

Turkish transcript:

Şimdi içine iki fincan su, iki tatlı kaşığından biraz fazla kahve ve iki tatlı kaşığından biraz fazla şeker koyduğumuz cezvemiz şu an gördüğümüz gibi ufaktan ufaktan kaynamaya ve köpükler üzerinde oluşmaya başladı. Şimdi ben bu köpükleri alacağım ve iki fincana eşit bir şekilde pay edeceğim. Türk kahvesinin köpüklü olması lazım... Ve kahvemi tekrar aygaza alıyorum ve biraz daha kaynamasını bekliyorum. Bu arada tabii yeni köpük oluşursa üzerinde onu da alacağım.

-Her zaman öyle mi yapılır?

-Bana annem böyle öğretti diyebilirim.

-Evet. Kahve kutusuna bakabilir miyiz abla?

-Tabii ki. Ben bunun içinde saklıyorum kahvelerimi poşetinden boşaltınca. Şöyle kahverengi toz halinde bir madde Türk kahvesi dediğimiz. Görebildin mi?

-Bakıyoruz.

Normalde Türkiye’de her yerde şu paketlerde de görebilirsiniz. Bu artık bir marka halini almış gibi Türkiye’de. Hatta Kapalı Çarşı’da büyük bir dükkanları da var. Taze kahve oradan satın alınabiliyor. Paketlenmemiş haliyle istediğiniz kadar kahve satın alabiliyorsunuz. Ve kaynamaya başladı. Çok az köpüğümüz oldu. Şimdi artık bunu fincanlarımıza servis yapmak üzere alabiliriz. Evet kahvelerimiz hazır. Biz bunları genelde misafirlerimize servis yaparken tepsiye alıyoruz ve yanına birer bardak suyla servis yapıyoruz. Çünkü bazen kahvenin dibinde biriken taveler insanlarda boğazlarında gıcık yapıyor. Bunu engellemek için de kahvelerimizi bir bardak suyla servis yapıyoruz.

English translation:

Our *cezve* in which we put two cups of water, a little more than two dessert spoons[ful] of coffee and a little more than two dessert spoons of sugar, as you see, started to boil slowly and create foam. Now I will take the foam and put it evenly in two cups. Turkish coffee has to be foamy . . . And I put my coffee on the stove again and wait for it to boil a little bit more. By the way, if it makes more foam, of course, I will take that, too.

- Is it always made like that?

- I can say my mother taught me like that.

- Yes. May we look at the coffee box, sister?

- Of course. I store my coffee in that box after I empty the coffee bag. What we call Turkish coffee is some brown stuff. Do you see?

- We are looking at it.

- Normally in Turkey you see those bags of coffee everywhere. This has become a brand name in Turkey. They even have a big coffee shop in the Grand Bazaar. Fresh coffee can be bought there. You can buy however much coffee you want in bulk. And it has started to boil. We have a little foam. Now we can take it to put in our coffee cups. Yes, our coffee is ready. We generally put it on a tray when we are serving it to our guests, and we serve them a glass of water with each cup because sometimes the coffee grounds left in the coffee cup catch in people's throats. To prevent this, we serve our coffee with a glass of water.

About CultureTalk: CultureTalk is produced by the Five College Center for the Study of World Languages and housed on the LangMedia Website. The project provides students of language and culture with samples of people talking about their lives in the languages they use everyday. The participants in CultureTalk interviews and discussions are of many different ages and walks of life. They are free to express themselves as they wish. The ideas and opinions presented here are those of the participants. Inclusion in CultureTalk does not represent endorsement of these ideas or opinions by the Five College Center for the Study of World Languages, Five Colleges, Incorporated, or any of its member institutions: Amherst College, Hampshire College, Mount Holyoke College, Smith College and the University of Massachusetts at Amherst.

© 2003-2009 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated