

Türklerde Çay ve Kahve Kültürü

Kültür Köşesi



5000 yıllık geçmişe sahip olan çayın Türklerin hayatında vazgeçilmez bir önemi vardır. Türkler gün boyunca bol bol çay içerler. Türkler dünya çay kültürüne yeni usuller kazandırmışlardır. Bunlar; kendine özgü çay demleme, kitlama çay içme ve ince belli cam bardak kullanmadır.

Tea with a 5000-year history has an indispensable importance in the life of Turkish people. Turkish people have tea any time of the day. They have a unique way of making tea. They use little elegant glass cups which they call 'ince belli bardak' (glass cup with a slender waist) to enjoy tea. 'Kitlama çay' is also a unique way of having tea. You do not add any sugar or sweetener in your tea, you put a lump of special sweetener (kitlama) in your mouth and you suck it as you sip your tea. All of the things mentioned above means the Turks contributed a lot to the culture of having tea.

Çay Demleme: Türklerin çay yapma metotları kendine özgüdür. Çay yapılırken "Çaydanlık" adı verilen porselen ya da genellikle çelik malzemeden yapılmış kaplar kullanılır. Önce su ısıtılır. Sonra sıcak su ile çay demlenir. Demlenen çay bir süre bekletilir ve sonra servis edilir.

Tea brewing: Turkish people have unique ways of making tea. Porcelain or steel pots are used to make tea. First, some water is boiled, then the tea is brewed with the boiled water. Do not enjoy your tea instantly. Let the brewing process last a bit longer; you will have a better taste of tea.

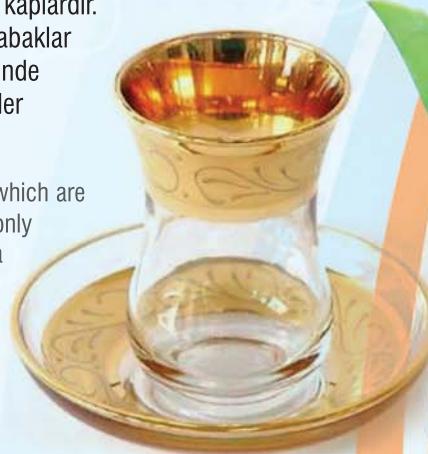


Çaydanlık: Çaydanlık, çay demlemeye kullanılan genelde iki parçalı ve metalden yapılmış, bazen demlik porselen olan bir mutfak eşyasıdır.

Teapot: Turkish teapot has actually two pots. The lower steel pot is bigger and is used to boil the water (it functions as the kettle). The upper steel or porcelain pot is used to brew the tea.

Bardak: Türklerde özgü ince belli geniş ağızlı çay içmede kullanılan camdan yapılmış kaplardır. Bardağın altında küçük tabaklar vardır. Bardağın dış yüzünde çeşitli motifler ve işlemeler bulunur.

Tea cups: The cups, which are unique to Turks, are used only for having tea. They have a slender waist and a wide mouth. The little cups also have little plates and various motifs and patterns on the outer surface.



Türk Kahvesi: Türkler tarafından keşfedilen kahve hazırlama ve pişirme metodunun adıdır. Özel bir tadı, köpüğü, kokusu, pişirilişi, ikramıyla kendine özgü bir kimliği ve geleneği vardır. Telvesi ile ikram edilen tek kahve türüdür. Türk kahvesinin ayrıcalığını belirleyen noktaları özetlersek diyebiliriz ki; Türk kahvesinin sağlığı tehdit edecek zararlı yanısı yoktur. Bir fincandan fazla içildiğinde zihin açıcı, uyarıcı, enerji verici özelliği ön plana çıkar. Sindirimde yardımcı olur. Bu yönyle şekerli içmemek kaydıyla kilo almayı ve mide ekşimelerini önler.

Kahve ve kahve kültürü dünyaya Türkiye'den yayılmıştır. Türkiye'de ilk kahvehane İstanbul'da açılmıştır. Bu kahvehane, tanınmış kişilerin ve bilginlerin buluşma, dinlenme ve sohbet etme yerleri olmuştur. Kahve, toplum hayatına yerleşmiş ve çeşitli atasözlerinde kullanılmıştır. Bunlardan en önemlisi "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırlı vardır." Dostluğun simgesi haline gelen kahve "kız isteme" merasimlerinin vazgeçilmezi ve her kız isteme merasiminde mutlaka ikram edilen bir içecek olmuştur.

Turkish coffee: It is the name of the coffee-making method introduced by the Turks. It has a special taste, smell, foam, tradition, and a unique way of being cooked and served. It is the only type of coffee which is served with its sediment. To mention the distinctive features of Turkish coffee, we could bring to mind these points: Turkish coffee is not harmful to human health if taken at a reasonable amount. More than one cup gives energy, stimulus, good mental health, and helps the digestive tract. If taken with no sugar, it prevents weight-gain and gastric acidity.

Turkish Coffee and its coffee culture is spreading all over the world. The first coffee house opened in Tahtakale in Istanbul. This first coffee house became the place where famous people and intellectuals met. The long traditional of Turkish coffee can be found in many proverbs. One that is often used: "A cup of coffee offered will be remembered for forty years."

Coffee, regarded as the symbol of friendship, is also the favorite hot drink served at the ceremony of girl wanting. (When you propose to a girl, traditionally, you also go to her home and want the girl from her parents. Coffee is served at this visit.)

A large image of a white coffee cup with a gold-colored saucer, filled with dark coffee, resting on a bed of dark brown coffee beans. The cup features a decorative illustration of a city skyline and birds. The background is a light blue with white wavy lines.

Türkiye