMER	8
KAHVE SUNUMLARINA SANATSAL BİR YAKLAŞIM.....	9
Merve TINGİR	9
MOLEKÜLER GASTRONOMİ TEKNİKLERİ KULLANARAK YÖRESEL ÜRÜN GELİŞTİRME ÇALIŞMALARI: TÜRK KAHVELİ SÜT HELVASI ÜRETİMİ	10
Mehmet Berkay YÜCEER, Nurten BEYTER	10
TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ'NÜN KAHVEYE VERDİĞİ KİMLİK: TÜRK KAHVESİ	11
Ömür ALYAKUT ¹	11
KAHVENİN TÜRK GASTRONOMİ TARİHİ VE KÜLTÜRÜ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	12
Murat DOĞAN	12
KAMUSAL ALANIN İNŞASINDA KAHVENİN VE COFFEEHOUSE'LARIN ROLÜ	13
Cengizhan AKDAŞ	13
KEÇİBOYNUZU (<i>Ceratonia siliqua L.</i>) ÇEKİRDEĞİNDEN KAFEİNSİZ KAHVE ÜRETİMİ	14
Hacer KÖKSAL, Senanur DURGUT, Canan Ece TAMER	14
KAHVENİN KAVRULMASI SIRASINDA OLUŞAN PROSES TOKSİKANTLARI.....	15
Azime ÖZKAN KARABACAK'	15
KAHVE KAVURMA YÖNTEMLERİNİN UÇUCU VE BİYOAKTİF BİLEŞENLERE ETKİSİ	16
Berna ŞENGÜLER, Celale KIRKIN.....	16
KAHVE ÇEKİRDEĞİ ZARININ GIDA FORMÜLASYONLARINDA KULLANILMA POTANSİYELİ	17
Betül YAPICI NANE.....	17
TÜRK KAHVESİ VE TÜRK TOPLUMUNDA KAHVEHANE KÜLTÜRÜ.....	18
Tezel MALKOÇOĞLU, Hande GÖKSEL YÜCE	18
KAHVENİN AROMA BİLEŞİKLERİNİN BELİRLENMESİNDE KULLANILAN GÜNCEL ANALİTİK TEKNİKLER .	19
Tülin EKER, Turgut CABAROĞLU	19
TÜKETİCİLERİN KAHVE TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE EŞLİKÇİ TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA ..	20
Deniz ŞAHİN, Ali Akif ARICI	20
KULLANILMIŞ KAHVE TELVESİ İLE FONKSİYONEL REVANİ ÜRETİMİ	21
Tuğçe BOĞA, Kübra TOPALOĞLU GÜNAN, İkbal Ertuğrul DİKEÇ, Perihan YOLCI ÖMEROĞLU, Ömer Said TOKER, Enes DERTLİ	21
18-25 YAŞ ARASI KAHVE TÜKETİCİLERİN ALIŞKANLIKLARININ BELİRLENMESİ: MERSİN'DE BİR ARAŞTIRMA	22
Uğurcan METİN, Revşen AKAY	22
DOĞADAN GELEN LEZZETLERİN BULUŞMASI: KAHVE VE BAL	23

Tuba PEHLİVAN.....	23
ANKARA'DA X, Y, Z KUŞAKLARININ KAHVE TÜKETİM ALIŞKANLIKLARININ İNCELENMESİ	24
Gamze SONBAY, İlkay YILMAZ	24
KAHVENİN AROMATİK KİMYASI	25
Özge SÜFER, Zeliha ERASLAN	25
FİLTRE KAHVE YAPIMINDA ÜZÜM ÇEKİRDEĞİ KULLANIMI.....	26
Çilem BOZDOĞAN, Çağla ÖZBEK	26
TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE KAHVEHANE VE KAHVE.....	27
Hilmi SAVUR	27
TÜKETİCİLERİN KAHVE TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI VE EŞLİKÇİ TERCİHLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA ..	28
Deniz ŞAHİN, Ali Akif ARICI	28
KAHVE FİYATLARI İLE KAHVE İHRAÇ EDEN SEÇİLMİŞ ÜLKELERİN BÜYÜMELERİ ARASINDAKİ İLİŞKİLERİN ARAŞTIRILMASI.....	29
Eşref KULOĞLU, Nuri Çağrı AKAR	29
ADİYAMAN KAHVESİNE İLİŞKİN BİR ÖRNEK OLAY ÇALIŞMASI.....	30
Gökhan YILMAZ	30
TÜRKİYE PİYASASINDAN TOPLANAN PAKETLİ ÇÖZÜNEBİLİR KAHVE ÖRNEKLERİNDE OKRATOKSİN A VARLIĞININ ARAŞTIRILMASI.....	31
Işıl Var, Ali Tekin, Seda Yılmaz, Berfin Sucu	31
İPEK YOLU ÜLKELERİNDE KAHVE TEKNİKLERİ.....	32
Serpil YALIM KAYA, Zeynep Aslıgül SARI.....	32
KAHVE ÇEKİRDEK ZARI: BİYOAKTİF BİLEŞENLERİ VE ENDÜSTRİDE KULLANIMI	33
Emine AKSAN ALDANMAZ.....	33
KAHVE FERMANTASYONUNDA MİKROORGANİZMALARIN ROLÜ VE KALİTEYE ETKİLERİ	34
Emine AKSAN ALDANMAZ.....	34
İKİ BENZER TOPLUM ARASINDA TÜRK KAHVESİ.....	35
Dinara İSAKOVA, Kamila ZAZVADZE	35
MİKRODALGA KAVURMA SIRASINDA ARABICA KAHVE ÇEKİRDEKLERİNİN KALİTE ÖZELLİKLERİNDEKİ DEĞİŞİM.....	36
Yasmeen JAMJOUR, Asiye AKYILDIZ, Erdal AĞÇAM, Burcu DÜNDAR KIRIT	36