

Kırk Yıllık Hatır: Türk Kahvesi

Gülnisa Turan¹

Hasibe Yazıt²

Özet

Dünyada en fazla tüketilen içecekler arasında kahve bulunmaktadır. Kahve ilk keşfedildiği günden itibaren, birçok farklı şekilde hazırlanmış ve sunulmuştur. Bunlardan biri de Türk kahvesidir. Türk kahvesinin kendine has bir pişirme tekniği vardır. Türk kahvesi adından da anlaşılacağı üzere bir kültür ve gelenektir. Bu bölümdeki konumuzun temel amacı; Türk Kahvesi'nin geçmişten günümüze nasıl geldiğinin saptanması ve Türk kahvesinin Türk toplumundaki yeri ve öneminin açıklanmasıdır. Verilerin elde edilmesinde doküman incelemesi yapılmıştır. Bu çalışma literatür taraması yapıldıktan sonra elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi aracılığıyla başlıklara ayrılarak gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmanın sonucunda Türk kahvesinin Türk toplumunda vazgeçilmez bir konuma sahip olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte Türk kahvesi kültürü korunarak gelecek nesillere doğru şekillerde aktarılması gerekmektedir.

Giriş

Kahve ilk ortaya çıktığı günden itibaren nasıl keşfedildiği hakkında net bir bilgi bulunmamakla birlikte çeşitli hikayeler ve efsanelere sahiptir (Bayramova, 2019: 12). Kahve 1000 yıldan daha uzun bir geçmişe sahip olup Arap Yarımadası ve Etiyopya'dan gelmektedir (Altundağ, 2019: 184). İlk olarak Mekke ve Medine'de yaygınlaşmış sonrasında tüm İslam alemi için çok önemli bir yer edinmiştir. (Bayramova, 2019: 12). Hacca giden insanların burada içtikleri kahvenin sevap olduğunu ve sağlığa iyi geldiğini düşünmüşlerdir. Bu düşünce doğrultusunda kendi ülkelerine geri dönerken yanlarında kahve götürmüşlerdir (Yıldız, 2007: 23). Bu sayede kahve farklı ülkelere ulaşmış ve kahvenin yaygınlaşmasında önemli bir etken olmuştur.

1 Yüksek Lisans Öğrencisi, Sinop Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, turan_670@outlook.com, 0009-0007-3653-9621.

2 Doç. Dr., Sinop Üniversitesi, <https://orcid.org/0000-0003-1055-5192>

Kahve girdiği her kültüre göre farklı şekillerde yorumlanmıştır (Balcı, 2019). Türk kahvesi Türk mutfağının vazgeçilmez bir ürünüdür. Yapılış şekline göre içim tarzına kadar diğer kahve çeşitlerinden ayrılarak kendine özgüdür. Türk kahvesinin kendine has bir kültürü vardır. (Bulduk ve Süren, 2015: 301). Kız istemelerde, Türk kahvesi ikram edilmesi buna örnek gösterilebilir.

Türk toplumu için önemli bir yere sahip olan, Türk kahvesi sadece bir içecek olarak değil sosyalleşme aracı olarak da görülmektedir. Arkadaşlarla buluşma, dertleşme, dinlenme ve daha birçok şey sayabileceğimiz gibi Türk kahvesi sabah, akşam fark etmeksizin günün her saatinde tüketilebilen bir içecektir. Açıkgöz (1999), Aç karnına kahvenin dokunacağı ve yanında bir şey yenilmesi gerektiği belirtmiştir. Bununla birlikte “kahve-altı” kavramı ortaya çıkmış ve zaman ilerledikçe “kahvaltı” kavramına dönüşmüştür (Kartal, 2017: 223).

Türk kahvesi geleneksel yöntem olan cezvede pişirilir. Fakat teknolojinin ilerlemesiyle birlikte kahve makineleri ortaya çıkmıştır. Türk kahvesi makineleri tasarımları ile geleneksel Türk Kahvesi kültürünün izlerini taşır. Türk kahvesi makinelerinde cezve bulunmaktadır. Cezve olmayan makinelerde ise çeşitli geleneksel motifleri olan makine tasarımları vardır (Bayramova, 2019: 60). Türk kahvesi makinelerinin ortaya çıkmasıyla birlikte kahve yapmak daha kolay hale gelmiştir. Türkiye de bulunan restoranlarda, kafelerde ve yiyecek içecek işletmelerinin hemen hemen birçoğunda Türk kahvesi bulunmaktadır. Bu işletmelerde dahi artık cezvede kahve yapılması çok fazla tercih edilmemektedir.

Kahve günümüzde dünyanın hemen hemen her yerinde tüketilen popüler bir içecektir (Altundağ, 2019: 184). Dünyada en fazla kahve tüketen ülke Amerika Birleşik Devletleridir (27.310 toplam tüketim). Fakat kişi başına düşen, en fazla kahve tüketimi yapan ülke 12 kilogram ile Finlandiya’dır. Finlandiya’dan sonra sırasıyla gelen ülkeler şöyledir; ikinci olarak 9,9 kg. ile Norveç, üçüncü olarak 9 kg. ile İzlanda, dördüncü olarak 8,7 kg. ile Danimarka, beşinci olarak ise 8,4 kg. ile Hollanda gelmektedir (World Population Review, 2023).

Bu çalışmanın ilk bölümünde kahvenin tanımı, kahve kelimesinin etimolojisi, kahve bitkisi ve kahvenin tarihi hakkında bilgilere yer verilmiştir. İkinci bölümde Türk kahvesinin tarihine, Türk kahvesinin hazırlanışına, Türk kahvesi yapılırken kullanılan araç ve gereçlere, Türk kahvesinin çeşitlerine ve son olarak Unesco somut olmayan kültürel miras açısından Türk kahvesine değinilmiştir. Üçüncü bölümde Türk kahvesinin Türk toplumundaki yeri ve önemi anlatılmıştır. Dördüncü bölümde Türk kahvesinin bileşenlerine

ve sağlıksal yönlerine değinilmiştir. Son bölümde ise Türk kahvesinin gelenekselden günümüze kadar nasıl pişirildiği hakkında bilgilere yer verilmiştir.

1. Kahvenin Tanımı

Kahve Türk Dil Kurumuna Büyük Sözlüğüne göre, “*kökboyasıgillerden, sıcak iklimlerde yetişen bir ağaç*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2023). Yaman ve Güllü ’ye göre (2011), kahvenin tanımı, “kahve çekirdeklerinin kavrulup dövüldükten sonra kaynatılmasıyla yapılan içecektir” (Alyakut, 2023: 1014). Tufan (2011), eski kaynaklara göre kahvenin tanımının “Türklerin içtiği, siyah renkli, yemeklerle beraber içilmeyen, yavaş yavaş içilen ve arkadaşlarla görüşmede eksik olmayan içecek” olarak tanımlamıştır (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018: 701).

1.1 Kahve Kelimesinin Etimolojisi

Kahvenin etimolojisi net bir şekilde bilinmemekle beraber bu konu hakkında çeşitli görüşler bulunmaktadır. Bir görüşe göre kahve kelimesi Afrika dilinden türemiştir. Afrika’nın bir şehri olan “Kaffa” dan ismini aldığı düşünölmektedir. Bir diğer görüşe göre ise kahve kelimesi Arapçadan gelmektedir. Arapçada “bunn” sözcüğü kahve ağacı ve meyvesi için kullanılmaktadır. (Yılmaz, Acar Tek ve Sözlü, 2017: 214). Türkçedeki kahve sözcüğün kökeni ise Arapçadaki “kahwah” sözcüğünden geldiği düşünölmektedir. Bu sözcük Arapçada karanlık ve koyu renk anlamına gelmektedir. Bazı kaynaklarda ise “kahwah” sözcüğünün şarap sözcüğünden türediği belirtilmiştir (Koca ve Narin, 2018: 21).

1.2. Kahve Bitkisi

Kahve bitkisi Kökboyasıgiller ailesinden oluşan ve sıcak ölkelerde yetişen bir bitkidir. Kahve ağacı 6 ile 8 metre arasında uzunluğa sahiptir. 7 ile 11 ay içerisinde iç kısmı odunlaşarak çekirdeğe dönüşen bir meyve vermektedir. Olgunlaşana kadar kabuğun içinde durur olgunlaştıktan sonra meyvenin ortasında iki çekirdek kahve tanesi oluşur (Büyük Larousse Serisi; aktaran; Çetinkanat, 1997:2-3). Dışında bulunan çiçek kuruyup döküldükten sonra sadece çekirdekleri ortada kalmaktadır. Çekirdekler, kahve ağacı silkelenerek bir yere toplanır ve kurutulur. Kurutulduktan sonra kullanılmaya hazır bir hale getirilmektedir (Toros, 1998: 13-14; aktaran; Yıldız, 2007: 22).

Tropik bölgelerde yetişen 20 çeşit kahve ağacı bulunmaktadır (MEGEP, 2006). Tropik iklimde yetişen kahve iki tür olarak sınıflandırılır. Coffee

Arabica ve Coffee Robustadır (Bayramova, 2019: 17). Bu iki kahve arasındaki farklar ise şunlardır:

Coffee Arabica'nın Özellikleri

- Çekirdekleri en yüksek rakımda yetişmektedir.
- Az nemli ve kafein içermektedir.
- Olgunlaşması daha uzun sürer bu yüzden daha yumuşak içimli, daha lezzetli ve kalitelidir.
- Kahve ağacı 5 yılda olgunlaşmasını tamamlar ve yılda 2 kez mahsul verir.

Coffee Robusta'nın Özellikleri

- Yüksek rakımlarda değil deniz seviyesine yakın yerlerde yetişmektedir.
- Hastalıklara dayanıklı kahve çekirdeklerine sahiptir.
- Hazır satılan kahvelerin içerisinde bulunmaktadır.
- Kahve ağacı 2 yılda olgunlaşmasını tamamlar ve yılda 4 kez mahsul verir.
- Daha fazla kahve ürettiği için en fazla tercih edilen ve en ucuz olan kahve türüdür (MEGEP, 2006).

1.3. Kahvenin Tarihi

Kahvenin tarihi hakkında kesin bilgiler bulunmamakla beraber kahvenin keşfiyle alakalı çeşitli rivayetler bulunmaktadır (Karhan, 2021: 152). Kahve ağacı tarih öncesi dönemlerden Afrika'ya kadar uzanan bir geçmişe sahiptir. Afrika'nın bazı bölgelerinde ve Habeşistan da (günümüzde Etiyopya) kahve ağaçlarının olduğu varsayılmaktaydı. Etiyopyalı bir çoban olan Khaldinin tesadüf eseri 6. Yüzyıl da kahve ağacını keşfetmesi ile artık kahve günlük hayata girmiş oldu (Alyakut, 2023: 1014).

Toros (1998), kahvenin ilk olarak Şazili adında biri tarafından Habeşistan'da bulunduğunu belirtmiştir (Yıldız, 2007: 22-23). Bu kahvelerin ilk zamanlarda bütün veya kırılmış halinde, yağda kavrulmuş olarak yenildiği bilinmektedir (Yılmaz, Oraman, Özdemir, Arap ve Yılmaz, 2016: 458). Ünver'e göre (1952), kahve 1000li yıllarda yiyecek olarak tüketilmiştir. İlk tüketim şekli ise ekmektir. Kahveden yapılan ekmek ilk yıllarda yoksullara bir somun olarak verilmekteydi. Yaklaşık 500 yıl ekmek olarak tüketilmiştir. Habeşistan'dan Arabistan'a giden kahve ilk zamanlarda ekmek olarak tüketilmeye devam etse de zaman ilerledikçe tadı beğenilmeyip içecek olarak

tüketilmeye başlandığı bilinmektedir (Göktaş, 1999: 68). Bir diğer rivayete göre ise, Heise (2001), kahvenin bulunuşunun peygamberlere dayanmakta olduğunu belirtmiştir. Hz. Muhammed'in hastalandığı bir gün Cebrail elinde siyah bir içecek getirmiş ve Hz. Muhammed bunu içtikten sonra iyileşmiş. Peygamberi iyileştirmesinin yansıra, sarhoşluk veren alkollerin yerine tüketilen bir içecek olmuştur (Balci, 2019: 318).

Kahve Yemenden sonra Mekke ve Medine'ye gitmiştir (Yılmaz, Oraman, Özdemir, Arap ve Yılmaz, 2016: 458). Hac merkezi olan Mekke kahvenin kısa sürede yayılmasını sağlamıştır. Hacca giden insanlar kahvenin sevap ve şifa niyetine olduğunu düşünerek hac dönüşlerinde kahve satın almışlardır (Yıldız, 2007: 23). Kahvenin dinçleştirme etkisinden dolayı nöbet tutacak insanların veya manastırda bulunan kurallara daha kolay uyulacağı düşünülecek tüketilen kahve, tüccarların da ilgisini çekerek yayılmasına yardımcı olmuştur (Balci, 2019: 318).

2. Türk Kahvesinin Tarihi

Kahvenin Osmanlı'ya gelişi ile ilgili net bir tarih bulunmamaktadır. Fakat farklı tarihler sunan yazılı kaynaklar bulunmaktadır. Heise (2001), kahvenin ilk kez 1517 tarihinde yani I. Selim zamanında tüketildiğine dair kaynaklar olduğunu belirtmiştir. Ünver ise (1963), kahvenin 1517 yılında sadece adının duyulduğunu bu dönemlerde tüketilmediğini belirtmiştir (Balci, 2019: 320). Bir diğer kaynağa göre, kahve İstanbul'a ilk kez 1543 yılında gelmiştir. Fakat bu dönemde hocalar kahvede "*keyif verici madde*" bulunması gerekçesiyle içilmesine karşı çıktıkları görülmektedir. Dönemin Şeyhülislamı "*kavrulmuş gıda maddesinin besleyiciliğini kaybettiği*" gerekçesiyle kahve içilmesini yasaklamıştır. Hatta kahve yüklü iki gemi, kahve yüküyle beraber batırıldığı bilinmektedir (Gürsoy, 2019: 91).

Alkollü içecekler İslam dininde haram kılınmıştır. Kahve ve şarap arasında benzer etkilerin olduğu görüldüğünden dolayı, kahveye de çeşitli yasaklamalar getirilmiştir (Hattox, 1996; aktaran; Fendal, 2012). Kahve ilk kez Kanuni Sultan Süleyman döneminde yasaklanmıştır. İkinci kez III. Murat döneminde, üçüncü kez ise I. Ahmet döneminde yasaklanmıştır. Son kez yasaklanan dönem ise, IV. Murat döneminde. Fakat III. Mehmet kahveyi bir daha yasaklanmaması üzere tüketilmesini serbest bırakmıştır (Yardımcı, 2014; aktaran; Alyakut, 2023:1014).

Osmanlı döneminde kahve çok beğenilmiştir ve kısa sürede benimsenerek vazgeçilmez bir içecek olmuştur (Kartal, 2017). Türk toplumu tarafından yeni pişirme tekniği ile kahve, cezvelerde pişirilmiş ve bu sayede "Türk Kahvesi" adını almıştır (Ulusoy, 2011: 161). Osmanlı döneminde kahve

sadece saray mutfağında tüketilmiştir. Saraya gelen konuklara ikramların yanında Türk kahvesi ikram edilmektedir. Saraylarda “kahvecibaşı” makamı bulunmaktadır. Türk kahvesi zamanla o kadar önemli bir yer edinmiştir ki kahvenin suyu Eyüp Tepesindeki Gümüşsuyu’ndan getirilmiştir (Gürsoy, 2005; aktaran; Bulduk ve Süren, 2015; Yılmaz vd., 2016).

Kahvehaneler: Osmanlı döneminde ilk kahvehane İstanbul Tahtakale’de açılmıştır (Ersöyleyen, 2022: 12). Kahvehaneler ilk zamanlarda ticari olarak işletilmiştir. Kahvehanelerin açılmasıyla beraber kahve ilk kez halka açık bir yerde tüketilmeye başlanmıştır (Şahbaz, 2007: 39). Kahve için yapılan yasaklamalara rağmen kahvehaneler giderek artmıştır (Gürsoy, 2019: 91). Kahvehaneler Osmanlı döneminde kitapların okunduğu, satranç ve tavlanın oynandığı ve edebi sohbetlerin yapıldığı yer olarak geçmektedir. Bu durum insanların sosyalleşmesine olanak tanımaktadır. Kahve ilerleyen zamanlarda hem saraylarda hem de evlerde tüketilmeye başlanmıştır. Bu durum kahvenin tüketimini oldukça artırmıştır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 154). Kahvehanelere genellikle erkeklerin gittiği bilinmektedir. Bu yüzden kadınların evlerinde toplanıp kahve içtikleri görülmektedir (Ögel ve Soley, 2014: 46).

19. Yüzyılın ikinci yarısında kahvehanelere kıraathane adı verilmiştir. Bu dönemde açılan ilk kıraathane olan Safarım Kıraathanesi kitap satan il kıraathanedir. Bu kıraathanede çeşitli etkinlikler yapıldığı bilinmektedir. Hatta saz heyetleri kurulmuştur. Bu yüzden kıraathanelere gazino denmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2019: 92-93).

2.1 Türk Kahvesinin Avrupa’da Yayılması

Avrupalılar kahveyi “İslam’ın Şarabı”, “Müslüman İçkisi”, “kafirlerin içkisi”, “Türk İçeceği” vb. şekillerde adlandırmışlardır (Karhan, 2021: 155). Avrupa, İstanbul’a uğrayan gemiciler aracılığıyla kahveyle tanışmıştır (Gürsoy, 2019: 91). Bu yüzden Avrupalılar kahveyi Türk içeceği olarak adlandırmışlardır. Avrupalı seyyahlar gezdikleri yerlerden kahve alarak ülkelerine götürdükleri bilinmektedir. Bu seyyahların bazıları kahveyi çok beğendikleri için bazıları ise bilimsel araştırma yapmak için yanlarında götürmüşlerdir. Farklı nedenlerle Avrupa’ya giren kahve kısa sürede yaygınlaşmıştır (İşat, 2007; aktaran; Bulduk ve Süren, 2015; Yılmaz vd., 2016).

Osmanlının Viyana kuşatmasını kaybetmesiyle birlikte çuvallarla yanında getirdikleri kahveleri bırakmak zorunda kalmışlardır. Kahvenin ne olduğunu bilmediklerinden dolayı kahve deve yemi zannedilmiştir. Kahve Tuna Nehri’ne döküleceği zaman Kolschitzky tarafından savaş ganimeti olarak alınmıştır (Koca ve Narin, 2018: 17). Daha sonra Kolschitzky bu kahvelerle bir kafe açmıştır. İlk zamanlarda kahvenin acı ve renginin siyah olmasından dolayı

çok fazla içilmediği görülmektedir. Tesadüfen kahve fincanına şeker düşmesi ile tadı daha çok beğenilmiş ve içilmeye başlanmıştır (Gürsoy, 2005; aktaran; Bulduk ve Süren, 2015; Yılmaz vd., 2016). İkinci Viyana kuşatmasından sonra Türkler tarafından kahve Macaristan, Polonya ve Çekoslovakya'ya tanıtılmıştır (Şahbaz, 2007: 11).

Günümüzde Avrupa ve Amerika'da kahve tüketimi oldukça fazla olduğu bilinmektedir. Kahve batıya yolculuğunda farklı şekillerde hazırlanarak tüketilmiştir. Örneğin, Kapuçino, Latte, Espresso bunların arasında sayılabilmektedir. Türkiye'de bu yeni kahvelerden etkilenerek, farklı kahve çeşitlerini tüketmeye başladığı belirtilmiştir (Bulduk ve Süren, 2015: 307). Hatta zaman ilerledikçe bu kahvelerin tüketilme tercihleri Türk kahvesi tüketiminin önüne geçebilmektedir.

2.2 Türk Kahvesinin Hazırlanması ve Sunumu

Osmanlıda kahve yetişmediği bilinmektedir. Buna rağmen dünyaya kahveyi Türkler tanıtmıştır. Türk kahvesi kavramı hemen hemen her bölgede yerleşmiş ve bilinen bir kavramdır. Bu yüzden neredeyse Türk Kahvesi'nin aslında bir pişirme yöntemi olduğunu gölgelemiştir (Bingül, 2013; aktaran; Kartal, 2017: 211). Buradan da anlaşılabilirliği gibi kahve bir hazırlama şeklidir. Türk kahvesinde kavurma derecesi en önemli faktörlerden biridir (Özgür, 2012).

Türk kahvesi "Arabica" kahvesini çekirdeklerinden en kaliteliyi seçilerek hazırlanmaktadır. Kahve en ufak olacak şekilde dövülür. Cezve veya geleneksel güğümlerde Türk kahvesi olarak pişirilir (Küçükkömürlü ve Özgen, 2009). Geleneksel Türk kahvesinin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu, araç ve gereçleriyle kendine has bir kültüre sahip olduğu görülmektedir. Köpüksüz bir Türk kahvesi düşünülmez. Türk kahvesi geçmişte genelde şekerli olarak tüketilmiştir. Bu yüzden ya kahveden önce ya da sonra tatlı bir şeyler tüketildiği bilinmektedir. (MEGEP, 2006; Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 152-153).

Türk Kahvesinin Hazırlanması: Türk kahvesi şeker tercihine göre sade, az şekerli, orta şekerli ve çok şekerli olmak üzere 4 şekilde hazırlanmaktadır. Türk kahvesindeki şeker miktarları Tablo 2.1 de yer almaktadır.

Tablo 2.1 Türk kahvesinde şeker tercihleri.

Sade Kahve	Şeker konulmaz.
Az Şekerli Kahve	1/2 tatlı kaşığı şeker konulur.
Orta Şekerli Kahve	1 tatlı kaşığı şeker konulur.
Çok Şekerli Kahve	1 tam ve 1/2 tatlı kaşığı şeker konulur.

Kaynak: Baysal, A., Merdol, T.K., Sacı, H., Çiğdem, N., & Başoğlu, S. (2005). Türk Mutfağından Örnekler (2. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

- İlk olarak yapılacak kahve miktarına uygun cezve seçilir.
- Kişi başına 2 çay kaşığı Türk kahvesi kullanılır.
- Şeker miktarı belirlenir.
- Kaç kahve yapılacak ise o kadar Türk kahvesi fincanı su hazırlanır.
- Cezveye öncelikle su, Türk kahvesi ve şeker konulur. Bu karışım homojen olana kadar karıştırılır.
- Kısık ateşe cezve yerleştirilir.
- Tek seferde hiç ellenmeden kaynayana ve köpük oluşana kadar pişirilir.
- Elde edilen köpük Türk kahvesi fincanlarına teker teker çay kaşığıyla birlikte paylaşılır.
- Sonra kalan kahve fincanlara paylaşılır (MEGEP, 2006: 18; Halıcı, 2009: 294; Özgür, 2012: 4-5).

Türk kahvesinin sunumu: Türk kahvesini sunumu geçmişten günümüze her dönemde özenilerek hazırlanmaktadır. Bu sunumlarda Türk kültürünün izlerine rastlamak mümkündür.

Türk kahvesinin yanına küçük bir bardak su ikram edilmektedir. Önce su içilerek ağız temizlenir sonra kahve içilmeye başlanır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 153). Fakat Osmanlı döneminde, önce su içilirse misafirin aç olduğu düşünülerek hemen sofranın kurulduğu belirtilmektedir. Buradan anlaşılabilceği gibi kahvenin yanında ikram edilen su insanların konuşmadan iletişim kurdukları bir araçtır (Alyakut, 2023: 1019-1020). Türk kahvesi servisi yapılırken bir tepsi içerisinde peçeteye beraber sunumu yapılmaktadır. Türk kahvesinin yanında ayrı bir kupa lokum, tatlı ezmeler, meyveler, macunlar, şekerlemeler ve tatlı dilimlerinin ikram edildiği görülmektedir (Özgür, 2012: 5).

2.2.1 Türk Kahvesi Sunumunda Kullanılan Araç ve Gereçler

Türk kahvesinin sunumunda kullanılan araç ve gereçler arasında cezveler, tepsiler, Türk kahvesi fincanları ve zarfları bulunmaktadır.

Kahve cezveleri: Geçmişten günümüze kadar kahvenin pişirilmesi için çeşitli hammaddeler kullanılarak cezveler yapılmıştır. Bakır, alüminyum, gümüş, porselen ve emaye bunlara örnek gösterilmektedir. Osmanlı döneminde daha çok bakır cezveler kullanılmıştır. Bazı yörelerde kahve masada fincanlara dökülerek servis edilmektedir. Bu yüzden cezvelerin daha gösterişli olmalarına önem verilmiştir. Günümüze geldiğimizde bu durum değişerek daha çok alüminyum ve bakır cezveler kullanılmaya başlanmıştır. Cezveler 1

kişilikten 6 kişiliğe kadar kahve pişirilebilecek şekilde üretilmektedir (Güral, 1999: 25-28).

Kahve tepsileri: Türk kahvesinin sunumunda tepsiler önemli bir yere sahiptir. Tepsilerin görünüşü ve hijyenik olması gerekmektedir. Türk kahvesi servisinde kahve, su ve yanında ikram edilecek olan ürünler tepsiye konularak servise hazır hale getirilir. Kahve tepsilerinde de Türk kültürünü yansıtan ayrıntılara rastlanabilir.

Kahve tepsileri kare, yuvarlak ve dikdörtgen gibi şekillerde olabilir. Hammadde olarak kahve tepsisi çeşitleri ise tahta, porselen, gümüş, cam, bakır ve çeliktir. Kahve tepsileri genelde 2 kişiye servis yapılabilecek ebatta olmaktadır (Güral, 1999: 29-32).

Türk kahvesi fincanları ve zarfları: 18. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Türk kültürünü yansıtan geleneksel fincanların üretildiği bilinmektedir (Tufan, 2011; aktaran; Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018: 706). Türk kahvesi fincanı genelde tek kulplu olmaktadır ve 50-75ml arasında sıvı almaktadır. Türk kahvesi fincanı diğer kahve fincanları arasında en küçük olanıdır ve kendine ait bir tabağı bulunmaktadır. Türk kahvesi fincanı sadece Türk kahvesi içilmek için kullanılmaktadır (MEGER, 2006: 27). Türk kahvesi fincanları hammadde olarak ve fincanların kulp, gövde, ayak şekillerine göre 2 ye ayrılmaktadır. Hammadde olarak porselen, stonware, cam, terrakota ve çini fincanlar bulunmaktadır. Diğer bir ayrıma göre ise kulplu, kulpsuz, ayaklı ve zarflı fincan çeşitleri bulunmaktadır (Güral, 1999: 32-42).

18. yüzyılda fincanlara tabak ve zarfların eklendiği belirtilmektedir (Ögel ve Soley, 2014: 22). Zarflar fincanı kaplayan bir kılıftır. Zarflar genelde kulpsuz kahve fincanlarında bulunur ve içerken elin yanmaması için kullanılmaktadır. Aynı zamanda bu fincanlar ince olduğu için zarf konularak fincanı korumaktadır. Zarflar fincanlara özel olarak üretilmektedir. Zarfların hammaddesi ise gümüş, pirinç, altın; çeşitli ağaçlar; boğa ve fildişi boynuzundan yapılmaktadır (Çetinkanat, 1997: 20).

2.2.2 Türk Kahvesinin Çeşitleri

Türk kahvesinden ilham alınarak geliştirilen birçok kahve çeşidi bulunmaktadır. Bunlardan en yaygın olarak bilinen ve tüketilenleri Görsel 2.1 de belirtilmiştir.

Görsel 2.1 Türk kahvesi çeşitleri.

Kaynak: *Yılmaz, B., Acar-Tek, N., & Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. Journal of Ethnic Foods, 4(4), s. 217.*

Dibek kahvesi: Dibek kahvesi bir öğütme biçimidir. Taştan yapılmış içi oyuk havanlarda dövülerek hazırlanmaktadır. Öğütülmüş hali standart öğütülen bir kahveden daha kalındır. Bu yüzden içildiği zaman daha aromalı ve yoğun bir tadı vardır. Dibek kahvesi öğütüldüğü yere göre çeşitli aromalar içerebilmektedir. Kakule, damla sakızı ve çeşitli baharatlar bu aromalara örnek gösterilebilmektedir (Soylu, 2015; aktaran; Malkoçoğlu ve Göksel Yüce, 2023: 24-25).

Menengiç kahvesi: Menengiç kahvesi “bıtım” adı verilen Pistacia cinsi bir ağacın kavrulup çekilmesiyle elde edilmektedir. Bu kahve sütle birlikte uzun süre kaynatılarak pişirilir (Ersöyleyen, 2022). Menengiç kahvesinin fincanı Türk kahvesi fincanına oranla daha büyük olduğu bilinmektedir. Menengiç kahvesinin sağlığa iyi geldiği düşünülmektedir. Soğuk algınlığına, boğaz ağrısı gibi hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir. Bu nedenle özellikle kış aylarında tüketiminin arttığı bilinmektedir (Yılmaz, 2012: 36). Menengiç ağacından sadece kahve değil menengiç sabunu ve bıtım sabunu da üretilmektedir (Çağran, 2007:5).

Sütlü Türk kahvesi: Bu kahve çeşidi yapılış olarak tamamen Türk kahvesiyle aynıdır fakat tek farkı Türk kahvesin su kullanılarak yapılırken sütlü Türk kahvesi ise süt kullanılarak yapılmaktadır (Güral, 1999).

Mırra kahvesi: Mırra kahvesi genellikle Şanlıurfa’da tüketilen bir kahve çeşididir. Bu kahvenin tadının çok sert ve acı olduğu belirtilmektedir. Kulpsuz fincanlarda ve az oranda tüketilmektedir (Güral, 1999). Mırra kahvesinin en önemli özelliği herkesin aynı fincanla kahve içmesidir. Kahve içildikten

sonra ikram eden kişiye direkt geri verilmektedir. Kahve fincanının yere veya masaya konulması saygısızlık olarak algılanmaktadır (Yarullina-Yıldırım, 2015., aktaran; Süter, 2022).

Süvari (tarsusi) kahvesi: Süvari kahvesi Türk kahvesine göre daha koyu renge ve tada sahiptir (Ersöyleyen, 2022). Bu kahve cam çay bardağında ikram edilmektedir. Süvari kahvesi yapılırken bir kişi için bir-bir buçuk tatlı kaşığı kahve eklenmektedir. Kahve kısık ateşte pişirilmektedir. Kahve köpüğü tek tek fincanlara paylaştırılır. Geri kalan kahvelerde paylaştırılarak ikram edilmektedir (Balcı, 2019: 325).

Türk kahvesi çok çeşitli pişirme yöntemlerine sahiptir. Bunlardan biri közde kahvedir. Közde pişirilen Türk kahvesi kül kahvesi makinelerinin çıkmasına aracı olmuştur. Külde kahve ise mangalda veya köz üzerinde cezve ile Türk kahvesinin pişirilmesi ile hazırlanmaktadır. Zamanla kumda kahve makineleri ortaya çıkmıştır. Bu makinelerin içine deniz kumu konularak kum ısıtılır. Kumun içine konulan bakır cezvenin içerisine Türk kahvesi eklenir ve pişirilir (Bayramova, 2019). Bu pişirme teknikleri dışında evlerde geleneksel pişirme yöntemi kullanılarak kahve pişirilmektedir. Bu da ocakta kısık ateşte pişirmedir. Teknolojinin ilerlemesi ile şu an Türk kahvesi makineleri vardır ve bu makinelerde kahve kolaylıkla pişirilmektedir.

2.3. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Türk Kahvesi

Türk kahvesi Türk toplumunda kültürel miras açısından oldukça önemli bir yere sahiptir (Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018: 703). Türk kahvesi ve geleneği, Unesco (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu) tarafından 2013 yılında “Somut Olmayan Kültürel Miras” listesine eklenmiştir (UNESCO, 2023). Türk kahvesinin kendine has pişirme tekniğinin olmasının yanı sıra konukseverlik, arkadaşlıklar ve sosyal hayattaki önemi gibi sayılabilecek birçok nedenden dolayı “Türk kahvesi ve geleneği” adı altında somut olmayan kültürel miras listesine alınmıştır (Süter, 2022: 28).

Türk kahvesi geçmişten günümüze kadar her dönemde Türk kültürü için önemli bir içecek konumundadır. Sadece kahve içmek amacıyla değil zaman ilerledikçe birçok gelenek ve göreneklerimizde önemli bir parçası olmuştur. Alyakut (2023), yaptığı çalışmanın sonucunda Türk kahvesinin Türk kültürünü ve kimliğini yansıttığını belirtmiştir. Bununla beraber Türk kahvesinin Türkiye'nin ve Türk kimliğinin tanıtılmasında önemli bir rolü olduğunu belirtmiştir. Bu nedenle, Türk kahvesi gelecek nesillere doğru şekilde aktarılmalı ve yaşatılmalıdır (Alyakut, 2023).

3. Türk Kahvesinin Türk Toplumundaki Yeri ve Önemi

Türk kahvesi yıllardır Türk toplumunda gelenekselleşmiş kültürün bir parçasıdır (Ulusoy, 2011: 161). Türk kahvesi Türk kültüründe çok önemli bir yere sahiptir (Karhan, 2021: 157). Türk kahvesi kültürünü yansıtan birçok deyim ve atasözleri bulunmaktadır (İşat, 2007: aktaran; Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018: 704). Bunlara örnek olarak, “*bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır*” ve “*Gönül ne kahve ister ne kahvehane, gönül ahbap ister kahve bahane*” deyimleri örnek gösterilebilir (Bulduk ve Süren, 2015: 306). Bu örneklerden de anlayabileceğimiz gibi Türk kahvesi Türk toplumu için vazgeçilmez bir bütünüdür ve hayatın her yerinde izlerine rastlamak mümkündür. Türk kahvesi adından da anlaşılabilirliği gibi Türk kültürünü yansıtmaktadır. Türk kahvesi geçmişten günümüze kadar giderek ününü kazanmış ve hemen hemen her yerde bilinen bir içecek haline gelmiştir.

Türk kahvesi günlük hayatta önemli bir yere sahiptir. Türk toplumu için Türk kahvesi içmek keyif vericidir. Bu yüzden her yemekten sonra mutlaka Türk kahvesi içilmektedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 153). Türk kahvesi içmek bir sosyalleşme aracıdır (Ayalp, 2008 :13). Türk kahvesi toplumumuzda konukseverliğin ve nezaketin göstergesidir (Balcı, 2019: 325). Kahve ikram edildiği zaman kabul edilmesi kahve ikram eden kişiyi onurlandırır. Hatta istemeden dilimize yerleşen “bir kahveni içerim” ve “kahvesi içilir olmak” deyişleri de bunları destekler niteliktedir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 153). Günümüzde dahi, misafirlige gidildiği zaman ilk sorulan soru “kahve içer misin” sorusudur. Uzun süre görüşmediğimiz arkadaşlarımıza buluşurken bile “gel bir kahve içelim” diye buluşma ayarlamaktayız. Buradan da anlaşılabilirliği gibi her nerede olursa olsun Türk kahvesi ilk akla gelen içecektir.

Türk kahvesi çeşitli gelenek, görenek ve adetlere de ev sahipliği yapmaktadır. Ayalp (2008), Kız istemelerde Türk kahvesi ikram edildiğini belirtmiştir. (Ayalp, 2008: 40). Bu geleneğe göre kız istemelerde damadın kahvesine tuz eklenmektedir (Balcı, 2019: 326). Eğer damat Tuzlu Türk kahvesini içebilir ise gelini sevdiği anlamına geldiğine inanılmaktadır. Bu gelenek sadece Türk kahvesine özgüdür ve yıllardır devam etmektedir. Fakat Esen (2019), kız istemelerde eskiden tuzlu kahve verilmesi kızın erkeği beğenmediği manasına geldiğini belirtmiştir. Kız istemeye gelen kişiye bakar eğer damadı beğenir ise şekerli kahve, beğenmez ise tuzlu kahve yapar ve ikram ederdi. Tuzlu kahveyi içen damat istemenin olmayacağını anlamaktadır. Bu durum sözlü şekilde istemediğini söyleyip kalp kırmamak için sözsüz bir şekilde tuzlu kahve aracılığıyla istemediğini belirtmek için yapıldığı bilinmektedir. Buradan anlaşılabilirliği gibi tuzlu kahve içme geleneği zamanla değişmiş bir gelenektir.

4. Türk Kahvesi ve Sağlık

Kahvelerin içerisinde kafein bulunmaktadır. Kahve çeşitlerine göre kafein oranı değişmektedir. Buna bağlı olarak vücudumuz aldığı kafein oranına göre farklı reaksiyonlar vermektedir (Ersöyleyen, 2022: 10).

4.1 Türk Kahvesi ve Bileşenleri

Kahvenin bileşenleri arasında kafein, diterpen alkoller ve klorojenik asitler bulunmaktadır.

Kafein: Ding (2014), kahvenin türünün, kavrulma derecesinin ve pişirilme tekniğinin kahvede bulunan kafein miktarını değiştirdiğini belirtmiştir (Altundağ, 2019: 185-186). Örneğin, Türk kahvesinde 60 mg. kafein miktarı bulunmaktadır. Fakat bu oran filtre kahve ve espressoda aynı oran değildir. Filtre kahvede bulunan kafein miktarı 115-130 mg. arasındadır. Espressoda ise bu kafein miktarı 30-40 mg. arasında değişmektedir (Girginol, s. 154; aktaran; Ersöyleyen, 2022:10). Türk kahvesinde bulunan 60mg. kafeinden sadece 50mg. kafein direk olarak vücuttan atılabilmektedir (MEGEP, 2006: 4). Yetişkin bir bireyin günde en fazla 300mg. kafein yani 3-4 fincan kahve tüketmesi güvenli olan orandır (oban vd., 2017).

Diterpen Alkoller: Diterpen alkoller “kafestol” ve “kahveol” dur. Bu bileşiklerin kahvede asıl kolesterolü artıran faktörler olduğu dşnlmektedir. Türk kahvesi gibi pişirme tekniğiyle yapılan kahvelerde sıcak suya direkt dökülen kahve türlerine göre daha yüksek miktarda bu faktörler bulunmaktadır (Naidoo vd., 2011; aktaran; Sözlü vd., 2017: 34).

Klorojenik Asit: Kahvedeki antioksidan özelliği klorojenik asit sayesinde gelmektedir. Bunun yanı sıra antibakteriyel ve antikarsinojenik etkileri de bulunmaktadır (Sözlü vd., 2017: 34).

4.2 Türk Kahvesi ve Sağlık Yönleri

Türk kahvesinin sağlık üzerinde pozitif ya da negatif etkilerinin olup olmadığı araştırmacıların çalışmalarında hala tartışılmaktadır. Bazı hastalıklara iyi geldiği (kanser ve diyabet gibi) tespit edilmiştir. Fakat bazı hastalıklara da tüketim miktarının etkisine göre kötü geldiği (osteoporoz) tespit edilmiştir (Altundağ, 2019: 189).

Kahvenin sağlığa yararlı olduğu çeşitli çalışmalar ile kanıtlanmıştır. Fakat bu durum kahve tüketim miktarına bağlıdır. Günde 3-4 fincan kahvenin sağlığa yararlı olduğu kanıtlanmıştır (Ersöyleyen, 2022: 11). Bilim insanları tarafından kahvenin akciğerlere iyi geldiği tespit edilmiştir. Aynı zamanda kahvenin nefes darlığını önlediği de belirtilmiştir. Yapılan çeşitli araştırmalar sonucunda

kahvenin kanseri önleyen bileşenlerinin olduğu tespit edilmiştir. Japonya, Norveç ve Amerika'da yapılan başka bir diğer araştırma ise özellikle pankreas kanserine iyi geldiğini belirtilmiştir. Buna ek olarak Norveçli bilim insanları bağırsak kanserine de iyi geldiği kanısına varmışlardır (Güral, 1999: 23-24).

Kahvenin dinlendirici bir etkisi vardır. Bunun yanında baş ağrısına ve sindirime iyi gelmektedir. Fakat fazla tüketildiği durumda zihin açıcı, enerji verici, uyarıcı, uykusuzluk, sinir bozukluğu ve çarpıntı yapmaktadır (MEGEP, 2006: 4). Kahve kan dolaşımını dengeleyerek tansiyonu yükseltir. Bu yüzden uzmanlar düşük tansiyonlu bireylerin aşırıya kaçmamak şartıyla kahve içmelerini önermektedir (Güral, 1999: 23-24).

Kahve 3 şekilde bozulmaktadır. Bunlar koku kaybı, küflenme ve kahvedeki yağın acılaşmasıdır. Kavrulmamış taze kahvedeki kritik nem düzeyi %13'tür. Kavrulmuş kahve eğer fazla nemli ortama maruz kalır ise *Aspergillus* ve *Penicilium* gibi küflerin gelişimine yol açmaktadır (Ekin, 2015). Bozulmuş kahvelerin tüketilmesi mide rahatsızlıklarına ve zehirlenmelere neden olabilmektedir.

5. Gelenekselden Moderne Türk Kahvesi

Türk kahvesi ilk tüketildiği zamanlarda cezvede pişirilmiştir. Zaman ilerledikçe çeşitli Türk kahvesi makineleri ortaya çıkmaya başlamıştır. Türk kahvesi makineleri teknolojiye bağlı olarak zamanla gelişmiştir. Elektrikli cezveler, günümüzdeki modern Türk kahvesi makineleri bunlara örnek gösterilebilir. Günümüze geldiğimizde Türk kahvesi geleneksel pişirme yöntemiyle de hala varlığını sürdürmektedir fakat Türk kahvesi, çoğunlukla makinelerde pişirilmektedir. Fendal (2012), kahve makinelerinin zaman ilerledikçe kendi alanında ayrılmaz bir yer edindiğini belirtmiştir (Fendal, 2012: 168). Bununla birlikte zaman ilerledikçe Türk toplumu için Türk kahvesi makineleri vazgeçilmez bir araç konumuna gelmiştir. Günümüzde bulunan işletmelerin ve evlerin hemen hemen hepsinde Türk kahvesi makinesi bulunmaktadır.

Kefeli, Şahin ve Yarmacı (2020), yaptıkları bir çalışmada Yiyecek içecek işletmelerinde Türk kahvesi bulunan 8 işletmenin 7'sinde Türk kahvesinin, makinelerde pişirildiğini belirtmişlerdir (Kefeli, Şahin ve Yarmacı, 2020: 139). Bu bilgiler dahilinde sadece evlerde değil işletmelerde de Türk kahvesinin çoğunlukla makinelerde pişirildiği görülmektedir. Çünkü Türk kahvesi makineleri, kahvenin daha kısa sürede ve kolay hazırlanmasına imkân sunmaktadır. Türk kahvesi makinelerinin tercih edilmesinde bir diğer etken ise, Türk kahvesinin en önemli etkeninden biri olan köpüktür. Türk kahvesi makineleri bu kahve köpüğünü çok kolay bir şekilde kendi yapmaktadır. Bu yüzden cezvede pişirilen kahveye göre daha pratik ve kolay hazırlanmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Kahve keşfedildiği günden itibaren çeşitli şekillerde hazırlanmış ve tüketilmiştir. Bu çeşitler arasında bulunan Türk kahvesinin de geçmişi çok uzun yıllara dayanmaktadır. Kahve bitkisi Türk topraklarında yetişmemesine rağmen dünyaya kahveyi tanıtan Türkler olmuştur. Türk kahvesi Türk toplumu için vazgeçilmez bir üründür. Geçmişten günümüze kadar Türk kahvesi olarak adlandırılarak kültürümüzü yansıtmıştır. Zamanla Türk kahvesi çeşitli atasözlerine, deyimlere, gelenek ve göreneklere ev sahipliği yapmıştır. Kız istemelerde ikram edilen tuzlu Türk kahvesi geleneği bunlardan biri olup günümüzde dahi hala geleneği sürdürülmektedir. Bu bilgilerden yola çıkarak Türk kahvesinin Türk toplumundan ayrılmaz, vazgeçilemez bir ürün olduğunu ve nesiller boyu Türk kültürü yansıttığını söylemek mümkündür.

Teknolojinin de ilerlemesiyle birlikte Türk kahvesinin pişirilmesinde çeşitli değişiklikler olmuştur. Türk kahvesi makinelerinin ortaya çıkmasıyla birlikte Türk kahveleri artık makinelerde pişirilmeye başlanmıştır. Daha kolay ve pratik olması açısından işletmelerde ve evlerde, Türk kahvesi makinelerinde pişirme, geleneksel yöntemle göre daha fazla tercih edilmektedir. Türk kahvesi nasıl pişirilirse pişirilsin popülerliğini yitirmeyen bir içecektir. Türk toplumunda hala ilk akla gelen içecek Türk kahvesidir. Türk kahvesi bir sosyalleşme aracı olarak kullanılmaktadır. Sırf kahve içmek için insanlar birbirleriyle görüşerek sohbet etmektedir. Tüm bu bilgiler ışığında Türk kahvesi Türk toplumu tarafından dinlendiren, rahatlatan ve sosyalleştiren bir içecek olarak bilinmektedir.

Sonuç olarak, Türk kahvesi kültürünü korumamız ve gelecek nesillere doğru şekillerde yansıtmanız gerekmektedir. Bu kültürü korumak Türk toplumunun üstlenmesi gereken önemli görevlerden biridir. Bu kültürü doğru şekilde yansıtabilmemiz için bu konu kapsamında daha fazla çalışmalara yer vermemiz gerekmektedir. Teknolojinin ilerlemesiyle ortaya çıkan Türk kahvesi makinelerinde kahve pişirmek geleneksel yöntemle göre daha fazla tercih edilmektedir. Bu durum zaman ilerledikçe geleneksel pişirme yönteminin unutulmasına ve Türk kahvesi kültürünün zedelenmesine olanak sağlayabilmektedir. Bu kültürü zedelememek için işletmelerin bilinçlendirilmesi ve bu konu hakkında gerekli eğitimlerin verilmesi gerekmektedir. Bu durumun tespit edilebilmesi için bu konu kapsamında gelecek araştırmacıların işletmelerde Türk kahvesinin hangi pişirme yöntemi ile hazırlandığı ile ilgili bir araştırma gerçekleştirilebilir. Aynı zamanda Türk kahvesi çeşitlerinden işletmelerde müşteriler tarafından en fazla hangisinin tercih edildiğinin tespiti için de çalışmalar gerçekleştirilebilir.

Kaynakça

- Altundağ, Ö. Ö. (2019). Türk kahvesinin sağlık boyutu ve etkileri. *İzmir Democracy University Health Sciences Journal*, 2(3), 183-193.
- Alyakut, Ö. (2023). Türk mutfak kültürünün kahveye verdiği kimlik: Türk Kahvesi. *International Journal of Social Humanities Sciences Research*, 10(94), 1012-1024.
- Ayalp, N. (2008). *Geleneksel Türk kahvesi iç mekanlarının çağdaş yorumu* (Sanatta Yeterlilik), Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Balcı, F. (2019). Cezveden kültüre 40 yıl: Türk kahvesi ve geleneği. *The Journal of Academic Social Science*, 87(87), 315-328.
- Bayramova, G. (2019). *Türk kahvesi pişirme yöntemleri ve tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında incelenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Baysal, A., Merdol, T.K., Sacır, H., Çiğirim, N., & Başoğlu, S. (2005). *Türk Mutfağından Örnekler* (2. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Bulduk, S., & Süren, T. (2015). Türk mutfak kültüründe kahve. *Maddi Kültür I*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayını, 299, 309.
- Çağran, F. (2007). *ICP- OES ile Menengiç ve Ürünlerinde Metal ve Yarı Metallerin Tayini* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Çetinkanat, Z. E. (1997). *Türk kahve kültürü ve kahve takımları* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.
- Çoban, H., Altınkaya, M. ve Saruhan, S. (2017). Kafein. Ders Notları Powerpoint Sunusu. Erişim: 20 Aralık 2023, <https://www.foodelphi.com/kafein-harun-coban/>.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ekin, M. (2015). Özel Gıdalar Teknolojisi Ders Notları. Powerpoint Sunusu. Erişim: 20 Aralık 2023, <https://www.foodelphi.com/ozel-gidalar-teknoloji-ders-notlari-ogr-gor-m-mustafa-ekin/>.
- Ersöyleyen, S. (2022). *Türk kahvesi kültürü ve kahve sunumu için konsept fincan tasarımı* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Eskişehir.
- Esen, R. (2019). *Türkiye’de Evlilik Ritüelleri: Niğde Örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Fendal, D. (2012). Türkiye’deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi.

- Göktaş, E. (1999). Osmanlı döneminde kahvehaneler, kiraathaneler ve bunların işlevleri, *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11, 67-80.
- Güral, S. (1999). *Türk kültüründe kahvenin yeri* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim düünden bugüne gastronomi* (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklam Ltd. Şti.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve kültürel bir içecek: Türk kahvesi. *Karadeniz uluslararası bilim dergisi*, (52), 149-165.
- Kartal, S. G. (2017). Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın eserlerinde kahve ve kahve kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 23(91), 211-236.
- Kefeli, E., Şahin, Ö., & Yarmacı, N. (2020). Üçüncü nesil kahve işletmelerinde Türk kahvesinin yeri: İstanbul örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 130-147.
- Koca, N., & Narin, A. (2018). *Anadolu'nun kayıp kahveleri*. İstanbul: Kutlu yayınevi.
- Küçükkömürler, S., & Özgen, L. (2009). Coffee and Turkish coffee culture. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(10), 1693-1700.
- Malkoçoğlu, T. & Göksel Yüce, H. (2023 Nisan). *Türk kahvesi ve Türk toplumunda kahvehane kültürü* (Ulusal Kahve Sempozyumu). Toros Üniversitesi, Mersin.
- MEGEP (2006) (Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi). Yiyecek İçecek Hizmetleri Kahve Hazırlama ve Servisi: *Millî Eğitim Bakanlığı*, Ankara.
- Ögel, Z. & Soley, U. (2014). *Kahve molası: Kütahya çini ve seramiklerinde kahvenin serüveni* İstanbul: Suna ve İnan Kıraç Vakfı Pera Müzesi.
- Özgür, N. (2012). Türk kahvesi standartları ve pişirme ekipmanları teknik analizi. *Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği.Sağlık Bilimleri Enstitüsü Dergisi*; 8(2): 33-39.
- Sözlü S., Yılmaz B., & Acar-Tek N. (2017). Kahve tüketimi ve bazı hastalıklarla ilişkisi. *SDÜ*
- Süter, T. (2022). *Türk kahvesi çeşitlerinin duyu analizi değerlendirilmesine yönelik pilot çalışma: Safranbolu* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.
- Şahbaz, S. (2007). *Geçmişten günümüze kahvehaneler, kahvehanelerin sosyal yaşamındaki yeri ve önemi: Aydın Merkez Örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Türk Dil Kurumu (TDK)- Güncel Büyük Sözlük. Kahve kavramı. <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim: 09 Aralık 2023.

- Ulusoy, K. (2011). Türk toplum hayatında yaşatılan kahve ve kahvehane kültürü. *Milli Folklor Dergisi*, 12(89), 159-169.
- UNESCO (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu), (2023). Türkiye milli komisyonu, somut olmayan kültürel miras listesinde Türkiye. Erişim: 18 Aralık 2023, <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%B9r-Miras-Listeleri>.
- World Population Review, Coffee Consumption by Country 2023. Coffee Consumption by Country 2023 (worldpopulationreview.com). Erişim: 09 Aralık 2023.
- Yıldız, C. (2007). *Kahvehane kültürü*. Ankara: Beyan Yayınları.
- Yılmaz, B., Acar-Tek, N., & Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 213-220.
- Yılmaz, E., Oraman, Y., Özdemir, G., Arap, S., & Yılmaz, İ. (2016). Türk kahvesi tüketim eğilimleri ve tüketici özelliklerinin belirlenmesi. *XII. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, Isparta, Kongre Kitabı*, 457-473.
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten Şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 25-39.
- Yönet Eren, F., & Ceyhan Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies Social Sciences*, 13(10), 697-712.