

Review Article / Derleme Makalesi

Kahve sunumlarına sanatsal bir yaklaşım

An artistic approach to coffee presentation

Merve Tıngır 

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat ve Tasarım Anabilim Dalı, Türkiye

Article info

Anahtar Kelimeler:

Kahve, barista, kahve sanatı, köpük, desen

Keywords:

Coffee, barista, coffee art, foam, pattern

Received: 22.02.2022

Accepted: 27.05.2023

E-ISSN: 2979-9511

DOI: 10.58625/jfng-2094

Tıngır; Kahve sunumlarına sanatsal bir yaklaşım

Available online at <https://jfng.toros.edu.tr>

Corresponding Author(s):

* Merve Tıngır, tngirmerve@gmail.com

Özet

Kahve, dünya genelinde yaygın olarak içilen bir içecek türüdür. Kahve, türüne veya kültüre bağlı olarak farklı pişirme yöntemi ve sunumuna göre değişiklik göstermektedir. Bu değişiklikler ile birlikte günümüzde kahve üzerine, servis yapılırken farklı desenler yapılarak kahve sanatı ortaya çıkmıştır. Kahve sanatı, sütün buharda pişirilerek köpük haline gelmesi ile yapılan kahvenin üzerine istenilen desenin yapılmasıdır. Köpüğün üstte kalması ile sürahi, kürdan ve çay kaşığı gibi aletlerle istenilen şekil verilebilmektedir. Şekil verirken kişinin sanatı, hayal gücü ve yaratıcılığı birleşerek ortaya farklı desenler ortaya çıkmaktadır. Kahve sanatında serbest dökme tekniği, dağlama tekniği, gökkuşağı tekniği, 3 boyutlu teknik ve işleme tekniği gibi farklı yöntem ve teknikler bulunmaktadır. Bu teknikler ile bir fincan kahve üzerine kalp, çiçek ya da bir kuğu deseni yapılabildiği gibi ünlü ressamın tabloları da resmedilebilmektedir. Kahve sanatı ile görsel etkisi olan sanatsal çalışmalar ortaya çıkmaktadır. Araştırma kapsamında kahvenin tanımına, tarihine, kahve sanatı yöntemlerine ve internetten erişilen kahve desenlerinin örneklerine yer verilmiştir. Araştırmada literatür taraması yapılarak derleme çalışma modeli kullanılmıştır. Kahve ve sanat kavramlarının birleşimi ile güzel sanatlar alanında kaynak olması amaçlanmıştır. Ayrıca kahve sanatı üzerine çalışmak isteyen kişilere bir fikir oluşturacağı düşünülmektedir.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

Extended abstract

There are various legends as there is no clear information about where the name of coffee came from and how it was found. Coffee is a type of beverage that has been influenced by different cultures for centuries and is widely consumed around the world. With the changes experienced with coffee from the past to the present, coffee houses have been opened with the fact that coffee is loved and preferred by every society. With the spread of such environments, coffee consumption has increased and the art of coffee has emerged. Every coffee shop tries alternative methods such as different presentation styles, coffee types, interior designs and campaigns in order to attract customers. In this context, the subject of the study is the coffee arts made in coffee shops. Coffee varies in different brewing method and presentation depending on the type or culture. With these changes, today's coffee art has emerged by making different patterns on coffee while serving. Latte is an Italian word meaning milk. Latte art or coffee art is a method of pouring foam to create patterns on coffee. In order to make coffee art, first of all, it is necessary to prepare coffees such as espresso, latte, cappuccino and macchiato. In order to shape on the coffee, the milk must first be steamed and turned into foam. Afterwards, the foam is slowly given the desired shape and poured over the coffee in the cup to draw the pattern. With the foam remaining on the coffee, desired aesthetic shapes can be made. Although mostly basic figures such as hearts and leaves are made on coffee, baristas who specialize in this work can make figures such as portraits, swans, flowers and different animal patterns. In order to make coffee art, an effective visual coffee emerges with the presence of milk foam with a good consistency. By keeping the foam on top, the desired shape can be given with tools such as jugs, toothpicks and teaspoons. While shaping, aesthetic patterns emerge by combining the art, imagination and creativity of the person. There are different methods and techniques of making coffee art. The first one is the free pouring technique, with this technique, shapes in different patterns are created by pouring the foam in the jug into the coffee cup from above with a hand gesture. Shapes such as hearts, leaves, tulips and swans are made with this technique. The second is the etching technique, this technique is done by shaping the foam with tools such as thin skewers, toothpicks or teaspoons. Third, the rainbow technique, unlike other processes, is a process done by putting colored food coloring into the milk. Fourth, the 3D technique consists of making an animal in various forms on the cup with foam in 3D. Fifth processing technique, in this method, after the pattern is made with foam, the image is enriched by adding sauces such as chocolate and caramel on it to decorate and give details. Apart

from the printer, the desired image can be printed on coffee via mobile applications as well. In addition, famous paintings such as Van Gogh's "Starry Night", Edvard Munch's "The Scream" and Leonardo da Vinci's "Mona Lisa" made on coffee in detail. Every art-filled cup is an effort to attract the attention and appreciation of the customer. In the art of coffee, aesthetic figures in different patterns can be made, as well as inspired by famous paintings. A cup of coffee can turn into a work of art and create a unique painting. Baristas can not only transfer the patterns they want through coffee art, but also make shapes according to the customer's wishes. While a surface and a pen are needed to draw a pattern in the art of painting, the desired figure can be made with coffee and milk foam in the art of coffee. Aesthetic forms emerge with the combination of coffee and milk foam used instead of paint. The visual appearance of coffee is as important as its taste. The pattern made in a cup is like a painting specially prepared for the customer. Making such coffee presentations in the coffee shop is an indication that they care about coffee and customers. These are colored with food dyes and presented by framing the paintings in a cup. With the art of coffee, artistic works that have a visual effect are emerging. When a social media account is entered, it is seen that most of the images shared are a photo of a coffee cup in a cafe. Ten million eight hundred thousand coffee art photos were shared with the hashtag "latteart" on Instagram. When a social media account is entered, it is seen that most of the images shared are a photo of a coffee cup in a cafe. In this context, in the research, besides the flowers, leaves and 3D figures made in different styles and methods on coffee cups, examples of coffee art inspired by famous paintings are included. The customer who goes to the coffee shop can be impressed by the artful and attentive presentation of the coffee he ordered and can be motivated to go to that coffee shop again. The effect of coffee served straight and coffee made with coffee art will not be the same in the eyes of the customer. When a customer going to a coffee shop sees the fun and aesthetic designs on the coffee he ordered, he can make this customer smile. With the art of coffee, artistic works that have a visual effect are emerging. Within the scope of the research, the definition of coffee, its history, coffee art methods and examples of coffee patterns accessed from the internet are included. In the research, the review study model was used by making a literature review. It is aimed to be a resource in the field of fine arts with the combination of the concepts of coffee and art. It is also thought that it will create an idea for people who want to work on the art of coffee.

GİRİŞ

Kahve, yüzyıllardır toplumların hayatında hem sosyal hem de ticari yaşamda önemli bir yere sahiptir. Kahvenin birçok toplum tarafından tercih edilip sevilmesi ile kahvenin yaygın olarak tüketilmeye başlandığı söylenebilir. Son yıllarda neredeyse her cadde ve sokak arasında zincir bir kahve dükkânı ya da butik bir kahveciye rastlanmaktadır. Açılan her yeni kahve dükkânı, kahveye ve bu mekanlara olan ilgiyi artırdığı düşünülmektedir. Kahve dükkânları müşteri çekebilme için farklı sunum tarzları, kahve çeşitleri, iç mekân tasarımları ve kampanya gibi alternatif yöntemler denemektedir.

Süt sanatı olarak tanımlanan “Latte Art” kahvenin krema halindeki sütle süslenmesidir. Geçmişte olan latte art günümüzde sosyal medyanın yaygın olarak kullanılmasıyla hızla yayılmış ve kahvenin ayrılmaz bir parçası olmuştur (1). Kahve sanatını yapabilmek için kıvamı iyi olan süt köpüğünün olmasıyla etkili bir görsel kahve sanatı ortaya çıkmaktadır. Köpüğün üstte kalması ile basit hareketlerle süsleme yapılabilmektedir. Ayrıca deseni süslemek için üzerine çikolata parçaları dökülerek kahve sanatı zenginleştirilir. Profesyonel olarak kahve yapan ve sunan kişilere ise barista denilmektedir (2). Bir baristanın lezzetli bir kahve hazırlayıp içeceği süslemesi bir süreç gerektirdiğinden kahve soğumadan süsleme işlemi yapılıp müşteriye servis edilmelidir. Kahve sanatını içecek soğumadan hızlı ve güzel bir şekilde yapabilmek için pratik ve hayal gücü bu anlamda önemlidir.

Resim sanatında bir desen çizmek için bir yüzey ve kaleme ihtiyaç varken kahve sanatında, kahve ve süt köpüğüyle istenilen figür yapılabilmektedir. Boya yerine kullanılan kahve ve süt köpüğünün birleşimiyle farklı desenler ortaya çıkmaktadır. Ayrıca renkli gıda boyalarından da yararlanılarak rengârenk kahve sanatı denemeleri yapılabilmektedir. Kahve üzerine yapılan desenler kahvenin görsel sunumu açısından önemlidir. Farklı tarzlarda yapılan desenler görsel olarak kahvenin sunumunu zenginleştirebilmektedir. Hem tat hem de görüntü olarak güzel görünen kahve müşteri için hoş bir izlenim bırakabilir.

2018 Dünya barista şampiyonu olan Agnieszka Rojewska kahve sanatı ile ilgili; müşteri çekmek ve ilgilerini artırmak için iyi bir yol olduğunu belirtmektedir. Ayrıca yapılan kahve sanatının fotoğraflarını çekmek için tekrar kahve dükkanına gelen müşterilerin olduğunu ifade etmektedir (3). Günümüzde neredeyse her bireyin elinde olan akıllı cihazlar ve internet sayesinde sosyal medyanın popüler olarak kullanılmasına yol açmaktadır. Sosyal medya platformlarında insanlar gittikleri yerleri, yedikleri, içtikleri ve sevdiği şeylerin fotoğrafını çekerek paylaşmaktadır. Sosyal medyanın yaygın olarak kullanılması kahve sanatının daha fazla kişi tarafından öğrenilmesini de önünü açmıştır.

2016 yılında sosyal medyada en çok paylaşılan içecek kahvedir (4). Günde yaklaşık iki milyar fincan tüketilen kahve, sudan sonra dünyanın en yaygın içilen ikinci içeceğidir. Düşük maliyeti ve hazırlama kolaylığından dolayı neredeyse tüm ülkelerde ve nüfusun tüm sosyal sınıfları tarafından farklı hazırlama yöntemleriyle tüketilmektedir (5).

Araştırmanın ele alındığı dönemde, Instagram üzerinden “latteart” etiketiyle on milyon sekiz yüz bin kahve sanatı ile fotoğraf paylaşmış ve her geçen gün bu sayı artmaya devam etmektedir. Bu bağlamda çalışmaya konu olarak kahve sanatı üzerinde durulmuştur. Yaygın olarak tüketilen bir içecek olan kahvenin bir sanat biçimi olarak ortaya çıkışı ve kahve üzerinde tasarım oluşturmak için kullanılan çeşitli figür ve tekniklerine değinilmiştir. Ayrıca internet ortamında erişilen kahve sanatı ile yapılan desenlerin görsellerine yer verilerek yorumlanmıştır. Kahve ve sanat kavramları üzerinde durularak alana katkı sağlamak ve kahve sanatına ilgi duyan kişilere fikir oluşturmak araştırmanın amacını oluşturmaktadır.

MATERYAL VE METOT

Araştırmada kahvenin geçmişi, kahve sanatına olan ilgi ve baristaların kahve üzerine desen oluşturmak için uyguladıkları yöntem ve teknikler ile ilgili literatür tarama modeli kullanılmıştır. İnternet ortamında elde edilen görsellerde kahve fincanları üzerine farklı tarzlarda ve yöntemlerde yapılan çiçek, yaprak ve 3 boyutlu

figürlerin yanında ünlü tablolardan esinlenerek yapılmış kahve sanatı örneklerine yer verilerek yorumlanmıştır.

Kahvenin tanımı ve tarihi

Kahve yüzyıllar boyunca farklı kültürlerin etkilendiği ve dünya genelinde yaygın olarak tüketilen bir içecek türüdür. Kahvenin adının nereden geldiği ve nasıl bulunduğuyla ilgili net bir bilgi bulunmadığı için çeşitli efsaneler vardır.

Kahve, yaklaşık 15 milyar dolarlık pazar hacmi ile petrolden sonra dünya üzerinde pazarlanan ikinci ürün olmuştur. Birçok gelişmekte olan ülkenin kahve ihracatı, ekonomilerinin büyümesi için temel bir kaynaktır (6). Kahve ile ilgili ilk kesin kaynaklar 9. yy.'a uzanmaktadır. Kahve çekirdeklerinden ya da meyvelerden içeceklerin hazırlanması ise 11. yy.' da başlamıştır (7).

Kahve Arap kökenli bir sözcüktür ve gerçek vatanı Habeşistan'da fidan boyundaki yeşil ağaçların meyvesi olarak yetiştirilen bölgenin eskiden "Kaffa" olarak adlandırılmasına dayanmaktadır. Daha sonra Türkçe' de "kahve" olarak değişen sözcük dünyanın neredeyse birçok yerinde "kaffa" ya yakın bir sözcük olarak adlandırılmaktadır (8). Yasemin gibi kokan beyaz renkli çiçeği ile kiraza benzeyen kırmızı meyvesiyle kahve bitkisi 10. yy.' da Habeşistan (Etiyopya)'da keşfedilmiştir. O dönemlerde kırmızı meyveli kahve bitkisinin kaynatıldıktan sonra suyunu içmek, tıbbi amaçlı kullanıldığından kahve bitkisi "sihirli meyve" olarak adlandırılmıştır (9).

Kahvenin kökeninin Yemen ya da Etiyopya'ya dayandığı tahmin edilmektedir. Kahvenin keşfiyle ilgili en bilinen hikâye; Kaldi adlı bir çobanın keçilerinin belirli bir çalının yapraklarını ve meyvelerini yiyerek epey hareketli olduğunu fark etmiştir. Sonrasında kendisi de bu meyveyi yer ve daha dinç olduğunu hisseder (Fotoğraf 1) (10). Hayvanların gece boyunca hareketlerinden şikâyetçi olan çoban durumu din adamlarına anlatmıştır. Bunun üzerine çoban ve iki din adamı bitkinin taneciklerini içecek olarak hazırlayıp içmişler ve bütün geceyi uyumadan geçirmişlerdir. Daha sonra kahve manastırda kullanılmıştır ve bu durum gelen tüccarların dikkatini çekerek bu bitkinin ticareti Doğu'ya yapılmaya başlanmıştır (11). Çobanın farkında olmadan

yaptığı bu keşif sayesinde kahve yüzyıllar boyunca sevilerek tüketilmeye devam etmiştir.



Fotoğraf 1. Çoban Kaldi (12)

Kahve, keşfedildikten sonra 11. yy.'a kadar ekme yapımında kullanılan bir madde olmuştur. Sonrasında Yemen'e gelen kahve, içecek olarak tüketilmeye başlamıştır (13). Caffa bölgesini ziyaret eden gezgin ve bilginler tarafından Yemen'e getirilen kahve, ilk tasavvuf çevrelerinde sufiler tarafından dua ve ibadet ederken uyanık ve zinde kalmak için kullanılmıştır. Kahve alışkanlık yaptığı için gittiği yerlerde içenler tarafından sürekli istenen bir içecek olmuştur. Kahve çekirdeği 1470-1500 yıllarında Araplar tarafından Etiyopya'dan Yemen'e sonra da Mekke ve Medine'ye getirilmiştir (14). 15. yy.'da Habeşistan'dan Yemen'e gelen kahve bitkisinin meyvelerinden değil, çekirdeklerinden yararlanılmaya başlanmış ve günümüzdeki hali ile ilk defa Araplar tarafından tüketilmiştir (15).

Kahve, eskiden yalnızca yüksek statüdeki kişilerin tüketebildiği bir içecekken günümüzde artık her kesim tarafından kolayca ulaşılabilen bir içecek olmuştur. Bu durum, kahvenin çeşitlenmesine de etki etmiştir (16). Kahve, ta-

nıştığı her toplumun yaşam biçimi ve mutfağına göre yeniden şekillenerek farklı kültürlerle girmiştir. Doğu'dan Avrupa'ya geldikten sonra yaşadığı değişiklikler ve küreselleşmeyle günümüzdeki kafe menülerinde dünya kahveleri olarak rastlanan çeşitli kahveler ortaya çıkmıştır. Değişen dünyadaki yeni ihtiyaçların giderilmesi için kahve çeşitlerini artırarak kahve akımlarını oluşturmuş ve kahve küresel bir içecek olmuştur (17).

Geçen süreç içerisinde küresel bir hal alan kahve; filtrelenmiş, kimyasal işlemler uygulanarak suda erimesi mümkün hale gelmiş ve basınçlı sıcak suyla demlenmiş böylece filtre kahve, granül kahveler ve espresso şeklinde 3 ana kategoriye ayrılmıştır. Kahvenin uğradığı değişimler gelişen yöntemler çerçevesinde evrensel olarak üç ana akımda belirtilmektedir. Bu akımlar çağın popüler ürünlerini ve metotlarına göre ayrılmaktadır (18). Kahvenin kalitesi, tüketimi ve sunum şekline göre kahve nesillerine göre sınıflandırılmaktadır. Bu sınıflandırma nesil ya da dalga olarak da adlandırılmaktadır. Bu açıdan kahve; birinci nesil, ikinci nesil ve üçüncü nesil kahve kültürü olarak ayrılmaktadır. Birinci nesil kahve kültürü; paketlenmiş olarak satılıp sıcak su ile karıştırılarak pratik olarak hazırlanmaktadır. Demleme gerektirmeden hazırlanan birinci nesil kahve kültürü hızlı hazırlanışından dolayı yaygın olarak tercih edilmektedir.

İkinci nesil kahve kültürü; farklı kökenlerden kahveleri değişik tarzda demlemektedir. İkinci neslin en belirgin örneği ve öncüsü Starbucks kahve dükkânlarıdır. Birinci nesilde kahve her eve girerken bu kültür insanları kahve dükkânlarına çekmektedir (19). Bu akımda, tüketicinin kahve tercihleri çeşitlenmeye başlamış ve kahveye olan ilgi açılan kahve dükkânları ile birlikte artmıştır.

Üçüncü nesil kahve kültürü; bu terim ilk olarak Trish Rodgeb adlı bir kahve kavurucu tarafından ortaya atılmıştır. Üçüncü dalga kahve kültürü ürünün kendisini vurgulayarak bir zanaat ürünü olarak göstermektedir. Birinci ve ikinci nesilden farklı olarak kahve farklı tarz ve teknikte kavruularak farklı tat profillerinin ortaya çıkması sağlamaktadır. Ayrıca çeşitli demleme

tekniklerine de hakim olmayı gerektirmektedir. Bunların hepsi hem farklı alet ve ekipman hem de birbirleriyle bilgi paylaşan kahve severlerin arasındaki etkileşimi gerektiren yıllarca süren eğitim ve uygulama yoluyla elde edilmektedir (20).

Birçok kültür için farklı anlamları olan ve son dönemlerde popüler tüketim unsurlarından biri haline gelen kahvenin tüketimi dünya markalarının sundukları kahve işleme ve sunum çeşitlerinin yaygınlaşması ile birlikte artış göstermektedir (21). Doğu'da geleneksel kahvehaneler, Batı'da farklı iç mekân özellikleri ve menülere sahip olan mekânlar "coffee house" veya "cafe" olarak adlandırılmıştır. Kahvehanelerin Batı'ya farklı biçimlerde yansısıyla kafeler, günümüzde tüm dünyaya yayılmıştır (22). Geçmişten günümüze kahve ile yaşanan değişimlerle kahvenin neredeyse her toplum tarafından sevilip tercih edilmesi ile birlikte kahvehaneler açılmıştır. Bu tarz ortamların açılması ve kahve tüketiminin yaygınlaşması ile kahve sanatı ortaya çıkmıştır.

Kahve sanatı

Latte art (süt sanatı) ya da kahve sanatı, kahve üzerine desen oluşturmak için köpüğün dökülmesiyle yapılan bir yöntemdir. Kahve sanatını yapabilmek için ilk olarak espresso, latte, cappuccino ve macchiato gibi kahveleri hazırlamak gerekmektedir. Daha sonra uygun kıvamda bir köpük hazırlanarak farklı desenler oluşturulur.

Kahve sanatı, bir fincan espresso kahvenin üzerine süt köpüğüyle desen yaparak veya doğrudan üzerine boyama ile yapılmaktadır. Köpük, barista tarafından espresso'ya dökülür ve kahve sanatı için çeşitli tasarımlara dönüşür (23). Latte İtalya'da ortaya çıkmış ve sonrasında kahve sanatı ABD' de David Schomer tarafından 1989'da popüler hale getirilmiştir (24). Sonrasında birçok ülkede bu sanatı yapan kişilerin sayısı artmıştır. Kahve sanatının popüler olmasıyla birlikte bu alanla ilgili kahve festivalleri ve Latte art şampiyonaları gibi etkinlikler yapılmaya başlanmıştır.

Altı kez Latte sanat ödülü alan barista Dhan Tamang, kahve sanatı yapmak için gerekli olan malzemelerden söz etmektedir. Bunlar; Espresso

so yapmak için kahve makinesi, bir süt köpürtücü, sürahi, Espresso fincanı, çay kaşığı ve toz gıda boyası kullanılan malzemelerdendir (25). Kahve üzerine istenilen figürleri yapabilmek için belli malzeme ve ekipmanlara ihtiyaç olduğu kadar bu işi yapabilmek için belli bir pratikten geçilmelidir. Kahve sanatında oluşturulan desenlerin hatlarının net yapılması ve şekillere detay verilmesi figürün anlaşılır olmasını sağlayacaktır (Fotoğraf 2).



Fotoğraf 2. Kahve sanatı yapan barista (26)

Kahve eğitmeni Michael Butterworth kahve sanatı ile ilgili; birçok insan kahvesinin üzerinde bir kalp veya lale gördüğünde gülümser ve fotoğrafını çeker. Kahve sanatı ile yapılan sunumlarda insanlar bahşiş kutusuna fazladan para atmaktadır. Müşterinin tepkisi ne olursa olsun, kahve sanatı birinin gününe biraz neşe katabilir (27). Kahve üzerine daha çok temel düzeyde kalp ve yaprak gibi figürler yapılmasına rağmen uzman olarak bu işi yapan baristalar portre, kuğu, çiçek ve farklı hayvan desenleri gibi figürlerde yapabilmektedir. Bu işi profesyonel olarak yapan kişiler figürleri birleştirerek farklı çalışmalarda ortaya çıkarabilmektedir. Kahve sanatı yapmanın farklı yöntem ve teknikleri bulunmaktadır. Bunlar;

1- Serbest dökme tekniği; bu teknik ile sürahi-deki köpüğün kahve fincanına yukarıdan el hareketiyle dökülmesiyle farklı desenlerde şekiller oluşturulmaktadır (Fotoğraf 3). Kalp, yaprak, lale ve kuğu gibi şekillerin yapımı kolay olduğundan yaygın olarak bu teknikle yapılmaktadır. Kalp formuna benzeterek yapılabilen lale deseni üzerine yapılan eklemelerle farklı tasarımlar oluşturabilmektedir.



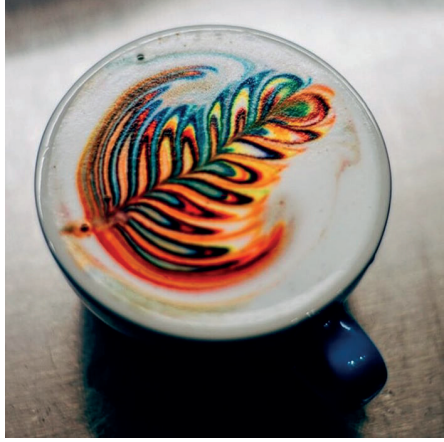
Fotoğraf 3. Lale deseni yapımı (28)

2- Dağlama tekniği; ince şiş, kürdan ya da çay kaşığı gibi araçlarla köpüğe şekil verilmesiyle bu teknik yapılmaktadır. Kahve sanatında klasik olarak yapılan yaprak motifi sıklıkla kullanılmaktadır. Rosetta olarak adı geçen ve lale simgesine benzeyen figür yaygın olarak kullanılan bir diğer desendir (Fotoğraf 4). Dağlama tekniğinde kullanılan kürdan gibi araçlar desenlerin detaylarını belirlemek için kullanılmaktadır. Böylece daha gerçekçi ve estetik görüntüler ortaya çıkmaktadır.



Fotoğraf 4. Yaprak ve Rosetta desen görüntüsü (Kişisel arşiv)

3- Gökkuşuğu tekniği; diğer işlemlerin aksine sütün içerisine renkli gıda boyası koyularak yapılan bir işlemdir. Bu teknik ile yapılan tasarımlarda rengârenk kahve görüntüsü oluşturulmaktadır (Fotoğraf 5). Gıda boyalarının süte karıştırılması ile birlikte dağlama ya da diğer tekniklerin birleşmesi ile birlikte ortaya renkli desenler çıkmaktadır. Renk katılarak yapılan uygulamalar müşterinin ilgisini çekebilir.



Fotoğraf 5. Renkli yaprak deseni (29)

4- 3 boyutlu teknik; fincan üzerine köpük ile çeşitli hayvan figürleri 3 boyutlu olarak yapılmaktadır. Kahve fincanının içindeki şekiller birer minyatür heykeller gibi görünebilmektedir (Fotoğraf 6), (Fotoğraf 7). Bu tasarımlar oluştururken kürdan ya da kaşık gibi araçlardan yararlanılabilmektedir. Kahve üzerine köpük ile yapılan tasarımlar fincandan çıkacak gibi durduğu için bu tarz çalışmalar müşterinin dikkatini çekebilecek uygulamalardandır.



Fotoğraf 6. 3 boyutlu ayı tasarımı (30)



Fotoğraf 7. 3 boyutlu tasarım (31)

5- İşleme tekniği; bu yöntemde köpük ile desen yapıldıktan sonra süslemek ve detay vermek için üzerine çikolata ve karamel gibi soslar eklenerek görüntü zenginleştirilmektedir (Fotoğraf 8). Üzerine dökülen soslar ile oluşturulan desenler gerçekçi bir görüntü oluşturulması sağlanmaktadır.



Fotoğraf 8. Tilki ve kuş deseni (32)

Bu tekniklerin dışında farklı yöntemlerde de kahve sanatı uygulaması yapılabilmektedir. Bunlardan birisi de kahve sanatında kullanılan yazıcılardır.

Kahve tüketicilerinden görülen yoğun ilgiden dolayı bilinen püskürtmeli yazıcılar gibi benzeri latte art makineleri geliştirilmiştir. Bu makineler ile kahve içenlerin fotoğrafları ve her türlü desen kahve üzerine resmedilebilmektedir (33). Mürekkep olarak gıda boyasını kullanan kahve sanat yazıcısı ile, kahve üzerine renkli görüntüler basılabilmektedir. Yazıcı dışında mobil uygulamalar üzerinden de istenilen görselin baskısı kahve üzerine işlenebilmektedir. Kahve üzerine çiçek, yaprak ve hayvan figürlerinin yanı sıra müşterinin portresi de bu yazıcılar ile yapılabilmektedir (Fotoğraf 9), (Fotoğraf 10).



Fotoğraf 9. Kahve sanatı yazıcısı ile basılan görüntü (34)



Fotoğraf 10. Kahve sanatı yazıcısı ile basılan görüntü (35)

Baristanın köpük ve şiş gibi araçlarla yapabileceği desenleri daha hızlı ve net şekilde istenilen baskının yapıldığı kahve sanatı yazıcıları yapmaktadır. Daha çok kahve festivallerinde kullanılan yazıcılar müşterilere farklı bir deneyim sunmaktadır. Bu tekniklerin haricinde pratik olarak uygulanan hazır şablonlarla kahve fincanına şablon yerleştirilip üzerine kahve dökerek de desen oluşturulabilmektedir.

Ünlü tabloların kahve sanatında kullanılması

Güney Koreli barista Lee Kang Bin temel düzeyde yapılan kahve sanatının üzerinde kahve resimleri yapmaktadır. Lee Kang Bin ünlü tabloları fırça ve kaşıkla şekil vererek kahve sanatında kullanmaktadır. Çalışmayı renklendirmek için kahvenin üzerine renkli gıda boyası ekleyerek farklı bir kahve sunumu gerçekleştirmektedir. Van Gogh' un "Yıldızlı Gece", Edvard Munch' un "Çığlık" ve Leonardo da Vinci'nin "Mona Lisa" tablosunu ayrıntılı bir şekilde kahve üzerine yapmıştır (Fotoğraf 11), (Fotoğraf 12). Bir kah-

ve fincanı ünlü tabloların yer aldığı birer çerçeve görevi görmektedir.



Fotoğraf 11. Çığlık ve Yıldızlı Gece tablosu kahve sanatı (36)



Fotoğraf 12. Mona Lisa tablosu kahve sanatı (37)

Lee Kang-bin bu işlemi 15 dakikada yaptığını belirterek insanların kahve sanatını sevdiğini özellikle bu tarz kahvelerin siparişinden istediklerini söylemektedir. Gelen müşteriler sevdiği sanat eserlerini kahvelerinin üzerine çizmelerini istediklerini belirtmektedir (38). Barista Kohei Matsuno'da kürdan ve kaşıkla köpüğü detaylandırarak kahve sanatını gerçekleştirmektedir. "Çığlık" tablosunu kahve sanatında kullanan baristanın çalışması dikkat çekmektedir (Fotoğraf 13).



Fotoğraf 13. Çığlık tablosu kahve sanatı (39)

Kahve sanatında farklı desenlerde figürler yapılabildiği gibi ünlü tablolardan da esinlenilmektedir. Bir fincan kahve, bir anda bir sanat eserine dönüşerek eşsiz bir tablo oluşturabilmektedir. Her sanat dolu fincan müşterinin ilgisini ve beğenisini çekmeye yönelik yapılan bir çalışmadır.

SONUÇ

Kahve'nin tarihi ile net bir bilgi olmasa da geçmişten günümüze kadar gelen kahve toplumlar arasında sevilmiş ve hem sosyal hem de ticari alanlarda kendine bir yer edinmiştir. Kahve, keşfinden beri insanları ve kültürleri birleştirici bir etkisi olmuştur. Kahvenin ticareti yapılarak kültürlerarası iletişim artmış ve kahve içmek için toplanılan ortamlarda hoş sohbetler yapılmıştır. Ayrıca bu süreçte kahve birinci, ikinci ve üçüncü dalga akımlar ortaya çıkararak belli bir değişim evresinden geçmiştir. Araştırmaya konu olan kahve sanatı ise üçüncü dalga akımla yapılan kahveler üzerine işlenmektedir.

Neredeyse her sokak arasında ve cadde de butik ya da zincir bir kahve dükkanına rastlanmaktadır. Kahve servis edilen yerlerin artması beraberinde rekabeti de getirmektedir. Kahve dükkanları, müşteri çekebilme veya var olan müşterilerini elinde tutabilmek için farklı kampanyalar ya da farklı sunum teknikleri uygulamaktadır. Bu anlamda araştırmada kahve üzerine farklı stillerde işlenen desenlerin örneklerine yer verilmiştir. Kahve sanatı, hazırlanan kahvenin üzerine süt köpüğüyle istenilen desen oluşturulması ile ortaya çıkmaktadır. Kahvenin hoş kokusu kahve sanatıyla birleştiğinde hem

görsel hem de tat olarak kahve severlere güzel hisler verebilir. Bu sanatın serbest dökme tekniği, dağlama tekniği, gökkuşağı tekniği, 3 boyutlu teknik ve işleme tekniği gibi farklı teknik ve yöntemleri bulunmaktadır. Her bir tekniğe göre sürahi, kürdan, şiş ve çay kaşığı gibi aletlerle desenler oluşturulabilmektedir. Bunlar dışında 3 boyutlu kahve sanatı yazıcıları ve hazır şablonlarla da istenilen desen kahve üzerine yapılabilir.

Hidayat ve Indrawan latte art'ın çekiciliği ve satın alma üzerine etkisi üzerine yaptığı araştırmada Endonezya Bogor City'deki kahve dükkanlarını incelemiştir. Bogor City'de çok sayıda kahve dükkânı olmasına rağmen yalnızca birkaç tanesinde kahve sanatı yapılmaktadır. Kahve sanatı yapılırken kahvenin tadı ve servis hızı korunmuştur. Kahve sanatında yapılan tasarımların seçenekleri ve alıcı isteklerine uygunluğu bu sanatın çekiciliğinin tasarım boyutuna taraflı olan kadar tarafsız olmayı seçen birçok katılımcı vardır. Yapılan araştırmada kahve sanatının satın almayı etkilediği konusunda sonuca varılmıştır (40).

Kahve üzerine yapılan bir kalp veya çiçek gibi desenler insanların yüzlerinde gülümsemeye neden olabilir. Günümüz dünyasında neredeyse her bireyin elinde olan akıllı cihazlar sayesinde müşteri hazırlanan kahvenin fotoğrafını çekip sosyal medyada paylaşabilir ya da sevdiği birisine bunu gönderebilir. Sosyal medyada bu fotoğrafa gelen her beğeniyle başka kişilerin de bu dükkâna gelmesinin önünü açıp müşteri sayısında artış yaşanabilir. Bu yolla kahve sanatı daha fazla kişinin ilgisini çekebilir. Kahve dükkanları, müşterinin siparişini bardağa isim yazma veya bardağa etiket yapıştırma gibi şekillerde kişiselleştirmektedir. Bunların yanında bu yerlerde bir fincan kahve üzerine farklı desenler yapılarak müşteri için özel bir hale getirilmektedir. Bir fincan içerisine yapılan desen müşteri için özel olarak hazırlanmış bir tablo gibidir. Kahve dükkânında bu tarz kahve sunumlarının yapılması kahve ve müşterileri önemseyişinin göstergesidir. Bir işe verilen özen ve titizlik yapılan işe olan sevgiyi ve emeği gösterir. Kahve dükkânına giden müşteri sipariş ettiği kahvenin sunumunun sanat dolu ve özenli

bir şekilde önüne gelmesi ile etkilenebilir ve o kahveciye tekrar gitmesi için güdülenebilir.

Bir ressam tuval ve boya ile eşsiz tablolar ortaya çıkarabilmektedir. Bu sanatı yapan kişilerin malzemesi olan kahve, süt ve fincan ile birey kendi sanatını icra etmektedir. Kahve severler ya da baristalar sadece kahve ve süt köpüğü kullanarak farklı tasarımlar oluşturabilmektedir. Kahve sanatı yaparken yapılan kahve kadar kahveyi yapan kişinin köpüğü dökme becerisi ve hayal gücünde önemlidir. Baristalar farklı türde desenlerden 3 boyutlu figürlere kadar sütün köpüğünü kahve üzerinde bir tuval ve fırça gibi kullanmaktadır. Kahve sanatında kolay görülebilen desenler bile belli bir pratik sonucunda yapılmaktadır. Köpüğü sanat biçimine dönüştürmek için pratik yapmak bu anlamda önemlidir. Profesyonel olarak yapılan çalışmalarla görsel olarak etkileyici tasarımlar ortaya çıkmaktadır. Kahve dükkânına gelen müşterinin çok fazla beklememesi ve kahvenin sıcak bir şekilde servis edilmesi de önemlidir.

Ülkemizde çok sayıda kahve dükkânı olmasına rağmen her yerde kahve sanatı uygulaması yapılmamaktadır. Müşteri çekmek, memnuniyet vermek, farklı olmak ve dikkat çekmek gibi etkenler için kahve sanatı uygulaması yapılabilir. Teknolojinin ve internetin gelişmesi bu sanatın daha fazla kişinin ilgi alanına girmesine yol açabilmektedir. İnternette paylaşılan kahve fotoğrafı ya da videosu tüketicinin ilgisini çekebilir. Neredeyse her yıl düzenlenen kahve festivallerinde kahve ve tüketiciler buluşarak farklı tatların deneyimlendiği ya da kahve sanatının yapıldığı bir ortam oluşmaktadır. Farklı ülkelerde kahve ve kahve sanatı festivalleri düzenlenerek baristaların buralarda yaptıkları tasarımlar izleyici ile buluşmaktadır. Yapılan bu tarz etkinlikler kahve sanatının daha sık kullanılmasına ve öğrenilmesine yol açabilir. Ülkemizde bu sanatla ilgili gelişimin desteklenmesi için; kahve sanatı eğitimleri, baristacılık eğitimi, workshoplar ve akademik çalışmalar gibi çeşitli etkinlikler yapılmalı ve geliştirilmelidir.

KAYNAKÇA

1. 3D technology. (2023, 14 Ocak). Coffee art printer. <https://www.3dtechnology.co.za/products/coffee-art-printer>
2. Ayöz, S. (2018). Coffee is the new wine: an ethnographic study of third wave coffee in Ankara. (Tez No. 531707) [Yüksek lisans tezi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
3. Bahar, M., Özer, D.E. ve Yüzbaşıoğlu, N. (2019). *Gastronomide yeni bir eğilim: barista (kahve bar görevlisi) ve baristalık*. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi. 22-28.
4. Coffee magazine. (2023, 12 Ocak). Is coffee art? <https://www.coffeemagazine.co.za/blog/1/5464/is-coffee-art>
5. Design. (2023, 15 Ocak). Lee Kang Bin cream art. <https://www.designboom.com/art/lee-kang-bin-creamart-latte-art-south-korea-barista-07-05-2017/>
6. Gaascht, F., Dicato, M.& Diederich, M. (2015). Coffee provides a natural multitarget pharmacopeia against the hallmarks of cancer. *Genes & Nutrition*. 10(6). 51.
7. Girginol, C. R. (2016). *Kahve topraktan fincana*. Cinius.
8. Godoy, M. (2023, 15 Ocak). Masterpiece in a mug: Japanese latte art will perk you up. Kqed. <https://www.kqed.org/bayareabites/60756/masterpiece-in-a-mug-japanese-latte-art-will-perk-you-up>
9. Greuner, T. (2023, 13 Ocak). 7 best cafés for latte art in Tokyo. Timeout. <https://www.timeout.com/tokyo/restaurants/best-latte-art-cafes-in-tokyo>
10. Hämäläinen, M. (2018). Better coffee? The intertwining of ethics and quality in the third-wave coffee subculture. [Yüksek Lisans Tezi, Helsinki Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
11. Hidayat, R. ve Indrawan, E.T. (2021). Analysis of latte art's attraction to purchase interest in coffee shop Bogor city. *Bogor Hospitality Journal*. 5(2).
12. İnce, E. (2018). Türkiye' de popüler kültürle değişen kahve kültürü. (Tez No. 514121) [Yüksek Lisans Tezi, Üsküdar Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi.
13. Kavlak, E., & Akova, S. (2022). Y ve Z kuşağının kahve kültürünün popüler kültür bağlamında değerlendirilmesi. *Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Dergisi*, 4(2), 1-33.
14. Khoo, V. (2023, 14 Ocak). The most creative latte art seen at the l'artiste art bar throwdown. Thirst mag. <https://thirstmag.com/drinks/The-most-creative-latte-art-seen-at-the-Monin-L'Artiste-Art-Bar-Throwdown>
15. Korkmaz, M., & Başaran, G. (2021). Covid-19 pandemi sürecinde kahve tüketim alışkanlıklarının evsel dönüşümü. *Journal of Original Studies*. 2(1), 43-56.
16. Lanfranchi, M., Giannetto, C., & Dimitrova, V. (2016). Evolutionary aspects of coffee consumers' buying habits: results of a sample survey. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 22(5), 705-712.
17. Margherita. (2023, 13 Ocak). Where to enjoy the best latte art in Japan. Guidable. <https://guidable.co/seasons/autumn/where-to-enjoy-the-prettiest-latte-art-in-japan/>
18. Mehmet Efendi. (2023, 22 Ocak). Kahvenin tarihsel yolculuğu. <https://mehmetefendi.com/kahve-ve-tarihi/kahvenin-tarihsel-yolculugu>
19. Miller, S. (2023, 14 Ocak). Latte Art: the fine art of coffee design. Coffee drift. <https://coffeedrft.com/latte-art-the-fine-art-of-coffee-design/>
20. Mocaco. (2023, 12 Ocak). Latte art nedir, nasıl yapılır? <https://mocacoffee.com/blogs/b/latte-art>
21. Nst. (2023, 15 Ocak). The Scream on cream: Korean barista wows fans with latte art. <https://www.nst.com.my/lifestyle/pulse/2017/07/254559/scream-cream-korean-barista-wows-fans-latte-art>
22. Perfect Daily grind. (2023, 29 Mart). Understanding the history of latte art. <https://perfectdailygrind.com/2022/01/understanding-the-history-of-latte-art/>
23. Pr newswire. (2023, 14 Ocak). From phone to foam - steam cc launches the coffee ripples app putting consumers in control of "coffee art content" in a cup. <https://www.prnewswire.com/news-releases/from-phone-to-foam---steam-cc-launches-the-coffee-ripples-app-putting-consumers-in-control-of-coffee-art-content-in-a-cup-300200121.html>
24. Rennick, L. (2023, 15 Ocak). This South barista is taking latte art to new heights. Sbs. <https://www.sbs.com.au/food/article/2018/01/19/south-korean-barista-taking-latte-art-new-heights>
25. Schomer, C.S. (1996). Espresso Coffee: Professional techniques. Espresso Vivace Roasteria.
26. Şar, S. (2012). Kahvenin sağlık ve sosyal yaşamımızdaki yeri. *Lokman Hekim Journal*, 2(2), 35-44.

27. Tamang, D. (2017). *Coffe art. Creative coffee designs fort he home barista*. Octopus.
28. The coffee compass. (2023, 29 Mart). Why latte art is still important. <https://www.thecoffeecompass.com/why-latte-art-is-still-important/>
29. Wikipedia. (2023, 28 Mart). Barista. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Barista>
30. Yemek. (2023, 13 Ocak). Posterini yaptırıp odanıza asmak isteyeceğiniz yeni trend: gökkuşağı latte art. <https://yemek.com/gokkusagi-latte-art/>
31. Yücebalkan, B., & Yurtsever, Y. (2018). Osmanlı'da kahve, kahvehane kültürü ve bir kurumlaşma hikâyesi: Kurukahveci Mehmet Efendi. *Turkish Studies History*, 13(16), 293-308.