

TÜRK KAHVESİ FİNCANLARI: TARİHSEL VE KÜLTÜREL BİR DEĞERLENDİRME*

Arzu TOKER^{1*}

ORCID: 0000-0002-0619-9941

Meryem AKOĞLAN KOZAK²

ORCID: 0000-0003-0577-1843

<https://doi.org/10.7460/turar.1538138>

ÖZ

Zengin tarihi ve kendine özgü hazırlama tarzıyla Türk kahvesi, sıradan bir içecek olmaktan çıkıp kültürel bir sembol haline gelmiştir. Bu benzersiz kahve, Osmanlı İmparatorluğu döneminden başlayarak günümüze kadar çeşitli sosyal ritüellerin ve kültürel pratiklerin merkezi olmuştur. Hazırlanışından sunumuna kadar her aşamada derin sembolik anlamlar barındıran Türk kahvesinin sunulduğu fincanlar bu süreçteki en dikkat çekici unsurlardan biridir. Türk kahvesi fincanları, sadece bir içecek kabı olmanın ötesinde, sosyal statü, estetik değer ve kültürel kimliğin önemli göstergeleri olarak kabul edilmiştir. Fincanların tasarımı, kullanılan malzemeler ve süsleme teknikleri, tarih boyunca değişim göstermiş ve dönemin estetik anlayışını yansıtmıştır. Osmanlı saraylarından halk kahvehanelerine kadar her kesimde farklı özellikler taşıyan kahve fincanları, sosyal ve kültürel hayatın ayrılmaz bir parçası olmuştur. Bu çalışmada, Türk

^{1*} Sorumlu Yazar: Doç. Dr., Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği, Eskişehir, Türkiye, arzutoker@anadolu.edu.tr

² Prof. Dr., Anadolu Üniversitesi, İşletme Fakültesi Turizm İşletmeciliği, Eskişehir, Türkiye, mkozak@anadolu.edu.tr

* Bu çalışma, 05 Haziran 2024 tarihinde 2. Kahve Sempozyumunda sunulan “Türk Kahvesi Fincanları: Tarihsel ve Kültürel Bir Değerlendirme” başlıklı özet bildirinin genişletilmiş halidir.

Geliş/Submitted: 24.08.2024- **Kabul/ Accepted:** 21.10.2024

Makale Türü: Derleme Makale

APA: Toker, A., Akoğlan Kozak, M. (2024). Türk Kahvesi Fincanları: Tarihsel ve Kültürel Bir Değerlendirme, Turar Turizm ve Araştırma Dergisi, 13 (2), 299-319.

kahvesi fincanlarının tarih içindeki görünümü Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar olan süreçte incelenmiş, farklı dönemlerde kullanılan fincanların özellikleri ve günümüze nasıl evrildiği de ele alınmıştır.

Anahtar Sözcükler: Türk kahvesi, kahve kültürü, Türk kahvesi fincanları.

TURKISH COFFEE CUPS: A HISTORICAL AND CULTURAL EVALUATION

ABSTRACT

Turkish coffee, with its rich history and distinctive preparation style, has transcended the realm of a mere beverage to become a cultural symbol. This unique coffee has been at the center of various social rituals and cultural practices from the Ottoman Empire period to the present day. From its preparation to its presentation, the cups in which Turkish coffee is served are among the most striking elements, carrying deep symbolic meanings at every stage of the process. Turkish coffee cups are considered not just as vessels for beverages but as significant indicators of social status, aesthetic values, and cultural identity. The design, materials used, and decoration techniques of these cups have evolved over time, reflecting the aesthetic sensibilities of different periods. From Ottoman palaces to public coffeehouses, coffee cups with distinct characteristics have been an integral part of social and cultural life. The study will examine the evolution of Turkish coffee cups from the Ottoman Empire to the present, the characteristics of cups used in various periods, and discuss how they have evolved over time.

Keywords: Turkish coffee, coffee culture, Turkish coffee cups.

1. Giriş

Kültürel bir simge olarak yüzyıllardır varlığını sürdüren Türk kahvesi, Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar toplumsal, sosyal ve günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Kahve, Osmanlı döneminde saraydan kahvehanelere, evlerden misafir ağırlama geleneklerine kadar geniş bir yelpazede sosyal yaşama yansımıştır. Bu nedenle, Türk kahvesi sadece bir içecek değil, aynı zamanda sosyal ilişkilerin pekiştiği, kültürel değerlerin ifade bulduğu bir araç olarak da önem kazanmıştır.

Türk kahvesi, UNESCO tarafından 2013 yılında tescillenen ilk içecek olarak (Koca ve Ersöz-Tüğen, 2020) hazırlanışı, pişirilmesi, sunumu ve taşıdığı sembolik anlamlarıyla dikkat çekmektedir. Ancak kahveye yüklenen en belirgin ve anlam yüklü unsurlardan biri de kahvenin sunulduğu fincanlardır. Türk kahvesi fincanları, işlevsel özelliklerinin yanı sıra derin sembolik ve estetik anlamlar da taşımaktadır. Bu fincanlar, dönemlerinin sosyo-kültürel yapısını, estetik anlayışını ve sanatını yansıtırken; sahiplerinin de sosyal statüsünü yansıtmaktadır. Osmanlı sarayındaki ince işçilikle süslenmiş zarif porselen fincanlardan, halk kahvehanelerinde kullanılan daha mütevazı seramik fincanlara kadar bu objeler, kahve sunumunun ötesinde, birer kültürel miras niteliği taşımaktadır. Bu nedenle, bir kahve fincanının incelenmesi, o dönemin toplumsal yapısına, ekonomik durumuna ve sanat anlayışına dair pek çok ipucu sunabilir.

Türk kahvesi fincanlarını tarihsel ve kültürel bağlamda incelemeyi amaçlayan bu çalışmada, Türk kahvesi fincanlarının tarihsel gelişimi, kültürel önemi ve estetik özellikleri üzerinde durulmuştur. Bu amaçla Türk kahvesi fincanları ile ilgili çalışmalar geleneksel literatür incelemesine tabii tutulmuş; “Türk kahvesi”, “Türk kahvesi fincanları”, ve “Türk kahvesi sunumu” anahtar kelimeleri ile taramalar sonucunda konuya ilişkin temel kitaplar, akademik makaleler ve tezler gibi ikincil veri kaynakları tespit edilmiştir. Böylece kahve fincanlarının Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar olan süreçteki dönüşümü, kullanılan malzemeler, tasarım ve süsleme teknikleri açısından ele alınmıştır. Osmanlı sarayında kahve sunumu, bu sunumların bir parçası olarak fincanların önemi ve bu kültürel objelerin zaman içinde nasıl evrildiği irdelenmiştir. Aynı zamanda, modern dönemde Türk kahvesi fincanlarının nasıl bir değişim geçirdiği,

geleneksel tasarımların nasıl korunduğu veya yeniden yorumlandığı anlaşılmaya çalışılmıştır.

2. Kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'na Girişi ve Yaygınlaşması

Türk kahvesinin Osmanlı İmparatorluğu'na girişi, tarihsel olarak Yemen'den başlayan ve Mekke ve Medine'deki hacılar aracılığıyla Osmanlı topraklarına kadar uzanan bir süreçtir (Demir ve Bertan, 2023). Bu süreç, kahvenin Osmanlı toplumunda nasıl köklü bir yer edindiğine dair tarihçilerin ve araştırmacıların ilgisini çeken bir konu olmuştur (Hattox, 1996). Kahve, Mekke ve Kahire'de tanındıktan sonra, 1517 yılında Yavuz Sultan Selim'in Mısır Seferi sırasında Osmanlı topraklarına girmiştir. Bu dönemde Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından İstanbul'a getirilen kahve, hızla yaygınlaşarak Osmanlı toplumunun ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir. Kanuni Sultan Süleyman devrinde ise kahvenin popülaritesi artmış ve İstanbul'da kahvehanelerin hızla çoğalmasıyla kahve, şehirde sosyal yaşamın merkezine yerleşmiştir (Işın, 1994).

Osmanlı İmparatorluğu'nda kahvenin yayılmasında, kahvehanelerin rolü büyüktür. İlk kahvehane 1552/53³ yılında İstanbul'da açılmıştır ve bu kahvehane, halk arasında büyük ilgi görmüştür. Kahvehaneler, sadece kahve içmek için değil, aynı zamanda sosyal etkileşimler ve kültürel etkinlikler için de önemli kamusal mekanlar hâline gelmiştir. Kahvehaneler, toplumun farklı kesimlerinden insanların bir araya geldiği, bilgi ve fikir alışverişinde bulunduğu, oyunlar oynadığı yerler olarak önemli bir rol edinmiştir (Kuzucu ve Koz, 2015). Kahvenin Osmanlı İmparatorluğu'ndaki yayılımı, çeşitli yasak ve kısıtlamalara rağmen devam etmiştir. Keyif verici bir içecek olarak görülen kahvenin dini hükmü konusunda zaman zaman ulemalar arasında anlaşmazlıklar çıkmış, kahve karşıtı fetvalar verilmiştir. Ayrıca dine uygun olmadığı ve tütün kullanımını da artırdığı için sosyalleşme mekanları olan kahvehaneler de yasaklanmıştır. Ancak bu yasaklar uzun süreli olmamış, kahvehaneler yeniden açılmış ve kahve tüketimi hızla artmaya devam etmiştir (Çaksu, 2019; Karhan, 2021). Kahve, zaman içinde Osmanlı İmparatorluğu'nun sınırlarını aşarak Avrupa'ya yayılmıştır. 17. yüzyılın sonlarında, Osmanlı elçileri ve

³ İlk kahvehanenin ne zaman açıldığı ile ilgili farklı kaynaklarda farklı tarihler yer almaktadır (Ayvazoğlu, 2019; Yılmaz, Acar-Tek ve Sözlü, 2017; Kuzucu, 2015).

tüccarları aracılığıyla Avrupa'ya taşınan kahve, burada da büyük bir ilgi görmüştür. Özellikle Viyana Kuşatması sonrasında Avrupa'ya yayılan kahve, kısa sürede Avrupa'nın büyük şehirlerinde de kahvehanelerin açılmasına neden olmuştur (Kuzucu ve Koz, 2015).

Görüldüğü gibi Türk kahvesi, tarihsel süreçte geniş bir coğrafyada kültürel bir simgeye dönüşmüştür. Bu dönüşüm, sadece kahvenin yaygınlaşmasıyla değil, aynı zamanda kahve içme ritüellerinin etrafında şekillenen zengin bir kültürel mirasla da desteklenmiştir. Kahvehaneler, sosyo-kültürel etkileşimlerin merkezi hâline gelirken, kahve sunumunun incelikli detayları da toplumun her kesiminde önemli bir yer tutmuştur. İşte bu noktada, kahve fincanları yalnızca kahvenin tüketildiği bir araç olmaktan çıkmış, bir statü göstergesi olarak kültürel yayılımın önemli bir unsuru olmuştur. İnce işçilikle süslenmiş, özenle hazırlanmış kahve fincanları, Türk kahvesinin kültürel etkisini daha da derinleştirerek, bu zengin mirasın görsel ve dokunsal bir ifadesi olmuştur. Bu bağlamda, takip eden bölümlerde Türk kahvesi fincanlarının tarihsel ve kültürel gelişimine dair bilgilere yer verilmiştir.

3. Türk Kahvesi Fincanlarının Tarihsel Gelişimi

Fincan, özellikle kahve ve çay içmek için kullanılan, geniş ağızlı ve pişmiş topraktan yapılmış kaplardır. Arkeolojik çalışmalarda, tek kulplu bardak türündeki kaplar, şekil benzerliği nedeniyle fincan olarak adlandırılmaktadır (Erdoğan ve Gedük, 2015). Arapçadan ödünç alınarak Türkçede değiştirilmeden kullanılan *fincan* sözcüğü, dilimizde yabancı bir sözcük gibi durmamakta; aksine, ses yapısı ve çağrışımlarıyla derin bir hassasiyeti ve zengin bir kültürel mirası yansıtmaktadır. Kelimenin ikinci hecesi olan *can*, kahvenin kimyasındaki iksiri simgeler gibi görünmektedir ve bu iksir, tiryakinin ruhuna canlılık katmaktadır. *Fincan* sözcüğü her telaffuz edildiğinde, zihinlerde ilk beliren imge, dumanı tüten köpüklü kahveyle dolu, kulplu veya kulpsuz, küçük ve zarif bir kâse formundaki kap olmaktadır (Ayvazoğlu, 2011).

Kahve fincanlarının tarihsel gelişimini anlamak için bu fincanların Osmanlı toplumunda nasıl kullanıldığını ve zaman içinde nasıl değiştiğini incelemek gerekmektedir. Osmanlı İmparatorluğu'nda kahve içme kültürünün ilk ortaya çıktığı dönemde, genellikle Çin

porselenlerinden yapılmış, kallavi adı verilen kulpsuz ve büyük fincanlar kullanılmıştır. Çin porselenlerinden fincanlar, genellikle ince duvarlı ve narin bir yapıya sahip olmuştur. Dayanıklılığıyla bilinen Çin porselenlerinin üzerinde çoğu zaman ayrıntılı desenler ve motifler yer almıştır. Çin porselenleri, bir statü sembolü olarak görüldüğü için Osmanlı saraylarında ve varlıklı ailelerin evlerinde tercih edilmiştir. Bu fincanlar, özellikle Osmanlı sarayında büyük bir değer taşımış ve gösterişli kahve sunumlarında kullanılmıştır (Görsel 1). Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonu, saraydan aktarılan çok sayıda fincan ve fincan tabağı ile 18. yüzyıla kadar Çin porseleni fincanların yoğun olarak kullanıldığını göstermektedir (Erdoğan ve Gedük, 2015; Özgünoğdu, 1992).



Görsel 1. Mavi beyaz damgalı Çini porselen fincan (Erdoğan ve Gedük, 2015)

Kahvenin Osmanlı topraklarında daha geniş kitlelere yayılması, yerel üretim fincanlarının önem kazanmasına neden olmuştur. İznik ve Kütahya çinileri, bu dönemde kahve fincanı üretiminde öne çıkan yerel malzemeler arasında yer almıştır (Görsel 2). Bu fincanlar, özellikle mavi-beyaz renklerdeki süslemeleri ile dikkat çekmiştir (Kuzucu ve Koz, 2015; Özgünoğdu, 1992). Bu fincanların üzerinde, dönemin popüler motifleri olan çiçek, yaprak ve geometrik desenler sıklıkla kullanılmıştır (Gudaoğlu, 2019; Erdoğan ve Gedük 2015; Pala, 2010). Osmanlı sarayının beğenisini de yansıtan yerel ürünler, Osmanlı sarayındaki nakkaşhane geleneği ve pişmiş toprak formlarının günlük kullanım için gerekli eşyalar olması nedeni ile Çin'in üretmediği bardak ve ibrik formu, İznikli seramikçiler tarafından üretilmiştir (Pala, 2010).



Görsel 2. 18.-19. yüzyıllar Kütahya çini fincanları

Osmanlı İmparatorluğu'nda halk arasında yaygın olarak kullanılan kahve fincanları ise genellikle pişmiş topraktan yapılmıştır (Görsel 3). Pişmiş toprak fincanlar, uygun maliyeti ve üretim kolaylığı nedeniyle geniş bir kullanım alanı bulmuştur. Bu fincanlar, basit tasarımları ve işlevselliği ile öne çıkmıştır. Pişmiş toprak ve seramik fincanlar, özellikle günlük kullanımda tercih edilen kaplar arasında yer almış, yerel zanaatkarlar tarafından üretilmiş ve genellikle süsleme açısından daha sade olmuştur (Ayvazoğlu, 2011). Osmanlı döneminde kahve fincanlarının üretiminde opalin, kristal ve cam da kullanılan diğer malzemeler arasında yer almıştır (Tufan, 2011). Beykoz camlarında rastlanan bu fincanlara, 19. yüzyıl başlarında rastlamak mümkündür. Cam fincanlar, üzerlerindeki desenlerin estetik görünümüne rağmen porselen fincanlar kadar ilgi görmemiştir (Güral, 1999).



Görsel 3. Tophane Seramiği (Gudaoğlu, 2010)

Türk kahvesi fincanlarında en ayırt edici özelliğin gövde olduğu görülmektedir. Gövdenin dönemlere göre farklılık göstermesi, fincanın hangi döneme ait olduğu hakkında bilgi sağlayabilmektedir. Fincan formunun tasarımında biçim, denge, ritim ve simetri gibi ilkelere dikkat edilerek, bu unsurların hepsi gövdeye yansıtılmakta ve bir bütünlük

oluşturulmaktadır. Örneğin, Osmanlı Dönemi'nde 16. yüzyılın başlarında kullanılan fincanların alt kısımlarının geniş, yukarı doğru daralan formlarda olduğu anlaşılmaktadır. Kanuni Dönemi'nde de benzer formların kullanıldığı görölmektedir. Türk kahve fincanlarına özgü olan bu biçim, kahve sunumuna ilişkin belirli özellikler nedeniyle tanımlanmıştır. Geniş taban alanı, ısı dağılımını ve ısı tutumunu sağlamıştır; daralan ağza doğru ani yükselme ise hem köpüğün yoğunlaşmasını hem de kahvenin aromatik bileşenlerinin uçmasını engellemiştir. Osmanlı Döneminin sonuna doğru fincan formlarında yeniden değişiklikler ortaya çıkmıştır. Bir önceki dönemin tersine dibi dar ağzı geniş fincanlar kullanılmıştır. 19. yüzyılın sonlarına doğru, kahve fincanlarının formunda belirgin değişiklikler meydana gelmiştir. Bu dönemde yapılan kahve fincanları, daha silindirik bir form kazanmıştır. Cumhuriyet Dönemi fincanları ise ağız ve taban çaplarının silindirik formlarda olduğu bir tasarım anlayışını yansıtmaktadır (Görsel 4) (Bigikoçin, 2012).



16. yüzyıl tabanı geniş ağız dar fincan biçimi



18.-19. yüzyıl tabanı dar ağız geniş fincan biçimi



19.-20. yüzyıl taban ve ağız çapları silindir fincan biçimi

Görsel 4. 16. yüzyıl – 20. yüzyıl arası fincan formları (Bigikoçin, 2012; Gudaoğlu, 2019)

Avrupa'dan ithal edilen porselen fincanlar ise Osmanlı sarayında ve zengin ailelerin evlerinde kullanılmaya başlanmıştır (Görsel 5). Viyana, Meissen, Sèvres ve Jacob Petit gibi ünlü Avrupa porselen üreticilerinin damgalarını taşıyan bu fincanlar (Görsel 6), genellikle küçük ve geniş ağızlı olup, Osmanlı fincanlarının benzeri olarak üretilmiştir. Bu fincanlar, Osmanlı sarayında ve zengin ailelerin evlerinde büyük bir beğeni ile kullanılmıştır (Bilirgen, 2011).



Görsel 5. Avrupa porseleni fincan ve zarfı (Pala, 2010)

Türk kahvesi fincanlarının modern dönemdeki gelişimi, Türkiye’deki porselen üretimi ile yakından ilişkilidir. Türkiye’de porselen üretimi ilk kez 1894 yılında II. Abdülhamid tarafından kurulan Yıldız Porselen Fabrikası ile başlamıştır. Bu dönemde, Türk menşeli ilk kahve fincanları da üretilmiştir. Porselenin hammaddesine ve yurt dışı pazarlarına erişimin kolaylaşması ile birlikte porselen üretimi yapan firma sayısı giderek artmıştır. Bu fabrikalar kuruluşlarından itibaren zamanın teknolojisi ve zevklerine uygun kahve fincanları üretmiştir. Örneğin başlangıçta sadece üç farklı fincan modeli ile hizmet vermeye başlayan bir fabrikada zamanla fabrikanın büyümesi ve müşteri talepleri doğrultusunda bu fincan modelleri çeşitlendirilmiştir (Ersöyleyen 2022; Güral, 1999).



Görsel 6. Alman Meissen tepsi, fincan ve tabağı, kahvedanlık, sütlük ve şekerlik (Pala, 2010)

Günümüzde üretilen Türk kahvesi fincanları, çok çeşitli formlarda, 50-90 ml arası değişen iç hacme sahip kahve fincanları olarak üretilmekte ve dekore edilmektedir (Yönet-Eren ve Ceyhun-Sezgin, 2019). Modern tasarımlarda, fincanların üzerinde geleneksel Osmanlı motifleri, geometrik desenler ve soyut sanat eserleri kullanılmaktadır. Modern fincanlarda sıkça kullanılan bir diğer estetik özellik ise renklerin ve desenlerin uyumudur. Geleneksel mavi ve beyaz renk kombinasyonları hâlâ popülerliğini korurken, daha modern ve cesur renkler de kullanılmaktadır. Altın ve gümüş yaldızlı süslemeler, fincanlara lüks ve zarif bir görünüm kazandırmaktadır. Ayrıca minimalist ve sade tasarımlar da modern Türk kahvesi fincanlarında yerini almıştır, bu da fincanların her zevke hitap etmesini sağlamaktadır.

Bugünün Türk kahvesi fincanları koleksiyon ve hediyelik eşya olarak da büyük bir ilgi görmektedir. Özellikle turistik bölgelerde, çeşitli desenlerle süslenmiş fincanlar turistler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir. Bu fincanlar hem kullanışlı hem de kültürel bir değere sahip oldukları için ideal bir hediye seçeneği sunmaktadır. Ayrıca sanatçılar ve tasarımcılar, özel tasarım fincanlar üreterek, bunları koleksiyonluk objeler hâline getirmektedir. Bu fincanlar, üzerlerindeki benzersiz desenler ve kaliteli işçilikle dikkat çekmekte ve genellikle sınırlı sayıda üretilmektedir. Koleksiyonluk fincanlar, sanat galerilerinde, özel mağazalarda, çeşitli etkinliklerde sergilenip satılmaktadır (Güral, 1999). Bu tür etkinlikler (URL-1; URL-2), Türk kahvesi fincanlarının kültürel önemini geniş kitlelere tanıtmaktadır.

Görüldüğü gibi, Türk kahvesi fincanlarının tarihsel gelişimi, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı dönemlerinde ve toplumun farklı kesimlerinde farklı şekillerde sürmüştür. Bu fincanlar, sadece bir içecek kabı değil, aynı zamanda dönemin sosyal, kültürel ve estetik anlayışının bir yansıması olarak değerlendirilmelidir. Çin porselenleri, İznik ve Kütahya çinileri, pişmiş toprak, seramik ve cam fincanlar, dönemin zengin kültürel dokusunu ve estetik değerlerini yansıtmaktadır. Modern dönemde de bu estetik ve fonksiyonel özellikler korunarak, Türk kahvesi fincanları günümüzde önemli bir kültürel öge olarak varlığını sürdürmektedir (Özgündoğdu, 1992; Girginol, 2018).

4. Türk Kahvesi Fincanlarının Kültürel Önemi

Türk kahvesi fincanlarının kültürel önemi; fincanların sosyal ritüellerdeki yeri, sanatsal değeri ve toplumun her kesiminde nasıl kabul gördüğü üzerinden anlaşılabilir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde kahve, sosyal yaşamın vazgeçilmez bir parçası hâline gelmiş ve kahve sunumu önemli bir ritüel olmuştur. Bu ritüelin merkezinde yer alan kahve fincanları, özellikle sarayda ve varlıklı ailelerin evlerinde büyük bir özenle seçilmiştir (Çalışıcı-Pala, 2012).

Kahve fincanlarının süslemelerinde kullanılan desenler ve motifler, Osmanlı sanatının ve estetik anlayışının yansımalarını taşımaktadır. İznik ve Kütahya çinilerinde görülen parlak, detaylı ve genellikle doğadan esinlenen çiçek ve yaprak motifleri ile geometrik şekillerden oluşan desenler, Türk kahvesi fincanlarının estetik değerini artırmaktadır. Mavi tonlarının, özellikle de turkuaz renginin, Türk geleneksel unsurlarında yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Batı kültürü tarafından Türk kültürüyle ilişkilendirilen turkuaz, yeşilimsi mavi tonu ile denge, huzur ve sakinlik duygularını çağrıştırmakta ve Türk kimliğiyle özdeşleşerek bu duygularla karakterize edilmektedir (Alyakut, 2023). Ayrıca fincanların üzerindeki süslemeler, dönemin sanatsal ve kültürel anlayışını yansıtmakta ve bu süslemeler, fincanları adeta birer sanat eseri hâline getirmektedir (Özdağ, 2023).

Türk kahvesi fincanlarının kültürel önemi, sadece saray ve varlıklı aileler ile sınırlı kalmamıştır. Kahve fincanları, halk arasında da yaygın olarak kullanılmış ve önemli bir sosyal iletişim aracı hâline gelmiştir (Girginol, 2018). Hatta öyle ki yemeğin aynı kaptan yendiği evlerde dahi kahve, ayrı fincanlardan içilmiştir. 18. yüzyılın başlarında yoksul insanların mirası arasında kahve fincanları ve cezvelerin bulunduğu görülmüştür (Faroqhi, 2002). Türk kahvesi fincanları, aile içi ve arkadaş toplantılarında da önemli bir yer tutmuştur. Misafirlğe gidildiğinde, en güzel kahve fincanlarında kahve ikram etmek, misafire verilen değer ve saygının bir göstergesi olarak kabul edilmiştir (Bayramova, 2019).

Kahve fincanlarında kullanılan porselen, cam ve seramik gibi malzemeler ve çeşitli süsleme teknikleri, farklı sosyal sınıfların ve zevklerin yansımaları taşımaktadır. Sarayda kullanılan altın ve gümüş zarflı fincanlar, zenginliğin ve gücün simgesi iken; halk arasında kullanılan seramik ve pişmiş toprak fincanlar, daha sade ve işlevsel özelliklere sahip olmuştur. Örneğin sıradan kahve fincanları Kütahya çininden yapılmış; zenginler ise Çin porseleninden fincan kullanmıştır. Bu çeşitlilik, Türk kahvesi fincanlarının toplumsal ve kültürel önemini vurgulamaktadır (Faroqhi, 2002; Bigikoçin, 2012).

Günümüzde, çeşitli desenlerle süslenmiş porselen ve seramik fincanlar, Türk kahvesinin sunumunda önemli bir rol oynamaya devam etmektedir. Modern tasarımlar, geleneksel Türk kahvesi fincanlarının kültürel mirasını yansıtırken, aynı zamanda çağdaş estetik anlayışa da hitap etmektedir. Hediye verme geleneğinin de en somut yansımalarından biri olan Türk kahvesi fincanları, geçmişte olduğu gibi günümüzde de muhabata verilen değerlerin bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Tarihsel süreç içinde şekillenen Türk kahvesi fincanlarının kültürel önemi toplumun her kesiminde kabul görmektedir. Bu fincanlar, bir içecek kabı olmaktan da öte Osmanlı ve modern Türk toplumunun estetik, sosyal ve kültürel değerlerini yansıtmaktadır.

5. Kahve Sunum Törenleri ve Sunumda Kullanılan Malzemeler

Osmanlı İmparatorluğu'nda kahve sunumu, özellikle sarayda büyük bir özen ve dikkatle gerçekleştirilmiştir. Bu ritüel, bir içecek sunumundan çok daha fazlasını ifade etmiş; sosyal statü, güç ve prestij sembolü olarak kabul edilmiştir. Kahve sunum törenleri, belirli kurallar ve gelenekler çerçevesinde yapılmış ve bunların her biri Osmanlı kültürünün ve sosyal yaşamının önemli bir parçası olarak yerini korumuştur. Sarayda kahve sunumunda kullanılan fincanlar ve diğer aksesuarlar, büyük bir özenle seçilmiştir. Kahve sunumunda altın veya gümüş zarflar içinde sunulan fincanlar hem estetik bir değer taşımış hem de kahvenin sıcaklığını koruyarak içimi kolaylaştırmıştır. Sarayda kahve sunumu, özel olarak eğitilmiş kahvecibaşılar ve kahveciler tarafından gerçekleştirilmiştir. Kahvecibaşı, sarayda kahve yapımı ve sunumundan sorumlu olan en üst düzeydeki görevli olarak büyük bir itibar sahibi olmuştur (Çalışıcı-Pala, 2012).

Kahve sunumu sırasında kullanılan malzemeler arasında kulplu fincan, kulpsuz fincan, tabak, kapak, tepsiler, cezveler, stil örtüleri, şekerlikler ve fincan zarfları yer almıştır. Türk kahvesinin sunumunda kullanılan ve sıcak kahveyle dolu bir fincanın elde tutulmasını kolaylaştırmak amacıyla geliştirilen zarfların 17. yüzyılın ortalarından itibaren yaygınlaşmaya başladığı düşünülmektedir. Altın, gümüş, pirinç, bakır gibi madenlerden ve abanoz, kuka, ödağacı gibi hoş kokulu ağaçlardan, ayrıca bağa, fildişi, gergedan boynuzu gibi değerli malzemelerden üretilen fincan zarfları, görsel açıdan son derece estetik ve dikkat çekici olmuştur (Ayvazoğlu, 2011). Bu aksesuarlar, genellikle değerli metallere yapılmış ve zarif işlemlerle süslenmiştir. Kahve tepsileri, genellikle altın veya gümüşten yapılmış ve üzeri ince işçilikle süslenmiştir. Kahvenin pişirilmesi için kullanılan cezveler ise bakır veya pirinçten yapılmıştır. Şekerlikler, kahve sunumu sırasında lokum ikramı için kullanılmış ve bunlar da genellikle altın veya gümüşten yapılmıştır (Girginol, 2018; Bigikoçin, 2012; Ayvazoğlu, 2011). Kahvenin servisinde kullanılan parçaların şıklığı ve görünüşü de kahvenin tadı kadar önem kazanmıştır. Çünkü sarayda kahve sunumu, padişahların ve üst düzey devlet adamlarının misafirlerine verdiği değeri göstermiştir. Kahve ikramı sırasında, kahvecibaşı ve yardımcıları büyük bir özenle hazırlanmış kahveyi, zarif fincanlar içinde ve gösterişli tepsilerle sunmuşlardır. Misafire gösterilen saygının bir göstergesi olan bu sunum, genellikle özel misafirler için yapılan törenin bir parçası olarak hizmet etmiştir. Kahve sunumu sırasında, misafirlere sadece kahve değil, aynı zamanda lokum ve çeşitli tatlılar da ikram edilmiştir (Ayvazoğlu, 2011; Tufan, 2011; Küçükkömürler ve Özgen, 2008).

Osmanlı toplumunda kahve sunumu, misafirperverliğin ve dostluğun bir göstergesi olarak kabul edilmiştir. Bu nedenle kahve sunumu ritüelleri, halk arasında da önemli bir yer tutmuştur. Evlerde yapılan kahve sunumları, genellikle daha mütevazı olmasına rağmen, belirli bir özen ve titizlikle gerçekleştirilmiştir. Halk arasında kahve, genellikle daha sade tasarımlara sahip olan seramik veya pişmiş toprak fincanlarda sunulmuştur (Girginol, 2018).

Kahvehanelerde yapılan kahve sunumları da belirli ritüeller çerçevesinde gerçekleşmiştir. Kahve, özel olarak hazırlanmış cezvelerde pişirilmiş ve müşterilere fincanlarda

sunulmuştur. Kahvehanelerde kahve sunumu, genellikle gösterişli olmasa da belirli bir estetik anlayışı yansıtmıştır. Kahve fincanlarının yanı sıra kahve tepsileri ve cezveler de dikkatle seçilmiştir. Kahve ikramı, müşteri ile kahvehane sahibinin veya çalışanlarının arasındaki sosyal bağları güçlendirmiştir (Ürer, 2010; Erdoğan ve Gedük, 2015).

Kahve, zamanla hem evlerde hem de kamusal alanlarda basit bir ikram ve misafirperverlik aracı olarak yaygınlık kazanmıştır. Bir fincan kahve sunumu, en yoksul kişiler için dahi vazgeçilmez bir gereklilik hâline gelmiş; dostlukları anımsatan ve güçlendiren bir sembol niteliği taşımaya başlamıştır. Toplumun her kesiminden aileler, ekonomik durumlarına uygun olarak evlerinde kahve takımları bulundurmıştır. Düşük gelirliler pişmiş topraktan yapılmış fincanlar kullanırken, orta gelirli kesim porselen veya seramik fincanları tercih etmiş; sarayda ve varlıklı konaklarda ise fincanlar gösterişli gümüş zarflarla sunulmuştur. Bu talep artışı, Anadolu ve Rumeli'deki pek çok çanak çömlek üreticisi için yeni bir gelir kaynağı oluşturmuştur. Özellikle Kütahya'da üretilen çini fincanlar ülkenin her bölgesinde alıcı bulmuştur. Hacca gidenler ise sevdiklerine hediye olarak Kâbe fincanları getirme geleneğini başlatmıştır (Kuzucu ve Koz, 2015).

Kahve sunum ritüelleri, Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı bölgelerinde ve farklı sosyal sınıflar arasında çeşitli şekillerde uygulanmıştır. Anadolu'da ve diğer Osmanlı topraklarında kahve sunumu, genellikle daha geleneksel ve sade bir şekilde gerçekleştirilmiştir. Ancak saray ve büyük şehirlerdeki kahve sunumları, daha gösterişli bir nitelik taşımıştır. Bu ritüeller, Osmanlı İmparatorluğu'nun zengin kültürel ve sosyal dokusunun bir parçası olarak değerlendirilmelidir (Pala, 2010). Diğer yandan o dönemde fincan takımlarının oldukça pahalı ve nadir bulunan ürünler olduğunu, bu nedenle herkesin erişim sağlayamadığını belirtmek önemlidir. Sahip olanların ise bu takımları, evin en değerli eşyaları arasında sayarak büyük bir özenle korudukları bilinmektedir. Ayrıca, bazı ailelerin daha uygun fiyatlı, çatlak fincanları tercih ettikleri bilgisi, 1640 tarihli narh defterinden edinilmektedir (Ayvazoğlu, 2011).

Görüldüğü gibi, sarayda ve halk arasında kahve sunumu, büyük bir özen ve dikkatle gerçekleştirilmiş ve kahve sunumuna eşlik eden ritüeller, Osmanlı toplumunun sosyal ve kültürel hayatında önemli bir rol oynamıştır. Bu ritüeller, Osmanlı kahve kültürünün

ayrılmaz bir parçası olarak, günümüzde de Türk kahvesi geleneğinin devamında önemli bir rol oynamaktadır (Bayramova, 2019; Girginol, 2018; Kuzucu ve Koz, 2015; Turan ve Turan, 2011; Küçükkömürler ve Özgen, 2008).

6. Kahve Fincanlarında Kullanılan Süsleme Teknikleri

Kahve fincanlarının süsleme teknikleri, tarih boyunca kültürlerin estetik ve sanatsal anlayışlarını yansıtan önemli unsurlar olmuştur. Fincan dekorasyonları, estetik görünümünün ötesinde, zanaatkarın hayal gücünü, yaratıcılığını ve özgünlüğünü yansıtan birer ayna işlevi görmüştür. Yüzeyle veya objelere anlam katma amacıyla çeşitli unsurların uygulanması olarak tanımlanan süsleme her dönemde kahve fincanlarında da önemli bir yer tutmuştur (Işıktan, 2007; Bigikoçin, 2012).

Osmanlı İmparatorluğu'nda kahve kültürünün yaygınlaşmasıyla kahve fincanlarının süslenmesi de büyük önem kazanmıştır. Fincanlardaki süslemeler, dönemin sanat anlayışını ve estetik değerlerini yansıtırken, aynı zamanda kültürel bir ifade biçimi olarak öne çıkmıştır. Osmanlı döneminde kullanılan süsleme teknikleri arasında sır altı, sır üstü, altın yaldız, kabartma ve gravür gibi yöntemler yer almıştır (Bigikoçin, 2012; Güral, 1999).

Saray koleksiyonlarında yer alan fincanlar, süsleme sanatının en güzel örneklerini sunmaktadır. Türk motifleriyle bezenen bu koleksiyonlardaki fincanlarda, nar, sümbül, lale, karanfil, gül, erik, şeftali çiçekleri ve dallar gibi figürler yaygındır. Tophane fincanlarının süslemelerinde ise tütün yaprakları, ay yıldızlar, tuğralar ve lale veya gül gibi çiçek motifleri öne çıkmaktadır. Ayrıca bu fincanlarda altın yaldız ve gümüş kakma gibi teknikler de uygulanmıştır. Bazı fincanların ağız kısımlarında ise çepeçevre yazılmış beyitler yer almaktadır (Bigikoçin, 2012). İlk fincanlardan itibaren süsleme sanatının incelikleri, fincanlar ve fincan zarflarında kendini göstermektedir. Mütevazı işlemlerden görkemli taş işçiliklerine kadar geniş bir yelpazede süslenmiş birçok fincan, koleksiyonlarda dikkat çekmektedir (Görsel 7).



Görsel 7. 16. yüzyılın ikinci yarısında saray atölyelerinde kıymetli taşlarla süslenen mavi-beyaz fincanlar (Erdoğan ve Gedük, 2015)

Saraydaki ilk fincan örnekleri olan mavi-beyaz kulpsuz fincanlar, sade işlemleriyle öne çıkmıştır. Bu fincanların içi amber ile, kenarları ise ince işçilikle hazırlanan telkâri kulplarla süslenmiştir. Benzer şekilde, 17. yüzyıl Alman yapımı kulpsuz Türk kahvesi fincanları, Osmanlıca yazılar ve altın yıldızlarla bezenmiştir. 18. yüzyıla tarihlenen Viyana damgalı Türk kahvesi fincanları ise altın yıldızlarla işlenen Türk desenleri ve kişiye özel ad soyadı işlemleriyle günümüze ulaşmıştır. II. Abdülhamit döneminde kurulan Yıldız Çini Fabrikası'nda üretilen porselenlerde, padişahların resmedildiği altın yıldızlı dekorlar ve gümüş bezemeler yer almıştır (Tufan, 2011).

Kahve sunumunun temel unsurlarından biri olan fincan zarflarındaki süslemeler de dönemin sanatını, estetik anlayışını ve zarafetini yansıtmaktadır. Altın, gümüş, bakır gibi malzemelerin kullanıldığı fincan zarflarında mine kabartmalar, ajur, oyma ve telkâri gibi yöntemlerle süslemeler yapılmıştır (Ersöyleyen, 2022). Bu zarflar, işlevselliklerinin yanı sıra sahip oldukları ince işçilikle de dikkat çekmektedir. Tüm bu süsleme teknikleri, kahve fincanlarının ve zarflarının sadece birer günlük eşya değil, aynı zamanda kültürel miras taşıyıcısı olarak ne kadar önemli olduklarını göstermektedir. Bu süslemeler, tarih boyunca zanaatkarların ustalığını ve sanatsal ifadelerini sergileyen birer sanat eseri olarak karşımıza çıkmaktadır.

7. Sonuç

Türk kahvesi fincanlarının tarihsel gelişimi, kültürel mirasın önemli bir parçası olarak Osmanlı'dan günümüze kullanılan malzemeler, süsleme teknikleri, fincan formları vb.

çeşitli şekillerde değişimler geçirmiştir. Sarayda kahve kültürünün doğuşu ve fincanların adeta bir sanat eseri olarak kabul edilmesi bu mirasın temelini oluşturmuştur. Bu çalışmada da Türk kahvesi fincanlarının tarihsel süreçteki gelişimi incelenmiştir.

Türk kahvesi fincanlarının tarihsel yolculuğu, Osmanlı Devleti'nin farklı dönemlerinde kullanılan farklı malzemelerle şekillenmiştir. Örneğin ilk dönemlerde küçük kase şeklindeki Çin porselenleri öne çıkmışken; zamanla önce dar ağızlı ve geniş dipli sonra geniş ağızlı ve dar dipli tasarımlarıyla İznik ve Kütahya çinileri önemli bir yer edinmiştir. Avrupa etkisinin Türk kahvesi fincanlarına yansımaları ise 18. yüzyılda kendisini göstermiştir. Sonraki yüzyılda Avrupa tarzı fincanların boyutları küçülmüş, kulp ve tabak gibi detaylar eklenmiştir. Günümüzde ise Türk kahvesi fincanları, geleneksel ve modern estetik anlayışın uyumlu bir birleşimi olarak değerini korumaktadır.

Türk kahvesi fincanları, kültürel mirasın önemli bir temsili olarak yüzyıllardır önemini sürdürmüştür. Fincanlar, saraylardan halkın sofrasına ve kahvehanelere kadar uzanan geniş bir yelpazede kullanılmış, kullananların sosyal konumunu yansıtmış, ince işçilikleriyle döneminin sanatını gelecek nesillere taşımış ve aynı zamanda tarihin her döneminde toplumun her kesimi tarafından kabul görmüştür. Türk kahvesi fincanlarının temsil ettiği tüm değerler, geçmişten günümüze taşıdığı anlam ve değerlerle kültürün bir taşıyıcısı olarak devam etmektedir.

Türk kahvesi fincanlarının Osmanlı Dönemi'nden günümüze kadarki tarihsel gelişimini inceleyen bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmada odaklanılan dönemler, genel bir perspektifle ele alındığından gelecekteki araştırmalar tarihsel dönemleri daha derinlemesine inceleyebilir. Ayrıca modern dönemdeki Türk kahvesi fincanlarının evrimini ve kültürel zenginliğin fincan tasarımlarına nasıl yansıdığını anlayabilmek için dönemler arası karşılaştırmalı çalışmalar yapılabilir. Son olarak, modern dönem koleksiyonerlerinin koleksiyonları incelenerek Türk kahvesi fincanlarının estetik ve işlevsel özelliklerindeki değişim daha ayrıntılı olarak değerlendirilebilir. Böylece hem geçmişten günümüze uzanan bir mirasın izleri sürülebilir hem de tasarım teknolojilerinin sürekli geliştiği bir dünyada gelecekteki olası değişimler hakkında fikir sahibi olunabilir.

KAYNAKÇA

- Alyakut, Ö. (2023). Türk mutfak kültürünün kahveye verdiği kimlik: Türk kahvesi. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 10(94), 1012-1024.
- Ayvazoğlu, B. (2011). *Kahveniz nasıl olsun? Türk kahvesinin kültür tarihi*. Kapı Yayınevi.
- Bayramova, G. (2019). *Türk kahvesi pişirme yöntemleri ve tarihsel gelişiminin ürün tasarımı bağlamında incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Bigikoçin, A. B. (2012). *Seramik kahve fincanı tasarımında boyut ve biçim çeşitliliğini belirleyen etkenlerin değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.
- Bilirgen, E. (2011). Osmanlı Saray Hazinesi'nden fincan zarfları *Sarayda bir fincan kahve* (103-109) içinde. TBMM Milli Saraylar.
- Çaksu, A. (2019). Bir siyasi içecek olarak Türk kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (41), 369-386.
- Çalışıcı-Pala, İ. (2012). Osmanlı dönemi saray mutfağında kahve sunumunda kullanılan pişmiş toprak formları *Türk kahvesi kitabı* (373-406) içinde. Kitabevi.
- Demir, A. & Bertan, H. (2023). Spatial distribution of Türkiye's local Turkish coffee kinds. *Journal of Ethnic Foods*, 10 (32), 1-14.
- Erdoğan, A. & Gedük, N. (2015). Çin porseleni fincanlar *Bir taşıma keyif: Türk kahvesinin 500 yıllık öyküsü* (283-301) içinde. Türk Tarih Kurumu.
- Ersöyleyen, S. (2022). *Türk Kahvesi Kültürü ve Kahve Sunumu İçin Konsept Fincan Tasarımı* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Faroqhi, S. (2002). *Osmanlı kültürü ve gündelik yaşam*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Girginol, B. (2018). *Kahve fincandan lezzete*. Oğlak Yayınları.
- Gudaoğlu, K. (2019). *Türk kahvesi fincanının formunun kahvenin tat-aroma-lezzet özellikleri ile ilişkisinin incelenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi.
- Güral, S. (1999). *Türk kültüründe kahvenin yeri* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Hattox, R. S. (1996). *Kahve ve kahvehaneler: bir toplumsal içeceğin Yakın Doğu'daki kökenleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Işıktan, F. (2007). *Teknik dekor yöntemlerinin özgün seramik yapıtlarda kullanımı* [Yayımlanmamış sanatta yeterlik tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Işın, E. (1994). Kahvehaneler. *Dünden bugüne İstanbul ansiklopedisi C. IV*, (386–392) içinde. Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve kültürel bir içecek: Türk kahvesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 52, 149-165.
- Koca, N., & Tüğen, A. E. (2020). Somut olmayan kültür miras listesinde bir değer olan Türk kahvesine coğrafya perspektifinden bakış. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 347-362.
- Kuzucu, K. & Koz, M. S. (2015). *Türk kahvesi*. Yapı Kredi Yayınları.
- Küçükkömürlü, S. & Özgen, L. (2009). Coffee and Turkish coffee culture. *Pakistan Journal of Nutrition*, 8(10), 1693-1700.
- Özdal, A., (2023). Gösterişçi tüketim kültürü etrafında güncellenen Türk kahvesi geleneği. *Folklor Akademi Dergisi*, 6(3), 1075 – 1086.
- Özgünoğlu, A. (1992). *Fincan ve kahvenin Türkleri yaşamındaki yeri ve günümüzdeki kullanımı* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.

- Pala, İ. (2010). *Osmanlı Dönemi'nde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının form özellikler* [Sanatta Yeterlik Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Turan, G. & Turan, A. Z. (2011). Türk kahvesini çevreleyen nesnelerin tasarımı ve sembolik anlamları üzerine notlar *Tüm zamanların hatırına Sarayda bir fincan kahve* (111-119) içinde. TBMM Milli Saraylar.
- Tufan, M. (2011). Sultanların Topkapı Sarayındaki kahve fincanları *Sarayda bir fincan kahve* (91-101) içinde. TBMM Milli Saraylar.
- URL-1 “Bir fincan daha” Türk Kahvesi sergisi sanatseverler buluştu. <https://www.gundemebakis.com/fincanlarin-gizemli-dunyasi-burada> Erişim Tarihi: 14.08.2024
- URL-2 Çekirdekten Fincana Türk Kahvesi Sergisi. <https://kahvedergisi.com.tr/cekirdekten-fincana-turk-kahvesi-sergisi/> Erişim Tarihi: 14.08.2024
- Ürer, H. (2010). Osmanlı'da kahve/kahvehane kültürü ve Salihli'den bir kahvehane örneği "Himaye-i Etfal". *Sanat Tarihi Dergisi*, 19(2), 1-26.
- Yılmaz, B., Acar-Tek, N. & Sözlü, S. (2017). Turkish cultural heritage: a cup of coffee. *Journal of Ethnic Foods*, 4(4), 213-220.
- Yönet-Eren, S., Ceyhun-Sezgin, E. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies Social Sciences* 13(10), 697-712.