

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
SERAMİK VE CAM ANASANAT DALI**

**ETİYOPYA KAHVE TÖRENLERİNDE KULLANILAN SERAMİK
SUNUM KAPLARI VE YENİ TASARIM ÖNERİLERİ**

Selin AYAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖNEY

OCAK- 2023

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**ETİYOPYA KAHVE TÖRENLERİNDE KULLANILAN
SERAMİK SUNUM KAPLARI VE YENİ TASARIM
ÖNERİLERİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Selin AYAR

Enstitü Anasanat Dalı: Seramik ve Cam Ana Sanat Dalı

“Bu tez 31/01/2023 tarihinde yüzyüze olarak savunulmuş olup aşağıdaki isimleri bulunan jüri üyeleri tarafından Oybirliği ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI
Prof. Nezihe Lerzan ÖZER	Başarılı
Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖNEY	Başarılı
Dr. Öğr. Üyesi Pınar GÜZELGÜN HANGÜN	Başarılı

ETİK BEYAN METNİ

Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve Etik Kurul Onayı gerektiği takdirde onay belgesini aldığımı beyan ederim.

Etik kurul onay belgesine ihtiyaç var mıdır?

Evet

Hayır

(Etik Kurul izni gerektiren araştırmalar aşağıdaki gibidir:

- Anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney, görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren nitel ya da nicel yaklaşımlarla yürütölen her türlü araştırmalar,
- İnsan ve hayvanların (materyal/veriler dahil) deneysel ya da diğer bilimsel amaçlarla kullanılması,
- İnsanlar üzerinde yapılan klinik araştırmalar,
- Hayvanlar üzerinde yapılan araştırmalar,
- Kişisel verilerin korunması kanunu gereğince retrospektif çalışmalar.)

Selin AYAR

31/01/2023

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim sürecinde tez çalışmamda her daim neşesiyle, yoğun iş temposunda bile değerli zamanını ayırarak emek veren, tecrübeleriyle bana ışık tutan kıymetli danışman hocam Sayın Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖNEY'e, çalışmalarım esnasında bilgi ve deneyimlerini benimle paylaşan Anasanat Dalı başkanımız Sayın Prof. Buket ACARTÜRK'e teşekkürlerimi sunuyorum.

Hayatımdaki en büyük şansa ve kıymete sahip olduğum, motivasyonlarıyla her koşulda beni destekleyen, verdikleri eğitim ve değerleri için, her anımda onları gururlandırdığımı bana hissettirdikleri için idolüm olan babama, canım anneme, biricik kardeşime, canım teyzeme, dedem ve anneanneme sonsuz teşekkürler.

Selin AYAR

31/01/2023

İÇİNDEKİLER

GÖRSEL LİSTESİ	ii
GRAFİK LİSTESİ	v
HARİTA LİSTESİ	vi
ÖZET	vii
ABSTRACT	viii
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: ETİYOPYA’DA YETİŞEN KAHVE	3
1.1. Kahvenin Tarihçesi.....	3
1.2. Etiyopya’nın Coğrafi Özellikleri Ve Kahve İle İlişkisi.....	4
1.3. Kahve Hasadı Ve İşlenmesi.....	6
1.4. Kahve Çeşitleri	8
1.5. Kahvenin Ülke Ekonomisine Katkısı	11
BÖLÜM 2: KAHVE SUNUMUNDA KULLANILAN SERAMİKLER	13
2.1. Seramik Sunum Kapları Ve Çeşitleri	13
2.2. Sunum Kaplarının Üretimi	17
2.3. Kahve Töreni Ve Kahve Sunumunda Kullanılan Diğer Ürünler	27
BÖLÜM 3: ÜÇÜNCÜ NESİL KAHVE AKIMI	34
3.1. Farklı Malzeme Ve Biçimdeki Kahve Fincanlarının Çeşitliliği.....	37
3.1.1. Plastik Ve Kâğıt Bardakta Kahve.....	37
3.1.2. Cam Bardakta Kahve.....	38
3.1.3. Paslanmaz Çelik Ve Termosta Kahve	39
3.1.4. Porselen Bardakta Kahve	39
BÖLÜM 4: UYGULAMALAR	41
SONUÇ	54
GÖRSEL KAYNAKÇA	56
KAYNAKÇA	63
EKLER	67
ÖZGEÇMİŞ	68

GÖRSEL LİSTESİ

Görsel 1: Kahve Bitkisi ve Meyveleri	7
Görsel 2: Kahve Meyvesinin Toplanması	7
Görsel 3: Kahvenin Güneşte Kurutulması ve Kabuklarından Ayrılan Kahve Çekirdekleri.....	8
Görsel 4: Jebena Örnekleri	13
Görsel 5: Porselen Jebena Örnekleri ve Geleneksel Giysi Örneği	14
Görsel 6: Finjals Örnekleri	15
Görsel 7: Porselen Kahve Takımı Örnekleri	15
Görsel 8: Seramik Sehpa	16
Görsel 9: Machesha Örnekleri	16
Görsel 10: Addid Abba'da bir atölyede çalışan anne ve çocukları	17
Görsel 11: Gamo Kabilesinden Bir Çömlekçi Kadın Kil Çıkartırken ve Genç Kızların Kili Taşınması.....	18
Görsel 12: Zuzalı Çömlekçi Kadının Kili Ufalaması	18
Görsel 13: Kilin taşla ufalanması ve elekten geçirilmesi, Tigray Bölgesi	19
Görsel 14: Elle Yoğurma.....	19
Görsel 15: Sopa ile vurarak yoğurma	19
Görsel 16: Jebena'nın gövde biçimlendirilmesi	20
Görsel 17: Jebena'nın Boyun Kısımının Biçimlendirilmesi.....	20
Görsel 18: Kulp ve Emzik Deliğinin Şekillendirilmesi	21
Görsel 19: Jebena'nın Emzik Kısımının Biçimlendirilmesi	21
Görsel 20: Emziğin Ağız Kısımının Yapımı	21
Görsel 21: Biçimlendirmede Turnet Kullanımı	22
Görsel 22: Dukana (Solda) ve Jebena'nın Biçimlendirilmesi	22
Görsel 23: Kazıma Tekniği ile Gövdeye Bezeme Yapılışı.....	23
Görsel 24: Kurumaya Bırakılan Machesha Örnekleri	23
Görsel 25: Perdahlama İşlemi.....	23
Görsel 26: Açık Alanda Kurutma işlemi	24
Görsel 27: Tigray Bölgesinde Kullanılan Perdahlama Araçları	24
Görsel 28: Açık Alanda Pişirim.....	25
Görsel 29: Tigray Bölgesindeki Çukur Pişirimi	25

Görsel 30: Fırın, Formların Pişirilmesi ve İndirgeme İşlemi	26
Görsel 31: İndirgeme işlemi Sonrası Soğumaya Bırakılan Jebenalar	26
Görsel 32: Açık Alanda Pişirilmiş Jebena.....	26
Görsel 33: Fırında Pişirilmiş ve İndirgenmiş Jebena.....	27
Görsel 34: Etiyopyalı Kadının Elbisesi	28
Görsel 35: Hasır Tepsi, Plastik Tepsi, Ahşap Tepsi	29
Görsel 36: Kahve Töreni Hazırlık	29
Görsel 37: Kahve Yanı İkramı olan Ekmek	30
Görsel 38: Menkeshkesh Örnekleri	30
Görsel 39: Mukecha ve Zenzena Örnekleri	31
Görsel 40: Öğütülmüş Kahvenin Jebena'ya Aktarımı	31
Görsel 41: Kofmobelee Jebena	32
Görsel 42: Birkaç Santim Uzaklıktan Dökülen Kahve	32
Görsel 43: Çift Emzikli Jebena	33
Görsel 44: Etiyopya'da Kahve Servisi	33
Görsel 45: Öğütülmüş Kahve (Granül Kahve)	34
Görsel 46: Endüstriyel Kahve Demleme	35
Görsel 47: Karton Bardaklar	38
Görsel 48: Cam Bardaklarda Kahve	38
Görsel 49: Paslanmaz Çelikte (Termos) Kahve	39
Görsel 50: Porselen Bardaklar	40
Görsel 51: Jebena Eskiz-1	42
Görsel 52: Jebena Eskiz-2	42
Görsel 53: Jebena Eskiz-3	42
Görsel 54: Etiyopyalı Çömlekçi Kadın	43
Görsel 55: Figür Eskizleri	43
Görsel 56: Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Figürler	43
Görsel 57: Çömlekçi Kadın Figürlü Kahve Takımı I, 2022	44
Görsel 58: Çömlekçi Kadın Figürlü Kahve Takımından Detay, 5x6.5 cm, 2022	44
Görsel 59: Kahve Figürlü Kadın Eskizleri ve Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Kadın Figürleri	45
Görsel 60: Kahve Figürlü Kadın Takımı II, 2022	45

Görsel 61: Kahve Takımı II 'den Finjals ve Tabacağı, 4x8 cm, 2022	46
Görsel 62: Geleneksel Kadın Elbisesi	46
Görsel 63: Takım III 'ün Motif Eskizleri	46
Görsel 64: Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Motif Eskizleri	46
Görsel 65: Kahve Takımı III, 2022	47
Görsel 66: Kahve Takımı III 'den Finjals Örnekleri, 5x6.5 cm, 2022	47
Görsel 67: Takım IV 'ün Motif Eskizi ve Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Kadın Figürleri	48
Görsel 68: Kahve Takımı IV, 2022	48
Görsel 69: Kahve Takımı IV 'den Finjals Örnekleri, 4x8 cm, 2022	49
Görsel 70: Kahve Takımı V, 2022.....	50
Görsel 71: Kahve Takımı V 'ten Jebena Örneği, 32x18 cm, 2022.....	50
Görsel 72: Bezemeli Jebena Örnekleri	51
Görsel 73: Kahve Takımı VI, 2022	51
Görsel 74: Kahve Takımı VI 'dan Finjals Örnekleri, 2022	51
Görsel 75: Etiyopya Alfabesi Amharca Dili.....	52
Görsel 76: Kahve Takımı VII, 2022	52
Görsel 77: Kahve Takımı VII 'dan Jebena Örneği, 30x14 cm, 2022.....	52
Görsel 78: Jebena Motif Detayı.....	53
Görsel 79: Kahve Takımı VII 'dan Finjals Örnekleri, 2022.....	53

GRAFİK LİSTESİ

Grafik 1: 2022 Yılı Kahve Üretimi	11
--	----

HARİTA LİSTESİ

Harita 1: Etiyopya’da Kahve Yetiştirilen Bölgelerin Haritası.....	9
--	---

ÖZET

Başlık: Etiyopya Kahve Törenlerinde Kullanılan Seramik Sunum Kapları ve Yeni Tasarım Önerileri

Yazar: Selin AYAR

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖNEY

Kabul Tarihi: 31/01/2022

Sayfa Sayısı: viii (ön kısım) + 68 (ana kısım)

Coğrafi özellikler arasında kahve yetiştirmeye uygun olan kıtalar arasında Afrika gelmektedir. Bilindiği üzere, oldukça fazla tüketilen içeceklerden biri kahvedir. Kıtada yetiştirilen bu kahveler genetik olarak dünyada benzersizliklerini sergilemektedir. Brezilya, Vietnam, Kolombiya, Endonezya ve Etiyopya dünyada en çok kahve üretimi yapan ilk beş ülkedir. Etiyopya'nın tropikal ve yüksek rakım koşullarına bağlı olarak kahvenin ilk defa yetiştirildiği rivayet edilen ülkedir. Bu nedenle kahve kültürünün ilk çıkış yeri olarak Etiyopya kabul edilmektedir. Ülke ekonomisine büyük oranda katkısı olan kahve, sosyal yaşamda ve yürütülen ilişkilerde önemli bir yere sahiptir. Kahvenin hazırlanması, sunumu ve tüketimi "Buna" adı verilen törenle yapılmaktadır. Buna; kavurma, demleme servis edilmesi olarak üç aşamada gerçekleştirilmektedir. Bu tören yaklaşık olarak 2-3 saat kadar sürmektedir. Törende kahveye uygulanan işlemler sırasında; havan, tava, demlik, bardak ve tütsü kabı kullanılmaktadır. Bu çalışmada, ülkedeki kahve kültürü incelenmiş, kahve törenlerinde kullanılan Jebena, Finjals ve Machesha isimli seramik formların üretim aşamaları ve biçim çeşitliliği aktarılmıştır. Çoğunlukla yerel killerden yapılan seramik örneklerinin yanı sıra endüstriyel ortamlarda üretilen porselen takımlar da bulunmaktadır. Çalışmanın uygulama aşamasında elde edilen ürün bilgileri doğrultusunda Etiyopya kültürünü yansıtan, yerel ürünlerin biçimlerinden ve bezemelerinden esinlenilerek kahve takımları tasarlanmış ve seri üretime uygun şekillendirme yöntemleri kullanılarak biçimlendirilmiştir. Çalışma kapsamında üretimi gerçekleşen yeni ürünlerle; başta seramik sektöründe yer alan genç girişimciler olmak üzere üçüncü nesil kahve akımı olan butik kafe sahiplerine ve tüketicilere pazar alanı oluşturması hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Etiyopya Kahvesi, Finjals, Jebena, Kahve Kültürü, Machesha

ABSTRACT	
Title of Thesis: Ceramic Serving Pots Used in Ethiopian Coffee Ceremonies and New Design Suggestions	
Author of Thesis: Selin AYAR	
Supervisor: Dr. Öğr. Üyesi Dicle ÖNEY	
Accepted Date: 31/01/2022	Number of Pages: viii (pre text) + 68 (main body)
<p>Among the continents suitable for growing coffee, Africa is among the geographical features. As it is known, one of the most consumed beverages is coffee. These continent-grown coffees are genetically unique in the world. Brazil, Vietnam, Colombia, Indonesia, and Ethiopia are the top five coffee-producing countries in the world. It is rumored that coffee was cultivated for the first time due to the tropical and high-altitude conditions of Ethiopia. For this reason, Ethiopia is accepted as the first place of coffee culture. Coffee, which contributes greatly to the country's economy, has an important place in social life and relations. The preparation, presentation, and consumption of coffee is done in a ceremony called “Buna”. Buna; Roasting is carried out in three stages brewing and serving. This ceremony takes approximately 2-3 hours. During the processes applied to coffee in the ceremony; mortar, pan, teapot, glass, and incense container are used. In this study, the coffee culture in the country was examined, and the production stages and the variety of forms of the ceramic forms called Jebena, Finjals, and Machesha used in coffee ceremonies were conveyed. In addition to ceramic samples made mostly from local clays, there are also porcelain sets produced in industrial environments. In line with the product information obtained during the application phase of the study, coffee sets were designed by being inspired by the shapes and decorations of local products, reflecting Ethiopian culture, and shaped using shaping methods suitable for mass production. With the new products produced within the scope of the study; It is aimed to create a market area for boutique cafe owners and consumers, which are the third-generation coffee movement, especially for young entrepreneurs in the ceramic industry.</p>	
Keywords: Ethiopian Coffee, Finjals, Jebena, Coffee Culture, Machesha	

GİRİŞ

Kahve kültürü köklü bir tarihe sahiptir. Su ve çaydan sonra dünyanın en çok tüketilen içeceği. Tüm dünyada yılda yaklaşık yarım trilyon bardak tüketilen kahve, aynı zamanda petrolden sonra en çok ticareti yapılan ham maddedir (Oral, 2019).

Genel alışkanlık olarak güne kahveyle başlamak Etiyopya'da bir ritüel şeklinde gerçekleşmektedir. Farklı tatlar, aromalar ile harmanlanan kahvenin yetiştirilmesinden, kavurulmasına, öğütülüp içilebilir hale gelmesinden ortaya çıkmaktadır. Sonrasında ise farklı demleme ve sunum yöntemleriyle gündelik hayata dahil olmuştur. Seramik kahve takımları, geleneksel kahve törenlerinde ülkenin kültürünü yansıtmaktadır. Üçüncü nesil kahve işletmecilerine sanatsal tasarım oluşturması amacıyla öneriler sunulmuştur.

Çalışmanın Konusu

Kahve yetiştirmeye uygun coğrafi niteliklere sahip Afrika kıtasında yer alan Etiyopya, kahvenin anavatanı olarak kabul edilmektedir. Bölgede kullanılan seramik kahve takımları üretildiği coğrafyanın kültürel izlerini taşımaktadır. Özellikle diğer kahve kültürleri ile karşılaştırıldığında gerek takımının her bir parçası gerekse bünye rengi ve dekor teknikleri açısından farklılıklar göstermektedir. Etiyopya kahve kültürünün araştırılması ve yeni tasarım önerileri ile kahve sunum takımlarının üretilmesi çalışmanın kapsamını oluşturmaktadır.

Çalışmanın Önemi

Günümüzde kahve tüketimi günden güne artmakta ve kahve kültürü yaygınlaşmaktadır. Herhangi bir kahveyi tüketmek yerine hangi ülkenin kahvesi olduğu, tadı, sertlik derecesi ve çeşitliliği gibi birçok unsur dikkate alınarak seçilmekte ve tüketilmektedir. Tüketicinin farklı tat arayışları şüphesiz kahvenin tüketildiği yerler olan kafeteryalarda da yeni kahve arayışlarını doğurmuş, bu sebeple ithalatta artmıştır. Farklı ülkelerin kahveleri kendine has hazırlanış biçimlerine sahiptir. Hazırlık aşamasında kullanılan aparatlar kahvenin tadını etkilediği için çoğunlukla malzeme olarak seramik tercih edilmektedir. Ayrıca yeni trendlerin arasında kahvenin sunum biçimlerinin de ivme kazandığı gözlenmektedir. Özellikle her kahvenin farklı bir sunum biçiminin olması kahve takımlarında çeşitliliğin artmasına sebep olmuştur. Bu yeni arayışları tespit etmek adına bir anket hazırlanarak

Sakarya bölgesi Serdivan ilçesi Mavi Durak mevkiinde yer alan kafeterya sahipleri ile ön görüşmeler yapılmıştır, sonucunda ise Afrika kıtasından ithal edilen kahvelerin tercih edildiği saptanmıştır. Sıklıkla tüketilen ithal kahvelerin arasında en çok tercih edilen Etiyopya kahvesidir. Tüketicinin tat kadar sunuma da önem verdiği bir diğer tespitler arasındadır. Arz – talep doğrultusunda Etiyopya kökenli kahvelerin sunumunda kullanılmak üzere yörenin kültürünü yansıtan tasarımlarla seramik kahve takımları üretilmesi amaçlanmaktadır. Yapılması planlanan bu çalışma sonucunda talep edilen ürünlerin seramik sektöründe yer alan genç girişimcilere alan açacağı ön görülmektedir.

Çalışmanın Amacı

Etiyopya kahve kültürünün araştırılması, Etiyopya kültürünü yansıtan yeni tasarım önerileri ile kahve takımlarının üretilmesi ve bu üretimlerin seramik sektöründe yer alan genç girişimcilere örnek pazar oluşturması amaçlanmaktadır.

Çalışmanın Yöntemi

Konu ile ilgili literatür taraması, araştırma da gözlem, anket ve görüşme gibi nicel veri toplama yöntemleri kullanılacaktır. Görüşmeler pilot bölge olarak seçilen Serdivan ilçesi Mavi Durak mevkiinde yer alan kafeterya sahipleri, üçüncü nesil kahve akımı olan butik kafeterya sahipleri ve tüketiciler ile yapılacaktır. Literatür taraması, anket sonuçları ve görüşmeler doğrultusunda tasarlanıp üretilen formlara kahve konularak tat farklılıkları ve benzerlikleri tespit edilecektir. Bu tespitler kahve dükkânında kahve hazırlayan ve servis eden kişilere sunulacaktır. Jüri üyelerine yapılan servislerde de yorumlamaları istenilecektir.

BÖLÜM 1: ETİYOPYA'DA YETİŞEN KAHVE

Afrika kıtasında yer alan ve kahvenin anavatanı olarak kabul edilen Etiyopya'daki kahvenin kısa tarihçesi, hangi ortamlarda yetiştirildiği, nasıl işlendiği, ekonomi açısından ülkeye katkısı çalışmanın bu bölümünde aktarılmaktadır.

1.1. Kahvenin Tarihçesi

Ağaçta yetişen kahve meyvesinden elde edilen tohumları olan kavrulmuş kahve çekirdeklerinden yapılan demlenmiş bir içecek çeşididir.

Kahvenin hangi yüzyılda kimler tarafından keşfedildiği kesin olarak bilinmemektedir. Son yıllarda yapılan arkeolojik kazılarda Çad topraklarında kahve çekirdeğine rastlanmıştır. Bundan dolayı kahve çekirdeklerinin Afrika'dan geldiğine işaret etmektedir.

Kahvenin keşfi ile ilgili birden fazla rivayet bulunmaktadır. İnsanlar kahve bitkisini ilk Etiyopya'nın, tropikal ve yüksek rakımlarda bulunduğu yönünde araştırma yapmışlardır.

Bu rivayetlerden yaygın olarak bilineni Habeşistan'ın Kaffa yöresinde yaşayan Khaldi isimli bir keçi çobanı ile ilgilidir. Efsaneye göre; 9.yy'da Khaldi, keçilerini dağlarda otlatırken keçileri koşuyor, birbirlerine boynuz atıyor, arka ayaklarının üzerinde dans ediyor ve heyecanla meliyorlarmış. Onları izlerken keçilerin peşi sıra ağaçlardaki kırmızı meyvelerini koparıp, yapraklarını çiğnediklerini görmüş (Smith R. F., 1985, s. 1). Khaldi, ağaçtaki kahve meyvelerini toplamış ve o dönemin yaşayan rahiplere meyveleri götürerek yaşadığı deneyimi anlatmıştır. Rahipler ise bu meyvelerin yenilebilecek olmadığına kanaat getirmiş ve meyveleri ateşe atmışlardır. Meyveler ateşte kavruldukça kahvenin o eşsiz kokusu etrafa yayılmaya başlamıştır ve Etiyopya halkı bu kokunun onlara ilham verdiğini düşünmüştür. Halk daha önceleri kahve bitkisini, yapraklarını çiğneyerek tüketmeye çalışmış ancak kısa süre sonra kafeini kahve bitkisinden farklı yollarla almayı keşfetmişlerdir. Khaldi, ağaçtaki meyveleri toplayıp, o dönemin rahiplerine alıp götürerek deneyimlerini anlatmıştır. Bu meyvelerin yenilebilecek olmadığına kanaat getiren rahipler, kahve meyvelerini ateşe atmışlar. Ateşte kavrulan kahve meyveleri eşsiz kokusu ile etrafa yayılmaya başlamış. Etiyopyalılara fikir kaynağı olmuştur. Önce kahve yapraklarını çiğneyerek tada ulaşmaya çalışmış, kısa zamanda farklı yollar bulmaya çalışmışlardır.

Kahve yaprakları ve meyvelerini kaynar suyla haşlayıp hafif bir çay demlemişler. Hızlı bir enerji atıştırmalığı hazırlamak için dövdükleri kahve tanelerini hayvansal yağlarla karıştırmışlar ayrıca mayalanmış püresinden şarap da yapmışlardır. Büyük ihtimalle 16.yy'da gelindiğinde kahve çekirdeklerinin kavrulması, dövülmesi, kaynatılması günümüzdeki biçimiyle kahve ve çeşitlerinin ortaya çıktığı düşünülmektedir.

“Kahve” ismi, kahve ağacının ilk olarak Habeşistan’ın Kaffa yöresinde keşfedilmesiyle gelişmiştir. Kaffa; Arapçada “Gahwah”, Türkçede “kahve” olarak telaffuz edilmiş, Avrupa dillerinde ise café, caffè, koffee, kaffee’ye dönüşmüştür (Tüysüz, 2018).

1.2.Etiyopya’nın Coğrafi Özellikleri ve Kahve ile İlişkisi

Afrika kıtasının doğusunda yer alan Etiyopya konumu itibariyle doğudaki kuru kumlu çöllerden uzak, güneybatıda yeşil tropikal ormanların bulunduğu Rift vadisi ve dağ yamaçlarına sahip bir ülkedir.

Etiyopya’da kahve tarımı büyük alanlara dağılmış, birçok ürün ve farklı yetiştirme uygulamaları bulunmaktadır. Yetiştirme de yağış sıcaklık mevsim önemli çevre faktörleridir.

Ülkede kahve tarımı bölgede kapsamlı olarak, farklı üretim ve yetiştirme koşullarıyla birlikte yıllara yayılan süreklilikle meydana gelmektedir. Kahve yetiştirmede çevre şartlarındaki sıcaklık, yağış ve mevsimler önemli etkenlerdendir.

Etiyopya’da kahve yetiştirilen sahalarda tropikal iklim vardır. Tropikal iklimde bol yağış ve sıcak hava şartlarının bulunması kahve yetiştirilmesi için uygun ortamı sağlamıştır. Tropikal iklimde yılın 12 ayında sıcaklık 18°C altına düşmemektedir. Ekvatorial iklime göre günlük ve yıllık sıcaklık farkı fazladır. Kahve yetiştirmek için elverişli iklimler 10 ile 20°C Kuzey ve Güney enlemleri arasında bulunan Ekvatorial, Savan ve çöl iklimleri olması gerekmektedir (Vreugdenhil, tarih yok) .

Ülke, güney ve güneybatıda yüksek yağış ve nemli ekvator ormanlarından, Simien ve Bale Dağları’nın zirvelerindeki Afro- Alpin’e, kuzeydoğudaki çöl benzeri koşullara kadar çok çeşitli bir iklim ve manzaraya sahiptir. Genel olarak büyük ölçüde kurak olarak kabul edilen ancak yüksek bir yağış değişkenliği sergilediğinden dolayı ülke üç bölgeye ayrılır. İlk bölge; deniz seviyesinden 2.400- 2.600 metrenin üzerinde alanlara sahip dağ bitkileriyle kaplı serin Dega kuşağıyla anılmakta, dağlarda günlük ısı değişimi fazla olup,

geceleri sıcaklıkların neredeyse donma noktasına kadar değiştiği görülmektedir. İkinci bölge; ülke nüfusunun çoğunun yaşadığı ılıman Woina Dega kuşağı, 1.500 ile 2.000 metre arasındaki Akdeniz iklimi ve yarı Tropikal iklim özelliklerini yansıtan geçiş bölgesi niteliğindedir. nc bölge ise hem tropik hem de kurak alanları kapsayan 1.800 metrenin altındaki, 27°C ile 50°C arasında değişen sıcaklıklara sahip Qola kuşağıdır. Bu bölge büyük Rift Vadisi'nin kuzeyindeki çorak topraklar, tropikal ırmak vadileri, doğudaki bozkırlar ve sınırdaki düzlükleri kapsamaktadır (Gole & Challe, 2017).

Ülkede *Bega*, *Belg* ve *Kiremt* (veya *Kremt*) olarak üzere üç ana mevsim görülmektedir. *Belg* mevsimi şubat, Mart, Nisan ve Mayıs aylarında arada sırada yağışlı olarak bilinen mevsimdir. Bu mevsim kahvede büyümeyi gösterir. Kahve meyvesi için çiçeklenmenin vakit dönemi olarak kabul edilmiştir. *Kiremt* yaz ayları Haziran, Temmuz, Ağustos ve Eylül 'de görülen sıcak mevsimdir. Bu üç ayda aşrı yağmur yağmaktadır. Yağmurdan oluşan su basması kahvenin hasat verimini önemli miktarda azaltabilir ve uzun sürerse kahve ağaçlarını ldrebilmektedir (Kufa, 2013, s. 1). *Kiremt* mevsimi kahve meyvesinin olgunlaşmasında etkili olmuştur. *Bega* mevsiminde ise Ekim, Kasım, Aralık ve Ocak aylarında don ve kurak görülmektedir. Bu mevsimde, kahve hasadı yapılmamaktadır. Kahve ağacını sulamak gerekmektedir. Genelde basit metotlar geliştirerek suyun kolayca bulunabileceği yerlere suyu aktarmaktadırlar. Sulama oğunlukla Amhara ve Benishangul-Gumuz'da bölgelerinde yapılmaktadır. Kahve bahçeleri çoğunlukla evlerin olduğu alanların yanlarında yer almakta, birkaç çeşit değişik tür bitkiden oluşmaktadır. Bundan dolayı Etiyopya kahvesi karmaşık ve çeşidi fazladır (Davis, ve diğerleri, 2017, s. 10,12).

Etiyopya kahvesi iki ana kahve üretim sistemi olarak çoğunlukla gölgeli alanlarda yetiştirilmektedir. Ağaçlar ya orman içinde ya da orman benzeri ortamlarda çiftçilik sistemlerinde belirli gölge bitkilerini içeren yerlerde yetiştirilmektedir. Bazı bölgelerde ise güneş kahvesi olarak da bilinen çok az gölgeli veya gölgesiz yerlerde yetiştirilmektedir.

Kahvenin hangi topraklarda oluştuğu da önemlidir çünkü iklimlere göre toprak yapıları değişkenlik göstermektedir. Etiyopya, volkanik kökenli ve orman ekosistemlerinin tabakalaşmış yerlerinde meydana gelen, alüvyonlu topraklardaki gibi granitin killi-silisli topraklara sahiptir. Kahve bitkisinin besin ve su ihtiyaı için gerekli olan uygun organik

toprak maddesi içeriği ve hafif asidik topraklar bulunmaktadır (Adugnaw Mintesnot, 2015, s. 73) .

Tüm bu uygun koşullara rağmen sıcakların yükselişi ve yağmurun azalması Etiyopya'da toprak verimliliğini düşürmektedir. Bu da kahve üretimine uygun alanların giderek küçülmesine neden olmaktadır. İklim değişikliği Etiyopya'nın kahve yetiştiriciliğine olumsuz etkilerini göstermekte; son yıllarda hava, daha yüksek sıcaklıklar, daha az yağış ve daha uzun kuraklıklarla birlikte hasat mevsimlerini de öngörülemez hale getirmiştir. SCIP projesi¹ 2017 yılı yaz raporuna göre; uzun vadede, küresel ısınmanın kahve yetiştirme potansiyeline zarar verebileceği ön görülmektedir (Davis, ve diğerleri, s. 37). Bu sebeple ülkedeki olumsuz iklim değişikliğine karşı bazı önlemler alınmaktadır. "Ülkedeki vahşi Coffea Arabica gen havuzları da dahil olmak üzere, sürdürülebilir ekosistemi ve eşsiz biyoçeşitliliği koruyan kahve orman alanları geçim kaynağı olan yerel halk tarafından sahiplenilmekte ve yönetilmektedir. Ayrıca bu alanlar doğal kaynakların yerinde korunması ve yönetimi için UNESCO biyosfer rezervleri olarak onaylanmıştır" (Kufa, 2013, s. 1) .

1.3. Kahve Hasadı ve İşlenmesi

Kahve ağacı, kendine özgü görüntüsü ile diğer ağaçlardan farklıdır. Bu meyve içinde kahve tanesi bulunan iki çekirdek biçiminde tohumdan oluşmaktadır. Kahve ağacı dikilmesinden 5 sene sonra ilk meyvesini vermekte ve bu sürede tamamlandığında en verimli dönemini yaşamaktadır. Vahşi ortamda 10 metreye kadar uzayabilen ve 30-40 sene sürekli meyve veren bir ağaçtır. Kış mevsiminde canlı, parlak koyu renkte olan kahve ağacı, sivri uçlu yapraklara sahiptir.

¹ SCIP projesi: Birleşik Krallık, Danimarka ve Norveç hükümetleri tarafından finanse edilen "Etiyopya için İklim Dirençli Bir Kahve Ekonomisi İnşa Etmek" başlıklı projedir (Davis, ve diğerleri, 2017, s. 37).



Görsel 1: Kahve Bitkisi ve Meyveleri

Kaynak: (Ecooe, 2016)

Kahve bitkisinin çiçek açmasından sonraki 8 ay boyunca meyvesinin olgunlaşma süreci başlamaktadır. Meyvenin renginin bordo ve kırmızı renklere dönmesiyle olgunlaşma süreci tamamlanmaktadır. Bu süreçte meyvelerin, insan gücü veya makinalar aracılığıyla toplandığı bilinmektedir. Ancak hasadın makine yardımı olmaksızın doğal yöntemlerle toplanması daha zahmetlidir ve bu yöntem kahvenin üretim maliyetini arttırmaktadır.



Görsel 2: Kahve Meyvesinin Toplanması

Kaynak: (Energypedia, 2019)

Kahvenin üretimi hasadından demleme aşamasına gelinceye dek birçok işlemden geçmesi gerekmektedir. Kahve meyveleri toplanır ve ıslak, yarı kuru, kuru şekilde üç farklı yöntemle kabuğundan ayırma işlemi gerçekleştirilir. Islak işleme yöntemi kahve çekirdekleri kabukları ile suya atılır, çürük ve olgunlaşmamış kahveler suyun üzerine

çıkar, olgun olduğu belli olan kahve meyveleri yüksek basınçlı su ile çekirdekleri kalacak şekilde işlenir. Kahve sürecinde fermentasyon işlemi önemlidir. Bu işlemle kahve çekirdeklerinin iyi bir şekilde temizlenmesi gerekmektedir. Temizlenme işlemi iyi yapılmazsa kahvenin tadını bozmaktadır. Kahve kabuklarından ayrıldıktan sonra makine ya da güneşte kurutulmaya bırakılmaktadır. Görsel 3'te ki kurutma işlemi sırasında sıkça çekirdekler çevrilmesi gerekmektedir böylelikle kahvenin rengi ve aroması değişir. Üzerinde kalan parşömen denilen tabakanın ovalanması hava akımıyla çekirdekten ayrılmasını kolaylaştırmaktadır. Çıkartılan kahve meyvelerinin çekirdek kabukları çiftçiler tarafından kahve bitkileri için gübre olarak kullanılmaktadır.



Görsel 3: Kahvenin Güneşte Kurutulması ve Kabuklarından Ayrılan Kahve Çekirdekleri

Kaynak: (Fresh Roasted Coffee, tarih yok)

Temizlenen ardından kurulan yeşil kahvelerin kavrulma işlemini kahverengiye dönene dek sürdürülür. Kahve çekirdeği kahverengi rengini aldığı an kahvenin tüm karakteristik yapısını kazandığı noktadır. Asidite tadı bu anda kazanmaktadır. Kavurma çeşitleri; light, medium ve dark olmak üzere 3 aşamada gerçekleştirilmektedir. Tercih edilen kavurma çeşidinden sonra kahve çekirdeği artık öğütülmeye ve demlenmeye hazır hale gelmektedir.

1.4. Kahve Çeşitleri

Etiyopya'nın toprak, iklim, rakım açısından bazı farklılıkları ve aynı zamanda yadigarı olarak bilinen çok çeşitli ve sınıflandırılmamış kahve ağacı olduğu için, kahveleri arasında çok büyük bir lezzet farklılıkları vardır. Kahve, ülkede yaygın olarak yetiştirilen çok popüler bir üründür; ancak kahvelerinin benzersiz lezzetleri ve yüksek kalitesiyle tanınan birkaç özel yetiştirme alanı bulunmaktadır. Harita 1'de Sidamo,

Yirgacheffe, Harrar (Oromia), Limu ve Jimma bu alanların bulunduğu bölgelerdir. Bölgelerden elde edilen kahvelerin tatlarındaki kalite; kahve ağaçlarının en verimli biçimde yetişmesi için gerekli olan yüksek rakımı ve zengin toprak çeşitliliği gibi coğrafi özelliklere sahip olmalarından kaynaklanmaktadır.



Harita 1: Etiyopya’da Kahve Yetiştirilen Bölgelerin Haritası

Kaynak: (The Coffee Maven)

Etiyopya’nın üç büyük kahve markası Sidamo bölgesinin verimli yaylarında yetişmektedir. 1500 ile 2200 metre yükseklikte, bol yağış, optimum sıcaklık ve verimli topraklara sahiptir. Burada üretilen kahve çekirdeklerinin yaklaşık %60’ı sulu işlemden geçirilerek yıkanmaktadır. Sidamo kahveleri çok çeşitli, dolgun gövdeli, yoğun meyve aromalı, çay benzeri gövde, canlı gevrek asiditesi ve bergamot aroması ile bilinmektedir. Farklı küçük bir alana sahip çiftçiler ve toplayıcılar arazinin çoğunlukla benzersiz çeşitleriyle kahvelerini bir kooperatifte toplamaktadırlar. Lezzet karışıklığının ifadesinde bunlarda vardır (Oğulcan Torlak, Barista, Kişisel görüşme, 8 Mayıs 2022).

Yirgacheffe, Sidamo bölgesinin bir parçasıdır, ancak kahveleri lezzet farklılığı nedeniyle Etiyopya hükümeti tarafından kendi ticari markalı mikro bölgesine ayrılmıştır. Bu bölgede üretilen kahvelerin büyük bir kısmı su ile yıkanarak işlemden geçirilmektedir. Fakat sıklıkla olmasa da doğal hali olan kuru biçimde de kullanıldığı da bilinmektedir.

Bazen de kuru olarak doğal biçimde işlenmektedir. Sıcak, tropikal iklim, yüksek rakımlar, kalın bitki örtüsü ve sağlıklı toprak yapısı sayesinde kahve bitkilerinin doğal olarak büyümesi sağlamaktadır. Kahve ağaçlarının çoğu 2000 metre ve üzerindeki yüksekliklerde yetişmektedir. Yirgacheffe kahvesi için hasat mevsimi ekim ayında başlar, aralık ayına kadar devam eder. İlk başta Yirgacheffe'nin tepeleri sık ormanlık alan gibi görünse de yoğun nüfuslu bir bölgedir. Yirgacheffe'e ait arazide yerleşim amaçlı birçok konut ve aynı zamanda kahve ağaçları yer almaktadır. Yirgacheffe'nin "tadım notları"² narenciye asitliği, orta gövde, yüksek tatlılık, bergamot aroması ile bitkisel notları olarak kafein oranı yüksek tanımlanmaktadır (Oğulcan Torlak, Barista, Kişisel görüşme, 8 Mayıs 2022).

Harrar, eski adı olan Oromia bölgesindeki küçük çiftliklerde 1400 ila 2000 metre arasındaki yüksekliklerde yetiştirilen vahşi bir Arabica kahvesi olarak bilinmektedir. Etiyopya'nın ticari markalı bölge isimlerinden üçüncüsü olan Harrar, Etiyopya kahvesinin orijinal ürünlerinden biridir. Günümüzde Harrar kahveleri, çoğunlukla ülkenin doğusunda yer alan küçük çiftliklerdeki yabani ağaçlarda yetişen kahve meyvelerinin kuru işlenmesi sonucu elde edilmektedir. Kahveler genel olarak; büyük (longberry), küçük (shortberry), ve moka (mocha) olarak sınıflandırılmaktadır. Harrar tadım notları, genellikle nane, yaban mersini, böğürtlen, muz, çilek gibi meyve notlarıyla ağır gövdeli sınıfta olup çok çeşitli tatlara sahiptir. Bu kahveler ağır gövdeli olduklarından ağızda uzun süreli kalıcı bir tat bırakmaktadır (Oğulcan Torlak, Barista, Kişisel görüşme, 8 Mayıs 2022).

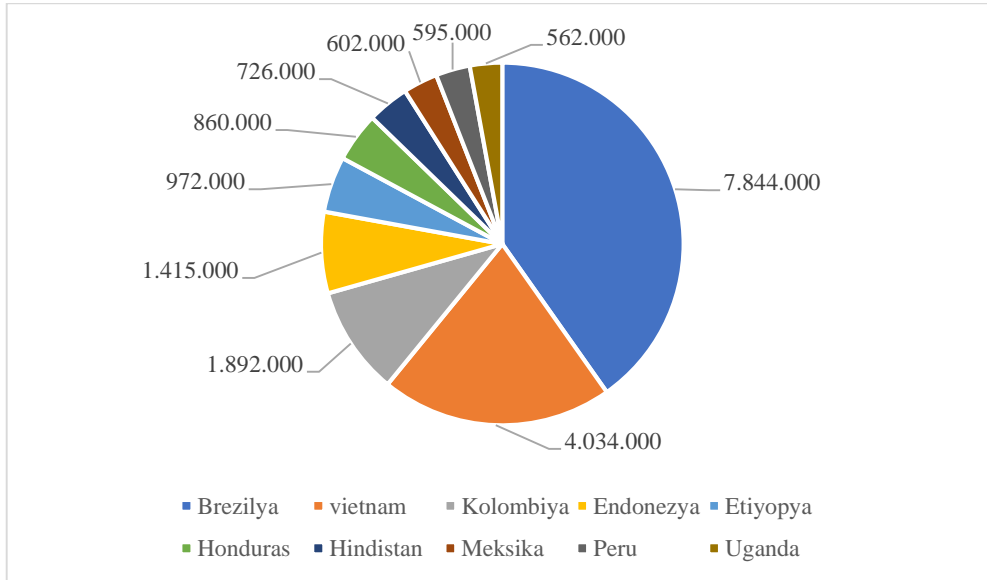
Limu bölgesi, üç büyük ticari markaya sahip bölgelerden en az bilinmektedir, ancak bazı mükemmel denilebilecek tatlar içeren kahvelere ev sahipliği yapmaktadır. Limu kahvesi, Etiyopya'nın Güney batısında deniz seviyesinden 1100 ila 1900 metre yükseklikte yetişmektedir. Tatlı, baharatlı, şarap aromalı, düşük asitli ve dengeli gövdesiyle bilinmektedir. Yıkanmış Limu kahvesi, Etiyopya'nın en iyi yaylada yetiştirilen kahvelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Kahve meyvesinin çekirdeği orta büyüklükte, belirgin yuvarlak bir şekle ve yeşil renge sahiptir.

² Nitelikli kahveler kavrulur, öğütülür bir fincanda tadımı yapılır. Kahvenin ağızda bıraktığı hissiyat ve yoğunluğunu anımsatan tatlara tadım notu denir. (Oğulcan Torlak, Barista, Sakarya, 5 Aralık 2022, Kişisel görüşme)

Etiyopya'nın güneybatısındaki Jimma, bölgede yetişen en büyük kahve üreticisidir. Bu bölgede üretilen kahveler birinci sınıf ticari kaliteye sahiptir. Djimmah ya da Djimma olarak da bilinen bölgeden gelen kahvelerin en iyi tada ulaşabilmesi için doğal yöntemle sulu işlemden geçirilmektedir. Kakao, çay ve meyve aromalı tadım notlarından oluşmaktadır (Ethiopia, tarih yok).

1.5. Kahvenin Ülke Ekonomisine Katkısı

Brezilya, Vietnam, Kolombiya, Endonezya ve Etiyopya, dünya kahve üretiminin %75'ini oluşturarak, kahve üretim piyasasının başında yer almaktadır (Milton, tarih yok) (Grafik1)



Grafik 1: 2022 Yılı Kahve Üretimi

Kaynak: (Milton, 25 Top Coffee-Producing Countries in 2022, tarih yok)

Etiyopya ülke nüfusunun %85' i kahve üretim sektöründe çalışmaktadır. Kahve ihracatı Etiyopya'nın toplam ihracatının %60'ını oluşturmaktadır (Kleber, 2011). Bu haliyle kahve, Etiyopya'nın toplam ihracat kârlarının önemli bir yüzdesini oluşturmakta ayrıca ülkeyi dünyanın beşinci en büyük kahve üreticisi konumuna taşımaktadır. Kahve tarımı ülke ekonomisi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Kahve çiftçiliği ülkenin kültürel ve sosyoekonomik refahına olumlu yönde katkı sağlamaktadır (Adugna, 2021, s. 210) .

Son yıllarda kahve üretimi uluslararası alanda rekabet avantajı sağlamaktadır. Etiyopya Ulusal Bankası (NBE) tarafından Mart 2022'de edinilen verilere göre; ülkenin 2018-2019

yılında 230,93 milyon kilogramlık kahve ihracatından sağladığı 764,1 milyon dolar gelir, 2019-2020 yılında 271,11 milyon kilogramla 855,9 milyon dolara yükselerek yıllık %28,6'lık bir artış sağlamıştır. Etiyopya Gümrük Komisyonu'nun istatistiklerine göre Etiyopya'nın kahve ihracatından sağladığı 2020-2021 yılı geliri ise 909,4 milyona ulaşmıştır. Bu yıl ihracat, 248,65 milyona düşmüş olmasına rağmen kilogram başına 3,16 dolardan 3,66 dolara yükselen dolar fiyatıyla bir önceki yıla oranla ihracat geliri yüzde 25,1 artmıştır (Business Info Ethiopia, 2022).

2021-2022 yılları arasında ülkede kahve ihracatı tüm zamanların en yüksek seviyesine ulaşmış ve 12 ayda 300.000 ton kahve satışından 1,4 milyar ABD doları geliri elde edilmiştir (www.nexs.cn, 2022).

Etiyopya'nın yeni yayınlanan kapsamlı Kahve Geliştirme Stratejisine³ göre ise ülke, 2033 yılına kadar kahve gelirini dört katına çıkarmayı hedeflemektedir. Stratejinin başarılı bir şekilde uygulanmasının, ihracatı 2019'da 780 milyon dolardan 15 yıl içinde 3,6 – 4,6 trilyon dolara, çiftçi gelirini 468 milyon dolardan 3,5 milyar dolara ve kahve arzını 2019'da 470.000 tondan 2033'te yaklaşık 1,26 milyon tona çıkarken, aynı zamanda 2,7 milyon iş istihdamı yaratmayı planlamaktadır (Business Info Ethiopia, 2022). Gelecekteki beklentilerle ilgili olarak, Brezilya'daki sınırlı kahve üretimi nedeniyle kahve fiyatının uluslararası alanda artması beklenmektedir. Düşük çiftlik maliyeti ve iklim, Etiyopya'ya diğer kahve üreten ülkelere göre rekabet avantajı sağlamaktadır. Yetkililer, küresel kahve talebinden yararlanmak için, kahvenin önemli miktarlarda üretildiği bölgelerde kahve verimliliğini artırmaya ve çiftçilerin nakit mahsul almaya alışkın olmadığı alanlarda kahve tarlalarını genişletmeye çalışmaktadır.

³ Yeni ürünler planlayıp geliştirdiği veya mevcut ürünleri yükselttiği, bunları mevcut bir pazara sunduğu stratejiye Kahve Geliştirme Stratejisi denir. “Kahve Geliştirme Stratejisi” (Lighter Capital, tarih yok).

BÖLÜM 2: KAHVE SUNUMUNDA KULLANILAN SERAMİKLER

Etiyopya toplumunda kahve sadece bir içecek değil, daha çok bir gelenek, kültür, sosyalleşme ve birbirine duyulan sevgiyi gösteren bir semboldür. Sosyal yaşamda kahve tüketiminin bu denli değerli olması sebebiyle kahve içme törenleri ve bu törenlerde kullanılan sunum kapları ve ürünleri ayrı bir öneme sahiptir.

Sunumlarda kullanılan ekipmanlar, seramik kaplar ve diğer ürünler olmak üzere iki grupta sınıflandırılır.

2.1. Seramik Sunum Kapları ve Çeşitleri

Etiyopya'da günlük yaşamın vazgeçilmezlerinden olan kahve kavrulduktan sonra demleme yöntemiyle hazırlanmakta ve servis fincanlarında sunulmaktadır.

Kahvenin demlenmesi ve sunulması için Kuzey ve Orta Etiyopya'da yaşayan Amhara'ların kullandıkları dilde pişmiş topraktan yapılmış cezve anlamını taşıyan *Jebena*, *Jebenah* veya *Jabana* isimli seramik demlikler kullanılmaktadır (Michael Asres, kişisel görüşme, 30 Ekim 2021). Jebenalar, uzun ve dar boyunlu, geniş gövdeli, gövdeden boynun üst kısmına bağlanan kulplu ve emziklidir. Emziği gövdeye bağlı kısmı geniş, ağız kısmı ise dardır. Böylelikle kahve dökülürken telve kısmı gövdede kalarak süzülür. Bazı örneklerde emzik yoktur ve kahve Jebena'nın ağız kısmından servis edilir.



Görsel 4: Jebena Örnekleri

Kaynak: (The Habesha Web) (soldaki görsel); (Moldova Desert Cart)(sağdaki görsel)

Kahvenin demlenmesi için Jebenaların ağız kısımları seramik veya hasırdan yapılmış kapaklar kullanılmaktadır. Jebenalar, yaklaşık yirmi ile yirmi beş santimetre yüksekliğinde, on beş ile on sekiz santimetre çapındadır.

Seramik örnekler, genellikle kırmızı ya da indirgen ortam pişiriminden kaynaklı siyah renkli, perdahlı ve sırsızdır. Gövde ve boyun kısımlarında basit geometrik şekillerden oluşan kazıma dekorlu bezemeler yer almaktadır. Bazı örneklerde ise kabartma dekoru veya fırça dekorlu bezemeler görülmektedir.

Çoğunlukla yerel killerden yapılan seramik örneklerinin yanı sıra endüstriyel olarak porselen malzemeden Jebenalar da vardır. Porselen Jebenalar, beyaz renkte sırlıdır ve gövde kısmını saracak şekilde geometrik veya figüratif desenli serigrafî (çıkartma) dekaller ile dekorlanmıştır. Serigrafî baskılarında yer alan geometrik biçimler ve renkleri Etiyopya geleneksel giysilerinde bulunan motiflerden esinlenerek tasarlanmaktadır.



Görsel 5: Porselen Jebena Örnekleri ve Geleneksel Giysi Örneği

Kaynak: (Addis Mercato)(soldaki görsel); (Modern Habesha) (sağdaki görsel)

Kahve servisinde *Finjals* isimli çoğunlukla porselenden üretilen fincanlar kullanılmaktadır. Finjals, porselen Jebenalara benzer şekilde sırlı, beyaz renktedir ve fincan yüzeyinde serigrafî baskı yöntemi ile uygulanmış renkli geometrik veya figüratif desenler yer almaktadır. (Görsel 5)



Görsel 6: Finjals Örnekleri

Kaynak: (Sweet Maria'a Coffee Library)(soldaki görsel); (Adarash Market)(sağdaki görsel)

Geleneksel Finjals örneklerinin kulpsuz ve servis tabaksız olduğu bilinmektedir (Görsel6).

Fabrikalarda üretilen porselen kahve sunum takımlarında ise sütlük, şekerlik ve kaşıklar da yer almaktadır. Bu takımlarda yer alan bazı Jebenaların kapakları porselen bazılarınıniki ise ahşaptan üretilmektedir. (Görsel7)



Görsel 7: Porselen Kahve Takımı Örnekleri

Kaynak: (Adarash Market) (Soldaki görsel); (Amazon) (sağdaki görsel)

Kahve sunum törenlerinde kullanılan sehpaaların yerel kille üretilmiş seramik örneklerine de arada rastlanmaktadır. (Görsel 8)



Görsel 8: Seramik Sehpa

Kaynak: (Worth Point)

Kahve törenlerinde kullanılan diğer bir ürün ise *Machesha* isimli tütsülüktür. Jebena ve finjals örneklerinde olduğu gibi bu tütsülüklerde seramik veya porselenden üretilmişlerdir. Dairesel biçimli tütsülükler, yaklaşık on beş ile yirmi santimetre yükseklik ve on ile on beş santimetre çapındalardır. Geniş ayaklı ve ağızlı olup, elin rahatlıkla tutabilmesi için gövde kısımları dardır. Ağız kısmı çanak biçimdedir ve buraya çeşitli ağaç ve bitkilerin parçaları tütsü olarak yakılmaktadır. (Görsel 9)



Görsel 9: Machesha Örnekleri

Kaynak: (Enfold WordPress Theme by Kriesi) (soldaki görsel); (Deepsouthfoodie, 2017) (ortadaki görsel); (Red Ginger Spices) (sağdaki görsel)

Etiyopya halkı farklı kabileler ve etnik gruplardan oluştuğu için bu kesimlerin adı altında Kechene, Aari ve Maala halkı çömlek merkezlerinde derecesi düşük killerden yapılan Jebena, Machesha ve Finjas'lar kapsamlı olarak üretilen formlardandır.

2.2. Sunum Kaplarının Üretimi

Etiyopya kahve sunumunu oluşturan porselen Jebena, Machesha ve Finjas'lar fabrika ortamında, klasik üretim metotlarından olan kalıpla biçimlendirme yöntemleriyle seri biçimde; ayrıca yerel çömlekçiler tarafından ülkenin birçok şehir, kasaba ya da köy gibi kırsal bölgelerinde birbirine benzer biçimlerde yerel killer kullanılarak üretilmektedir. Çalışmanın bu bölümünde fabrika ortamından farklı ve ilkel denilebilecek üretim metotlarını içeren yerel üretimlere yer verilmektedir.

Çalışma kapsamında yapılan araştırmalarda Etiyopya çömlekçiliğinin ülke halkının oluşturduğu farklı etnik gruplar veya kabilelerin isimleriyle anıldığı saptanmıştır. Örneğin, ülkenin başkenti olan Addis Abba'nın güneyinde yaşayan Kechene halkı üretimleri Kechene çömlekçiliği (Kechene Pottery); güney batıda yaşayan Aari (Ari) için Aari çömlekçiliği ve onlara komşu olan Maala halkı için Maala çömlekçiliği gibi farklı isimleri vardır.

Bu çömlekçilik merkezlerinde çoğunlukla Jebenalar, Machesha, Finjas'lar ve diğer günlük kullanım amaçlı çeşitli formlar üretilmektedir. Biçimlendirme metotları ve daha sonraki üretim aşamaları bölgede çıkarılan killere, bezeme yöntemlerine ve pişirim tekniklerine göre az sayıda farklılıklar göstermektedir. Bu sebeple araştırma kapsamında üretim aşama farklılıkları örneklendirilerek aktarılmıştır.

Üretimler, merkezlerin coğrafi özellikleri ve hava koşullarına göre genellikle yağmurun ve nemin olmadığı zamanlarda, çoğunlukla kadınlar tarafından evlerin bahçelerinde yapılmaktadır. Addis Abba'da olduğu gibi birden fazla kadının çalıştığı daha seri biçimde yapılan çoklu üretimlerde küçük ölçekli atölyeler de bulunmaktadır. (Görsel 10)



Görsel 10: Addis Abba'da bir atölyede çalışan anne ve çocukları

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2020)

Çömlekçilik zanaatı, anneden kıza; bireysel deneyim, başkalarıyla etkileşimden kaynaklanan bilgi edinme, öğretme teknikleri ve öğrenme becerileriyle devamlılık sağlamaktadır (Kaneko, 2013, s. 82). Etiyopya'nın güneyinde yer alan Gaamo bölgesinde yaşayan Gamo yerli kabilesindeki çömlekçi kadınlar, kızlarına 6-13 yaş aralığında eğitim vermektedir. Bu eğitim, kaynaktan kil elde etmek ve taşımak gibi basit fakat kritik görevlerle başlamaktadır. Kil çıkarma işleminde Gamo kadınları ve erkekleri birlikte çalışmakta ancak katı cinsiyet kuralları nedeniyle kiler yalnızca kadınlar tarafından taşınarak evlere getirebilmektedir (Arthur J. , Transforming Clay: Gamo Caste, Gender, and Pottery of Southwestern Ethiopia, 2013, s. 12).



Görsel 11: Gamo Kabilesinden Bir Çömlekçi Kadın Kil Çıkartırken ve Genç Kızların Kili Taşması

Kaynak: (Arthur J. , 2013, s. 13-14)

Elde edilen kil eğer nemliyse açık alanlarda parçalara ayrılarak kurutulmaktadır. Kuru kil, genellikle düz toprak zeminin üzerinde uzun saplı bir sopa yardımıyla ya da geniş yüzeye sahip taş zeminde, taş parçasıyla dövülerek ufalanmaktadır. Çömlekçiler, istenmeyen çakıl taşları, kökler ve yapraklar gibi kil içine karışmış kaba yabancı maddeleri elekten geçirmektedir.



Görsel 12: Zuzalı Çömlekçi Kadının Kili Ufalaması

Kaynak: (Arthur J. , 2013, s. 14)



Görsel 13: Kilin taşla ufalanması ve elekten geçirilmesi, Tigray Bölgesi

Kaynak: (Asefa, 2016, s. 34)

Toz haline getirilmiş killer su ilavesiyle yoğrulmakta bu işlen elle, ayakla ya da bir sopanın sulu yığına vurulmasıyla gerçekleşmektedir. Tigray bölgesinde bulunan birçok çömlekçi merkezlerinde, kil içine eşek tezeği, kum veya kırılmış çömlek parçaları ilave edilmektedir. Jebena gibi küçük ebatlı formların bünyesinde kil-kum karışımı bulunmaktadır (Asefa, 2016, s. 33-34). Bu ilave maddeler, açık pişirimlerde karşılaşılan ani sıcaklık değişimlerine karşı formların çatlamasını engellemektedir.

Kechene çömlekçileri, toz halinde getirilmiş ve elenmiş kuvars kumunu açık renkli kille deneyimler sonucunda belirlediği miktarda ilave etmektedir (Ebs Tv Worldwide, 2022).



Görsel 14: Elle Yoğurma

Görsel 15: Sopa ile vurarak yoğurma

Kaynak: (Falkauskas, Jabena pot, 2015)

Kaynak: (Asefa, 2016, s. 34)

Biçimlendirme işlemi, birkaç merkezde farklılık göstermektedir. En yaygın olanı; açık alanda toprak bir zemin üzerinde bir parça çamurun taban olarak zemine yayılması, kabaca şekillendirilmiş fitillerin dairesel hareketlerle serbest biçimde oluşturulacak formun etrafında dönülerek yapılmaktadır. Burada turnet veya toranın döndürülmesi yerine, çömlekçi formun etrafında dönmektedir. (Görsel 16)



Görsel 16: Jebena'nın gövde biçimlendirilmesi

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Biçimlendirme işleminde parmak hareketleri ile ıslak bez parçası kullanılmaktadır. Bu aşamalarda çamur nemli bezle sıkıştırılarak şekillendirilir. Gövde içten ve dıştan yukarıya doğru çekilerek boyun kısmı yapılır. (Görsel 17)



Görsel 17: Jebena'nın Boyun Kısmının Biçimlendirilmesi

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Gövdenin biçimlendirilmesi bittiğinde bir parça çamur ile elde fitil yapılarak kulp oluşturulur. Kulpun üst kısmı boyna yapıştırılarak alt kısmı çektirilerek gövdeye yapıştırılır. Kulpun tam karşısına gelecek şekilde ahşap bir çubuk yardımı ile delik açılır (Ayar & Öney, 2021, s. 114) . (Görsel 18)



Görsel 18: Kulp ve Emzik Deliğinin Şekillendirilmesi

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Emzik, konik hale getirilen bir parça hamurun içi oyularak biçimlendirilir, gövde üzerindeki delik kısma yapıştırılır. Son olarak ince bir çubuk yardımıyla emziğin ağız kısmı şekillendirilir. (Görsel 19)



Görsel 19: Jebena'nın Emzik Kısımının Biçimlendirilmesi

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Biçimlendirilmesi biten emzik, gövde kısmında açılan deliğe ortalanarak yapıştırılır ve yine bir çubuk yardımıyla emziğin ağız kısmının eğimi yapılır. (Görsel 20)



Görsel 20: Emziğin Ağız Kısımının Yapımı

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Kechene çömlekçileri biçimlendirme işleminde yine fitil yöntemini kullanmakta ancak formun etrafında dönmek yerine basit, metalden yapılmış turnet kullanmaktadırlar. (Görsel 21)



Görsel 21: Biçimlendirmede Turnet Kullanımı

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2022)

Tigray bölgesinde yaşayan Gawee ve Edaga Arbi çömlekçileri ise Jebena'nın iç boşluğunu oluşturmaya yarayan, hayvan gübresi ve kum karışımından yapılmış, *Dukana* isimli konik kalıpları kullanmaktadır (Asefa, 2016, s. 38) (Görsel 22). Çömlekçi, eline aldığı bir parça çamuru *Dukana*'nın üzerine sererek, el hareketleriyle sıkıştırıp gövdenin bir kısmını oluşturmaktadır. Diğer kısımları çamur ilavesi ve serbest el hareketleri ile biçimlendirilmektedir. Biçimlendirmede sığır kaburgası, plastik veya deri şerit, mısır samanı ve sığır toynağı gibi malzemelerden yapılmış aletler kullanılmaktadır (Asefa, 2016, s. 39).



Görsel 22: Dukana (Solda) ve Jebena'nın Biçimlendirilmesi

Kaynak: (Asefa, 2016, s. 38-39)

Bezeme, birçok üretim merkezinde; ağaç veya farklı malzemelerden yapılmış basit aletlerle, henüz gövde ıslak iken kazıma yöntemiyle yapılmaktadır. Motifler, yöreye veya çömlekçiye özgü olup genellikle dairesel veya eğik çizgilerle, zikzaklar, üçgenler,

dikdörtgen, yatay bantlar ve noktalardan oluşmaktadır. Bazen kazıma tekniği ile alçak rölyef tekniği bir arada kullanılmaktadır. (Görsel 23)



Görsel 23: Kazıma Tekniği ile Gövdeye Bezeme Yapılışı

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)



Görsel 24: Kurumaya Bırakılan Machesha Örnekleri

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2020)

Biçimlendirmesi biten formlar açık alanlarda kurumaya bırakılmaktadır (Görsel 24).

Kechene örneğinde olduğu gibi bazı üretim merkezlerinde açık renkli kilden yapılmış Jebenalar, kırmızı kilden hazırlanan astarla, bir bez yardımıyla astarlanmaktadır. Astarlama işlemi sonunda bir tülbent veya bez parçasıyla yüzey perdahlanarak Jebenaların sıvı geçirgenlik riski azaltılmaktadır.



Görsel 25: Perdahlama İşlemi



Görsel 26: Açık Alanda Kurutma işlemi

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2022)

Tigray bölgesindeki çömlekçilik merkezlerinde ise deri sertliğindeki ürünler astar kullanılmaksızın, formlar; çakıl taşı veya bez parçası yardımıyla su, yemeklik yağ ve tereyağıyla perdahlama işlemi yapılmaktadır (Asefa, 2016, s. 43) (Görsel 25-27). Bu işlemden sonra formlar açık alanda kurumaya bırakılmaktadır. (Görsel 26)



Görsel 27: Tigray Bölgesinde Kullanılan Perdahlama Araçları

Kaynak: (Asefa, 2016, s. 43)

Yapılan araştırmalar sonucunda bahsi geçen üretim merkezlerinde üç tür pişirim yöntemi saptanmıştır. İlk yöntem açık alanlarda, formların zemine yerleştirilmesi, çalı, ağaç dalları, tezek gibi doğal yakıtların üzerine istiflenmesi ve ateşlenmesiyle yapılmaktadır. (Görsel 28)



Görsel 28: Açık Alanda Pişirim

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Diğer bir yöntem ise çukur pişirimidir. Tigray bölgesinde, evlerin yakınlığında ya da arka bahçelerinde toprak zemine açılmış, derinliği ve çapı sırasıyla kırk santimetre ile bir metre arasında değişen çukurlar bulunmaktadır. Bu çukurlar kuru sığır gübresiyle doldurulur ve ateşlenir. Bu esnada formalar ateşim üzerine yerleştirilip üstleri yine sığır gübresiyle kapatılmakta ve bir gece bekletilmektedir (Asefa, 2016, s. 43-44). (Görsel 29)



Görsel 29: Tigray Bölgesindeki Çukur Pişirimi

Kaynak: (Asefa, 2016, s. 44)

Kechene çömlükçileri ise farklı bir pişirim yöntemi kullanmaktadır. Kapalı mekanlarda inşa edilmiş, üç tarafı duvarla çevrilmiş, ön tarafı ürünleri yüklemek için kullanılan bir tür fırınlarda pişirim yapmaktadırlar. Bu fırınlar birden fazla odacıktan oluşmakta, üst kısımları demir kafes telle döşenmiş ve bacasızdır (Görsel 30). Izgara biçimindeki bu tavana pişirimi yapılacak formlar yerleştirilerek ön ısıtma yapılmaktadır. Ağaç dalları ve talaş tozuyla doldurulmuş oda kısmı sürekli kor ateş halindeyken formlar ateşin içine atılarak ve odunla beslenerek pişim işlemi gerçekleşir. Pişen ürünler henüz sıcakken uzun, ucu çengel biçiminde kıvrılmış metal bir sopa yardımıyla alınarak, fırınların önünde açılmış ve içleri ince talaşlarla doldurulmuş çukurlara atılarak, üstleri yine talaşla

örtülmektedir. Bu işlem sayesinde kırmızı kil ile astarlanmış ve perdahlanmış formlar indirgenerek siyah renge dönüşmektedir.



Görsel 30: Fırın, Formların Pişirilmesi ve İndirgeme İşlemi

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2022)

Fırınlarda bulunan kapalı mekânda gerçekleştirilen çukurda indirgeme işlemi sonrası ürünler çengel sopayla çukur etrafına toplanmakta ve soğumaya bırakılmaktadır (Görsel 31).



Görsel 31: İndirgeme işlemi Sonrası Soğumaya Bırakılan Jebenalar

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2022)

Her üç pişirim yönteminde, kaçınılmaz olan indirgen atmosferden dolayı ürünler siyah renge dönüşmektedir. Formların astarlanması veya yemeklik yağ ve tereyağıyla perdahlanması sonucu indirgen ortamda siyah renk elde edilmesi bilinçli yapılan bir uygulama olduğunu göstermektedir.



Görsel 32: Açık Alanda Pişirilmiş Jebena **Görsel 33:** Fırında Pişirilmiş ve İndirgenmiş Jebena

Kaynak: (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)

Kaynak: (Ebs Tv Worldwide, 2022)

Etiyopya'nın güneyinde yer alan Gamo yerli kabilesindeki çömlekçiler, killeri biçimlendirmeye başladıklarında formlara hayat verdikleri inancına sahiptirler. Üretim sürecinin insan geçiş törenlerine paralel sembolik bir yaşam döngüsünden geçtiğine inanırlar. Bu sebeple, çömleklerin yapım aşamalarındaki her adımı insan bedeniyle özdeşleştirmişlerdir. Örneğin; Çömleklerin ağız kenarları ağız (dona), boyun kısmı boyun (core), gövde karın (ulo), taban kısmı ise anüs (Zuza'da tache veya Guyla'da meskatay) olarak isimlendirilmektedir (Arthur J. W., 2014, s. 14).

Çömlekçiliğin bu denli önemli olması toplumdaki sosyal statülerini de görünür kılmaktadır. Örneğin; Etiyopya'nın güneyinde yaşayan Aari kabilesine mensup 15 ila 16 yaşındaki kızlar evlenmeye çağına gelmiş sayılmakta; erkekler, çömlek yapımında ve pazarda satmakta iyi olan kızları seçmektedir (Kaneko, 2013, s. 87).

2.3. Kahve Töreni ve Kahve Sunumunda Kullanılan Diğer Ürünler

Etiyopya'da kahve kültürü; kahvenin yetiştirilmesinden sunum kaplarının özenle üretilmesine kadar toplumun her kesiminde önemli bir konuma sahiptir. Bu sebeple toplumda keyifle tüketilmesi törenlere dönüşmüştür. Gündelik hayatın bir parçası olan kahve törenleri; sokak başlarında, gecekondu mahallelerinde, şehir hayatındaki restoranlarda vb. mekanlarda toplumsal statü gözetilmeksizin uygulanmaktadır. Bu törenler, toplumun her kesiminde sosyalleşme, aile ya da topluluklar arasındaki bağları güçlendirme gibi misyonlar içermekte böylelikle sosyal yaşamda saygı ve sevgi

göstermenin biçimi rolünü üstlenmektedir. Kahve törenleri, bir ritüel olarak kahve yapmak, servis etmek ve içmek gibi bir dizi geleneksel adımda gerçekleşmektedir.

Kahvenin hazırlanması; kavurma, demleme ve bardaktan geçirme olmak üzere üç aşamada yapılmaktadır. Kahve törenine davet edilen her misafir bir çember içinde karşılanmakta, tüm süreç boyunca ev sahibi, üç aşamayı da katılımcıların önünde gerçekleştirirken aynı anda misafirleri de eğlendirmektedir. Töreni yönetme onuru her zaman genç bir kadına verilmektedir. Yönetici kadın; beyaz zemin rengine sahip, renkli ipliklerle geometrik motif işlemeli, bazen etek kısımları bordürlü ve ayak bileğine kadar uzanan pamuklu geleneksel bir elbise giymektedir. Bu elbiselerin motifleri çoğunlukla ülkenin bayrak renklerini taşıyan yeşil, sarı, kırmızı renklerden oluşmaktadır.



Görsel 34: Etiyopyalı Kadının Elbisesi

Kaynak: (Steenkamp, 2020)

İlk olarak, kahvenin hazırlanacağı gereçler toplanmakta ve törenin yapılacağı alana getirilmektedir. Fincanların konulduğu; ahşap, plastik, hasır ya da kilden yapılmış tepsilerin üzerine bardaklar servis edilmektedir. Tek parça halinde oyulmuş ahşap tepsi olan Rekebot, sergilemek için renkli hasır sepetlere ise Buna denilmektedir (Dubois, 2008, s. 11). (Görsel 35)



Görsel 35: Hasır Tepsi, Plastik Tepsi, Ahşap Tepsi

Kaynak: (Malcolm, 2021) (soldaki görsel); (Amazon) (ortadaki görsel); (Pinterest) (sağdaki görsel)

Tören alanı bir oturma odası havasında hazırlanmaktadır. Misafirler rahatça oturup kahve töreninin hazırlanışını izleyebilmektedir. Hostes misafirlerin önünde yerde bir taburede ya da tenekeden yapılmış taburelerde oturmaktadır. Kahvenin kavrulacağı mangal kömür ateşiyle ağır ağır yanarken, alanın zeminine saçılan yeşil çimenler görsel bir ambiyans yaratmaktadır. Sunum alanını kaplayan çimler ve çiçekler ülkeyi temsil etmektedir (Dobois, 2008, s. 17). (Görsel 36)



Görsel 36: Kahve Töreni Hazırlık

Kaynak: (Ethiopia Coffee Ceremony, 2018)

Etiyopya'da geleneksel olarak kahvenin yanında patlamış mısır (popcorn) ve Himbasha⁴ denilen ev yapımı ekmeğin ikram edilir. (Görsel 37)

⁴ Himbasha veya Ambasha, biraz tatlı olan bir Tigrayan kutlama ekmeğidir. Etiyopya mutfağında ve Eritre mutfağında popüler hale geldi ve genellikle özel günlerde servis edildi. Bölgeye ve uyuğu bağlı olarak çeşitli çeşitlerde hazırlanır, başlıca ikisi Etiyopya varyantı ve kuru üzümlü daha belirgin Eritre aromasıdır. "Ethiopian Coffee Ceremony", (wikipedia, 2023).



Görsel 37: Kahve Yanı İkramı olan Ekmek

Kaynak: (Ethiopiango.gnu.com, 2022)

Ev sahibi, kahve çekirdeklerinin ne kadar kavrulması gerektiğine karar verir. Bir avuç çiğ, yeşil kahveyi yıkar. Çiğ kahve; Etiyopya’da yaşayan Tigrinya halk dilinde *çalkalayıcı* anlamına gelen *menkeshkes* isimli uzun saplı, çapı geniş olmayan, dar, metal bir tavada kavrulur (Roastery, 2018). Bazen *menkeshkes* yerine yine saplı daha geniş hazneye sahip metal tavalalar, şehir hayatında ise aynı işlevi gören metal cezveler tercih edilmektedir. (Görsel 38)



Görsel 38: Menkeshkesh Örnekleri

Kaynak: (Sheba Roastery, 2018)(soldaki görsel); (Jones Brothers Coffee, 2017) (sağdaki görsel)

Kahve çekirdekleri yanmaması için kızartma tavaasını ileri geri sallamaktadır. Çekirdekler patlayana kadar bu işleme devam etmektedir. Genellikle çekirdeklerinin siyah ve yağlı olmasını beklemektedir. Kahve çekirdekleri kavrulmaya başladığı sırada çevreye eşsiz bir kahve aroması ve keyif hissi vermektedir. Kavrulmuş kahvenin güçlü aroması, törenin önemli bir yerine sahiptir. Kahve çekirdekleri soğumaya bırakılır. Tören sırasında, taze patlamış mısır, ekmek ya da börek eklenecek servis etmek ve tütsü yakmak Etiyopya

geleneğinin bir parçasıdır. İnançlarına göre Machesha'yı kötü ruhların onlara uğursuzluk getireceğini düşündüklerinden tütsü yakarlar ve tören boyunca yanmaya devam eder.

İkinci aşamada; kavrulmuş kahve çekirdeklerini öğütmek için *mukecha* isimli ahşaptan yapılmış havan ve *zenzena* isimli küt uçlu ahşap havaneli kullanılmaktadır. (Görsel 39)



Görsel 39: Mukecha ve Zenzena Örnekleri

Kaynak: (Primivite Living and Collecting) (soldaki görsel); (Craft Coffee Guru) (sağdaki görsel)

Öğütme işlemi sona erdiğinde kahvenin demleme işlemine geçilmektedir. Üstünü geçmeyecek şekilde su ile doldurulmakta ve kaynamaya bırakılmaktadır. Jebena' dan gelen buhar yükselmeye başladığında ev sahibi, mukecha da öğüttüğü toz kahveyi margebgebiya denilen oval hasırın içinden Jebena'ya dökerek tekrar ateşin üzerine yerleştirilmekte ve telvenin taşmasını önlerken buharın tekrar yükselmesini sağlamaktadır.



Görsel 40: Öğütülmüş Kahvenin Jebena'ya Aktarımı

Kaynak: (The Ethiopian Coffee Ceremony, 2015)

Telvenin dışarı çıkmasını önlemek için boynun içinde genellikle at kılından yapılmış süzgeç konur ya da başka bir materyalden yapılmış filtre yerleştirilmektedir. Çok sıcak olan Jebena, ‘‘Kofmobelee Jebena’’ adı verilen ‘sandalyesine’ yerleştirilir. Hafif eğik yerleştirilir telvenin aşağıya inmesi beklenir. (Görsel 41)



Görsel 41: Kofmobelee Jebena

Kaynak: (Flickr, 2010)

Ev sahibi daha sonra kulpsuz porselen finjals hazırlamakta ve kültürlerine göre kahveyi tam bardaklara yaklaştırmadan yavaşça üstten dökmetedir. Kahve bardakları servis tepsisine yerleştirilir ve misafirlere sunulmaktadır. Kahve servisi yapmak Etiyopya halkı için bir sanattır.



Görsel 42: Birkaç Santim Uzaklıktan Dökülen Kahve

Kaynak: (Tumblr, 2015)

Etiyopya kültürüne ait gelenek ve yaratıcılığın mirası olan kahve törenlerinde, geleneksel inanışlarını kullandıkları eşyalara aktarmaktadırlar. Örneğin çift emzikli Jebenalar için, kahve bardaklara dökülürken emziğin bir tarafından şeytan uçup giderken demlenmiş

kahvenin ölü ruhlar için dökülen kan olduğuna inanılmaktadır (Dubois, 2008, s. 15).
(Görsel 43)



Görsel 43: Çift Emzikli Jebena

Kaynak: (Dubois, Ethiopia's Traditional Crafts)



Görsel 44: Etiyopya’da Kahve Servisi

Kaynak: (Denver's Mile High Magazine, 2016)

Kahve seremonisinde kahve servisi üç defa tekrarlanır. İlki Abo, ikincisi Tona, üçüncü servis de Baraka olarak isimlendirilmiştir. Kahve törenindeki her kadın bu ilk koyu, zengin ve kontrast kahveden bir fincan içer. Etiyopya kahvesi süt içermez. Misafirlerin isteğine göre şekerli ikram edilir ve kırsal kesimlerde tuzda konulmaktadır.

İkinci turda yeni toz veya kahve telvesi eklenmez, yalnızca Jebena’ya su eklenir. Jebena’nın içindeki kahve kalıntısı tekrar kaynatılır ve ilk kaynamaya göre güçlü bir aroma etkisi yoktur. Son tur olan Baraka ‘da ise bir kez daha Jebena kaynatılır ve yeni kahve eklenmez içimdeki kahve seyreltilir. Kahvenin sonu sohbetlerinin de bitişi olarak kabul edilmektedir. Öğütülmüş ve kalan kahve atıkları çöpe atılmayıp “Adeta” ismiyle yaralı hastalarda ilaç olarak uygulamaktadırlar (Dobois, Root and Flowerings, 2008).

BÖLÜM 3: ÜÇÜNCÜ NESİL KAHVE AKIMI

Kahve piyasası kronolojik bir akım sıralaması içermektedir. Kahvenin ilk nesili, Maxwell House ve Nestle gibi kurumsal şirketlerde başlamış, 1800-1970 yılları arasında daha çok satış amacıyla üretilen ticari bir mal olarak görülmüştür. İnsanlar bu akımda kahveyi restoranlarda demleye başlamış ancak zengin tabakaya hitap eden kahvenin yüksek ölçüde maddi getirisini fark eden girişimciler, daha fazla gelir elde etmek için her kesimden halkın kahveyle buluşması sağlayan yeni arayışlara girmişlerdir (Home Compostable Coffee).

Birinci nesil kahve; kavurma, ölçülü bir duruma getirme, perakende ile kitlesel tüketime hazırlık ve pazarlamayla ilişkilendirilmektedir. Bununla birlikte malzeme ve kavurma kalitesini arttırmaya yönelik çok az veya hiç çaba gerektirmeyen büyük ölçekli endüstriyel bir süreç olmuştur. Kahveyi ilkel akıntıdan olduğu gibi çıkarmışlardır (1. Dalga Kahve Tarihçesi, tarih yok). 1900 yıllar kahvenin toz olarak satışa sunulduğu ilk yıllardır. His ve Austin isimli iki mucidin buldukları bir yöntemle kahve ilk kez vakumlu paketlerde satılmaya başlanmıştır. İki mucit Amerika'daki her eve ve ofise vakumlu paketlerde olan toz kahve (insent) kahvesini getirmişlerdir. Vakumlu paketlemede kahvenin kullanım ömrü uzamış bu da kahve ticaretinin dünya genelinde yayılmasına ve tüketiminin artmasına olanak sağlamıştır. Aynı yıllarda uzmanlar çeşitli kimyasal yöntemlerle ve kahveye bazı eklentiler yaparak günümüzdeki formuna ulaştırmışlardır (Meet Lab Coffee, 2020).

Birinci nesil kahve akımı, suyla hemen karışabilen toz ve granül kahve olarak tanımlanan demlenme süresi çok fazla sürmeyen ve su ile hemen karıştırılıp içilen kahve akımıdır.



Görsel 45: Öğütülmüş Kahve (Granül Kahve)

Kaynak: (Mocaco Coffee, 2021)

İkinci nesil kahve akımı ilk olarak 1960'lı yıllarda kahve üzerine açılmış zincir satış noktalarının ilerleyen yıllarda Pete's ve Starbucks gibi işletmelerin en başta kahve çekirdeklerindeki kaliteyi arttırması, yeni demleme metotları ve sunumlarını geliştirmesiyle başlamıştır.

Kahve çekirdeklerinde kaliteye önem verilmesi, demleme ve sunum çeşitlerinin gelişmesiyle kahve kültürü yepyeni bir boyut kazanmıştır. Soğuk demleme, cappuccino, espresso, latte gibi kahve çeşitleri bu dönemde ortaya çıkmıştır. Özellikle zincir satış noktalarının ikinci nesil kahve akımının bugüne kadar sürdürülmesine çok fazla yararı olmuştur. Dünya çapındaki kahve zincirlerinin yaygınlaşmasında kahveye yüklenen anlam bu dönemde ön plana çıkmıştır. Yeni nesil kahve severler kahvenin aroması ve sunumunun dışında kahve mekanlarında da çok yaratıcı fikirler geliştirmiştir. Gelişen kahve kültürüyle, bu mekanlarda insanların kahve tüketmek için bir araya gelmeleri, sosyalleşmeleri, keyifli vakit geçirmeleri ikinci nesil kahveciliğin yaygınlaşmasındaki en büyük sebepleri arasındadır. Ancak ikinci nesil kahveciler, kahvelerini endüstriyel bir şekilde üretmeye, işletmeye ve sunmaya devam etmektedirler.



Görsel 46: Endüstriyel Kahve Demleme

Kaynak: (Kahve Gibi Kahve, 2017)

Üçüncü nesil kahvecilik ise yeni başlamış bir dalgadır. Kahve tüm dünyada yetiştiği andan içime hazır hale gelene dek kavrulma, demlenme ve sunum biçimi açısından birçok değişiklik göstermiştir. Üçüncü nesil kahvecilik, kahve yapım aşamasının tamamen farklı noktaya dönüştüğü, özel kahve çeşitlerinin yeni metotlarla hazırlandığı akım olarak bilinmektedir.

Üçüncü nesil kahveciliğin ilk aşaması; kaliteli kahve çekirdeklerinin keşfedilmesinin ardından çiftlik ve çiftçilerle iletişime geçerek ticaret kolunu oluşturmaktır. Üçüncü

akımın bir parçası olan ve günümüzde dünyanın her yerinde ön plana çıkan Etiyopya kahvesi, kaliteli kahvenin geleneksel yoluna ışık tutmaktadır.

Kahve gurmeleri için çok özel tatlar hazırlayan üçüncü nesil kafeler bilgi ve beceri gerektiren çeşitli yöntemlerle pişirme işlemi gerçekleştirirler. Dünyanın çeşitli bölgelerinden getirilen ve her biri çok farklı aromaları içeren kahve çekirdekleri çeşitli sıcaklık derecelerinde özel sularla ve özel ekipmanlarla pişirilir. Bu gurme tadımlarında birçok başarısızlıklarla da karşılaşılabilir. Çok fazla sıcaklık tekrarı yapılmaktadır. Özel kahvelerin tat notalarında puanlama sistemleri vardır. Gurmeler çekirdekten memnun kaldıklarında ve özel bir fincan kahve için yumuşatıldıklarından sonra kahve işletmelerine gönderilmektedir.

Üçüncü nesil kahvecilik yönteminde hasat dönemi, kahve çekirdeğinin türü, kavrulması ve kavrulma süresi, aroma sertliği, kahvenin pişirildiği ekipmanlar, demlenme süresi gibi noktalar oldukça önemlidir. Bu noktaların her birisine özen gösterilerek hazırlanan kahve yine çok farklı ve özel bir şekilde sunulmaktadır. Üçüncü nesil kahve akımını daha önceki akımlardan ayıran en önemli özellik ise kahveyi bir sanat eseri gibi görmeleridir. Üçüncü nesilde, soğuk demleme, damıtma, ibrik cezve (Jebena), moka pot, french press, fiber filtre gibi pişirme yöntemleri ve ekipmanları kullanılmaktadır. Bu ekipmanların sürekli görmeye ve kullanmaya aşına olunan diğer ekipmanlardan farklı olduklarını bilinmektedir. Hatta yan yana geldiklerinde bir laboratuvar da yer alan çeşitli analiz ekipmanlarıyla olan benzerlikleri görülebilir. Her birinde farklı bir pişirme tekniği uygulanıp, farklı lezzetler elde edilmektedir. Damak tadı kişiden kişiye değiştiği için en iyi lezzet karışımı ve kişiye özel kahveler bu yöntemlerle üretilmektedir. Üçüncü nesil kahvecinin ticari kazancı ve ticari kimliğini koruması için kaliteli kahve seçmesi, kahvenin aromasını belirgin hale getirerek kavurması, demlemesi ve sunması çok önemlidir. Üçüncü nesil kahveciliğin keyif veren yanlarından biri de özel yaşam alanlarında kahve pişirme yöntemlerini bulmaya olanak sağlaması ve kahve hazırlamaya yönlendirmesidir. Farklı yörelere ait kahve çekirdeğini kullanarak yeni aromalar oluşturabilir, kişiye özgü pişirme yöntemlerini de geliştirerek kahve hazırlığı bir hobiye dönüşebilir.

Geçmişten günümüze dek kahve tüketimi alışkanlıkları üzerinde etkili olan bu akımlar, kendi içlerinde farklıklar barındırsa da bir akımdan bir diğerine geçiş hiçbir zaman çok keskin olmamıştır.

3.1. Farklı Malzeme ve Biçimdeki Kahve Fincanlarının Çeşitliliği

Kahvelerin farklı özellikler taşıması sunumuna da yansımakta ayrıca kahvelere uygun fincanlar kullanılması gerekmektedir. Hem görsel anlamda hem de kahvelerin özelliklerinin ortaya çıkmasında kahve fincanı seçimi önemlidir. Bu fincanlar kahvenin çeşitlerine göre farklı boyutlarda ve şekillerde olup aynı zamanda kahve sunumuna estetik bir görünüm katmaktadır. Bunun yanında kültürel etkilerle farklı biçimlendirmeler ortaya çıkmaktadır.

Sunumda kullanılan bardak, kahvenin tadını değiştirmektedir. Bu algı ile doğru orantılıdır. Çünkü tat değişse bile seçilen bardak alınan hazzı farklılaştırmaktadır. Tüketiciler, bardak çeşitlerine ve rengine göre kahve tadının farklı algılanabileceğini belirtmektedirler.

Kahve bardaklarındaki kalınlık oranı, malzeme kalitesi, ısıyı tutması gibi özellikleri çeşitliliği bakımından önemlidir. Bardak hafif, uzun ömürlü ve ısıyı iyi korumalıdır. Ayrıca malzemenin içinde kalan tatları hapsederek veya kendine özgü, istenmeyen bir tat yaratarak kahvelerin lezzetini etkilememesi de önemlidir.

Her bir materyalin kahve lezzetini nasıl etkilediğini anlamak için bardak yapımında kullanılan dört ana malzeme olan; cam, porselen, paslanmaz çelik, plastik/kâğıt karşılaştırılmıştır.

3.1.1. Plastik ve Kâğıt Bardakta Kahve

Dünyada en çok üretilen materyallerden olan plastik ve kâğıttan üretilmiş bardak türlerinin kullanımı, ambalaj üretimi açısından en ucuz, aynı zamanda en kolay şekil verilebilen malzeme olarak görülmektedir.

Plastik, hafifliği ve rahatlığı ile iyi bir seçim gibi görülse de zamanla malzemenin kokusu kahvelerin tadını olumsuz yönde etkilemektedir.

Kâğıt ve plastik bardaklar ısıyla temas etmeleri halinde, bileşimlerindeki maddelerden dolayı hem içeceğin tadını bozmakta hem de sık kullanım halinde önemli sağlık risklerine yol açmaktadır. Ayrıca kâğıt bardaklar geri dönüşümü olan bir maddedir.



Görsel 47: Karton Bardaklar

Kaynak: (İstock)

3.1.2. Cam Bardakta Kahve

Cam bardak şeffaftır, sade ve minimalist tasarıma sahiptir. Camın şeffaf görünümü, içine dökülen kahvenin estetik açıdan hoş bir görünüme sahip olmasını sağlamaktadır.

Cam bardakta kahve sevenlere göre, bardağın sivri kenarları kahvenin üstte daha yüksek ve yoğun bir köpük oluşturmasını sağlamaktadır. Bu özellikler fincanda ne kadar sıvı kaldığının görünmesini sağladığı gibi sağlık ve estetik açıdan da cam kullanılabilircek çekici bir malzeme olarak görülmektedir.

Ancak camın ince yalıtım özelliğe sahip olmasından dolayı kahvelerin uzun süre sıcak kalmasını engellemektedir.



Görsel 48: Cam Bardaklarda Kahve

Kaynak: (İstock)

3.1.3. Paslanmaz Çelik ve Termosta Kahve

Paslanmaz çelik zamanla gözenekli hale gelir. Çelik malzeme, kahvedeki atık yağları emdiğinden zamanla tekrarlanan kahve içimleri esnasında kahvede tat ve koku değişimine sebep olmaktadır. Ayrıca kahvenin asidi paslanmaz çeliğin zamanla parçalanmasına ve nikel gibi potansiyel olarak toksik maddelerin mikroskobik parçacıklarının açığa çıkmasına neden olmaktadır.

Çelik termoslar genelde çok iyi yalıtıklık özelliğine sahip olduklarından kahveyi saatlerce sıcak tutmak için idealdir. Kapak sayesinde ısı iyi muhafaza edilmektedir.

Son derece dayanıklı ve açık hava gezileri için iyi olsa da kahveye tatlar katabilir. Lezzeti emmez ancak ucuz malzemeler kullanıldığında, cilalar yavaşça içeceklere akıp karışabilir. Kahvede metalle garip bir şekilde reaksiyona girebilen 1000'den fazla bileşik bulunmaktadır (Kanniah, 2020).



Görsel 49: Paslanmaz Çelikte (Termos) Kahve

Kaynak: (İstock)

3.1.4. Porselen Bardakta Kahve

Seramik, tarih boyunca en eski ve çok yönlü kullanılan bir malzemedir. Bu sebeple eski çanak çömlek kaplarından modern mutfak eşyalarına kadar kullanılmaya devam etmektedir. Günümüzde mutfaklarda en çok kullanılan porselen ürünleri bu kadar benzersiz yapan; erimeden veya bozulmadan aşırı sıcaklıklara dayanabilme özelliğine sahip olmasıdır.

Porselenin kimyasal yapısı; kaolin, kuvars ve feldspat hammaddelerden oluşmaktadır. Bu hammaddelerin karışımıyla oluşan, yüksek derecede pişirilmesi ile elde edilen sert, beyaz ve yarı saydam ürün olarak tanımlanmaktadır.

Porselen bardak üretimi için kullanılan porselen çamuru daha yoğundur ve bu nedenle daha az gözeneğe sahiptir. Daha az gözenekli yapısından kaynaklı daha sağlam ve su emme oranı daha azdır. Porselen bardakların mukavemeti daha yüksektir.

Porselenin ısı yalıtkanlık özelliğinden dolayı kahveyi sıcak tutma süresi cam malzemeden daha uzundur. Çünkü porselen bardağın beyaz iç yüzeyi aynı zamanda iyi renk kontrastı vermekte ve kahvenin güçlü, yoğun görünmesini sağlamaktadır. Bu sayede kahveyi her zaman daha net görünmesine neden olmaktadır. Cam bardakta kahve ise estetik açıdan görsel etki yaratmaktadır.



Görsel 50: Porselen Bardaklar

Kaynak: (Mud Australia, 2020)

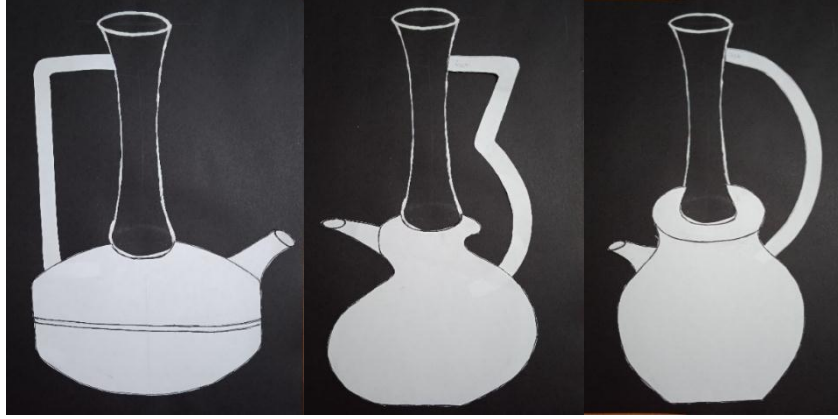
BÖLÜM 4: UYGULAMALAR

Her ülkenin kendine ait kahve hazırlanışı ve sunum biçimleri vardır. Yeni trendlerle birlikte kahve sunumlarında çeşitlilik gözlenmektedir. Çalışmanın uygulama aşaması için Sakarya ili Serdivan ilçesi Mavi Durak mevki, farklı nesil kahveleri sunan birçok kafeteryaya sahip olması nedeniyle araştırma kapsamında pilot bölge olarak seçilmiştir. Birçok kafe işletmesine sahip olan bölgede farklı tür geleneksel kahveleri, özel yöntemleri ile hazırlayan yedi kafe işletme sahibi ve bu kafelerin baristaları ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Görüşme içeriğini EK 1’de verilen anket soruları oluşturmaktadır. Kafe sahipleri ve baristaların geleneksel kahveleri hazırlarken ve tüketiciye sunarken kullandıkları ürünlerin malzemeleri, özellikleri ve sunum biçimleri ankette yer alan ana soruları oluşturmaktadır.

Görüşmeler sonunda elde edilen bilgiler doğrultusunda, araştırmanın temelini oluşturan yöreye özgü, kültürünü yansıtan kahve sunum takımları hakkında olumlu geri bildirimler alınmıştır. Ayrıca kafe işletmecileri kahve sunumlarında farklılık oluşturmak ve Etiyopya kültürünü yansıtmak amacıyla; farklı tat ve yöntemlerle, müşterilere merak uyandırması adına Etiyopya kahve kültürünü yansıtan yeni tasarım önerilerini kafelerinde kullanabileceklerini, farklılık görmek, yeni deneyimler elde etmek isteyen müşterileri kazanmak için uygun bir sunum şeklini tercih edebileceklerini dile getirmişlerdir.

Çalışma kapsamında yapılan literatür taraması sonucunda Etiyopya’da kahve törenlerinde kullanılan seramiklerin birbirine benzer form biçimlerinde; porselen sunum kaplarının günümüzde endüstriyel üretim metotlarını kullanan fabrikalarda, çömlekçilik merkezlerinde veya küçük işletmeler kategorisinde yer alan atölyelerde yerel killerle geleneksel yöntemlerle üretildikleri tespit edilmiştir. Bu tespitler sonucunda iki farklı üretim biçimine sahip formların biçim-işlev ilişkisi doğrultusunda gerek form yapıları gerekse bezemeleri incelenmiş ve yeni tasarım önerileri oluşturulmuştur.

Kahve sunum takımında demlik olarak kullanılan Jebena formunun; kulp, gövde, emzik ve boyundan oluşan parçaları her biri ayrı ayrı sabit bırakılıp değişen parçalarla bir den çok tasarımlar yapılmıştır. Bu tasarımlar arasından Görsel 51,52, 53’te verilen üç Jebena modeli seçilmiştir.



Görsel 51: Jebena Eskiz-1 **Görsel 52:** Jebena Eskiz-2 **Görsel 53:** Jebena Eskiz-3

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Daha sonraki aşamada, Jebena biçimlerine uygun, takımın diğer parçalarını oluşturan Machesha, Finjals ve servis tabakları tasarlanmıştır. Seçilen tasarımların ürün ve model teknik çizimleri yapılmış, alçı tornası ve serbest şekillendirme yöntemleri kullanılarak modelleri biçimlendirilmiş, formun yapısına göre çok parçalı açık ve kapalı döküm kalıpları alınmıştır.

Kalıplar, 40°C derece sabit sıcaklıkta 15 gün boyunca kurutulmuştur. Bu sürede döküm yapılacak olan porselen çamur reçetesi ile hazırlanmıştır. Sonrasında kalıplara döküm yapılmış ve ürünler kurumaya bırakılmıştır. Kurutma işlemi 35°C derecede sabit sıcaklıkta 4 günde gerçekleştirilmiş ve ardından formlar rötuşlanmıştır. Şekillendirilmesi tamamlanan formların bisküvi pişirimleri elektrikli fırında, 1050°C'de nötr ortamda gerçekleştirilmiştir. Bisküvi pişirimleri tamamlanan ürünlere beyaz ve siyah opak sır uygulanarak 1200°C derecede sır pişirimi yapılmıştır.

Sır pişirimi yapılmış yedi takımdan, dördüne serigrafi baskı, üçüne ise sırüstü fırça dekorlama yöntemiyle bezemeler yapılmıştır. Takımların tamamı, 780°C'de nötr ortamda elektrikli fırında dekor pişirimi gerçekleştirilmiştir.

Bezeme tasarımlarında, Etiyopya kültürünü temsil eden motiflerden esinlenilmiştir.

İlk takımda; Etiyopya'nın birçok bölgesinde çömlek üretimi yapan kadın figürlerinden esinlenilmiştir. Ürettikleri çoğu günlük kapların arasında Jebenalar önemli bir yere sahiptir. Kilin doğadan elde edilmesinden, pişirim ve satışına kadar her aşamada emek harcayan Görsel 54'te örneği verilen bu çömlekçi kadınlar, sırtlarında taşıdıkları

çömleklerle stilize edilerek serbest çizgiler ile kâğıda tasarlanmış, daha sonra bu çizimler bilgisayar ortamında yeniden çizilmiştir.



Görsel 54: Etiyopyalı Çömlekçi Kadın

Kaynak: (Lafforgue, 2010) (sağdaki görsel)



Görsel 55: Figür Eskizleri

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 56: Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Figürler

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 57: Çömlekçi Kadın Figürlü Kahve Takımı I, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 58: Çömlekçi Kadın Figürlü Kahve Takımından Detay, 5x6.5 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

İkinci takımda, kahvenin toplanması, işlenmesi, çömlek üretiminde ve Buna törenlerinde kahvenin sunulmasında önemli bir role sahip olan emekçi kadınlardan esinlenerek, kahve çekirdeğini çıkışlı, yöresel kıyafetler giymiş Görsel 59'da verilen kadın figürler tasarlanmıştır.



Görsel 59: Kahve Figürlü Kadın Eskizleri ve Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Kadın Figürleri

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 60: Kahve Figürlü Kadın Takımı II, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 61: Kahve Takımı II 'den Finjals ve Tabağı, 4x8 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Üçüncü takımında, yerel üretimlerde görülen porselen kahve takımlarında sıklıkla kullanılan geleneksel kadın kıyafetlerinden esinlenilmiştir. Bu geleneksel kıyafetler, ulusal birlik ve kimlikleri temsil etmekte ayrıca özel günlerde, festivallerde ve çoğunlukla kahve törenlerinde giyilmektedir.



Görsel 62: Geleneksel Kadın Elbisesi

Kaynak: (Tumpik)



Görsel 63: Takım III 'ün Motif Eskizleri



Görsel 64: Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Motif Eskizleri

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 65: Kahve Takımı III, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 66: Kahve Takımı III 'den Finjals Örnekleri, 5x6.5 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Dördüncü takımın, bezemeleri geometrik çizgilerden oluşmaktadır. Tasarımda; mavi, sarı ve kırmızı renkler kullanılmıştır. Bu renkler sırasıyla: Sarı; umut, adalet ve eşitlik göstergesi, kırmızı; özgürlük ve eşitlik için fedakarlığı temsil ederken, yeşil ise emek, gelişme ve doğurganlıkla ifade etmektedir (Smith W. , 2023).



Görsel 67: Takım IV 'ün Motif Eskizi ve Bilgisayar Ortamında Çizilmiş Kadın Figürleri

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 68: Kahve Takımı IV, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 69: Kahve Takımı IV 'den Finjals Örnekleri, 4x8 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Beşinci takımda; indirgen atmosferde siyaha dönüşen, yerel kırmızı killerden elde edilen Jebenalardan esinlenilmiş ve siyah örtücü bir sırla sırlanmıştır. Bu takımın üzerinde görünen bezemeler, serbest fırça dekoru yöntemiyle, sarı sır üstü dekor boyası kullanılarak yapılmıştır. Her bir parçanın üzerine farklı yazı stilleriyle Buna törenlerinde kahvenin hazırlanması ve sunum aşamasında kullanılan ürünlerin özel isimleri yazılmıştır.



Görsel 70: Kahve Takımı V, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 71: Kahve Takımı V 'ten Jebena Örneği, 32x18 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Altıncı takımın bezemelerinde, yerel çömlekçilerin Jebenalara kazıma veya alçak rölyef dekor tekniklerini kullanarak yaptıkları bezemelerden esinlenilmiştir. Bezemeler, serbest fırça dekoru yöntemiyle, sarı sır üstü dekor boyası kullanılarak yapılmıştır. (Görsel 72)



Görsel 72: Bezemeli Jebena Örnekleri

Kaynak (The Ethiopian Coffee Ceremony, 2015), (Flickr, 2010), (Falkauskas, Jabena Pot, 2015)



Görsel 73: Kahve Takımı VI, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 74: Kahve Takımı VI 'dan Finjals Örnekleri, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Yedinci takımın bezemelerinde ise, kuzey ve orta Etiyopya’da yaşayan yaklaşık on beş milyon Amharaların kullandığı Amharca alfabesinden esinlenilmiştir. Bezemeler, serbest fırça dekoru yöntemiyle, siyah sır üstü dekor boyası kullanılarak yapılmıştır.

እኚህ ለእሙ ወሰዳማ ሃዕቆብ፣
 ለራሱ ልጁ ወደ ርኅራሄ፣ በቀሉ ወ በ
 ክዩ፣ ወደ ደህን ለራሱ ልጁ ክሙ፣
 ወልደ፣ እንደ ለላባ፣ ወ እቱ፣ ወ
 ክሙ፣ ወልደ፣ ርብቅ፣ ወ እቱ፣
 ወ ርኅት፣ ራሱ ልጁ ወ አጸድዳዩ፣
 ለአቡሃ፣ ዘንቱ፣ ነገረ፣ ወሰብ፣
 ስሞዳ፣ ስቅለ፣ ስሙ ሃዕቆብ፣ ወ
 ልደ፣ ርብቅ፣ እንደ ርኅ፣ ወተቀ
 ቦሎ፣ ወሐቀ፣ ወሰዳዎ፣ ወወሰ
 ዩ፣ ቤቱ፣ ወ ነገር፣ ለላባ፣ ከሉ፣
 ዘንቱ፣ ነገረ፣ ወ ደብሎ፣ ለባ፣ ለ
 ሃዕቆብ፣ እሞ፣ ነፍሱ፣ ወ እሞ
 ኔ፣ ለገዳ፣ እንደ ወ ነበር፣ ሞስሌ
 ሆ፣ ሆላባ፣ ሞዕላ፣
 ወ ደብሎ፣ ለባ፣ ለ ሃዕቆብ፣ እ
 ስሙ፣ እንደ ልንቱ፣ አትቀንደ፣
 ለተ፣ በክ፣ ንግረ፣ ነፍሱ፣ ሞ
 ንቱ፣ ወ እቱ፣ ወ በቱ፣ ለላባ፣ ክል
 ኢ፣ አዋልድ፣ ስሞ፣ ለእንቱ፣ ተል

Görsel 75: Etiyopya Alfabeti Amharca Dili

Kaynak: (Ethiopia Visa)



Görsel 76: Kahve Takımı VII, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 77: Kahve Takımı VII 'dan Jebena Örneği, 30x14 cm, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 78: Jebena Motif Detayı

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.



Görsel 79: Kahve Takımı VII 'dan Finjals Örnekleri, 2022

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

SONUÇ

Etiyopya kahve üretimi ve ticaretinde dünyada beşinci sırada yer almaktadır. Ülkenin tarım arazilerinin ve ikliminin kahve yetiştirmeye uygun olması sebebi ile bu topraklarda çok çeşitli aroma ve türde kahve üretilmektedir. Etiyopya da kahve üretiminin ekonomik faydasının yanı sıra halkın kültürel yaşamına da etkisi olmaktadır. Kahve tüketiminin yaygın bir alışkanlık haline gelmesi ve buna bağlı olarak gelenekselleşen kahve törenleri, saygı ve sevgi göstergesi olarak toplumun sosyal bağlarını da güçlendirmektedir. Kahve törenlerinde sunum esnasında geleneksel kıyafetlerin giyilmesi, alanın çiçeklerle bezenmesi ve zahmetli bir demleme aşaması gerektiren kahvenin hazırlanması süreçlerinin tamamı bu sosyal bağların güçlenmesinin diğer etmenleri arasında yer almaktadır. Kahve törenlerinde her yaşta insanın katılması, özellikle çocuk ve gençlerin bu törenlerde bulunması, kültürel değerlerin sonraki nesillere aktarılmasında özen gösterilen bir tutum olmaktadır.

Kahve törenlerinde kullanılan seramik demleme ve sunum kaplarının üretimi de Etiyopya'da en az törenler kadar köklü bir geçmişe sahiptir. Özellikle kadınlar tarafından üretilen seramik kahve kapları genellikle ilkel olarak tanımlanabilecek geleneksel üretim anlayışına sahiptir. Kadınların seramiği üretirken geliştirdikleri teknik ustalık uzun zamandır aile büyüklerinden görüp öğrendikleri deneyimler ile birlikte günümüzde de devam etmektedir. Seramik üretimine annelerinin yanında altı yaşlarında başlayıp, on beş yaşlarında ustalaşan genç kızlar, aynı zamanda bu değerli zanaatı devam ettirerek, gelenek ve kültürel değerlerinin de sürdürülmesini sağlamaktadırlar.

Etiyopya'da geleneksel olarak üretilen seramik kahve sunum kapları, kahve demlemek için kullanılan Jebena, fincanı Finjals ve tütsü yakmak için kullanılan Machesha ismiyle gruplandırılmaktadır.

Tez kapsamında, Etiyopya kahve kültür ve üretiminden esinlenilerek özgün seramik sunum kaplarının tasarım ve uygulamaları gerçekleştirilmiştir. Tezin uygulamalar bölümünde ayrıntılı olarak açıklanan kahve sunum kaplarının günümüz endüstriyel seramik üretiminde gelenekten faydalanma ve kültürel değerlerin sembol ve biçim açısından yeni tasarımlara kaynaklı etmesi konularında özenli bir çalışma gerçekleştirilmiştir.

Kullanıldığı alana özgü yapılan tasarımların hem alan ihtiyacını karşılaması hem de bağlantılı olduğu, kültür ve estetik değerlerin geliştirilmesi amacıyla yapılmış olan bu kahve sunum kaplarının, seramik üretiminde dünyada beşinci sırada yer alan ülkemizde de üretilmesi ve bu alanda örnek olması umulmaktadır.

Bu bakış açısıyla yerel kültürel değerlerin endüstriyel seramiğin hem üretim hem de eğitimi alanında kaynaklık etmesi ve fayda sağlaması temenni edilmektedir.

GÖRSEL KAYNAKÇA

- Görsel 1:** Ecooe. (2016, Eylül 20). Kahve Nasıl Yapılır: Kahvenin Tohumdan Fincana Yolculuğu: <https://www.ecooe.com/ecooe-life/how-is-coffee-made-from-seeds-to-cup/> adresinden alındı
- Görsel 2:** Energypedia. (2019, Ocak 22). Improving Coffee Production and Quality Using Infrared Technology. Ekim 22, 2022 tarihinde Energypedia: https://energypedia.info/wiki/Improving_Coffee_Production_and_Quality_Using_Infrared_Technology adresinden alındı
- Görsel 3:** Fresh Roasted Coffee. (tarih yok). Temmuz 13, 2020 tarihinde Coffee Tropic: <https://coffeetropic.com/tohumdan-fincana-kahve/> adresinden alındı
- Görsel 4:** (sol) The habesha Web. (tarih yok). Traditional Ethiopian/ Eritrean Coffee Pot. Şubat 18, 2022 tarihinde The Habesha Web: <https://www.thehabeshaweb.com/product/traditional-ethiopian-eritrean-coffee-pot/> adresinden alındı
- Görsel 4:** (sağ) Moldova Desert Cart. (tarih yok). Ethiopian Traditional Coffee Pot (Jebena). Hand made out of Ethiopian Organic Ground Clay Eritrean, Habeshan, African Jebena. Şubat 18, 2022 tarihinde Moldova Desert Cart: <https://moldova.desertcart.com/products/179328162-ethiopian-traditional-coffee-pot-jebena-hand-made-out-of-ethiopian-organic-ground-clay-eritrean-habeshan-african-jebena> adresinden alındı
- Görsel 5:** (sol) Addis Mercato. (tarih yok). Ethiopian Quenn of Sheba Coffee Pot. Mart 22, 2022 tarihinde Addis Mercato: <https://addismercato.com/ethiopian-queen-of-sheba-coffee-pot.html> adresinden alındı
- Görsel 5:** (sağ) Modern Habesha. (tarih yok). Ethiopian Dress/ Eritrean Dress. Mayıs 21, 2022 tarihinde Modern Habesha: <https://modernhabesha.com/products/03-ethiopian-dress-eritrean-dress> adresinden alındı
- Görsel 6:** (sol) Sweet Maria'a Coffee Library. (tarih yok). Ethiopian Cini Coffee Cups at Sweet Maria'a. Ocak 22, 2021 tarihinde Sweet Maria'a Coffee Library: <https://library.sweetmarias.com/ethiopian-cini-coffee-cups-at-sweet-marias/> adresinden alındı
- Görsel 6:** (sağ) Adarash Market. (tarih yok). Ethiopian Traditional Coffee Cups. Ocak 7, 2022 tarihinde Adarash Market & Carry Out: https://adarashmarket.com/collections/coffee-sets/products/coffee_cups_50 adresinden alındı
- Görsel 7:** (sol) Adarash Market. (tarih yok). Ethiopian Traditional Coffee Set. Aralık 17, 2022 tarihinde Adarash Market: https://adarashmarket.com/collections/coffee-sets/products/traditional_coffee_set_51 adresinden alındı

- Görsel 7:** (sağ) Amazon. (tarih yok). Ethiopian/ Eritrean Coffee Cups, Tilet Edition. Aralık 5, 2022 tarihinde Amazon:
https://www.amazon.com/dp/B07QND7C66?tag=onamzgenetwor-20&linkCode=ssc&creativeASIN=B07QND7C66&asc_item-id=amzn1.ideas.3M4GC0SUQI28P&ref_=aip_sf_list_spv_ofs_d_asin adresinden alındı
- Görsel 8:** Worth Point. (tarih yok). Ethiopian Jebena Buna Coffee Set Weema International Benefit. Aralık 2, 2022 tarihinde Worth Point Discover Valve Preserve: <https://www.worthpoint.com/worthopedia/ethiopian-jebena-buna-coffee-set-491850378> adresinden alındı
- Görsel 9:** (sol) Enfold WordPress Theme by Kriesi. (tarih yok). Ethiopia: Ethiopian Coffee Ceremony. Haziran 23, 2021 tarihinde Travel 2 Unlimited:
<http://travel2unlimited.com/ethiopia-ethiopian-coffee-ceremony/> adresinden alındı
- Görsel 9:** (orta) Deepsouthfoodie. (2017, Mart 6). First Ethiopian restaurant in the state of Alabama is OPEN in The Pizitz Food Hall! (Ghion Cultural Hall). Mart 8, 2021 tarihinde What To Eat: <https://whattoeatinbirmingham.com/news/first-ethiopian-restaurant-in-the-state-of-alabama-is-open-in-the-pizitz-food-hall-ghion-cultural-hall/> adresinden alındı
- Görsel 9:** (sağ) Red Ginger Spices. (tarih yok). Ethiopian Incense Holder. Kasım 5, 2022 tarihinde Red Ginger Spices:
<https://www.redgingerspices.com/products/ethiopian-incense-holder> adresinden alındı
- Görsel 10:** Ebs Tv Worldwide. (2020, Temmuz 19). Ebs Tv Worldwide. Ekim 5, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=GKcdjpdAkA> adresinden alındı
- Görsel 11:** Arthur, J. (2013, Mart). Transforming Clay: Gamo Caste, Gender, and Pottery of Southwestern Ethiopia. Kasım 6, 2022 tarihinde https://www.academia.edu/3366937/Transforming_Clay_Gamo_Caste_Gender_and_Pottery_of_Southwestern_Ethiopia adresinden alındı
- Görsel 12:** Arthur, J. (2013, Mart). Transforming Clay: Gamo Caste, Gender, and Pottery of Southwestern Ethiopia. Kasım 6, 2022 tarihinde https://www.academia.edu/3366937/Transforming_Clay_Gamo_Caste_Gender_and_Pottery_of_Southwestern_Ethiopia adresinden alındı
- Görsel 13:** Asefa, T. (2016, Haziran). An Ethonarchaeological Study of Pottery Production in Tigray: The Case of Saharti-Samre and Hintalo-Wajirat Districts. Etiyopya: Addis Ababa University. Ocak 8, 2022 tarihinde <http://etd.aau.edu.et/bitstream/handle/123456789/546/Tilahun%20Asefa.pdf?sequence=1&isAllowed=y> adresinden alındı

- Görsel 14:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 15:** Asefa, T. (2016, Haziran). An Ethonarchaeological Study of Pottery Production in Tigray: The Case of Saharti-Samre and Hintalo-Wajirat Districts. Etiyopya: Addis Ababa University. Ocak 8, 2022 tarihinde <http://etd.aau.edu.et/bitstream/handle/123456789/546/Tilahun%20Asefa.pdf?sequence=1&isAllowed=y> adresinden alındı
- Görsel 16:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 17:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 18:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 19:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 20:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 21:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 22:** Asefa, T. (2016, Haziran). An Ethonarchaeological Study of Pottery Production in Tigray: The Case of Saharti-Samre and Hintalo-Wajirat Districts. Etiyopya: Addis Ababa University. Ocak 8, 2022 tarihinde <http://etd.aau.edu.et/bitstream/handle/123456789/546/Tilahun%20Asefa.pdf?sequence=1&isAllowed=y> adresinden alındı
- Görsel 23:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 24:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı

- Görsel 25:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 26:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 27:** Asefa, T. (2016, Haziran). An Ethonarchaeological Study of Pottery Production in Tigray: The Case of Saharti-Samre and Hintalo-Wajirat Districts. Etiyopya: Addis Ababa University. Ocak 8, 2022 tarihinde
- Görsel 28:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 29:** Asefa, T. (2016, Haziran). An Ethonarchaeological Study of Pottery Production in Tigray: The Case of Saharti-Samre and Hintalo-Wajirat Districts. Etiyopya: Addis Ababa University. Ocak 8, 2022 tarihinde
- Görsel 30:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 31:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 32:** Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı
- Görsel 33:** Ebs Tv Worldwide. (2022, Nisan 2022). Ethiopian Market Globally. Ebs Tv Worldwide; 2008. Ekim 3, 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=-PtL0CVcBoc> adresinden alındı
- Görsel 34:** Steenkamp, B. (2020, Temmuz 20). Ethiopian Coffee Ceremony and Coffee culture. Mayıs 17, 2021 tarihinde Horsham Coffee: <https://www.horshamcoffeeroaster.co.uk/blogs/news/ethiopian-coffee-ceremony> adresinden alındı
- Görsel 35:** (sol) Malcolm, T. (2021, Şubat 26). International Coffee. Houstonia: <https://www.houstoniamag.com/eat-and-drink/2021/02/ethiopia-coffee-ceremony-blue-nile-houston> adresinden alındı
- Görsel 35:** (orta) Amazon. (tarih yok). Ethiopian/Eritrean Coffee Tray-Rékébot. Haziran 7, 2022 tarihinde Amazon: <https://www.amazon.ca/Ethiopian-Eritrean-Coffee-Tray-R%3%A9k%C3%A9bot-%E1%88%A8%E1%8A%A8%E1%89%A6%E1%89%B5/dp/B07BHDWMRM> adresinden alındı

- Görsel 35:** (sağ) Pinterest. (tarih yok). Ethiopian Coffee Ceremony, Origin of Coffe, Ethiopian Culture, Ethiopia, Africa. Kasım 6, 2022 tarihinde Pinterest: <https://tr.pinterest.com/pin/624874517031329128/> adresinden alındı
- Görsel 36:** Ethiopia Coffee Ceremony. (2018, Nisan 19). Kasım 19, 2022 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=MB3uL-vYaA4> adresinden alındı
- Görsel 37:** Ethiopiangobgnu.com. (2022, Haziran 26). Ethiopian Coffee Ceremony - How it is performed And Materials Used. Kasım 12, 2022 tarihinde ethiopiangobgnu.com: <https://ethiopiangobgnu.com/blogs/Ethiopian-Coffee-Ceremony----How-it-is-performed-And-Materials-Used> adresinden alındı
- Görsel 38:** (sol) Sheba Roastery. (2018, Mart 15). 2 Saat Kahve-Etiyopya Kahve Seremonisi. Ağustos 18, 2021 tarihinde Sheba Roastery: <https://www.shebaroastery.com/blog/2018/1/22/2-hours-of-coffee-the-ethiopian-coffee-ceremony-9wgmz-et2hm> adresinden alındı
- Görsel 38:** (sağ) Jones Brothers Coffee. (2017, Şubat 10). Coffee Ceremony in Ethiopia. Eylül 5, 2022 tarihinde Jones Brothers Coffee: <https://jonesbrotherscoffee.com/en/blog/coffee-ritual-in-ethiopia> adresinden alındı
- Görsel 39:** (sol) Primivite Living and Collecting. (tarih yok). Primivite. Nisan 15, 2021 tarihinde Mukecha or Coffee Grinding Vessel: <http://www.bepimitive.com/product/A0607-334> adresinden alındı
- Görsel 39:** (sağ) Craft Coffee Guru. (tarih yok). A Traditional Ethiopian Coffee Ceremony. Aralık 1, 2022 tarihinde Craft Coffee Guru: <https://www.craftcoffee guru.com/a-traditional-ethiopian-coffee-ceremony/> adresinden alındı
- Görsel 40:** The Ethiopian Coffee Ceremony. (2015, Kasım 25). Ethiopia Today: <https://ethiopian-today.blogspot.com/2015/11/the-ethiopian-coffee-ceremony-ancient.html> adresinden alındı
- Görsel 41:** Flickr. (2010, Ocak 31). <https://www.flickr.com/photos/quinnanya/4321873004/in/photostream/> adresinden alındı
- Görsel 42:** Tumblr. (2015, Ocak 5). Dinamik Afrika: <https://dynamicafrica.tumblr.com/post/107231365273/as-the-top-african-producer-of-coffee-and-seventh> adresinden alındı
- Görsel 43:** Dubois, J. (tarih yok). Ethiopia's Traditional Crafts. Ethiopian/Addis Ababa. Aralık 8, 2022 tarihinde <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184662/PDF/184662engo.pdf.multi.nameddest=%5B%7B%22num%22%3A61%2C%22gen%22%3A0%7D%2C%7B%22name%22%3A%22XYZ%22%7D%2Cnull%2Cnull%2C0%5D> adresinden alındı

Görsel 44: Denver's Mile High Magazine. (2016, Ağustos 3). Kasım 28, 2020 tarihinde <https://www.5280.com/2016/08/what-to-do-in-denver-and-beyond-august-3-to-august-9/> adresinden alındı

Görsel 45: Mocaco Coffee. (2021, Aralık 31). Kahve Dalga Hareketleri: Nedir Bu 1. Dalga, 2. Dalga, 3. Dalga? Mocaco Coffee: <https://mocacocoffee.com/blogs/b/kahve-dalga-hareketleri> adresinden alındı

Görsel 46: Americano Nedir. (2017, Temmuz 30). Kahve Gibi Kahve: <https://kahvegibikahve.com/blog/americano-nedir> adresinden alındı

Görsel 47: İstock. (tarih yok). Plastic Cup: <https://www.istockphoto.com/tr/search/2/image?istockcollection=main,value&mediatype=photography&page=6&phrase=plastic%20cup> adresinden alındı

Görsel 48: İstock. (tarih yok). <https://www.istockphoto.com/tr/search/2/image?mediatype=photography&page=2&phrase=glass%20cup> adresinden alındı

Görsel 49: İstock. (tarih yok). <https://www.istockphoto.com/tr/search/2/image?istockcollection=main,value&mediatype=photography&phrase=termos> adresinden alındı

Görsel 50: Mud Australia. (2020). Mug. Aralık 18, 2022 tarihinde <https://mudaustralia.com/shop/mug/> adresinden alındı

Görsel 51: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 52: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 53: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 54: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 55: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 56: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 57: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 58: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 59: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 60: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 61: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 62: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 63: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 64: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 65: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 66: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 67: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 68: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 69: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 70: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 71: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 72: (sol) The Ethiopian Coffee Ceremony. (2015, Kasım 25). Ethiopia Today: <https://ethiopian-today.blogspot.com/2015/11/the-ethiopian-coffee-ceremony-ancient.html> adresinden alındı

Görsel 72: (orta) Flickr. (2010, Ocak 31). <https://www.flickr.com/photos/quinnanya/4321873004/in/photostream/> adresinden alındı

Görsel 72: (sağ) Falkauskas, S. (2015, Haziran 5). Jabena Pot. Ekim 20, 2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=ZxRq-AhHDyg&t=1s> adresinden alındı

Görsel 73: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 74: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 75: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 76: Ethiopia Visa. (tarih yok). *Amharic: the Ethiopian Language*. Ocak 2, 2022 tarihinde Ethiopia Visa: <https://www.ethiopiaonlinevisa.com/amharic-the-ethiopian-language/> adresinden alındı

Görsel 77: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 78: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Görsel 79: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur.

Grafik 1: Milton, J. (tarih yok). 25 Top Coffee-Producing Countries in 2022. Ağustos 19, 2022 tarihinde Elevecoffees: <https://elevecoffees.com/top-coffee-producing-countries/> adresinden alındı

Harita 1: The Coffee Maven. (tarih yok). Mayıs 18, 2021 tarihinde newentrepworks.com: <https://www.thecoffeemaven.com/world/ethiopian-coffee> adresinden alındı

KAYNAKÇA

1. Dalga Kahve Tarihçesi. (tarih yok). Ekim 7, 2022 tarihinde Bi' Yudum: <https://biyudum.com/yazi/1-dalga-kahve-tarihcesi/96> adresinden alındı
- Adugna, B. G. (2021, Kasım 17). Review on Coffee Production and Quality in Ethiopia. Ethiopia. December 23, 2022 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/341821477_Review_on_Coffee_Production_and_Marketing_in_Ethiopia adresinden alındı
- Adugnaw Mintesnot, N. D. (2015). Association of Arabica Coffee Quality Attributes with Selected Soil Chemical Properties. Etiyopya. nisan 15, 2021 tarihinde alındı
- Arthur, J. (2013, Mart). Transforming Clay: Gamo Caste, Gender, and Pottery of Southwestern Ethiopia. Kasım 6, 2022 tarihinde https://www.academia.edu/3366937/Transforming_Clay_Gamo_Caste_Gender_and_Pottery_of_Southwestern_Ethiopia adresinden alındı
- Arthur, J. W. (2014, Mart). Culinary Crafts and Foods in Southwestern Ethiopia: an Ethnoarchaeological Study of Gamo. Etiyopya. Eylül 29, 2022 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/269379184_Culinary_Crafts_and_Foods_in_Southwestern_Ethiopia_An_Ethnoarchaeological_Study_of_Gamo_Groups_and_Pottery adresinden alındı
- Ayar, S., & Öney, D. (2021). Ethiopian Coffee Culture and Ceramic Presentation Containers. S. Karakundakoğlu (Dü.). içinde (s. 107-119). Malatya: Coffee & Cocoa. Şubat 12, 2022 tarihinde <https://tr.discoveranatolia.org/coffee-conference> adresinden alındı
- Business Info Ethiopia. (2022, Mart 25). Ethiopia's Coffee Export Sees a 28.6% Yearly Rise. Kasım 17, 2022 tarihinde Business Info Ethiopia: <https://businessinfoeth.com/ethiopias-coffee-export-sees-a-28-6-yearly-rise/> adresinden alındı
- Business Info Ethiopia. (2022, Temmuz 12). Ethiopian Coffee Export Revenue Increased By Half a Billion US Dollars in a Year: Hitting All-Time High. Aralık 5, 2022 tarihinde Business Info Ethiopia: <https://businessinfoeth.com/ethiopian-coffee-export-revenue-increased-by-half-a-billion-us-dollars-in-a-year-hitting-all-time-high/> adresinden alındı
- Davis, A., Moat, J., Woldemariam Gole , T., Challa, Z., Demissew, S., Baena, S., . . . Wilkinson, T. (2017, Ocak). Coffee Farming and Climate Change in Ethiopia: Impacts, Forecasts, Resilience and Opportunities Summary. (T. S. Gardens, Dü.) Kew (UK). Ağustos 7, 2021 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/317897380_Coffee_Farming_and_Climate_Change_in_Ethiopia_Impacts_Forecasts_Resilience_and_Opportunities_Summary_Report_2017 adresinden alındı

- Davis, A., Moat, J., Woldemariam Gole, T., Challa, Z. K., Demissew, S., Baena, S., . . . Wilkinson, T. (2017, Ocak). Coffee Farming and Climate Change in Ethiopia: Impacts, Forecasts, Resilience and Opportunities Summary. (T. S. Gardens, Dü.) Kew (UK). Ağustos 7, 2021 tarihinde alındı
- Dobois, J. (2008). Root and Flowerings. Ethiopia/Addis Ababa. Aralık 25, 2022 tarihinde <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184662/PDF/184662engo.pdf.multi.nameddest=%5B%7B%22num%22%3A61%2C%22gen%22%3A0%7D%2C%7B%22name%22%3A%22XYZ%22%7D%2Cnull%2Cnull%2C0%5D> adresinden alındı
- Dobois, J. (2008). Roots and Floweings of. Ethiopia/Addis Ababa. Aralık 27, 2022 tarihinde alındı
- Dubois, J. (2008). Roots and Flowerings of. Ethiopia/Addis Ababa. Aralık 28, 2022 tarihinde <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000184662/PDF/184662engo.pdf.multi.nameddest=%5B%7B%22num%22%3A61%2C%22gen%22%3A0%7D%2C%7B%22name%22%3A%22XYZ%22%7D%2Cnull%2Cnull%2C0%5D> adresinden alındı
- Ethiopia. (tarih yok). Şubat 26, 2022 tarihinde Mercanta the Coffee Hunter: <https://coffeehunter.com/our-origins/ethiopia/> adresinden alındı
- Gole, T. W., & Challe, Z. K. (2017). Coffee Farming and Climate Impacts, Forecasts, Resilience. The Strategic Climate Institutions. Birleşik Krallık, Danimarka, Norveç: Kew Royal Botanic Gardens. ekim 8, 2022 tarihinde <https://www.kew.org/sites/default/files/2019-01/Coffee%20Farming%20and%20Climate%20Change%20in%20Ethiopia.pdf> adresinden alındı
- Home Compostable Coffee. (tarih yok). Coffee Culture: A Glimpse Into Coffee Culture Around The World, The History of Coffee Movements. Aralık 16, 2022 tarihinde <https://homecompostablecoffee.com/blogs/blog/coffee-culture-a-glimpse-into-coffee-culture-around-the-world> adresinden alındı
- Kahve Gibi Kahve. (2017, Temmuz 30). Americano Nedir. Kahve Gibi Kahve: <https://kahvegibikahve.com/blog/americano-nedir> adresinden alındı
- Kaneko, M. (2013, Mart). Transmigration Among Aari Women Potters in. Africa / Ethiopia. Eylül 16, 2021 tarihinde alındı
- Kaneko, M. (2013, Mart). Transmigration Among Aari Women Potters in. Etiyopya. Haziran 10, 2022 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/268577158_Transmigration_among_Aari_woman_potters_in_southwestern_Ethiopia_and_the_accumulation_of_experience_in_pottery-making_techniques adresinden alındı

- Kanniah, J. C. (2020, Ağustos 25). Do Different Materials Affect The Flavour of Your Coffee? Kasım 18, 2022 tarihinde Perfect Daily Grind: <https://perfectdailygrind.com/2020/08/do-different-materials-affect-the-flavour-of-your-coffee/> adresinden alındı
- Kleber, A. (2011). Kahve Çiftçisiyiz. Ağustos 16, 2022 tarihinde youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=b2xsmBW3QSc&list=WL&index=157&t=347s> adresinden alındı
- Kufa, T. (2013, Kasım). Characterizing Major Soil Physical Properties of Coffee Forest Ecosystems in Ethiopia. Etiyopya. Şubat 9, 2022 tarihinde alındı
- Kufa, T. (2013, Kasım). Characterizing major soil physical properties of coffee forest ecosystems in Ethiopia. Etiyopya. Şubat 9, 2022 tarihinde alındı
- Lafforgue, E. (2010, Temmuz 10). Oromo Woman Carrying Jars on Her Back Ethiopia. Aralık 5, 2022 tarihinde Flickr: <https://www.flickr.com/photos/mytripsmypics/5269204858> adresinden alındı
- Lighter Capital. (tarih yok). What is Product Development Strategy (Definition and Examples). Aralık 10, 2022 tarihinde Lighter Capital: <https://www.lightercapital.com/blog/product-development-strategy-definition-examples/> adresinden alındı
- Meet Lab Coffee. (2020, Aralık 28). Kahvenin 1. Dalgası. Kasım 9, 2022 tarihinde Meet Lab Coffee: <https://www.meetlabcoffee.com/post/d%C3%BCnyada-kahve-k%C3%BClt%C3%BCr%C3%BCn%C3%BCn-geli%C5%9Fimi-part-1> adresinden alındı
- Milton, J. (tarih yok). 25 Top Coffee-Producing Countries in 2022. Ağustos 19, 2022 tarihinde Elevencoffees: <https://elevencoffees.com/top-coffee-producing-countries/> adresinden alındı
- Oral, O. (2019, Nisan 22). Kahve Üreten Ülkeler. Şubat 5, 2022 tarihinde Kahhve.com Kültür: <https://kahnve.com/blog/yoresel-kahveler/kahve-ureten-ulkeler/> adresinden alındı
- Roastery, S. (2018, Mart 15). 2 saat Kahve- Etiyopya Kahve Seremonisi. Mayıs 5, 2020 tarihinde <https://www.shebaroastery.com/blog/2018/1/22/2-hours-of-coffee-the-ethiopian-coffee-ceremony-9wgmz-et2hm> adresinden alındı
- Smith, R. F. (1985). A History of Coffee. Aralık 26, 2020 tarihinde alındı
- Smith, W. (2023, Ocak 3). Flag of Ethiopia. Ocak 18, 2023 tarihinde Britannica: <https://www.britannica.com/topic/flag-of-Ethiopia> adresinden alındı
- Torlak, O. (2022, Mayıs 8). Kahve Tadım Notaları. (S. Ayar, Röportaj Yapan) Sakarya.
- Torlak, O. (2022, Mayıs 8). Kahve Tadım Notaları. (S. Ayar, Röportaj Yapan) Sakarya.

Torlak, O. (2022, Mayıs 8). Kahve Tadım Notaları. (S. Ayar, Röportaj Yapan) Sakarya.

Torlak, O. (2022, Kasım 14). Nitelikli Kahve. (S. Ayar, Röportaj Yapan) Sakarya.

Tumpik. (tarih yok). Habesha Beautiful. Aralık 9, 2022 tarihinde Tumpik:
https://www.google.com.tr/search?sa=X&sxsrf=AJOqlzWf6bHwSidVx2UtKEie_1oGxox58w:1676213588209&q=ethiopian+women+coffee+dresses&tbm=isch&source=univ&fir=jI3oY3NxRPNSbM%252CU1U6edFg5nlfNM%252C_%253BygSduYz2mvBAuM%252C99_6DKju7JRIqM%252C_%253BU8wtsluhbONIPM%2 adresinden alındı

Tüysüz, Y. (2018). Kahve Konseptli Yiyecek İçecek İşletmelerin Girişimcileri Üzerine Bir Araştırma. Sakarya. Ağustos 2, 2020 tarihinde alındı

Vreugdenhil, D. (tarih yok). Nationalparks World Wide. Mart 9, 2021 tarihinde Ethiopia Climate Zones & Graphs: <https://www.nationalparks-worldwide.com/eaf/ethiopia/ethiopia-weather.html> adresinden alındı

wikipedia. (2023, Ocak 3). Himbasha. Ocak 5, 2023 tarihinde wikipedia:
<https://en.wikipedia.org/wiki/Himbasha> adresinden alındı

www.nexs.cn. (2022, Temmuz 11). Africa. (Huaxia, Editör) Aralık 18, 2022 tarihinde www.nexs.cn:
<https://english.news.cn/africa/20220711/be6253b7b80047d1a1c928ab47dfbd02/c.html> adresinden alındı

EKLER

EK 1: ANKET

- 1) Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz? Kahveyle olan ilginiz nasıl başladı?
- 2) Kahvenin sizin hayatınızdaki yeri nedir?
- 3) Kahve kültürü denildiğinde kahvenin hangi özellikleri öne çıkmaktadır?
- 4) İyi kahveyi nasıl tanımlarsınız?
- 5) Kahvenin yanında ikram olarak ne sunuyorsunuz?
- 6) Kahve kültürü konusunda en başarılı bulduğunuz ülke hangisi?
- 7) Hangi yörelerin ve ülkelerin kahvelerini kullanıyorsunuz?
- 8) Bu kahvelerin oluşumunda hangi materyalleri (kavurma ve demleme yöntemlerini) kullanıyorsunuz?
- 9) İşletmenizde en çok hangi kahve türü (çeşidi) tüketiliyor?
- 10) İşletmenizde geleneksel olarak üretilen kahve çeşitlerini nasıl sunuyorsunuz?
- 11) Kahve sunumlarında kullanılan malzemenin tada olumlu ya da olumsuz etkisi var mıdır? (Plastik, metal, cam, seramik veya porselen)
- 12) Kahve içerken tavsiye edeceğiniz fincan şekilleri nelerdir?
- 13) Afrika yöresine özgü bir sunum olsaydı aynı ritüelde yeni tasarım öneri ile günümüz güncellemesine dayanarak böyle bir seti kullanır mıydınız?
- 14) Afrika yöresine ait bu konsepti kullandığınızda sizin müşteri kapasitenizi etkiler mi?
- 15) Üçüncü dalga kahve akımı nedir? Türkiye’de nasıl bu kadar hızla yayıldı ve siz bu konuda ne düşünüyorsunuz?
- 16) Kahve kültürü ile ilgili eklemek istediğiniz başka bir şey var mı?

ÖZGEÇMİŞ

Ad Soyad: Selin AYAR	
Eğitim Bilgileri	
Lisans	
Üniversite	Konya Selçuk Üniversitesi
Fakülte	Güzel Sanatlar Fakültesi
Bölümü	Seramik
Makale ve Bildiriler	
1. Ayar, S., Öney, D. (2021, Aralık 3-5). Etiyopya Kahve Kültürü Ve Seramik Sunum Kapsamları. International Anatolian Conference on Coffee & Cocoa, Yesilyurt Municipality, Malatya-Turkey.	