






International JOURNAL of SOCIAL and HUMANITIES SCIENCES RESEARCH (JSHSR)

Uluslararası Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma Dergisi

Received/Makale Geliş 07.03.2023
Published /Yayınlanma 30.04.2023
Volume/Issue (Cilt/Sayı)-ss/pp 10(94), 1012-1024

<http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3622>
Research Article
ISSN: 2459-1149

 Doç.Dr. Ömür ALYAKUT
 <https://orcid.org/0000-0002-5517-1881>
 Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm MYO, Kocaeli / TÜRKİYE

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN KAHVEYE VERDİĞİ KİMLİK: TÜRK KAHVESİ¹

IDENTITY GIVEN TO COFFEE BY TURKISH CULINARY CULTURE: TURKISH COFFEE

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, tüm dünyada günlük yaşantının önemli ve keyif veren içeceği olan kahvenin, Türk mutfak kültürü bağlamında, kimliği yansıtan unsurlarını ortaya koymaya çalışmaktır. Bu amaç kapsamında kahvenin, Türk kahvesi ismini alarak kimliği nasıl nitelediği, üretim ve tüketim pratiklerindeki kültürel ve kimliksel vurguların neler olduğu değerlendirilmeye çalışılmıştır. Buna ilave olarak Türk kahvesinin toplumdaki sosyokültürel işlevleri de kimlik üzerinden vurgulanmıştır. Çalışmada, verilerin elde edilmesinde doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Kavramsal olarak hazırlanan çalışmada, literatür taraması sonucu elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kapsamında temalara ayrılmıştır. Temalar Türk kimliği ve kültürünün Türk kahvesine yansıyan yönlerini açıklamaya yönelik oluşturulmuştur. Bu kapsamda temalar; Türk Kahvesi ismi, kullanılan araç ve gereçler, pişirme yöntemleri, mekan, sunum ve ritüeller olarak gruplanmıştır. Elde edilen bulguların kimliksel ve kültürel vurguları literatür bilgilerinin yanı sıra Barthes'ın göstergebilim yaklaşımından yararlanılarak açıklanmış ve yorumlanmıştır. Çalışma sonucunda; Türk mutfak kültürü çerçevesinde Türk kahvesinin, Türklüğe, Türkiye'ye ve Türk insanının dünya görüşüne (ideolojisine) vurgu yaptığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda denilebilir ki Türk kahvesi, kimliğin ve kültürün bir yansıması olarak tanıtıcı bir role sahiptir.

Anahtar Kelimeler: Kimlik, Kültür, Türk Mutfak Kültürü, Kahve, Türk Kahvesi.

ABSTRACT

This study aims to try to reveal the elements that reflect the Turkish identity of coffee, which is an important and enjoyable drink of daily life all over the world, in the context of Turkish Culinary Culture. Within the scope of this purpose, it has been tried to evaluate how coffee qualifies the identity by taking the name of Turkish Coffee, and what the culture and identity emphasized in production and consumption practices. In addition, the sociocultural functions of Turkish Coffee in society are also emphasized through identity. In the study, document analysis was used to obtain the data. In the conceptual study, the data obtained as a result of the literature review were divided into themes within the scope of the descriptive analysis method. Themes were created to explain the aspects of Turkish identity and culture reflected in Turkish Coffee. In this context, the themes are; The name of Turkish Coffee, the tools and equipment used, cooking methods, place, presentation, and rituals are grouped as. The identity and cultural emphasis of the findings are explained and interpreted using Barthes' semiotics approach and literature information. In the results of working; Within the framework of Turkish Culinary Culture, it has been determined that Turkish Coffee emphasizes Turkishness, Turkey, and the world view (ideology) of Turkish people. In this context, it can be said that Turkish Coffee has a promotional role as a reflection of identity and culture.

Keywords: Identity, Culture, Turkish Culinary Culture, Coffee, Turkish Coffee.

1. GİRİŞ

Toplumların günlük pratiklerinden biri olan “yiyecek- içecekler” kimliği açıklamaya yönelik temel kültürel bileşenlerden birini oluşturmaktadır (Yıldırım, 2019:188). Mutfak kültürü ise yiyecek-içecek türleri, bunların yapılışı, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecine; bu unsurlara bağlı olarak mekâna ve ekipmana, beslenme geleneği kapsamında gelişen inanç ve uygulamalara dayanmakta ve kendine has ve bütünsel bir kültür yapısı (Kadioğlu Çevik, 1997) ve kimliği (Ichijo ve Ranta, 2018: 12) ortaya koymaktadır.

Geleneksel Türk mutfağı kendine ait beğenileri, geleneksel değerleri ve yaratıcılığı ile diğer mutfaklardan ayrılmaktadır (Bulduk ve Süren, 207:300). Bu zengin mutfağın oluşmasında temel etken; gıda maddesi kaynaklarının bolluğu, köklü bir tarih ve uygarlığa sahip olmasıdır. Türk mutfağında kendine özgü içeceklerin özellikle de kahvenin ayrı bir yeri vardır. Kahve, Türk toplumunda sadece içecek olarak

¹ Bu çalışma 03.02.2023 tarihinde Mersin’de online gerçekleştirilen “Ulusal Kahve Sempozyumu”nda sunulan çalışmanın genişletilmiş ve gözden geçirilmiş halidir.

tüketilmemekte, etrafında bir kültür oluşturarak (Durukan, 2013), Türk kimliğiyle özdeşleşmektedir. Öyle ki genellikle sabah ve öğle öğünleri arasında içilen kahveye atfen, Türkçe “kahvaltı” kelimesi, kahveden önce yenen öğün olarak ortaya çıkmış ve ismini de “kahve altı” kelimesinden almıştır (Kartal, 2017:223). Kahve, Avrupa dillerine de Türkçe “kahve” sözcüğünden geçmiştir, keyif veren içki anlamında kullanılmaktadır. Kısaca, dünyada da Türk adıyla ve Türk kimliğiyle anılmaktadır (Akbulut, 2015:563).

Türk kahvesi, lezzeti ve hazırlanışının yanı sıra sunumu ve içilmesiyle de Türk kimliğine ve geleneğine vurgu yapan çok özel bir içecektir. Peki, kimliksel ve kültürel bu vurgular nelerdir? sorusu merak uyandırmış ve bu çalışmanın çıkış noktasını oluşturmuştur. Çalışmanın temel amacı, tüm dünyada günlük yaşantının önemli bir içeceği olan kahvenin, Türk kahvesi ismini alarak kültürü ve kimliği nitelemesi ya da Türk Mutfak Kültürü bağlamında kimliksel olarak nasıl var olduğunu ortaya koymaya çalışmaktır. Çalışmanın diğer amacı, Türk kahvesinin toplumdaki sosyokültürel işlevlerini kimlik bağlamında açıklamaktır.

Kavramsal olarak hazırlanan çalışmada, verilerin elde edilmesinde doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Literatür taraması sonucu elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi kapsamında temalara ayrılmış ve bulguların kimliksel ve kültürel vurguları elde edilen bilgilerin yanı sıra Barthes’in göstergebilim yaklaşımdan yararlanılarak yorumlanmıştır. Bu kapsamda öncelikle, kültür- kimlik- yemek etkileşimi ve göstergebilim ilişkisi değerlendirilmiş ardından kahve ve tarihsel süreci kısaca açıklanmıştır. Çalışmanın son bölümünde kahveye Türk Mutfak Kültürü’nün verdiği kimlik başlığı ele alınmıştır. Bu başlık altında; Türk kahvesi ismi, ekipmanları, pişirme teknikleri, mekanı, sunumu ve ritüellerine yönelik kimliksel vurgular açıklanmaya çalışılmıştır. Bu anlamda Türk kahvesi kültürü ile ilgili yapılan benzer çalışmalardan ayrılmakta, yemek- kimlik bağlamında önem arz etmektedir.

2. KÜLTÜR-KİMLİK-YEMEK ETKİLEŞİMİ ve GÖSTERGEBİLİM İLİŞKİSİ

Kültür; düşünce biçimleri, davranış ve nesnelere oluşan fenomen bir olgu ve mirastır. Eğer bu miras sürdürülebilirse ya da gelecek nesillere aktarılabilirse o zaman, toplumda bir kültürün varlığından söz etmek mümkün olabilmektedir (Bourse ve Yücel, 2017:129-130). Kültürün zaman içinde tarımla ilgili olan anlamı, 19. Yüzyılda Edvard Tylor tarafından “insanın yaşama tarzı” anlamında ele alınmış ve medeniyet veya uygarlıkla eş anlamlı kullanılmıştır (Güvenç, 2018:129). Genel bir tanımla kültür; bir toplumun fertleri ile onları birbirine bağlayan töreleri, sanatları, dinleri, dilleri, hukuku, gelenek ve görenekleri, üretim ve tüketim süreçlerini kapsamakta kısacası toplumu oluşturan bütün kıymetleri içine almaktadır (Limon, 2012:208).

Mutfak kültürü ile o kültüre ait yemekler, bireysel ve toplumsal yönleri bulunan kültürel bir koddur. Yemek, biyolojik olarak büyümeyi sağlarken, toplumsal olarak yaşadığı kültürün etkisinde bir mutfak kültürü oluşturmaktadır (Beşirli, 2010: 160-161). Farklı kültürlerin en karakteristik ürünü, yemeklerdir (Abdulrezzak, 2016: 2). Yemek isimleri, türleri, hikâyeleri, kullanılan ekipmanlar ve daha pek çok unsur kültürle ilgili olduğundan ulusal mutfakları şekillendirip yansıttığı gibi, o toplumda yaşayan insanların kişilikleri ve yaşam tarzlarıyla birlikte kimliklerini de yansıtmaktadır (Fırat, 2014: 137). Kimlik; “kişileri diğerine/ diğerlerine karşı tanıtan maddi ve maddi olmayan tüm özellikler” olarak tanımlanmaktadır (Nar, 2019: 73). Kısacası var olabilmek için farklılığa ihtiyaç duymakta ve farklılığı ötekine çevirmektedir (Dalbay, 2018: 162). Kimlik ile ilgili düşünce ve fikirler gerçekte diğer kişilerin bizimle ilgili ne düşündüklerinin aksetmesidir (Bilgin ve Oksal, 2018: 84). Bu bağlamda kimlik, bireysel deneyimlerin kolektif inşası olarak kavramsallaşmaktadır (Alpman, 2019:379). Mutfak kültürü, o topluma ait kültürün içinde bir parçadan ibarettir (Abdulrezzak, 2016: 2).

Mutfak kültürü ve yemekleri, kültürel ve sosyal mesajların aktarılmasını sağladığından (Goode, 2005:172), bir kültürün ve kimliğin dinamik kalmasına, grup içinde birlik –beraberlik ve dayanışma duygusunu oluşturmaya, coğrafya ve sosyal dokuyla bağlantılı olmasına, turizm açısından görünür ve bilinir olmasına katkı sağladığından (Uğurkan ve Alyakut, 2020), kültür ve kimlik bağlamında bir araç olarak önemli bir rol oynamaktadır.

Kültür ve yemek arasındaki etkileşimi derinlemesine ortaya koyan ve nitel araştırmalarda bir analiz yöntemi olarak sıklıkla kullanılan göstergebilim; en basit tanımla “anamlama bilimi”dir. Başka bir ifadeyle bir okuma eylemi olup, anlamlı bir metnin içeriğindeki yan anlamları (ima edilen) ortaya çıkarmaktadır (Parsa ve Olgundeniz, 2014:14). Roland Barthes’in göstergebilim yaklaşımında; düz anlam (gerçek anlam) - yan anlam (ima edilen anlam) ve mit (hikayeler) ilişkisi temelinde bir metnin anlamlandırılması vardır (Barthes, 2014). Böylece dünyayı, kültürleri, kimlikleri vb. idrak etmeye ve anlamını açıklamaya yardım eden kavramlarla ilgili sistemler ortaya koyulmaktadır (Fiske, 2014:221).

3. KEYİF VEREN BİR İÇECEK: KAHVE ve TARİHSEL SÜRECİ

Kahve, Arapça kökenli bir kelime olup “kahva” ya da “qahwah” kelimelerinden türemiştir. Ortaçağ’a ait Arapça sözlüklerde ve şiirlerde “şarap” manasında kullanılmıştır. Kahve adının nereden geldiğine yönelik kesin bilgi bulunmamakla birlikte, Habeşistan’da, kahve yetişen yöreye eskiden “Kaffa” denilmiş olması çıkış noktasını oluşturmaktadır. Yine Arapçada kahve ağacı, çekirdeği ve içeceği için “bün” kelimesi kullanılmıştır. Arapça, kahva ya da Kaffa kelimesi zaman içinde Türkçeye dönüşmüş ve dünyanın her yerinde “kahve”ye yakın bir sözcük olarak anılır olmuştur. Almanlar 'kaffe', Fransızlar 'café', Macarlar 'kave', İngilizler 'coffee' olarak isimlendirmişlerdir (Tunç, 2014:3; Yılmaz, Acar Tek ve Sözlü, 2017:214).

Kahve ağacının çekirdeklerinin kavrulması ve dövüldükten sonra kaynatılmasıyla hazırlanan içeceğe “kahve” denilmektedir. Yaklaşık 12. yüzyıldan beri tanınmakta olup 14. yüzyıldan beri keyif veren bir içecek olarak kullanılmaktadır (Yaman ve Güllü, 2012:58). Kahveye keyif verici ve uyarıcı etkiyi veren, bileşiminde bulunan kafeindir. Kafein binlerce yıldır tüketilen aktif gıda maddesidir. Köken olarak Almanca’dan türetilmiş olup “kaffe” olarak kahve anlamına gelmektedir (Heckman, Weil, Gonzales & De Mejia, 2010:77).

Kahve; kökboyasigillerden bir ağaçtır ve Rubiaceae familyasına ait Coffea ağacının genel ismidir. Yağışlı ve soğuk olmayan iklimi seven (tropik), 8-10 m. büyüeyen (en fazla 3 m. büyümesine izin verilir) ve yapraklarını dökmeyen kahve ağacı, kiraza benzeyen meyveleri, defne yaprağına benzeyen yaprakları ve yasemin ağacına benzeyen çiçekleri ile yaklaşık 30- 40 yıl arasında ömür sürmektedir. Kahve ağacının meyvesi, gençliğinde yeşil, haşlanıp kuruyunca ise habes (kırmızımsı kahverengi) bir renk almaktadır. Üç veya dört yıl sonra meyve verirken, sekiz veya 10 ay meyvelerin olgunlaşması sürmektedir (Yaman ve Güllü, 2012:58; Yılmaz vd., 2017:215; Göktaş, 1999:68).

Kahvenin yaklaşık 70 çeşidi vardır ancak en yaygın kullanılan çeşitleri; Coffea arabica (ilk keşfedilen) ve Coffea robusta’dır. En yoğun tat ve aromayı sunan Arabica, dünyadaki kahve üretiminin %75’ini oluşturmaktadır. Robusta, standart kalitededir ve daha fazla kafein içermektedir (Yılmaz vd., 2017:215; Göktaş, 1999:68). Coffea Liberica ise lezzeti düşük olduğundan az yetiştirilmektedir. Bu nedenle pahalı olup dünya kahve tüketimindeki payı sifıra yakındır (Ismail, Anuar ve Shamsudin, 2014).

Kahve ağacının geçmişi tarih öncesine ve Afrika’ya kadar uzanmaktadır. Günümüzde Etiyopya (Habeşistan) ve Afrika’nın batı ve orta kesimlerinde (Kenya’da dahil) kahve ağaçları olduğu varsayılmaktadır. Etiyopyalı çoban Khaldi’nin 6. Yüzyılda (M.S.575) kahve bitkisini tesadüfen keşfetmesiyle, kahve gerçek anlamda günlük yaşama girmiştir.

Kahvenin ilk tüketim şekli, Habeşistan’da yaşayanların kahve çekirdeklerini bütün olarak veya kırarak, yağ ile karıştırıp tüketmesidir (Yılmaz, Oraman, Özdemir, Arap ve Yılmaz, 2016:458). Ünver (1952 akt. Göktaş, 1999:68) ise kahvenin, yaklaşık bin yıl önce Habeşistan’da yiyecek ihtiyacını karşıladığını belirtmektedir. Bu dönemde kahvenin tüketim şekli; "ekmek"tir. Öncelikle kahve çekirdeği fırında kavurularak değirmende çekilerek un haline getirilmiştir. Sonrasında su, yağ ve çekilmiş kahve yoğrularak hamur haline getirilmiş, yeniden fırında pişirilerek ekmeğin yapılmıştır. Fakirler bu ekmeğin günde sadece bir somun yiyebilmektedir. Kahve, ekmeğin yaklaşık beş yüz yıl insanların karnını doyurmuştur. XV. Yüzyılda Arabistan’a gelen kahveyi Araplar, önceleri ekmeğin tüketimi için ekmeğin tadını beğenmeyerek içecek olarak tüketimini tercih etmişlerdir (Göktaş, 1999:68).

Mısır’ı (1517), Yavuz Sultan Selim’in fethetmesi sonucu kahve, Osmanlı topraklarına dahil olmuş ve hızla yayılmıştır (Akbulut, 2015:563). Osmanlı’da kahve, ilk olarak saraylarda içilmiştir. Saraya gelen konuklara tatlı ve şerbetlerle birlikte ikram edilen kahve, o kadar önemli içecek olmuştur ki, sarayda “kahvecibaşı” makamı oluşturulmuştur (Bulduk ve Süren, 2007:304). Ancak süreç içinde uygunun kara düşmanı olarak ilan edilmiş ve şarapla bir tutularak ilk defa Kanuni Sultan Süleyman zamanında yasaklanmıştır. İkinci defa yasaklama Sultan III. Murat, üçüncü defa yasaklama ise Sultan I. Ahmet zamanında olmuştur. Kahve son defa IV. Murat zamanında yasaklanmıştır. Ancak Sultan V. Mehmet, bir daha yasaklanmamak üzere kahve tüketimine serbestlik getirmiştir (Yardımcı, 2014:91). Kahve Osmanlı’nın kültürel, sosyal, gündelik, ekonomik, siyasi ve dini yaşamını köklü bir şekilde etkilediği gibi (Karhan, 2021:152) kendi de Türk kimliğinden ve kültüründen etkilenmiştir.

3.1. Kahveye Türk Mutfak Kültürü’nden Gelen Kimlik: Türk Kahvesi

Türk kültürü köken olarak Orta Asya’nın kültürel birikimine dayalı, köklü bir kültürdür. Selçuklu döneminden başlamak üzere İslam kültürleri ve Doğu Akdeniz ile etkileşim halinde olarak günümüze kadar gelmiştir (Yılar, 2020). Tüm bu süreçler içinde farklı medeniyetlerle iç içe geçmiş olan Türkler,

farklı bölgelerde çeşitli topluluklar halinde yaşamalarına rağmen kültürlerini koruyabilmiştir. Giddens (1993), bir topluluğun kendi kimliklerini ifade etmek için kullandığı alışkanlıklarının, inançlarının ve geleneklerinin onların kültürel değerlerini de oluşturduğunu ifade etmektedir. Öyleyse bir toplumun milli kimliğini gerektiği gibi oluşturulabilmesi için, milli kültür değerlerini dürüstçe ortaya koyması gerekmektedir (Özkul, 2015:168). Burada gastro- milliyetçilik kavramı karşımıza çıkmaktadır. Gastro-milliyetçilik kısaca; yiyecek ve içeceklerin üretimi, hazırlanması ve tüketim şekillerini kapsayan beslenme davranışlarına milli manalar yüklenmesini ve yiyecek-içeceklerin milli kimliğin bir göstergesi olmasını ifade etmektedir. Yemeğin millileşmesi, yemeğin bir millete ait olmasının yanı sıra yemeği, kimliğin ana unsuru da yapmakta, dil, din gibi unsurların yanına iliştiirmektedir (Beylunoğlu, 2021). Ülkelerin kendilerini tanıtmalarında önemli bir noktada olan yemekler, yaşadıkları coğrafya, mensup olunan din, bölgenin flora ve faunası, yetişen ürünler, gelenekler vb. ile şekillenmekte ve özel bir mutfak kültürü oluşturmaktadır.

Türklerin geçmişte birlikte yaşadığı kültürlerle eklemlenmeleri sonucu zengin bir Türk Mutfak Kültürü oluşmuştur. Ere Ülgün (2022:36), bu zengin mutfağın belirleyici özelliklerini şu maddeler altında aktarmıştır: Yiyecek ve içeceğin hazırlanması, pişirilmesi, korunması; mekanı, kullanılan araç-gereçler ve pişirme yöntemleri; yemeklerin servis şekilleri ile kültürle aktarılan ritüelleri yansıyan kültürel kodlar.

Buradan hareketle bu belirleyici özelliklerden yararlanılarak oluşturulan beş tema, Türk kahvesi ismi, kullanılan araç-gereçler, pişirme yöntemi ve kimlik vurgusu ile mekan- kimlik ilişkisi, sunum ve ritüeller ile kimlik vurgusu olarak belirlenmiştir.

3.2. Temaların Değerlendirilmesi

Türk kimliği ile kimliği şekillendiren kültürün Türk Kahvesi'ne yansıyan yönlerini açıklamaya yönelik oluşturulan beş tema; literatürden elde edilen veriler ve Roland Barthes'ın göstergebilim yaklaşımından yararlanılarak aşağıda yorumlanmış ve değerlendirilmiştir.

Tema 1: Türk Kahvesi İsminin Türk Kimliğine Vurgusu

Türk Mutfak Kültürü'nün geçmişten gelen zengin birikiminin bir parçası olan kahve, hem yazarlar ve yabancı seyyahların yazıları hem de savaşlar ve fetihler vasıtasıyla tanınmış, hazırlanması ve sunumu ile Türk kimliğiyle özdeşleşerek Türk kahvesi ismini almıştır (Bulduk ve Süren, 2007:299). Kısacası Türk kahvesi, Türklerin keşfettiği kahve hazırlama ve pişirme yönteminin ismidir. Özel kokusu, köpüğü, tadı, pişirilmesi ve sunumuyla kendine has bir geleneği ve kimliği bulunmaktadır (Süter, 2022).

Kahve; Yunanistan, Bosna Hersek ve Kıbrıs gibi ülkelerde kendi kimlikleriyle (Kıbrıs kahvesi, Bosna Kahvesi gibi) isimlendirilse de bu kahve şekillerinin Türk kahvesi gibi pişirildiği, aslında Türk kahvesi olduğu görülmektedir. Bu durum kahvenin siyasi bir içecek olduğunu da ortaya koymaktadır (Çaksu, 2019:377; Yılmaz vd., 2017:4). Türk kahvesi, telvesi ile içilen tek kahve çeşidi olarak tüm dünyada tüketilen diğer kahvelerden şu özellikleri ile farklılaşmaktadır (Koca, 2020).

- ✚ Dünyada en eski kahve pişirme yöntemi olup köpük, telve ve kahveden oluşur.
- ✚ Kahve tutkunları için kaynatılarak içilen tek kahve çeşididir.
- ✚ Diğer kahve çeşitleriyle kıyaslandığında daha az kafein içerir.
- ✚ Dibe biriken telve içilmediği için sağlıklıdır.
- ✚ Dünyada kullanılan başka kahve çeşitlerine göre daha aromatik, yumuşak ve kıvamlıdır. Tadını uzun süre damakta devam ettirir.
- ✚ Yapılırken şeker ilave edildiği için sonradan şeker ilavesine gerek kalmaz.
- ✚ Kahve telvesi dibe çöktüğü için, filtre edilmesine ya da süzülmesine gerek yoktur.

Milli kaynaklara göre Türk ismine ilk kez Gök Türk yazıtlarında rastlanmıştır. Türk sözünün Türkçe; türemek/ törü-mek fiiliyle bağlantılı olduğu belirtilmektedir. Türk adı, "törü" olan fiil kökünden ortaya çıkmıştır. Bu söz zamanla gelişmiş ve Törük = Türük = Türk şekline dönüşmüştür. Türk kelimesi "yaratılmış, yaratık, türetilmiş, türeyük, insan, doğmuş" anlamlarına gelmektedir. İlave olarak Türk kelimesinin bu kavramlarla bağlantılı olarak "kuvvet, kuvvetli, güç, güçlü, sağlam, güzel, civan" anlamlarına geldiği de anlaşılmaktadır. Türk sözünün altında ahde vefa, dürüstlük, iyilik, misafirperverlik, doğruluk, kararlılık, adalet, azim, hoşgörü, yurtsever, merhamet gibi yaradılıştan gelen özellikler Türk milletinin karakteristik özellikleri olarak ortaya çıkmakta dolayısıyla kimliğini de tanımlamaktadır (Durmuş, 2017: 45; Çanak, 2019). Buradan hareketle, Türk kahvesi ismi; gelen konukları en iyi şekilde

ağırlayan özel anların bir içeceği olarak Türk misafirperverliğine, Türk gibi kuvvetli bir içecek olduğuna ve içene sağlık, dinamiklik, canlılık ve güzellik verdiğine, Türk milleti gibi en eski içeceklerden biri olarak asırlardır var olduğuna ve hep var olacağına dolayısıyla dostluğun, sevginin ve saygının sürekliliğine, en eski pişirme yöntemiyle hazırlandığından Türk kimliğinin köklü tarihine ve kültürüne dolaylı vurgu yapmaktadır. Tüm bunların yanı sıra Türk kahvesi ismi ile Türklüğe, Türkiye'ye ve Türk insanına ya da Türk kimliğine doğrudan vurgu yapmaktadır. Bu vurgu, Türk kahvesinin kültürü ve geleneği ile UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine (2013), Türkiye adına kaydedilmesi ile desteklenmektedir (URL 1). Türk kahvesi ismi, gastro milliyetçilik kapsamında kültürel kimliğin tüm dünyaya ya da ötekilerinin kültürlerine en güçlü şekilde yansıtılması olarak da değerlendirilebilir.

Tema 2. Türk Kahvesi'nde Kullanılan Araç-Gereçler ve Kimlik Vurgusu

Kahve hazırlamada kullanılan geleneksel pişirme yöntemi, sanatsal olarak değerli olan fincan, cezve, havan gibi ayırt edici araçların ve gümüş takımların gelişmesini sağlamıştır (URL 1). Türk kahvesinin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumunda kullanılan araç ve gereçler dönemsel olarak farklılık gösterse de şıklığı ve görünüşüyle daima göze hitap etmektedir. Kullanılan araç-gereçlerden bazıları aşağıda açıklanmıştır.

Cezve: Dünyada Türk kahvesi ile birlikte anılan en önemli mutfak aracıdır. Çünkü Türk kahvesinin farklılık gösteren en önemli özelliği cezvede pişirilmesidir. Geleneksel olarak cezveler bakırdan yapılmaktadır. Bakır cezvenin tarihine bakıldığında, Türk kahvesi ile aynı zamanlara rastladığı görülmektedir. Türk kahvesi, Türkler tarafından benimsenmiş ve Türklere özgü bir pişirme yöntemi ile hazırlanarak bakır cezvelerde pişirilmiş böylece daha iyi bir aroma ve tada ulaşmıştır. Bakır cezvenin, Osmanlı Devleti döneminde gelişen kalaycılık zanaatı sonucu Anadolu topraklarında yapıldığı kabul edilmektedir. Bu bağlamda cezvenin ilk olarak 16. Yüzyılda İstanbul'da gelişme gösteren kahvehane kültürüyle ortaya çıktığı ve kullanılmaya başlandığı tahmin edilmektedir (Yavuz, Akbulut ve Şık, 2019).

Kahve Fincanları ve Zarflar: Türk kahve kültüründe, fincanlar Türk kahvesini özel yapan ve kimlikle özdeşleştiren araçlardan biridir. Fincan, genellikle kahve içmek için kullanılan ve pişmiş topraktan yapılmış geniş ağızlı kaplardır. İstanbul'a 16. yüzyılın ortalarında kahveyle birlikte gelen fincanların en önemli kullanım amacı, kahve içmektir (Erdoğan ve Gedük, 2015). Geçmişte şekersiz ve birkaç yudumda içilen kahvenin, fincanları daha küçük ve sıklıkla kulpsuzdur. El yakmasın diye fincan zarflarına koyularak içilmektedir. Daha sonraki dönemlerde ise geniş ağızlı, dar dipli ve orta büyüklükte kulplu fincanlar ve tabak altlıkları kullanılmaya başlanmıştır (Yönet Eren ve Ceyhan Sezgin, 2018:706). Şekil 1'te kullanılan bazı araç-gereçlerden örnekler verilmiştir.



Şekil 1: Kullanılan Araç-Gereçler (Kahve Değirmenleri, fincan Zarfı, Lokum Kasesi, Fincanlar, Cezve)
(URL 1; Bulduk ve Süren, 2007:301).

Kahve Soğutucuları: Kahve soğutucuları, Osmanlı döneminde tavalarda kavru lan kahve çekirdeklerinin soğutulması için kullanılmaktadır. Ahşap malzemeden yapılmakta dairesel ve geniş gövdeleri soğumanın hızlı olmasını sağlamaktadır. Kütahya çini işlemeciliğinin olduğu kahve soğutucuları 19. Yüzyılda yapılmaya başlanmış ve yayılmıştır (Şehitoğlu, 2020:99). Şekil 2'de kahve soğutucuların görseline yer verilmiştir.



Şekil 2: Kahve Soğutucularından Örnekler (Şehitoğlu, 2020).

Bu araç-gereçlerin yanı sıra kahve el değirmeni, kahve dibekleri, kahve kutusu, tepsiler, lokum kasesi gibi diğer ekipmanlar da Türk kahvesi hazırlanması ve sunumunda kullanılmaktadır (Balç, 2019:324).

Bu araç-gereçlere kimlik açısından bakıldığında; dünyada Türk kahvesinin bilinen pişirme aracının cezve olması, doğrudan kimlik göstergesidir. Bu cezvelerde bakır ve kalay işçiliği, fincanlarda ise çini işçiliği bulunmaktadır. Bakır ve kalay işçiliği kadim Anadolu Türk el sanatlarının en önemlilerinden biri olarak kabul edilmekte, çini işçiliği ise, Anadolu Selçuklu dönemine (Alyakut, 2019: 223) yani Türk kimliğine ait el sanatlarına atıfta bulunmaktadır. Her iki işçilik; Türk insanının sabrını, emeğini, titizliğini, çalışkanlığını, köklü kültürünü gösterirken, fincanların gösterişli şekilleri ve formları da Türklerin ince zevkini ve Osmanlı İmparatorluğu'nun ihtişamını göstermektedir. Ayrıca kahve soğutucularındaki çini işçiliği, Kütahya ili özelinde Türkiye'ye ve Türk insanının ince el işçiliğine kimliksel vurgu yapmaktadır. Öyle ki Türk kimliğiyle özdeşleşen çini işçiliği, Türkiye adına Somut Olmayan Kültürel Miras temsili listesinde yer almaktadır (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 2023).

Ayrıca fincanlar başta olmak üzere birçok araç gereçte en çok kullanılan mavi tonlarındaki renkler; kültürel kod olarak Türk geleneksel unsurlarında kullanılmaktadır. Turkuaz rengi, yeşile çalan mavi tonuyla Batı kültürünün Türk kültürüne atfettiği bir renktir. Denge, huzur ve sakinlik duygularını ileten Turkuaz, Türk kimliği ile özdeşleşmekte ve kimliği de bu duygularla nitelemektedir. Bu nedenle Turkuaz, Fransızcada "Türk'e mahsus" anlamında kullanılmaktadır (Soygüder Baturlar ve Yaylagül, 2019; Alyakut, 2019: 229). Bunların yanı sıra Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan ve Türklere ait olan ahşap işçiliği ve Türk motifleri (çiçek, hayvan, evren ve geometrik şekiller) de kahve soğutucularında kimliğe vurgu yapan en önemli göstergelerdendir. Çünkü Türkler, Selçuklular döneminde ahşap yapım ve süsleme tekniklerinde kendilerine özgü bir üslup oluşturmuşlardır (Şehitoğlu, 2020:106). Goode'nin (2005:172) yemekler özelinde söylediği gibi, Türk kahvesi hazırlanmasında kullanılan tüm araç-gereçler, sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasını sağlamak ve kimliğin sürdürülebilirliğine destek olmaktadır.

Tema 3: Türk Kahvesinin Pişirme Yöntemi ve Kimlik Vurgusu

Türk mutfağının zenginliği, çeşitliliği ve renkliliği kendine özgü pişirme yöntemlerinden gelmektedir. Ateşte, közde ve külde pişirme, geleneksel pişirme yöntemleri olarak öne çıkmaktadır. Bu sayede aynı malzemeler kullanılarak yapılan yemeklerde dahi, farklı tatlar, lezzetler ve renkler oluşmaktadır. Mangal, ızgara, tandır, sac, taş fırın, ocak, kuzine ve külde pişirme, kuru ısıda pişirme yöntemleri olarak gruplanmıştır. Türk kahvesinin geleneksel pişirme yöntemi; kömür, kül ya da kum üzerinde ağır ağır pişirilmesi şeklindedir. Özellikle külde pişen Türk Kahvesi, ilk pişirme yöntemi olarak geçmişten bugüne hala geçerlidir ve kahveye, Türk Kahvesi ismini vermiştir. Bugün Türkiye'den başka hiçbir yerde bulunamayacak tek şey; bakır cezve ile odun külünde ağır ağır pişirilen köpüklü Türk kahvesidir. Türk kahvesinin pişirme yöntemi olarak bir farkı da, dünyadaki kahvelerin demleme yöntemiyle hazırlanması Türk kahvesinin ise kaynatılarak hazırlanıp, ikram edilmesidir. Bu nedenle özel ve Türklere özgüdür (Kavlak ve Akova, 2022).

Türk kahvesi pişirilmesi dikkat ve özen isteyen aşamalara sahiptir. Kahvenin lezzetli olması için mutlaka taze olması ve çekirdeklerinin ekstra ince ve kıvamında çekilmesi gerekmektedir (Şeker ve Özata, 2021: 196). Çünkü Türk kahvesini kültürel olarak bu denli önemli yapan, lezzet profilidir. Eğer kahve; hafif kavrulmuşsa 50, orta kavrulmuşsa 59 ve çok kavrulmuşsa 65 değişik koku ve tat maddesi bulundurmaktadır (Acıacı, 2021: 45). Ayrıca hafif kavrulmuş kahvede ekşi, meyvemsi, tatlı özellikler bulunurken; orta kavrulmuş kahvede odunumsu, kavrulmuş, baharatımsı, tütünümsü ve meyvemsi özellikler; çok kavrulmuş kahvede ise acı, kavrulmuş, baharatımsı, toprağımsı ve odunumsu tat ve kokular hissedilmektedir (Kıvançlı ve Elmacı, 2014).

Türk kahvesi yapımında kaliteli su (yumuşak içimli) kullanılması önem arz etmektedir. Kahve pişirilirken kısık ateş ve bakır cezve olmalı, kullanılan şeker, muhakkak toz şeker olmalıdır. Geleneksel olarak bol köpüklü pişen Türk kahvesi, Türk kimliğine ait lokum ve su ile servis yapılır (Gürsoy, 2019:160).

Bu bilgilerden anlaşıldığı üzere; Türk kahvesinin incecik çekilmesi ve külde pişirilmesi Türklere aittir ve kimliğe doğrudan vurgu yapmaktadır. Dünyanın her yerinde Türk kahvesi bir ısı üzerinde böyle yapılmakta ve aynı isimle anılmaktadır.

Türk kahvesi, Türkiye'nin çeşitli yörelerinde içine ilave edilen farklı ürünler ya da öğütme şekilleriyle zaman içinde çeşitlenmiş, farklı tat ve kokularla zenginleşmiştir (Yılmaz vd., 2017:217). Örneğin; dibek kahvesi, süvari kahvesi, menengiç kahvesi, mırza, sütlü kahve, cilveli kahve, deve batmaz kahvesi gibi (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018:708). Şekil 3'te yörelerine göre tüketilen Türk kahvesi çeşitlerinin haritası verilmiştir.



Şekil 3: Tüketildiği Yörelere Göre Bazı Türk Kahvesi Çeşitleri (Yılmaz vd., 2017:217).

Türk kahvesi pişirme yöntemi, Türk mutfak kültürü sayesinde eşsiz ve taklit edilemeyen birtakım özellikler kazanmış, süreç içinde Türk toplumunun bir simgesi haline dönüşmüş ve Türkiye'ye marka değeri kazandırmıştır. Bu kapsamda Türkiye'nin gastronomik kimliğinin oluşmasında en etkili gastronomik ürünlerinden biri Türk kahvesi olmuştur.

Tema 4: Kamusal Alan Olarak Türk Kahvehaneleri: Mekan –Kimlik İlişkisi

Kahvehane, kahve evi anlamında kullanılan bir terimdir. Diğer kahvehanelerden (İngiltere- Fransa'da) farklılaşarak Türk Kahvehanesi adıyla anılmaktadır (Çapar İleri, 2020:392). Kahvenin mekanı olarak İstanbul'da açılan kahvehaneler, ilk ortaya çıktığı dönemlerde toplumsal bir kurum olmuştur. Habermas'ın (2014) deyişiyle, sosyal ilişkileri şekillendirmekte ve topluluğun geçirdiği sosyal dönüşümleri yansıtmakta kısacası bir kamusal alan oluşturmaktadır. İlk kahvehaneler 1554 tarihinde İstanbul Tahtakale'de açılmıştır. Önceleri kahve üretilen ve tüketilen bir yer olan bu mekânlar, kısa süre içinde günlük hayatın içine girmiş ve siyasi iktidara karşı seslerin yükseldiği kamusal yerler haline gelmiştir. Kısa süre içinde "fitne yuvası" olarak nitelenen kahvehanelerden rahatsız olan iktidar ve bazı kesimler 1567 yılında tüm kahvehaneleri yasaklayarak kapatmıştır. Ancak süreç içinde kahveye ve kahvehaneye gösterilen rağbet artınca, kahvehaneler tekrar itibarını kazanmış ve kültürün üretilip tüketildiği mekânlar haline gelmiştir (Yaşar, 2005: 240). Halkın kahvehanelere gitme sebebi, bir fincan kahve içme isteğinin yanı sıra sosyalleşme, eğlenme ve başkalarıyla görüşme isteğidir. Ayrıca cami-ev ve çarşı arasına sıkışan Müslüman halk böylece yaşamına yeni bir canlılık getirmiştir. Kahvehaneler, bu nedenle Türklerin toplum hayatında önemli bir yere sahiptir ve toplumun yaşam tarzıyla bütünleşmiştir (Sami, 2010:161). İstanbul'da ilk açılan Türk kahvehanelerinde (aslında okuma salonu da olan kıraathanelerde) iskambil, dama gibi oyunlar yasaktır, bütün yayınların bulunduğu bir kütüphane bulunmakta ve buradan herkes yararlanmaktadır. Kısacası bu mekânlar eğitimsel ve kültürel işlev yerine getirmektedir (Yaşar, 2005:238).

Günümüzde Türk kahvehaneleri özellikle erkeklerin gittiği, siyasi görüşlerin paylaşıldığı, çeşitli oyunlar oynanarak zaman geçirilen (aslında biraz da yozlaşmış, kıraathane özelliğini yitirmiş) günlük mekânlar olarak hayatın tam ortasında yer almaktadır. Çünkü insanlar bu mekânlara bağlılık duymakta ve aitlik hissetmektedir. Kısacası kahveneler, insanları birleştirici yerlerdir. Genel olarak bir kişinin veya topluluğun kim ve kimlerden olduğu, nereli olduğu gibi tanımlamalar aidiyet kavramıyla direkt ilişkilidir. Aidiyet, bireyin ve toplumun kendisini konumlaması ve oraya ait hissetmesi ile ortaya çıkan bir duygudur. Örneğin yurt dışında Türkler, kendi kahvehanelerine giderler, Batı kahvehanelerinin farklı kültürel pratikleri olduğundan kendilerini bu mekânlara ait hissetmezler. Çünkü aidiyet benliğin oluşmasında, bir yere bağlılıkta, bireysel ve toplumsal kimliğin tanımlanmasında ve aktarılmasında önemli rol oynamaktadır (Aydın, 1999: 12 ve Spencer, 2005 akt. Güleç Çolak, 2017:21). Bu bağlamda kahvehaneler, Osmanlı'dan günümüze Türklere ait bir mekân olarak Türk kimliği ve kültürüne vurgu yapmaktadır. Kahvehaneler aslında Ortadoğu'da kimlik bulmuş olsa da Türkler ile kahvehane kültürünü oluşturmuş ve Türkleri tanımlayan toplumsal kimlik kazanmıştır (Sami, 2010:161).

Tema 5: Türk Kahvesi Sunumu- Ritüelleri ve Kimlik Vurgusu

Türk kahvesi hazırlama ve pişirme yöntemindeki farklılığının yanı sıra sunumu ve içimindeki ritüelleriyle de kültürümüzde ayrı bir yerde konumlanmakta, Türk karakteristik özelliklerine kısacası Türk kimliğine vurgu yapmaktadır.

Osmanlı dönemi kahve sunumunda, sarayda ağırlanan konuklara özel bir tören yapılmaktadır. Bu törende sitil takımı kullanılmaktadır. Sitil takımı; çevresinden üç zincirle tutulan tepsi içindeki kahve güğümünden oluşmaktadır. Bunun içine köz ya da kül konulan askılı bir mangal ve üzerine oturtulan kahve güğümü olmak üzere fincan, mücevherli bardaklık, mücevherli masa örtüsü gibi paha biçilmez parçalar bulunmaktadır (Ayvazoğlu, 2011:62). Kahve sunumunda; öncelikle kahve içilecek bölüme konukları ağırlamak için sitil örtüsü koyulmaktadır (Gürsoy, 2005:34 akt. Bulduk ve Süren, 2007:305). Genişliği 100-125 cm. olan bu örtü, yuvarlak şekilde yapılmaktadır. Kadife, atlas gibi kumaşlardan yapılan örtü inci, sim, gümüş, pul, elmas ya da altın işlemeli olmakta ve sembolik olarak misafirin ve günün önemine vurgu yapmaktadır (Acıcı, 2021: 51). Şekil 4'te sitil takımı parçalarından bazıları verilmiştir.



Şekil 4: Sitil Örtüsü, Kahve Tepsisi ve Sitil Takımı (Acıcı, 2021).

Tören sırasında prestijli bir makam olan kahvecibaşı, bakır cezveyi bir sitil takımı üzerine koymakta, etrafına fincanları ve zarfları sıralamakta, sağ omzuna altın işlemeli bir örtü atarak odaya girmekte ve kapının yanında saygıyla beklemektedir. İşareti aldığı anda kahve dolu fincanı sağ eline almakta, sol elini göğsünün beş parmak altında tutarak fincanı yavaşça gideceği yere götürmekte ve ikram edilenin önünde kısa bir süre durarak padişah ya da ev sahibi kahveyi almak için elini uzatırken yarım reverans yaparak fincanı teslim etmektedir. Boşlar da aynı saygı ve ritüel doğrultusunda toplanmaktadır. Diğer misafirlere kahve sunumu için, kahve ağalarından ikisi görevlendirilmektedir (Ayvazoğlu, 2011:61).

Diğer bir kahve sunum ritüeli ise özel giysiler giymiş ve başına özel süslemeler takmış üç genç kadının kahve sunumudur. Kadınlardan ilki sitil örtüsünü sermekte, ikincisi sitil takımını tutmakta, üçüncüsü elinde işli büyük bir mendil taşımaktadır. En yaşlı misafirin önüne doğru giden birinci ve üçüncü sıradaki kadınları, ikinci sıradaki kadın izlemektedir. Üçüncü sıradaki kadın kahve tepsisinden bir fincan ve bir zarf alarak fincanı zarfa ve tabağa oturtmaktadır. İkinci sıradaki kadın; sitil takımındaki kahveyi fincanlara doldurarak konuğa ikram etmektedir. Bu ritüel, tüm misafirlere aynı titizlikle uygulanmakta, kahveler bitince boşlar toplanarak geri adımlarla odadan çıkılmaktadır (Tarım, 2016). Temsili resimler Şekil 5'te verilmiştir.



Şekil 5: Kahvecibaşının Padişaha Kahve Sunum Ritüeli ile Genç Kadınların Kahve Sunum Ritüeli (Ayvazoğlu, 2011:61).

Türk kahvesinin yanına lokum koyarak ikram etmek geleneksel ritüellerden bir diğeridir. Lokum, Türk lokumu ya da Hacı Bektaş Lokumu olarak bilinmekte, dünyada “Turkish Delight” olarak adlandırılmaktadır. Türk lokumunun mucidi Şekercibaşı Muhittin Hacı Bekir Efendi'dir. Lokumu pekmeze değil şekerle yaparak farklı bir yaklaşım ve boyut getirmiş böylece Türk lokumunun ilk örneğini ortaya çıkarmıştır. Daha sonra Türk lokumu üzerine nişasta dökülerek bugünkü lokum oluşmuştur. Lokum, Türk damak tadının önemli bileşenidir. Kahvenin yanında sunulan lokum ile hem ağızlar hem de sohbet tatlanmaktadır (Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya, 2017:336,339; Batu ve Batu, 2016:44). Ayrıca Türk lokumu ikramı ile ev sahibinin konumu ve değeri de artmaktadır (Batu ve Batu, 2016: 44).

Türk kahvesinin yanında cam bardakla su ikram etmek temel bir ritüeldir. Amaç; kahve içmeden önce ağzın temizlenmesi ve kahvenin lezzetine hazır hale getirilmesidir (Yüce, 2017 akt. Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018). Bilimsel olarak açıklanırsa, su ağızda nötr bir ortam oluşturmakta, böylece kahvenin lezzeti daha iyi ortaya çıkmaktadır (Ulusoy, 2011: 166). Bu ritüelin yanı sıra Osmanlı döneminde eve gelen misafir, yapılan kahvenin yanına koyulan suyu önce içerse, karnının aç olduğu anlaşılmakta ve ev sahibi

tarafından hemen sofraya kurulmaktadır. Kısacası kahvenin yanındaki su, insan ilişkilerine, söylenemeyen sözlere ya da sözsüz iletişime aracılık eden önemli bir işleve sahiptir.

Türk kahvesinin en çarpıcı ritüeli ise psikolojik, sosyolojik ve kültürel olgu olarak görülen kahve falı geleneğidir. Kahve falının kültürel şifreleri çözüldüğünde, toplumun mevcut düşünceleri, toplumsal ilişkileri ve davranışlarıyla ilgili çok şey öğrenilebilir. Kahve falında telvenin verdiği şekiller yorumlanarak gelecekle ilgili haberler verilir. Ancak İslam dininde fal bakmak günah kabul edildiğinden; kahve içenler “fala inanma, falsız da kalma” diyerek bu durumu meşrulaştırır (URL 1). Türk kahvesi, tabiri caizse, kahve falı ile gelecekte haber vermek için kullanılmaktadır.

Ritüeller, toplumsal kimlik sisteminin alt yapısını kuran ana arterleri oluşturmaktadır. Assman’a göre ritüeller; toplumsal kimliği kuran, bilginin dolaşımı ve yeniden üretilmesini sağlayan iletişim işlevine sahiptir. Başka bir ifadeyle, ritüeller ile toplum bilinci ya da toplum kimliği arasında sistematik ve sıkı bir ilişki bulunmaktadır (Karaman, 2010). Gellner (2007: 59), yiyecek-içecek, ritüel ve öğretisel farklılıkların kişilerin kimliklerini belirtmesinde ve oluşturmasında etkili olduğunu ifade etmektedir. Çünkü kişiler sosyal durumlarındaki bu özgüllük ile kimliklerini göstermektedir. Bu anlamda yemek yapımında kullanılan gıdalar ve kültür gruplarının sınırları gibi öğeler, kişilerin mevkini ya da gücünü ortaya koyması açısından önem arz etmektedir (akt. Sönmez Selçuk, 2012: 124). Uğurkan ve Alyakut (2020), yaptıkları çalışmada yiyecek ve içeceklerin (üretiminden- tüketimine) her aşamasının kimlikler üzerinde belirleyici faktör olduğunu ortaya koymuştur.

3.3. Türk Kahve Kültürünün Sosyokültürel İşlevleri ve Kimlik Vurgusu

Türk kahvesi kültürü; misafirperverlik, dostluk, arkadaşlık ve eğlence unsuru olarak sosyokültürel hayatta önemli rol oynamakta, “bir fincan acı kahvenin kırk yıl hatırı vardır” atasözü de bu rolü desteklemektedir. Türkiye’deki herkes, küçük yaşlardan itibaren oluşturulan beslenme habitusu (Habitus, kültürel pratikleri üreten prensip- Bourdieu; 2015) çerçevesinde kahve pişirme ve içme pratiğini içselleştirerek uygulamaktadır (URL 1). Kahve, Türk toplumuyla öylesine birleşmiştir ki; kahvenin rengi, Türkçe olarak “kahverengi”ne ismini vermiştir (Acııcı, 2021: 58).

Türk kahvesi özellikle bayram, taziye gibi özel günlerde ikram edilmekte ve bir tören gibi küçük yudumlarla içilmektedir (Balcı, 2019).

Geçiş dönemlerinden biri olan kız isteme törenlerinde kahve içilmesi adettir. Kız tarafından yapılan tuzlu kahveyi içen erkek, her durumda ve şartta karısının yanında olacağını ima etmekte, ilk sözü vermektedir. Kahveyi güzel yapan kızın da becerikli olduğuna kanaat getirilmektedir. Bu nedenle kültürümüzde önemli bir yere sahip olan kahve, kız isteme geleneğinde ilk sırada gelmektedir (Balcı, 2019:326).

Kahve, geçmişten günümüze halk hekimliğinde ilaç olarak da kullanılmaktadır. Geleneksel halk reçetelerinde kullanım yerleri ve tüketimi şöyledir (Şar, 2012:38):

- ✚ *İshal tedavisinde*; iki kaşık kahveye limon sıkılarak, az su ile üç saatte bir içilir.
- ✚ *Kabızlık tedavisinde*; az miktarda kahve, mazı ile dövülür ve yenilir.
- ✚ *Yara tedavisinde*; az miktarda toz kahve, yara kurutucusu olarak yaranın üzerine sürülür.
- ✚ *Lohusalık sancısı tedavisinde*; şekerli kahve yapılır ve içilir.
- ✚ *Baş ağrısı tedavisinde*; limonlu kahve yapılır ve içilir. Başka bir tüketim ise; halka kesilmiş patates dilimlerinin bir yüzüne kahve serpilir, hastanın alınına koyularak yemeniyle sıkı şekilde bağlanır.
- ✚ *Sıtma tedavisinde*; 50 gr. su, 40 gr. kahve ile kaynatılır ve içilir.

Bunların yanı sıra Türkiye’nin çeşitli bölgelerinde; çocuk düşürme, kesikler, dolama, bronşit ve yanık tedavisinde de kullanılmaktadır.

Halk hekimliğinin yanı sıra veteriner halk hekimliğinde de kullanılan kahve, özellikle ishal olmuş ya da çiğdem tohumundan zehirlenmiş hayvanlara kahvenin dekoksyonu halinde verilmektedir (Şar, 2012:38).

Gerçik’in (2020) aktardığına göre her kültürün dikkat çekici birkaç özelliği vardır ve bu özellikler o kültüre ait bir model ve örüntü oluşturmaktadır. Bu durum sonucunda, o kültürün tüm üyeleri benzer kişilik özellikleri ya da ortak toplumsal karakter geliştirmektedir. Kısacası insan, içinde yaşadığı kültürde şekillenmekte, davranışları ve tepkileri kültürel çevre tarafından belirlenmektedir. Ergun’a göre, Anadolu topraklarında binlerce yıl egemen kültür olan Türk kültürü, Türkiye’de yaşayan tüm bireylerde (etnik köken ve inanç farkı olsa da) ortak bir toplumsal kişilik geliştirmiştir. Bu bağlamda Türklük adı altında

farklılıkları aşan, binlerce yılda biriken bir düşünce, bir ideoloji ya da dünyayı algılama tarzı oluşturmuş ve tüm bireylerde sosyal kişilik denilen kimliğin bir türevini ortaya çıkarmıştır (akt. Gerçik, 2020:5).

Birey, bir sosyal grubun ve kültürün içine doğmakta, o kültürün içinde yaşadığı sosyal topluluğun etkisinde kalarak o kültürü içselleştirmekte ve özümseyerek kültürel kimliğini oluşturmaktadır (Artun, 2000). Türklerin içtenlik, dost meclislerini sevmek, ikram sevmek, cömertlik, gösteriş, yardımlaşmak, hediyeleşmek gibi ayırt edici özellikleri (Gerçik, 2020:4), kahvenin üretimi ve tüketimi sırasında da kendini göstermektedir. Kahve önceleri sunum özellikleri ile sosyal hayatta bir statü göstergesi iken günümüzde Türklerin kültürel özelliklerine göre kimlik geliştirerek bir sohbet aracı olmakta böylece sosyal etkileşimi güçlendirmekte ve dost meclislerinde samimi bir ortam oluşturmaktadır (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018; Alyakut, 2019: 224).

4. SONUÇ

Kahve, tüm dünyada sevilerek içilen günlük içeceklerin başında gelmektedir. Türkiye’de ise ayrı bir yere sahip olan kahve, geçmişten bugüne sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasi hayat içinde şekillenerek bir gelenek ve kültür oluşturmuştur. Türklerin karakteristik özellikleri ve yaşam tarzını yansıtan bu kültür, kahveye kültürel ve toplumsal bir kimlik de kazandırmıştır. Başka bir ifadeyle; Türk insanının karakteristik özellikleri ve kimliğini niteleyerek kendini var eden kahve, dünyanın her yerinde Türk Kahvesi ismiyle ün yapmıştır. Buradan hareketle “Türk kahvesinin, Türk kimliğini yansıtan vurgularının neler olduğu merak edilmiş ve Türk mutfak kültürü bağlamında incelenmiştir. Ayrıca Türk kahvesinin toplumdaki sosyokültürel işlevleri de kimlik üzerinden vurgulanmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

Türk kahvesi, Türk mutfak kültürüne ait pişirme tekniği ile günümüzde hala kullanılan özel bir içecektir. Gastronomik kimlik göstergesi de olan kahve, pişirme tekniği etrafında şekillenen araç-gereçleri ve mekânları ile somut kültürel miras değerleri, hazırlanması, sunumu ve ritüelleri ile somut olmayan kültürel miras değerleri oluşturmuştur. Ayrıca halkın atasözlerine ve türkülerine girerek sözel halk kültüründe de önemli yer edinmiştir. Türk kahvesine ait tüm bu değerlerin kimlik vurguları incelendiğinde; araç-gereçlerinde Türklere has kullanılan; el sanatları, desenler, renkler, hazırlama ve pişirilme tekniğinde; Türklerin geliştirdiği yöntemler, aidiyet hissi uyandıran kahvehaneler ve sosyal yaşamın odağında kahveye yönelik tüm üretim ve tüketim pratiklerini oluşturan habituslar ile Türk kahvesi; Türklüğü, Türkleri ve Türkiye’yi nitelemektedir. Bu nedenle Türk kahvesi yaşatılmalı, korunmalı ve aktarılmalıdır.

Sonuç olarak: Türk Mutfak Kültürü çerçevesinde hem Türklerden etkilenen hem de onları etkileyerek şekillenen Türk Kahvesi’nin, Türklüğe, Türkiye’ye ve Türk insanının dünya görüşüne vurgu yaptığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda denilebilir ki Türk Kahvesi, Türk kimliğinin ve kültürünün bir yansıması olarak Türklüğün, Türkiye’nin ve Türklerin kimliğinin tanıtımında rol üstlenmektedir.

Etik Onay: Bu çalışmada etik kurul onayına ihtiyaç yoktur.

KAYNAKÇA

- Abdulrezzak, A. O. (2016). *Sosyokültürel bağlamda yemek ve iletişim*. 25-27 Mayıs, III. Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Sempozyumu. Bakü.
- Acııcı, U. (2021). *Yiyecek İçecek İşletmelerinde Türk Kahveli Ürünlerin Geliştirilmesine Yönelik Deneysel Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi, Ankara.
- Akbulut, U. (2015). Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 54, 561-583.
- Alpman, S. P. (2019). Mekân, Kimlik, Sınıf: Farklar Neden Bir Arada Barınamazlar?. *idealkent*, 26(10), 373-401.
- Alyakut, Ö. (2019). Kültürel Turizm Kapsamında Somut Olmayan Kültürel Miras Tanıtım Filminin Analizi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6(3), 214-237.
- Artun, E. (2000). Halk Kültürü ve Folklorun Türk Kültüründeki Yeri Kültürel Değişim ve Gelişim Açısından Bakış. *Adana Halk Kültürü Araştırmaları 1*, Adana: Epsilon Ofset.
- Ayvazoğlu, B. (2011). *Turkish Coffee Culture: A Cup Of Coffee Commits One to Forty Years Of Friendship*. Ankara: *Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism General Directorate of Libraries and Publications-3315*.

- Balcı, F. (2019). Cezveden Kültüre 40 Yıl: Türk Kahvesi ve Geleneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(87), 315-328.
- Barthes, R. (2014). *Çağdaş Söylenler (Mythologies)*. Çev. Tahsin Yücel. İstanbul: Metis Yayınları
- Batu, A. ve Batu, H.S. (2016). Türk Tatlı Kültüründe Türk Lokumunun Yeri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 42-52
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Beylunoğlu, M.A. (2021). Yemek, Kimlik, Diplomasi: Yemek Sadece Yemek Değildir. *Fikir Turu- Jeopolitik*, 5 Şubat 2021 tarihli yazı.
- Bilgin, A. ve Oksal, A. (2018). Kültürel Kimlik ve Eğitim. *ACJES*, 2, 82-90.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. (Çev. Derya Fırat Şannan, Ayşe Günce Berkkurt). Ankara: Heretik Yayınları
- Bourse, M. ve Yücel, H. (2017). *Kültürel Çalışmaları Anlamak*. (Çev. Halime Yücel). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bulduk, S. ve Süren, T. (2007). *Türk Mutfak Kültüründe Kahve*. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi), 10-15.09.2007. I(I): Ankara
- Çaksu, A. (2019). Bir Siyasi İçecek Olarak Türk Kahvesi. *SEFAD*, (41): 369-386.
- Çapar İleri, S. (2020). The analysis of the importance of Turkish coffee and coffeehouses with the comparison between British and Ottoman Culture. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (Ö8), 392-397.
- Çanak, Ö. (2019). *İslâm Öncesi Türk Kültüründe İnsani Değerler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Dalbay, R. S. (2018). Kimlik ve Toplumsal Kimlik Kavramı. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(31), 161-176.
- Diker, O.; Türker, N.; Çetinkaya, A. ve Kaya, B.F (2017). Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Special, 5 (2),333-344
- Durmuş, İ. (2017). Türk Adının Ortaya Çıkışı, Anlamı ve Yayılışı. *Akademik Bakış*, 10 (20),37-47.
- Durukan, L. (2013). Çekirdekten Kültüre: Türk Kültüründe Kahve ve Kahvehane. *Bilim ve Kültür*, 2, 1-14.
- Erdoğan, A. ve Gedük, S. (2015). Çin Porseleni Fincanlar, *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği yayınları- 283-302, İstanbul.
- Erek Ülgen, Ş. (2022). *Sakarya'da Göçmen Mutfağının Kültürel Kodları: Çerkes Mutfağı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi, Karabük.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü. *folklor/edebiyat*, 20 (80), 129-140.
- Fiske, J. (2014). *İletişim Çalışmalarına Giriş*. Çev: Süleyman İrvan. Ankara: Pharmakon Yayınevi.
- Gerçik, İ. Z. (2020). Türk Sosyal Karakteri Üzerine Kuramsal Bir Çalışma. *Alanya Akademik Bakış*, 4(1), 1-23.
- Goode, J. (2005). Yemek. (F. Mormenekşe, Çev.). *Milli Folklor*. 1 (67),172-176.
- Güleç Çolak, S. (2017). Mekân-Kimlik Etkileşimi: Kavramsal ve Kuramsal Bir Bakış. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(1), 13-37.
- Göktaş, E. (1999). Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kiraathaneler ve Bunların İşlevleri, *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11, 67-80.
- Gürsoy, D. (2019). *Tarihinde Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (2018). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Boyut Yayınları.

- Habermas, J. (2014). *Kamusallığın Yapısal Dönüşümü*. Çev: T. Bora-M. Sancar, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Heckman, A.; Weil, J. ve Gonzales DE Mejia, E. (2010). Caffeine (1,3,7-trimethylxanthine) in Foods: A Comprehensive Review on Consumption, Functionality, Safety and Regulatory Matters. *Journal of Food Science*, 75 (3), 77-87.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kadıoğlu Çevik, N. (1997). *Türk Mutfağı'nın Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi*. 5. Milletlerarası Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür Sektör Bildirileri, Ankara: Kültür Bakanlığı HAGEM Yayınları.
- Ismail, I.; Anuar, M. S. & Shamsudin, R. (2014). Physical Properties of Liberica Coffee (*Coffea liberica*) Berries and Beans. *Pertanika J. Sci. & Technol.* 22(1), 65 – 79.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin Toplumsal Etkileri. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 227-236.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve Kültürel Bir İçecek: "Türk Kahvesi". *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 52, 149-165.
- Kartal, S. G. (2017). Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Eserlerinde Kahve ve Kahve Kültürü. *folklor/edebiyat*, 23/91 (3), 211-236.
- Kavlak, E. ve Akova, S. (2022). Y ve Z Kuşağının Kahve Kültürünün Popüler Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi. *Namık Kemal Üniversitesi SBMYO Dergisi*, 4(2), 1-33.
- Kıvançlı, J. ve Elmacı, Y. (2014). Türk Kahvesinin Lezzetini Oluşturan Uçucu Bileşenlerin Belirlenmesinde Uygun Yöntemin Seçilmesi. *Akademik Gıda*, 12 (3), 6-15.
- Koca, N. (2020). Yeşil Çekirdekten Marka Çekirdeğe. *Barista Akademi içinde*. İstanbul: Indie Yayınları.
- Limon, B. (2012). 'Kültürel Değişim Sürecinde Popüler Kültür ve Kitsch Kavramı. *İDİL*, 1(3), 106-115.
- Nar, M. Ş. (2019). Kültürel Kimlik Sorunsalı: Görecelik mi Evrenselcilik mi? Yoksa Uzlaşma mı? *Antropoloji*, 37, 72-80.
- Özkul, O. (2015). Türk Kimliğini Oluşturan Ortak Kültürel Değerler. *HAK-İŞ Uluslararası Emek ve Toplum Dergisi*, 4(8), 166-185.
- Parsa, F. A. ve Olgundeniz, S. S. (2014). İletişimde Göstergibilim ve Anlamlandırma Sürecini Örneklerle Değerlendirme. Ed. Ahmet Güneş. *İletişim Araştırmalarında Göstergibilim içinde*. İstanbul: Literatürk yayınları.
- Sami, K. (2010). Halk Kültürü Bağlamında Kahvehanelerin Toplumsal ve Mekânsal Dönüşümleri Diyarbakır Kent Örneği. *Millî Folklor*, 22 (85), 159-182.
- Sönmez Selçuk, S. (2012). Dünden Bugüne Milliyetçilik Küresel Dünyada Yükselen Sesler. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 2 (3), 117-136.
- Soygüder Batur, Ş. ve Yaylagül, L. (2019). Kültürel Süreklilik Bağlamında Türk Halk Kültüründe Mavi/Turkuaz Mavisi ve Nazar Boncuğu. *Akdeniz Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, (31), 665-668.
- Süter, T. (2022). *Türk Kahvesi Çeşitlerinin Duyusal Analiz Değerlendirmesine Yönelik Pilot Çalışma: Safranbolu*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi, Karabük.
- Şar, S. (2012). Kahvenin Sağlık ve Sosyal Yaşamımızdaki Yeri. *Lokman Hekim Journal*, 2, 35-44.
- Şehitoğlu, N. (2020). Ankara Etnografya Müzesindeki Üç Ahşap Kahve Soğutucusu. *Akademi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(19), 93-113.
- Şeker, G. ve Özata, Z. F. (2021). Kahvenin ve Kahve Dükkânlarının Değişen Tüketim Algısı: Üçüncü Dalga Kahve Tüketicileri Üzerine Fenomenolojik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (1), 193-224.
- Tarım, Z. (2016). Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkramı, Editör, Ersu Pekin, *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 yıllık Öyküsü: Bir Taşım Kahve içinde*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Tunç, Ş. (2014). *Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Uğurkan, E. ve Alyakut, Ö. (2020). Kültürel Çeşitliliğin Mısır Unu Kullanımına Etkisi: Kartepe Örneğinde Mısır Ununun Kimlikel Dönüşümü. *Folklor/ edebiyat*, 26 (1), 55-72.
- Ulusoy, K. (2011). Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü (Bir Sözlü Kültür ve Sosyal Çevre Eğitimi Çalışması). *Millî Folklor*, 23 (89), 159-169.
- UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Türkiye, <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BCl%C3%BCrel-Miras-Listeleri>, Erişim: 26.01.2023.
- Yaman, M. ve Güllü, M. 2012. Üniversite Öğrencilerinin Kahve Çeşitlerini Tüketim Sıklıkları ve Kahve İle İlgili Görüşleri. *Dünya Gıda*, 3, 58-65.
- Yardımcı, M. (2014). Geleneksel Kültürümüzde Kahve. *Akra Kültür- Sanat ve Edebiyat Dergisi*, 2(4), 85-98.
- Yaşar, A. (2005). Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3(6), 237-256.
- Yavuz, C.; Akbulut, D. ve Şık, A. (2019). Türk Mutfağında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği. *Online Journal of Art and Design*, 7 (3), 156-169.
- Yılar, M. B. (2020). Türk Kültürü ve Türk Uygarlığı Menşei ve Gelişmesi, Ed. Ali Sinan Bilgili. *Türk Kültür Coğrafyası içinde*, Ankara: PEGEM Akademi.
- Yıldırım, E. (2019). Yemek, Ulusal Kimlik Ve Milliyetçilik İlişkisi Üzerine: “Çiya” Markası ve “Turquality” Programı Örnekleri Üzerinden Bir Yaklaşım Denemesi. *Ekonomi, Politika & Finans Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 188-203.
- Yılmaz, E., Oraman, Y., Özdemir, G., Arap, S. ve Yılmaz, İ. (2016). *Türk Kahvesi Tüketim Eğilimleri ve Tüketici Özelliklerinin Belirlenmesi*. Tam Metin Bildiri, XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi 25-27 Mayıs 2016- Isparta.
- Yılmaz, B., Acar Tek, N. ve Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. *J Ethn Foods*. 4, 213-220.
- Yönet Eren, F. ve Ceyhan Sezgin, A. (2018). Kültürel Miras Açısından Türk Kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-713.
- URL 1 Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği, <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html>, Erişim: 25.01.2023.