

Kahvenin Aşırı Kısa Tarihi

Hazırlayan: Alper Çeker



**Standart
Coffee**

Dokuzuncu yüzyılda

Etiyopya'nın Oromia eyaletinde Kaldi adlı genç bir çoban, keçilerinin gizemli bir çalıdan kırmızı yemişler yedikten sonra koşmaya, zıplamaya ve dans etmeye başladığını fark etti. Kendisi de birkaç yemiş tanesi çiğnedi ve aniden bir aydınlanma yaşadı.



Yemiřlerden avuç dolusu toplayarak başrahibe getirdi. Kısa yoldan, ilesiz bir aydınlanmaya karşı olan keşiş bu taneleri ateşe attı ama diğer kardeşleri çekici kokuyu aldılar ve ateşin başına toplandılar. Maruni rahibi Antonio Fausto Naironi'nin aktardığı hikâyeye göre ilk kahveyi bu keşişler yaptılar.

Hikâyenin tarihi gerçekliği tartışılabilir ama kafeinin uyarıcı özelliğinin entelektüel, duygusal ve ruhsal yararları tartışma götürmez. Bununla birlikte Etiyopya günümüzde en büyük kahve üreticilerinden biridir. Maruni rahibi Naironi'ye dönecek olursak... 1635 yılında Lübnan'dan İtalya'ya taşındı ve 1671 yılında Kahve İçme Sanatı adlı kitabını yazdı .



Kahvenin Latince adı “coffea arabica”dır yani insanların gözünde Doğu ile özdeşleştirilmiş bir içecektir. Kahve sözcüğü Arapça’da “tokluk duygusu veren” anlamında kullanılıyordu.



Kahve yemişı önceleri yiyecek olarak tüketildi, 15. yüzyılda içecek olarak kullanılmaya başladı. İçilerek tüketilmesi ile uyarıcı özelliği ortaya çıktı. Uyumayı engelliyor, insanları zinde tutuyordu. Böyle olunca tekkelerdeki zikirlerin ve mahalle aralarındaki devlet sohbetlerinin vazgeçilmez eşlikçisi oldu.

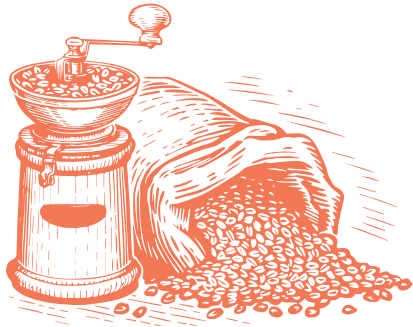


Kahve sohbetine katılanların muhalif düşünceler geliştirdiği görülünce, günah olmakla suçlandı ve yasaklandı. Ebussuud Efedî kahve için “fasıkların içeceği” dedi. Ebussuud Efenî’nin düşmanı olduğu ve hoşgörüyü özdeşleşen tasavvuf, bu işi çözdü.

Kahve içilmesine izin veren kişi, Şazeli tarikatının piri Ebül Hasan eş Şazeli oldu. Bu nedenle eski İstanbul kahvehanelerinde “Her sabah besmeleyle açılır dükkânımız / Hazret-i Şâzelî’dir pîrimiz üstâdımız” yazan bir levha asılıydı. Tekkelerin de kahve pişirilen bölümlerinde “Ya Hazreti Şazeli” levhası bulunurdu.



Tekkelerde Süleymaniye işi mangallarda kahve pişirmekle görevli olan “Kahve nakibi”, tarikatın yüksek rütbeli dervişlerindendi. Yemen’den ithal edilen kahve eski İstanbul’da Mısır Çarşısı ve çevresindeki dükkânlarda satılırdı. Taze olarak tüketilmesi makbul olan Türk kahvesi bugün dahi aynı muhitten satın alınır.



İstanbul’da ilk kahvehaneler 16. yüzyılda ortaya çıktı. Eski İstanbul’da sokak sokak gezen seyyar kahveciler de vardı. 17. yüzyılın sonunda Yeniçeri kahvehaneleri açıldı. Bu kahvehanelerin açılış töreninde “Kahvehane Nişan Alayı” düzenlenirdi. Alayın önünde kahvehaneyi açan yeniçerinin mensubu olduğu ortanın nişanı olurdu.



Bektaşî babalarının, dervişlerin, yeniçeri subayları olan çorbacı ağa ve odabaşı ağa gibi rütbeli askerlerin olduğu bu alay sokakta ilerlerken, askerler alayın önü kesilmesin diye “Savulun şahbazlarım, nişan geliyor” diye nara atardı. Kahvehanenin açılışı sırasında Bektaşî babası bir avuç şeker ve kahveyi ateşe atıp, kahvecilerin piri Hazreti Şazeli'ye dua ederdi.



Yeniçeri kahvehanelerinde birer kütüphane olurdu, içinde kanarya olan bir kafes asılırdı. Buralar dervişlerin de buluşma yeri olduğu için bir Bektaşî babası Yeniçeri kahvehanesinde sürekli olarak bulunurdu.



Müziyenlerin, ozanların eşliğinde sazlı sözlü, şiirli eğlenceler düzenlenirdi. Hatta berberler gelir, müşterilerini burada tıraş ederdi yani Yeniçeri kahvehanelerinin toplumsal işlevi vardı.



Avrupalı bazı botanikçiler rahip Naironi'den daha önce Doğu'ya gidip kahveyi denediler. Venedik, Marsilya, Londra, Paris ve Viyana'da ilk kahvehaneler 17. yüzyılda açıldı. Kahve Avrupa'da uzun zaman Türklükle özdeşleştirildi ve bu nedenle aleyhinde yazanlar da oldu.

1669 yılında 14. Louis'ye Osmanlı elçisi olarak giden Müteferrika Süleyman Ağa, Fransa kralı önünde eğilmeyi reddedince sarayda hoş karşılanmadı ama Fransızlar arasında, Süleyman Ağanın yanında getirdiği kahve ile insanları tedavi ettiği dedikodusu yayıldı.

Viyanalılar şehirlerini kuşatan Türklerden öğrendikleri kahveyi sütle yumuşattılar. Birçok Alman entelektüel Viyana kahvehanelerinin gediklisi oldu. Stefan Zweig, kahvehaneler için “ucuz bir fincan kahve karşılığında herkese açık bir tür demokratik kulüp” dedi.



18. yüzyılda Avrupalılar Yemen kahvesini ithal etmek yerine bunu kendileri yetiştirmek istediler ve sömürgelerinde kahve kolonileri kurdular.
19. yüzyılda Paris'te gazeteler yalnızca abonelere satılıyordu. Bu nedenle insanlar gazete okumak için kafelere gidiyordu.





Bizde kahvehaneye “kıraathane” de denir. Bu sözcük “okuma yeri” anlamındadır. Kahvehanelerde gazete okunması modern bir durumdur ama İstanbul’da mahalle kahvehanelerinin çoğunda eski Yeniçeri kahvehanelerinin hatırası olarak, bir köşede küçük bir kitaplık bulunur.



Çağdaş kafeler kablosuz internet hizmeti veriyor ve insanlar dizüstü bilgisayarları ile buralarda, kahve eşliğinde zaman geçiriyor.

Standart bir kahve yaklaşık 90 derece sıcaklıkta iki buçuk-üç dakikada pişer. Yüksek standartta ise yanlışı zamanda yanlışı yerde ve yalnız olmayı gerektirir.



 **80 YIL
HATIRI
VAR!**