

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

yemekkahve

deniz gürsoy sohbetin bahanesi kahve

2.
BASKI

yemekkahve



Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu. 1987'de Hizmet ve İşletmecilik AŞ'deki Genel Müdürlük göreviyle başladığı STFA grubundaki yöneticiliğine, 1992'den bu yana Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'deki Genel Müdürlüğü'yle devam ediyor. Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüne ait çoksatan kitaplarının (*Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, *Zengin Sofraların Lüks Tatları*, *Harcâlem İçki Bira*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Yöresel Mutfağımız*, *Denizin Çıtırı Hamsi*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, *Turkish Cuisine in Historical Perspective*, *Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları*, *Ramazan Geldi*, *Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Zevk Veren Yemekler*) ve *Tespah*, *Parmak Uçlarındaki Huzur* adlı kitabının yanı sıra yemek sanayine yönelik *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* ve *Toplu Yemek Üretimi* gibi kitaplarıyla da tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki diğer kitapları

Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Yöresel Mutfağımız
Denizin Çıtırı Hamsi
Aşkın İlacı Çikolata
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Midenin Cilasası Çorba
Zevk Veren Yemekler

deniz gürsoy

sohbetin bahanesi

kahve

ÖĞLAK / YEMEK / KAHVE

Sohbetin Bahanesi Kahve / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2005

© Öğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2005

Bu yapının bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: Derya Diblen

Kapak uygulama: M. Deniz Çorbacıoğlu

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Öğlak Yayınları

Baskı: Öğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Öğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Öğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: oglak@oglak.com

İkinci baskı: 2007

ISBN 975 - 329 - 519 - 7

İÇİNDEKİLER

önsöz / 7
giriş / 13
keçiler oynaştı / 19
kahve osmanlı'da / 27
kahve avrupa'da / 39
ağaçtan cezveye kahvenin öyküsü / 59
başka kahveler / 77
kahve, keyif ve ötesi / 83
kahve ve sağlık / 89
ünlü kahve tiryakileri / 99
kahve falı / 103
bizde kahvehaneler / 111
batıda kafeler / 125
kahvede dünya markaları / 131
kahve çeşitleri ve tarifler / 137
Frappuccino / 144 Buzlu Mochaccino / 144 Süt Köpüklü Mochaccino / 145 Kapuçino / 145
Evde Kapuçino / 146 Buzlu Kapuçino / 146 Karamelli Çikolatalı Kapuçino / 146
Sütlü Kahve / 147 Buzlu Sütlü Kahve / 147 Sıcak Çikolatalı Latte / 147
Buzlu Çikolatalı Latte / 148 Buzlu Kahve / 148 İrlanda Kahvesi / 149
Biedermeier Kahvesi / 149 Diplomat Kahvesi / 150 Acapulco Kahvesi / 150
Paris Kahvesi / 150 Sekizden Sonra / 151 Viyana Kahvesi / 151
Viyana Kahvesi (alkollü) / 151 Rus Kahvesi / 152 Kovboy Kahvesi / 152
Alaska Kahvesi / 153 Karaorman Kahvesi / 153 Egzotik Buzlu Kahve / 154
Madam Pompadour Kahvesi / 154 Kahvede Boğulmuş Dondurma / 155 Eskimo Kahvesi / 155
Kahve Likörü / 156 Rakı Kahvesi / 157 Alkollü Meksika Kahvesi / 157
Çikolatalı Portakallı Kahve / 158 Milyonerin Kahvesi / 158 Espressolu Kek / 159
Kahve Şurubu / 160 Kahve Punçu (soğuk) / 160 Kahve Punçu (sıcak) / 161
Alevli Kahve / 161 Kahveli Elma / 161 İncir-Kahve Soslu Kuzu Pirzola / 162
kahvenin tarihçesi / 163
web siteleri ve linkleri / 166
kahve terimleri sözlüğü / 167
kaynakça / 176



önsöz

*Gönül ne kahve ister ne kahvehâne
Gönül ahhâb ister kahve bahâne.*

Yarım yüzyılı aşan süredir bu dünyada konuğum. Duyduğum bunca tekerleme arasında en çok yukarıdaki beyti severim. Dostluk, arkadaşlık, yarenlik, sohbet, muhabbet gibi keyifli birlikteliklerin içilen kahve etrafında oluştuğunu ne güzel anlatır bu beyit. Kahve bir anda toplumsallığın, sosyal uyumun, doğaya uymanın keyfi oluverir.

Ya da tek başına işin içinden çıkamadığımız durumlarda ve o zor karar anlarında şaşmaz bir yol gösterici oluverir kahve. Bu defa kahve, tutku ve isyandır yalnızlığımızda.

Bakın, ne güzel döktürmüş Ömer Çelik:

Metropol hayatının içinde, insanın soluklanması ve kendini değerli kılan şeylere saldıran olgulardan uzaklaşarak, hayat karşısında yeni duruşlar üretmesi zorluklarla dolu. Gerçeğin propaganda tekniklerinin gölgesi altında kaybolduğu, cesaretin yeterince hesap bilmemekle damgalandığı; düşüncenin sürgüne gönderildiği, aşkın metalaştırıldığı ve güçsüzlerle dayanışmanın bir yük sayıldığı bu dünyada, insanın kendini biricik kılan yanlarını korumak için çok daha fazla gayret sarf etmesi gerekiyor... Ve çoğu kez de bir "an" olarak nitelenebilecek kısa zaman

diliminde, kıldan ince kılıçtan keskin bir titizlikle karar vermesi kaçınılmaz.

İşte o “karar anları”nın resmedildiği film sahnelerinin, romanların ve fotoğrafların vazgeçilmez bir konuğu vardır: Kahve... Gösterişsiz bir fincan içinde, kokusu ve dumanı görkeminin küçük bir habercisi olan sıcak bir kahve.

İşte ben de bu çelişkili duygular içinde oturdum, bir yandan bol köpüklü az şekerli kahvemini içerken bir yandan da kahve kitabı yazmaya başladım.

Daha kahvemden ilk yudumu almamla birlikte aklıma bir başka atasözü geldi kahve hakkında: “Bir acı kahvenin kırk yıl hatırı var.” Ne güzel söylemiş atalarımız, birbirinin kahvesini içen insanlar artık dostturlar ve bu dostluk uzun (kırk yıl) sürmelidir. Benzer anlayış bizde “tuz ekme hakkı”nda da görülür.

Sonra da geçenlerde Cem Yılmaz’ın programında dinlediğimde pek umursamadığım sözleri geldi aklıma. Cem Yılmaz 1965’te içilen kahvelerin hatırının dolduğunu izleyicilere duyuruyordu.

Kırk yıl ne çabuk geçmiş derken, Rahmi’nin 1963’te bana misket oynarken attığı kazığı hatırladım... Sormaz mıyım ben şimdi ondan bunun hesabını? Nasıl olsa annesinin ikram ettiği kahvenin miadı dolmuş!

Ardından aklıma bir jeton gibi rahmetli Tuğrul Şavkay’ın Büyüka-da’da beş saatlik bir lakerda-rakı seansında anlattıkları düştü.

Misafir olduğu Adana Rotary kulübündeki sohbeti sırasında dinleyenlerden biri kahveyi ne zaman içmenin doğru olacağını sormuş ona. Şavkay’ın cevabı aynen şöyle olmuş:

Bu bana güzel bir kız arkadaşınızı ne zaman öpmeniz gerektiği yolunda bir soruyu çağırıyordu. Eğer böyle bir kız arkadaşınız varsa, onu her an ve her fırsatta öpmenizi dilerim.



"Türk Hanımları" Jean Brinési, 1855.

Sonra yine kahvemden bir yudum. Ama bu defa h  p  rdeterek. Ohh! Lez-zeti, h  p  rdetince damağım ve dilimin alt taraflarında daha da belirgin hale geldi. Ne diyordum? Kahve ne sıklıkta içilmeli?

Ben günde üç fincan kahve içerim. E  im hiç içmez. O, günde sekiz-on bardak çay içer. Bir arkadaşım var, o da günde sekiz-on fincan kahve içmeden yapamaz. Herkesin alışkanlığı başka. Anlaşılan bu i   nasıl başlar-sa   yle gidiyor.

Ben nasıl başladım kahveye? K       en çok isterdim kahve içmeyi. Misafirliğe gittiğimizde evin hanımı bana da sorardı kahvem i nasıl içmek istediğimi. Kadın daha sorusunu bitirmeden “orta” diye bağırırverirdim. Ama nafile! Annem derhal müdahale edip, “O daha   ocuk, kahve içmez teyzesi” deyiverirdi. Hatta bazen, “Kahve i  ersen Arap olursun!” tehdidi-ne kadar sürerdi i  . Benim de kahveyi tatma merakım birikerek ve kam-  ılanarak bir tutku haline dönüşürdü. Sonra, ortaokul yıllarında kahveyi tattığımda bu acı şeyin neresini severek içtiklerini hiç anlayamamıştım.

Kahveyle iyice haşır neşir ve sonra da kanka olmam lise son ve   ni-versite öğrencilik yıllarıma rastlar. Sınav öncelerinde ders çalışarak saba-hı bulmak için içilen kahveleri hatırlıyorum da, iyi ki kahve i  enin Arap olacağı tehdidi palavraymı  . Yoksa   oktan Zambo   ikletlerinin reklam mankeni olurdu.

Sonra,   irket toplantılarındaki kahve molaları gelir aklıma. Yine bu molalarda kahve elde, ayaküstü sahte tebess  ml   sohbetler ve hatta dedi-kodular, kuyu kazmalar, laf geçirmeler... g  rla. Sanki maskeli balo sanırsı-nız bu kahve molalarını. Herkes bilgiçlik taslar, karşısındakini ezmece-sine. Bir fincan kahve bu defa şahit olur     kuruş uğruna ruhunu pazara   ı-karanlara. Böyle le   kargalarının ayaküstü ucuz artistliklerine eminim kahve de çok bozulur ve protesto eder. Nasıl mı anladım? Çünkü   yle or-tamlarda içilen kahvenin hiç mi hiç tadı tuzu yoktur. Eminim bilir i  ini

kahve ve tutar kendini, rayihasını suya vermez. Ya da çok bekletirler kahveyi ve bulaşık suyuna döner sonunda.

Anlaşılan İstanbul'a 1867'de geldiğinde bir hamamda tattığı kahveyi beğenmeyen Mark Twain'in etrafında yine yukarıda anlatmaya çalıştığım türden gözü menfaatten başka bir şey görmeyen, yüzünüze karşı "evet efendim, sepet efendim" diyen ama arkanızı döndüğünüzde sizi hançerleyecek insan maskesi takmış maymunlar vardı. Şöyle demiş Mark Twain:

*Bardak küçük, kahve koyu, çok kötü bir tad ve ağır bir koku.
Kahvenin dibinde bulanık bir tortu var ve bu tortu boğazıma yapışarak bir saat öksürmeme sebep oldu.*

Bir de keyifle kahve içtiğim zamanlar. Sabah kahvaltı sonrası ve öğle yemeği sonrası kahvelerim. Onların yeri ve tatları başkadır hayatımda. Düşünürken bile keyif alırım o anlardan.

Son olarak içkili bir akşam yemeğinin sonrasında bir hazmettirici içki eşliğinde içtiğim kahveler vardır. İçki olarak malt viski, konyak ya da armanyak olabilir. Bazıları bir puro ile muhteşem üçlüyü tamamlar.

Bazen kahvenin yanında likör getirirler. Onu da geri çevirmem. Bir dikişte likörü sallarım mideye. Ama kahveyi yudum yudum ve zamana yayarak içerim.

Kahveyi aceleye getirmek olmaz. Tadına vararak uzun uzun içilir kahve. Bakın yazıya başladığımda ilk yudumunu aldığım kahvem daha yeni bitti. Şimdi size tavsiyem, hemen kalkıp kendinize bir kahve yapmanızdır.

Kahve kitabıyla birlikte en iyisi, kahve içmektir.
Afiyetle.

Abdullah Deniz Gürsoy (İstanbul, Kasım 2005)



giriş

*Bir odası var gâyet küçücek
Kendi akli sıra keyf yetirecek
Bir çanağı yokdur ayran içecek
Kahveyi bulunca fincan beğenmez.
Develili Seyrâni*

Siz küçükken sabah babanız işe gittikten sonra annenizin komşuya kahveye gittiğini ve bazen de komşu hanımların size kahve içmeye geldiğini hatırlar mısınız? Ben hatırlarım. “Sabah kahvesi” derlerdi. Hani Urfa türküsündeki gibi:

*Sabah ile sabah ile
Kahve gelir tabağıle*

Ben okula gidinceye kadar, yani yedi yaşıma kadar bu sabah kahvelerinin keyfini yaşadım.

Sabah kahvelerinde küçüklere kahve verilmediğinden hiç tadamadım. Ama hazırlanan onca kahvenin güzel kokusu bütün gün eve siner, akşama kadar çıkmazdı.

Kendisi, o yaşlarda yasak olsa da, kokusu yasak değildi. Bol bol içme çeker keyif alırdım kokusundan. Belki de o kokudur belleğimde yer edip de, yıllar sonra beni kahve müptelası yapan.

Bu ileri yaşımda bile kendisi bol köpüğüyle yanımdaki sehpanın üzerindeki tahtına kurulmadan önce mutfaktan o mis gibi kokusunu gönderir. Bu kahvenin tiryakiye cilvesidir. Sonra alına salına kendisi bütün endamıyla görünür.

“Bu küçücük filtaşı, içinde beyler aşısı.” Bildiniz mi bu bilmeceyi? Bir fincan kahve işte. Küçük fincandaki büyük keyfim.

Smyrne

Bazen önemli kararlar öncesinde içilir kahve. Zihni açmak amacıyla, “Bir acı kahvemizi iç” denir davet edilirken.

Bazen de alınmış önemli bir karar sonrasında içilir. Burada daha törensel bir içecek olurverir kahve.

Genç kız ve erkeğin ailelerinin tanışıp iki gencin evliliği için varılacak karar sırasında kahve yine başrolde. Genç kız hazırlayacaktır kahveyi. Ne demişler? “Ehli keyfin keyfini ne tazeler? Taze elinden, taze pişmiş taze kahve tazeler.”

Tepsiye dizip fincanlardaki kahveleri dökmeden dağıtacaktır genç

kız. Ama aile büyüklerini hesaba katıp hiyerarşik sıralamayı doğru yaparak verecektir bu hizmeti. Genç kızın mahareti kahve yapım ve dağıtımındaki incelik ve zerafetiyle süslenecektir.

Arada oyunlar da yapılabilir bu “görücüye çıkmâ” törenlerinde. Damat adayının fincanına şeker yerine tuz koyar kız, damadın kahvesi şap gibi oluverir. Kız hesabı yapmıştır. Damat adayı “gık”ı çıkmadan içerse iyi koca olacak kadar kendisini seviyor demektir. Eh, onca göz kızın üstünde, kendisi dört yönüyle sınanmaktayken, kız da damat adayına cilveli göz ucu bakışlarının eşliğinde kahveyi tuzlu içirmiş, az bile!

Kızın verilmesinden sonra, kahve ikram edilmesi geleneğinin bir sonucu olarak, söz kesildiği belirtilmek üzere kız için “kahvesi içilmiş” denecedir.

Türkiye’de hiçbir zaman kahve yetişmemişken, nasıl oluyor da “Osmanlı’nın siyah incisi” olmuş kahve? Kültürümüzde böylesine derinlemesine yer alıyor? Baksanıza: Kahveocağı / Kahve parası / Kahve tepsisi, ibiği, cezvesi, fincanları, takımı / Kırık kahve / Kahveci / Kahvedan / Kahve çekmek / Kahverengi...

Evet, kahve, bu defa renk itibarıyla girer türkûye:

*Senin en güzel yerin
Kahverengi gözlerin*

Atasözü bile oluşturmuş kahvenin rengi: “Lacivert, beyaz giyme toz olur, kahverengi bozdan ayrılma.”

Sonra kahvaltı. Bu bileşik kelime, “kahve-altı”dan, hece düşmesiyle “kahvaltı” olmuş. On altıncı yüzyılın ortalarında kahveyle karşılaşan bir toplumun kahveye bağlı olarak, “kahvaltı” gibi bir geleneği başlatması ilginçtir. Yine aynı yüzyılda yaşamış olduğu tahmin edilen Karacaoğlan’ın, kahvaltının zikredildiği koşmasından ilgili dörtlülüğü aktarayım.

*Kalk gönül gezelim helv' alayma
Ol helvalar da dişe kolayına
Her akşam da piriñ pilavına
Kahvaltıda ballı kaymak isterim.*

Kimbilir devam edilse daha neler çıkacak? Hepsi bu kitapta yer alıyor, ancak sabretmeniz gerekecek.

Kahve, ülkemizin kültüründe kalıcı bir yer edinmekle kalmamış, özellikle Ortadoğu ülkeleri, Amerika, Fransa, İtalya ve İskandinav ülkelerinde çok yaygın tüketilen bir içecek haline gelmiştir.

21. yüzyılın insanları artık kendi önlerine konulmuş olan standart oluşumların dışına çıkmak eğiliminde. Türkler, Türk kahvesi yerine toz, filtre kahve, espresso ve kapuçino içmekte. Hatta bu durumu bir açmaz olarak yansıtan bir de fıkra var:

Sınıf atlayan Reşo İstanbul'a gelmiş. Kol saati platin Rolex, altın kolyesi Cartier, kravatı Versace, çorabı krem Burlington, ceketini Valentino, pantolonu Cardin, siyah papuçları Bally, çıkarken vestiyerde unuttuğu kaşkol ve pardösüsü Burberry's...

El sallayarak, parmak çıkırtarak garsonu çağırır. "Kayfe istiyorum."

Yeni üredi zenginlere alışık olan garson, hemen klasik taktiğini uygular: "Kahveniz nasıl olsun efecem? Türk, sade, az, çok? Nescafe Gold, sütlü, sütsüz? Irish, espresso, kapuçino, Columbia, Kenya, Brezilya, French, Calypso, Brulot? Yoksa, Tia Maria kahve likörü mü?"

Reşo ürperip kendine döner: "Hele sen babo, sen yine bana demli bir çay getiriyen..."

Komşumuz Yunanistan'da, yaşlılar Türk kahvesine Yunan kahvesi diyerek tercihlerini bu kahve çeşidi doğrultusunda kullanırken onların çocukları *frapé* (soğuk sütlü kahve) içmekte. Amerika, kahveyi yalnızca sıcak içecek olmaktan çıkarıp soğuk içecek (*frapé* ya da buzlu kapuçino) ya da kahveli dondurma haline getirerek kahve tüketimini artırmayı hedefliyor.

Avrupa'da yakın zamana kadar Brezilya kahvesi aranırken, şimdi "Brezilya'nın şu bölgesinin ya da şu plantasyonun kahvesi var mı?" diye soruluyor. Kafe zincirleri, her geçen gün sundukları aromalı kahve çeşitlerine bir yenisini ekliyorlar. Çeşitler, herkesin aradığı ufak farkları bile bulabileceği seçenek çokluğuna doğru yol alıyor.

Bu bölümü bitirmeden önce bir kişiden, kısaca da olsa bahsedip Sezar'ın hakkını Sezar'a vermek istiyorum.

Bu kitabı yazarken yararlanmış olduğum kaynak kitapları son sayfalarda bulacaksınız. Ancak bunlardan birine burada değinmeden geçemeyeceğim. William Ukers'in 1922 yılında yayımladığı ve 1935'de ikinci baskısı yapılan *All About Coffee* adlı yapıtı. Ukers, öyle bir kahve kitabı yazmış ki kahve konusuna âbide olmuş. Bunca yıldır kahve yetiştirenlere, akademisyenlere, ticaretini yapanlarına ve yazarlara tek komple kaynak olmuş. Şimdi gelelim işin sürpriz yanına. Bizim William Ukers lise mezunu. Üniversitenin kapısından ömrü boyunca içeri girmemiş. Ama yazdığı çay ve kahve kitapları çay ve kahve endüstrisinin temel kitapları olarak yıllardır üniversitelerde okutulmakta.

Turist taşıyan bir otobüs, bir mola yerinde durduğunda, muavin restoran görevlisine, 35 turisti ve 2 kişi olarak da kendisiyle şoförü kastederek sesleniyor: "35 Türk kahvesi, 2 Neskafe!"



Keçileriyle dans eden Kaldi.

keçiler oynaşta

*Bir Yemen dilberi
mahbub-ı cihandır kahve
Bir siyah cenâli
esmerce civandır kahve.*

Vehbi

“Kahve” adı muhtemelen kahvenin üretim beşiği olan Güneybatı Etiyopya’nın Kaffa şehriyle ilgisi dolayısıyla verilmiş olmalı. Bazılarına göre ise Arapça’da şarap anlamında kullanılan *kahwa* zamanla “kahve”ye dönüşmüş. Anlaşılan Araplar, kahvenin canlandırıcı ve enerji veren etkisini şarabinkine benzetmişler.

Bu arada, kahvenin çekirdeğinin Arapça’sı *bunn*, öğütülmüşüne, yani toz halde olanına da *bön* deniyor. Arapça’da kahvenin sözlük anlamları arasında gereği gibi tokluk, halis süt, rayiha (koku, aroma), bahşiş, kahvehane ve bir rengin adı da bulunmaktadır.

İngilizce *coffee*, Almanca *kaffee*, Fransızca’da ise *café* demişler ona. Hollandalılar *koffie*, Macarlar *kávé*, Romanyalılar *kava*, Polonyalılar *kawa*, Ruslar *kophe*, İtalyanlar *caffè*, Çinliler *kafei* ya da *teoutsé* ve Japonlar *kohi* diyorlar. Yani, dünyanın bütün dillerinde üç aşağı beş yukarı benzer kelimeler kahveyi ifade ediyor. Bir ülke hariç: Ermenistan’da kahveye *soorj* diyorlar. Nereden türetmişler acaba?

Kahve ağacının geçmişi, tarih öncesi Afrika’sına kadar uzanmakta. Bugün Etiyopya ve Kenya’nın bulunduğu Orta ve Batı Afrika’da o dö-

nemlerde, kahve ağacı olduğu varsayılmakta. Sözüünü ettiğimiz yerlerde bugün bile yabancı kahve çalıları, ağaçları bulunuyor.

Kahvenin Batı kültüründeki tarihini 1000 yılı civarından başlatmak daha uygun. Çünkü, Habeşistan'da o yıllarda çalı boyunda her mevsim yeşil ağaçların meyvesi olarak kayda geçmiştir. O yıllarda, o yörelerde dolaşan gezginlerin kayıtlarına göre bu meyveler olgunlaşmadan koparılır, kurutulup kavrulur, öğütüldükten sonra tuz ve yağ eklenerek bir bulamaç haline getirildikten sonra peksimet yapılmış. Genellikle uzun yolculuklarda ekmek niyetine kervana alınmış. Bu beş asır böyle sürmüş.

Derler ki Etiyopyalılar, Arabistan'ı işgal ettiklerinde bu bitkiyi Arabistan'a taşıyıp Yemen'in dağlık bölgelerine dikmişler.

Uzun yıllar, ekmek yapmaktan başka bir biçimde değerlendirilmeyen kahvenin bugün bildiğimiz anlamda içilmeye başlamasıyla ilgili çok değişik rivayetler dolaşır.

Tarihçi Ahmet Efendi'ye göre tekkesinden kovulan ve dağlara sürülen bir dervişin, -bir başka rivayete göre ise bu kişi Mokka (Muhâ) kentinin şeyhi Ali Bin Ömer El-Şâzîlî'dir (ölm: 1418)- dağlara sürgün edilip aç kaldığında kahve tanelerini kaynatarak suyunu içtiği söylenir. İşin ilginç tarafı onu ziyaret edenler de derviş ya da şeyhi açlık ve ölümden kurtaran bu nesneyle sekiz gün beslenmişler. Bu arada salgın bir kaşıntı hastalığından (muhtemelen uyuz) bu içecek sayesinde kurtulduklarını çevrelerine anlatırlar. Anlatıldıkça kahve içilmesi Mokka'da yaygınlaşır.

Cezayir'de bugün "kahve"ye "şazeliye" demeleri demek ki bu olayın kahramanına atfen imiş. 1851 yılında basılmış olan *Eser-i Şevket* adlı sözlük ise "kahve" ile "kahpe" kelimeleri arasındaki ilişkiyi aşağıdaki rivayeti aktararak açıklıyor:

Geçmiş zamanlarda Yemen vilayetinde bir fahişe kadın yaşayıp ergenlik döneminden vefatına kadar utanç verici işlerle meşgul

olup pek çok nasihat edilmiş ise de bunlara kulak asmayıp o halde vefat etmiş; bu sebepten gasledilip kefenlenmesi meselesi ulema ve ahali arasında bir hayli dedikodu ve münakaşa yaratmış, İslami şeraite uygun şekilde yıkanıp kefenlenmesi kabul edilmemişti. Bunun üzerine Hristiyan mezarlığına defnedilmiş; ancak Hristiyanlar da kabul etmeyip bir gece mezardan çıkarıp atmışlar; şeyhlerden bir zat bunu görünce hemen bir derviş göndererek cesedi tekkesine getirtip şer'i hükümlere uygun olarak gaslettirip gömülmesini sağlamıştı.

Bir süre sonra, evli olmadığı kişilerle cinsi münasebetlere girdiği bilinen bu kadının malum organı üzerinden bir ağaç bitmiş, bir tür meyve vermiş. Şeyh, bu meyveyi kaynatıp suyunu içmekte olduğu bir gün işi çıkararak gitmek mecburiyetinde kalmış ve işi bir dervişine havale etmiş, kaynatırken taşırmamasını da sıkı sıkıya tembih etmiş. Ancak derviş, dikkatsizlikle kahveyi taşımış. Şeyh Efendi bulunduğu yerden 'Eyvah, zengin fakir, kadın, erkek herkesin tiryakiliğine sebep oldun' diye bağırarak. O günden beri kahveye kahbe yemişi denildiği ve kahve meyvesinin görünüşünün de kadının organına benzediği anlatılır.

Yukarıda aktarılanların dışında bir öyküsü daha var kahvenin. O da keçilerin oynamaşısıyla ilgili. İşte, size Eriyopyalı çoban Kaldi'nin öyküsü: Kaldi, keçilerinin bazı yemişleri yedikten sonra canlandığını ve geceleri bile çok az uyuduklarını fark etmiş. Bunun üzerine Kaldi, bu yemişleri denemiş ve kendini daha dinç hissetmiş. Kahvenin keçilere yaptığı etkinin kısa sürede farkına varan insanlar, çekirdekleri toplayıp kullanmaya başlamışlar. Bununla birlikte, olgunlaşmış kırmızı renkli meyvelerin toplanıp içlerindeki tohumlarının yerip içilebilecek hale gelmesi için gerekli işlemlerin bulunup uygulanması oldukça uzun yıllar almış.

Keşfi ile ilgili rivayetler değişse de, bütün tarihçiler, kahvenin dünyaya yayıldığı nokta olan Yemen'e Habeşistan'dan gelmiş olduğunda birleşiyor. 1450 yılında Habeşistan'dan, rivayete göre bir Osmanlı kumandanı olan Özdemir Paşa tarafından Yemen'e getirilen ve üretilen kahve bu tarihten itibaren hızla keyif vericiler arasında başköşeyi aldı. Müslümanlar kahveyi çok sevdiler, Hindistan'dan Kuzey Afrika'ya ve Doğu Akdeniz'e kadar her yerde kahve içilir oldu. İslam'ın gittiği her yere kahveyi de beraberlerinde götürürler. Kahve 1450-1600 yılları arasında Yemen'de ekilmeye başlanır.

Kahve ticareti de uzun yıllar Araplar'ın tekelinde kalır. Çünkü Araplar, güneşte iyice kurutulmadıkça ya da suyun içinde kaynatılmadıkça kahve çekirdeklerinin ülke dışına çıkmasına izin vermezler. Böylelikle uzun yıllar boyunca Afrika ve Arabistan'ın dışına hiçbir kahve çekirdeği çıkamaz. Bu durum Yemen'i kahve konusunda rakipsiz kılar.

Bu yeni içecek, Müslüman toplumlarda "kahvehane" denilen yeni bir toplanma mekânı da yarattı. İlk kahvehane 1511'de Mekke'de bir caminin yanında kuruldu ve daha sonra özellikle cami yakınlarında birçok yerde açıldı.

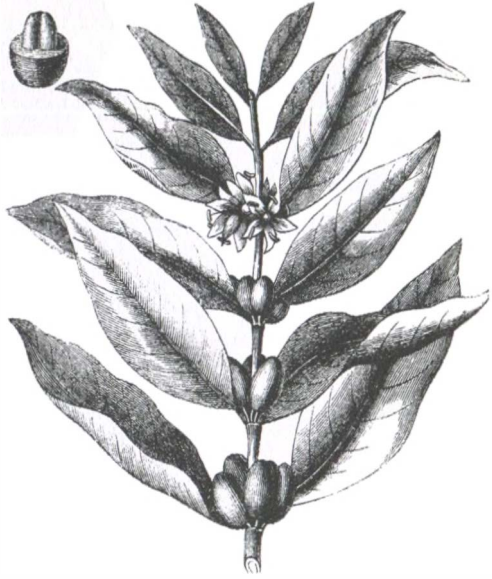
Kahveyi ilk tanıyanlar Araplar olduğundan kahvenin ilk âşıkları da onlar arasından çıkmıştır. Kahvecilerin pîri sayılan ve

*Her seherde besmeleyle açılır dükkânımız
Hazret-i Şeyh Şâzili'dir pirimiz üstadımız*

beytinde adı geçen Şeyh Ali bin Ömer El-Şâzili'nin, kahvenin "tıpkı Zemzem gibi, ne niyete içilirse ona yaradığını" söylediği yaygın rivayetler arasındadır. Ancak, kahveye, Şeyh'ten daha fazla inanmış bir kişi vardır ki ömrünün son yıllarında yalnızca kahveyle yaşadığı ve "vücudunda bir parça kahve ile ölen insan cehenneme gitmez" dediği söylenmektedir.

Bu kişi Ahmed bin Alevi B  Cendeb'dir.

İslam dininin alkollü içkileri haram saydığını biliyoruz. Doğal olarak şarap da, alkollü içkiler kapsamına girdiğinden yasak sayılıyordu. Sıcak ve kokulu bir içecek olarak sunulan kahvenin, şarab nkine eşdeğer etkisinin farkına varıldığında,  n n n bütün İslam ülkelerine yayılması uzun sürmedi. T t nden sonra ikinci sıraya yerleşen kahveyi bütün İslam toplumları sevmişti.



Yeni içeceği özellikle de Türkler çok sevmiş, Anadolu, Suriye, Mısır ve Güneydoğu Avrupa'da tanıtımışlardır. 1570'lere doğru kahve tüketimi Yemen'de yerleşmişti ve sufilerin, gece ibadetleri müddetince uyanık kalmalarına yardımcı oluyordu. Kanuni Sultan Süleyman devrinde Osmanlı topraklarına girmiş olan kahve o devirde, Yemen'den hareketle Mısır'dan transit geçerek İstanbul'a ulaşıyordu. Kahvenin Yemen'den geldiğine dair birçok manimiz vardır. Örneğın:

*Kahve Yemen'den gelir
Y rimden haber getir
Eğer yarım gelmezse
Yakasından tut getir.*

Kahvehanelerin sayısı Mekke'de hızla artar. O kadar ki birkaç yıl içinde kentte yüzlercesi açılmıştı. İnsanlar bu kahvehanelerde sohbetler eder, gezginlerin öykülerini dinler ve çeşitli oyunlar oynarlar. Kahvehanelerde o denli çok şey öğrenilir ki hepsi birer “bilgelik okulu”na dönüşür. 16. yüzyılın ortalarında kahve Mısır, Suriye ve İran'da da içilir. İstanbul'un yanı sıra Medine, Kahire, Bağdat ve İskenderiye'de de kahvehaneler çoğalmaya başlar. Kanuni Sultan Süleyman'ın askerleri bu keyif veren içeceği Balkan, Orta Avrupa, İspanya ve Kuzey Afrika halklarına da öğretirler.

Ancak kahve bu kadar yayılırken yasaklama girişimleriyle de karşı karşıya kalır. 1511 yılında Mekke'nin yönetiminden sorumlu olan Khair Bey, buyruğundakilerin kahve içip ona karşı geleceğinden çekinerek bu lezzetli içeceği yasaklamaya kalkar, ancak bu durum Sultan'ın kulağına gidince kahvenin kutsal olduğu ilan edilerek Khair Bey ölümle cezalandırılır.

Kahvenin bu kadar popüler olmasına karşın Araplar, kahve ağacının yetiştirilmesindeki sırları dış dünyaya karşı korumuş ve yabancıların kahve çiftliklerine girişini yasaklamış.

Kahve çekirdeğini ham haliyle Arabistan'ın dışına çıkaran ilk kişinin Baba Budan adlı bir hacı olduğu söyleniyor. Budan, Mekke'den aldığı kahveleri Hindistan'a kaçırıyor ve oradan da çekirdekler Hollandalıların eline geçiyor. Bu çekirdekler Cava'da kurulan kahve çiftliklerinin de temelini oluşturuyor.

Osmanlı'da kahve sıkıntısı başlaması ve Osmanlı'nın bu yüzden diğer ülkelere kahve satmaktan vazgeçmesi, Avrupalılar'ı kahvenin tohumlarını alarak sömürgelerinde yetiştirmeye itiyor. Dünyanın ilk kahve serası olan Jardin de Plantes, 1713 yılında Fransa Kralı XIV. Louis tarafından kuruluyor. Bazı kaynaklara göre 1720'de, bazılarına göre de 1723 yılında bir deniz subayı olan ve kahve tarihinin en önemli kişilerinden biri olarak bilinen Mathieu Gabriel de Clieu, bu seradan aldığı ya da çaldığı kah-

ve çekirdeklerini Martinik Adası'na ulaştırıyor. Hatta gemi yolculuğunda baş gösteren içme suyu kıtlığında De Clieu'nün kendi günlük yarım bardak su istihkakını kahve fidanıyla eşit paylaşarak bu zorlu yolculuğu salimen tamamladığı nakledilir. Bu tohumlar 50 yıl içinde 19 milyon ağaca ulaşıyor ve Orta ve Güney Amerika'nın kahve cenneti olmasını sağlıyor.



Kaptan de Clieu içme suyunu kahve fidanıyla paylaşıyor.

Bilin bakalım, kahve tarihi açısından bir dönüm noktası sayılan De Clieu'nün bu deniz yolculuğunu yaptığı geminin adı neydi? Şimdi bana kızdığınıza eminim. Büyük bir ihtimalle diyorsunuz ki, "Be adam biz kahve kitabı okuyup bilgi edineyim dedik, oysa sen bizi sınava sokuyorsun!" Haklısınız. Geminin adı *Le Dromedaire* idi. Yani "Deve". Tesadüfe bakın Araplar'ın o tarihte (petrol olmadığından) en önemli ticari ürünü, "Deve" adlı bir gemiyle dünyanın öbür tarafına taşınmış. Yani deve edilmiş.

Sonuç mu? Yemen'den başlayan kahvenin yolculuğu Anadolu sayesinde dünyanın bir diğer ucuna ulaşıyor. Ama hâlâ birçok insan, tarihi bir yanlışlığın içinde, bugün kahvenin anavatanı olarak Brezilya'yı tanıyor.

*Yemen'in kahvesi var
Kahvenin telvesi var
Seninki pek de hırçın
Acep onun nesi var.*



kahve osmanlı'da

*Kadifeden kesesi
Kahveden gelir sesi
Oturmuş kumar oynar
Ciğerimin köşesi*

Tarihçi Solakzade'ye göre kahve I. Selim'in Mısır seferinden sonra 1519 yılında Müslüman tüccarlar tarafından İstanbul'a getirilmiş. Ancak, bu dönemde oldukça dar bir çevre kahveyi tadabilmiş.

Derler ki, Anadolu'ya ilk büyük kahve partisi 1543 yılında bir gemi yükü olarak gelmiş ve bunu da ilk olarak Marmara Denizi tatmış. Neden mi? Çünkü dönemin Şeyhülislamı Ebussuud Efendi kahvenin Kur'an'da yeri olmadığı ve kömürleşmiş bir nesnenin gıda özelliği ortadan kalkmış olduğundan suyunu içmenin günah olduğu fetvasını vermiş. Tabii, olan kahvelere olmuş. Tonlarca kahve denize dökülmüş. Balıklar kırk yıl bayram etmiş midir, bilemeyiz.

Peçevi tarihine göre Kanuni Sultan Süleyman döneminde 1554 yılında Hakim adlı bir "herif" Halep'ten, Şems adlı bir "zarif" kişi de Şam'dan İstanbul'a kahve getirdiler ve Tahtakale'de açtıkları iki ayrı dükkân'da kahve pişirip halka satmaya başladılar. İstanbul'un ilk kahvehaneleri bunlar oldu. Bütün yasaklamalara rağmen kahvehaneler yaygınlaştı. İlk dönem kahvehanelerin yüksek tavanları ve içeride ya da dışarıda, bahçe-

de tam ortada fısıkiyeleri vardı. Bu arada İstanbul'a getirilen kahvenin Yemen'den geldiğini hatırlatmakta yarar var!

Kahve, Müslümanlar'a yasaklanmış olan alkollü içkilerin yerini alan bir rahatlatıcı içecek konumu aldığından kısa sürede bu kadar yaygın kullanıma erişebilmiştir. Ancak, bu görüş kahvenin diğer dinlere mensup kişilerce de rağbet görmesinin nedenini açıklamaya yeterli değildir.

Tabii, bu arada kahvenin kimi zaman kardeşi kimi zaman da rakibi olan çayı da unutmamalıyız.

Çay içme alışkanlığı, patates gibi, ülkemize Rus Harbi sırasında Rusya'dan geldi. Avrupa'ya ise ilk çay 1610 yılında geldi. İthalatın düzenli hale gelmesi ise 1637 yılını buldu. Ancak, yaygınlaşmadı, çünkü daha çok ilaç olarak kullanıldı. 1679 yılında Hekim Kornelius Bontekoe'nin "efendisinin gut hastalığını çayla tedavi ettiğini" anlatan eseri çayın sürümünü artırdı.

19. yüzyıl boyunca Rusya'da çay tüketimi çok yaygınlaşmıştı. Sema-ver adı da Rusça *samovar*'dan geliyordu. Ruslar çaya şeker koymazlar, şekeri ağızlarında tutup "kıtlama" yaparlardı. Bizde, Erzurum'da, Kars'ta ve Hakkâri'de olduğu gibi.

Bir de Rus subaylar demin üzerine çok su ekleyerek açık çay haline getirip içerlerdi. Bu da bizde "Paşa çayı" olarak adlandırılmıştır.

Çayın ülkemizde yerleşmesi Kafkaslar'da Rus Harbi sonrasında olmuş ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında Karadeniz'de başlatılan çay ziraati ile yaygınlaşmış ve kahvehanelerde kahvenin rakibi olmuştur.

Şimdi, biz çayı bırakıp yine asıl konumuz olan kahveye dönelim.

Zamanla, kahve içmek, Türk erkek ve kadınlarının gündelik yaşamlarının vazgeçilmez parçası haline gelmişti. Evliya Çelebi'ye göre, Kösem Valide Sultan'ın Topkapı Sarayı'nda bir kahvehanesi bile vardı. Yine Evliya Çelebi'nin yazdıklarından öğreniyoruz ki İstanbul'da o dönemde 55 kahvehane, buralarda çalışan yaklaşık 200 kişi ve ayrıca kah-

ve satan 300 dükkân bulunuyordu. İnsanların vazgeçilmez içeceği haline gelmesinden sonra açılan kahvehanelerde maşrapayla kahve içilirdi. Tiryakiler de bu kahveleri âdeta su gibi içerdiler.

Şair Nev'i (öl. 1598) kahvenin geldiği yıllarda söylediği tahmin edilen bir kıt'asında belediye zabıtalılarının kahve satan esnafa düşmanlık etmesini anlamadığını, kahve içenlerin kâfir mi olduklarını sorgular ve bir öğretmenin iki fincan kahve içmeden, gece kitaba bakamayacağını ve sabah derse çıkamayacağını şöyle ifade eder:

*Muhtesib kahve-furûşu ne ta'addî eyler
Yöhsa kâfir mi olur içse müsülmân kahve
İste derse çıkamaz gice kitâba bakamaz
Eğer içmezse müderris iki fincan kahve*



Sultan I. Ahmed'in kahvehaneleri "körülük yuvası" olarak görüp yasaklamasıyla kahvenin de yasadışı günleri başlamış.

O dönemde kahvenin gelişi, kalışı kadar zor olmamış. Türkiye'de ilk kez Kanuni Sultan Süleyman, ikinci kez, III. Murad devrinde kahve-



"Türk Kahvehanesi", David Wilkie, 1840-41.

nin başına çok büyük bir felaket gelmiş. Kahvehaneler yıkılmış, kahve içenlerin asılmasına kadar varan şiddetli cezalar uygulanmış. Gerekçe ise kahvehanelerin tembelliği artırdığı, camilere devamı azalttığı, buralarda toplanan kişilerin siyasi sohbetlerinde devlet işlerini eleştirmeleri ve örgütlenmeleri olarak gösterilmiş.

Ancak, bu yasak bile halk arasında kahveye olan ilgiyi yok edememiş. Hatta kahvenin birçok hastalığa iyi geldiği söylentisi ilgiyi daha da artırınca softalar, meyhaneden daha zararlı olduğunu ileri sürse de kahve yaşı, meyhane yaşı kadar uzun sürmemiş. Kömür derecesinde kavru lan maddelerin yenilip içilmesini haram sayan III. Murad döneminin şey-

hüslamı, “Sakınca kahvenin kavrulurken kömürleşmesinde ise kahveyi kömür haline getirmeden kavurmak sakıncayı ortadan kaldırır” anlamı taşıyan bir fetva yayınlamış ve farkında olmadan “Gold” kahvenin buluşunu gerçekleştirmiş. Yıllar boyunca padişahların tutumuna göre kahve yasaklanmış ya da serbestçe içilir olmuş.

Kahve, zaman içinde gittikçe şarabın yerini alacaktır. Nitekim Seyhi Mustafa, siyah renginden dolayı kahveyi kargaya, kırmızılığı dolayısıyla da şarabı tûti kuşuna (papağana) benzeterek, artık tûti yuvasına karga konduğunu söyler:

*Kahve devrinde çekildi ortadan câm-ı şarâb
Kondu şimdi âşîyân-ı tûti-i âle gurâb.*

Edebi şahsiyetlerin, siyasi ve dini otoritenin dikkatlerini çekmesi, yasaklanması ve keyif verici özelliğinden dolayı kahve, Osmanlı aydınınının ilgi odaklarından birisi olmuştur. Ayrıca, ahlaki bir olumsuzluğu da bulunmayan kahve, alkolsüz ve uyuşturucu özelliği olmayan bir içecek olarak Osmanlı günlük hayatına çabucak girmiş ve uzun yıllar kendine has gelenek ve göreneklerin yaratılmasına, mimari özelliği olan kahvehane anlayışının yer etmesine ve edebi bir kamuoyunun oluşmasına yol açmıştır.

Bir semaisinde Karacaoğlan, kaş, saç, sürme, biber, zenci köleler, kara çadır, gibi pek çok kara renkli unsurlar arasında kahveyi de sayar ve kahvenin, sosyal statüsü yüksek kişilerin içeceği olduğunu söyler:

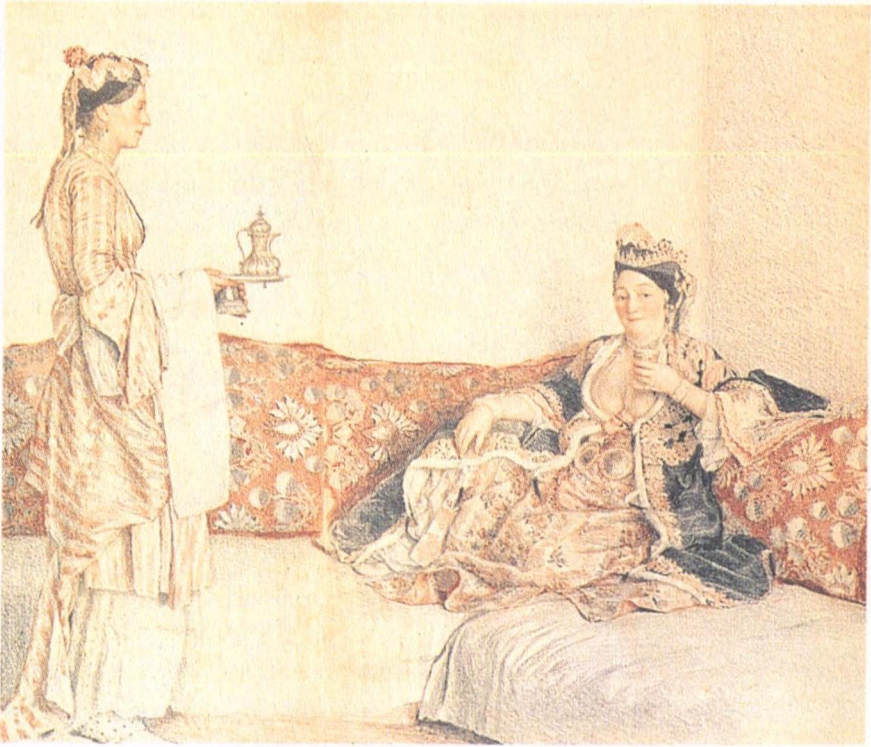
*İller de konup göçler
Lâle sünbülli biçerler
Ağalar beyler içerler
Kahve de kara değil mi*

Kahvenin özel ve itibarlı bir ikram çeşidi olarak saray mutfaklarına girişi IV. Mehmed zamanına rastlar. Saraydaki konuklara ikram edilen tatlılar ve şerbetlerle birlikte sunulurdu kahve. Hatta saray teşkilatında “kahvecibaşı” makamı bulunuyordu. Buraya önemli kişiler atanır ve zaman zaman kahvecibaşılıktan sadrazamlığa kadar yükselirlerdi. Kahveye verilen önem o kadar artmıştı ki padişahın içeceği kahvenin suyu özel olarak Eyüp tepesi civarındaki Gümüşsuyu'ndan getirtilirdi. Sarayın harem da-
iresinde, kadın efendilerin de ayrı kahvecibaşları bulunurdu.

Bakın Leyla Saz, *Anılar- 19. Yüzyılda Saray Haremi* adlı eserinde kahve nasıl sunulur, onu anlatıyor:

Yemekten sonra kahve ikramı, biraz karmaşık bir aletle yapılırdı. Tepede birleşen üç uzun zincire asılı küçük bir gümüş leğenden oluşan “siti” in içine sıcak kül ve yanmakta olan birkaç köz kömür konur. Kahvenin kaynatıldığı gümüş cezve, sıcaklığını koruması için bu sıcak leğene yerleştirilir. Bir cariyе sitili, yere değmeyecek biçimde zincirlerinin en tepesinden tutarak gezdirir. Başka bir cariyе de altın sırna ve incilerle işlenmiş ipek ya da kadife, bir yanı hafif sarkan bir örtüyle kapatılmış bir tepsinin içinde, üzerleri kakkalı ya da değerli taşlarla süslenmiş zarflarla (ki fincanlar bu zarfların içine yerleştirilecektir) küçücük kahve fincanlarını getirir. Bir üçüncü cariyе, fincanları doldurur, zarflarına yerleştirir ve sonra baş ve işaret parmaklarıyla altlarından tutarak zarif bir biçimde sunar. Zarfın alt yanı, işaret parmağının ucuna oturtulur, başparmaksa dengeyi sağlamak için zarfın üst kısmına biraz değer.

Bu hizmeti, özellikle çok çabuk kırılacak türden olan fincanları devirmeden, kahveyi taşırmadan ya da dökmeden yapabilmek, oldukça beceri isteyen güç bir iştir. .. Kahveyi yalnızca baş kalfalar içey, cariyeler içmezlerdi.



"Tepsiye Kahve Servisi Yapan Cariye", Oskar Reinhart, 1740.

Diğer taraftan dönemin zengin aileleri hamamlarda servetlerini ve zenginliklerini sergilemek olanağı bulurlar. Hamama gidecekleri gün nefis ve nadide yemekler, kahve ve şerbetler hazırlar, meyveler getirirlerdi. Bugün de hamamlarda banyo faslı bitip de soğukluğa çıkıldığında kahve söylemek geleneği sürmektedir.

Kahve, sarayda ibrikle, güğümlerle pişirilir, büyük sinide fincanlarla içilirdi. Bunların "Kütahya fincanı" ya da "Kaba fincanı" gibi çeşitleri vardı. Bir Kırşehir türküsünde, sevgilinin ağzı, kahve fincanına benzetilir:

*Burun fındık, ağızı kahve fincanı
Şeker mı şerbet mi bal Acem kıızı.*

Kahve sunumu da saraylarda özel bir törenle yapılırdı. Konukların ağırlandığı bölüme sitil örtüsü denen örtü, iki kişi tarafından taşınarak önden getirilirdi, ardından da kahve tepsisi. Tepsi ağırsa iki kişi tarafından tutulurdu. Kahve ibriklerden fincanlara aktarılır, en son, dağıtan kişi içeriye girerdi.

Sitil takımı, bir halkayla birleştirilmiş üç zincirin taşıdığı küçük bir mangal olan sitil ve bunun içindeki kahve ibriğinden oluşur. Bu özel takımın tozlanmasını önleyen örtü ise atlas ya da ipek kadifeden yuvarlak yapılırdı.

Saraylar dışında büyük konaklarda sitil örtüsü, sitil takımını taşıyanların omuzlarında gelir, hizmetliler içeri sırayla girip dizilirler ve kahve fincanlarını geri alıncaya kadar da kenarda ayakta beklerlerdi.

Kahveyle birlikte mutlak su da sunulacaktır. Su, kahveden önce içilecek ki ağız temizlesin.

Kahveyle beraber su içilmesi âdetini, 16. asır şairlerinden Nâzüki'nin şiirlerinde de görmek mümkündür. Nâzüki, susamışların, kahve meclisini basıp dağıttığını şöyle ifade eder:

*Meded yirine su yine efendi müştâki
Gelür harâba virür bezm-i kahve-nûşanı.*

Bitmedi, kahve içerken ilk yudumda höpürtedilecektir. Çünkü, kahve sıcaktır ve o tarihlerde höpürdetmek ayıp değildir. Bakın, şair kahvenin içilişini nasıl tasvir ediyor:

*Tutup ke'sin kenârından zerâfet birle höpürdet
Desinler kahve içmekde şu dayı amma mâhir hâ.*

Elias Petropoulos'un Yunanistan'da *Türk Kahvesi* adlı eseri aşağıdaki dize-
lerle başlar:

*Uyan Vasil'im, gün ışıdı, bak gün ağardı;
Uyan da kahvemizi içelim, ktır ktır peksimetlerle...*

Hemen ikinci paragrafta şunu okuruz:

*Çağdaş Yunanlılar'ın babaları sayılması gereken Türkler'in bize miras bıraktıkları birçok iyi ve kötü şeylerin arasında kahve de yer alır; ünlü Türk kahvesi. Hemen işaret edilmeli ki Yunan-
ca'da kullanılan kafes, keferes, kafecis, tabis, yedeki, briki, flin-
cais, delves, kavurdistri, kaymaki, cezves, theryaklis v.b. gibi
sözcüklerin hemen hepsi Türk kökenlidir.*

Yunanistan'da cunta rejimi sonrasında Türk kahvesi Yunan kahvesi ol-
muştur.

Son ziyaretimde Atina'nın Monastraki semtindeki bir kahvenin yol üzerindeki masalarından birine oturdum ve masayı nemli bezle silen genç kıza bir fincan Türk kahvesi ve bir bardak su söyledim. Kız, masayı silmekten vazgeçip karşımda dimdik dikilip bana Türk kahvesi bulunmadığını ama istersem Yunan kahvesi getirebileceğini söyledi. Ben ısrar ettim. Ona “içeride kahveyi yapan kişiye git ve benim Türk kahvesi istediğimi söyle, o bilir, ne verirse al bana getir” dedim ve bu defa Türkçe ekledim “sade”. Gitti ve bir süre gözükmeyi. Sonra, yaşlıca bir adam geldi ve kahvemi ve suyumunu masaya koyarken kulağıma eğilip aynen şöyle dedi “Maraza istoorsunuz?” Meğer İstavro, Büyükada'dan oraya göçmüş mübadelede ve o kahvede ocakçılık yapıyormuş. Sarmaş dolaş olduk.



Bir kahvehane minyatürü (ayrıntı), 16. yy

İstavro'nun anlattığına göre kahveci *hovoli* denilen özel bir aletle hazırlanmış. Bu alet, kahveye aynen mangalda pişmiş gibi bir tat veriyormuş.

Şaşıracığınızı biliyorum ama Yunanistan'ın kişi başına kahve tüketimi Türkiye'den yüksek. Çünkü Türkiye'de 1920'lerden sonra bazı değişiklikler gözlenmeye başladı. Çok gelişmiş bir Türk kahve kültürü varken, çay ekiminin başlamasından sonra tüketimde ciddi düşüşler yaşandı. Bunun yanı sıra 1980'li yıllara kadar kahve çekirdeğinin ithalatında zorluklar olduğu için, yurda girişi çok az miktarda gerçekleşiyordu. Bugün Türkiye'de kişi başına 190-200 gr kahve tüketilirken bu rakam çayda 12,5 kilodur.

Son 80 yılda kahve aleyhine gelişen olaylar nedeniyle, artık insanlar günde 3-4 bardak çay içerken, kahveyi yemek sonrası içer oldular. Türkiye'deki koşullardan etkilenmeyen Kıbrıslı Türkler ise kişi başı 5-6 kilo

kahve tüketmektedirler. Türkiye'nin neredeyse 20 katı kadar bir rakam sözkonusu. Kıbrıslı'nın İngiliz hegemonyası altında bu eski geleneğe sadık kalarak sürdürmesi ilginçtir.

Türk kahvesi ikinci büyük sarsılmayı 1980'lerin başında göreve gelen Özal hükümetiyle yaşadı. Özal'ın batıya açılma politikaları Türk kahvesinin pabucunu dama attı. İthal ürün cennetine dönen Türkiye'de hazır kahve ve filtre kahve dönemi başladı. Batı hayranlığı öyle bir noktaya geldi ki, Türk kahvesi içmemek övünç kaynağı oldu. Restoranlar "Bizde Türk kahvesi ve rakı bulunmaz" diyerek gururlandılar. Anadolu bile hazır kahveyle tanıştı. Bütün bunlar yaşanırken hiç kimse çıkıp da, "Türk kahvesi elden gidiyor" demedi.

Bu bölümü bitirirken size ülkemizdeki konukperverliğin simgesi haline gelmiş olan kahve ikramının biraz abartılı da olsa bir hikâyesini nakletmeden geçmedim:

Bir adam evine gelenleri ikramından sonra dövermiş. Biri merak etmiş, "Gideyim, hem ikram etsin hem dövsün" demiş.

Gitmiş, "Ağa! Yoruldum, bana bir kahve" demiş. Ağa pişirmiş, getirmiş. Misafir içmiş ve "Ben bir parça dinleneyim, yorgunluğum geçmedi" demiş. Ev sahibi yatağı hazırlamış, yatırmış.

Adam kalkmış, "Ağa karnım acıku, yemek getir" demiş. Yemek gelmiş, yemiş, "Artık gidiyorum" demiş. Ev sahibi "pekâlâ" diyerek uğurlamış. Ev sahibi arkadan seslenince adan, "Hah, dayak yiyeceğim, geri çağırmasının sebebi bu olmalı" demiş.

Ev sahibi misafire bir çıkın para vermiş. "Bu niye?" diye sormuş misafir. "Al harca! demiş" ev sahibi ve devam etmiş: "Şimdiye kadar buraya gelenler bana bir şey yaptırmazlardı. Ben de yedirir, içirir, yatırır, giderken basardım sopayı. Sen bana misafire hizmet etmek şerefini verdin. Bu onun ödülü."



"Kahve İçen Hanım", Tunalı üzerine yağlıboya.

kahve avrupa'da

*Kahve şeytan kadar kara
Melek kadar saf
Cehennem kadar sıcak olur.
Türk Atasözü*

David Liss *Kahve Tüccarı* adlı romanını 13 Mayıs 1659'da Hollanda'nın Amsterdam şehrinde romanın kahramanı olan Geertruid adlı kadının Miguel Lienzo'ya bir çanak kahve ikram etmesi sahnesiyle başlatır:

Miguel, "Bu nedir?" diye sordu; (.....)

Eliyle adamın tuttuğu kâseyi gösteren kadın, "Bu, sıra dışı bir içki" dedi. "İç bakalım."

"İçeyim mi?" Miguel, gözlerini kısarak kâsedeki siyah renkli sıvıya baktı. "Görünüşü ıpkı şeytan sidiği gibi, ki öyle olsaydı kesinlikle sıra dışı bir içki olurdu; gelgelelim tadının neye benzediğini öğrenmek gibi bir arzum yok."

Geertruid adama doğru eğildi; neredeyse adamın koluna sürünecekti. "Önce bir yudum iç, sonra sana her şeyi anlatacağım. Bu şeytan sidiği ikimizi de zengin edecek."

Fazla uzun sürmez, kahve ikisini de zengin eder.

17. yüzyıla gelindiğinde Avrupa'da kahve pek az kişi tarafından biliniyordu. Osmanlı'ya ya da Ortadoğu'ya yolu düşen Avrupalı gezginler ticari anlaşmaların yapıldığı kahvehanelere mutlaka uğrar, en azından sokakta bakır cezveler içinde kahve satan seyyar satıcıları görürlerdi. Bu gezginler ülkelerine dönüp anılarını anlatmaya başladıkça Avrupa da kahveyle ilgilenmeye başladı.

Üzerinden tüten dumanıyla sunulan bu lezzetli ve canlandırıcı yeni içecek, tüccarlar tarafından hemen Avrupa'ya tanıtıldı. Kahve, Venedikliler tarafından Güney Avrupa'ya götürüldü. 1615 yılında Venedik'e ulaşan ilk kahveyle birlikte Avrupa kültürüne yeni bir içecek katılmış oluyordu.

17. yüzyılın ilk yarısında kahve asıl olarak Venedik ve Marsilya'da içiliyordu. Buna karşın kahve ticareti yapılmıyordu. Kahve bir içecek olarak 1683'te Türkler'in, daha doğru bir deyişle Osmanlı ordusunun Viyana kuşatması sonrası uğradığı bozgunun ardından yaygınlaşır. Viyana kuşatmasından önce kahve hiç bilinmiyordu demek doğru olmaz. Ama Viyana kuşatmasıyla Avrupa kıtasını yeni bir dalga'nın sardığını söylemek hiç de yanlış olmayacaktır.

Kesin tarihler verecek olursak, 1645'te Venedik'te, 1650'de Oxford'da, 1652'de Londra'da, 1672'de Paris'te kahvehaneler açılmıştı.

13 Temmuz 1683'te Merzifonlu Kara Mustafa Paşa komutasındaki Osmanlı ordusu Viyana kapılarına dayanmıştı. Osmanlılar'ın Avrupa'yı ele geçirme girişimleri zorlukla önlenmişti. Türkler'e karşı kazanılan zaferin baş kahramanı Kolschitzky isimli bir Polonyalı'ydı.

Osmanlı kuşatması altında bulunan Vi-



yana şehrinin önde gelenleri Doğu Tüccarları Grubu'nda çalışan tercüman George Franz Kolschitzky'yi şehre yardım çağırarak görevlendirirler. Kılık değiştirerek yola çıkan George, komşu dükalıklardan asker sağlamayı başarır.

12 Eylül'de savaş alanını terk eden Osmanlı ordusu,un ardında bıraktıklarının arasında yaklaşık 500 çuval kahve de bulunuyordu. Ancak Viyana halkı kahvenin ne olduğunu bilmiyordu. İçlerinden bir yüzbaşı, kahvenin deve yemi olduğunu iddia etti ve Tuna Nehri'ne dökmeye karar verildi.

Çuvalar içindeki deve yemlerinin gerçekte ne olduğunu Kolschitzky iyi biliyordu. Viyanalı kurnaz tüccar, savaş sırasında yaptığı hizmetlerin karşılığı olarak bu çuvaların içindekileri istedi.

Kolschitzky 1683'te bu Osmanlı kahveleriyle Viyana'nın ilk kahvehanesi olan Mavi Şişe'yi açtı ama Karntern Caddesi'ndeki bu kahvehanede işler ilk zamanlarda iyi gitmedi. Viyanalılar tadının acı, renginin de çekici olmamasından dolayı kahveyi önceleri beğenmemişlerdi.

Tahmin ettiğiniz gibi Kolschitzky ümitsizliğe kapılmaz. Sonunda bir gün şans ona da güler. Bir kahve fincanının içine tesa-düfen düşen kesme şeker her şeyi değiştirir. Böylelikle eksik olan tat bulunmuştur. Kolschitzky yaptığı



Türk üniforması içinde Kolschitzky düşman hattına geçiyor.



"İlk (Kolschitzky) Kahvesi", Franz Schams, Viyana 1683.

bir iki denemeden sonra doğru karışımı bulur ve üzerine biraz süt ekleyerek ünlü Wiener Melange'ı hazırlar. Bu kahve çok tutar. Kolschitzky'nin ölümünden sonra Viyana'da Türk kıyafetleri içerisinde bir heykelini de dikerler.

Bu konuda bir başka söylem de Viyana'da ilk kahvehaneyi Johannes Diadato adlı birinin açmış olduğu, Kolschitzky'nin dükkânının ikinci kahvehane olduğudur. Hangisi doğru bilemiyoruz. Biz, yine de öykümüze başladığımız biçimiyle devam edelim.

Kahve, Kolschitzky'den sonra Avrupa'ya yayılmaya başlamıştı. Ama önünde büyük bir engel vardı, çünkü o zamana kadar yalnızca Türkler'in, dolayısıyla Avrupa'nın gözünde "şeytan" kabul edilen bir milletin içeceğiydi. Dindar Hristiyanlar kahveden uzak duruyorlardı, ancak kahve, papalar sayesinde rağbet gördü. Papa VIII. Clemens (1535-1605), kahveyi tattı, hoşuna gidince de "Böylesine izzetli bir içeceğin yalnızca kâfir

Müslümanlar'a ait olması utanç vericidir" diyerek kahveyi vaftiz etti ve kahve böylece Hristiyanlar için de "helâl" oldu.

Bütün Avrupa ve daha sonra Amerika'da gelenek halini alan kahve alışkanlığının kökeni Viyana'dır diyebiliriz.

"İslamın şarabı" diye de adlandırılan kahve, gittiği memleketlere baş döndürücü kokusunu ve lezzetini götürdü ama başka başka biçimlerde pişirildi. Bugün çok tüketilen espresso, kapuçino o dönemin ürünleri.

Çaya olan düşkünlüklerine rağmen ticari boyutta kahveyle ilgilenen ilk Avrupa ülkesi İngiltere oldu. 1650 yılında Oxford'da Jacob adında bir Yahudi tarafından açılan kahvehane ile kahve, İngiltere topraklarına da giriyor ve iki yıl sonra da ikinci kahvehane Pasqua Rosée tarafından Londra'da açılıyor. Londra'da 1700 yılına gelindiğinde 200 kahvehane açılmıştı.

Kahvehanelere ilk açıldıkları dönemde "kuruşluk üniversite" (*penny university*) deniyor. Bir peni ödeyerek girilen bu mekânlarda, neredeyse bir üniversite eğitimine denk hayat dersi almak mümkün olduğu için!

Garsonlara bahşış verme alışkanlığı da ilk olarak İngiltere'deki kahvehanelerde ortaya çıktı. İyi bir servis ve daha güzel bir masa bekle-



Venedik'te ilk kahvehane.

yenler üzerinde TIPS “To Insure Prompt Service” (iyi servisi garantilemek için) yazan çanağa para koyarlardı.

Tiryakisi olduğuna göre, keyif vericiler arasında adını geçirmek kahveye yapılmış bir haksızlık değil. Belki bir de, en masum keyif verici olduğunu eklemek gerek. Ama yine de kahveden şikâyetçi olanların sayısı az değil. 1663 yılında Londra’da yayınlanmış tek sayfalık bir manzume-de şöyle ifade ediliyor bir şikâyet.

*Türkleşiyor kahvede Hristiyan erkekler
Günah onların değil, bütün suç o içkide
Ne büyüdür ne sihir, içlerini ısıtan
O lanetli sıcaklık, cehennem ateşidir
Gariptir İngilizler, her bir halı ederler
Moda olmaya görsün örümcek bile yerler.*

Kahve, geleneklerine çok bağlı İngilizler’in çayını üzerine gül koklamak istememelerinden yeriliyordu.

Kahvenin Avrupa’ya yayılması Londra’nın, deniz ticareti için en işlek limanlardan biri olduğu 17. yüzyıla rastlar. Bu iki gelişmeyi çok iyi değerlendiren Edward Lloyd, 1689’da Londra’da dokların yanında bir kahvehane açtı.

O zamanlar kahvehaneler iş bağlantılarının kurulmasında önemli görevler üstleniyordu. İşadamları, birçok görüşmelerini kahvehanelerde yapıyorlardı. Lloyd’un kahvehanesi ise limana yakınlığı sayesinde, kısa sürede armatörlerin, kaptanların, tüccarların ve sigortacıların uğrak yeri oldu. Ancak bu sırada sigortacılık yapılmasına rağmen, gemi sigortacılığı işi yapan bir şirket yoktu. Gemi işiyle uğraşanlara kahvehanesinde sessiz bir köşe ayırarak yardımcı olan Lloyd, 1713’de öldükten sonra da kahvehane açık kalarak işlevini sürdürdü.

1769'da bir grup sigortacı Lloyd'un kahvehanesini bırakarak kendi yerlerini kurdular: Yeni Lloyd Kahvehanesi. Burada yalnızca gemi sigortası işlemleri yapacaklarını açıkladılar. Bu mekân bir süre sonra küçük gelmeye başlayınca, 79 kişilik bir grup aralarında para toplayarak yeni bir yere geçtiler ve Lloyd'un Kahvehanesi adını koydular.

18. yüzyılda bugünkü yapısını kazanan Lloyd's şirketi, 1990'lı yıllarda üye sayısını 39 bine kadar yükseltti. Böylece bir kahvehane öyküsü dünyanın en büyük sigorta şirketlerinden birini yarattı.

Nitekim 200 yıl sonra, 19. yüzyıl tarihçilerinden Jules Michelet, kahveye dair tespitlerini şu sözlerle sürdürüyordu:

Artık meyhane tahından indirildi, o iğrenç meyhane tahtından indirildi! Halbuki daha yarım asır önce, gençlik fıçıları ve fa-hişeler arasında yerlerde sürünüyordu. Geceleri sarhoş şarkıları daha az duyuluyor artık, kaldırım kenarında yatan soylulara daha az rastlanıyor. İnsanı ayıltan içecek, beynin muhteşem besini kahve, alkollü içeceklerin aksine, saflığı ve aydınlığı çoğaltıyor; o kahve ki kuruntu ve vehmin bulanık ağırlığını defediyor; o kahve ki her gerçeği şimşegiyle aydınlatıyor.

Bu yeni içecek, 17. yüzyıl İngiltere'sinde "anti-erotik bir içki" sloganıyla yaygınlaştı. Hatta cinsel enerjiyi iktidarsızlığa yol açacak derecede azaltması özelliği nedeniyle cinsel ilişkide bulunması yasak olan ruhban sınıfına da tavsiye edildi.

Kahvenin cinsel gücü azalttığına dair kanaat yayıldıkça bu durumdan rahatsız olanlar da ortaya çıktı. 1674'te İngiltere'de kadınlar tarafından dağıtılan "Kahveye Karşı Olan Kadınlar Bildirisi" nde şöyle bir cümle de geçiyordu:

Erkekler kahvehanede bu feci içkiyi sürekli olarak öylesine yudumluyorlar ki, eve döndükleri zaman uzun burunlarından başka nemli, mafsallarının dışında kasılmış ve kulaklarının haricinde de dikilmiş başka bir şeyleri olmuyor.

Onların asıl şikâyeti eşlerinin bütün vakitlerini kahvehanelerde geçirmesi olsa gerek. Bir yıl sonra Kral II. Charles toplumsal ve ahlaki düzeni bozdukları gerekçesiyle anarşi yuvası olarak gördüğü kahvehaneleri kapatmaya kalkışır ama büyük toplum baskısı sonucu bu karar 11 gün sonra geri alınır.

İngiliz lord yazlık bir malikâne kiralamış. Sabah kahvaltısında kâhya sormuş, "Kahvenizi nasıl istersiniz?"

"Benim kahvem sıcak ve şekerli olmalı ve tatlı bir kadına benzemeli."

Kâhya tekrar sormuş, "Siyah mı, beyaz mı?"

Sınırlarından içeri girdiği hemen hemen her ülkede kahveyi beğenenler kadar kötüleyenler de oldu. Yobaz din adamları -yalnız müslümanlar değil, Papa da dahil diğer dinlerin temsilcileri de- kahvenin baş düşmanı oldular.

Süleyman Ağa, Avcı lakabı ile anılan IV. Sultan Mehmed'in 1669'da Fransız Kralı XIV. Louis döneminde gönderdiği Türk elçisiydi. Çok hoş sohbeti ve nüktedanlığı ile tanınırdı. Süleyman Ağa yalnızca Türk kahvesini değil, Türk sosyal hayatının sıcaklığını da ihraç etmiş olmalı ki, onun ko-nağına kahveye davet edilmek özel bir anlam kazandı.

Türk kahvesinin lezzetinin yanı sıra kültürünü, sohbetini, hatırını da paylaşıyor olduğu için, Paris sosyetesini için Hoşsohbet Nüktedan Süleyman Ağa'ya kahve misafiri olmak bir ayrıcalık sayılıyordu.



Devell'y'e ait bu taşbaskıda Versay Sarayı'nda Osmanlı elçisi Süleyman Ağa'ya kahve servisi yapılıyor.

Laf aramızda, o zamanki Paris sosyetesinin şuh hanımlarının oluştuğu kuyruğa rağmen, Süleyman Ağa'nın devlet işlerinde başarılı olacak vakti nereden bulduğu hâlâ çözümlenebilmiş değildir. Süleyman Ağa'nın huzura kabul ettiği ana kız ikililerine kahve ikramı bittikten sonra şöyle cevap verdiği kayıtlardadır:

Yarın muhterem validenizi bırakıp yalnız geliniz, soruna bir çareyi muhtemeldir ki birlikte biraz vakit hıyararak bulabiliriz.

1672 yılında Pascal adındaki Ermeni asıllı Osmanlı, Paris'te St. Germain yakınında küçük sempatik bir kahvehane açtı. Bu kafe Paris'in ilk kafesidir.

Kahvenin tarihinde 1683 yılı, bu uyarıcının yeni bir kıtaya hızla yayılmak üzere girişini ve pek çok kahvehanenin açılışını ifade etmektedir. Gayet doğal olarak bu toplanma yerleri, pek çok ünlünün bulunduğu mekânlar halini aldı. 1684 yılında Francesco Procopio dei Coltelli adlı Sicilya kökenli bir İtalyan tarafından Paris'te açılan Café Procope, Fransız ka-

felerinin tipik örneğini oluşturur. Aynaları, mermer masaları ve kristal avizeleriyle bu kafe, bütün Fransız kafelerine model olmuştur. Fransız sanatçılar, filozoflar, diplomatlar, politikacılar ve devlet adamları buralarda buluşup otururlardı.

Diğer yandan politik hareketler için de bir merkez oluşturuyordu. Hatta sonradan bazı düşünürler, “Eğer Fransa’daki kafeler olmasaydı, belki de Fransa’da hâlâ monarşi rejimi devam ediyor olacaktı” diyecek kadar olayı önemsediler.



Bosredon'un Café de Procope gravürü, 1743.

Batıda, en güçlü kahve geleneğine sahip olan ülkelerin başında Fransa geliyor. Ne de olsa, Fransız ihtilali bile, kahvehanelerde (Café des Patriotes) planlanmış. Bu yüzden olsa gerek, Fransa, dünyaca ünlü edebiyat ve felsefe üstatlarının, yaşamları boyu her gün gittikleri ve hep aynı masaya oturarak en önemli eserlerini yazdıkları kafelerle dolu. Buna rağmen, Fransa'da en popüler olan kahvehaneler, birçoğumuzun sandığı gibi, şehri ziyaret edenlerin bayıldığı, şık kafeler değil, Fransızlar'ın sürekli gittiği, çinko tezgâhlar üzerinde ayaküstü kahve içilen "istasyon kahveleri".

Almanya'daki ilk kahvehane 1679 yılında Hamburg'da açılmış, bunu diğer şehirlerde açılanlar izlemiştir.

17. ve 18. yüzyılda kahve bütün Avrupa'yı istila etmiş ve lüks maddeler arasında oldukça iyi bir paya sahip olmuştur. Kahve, artık yaygın olarak tüketilmektedir. Avrupa toplumu, bu sıralarda bir burjuva-kapitalist çekişmesi, hatta çatışması içindedir. Bu çatışmanın en yoğun olduğu Avrupa ülkeleri İngiltere, Hollanda ve Fransa'dır. Bu ülkelerde kahvehaneler burjuva mekânıdır ve buralarda kahve hâkimdir. Çikolatanın da rağbette olduğu yerler vardır. Ancak, orunkiler kahveninkilere zıttır. Coğrafi olarak Avrupa'nın güneyi, İspanya ve İtalya yani Katolik dünyası çikolata içmektedir. Tabii Protestan içeceği olan kahveye inat.

Saraylı ve aristokrat kesim, 17. yüzyılda lüks tüketim kültürüne kahveyi de ekledi. Kahve onlar için moda oldu. Aslında, saray kültürü içinde kahvenin kendisi önemli değildi, önemli olan kahvenin hazzına varma biçimi, şıklık, güzellik ve zarafeti sergileme açısından sunduğu imkânlardı. Aristokratlar arasında kahve içme ritüellerine Osmanlı kıyafetleriyle kahve içme modası bile eklendi. Aynı dönemin burjuva toplumu ise kahveyi bambaşka gözlerle algıladı. Burjuvanın ilgisini çeken, aristokrasidekinin aksine kahvenin içiş biçimi değil, kendisi, yani kahveye atfedilen özelliklerdi. Kahvenin o kadar çok yararı olduğuna inanılıyordu ki, neredeyse her derde deva ilan edilmişti.

Alkol tüketimindeki çılgınlıkla baş etmeğe çalışan 17. yüzyıl Avrupa burjuvazisi uyarıcı etkisi ve zihin açıcı özelliği nedeniyle kahveyi “büyük ayıltıcı” diye coşkuyla karşıladı.

Alkolsüz sıcak içecekler kahve, çay ve çikolata Avrupa münüleriindeki yerlerini almadan önce, alkollü içecekler münüde çok önemli bir yer işgal ediyordu. Ortaçağ’da, bayramlarda, kilise ayinlerinde, düğünlerde, vaftiz törenlerinde ve iş günlerinde çok miktarda içki içilirdi.

Patates tüketiminin yaygınlaşmasından önce, Orta ve Kuzey Avrupa’daki halkın başlıca gıda maddesi ekmek ve biraydı. Öyle ki, kahvenin yaygınlaşmaya başladığı 17. yüzyılda bir İngiliz ailesi kişi başına günde üç litre bira tüketiyordu. Avrupa’daki alkol tüketimi had safhaya ulaşmıştı. İçki âlemleri katılımcıların kendilerini kaybetmesiyle sona eriyor, masaden erken kalkmak isteyenlerse “zayıf kişiler” olarak kınanıyordu.

1890 ile 1940 yılları arasında Almanya’da iki tür kahve vardı. Bunlar *Kaffee* ve *Bohnenkaffee* diye adlandırılıyordu. *Bohnen* sözcüğünden sezebileceği gibi ikinci tür kahve çok kaliteliydi ama onu da az sayıda insan içiyordu.

Türk kahvesine sunumda eşlik eden lokumun yerini, Fransa’da çikolata alıyor, kahveye çok sık arkadaşlık eden içki ise, konyak. Hatta, konyacı kahvenin içine koyuyorlar.

Normandiya bölgesindeyse kahveye bir o kadar Calvados ekleyip içiyorlar.

İtalya’da, çikolatanın kahvenin yanındaki yerini, türlü tatta minik kurabiyeler alıyor ve İtalyanlar sabahları işlerine, dünyanın en sert kahvesi olan *ristretto*’yu ayaküstü ve tek yudumda kafalarına diktikten sonra içiyorlar.

Bazıları da espressonun içine murlaka bir düğüm yapılmış limon kabuğu şeridi atıyor. Portakal kabuğu rendesi bile atan var kahvenin içine.

Rusya’da kahvenin içine limon suyu katıyorlar. Hiç de fena olmuyor. Fas’ta ise karabiber taneleri atılıyor kahveye. Yine Fas ve Etiyopya’da



"Moskova'da Çay Partisi", Giuseppe Tominz, 18. yy.

kahveye bir tutam tuz atmak âdeti var. İspanya'da kahveye Tia Maria likörü ekliyorlar.

Belçikalılar, diğer Avrupa ülkelerinden farklı olarak, kahvelerini sütlü seviyorlar. Yunanistan'da kahve, (ki aslında Türk kahvesi), hâlâ mangal ateşinde, bakır cezvelerde, ağır ağır ve sürekli karıştırılarak hazırlanıyor. Osmanlı'dan kalan bu âdet, en çok, neredeyse hâlâ Osmanlı olarak kalmış olan geleneksel kahvehanelerde sürdürülüyor.

Vienna'nın kafelerinde ise, Türk kahvesi, bakır cezvede, yanında lokumu ve bir bardak suyuyla birlikte servis yapılıyor.

Amerika'daki ilk kahvehanenin 1689 yılında Boston'da açıldığı bilinse de (London Cafe), Amerika'da ilk kahvehane ruhsatı 1670 yılında Massachusetts Eyaleti'nde Dorothy Jones adlı birine verilmiştir. Kafenin adı "Londra"ydı.

1647 yılında Hollandalı Peter Stuyvesant New York'a (o zamanki adı New England) gelir ve çay ticaretine başlar. Kısa sürede çay alışkanlığı yayılır. Peter da köşeyi döner. Doğu Hindistan Kumpanyası 1773 yılında Amerika'ya çay ticaretinin tekel hakkını İngiliz hükümetinden alır. Tabii bu arada eski çay dağıtıcıları yerine yeni bayiler oluşturulur. Eski çay tüccarları işsiz kalınca kahve satmaya başlarlar. Derken tam bu sırada 30 yıl savaşlarında boşalan hazineyi tekrar doldurmak için İngiliz Hükümeti Amerika'daki kolonilere sevkedilecek çayların vergisini yükseltir. (*The Townsend Act*, 1767). Kahve satıcılarına fırsat doğmuştur. Hemen İngiliz çayını boykot kampanyaları düzenlenir. Toplum kahve içmeye yönlendirilir. Ancak, o yıllarda çay yine de tekstil ve makineden sonra üçüncü önemli ithal kalemidir Amerika'nın.

1773'te çayın gümrük tarife ve şartlarını yeniden düzenleyen Çay Kanunu (*Tea Act*) bardağı taşıran son damla olur. 16 Aralık 1773 günü çoğu Benjamin Franklin'e yakınlığıyla bilinen bir mason locası mensupları olduğu tahmin edilen, kızılderili kılığına girmiş silahlı kişiler Boston limanına çay boşaltmak üzere yanaşmış üç İngiliz gemisindeki 342 balya çayı üç saatte denize dökerler. İşte, bu olay Boston Çay Partisi (*Boston Tea Party*) olarak tarihe kaydolur. Bu olayın asıl önemi Amerika'yı İngiltere'ye karşı bağımsızlık savaşına götürecek milli duyguların yeşermesini sağlamış olmasıdır.

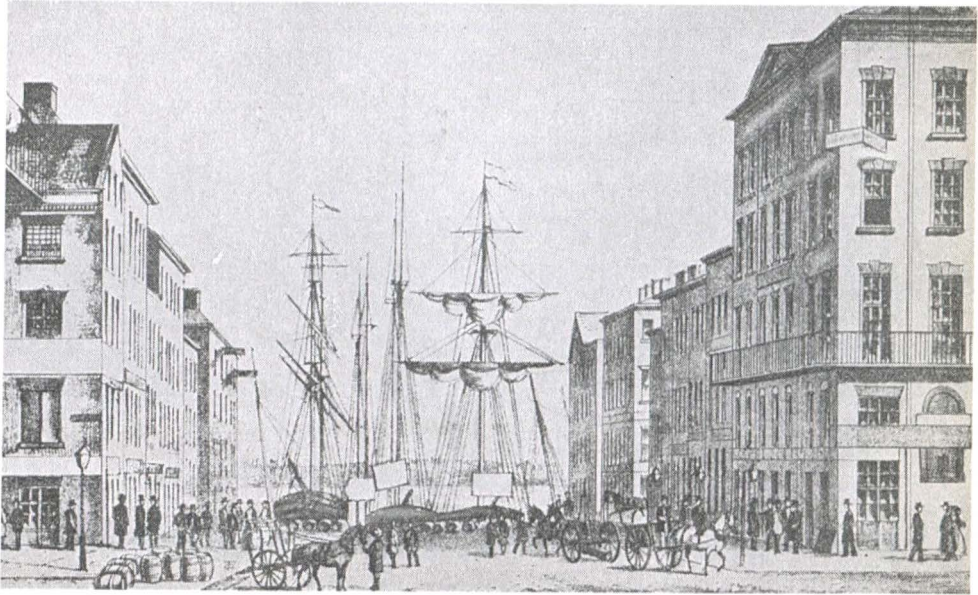
İşte, Amerikan toplumunun, şu anda çay değil de dünyanın en çok kahve içen toplumlarından biri olmalarının altında yatan hikâye budur. İngiliz hegemonyasından kurtulmak için, "Sen çay mı içiyorsun? Ben senden değilim, kahve içiyorum" derler ve tepkilerini gösterirler. Belki de Siyahlar'ın Müslümanlığı seçmesi gibi bir tepkidir bu: "Ben sizden değilim" tepkisi.

1774 yılında New Yorklular, Merchant's Coffee House'da bir araya

gelerek bir komite oluşturdular. Bu komitenin görevi İngilizler'e karşı sömürge savaşını başlatmak üzere diğer eyaletlerle görüşmekti. Ayrıca, Amerikan Anayasası'nın Massachusetts Eyaleti tarafından onaylanması da aynı kahvehanede gerçekleşmiştir (1788).

İrlanda kökenli Amerikalı yazar Carson Mc Cullers, *Hüzünlü Kahve'nin Türküsü* adlı uzun öyküsünde Amerika'da bir kasabadaki kahveyi ve kasabalılar için değerini şöyle anlatır:

Kahveyi kahve yapan yalnızca sıcaklığı, süslemeleri, parlıtsı değildi. Kahvenin kasaba için bu denli değerli oluşunun daha derinde yatan bir nedeni vardı. Bu yörelerde önceleri pek tanınmayan bir duygu, gururdu, bu neden. Gururu anlayabilmek için



Sagda, New York'ta 1772-1804 yılları arası kahve ticaretinin merkezi olan Merchant's Coffee House'lardan biri.



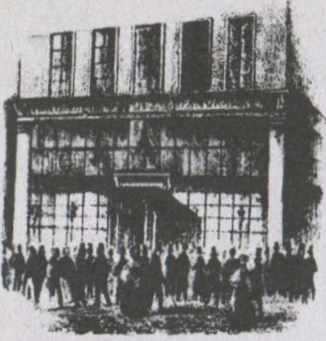
İngiliz Kralı II. Charles döneminde bir kahvehane.

dünyada insan yaşamına ne denli ucuz fiyat biçildiğini akıldan çıkarmamak gerekir. Bir imalathanenin çevresinde toplanmış pek çok insan vardır hep. Ama bir ailenin yaşamını sürdürmesine yetecek kadar yiyeceğinin, giyeceğinin, yağmın olduğu enderdir. Yaşam, varlığını sürdürebilmek için gerekli olan şeyleri elde etmeye yönelik uzun, belirsiz bir çabalamaya dönüşebilir. Burada insanın aklını karıştıran nokta şudur: Yararlı her şeyin bir bedeli vardır, yalnızca parayla satın alınabilir. Düzen böyledir. Düşünmeden bir balya pamuğun, bir litre benzinin fiyatını bilirsiniz. Fakat insan yaşamına değer biçilmemiştir. Bize bedava verilir, bir şey ödenmeden de geri alınır. Çevrenize baktığınızda, ya çok önemsiz bir değer biçilmiştir, ya da hiç... Çalışır çabalarsınız, bakarsınız ki iyiye giden, düzelen hiçbir şey yoktur. O zaman içinizde bir yerlerde hiçbir değer taşımadığınız duygusu yerleşir.

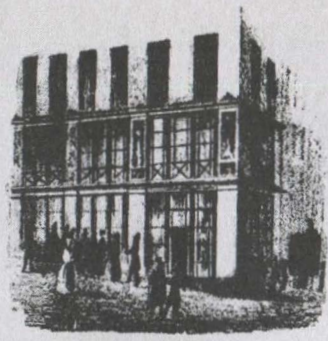
Oysa, kahvenin kasabaya getirdiği gurur hemen herkesi etkilemişti, çocukları bile. Kahvede oturmak için yemek yemek, hatta bir kadeh içki içmek zorunluluğu yoktu. Yalnızca beş sente alabileceğiniz içkiler duruyordu şişelerde. Bütçeniz buna da yetmezse, Miss Amelia'nın kiraz suyu dediği, bardağı bir peniye satılan pembe renkli, tatlı bir içecek vardı. Bütün kasaba halkı, Peder T. M. Willin dışında en azından haftada bir gün uğradı kahveye. Hani çocuklar bir başkasının evinde kalmaktan ya da komşunun sofrasında yemekten büyük tat alırlar; böyle durumlarda uslu biri olur çıkarlar, kendileriyle, gururlanırlar ya; kasaba halkı da kahvede otururken benzer duygular taşırdı. Miss Amelia'nın kahvesine gel-



Bir Venedik kahvesinin içi, S. Melton Fisher.



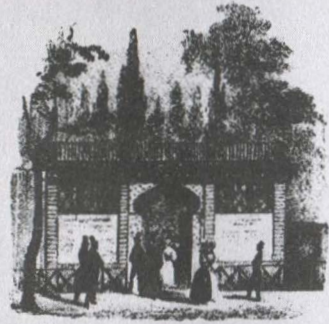
LE CAF  V RON



LE CAF  DE MALTE



LE CAF  RICHELIEU



LE CAF  TURC

meden önce yıkanır paklanırlar, içeri girmeden önce kapı eşiğinde özenle ayakkabılarını temizlerlerdi. Burada en azından birkaç saatliğine, kahredici değersizlik duygusundan kurtulurdunuz.

Kafelerin bir içecek etrafında ne kadar büyük ve derin bir sosyal örgü ör-müş olduğunun belki de en güzel kanıtını, sosyal dayanışmanın en güzel örneklerinden birini barındırmasını gözler önüne seriyor.

İtalya'nın Venedik şehrinde kahveye giriyorsunuz ve şöyle diyorsunuz garsona, "*Due caffè, uno sospero*". Yani "iki kahve, biri askıda". Sistem şöyle işliyor: İki kahve parası verip, bir kahve içip, çekip gidiyorsunuz. Gerisi sisteme emanet. Sistem, gerisini nasıl mı çözüyor? Basit. Garson duvardaki çiviye bir küçük kâğıt asıyor. Bir gün birisi gelip bir kahve ısmarlıyor ama içecek parası yok. Gidiyor askıdan (çividen) bir küçük kâğıt alıp garsona veriyor ve hesap ödenmiş oluyor. Var mı bundan güzel toplumsal dayanışma? Yardımı veren ile yardımı alan yüzleşmiyor. Belki soğanın cücüğü de bu olsa gerek.

Churchill'in kadın muhalifleriyle atışmaları ünlüdür. Lady Astor kürsüde konuşan Churchill'e laf atar:

"Eğer kocam olsaydınız, kahvenize zehir katardım!"
Churchill şöyle cevap verir: "Eğer kocanız olsaydım,
kahveyi sevinerek içerdim!"

ağaçtan cezveye kahvenin öyküsü

*Kahveler pişti gel
Köpükleri taşı gel
İyi günüm dostları
Kötü günüm geçti gel.*

Tiryakilik yaratan bu mucize çekirdek *Rubiaceae* familyasının *coffea* cinsi tropik çalı türünün meyvesi.

Kahve ağacı sıcak ve nemli bir iklime ihtiyaç duyar. Bu nedenle Afrika, Asya ve Amerika kıtalarının ekvatora yakın bölgelerinde, kumlu yamaçlarda, Oğlak ve Yay dönenceleri arasında yetiştirilir. 15-20° C sıcaklık ve 500-1700 metre yükseklik, kahve ağacının gelişimi için ideal sayılır.

Kahve ağaçlarının boyu 10 metreye kadar büyüyebilir. Hasat işleminin kolaylaştırılması amacıyla üç metre yüksekliğe gelince budanır.

Yılda iki, üç kez meyve verebilen kahve ağacının meyveleri, gelişmek için 6-14 ay arası bir zaman dilimine ihtiyaç duyar.

Kokusu yasemini andıran küçük beyaz çiçeklerin oluşturduğu gösterişli çiçek demetleri ve olgunlaşınca kırmızıya dönüşen 15-18 mm uzunluğunda meyveleri vardır. Meyvelerinin etli özü içinde, düzgün yüzeyleri birbirine değen iki tohum bulunur. Her bir tohum biri ince ve sert, öbürü zarımsı iki kabukla örtülüdür. Birbirine değen bu iki tohum halk arasında bir bilmecenin türetilmesine vesile olmuş:

*İki kardeş bir arada büyümüş, üstü yanmış,
başı yanmış, almış kendini denize atmış.*

Yani dalında iki kardeş olarak yetişen kahve çekirdeklerinin, kavrulması, dövülmesi ve suda pişirilmesini kapsayan, kahvenin fincana gelene kadar yaşadığı serüveni anımsatır.

Her ağaçtan yılda ortalama, 2-5 kilo kahve çekirdeği elde edilir. Ardından dallarda kalan çekirdekler silkelenip güneşte kurutulur ve tah-ta tokmaklarla dövülür. Kabukları sıyrıldıktan sonra meyvenin çekirdeği ortaya çıkar.

Ülkemizde de yetiştirilmesi için 1934 yılında girişimlere başlanmış. Ancak iklim yüzünden başarısızlıkla sonuçlanmış.

Kahve bitkisinin ilk kez 15. yüzyılda Arabistan'ın güneyinde yetiştirilmeye başlanmasıyla, 17. yüzyıl sonlarına kadar dünya kahve üretiminin hemen hemen tamamı Arabistan'ın güneyindeki Yemen vilayetinden sağlanmış, ancak içecek olarak değerinin giderek artması üzerine önce 1658'de Seylan'da (bugün Sri Lanka), sonraki yıllarda ise Cava Adası (1696), Surinam (1718), Martinik (1723), Brezilya (1727), Jamaika (1730), Küba (1748), Porto Riko (1755), Kosta Rika (1774), Venezuela (1784), Meksika (1790) ve Kolombiya'da (18. yy sonları) kahve tarımına başlanmıştır.

Şimdi de kahvenin kendisine ve türlerine bir göz atalım. Evet, kahvenin birçok türü var. Her kültür kendi damak zevkine uygun olarak kahveyi işleyip farklı türler elde etti ve etmeye devam ediyor. Kahve ilk içilmeye başlandığında bir, en fazla iki çeşidi vardı. Özellikle Amerika'da gürme (*speciality*) kahvelerin hızla popülerleşmesi nedeniyle yüzlerce tür geliştirildi. Örneğin, Madagaskar adasında yetişen *Mascrocoffen Vianneyi* türü kahve ağacı doğal olarak kafeinsiz kahve meyvesi verir.



Bir kahve plantasyonu.

Bizim bildiğimiz anlamda ise *coffea* grubuna ait 60 çeşit bitki arasında kahve ailesini yalnızca iki ana kol temsil ediyor, bunlar, *Coffea arabica* ve *Coffea robusta*. *Arabica*, deniz seviyesinin 600-1300 metre üstünde yetişen ve yetiştirilmesi en zahmetli olan tür. Dünya kahve üretiminin yaklaşık yüzde 75'ini oluşturan bu kahve türü, boyları üç metreyi bulan ve yaklaşık 30 yıl verim alınan ağaçlardan elde ediliyor. Ağaçtan ilk hasatın alınması için dört yıl beklenmesi gerekiyor. Bir kilo kavrulmuş kahve ise sekiz bin çekirdekten elde ediliyor. En yoğun lezzeti ve aromayı sunan *arabica* kahvelerinin, dünyadaki en büyük üreticileri ise Brezilya ve Kolombiya.

Robusta ise deniz seviyesinden 600 metre yüksekliğe kadar sıcak ortamlarda yetişiyor. *Robusta* bitkisi değişik yükseklik ve iklim koşullarına daha dayanıklıdır. Düşük ve orta kalitede kahvelerde kullanılıyor. Hem ucuzluğu hem de veriminin fazla olması nedeniyle özellikle hazır kahvelerde yoğun olarak kullanılır. En fazla Vietnam, Brezilya, Fildişi Kıyısı ve Endonezya'da üretilir. Kahve, dünya nüfusunun yaklaşık üçte biri tarafından sıcak ya da soğuk olarak içilen ve dünya içecek tüketiminde çaydan sonra ikinci sırada gelen bir içecektir. Dünya ticaretinde ciro olarak petrolden sonra en büyük ikinci ticari metadır kahve.

Kahvenin melez çeşitlerinin çoğalmasıyla kafalar da karıştı. Onun için aşağıda hangi kahve çeşitlerinin hangi ülkelerde üretildiğinin listesini bulacaksınız:

Arabica: Kamerun, Kolombiya, Kosta Rika, Ekvator, El Salvador, Etiyopya, Guetamala, Hawaii, Kenya, Meksika, Tanzanya.

Blue Mountain: Jamaika.

Bourbon Santos: Brezilya.

Celebes: Endonezya.

Chanchanati: Peru.

Hawar: Etiyopya.

Java: Endonezya.

Kilimanjaro: Tanzanya.

Kona: Hawaii.

Maracaibo: Venezuela.

Mocha: Yemen.

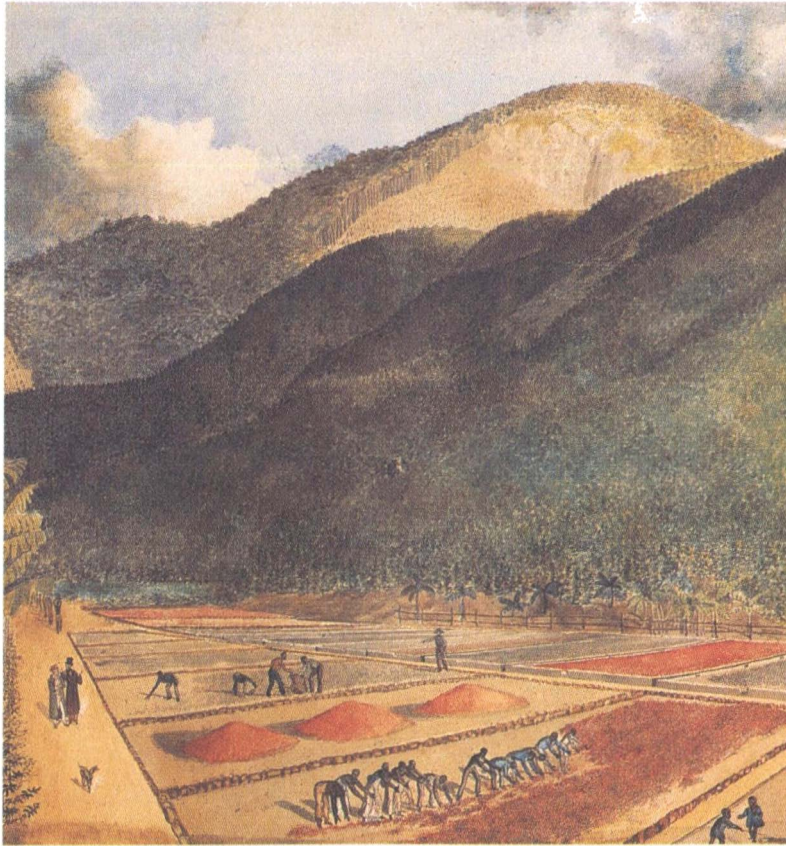
Mysore: Hindistan.

Robusta: Kamerun, Cava, Güneydoğu Asya, Hindistan, Doğu Afrika sahil şeridi.

Santo Domingos: Dominik Cumhuriyeti.

Sumatra: Endonezya.

Kahveleri, lezzetleri bakımından gurme kahvesi (*speciality coffee*) ya da



"Bourbon Adası'nda bir kahve plantasyonu", Patu de Rosemond (atfediliyor).

market kahvesi olarak ikiye ayırabiliriz. Şimdi, farkı nedir diye soracaksınız, anlatayım. Kahve bitkisinin aynı dalında çiçek, toplanmaya hazır kahve ve daha olgunlaşmamış kahve hep biraradadır. Gurme kahveleri için toplama elle yapılır. Yalnızca olgunlaşmış meyveler toplanır. Oysa, market için ise kahveler makineyle toplanır. Öyle olunca da olmuştur, ham meyvesi, kırığı hepsi birlikte toplanır.

Ayrıca, gurme kahvelerin hangi ülkenin hangi bölgesinin ürünü olduğu bellidir. Her yıl, şarap gibi tadı değişik olur. Oysa market kahvelerinde yalnızca markayı bilirsiniz. İçinde nelerin karışımı olduğu bilinmez ama tadı hep aynıdır.

Kahveler, coğrafi kökenlerine göre dört ana kategoride gruplandırılabilir: Afrika kahveleri, Endonezya kahveleri, Orta ve Güney Amerika kahveleri ve Hawaii kahveleri. İşte, size bir gurme kahveleri rehberi:



Afrika

Ethiopian Yirgacheffe: Fındıksı tat, çiçeksi aroma.

Kenya AA: Şarabımsı tat.

Yemen Mocha: Fındığı andıran hafif aroma, tatlımsı.

Orta ve Güney Amerika

Mexico Altura Estate: Zengin aroma.

Guatemala Antigua: Baharatlı tat, çikolata lezzeti.

Costa Rica: Mükemmel bir kıvama ve çiçeksi aromaya sahip.

Sedosa De Colombia: Kolombiya'nın en kaliteli kahvesi.

Jamaican Blue Mountain: Baharatlı aromaya sahip otantik olan ve nadir bulunan bir kahvedir.

Endonezya

Java "Estate": Çeşitli harmanlarda kullanılır.

Papua New Guinea: Yumuşak tat, karamelli aroma.

Celebes Kalossi: Damakta kalıcılığı mükemmel, zengin lezzet.

Sumatra Mandheling: Yumuşak tat, zengin aroma

Hawaii

Hawaiian Kona: Zengin aroma, krema tadını andıran bir lezzet.

Kahve tek bir plantasyon ürünü -karışimsız- olabilir ya da birkaç değişik plantasyon, ülke hatta türün harmanı olabilir. Son yıllarda talep tek plantasyon ürünü kahvelere doğru yoğunlaşmaktadır.

Dünyanın en pahalı kahvesinin hangi kahve olduğunu sorarsanız, Endonezya'daki adalarda yaşayan bir tür yaban kedisinin dışkısından elde edildiğini söylerim. “Kopi Luwak” ya da “Raven's Brew Coffee” adı verilen ve 100 gramı 75 dolara satılan bir kahvedir. Endonezya'daki adalarda yaşayan bir memeli hayvan olan *paradoxurus*'un yediği kahve çekirdeklerinin daha sonra dışkısından toplanmasıyla elde ediliyor. *Paradoxurus*'un yediği çekirdekler midesinde enzimlerin etkisiyle bir tür fermentasyona uğruyor, ancak hiçbir biçimde erimiyor.

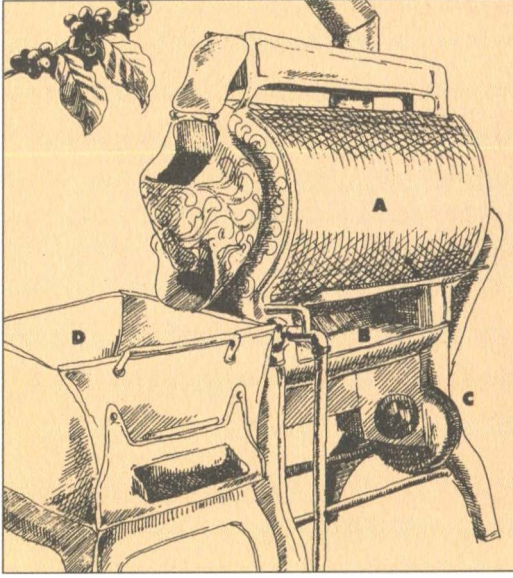
Posoflu Âşık Zülâli ise farklı bir görüşte. O diyor ki dünyanın en kaliteli kahvesini içmek istiyorsanız illaki sevgilinizin elinden içeceksiniz. Anlaşılan onun sevgilisinin adı Gülfatma:

Vardığın meclise verirsin yaldız,
Ne kadar kıymetli ne kadar aziz,
Börek baklavadan olursun leziz,
Eğer kaynatırsa Gülfatma, kahve.

Kavurma İşlemi

Bu işleme eskiler “tahmis” derlerdi. Eminönü'nde hâlâ Tahmis Sokağı vardır. Kurukahveci Mehmet Efendi'nin dükkânı hâlâ oradadır.





Basit bir kahve öğütme makinesi.

Kavurma işlemi sırasında kahve çekirdekleri yeşil renkten kahverengiye dönüşürken aromatik yağlar ortaya çıkar ve kahvenin kendine has, eşsiz lezzetini belirleyen özelliklerinin oluşumunu sağlar.

Kahve uzmanları, kahve kavurma işleminin, mükemmel lezzete ulaşmanın en önemli faktörü olduğunu düşünürler ve bu işlem doğru bir biçimde uygulanmazsa, en iyi kahve çekirdekleri bile

kullanılamaz duruma gelebilir. Kavurma becerisine, en iyi tadı yakalamak ve yüksek kalitede kahve üretebilmek için büyük bir tecrübe gerektiren bir sanat da denilebilir.

Ayrıca, kahve kavrulurken çevreye çok hoş kokular yayar. Bakın Şair Ayhan Altıkuşlar nasıl etkilenmiş kahve kavrulurken:

*Kırk kadem yoldan dahi duysam beni bir hoş eder
Kavrulurken çevrilirken râyihası kahvenin.*

Çekirdekler kavurma makinesine girmeden önce özenle seçilir. Makinenin içinde sıcaklık 200-300° C arasındadır. Kavurma sırasında çekirdekler ağırlık olarak azalırken, hacim olarak genişler. Renkleri koyulaşmaya ve tatları acı bir hal almaya başlar. Doğru bir biçimde kavrulan kahvenin

rengi, orta tonlarda “kahverengi” olur. Kavurma işleminin ardından çekirdeklere ani soğutma uygulanarak aromalarını korumaları sağlanır.

Kavurma işlemi 14-16 dakika arasında sürebilir; 180-190° C arasında başlar ve 220-230° C arasında son bulur. Bu süre tercih edilen kavurma düzeyine, kahve çekirdeklerinin sertliğine, boyuna ve nem içeriğine bağlı olarak değişebilir. Kavurma işlemi gereğinden uzun sürerse, kahvede acı ve yanık bir tat ortaya çıkar.

Kavurma Stilleri

Amerikan usulü kavurma, orta dereceli bir kavurma işlemi olup kahve çekirdeğine kestanemsi bir renk verir. Bu mükemmel bir kavurma ölçüsüdür ve kahvenin asiditesi koyu kavurmadan daha fazladır.

Fransız usulü kavurma işlemi, Amerikan usulünden daha uzun süre devam ettirildiğinde elde edilir. Ama bu süre, İtalyan usulünden daha az bir süredir.

Viyana usulü kavurmaysa orta ile koyu arasında bir derecede kavurma işlemi olup çok az özel kahve karışımları için uygulanmakta. Bu tip kavurmada kahve bir süre kavrulduktan sonra kavurma işleminin sonuna doğru kavurma derecesi artırılır. Sonuçta, damakta kalıcılığı tam olan ama asla acı olmayan bir kahve elde edilir. Üçte bir Fransız ile üçte iki Amerikan usulü kavrulmuş kahvenin karışımıdır.

Avrupa usulü kavurmaysa üçte iki kavrulmuş sert (Fransız) kahve ile üçte bir Amerikan usulü kahvenin karışımıdır. Yani, Viyana karışımının tam tersi, koyu bir kavurma derecesi olup kahve çekirdeklerini koyu kahverengiye dönüştürür. Bu çekirdekler daha yüksek bir sıcaklıkta kavrulduğundan, çekirdek içindeki aromatik yağlar daha da olgunlaşarak çekirdeğin yüzeyine çıkar ve karamelleşir. Kahve sert bir tada sahip olur.

İtalyan usulü kavurma işlemi, kahve çekirdeğine çok koyu bir renk ve parlak, yağlı bir yüzey kazandıran en koyu kavurma derecesidir. Bu de-

recede kavru lan kahve çekirdekleri, yüksek kıvama sahip olup asiditeleri orta derecede kavrulmuş kahve çekirdeklerine göre daha azdır. Genellikle espresso için kullanılır.

Eğilimler nasıl kasap olursa, Kemahlılar da kurukahve satıcısı olur Türkiye’de. Örneğin, 20. yüzyılın başında Galatasaray’da Kemahlı Dergazaryan’ın, kurukahveci Mehmet Efendi’den sonra gelen en büyük kahve dağıtıcısı olduğu anlatılır. Türk kahvesi için en uygun kahveyi elde etmek büyük bir bilgi birikimi ve beceri gerektiriyor. Bu işi de en iyi Kemahlılar biliyor.

Kahve ortanın biraz koyusu kıvamında kavrulacak, kavru lan kahve bir gün bekleyecek. Ertesi güne kadar kendi kendine doğal nemsiz ortamda soğuyacak. O günden itibaren kahvenin iki gün içinde satılması gerekiyor. Çünkü, daha fazla bekleyen kahve sertleşir. O zaman da değirmene girdiğinde iri çekilir. O da Türk kahvesi için iyi bir özellik değildir, çünkü, Türk kahvesi ince çekilmelidir.



“Kahve fincanıyla cezve ve su masrapası”, Hoca Ali Rıza.

Kahve Çekirdeklerinin Saklanma Koşulları

Kavrulmamış kahve, doğru saklanırsa yıllarca dayanabiliyor. Kahve kavrulduğunda bu durum değişiyor. O zaman olabildiğince taze tüketilmesi gerekiyor. Yani, en fazla iki haftada tüketilmeli.

Kahve çekirdeklerinin taze kalması için, serin ve kuru bir yerde, hava geçirmeyen kaplar içinde saklamanızı öğütleriz. Kahveyi, özellikle aşağıda sıralanan etkenlerden uzak tutmanız gerekiyor:

- Uç değerlerde sıcaklıklar (çok sıcak ya da çok soğuk)
- Işık
- Nem
- Güçlü kokular
- Kahveyi derin dondurucuya ya da buzdolabına koymamanızı

önemle salık verimiz. Çünkü kahve, yaşayan bir organizmadır ve yoğun ısı değişikliğinde farklı kimyasallarla iletişim içerisine girerek aroma ve lezzetinde değişim meydana gelebilir.

Öğütme

Kahve değirmenleri çıkmadan önce kahve tüccarları kavrulmuş kahveleri dibeklerde dövdürtürler ve karşılığında bir dibek resmi öderlerdi. İstanbul'un kahve dibekleri Eminönü'nde idi ve dibekler "Tahmis Ocağı" denilen bir Yeniçeri kıtasının clindeydi. Dibekçiler de ocağa kayıtlı hammallardı.

Dibek kahvesi bir eziyetti. Biri vururken biri kaldırıyor, tempolu vuruyorlardı. Ezilen kahve, elekten geçirilip tekrar vuruluyordu. Dibeğin yerini önce elektrikli çelik değirmenler, sonra taş değirmenler aldı. Taş değirmen, Foça'dan gelen sert bir taş kullanarak yapılıyordu. Bu Türkiye'ye özgü bir makineydi. Dışarıda çelik makineler kullanılıyordu. Taş değirmenin ayarı da bir sanattı.

Öğütülen taneciklerin boyutu, kahvenin nasıl hazırlanacağıyla doğrudan ilgilidir. Türk kahvesi en ince öğütülendir. Espresso makinesinde hazırlanacak kahve çekirdekleri ince ve küçük boyutta öğütülür. Filtre kahvelerde ince tanecikler, suyla birlikte filtrenin altından geçerek acı bir tada neden olur. Bunun yanı sıra taneciklerin büyük olması ise suya gerekli oranda işlemelerini engeller ve tatsız bir karışım ortaya çıkar.

Kahvenin türüne göre uygun öğütme biçimi şöyle:

- Türk kahvesi: Olabilecek en ince çekilmiş (*extremely fine*).
- Espresso: En ince çekilmiş (*very fine*).
- Filtre kahve: İnce / ortalama çekilmiş (*fine/average*).
- French press: Kalın çekilmiş (*course*).

Kahve çekirdekleri öğütüldükten sonra tazeliklerini uzun süre koruyamadıkları için kahve çekirdeklerini kahve yapma işlemine başlamadan hemen önce öğütmenizi öneririz.

Şimdi sırada, kahvenin Müslümanlık'ta ve Hristiyanlık'ta onca defa yasaklanmasından sonra oturmuş olduğu itibar tahtının ne kadar sağlamlaştığını ortaya koyan bir hikâyesi var:

Bir zamanlar, her şeyden sürekli şikâyet eden, her gün hayatının ne kadar berbat olduğundan yakınan bir kız varmış. Hayat, ona göre çok kötüymüş ve sürekli savaştıktan, mücadele etmekten yorulmuş. Bir problemi çözer çözmez, bir yenisi çıkıyormuş karşısına.

Genç kızın bu yakınmalarını karşısında, mesleği aşçılık olan babası ona bir hayat dersi vermeye karar verir. Bir gün onu mutfağa götürür. Üç ayrı cezveyi suyla doldurup ateşin üzerine koyar.

Cezvelerdeki sular kaynamaya başlayınca, bir cezveye bir pa-

tates, diğerine bir yumurta, sonuncusuna da kahve çekirdekleri koyar. Daha sonra kızına tek kelime etmeden, beklemeye başlar. Kızı da hiçbir şey anlamadığı bu faaliyeti sessizce seyrederek. Ancak o kadar sabırsızdır ki, sızlanmaya ve daha ne kadar bekleyeceklerini sormaya başlar. Babası onun bu ısrarlı scrularına cevap vermez.

Yirmi dakika sonra, adam, cezvelerin altındaki ateşi kapar. Birinci cezveden patatesi çıkarır ve bir tabağa koyar. İkincisinden yumurtayı çıkarır, onu da bir tabağa koyar. Daha sonra son cezvedeki kahveyi bir fincana boşaltır ve kızına dönerek sorar, “Ne görüyorsun?”

“Patates, yumurta ve kahve” diye alaylı bir cevap verir kız.

“Daha yakından bak bir de” der baba, “patatese dokun.”

Kız denileni yapar ve patatesin yumuşamış olduğunu söyler.

“Aynı biçimde, yumurtayı da incele.”

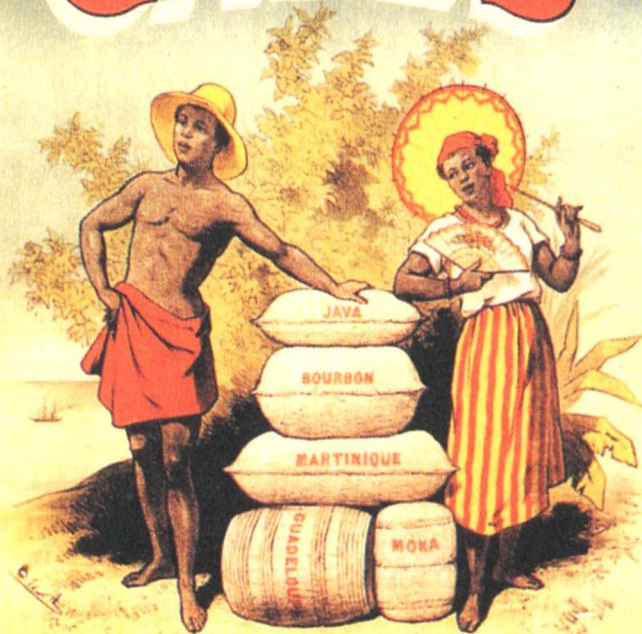
Kız, kabuğunu soyduğu yumurtanın katılaştığını görür. En sonunda, kızının kahveden bir yudum almasını söyler. Söylenileni yapan kızın yüzüne, kahvenin nefis tadıyla birlikte bir gülümseme yayılır. Ama yine de bütün bunlardan bir şey anlamamıştır. “Bütün bunlar ne anlama geliyor baba?”

Babası, patatesin de, yumurtanın da, kahve çekirdeklerinin de aynı sıkıntıyı yaşadıklarını, yani kaynar suyun içinde kaldıklarını anlatır. Ama her biri bu sıkıntı karşısında farklı farklı tepkiler vermiştir: Patates daha önce sert, güçlü ve tavizsiz görünürken, kaynar suyun



106, RUE DU TEMPLE, PARIS, 48^{ME} PASTOURELLE

CAFÈS



DU
COMPTOIR DES COLONIES

içine girince yumuşamış ve güçten düşmüştür. Çiğ yumurta ise çok kırılıgandır, dışındaki ince kabuğu içindeki sıvıyı korumaktadır. Ama kaynar suda kalınca içindeki sıvı pişmiş sertleşmiştir. Ancak, kahve çekirdekleri bambaşkadır: Kaynar suyun içinde kalınca, kendileri değiştiği gibi sıvıyı da değiştirmiş, ortaya tamamen yeni bir şey çıkmıştır.

“Sen hangisisin?” diye sorar kızına. “Bir sıkıntı kapını çaldığında nasıl tepki vereceksin? Patates gibi yumuşayıp ezilecek misin, yumurta gibi kalbini mi katılaştıracaksın? Yoksa, kahve çekirdekleri gibi, başına gelen her olayın duygularını olgunlaştırmasına ve hayatına ayrı bir tat katmasına izin mi vereceksin?”

Tiryakiler için önerimiz kahveyi çekirdek halinde satın almaları ve evlerinde kahve değirmeniyle öğütmeleri. Çünkü, taze çekilmiş kahvenin lezzeti ve aroması hazır olarak satın alınan toz kahveden daha üstün. Bir diğer dikkat edilmesi gereken konu ise satın aldığınız çekilmiş toz kahveyi orijinal paketinde saklamanız. Eğer poşet açıldıktan sonra tekrar kapatılmıyorsa, kahveyi ambalajıyla hava geçirmez bir kavanozda tutabilirsiniz. Böylece, kahveniz iki hafta boyunca tazeliğini korur.

Kahveye lezzetini ya da tadını veren çok sayıda bileşen vardır. Bunları şöyle sıralayabiliriz:

Aroma: Kahvenin aroması, içecekten alacağınız zevki önceden belirlemenizi sağlayan en büyük etkidir. Yalnızca koklayarak, kahve daha dilinize değmeden tadının ne düzeyde olduğunu algılayabilirsiniz.

Lezzet: Kahvenin dilinizde bıraktığı aromatik karakterlerinin bütünüdür. Diğer bir anlamda belirli tatların açığa çıkış biçimini tanımlar (fındık, çikolata vs).

Asidite: Kahvenin canlı ve keskin bir karaktere sahip olup olmasının tanımıdır ve dilin ucunda yoğun bir his bırakır. Asiditesi düşük olan kahve, ağızda yavan bir tat bırakır. Kahve de şarap gibi doğru oranda bir asiditeye sahip olduğu müddetçe lezzetini oluşturan bütün bileşenlerin ortaya çıkmasını sağlar.

Kıvam: Kahveyi içerken ağızınızda hissettiğiniz yoğunluğun ve zenginliğin belirtisidir. Bu tadı kahveyi dilinizin ucundan arkasına doğru hareket ettirip dilinizin üzerinde yuvarlayarak test edebilirsiniz. Tam kıvama sahip olan kahvenin doygunluğu daha yüksektir.

Damağınızda kalan tat: Ağızda ve dilde içim sonrası hissedilen tattır. Yoğunluğu fazla olan kahveler, daha az yoğunluktaki kahvelere göre ağızda daha uzun süre tat bırakır.

Bütün bunlara dayanarak kahvenin tadı çeşitli biçimde adlandırılır. İyi bir kahve, asitli, acımsı (*bitter*), tatlı, zengin ve yumuşak, düzgün, kadifemsi, şarabımsı ya da baharatlı (*spicy*) olabilir.

Tercih edilmeyen tatlar ise düz (*flat*), vahşi (*wild*), otsu (*grassy*), çamurumsu (*muddy*), sert (*harsh*) ya da ekşi (*sour*) olabilir. Bunlar kahvenin yanlış toplanması, saklanması, fırınlanması ya da işlenmesi gibi süreçler sonucunda oluşur.

Hürriyet gazetesi 2003 yılında en iyi kahve sunan on kafeyi seçti, sonuçlar şöyle:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1- Gloria Jean's Coffee, İstanbul | 6- Cafe Doudicci, İzmir |
| 2- John's Coffee World, İstanbul | 7- Cafe Wien, İstanbul |
| 3- Starbucks Coffee, İstanbul | 8- Schlotzsky's Deli, İstanbul |
| 4- Cafe Marmara, İstanbul | 9- Emily Kahve Evi, Bodrum |
| 5- Armani Cafe, İstanbul | 10- Passion, İstanbul |

16-18 Eylül 2005 tarihli *Wall Street Journal*'ın Avrupa baskısının İstanbul'un tanıtımına ayırdığı ekinde bir yabancı gözüyle Susan Fawer, huzur içinde güzel bir kahve içmek isteyenlere on yer öneriyor İstanbul'da:

- 1- Four Seasons oteli, Sultanahmet
- 2- Yerebatan Sarnıcı, Sulhanahmet
- 3- Şehir hatları vapuru, İstanbul Boğazı
- 4- Yıldızlar Kahvesi (Galata Köprüsü altı), Eminönü
- 5- Markiz Pastanesi, Beyoğlu
- 6- Piyer Loti Kahvesi, Eyüp
- 7- Cağaloğlu Hamamı, Cağaloğlu
- 8- Rahmi Koç Müzesi, Halıcıoğlu
- 9- Galata Kulesi, Kulledibi
- 10- Pera Palas, Tepebaşı

başka kahveler

Arapları seven de onlara kızan da eğer bu insanları tanıyorsa, onların ve özellikle Bedeviler'in köklü örf ve âdetleri içinde misafirperverliğin önemli bir yer tuttuğunu iyi bilir. Bir Bedevi, çadırının gölgesi altına sığınan herkese yüzyıllardır kahve ikram eder. Bu genellikle bir ibrikte, çoğu zaman biraz kakule ile tatlandırılmış, kaynatılmış koyu bir sıvıdır. Mırra acı-sade olarak sunulur.

Arap ülkelerinin meşhur kahvesi mırranın hem yapılışı, hem de sunuluşu başlı başına bir seremoni... Arapça *marra*, iyi sıhhat dileği, *mara* da sıhhat yararlı ve hoş manasında olup mırranın bunlardan geldiği tahmin edilir.

Bir başka görüş de Arapça *mırr* yani “acı” kelimesinden türetildiği yönünde, “acı kahve” anlamına geliyor.

Mırra içmek, özellikle Mardin ve Urfa yörelerinde çok yaygın. Yörenin acılı ve yağlı yemeklerinden sonra, mutlaka o iki yudumluk acı kahve ikram ediliyor.

Mırra, içine kakule karıştırılmış ve çok koyu kavrulduktan sonra ince çekilmiş olan kahveyi farklı aşamalarda birkaç kez kaynatarak hazırlanıyor ve gaga gibi ağzı olan bir ibrikle sunuluyor.

Mırra fincanları, ters çevrilmiş kesik konilere benzer, fincanların içi tamamen doldurulmaz, yalnızca bir iki yudumluk kahve konur. Evlerde devasa cezvelerde, mangalın köz ateşli bir köşesinde mırra kaynar ve tadı durdukça daha da güzelleşir. Ortam ne kadar kalabalık olursa olsun, mır-

ra fincanları tepsiye konarak dağıtılmaz. İkram eden kişinin sağ elinde ibrik, sol elinde ise iki fincan bulunur. Kişi başına iki kez verilir, böylece biri içtikten sonra sıra ile herkese sunulur. Kahveyi yudumlayan kişi, fincanı kendi eksenine etrafında 45 derece döndürerek içer. Gerçek bir mırza kahvenin yapımı 6-7 saat sürer. Hazırlanışından sunumuna, içiminden fincanın iadesine kadar her şey tam bir törenle yapılır. Ancak, artık çabuk ve kolay hazırlansın diye, mırzanın içerisine hazır kahve (*instant coffee*) katılıyor, hijyen kurallarına uysun diye de birden fazla fincanla servis yapılıyor.

Mırza içecekleri, önceden uyaralım, fincanı mırzayı sunan kişiye vermeden yere bırakmak bir saygısızlık sayılır. Eğer böyle bir şey yaparsanız ya kahveyi sunan kişiyi evlendireceksiniz ya da fincanı altınla dolduracaksınız. Bu geleneğin nereden geldiği kesin değil ama bir rivayet şöyle diyor: Bir ağanın odasında oturan zengin bir misafir ağanın kahvecisine bahşiş vermek istemiş. Ama ağaya karşı ayıp olmasın diye bir bahane aramış, mırzayı içtikten sonra fincanını kahvecinin eline değil, yere bırakmış. Kahveci de fincanı yerden almış. Misafir, kahveciye, “Kusura bakma unuttum, fincanı yerde bıraktım” deyip onun gönlünü almak için fincana altın doldurmuş. O gün bugündür, bu hikâyeyi duyan kahveciler fincan yere kondu mu, “Ya fincanımı altınla doldur, ya da beni evlendir” diye bahşiş ister olmuş. İşte köpüksüz, sütsüz, şekersiz ve birkaç yudumda bitirilen buruk bir tat olan mırzanın törensel öyküsü böyle.

Ülkemizde birkaç kez denenmesine rağmen bir türlü kahve buradaki iklimi koşullarına ayak uydurup ürün vermedi. Hep ithal yoluyla getirilince de beş yüzyıl boyunca ya yasaklandığı için ya da ithalatında gecikme ya da engel çıktığında kahve kıtlığı dönemleri yaşandı.

Osmanlı zamanındaki yasak ve kıtlıkları bir yana bırakırsak Cumhuriyet döneminde üç kıtlık dönemini yaşandı. Bunlardan biri 1946-48 yılları arasında ikinci dünya savaşının ticaret yollarını tıkaması ile, diğeri

TARİFE

Kr. Pr.

- 1 — İYİ SU BUZLU: Bardak ile bulunmadığı takdirde kapalı
Karakulak suyunun bardağı kırk paraya verilecektir.
- 5 — KARAKULAK SUYU: Deniz Yolları Kooperatifinin kapalı şişe
suyundan buzlu.
- 5 — KAHVE gerek büfe, gerek kamarada birer bardak buzlu su
ile beraber.
- 5 — ÇAY bardak ile.
- 2 — Simit [Piyasa mucibince]
- 7 20 Sıcak süt.
- 10 — Sütlü kahve.
- 2 — Yağlı çörek,
- 5 — „ „ [büyük]
- 30 „ Halka
- 5 — Pandispanya.
- 7 20 Sütlü salep [büyük fincanla]
- 2 20 Şekerli çörek.
- 10 — Limonata [Halls limonla] buzlu. Arasına muayene edilecektir.
- 5 — Bisküit, küçük paket ile şekerli, şekersiz.
- 10 — Dondurma sütlü meyvalı.
- 5 — Çikolata [küçük kıt'ada]
- 10 20 „ [büyük „]
- 7 20 Gazoz [küçük şişe ile]
- Fındık içi ve saire kavrulmuş kavrulmamış Tuzlu Amerikan fıstığı.
Karamela "Kapalı şeffaf paketler içinde kabuksuz olmak şartile
paketle...

Sevniye No. 3733
Sıra No. 590
Makbuz No. 26 Mayıs 1937
mmkarelye bag

KAHVE

5 k.

ÇAY

5 k.

KARAKULAK

SUYU

5 k. şisesi

1957 yılında Demokrat Parti iktidarı sırasında olur. Kahve ikmalî yapılamaz ve kahve karaborsaya düşer.

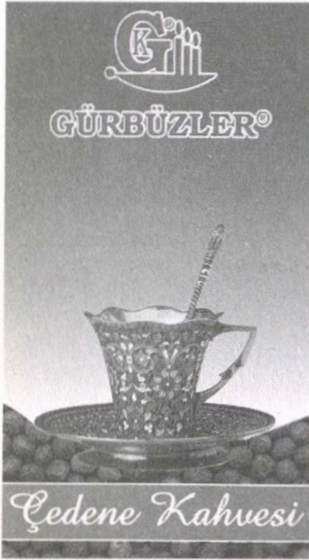
Nitekim, şairler hemen durumdan görev çıkartır ve sarırlılar kaleme. İşte bir şiir, zamanın İstanbul Valisi Ord. Prof. Dr. Fahrettin Gökay'a sunulmuş:

*Kahvesiz ahvalimiz pek derbeder
Kalmıyor dizlerde dermandan eser
Kahvedir derd-i dile derman meğer
Kahve lütfe varsa imkânın eğer.*

O yıl gelen aşırı tepkiler sonucu Kızılay aracılığıyla karneyle kahve dağıtımı yapılır. Sonuncu kıtlık ise 1970'li yıllarda Ecevit döneminde ithalat için gerekli döviz transferleri yapılamadığı yıllarda oldu.

Sonuncusunu ben yaşadım. Yurtdışı'na çıkarken konu komşu ilaç ve kahve siparişi verirdi. İşte gerek bu yokluk yıllarında tiryakileri oyalamak için gerekse varlık yıllarında kahvenin maliyetini düşünüp ucuza satmak amacıyla tağşiş yapıldı. Yani, kahvenin içine yabancı maddeler karıştırılarak hileli olarak satıldı. Tabii, kıtlık yıllarında kahve yerine benzer maddeler kaynatıp içmek de bir başka yol oldu. Bir de çedene kahvesi gibi yöresel kültürde yer etmiş alternatif içecekler tüketildi.

Önce tağşişle başlayalım. Bakın, 1708 yılında yaşanan bir kahve sıkıntısı döneminde Tezkireci Safaî bazı esnafın hileli kahve satmalarından şikâyetini nasıl dile getiriyor:



*Olalı kahve-i Rumî nümayan
Nuhûdî-mesreb oldu cümle yare:ı.*

Yani, kahveye nohut karıştırılıyor. Peki yalnızca nohut mu? Hayır, kahveye karıştırılınca anlaşılamayacak ve tadını pek değiştirmeyecek ne varsa sırada: Arpa, kenger tohumu, çitlenbik, fındık kabuğu, mahlep (yabani kiraz).

Avrupalılar da bizden aşağı kalmazlar kahveye yabancı madde karıştırma konusunda. Onlar da hindiba ya da bol süt ekleyerek kahvelerini çoğaltmışlar.

Avrupa'da bugün dahi hindiba ve incir kahveleri üretimi devam etmektedir. Almanca'da *feigen kaffe* denilen incir kahvesi ticari olarak "Titzekaffe" markasıyla satılmaktadır.

Şimdi gelelim kahve niyetine içilen diğer içeceklere. Başta melengiç (ya da melengiş) kahvesini alalım. Çitlenbik tohumu kavrularak yapılır. Bir de kangal (kenger) kahvesi vardır. Bu da deve diken tohumunun kavrulmasıyla yapılır. Hatta, kenger kahvesi bir Malatya türküsünde yer alır:

*Yârim seni alır dağa kaçırını
Dağların başına çadır açarım
Kahve bulamazsam kenger içerim
Nasıl olsa gülüm beslerim seni.*

Çöreklerin, Ramazan pidelerinin üzerinde minik siyah tanecikleri hatırladınız mı? İşte onlar çörekotu. Çörekotunu kahve değirmenine koyup öğütüyorsunuz. Tıpkı kahve gibi pişirip içiyorsunuz. Genellikle, Toroslara'nın eteklerinde Akdeniz bölgesinde yaparlar.

Elazığ'da yöresel içecek olarak çedene kahvesi yaygın tüketiliyor. Pekmez kıvamında, kavanozlarda satılıyor. Bir kişilik cezveye bir tatlı kaşığı çedene koyulup bir taşım kaynatılıyor. İsteğe göre şeker ilave ediliyor.

Nefes darlığı, mide ve akciğer rahatsızlıklarına iyi geldiği ileri sürülen bu çok değişik kahvemsi içecek ayrıca ağız kokularını yok edip nefesin güzel kokmasını sağlıyor.

Daha neler, neler kullanılmış kahve yerine. Kavrulmuş meşe meyvesi, şeker ya da balla karıştırılıp kavrulmuş acı bakla, kavrulmuş pancar kökü rendesi.

Kahvenin diğer bazı maddelerle karışık olduğunu nasıl anlarsınız! Şöyle: Yarım bardak soğuk içme suyuna yarım kahve kaşığı kadar analizi yapılmak istenen toz kahve koyulup karıştırılır. Analizi yapılan kuru toz kahve halis ise kahve tozları suyun yüzeyinde yüzerler ve suyu pek zor renklendirirler. Kahveye başka şeyler karıştırılmışsa, tozlar dibe çöker ve suyun rengi az ya da orta derecede koyulaşır.



kahve, keyif ve ötesi

*Billahi şiir pes dedi söz geldi dize
İmrendi gönül sahibi kim varsa bize
Yârânla bugün sohbetimiz bal gibidir.
Ey kahveci gel katma şeker kahvemize.*

Beşir Ayvazoğlu

Keyif, sözlük anlamına göre, vücut esenliği, canlılık, tasasızlık, istek, heves, zevk ve hoş vakit geçirmek demektir.

Kahve yudum yudum içilir. “Güp” diye fondip yapılmaz. Kahve aceleye gelmez. Kahve içme süresi keyif zamanıdır. Kahveyi ne kadar yavaş yudumlarsanız keyif süresi o kadar uzayacak ama kahve de soğuyacaktır. Seçim sizin.

“Yaşamasını becermek bir hüner, keyifli yaşamasını becermek ise bir sanattır” diyor Çetin Altan. Yaşamı bir sanat haline getirmek, bir fincan kahve etrafında yapılan hoş bir sohbetle çok da kolay olabilir. Bir fincan kahve, içilen süre içerisinde, dünyanın, yaşamın gürültüsünü, kirini, pasını, parazitini unutmak için içilir.

Keyfin ne olduğunu Türk’ün Türk’e anlatması hep çok kolay olmuş ama Avrupalı anlayamamış bunun ne olduğunu. Yüzlerce gezgin gelmiş ülkemize. Bunların kimi gezgin kılığında casus, kimi gerçekten yalnızca gezgin. Hepsî Osmanlı’nın kuvvetinin nereden geldiğini ya da zayıf noktalarının neler olduğunun peşinde. Çoğu şeyi anlamışlar da bir tek “keyf”i anlayamamışlar bir türlü.



“Türk kahvehanesi” (ayrıntı), T. Allom.

Örneğin Avrupalı gezginler arasında keyfin tanımı üzerine bir uzlaşma göremiyoruz. Kimisi, keyfi, Budizm’in Nirvana’sı olarak adlandırmış, kimisi Doğulu’nun tembellik mühendisliği olarak nitelemiş, kimisi de İtalyanlar’ın *dolce far niente*’si (tatlı rahavet) ile özdeşleştirmiş.

Moltke, Anadolu gezisinde bir köye uğradığında keyif kavramıyla karşılaşır ve asırlık bir çınar altında kahve ve sigara içerek keyif çatmayı dener.

1878 yılında *Türkische Skizzen* (Türkiye Defteri) adlı kitabında anılarını ve gözlemlerini “Murad Efendi” adıyla (asıl adı Franz Xavier Von Werner’dır ve Osmanlı uyruğuna geçerek önemli görevlerde bulunmuştur) yayınlayan yazar bir Avusturyalı’dır.

Murad Efendi de kitabında, “keyif” üzerine düşüncelerini aktarmıştır. Gezinimiz, davetli olduğu bir bey düğünü için Ünye’de bulunurken kavram üzerine karalamalarda bulunur ve şöyle yazar:

Bu çevre gezintilerinden birinde keyfin rahatlığıyla karşılaştım. Fantezilerin gezintisi, tin'in uyurgezerliği ya da düşüncenin gece hali olan keyif çevrilmesi olanaksız bir kavram. Keyif. Doğuların "dolce far niente"sidir. Öyle ki, ihtiras dolu tutkuların, aldatıcı hedeflerin yerine dış dünyanın etkilerini ve günün olaylarını düşünce dünyasına alarak, geleceğin bilinmeyeninden bir dinginliğe, bir an'lık kaçamağa yöneliştir.

Ama sonunda Batılılar'dan en azından biri keyfin ne olduğunu anlamış olmalı. Anthony Robbins şöyle diyor:

Çocuklar bir su birikintisi görünce içine dalıp oynamaya başlar. Gençler üstünden atlar. İhtiyarlar ise şikâyetler yağdırıp çevresinden dolaşır. Hayatın engelleriyle eğlenin, adımlarınızdan canlılık, yüzünüzden tebessüm eksik olmasın. Hiçbir sebep olmadan da kendinizi iyi ve mutlu hissetmeye bakın...

Keyif, insanın kendine ayırdığı süredir. O sürede geçici olduğunu bildiği varlığını doya doya yaşamak ve huzur bulmak için içinden geldiği gibi davranmak ister insanımız. Hatta karşı çıkanlara tepkisini hemen verir. "Keyfimin kâhyası mısın?" Kendi istediğini değil de "işin gereğini" yapmaktan bunalan öz benliğe, günlük uğraş telaşından biraz mola veririr bir kahve içimlik süre. Bu süre kısa da olsa, yalnız ise başını dinler, yanından biri varsa yapılan sohbet, terapi scansı oluverir bir anda. Sonra tekrar işe dönülür.

Şimdi, Ömer Hayyam'a kulak verelim. Bakalım ne mesaj veriyor rubaisinde bizlere yüzyıllar ötesinden:

Geçmiş günü beyhude yere yâd etme
Bir gelmemiş ân için de feryad etme
Geçmiş gelecek masal bütün bunlar
Eğlenmene bak ömrünü berbad etme.

Eskiden, yalnızca kahve içimlik süreyle yetinmezmiş insanlar, kendilerine ayırabilecekleri huzur vaktini, kahve yapım süresiyle de uzatırlarmış. Çünkü iyi bir kahve mangalda 15-20 dakikada pişirilirmiş. İşte o süre içinde de zaman durmuştur âdeta kahve yapan için. Bakın, İlhan Selçuk bu muhteşem ânı nasıl tasvir ediyor ve yorumluyor:

Ne yeni takvim, ne eski takvim, ne yeni saat, ne de eski saat ilgilendiriyor onu. Kahvenin yüzeyinde bir renk değişimi başladı, köpüklenmenin ilk hava kabarcıkları yüzeye doğru vuruyor. Dur bakalım!.. İhtiyar, elindeki küçük kaşıkla karıştırıyor cezveyi; köpürmeye yüz tutan kahveyi durgunlaştırıyor, canlı bir yarattığı sakinleştirir gibi... Kahvenin tava daha olmamış, tadı da oluşmamıştır; biraz sonra her şey olgunlaşacak; mis gibi kahve, cezveden fincana alınacak; ama, bu aktarmanın da kendine göre raconu ve yöntemi var. İhtiyar sabırla bekliyor.

Zaman değişken bir kavramdır; mahpushanede başka türlü geçer, dışarda başka; kimi zaman hızlıdır, kimi zaman yavaş; kimi zaman dört nala koşar, kimi zaman rahvandır. Sabır, zamanın efendisidir. Sabırla bir cep saatini ayarlar gibi zamanı ayarlamak yetkinliğine erişilir. Sabır, evrenin yasalarını öğrenmenin bilincinde tavlardır, örsle çekiç arasında biçimlenir.

Bir kahve pişiriminde bile gerekli olan sabır, bir toplumun düzenini değiştirmeye kalkışanlarda bir deve yükü bulunmalı, değil mi?

Bu mangal kahveleri Hüseyin Rahîni Gürpınar'ın romanlarında da anlatılır uzun uzun.

Yukarıda yazdıklarımın getirdiği huzurdan ben de payımı almış olmalıyım ki esnemeye başladım. Oysa yazacak daha çok sayfam var. Eminim, şimdi siz de esnemeye başlarsınız. Ben, şimdi mutfağın yolunu tutup kendime bir az şekerli kahve yapacağım. Size de tavsiye ederim. Çünkü, yazar esnerse, okur belki de uyur. Aman uyumayın! Yalnızca esneyin.

“Yorgunluk kahvesi” birkaç yüzyıldır kültürümüze yerleşmiştir. Kahve, bir yandan içerken keyif verir diğer yandan da yorgunluğumuzu alır. Çünkü içimlik süresi içinde kişinin huzur ve keyfi birarada bulmasını sağlayan kahve “kara şeytan” olduğundan mıdır bilmem, derhal uyarıcı etkisini gösterir. Zinde bir kafayla çalışmak isteyenlerin en sevdiği içecek olur bir anda. Belki de bu nedenle döktürmüşler aşağıdaki tekerlemeyi:

*Ehl-i keyfe keyf verir kahvenin kaynaması
Eşegi baştan çıkarır sıpanın oynaması.*



kahve ve sağlık

*Türlü türlü derd için vardır şifâsı kahvenin
Hem sezâdır kim yapılsa bin senâsı kahvenin.
Ayhan Altınkuşlar*

Doęudan batıya bütün dünyayı esareti altına almış, tiryakilik yaratması yüzünden “keyif verici maddeler” sınıfına konmuş, bu yüzden zaman zaman ulema fetvasıyla mekruh ve haram sayılarak yasaklanmış, karaborsalara düşüp tiryakilerini inim inim inletmiş olan kahve, pek çok kùltüre ve döneme damgasını vurmaya başladı.

Kahve deyip geçmeyin. Yaşadığımız dönemde gün boyu kahve içme alışkanlığı oldukça yaygınlaştı. Kahve endüstrisinin gelişmesine paralel olarak değişik kahve türleri geliştirildi.

Şeyh Ömer bin El-Şâzili'nin kahvenin, “Tıpkı zezem gibi ne niyetle içilirse ona yaradığı”nı söylediğini, kahvenin faydasına en çok inananlardan, ona aşkla bağlananlardan biri olan Ahmed bin Alevi Bâ Cendeb'in ise “Vücudunda bir parça kahveyle ölen kişi cehenneme gitmez” dediğini yazmıştım.

Bakın, Posoflu Âşık Zülâlî kahvenin yararlarını nasıl övüyor dörtlüğünde:

*Hayat suyu musun, ey sadık vefa?
Gel yetiş derdime, nazetme kahve.
Hazm eder, verirsin mideye safâ
Meziyetin çoktur, uzatma kahve*

Mide hastalıklarına iyi geldiği, ekşimleri yok ettiği, sindirime yardım ettiği, afyonun panzehiri olduğu, böbrek taşııı düşürdüğü, insana canlılık, düşünceye de kuvvet verdiği, hayal gücünü artırdığı, şişmanı zayıf, zayıfı şişman kıldığı, kişileri sersemlikten kurtardığı, ateş düşürdüğü, kâfir temizlediği, sözün kısası keyifli bir ilaç olduğu söylenegelen kahvenin zararları da vardı.

Ortaçağın büyük tıp alimlerinden İbni Sina 1000 yıllarında kahveyi tanıyıp sevdiğini belirtiyor. Ancak o zaman kahvenin adı başka. Tıp alanında bazı buluşlarıyla tanınan Ebubekir de (1450-1525) Arapça yazdığı tıp kitabında kahveden söz etmekte. Bilim adamları arasında kahveyi zihne açıklık verici, hazmı kolaylaştırıcı bir içecek olarak görenler de, kafeinin önce canlılık sonra durgunluk veren etkisinden söz eden, hatta işi daha da ileri götürerek kahveyi uykunun ve cinselliğin bir düşmanı olarak görenler de var. Kuşkusuz pek çok hoşagiden şey için olduğu gibi kahve için de, “Azı karar çoğu zarar” yerinde bir deyiş. Ama yararı ve zararı bir yana, kahveyi en güzel yine bir tiryakisi tanımlıyor; “Kahve Kantatı”nın bestecisi J. S. Bach için kahve - pek çok tiryakisi için olduğu gibi!- “Şaraptan da lezzetli, öpücükten de zevkli...”

Modern tıp uygulamaya girmeden önce insan vücudunun işleyiş dengeleri vücut sıvılarıyla açıklanırdı. Osmanlı, başlangıcından sonuna kadar yüzyıllarca, o sıralarda Araplar’ın uygulamakta olduğu tıp anlayışını uygulamıştır.



Araplar'ın, tıp biliminin kuramsal temeli, Yunanlar'a, özellikle Yunanlı hekim Galenos'tan aktarılan bilgilere dayanır. Yunanlar'ın da bu tıp biliminin temellerini Çinliler'den aldığı bilinmektedir. Yukarıda sayılmış olan ve kronolojik sıraya sokulduğunda Çin, Yunan ve Arap olarak sıralanabilecek insan vücudunun işleyişiyle ilgili görüşlerin hepsi de vücudun dört salgısını kuramında temel alır.

Konuya giriş için önce bu salgıların neler olduklarını açıklayarak başlayayım: Sarı öd (safra), siyah öd (sevda), balgam ve kan.

Bu dört salgı sağlıklı bir insan bedeninde kusursuz bir denge içinde olurlar. Bu salgıların birinin ağır basması halinde o insanın karakterini belirleyici hale gelir. Bu dengesizlik daha da büyürse o zaman bedende hastalığa yol açabilir.

Bu salgıların her birinin sıcaklık, soğukluk, nemlilik ve kuruluk olarak sıralanabilecek dört unsurun ikisiyle bağlantılı olduğuna inanılır.

Sarı öd, kuruluk ve sıcaklığa, siyah öd, kuruluk ve soğukluğa, balgam nemliliğe ve soğukluğa, kan ise nemliliğe ve sıcaklığa denkleştirilir.

İşte, yukarıdaki hesaba göre, kahve, kurular arasında yer alır.

Bakın Hicri 1298 (1880) yılı tarihli Tarsus-i es-seyit Osman Hayri Murşit bin Halil'in yazdığı *Kenz-ül Sıhhat-ül Ebdeniyye* (Sağlık Hazinesi) adlı eserinde kahve bahsi günümüz Türkçe'sine çevrildiğinde kahvenin sağlığa faydalı ve zararlı taraflarını nasıl aktarıyor:

Yanma mertebesine varıncaya kadar kavururlar ondan sonra soğutup dökerler ve su ile pişirip fincan ile içerler. Şeker ile veya şekersiz bunun tabiatı görünüşte iyidir, ki alışla geldiği gibi ılık olsun. Zira onda peklilik vardır. Bir az yakıcı ve geçirticiliği dahi vardır. Sonuç olarak kuvvetli bir tertiptir. Ama kuruluğu saniyelik derecededir. Kavrulduktan sonra bir az ısı meydana gelir. Eğer yağın âdet üzere pişirilip suyunu içtiklerinde kandan ve balgam-

dan olan rutubetli hastalıklara faydalıdır. Zira kurutucudur. Pis kokulu salgıları önler. Ve mideye kuvvet verir. Ve ciğerin tıkanıklıklarını açar ve idrarı artırır. Mafsal ağrılarına ve yarım felçlere faydalıdır. Ayrıca Öd ve Amber ile kullanılırsa fikri kuvvetlendirir, zihni açar ve nezlelere, rutubetten meydana gelen öksürüğe faydalıdır. Fakat kahveyi çok içmek kuruntuyu artırır ve baş ağrısı yapar, basurlu kimselere zararlıdır. Şeker veya badem yağı ile ıslah edilir. Kahve içmezden önce şeker ile kaymak, badem veya fıstık yemelidir. Ondan sonra içilirse zarar vermez. Ama yararlı olan budur, ki hırçın olanlarla kuruntulu ve uykusuzluk çeken kimseler az içmelidir.

Kahvenin en önemli özellikleri yemek üzerine içildiği zaman hazmı kolaylaştırması, hayali geliştirmesi, hafızaya güç vermesi, gevşekliği gidermesi, kalp gücünü artırması, insana canlılık vermesi, sıkıntılı düşünceleri gider-



Negociant turc

Salut de Constantinople

calligraphie

mesi olarak açıklanıyor. Hatta Londra'da ilk tanındığı yıllarda eczanelerde ilaç olarak satılan kahve Kızıldeniz'in doğusundaki Muha halkı tarafından uyuz hastalığında etkili olduğu için ihraç edilmiş. Anadolu'da eski bir gelenek olarak fenalık geçirenlere kahve telvesi yalatılırken başı dönenlere acı kahve içirtilirmiş. Ayrıca İrlanda'da koleraya karşı ilaç olarak kullanılmış kahve.

Ben çocukken ne zaman barsaklarım bozulsa annem bir tatlı kaşığına kuru kahve koyar, üzerine kaşık doluncaya kadar limon sıkar ve benim bütün itirazlarıma rağmen o kaşığı ağzıma sokmayı başarırdı. İşin garibi o koca-karı ilacı da hep görevini başarıyla yapar, rahatsızlığımı kısa sürede geçirirdi.

Kahvenin Olumlu Etkileri

1. Ağrı kesicilerin etkisini, yüzde 40 oranında artırır.
2. Migrene karşı etkili bir ilaçtır.
3. Şeker hastaları için erken uyarı aracıdır.
4. Kötü huylu tümörleri küçültebilir.
5. Pankreasta kanseri önleyici etkisi görülebilir.
6. Dikkati artırır.
7. Günde üç fincan kahve, astım tehlikesini azaltabilir.
8. Göğüs hırıltılarını azaltabilir.
9. Aşırı alkol tüketenlerin günde dört fincan kahve içmesi halinde siroz ihtimali yüzde 80 oranında azalabilir.
10. Barsakları çalıştırır.

Kahvenin Olumsuz Etkileri

1. Tansiyonu artırabilir.
2. Aşırı kahve, kadınlarda doğurganlık oranını yüzde 27 azaltabilir.

3. Kafein, sigara içenlerde metobolizmaya daha çabuk karıştığından, aşırı kahve tüketimi, kişiyi bir yandan daha zinde tutarken, bir yandan da algılama gücünü azaltabilir.

4. Kahvedeki kafein, çarpıntıya neden olabileceğinden kalp hastalarının günde bir fincandan fazla kahve içmemesi önerilir.

5. Bazı bilim adamları tarafından iyi huylu tümörleri büyüttüğü ile ri sürülse de, bu konuda bir kesinlik yoktur.

İşte, onun için kahve deyip de geçmeyin. Kahvenin içerdiği kafein maddesi, sinir sistemini uyarıp, zihinsel aktiviteyi güçlendiriyor. Uyuşukluğu giderip, enerji veriyor ve uyanık kalmayı sağlıyor. Kahve uyku giderme özelliğiyle şiiirlere bile girmiş. Bakın bir şair, kahvenin uyku giderici özelliğine dikkat çekerek, neler döktürmüş:

*Kahve ile gitti uyku berş alıpdur şehveti
Bir kaşınma kaldı ancak bana dünya lezzeti.*

Peki, kahve tanelerinin, dalında böcekler tarafından yenilmesinin önüne ne geçiyor dersiniz? Kafein. Evet, yanlış okumadınız, kafein. Çünkü, içinde kafein olan bir besinden böcekler olabildiğince uzak duruyorlar.

Araştırmalar, günde altı fincan kahve tüketen 55 yaşındaki bir kişinin düşünme potansiyelinin içmeyenlere oranla altı kat daha fazla olduğunu gösteriyor. Ayrıca kahve içenlerde içmeyenlere göre daha az diş çürümmesine rastlanması da bir diğer araştırma sonucu. Kahve içtikten sonra, organizmada ani değişiklikler oluyor. Bütün organizma ani bir enerji akımıyla doluyor. Bu enerji çocuklarda üç saat, yetişkinlerde dört-altı saat sonra azalmaya başlıyor.

İnsanların kahve ve çayın uyarıcı etkisinin aynı kimyasal maddeden kaynaklandığını öğrenmeleri üzerinden henüz 200 yıl bile geçmedi.

Çay, kahve, kakao ve kola ağacının yanı sıra 60'ı aşkın daha bitkinin yaprak, tohum ve meyvelerinde doğal olarak bulunan bir alkaloid olan bu "mucize ilaç", o zamanlar adı bilinmese de kafeindi. Taoculuğun büyük önderi Laotzu'nun yeni öğretisinde, Taoizm'e inananlara çayı bir iksir olarak tavsiye ettiği söylenir. Çay, İÖ 6. yy kadar eskilere uzanan bir tarihten bu yana insanlara salık veriliyor. Ama 1820'ye, Batı Avrupa'da kahvehanelerin mantar gibi bitmesini izleyen döneme kadar, çay ve kahveyi bu kadar popüler yapan maddenin ne olduğu merak edilmedi. Ancak bu tarihte yeni nesil bilim insanları bu sorunun yanıtını aramaya başladı. Kimyager Friedlieb Ferdinand Runge, bu maddeyi kahve çekirdeğinden ayıştıran ilk isimdi. Yeni keşfedilen maddeye, kahvede bulunan şey anlamında "kafein" adı verildi. 1838'de ise kimyagerler çaydaki etkin bileşenin Runge'nin kafeiniyle aynı madde olduğunu fark ettiler. Yüzyıl sona ermeden aynı madde, kola tohumlarında ve kakaoda da bulunacaktı.

Arabica kahve çekirdeğinde yüzde 1,1 ile yüzde 1,7 arasında değişen oranda kafein vardır. *Arabica* bu özelliği nedeniyle aynı zamanda düşük kafein takıntısı bulunan Amerika'da espresso yapmakta kullanılan hemen hemen tek kahve türüdür.

Robusta kahve çekirdeğinde ise kafein oranı yetiştirildiği bölgeye ve yetiştirilme metoduna göre yüzde 2 ile yüzde 4,5 arasında oynar.

Genel olarak 335 ml'lik bir fincan filtre kahvede 200 mg kafein olduğunu söyleyebiliriz. Bir fincan Türk kahvesinde ise 50 mg kafein var. Kafein dört-altı saat içinde vücuttan atılıyor.



“Kafeinsiz kahve” üretimini ise insanlık, sıkı bir kahve tiryakisi olan ünlü Alman şairi ve filozofu Goethe'ye borçlu. 1820'li yıllarda fincan fincan kahve içen ama uykusuzluk çeken Goethe, bir kimyager dostundan kahvenin içindeki maddeleri incelemesini ve ayrıştırmasını, uykusuzluğa yol açan maddeyi bulup arındırmasını rica etti. O zamandan beri kahveyi kafeininden arındırmakta pek çok yöntem kullanıldı. Ancak, uzun süre bu arındırma işlemi sırasında kahveye tadını, aromasını veren maddeler de yok olup gidiyordu.

Modern işleme yöntemleriyle, tadından ve kokusundan hiçbir şey kaybettirmeden kahvenin içinden kafein ve diğer uyarıcılar alınabilmekte, böylece hassas bünyeli tiryakiler de günün her saatinde kahve içebilmektedir.

Tadından hiçbir şey kaybettirmeden kafeinin giderilmesi, kahveyi daha da popüler bir içecek haline getirmiştir. Sağlığa daha uygun bu kahve türlerini tercih edenlerin sayısı her yıl artmakta, sağlığa uygun kahve üretme yöntemleri, daha yeşil çekirdeklerin işlenmesi aşamasında uygulanmaya başlanıyor. İki ayrı yöntemle, iki ayrı türde sağlığa uygun kahve üretiliyor.

Birincisinde, kafeine dokunulmadan diğer uyarıcılar yok ediliyor. Bu, midesi, karaciğeri ve dalağı sağlam olanlara sunulan kahve türü. Diğ erinde ise kafeinsiz kahve üretiliyor. Kahvenin kafeinden arındırılması işlemi, kavrulmamış kahve çekirdekleri üzerinde gerçekleşiyor. Bunun için genellikle kavrulmamış kahve taneleri bir tür tel elek üzerinden bir tünel içine gönderiliyor ve üstten sıcak su buharı püskürtülüyor. Bu buharın içinde çiğ kahvenin hücre zarları üzerindeki kafeini çözen bir madde de bulunuyor. Yani kafein çekirdeklerden âdeta süpürölüp çıkarılıyor.

Kafein ise bundan sonra eriyikten ayrılıp temizleniyor, kurutuluyor. Bu kafein daha sonra meşrubat ve enerji içeceği üreten firmalara satılıyor.

Kafeinsiz kahve, mide hastaları için en ideal kahvedir. Bilindiği gi-

bi kafein çok fazla kahve içenlerde uykusuzluğa da neden olmaktadır. Ge- liştirilen yntemler kahvenin içindeki kafein oranını binde bir kadar d- şebilmektedir. Bütün bunların dışında, kafein miktarı düşük kahve bit- kisi türleri de yetiştirilmektedir. Ancak onları kafeini alınımış kahve tr- leriyle karıştırmamak gerekiyor.

26 Haziran 2004'te *Nature* adlındegelen bir Amerikan bilim der- gisinde yayımlanan bir makalede, Brezilya'nın Campinas niversitesi araştırmacılarının ilk kez kafein maddesi içermeyen doğal çiğ kahve to- humlarını buldukları duyuruldu. Yazıya gre, *Coffea arabica* denen klasik çiğ kahve üretmek için Etiyopya'dan getirilen  bin fidandan nde ka- fein enziminin olmadığı, bunun yerine onu doğrudan tetikleyen teobro- min maddesinin olağandan fazla olduğu fark edildi. İnceleme sonucunda sz konusu  bitkide kafeine yol açan genin doğal bir biçimde değişime uğramış olduğu yargısına varıldı. Asılnemlisi kafeinsiz olduğu halde ta- dı, kokusu kafeinli kahveden farksızdı.

Bu keşfin ardından Brezilya ile Etiyopya arasında keşfin kime ait ol- ması gerektiği konusunda tartışma ıktı.

Bu yıl, kimya araştırmacıları, kahvenin antioksidanzelliğini keş- fetti ve bilim adamları tarafından hemen antioksidanlar listesinin başına yerleştirildi. Yani, artık her gün içtiğiniz kahve bir nevi ilaç gibi, kalp ra- hatsızlıkları ve kanser gibi vücuttaki serbest radikallerin tahrip ettiği hc- releri onarıyor.

Yine de kahveyi fazla tketmemekte fayda var. Çünkü aşırı kahve tüketimi sürekli bir uykusuzluğa neden olabiliyor. Çocuklarda ise bağım- lılık yaptığı bilinen bir gerçek.

Doğu'da olduğu gibi Avrupa'da da kahvenin yararlı mı yoksa zarar- lı mı olduğu üzerine tartışmalar hâlâ devam ediyor. Kahveyi baş tacı ya- pıp bütün dertlerin devası olarak grenlerin yanı sıra onun yapay bir zin- delik yarattığını ve kavrulması nedeniyle de vücuda birtakım zararlı mad-

deler verdiğini ileri sürenler de var. Ama bütün bu çelişkili söylentiler, kahvenin bütün dünyayı etkisi altına almasını ve en çok tüketilen sıcak içecek olmasını önleyemiyor.

Kahvenin sağlığa yararından başka, çevreye de yararları var. Kahveyi içtikten sonra telvesini atmayın. Çünkü onu temizlik maddesi olarak kullanabilirsiniz. Örneğin, zeytinyağı ya da sirke şişeleriniz boşaldığında dibinde kalan tortuları, kahve telvesi koyup su ilave edip çalkalayarak yok edebilirsiniz. Ayrıca mutfak eviyenizi ya da banyo küvetinizi ovabilirsiniz!

Üzerinize kahve dökülürse neyle çıkartacaksınız bu lekeyi? O da basit. Eğer, kahve lekesi yün, pamuklu ya da keten bir kumaşta ise limon kolonyası, elma sirkesi ya da saf alkolle oğuşturarak çıkartabilirsiniz. Eğer sentetik bir kumaştaysa leke, o zaman oksijenli su gerekecek lekeyi çıkarmak için. Leke halıdaysa hemen üzerine talk pudrası serpin, sonra alkol-lü su emdirilmiş bir bezle iyice silin.

Adam doktora uykusuzluktan yakınıyormuş. Doktor, akşam yemeklerinde neler yediğini sorar.

"İki tabak çorba, birkaç parça kızarmış et, iki tabak pırlav ya da makarna, bir tabak sebze yemeği, börek, meyve ve biraz da tatlı."

"Hepsi bu kadar mı?"

"Hayır, üzerine bir fincan da kahve içerim."

Doktor gülerek, "Tamam işte. Kahveyi keseceksiniz. Kahve uykuyu kaçırır" der.

nl kahve tiryakileri

Bu bölümde izniniz alarak nl Fransız gastronom Jean-Anthelme Brilliat-Savarin'i en başa alacağım. Neden mi? Çünkü Brilliat-Savarin 1826'da son nefesini vermeden önce şöyle demiş:

*Sonumun geldiğini hissediyorum. abuk bana tatlımı,
kahvemi ve ikimi getirin.*

Yine izin verirseniz ikinci sıraya bizden birini koyacağım. Üsküdarlı ressam Ali Rıza Bey. 19. yüzyıl sonu, 20. yüzyıl başı yaşayan Ressam Ali Rıza Bey dönemin yazlık kışlık kahvecanelerini, kahve ocaklarını, fincanlarını, cezvelerini, kahve dolabı ve seyyar kahvecilerini tek tek karakalem resmetmiştir. Kahve aşkına bakın. İnsana neler yaptırıyor.

Peki Bach'a ne demeli? Büyük besteci Johann Sebastian Bach, kızının kahveye olan merakını dizginlemek isteyen sert bir babanın öyküsünü, bir perdelik bir komik operette, *Kahve Kantatı*'nda dile getirmiştir. Kantat'tan bir bölümü sizlere aktarınca kızın kahveye olan tutkusu ortaya çıkacak:

*Betty: Sevgili babacığım bu kadar katı olma. Eğer ben günde
 kez küçük fincanımla kahvemi yudumlayamazsam, kendimi
kızartılmış bir keçi gibi hissederim.*

Tabii bu sıralamada Kant'ı unutmamak lazım. Felsefeci Immanuel Kant

ileri yaşımda kahveye fena halde tiryaki olur. Kant'ın yemek üstü kahveye ne denli tutkun olduğunu gösteren şu anektodu, Thomas de Quincey anlatıyor:

Hayatının son yılında, hemen yemeğin üzerine, bir fincan kahve içme alışkanlığına kendini kaptırdı.... Bazen, sohbet nede-niyle kahve bir süre unutulurdu, ama uzun süre değil. Kahvesini hatırlar, yaşlılığın, iyi olmayan sağlığının mızırzılığı ile derhal kahvesinin bulunduğu yere getirilmesini isterdi. Doğal olarak gerekli düzenlemeler her zaman yapılır, kahve çekilir, sıcak su hazır bulundurulurdu ve söz ağızdan çıktığı anda hizmetçi ok gibi fırlar, kahveyi sıraya boca ederdi. Bundan sonra artık yapılacak şey, kahvenin kaynamasını beklemekten ibaretti. Ancak bu küçük gecikme, Kant için dayanılmaz bir şeydi. Eğer kendisine, "Sayın Profesör, kahve bir dakika içinde hazır olacak" dense, cevabı şöyle olurdu: "Olacakmış, lafa bakın, olacakmış..." Daha sonra bir filozof edasıyla kendi kendisini sakinleştirirdi: "Eh, insan eninde sonunda ölür; ölmek bir şey değil. Tanrı'ya şükür öteki dünyada kahve olmayacak, dolayısıyla bu bekleyiş de olmayacak." Nihayet hizmetçinin merdivenlerdeki ayak sesleri duyulur. O bizlere döner, büyük bir keyifle bağırdı: "Kara, kara, sevgili dostlarım, kara göründü!"

Kahve tutkunu olan ünlüler arasında Madame De Pompadour, Victor Hugo, Dumas, Voltaire, Molière, Andre Gide ve Honoré de Balzac da var.

Balzac nereye giderse gitsin yanında, uğurlu saydığı küçük bir çalışına masası, mutlaka aynı cins olması gereken kâğıtları ve yine kâğıtları gibi hep aynı cins olan kalemleri ve bazen gecede elli bardak içtiği söylenen kahvesini pisirebilmesi için bir ocağı taşırdı.

 inanılmaz inatçılığı ile Paris'in üç ayrı mahallesindeki üç ayrı dkkndan aldığı üç ayrı cins kahveyi, kendi bildiği bir lyle karıştırarak kahvesini hazırlar, o karışımdan başkasını içmez, kahvesini başkasının yapmasına da izin vermezdi.

Tabii bu arada XIV. Louis'i, Napolyon ve İsveç Kralı III. Gustavus'u da ünlü kahve tiryakileri arasında saymayı unutmamak gerek.

Son olarak da bizden biri var kahve tutkunları arasında. Mustafa Kemal Atatürk. Sabah kalkar kalkmaz kahvesini ister, gün boyu kahve içmeye devam edermiş Atatürk.





"Yaşlı Halayık", Halil Paşa 1891.

kahve falı

*Ağacın dalına bak
Elmanın alına bak
Kahve içtim güzelim
Şu benim falıma bak.*

Derler ya “İnsanın başına ne gelirse meraktır” diye. İnsanların geleceği öğrenme merakı çok büyüktür. Binlerce yıl boyunca geleceğini öğrenmek için yanıp tutuşan insanoğlu bu merakını hâlâ sürdürmektedir. Fala inanmayanlar bile “fala inanma, falsız kalma!” parantezini açıp fincanlarını ters çevirip fal bakanın önüne sürerek fallarına baktırmaktan kendilerini alamazlar. Örneğin Büyük İskender sefere çıkmadan önce mutlaka falına baktırırdı. Fransa Kralı XIII. Louis ise her gece falına baktırmadan yatağa girmezdi. Osmanlı da ise sarayda müneccimbaşılar vardı.

Kahve falının diğer fallara nazaran daha eğlenceli olduğu söylenir. Çoğunlukla da gelecek merakı bir yana bırakılırsa kahve falı eğlenceli vakit geçirmek için de bakılmaktadır ve daha çok kadınlar arasında yaygındır.

Osmanlı zamanında İstanbul’da yalı ve konaklarda yaşayan varlıklı aileler Arap asıllı halayıklar, dadılar tutarlardı. Kahve falı kültürünü bu Arap asıllı dadıların başlattığı söylenir.

Eski yalı ve konaklardaki kahve meclisinde günlük dedikodular,

tatlı ve acı olaylar dile getirilirken, 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. Dadı, istek üzerine soğuyan fincanı alıp çok çeşitli konuları kendince dile getirerek olumlu düşünceleri, öğütlerini, yol göstermeleri, fal bakarak karşı tarafa iletirdi. Fal bakanların ağızından sıklıkla dökülen bu sözler, çoğu zaman geleceğe yönelik birer tahminden öte, samimi dilekler olarak kabul görürdü. Neler çıkmazdı ki küçücük fincandan: Balık gibi kismetler, kuş ağzından haberler, uzun yollar, kem gözler...

1870’li yıllarda Avrupalı mürebbiyeler modası başlayana kadar evlerde Arap asıllı dadılar konaklarda evin bir ferdi olarak yaşamlarını sürdürmüşlerdir.

Reşat Ekrem Koçu, tarihimizdeki en büyük fal meraklısının Darüşşafaka Lisesi’nde resim öğretmenliği yapan Mehmet Ağâh Bey olduğunu kaydeder. Bu zat kendisi için bakmış olduğu yüzlerce falın resimlerini yapmış, onunla da kalmamış, görülen şekillerden anladıklarını da yüz küsür sayfalık ilginç bir el yazması kitap haline getirmiş.

Bugün, ülkemizin yanı sıra Bulgaristan, Mısır, Makedonya, Bosna-Hersek gibi ülkelerde kahve falına baktırma merakı hâlâ sürüyor.

Adamın biri dişçiye gitmiş. Bekleme odasında sıra beklerken gözü, orada hizmet etmekte olan kadına takılmış. “Bana bak kızım” demiş. “Senden küçük bir ricam var.”

“Buyrun efendim.”

“Lütfen, bana orta şekerli bir kahve.”

Kadın az sonra elinde kahveyle gelmiş. Adam kahveyi bir-

den içip bitirmiş ve yine kadına dönmüş, "Eline sağlık kızım" demiş. "Bu kadar leziz bir kahve uzun zamandır içmemiştim. Ama fincanlarınız o kadar küçük ki, tadı damağımda kaldı. Acaba bir tane daha rica etsem..."

"Aman efendim, emredersiniz" diyerek içeri gitmiş kadın.

Adam, kadıncağzın getirdiği kahveyi yine bir dikişte içtikten sonra kadına dönerek, "Teşekkür ederim, sen de kahveyi harika pişiriyorsun. Hani bir tane daha rica etsem beni ayıplamazsın."

Kadın yine, "Hay hay efendim" diyerek içeri gitmiş. Tam bu sırada dişçi, yeni bir hastayı çağırmak üzere kapıyı açınca, kadın dayanamayıp doktorun yanına sokularak, "Aman doktor bey" demiş. "Şu arkamdaki koltukta oturan adam yok mu? Eğer şimdi içeri almazsanız muayenehanede kahve namına bir şey bırakmayacak. Geldiğinden beri iki fincan içti. Şimdi de üçüncüyü istiyor."

Bunun üzerine dişçi, sırası gelen hastadan izin isteyerek kahve meraklısı hastayı içeri almış ve koltuğa oturtmuş. "Açın bakalım ağzınızı" demiş.

Adam ağzını açmış. Doktor eğilip bakmış ve başlamış konuşmaya. "Vallahi iki hafta mı desem, iki ay mı desem, iki zamana kadar size bir yol görünüyor. Yoldan bir kısmet alacaksınız. Ama kısa boylu bir adam sizin işlerinizi baltalamaya çalışıyor..."

Hasta ağzını kapayıp merakla sormuş: "Ne oluyor yahu? Biz buraya dişimize baktırmaya geldik."

Doktor cevap vermiş: "Birader" demiş, "ağzınızın yanında, kahve fincanı haltetmiş. Bari hazır gelmişken dişinizden önce falınıza bakayım dedim de!"

Peki, kahve falına nasıl bakılır? Önce sonunda fal bakılacağı biliniyorsa o kahve orta şekerli yaptırılıp fincandan hep aynı yere dudak temas ettirilerek içilmelidir. Sonunda da fincanda bırakılacak telve ne fazla sulu ne de fazla koyu olmalıdır.

Fincandaki kahve bittiğinde tabak fincanın üstüne kapatılır ve bir dilek tutulur. Dilek faslı bittikten ve fincan biraz çalkalandıktan sonra fincanı tabakla beraber kendinize doğru bir defa takla attırmanız gerekmektedir. Bunu yaparken, “Neyse hâlim, çıksın falım” diyeceksiniz. Şimdi bırakın sehpanın üzerinde biraz beklesin ki fincanın dibi ve tabak soğusun.

Soğuduktan sonra artık fala bakanın görevi başlamakta. Falcı fincanı kaldırıp önce fincandaki fala sonra da tabaktaki fala bakacak. Tabii,



fincanda ve tabakta telvenin oluşturmuş olduğu şekillere bakıp birer anlam vererek yapacak bunu ve mutlaka da elindekini saat yönünde çevirerek bakacak fala falcımız.

Falcı fala baktıktan sonra fincanı asla tabağın üzerine baş aşağı bırakmamalı, aksi takdirde fal bozulur. Kahve falına geceleri ve Cuma günleri bakılmaması yönünde yaygın bir inanç vardır. Bir de o gün fal bakmak için kullanılan fincan ve tabak aynı gün içinde bir daha fal için kullanılmamalıdır.

Çorum ve çevresinde kahve fincanının içine su doldurulup, biri kısa diğeri uzun uçlarına pamuk batırılmış iki dikiş iğnesi suya bırakılır. İğneler su içinde baş aşağı kalırlar. Bu arada falı bakılan kişi için iğnelerin birbirine yaklaşmaları ya da uzaklaşmalarına göre sevgililerin kavuşacağı ya da ayrı hayatlar söz konusu olduğu kehaneti yapılır.

Şimdi, biz Çorum'u bırakalım, tekrar dönelim kahve falına.

Peki, fal ressamı olur mu? Olmuş bile. Ertuğrul Ateş, fal şekillerini tuvaline döküp mesajını böyle vermeyi uygun görmüş bir ressamımız. Yaptıkları, New York'un ünlü galerilerinde sergilenmekte olan Ateş, resim yaparken kahve falından yola çıktığını söyleyerek bakın sözün devamını nasıl getiriyor:

Kahve falı bizim kültürümüzün çok şirin bir parçasıdır. Hepimiz fallar bakar ya da baktırırız. Bakıtım ki biz Batı'daki gerçeği reddediş biçimini, başka bir gerçek ve gelecek arayışıyla kahve falında yapıyoruz. Çünkü kahve falında kendiliğinden oluşan formlar ve biçimlerden bir hikâye var. Size başka bir realite sunuyor. Ben de "Aynı şeyi niçin tual üzerinde yapmayayım dedim ve resim tekniğim böyle çıktı ortaya".

Ünlü ressam önce tual üzerinde sıvı halde boyayı sağa sola akıtıyor, kuru-

duktan sonra da, tıpkı bir falcı gibi kendi şekillerini oluşturmaya başlıyor. Ateş resimlerinde ne anlatmak istediğine ise samimi bir açıklama getiriyor:

Resimlerim kendi içime yaptığım yolculuğun tuale yansıması. Falı kapatan benim, fala bakan da benim. Ama insanı insan yapan değerler dünya üzerinde aynı. Bana ait olan şeyler size de ait aslında. O yüzden bir bağ kuruyor insanlar resimlerimle. Ne anlattığıma gelince, inanın ben de bilmiyorum. Zaten bilmek de istemiyorum çünkü var olmanın nedenlerini ömrümün sonuna kadar arıyor olacağım. Bu çok umutsuz bir çaba ama yolculuğun kendisi güzel.

Peki, kahve falına bakan fincanı eline aldığı anda neleri görüp neye yoruyor gördüklerini? Bir kere fincanın derinliğini sanal olarak üç şeride bölüyor. Alt şerit (yani fincanın dibi ve bir parmak yukarısı) geçmiş, orta şerit bu gün, en üstteki şerit ise gelecek. Onun için fala bakan dipteki telve tortusuna şöyle bir bakıp, “Eh epey zorlu günler geçirmişsiniz” diye başlar, kaşlarını biraz yukarıya doğru kaldırarak. Sonra “İçiniz kabarmış ama önünüz aydınlık gözüküyor... İki ferah yolunuz var” diye devam eder.

Daha sonra da fincanı şöyle biraz daha saat istikametinde çevirip dudak payı bölgelerine dikkatini yoğunlaştırarak, “Üç vadede gönlünüzden geçene kavuşacaksınız” der.

İşte tam burada Oktay Rifat devreye giriyor. Falı dinleyenin halini bakın ne güzel yansıtıyor dizelerinde:

*Gelsin artık olur olmaz ağlamalar,
Ağlar gülmeler, göğüs geçirmeler,
Düşüp düşüp bayılmalar sofalarda.*

Bütün bunları yaparken tavelerin oluşturduğu şekillerin ne anlama geldiğinden yola çıkıyor fala bakan. Örneğin balık, kısmettir. Kalınca yatay çizgi size yk ya da eşya geleceğini haber verir. Yukarı doğru iki paralel kısa çizgi, yakında deniz yoluyla bir yolculuğa çıkacağınızı haber verir. Belirgin bir üçgen işareti elinize geçecek paranın habercisidir. Birbirine yakın düşmüş birkaç nokta varsa, malı götürdünüz. Çünkü bugünlerde elinize önemli miktarda para geçecek demektir. Daire var... Aman aman “destur” deyip tahtaya  tık vurun. şansınızın aıldığını ve işlerinizin artık yoluna gireceğinin işaretini verir. Ancak dairede çatlak varsa, işler berbat olacak. Kare şekil gördünüzse, evliliğiniz sağlam temellere dayanıyor demektir. Yukarı doğru kısa bir çizgi, karayoluyla bir yerlere gidip sağ salım dneceğinize işarettir. Hele huzmeler saçan bir güneş şekli görüyorsanız, büyük hayallerinizin aniden gerçekleşeceğinin habercisidir. Bir kadın çantası şekli, yakında elinize para geçeceğini gösterir. Ağaç varsa tatile gidiyorsunuz, anahtar görüyorsanız taşınacağınız anlamına gelebilir.

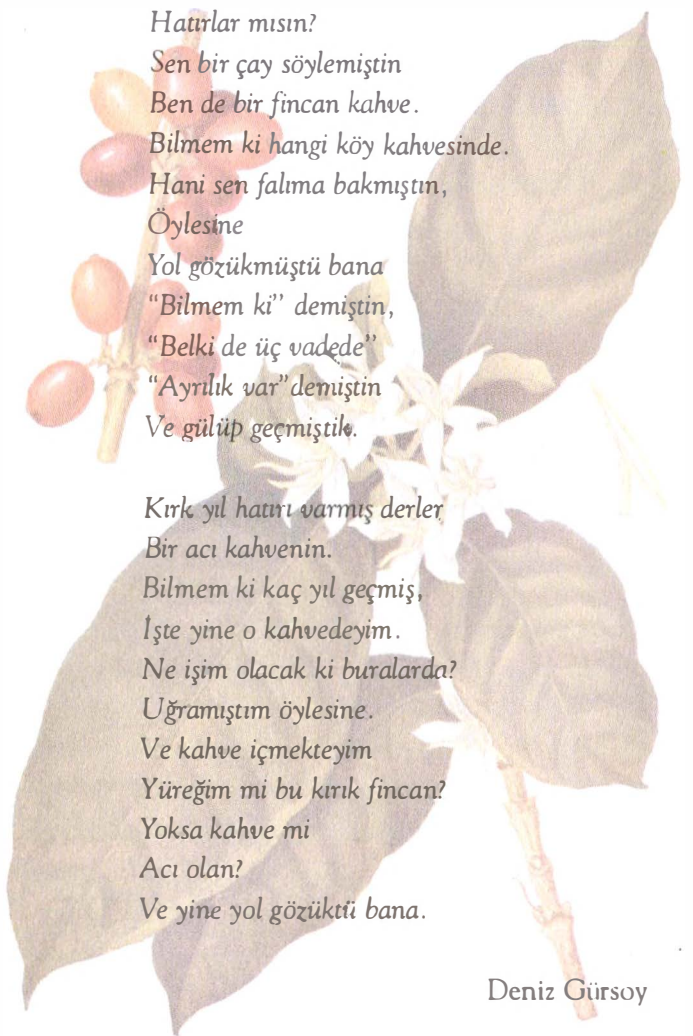
Peki, ya göz görüyorsanız. şişte o zaman hapı yuttunuz. Sizi yakından takip eden, kem gözle bakan, kıskanan biri var demektir. Kuş mu gördünüz? Sevgiliden haber yolda demektir. Hele yanında bir de fiyonk grdyorsanız zil takip oynayın çünkü yakında mutlu bir olay olacak.

Bazen, tabakta hilale benzer bir şekil görülür. Fala bakan bunu görünce hemen, “hanene ay doğacak” diyecektir. Uğurlu bir şeydir hilal çıkması falda. Bekir Sıtkı Erdoğan’ın, “*Yollar kapanır sen yine fincanda çıkarsın*” demesi gibi.

Bazen de fal bakan, fincanı açar açmaz kapatır. O anda ölümle ilgili bir işaret gördüğünü herkes anlar, ansızın kısa süreli bir sessizliğe bürünür.

Fallar vardır kısmet açar derler. “İyiye yor ki iyi çıksın” misali. ıkmasa da hoşça vakit geçirmiş olur insan. Fallar vardır son noktayı koyar

hayatın bir dönemine. O fal ki mih gibi çakılır hem belleğinize hem de yüreğinize. İşte benden size böylesi bir tane:



Hatırlar mısın?
Sen bir çay söylemiştin
Ben de bir fincan kahve.
Bilmem ki hangi köy kahvesinde.
Hani sen falıma bakmıştın,
Öylesine
Yol gözükmüştü bana
"Bilmem ki" demiştin,
"Belki de üç vadede"
"Ayrılık var" demiştin
Ve gülüp geçmiştik.

Kırk yıl hatırı varmış derler
Bir acı kahvenin.
Bilmem ki kaç yıl geçmiş,
İşte yine o kahvedeyim.
Ne işim olacak ki buralarda?
Uğramıştım öylesine.
Ve kahve içmekteyim
Yüreğim mi bu kırık fincan?
Yoksa kahve mi
Acı olan?
Ve yine yol gözüktü bana.

Deniz Gürsoy

bizde kahvehaneler

*Bir kesme şeker, küçük kahve kaşığına
vurgundu. Kalbi çarparak sordu.
"Sizinle nerede buluşabiliriz acaba?"
"Kahvede."*

Tarihçi Peçevi İbrahim Efendi'ye göre, 1554 yılından itibaren İstanbul'daki ilk kahvehaneler, Eminönü Meydanı'ndaki Mısır Çarşısı'nın yanından ilerlediğinizde şimdi adı Tahmis Sokak olan sokakta, Tahtakale'de (Tah-tü-l-Kale) açıldı.

Meyhanelerin Galata'da bulunmasına karşın, kahvehanelerin ve alkolsüz içecek dükkânlarının Müslümanlar'ın yaşadıkları Fatih-Tahtakale civarında bulundukları bilinmektedir.

İlk kahvehanelerin müşterilerini dönemin seçkinler sınıfı sayılan bürokratlar oluştuyordu. Aydın sınıfından, eğlence düşkününü, iyi yaşamayı sevenlerden oluşan bu topluluk, yirmi ya da otuz kişilik gruplar halinde toplanıp kitap ya da görgü kuralları yazıları okur, tavla, satranç oynar, yeni yazdıkları şiirleri getirip, sanat tartışmaları yaparlardı. O dönemde bu toplantılara katılmak, bir anlamda onaylanmak, kabul görmek, toplumsal bir statüye layık görülme anlamına geldiğinden genç adaylar, becerilerini sergiler, bu ortama girmek için can atarlardı. Adayların, Osmanlı seçkinlerinin kültürünü bilmek, Arapça, Farsça, Türkçe ve edebi alan-

da tanınmış ustalar konusunda sağlam bilgilere sahip olmak gibi özelliklere sahip olmaları gerekiyordu.

O zamana kadar insanların dostlarıyla toplanıp kaynaşması ya eve misafir kabul etmek ya da başkasının evine misafir olarak gitmekle mümkündü. Oysa, şimdi erkekler kahve içmek bahanesiyle, dostlarıyla buluşmak, haber ve fikir alışverişinde bulunmak ve eğlenmek amacıyla evlerinden dışarı çıkıp kahvehanelere gitmeye başladılar. Konuk ağırlamak için artık evden başka bir mekân oluşmuştu. Yani bir “alkolsüz meyhane”ydi aslında kahvehaneler.

Özellikle ilk zamanlarında kahvehaneler teokratik ya da totaliter rejimlerde yegâne toplanma yeri olan cami ve kiliselere halkın bulduğu alternatif çözüm olarak yerini almıştır. Çünkü, halk orada istediği gibi konuşabilmekte, eşit şartlarda fikir alışverişinde bulunabilmektedir.

Bazılarıysa “kayda değer bir lokanta kültüründen yoksun olan bir toplumun” böyle bir içeceğe sahip çıkıp, onun etrafında bir kurum yaratıp onu geliştirmiş olduğundan hareket ederler.



Nereden yola çıkarsak çikalım, kahvehaneler ilk kuruldukları zaman “yönetilebilecek ya da yönlendirilebilecek insan topluluğu barındıran yerler” olarak görüldüğünden ister istemez devlet yönetiminin dikkatli bir biçimde denetlediği yerler oldu.

1580-1830 yılları arasında kahvehaneler, kahvenin yanı sıra tütün ve afyon kullanılması ya da buralardaki sohbetlerde yönetimin eleştirilmesi, eleştirilmese bile eleştirilebileceği kuşkusuyla çeşitli yasaklamalara uğradı. Bu kahvehaneler bazen kapatılabildiği gibi IV. Murad dönemindeki gibi yıktırıldığı bile oldu. Kimi zaman da berber gibi değişik işlevlere dönüştürülerek çalışmalarına göz yumuldu.

En son 1826 yılında Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılması sırasında kahvehaneler bir kez daha kapatıldıysa da kahve içmek serbest bırakıldı. 1830 yılında ise kahvehane yaşağına tümüyle son verildi.

İtalyan Edmondo Amicis ise 1874 yılında gördüğü bir kahvehaneyi şöyle anlatıyor:

Kasımpaşa'da Haliç kıyısında bir Türk kahvehanesinin önünde oturduk. Bu kahvehane, öteki bütün Türk kahvehaneleri gibi mütevazı görünümlü fakat çok orijinaldi. Diyebilirim ki Kanuni Sultan Süleyman zamanında açılmış ilk kahvehaneden ya da IV. Murad'ın çok şiddetli davranışlarıyla kapatmış olduğu kahvehanelerden pek farklı değildi bunlar, Türk'lerce bir zamanlar “uyku kaçıracı ve şehveti kesici” diye nitelendirilmiş olan kahvenin yasaklanması için nice “Ferman-ı Hümayun”lar çıkartılmış, dine dayanarak ne denli savaşlar yapılmış ama ne bu savaşlar, ne de bu yolda döktürülen kanların bir yararı görülmemiş. Şimdi sadece sıra kahvehanelerinde değil Galata, Beyazıt Kulelerinin tepesinde ve vapurlarda bile rahatlıkla kahve içiliyor. Mezarlık içlerinde de kahvehaneler var. İnsanın, İstanbul'un neresinde bulunursa bulun-

sun - hatta etrafına hiç bakmadan sadece bağırması yeterlidir:
Kahveciii!!!

Bu mekânlar, insanların dama ve satranç oynadıkları ya da sanat ve edebiyat konuştukları buluşma yerlerine dönüştü. Mısır Çarşısı'nın yakınındaki kahvehanelerin 17. yüzyılda Avrupa'da ortaya çıkacak edebi kafele-
rin atası olduğu söyleniyor. Antoine Galland, o dönemdeki Türk kahve-
hanelerini şöyle anlatıyor:

(II. Cİ TARTIŞI)

KURUKAHVECİ MEHMET EFENDİ MAHDUM
TAHMİS SATIŞ MAĞAZASI
(Pegün Satış Faturası)

Seri: A

MERKEZİ: İstanbul Tahmis sokak, Tel. 20080
ŞUBESİ: Galatesaray, Sahne sokak Tel. 40461
Kısa Telgraf Adresi: İstanbul KURUKAHVECİ

İSTANBUL, 12/12/1934

Maklûp adresi:
Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları
Tahmis sokak 66

Boş: *Askeri Caddesi*

Teslim tarihi	C İ N S İ	Adet	Kilo	Fiat	Lira K.	Lira K.
	<i>Çekilmiş kahve</i>		500	1350		625
	<i>Y. altı lira 25/100</i>					
	<i>Kahve için Şeker (Kasma)</i>	1	125		1	175
	<i>Çay için Şeker Kasma</i>	4			8	00
	<i>" 1/2 p. Çay</i>	2			7	00
					3	20
					18	20

Mar: *Antony Bors. işye* *Toplam: 1820*
Numara: *Hesap Me. işye*

Türklerin kahvehane olarak adlandırdıkları bu yerlere eğitimli insanlar giderdi. Yirmi otuz kişilik bir grup olarak geldikleri kahvehanede kahve içerek hoş vakit geçirirlerdi. Konuşma sona erdiğinde kitap okur ya da mekânda bulunan şairlerden en yeni şiirleri dinlerlerdi.

Salah Birs el Kahveler Kitabı adlı eserinde kahvehanelerin ilk açıldığı zamandan bugüne kadar kültürümüzdeki yerine, anlamına değ inir. Kahvehane kültürünün zamanla geçirdiği evreleri keyifli bir üslupla anlatır kitabında. Kitabın başında şöyle yazıyor Birs el:

Bu bir kahveler kitabıdır.

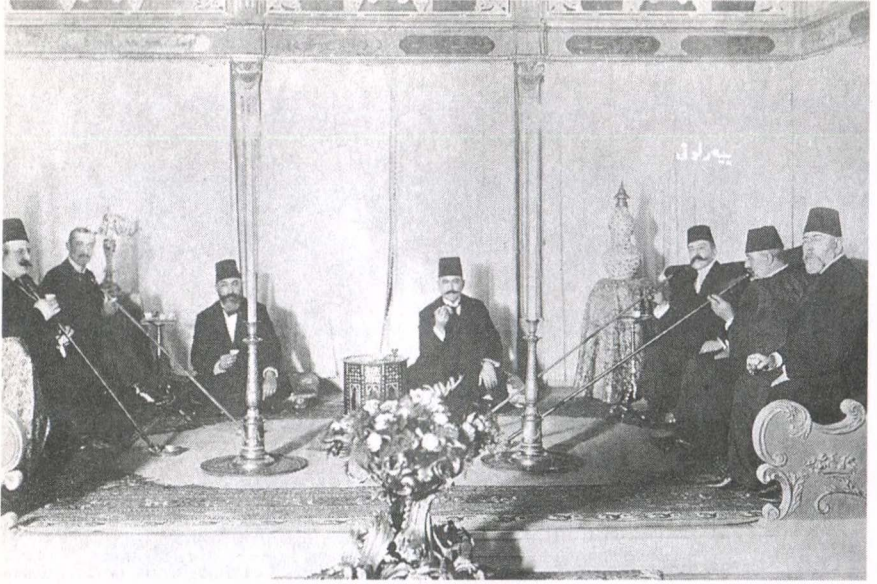
Gelmiş, geçmiş bütün kahvelerin, edebiyat kahvelerinin, se-mai kahvelerinin, yeniçeri kahvelerinin, esrar kahvelerinin, tulum-bacı kahvelerinin, çalgılı kahvelerin, karagöz ve meddah kahvelerinin, mahalle kahvelerinin öykülerini dile getirir.

Kahveler günün 24 saati soluk alır, soluk verir.

Çünkü onlar da, canlı varlıklar gibi, doğar, büyür, sevdalanır, mutlu mutsuz günler geçirir ve ölürl er...

Ahmet Arpad ise şöyle anlatır kahvehane ve kıraathanelerin düşünce hayatımıza katkılarını:

Kıraathaneler yüzyıla yakın bir süre İstanbul aydınları için kaçınılmaz buluşma yeri-ydi. Edebiyatçılar, düşünürler, gazeteciler, yayıncılar ve onlara yakın olmak isteyen gençler, günün belli saatlerini Beyoğlu'nun, Tepebaşı'nın, Babiâli'nin ve Divanyolu'nun kıraathanelerinde geçirirlerdi. Tepebaşı'na damgasını vuran Kanuniesasi Kıraathanesi ile özellikle 1930'lu, 1940'lı yıllarda İs-



Pierre Loti kahvehanede (sağdan üçüncü).

tanbul'un tüm yazar ve kitapçıların her gün bir araya geldiği, Ankara Caddesi'ndeki Meserret Kiraathanesi 20-25 yıl öncesine kadar ayakta kalmayı başarmışlardı. Buralarda buluşan aydın kişiler, gazeteciler, yayıncılar, gazeteleri ve edebiyat dergilerini okur, birbirleriyle sohbet eder, tartışır, düşünce değiş tokuşu yaparlardı.

Refik Halid Karay ise *Üç Nesil Üç Hayat* adlı eserinde, kahvehanelerdeki “kahve çömleği”nden söz eder:

Kahve çömleğine yetiştim. Yenileri: “Bu da nedir, diyecekler, kahve konmaya mahsus bir kap mı?” Hayır, gayet münasebetsiz

ve sıhhat kaidelerine uymaz bir şeydi; su dolu bir çömlekti; telveli fincanlar bunun içine sokulur, gıcır gıcır yıkanır, tertemiz tülbentlerle kurulanır, sözüm ona temizlenirdi. Asıl tuhafı şu idi: Telveleler biraz sonra öyle dibine çöker, görünmez olurdu ki, çömleğe baktığınız zaman o yüz kişinin aruğunu yıkamış su henüz pınardan getirilip konmuş kadar berrak görünürdü. Mamafih, o telveler kurutulup tekrar kahve yerine kullanılmazdı.

Bu durum Reşat Nuri Güntekin'in de dikkatini çekmiş, bakın ne yazıyor:

Anadolu'yu gezenlerin kahvelerden şikâyet etmeleri âdet olmuştur. Bir kasabada on iki dükkân varsa mutlaka bunun dördü, beşi kahvedir. Memlekette ne kadar tembel, işsiz, serseri varsa buralara dolar... Pislik burada, kumar burada, kavga, dedikodu, hasılı, ne kadar istemediğimiz şey varsa buradadır... Memleketin ilerlemesine engel olan bu miskin yurtlarına ne zaman paydos diyeceğiz?

Nurer Uğurlu'nun Orhan Kemal'i anlattığı Orhan Kemal'in İkbal Kahvesi'ni okuduğunda insan, kötü anılan kahvehanelerin zaman zaman ne denli önemli kültürel merkezler olduğuna şaşır kalmaktan geri durmaz.

☞ Kahve kültürüne ilk adımını 1932 yılında, 18 yaşında Adana'nın Kuruköprü semtinde atan Orhan Kemal'in yaşamında da bu mekânların önemli bir yeri olur. İstanbul'a geldiğinde önce Kasımpaşa, sonra Fener ve Eyüp kahvelerinde zaman geçiren Orhan Kemal, Babıali'ye adımını atarken kendisine Meserret Kahvesi'nde de bir masa bulur. Ama onunla asıl birlikte anılan kahvehane Nuruosmaniye Caddesi'ndeki İkbal Kahvesi'dir.

Meserret'in müdavimleri arasında Sait Faik, Yaşar Kemal, Haldun

Taner, Oktay Akbal, Rifat Ilgaz gibi isimler vardır. Nurer Uğurlu'nun anlatımıyla, "Başyazarlar hariç Babıali'nin hemen hemen tanınmış bütün kalemleri" vardır.

İkbal, aslında Orhan Kemal'in babasından duyduğu anılarla tanıdığı bir kahvedir. 1930'lu yıllarda siyasete Ahali Fırkası ile katılan, sert çıkışları nedeniyle memleketi terk etmek zorunda kalıp Suriye ve Lübnan'da gönüllü sürgün hayatı yaşayan Abdülkadir Kemali Bey, Meşrutiyet'in ilanını bu kahvenin o zaman arka tarafında bulunan bahçesinde simitle kaşar peyniri yiyip çay içerken duymuştur.

Daha sonra buraya yerleşip, birçok eserini bu kahvede yazacak olan

Orhan Kemal, burasını anlatırken, "İkbal bizim için evimiz kadar, hatta bir bakıma evimizden de çok daha bize yakın oldu" diyordu.

Ticari faaliyetlerin yoğun olduğu ortamlardaki kahvehaneler, şehirlerin içinde ve hatta dışındaki yerleşim alanlarında uygun ortamlarını kısa süre içinde kendileri yaratmışlar ve toplumsal yaşam içindeki yerlerini, konumlarını hazırlamışlardır. Evlerin dışında özgün ve özgür ortamlar olarak makul bir süre içinde kalıcı bir genel kabule ulaşmış müesseseler olmuşlardır. Hatta belirgin bir saygınlıklarının olduğunu söylemek bile ge-



rekmetedir. Dikkat edilirse kullanılan dilde kahvehanenin kısaltılmışı olan kahveye “gidilmez”, kahveye “çıkılır”. Burada “çıkılmak”, evden dışarı çıkmak anlamına gelir gibiyse de, aynı zamanda “çıkılmak” sözcüğüyle ima edilenin kahvehanenin saygınlığı olduğunu da gözardı etmemek yerinde olacaktır.

Halide Edip Adıvar'ın *Sinekli Bakkal* romanında tasvir ettiği gibi:

Osman kalktı:

“Teyze, paltomu ver. Ağabey gelmiş olacak. Ben kahveye çıkıyorum...”



Kahvehanelerin bir köşesi berber dükkânıydı eskiden. Kahveciler de hem berber, hem dişçi, hem de cerrah olarak görev yaparlardı.

Zaman geçtikçe dönemler değiştikçe kahvenin ve kahvehanenin havası da değişimlere uğruyor. Tanzimat sonrasında kiraathane açılıyor. Kiraathane Cumhuriyet'te, 1950'lere kadar varlığını koruyacak. Sözlük “kiraathane”yi şöyle tanımlıyor: “Müşterileri için gazete ve mecmua bulunduran genişçe, temiz ve iyi döşenmiş kahvehane.”

İlk kiraathane Beyazıt'ta, Reşit Paşa Türbesi karşısında açılmıştı.

Buraya Okçularbaşı Kıraathanesi deniliyordu. Sonraları Sarafim Kiraathanesi adıyla ranındı. Müşterileri için gazete, dergi bulunduran, hatta bazı kitapları satan ilk kahvehaneydi burası. Yine ilk kez bu kıraathanede Ramazan geceleri haricinde cuma ve pazar geceleri saz heyetleri de bulunurdu, bu nedenle de kıraathane yerine gazino adı kullanılmaya başlandı. Yine aynı dönemde Mahmutpaşa'daki kahvehanelere tanınmış devlet adamları da gelirdi. Abdülaziz döneminde ise tanınmış kişilerin ve zenginlerin devam ettiği gazino Karakulak Han'ındaydı.

II. Abdülhamit dönemine geldiğimizde mimari açıdan iç açıcı olan kahvehaneler bozulmuş, biçimini değiştirmiş ve artık devletin ileri gelenlerinin, bilim ve edebiyat adamlarının uğrak yeri olmaktan çıkmıştı.

Temel kahvede otururken övünerek, "Uşaklar, bugün başbakan bana telefon etti" demiş. Kahve halkı ayaklanmış. "Başbakan mı? Ne dedi?"

"Hay Allah kahretsin! Yine yanlış bağladılar!"

Cumhuriyetin ilk yıllarında, tutucuları ve gericiлик yandaşlarını gözler önüne sermek isteyen hiciv ustaları, bunları, başları sarıklı, eski kahvehanelerde nargile ya da çubuk içerek, Cumhuriyet'e ve reformlara sövüp sayarken canlandırıyordu. Modernleşme sürecinin göbeğinde kalan kahvehaneler, tıpkı kullanılan dil gibi, sonunda ilerici ya da gerici bir zihniyetin göstergesi olmuştu: "Hangi kahvehaneye gittiğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim..."

Kahvehanelerin değişimi Cumhuriyet yıllarında da sürdü. Semaî kahvehanelerin modası yavaş yavaş geçti. Ramazan geceleri Şehzadebaşı'ndaki kahvehane ve çayhanelerin canlılığı yok olmaya başladı. Meddahlar ortadan kalktı. Karagöz anılarda kaldı. Aynı dönemde Mustafa Kemal tarafından Türk kadınlarına sosyal, hukuksal ve siyasi hakların tanınması

kahvehanelerin görünen yüzünü daha da değiştirdi. Halka açık yerlerde, okullarda, idari yerlerde kadın erkek ayrımı hızla ortadan kalktı. Bununla birlikte bütün kahvehanelerde cinsiyet eşitliğinin söz konusu olduğunu söylemek zor. Anadolu ve büyük şehirlerin varoşlarında kahvehaneler hâlâ kadınlara kapalı ve erkek egemen mekânlardır. Sonuç olarak geleneklerle derinlemesine bütünleşmiş kahvehanelerin modernlik virajını alamadıkları ortada. Bugünkü kafe-kahvehaneleri anlayabilmek için bu ayrımı özümsemek gerekiyor.



Günümüzde artık kafeler ve kahvehaneler kesin çizgilerle ayrılıyorlar birbirlerinden. Dünya hızla değişiyor, değişen dünyayla birlikte insanların gereksinimleri de değişiyor. Bir evrim ki sür git bitmiyor.

Bir yandan Avrupa'daki kafe tarzı işletmeler gittikçe çoğalıyor. Bunlar âdeta bir kulüp lokali havasında. Çağdaş dekoru, gapten gelircesine kısıp yabancı müziği, pasta, kek ve her çeşit gazlı/gazsız, sıcak/soğuk meşrubatı ve belli bir saatten sonra içki servisiyle âdeta bir bar görünümünde. Buralara eğitilmiş, paralı gençler müdavim.

Diğer yandan, nargile kafeler açılıyor pıtrak gibi. Gençler, oraları da dolduruyor. Özellikle, Tophane bir nargile cenneti. Öğrenciliğimde, Galata Köprüsü'nün altındaki Gülsüm Rehberi - Erzurum Çayevi'nin bir süre müdavimiydim. Ben okkalı kahvesi için giderdim oraya, bir de keyfim olduğu günler kahveyle birlikte nargile höpürdetmeye. Orada kimseyi de tanımadığımdan ve kimse de beni tanımadığından kaçış yeriydi Erzurum Çayevi benim için.

Bir yandan da kafelere teknoloji girmiş ve Internet-Kafe olmuş. Çoğu masada bilgisayar var, kitaplar, magazinler var. Sanki kıraathaneler evrim geçirmiş de son versiyonu bunlar. Genellikle, üniversite öğrencileri buralara takılıyor ve *chat* yapıyorlar. Yani, sohbetin çağımıza uygun olarak elektronik ortama alınmış.

Şimdi de gelelim semt kahvelerine. Oralarda, sanki zaman durmuş gibi. Hep erkek, hep dumanaltı, hep okey, hep pişpirik. Dekor ise 1960'lı yıllardaki Belgin Doruk-Ayhan Işık filmlerindeki gibi. Onca gürültü arasında atılan tavla zarları şıkırtısı, pulların sertçe tahtaya vurulması kulaklarda çınlıyor.

Bahriye Çiftetellisi olarak da bilinen bir İstanbul türküsü, kahvehanelerin, kötü alışkanlıklara mekân olmasını ve buralara dadanan sevgilisine üzülen kızın çılgınlığını dile getirir:

*Kağifeden kesesi
Kahveden gelir sesi
Oturmuş kumar oynar
Ciğərimin köşesi*

Kahvehanede oynanan oyunlarda devamlı yenilen kişinin kahve ısmarlamasıyla “kahve ağacı” deyimini, yine kahvehanelerde çok konuşulan gevezenin kişiliğini belirtmek üzere de “kahve bülbulü” deyimini kullanılır olmuştur.

Kahvehanede oyun oynanırken çevrede oturup da onları seyredenlere “yancı” denir. Yancılığın da kuralları var kahvehane kültürümüzde. Bu kurallara uymayan masaya yaklaştırılmıyor.

Yancılık Nizamnamesi

Cafe, lokal, kahvehane vb unuma açık yerlerde, asli kişiler tarafından tertiplenen oyunları izlemeyi seven şahıslara “yancı” denir. Bu kişiler aşağıdaki kurallara uymakla mükelleftir.

1) Yancı, en az bir asli oyuncu tarafından davet edilmedikçe masaya oturamaz.

2) Yancı ayrıca yanında misafir getiremez, başka bir yancıyı davet edemez.

3) Oyuncular tarafından teklif edilmedikçe yancı sipariş veremez.

4) Yancı ikramları asgari ölçüde kabul eder. Abartılı ikramları kabul etmez. (Ancak çok ısrar edilirse kabul eder.)

5) Yancı oyunları tarafsız izler, hiçbir biçimde taraf tutmaz.

6) Yancı oyuncuların oyun stillerine hiçbir biçimde müdahale edemez, taktik veremez, fikrini söyleyemez.

7) Bir asli oyuncu, yancıya nasıl oynaması gerektiğini sorsa dahi, yancı asla cevap vermez. (Oyun bitiminde fikrini söyleyebilir.)

8) Yancı mağlup tarafa manalı bir biçimde bakamaz. Ayrıca onları sinirlendirecek gülme, sırıtma el ve kol hareketleri yapamaz.

9) Yancılar oyun masasında şarkı, türkü söylemez, fıkra anlatmaz ve yüksek sesle konuşarak oyuncunun dikkatini dağıtamaz.

10) Yancı oyunlarda bacak, jokey, okey gibi kritik durumları belli edecek hareketlerde bulunmaz.

11) Yancılar oyun hakkında iddiaya ve bahse giremezler.

12) Asli oyuncular yancının ayak uğuruna ya da uğursuzluğuna inanır. Bu nedenle kadınlarda (33-37) baylarda (38-44) numaralı ayakkabı giyenler yancılık yapabilir, bu numaralar dışında ayağa sahip olanlar kesinlikle yancılık yapamazlar.

Yukarıda mevzu bahis edilen, işbu (12) maddelik kurala uymayan yancılar görevliler tarafından derhal masadan kaldırılarak, başka bir mahalz sevk edilirler.

Müdüriyet

(Sencer Göksümer arşivinden)

Türkiye’de Ünlü Kahvehaneler

İstanbul: Pierre Loti, Çınaraltı, Şark Kahvesi, Meserret Kahvesi, Çorlu’lu Ali Paşa Medresesi, Bebek Kahvesi, Erol Taş’ın Kahvesi, Yeşilçam Kahvesi

Manisa: Aynı’ Ali Kahvesi

Urfa: Gümrük Han

Adamın birine, ağzına kadar dolu bir fincanla kahve getirirler. Adam, “Yahu, bu kadar doldurulur mu? İnsan biraz dudak payı bırakır” der.

Bir süre sonra, aynı kişi aynı adama, yine kahve getirir. Ama bu defa fincan yarısına kadar doldurulmuştur. Adam, “Dudak dediysek, zenci dudağı değil” der.

batıda kafeler

Öpüşünde yirmi dokuz inci,
Bir gülüş ki şarkılar söyleyen
Kahve kokusu ve leylak rengi ten,
İçimdeki alevi
Yalnızca bu an için varım ben.
Jeff Buckley

“The Love Song of J. Alfred Prufrock” adlı şiirinde şöyle diyor T. S. Elliot:

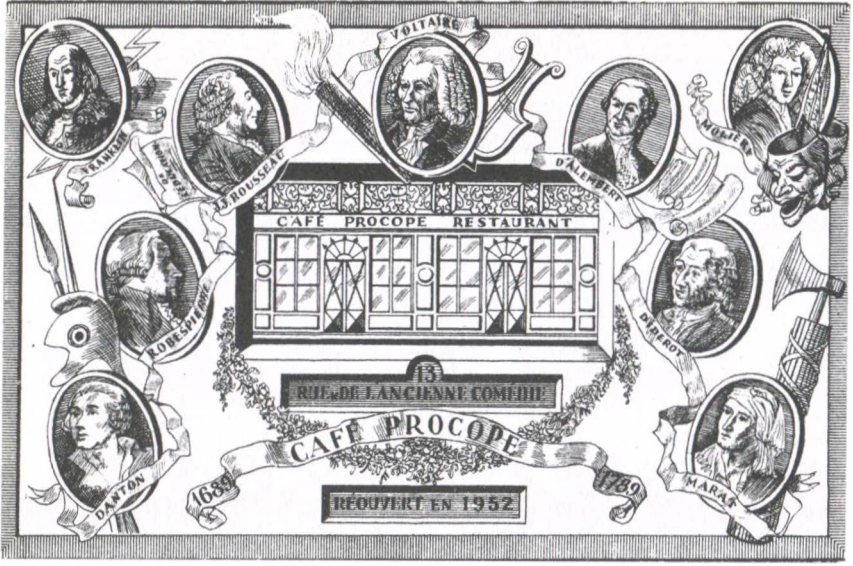
Ömrümü baştan başa kahve kaşıklarıyla ölçtüm.

Kafeler, yani o zamanki adıyla *Coffee House*’lar 18. ve 19. yy toplumlarında entellektüel çevrelerin buluşma yeri işlevini görmüştür. Dolayısıyla sanat ve kültür üzerinde etkileri büyük olmuştur.

Örneğin, kahve üzerine bestelenmiş en ünlü kantatın sahibi Nicolas Bernier’dir (1710). Kahve üzerine en iyi müzikali ise Johann Sebastian Bach’ın bestelediği (1732) ve adının da *Kahve Kantatı* olduğunu söylemiştik.

1737’de yazılmış olan James Miller’in *The Coffee House* adlı eseri zamanının en beğenilen komedisi olmuştur. Bunu takip eden yıllarda Carlo Goldoni *La Bottega de Coffee* adlı oyununu yazdı (1750).

Gerard-Georges Lemaire, *Geçmişin Kafeleri* adlı eserinde kafeleri



"zekâ mabetleri" olarak tanımlar. Ona göre buluşma yeri ve ilham kaynağı olan kafeler birçok sanat akımının doğuşuna tanıklık etti. İşte efsane kafeler:

Gerçekçilik akımı Paris'te Brasserie Andler-Keller ve Brasserie des Martyrs'de kök saldı. Empresyonizm, Café Guerbott ve daha sonra Café de la Nouvelle Athenes'de biçimlendi. Alman dışavurumcular Berlin'deki Café des Westerns'i mesken tuttu. Fütüristler, Milano'daki Caffè Savini, Floransa'daki Caffè delle Glubbe Rose ve Roma'daki Caffè Aragno'da bir araya geliyordu. Fernando Pessoa'nın öncü arkadaşları Lizbon'daki A Brasileira'da, Ramon Gomez de la Serna ve arkadaşlarıysa Madrid'deki Pombo'da randevulaşıyordu.

Paris kafelerinin bizim edebiyatımızda ayrı bir yeri vardır. Örneğin, Yahya Kemal'in uğramadan edemediği Port Royal'deki Closerie des Lilas. Buraya Hemingway ve Fitzgerald da uğradı. Edgar Quinet bulvarındaki

Liberté kafesinde Lenin santranç oynardı. Cafe Deux Magots ile Lipp'in müdavimleri arasında James Joyce, Mauriac, Paul Bourget, Sartre, Simone de Beauvoir vardı. Sartre, arada bir Cafe Flore'a da giderdi.

Kimbilir, Cahit Sıtkı Tarancı belki de bu kafede yazmıştır aşağıdaki dizelerini:

*Bugün hava güzel,
Bugün içim içime sığmıyor.
Annemden mektup aklım,
Memlekette gibiyim.
Allah'a şükür karnım tok;
Elimi uzatsam kahve fincanı dudaklarımdadır.*

Günümüz yazarlarından Mehmet Altan'ın ilk kitabının ve gazetedeki köşesinin adı "Kanatlı Karınca", Paris'te kaldığı yıllarda uğradığı kafenin adı. Yine, Mehmet Altan'dan öğreniyoruz ki Nobel ödüllü Mısırlı yazar Necip Mahfuz yazılarını kırk yıldır devam ettiği bir kafede yazarmış.

Tabii, Avrupa'nın şehirlerindeki başka kafeler de edebiyatçılar, sanatçılar ve siyasetçilerin uğrak yeri olmuş. Bırakalım Mehmet Altan anlatsın gerisini:

Budapeşte'de Gerbauc', Cafe Centrel, Viyana'da Cafe Mozart, Dehmel, Schwarzenberg, Central ne ise, Prag'da da Arco, Louvre, Slavia odur. Viyana'da Arthur Schnitzler, Stefan Zweig, Franz Werfel günlerinin önemli bölümünü kahvelerde geçirirdi. Stefan Zweig için gençliğinde saatler geçirdiği, dostları ile sözleştiği kent kahvehaneleri, bir "okul" olmuştu. Komünizmden kurtulduktan sonra yeniden açılan Prag kahvehanelerinde yaptığımız bir gezintide bu Moldau kentinde de bir Cafe Arco'nun, bir Cafe Lo-

uvre'un düşünce ve edebiyat dünyasını ne kadar etkilemiş olduğunu hissediyorsunuz. Hele Arco'nun melankolik loşluğunda hâlâ 1910'lu, 1920'li yılları yaşıyorsunuz. Gözlerimiz Franz Kafka'yı, Max Brod'u, Egon Kisch'i, Franz Werfel'i arıyor. Orta Avrupa'nın iki savaş arasındaki bu ünlü edebiyatçıları, sanki o anda kapıdan içeri girecekler... Kent merkezindeki geniş Narodni Caddesi'nde yürüyüp, Moldau kıyısındaki Devlet Tiyatrosu'na doğru uzanırken Cafe Louvre'a uğramamak olmaz.

Hazır söz Prag'a gelmişken, sayılan kafelerin içinde yer alan Kafe Slavia'nın, orada ikameti süresince Nâzım Hikmet'in müdavimi olduğu kafe olduğunu hatırladım. Ünlü şair orada oturup kafenin önündeki Legil Köprüsü'nü Galata Köprüsü yerine koyup sıla hasreti giderirmiş.

Şimdi Viyana'dayız ve Freud'un müdavimi olduğu Cafe Landtman'ı unutmayalım. Kafeler Viyanalılar için ikinci bir ev gibidir. Gazete okuyup başlarını dinleyerek zaman geçirebilecekleri, bu arada da canları çekmiyorsa bir şeyler daha ısmarlamaya zorlanmayacakları bir yer. Tipik Viyanalı en sevdiği kafeye gidecek, gözde masasına oturacak, Türk kahvesi, kapuçino, buzlu kahve, çay, sıcak çikolata ya da sıcak şarabını yudumlayacaktır.

Semt kafesi, Konditorei'nin ilk "mesaisi" saat 10'dadır. Müşteriler dakiktir. Bir "M" ve bir croissant söylerler. 11:30 civarında Viyanalı'yı füme jambon ve bir kadeh şarap yeniden favori mekânına sürükler. Saat 13:00 civarı öğle yemeği zamanıdır. Viyanalılar Biesl'e gider, bir çorba içer, ardından bir pasta ısmarlar. Ruhun ve bedenini ince olanları bir Apfelstrudel, kronik oburlar ise bir Wiener Schnitzel isterler. Dörtte çalışma gününün ardından tabii ki yine kahve ya da bir "M" ya da schlagobers'le sıcak çikolata içilir. Astoria (kestaneli, kremalı kek), Metternich ya da Linzertorte eşliğinde de olabilir kahve. Akşamı yemeği günün son kahvesinden kısa bir süre sonra başlar. Yemeğini kahvede yemeyenler konyaklı sert

bir kahve olan *Mokka* için kahveye geri gelirler. Bu ritüele tam zamanında katılmazsanız, bilmeniz gerekir ki günün herhangi bir zamanı köpüklü kremalı bir tür siyah kahve olan *EinSpanner* ya da bir başka kremalı siyah kahve, *Kapuziner* içmek de bir Habsburg âdetidir.

Avrupa'daki kafe gezimizde bu defa Lizbon'dayız. Bairro Alto semtindeki Martinho de Arcada kafesinde Portekiz'in ulusal hazinesi olarak anılan Şair Fernando Pessoa'nın "Mensagem" (Mesaj) şiirini yazdığını biliyor muydunuz?

Bu kafeye yolunuz düşerse uğrayıp şairin iskemlesinde kahvenizi yudumlayabilirsiniz. Hele bir de tesadüfen Bob Dylan'ın "One More Cup of Coffee" yani "Bir fincan kahve daha" adlı bestesi eşliğinde içiyorsanız kahvenizi, keyfinize diyecek yoktur eminim.



Nefesin tatlı
Gözlerin iki mücevher gökyüzündeki
Sırtın düzgün, saçların yumuşak
Başını koyduğun yastıkta.
Ama sevgi görmüyorum ben

Minnet ya da aşk
Senin sadakatin bana değil
Gökyüzündeki yıldızlara
Yol için bir fincan kahve daha
Bir fincan kahve daha, gitmeden önce
Vadilere doğru, güneşe.

Dünyanın Ünlü Kafeleri

Aix-en-Provence Fransa: Les Deux Garçons (1792)
Amsterdam: Het Papeneiland
Beyrut: Café d'Orient
Boston: Captain Jack's Best Coffee at Sea
Budapeşte: Gerbaud
Floransa: Cafe Pazkovski
Girit: Laumidis
Lizbon: Martinho de Arcada
Londra: Cafe Royal
Moskova: Cafe Bosca
Nancy: Cafe Excelsior
Paris: Les Deux Magots, Flore, La Coupole, Le Procope (1684)
Roma: Café El Greco
Sidney: Blend on George
Şam: Hamidiye Çarşısı Kahvehanesi
Tokyo: Cafe Chianti
Torino: Cafe Mulassano
Trieste: Cafeilly
Venedik: Cafe Florian (1720)
Viyan: Cafe Central, Cafe Hawelka
Zürih: Cafe Schöber

kahvede dünya markaları

*Ben bir küçük cezveyim
Elden ele gezmeyim
Verin benim yarimi
Boynu büyük gezmeyim.*

Adını Hermann Melville'in ünlü romanı *Moby Dick*'in kahve tutkunu kahramanından almış olan Starbucks, 1971 yılında Howard Schultz tarafından Seattle'daki Pike Place'de, gurme kahveler satan küçük bir dükân olarak başladı.

Globalleşme fikri Schultz'un 1983'te İtalya'ya yaptığı bir gezi sonrasında ortaya çıkmış. Schultz, 1500 kafesi olan Milano'da ilk espressosunu içmiş. Güler yüzle müşterilerini karşılayıp, espresso ve kapuçino servisi yapan, bir yandan da müşterileriyle sohbet eden barmen, Schultz'u çok etkilemiş ve Starbucks'ın da bu tarz bir kahve barı olabileceğini düşünmüş.

Kimbilir, belki de Starbucks'ın ani yükselişinin temelinde Seattle'ın Amerika'nın en fazla kahve ve özellikle de espresso içilen şehri olması yatıyordu.

Şimdi dünyanın hemen hemen her yanına dağılmış bir perakende devi olan Starbucks'la pek çoğumuz Meg Ryan ve Tom Hanks'in başrolerini paylaştığı *You've Got Mail* (Mesajınız Var) adlı romantik komedide tanıştık. Filmin kahramanlarının kâğıt bardaklar içinde aldıkları kahvelerini Manhattan sokaklarında yudumlamalarını zevkle izlemiştik.

Howard Schultz şöyle diyor: “Yepyeni bir kahve ritüeli yarattık.” Çok doğru söylemiş. Kırk yıldır uyuyan kara devi kış uykusundan uyandıran o oldu.

İlk Gloria Jean’s Coffee, 1979 yılında, Ed ve Gloria Jean Kvetko tarafından Chicago’da açıldı. Şimdi o da bir dünya devi.

Jacobs, kahve meraklılarının yıllardır tanıdığı bir marka. “Şımartan Aroma” sloganıyla tanınan Jacobs için kahve, üzerinde düşünülmesi ve geliştirilmesi gereken bir konuydu. Bu dükkân, şimdi uluslararası ölçekte faaliyetleri olan bir kuruluşun da temellerinin atıldığı yerd. Jacobs’un yaşamı boyunca yaptıkları, Bremen’in “Kahve Şehri” olarak tanınmasına yol açan faktörler arasında yerini aldı.



İlk gerçek espresso makinesi 1901 yılında bir İtalyan girişimci olan Luigi Bezzerra tarafından geliştirildi. Daha sonra 1933 yılında İtalya’nın Trieste kentinde Cafeilly adlı bir şirket kuruluyor ve bunlar da iki yıl sonra kendi icatları olan espresso makinesini piyasaya çıkarıyorlar.

Bu, su miktarını otomatik olarak ölçen ilk makine ve ayrıca buhar değil de, sıkıştırılmış hava kullanarak basınç yaratıyor. İşte, şimdi iyi kalite espresso içmek isteyenlerin aradığı marka Illy’nin hikâyesi de bu.

Bir başka iyi kalite espres-



so kahveyi ise Nestlé üretmekte: Nespresso. Nestlé aynı zamanda da en yaygın satılan toz kahveyi üretiyor. Bu marka, artık dünyada toz kahve denilince ilk akla gelen marka: Nescafe. Nescafe'yi bilmeyen var mı? Hatta, Türk halkı kısaltmış ve oluvermiş "Nes". Çek bir Nes!

Şimdi sıra geldi kahve otomatlarına. Bugün, özellikle işyerlerinde, hastaneler, okullar, terminal, iskele ve istasyonlarda sıkça görmeye başladığımız otomatların tarihi çok eski. Yunanlı matematikçi Heron'un ilk otomatı, İÖ 215 yılında tapınaklarda kutsal su dağıtımı için icat etmiş olduğu kayda geçmiştir.

Heron'dan daha eski bir uygulama da Eski Mısır'da var. Onlar da tapınaklarda kullanırlarmış otomatı: Makedeki deliğe bir taş atınca alttan kutsal şaraba banılmış bir pamuk topağı düşüyor. Size de onu alıp ağzınıza atıp emmek kalıyor.

Ama bugünkü anlamdaki ilk otomat 1880'li yıllarda Londra'da icat edilmiş ve bilin bakalım ne için kullanılmış? Kartpostal satmak için.

1920'li yıllarda ise ilk meşrubat satışı otomatlarını Amerika'da görüyoruz. Bu defa, kolalı meşrubat satmak için.

Amerika'da Canteen ve Avrupa'da Selecta otomat konusunda pazarın liderleri. Akıl almaz ciroları var, özellikle kahve satışlarında.

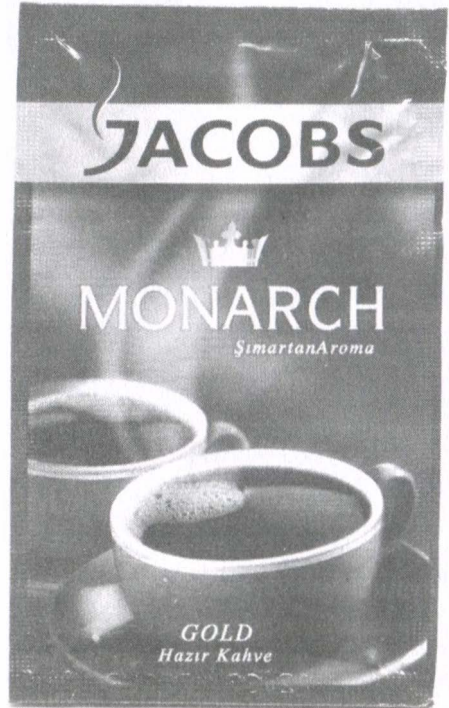
Selecta'yı İsviçre'li Joseph Jeger 1957'de kuruyor Basel'de. Amerika'yı ziyaretinde oradaki kahve otomatlarını görüyor. Bütün birikimlerini kullanarak çalıştığı fabrikaya bunlardan beş adet ithal edip kuruyor. Sonra işler iyi gidince istifa edip kahve otomatı işine başlıyor. Bugün, Selecta Avrupa kahve otomatı pazarının ezici bir payına sahip.

Kahve arzında iklim koşulları, salgın hastalık ya da savaş nedenleriyle ani düşüşler olabiliyor. Tabii talep aynı seviyede devam ettiğinden bu durum hemen kahve fiyatlarına yansıyor.

Örneğin, 1975 ve 2000 yıllarında kahve bitkilerinin donması sonucu üretimi yüzde 33 gibi olağanüstü bir oranda düşürmüştü. Tabii kahve fiyatları da zıplamıştı. Bu yıl da (2005) Robusta türü kahvenin en büyük yetiştiricisi olan Vietnam'da ciddi bir kuraklık yaşanmakta.

Ülkemizde yılda yaklaşık sekiz bin ton Türk kahvesi, 1500 ton hazır kahve, 700 ton filtre kahve ve 130 ton espresso kahvesi tüketiliyor.

Kahve tüketiminde başı



İskandinav ülkeleri çekiyor. 750 bin kişi nüfusu olan Amsterdam'da 1500 civarında kafe var. Hemen her sokak üzerinde, köşesinde, kanal kenarında, dar aralıkların bitiminde bir kafeye rastlamak mümkün bu kentte. Geleneksel ve huzurlu "kahverengi kafe"lerden canlı ve kalabalık barlara uzanan bir yelpaze. Her kafe, Felemenkçe *gezelligheid* denilen, sıcaklığın ve rahatlığın, gevşeyip sakinleşmenin tadını çıkarabilme anlamına gelen sözcüğün içini, kendi alışlagelmiş tarzıyla dolduruyor.

Bir başka çok kahve tüketen ülke de İtalya. İtalya'da ilginç bir gelenek var. Kafelerde *barista*'nın hemen önündeki bara tüneyerek kahvenizi içerseniz, aynı mekândaki masalarda oturanlardan % 25-30 daha ucuza içiyorsunuz kahveyi.

Dünya kahve pazarını üç şirketin yönettiği söylenir. Philip Morris, Procter and Gamble ve Nestlé. Bu üçüncünün durumu istikrarsızdır. 10 yılda bir kümeden biri düşer, alt listeden en üste çıkmış biri oraya adını yazar.

Petrolde sonra dünyanın ikinci büyük ticari ürünü olan kahve bazen dramatik sahnelerin şeytanı olur. Murat Onat'ın anlattığı öyküdeki gibi:

Babam, Kore Savaşı'na gitmiş...

"Seni orada en çok ne mahvetti?" diye sorulsa gözleri dolar, burun delikleri açılır, sesi titreyerek anlatmaya başlar...

Küçücük bir çocuk vardı... Koreli. 9-10 yaşlarında. Bizim tugayın neşesi... Adını Ali koymuştuk... O yoksulluk, o savaş içinde minicik çocuk hayat derdine düşmüş. Köylüler karaborsa yiyecek, içecek, ilaç bulması için yanına para veriyor ve onu tugaya yolluyor. Askerlerden en çok kahve almaya geliyordu. Bir teneke kahve 60 dolardı.

Türk Tugayı'ndan iki asker, (bize 60 dolar getir, sana kahve

satacağız) diyerek Ali'yi kandırıyorlar. Kahve mahve yok... Ali'nin elinden parayı alıp kemerle boğazını sıkıyorlar. Sonra kasatura ile öldürüyorlar. Minicik Ali'nin bedeni Kore'nin puslu, dertli, ıssız tepelerinde bulunduğu mahvolduk, bittik, kirlendik.

Bazen de Uma Thurman'ın oynadığı *Kill Bill* adlı bir filmde olduğu gibi dramatik bir sahneyi sorgulamaksızın sosyal bir yarayı sıcacık kucağında eritiverir âdeta kahve: Siyah kadın kapıyı açar açmaz karşısındaki beyaz kadının kendisini öldürmeye geldiğini anlar. Amansız bir mücadele başlar. Kıyasıya dövüş sahnesi siyah kadının dört yaşındaki küçük kızının okuldan dönüşüyle kesilir. İki kadın bakışlılar ve aynı anda bıçaklarını arkalarına gizlerler. Anne küçük kızı odasına yolladıktan sonra düşmanına dönerek “Kahve ister misin” der.

İçilmez mi ki yemek üstüne de şöyle kahve
Az şekerli çok kaynamış ya da sade
Konuşulsun fiskos edilsin
Süürsün bir yandan da havagazına cezve
Hayat vericidir gönül açıcıdır
Isınmış suda köpürür dedikçe telve
Kalmaz bu fokurdamayla köpük kalmaz ama
Başka olur Hacivat'a başka lezzet verir
Sonunda Kamer Hanım'ın eliyle uzatılan kahve.

Salah Birsell

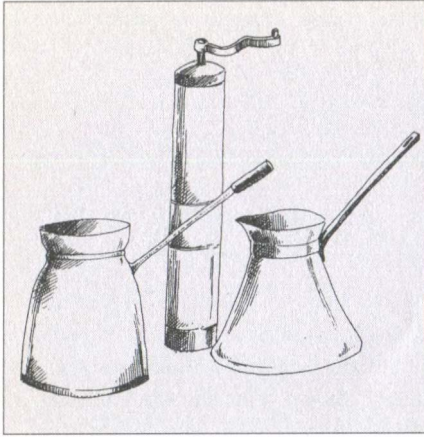
kahve çeşitleri ve tarifler

*İnsanın kalbinin uğradığı her büyük krizde
ya da hüsranda yanında istediği tek şey.
En azından benim tek dostum, bir fincan
sıcak kahve.*

Alexander King
Türk Kahvesi
(Turkish Coffee)

İyi bir Türk kahvesini özleyen meraklılar için küçük bir bilgi vereyim. Bizde kahve, Yemen'den değil, Brezilya'dan gelir. Kahvenin iyisi *arabica* tipi olandır ve bizim kahvemize yakışanı da *arabica'* dır. Rio 3 de olabilir. Ancak, bu çok narin ve zarif kahve, az miktarda, güçlü bir Sumatra ya da Cava kahvesiyle harmanlanırsa, gerçek dengesini bulur ve bu karışımdan yeterince tat veren bir Türk kahvesi pişirilebilir. Kahve için kullanılan suyun tamamen klorsuz içme suyu olması gerekiyor. Musluk suyu yüksek oranda klor içerdiğinden lezzeti olumsuz yönde etkiliyor.

Cezveye soğuk su koyulur, içine kahve ve şeker atılır, karıştırılır. Cezve ateşin üzerine konulduktan sonra içindeki su karıştırılmaz. Taa ki su taşmaya yaklaşıncaya kadar. İşte tam o anda kaşıkla karıştırılınca kahve köpük yapar. Kenarlardaki köpükler ortaya alınır ve karıştırmaya son verilip taşmaya yakın, kahve cezve içinde yükseldiği anda indirilip önce üzerindeki köpük fincanlara pay edilir. Cezve hafif yalpalanarak içindeki



telvenin çökmesi engellenir. Geriye kalan bir taşım daha kaynatılır ve fincanlara dudak payı bırakılacak biçimde uygun seviyede doldurulur.

Cezveye kahve kişi başına iki çay kaşığı hesaplanarak konulur. Kişi başına az şekerli kahve için bir, orta kahve için iki, şekerli için ise üç çay kaşığı şeker konulmalıdır. Sade kahve için hiç şeker konulmaz.

Türk kahvesi sunulurken yanında su verilmesi gelenektir. Önden içilen su ağız kahve lezzetine hazırlar. Tiryakiye yakışır bir kahve ağır ateşte 15-20 dakika pişirilmeli, cezve sık sık ateşe sürülüp geri çekilmelidir. Nasıl pişirilirse pişirilsin köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülemez. Eski Türk kahvesi ise genellikle şekersiz olurdu. Bunun yerine kahve öncesinde ya da sonrasında tatlı bir şey yemek ya da içmek geleneği vardı. Kahvenin değişik ve güzel bir koku taşıması isteniyorsa fincanların dibine yerleştirilen bir mahfaza içine kokulu maddeden bir parça konulurdu. En çok yasemin, amber, karanfil ve kakule kullanılırdı.

Mırra

Önce iyice kavrulan kahve dibeklerde un tozu haline getirilinceye kadar dövülür. Özel olarak hazırlanmış bir güğümün yarısına kadar şerbet doldurur (şerbet tortusu, telve haline gelmiş kahvenin bir kere daha arı suyla kaynatılmasından husule gelen kahverengi suya denir). Güğüme doldurulan şerbetin içine iki üç kilo kaçar kahve konur ve kaynatılır. Taşmaması için ateşe yaklaştırtıp uzaklaştırmak gerekir. Soğuduktan sonra dibe çöken

çökeklele karışmasına meydan vermeden kahve mutbak dediğimiz ikinci bir küçük güğüme aktarılır, yarı kaynatılmış olan kahvenin üzerine yeniden şerbet katılır. Bu şerbet tekrar iyice kaynatıldıktan sonra tortusu ile karıştırılmamaya çalışılır. Kaynatılan şerbet tekrar mutbaka aktarılır. Güğümde geri kalan tortuya *tenva* (telve) denir.

Mutbak içinde karılmış kahve bir müddet daha kaynatılır, kenara çekilir, iyice soğuduktan sonra boy boy özel biçimlerde hazırlanmış olan kapalı ve kulplu sarı güğümlerin en büyüğüne doldurulur, biraz daha soğuduktan sonra ikinci bir güğüme aktarılır.

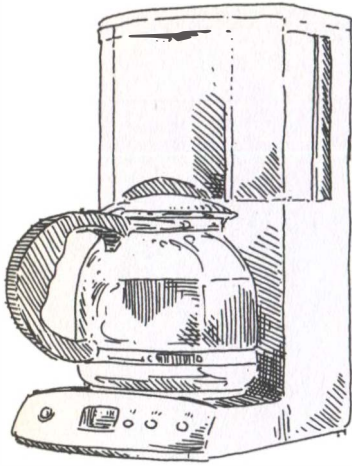
Tekrar aynı işlemden geçtikten sonra üçüncü bir güğüme boşaltılır. En sonra büyük boydaki çinko cezveye aktarılır. Bu cezveye boşaltılan kahve pekmez katılığında, ekşimsi olur. Bu tad ve katılıktaki mırra, içine döküldüğü fincanın kenarını boyayacak hale gelir. Bu işlemi eskiden kömür ateşinde tam yedi kez yapan kahveciler varmış. Mırra şeker istemiyor. “Sarhoş ayıltan” diye anılması belki de bu yüzden. Mırraya kimi zaman güzel koku versin diye zencefilgillerden ıtırılı bir bitki olan kakule de ekleniyor. Daha sonra mırra, özel sarı bakırdan üzeri işlemelerle süslü ibriğe ya da cezveye konup ısıtılıyor. Acı kahve artık kıvamını bulmuş demektir.

Filtre Kahve (Filter Coffee)

Kalın çekilmiş kahvenin bir filtre üzerinden kaynar sudan geçirilmesiyle hazırlanıyor. Paketler halinde satılan filtre kahveleri içebilmek için özel kahve makinesi “*perculator*” ya da French Press denilen bir cam silindir içine yerleştirilmiş süzgeçli piston gerekli.

Kahve filtresini ilk düşünüp uygulayan bir Dresdenli Alman ev hanımıydı. Evet, Melitta Bentz 1873 yılında 35 yaşında iken evinde kullanmaya başladığı bu buluşu 1908 yılında ticari hayata başlayarak iş haline getirdi ve kâğıt filtreli kahve makinelerini satmaya başladı.

Önce makineyle yapalım filtre kahveyi. Filtre kahve yaparken kul-

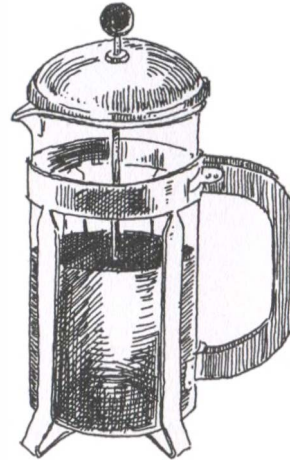


lanılacak kahve ne çok ince ne de çok kalın çekilmiş olmalıdır. Kaba çekilmiş kahve, filtrenin üzerine yerleştirilir. En iyi ölçü 30 ml kahve ve 150 ml sudur. Filtrenin altın kaplı ya da metal olması uygundur. Çünkü kâğıt filtreler, kahveye tadını veren maddelerin aşağı geçmesini engeller. Filtre kahve yaparken dikkat edilmesi gereken nokta, kahvenin 20 dakikadan fazla ısıtıcı üzerinde bırakılmamasıdır. Bir süre sonra kahve acılaşmaya başlar.

Kahvenin aromasının güçlü ve belirgin olmasını arzu ediyorsanız bir kilo kahveye bir yemek kaşığı rendelenmiş çikolata ekleyerek arzu ettiğiniz güçlü aromayı elde edebilirsiniz. Evde elinizin altında çikolata yoksa, kahvenizi hazırlarken içine bir fiske tuz atabilir ya da filtreye kahveyle birlikte bir tutam acı kakao katabilirsiniz. İstedığınız gibi keskin kokulu bir kahve içeceğiniz kesindir.

Şimdi de French Press'le yapalım filtre kahveyi. Filtre kahvenin tadına varabilmek için, French Press'e fincan başına bir ölçek kahve koyup kahvenin üzerini kaplayacak kadar sıcak su ekleyin, birkaç saniye bekle-dikten sonra Press'in üst kısmında iki cm kalacak biçimde su ilave edin. Metal olmayan bir kaşıkla karıştırın ve pistonlu kapağı kapayıp, dört dakika bekledikten sonra pistonu bastırarak kahvenin dibe çökmesini, dolayısıyla suyla karışımının durmasını sağlayın.

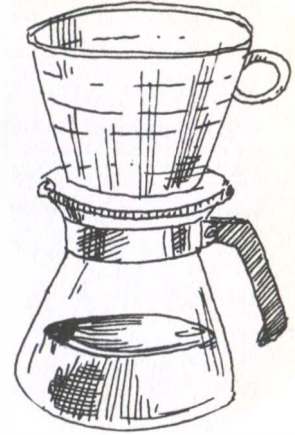
Şimdi nefis bir kahve servisi için her şey hazır. Kahvenizi sıcak suyla ısıttığınız bir fincana aktarın ve soğutmadan tadına varın.



Hazır Kahve (Instant Coffee)

Bütün kahve çekirdekleri kavrulduktan sonra fincanlarımıza girmez. Bazıları dehidrasyon denilen, kahvenin suyunun çıkarılması sürecinden geçirilir. Bu yöntem Amerika'da İç Savaş'tan bu yana kullanılıyor olsa da, bugünkü hazır çözülebilir kahvenin geliştirilmesi 1930'lu yıllarda başlar. Büyük bunalım sonrasında, kendi üreticilerini desteklemek amacıyla ülkede üretilen kahvenin tamamını satın alan Brezilya Kahve Federasyonu, 1931-39 yılları arasında yaklaşık 80 milyon çuval kahveyi yakmak zorunda kalır. Elde kalan fazla kahvenin kullanımına yönelik Brezilya'daki çalışmalar, 1938'de Nescafé'nin piyasaya çıkmasıyla sonuçlanır. 2. Dünya Savaşı sırasında cephedeki Amerikan askerlerine Nescafé ve Maxwell House dağıtılması, hazır kahve tüketimindeki patlamaya neden olur. Amerikan orduları da her gittikleri yere kahveyi götürerek kahve tüketimindeki bu patlamayı destekler. Kahve kurutma yöntemleri geliştikçe tüketimi de buna paralel olarak artan hazır kahve, artık dünyanın hemen hemen her yerinde fincanlara girmeyi başarır.

Hazır kahve hazırlanırken kaynar su kullanılmamalıdır. Kahve aromasının lezzetine tam anlamıyla varabilmek için, kaynatılan su üç dakika kadar kısa bir süre bekletilmeli ve sonrasında hazır kahve ilave edilmelidir. Önceden ısıtılmış bir fincana bir iki tatlı kaşığı hazır kahve ve kaynayıp üç dakika ılınmış sıcak su koyup karıştırmak ve isteğe göre şeker ya da süt ilave etmek en doğru hazır kahve hazırlama biçimidir. Hazır kahve için ideal su sıcaklığı 90° C'dir.



Espresso

Espresso, bütün bunlardan farklı bir yöntem. Çok kavrulup ince çekilmiş kahvenin içinden 90° C sıcaklıktaki suyu yüksek basınçla çok kısa bir süre geçirerek, kahve çekirdeklerinin aromasını, tadını ve rengini suya taşıyan bir yöntem bu. Bu sürenin çok kısa olması çok önemli ve zaten bu nedenle de bu kahvenin adı, İtalyanca'da "ekspres" anlamına gelen "espresso".

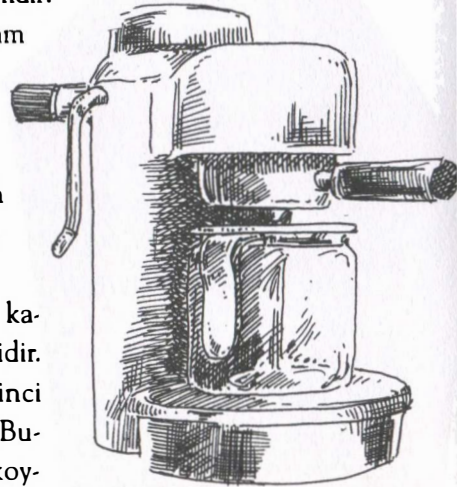
İtalyanlar iyi bir espresso elde etmek için dört M formülünü öne sürerler:

- *Macinazione*: Kahve harmanının doğru öğütülmesi.
- *Miscela*: Kahve harmanı.
- *Macchina*: Espresso makinesi.
- *Mano*: *Barista*'nın, yani espressoyu yapan kişinin el marifeti.

Genel yanlışlığın tersine espressso güçlü bir kahve ya da bir tür kahve çeşidi değildir. Bu ad tamamen kahvenin hazırlanma usulü, kaynatılma biçimiyle ilgili bir kavramdır.

Uzmanlar bir espressonun içinde tam tamına 1500 çeşit koku ve tad birimi olduğunu tesbit ettiler. Güzel bir espresso kaliteli bir çikolata gibi ağızda 15-20 dakika süren bir tad bırakır. Espresso yapmak için mutlaka yüksek basınçlı su buharı veren (9-10 atmosfer) bir aletiniz olmalıdır.

Mükemmel bir espressonun köpüğü kalındır, kadifemsidir ve rengi açık kahverengidir. Buna "kaplan derisi" rengi adı verilir. İkinci önemli husus ise köpüğün dayanıklılığıdır. Bunun için bir küçük kaşık şekeri kahvenize koy-



duğunuzda bu şekerin köpüğün üzerinde iki saniye batmadan durması lazımdır.

Güzel bir espressoda oranlar bellidir ve dublede muhakkak ya su oranı aşırı abartılmıştır ya da kahve oranında bir yanlışlık vardır.

Espresso “tek atışlık” bir kahvedir. Kullanılacak su miktarı filtre kahveye göre çok daha azdır (1/6’sı). Kullanılacak kahve miktarı, normal kahvenin 2/3’üdür (7 gram) ve kullandığınız aletin filtre haznesini tam doldurup kahvenin üzerine biraz basarak yerleşmesi sağlanır. Burada kullanılan doğru ayarlar ancak deneyerek belirlenir. Kural, kahvenin içersinden uzun süre basınçlı suyu geçirmemektir. Kahve aşağı doğru damla damla akmalıdır. Espresso kahve hiçbir zaman bekletilmez ve hemen içilir.

Espressonun çeşitleri var. Türkiye’de soruyorlar, hafif, orta, sert, hangisini istersiniz? Siz de tercihinizi söylüyorsunuz. İtalya’da öyle değil. “Espresso lungo” dediğinizde suyu bol, bir anlamda gevşek bir kahve oluyor fincanınıza. “Restresso” dediğinizde, *barista* makinenin levyesini sonuna kadar sıkıştırıp size bir tebessüm fırlatıyor. Yani, “Seni gidi seni, işini biliyorsun” der gibi. Çünkü fincanınıza dolan kahve olabildiğince sert oluyor. Espresso romano ise yanında limon kabuğu şeridiyle servis yapılan espresso.



Frappuccino (Starbucks usulü)

3/4 bardak filtre kahve

1 bardak az yağlı süt

3 kaşık toz şeker

2 bardak küp buz

Her zamanki yaptığınız kahveyi bu defa iki misli kahve koyarak yapın (bir bardak suya iki kaşık kahve yeterli olacaktır). Kaynattıktan sonra serin bir yere bırakın, soğusun.

Soğuduktan sonra kahveyi ve tarifteki diğer malzemelerin hepsini blendere koyup en üst hızda içindekiler kıvamlı bir homojenliğe gelinceye kadar karıştırın. Sonra üç bardağa eşit miktarda döküp kamışla servise sunun.



Buzlu Mochaccino (Iced Mochaccino)

Espresso

Çikolata şurubu

Süt

Krem şantiyi

Bardağı buzla doldurun, sıcak sütü ilave edin. Diğer yanda espressoyu şurupla karıştırın ve bu karışımı bardağın kenarından yavaşça dökün. Krem şantiyiyle süsleyin.

Süt Köpüklü Mochaccino (Espresso Mochaccino)

Bir ölçek *mochaccino*'nun üzerine süt köpüğü ekleyerek hazırlayın.

Kapuçino (*Cappuccino*)

16. yüzyılda gelişen Fransiskan mezhebinin kolu olan Cappuchin tarikatının rahiplerinin giysisinin kapüşonundan gelmekte *cappuccino* adı. Çünkü kahvenin üzerinde bir beyaz kapüşon gibi durur kapuçinonun köpüğü.

Kapuçino 1/3 espresso, 1/3 kaynar süt ve 1/3 süt köpüğünden oluşur. Kapuçino yaparken en önemli nokta, sütün köpük hale getirilmesidir. Bunun için yüksek basınçlı su buharı kullanılır. Buhar ucunu süt kabına batırırken dikkat edilmesi gerekir, çok batırırsa süt köpüğü çok kabarcıklı olur ve çabuk söner. Çok yüzeyde tutulursa köpük oluşmaz ve süt çok ısınır.

Kapuçino

1 litre kahve

Az miktarda toz tarçın

Küçük tarçın kabuğu

Az miktarda kakao

250 ml yan sert çırpılmış krema

Hazırladığınız bir litre kahveyi, önceden ısıtılmış dört büyük fincana bölüştürün. Üzerine kremayı paylaşın. Daha güzel bir tat elde edebilmek için fincandaki kahveyi tarçın kabuğuyla karıştırabilirsiniz. Ayrıca kremaya bir miktar tarçın tozu ve kakao eklenebilir. Şeker, her fincanda istenilen ölçüde kullanılır.

Evde Kapuçino (Instant Cappuccino)

100 gr süt tozu

2 kaşık kakao

100 gr neskafe

100 gr nişasta

Bütün malzemeyi harmanlayın,  kere tel süzgeçten geçirip eleyin. Fincana bir kaşık ya da arzu edilen miktarda koyduktan sonra kaynayan suyu üzerine dökerek karıştırın.

Buzlu Kapuçino (Iced Cappuccino)

Espresso

Krem şantiyi

Sıcak süt

Bir fincanı buzla doldurun, içine sıcak süt ilave edin. Fincanın kenarından ağır ağır espressoyu dkn, krem şantiyiyle süsleyin.

Karamelli ikolatalı Kapuçino (Caramel Chocolate Cappuccino)

1 Ölçek espresso

1 Ölçek karamel şurubu

1 Ölçek ikolata şurubu

Kahveyi, ikolata ve karamel şuruplarını bir fincana dkn. Üzerini sıcak sütle doldurun. Son olarak köpük ilave edin.

Sütlü Kahve (Caffe Latte)

1 ölçek espresso
1 fincan süt

Çikolata parçaları ya da tarçın

Kafelerde keyifle yudumladığınız *caffe latte* aslında hazırlanması oldukça kolay bir içecek. İhtiyacınız olan temel malzemeler süt ve espresso. Önce sütü ısıtın, diğer yanda da bir fincan espressoyu hazırlayın. Espressoyu büyük cam bir bardağa aktardıktan sonra üzerine ısıtılmış sütü dökün. Son olarak üzerine süt köpüğü ekleyin. Arzuya göre çikolata parçaları ya da tarçınla süsleyin.

Buzlu Sütlü Kahve (Iced Caffe latte)

Bir ölçek espresso, buz, soğuk süt ve 1/4 oranında köpük ekleyerek hazırlayın. *Iced americano*'da ise bir ölçek espresso, buz ve soğuk su ekleyin.

Sıcak Çikolatalı Latte (Hot Chocolate Latte)

Espresso
Çikolata şurubu

Sıcak süt
Parça çikolata

Büyük cam bir kupanın içine biraz çikolata şurubu dökün. Üzerini sıcak sütle doldurun. Bardağın üzerinde espresso için biraz yer ayırın. Hazırladığınız bir ölçek espressoyu yavaşça dökün. Son olarak da bu güzel kahveyi kapuçino gibi süt köpüğü ve çikolata parçalarıyla servis edin.

Buzlu ikolatalı Latte (Iced Chocolate Latte)

<i>Filtre kahve</i>	<i>eyrek ya da yarım fincan süt</i>
<i>İki tatlı kaşığı şeker</i>	<i>Krem şantiyi</i>
<i>ikolata şurubu</i>	<i>Tarçın</i>

Öncelikle koyu bir kahve hazırlayın.  ekeri,  urubu, sütü ilave edin. İyice karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı buzla doldurduğunuz uzun bir bardağa d k n. Üzerini krem şantiyi ya da süt k p ğ yle süsleyebilirsiniz. Son olarak tarçın ilave edin. Aynı ieeği filtre kahve yerine aromalı kahvelerden French Vanilla ya da Cr me Br l  kullanarak da hazırlayabilirsiniz.



Buzlu Kahve (Iced Coffee Mocha)

Buz, bir ölçek espresso ve 3/4 oranında çikolata şurubunun üzerine köpürtülmüş süt ekleyin. Arzuya göre süslemek için krem şantiyi de ekleyebilirsiniz.

İrlanda Kahvesi (Irish Coffee)

2/3 fincan filtre kahve ya da hazır (instant) kahve
 1 tatlı kaşığı şeker
 Viski

Krem şantiyi

Önce fincanı sıcak suyla ısıtın. Suyu dökün ve taze hazırlanmış filtre kahve ya da hazır (instant) kahveyi fincana doldurun. Sıcakken, şeker ilave edip, iyice karıştırın. Viski ekleyin, tekrar karıştırın. Üzerine katı krem şantiyi koyun.



Biedermeir Kahvesi (Biedermeir's Coffee)

Bir litre filtre kahve
 30 gr kakao
 Tarçın,
 Karanfil

2 küçük bardak rom
 Çeyrek litre krema
 Rendelenmiş çikolata
 Arzuya göre şeker

Sıcak kahveyi kakao, baharat ve romla karıştırın. Kremayı isteğinize göre çırparak tatlandırın. Kahveyi bardağa dökün, üzerine kremayı koyup rendelenmiş çikolata serpin.

Diplomat Kahvesi (Diplomat's Coffee)

1 küçük kadeh kahve likörü
Yarım fincan sıcak kahve

Krem şantiyi
Toz kahve

Kahve likörünü ısıtılmış bir fincana koyun. Üzerine kahveyi ilave edin. Krem şantiyiyle süsleyin, üzerine toz kahve serpin.

Acapulco Kahvesi (Cafe Acapulco)

1 tatlı kaşığı hazır (instant) kahve
1 çay kaşığı limon suyu
Yarım litre soğuk su
1 küçük likör bardağı rom

40 gr karamel
Şeker
1 dilim limon

Kahveyi ve arzu ettiğiniz miktarda şekeri soğuk suda eritin. İçine rom, karamel ve limon suyunu katın. Karışımı içi buz parçalarıyla dolu büyükçe bir bardağa koyun. Kadehin ağzına bir limon dilimi yerleştirip kamyşla birlikte servis yapın.

Paris Kahvesi (Café de Paris)

Bir fincan filtre kahveye beş cc konyak ya da armanyak karıştırın. Üzerine kremı koyduktan sonra servis yapın.

Sekizden Sonra (After Eight)

Bir fincan filtre kahveye üç cc nane likörü katın. Üzerine tepeleme krema koyduktan sonra rendelenmiş küçük hindistancevizi serpin.

Viyana Kahvesi (Coffee Vienna)

2 fincan filtre kahve	Küçük hindistancevizi rendesi
Çeyrek fincan krema	1 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
Tarçın	

Sıcak kahveyi fincanlara koyun. Üzerlerine kremayı pay edin. En üste de portakal kabuğu rendesi, tarçın ve küçük hindistancevizi rendesini serpin.

Viyana Kahvesi (alkollü) (Coffee Vienna)

Bir fincan kapuçinoya üç cc rakı, iki kesme şeker atarak karıştırın. Üzerine çok az portakal kabuğu rendesi, çok az çikolata rendesi ve bir fiske tarçın serpin.

Rus Kahvesi (Russian Coffee)

30 gr bitter çikolata

125 gr toz şeker

170 gr krem şantiyi

2 bardak filtre kahve

1 kaşık vanilya

Tuz

Çikolatayı benmaride eritin. Şekeri kaşıkla karıştırarak yedin. Bir tutam tuz serptikten sonra çok düşük ateşte sürekli karıştırarak kaynama noktasında tutun. Krem şantiyi katarak ateşi artırın. Kahve ve vanilyayı ilave edin. Karışımı çırpma teliyle iyice karıştırın, köpüklü kıvama geldiği anda fincanlara boşaltın. Arzuya göre üzerine krema koyabilirsiniz. (4 fincanlık)



Kovboy Kahvesi (Cowboy Coffee)

Çaydanlığa soğuk suyu koyun. İçine bir avuç dolusu çekilmiş kahve atın. Orta ateşte kaynama noktasına getirin. 20 dakika daha karıştırarak kısık ateşte tutun, sonra çaydanlıktaki suyun çeyreği kadar soğuk su ilave ederek telveyi çaydanlığın dibine çökeltin. Çaydanlık tekrar fokurdamaya başladığında ateşi kapayarak servis yapabilirsiniz.

Alaska Kahvesi (Alaska Coffee)

Yarım litre soğuk kahve 4 kaşık toz şeker
Yarım litre tam yağlı süt 1 paket vanilya dondurması

Yarım litre kahve yapın. Aynı miktarda sütü ilave edin. Şeker de katarak iyice karıştırın. Dondurmayı bu karışıma ekleyin. Buzdolabında 15 dakika bekletin. Soğutulmuş bardak ya da kadeh içinde servis yapın. (4 kişilik)



Karaorman Kahvesi (Schwarzwald Kaffee)

5-6 kahve kaşığı kahve 4 kahve kaşığı şeker
Yarım litre su 1 bardak meyve brandy'si.

Kahveyi hazırlayın. Isıtılmış fincanlara bölüştürün. Her bir fincana bir kaşık şeker ve brandy'yi kattıktan sonra servis yapın. (4 fincanlık)

Egzotik Buzlu Kahve (South Seas Iced Coffee)

<i>1 fincan soğuk kahve</i>	<i>Ananas dilimleri</i>
<i>Yarım bardak ananas suyu</i>	<i>Az miktarda şeker</i>
<i>1 kepçe sade dondurma</i>	

Kahve ile ananas suyunu karıştırın. Sade dondurmayı bir kadehin içine yerleştirin. Ananas dilimleriyle süsleyin. Üzerine kahve ve ananas suyunun karışımını dökün. Şekeri katın. Bir kamaş ve bir uzun kaşıkla servis yapın. (4 kadehlik)

Madam Pompador Kahvesi (Café à la Pompadour)

<i>1 fincan kahve</i>	<i>1,5 gr sütlü çikolata</i>
<i>Hindistancevizi ya da kakule</i>	<i>Tarçın</i>
<i>Az miktarda krem şantiyi</i>	

Çikolatayı eritin ve bir fincanın içine koyun. İçine krem şantiyi karıştırın. Sıcak kahveyi de içine katın. Bu içeceğin içine koyacağınız tarçın ve az miktarda hindistancevizi rendesi ya da kakule çok özel bir tat verecektir.

XV. Louis'nin sevgilisi olan Madam de Pompador, kahve içmeyi o kadar severdi ki her zaman bir tören havasında kahve sunulmasını isterdi. Bu da kahvenin en iyi cinsinin olduğu kadar porselenin de en iyi cinsinin kullanılmasını gerektirirdi. Madam de Pompador, çikolatalı kahveyi çok severdi. Bu içeceğin de onun adını alması bu yüzdendir. (1 fincanlık)

Kahvede Boğulmuş Dondurma (Coffee Iced Cream Affogato)

Duble espresso dolu bir fincana bir top vanilyalı dondurma koyun ve servise sunun. Arzuya göre üzerine krema da koyabilirsiniz.



Eskimo Kahvesi (Eskimo Coffee)

2,5 fincan koyu kahve

2/3 fincan süt

1,5 kaşık kahverengi şeker

5 kaşık çikolata şurubu

Çeyrek tatlı kaşığı tarçın

Her zamankinden biraz daha koyu hazırlayacağınız kahve oda sıcaklığına geldikten sonra derin dondurucuya kaldırın ve katılaşmasını bekleyin. Bu arada süt, çikolata şurubu, kahverengi şeker ve tarçını blenderde iyice karıştırın. Blenderi derin dondurucuya yerleştirerek biraz bekletin. İçinde buz tanelikleri oluşmaya başlayınca, donmuş kahveyi derin dondurucudan çıkarıp bir buz bıçağı yardımıyla küçük parçalara bölün. Blenderi de derin dondurucudan çıkarın ve küçük parçalar halindeki donmuş kahveyi içine katarak bir kez daha blenderde karıştırın. Blenderi tekrar derin dondurucuya yerleştirerek biraz daha soğutun. Bir süre buzdolabında beklettikten bardaklarda servis edin.

Kahve Likörü (Coffee Liqueur)

4 fincan su
60 gram hazır (instant) kahve
Bourbon

1 vanilya çubuğu
4 fincan şeker

Dört fincan suyu ocağın üzerinde kaynatın, içine dört fincan şeker ilave edin ve şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin. Ocağın altını kısın ve 60 gram kadar iyi kalite hazır kahve ilave edin. Ateşte ağır ağır pişirin ama kaynama noktasına getirmeyin. Bütün bir vanilya çubuğunu bir sürahiye koyun ve üzerine 1/5 oranında *bourbon* ekleyin ve ocağın üzerinde hazırladığınız kahve karışımını içine dökün. Likör şişelerine doldurun ve bir ay boyunca bekletin. Bu tarifi en zor yanı, bu nefis içeceğin tadına varmak için bir ay beklemek zorunda kalmak!

Vefa Zat'ın *Uluslararası Kokteyller* kitabının 1992 yılı ikinci baskısında bir kahve likörü olan Paşa likörünüzden şöyle söz edilir:

Yakın bir zamana kadar Mecidiyeköy Likör Fabrikamızda üretilmiş olan Kahve Likörümüz, Hollanda'nın Tilburg kentinde Andros Firması tarafından şişelenmiş ve ABD'de Seagram's firmasına ihraç edilmişti. Bakır renkli bir şişede ve buram buram biz koka etiketiyle. Dünyanın en kaliteli üç kahve liköründen biri Pasha'ydı. Diğerleri ise: Kahlua ve Tia Maria, Paşa'mız görünürlerde yok artık.

Rakılı Kahve (Sambuca Coffee)

Bir kadehe anason aromalı bir İtalyan likörü olan Sambuca'yı koyun. Üzerine tek sayıda (yani 3, 5, 7 gibi) kavrulmuş kahve çekirdeği atın. (Tek sayıda çekirdek koyulmasının sunulan kişinin sevildiğini, çift sayının ise tersini gösterdiği söylenir.) Servise sunun.

Bu içkiyi rakıyla yapmak isterseniz beş cl rakıya iki çay kaşığı toz şeker karıştırıp içine kahve çekirdekleri atın.



Alkollü Meksika Kahvesi (Mexican Coffee)

Tekila
Kahlua

Kahve
Krem şantiyi

Kahve likörü Kahlua'yı ve tekila'yı ısıtılmış bir fincana, fincanın beşte birini dolduracak biçimde dökün, üzerini kahveyle tamamlayın, krem şantiyiyle süsleyin.

Çikolatalı Portakallı Kahve (Chocolate Orange Coffee)

Yarım portakal
Filtre kahve

Sütlü çikolata

Yarım portakalın suyunu büyükçe bir fincana doldurun, küçük parçalara böldüğünüz sütlü çikolataları ilave edin. Üzerine her zamankinden daha koyu hazırladığınız filtre kahveyi dökün. Çikolatanın tamamen erimesi için iyice karıştırın. Aynı tarifi filtre kahve yerine espressoyla uygulamak isterse-
niz önce iki ölçü espresso hazırladıktan sonra üzerine filtre kahve eklemenizi öneririz.



Milyonerin Kahvesi (Millioner's Coffee)

Kahlua
Bailey's Irish Cream
Grand Marnier

Filtre kahve
Krem şantiyi

Likörlerin hepsini uzun bir kahve kupasına dökün. Burada kullanacağınız oran tamamen sizin zevkinize bağlı. Üzerine sıcak kahveyi ilave edin. Krem şantiyiyle süsleyin.

Espressolu Kek (Coffee Cake)

150 gr tereyağ	1,5 bardak un
2/3 bardak toz şeker	2 kaşık espresso
1 çay kaşığı vanilya esansı	2 kaşık süt
1 yumurta	

Şurup için:

1 bardak espresso	1-2 kaşık kahve likörü
1/3 bardak şeker	

Tereyağı ve şekeri bir kapta tereyağ yumuşayana kadar karıştırın. Vanilya ve yumurtayı ekleyin, iyice çırpın. Unu, espressoyu ve sütü de ilave ederek karışımı homojen olana dek karıştırın. Karışımı 180° C'de ısıtılmış fırında ister yağlanmış kek kalıbında ister ufak muffin kaplarında iki dakika pişirin.

Şurup için espresso, şekeri ve likörü şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırın. Ateşi kapayın ve 5-6 dakika şurup yoğunlaşınca kadar soğutun. Servis tabaklarına yerleştirdiğiniz kekin ya da keklerin üzerine şurubu dökerek ılık olarak servis yapın.



Kahve Şurubu (Coffee Syrup)

250 gr kavrulmuş çekirdek kahve
1 litre su

2 kg toz şeker

Bir litre suyu bir tencerede kaynatın. Kaynama noktasına geldikten sonra ocağı söndürün. Kahve çekirdeklerini içine boşaltın. İki kilo şekerini de içine katarak karıştırın. Soğuyunca süzüp şişelere koyun.

Arzuya göre bu şuruba hindiba da ekleyebilirsiniz. İçileceği zaman bir ölçek şuruba dört ölçek su ilave edin, şerbet haline getirip, içine buz atarak servis yapın.



Kahve Punçu (soğuk) (Coffee Punch)

Buz kırıkları koyduğunuz büyük bir bardağa iki tatlı kaşığı toz şeker, bir kaşık Curaçao, beş kaşık kirshwasser ya da votka koyduktan sonra soğuk filtre kahve ilave edin ve karıştırın.

Kahve Punçu (sıcak) (Coffee Punch)

Ayaklı bir bardağa iki tatlı kaşığı şeker, bir tatlı kaşığı Curaçao ve beş kaşık *kirshwasser* koyduktan sonra bardağı sıcak kahveyle doldurun. Üzerine iki kaşık daha *kirshwasser* ilave ederek alevlendirin. Alevler söndüğünde içebilirsiniz.

Alevli Kahve (Coffee Gras)

Bir küçük tencereye dört kesme şeker, bir şerit limon kabuğu zarı, beş cl rom ve bir fincan hazırlanmış filtre kahve koyup kaynama derecesine kadar ısıtın. Karışımı ayaklı bir bardağa dökün. Üzerine iki yemek kaşığı kanyak ilave edip alevlendirin. Alevler söndüğünde içebilirsiniz.

Kahveli Elma (Apples and Coffee)

Meyhane kültürünüzün bir parçasıdır. Meze-rakı sofrası sonunda tatlıya pek yer kalmaz. Onun için bir elma soyulup ince ince dilimleyin ve bir kayık tabağa yayarak koyun. Üzerine bir tatlı kaşığı kahve serperek servise sunun.

İncir-Kahve Soslu Kuzu Pirzola (Cutlets with Figs and Coffee Sauce)

Yarım kg kuzu pirzola	370 ml (hazırlanmış) filtre kahve
1 kilo taze incir	1 tatlı kaşığı limon suyu
80 ml toz şeker	Tuz
80 ml balzamik sirke	

Şekeri orta ateş üzerine koyduğunuz bir tavada karamelleştirin. Karamel kahverengi olunca tavayı ateşten alın. Üzerine balzamik sirkeyi boşaltın. Dikkat edin sıçrayabilir. Sonra incirleri, kahveyi boca edin. Orta ateşte kaynama noktasına getirin. 10 dakika daha kaynatın. Karışımı bir ince kevgirde süzün, posalarını atın. Süzölmüş kıvamlı sosa limon suyu ve bir-iki tutam tuz koyun. Tadına bakın. Arzuya göre biraz daha toz şeker ilave edip karıştırabilirsiniz. Çok şekerli olursa tuz ilave edin, ağız tadınıza göre dengeyi bulun. Sosu sıcak kalacak bir biçimde kenarda bekletirken pirzolarınızı pişirebilirsiniz.

Pirzolalar piştikten sonra masaya pirzoları ve sosu ayrı kaplarda getirin. Yanına patates püresi yakışacaktır. Dileyen tabağına pirzolayı aldıktan sonra üzerine ya da yanına, dilediği kadar da sos alabilir. (2 kişilik)



Not: Bütün tariflerde “kaşık” ölçüsü bir yemek kaşığı, “bardak” ölçüsü ise bir su bardağıdır.

kahvenin tarihçesi

- 1000 : Habeşistan'da kahvenin "ekmek" olarak kullanılması.
- 1300 : Kahvenin Yemen'de içecek olarak kullanılmaya başlanması.
- 1400 : Kahvenin Habeşistan'dan sonra Arabistan'da da ekilmeye başlanması.
- 1517 : Kahvenin Osmanlı'da ilk olarak duyulması.
- 1517 : Yavuz Sultan Selim'in Mısır seferinden kahve ile birlikte İstanbul'a dönmesi.
- 1554 : İstanbul'da ilk kahvehanelerin açılması.
- 1570-80 : Şeyhülislam fetvasıyla kahvenin Osmanlı'da yasaklanması.
- 1600 : Hac'dan dönen Baba Budon'un Güney Hindistan'da kahve tarımını başlatması.
- 1615 : Türkiye'den Venedik'e ilk kahve nakliyatının yapılması.
- 1616 : Kahve bitkisinin Mocha'dan Hollanda'ya kaçırılması.
- 1634 : IV. Murad'ın kahve içme yasağı koyması.
- 1645 : Venedik'te ilk kahvehanenin açılması.
- 1650 : İngiltere'deki ilk Cafe'nin Oxford'da açılması.
- 1650 : Papa VIII. Clemens'in kahveyi yasaklaması.
- 1658 : Hollandalılar'ın Seylan'da kahve tarımına başlaması.
- 1668 : Kahvenin Kuzey Amerika'da içilmeye başlanması.
- 1669 : Türk Elçisi'nin Paris'te ikamete başlaması ve kahve kültürünün Paris'i sarması.
- 1670 : Kahve Almanya'da.

- 1674 : Kadınların Londra'da kahveye karşı direniş başlatması.
1675 : Kral II. Charles'ın Londra'daki kahvehaneleri kapatması.
1679 : Marsilya'da doktorların kahvenin sağlığa zararlarını öne çıkartan deklarasyon yayımlaması.
1679 : Almanya'nın ilk kahvehanesinin Hamburg'da açılması.
1684 : Viyana Kuşatması'nın ardından çekilen Türkler'in geride bıraktığı kahveleri alan Polonyalı'nın ilk Viyana Cafe'sini açması.
1689 : Cafe de Procope'un Paris'te açılması.
1696 : Cava Adası'nda kahve üretimine geçilmesi.
1696 : New York'un ilk kahvehanesi, The King of Arms'ın açılması.
1714 : Hollandalılar'ın Cava'da yetiştirmeyi başardıkları kahve fidanının Fransa Kralı Louis XIV'e hediye edilmesi. Onun da Paris'teki serasına fidanı dikmesi.
1718 : Surinam'da kahve üretimine geçilmesi.
1720 : Floransa'daki Cafe Florian'ın açılması.
1723 : Gabriel de Clieu'nün Fransa'dan kahve fidanını Martinik adalarına getirip orada kahve tarımını başlatması.
1727 : Francisco de Mella Palheta'nın Fransız Guyana'sından Brezilya'ya kahve bitkisini taşıması.
1730 : İngilizler'in Jamaika'da kahve tarımını başlatması.
1732 : Johann Sebastian Bach'ın *Kahve Kantatı*'nı Leipzig'de bestelemesi.
1748 : Küba'da kahve üretimine geçilmesi.
1755 : Porto Riko'da kahve üretimine geçilmesi.
1779 : Kosta Rika'da kahve üretimine geçilmesi.
1784 : Venezüella'da kahve üretimine geçilmesi.
1790 : Meksika'da kahve üretimine geçilmesi.
1822 : İlk kahve makinesi tasarımının İngiltere'de çizilmesi.
1838 : *Flame* yakıtlı espresso makinesinin Fransa'da yapımı.

- 1869 : Seylan Adası'ndaki kahve plantasyonlarının kahve pası hastalığı dolayısıyla harap olması.
- 1904 : Fernando Illy'nin modern anlamdaki espresso makinesini icat etmesi.
- 1910 : Almanlar'ın Amerika pazarına kafeinsiz kahveyi Dekafe markasıyla sürmesi.
- 1938 : Brezilya'daki Nestle firmasının teknik görevlilerinin ilk hazır kahveyi (Nescafe) imal etmeyi başarmaları.
- 1941 : II. Dünya Savaşı nedeniyle Türkiye'de kahve yokluklarının başlaması.
- 1957 : Kızılay aracılığıyla ev başına 100 gram olacak şekilde kahve dağıtılmasına karar verilmesi.
- 1960 : Akhisar'da ilk kahve ağacının yetiştirilmesi.
- 1971 : İlk Starbucks Cafe'nin ABD'de Seattle'da açılması.
- 1975 : Brezilya'da don yapması yüzünden mahsul kırılınca o yıl kahve fiyatlarının aşırı yükselmesi.



web siteleri ve linkler

- . www.coffeegeek.com
- . www.coffeekid.com
- . www.coffee-magazine.com
- . www.coffeereview.com
- . www.gloriajeans.com
- . www.kahve.gen.tr
- . www.mehmetefendi.com
- . www.natashascafe.com/html/turkish
- . www.nespresso.com
- . www.sevginehri.net/kahvefali.asp
- . www.starbucks.com
- . www.tulumba.com
- . www.zabars.com

kahve terimleri sözlüğü

Acı kahve: 1- Şekersiz kahve. 2- Güneydoğu'da içilen mırra kahvesi.

Ağır kahve: Kahvesi bol olan kahve. "Okkalı" da denir. Türk kahvesi eskiden "okkalı" olarak adlandırılan ve kenarlara doğru genişleyen kulpsuz ya da küçük kulplu fincanlarda içilirdi. Geleneğe göre kahve tiryakileri sürekli "okkalı kahve" içer. İlk olarak kahve ocaktan askılı tepsi içinde gelir. Yanında üçte ikisi doldurulmuş bir bardakta su bulunmalı. Ehlikeyf önce suyu içer. Bu, ağızdaki diğer tatları ve aromaları yok etmek içindir. Bardakta bırakılan birkaç damla su kahvenin üzerine dökülür. Kısa bir süre geçtikten sonra kahve höpürdetilmeye başlanır.

Americano: Normal hazırlanmış espressoya, sonradan büyük bir fincanı dolduracak kadar sıcak su eklenerek yapılır ve büyük fincanlarda içilir.

Angtron: Kavrıma işleminden sonra çekirdekleri renklerine göre ayıran elektronik bir makine.

Arabica: Etiyopya kökenli kahvenin latince adı. *Arabica* çekirdeklerini veren ağaçlar deniz seviyesinden 1200 ile 1800 metre yükseklikte yetişir. Kahve ticaretini yapanların büyük bir çoğunluğu en kaliteli kahvenin *Arabica*'dan elde edildiğini kabul eder.

Aroma: Kahvenin kokusu.

Asidite: Dilin kenarlarında ve ucunda hissedilen duyu. Kahvenin keskinliğini ifade eder.

Barista: Espresso makinesini çalıştıran, espresso ve espresso bazlı içecekler yapabilen kişi.

Blue mountain: Jamaika'nın en iyi kahvesi.

Brazils: Brezilya'da yetiştirilen *Arabica* türü kahve.

Brevé: Yarım yağlı sütlü espresso.

Bülbül tükürüğü: Çok minik fincanlarda ikram edilen kahve.

Bün: Arapça kahve çekirdeği.

Cafe au lait: Üçte bir filtre kahveye üçte iki buharda köpükləndirilmiş süt ilave edilərək hazırlanan kahvə.

Cafe frapé: Soğuk içilən sütlü kahvə.

Cafè latte: Espressoya üç katı, buharda köpükləndirilmiş süt ilave edilərək hazırlanan kahvə.

Caffè American: Espressoya sıcak su katılarak çoğaltılmış kahvə.

Caffe Mocha: Espressoya çikolata və buhardan geçirilmiş süt ilave edilərək hazırlanır. Üzerine krema və rəndələnmiş çikolata əklənir, uzun bardaklarda sıcak olaraq içilir.

Canephora: *Robusta* çekirdeği.

Cappuccino: Kapaçino. Çok güçlü bir espressonun üzerine krema ilave edilərək hazırlanır. En üstə, rəndələnmiş çikolata ya da kakao əklənir, büyük fincanda içilir.

Cezve: Öğütülmüş kahvenin suyla kaynatıldığı, bakır, pirinç, alüminyum vb maddələrden yapılan kahve pişirme gereci.

Chocolate Mint: Çikolatanın yumuşaklığı ile nənənin fərahlığını birleştirir. *After Eight* meraklılarının seveceği türden bir aromaya sahiptir. Yeməklərdən sonra içilməsi önerilir.

Chocolate raspberry: İlk yudumdan itibaren çikolata və frambuazın tadına varmanızı sağlar.

Colombian supreme: Güçlü aroması, hissedilir asiditesiyle orta sertlikte keskin bir kahve olarak öne çıkar.

Con panna: Kremalı.

Crema: Espressonun üzerinde yer alması beklenen üç mm kalınlığındaki altın renkli yoğun köpük. İyi bir krema, kahvenin muhteşem aromalarının dışarıya sızması için bir conta görevi görür ve kahve bitene dek kaybolmaz.

Çalgılı kahvehaneler: “Semaî kahvehaneleri” de denir. İlk örnekleri Âşık kahvehaneleridir. Mahalle kahveleri, saz şairlerinin mani, koşma, destan okuduğu, Âşık kahvelerinden zaman içinde ayrılarak Tulumacılar kahvehaneleri adını almıştır.

Demitasse: Fransızca yarım fincan (90 ml'lik espresso fincanı). Küçük espresso fincanı.

Doppio: Double espresso.

Double espresso: Hem kahvesi, hem suyu iki ölçü konularak hazırlanan ve büyük fincanda içilen espresso.

DP: Elle toplanmış kahve.

Drip: Filtre kahve.

Dudak payı: Fincanın ağzında bırakılan 3-4 mm pay.

El değirmeni: Çekirdek kahveyi öğütmek için kullanılan, silindir biçiminde genellikle pirinçten yapılan, 20-30 cm boyunda kahve değirmeni.

Elek boyu: Farklı boylardaki çekirdekleri ayırmak için kullanılan bir derecelendirme sistemini belirtir. Butik kahvelerin elek boyu genellikle 15-19 arasında değişir.

Erkek kahvesi: Yörüklerde "sade kahve" anlamında kullanılır.

Esnaf kahvehaneleri: Hammallar, mavnacılar, tablakârlar, binek arabacıları, yük arabacıları, aşçılar gibi birçok meslek sahibinin mesleklerine göre toplandığı kahvehaneler.

Espresso: 1822'de Louis Bernard Rabaut adındaki bir Fransız yeni bir kahve makinesi icat edince tarihte ilk olarak espresso içilmeye başlandı. 88° C derece sıcaklıktaki su, özel bir makineyle, özel kalınlıkta taze çekilmiş 8 gr kadar kahvenin içerisinden, 9 atmosfer basınçla ve 18-23 saniye sürede geçirilir. Elde edilen koyu, güçlü aroması acı kahve, küçük ve kalın espresso fincanına doldurulur.

Espresso romana: Yanında limon kabuğu şeridiyle verilen espresso.

Estate kahve: Tek bir plantasyonda yetişen kahvelere verilen isimdir. Bu tip kahveler yetiştiricinin gösterdiği özen sayesinde tadı ve kalitesi mükemmel kahvelerdir. (Sedoso De Colombia, Condesa De Costa Rica, Hawaiian Kona, Jamaican Blue Mountain, Royal Zimbabwe gibi).

Ethiopia sidamo lavato: Narin kır çiçeklerini andıran parlak ve etkileyici bir kahve. Güçlü bir Türk kahvesi isteyenlere tavsiye edilir.

Fair Trade Coffee: Dürüst Ticaret Kahvesi. 1990'larda başlayan bu akımın amacı kahve üreticilerinin geçim seviyesini yükseltmek için daha yüksek fiyat verilerek toplanan kahve.

Filtre kahve: Özel bir makinede, belirli bir kalınlıkta çekilmiş ve kâğıt filtreye konmuş bir kahvenin üzerinden sıcak su geçirerek hazırlanan süzme kahve. Büyük fincanlarda ya da mug'larda içilir.

Fincan: Kahve içmeye yarayan, genellikle porselenden yapılmış kap.

Fincan tepsisi: Tek ya da iki fincanlık, 25-30 cm çapında yuvarlak, genellikle bakır tepsicik. Çoğunun üzerlerine kazıma tekniğiyle geleneksel Anadolu motifleri işlenir. Tombak olanları da vardır.

Fincan zarfı: Kulpsuz kahve fincanlarının içine konduğu, madenden yapılmış süslü ayaklı kaplar.

French press: Pistonlu bir tür tel filtrenin, özel cam bir kapta, sıcak suyla karıştırılmış kahvenin üzerinden geçirilmesiyle elde edilen kahve türüdür. Büyük fincanlarda içilir.

French vanilla: Koyu kavrulmuş vanilyanın kahveyle bulunduğu bir lezzet.

GHB (Good Hard Bean): Pasifik yamaçlarında 1100-1300 metre yükseklikte yetişen çok iyi asiditeli, iyi gövde ve aromalı dolgun ve çok iri çekirdek.

Görücü kahvesi: Kız istemeye gidildiğinde gelin adayının pişirip misafirlere ikram ettiği kahve.

Grande: Büyük fincan.

Granita: Donmuş sütlü latte.

Guatemala Antigua: Orta Amerika'nın yüksek bölgelerinden toplanan bir kahve. Yumuşak ama uzun süre damakta kalan bir lezzet.

H (Hard): Düşük kalite kahve.

Harman (Blend): Birden fazla kahve çekirdeği çeşidinin ya da türünün bir karışımı.

Hazelnut: Orta Amerika'da yetişen kahve çekirdeklerinin fındığın yağlı vanilya aromasıyla karıştırılmasından doğan dünyanın en popüler kahvelerinden biri.

HB (Hard Bean): Göreceli olarak yüksek yerde yetişen kahve.

HG (High Grown): 1000 metrenin üstünde yetişen kahve.

HGA (High Grown Atlantic): Atlantik yamaçlarında 1000 metreden yüksek yerlerde yetişen iyi asiditeli, Pasifik kıyılarındakinden daha az gövde ve aromalı ama onlar kadar iri çekirdekler.

Indian plantation mysore: Asidite ve aromanın kusursuz uyumu olarak tanımlanır. Mükemmel bir espresso için çok uygun bir kahve şeridi.

Irish cream: Bailey's liköründen ilham almış, İrlanda viskisinin ruhunu taşıyan bir kahve. Yemeklerden sonra içilmesi önerilir.

İbrik kahvesi: "Kahve ibriği" ya da "kahve güğümü" denilen gagalı bakır kaplara kahveyle birlikte soğuk su konulur, kolları küllenmiş mangalda ya da ocakta uzun uzun kaynatılır. Telveinin tamamen dibe çökmesi için biraz soğuk su eklendikten sonra fincanlara konur. Köpüksüz olan bu sert kahve, "Nescafe"yi andırır.

Irish coffee: Kapuçino gibi hazırlanır. Kahve ile aynı oranda viski ilave edilir. Kremanın üzerine tercihen rendelenmiş çikolata serpilir, uzun bardakta, sıcak olarak içilir.

Kafein giderme (decaffeination): Kahve çekirdeklerinin doğal olarak içerdği kafeinin yüzde 99'unu gideren bir işlem.

Kahve ateşi: Hafif ateş.

Kahve dibegi: İçinde çekirdek kahvenin dövüldüğü ahşap havan. Kahve "el" denilen demir bir tokmakla dövülür.

Kahve dolabı: Evlerde, kahve ve gereçlerinin konduğu kapaklı dolap.

Kahve falı: Kahve telvesinin fincanda yarattığı şekillerden yola çıkarak bakılan fal.

Kahve güğümü: İçinde kahve pişirilen, genellikle bakır, pirinç ya da tombak olan çeşitli boylarda gagalı kaplardır. Küçüklerine "kahve ibriği" de denir.

Kahve kavurma tavası: Bkz. Kahve tavası.

Kahve ocağı: Kahvelerde kahve pişirilen ocak.

Kahve parası: Bahşiş.

Kahve pası: Kahve bitkilerinde, *Hemileia vastatrix* mantarının yol açtığı önemli hastalık. Afrika, Yakındoğu, Asya ve Avustralya'nın kahve yetiştirilen bölgelerinde uzun zamandan beri bilinen bu hastalığın 1970'te, Batı Yarımküre'de de (Brezilya) yaygın olduğu anlaşıldı. Pas, Sri Lanka ile Cava'daki verimli kahve alanlarına çok önemli zararlar verdi.

Kahve soğutucusu: Kavrulan çekirdek kahvede kalabilecek kötü kokunun hemen havalandırılması ve soğutulması için kullanılan ahşap kap.

Kahve şeker kutusu: Bakır, pirinç, teneke ya da ahşaptan yapılmış, şeker ve kahve koymaya yarayan iki ayrı gözü bulunan kaplardır.

Kahve tavası: Kahve kavurmak için kullanılan, çoğunlukla demirden yapılmış kepçe biçiminde kap. "Kahve kavurma tavası" da denir. Güneydoğu'da "kürek" adı verilir.

Kahve tepsisi: Kahve ikram etmek için kullanılan, iki kulplu, oval ya da dikdörtgen, gümüş, tahta, pirinç ya da bakırdan yapılmış tepsisi.

Kahvealtı: Kahvaltı. Günümüzde, yalnızca sabah öğününün adı olan "kahvaltı", eskiden Ramazan aylarında, iftar yemeği için de kullanılırdı.

Kahveci askısı: Çadır biçiminde takılmış çubukları olan ve çubukların birleştiği yerdeki halkadan tutularak kahve servisi yapılan, 30-40 cm çapında, bakır ya da pirinç kahve tepsisi.

Kahveci kazanı: Kahvehanelerdeki musluklu su kazanı. "Yedek" de denir.

Kahvedan: Kahve cezve ve fincanlarının saklandığı yer.

Kahvelik: Mırta kahvesinin hazırlanmasında kullanılan uzun gagalı kahve güğümleri.

Kahverengi: Kavrulmuş kahve çekirdeğinin rengi.

Kakule: Mırta kahvesine de katılan hoş kokulu bitki.

Kallavi: Büyük fincan.

Kancık kahvesi: Yörüklerde genellikle kadınların içtiği “şekerli kahve” anlamında kullanılır.

Kavurma: Yeşil kahve çekirdeklerinin ısıtılarak kahverengine dönüşmesi.

Kenya AA: Afrika’nın doğusundan gelen tadı biraz böğürtleni andıran güçlü bir kahve.

Kiraz (Cerises): Kahve bitkisinin daldaki ya da daldan yeni koparılmış tazesine verilen ad.

Koltuk kahvehaneleri: IV. Murad döneminde keyif verici maddelerin yasaklanması sonucu Tiryaki kahvehaneleri, Koltuk kahvehaneleri adını almıştır.

Kona: Hawaii kahvesi.

Kül kahvesi: Hafif ateşli külden hazırlanan kahve.

Kürek: Bkz. Kahve tavası.

Latte: Sütli.

LGA (Low Grown Atlantic): Atlantik yamaçlarında 170 -700 metre yükseklikte yetişen az gövdeli ve aromalı yavan tatlı çekirdek.

Long Black: Double espresso.

Lungo: Uzun sürede çekilmiş bir espresso.

Mahalle kahvehaneleri: Müşterileri mahalle sakinlerinden oluşan sohbet mekânları.

Maple pecan: Akağacı şurubu ve fıncının mükemmel uyumu.

Maragogyne: Büyük kahve taneleri.

Me oliyi: Az şekerli.

Meraklı: İyi pişirilmiş, tirkayı kahvesi.

Metrios (Yun.): Orta şekerli.

Metrios varis (Yun.): Şekerli.

MGA (Medium Grown Atlantic): Atlantik yamaçlarında 700-1000 metre yükseklikte yetişen daha az kaliteli çekirdekler.

MHB (Medium Hard Bear): Atlantik ve Pasifik yamaçlarında 550-1100 metre yükseklikte yetişen, iyi asidite, gövde ve aromalı orta boy çekirdekler.

Mırra: Mardin, Urfa ve Diyarbakır yöresinde yaygın olarak içilen, güğümünden güğüme aktararak hazırlanan acı kahve.

Milds: *Arabica* cinsi kahvenin Brezilya harici menşeli olanları.

Mutbak: Mırra hazırlanırken kullanılan 3-4 boy kahve güğümünden 2. boyuna verilen ad.

New Orleans coffee: İyi kavrulmuş kahvenin içine % 40 oranına kadar hindiba kökü katılmış kahve.

No fun: Dekaf.

Ocağcı: Kahvehanelerde ocağın başında kahveyi pişiren usta. "Tâbi" de denir.

Okkalı: Bkz. Ağır Kahve.

Organik kahve: Kimyasal gübreler ya da zirai ilaçlar kullanılmadan yetiştirilmiş kahve.

Otsu: Kötü bir kahve tadını belirtir. Genellikle, çekirdekleri yıkamak için saf olmayan su kullanıldığında ortaya çıkar ya da işleme sırasındaki uygunsuz kurutmadan kaynaklanır.

Oturak Değirmen: Yerde kullanılan bu kahve değirmenlerinin uzunca alt tablasına oturarak ya da diz dayayarak kahve çekilirdi.

Quakers: Defolu cvsafsız kahve taneleri.

Ristretto: Espresso ile aynı biçimde, aynı miktar kahveyle ama yarım ölçü suyla hazırlanır. Daha kıvamlı ve keskin olur, dünyanın en sert kahvesi sayılır. Espresso fincanıyla içilir.

Robusta: Kongo kökenli kahvenin latince adı. *Robusta* kahve çekirdekleri hastalıklara son derece dayanıklı olup deniz seviyesine daha yakın yüksekliklerde yetiştirilmektedir. Ancak, *Arabica* çekirdeklerinin sevilen lezzetine sahip değildir. Bunlar, çoğu ticari kalitedeki hazır (*instant*) kahvelerde ve "süpermarket" kahvelerinde kullanılır. *Robusta* çekirdekleri *Arabica* çekirdeklerinden daha fazla kafein içerir.

Robustas: Afrika menşeli kahveler.

Sade kahve: Şekersiz kahve. Bkz. Erkek Kahvesi.

SCAA (Specialty Coffee Association of America): ABD Gurme Kahve Derneği

Semai kahvehaneleri: Bkz. Çalgılı kahvehaneler.

Seyyar kahve ocağı: Gezici kahvecilerin taşıdıkları ocaklar.

SHB (Strictly Hard Bean): Pasifik yamaçlarında 1300-1800 m yükseklikte yetişen, yüksek asiditeli, çok uygun gövdeli, iyi aromalı dolgun ve çok iri çekirdek.

SHG (Strictly High Grown): El-Salvador ve Meksika kahvelerinin en yüksekte yetişenleri.

Short: Küçük fincan.

Short black: Espresso.

Siktir kahvesi: Gelen misafiri uğurlamadan önce ikram edilen, "Güle güle kahvesi" de denilen kahve.

Sitil: Kahve cezvesi konulan üç zincirli, taşınabilir, gümüş, pirinç ya da bakırdan yapılan minik mangal. Tombak olanları da vardır.

Sketos (Yun.): Sade.

SB (Soft bean): Göreceli olarak alçak yerlerde yetişen kahve.

Split: Yarısı kafeinli, yarısı kafeinsiz.

Stinker: Aşırı olgunlaşmış haldeyken toplanmış kahve meyvası.

Sultan kahvesi: Fransızlar'ın köpüklü Türk kahvesine verdikleri ad.

Sütlü kahve: Kahvesi az bol sütlü kahve.

Swiss water metod: Kahve çekirdeklerinin içinde bulunan kafeinin % 99'unun su tanklarında bekletilerek tamamen doğal olarak çıkartılması işlemi.

Şerbet: 1- Çok şekerli kahve. 2- Mirra hazırlanırken, kaynatılarak tamamen telve haline gelmiş kahvenin bir kere daha arı suyla kaynatılmasından sonra ortaya çıkan kahverengi su.

Tâbi: Bkz. Ocakçı.

Tablalı değirmen: Bkz. Oturak değirmen.

Tahmis: Kahve taneleri kavurmak. Kahve kavrulan ve öğütülen dükkânlar, "tahmisçiler" ya da "tahmisçiler çarşısı" denilen yerlerde toplanmıştı.

Tail: Orta boy fincan.

Telve: Kahvenin tortusu.

Teselli kahvesi: Cenazeden sonra taziyeyle gelenlere ikram edilen kahve.

Tıryaki kahvehaneleri: Tıryakilerin toplandığı kahvehaneler.

Tulumbacı kahvehaneleri: Bkz. Çalgılı kahvehaneler.

With wings: Alıp götürmek için.

Whole bean coffee: Kavrulmuş ama öğütülmemiş kahve çekirdeği.

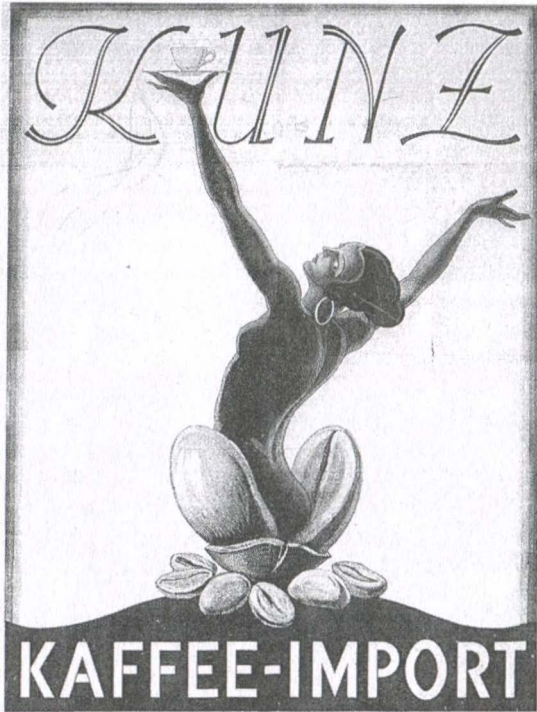
Yandan çarklı: Yanında kesme şekerle ikram edilen sade kahve.

Yedek: Bkz. Kahveci kazanı.

Yeniçeri kahvehaneleri: Yeniçeri Ocağı'nın ortadan kaldırılmasından sonra eski Yeniçeriler'in işlettikleri kahvehaneler.

Yorgunluk kahvesi: Yorucu bir işten sonra içilen kahve.

Yörüük cezvesi: İkiye ya da üçe katlanabilen sapı olan cezve.



kaynakça

- Açıkgöz, Namık, *Kahvename*, Akçağ Basın, Ankara 1999.
- Adıvar, Halide Edip, *Sinekli Bakkal*, Özgür Yayınları, İstanbul 2005.
- Alangu, Tahir, "Çalgılı Kahvehanelerdeki Külhanbey Edebiyatı ve Numuneleri", *Moritäten Und Vierzeiler Türkischer Plattenbrüder*, İstanbul Yazıları No: 10, İstanbul 1943.
- Allen, Lee Stewart, *The Devil's Cup*, Ballantine Books, New York, 2003.
- Altan, Mehmet, "Kafeler ve Kahveler", *Sabah Aktüel*, 19 Eylül 2004.
- Altınkuşlar, Ayhan., zikreden N. Açıkgöz, *Kahvename*, Akçağ, Ankara 1999.
- Alyanak, Şermin, "Alafranga Kahve Makinaları ve Cezveleri", *Tanede Saklı Keyif*, Kahve YKY, İstanbul, 2001 ss. 64-75.
- Ana Britannica Ansiklopedisi*.
- Andaç, Feridun, "Kahve ve Kahvehaneler", *Dünya Gazetesi*.
- Anonim, "Kahve", *Tarih ve Toplum* Sayı: 12, 13, 14, 15, Aralık 1984, Ocak, Şubat, Mart 1985.
- Anonim, Kahvehaneler, *Nehar Tüblek Karikatür Yarışması 1996*, Karikatürcüler Derneği, Beşiktaş Belediyesi, İstanbul 1996.
- Anonim, *The Encyclopedia Of Coffee And Espresso*, Krups, North America Inc, Closter 1995.
- Anonim, "Tiryakilik, Yaratan Mucize Çekirdek Kahve", *Gastro Dergisi*, Şubat-Mart 2000.
- Anonim, *Toplumsal Tarih Dergisi*, Sayı 126, Haziran 2004, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul 2004.
- Anonim, *Türk Kahvesinin Serüveni*, Kurukahveci Mehmet Efendi Mahdumları Yayını, İstanbul.
- Anonim, "Uyku Önleyen 'Arap Şarabı'", *Çay Kahve ve İçecek Dergisi*.
- Aras, Milhan, "Kahvehane'den 'Kaf'e'ye", *Gastro Dergisi*, Mart-Nisan 2004.
- Arıkanlı, Oğuz, *Tarihimizde İlkler*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1973.
- Arman, Fusun, "Beş Asırlık Karasevda", *Art Decor Dergisi*, Sayı 6, Eylül 1993.
- Arolat, Osman, "Kahvelerin Kültürümüzdeki Derin İzi", *Dünya Gazetesi*, 19-20 Ocak 2004.

Arpad, Ahmet, "Kıraathanelerin Düşünceye Katkıları", *Cumhuriyet*, 9 Ekim 2005.

Ayanoğlu, Byron, *İstiridyeye Üstü Girit*, T. İş Bankası Yayınları, İstanbul 2003.

Ayverdi, Semiha, *İbrahim Paşa Konağı*, İstanbul Fatih Cemiyeti, İstanbul 1964.

Baytop, Turhan. "Kahve Ağacı ve Kahve Çekirdeği", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, İstanbul, 2001, ss. 44-46.

Bingöl, Nurettin Rüştü, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, Tercüman Yayınları, İstanbul.

Bingöl, İlyaz, "Kahve ve Eğlence", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Haziran 2004.

Birsel, Salah, *Kahveler Kitabı*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara 1983.

Campbell, Dawn, J. Smith, *The Coffee Book*, Pelican Publishing, Gretna 2000.

Cengiz, Halil Erdoğan, "Kahvenin Kirli Çamaşırları", *Tarih ve Toplum* Sayı: 101, Mayıs 1992.

Cohen, Amnon, "Osmanlı Kudüs'üne Kahvehanelerin Girişi", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Haziran 2004.

Çelik, Ömer, "Kahve İsyankârdır", *Sabah Gazetesi*, 22.08.2004.

Dalby, Andrew, *Tehlikeli Tatlar, Tarih Boyunca Baharat*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.

David, Joel, Schapira Karl, *The Book Of Coffee and Tea*, St Martin's Griffin, New York 1996.

Davids Kenneth, *Coffee*, St Martin's Griffin, New York 2001.

Davids, Kenneth, *Coffee A Guide To Buying, Brewing And Enjoying*, 101 Productions, San Fransisco 1987.

Desmet Gregoire, Helene, "Kahvenin Dili", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Haziran 2004.

Dicum, Gregory, Nina, Luttinger, *The Coffee Book*, The New Press, New York 1999.

Duncan, Jim, *Kahve Falı*, Kibele Yayınları.

Ebü'l-Hikmet Muhsin, *Meyvename*, Mürrüvet Matbaası, İstanbul, 1307 (1890).

Ergene, Celale, "Ahşap Gövdeli Kahve Değirmenleri", *Antika Dergisi* Mayıs 1973.

Eryılmaz, Ahmet, "Su, Ateş ve Cezve: Kahve", *Human Resources Dergisi*, Haziran 1997.

Evren, Burçak, *Eski İstanbul'da Kahvehaneler*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1994.

Evren, Burçak, *Osmanlı'da Esnaf ve Örgütleri*, Ray Sigorta, İstanbul 1997.

Fowler, Susan, "Twelve Places - Historic To Quirky - To Sip A Turkish Coffee", *The Wall Street Journal* - Europe, 16-18 Eylül 2005.

Göksel, Ali Esat, "Kahve Osmanlı'dan Miras", *Sabah Gazetesi*, *Aktüel Pazar Eki*, 7 Mart 2004.

Grégoire, Helene Desmet, François, Georgeon, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Çev:Meltem Atik, Esra Özdoğan, YKY, İstanbul 1999.

Gürsoy, Deniz, *Aşkın Ilacı Çikolata*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005.

Gürsoy, Deniz, *Demlikten Süzülen Kültür*, Çay, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005.

Hattox, S, Ralph, *Kahve ve Kahvehaneler*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1988.

Herbette, Maurice, Fransa'daki İlk Daimi Türk Elçisi "Moralı Esseyit Ali Efendi", Çeviren: Erol Üyepazarcı, Pera Turizm, İstanbul 1997.

Herbst Tyler, Sharon, *Food Lover's Companion*, Barron's Educational Services, New York 2001.

Hürriyet Gazetesi Belge Bilgi Merkezi.

Işın, Ekrem, "Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, İstanbul, 2001, ss. 10-43.

Işın, Ekrem, "Kahvehaneler, Dünden Bugüne", *İstanbul Ansiklopedisi*.

Işın, Ekrem, "Semai Kahvelerinde İnsan ve Kültür", *Sanat Dünyamız* No: 40, 1990.

İstanbul Ansiklopedisi. Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul, 1993.

İşli, Emin Nedret, "Küllük Güldestesi", *Toplumsal Türk Dergisi*, Haziran 2004.

İşli, Emin Nedret, "Türkçe Kahve Kahvehane Kaynakçası", *Toplumsal Tarih Dergisi*, Haziran 2004.

Jasmine, *Kahve Falı*, New Age Yayınları, İstanbul 2002.

Kapucu, Benan, "Her Dem Taze Mırra", *Skylife Dergisi*, Mayıs 2002.

Karay, Refik Halid, *Üç Nesil Üç Hayat*, Sernih Lütfi Kitabevi.

Katona, Christie, and Thomas, *Cappuccino / Espresso The Book Of Beverages*, Bristol Publishing, California 1998.

Kayaoğlu, Günday, "Kahve Sözlüğü", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, İstanbul, 2001, ss. 162-167.

Kırlı, Cengiz, "İstanbul: Bir Büyük Kahvehane", *İstanbul Dergisi* Sayı 47, Ekim 2003.

- Knox, Kevin, *Coffee Basics*, John Wiley And Sons, Inc, New York 1997.
- Koçu, Reşat Ekrem, *Tarihimizde Garip Vakalar*, Varlık Yayınları, İstanbul 1971.
- Kodaman, Azra, "Ünlü Kahve Tiryakileri", *Tarih ve Toplum* Sayı: 15, Mart 1985.
- Koz, M. Sabri, "Kahvenin Tarihine Derkenar", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, İstanbul, 2001, ss. 156-161.
- Kummer, Corby, *The Joy of Coffee*, Houghton Mifflin Co, New York 2003.
- Lemaire, Gérard-Georges, *Cafés d'Autrefois*, La Différence, Paris 2004.
- Liss, David, *Kahve Tüccarı*, Akademi Yayınları, İstanbul 2004.
- Mc Cullers Carson, *Hüzünlü Kahve'nin Türküsü*, Çev: Özgür Ulusoy, Logos, İstanbul 1990.
- Onursoy, Nejat, "Kırk Yıllık Hatır Bir Garip Oldu", *Dünya Gazetesi*, 8 Kasım 1997.
- Onat, Murat., zikreden Namık Açıkgoz, *Kahvename*, Akçağ Basım, Ankara 1999.
- Özaltın, Şenay, *Ninemce*, Alfa Basın Yayın, İstanbul 2002.
- Özgentürk, Nebil, "Bir Kore Öyküsü", *Sabah Gazetesi*, 23 Şubat 2003.
- Özpalabıyıklar, Selahattin, "Küçük Kahve Tatları", *Tanede Saklı Keyif, Kahve*, YKY, İstanbul 2001, ss. 58-63,
- Öztürk, Serdar, "Cumhuriyet'in İlk Yıllarında 'Asri Kahvehaneler'", *Toplumsal Türk Dergisi*, Haziran 2004.
- Parlar, Gündegül, "Gravürlerde İstanbul Kahvehaneleri", *Skylife*, Aralık 2000.
- Petropoulos Elias, *Yunanistan'da Türk Kahvesi*, Çev: Herkül Milas, İletişim Yayınları, İstanbul 1995.
- Quincy de Thomas, zikreden Ben Schott, *Schott's Original Miscellany*, Bloomsbury, New York 2003.
- Reid, T.R, "Kafein", *National Geographic*, Ocak 2005.
- Robbins Anthony, zikreden Ben Schott, *Schott's Original Miscellany*, Bloomsbury, New York 2003.
- Sakaoğlu, Necdet, "Divriği'de Asırlık Bir Yeniçeri Kahvehanesi", *Toplumsal Türk Dergisi*, Haziran 2004.
- Saz, Leyla, *Anılar- 19. Yüzyılda Saray Haremi*, İstanbul 2000.
- Saz, Leyla, *Harem'in İçyüzü*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1974.

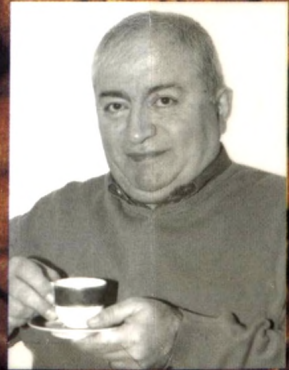
- Schott, Ben, *Schott's Original Miscellany*, Bloomsbury, New York 2003.
- Selçuk, İlhan, *Aydınlanmanın Işıklı Penceresi*, Tüyap Fuarcılık, İstanbul 1995.
- Stendage, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, Merkez Yayıncılık, İstanbul 2005.
- Şavkay, Tuğrul, "Türk Kahvesinden Önce Bir Bardak Su", *Çay, Kahve ve İçecek Dergisi*.
- Şenel, Tülay, "Kara Yüzlü Sevgili: Kahve, *Coliseum Life Dergisi*, 1999.
- Tannahil, Reay, *Food in History*, Penguin Books, London 1988.
- Tansuğ, Sabiha Servet Dilber, "Türk Kahvesi", *Skylife Dergisi*, Mayıs 2004.
- Tansuğ, Sabiha, "Türk Kahvesinde 'Sital Takımı'", *Antika Dergisi / Mısırlı*, Mayıs 1973.
- Tarsus-İ Es-Seyit, Osman Hayri Murşit Bin Halil, *Kenz-ül Sıhhat-ül Ebdeniyye* (Sağlık Hazinesi), Hicri 1298.
- Tıgılı, Fatih (Haz), *Ehlikeyfın Kitabı*, Kitabevi, İstanbul 2004.
- Toros, Taha, *Kahvenin Öyküsü*, İletişim Yayınları, İstanbul 1998.
- Towsend, Mary, *Pleasures of Summer A Starbucks Coffee Book*, Senset Books, Menlo Park C.A. 1995.
- Tuğalan, Nezihe, "İngiliz Kadınına Göre Kahvenin Aşırısı Erkeği İktidarsız Yapar", *Hürriyet* 6 Nisan 2005.
- Turgut, Serdar, "Nes Kahvesi", *Hürriyet*, 20 Kasım 1997.
- Tümer, Aslı, "Bir Fincan Hikâye", *Le Cigare Dergisi Sayı 2*, Mayıs-Temmuz 2000.
- Twain Mark, *Innocents Abroad*, Penguin, New York, 2002.
- Ukers, H, William, *All About Coffee*, The Tea And Coffee Trade Journal Co, New York 1935.
- Ünver, Süheyl, *Ressam Ali Rıza Bey'e Göre Kahvehanelerimiz ve Eşyası*, Ankara Sanat Yayınları, Ankara 1967.
- Wild, Antony, *The East India Company Book of Coffee*, Harper Collins Publisher, London 1994.
- Yalın, Güzin, "Kahve, Sofra Dergisi", *Gastro Magazin Sayı 3*, Mart 2004.
- Yeşilyurt, Aysel, Fallar, *Kahve Falı*, Gün Yayıncılık.
- Yücel, Ali, "Gaziantep Maarif Kahvesi", *Toplumsal Türk*, Aralık 2000.
- Zat, Vefa, "Gelenekten Geleceğe Anlamlı Adımlar..." *Gusto Dergisi Sayı 38*, Haziran 2004.
- Zat, Vefa, "Gelenekten Geleceğe Anlamlı Adımlar..." *Gusto Dergisi Sayı 38*, Haziran 2004.



OĞLAK / YEMEK-ANI

Larousse Gastronomique • **Saime Nimetoğlu** Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri **Deniz Gürsoy** Zevk Veren Yemekler • Midenin Cilas  orba • Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di • Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları • Sohbetin Bahanesi Kahve • Aşkın İlacı Çikolata • Denizin Çıtın Hamsi • Demlikten Süzülen Kültür: Çay • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz • Turkish Cuisine in Historical Perspective • Yöresel Mutfağımız • Harciâlem İçki Bira • Zengin Sofraların Lüks Tatları • İnceliklerin Kadehindeki Şarap • Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri • Çilingir Sofrasında Rakı **Sevim Tanör** Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı • **Esin Eden** Neler Yedim Neler; Maydanozlu Köfteler • Annemin Yemek Defteri **Alice B. Toklas** Yemek Kitabı • **Anthony Bourdain** Mutfak Sırları **Craig Boreth** Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir **Rozanne Gold** Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler **Derleme** Cocina Casera Turca **Tijen İnaltong** Tak Koluna Sepeti • Mevsimlerle Gelen Lezzetler **Eser Tutel** Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim **Colette Ros-sant** Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır

yemekkahve



Deniz Gürsoy

Gönül ne kahve ister ne kahvehâne
Gönül ahhâb ister kahve bahâne.

“Yarım yüzyılı aşan süredir bu dünyada konuğum. Duyduğum bunca tekerleme arasında en çok yukarıdaki beyti severim. Dostluk, arkadaşlık, yarenlik, sohbet, muhabbet gibi keyifli birlikteliklerin kahve...” çeşitleri ise şunlar:

Frappuccino • Buzlu Mochaccino • Süt Köpüklü Mochaccino • Kapuçino • Evde Kapuçino • Buzlu Kapuçino • Karamelli Çikolatalı Kapuçino • Sütli Kahve • Buzlu Sütli Kahve • Sıcak Çikolatalı Latte • Buzlu Çikolatalı Latte • Buzlu Kahve • İrlanda Kahvesi • Biedermeir Kahvesi • Diplomat Kahvesi • Acapulco Kahvesi • Paris Kahvesi • Sekizden Sonra • Viyana Kahvesi • Viyana Kahvesi (alkollü) • Rus Kahvesi • Kovboy Kahvesi • Alaska Kahvesi • Karaorman Kahvesi • Egzotik Buzlu Kahve • Madam Pompador Kahvesi • Kahvede Boğulmuş Dondurma • Eskimo Kahvesi • Kahve Likörü • Rakı Kahve • Alkollü Meksika Kahvesi • Çikolatalı Portakallı Kahve • Milyonerin Kahvesi • Espressolu Kek • Kahve Şurubu • Kahve Pınçu (soğuk) • Kahve Pınçu (sıcak) • Alevli Kahve

Peki, ne kadar sıklıkta mı içeceksiniz kahveyi? Bir sohbette kahveyi ne zamân içmenin doğru olacağı sorulduğunda Tuğrul Şavkay şöyle cevaplamış: Bu bana güzel bir kız arkadaşınızı ne zaman öpmeniz gerektiği yolunda bir soruyu çağırırdı. Eğer böyle bir kız arkadaşınız varsa, onu her an ve her fırsatta öpmenizi dilerim.

“Şimdi size tavsiyem, hemen kalkıp kendinize bir kahve yapmanızdır. Kahve kitabıyla birlikte en iyisi, kahve içmektir. Afiyetle.”

ISBN 975-329-519-7



9 789753 295192

TV'de şiddete hayır!

Şiddet öğeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV'de şiddete sen de hayır de.

975 0819 007

SSS