

25 Ιουλίου 2019

Πόσο κυπριακός είναι... ο κυπριακός καφές;

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Στην Κύπρο τον λέμε «κυπριακό», στην Ελλάδα «ελληνικό», στον Λίβανο «λιβανέζικο», στην Αρμενία «αρμένικο», θα τον ακούσεις επίσης ως «βυζαντινό

καφέ», «αραβικό καφέ» ή «μεσανατολικό καφέ», ενώ στην Τουρκία ονομάζεται «τούρκικος» όπως και στις χώρες των Βαλκανίων.

Σε ποιον «ανήκει» τελικά ο γνωστός σε εμάς «κυπριακός καφές»;

Η απορία αυτή προέκυψε ένα βράδυ, σε μια ταβέρνα της ελ. περ. Αμμοχώστου, όταν ο καφές που ήρθε στο τραπέζι μετά το φαγητό ήταν σερβιρισμένος σε φλιτζανάκι με την ένδειξη «κυπριακός καφές».

Μια απορία που ενδεχομένως την έχει αρκετός κόσμος και σίγουρα, όχι μόνο στην Κύπρο; Ποια είναι τελικά η προέλευση του εν λόγω καφέ; Ποιανού κληρονομιά είναι;



Ο «Turkish Coffee», όπως τον συναντάμε στην παγκόσμια βιβλιογραφία, είναι ο καφές που καταναλώνεται περισσότερο από κάθε άλλο είδος στον κόσμο.

Ξεκινώντας μια μικρή έρευνα για να βρούμε τις ρίζες του «κυπριακού καφέ» καταλήξαμε να μιλάμε με τον Διευθυντή Εργοστασίου του Λαϊκού Καφεκοπτείου, Λάμπρο Αργυρίδη, ο οποίος μας έλυσε την απορία.

Αρχικά, μας ξεκαθάρισε πως λέγοντας «τουρκικός καφές» δεν περιγράφουμε την προέλευσή του, αλλά το είδος του καφέ.

Γενικά, ανά το παγκόσμιο υπάρχουν συνολικά 4 τύποι καφέ. Ο καφές φίλτρου, που γίνεται με το φιλτράρισμα, ο εσπρέσο ο οποίος φτιάχνεται με τη γνωστή ιταλική μηχανή, ο στιγμιαίος καφές, γνωστός και ως διαλητέος και τέλος, ο κλασικός «τουρκικός» καφές, ο οποίος φτιάχνεται παραδοσιακά με το μπρίκι και σερβίρεται σε μικρό φλυτζάνι.



Στην παγκόσμια βιβλιογραφία συναντάμε το είδος του συγκεκριμένου καφέ με την ονομασία «Turkish Coffee» και πρόκειται για το καφέ που καταναλώνεται περισσότερο από κάθε άλλο είδος στον κόσμο.

Ο συγκεκριμένος καφές καταναλώνεται σε αρκετές χώρες όπως η Ελλάδα, η Κύπρος, ο Λίβανος, η Τουρκία και τα Βαλκάνια, αλλά παρόλα αυτά ο κ. Αργυρίδης σημειώνει πως σίγουρα σίγουρα από τον αραβικό κόσμο.

Ο κυπριακός καφές έχει μεσαίο καβούρδισμα και πιο χοντρό άλεσμα, ενώ η Ελλάδα εφαρμόζει χρυσαφί καβούρδισμα και πιο λεπτό άλεσμα με αποτέλεσμα ο καφές να είναι σαν σκόνη. Επίσης, υπάρχει διαφορά και στην ποικιλία του καφέ που χρησιμοποιούμε.

«Σύμφωνα με την παράδοση, οι πρώτοι που παρασκεύασαν τέτοιου είδους καφέ ήταν οι Βεδουίνοι της Μέσης Ανατολής οι οποίοι έβαζαν τη χύτρα του καφέ πάνω στην άμμο που κάλυπτε τη στάχτη και τα κάρβουνα για να τα κρατήσει ζωντανά. Έτσι, μέχρι και σήμερα ο καφές ψήνεται πάνω σε άμμο (χόβολη).

Ο καφές έφθασε στα εδάφη της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ξεκινώντας από τη Δαμασκό, ενώ το 1554 λειτούργησαν στην Κωνσταντινούπολη οι πρώτες καφετέριες στην ιστορία, οι οποίες τον σέρβιραν, γι' αυτό και η επικρατέστερη ονομασία του είναι «τουρκικός».

Μάλιστα, στην Ελλάδα παλαιότερα δεν τον αποκαλούσαν ελληνικό καφέ, αλλά

τούρκικο. Μετά τη δίκωξη των Ελλήνων από την Κωνσταντινούπολη κατά τις αρχές του '60, ο κόσμος ως διαμαρτυρία, άρχισε να τον αποκαλεί 'ελληνικό'».



Αργότερα η κάθε χώρα άρχισε να του δίνει τη δική της ονομασία. Στην Κύπρο τον φωνάζουν «κυπριακό» στην Ελλάδα «ελληνικό».

Ίσως αυτό να γίνεται δικαιολογημένα καθώς υπάρχουν κάποια χαρακτηριστικά που κάνουν τον καφέ της κάθε χώρας «τούρκικου τύπου» να διαφέρει, όπως είναι το καβούρδισμα, το άλεσμα και ο χρόνος ψησίματος του. Όσο πιο πολύ ψήνεται ο καφές, τόσο πιο σκούρο χρώμα έχει.

Ο κυπριακός καφές έχει μεσαίο καβούρδισμα και πιο χοντρό άλεσμα, ενώ η Ελλάδα εφαρμόζει χρυσαφί καβούρδισμα και πιο λεπτό άλεσμα με αποτέλεσμα ο καφές να είναι σαν σκόνη.

Αυτά τα στάδια επεξεργασίας του καφέ, τον κάνουν να διαφέρει από χώρα σε χώρα.

Υπάρχουν κάποια χαρακτηριστικά που κάνουν τον 'τούρκικου τύπου' καφέ της κάθε χώρας να διαφέρει, όπως είναι το καβούρδισμα, το άλεσμα και ο χρόνος ψησίματος του.

Σχετικό με τον εν λόγω καφέ άρθρο αναφέρει πως η χούντα έδωσε την δική της ονομασία στον ελληνικό καφέ, η οποία μάλιστα (σύμφωνα πάντα με το άρθρο) ήταν η πιο ανιστόρητη και ανιαρή ονομασία. Τον ονόμασε «βυζαντινό καφέ» και δεν δεχόταν τις ονομασίες ελληνικός ή τούρκικος καφές. Υποχρέωσε, μάλιστα, τους καφετζήδες να αναγράφουν «βυζαντινός καφές», στους τιμοκαταλόγους των καφενείων και των καφετεριών.

Η κάθε χώρα, συμπληρώνει ο κύριος Λάμπρος Αργυρίδης άρχισε να του δίνει τη δική της ονομασία. «Ίσως αυτό να γίνεται δικαιολογημένα καθώς υπάρχουν κάποια

χαρακτηριστικά που κάνουν τον 'τούρκικου τύπου' καφέ της κάθε χώρας να διαφέρει, όπως είναι το καβούρδισμα, το άλεσμα και ο χρόνος ψησίματος του. Όσο πιο πολύ ψήνεται ο καφές, τόσο πιο σκούρο χρώμα έχει.

Ο κυπριακός καφές έχει μεσαίο καβούρδισμα και πιο χοντρό άλεσμα, ενώ η Ελλάδα εφαρμόζει χρυσαφί καβούρδισμα και πιο λεπτό άλεσμα με αποτέλεσμα ο καφές να είναι σαν σκόνη.

Αυτά τα στάδια επεξεργασίας του καφέ, τον κάνουν να διαφέρει από χώρα σε χώρα.

Επίσης, υπάρχει διαφορά και στην ποικιλία του καφέ. Στην Κύπρο χρησιμοποιούμε αποκλειστικά καφέ «Arabica», ενώ στην Ελλάδα χρησιμοποιούν «Robusta».

Και παρόλο που ο συγκεκριμένος καφές ξεκίνησε να σερβίρεται πρώτα στην Οθωμανική Αυτοκρατορία, εντούτοις στις μέρες μας οι περισσότεροι Τούρκοι επιλέγουν να πίνουν τσάι και όχι καφέ.

Να αναφέρουμε τέλος πως ο τούρκικος καφές είναι Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Τουρκίας, σύμφωνα με την Απόφαση 8.COM 8.28 της 8ης Συνόδου της οικείας

Διακυβερνητικής Επιτροπής της UNESCO (Μπακού, 2-7 Δεκεμβρίου 2013).

Πηγή: city.sigmalive.com