

Türk Kültürünün Özgün Değeri

Kahve alışkanlığını Türklerden alan Avrupa ülkeleri zaman içinde farklı tarzlar geliştirmişler ancak Türk kahvesi neredeyse hiç değişmeden günümüze gelmeyi başarmıştır. Pek çok bakımdan diğer kahvelerden ayrı bir yere konulması gereken Türk kahvesinin farkının yalnızca hazırlanış ve pişirme yönteminden kaynaklandığını söylemek de haksızlık olur. Yaklaşık 500 yıl öncesinde Osmanlı topraklarına giren ve hızla yaygınlaşan kahve; tarihi, ismini verdiği yapılar, içme ve sunulma biçimi, yapımında kullanılan araçlar, "Bir fincan kahvenin 40 yıl hatırı vardır." özdeyişinin de açıkça gösterdiği gibi sosyal ilişkilerdeki rolü ile Türk kültüründe özgün bir yere sahip. Zengin bir kültürel temele dayanıyor olması dolayısıyla da 2013 yılında UNESCO tarafından "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi"ne dâhil edilen bir değer.



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
KÜLTÜR ve TURİZM BAKANLIĞI

Tanıtma Genel Müdürlüğü®



www.hometurkey.com



/TurkeyHomeof



/+turkeyhome



/Turkey_Home



/turkey_home



/turkish-tourism-office



/turkeyhome



/turkeyhomeTV

Fotoğraflar: Uluç ÖZGÜVEN | Kültür ve Turizm Bakanlığı Arşivi | Tasarım: Grafikir / grafikir.com.tr | Ücretsizdir, Ankara 2017

Turkey
HOME

Türk Kahvesi

Bir İçecten Daha
Fazlası

Biliyor muydunuz?

- Türk kahvesi dünyanın en eski kahve pişirme yöntemiyle hazırlanır.
- Hazırlanış ve sunuş biçimiyle dünya üzerindeki tüm kahvelerden farklıdır.
- Kahve falı yalnızca Türk kahvesine özgü bir gelenektir.
- Kahve tüm dünyaya Osmanlı İmparatorluğu sayesinde yayılmıştır.
- Türk kültüründeki yeri sayesinde UNESCO "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi"ne girmiştir.

Türk Geleneklerinin Ayrılmaz Bir Parçası



Türkiye'de kahvenin sosyal yaşam ve kültürün başta gelen öğelerinden olduğuna ve hatta tek başına bir kültür meydana getirdiğini iddia etmek kesinlikle abartı olmaz. Evlilik öncesi törenlerin bir parçasını oluşturması, gelen misafirlere mutlaka ikram edilmesi, sohbetlerin vazgeçilmez içeceği olması, fincanın dibinde kalan telvedeki şekillerin gelecekte haber verdiğine inanılması ve mutlaka yorumlanması kahvenin yaşamın her alanında önemli bir yer ettiğinin en güzel kanıtları. Kahvenin Türk kültüründeki yeri, kökenini bu içecekten alan kahverengi, kahvaltılık gibi kelimelerle de kendini gösteriyor.

Kahve, Türk geleneklerinden biri olan kız isteme törenlerinin ayrılmaz parçasıdır. Müstakbel damada mutlaka kahve ikram edilir. Bu kahvenin müstakbel gelin tarafından pişirilmesinin nedeni kahvenin lezzetinin bir sınav niteliğinde olması.



Kahvenin dibinde kalan ve içilmeyen telve Türk kahvesine özgü fal geleneğinin de ortaya çıkmasına neden olmuştur. Telvedeki şekiller ve bardakta bıraktığı izler yorumlanarak kahveyi içen kişinin geleceği hakkında tahminlerde bulunulur. Kahve kültürü etrafından gelişen el sanatları ürünlerinden kahve fincanları, cezveler ve tepsiler dostlarınıza Türkiye'den götürebileceğiniz en güzel hediyelikler arasında.



Osmanlı Döneminin Sosyal Merkezleri: Kahvehaneler

16. yüzyılın başlarında kahvenin İstanbul'a gelmesi ve yeni bir hazırlanma metodu ile pişirilerek sunulmaya başlanmasının ardından ismini bu içecekten alan kahvehaneler tüm imparatorluğa yayılmıştır. Kitap ve şiirlerin okunduğu, edebiyat sohbetlerinin yapıldığı, satranç ve tavlaların oynandığı bu mekânlar kısa zamanda Osmanlı Dönemi sosyal yaşamının önemli mekânları haline gelmiştir. Her ne kadar Osmanlı Dönemi'ndeki kimliklerinden uzaklaşmalarına ve ismini aldıkları kahveden çok çay içilen mekânlar haline gelmelerine rağmen günümüzde de hemen her mahallede koyu sohbetlerin yapıldığı kahvehaneler bu mirasın bir devamını oluşturuyor.



Lokum ve Su: Türk Kahvesinin Değişmezleri



Türk kahvesi geleneksel olarak su ve lokum ile birlikte ikram edilir. Suyun kahveden önce içilmesi kahvenin boğazdan daha kolay geçmesine olanak sağladığı inancıyla bağlantılı. Tarihi yine Osmanlı Dönemi'ne kadar giden ve Türk kültürünün bir başka önemli parçası olan lokum ise kahve ile birlikte ikram edilen en önemli lezzet.

Nerede İçebilirsiniz?

Misafir edildiğiniz bir Türk evinden kaldığınız otellere, çok küçük köylerdeki kahvehanelerden, büyük şehirlerin lüks restoranlarına kadar hemen her yerde Türk kahvesinin tadına bakabilirsiniz. Özellikle İstanbul'da boğaz manzarasında içeceğinizin geleneksel yöntemlerle hazırlanmış bir Türk kahvesinden alacağımız keyfin hepsinin üstünde olacağına eminiz. Dünyanın pek çok şehrinde, pek çok farklı mekânda kahvenin tadına bakmış olsanız da bu deneyim anılarınızda unutulmaz ve bambaşka bir yer edecektir.

