

# TÜRK ÇAY KÜLTÜRÜ VE ÜRÜNLERİ

## Turkish Tea Culture and Its Products

Yrd. Doç. Dr. Serkan GÜNEŞ\*

### ÖZ

Bu makalede genel olarak yerel çay kültürü gelişimine paralel olarak Türk çay kültürü ve çay içimine dönük anonim tasarım ürünleri incelenmiştir. Çay kültürü, kahve içimi gibi köklü bir geçmişe sahip olmamasına karşın, kısa sürede oluşturduğu kültürü ile birlikte Türk sosyal yaşamda misafirperverliğin sembolik bir uzantısı olarak yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Bu içecek, müşterek yaşam anlayışını benimsemiş Türk kültürüne hızla uyum sağlamış, bu kaynaşma sonucunda üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok etnografik ve dünsünel zenginlik yaratmıştır. Bu zenginlikten yola çıkarak çalışmanın ilk bölümünde çayın Türk toplumundaki kısa tarihi, Türk çay kültürü, çayın milli bir içecek ve gündelik yaşam pratiğinin bir parçası olarak toplumdaki irdelenmiştir. Zaman içinde kendine has demleme usulü oluşan çayın etrafında oluşan pratikler ve özel dil yöresel farklar gözetererek incelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde ise çay ve ona bağlı ürünler, toplumsal anonim tasarım ürünleri araştırılmış, bu ürünler işlevsel, estetik ve sembolik değerleri açısından ele alınmıştır.

### Anahtar Kelimeler

Çay, Türk Çay Kültürü, İnce Belli Bardak, Çaydanlık.

### ABSTRACT

In general terms, this study examines Turkish tea culture and its peripheral anonymous design products in parallel with the development of local culture. Tea consumption rapidly became irreplaceable value and a symbol of hospitality in Turkish culture despite the absence of fundamental past as in local coffee consumption. This beverage quickly harmonized with Turkish collective life style and this booming fusion created several ethnographical and intellectual riches both in production and consumption. With the guidance of this richness, first part of this study is focused to explicate the short history of tea in Turkish culture and to portray its position as being a national beverage and element of social rhythm under social aspect. The sui generis practices about steeping and local jargon are examined in part two. The last part of the study aimed to assess tea and peripheral products as local anonymous designs and to illustrate and evaluate these mature products according to their functional, aesthetic and symbolic aspects.

### Key Words

Tea, Turkish Tea Culture, Narrow Waist Tea Glass, Teapot.

### Giriş

Yiyecekler ve içecekler, sosyokültürel anlamı olan kültür öğeleridir (Tezcan, 2000: 1). Yeme ve içme zaruri bir ihtiyaçtır. Bu ihtiyacın giderilmesinde birey isteyerek ya da istemeyerek sosyolojik etkileşime girer. Çoğu zaman bu faaliyet bireyi sosyalleşmeye götürür onun

bireyle ve toplumla etkileşime girmesinde yardımcı olur. Giddens bu durum için “Tüm toplumlarda yeme-içme aslında toplumsal etkileşimin ve törenlerin gerçekleştirilmesi için ortamlar yaratmaktadır. Mesele kahve bizim gündelik toplumsal etkinliklerimizin bir parçası olarak ‘simgesel bir değer’ taşıır” demektedir.

\* Gazi Üniv., Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü Öğretim Üyesi, serkangunes@gazi.edu.tr

dir (Giddens, 2000: 4). Toplumların gündelik hayat pratikleri kadar, toplumun bulunduğu doğal çevre/coğrafya; bir bakıma toprak yapısı ve iklimi yeme içme kültürünün temel belirleyicilerindedir (Beşirli, 2010: 160). Anadolu coğrafyası da çok köklü bir geçmişe sahip olmakla beraber aynı zamanda verimli toprakları sayesinde dünyanın emsal bölgelerinde olduğu gibi zengin bir yeme içme kültürü yaratmıştır. Anadolu'da yeme-içme sadece beslenme için değil, sosyal düzenin yaratılmasında da başvurulan önemli olgulardan birisi olmuştur. Bununla beraber yeme içme kültürü etrafında oluşan gelenekler, beslenmek için var oldukları kadar sembolik anlamlara da sahiptir.

Çay kullanımı ve kültürü ülkemizde uzun bir geçmişe sahip değildir. Türklerin yaşamına geç girmesine karşın, bugün oluşturduğu kültürü ile birlikte sosyal yaşamda yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Birçok kültür tarafından el üstünde tutulan bu içecek, Türk kültürüne hızlı uyum sağlamış, bu kaynaşma sonucunda üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok düşünsel zenginlik yaratmıştır. Özellikle siyah çay, bugün ülkemizin en çok sevilen ve tüketilen içecekleri arasındadır.

Bu yazı çay ile Türk toplumunun ilişkisini tarihsel açıdan değerlendirecek, çay ve çay kültürü etrafında şekillenen sembolik dünyayı, etnografik ürünler ve sunumu üzerinden tartışacaktır.

## Türklerde Çay

Türklerin çay ile tanışması gerçek anlamda 19. yüzyılda olmuştur. Her ne kadar daha önceki dönemlerde gümrük defterlerinde çay ile ilgili kayıtlar ender olarak olsa da taban ve tavan fiyatlarını belirleyen narh listelerinde net bir kayıta rastlanmamaktadır (Demirhan, 1981; Bilgin, 2006). Ancak yine de, çayı başka memleketlerde tecrübe etmiş yazarların yazdığı eserlere ulaşmak mümkündür. Bu eserlerden birisi olan *Çay Risalesi*, 1879 yılında Basra Valiliğinde bulunmuş Hacı Mehmet İzzet Efendi tarafından yazılmıştır. Eserde Hacı Mehmet İzzet Efendi çay tiryakisi olduğunu belirterek bu içeceğin sağlığa faydası nedeniyle çok içilmesini tavsiye etmiştir (Bardakçı, 2001). Çoğu kaynakta ise Türklerin çayla, Anadolu'ya girmeden önce Orta Asya'da tanıştıkları bilgisine yer verilirken, çayı ilk kez içen Türk'ün ise, Hoca Ahmet Yesevi olduğu aktarılmaktadır. Abdül-Kayyum Nasırı'nın, *Fevakihü'l-Cülesaadlı* eserinde Hoca Ahmet Yesevi'nin misafir olduğu Türkmen komşunun evinde ilk kez içtiği sıcak çayın sıhhatine faydası dokunması üzerine bu içeceğin şifa niyetine içilmesi için dua ettiği söylenmektedir (Köprülü, 2003).

19. yüzyılın sonlarına doğru Doğu Karadeniz halkının çay yetiştirdiği ve ilkel metotlarla işleyip elde ettikleri ürünü kullandıkları ve sattıkları bilinmektedir. Bu durum üzerine devlet, halkın yetiştirdiği çaylardan orman vergisi almaya kal-

kınca itirazlar olmuş ve bu itirazlar üzerine devlet çaydan aldığı orman vergisini 6 Haziran 1879 tarihli karar belgesi ile kaldırmıştır (Ülkütaşır, 1972).

Ulaşılan belgelere göre çayın bir tarım bitkisi olarak düşünülmesi ise; II. Abdülhamit zamanında, yani 1894 yılında olmuştur (Safi, 2006). 06.10.1894 tarihli ve 250 sayılı Orman, Madenler ve Tarım Bakanlığı'ndan sadrazama yazılan belgede, çayın şifalı ve besleyici olduğu dile getirilmekte, ticari anlamda önemli bir konuma sahip olduğu belirtilmekte, tarımı için uygundur onayı istenmektedir. Konu hakkındaki olur başkâtipliğın 21.10.1894 tarihli yazısı ile verilmiş ve Japonya'dan tedarik edilen tohum ve fideler Bursa'ya dikilmiştir. Ancak ekolojik koşulların uygun olmaması sonucunda bir netice alınamamıştır (Safi, 2006). Mehmet İzzet tarafından yazılan *Çay Hakkında Malumat* adlı kitap ise 1910 yılında yayınlanmıştır. Çay içme alışkanlığının halk arasında hızla yaygınlaşmakta olduğunu işaret eden Mehmet İzzet, bu kitabında çayın faydalarından bahsetmiştir (Taşkın, 2007: 29).

Çayın Anadolu topraklarında yetiştirilmesi için 1917 yılında Halkalı Yüksek Ziraat Mektebi Müdür Vekili Ali Rıza Erten ve beraberindeki heyet, çay tarımının geliştiği Batum'a teknik bir gezi düzenlemiştir. Rize ve havalisinin toprak ve iklim özellikleriyle Batum'a benzerliği nedeni ile çay yetiştirilebileceğini tespit etmiştir (Taşkın, 2007: 29).

İktisat Vekâleti'ne “Şimali Şarki Anadolu ve Kafkasya'da Tetkikatı Zirai” adlı bir rapor sunmuştur. Bu rapor takip eden yıllarda hüküm süren Birinci Dünya Savaşı nedeniyle 1924 yılına kadar dikkate alınmamış, Rize ve havalisinde ortaya çıkan sosyo-ekonomik sorunların çözümlenmesi için bu tarihte tekrar gündeme gelmiştir (Taşkın, 2007: 30). 1924 tarihinde ise çay, mandalina, portakal yetiştirilmesini teşvik etmek amacıyla 407 sayılı Kanun çıkarılmıştır<sup>1</sup>. Zamanın Ziraat Umum Müdürü Zihni Derin sayesinde çay üretiminde ilerleme kaydedilmiş, ilk ürün 1938 yılında alınmıştır. Bu olumlu sonuçtan sonra 1940 yılında, çay tarımı ve üretimini desteklemek için “Çay Kanunu” çıkarılmış, 1942 yılında 4223 sayılı Kanun'la çay üretimi, işlenmesi ve pazarlanması devlet tekeline alınmış ve ilk çay fabrikası 1947 yılında Rize'de tesis edilmiştir (Duman, 2008: 29). 1984 tarih 3092 sayılı Çay Kanunu ile çay üzerindeki devlet tekeli kaldırılmış çay üretimi, işlenmesi ve pazarlanmasının özel sektöre de açılmasıyla çay sektöründe köklü değişiklikler yaşanmıştır (Kalça ve Toksoy, 2006). Türkiye'de, çay yetiştirme bölgelerinde bulunan iki yüz bin aile çay tarımı ve endüstrisi ile geçinmektedir. Türkiye, 2000 yılların başında, yılda, kişi başına 2,3 kilogram çay tüketimi ile K.İrlanda ve İngiltere'nin ardından üçüncü sıra da yer almaktadır (Duman, 2008: 29). Bugün ise kişi başına tüketim ile birinci sıraya yükselmiştir. (Hürriyet, 2010).

## Türk Çayı

Dünyanın en büyük çay pazarlarından olan Türkiye’de siyah çay içimi Türk yaşam tarzı ve kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Çay, kahveye nazaran daha ucuz, hazırlanması daha kolay olması nedeniyle kısa sürede yaygınlaşmış ve halkın en sevdiği içecek olmuştur (Duman, 2008). Her on Türk’ten dokuzu her gün çay içmekte, her üç Türk’ten biri kendi çay harmanını yaratmaktadır (Euromonitor International, 2009). Her ne kadar günümüzde farklı tür çaylar ve hazırlama usulleri olsa da, Türk tarzı çay, toz kavrulmuş siyah çay ile demlenir ve kendine has ince belli olarak bilinen küçük bardaklarla servis edilir. Türk usulü çay demlemede çaydanlık ya da semaver ve demlik olarak iki ayrı kap kullanımı vardır. Önce çaydanlıkta yumuşak ve taze su kaynatılır bu sırada boş demlik su buharı ile ısıtılır. Kaynayan bir miktar su içeriğindeki oksijeni yitirmeden içine toz siyah çay konulan demliğe aktarılır. Çaydanlığa su takviyesi yapıldıktan sonra demlik çayın demlenmesi için çaydanlığın üzerinde bekletilir. Demleme süresi çayın oksidasyonunu<sup>2</sup> engellemek için kısa tutulur. Aksi takdirde “bayat çay” tabir edilen sert ve acı bir dem elde edilir.

Hazırlanan çayın ikramında ise demlikten istenilen miktarda dem bardaklara dökülür. Çayın demini açmak için çaydanlıktan kaynamış su ilavesi yapılır. Çaya şeker istenirse sonradan konulur. Az dem ile hazırlanan çay “açık çay” tabir edi-

lirken, dem oranı yükseldiğinde bu çaya “koyu çay” denir. Ancak çayın ideal demlenme ve sıcak su oranını belirleyen ölçüt “tavşankanı” niteliğine haiz olmasıdır. Kırmızı-bordo rengine sahip tavşankanı ayarındaki çay, Türkiye’de çay üzerinde uzlaşmış ideallik ölçütüdür. Bununla beraber “paşa çayı” genellikle çocuklar için hazırlanır. Pratik olarak sıcak çaya soğuk su ilavesi ile elde edilir. Paşa çayından tavşankanı çaya geçiş bir bakıma çocukluktan yetişkinliğe geçiş simgelemektedir.

Çayın ikramında, yöresel farklar göze çarpmaktadır. Tokat bölgesinde çay bardağının üzerinde mutlaka “dudak payı” adı verilen bir boşluk bırakılır. Bu boşluğun bir ölçüsü yoktur. Boşluğun miktarının azlığı ve ya çokluğu çay sohbetlerinde esprilere sebep olmaktadır. Erzurum ve çevre havarisinde ise ikramı genellikle açık renkli ve kaşksız olarak yapılan çay, “kıtlama” diye tabir edilen özel bir yöntemle tüketilir (Tezcan, 1987). Makaslarla, elle ya da ısırılarak koparılan ufak şeker parçalarının dil altında bekletilmesi suretiyle çay içilir. Bununla beraber bu bölgede misafir yeter demedikçe çay sürekli olarak tazelenir. Çay koymak anlamında “çay dökmek” ya da “çay tazelemek” deyimleri kullanılır. Teşekkür edip, başka istemediğinizi söyleseniz bile mutlaka bir bardak daha ikram edilir. Bunun adı “cırıldım” yani zor çayıdır. Cırıldım çayını içmemek ise ev sahibine karşı büyük bir hakaret anlamına gelir. Diğer bölgelerde ise daha fazla

çay istenmediğini göstermek için kelimelelere gerek duymadan çay kaşığı son içilen bardağın üzerine konur.

Zaman içinde dostluk ve misafirperverliğin simgesi olan bu içecek sayesinde günlük yaşam bu bitki etrafında şekillenmektedir. Washington Times gazetesi yazarlarından Gerald Robbins, çayın Türk hayatındaki önemini şu gözlemi ile anlatmaktadır:

“...Türkiye’de her iş kültürel alışkanlıkların çerçevesinde sonuçlandırılır. Ankara’da bürokrasi ile tanışanlar bunu çok iyi bilirler. Örneğin başkent Ankara’da, Türk tipi bardaklarda sunulan çay ikramından önce hiçbir şey başlamaz. Çayın yanında sigara sunulması, ardından dostça ya da filozofça uzun uzun laf edilmesi yerleşik iş kültürünün tarihi olmuştur (aktaran, Hızlan, 2005).”

Gerçekten de Türkiye’de nereye gidilirse gidilsin çay teklif edilir, misafir gelmeden çayı hazırlanır. Bununla beraber salt çay hazırlamak için çay ocakları, çayhaneler ve bu işi meslek edinmiş çaycılar bulunur. Her ne kadar adı kahve ile anılsa da kahvehanelerin artık çoğunda kahvenin yerini kahveden daha ucuz, temini kolay olan çay almıştır. Gürsoy, bu durumu üç nedene bağlamaktadır. Bunlardan ilki 1945 ve sonrasındaki dönemlerde yaşanan ithalat zorluklarında tiryakilerin, kahve bulamayınca çay içmeye başlanmasıdır. Çaya çok hızlı tutkun olmayı sağlayan ikinci neden ise Rize’de yetişen çayın hafif buruk tadının çok sevilmesidir. Son neden

ise insan bedeninin sıvı ihtiyacının Türkiye’de daha çok çay ile giderilmesidir (Gürsoy, 2005: 14). Çünkü çay, kahveye göre daha sulu ve içimi kolay bir içecektir. Türk toplumunun sohbet ettiği, eğlendiği, dinlendiği kültürel ve sosyal mekânların çoğunluğunu mahalle kahvehaneleri oluşturmaktadır. Hal hatır sorma ile başlayan, mahalle dedikoduları ile kalmayıp politik konulara kadar uzanan sohbetlere eşlik eden çay, Türk ev hayatının da değişmez unsurlarındandır. Çay, aynı zamanda Türk tarzı kahvaltının temel içeceği. Günün ilk saatleri ile başlayan bu alışkanlık, gecenin ilerleyen saatlerine kadar sürer. Türkler çayı dünyevî kaygılarla içmemektedir. Ona anlam yüklemekte, muhabbete katık yapmakta, yoğun iş saatlerinde uğruna mola verilmektedir. Türkler için çay; çorba içmek, ekmeğe yemek kadar hayatî bir fonksiyondur (Baki, 2009).

### **Çay Araç ve Gereçleri**

Siegfried Giedion, kitabı *Mekanikleşme Komutayı Devralıyor* da anonim tasarımlar için “Bütünde mütevazı nesnelere, yaşam biçimimize en derinde, gizli köklerine kadar etkilemiştir. Günlük yaşamımızın, uygarlığımızın yörüngesinde hareket eden her şeyi etkileyecek kadar büyük miktarlarda biriktirilen mütevazı nesnelere kastediyorum” demektedir (Giedion, 1948: 19-20). Başlangıçta ideal olana yakın tasarlanan; kendinden beklenen işlevini kusursuz yerine getiren, formu zaman içinde olgunlaşmış ve öznesi

çoğu zaman kayıp bu ürünler topluma mal olur, toplumsal günlük yaşamız vazgeçilmez nesnelere haline gelirler. Bu tasarımların kökeni o kadar derindedir ki çoğu zaman tasarımcısına ulaşmak imkânsızdır. Dolayısıyla gizli tasarımcısı o toplumun yaşam tarzı ve gelenekleri olarak kabul edilir.

Türk çay kültüründe yoğun şekilde içselleştirilme sebebi ile varlıklarını ender olarak fark ettiğimiz bu tür ürünlerle sıklıkla karşılaşmaktayız. Bu ürünlerden ilki geleneksel çay bardağıdır.

### Çay Bardağı

Türk tarzı çay bardağının ilk kez kim tarafından tasarlandığı muğlak bir konu olmakla beraber, Hoca Ali Rıza'nın *Semaver* adlı tablosunda çay bardağına denk gelmekteyiz. Sanatçının 1930 yılında öldüğü göz önünde bulundurulduğunda semaver ve çay bardağının 80 yılı aşkın süredir kullanımda olduğunu söylemek mümkün olmaktadır (Altaylı, 2005). Bununla beraber, ilk yerli çay üretiminin 1938 yılına denk geldiği dikkate alındığında ithalat yoluyla temin edilen çaylar kuvvetle muhtemel sanatçının tablosunda betimlenen ince belli bardaklarla içilmektedir. Tablonun, Türkiye Şişe ve Cam Fabrikaları A.Ş.'nin 1934 yılında kurulmasından önceki bir zamana denk gelmesi bu tür bardakların Beykoz, Paşabahçe, Çubuklu ve İncirköy mevkilerinde çok farklı çeşitlerde cam üretimi yapan cam atölyelerinin ürünü olma ihtimalini yükseltmektedir.

Önder Küçükerman (2009: 39) ince belli çay bardağının çıkışı ile ilgili olarak "Cam bardak 1850'li yıllarda Avrupa'da başlayan büyük Sanayi Devrimi sonrasında gelişen cam sanayi ile ortaya çıktı; ama ayağı, kulpu veya sapı vardı. Yani üretimi zor ve pahalıydı. 1900'lü yıllarda Beykoz'da kurulan cam fabrikasında ilk kez ayak, kulp ve sap ortadan kaldırıldı ve bugünküne yakın bir çay bardağı ortaya çıktı. "İnce belli" adı verilen bu sentez, bir tasarımdan çok, değişik işlevlerin kendine biçimlendirdiği bir tür istatistik sonucu gibiydi. İnce belli bardak, kışın soğukta hem eli hem de içi ısıtır. Yazın sıcakta ise sadece iki parmakla tutulur ve dudaklara hafifçe değdirilir." saptamasında bulunmaktadır.

Tasarım değerleri açısından ele alındığında ince belli bardak, çay içme zevkini her duyu için üst düzeye taşıyacak niteliklere sahiptir. Bardağın şeffaf ve ince camdan mamul olması, çayın rengini görmeye izin verirken aynı zamanda dem ve su oranını ayarlamaya izin verir. Bununla beraber çay kaşığı ile şeker karıştırıldığında kaşığın ince bardağa çarpması ile çıkan ses çay sohbetlerinin değişmez bir parçasıdır. Çay bardağının ortasına doğru incelenmesi alt kısmının avuca oturmasını sağlarken, çayın sıcaklığını avuç içinde hissetmeyi kolaylaştırmaktadır. Bardağın ağız kısmının genişleyerek sonlanması hem çayın kokusunu duyulmasını sağlarken aynı zamanda içim için soğumasını sağlar.

Gürsoy, Türkiye'de kullanılan

bardakları “İnce belli, Ajda ve lale biçimli” olmak üzere kabaca üçe ayrılmaktadır (Gürsoy, 2005: 25). Bu modellerden son zamanlarda popüler olan Ajda modeli<sup>2</sup> bardak geleneksel ince belli ince camlı bardaktan farklı olarak daha hacimli ve daha kalın bir tabana sahiptir. Bu tasarımın temel nedeni çay miktarını arttırmak gözükmeindedir. Zira bu ihtiyaç kimi zaman “duble (çift ölçü) çay” tabir edilen yaklaşık hacme sahip su bardağı ile tatmin edilmektedir. Şu bir gerçek ki günümüzde farklı tasarımcılar tarafından farklı kaygılarla yeni çay bardağı tasarımları yapılsa da bardakların isimlerini, hacmine ve görsel değerlerine atıfta bulunan halkımız koymaktadır.

### **Semaver, Çaydanlık, Demlik ve Çay Kazanları**

Semaver kelimesinin kökeni Rusçada “kendi kendine kaynayan” anlamına gelen Samovar kelimesinden gelmektedir. Rusya başta olmak üzere, Orta Asya Türki Cumhuriyetleri, İran ve Azerbaycan’da yoğun bir şekilde kullanılan bu araç ülkemizde de çay demlemek için kullanılmaktadır. Günümüzde çaydanlığın pratikliği nedeni ile daha sık kullanılmasına karşın semaver özellikle Erzurum, Van, Amasya ve Samsun Vezirköprü’de hâlâ üretimi yapılan bir üründür.

Temel olarak bir yanma odası ve onu çerçeveleyen ve dibinde bir adet musluk bulunan su haznesinden oluşan semaverin tepesinde demliğin konulduğu demtaş<sup>3</sup> bulunur. Semaverde bulunan yanma odası en

yüksek enerji verimliliği için tasarlanmıştır (Akhundov, 2000). Zemin-den demtaş kadar uzanan boru ile en geniş ısı yüzeyine ulaşmak amaçlanmıştır. Suyun kaynaması ile bir miktarı demlikteki çayın üzerine alınarak dem hazırlanır. Çay servisinde demlikten dem bardaklara aktarılır, bardaktaki demli çayın açılması için gereken kaynar su haznesindeki musluktan sağlanır.

Abasıyanık, 1936 yılında yazdığı *Semaver* isimli hikâye kitabında, semaveri evlerin saadeti, büyük bir moral kaynağı olarak betimlemiş, içinde ne ıstırap, ne grev, ne de patron olan bir fabrika olarak resmetmiştir (Abasıyanık, 2007). Hoca Ahmet Yesevi’ye atfen semaverin şifa dağıtan bir nesne olduğuna inanılır (Köprülü, 2003).

Genelde Erzurum ve Van bölgesinde geleneksel metotlarla bakır, pirinç ve saçtan silindir ve dikdörtgen prizması şeklinde üretilen semaver, özellikle Samsun’un Vezirköprü ilçesinde galvanizli saçtan ve yassı olarak üretilir. Bununla beraber hali hazırda küçük ev aleti olarak üretilen elektrikli endüstriyel semaverler piyasada bulunmaktadır.

Türk çay kültürünün ayrılmaz bir parçası olan çaydanlık ise çay hazırlamada, pişirmede kullanılan genelde iki parçalı ve metalden yapılmış, bazen demliği porselen olan pişirme gerecidir. Geleneksel Türk çaydanlığı alt kısmı daha büyük olacak şekilde iki parçalıdır. Her iki parçanın üzerinde geniş bir ağız ve bu ağız örtmeye yarayan bir ka-

pak bulunur. Suyun çay servisi yapılırken bardaklara doldurulması için gövdede el ve bardak arasında en uygun açı ile dökülmesini sağlayacak şekilde dar ağızlı ibrik kısmı vardır. Çaydanlığın bir özelliği, demlikte çay demlenirken çaydanlıkta kaynayan suyun demliği sıcak tutmasıdır. Bununla beraber yoğun dem, çaydanlığın içindeki kaynar su eklenerek açılmaktadır.

Çaydanlık Türk mutfağının demirbaşdır. Günlük kullanım kadar sayıca misafirler için fazladan hacimce büyük çaydanlıklar bulunmaktadır. Günümüzde evde kullanılan çaydanlıkların büyük bir bölümü açık alev üzerinde (ocak) kullanılmakla beraber birçok üretici Türk çaydanlığından esinlenerek elektrikli çaydanlıklar üretmektedir.

Çay kazanları ise çay servisinin yoğun olduğu kahvehane, çay ocağı, şirket ve ticarethanelerde sürekli sıcak su elde etmek için kullanılmaktadır. Kazanın üstünde su eklenmek için ayrılan boşluğa demlik konur. Kazanın altında ise sıcak su için musluk bulunmaktadır. Genelde bakır, teneke ve paslanmaz çelikten yapılan bu kazanlar günümüzde daha çok likit gaz ve elektrikle ısıtılmaktadır.

### **Çay Kaşığı, Askısı, Tabağı ve Süzgeci**

Çay kaşığı, çayın içerisine konulan şekerin erimesi için çayı karıştırmakta kullanılır. 1, 75 cc'lik ölçüsü ile mutfak ölçüsü olarak da kullanılmaktadır. Diğer ülkelerde çayı karıştırmak için tatlı kaşığı büyüklü-

ğüne yakın kaşıklar kullanılmakta, ülkemizde ise bu kaşık çay bardaklarına sığması için daha küçük üretilmektedir.

Çay tabağı ise ince belli bardağın ayrılmaz bir parçasıdır. Farklı malzeme ve formlarda üretilse de kütleleşmiş çay tabağı tasarımı kırmızı ve beyaz renkli olan porselen ve kırılmasını engellemek için melaminden<sup>4</sup> üretilir. Geleneksellikten süzölmüş ve üzerinde uzlaşmış bu anonim tasarım, taşıma sırasında elin yanmasını engellerken kolay bir taşıma sağlar. Bununla beraber kırmızı şeritler çayı daha "tavşankanı" gösterirken beyaz yüzeyler çayın çok demli gözükmesini engeller. Çay tabağının diğer bir işlevi çay servisi sırasında şeker konulması için alan yaratmasıdır. Bununla beraber çay içimi sırasında çay kaşığı için destekte sağlar. Çay bardağı ve tabağı arasındaki ilişki güncel tasarım projelerinin yaratılmasını tetiklemekte, farklı çözümler, şekerin ıslanmaması ve bardağın tabağa yapışmasına önlemeye çalışmaktadır.

Çay süzgeci demlikteki toz çayın süzülmesini sağlamak için kullanılır. Süzgeç kullanmanın temel sebebi, görüntüsünün kötü durması ya da ağza çay yapraklarının gelme olasılığıyla beraber, bardakta kalan çay yapraklarının demlenmeye devam etmesidir. Genelde üretilen demliklerin emzik kısmında bir süzgeç bulursa da delikler büyüklükleri itibari ile çay tanelerinin geçmesine izin verir. Geleneksel süzgeç, çay bardağının üzerine oturacak şekilde



tasarlanmıştır. Ancak emziğin ucuna takılan kirpi şeklinde veya demliğin içine yerleştirilen süzgeçlerde bulmak mümkündür.

Çay askısı, özellikle çay ocaklarında çok miktarda çayı taşımaya yarayan tepsidir. “Askıcı” ise çay dağıtan personele denilmektedir. Çay askısı tasarım prensibi olarak merkezci kuvvete dayanır. Çayı taşıma sırasında oluşan salınım etkisi, yukarıdan tek noktalı tutuş nedeni ile emilir böylelikle çay bardakları oluşan merkezci kuvvet sayesinde tepsinin tabanına tutunma eğilimi gösterir. Esnafın ikram simgesi olan askının sapının yukarıda olması, genelde oturan misafire ayakta servis yapma kolaylığı sağlamaktadır. Askıcının çay dağıtmadaki mahareti askıyı tutacak ekseninde tam tur çevirip çayları dökmemesi ile ölçülür.

### **Çayın Hazırlanması ve Sunumu**

Turhan, (1951: 27) insanların tabiatı itibarıyla taklide meyilli olduklarını, bu itibarla ihtiyacını tatmine yarayan bir vasıtayı başkasından almayı, onu yeniden icada kalkışmaya tercih edeceğini ifade eder. Turhan’a göre toplumlar, daima bir değişme hâlinde bulunduğundan toplumlardaki kültürel değişmeler evrensel olduğu kadar, sıklıkla karşılaşılan bir durumdur. Toplumlar arasında yeme içme kültürü açısından karşılıklı bir değiş-tokuş bulunmakta, toplumlar beğenilerine uyan lezzetleri çabucak içselleştirebilmektedir. Çay da birçok toplum tarafından yeni tanışılan bir lezzet olmasına karşın seri bir şe-

kilde içselleştirilmiş, küresel olarak tüketilen bir lezzet haline dönüşmüş, bununla beraber hazırlanışı ve sunuşu konusunda yeni kültürler yaratmıştır. Türk çay hazırlama tarzı da çevre kültürlerden etkilenmiş, çay hazırlamada Arap ve özellikle Kuzey Anadolu’da Rus etkileri gözlemlenebilmektedir. Tezcan’a göre (2000: 13) ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak hatta köy kent gibi yerleşme birimlerine göre de değişiklik göstermektedir. Örneğin, Güneydoğu illerinde ve doğunun bir kısmında Türk çayının yanı sıra aroması daha farklı ve daha sert olan ve Sri Lanka veya İran çayı olarak bilinen “kaçak çay” tüketilmekte, bu yörede içilen çay daha koyu olmaktadır. Ülkemizde her yıl yüksek miktarda kaçak çay girmekte, bu çaylar ya Türk çayı ile harmanlanarak içilmekte ya da doğrudan demlenmektedir. Bununla beraber Çaykur’un o bölge tüketicisini hedef alan daha sert içimli “GAP Çayı” bile bulunmaktadır. Bunun aksine Erzurum’da çayın demi daha açık servis edilmektedir. Erzurum bu nedenle ülkemizde kişi başına en fazla çay içilen ili olmasına karşın, çay tüketim miktarı azdır. Sungur’a göre (2009: 83) Gümüşhaneliler çayı orta, Trabzonlular az şekerli içmektedir. Doğu ve kuzeydoğu illerinde semaver alışkanlığı yaygın olsa da, çaydanlığın sunduğu pratik nedeni ile kullanım sıklığı azalmaktadır.

Çayın ilk ortaya çıkışı ve içecek olarak hazırlanışı 5000 yıl öncesi Çin’e dayanmaktadır. Rivayete göre

Çinlilerin tarım tanrısı olarak bilinen Shennong'un sofrasındaki sıcak su dolu tasa altında oturduğu çay ağacından (*Camellia Sinensis*) birkaç yaprak düşmüş (M.Ö. 2737 yılında) (Reynolds ve vd., 1994) bunu içen Shennong şifaya kavuşmuştur. İlk başlarda tedavi amacıyla içilen bu içecek daha sonraları (M.S. III. ve VI. yüzyıllar) günlük içecek haline dönüşmüştür. Çayın yetiştirilme hazırlanış ve servis usulleri konusunda ilk eser VIII. yüzyılda Lu Yu tarafından yazılan *Cha Jing*'dir. On bölüm ve 55 sayfadan oluşan bu eserde, Lu Yu çayın yetiştirilmesi, hasadı, çevre objeleri, hazırlanışı, içimi konusunda doyurucu bilgiler vermektedir (Yu, 1974). Farklı fermente derecelerine göre sınıflandırılan Çin çayları genelde şu yöntem ile hazırlanmaktadır. Önce porselen veya toprağa birkaç yaprak çay atılır ve bu demliğe sıcak ancak kaynamayan su eklenir. Bu su ile biraz bekleddikten sonra fincanlar yıkanır ve aynı zamanda çay yaprakları yıkanmış olur. Demliğe tekrar su eklenip fincanlara doldurulur. Klasik Çin çay takımı da bu işlem için özelleşmiştir. Fincanlar ile demlik delikli ahşap veya toprak bir hazne üzerinde durmakta hazırlama ve yıkama işlemi bu hazne üzerinde yapılmaktadır. Çin kültüründe çay büyük bir öneme sahip olsa da bugün ülkemizde bildiğimiz anlamda çay evlerini görmek mümkün değildir. Ülkedeki geleneksel Çay Evleri (cháguǎn) genelde güney eyaletlerde yoğunlaşmakta, ama bu çay evlerinin büyük

bir bölümü çay çeşitlerinin tadımının ve satışının yapıldığı bir bakıma turistik mekânlara dönüşmektedir. Günümüzde hemen hemen her Çinli, günlük koşturmaca içinde yanında bir şişe, bazen askılı bir kavanoz taşımakta kendi çay harmanını gün boyunca üzerine sıcak su ekleyerek içmektedir. Çay, özellikle yasemin çiçeği çayı (mòlihuā chá), her yemekten önce servis edilen bir içecek olarak sofralara sorulmadan konulmaktadır (Heiss ve Heiss, 2007).

IX. yüzyıldan itibaren Japonya'ya geçen çay, sunumu itibarı ile XV. ve XVII. yüzyıllar arasında törenleşmiş, bugün cha-no-yu (çay için sıcak su ya da çay seremonisi) olarak bilinen ve asalet, estetik ve dini motifler içeren bir kültür oluşturmuştur (Erdemir, 2010). Çin'deki emsaline benzer şekilde, Japon inanisına göre Darma (Daruma veya Bodhidharma diye de bilinir) isimli keşiş meditasyon sırasında uykuya daldığı için kendi göz kapaklarını keser. Daha sonra göz kapaklarından çay bitkisi yeşerir, bunu yiyen Darma canlılık kazanır, şifa bulur. Japon kültürünün ve estetiğinin ana çıkış noktası (Güvenç, 1995), Japon kültürünü anlamının başlangıç noktası (Okakura, 2002) olan cha-no-yu'yu tüm yönleriyle anlatmak bu çalışma içinde mümkün olmasa da asalet, estetik ve dini öğelerin harmanı olan bu seremoni, bir ayın havasında wabi-sabi felsefesine dayanarak icra edilmektedir. Farklı okulların farklı icra yöntemleri olmasına karşın cha-no-yu dingin ve

yalın çay odalarında (cha-shitsu) ve hasırlar (tatami) üzerinde yapılır. Diz çökmüş pozisyondaki (seiza) misafirlerin önüne çay malzemeleri yerleştirilmiştir. Çay hazırlayıcısı önce simgesel olarak bir mendil ile ekipmanları siler ve kaynar suyu bir keçe ile bir kâseye döker. Kâse de bambu fırça ile temizlendikten sonra artık su başka bir kaba dökülür. Toz çay kâseye dökülür ve üzerine su eklenir. Fırça ile köpürtülen çay misafirlere ikram edilir. Her misafir çayı yudumlar, mendil ile siler çevirerek yanındaki kişiye sunar (Sôshitsu, 1998).

Reimertz'e göre (2003) XVII. yüzyılda çay ile tanışan Batı uygarlığı çay hazırlarken daha ziyade demleme yöntemini belirlemiştir. Japonya gezgini Kämpfer tarafından ilk defa tarif edilen bu usulde çay yapraklarının üzerine su dökülerek dibe çökmesi beklenir. Reimertz'e göre (2003) demlemede kendi içinde bir sanattır ve doğru usullerle yapılmadığı takdirde işlenen bir cinayettir. Reimertz'in tarifine göre ideal bir demlemede su çok önemlidir. Su çabucak kaynatılmalı (yeşil çay için azami 70-80 °C) oksijen kaybını engellemek için kaynama süresi on saniyeyi geçmemelidir. Çay ısıtılmış bir demlik içinde olmalıdır. Her bir fincan için bir kaşık çay ısıtılmış demliğe konur. Çayı bir süzgeç veya delikli top içinde tutmak çay yapraklarının şişmesini engellediği için uygun değildir. Demliğe su eklenir 3-5 dakika arası demlenir. Reimertz'e göre ideal demleme sü-

resi çayın rengi ile belirlenir ancak 2,5 dakika demlenen çay, uyarıcı 5 dakika demlenen çay sakinleştirici etki yapar. Reimertz çayın tarihi kadar hazırlanış yöntemlerini anlattığı kitabında ilginçtir dünyanın en çok çay tüketen üçüncü toplumu olan Türk'lere yer vermemiştir. Zaten Reimertz eğer Türk usulü çay demlemeyi inceleyseydi kuvvetle muhtemel Türk'leri çay katili bir toplum olarak ifade edecekti. Zira Reimertz su ile çayın temasını asgaride tutmaya çalışmakta, ocak üzerinde saatlerce kaynayan bir demliği çaya ihanet olarak görmektedir.

Türklerde çay demleme günlük koşturma içerisinde sıradan bir süreçtir. Doğu toplumlarındaki gibi bir ayın niteliğinde olmayıp, prosedürleri basittir. Ancak bu durum, çayın toplum içinde üstendiği birçok görevi gölgelememektedir. Bu aşamada evvela Türk usulü çay demlemeyi incelemek, sunum çeşitlerini anlatmak ve çayın toplumsal yönüne vurgu yapmak uygun olacaktır. Çay demleme konusunda herkesin farklı bir "formül"ü olsa da bu bölümde en genel birkaç yöntem sunulacaktır.

Türklerde çayın nasıl demlenmesinden önce en önemli mesele çayın türünün seçimidir. Zira her çay erbabı eğer çayı kendi hazırlıyorsa kendince formüle ettiği, kimi zaman dost sohbetlerinde dostlarına tavsiye ettiği ve lezzeti konusunda övündüğü bir harmanı vardır. Bu harman daha ziyade aroma için yüksek kaliteli bir çay ile hacim için düşük kaliteli bir çayın karışımı olduğu ka-

dar, farklı marka çayların iyi olduğuna inanılan özelliklerinin birleştirilmesi için yapılmaktadır. Türkler tarafından en çok tercih edilen çay Doğu Karadeniz’de yetişen siyah, kırık (dökme) çayıdır. Bu çay, buruk tadı ve uzun demleme süresi ile ön plana çıkmaktadır. Çaydaki kalite ise kaçınıcı sürgün olduğuna, genç sürgünlerin ucundaki tepe tomurcuğu ile bu tomurcuğu izleyen taze ve körpe birinci ve ikinci yapraklardan oluşmasına<sup>5</sup> ve toplanma biçimine bağlıdır. Bu bağlamda en kaliteli çaylar elle toplanan, ilk sürgün, iki yaprak ve bir tepe tomurcuğu çaylarıdır. Ülkemizde çayın toplanmasına “Çay makası” diye adlandırılan, kesici bıçaklı, torbalı ve çift kollu makineler kullanılmaktadır. Bu aletin çayın kalitesini düşürdüğü konusunda görüşler bulunmakla beraber makas kullanımının seçici olmadığı ve uygun sürgünlerin yanı sıra kısa bir dönem içerisinde sürgünlerin sonraki jenerasyonunu büyütecek olan tüm olgunlaşmamış sürgünleri de kaldırdığı düşünülmektedir. Bununla beraber “kaçak çay” olarak adlandırılan İran ve Seylan menşeli çaylarda harmana renk ve yoğun tat vermek için az miktarda kullanılmaktadır. İyi bir demleme çay için ikinci koşul, suyun kalitesidir. İyi çay için suyun taze, kokusuz, klorsuz ve orta sertlikte olması gerekmektedir. Kimi zaman yüksek kireç tadı bozduğu kadar, çayın bulanık olmasına yol açmaktadır. Suyun taze olmasından kasıt ise içeriğinde hâlihazırda oksijen barındırmasıdır. Çünkü gazların

sudaki çözünürlükleri suyun sıcaklığı arttıkça azalır. Yani kaynatıldığı zaman içindeki erimiş oksijen kadar karbondioksit gazının hemen hepsi havaya uçar. Bunun sonucu olarak da kalsiyum bikarbonat kalsiyum karbonata dönüşür ve çökeler ve su oksijenden yoksun kalır. Sudaki düşük oksijen miktarı ise demleme için ihtiyaç duyulan reaksiyonun oluşmamasını sağlar. En yaygın Türk usulü çay demleme ise aşağıdaki aşamalarda gerçekleşir.

Türk usulü çay genelde açık alev üzerine yerleştirilmiş çaydanlıklarda yapılır. Çaydanlıklar farklı malzemelerden olsa da genelde çelik çaydanlık-porselen demlik, çelik çaydanlık-çelik demlik birleşimleri yaygındır. Günümüzde pratikliğinin bir uzantısı olarak elektrikli çaydanlıklarda bulunmaktadır. İlk aşama olarak çaydanlığa taze, iyi su konarak ocağın üzerine yerleştirilir. Kimi zaman süreci hızlandırmak ve kaynamada kontrolü sağlamak için su elektrikli ısıtıcılarda kaynatılır. Reimertz de çay üzerine aşırı derecede titizlenmesine karşın bu yöntemi onaylamakta, elektrikli ısıtıcı ile kaynatmanın aşırı kaynatmayı engelleyeceğini savunmaktadır (2003). Kaynayan su, fazla fokurdattılmadan (ki oksijenini kaybetmesin) hızlıca demlikteki çayın üzerine dökülür. Demlik çaydanlığın üzerinde bulunduğundan alttaki suyun ısısı ile ısınmıştır. Ancak kimilerine göre demliğin içine baştan çayı ile bir miktar su koymak çayın kavrulmasını sağlamak, aromada kaliteyi arttırmak-

tadır. Kimileri ise çayı en başta soğuk su ile yıkamakta içindeki çay tozlarından arındırarak berrak bir görüntüyü yakalamaya çalışmaktadır. Çay ile kaynamış su, demlikte buluştuktan sonra çaydanlıktaki eksilen su soğuk su ile tamamlanarak demlenme devam etmektedir. Demleme süresi konusunda farklı görüşler bulunsada (4 ila 30 dakika) ideal olan 15 dakikadır. Zira kısa süreli demleme çaya otsu bir koku ve soluk bir dem rengi sağlar. Aşırı demleme ise çayı acılaştırır. Türk usulü çay hazırlamayı farklı kılan iki unsurdan birisi, dem miktarının servis sırasında sıcak su takviyesi ile seyredilerek ayarlanabilmesidir. İkincisi ise çay, yanlış olsa da, ocağın üzerinde uzun süre ta ki bayatladığı anlaşılan kadar demlenmektedir. Hem fermente siyah çay kullanımı hem de uzun ve sürekli demleme çaya Türk damak zevkine uygun buruk (Batılılara göre acı) tadı vermektedir. İdeal olan çayın demlenmesi tamamlandıktan sonra demlikten alınması ve ısıtmaya bu şekilde devam edilmesidir. Demlenme sırasında çayda bulunan kafein (tein diye de bilinir), organik asitler ve polifenol türevleri (katesin, flavanoller, gallik asit ve depsi-des) ve minerallerin (potasyum) bir kısmı suya geçer. Demleme miktarı arttıkça suya geçen miktar artar. Bu geçişle beraber dem giderek koyulaşır ve tadı acımaya başlar. Bu tadı veren ise polifenol türevleri ve kafeindir. İki-üç dakika 180 ml kaynar suyla demlenmiş çayda 30 mg civarında kafein bulunur. Demlenme sü-

resi uzadıkça bu miktar yaklaşık 60 mg'a çıkabilir. Türk usulü çayda fazla demleme nedeniyle kafein miktarı diğer usullere göre fazla, çay da bir o kadar acıdır. Günümüzde günlük yaşamda pratiklik söylemi ile beraber kâğıt poşet çaylar (sallama çay) ve demlik poşet çaylar satılmakta kimilerine göre bu tür çaylar demleme çayın yerini tutamamaktadır. Demlik poşetler bile çay erbabı tarafından itibar görmemekte, kimi işletmeler tarafından çayın demleme olduğu ayrıca belirtilmektedir.

Çayın servisi ise Türk usulünde farklılık gösterir. Evde içilen çayın servisi için normalde günlük kullanım ve misafir olmak üzere iki servis takımı bulunur. Günlük takım ev sakinlerinin hizmetinde olan sade modellerken misafir takımları (6 adet çay bardağı, tabağı ve kaşığı, bir tepsi, bir şekerlik ve maşası gibi) daha süslü ve kalitelidir. Her gelinin çeyizinde bir misafir çay takımının bulunması adettendir. Misafire yapılan servislerde genelde çaydanlık ve demlik oturlan odaya gelmez. Çay bardakları mutfaka gider, kimin bardağı kime aitse bilinir, karıştırılmaz. Türk çayında dem ile sıcak su karıştırma oranları ayarlanabileceğinden farklı dem oranları (açık, koyu) mutfakta misafirlerin isteklerine göre ev sahibi tarafından ayarlanır. Ancak konukseverliğin ve birlikteliğin simgesi olarak veya süregelen sohbeti bölmek için çaydanlık ve demlik odaya gelebilmektedir. Böyle bir durumda demlikteki suyun soğumasını engellemek için

mum veya yağlı kandil kullanılan ısıtıcılar kullanılmaktadır. Serviste en yaşlıdan veya en itibarlı misafirden başlanır. Çayın yanına genelde iki adet küp şeker (1 küp şeker = 4-5 gram) konur. Eğer misafir şeker kullanmıyorsa bir daha şeker konmaz ancak daha fazla şeker talep ediyorsa bunu ev sahibine bildirir bir sonraki servis o miktar üzerinden yapılır. Zaten bir süre sonra misafirlerin dem tercihleri ve şeker kullanım miktarları ezberlenir, takip eden ziyarette geçmiş tercihler korunur. Çay servisi, misafir yeter diyene kadar devam eder. Bunu bilen ev sahibi misafirin yoğun olduğu ziyaretlerde genelde iki adet çaydanlıkla çay hazırlar. Türk çay servisinde dilimlenmiş limonda şeker gibi servise eklenir. Reimertz (2003) çay içiminde limon kullanımına tat açısından karşı çıkar. Ancak limon çay tadını yumuşattığı kadar, çayın oksidasyon sırasında kaybettiği C vitaminini takviye eder (Nagy, 1980). C vitamininin bir özelliği demir emilimine yardımcı olmaktır (Cook ve Monsen, 1977). Çay ise demir emilimini engelleyen maddeler içerir (Disler vd., 1975). Bu yüzden limonlu çayın bu olumsuzluklarını engeller.

İş yerlerinde ise çay ve benzeri içecekleri hazırlamakla görevli çaycılar, çarşı ve hanlarda ticarethanelere içecek gelip götürülen çay ocakları bulunur. Rivayet o dur ki, bir iş yerinin çaycısının yokluğu patronun yokluğundan önce fark edilir. Öyle ki kamu kurumlarında yardımcı hizmet sınıfında memur kadrosunda

görev yapan binlerce çay dağıtmakla görevli personel bulunmaktadır. İş yerlerinde çaycının farklı bir konumu bulunmaktadır. Zira kimi zaman en sık aranan, işyerindeki makam gözetmeksizin her çalışanla ilişkisi bulunan bir elemandır. Çaycı herkesi, herkes ise çaycıcıyı tanır. Özellikle çay ocakları bulunan iş yerlerinde çaylar “marka” karşılığında verilir. Hesap kitap karışıklığını engellemek üzerine kurulu bu sistemde önceden belirli miktar bardak çay karşılığı içilen çay karşılığında geri verilir. Kimi uygulamalarda çaycılar, işyeri tarafından içilen çay miktarını işyerinin kapısına tebeşir ile işaretlemektedirler. Zeki Ökten tarafından 1986 yılında çekilen ve başrolünü Kemal Sunal’ın oynadığı *Yoksul* isimli dönem filminde 1980’lerin ekonomik yapısı ve iş ve sosyal yaşamda yaşanan traji-komik öyküler bir iş hanında çaycılık yapan *Yoksul*’un gözünden anlatılır. Her ne kadar *Yoksul*, saf ve dürüst bir çalışan olsa da yaşadıkları ve patronunun zorlaması onu bir değişime zorlar, kısa sürede çay ocağının patronu olur. Filmde bir çaycının günlük yaşamı, kendine has jargonu, iş yerinde yaşanan her türlü olaya müdahil oluşu gerçekçi bir dille anlatılırken, çaycı Türk iş yeri yaşamının merkezinde konumlandırılmıştır.

Kahvehaneler, (kahve veya kıraathane) ise çayın yoğun bir şekilde tüketildiği mekânlardır. Osmanlıdan beri, var olan bu erkek egemen mekânlar, zaman içinde kahveden

çok artık çay içilen çoğu zaman işsizlerin ve emeklilerin zaman öldürdüğü, çalışanların ise kimi zaman tatil günleri kimi zaman iş çıkışı sosyalleşmek için uğradığı mekânlardır. Kahvehanenin varlığı ve işlevi konusu çok kapsamlı bir akademik ilgiyi hak ettiğinden bu çalışmada detayına girilmeyecektir. Ancak kahvede boş oturulmaz. Sonuçta bir ticarethane olduğundan müşterilerin çay, kahve veya meşrubat tüketmesi beklenir. Çay güncel sohbetlere, TV izlemeye ve masa oyunlarına katık edilir. Sevinç durumunda kahvehane sakinlerinin hepsine çay ısmarlamak karşılanılacak bir durumdur. Erkek egemen kahveler kadar daha çok ailecek gidilebilecek çay bahçeleri ise kahvehanelerin bir bakıma yazlık çeşididir. Daha ziyade seyirlik, ağaçlık yerlere kurulan çay bahçeleri çay bardakla olduğu kadar semaver hesabı da servis edilir. Hamarat ev hanımlarının hazırladıkları yiyeceklerle içilen çay, sohbetlere eşlik eder. Özellikle küçük yerleşim yerlerinde çay bahçeleri ailelerin birbirini ile topluca görüşmesine imkân sağladığı, gençlerin beraber eğlendiği, tanıştığı sosyal mekân görevi görürler.

Çay, Türk kültürüne geç girmesine karşın çabucak kabul edilmiş, Türkler tarafından fazla tüketilen bir içecek haline gelmiştir. Ülke topraklarının kısıtlı bir bölümü dahi olsa çay tarımına elverişli olması Türklerin kendine has ve korunaklı çay lezzetini oluşturmasına yardım-

cı olmuştur. Türkiye’de bazı istisnalar dışında Doğu Karadeniz çayı tercih edilir. Zaten küresel sermaye dahi yurt dışı pazarlara pek bilinmeyen Türk çayını yerli harmanlar halinde Türk tüketicisine sunmaktadır. Türk usulü çay demleme çok fazla prosedüre bağlı olmadan çabucak hazırlanabildiğinde çay, günlük yaşamın her alanına hızlıca nüfuz etmiştir. Türkiye’de gün çay ile başlar çay ile sona erer. Öyle ki genellikle çaydanlıklar dolapta muhafaza edilmez, her an kullanıma hazır olması için ocak üstelerinde tutulur. Bununla beraber, her Türk alışkanlıkları nedeniyle neredeyse bir çay eksperidir. İyi demlenmiş bir çay ile kötü olanı kolaylıkla ayırt edebilir. Çay sosyalleşmenin bir aracı samimiyetin ve misafirperverliğin bir göstergesidir. Birbirini tanımayan kişiler, çay ile samimiyeti yakalar, çekingen başlayan sohbetler bile çay ile koyulaşır. Yöresel ufak değişiklikler, daha ziyade sınıra yakın bölgelerde olmaktadır. Örneğin; Güneydoğu bölgesinde koyu dem veren İran, Seylan Sri Lanka) çayları kullanılırken, Doğu Anadolu’da kıtlama çay ağırlık kazanır. Ege kıyı bölgesinde bitki çayları içilirken, gündelik hayata giren poşet çaylar daha çok kentlerde tüketilmektedir.

### **Rakamlar Bazında Çay Tüketimi**

Türkler, çay ile Avrupa milletlerinden daha sonra tanışmıştır. Ancak kısa sürede kişi başı çay tüketiminde dünya liderliğine oturmuştur.

Her yüz Türk'ten 96'sı her gün çay içmektedir. Türkler günde yaklaşık 245.000.000 bardak çay tüketmektedir (Hürriyet, 2010). Bu rakam yılda kişi başına 1250 bardak çaya (yaklaşık 1400 litre veya 3 kg/yıl dökme çay) denk gelmektedir. Türkler çayın %65'ini evde, %13'ünü iş yerinde, %11'ini misafirlikte, %5'ini kafede, %4'ünü kahvelerde ve %2'sini okullarda tüketmektedir.

Tüketilen çayın %95'i ağırlık bazında klasik, siyah dökme çaydır, geri kalan %5lik (900.000.000 poşet çay/yıl) pay poşet zayıflama çayı ve yeşil çay, kuşburnu, ihlamur ve adaçayı bitki çaylarıdır. Poşet çay pazarı, her sene %20-25 civarında artmaktadır. Poşet çaylar daha ziyade çalışan, okuyan, eğitilmiş, orta üst gelirli, kentli tüketiciler tarafından tüketilmekte, zayıflama çayları 25 yaş üstü kadınlar, yeşil çay ise daha ziyade erkekler tarafından tüketilmektedir. Form ve zayıflama çaylarına karşın Türk insanının %85'i çayını şekerli içmektedir.

Ülkemizde 758 bin dekar arazide çay tarımı yapılmakta her yıl 213.000 ton ürün alınmaktadır. Kişi başına en fazla çay tüketen ülke olmamıza karşın üretim açısından dünyada 5. sıradadır. Bu dünya üretiminin %6'sına denk gelmektedir (Çaykur, 2010).

## Sonuç

Çay Türklerin gündelik hayatına geç girmesine karşın çok kısa sürede geleneksel ve kültürel bir

içecek haline gelmiştir. Çayın sosyal yaşamda bu kadar ön plana çıkmasında elbette geleneksel kahve içme kültürünün etkisi yadsınmaz. Çay kültürü, Türkler için müşterek yaşamının ve misafirperverliğin sembolik bir uzantısı olarak birçok etnografik ve düşünsel zenginlik yaratmıştır.

Gündelik yaşamımızda yer alan ürünlerin birçoğu isimsiz, anonim tasarımlardır. Bu durum tasarımcının yokluğunu değil, tasarımcının kimliğinin isteyerek ya da istemeyerek gizli kalmasına işaret eder. Ancak tasarımcının kimliğini bulma yönünde bir çaba yerine bu mütevazı objeleri işlevsel, estetik ve sembolik değerleri açısından incelememiz gerekir. Çünkü anonim ürünler, uzun müddet toplumun süzgecinden geçtiğinden ve deneyimler ile hataları düzeltildiklerinden hayranlık uyandıracak kadar doğru çözümler barındırmaktadır.

Çay ve ona bağlı ürünler, Türk kültürünün anonim tasarım ürünleridir. Çok kısa sürede ideale yakın olgunlaşan bu ürünler ihtiyaç-uygun çözüm yaklaşımı açısından toplumsal anonim tasarım gücüne işaret etmektedir. Bu ürünler, günümüzde farklı yaklaşım ve teknolojik çözümlerle tekrardan yorumlansa da özünden bir şey kaybetmemektedir. Her ne kadar farklı tarz çay içme alışkanlıkları yavaş yavaş toplum tarafından benimsense de bu ürünler, eski bir çizgi olarak değil sürekli yaşanan ve aranan kültürel ürünler



olarak güncelliğini korumaktadır. Bunun sebebi ince belli çay bardağındaki gibi mantıksal formun yüksek bir estetik kalite sağlaması ve Türk tarzı çaydanlığın çay demleme sürecine uygun ve doğru yaklaşımı gibi unsurlar ile açıklanabilir.

Çayın hazırlanışı ve servisi konusunda dünyadaki emsallerinden belirgin şekilde ayrılan Türk tarzı çay içme, ülke içinde usul konusunda pek bir fark göstermemektedir. İstatistiksel açıdan bakıldığında Türkler çay içme, kullanılan çay tarzı, çay hazırlanış tarzı ve şeker kullanma konusunda yüksek müştereklik rakamları sergilemektedir. Türk usulü, çay içimi hâlâ ve imkânlar el verdiği takdirde ince belli bardaklarda içilmeye çalışılmakta, demleme usulü ile hazırlanmaktadır. Çay içimi, konusundaki ufak yöresel farklar ise o yörenin daha ziyade sınır bölgelerine yakın olup olmadığına bağlıdır.

#### NOTLAR

<sup>1</sup> Batum (Rusya) ve çevresine, Birinci Dünya Savaşı sonrasında Doğu Karadenizliler iş bulmak için gidememiş, bölgede yoksulluk artmıştır. Bölge insanına yeni gelir kapısı açılması amacıyla Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde 16 şubat 1924 tarihinde Rize vilayeti ile Borçka Kazasında fındık, portakal, mandalina, limon ve çay yetiştirilmesi amacıyla bu kanun kabul edildi.

<sup>2</sup> Ajda modeli, Gürallar ArtCraft'a ait bir marka olmasına karşın, Paşabahçe yeni bir çay bardağı üretir ve serinin adını "AIDA" koyar. Ancak bu bardağın ismi Türk insanının ağzına "AJDA" diye oturur ve öyle de kalır (Soysal, 2010).

<sup>3</sup> Yükseltgenme olarak da bilinir. Oksi-

jen katılmasıyla bir maddenin, oksit şekline dönüşmesidir. Kimyasal anlamdaysa oksidasyon, bir atomun bir tane elektron kaybetmesi anlamında kullanılmaktadır.

<sup>4</sup> Demtaş: Semaverin tepesinde hafif şekilde yükseltilmiş onan yüzük şeklindeki parça. Rus semaverlerinde demtaş konforka (конфорка) yani brülör denilmektedir.

<sup>5</sup> Melamin: melamin reçinesinin formaldehit ile kombine edildiği ısıya dayanıklı organik bir bileşiktir. Isıya dayanıklı yapısı bu plastiğin mutfak malzemelerinde kullanılmasını sağlamıştır.

<sup>6</sup> Bu iki tam yaprak ve bir tepe tomurcuğundan oluşan, lif vermeyen çay sürgününe iki buçuk yaprak (yaş çay yaprağı) denir. Tomurcuktan henüz ayrılmamış, sap ve ayası oluşmamış, gelişme durumundaki yapraklar da tomurcuktan sayılır. Bu konudaki standart Nisan 1978 tarihli TS 3225 no'lu yaş çay yaprağı standardı ile belirlenmiştir.

#### KAYNAKÇA

Abasıyanık, Sait Faik. *Semaver*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2009.

Akhundow, Tufan. "Birth of Samovar". *Azerbaijan International* 8(3), 2000: 42-44.

Altaylı, Fatih. "Bardaklar Dönecek Vapurular Değişmeyecek" (30 Haziran 2005) 05 Ocak 2012.

<<http://www.hurriyet.com.tr>>

Baki, Gülizar. "Siyah Çayın Tahtı Hâlâ Sağlam" (07 Ağustos 2009) 05 Ocak 2012 <<http://www.zaman.com.tr>>

Bardakçı, Murat. "Çayı İzzet Efendi ile Zihni Bey'den Öğrendik" (03 Aralık 2001) 05 Ocak 2012.

<<http://www.hurriyet.com.tr>>

Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Millî Folklor* 87, 2010: 159-169.

Bilgin, Arif. "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası", *Üsküdar Sempozyumu IV*, İstanbul, 2007.

Çaykur. "Yetiştiricilik ve İslah" (2010) 08 Ağustos 2011. <<http://www.caykur.gov.tr>>

Cook, James ve Monsen, Elaine. "Vitamin C, The Common Cold, and Iron Absorption". *American Journal of Clinical Nutrition* 30, 1977.: 235-241.

Demirhan, Ayşegül. "Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Maddelerin Türk Tıbbi Folklorundaki Yeri (Alkol, Çay, Kahve ve Tütün)". *Türk Dünyası Araştırmaları* 3 (15), 1981: 57-116.

Disler, P ve diğer. "The Effect of Tea on Iron Absorption". *An International Journal of Gastroenterology and Hepatology* 16, (1975) : 193-200.

Duman, Mustafa. *Çay Kitabı*, İstanbul: Kitabevi, 2008.

Erdemir, Ali Volkan. "Genel Hatlarıyla Cha-No-Yu". *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 29, (2000): 105-115.

Euromonitor International, *Hot Drinks in Turkey*, London: Euromonitor International Plc., 2009.

Giddens, Anthony. *Sosyoloji*. Çev. Cemel Güzel. Ankara: Ayraç Yayınevi, 2000.

Giedion, Siegfried. *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History*, Oxford: Oxford University Press, 1948.

Gürsoy, Deniz. *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, İstanbul: Oğlak Yayınevi, 2005.

Güvenç, Bozkurt. *Japon Kültürü*, Ankara: İş Bankası Kültür Yayınları, 1995.

Heiss, Mary Lou ve Heiss Robert. *The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide*, Kaliforniya: Ten Speed Press, 2007.

Hızlan, Doğan. "Çaysız Sohbet Aysız Gökyüzüne Benzer" (30 Temmuz 2005) 05 Ocak 2012. <<http://www.hurriyet.com.tr>>

Hürriyet. "Günde 245 Milyon Bardak Çay İçtik Türkiye'yi Dünya Lideri Yaptık" (16 Eylül 2010) 05 Ocak 2012 <<http://www.hurriyet.com.tr>>

Kalça, Adem ve Toksoy, Devlet. "Çay Sektöründe Kayıtdışı Ekonomi" 1. *Rize Sempozyumu*, Rize, 2006.

Köprülü, Mehmet Fuad. *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*, Ankara: Akçağ Yayınları, 2003.

Küçükerman, Önder. "Çay Bardağındaki Tarih". *National Geographic Türkiye* 100, (Ağustos 2009): 39.

Lu, Yu. *The Classic of Tea*, Çev. Francis Ross Carpenter. Boston: Little, Brown & Co, 1974.

Nagy, Steven. "Vitamin C Contents of

Citrus Fruit and Their Products: A Review". *J. Agric. Food Chem.* 28 (1), (1980): 8-18.

Okakura, Kakuzo. *Çay Kitabı*, Çev. Ayça Ögel. İstanbul: Anahtar Kitaplar Yayınevi, 2002.

Raynolds, Jane., Gates, Phil ve Robinson, Gaden. *365 Days of Nature and Discovery*, New York: Harry N. Adams, 1994.

Reimertz, Stephan. *Çayın Kültür Tarihi*, Çev. Mustafa Tüzel. Ankara: Dost Kitapevi, 2003.

Safi, Muhammed. "Osmanlıda İlk Çay Tarımı", *Tarih ve Düşünce Dergisi* 63, (Şubat 2006):40-46.

Soysal, Sahrap. "Hangi Bardakta Çay?" (19 Ağustos 2010) 05 Ocak 2012. <<http://www.hurriyet.com.tr>>

Sōshitsu, Sen. *The Japanese Way of Tea: From its Origins in China to Sen Rikyū*, Çev. Dixon Morris. Honolulu: University of Hawai'i Press, 1998.

Sungur, Nevin. "Vatanı Doğu Karadeniz Çay", *National Geographic Türkiye* 100, (Ağustos 2009): 83.

Taşkın, Murat. *Bahçeden Bardağa Çay*, Trabzon: Çay Sanayici İş Adamları Derneği Yayını, 2007.

Tezcan, Mahmut. "Erzurum Kültürü ve Kişiliği" *Tarih İçinde Erzurum Sempozyumu*, Erzurum, 1987.

—. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.

Turhan, Mümtaz. *Kültür Değişmeleri*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1951.

Ülkütaşır, Türkan. "Ülkemizde Çayın Milli Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi", *Belgelerle Türk Tarihi* 9 (52), (Ocak 1972): 20.