





*“Kahve bir insan icadıdır, çünkü doğa insanların katkısı olmaksızın kahveyi
bu kadar yaygınlaştıramazdı.”*

Arturo Warman

Türk Kahvesi

Konargöçer yaşam biçimini benimseyen ve yüzyıllar boyunca çeşitli coğrafyalara yayılmış olan Türk toplulukları gittikleri yerlerde pek çok farklı farklı kültürle tanışmış; bu kültürlerden etkilenmiş ya da etkilemiştir. Bu topluluklarla iç içe yaşayan Türklerin zaman içinde yiyecek ve içecek alışkanlıkları değişmiş ve bu durum zengin bir mutfak kültürüne sahip olmalarına sebep olmuştur. Türk mutfağı, ülkeye gelen yabancı seyyah ve yazarlar sayesinde Avrupa'ya yayılmış ve gastrolojik açıdan dünyanın en zengin mutfaklarından biri olarak görülmüştür. Türk mutfağının temel unsurlarından biri olan **Türk kahvesi** de Avrupa'ya, sonrasında dünyaya yayılan kültür öğelerimizden biri olmuştur.

Kahve, Türkiye'de yetişmeyen bir bitki olmasına rağmen gerek elde edilişi gerekse kendine özgü yapılış tarzı ile diğer kahvelerden ayrı bir yere sahip olmuş ve dünyaya **"Türk Kahvesi"** adıyla yayılmıştır. Batılı ülkelerde birkaç yüzyıllık bir serüvene sahip olan kahvenin tarihi çok eskilere dayanmaktadır. M.S 575 yıllarında ortaya çıktığı düşünülen kahve; Yemen'den Mekke ve Medine'ye ardından tüm İslam coğrafyasına yayılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun Arap Yarımadası'ndaki bölgeleri fethetmesi ile birlikte Türkler kahve ile tanışmışlardır. Kahvenin 1. Selim'in Mısır Seferi'nden sonra İstanbul'a getirildiği tarihçiler tarafından belirtilmektedir. İlk başlarda sarayda tüketilmiştir ve çok beğenilmiştir. Kahve için sarayda "kahvecibaşı" makamı oluşturulmuştur. Zamanla saray çevresinde ve halk arasında da yayılmış olan kahve herkesin beğenisini kazanmış ve vazgeçilmez bir içecek haline gelmiştir. Müslümanların içmesi yasak olan alkollü içeceklerin yerini alan kahve, Türkler için keyif verici ve rahatlatıcı bir madde olarak önemli bir yere sahip olmuştur. Osmanlı coğrafyasına hızla yayılan kahve, ülkeyi ziyarete gelen yabancı seyyahlar ve yazarlar tarafından dünyanın çeşitli yerlerine yayılmıştır. İlk kahveyi kimin içtiği kesin olarak bilinmemekle birlikte kahveyi kullanan ilk kişinin Hz. Süleyman olduğu çeşitli rivayetlerle aktarılmaktadır.

Günümüzde Hindistan, Cava, Kolombiya, Etiyopya, Guatemala, Seylan Afrika, Brezilya gibi bazı tropikal bölgelerde yetiştirilmeye devam eden kahve, 3-4 metre yüksekliğinde olup meyve şeklinde yetişmektedir. Kahve, tropikal iklimde yetişen bir bitkidir ve kahve ağaçlarından yılda ortalama 2-5 kg kahve çekirdeği elde edilmektedir. Kahvenin isminin etimolojisine dair iki görüş vardır. Birincisi, kahvenin yetiştirilme alanlarından biri olan Etiyopya'nın "Kaffa" şehriyle ilgili olduğudur. İkinci görüş ise Arapçada şarap anlamına gelene "kahva" kelimesinin zaman içerisinde "kahve" şeklini

aldığıdır.

Kahve çekirdeklerinin içme aşamasına gelebilmesi için meyvelerinden ayrılması, kurutulması ve kavrulması gibi çeşitli aşamalardan geçmesi gerekmektedir. Kahvenin tadının güzel olabilmesi bu aşamaların dikkatli ve özenli bir şekilde yapılmasına bağlıdır. “Ölüye can veren” anlamına gelen kahve, Türkler tarafından geliştirilen farklı hazırlama yöntemleri ile yeni bir kimlik kazanmıştır. Türk kahvesi güğüm veya cezvelerde yavaşça pişirilir, köpüklendirilir, oluşan köpükler fincanlara bölüştürülür ve kahvenin hazırlanmasına devam edilir. Sade, orta, şekerli içilebilen kahve, içecek kişi sayısı adedince fincan su eklenerek her fincan suya bir çay kaşığı kahve koyularak yapılmakta ve çeşitli tatlandırıcılar ile birlikte (lokum, çikolata) servis edilmektedir. Ayrıca yanına bir bardak su koymak da gelenekler arasındadır. Günümüzde geleneksel yöntemlerle yapıldığı gibi teknolojik araçlarla da üretilmektedir.

Türk kahvesinin en önemli özelliklerinden biri kahvehane kültürünün oluşmasına katkı sağlaması olmuştur. Kahve Türk halkının günlük yaşantısının büyük bir bölümünde vardır ve kendine has bir kültür oluşturmuş. Öyle ki kullandığımız deyimlerimizde dahi kendisine yer edinmiştir. “Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatrı vardır” deyiminde kahvenin günlük hayatımızda nasıl bir derin iz bıraktığı açıkça görülmektedir. Eve gelen misafirlere, dost sohbetlerinde, kız isteme merasimlerinde, yenilen yemeğin ardından, bayramlarda, hasta ziyaretlerinde kahve ikram edilir. Bu da Türk örf ve adetlerinde kahvenin ne denli önemli olduğunu göstermektedir.

Kırk yıllık hatrı olan ve günlük hayatın içinde yer alan kahve, 2013 yılından bu yana UNESCO’nun “Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi”nde de yer almaktadır.