



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KAHVESİ

THY Skylife

Kız isteme merasiminin olmazsa olmazı, hoşsohbetlerin vazgeçilmezi, uykusuz gecelerin yareni... Nasıl alırdınız; sade, şekerli, yandan çarklı?

Kahvenin İstanbul'a gelişini, 16. yüzyılın ortalarına rastlar. Kanunî Sultan Süleyman devrinde Habeşistan Valisi Özdemir Paşa'nın ülkesine dönerken getirmesi ile kahve, önce saraylarda, konaklarda içilmeye başlandı. Kısa sürede de tiryakisi olundu. Taze elden taze kahve içme'nin zevkine varılmıştı. Sarayların, konakların, yaşları onaltıyı geçmeyen üç kahveci güzeli, gelen konuklara bir yudum acı kahveyi 'perikızları' gibi görsel bir ziyafet içinde özenle sunarlardı. Ve bu törende kullanılan kahve takımları göz kamaştırırdı. Sanat, zarafet, zenginlik, gençlik, güzellik birbiriyle bütünleşir, kahve içmek bir şölene dönüşürdü. Zamanla kahve içme geleneği tüm topluma yayılarak köylere, çadırlara kadar ulaştı. Halk arasında, köylerde, çadırlarda da kahveyi genç kızlar sunardı. İnsanın gönlünü ne tazeler, / Taze elden pişmiş, / Taze kahve tazeler.

SABAH KAHVESİ

Zaman içinde kahve, ziyaretlerin de itibarlı ikram aracı olmuştu. Örneğin kız görme, kız isteme, evlilik, nişan, düğün, doğum tebrikleri, dinî bayram ziyaretleri, nezaket ziyaretleri hep bir saatlik kahve içme süresinde yapılırdı. Bir acı kahvemizi içmeye gelin sözü, kısa süreli bir ziyarete davetti.

Genellikle bu kısa ziyaretler kadınlar arası sabah kahvesi' toplantılarında gerçekleşirdi. Kadınlar, kızlar, yaşlılar, gençler, sabahın erken saatlerinde günlük ev işlerini tamamlayıp sabah ona kadar hazırlanmış olurlardı. Çünkü komşular, yakın akrabalar, arkadaşlar, dostlar, haber vermeden sabah kahvesine her an gelebilirlerdi. Onla on iki arası, her ev için açık bir davet zamanıydı.

KUŞ AĞZINDA HABER

Bu kahve meclisinde günlük dedikodular, tatlı ve acı olaylar dile getirilir, ileriye dönük bazı programlar yapılır, bu arada ev sahibesi, genç kızlar, gelinler, varsa evin hizmetlileri, en şık kahve takımlarıyla kahve sunarlardı. Mücevher gibi süslü zarflı fincanlardan yudum yudum içilen kahveler bittiğinde, Neyse halim çıksın falım diyerek, fincan üç kere çalkalanıp tabağa ters çevrilir; üç kere de işaret parmağıyla fincanın dibine vurularak niyet tutulurdu. Bu topluluklarda yaşam felsefesi olan, fal bakabilen bir kadın mutlaka bulunurdu. İstek üzerine soğuyan fincanı alıp çok çeşitli konuları kendince dile getirerek pozitif düşünceleri, öğütlerini, yol göstermeleri, fal bakarak karşı tarafa iletirdi. Neler çıkmazdı ki küçük fincandan. Balık gibi kısımetler, kuş ağızından haberler, uzun yollar, kem gözler

İKRAMI BİR TÖREN GİBİ

Sosyal yaşamda anlam kazanan kahve için saraydan konağa, köy evinden çadıra kadar kullanılan çok çeşitli ve sanatla taçlandırılan malzemeler yapılmıştı. Ailelerin zenginliğine göre malzemenin kalitesi değişebilirdi. Her evin kahve takımlarının toplandığı özel bir yeri vardı.

Ve düğün armağanı olarak zarflı, gümüş kahve fincanları götürmek gelenektendi. Ayrıca kahve tepsileri de armağan olarak gönderilirdi. Şimdi çeşitli kahve araçlarına şöyle bir değinelim: Madenden yapılan kahve kavurma tavasının içine çiğ kahve konur, ateşe sürülürdü; uzun kahve kaşığıyla karıştırılır kavrulurdu. Sıcak kavurulmuş kahve, ahşaptan kahve soğutucu kaba boşaltılırdı. Soğuyan kahve, yine ahşaptan kahve dövme dibine dökülür ve elle dövülerek dibek kahvesi elde edilirdi. Bazı tiryakiler sadece dibek kahvesi içerlerdi. İsteyen kahvesini, pirinç ya da bakırdan yapılan kahve değirmenlerinde öğütürdü. Öğütülen kahve, ahşaptan, madenden, seramikten kahvelik şekerlik kaplarında muhafaza edilirdi. Bakırdan yapılan acı kahve pişirme güğümünde, şekersiz acı kahve pişirdi. Bakırdan, pirinçten kahve cezveleri, bir fincanlık, üç fincanlık, beş fincanlık gibi farklı boyalarda sıralanırdı. İsteğe göre, sade kahve, az şekerli, orta şekerli, şekerli kahve ayrı ayrı pişirilirdi için cezveler boy boy kahve mangalının ateşine sürülürdü. Konakların, yalıların ise özel kahve ocakları bulunurdu. Kahveler, bu ocaklarda pişirilirdi ve buradaki niş'lere, dolaplara kahve takımları yerleştirilirdi. Ocakta pişirilen acı kahve, servise çıkan gümüş, tombak, pirinç ya da bakır stil takımına boşaltılırdı. Tombaktan ya da gümüşten yapılan zarfların içindeki kahve fincanları porselendi. Kahve tepsisi genellikle yuvarlak olurdu. Zarflı fincanlar bu tepsinin üzerine sıralanarak servise çıkardı. Kahve töreninde, tepsile birlikte tutulan nakışlı stil örtüsü güneşi temsil ederdi. Görüldüğü gibi kahve ikramı bir törendi ve pek çok değişik araç gerece ihtiyaç duyulurdu. Şimdi bu örneklerin birçoğu müzelerde ve özel koleksiyonlarda yer alıyor. Kahve kültürünü araştırdığımızda, malzemelerde görülen bazı isimler, formlar, süslemeler, desenler, şekiller eski Anadolu medeniyetlerinde de izlenebiliyor. Kökeni çok eskilere dayanan şerbet sunma törenlerini anımsatan Türk kahvesi geleneği, bizlere kültürel bir sentezi de sergiliyor. Ayrıca kahve ikramı törenleri, Japonların çay merasimlerini de anımsatıyor. Yaşam içerisinde gelişen geleneklerin kökleri, çok derinlere inebiliyor.

TANDIR KAHVESİ

Anadolu'da yemekten sonra kadınlı erkekli aileler, akrabalar, dostlar, bir evde toplanır ve bu toplantıya

her aile kahve sepeti'ni alarak giderdi. Tandır çevresinde bir daire oluşturulur, kapaklı sepetler açılır, orta yerdeki tandır ateşine cezveler sürülürdü. Kahveler pişirilir, içilir, sohbetler edilirdi. Akşam yemeğinden sonra gidilen tandır kahvesi' toplulukları günümüzde de devam ediyor. Yalnız erkeklerin gittiği eski kahvehaneler de iç ve dış mimarisiyle, kahve malzemesiyle, kahve içme adabıyla birçok açıdan ayrı bir eğitim ve iletişim merkezleri gibiydi. Bu eşsiz güzellikte olan eski kahvehaneler, minyatürlerde, gravürlerde, Avrupalı ressamların tablolarında yaşıyor. Ancak kahvaltılık (kahve altı) sözcüğünün dilimize girmesini sağlayan, dost sohbetlerinin yareni, uykusuz gecelerimizin dostu kahveden hiçbir zaman vazgeçilmeyeceği aşikâr.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.08.2020