

KAHVE

Alem: *Plantae*

Bölüm: *Anthophyta veya Magnoliophyta*

Sınıf: *Magnoliopsida*

Altsınıf: *Asteridae*

Takım: *Rubiales*

Familya: *Rubiaceae*

Cins: *Coffea L.*

Türler: *Coffea arabica, Coffea canephora*

Kahve çekirdeğinin tohumdan fincanımıza kadar olan serüveninde çeşitli aşamalardan geçer. Kahve tarımı kahvenin kalitesini belirleyen ilk ve en önemli aşamadır ve doğanın çeşitli özelliklerine bağlıdır. Buna göre kendine has tat ve aroması belirlenir. Kahve meyvesinin olgunlaşması ile en yüksek kalitesine ulaşmış olur. Bu aşamadan itibaren insan faktörü ile yapılacak hatalar kalitesinin aynı kalmasını veya düşmesine neden olur.

Kahve, Rubiaceae bitki ailesinin Coffea türünden gelmektedir. En çok bilinenleri Coffea Arabica ve Coffea Robusta'dır, Coffea Liberica ve Coffea Excelsa az da olsa bilinen diğer iki türdür ama kalitelerinin düşük olmasından dolayı ihracatı yapılmaz. Bu 4 tür harici tanınmayan ve keşfedilmeyi bekleyen birçok kahve türü bulunmaktadır.

Bir kahve ağacı ekildikten ortalama olarak 3 yıl sonra ilk hasadını verir (tam olgunlaşması 7 yılı bulur) ve 12 metreye kadar büyür. Genelde 3 metre olduktan sonra budanır ve boyu ortalama 3 metrede tutulur. Bunun nedeni hasat esnasında toplama işini kolaylaştırmaktır. Yaprakları karşılıklı olarak çıkar. Çiçeklenme döneminde yasemin çiçeğine benzer ve 10-15 mm. çapındadır, çiçek açtıktan sonra kırmızı tonlarında meyve verir ve 6-9 ay süresi içinde olgunlaşır. Kahve meyveleri farklı zamanlarda olgunlaşır. Bu yıllık yağış, nem oranı, yükseklik ve toprağın özelliklerine göre değişir. Bu özelliklere göre de yılda 1 veya 2 defa hasat verir. Olgunlaşmış meyvelerin toplanması büyük önem taşır. Sadece olgunlaşmış meyvelerin çekirdekleri ile fincanda kusursuz bir kahve elde etmemiz mümkündür. Olgunlaşmamış kahve çekirdekleri keskin, ekşi bir tat verir, aşırı olgunlaşmış kahve çekirdekleri ise küflenmiş, mayalanmış tadı verir. Kusursuz yetişmiş ve olgunlaşmış bir kahve meyvesi (Coffee Cherry) genelde kırmızı, sert ve parlak olur. Meyvenin çekirdekleri iki karşılıklı çekirdekten oluşabileceği gibi tek bir çekirdekten de oluşabilir (Peaberry). Bu tek çekirdek, yani Peaberry aynı zamanda kahve ağacının tohumudur. Ortalama olarak her 5 peaberry'den sadece bir tanesi filizlenir.

Etken Faktörler

Toprak: Enology yani şarap araştırma bilimine göre şarapta üzümün yetiştiği toprağın tadını tadabilinmelidir. Bu kahvede de böyledir, Kahve yetiştirmek için en ideal toprak kırmızı killi veya volkanik toprak olup suyu ileten özeliğine sahiptir. genelde Central Amerika Volkanik topraklara, Latin

Amerika ve Afrika ise kırmızı killi toprağa sahiptir. Her toprak kendine has bir tat profili sunar. Volkanik topraklar daha düşük bir asit oranına neden olur ve Nutty aromasına sahiptir. Killi toprak ise daha yüksek asit oranına neden olur.

Yükseklik: Kahvenin tadına ve aroma profilini etkileyen diğer bir etkidir. Ekvatora ne kadar yaklaşılırsa sıcaklık o kadar artar, sıcaklık ne kadar artarsa kahve meyvesi o kadar çabuk olgunlaşır. Kusursuz bir kahve için meyve olgunlaşma süresi 6-9 ay olduğundan sıcaklık ne kadar yüksek ise o kadar da yüksekte yetişmeli ki gereken olgunlaşma süresi için ortam oluşsun.

Güneş: Bu etken yine kahve meyvesinin çabuk olgunlaşmasını sağladığından kahve genelde muz ya da kakao ağaçlarının gölgelerinde yetiştirilir.

Kahve Meyvesi

Kahve meyvesi Coffee Cherry olarak tanımlanır, bunun nedeni Kiraz (Cherry) gibi kırmızı ve kiraz boyutunda olduğundan.

Kahve Meyvesi (dıştan içe doğru) :

1-Outer Skin: Kırmızı, sert bir kabuğa sahiptir, içinde tatlı ve yapışkan meyve eti bulunur organik kahve tarımında dölleme için kullanılır.

2-Pulp/mesocarp: Meyve eti, etinin hemen altında kahve çekirdeği bulunur. Çekirdek genelde 2 yarım daireye benzer ve düz tarafları birbirine bakar.

3-Pectin Layer: Pektin Katmanı

4-Parchment (hull, endocarp): Parkement/ Parşömen çekirdekleri koruyan krem renginde deri.

5-Silve Skin: Çekirdeklerin etrafında ince ve saydam bir deri. Kavrulma esnasında çekirdekten ayrışır.

6-Bean: Çekirdek

7-Center Cut: Çekirdek Merkez Kesimi

Kahve Tarımı

Kahve çekirdeği bazen tek çekirdekten oluşur. Buna Peaberry denir. Hasadın en fazla %10 oranında karşılaşılır. Meyveler işlendikten sonra, diğer çekirdeklerden ayrıştırılır. Genelde tohum olarak kullanılır ya da özel olarak satılır, kimilerine göre daha özel bir tada ve aromaya sahip olduğu düşünüldüğünden kahve pazarında kendine has bir yeri vardır. Özellikle Japonya'da. Ekilen peaberry çekirdeklerinin ortalama olarak sadece 5'de 1'i filizlenmektedir.

Kahve çekirdeğinin boyutu, türüne ve yetiştiği bölgeye bağlıdır. Genelde kiraz büyüklüğündedir. Yeşil renkte oluşmaya başlar ve meyve olgunlaştıkça koyu kırmızı tonlara doğru rengi değişir. Olgun kahve meyvesinin rengi kırmızı olur bazı türleri ise sarı veya portakal rengindedir. En olgun olduğu dönemde en çok şeker oranına ulaşmış olur, bu şeker oranı ise iyi bir fincan kahve için önemlidir. Bazı çiftçiler ise değişik aşamalardaki kahve meyvelerini aynı anda hasat edip, harmanlar. Daha kompleks bir tat verdiği inandıkları için.

Diğer Keyf Bitkileri

Bu bitkilerin büyük çoğunluğu psikoaktif ve halusinastik bitkilerdir. Ülke kanunlarına göre değişmekle beraber kullanımları serbest, sınırlı (kısıtlı) veya yasak olabilmektedir. Ülkemizde bir çoğunun kullanılması uyuşturucu ile mücadele kapsamında yasaktır. Geriye kalan bitkilerin sadece isimleri verilecektir.

Paullinia cupana-----**Guarana**

Ilex paraguariensis----- **Paraguay Çayı**

Theobroma Cacao-----**Kakao Çekirdeği**

Cola nitida-----**Kola ağacı**

Erythroxylum coca-----**Koka, Kokain**

salvia divinorum-----**Diviner Çayı**

Catha edulis-----**Gat otue**

Piper methysticum -----**KavaBiberi**

Myristica fragrans-----**Küçük Hindistan Cevizi**

Datura stramonium -----**Datura**

Atropa belladonna -----**Güzel Avrat Otu**

Hyoscyamus niger-----**Kara Banotu**

Mandragora officinarum—**Adam otu**

Ülkemizde SATILMASI MAHZURLU VE TEHLİKELİ OLAN O MADDELER:

1. *Bulbus scillae* (Adasoğanı) ve preparatları
2. *Cantharide* (Kantarit, Kuduz Böceği) ve prep.
3. *Creosotum* (Katran ruhu, Kreozot)
4. *Flos Cinae* (Horasani, S.Contra) ve prep.

5. *Flos Pyrethri* (Pire Otu) ve prep.
6. *Folia Belladonnae* (Güzel avrat otu) ve prep.
7. *F. Digitalis* (*Digitalis*, Yüksük otu) ve prep.
8. *F. Hyoscyami* (Banotu) ve prep.
9. *F. Jaborandi* (Jaborandi yaprağı) ve prep.
10. *Folia Stramonii, Flores Stramonii* (Tatula yaprak ve çiçeğı) ve prep.
11. *Fructus Coculi* (Balık otu) ve prep.
12. *Fr. Colocynthis* (Ebu Cehil Karpuzu) ve prep.
13. *Fr. Ecbali Elaterii* (cirtatan, eşek hıyarı.), usaresi tozu ve diğer prep.
14. *Fr. Papaveris* (Haşhaş), şurubu ve diğer prep.
15. *Cummi Guttae* (Patalomba, Katalamba)
16. *Herba Belladonnae* (Güzel Avrat otu) ve prep.
17. *H. Cannabis* (Kenevir, Kendir), *F. Cannabis* ve prep
18. *H. Conii* (Baldıran) ve prep.
19. *H. Rutae* (Sedef otu), *Fl. Rutae* ve prep.
20. *Oleum Cheropodii* (Kenepod esansı) ve prep.
21. *O. Ricini* (Hint yağı)
22. *Opium* ve prep.
23. *Podophyllum* (Podofilin) ve podofilotoksin ve prep.
24. *Radix Ipecacuanhae* (Altın kökü) ve prep.
25. *R. Pyrethri* (Pire Otu) ve prep.
26. *Rhizoma Pilicis* (Erkek Eğrelti otu) ve prep.
27. *Rh. Hellebori* (Çöpleme) ve prep.
28. *Secale Cornutum* (Çavdar mahmuzu) ve prep.
29. *Semen Calabar* (Kalabar baklası) Ve prep.
30. *S. Colchici* (Çiğdem) ve prep.
31. *S. Crotonis* (Kroton tohumu), *o. Crotonis* (Yağı, Habb el milük yağı)

32. *S. Ricini* (Hint yağı bitkisi tohumu, Bezr-i hırva)

33. *S. Sabadillae* (Bit otu, papaz otu) ve prep.

34. *S. Straphisagriae* (Bit otu) ve prep.

35. *S. Strychni* (ve diğer *Strychnos* türlerinin tohumları-kargabüken, inyas baklası) ve prep.

36. *Summitates Sabinae* (Kara ardıç) ve prep.

37. *Tubera Aconiti* (Kurtbogan) ve prep.

38. *Radix Mandragorae* (Adam-Adem otu) ve prep.

Not: S=Tohum, Fr=Meyve, F=yaprak ve H=Bitki kısmı