



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## TÜRK KAHVESİ

### Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Dünya kahve tarihinde Osmanlıların payı büyüktür. 1500'lü yıllarda Kızıldeniz'in iki yakası ve Yemen'in ele geçirilmesiyle Osmanlılar kahveyi tanıdılar. Kahve ilk kez İstanbul'a Kanuni Sultan Süleyman zamanında Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından getirilmiştir.

Kahvenin Yemen'den İstanbul'a gelmesiyle birlikte kahve hemen benimsenmiş, çok kısa sürede toplumun tüm katmanlarında yaygınlaşmış ve bir anlamda imparatorluk içeceği olmuştur. 1550'li yıllarda İstanbul'da ardi ardına kahvehaneler açılmaya başlanmıştır.

Evlia Çelebi seyahatleri boyunca Osmanlı topraklarında ziyaret ettiği yerlerde sayısız kahvehane anlatır.

1630'larda, İstanbul'da 55 kahvehaneden bahseder; bu kahvelerde yaklaşık 100 ocakçı ve çırak çalışmakta, en azından 500 kişi kahve işinden para kazanmaktadır.

Kahvenin Avrupa'ya yayılması da Türkler aracılığı ile olmuştur. Osmanlı sınırları dahilindeki Avrupa topraklarında kahve zaten tanınmaktaydı. Osmanlı sınırları dışında kahvenin yayılmasında İstanbul ile yakın ticari ilişkiler içinde olan Venedik ilk adımlardan biri oldu. 1582 yılında İstanbul'daki Venedik elçisi İstanbul'da herkesin gün içinde sık sık bir araya gelip sıcak bir içecek içtikleri mekanlardan bahsetmiştir. Aynı yıl Sultan III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmet için yapılan sünnet düğünü şenliklerinde kahveci esnafı da yer alır. Padişahın önünden geçen alayı resmeden Surname-i Hümayun'da tekerlekler üzerinde alaya katılan kahvehane tasviri de vardır. Kahveciler ilk kez bir resmi geçitte yer almıştır.

Kahvenin Avrupa'ya yayılışı çoğu kez anlatıldığı gibi 1683 yılındaki Viyana kuşatmasıyla olmamıştır. Bu tarihten çok önce pek çok Avrupa kentinde kahve bilinmekteydi ve kahvehaneler açılmıştı.

Türk kahvesinin hazırlanış ve ikram biçimleri de zaman içinde değişime uğramıştır. Kahve ilk başta daha çok kamusal alanda içilir ve büyük ibriklerde kaynatılarak yapılır, ilk kahve fincanları da neredeyse çorba kâsesi kadar büyük olurdu. Zaman içinde cezveye geçiş olmuş, kahve kapları küçülmüştür. Fincanlar 18. yüzyıldan itibaren önce zarf içinde kulpsuz, yıllar sonra da kulplu olarak ortaya çıkar. Bütün bu süreçte, en önemlisi kahve ikramı adeta bir ritüel haline gelmiştir, Türk usulü kahve ikramı apayrı bir kahve kültürü oluşturmuştur. Bir fincan kahve içmek aynı zamanda bir iletişim aracıdır. Türk kahvesi, kahvenin kavulmasından öğütülmesine, pişirilmesinden sunulmasına, kahve yudumlanırken yapılan sohbetten kahve falı bakmaya uzanan bambaşka bir dünya sunar. Bütün bu ritüelleri ve gelenekleriyle Türk kahvesi UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine girmiştir.

Günümüzde Türk kahvesi günlük telaş içinde bir nefes alma molası gibidir. Türk kahvesi ayak üstü içilen, ele alıp sokakta yürürken içilen bir kahve değildir. Çok kısa da olsa bir itina ister, bir yudum kahve için birkaç dakika bile olsa zaman durur, o bir yudum kahvenin hakkı verilir. Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı var denir, bir fincan Türk kahvesinin ise tarihten bu yana süzülen kültürüyle öğreteceği çok şey vardır.