

Geleneğin Beden Bulması: Anonim Tasarım

Ferhan Egemen SUNAL

Özet

Anahtar kelimeler: Anonim tasarım, cezve, çay bardağı, rakı kadehi.

Günümüz Türkiye'sinde günlük hayatta yoğun olarak kullanılan, fakat tasarımcısı belirsiz ürünlere örneklerin verildiği bu çalışmada, anonim tasarım kavramı ele alınmaktadır. Öncelikle, sanayi devrimi öncesi nesnelerin ortaya çıkış süreci, daha sonra endüstri ürünleri tasarımı mesleğinin yerleşmesi ile nasıl kontrollü bir sürece geçildiği açıklanmaya çalışılmıştır. Anonim tasarım kavramının üzerinde durulduktan sonra, yerel kültüre dayalı olarak, günlük ihtiyaçların nasıl günlük kullanım ürünlerine dönüştüğü açıklanmaktadır. Endüstri ürünleri tasarımı mesleğinde, kontrollü ve planlı şekilde ilerleyen tasarlama sürecinin, yüzyıllar öncesinden günümüze gelen bazı nesnelere nasıl gerçekleştiği ele alınmıştır. Cezve, çay bardağı, rakı bardağı gibi, çok kullanılan ve kullanım alanlarına göre doğru çözümler sunan bu nesnelerin, bu form ve fonksiyon özelliklerine neden ve nasıl sahip oldukları irdelenmiş, üretim yöntemleri ve malzemeleri açıklanmıştır. Bu nesnelerin, geleneksel zanaat yöntemleriyle ve günümüz üretim yöntemleriyle üretilmesi karşılaştırılmıştır. Sonuç olarak, anonim tasarım örnekleri üzerinden, ihtiyaç-işlev-kullanım ilişkisi irdelenmiş, ve anonim tasarımın bir toplumun anlaşılması açısından önemi üzerinde durulmaya çalışılmıştır.

Summary

Keywords: Anonymous design, cezve, turkish tea glass, turkish rakı glass.

The objective of this paper is to review the concept of 'anonymous design', with the help of anonymous design examples from contemporary Turkish daily life. Firstly, the traditional design methods for pre-industrial production and then the appearance of design process parallel to industrial design is tried to be explained. It's intended to explain, how daily needs become daily products, parallel to local culture, after a general explanation of anonymous design. The design process that is planned and controlled in industrial design discipline is tried to be observed through objects which are made pre-industrial design methods. Objects, which are widely used and offer appropriate solutions for the served needs, like cezve, turkish tea glass and turkish rakı glass are tried to be analyzed in order to observe why and how they had their form and function properties and their materials and production methods are tried to be explained. The production of these objects with traditional and modern methods is compared. As a result, the relationship between needs-function-use is analyzed over examples of anonymous design products, and the importance of anonymous design in order to understand a culture is tried to be emphasized.

Anonim Tasarım

Tasarım kelimesi, Latince *designo*, *insignio* kelimelerinden türemiştir. Bu kelimeler, tanımlamak, işaret koymak anlamına gelirken, İtalyancada *designare* kelimesinin sözlük anlamı çizmektir(1). 1 Bu nedenle, 'design', yani tasarlama eylemi, hayal edilen bir şeyi, hayata geçirilmesi istenen bir planı, çizmek, planlamak, bunların eskizlerini oluşturmak anlamını, güçlü bir şekilde halen taşımaktadır. Günümüzde ise tasarlama, sadece çizmek ve bazı basit kararlar vermek değil, bir ürünle ilgili çok karmaşık süreçleri kapsayan bir karar verme eylemi olarak anlaşılmaktadır. Sanayi devrimi

öncesinde, nesnelere, geleneksel tasarlama metodlarıyla ortaya çıkıyordu. Nesne, önce bir zanaatkar tarafından yapılıyor, daha sonra kullanıcı tarafından deneyiliyor. Bu şekilde bir çok kullanıcı ve zanaatkarın eleğinden geçen bir nesne oluşuyordu. Tabi ki bu süreç, günümüz üretim ya da tüketim hızını kesinlikle tatmin edemeyecek, uzun bir sürede gerçekleşiyordu. Bu yöntemle ortaya çıkan nesnelerin tek bir sorumlusu, tasarımcısı yoktu. Zanaatkar, ustasından öğrendiğini tekrarlıyordu. Ustasından öğrendiği şablonlardaki özelliklere kimin karar verdiği ise belirsizdi. Ürünlerdeki gelişim ve değişimler, kişisel denemelerle, farklı zamanlarda gerçekleşmekteydi.

'Zanaatkarlar, ustaları, kalfaları, çıraklarıyla esnaf örgütlenmesinin tam bir resmini sunmaktadırlar; bunların çoğunun aile geleneğini devam ettirdiği, baba mesleğini irsen intikal ettirdiği hemen hemen kesindir; dinsel, mesleki ve toplumsal bir ortama mensup olmanın hükmü altında olan, bir cins otomatik sınıflandırma vardır.(2)

Bu usta-çırak ilişkisi çok yakın tarihlere kadar güçlü olarak devam etmiştir. Sanayi devriminin etkilerinin görülmeye başlandığı Abdülhamit dönemindeki üretimlerde bile zanaatın etkisi görülmekteydi. Küçükerman, Osmanlı'da bir saray atölyesi geleneğini aşağıdaki gibi anlatmıştır.

'Nitekim bu atölyenin zaman içindeki sonuçları da böyle olmuştur. Bu atölyeden yetişenler, önce belirli mobilya tipleri yaratmışlardır. Saray atölyesinin kapanmasından sonra da, kendi işlerini kurmuşlardır. Nitekim 1900'lü yılların başlarında, İstanbul'un eski mobilya ustalarının büyük bir kısmı, bu saray atölyesinin eski çıraklarıydılar.'(3)

Ürünlerin işlevlerinde hayati değişiklikler oluşturmayan dekoratif öğeler ise, mevcut sanat veya mimari akımın etkisinde, yine zanaatkarın kişisel becerisi kadar görülüyordu. '...Örneğin terzinin her cins kumaşı elbise haline getirirken, dikme ve oturtma konusunda gösterdiği gayret gibi...' (4)

Örneğin, sarayda kullanılacak bir sandalyenin, süslemeleri zanaatkar tarafından o günün modasına uygun şekilde yapılırken, o sandalyenin oturma yüksekliği, belki de iki nesil önceki bir ustanın kararıydı. Resim 1 ve 2'de, farklı dönemlerde üretilmiş iki raflı dolabın, kurulum ilkelerinin benzerliğini ve dekoratif öğelerinin farklılığını gözlemleyebiliriz. Ayrıca, zaman içinde, ikinci dolaba bir koruyucu kapak eklendiği görülüyor.



Resim 1: Rönesans dönemi raflı dolap



Resim 2: 17.-18. yy raflı dolap

Bu nedenle, nesnelere, bir çok kullanıcının ve zanaatkarın etkisi olduğunu söyleyebiliriz. Dolayısıyla, bu nesnelere, bir kişinin kararlarıyla şekillenmemişlerdi; 'Anonim' nesnelere, tasarımcısı belirsiz, yüzyıllar boyunca denerek gelişmiş karmaşık tasarlama ürünleridir. Bu nesnelere, geliştiği toplumun yansımaları, kullanım alışkanlıkları, malzeme olanakları gibi birçok özellik, zaman ve kullanıcıların filtresinden geçmiş olarak gözlemlenebilir.

Anonim tasarımlarda, birçok tasarım kararı, doğru biçimde verilmiş, form-fonksiyon ilişkileri şaşırtıcı derecede güzel çözülmüştür. 'Zamanla denenerek oluşmuş bir ürünü, usta bir tasarımcının dahi yeniden yapması bir hayli zor olabilir.'(5) Bu ürünler kullanıcı ihtiyaçlarını uygun bir şekilde karşılarlar. Yeniden tasarlandıklarında ya da değiştirilmek istediklerinde, bir çok kullanım sorunu ortaya çıkabilir.

Türkler gelişmiş bir zanaat geleneğine sahiptir. Asırlar boyunca, Türklerin yaşadığı topraklarda, çeşitli zanaat dalları ortaya çıkmıştır. 'Philippe de Freuse-Canaye (1572) 'Türklerin her alanda mükemmel usta ve zanaatkarların kıtlığını çekmediklerini' düşünmektedir.'(6)Bu nedenle, günlük yaşamımızda, birçok anonim tasarım örneği görebiliriz.

Anonim tasarımlardan bazıları, örneğin üç ayaklı tabure, dünyanın her yerindeki toplumlarda, farklı ifadelerle de olsa, görülebilir. Bazıları ise, sadece belli coğrafyalara, kültürlere özgüdür. Bu nesnelere, o coğrafyanın, yaşayışı, malzeme olanakları, kültürü ile oluşmuştur. Resim 3 ve 4'te temel oturma ihtiyaçlarının farklı zaman ve kültürlerde benzer prensiplerle karşılanmasını gözlemleyebiliriz.



Resim 3: Hitit dönemi, MÖ 1600, İnandıktepe Vazosu kabartmaları, 3 ayaklı ve katlanan oturma elemanları,



Resim 4: Ikea 'Roy' katlanan tabure, 2008

Tüm bu nedenlerle, gündelik hayatımızdaki anonim tasarımları incelemek, nesnelere farklı şekilde bakmamızı sağlayabilir.

Endüstri Ürünleri Tasarımı ve Anonim Tasarım

Ürünlerin biçimlendirilmesi ihtiyacı 1800'lerde sanayi devriminin tetiklediği seri üretimle doğmuştur. Bu yeni dönem, yeni teknolojiler ve hız, her nesnenin çok sayıda üretimini beraberinde getirdi. Fakat üretilen bu nesnelere, o güne değin kullanılmış zanaat ürünlerinin, seri üretime uyarlanmaya çalışılmış taklitleriydi. Bu nedenle, bu nesnelere işlev, biçim ve üretime uygunluk bütünlüğünün sağlanması ihtiyacı doğdu. 'Geçmiş örneklerin geliştirilmesi ilkesine dayanan eski tasarlama metotları yetersiz kalmaktadır.' 7

Bu tarihe değin, gereksinimlere cevap vermek üzere yapılan ürünlerin sorumlusu daha belirsizken, endüstri ürünleri tasarımcıları, bir ürünün fikir aşamasından, imalatına hatta kullanıcıya sunulmasına kadar tüm adımlarının sorumluluğunu alan bir meslek grubu oldular.

Bir ürünün kullanıcıya ulaşmasına kadar geçen süreç içindeki adımlar birbiriyle etkileşimli ve karmaşık olduğu için, endüstri ürünleri tasarımı mesleğinin ortaya çıkmasından önce bu süreç çok daha belirsizdi. Bu nesnelere, sorumlusu yoktu, anonim tasarımlardı.

Fakat, daha önce değinildiği gibi, anonim tasarımlar, çok uzun deneme yanılma süreçleri sonrasında ortaya çıkmışlardır. Bu nedenle anonim tasarımları, endüstri ürünleri tasarımı açısından tekrar değerlendirmenin, ürün kullanıcı ilişkilerini, biçim ve işlevlerin ürünlere yansımalarını anlamak açısından ilginç olacağı düşünülmüştür.

'Türk' Anonim Tasarımlar

Cezve: isim, Kahve pişirmeye yarayan, saplı, küçük kap. 8

Türk Kahvesi, Türkler tarafından keşfedilen kahve hazırlama ve pişirme metoduyla yapılan kahve çeşididir. Özel bir tadı, köpüğü, kokusu, pişirilişi, ikramıyla kendine özgü bir kimliği ve geleneği vardır.

Cezve, Türk kahvesini pişirmek için kullanılan araçtır ve Türk coğrafyasına özgün bir objedir. Cezvenin özelliklerini açıklayabilmek için öncelikle Türk kahvesinin özelliklerini açıklamak gerekir. Çünkü cezve, Türk kahvesinin hazırlanma ihtiyaçlarına göre şekillenmiş bir nesnedir.

Türk kahvesi hazırlama yöntemi, en eski kahve pişirme yöntemlerinden biridir. Dolayısıyla bu objede, yüzyıllardır süren bir geleneğin nasıl beden bulduğunu görebiliriz.

Türk kahvesi telvesi ile ikram edilen tek kahve türüdür. Kahve, diğer kahvelerden farklı olarak, suyun içinden geçerek filtre olmaz, kahve ve su beraber kaynatılır. Türk kahvesini hazırlarken, kullanılan kahve için geleneksel standartlar olsa da, bu miktar kullanıcıya bağlıdır. Kullanılacak kadar kahve cezvenin içine konur. Türk kahvesine sonradan şeker eklenmez. Şekersiz ve tercih edilen şeker miktarı yine cezvenin içine konarak, su ve kahveyle beraber pişirilir.

Türk kahvesi, suyun içinden geçmediği için, ateş üstündeyken karıştırılması gerekir. Bu nedenle, kapalı bir alette yapılması mümkün değildir.

Türk kahvesi, geleneksel olarak, ateş üzerinde yavaş yavaş pişirilir. Bazı kaynaklara göre, en az 15 dakika ağır ateşin üzerinde kalması gerekir. Günümüzde kullanılan ocaklar dışındaki pişirme yöntemlerini düşündüğümüzde, sıcak ateşte duran cezveyi, ateşe sürmek, pişerken kontrol etmek, ve ateşten almak için bir sapa ihtiyaç olacağını görebiliriz. Cezvenin uzun sapının, kahvenin ateş üzerindeyken kontrollü sağladığını ve ısıdan uzak kalarak tutmayı kolaylaştırdığını söyleyebiliriz. Ayrıca, bu saplar ahşaptan da yapılmıştır. Bu noktada, bakırın ısıyı iletmesi nedeniyle, zaman içinde cezveyi kolay tutmak için nasıl bir çözüm arayışına gidildiği görülür. Cezve sapına, ısıyı daha az ileten bir malzeme olan ahşap eklenmiş, ve bu ahşap üzerinde dekoratif öğeler de kullanılmaya başlanmıştır. Cezvenin anonim tasarımında, kullanıcı ihtiyacına cevap veren bu çözümün ilk kimin bulduğu belirsizdir.

Cezvenin formunu incelemeye devam ettiğimizde fonksiyona dair ipuçlarının arttığını görürüz. Cezvenin dibi geniştir, ağzına doğru daralan bir boynu vardır. Türk kahvesinin ateşin üzerinde belli bir süre kalması gerekmektedir. Bu form havayla temas eden yüzeyi daraltarak kaynama süresini uzatır. Geniş temas yüzeyli bir nesne, içindeki sıvıyı daha hızlı kaynatacaktır. Ayrıca silindirik bir formda kaynayan kahvenin köpüğü geniş sıvı yüzeyi nedeniyle dağılabilir. Daralan boyunda ise köpüğün daha yoğun elde edildiği gözlemlenebilir.

Türk kahvesinin servisiyle ilgili de kulla-



Resim 5: Cezveyi oluşturan elemanlar

nım ihtiyaçları vardır. Diğer kahvelerden farklı olarak, Türk kahvesinin köpüğü vardır ve bu köpük kahve ritüeli açısından önemlidir. İyi bir türk kahvesi fincanlara servis edildiğinde, üst tabakada yoğun bir köpük olması tercih edilir. Bu nedenle, servis yapılırken, kahveyi ve köpüğü kontrollü ve eşit dağıtmak ihtiyacı doğar. Cezvenin sapı, bu kontrollü sağlar. Ayrıca cezvenin ağız kısmında bulunan küçük çıkıntıda, bu ihtiyaca karşılık verir. Cezvenin biçimiyle ilgili bu birimleri Resim 5'teki şemada inceleyebiliriz.

Geleneksel cezvenin malzemesi, Türk zanaatinde de çok kullanılan bir maden olan bakırdır. Bakır Türk zanaatkarlar tarafından çok yoğun kullanılmış ve iyi şekilde işlenmiştir.

'tabakları porselen, çini ve kalaydandır. En çok kullanılanı kalaylı bakırdır. Bunları çok temiz ve çabuk kalaylamaktadırlar...ve kalay bakırı öyle iyi kaplamaktadır ki, tabaklar bizimkiler kadar kolay kızılasmamaktadırlar.' 9

Günümüzde bir internet sitesinden bakır işi ürünler satan bir firmanın kendi ağzından anlatılan hikayesinden, Türkiye'de bakırcılık zanaatinin yakın tarihe kadar ne kadar yaygın olduğunu anlayabiliriz.

'Türkiye'de bakır işçiliği denince ilk akla gelen isim olan Bozdoğan Kardeşler, bu işin tekniğini babaları Mehmet Bozdoğan'dan öğrenmişlerdir. 1922 yılında doğmuş olan Mehmet Bozdoğan, askere alındığı 1942 senesine kadar eski tekniklerle mutfak eşyaları üretmiştir. 1942-46 yılları arasındaki askerlik görevi sırasında Kapalıçarşı'daki eski Osmanlı motifleri ile aşına olmuştur. 1950'den sonra 12 sene boyunca müzelerde görmüş olduğu antika eserlerin replikalarını yapmakla uğraşan Bozdoğan, daha sonra Suriye'ye gitmiş ve orada oymacılık tekniğini öğrenmiştir.' 10



Resim 6: Gündelik bir cezve örneği

Günümüzde cezveler, modern üretim yöntemleri ile ve bu yöntemlere uygun malzemeler ile de üretilmektedir. Yeniden tasarlanan bu nesnelere geleneksel cezvenin devamını rahatlıkla görebiliriz. Resim 6'da, günlük bir cezvede, günümüz üretim yöntemlerine göre malzemelerin nasıl değiştiğini gözlemleyebiliriz. Bakırın yerini çelik, ahşabın yerini plastik almıştır. Form üretim olanakları doğrultusunda şekillenmiştir. Fakat geleneksel cezvenin etkisini görmek hala mümkündür.

Yüzyılların geleneğiyle oluşmuş bu nesne, kullanıldığı hizmetin ihtiyaçlarına doğru cevap vermektedir, bu nedenle güncel tasarımlarda bile ana özellikleri aynı kalmaktadır.

Rakı bardağı

'rakı bardağı: isim, Rakı içmek için özel olarak üretilen, dar ve uzunca bardak.' 11

Rakı bardağı ya da rakı kadehi, rakı içkisini içmek için kullanılır.

Bu nedenle bu nesneyi de incelerken öncelikle rakı içkisinin tarihine, kullanım geleneğine ve doğurduğu ihtiyaçlara bakmak gerekir. Rakının ilk kez nerede kimler tarafından üretildiği kesin olarak belgelerle belirlenmemiştir. Ancak rakının ilk kez Osmanlı topraklarında üretildiği neredeyse tüm dünya ülkelerince kabul edilmektedir.

'Avrupa Konseyi Alkollü İçkiler Komitesi diğer içkilerde de olduğu gibi (Scotch Whisky, Irish Cream Liqueur) rakıyı da 'Turkish Rakı' olarak adlandırmıştır.' 12

Rakı Türk kültürüyle bütünleşmiş, kendine özel ritüeli ve önemi olan bir içkidir. Bu nedenle rakının içildiği kadeh de bu özellikler doğrultusunda şekillenmiştir. Rakı içkisinin Türk Gıda Kodeksi'ndeki tanımı aşağıdaki gibidir;

'Rakı; yalnızca suma veya tarımsal kökenli etil alkol ile karıştırılmış sumanın, 5000 litre veya daha küçük hacimli geleneksel bakır imbiklerde, anason tohumu (pimpinella anisum) ile ikinci kez distile edilmesiyle üretilen distile alkollü içkidir. Türkiye'de üretilmiş olmalıdır. Üründeki toplam alkolün en az %65'i suma olmalıdır. Hazırlanmasında rafine beyaz şeker kullanılmalı, şeker miktarı ürün listesinde en fazla 10 gram olmalıdır. Tohumdan gelen eteri yağın anetol miktarı, ürün litresinde en az 800 miligram olmalıdır. Suma; üzümün tat ve kokusunu korumak amacıyla

hacmen en fazla % 94,5 alkole kadar distile edilmiş üzüm kökenli distilatır.' 13

Öncelikle içkinin nasıl üretildiğini inceleyerek, ona karakteristik özelliklerini katan ve çeşitli kullanım ihtiyaçları doğuran öğeleri görebiliriz. Rakının günümüzdeki üretim şekli üretici firma tarafından aşağıdaki gibi anlatılmaktadır.

'...Yeni Rakı yedi ayrı damıtma tesisinde işlenen suması ve bileşimindeki yirmi farklı üzüm çeşidinin oluşturduğu aroma zenginliği ve yeşil anason kokusu ile benzersiz bir tada sahip. ... Türk rakısının tadını ve lezzetini başka ülkelerde üretilen benzerlerinden ayıran en önemli fark ise kullanılan anason tohumundan kaynaklanıyor. Yeni Rakı başta olmak üzere geçmiş dönemde Tekel'in, şimdi de Mey'in üretmekte olduğu rakılarda, sadece Batı Anadolu'da üretilen ve yüksek yağ eteri içeren anason tohumları kullanılıyor. Yeni Rakı'daki alkolün %65'i üzüm kökenli sumadan geliyor. Hacminin %45'i alkol olan Yeni Rakı'yı soğuk içmek çok önemli.' 14

Bu anlatımlarda dikkat çeken noktalardan biri, rakının üretiminde de yine Türk zanaatinde çok kullanılan bakırın yer almasıdır. İkinci olarak ise, rakı içkisinde, anasonun önemli bir yeri olduğunu görebiliriz.

'Anadolu'da üretilen rakının en az 300 yıllık bir geçmişe sahip olduğu sanılmaktadır. Anason tohumunun ilave edilmesinin rakıya Türk içkisi özelliğini verdiği söylenmektedir. Eski dönemlere ait çeşitli kaynaklar anasonu ısıtıcı, nefes almayı kolaylaştırıcı, ağrı dindirici ve iyileştirici etkileri olan bir bitki olarak tanımlamaktadır.' 15

Rakıya hem aroma hem de görünüm olarak, ayırt edici özellikler katan anasonun, içimde de önemli bir yeri olacağı söylenebilir. Bu nedenle, rakıyı içerken, anason aromasının kaybolmaması önemlidir.

'Rakıya özel kokuyu veren anason tohumları alkolde çözüldüğü için rakı içinde farkedilmemekte, ancak rakının içine su eklendiği zaman beyazlaşarak ortaya çıkmaktadır.' 16

Bu güçlü anason aromasının etrafa dağılması fakat içen tarafından hissedilmesi için dar ağızlı bir bardak gerektiğini gözlemleyebiliriz. Türkiye'nin en önemli cam üreticilerinden Paşabahçe'nin bir kadeh tasarımıyla ilgili açıklaması da bu özelliği vurgulamaktadır.

'642970 nolu kadehin alışılmış rakı kadehlerine oranla daha ince ve uzun bir görüntüsü var. Bu sayede içine bir double rakı ve su konduğunda üzerinde birkaç santimlik boşluk kalıyor. Bu boşluk, rakının da tıpkı şarapta olduğu gibi kadeh çeperinde döndürülerek kokularının ortaya çıkarılabileceği anlamına geliyor. Rakı severler bu sayede artık her yudumda damaklarından önce burunlarında kadehten yayılan aromaların keyfini çıkarabilecekler.'¹⁷

Rakının soğuk içilmesinin tercih edildiği birçok kullanıcı tarafından belirtilmektedir. Rakı kadehine baktığımızda, havayla temas eden yüzeyin geniş olmadığını ve bunun rakının ısınma süresini uzattığını söyleyebiliriz.



Resim 7: Paşabahçe rakı bardağı

'Rakının lezzetine varabilmek ve keyif alabilmek için soğuk içim şart. Rakıyı sek içenler bulunmakla beraber, büyük çoğunluk soğutulmuş rakının üstüne soğuk su ekleyerek içmeyi tercih ediyor.'¹⁸

Rakı içkisi, Osmanlı zamanında, daha küçük bardaklarda içilmekteydi. Bu içimde, rakı suyla karıştırılmadan, bir yudum içilmekte, arkasından su içilmekteydi. Günümüzde ise, yoğun olarak suyla karıştırılıp tüketilmektedir. Günümüzde kullanılan rakı kadehleri, rakının suyla karıştığına ihtiyacı olan hacme karşılık vermektedir.

Rakı geleneği açısından kullanıcının yoğun bir ilişki kurduğu bir içkidir. Rakı hakkında bir kitabı olan Deniz Gürsoy, rakı kadehinin özelliklerini kullanıcı bakışıyla aşağıdaki gibi anlatmıştır. 'Rakı kadehi 12 cm yüksekliğinde, 5.5 cm çapında ve en fazla 1 mm inceliğindeki tercihen soğuk kesme beyaz camdan ve tam silindirik şeklinde olmalıdır. Kalın camlılar kabul değildir ama bunların rakının yanında su bardağı olarak konu mankenliği yapmasında da bir zarar yoktur. Bir rakı kadehi silme dolu olduğunda içi 17-18 cl sıvı almaktadır. Bir de kenarları ince cam olmasına karşın dip tarafı apartman topuklu bayan ayakkabısı gibi kalın cam olanlar da, birincisi rakının soğukluğunu çekip iltacağandan, ikincisi de tek ve double kararını veren seviyeyi şaşırtacağımdan, bunlara da rakıyı giyindirme fırsatı verilmemelidir.'¹⁹

Son olarak rakı kadehini malzeme açısından da değerlendirmek gerekir. Rakı kadehi camdan üretilmektedir.

Formla ilgili, yeni arayışlar ya da eski alternatifler görmemize rağmen, malzeme seçiminde yüzyıllar süren bir değişmezlik vardır. Cam, çeşitli özellikleriyle, rakı içkisinin ve kullanıcısının ihtiyaçlarına cevap vermektedir. Öncelikle, cam ısıyı hızlı iletmediğinden, rakı içiminde en önemli ihtiyaçlardan biri olan, rakının soğuk içilmesini mümkün kılar. Ayrıca, rakıyla ilgili görsel ihtiyaçlara cevap verir. Rakı, kendi başına güçlü bir içkidir, ve kullanıcısı rakıyla doğrudan ilişki kurar. Bunun yanında, rakının miktarının ve suyla karışımının görülmesi gerekir. Cam şeffaf bir malzeme olduğu için, rakı ve kullanıcı arasında girmeden bu ihtiyaçları karşılar.

Sonuç olarak, rakı kadehinde, rakı içkisinin bir toplum için önemini ve ihtiyaçlarla, değişen kullanımlarla, ister eski küçük kadehlerde olsun, ister günümüz kadehlerinde olsun, bu nesnenin nasıl şekillendiğini, ve güçlü bir sembol haline geldiğini görebiliriz.

Çay bardağı

çay bardağı: isim Çay içmekte kullanılan cam bardak 20

Çay, işlenmiş yapraklarının kaynatılmasıyla veya haşlanmasıyla içecek elde edilen bir bitki türüdür.

Türkiye'de ise, yaygın olarak çay, Doğu Karadeniz bölgesinden toplanan çay yapraklarından yapılan kırmızı renkteki içecek için kullanılır. Anadolu topraklarında birkaç yüzyıldır tüketilmektedir.

'İktisat vekaleti tarafından Şimal-i Şarki Anadolu ve Kafkasya da Tetkikat-ı zirai adı altında kitap halinde yayımlanan raporunda Ali Rıza Erten; Rusya'da 1833 senesinde çay yetiştirme denemesi yapıldığını, ancak seçilen bölgenin uygun olmamasından başarı sağlanmadığını, bunun üzerine 1892 senesinde Çin, Hindistan, Japonya ve Seylan'da çayın yetiştirme şartlarını ve işleme tekniğini tetkik etmek üzere gönderilmiş olan bir ilim heyetinin beraber getirdikleri 6000 çay fidanı ve birkaç yüz okka çay tohumu, Tiflis, Sohum nebatat bahçeleri ile Kutais vilayetine ait bahçelerde diktiklerini, alınan neticelere göre çaylık sahasını genişlettiğini, bu suretle çay ithalat için dört milyon altının ihracını men etmek için çalışıldığını, bu arada şark memleketlerinden dönen C.S. Popof'un ayrıca gayretleri ile bu bölgede çayın ekonomik değer kazandığı belirtilmiştir.'²¹

Resmi olarak üretimi ise daha yenidir.

'Türkiye'de çay tarımının başlangıcı 1917 yılına kadar uzanmaktadır. Batum ve çevresinde incelemeler yapmak üzere, bölgeye aralarında Halkalı Ziraat Mektebi Alisi Müdür Vekili Ali Rıza ERTEN'in de yer aldığı bir heyet gönderilmiştir. Yapılan inceleme sonucu hazırlanan raporda, Batum ile benzer ekolojiye sahip Doğu Karadeniz Bölgesinde çay ve naranciyeye bitkilerinin yetiştirilebileceği belirtilmiştir.'²²

Türkiye günümüzde; 'Çay tarım alanlarının genişliği bakımından üretici ülkeler arasında 6. sırada, Kuru çay üretimi bakımından üretici ülkeler arasında 5. sırada, Yıllık kişi başına tüketim bakımından dünya ülkeleri arasında 4. sırada yer almaktadır.'²³

İlk üretim denemeleri 1830'lara dayanan çay bitkisi ve içeceği, bu süre içinde Türklerin yeme içme geleneğinde sağlam bir yer edinmiştir. Bu yerin ispatı olarak, çayla ilgili Türkçe'ye yerleşen; çay, çay bahçesi, çay bardağı, çay demlemek, çay kaşığı, çay molası, çaycı, çaydanlık, tavşan kanı çay, kıtlama çay, paşa çayı gibi kelime ve terimleri sıralayabiliriz.

Türk kültüründe çay içeceğinin çok önemli bir yeri vardır. Her kesimden kahvaltı sofrasında Türk usulü demlenmiş çay yerini alır. Ayrıca çay içmek, yine kullanıcısı için güçlü anlamlar içeren bir eylemdir. Tüm bu nedenlerle, Türk siyah çayının içil-

diği geleneksel lale şekilli cam çay bardağı, güçlü bir geleneğin yansımalarını taşıyan bir nesnedir.

Öncelikle çayın sıcak içilmesi gerekir. Bu nedenle, büyük hacimli, geniş ağızlı, porselen, metal gibi ısıyı hızlı ileten malzemelerden yapılmış fincan ya da kupalar bu ihtiyacı karşılamaz. Geleneksel çay bardağı küçüktür ve dar bir ağız vardır. Bardak, çayın soğumadan bitirilebileceği bir hacimdedir ve bardağın içindeki çay havayla geniş bir yüzeyde temas etmez.

Ayrıca, çay bardağının en önemli özelliği olan ince belli formu, çayın soğumasını yavaşlatır ve bardağın kolayca kavranmasını sağlar. Bu konuyla ilgili bir kullanıcının gözlemleri aşağıdaki gibidir. 'Çaydan anlayan, ince belli altın yaldızlı küçük cam çay bardaklarını seçer... Diğer bardaklara gelince, çay içilen Amerikan kahve bardakları biraz ağırdır, yerinden kaldıramazsınız. Avucunuz küçük gelir ve bardağın her tarafını kavrayamazsınız. Renkler, resimler, bazen de yazılı yazıllar yüzünden içtiğimiz çayı da göremezsiniz. Zaten ikinci yudumda çay soğur ve çayı soğuk soğuk içmek zorunda kalırsınız. Küçük çay kasıkları ile bu bardaktaki sekeri karıştırmak da zevksiz olur, eliniz mutlaka sıcak çaya değer ve yanar.'²⁴

Malzeme açısından değerlendirdiğimizde, çay bardağının vazgeçilmez malzemesinin cam olduğunu görürüz. Bunun nedeninin, bu tercihin uzun sürede oluşmuş doğru bir tasarım kararı olduğu söylenebilir. Öncelikle, cam ısıyı korumak açısından doğru bir seçimdir. Benzer kupa ve fincanlarda kullanılan, metal, seramik gibi malzemeler, çayın çok hızlı soğumasına sebep olur.



Resim 8: İnce belli çay bardağı

Resim 9: Çay bardağının içinde çayın görsel etkisi

Ayrıca, Türk çayı, rakı örneğinde de olduğu gibi, içimi kadar görsel özellikleriyle de kullanıcısı için önemlidir. Bu noktada cam, çayın sembol haline gelmiş kırmızı rengini gösterir ve hatta daha vurucu şekilde sunar.

Sonuçlar

Bu çalışmada, günlük hayatta kullanılan üç nesne, biçim-işlev ve kullanıcı ilişkileri açısından tekrar değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu değerlendirme anonim tasarım ve endüstri ürünleri tasarımı kavramları ışığında yapılmıştır. Bu nesnelerin özellikleri, kullanım alanları, ortaya çıkma sebepleri, ortaya çıktıkları kültür ve giderdikleri ihtiyaçlar göz önüne alınarak incelendiğinde, bu özelliklerin daha anlam kazandığı görülmüştür.

Türk kahvesinin köpüklü olmasının önemi bilinmezse, türk kahvesinin herhangi bir kaptan pişirilmesi önemsenmeyebilir. Fakat, bu nesnelere, taşıdıkları özelliklerle, bu gibi yerel kültürel özellikleri ifade ederler, onların anlaşılmasını ve korunmasını sağlarlar. Bu gibi anonim tasarım örnekleri, tasarımcılara farklı bakış açıları kazandırdıkları gibi, kültürel özelliklerimizin korunması açısından da önemlidir.

Nesneler, işlevleri ya da dekoratif özellikleriyle olsun, kullanıcıların kendilerini ifade biçimleridir. Günümüz dünyasında, kullanıcıların kendilerini nelerle ve nasıl ifade edecekleri ürünler tasarlanırken belirlenir. Oysa anonim tasarım örneklerinde, kullanıcı özelliklerinin zamanın doğal akışı içinde nesnelere yansımaları ve alışkanlıkların, geleneklerin, becerilerin, yavaş yavaş bu nesnelere beden bulmasını görüyoruz.

* İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Sanat Tarihi Bölümü Doktora Programı Öğrencisi,
e-posta: ferhanegemen@gmail.com

KAYNAKÇA

- Bayazıt N., **End. Ür. Tasarlama Kuramlarına Giriş**, Literatür Yay, İstanbul 1994
- Küçükerman Ö., Osmanlı İmparatorluğu'nda 'Mobilya', **Tombak**, Horhor, Sayı 21, 1998
- Mantran R., **XVI. Ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**, Eren Yay, İstanbul, 1991
- TÜRK GIDA KODEKSİ DİSTİLE ALKOLLÜ İÇKİLER TEBLİĞİ (Tebliğ No: 95 - 01) (21.10.1995 / 22440 R.G.)
- <http://arsiv.sabah.com.tr/2006/01/03/cp/gur102-20051231-101.html>
- <http://www.biriz.biz/cay/nasilicersin.htm>
- <http://www.caykur.gov.tr/detay.aspx?ID=1>
- <http://www.cayudad.com/content/blogsection/7/37/>
- <http://www.eferaki.com/en/RakiCulture.asp>
- <http://www.ehlikeyif.com/raki.php>
- <http://www.freedict.com/onldict/onldict.php>
- <http://www.mail.baskent.edu.tr/~20193978/GELENEKSEL%20TURK%20KAHVESL.htm>
- http://www.mey.com.tr/u_raki.html http://www.mey.com.tr/u_raki_yeni.html
- <http://www.pasabahcemagazalari.com/Store/categoryDetails.aspx?categoryID=646&s=1>
- <http://www.tulumba.com.tr/storeitem.asp?ic=HO185933WN119&t=A%20C4%209F%20A%20C3%20A7%20S%20A%20B1%20C%20E%20Z%20Bozdo%20C4%209Fan%20Brothers>
- <http://www.zmo.org.tr/yayinlar/kitaplar.php?islem=ayrinti&kodu=60&yazdir=yes>

NOTLAR

1. Designo: to define: tanımlamak, İnsignio: to put a mark on: işaretlemek, Design: tasarım
2. Mantran R., **XVI. Ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**, Eren Yay., İstanbul, 1991
3. Küçükerman Ö., Osmanlı İmparatorluğu'nda 'Mobilya', **Tombak**, Horhor, Sayı 21, 1998
4. Mantran R., **XVI. Ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**
5. Bayazıt N., **Endüsti Ürünleri ve Mimarlıkta Tasarlama Kuramlarına Giriş**, İstanbul, 1994
6. Mantran R., **XVI. Ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**
7. Bayazıt N., **Endüsti Ürünleri ve Mimarlıkta Tasarlama Kuramlarına Giriş**
8. Türk Dil Kurumu Sözlüğü
9. Mantran R., **XVI. Ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**
10. www.tulumba.com.tr internet satış sitesinden alınan üretici bilgisi
11. **Türk Dil Kurumu Sözlüğü**
12. Efe Rakı internet sitesinde rakı ile ilgili açıklamadan alınmıştır.
13. Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği
14. Mey internet sitesinde üretim yöntemi
15. Mey internet sitesinde rakı ve yeni rakı açıklamaları
16. A.g.y.
17. Paşabahçe internet satış sitesi ürün tanıtımı
18. A.g.y.
19. Deniz Gürsoy ile bir söyleşiden alıntı, **Sabah**, 2006/01/03
20. Türk Dil Kurumu Sözlüğü
21. Çay Üreticileri Dayanışma Derneği internet sitesinden Türkiye'de çay hakkında
22. Çaykur internet sitesinden 'Çaykur'un Tarihçesi' başlıklı makaleden
23. Ziraat Mühendisleri Odası internet sitesinden 'Çay Sektörü Analizi' adlı kitabın sunumunda belirtilmiştir.
24. M. Ç. Arkan, **Hürriyet**, 26/03/2001