Fincandan Lezzete

KAHVE

Cenk R. Girginol

MUNDI

Can Yayınları
Bu tanıtım kopyası
Can okurları için
özel olarak hazırlandı.
Can Yayınları

Fincandan Lezzete

KAHVE

Cenk R. Girginol

Mundi Kitap

Fincandan Lezzete Kahve, Cenk R. Girginol
© 2025, Can Sanat Yayınları A.Ş.
Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: Oğlak Yayınları, 2018
Can Yayınlarında 1. basım: Nisan 2025, İstanbul
Bu kitabın 1. baskısı 5 000 adet yapılmıştır.

Dizi editörü: Merin Sever
Düzelti: Aylin Samancı Elmasdağ
Mizanpaj: Atahan Sıralar

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)
Kapak tasarımı: Aylin Güler

Baskı ve cilt: Oksijen Basım ve Matbaacılık Sanayi ve Ticaret Ltd
Seyrantepe Mahallesi, İbrahim Karaoğlanoğlu Cad. No: 35/3
Kâğıthane-İstanbul
Sertifika No: 40379

ISBN 978-625-6324-94-7

MUNDİ KİTAP
Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza Giz, No: 9/25 Sarıyer/İstanbul
Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33
mundikitap.com
bilgi@mundikitap.com
Mundi Kitap, Can Sanat Yayınları Yapım ve Dağıtım Tic. ve San. A.Ş.'nin tescilli markasıdır.
Sertifika No: 43514

Fincandan Lezzete

KAHVE

Cenk R. Girginol

MUNDI

Celebrität

CENK R. GİRGİNOL, 1980'de İstanbul Üsküdar'da doğdu. Uluslararası bir şirkette çalışma hayatına başladı ve 2003'te kahve sektörüne satış, eğitmenlik, yöneticilik ve uzmanlık görevleriyle dahil oldu. Farklı ülkelerde, dünyaca ünlü kahve eğitmenlerinden ve çeşitli firmalarından kahve kavurma, kahve tadımı ve genel kahve eğitimleri aldı. Kendisi de kahve eğitimi vererek barista yetiştiren Cenk Girginol, 2018'den beri profesyonel kahve danışmanı olarak birçok markaya hizmet vermektedir.

2016'da *Kahve-Topraktan Fincana* adlı kitabı yayımlandı; Gourmand World Cookbook Awards tarafından önce "Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı" (Winner), ardından 55 ülke arasından "Dünyanın En İyi Kahve Kitabı" (Best in The World) ödüllerine layık görüldü. 2018'de Amerikan Independent Press Awards tarafından Türkçe bir kitaba ilk defa verilen "2018-BK Interior Design" ödülünü kazandı. *Kahve-Topraktan Fincana*, 2019'da Çinceye çevrildi ve Çin'deki ilk Çince yayımlanan kahve kitabı olarak literatüre girdi; 2020'de *Coffee From The Soil To The Cup* adıyla İngilizce yayımlandı; aynı yıl Gourmand World Cookbook Awards tarafından son 25 yılın en iyilerinin ödüllendirildiği törende, 1995-2020 yılları arasında "The Best of The Best" ödülüne layık görülerek İsveç'te yer alan Alfred Nobel House'da bir yıl boyunca Türkiye'yi temsil eden tek kitap olarak sergilendi. Aynı yıl içinde "2020-Best in the World-Foreign Rights Seller" ödülünü de diğer ödüllerin yanına ekledi.

2018'de ikinci kitabı *Kahve-Fincandan Lezzete* yayımlandı. Bu kitabıyla da 2019'da önce Gourmand World Cookbook Awards tarafından "Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı" (Winner), sonrasında 2019 "Dünyanın En İyi Kahve Kitabı" (Best in The World) ödüllerine layık görüldü.

2020'de Türk kahvesi ve kültürünü her yönüyle ele alan *Ahde Vefa-Bir Türk Kahvesi Hikâyesi* yayımlandı. Bu kitapla yine Gourmand World Cookbook Awards 2020 "Dünyanın En İyi Kahve Kitabı" (Best in the World) ödülünü alarak üç kitabıyla da üst üste kendi alanında Dünyanın En İyi Kitapları listesine girdi. Ayrıca, kapakta yer alan, dünyanın en önemli mikroart sanatçılarından Hasan Kale'nin kahve telvesiyle çizdiği eserle "En İyi İllüstrasyon Ödülü" de alarak iki ayrı dalda "Best in the World" ödülü kazandı.

Girginol, eğitim ve hizmetlerini, markası Albero del Caffe ve Bloom Coffee Roastery'de sürdürmekte olup, Okan Üniversitesi bünyesinde Türkiye'nin ilk üniversite seviyesinde kahve eğitimcisi olarak ders vermektedir. Ayrıca Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği yönetim kurulu üyesidir.

https://www.instagram.com/cenkgirginol
http://www.cenkgirginol.com

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 15
TEŞEKKÜRLERİMLE 17
ÖZEL TEŞEKKÜR 20

KAHVE VE KEŞİF YOLCULUĞU

Kahvenin Ortaya Çıkışı 25
Osmanlı'da Kahvehane Kültürü 33
Tarihî Kahve Araç Gereçleri 41

FİNCANDAN LEZZETE

Bir Lezzet Yolculuğu 49
Kahve Alırken Dikkat Edilecek Özellikler 50
İhtiyacınız Olan Ekipmanlar 52
Pişirilmesi/Demlenmesi 56

KAHVENİN GELENEKLERİ

Kahve Falının Keşfi ve Tarihi 65
Kahvenin Kırk Yıl Hatırı 68

TÜRK KAHVESİ VE YÖRESEL LEZZETLER

Kahve Kültürümüz 73
Menengiç Kahvesi (Çedene Kahvesi) 75
Dibek Kahvesi 77
Mırra 78
Adana Gar Kahvesi (Tarz-ı Hususi/Tarsusi) ve Süvari Kahvesi 79

Adıyaman Kahvesi 80
Süryani Kahvesi (Mardin) 81
Cilveli Kahve 82

ÜLKELERİN KAHVE PROFİLLERİ

Orta Amerika 91
Güney Amerika 100
Kuzey Amerika 105
Afrika 108
Asya 111
Tayland'dan Özel Bir Lezzet: Black Ivory Coffee/Siyah Fildişi Kahve 116

KAHVENİN LEZZET ATLASI

Kahveyle Devr-i Âlem 125
Etiyopya 127
İsrail 130
Senegal 131
Fas 133
Cezayir 134
Fransa 135
İtalya 137
Yunanistan 148
Avusturya 149
İsviçre 156
Finlandiya 157
İsveç 159
Hollanda 163
Almanya 165
Danimarka 168
Norveç 169
İrlanda 170
Portekiz 171
İspanya 173
Arjantin 178

Küba 179
Kolombiya 180
Brezilya 182
Meksika 183
Amerika 185
Japonya 186
Endonezya 190
Malezya 193
Seul 195
Tayland 196
Hindistan 198
Hong Kong ve Çin 199
Vietnam 203
Avustralya 206

ÜNLÜ ŞEFLERDEN ÖZEL LEZZETLER

Maria Ekmekçioğlu – Maria'nın *Petit Four*'u 211
Aydın Demir - Portakallı ve Bademli Islak Kek 215
Rafet İnce - Granola Barlar (Mutlu Anlar) 219
Pelin Bilgiç - Balkabaklı Crumble 221
Diler Terzi – Dudu'nun Kahve Aşkı Ekmeği 225
Murat Güllü – Geleneksel Türk Baklavası 229

KAHVE TADIMI (*CUPPING*)

Kahve Nasıl Tadılır? 235
Ana Hatlarıyla Tadım Sözlüğü 248

KAHVENİN EN ÇOK KARŞILAŞTIĞI EŞLİKÇİSİ: SÜT

Kahvede Süt Seçimi 257

BİTİRİRKEN 260

KAYNAKÇA 262

İllüstrasyon: Caner Aydın Od

ÖNSÖZ

Şöyle bir geçmişe bakıyorum da, kahveyle bayağı haşır neşir bir hayatım olmuş. Şikâyetçi miyim? Hayır… Çok büyük bir tutkuyla bağlanmışım. Her yaşadığım şeyde, yanımda bir fincan kahve olmuş, ya yazmışım ya anlatmışım…

Kahvenin işim olmasının da çok büyük bir lütuf olduğunu düşünmüşümdür. İnsanın sevdiği işi yapması, her gün ofisine gelirken heyecanla gelmesi çok rastlanılan bir şey değil, o yüzden kendimi bu lükse sahip şanslı bir insan olarak görüyorum. 12 sene önce kızıma okulunda öğretmeni, "Baban ne iş yapıyor?" diye sorduğunda verdiği, "Kahve içiyor," cevabı aklıma her geldiğinde hem güler hem şükrederim. Bence kahve içmek çok güzel bir meslek!

İlk kitabım *Kahve-Topraktan Fincana*, halen yeni baskılarla okuruyla buluşurken iki kitap arasındaki süreç benim için de gurur dolu oldu. Ulsularası Gourmand Awards'ta önce "Türkiye'nin En İyi Kahve Kitabı", sonrasında 55 ülke içerisinden ilk defa Türkiye'ye, kitabıma gelen "Dünya'nın En İyi Kahve Kitabı" Ödülü ve arkasından, son 25 yılın en iyileri arasından seçilen "En İyilerinin En İyisi/The Best of The Best" Ödülü'nü bir Türk olarak ülkeme getirmek, kazandığım bu unvan, beni en çok onurlandıran olaydı. Şu anda Çin'de Çince, Amerika ve Avrupa'da İngilizce olarak yayımlanan o kitapla, kahveyi buradan bir gözle, yayıldığı topraklardan bakarak anlatmak ayrı bir mutluluktu benim için.

Şimdi sıra ikinci kitapta…

Bu kitapta, hep daha detaylı anlatmak istediğim ve benim de çok ilgimi çeken bir ana konu üzerine kurulu bölümler bulacaksınız: Kahvenin keşfediliş hikâyesi, Osmanlı'daki yayılışı ve kültür yapısı, geleneksel ve yöresel kahvelerimizle birlikte bir çeşit "dünya kahve atlası" tadında yorumlayacağım özel reçeteleriyle dünyada içilen kahve çeşitleri ve kültürleri, kahve tadımına dair birçok bilgiye yer verdim. Biz nasıl kültürümüz gereği Türk kahvesi içerken onu belli şekilde

servis ediyorsak, bir Portekizlinin içtiği *galao*'dan Endonezya'da yapılan odun kömürlü *cafe joss*'a, madenî paralı *karsk*'tan peynirli *kaffeost*'a, farklı kültürlerin kahveleri ve sunumlarını sizinle paylaşıyorum. Bu kahve kitabının belki de esas sürprizli kısmı, kahvenin yanında yenilen ve kültürde yer edinmiş önemli bazı yiyeceklerin, bizzat o yörenin şeflerinden alınmış geleneksel tariflerini de içermesi. Çok değerli dört duayenin de bu kitaba özel kahve yanı lezzetleriyle dahil oluşu, benim için kitabın en gurur verici bölümlerinden biri…

Bu kadar kahve tarifinden sonra, nasıl tadım yapılacağını da detaylarıyla anlatmamak olmazdı. İlerleyen sayfalarda göreceksiniz, kitapta bir tadım formu mevcut. Anlatacağım adımları uygulayarak yapacağınız tadımın notlarını bu form üzerine yazarak ilk tadımınızın hatırasını da kaydetmiş olacaksınız. Mutlaka saklayın, eminim ki hoş bir anı olacaktır.

Kahve, benim için bir aşk olduğu için, bu aşkı siz kahve severlerle buluşturmak, bildiklerimi aktarmak ve sizin her fincan kahveden daha çok keyif almanız için farklı yollar paylaşmak, yani daha fazla mutluluk için aracı olmaya devam etmek, anlatılamayacak kadar güzel bir duygu. Yazarken çok keyif aldığım bu kitapta umarım siz de kendinize katacak yeni bilgiler bulacak, kahveyi biraz daha keşfedeceksiniz.

Kahvenin sihirli dünyasına bir kere daha keyifli yolculuklar!

Sevgiyle,

Cenk R. Girginol

TEŞEKKÜRLERİMLE

Öncelikle bu zamana kadar göstermiş olduğunuz mutluluk verici yoğun ilginiz sayesinde bu çalışmaların size ulaşması için motive edici güç sağlayan siz kahve severlere;

Kahve sektöründen tanıdığım, isimlerini saymakla bitiremeyeceğim dostlarıma; desteklerini, güzel yorumlarını esirgemeyen, gerek eğitimlerde gerekse de söyleşi ve seminerlerde buluşmamızda büyük rolü olan o kahve âşığı büyük kalplere;

Başta sevgili Merin Sever olmak üzere bu kitabın oluşmasında, sizlere ulaşmasında büyük emekleri geçen tüm Mundi Kitap ve Can Yayınları ekibine;

Sadece Türkiye'nin değil, dünyanın en büyük porselen üreticisi konumundaki Kütahya Porselen'in yönetim kurulu başkanı, birçok sosyal sorumluluk projeleriyle çok önemli işlere imza atmış, kahve sevgisi sayesinde yollarımızın kesiştiği ve kendisini tanımanın ayrıcalık olduğunu hissettiğim, ayrıca bu kitap içinde göreceğiniz birçok fotoğraftaki yer alan kahvelerin fincanlarını bizzat seçip gönderen sayın Sema Güral Sürmeli Hanımefendi'ye ve tüm Kütahya Porselen ailesine;

En yüce değerin, çevremizdeki dostlar ve onların bize kattıkları olduğunu düşünen biri olarak, "İyi ki tanımışım!" dediğim; kitabın temasını ilk duyduklarında kendi özel tariflerini vermekte tereddüt etmeyen insanlara: Bu kitaba en değerli katkılardan birini yapan ve bana bunu gururla dile getirme fırsatı veren, "ağabeyim" demekten onur duyduğum çok değerli duayen şef Aydın Demir'e; yaptığı her işi mükemmeliyete ulaştırdığını gördüğüm ender insanlardan biri, "can dostum" demekten gurur duyduğum, baştacı güzel insan şef Rafet İnce'ye; o muazzam *petit four* tarifini paylaşmakla kalmayıp elleriyle yapıp, bir de keyifle yediren, televizyon programları ve yazdığı kitaplarla harikalar yaratan ünlü şef-gurme Maria Ekmekçioğlu'na ve olmasaydı bu kitabın kesinlikle eksik kalacağını hissettiğim, her konuda hem keyifli sohbetinden hem de sağlıklı

özel tariflerinden faydalandığım, samimi mutfağında hazırladıklarını kitabıyla ve televizyon programlarıyla bize ulaştıran Pelin Bilgiç'e; bırakın Türkiye'yi, dünyada "baklava" dendiğinde milli gururumuz olarak bizleri temsil eden ve bu lezzeti kitaba özel çalışıp paylaşan sevgili dostum Murat Güllü'ye; kahveli ekmek tarifiyle farklılık yaratan Diler Terzi'ye;

Bana hayatımın ilk ânından itibaren dürüstlüğü, doğruluğu öğreten, benim de kızım Ceren'e öğretmeme vesile olan, her daim desteklerini ve arkamdaki varlıklarını hissettiğim anneme, babama, kız kardeşim Ceyda'ya, Özgür'e ve tüm aileme;

Teşekkürleri bir borç bilirim. İyi ki varsınız…

Sevgilerimle,

Cenk R. Girginol

ÖZEL TEŞEKKÜR

7 Eylül 2021 sabahına uyandığımda bilmiyordum on iki saat sonra ne olacağını... Rutin bir gün, akşam yemeğinde karnıma giren çok şiddetli bir ağrı, dört saate yakın hastanede acıdan kıvranış, bir başka hastaneye gece 01:00 civarlarında ambulans sirenleri tepede dönerken giriş, sedyede yatarken başımda duran sekiz-on doktor, göğsünüzün tıraş edilmesi ve sondayı takarken birinin yüzünüze bakarak aort damarınızın yırtıldığını ve %50 ölüm riski olan çok ciddi bir ameliyata acilen alınacağınızı söylemesi... Verdiğim tek cevap: "Ama ben dört saat önce Kadıköy'de yemek yiyordum."

Üç dakikanın üzerinde bir süre bu dünyada olmayışım ve hayatta kalma şansımın düşük seyrettiği bir geceden sonra, 09.09.2021'de yoğun bakımda gözlerimi açışım... Doktorlarımın çabası ve Allah'ın takdiriyle bir mucize gerçekleşti.

Bu bir kahve kitabı, biliyorum. Yazarken bile gözyaşlarımı tutamadığım o gecenin üzücü detaylarını daha fazla anlatmayacağım. Ama o gece o mucize olmasaydı, ben bu kitabı yazamazdım, siz bu kitabı okuyamazdınız. Madem bu kitabın yeni baskısında içindeki bilgileri güncelliyoruz, benim de o akşam bana emek veren insanlara ayrıca teşekkür etmek boynumun borcudur.

Maalesef çok erken aramızdan ayrılan, ama o gece evinden çıkıp, "Benim de çocuğum var," diyerek hastaneye gelen, ameliyatın başında yer alan Prof. Dr. Gökçen Orhan; ışıklar içinde uyu… Siyami Ersek Hastanesi'nin o gece görev alan tüm doktorları, hemşireleri, sağlık çalışanları, iyi ki varsınız. Dr. Mustafa İmre ve Dr. Saltuk Buğrahan Taşdemir, size ayrıca teşekkür ederim.

O gece ve sonraki süreçte başımda olan, tam manasıyla hayatımı kurtaran ve hayatım boyunca gözünün içine bakarak teşekkürler etsem de bunun yetersizliğinin mahcubiyetini hep hissedeceğim sevgili Doç. Dr. Nehir Selçuk. Bana hep, "Senin içini biliyorum, ben açtım, ben kapadım," diyordun ya, sevgili hocam, kalbimin içini görmedin, ama çok büyük bir yerin var orada.

Her yerden, herkesten ulaşan, kabul olan dualara, hepinize çok ama çok teşekkürler...

Hoşgeldin yeni hayat!

Eh, bu kadar duygusallıktan sonra kahveyi konuşmaya başlayalım artık!

KAHVE VE KEŞİF YOLCULUĞU

KAHVENİN ORTAYA ÇIKIŞI

Kahve, Arapçada *kaffa*, Farsçada *quawah* diye ifade edilen, "keyif veren içecek" anlamındaki kelimenin bizdeki adı. Bazı metinlere baktığınızda bir yöre adı olduğu da söyleniyor, ancak bunun doğruluğu kanıtlanmamış durumda. Birçok dile bakıldığında, kahvenin yazılış ve telaffuzu birbirine çok benzeyen yapıda: Kahve, *coffee, kaffe, kofie, caffe, kave, café* gibi… Sadece bir dilde farklılığa rastladım: Habeş dilinde, kahve ağacına verilen *bunn* ismi, kahve içeceği için de kullanılmış ve İbn-i Sina da kahvenin şifa vericiliğinden bahsederken bunu *bunchum* olarak adlandırmış.

Kahvenin keşfiyle ilgili birçok kaynağa göz attığımızda çeşitli rivayet ve hikâyelerle karşılaşırız. Kiminin mistik havası, kiminin kendi toplumunu yücelten ve, "Kahve bizden çıktı," diyen iddiaları, çeşitli nedenlerle kitaplara, kültürlere dahil olmuş gözüküyor. Peki, hangisi doğru? Bu soruya cevap vermek zor. Çünkü toplumlar ve kaynaklar da, hikâyeyi olmasını istediği ya da inanmak istediği gibi biçimlendiriyor.

Meşhur hikâye Çoban Kaldi'yle başlayayım: Bu rivayete göre, keçilerini otlatırken, hayvanların ağaç dallarından sarkan kırmızı meyveleri yiyince hareketlenmeye (hatta bazı kaynaklarda resmedilişiyle zıplamaya) başladığını gören çobanın dikkatini çekmesiyle keşfedilmiş kahve. Şöyle bir gözümüzde canlandırdığımızda, masalsı yapısıyla ideal bir "başlangıç noktası" sunuyor, belki de o yüzden bu kadar yaygın. Ama kahvenin keşfinin taa Hz. Muhammed döneminde olduğunu söyleyen ve bunu tek bir dayanakla dine entegre etmeye çalışan küçük bir zümre de var.

Dedim ya, konu kesinlikten uzak olunca, yaratacağınız hikâyelerle konuyu nereye isterseniz oraya çekebilirsiniz. Fakat kahve severler olarak bu hikâyeli anlatım tarzından uzak durmamız ve doğru dayanaklarla hareket ederek, elimizdeki kanıtlar ve belgelere göre konuşmamız gerekir ki, mirasa doğru sahip çıkabilelim ve kahvemizi bütün dünyaya sunarken, doğru bilinen yanlışları biraz da olsa düzelterek yönünü çevirebilelim.

Can Yayınları
Bu tanıtım kopyası
Can okurları için
özel olarak hazırlandı.
Can Yayınları

Kahvenin tadı ve geçirdiği işlemlerin yanı sıra tarihteki dönüm noktalarını, kahve üstüne anlatılmış masalsı hikâyeleri de bilmek isteyen kahve severler için, Cenk Girginol'un "gastronominin Oscar'ları" olarak görülen Gourmand Cookbook Awards'da kahve dalında Dünyanın En İyi Kitabı Ödülü'nü kazanmış *Fincandan Lezzete Kahve* kitabı...

Türkiye'nin en ünlü kahve uzmanlarından Cenk Girginol, kahvenin çiğ çekirdek halinden başlayarak fincanımıza kadar geçirdiği aşamaları *Topraktan Fincana Kahve* kitabında anlattıktan sonra, bu kez de *Fincandan Lezzete Kahve*'yle karşımızda. Tarihte kahvenin yayıldığı coğrafyalara bakarak, Osmanlı'dan Avrupa'ya, Etiyopya'dan Brezilya'ya yöresel kahve türlerine değinerek, geleneksel kahve tarifleri vererek dağarcığımızı genişleten bu kitap, ayrıca kahve severlere nasıl kahve tadımı yapılacağını da adım adım öğretiyor.

Önde gelen şef ve gastronomi uzmanları Maria Ekmekçioğlu, Aydın Demir, Rafet İnce, Pelin Bilgiç, Diler Terzi ve Murat Güllü'nün bu kitaba özel olarak yarattıkları kahveli tarifleriyle zenginleşen *Fincandan Lezzete Kahve*, her kahve severin en özel kahve eşlikçisi olmaya aday!

Dilerseniz bu yolculuğu serinin diğer kitabı *Topraktan Fincana Kahve*'yle devam ettirebilirsiniz.

MUNDİ
mundikitap.com
mundikitap
mundikitap
mundikitap
gastronomi
ISBN 978-625-6324-94-7
9 786256 324947