

Turkish transcript:

A: Türk kahvesi kahve ağaçlarının tohumlarının öğütülmesiyle elde edilen bir kahve. İlk defa Afrika'da bulunmuş, Afrika'dan Türkiye'ye getirilmiş, o zaman Osmanlı imparatorluğu zamanında, ilk bunu getiren ve kullanan kuru kahveci Mehmet Efendi hatta işte şu anda türk kahvesinin en önemli markalarından biri de Kuru Kahveci Mehmet Efendi. Türk kahvesi aslında kahve olarak çok çok özel bir kahve değil ama pişirilmesi ile çok özel, pişirilişiyle çok diğer kahvelerden ayrılıyor. Özel bir kabı var pişirmek için buna cezve diyoruz, her bir kişi için ve özel içilmesi için fincanları var, espresso fincanından daha da küçük bir fincanı var, şu boyutlarda (*shows*). Her kişi için iki çay kaşığı Türk kahvesi ve bir fincan su konuluyor cezveye, ve isteğe göre belirli miktarda şeker. Türk kahvesi, bu cezve daha sonra ocağın üstüne konuluyor, ve şeker ve kahve ve su iyice karıştırılıncaya, birbirine karışincaya kadar geleneksel olarak kısık ateşte pişiriliyor, kısık ateşte pişirilmesi gerekiyor ve daha sonra hafif köpürdükten sonra köpüğü önce alınarak geleneksel pişirme yöntemiyle kahve fincanlarına dökülüyor, ve daha sonra bir taşım daha kaynatıldıktan sonra, bütün kahve kahve fincanlarına boşaltılıyor ve yanında suyla ya da özel toplantılarda nane likörüyle ikram ediliyor. Ve Türk misafirperverliğinde çok önemli bir yeri var, her gelen misafire önce Türk kahvesi içip içilmediği sorulur, önce Türk kahvesi ikram edilir.

G: Peki Türkiye'de bir kahveye gittiğin zaman kahve istediğinde direkt olarak sana Türk kahvesi mi getirirler, yoksa türk kahvesini özel olarak mı istemen gerekir?

A: Evet aslında özel Türk kahvehanelerinde herhalde, yani tahminim, bu eski geleneksel Türk kahvehanelerinde hala kahve istediğin zaman önce Türk kahvesi getirilir, eğer özellikle filtre kahve ya da *neskafe** istediğin zaman onu özellikle söylemen lazım, ama daha modern bir kafeye gittiğinde Türk kahvesini özel olarak istemen lazım. Hatta yavaş yavaş azalıyor, bir çok kafede şu anda Türk kahvesi yok.

G: Peki ne içiyorlar onun yerine?

A: Genellikle *neskafe* içiliyor yani burdaki gibi filtre kahve değil de, hazır öğütülmüş ve suya direkt karıştırılabilen, kaynar suya direkt karıştırılabilen *neskafe* içiliyor.

G: Ve başka çay içiliyor herhalde.

A: Ve de Türk çayı içiliyor.

English translation:

A: Turkish coffee is made by grinding the beans of coffee trees. Initially, it was found in Africa. It was brought to Turkey from Africa. Then during the times of the Ottoman Empire, dry coffee maker Mehmet Efendi is the person who first brought this and used it, so much so that nowadays one of the most famous brands of Turkish coffee is named after him: *Kuru Kahveci Mehmet Efendi*. Actually Turkish coffee is not a very special coffee, as a coffee, but the way it is made is special. It is distinguished from other coffees by the way it is made. It has a special coffeepot to be made, we call it *cezve*. It has special coffee cups for each person. They are a little smaller than espresso cups, like this big. For each person, two teaspoons of Turkish coffee and a cup of water is put into the *cezve*, and according to taste a certain amount of sugar [is also added]. Later, this *cezve* is put on the stove, and it is cooked until the sugar and coffee and water are mixed enough, traditionally with low heat. It is necessary that it is made with low heat, and then when it is bubbling, first one takes the bubbles according to the traditional style and puts them into the coffee cups, and when it is boiled once more, all coffee is poured into the coffee cups and it is served together with water or on special occasions with mint liquor. And in Turkish hospitality it has a special place. Any guest is first asked whether s/he would drink Turkish coffee, first s/he is treated with Turkish coffee.

G: Well then, when you go to a coffeehouse in Turkey, when you ask for coffee do they directly bring you Turkish coffee, or do you have to ask for it specifically?

A: Yes, actually, in special Turkish coffeehouses, I mean I guess that in traditional Turkish coffeehouses they would still first bring you Turkish coffee when you ask for coffee, but if you want filter coffee or *Nescafe* you should ask for it specifically. But if you go to a more modern coffeehouse, you would need to ask for Turkish coffee specifically. So much so, as it is lessening, in most coffee houses you can't find Turkish coffee.

G: So what do they drink instead of that?

A: Mostly *Nescafe* is being drunk. I mean not like the filter coffee here, but ready made (instant) coffee which can be mixed instantly with hot water, is being drunk.

G: And other than that, tea is drunk probably.

A: And also Turkish tea is being drunk.

* Although nescafe (*Nescafe*) is a brand name, in Turkey it is used as a name for all brands of instant coffee.

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