

# Beş bin yıllık çay kültürü ve Türkler

## Ali Rıza Karabağ



1973 yılında Kars'a bağlı Arpaçay (Akyaka) ilçesinde dünyaya geldi. İlk ve ortaokulunu bir kısmını Fransa'da, ortaokul 3. sınıfı ve liseyi Galatasaray Lisesinde tamamladıktan sonra İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesinde Fransız Dili ve Edebiyatı eğitimi tamamladı. Fransa'da çeşitli kurumsal firmalarda çalıştıktan sonra 2015 yılında Türkiye'ye dönme kararı alarak Ankara Yunus Emre Enstitüsünde çalışmaya başladı. Halen aynı yerde Başkan Danışmanı olarak görev yapmaktadır.

*"Es-sohbetü bi lâ-çay,  
Ke's-semâi bi lâ-ay..."*

Çaysız sohbet, aysız gökyüzüne benzer

Kültür hayatının en önemli unsurlarından biri olarak Türk kimliğini şekillendiren kadim Türk mutfak kültürü, sadece bir yeme içme alışkanlığı değil, aynı zamanda inanış ve yaşayış biçiminin meydana getirdiği bir değerler bütünüdür. Türkler, tarih boyunca karşılaştıkları tüm yeni değerleri kendi yaşam biçimlerine uygun bir şekilde devşirip geliştirerek sürdürülmesine katkı sağlamışlardır.

## Çay Kelimesinin Kara ve Deniz Yolculuğu

*Bahçeden İncebel Bardağa Türk Çayı* kitabında, "çay" sözcüğünün, Moğolca "çai"den geldiği, onlara da Kuzey Çin'den geçtiğinden bahsedilir. Kuzey Çin'de çay yaprağına "ça-ye" dendiği, çay sözcüğünün Türkçe "çay" olarak söylendiği ve aynı şekilde Rusçaya geçtiği belirtilir. Çince'de çaya ismini veren harf karakterinin Çin dilinde "ça" ve "te" diye iki farklı okunuşundan kaynaklandığı ifade edilmektedir. Doğu ve Balkan ülkelerinde genellikle "ça" okunuşuna yakın söyleniş kullanılırken, bu söyleniş Batı ve Kuzey Avrupa dillerinde "te" şeklindedir. Dillerinde "ç" harfi olmayan Araplar, çaya "şay" demişlerdir. Kısaca Çin'in karaya nazır lehçelerden kara komşularına çay söylenişi, deniz yoluyla çayın ihraç edildiği ülkelere ise *tea* söylenişi yayılmıştır.

## Çayın Kısa Tarihçesi

Çay bitkisinin tarihteki ilk kullanımına

dair çeşitli efsaneler bulunmaktadır. Bu bağlamda, Japonya'daki çeşitli yerel sanatların gelişimine büyük katkılar sağlayan meşhur bilginlerden Okakura Kakuzo'nun, Çin tıbbının babası Shen Nung'a atfla bir efsane anlatır; M.Ö. 2690'lı yılların ortasında bir gün bir ağacın altında oturan Shen Nung, kaynamakta olan bir suya birkaç *Camellia Sinensis* yaprağının düştüğünü görür. Düşen yapraklarla demlenen suyu içen imparator, aldığı tadı lezzetli ve ferahlatıcı bulur. Böylece çay yaprağını demleyerek içmenin canlandırıcı faydası da keşfedilmiş olur.

## Çay Türleri

Tarihsel geçmişi milatta öncesine kadar uzanan çay, gördüğü işlem ve karışımlara göre farklı renk ve tatlara dönüşerek çeşitli isimler alır. *Siyah çay*, *Yeşil çay*, *Beyaz çay*, *Sarı çay*, *Koyu çay* ve *aromalı çaylar* bunlardan en çok bilinenleridir. Çayın Marmara bölgesinde yetiştirilmesi için 1888 yılında Bursa'da gerçekleştirilen başarısız bir girişimin ardından 1923 yılında devlet destekli pratik uygulamalar yapılmasına karar verilmiş ve çayın Türkiye'deki asırlık başarı hikâyesi başlamıştır. Bu hikâyenin baş aktörü olarak Türkiye'de çay tarımının başlaması ve yayılmasına önderlik edecek olan kişi ünlü ziraatçı Zihni Derin Bey olacaktır. Zihni Bey, Anadolu coğrafyasında yapmış olduğu incelemeler sonucunda Batum'dan getirilen fidanları ilk olarak Rize bölgesinde diktirmiştir. Fakat Zihni Bey'in 1933 yılındaki bu ilk girişimi, ko-

nunun yeterince iyi anlatılmadığı bölge halkının, mısır tarlalarını çay bahçesine dönüştürmekte isteksiz davranması nedeniyle beklenen sonucu vermeyecektir. Nihayetinde sonraki yıllarda "Çayın Babası" olarak da anılacak olan Zihni Bey'in de ısrarlı çabalarıyla 1938 yılında Rize'de Çay ve Fındıklar Müdürlüğü teşkil edilerek 1947 yılında Türkiye'nin ilk çay fabrikası işletmeye açılmıştır.

## Türk Çayının Dünya Çaylarından Farkı

Türk çayı, yetişirken üzerine kar yağın ender bir çay bitkisidir. Kar altında geçirdiği dönemin hemen ardından, mayıs ayı içerisinde hasat edildiğinden, yetiştirilmesi sırasında kimyasal zirai ilaç kullanılmaz. Türk çayı bitkisi, kar altında geçirdiği uzun süre zarfında yeteri kadar dinlendiğinden güçlü bir aromaya da sahip olur. Bu bağlamda, *Çay Bir Mucizedir* adlı kitapta, ekolojik şartlar nedeniyle, Türk çayında, tarımında kimyasal zirai mücadele ilacı kullanılmadığı için *pestisid* kalıntısı bulunmadığı teyit edilmektedir. Dolayısıyla Türk çayı, dünyada üretilen diğer çaylar arasında, kendine has yetiştirme süreci ve aromasıyla oldukça sağlıklı ve kaliteli bir çay olarak öne çıkmaktadır.

## Çayın Dünyadaki Demleme Usulü

İyi bir çay demlemek için, çay suyunun; kireçsiz, klorsuz ve yumuşak olması gerekir. Döküm, toprak veya porselenden yapılmış ve (siyah, yeşil, beyaz) her çay



çeşidi için ayrı olan *hafızalı* demliklerde demlenirse, demliklerin hücrelerinde, önceki demlemelerden kalan kendine has bir aroma bulundurduğu için, çay daha lezzetli olacaktır. Çay bütün dünyada dakikalarla ifade edilen bir süre ve kişi sayısına göre; şu derecedeki, şu kadar suya, şu miktarda çay şeklindeki belli ölçülerle, yine belirli bir sürede demlendikten sonra tüketilir. Çay demleme, çay ritüelleri, felsefe ve inançların iç içe geçtiği birçok Uzak Doğu ülkesinde adeta ibadet edercesine belli bir disiplinle gerçekleştirilir. Avrupalılar, kendi ülkelerinde yetişmeyen çay bitkisini doğrudan üretici ülkelerden temin ederek çeşitli çiçek ve bitkilerle harmanlayıp modern tasarım ambalajlarla dünya pazarına sunmaktadır. Avrupa'da dünyaya farklı ambalajlarla pazarlanan bir ihracat ürünü olan çay, burada farklı bir kültürel boyut ve derinlik de kazanmıştır. Bu bağlamda örneğin, her yaş ve meslek gurubuna açık olsa da çoğunlukla üst düzey işletme yöneticileri ve çalışanlarına çayın demlenmesi ve tüketimi konularında eğitimler veren Çay Okulu (*L'École du Thé*) uzun yıllardır Paris'te hizmet vermektedir.

### **Türklerin Dünya Çay Demleme Usulüne Katkısı**

Bozkır hayatına dair pratiklerini çay demleme usullerine de yansıtan Türklerin çay demleme usulleri analiz edilirken, “*dem*” kelimesini doğru anlamak gerekir. Kelimenin birincil anlamı “*nefes, soluk*” iken daha sonraları “*hazırlanan çayın renk ve koku bakımından istenilen durumu alması*” olarak yeni bir anlam da kazanmıştır. Kıpçak Türklerinde “*dem alış*” ifadesinin halen, “*teneffüs*” manasında kullanıldığı düşünülecek olursa, aslında çayın dem-

lenme süresi ve ikram süresi Türklerin yaptıkları işte “*teneffüs*” için kullandıkları tatlı bir bahane olarak karşımıza çıkmaktadır.

Zaman kavramının ezanla özdeşleştiği Müslüman Türklerde sabah, öğle, ikindi ve akşam gibi ezan vakitleri, aynı zamanda çayın yeniden demlenme zamanlarıdır. Çay her zaman, ev ve iş yerlerinde kısıp ateşle yanan ocak üstünde her an içilecek şekilde kaynar vaziyette tutulur. Türklerin pratik zekâsı, sadece çay demleme usullerine değil, çayın tüketiminde kullanılan araç gereçlere de yansımıştır. Bu bağlamda semaver kültüründen esinle, iki parçaya ayrılacak şekilde tasarlanan Türk çaydanlık takımı, altta sürekli kaynayan bir suluk ve üstündeki demlikten oluşur. Her türlü ateşte kullanılabilen ve fazla yer kaplamayan Türk çaydanlık takımı belirgin bir yıkama kolaylığına da sahiptir.

Türklerde çay demleme usulü, bölgeden bölgeye, yöreden yöreye ve hatta kişiden kişiye değişiklik gösterebilmektedir. Sıcak suyla çay demleyebildikleri gibi soğuk suyla da çay demleyebilen Türkler, çay demlerken çoğunlukla dakika tutmazlar. Suyun kaynadığını sesinden, çayın demlendiğini ise demlikteki çayın dibe çöküşünden anlarlar. İstenilen sıcaklıktan taviz vermemek adına, dem koymadan önce bardak suluktan alınan çeyrek bardak sıcak su ile ısıtılır. Bu ısıtma işlemi istenilen ısının muhafazası açısından oldukça önemlidir.

Türklerin çay içerken kullandıkları ince belli bardak formu sadece estetik kaygılarla şekillenmiş değildir. İnce belli bardağın üst kısmı, yani “*dudak payı*” bira-

kılan yer, el yakmayacak ve kaymayacak şekilde tasarlanmıştır. Aslında ince belli Türk bardağı, ilk tasarlanışında çayın hemen soğuması, süzgeç bulunmadığı ortamlarda çay tortusunun bel kısmındaki kavis sebebi ile yukarı çıkması ve çayın soğuması gibi olumsuzluklara mahal vermeyecek bir büyüklükte tasarlanmıştır.

Türkler tarih boyunca birçok büyük medeniyetle etkileşime girmiş, etkileşime girdiği milletlerden edindiği kültürel değerleri devşirmek suretiyle kendilerine özgü hale getirmişlerdir. Bu bağlamda çaya kendine has bir aroma ile, özgün bir demleme ve tüketim formu kazandıran Türkler, benzer şekilde dünyanın farklı coğrafyalarına ait bir içecek olan kahveyi de kendi kültürel kodlarına devşirirken dönüştürerek geliştirmişlerdir. Bu nedenledir ki Anadolu coğrafyasında kahve bitkisi yetişmediği halde, Türklerle özgü kahve pişirme yöntemi sebebiyle dünyada “*Türk Kahvesi*” tabiri yerleşmiştir ki Türk Kahvesi aynı zamanda bir milletin adıyla anılan ilk ve tek içecektir. Türk Kahvesinin mucidi olarak da düşünülebilecek olan Türkler, pratik zekalarıyla kendi damak zevkleri ve yaşam ritimlerine uygun bir çay demleme metodu geliştirerek beş bin yıllık dünya çay kültürüne eşsiz bir katkı sağlamışlardır. Bu zeminde gelişen, dönüşen ve yaygınlaşan çay kültürü, Batıda lezzeti esas alırken Türklerde, tıpkı kahve gibi çayın “*bahane*” olup muhabbetin esas alındığı bir sosyokültürel paylaşım ve etkileşim vesilesi olarak teşekkül etmiş, Türk çayı, rengi, kokusu ve kalitesiyle dünya çapında iddia sahibi hale gelmiştir.

### **Kaynaklar**

*Delmas, François-Xavier (2011), Le Guide De D'Egustation de L'Amateur De The, Edition du Chene, Hachette-Livre.*

*Duman, Mustafa (2011), Bahçeden İncebel Bardağa Türk Çayı, Yapı Kredi Yayınları. İstanbul.*

*Kaçar, Burhan (2010), Çay-Çay Bitkisi Biyokimyası Gübrelemesi İşleme Teknolojisi, Nobel Yayın: Ankara.*

*Kakuzo, Okakura (2002), Çay Kitabı, Anahtar Kitaplar: İstanbul.*

*Kakuzo, Okakura (2014), Çay ve Zen, Maya Kitap: İstanbul.*

*Müftüoğlu, Osman (2006), Çay Bir Mucizedir, Altın Kitaplar Yayınevi: İstanbul.*