

Türk Kahvesi ve Yöresel Çeşitleri

Türk kahvesi, Güneydoğu'da çok yaygın olarak içilen "mırra" ile İtalyanların "espresso"su arası bir türdür. Türk kahvesini tüm kahve çeşitlerinden ayıran özellik, şekerin pişme sırasında ilave edilmesidir. Kahvenin adlandırılması konusu, Yunanlılarla Türkler arasında yıllardır süregelen bir tartışmadır. Yunanlılar, yıllardır Türk kahvesine "Greek Cafe" deseler de Yunanlı yazar Elias Petropoulos "Türk Kahvesi" adlı kitabında bugün aynı isimle içtiğimiz kahvenin Türklere ait olduğunu anlatmaktadır. 2. Güncel bir anekdotta, kahvenin 1974 Kıbrıs Barış Harekatı'na kadar "Türk Kahvesi" olarak anıldığı, ancak bu tarihten sonra "Türk Kahvesi" olarak söz edilmediği anlatılmaktadır.

Türk kahvesi Osmanlı topraklarında varlığına 1517 yılında başlamıştır. Osmanlı sarayına ise 1543 yılında girmiştir. 1900 yıllarınbaşından itibaren kahvenin ithal edilmesi sıkıntısı oluşmasından dolayı kahve bulunmakta zorlanılmıştır. Bu geçiş döneminde Anadolu insanı kahve eksikliğini yine kahveyi baz alarak gidermeye çalışmaktadır. Yöresine göre lezzete uyabilecek yakın alternatiflerle kahve pişirmeye devam etmişler fakat içerisine kahve olmayan türevler ekleyerek yeni kahveler ortaya çıkmıştır. Kimi yerde çörekotu, kimi yerde fıstık kimi yerde bitki eklenmiştir.

Yöresel Türk Kahveleri

Menengiç kahvesi

Doğu Anadolu bölgesinde özellikle Elazığ ve çevresinde yaygındır. İşminde kahve olmasına rağmen içeriğinde kahve bulunmamaktadır. Fakat demleme yöntemiyle aynı Türk kahvesi gibidir.

Dibek Kahvesi

Dibek bir öğütme biçimidir. Standart Türk kahvesine göre daha kalın bir öğütme yapılmaktadır. Yapılışı aynı Türk kahvesi gibidir.

Mırra

Daha çok Güneydiği Anadolu bölgesinde tüketilen sert ve içimi yavaş bir kahvedir.

Adana Gar Kahvesi

Çifte kavrulmuş olan ve çay bardağıyla servis edilen Türk kahvesidir.

Diğer Yöresel Türk Kahveleri

- Adıyaman kahvesi
- Süryani kahvesi
- Cilveli Kahve
- Tatar kahvesi
- Mirvari kahvesi
- Yandan Çarklı
- Çörek Otu kahvesi
- Kenger kahvesi
- Alanya Badem kahvesi
- Kül kahvesi
- Nohut kahvesi
- Lavanta kahvesi

Kaynakça

Kaplan, M. (2011). Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü. *Yurt ve Dünya Dergisi/The Journal of Homeland and The World*, 2(2), 11-20.