



Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Aylık Haber Bülteni

MART 2021

SAYI:32



“Kültürümüzün önemli ve vazgeçilmez bir unsuru olan Türk kahvesinin, dünyada hak ettiği şekilde tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için, hepimizin üzerine düşen görevi yapması gerektiğine inanıyorum.”

**TKKAD Danışma Kurulu Üyesi
Av. Mehmet Asım İPLİKÇİOĞLU**

MART 2021

SAYI:32



MART 2021

SAYI:32

Gündem



Söyleşi

Türk Kahvesini Dünyanın Kulağına Fısıldayan Adam Murat Kolbaşı ile Türk Kahvesi Üzerine Bir Söyleşi

Plume Magazine
Bihter Ayyıldız
6 Şubat 2021



"Gittiğimiz yerlerde Türk kahvesini görmüyoruz, işte ben de bundan dolayı diyorum ki herhangi bir yere gidildiği zaman, canımız bir kahve içmek istediğinde garsona sorun; Türk kahveniz var mı? Menüde olmadığında cevap belli, hayır diyecekler. Fakat burada şöyle bir nokta var: Siz bu soruyu sorduğunuzda, Türk kahvesi sorusuyla, garsonun kulağına su kaçırmış oluyorsunuz. O, gidiyor şefe soruyor veya otelin sahibine kadar gidiyor bu soru. Mesela benim başıma bu geldi. Ben bir gün sordum, gelip "Efendim şefe sordum, bizde Türk kahvesi varmış fakat menüde yok." dediler. Peki dedim nasıl oluyor? Çünkü aslında orada çalışan biri veya oranın sahibi bir Türk. Kendisine arkada kahve pişiriyor fakat menüye eklemiyor. Yani aslında, ben bunu biraz da zorlayarak, ısrarla ortaya çıkarmamız gerektiğini düşünüyorum. Biz bunu talep edersek Türk kahvesi menülere eklenir."

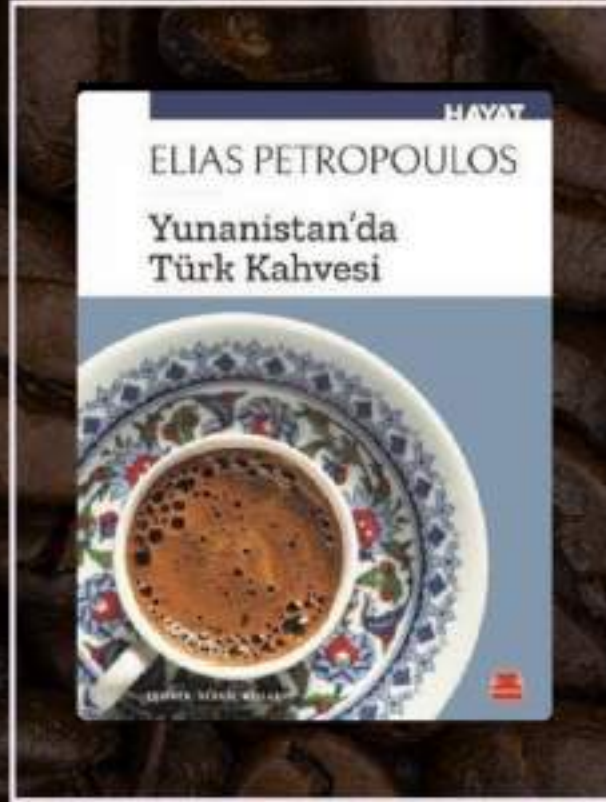
Ayın Kitabı

Yunanistan'da Türk Kahvesi

Yazar: Elias Petropoulos

Çevirmen: Herkül Millas

Yayınevi: Kırmızı Kedi



Yakın arkadaşı, Jacques Lacarrière'in mezar taşına yazdırdığı üzere: "Gölgenin tarihçisi, ayaktakımının mağaracısı, yitik kıtaların Macellan'ı, sessizlerin ozanı, isimsizlerin biyografı," Elias Petropoulos, Yunanistan'da Türk Kahvesi'nde, "Biz ona 'Yunan kahvesi' deriz" diyen faşistlere inat, Türklere alınan en zengin gündelik hayat mirasını pişirmesinden servisine, fal ritüellerinden Yunanistan'ın en ünlü kahvehanelerine, edebiyattaki yansımalarından tavla, lokum, sigara ve tiryakilerine kadar mütemmim cüzleriyle bir arada anlatıyor.

Marjinal ve evrensel bir yazarın kaleminden sıra dışı bir kültürel mirasa dair 40 yıl hatırı geçmeyecek bir çalışma...

(Tanıtım Bülteninden)

MART 2021

SAYI:32

Sanat



Bedri Rahmi Eyübođlu'nun
'Han Kahvesi'
adlı tablosu

Kültür

Köy Kahveleri

Köylerde kahveler hemen hemen her şeyin konuşulduğu, bilgi alınıp verildiği mekanlar haline gelmiş, toplumu bir nevi eğiten, toplumda adap ve muâşeret kurallarının öğretildiği, örnek alındığı yerler olmuştur. Köylerde kahveler mekan olarak açılmadan önce kişiler yanlarında kahve takımlarını taşımış. Bazıları bellerindeki kuşaklarda küçüklük bir cezve, fincan, şeker ve kahveyi bulundurur, istediği yerde hemen bir ateş yakar, kahvesini pişirir, tiryakiliğini böylece yer ve mekan sınırlı olmadan giderirmiş. Kahveler açılmaya başlandıktan sonra bu işi yapanlara lakaplarda verilmeye başlanmış.



Köy yerlerinde kahveler sabah ezan zamanı açılır, kahvenin açıldığı belli olsun diye sobada saman yakılır, üzerine hafif yollu ıslatılır, çıkan duman evden bakıldığında görülmüş. Dumanın çıkması bir işaret olarak algılanırmış. Köyde oturanlar sabah çayını kahvede içerler, eve dönüp sabah yemeğini (kahvaltı , genellikle çorba) yedikten sonra tarlalarına giderlermiş. Kahve sabah saat 7-8 civarında kapanır, sonra yeniden açılırmış.

Kahvelerde, Yaşlılar hayatta başından geçenleri tatlı tatlı anlatırken etrafına diğer kişiler bir halka halinde dizilir anlatımı can kulağı ile dinlerlermiş.

Televizyonun her tarafa girmediği zaman da

Saat 13.00 ve akşam saat 19.00 haberleri zamanı radyo açılır ajans haberleri dikkatlice dinlenirmiş. Bu sırada kahve içinde kesin sessizlik hakim olurmuş. Kazaya veya şehre giden birisi yanında getirdiği gazeteyi kahveye bırakır. Taki yeni bir gazete gelene kadar o gazete evrilir çevrilir tekrar tekrar okunurmuş. Okuma bilmeyenlere okuma bilenler okurmuş.

Askerden gelmemiş olanlar kesinlikle kahveye alınmaz, kendisinden yaş ve makamca büyük kişinin önüne oturmak ayıplanırmış. Oyun oynamak ancak aileden birileri yoksa oynanırmış. Oyunlar çayına, lokumuna oynanırmış. Elektriğin olmadığı zamanlarda kahveler idare lambaları, sonraları gaz lambaları, en son gazyağı ile pompalı lüks lambaları kullanılmış.

Kaynakça

Türk Kahvesi Kitabı, Naskal E. G. Sı 498-499 Osmanlı Nüfus Kayıtlarında "Kahveci" Kayıtları, Necat Cedin

Fotoğraflar: Keyfi Kahve Sergisi, Konya ve Yöresinin Köy kahveleri, FOTOSEL Selçuklu Fotoğraf Sanatı Derneği

Bir Fincan Edebiyat

Kahve Gazeli

Beliği

Kahvenün bâde-i gülgün gibi yokdur ânı
Isıcakdur o kara yüzlinün ammâ kanı

Misli mânendi mi var müşteri kızdırmakda
Isıcak yüz göricek her kişi ister anı

Kâti' demdür anunla dimenüz dem olmaz
Kâse kâse içelüm n'olsa gerekdür kanı

Mısır u Şâm u Halebi gezdi gelicek Rûma
Ayagın aldı şarâbun o cihân fettânı

Nakda mâ'il olup ortada gezer akçalaşır
Bilmezın kahvecinün kahbe midür oğlanı

Söyle ol rû-siyehün bana ne keyfiyeti var
Ey Beliği akıdur ayagina yararı *



Kahve İstanbul'a geldikten sonra başlayan tartışmalar Türk şiirine de yansımıştır. Eski divanlar dikkatle taranırsa, kahve ve kahvehanelerin aleyhinde bulunan şairlerle kahve içmekten zevk alan ve kahvehaneleri zarıflerin toplanma yeri olarak gören şairler arasında sürüp giden bir çatışmanın varlığı hemen fark edilecektir. Beliği, kahvenin İstanbul'da yeni yeni tanındığı zamanlarda yazdığı 'kahve' redifli gazelinde, kahvenin hakkını teslim ediyorsa da,

Anadolu'ya gelinceye kadar Mısır, Halep ve Şam'ı gezen bu fitneci ve sıcakkanlı güzele şarabın kadehini elinden alıp ayağını buralardan kestiği için öfkeliydi; onu müşteri kızdırmakta usta bir fahişeye benzetiyordu.

Kahve Sever Dostlardan Yazılar

Kahveli Edebiyat

Hasan Mert KAYA
SKY life Magazine
2011 Haziran



SOHBETLERİN, İŞ TOPLANTILARININ, KEYİFLİ ANLARIN KISACASI HAYATIN VAZGEÇİLMEZ TAMAMLAYICISIDIR KAHVE. KÜÇÜK BİR ÇEKİRDEKTEN MASALSI BİR YOLCULUĞA ÇIKAN, KALBİN VE ZİHNİN UYARICISI KAHVE; İNSANLARI BİR ARAYA GETİRİP DOSTLUKLARI PEKİŞTİREN, BİZLERLE BİRLİKTE YAŞAYAN BİR İÇECEK.

Aslında kahve için sadece bir içecek demek haksızlık. Üretiminden kavrulmasına, sunumundan içimine değin kendine özgü değerleri ve bir ritüeli var kahvenin. Yorgunluğu alan, keyif ve mutluluk veren bu güzel kokulu siyah incinin keşfi, birçok efsaneye konu olmuş; kokusu, tadı ve insana verdiği canlılık ile cisme can katan içecek olarak kabul görmüştür. Petrol endüstrisinin ardından dünyanın en hacimli ticaret alanlarından birini oluşturan kahvenin öyküsünü ve kültürümüzdeki yerini acaba ne kadar biliyoruz? Gelin, kahvenin maceralı yolculuğunu yakından tanıyalım!

Biliyor musunuz?

Kahveyi en çok Hangi Meslek Grubu içiyor?



İngiltere 'de yapılan bir anket, kahveyi en fazla gazeteciler ve medya çalışanlarının içtiğini gösterdi. Meslek sahibi, 18 yaşın üzerinde 10 bin kişinin katıldığı ankette katılımcıların yüzde 85'i günde en az 3 fincan kahve içtiğini belirtti. Katılımcıların yaklaşık yüzde 70'i de kahve içmemeleri halinde çalışma becerilerinin etkilenebileceğini savundu.

Ankete göre, günde en fazla 4-5 fincanla gazeteciler ve medya çalışanları kahve içerken, polisler ikinci sırada yer alıyor. Polislerden sonra öğretmenler, tesisatçılar, hemşireler ve sağlık çalışanları, şirket yöneticileri, tele pazarlamacılar, bilgi işlem destek uzmanları ve perakende satıcılar geliyor. Günde 1-2 fincan kahve içen şoförler ise "kahve bağımlısı meslekler" listesinin son sırasında yer alıyor. Ankete göre, erkek çalışanlar kadınlardan yüzde 5 fazla kahve içiyor.

Sağlık



Koronavirüs (Covid19) salgını karşısında milletimizin sağlığı ve güvenliği için büyük bir özveri ile çalışan tüm sağlık çalışanlarımıza ve güvenlik güçlerimize teşekkür ederiz. Minnettarız.

Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği

Türk Kahveli Lezzetler

Türk Kahveli Süt Reçeli



Malzemeler:

- 1 lt süt
- 20 gr Türk kahvesi
- 375 gr şeker
- 10 adet kestane

Hazırlanışı:

Süt ve şekeri kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve karamel rengi alıncaya kadar çok kısık ateşte yaklaşık 1.5 saat karıştırarak tıkırdatın. Sütün kıvamı koyulaştığında, Türk kahvesini ufak bir süzgeç yardımıyla serpererek ve karıştırarak ilave edin. Kenara alın ve kavanozlara aktarın.

Afiyet olsun!

Kahveli Hikayeler

'Bir kahvenin 40 yıl hatırı var'

Deyiminin Hikayesi

Gün içinde kahve içerken sürekli aklımıza gelen 'Bir kahvenin 40 yıl hatırı var' cümlesinin hikayesini düşündüm. Nereden gelmekteydi? Ne oldu da 40 yıl bir hatırı oldu kahvenin? İnterneti araştırdım, biraz evdeki kitaplara göz gezdirdim. Enteresan bir hikayesi varmış tahmin ettiğiniz üzere.

Hikaye Üsküdarlı Bilge Yusuf ile Rum balıkçı Stelyo'ya dayanıyor.

Takvim yaprakları 1895'i gösterirken Eminönü Yemiş İskelesi civarında bulunan balıkçı kahvesine giren Osmanlı zabiti 'Bre Yusuf, herkese benden okkalı bir kahve, ama şurada oturan Rum Palikaryası'na yok. Ona kahvem de akçem de haramdır' der. Bilge Yusuf kahveleri ikram eder. Bir kahve de Palikarya Stelyo'nun önüne koyar. Zabıt adeta kükrer:

"Ben ona haramdır demedim mi?"

Yusuf Bilge istifini hiç bozmadı: "Komutan, o kahve benden. Ona da helaldir" der.

Stelyo minnetle bakar Yusuf'a.

Yıllar geçer. 1905 tarihinde Samos Adası'nda Rum İsyanı başlar. Damat Ferit Paşa adaya asker çıkarır. Bilge Yusuf da askerdir ve adaya çıkanlar arasındadır. Ancak ilk çatışmada esir düşer. İki yıl yatar Samos zindanlarında. İki yıl sonunda Rum çeteciler esir pazarında satışa çıkarır Yusuf'u. Mezatta 5 para, 7 para sesleri arasından bir ses yükselir.

"O Türk'e 5 kuruş. Hemen alıyorum!"

Sessizlik hakim olur. Rum alır Yusuf'u, arabasıyla köyün dışına çıkarır. Denize yakın bir yerde at arabasını durdurur. Döner Yusuf'a:

"Serbestsin Bilge Yusuf" der.

Yusuf inanamaz duruma, Rum'un ellerine kapanır. "Beyim, kimsin necisin, beni neden özgür bıraktın" der.

Rum uzun uzun anlatır. 12 yıl öncesine, Yemiş iskelesine döner. Detaylarıyla o günü anlatır. "İşte ben, bir fincan kahveyi helal ettiğin balıkçı Stelyo" der.

Gözyaşları sel olur. Sarmaş dolaş olurlar Stelyo ile Yusuf. Yusuf kaçak yoldan İstanbul'a varır. Bu dostluk 35 yıl devam eder.

Her yıl birbirlerini ziyaret ederler. Her ziyarette mutlaka bir fincan kahve vardır. Çocuklarına, torunlarına anlatırlar hikayelerini.

Ve işte bu dostluk bir deyişi doğurmuştur:

Bir kahvenin 40 yıllık hatırı vardır!

Kahve Gezi Rehberi

GÜNEYDOĞU KÜLTÜRÜNÜN BİR SİMGESİ MİRRA KAHVESİ



Fotoğraf: Mehmet Bilgici

Arkadaşlarımla kapsamlı bir Urfa gezisindeyiz. Gün boyu Harran, Göbeklitepe ve Urfa merkezde geçen yoğun gezi programını günün ilerleyen saatlerinde Şanlıurfa'nın çarşılarında devam ettiriyoruz. Daracık tünellerden oluşan çarşılar, kenarlarda bin bir renk ve kokuda baharatlar ve bin bir çeşit bakır eşyalar. Biraz yorgun adımlarla geçtiğimiz bu daracık ve birçok yöne kıvrılan tüneller sonunda bir avluya açılıyor.

Avlu bizi büyük bir kalabalık ve hoş, keskin kahve kokusuyla karşılıyor. Bu kahve Mirra kahvesi ve belki de bölgenin geleneklerini, değerlerini içeren yoğun simgeler taşımasıyla bir kahveden çok ötesi.

Avlunun ortasında daire şeklini almış bir kalabalık, yanyana oturan ve sohbet eden insanlar. Bir kişi daireyi dolanıp elindeki ibrikle herkese kahve servisi yapıyor. Merakla gruba yaklaşıyoruz ve bize birer iskemle veriyorlar aralarına kahve içmek üzere onlara katılıyor. Kahve küçükçük fincanlara doldurulurken biraz hayal kırıklığına uğruyoruz. Nitekim kahve, fincanın dibini kapatacak şekilde en fazla yarısına kadar dolduruluyor.

Mirra aslında kökeni Ortadoğu'ya ve Arap kültürüne dayanan bir kahve. Arap kültürünün etkin olduğu Şanlıurfa ve Mardin illerimizde tüketiliyor. Kahvenin en çok tüketildiği bölgeler ise Harran ve Akçakale. Kahve yoğun ve acı bir tada sahip. İlginçtir ki mirra isminin kökeninin Arapça acı anlamına gelem mur kelimesine dayandığı söyleniyor. Kahveye aromasını sonradan eklenen kakule bitkisi veriyor, yoğun bir kahve ve damaakta uzun bir süre tat bırakıyor.

Bölgede gezimizde duyduklarımıza göre Güneydoğu Anadolu kültüründe yaşlıların ve büyüklerin ayrı bir önemi var, onlara saygı gösteriliyor, dolayısıyla bu saygının bir göstergesi olarak kahve servisini yapan adam kahveyi yaşlılardan gençlere doğru bir sıra içinde servis etmeye özen gösteriyor. Mirra Türk kahvesinin servis edildiği fincanların aksine mekkavi denen minik ve kulpsuz fincanlarda servis ediliyor. Servis eden kişiye ise gehavci deniyor. Gehavciyi izliyoruz, sol elinde kulpsuz fincanlar, sağ elinde imbik, belinde ise bir bez bulunuyor.

Bölgede gezimizde duyduklarımıza göre Güneydoğu Anadolu kültüründe yaşlıların ve büyüklerin ayrı bir önemi var, onlara saygı gösteriliyor, dolayısıyla bu saygının bir göstergesi olarak kahve servisini yapan kişi kahveyi yaşlılardan gençlere doğru bir sıra içinde servis etmeye özen gösteriyor. Mirra Türk kahvesinin servis edildiği fincanların aksine mekkavi denen minik ve kulpsuz fincanlarda servis ediliyor. Servis eden kişiye ise gehavci deniyor. Gehavciyi izliyoruz, sol elinde kulpsuz fincanlar, sağ elinde imbik, belinde ise bir bez bulunuyor.

Kahve Gazetesi yazarlarından Acar ŞENSOY'un Urfa gezi notlarına atıfla MİRRA KAHVESİ

Gezginler'in 'Bir Dünya Lezzet' kitabından bir kesitir

Acar Şensoy

Kahvegazetesi.com

12.04.2021

MART 2021

SAYI:32

Etkinlik

İstanbul Coffee Summit



Türkiye'nin ilk dijital kahve zirvesi olan İstanbul Coffee Summit 25-26 Mart 2021'de kahveseverler dijital ortamda buluştular .

Tarihte TKKAD

Mart Ayı Etkinlikleri

- 16 Mart 2009 tarihinde "Karşı Pencere" adlı eserin kullanım hakları Derneğin gönül destekçilerinden Sezen Aksu tarafından Derneğimize bağışlandı.
- 16 Mart 2010 tarihinde Derneğimizin üçüncü Genel Kurul toplantısı Mutfak Sanatları Akademisinde gerçekleştirildi.
- 12 – 15 Mart 2013 tarihleri arasında, Fransa'nın Cannes şehrinde düzenlenen MIPIM Uluslararası Gayrimenkul Fuarına katılarak Sn. Kadir Topbaş ve beraberindeki heyeti standımızda ağırladık.
- 26 Mart 2016 tarihinde serinin ikinci etkinliği Çekirdekten Fincana Türk Kahvesinin Maddi Kültür Yrd. Doç Dr. Hatice Nihal Bursa'nın sunumuyla gerçekleşti.
- Mart 2018 tarihinde, Pera Müzesi, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği işbirliğiyle düzenlenen 28 Mart 2018 tarihindeki kahve sohbetini Sayın Sabri Koz, "Türk Folklorunda Kahve" başlıklı kahve sohbeti gerçekleştirilmiştir.

Burç

Burcunuza göre Anadolu'muzun en lezzetli kahve çeşiti hangisi?

21 Mart - 19 Nisan Koç burcu

Ben kimim:

Öncü ve macera ruhlu, girişken, yüksek enerjili, canlı, çabuk öfkelenmeye meyilli, konuşkan, tutkulu, özgürlüğüme düşkün, tatlı - otoriterimdir.

Şehirlerim:

Sıcak iklimi olan şehirler, spor alanların olduğu yerler, büyük metropoller.

Kahvem:

Çok girişken ve yüksek enerjili olduğum için Yandırma Kahvesi. Çünkü, sinerjik bir tadı var. Size hemen Yandırma kahvesi ile ilgili bilgiyi paylaşayım: İstanbul yöresine has bu kahvemiz orta kavrulmuş şekersiz kahve ve Maraş dövme dondurma ile yapılmaktadır. Tavsiye edilen içim şekli ise karıştırılarak içilmesidir. Harika tadın en önemli özelliği, dondurmanın içindeki sahlebin sıcak Türk kahvesi ile ısı tepkimeye girerek telve kıvamı ile dondurmadaki keçi sütünün oluşturdugu sinerjik bir tadın ortaya çıkmasıdır.

Hazırlayanlar :

Anadolu'nun Kayıp Kahveleri kitabının yazarlarından eğitimci Atilla Narin ve Astrolog Banu Kırgız



Sponsor



ARZUM

Sen dokunursun deęişir dünya

MART 2021

SAYI:32

Arçelik



**K 3500 ARÇELİK SELAMLIQUE KAPSÜLLÜ
TÜRK KAHVE MAKİNESİ**

Devamı için tıklayınız

HAZIRLAYANLAR

Sürücan Batmaz
Ebrar Nur Kiler

SPONSORLARIMIZ



Hızlı Bağlantılar

turkkahvesidernegi.org

[instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_dernegi](https://www.instagram.com/turk_kahvesi_kulturu_dernegi)

twitter.com/tkkad



Bağış ve İletişim

TKKAD | Küçükbakkalköy Tevfik Fikret Cad. Orhan Apt. 42/9, İstanbul, 34000 Turkey

[Unsubscribe {recipient's email}](#)

[Update Profile](#) | [Customer Contact Data Notice](#)

Sent by campbellaidan.mkg@gmail.com powered by



Try email marketing for free today!