

sağlıklı ve tekrar devreye katılabilecek şekilde kullanılmalı, pekâlâ el ve ayaklarımızla da görebileceğimiz ufak tefek işleri makineye bırakmamalıyız. Zaten karşılaştığımız bunalım yakında meselâ elektrikli diş fırçasından veya sırt kaşıma makinesinden vazgeçmek gibi hafif; elektrik kısıntısına gitmek, kömür ve petrolü karneye bağlamak, otomobil yerine otobüs ve tren gibi toplu taşıma araçlarını kullanmak gibi orta derecede ve bunlar da yetmezse nüfus planlaması hatta kısıtlaması gibi ağır tedbirleri gerektirecek; havanın, suyun ve genellikle yaşanan çevrenin gitgide zehirlenmesini önlemek için belki sis ve dumanın yoğun olduğu saatlerde evlerin ısıtılması yasaklanacak, bazı fabrika ve tesislerin işle-

tilmesi durdurulacaktır. Şunu unutmamalıyız ki karşılığında hiçbir bedel ödmeden çevreden her şeyi alabileceğimizi düşünmek tabiat kanunlarına ters düşen imkânsız bir hayaldir. Ekolojiyi korumak istiyorsak teknoloji den bazı fedakârlıklara katlanmak zorundayız!

#### FAYDALANILAN KAYNAKLAR:

Max Nicholson, The Environmental Revolution, Middlesex 1972; Carlo Cipolla, The Economic History of World Population, Great Britain, 1976; Robert Arvill (Asıl adı: Robert Boote), Man and Environment, Middlesex 1976; Allan V. Kneese, Economics and the Environment, Great Britain, 1977.

## KAHVE VE KAHVENİN AVRUPA'YA YAYILIŞ ÖYKÜSÜ

Prof. Dr. Arif AKMAN

**K**ahve fiyatlarının son iki yıl içinde büyük ölçüde artmış olması, kahve tiryakilerini bir hayli tasalandırmış olsa gerektir. Gerçekten kahve fiyatları çok yükselmiş ve yurdumuzda iki yıl önce perakende kahvenin kilosu 38 lira iken sonradan olan artışlarla 140 ve 350 liraya çıkmıştır. Bu yıl başında ise bir miktar ucuzlayarak perakende kilosu 295 liraya satılmaya başlamıştır. Böylece kahve fiyatlarındaki artış, 1976 fiyatlarına göre % 275'i bulmuştur.

Kahve fiyatlarının çok yükselmesi karşısında bir çok memleketlerde kahve tüketiminde bir azalma olmuş, buna karşılık çay tüketimi artmıştır. Örneğin Almanya'da çay tüketimi % 12 artmış, Birleşik Amerika'da da bazı çevrelerde kahveye karşı azalma eğilimi başgöstermiştir. Yapılmış bir istatistik olmamakla birlikte her halde yurdumuzda da kahve tüketiminde bir hayli azalma olsa gerektir.

Ancak son zamanlarda kahve fiyatlarında bir hayli düşüş olacağı ve bu düşüşün % 50'yi bulacağı haberleri gazetelerde yer almaktadır. Her ne kadar kahve üretici memleketlerden bazılarıyla kahve tüccar ve stokçuları bu düşüşü önlemek için piyasaya az kahve sürmek ve böylece fiyatların düşmesini önlemek için anlaşmaya çalışmakta iseler de bazı üretici memleketler de döviz sıkıntısı dolayısıyla buna pek yanaşmamaktadırlar. Fakat her halde kahve fiyatlarında bir ucuzluk olacaktır.

Son yıllarda kahve fiyatlarındaki büyük artışın nedeni ise o yıllarda kahve stoklarının azalması karşısında stokçu fırsatçıların durumdan büyük ölçüde yararlanmak istemelerindedir. Stokların azalmasının nedeni de dünyada en büyük kahve üreticisi olan Brezilya'da 1975 yılı Haziran ayında oralarda pek seyrek görülen bir don afetinin sonucunda sıcaklığın bir kaç derece sıfırın altına düşmesi ve bu etkenle 1.5 milyar kahve ağacının donması dolayısıyla beklenen 1.35 milyon ton ürün yerine ancak 400 bin ton ürünün alınmış olmasıdır (1).

Buna ek olarak da kahve üreten öteki memleketlerde de kahve ürünü az olmuştur. Zira Kolombiya'da tufan biçimi yağmurlar taze ürünün çürümmesine neden olmuş; Guatamala'da ise korkunç bir deprem, kahve plantajlarına bağlı ulaştırma ve liman yollarını bozmuş ve nihayet Angola'da da iç savaşlar kahve üretimini etkilemiştir.

Rubiaceae familyasından olan kahvenin başlıca 3 türü bulunmakta olup bunlar da Coffea arabica, C. liberica ve C. robusta'dır. Fakat bu 3 türden kahvenin asıl elde edildiği tür, Coffea arabica'dır ve üretilen kahvenin % 90'ı bu kahve türünden elde olunur (2, 3).

Başlıca kahve üreten memleketler başta Brezilya olmak üzere Venezuella, Guatamala, Kolombiya, Meksika, Salvador, Endonezya, Uganda ve Kongo'dur. Kahve ağacı 8 - 9 metre yüksek-

likte olmakla birlikte, hasadın kolay yapılabilmesi için budanarak 2,5 - 3 metre yükseklikte terbiye edilir ve yılda 3 kez hasat yapılır. Kahve ağacının ömrü 30 - 50 yıl kadar olup fazla sıcak ve çok nemli bir iklim ister. Bir kahve ağacının verimi 0,5 - 1 kilo olup hektardan 600 - 1000 arasında ürün alınır (2, 3, 4).

Kahvenin tadı ve aroması, içindeki kafein maddesi ile, kavrulma sırasında meydana gelen maddelerden ileri gelir. Kavrulmuş kahvede % 15,5 kadar su, % 20 - 30 ham sellüloz, % 0 - 2 şeker ve yaklaşık % 20 kadar şekere dönebilen karbonhidrat, % 11 - 15 yağ, % 12 - 17 protein, % 4 - 7 kahve taneni, % 4 - 5 mineral maddeler (Kül) bulunmakta olup bu maddelerin % 20 - 23 kadarı suda eriyebilir durumdadır. Kahvenin asıl etki yapan maddesi kafein olup miktarı % 1 - 1,5 kadardır (2, 3).

Kahvenin fizyolojik etki yapan maddesi, yani kafein bir alkoloid benzeri olup kimyasal olarak bir Trimethylxantin'dir. Etki bakımından tenbih edici olan kafein, merkez sinir sistemi üzerine yaptığı etki dolayısıyla kanın akımını hızlandırır, böylece kalbin hareketini tenbih eder, nabız atışını artırır, mide salgısının fazlalaşmasını teşvik edip hazmı kolaylaştırır, kan damarlarını açması dolayısıyla tansiyonu düşürür, yorgunluğu giderir ve çalışma gücünü artırır. Bizim bir kahve fincanında ne kadar kafein bulunduğu hakkında bir bilgimiz yoksa da literatüre göre bir bardak alafrağa kahvede 20 mimigram kadar kafein bulunmakta olup, aynı miktar çayda da bu kadar kafein bulunmakla birlikte, kahvenin etkisi çaya göre daha fazladır, bu da kavrulma sırasında meydana gelen maddelerden ileri gelir.

Yine literatüre göre günde 1 - 2 bardak alafrağa kahve olumlu etki yapmakla birlikte fazlası kalp çarpmasına, heyecana, titremeğe, huzursuzluğa ve korku duygusuna neden olur. Jacob (6), kahveyi bir "İslâm Şarabı" olarak tanımlamaktadır! Bu yazar, nasıl ki antik devirde eski Yunan ve Roma uygarlığında şarap ilhamı kanatlandırıp hayal âlemini genişleterek o devirlerin bilim, felsefe ve sanat dünyasını yaratmakta rol oynamış ise, Baküs'ün şarabına karşılık kahve de, örneğin Arap ve İslâm âleminin Elhamra saray ve bahçelerinin, görkemli çamillerinin mimari tekniğini ve daha sonra da 19. Yüzyıldan başlayarak da bugünkü teknik çağın yaratılmasında rol oynamış ve insanlara 12 saat yerine daha uzun zaman çalışma olanağını sağlamış bulunmaktadır, diyor.

Kahvenin bu etkisi, içindeki kafein ile birlikte eterler, fenoller, furfural - alkol, aseton, amonyak ve az miktarlardaki 20 maddeden ileri gelir ve

bütün bu maddeler de kahvenin aromasını ve tadını oluşturlar (2, 3, 4).

Kahve adı, tahminlere göre ilk olarak Habeşistan'dan Arabistan'a sokulan kahvenin yetiştiği bölge olan Habeşistan'daki Kaffa bölgesinin adından alınmıştır (3). En makbul kahve de Habeşistan kahvesi olmakla birlikte bugün piyasada bu kahveyi bulmak olanağı yoktur. Yine tahminlere göre Arap seyyahları ilk olarak kahveyi Habeşistan'dan Yemen'e getirip orada yetiştirmişlerdir. Bildiğimiz gibi Yemen kahvesi eskiden beri büyük ün almıştır. Batı dilinde "Moka" adı da Yemen'de yetiştirildiği Mukha kasabasının adından alınmıştır (5).

Literatüre göre kahveden ilk söz eden, 900 yıllarında Rahzes adında bir Arap hekimi olmuştur (3). Kahve ilk zamanlar besin maddesi, sonra ilâç ve daha sonraları da, yani 1250'lerde kahve olarak içilmeğe başlanmıştır. Ancak, 1511 yıllarında kahve içilmesi yasaklanmış, daha sonra bu yasak kaldırılmış olmakla birlikte kahve içilmesi "Mekruh" sayılmıştır (6). Hıristiyanlık dünyasında da klise ilk önce kahveyi yasaklama girişiminde bulunmuştur.

Memleketimizde kahvenin yayılması ise her halde Yavuz'un Mısır'ı almasından ve Yemen'in de Osmanlı İmparatorluğuna katılmasından (1517) sonra başlamış olsa gerektir. Jacob'a göre İstanbul'da ilk kahvehane, 1554 yılında biri Halep'li, ötekisi de Şam'lı iki Arap tarafından açılmıştır (6).

Avrupa'da kahveden ilk söz eden de 1582 yılında bir Alman hekimi olmuş ve "Doğu Memleketlerinde Seyahat" adlı yazısında yayımlamıştır. Rauwolff adındaki bu Alman, 1572 - 1578 yılları arasında yakın doğuyu gezmiş ve bu geziye ait yazısında, her tarafta porselen fincanlar içinde siyah renkli bir içkinin içildiğinden söz etmiştir. İkinci olarak bir botanik profesörü olan İtalyan Albanus'un yazdığı botanik kitabında Halil bey adındaki Türk dostunun bahçesindeki kahve ağacından söz ederek, bütün Arap ve Mısırlıların kahve ağacının tohumlarından siyah renkte bir içki yapıp bunu şarap gibi içtiklerini anlatmış ve sonra da "Türkler üştüttükleri midelelerini ısıtmak ve pekligi gidermek için kahve içtiler. Aynı zamanda karacıgerleri şıştığı, ya da dalakları ağrıdığı zaman kahveye başvururlar. Her halde kahve rahim iltihabına yararlı olmaktadır, zira Mısırlı kadınlar aybaşlarında olduğu gibi bu adetin gecikmesi hallerinde de fazla miktarda sıcak kahve içtiler. Tecrübeler göre kahve vücudu temizlemektedir" diye eklemiştir (6).

Kahve tanesini de Avrupa'ya ilk olarak Ballus adında bir kimse götürmüş ve kahvenin nasıl

kavrulup dibeklerde dövüldüğünü ve kahvenin nasıl hazırlandığını mektuplarında tarif etmiştir.

Yakın Doğu'da seyahat eden bir çok seyyahlar kahveden çok söz etmişlerse de kahvenin batıda yayılmasını ilk olarak Polonya'lı Kolşiski (Kolschiski) olmuştur. Bu Polonya'lı uzun seneler İstanbul'da kalmış olup iyi Türkçe öğrenmiş ve tercümanlık yapmıştır.

Kara Mustafa Paşa'nın 1683'de Viyana'yı kuşatması sırasında bu Polonya'lı Viyana'da bulunmuş ve kuşatma sırasında Avusturya'lılara casusluk yapma teklifinde bulunarak hizmetçiyle birlikte Türk elbiseleri giyip Türk hatlarından geçip gidip gelmiş ve Viyana'da kuşatılmış bulunan Avusturya kuvvetlerine yardım için yolda bulunan Polonya Kralı Sobieski ordusu ile yine yardıma gelen Bivira Dukası'nın kumandasındaki Alman kuvvetlerine haber götürüp getirmiştir (6).

Osmanlı orduları tarafından Viyana'nın bu ikinci kuşatılmasında, yardıma gelecek düşman kuvvetlerini oyalamak üzere 20.000 süvari ile görevlendirilen Kırım Hanı'nın Sobieski'den rüşvet alarak hareketsiz kalması, Budin Paşası İbrahim Paşa'nın da Kara Mustafa Paşa'yı çekememesi (7) ve nihayet Kara Mustafa Paşa'nın tedbirsizliği yüzünden, yardıma gelen düşman kuvvetlerinin şiddetli hücumu karşısında Osmanlı ordusu bildiğimiz gibi büyük bir yenilgiye uğrayıp büyük de kayıplar vererek acele çekilmiş ve düşmana bir çok ganimetler bırakmıştır (6).

Sobieski eşine yazmış olduğu mektubunda; Türkler o kadar acele çekildiler ki bıraktıkları ganimetler, Varşova ve Lemberg şehirlerinin alanını dolduracak ve hesaba gelmeyecek kadar çok olup bunlar arasında, birçokları çok değerli olmak üzere 25 bin çadır, 20 bin manda, öküz, deve ve katır, 10 bin koyun, 100 bin çuval un bulunmaktadır, demiştir. 1955 yılında bir inceleme gezisi dolayısıyla Viyana'da bulunduğum sırada Viyana Milli Kitaplığındaki bir eserde Osmanlı ordusunun bıraktığı ganimetler arasında 25 bin çadır, 10 bin sığır, 300 top ve 20 bin duka altın ile Kara Mustafa Paşa'nın çadiri ve sancağı bulunmuş olduğu yazılmaktadır, ki bu çadırla sancak Sobieski'ye hediye edilmiştir.

Bırakılan ganimetler arasında 500 çuval da kahve bulunmakta imiş. Hıristiyan ordusu kahveyi tanımadıkları için ilk önce bunun ne olduğunu bilmeyerek hayvan yemi olacağını sanmışlar ve nihayet Tuna nehrine dökmeye kalkmışlar ve hatta bir çuvalı da yakmışlardır. Tam o sırada Polonya'lı Kolşiski gelip bunu görünce, bunun kahve olduğunu, istemiyorlarsa kendisine verilmesini istemiştir.

Zaten hizmetine karşılık Polonya'lıya 2.000 altın verildiği gibi kendisine Viyana hemşerilik hakkı ve aynı zamanda ticaret yapma izni verilmişti ve kahveler de ona hediye edildi. Kurnaz Polonya'lı kahve ile para kazanmayı düşünerek Viyana'nın ünlü katedralinin yakınında bir kahvehane açıp Viyana'lıları kahve içmeye alıştırmaya girişimine başlamıştır.

Böylece Avrupa'da ilk kez kahve alışkanlığı başlamış oluyordu. Fakat Türk usulünde yapılan kahveyi Viyanalı'lar ilk önce pek tutmamışlardı. Ama becerikli Polonya'lı zamanla kahveyi tatlılandırıp süt de katarak zamanla ünlü "Viyana Kahvesi"nin oluşmasını sağlamış ve Viyanalı'lara kahveyi sevdirmeyi başarmış oldu. Kolşiski aynı zamanda kahveye ek olarak hilâl biçiminde ve Viyanalı'ların Semmel adını verdikleri küçük ekmekcikleri ve reçelli pastayı da müşterilerine vermeye başlamıştır. Bu küçük ekmekcikler de Viyana kuşatması sırasında zamanla çok azalan ekmek tayanları gibi çok küçülmüş ve nihayet halka hilâl biçiminde bu küçük ekmekcikler verilmiştir. Sonraları da bu ekmekcikler yaygın olarak yapılmıştır.

Viyanalı'lar ve genellikle Avusturyalı'lar rahatlarına düşkün ve oturup sohbeti seven kimse-ler olduğu için, sonradan gelişen kahvehaneler, hem kahve ve hem de pastahane halini almış ve buralar aydın ve kibar tabakanın başlıca devam ettikleri yerler olmuştur. Viyana ve Avusturya'nın büyük şehirlerinin kahvehanelerinin salonları zamanla lüks duruma gelmiş, büyük avizelerle süslü salonlarının duvarları geniş boy aynalarıyla kaplanmış; geniş koltuklar içinde rahat oturmak olanağı sağlanmış, bir çok günlük gazetelerle haftalık ve aylık dergiler bulundularak böylece müşterilerin zamanlarını hoş geçirmelerine çalışılmıştır. Aynı karakterdeki kahvehaneler zamanla Almanya'ya aynen geçmiştir. Bununla birlikte son zamanlarda bu kahvehanelerin eski rahatlığı ve konforu kalmamış ve daha çok umuma hitap edecek bir durum almışlardır.

Viyana'da bulunduğumuz sırada davetli olduğumuz evin hanımı bir aralık kibarca ve yarı şaka ve yarı ciddi olarak "Biz Avusturyalı'lar Türklerden çok çektik, ama yine de Türklerle müteşekkirimiz, Türkler sayesinde kahveye kavuşmuş olduk" demişti. Gerçekten Avusturyalı'lar ve Almanlar kahveye çok düşkünlüdürler ve bizden çok daha fazla kahve içmektedirler.

Kahveyi Paris'e ilk tanıtan da bir Türk sefiri olmuştur (6, 8). Şöyle ki, 1699 yılında Avcı Sultan Mehmed'in (4. Mehmed) Fransız Kralı 14. Louis nezdine sefir olarak gönderdiği Süleyman Ağa, Paris'te kaldığı sürece oturduğu konağı şark usulü

donatmış ve gelen misafirlerine o zamana kadar tanımadıkları kahve ikram etmiştir. Süleyman Ağa'nın, şark usulü şadırvanları ve salonları renkli ipek kumaşlarla kaplı sedir ve minderle pek süslü olarak döşenmiş bulunan ve havasına buhurdan ve gülâbdanlardan etrafa yayılan bayıltıcı kokular saçılan çok görkemli ve göz alıcı konağı, Parisli'ler için pek çekici olmuştur.

Parisli'ler sandalye ve koltuk bulunmayan bu salonlarda, alışmadıkları sedir ve minderlerde oturmaya çalışmakla birlikte, konak kulaktan kulağa âdeta bir efsane gibi dolaşarak Paris'in soylu ve kibar tabakası ve özellikle kibar kadınlarla dolup taşmış, ipek elbiseler içindeki erkek halayıkların ikram ettikleri ve o zamana kadar tanımadıkları kahveyi içmeye çalışmışlardır.

Hemen hemen aynı tarihlerde Paris'e gelmiş bulunan Paskal adındaki bir Ermeni de Parisli'lerin tanımadığı kahveden para kazanacağını düşünerek 1672 yılında Paris'in Saint Germain semtinde o zaman bir pazar yeri olan meydanda bir kahvehane açmıştır (6). O tarihlerde bu pazar yerinde her yıl bir endüstri, el sanatları ve eğlence fuarı açılmakta idi. Paskal'ın açtığı kahvehane Türk usulü ve İstanbul kahvelerinin bir örneği ve adı da Maison de Caova idi. Daha çok fuar dolayısıyla rağbet gördüğünü gören Paskal, kahvehanesini Paris'e nakledince iflâs etmiş, ancak daha sonraları başka bir Ermeni yeniden bir kahve açarak böylece zamanla Paris

de kahveye alışmaya başlamış ve 18. yüzyılın başında bir çok kahveler açılmıştır. Paris'te de bu kahveler başlıca şairlerin, sanatçı, yazar, gazeteci v.b. kimselerin uğrağı olmuştur.

Londra'ya kahveyi sokan da bir Rum olmuştur. İzmir'e uğramış bulunan ve adı Daniel Edward olan bir İngiliz tüccarı Londra'ya dönüşünde bir Rum'u da hizmetçi olarak yanında götürmüş, daha sonraları bu Rum, Londra'nın Corhill semtinde Londra'nın ilk kahvesini açmıştır. Fakat ilk zamanlarda kahvehanede kahve ile birlikte bira da verilmiştir. 1700'lerde ise kahve İngiliz literatürüne geçmeye başlamıştır. Artık kahveler yazarların, avukatların, doktor ve milletvekillerinin, tüccarların oturup sohbet ettikleri yerler olmuştur (6).

(1) Stern 1977, No. 6, s. 104.

(2) Meyrs Lexikon 1939, II. Band, s. 2439.

(3) Römpf, H. 1962. Chemie Lexikon, II. Band, s. 2439, Franckh'sche Verlagshandlung, Stuttgart

(4) The World Book Encyclopedia 1959, Volume 3, p. 1541.

(5) Felek, B. 12 Ekim tarihli Milliyet Gazetesi.

(6) Jacob, H. E. L. % 34. Sage und Siegeszug des Kaffees, Rowohlet Verlag Hamburg.

(7) Zarek, E. 1938. Die Geschichte Ungarens, s. 354, Humanitas Verlag, Zürich.

(8) Rado, Ş. - Toros, T. 1970. Yirmisekiz Mehmet Çelebi'nin Paris Seyahatnamesi, s. 5. Hayat Tarih Mecmuası Yayınları, İstanbul.

● *En iyi düşüncelerimi eskiler çalmışlar.*

Ralph Waldo EMERSON

● *Alışkanlık edinmek kolaydır, fakat onu üstünden atmağa kalkmak insanın derisini söker.*

Josh BILLINGS

● *Plajlarda kabuk toplamak zevkine sahip olmak, belki de, milyoner olarak doğmaktan daha iyidir.*

Robert Louis STEVENSON

● *Her zaman horlayan heskesten önce uykuya dalar.*

Mark TWAIN

● *Bir akıl iyidir, ama iki akıl daha iyidir.*

ÇEHOV

● *Okumadığı bir kitabı illâ da okudum diyenler varsa o kitap bir başarıdır.*

Los Angeles Times Syndicate