



## Turkish Studies

Social Sciences

Volume 13/10, Spring 2018, p. 697-712

DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.12880>

ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY

Research Article / Araştırma Makalesi

---

---

### Article Info/Makale Bilgisi

✍ Received/Geliş: Ocak 2018

✓ Accepted/Kabul: Mayıs 2018

✍ Referees/Hakemler: Doç. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN - Dr. Öğr.

Üyesi Eda ÖZGÜL KATLAV - Dr. Koray ÇAMLICA

---

---

*This article was checked by iThenticate.*

## KÜLTÜREL MİRAS AÇISINDAN TÜRK KAHVESİ\*


Firdevs YÖNET EREN\*\* - Aybuke CEYHUN SEZGİN\*\*\*


### ÖZET

Toplumların kültürel değerlerini gelenek, görenek ve alışkanlıklar oluşturmakta ve bu değerler uzun bir zaman sürecinde birikimler sonucu ortaya çıkmaktadır. Türk toplumunun alışkanlıkları arasında yer alan yeme ve içme alışkanlıkları kültürel açıdan önemli bir yere sahiptir. Çalışmaya konu olan kahve yıllar boyunca sosyal ortamlarda önemli rol alan içeceklerin başında gelmektedir. Türk halkı tarafından sevilerek tüketilen ve hatırı sayılır özellikte olan kahvenin içme alışkanlığı yaklaşık olarak 5. yüzyıldan günümüze kadar devam etmektedir. Kahve “coffea” cinsi bir ağacın kiraza benzeyen parlak kırmızı renkteki meyve çekirdeklerinin kavrulup öğütülmesi ile elde edilen bir üründür. Kahvenin ilk defa nerede bulunduğu hakkında eski kaynaklarda birbirine benzeyen bilgiler yer almakla beraber genellikle kahvenin anavatanının Yemen olduğu ancak ilk kahvenin Yemen’e Habeşistan’dan getirildiği bilinmektedir. Kahvenin Arabistan’dan batı ülkelerine yayılması Osmanlı coğrafyası üzerinden sağlandığından Avrupalılar kahveyi Türk içeceği olarak adlandırmışlardır. Yüzyıllardır mutlu eden ve keyif veren bir içecek olma özelliği ile yaygın olarak tüketilen kahve, sosyal hayatta etkisini gösteren önemli bir içecektir. Türk kahve kültürü yaşayan geleneklerimiz arasında yer almaktadır. Günlük hayatın bir parçası olarak özellikle ikram edilme vasfıyla önceleri sosyal bir statü göstergesi olan kahve, eğlence, sohbet ve misafirlik gibi sosyal kurumların yeri doldurulamaz içeceği olarak somut olmayan kültürel miras haline gelmiştir. Bu çalışmada; kahvenin Türk toplumu açısından önemine değinilerek geçmişi, Türk kahvesinin hazırlanışı ve Anadolu’da farklı yörelere ait kahve çeşitleri hakkında bilgiler verilmiştir. Ayrıca

---

\* Bu makalenin özet kısmı 05-08 Ekim 2017 tarihinde gerçekleşen Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresinin Bildiri Özetleri Kitabında basılmıştır.

\*\*  Arş. Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü El-mek: fyonet@nevsehir.edu.tr

\*\*\*  Dr. Öğretim Üyesi, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü El-mek: aybukeelif@gazi.edu.tr

---

kahvenin sosyal hayattaki görevi vurgulanmaya çalışılarak, kültürel miras özelliğinin devam ettirilmesi için öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Kahve, Kültürel miras, Yeme içme alışkanlığı

## **TURKISH COFFEE IN TERMS OF CULTURAL HERITAGE**

### **ABSTRACT**

Traditions, customs and habits constitute the cultural values of societies. These values are the result of accumulation of a long period of time. The eating and drinking habits that are among the habits of the Turkish society are culturally significant. Coffee which is the subject of my study is at the forefront of beverages that play an important role in the social environment for years. It is known that drinking habits of coffee, which is loved and loved by the Turkish people and which is considered to be a precious feature, continues from the 5th century until the present day. Coffee is product obtained from a tree of the genus *coffea* by roasting and grinding of bright red fruit cores reminding of cherry. While coffee is located in the ancient sources of similar information about the first time where it is often found along Yemen's homeland of coffee but it is known that the first coffee brought from Yemen to Ethiopia. Since the spread of the coffee from Arabia to the western countries was provided through Ottoman geography, the Europeans called coffee as Turkish beverages. For centuries, happy and joyful to be characterized by a beverage widely consumed coffee is an important beverage showing the effect of social life. Turkish coffee culture is among our ongoing traditions. As part of everyday life, it has become an indispensable cultural heritage as an irreplaceable drink of social institutions such as entertainment, conversation and hospitality, which coffee has been a sign of social status with a special emphasis on being serviced previously. In this study; in terms of Turkish society by declaring the importance of coffee the history of coffee and were informed about the preparation of Turkish coffee. In addition, the coffee by emphasizing the duty of the social life, proposals have been presented for the continuation of the cultural heritage feature.

### **STRUCTURED ABSTRACT**

Traditions, customs and habits constitute the cultural values of societies and these values are the result of accumulation of a long period of time. The eating and drinking habits that are among the habits of the Turkish society are culturally significant coffee which is the subject of our study is at the forefront of beverages that play an important role in the social environment for years. Drinking habits of coffee which is consumed by Turkish people willingly and considered to be a precious feature continues from the 5th century to the present day. Coffee is a product obtained from a tree of the genus *coffea* by roasting and grinding of bright red fruit cores reminding of cherry. There with coffee is located in the ancient sources of similar information about the first time, it is known that Yemen is homeland of coffee but first coffee brought from Yemen to Ethiopia. Since the spread of the coffee from Arabia to the

western countries was provided through Ottoman geography the Europeans called coffee as Turkish beverage. Conveyance of the cultural values which are traditional and shows abstract characteristics to the future generations propounds importance. These cultural values come up against of us with the concept of cultural heritage. Because of that every works and values which are transferred from the generation to the generation are accepted as wealth of a society, they are called as cultural heritage. Also cultural heritages are abstract and concrete values that brings up the identify of the nation as it relates to the past of the nation. It is regarded as a treasure that holds strong solidarity and unity among people. Abstract cultural heritage includes the values that are visible but are not tangible, but which create a society and this values can be exemplified as tradition, language, belief, song, dance, show, rhyme, cuisine culture, story and poem.

In this study, the literature on the subject was searched and secondary sources were used to try to indicate the importance of the sake of Turkish society. It contains detailed information about the preparation of Turkish coffee and the making and presentation of different kinds of coffee belonging to various regions of Anatolia. In the workshop, also the suggestions were presented to continue the cultural heritage feature by trying to emphasize the duty of the social life.

The fragrance and appearance of the pieces used in the service have gained importance as well as the taste of the coffee. Especially the cups used in the service of the Turkish café have a special importance. The cups used in the Turkish coffee presentation in the old times are seen to be smaller than the cups used today due to the sugar-free formation of sugar and a few sips.

Drinking style and presentation of Turkish coffee which has own taste with its taste and preparation has a space apart in Turkish culture. Coffee which is consumed owing to its beatific features is an important drink that shows its effects in social life. Turkish coffee culture plays a part in our vital tradition. Coffee which is a indicator of social status in past became as a cultural heritage of social organization like fun, conversation and visit. There are different coffee types in Turkish culture by regions. For example "Mirra" which is belong to Şanlıurfa, is prepared with steeped a few times. Coffee that its taste is bitter and its colour is dark, is drunk with small cups. Turpentine coffee which is belong to Gaziantep is boiled of roasted or drawn seeds of pistachio with milk or water. Turkish coffee is served according to Turkish coffee cups little bigger. Another types of coffee, Dibek coffee is prepared on firebrand, not with Ottoman style coffee pot. The characteristic of the Dibek coffee is that the coffee ben is obtained not by grinding but by being pounded in mortars made from stone or wood. Another type of coffee in coffee with milk is aimed to alleviate its taste soften with adding milk on it. In Cilveli Coffee which is belong to Manisa, is obtained a mix which consists two kind of spices with adding hard consistency and milled almond in Turkish coffee. First mild is eaten with the spoon given with coffee and then coffee is drunk.

Coffee became an desirable drink by people owing to its impulse effects attributive happiness and wealthy flavors. The energy delivery feature is limited to the amount of food energy such as sugar, cream or milk that is consumed together. Its most important feature which makes

it an desirable drink among people is its flavors. Fractional or non-fugitive acids and phenolic compounds in the coffee composition are revealed by the interplay of aroma and flavor resulting from the roasting process. The effect of roasting process is too important to have the desired aroma of the coffee. If the roasting process is less than necessary, in coffee raw and herbal flavor; if it is more than necessary, for lack a smooth flavor is felt for lack of many aromatic components.

The fact that the coffee is an important place in terms of cultural heritage in Turkish society life shows that using coffee as a gastronomic element in the countrys publicity work is the right strategy. Turkish coffee Culture and tradition has been received in United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) Representative list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity since 2013. In order to transfer and definition of Turkish coffee, which is one of elements of various socializing environments in Turkish society, is important with serving Turkish coffee in national and international invitations and meals in books, brochures and CDs prepared for the introduction of Turkish culinary culture and detailed information in accordance with the originality of the presentation. It must be mentioned about Turkish coffee in content portion of history and culture lessons in order to ensure of the Turkish Culture's continuity. It should be ensured to take place in the literature by doing domestic and foreign scientific studies about Turkish coffee which is socialization tool of Turkish society. Also, it should be ensured that serving coffee in transportation while traveling, hospitality establishments for foreign tourists and catering business is grounded as a gastronomic factor.

**Keywords:** Coffee, Cultural heritage, Eating habits

## Giriş

Toplumlara ait kültürel değerler insanların yaşam tarzları ve yeme-içme alışkanlıkları üzerinde önemli etkiye sahiptir (Güler, 2010). Farklı kültürel değerlere sahip toplumlar, kendini oluşturan ve ayakta tutan değerleri bilmek ve korumak zorundadır. Gelenek, görenek ve âdetler gibi kültürel faktörler bu değerler arasında yer alır (Ulusoy, 2011). Kültür; bir toplum içerisinde yaşayan insanların paylaşılabildikleri maddi ve manevi değerlerin hepsini içeren bir kavram olarak ifade edildiği gibi (Güney, 2000; Sandıkçıoğlu, 2016) insanoğlunun elde ettiği bilgi, sanat, gelenek-görenek, yetenek, beceri ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütün olarak da açıklanabilmektedir (Güvenç, 2002). Başka bir deyişle kültür; bir toplumun insanları tarafından oluşturulan değerlerin, gelenek ve göreneklerin, yaşam ve düşünce sistemi ile sanatsal varlıklarının tümüne verilen isimdir (Hazar, 2010). İnsanların hayatını sürdürebilmesi için en temel gereksinimlerden biri olan yeme-içme alışkanlığı ise kültürü oluşturan unsurlar arasında yer almaktadır (Sandıkçıoğlu, 2016).

Gelenekselleşen ve soyut özellik gösteren kültürel değerlerin gelecek nesillere aktarımı önem arz eden bir konudur (Ulusoy, 2011). Bu kültürel değerler ise kültürel miras kavramı ile karşımıza çıkmaktadır. Nesilden nesile aktararak günümüze kadar gelen her türlü eser ve değerler bir toplumun zenginliği olarak kabul edildiğinden "kültürel miras" olarak adlandırılır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009). Kültürel miras bir milletin geçmişi ile ilgili olarak ona kimlik kazandıran, süreklilik sağlayarak günümüze kadar gelen yerel ve evrensel değer niteliğine sahip her türlü somut ve somut olmayan değerlerdir. İnsanlar arasındaki dayanışma ve birlik duygularını güçlü tutan bir hazine olarak da tanımlanır (Ünal, 2014). Somut olmayan kültürel miras; elle tutulamayan, gözle görülemeyen fakat bir toplumu var eden değerleri kapsamakta ve bu değerler gelenek, dil, inanış,

müzik, şarkı, dans, gösteri, tekerleme, mutfak kültürü, hikaye ve şiir gibi unsurlarla örneklendirilebilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009).

Türk halk ve mutfak kültürünün önemli unsurları arasında yer alan kahve kültürü kültürel miras özelliği taşımaktadır. İkrâm edilme özelliği ile önceleri sosyal bir statü göstergesi olan kahve, gün geçtikçe eğlence, sohbet ve misafirlik gibi sosyal kurumların yeri doldurulamaz içeceği olarak somut olmayan kültürel miras haline gelmiştir. İnsanların kahve içme alışkanlığı yaklaşık 5. yüzyıldan bu yana devam etmektedir. Belli bir zamandan sonra bu içecek etrafında maddi ve manevi kültür unsurları yer almaya başlamıştır (Yıldız, 2017). Yüzyıllardır mutlu eden ve keyif veren bir içecek olma özelliği ile yaygın olarak tüketilen kahve, sosyal hayatta etkisini göstererek önem kazanmıştır (Yılmaz, Oraman, Özdemir ve Arap, 2016). Kahvenin ilk defa nerede bulunduğu hakkında eski kaynaklarda birbirine benzer bilgiler yer almakla beraber genellikle anavatanın Yemen olduğu ancak ilk kahvenin Yemen'e Habeşistan'dan getirildiği bilinmektedir (Gregoire ve Georgeon, 1999).

Eski kaynaklarda kahvenin tanımı; "Türklerin içtiği, siyah renkli, yemeklerle birlikte içilmeyen, ağır yudumlarla tadına varılan ve arkadaş toplantılarından eksik olmayan bir içecek" şeklinde yapılmaktadır (Tufan, 2011). Kahve bitkisi Türkiye'de yetişmemesine rağmen Türk kahvesi yapımı, içilme tarzı ve hazırlanmasında kullanılan kahvenin öğütülme şekli ile başka kahvelere göre farkını ön plana çıkarmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2005). Bu nedenle Türk kahvesinin tanımı; sunumu ve içimi ile farklılık gösteren, kendine has pişirme yöntemlerine sahip olan, kulplu ve kulpsuz fincanlarda içilen köpüklü kahve şeklinde yapılır. Kahve ağacı bitkisinin türleri arasında bulunan Arabistan kahvesi (*Coffea arabica*) Türk kültüründe yer alan en önemli kahve türlerinden birisidir. Türk kahvesinin yapımından sunumuna kadar geçen tüm aşamalar için özel mutfak araçlarının tasarlanması ve kahvenin türkü, ezgi ve atasözleri gibi sözel halk kültüründe de yer alması kahveye verilen önemin bir göstergesidir (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009).

Bu çalışmada konuya ilişkin literatür taranmış ve ikincil verilerden yararlanılarak Türk toplumu açısından kahvenin önemi belirtilmeye çalışılmıştır. Kahvenin tarihçesi, Türk kahvesinin hazırlanması ile Anadolu'nun değişik yörelerine ait farklı kahve çeşitlerinin yapılışı ve sunumu hakkında detay bilgilere yer verilmiştir. Çalışmada ayrıca kahvenin sosyal hayattaki görevi vurgulanmaya çalışılarak kültürel miras özelliğinin devam ettirilmesi için öneriler sunulmuştur.

### **Kahvenin Tarihçesi**

Kahve, *Rubiaceae* ailesinin *Coffea* cinsi bir ağaç meyvesinin çekirdeğidir (Koz, 2011). Coğrafi açıdan yüksek kesimlerde zor yetişen ve tropik iklim şartları isteyen kahve bitkisinden yılda ortalama 2-5 kg kahve çekirdeği elde edilir. Kahve çekirdekleri çeşitli işlemlerin uygulanmasıyla meyvelerinden ayrılmakta, kurutulmakta ve kavrulmaktadır. Tazeliğini uzun süre koruyamadığı için kahve hazırlanmadan önce öğütülerek kullanılmalıdır. Sıcak ve rutubetli ortamlarda ve kumlu yamaçlarda yetişebilen kahve ağacı bitkisi, budanmaya ve bakıma ihtiyaç duymayan bir bitkidir. Kahve bu ağacın çekirdek meyvesinden elde edilmektedir (Gregoire ve Georgeon, 1999). Kahve, Sudan ve Etiyopya (Habeşistan) kökenli, kökboyasıgiller familyasına ait, küçük kırmızı kirazlar şeklinde meyveleri olan bitkiden elde edilen kahve çekirdeğine verilen isimdir (Larousse Gastronomique, 2005). Kahve ağacının (*Coffea*) 70 farklı çeşidi bulunmakla beraber *Coffea arabica* ve *Coffea robusta* yaygın olarak bilinen çeşitler arasındadır (Bulduk ve Süren, 2008; Butt ve Sultan, 2011). İlk olarak keşfedilen ve diğer ülkelere yayılan kahve ağacı çeşidi *arabica*'dır. *Arabica* yeşilimsi sarı renkte, oval şeklindeki çekirdek cinsinden üretilen kahvedir ve *robusta*'ya göre daha az kafein içerir ve lezzetli bir aromaya sahiptir. Kahve tüketiminin %70'lik kısmı *arabica* bitkisinden elde edilir. Kahve ağacının ortalama yaşamı ise 30-40 yıldır (Koz, 2011).

Resim 1. *Coffea arabica* (Ekin, 2015)Resim 2. *Coffea robusta* meyveleri (Ekin, 2015)

Kahve ağacının geçmişinin Afrika'ya kadar dayandığı, Etiyopya ve Kenya'nın bulunduğu Orta ve Batı Afrika Bölgesi'nde eski zamanlarda da yetiştiği düşünülmektedir. Bu bölgelerde halen yabani kahve çalıları ve ağaçları bulunmaktadır. Kahve ilk olarak Yemen'den Mekke ve Medine'ye ve 15. yüzyıl sonunda İslam gezginleri sayesinde İran, Mısır, Türkiye ve tüm İslam dünyasına ulaşmıştır (Yılmaz ve ark., 2016). Arabistan'da 15. yüzyıldan itibaren yetiştirilmeye başlanan kahvenin 16. yüzyıl başlarında Anadolu'ya Etiyopya Valisi tarafından getirildiği bilinmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005).

Kahvenin adı ile ilgili çeşitli kaynaklarda farklı bilgiler bulunmaktadır. Kahve, adını yetiştiği bölge olan Kaffa'dan almıştır. Arapça kökenli bir kelime olması ile beraber ilk dönemlerde "kahva" olarak telaffuz edilmiş ve Yemen çevresinde *bunn* olarak adlandırılmıştır (Gregoire ve Georgeon, 1999; Koz, 2011). Farklı rivayetlere göre Arapçada şarap anlamında kullanılan "kahva" zaman içerisinde "kahve" olarak değişerek son halini almıştır (Bulduk ve Süren, 2008). Bazı eski eserlerde kahvenin bade (içki) hatta şarap ve rayiha (koku) anlamına geldiğinden bahsedilmektedir. Paris'e kahveyi tanıtan Türk elçisi Süleyman Ağa'ya göre kahve insanlara kuvvet verdiği için bu adı almıştır (Gregoire ve Georgeon, 1999).

Kahve ağacı meyvesinin kavrulması işlemi ve kahve içme geleneği ilk kez 15. yüzyılda Yemenli Sufiler arasında yayılmıştır (Yardımcı, 2017). Kahve meyvelerinin içecek olarak tüketimi ise uzun bir süreçten geçmiştir. Sufiler ilk zamanlarda yapraklarını çay gibi işlemiş daha sonra ise meyvelerinin etli kısımlarını kullanmışlardır. Sonra ki dönemlerde ise kahve çekirdeği öğütülerek yağ, un ve su ile top şekline getirilmiş ve yağda kızartılarak denenmiştir. Hazırladıkları toplar Sufilerin ibadetleri sırasında dinç kalmalarına yardımcı olmuştur. Kahve çekirdeklerinin suda kaynatılarak tüketilmesi geleneği yine Sufilerden ortaya çıkmıştır (Anonim, 2017b).

Kahvenin ortaya çıkışı ile ilgili efsaneleşen farklı hikâyeler bulunmaktadır. Kahve bitkisinin ilk olarak ulaşıldığı yerin Afrika Kıtası olduğu ve ilk kahve tiryakilerinin koyun ve keçiler olduğu bildirilmiştir (Ulusoy, 2011). Bazı rivayetlere göre çobanlar, otlattıkları keçi ve deve sürülerinin değişik bir ağacın meyvesini yedikten sonra fazla canlılık gösterdiklerini, hatta keçilerin mehtapta raksettiklerine şahit olmuşlardır. Çobanlar bu durumu dervişlerine söylemiş ve ünlü bir derviş olan Şazilî, bahsedilen ağacın meyvelerini kaynatarak suyunu içtikten sonra kendisinde de canlılık hissini ortaya çıktığını gözlemlemiş ve kahvenin insan üzerindeki etkisi keşfedilmiştir. Cezayir’de bulunan çeşitli kaynaklarda, kahveyi keşfedenlerin Şazilî ve İdris adında iki Arap olduğundan bahsedilmektedir. Hatta bu yüzden ilk dönemlerde kahveye Şazilî adı verilmiştir (Gregoire ve Georgeon, 1999).

### **Kahvenin Türk Toplumundaki Yeri**

Osmanlı İmparatorluğunda kahvenin 14. yüzyıldan itibaren içecek olarak tüketildiği, Avrupa ülkelerinde ise 17. yüzyıldan sonra kahve tüketiminin başladığı bilinmektedir. Kahve, 17. yüzyılın ortalarında saray içecekleri arasında yerini almıştır. Ancak sarayda sadece padişah, valide sultan, harem dairesinin önde gelenleri, divan üyeleri ve saray ağaları tarafından içilmiştir (Ünsal, 2011). Osmanlı halkı kahveyi 16. ve 19. yüzyıl arasında genellikle toplu olarak tüketmiş ve bu yüzden bu zaman zarfında büyük kaplardan olan ibriklerde hazırlamışlardır. Geçmişte kullanılan fincanların da bu nedenle çorba kasesi kadar büyük olduğu görülmektedir. Kullanılan bu fincanlar 18. yüzyıldan sonra küçültülmüş ve ardından kulplu fincalar ortaya çıkmıştır. Yine 18. yüzyıldan sonra ibrikler yerini günümüzdeki kahve pişirme aracı olarak kullanılan cezvelere bırakmıştır (Bilgin, 2010-2011).

Zaman içerisinde kahvenin tüketenler için kolay vazgeçilemeyen bir lezzet halini alması farklı kültürlerle göre birçok kahve çeşidinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Türkiye’de kahve bitkisi yetişmemesine rağmen Türkler kendilerine özgü kahve kültürünü oluşturmuş ve hatta kahvenin diğer ülkelere açılmasına önemli katkıda bulunmuşlardır (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009). Türk toplumu tarafından farklı ve kendine özgü pişirme yöntemi ile hazırlanan kahve, özel cezvelerde servis edilerek ‘Türk kahvesi’ adını almıştır. Fakat o dönemlerde çok az insan tarafından tadına bakılabilmştir. Zaman içerisinde çeşitli içeceklerin yerini alarak rahatlatıcı bir içecek olma özelliği gösteren kahve yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır (Yılmaz ve ark., 2016).

Türk kahvesi geleneksel Türk Mutfağının kültürel mirasları arasında vazgeçilmez unsurların başında gelmektedir. Yapılışı, elde edilişi, sunumu ve içimi ile diğer kahve çeşitlerine göre kendine has ve farklı özellikleri bulunmaktadır (Bulduk ve Süren, 2008). Kahvenin Türk toplum hayatında kültürel miras açısından önemli bir yerde bulunması; ülke tanıtım çalışmalarında kahveyi gastronomik bir öğe olarak kullanmanın doğru bir strateji olduğunu göstermektedir. Türk Kahve Kültürü ve Geleneği 2013 yılından beri Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine alınmıştır.

Türkler tarafından hatırlı misafirlere ve dostlara ikram edilen bu içecek için özel olarak tasarlanan ve günümüzde hala kullanılan bazı mutfak araçları bulunmaktadır. Bu araçlar arasında kahveyi öğütmek amacıyla tasarlanan kahve değirmenleri, bakır veya çelikten yapılan farklı boyutlardaki cezveler, ortalama 50 mililitre sıvı alabilen özel fincanlar ve normal servis tepsilerine göre küçük boyutta tasarlanan özel kahve tepsileri bulunmaktadır (Küçükkömürler ve Karakuş, 2009). Kahve hazırlamada kullanılan geleneksel yöntemler, sanatsal değerleri olan cezve ve fincan gibi özel araçların ve gümüş takımlarının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Anonim, 2017a).

Tadı ve hazırlanışı ile kendine özgü bir uslubu olan Türk kahvesinin sunumu ve içme tarzının Türk kültüründe ayrı bir yeri bulunmaktadır. Kahve sunumu saraylarda özel törenlerle yapılmakta ve konukların ağırlandığı bölüme iki kişi tarafından sitil örtüsü adı verilen örtü ve kahve tepsisi getirilmekteydi. Tepsi ağırsa iki kişi tarafından tutulur ve kahve ibriklerden fincanlara aktarılırdı. Son olarak kahveyi dağıtan kişi içeriye girdiğinde servis tamamlanırdı (Gürsoy, 2005). Sıcak bir

içecek olması dışında Türk kahvesi, Türk kültüründe iletişim, konukseverlik ve paylaşım gibi sembollere işaretir (Bayizit, Özcan, Ersan ve Şahin, 2009). Türk kahvesi, cezve seçimindeki seçiciliği, kısık ateşte hazırlanışı, fincanlara yavaş yavaş dökülmesi ve törensel bir dikkatle azar azar yudumlanması gibi ritüelleri ile başlı başına bir gelenektir. Bir bardak suyun kahvenin yanında ikram edilmesi de bu geleneğin içerisinde yer almaktadır. Birçok ailede özellikle akşam yemeklerinden sonra beraber kahve içilmesi alışkanlık hâline gelmiştir. Türk halk kültüründe özellikle kız isteme törenlerinde köpüklü kahve ikramı, saygıyı ifade ettiği gibi istemeye gelinen kız tarafından pişirilerek el becerisinin göstergesi olarak kabul edilmektedir. Türk kahvesini özel yapan başka bir sebep ise kendine has bir kültür meydana getirmesidir. Kahveyi içtikten sonra “kahve falına” bakılması bu kültüre verilebilecek en iyi örnekler arasındadır (Bulduk ve Süren, 2008).

Türk mutfak kültürünün bir parçası haline gelen kahve içme alışkanlığı evde misafir olmasa bile ev halkı tarafından devam ettirilmektedir. Türk sofralarında, yemekten sonra içilen kahve yemeği tamamlayan bir unsur haline gelmiştir (Durukan, 2017). Kahve, Türk toplumunda sohbetlerin ana unsurudur ve kahvesiz sohbetler eksik kalmakta, dostluklar oluşmamaktadır. Bu yüzden de bir fincan kahvenin hatırına kırk yıl ömür biçildiği halk arasında bilinmektedir (Yağbasan ve Ustakara, 2008). Kahve tüketiminin artmasıyla birlikte kahvenin içildiği mekânlardan olan kahvehanelerin sayısı da artış göstermiştir. Kahvehanelerin açılması sosyal bir hayat ve sosyal yardımlaşmalar için bir ortam oluşturmuştur (Yardımcı, 2017). Bu mekânlarda bulunan insanlar farklı sosyal kesimlere mensup olsalar da, aynı konular üzerinde konuşarak tartışabilmektedirler (Saraçgil, 1999). İlk kahvehane Tahtakale’de açılmış ve sadece halk tarafından değil müderris ve kadı gibi okumuş kesimin de ilgisini çekmiştir (Bayizit ve ark., 2009).

Türk halk kültüründe birçok deyim ve atasözünde kahvenin yer aldığı görülmektedir (İşat, 2007). Örnek olarak; “bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı (hakkı) vardır”, “berberin solumazı, tellağın terlemezi, kahvecinin söylemezi makbuldür”, “kahve dövücünün hınk deycisi”, “köylünün kahve cezvesi karaca amma sürece”, “mahalle kahvesi gibi”, “gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahbab ister kahve bahane”, “kahveler pişti gel, köpükler taşı gel, iyi günüm dostları kötü günüm geçti gel” verilebilir (Bulduk ve Süren, 2008; Türk Dil Kurumu Sözlüğü, 2017).

Türk halkı tarafından benimsenen kahveye türkülerde de yer verildiği görülmektedir.

Bir Urfa türküsünde:

*‘Kahve güğüm neylesin*

*Bülbül çimen neylesin*

*Yarı çirkin olanın*

*Her gün hamam neylesin*’ şeklinde yer almaktadır.

Anonim bir türküde:

*‘Sabah ile sabah ile*

*Kahve gelir tabak ile*’ diye söylenmektedir.

Bahriye çiftetellisi olarak da bilinen bir İstanbul türküsünde:

*‘Kadifeden kesesi*

*Kahveden gelir sesi*

*Oturmuş kumar oynar*

*Çiğirimin köşesi*’ şeklinde yer almaktadır.

Bir Kütahya türküsünde:

*‘Burun fındık, ağzı kahve fincanı*

*Şeker mi, şerbet mi, bal Acem kızı*’ diye söylenmektedir.



Bir Elazığ türküsünde,  
 ‘Odasına vardım kahve pişirir  
 Kınalı parmaklar fincan devşirir  
 O yârin bakışı aklım şaşırır  
 Söyleyin ahbaplar nasıl edeyim

*Ben yârimden ayrı düştüm kime ne deyim* ’ şeklinde dizeler bulunmaktadır (Yardımcı, 2017).

### **Türk Kahvesinin Hazırlanması ve Sunumu**

Kahve ağacının 100 kg meyvesinden ortalama 15 kg çekirdek kahve elde edilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Çiğ veya yeşil kahve olarak adlandırılan bu kahve, kuru ve yaş işleme şeklinde iki farklı yöntemle üretilir. Kuru işleme yönteminde; meyveler eleklerin üzerine serilir ve 6-15 gün süre ile güneşte bekletilir. Yaş işleme yönteminde ise; meyveler temizlendikten sonra suda ıslatılır ve etli kısımları makineler ile çekirdeklerinden ayrılır. Bu çekirdekler su dolu havuzlarda 24-36 saat mayalanma için bekletilir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Yeşil kahvenin aroması kavurma (cafeon adındaki uçucu esans kullanılarak) işleminden sonra oluşur (Larousse Gastronomique, 2005). Kavrulmuş olan kahve çekirdekleri farklı derecelerde öğütülerek kullanıma hazır hale getirilir. Öğütme dereceleri kahvenin hangi yöntemle üretileceğine bağlıdır. Örneğin; filtre kahve için orta derecede öğütme yeterli iken, Türk kahvesi için kahve toz haline gelene kadar öğütmeye devam edilir (Aktaş ve Özdemir, 2005). Kavrulmuş olan kahve hava ile temas ederek olumsuz yönde etkilenebileceği için kullanılacak olan kahve hazırlanmadan hemen önce öğütülmelidir (Larousse Gastronomique, 2005).

Kendine özgü pişirme yöntemi ve içme şekliyle Türk kahvesi dünya çapında ünlüdür (Yarullina-Yıldırım, 2015). Dünyanın en eski kahve pişirme yöntemi ile yapılan Türk kahvesi köpük, kahve ve telveden oluşmaktadır. Türk kahvesi telvesi ile servis edilen tek kahve çeşididir. Diğer kahve türlerine göre daha kıvamlı, yumuşak ve aromatik özelliktedir. Kahvesi telve olarak dibe çöktüğünden filtre edilerek süzülmesine gerek yoktur (Şahin-Cebeci, 2017). Cezvede ağır ağır pişirilmesi, köpüklendirilmesi ve oluşan ilk köpüklerin fincanlara pay edilmesinden sonra kahvenin hazırlanmasına devam edilmesi, Türk kahvesine lezzetini veren unsurlar arasındadır (İşat, 2007). Türk kahvesinin lezzetli olması kavrulma şekli ve derecesi ile de alakalıdır. Yeterince kavrulmadığında veya aşırı derecede kavrulmuş kömürleştiğinde lezzeti ve kokusu bozulur. Bütün kahve çekirdeklerinin eşit şekilde kavrulması renklerinin altın sarısına dönüşmesi arzu edilen bir aşamadır. Bunun için tavanın ateş üzerinde sürekli hareket ettirilmesi veya bir araçla sık sık karıştırılarak alt üst edilmesi gerekir. Kahve kavrulduktan sonra havalandırılmalı ve soğutulmuş muhafaza edilmelidir (Ayvazoğlu, 2011).

Türk kahvesi hazırlanırken; cezveye konulacak olan su miktarı fincanla ölçülmüş olmalıdır. Suyun soğuk, kireçsiz, klorsuz ve mümkünse önceden kaynatılarak soğutulmuş olması arzu edilir. Cezveye fincan başına tepeleme ikişer çay kaşığı taze kahve ilave edildikten sonra şekerli, orta veya az şekerli tercihe göre şeker eklenmelidir. Cezve ateşe konulmadan önce bu karışım tahta kaşıkla iyice karıştırılmalı ve kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmelidir. İlk kaynama sonrası oluşan köpük fincanlara paylaştırıldıktan sonra cezve tekrar ateşe konulur ve bir kez daha kaynatıldıktan sonra kalan miktar fincanlara paylaştırılır. Böylece kahvenin özü, usaresi suya karışıp dibe çökmekte ve koyu renkte lezzetli ve hoş kokulu bir içecek elde edilmektedir (Ayvazoğlu, 2011). Geçmişte ve günümüzde Türk kahvesinin sunumunda ve servisinde kullanılan gümüş tepsiler ve fincan zarfları estetik bir görünüme sahip olmasından dolayı her evin özel bir köşesinde takım halinde yer almaktadır (Güral, 1999).



Resim 3. Türk Kahvesi

### Türk Kahve Fincanının Özellikleri

Kahvenin Türk toplumunun hayatına girmesiyle birlikte servisinde kullanılan parçaların şıklığı ve görünüşü de kahvenin tadı kadar önem kazanmıştır. Özellikle Türk kahvesinin servisinde kullanılan fincanların ayrı bir önemi bulunmaktadır. Eski zamanlarda Türk kahvesi sunumunda kullanılan fincanların, kahvenin şekersiz oluşu ve birkaç yudumda içiminden dolayı günümüzde kullanılan fincanlara göre daha küçük boyutta olduğu görülmektedir (Özgündoğdu, 1992). İlk zamanlarda Çin yapımı porselen kahve fincanları ile İznik ve Kütahya çinisinden yapılan fincanlar kullanılmaktaydı. 18. yüzyılın ortalarından itibaren sarayda Avrupa imalatı porselen fincanlar ile kahve içilmiş ve 18. yüzyılın ikinci çeyreğinde ise kahve fincanları geleneksel Türk kültürüne uygun olarak hazırlanmıştır. Geniş ağızlı, dar dipli ve çok büyük olmayan porselen fincanlar yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır (Tufan, 2011). Geçmişte Türk kahve geleneğinde kulpsuz fincanların kullanıldığı ve bazı minyatürlerde kulpsuz fincanların hem tabaklı hem de tabaksız olarak yer aldığı görülmektedir. Sıcak kahve ile dolu fincanın el yakmasını önlemek amacıyla kullanılan zarflar altın, gümüş, pirinç ve bakır malzemelerden yapılmıştır (Ayvazoğlu, 2011). Günümüzde Türk kültürüne ait olan Türk kahve fincanları diğer fincanlara göre küçük boyutta olup, fincanlar tek kulpludur ve ortalama 50-70 mL sıvı almaktadır. Fincanın kendine ait bir alt tabağı bulunmakta ve sadece Türk kahvesi servisi amacıyla kullanılmaktadır (MEGEB, 2006).



Resim 4. Kulplu Zarf

Türk kahvesinin yanında cam bardakla suyun ikram edilmesi, ağzın kahvenin içiminden önce temizlenmesi ve kahve tadımına hazır hale getirilmesinden kaynaklanmaktadır (Yüce, 2017). Türk kahvesi servisinde vageçilmez olan diğer bir ritüel ise Türk lokumudur. Lokum şeker, nişasta ve su karışımına asit ilave edilerek karışımın belirli bir süre pişirilmesiyle elde edilen ve sevilerek tüketilen Türk tatlısı çeşididir. Misafirlere sevilen tatlının ikram edilmesi ev sahibinin değerini ve konumunu arttırmaktadır. Bu nedenle lokum çeşitlerinden birisi mutlaka Türk kahvesi servisinde yer almaktadır (Batu ve Batu, 2016).

### **Türk Kültüründe Yer Alan Diğer Kahve Çeşitleri**

**Mırra Kahvesi:** Anadolu'da insanların günlük hayatta sık kullandığı “acı bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır” atasözündeki acı kahve, Şanlıurfa yöresinde “mırra” olarak adlandırılır (Yarullina-Yıldırım, 2015). Mırra ismi, Arapça acı anlamına gelen mur'dan gelmektedir. Birkaç defa demlenerek yapılan kahvenin tadı acı, rengi de koyudur ve kahve küçük bardaklarla içilmektedir. Yörede kültürel açıdan anlamlı olan bu kahvenin sunumu özel uğraş gerektirmektedir (Anonim, 2017f). Mırranın en dikkat çeken özelliği ise kahvenin herkese aynı fincanla ikram edilmesi ve kahveyi içen kişinin fincanı yere koymadan onu aldığı kişiye geri vermesidir. Fincanın masa yada yere konulması kahveyi dağıtana hakaret anlamı taşımaktadır (Yarullina-Yıldırım, 2015).

Mırranın elde edilmesinde özel bir kahve çeşidi kullanılmamaktadır. Kahve çekirdekleri kavrulur ve havan benzeri dibek adı verilen kapta taneleri çok inceltmeden dövülür. Günümüzde dövme işlemi için modern değirmenler ve kahve makineleri kullanılmaktadır. Mırranın hazırlanmasında en önemli aşama kaynatma işlemidir. Kaynama süresi, bilinen yöntemlere göre oldukça uzun olduğundan belirli aşamalarda kahvenin telvesi ayrılır ve karışıma su eklendikten sonra kaynatmaya devam edilir. Çekilmiş kahve üzerine su eklenerek kaynatılır ve belli bir kıvama geldikten sonra tortusundan ayırmak amacıyla “mutbak” adı verilen özel kaba süzülür. Elde edilen karışıma tekrar kahve ve su eklenir. Bir veya iki defa daha süzme ile kahve ve su ekleme işlemi gören kahve, tortusundan ayrıldıktan sonra kahve katılmadan sadece su eklenerek bir-iki kere daha mutbaktan geçirilir. Mırra şekersiz içildiği için hazırlanırken tatlandırılmamakta ve tat vermesi için karışıma kakule eklenebilmektedir. Kahve fincanının kenarını boyayacak kadar pekmezimsi bir kıvama gelen mırra, servisi için bakır işlemeli bir imbiğe ya da cezveye aktarılır. Geleneksel olarak küçük kulpsuz tek bir fincanda sunulan mırranın servisi sırasında yaş olarak büyükten küçüğe doğru giden bir sıra takip edilir (Anonim, 2017f).

**Menengiç Kahvesi:** Menengiç fosforlu, koyu pembemsi ya da mor renge küçük meyveler veren makimsi bir ağaçtır. Koyu renkte ve macun kıvamı özelliğinde olan Menengiç Kahvesi, bu ağacın meyvelerinden elde edilir. Bileşiminde kimyasal katkı maddesi içermediği ve kafeinsiz olduğu için tercih edilmektedir (Çağran, 2007). Kavrulmuş ve çekilmiş Antep fıstığının tohumlarından yapılan Menengiç Kahvesi, sütle ya da suyla pişirilmekte ve uzun bir süre kaynatılmaktadır. Günümüzde Gaziantep halkı tarafından tohum yerine konserve halinde hazır olarak satılan sıvı kahve tercih edilmektedir. Bu sıvıya su ya da süt eklenip kaynatılarak Menengiç Kahvesi elde edilmektedir (Yılmaz, 2012). Sağlık açısından şifalı olduğu düşünüldüğünden, Gaziantep halkı tarafından özellikle kış aylarında bu içecek evlerden eksik edilmemekte özellikle boğaz ağrısı, öksürük ve soğuk algınlığının tedavisi amacıyla kullanılmaktadır. Türk kahvesi fincanına göre daha büyük bir fincanda içilen bu kahve Türk kahvesi gibi ağır ateşte pişirildiği gibi hazır kahve tarzında da hazırlanmaktadır (Çağran, 2007).

İyi bir protein ve yağ deposu olan Menengiç ağacının meyvesi, besin lifleri, vitamin ve mineral bakımından da oldukça zengindir (Anonim, 2017d). Çeşitli kaynaklarda Menengiç Kahvesinin sağlık açısından özellikle öksürük, balgam ve nefes darlığı gibi solunum yolları rahatsızlıklarına iyi geldiği ve antiseptik özelliği bulunduğu belirtilmektedir. Halk arasında yaraları tedavi etme, böbrek kumlarının dökülmesine yardımcı olma ve mide ağrılarını dindirme gibi olumlu etkilerinin olduğu bilinir (Çağran, 2007). Astım, egzama, sarılık, ishal, kolesterol ve sindirim sistemi

hastalıklarının tedavisinde kullanılmakta, kalp hastalıkları, diyabet ve kansere karşı etki göstermektedir. Cilt ve saçların güzelleşmesi, ağız kokusu gidermesi, anne sütünü arttırmasında da oldukça yararlı olduğu bilinmektedir (Anonim, 2017d).

**Dibek Kahvesi:** Kavrulan kahve taneleri yuvarlak ve içi çukur şeklindeki taş veya tahtadan yapılan havana benzer büyük kaplarda, tokmakla ince bir kıvama dönüşüncüye kadar dövülmektedir. Dibek kahvesi, kahve pişirme yöntemi değil kahve öğütme yöntemlerinden biridir. Bu yöntemle öğütülen kahve koyu kıvamlıdır. Dövülerek elde edilen dibek kahvesi yağ ile özdeşleştirilerek pişirmeye hazır hale getirilir (Anonim, 2017c). Dibekte öğütülen kahve pişirilmeden önce bir iki gün dinlendirilmelidir. Dibek kahvesinin geçmişine bakıldığında; 1800’lü yılların ortalarına kadar kendine has yöntemle öğütme geleneği devam etmiş fakat tüfekçi ustalarından Selim’in 1827 yılında kahve değirmenini icat etmesi ve dibek kahvesi yapımının zor ve zahmetli olmasıyla birlikte dibekle kahve üretimi son bulmuştur (Soylu, 2015).

Dibek kahvesi normal kahveden farklı olarak Osmanlı usulü cezve yerine direk ateşin üzerinde pişirilmektedir. Kahve, su ve şekeri eklenen fincan direk köz halindeki ateşin üzerine konular ve ağır ağır piştikten sonra servise sunulur. Dibek kahvesinin kolesterolü dengede tutmaya yardımcı olduğu, kanser ve mide rahatsızlıklarını önlediği ve tokluk hissi vererek zayıflamaya yardımcı olduğu bilinir. Safra taşlarını yok etme, ağrı kesici ve cildi koruma etkisi de bulunmaktadır. Dibek kahvesi günde üç fincandan fazla içildiğinde çarpıntı yapabildiğinden, aşırı miktarda içildiği zaman bol miktarda su içilerek vücuttan atılmalıdır. Ağrı kesici etkisi ile vücudun ve kasların rahatlamasını sağlar. Bu yüzden fazla ve sık aralıklarla tüketildiğinde uyku getirebilmekte ve vücutta bitkin bir hal ortaya çıkabilmektedir (Anonim, 2017c).

**Sütlü Kahve:** Türk kahvesinin tadının acı olmasından dolayı kahve hazırlanırken süt eklenmesi kahvenin tadının daha yumuşak bir hale gelmesini sağlar. Sütlü kahve yapımında; su yerine tamamen sıcak süt kullanılır ve isteğe göre şeker ilave edilir. Hazırlık aşamasında süt eklendiğinden ‘Sütlü Türk Kahvesi’ adını almıştır (Güral, 1999). Kahve aromasıyla sütün birleşmesi sonucu hoş giden bir tat ortaya çıkmaktadır (Anonim, 2017e).

**Cilveli Kahve:** Eski dönemlerde şehzadeler için özel olarak hazırlanan ve Manisa yöresine ait olan bu kahve türü asıl şöhretini gelinlik kızlarla kazanmıştır. Evlere gelinlik kız bakmaya gelen görücülere kızların cilveli kahveyi servis ettiği bilinmektedir. Cilveli kahve sunumu ve içimiyle diğer kahvelerden farklıdır. Fincana dökülen bol köpüklü Türk kahvesinin üzerine çifte kavrulmuş ve öğütülmüş badem ile iki çeşit baharattan oluşan bir karışım ilave edilir. Kahvenin yanında verilen kaşıkla önce badem yenir ardından kahve içilir. Köpükle beraber tüketilen badem ezmesinin karışımı ağızda özel bir tat oluşturur. Dövülmüş badem çifte kavrulmuş ise kahvenin dibine çökmemektedir (Anonim, 2017g).

**Çözünür Hazır Kahve:** Kahve teknolojisinde en hızlı gelişme 20. yüzyılda çözünür kahve imalatının yaygınlaşması ile görülmüştür. Kahve çözeltisinin suyunun uzaklaştırılması yani kurutulması ile elde edilen çözünür kahvenin, üretimi ekstraksiyon, dehidratasyon ve aroma ayırma sistemlerinin kombine edildiği tesislerde yapılmaktadır (Ekin, 2015). Çözünür hazır kahve üretiminde üç çeşit kurutma yöntemi uygulanır (Şahin-Cebeci, 2017).

**Sprey kurutma:** Basınçla sprey hale getirilen kahve sıcak hava akımına maruz bırakılarak kurutulur. Geriye ince hazır kahve tozu kalır.

**Topaklandırma:** Sprey kurutma yöntemiyle elde edilen tozun az miktardaki suyla karıştırılarak tozların birbirine yapışarak küçük topaklar oluşturması sağlanır ve oluşan bu topaklar yine sıcak hava ile kurutulur.

**Dondurarak kurutma:** Konsantre kahve önce katı bir şekilde dondurulur. Elde edilen bu kahve buzu değirmende küçük parçalara ayrılacak şekilde kırılmaktadır. Ardından vakumlu bir

ortamda ısıtılarak buz kristalleri kurutulmaktadır. Genellikle piyasada "gold" adı ile satılan hazır kahve, dondurarak kurutma yöntemiyle elde edilmektedir. Bu yöntemin diğer yöntemlerden en önemli farkı düşük sıcaklık uygulamasıdır. Bu nedenle yüksek sıcaklık uygulaması ile oluşabilecek koyu renk ve acı tat riski bu kahvede bulunmamaktadır.

Türk Kahvesi ve Antep Menengiç (Melengiç) Kahvesi'nin coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilerek koruma altına alınması amacıyla Türk Patent Enstitüsü'ne başvuruları yapılmıştır ancak tescil işlemleri henüz sonuçlanmamıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2017).

### **Halk Sağlığı Açısından Kahvenin Önemi**

Kahve, canlılık hissi gibi uyarıcı etkilere sahip olması ve zengin aroma veren bileşenleri içermesi nedeniyle insanlar tarafından arzu edilen bir içecektir. Enerji verme özelliği; birlikte tüketildiği şeker, krema veya süt gibi gıdaların enerji miktarı ile sınırlıdır. İnsanlar açısından kahveyi önemli kılan en belirgin özelliği ise aromasıdır. Kahve bileşimindeki uçucu veya uçucu olmayan asitler ve fenolik bileşenler kavurma işlemi sonucunda oluşan aroma ve tat maddelerinin etkileşimi ile ortaya çıkar. Kahvenin arzu edilen bir aromaya sahip olmasında kavurma işleminin etkisi oldukça önemlidir. Eğer kavurma işlemi gerekenden daha az süre uygulanırsa kahvede bitkisel ve çığ lezzet, gerekenden daha fazla süre uygulanırsa birçok aromatik bileşen yok olduğu için düz bir lezzet hissedilir (Ekin, 2015).

Kahvenin sağlık açısından önemi içeriğindeki kafeinden kaynaklanır. Kafein kahvenin önemli bir bileşenidir ancak kahve içerisinde sağlığı etkileyen tek bileşeni değildir (Butt ve Sultan, 2011). Kahvede kafeinin yanısıra klorojenik asit gibi birçok kimyasal bileşen bulunur. Bu bileşenlerin uyanık kalma, fiziksel ve zihinsel performansı artırma gibi etkilerinin olduğu bilinmektedir (George, Ramalakshmi ve Mohanrao, 2008). Yeterli miktarda içilen kahvenin sağlık üzerine herhangi bir olumsuz etkisi bulunmamaktadır. Bir fincan kahvenin bileşiminde bulunan 50 mg kafein vücuttan atılabilmektedir. Kahvenin dinlendirici ve teskin edici özelliklerinin yanısıra kan dolaşımını sağlama, baş ağrılarını dindirme ve sindirime yardımcı olma gibi olumlu etkileri bulunmaktadır (Yardımcı, 2017). Ayrıca kahve bileşiminde potasyum, niasin, magnezyum ve tokoferol ile fenol klorojenik asit gibi antioksidan maddeler içermektedir. Kafeinin uyanık tutma ve algyı artırma gibi özellikleri sağlık açısından en dikkat çekilen konular arasındadır (Kamimori, Penetor, Headley, Thome, Otterstetter ve Belenky, 2000). Sağlık açısından yetişkinler için tüketilebilir kafein miktarının günde 300 mg (yaklaşık 3-4 fincan kahve) olduğu bilinmekte, yüksek dozlarda kafeinin vücuda alınımının ise ölüme yol açabileceği belirtilmektedir (Çoban, Altınaya ve Saruhan, 2017).

Kahvenin bozulması; koku kaybı, kahve yağının acılaşması veya küflenme şeklinde ortaya çıkmaktadır. Kavrulmamış taze kahve için kritik nem düzeyi %13 oranındadır. Kavrulmuş kahvede yüksek sıcaklık ortamında fazla nem içeriği *Aspergillus* ve *Penicillium* gibi küf cinslerinin gelişimine neden olmaktadır. Yapılan birçok bilimsel çalışmada; kavrulmuş ve kavrulmamış kahve bileşimlerinde mikotoksinlerin tespit edildiği belirtilmiştir (Ekin, 2015). Bu nedenle kahve uygun sıcaklık, ışık ve nem geçirmeyen ortamlar ile keskin kokulu etkenlerden uzak tutulmalıdır. Derin dondurucu veya buzdolabında saklanmamalıdır. Kahvenin bayatlaması kafein zehirlenmesine neden olabilmektedir. Kahve çekirdekleri öğütüldükten sonra tazeliklerini uzun süre koruyamadıkları için kahve çekirdekleri kahve hazırlanmadan hemen önce öğütülmelidir (MEGEB, 2006).

### **Sonuç ve Öneriler**

Kendine özgü hazırlanma yöntemi ve sunumuyla eşsiz bir tada sahip olan Türk kahvesi, geleneksel sohbet toplantıları, evlilik ritüelleri ve yemek kültürüne olan etkisiyle vazgeçilmez bir unsur olarak sosyal hayatta yer almaktadır. Günümüzde insanların yaşam tarzlarında meydana gelen değişimler toplumların yiyecek ve içecek alışkanlıklarına da yansımaktadır. Bu yansımaların en önemli olumsuz yönü ise somut olmayan kültürel mirasların unutulma riskidir. Türk toplumu için önemli bir kültürel miras olan kahve kültürünün tüm özellikleri ile değişikliğe uğramadan gelecek

kuşaklara aktarılması, milletlerin kendi tarihi geçmişlerini, bugünlerini ve geleceklerini anlaması adına oldukça önem arz etmektedir. Türk kahvesi Türk toplumuna ait kültürel bir değerdir ve uzun bir zaman sürecinin getirdiği birikimler sayesinde bugünkü halini almıştır. Anadolu'nun farklı yörelerinde kahvenin hem hazırlama yöntemi hem de sunumlarının farklı olması nedeniyle değişik kahve çeşitleri bulunmaktadır. Türk halk ve mutfak kültürünün önemli unsurları arasında yer alan bu kahve çeşitlerinin ortak özellikleri ise eğlence, sohbet ve misafirlik gibi sosyal kurumların yeri doldurulamaz içeceği olarak somut olmayan kültürel miras haline gelmeleridir.

Türk toplumunda çeşitli sosyalleşme ortamının unsurlarından olan Türk kahvesinin kültürel miras olarak gelecek kuşaklara aktarımının sağlanması ve tanımının yapılması amacıyla ulusal ve uluslararası davet ve yemek gibi çeşitli sosyal organizasyonlarda kahve ikram edilmesi, Türk mutfak kültürünün tanıtımı için hazırlanan kitap, broşür ve CD'lerde Türk kahvesinin yapımında ve sunumundaki özgünlüğe bağlı kalarak detaylı bilgilere yer verilmesi önemlidir. Kahve kültürünün devamlılığının sağlanması amacıyla kültürel değerlerimizin anlatıldığı tarih ve kültür derslerinin içerik kısmında Türk kahvesine yer verilmelidir. Türk toplumunun sosyalleşme aracı olan Türk kahvesi konusunda yerli ve yabancı bilimsel çalışmalar yapılarak literatürde yer edinmesi sağlanmalıdır. Ayrıca insanların seyahat ederken kullandıkları ulaşım araçlarında ve yabancı turistler için konaklama işletmeleri ile yiyecek-içecek işletmelerinde kahve ikramının gastronomik unsur olarak değerlendirilmesi sağlanmalıdır.

#### KAYNAKÇA

- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2005). *İçki Teknolojisi*. Ankara. Detay Yayıncılık.
- Anonim (2017a). Erişim Adresi: <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,76265/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi-unesco-insanligin-somu-.html>. Erişim Tarihi: 28/09/2017.
- Anonim (2017b). Erişim Adresi: <https://baristta.tr.gg/Kahve-A%26%23287%3Bac%26%23305%3B,-Alt-T.ue.rler-ve-Arabica-Robusta.htm>. Erişim Tarihi: 28/09/2017.
- Anonim (2017c). Erişim Adresi: <http://www.kahveler.gen.tr/dibek-kahvesi.html>. Erişim Tarihi: 17/10/2017.
- Anonim (2017d). Erişim Adresi: <http://www.kahveler.gen.tr/menengic-kahvesi.html>. Erişim Tarihi: 17/10/2017.
- Anonim (2017e). Erişim Adresi: <http://www.kahveler.gen.tr/sutlu-kahve.html>. Erişim Tarihi: 17/10/2017.
- Anonim (2017f). Erişim Adresi: <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=117>. Erişim Tarihi: 17/10/2017.
- Anonim (2017g). Erişim Adresi: <http://www.kahve.gen.tr/news.php?id=463>. Erişim Tarihi: 18/10/2017.
- Ayvazoğlu, B. (2011). Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi, *Kapı Yayınevi*, İstanbul, 38,39,50,55,56,70.
- Batu, A. & Batu, H.S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 42-52.
- Bayizit A.A., Özcan T., Ersan Y.L. ve Şahin O.I. (2009). Türk Kahvesi'nin Tarihçesi ve Özellikleri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van, 599-603.
- Bilgin, A. (2010-2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48): 229-245.

- Bulduk, S., & Süren, T. (2008). Türk Mutfak Kültüründe Kahve. Erişim Adresi: [Http://Www.Ayk.Gov.Tr/Wp-Content/Uploads/2015/01/Bulduk-S%C4%B1d%C4%B1ka-S%C3%9cren-Tufan-T%C3%9crk-Mutfak-K%C3%9clt%C3%9cr%C3%9cnde-Kahve.Pdf](http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/Bulduk-S%C4%B1d%C4%B1ka-S%C3%9cren-Tufan-T%C3%9crk-Mutfak-K%C3%9clt%C3%9cr%C3%9cnde-Kahve.Pdf). Erişim Tarihi:28/09/2017.
- Butt, M., & Sultan, M. (2011). Coffee and It's Consumption: Benefits and Risks. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 51(4): 363-373.
- Çağran, F. (2007). ICP- OES ile Menengiç ve Ürünlerinde Metal ve Yarı Metallerin Tayini, Yüksek Lisans Tezi, *Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Ankara, 3-5.
- Çoban, H., Altınaya, M. ve Saruhan, S. (2017). Kafein. Ders Notları Powerpoint Sunusu. Erişim Adresi: <http://gida.mersin.edu.tr/gm324/Kafein.pdf>. Erişim Tarihi: 02/10/2017.
- Durukan, L. (2017). Çekirdekten Kültüre: Türk Kültüründe Kahve ve Kahvehane. Erişim Adresi: [Http://Www.Academia.Edu/19481858/%C3%87ek%C4%B0rdekten\\_K%C3%9clt%C3%9cre\\_T%C3%9crk\\_K%C3%9clt%C3%9cr%C3%9cnde\\_Kahve\\_Ve\\_Kahvehane](http://www.academia.edu/19481858/%C3%87ek%C4%B0rdekten_K%C3%9clt%C3%9cre_T%C3%9crk_K%C3%9clt%C3%9cr%C3%9cnde_Kahve_Ve_Kahvehane). Erişim Tarihi: 02/10/2017.
- Ekin, M. (2015). Özel Gıdalar Teknolojisi Ders Notları. Erişim Adresi: <https://www.foodelphi.com/tag/ozel-gidalar-teknolojisi-ders-notlari-pdf/> (Erişim tarihi: 20.10.2017).
- George, S., Ramalakshmi, K., MohanRao, L. (2008). A Perception on Health Benefits of Coffee. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 48(5): 464-486.
- Gregoire, H.D., Georgeon, F. (çev. Atik, M., Özdoğan, E.). (1999). Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, *Yapı kredi*, İstanbul, 6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,22,27,28,30,31,39,40.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26 (S1): 24-30.
- Güney, S. (2000). *Davranış Bilimleri*. Ankara. Nobel Yayıncılık.
- Güral, S. (1999). Türk Kültüründe Kahvenin Yeri. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. *Anadolu Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Seramik Ana Sanat Dalı*. Eskişehir.
- Gürsoy, D. (2005). *Sohbetin Bahanesi Kahvesi*, İstanbul. Oğlak Yayınları.
- Güvenç, B. (2002). *İnsan ve Kültür*. İstanbul. Remzi Kitabevi.
- Hazar, A. (2010). *Genel Turizm*. Ankara. Nobel Yayınları.
- İşat, C. (2007). Kahvenin Serüveni, *Meşale*, 2: 70-73.
- Kamimori, G.H., Penetar, D.M., Headley, D.B., Thorne, D.R., Otterstetter, R., Belenky, G. (2000). Effect of Three Caffeine Doses on Plasma Catecholamines and Alertness during Prolonged Wakefulness. *Eur. J. Clin. Pharmacol.* 56: 537-544.
- Koz, G.F. (2011). Çekirdekten Fincana: Bir Yudum Kahve Kırk Yıllık Hatır. TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Renk Matbaası Basım*, İstanbul, 13,14.
- Küçükkömürler, S. & Şeren-Karakuş, S. (2009). Kahve. II. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. 604-608. Van.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. Erişim Tarihi: 28/09/2017. Erişim Adresi: <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0>.
- Larousse Gastronomique. (2005). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- MEGEP (Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi). (2006). Yiyecek İçecek Hizmetleri Kahve Hazırlama ve Servisi: *Milli Eğitim Bakanlığı*, Ankara.

- Özgünođdu, M.D. (1992). Fincan ve Kahvenin Türklerin Yaşamındaki Yeri ve Günümüzdeki Kullanımı. Yayınlanmış Yüksek Lisans Eser Raporu. *Hacettepe Üniversitesi. Uygulamalı Sanatlar Anasanat Dalı*. Ankara.
- Sandıkçioğlu, T. (2016). Türk Mutfak Kültürü. Anadolu Üniversitesi Yayını No:3286, *Açıköğretim Fakültesi Yayını*, No:2149, Eskişehir.
- Saraçgil, A. (1999). Kahvenin İstanbul'a Giriş (16. ve 17. Yüzyıllar), HeleneDesmet-Gregorie-François Georgeon (Der.), Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler, (Çev.Meltem Atik-Esra Özdoğan), *Yapı Kredi Yayınları*, İstanbul. 35.
- Soylu, Ç. (2015). Erişim Adresi: <https://www.makaleler.com/dibek-kahvesi-nedir-nasil-yapilir>. Erişim Tarihi:17/10/2017.
- Şahin-Cebeci, O.I. (2017). Özel Gıdalar Teknolojisi Ders Notları. Erişim Tarihi:02/10/2017.Erişim Adresi: <http://blog.yalova.edu.tr/oyairmaksahin/wp-content/uploads/sites/27/2013/11/Kahve-%C3%9Cretimi.pdf>.
- Tufan, Ö. (2011). *Sultanların Topkapı Sarayındaki Kahve Fincanları*, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, *Renk Matbaası Basım*, İstanbul, 91,92.
- Türk Dil Kurumu Sözlüğü (2017). Erişim Tarihi: 02/10/2017.Erişim Adresi: [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_atasozleri&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59d1e0764b3bb1.92178651](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_atasozleri&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59d1e0764b3bb1.92178651).
- Türk Patent Enstitüsü, (2017). Erişim Adresi: <http://www.turkpatent.gov.tr/TurkPatent/geographicalList/>. Erişim Tarihi:02/10/2017.
- Ulusoy, K. (2011). Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması). *Milli Folklor*, 23 (89).
- Ünal, Z.G. (2014). *Kültürel Mirasın Korunması*. İstanbul. İstanbul Valiliği Yayını.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi-Geçmiten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Evimizin Yemekleri*. İstanbul: NTV Yayınları.
- Yağbasan, M. & Ustakara, F. (2008). Türk Toplumunda Kahvehane ve Kafelerdeki İletişimsel Ortamı Belirlemeye Yönelik Bir Alan Araştırması (Gaziantep İli Örneđi), *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18 (1): 233-260.
- Yardımcı, M. (2017). Geleneksel Kültürümüzde Kahve. Erişim Adresi: <http://www.mehmetyardimci.net/img/files/akademik19.pdf>. Erişim Tarihi: 28/09/2017.
- Yarullina-Yıldırım, R. (2015). Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü. *Adıyaman Üniversitesi Yayınları*, Yayın No:13. 365. Adıyaman.
- Yıldız, C. (2017). Erişim Adresi: <http://www.altayli.net/turk-kultur-tarihinde-kahve-ve-kahvehane.html>. Erişim Tarihi: 28/09/2017.
- Yılmaz, E., Oraman, Y., Özdemir, G., Arap, S. (2016). Türk Kahvesi Tüketim Eğilimleri ve Tüketici Özelliklerinin Belirlenmesi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, XII. Tarım Ekonomisi Kongresi*, 458, 459. Erişim Adresi: <http://www.tarimarsiv.com/wp-content/uploads/2017/03/61-1.pdf>, (Erişim Tarihi: 28.09.2017).
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te İçecek Kültürü, *Folklor/Edebiyat*, 18 (29): 31, 32,33,36.
- Yüce, K. (2017). Türk Kahvesi Sunum Şekilleri. Erişim Adresi: <https://tr.scribd.com/document/353778698/Turk-Kahvesi-Sunum-%C5%9Eekilleri>. Erişim Tarihi:02/10/2017.



Copyright of Electronic Turkish Studies is the property of Electronic Turkish Studies and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.