

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE KAHVE

*BULDUK, Sıdıka

** SÜREN, Tufan
TÜRKİYE/TURÇIA

ÖZET

Mutfak kültürümüzün zengin birikimi içerisinde yer alan kahve gerek yabancı seyyah ve yazarların yazıları ile gerekse fetih ve savaşlar yoluyla tanınmış ve hazırlanma şekli ile Türk Kahvesi ismini almıştır. Rivayete göre bir Osmanlı kumandanı olan Özdemir Paşa tarafından 1450 yılında Habeşistan'dan Yemen'e getirilen ve üretilen kahve bu tarihten itibaren hızla keyif vericiler arasında başköşeyi almıştır. Kahvenin tarihçiler tarafından, ilk defa 1519 yılında I. Selim'in Mısır seferinden sonra İstanbul'a geldiği belirtilmektedir. Türkler tarafından bulunan yepyeni hazırlama metodu sayesinde kahve, güğüm ve cezvelerde pişirilerek Türk Kahvesi adını almıştır. Kahve, Müslümanlara yasaklanmış olan alkollü içkilerin yerini alan bir rahatlatıcı içecek konumunu aldığından kısa sürede bu kadar yaygın kullanıma erişebilmiştir. Türk Kahvesi cezve seçiminden kısık ateşte hazırlanışına, fincanlara yavaş yavaş dökülmesinden, törensel bir dikkatle ufak ufak yudumlanmasına kadar başlı başına bir gelenektir. Gelen misafire önce bir fincan kahve ikram etmek makbuldür. "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" gibi pek çok deyimde Türk Kahvesinin önemi vurgulanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfağı, Türk kahvesi, cezve.

ABSTRACT

Coffee which takes a place in our accumulated rich culture of kitchen, has become recognized both by the writings of foreign travelers and authors and also by means of the wars and conquests and taken the name of Turkish Coffee according to the way it is prepared and boiled. Coffee, which according to a rumor, was brought to Yemen from Abyssinia in the

* Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü Gıda ve Beslenme Anabilim Dalı Öğretim Üyesi.

** Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Bölümü Gıda ve Beslenme Anabilim Dalı Araştırma Görevlisi.

year 1450 A.D. by an Ottoman Army Commander Özdemir Pacha, has then quickly occupied the first place among the stuffs of pleasure givers. Historians claim that the coffee, as a beginning, had been brought to Istanbul in the year 1519 A.D. following the war campaign held by the Ottoman Sultan Selim the first in order to capture Egypt. By means of a new preparation process discovered by Turks, it is started to be boiled in the copper kettles and coffee- pots and accordingly took the name of Turkish coffee. Since coffee has assumed a position of a relaxing drink which replaced the alcoholic drinks that had been banned for Moslems, it could have been able to reach such a widespread utilization rate within a very short time period. Turkish Coffee, in itself, is a process of tradition starting from the selection of coffee-pot and continuing with simmering and then pouring it a little by little into the cups and also by attaching a ceremonial attention, ending this process by sipping it slowly. It is a widely accepted tradition to offer the visiting guest a cup of coffee. The importance of Turkish coffee in our daily life, is being emphasized through many common expressions such as one: “A cup of coffee is unforgettable for a term of 40 year”.

Key Words: Turkish cuisine, Turkish coffee, coffee pot.

Yüzyıllar boyunca büyük bir coğrafi alana yayılmış Türk topluluklarının zengin kültürel yaşayışlarının ürünü olan Türk mutfak kültürü geçmiş yıllardan itibaren, gerek yabancı seyyah ve yazarların yazıları ile gerekse fetih ve savaşlar yoluyla tanınmaya başlamış ve gastronomlar tarafından dünyanın en zengin üç mutfağından biri olarak kabul edilmiştir.

Türk mutfağının birinci zenginlik sebebi; yiyecek ve içecek hammadde- si kaynaklarının bolluğu ve çeşitliliğidir. Bir diğeri ise milletimizin köklü bir tarih ve uygarlığa sahip oluşudur. Türkler ilk çağlardan bu yana birçok milletle komşuluk yapmış, zaman zaman onlarla iç içe yaşamış yiyecek ve içecek kültürü alışverişinde bulunmuştur. Bunun sonucunda Türk mutfağı zengin bir kültür birikimiyle günümüze kadar gelmiştir. Geleneksel Türk Mutfağı'nın kendine özgü yaratıcılığı ve beğenileri, geleneksel değerleri, onu diğer kültürlerin mutfaklarından büyük ölçüde ayırmaktadır.



Türk kahvesi de geleneksel Türk Mutfağının vazgeçilmez unsurlarındandır. Gerek elde edilişi gerek yapılışı gerekse içimiyle diğer kahve çeşitlerinden oldukça farklı ve kendine özgüdür. Türk kahvesini özel yapan diğer bir neden de kendine has bir kültür oluşturmıştır. Kız isteme töreninde kahve içilmesi, kahveyi içtikten sonra “kahve falına” bakılması bu kültürün en iyi örnekleridir.

Kahve, tropik iklim isteyen, yükseklerde ve zor yetişen narin bir bitkidir (www.sinanterek.com 2006). Her kahve ağacından yılda ortalama 2-5 kg kahve çekirdeği elde edilir (Gürsoy, 2005:60). Çeşitli işlemlerle kahve çekirdekleri meyvelerden ayrılır, kurutulur ve kavrulur (Işıksoluğu, 2001: 35). Kahve çekirdekleri öğütüldükten sonra tazeliklerini uzun süre koruyamadığı için kahve yapımından hemen önce öğütülmelidir (Gürsoy, 2005: 70).

Bazı araştırmacılara göre kahve adının kahvenin üretim beşiği olan Güneybatı Etiyopya'nın Kaffa şehriyle ilgisinden geldiği tahmin edilmektedir. Farklı düşüncelere göre ise Arapçada şarap anlamında kullanılan kahva zamanla “kahve”ye dönüşmüştür (Gürsoy, 2005: 19).

Bildiğimiz anlamda coffea (kahve) ağacı grubuna ait 60 çeşit bitki bulunmaktadır. Ama en çok bilinen iki çeşit kahve vardır, bunlar, coffea arabica ve coffea robustadır (Gürsoy, 2005: 61). Etiyopya'da keşfedilen ilk kahve bitkisinden türemiş olan coffea arabica, daha çok yüksekliği

800-2000 metre arasında olan dağlık platolarda veya volkanik yamaçlarda yetişir. Tipik bir arabica kahve ağacı, bir yılda yaklaşık 5 kg meyve verir ve bu meyvelerden 1 kg kahve çekirdeği elde edilir. Robusta cinsine göre daha az kafein içerir. Ayrıca daha lezzetli ve tatlı bir aromaya sahip olduğundan dünya kahve üretiminin %70'ini oluşturur. Ancak bu ağaç cinsi hastalıklara ve iklim koşullarına çok dirençli olmadığından yetiştirilmesi daha zor ve kahve çekirdeği daha pahalıdır (www.wikipedia.org 2006).

Robusta cinsi kahve ağacı ise deniz seviyesinden 600 metre yüksekliğe kadar sıcak ortamlarda yetişir. Robusta cinsi kahve bitkisi değişik yükseklik ve iklim koşullarına daha dayanıklıdır (Gürsoy, 2005: 62). Arabica'ya göre yaklaşık iki kat daha fazla kafein içerir. Odunsu lezzeti nedeniyle kaliteli kahve üreticileri tarafından tercih edilmez (www.wikipedia.org 2006). Hem ucuzluğu hem de veriminin fazla olması nedeniyle özellikle hazır kahvelerde çoğunlukla robusta cinsi ağaçtan elde edilen kahve çekirdeği kullanılır (Gürsoy, 2005: 62). Robusta kahvesi dünya kahve üretiminin yaklaşık %30'unu oluşturur. Bu bitki hastalıklara ve iklim koşullarına çok dirençli olduğundan yetiştirilmesi çok daha kolay ve ucuzdur (www.wikipedia.org 2006).



Kahve ağacının geçmişi tarih öncesi Afrika'sına kadar uzanmaktadır. Bugün Etiyopya ve Kenya'nın bulunduğu orta ve batı Afrika'da o dönemlerde, kahve ağacı olduğu varsayılmaktadır. Sözü edilen yerlerde bugün bile yabani kahve çalıları, ağaçları bulunmaktadır (Gürsoy, 2005:20). Bu bölgelerde, kahve yemişleri başlangıçta bütün olarak veya kırılarak, yağ ile karıştırılıp yenmekte idi. Kahve Yemen'den öncelikle Mekke ve Medine'ye ve 15. yy. sonunda ise İslam gezginleri tarafından İran, Mısır, Türkiye ve tüm İslam dünyasına yayılmıştır (www.kahve.gen.tr 2006).

Kahvenin keşfiyle ilgili çeşitli rivayetler vardır. Bunlardan biri Tarihçi Ahmet Efendi tarafından aktarılmıştır: Tekkesinden kovulan ve dağlara sürülen bir dervişin, –bir başka rivayete göre ise bu kişi Mokka (Muha) kentinin şeyhi Ali Bin Ömer El-Şazilidir (ölm: 1418)– dağlara sürgün edilip aç kaldığında kahve tanelerini kaynatarak suyunu içtiği ve yaşamını bu şekilde sürdürdüğü söylenir. (Gürsoy, 2005:20). Kahvenin keşfiyle ilgili bilinen en yaygın rivayet ise Etiyopyalı çoban Kaldi ile ilgilidir. Kaldi, keçilerinin bazı yemişleri yedikten sonra canlandığını ve geceleri bile çok az uyuduğunu fark etmiştir. Bunun üzerine Kaldi, bu yemişleri denemiş ve kendini daha dinç hissetmiştir. Kahvenin keçilere yaptığı etkinin kısa sürede farkına varan insanlar, çekirdekleri toplayıp kullanmaya başlamışlardır. Bununla birlikte, olgunlaşmış kırmızı renkli meyvelerin toplanıp içerilerindeki tohumlarının yenip içilebilecek hâle gelmesi için gerekli işlemlerin bulunup uygulanması oldukça uzun yıllar almıştır (Gürsoy, 2005: 21).



Kahvenin Osmanlı İmparatorluğuna geliş tarihi kesin bilinmemekle birlikte, Tarihçiler tarafından, ilk defa 1519 yılında I. Selim'in Mısır seferinden sonra İstanbul'a geldiği belirtilmektedir (www.kahve.gen.tr). Türkler tarafından bulunan yepyeni hazırlama metodu sayesinde kahve, güğüm ve cezvelerde pişirilerek "Türk Kahvesi" adını almıştır (www.wikipedia.org 2006). Ancak, bu dönemde oldukça dar bir çevre kahveyi tadabilmiştir. Kahve, Müslümanlara yasaklanmış olan alkollü içkilerin yerini alan rahatlatıcı bir içecek konumunu aldığından kısa sürede çok yaygın olarak tüketilmiştir (Gürsoy, 2005: 28).

Kahve Osmanlıda ilk olarak saraylarda içilmeye başlanmışır. Saraydaki konuklara ikram edilen tatlılarla ve şerbetlerle birlikte kahve sunulmaktaydı. Hatta saray teşkilatında "kahvecibaşı" makamı bulunmaktaydı. Kahve zamanla o kadar önemli bir hale gelmişti ki padişahın içeceği kahvenin suyu özel olarak Eyüp tepesi civarındaki Gümüşsuyu'ndan getirilmektedir (Gürsoy, 2005: 32).



Türk kahvesi sadece lezzeti ve hazırlanışıyla değil, sunumu ve içimiyle de çok özel bir yere sahiptir. Kahve sunumu saraylarda özel bir törenle yapılırdı. Konukların ağırlandığı bölüme sitil örtüsü denen örtü, iki kişi tarafından taşınarak önden getirilirdi, ardından da kahve tepsisi getirilirdi. Tepsi ağırsa iki kişi tarafından tutulurdu. Kahve ibriklerden fincanlara aktarılır, en son, dağıtan kişi içeriye girerdi (Gürsoy, 2005: 34).

Kahveyle birlikte oluşan kültürün en önemli parçası kahvehanelerdir. Müslüman olan Osmanlı halkının alkol kullanması ve dolayısıyla meyhaneye gitmesi oldukça zordu. Bu dönemde ortaya çıkan kahvehaneler hem halkın kahve içebileceği hem de meyhanede oluşamayan sosyal hayatı yaşayabileceği ortamlardı. O zamana kadar insanların dostlarıyla toplanıp kaynaşması ya eve misafir kabul etmek ya da başkasının evine misafir olarak gitmekle mümkündü. Oysa kahvehanelerden sonra erkekler kahve içmek bahanesiyle, dostlarıyla buluşmak, haber ve fikir alışverişinde bulunmak ve eğlenmek amacıyla evlerinden dışarı çıkıp kahvehanelere gitmeye başlamışlardı. Konuk ağırlamak için artık evden başka bir mekân oluşmuştu (www.biglook.com 2006).Tarihçi Peçevi İbrahim Efendi'ye göre, 1554 yılından itibaren İstanbul'daki ilk kahvehaneler, Eminönü Meydanı'ndaki Mısır Çarşısı'nın yanında şimdi adı Tahmis Sokak olan sokakta, Tahtakale'de (Tahtü-l-Kale) açıldı. İlk kahvehanelerin müşterilerini dönemin seçkinler sınıfı sayılan bürokratlar oluşturmaktaydı (Gürsoy, 2005).

Günümüzde geleneksel kahvehanelere artık rastlanmamaktadır. Kahvehanelerde anlatılan efsaneleri dinlemek, Karagöz ve Hacivat mace-ralarını izlemek bizler için biraz uzak ama, kahvehaneler hâlâ toplumsal yaşamın temel mekânlarından birini oluşturmaktadır. Modernleşme ve giderek hayatımızın her alanına giren teknoloji ile kahvehaneler de şekil değiştirmekte, yenilenmektedir. Eskiden meddahlarla, gölge oyuncularıyla kahvehanelerini çekici kılmaya çalışan kahvehane sahipleri günümüzde şık masalarla, dünyanın çeşitli yerlerinden gelen kahvelerle, kusursuz servisleriyle, kablosuz internet bağlantılarıyla bu çekiciliği sağlamaya çalışmaktadırlar. Kahvehanelerin yüzü eskiye oranla oldukça gelişmiş görünmekte, ama kahvehanelerin temel taşı olan muhabbet hâlâ eski canlılığını sürdürmektedir (İşat, 2007: 73).



Kahvenin Arabistan'dan batıya açılımı Osmanlı üzerinden olmuştur bu yüzden de Avrupalılar kahveyi Türk içeceği olarak adlandırmışlardır. Avrupalı seyyahlar gezdikleri yerlerde kahveyle tanışıp ülkelerine dönerken kendileri ve yakın çevreleri için bir miktar kahve çekirdeğini yanlarında götürmüşlerdir. Kahveyle tanışan Avrupalı seyyahlardan kimi bu içeceğin bağımlısı olmuş, kimi kahveye hayret etmiş ve bilimsel bir incelemesinin yapılması için ülkesine dönerken yanına almış, kimi ise sahip olduğu girişimci ruhla bu esrarengiz içeceğin ticari bir meta olabileceğini görmüştür. Böylece farklı nedenlerle Türk içeceği Avrupa'ya girmiş ve Avrupa'da da hızlı bir sürede yaygınlaşmıştır (İşat 2007:70).

Avrupa'nın gerçek anlamda tüketilebilecek miktarda kahve ile tanışması, Osmanlı imparatorluğunun Viyana yenilgisi ile olmuştur (www.kahve.gen.tr). Savaş alanını terk eden Osmanlı ordusunun ardında bıraktıklarının arasında yaklaşık 500 çuval kahve de bulunmaktaydı. Ancak Viyana halkı kahvenin ne olduğunu bilmiyordu. İçlerinden bir yüzbaşı, kahvenin deve yemi olduğunu iddia etmiş ve Tuna Nehri'ne dökülmesine karar verilmişti. Çuvalar içindeki deve yemlerinin gerçekte ne olduğunu Kolschitzky isimli bir Polonyalı bilmekteydi. Daha sonra Kolschitzky Viyana'da bu kahveleri kullanarak bir café açmış fakat Viyanalılar tadının acı, renginin de çekici olmamasından dolayı kahveyi önceleri beğenmemişlerdi. Bir kahve fincanının içine tesadüfen kesme şeker düşmesiyle kahvenin tadı beğenilmiş ve kahve tüketimi artmıştır (Gürsoy 2005:41).

Bugün de Avrupa ve Amerika’da kahve tüketimi büyük miktarlardadır. Kahve batıya yolculuğunda birçok değişikliğe uğramış değişik çeşitleri ortaya çıkmıştır. Kapuçino, espresso, latte bunlardan en çok bilinenleridir. Türk kahvesi de hala diğer ülkelerde bilinen ve tüketilen bir kahvedir. Ülkemizin batıya açılımla farklı kahve çeşitleri ülkemizde de tüketilmeye başlanmıştır. Özellikle yeni nesil hazırlanışı kolay farklı kahve türlerini Türk kahvesine tercih etmektedirler.



Türk kahvesi son zamanlarda özellikle gençler arasında çok rağbet görmese de hala halkımız tarafından sevilerek tüketilmektedir. Avrupa kökenli çeşitlerine göre çok popüler olmamasına rağmen birçok açıdan özel ve eşsiz bir kahve türüdür. Türk kahvesini diğer kahvelerden ayıran temel iki özellik bulunmaktadır. Bunlardan biri, Türk kahvesinin üretildiği kahve çekirdeğidir. Türk kahvesi lezzetinin yakalanması için mutlaka Brezilya’daki bir tür kahve çekirdeğinin kullanılması gerekmektedir. Diğer özellik ise, yapılış şeklidir.



Türk kahvesi en çok ritüel barındıran kahvedir denebilir. Cezvede yavaşça pişirilmesi, köpüklendirilmesi, köpüklerin fincanlara pay edilmesinden sonra kahvenin hazırlanmasına devam edilmesi Türk kahvesine lezzetini veren unsurlardır (İşat, 2007:72). Türk kahvesi içmek cezve seçi-

minden kısık ateşte hazırlanışına, fincanlara yavaş yavaş dökülmesinden, törensel bir dikkatle ufak ufak yudumlanmasına kadar başlı başına bir gelenektir. Türk kahvesi yanında bir bardak su verilmesi de bu geleneklerden biridir. Çoğu ailede alışkanlık hâline gelen akşam yemeklerinden sonra içilen kahve, huzur vericidir. Kız isteme sırasında ise saygı ifade ederken köpüklü olan kahve, istenen kız tarafından pişirilerek el becerisinin göstergesi olarak kabul edilir (www.biggllook.com 2006).

Kahvenin gündelik hayatımızda nasıl büyük bir etki yaptığını ve derin bir iz bıraktığını belki de en iyi kullandığımız deyimler göstermektedir. Türkçede gündelik hayatımızda kullandığımız ve kahve içme kültüründen kaynaklanan birçok deyim bulmak mümkündür (İşat, 2007: 71). “Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.”, “Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahabap ister kahve bahane.”, “Sabah ile sabah ile kahve gelir tabağiy-le”, Kahveler pişti gel, köpükler taşı gel, iyi günüm dostları kötü günüm geçti gel.”...

Sonuç olarak, toplumsal değişme ve kentleşme süreciyle birlikte yiyecek içecek alışkanlıklarında da değişiklikler olmaktadır. İletişim araçlarındaki hızlı gelişme, sanayileşme ve batı kültürü yiyecek içecek alışkanlıklarını da etkilemektedir. Türk kahvesi kültür değerimiz yaşayan geleneklerimiz arasında vazgeçilmez bir yer tutmaktadır. Toplumlara özgü kültürel özellikler uzun bir zaman sürecinin gerektirdiği birikimler sonucu ortaya çıkmaktadır. Bu kültür değerlerinin korunması gelecek nesillere aktarılmasıyla mümkün olacaktır. Bu nedenle bu tür çalışmaların yaygınlaştırılması kültürün korunmasında etkili olacağı kanısındayız.



KAYNAKÇA

- Gürsoy, D., (2005), Sohbetin Bahanesi Kahvesi, Oğlak Yayınları.İstanbul.
İşıksoluğu, M., (2001), Beslenmede Kahve, Çay, Flavonoidler ve Sağlık,
Damla Matbaacılık.
İşat, C., (2007), “Kahvenin Serüveni”, **Meşale**, 2, 70-73.

İNTERENET

- www.sinanterek.com, 20.12.2006, 14: 20.
www.wikipedia.org/w/index.php?title=Kahve&oldid=972206, 23.11.2006, 13:30.
www.kahve.gen.tr, 16.12.2006, 19:45.
www.biggllook.com/biggistanbul 21.05.2006, 17:00.

