

Çay Kitabı

MUSTAFA DUMAN



KİTABEVİ

Çay Kitabı'nda, çayın dünyadaki ve Türkiye'deki tarihi, çay bitkisinin özellikleri, yetiştirilmesi, hasadı, işlenmesi ve kullanılması kısaca anlatıldıktan sonra, ağırlıklı olarak çayın etrafında oluşan Türk çay kültürüne yer verilmektedir. Bu bağlamda, Türk edebiyatında, özellikle şiirlerde, hikâyelerde, anlatılarda, anılarda ve seyahatnamelerde çay konuları işlenmiştir. Çaydan söz eden halk kültürü verimleri olan çay mânileri, çay türküleri, atışmalar, çay destanları, çay ilâhîleri, çay efsaneleri, çayla ilgili atasözleri, bilmeceler, tekerlemeler, fıkralar ve deyimlerden zengin örnekler içermektedir. Çayın yetiştirilmesinde, işlenmesinde ve tüketilmesinde kullanılan araç ve gereçler, örneğin semaverler ve çay bardakları çay etnografyasının konusu olmuştur. Kitapta zengin bir çay argosu, çay sözlüğü ve çayla ilgili belli başlı Türkçe yayınların açıklama listesi de yer almaktadır.

Çay Kitabı, geçmişten bugüne uzanan süreçte Türk çay kültürünü görsel **malzemelerle** birlikte ele alan en kapsamlı çalışma özelliğini taşımaktadır.

Çizim: Aydan Çelik



15.000.000 TL – 15 YTL

KİTABEVİ

KİTABEVİ • 256

Kapak
Minyatür

Dizgi/İç Düzen
Bidaye

Baskı ve Cilt
Bayrak Matbaası

Küçük Ayasofya Cad.Yabancı Sok. 2/1
Sultanahmet - İstanbul

İstanbul, Mayıs 2005

Kapaktaki Çizim
Aydan Çelik

ISBN 975-6403-54-3

Çay Kitabı

–Türk Kültüründe Çay –

MUSTAFA DUMAN

İSTANBUL KÜLTÜR ENSTİTÜSÜ
Çarşıyolu, 26. Zilhicce 1401
İstanbul
10118

KİTABEVİ

Dr. Mustafa Duman

1946 yılında, Trabzon-Maçka'da doğdu. 1964 yılında Trabzon Lisesini, 1971 yılında İstanbul Tıp Fakültesini bitirdi. 1974-1982 yılları arasında, Almanya'da iç hastalıkları ihtisası yaptı. 1982 yılında Türkiye'ye döndü. İç hastalıkları uzmanı olarak çalışmaktadır.

Mustafa Duman, 1984 yılından sonra halk kültürü alanında, özellikle Trabzon yöresi halk edebiyatı - folkloru ve Nasreddin Hoca konularında derlemeler, araştırmalar yaptı. *DEMOS* (Almanya), *Cumhuriyet*, *Cumhuriyet Kitap*, *Türk Folkloru*, *Türk Folkloru/Belleten*, *Halk Kültürü*, *Folklor/Edebiyat*, *Tarih ve Toplum*, *Toplumsal Tarih*, *Müteferrika*, *Toplumbilim*, *Varlık-Kitap*, *Kıyı*, *Güzel Yazılar*, *Yeni Yüzyıl* gibi gazete ve dergilerde, bazı kongre bildiri ve armağan kitaplarında, toplam 150 makale yayımladı.

Mustafa Duman, 2002 yılında, Folklor Araştırmaları Kurumu (FAK) "Türk Halk Kültürüne Hizmet Ödülü"nü almıştır.

Mustafa Duman'ın Yayımlanan Kitapları:

1. *Gençliğin Sesi ve İnkılâp* (Şiir), Trabzon, 1960, 16 s.
2. *Trabzon Kültür-Sanat Yıllığı 87*, (İ.G. Kayaoğlu ve A.Bahçekapılı ile), İstanbul, 1987, 563 s.
3. *Trabzon Kültür-Sanat Yıllığı 88-89* (İ.G. Kayaoğlu ve S. Şatıroğlu ile), İstanbul, 1989, 424 s.
4. *Hamamizade İhsan'ın Derlediği Trabzon Manileri*, İstanbul, 1989, 59 s.
5. *Trabzon Halk Şairleri*, İstanbul, 1995, 168 s.
6. *Kemençemin Telleri, Karadeniz Kemençesi, Kemençeciler ve Türküleri*, İstanbul, 2004, 240 s.
7. *Nasreddin Hoca Çizgi Roman ve Çizgi-Band Hikâyeleri*, Açıklamalı Seçme Bibliyografya, İstanbul, 2005, 64 s.
8. *Çay Kitabı, Türk Kültüründe Çay*, İstanbul, 2005, 252 s. + Albüm.

İÇİNDEKİLER

Ön Söz • XI

Giriş • XIII

ÇAY • 1

Çay Bitkisi • 3

Çayın İşlenmesi (Çay Bahçesinden Bir Bardak Demli Çaya) • 5

Toplama işlemi • 5

Soldurma işlemi • 6

Kıvırma işlemi • 7

Kalburlama işlemi • 7

Fermantasyon • 7

Kurutma işlemi • 7

Kurutulan çayların tasnifi • 7

Evlerde ilkel metotlarla çay üretimi • 8

Siyah çay – Yeşil çay – Oolong çayı • 8

Çaylarda bulunan maddeler • 8

ÇAYIN TARİHÇESİ • 11

Dünyada Çay • 13

Çin’de Çay • 13

Japonya’da Çay • 15

Ölüme gitmeden önce çay • 16

Avrupa’da Çay • 17

Çay ticaretinin altın yılları, “99 gün yarışı”,

İngilizlerin çay casusları • 18

“Savaşma çay demle” • 19

Günde elli fincan çay •

“Boston Çay Partisi” • 20

İsveç’te kaba bir deney • 21

Almanların Lazları Doğu Frizyalılar da çay tiryakisi • 21

Türkiye’de Çay • 23

Osmanlı Dönemi’nde Çay • 23

Türkiye’de çay yetiştirme konusundaki ilk çalışmalar • 23

“Bursa çayı” ayı üzümü idi • 24

Akşehir çayı • 24

Hulusi Beyin (Karadeniz) çay yetiştirme çalışmaları • 25

Cumhuriyet Döneminde Çay • 26

Türkiye’de çay deyince akla Zihni Bey (Derin) gelir • 26

Çay üretiminde ve satışında özel sektör • 29

TÜRKİYE’DE ÇAY KÜLTÜRÜ • 33

TÜRK EDEBİYATINDA ÇAY • 33

Türk Şiirinde Çay • 33

Bedri Rahmi Eyuboğlu’nda çay • 33

Orhan Veli’de çay • 36

Behçet Necatigil’de çay • 36

Attila İlhan’da çay • 37

Turgut Uyar’da çay • 39

Can Yücel’de çay • 40

Osman Bülent Manav’da çay • 40

Hamit Macit Selekler’de çay • 41

İsmet Zeki Eyuboğlu’nda çay • 42

Necip Fazıl Kısakürek’te çay • 43

Ahmet Kutsi Tecer’de çay • 44

Beşir Ayvazoğlu’nda çay • 44

Sıtkı Akozan’da çay • 45

Hüseyin Avni Dede’de çay • 46

Yaşar Miraç’ta çay • 47

Ayhan Gülsoy’da çay • 48

Mehmet Taner’de çay • 49

Sezai Karakoç’ta çay • 49

Hikâyelerde Çay • 50

Sait Faik’te çay • 50

Orhan Kemal’de çay • 53

Ümran Nazif’te çay • 57

Renan Demirkan’da çay • 55

Anlatılarda Çay • 56

Ahmet Rasim’de çay, çayhaneler ve Çaycı Reşit • 56

Salâh Birsell: Çayhaneler – Çaycılar • 57

Çetin Altan: Deniz Çayevi • 58

Selim İleri: Emirgân • 59
Hilmi Yavuz: Bodrum'da Beş Çayı • 60
Ali Sirmen: Adalar'da Çay Vakti • 60
Semih Can: Çay Olmazsa Olmaz • 61

Anılarda Çay • 62

Cevat Abbas: Atatürk'ün Gerçekleşmeyen Çay Ziyafeti • 62
Celâlettin Çetin: Nazım Hikmet'in Eşi Vera Tulyakova Anlatıyor • 63

Midhat Sertoğlu: Gazeteci, Simit ve Çay • 63

Aydın Engin: Beluci Köyünde Çay • 64

Ergün Arpaçay: Beş Kuruşluk Kuru Üzüm • 64

Âşıklar Kahvesinde Çay • 65

Önce Çay • 66

Çankırlı Hacıseyhoğlu Ali Kemal: Çay • 68

Seyahatnamelerde Çay • 68

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Çay • 68

Gazeteci Ahmet Şerif'in Anadolu Gezisinden • 70

Ahmet Refik'te Çay • 70

Yılmaz Çetiner'in Rize Gezisi • 71

TÜRK HALK EDEBİYATINDA ÇAY • 72

Halk Şairlerinin Şiirlerinde Çay • 72

Posoflu Âşık Zülâli: Çay • 72

Âşık Yener: Çay Getir Bize • 73

Seferoğlu Ali Muştı: Bir Demli Çay İçin • 73

Âşık Hayranî: Doldur Gelsin Sen Al Çayı • 74

Develili Ali Çatak: Çayım • 74

Sabri Hacıkeleşoğlu: Çay • 75

İhsan Coşkun Atılcan: Çayname • 76

Afacanoğlu Kemal: Çay • 78

Osman Efendioğlu: Rize'de Çay ve Çaycılık • 78

Çaylıktaki Kızlara • 80

Çay Toplayan Kızlar • 81

Çay Kampanyası • 82

Salih İslâmoğlu: Rizemiz • 83

Destanlarda Çay • 84

Yemeklerin Destanı'ndan • 84

Soframızın Yemekleri'nden • 85

Âşık Ferki'nin atışmalı bir destanında çay • 85

Şehriyar'ın "Haydar Baba'ya Selâm" adlı destan-şiirinde çay • 86

Atışmalarda Çay • 87

Özkan Avcı – Ahmet Kabil atışması • 87

Ahmet Kabil – Cevahir Şerbetçi atışması • 88

Ahmet Kabil – İlyas Kazdal atışması • 89

Osman Efendioğlu – Salih Avcı atışması • 91

İlâhilerde Çay • 92

İlâhi (Çay mersiyesi) • 94

Çay ilâhisi • 94

Çay İlâhisi • 95

Semaver kasidesi • 96

Çayname • 97

Çayname – Çay ilâhisi • 99

Çay ilâhisi • 100

Zileli Mehmet Ataolur: Semaver • 101

Âşık Demli: Semaver • 102

Manilerde Çay • 102

Anadolu Manileri • 103

Azerbaycan Bayatıları • 103

Kerkük Manileri • 104

Bir Ramazan Manisi • 105

Türkülerde Çay • 105

Şarkı ve Kantolarda Çay • 109

Tekerlemelerde Çay • 111

Bilmecelerde Çay • 116

Efsanelerde Çay • 120

Çin'de çay efsanesi • 120

Hint'te çay efsanesi • 120

İyileştiren çay • 121

Çay yaprakları • 121

Ahmet Yesevi'de çay • 122

Fıkralarda Çay • 122

Deyimlerde Çay • 125

Argoda Çay • 126

Çay Etnoğrafyası • 129

Çayhaneler – Çay Bahçeleri – Çay Ocakları – Çay Evleri • 129

Hüsni Kınaylı: Çayhaneler • 129

Malik Aksel: İstanbul'daki Acem Çayhaneleri • 130

Yakın geçmişin çay bahçeleri • 132

Çay ocakları • 135

Çay evleri • 135

ARAÇ-GEREÇLER • 143

ÇAYLA İLGİLİ ARAÇ – GEREÇLER • 145

Semaverler • 145

Çay kazanları – Çay otomatları • 146

Çaydanlıklar – Demlikler • 148

Çay Bardakları – Çay Fincanları – Çay bardağı kapakları • 148

Çay tabakları • 150

Çay tepsileri – Çay askıları • 150

Çay kaşıkları • 151

Çay topları • 151

Çay süzgeçleri • 152

Şekerlikler – Şeker maşaları – Şeker tutacakları – Kelle şekerleri

kırmak için kerpetenler (Pensler) • 152

Çay kutuları • 152

MUTFAK • 155

Türk Mutfağında Çay • 157

Çaylı kek • 162

SAĞLIK • 165

Halk Hekimliğinde Çay • 167

İNANÇLAR • 173

Çayla İlgili Âdet ve İnanmalar • 175

Düğün çayı ve atlılar • 175

Çay falı • 175

Erzurum'da çay içme geleneği • 176

“Gözleme ve “Sesleme” çay içme geleneği • 177

Hıdırellez'de Çay • 177

Nevruz'da Çay • 177

Azerbaycan'da küf dibi âdeti • 178

SANAT • 181

Türk Resminde ve Karikatüründe Çay • 182

SÖZLÜK • 187

Çay Sözlüğü • 189

KAYNAKÇA • 203

Türkiye’de Yayınlanan Çay Kültürü Kitapları ve Makaleleri
(Açıklamalı Seçme Kaynakça) • 205

EKLER • 215

Almanca Çay Destanı • 217

Zihni Derin Anlatıyor • 221

Bir Çay Risalesi (Çeviriyazı) • 226

Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Tarifesi ve

Çayların Envai • 227

ALBÜM • 231

Ön Söz

Çayın ülkemizde bilinmesi 17. yüzyıla kadar uzanıyorsa da halk arasında, keyif verici bir içecek olarak kullanılması 19. yüzyıldan itibaren yaygınlaşmıştır. Kafkaslarda, özellikle Batum yöresinde çay ziraati yapılması, buralara komşu olan yerlerde kullanımını arttırmıştır. İstanbul için çay ithalinin tarihi ise, eldeki belgelere göre, 1700'lü yıllara dayanmaktadır.

Çay kullanımının Türkiye'de uzun bir geçmişinin olması, Türklerin kendi çay kültürlerini yaratıp geliştirmelerini sağlamıştır. Çay yalnızca evlerde değil, çayhanelerde, çay bahçelerinde, kıraathane ve kahvehanelerde de içilmiştir. Zamanla, Türkiye'de çay kullanımı giderek kahve kullanımının önüne geçmiştir. Bugün ise, ülkemizde çay, sudan sonra en çok tüketilen içecektir. Bu durum doğal olarak zengin bir çay kültürünün oluşmasına yol açmıştır. Çay, türkülere, manilere, bilmecelere, tekerlemelere girmiş, şiirlerde, hikâyelerde, romanlarda çaydan söz edilmiş, ressamlar çay kültürünü işleyen resimler yapmışlar, karikatüristler çayla ilgili karikatürler çizmişlerdir.

Çay Kitabı'nda, çayın çeşitli özellikleri kısaca anlatıldıktan sonra, dünyadaki ve Türkiye'deki tarihi gelişimi özetleniyor. Çayın halk kültürümüzdeki yeri gösterilmeye çalışılırken, Türk Edebiyatında çay konusu şiirden başlanıp hikâye, seyahatname ve anı gibi türlerde inceleniyor. Örneklerde de görülebileceği gibi, edebiyatımızda çayla ilgili zengin bir malzemeye karşılaşıyoruz.

Çayla ilgili şiirlerin, bu arada anonim şiirlerin metinlerini tam olarak vermeye çalıştık. Bu durumda okuyucu çayla ilgili sanat, edebiyat ve folklor verimlerinin hatırı sayılır bir bölümünü kita-

bımızda bulacaktır. Özellikle ÷lkemizin çay yetiştirme bölgesi olan Rize ve Trabzon yöresi halk kültüründe çayla ilgili zengin örnekler vardır. Artık kaybolmaya yüz tutan atışmalara fazla yer ayırmamız bu örneklerin giderek azalmakta olduğundandır. Bu alanda yeni örneklerle gelecekte belki de hiç rastlanmayacaktır.

Türkiye’deki çay kültürü yanında, Türk çayını da tanıttacağına inandığımız *Çay Kitabı*’nı zengin görsel malzeme ile tamamlamaya çalışmamız “bir resim bir hayli yazıya bedeldir” sözünün pratikte çok doğru olduğuna tanık olmamızdandır.

Çay Kitabı’nın temelini, *Kıyı Kültür ve Sanat Dergisi*’nin 67. sayısında (Ekim 1991) yayımlanan “Türk Halk Kültüründe Çay” adlı monografim oluşturmuştur. O yazı kısmen TRT radyolarında yayımlandığı gibi yazarlar ve araştırmacılar tarafından da ilgiyle karşılanmıştı. Bu durumdan cesaret alarak *Çay Kitabı*’nı kaleme aldım.

Çay konusundaki çalışmalarımı sürdürürken sayın Hayrettin İvgin, çeşitli yayınlardan derlediği çayla ilgili yazıları yararlanmam için, iki dosya hâlinde bana gönderdi. Bu davranış, ÷lkemizde yazarlar arasında seyrek rastlanan bir yardımseverlik örneği idi. Hayrettin İvgin’in bu tutumunun bütün araştırmacılarımıza ve yazarlarımıza örnek olmasını dilerken kendisine teşekkürü bir borç bilirim. Çalışmalarında teşvik ve yardımlarını esirgemeyen arkadaşım M. Sabri Koz’a, belge ve bilgi temininde yardımcı olan Fatih Sultan Kar’a, Mehmet Uzun’a, bazı eski yazı metinleri okuyan ve okumama yardım eden Sahhaf Sami Önal’a, kitabın basımını üstlenen Mehmet Varış’a ve kitabın ortaya çıkmasında emeği geçen diğer kişilere teşekkür ediyorum.

Dr. Mustafa Duman
Göztepe – İstanbul, Şubat 2005

Giriş

Çay, milattan önce 2700 yılından beri Çin’de bilinmektedir. Önceleri ilaç, sonradan da keyif verici bir madde olarak kullanılmıştır. Çin’den bütün dünyaya yayılmıştır. Bugün çay, çeşitli şekilleriyle dünyada ve Türkiye’de sudan sonra en çok tüketilen içecek olarak kabul görür.

Çay ağaççığı 1-3 m boyundadır. Yabanisi 10 m’ye kadar uzayabilir. Çay ağaççığının çiçekleri, dallarının ucundaki 1., 2. ve 3. yaprakları toplanır; bir dizi işleminden geçirildikten sonra elde edilen kuru toz veya yaprak kaynatılarak içilecek çay hazırlanır.

Çayın kaynar suda bekletilmesiyle elde edilen çay içkisinde kafein, teofilin, teobromin adı verilen maddeler bulunmaktadır. Çay alışkanlığına neden olan madde çayın içinde bulunan kafeindir ki bu madde tein olarak adlandırılır.

Çay yaprakları atölye ve fabrikalarda işlenirken yapılan işlemlerden birisi “fermantasyon”dur. Çay yaprakları fermentasyona bırakılıp sonra kurutulursa “siyah çay” daha doğrusu “çay” dediğimiz ve günlük yaşamda en çok tükettiğimiz içeceğin temel maddesi elde edilir. Eğer çay yaprakları “yarı fermentasyon”a tâbi tutulursa “sarı çay” dediğimiz, demlenince rengi daha açık olan çay çeşidi elde edilir. Bu çay uluslararası terminolojide “oolong” çayı olarak bilinir. Eğer çay yaprakları “fermantasyon”a tâbi tutulmadan işlenirse “yeşil çay” elde edilir. Yeşil çay, son yıllarda Türkiye’de de üretilmektedir. Türkiye’de ve dünyada daha çok siyah çay tüketilir. Sarı ve yeşil çaylar ise en çok Japonya’da tüketilir. Son yıllarda, sağlığa yararlı olduğu için, yeşil çay, Amerika ve

diğer gelişmiş ülkelerde, bu arada az da olsa Türkiye’de tercih edilmektedir.

Çaylar, çay bitkisinin hangi yaprağından elde edilmişse ona göre adlandırılır. Çay çiçeklerinden elde edilen çaya “çay çiçeği”, tomurcuklardan elde edilen çaya da “tomurcuk çayı” denilmektedir. Çayın 2. ve 3. yapraklarını içeren ve günümüzde en çok kullanılan çaya ise sadece “çay” adı verilmektedir. Bu klasik çaydır.

Eskiden çay ağacının henüz çiçek açmamış tomurcukları toplanır ve güneşte kurutulularak bir çay hazırlanırdı. Bu çaya “akkuyruk çayı” denirdi. Bazen de çay tomurcuklarının altında bulunan yarı açmış yaprakla 2. ve 3. açmış yaprak koparılır ve işlenerek ayrı bir çay hazırlanırdı. Bu üründen hazırlanan çayın içinde kırmızımtırak çöpler şeklinde çay taneleri bulunduğu için bu çaya “altınbaş çayı” denirdi.

Çay, elimizdeki belgelere göre yaklaşık 250 yıldan beri Türkiye’de bilinmektedir. Yaygın olarak kullanılması 19. yüzyılda başlamış ve 20. yüzyılın ikinci yarısında doruk noktasına ulaşmıştır. Türkiye çay kullanımı açısından dünyada, Kuzey İrlanda ve İngiltere’den sonra üçüncü sırada yer almaktadır. Çay önceleri yalnızca zengin kişilerin evlerinde kullanılırdı. Fakat az zaman sonra toplumun tüm kesimleri tarafından kullanılmaya başlandı. Çay, kahveye nazaran daha ucuz, hazırlanması daha kolay olması nedeniyle kısa sürede yaygınlaşmış ve halkın en sevdiği içecek olmuştur.

Zaman içerisinde Türk kültürünün çeşitli alanlarında çayı malzeme edinen ürünler ortaya konmuş ve ülkemizde zengin bir çay kültürü oluşmuştur. Bizler, bu çalışmamızla ülkemizde çayın yetiştirilmesinden kahvaltı sofrasına, sohbet toplantılarına, kahvehane, çayhane, çay bahçeleri ve iş yerlerindeki çay ocaklarına kadar olan yolculuğu esnasında oluşan zengin kültüre küçük bir pencere açmaya çalıştık. Gördüklerimizin bir kısmını sizlerle paylaşmak arzusunun sonucu olarak da bu kitap ortaya çıktı.



Ç a y

-

Çay Bitkisi

Subtropikal ve tropikal bölge bitkisi olan çayın botanikteki adı "Camelia Sinensis (L) O. Kuntze"dir. Morfolojik olarak ise Çin çayının yanında Assam çayı, yani "Camelia Assamica" ve "Kamboçya çayı" vardır. Çay kuzey yarımkürede, 41-43 ve güneyyarım kürede, 27-30 enlem dereceleri arasında yetişir.

Çay bitkisi, kışın yaprağını dökmeyen, dört mevsim yeşil kalan bir bitkidir. Doğada yüz yıl hatta daha uzun yaşayabilir. Çiçeği sarı-beyaz ve güzel kokuludur. Erkek ve dişi organları bir arada bulunur. Yabancı dölleme yapar. Bu nedenle melezleşme ve değişik tiplerin ortaya çıkması mümkün olur.

Çay bitkisi bol yağış ve düzenli bir sıcaklık ister. Yıllık sıcaklık ortalaması 15-18° ve yıllık yağış miktarı metrekareye 2000 mm'nin üzerinde ve rutubeti % 75-80 arasında olan iklimler çay yetiştirilmesi için idealdir.

Çay bitkisinin değişik üç türünün özelliklerini kısaca belirtmek gerekirse, Çin çayı, ağacı 4 m kadar uzayabilen çok gövdeli bir ağaççıktır. Soğuğa ve hastalıklara karşı dayanıklıdır. Deniz seviyesinden 1200 m kadar yükseklikte yetişebilir. Yaprakları ortalama 5 cm uzunluk ve 1, 5 cm genişliktedir. Yaprakları kısa saplıdır. Kenarları dişlidir. Ülkemizde yetiştirilen çaylar Çin çaylarıdır.

Assam çayı, 18-19 m kadar uzayan bir ağaçtır. Hindistan'da, 2000-3500 m yükseklikte yetişir. Bu çayın yaprakları ortalama 18 cm uzunluğunda ve 6 cm genişliğinde olur. Soğuğa, kuraklığa ve hastalıklara karşı dayanıksızdır. Tropikal bölge bitkisi olduklarından daha verimli ve iyi aromalıdır.

Kamboçya çayı, yaklaşık 5 m boyunda tek gövdeli bir ağaçtır. Yaprakları sert ve parlak, ince dişlidir. Bu çaylar Çin ve Assam çaylarının melezi olarak bilinmektedir.

Ülkemizde yetiştirilen çaylar, yıllar içerisinde, Çin-Assam melezlerinden gelişmiş ve böylelikle binlerce çay tipi ortaya çıkmıştır. Bu çay tipleri arasında en verimliler üzerinde çalışılarak klonal seleksiyon projesi dahilinde, yeni, verimli klonlar bulunmuştur. Günümüzde, Türkiye’de yetiştirilen çaylar, bölgenin iklim şartlarına uygun, kaliteli ve verimli çay tipleridir. Özellikle hastalıklara dayanıklı olmaları, dünyanın diğer taraflarında üretilen çaylara göre göz ardı edilemeyecek bir üstünlüktür. Çaylarımızın hastalıklara dayanıklı olmaları nedeniyle bizim çaylıklarımızda ilaçlama yoktur. İlaçlama olmadığı için çaylarımız zehirli birtakım kimyasal maddeler içermez. Günümüzde, yapay gübre ve çeşitli ilaçlar verilmenden üretilen “organik çay” sağlığa en uygun türdür. Organik çay, hastalık görülmeyen ülkemiz çay bahçelerinden elde edilebilir ve dünyada çok aranan en pahalı çay olduğu için de kolayca pazarlanabilir niteliktedir.¹

Çay; çelik, daldırma, aşı ve tohum ile çoğaltılır. Tohum ile çoğaltmada, budanmamış çay ağacından elde edilen tohumlar ekilerek çay fidanları yetiştirilir. Sonra bu fidanlar çay bahçelerine diki-
lir.

Çay bitkisinin yaprakları, nisan ayında, uzun kış uykusundan uyanmış ve hasada uygun hâle gelmiş durumdadır. Bu dallar üzerinde sıralanan yaprakların aralarında çay bitkisinin çiçekleri vardır. Bu çiçekler beyaz ya da sarımtırak renktedir ve kokuludur. Görünüş bakımından küçük bir yabanî gül çiçeğine benzerler. Çayın meyvaları taze iken yeşildir; yetişince kahverengi olur. Bu meyvalar 1-4 bölmelidirler. Her bölmede 1-2 tohum vardır. Bu tohumlar yetişince 1-1,5 cm çapında yuvarlak veya gayrimuntazam köşeli olur. Çay dalının ucunda tomurcuk vardır. Dalın üzerinde, diğer çay yapraklarından daha küçük ve yuvarlak “pul yaprak” bulunur.² “Balık yaprağı” ise yeni sürgünlerin ortaya çıkmasını sağlar ve hasat sırasında kesilmesi doğru olmaz.

¹ Nejat Ural, “Çay Bitkisi”, *Çaykur Dergisi*, Sayı: 1, Nisan 1985, Rize, s. 2.

² A. Kemal Atilla, *Çay Tarımı ve Tekniği*, Seyhan Basımevi, Adana, 1938, s. 7-9.

Çayın İşlenmesi

(Çay Bahçesinden Bir Bardak Demli Çaya)

Çayın, incebel bir çay bardağı ya da bir çay fincanıyla önümüze gelene kadar hangi aşamalardan geçtiğini kısaca gözden geçirelim. Böylece çayın günlük yaşamımızdaki yerini ve Türk kültüründeki önemini daha iyi anlarız.

Çay bitkisi 4 yaşından itibaren ürün vermeye başlar. 10-15 yaşından itibaren verim en yüksek düzeye çıkar ve ortalama 60 yıl sürer. Ülkemizde, Rize başta olmak üzere, Trabzon, Giresun ve Artvin illerinde, uygun alanlarda kurulan çay bahçelerinde çay yaprağı toplama mevsimi nisan ayında başlar. Nisan ayında çay yaprağı toplanmazsa mayıs ayında toplanacak miktar artar ve kısıtlı zamana sığdırılması gereken bu ilk hasadı, çay fabrikaları işlemeye yetiştirmez, bunun neticesi toplanan yaprakların bir kısmı heba olur. Bu nedenle ilk toplama mayıs ayında değil nisan ayında yapılmalı ve çay dalının tomurcuk ve iki buçuk yaprağı makasla kesilmeden elle toplanmalıdır. Makasla kesmede yeni sürgünler verecek olan “balık yaprakları” zarar gördüğü gibi iki buçuk yaprak yerine kaliteli olmadığı bilinen dördüncü bazen de beşinci yapraklar da toplanır. Böylece ürün kalitesi düşer, yeni toplama aralığı uzar, çay ağacının dalları kartlaşarak verim azalır. Dünyanın kaliteli çaylarının toplanmasında uygulanan elle toplama yöntemi ülkemizde de titizlikle uygulanırsa çay kalitesi yükselir, çaylıkların ömrü artar ve ihracatta başarı sağlanır.¹

Toplama işlemi

Çay toplama mevsimi ülkemizde nisan ayında başlar ve ekim-kasım aylarına kadar devam eder. Tropikal bölgelerde ise dört

mevsim çay toplanır. Bu ülkelerde, kış aylarında yapılan hasatta değişik özellikte “kış çayları” üretilir. Bir sürgün dönemi ortalama 25-30 gün devam etmektedir. Çay hasadı yapıldıktan sonra yeni tomurcuk ve yapraklar meydana gelir. Bu süre ülkemizde 45-50 gün arasında değişir. Bahçeler dolaşarak bunlar da toplanır. İşlem kasım ayına kadar sürer. Diğer aylarda budama ve bahçe bakımı yapılır.²

Rize’de, ilk çay toplandıktan sonra, 2-3 haftada bir kere çay bahçesine girilir ve gelişen yapraklar toplanır.

Toplanan çay yaprakları işlenir ve siyah çay ya da yeşil çay dediğimiz çaylar elde edilir. Toplanan çay yapraklarına göre elde edilen çayların kaliteleri de farklıdır. Uluslararası çay tarım ve endüstrisinde toplanan yapraklardan elde edilen çaylar şu şekilde sıralanır:

Çay filizinin birinci yaprağından elde edilen çaya “Flowery-Pekoe”, ikinci yaprağından elde edilen çaya “Orange-Pekoe”, üçüncü yaprağından elde edilen çaya “Pekoe”, dördüncü yaprağından elde edilen çaya “Souchong I”, beşinci yaprağından elde edilen çaya “Souchong II” ya da “Congou” çayı denir. İlk üç yaprak toplanırsa buna “ince toplama”, dördüncü yaprak toplanırsa “orta toplama” ve beşinci yaprak da toplanırsa bu toplamaya “kaba toplama” denir.³

Hasat mevsimi başladığında toplanan çay yaprakları, çay işleyen fabrika ve atölyelere hızlı bir şekilde ulaştırılmalıdır. Gecikme, yaprakların bozulmasına ve ürünün kalitesinin düşmesine, zaman uzarsa yaprakların tamamen zarar görerek işe yaramaz hâle gelmesine neden olur.

Çayın işlenmesi, çeşitli aşamalardan geçerek tamamlanır. Ülkemizde siyah çayın işlenmesi “Avrupa Metodu” denilen usülle yapılır. Bu metotta çay yaprakları 6 türlü işleme tâbi tutulur:

Soldurma işlemi

Toplanan çay yaprakları havadar bir yerde ince tabakalar hâlinde yayılır. Böylece yaprakların suyunun çıkması ve yumuşaması sağlanır. Aslında çay yaprakları daldan koparıldıktan sonra

solmaya başlar. Fakat bu solma işinin uygun şekilde olması için toplanan yapraklar fabrikaya getirilmelidir. Soldurmada yüz kilo yaprak aşağı yukarı altmış kiloya iner. Bu oran soldurma işinde en uygun orandır.

Kıvırma işlemi

Kıvırma, soldurulmuş çay yapraklarının elle veya bu iş için yapılmış makineler yardımı ile ezilmesi ve kıvrılmasıdır. Kıvırmayla çay yaprağının damarları ve diğer dokuları kırılır, kırmızı bir su sızar. Kıvırmayla çayın tadı, aroması ve kalitesi ortaya çıkar.

Kalburlama işlemi

Kıvırma işleminden sonra kırılan çay yaprakları kalburlanır ve inceleri, kabaları ayrılır. Kalburlama işi, çay fabrikalarında, çeşitli sistem kalbur makineleri ile yapılmaktadır.

Fermantasyon

Kıvrılmış olan çay yaprakları, siyah çay elde etmek için, çay fabrikalarında, uygun yerlerde fermantasyona bırakılır. Fermantasyon işlemi tam olmazsa çay yaprakları meyva tadı verirler. Çok olursa çay yapraklarının rengi ve tadı bozulur. Bu nedenle fermantasyon işleminde tam ayar tutturulmalıdır.

Kurutma işlemi

Fermantasyon işleminden sonra vakit geçirmeden kurutma işlemine geçilir. Kurutma işlemi eskiden güneşte veya ateş üzerinde yapılmırdı. Günümüzde ise bu işlem modern makineler vasıtasıyla yapılmaktadır. Kurutma işlemi genellikle 125° de gerçekleştirilir.

Kurutulan çayların tasnifi

Kurutulan çaylar, tanelerinin büyüklüğüne göre tasnif edilerek çeşitli özellikte çaylar ayrılır. Bu işlem çay sanayiinde “kurutulmuş çayların tasnifi” diye adlandırılır. Toz çaylardan poşet çaylar, diğerlerinden ise çay taneciklerinin büyüklüklerine göre ince ve kaba çaylar elde edilir.⁴ Çay işlenmesi sırasında 4 kilo çay yaprağı 1 kilo kuru çaya dönüşmektedir.

Evlerde ilkel metotlarla çay üretimi

Rize ve diğer çay yetiştirilen yerlerde, üreticiler, ihtiyaçları olan çayları kendileri üretmektedir. Topladıkları çay yapraklarını taş dibekte tokmaklarla döverek ezip parçalarlar. Ya da içinde tahta olan demir silindir şeklindeki dibeklerde, bir tarafı bıçaklı, bir tarafı ezici olan tokmaklarla dövüp ezer ve parçalarlar. Böylece çay yapraklarının suyu çıkarılır. Bu, parçalanmış ve suyu çıkarılmış yapraklar güneşte kurutulur. Kurutulan çay bir yıl bekletilir ve kullanıma hazır hâle gelir.⁵

Siyah çay – Yeşil çay – Oolong çayı

Çay yapraklarının işlenmesi ve siyah çay tanelerinin üretilmesi, yukarıda gösterilen, en az 6 aşamadan geçmektedir. Bu aşamalardan en önemlisi ve çayın özelliklerini veren “fermantasyon” yani “mayalanma” aşamasıdır. Çay yaprakları işlenirken bu aşama atlanırsa yaprakların yeşil rengi kahverengi-siyaha dönmez ve elde edilen çay yeşil renkte olur. Bu çaya “yeşil çay” denir. Yeşil çaylar da kendi aralarında çeşitli gruplara ayrılır. Örneğin 1. tip çay en iyisidir. Yeşil çay; Çin, Japonya ve diğer Asya, Orta Asya ülkelerinde daha çok kullanılır.

Ülkemizde, Çin yeşil çayı türünde bir yeşil çay üretimi yapılmaktadır ve son yıllarda az da olsa yeşil çay kullanılmaktadır. Bazı bilimsel araştırmalara göre yeşil çay insan sağlığına yararlıdır. Basında yer alan bu bilgiler sonucunda, Türkiye’de de yeşil çay tüketimi yavaş yavaş artmaktadır.

Çay üretiminde fermentasyon aşaması “yarı mayalanma” denilen aşamada gerçekleşirse siyah ve yeşil çay arası bir çeşit elde edilir ki buna “oolong çayı” denmektedir. Daha çok Tayvan’da üretilir. Yaygın değildir. Oolong çayları da kendi aralarında çeşitli sınıflara ayrılır. ⁶

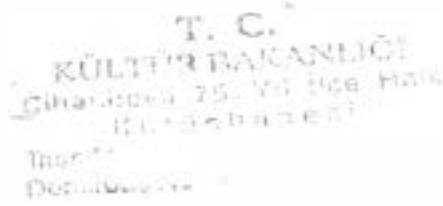
Çaylarda bulunan maddeler

Kuru siyah çayın % 15-23’ünü proteinler oluşturur. Sıcak suda çözünen çayda ise % 2’den az protein bulunur. Siyah çayda %4 şeker, % 12 pektin, % 12 selüloz bulunur. Çayda ayrıca A ve B₁, B₆, B₁₂ vitaminleri vardır. Yeşil çayda bulunan C vitamini siyah çayda

yoktur. Çünkü fermentasyon esnasında yok olmaktadır. Çayda antioksidan olan E vitamini vardır. Özellikle, Rus çaylarında yüksek oranlarda bulunan K vitamini nedeniyle kanın pıhtılaşmasının yavaşladığı hastalıklarda çay verilmektedir. Çayda, yüksek miktarda P vitamini (sitrin) vardır. İnsanlarda günlük P vitamini normal çay içimiyle sağlanabilir. Çayda mineral olarak, demir, bakır, kalsiyum, magnezyum, sodyum ve çinko bulunmaktadır. Ayrıca, çayda flor da bulunmaktadır. Türk çaylarındaki kafein oranı % 4 civarındadır. Çayda, tanen ve theoflavin de bulunmaktadır.⁷

-
1. Asım Zihnioğlu, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, Nisan 1998, s. 147-148.
 2. Yunus Kaldırım, "Çay Tarımı ve Gelişimi", *Çay Borsası*, Sayı: 1, Haziran 2003, Rize, s. 44-46
 3. Reşat Aktan, *Rize'de Çay*, Tarım Bakanlığı, Neşriyat Müdürlüğü Yayınları: 631, Ankara, 1946, s. 58.
 4. A. Kemal Atila, *Çay Tarımı ve Tekniği*, Seyhan Basımevi, Adana, 1938, s. 34-56. Çayın işlenmesinde kullanılan modern makineler konusunda bilgi için bkz: İlyas Kurtuluş Tuncer, *Türkiye'de Çay İmalat Tesislerinde Çay Yapraklarının İşlenmesini Mekanize Eden Bazı Yeni Uygulamalar ve Mevcut İşleme Makinalarını Geliştirme Olanakları Üzerine Bir Araştırma*, Çağdaş Basımevi, Ankara, 1976, 105 s.
 5. Sinan Durmuş-Hasan Suiçmez-Zeki Dilek, *Her Yönüyle Araklı*, Eser Ofset, Trabzon, 1996, s. 68 ve 178-179.
 6. "Vazgeçilmez Lezzet", *Çay Borsası*, Sayı: 2, Temmuz 2003, Rize, s. 10-15.
 7. Ömer L. Gürses, "Türk Çaylarının Bileşimine Sağlık Yönünden Bakış", *Uluslararası Çay Sempozyumu*, 26-28 Haziran 1987 Rize, (Bildiriler), Ankara, 1987, s. 136-145.

Çayın Tarihçesi



Dünyada Çay

Çayın anavatanı yukarı Birmanya, Güney Doğu Çin ve Orta Vietnam arasında kalan bölgedir. Çayın milâttan önce iki bin yedi yüzlü yıllardan beri Çin’de bilindiği ve önceleri ilâç olarak kullanıldığı söylenmektedir. Çay hakkında en eski kaynak bir Arap seyahatnamesidir. Bu seyahatnamede, 879 yılında, Kanton şehri gelirlerinin çay ve tuzdan alınan vergiler olduğu kayıtlıdır.¹ Daha sonra, Marco Polo ve diğer gezginler seyahatnamelerinde çaydan söz etmişlerdir.

Çin’de Çay

Çay, Çin’de, milâttan sonra 6. yüzyıldan itibaren çok geniş bir kullanım alanı bulmuştur. 10. yüzyılda ise Çin’in millî içkisi hâline gelmiştir. Çay, Japonya’ya ilk kez 8. yüzyılda getirilmiş, 12. yüzyıldan sonra da burada yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Japonya’da çay kültürü çok üstün bir düzeye çıkmış, evlerde “çay odaları” yapılmış, çay hazırlama bilimine vâkıf “çay üstatları” yetişmiştir. Çay seremonilerinin toplamını içeren “çâilik” mezehebi ortaya çıkmıştır.² Japon çay kültürünün dünyaya tanıtılmasında Okakuro Kakuzo’nun *Çayname* adlı eseri büyük bir rol oynamıştır. İlk baskısı İngilizce olarak yapılan bu eser, kültür ve sanatın ticarete, üretime ve sanayiye nasıl olumlu bir etki yaptığının bilinen bir örneğidir.

Çin’de çay, milattan önce 2737 yılından beri bilinmektedir. Bugün efsane hâline gelen anlatımla, Çin İmparatoru Shen Nong, bir ilkbahar günü bahçesinde bir ağacın altında oturup içme suyunu kaynattırırken ağaçtan bir yaprak suyun içine düşer ve böylece

Shen Nong, ayı keşfeder.³ Bu efsanenin sonradan uydurulduğı bellidir. Gerçek olan ise ayın, Çin’de çok eskiden beri bilindiğidir.

Tarih içerisinde, Çin’de çay, önce kaynatılarak, sonra çarpma çay şeklinde ve en son haşlama çay olarak kullanılmıştır. Zaten ay ağacının anavatanı da Çin’dir. Çok eskiden beri bilinip tanınan çay bitkisinin yaprakları, yukarıda değinilen şekillerde kullanıldığı gibi çay yapraklarından elde edilen lapa da romatizmal hastalıklarda eklemle ve adalelere dışarıdan tatbik edilerek ilâç olarak kullanılırdı. Çayın yorgunluğu giderici, ruhu ferahlatan, gözleri güçlendiren etkilerinden haberdar olan Çinliler, onu hem bir keyif verici hem de yerine göre tedavi edici olarak kullanmışlardır. Çin’de, çayın yıldızı dördüncü ve beşinci yüzyıllarda parlamaya başlamıştır. O yüzyıllarda çay artık Çin İmparatorlarının da içki-siydi. En iyi misafirlere çay ikram ediliyordu.

Çin’de, çayın hazırlanması doğaldır ki günümüzdekine pek benzemezdi. Örneğin, ay yaprakları buğuya tutuluyor, sonra havanda eziliyor, hamur hâline getiriliyor ve bu hamur pirinç, zencefil, portakal kabuğı, baharat, süt ve bazen de soğan karıştırılarak kaynatılıyordu. Elde edilen sıvı o zamanlar içilen çay idi. Bu âdet günümüzde, Tibet ve Moğolistan’da da vardır.

Çin’de, 8. yüzyılda, Tang Hanedanı zamanında yaşamış olan Luwih, ay konusundaki bilgileri derleyerek kitap hâline getirmiştir. *Chaking* adlı bu kitap üç cilt ve on bölümden oluşmuştur. Birinci bölümde çay bitkisi anlatılır. İkinci bölümde çay yapraklarını toplamak için kullanılan aletlerden söz edilir. Üçüncü bölümde, çay yapraklarının nasıl ayrılacağı, dördüncü bölümde, hepsi 24 parça olan çay takımları, örneğin üç ayaklı mangal, çay gereçleri ve bu gereçlerin konduğu bambu oda anlatılır. Beşinci bölümde, çayın nasıl yapılacağı anlatılır. Burada verilen bilgilere göre, iyi çay için çay tozu ve dağ suyu kullanılmalıdır. *Chaking*’in diğer bölümlerinde, çay içmedeki basit tarzların bayağılığı, tanınmış çay içicileri, Çin’in en tanınmış çay bahçeleri, çay sofrasında yapılabilecek değişiklikler, çay hazırlamak için gerekli takımlar anlatılır. Eserin son bölümleri kayıptır.

Çin’de, Song Hanedanlığı devrinde çaya verilen önem çok arttı. ay hazırlama şekli “arpma çay” olarak rağbet buldu. Bu şe-

kilde, çay yapraklarını ufak bir taş değirmeninde toz hâline getiriyorlar ve bu tozu sıcak suyun içerisine atıp ucu yarık bir bambu kamışı ile çarpıyorlardı.⁴

Japonya'da Çay

Japonların çayla 729 yılından önce tanıştıkları sanılıyor. Bu tarihte Japon İmparatoru Shomu, Nora'daki sarayında keşişlere çay ikram etmiştir.

20. yüzyılın başında, Japonya'da yazılan bir kitap bugüne kadar çay konusunda yazılan kitaplar içinde ayrı bir öneme sahiptir. Okakuro Kakuzo tarafından İngilizce olarak yazılan ve 1906 yılında yayımlanan *Çayname*, Japon çay kültürünü dünyaya tanıtmıştır. Birçok dile çevrilen bu kitapta, çayın Çin'deki macerası anlatıldıktan sonra Japonya'daki çay seremonileri tanıtılır. "Ça-no-yu" denilen çay töreni ritüeli 15. yüzyılda, Sen Rikyu tarafından geliştirilmiştir. Burada çay içme töreni kutsal bir tören gibi belirli kurallar içinde yapılır. Bu törenleri yöneten çay üstatları vardır. Evlerde çay töreni için çay odaları bulunur. Karmaşık hazırlıkları gerektiren bu tören Okakuro Kakuzo'dan sonra gelen bir çay üstadı olan Sen Soshitsu XV (bu 15 rakamı onun Sen Rikyu'nun 15. göbekten torunu olduğunu bildirir), tarafından *Çayname*'nin yeni baskılarından birine yazılan ön sözde şöyle anlatılmıştır:

"Çado (çay yolu) ya da ça-no-yu (çay töreni) pek çoğumuz için hâlâ bir esrar perdesiyle çevrilmiştir. Aslında işin özü basittir. Koşturmacalı bir günün ortasında birkaç ahbap yemek ve çay eşliğinde huzurlu birkaç saat geçirir. Konuklar ağaçlar ve çalılardan oluşan güzel, küçük bir bahçeyi geçtikten sonra, loş çay odasının huzurlu ve içten ortamında buluşurlar. Şeref köşesinde bir Zen atasözünün kaligrafisi asılıdır. Vazoya birkaç gösterişsiz çiçek konmuştur. Ev sahibi ve davetliler münzevi bir kulübeninkini andıran bu sakin ortamda toplanır, en sıradan günlük hareketlerle sohbet ederken çevredeki ayrıntılarla bezeli anın tadına varırlar."⁵

Bazı efsaneler, çay töreninin Taocular tarafından uygulandığını bildirirler. Taoculuğun ve Zen'in hayat ve sanat anlayışları çay yolunu anlamamızı kolaylaştırır.⁶

Çay, Japonların yaşamında önemli bir yer tutmuş, zamanla çayla ilgili bazı söz ve kavramlar Japoncaya girmiştir. “Bir fincan çayda fırtına koparmak” ve vurdumduymaz anlamında “çayı eksik”, çok heyecanlı anlamında “çayı fazla” deyimleri bu dilde ortaya çıkmıştır.⁷ Çayın önemini anlatmak için de bir Song şairinin, Li -Şih- Layi’nin nerdeyse darb-ı mesel olan şu sözleri Okakura Kakuzo tarafından anılmaktadır:

*Dünyanın en kötü üç şeyi şunlardır:
Güzel bir gençliğin yanlış bir terbiye ile bozulması
Güzel tabloların bayağı adamların beğenisiyle kirlenmesi
Ve çok güzel bir çayın kötü hazırlanarak heba edilmesi.*⁸

Çay törenlerinde kullanılan malzemeler, yapılan işlem ve çayın sunulması hep belli kurallar içindedir. Bu kurallar yaklaşık beş yüz yıldır değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Bu kurallar usta-çırak ilişkisi ile öğrenilerek yaşatılmıştır.

Ölüme gitmeden önce çay

Çayname’nin sonunda Sen Rikyu’nun trajik sonu anlatılır. Sen Rikyu, bazı düşmanları tarafından, zamanın derebeyi Taiko Hideyoşi’ye, “Sen Rikyu sizi zehirlemek istiyor.” diye şikâyet edilir. İnsafsız bir despot olan Taiko, eski arkadaşı Sen Rikyu’ya acımaz ve onu ölüm cezasına çarptırır. Sen Rikyu’ya bir ayrıcalık tanır. Ona kendisini kendi elleriyle öldürebilme onurunu bağışlar.

Sen Rikyu, ölümünden önce en gözde müritlerini son bir çay törenine çağırdı. Çaylarını bitirdiler. Sen Rikyu değerli çay gereçlerini anı olarak misafirlerine verdi. Çay kasesini kimseye vermedi. “Talihsizliğin dudaklarıyla kirlenen bu fincan artık kimseye hizmet etmesin.” dedi ve bu değerli kabı kırdı. Tören sona erdikten sonra gözyaşlarını zorla tutan konuklar onunla vedalaşıp ayrıldılar. Sen Rikyu beyaz ölüm elbisesini giydi ve hançeri karnına sapladıktan sonra bir şiir mırıldanarak ve gülümseyerek ölüme gitti.⁹

Sen Soshitsu'nun *Çay Kitabı*'na yazdığı "Son Söz"den kısa bir bölüm alıntılararak Japonların çay kültürü konusunu bağlamak istiyorum. Sözü, Sen Soshitsu'ya bırakalım:

"Geçmişe dönüp baktığımda savaş dönemine ait anılarımdan birisi öne çıkıyor. O dönemde Donanma Hava Kuvvetlerinin özel eğitilmiş bir saldırı biriminin üyesiydim. Bir gün göreve gitmeden önce arkadaşlarım çay içmek istediler. Sürekli yanımda taşıdığım çay gereçleriyle isteklerini yerine getirebildim. Üniformalı adamlar, yere oturup, önlerindeki kaselerden birbiri ardına çaylarını içtiler. Ertesi gün aralarında pek çoğu, bir daha dönmek üzere gitti. Ama, bu son kaseyi sükûneti içime işledi. Bir fotoğraf sessizliğini andıran ortamda başbaşa birkaç dost.

Savaş bittikten sonra hepimiz geleceğimize yön verecek yeni amaçlar, yeni değerler arıyorduk. Eve döndüğümde babamı Amerikan işgal kuvvetlerinden bir grup askere çay ikram ederken buldum. Binbir çelişkiyle, çay odasına girdim. Birkaç ay öncesine dek bu askerler bizim düşmanımızdı ve buna rağmen babam sükûnetini bozmadan onlara çay ikram ediyordu. Bu anı, o günden beri aklımdan çıkmadı ve hayatıma dair verdiğim kararda başrolü oynadı: Çayın ruhunu dünyaya tanıttak ve hayatımın eserini yazacaktım." ¹⁰

Avrupa'da Çay

Marco Polo (1254-1324), *Seyahatname*'sinde, bir yerde, Çin Maliye Bakanının çay vergisini yükselttiğinden söz eder. Bu anlatımla ilk kez çay Avrupalılara duyurulmuş olur. ¹¹

Avrupa'da çaydan söz eden ilk kitap, Giovanni Batista Ramusio'nun *Della Navigazione e Viaggi* derlemesinin 1606 yılında yayımlanan 2. cildidir. Burada yazar, Venedik'e gelen Hacı Muhammet adlı bir İranlı tüccarın anlattıklarına yer verir: Hacı Muhammet, "Çay-ı Hitai " yani Çin çayının üstün özelliklerini anlatır ve "Eğer İranlılar ve Avrupalılar bunları bilselerdi, tüccarlar o zamanlar çok satılan bir ot olan rhubarb yani ravend yerine çay alıp satarlardı" der.¹² Bundan sonra, Avrupa'da çayın çeşitli özelliklerini ve kullanıldığı yerleri anlatan kitaplar yayımlanmıştır. Bunlardan biri, 1669 yılında, Amsterdam'da yayımlanan *Die*

Gesandschaft der Ost-Indischen Gesellschaft in den Vereinigten Niederländern an den Tartarischen Cham und nunmehr auch Sinischen Keyser adlı kitaptır. 1671 yılında da Lyon’da *Traité du Thé* adlı kitap yayımlanmıştır.¹³

Çay, 17. yüzyıldan itibaren de Avrupa’ya girmeye başlamıştır. Daha önce Araplar aracılığı ile çayı biraz tanıyan Avrupa, özellikle 1610 yılından sonra, Felemenk vapurları ile getirilen çayları tadar. Çay, 1636 yılında Fransa’da, 1638 yılında Rusya’da, 1656 yılından itibaren de İngiltere’de kullanılmaya başlandı. İngiltere’de çayı ilk kullananlar Kral ve maiyetindekilerdi. Bu çayların ilki, 30 Haziran 1666 tarihinde, Doğu Hindistan Kumpanyası tarafından İngiltere’ye getirilmiştir.¹⁴ İngiltere’de ilk çay evi açıldığında papazlar tepki gösterdiler. Çayın, insanlığa ve Hristiyanlığa zararlı olduğunu ileri sürdüler.¹⁵

Ünlü Protestan vaiz John Wesley, çayın insan sağlığına zararlı olabileceğini iddia ederek içilmemesini önermişti. Parlamentoda, Lordlar Kamarasından Lord Forbes’in, çayın yalnız zenginler tarafından içilmesini, fakirlerin ise çay içmemelerini isteyen bir kanun tasarısı hazırladığını İngiliz kaynakları bildirmektedir. Ona göre, zenginler, Tanrı tarafından kutsanmıştır ve iyi şeylere lâyıktırlar.¹⁶

İngiltere’de, gazetelerde ilk çay reklâmı 1658 yılında görüldü. Bu arada çeşitli nedenler ileri sürülerek 1675 yılında, krallık tarafından kahvehaneler kapatıldı ve çayın satılması, içilmesi yasaklandı. Fakat, kısa bir süre sonra bu yasak kaldırıldı.

Çay ticaretinin altın yılları, “99 Gün Yarışı” ve İngilizlerin çay casusları

İngilizler, 19. yüzyılda, Çin’e soktukları ziraat casusları sayesinde çayın nasıl yetiştirileceğini öğrendiler ve Hindistan’da, Assam bölgesinde daha sonra Güney Doğu Asya ülkelerinde kendi kontrollerinde çay üretimine başlayıp çay ticaretine hâkim oldular. Günümüzde çay borsasının merkezi Londra’dır. Hollanda da bu konuda önde gelen Avrupa ülkelerindendir.

19. yüzyılın ortalarında, Çin’den çay taşıyan yelkenliler, Avrupa’daki limanlara ulaşmak için yarış hâlinde idiler. Özellikle 1866 yılında böyle bir yarışın yapıldığı biliniyor. “99 Gün Yarışı”

denilen bu yarışta “Ariel” ve “Taeping” adlı yelkenlilerin aynı anda limana ulaştığı görülmüştü.¹⁷ Avrupalılar tarafından çay ticaretinin “altın çağı” olarak adlandırılan bu devirden sonra, daha modern gemilerle, özellikle buharlı gemilerin icadıyla çay ticareti çok gelişti. Fakat, deniz yolculuğu ne kadar hızlı olursa olsun nem, çayın lezzetini bozuyordu. Bu nedenle çay ticareti daha sonra kara yoluna kaydı. Avrupa çaya alışmıştı ve bu çayın temin edilmesi gerekiyordu. Güney Doğu Asya’da, sömürge topraklarında, örneğin, Assam, Bengal, Cava, Seylan gibi ülkelerde kurulan çay bahçeleri Avrupa’nın çay ihtiyacını karşılamakta idi. Hem de önceleri en büyük çay ihracatçısı olan Çin’den çay tohumlarını çalıp Çin’i devreden çıkararak. Ayrıca çaydan alınan vergiler de Avrupa devletleri için kaynak oluşturunuyordu.¹⁸

“Savaşma, çay demle”

İngilizlerin, “Saat beş çayı” diye bilinen, pastalı, kekli çay toplantıları, giderek, İngiliz çay kültürünün temelini oluşturmuştur. İngilizler, çok çay içtikleri gibi, sömürgelerinde yetiştirerek ucuza mâl ettikleri çayları çeşitlendirerek bütün dünyaya satmışlar ve işin ticaret yönünü de ellerinde tutmuşlardır.

İngilizlerin günlük yaşamlarında çayın ne derece önemli olduğunu gösteren bir olay 2003 yılında gerçekleşti. İngilizlerin Irak’a asker göndermesini protesto edenler, 15 Şubat 2003 tarihinde, Londra’da büyük bir gösteri yaptılar. Bu gösteriye 2 milyon kişi katıldı. Göstericilerin ellerindeki pankartlardan birinde, Başbakan Blair’in, kafasına bir çay fincanı geçirilmiş ve eline bir makineli tabanca verilmiş resmi ve resmin üzerinde; “Make Tea, Not War” yazısı vardı. Yani “Savaşma, çay demle.”¹⁹ İngiltere Eski Başbakanı Winston Churchill’in, “Bizim askerlerimiz için çay cephaneden daha önemlidir.” dediği, çeşitli kaynaklarda bildirilmiştir.

Günde elli fincan çay

Almanya’da ve Hollanda’da bazı doktor ve papazlar, 1650 yılında, çayın insan sağlığına zararlı olduğunu, bu nedenle Çinlilerin zayıf ve kuru olduklarını ileri sürerek çayın yasaklanmasını

önermişlerdir. Fransız doktorlar ise 1671-1685 yıllarında çayın insan sağlığına yararlı olduğunu savunmuşlardır. Böylece Avrupa'da çay günden güne yayılmış ve günlük yaşamın ve kültürün ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir.²⁰

Çay Avrupa'da yayılırken, çayın yararlarını anlatan kitaplar da yayımlanmıştır. Bu kitapların en önemlilerinden biri, Hollandalı Kornelius Bontekoe tarafından yazılan ve 1678 yılında yayımlanan *Tractat van het Excellente cryt Thee* adlı kitaptır. Bontekoe, günde on fincanla elli fincan çay içmeyi öneriyordu. Hatta, isteyenler günde yüz - iki yüz fincan çay bile içebilirler ona göre. Bu kadar fazla çay içmenin bir sakıncası yoktu. O, hastası olan Podagra Prensini çayla tedavi etmişti.²¹

"Boston Çay Partisi"

Çayın tarihi kısa da olsa gözden geçirilirken "Boston Çay Partisi" olarak tarihe geçen olay unutulmamalıdır. İngilizler, ellerinde bulunan çay stoklarını tüketmek için ve bu arada İngiltere'ye çay sağlayan Doğu Hindistan Kumpanyasının da iflasını önlemek için çayın yarım kilosuna 3 pens vergi koydular. O zamanlar İngiltere'nin bir sömürgesi olan Amerika'nın Boston Limanı'na gelen üç İngiliz gemisi, 16 Kasım 1773 günü, Kızılderili kıyafeti giyen Amerikalılar tarafından basıldı ve gemilerde bulunan 342 sandık çay denize döküldü. Amerikalılar, İngilizlere haksız ve yüksek olan çay vergisini ödemek istemiyorlardı. Boston'daki baskın tarihe "Boston Çay Partisi" olarak geçti ve Amerika'nın bağımsızlık savaşının başlangıcı oldu.²²

Avrupa'da çay kullanımı yaygınlaştıkça çay üzerine yazılar, şiirler ve kitaplar yazılmıştır. Darwin'in, 1789 yılında yayımlanan *Botanic Garden Loves of the Plants* adlı kitabında şu şiir vardır:

Ayırır Çin'in imrenilen çardaklarından
Döker çarpıcı renkte fincanlara
Buğular tüten hazineyi
Ve tatlı tatlı gülümseyerek
Çökmüş dizinin üstünde
Sunar rayihalı özünü çayın.²³

Yukarıda işaret edildiği gibi, İngiliz Eski Başbakanı Winston Churchill, “Benim askerim için çay cephaneden daha önemlidir,” derken, İngilizler için çayın günlük yaşamdaki vazgeçilmezliğini vurgulamak istemiştir.

İsveç’te kaba bir deney

Çay, Avrupa’da yayılırken öncülü kahve gibi bazı tartışmaları da beraberinde getirdi. Soyluların ve halkın merak ettiği şey, çayın insan sağlığına yararlı mı, yoksa zararlı mı olduğu idi. Bunu nasıl tespit edeceklerdi? 18. yüzyılın 2. yarısında, İsveç Kralı 3. Gustav, bunu anlamak için şöyle bir yol seçti. Ülkesine daha yeni yeni girmeye başlayan çayın zehirli bir tesiri olup olmadığını öğrenmek için, bugün insanî sayılamayacak bir yol denedi. O sıralarda işledikleri suçlardan dolayı idama mahkûm edilen ikiz kardeşlerin cezalarını ömür boyu hapse çevirdi. Ama bir şartı vardı. Kardeşlerden birisine ömür boyu her gün kahve diğerine de çay verilecek ve bu iki içeceğin insan sağlığı üzerindeki tesirleri öğrenilecekti. Kralın emriyle öyle yapıldı. İkizler ileri yaşlara kadar yaşadılar. Çay içen 80 yaşında öldü. O öldüğü zaman diğeri hâlâ hayatta idi. İsveçliler çayın ve kahvenin zehirli olmadığını gördüler, ama daha çok kahve tiryakisi oldular.²⁴

Almanların Lazları Doğu Frizyalılar da çay tiryakisi

Almanya’da çay en çok Doğu Frizya denilen ve Hollanda sınırına yakın, adalarla çevrili olan bölgede içilir. Doğu Frizyalılar, diğer Almanların on katı çay tüketirler. Yılda, kişi başına 2, 5 kilo. Doğu Frizyalılar neşeli insanlardır. Onlar hakkında birçok fıkralar uydurulmuştur. Bizim Karadenizlilerimize çok benzerler. Çay gelenekleri diğer Almanlardan farklıdır. Çayı, çaydanlıkta demler ve su katmadan biraz krema ve nöbet şekeri katarak içerler. Evlerde çaydanlık sürekli ocağın üstündedir. Günün her saatinde çay içerler.²⁵

Avrupa’da çay kültürü her ulusta biraz değişik gelişmiştir. Örneğin, İngilizler çayı porselen fincanlarda ve çoğu kez süt ekleyerek içerler. “Saat beş çayı” diye bir gelenek oluşturmuşlardır. Her gün saat beşte, özellikle kadınlar bir araya gelir ve kek, kurabiye v.s. yer, çaylarını içerler. Rusya’da çay limonla içilir. Bazı

Ruslar çayı soğutmak için çay tabağına döker ve bardaktan değil, çay tabağından içerler. Günümüzde, Avrupa'da poşet çay kullanımı artmaktadır. Pastanelerde, kafe denilen mekânlarda, dinlenme yerlerinde bile poşet çay verilmektedir.

1. Okakura Kakuzo, *Çayname*, (Çev: Ali Süha Delilbaşı), Remzi Kitabevi, İstanbul, 1944, s. 17.
2. Okakura Kakuzo, *Çayname*, s. 47 ve 87.
3. Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara, Temmuz 1999, s. 63.
4. Okakuro Kakuzo, *Çayname*, s. 23-30.
5. Okakura Kakuzo, *Çay Kitabı*, Ön Söz ve Son Söz: Sen Soshitsu XV, (Çev: Ayça Ögel), Anahtar Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 2001, s. 9-10.
6. Okakuro Kakuzo, *Çay Kitabı*, s. 39.
7. Okakuro Kakuzo, *Çayname*, s. 16.
8. Okakuro Kakuzo, *Çayname*, s. 23.
9. Okakuro Kakuzo, *Çay Kitabı*, s. 89-91.
10. Okakuro Kakuzo, *Çay Kitabı*, s. 93-94.
11. Hans G. Adrian, *Lieben Sie Tee?*, 6. Auflage, Georg Westermann, Druckerei und Kartographisches Anstalt, Braunschweig, 1978, s. 21.
12. "Hobson-Jobson'dan Çay Maddesi", *Tarih ve Toplum*, Çev: Mete Tuncay, Sayı: 25, Ocak 1986, s. 42-43.
13. Hans G. Adrian, a.g.e. s. 24-26.
14. Mete Tuncay, a.g.y. s. 43.
15. Ali Çakır, "Çay Nasıl Keşfedildi?", *Vakıf Rize*, Sayı: 2, Ağustos 1990, İstanbul, s. 26.
16. Erdoğan Arıpınar, "Çayın Tarihi", *Hayat Tarih Mecmuası*, Sayı: 10, Kasım 1966, İstanbul, s. 34-36.
17. Hans G. Adrian, a.g.e. s. 35.
18. Burhan Kaçar, "Dünyada Çay", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 25, Ocak 1986, s. 41-42; "Çayın Tarihi: Çayın Vatanı Neresidir ve Dünyaya Nasıl Yayıldı?", *Resimli Tarih Mecmuası*, Cilt: 6, Sayı: 69, Eylül 1955, İstanbul, s. 4059.
19. John Pilger, "Vietnamlı Çocuklar Kanseri", *Cumhuriyet Dergi*, Sayı: 883, 23 Şubat 2003, İstanbul, s. 4.
20. Burhan Kaçar, a.g.y. s. 41.
21. Hans G. Adrian, a.g.e., s. 46; Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, Ekim 2000, s. 81.
22. Hans G. Adrian, a.g.e. s. 33; Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, Temmuz 1999, s. 84-87.
23. Mete Tuncay (Çev.), "Hobson-Jobson'da Çay Maddesi II (Örnekler)", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 26, Şubat 1986, s. 35.
24. "Kahve mi Çay mı?", *Köy Postası*, Yıl: 11, Sayı: 129-130, Nisan-Mayıs 1955, İstanbul, s. 21.
25. Stephan Reimertz, a.g.e. s. 122-124.

Türkiye’de Çay

Osmanlı Döneminde Çay

İpek yolu güzегâhını takip ederek çayın Çin’den Osmanlı Devletine getirilmesi Avrupa’dan da önce olmuştur. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*’nde ve bazı gümrük kayıtlarında, çay konusunda bilgiler ve belgeler bulunmaktadır.¹

Türkiye daha önceleri çay ithal etmiştir. 1777 tarihli bir attariye defterinde çay kaydına rastlanmaktadır. 1816 tarihli bir gümrük defterine göre de çay ithal edildiği belli olmaktadır.²

Türkiye’de çay yetiştirme konusundaki ilk çalışmalar

Türkiye’de çay üretimine çok sınırlı bir şekilde, 1878 yılında, Japonya’dan getirilen çay tohumlarının örnek çiftliklerde ekilmesiyle başlanmışsa da bir başarı elde edilememiştir.³

Turhan Baytop, Rize bölgesinde çay üretiminin Rizeli işçilerin Batum’dan çay fidanları getirerek dikmeleriyle başladığını yazmaktadır.⁴ Bu işin ne zaman olduğu tam olarak bilinemiyorsa da, daha 1860’larda Ruslar, Batum ve çevresinde çay tarımını başlatmıştı. Çay kullanımı Rusya’da, Kafkaslarda, Azerbaycan ve İran’da yayılmış, semaver kültürü Rusya’dan başlayarak çevre ülkelere girmişti. Kafkasya’dan, Azerbaycan’dan Anadolu’ya gelen göçmenlerle çay ve semaver kültürü de gelmiştir.

19. yüzyılın ikinci yarısında ve 20. yüzyılın başlarında Batum, Sohum gibi şehirlere çalışmaya giden Doğu Karadeniz bölgesi halkı oralarda çayın nasıl yetiştirildiğini görmüş ve fidanlarından alarak Rize bölgesinde kısıtlı alanlarda da olsa çay yetiştirip ürün almışlardı. Bu çayları ilkel metotlarla işleyip elde ettikleri ürün

kullanmışlar ve satmışlardır. Bu durum üzerine devlet, halkın yetiştirdiği çaylardan orman vergisi almaya kalkılınca itirazlar olmuş ve bu itirazlar üzerine devlet çaydan aldığı orman vergisini kaldırmıştır. Bu konudaki müracaat ve 6 Haziran 1879 tarihli karar belgesi Devlet Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulunmaktadır.⁵ Osmanlı döneminde, Türkiye'de çay yetiştirme yolunda ilk resmî girişim 1888 yılında yapılmıştır. Bursa'da çay yetiştirilmek istenmiştir. Başarısızlıkla sonuçlanan bu girişimden sonra, 1892 yılında Japonya'dan getirilen çay tohumları ekilmişse de bunda da başarı sağlanamamıştır.⁶

Buharalı Yusuf adlı bir kişi, 1896 yılında, Trabzon'da yetişen bir bitkiden topladığı yaprakları işleyerek çay hâline getirdi. Bu çayın patentini almak için de Ziraat Nezaretine müracaat etmiştir. Hazırladığı bir çay paketini de Padişah 2. Abdülhamit'e sunmuştur. Padişah durumun incelenmesi için Trabzon'a bir heyet göndermiştir.⁷

"Bursa Çayı" ayı üzümü idi

Türkiye'de çay yetiştirilmesinin önemi anlaşıldıktan sonra çeşitli arayışlara girildi. Aslında çay olmayan bazı bitkilerden çay elde edildiğini ileri sürenler olmuştur. Bu olaylardan biri 1892 yılında, Bursa'da yaşandı. Bursa'da bir çay ağacının varlığından söz edildi ve yapraklarından çay elde edildiği iddia olundu. Bunun üzerine bu ağacın yaprakları tahlil için yurt dışına gönderildi. Tahlil sonuçlarına göre bu ağacın yapraklarında çayda bulunan teobromin maddesine rastlanmamıştı. Lütfi Arif'in makalesine göre "The de Brussa", yani "Bursa Çayı" denilen bu ağaç aslında ayı üzümü ağacı idi. Tahlil sonuçları da olumsuz olunca "Bursa Çayı"nın serüveni kısa sürmüştü.⁸

Akşehir Çayı

"Bursa Çayı"na benzer bir olay da bir zamanlar Akşehir'de kaymakamlık yapan Bereketzade İsmail Hakkı'nın anılarında yer verdiği "Akşehir Çayı" olayıdır. İsmail Beyin *Yad-ı Mazi* adlı anı kitabından aynen alıyoruz:

“Hükûmet konağına gidip geldikçe bir kahvehanede çay içiliyordu. Kendi kendime, burada bir kıyye çaya en az kırk elli kuruş verip de kahvehanesinde çay pişirecek kahveci göremiyorum, bu ne olacak dedim. Sordum, dediler ki bu bildiğimiz çay değil. Hatırlımda iyice kalmadı, Âşık Ömer veya başka bir isimde, burada biri var. Dağda bir ot bulmuş. Bunu kahvelerde çay gibi pişirirler. Ben de bir miktar getirttim. İçtim. Gerçekten kaynamış olanının rengi ve tadı aynı çay renk ve tadı. Terletme özelliği de var. Asıl rengi ada çayı renginde ise de yapraklarının hacmi ve şekli onun gibi değil.”⁹

Bereketzade İsmail Hakkı Bey anılarında devamla bu bitkiden incelenmek üzere bir miktar vilâyet merkezine gönderdiğini ve bir zaman sonra kendisine: “Gönderilen bitkide malûm olan çayın özelliklerinin olmadığını” bildiren bir rapor geldiğini yazar. İşin peşini bırakır ama:

“Bu özellikli nebat, Akşehir’de bence çay makamına geçtiğinden bazı çay tiryakilerinin tat alıp neşelenmelerini anlatan ve dillerine zikir yaptıkları:

Eğer küfr olmasa diyecektim ki imandır çay

Her Müslümanın can aynasını parlatandır çay

neşidesiyle temessül ederek ara sıra o çaydan içerdim.”¹⁰ Bereketzade İsmail Hakkı Bey “Akşehir Çayı”na bayağı inanmış ve almıştı.

Hulusi Beyin (Karadeniz) çay yetiştirme çalışmaları

Türkiye’de çay yetiştirilmesi konusunda kişisel girişimler de olmuştur. 1912 yılında Rize Ziraat Odası Başkanı Hulusi Bey (Karadeniz), Batum’dan getirttiği çay tohumlarını kendi bahçesine ekmiştir. Kısa sürede yetişen çay fidanları ve ağaççıkları üzerinde fazla işlem yapamadan 1916 yılında bölge Ruslar tarafından işgal edilince Hulusi Bey Rize’den göç etti. Çalışmaları yarım kaldı. Ruslar bölgeden çekildikten sonra, 1919 yılında tekrar Rize’ye dönen Hulusi Bey, çay yetiştirme çalışmalarını sürdürmüştür. Çalışmalarıyla Batum ve çevresinin iklimine çok benzeyen Rize’de çayın yetiştirilebileceğini göstermiştir.¹¹

Türkiye’de çay yetiştirilmesi konusunda ilk bilimsel çalışmalar Halkalı Ziraat Mektebi müderrislerinden Ali Rıza Bey [Erten] tarafından, 1918 yılında başlatılmıştır. Ali Rıza Bey, Ardahan ve Rize’yi gezdikten sonra Batum’a gitmiş ve Batum çevresinde çay ve limongillerin yetiştirildiğini görmüştü. Aynı iklim kuşağına giren Rize’de de bu bitkilerin yetişebileceğini ileri sürdü ve yazıları ile savundu. *Yeni Türkiye* gazetesindeki yazıları ve İktisat Vekaletine sunduğu “Kuzey-Doğu Anadolu ve Kafkasya’da Ziraat” başlıklı rapor Ali Rıza Beyin çalışmalarının örnekleridir. Adı geçen rapor 1924 yılında yayımlanmıştır. Ali Rıza Bey, Rize’de çay yetiştirilmesi konusunda teorik bilgiler vermiş herhangi bir pratik uygulamada bulunmamıştır.

Cumhuriyet Döneminde Çay

Türkiye’de çay deyince akla Zihni Bey [Derin] gelir

Cumhuriyet döneminde, Türkiye’de çay yetiştirilmesi konusunda ciddî araştırmaların ve devlet destekli pratik uygulamaların yapıldığını görmekteyiz. Türk çaycılığının önderi sayılan Zihni Bey [Derin], Doğu Karadeniz bölgesinde, özellikle Rize’de çay yetiştirilmesi konusunda incelemeler yapmaktadır. 1923 yılında, kendisi ziraat umumî müfettişi olarak devlet tarafından çay konusunu araştırmak ve ilk çay fidanlığını oluşturmak için Rize’ye gönderilir. Zihni Bey, Rize’de, bazı meraklıların Batum’dan getirip bahçelerinde yetiştirdikleri çay fidanlarını görür ve Rize’de çay yetiştirilmesinin mümkün olduğuna inanır.

Zihni Bey, önce Rize Fen Memuru İbrahim Beyi Batum’a gönderir. Getirttiği çay fidanlarını ve tohumlarını hazineye ait bir arazide kurduğu fidanlığa diker. Daha sonra Zihni Bey kendisi Batum’a gider. Çay bahçelerini ve Rusların Batum’da kurdukları çay fabrikasını inceler. Fidanlar ve tohumlar alarak Rize’ye döner. Yanında getirdiği Rus bahçıvan fidanları yetiştirme işini yapacaktır. Zihni Bey, Ankara’ya döner. Rize’deki fidanlıktan elde edilen yarım milyon kadar çay fidanı halka dağıtılır ama çay ziraati konusunda başarılı bir sonuç alınamaz. Bu arada Ankara’da, Zihni Beyin de gayreti ile 6 Şubat 1924 tarih ve 407 sayılı “Rize Vilayeti

ile Borçka Kazasında Fındık, Portakal, Limon, Mandalina, Çay Yetiştirilmesi Hakkında Kanun'' çıkarılır.¹² Yasanın adından da anlaşılacağı gibi, Birinci Dünya Savaşı sırasında yaşanan çay kıtlığı, devleti çay konusunda yeni arayışlara itmiştir. İklimi elverişli olan Rize'de, çayın yanı sıra, mandalina, portakal, limon ve diğer sıcak iklim meyvalarının yetiştirilmesi için çalışmalar da başlatılmıştır.

Rize'de çay yetiştirme deneyimi 1933 yılına kadar pek yolunda gitmedi. Bu başarısızlığın çeşitli nedenleri vardır. Devlet, çay fidanları yetiştirip halka dağıtmış ama çay ziraati konusunda yeterli bilinci ve bilgiyi çay ziraati yapacak olanlara verememiştir. Çayın gelecekteki ekonomik rolü halka anlatılamamış, bu nedenle halk mısır tarlalarını çay bahçesine döndürmede isteksiz davranmıştır.¹³

Rize'de çay yetiştirilmesi konusundaki çalışmalar on yıla yakın bir süre içerisinde başarısız olduktan sonra 1933 yılında, çay yetiştirilmesi konusunda yeni arayışlara girildi. Cumhuriyetin kuruluşunun onuncu yılında her alanda olduğu gibi çay ziraati konusunda da halkın ihtiyaçlarının yerli üretimle sağlanması istendi. Ülke baştan başa demir ağlarla örülürken halkın çeşitli ihtiyaçları konusunda dışa bağımlılık en aza indirilmek isteniyordu. İşte, bu anlayışla çay yetiştirme işi yeniden ele alındı. Ziraat Vekaleti sıcak ülkeler meyveleri ve çay konusunda uzman olan İsveçli Dr. Tengwall'ı, Türkiye'de çay ve sıcak ülkeler meyvelerinin yetiştirilmesi konusunda çalışmalar yapması için çağırdı. Dr. Tengwall, Antalya'da, muz, kahve ve hurma, çay gibi bitkilerin yetiştirilmesi için çalışmalar yaptı. Rize'de çay yetiştirilebileceğini raporunda yazmasına karşın bu konuda bir çalışma yapmadığı gibi önerilerde de bulunmadı. Ancak 1935 yılında Ziraat Vekili Muhlis Erkmen'in isteği üzerine Ziraat Vekaletine, çay hakkında 3 sayfalık bir rapor vermiştir. Dr. Tengwall bu raporunda, 1200 hektarlık bir alanda çay yetiştirilmesi ve bir çay fabrikasının kurulmasına ait düşünceler vardır. Ayrıntılı bir rapor söz konusu değildir.¹⁴

Başvekil İsmet İnönü'nün 1935 yılında yaptığı Rize gezisinde, kendisine, çay yetiştirme konusunda bilgiler verildi. Rize Ziraat

Odası Başkanı Muharrem Şad ve Ticaret Odası başkanı Hulusi Karadeniz tarafından Zihni Derin'in çalışmaları anlatıldı.

İnönü, Ankara'ya döndükten sonra Tarım Bakanı Muhlis Erkmen'i Rize'de çay yetiştirilmesi konusunda çalışmalar yapmak üzere görevlendirdi. Erkmen, aynı yıl incelemelerde bulunmak üzere bir heyetle Rize'ye gitti. Bu geziye katılan Yeşilköy Tohum Islah İstasyonu Müdürü Dr. Mirza Gökçöl, Rize bölgesinde o güne kadar çay konusunda yapılan çalışmaları ve çay tarımı yolunda önerilerini *Doğu – Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi* adlı kitabında yayımlamıştır.¹⁵

Erkmen, Rize'ye gidip incelemeler yapıp Ankara'ya döndükten sonra, içerisinde Şevket Raşit Hatipoğlu'nun bulunduğu bir teknik heyeti Rize'ye gönderdi. Hatipoğlu, bu gezide Rize'de çay yetiştirilmesinin iktisadî boyutunu inceledi ve sonradan kitap hâlinde yayımlandı.¹⁶ Hatipoğlu, daha sonra, Tarım Bakanı olunca da Zihni Derin'i Rize'deki çalışmaların başına getirdi. 1938 yılında, Rize'de Çay ve Fidanlıklar Müdürlüğü teşkil edildi. Çalışmalar artık verimli oluyordu ve Türkiye'nin ilk çay fabrikası Rize'de yapıldı ve 1947 yılında işletmeye açıldı. Rize Çay Fabrikası Müdürlüğüne Türk çayının unutulmaz isimlerinden Asım Zihnioğlu getirilmişti.¹⁷

Türk çaycılığının büyük emektarı Zihni Derin, o günlerde yaşanan ilginç bir olayı Erdoğan Arıpınar'a anlatmıştı. Olay şöyle idi:

1940'lı yılların başında Tekel Umum Müdürlüğü bir İranlı çay eksperisi olarak almış Rize çayını kontrol ettiriyordu. İranlı eksper, Rize çayı için: "Rize çayı ot çayıdır, içilmez" diye bir rapor verdi. Tekel İdaresi çayın yaprağını bile görmemiş olan bu cahil adamın raporuna dayanarak üreticiye ödemek zorunda olduğu 100 000 lira çay parasını aylarca ödemedi. Fakir halk parasını alamadı. Derken zamanın Tekel Bakanı Suat Hayri Ürgüplü işe el koydu. Hopa üzerinden Rize'ye, çay fidanlığına geldi. Çay fidanlığını, imalâthaneyi, laboratuvarı gezdi. Çayımızı içti.

"Bu çay eskiden Hindistan'dan gelen, şimdi piyasada bulunmayan nefis çayların aynısıdır; ot çayı diyenler iftira ediyor", dedi.

Derhâl Tekel Umum Müdürü'ne telgrafla, "100 bin lira çay parasını acele gönderiniz, eksper de atınız." diye emir verdi. Zihni Derin, çay konusunda yapılan bu engellemeyi önleyen Bakan Ürgüplü'ye teşekkür etti.¹⁸

Türkiye'de çay yetiştirme alanları zaman içinde genişletilmiştir. 1940 yılında 3788 sayılı kanunla belirlenen çay ekim alanlarına Hopa, Sürmene ve Of'da eklenmiştir. 1951 yılında çıkarılan 5748 sayılı kanunla çay yetiştirme alanları 65 000 dönüm olarak kabul edilmiştir. Daha sonra çaylık sahalarına, Bakanlar Kurulu kararları ile, Trabzon, Giresun ve Ordu'nun bazı bölgeleri de eklenmiştir. Çay konusunda işlerin tek elden kolay ve verimli yönetilmesi için 6.12.1971 tarih ve 1497 sayılı kanunla "Çay Kurumu Genel Müdürlüğü" kurulmuştur. Aradan geçen zaman içerisinde, çay yetiştirme bölgelerinde, 1973 yılı itibarıyla 36 çay fabrika ve atölyesi kurulmuştu.¹⁹ Türkiye'de, 2000'li yıllarda çay yetiştirme bölgelerinde bulunan iki yüz bin aile çay tarımı ve endüstrisi ile geçinmektedir. Türkiye'de, 1940'lı yılların başında, kişi başına günde 54 gr çay tüketiliyordu.²⁰ Geçen zaman içerisinde ülkemizde çay kullanımı da hızla artmıştır. Türkiye, 2000'li yılların başında, yılda, kişi başına 2-3 kilo çay tüketimi ile, K. İrlanda ve İngiltere'nin ardından dünyada 3. sırada yer almaktadır.²¹

Çay üretiminde ve satışında özel sektör

Türk çaycılığının bu kısa hikâyesi içerisinde en önemli satırbaşlarından birisi, 1984 yılında çıkarılan 3092 sayılı "Çay Kanunu" ile çay üretiminde ve satışında özel sektöre olanak tanınmasıdır.²² Bu yasanın yürürlüğe girmesinden sonra, Türkiye'de özel çay firmaları mantar gibi çoğalmıştır. Zaman içerisinde bu firmaların bir kısmı iflâs etmiştir. Bu arada yabancı bazı firmalar da Türkiye'ye gelmiş ve dışarıdan getirilen (ithâl) çaylar Türk pazarına sürülmüştür.

Son yıllarda, yabancı çay firmaları tarafından, özellikle ithâl çay pazarını genişletmek için, geleneksel Türk çay alışkanlıklarının değiştirilmesi yolunda reklâmlar yapılmıştır. Örneğin, poşet çaylar ve dış kaynaklı buzlu çaylar piyasaya sunuldu.²³ Ucuz ithâl çayın, Türk çaycılığının önünde bir engel oluşturmaması için Türk çayı-

nın kalitesinin yükseltilmesi ve ucuza mâl edilmesi yolunda çalışmalar yapılmalıdır.

Türkiye’de çaycılık son yıllarda büyük aşamalar kaydetmiş, çayın işlenmesi konusunda son yenilikler uygulanmış, hatta ülkemiz koşullarına uygun bazı makineler Makine Kimya Endüstrisi Kurumu fabrikalarında üretilmiştir. Ülkemizde, ÇAYKUR tarafından kurulan ve işletilen 46 çay fabrikası, 3 çay paketleme fabrikası, 1 Çay Araştırma Enstitüsü ve 1 anatamir fabrikası vardır. Özel sektöre ait çay fabrika ve atölyelerinin sayısı ise 230’u bulmaktadır.²⁴

Türk çayının ithâl çaylarla rekabet edebilmesi için kalitesinin yükseltilmesi ve ucuza mâl edilmesi dışında iyi özelliklerinin de tanıtılması gerekmektedir. Örneğin, Türk çayının tarımında böcek ilaçlarının kullanılmaması, bu çayın diğer dünya çayları arasında kıyas kabul etmez bir üstünlüğüdür. Kimyasal artıklar ve katkılar içermeyen çay konusunun, çay üreticisi firmalarımız tarafından göz önüne alınması ve Türk çayının tanıtımında mutlaka kullanılması sağlanmalıdır.

1. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* 1. Kitap, (Haz: Orhan Şaik Gökyay), Yapı Kredi Yayınları, İst. 1995, s. 165, 261 ve 313.
2. Ayşegül Demirhan, “Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Madde-lerin Türk Tıbbi Folklorundaki Yeri (Alkol, Çay, Kahve ve Tütün)”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı: 15, Aralık 1981, s. 80-90.
3. “Çay”, *Meydan Larousse*, 3. cilt, s. 160.
4. Turhan Baytop, *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi, Geçmişte ve Bugün*, 2. Baskı, Nobel Tıp Kitabevi, İstanbul, 1999, s. 181.
5. Türkan Ülkütaşır, “Ülkemizde Çayın Millî Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi”, *Belgelerle Türk Tarihi*, Sayı: 52, Ocak 1972, s. 20-23.
6. Türkan Ülkütaşır, a.g.y. s. 22.
7. Kemalettin Kuzucu, “Türkiye’de Çaycılığın Tarihî Gelişimi”, *Türk Kültürü İncelemeleri*, Sayı 8, İstanbul, 2003, s. 84.
8. Lütfi Arif, “Çay”, *Bağçevan*, İstanbul, 1334 (1916), s. 73-75.
9. Bereketzade İsmail Hakkı, *Yad-ı Mazi*, Nehir Yayınları, İstanbul, Eylül 1997, s. 276.
10. Bereketzade İsmail Hakkı, a.g.e., s. 277.
11. Kemalettin Kuzucu, a.g.y., s. 75-96.

12. Asım Zihnioğlu, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Yayını, Ankara, Nisan 1998, s. 13-17.
13. Şevket Raşit Hatipoğlu, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T.C. Ziraat Vekaleti Yayını, Ankara, 1939, s. 16-17.
14. Şevket Raşit Hatipoğlu, a.g.e., s. 17-18.
15. Mirza Gökgöl, *Doğu – Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi*, T. C. Ziraat Vekaleti Neşriyatı, Ankara, 1937, [99 s. "Çay" s. 75-82.]
16. Şevket Raşit Hatipoğlu, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T. C. Ziraat Vekaleti Yayını, Ankara, 1939, 135 s.
17. Asım Zihnioğlu, a.g.e., s. 18-20. Zihni Derin'in biyografisi ve çalışmaları için bkz: Malik Aksel, "Zihni Hoca", *İstanbul'un Ortası*, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 2000, s. 377-382.
18. Erdoğan Arıpınar, "Türkiye'de Çay Tarımı", *Hayat Tarih Mecmuası*, Sayı: 11, Aralık 1966, s. 34-37.
19. *Cumhuriyetimizin 50. Yılında Türk Çayı ve Çaycılığımız*, Çay Kurumu Yayınları: 1, Rize, 1973, s. 12-22.
20. Reşat Aktan, *Rize'de Çay*, Tarım Bakanlığı Neşriyat Müdürlüğü Yayınları: 631, Ankara, 1946, s. 40.
21. "Türk İnsanı Çaykolik", *Milliyet*, 22 Temmuz 2002, s. 28.
22. Burhan Kaçar, "Çayın Tarihi III", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 27, Mart 1986, s. 38-41.
23. Erol Manisalı, "Çaylar Şirketten Ama Buzlu Olsun...", *Cumhuriyet*, 25 Nisan 2003, s. 11.
24. Ekrem Yüce, "Türkiye'de Çay Sektörünün Öncüsü ÇAYKUR", *Çay Borsası*, Sayı: 3, Eylül 2003, Rize, s. 20-22.

Türkiye'de Çay Kültürü

Türk Edebiyatında Çay

Türk Şiirinde Çay

Şairlerimizin birçoğu şiirlerinde, çaydan, çayhanelerden, çay bahçelerinden, incebel çay bardaklarından, semaverler çevresindeki çay sohbetlerinden söz etmişlerdir. Bu şiirlerden bazılarını kısmen veya tamamen veriyoruz.

Bedri Rahmi Eyuboğlu'nda çay

Yeni Türk şiirinde çayı en güzel anlatan şiirlerden birisi ressam ve şair Bedri Rahmi Eyuboğlu tarafından yazılmıştır. Bedri Rahmi, "Bi Tane Daha" başlıklı şiirinin, 2. bölümünde çaydan söz eder ve Rize'de çaycılığı başlatanlar, ilk yerli çayları demleyenler hakkında bilgilerimizin bulunmayışını anlatır. O, adı bilinmedik adam ya da adamlar gibilerinin gelmesini diler:

Bi Tane Daha

2.

*Bir ilimiz var adı Rize
Durup dururken bir bardak çay sundu bize
Rize'de çayı kim yetiştirdi Rize'de
Missisipiye karışan çayları öğretirler bize
Rize'de çayı kim buldu Rize'de
Kimdi o sessiz sedasız kumral kumral demlenen
mübarek adam*

*Adını öğretmediler bize
İşte o güzel adamdan bre şahin aman
Bi tane daha.¹*

Orhan Veli'de ay

Orhan Veli bir şiirinde, bir sabah gördüğü güzellikleri anlatırken ayı da işin içine katar. Bu kısa şiiri şöyledir:

Ne Kadar Güzel

*Çayın rengi ne kadar güzel
Sabah sabah
Açık havada!
Hava ne kadar güzel!
Erkek çocuk ne kadar güzel!
ay ne kadar güzel!²*

Orhan Veli, “Bir Şehri Bırakmak” adlı şiirinde, sevgilisi yüzünden İstanbul’u bıraktığını anlatırken, sözü bir mekânda kendisine akşam çayını getiren Rus garson kadına getirir:

...
*Her akşam çayımı getiren
Ve bir beyaz Rus olmasına rağmen
Hoşuma giden garson kadın bu şehirdedir.³*

Behçet Necatigil'de ay

Şiirlerinde genellikle, mahalle yaşamı, sokak, ev ve aile ortamını anlatan Behçet Necatigil bir şiirinde konu olarak ayı seçer. Kenar mahallenin bakkalına, çay, ekmek ve gaz ocağında yakmak için ispiro almaya giden çocuğu anlattıktan sonra o günlerin anılarda kaldığını, daha doğrusu unutulduğunu, küçük evlerin yerinde artık apartmanların yer aldığını söyler şair. Şöyle:

ay

*Yumulu avucunda bir korku: Düşer para...
Az ekmek, bir tutam çay, sonra küçük bir şişe
Yakacak ispiro şişede parmak kadar
Ve çok yaşlı bakkal, sabah, کنار mahalle.*

*Annesinin her hâlde bir gaz ocağında
 Kaynatıvereceği... Ve katıksız ekmek...
 İçecek sevinerek okula yetişecek
 Biraz çay soğuklarda... Ne kadar acı şu dünya.*

*Bir zamanı yeniler, bir gün o da bize benzer
 Kalır uzaklarda o dertli anne.
 Neden bazı şeyleri pek çabuk unuturuz
 Çünkü apartımanlar o evlerin yerinde.⁴*

Attila İlhan'da çay

Attila İlhan, Emirgân'da, asırlık çınarların serin dalları altındaki bir çay bahçesinden İstanbul'un ve Boğaz'ın yakın geçmişine bir yolculuk yapar. Yıldızlı bardaktaki çay içilirken neler gelmez ki akla. Şeref Vapuru'yla sürgüne gönderilen harbiyeliler, Jöntürkler, mütareke günleri, asılmış bir adam ve nargilesini fokurdatan Miralay Sadık Bey... Bütün bunlardan "koyu bir sema-verden" içilen çaylar eşliğinde söz eder:

Emirgân'da Çay Saati

Çerağan Sarayı'ndan Büyükdere'ye
 Üşümek sonbaharında eski çınarların

Uzadığı yerde gizlice akşamların
 Başlayıp adeta kendini dinlemeye

Kafeslerin ardında bol gözlü bir kadın
 Ansızın giydirilmiş ipek feraceye

Bir çay yalnızlığı Emirgân'dan öteye
 Değdikçe ısındığı yaldızlı bardağın

Nedim'den yansıması Tatyos Efendi'ye
 Tenha bir genç kız sesiyle hicazkârın

Kuytularda çürüdüğü bağıdadi yalıların
Yorgun sarmaşıklarıyla sarkmış bahçeye

Soğuk kuşlar gibi dağılır Boğaz'da
Rüzgârın getirdiğı donuk bir yağmur pusu

İstinye'de gemilerin karanlık uykusu
Kırık direkleriyle dalgın ve hasta

Birden içimi kaplayan ölüm korkusu
Selâm verilince meçhul bir namazda

Gazali'yse biraz Mevlâna biraz da
Kubbenin altındaki divan uğultusu

Şeref Vapur'undan en kirli beyazda
Yüzlerce harbiyeli sürgün yolcusu

Havada bir asılmış adam kokusu
İstanbul Jöntürkleri hüzzam bir yasta

Yankılarıyla telaşlı geceleri Bebek'ten
Motorların taşıyıp o kadar bitiremediğı

En yılgın sonbahar benim gözlerimdeki
Çok daha dumanlı mütareke günlerinden

Alaturka saat kaçta ikinci tömbeki
Miralay Sadık Bey'in nargilesinden

Dem çekip kumrular gibi selleri şenlendiren
Osmanlı sehparının gölgesindeki

Emirgân'da acılaşmak koyu bir semaverden
Çaylar gibi kararıp kaç defalarca eski

Bir şiir üzüntüsüyle müseddes biçimindeki
Çoktan unutulmuş kilitli defterlerden.⁵

Turgut Uyar'da çay

Turgut Uyar, bir şiirinde, bir çay bahçesinde yaşadıklarını anlatmaktadır. Anlattığı ve bize hiç yabancı gelmeyen o çay bahçesinde aklından geçenleri de sıralar:

Bir Çay Bahçesinde

*Bir çay bahçesinde demode
-Böyle demek zorundayım çünkü
Çağdaş ve demode
Ayağa kaldırdığı duygular gibi-*

*Demode çay bahçesi olur mu deme
Garsonu üzgün ceketli
Ocakçı köşede bir başına
Kıyıda değil de masalar sanki
Kalabalık bir kentin tam ortasında
Deniz de vardı sözüm ona çocuklu anneler
Biraya isteksizce katılan votka
Edip'le Mefharet sonra geldiler
Neler söyler insana bunlar bilmiyorum
Yalnızlığı arttırmaktan başka
Üstelik bir yaz günü
Durup dururken sana seni sevdiğimi söyledim
Sonradan uzun uzun düşüneceğim
Bunun gülünçlüğünü
Ama ayrıldıktan birkaç saat sonra
Unuttum yüzünü
"Olağan" deme sakın ha
Seni yeniden sevmeye hazırım demektir bu
Bu dünyada
Tek başıma*

*Denizin eski olduğu yerlerde
Böyle oluyor işte.⁶*

Can Yücel'de ay

Can Yücel, şiirlerinden anlaşıldığına göre, yalnızlıktan çok korkar. O kendisine has tarzıyla, yalnızlığı anlattığı bir şiirinde sözü çaya getirir:

Yalnızlığa Dair

*Yalnızlığa dayanırım da, bir başınalığa asla
Yaşlanmak hoş değil duvarlara baka baka.
Bir dost göz arayışıyla,
Saat tıkırtısıyla...
Korkmam, geçinir gideriz biz mutlulukla,
Ama;
"Günün aydın akşamın iyi olsun" diyen biri olmalı.
Bir telefon sesi çalmalı ara sıra da olsa kulağımda.
Yoksa,
Zor değil, hiç zor değil, demli ayı bardakta karıştırıp,
Bir başına yudumlamak doyasıya
Ama;
"aya kaç şeker alırsın?"
Diye soran bir ses olmalı ya ara sıra...'*

Osman Bülent Manav'da ay

Osman Bülent, Toroslarda, bir yaylada, güneşin batmadan evvel ufukta meydana getirdiğı kızıl rengi çay rengine benzetiyor. Şiirde, her dörtlükte çay vardır. Fazla söze gerek yok. Şiir her şeyi anlatıyor:

ay Rengi Akşamlar

*Bu ıssız yaylada bu dağ başında
Kaynayan şu çaydan daha dost ne var
Ve neden güneşin her batışında
Demli ay renginde iner akşamlar*

Çay bardaklarına gömülür güneş
 Sonbahar akşamı nemli ve serin
 Sohbetimiz ocak sadrımız ateş
 Tadına doyulmaz tebessümlerin

İkindi güneşi ufka inince
 Meclis-i yarana muhabbet yağar
 Gurubun rengini içer gönlünce
 Tam bu saatlerde demlenen çaylar

Bir hatıra hüznü kuşanır kalbi
 Sarı bir alevle yanar bahçeler
 Dergâh iksiridir yumşatır kalbi
 Çayın buharında söner öfkeler

Güz güneşi derviş olur incitmez
 Işıltısı gönlü sevdaya salar
 Hasreti kendinden gayrıyla gitmez
 Demli çay renginde inen akşamlar.⁸

Hamit Macit Selekler'de çay

Hamit Macit "Çay" adlı kısa şiirinde, semaverli bir çay akşamını anlatır. Çay içip fısıldaşarak sohbet eden iki sevgili söz konusudur:

Çay

Şeklalır semaverde
 Gümüşten şeffaf bir sır
 Porselen kadehlerde
 Süzülmüş renk ve ıtır

İşlemeli bir perde
 Ağır ağır iner de
 Düşümlenir içerde
 Okunmayan bir satır.⁹

Kırık kirpikleri yaş
 İki çift göz iki baş
 Odada tatlı yavaş
 Bir sesle fısıldaşır

İsmet Zeki Eyuboğlu'nda çay

İsmet Zeki Eyuboğlu'nun şiirinde çay ve çayın hâlleri ile anılar iç içedir. Maçka'da, Şakir Ağanın hanında demlenen çayları anımsar ve oradan Emirgân'a uzanır. Çayın tarihinden, coğrafyasından başlayıp nasıl içildiğine kadar her şey vardır bu şiirde:

Çay

*Güvercin kanı derler Anadolu'da demlenmişine
Bir tatlı burukluk verir içimi
Keyif gelir ardından*

*Erzurum'da kılama derler
Bir şekerle birkaç bardak içerler.*

*İran yoluyla Çin'den gelmiş Anadolu'ya
Dört yüz yıl önce
İlkin şeriat yasaklamış çayı, sonra padişah
Kapatılmış bütün kahveler ferman üzere.*

.....
*Türküleşir dökülür dillere nazım
Çay içilir ramazan geceleri
Gün olur çaydan kısa sürer yasağı düşüncenin.
Konar güneşle pencereye bir kış günü
Siler karanlığı mutluluk...*

.....
*Yemek yetmez tadını çıkarmaya günün
Çayın yerini tutmaz içkinin en iyisi de
Öyle gelir insana...
Eskiden Emirgân'da yudumlanırdı çayın keyiflisi,
Orada toplanırdı sıcak geceleri varlıklılar,
Çay, nargile, kahve, dedikodu, çekiştirme,
Zamanı tüketmenin yoluydu büyüklerce...*

*Emirgân, bir anı bile değil geçmişten,
Nerde şiirli geceler, söyleşiler,
Korudan gelen bülbül sesleri,
Çiçek kokuları, küreklerin hışırtısı,
Ayışığının kırıldığı sular,
Ozanlar, yazarlar, bilginler, aydınlar,
İri çınarların kabukları gibi çatlamış anılar...*

*Bir de yayla çayı derler güzel kokuşlu,
Boza çalan ot bilirim; tatlı bir uyku verir...
Onu kullanırdık yaylada İkinci Dünya Savaşı'nda,
Üzümlerle çay içtiğimiz de oldu Anadolu'da...
Çok eskilerini bilirim çayın,
İran'dan gelir develer dizi dizi
Konunca Şakir Ağa'nın hanında
Maçka'da toprak kaplarda
Çaylar demlenirdi, dere kıyısında...
Bugün gözümde tüter o çayların buğuları
İçimi doldurur kokuları.¹⁰*

Necip Fazıl Kısakürek'te çay

Hapishanelerde de çaylar demlenir. Necip Fazıl, "Zindandan Mehmed'e Mektup" adlı şiirinde sözü çaya getirir:

Zindandan Mehmed'e Mektup

*Çaycı getir ilâç kokulu çaydan
Dakika düşelim senelik paydan
Zindanda dakika farksızdır aydan*

*Karıştır çayını zaman erisin
Köpük köpük duman duman erisin.*

Necip Fazıl, “Evim” adlı şiirinde evini tarif ederken semaveri de unutmaz:

*Semaverde huzuru besteleyen bir şarkı
Asma saatte tık tık zamanın hazin çarkı.*¹¹

Ahmet Kutsi Tecer’de çay

Ahmet Kutsi Tecer, “Çay Vakti” adlı şiirinde, halk şiiri etkisinde kalarak seçtiği koşma tarzıyla, Âşık Kerem hikâyesini de anarak çay vakti duygularını dile getiriyor:

Çay Vakti

*Bak şu su dolduran kıza çeşmeden
Ne fer kalmış yüzde ne boyda çelim
Daha gönlündeki külü eşmeden
Kararmış bahtının falı geçelim*

*Elveda bugünden böyle mahallem
Razıyım yollarda sürünüp ölem
Dağlar yol ver benim bugünkü Kerem
Sofu’yla bir başka yurda göçelim*

*Gezerken hülyamda Mısır’ı Hind’i
Ansızın yüzüme bir buğu indi
Bugün de demlenmiş vakit ikindi
Şu tasta uyuşan çaydan içelim.*¹²

Beşir Ayvazoğlu’nda çay

Beşir Ayvazoğlu, Sivas’taki bir kahvehaneyi, Çerkez Hüseyin’in kahvesini anlatsa da orada sunulan daha çok tavşan kanı çaylardır. Bu kahvehaneyi Ahmet Turan Alkan da *Altıncı Şehir* adlı kitabında anlatmış, Çerkez Hüseyin’in müşterilere ‘Yandım Allah’ diyene kadar çay ikram ettiğini yazmıştır:

Çerkezin Kahvede Bir Kış Gecesi

.....
Ortada nar gibi kızarmış ördek soba
Çerkes Emmi'den evvela
Sıcacık bir 'buyrunuz'
Çaylar mı tavşan kanı şahane
Çerkes'in bir kahvesi var
Altı kaval üstü şişhane

.....
Ah o kırmızı kuşaklı bardaklar
Kaşıklarda 'hoşgeldiniz'
Ocakta sıra sıra çaydanlıklar
Kimi Çin işidir kimi Capon
Çerkes zevk sahibi patron

.....
Git gide koyulaşır muhabbet
Çerkes'in üstüste çaylarıyla

.....
Bir köşede Sami elinde kör kerpeden
Hababam tepeler kelle şekerleri
Nerde o eski tiryakiler
Kıtlama çay içen mi kalmış tek tük.

.....¹³

Sıtkı Akozan'da çay

Sıtkı Akozan 1936 yılında yayımladığı "Küllüknâme" adlı uzun şiirinde, o zamanlarda, İstanbul'da, Beyazıt Camii'nin yanında bulunan ve Akozan'ın yazdığına göre "Küllük", "Akademi" ya da "Muallimler Bahçesi" diye de anılan çay bahçesini ve orada oturan kişileri tek tek anlatır. Şiirin son bölümünde, Küllük'te nargile de içildiğini söyler ve sözü billur kadehlerde rengi güle benzeyen çaylara getirir. Şiirin bu bölümü şöyledir:

Küllüknâme'den

...

*Süslü marpuçlar dudaklarda çizerken besteler
Sandı külkeşti musalla küllüğü Doktor Ritter*

*Bunda ilhamın nesimi sanatı yelpazeler
Canlı mazmunlar verir fikre hayalî tazeler*

*Bunda leylaktan demetler bağıyorken ilkbahar
Sahneye çapkın akasya dalları konfet saçar*

*Bunda bir Nefi gibi tahmis okur her nargüle
Rengi benzer çayların billur kadehlerde güle*

*Erguvanlar her sabah genç başlara sünbül döker
Gölgede bir Çallı İbrahim güler*

*Süslüyorken türlü yıldızlarla etrafı gece
Kıskanır bu ihtişamı görse yüksek Çamlıca*

*Bir demet güldür takılmış göğsüne İstanbul'un
Ey saba sen de konakla bir gün uğrarsa yolun.¹⁴*

Hüseyin Avni Dede'de çay

Bayezit Meydanı'nda, ulu çınarın altında, eski paralar ve kendi yazıp bastırıldığı şiir kitaplarını satan şair Hüseyin Avni Dede'nin, 1983 yılında yayımladığı bir kitabı, *Tek Şekerli Çınaraltı* adını taşır. Ulu çınarın gövdesine iştirilmiş mavi bir tabela vardır. İstanbul Belediyesinin armasının bulunduğu bu tabelanın üzerinde de "Tek Şekerli Çınaraltı" yazısı ve İstanbul-Bayezit semtinin posta kodu yazılıdır. Nedir bu tek şekerli çınaraltının anlamı? Hemen yanı başında yer alan çay bahçesinin garsonunun ocakçıya mesajıdır bu sözler olsa olsa. "Çınaraltına tek şekerli bir çay gönder" anlamında. Hüseyin Avni Dede, şiirlerinde genellikle yoksul insanların yaşamlarını ve iç dünyalarını işler. Zaman zaman çay da girer işin içine. "Mart Çatlağı Bir Gün Yaşamak" adlı şiirinde şöyle der:

Her zaman yeni bir yenilgi başlıyor
 Zamanı zamandan alıp
 Uzaklara götürüyorsunuz bilmeden
 Bilmeden hüzünlü şarkılar söylüyorsunuz
 Masanıza tek şekerli iki çay geliyor
 Bir arkadaşınızla köprüde nargile içiyorsunuz
 Martılar köprüde nargile içer gibi uçuyorlar
 Köprü mart çatlağı bir gün yaşarken
 Bulanık suda avlanan çok oluyor
 Oysa oltanın ucundan kurtulan balıklar
 Hepsi birbirinden ayrı sevinçle düşüyor denize
 İhtiyar adamlar sizden güzel nargile içiyorlar
 İki çay daha söylüyor arkadaşımız
 Arkasından iki çay daha geliyor... ¹⁵

Hüseyin Avni Dede'nin, *Ben Ölmeden Önce* adlı şiir kitabında-ki "Yoksul Totemin Günlüğü" adlı şiirinin sonunda şu dizeler vardır:

...Dudağımızdaki çay bardağı şarkı söylüyordu
 Hem de tek şekerli tatlı bir dille şarkı söylüyordu
 Beşir'le birlikte bir eski resme bakıyorduk
 Resimdeki Türkan sanki yanibaşımızda ağlıyordu...¹⁶

Yaşar Miraç'ta çay

Trabzonlu şair Yaşar Miraç, "Dolaşan Türkü" adlı şiirinde sözü Trabzon'da, kalenin yamacındaki Ganita'ya, oradaki çay bahçesine getirir. Orada da akşamüstü, güneş Yoroş Burnu'ndan denize gömülürken etrafı saran kızıl renkler ayarında çaylar demlenir. Dost sohbetleri eşliğinde denize karşı içilir. Yaşar Miraç oraya uğramadan geçemez:

Dolaşan Trk'den

*Fındık dallarını gerip yeğnikten
Kalkalım Trabzon'a
Varıverelim*

*mleki, liman, derken Ganita
Dur kemenem şurda bir
ay demlenelim*

*Sali Aga bize vişne çay getir
Yoroz narı güneş
Tadıverelim
Radyoda bir kanun kaptırmış gider
Biz de tellerinden
İiverelim*

*İncesaz yanıksaz Ganitalısaz
Uğurlar ola güneş
Yarın da görüşelim*

*Geceye geliriz yine Ganita
şimdilik eve doğru
Bir yrřelim¹⁷*

Ayhan Gülsoy'da çay

Öğretmen, şair Ayhan Gülsoy, şiirinde, çay toplayanların emeklerini, güzel benzetmeler eşliğinde anımsatır:

ay

*Tavşan kanı değil bardağımdaki
Rizeli sevdiğimin parmağından
Dikenle dklendir*

*Elleri toprak kokan
Devşirirken yaprakları türküyle
Düşer inciler alnından
Çaydanlığın içine*

Taner'in
Karadeniz'den gelen gözleri
Buğulanır üstünde ocağın
Sıcak bir gözyaşındır
Keyifle yudumladığım.¹⁸

Mehmet Taner'de çay

Günümüz şairlerinden Mehmet Taner bir şiirinde sözü sabah çayına getirir. Şiirin ilk iki dizesi şöyle:

Sabah Olsun da Gazeli

*Sabah olsun da gözleyeyim ey nur tanesi
Güneşin çitlerde yükselişini izleyeyim ey nur tanesi*

*Çayını sabah sofraya koyduğun sırada
Sofranı hasret çiçeğiyle bezeyeyim ey nur tanesi*

19

Sezai Karakoç'ta çay

Sezai Karakoç, çayı anlatırken ırmağın küçüğü olan akarsu-yun adı olarak da çayı şiirine katar:

Çay

*Baş köşeyi kim aldı kime verdin
Bir bardak soğuk su gibidir onlar
Ellerinin uzandığı her masada
Taş gibi çay
Bizim içtiğimiz çay da çaydır
Çarpık dudaklı ezik gözlü allı mavili çaylar
Vadiler renkli yağmurlar gibi gelir
İçtiğimiz çay
Dans eden kadının ayak bilekleri gibidir
Judy Garland gibi çay
Kan gibi çay
Şehirden çok güneş vardır o çaylarda
O çaylar dağları bin parça eder de getirir*

*O çaylardan su içenlerin gözleri
Benim çay bardağımda senin gözlerin olur
Senin gözlerin sizin çay bardaklarımızda
Onların gözleri
Çay.²⁰*

Hikâyelerde Çay

Sait Faik'te çay

Büyük hikâyecimiz Sait Faik hikâyelerinde zaman zaman çaydan ve çay evlerinden, kahvehanelerden söz etmiştir. Onun "Simitle Çay" adlı hikâyesinde ise çay baş rollerdedir:

Simitle Çay

Bu başlığa kaşar peynirini de eklemek isterdim ama onun çayla simidin dostluğu karşısında silinip ikinci planda kalması daha doğru. Çünkü çayla simidi beraber bulduğumuz günler eksik değil, ama üçünü bir arada bulmak. Belki çayı da simitten ayırmak doğru idi. Yalnız simitten, sabahın o leziz insan icadı yemişinden söz açmalıyım. Ama ne yaparsın, çaya kıyamadım. Simidin yanında o da ikinci planda kalıyor ama dostlukları da samimi bir dostluktur. Hiçbir kahvaltı simitle çayın yerini tutamaz. Ballı, reçelli, tereyağlı, hatta pamplimuslu kahvaltılarının sonunda sokağa bir otomobille çıkmayan insan varsa kızılır öylesine. Bu çeşit kahvaltıdan sonra ayaklarınız çamurlanmadan otomobile atlamalısınız.

Yine ayakkabılarınız çamurlanmadan maroken koltuklu bir yazıhanede telefonu alıp:

— "Dün akşam söyledığım gibi. On para aşağı olmaz." Tak telefonu kapamalı, tekrar açmalı;

— "Borsadan ne haber? 76, 20 mi? Satma, bekle. Efendim bekle diyorum sana. Elbet bir bildiğim var benim de. 77'ye de vermem. 80'den on para aşağı olmaz. Peki bekliyorum. Öğleye

kadar telefon edilmezse sözümden cayabilirim. Unutulmamalı.” demeli.

Ama çayı simitle içtikten sonra sokağın çamuruna karışır, dişlerimizde hâlâ susam kırıntıları oradan oraya koşabiliriz. Sokakta yağmur yağar, alnımızdan ter damlar. Dişlerimizde susam tanesi, çayın kokusu hâlâ burnumuzdadır. Ah, bir akşam olsa, kağıt yığınları önümüzden bir eksilse, bir yatağıımıza uzansak, ayaklarımız bir dinlense... Oh! Yine sabah oldu bak! Acem Hasan Efendi çayı demlemiştir. Şu abulabut simitçi de nerede kaldı? Allah belasını versin! Gelir, akşamki simidi dayar. Gelmez, çayın tadı kaçır.

Yeniden İstanbul sokakları. Memursanız evrak, muharrirsenez mevzu, işçi iseniz tarak, işsizseniz park...

Her şey, içinizi delik deşik eden yağmurlu günün içine sinmiş çay kokusu, dişlerinizdeki susam tanesi ile tadını alır, ilk adımını atar.

İşte şimdi kaşar peynirine sıra geldi. O gün keyfimiz yerinde uyandık. Cebimize bir baktık ki olur şey değil! Bir yirmi beşlik feda edebileceğiz.

— “Aman bana 25 kuruşluk kaşar peyniri! Eski olsun n’olur?”

İşte o zaman harikulade bir ziyafet sofrası kahvenin mermerindedir.

Sarı, bakkal kâğıdında yatan bu sarışın şey nedir? Kaşar peyniri midir, kat kat baklava, tel kadayıfı mıdır? Yoksa şehvetle uzanmış bir kadın mıdır? İşte koparmağa kıyamadığımız yumuşak, taze iki simit. İşte Acem Hasan Efendinin ince belli, kırmızı benekli çay bardağı.

İşte susam kırıntıları! Doldurun avucunuza masanın mermerinden elinizin kenarıyla! Sonra kibrit kutusunun kapağından ufak bir parça koparın! Dişlerinizin arasındaki susamları ayıklayarak mesut işinize gidin!

Sabahın büyük zevki bitmiştir. Bir cigara yakabilirsiniz şimdi.²¹

Sait Faik'in "Semaver" hikâyesi

Sait Faik'in "Semaver" adlı hikâyesi, Ali ile anasının bir semaver etrafında geçen günlerinden kesitler verir. Ali'nin fabrika-daki işine gitmek için anası tarafından erkenden uyandırıldıktan sonra kahvaltı için yemek odasına geçişlerini ve Ali'nin, semaverde hazırlanan sabah çayını içişini Sait Faik şöyle anlatmaktadır:

Semaver

"...Odanın içini kızarmış bir ekmek kokusu doldurmuştu. Semaver, ne güzel kaynardı. Ali semaveri, içinde ne ıztırap, ne grev, ne de kaza olan bir fabrikaya benzetirdi. Ondan yalnız koku, bahar ve sabahın saadeti istihsal edilirdi.

Sabahleyin Ali'nin bir semaver, bir de fabrikanın önünde bekleyen salep güğümü hoşuna giderdi."

Hikâyenin devamında, Ali'nin fabrika günü ve eve dönüşü ertesi sabah yine kaynayan semaverin etrafında kahvaltı anlatılır. Ve günlerden bir gün Ali'nin yaşlı anası ölür. Şöyle:

"Ali'nin annesine ölüm, bir misafir, bir başörtülü, namazında niyazında bir komşu hanım gelir gibi geldi. Sabahları oğlunun çayını, akşamları iki kap yemeğini hazırlaya hazırlaya akşamı ediyordu. Fakat yüreğinin kenarında bir sızı hissediyor; buruşuk ve tülbent kokan vücudunda akşam üstleri merdivenleri hızlı hızlı çıktığı zaman bir kesiklik, bir ter, bir yumuşaklık duyuyordu.

Bir sabah, daha Ali uyanmadan, semaverin başında, üzerine bir fenalık gelmiş; yakın sandalyeye çöküvermişti. Çöküş o çöküş."

Ali, anasının ölümü üzerine ağlayamadı. Ne zaman ki yemek masasının üzerindeki semaveri tutup kaldırdı ve uzak bir köşeye koydu o zaman gözlerinden yaşlar boşandı. Sait Faik'in eşsiz anlatımıyla Ali'nin semaveri atışı şöyle oldu:

"Bir sabah yemek odasında karşı karşıya geldiler. O, yemek masasının muşambası üzerinde sakin ve parlaktı. Güneş sarı pirinç maddenin üzerinde dona kalmıştı. Onu kulplarından tutarak, gözlerinin göremeyeceği bir yere koydu. Kendisi bir sandalyeye

çöktü. Bol bol, sessiz bir yağmur gibi ağladı. Ve o evde o bir daha kaynamadı.”²²

Orhan Kemal’de çay

Orhan Kemal’in “Eski Gardiyan” adlı hikâyesinde, hapishaneye kaçak afyon soktuğu için işinden ayrılmak zorunda olan bir gardiyanın yaşamından bir kesit anlatılır. İkinci Dünya Harbi sırasıdır. Memlekette yokluk kol gezmektedir. Eski gardiyan, hapishanedeki mutlu zamanlarını anımsarken bir kahvede eski bir meslektaşına rastlar:

“...Bilhassa zengin sofralarının bol yağlı tarhana çorbası, erişte, makarna, bulgur pilavı sahanları, dilim dilim ekmek, karıştırırken çingir çingir ses veren, sarı kaşıklı çay bardakları ve bol bol sigara...

Bir garson:

- Buyurun beyim! diye seslendi... Nasıl olsa çay ikram eder Hakkı Efendi... O tarafa yürüdü... Hakkı Efendi, selam verip yanındaki iskemleye usulcacık çöken eski arkadaşının selamını isteksizce alırken, kağıt oynadığı adama, boş ver demek isteyen bir işaret yaptı. Eski gardiyan bunu görmedi, üşüyen vücudu kahvenin ılık havasında üst üste titredi. Sonra, yağlı parmaklarını ceke-tinin eteğiyle tekrardan sildi, gözlerini ovaladı.

Garson ne içeceğini sorunca, eski gardiyan ürktü. Hakkı Efendiye baktı. Hakkı Efendi kağıda dalmıştı. Neden sonra:

- İç hadi iç, dedi. İç bakalım...

Ağır bir çay istedi. Çay geldi. Kadehi, üşüyen kuru avuçları içine aldı, sonra tabağa koydu, karıştırmağa başladı. Bu ses ona gene hapishaneyi hatırlattı. ‘Orası cennetti’ diye aklından geçirdi. Yiyecek bol, içecek bol... O çay ikram eder, öteki sigara. Dışarıda çöp tenekesini bile çok görüyorlar adama!

Vücudu ısındıkça çökük yanakları pembeleşiyordu. Bol ceketi içinde öne doğru eğik, çayını höpürtüyle içiyor, biteceğinden korkuyor gibi, gözlerini bardaktan ayırmıyordu...”²³

Ümran Nazif'te çay

Ümran Nazif'in "Gaz Fişi" adlı hikâyesinde, İkinci Dünya Savaşı sırasında, Türkiye'de yaşanan yokluk yıllarında, gaz yağı ve çayın fişler karşılığında ihtiyaç sahiplerine verildiği konu edilir. Zaman içinde bu fişleri para karşılığı toplayıp karaborsada satanlar türemiştir:

"Çarşıya girip çıkanların üzerlerine âdeta atılarak haykırıyorlardı:

- Gaz fişi alıyoruz... Çay fişi alıyoruz.

Fakat kapının iç tarafındaki tezgâhı başında duran Ali Eşref'le karısı duyulur duyulmaz bir sesle mırıldanıyorlardı. Kadın, rengi uçmuş, ıslak tüyleri yapışmış kadife mantosunun eteklerini şişkin karnının üstünde toplamış tıpkı yerinde sayan bir asker gibi soğuktan karıncalanmağa başlayan ayaklarını ileri geri sallıyor ve bu arada kısık bir sesle ve donuk bakışları ya kürklü bir kadına veya bastonuna dayanarak dikkatle yürüyen bir erkeğe sokularak fısıldıyordu:

- Gaz fişi alıyoruz... Çay fişi alıyoruz!

...İki büklüm olmuş bir ihtiyar kadın sopasını kaldırarak soruyor:

- Çay fişi var mı?

Üç kişi birden atılıyorlar:

- Yirmi beşe bir tane...

İhtiyar iki fiş uzatarak sigaranın zifrinden, boğazına kadar takılmış balgamlardan boğulmuş bir sesle:

- Ver yarım kağıt öyle ise!.. Diyor.

Hep gülüşüyorlar. Ve hep bir ağızdan öğretilmiş gibi konuşuyorlar:

- Hanım teyze, bu kocakarı fırtınasını bedavaya mı çekiyoruz burada? İnsaf et... Beklediğimiz hep beş kuruş için!

...Bu sefer en adi ve ucuz cinsinden siyah kürk manto giymiş, bej bir yün eşarpla başını bağlamış bir kadınla pazarlık başlıyor:

- Gaz fişi ile çay fişini değiştirelim mi?

- Hanım abla trampa etmiyoruz.

- Canım bizim hizmetçi kadının gaz fişleri de...

- Parasını verelim...

- Benim senin vereceğin paraya ihtiyacım yok. Çay satışı serbest olsa bir araba satın alırdım.

- Yok devenin başı...

- Devenin başı mı, kuyruğu mu sana gösteririm terbiyesiz adam... Hem burada yolu kesmiş karaborsacılık yaparak dünyanın parasını kırıyorsunuz hem de elalemin hanımları ile alay ediyorsunuz!

- Kızma ablacığım... Sen yine parasını alma... Bende çay fişi yok da ondan. Alacağın para ile Züfreden çay fişi alırsın..."²⁴

Renan Demirkan'da çay

Renan Demirkan, 1955 yılında Ankara'da doğdu. 1962 yılında ailesiyle Almanya'ya gitti. Orada, Hannofer Müzik ve Tiyatro Yüksek Okulu'nu bitirdi ve birçok filmde rol aldı. Demirkan'ın yazarlığı da var. *Schwarzer Tee mit drei Stück Zucker* (Üç Şekerli Demli Çay) adındaki romanı 1991 yılında Almanya'da satış rekoru kırdı ve M. Kemal Okan tarafından Türkçeye de çevrilerek 1991 yılında, Real Yayıncılık tarafından *Üç Şekerli Demli Çay* adıyla yayımlandı. Romanda, bir sanatçı kadın doğum için hastaneye yattığında doktor gelinceye kadar geçmişi, çocukluğunu hatırlaması ve o zamanlarda başından geçenler konu ediliyor. Renan Demirkan, kitabının Türkçe çevirisini okurlarına imzalamak için Türkiye'ye geldiğinde Refik Durbaş kendisi ile bir konuşma yapmıştır.²⁵

Amerika'da, 1967 yılında, *Coffee, tea or me?* adıyla yayımlanan bir roman, *Kahve mi? Çay mı Yoksa Beni mi?* adıyla Türkçeye çevrilmiş ve Türkiye'de de yayımlanmıştı. İki Amerikalı uçak hostesinin maceralarını anlatan bu roman, o zamanlar çok satmıştı. Sanat değeri olmayan, erotizmi ön plana çıkaran bir romandı. Ve bir süre sonra gündemden düştü. Bugün hatırlanıyorsa sadece adından dolayı hatırlanıyordur. Robert Anderson'un yazdığı ve "Çay ve Sempati" adıyla Türkçeye çevrilen oyun 1953 yılında, New York'ta ve 1965 yılında da İstanbul'da sahneye konmuştur. Arena

Tiyatrosu'nda Cüneyt Gökçer tarafından sahneye konan oyunda, Zeki Müren, Altan Karındaş ve Asuman Korat oynamışlardır.²⁶

Anlatılarda Çay

Ahmet Rasim'de çay, çayhaneler ve Çaycı Reşit

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başında İstanbul'da gündelik yaşam, âdetler, inanmalar, kültür yaşamı Ahmet Rasim'in eserlerinin başlıca konuları arasındadır. Yazar, *Şair, Edip, Muharrir* adlı eserinde sözü, o devrin İstanbul'unda çaya ve çayhanelere ve zamanın tanınmış çaycısı Çaycı Reşit'e getirir:

“Çayhaneler küçük olmakla şiir okuyuşun ses ve hareketleri de o nispette bir kısaltmaya uğradı. Çaycı Reşit'in dükkânında alabildiğine okumaya, mütalâalarını açıklamaya ve tenkitlerini değerlendirmeye müsaade vardı. Çünkü, Reşit merhum da şairlik taslardı. Bunun şairliği kozmopolit yani Arapça, Farsça, Türkçe eski ezberlediklerini aralıksız tekrar etmekten ibaret olmakla beraber birtakım latifeler ve maskaralıklara da yol açtığı için şairlerin kibarları da arada sırada buraya gelirdi. Dükkânın duvarları Farsça, Türkçe beyitlerle süslenmiş, bilhassa çay hakkındaki iki üç beyitli bir methiye mangal hizasına asılmıştı. Bu methiye galiba Farsça idi. Hiç okunmazsa günde beş on defa okunurdu. İçeriye bir girip de;

‘Çay-ı ma hoş güvar ü şirin est [Çayımız güzel kokulu ve lezzetlidir.]

Çün leb-i lâl-i yar rengin est', [Çünkü sevgilinin lâl dudağı rengindedir]

demedi mi Çaycı'nın bağdadî çehresi karma karışık olur. Zaten ince, kısa endamlı olduğundan kısa sakallarla zayıflık derecesi örtülmüş olan yüzünün esmerliği arasında göz bebeği dairesi tırtilanmış olan elâ gözlerinin parladığı görülür...

Fuzuli'yi son derece severdi. Fakat, bilmem ki bu büyük şairi anlar mıydı? Malum ya şarkta cismini görmediği güzelliklerin ismine âşık olanlar çoktur. İhtiyarca, biraz da sersemce olduğu için

zarif telmihler ve nüktelere –izah edilmedikçe- intikal edemezdi. Hatta, bir gün arkadaşlarından biri Fuzuli'nin;

*Dökme ey eşk-dideden-sinemdeki odlara su
Kim bu denlü dutuşan odlara kılmaz çare su*

matlainı yavaş okumuş Hacı da biraz ağır işittiği için yalnız sad'ın keskinliğinden 'su'yu duyabilerek arkadaşının yüzüne hain hain baktıktan sonra:

Çaycı dükkânında çay bulunur, su bulunmaz, cevabıyla cümlemizi gözlerinden yaşlar akıtacak derecede güldürmüştü."²⁷

Salâh Birsel

Çayhaneler - Çaycılar

Çaycı Hacı Reşit'ten söz açılmışken Salâh Birsel'in *Kahveler Kitabı*'nda ona geniş yer ayırdığını söylemeliyiz. Çayhanesine gelenlerden Muallim Naci, Çaycı Reşit'i öven mi yoksa överken yeren mi olduğu okununca anlaşılacak dizelerle anar. Salâh Bey'den dinleyelim:

"...Ama herkes de Hacı'yı sever, sevdikleri için de ona her gün takılmaktan geri kalmazlar. Onu en çok koruyanlardan Muallim Naci bile onun için yazdığı dörtlükte ona 'olgun rüzgâr' ya da 'şair evlerinin müdürü' diyerek inceden inceye saraka eder:

*Bir çayfûruş var ki fenninde ferit
Şairlerin etmekte safasın tezyit
Ol puhte-i rüzigâr kimdir mi dedin
Dar'ûş şuara müdürü Elhac Reşit".*

Salâh Birsel, İstanbul'un kahvehanelerini anlatmayı sürdürür. Direklerarası'nda Meşrutiyet'ten sonra ün yapan Ali Baba Çay evinde çaycı Ali Babanın çay demleme usulünü Cüneyt Aksungur'dan naklen anlatır. Ali Baba, çayı son derece koyu demler, bardağa önce suyu ve şekeri koyar, çayı ise şeker eridikten sonra

yavaşıca ekler. Böylece şekerli su daha ağır olduğu için demle su karışmaz ve dem çayın üstünde kalır. Savaş yıllarında şeker sıkıntısı çekildiği için burada çaylar kuru üzümle de içilmiştir. Bunun için kuru üzümler iyice yıkanır, kurutulur ve küçük torbalara konur. Müşterilerden yanında şekerini getirmeyenler bu üzümlerden birkaç tane alır, çiğner ve sonra çaylarını yudumlarlar. Salâh Bey, Direklerarası'nda, daha sonraki yıllarda açılan Yavru'nun Çayhanesini de anlatır. Yavru Mehmet iyi türkü okuyan, Münir Nurettin hayranı bir adamdır.

"Kahvede enfiye kokusu arasına kimi zaman hoş bir çay kokusu da karışır. Bu çayın demini bulduğunun işaretidir. Zaten daha önce Gölpınarlı ya da Neyzen [Tevfik] çay istediklerini belli etmek için:

'Himmetin hazır olsun' Yavru, diye bağırımlarsa Yavru'dan, 'Vakti var' karşılığını almışlardır. Ama kahveye çay kokusu yayılır yayılmaz Yavru, 'Şimdi hazır!' diye bağırır ve pırl pırl bardaklarda tavşan kanı bir çay getirerek oradakilere sunar."²⁸

Çetin Altan

Deniz Çayevi

Çetin Altan, İstanbul'u anlattığı *Al İşte İstanbul* adlı anlatı kitabında, Haliç'te, Su İskelesi'nin yakınında, bir motordaki "Deniz Lokanta ve Kahvesi"ni anlatır:

"Su İskelesi'nin az ötesinde, üstü parça parça tahtalarla yamalı bohça gibi kapatılmış büyük bir motor duruyordu. Motorun burnundaki direkte bir tabela vardı. Üstünde 'Deniz Lokanta ve Kahvesi' diye yazıyordu. Gitgide darlaşan kıyıdan zar zor geçerek beton pervazlara binip inerek 'Deniz Lokanta ve Kahvesi'ne girdik. Tahta bir merdivenden tırmandık motora. Herkesin kolay kolay bulamayacağı tam bir gemici lokaliydi.

(.....)

Motorun içindeki çay ocağından demli çaylar geliyordu.

Kağıt oynayanlar ise bizimle ilgilenmiyorlar, kendi sessiz heyecanları içinde devam ediyorlardı oyuna. Sadece yanımızda pişti oynayan, arada sırada bir küfür savuruyordu.

Kalkarken ödemek istedik çay parasını:

- 'Aman nasıl olur, sizler bizim misafirimizsiniz' dediler. Almadılar çay paralarını.

Çok sevdim Haliç'teki Deniz Lokanta ve Kahvesi'ni."²⁹

Selim İleri

Emirgân

Selim İleri, özellikle *Cumhuriyet* gazetesinde, Eski İstanbul, Eski İstanbul'da yeme-içme kültürü üzerine yazılar yazmıştır. Bu yazılardan birinde, Emirgân'ı anlatırken sözü çay ve Emirgân'daki bir çay bahçesine getirir.

"Bugüne kadar Emirgân'dan hemen hiç söz açmayışıma şimdi şaşıyorum.

Çocukluğumda yaşadığım Emirgân, 'tarih'iyile birlikte çıkagelen bir semt değildi. Dördüncü Murad'ın Revan Seferi'nden dönüştü buraları Emir Güneoğlu'na verdiğiinden kimse söz etmezdi.

Biz Emirgân'a daha çok yaz mevsiminde giderdik. Çınar ağaçlarıyla çevrili açık kahvede, hasır taburelerde oturduğumuzda ince bir esinti dolanıp durur, yazın en sıcak gününde bile Emirgân'ın püfür püfür estiği söylenirdi.

Ağaçları ve çeşmesiyle küçük meydan kahvesi bana hep Boğaziçi renklerini geri getirir. İlle denizin harelenen mavisi, göz birden yeşil alacalarla dolup taşacak, bütün bunların ortasında yorgun, yaşlı bir mermerin biraz soluk, damarlı beyazı hissedilecek. Sonra başka renkler de katabilirsiniz, taşın, kiremidin, ahşabın renklerini. Ama önce yeşilden maviye, başka bir beyaza koşuşmalar, kalp çarpıntıları...

Emirgân'a bazen de akşamı geçirmeye gelirdik. Akşamı geçirmeye gelmişsek, kahvede değil, kahvenin bitişiğindeki çay bah-

çesinde otururduk. Çay bahçesinin o zamanki adını unutmuşum. Çayı, semaverle isterdik. Semaverde çay âdeta uzun bir törendi.

Yaz akşamı başlar, hem çay içilir hem de annemin yaptığı tavuklu sandviçler yenirdi. Bilmiyorum neden, tuhaf bir hüznü hissederdim. Çay bahçesinin az berisinde mi, ucunda mı, küçük fakat şık bir lokanta olmalı. Böyle bir şey beliriyor. Lokantada bizden varlıklı insanların edalı bir akşam yemeğine hazırlandıklarını gözümün önüne getirebiliyorum.

Bizim için yaz akşamı kısa sürerdi. Onda, bilemediniz on buçukta ille noktalanacak. Lokantadakiler ise geceye sanki yeni başlamışlar..."³⁰

Hilmi Yavuz

Bodrum'da Beş Çayı

Hilmi Yavuz, bir yazısında, Bodrum'u ve orada geçirdiği yaz tatillerini, kaldığı motelin bahçesinde, öğleden sonra uykusundan uyanınca, akşam üzeri taze demli çayların gelişini anlatır. Şöyle:

"Öğleden sonraları rutini ise, yemek üzerine, bahçedeki tahta sunbed'lerden birini ılgınların gölgesine çekmek ve göğün inanılmaz ve erinçli maviliğine baka baka uyumaktır ve gölgelerin uzamaya başladığı تنها akşam saatleri gelip çatığında, Süha Ağabeyle bulmaca çözme vakti gelmiştir; çay demlenir ve bisküvi... Bunlar Proust'un madlen bisküvileri gibi, beni geçmiş zamanın peşine düşürmüş değerlerdir; tabii şimdilik".³¹

Ali Sirmen

Adalar'da Çay Vakti

Ali Sirmen, bir yazısında, İstanbul'da, eski baharlardan birinde, Adalar'da geçirdiği günleri anar ve o günlerden bir anı anlatır:

"Güzel bir bahar sabahıydı, iki yanı henüz açmamış zakkumlarla bezeli yoldan iskeleye indik. Saat Kulesini geçince sağda köşede V harfinin ucu gibi duran kahveye girmeden önce fırından simit, bakkaldan kaşar peyniri aldık.

Hemen kahvenin altındaki ormanda geçen ve uzun süren genin pasını atmaya çalışıyorduk.

Kahveciye çayları söyledik. Gerçekten de tam tavşan kanı geldi.

Delikanlı çayları masaya koyarken takıldım:

- Adaçayı değil mi?
- Yok abi, dedi ada çayı değil, normal çay...
- Yine adaçayı...

Dedim. Şaşırdı, durdu, sonra birden;

- Öyle ya dedi, haklısın abi ada çayı.
- Melih Cevdet Bey hınzır hınzır güldü."³²

Semih Can

Çay Olmazsa Olmaz

Semih Can'ın köşe yazısının konusu çay. Çaylı bir sabah kahvaltısını anlatıyor. Yazının sonunda "Çay mı, kola mı?" sorusunu soruyor. Sizi bilmem ama ben, kendi ülkemizin üretimi olan Türk çayını isterim.

"Çay...

Çayı bir kenara koy. Yoo koyma, elinde tut.

Zeytin ve susamlı çıtır çıtır bir ekmek...

Zeytini ve sıcak ekmeği de elinde tut. Dikkat et elin yanmasın ama.

Tüm bunlara istersen peyniri, yumurtayı, balı ve çilekli reçeli de ekle. Sevmeyebilirsin reçelin çilekisini. O zaman kayısı reçelini önerebilirim sana.

Güzel bir kahvaltı yapabilirsin şimdi. Mutlu olabilirsin bütün bunlarla.

Fakat tavşan kanı olsun ayın. İnce belli bir bardağa şarkı olsun. Bir bardak çay bir masalı zevkle okutsun. Bir masaldan geriye bana bırakabileceğin şey bir bardak çay olsun. Kış da olsa, yaz da olsa arkadaşına sunabileceğin bir bardak çayın olsun yanında.

Milyonlarca insan milyarlarca bardakta çay içiyor her gün. Milyonlarca insanın kafasında milyarlarca tilki dolaşıyor. ay bardağı ile kafa arasında yalnızlığımızı dokuyan milyarlarca düşünce var.

Hâl böyle olunca; ayı karıştırmak kafayı karıştırmaktan çok daha anlamlı oluyor...

Peki bu kadar laftan sonra size ne söylesem:

ay mı, söylesem, kola mı söylesem?"³³

Anılarda ay

Cevat Abbas

Atatürk'ün Gerçekleşmeyen ay Ziyafeti

Cevat Abbas [Gürer] anlatıyor:

"Atatürk 26 Ağustos'ta başlayacak olan taarruzu idare etmek üzere cepheye hareketini herkesten ve her taraftan gizli tuttu. Hükûmetçe yapılacak son önlemleri aldırıttıktan sonra 19 Ağustos gecesi Tuzgölü-Konya üzerinden cepheye hareket edecekti. Hareketinden önce hareketini gizleme önlemi olarak da Anadolu Ajansı gazetelerde, Çankaya'da Atatürk'ün çay ziyafeti verdiği haberini yaymakta idi."³⁴

Anlaşıldığı kadarıyla Atatürk'ün Çankaya'da verdiğini bildirdiği çay ziyafeti hiç gerçekleşmedi. O, ordusunun başında son hazırlıkları kontrol ettikten sonra, 26 Ağustos sabahı erkenden, düşmanın altı ayda aşamazlar dediği tel örgüleri ve siperleri ordusuyla aşarak İzmir'e doğru ilerliyordu.

Celâlettin Çetin

Nazım Hikmet'in Eşi Vera Tulyakova Anlatıyor

Nazım Hikmet'in eşi Vera Tulyakova, 1990 yılında, İstanbul'a gelmişti. Nazım, Moskova'da ona uzun uzun Türkiye'yi anlatırdı. Vera'dan, kendisi öldükten sonra Türkiye'ye gitmesini vasiyet olarak istemişti. Vera, Nazım'ın vasiyetini yerine getirmek için Türkiye'ye gelmişti. Vera, İstanbul'da, Celalettin Çetin'e Nazım konusunda birçok şeyler, özellikle Nazım'ın, şiirlerine de yansıyan vatan özlemini anlatmıştır. Söz, Nazım'ın sevdiği yemeklere ve kahvaltısına gelince Vera, onun, uzak diyarlarda da memleketinde olduğu gibi, incebel çay bardaklarında çayını içtiğini belirtmişti. Bu satırlar yazılırken artık hayatta olmayan Vera Tulyakova, İstanbul'da, Nazım'ın vatan hasretini, bir sabah kahvaltısı bağlamında şöyle anlatmıştı:

"Sabahları beyaz peynir bir de zeytin olurdu sofrasında. Çayı da büyük fincanda değil, ince belli bardaklarda içer ve o ince belli bardakları bana benzetirdi. Ve dalıp gittiği, sessiz kaldığı anlarda bilirdim ki gözlerinde gene Boğaziçi tütüyor. Boğaziçi, böyle anlarda hep ayaklarının altındaydı sanki... Ondaki memleket hasreti hiçbir Türk'te olmamıştır diyebilirim."³⁵

Midhat Sertoğlu

Gazeteci, Simit ve Çay

"1934-35 yıllarında, gazetede gece saat dörtlere kadar çalışır ve baskıdan çıkan ilk sayıya göz gezdirdikten sonra biraderim merhum Midhat Sertoğlu'yla (1911-1989) birlikte matbaadan çıkardık. Sonra Babiali yokuşunu tırmanır, Kapalıçarşı henüz açılmamış olduğundan Divanyolu'ndan Bayezit'e gelirdik. Burada bir çayhane vardı, o saatlerde ilk çayı demler, çayın pek nefis kokusu sabahın taze havasında sokağa kadar taşardı. Gün ağarmaya hazırlanırken çayhaneye girer, birer iskemleye çökerdik. Ismarlamaya hacet kalmadan sıcak sıcak, tavşankanı çay önümüze gelirdi. Sonra -hep o anı bekler gibi- simitçi içeri dalardı. Sıcacık, mis gibi taze sabah simidi. Bir bardak çaya simidi banarak, ikinci bardağı

simitsiz içer, sigaralarımızı yakar, dumanını derin derin içimize eker, sonra yine kalkar evimize yollanırdık. Yatmak ve ikinci vaktine doğru kalkmak üzere...

Yıllar yılı sabah ve akşam vakitlerini âdeta unutmuştum. O zamanlar gazetede musahhih, yani şimdiki deyimle düzeltmedim. Gecede üç, dört bin satır yazı okur ve on günde yedi buçuk lira alırdım. O ėünkü geçim şartlarına göre yine de az bir paraydı, ama ne yaparsınız ki ekmek arslanın ağzındaydı. Acı ve zor ėunlerdi... Bu acı ve zor ėunlerden kalan anılmaya değer tek hatıra, yeni demlenmiş çayla yenilen o sııcacık ve mis gibi taze sabah simidiydi.

Fiyatına gelince simit beş kuruş, çay da beş kuruştu.”³⁶

Aydın Engin

Beluci Köyü’nde ay

“Hindikuş Dağları’ndaki gezimizin son durağı bir Beluci Köyü oldu. Toprak damlı evlerinin damları, tıpkı bizim Doğu Anadolu’da olduğu gibi, neredeyse evin yksekliliğine eşit ot yığınları ve karları eşeleyerek otlamaya çabalayan binlerce koyunu ile şaşırtıcı, etkileyici bir Beluci Köyü.

Maksut’un deyimi ile, ‘köyün ekisi’ bizleri konuk etti. Biz ukur tabaklarda içilen sapsarı bir ayı içer ve bol etli ve safranlı pilava kaşık sallarken “Köyün ekisi” su reformunu özetledi:

— ‘ayımı demlirem, heyvanımı otarirem. He kimseye de boyun bkmrem, dua etmirem...”³⁷

Ergün Arpaçay

Beş Kuruşluk Kuru zm

Ergün Arpaçay, İkinci Dünya Savaşı sırasında, Türkiye’de yaşanan kıtlıkta şeker yokluğunda, çayın kuru zmle içildiğini anılarında anlatır:

“...Yarım kilo şeker alabilmiş İstanbullu nereden aldığını, nasıl elde edebildiğini çevresindekilere anlata anlata bitiremiyordu.

Şeker sahibi evinde kim bilir kaç gün çayı lezzetle içebilecekti. Şekeri olmayanların yapacakları tek iş ise üç beş kuru üzüm tane-sini parmaklarının ucundan ağzına almak, ardından da çayı yu-dumlamaktı.

Bu yöntem İstanbul'da kısa sürede yayıldı. Kurutulmuş sarı üzüm, şekerin alternatifi olmuştu savaş yıllarının İstanbul'unda...

Her kahvaltı masasında bir kabin içinde kuru üzüm bulunuyordu. Çok kimse önceleri çayın tadının üzümle çıkmadığını öne sürmüş, daha sonraları, fena değil, demeye başlamıştı.

Kuru üzüm çayla değerlendirilirken, savaş döneminin beğenilen yemişleri arasında da kendine ayrı bir yer etmişti. Çok sevilen bir yemiş olmuştu... Ancak savaşın getirdiği ekonomik sıkıntılar o günün fiyatlarına göre pek pahalı olmayan kuru üzümün bile bol miktarda kullanılmasını önlüyordu.

Şeker yerine tüketilmesi, kuru üzümün hemen hemen her bakkal dükkânının raflarına girmesini sağlamıştı. Şeker bulamayanlar kuru üzümü kullanmaya başlamışlardı çayın yanında. Çay şekerle değil, kuru üzümle içilecek ve savaşın bitmesi beklenecekti.³⁸

Âşıklar Kahvesinde Çay

19. yüzyılda ve 20. yüzyıl boyunca Kars, Ardahan, Erzurum, Sivas, Konya gibi kentlerimizde saz şairlerinin çalıp söyledikleri, atışmalar yapıp muammalar çözdükleri kahvehaneler vardı. Özellikle, Doğu Anadolu'daki ve Azerî sahasındaki kahvehanelerde uzun kış geceleri ve ramazan geceleri usta anlatıcılar veya saz şairleri halk hikâyeleri anlatırlardı. Köroğlu kolları, Kerem ile Aslı, Şah İsmail hikâyeleri en çok sevilen hikâyelerdendi. Eğer saz şairi aynı zamanda meddah yani hikâye anlatıcı ise, hikâyenin belirli yerlerindeki koşma ve diğer şiirleri çalıp söyler, sonra gene anlatmaya devam ederdi. Halk hikâyeleri uzun olduğu için, her gece belirli bir bölümü anlatılır, ertesi gece anlatım sürdürülürdü. Usta âşıklar sazları elde başka illere gider, oralandaki âşık kahvelerinde çalar söyler ve halk hikâyeleri anlatırlardı. Örneğin bir liman kenti olan Trabzon'a, 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başında, Erzu-

rum'dan, Tokat'tan, Konya'dan âşıklar gelmiş ve kahvelerde çalıp söylemişlerdir.

Âşık kahvelerinde dinleyiciler belirli kurallara uymak zorunda idiler. Âşıklar anlatır veya çalıp söylerken herkes dinler, ses sada kesilirdi. Âşık anlatmaktan dinleyiciler de dinlemekten yorulduklarında ara verilir, ancak o zaman çaylar veya kahveler içilirdi. Diğer zamanlar servis yapılmazdı.

Âşık edebiyatımızın ünlü ozanı, Doğu Anadolu ve Azerbaycan sahasının usta saz şairi Çıldırılı Âşık Şenlik (1850-1913) zamanının bazı âşıkları ile karşılaşmalar yapmış, muammalar sormuş, muammalar çözmüştür. Bir keresinde, Çıldırılı Âşık Şenlik, Narmanlı Sümmanî (1860-1915) ile Çıldır'ın Suhara Köyü'nde, kahvede atışırlar. Atışmanın 1892 yılında yapıldığı sanılmaktadır. Bu karşılaşma dilden dile günümüze ulaşırken Çıldırılı Âşık Şenlik'in torunu Yılmaz Âşıkşenlikoğlu'ndan derlenen bir dinlenme anı şöyle anlatılır:

"Terden sırlısıklam iki âşık... Kimsede çıt yok, can kulağı ile dinliyorlardı. Söz tamam olunca meclisten bir ses: Biraz dinlenin!. Bu sesi takip eden ısrarlarla sazı bırakıp oturdular. Çay geldi. Demli çaydan, sıcakı sıcakına her biri birkaç bardak yudumladılar ve derin bir nefes aldılar."³⁹

Öyle anlaşıyor ki ta o zamanlar, Doğu Anadolu'da, köy kahvelerinde çay en gözde içecek idi. Bölgenin Rusya'ya yakın olması, bazı kentlerin 1878 Savaşı'ndan sonra 40 yıl kadar Rus işgalinde kalması o bölgelerde çay kültürünün yerleşmesine neden olmuştur.

Önce Çay

Türkiye'de çay, devlet dairelerinin ve özel iş yerlerinin, bürolarının vazgeçilmez içeceği. Gazetelerde yazdığına göre, Türkiye'de devlet dairelerinde bilmem kaç bin çaycı çalışmış. Ya özel iş yerleri ve bürolar, fabrikalar... Özellikle bankalarda, büyük bürolarda atölye ve fabrikalarda günün belirli saatlerinde çay moları verilir. Kısa sohbetler eşliğinde çaylar içilir. Sonra çalışanlar tazelenmiş bir güçle işe koyulurlar.

Türkiye’de, nereye giderseniz gidin, bir esnafa, bir sahafa, bir tamirciye, bir avukat yazıhanesine, bir muhasebeciye... Nereye olursa. Hemen sorulur ve çayınız getirilir. Esnaf çarşılarında, iş hanlarında, esnaflara hizmet eden çay ocakları vardır. Bazı yerlerde, son yıllara kadar dükkânlarla bu çay ocakları arasında bir ses bağlantısı bulunur ve esnaf günde belki defalarca bu ses bağlantısından seslenerek çaycıdan kendisi ve misafirleri için çay isterdi. Keyif çayları ince bel bardaklarda, kahvaltı çayları ise çay bardaklarından daha büyük ve kalın olan su bardaklarından içilir. Son zamanlarda büyük bürolarda ve fabrikalarda herkesin kolayca ve istediği kadar çay alabilmesi için belirli yerlere çay otomatları konulmaktadır. Bu çay otomatlarının büyüklerinde 500 bardaklık su kaynamakta, dem bulunmakta ve musluklarından dem ve sıcak su alınarak çay yapılmaktadır. Burada çaycı devreden çıkmakta, kişi çay otomatıyla baş başa kalmaktadır.

Türkiye’de, günlük yaşamda çayın önemini bir yabancı gözüyle çok güzel anlatan kısa bir alıntıyla bu konuyu bağlayalım. Amerika’daki *Washington Times* gazetesi yazarlarından Gerald Robbins yazıyor:

“Bugün git yarın gel mantığıyla davranmayı benimsemiş Türkiye’de, her iş kültürel alışkanlıkların çerçevesinde sonuçlandırılır. Ankara’daki bürokrasiyle tanışanlar bunu çok iyi bilirler. Örneğin başkent Ankara’da, Türk tipi bardaklarla sunulan çay ikramından önce hiçbir şey başlayamaz. Çayın yanında sigara sunulması, onun ardından dostça ya da filozofça uzun uzun laf edilmesi yerleşik iş kültürünün tarifi olmuştur.”⁴⁰

Kim demiş Türklerin çay kültürü yok diye. Yabancılar da bizde çay içilmeden hiçbir şeyin başlayamayacağını görmüşlerdir. İncebel çay bardağı elimizi ısıtınca, ağızımızda ve dudaklarımızda çayın burukluğu yayılınca sanki daha iyi düşünüyoruz, daha iyi karar verebiliyoruz.

Çankırlı Hacıseyhoğlu Ali Kemal

Çay

“Mükeyyifattan bir de çay vardır. En iyi harman çiçek, altın-baş, hindiya kara çaylara az miktarda akkuyruk karıştırılmakla elde edilir. Bu tertip hafif olduğu için sıhîdîr; içilirken kına kokusunu andırır.

Popof, akkuyruk, kara, seylan çaylarından yapılan harman sert ve tiryaki çayı olup lezzeti buruk ve kokusu-popof çoksa-toprak kokusunu andırır. Akkuyruk çoksa bildiğimiz çay kokusunu verir.

Çay meraklısı bir zat; ‘Çayın rengi basıra (görmeye), kokusu şamme (koku almaya); bardağın harareti lamise (dokunmaya); şeker karıştırılırken duyulan ahenkli şıkırdı samia (işitme duyusu) lezzeti zaika (tatma) üzerinde müessir olur. Aynı zamanda rengi cananın yanağını, kokusu dahi şemim-i yârî hatırlattığı gibi billur bardağın ortası ince olması cananın belinin inceliğini, üstü ile altının genişliği de sevgilinin göğüs ve kalçasının dolgunluğunu ihtar eder. Hele kaşık şıkırdısının kanarya veya bülbülün terennümünden ne farkı var? Havas-sı hamse (Beş duy) üzerinde tesiri görülen biricik mükeyyif çaydır.’ demiştir.

Büyükada’da mütekaiden oturan eski valilerden merhum İzzet Paşa [İzzet Bey olacak] en meşhur çay meraklısı idi. Matbu *Çay Risalesi*’nin müellifi olan bu zat ‘Çaycı İzzet’ diye maruftur.

Ramazanlarda, Direklerarası’ndaki çaycılardan ‘Hacı Reşid-i bî-neva’ denilen Süleymaniyeli Hacı Reşit ile Harputlu Mehmet Ağa meşhur idi. Hacı Reşit Arapça, Acemce bilirdi. Üdeba, şuara hep bunun çayhanesine çıkardı. Harputlu Mehmet cahil, saf bir adamdı. Âlim, fazıl olanlar da bunun çayhanesine çıkarlardı.”⁴¹

Seyahatnamelerde Çay

Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde çay

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, çaydan söz eden en eski kaynaklardandır. *Seyahatname*’nin 1. cildinde çeşitli vesilelerle Evliya Çe-

lebi çaydan söz eder. Anlaşıldığı kadarı ile çay o zamanlarda herkes tarafından bilinip tanındığı ve Osmanlı coğrafyasında yaygın olarak kullanıldığı için Evliya Çelebi çayın adını verir fakat çay konusunda açıklama yapmaz.

İstanbul'un anlatıldığı 1. ciltte, esnafların anlatıldığı kısımlardan, Mısır esnaflarının iş alanlarından, kahve ve kahvehaneler bölümünde şöyle der:

“...Ve eğer kahve derseniz, bir bid’at şeydir ve katı’ü’l-nevm ve mani’ü’l-zürriyet-i benî âdemdir. Ve kahvehaneleri vesvesehanedir. Ve kahve kavrulurken yaktıkları cihetden Bezzaziye ve Tatarhaniyye kitaplarında (Arapça: Bütün kavrulmuş şeyler haramdır) demişlerdir. Hakka ki yanık ekmek dahi haramdır. Baharlı şerbet ve leben-i halis ve çay ve badyan ve saleb ve palude-i suhan kahvenizden nafidir (yararlıdır).”

Evliya Çelebi, Gümrük Eminliğini anlattığı bölümde sözü yine çaya getirir:

“...Ardı sıra sırik hamalları üzre gümrükhane misal bir kah-ı Azerbaycan içre havz ve şadırvanlar tasnif idüp fevwareleri pertab idüp cereyan itmede niçe çarkab yasdıklar ve incü dikme mak’adlar ve İsfehan-ı nısf-ı cihan haliçeleri üzre hur-ı gılmanlar kasr içre oturan erbab-ı devletlere sükkere ve muamberîn kahve-i Yemenler ve çay ve badban ve saleb ve mahleb bezl idüp bu kasr içre Gümrük Emini Koca Ali Ağa ile latife ve şakalar iderler ta ki...”

Seyahatname’nin 1. cildinde Evliya Çelebi, İstanbul bozacılarını anlatırken çaydan da söz eder:

“...Kim rahm-ı maderden müştak olalı mekulat-ı meşrubatın mükeyyifatlarından ömrüm içinde ne tütün ne kahve ne çay ve ne badyan ve ne kışır ve ne saleb ve ne mahleb ve ne şarab..... istimal ideriz”.⁴²

Evliya Çelebi, keyif verici maddeleri bu arada çayı da sayıyor ve bunları kullanmadığını belirtiyor. Kullanmadığı maddelerin arasında çayın da bulunması, o devirde, kahveye karşı olduğu gibi çaya karşı da bazı düşüncelerin olmuş olabileceğini göstermekte-

dir. Çayın tarihinde bu konunun diğer yazılı kaynaklarda araştırılması yararlı olacaktır.

Gazeteci Ahmet Şerif'in Anadolu gezisinden

İstanbul'da yayımlanan *Tanin* gazetesi yazarlarından Ahmet Şerif 1911 yılı temmuzunda İttihat ve Terakki ileri gelenlerinden Cavit ve Ömer Naci Beylerle Anadolu gezisine çıkmış ve 21 Temmuz 1911'de Trabzon'a gelmişti. Buradan 24 Temmuz günü Maçka'ya geçilmiş ve oradan 25 Temmuzda hareket edilerek Zigana Geçidi'ni aşip doğu illerine varmak üzere yola çıkıldı. Hamsiköy yolunda bir kahvehanede dinlenildi. Sözü Ahmet Şerif'e bıraktım:

"Arabalar daima yukarı çıkmakta, yükselmekte devam ediyordu. Hareketten birkaç saat sonra, yol üzerinde bulunan bir kahvehaneye geldik. Burada bir-iki dükkân da vardı. Biraz dinlenmek istedik, birer çay içtik. Kahvenin durumu pis, her şeyi pis idi. Tabîî, çayları midesi kuvvetli olanlar ve kendine güvenenler içebildiler. Burada küçük bir çocuk, yolculara bir de musiki ziyafeti verdi. On-on iki yaşlarında bulunan bu küçük musikişinas, elindeki ilkel, iki-üç kırık gerilmiş aleti [kemençe], elindeki yayla, titretti ve masumane bir eda ile, bu bölgeye mahsus bir türkü söyledi. Bu musiki ve türkünün bu yerde hoş bir etkisi oldu..."⁴³

Ahmet Şerif, 1911 yılında, Maçka'daki köy kahvelerinde çay demlenip satıldığını bildiriyor. O yıllarda Türkiye'de henüz çay yetiştirilmiyordu. Anlaşılan bunlar Kafkasya, özellikle Batum yolu ile Rusya'dan getirilen çaylardı. Ahmet Şerif, ayrıca burada bir çocuğun kemençesini ve türküsünü de dinlediklerini anlatıyor.

Ahmet Refik'te çay

Ahmet Refik, Rusların Doğu Karadeniz bölgesinden çekilmelerinden sonra bölgeye yaptığı gezide Maçka-Zigana yolunda gördüklerini anlatırken Ruslardan kalan çayların demlenerek yolculara satıldığını belirtiyor. Rus işgalinde Ordu-Aybastı'ya göçen babam Ali Osman Duman'ın anlattığına göre, o tarihlerde Rus askerlerinin mataralarında daima sıcak çay bulunurdu. Soğuk iklim kuşağında yaşadıkları için bu onların ısınmalarına yardımcı olu-

yor, diri tutuyor ve şeker sayesinde de enerji alıyorlardı. Bu nedenle gittikleri yerlere erzak olarak mutlaka çay ve şeker götürüyorlardı:

“...Zigana’dan inildikçe karlı dağlar ve tepeler arasında kabile kabile kadınlar tesadüf olunuyor. Zigana hanları bomboş. Fakir birkaç genç evlerden birine sığınmışlar, yolculara Ruslardan kalma çayları pişiriyorlar, beş on para kazanıyorlar.”⁴⁴

Yılmaz Çetiner’in Rize gezisi

Yılmaz Çetiner, 1967 yılında, Rize’ye gitti ve orada Rizelilerle, özellikle çay yetiştirenlerle konuşmalar yaptı ve bu konuşmaları *Cumhuriyet* gazetesinde, 30 Temmuz 1967-8 Ağustos 1967 tarihleri arasında yayımladı. 1968 yılında bu konuşmaları, *Yeşil Altın Diyarı Rize’den Röportajlar: Bir Yudum Çay İçin* adlı kitabında topladı. Çetiner, kitabında çay yetiştirenlerin, çay tarımının ve işlenmesinin çeşitli sorunlarını dile getirirken yörenin geleneklerini, âdetlerini, folklorunu incelemeyi de ihmal etmedi. Çetiner kitabının sonunda, Rize’ye veda etmeden önce şunları yazar:

“Karadeniz’de akşam olmak üzere... Bilmem bu kadar güzel gurubu dünyanın neresinden seyretmek mümkün? Alevden bir küre Karadeniz’in düz ufuk hattına oturtulmuş gibi... Bir eşsiz manzara, bir muhteşem tablo bu... Öğle saatinin hırçın, katı, zalim güneşi şimdi o kadar munis, o kadar nazlı ki... Turuncu ile ateş rengi karışık yanık vücutuna el değmemiş bir genç kız, kendisini hiç kimse seyretmiyormuşçasına pervasız, ağır ağır Karadeniz’in sularına gömülüyor sanki... Sonra orada bir yarım daire görüyorum. Ve zaman ilerledikçe o da kayboluyor... Bütün bir ufuk turuncu ile ateş rengini alıyor. Alevden bir küre parçalanıp içindeki dağılmış gibi...

İşte bu son akşamım yeşil altın diyarında...

Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı varmış... Bir yudum çayın da hatırı ondan eksik değildir herhâlde...

Rize’de içtiğim çayların hatırına bir ömür yeter mi acaba?

Ne çayının tadını, ne hatırını...Ve ne de dost insanlarını unutamayacağımı bilerek ayrılıyorum oradan...”⁴⁵

Türk Halk Edebiyatında Çay

Halk Şairlerinin Şiirlerinde Çay

Çayın Türkiye'deki tarihi çok uzun olmamakla beraber, Türk halk kültürünün tüm alanlarına girmiştir. Halk şairlerimiz çayı, çayın yararlarını, çayın hasadını, çay sohbetlerini dile getiren şiirler yazmışlardır. Halk şairlerimizin şiirlerini, çayın Türk kültüründeki izlerini sürerken, en geniş kapsamda vermeye çalıştık. Böylece, çay konusunun halk şiirimizde sıklıkla işlenen bir konu olduğunu göstermek istedik. Posoflu Âşık Zülâlî'den başlayarak halk şairlerimizden bir güldeste yaptık:

Posoflu Âşık Zülâlî

Çay

*Bir gün çay içmezsem tutar ısıtma
Hem de bana dersin doktora gitme
Ta kaimi bu diye iftira etme
Tedbirime ara bir çare oğul*

*Fakirler bağında baykuşlar öter
Bu nasıl zamandır gün günden beter
Billurlar fincanlar yüzüstü yatar
Çay takımı oldu kapkara oğul*

*Der Zülâlî tiryakilik bilindi
Gözlerimin ışıkları silindi
Bu sebepten semaverim delindi
Kaynadı su döndü pınara oğul.⁴⁶*

Âşık Yener

Çay Getir Bize

Lütfen bakar mısın kahveci kardeş
Taze demlisinden çay getir bize
Masamız şenlendi dostlar toplandı
Şöyle hepimizi say getir bize

Ocakçıya söyle zevkini bulsun
Çay yeni konmuşsa demini alsın
Bardaklar kaşıklar yıkanmış olsun
Güzel bir tepsiye koy getir bize

Dostlarla söyleşir sohbet açarız
Muhabbetten muhabbete içeriz
Bir kez değil belki on kez içeriz
Sana seslendikçe duy getir bize

Aşık Yener ismim değil ki yeni
Duymuşsun herhâlde tanırsın beni
Acelemiz yoktur bekleriz seni
Aç isen ye iç de doy getir bize.⁴⁷

Seferoğlu Ali Muştı

Bir Demli Çay İçin

Bir yorgunluk çayı getir
Biraz selam biraz hatır
Dertlerimi al da götür
Bir demli çay ver kahveci

Sağlık olsun kalanlara
Gerçek dostu bulanlara
Bu şairi soranlara
Bizden selam ver kahveci

Atımı çektim tavlaya
İndim şu garip kahveye
Çay katık olur lokmaya
Gel masamı kur kahveci

Seferoğlu Ali Muştı
Aradığım o ilk aşkı
Zaman gibi kaydı geçti
Kalk yaramı sar kahveci.⁴⁸

Âşık Hayrani

Doldur Gelsin Sen Al Çayı

<i>Onbeş igirmi kararım</i>	<i>Ağır et biraz çayını</i>
<i>Evim bucağım ararım</i>	<i>Az kat zıkkımın suyunu</i>
<i>Birçok çıraklar yorarım</i>	<i>Şaşıрма sakın sayını</i>
<i>Doldur gelsin sen al çayı</i>	<i>Doldur gelsin sen al çayı</i>

<i>Çaydır keyfimiz getiren</i>	<i>Hayranî açık çay içmez</i>
<i>Ocağımızı batıran</i>	<i>Sırrını her yerde açmaz</i>
<i>Parayı cepten götüren</i>	<i>Kararı ne ise geçmez</i>
<i>Doldur gelsin sen al çayı</i>	<i>Doldur gelsin sen al çayı.⁴⁹</i>

Develili Ali Çatak

Çayım

*Temiz hava ile erken sabahta
Sen varsın yanımda piknikte parkta
Allı gelin gibi gelin tabakta
Sıcak sıcak seni içirim çayım*

*Demlik temiz çayı Filiz olunca
Kıvamında iyce demin alınca
Arayıp tiryaki seni bulunca
Bayılır kendimden geçerim çayım*

*Unutmam ismini bil hece hece
Dillere destansın ruhta bilmece
Sayılır hatırın gündüz ve gece
Sana nasıl kıymet biçirim çayım*

*Doktor gibi cana deva verirsin
Garibe eğlence gönül erisin
Tasayı dertleri bütün alırsın
Uzakta olsan da seçerim çayım*

Âşık Çatak yazmak ile sayılmaz
 Sabah kahvaltına hele doyulmaz
 Dem tavın geçerse dil neşe bulmaz
 Yetiş imdadıma göçerim çayım.⁵⁰

Sabri Hacıkeleşoğlu

Çay

Yorgun gelen tarlasından
 Seni içer yudum yudum
 Küs tutanlar anasından
 Seni içer yudum yudum

Madde oldun kasalarda
 Neşelerde tasalarda
 Memur amir masalarda
 Seni içer yudum yudum

Bahçelerde eser yeller
 Name söyler tatlı diller
 Al duvaklı genç gelinler
 Seni içer yudum yudum

Fukara göz kaş ederek
 Sabırı yoldaş ederek
 Kuru ekmek aş ederek
 Seni içer yudum yudum

Alametler omuzunda
 Padişahlar koltuğunda
 Saltanatın doruğunda
 Seni içer yudum yudum

Kumandanlar cephelerde
 Derelerde tepelerde
 Er ve erbaş siperlerde
 Seni içer yudum yudum

Sarhoşları meyhanede
 Pis havalı kahvelerde
 Mazbut insanlar evlerde
 Seni içer yudum yudum

Ne tatlısın ne acısın
 Bütün başların tacısın
 Bunun için içilirsin
 Sohbetlerde yudum yudu

Bahçelerde gül dalısın
 Bardaklarda nur halısın
 Herkesin ortak malısın
 İçilirsin yudum yudum.⁵¹

İhsan Coşkun Atılcan

Çayname

Bir mübarek nesnedir ki övölür
Erzurum'da herşeyden çok sevilir
Sıra sıra tepsilere çevrilir
Yakut renkli pırıl pırıl demli çay

Akar gider Akpınar'ın suları
Yazıcı'sı daha bir çok pınarı
Tabakhane, Cennetçeşme suları
İçmezler de ille olsun taze çay

Dilde destan kışları ve barları
Yaylasında kısırakları tayları
Sularından nefis olur çayları
Dadaşların tutkusudur burda çay

Erzurum'un mutfakları düzenli
Biçim biçim semaverle bezeli
Eksik olmaz sofrasından ezeli
Lavaş ekmek civil peynir bir de çay

Açma çörek bohça kete yenilir
Yenildikçe daha var mı denilir
Tazelenir tazelenir verilir
Ömürleri tazeleyen taze çay

Ufak ufak kırılmakta şekerler
Dil üstünde kıtlamasın içerler
Limon çayın namusunu lekeler
Bakiresi bir bardakta sade çay

Düğün dernek çalgı ahenk kurulur
Zurna çalar davullara vurulur
Çor bar tutar dadaşları yorulur
Her molada getirirler demli çay

Bir tarafta tarla çayır biçilir
Bir tarafta buğday saman seçilir
Şeker yoksa zararı yok içilir
Kişniş ile tamas ile orda çay

Mantı ile turşu yedim yanmışam
Otuz içtim şimdi ancak kanmışam
Semaverin tükendiğin sanmışam
Tazesinden hele doldur ver bir çay

Semaverler sıra sıra dizili
Demlikleri nakış nakış yazılı
Erzurum'da akşam sabah hasılı
Fokur fokur buğu buğu hazır çay

Şair değil aşınadır fırçaya
Neler yazdı tiryakisi bu çaya
Gönül ister düşsem yollara yaya
Orda içsem birkaç bardak doğru çay

İçkileri her kez sertçe taşıdım
Çay içmeye kıtlamayla başladım
İhsan der ki vah ederim yaşlandım
Doktor dedi açık olsun senin çay.⁵²

Afacanoğlu Kemal

aykaralı Dursun Usta'nın, yayla yolu hanlarında yaptığı demli çaylar üstüne söylenmiştir:

ay

*Ben bir görsem hanını
Senin meşhur ayını
O tavşanın kanını
Bilsem nasıl yaparsın*

*Yaz ağustos ayını
Bu dağların vayını
Demli demli ayını
İçenleri yakarsın*

*Senenin beş ayında
Keramet var ayında
Dursun Bey'in hanında
Bir mola vereyim mi?⁵³*

Osman Efendioğlu

Rize'de çay ve aycılık

*Araştırsan eski ağı
Rize'dir ana yatağı
Zihni Derin Hoca ile
Dikilmiştir ilk ocağı*

*Yapıldığı gün deneyi
Büyütölmüş her fideyi
Batum aynı Rize aynı
Rutubetli bu yöreyi*

*Bir uval tohum Rusya'dan
Denemesi yapılmadan
Geldiği günde bir sevinç
Belirdi Zihni Hocadan*

*Böyle başladı aycılık
Esaslı bir tarımcılık
Zaten Rize'de yağmurlu
Kışlar serin yazlar ılık*

Çay yayılmıştır çevreye
Dikilmiştir her bahçeye
Mis gibi kokusu ile
Doyum olmaz içilmeye

Hem de yeşildir ağacı
Çalışıyor kardeş bacı
Kaynağımız çaydır bizim
Geçim derdinin ilacı

Çay her şeyimiz velhasıl
Rahat etti yeni nesil
İki yüz bini aşmıştır
Çayla uğraşan müstahsil

Fabrikalar dizi dizi
İşler yeni çayımızı
Gurbetlere paydos dedik
Kurtardık insanımızı

Taşınır sepet telisle
Çay toplanır aynı hisle
Hele toplarsan makasla
Elle ayrı bir hevesle

Yetişt mi mecbur topla
Özel resmi bir fiyatla
Hele de eksper derse
Kontenjanın azdır katla

Alım yerinde toplanır
Müstahsiller sıralanır
Kantarcı iki buçuk der
Fazla yaprak ayıklanır

Sattığın çaylar deftere
İslağından düşer fire
Üst üste yığılmaz yanar
Yalın serilmeli yere

Fabrikaya sevk yapılır
Kalitesine bakılır
Soldurması yapılınca
Kıvırmalara alınır

Mayalanır, fırınlanır
Eleklenir tasniflenir
Paket olmadan evvela
İyice bir harmanlanır

Satışa hazır alana
Demle bulunsun sofrana
Kaynar suda on beş dakika
Beklerse dönüşür kana

Çalışır yazın kışın
Sabah kahvaltısı aşın
Tarladan demliğe kadar
Emeği var vatandaşın

Yağmur havada çalışmak
Çalışmak değil yarışmak
Her setine varmak için
Fazla istiyor dolaşmak

Bekletilmez çabuk geçer
Yağmuru adeta içer
Susuz çayda hayat olmaz
Kartlar kalitesi göçer

Etrafını çapalamak
Beşte birini budamak
Çayda normal verim için
Gübresini ayarlamak

Ailecek bir ziraat
Geçindirir kıt kanaat
İnsana öyle yakın ki
Çay ister ki yanımda yat

Setler sıra oluk oluk
Çayda aramak için bolluk
On iki ay çalışmadan
Kolay geçmiyor yorgunluk

Rize'nin bir adı çaydır
Çalışması on bir aydır
İnsanı yorulmak bilmez
Hoplar zıplar sanki yaydır.

Osman çayı çok seversin
Çalış çayın fazla versin
Millî servettir çayımız
Muğat ol ki kıymeti⁵⁴

Çaylıktaki Kızlara

Çay taşıya taşıya
Ağırdı oynakların
Çaylığa dolaşmaktan
Yarıldı ayakların

Çay toplarken bakarım
Kız senin boylarına
Çay güzeli çıkacak
Kız senin soylarına

Çaylığa gördüm seni
Yapıyordun budama
Dikkat eyle sevdiğim
Elini yaralama

Eksper almayacak
Islanan çaylarını
Dikkat et keseceksin
Ey kız parmaklarını

İyi ayıkladın mı
Topladığın çayları
Bayağı zayıflattı
Seni mayıs ayları

Çık çaylıktan çaylıktan
Yeter bu kadar yeter
İnan ki benim derdim
Seninkinden de beter

*Efendioğlu çayı
Erken topla büyüün
Sen sabahtan erken kalk
Çocukların uyuşun*

*Islandı üşüyecek
Çaylığa ayakların
Bugün işim var idi
Bekle gelirim yarın*

*Çay makasını astın
Evin penceresine
Çay toplamak âdettir
Bu Rize yöresine*

*Yarım hissemi ayır
Topladığın çaylardan
Dikkat eyle gezerken
Düşersin bayırlardan*

*Çaylıkların içine
Kız dolana dolana
Bohçanı çok doldurma
Nazar degecek sana*

*Akşam gel bekliyorum
Seni alım yerine
Filiz çaylar doldurdun
Yarım sepetlerine.⁵⁵*

*Çaylığa el ettin mi
Yemeğini peşine
Çaylıklara yanmışım
Kız senin ateşine*

Bu şiirde Rize ağzına uygun olarak bazı isimlerde -de hali yerine -e hali kullanılmıştır. “çaylıkta” yerine “çaylığa” gibi.

Çay Toplayan Kızlar

*Geceyi sabaha bekler yıldızlar
Yarini görenin yüreği sızlar
Benzersiz türküler çaylıkta başlar
Bin bir niyet tutar türküyle kızlar*

*Kimisi al giyer ala alışır
Kimisi rüyada yarla buluşur
Kiminin muradı büyümek erken
Yılları derleyip günle çalışır*

Yakışır yeşiller süzgün gözüne
Dokunur çayların zarif özüne
Yolunu gözleyen güzellik gene
Dokur cilvesini güzel yüzüne

Neşeyle dillerde dağılır kayda
Kımalı keklikler öter alayda
Elinde makası ritmini tutar
Ne latif kokular gizlenir çayda

Yamaçtan yamaca yar şavkı vurur
Efendioğlu'nu horon coşturur
Asırlar geçse de tatlı nağmeler
Saklanıp çaylıkta taptaze durur.⁵⁶

Çay Kampanyası

Yaz geldi filizler kemale erdi
Başladı evlerde öyküsü çayın
Kampanya rehası haberi verdi
Yayıldı çevreye kokusu çayın

Güzel Rize mavi yeşil dolayın
Maişetin çaydır tarımdan payın
Taze iki küçük hasat olayın
Kamelya görkemli sürgüsü çayın

Sırtında sepeti yaşlı genç bacı
Şenlendi dağ tepe düzü yamacı
Eksper kayıtcı işçi kantarcı
Eskinle bezenmiş örgüsü çayın

Ülkeye yeterli istihsalımız
Millî ekonomi yerli malımız
Mimarî muazzez istikbalımız
Ali Rıza Erten atası çayın

Efendioğlu der çayla büyüdüm
Huzura kavuştum yuvamı kurdum
Sanayi üretim kalkındı yurdum
Dövize eşittir kurusu çayın.⁵⁷

Salih İslâmoğlu

Rizemiz

İsmini andıkça gurur duyarız
Her yanı yemyeşil şirin Rizemiz
Sende yaşıyoruz seninle varız
Çayın altın olsun şirin Rizemiz

Kışın bir başkadır çay bahçelerin
Yaz gibi yemyeşil süslü her yerin
Etrafını saran yedi ilçenin
Bereketi boldur yeşil Rizemiz

En güzel çay bizde yoktur bir eşi
Kucaklar seheri doğan güneşi
Yar oldun fakire bitti çilesi
Çayın altın olsun şirin Rizemiz

Bahşolmuşsun bize iki mart günü
Her dem hatırlarız bugünü dünü
Asla unutmayız var olduğunu
Çayın altın olsun şirin Rizemiz.⁵⁸

Destanlarda ay

Yemeklerin Destanı'ndan

Şavşatlı öğretmen Kanber Algan'ın *Yemeklerin Destanı*'nda, diğ er içecekler ve keyif maddeleri arasında çaya da yer verilmeğ tedir. Destanın ilgili bölümleri şöyledir:

*Gene bir destanı tarif eyledim
Umarım hoş gele dosta yarana
Bazı yemeklerin vasfın söyledim
Hepsinin tarifi sığmaz beyana*

.....

*Kahvenin faydası çoktur bedene
Minnetim var onu icat edene
İtibar etmeli gelen gidene
Misafire dosta eşe akrana*

*Çayı günde birkaç bardak içmeli
Fazlası hatadır tez vazgeçmeli
Her hususta kanaati seçmeli
İsrafta sinirler geçer isyana.*

*Rakıyla birayı ağızına alma
Şarap merhem olsa yarana çalma
Esrar içenlerin yanına varma
Yakayı kaptırma zehr-i duhana*

*Bal ile taze yağ olsun beraber
Reçel ile kaymak misk ile anber
Destanı söyleyen Öğretmen Kanber
Armağan eyledi İsmet Algan'a.⁵⁹*

Âşık Feymanî yemekleri sayarken sözü çaya getirir:

Soframızın Yemekleri'nden

*Acıkınca hemen gelir aklıma
Başında besmele her soframızın
Yemeğin hayali geçti gönlümden
Bütün çeşitleri nur soframızın*

*Bir fincan kahvenin hatırını say
Yorgunluğu çıkarırmış demli çay
Balınan kaymak mı katalım hay hay
Böyle rayihası kâr soframızın*

*Ey Feymanî an'aneye uyasın
Dişlerini fırçalayıp yuyasın
Doyunca çok şükür ya Rab diyesin
Halil bereketi var soframızın⁶⁰*

Âşık Ferkî'nin atışmalı bir destanında çay

Bazı manzum destanlarda halk şairi, iki karşıt kavram ya da varlığı karşı karşıya getirir ve bunların arasında "münazara" da denilen tartışmalar olur. Âşık Ferkî'nin "Kahveci ile Kömürcü" destanında kahveci ve kömürcü çekişirken sütlü çaydan da söz ederler. Anlaşılan, Balkanlarda sütlü çay içilmektedir. Şiirdeki "balkan" sözcüğü "dağlar" anlamındadır:

Destan-ı Kahveci ile Kömürcü'den

*Kahveci der, hele buyurun otur
Sütlü çay içelim sonra ne olur
Benim gönlüm mahzun senin gülü yor
Kazandın çok para haram suzana*

*Kömürcü der, bak ocak cezveni
Güzel yıka fincan çanak telveni
Biz mamur eyledik senin kahveni
Zira gider idi ırgat balkana."⁶¹*

Şehriyar'ın "Haydar Baba'ya Selâm" adlı destan-şiiirinde çay

Çayın çok sevildiği ve içildiği yerlerden birisi de şimdi İran hâkimiyetinde bulunan Güney Azerbaycan'dır. Güney Azerbaycan'ın Türk asıllı büyük şairi Şehriyar, Türkçe yazdığı "Haydar Baba'ya Selâm" adlı destan-şiiirinde, memleketini anlatırken sözü, halasının yakışıklı oğlu Şuca'nın, Bakü hediyesi semaveri damda kurmasına ve semaver etrafındaki sohbete getirir. Genç yaşta anlaşılmaz bir hastalıktan ölen bu delikanlının nişanlısının "baht aynası" parçalanır. Sonraki bir kıtada ise köydeki evlerde bulunan ve tandır denilen ocakları anlatır. Şehriyar'ın Hatice Teyzesi, evi süpürmek isterken, kocası Molla Bakır oturduğu yerden kalkmazdı. Teyze buna kızar, dişini sıkardı. Evi dumana boğan tandırın üzerindeki çengele asılı duran ve hep kaynayan çaydanlık vardı. Çocuklar da sac üzerinde buğday kavururlardı. "Kavurga" denilen kavrulmuş buğdaylar çerez olarak yenirdi. Buğdaylar kavrulurken sac üzerinde, ısının etkisiyle sıçrardı. Şehriyar'ın bu eşsiz destan-şiiirinde semaver ve çaydanlıktan söz eden kıtalar şunlardır:

*Şuca Haloğlu'nun Bakü savgati
Damda kuran semavari sohbeti
Yadımdadı şaslı katı kameti*

*Günemmegün toyu döndü yas oldu
Nene-Kız'ın baht aynası kas oldu*

*Heyder-Baba Nene-Kız'ın gözleri
Rahşende'nin şirin tatlı sözleri
Türki dedim ohusunlar özleri*

*Bilsinner ki adam gider ad kalır
Yahşi pisten ağızda bir dad kalır*

.....
*Hacce Sultan teyze dişin sıkardı
Molla Bakır amca oğlu pıсарdı
Tandır yanar evi duman basardı*

*Çengelinde çaydanlık hep kaynardı
Kavurgamız sac üstünde oynardı.⁶²*

Atışmalarda Çay

Atışmalar, Trabzon ve Rize yöresinde, iki şairin ya da iki grubun karşılıklı olarak belirli bir makamla şiir söyleyerek atışmalarıdır. Bu atışmalar, artık yavaş yavaş tarihe karışıyor. Bu güzel halk yazışmaları şiiri geleneğinde çay ve çaycılık üzerine yapılan atışmalar da vardır. Bu atışmalardan birkaç örnek veriyoruz:

İlk atışmada Rizeli Özkan Avcı ve Ahmet Kabil, 1988 yılında, Rize’de yapılan “Karşıberi Atma Türkü Yarışması”nda karşı karşıya gelirler:

Özkan Avcı – Ahmet Kabil atışması

Ahmet: Çay toplaya toplaya karardi ellerumuz

Özkan: Çayın yorgunluğundan görmeyi gözlerumuz

Ahmet: Kontanjan vardır diye gene kaçtı uyumuz

Özkan: Verilen bu ücretle dik durmayı belumuz

Ahmet: Bakalım Özkan kardeş ne olacak halumuz

Özkan: Zati hep bundan yanduk çok kuvvetli konumuz

Ahmet: Bir kalksa da ortadan kontanjan sorunumuz

Özkan: Hiç karamsar olmayın çok parlaktır önümüz

Ahmet: Bişe olmaz bizlere var olsun baluğumuz

Özkan: Bak torunum mısırı aratıyı günümüz

Ahmet: Özel sektör de geldi iyi olur günümüz

Özkan: Dilenup kazanmaya yol vermeyi dinumuz

Ahmet: Bize kim bakıyorsa valla ona oyumuz

Özkan: Çok fakirluk çekmişiz ah torunum ikimiz

Ahmet: Para kazanmak için denize açılmışız

Özkan: Türk milleti olarak bir kaptan biçilmişiz

Ahmet: Hiç olmazsa kardeşim ümit yitirmemişiz

Özkan: Ama tembelluk da var aşağı oturmuşuz

Ahmet: Ya bir bakın maziye nasıl iz bırakmışız

Özkan: Gönül zenginliğiyle dünyayı bitirmişiz

Ahmet: Asgari ücrete biz yıllarca usanmışız

Özkan: On lira yevmiyeye zaten biz alışmışız

Ahmet: Yaşasın Mesut'umuz biz ona inanmışız

Özkan: Hiç baktın mı sen bize çok fazla kızarmışız

Ahmet: İnşallah seyirciyi fazla zorlamamışız

Özkan: Seyirci alışmıştır fazla yük olmamışız.⁶³

Ahmet Kabil – Cevahir Şerbetçi atışması

1990 yılında, Rize'de yapılan atışmada Ahmet Kabil ve Cevahir Şerbetçi karşı karşıya gelirler:

Cevahir: Türkiye'de meşhurdur Rize'nin yeşil çayı

Ahmet: Çayluklara paçılar ne güzel çay toplayı

Cevahir: Topladuğu çaylari bu Cevahir satayı

Ahmet: Çay radyasyonlu diye bu Rizeli ağlayı

Cevahir: Ha bu Rizeli şimdi fabrika da yapayı

Ahmet: Bak gene canım çekti dayı demle o çayı

Cevahir: Bakıyorum çayluktan erken aldın voltayı

Ahmet: Çayın işi bitince baluğa sal oltayı.⁶⁴

Ahmet Kabil – İlyas Kazdal atışması

1993 yılında, Rize’de yapılan “Karşıberi Türkü Atma Yarışması”nda Ahmet Kabil ile İlyas Kazdal atışrlar. Ahmet, Salaha Çay adlı fabrikanın kantarcısı olmuştur.

Ahmet: Yağmur yağdı kesmedi kontanjanım dolmayı

İlyas: Eksper seçtirmeden çayımızı almayı

Ahmet: Taşdım sepetleri bak dizlerim tutmayı

İlyas: Koy oni arabaya acıdın mı parayı

Ahmet: Acımadım parayı yol çayluğa çıkmayı

İlyas: Çayluklar hep yol oldi size niye olmayı

Ahmet: Dozeri getirmişim komşi razi olmayı

İlyas: Bu Ahmet kendisine hiç kabahat bulmayı

Ahmet: İki buçuk topladım dün sattığımız çayı

İlyas: Girdin Salaha Çay’a sattın devlet babayı

Ahmet: Zaten ha bu Ahmet’in derdi ordan başlayı

İlyas: Bir çay tarttırdım sana fazla düştün darayı

Ahmet: Ettiğin hilelere var mı Ahmet’in payı

İlyas: Olmaz böyle kantarcı kantarla çok oynayı

Ahmet: İnanmayın siz ona yalan dedi vallahi

İlyas: Türki öyle getirdi işler iken davayı

Ahmet: Rizelinin çilesi o İlyas’ım dolmayı

İlyas: Fiyatı üç bin lira üç bardak çay almayı

Ahmet: Bakanum çok söz verdi yüksek tutacak payı

İlyas: Zaten Ahmet toz pembe görür yalan dünyayı

Ahmet: Başbakan yalancısı ben olacağım dayı

İlyas: Burada bu salonda siyaset yapılmayı

(Şairler, dizeden beyite geçerek atışmayı sürdürürler):

İlyas: Ahmet konumuz çaylık sen konudan şaşırma

Bu çaylıklar yüzünden hep olduk romatizma

Ahmet: Çay taşıya taşıya ayaklarım çözüldü

Dün akşam bir buz etti moralimiz bozuldu

İlyas: Söylediğim sözlerden beni deli sandılar

Duan kabul olmadı hepsi de yandılar

Ahmet: İnanmayın İlyas'a vallahi yalan deyi

Karısı çay keserken o yollara gezeyi

İlyas: Ey Allah'ım korusun bütün masum kulları

İnanma sen yengene ben keserim onları

Ahmet: Çaylıkların setini tek tek dolaşıyorum

Ben kestiğim çayları katırla taşıyorum

İlyas: Yalancı dedi bana ben yalan söylemedum

Çay parasını yedum ömrümde mark görmedum

Ahmet: Ha bu garip İlyas'a çay parası yeter mi

Cebinde dolar yok mu böyle baca tüter mi

İlyas: Çok hızlı söylüyorsun dara düşersin dara

Ben Ahmet senin gibi gitmem Avrupalara

Ahmet: Vallahi dertlerumi ancak anlatıyorum

Vallahi yalan değil çaylığa yatıyorum

*İlyas: Yavaş gel üzerime bana iftira takma
Bizim çayın parası idür bir helal lokma*

*Ahmet: Alacağım eşimi çayluğa gideceğim
Güzel güzel çayları kesup getureceğim*

*İlyas: Girdun Salaha Çay'a başladın aylıklara
Gördünüz mü Ahmet'i cemaat çayluklara.⁶⁵*

Osman Efendioğlu – Salih Avcı atışması

Taşköprü Köyü'nden Osman Efendioğlu ile Rize - Dağsu Mahallesi'nden Salih Avcı 1985 yılında, "Rize Çay ve Turizm Festivali"nde atışırlar. Atışma çay konusundadır ama ilerledikçe Efendioğlu, Salih'e takılır:

*Salih – Başka yerde bulunmaz
Çayı Rize'de ara*

*Osman – Bi hoş geldun diyelum
Gelen misafirlara*

*Salih – Demli demli çaylardan
Yapun verin onlara*

*Osman – Bu sene Rize çayı
Gitti Avrupa'lara*

*Salih - Bu sabah kayıp ettum
Kariyi çayluklara*

*Osman – Belki birine kaçtı
Etrafı da bi ara*

*Salih – Dokuz tane çocuk var
O kıyamaz onlara*

*Osman – Ekisper bulursa ni
Düşecek oni dara"⁶⁶*

İlâhilerde Çay

Kitabımızda, “Efsanelerde Çay” bölümünde, Hoca Ahmet Yesevi’nin çayla ilgili efsanesi verilmiştir. Bu efsaneden dolayı halk arasında, Hoca Ahmet Yesevi’nin, çaya nazar kıldığı ve dua ettiği kabul edilir. Belki bu nedenle çay, Orta Asya Türk halkları arasında, Azerbaycan’da ve Semerkant, Buhara gibi Yeseviliğin etkili olduğu yerlerde yaygındır. Yeseviliğin devamı sayılabilecek Nakşibendî ve Bektaşîye tarikatlarının yayılma alanlarında da çok sevilerek içilmiştir ve içilmektedir. Çay, tarikat sohbetlerinin vazgeçilmez içkisi olmuştur. Bu arada bol çay yapmak için kullanılan semaverler de tarikat sohbetlerinin ayrılmaz parçasıdır. Evlerdeki meclislerde, kırlarda veya başka toplantılarda semaverle bol çay yapılmış ve içilmiştir.

Çayın, tarikat meclislerinde sevilerek içilmesi ve bol çay elde etmek için semaverlerin kaynatılması, tasavvuftaki bazı kavramlarla bütünleştirilmiştir. Örneğin, Ahmet Yesevi’den günümüze kadar uzanan bir gelenekte çay şifadır. Çayın hazırlandığı suyu ısıtan semaver de şifa dağıtıcı olarak görülür. Yalnızca sohbetlerde değil, mevlitlerde, hamam çıkışlarında insanları rahatlatmak için semaver kaynatılır ve çay verilir. Semaver bir şifahaneye, dertlilere şifa veren bir manevî çeşmeye benzetilir. Semaver sohbetlerinde üç ana unsur; saki, gazelhan ve muhibbandır. Bu sohbetlerde çaya “küçük derviş” denir. Semaverin ise bağı ateşte yanar. Musluktan akan sular ve çaylar, yaşlar, kanlı yaşlardır. Sohbetlerde küçük çay bardakları kullanılır ve sessizliğin bozulmaması için çay kaşığı kullanılmaz, çaylar sert şekerle ktlama olarak içilir. Sessizlik içinde yudumlanan çay (mey) insanı başka âlemlere taşır. Semaverli çay sohbetlerini çok seven Es-Seyyid Osman Hulusi Efendi semaver hakkında şöyle der:

*Semaver yar u yararıyla hazır
Çiçek altında teşrifine nazır
Zaman hoştur, zemin hoştur, mekân hoş
Bu hoş demde hoş olup gel misafir*

Nakşibendi sohbetlerinde semaver kaynarken ilâhîler okunur. Semaver sanki bir daüşşifadır. Ondan verilen çayla ve sohbetin manevî havasıyla insanlar manevî coşkuya kapılır, ruhları ferahlar.

Tarikat ve sohbet usulleri kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. Bu sohbetlerde hep kaynayan bir semaver ve ibadet edilir gibi huşu içerisinde içilen çaylar vardır. Sohbetlerin içerisinde bir de “seher sohbeti” vardır ki Osman Hulusi Efendi sohbeti çok severdi. Anlatıldığına göre bir keresinde, seher vakti arkadaşları ile bir kömürlü semaveri yakmışlar ve Darende’nin 10 km uzağındaki Balaban kasabasına, semaverin kulplarından tutarak taşımışlar, orada çay içip sohbet etmişlerdir. Semaverin içerisinde kaynayan suyun çıkardığı sesler de inlemelere benzetilir. Sessizlik içerisinde semaverin kaynaması ve herkesin manevî âleme dalması “semaverin gönlünün kaynaması” olarak kabul edilir.

Sohbetlerde sakilik yapmak, yani çay hazırlamak ve dağıtmak önemli bir görevdir. Tarikat şeyhleri de zaman zaman sakilik yapar ve toplantıda bulunanlara böylece hizmet etmiş olurlar. Bu onların alçakgönüllü olduklarının bir göstergesidir. Bu toplantılarda herkes eşit yükseklikteki yerlerde oturur ki şeyhler ve müritler arasında fark olmadığı anlaşılın. Bu toplantılarda hizmette kusur etmemek esastır. Bu da bir eğitim işidir. Osman Hulusi Efendi: “Çayın demi sakinin kanıdır.” demiştir. Bu şekilde sakiligin, yani çay hazırlama ve dağıtma işinin önemi vurgulanmıştır.

Semaveri âdeta tarikatın bir sembolü olarak gören Osman Hulusi Efendi, bunu birçok dizede dile getirmiştir ki bunlardan bir örnek verelim:

Vızıla ey dil-i pür zar-ı semaver vızıla
Sızıla ey gül-i gül-zar-ı semaver sızıla
Biz meylene hazır olan yar-ı vefa-kârane
Derdini zahir idüp cızıla semaver cızıla⁶⁷

Aşağıda, çaylı, semaverli tarikat meclislerinde, sohbetlerde ve diğer toplantılarda okunan ilâhîlerden bazılarını veriyoruz. Çeşitli bağlamlarda anlattığımız gibi çay, Türkler ve diğer Müslüman halklar arasında kullanılırken zaman içerisinde kendi kültürünü oluşturmuştur. Japonya'daki Zen Budistlerinin çay törenlerini aratmayacak semaverli çay sohbetlerimiz vardır. Bu ilâhîler, çaynameler, semavernameler, çay mersiyeleleri Türk çay kültürüne ait ürünlerden yalnızca bir bölümüdür.

İlâhî (Çay Mersiyesi)

*Semaveri yakınız
Heman kalbe bakınız
Kalbe kandil takınız
Bu sohbetin içinde*

*Verin çayı içelim
Bu âlemde geçelim
Hak batılı seçelim
Bu sohbetin içinde*

*Semaveri yakarı
Gani eder Hak anı
Görelim Pir Sultan'ı
Bu sohbetin içinde*

*Bunda çayı içtiler
Bu cihandan geçtiler
Kanatlanıp uçtular
Bu sohbetin içinde.⁶⁸*

Çay İlâhisi

*Gül bülbülü çok sever
Daima Hakk'ı över
Çayı koyu demleyin
Şeyhim çayı çok sever*

*Çayın rengi güldendir
Doldurması sizdendir
İçin âşıklar için
Çay sahibi bizdendir.⁶⁹*

*Gül bülbülsüz açılmaz
Çay lüzumsuz içilmez
Nakşîler Kadiriler
Sohbetinden geçilmez*

Çay İlahisi

Bülbül aşkın cenginde
Dök çayı gül renginde
Erenler meclisinde
Doldur âşık çay doldur

Aşk elinden pay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah deyip çay doldur

Kaynayan kazan taşar
Bizi bilmeyen taşlar
Bilen meclise koşar
Doldur âşık çay doldur

Bağlantı...

Çay piştiyse getirin
Âşıklara içirin
Çok selavat getirin
Doldur âşık çay doldur

Bağlantı...

Âşık olan mest olur
Mevlâsıyla dost olur
Bu çayda şifa bulur
Doldur derviş çay doldur

Bağlantı...

Çaylar geldi kopkoyu
Açılsın cennet yolu
Girsin müminler soyu

Bağlantı...

Çaylar gelsin içelim
Sıratı asan geçelim
Cennetine göçelim
Doldur kardeş çay doldur

Bağlantı...

Feyiz kapısını açar
Âşıklara nur saçar
Bilmeyen ondan kaçar
Doldur bacım çay doldur

Bağlantı...

Erenlerin durağı
Nurdan yansın çerağı
Cennet olsun durağı
Doldur hocam çay doldur

Bağlantı...

Çaylar afiyet olsun
Kalbimiz nurla dolsun
Hak bizden razı olsun
Doldur âşık çay doldur

Bağlantı...

Çayları koydum düze
Şeyhim himmet et bize
Şifadır cümlemize
Doldur derviş çay doldur

Bağlantı...

*Çayların içi baldır
Şeytanı ortadan kaldır
Kevser şarabına daldır
Doldur kardeş çay doldur*

Bağlantı...

*Demliğin kendi sarı
Üç bardaktır kararı
Fazla iç yok zararı
Doldur canım çay doldur*

Bağlantı...

*Bardaklar kaynaşıyor
Hak deyip ağlaşıyor
Âşıklar kavuşuyor
Doldur hacı çay doldur*

*Aşk elinden pay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah deyip çay doldur.⁷⁰*

Semaver Kasidesi

*Semaveri kurdum düze
Gelin kardaşlar bize
Hak yetişsin imdadımıza*

*Yan semaver dön semaver
Limon şeker çay semaver*

*Semaverin suyu çiçek
Gelin kardaşlar çay içek
Çaysız meclisi ne idek*

*Yan semaver dön semaver
Sana kurban can semaver*

*Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Dervişlerle dostluğu var*

*Çay içelim çay içelim
Nefs-i hevadan geçelim*

*Semaverin hocası var
Kafkaslarda nicesi var
Buhara'da yücresi var*

*Yan semaver dön semaver
Atamızdainsın yadigâr.⁷¹*

Çayname

Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Küsülüğü barıştırın

Semaverin rengi sarı
Bardakları gülden arı
Şule verir kalbe nuru

Hüner senin ay semaver

Hüner senin ay semaver

Semaveri kurduk düze
Bu tarikat cümlemize
Pirim etsin himmet bize

Semaver benzer coşkuna
Aşkı başından taşkına
Yansın Allah'ın aşkına

Hüner senin ay semaver

Hüner senin ay semaver

Semaverin bacası var
Karabağ'da yücresi var
Kafkasya'da hocası var

Semaverin rengi beyaz
Beyaza ederler niyaz
Terakkisi güzel avaz

Hüner senin ay semaver

Hüner senin ay semaver

Semaverin çayı çiçek
Gelin ihvanlar çay içek
Çay olmayan meclisi geçek

Semaverin kulpu iki
Hiç durmadan çeker zikri
İçtik çayı ettik şükri

Hüner senin ay semaver

Hüner senin ay semaver

Çayın lezzeti pek hoştur
Üç bardak için sarhoştur
Çayı bilmeyen ne boştur

Ortaya kurulur masa
Tepsiye dizilir kase
Aşıklar gelir hevese

Hüner senin ay semaver

Hüner senin ay semaver

Semaverin musluğu sarı
Çoban gibi ıslığı var
Müritlere dostluğu var

Hüner senin ay semaver

Çay suyu taştan süzülür
Hasretim canım üzüdür
Divanın elde gezilir

Hüner senin ay semaver

Çayın dirhemi bir altın
Tüccarından aldım satın
Mest eder âlemi bütün

Hüner senin ay semaver

Semaveri kim gargadı
Çekti ciğerim dağladı
Anı gören kan ağıladı

Hüner senin ay semaver

Akşamdan çaya başlanır
Suyu tükense aşlanır
Yarım bundan pek hoşlanır

Hüner senin ay semaver

Semaverin çayı güzel
Semavere güller bezer
Müritlerim kaykar süzer

Hüner senin ay semaver

Semaveri halleyleyin
Çay kandilin bol eyleyin
Dili dudak bal eyleyin

Hüner senin ay semaver

Ortasında ateş yanar
Gırağında sular kaynar
Müritlerim kalkar oynar

Hüner senin ay semaver

Ortasında aşk ateşi
Kenarında gözler yaşı
Semaya kaldırmış başı

Hüner senin ay semaver.⁷²

Özgün metninde kavuştak dizelerinin bir değil iki olduğunu sandığım bu "Çayname"nin Sivas yöresinden derlenen varyantı da şöyledir:

Çayname – Çay İlâhîsi

Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Âşıkları kavuşturun

Çayın dirhemi bir altın
Ben şeyhimden aldım satın
İçtim çayı oldum meftun

Yan semaver dön semaver
Daim Allah der semaver

Yan semaver dön semaver
Kayna yan da coş semaver

Semaveri koydum taşa
Taş yarıldı baştan başa
Yaşa şeyhim sen çok yaşa

Semaverin kulpu aldan
Getir sağdan götür soldan
İhvan çıkmaz doğru yoldan

Yan semaver dön semaver
Sende bir hâl var semaver

Yan semaver dön semaver
Sende bir hâl var semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Şeyhim ile dostluğu var

Semaveri koydum taşa
Yaşa şeyhim sen çok yaşa
Nüfuzu da geçer taşa

Hüner sende can semaver
Sende bir hâl var semaver

Yan semaver dön semaver
Hüner sende can semaver

Semaverin bacası var
Kafkasya'da hocası var
Beşiri'de yücesi var

Semaverin altı çiçek
Getirin çayları içek
Çaysız meclislerden geçek

Yan semaver dön semaver
Hüner sende can semaver

Yan semaver dön semaver
Daim Allah der semaver⁷³

Çay İlâhîsi

*Kimselerin akli ermez
Çay sohbeti hikmetine
Çünkü ezelden uğramış
Mürşidinin ülfetine*

*Münkir olan işret sanar
Saki cam-ı meyi sunar
Âşık pîr elinden kanar
Gelin bu çay sohbetine*

*Lezzeti cennet şarabı
Şad eder içen harabı
Gönülde hikmet kitabı
Dolar bu çay sohbetine*

*Kısa söyle Çoban yeter
Söz pîrindir bilen tutar
Âşık yar elinden kanar
Gelin bu çay sohbetine⁷⁴*

*Lezzetini içen bilir
Dü cihandan geçen bilir
Türlü mercan saçan bilir
Gelin bu çay sohbetine*

Erzurumlu Hattat Mustafa Necadettin'in şiiri:

*De bismillah kaseyi al
Misk ü anberdir çayımız*

*Sen de katıl bu zümreye
Olsun deniz nur çayımız*

*Demli çaylar derde deva
Zikre dalmıştır nayımız*

*Mustafa'nın duası bu
Cennet olsun son çayımız.⁷⁵*

Tüm teselliye ve zevki çayda bulan Pîr söylüyor:

*Geldi hengamı haram
Gayrı günahıtan geçelim
Mey-i yakuta bedel
Çay içelim çay içelim.⁷⁶*

Recai mahlasını kullanan Zileli Mehmet Ataolur'un, "Semaver" şiiri daha çok ilâhî tarzındadır:

Semaver

Geliniz ihvanı vefa
Çay âleminde dir safa
"Veşrebu vallahu afa"
Yan semaver can semaver

Kıyam etmiş rafet ile
Zakir olmuş halet ile
Kalbi mahsun rikkat ile
Yan semaver can semaver

Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Gerginleri barıştırın
Yan semaver can semaver

Önce abı saf olmalı
Akçay da dili burmalı
Çağrıben aşka gelmeli
Yan semaver can semaver

Semaverin bacası var
Kafkas'ta pek yücesi var
Buhara'da hocası var
Yan semaver can semaver

Semaverim hâl eyleyen
Şekerini bol eyleyen
Damağımı bal eyleyen
Yan semaver can semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Softalara dostluğu var
Yan semaver can semaver

Recai pek müptelası
Cürmün afede Hüda'sı
Hafızların ilticası
Yan semaver can semaver.⁷⁷

Semaverin kulpu iki
Daim çeker Hakk'a zikri
Ne anlasın iyiliği
Yan semaver can semaver

Bu şiirin bir varyantı sayılabilecek "Semaver" şiiri de, Âşık Demli (Deli Molla diye anılan Hasan Coşkun) tarafından söylenmiştir.

Semaver

Gelin ey ihvan-ı safa
Çay yaptı Hafız Mustafa
"Veşrebu Vallahü afa"
Yan semaver can semaver

Semaverin bacası var
Kafkas'ta en yücesi var
Buhara'da hocası var
Yan semaver can semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Hafızlarla dostluğu var
Yan semaver can semaver

Köpürür benzer Coşkun'a
Aşkı ağzından taşkına
Deli Molla'nın aşkına
Yan semaver can semaver.⁷⁸

Çayı Akkuyruk olmalı
Suyu temizce dolmalı
Hoca'nın keyfi gelmeli
Yan semaver can semaver

Manilerde Çay

Mâniler, anonim halk edebiyatımızın sevilen ve çok kullanılan nazım türüdür. Bazı halk şairleri de mâni türünde şiirler söylemişlerdir. Mâniler, Anadolu'da olduğu gibi Azerbaycan sahasında, Kerkük'te ve Kıbrıs'ta da çok yaygındır. Mâniler belirli ezgilerle söylenirler. Bazen iki manici karşılıklı mâni atışırlar. Mânilere Azerbaycan sahasında "mahnı" ya da "bayatı" da denmektedir. Kerkük ve Kıbrıs'ta ise Anadolu sahasında olduğu gibi "mâni" olarak adlandırılırlar. Ayaklı mâniler daha çok Azerî etkisinde olan bölgelerde yaygındır. 19. yüzyılda ve 20. yüzyılın başında, İstanbul'da çalgılı kahvelerde özellikle ayaklı ya da cinaslı denilen mâni türleri yaygındı ve belirli makamlarda mâni söyleyenler tarafından, o andaki olaylara ve çevreye uydurularak, çoğu kez irticalî (doğaçlama) söylenirdi. Ramazan davulcularının belli makamlarda söyledikleri "Ramazan" ya da "Davulcu Mânileri"de vardır. Mânilerin hece ölçüsü yedilik olduğu hâlde ramazan mani-

lerinde dizeler sekiz hecelidirler Manilerde çay konusu da zaman zaman işlenmiştir. Çaydan söz eden Anadolu ve Kerkük mânilerinden ve Azerbaycan bayatlarından bazı örnekler sunuyoruz:

Anadolu Manileri

Çayın yaprağı yeşil
Döşür Fadime döşür
Bu akşam geleceğim
Şekerli kahve pişir

Rize cüzel memleket
Çay kokayı gül gibi
Rize'ye doymak olmaz
Parlayı yılduz gibi.⁷⁹

Rize bağluklarında
Pembe güller açayı
Gel gidelim Rize'ye
İçelim Rize çayı

Çayımın bak demine
Ben gelemem yemine
Köyümün güzel kızı
Bir anılır Emine⁸⁰

Yağmur yağar ıslanır
Çay fidanının dibi
Anan seni sevmeyi
Benim sevdiğim gibi⁸¹

Kız idin oldun kadın
Hiç eksilmedi tadın
Çay filizi kırmaya
Olayım mı ırgadın⁸²

Giderdi Şam'a şarka
İrize'nin ketani
Şimdi cana can katar
Çayının bir fincanı⁸³

Azerbaycan Bayatıları

Azerbaycan'da çok renkli bir çay ve semaver kültürü vardır. Bu kültür diğer halk edebiyatı ürünleri gibi, Anadolu'daki mânilerin benzeri olan bayatlara girmiştir. Bayatılar, Azerbaycan sahasından Anadolu'ya taşınmış, ülkemize de gelmiştir. Terekeme, Karapapak ve Bayat boyu halkları bu kültür varlığını sürdürmektedir. Zaten "bayatı" adının Bayat boyu ile ilgisi olduğunu uzmanlar söylemektedirler. Bayatılarda, "ayaklı mânî" ya da "cinaslı mânî" türünden olanlar "ezizem" ve "men âşık" kelimeleri ile

başlamalarıyla ayırt edilirler. Çaydan, çaydanlıktan, "istikân" denilen çay bardağından ve semaverden söz eden bayatılardan birkaç örnek veriyoruz:

*İstekânı yarınca
İçtim kaldı yarınca
Bugün bir kızı gördüm
Gözüm kaldı dalınca*

*Samavarı alıştır
Maşa getir karıştır
Yarım menden küsüptü
Onu menlen barıştır*

*Samavar yana yana
Buğlanır yana yana
Danışırık ağızla
Dil kalır yana yana*

*İstekânım billürden
İsterem can ü dilden
Getir cınak çekişek
Sen dudağdan men dilden*

*Samavarı yan yana
Çaynık dönüptür kana
Dostum bir çüt öpüş ver
Men ölüm lotuyana*

*İstikânın ağ olsun
İç damağım çağ olsun
Bivefa yar elinden
Bağrın gerek dağ olsun*

*Samavarın kuşları
Kızıldan serpuşları
Gireydim yar koynuna
Alaydım öpüşleri*

*İstekâm ağ olsun
İçi dolu yağ olsun
Biz burda mahnı dedik
Eşidenler sağ olsun⁸⁴*

*Samavarı kaynatan
Üstte çaynık oynatan
Eyil öpüm yüzünden
Kaş alttan göz oynatan*

Kerkük Mânileri

Kerkük Türkmenleri arasında hoyrat ve mâni geleneği çok gelişmiştir. Bu hoyrat ve mânilerde çeşitli konular işlenmektedir. Bu konular içerisinde çay ve çay gereçleri de vardır. Çay konulu iki mâni:

Çay içtim istikânda
Yari gördüm tükânda
Bı yari onda sevdim
Damda örtik bükende.

Çeyhanavın tasına
Kurbanam badasına
Menim ne işim vardı
Geldim yar havasına.⁸⁵

Bir Ramazan Mânisi

Şekere olmaz bahane
Safalar bahş eder cana
Çay şerbeti de naziktir
Şifalar hasta insana⁸⁶

Türkülerde Çay

Anadolu türküleri, belirli ezgilerle çalgı eşliğinde ya da çalgısız söylenirler. Çay, yetiştirildiği ve işlendiği Rize, Trabzon, Artvin ve Giresun illerimizin kemençe eşliğinde söylenen türkülerine girmiştir. Rizeli kemençeci ve türkücü Sadık Aynacı'nın bir türküsünde çay:

Şirindir Rize çayı
Pembe güller açayı
Gel gidelim Rize'ye
İçelim Rize çayı

şeklinde geçmektedir.

Oldukça zengin bir çay kültürü olan Azerbâycan sahasında da çayı konu alan türküler vardır. Anadolu ve Azeri türkülerinden bir seçme sunuyoruz:

Rize Türküsü

Gel'yi mayıs ayı
Toplayalım çaylari
Gidelim fabrikaya
Alalım paralari

Çay mahsulü çoğalmış
Rize'nin her yerine
Çay tamlilari benzer
Esmer güzellerine.⁸⁷

Çay tarlasına gördüm
Sarı peştamallari
Dünyaya şöret vermiş
Bu Rize'nin çaylari

Rize (Çay) Türküsü

Rize cüzel memleket
Çay kokayı gül gibi
Rize'ye doymak olmaz
Parlayı yıldız gibi

Yapılacak dediler
Rize çay fabrikası
Rize'ye layık olur
Bu işün yapılması

Yekün Rize dağlari
Verilmiş çay güline
Çay fidanları benzer
Esmer güzellerine

Yeşil Rize'nun yüzi
Bakar Karadeniz'e
Ne eksak biçemezük
Güzel Türkiye'muze

Bi fabrika yapılsa
Rize'nun yalisına
Memleket baştan başa
Çay limon mandalina

Hey gidi güzel Rize
Parlayısın gün gece
Yeşillükler altında
Hasan çalar kemençe.⁸⁸

Trabzon fundukluklar
Pazar'da elmaluklar
Gelin gibi Rize'yi
Süsler portakalluklar

Çay Türküsü (Azerî)

Kimin ağrıyor canı çay
Okşayıptı mercanı çay
Min bir derdin dermanı çay çay çay
Tüm dertlerin dermanı çay çay çay

Armudi istikânda çay
Üreyimiz yananda çay
Yaranlısan dağlısan çay çay çay
Etirlisen bağlısan çay çay çay

Her kime gelse konak çay
Lâzım değil soruşmak çay
Geler yemekten kabak çay çay çay
Versin yemiştin kabak çay çay çay

Kışın karlı çağında çay
Yayda gün kabağında çay
Gelsinler sorağında çay çay çay
Gezir her dudağında çay çay çay

Ay gülim heyyy! Adın gezir elleri çay
Kimin yoksa heberi çay
Okşayıptı mehmeli çay çay çay
Bolca için demleri çay çay çay

Üreğim çay çay çay
Etirim çay çay çay
Mehmelim çay çay çay
Gözelim çay çay çay⁸⁹

Çay Destanı (Türkü)

Biraz da anlatayım
Başıma gelenleri
Bu yaz çay güldürecek
Bizim Rizelileri

Her sene iyi idi
Şu Rize'nin havası
Bu yaz güneş görmedi
Soğuk geçti burası

Geliriz bu çaydı
Zate evvelden beri
Arka isti yatayı
Fabrika işçileri

Yağmur çamur çalışır
Zengini fukarası
Cebumuze girmede
Mübarek çay parası

Çay kesmek bir şey değil
Mühim olan satması
Nerden çıktı ortaya
Bu kontanjan davası

Aradım iki saat
Gine temiz olmadı
Dedim ulan yazıcı
Sana akıl kalmadı

Kimun aklına geldi
Bu Allah'ın belası
Hiç hoşuma gitmeyi
Ekisperin havası

Benim darlandığımı
Ekisper da anladı
Çayı koydu kantara
Baktılar bir deftere

Ekisper baktı çaya
Ben da yaktım sigara
Dedi çayın bozuktur
Buni bi temiz ara

Dedi bir kilo fazla
Al koy oni bir yere
Zaten kafam dumanlı
Döktüm oni dereye.⁹⁰

Semaver

Semaverin yapısı tenekeci sacından
Sabah akşam oturur inmez başım ucundan

Tarlada kaynar semaver evlerde kaynar semaver
Vezirköprü içinde bedestende semaver

*Demliğimin sırması pirinçtendir burması
Dört ayağı üstünde pek hoştur oturması*

Bağlantı...

*Semaverin kömürü sarı pelit odunu
Uzatır dost ömrünü dinlendirir yorgunu*

Bağlantı...

*Semaverin düdüğü su kaynayınca öter
Çayını demleyince beş dakika beklet yeter*

Bağlantı...

*Dosta meclis kurdurur sohbet safa buldurur
İçki ne ki yanında bu dem kafa buldurur*

Bağlantı

*Semaveri yak hele hoş sohbet güle güle
Neşemizin yanında az kalır rakı bile*

Bağlantı...⁹¹

Şarkı ve Kantolarda Çay

Kendisi aslen Rizeli olan bestekâr Ekrem Karadeniz, sözlerini de kendisi yazdığı bir çay destanı bestelemiştir. 1948 yılında, rast makamında bestelenen bu destanın sözleri şöyledir:

Rize Çay Destanı

Erkek:

Başında yeşil yaprak
Koynunda bir demet gül
Görünce âşık oldu
Sana bu deli gönül

Tatlısın hülya gibi
Söyle sen nerelisin
Gül kokuyor her yanın
Sanki bahar yelisin

Kız:

Benim adıma derler
Albayrağın yıldızı
Şöhretimi sorarsan
Yurdun en güzel kızı

Rizedir benim yurdum
Bahara benzer kışım
Hint bahçeleri gibi
Çay kokar içim dışım

Erkek

İnce kalem kaşların
Kemençe yayı gibi
Kırmızı dudakların
Rize'nin çayı gibi

Ağızına kadar doldur
Bardağı kana kana
İç çayı soğutmadan
Dudağım yana yana

Kız

Yanağının yanında
Gül bile sönük kalır
İçtiğin çayın rengini
Dudaklarından alır

Dudağım gibi derler
Kirazımın rengini
Bir yerde bulamazsın
Armudumun dengini

Erkek

Tepemde esen rüzgar
Taze yeşil çay kokar
Abhayat dediğin
Çeşmelerimden akar

Başım gibi dumanlı
Göklerim denizlerim
Yeşil bahçelerimde
Bilsen neler gizlerim

Kız

Yola bakan gözlerim
Suların kadar berrak
Gecelerimden siyah
Yıldızlarımdan parlak

Beğendinse Rize'yi
Gel bizde misafir kal
İkram edeyim sana
Mandalına portakal

Kız-Erkek:

*Kaynasın semaverler
Bardaklara dolsun çay
Haka olun uşaklar
Çevirelim sıksaray⁹²*

Kantolarda Çay

19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarında, özellikle İstanbul'da yaygın olan konto geleneğinin en tanınmış adlarından birisi de Şamran Hanımdır. Şamran Hanım bir kantosunda çaydan şöyle söz eder.

*İsfahan'da olur servi
Yanağında çift beni
Acem kızı ince belli*

*Dükkânımda çay satarım
İçine anber katarım
Koynuma alıp yatarım.⁹³*

Tekerlemelerde Çay

Türkiye'de ve Türkçe konuşulan yerlerde çay, günlük tekerlemelere malzeme olmuştur. Meselâ, önceleri kahve için söylenen bilindik bir tekerlemenin sonradan çaya uydurulduğu görülmektedir:

*Gönül ne çay ister ne çayhane
Gönül sohbet ister çay da bahane.⁹⁴*

Trabzon yöresinde bir zamanlar çok söylenen ve benim de çocukluğumda işittiğim bir tekerleme ise şöyle idi:

- *Ofli çay içersun?*
- *Pek severum oni*
- *Ama on paradır*
- *Ya yutur oni.*
- *Ya kalk git evune*
- *Ya getir oni.*⁹⁵

Burada, Ofluların çayı çok sevdiğine gönderme yapılıyor. Fakat, Of lu parayı çaydan çok sevdiği için çayı pahalı buluyor ve istemiyor. Kahveci, çay içmezse kahvehaneyi terk etmesi gerektiğini hatırlatınca da kahvede oturmayı çok sevdiği için pahalı da olsa çayı getir diyor.

Bir başka tekerlemede çay için şöyle deniliyor:

*Çay bir değil ikidir
Üç kardeşidir.
Dört cana faidesidir
Geçtin mi beşe
Var on beşe.
Çay nedir
Say nedir.*⁹⁶

Bu tekerlemenin Gümüşhane'den derlenen bir çeşitlemesi vardır:

*Çayın üçü adettir
Dördü sıhhattır
Çıktı beşe
Vur on beşe
Çıktı yüze
Düştü düze
Çay nedir
Say nedir
Dök uşağum bir daha.*⁹⁷

Doğu Anadolu'da, özellikle Erzurum'da çay çok sevilir, çok içilir. Erzurum'un işgali sırasında Sivas'a göç eden Erzurumlular, savaş nedeniyle çay bulmakta zorluk çekince aşağıdaki şu tekerlemeyi söylemişlerdir:

*Çay çıktı kırka
İçeriz korka korka
Çay çıktı yüce dağ başına
Demliği getir karşıma
Üç gündür içmemişem
Doldur bir tane
Aklım gelsin başıma⁹⁸*

Ahmet Caferoğlu'nun derlediği bir tekerleme de "Çay Türküsü" başlığı ile yayımlanmıştır. Aşağıdaki metinde de görüleceği gibi bu bir türkü değil, tekerlemedir:

*Çay dediğinin adeti bellidir
İkiyken üç gaydadır
Dört bedene faydadır
Beşe çıhdi, köşe çıhdi
Çay nedir, say nedir
Ha iç, ha iç, ha iç.⁹⁹*

Eskiler çayla ilgili şöyle derler:

*Es-sohbet-ü bila çay
Kes semai bila ay,¹⁰⁰*

Burada, çaysız bir sohbet aysız bir gökyüzüne benzetiliyor. Çayın özelliklerini belirten bir tekerleme de şöyledir:

*Çay kadehte dide efruz olmalı
Lebriz-i lebreng ü lebsuz olmalı¹⁰¹*

Burada çayın dudak renginde, dudak sıcaklığında ve dudak tadında olması gerektiği anlatılıyor. Sivas yöresinde ise çayı bir pirin icat ettiğine inanılır ve şu tekerleme söylenir:

*Çayı icat etti bir pir
Sabaha iki akşama bir¹⁰²*

Bu tekerlemede ayrıca çayın akşamları daha az içilmesi gerektiği vurgulanıyor. Bunun nedeni çayın uykuyu kaçırma özelliğinin olmasıdır.

Çayın demi ve suyu konusundaki bir tekerleme de şöyledir:

*Demi elden
Suyu gölden¹⁰³*

Erzurum'da, soğuk iklim gereği önceden de söylediğimiz gibi çok çay içilir. Aşağıdaki şu tekerlemeyi de on beş yirmi çay içenler anlatmaktadır:

*Çıktı mı beşe
Sür on beşe
Olsun yirmi
Versin neşe
Kırmam seni
Doldur neyse.¹⁰⁴*

Aşağıda eski bir çay manzumesinin, çayhanelerin duvarlarına asılacak türden bir manzume olduğu anlaşılıyor: Burada çayın, kişi için iyi ve faydalı tarafları anlatılıyor:

*Buyu hoştur taamı hoştur şurbu hoş
Demlenirse pek hoş olur, afiyetle iç çayı*

*Şark ve garbda şöhreti var müptela herkes ana
Ateşi yak keyfine bak lezzet ile iç çayı*

*Hassası çoktur adede gelmez söylesem bir bir sana
Hoşgüvardır etme inkâr bardak ile iç çayı*

*Nef-i sani çay içersen öldürür mikropları
İster isen doktora sor itikadla iç çayı*

*Cayma çaydan yüz çevirme çayın elbet cayı var
Kim içerse hasta olmaz itimatla iç çayı"¹⁰⁵*

Halk arasındaki bir yakıştırmaya göre, semaver kelimesi üç heceden oluşuyor ve bu hecelerden "se", Farsça üç, "ma" Arapça su ve "ver" Türkçe ver anlamındadır. Bundan "üç çay ver" anlamı çıkarılır. Neden üç? Aşağıdaki şiirde söylendiği göre, üç bardak çay ehl-i keyfe yeterlidir. İlâç niyetine olursa daha fazla olabilir:

*Ehl-i keyif olana
Üçtür çayda kaide
Derde derman sorana
Dördü beşi faide.¹⁰⁶*

Yalçın Kitapçı'dan alınan çay konulu bir tekerleme ise şöyledir:

*Yemekten sonra bir çay
Çay nedir say nedir
Biri demdir ikisi gamdır
Üçü kaide dördü faidedir
Çıktı mı beşe sür on beşe
Ondan sonra verir neşe
Kırmam seni doldur neyse
Bu da bize düşen hisse.¹⁰⁷*

Bilmecelerde Çay

Türk halk bilmecelerinde, çay ve semaverli bilmecelerin yanı sıra karşılığı çaydanlık ve çay bardakları olan bilmeceler de vardır. Biz, bunlara birkaç örnek vererek temas edeceğiz:

Meselâ karşılığı “çay bitkisi” olan bir bilmece şöyledir:

*Enliliği yorgan gibi
Uzunluğu urgan gibi.¹⁰⁸*

Karşılığı “çay” olan bilmecelere örnek olarak ise şunlar verilebilir:

*Kırmızı boyayı boyadım
Misafirin önüne dayadım*

* *

*Rengi kızıl şarap değil
Kışın fena ahbap değil*

* *

*Sıcacık sıcacık içilir
Andan vaz mı geçilir?*

* *

*Al rengine bakılır
Kadehlere dökülür
Buram buram tüterken
Önünde diz çökülür.¹⁰⁹*

Sırasıyla Konya ve Elazığ’dan derlenen şu bilmecelerin karşılığı da “çay” dır:

*Bugün ben bir nesne gördüm
Bak etrafı kırmızı
Nefesi var canı yok
Akar kanı kırmızı.*

* *

*Çarşıdan aldım siyah
Evde oldu kırmızı.*

* *

*Kırmızıya boyadım
Misafire dayadım.¹¹⁰*

Karşılığı “çaydanlık” olan bilmece ise şöyledir:

*Ocak başında oturur
Karnını küle batırır
Ortası yanar
Yanları kaynar
Kanadından kan damlar
Canlılar oturur
Cansızlar pervane döner.¹¹¹*

Karşılığı “bardak” olan bilmeceler ise şunlardır:

*Attım atmaz
Yere batmaz
Yeminlidir
Yaya gitmez.*

* *

*Bir çocuğum var
Gelen öper giden öper.¹¹²*

Karşılığı “çay süzgeci” olan bilmecelere ise şunları örnek verebiliriz:

*Delik başlı
Gözü yaşlı.¹¹³*

* *

*Elikli ülüklü
Otuz iki delikli
Ya bunu bilirsin
Ya bu gece ölürsün.¹¹⁴*

Karşılığı "semaver", "demlik ve bardaklar" olan olan bilmece:

*Ortası yanar
Yanları kaynar
Kanaadından kan damlar
Canlılar oturur
Cansızlar pervane döner.¹¹⁵*

Karşılığı "semaver", "ateş", "çaydanlık", "çay", "bardak" ve "adam" olan bilmece ise şöyledir:

*Etrafı kaynar
Kanaadından kan damlar
Canlılar oturur
Yanında cin uşakları oynar¹¹⁶*

Karşılığı "semaver" olan bilmeceler:

*Benim sarı gızım,
Benim beyaz gızım,
Çeyizi dizilim,
Gonuh gelir, ağlar,
Gonuh gider ağlar,
Babası gelende
Başına kalem bağlar.*

* *

*Şukka ha şukka,
Bukka ha bukka
Ve takka ha takka,
Fıldır fuş, fıldır fiş.¹¹⁷*

* *

Ortası yanar
 Kenarı kanar
 Tepesine kuş konmuş
 Boynundan kan damlar¹¹⁸

Azerbaycan'da derlenen şu üç bilmecenin karşılıkları da "se-maver" dir:

Yeddi gat içinde men gala gördüm
 Üzünde abı var içinde narı
 Yarisin ağ gördüm yarisin gara
 Eyleyirek biz de ondan nubarı.

* *

Nedendi ha nedendi
 Ağ gümüşten bedendi
 Ortasına od düşüb
 Gedir gömür nedendi?

* *

Yanları derya ortası od¹¹⁹

Bir şiir-bilmecede ise çay şöyle tarif ediliyor:

Bilmece

Yaprakları sarmal dizilişli
 Saplı ve hafif dişli
 Parlak yeşildir rengi
 Tek tek ve beyaz tenli
 Güzelim çiçekleri
 Yapraklarının altında sanki
 Gizlenmiş gibi
 Meyvesi
 Odunsu kapsül tipi
 Bilmez hiç
 Yaprğını dökmeyi

*Bulur yüksekliği
 Kimi zaman on metreyi
 Assam ve Güneybatı Çin kökenli
 Himalaya'ların yamaçlarındaki
 Dev gibi ve yabani
 Siyah ile yeşil olur türleri
 Ama en güzeli
 Türkiye'mizde yetişeni
 Bu satır bilmecemizin sonu
 Bildiniz mi neymiş Rize'mizin sembolü
 İsterseniz vereyim bir de ipucu
 Üç yaprağı vardır bir de tomurcuğu.¹²⁰*

Efsanelerde Çay

Çayın keşfedilmesi üstüne birçok efsane söylenmiştir. Bu çalışmamızda bunlardan birkaçına yer vereceğiz:

Çin'de çay efsanesi

Çin imparatorlarından Shen-Nung, sarayının bahçesinde oturmuş sıcak su içiyordu. Bahçede her türlü ağaç ve bitkiden vardı. İmparator her sabah böyle bahçesinin bir köşesinde oturur ve sıcak suyunu yudumlardı. Bu arada tatlı bir rüzgârın koparıp sürüklediğı bir yaprak döne döne geldi ve imparatorun elindeki sıcak su dolu fincana düştü. Düşmesiyle çok güzel bir koku etrafa yayıldı. İmparator fincanı uzun uzun kokladı. Çok hoşuna gitti. Bir yudum içince ferahladığını hissetti. Derhâl hizmetçilerini çağırıp bu yaprağı onlara gösterdi ve ağacının bulunmasını emretti.

Çay işte böylece keşfedildi"¹²¹

Hint'te çay efsanesi

Çayın keşfi ile ilgili bir başka efsane daha vardır. Bu efsane de şöyledir:

"Bir Budist rahip olan Hint mihraçesinin oğlu, Tanrı'ya yakınlaşmak için dünya zevklerinden uzak durmaya karar verir. Yalnız

yaprak yiyerek beslenir. İbadetle vakit geçirir. Uyku uyumazdı. Bir gün çok yorulduğu için dayanamaz uyuyakalır. Uyanınca uyuduğu için büyük bir pişmanlık duyar. Göz kapaklarını keser atar. Göz kapaklarını ve kirpiklerini attığı yerde bir bitki biter. O bitkinin yapraklarını gözlerinin üzerine koyunca göz kapakları tekrar eski hâline gelir. Bu bitki çaydır.”¹²² Bu efsanenin bir varyantında rahibin Prens Rahip Bodhi Dharma olduğu da söylenir. Bu efsane, Budist ve Taoistlerin çayı kutsal bir içecek olarak kabul etmeleri nedeniyle yayılmıştır.¹²³

İyileştiren çay

Çayın keşfi ile ilgili bir efsane de “Şerh-i Kaside-i Nimet’üt Tay”da anlatılmaktadır. Bu efsane de şöyledir:

“Hıta ülkesinin melikinin nedimi acaip bir hastalığa yakalandı. Rengi sarardı, yüzü soldu. Görünüşü çok çirkinleşti. Melik artık bu nedimi ile hiç görüşmüyordu. O da dağlara kaçtı.

Meliğin nedimi dağda acıktıkça bulduğu otlardan yiyordu. Bir gün Tanrı’nın yardımı ile çay ağacı bulunan bir yere geldi. Acıkmıştı. Çay yapraklarını yedi. Bu yapraklar kendisine çok lezzetli geldi ve bir zaman bunları yemeye devam etti. Vücudundaki hastalık çayın etkisiyle tamamen iyileşti. Yüzüne tekrar renk geldi. Bu hâle şaşırdı. Tanrı’ya dua etti.

Meliğin adamlarından biri onu gördü ve nasıl iyileştiğini sordu. O da çay yapraklarını yiyerek iyileştiğini anlattı. Çayın etkisiyle bu iyiliğin meydana geldiği anlaşıncı o günden sonra çay ilaç olarak kullanılmaya başlandı.”¹²⁴

Çay yaprakları

Çayın çeşitli yararlarını anlatan bir efsane de şöyledir:

“Çin’de avcılardan bir grup yakaladıkları hayvanların etlerini bir türlü pişiremiyorlardı. Çünkü tencerelerinin üzerinde kapak yoktu. Çay ağacından topladıkları yaprakları tencerenin üzerine kapak yaptılar ve tenceredeki etin kolay piştiğini gördüler. Bu bilgiler ve tecrübeler sonunda çay her yere yayıldı”¹²⁵

Ahmet Yesevi'de çay

Asya'daki Türkler arasında çayın yayılmasını anlatan bir efsane de Hoca Ahmed Yesevi ile ilgilidir. Fuat Köprülü, bu efsaneyi Abdül Kayyum Nasır'ın *Fevakihü'l-Cülesa* adlı eserinden naklen şöyle anlatır:

"Hoca Ahmed Yesevi, bir gün Hıtaý sınırında Türkistan karyelerinden birine misafir olur. O gün hava çok sıcak olduğu için, Hoca eşeğine binerek katettiği uzun mesafeden yorulmuştu. Tesadüfen evine misafir olduğu çiftçinin zevcesi bu esnada çocuk dünyaya getirmek üze idi; bu yüzden çiftçi Hoca'nın bu hususta duasını iltimas eyledi. Hoca, bir dua yazdı, kadının beline bağladılar, hemen istediği hasıl oldu. Zevcesinin kurtulmasından dolayı çok memnun olan çiftçi çay kaynatıp getirdi. Hoca, çayı sıcak sıcak içince terledi, yorgunluğunu giderdi; sonra: 'Bu şifalı bir şey imiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revac versin' diye dua etti. İşte çay, an'aneye göre, Türkler arasında o zamandan beri kullanılıp durmuş ve herkese şifa verici olmuştur."¹²⁶

Fıkralarda Çay

Çay, halk kültürünün önemli unsurlarından biri olan fıkralara da malzeme olmuştur. Toplumun içerisinde pek çok bu tür fıkra yer almaktadır. Bunlara örnek olarak şu birkaç tanesini gösterebiliriz:

Çarpinti yapıy

Erzurumlu Bayburt'a gitmiş, kahveye girmiş:

-“Hele gardaş bir çay getir de içek” Ve peş peşe 29 çay içmiş, Bayburtlu sormuş:

-Abi daha getirim mi?

Erzurumlu elini kalbine götürüp yanıt vermiş:

-“Yok gardaş. 30 bardak oldi mi çarpıntı yapıy.”¹²⁷

Taze çay

Sürmene-Köprübaşı'nda, Bayburt istikametindeki yolda konaklama yerinde Soğuksu Hanları'nda bir han işleten Harun Dayı, her yaz başı hanı şenletirken demliğe çay koyup demler; bu demi güzün yayladan inme zamanı boşaltır.

Bir defasında, Ramazan Bayramı'nın üçüncü günü İstanbul'dan gelen bir grup misafir Soğuksu Hanları'nda çay molası verir. Harun Dayının akranı ve arkadaşı olan şoför Kâzım Başaran, hana girerken Harun Dayıya:

- Harun Dayı bu misafirler İstanbul'dan geliyor. Bunlara taze çay demle, der. Ocakta meşgul olan Harun Dayı gelenlere bakar ve:

- Çayım tazedur. Remezan siftesinde üzerine çay ilâve etmişum, der.¹²⁸

Eski usul

Evine gelen misafirine çay ikram eden ev sahibi çayı kılama, misafiri ise kaşıkla karıştırarak içmektedir. Misafirinin bir bardak çaya 3-4 şeker attığını gören ev sahibi şeker gibi erimeye başlar. Akıllı sıra duruma çözüm getirmek için de misafirine:

- Komşu bu işi bir de benim gibi kılama denesen, der. Misafir:

- Doğru ya. Bir de öyle içeyim, der. Bu kez de bir yudum çayla bir şeker yutar. Ev sahibi daha da şaşırır ve misafirine:

- Komşu, sen eski usule dönsene, der.¹²⁹

Hasta mi oldun?

Kıtlık zamanlarında, çayın sadece hastalara demlendiği günlerde, sabah kahvaltısını ilk kez hazırlayacak olan gelin, kaynana-sına çay kavanozunun nerede olduğunu sorar. Kaynana:

- Ne oldi sağa gelin, gelur gelmez hasta mi oldun, der.¹³⁰

Kaşıksız çay

Temel doktora gitti ve çay içerken gözünün altının ağrıdığını söyledi. Doktor bir bakalım dedi ve iki çay getirtti. İçmeye başladılar. Temel çayın şekerini karıştırdıktan sonra kaşığı bardaktan çıkarmadı ve içmeye başlayınca kaşık gözünün altına geldi ve incitti. Temel bunun üzerine:

“Bak Doktor Bey gene ağrıyor”, deyince doktor “Dur bakalım sana reçete yazayım” der ve reçeteyi yazar. Temel doktorun ne ilâç verdiğini sorunca doktor şu cevabı verir:

“Günde üç defa birer bardak çay. Ama kaşıksız” der.

Soğuk çayın var mı?

Temel bir gün kahveye gitmiş:

“Selamün aleyküm usta, soğuk çayın var mı?”

Adam “yok” deyince Temel, “Sağ ol usta. Allah’a emanet ol” demiş ve gitmiş. Ertesi gün Temel yine aynı kahveye girmiş:

“Usta soğuk çayın var mı?”

Adam yine “yok” demiş ve Temel kahveden ayrılmış. Bir sonraki gün yine aynı hadise tekrarlanmış.

Kahve sahibi de bu adam nasıl olsa bir daha gelir diye soğuk çay hazırlamış ve Temel’i beklemeye başlamış. Temel, adamın düşündüğü gibi gelmiş:

“Usta soğuk çayın var mı?”

“Evet var!”

“O zaman ısıt da içelim.”¹³¹

Üç çay, biri temiz bardakta...

Temel çayhane işletmekteydi. Bir gün üç kişi geldi çayhaneye ve çay istediler.

Biri demli bir çay istedi. Ötekisi açık bir çay istedi. Üçüncüsü ise “Bana temiz bir bardakta çay getir.” dedi. Temel çay ocağına gitti ve çayları bir tepsinin üzerine koyup getirdi. Sordu:

“Temiz bardakla çayı hanginiz istemişti?”.

Deyimlerde Çay

Çay, Türkçe deyimlere de girmiştir. Bunlardan bazıları:

Alâkaya çay demle (Argo): Özellikle tutarsız, konuyla ilgisiz sözlerle alay etmek için kullanılır.

Tavşan kanı çay: Bununla, çayın renginin koyu kırmızı olduğu, bunun yanında lezzetinin de mükemmelliği anlatılır. Bazı yerlerde “güvercin kanı çay” da denmektedir. Çay isterken, “Çek bir tavşan kanı” şeklinde de seslenilir.

Çaylar şirketten: Bu deyimın aslı, şehirlerarası yolcu otobüslerinin mola verdikleri yerlerde, çayhanelerde içilen çayların otobüslerin bağlı oldukları şirketlerin ikramı olduğunu anlatmak için söylenen sözlerden çıkmıştır. Masrafların kurum tarafından ödeneceği anlamında kullanılır.

Çay parası: Bahşış, hediye ya da rüşvet olarak verilen az miktarda parayı anlatmak için söylenir. Dilimizde, bazen de “çay – çorba parası” şeklinde kullanıldığı olur.

Abdest suyu gibi çay: Çayın deminin az olduğunu anlatmak için kullanılan deyimdir. Ilık çay için de kullanılır. “Ben öyle abdest suyu gibi çayı sevmiyorum.” (Muzaffer İzgü’den.)

Yal gibi çay: Çayın soğuk ve lezzetsiz olduğunu anlatan deyim.

Bir çay-Bir simit: Çabuk, kolay ve ucuz yoldan açlığı bastırma anlamını taşır. “Eve git gel, oysa ki şuradan bir simit, bir de çay, yeterdi.” (Muzaffer İzgü’den.)

Kıtlama çay içmek: Özellikle Doğu Anadolu’da, az şekerle çok çay içmek için, sert şeker parçasının ağızda, dil altına veya yanağa yakın konması ve çay içerken yavaş yavaş erimesine denir.

Kahvaltı çayı: Sabahları, kahvaltıda içilen çaya denir.

Çayı höpürdetmek: Çay içerken, dudaklar arasında çekilen çayın ses çıkarmasını sağlamaktır. Keyifle çay içildiğini göstermek için kullanılan bir deyimdir.

Çay-simitle karın doyurmak: Kazanç azlığından dolayı yeterince beslenememek.

Çay dökmek: Çay hazırlayıp getirmek. Ocakçıya çoğu kez: “Dök bir çay, demli olsun!” diye seslenilir.

Paşa çayı: Ağızlarının yanmaması için çocuklara verilen, soğuk su katılarak sıcaklık derecesi düşürülmüş çay.

Argoda Çay

Çay sözcüğü Türk argosunda “esrar” anlamına gelir.. Bazen de “genç kız” anlamında kullanıldığı görülür.¹³² Son zamanlarda kullanımı yaygınlaşan büyük boy, incebel çay bardaklarına halk arasında, “Şişecam”ın “Aida” modelinin adından bozma, “Ajda” adı verilmiştir. Bu bardakların da küçük ve büyük boyları vardır. Büyük boylarına, halk arasında “Türkan Şoray” boy çay bardağı da denilmektedir. Çayla ilgili argo deyimlerin bazılarını yazarlarımızdan örneklerle gösterelim.

Çay isterken bir yerlere koymayı eksik etmemek: Küfürle çay istemek

Halim Bahadır’dan:

“İstanbul’da hayatı duman eden o bir karış karda, Eyüp’te bir kahvehaneye düşer yolum. Zira birkaç kafeteryaya uğramış ve ısınmayı başaramamıştım. Kahvehanelerde kocaman bir soba olur ve yanardı çünkü.

Daha kapıdan içeriye girer girmez, yanındaki delikanlıya ana avrat dümdüz giden bir adamla karşılaştım. Sobanın yakınlarında bir yerlere oturdum. İyi yanıyordu soba. İki bardak çay içtim. Isındım. Kitabımı çıkarıp okumaya başladım. Halkım bağırıp çağırarak konuşuyor elbette. Çay isterken bile bir yerlere koymayı eksik etmiyordu halkım...”¹³³

Mini-etekli: Tek şekerli yarım çaya denir.

Burhan Esen’dan:

“Yap bir mini-etekli

Garsonların müşterileri ile teklifsizlikleri akraba çıkararak başlamakta. Şöyle yüzünüze bir bakar, nüfus dairesindeki kütüğünüzdeki yerinizi saptarlar:

- Emret amca!..
- Hoş geldin beybaba!..
- Kahven nasıl olsun day!..
- Hop dedi abey!..

Yüzünüze dikkatle bakmaları, yalnız kaçınıcı dereceden akraba bulunduğunuzu anlamak için değildir. Ruhunuzu okuyacak, ağzınızın ölçüsünü alacak, siparişi ona göre ocağa iletecektir.

Müşteri tiryakiye benzemiyorsa, değerlendirme hemen şifrelenmiş, ocağa bildirilmiştir:

- Çay biir, zarıf..

Ağzının tadını bilen biriyse:

- Çay biir, ağır, diye bağırılmıştır.

Kahvehane personelinin kendi aralarında uyguladıkları şifreler ve özel sözcükler vardır. Bu dili gedikli müşteri olmayanlar bilmezler.

Geçenlerde bir çayhanede garson:

- Yap iki mini-etekli, diye bağırınca yadırgamıştım. Kahvecilik sözlüğünde söylediklerinin karşılığı yoktu.

Garson merakımı giderdi:

- Şimdi gençlerin çoğu, dedi, tek şekerli yarım çayı seviyorlar. Biz de modaya uyduk, yeni dalgaya bu adı koyduk!..¹³⁴

Alâkaya çay demlemek: Özellikle tutarsız, konuyla ilgisiz sözlerle alay etmek.

Hulki Aktunç'tan:

"Alâkaya çay demle! Biz sana kızdan laflıyoruz, bu keriz anasının kızı anlıyor."¹³⁵

Savaş Ay'dan:

"Hüüp.. Habere çay demle!.. Yahu güler misin ağlar mısın, şaşar mısın, n'aparsın haa?..

İzmir’de bir olay olmuş ki akıllara seza...”¹³⁶

ay içmek: Bit pazarı argosunda, bir alışverişten caymak.

Arslan Kaynardağ’dan:

”Ben ay içtim. Bir şey almıyacağım.”¹³⁷

Kovada ay içmek: Büyük ay bardağında çay içmek.

Ercan Kazmaz’dan:

”ayı, Kaptan’ın kova dediğı büyük saplı bardakta içer. Eski Fatihlidir.”¹³⁸

ek bir ay: Bir ay getir anlamında.

Akşam gazetesinden:

”ek bir çay demli olsun!”¹³⁹

Kap iki çay da gel: İki ay getir anlamında.

Çay Etnografyası

Çayhaneler – Çay Bahçeleri – Çay Ocakları – Çay Evleri

Hüsnü Kınaylı

Çayhaneler

Bir ara “çay evi” adı verildi; zamanımızda bir iki yer ya kalmış ya kalmamıştır. Kahve ocağı olmayan, müşterilerine hünerle demlenmiş çay arz eden yerler. Kahvehanelere nispetle, içinde iskambil kağıdı oyunları, tavla oynanmayan, sadece gazete ve dergi mütalâa edilen, ağırbaşlı sohbet erbabının gelip oturdukları yerler olmuşlardır. İstanbul’da çayhanelerin en ziyade rağbet gördüğü devir İkinci Sultan Abdülhamit’in zamanı olmuştur. En mukellef çayhaneler de Şehzadebaşı’nda, Direklerarası’nda idi. Onların arasında en meşhuru da, âdeta edebî bir mahfil olmuş Hacı Reşit Ağanın Çayhanesi idi. Büyük muharrir Ahmet Rasim bu zattan ve çayhanesinden sık sık bahseder. Aşağıdaki kıta da Muallim Naci Efendininidir:

*Bir çayfuruş var ki fenninde ferid
Şairlerin itmekte safasın tezyid
Ol puhte-i rüzigâr kimdir mi dedin
Dariüşsuara müdiri Elhac Reşid*

Ahmet Rasim, *Muharrir, Şair, Edib* isimli eserinde, Nabizade portresini çizerken şunları yazıyor: “Fatih ve Anadolu Hisarı’nda

isimli manzumeleri zemana gazel nüvisanını türlü türlü hiddetlerle çayhane peykelerinde zıp zıp oynatırdı...”

Malik Aksel

İstanbul'daki Acem Çayhaneleri

Malik Aksel, halk resimlerini anlattığı *Anadolu Halk Resimleri* adlı kitabında, kahveleri anlattığı bölümde sözü İstanbul'daki Acem çayhanelerine getirir:

“Kahveler içinde asıl dikkati çeken, incelenmesi gereken yerlerden biri de Acem çayhaneleri denilen, çoğu Azerbaycanlı Şii Türklerin açmış oldukları çayhanelerdi ki bunlar hemen hemen İstanbul'un meşhur semtlerinde bulunurdu. Buraya gidenler iyi karşılanmamakla beraber yine de buralar günün her saatinde dolu idiler. Mehmet Tevfik'in İstanbul meyhaneleri için söylediği aynen Acem çayhaneleri için de tekrarlanabilir. Bu çayhanelerde oturanlar ya bıçağına güvenecekler veya uzun burma bıyıklarına... Semtin külhanbeylerinin, kabadayılarının toplandığı tek yer bu resimlerle dolu çayhanelerdi. Bu devirde aslında bııklara olağanüstü önem verilir, sünnet-i şerife riayet eden hocalardan gayrisi pek de öyle bııklara dokunmazdı. Yeni yetişmelerin, ayva tüyü bııklarının büyümeleri için türlü çarelere başvurulduğu hâlde bunlara en çok defne yağı sürülür, hele delikanlılarda kaytan bııklar pek makbul sayılırdı.

Bu çayhanelere hizmet eden Şii Türkler, Acem papağı denen kara bir başlık giyerlerdi ki aşağı yukarı limon kabuğuna benzeyen bir takke idi. Sırtlarında da Acem gömleği adı verilen belden büzgülü ve dizlere kadar kalın kumaştan, düz koyu renkli bir gömlek geçirirlerdi. Bunlar demli çay yapmada usta insanlardı. Çayhanenin bir köşesinde sıra sıra nargileler, İsfahan tömbekili serler bulunur, iskemlelerden çok peykelerde oturulurdu. Buraya gelenler ufak, pantantifli, belleri sıkık çay fincanları içinde bir çay değil, üst üste birkaç çay içerler, ayrıca iskambil, domine, altmış altı, yerine göre bunlara kumar, esrar da ilâve edilirdi. Bunlardan biri de Kumkapı'da Ali Ekber'in çayhanesi idi ki denize yakın bir

yerde bulunurdu. Cuma günleri de Şir ü Hurşitli Acem bayrağı çekmeyi hiç de ihmal etmezlerdi.

Bu çayhanelerde asıl dikkate değer bir taraf da gelişigüzel duvarlara konan, aşağı yukarı yarım metre, yahut 70-80 santimetre enlikte türlü taşbaskısı resimlerdi. Bunlar çok defa Vezir Hanı'nda veya Valide Hanı'nda basılmakla da Acem baskısı diye şöhret alırlardı. Bunun bir sebebi de bu resimlerin İran efsanelerini aksettirmeleri ve İran şahlarını göstermeleri idi. Nitekim Muzafferüddin Şah, Kaçar Han, Nadir Şah daima en gözde, en görülecek yerlerde idi. Birincisi uzun bıyıklarıyla, ikincisi ablak çocuk yüzüyle sade bu çayhanelerde değil, aktarlarda, Acem tü-tüncü dükkânlarında, bazı sahaflarda da görünürdü. Yine bu resimler arasında Şehnameden alınma Sührap'ın yedi başlı ejderle boğuşması, Zaloğlu Rüstem'in Dev Sefit'i yenmesi, Behram'ın ejderhayı kovalaması, Kave'nin deriden bayrağı, Dahhak-ı Zalim, Rüstem'in Rahşî denilen at, vahşî hayvanlar arasında Behram, Süleyman Peygamberle, Zaloğlu, Hamza Pehlivan'ın Kaf Dağı'nı devirmesi, Demir Pehlivan'ın arslanla güreşmesi, Danyal ile Baltazar, korkunç yüzlü ve boynuzlu İskender-i Zülkarneyn, elinde kılıç arslanlar, Simurg kuşu, İsfendiyar ile ejder, Rüstem ile Sührap ve daha buna benzer resimler..."¹⁴⁰

Malik Aksel bir başka yazısında titiz, kahve ve çay tiryakilerini anlatır. Çay tiryakilerini anlattığı bölüm şöyledir:

"Kahve ile tütün / Keyifler bütün. Kahve tiryakilerinin çoğu sigara, nargile, hatta enfiye meraklısı. Çay da böyle. Sinirli, aksi bir adam, daha uzaktan çayı beğenmiyor:

- Nedir o bardaktaki parmak izleri? Kahveci ne yapıyor, uyuyor mu? Bunu götür de o içsin, uykusu açılır. Şimdi sana söylüyorum. Bak beni dinle: Çay, Akkuyruk değilse sakın getirme. Hele yandan çarklı uydurmalar istemem, sade olsun anladın mı? Anlamadınsa bir daha anlatayım. Ben anlatmaktan bıkmam. Elverir ki kulağına laf girsin.

Bu da sıbyan mektebi hocası olacak, her sözü tekrar. Herkesi kalın kafalı, laf anlamaz sanıyor.

Burada kahveye kahve değil, ehl-i irfan şerbeti diyorlar. Tir-yakiler aynı zamanda sohbet tiryakisidirler. Fıkraların en işitil-memişleri bunların ağızlarında.”¹⁴¹

Yakın geçmişin çay bahçeleri

ay ülkemizde sevilen bir içecek olarak itibar bulduktan sonra, özellikle 19. yüzyılda, İstanbul’da çayhaneler ve çay evleri açılı-mıştır. Bunlardan bazılarını Ahmet Rasim ve diğer bazı yazarların anlattıklarında buluruz ki *Kahveler Kitabı*’nda Salâh Birsell de bun-lara geniş yer ayırır. Kahvenin yaygınlaştığı yıllarda açılan ve g-nmze kadar uzanan kahvehanelerin yerini son yüzyılda zaman zaman çayhaneler ya da çay evleri almıştır. Bunun nedenleri ara-sında çayın kahveden daha ucuz ve teminin daha kolay bir içecek olması ile zaman zaman yaşanan kahve kıtlıkları önemli bir yer tutar.

Kapalı meknlardaki çayhaneler ve çay evleri yanında başta İstanbul olmak üzere yaz mevsimi uzun olan yerlerde açılan çay bahçeleri de bizdeki çay kültürünün bir parçası olarak günümüz-de de varlıklarını sürdürmektedirler.

Küçük bir kulübeden ibaret olan çay ocağı binasının önündeki bahçeye masalar, sandalyeler, bazı yerlerde hasır iskemleler konur ve sıcak yaz günlerinde toprak, beton ya da taş dşeli zemin sula-narak serin tutulmaya çalışılırdı. Bahçe bol ağaçlı ve asmalı, ar-daklı olurdu. Böylece doğal bir serinlik elde edilmesinin yanında zaman zaman püfür püfür esen rzgrdan da yararlanılırdı. ay bahçeleri, yerine göre deniz kenarlarına, dere, ırmak veya gl ke-narlarında ya da etraftaki manzarayı en iyi gören tepelerde kuru-lurdu.

ocukluğumun ay bahçelerinin ilki köy kahvemizin önüne konan masa ve sandalyelerden oluşmuştu. Ta Maçka’ya kadar göz alabildiğine geniş bir alanı gören bu bahçe özellikle öğleden sonra-ları çıkan hafif rüzgâr nedeniyle en sıcak yaz günlerinde bile serin olurdu.

Komşu köyümüz, sonradan bir heyelan felketi ile haritadan silinen Meksila’nın (yeni adı atak) küçük arşısı, İran transit kara

yolu üzerinde, Hamsiköy ve Mulaka derelerinin birleştiği yerde idi. Bu yol ta antik çağdan beri Trabzon'u iç bölgelere ve Asya'ya bağlayan işlek bir yoldur. Çarşısında birkaç dükkân ve kahvehane daha doğrusu bahçeleri ile çay evleri vardı. Meksila'da, o yol güzergâhının en iyi çayı demlenirdi. Çay demleme konusunda Meksilalılarla yarışacak yoktu. Hatta evlerde de çok güzel çaylar demlenir ve çok çay içilirdi. Meksilalılar, kendilerine özgü özellikleri olan insanlardır. Şakacıdırlar. Cemal Ağa (Yavuz) fıkraları ile dilden dile dolaşır. Meksilalı kızlar, bir zamanlar, benim çocukluğumda, bir üniforma gibi sarı çemberler (yazma-eşarp) bağlarlardı. Bu, yalnızca onlara özgü bir durumdu. Düğünlerde, derneklerde, onları sarı çemberlerinden, ta uzaktan tanırdık.

Acaba Meksilalıların iyi çay demleme özelliği, Trabzon – İran yolu gibi her devirde işlek bir yol güzergâhında yerleşmiş olmaları, bu nedenle çay kültürü ile erken tanışmalarından mıdır? Meksila kahvehanelerinde ve çay evlerinde iyi çay demlenmesinde, 20. yüzyılın başında, çayın iyisini isteyen deve kervancılarının, uyanık ve dikkatli kalmak isteyen günümüzün uzun yol kamyon sürücülerinin rolü vardır, diye düşünüyorum. 1950-60'lı yılların çaycılarında Bektaş Ağa (Yılmaz), Hamit Ağa (Öztürk) ve Muhammet Yılmaz en önde gelenlerdendir. Daha sonraki kuşaktan Ali Öztürk, Salim Yılmaz da günümüze kadar bu işi yapanlardır. Meksila'da çay yalnızca kahvaltıda ve ara öğünlerde değil, bütün gün boyunca içilirdi. 22 Haziran 1988 tarihinde bir heyelan Meksila (Çatak) Çarşısı'nı yok etti. 65 insan toprak altında kalarak can verdi. Heyelan sırasında, Saffet Öztürk'ün kahvesinde oturan ve video seyredirken demli çaylarını içenler de toprağa karıştılar. Şimdi, çarşının yerinden Hamsiköy Deresi akıyor. Dereboyu uzanan İran transit yolunun çevresinde bir iki kahve-dükkân varsa da Meksila'nın eski günleri artık bir daha gelmemek üzere geçmişte kaldı.

Maçka'da bir hayli kahve ve çayhane vardı; ama Köprübaşı'nda, derenin kenarında yer alan, derenin üzerine kadar uzanan balkonu ile manzarası da güzel olan Kadir Eyuboğlu'nun otel ve çay evi en tanınmışı idi. Hamza'nın kahvesi, Galyanlıların ve Ha-

run Özten'in işlettiği kahvehane ile Yenigün Otelinin kahveleri de bunlardan bazıları.

Gene ellili yıllardan itibaren tanık olduğum Trabzon çay evlerinden en iyi anımsadıklarım, Ortahisar'daki Bahçeli kahve, Zağnos Köprüsü'nün bitişiğindeki Zağnos Kahvehanesi, Atapark, Meydan Parkı ve Fatih Parkı çay evleri ile ta yüzyılın başından beri Trabzon'un bir sembolü olan Ganita Çayevi'dir. Trabzon'da, güneşin Yoroş Burnu'ndan batarken bir ateş topu hâlinde sulara dalışı en güzel Ganita'dan seyredilir. Tabii bir bardak demli çayı yudumlarken.

1964 yılından itibaren İstanbul'daki çay evlerini daha doğrusu çay bahçelerini tanıdım. Öğrencilik yıllarımızda, serin bahçesinde oturup ders çalışırken çaylarımızı da yudumladığımız Yenikapı çay bahçelerinin yerlerinde şimdilerde bambaşka binalar, tesisler var. Kışları da camlı ufak kapalı mekânlarında yer bulabildiğimiz bu çay bahçeleri altın yıllarını 1950-1980 yılları arasında yaşadılar.

İstanbul'un o yıllardaki gözde çay bahçelerinden biri de Gümüşsuyundaki Cennet Bahçesi'dir. İki teraslı bu bahçeden İstanbul ve Boğaz ta Üsküdar ve Kadıköy'e kadar çok güzel görünür. Maçka'daki Taşlık çay bahçesi de Boğazı çok güzel gören manzarası ile ünlüdür. Emirgân'daki çay evlerinin manzaraları yanında çayları da ünlüdür. Gülhane Parkı'nın çay bahçesinde Karagöz, kukla da oynatılırdı. Kadıköy yakasında Kalamış ve Fenerbahçe'deki çay bahçelerini de unutmayalım. Günümüzde, Fenerbahçe yarımadasındaki bahçe düzenlenmiş ve büyük bir bölümü çay bahçesi hâline getirilmiştir.

Anadolu yakasında, Boğaz'da, deniz kenarındaki çay bahçelerinin içinde Kanlıca'dakiler de vardır. Orada çay içildiği gibi, pudra şekerli Kanlıca yoğurdu da yenirdi.

Çamlıca tepesindeki çay evi ve çay bahçesi de uzun yıllardan beri İstanbulluların, özellikle tatil günlerinde, ziyaret ettikleri mekânlardandır. Günümüzde, Üsküdar ve Salacak sahilllerinde, Kadıköy'de, Beşiktaş İskelesi yanında ve daha birçok yerde çay bahçeleri vardır. Bazılarında hasır iskemleler ve küçük masalar da bulunmaktadır.

Şehir Hatları vapurları da İstanbul'un çok özel çay mekânlarıdır. Yazsa, güvertede, açıkta temiz havada, İstanbul'un eşsiz güzelliklerini seyrederken tavşan kanı bir çayı yudumlamanın keyfine diyecek yoktur. Kışın salonlarda, pencereden karlı ya da yağmurlu bir havayı seyrederken çayınızı içersiniz. Her seferinde taze demlenmiş çayları ile yolculara servis yapan beyaz ceketli garsonlar vardır. Bazen vapurun girişinde, simit de satılır. İsteyen simitini yerken çayını da yudumlar. Çay tiryakisi vapur müdavimleri bu çayların buruk lezzetini bilirler.

Günümüzdeki kafe ve benzeri lüks donanımlı mekânlarda, o eski günlerin hasır iskemleli, alçak masalı ya da ahşap sandalyeli, ortasında semaver kaynayan yüksek masalı çay bahçelerinde bulduğumuz tadı ve huzuru bulamıyoruz dersek abartmış olur muyuz acaba?

Çay ocakları

Çarşılarda ve iş hanlarında, esnafa ve diğer çalışanlara çay vermek için hanlarda genellikle merdiven altlarında, çarşılarda ise küçük dükkânlarda çay, kahve, meşrubat satılan çay ocakları son yıllarda çoğalmıştır. Buralardan telefonla çay ısmarlanır. Yirmi yıl kadar önce ise özel megafon sistemleri ile haberleşilerek çay ısmarlanırdı. Bazı çay ocaklarında bir masa, birkaç iskemle veya sandalye bulunursa da bu yerler genellikle dışarıya servis yapmak içindir. Küçük mekânları da ancak buna müsaade eder.

Çay evleri

İstanbul'da son zamanlarda, bazı çay dükkânları açılmaya başlandı. Bu dükkânlarda çeşitli ülkelerin siyah ve yeşil çayları satılmaktadır. Örneğin, İstanbul'da, Nişantaşı'nda açılan bir çay evinin sahibesi, dükkânında elliden fazla çay çeşidi bulunduğunu söylemiştir. Bu çay evlerinde, müşterilere çay servisi yapmak için küçük de olsa mekânlar vardır. Çay keyfi ve sohbeti için hazırlanmış mekânlar... Çay evi sahipleri, evlere çeşitli çayları gönderen servisleri olduğunu da söylemektedirler. Bu dükkânların bazıları ise çay ve kahve dükkânı olarak hazırlanmışlardır. Dükkânın içe-

risinde çay ve kahve köşeleri ayrı ayrıdır. Ayrıca çay ve kahveyle ilgili eşya ve kitaplar da bu dükkânlarda satılmaktadır.

- 1 Bedri Rahmi Eyuboğlu, *Dol Kara Bakır Dol*, Bilgi Yayınevi, Ankara, Kasım 1974, s. 260.
- 2 Orhan Veli, *Bütün Şiirleri*, Can Yayınları, İstanbul, 1984, s. 108.
- 3 Orhan Veli, a.g.e. s. 56.
- 4 Behçet Necatigil, *Evlər, Şiirler*, De Yayınevi, İstanbul, Temmuz 1968, s. 36-37.
- 5 Attila İlhan, *Bela Çiçeği*, Bilgi Yayınevi, 7. Basım, Temmuz 1999, Ankara, s. 79-81.
- 6 Turgut Uyar, *Kayayı Delen İncir*, Karacan Yayınları, İstanbul, Ocak 1982, s. 44.
- 7 Can Yücel, "Yalnızlığa Dair", *Posta*, 26 Mart 2004, s. 17. Bu şiir, "Çaya Kaç Şeker.." başlığıyla ve Elif Şebnem Akal imzasıyla, Melih Aşık tarafından da yayımlanmıştır. Bkz: Melih Aşık "Açık Pencere", *Milliyet*, 18 Nisan 2004, s. 15.
- 8 Osman Bülent Manav, *İçel Kültürü*, Sayı: 38, Mart 1995, Mersin, s.30.
- 9 Yaşar Nabi Nayır, *Başlangıcından Bugüne Türk Şiiri*, Varlık Yayınları, İstanbul, 1968, s. 285.
- 10 İsmet Zeki Eyuboğlu, *Taşoluğun Başında*, Pencere Yayınları, Mart 1998, İstanbul, s. 180-182.
- 11 Necip Fazıl Kısakürek, *Çile*, Büyük Doğu Yayınları, İstanbul, Aralık 1983, s. 150-152. ve s. 424.
- 12 Vecihi Timuroğlu, *Ahmet Kutsi Tecer*, İş Bankası Yayınları, Ankara, 1980, s. 55.
- 13 Namık Açıkgoz, *Kahvename*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1999, s. 183-186.
- 14 Sıtkı Akozan, *Küllüknâme*, Bürhaneddin Matbaası, İstanbul, 1936, s. 15-16.
- 15 Hüseyin Avni Dede, *Tek Şekerli Çınaraltı, Şiirler*, Bakış Tesisleri, İstanbul, 1983, s. 18.
- 16 Hüseyin Avni Dede, *Ben Ölmeden Önce, Şiirler*, Seyrek Yayınları, İstanbul, 2. Basım, Ocak 1987, s. 43.
- 17 *Bir Tutkudur Trabzon*, (Haz: İ. Gündoğ Kayaoglu-Öner Cıraoğlu-Cüneyt Akalın), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Kasım 1997, s. 568-569.
- 18 Ayhan Gülsoy'un "Çay" şiiri, Hayrettin İvgin'in notlarından alınmıştır.
- 19 Mehmet Taner, *Kitap-lık Aylık Edebiyat Dergisi*, Sayı: 67, Aralık 2003, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, s. 14.
- 20 Ertuğrul Aydın, "Cumhuriyet Devri Türk Şiirinde Çay Motifi", *Ehlikeyfın Kitabı*, (Hazl: Fatih Tıgılı), Kitabevi Yayını, İstanbul, Kasım 2004, s. 247-275. Bu yazıda, özellikle 1960 sonrası Türk şiirinde çay konusu çok sayıda örnek verilerek işlenmiştir.
- 21 Sait Faik, *Havuz Başı*, Varlık Yayınları, 2. Baskı, Şubat 1957, İstanbul, s. 84-85.
- 22 Sait Faik, *Semaver*, Varlık Yayınları, 3. Baskı, Ocak 1955, İstanbul, s. 3-7.
- 23 *Yeni Türk Hikâyeleri I*, (Haz: Yaşar Nabi) Varlık Yayınları, Nisan 1948, s. 48-49.
- 24 Yaşar Nabi, a.g.e., s. 85-88.
- 25 Refik Durbaş, "Renan'ın Çayı Demli", *Cumhuriyet*, 17 Eylül 1991, s. 20.

- 26 Robert Anderson, *Çay ve Sempati*, (Çev: Canset Unan), Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 1965.
- 27 Ahmet Rasim, *Matbuat Hatırlarından: Muharrir, Şair, Edip* (Haz: Kâzım Yetiş), İstanbul, 1980, s. 166-167.
- 28 Salâh Birsell, *Kahveler Kitabı*, Ankara, 1983, s. 122-123 ve s. 141-144.
- 29 Çetin Altan, *Al İşte İstanbul*, YAZKO Yayınları, İstanbul, 1980, s. 57-59.
- 30 Selim İleri, "Emirgân", *Cumhuriyet*, 4 Temmuz 2000, s. 14.
- 31 Hilmi Yavuz, *İstanbul'u Dinliyorum*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1993, s. 75.
- 32 Ali Sirmen, "Melih Cevdet Anday ile Büyükağa", *Cumhuriyet*, 11 Nisan 2004, s. 4.
- 33 Semih Can, "Çay Olmazsa Olmaz", *Zaman Pazar*, Sayı: 18, 2 Mayıs 1999, s. 20.
- 34 Attila Oral, "Çay Ziyafeti Şaşırtmacası", *Cumhuriyet*, 5 Eylül 2003, s. 7.
- 35 Celalettin Çetin, *İşte Babıali (Çuvaldızı Kendimize)*, Cem Yayınevi, İstanbul, 1991, s. 254-256.
- 36 Midhat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, Bedir Yayınevi, 1992'den: Orhan Erinç, *Cumhuriyet*, 10 Ocak 2004.
- 37 Aydın Engin, "Afganistan: Gözlemler, İzlenimler", *Cumhuriyet*, 29 Eylül 2001, s. 8.
- 38 Ergün Arpaçay, "5 Kuruşluk Kuru Üzüm", *Bizim Gazete*, 1 Haziran 2004, İstanbul, s. 3.
- 39 Nizamettin Onk, "Çıldırılı Âşık Şenlik ve Narmanlı Âşık Sümmani", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı: 50, Ekim 1978, İstanbul, s. 234.
- 40 *Cumhuriyet*, 6 Nisan 2001, s. 7.
- 41 Çankırılı Hacışeyhoğlu Ahmet Kemal, (Yazan), *Görüp İştiklerim*, Üçüncü Cilt, Çankırı Matbaası, 1932, s. 111-11.
- 42 *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 1. Kitap, Haz: Orhan Şaik Gökyay, Yapı Kredi Yayınları, İst. 1995, s. 165, s. 261 ve s. 313.
- 43 Ahmet Şerif, *Anadolu'da Tanın*, 1. Cilt, (Haz: Mehmed Çetin Börekçi), Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1999, s. 311.
- 44 Ahmet Refik [Altınay], *Kafkas Yollarında. Hatıralar ve Tahassürler*, Matbaayı Orhaniye, İstanbul, 1919'dan: Veysel Usta, *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnameler'de Trabzon*, Serander Yayınları, Trabzon, 1999, s. 207.
- 45 Yılmaz Çetiner, *Yeşil Altın Diyarı Rize'den Röportajlar: Bir Yudum Çay İçin*, İstanbul, 1968, s. 78-79.
- 46 İ. Ünver Nasrattınoğlu, *Posoflu Âşık Zülali*, Ankara, 1987, s. 89.
- 47 Feyzi Halıcı (Haz.), *Âşıklık Gelenegi ve Günümüz Halk Şairleri*, Ankara, 1992, s. 502.
- 48 Seferoğlu Ali Muştı, "Bir Demli Çay İçin", *Maarif Takvimi*, 28 Aralık 1994.
- 49 Yusuf Ziya Öksüz, "Bayburtlu Hayrani", *Şükrü Elçin Armağanı*, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayını, Ankara, 1983, s. 91-92.
- 50 Develili Âşık Ali Çatak, *Derdin Derdim Anadolu*, (Düzenleyen: Abdullah Satoğlu), Osmanlı Matbaası, İstanbul, 1985, s. 63.
- 51 Sabri Hacıkeleşoğlu, "Çay", 31.5.1990 (Daktilo metin, M. Duman arşivi).

- 52 İhsan Coşkun Atılcan, *Türk Folklor Araştırmaları*, Cilt: 17, Sayı: 339, Ekim 1977, İst., s. 8125.
- 53 Ayhan Yıldız, "Dursun Usta'nın Çayı", *Yeni Çaykara Bülteni*, Sayı: 10, Nisan 1985, Trabzon, s. 8.
- 54 Osman Efendioğlu, "Şiirlerle Rize Meltemleri", s. 56, 1988, (Yayımlanmamış daktilo metin).
- 55 Osman Efendioğlu, "Şiirlerle Rize Meltemleri", a.g.e. s. 58.
- 56 Osman Efendioğlu, "Şiirlerle Rize Meltemleri", a.g.e. s. 80.
- 57 Osman Efendioğlu, "Çay Kampanyası", *Çaykur Dergisi*, Yıl: 6, Rize, 1990, s. 40.
- 58 Salih İslâmoğlu, *Çaykur Dergisi*, Sayı: 1, Nisan 1985, Rize, s. 32.
- 59 Çoruh - Şavşat, *Tarih - Edebiyat-Folklor-Halk Edebiyatı*, (Şavşat öğretmenlerinden bir heyet eliyle yazılmıştır), Teknik Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 1945, s. 97-98.
- 60 Feyzi Halıcı, "Türkiye Âşıklar Bayramı", *Türk Edebiyatı*, Sayı: 194, Aralık 1989, s. 38-40.
- 61 Nimetullah Hafız (Hazl.), *Âşık Ferkî, Hayatı ve Eserleri*, Prizren (Kosova), 1986, s. 151-155.
- 62 Ahmed Ateş, *Şehriyar ve Haydar-Baba'ya Selâm*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayını, Ankara, 1964, s. 28-29.
- 63 Orhan Naci Ak, *Rize Karşıberi Atma Türkü Yarışmaları*, Trabzon, 1994, s. 38.
- 64 Orhan Naci Ak, a.g.e., s. 44-45.
- 65 Orhan Naci Ak, a.g.e., s. 71-73.
- 66 Orhan Naci Ak, a.g.e., s. 36-37.
- 67 Resul Kesenceli, "Semaver", *Somuncu Baba Kültür - Edebiyat ve Araştırma Dergisi*, Yıl: 4, Sayı: 16, Mart 1998, s. 10-14.; Resul Kesenceli, "Semaver II", *Somuncu Baba Kültür - Edebiyat ve Araştırma Dergisi*, Yıl: 5, Sayı: 18, Eylül 1998, s. 28-30.
- 68 Lalib Mirveç, *Halk Şairi Osmancıklı Âşık Ali*, Anadolu Sanat Dergisi Yayını, İstanbul, 1986, s. 27-28.
- 69 Hayrettin İvgin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor-Edebiyat*, Sayı: 21, 2000/1, Ankara, s. 176.
- 70 Saadet Hocaşade (Derl.), *Hanımlara Gönülleri Bağından İlahiler*, Seda Yayınları: 1, İstanbul, 1993, s. 154-158.
- 71 *Semaver Nedir?*, Saray Antik Yayını, İstanbul.
- 72 Ragıp Memişoğlu, "Çayname", *Türk Folkloru*, Sayı: 43, İstanbul, s. 9-10.
- 73 Müjgan Üçer, "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü: Gül Şerbeti, Kahve, Çay", *Türk Folkloru*, Sayı: 86, Eylül 1986, İstanbul s. 20.
- 74 Müjgan Üçer, a.g.y. s. 20 ve 34.
- 75 Ömer Naci Bozkurt, "Çay Sohbeti", *Standart*, Mart 1992, s. 44.
- 76 Ömer Naci Bozkurt, a.g.y. s. 44.
- 77 Mehmet Yardımcı, *Yüzyıllar Boyu Zileli Halk Ozanları*, Ayyıldız Matbaası, Ankara, 1983, s. 68-69.
- 78 Mahmut Işırtman, "Sorgunlu Âşık Demli", *Türk Folklor Araştırmaları*, Cilt: 10, Sayı: 205, Ağustos 1966, İstanbul, s. 4159.
- 79 Hasan Sözeri, *Karadenizden Sesler*, s. 39, Ankara, 1947.

- 80 Bahattin Akolu, (Toplayan), "Mâniler", 1948, s. 42. (Daktilo metin: M. Duman Arşivi)
- 81 Kumru Canku, "Işıklı Köyünden Derlenmiş Mâniler", *Türk Folkloru*, s. 32, Sayı: 89, Aralık 1988, İstanbul.
- 82 Bu mâni Şair Ömer Kayaoğlu tarafından söylenmiştir. Bkz: Mustafa Duman, "Türk Halk Kültüründe Çay", *Kıyı Kültür ve Sanat Dergisi*, Sayı: 67, Ekim 1991, s. 13-20. Burada s. 18.
- 83 Hamamizade İhsan, "Maniler", *Hamsi 1948 Karadeniz Gecesi Hatırası*, İstanbul, 1948, s. 6.
- 84 Günay Karaağaç – Halil Açıkgöz (Haz.), *Azerbaycan Bayatları*, Türk Dil Kurumu Yayınları: 706, Ankara, 1998, 681 s.
- 85 Ata Terzibaşı, *Kerkük Hoyratları ve Manileri*, Ötüken Yayınevi, İstanbul, 1975, s. 479.
- 86 Amil Çelebioğlu (Haz.), *Ramazanname*, İstanbul 1973, s. 27.
- 87 *Yurt Ansiklopedisi*, s. 6422-6423.
- 88 Hasan Sözeri, *Karadenizden Sesler*, Ankara, 1947, s. 26-27. Bu türkünün sonunda Hasan Sözeri'nin şu açıklaması yer almaktadır: "Bu türkü, Rize'de çay ziraatinin faal zamanlarında tarafımdan yazılmış olup o zaman çay fabrikası yapılmamış idi. Türkülerimizle dahi dilediğimiz bu arzumuz yerine gelmiş ve fabrikanın 1946 yılında inşasına başlanmış 1947'de faaliyete geçmiştir." Türkü metni için ayrıca bkz: Mustafa Duman, *Kemençemin Telleri, Karadeniz Kemençesi, Kemençeciler ve Türküleri*, Trabzon Araştırmaları Merkezi Vakfı Yayınları: 3, İstanbul, 2004, s. 116-117.
- 89 Hayrettin İvgin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor-Edebiyat*, Sayı: 21, 2000/1, Ankara, s. 176.
- 90 Bu türkü Rizeli Hasan Yazıcı tarafından kemençe eşliğinde banda okunmuştur. *Harika Kasetçilik*, No: 3699, 1987, İstanbul.
- 91 "Semaver", Söz - Müzik ve Notaya Alan: Mümin Üstün, Yöresi: Vezirköprü. (Hayrettin İvgin Arşivi)
- 92 Mustafa Rona, (Haz.), *50 Yıllık Türk Musikisi*, 2. Baskı, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1960, s. 344. Destanın notası için bkz: *Çaykur Dergisi*, Yıl: 2, Sayı: 5, Mayıs 1979, s. 38-39.
- 93 Ergun Hiçyılmaz, *Çengiler, Köçekler, Dönmeler, Lezzolar*, İstanbul, 1991, s. 16.
- 94 Nail Tan, *Türkçenin Oyları: Divan ve Halk Edebiyatımızda Laedri ve Ölçülü Sözler*, Folklor Araştırmaları Kurumu Yayınları: 24, Ankara, Temmuz 1999, s. 68.
- 95 Mustafa Duman, "Türk Halk Kültüründe Çay", *Kıyı Kültür ve Sanat Dergisi*, Sayı: 67, Ekim 1991, Trabzon, s. 15.
- 96 Nail Tan, a.g.e., s. 68.
- 97 Sabri Özcan San, *Gümüşhane Kültür Araştırmaları ve Yöre Ağızları*, Ankara, 1990, s. 399.
- 98 Müjgan Üçer, "Sivas'ta Geleneksel Mutfağın Kültürü: Gül Şerbeti, Kahve, Çay", *Türk Folkloru*, Sayı: 86, s. 20.
- 99 Ahmet Caferoğlu, *Anadolu İllerinden Derlemeler*, (Van, Bitlis, Muş, Karaköse, Eskişehir, Bolu ve Zonguldak İlleri), 2. Baskı, TDK Yayını, Ankara, 1995, s. 25.

- 100 Müjgan Üçer, a.g.y., s. 19.
- 101 Müjgan Üçer, a.g.y., s. 19.
- 102 Müjgan Üçer, a.g.y., s. 20.
- 103 Nail Tan, a.g.e., s. 68.
- 104 Mahmut Tezcan, "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)", Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 Türk Mutfağı Özel Sayısı, HAKAD Yayını, Ankara, 1990, s. 120.
- 105 Hayrettin İvgin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", Folklor/Edebiyat, Sayı: 21, 2001/1, Ankara, s. 177. Yazar, burada şiirin kaynağı olarak Tanin gazetesinin 21. sayısını veriyor ve "Şiirin Ahmet Mithad Efendinin olduğunu sanıyorum" diyor.
- 106 Ömer Naci Bozkurt, "Çay Sohbeti", Standart, Mart 1992, s. 44.
- 107 "Çaynamedir", Zaman, 25 Ağustos 1997.
- 108 Amil Çelebioğlu – Yusuf Ziya Öksüz, Türk Bilmeceler Hazinesi, Ülker Yayınları, İstanbul, 1979, s. 142.
- 109 İlhan Başgöz – Andreas Tietze, Bilmece: A Corpus of Turkish Riddles, Folklore Studies: 22, University of California Press, 1973, s. 730.
- 110 Amil Çelebioğlu – Yusuf Ziya Öksüz, a.g.e, s. 238.
- 111 İlhan Başgöz – Andreas Tietze, a.g.e, s. 746.
- 112 Amil Çelebioğlu – Yusuf Ziya Öksüz, a.g.e, s. 286- 287.
- 113 İlhan Başgöz – Andreas Tietze, a.g.e, s. 730.
- 114 İlhan Başgöz – Andreas Tietze, a.g.e, s. 730; Amil Çelebioğlu – Yusuf Ziya Öksüz, a.g.e. s. 282.
- 115 Başgöz, s.870.
- 116 Başgöz, s. 871.
- 117 İlhan Başgöz, Türk Bilmeceleri II, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara, 1993, s. 492-493.
- 118 Amil Çelebioğlu – Yusuf Ziya Öztürk, a.g.e, s. 285.
- 119 Ehliman Ahundov, Azerbaycan Halk Yazını Örnekleri, Türk Dil Kurumu Yayınları: 445, Ankara, 1978, s. 174.
- 120 Nilgün Çetin, Çaykur Dergisi, Sayı: 4, Ocak-Şubat-Mart 1986, s. 18.
- 121 Ali Çakır, "Çay Nasıl Keşfedildi?", Vakıf Rize, Sayı: 2, Ağustos 1990, İstanbul, s. 16.
- 122 Müjgan Üçer, "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü: Gül Şerbeti, Kahve, Çay", Türk Folkloru, Sayı: 86, s. 19.
- 123 Asım Zihnioğlu, Bir Yeşilin Peşinde, TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 1998, s. 154.
- 124 Mehmet İzzet (Seyyid), Çay Risalesi, İstanbul, 1295 (1878), s. 36. Bu efsanenin başka bir anlatımı için bkz: Şifa ül Fuad, Havas-sı Biberiye, Çay Risalesi, Bulak Matbaası, Bulak, [Mısır], 1300 H. (1883), s. 77-79.
- 125 Mehmet İzzet (Seyyid), a.g.e., s. 37.
- 126 Fuat Köprülü, Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar, 5. Basım, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1984, s. 45.
- 127 Yılmaz Donat, "Vitrin", Sabah, 28 Ocak 2004, s.29.
- 128 Mehmet Bilgin'den, 20.3.2004 tarihinde, İstanbul'da derlendi.

- 129 "Eski Usul", *Çaykur Dergisi*, Sayı: 1, Nisan 1985, s. 16.
- 130 "Hasta mı Oldun?", *Çaykur Dergisi*, Sayı: 1, Nisan 1985, s. 16.
- 131 "Soğuk Çayın Var mı?", *Günaydın*, 18 Haziran 2002, s. 6.
- 132 Filiz Bingölçe, *Kadın Argosu Sözlüğü*, Metis Yayınları, İstanbul, 2001, s. 49.
- 133 Halim Bahadır, "Romantik İsyankâr: Bir Kitap Okudu Başıma Bela Oldu", *Posta*, 3 Mart 2004, İstanbul, s. 6.
- 134 Burhan Esen (Haz.), "Akbaba Kırathanesi", *Akbaba, Nasreddin Hoca Sayısı*, Cilt: 32, Sayı: 28, 6 Temmuz 1977, İstanbul, s. 5.
- 135 Hulki Aktunç, *Büyük Argo Sözlüğü*, Afa Yayınları, İstanbul, 1990, s. 34.
- 136 Savaş Abi [Ay], *Sabah*, 15 Ocak 2003, İstanbul, s. 31.
- 137 Arslan Kaynardağ, "Tarihi, Değişen Yönleri ve Gizli Diliyle İstanbul Bitpazarı", *Folklor ve Etnografya Araştırmaları 1984*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul, 1984, s. 267-283.
- 138 Ercan Kazmaz, "Başlarken", *Bizim Gazete*, 17 Mayıs 2004, İstanbul, s. 6.
- 139 "Çek bir çay", *Akşam*, 28 Ocak 2002, İstanbul, s. 17.
- 140 Malik Aksel, *Anadolu Halk Resimleri*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları: 868, İstanbul, 1960, s. 68-70.
- 141 Malik Aksel, *İstanbul'un Ortası*, Ankara, 2000, s. 258.

Araç-Gereçler

Çayla İlgili Araç – Gereçler

Semaverler

Emirgân'da, Yenikapı'da ya da başka bir yerde, 1970'li yıllara kadar masanın ortasında kaynayan kömürlü semaverde çay demlemek ve demi ve suyu bitene kadar ince belli altın yaldızlı çay bardaklarında bu çayı içmek ve sohbetle keyifli saatler geçirmek bir hayat tarzı, başka bir deyişle tarz-ı hayattı. Kömürlü semaverler yavaş yavaş elektrikli semaverlere dönüştü. Bunların sayıları da gittikçe azaldı. Artık çay bahçelerinde ve çayhanelerde ve hatta evlerde eski zamanları anımsatan birer hatıra eşyası gibi raflarda durmaktalar. Neydi bu semaverler?

Semaver kelimesinin aslı Rusçadır. "Samo" yani kendi ve "varit" kaynatmak kelimelerinden oluşur. Samovar, kendi kendine kaynatan demektir. Dilimize semaver olarak geçmiştir. Aynı kelime Orta Asya'da, İran'da, Azerbaycan'da da kullanılmaktadır. Semaverler başta Rusya olduğu hâlde Moğolistan, Orta Asya Türkî Cumhuriyetleri, Mısır, İran ve Azerbaycan'da çay kültürünün ayrılmaz parçaları olmuş ve bu durum son yıllara kadar sürmüştür.

Semaver, çay demlemek için gereken kaynar suyu temin etmemize yarar. 18. yüzyılın ortasında Rusya'da ortaya çıktı ve 19. yüzyılda oradan Kafkaslar yoluyla, Azerbaycan, İran ve Anadolu'ya yayıldı. Semaverler, gümüş, sarı, pirinç, bronz, bakır, sac ve çelikten, son zamanlarda da alüminyumdan yapılmıştır. İlk semaver imalâthesinin Rusya'da, Tula'da metal ustası İ. Lisitsin tarafından kurulduğu söylenir.

Semaverin yapısı kömürlülerde yuvarlak ve ortasında kömür konan “yanma odası” bölümü olan, musluklu, bacalı metal kaplardı. Üstte demliğin konduğu kısma “demaş” denir.² Kömür konan kısmın altında ızgara vardır. Bu ızgara kömürün kolay yanmasını sağlar. Bacanın kenarlarında da buhar çıkması için delikler olur. Kömür yanınca çevresindeki haznede bulunan suyu kaynatır. Suyun kaynadığı bacanın yanlarında bulunan buhar deliklerinden buhar çıkması ile anlaşılır. Demaşın üzerine, içerisinde çay taneleri olan demlik konur. Semaverdeki su kaynayınca bir miktarı demlikteki çayın üzerine alınarak dem hazırlanır. Çay servisinde, çay bardaklarına demlikten çay ve semaverin musluğundan da kaynamış su koyarak sunulur. Demlikteki dem azalınca semaverdeki sıcak sudan takviye edilir. Semaverdeki sıcak su azalınca da üzerine soğuk su ilâve edilir.

1960’lardan sonra üretilen bazı semaverler hem kömürle hem de elektrikle çalışır şekilde yapılmıştır. Yalnızca elektrikle çalışan semaverlerde kömür boşluğu olmadığı için bu semaverler daha fazla su alırlar. Semaverler çeşitli boyutlarda, örneğin beş litreden kırk litreye kadar su alacak hacimlerde olurdu. Metal semaverlerin yanında porselenden semaverler de yapılmaktadır.¹

Eskiden semaverler çay bahçelerinde, çay evlerinde ve evlerde kullanıldığı gibi hamamlarda da kullanılırdı. Müşterilere hamamda yıkandıktan sonra serinlemeleri için semaverle çay ikram edilirdi. Daha sonra bunun yerini gazoz almıştı. Son yıllarda ise diş kaynaklı içecekler.

Semaverler Türk kültüründe önemli bir yer tutarlar. Halk şiirinde “Semavername”ler, semaveri anlatan “ilâhîler”, “kasideler” vardır. Bazen de semavere tasavvufî anlamlar yüklenmiş ve bu durum şiirlere yansımıştır. Bu şiirlerden bazı örnekler ilgili bölümlerde verilmiştir.

Çay kazanları – çay otomatları

Kahvehane, çayhane, çay evi, çay bahçesi, çay ocağı gibi çay verilen yerlerde yeterli ve sürekli sıcak su elde etmek için çay kazanları kullanılır. Çay kazanları, teneke, bakır veya krome çelik ya

da başka metallere yapılmış, kömür, likitgaz ya da elektrik enerjisi ile su ısıtmaya yarayan kaplardır. Kazanların üstünde su doldurmak için bir ağız kısmı vardır. Çay demlenirken demlik bu ağızın üzerine konur. Bazı büyük çay kazanlarının üzerinde, iki veya üç çaydanlık koyacak şekilde buhar bacası vardır. Kazandan sıcak suyu almak için bir musluk takılmıştır. Çay kazanları günümüzde de kullanılmaktadır. Çay kazanları çeşitli büyüklüklerde üretilir. Çay kazanlarında eskiden odun kömürü kullanılırdı. Bu kömürün yandığı ocakta kahve pişirmek de çok kolay olurdu. Günümüzde çay kazanlarındaki suyu kaynatmak için daha çok likitgaz kullanılmaktadır.

Son yıllarda kalabalık yerlerde çok miktarda ve çabuk çay, hazırlamak için çay otomatları kullanılmaktadır. Çay otomatları genellikle çayın ve kaynatılacak suyun bulunduğu iki bölümden oluşur. Daha çok paslanmaz çelikten, çeşitli hacimlerde üretilen çay otomatlarıyla her ölçüde kaynar su ve çay için dem el altındadır. Dem bölümü ile su haznesinin ayrı muslukları vardır. Bazı çay otomatlarında yalnızca su haznesi vardır. Bunlar batırma çay kullanılan yerler için üretilir. Bazı çay otomatları kahve otomatlarıyla bir arada üretilir. Günümüzde iş yerlerinde ucuz çay, kahve elde etmek ve hizmet eden insan sayısını azaltmak için çay ve kahve otomatları kullanılmaktadır.

Çay otomatlarının teknik yapılarının esası, dışta bir çelik su kazanı ve onun içinde gene çelik bir dem haznesinden oluşur. Hazne içindeki çay süzgeci de metaldir. Çay otomatları paslanmaz çelikten yapıldığı gibi kalaylanmış bakır ve krome başka metallere de yapılmaktadır. Günümüzde çay otomatları daha çok elektrik enerjisi ile ısıtılmaktadır. Bunun için otomatların alt kısımlarında rezistanlar bulunur. Likit gazla alttan ısıtılanlar da vardır.

Çay otomatları piyasada, çeşitli firma adları ile satılmaktadır. Bu otomatların bazıları "çayset", bazıları "teapot", bazıları "çay makinesi, " bazıları "çay-su otomatı", " bazıları "çayomat" veya "çayomatik" diye adlandırılmaktadır.

Çay otomatında çay demlemek için önce su kazanına su doldurulur. Bu, bazı yerlerde musluk suyuna da bağlanabilir. Sonra

dem haznesindeki çelik çay süzgeci çıkarılır ve içerisine uygun miktarda kuru çay konur. Bu arada çelik kazandaki suyu ısıtmak için düğme çevrilir ve yarım saat kadar sonra su kaynamış olur. İçinde kuru çay bulunan filtre dem haznesine konur ve kaynamış sudan oraya biraz aktarınca dem de hazır olur ve otomatın bir musluğundan dem, diğer musluğundan kaynamış su alınarak çay servisi yapılır.

Çaydanlıklar – Demlikler

Çay suyunu kaynatmak için çaydanlıklar kullanılır. Çaydanlıklar, bakır, kromla kaplı çelik, borcam, porselen emaye kaplı metalden yapılır. Suyu boşaltmak için emzikleri vardır. Porselen çaydanlıkların sapları ahşap olur. Bu çaydanlıkların kullanımı Çin’de, Japonya’da ve Avrupa ülkelerinde daha yaygın olmakla beraber Türkiye’de de kullanılır. Ayrıca, Türkiye’de, Kafkas ülkelerinde ve Orta Doğu’da metal çaydanlıklar kullanılır. Bir zamanlar ince metal üstüne emaye kaplı mavi çaydanlıklar üretiliyordu. Son zamanlarda daha çok çelik ve teflon çaydanlıklar üretilmektedir. Çelik çaydanlıkların “düdüklü çaydanlık” şeklinde üretilenleri de bulunmaktadır.

Demlikler çaydanlıklara benzer fakat daha küçük olurlar. Bunlar da bakır, kromla kaplı çelik ve porselen, borcam ve teflondan üretilir. Demliklerin emzik kısımlarının gövdeye bağlandığı yerde süzgeç vardır. Bu süzgeç çay tanelerinin bardaklara dökülmesini önler. Demliklerin tabanı çaydanlıkların ağızına uygun yapılır ki çay demlerken demlik çaydanlığın üzerinde durabilsin. Çaydanlıklar çini olduğunda da demlikler porselen olabilir.

Çay bardakları – Çay fincanları – Çay bardağı kapakları

Çay; Çin, Japonya ve İngiltere başta olmak üzere Avrupa’da porselen fincanlarda içilir. Türkiye, Azerbaycan ve İran’da hatta bazı Orta Doğu ülkelerinde ise cam bardaklarda içilir.

Çay fincanlarının şekil ve büyüklükleri ülkeden ülkeye değişir. Çinliler ve Japonlar kulpsuz porselen çay fincanları kullanırken Avrupalılar kulplu çay fincanları kullanırlar. Çayın lezzetinin

korunması için çay fincanlarının mümkün olduğu kadar ince olması gerekir.

Çay fincanları porselenden başka cam ve duralitten de üretilmektedir.

Türkiye’de, evlerde, kahvehanelerde, çayhanelerde, iş yerlerinde ve diğer yerlerde çay içmek için kullanılan çay bardakları camdan yapılan ince bardaklardır. İncebel çay bardağı diye de adlandırılan bu bardaklar genellikle üç ayrı büyüklükte olurlar: Küçük, orta boy ve büyük boy çay bardakları. Büyük boylar daha çok kahvaltıda kullanılanlardır. Küçük veya orta boy çay bardakları ise çayhane ve çay bahçelerinde çoğunlukla tercih edilir.

Çay bardakları sade cam, kesme cam ve kristal cam bardaklar olmak üzere üç ayrı şekilde üretilir. Kristal camın bileşiminde kurşun oksit vardır. Borcam denilen tür ise ısıya dayanıklıdır. İçinde bor ve silikat bulunur. Günlük çay servislerinde kullanılanlar basit cam çay bardaklarıdır. Kesme cam ve kristal çay bardakları evlerde kullanılır. Özellikle kristal çay bardakları, misafirler ve özel günler, toplantılar içindir. Kristal çay bardakları ve diğer kristal eşyalar, evlerde, cam vitrinlerde, görüntü güzelliği de yaparlar. Çay bardakları dolaplarda baş aşağı konmaz; çünkü konulursa ağızları kırılabilir ve bakteri toz toplayabilir.

Çay bardaklarının bazıları altın ya da gümüş yaldızla süslenir. Kesme cam ve kristal cam bardaklarının gövdelerinde oyma desenler vardır. Bu tür kristal cam bardaklara kesme-kristal çay bardağı denir. Yalnız her kristal cam bardakta kesme olması gerekmez; sade kesmesiz cam kristal bardaklar da vardır. Bazı cam çay bardaklarının gövdelerinde ise günün modasına göre boyama desenler bulunabilir.

Bazen su bardaklarında da kahvaltılık “büyük çay” verildiği olur. Özellikle çocuklara su bardağında çay verilmesi çayın kolay soğuması ve bardağın daha dayanıklı olmasındandır. Gezi, piknik ve yolculuklar için ya da düğünlerde, törenlerde kalabalık topluluklara çay verilirken tek kullanımlık kağıt veya plastik çay bardakları tercih edilir.

Türkiye’de son zamanlarda gözlenen çay kültürü değişikliklerinden birisi bazı evlerde, kafe ve diğer yerlerde çay bardağı yerine artık çay fincanlarının kullanılır olmasıdır. Bu fincanlar porselen, cam gibi doğal veya duralit gibi sentetik maddelerden yapılmışlardır. Büyüklükleri çeşitlidir.

ay bardağı kapakları, özellikle, çayhanelerde, kahvehanelerde ve dışarıya çay servisi yapılan çay ocaklarında kullanılır, ki çoğu kez fincanın yapıldığı maddeden ve fincanın renginde ve deseninde olur. Bunlar, ay bardaklarının ağzını kapatacak şekilde yapılmış yuvarlak, metal kapaklardır. Soğuk havalarda veya dışarıda tozlu, yağmurlu havalarda çay servisi yapılırken çay dolu bardağın ağzına konur ve öyle servis yapılır.

ay tabakları

ay servisi yapılırken çay bardakları, fincanları çay tabaklarına koyulur. Bu tabaklar porselen, cam, duralit, melamin, plastik, gümüş ve diğer bazı metallerden yapılır. Kağıt ve plastikten yapılan tek kullanımlık çay tabakları da vardır.

ay bardaklarının tabakları camdan, sade olduğu gibi, altın ve gümüş yaldız şeritli veya çeşitli boyalarla desenli de olabilir. Cam kristal veya kesme çay bardaklarının tabakları cam kristal veya kesme olacağı gibi gümüşten veya başka metallerden krome dediğimiz şekilde de olabilir. Tek kullanmalık kağıt veya plastik çay bardağı tabakları da vardır.

ay tepsileri – ay askıları

ay tepsileri, çay servisi yapmak için kullanılan çeşitli büyüklüklerde olabilen gümüş, bakır veya başka metal veya tenekeden kromajlı olarak yapılan cam, duralit, plastik ve ahşaptan yapılmış tepsilerdir. Bu tepsiler iki veya daha fazla bardak, fincan ve şekerlik vs. alacak büyüklükte olurlar. Bazı tepsiler boyanmış veya çeşitli resim ve desenlerle süslü olurlar. Bazılarında, “Hoş geldiniz”, “Afiyet olsun” gibi yazılar da bulunur. Çin ve Japonya’dan gelenler üzerinde, o ülkelere özgü desenler vardır. Avrupa’nın çeşitli ülkelerinden gelenlerdeki resimler ise geldiği ülkenin kültür ve

geleneklerine uygun olarak yapılmıştır. Bazı çay tepsilerinin kısa ayakları olur. Bu ayaklar dört tanedir. Tepsi bu ayaklar üzerinde durur.

Eskiden İstanbul ve Anadolu'da yapılan bazı tepsilerin üzerinde adı bilinmeyen halk ressamalarının resimlerinin de bulunduğu görülürdü.

Kahvehanelerde, çayhanelerde, çay bahçelerinde, çarşılardaki çay ocaklarında esnaflara servis yapan çaycılarda, çay bardak veya fincanlarını kolayca taşımak için askı denilen üstten kulplu çay tepsileri vardır. Bunlardan bazıları, çayın sıcak kalmasını ve yağmurdan, kardan v.s. etkilenmemesini sağlamak için kapalı olarak imal edilen askılardır. Kapakları menteşeli veya sürgülü olur. Bazıları ise kapalı olarak imal edilmiştir ve açık olan kısımdan bardaklar tepsije konur. Bu açık kısımda kapak yoktur.

Çay kaşıkları

Çayın içersine konulan şekerin erimesi için çayı karıştırmak lâzımdır. Çayın karıştırılmasında kullanılan küçük kaşıklara çay kaşığı denir. Çay kaşıkları, bakır kromajlı başka metallerden, gümüşten ve porselenden yapılır. Tek kullanımlık kağıt veya plastik bardaklar için de plastik tek kullanımlık çay kaşıkları vardır. Bazı çay kaşıklarının oval kısımları deliklidir. Çay kaşığı ölçüsü olarak 1, 75 cc kabul edilmektedir. Bazı yemek veya tatlı malzemesinin ölçüsü olarak kullanılır.

Çay kaşıklarının sapları bazen çeşitli desenlerle süslü olarak yapılmaktadır. Gümüş çay kaşıklarında kabartma süsler de olabilir.

Çay topları

Çay topları bakır, kromajlı çelik gibi metallerden yapılan ve küçük bir zincirle demliğin içine sarkıtılan delikli toplardır. Bu topların içine kuru çay konur. Ve demlikteki suya daldırılır. Çay topunun deliklerinden dem çıkar, çay taneleri çıkamaz. Böylece içinde çay tanesi olmayan bir dem elde edilir. Çay süzgecine gerek kalmaz. Çay toplarına "çay yumurtası" da denmektedir.

Çay süzgeçleri

Bakır, krome çelik gibi metallerden yapılan süzgeçlerdir. Bazıları tabanı delikli süzgeçler şeklindedir. Bazıları ise paslanmaz çelik telden örülmüş süzgeçler olarak üretilirler. Süzgeçler çay bardaklarının ağzına uygun büyüklüktedirler. Çay tanelerinin çaya geçmesini önlemek için kullanılırlar.

Şekerlikler – Şeker maşaları – Şeker tutacakları – Kelle şekerleri kırmak için kerpetenler (Pensler)

Çay şekerinin konduğu metal, porselen ya da cam kaplardır. Kesme şeker için kase şeklinde yapılanları kullanılır. Toz şeker için ise kase gibi olanların yanında kavanoz gibi olanlar vardır. Bunların ağızlarına takılan kapak ve emzikli düzenek yardımıyla her seferinde bir bardak çaya yetecek kadar şeker akıtırlar.

Çaya konacak toz şeker için çeşitli büyüklükte kaşıklar, kesme şekerleri tutmak için kromajlı çelikten veya başka metallerden “şeker maşaları” ve tek kesme şeker tutacak şekilde metal “şeker tutacakları” yapılmaktadır.

Bir de sarıdan yapılan, ayaklı, küçük şekerlikler vardır. Bunlar çay servisi yapılırken içerisine birkaç şeker konarak çayın yanında getirilir. Daha çok çayhanelerde ve kahvehanelerde tercih edilen bu türün günümüzde artık kullanılmadığı görülür.

Doğu Anadolu’da çay kıtlama dediğimiz şekilde, bir parça şekerini ağızda tutarak çay içerken yavaş yavaş eritip çaya katmak gibi bir yöntemle içilir. Kıtlama için sert şeker gerekir. Kelle şeker denilen uzun sert şeker kerpetenlerle kırılır ve ufak parçalar hâline getirilerek çayın yanında verilir. Şekerini kırmak için özellikle sarıdan yapılan kerpetenler kullanılır.

Çay kutuları

Çayları saklamak için geçmişten günümüze kadar çeşitli kutular yapılagelmiştir. Bunlar çeşitli ağaçlardan yapılan ahşap kutular, porselen çay kabı, camdan çay kavanozları ve tenekeden çay kutularıdır. Kutuların üzerine çeşitli resim ve desenler yapılır.

Teneke çay kutularının üzerinde genellikle Çin ve Japon çay geleneklerini veya günlük yaşamlarını gösteren resimler vardır.

-
1. Sedef Atam, "Sıcak Sohbetlerin Kadim Dostu: Semaver, Old Frind of Warm Companionship, the Samovar", *Skylife*, Sayı: 171, 10/1997, İstanbul, s. 6-10. Buradan alınarak: Sedef Atam, "Sıcak Sohbetlerin Dostu Semaverler", *Bizim Gazete*, 29 Kasım 1999, İstanbul, s. 2.
 2. *Semaver Nedir?*, Saray Antik Yayını, İstanbul, (t.y.), 20 s.

M u t f a k

Türk Mutfağında Çay

Çay ülkemizde, sudan sonra en çok tercih edilen içecektir. Çaysız kahvaltı düşünülemez. Hatta kahvaltı olanağı yoksa bir simit, bir çay pratik ve ucuz Türk usulü kahvaltıdır. Evlerde, iş yerlerinde, kahvehanelerde, çay evlerinde, çay bahçelerinde, pikniklerde çay içilir. O kadar ki adı kahveden gelmiş olduğu hâlde Türkiye’de kahvehanelerde en çok çay içilir.

Çay, sıcak içki olarak içildiği gibi soğuk çay olarak da içilmektedir. Soğuk çayın hazırlanması kolaydır. Çay hazırlanır ve buzdolabında soğutulur. Diğer şekilde ise çayın içerisine buz atılır ve soğuk çay olarak servis yapılır. Zaten soğuk çayın keşfedilmesi 20. yüzyılın başında elde kalan çaylara buz ilâvesi ile tesadüfî bir buluş olarak ortaya çıkmıştır.

Günümüzde firmalar soğuk çayları kutularda satışa sunmaktadır.

Demlenen çayın lezzeti, bu demde kullanılan çayın kalitesine bağlı olduğu gibi çay demlenmesinde kullanılan suyun lezzetine ve sertlik derecesine de bağlıdır. Kireci fazla olan, yani sertlik derecesi yüksek olan sularla iyi çay demlenemez. Her yörede çay demlenecek iyi sular halk arasında bilinir ve çay demlemede kullanılır. Çay demlenince taze taze içilmelidir. Zamanla demli çayın lezzeti kaybolur; oksitlenerek ağırlaşır. Bu çay artık “bayat çay”dır.

Çay, içerisindeki tanen aracılığıyla, demirin bağırsaklardan emilimini önler. Bu nedenle yemeklerle beraber değil yemeklerden en az iki saat sonra içilmelidir. İlgili bölümde söz edildiği gibi çay yaprağında demir de vardır. Fakat bu demir bileşiği bağırsaklar-

dan emilecek türden olmadığı için insan vücudu bundan yararlanamaz.

ay demleme usulleri ülkeden ülkeye çok farklıdır. Örneğin Araplar ayı ‘‘Süleymanî’’ denilen uslle demlerler. ay ve şeker aynı kapta kaynatılır. Hindistan’da çay, şeker ve süt bir arada kaynatılarak hazırlanır. Orta Asya’da ise çay tereyağı ile âdetâ tencerede pişirilir, süt ve kaymak ilâve edilir.

Türkiye’de ve biraz değişiklikle Avrupa’da uygulanan çay demleme usulünün temelinde, çaydanlık ya da semaver ve demlik olarak iki ayrı kap kullanılması vardır. ay, demlikte demlenip bu demden bardaklara ya da fincana bir miktar dökülür. Koyu olan demi açmak için aydanlıktaki kaynamış sudan eklenir. Çaya şeker veya tatlandırıcı sonradan konur. Bu usulde demi açık yapıp çay olarak, aydanlıktan kaynamış su eklemekten içmek de bir yoldur. Fakat, kalabalık toplantılarda birinci yolu izlemek daha doğru olur. Bu, kesintisiz çay bulunmasını sağlar. ay, sıcak içki olarak hazırlanırken içerisine karanfil, tarçın, gl, yasemin veya vanilya da eklenebilir.

İyi bir çay demlemek için çay suyunun taze olması gerekir. ay suyunun oksijenini kaybetmemesi için on saniyeden fazla kaynamaması gerekir. Yani su kaynamaya başlayınca ocak kapatılmalıdır. Kaynadıktan sonra soğuyan sular tekrar çay için kullanılmamalıdır. Demlik olarak da porselen demlik kullanılmalıdır. Hatta, aydanlık da metal olmamalıdır. Çünkü metal demlik ve aydanlıklarda yapılan çayda bir metal tadı olur. Çayın lezzeti bozulur. aydanlıklar, demlikler ve çay bardakları deterjan ile yıkanmamalıdır. Çünkü deterjan kalıntıları çayın lezzetini bozduğu gibi sağlığa da zararlıdır.

ay demlerken karşılaşılan sorunlar ve nedenlerini de şöyle sıralayabiliriz: Çayın lezzeti acı ise deme gereğinden fazla çay konulmuştur. Çayın ls bir bardak çay için bir çay kaşığı kuru çaydır. Bazıları demlik için de bir ölçek koyarlar ki bu fazladır ve çayın lezzetini bozar. Çayın demlenme süresini uzun tutarsak çay sert ve acı olur. ay bulanık görünüyorsa, ya çay suyu ya da çay kötüdür. Düzelmesi için daha iyi bir su ve daha kaliteli bir çay

seçilmelidir. Çayda metal tadı varsa kullanılan suyun ve çayın kalitesi kötüdür. Çayda tortu varsa kullanılan su kötüdür. Şişe suyu ya da filtreden geçmiş su denemek gerekir. Bazen çayda tortu, düşük kaliteli çaya bağlı da olabilir. Çay tatsız ise demlendikten sonra uzun bir süre bekletilmiş olabilir. Çay uzun süre kaynatılırsa tadı bozulur.

Türkiye’de en çok kullanılan çay demleme yöntemi şöyledir:

Önce çaydanlıkta su kaynatılır. Tortusunun dibe çökmesi sağlanır. Çaydanlıkta su kaynarken boş demlik buharda birkaç dakika ısıtılır. Isınmış demliğe her bardak için birer çay kaşığı çay konur ve üzerine demlikte kaynamış sıcak su dökülür. Bu sıcak suyun miktarı fazla olmamalıdır. Demlik, çaydanlığın üzerinde 15 dakika bırakılırsa çay demlenmiş olur. Demli çay asla kaynatılmamalı ve taze olarak tüketilmelidir.

Değişik yöntemle bir çay demleme önerisi:

Sıcak demliğe kaynar su konur. Çay bir süzgeç veya çay topuyla demliğe yerleştirilir. Birkaç dakika içinde dem alır ve içmeye hazır duruma gelir. Burada çay ölçüsü olarak, 6 bardak ya da fincan için 4-5 çay kaşığı kuru çay alınır.¹

Bir zamanlar kullanılan ve günümüzdeki poşet çayların öncüsü olan “çay topları” veya “çay yumurtaları” artık kullanılmıyor. Bu toplar küçük delikleri olan ve bir zincire bağlanan metal toplardır. Topların içerisine çay konur ve bu top zinciri ile bardağın içerisine salınır. Bardaktaki çayın rengi istenilen şekle gelince top bardaktan çıkarılır.

Çay, eğer odun ateşinde veya közde demlenirse daha lezzetli olur. Günümüzde çay daha çok tüpgaz ateşinde veya elektrikli ocak veya otomatlarda demlenmektedir. Anadolu’da bazı çayhane veya çay bahçelerinde hâlâ közde çay demlendiğine rastlanır.²

Özellikle Doğu Anadolu’da bir çay demleme yöntemi daha vardır ki buna “süzme çay” denir. Süzme çayı hazırlamak için çay süzgeci üzerine bir miktar siyah çay konur. Çay süzgeci, çay bardağı üzerine oturtulur. Kaynamış su süzgeçteki çayın üzerine yavaş yavaş dökülür. Çay bardağında toplanan açık renkli çay

“süzme çay”dır. Bu yöntem, çay evlerinde ve kahvehanelerde, hatırlı müşteriler için tercih edilir. Hazırdaki çayın demi bayatsa bu yöntemle hızlı bir şekilde taze çay elde edilir. Demlenme süresi çok kısa olduğu için çay açık renklidir. ³

Günümüzde, bazı evlerde ve iş yerlerinde, kafelerde “daldırma” ya da “poşet” çay dediğimiz çaylar da kullanılmaktadır. Burada çay yapma işlemi daha az zaman ve emek gerektirir. Kaynamış su bulunması yeterlidir. Özel bir kağıttan yapılan çay poşeti, fincan ya da bardaktaki kaynamış suyun içerisine daldırılır. Çayın rengi istenilen düzeye gelince çıkarılır. Poşet çaylar toz çaylardan, bazen düşük kalite çaylardan yapıldığı gibi, bunlara renk vermesi için bazı boyalar katılmaktadır. Bazılarına da meyve aroması veren maddeler eklenerek çeşitli tatlar elde edilmektedir. ⁴

Türkiye’de yayımlanan en eski çay risalelerinden birisi, Farsçadan çevrilip, ilk baskısı 1289 H. (1872) yılında İstanbul’da, ikinci baskısı ise 1300 H. (1883) yılında, Mısır’da, Kahire’de, Bulak Matbaasında yapılan *Şifau’l-Fuad, Havas-sı Biberiye, Çay Risalesi* adlı kitaptır. Bu kitabın ikinci baskısında çay hazırlama konusunda bilgiler bulunmaktadır. Yazılı en eski çay demleme tariflerinden olduğu için bu bilgileri buraya aktarmayı yararlı buluyoruz:

“Su bir taşım kaynadıktan sonra çayı ol suyun içine koyup bir taşım kaynadıkta ateşten çıkarup ateşin kenarında on beş dakika meks idüp (bekleyip) bade (sonra) bir fincana bir miktar şeker koyup tabiatının getüreceği (gerektiği kadar) miktar şekerin üzerine hazırlanan çaydan koyup nuş oluna (içile). Lâkin her âdemin mizacına göre şeker izafe olunup (katılıp) bazı ehl-i canlar bila şeker sade çayı tabh idüp (kaynatıp), tarhana çorbası gibi ekmek doğrayup böyle tenavül eyledikleri (yedikleri) vardır.” ⁵

Bu çay risalesinde anlatılanlar 19. yüzyılın ilk yarısındaki bilgilerdir. Bu nedenle çay tarihinde önemli yeri vardır. Bu bilgilere göre, çay demlenirken günümüzdeki tariften farklı olarak kaynamış suyun içine çay konulduktan sonra bu su bir taşım daha kaynatılmaktadır. Çay fincanına önce şeker, sonra çay konulmaktadır. Çay bardağı henüz kullanılmamaktadır. Çayı şekersiz içenler de

vardır. Bunun yanında çayı bir çorba gibi, içine ekmek doğrayarak yiyenlerin bulunduğunu da öğrenmekteyiz.

Şifaü'l-Fuad'daki çay risalesine göre, çay demleme usulleri bu konuda tecrübe sahibi olanlar arasında bazı farklılıklar göstermektedir. Yukarıda verilen metnin devamında başka bir şekil anlatılmaktadır:

“Bu nice eshab-ı tecrübenin nakilleri buni netice verdi ki su kaynadıktan sonra çay-ı mezburdan (adıgeçen çaydan) yarım kıy-ye yani iki yüz dirhem su içine bir buçuk dirhem çay koyup üzerini örtüp dumanı çıkmaya. Anda ateşten kenarına çekesin. On dakika dura. Tabiate göre şeker izafe olunup nuş oluna. Şekersiz dahi içtikleri vardır. Buhara ashabı, bu çayı mezburun karar-ı yoktur. İki defa kaynatıp aldığımız vardır. Üçüncü merteye yaprağın dahi zayi etmeyup üzerine bir miktar toz şeker izafe edip ekleyeriz, derler.”⁶

Burada anlatılan çay demleme yöntemi günümüzdekine çok uymaktadır. Buhara halkının çayı kullandıktan sonra kalan çay tortularını tekrar kaynatıp içtiklerini ve hatta son kez çaydanlığın dibinde kalan çayları da toz şeker ekleyip yediklerini anlamaktayız.

Çay kültürünün çok yaygın olduğu Kazaklarda iki türlü hazırlanır. Bir türü hemen hemen her yemek sonrasında içilen “akşay” yani “akçay”dır. Bu çayı hazırlarken, ocakta kaynayan çaydanlığa yeteri kadar çay atılır, çaya, karabiber, zencefil ve karanfil de eklenir. Bu karışım 3-4 dakika kaynadıktan sonra süt, tereyağı veya varsa, kaymak ilâve edilir. Tuz da eklenir ve “şını” denilen büyük porselen fincanlarla servis yapılır. Kazaklar hayvancılıkla uğraştıkları ve daha çok hayvansal besinlerle beslenmeleri için çay kültürlerinde bu beslenmenin izlerini bulmaktayız.

Kazakların diğer çay hazırlama yöntemi ise onlara özgüdür. Komşu halklarda rastlanmaz. Kazaklar, “Bolagan” ya da “karma çay” dedikleri çayı şöyle hazırlarlar: Tencerede, yağda kavrulan unun üzerine sütlü, tuzlu çay, süzülerek konur. Ağır ateşte 4-5 dakika kaynatılır. Elde edilen bu koyu çay sıcak servis yapılır. Kış

aylarında daha çok kullanılır. Türkiye’de bulunan Kazaklar da bu çay geleneklerini sürdürmektedirler.⁷

Kazaklarda çayın hazırlanması gibi sunulması da bazı gelenekler çerçevesinde olur. Örneğin çayı çok doldurulmamış kase-lerde içmek tercih edilir. Çayı evin büyük kızı ya da gelini iki elle sunar. Çay, çok sıcak içilmez. Çay, şeker dişlenerek yani kıtlama usulüyle içilir.⁸

Çaya süt ilâve edilerek sütlü çay şeklinde de içilir. Bazı yerlerde çaya demlenirken karanfil eklenir.

Hekimoğlu Alipaşazade Mustafa Nezih, 1921 yılında, İstanbul’da yayımlanan, *Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Tarifesi ve Çayların Envanı* adlı risalesinde, çay türlerini ve çay demleme yöntemlerini anlatmaktadır. Bu risalenin tam metninin çevriyazısı kitabımızın “Ekler” bölümünde verilmiştir.⁹

Çaylı Kek

Kek ununa çay ilâve edilerek “çaylı kek” yapılır. Bu kek şöyle hazırlanır: 1, 5 su bardağı şeker ve 3 yumurta mikserde çırpılır. 1, 5 su bardağı un, 125 gr margarin 1, 5 çorba kaşığı kakao ve 1, 5 su bardağı ılık çay ilâve edilerek karıştırılır. Kek hamurunun yumuşak olmasını ve kabarmasını sağlamak için bir çay kaşığı da karbonat eklenmelidir. Hazırlanan kek hamuru yağlanmış kek kabına konur ve 150°’de pişirilir.¹⁰

Çay tohumlarından elde edilen yağ yemeklik olarak kullanıldığı gibi sanayide de kullanılır. Kolesterolü arttırmayan bir yağdır.

1. “Çay Demlerken...”, *Çay Borsası*, Sayı: 1, Haziran 2003, Rize, s. 59.

2. Mustafa Cankut, “Bir Başkadır Közde Çay”, *Zaman*, 21 Temmuz 1994, İstanbul, s. 16.

3. Bu bilgiler Sahaf Sami Önal’dan derlendi.

4. Orhan Dikmen, “Dünya Çay Tüketiminde Yeni Gelişmeler”, *Uluslararası Çay Sempozyumu 26-28 Haziran 1987 Rize*, Ankara, 1987, s. 220-228.

5. Şifaiü’l-Fuad, *Havas-ı Biberiye, Çay Risalesi*, 2. Baskı, Bulak Matbaası, [Mısır], 1300 H. (1883), s. 86.

6. Şifaiü’l-Fuad, *Havas-ı Biberiye, Çay Risalesi*, s. 86-87.

7. Hatice Olcay, "Kazak Türklerinde Çay", *Konuşan Karadeniz*, Sayı: 6, Mart – Nisan 1989, İstanbul, s. 24.
8. Aylin Koç'tan naklen: Neslihan Cuyar, "Çay İçmenin Kazakçası", *Milliyet*, 21 Ocak 2002, İstanbul.
9. Hekimoğlu Alipaşazade Mustafa Nezihi, *Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Tarifesi ve Çayların Envai*, Altıncı Tabı, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, 1339, 4 s.
10. Mustafa Duman, "Türk Halk Kültüründe Çay", *Kıyı Kültür ve Sanat Dergisi*, Sayı: 67, Ekim 1991, s. 19.

S a ğ l ı k



Halk Hekimliğinde Çay

Siyah ve yeşil çaylarla ilgili olarak, son yıllarda, insan sağlığına yararlı olma ve bazı hastalıkları önleme konusunda, özellikle günlük gazetelerde, o kadar çok yayın yapılmıştır ki hepsini burada belirtmenin yeri ve gereği yoktur. ¹ Çayın insan sağlığı üzerindeki yararlı ve zararlı etkilerini burada kısaca anlatacağız.

Çay, özellikle yeşil çay, kolesterini azaltıcı, damarları açıcı, kanı sulandırıcı, nefesi açıcı, uykuyu ve yorgunluğu azaltıcı, bazı kanser türlerinin oluşumunu geciktirici etkilere sahiptir. Bu konularda pek çok araştırma yapılmış ve sonuçları yayımlanmıştır. Örneğin Japon bilim adamlarından Prof. İtago Oguni, yeşil çay içerisinde bulunan polifenollerin kanseri önleyici etkileri olduğunu bildirmiştir. ²

E. Kraepelin ve Prof. Dr. Pauli tarafından yapılan araştırmada, çayın, beyin fonksiyonunda iyileşme yaptığı gösterilmiştir. Bu araştırmaya göre iki bardak (10 gr) çay beynin hesap yapma yetisini % 25 arttırmıştır. Çayın, insanlarda konsantrasyonu attırdığı saptanmıştır. Çayın içinde bulunan tanen de mide-bağırsak hastalıklarında hafif derecede iyileşme sağlamıştır. Çayda bulunan B1 vitamini beyin fonksiyonlarında iyileşme yapan etkindir. Çaydaki flor dişlerin sağlıklı kalmasını sağlar. Çayın kalorisi olmadığı için de insan sağlığına zararı yoktur. ³

Hollandalı bilim adamları, çayın kalp krizi riskini azaltıcı etkisi olduğunu tespit ettiler.⁴ Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı ile Çay Konseyi ve Kanser Derneğinin düzenlediği toplantıda bilim adamları, çayın kanser ve kalp rahatsızlıkları başta olmak üzere birçok hastalığa karşı vücut direncini arttırdığını

bildirdiler. ⁵ İngiltere’de yapılan bir araştırmaya göre, demlenmiş açık çay halı, yatak gibi ev eşyalarının üzerine pskrtlrse ev tozu böcekleri olan akarları yok ediyor.⁶ Prof. Ayşe Baysal, ayın içerisinde bulunan kafein sayesinde, insanı uyanık tuttuğu gibi metabolizmayı da hızlandırarak vücutta yağ yakılmasını arttırdığını bildirmiştir. Ona göre çay, içerdiği potasyum ve B vitaminleri ile de insan vücudunun bu maddelere olan günlük ihtiyaını karşılar. ay, aşırı miktarda alınır ise mide salgılarını uyararak ülser oluşumuna zemin hazırlar. Ayrıca, vücuttaki kalsiyum dengesini bozar. Bağırsaklardan demirin emilmesini önlediği için de kansızlığa neden olur.⁷

2002 yılında, Rize’de yapılan bir bilimsel araştırmada, açıkta satılan çaylarda nem oranı yüksek olduğu ve dış ortama açık bulunduğu için, bakteri ve mantarlar tespit edilmiştir. Buna karşın paket çaylar üzerinde yapılan incelemelerde sağlığa zararlı herhangi bir maddeye rastlanmamıştır. ⁸ çay konusunda bütün dünyada her yıl birçok bilimsel araştırma yapılıyor ve bunların sonuçları, makaleler, kitaplar hâlinde yayımlandığı gibi, zaman zaman toplanan çay sempozyumu ve kongrelerinde bilim dünyasına duyuruluyor. Bu toplantılardan bazıları ülkemizde yapılmış ve sunulan bildiriler yayımlanmıştır.

Çağdaş tıpta, çayın, içerisinde bulunan kafein, teobromin ve teofilin gibi maddelerden dolayı dolaşım ve solunum sistemine bazı etkilerinin bulunduğu gösterilmiştir. Siyah ve yeşil çayın fazlası ise içerisindeki kafein nedeniyle, taşıkardi (kalp atışlarının hızlanması), tansiyon yükselmesi, uykusuzluk ve huzursuzluk yapar. Kafein miktarı yeşil çayda, siyah çaya göre daha fazladır. ay, akşamları fazla içilmemelidir. ay, bağırsaklarda demirin emilmesini yavaşlattığı için hemen yemek arkasından içilmemeli aradan en az iki saat geçtikten sonra içilmelidir. Açıkta satılan çaylarda çeşitli bakteriler, mantarlar ürediği için sağlığa zararlıdır. Bu nedenle, hijyen koşullarına uyularak üretilen ve paketlenen çaylar tercih edilmelidir.

Çayda kafein (tein), tanen, teofilin ve teobromin dışında, antioksidan dediğimiz maddeler de vardır. Bu maddeler dolaşım sis-

temi üzerinde koruyucu olarak etkilidirler. Bir bardak çayda 200 mg antioksidan ve bu arada A, B₁, B₆, B₁₂, PP vitaminlerinin, magnezyum, potasyum gibi minerallerinin bulunduğu da bilinmektedir.

Çay kullanımı dünyada ve Türkiye’de önceleri şifalı bitki olarak başlamış ve zamanla günlük içecek hâline gelmiştir. Bugün, Türkiye’de sudan sonra en çok tüketilen içecek çaydır. Türkiye bu konuda, dünyada üçüncü sırada yer almaktadır. Fakat bir zamanlar şifalı bitkilerden sayılan çay hangi rahatsızlıklarda kullanılıyordu? İşte bu sorunun cevabını çay risalelerinde bulmaktayız. Matbu çay risalelerini yayın tarihleri sırasına göre inceleyelim:

Türkiye’de yayımlanan ilk çay risalelerinden olan *Şifau’l-Fuad, Havas-sı Biberiye, Çay Risalesi*’nde çayın ilâç olmadığı, fakat bazı rahatsızlıklara iyi geldiği bildirilmiştir. İlk baskısı 1872 yılında, İstanbul’da yapılan bu kitapta çayın, şarabın etkisini kaldırdığı, uykuyu kaçırdığı, kulunçu iyileştirdiği, hazmı kolaylaştırdığı ve kanı temizlediği anlatılmıştır.⁹

Mehmet İzzet Beyin *Çay Risalesi*’nde, çayın faydaları başlıklı bölümde, çayın hangi hastalıklara iyi geldiği anlatılmıştır. Buradaki bilgilere göre çay, hazmı kolaylaştırır, mideyi rahatlatır, iştahı açar, yemeği hazmettirir. Kalbi, beyni, mideyi ve ciğerleri kuvvetlendirir, koleraya ilâhtır. Nefes darlıklarında, kulunçta çay iyi gelir. Aslan tarafından yaralananların yaraları çayla yıkanır, pansuman yapılır.¹⁰

Mahzenü’l-Esrar adlı tıp kitabında da çaydan söz edilir. Bu kitaptaki bilgilere göre çay balgamı azaltır, harareti arttırır, şarabın etkisini kaldırır. Çay çok sıcak yemek üzerine veya sıcak havalarda içilirse dokunabilir. Kabızlık yapar. Yemeklerden iki saat sonra içilmelidir.¹¹

Nureddin bin Mahmud bin Abdullah tarafından 1083 (1672) yılında yazılan *Elfaz-ı Edviye* adlı tıp kitabında çaydan söz edilmektedir.¹²

Ebü’l Hikmet Ahmed Muhsin’in *Meyvename*’sinde, “Çay” bölümünde çayın insan sağlığı üzerindeki etkileri anlatılmaktadır. Günümüzde zaman zaman gazete ve dergilerde yer alan, çayın

insan sağlığı üzerindeki etkileri konulu yazıların prototipi sayılacak bu bilgileri özetleyerek alıyoruz.

Meyvename'ye göre çay, aşırıya kaçmayacak ölçülerde içilirse, nabızı yükseltir, mide-bağırsak ifrazatlarını arttırır, zihni açar. Aşırı miktarlarda içilirse, midede hazmı zorlaştırır, dimağı yorar.

Meyvename'de anlatıldığı şekliyle: "Çay midede olan sancıyı, batında olan yelleri, başta olan ağırlığı, vücutta olan kırgınlığı, bedende olan... Def ederek sonu korkulu olan marazların şiddet ve hiddetlerinin önünü alır." ¹³

Meyvename'de anlatıldığına göre soğuk çay, ateşi teskin ve yorgunluğu izale eder. Buzlu suların midede bırakacağı fena tesirleri kaldırır.

"Çay ne kadar tez pişirilir ise ol kadar hafif olur ve güzel bir rayiha husule gelir. Bilâkis ne kadar çok kaynatılarak geç pişirilir ise ol derece nahoş olur ve kabızlık yapar. Bu etkisinden dolayı çay ishallerde ve kolera günlerinde dahi istimali faidelidir." ¹⁴

Meyvename yazarına göre, aşırıya kaçmadan içilen çay, hazmı kolaylaştırdığı için tavsiyeye şayandır. Kahvaltıda hatta kahvaltıdan sonra sütlü çay olarak içilmesi yaygındır. Sütlü çay yemekten bir-iki saat sonra içilmelidir. Akşam yemeğinden iki saat sonra içilen sütlü çay, önerilen miktarı biraz aşsa da zararlı değildir. Yatmadan evvel içilen sıcak çay insanı terletmeye yardım eder. Asabî mizaçlı olanlar sütlü çay içerlerse daha iyi olur.¹⁵

Çay, halk arasında, soğuk algınlıklarında boğazı yumuşatmak, balgamı söktürmek için kullanılır. Koyu çay veya çay taneleri ishalleri iyileştirmek için hastalara verilir. Çay, ağız kokularını da giderir.

Çay, bazı göz hastalıklarında, göz banyosu olarak kullanılır. Ayrıca çay suyuna batırılan bir bezle göze kompres yapılır. Çay suyu ile kaşlar ve kirpikler uzun süre ovulursa, kaş ve kirpikleri siyahlaştırır. Çay, ayrıca idrarı arttırarak vücutta biriken fazla suyun atılmasını, başka bir deyişle ödemlerin çözülmesini kolaylaştırır. Koyu çay, soğutulduktan sonra, hemoroit (basur) tedavisinde kullanılır.¹⁶

Romatizmada ve eklem ağrılarında çay lapası kullanılır. Bazı deri hastalıklarında da çay kremlerinin koruyucu ve iyileştirici etkisi olduğu konusunda yayınlar vardır. Çay, sıcak havalarda içilirse harareti azaltıcı etkisi vardır. Sıcak iklimlerde, özellikle çöllerde yaşayanların sürekli çay içmeleri bundandır.

Çayla yapılan gargara ağız ve diş sağlığını korur. Zencefilli çayın kokusu bulantıyı önler. Naneli çayın kokusu saman nezlesini ve geniz tıkanmasını önler. Çay ile deniz tuzu karıştırılıp selülitli bölgeye sürülürse selülit tedavisine yardım eder. Kuru naneli poşet çay, ayak kokusunu önler. Kuru yeşil çay cilt kırışıklıklarını, buruşmaları önler. Çiçek çayı, saçlara sürülürse saç kuruğunu önler.¹⁷

Çay tohumlarından elde edilen çay tohumu yağı sağlığa yararlıdır. Yemeklik yağ olarak kullanılır. Zeytinyağı kalitesine yakın bir kalitededir. Çay tohumu yağı ayrıca sanayide de kullanılmaktadır. Kolalı içeceklere ilâve edilen kafein de sanayide çaydan elde edilmektedir. Çay aromalı kolonyalar Türkiye’de de üretilmektedir.

1. Hayrettin İvgin, çayın insan sağlığı üzerindeki etkilerini, yayın organlarından derleyerek bir yazı hâline getirmiştir. bkz: Hayrettin İvgin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor/Edebiyat*, Sayı: 21, 2000/1, Ankara, s. 175-180.
2. "Yeşil Çay Kanseri Önlüyor mu?", *Cumhuriyet*, 3 Aralık 1999, İst., s. 20.
3. Hans G. Adrian, *Lieben Sie Tee?*, 5. Auflage, George Westermann, Druckerei und Kartographische Anstalt, Braunschweig, 1975, s. 45-46.
4. "Bir Çay Siyah Olsun", *Radikal*, 26 Nisan 2002, İstanbul.
5. "Amerika Çayı Keşfetti: Kansere Bile İyi Geliyor", *Milliyet*, 26 Eylül 2002, İstanbul.
6. "Toz Böceklerine Karşı Çay", *Cumhuriyet*, 13 Şubat 1994.
7. "Çayın Azı Karar, Çoğu Zarar", *Zaman*, 11 Haziran 1994, İstanbul.
8. Şengül Alpay Karaoğlu, "Açıkta Satılan Çay...", *Çay Borsası*, Sayı: 3, Eylül 2003, Rize, s. 58-60.
9. Yusufo, *Şifa ül Fuad, Havas-sı Biberiye, Çay Risalesi, Bulak Matbaası, [Mısır], 1300H. (1883)*, s. 77-79.
10. Mehmet İzzet (Seyyid), *Çay Risalesi*, [İstanbul], 1295 (1878), s. 46-47. Kitap ve yazarı hakkında bkz: Ali Birinci, "Edirneli Hacı İzzet Efendi: Çay Tiryakilerinin Piri", *Edirne: Serhatteki Payitaht*, (Haz: Emin Nedred İşli-M. Sabri Koz), YKY, İstanbul, 1998, s. 629-632. Yazının diğer yayını için bkz: Ali Birinci, *Tarihin Cölge-*

sinde: *Meşahir-i Meçhuleden Birkaç Zat*, Dergâh Yayınları, İstanbul, Şubat 2001, s. 156-161.

11. Mehmet İzzet (Seyyid), a.g.e, s. 46-47.
12. Mehmet İzzet (Seyyid), a.g.e, s. 47.
13. Ebü'l Hikmet Ahmed Muhsin, *Meyvename*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet, 1307 H. (1889-1890), s. 32-33.
14. Ebü'l Hikmet Ahmed Muhsin, a.g.e., s. 34.
15. Ebü'l Hikmet Ahmed Muhsin, a.g.e., s. 34-35.
16. Ramazan Yıldız, (Yazan), *Büyük Şifalı Bitkiler ve Kaphıcalar Rehberi*, Huzur Yayınları, 27 Ocak 2003, İstanbul, s. 164-166.
17. "Çayın Faydaları", *Sabah*, 11 Eylül 2000, İstanbul, s. 22.

İnançlar

Çayla İlgili Âdet ve İnanmalar

Düğün çayı ve atlılar

Dr. Zeki Başar'ın Erzurum'dan derlediği bilgilere göre, düğün çayı şu şekilde olur: Belli edilen günde düğünün yapılması için erkek ve kız taraflarından her biri kendi köylerindeki komşularını bekçi vasıtası ile düğün çayına çağırırlar. Bu toplantılarda çay yerine kahve, şerbet dahi sunulabilir. Çağrılanlardan düğüne katılmak isteyenler çaya giderler. Erkek tarafından dünürcü gitmek isteyenler kızın köyünde dünürçüleri indirmek, yani misafir etmek isteyenlerin katıldıkları bu çayda düğün hazırlıkları konuşulur.¹

Mehmet Kardeş'in Tortum'dan derlediği bilgilere göre, tandırdan çıkan ilk ekmeği yiyenin veya çay içerken bardağını değiştirenin karısı ölür.²

Çay falı

Kahve falı kadar yaygın olmasa da özellikle kadınların baktığı çay falı vardır. Çay falı şöyle bakılır: Bardağa çay doldurulurken demlikten alınan çay taneleri de bardağa konur. Ya da çay bardağına demlikten dem konurken çay süzgeci kullanılmaz. Çay içildikten sonra çay bardağı ters çevrilir ve çay tabağı üzerine konur. Çay taneleri bardağın dibinde, kenarında gelişigüzel dağılır. Fala bakacak olan kimse bardağı alır ve bu çay tanelerinin dağılışlarına, yerlerine ve özelliklerine göre bazı anlamlar çıkararak falı anlatır.³

Çay ikramı Türkiye'de, aileler misafirlerine genellikle çay ikram ederler. Yemekli toplantılarda da yemekten sonra çay ikram edilir. Özbekistan'da ise siyah ya da yeşil çay ikramı, yemekli toplantının öncesinden başlayarak yemek esnasında da sürer. Çayı

demlemeleri ise basittir. Demlikteki kaynar suya bir avuç çay atar ve çay servisine başlarlar⁴.

Türkiye’de, bazı yerlerde, misafirlikte çay ikram edilen kişiler yeteri kadar çay içtiklerini daha fazla istemediklerini anlatmak için çay kaşığına boş çay bardağının ağzına yanlamasına koyarlar. Bu misafir dilinde “artık yeter” anlamına gelir. Ev sahibi bunu görünce çay ikramında ısrar etmez. Rusya’da ve Anadolu’nun bazı yerlerinde ise, “artık yeter” anlamında çay tabağı ters çevrilerek çay bardağının üzerine konur.

Erzurum’da çay içme geleneği

Erzurum’da çay çok sevilir ve çok içilir. Erzurumlular çayı “kıtlama” içerler. Bunun için sert olan kelle şeker parçası ağıza alınır. Çayı yudum yudum içerken dilin altında olan ya da ağız içinde yanağa yaslanan şeker yavaş yavaş erir. Böylece az şekerle çok çay içilmiş olur. Kıtlama çay için, Erzurum’da üretilen ve çuvalarla satılan sert kelle şeker özel bir çekiçe, “taka tuka” denilen özel bir kabın içinde kırılıp, ufak parçalara ayrılır. Kahvelerde, çay koymak “çay dökmek”, tekrar çay vermek ise “çay tazelemek” deyimleri ile anlatılır. Kahvelerde çay servisi yapılırken, özellikle çay dışarıya götürülürken bardaklar içleri dolu olduğu hâlde, tabağı ters çevrilerek konur ve çayın soğuması bu şekilde önlenir. Çay verilirken usta bir hareketle çay tersten düz hâle getirilir. Bu anî hareket öyle ustalıkla yapılır ki bir damla çay dökülmez.

Çay, limonla da içilebilir. Fakat, limon çayın tadını bozduğu için Erzurumlular çayı limonla içmezler ve içenlerin de çaydan anlamadıklarını düşünürler. Bu konuda bir anlatı şöyledir:

İstanbul’da, Boğaz’da çaycılık yapan bir Erzurumlu, gelen müşterisine çok güzel bir çay demlemiş ve getirmiş. Müşteri, “Biraz da limon getirir misiniz?” deyince, Erzurumlu adamın önünden çayı alıp götürmüş ve ona, “Burası işkembeci dükkânı değil” diye kızmış.

Çayın çok içildiği Erzurum’da en makbul ikram da çaydır. Gene anlatıldığına göre, bir Erzurumlu başka bir yerde düğüne çağırılmış. Bol bol yenmiş içilmiş. Fakat, misafirlere çay ikram

edilmemiş. Erzurumlu da, “Vah baba, bir çay etmediler ki içimize sindirek” demiş.⁵

“Gözleme” ve “Sesleme” çay içme geleneği

“Gözleme” ve “sesleme” çay içilmesi, ülkemizde şeker kıtlığı olduğu zamanlarda, örneğin İkinci Dünya Savaşı sırasında, halkın bulduğu bir yöntemdir. Gözlemede şeker bir cam kavanoza konur ve herkesin görebileceği bir yere asılır. Çaylarını şekersiz olarak içme mecburiyetinde olanlar bu kavanozdaki şekere bakarak çaylarını yudumlarlar ve böylece sanki şekerli çay içmiş olurlar.

“Sesleme” çay içme ise toplulukta, örneğin kahve veya çayhane olanlar çaylarını şekersiz olarak içmekte iken içlerinden birisinin “şeker” diye bağırması ile bulunanların birer yudum çay almalarına “sesleme” çay içme denir.⁶ Şeker kıtlığında çayın yıkanmış kuru üzümle içildiğini ise yaşlılarımız hatırlamaktadırlar.

Hıdırellez’de çay

Hıdırellez’de, yani 6 Mayıs günü halk geleneksel Hıdırellez yerlerine gider. Bu yerler genellikle, bahçeler, kırlar, ağaçlıklar, çimenlerdir. İnsanlar giyinip kuşanıp bu yerlere gider; eğlenir ve yemek yerlerdi. Yemekler, Hıdırellez sofrası denilen bir geleneğe göre hazırlanırdı. Örneğin, Dinar’da Hıdırellez günü Hıdırellez sofrasında, zeytinyağı dolma, börek, çörek, pasta ve çay ya da peynirli pide, tahinli pide, haşlanmış yumurta ve çay bulunurdu. Bazen de piknik yerinde yemek pişirilirdi. Önceden hazırlanan yiyecekler, peynirli, tahinli pide, katmer, börek olurdu. Piknik yerinde de mercimekli pilav pişirilir, çay demlenir ve içilirdi.⁷

Hıdırellez sofralarının ve kır eğlencelerinin ayrılmaz parçası çaydır. Çay daha çok semaverlerde kaynatılırdı.

Nevruz’da çay

Nevruz, Farsça bir kelimedir ve “yeni gün” demektir. Türklerin, İranlıların ve diğer bazı Orta Doğu halklarının takvimlerinde Nevruz, milâdî takvime göre 21 Mart günüdür ve yılın başlangıcı sayılır. Bu nedenle de kutlanır. Kutlamalarda çeşitli tören ve eğ-

lencelerin yanında seyirlik oyunlar da oynanır. Örneğin, Karapapaklarda "Deve oyunu" oynanır ve bu oyun oynanırken bazı mânî ve türküler söylenir. Bu mânîlerden bazılarında çay ve semaver temaları işlenir.

Karapapaklarda, deve oyunu şöyle oynanır: Seyyar bir merdivenin altına giren gençler, merdiveni omuzlarına alırlar. Başlarına da bir arı kovanı yerleştirirler. Bu devenin hörgücü olur. Önde ki iki kişi iki sopanın ucuna takılı bir at kafası taşırlar ve devenin başı ve boynu bununla tamamlanır. Göz yerlerine birer ayna konur en üstüne bir örtü atılır ve böylece deve görünüşü tamamlanır. Deve çeşitli muziplikler yaparak ortada dolaşır. Bu oyun Anadolu'nun bazı yerlerinde günümüze kadar gelen deve oyununun hemen hemen aynısıdır. Oyuncular, seyredenlerden veya oyuna katılanlardan çeşitli armağanlar toplarlar. Bu arada söylenen mânîlerden iki örnek veriyoruz:

*Çaydanı koymuşam deme,
Özüümü vermişem geme
Gent bahalı cehenneme
Sat bana gent çay al getir
Vermese yalvar al getir*

*Semavara döktüm saman
Tüskü kalkar duman duman
Ben neylirem ondört tuman
Sat bana gent çay al getir
Vermese yalvar al getir
Verse bir gelver al getir.⁸*

Azerbaycan'da küf dibi âdeti

Azerbaycan'da 21 Martta başlayan bir haftalık Bahar Bayramı yani Nevruz eğlencelerinin ilk çarşambasında ağaçlara ya da direkler arasına kurulan salıncaklara küf denir. Salıncakta sallanan kızlara sevgililerinin adını söyletmek için çubukla ayaklarına vurulur. Kızlar sevgililerinin adlarını söyledikten sonra da oyuna

katılanlar iki gruba ayrılarak küf dibi eğlencesini karşılıklı türküler söyleyerek sürdürürler. Gruplardan birisi türküyü söyler diğeri nakarat bölümlerini söyler. Bu oyunlarda söylenen türkülerden birisi şöyledir:

*Semaver almışam gulpu düşübdür
Heyet süpürmekten golum şişibdir
Alagöz oğlana gönlüm düşübdür*

*Semaver almışam üsdü oyugdur
Çayımı goymuşam suyu soğukdur
Yollara bakaram sevgilim yohdur.*

Türkünün nakaratı olan;

"Aman nene, zalım nene yar nene

dizesi diğer grup tarafından her dizenin arasında tekrarlanır. "

1. Zeki Başar, *Erzurum'da Tıbbî ve Mistik Folklor Araştırmaları*, Ankara, 1972, s. 13.
2. Mehmet Kardeş, *Tortumda Halk İnanmaları - Âdetler ve Taşlamalar* -, İstanbul, 1961, s. 31.
3. Celalettin Çetin, "Sığınaktaki Kadınlar", *Hürriyet*, 22 Temmuz 1991, s. 9.
4. Miyase İlknur, "Aksak Timur'un Büyülü Ülkesi: Özbekistan", *Cumhuriyet*, 11 Nisan 2004, s. 10.
5. Mahmut Tezcan, "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 Türk Mutfağı Özel Sayısı*, HAKAD Yayını, Ankara, 1990, s. 119-121.
6. Ömer Naci Bozkurt, "Çay Sohbeti", *Standart*, Sayı: Mart 1992, s. 44.
7. Mehmet Tekin, *Dinar'da Hıdırellez*, (2. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Afyon, 3-4 Mayıs 1991'den ayrı basım), Antakya, 1992, s. 8-9.
8. Abdülhaluk Çay, *Türk Ergenekon Bayramı (Nevruz)*, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayını, Ankara, s. 131-132.
9. Asker Kartarı, "Halk Eğlencelerinde Türkülerimiz", *Halay*, Aylık Halk Kültürü, Yıl: 5, Sayı: 49, Ocak-Haziran 1985, Ankara, s. 8.

S a n a t

Türk Resminde ve Karikatüründe Çay

Türk resminde çay denilince şüphesiz ilk akla gelen kişi ünlü ressamımız Hoca Ali Rıza'dır. Resimlerinde çay bardaklarını, çaydanlıkları, demlikleri ve semaverleri çizen Hoca Ali Rıza, bazen çay ve kahve içilen mekânları da resmetmiştir. Bu konulardaki resimleri Süheyl Ünver'in bir incelemesine de konu olmuştur.¹ Buna rağmen daha incelenecek birçok yönü vardır.

Hoca Ali Rıza'nın örnek olarak sunduğumuz taşbaskısı bir resminde, kulplu bir semaver ve semaverin üzerinde porselen demlik görülmektedir. Üç ayaklı semaverin musluğu devrinin güzel örneklerindendir. Musluğun altında incebel dediğimiz türden bir çay bardağı görülmektedir. Hoca Ali Rıza Beyin bu resmi, imzalıdır.²

Hoca Ali Rıza'nın çizdiği çok sayıda kır kahveleri aynı zamanda bugünün çay bahçelerinin öncüleri idi ve oralarda da kahveden çok çay verilirdi.

Şeref Akdik'in "Çay Bahçesi" adlı, tuval üzerine yağlı boya tablosunda, çınar ağacının gölgesinde, büyük bir olasılıkla İstanbul Boğazı'nda bir çay bahçesi resmedilmiştir. Tahta masalar ve yeşille kırmızı boyanmış tahta sandalyeler dışarıdadır. İki masada ikişer kişi oturmaktadır.

Yalçın Gökçebağ adlı ressam Rize'nin çay bahçelerini konu edinen resimlerinde çay bahçelerinde çay toplayan insanları ki kadınlardır, resmetmiştir. Naif resimleri andıran tarzı ile çay ağaçlarını ve çay toplayan kadınların yaptıkları işleri güzel bir şekilde göstermiştir. Örneğin toplanan çaylar, çay fidanlarının üzerine

serilen örtülere konuyor. Çay bahçesinin ve çay fidanlarının, ağaç-çıklarının durumu çok net bir şekilde gösteriliyor.

Çay konusunu işleyen başka ressamalar da vardır şüphesiz. Biz şimdilik bu üç örnekle yetiniyoruz.

Çay konusu zaman zaman karikatürlere konu olmuştur. Çay kıtlığı, çaya yapılan zamlar, üreticinin çay yaprağı satışından doğan alacaklarının zamanında ödenmemesi, devlet dairelerinde çok sayıda çaycı çalıştırıldığı vs. gibi konular zaman zaman gazetelerde yer alır ve bu konular bağlamında karikatürcüler de karikatürler çizerler. Bu karikatürlerin sayısı çoktur. Biz, bunlardan birkaç örnek vereceğiz.

Gölge adlı mizah gazetesinde bir haber ve haberin altında, çizgi ve tarzından Altan Erbulak'a ait olduğu anlaşılan bir karikatür vardır. Haberde çay kıtlığından söz ediliyor. Karikatürde paçalarını sıvamış bir adam elinde çaydanlıkla bir yere gidiyor. Diğer adam ona sesleniyor: "Ooo... Ahmet Beey... Paçaları sıvamışsınız... Gene mi çaya? diye soruyor."³

Karikatürcü Hikmet Aksoy'un *Bizim Gazete*'de çıkan iki karikatüründe çay konusu işleniyor. Yazısız ilk karikatürde incebel çay bardağının ağzına artık yeter anlamında çay kaşığı yanlamasına konulmuştur.⁴ Diğer karikatür de yazısızdır. İncebel çay bardağının içinde kara kara düşünen bir adam vardır. Karikatürün üzerinde bir gazete haberi: "Çaya zam yapıldı".⁵

Aydınlık dergisinde yayımlanan bir imzasız karikatürde, çay üreticisi çay yaprağı doldurduğu çuvalı duvarın dibine bırakmış. Şaşkın bir ifadeyle duvardaki ilânı okuyor. İlânda: "English Tea, Halis Sıcak İngiliz" yazısı vardır.⁶

Behiç Ak'ın *Cumhuriyet*'teki karikatüründe masada iki kişi Kıbrıs olaylarını konuşuyor. Masanın üstünde Türk insanının alametifarikası iki bardak çay vardır. Çaylar incebel bardaklardadır. Birisi yarıya kadar içilmiştir ve ikisinin de dumanı tütmemektedir.⁷

Yalçın Kulaç'ın *Çaykur Dergisi*'ndeki karikatüründe, emziğinden yürek şeklinde buharlar tüten çaydanlığın yanında incebel çay

bardağı vardır. Bardaktaki ~~çay~~ ^{yağ} ~~yağıdır~~ ve bardağın içerisinde çay kaşığı durmaktadır. Çay kaşığının sapında bir erkek figürü vardır.⁸

Aydan Çelik yazısız bir renkli karikatüründe çayı konu alır. Karikatürde bir şiracı kocaman incebel çay bardağına musluk yapmış çayı şıra gibi satmaktadır. Kan rengi çay musluktan yere damlamaktadır.⁹

Semih Poroy'un yazısız karikatüründe, incebel bir çay bardağı iki renkli çay tabağı, iki kesme şeker ve çay bardağında bir poşet çay vardır. İnsanımızın çay sembolü hâline gelen incebel bardaktaki poşet çay, kültürümüzün hangi dış etkiler bombardımanına maruz kaldığını göstermektedir. Bu bardakla poşet çay değil, porselen demlikte demlenmiş tavşan kanı Türk çayı içilir.¹⁰

Ankara'daki Almanya Büyükelçisi'nin oğlunun yaptığı bir karikatür Türk-Alman dostluğunu anlatırken Almanların millî içkisi olan biraya karşılık Türklerin millî içkisi olarak çayı gösterir. Karikatürdeki Türk, incebel çay bardağını avucunun içine almış çay tabağında çay kaşığı da vardır. Masanın üzerinde örtü olarak Avrupa Birliğinin bayrağı kullanılmaktadır. Bu karikatürde de görüldüğü gibi, Türkiye'de sudan sonra en çok içilen içecek olan çay aynı zamanda Türklerin alametifarikası olmuştur.¹¹

Çay konusunda daha birçok resim ve karikatür vardır. Biz burada ancak birkaç örnekle konuyu ortaya koymaya çalıştık. Konu üzerine daha kapsamlı incelemeler yapılabilir.

Alanya'da, Kütahya Porselen tarafından yaptırılan üç metre yüksekliğinde bir çaydanlık ve çay fincanı heykeli vardır.¹²

Anadolu Ajansı kökenli bir haberin yanındaki resimde, bir papağan çay bardağından çay içmektedir. Bazı gazetelerde "Laz Papağan" olarak adlandırılan bu kuş, çay keyfinden önce de hamsi yemiştir.¹³

Celalettin Çetin'in *İşte Babıali* adlı kitabına Erkal Yavi tarafından yapılan renkli kapakta incebel çay bardağındaki çaya mürekkep kalemı batırılmıştır. Burada çay ve çay bardağı, daktilo ve kağıt gibi öğelerle birlikte bir gazetecinin yaşamının parçası ol-

muştur.¹⁴ Adı geçen resim ve karikatürler “Albüm” bölümündedir.

1. Süheyl Ünver, *Ressam Ali Rıza B y’e Göre Yarım Asır  nce Kahvehanelerimiz ve Eşyası*, Ankara Sanat Yayınları: 1, 1957, 47 s.
2. Hoca Ali Rıza’nın semaver resminin renkli fotokopisini veren antikacı Salih Aky zel’e teşekkür ediyorum.
3. “ay Bulunmuyor”, *Gölge*, Cilt: 1, Sayı: 6, (t.y.), s. 5.
4. *Bizim Gazete*, 9 Ağustos 2002, İstanbul.
5. *Bizim Gazete*, 19 Kasım 2002, İstanbul.
6. *Aydınlık*, Sayı: 17/716, 8 Nisan 2001, İstanbul, s. 24.
7. Behiç Ak, “Kim Kime Dum Duma”, *Cumhuriyet*, 18 Nisan 2004, İstanbul, s. 17.
8. *aykur Dergisi*, Yıl: 1, Sayı: 1, Nisan 1985, Rize, s. 26.
9. *Toplumsal Tarih*, Sayı: 126, Haziran 2004, s. 11.
10. *Cumhuriyet*, 6 Nisan 2004, İstanbul. s. 20.
11. *Vatan*, 8 Temmuz 2004, İstanbul, s. 16.
12. *Hürriyet*, 23 Mayıs 1994, İstanbul.
13. *Posta*, 8 Ocak 2004, İstanbul.
14. Celalettin etin, *İşte Babalı (uvaldızı Kendimize)*, Cem Yayınevi, İstanbul, 1991.

S ö z l ü k

Çay Sözlüğü

Akkuyruk çayı: Çayın henüz çiçek açmamış tomurcukları toplanıp güneşte kurutularak elde edilen çaya akkuyruk çayı denir.

Akşay: Kazakların sütlü çaya verdiği addır.

Altunbaş çayı: Çayın tomurcuğunun altında yarı açmış yaprakla, ikinci ve üçüncü yaprak koparılarak işlendiğinde kırmızımtırak çöpler hâlinde bir çay elde edilir. Buna altunbaş çayı denir.

Assam çayı: Kuzey Hindistan'da, Assam'da yetişen ağır aromalı, kaliteli çaydır.

Bahar çayları: Tayvan'da, nisan-mayıs aylarında toplanan çay yapraklarından elde edilen çaylardır.

Balık yaprağı: Çay sürgünlerinin yetiştiği filizlere denir. Çay toplanırken zedelenmemelidir. Makasla toplamada kesilir ve çay ağacı zarar görür. Bu nedenle verimli ve kaliteli çay üreten firmalar elle toplamayı önerirler.

Barut çay: Yeşil çay yapraklarının küçük taneler şeklinde kıvrılması ile elde edilen açık renkli bir çaydır.

Beş çayı: Özellikle İngilizlerin öğleden sonra saat 17.00 sıralarında içtikleri çaya verilen ad.

Beyaz çay: Çin'de üretilen büyük yapraklı, yeşil çaydan elde edilen içecektir.

Bir çay bir simit: Geçim sıkıntısı olanların ucuz yiyeceği olarak sembolleşen deyim.

Bolagan çay: Kazakların, yağda kavrulmakta olan unun üzerine sütlü, tuzlu çay ilâve ederek yaptıkları bulamaca denir. “Un çayı” ya da “karma çay” olarak da adlandırılır.

Boston Çay Partisi: 1773 Yılında, İngilizlerin çaya koyduğu ağır ithal vergisine karşı direnen Amerikalı gençlerin Boston Limanı’nda, çay yüklü gemilerin yüklerini denize atmaları ile Amerika’nın bağımsızlık savaşını başlatan olaya halk arasında verilen ad. İngiltere’de çıkarılan ve bu olaya neden olan yasaya da “Çay Yasası” denmektedir.

Broken çay: Kesilerek ve ufalanarak küçük parçalara ayrılan çaydır. Yaprak çaydan daha kolay demlenir. Günümüzde üretilen çayların yüzde sekseni bu şekilde piyasaya verilir.

Broken Orange Pekoe (BOP): Tomurcuksuz ve kırık yapraklardan oluşan çaydır.

Broker : Çay yaprağı üreticisi için çay satışını veya çay işleyen firmalar için çay yaprağı alımını, komisyon ücreti karşılığında sağlayan aracı çay eksperidir. Bir nevi çay simsarı.

Buzlu çay: Soğuk içecek olarak hazırlanan çay.

Cangou çayı: Çay ağacının en büyük yapraklarından elde edilen adı çaya denir.

Çaycı - kahveci askısı: Kahvehane ve çay evlerinde, dışarıya çay servisi yaparken kullanılan, yuvarlak tepsilerdir. Tepsinin üzerinde tutacağı yani askısı vardır. Bazı askılarda çayın soğumasını engellemek için tepsinin üzeri kapalı olurdu. Tepsinin sürgü şeklindeki kapağı kapatılınca içerisindeki çaylar ve kahveler vs. dış ortam havasından daha az etkilenir.

Çay: 1. Kurutulmuş yaprakları haşlanarak suyu içilen çaygillerden bir ağaç. Çay ağacı (Thea chinensis). Çin’den bütün dünyaya yayılmıştır. Bu ağacın boyu 1-3 m’dir. Yabanisi 10 m kadar uzayabilir. 2. Bu ağacın siyahımtırak renkte olan küçük ve kıvrık kurutulmuş yaprağı. 3. Bu yaprakların haşlanması ile elde edilen güzel kokulu ve kırmızı renkli su. 4. Konukların çay ve börek çörek pasta vb. gibi yiyeceklerle ağırlandığı toplantı.

Çay ağacı: (Argo) Tavla veya kağıt oyunlarında sürekli yenilip çay ismarlamak zorunda kalanlara denir.

Çay bahçesi: 1. Çay, kahve gibi alkolsüz içkilerin içildiği bahçe. 2. Çay yetiştirilen bahçe.

Çay bardağı: Çay içilen ince cam bardak. “İncebel bardak” da denir. Genellikle küçük, orta ve büyük boy olurlar. Büyük boy incebel çay bardaklarına halk arasında “Türkan Şoray bardak” da denir.

Çay boya konsantreleri: Çay ham maddesinden gıda endüstrisinde yararlanarak sarı, kahverengi ve yeşil renkli çay konsantreleri elde edilir. Bu boyalarda çay aroması da vardır.

Çaycı: 1. Çay yapıp satan kimse. 2. Çay yetiştiricisi. 3. Çay tiryakisi. 4. (Argo) Uyuşturucu satıcısı.

Çaycılık: 1. Çay yapma ve satma işi. 2. Çay yetiştirme işi.

Çayçoştı: Çay semaveri.

Çayçoşu: Demlik.

Çaydanlık: İçinde çay demlendirilen ibrik. Buna “Çay ibriği” de denir.

Çay demlemek: Çayı kaynar suyun içine attıktan sonra renk ve koku vermesi için bekletmek.

Çayın demlenmesi: Çayın renginin ve kokusunun suya geçmesi. (Argoda) İçki içmek.

Çay dibegi: Evlerde çay yaprağını dövüp parçalamak için kullanılan taş veya metal kaplardır. Taş olanına “dink” de denir.

Çaydoş: Demlik

Çay evi: 1. Çay gibi alkolsüz içeceklerin hazırlandığı ve içildiği yer. 2. Çeşitli çayların satıldığı dükkân.

Çay fincanı: Uzak Doğu’da, özellikle Çin’de ve Japonya’da, batıda, İngiltere’de ve diğer memleketlerde çay servisi için porcelen fincanlar kullanılır. İnce olanlar çayı soğutmadığı için tercih edilir.

Çaygiller: Yapraklarından çay yapılan iki çeneklilerden bir bitki familyası.

Çayhane: Çay evi. Çay içilen yer.

Çayı höpürdetmek: Çay içerken dudaklar arasına çekilen çayın ses çıkarmasını sağlamak.

Çay kaşıkları: Çayın içerisine atılan şekeri karıştırmak için kullanılan küçük metal kaşıklardır.

Çay kazanı: Bakır veya çelikten yapılan, kahve ve çayhanelerde çok sayıda çay demlemeye elverişli kazanlardır. Bu kazanlarda su kömür, likit gaz veya elektrik enerjisi ile ısıtılır. Kazanın musluğundan sıcak su alınır. Üstündeki buhar kapağının üzerine de çay demliği konur. Günümüzde çay otomatları da bu işlevi görmektedirler.

Çaykolik: Çok çay içen, çay bağımlısı.

Çay-Kur: Türkiye’de çay tarımını geliştirmek, çayı işlemek ve pazarlamak için 1971 yılında kurulan kamu iktisadî kuruluşudur. Genel müdürlüğü Rize’dedir. “Çay-Kur”un 45 çay fabrika ve atölyesi, 3 çay paketleme fabrikası vardır.

Çaykuş: Çaynık, demlik.

Çay kutuları: Çayın saklandığı ve satışa sunulduğu teneke, ahşap veya kağıt kutulardır. Ayrıca evlerde ve çayhanelerde harmanlanmış çayın saklandığı ahşap, porselen veya teneke kutular vardır. Harmanlanmış çay, cam kavanozlarda da saklanır. Çay, yanında bulunan diğer cisimlerin kokusunu aldığından daima kapalı kutularda saklanır.

Çay küreği: Çayı demliğe koymak için kullanılan küçük kürek. Metal veya plastikten yapılır.

Çaylık: 1. Çay ağaççıklarının yetiştiği yer. 2. Çay için kullanılan.

Çay makası: Çay toplamada kullanılan, bir ağzının yanına torba bağlanan makastır. Kaliteli çay üretiminde kullanılmaz. Çünkü kesilmemesi gereken 4. ve 5. yapraklarla pul yaprağı keser, toplar. Çay ağacının balık yaprağını da koparıp zedelediği için sürgün oluşmasını engeller ve çay bahçesinin verimini azaltır. Çay ağaçlarının ömrünü azaltır.

Çay makineleri: Pratik ve çok sayıda çay hazırlamak için imal edilmiş makinelerdir. Bunlara “çay otomatı” da denmektedir. Elektrik enerjisi ile çalışırlar.

Çay molası: İş yerlerinde, çalışma saatleri arasında dinlenmek ve çay içmek için verilen ara, mola. İngiltere’de çok yaygındır.

Çay mutfağı: İş yerlerinde çay hazırlamak için düzenlenmiş küçük mutfak.

Çay ocağı: Çayhane ve kahvehanelerde çay ve kahvenin, diğer sıcak içeceklerin hazırlandığı yer. Çarşılarda esnafa çay-kahve vs. servisi yapmak için küçük dükkânlarda, apartmanların küçük bölmelerinde ya da merdiven altlarında kurulan küçük çay-kahve işletmeleri.

Çay peçetesi: Genelde poplin kumaştan yapılan işli veya dantelli, küçük peçetelerdir.

Çay sepeti: Çay hasadı sırasında, çay yaprakları toplandıktan sonra örme sepetler doldurularak çay alım yerine taşınır. Bu sepetlere denir. Ayrıca, çay demlemek için içerisine belirli miktarda çay konan küçük sepetler sıcak suya daldırılır. Bunlara da çay sepeti denir. Çay topunun ya da çay yumurtasının büyüğüdür.

Çay süzgeci: Demlenen çayı bardağa dökerken çay tanelerinin çaya karışmasını önlemek için kullanılan metal süzgeç.

Çay şekeri: 1. Çaya atmak için üretilen beyaz ya da kahverengi küp şeker. Serti Doğu Anadolu’da “kıtlama çay” içenler tarafından tüketilir. Beyaz veya kahverengi toz şeker de çay şekeri olarak kullanılır. Kahverengi toz çay şekeri çoğu kez kağıt poşetler içinde bir bardak çaya yeterli miktarlarda ambalajlanıp kullanıma sunulur. Toz şeker bazen cam şekerliklere konulur ve bu şekerlikler her seferinde bir bardak çaya yeterli ölçüde şeker bırakan kapaklarla kapatılır. Eskiden kıtlık yıllarında kuru üzüm de çayı tatlandırmak için kullanılırdı. 2. (Argo) Esrar.

Çay tabağı: İncebel cam çay bardaklarının altına konan, genellikle cam, porselen, metal veya plastikten yapılan tabaklardır.

Çay tadıcı eksper ve uzmanlar: Çayın burukluk, renk, dil ve damak zevki bakımından kontrolünü ve değerlendirmesini yapan elemanlardır.

Çay takımı: Çay hazırlamak ve çay servisi yapmak için kullanılan kap-kaçak eşyalara çay takımı denir. Çaydanlık, demlik, şekerlik, çay bardakları, tabakları, kaşıkları ve çay tepsisi bu takımı oluşturur.

Çay tepsisi: Bakırdan, tenekeden veya ahşaptan yapılan dört köşe çay tepsileri daha çok evlerde çay servisinde kullanılır. Uzak Doğu ve İran'dan gelen teneke çay tepsilerinin üzerlerinde renkli resimler vardır. Son yıllarda plastik çay tepsileri de yapılmaktadır.

Çay tohumu yağı: Çay tohumlarından elde edilen, zeytinyağına yakın kalitede bir yağdır. Sanayide ve yemeklik olarak kullanılır.

Çay tokmağı: Evlerde çay yapraklarını işlerken dibeğe konan çay yapraklarını dövüp parçalamak için kullanılan ahşap tokmak.

Çay topu: Daldırma usulle çay hazırlamak için çayın konulduğu metalden yapılan delikli top şeklinde küçük kaplardır. Metal zinciri vardır. İçerisine çay konur ve çaydanlıktaki kaynamış suya daldırılır. Bir müddet sonra çayın demi çıktıktan sonra demlikten çıkarılır.

Çay toplama mevsimi: Çay yapraklarının toplandığı mevsimdir. Rize'de bu mevsim Mayıs-ekim ayları arasında 6 aydır.

Çay töreni: Japonya'da, Zen Budacılığı ilkelerine uygun olarak evlerdeki çay odası bölmelerinde misafirlere çay ikram edilirken sergilenen kural ve davranışların tümü çay törenini oluşturur. Japonca Sado ya da Ça-no-yu denilen bu törenlerde töreni yöneten ustalar vardı. Bu ustaların en tanınmış 16. yüzyılda yaşamış olan Rikyu idi.

Çay türleri tasnifi: 1. Flowery Orange Pokeo (FOP): Beyaz tüylerle örtülü son tomurcuktan elde edilir. 2. Orange Pekoe (OP): Tüylü olan birinci yapraktan elde edilen çaydır. 3. Adi Pekoe (P): Üzerinde az tüy bulunan ikinci yapraktan elde edilir. 4. Souchong (S): Üçüncü yapraktan elde edilir 5. İkinci Souchong: Dördüncü

yapraktan elde edilir. 6. Congou: Beşinci yapraktan elde edilen çaydır. Bu tasnif Avrupa'da değişir. Çünkü onlar çay yapraklarını kalburdan geçirip ayırarak tasnif ederler.

Çay kolonyası: İçinde çay esansı bulunan çay kokulu kolonya.

Çaykolik: Çay tiryakisi.

Çay odası: Japon çay geleneğinde, konuklara çay sunulan sessiz, rahat ve özenli döşenmiş ev ya da odalardır.

Çayolog: Çay bilimci.

Çay üstadı: Japon geleneksel çay kültüründe çay seremonilerini yöneten önder. Bunlar çayın en iyi nasıl hazırlanacağını ve en güzel nasıl sunulacağını bilirler ve müritlerine öğretirler.

Çay vermek: Konuklara çay ve kimi yiyecekler verilen toplantı düzenlemek.

Çay zehirlenmesi: Aşırı çay kullanımında çayda bulunan tein maddesinin neden olduğu bir zehirlenmedir. Had çay zehirlenmesi; çarpıntı, tansiyon yükselmesi, huzursuzlukla seyreden bir hastalıktır. Kronik çay zehirlenmesinde de çarpıntı, uykusuzluk ve mide şikâyetleri ön plandadır.

Çiçek çayı: Daha çok çay çiçeklerinden elde edilen çaydır.

Darjeling çayı: Kuzey Hindistan'da, Himalayalarda yetişen aromalı çaya verilen addır. Rize'de yetiştirilen çayların tohumları da bu türdendir.

Demli çay: Demlenmiş, rengini, kokusunu, tadını bulmuş çay.

Demlik: Çayın demlendiği metal, çini veya porselen kap.

Dökme çay: Paketlenmemiş çay.

Duble çay: Su bardağı ile verilen çay. Kahvaltıda veya ara öğünlerde daha çok içilir.

Dust çay: Tanen oranı yüksek toz çaydır. Batırma çay imalinde kullanılır.

Düdüklü çaydanlık: İçerisindeki suyun kaynadığını buhar düdüğü ile bildiren çaydanlık.

Early Grey çay: Bergamotte yağı ile parfümlenmiş çaydır. Adını, İngiltere’de 1830-1834 yılları arasında başbakanlık yapan Charles Grey’den almıştır.

Eksrakt: Çayın demine geçen madde miktarıdır.

Fannings çay: Küçük çay yapraklarından elde edilen, çabuk renk veren, sert içimli kaliteli bir çaydır.

Flowery Pekoe (FP): Uzunluğuna yuvarlatılmış bütün yaprak siyah çaydır.

Flowery Orange Pekoe (FOP): Bol tomurcuk içeren bütün ve ya kırık yapraklı çaydır.

Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP): En iyi çaydır. Hasatta elle toplanan tomurcuk ve en üst iki yapraktan elde edilir.

Ham çay: Uygurlarda suyla demlenen çaya denir.

Harmanlama: Belli aroma ve lezzette çayı elde etmek için çeşitli çayların karıştırılmasına çayın harmanlanması denir. Çay sanayiinde ve paketlenmesinde bu iş ilgili çay eksperleri tarafından yapılır.

Hazır çay: Hazır çay suda eriyen bir toz hâlinindedir. Sade, şeker, limon ve süt ilâve edilmiş şekilleri vardır. Bazen bu çaya koku maddeleri de eklenir.

Hazır soğuk çay: Soğuk içilmek üzere hazırlanmış ve alüminyum kutularda satışa sunulan çay.

Hümmel çayı: Uygurların kullandığı, buğday ununun koyun yağında kavrulduktan sonra koyu çay ile sulandırılması ve tuz katılması ile elde edilen çaydır. Soğuk mevsimlerde içilir.

I.T.C: Uluslararası Çay Komitesi.

İk üstüne bir çay: (Argo) Artık o işi unut anlamında.

İkinci ürün çay: Kuzey Hindistan’da, mayıs – temmuz ayları arasında elde edilen çay ürünüdür. Kalitesi yüksektir.

İlk ürün çay: Kuzey Hindistan’da, ilkbahar yağmurlarından sonra elde edilen aromalı çaydır.

İnce çay: Küçük yapraklardan elde edilen kaliteli çaydır.

İnfuzyon: Ufalanmış çay yapraklarının üzerine kaynar su dökülür ve kapalı bir kapta beş dakika tutulur. Sonra ince bir tülbetten süzülür. Elde edilen sıvı infuzyondur. Kullanılan çay yaprağı ya da başka bitki yaprağı miktarına göre örneğin, 100 gr suya 2 gr çay yaprağı konursa % 2'lik 5 gr çay yaprağı konursa % 5'lik infuzyon elde edilir.

İstikân: Çay bardağı.

Kaba çay: Büyük yapraklardan elde edilen düşük kalitede çaydır.

Kalıp çay: Buna "tuğla çay" da denir. Çayın yapraklarının preslenerek sıkılması ile elde edilir. 1-3 kilo ağırlığında, kalıplar şeklindedir. Taşınması kolay olan bu çaylar daha çok Rusya'da tüketilir.

Karanfilli çay: Çay demlerken demin içerisine bir miktar kuru karanfil çiçeği atılır. Bu çiçek, çaya karanfil kokusu verir.

Karışık çay: Thea sinensis ve thea assamica karışımı çaydır.

Kenya çayı: Son yıllarda Kenya'da yetiştirilen tanen itibarıyla zengin ama fazla dayanıklı olmayan bir Ceylan çayıdır.

Kerala: Güney Hindistan'da yetiştirilen ve hafif Assam çayına benzeyen bir tür çaydır.

Keyif çayı: Dinlenme anında ya da yemek üstüne içilen koyu çaya denir.

Kırıntı çay (Broken tee): Çay ürünü işlenerek elde edilen kuru çayın yüzde sekseni kırıntı çay hâlinindedir. Çay literatüründe buna "broken çay" yani "kırıntı çay" denir.

Kırma: Belli bir sayıdaki sandık veya çuvala sıkıştırılan çayın miktarına denir.

Kıtlama çay: Ağızda eritmeye bırakılan sert şekerle içilen çaya denir. Doğu Anadolu'da, özellikle Erzurum ve Van'da çay kıtlama usulüyle içilir. Çay servisinde çay kaşığı verilmez.

Klonlama: Eski çay bitkisinden yeni çay bitkisi yetiştirmek için kesit alınmasına denir. Günümüzde daha ziyade bu metot uygulanmaktadır.

Kokulu ay: Yarı fermente yeşil veya siyah çayların iek, iek yaprağı, meyve, baharat veya doğal yağlar eklenerek elde edilen değişik lezzetteki çaydır.

Kontanjan: Bir birim çay bahçesinden ne kadar ürün alınacağını gösteren ölçüdür. Fazlasında ay kalitesi dşeeğinden alıcı firmaların eksperleri tarafından kontrol edilir.

Limonlu ay: ay bardağa konduktan sonra içerisine ince bir limon dilimi atılırsa aroması farklı ve lezzeti ekşi olur. ay tiryakileri çayın aromasını yok edip ayı ekşittiği için limonlu ayı sevmeyler.

Masala ayı: Hindistan'ın geleneksel ieceklerindendir. Poşet aya süt, tarçın çubuğu, karanfil, yeşil kakule ve zencefil kökü eklenerek yapılır. Yüksek tansiyonda, soğuk algnlıklarında halk ilacı olarak kullanılır.

Matcha: Japonya'daki çay seremonilerinde kullanılan pudralanmış yeşil çaydır.

Mate ayı: Bu aya Paraguay ayı da denir. İlex adlı ağaçtan elde edilir. Kafeini azdır.

Mendil ayı: Tayvan'da yetişen ve adını Çinli ay yetiştiricilerinin en iyi kalite çayları toplamak için bir zamanlar kullandıkları büyük ipek mendillerden alan tomurcuk çayına denir.

Meşrep ayı: Uygurlarda gençlere çay içmenin kurallarını öğretmek için yapılan çay içme gösterisidir.

Nilgiri ayı: Güney Hindistan'da Nilgiri bölgesinde, sene başında en yüksek kalitelisi yetişen çaydır.

Nöbet ayı: Uygurlarda, çok soğuk günlerde içilen, içine lohusa şekeri atılarak hazırlanan çaya denir.

Nuvara Eliya ayı: Orta Ceylan'da, 2000 m yükseklikteki Nuvara Eliya bölgesinde yetişen çaydır. En kaliteli ürün ocak ve şubat aylarında alınır.

Orange Pokeo (OP): ay bitkisinin dallarının en u kısımlarından ve ince yapraklarından elde edilen aromalı çaydır. Az altın başlı ve kalın kıvrımlıdır.

Organik çay: Tarım ilâcı, sunî gübre gibi herhangi bir kimyasal madde olmadan, doğal yollarla yetiştirilen çaya denir.

Oolong çayı: Üretim aşamasında yarı mayalanmış çaydır. Kendine özgü güzel kokusu ile tanınır.

Özçay: Doğal çayın kurutulmuş ekstresidir.

Parfümlü çay: Yasemin ve gülle aromalandırılmış çaydır.

Paşa çayı: Açık ve ılık çay. Genellikle çocuklar için hazırlanır. Pratik olarak çaya soğuk su ilâvesiyle elde edilir.

Pekoe çay (P): Orange Pekoe türü çayın elde edildiği çay yapraklarından daha büyük olan çay yapraklarından elde edilen sert içimli çaydır.

Pekoe Fanning (PF): Broken Orange Pekoe tipi çayların elde edildiği yapraklardan daha küçük olan yapraklardan elde edilen çaydır. Ortodoks metodu ile üretildiğinde ise Fanning adını alır.

Pekoe Dust (PD): Çay yapraklarının en küçük parçacıklarından üretilen çaydır. Çabuk demlendiği için poşet çaylarda kullanılır.

Piyale: Uygurların, kulpsuz çay fincanlarına verdikleri addır.

Popof: Tanınmış Rus çayıdır.

Portakallı çay: Çay demlenip bardaklara konduktan sonra içerisine bir parça portakal kabuğu atılırsa çaya portakal kokusu ve aroması verir.

Poşet çay: Bardak veya fincandaki kaynatılmış suya daldırılarak çay elde edilmek üzere hazırlanmış tek bardak çaylık kağıt poşetteki çaya verilen ad.

Pouchong çayları: Bunlar, Çin kokulu çaylarıdır. Bu çaylara yasemin, gardenya ve yulan çiçekleriyle koku verilir.

Pul yaprak: Çay ağacının her dalının dibinde diğer çay yapraklarından farklı, küçük, yuvarlak bir yaprakçık vardır. Buna pul yaprak denir. Bu yapraktan çay olmaz. Toplanmamalıdır. Hatta kaliteli çay için pul yaprağın yukarısında bulunan iki yaprak da toplanmamalıdır. Daha yukarıdakiler toplanır.

Sallama çay: Poşet çay.

Semaver: Semaver kelimesi Rusçadan gelmektedir. Rusya'dan Kafkaslar yoluyla Türkiye, Azerbaycan ve İran'a yayılan musluklu bakır, bronz, alüminyum ya da sarı metal çay suyu kaynatma kabıdır. Su, kömürle kaynatılır. Son zamanlarda semaverlerin elektrikle çalışanları da yapılmıştır.

Sencha: Japonya'daki en popüler yeşil çay cinsine verilen ad.

Seyyar çay ocağı: Sabahları işe gidenlere kahvaltılık çay vermek için itmeli arabalarda çay demlemeye mahsus çay ocakları. Bu arabalarda çeşitli börekler, poğaça ve simit de satılmaktadır.

Siyah çay: Üretim aşamasında tam mayalanma sonucu elde edilen çaydır. Rengi kehribar ve bakır rengi arasında değişir. Günümüzde en çok kullanılan çaydır.

Soğuk hava çayı: Ceylan ve Güney Hindistan'da, ocak ve mart ayları arasında yetişen kuru ve sert iklimde yavaş gelişen kaliteli bir çaydır. Az yetiştigi için pahalıdır.

Souchong çay (S): Geniş çay yapraklarından elde edilen kalın, kaba taneli çaydır.

Süleymanî: Arap ülkelerinde çayın ve şekerin aynı kapta kaynatılması ile çay hazırlanması usulüdür.

Süt çayı: Uygurlarda, sabah ve akşam içilen, içerisine süt ve süt kaymağı konulan ve piyale denilen kulpsuz çay fincanından içilen çaydır.

Sütlü çay: Hazırlanırken süt ilâve edilen çay.

Süzme çay: Çay süzgecinin üzerine siyah çay konup, süzgeç çay bardağının üzerine oturtulur ve süzgeçteki çayın üzerine yavaş yavaş kaynamış su dökülürse, bardakta açık renkli bir çay elde edilir. Buna süzme çay denir. Toplanan çay açık renklidir.

Tablet çay (Tablet tea): Tablet hâlinde tüketime hazırlanan siyah çaydır.

Tavşan kanı çay: Çok demli, koyu çaya denir.

Taş çay: Kazaklarda çay preslenerek küp şeklinde sert hâlde saklanır. Kullanılacağı zaman kenarından bir parça kırılarak alınır ve demliğe atılır. Bu çaya "taş şay" yani "taş çay" denir.

Tatlandırıcı: Çay şekeri yerine kullanılan kalorisi çok düşük ve kan şekerini arttırmayan sakkarin gibi maddeler içeren tabletler. Sıvı tatlandırıcılar da vardır.

Tein: Çayın etkili maddesi olan trimethyloxypurindir. Kahvedekine “kafein” adı verilir.

Tomurcuk çayı: Çay bitkisinin dallarının uçlarındaki tomurcuklardan elde edilen çaydır.

Toz çay: En küçük boyutta çaylardır. Poşetlerde satılan ve süzme çayı olarak kullanılan çaylar toz çaylardır.

Tsampa çayı: Tibetlilerin arpa ununu yağda kavurup koyu çayla sulandırıp tuz ve tereyağı da ilâve ederek hazırladıkları çaydır. Kullanılışı Tibet’te çok yaygındır. Günlük beslenmenin önemli bir kısmını temin eder.

Un çayı: Kazakların “Bolagan” dedikleri kara çaydır. Tence-rede pişirilerek yenir.

Uva çayı: Orta Ceylan’ın doğusunda, 1300-2000 m yüksek yerlerde, yağmurların kesildiği kurak aylarda (Ağustos-Eylül) yetişen çaydan elde edilir. Kaliteli, tein itibarıyla zengin bir çaydır.

Yağmur çayı: Darjeeling’te, yağmurlu mevsim (Eylül – Ekim) ürünü olan çaya denir.

Yeşil altın: Rize yöresinde “çay” için kullanılan benzetme.

Yeşil çay: Üretim aşamasında mayalanmamış ve bu yüzden yeşil kalmış çaya denir. Rengi, yeşil-sarı arasında değişir. Tadı kekremsidir. İçimi yumuşak ve ferahlandırıcıdır.

Yorgunluk çayı: İş arasında ya da sonunda yorgunluğu alan koyu çaya denir.

Kaynakça

Türkiye’de Yayımlanan Çay Kültürü Kitapları ve Makaleleri

(Açıklamalı Seçme Kaynakça)

Kitaplar

1. Ahmed Rasim, *Matbuat Hatıralarından, Muharrir, Şair, Edib*, (Haz.: Kâzım Yetiş), Tercüman 1001 Temel Eser, Kervan Ofset Tesisleri, İstanbul, 1980, 221 s. Bu kitapta, Abdülhamit devrinde, İstanbul’daki çayhaneler ve meşhur çaycılar anlatılıyor.
2. Ahmet Muhsin Ebü’l Hikmet, *Meyvename*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet, 1307 H. (1891), 120 s. Kitabın 32-36. sayfalarında “Çay” başlığıyla siyah ve yeşil çay anlatılmaktadır.
3. Ak, Orhan Naci, (Haz.), *Rize Karşıberi Atma Türkü Yarışmaları*, Rize Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü Yayınları: 1, Karadeniz Matbaası, Trabzon, 1994, 82 s. Kitapta atışma türküler vardır. Türkülerin çoğunun konusu çay ve çay tarımıdır.
4. Aktan, Reşat, *Rize’de Çay*, Tarım Bakanlığı Neşriyat Müdürlüğü Yayını: 631, Çankaya Matbaası, Ankara, 1946, 123 s. Resimli. Kitapta çay ziraati anlatılıyor. Kitabın sonunda “Çay Kanunu” metni yer alıyor.
5. Ali Nazîma, *Çay*, Kasbar Matbaası, Dersaadet, 1309, (1892), 16 s. Resimli. Bugünkü bilgilerimize göre bu kitap, Türkiye’de basılan ilk resimli çay kitabıdır.
6. Anderson, Robert, *Çay ve Sempati*, (Çev: Canset Unan), Tiyatro Şaheserleri Serisi: 2, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 1965, 120 s. Bu oyun 1965 yılında, İstanbul’da, Arena Tiyatrosunda,

- Cüneyt Gökçer tarafından sahneye konuldu. Bu oyunda, Zeki Müren, Altan Karındaş ve Asuman Korad rol aldılar.
7. Arer, Rahmi, *Türkiye’de Çaycılık ve Turistik-Sosyal-Kültürel-Ekonomik Rize*, Çoker Matbaası, İstanbul, 1969, 259 s. Kitapta çay ve çay ziraati konusunda bilgiler verilmektedir.
 8. Atila, A. Kemal, *Çay Tarımı ve Tekniği*, Seyhan Basımevi, Adana, 1938, 56 s. Kitapta çayın yetiştirilmesi, çay yapraklarının toplanması ve işlenmesi anlatılıyor. Türkiye’de yayımlanan yeni yazı ilk çay kitabı olduğu anlaşılmaktadır.
 9. Beller – Hann İldiko, Chris Hann, *İki Buçuk Yaprak Çay, Doğu Karadeniz’de Devlet, Piyasa, Kimlik*, (Çev: Pınar Öztamur), İletişim Yayınları, Sena Ofset, İstanbul, 2003, 359 s. Kitapta Doğu Karadeniz Bölgesi’nin sosyal ve iktisadî yapısı anlatılırken çayın bu bölgeye girişi ve sosyal iktisadî etkileri anlatılmaktadır. Kitabın sonunda konuyla ilgili zengin kaynakça vardır.
 10. [Berkem], Ali Rıza, *Şimalî-Şarki Anadolu ve Kafkasya’da Tetkikat-ı Ziraiye*, İstanbul, 1340 H. (1924). Ali Rıza Beyin hazırladığı raporun yayımlanan metnidir.
 11. Birsell, Salâh, *Kahveler Kitabı*, Türkiye İş Bankası Yayınları, Yonca Matbaası, Ankara, İkinci Baskı: 1983, 364 s. Resimli. Kitapta, eski İstanbul’un kahvehaneleri, kıraathaneleri ve çayhaneleri, bu arada Çaycı Reşit ve diğer tanınmış çaycılar anlatılıyor.
 12. *Cumhuriyetimizin 50. Yılında Türk Çayı ve Çaycılığımız*, Çay Kurumu Yayınları: 1, Rize, 1973, 43 s. Resimli. Kitapta Türk çaycılığının tarihçesi vardır.
 13. *Çay Üretimi, İşlenmesi ve Pazarlanması, Seminer*, (Tebliğler ve Panel), İktisadî Araştırmalar Vakfı Yayını, Fakülteler Matbaası, İstanbul, 1985, 321 s. Kitapta, 27-28 Haziran tarihlerinde Rize’de düzenlenen seminerin tebliğleri vardır.
 14. Çetiner, Yılmaz, *Bir Yudum Çay İçin, Yeşil Altın Diyarı Rize’den Röportajlar*, Özdemir Basımevi, İstanbul, 1968, 88 s. Yazar, çayın Rize’nin sosyal, kültürel ve iktisadî yapısına olan etkilerini

daha önce *Cumhuriyet* gazetesinde yayımlanan röportajları ile göz önüne seriyor.

15. Gökgöl, Mirza, *Doğu – Karadeniz Bölgesinde Bir Araştırma Gezisi, Bericht über eine Studienreise an der Nord-Ostküste Anatoliens*, Ziraat Vekaleti Neşriyatı: 260, Kenan Basımevi ve Klişe Fabrikası, İstanbul, 1937, 99 s. Resimli. Kitapta 75-82. sayfalarda, “Çay” başlıklı bölümde çay ziraati konusunda bilgiler veriliyor.
16. Hatipoğlu, Şevket Raşit, *Türkiye’de Çay İktisadiyatı*, Ziraat Vekaleti Yayını, Mehmet İhsan Matbaası, Ankara, 1939, 135 s. Kitapta çayın tarihçesi, çayın yetiştirilmesi, çayın ithalatı, çayın ticareti ve Türkiye’nin çay politikaları işlenmiştir.
17. Hekimoğlu Alipaşazade Mustafa Nezih, *Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Tarifesi ve Çayların Envai*, Altıncı Tabı, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, 1339, 4 s.
18. Kaçar, Burhan, *Çayın Biyokimyası ve İşleme Teknolojisi*, Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Çay-Kur Yayını: 6, DSİ Basımevi, Ankara, 1987, 329 s. Renkli resimli.
19. Kakuzo, Okakura, *Çay Kitabı*, Ön Söz ve Son Söz Sen Soshitsu XV, (Çev: Ayça Ögel), Anahtar Kitaplar Yayınevi, Özener Matbaası, 2001, İstanbul, 110 s. Resimli. Okakuro Kakuzo’nun kitabının bu çevirisinde, diğer çevirisinden (*Çayname* adıyla yayımlanmıştır) farklı olarak Sen Soshitsu’nun yazdığı “Ön Söz” ve “Son Söz” vardır. Daha ziyade Japon çay kültürünü anlatan bu kitabın, çayın kullanımının yayılmasında ve dünyada çay kültürünün gelişmesinde büyük bir rolü vardır.
20. Kakuzo, Okakuro, *Çayname*, (Türkçeye Çev: Ali Süha Delilbaşı), Remzi Kitabevi, Ülkü Matbaası, İstanbul, 1944, 92 s. Japon çay kültürünü anlatan bu kitap İngilizce olarak kaleme alınmıştır. Bu çeviri *Livre de Thé* adlı Fransızca çeviriden yapılmıştır. Kitabın tanıtımı için bkz: Hikmet Dizdaroğlu, “Kitaplar Arasında: Çayname”, *Fikirler*, İzmir Halkevi Dergisi, Sayı: 294-295, 31 Mayıs 1945, İzmir, s. 19-22.

21. Mehmet Arif, *Çay Hakkında Malumat*, Keteon Bedrosyan Matbaası, İstanbul, 1328 H. (1912), 45 s.
22. Mehmet İzzet (Seyyid), *Çay Risalesi*, 1295 H. (1878), İstanbul, 81 s. (Kitabın aynı yıl İstanbul'da basılan 69 sayfalık bir baskısı daha vardır. Kitabın sonunda "Anber Risalesi" vardır. Çaycı İzzet olarak tanınan yazar bu kitapta çayın tarihini ve insan sağlığı üzerindeki etkileriyle, çay demleme yöntemlerini anlatmıştır. Kitabın tanıtımı ve yazarın biyografisi için bkz: Ali Birinci, "Edirneli Hacı İzzet Efendi: Çay Tiryakilerinin Piri", *Edirne: Serhatteki Payitaht*, (Haz: Emin Nedred İşli – M. Sabri Koz), YKY, İstanbul, s. 1998, s. 629-632; Ali Birinci, *Tarihin Gölgesinde: Meşahir-i Meçhuleden Birkaç Zat*, Dergâh Yayınları, İstanbul, Şubat 2001, s. 156 – 161.
23. Özyurt, Hasan, *Çay Ekonomisi*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörlüğü Yayını, Trabzon, 1987, 222 s. Kitap, yazarın doktora tezi üzerine ekler yapılarak meydana getirilmiştir. Kitapta çayın yetiştirilmesi, fiyatlandırılması, pazarlanması gibi konular işlenmiştir.
24. Özyurt, Hasan, *Türkiye'de Çay Tarımının Yarattığı Sosyo – Ekonomik Etkilerin Ölçümü*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörlüğü Yayını, Trabzon, 1989, 122 s. Kitapta çay tarımından elde edilen gelirlerin bölgede yaşayanların sosyal, ekonomik ve kültürel yaşamlarına etkileri anket yardımı ile tespit edilmiştir.
25. Reimertz, Stephan, *Çayın Kültür Tarihi*, (Almancadan Çev: Mustafa Tüzel), Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, Temmuz 1999, 168 s. Resimli. Kitabın özgün adı *Vom Genuss des Tees*'dir. Kitapta çayın Çin, Japonya ve Avrupa'daki tarihi, bu arada, Avrupa edebiyatındaki yeri anlatılıyor. Kitabın sonunda zengin bir kaynakça vardır.
26. Schiewelbusch, Wolfgang, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*, Dost Kitabevi Yayınları, Pelin Ofset, Ankara, Ekim 2000, 222 s. Resimli. Kitabın 80-83 sayfalarında "İngiltere'de Kahveden Çaya Geçiş" başlıklı bölüm vardır. Kitabın "Kaynakça" bölümünde

27.

28.

29.

30.

31.

32.

“Kahve, Çay, Çikolata” başlıklı kısımda çay kaynakçası da yer alıyor.

Semaver Nedir? (Türkçe, İngilizce ve Arapça), Saray Antik Yayını, İstanbul, (t.y.), 20 s. Renkli resimli. Bu tanıtma kitapçığında semaverler ve semaverde çay demlenmesi anlatılıyor.

Tıgılı, Fatih, (Hazl.), *Ehlikeyfin Kitabı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, Kasım 2004, 409 s. Kitabın 221-282. sayfaları arasında çay bölümü yer alıyor.

Tuncer, İlyas Kurtuluş, *Türkiye’deki Çay İmalat Tesislerinde Çay Yapraklarının İşlenmesini Mekanize eden Bazı Yeni Uygulamalar ve Mevcut İşleme Makinalarını Geliştirme Olanakları Üzerinde Bir Araştırma*, Çay Kurumu Yayını, Çağdaş Basımevi, Ankara, 1974, 105 s. Resimli. Çay fabrikalarında kullanılan bazı makinelerdeki yenilikler anlatılıyor. Teknik çizimlerle teknik içerikli bir çalışmadır.

Uluslararası Çay Sempozyumu, 26-28 Haziran 1987, Rize, (Bildiriler), Ankara, 1987. Kitapta çay konulu bildiriler yer alıyor. Yazarların bir bölümü yabancı ülkelere gelen bilim adamlarıdır.

Yusufoğlu, Şifa ül Fuad, *Havass-ı Biberiye, Çay Risalesi*, Bulak Matbaası, Mısır, 1300 H. (1883), 87 s. (Diğer Baskı: *Şifai’l-Fuad* [Şifaül Fuad li hazret’s Sultan Murad], Zeynel Abidin Bin Halil, İstanbul, 1289 H. [1872], 64 s.). Buradaki *Çay Risalesi*, Türkiye’de basılan en eski çay risalelerinden biridir. Risalede, çayın özellikleri ve insan sağlığına etkileri anlatılmaktadır. Kitabın aslı Farsçadan tercümedir. Bazı yeni bilgiler de eklenmiştir.

Zihnioğlu, Asım, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Yayını, Pelin Ofset, Ankara, Nisan 1998, 218 s. Renkli resimli. Türkiye’de çay yetiştirilmesinde önemli hizmetleri geçen Asım Zihnioğlu bu kitabında, Rize’de çay yetiştirilmesinin hikâyesini ve çay politikalarını anlatıyor.

Makaleler

1. Arıpınar, Erdoğan, "Çayın Tarihi", *Hayat Tarih*, Sayı: 10, Kasım 1966, İstanbul, s. 34-36.
2. Arıpınar, Erdoğan, "Türkiye'de Çay Tarımı", *Hayat Tarih*, Sayı: 11, Aralık 1966, İstanbul, s. 34-37. Bu yazıda Türkiye'de çaycılığın yerleşip gelişmesinde büyük emekleri olan Zihni Derin'le yapılan bir konuşma yer alıyor.
3. Arman, Füsun, "Çayın Beşbin Yılı", *Art/Dekor*, Sayı: 9, Aralık 1993, Hürriyet Yayını, İstanbul, s. 76-84. Bu yazıda çayın tarihçesi ve dünyadaki çay kültürleri anlatılıyor.
4. Atam, Sedef, "Sıcak Sohbetlerin Kadim Dostu Semaver, Old Friend of Warm Companionship the Samovar", *Skylife*, Sayı: 171, Ekim 1997, İstanbul, s. 4-13. Bu yazıda semaverler renkli resimler de verilerek anlatılmaktadır.
5. Atila, A. K., "Çaycılık", *Konuşmalar*, Halkevi Yayını, s. 29-37. Rize Halkevinde verilen konferansın metnidir.
6. Birsal, Salâh, "Tas-Tis Bir Yudum Çay", *Çaykur Dergisi*, Sayı: 15, 1991, Rize, s. 40-42.
7. Bozkurt, Ömer Naci, "Çay Sohbeti", *Standart*, Mart 1992, s. 36-44. Bu yazıda çayın kullanılışı ve edebiyatımızdaki yeri anlatılıyor.
8. Çakır, Ali, "Çay Nasıl Keşfedildi?", *Vakıf Rize*, Sayı: 2, Ağustos 1990, İstanbul, s. 16. Bu yazıda çayın keşfedilişine ait efsanelerden bazıları anlatılıyor.
9. *Çay Borsası*, Sayı: 1, Haziran 2003, Rize. Rize Ticaret Borsası tarafından yayımlanan dergide çay konulu yazılar, resimler ve röportajlar yer almaktadır. Dergi günümüzde yayınına sürdürmektedir. Beş sayı yayımlandı.
10. "Çaydan Yağ Çıkarılsın", *Bizim Gazete*, 14 Temmuz 2003, İstanbul, s. 3. Bu yazıda, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim Genel Müdürlüğü Genel Müdür Yardımcısı Bahattin Bozkurt'un, çay tohumlarından yağ çıkarılması önerileri yer alıyor. Çay yağı sanayide ve yemeklik yağ olarak kullanılır.

11. "Çay Kafa Yapmaz", *Gazete Pazar*, 30 Mart 1997, İstanbul, s. 70. Yazıda çayın kısa tarihi yer alıyor.
12. "Çay Köşeleri", *Art/Dekor*, Sayı: 9, Aralık 1993, Hürriyet Yayını, İstanbul, s. 86-90. Bu yazıda tasarımcıların çizdiği çay köşeleri resimleri ve açıklamalar yer alıyor.
13. "Çay", *Meydan Larousse*, 3. cilt, s. 160. Bu ansiklopedi maddesinde, çayın dünyadaki ve Türkiye'deki tarihi ve çayın özellikleri anlatılmaktadır.
14. "Çayhaneler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, Cilt: 2, 1994, İstanbul, s. 481-482. Bu ansiklopedi maddesinde, İstanbul'da, Şehzadebaşı'ndaki çayhaneler ve çaycılar anlatılıyor.
15. "Çayın Tarihi: Çayın Vatanı Neresidir ve Dünyaya Nasıl Yayıldı?", *Resimli Tarih*, Cilt: 6, Sayı: 69, Eylül 1955, İstanbul, s. 4059. Bu yazıda çayın tarihi anlatılmaktadır.
16. *Çaykur Dergisi*, Sayı: 1, Nisan 1985, Rize. Günümüzde de yaynını sürdüren dergide çay konulu yazı, şiir ve karikatürler vardır.
17. Çil, Sakine, "Çayınız Eksik Olmasın", *Cumhuriyet Dergi*, Sayı: 566, 26 Ocak 1997, İstanbul, s. 8-9. Bu yazıda, çayın ve çaydanlığın tarihi anlatılmaktadır.
18. Demirhan, Ayşegül, "Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Maddelerin Türk Tıbbî Folklorundaki Yeri (Alkol, Çay, Kahve, ve Tütün)", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı: 15, Aralık 1981, İstanbul, s. 57-113. Bu yazıda, çay bölümünde, çayın tarihçesi ve tıbbî folklordaki yeri anlatılıyor.
19. Duman, Mustafa, "Türk Halk Kültüründe Çay", *Kıyı Kültür ve Sanat*, Sayı: 67, Ekim 1991, Trabzon, s. 13-20. Konusunda Türkiye'de yayımlanan ilk monografidir.
20. İvgin, Hayrettin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor/Edebiyat*, Sayı: 21, 2000 Ocak, Ankara, s. 175-180. Bu yazıda, özellikle çayın geleneksel halk tıbbında kullanıldığı yerler, birçok kaynaktan derlenerek verilmiştir.
21. Hazar, Bekir, "Uzun Yaşamanın Sırları: Ölümsüzlük İksiri Yeşil Çay", *İnci*, 6 Mart 2002, İstanbul, s. 6. Yazıda, Orta As-

- ya'da yaşayanların uzun ömürlü oluşunda yeşil çayın etkileri anlatılıyor.
22. Kaçar, Burhan, "Osmanlı Toplum Yaşamıyla İlgili Belgeler – Bilgiler: Çayın Tarihi –I", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 25, Ocak 1986, İstanbul, s. 39-42. Bu yazıda, çay bitkisi ve dünyada çay anlatılıyor.
 23. Kaçar, Burhan, "Osmanlı Toplum Yaşamıyla İlgili Belgeler – Bilgiler: Çayın Tarihi II", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 26, Şubat 1986, İstanbul, s. 29-33. Bu yazıda, Türkiye'de çay anlatılıyor.
 24. Kaçar, Burhan, "Osmanlı Toplum Yaşamıyla İlgili Belgeler – Bilgiler: Çayın Tarihi-III", *Tarih ve Toplum*, Sayı: 27, Mart 1986, İstanbul, s. 38-41. Bu yazıda, çayın işlenmesi anlatılıyor.
 25. Kaya, Evrim, "Börek, Poğaçı Bir de Çay", *Cumhuriyet*, 28 Kasım 2003, İstanbul, s.20. Bu yazıda, büyük şehirlerde son zamanlarda artan seyyar çay ocakları anlatılıyor.
 26. Kesenceli, Resul, "Semaver II", *Somuncu Baba*, Yıl: 5, Sayı: 18, Eylül 1998, s. 28-30. Bu yazıda, Osman Hulusi Ateş'in semaverle ilgili beyitleri açıklanıyor.
 27. Kesenceli, Resul, "Semaver", *Somuncu Baba*, Yıl: 4, Sayı: 16, Mart, 1998, s. 10-14. Bu yazıda, Türkiye'deki semaver kültürünün tasavvufu ilgili yönleri anlatılıyor.
 28. Koç, Aylin, "Türk Kültüründe Çay Sempozyumu Yapıldı", *Türk Dili*, Sayı: 601, Ocak 2002, Ankara, s. 95-96. Bu yazıda, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırma ve Uygulama Merkezince düzenlenen ve 8-9 Kasım 2000 tarihlerinde İstanbul'da gerçekleştirilen sempozyumda sunulan bildirilerin listesi verilmektedir. Sempozyum bildirileri bu kitap basılana kadar yayımlanmamıştı.
 29. Kuzucu, Kemalettin, "Türkiye'de Çaycılığın Tarihi Gelişimi", *Türk Kültürü İncelemeleri*, Sayı: 8, İstanbul, 2003, s. 75-96. Bu yazıda, Türk çaycılığının Osmanlı dönemindeki safhaları incelenmekte, Cumhuriyet döneminde, Zihni Derin'in çay yetiştirilmesi konusunda yaptığı çalışmaları anlatılmaktadır.

30. Lütfi Arif, “Çay”, *Bağçevan*, [İstanbul], 1334 H. (1816), s. 73-75. Bu yazıda, çayın özellikleri ve Türkiye’de çay konulu çalışmalar, özellikle “Bursa Çayı” denilen ayı üzümü yapraklarının kullanılması anlatılıyor.
31. Manisalı, Erol, “Çaylar Şirketten Ama Buzlu Olsun...”, *Cumhuriyet*, 25 Nisan 2003, İstanbul, s. 11. Bu yazıda yabancı meşrubat tekellerinin soğuk çay yoluyla Türk çay üretim ve sanayiini nasıl baltalayacakları anlatılıyor.
32. Olcay, Hatice, “Kazak Türklerinde Çay”, *Konuşan Karadeniz*, Sayı: 6, Mart – Nisan 1989, İstanbul, s. 24. Bu yazıda, Kazakların çay içme gelenekleri anlatılıyor.
33. Sallı, İzzet, “Rize Çayı”, *Karınca*, Sayı: 16/161, Mayıs 1950, s. 18-21. Bu yazıda, Rize’de çay yetiştirilmesi anlatılıyor.
34. Tezcan, Mahmut, “Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)”, *Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1990/1 Türk Mutfağı Özel Sayısı, HAKAD Yayını, Ankara, 1990, s. 120. Yazıda Erzurum çay kültürü anlatılıyor.*
35. Tokmakçıoğlu, Erdoğan, “Çay Biiir!.. Demli Olsun!”, *Fiesta, Milliyet*, 8 Ağustos 1993, İstanbul, s. 6-8. Yazıda çayın kısa hikâyesi anlatılıyor.
36. Tunçay, Mete, (Çev.), “Hobson – Jobson’da Çay Maddesi – II (Örnekler)”, *Tarih ve Toplum*, Sayı: 26, Şubat 1986, İstanbul, s. 34-35. Bu yazı, bir Hint İngilizcesi sözlüğü olan Hobson-Jobson’daki, çay maddesinin örnekler bölümünün çevirisidir.
37. Tunçay, Mete, (Çev.), “Hobson – Jobson’dan Çay Maddesi”, *Tarih ve Toplum*, Sayı: 25, Ocak 1986, İstanbul, s. 42-43. Bu yazıda, bir Hint İngilizcesi sözlüğünde, çay maddesi ile ilgili bölümün çevirisi verilmektedir.
38. Tüfekçi, Mehmet, “Çayımızın Kalitesi”, *Akşam*, 13 Ekim 2003, İstanbul. Bu yazıda Türk çayının, ISO 3720 standardına göre son yıllarda yaptığı iyileşme atılımları anlatılıyor. Öneriler getiriliyor.
39. Türkan Ülkütaşır, “Ülkemizde Çayın Milli Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi”, *Belgelerle Türk Tarihi*, Sayı: 52, Ocak

- 1972, s. 20-23. Bu yazıda, Osmanlı döneminden kalan çayla ilgili bazı belgelerin resimleri ve evriyazıları vardır.
40. Üçer, Müjgan, "Sivas'ta Geleneksel Mutfak Kültürü: Gül Şerbeti, Kahve, ay", *Türk Folkloru*, Sayı: 86, s. 20. Bu yazıda, çay bölümünde, çayın günlük yaşamda kullanılışı anlatılıyor.
41. Yeke, Zühal, "Sihirli Bitki: ay", *Günaydın*, 12 Ekim 1989, İstanbul, s. 4. Bu yazıda ayın kısa hikâyesi anlatılıyor.
42. Yılmaz, M. Nedim, "İtiğimiz ay", *Karınca*, Sayı: 49 (542), Şubat 1982, s. 15-16. Bu yazıda Türkiye'de ay ziraati anlatılmaktadır.

Ekler

Krafft / Eigensafft und Wirkung des Edlen Thees.

1.

Wistu der Gesundheit pflegen
Und vor Krankheit mancher Art
Bis ins Alter seyn verwahrt/
Daß dir diß seyn angelegen:

Recipe

Edlen Thee/

Der verschafft durch seine Tugend/
Daß wir werden wie die Jugend.

2.

Wo der Magen ist geschwächt/
Wo dein Blut entzündet ist/
Und du krank im Haupte bist/
Wann du auch zuviel gezeuchet/

Recipe

Edlen Thee/

Der befreyet Haupt und Magen
Gar geschwind von allen Plagen.

3.

Dastu Noth von vielen Winden/
Ist der Darm so voll gepfropft/
Die Passage ist verstopfft/
Daß der Ausgang nicht zu finden/

Recipe

Edlen Thee/

Der wird besser als Clystiren
Auf den rechten Weges führen.

4

Will dich Blut und Scharboe quallen/
Greift das Zitterlein dich an/
Daß kein Arzt dir helfen kan/
Dieses Mittel wird nicht fehlen:

Recipe

Edlen Thee/

Der wird deinen lahmen Füßten
Ihre Schmerzen bald versüßten

5.

Flecken/ Fimmen/ Eyerbeulen/
Rupffer-Nasen / und Geseht
Da der Wein mit Macht aufdrichet/
Wißtu auß dem Grunde hehlen/

Recipe

Edlen Thee/

Der wird von Geseht und Nasen
Solchen Unflat bald weg blasen.

6.

Macht die Colic dir viel Schmerzen/
Zeucht der Krampff die Sennen an/
Daß dir niemand rathen kan/
Und betrübest dich von Drogen/

Recipe

Edlen Thee/

Der wird alles bald curiren
Und das Herz zur Freude führen

7.

Ist der Vater dir gestorben/
Wolte gerne seine Pflicht
Legen ab/ und kan doch nicht/
Und die Mutter auch verdorben /

Recipe

Edlen Thee/

Ek: I

Almanca ay Destanı

Bu ay şiiri, Almanya'da, 1700'lü yılların başında basılmıştır. Bizdeki tek yaprak halk destanlarına benzemektedir. O zamanlar Avrupa'da ayın bir ilâ olarak da kullanıldığını gösteren "KRAFT/ EIGENSCHAFFT und WÜRKUNG des Edlen Thees" başlıklı şiirin serbest çevirisi tarafımızdan yapılmıştır.

Demli ayın Gücü, Özelliği ve Etkisi

1.

Sağlıklı kalmak

Hastalıklardan korunmak istersen

Yaşlılıkta gözlerini korumak

Pırıl pırıl gördüğün zamanı uzatmak istersen

İlacı demli çaydır.

Onun erdemi sayesinde

Biz sanki gençleşiriz.

2.

Miden zayıf

Kanın kirliyse

Ve başın ağrıyorsa

İçkiyi fazla kaçırmışsan

İlacı demli çaydır.

*Başını ve mideni sakinleştirir
Hatta bütün sıkıntılarını defeder.*

3.

*Yellenemiyorsan
Karnın şişmişse
Kabızsan
Dışarı çıkamıyorsan
İlâcı "tavşan kanı" çaydır.*

*Şikâyetlerini giderir
Her şeyi yoluna koyar.*

4.

*Damla hastalığı, iskorbit sana acı veriyorsa
Eklemlerinde korkunç ağrılar varsa
Artık hiçbir doktor sana yardım edemiyorsa
Bu ilâç hiç eksik olmasın
İlâcı demli çaydır.*

*Felçlileri yürütür
Ağrıları dindirir.*

5.

*Kızamık, döküntüler, boğmaca
Kıpkırmızı burun ve yüzler
Şarabın bile yardım edemediği yerde
Ağlamaklı olduğunda
İlâcı demli çaydır.*

*Yüzünden ve burnundan
Böyle pis şeyleri kovar*

6.

Şiddetli karın ağrıları seni kıvrandırıyor
Kramplar giriyorsa
Ağrıdan yerleri tırmalıyorsan
Sana hiç kimse yardım edemiyor
Ve gönlün mahzun kalıyorsa
İlacı demli çaydır.

Seni çabucak iyileştirir
Gönlünü sevinçle doldurur.

7.

Baban ölmüşse
Ki görevlerini yapamıyordu
-Yapmak istese de başaramıyordu-
Ve annen de çok yaşlanmışsa

İlacı demli çaydır.

(Hans G. Adrian, Lieben Sie Tee, s. 41)

Ek: II

Zihni Derin anlatıyor:

Ankara'da Kurtuluş Savaşı başladığında İktisat Vekaleti Ziraat Umum Müdürü idim. O vakit vilâyet ziraat teşkilatlarına verdiğimiz görevler arasında iklim rasadı yapmak da vardı. Rize'den gelen rasat cetvelinde yıllık yağmur ile en düşük ve en yüksek ısı dereceleri hakkında verilen rakamlar, Rize'nin subtropik iklimli bir bölge olduğunu gösteriyordu. Hemen Rize'den sıcak memleket nebatlarından portakal ağaçları bulunduğu, çoğunun meyvesi ekşi olduğu, bazı evlerde Batum'dan getirilmiş tek tük çay fidanı bulunduğu, sahil arazisinin kıvıll ağaçlarla örtülü, arazinin çok dar, halkın çok fakir, gurbetçi olduğu bildirildi. Hemen 8 dekarlık bir arazi kiraladık. Bir memurumuzu Batum'a yolladık, eline bir liste verdik, çekirdeksiz mandalin ile portakal ve bir miktar çay tohumu getirttik. Sonuç iyi oldu. Halkın hevesi uyandı. Daha çok fidan istenmeye başlandı. Çünkü tüccar İstanbul'dan ayaklarına kadar geliyor, çekirdeksiz mandalinayı daha yeşil iken yüksek fiyatla alıyordu.

Fakat, halk çay yetiştirmeye heves etmiyordu. Hâlbuki, çayın denizden 400-500 metre yüksekliğe kadar çıkabileceği, daha geniş bir halk tabakasını refaha kavuşturacağı, mandalinanın yalnız dar sahil arazisinde yetişebileceği, çayın döviz tasarrufuna da hizmet edeceği malûm idi. Derhâl masa başında bir çay kanunu tasarısı hazırladık. Meclisten çıkarttık. Fakat, Rize bu kanunu tatbik edemedi. Çünkü bu işin çabuk bitirilmesini isteyen Millet Meclisi, bir müddet koymuş, fidanlık kurma isteğimizi kabul etmemişti. Halk bu kısa müddet içinde bir şey yapamadı. Halka bedava tohum ve fidan vermek ve bunları yetiştirmek üzere Rize'de bir çay, narenciye ve bambu fidanlığı kurulması ve gerekli arazinin maliye elin-

de bulunan metruk emvalden verilmesi için 1924'te müddetsiz ikinci bir kanun çıkarttık. Kanunu bizzat tatbik edebilmek için umum müdürlüğünü bıraktım, müfettiş oldum. Hemen Rize'ye gittim.

İlk işim metruk emvalden boş duran 70 dekar bir arazi bulmak oldu. Bir taraftan da 200 işçi tutup, valinin de muvaffakatiyle fidanlığı kurmaya başladık. Diğer taraftan bu yerin resmen ziraat dairesine teslimi için Ziraat Vekaletine müracaat ettik. Gelen cevap "Maliye Vekaleti, orada muhacir iskân edilecekmiş, vermiyor, başka yer arayınız" idi. Ben şöyle cevap verdim: "Burada bir karış bile başka yer yok. Burada ancak iki hane iskân edilebilir. Bu mu daha mühim, yoksa 3 vilâyette 150 bin köylü ailesini refaha kavuşturacak olan fidanlık mı? Zaten fidanlığın kurulması bitmek üzeredir. Birçok emek ve masraf ihtiyar edilmiştir." Buna gelen cevap şöyle: "Emre itaat ediniz, mesul olursunuz". Benim cevabım da şöyle oldu: "Kanuna aykırı hareket eden ve mesul edilmesi gereken ben değil, iki vekalet erkanıdır."

Maliye Vekaleti fidanlıkta çalıştırılan işçilerin ücretinin ödenmemesi için Mal Müdürüne emir vermiş. İşçiler ücretlerini alamadı. İşlerimiz durdu. Bundan ben ve halk çok üzüldük, fakat azmimizden bir zerre bile kaybetmedik. Derhâl durumu Başvekil İsmet Paşaya telgrafla bildirdik, "Kanunu tatbikten vazgeçelim mi?" dedik. Gelen cevap şu idi: "İşe devam ediniz. Arazinin Ziraat Dairesine teslimi için Maliye Vekâleti'ne emir verdim." Bu cevabı halka duyurdum. Halk âdeta bayram yaptı. Sevinçten ağlayanlar oldu. Fidanlığı süratle bitirdim. Vekaletin müsaadesi ile Batum'a gittim. Çay ve narenciye bahçelerini, fabrikaları gezdim, tohumlar getirdim. Fidanlığa diktirdim. Çoğunu da halka dağıttım. Portakal ve mandalina ağaçlarına ilâç serptirdik, meyvaların dökülmesini önledik. Vazifem bitti. Ankara'ya döndüm.

O sırada Atatürk merhum Karadeniz seyahatine çıkmış, Rize'ye de uğramış. Fidanlığa gitmiş, çok beğenmiş. Kimin yaptığını sormuş, anlatmışlar.

- Size bu fidanlığın bir faydası olacak mı? Bunu yapan adamı seviyor musunuz, demiş.

- Bizim çoğumuz Batum'da çalıştık. Oradaki çay ve narenciye bahçelerini gördük. Bu fidanlık bize fidan ve tohum verecek, ders gösterecek. Çay ve mandalina bahçeleri kuracağız. Bunun için biz bu adamı ve onu buraya gönderen sizleri candan seviyoruz diye cevap vermişler ve sonra Atatürk'e:

- Onu siz de seviyor musunuz? diye sormuşlar. Atatürk:

- Millete hizmet eden adamları biz de seviyor, bu gibileri mumla arıyoruz, deyince, İstanbul'da çıkan *Tarla, Bağ, Bahçe* gazetesini ona göstermişler. Bu gazete benim portakal ağaçlarını budadığımı, müfettişlik haysiyetini ihlal ettiğimi, izinsiz Batum'a gidip usulsüz harcırah aldığımı, bu kabahatlerden ötürü bakanlıkça azlime ve muhakeme altına alınmama karar verildiğini yazmış. Atatürk vekaletten durumu sormuş, haberin asılsız olduğu anlaşılmış. Bunu bana Şükrü Kaya anlatmıştı. Çekememekten doğan bu çirkin muamemelerden iğrendim, 1927 yılında istifa ettim. Marif liselerinde hocalık yaptım. Yeni bir bakan beni müşavir olarak tekrar bakanlığa aldı. 1937'de tekrar Rize'ye gittim. On yıl içinde 100 dekardan fazla çay bahçesi kurulamamış. Halkın hevesi kırılmıştı.

Çay yetiştirme hevesini yeniden uyandırmak için fidanlıkta bir çay imalâhanesi ile bir laboratuvar kurdum. Halktan çay yaprağını satın alıp çay imaline başladık. Çayı tahlil ettim. Nefis bir çay olduğu anlaşıldı. Toprakları da tahlil edip çay yetiştirebilecek yerleri tespit ettik. Memlekette çayın yalnız Sürmene kazasına yakın Araklı deresinden Batum hududuna kadar uzanan dağların denizden 55 metre yüksekliğine kadar olan eteklerindeki 250 bin dekar kadar bir sahada yetiştirilmesi ve başka yerlerde beyhude yere uğraşılmasından gerektiğini bakanlığa bildirdik.

Sürmene ve Of kazaları ile Rize vilâyetini 10 çay bölgesine ayırdık. Her bölgeye birer çay teknikeri ve bunlara ikişer, üçer ustabaşı verdik. Bunları çay bahçesinin teraslandırılması, yol ve kanal açılması, çay tohumunun ekilmesi hakkında kursa tâbi tuttuk. Köylüye rehberlik etmek üzere memurlara, köylerde birer ev tuttuk, Batum'dan 30 000 kilo çay tohumu getirdik. Memurları hemen mıntakalarına yolladık. "Yeni bir kanun çıkarıyoruz, bahçe

kuranlara beher dekar için 40 lira avans vereceğimizi halka anlattın” dedik. Bir taraftan bahçe kuranlara 6 yıl sonra 5 yılda ödemek şartıyla beher dekara 40 lira avans verilip 30 000 dekar bahçe kurulması için bütçeye bir milyon lira konması, bunun mâlî formalitelerden arî şekilde sarf edilmesi, Tarım Bakanlığı tarafından fabrika kurulması, çay yaprağının halktan satın alınıp işlenmesi, çay bahçelerinden 8 yıl arazi vergisi alınmaması gibi halka teşvik edici hükümleri içine alan bir kanun tasarısı hazırladım. Tarım Bakanlığına verdim.

3 yıl uğraştım, bu kanun tasarısını meclise sevk ettiremedim. Çünkü Maliye Vekaleti bir milyon lirayı vermemek için üç yıl Ziraat Vekaletini atlattı. Bizi halka karşı mahçup duruma düşürdü. O sırada bir hızır, o zamanın Sağlık Bakanı Hulusi Aktaş Rize’ye gelmişti. Veremin yaygın olduğunu gördü, sebebini sordu. Hastane doktorları:

- Açlıktır, başlanan çay ve narenciye işleri başarılabilirse, bu hudut halkı kurtulacaktır, dediler. Bakan fidanlığa geldi. Çayları, imalâthaneyi, laboraruarı gördü, çayımızı içti, çok beğendi. Ankara’ya dönünce kanun tasarısını Meclis’e sevk ettirdi. Ben de 450 kutu çayı mebuslara verdim. Evlerinde demleyip içtiler, beğendiler. Kanun 1940’da çıktı. Halka avans verdik. Faaliyet arttı. Dört küçük imalâthane 1940’da 191 kilo, 1946’da 93067 kilo çay imal etti. Fakat imalâthaneler yıldan yıla artan yaprağı işlemeye yetmedi. Parası hazinece ödenmiş olan yapraklar çürümeye başlamış, fabrika kurma zamanı gelmişti.

Hükûmet çay alım satımını bir kanunla Tekel İdaresine bırakmış olduğundan, çaylarımızı İstanbul Tekel Umum Müdürlüğüne gönderiyorduk. Tekel, bir İranlı’yı çay eksperisi olarak almış. Bu adam:

- Rize çayı ot çayıdır, içilmez diye bir rapor vermiş. Tekel, çayın yaprağını bile görmemiş olan bu cahil adamın raporuna dayanarak 100 000 lira çay parasını aylarca ödemedi. Fakir halk parasını alamadı.

Derken bir hızır daha, o zamanın Tekel Bakanı Suat Hayri Ürgüplü, Hopa yoluyla Rize'ye, fidanlığa geldi. Çay fidanlarını, imalâthaneyi, laboratuvarı gezdi. Çayımızı içti.

- Bu çay eskiden Hindistan'dan gelen, şimdi piyasada bulunmayan nefis çayların aynıdır, ot çayı diyenler iftira ediyorlar, dedi.

Derhâl Tekel Umum Müdürüne telgrafla, "100 000 lira çay parasını acele gönderiniz. Eksperi de atınız." diye emir verdi. Ben kendisine teşekkür ettim.

- Biz çayı Tekel'e veriyoruz. İleride memleketin bütün çayını vermeye muvaffak olursak, memlekete en büyük gelir kaynağı olacaktır. Çok yazık ki çay fabrikasının inşası için gerekli parayı alamıyor, işleyemiyoruz, dedim.

Bunun üzerine Ürgüplü bize 500 000 lira avans verdi. Bu para ile 1947'de ilk çay fabrikasının temeli atıldı.

(Erdoğan Arıpınar, "Türkiye'de Çay Tarımı", *Hayat Tarih*, Sayı: 11, Aralık 1966, s. 34-37)

قوتلی و با کتله مخصوص
چای پیشیرمه تعرفه سی

و چایلرک انواعی

آلئی بایراقچی - مُصطفیٰ نزیه

بیوک چای دیولری



استانبول : بایزید تراموای موقوفنده نومرو ۳۰
باغچه فیو تراموای جاده سی دردنجی وقف خان قارشوسنده نومرو ۷۸



رخصت رسمیه بی حائز آتیکتلی (آل بایراق مصطفیٰ نزیه) قوتلی
و پاکت چایلری استانبولک (بک اوغلی ، اسکدار ، قاضی کوی
بوغاز ایچی) و آناتولی د تراکیانک اکثر معتبر
مغازله لرنده ساتیامقده دو .

حکیم اوغلی علی پاشا زاده

مصطفیٰ نزیه

آلتنجی طبعی

محمود بک مطبعه سی

۱۳۳۹

Ek: III

Bir Çay Risalesi

**KUTU VE PAKETLERE MAHSUS ÇAY PİŞİRME TARİFESİ
VE
ÇAYLARIN ENVAİ**

Albayrak – Mustafa Nezh
Büyük  ay Depoları,

 stanbul: Bayezid Tramvay mevkifinde numero: 30
Bahçekapı Tramvay Caddesi, Dördüncü Vakıf Han
karşısında numero: 71

Ruhsat-ı resmıeyı haız etiketli Albayrak – Mustafa Nezh
kutu ve paket çayları  stanbul’un (Beyoğlu, Üsküdar,
Kadıköy, Boğaziçi) ve Anadolu ve Trakya’nın ekseri muteber
mağazalarında satılmaktadır.

Hekimoğlu Alipa azade Mustafa Nezh

Altıncı Tabı

Mahmud Bey Matbaası

1339

Çay Pişirme Tarifesi

Üç suretle çay ihzar olunur:

Evvela – İyi çay şüphesiz semaver ve porselen (toprak) bir çaydanlık ile temin olunabilir. Porselen çaydanlığın içine miktarı kafi atılan çayı yıkayarak yarıya kadar kaynar su ile imlâ etmelidir. Çaydanlığı semaverin üzerine koyduktan sonra ateşin kuvvetini biraz kesmeli fakat velev cüz'î olsun soğumasına meydan vermemelidir.

Büyük semaverlerde çaydanlığın ateşe olan mesafesi uzak olduğundan çay daha güzel pişer. Lakin küçük semaverlerde ateş kızgın olduğu ve semaverle çaydanlığın arasına delikli bir teneke koymaya mecburiyet hasıl olur. Daha iyi çay pişirmek için buhar veren semaverler istimal olunmaktadır.

Saniyen – İkinci derecede nefis çay biri porselen olmak üzere iki çaydanlıkta pişirilmelidir. Bunda da semaver usulünü mümkün mertebe tatbik etmelidir. Yani alt taraftaki suyu havi çaydanlık iyice kaynadıktan sonra üstüne (çay ile suyu havi) küçük porselen çaydanlığı vaz ederken alttaki çaydanlıkta kaynamasına fakat cüz'î olsun soğumamasına dikkat etmek lâzımdır.

Salisen – Tek çaydanlıkta, sümmettedarik mamafih biraz içilebilecek çay hazırlamak için evvela suyu kaynatıp havasını kaybettikten sonra kararına göre şeker atılır ve su şekerle kaynatılır. Sonra çayı bir fincan içinde tozlardan sıcak su ile hemen yıkayıp çaydanlığın içine atılarak demletilir.

Usul-i Tabhda En Ziyade İtina Edilecek Nıkat

1. Çaydanlık iyice yıkanmalı ve su gayet temiz ve berrak olmalı ve kaynadıktan sonra kullanılmalıdır. Gerek çaydanlıkta gerek suda cüz'î fena koku hiss olunursa onunla çay pişirmemelidir. En muvafık sular çok kaynatılmak şartıyla menba ve bulanık

olmamak üzere sarnıç ve terkos sularıdır. Çeşme ve acı kuyu sularıyla çay bozulur ve bulanık olur.

2. Atılacak çayın miktarı beher şahıs için bir tatlı kaşığıdır. Fakat, eşhas taaddüt edince miktar biraz tenkıs olunabilir. Meselâ altı kişi için dört tatlı kaşığı çay kâfidir.

3. Çayı demlendirmeden evvel tozunu ve kısm-i haricîsini iza-
le ve tathir için kaynar suyla bir veya iki kere yıkadıktan sonra
üzerine yine o sudan çaydanlığın yarısını geçmemek şartıyla ilâve
etmelidir ki çayın buharda pişmesi temin olunsun.

4. Kullanılacak şeker: Sert ve kristalize nevinden kelle ve küp
şekeri istimal olunmalıdır. Kara ve toz olmamalıdır. Çünkü kara,
köpük ve toz bulanıklık verir ve rengi ve lezzeti bozulur.

5. Zaman: Çay tasrifat-ı sabıka veçhile vasatı olarak on sekiz
dakika ve daha doğrusu çay yapraklarının tamamı suyun altına
batışı hitam buluncaya değin demlendirilmelidir. Bu tarzda pişen
çayların kışın hararet, yazın itidal temin edeceği derkârdır.

Çayların Envai

Kokuları, taamları, renkleri ve lezzetleri itibarıyla başlıca
dünyada dört münferit veya harman edilmiş çay vardır.

Birincisi: Anadolu'muzun ve İranlılarla diğer bazı memalikin
kullandığı Kalküta, Cava, Seylan ve Hindiy'e'nin en güzide mah-
sulatı olan kıvırcık siyah, sarılı ve beyazlı altınbaş, tûlânî ve ak-
kuyruk çaylarıdır. Bunların ve harmanlarının kokuları hafif fakat
latif, renkleri çok, taamları lezzetleri buruşturucu ve kuvvetlidir.
Bizim 1, 2, 3 ve 14 numaralı harmanlarımız ve bunların kutu ve
paketleri bu nevidendir.

İkincisi: Çin mahsulatından olan ve ekseriya Rusya'da ve çok
soğuk ve sıcak memalikte istimal edilen Panyuni ve Suşon[g]
Ninço ve Çinkov çaylarıdır ki Puyof ve Çin namlarıyla
zikrolunurlar. Bunların ve harmanlarının kokuları sert ve güle ve
ıhlamura müşabih lâtif ve renkleri gayet az ve taam ve lezzetleri
keza buruşturucu ve kuvvetlidir. Bizim 3 ve 4 numaralı harman-
larımız bu nevidendir.

Üçüncüsü: Keza Çin’de çıkan Kemun ve Şenkalı aylarıdır. Bunların ve harmanlarının kokuları fazla, renkleri az ve taam ve lezzetleri gayet hafiftir. Bizim 7 numarolu harmanımız bu nevidendir.

Dördüncüsü: Yine Çin mahsulü ve hâliyâ Popof namıyla meşhur olan Lapsinka ve Suşon(g) Extra aylarıdır ki bunların ve harmanlarının kokuları gayet fazla ve vasılı süt rayihasına müşabih olup renkleri az, taam ve lezzetleri nefistir. Gayet hafif çay istimal edenlere mahsustur. Bütün “memalikin en kibar mahfilinde ve bilumum saraylarda kullanılır ve ekseriyetle” “Emperyal” namı verilir. Eski meşhur “Kolonya” ayları bu nevidendir. Onlardan daha itinalı hazırlanmış olan bizim 5, 6 numarolu “Emperyal” ve hususî tertiplerimiz ve bunların kutuları bu aylardandır.

İşbu dört cins çaylar ve harmanlarından herkes tab’ına göre mutlaka birini beğenir fakat hepsini beğenmesi lâzım gelmez. Bu babda zevk hâkimdir.

Üçüncüsü: Keza Çin’de çıkan Kemun ve Şenkalu çaylarıdır. Bunların ve harmanlarının kokuları fazla, renkleri az ve taam ve lezzetleri gayet hafiftir. Bizim 7 numaralı harmanımız bu nevidendir.

Dördüncüsü: Yine Çin mahsulü ve hâli Popof namıyla meşhur olan Lapsinka ve Suşon(g) Extra çaylarıdır ki bunların ve harmanlarının kokuları gayet fazla ve vasılı süt rayihasına muşabih olup renkleri az, taam ve lezzetleri nefistir. Gayet hafif çay istimal edenlere mahsustur. Bütün “memalikin en kibar mahfilinde ve bilumum saraylarda kullanılır ve ekseriyetle” “Emperyal” namı verilir. Eski meşhur “Kolonya” çayları bu nevidendir. Onlardan daha itinalı hazırlanmış olan bizim 5, 6 numaralı “Emperyal” ve hususî tertiplerimiz ve bunların kutuları bu çaylardandır.

İşbu dört cins çaylar ve harmanlarından herkes tabî’ne göre mutlaka birini beğenir fakat hepsini beğenmesi lâzım gelmez. Bu babda zevk hâkimdir.

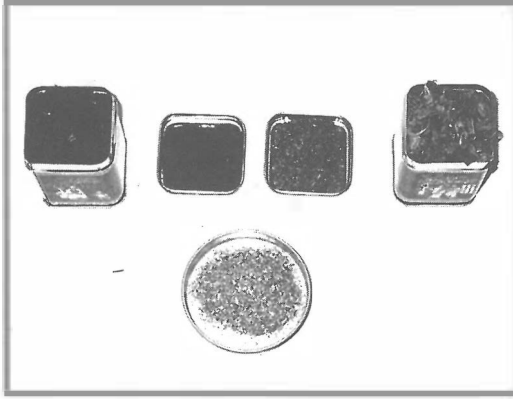
Albüm



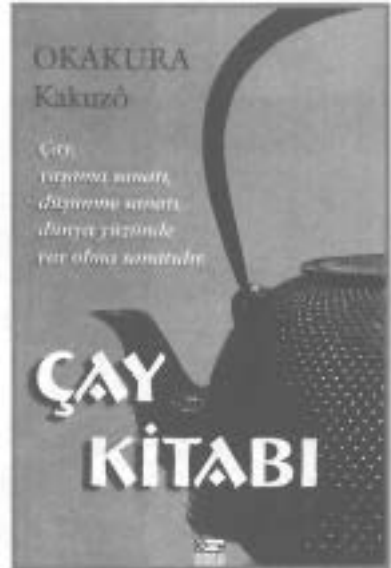
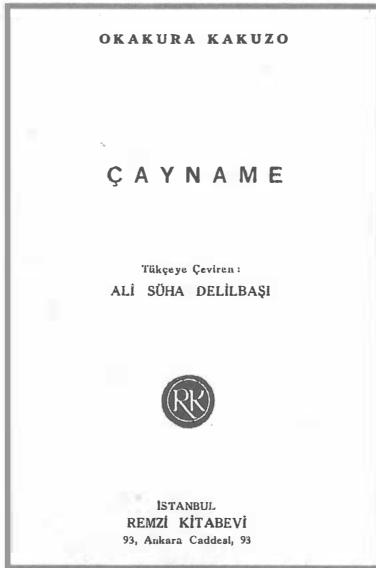
Resim 1- Çiçekli ve tohumlu çay dalı.



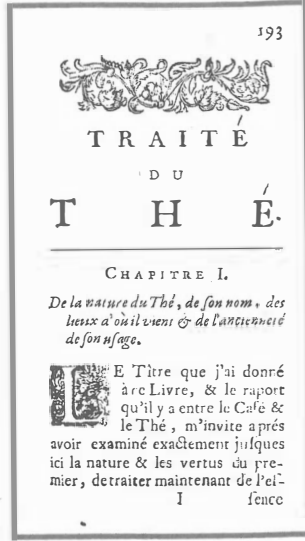
Resim 2- Rize'de çay hasadı.



Resim 3- Siyah ve yeşil aylar.



Resim 4, 5- Okakura Kakuzo'nun kitabının iki ayrı evirisi



Resim 6. Philippe Sylvestre'nin 1671 yılında yayımlanan çay kitabı:
Traité du Thé



Resim 7- 15 Şubat 2003 tarihinde, Londra'da 2 milyon kişinin katıldığı savaş karşıtı gösteride bir poster: "Savaşma. Çay yap."



Resim 8-İngiliz gümüş çay takımı.



Resim 9- 16 Aralık 1773 tarihinde, Boston limanında İngiliz aylarının Amerikalılar tarafından denize dökölmesi: “Boston ay Partisi” resmi.



Resim 10- Mehmet İzzet Efendi'nin *Çay Risalesi*.



Resim 55- Ali Nazîma'nın 1892 yılında yayınlanan *Çay* adlı kitabı



Resim 56- Ali Nazîma'nın kitabındaki çay bitkisinin resmi



Resim 11- Türk aycılığına emek verenlerden: Hulusi Karadeniz.



Resim 12- Rize yöresinde çay yetiştirilebileceğini yazan Ali Rıza Bey (Erten).



Resim 13- Türkiye’de Çaycılığın nderi: Zihni Derin.



Resim 14



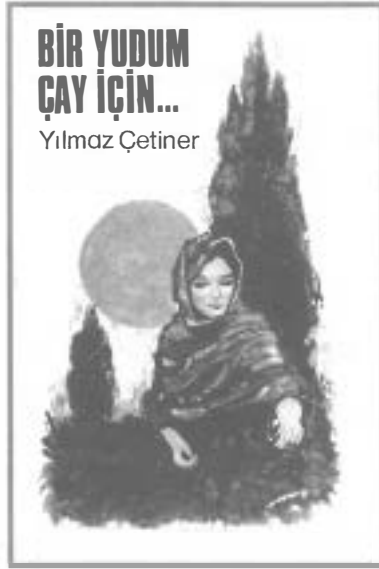
Resim 15



Resim 16



Resim 17



Resim 18



Resim 19- İstanbul, Kadıköy'de, deniz kenarında çay bahçesi.



Resim 20- İstanbul, Bayezit'te, Çınaraltı çay bahçesi.



Resim 21- İstanbul, şehir hatları vapurunda çay ocağı, ocakçı ve elindeki çay tepsisi ile servis yapan garson.



Resim 22- İstanbul, Göztepe’de çay ocağı, kapalı çay askısı.



Resim 23- Eski ve yeni bakır semaver ve aydanlıklar (Art-Metal).

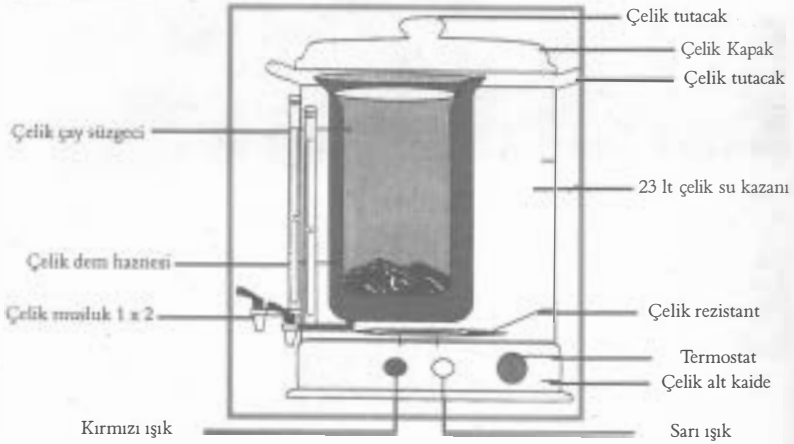


Resim 24- Kalaylı bakır çaydanlık ve kömürlü-elektrikli semaver
(Ce-Zi-Ne).



EKONOMİK MODEL

SELF SERVİS



Resim 25- Elektrikli semaver ve şeması (Okyay).



Resim 26- Çay otomatu (Okyay)



Resim 27- Mandalı çaydanlık ve porselen demlikler, çay kaşıkları, çay topları, şekerlikler, şeker maşası ve şeker tutacağı.



Resim 28- Ayaklı ay tepsisi, çeşitli çay bardakları, çay süzgeci ve çay kaşıkları.



Resim 29- Metal aydanlık, porselen demlik, gümüş çay tepsisi, gümüş çay tabakları, çay kaşıkları ve şekerlik, kristal çay bardakları.



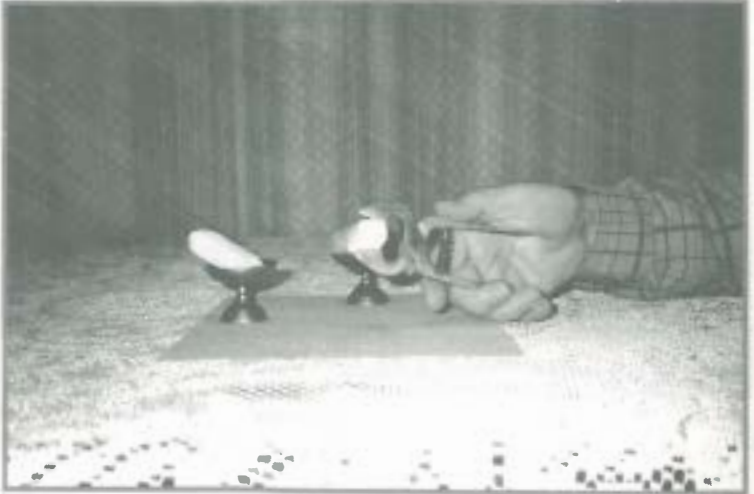
Resim 30- Çeşitli çay bardakları, fincanları ve tabakları.



Resim 31- Çaycı askısında incebel çay bardakları, metal çay tabakları, ayaklı şekerlik, kelle şeker ve şeker parçalamakta kullanılan metal kerpeten.



Resim 32- Yerlerini yavaş yavaş çay otomatlarına bırakan bir kurum aycısı. ay askısında ayaklı ekerlikler ve çay bardağı kapakları görülmektedir.



Resim 33- Kelle eker “kıtlama” için kerpetenle kırılıp küçültülür.



Resim 34- Çay kutuları, çay küreği ve çay topları.



Resim 35- Çay kolonyası.



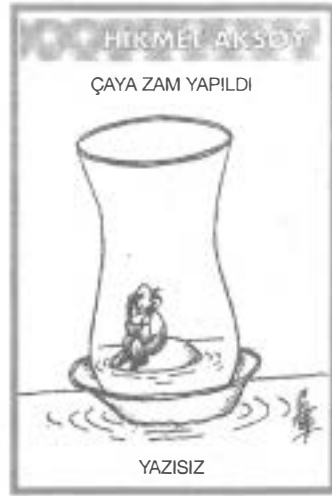
Resim 36- Ressam Hoca Ali Rıza'dan: Semaver.-(Salih Akyüzel Koleksiyonu)



Resim 37- Ressam Şeref Akdik: ay Bahçesi.



Resim 38- Ressam Yalçın Gökçedağ: Çay Toplayanlar.



Resim 39- Hikmet Aksoy'un *Bizim Gazete*'de yayınlanan iki karikatürü.



Resim 40- *Aydınlık*'ta imzasız bir çay karikatürü.



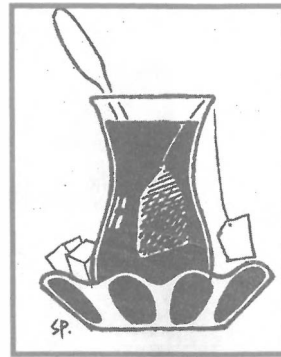
Resim 41- Behiç Ak'ın *Cumhuriyet*'te yayımlanan bir karikatürü.



Resim 42- Yalçın Kulaç'ın *Çaykur Dergisi*'nde yayımlanan karikatürü.



Resim 43- Aydan Çelik'in
Toplumsal Tarih'te yayımlanan
karikatürü.



Resim 44- Semih Poroy'un bir
karikatürü.



Resim 45- Almanya Büyükelçisi Wolf R. Born'un oğlunun yaptığı karikatürde, Türk-Alman dostluğu gösterilirken, Almanların millî içkisi biraya karşılık, Türklerin millî ikisinin çay olduğu vurgulanıyor.



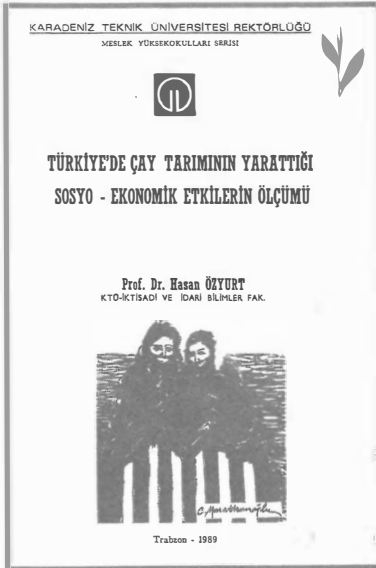
Resim 46- Kütahya Porselen'den üç metre yüksekliğinde çaydanlık heykeli.



Resim 47- Çay içen, hamsi yiyen Karadenizli papağan.



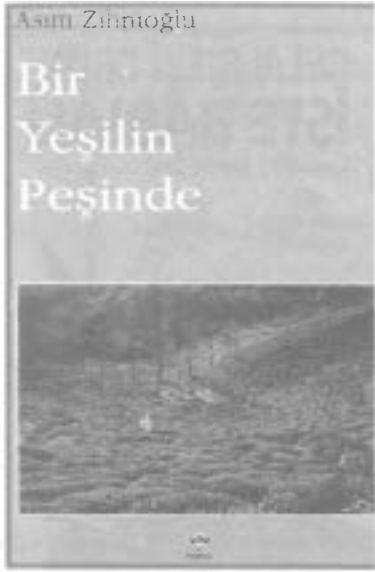
Resim 48- Kitap kapağında çay



Resim 49



Resim 50



Resim 51



Resim 53



Resim 52



Resim 54