DEMLİKTEN
SÜZÜLEN
KÜLTÜR

ÇAY

DENİZ
GÜRSOY

İÇİNDEKİLER

önsöz / **7**
giriş / **15**
çayın tarihi / **25**
çay bitkisi ve yetiştirilmesi / **35**
türkiye'de çayın geçmişi / **43**
dünyada çay vakti / **51**
çay demleme sanatı / **77**
demlikte kalan çayı atmayın / **95**
üç kuruşa huzur / **99**
çay ve sağlık / **109**
bitki çayları / **117**
çay çeşitleri / **125**
dünyadan değişik çay tarifleri / **139**
ünlü çay tiryakileri / **150**
çayla ilgili internet siteleri / **151**
en iyi yirmi çay bahçesi / **153**
çayın tarihçesi / **155**
çay terimleri sözlüğü / **159**
kaynakça / **165**

AÇDAN

türkiye'de çayın geçmişi

Çayı icad etti bir pir,
Sabah iki, akşam bir.

Sivas tekerlemesi

Türkiye çayla 19. yüzyılın başlarında aktarlarda satılmaya başlamasıyla tanıştı. O zamana kadar kahve içilir, çaysa hiç bilinmezdi.

İlk çay tiryakileri rütbeli devlet memurlarıyla ve Avrupa'da çayla tanışmış eşraftan kişilerdi.

Bunların arasında çay kültürünün yayılmasında en önemli rol oynamış kişi Seyyid Mehmet İzzet Efendi'ydi. Adana valiliği sırasında çay içme alışkanlığını Çukurova'ya yaymasıyla tanınır. Makamına ziyarete gelenlere bol bol çay ikram ederdi.

Mehmed İzzet Efendi, 1878 yılında seksen bir sayfalık taş baskı *Çay Risalesi* adlı eserini yayımlamıştır. Bu kitap (Arap harfleriyle de olsa) ilk Türkçe çay kitabı sayılır. Kitabın aynı yıl basılmış bir de altmış dokuz sayfalık versiyonu var.

Çay alanında ikinci kitap da *Çay Risalesi* adını taşıyor. Yusufi'den çevirilmiş olan bu Türkçe kitap Bulak'ta (Mısır) 1883 yılında basılmış.

Ahmed Muhsin Ebü'l-Hikmet'se 1890 yılında yazdığı *Meyvename* adlı eserinde çay konusunda genel olarak çayın insan sağlığına yararlarını ortaya koyarken otuz birinci sayfada siyah çayı yararlı, yeşiliyse zararlı olarak niteler.

1892 yılında yayımlanan, Mudanya Kaymakamı Hasan Fehmi Bey'in

Coğrafya-yı Sınai ve Ticaret adlı kitabının yüz yedinci sayfasında çay konusu olmasına rağmen yalnızca çay tarımından söz edilir. Ve Uludağ'da 1888 yılında yetiştirme denemeleri yapılan çayın, Ticaret Bakanı Esbakı İsmail Paşa tarafından Çin'den getirtildiği kaydedilir.

Bunu, çaya olan ilgisinden dolayı adı "çaycı"ya çıkmış Eski Basra Valisi Mehmed Arif Bey'in 1912 yılında yayımladığı *Çay Hakkında Malumat* adlı eseri izledi.

İstanbul'da çay tüketimi İstanbul'a yerleşmiş İranlıların ve Şii Azerilerin açtığı çayhanelerle yaygınlaşmıştır. 1877-1878 savaşı sonrasında İstanbul'a göçen Balkan ve Rus göçmenlerin de, çay içme alışkanlığının yerleşmesinde önemli rolü olduğu bilinmektedir. Tabii bu dönemde açılan çayhanelerde bir fincan kahve fiyatına dört bardak çay içilebilecek biçimde çayın ucuz olması da çayın moda olmasını körüklemiş olmalıdır.

Bu arada bir parantez açalım. 1940'lardan sonra çayhaneleri Erzincanlılar işletmeye başladı. Hâlâ İstanbul'da kalan çayhaneleri işletenler ve kahvehanelerdeki çay ocakçılarının çoğu Erzincanlı'dır.

Bu dönemde eski İstanbul konaklarında genellikle varlıklı ailelerde, konuklara çay semaverde hazırlanıp telkâri denilen gümüş muhafazalar içinde porselen fincanlara konularak, özellikle ev sahibi hanım tarafından servisi yapılırdı.

On dokuzuncu yüzyılın ortalarında çayhaneler açılmaya başlar. Çayhanelerde kahve, şerbet yoktur. Yalnızca çay vardır. Çay masalara semaverle getirilir.

Salâh Birsel, *Kahveler Kitabı*'nda Direklerarası'nda Hacı Reşit'in Çay Evi'nden sözeder. 1870'li yıllarda zamanın en ünlü edebiyatçılarının uğrak yeridir burası. Şinasi, Ahmet Rasim, Cenap Şahabettin, Muallim Naci buranın müdavimleridir.

Hacı Reşit'in Çay Evi'nde çayı limonlu içmek yasaktır. Duvarda bir ikilik yer alır:

Çay-ı mâ hoş-güvâr ü şirin est
Çün lebilal-i yâr renginest

Yani, "Çayımız lezzetli ve tatlıdır, çünkü sevgilinin lal dudağı rengindedir".

Meşrutiyet'ten sonra aynı dükkânı Mersin Efendi işletir. Onun çayı hem demli hem de kokulu olmasından dolayı rağbet görür. Mersin Efendi'nin çayını içmek için çok uzaklardan gelenler olur.

Dükkân, Hacı Reşit'in yönetimindeyken aynı semtte Harputlu Mehmet Ağa'nın, Hacı Mustafa'nın ve Yakup'un çay evleri de ünlüdür.

Yakup'un Çayhanesi'ne Refik Cevad Ulunay ve Meşrutiyet'i izleyen günlerden itibaren de Neyzen Tevfik uğrar olmuştur. Ancak, Neyzen'in daha çok Hacı Mustafa'da takıldığını öğreniyoruz. Nitekim, Meşrutiyet'ten sonra İstanbul'a döndüğünde Mehmet Akif'le bu çayhanede buluşacaktır.

Neyzen Tevfik'in bundan sonraki mekânı Eminönü'nde Yeni Cami'nin arkasındaki Gavran Mustafa'nın Esrar Kahvesi olacaktır.

Bu kahvenin ön bölümünde kahve, arkadaki bölümdeyse esrar içilirdi. Arka bölümde sipariş "üç baş" diye verilirdi. "Baş" bir kuruş demekti. Bir kuruşa bir baş nargile doldurulur, geriye kalan iki kuruşa da çay ve ekmek verilirdi. Esrarkeşler yalnızca ekmek yer, çay içerdi. Bu kahvenin arka bölümünde bir sedir Neyzen Tevfik'e ayrılmıştı. Neyzen'in oradaki lakabı "baba"ydı.

Çayhane geleneği 1940'lara kadar korunmuş. Sonra Beyoğlu'nda pastane ve kıraathaneler dönemi başlamış. Çayhaneler tarihin tozlu raflarında unutulmak üzere yerlerini almışlar.

Ancak, çayhaneler döneminde iyice yayılmış olan çay içme alışkanlığı evlerde ve kahvehanelerde devam eder. Çay ithalatı gittikçe artar ve zengin çay tüccarları türer; örneğin, Darülaceze'ye yılda 200 kıyye (yaklaşık

260 kilogram) çay hibe eden çay tüccarı Karabet ve Ohannes efendiler gibi hayırsever olarak tanınırlardı.

Çaycı Monolaki 1892 yılında Haseki Nisa Hastanesi heyetini "Saray Çaycıbaşısı" unvanıyla kandırmıştı. Oysa o sırada sarayda "kahvecibaşılık" rütbesi mevcut ama "çaycıbaşılık" rütbesi bulunmuyordu. Monolaki cezalandırıldı. Ama 1895 yılında "Zat-ı Hazret-i Şehriyarî'nin Çaycıbaşısı" unvanıyla Monolaki Balabani'nin gazetelerde reklamına rastlanması ve ilanda Osmanlı armasını kullanması onun sonunda tuttuğunu kopardığını gösteriyor.

Türkiye'de çay yetiştirilmesi için ilk çalışmalar 1888 yılında başlatılmış. Bazı kaynaklara göre Japonya'dan, bazılarına göre de Çin'den getirilen tohumlarla Bursa, Uludağ'da bahçe kurulmak istenmiştir. Ancak bu girişim başarısızlıkla sonuçlanmıştır. 1892 yılında bir daha denenmiş ve yine başarısız olmuştur.

Daha sonra ilk başarılı girişim, Prof. Ali Rıza Erteş'in 1919 yılındaki

bilimsel denemeleri sonucunda, 1924 yılında Zihni Derin tarafından Rize'nin Müftü mahallesindeki bir bahçede 20 kilogram mahsul elde edilerek başlatılmıştır. Bunu takiben 1937 yılında Zihni Derin basit bir imalathanede çay üretimine başladı. 1947 yılında Rize'nin Fener mevkiinde kendi adı verilen ilk çay fabrikası üretime başladı. Çay tarımının gelişmesiyle birlikte Rize'nin Mapavri ilçesinin adı Çayeli, Trabzon'un Kadahor ilçesinin adı da Çaykara olarak değiştirildi.

Trabzon'dan hareket ettiğimizde vapur Rize'ye doğru kıyı boyunca bir rotada gider. Sahildeki dimdik yamaçlar yeşille bezenmiştir. Çay bitkisi, yaz kış yemyeşildir. Aralara kırmızı kiremit çatılı evler serpiştirilmiştir. Koylar burunları, burunlar koyları takip eder. Rize'ye varmadan göze çarpan ilk büyük bina çay fabrikasıdır. Bu fabrika, çay diyarına yaklaşılmakta olduğunun habercisidir. Son burun da geride kaldığında Rize limanı, yavrusunu bekleyen bir ana gibi vapuru âdeta kucaklamak üzere beklemektedir.

Bu kadar edebiyat yeter... Bugün, başta Rize olmak üzere, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu illerimizde çay tarımı yapılmaktadır.

O tarihten bu yana çay imalatı devlet tekelinde kalmış ve 4.12.1984 tarih ve 3092 sayılı kanunla çay tekeli son bulmuştur.

Türkiye'de çay genellikle harmanlanmış olarak satılır. Çay hem geldiği bahçelere, bölgeye hem de hangi yaprak olduğuna bakılmaksızın fabrikada karıştırılır. Böylece bütün çaylar Rize çayı, bütün çaylar harman olur.

Bununla da kalmaz. Tüketici, market rafından Rize çayını alır, yandaki reyondan bir Seylan çayına uzanır ve eğilerek alttaki raftan bergamut aromalı ufak bir teneke kutu çay alır. Eve gider ve kendi harmanını damak tadına ve alışkanlıklarına göre son kez kendisi yapar. Bu işin doğrusu, eğrisi, yanlışı yoktur. Sonuçta, çay keyif için içilir. O keyfi verecek biçimde ön hazırlık yapılması çok uygundur. Başkası o harmanı sevmezmiş; eh, o da onun sorunu.

RİZE ÇAYI

Müsait iklimi itibarile Rizede yetiştirilmekte olan (RİZE ÇAYI) hakkında maruf İngiliz Çay mütehassısı Robert O. Mannell diyor ki :

"Samimi olarak, bu çayların fevkalâde güzel manzarası karşısında hayranlık duydum. Çok arzu ederim ki, Hindistan ve Seylân çaylarımız da bu tarz imalât yapsınlar. Bu çayların menkuu ise mat ve düze mütemayil olup terai ve melez Darjeeling karakterinde ve fakat daha tatlı ve lâtiftir. Hülâsa olarak söylemek isterim ki, Türkiyenin bu çaylardan geniş mikdarda ihraç edecek durumda bulunmayışından Seylân, Hindistan ve Cava çaycıları müstefit olmaktadır. ,,

Kokusu lâtif, rengi güzel, içimi hoş olan bu çayı meraklılara bilhassa tavsiye ederiz.

TEKEL

Diğer medeniyetlerden ülkemize gelinceye kadar edindiği birikimin ışığında, kültürümüzle yeniden yoğurduğumuz çay, öncelikle sabah kahvaltısı soframızın, sonrasında da ikindi ve akşam sohbetlerimizin müdavimlerinden olmuş çıkmış. Genellikle ince belli cam bardakta sunulan çayın, "tavşan kanı" adı verilen dem ölçüsü esastır. Hâlâ yöreden yöreye yaygın biçimde kullanımı devam eden semaverlerse büyük şehirlerde otantik çay bahçelerinde meraklılarıyla buluşmayı sürdürmektedir.

Temel, Fadime'yle evlenir, gerdek gecesi bir türlü başarılı olamaz ve Fadime'ye, "Ha pu işu ancak çok sinurlenduğumde yapabiliyrum" der.

Birkaç gün sonra Temel, Fadime'yi çay bahçelerini göstermek için gezmeye çıkarır.

Temel, "Fadima, işta çay bahçemuz purayadur. Ha pu bahçedeku çaylarin pir dalina zarar gelssa çok uzuliyrum, sinurleniyrum!" der.

Fadime için fırsat doğmuştur, hemen uzanıp bir çay filizini ucundan "çıt" diye kırıverir. Temel birden çok sinirlenir, hemen Fadime'nin üstüne atlar, çayların arasına yatırır, oracıkta sevişir.

Fadime işin zevkine varmış ve eline iyi bir fırsat geçirmiştir, on adım sonra Temel tekrar bir "çıt" sesi duyar, Fadime'nin peşinden koşar, üstüne atlar ve yine... Derken on adım sonra bir "çıt" sesi daha, Temel bu sefer dili dışarı çıkmış, bitkin bir hâlde yattığı yerden soluk soluğa Fadime'ye seslenir.

"Fadima.. Fadima... Ha pu taştan otesu vakfindur da, piz da yarıcılık ediyruz."

dünyada çay vakti

Bu dünyadaki en kötü üç şey, kötü bir eğitimle harcanmış gençlik, adi adamların hayranlık duymasıyla kıymetten düşen güzel bir resim ve kötü hazırlandığı için mahvolan mükemmel bir çaydır.

Song Şairi Li K'i Lai

Siyah çayın bardaktaki rengi kehribarın çeşitli tonları, yeşil çayın bardaktaki rengiyse ayva sarısıdır.

Yeşil çay Çin, Japonya başta olmak üzere Cezayir, Fas ve Tunus'ta tüketilir. Dünya çay tüketiminin % 3'ü yeşil çaydır.

Geriye kalan % 97'lik tüketimse siyah çaydır ve yukarıdakilerden geriye kalan ülkeler tarafından tüketilir.

çin

Çinliler yemekle birlikte de çay içen ender milletlerdendir. Çay yemekten önce damağı temizler, yemekle birlikte ağız boşluğunda yağ ve kırıntı bırakmaz ve yemek sonrasında da ağza ferahlık verir.

Oolong çayı Çin'de en çok içilen içecektir. "Çayların şampanyası" olarak adlandırılan bu tür, Çin'in Fukian bölgesinden dünyaya yayılmıştır. Lezzetli, meyvemsi bir aromaya sahip olması için fermente edilmesi şarttır.

Kung-Fu denilince aklımıza yakın dövüş sanatı gelir. Oysa, *Kung-Fu* aynı zamanda Çin'de Fukian yöresinde bin yılı aşkın süredir gelenekleşmiş bir çay demleme yöntemi. Özel ekipman gerekiyor: Çok küçük bir demlik, demliğin içine oturacağı yüksek kenarlı tabak, özel odun kömü-

rü mangalı ve üstü delikli, altı atık su hazneli bir tepsi. Tabii *Oolong* çayını da unutmuyoruz.

Ateş yakılıp kor hâline gelince, üzerine demlik yerleştiriliyor. Su kaynayınca, boş demlik yüksek kenarlı tabağın içine oturtulup kapağı açıkken çaydanlıktan demliğe sıcak su konuluyor. Demlik doluyor ve taşan su altındaki tabağı da dolduruncaya kadar çaydanlıktan sıcak su boşaltılıyor. Beşe kadar saydıktan sonra demlik ve tabaktaki suların tamamı dökülüp atılıyor. Böylece ısınmış oluyorlar. Sonra bir kaşıkla demliğin yarısına kadar *Oolong* çayı konuluyor. Ardından üstüne sıcak su dolduruluyor. Demlik ağzına kadar sıcak suyla dolduktan sonra altındaki yüksek kenarlı tabağa da su dolduruluyor. Demliğin kapağı kapatılıyor. On saniye sonra demliğin suyu boşaltılıyor ve atılıyor. Çünkü bu suyla yaprakları yıkamış oluyoruz. Tekrar demliği ve tabağı sıcak suyla dolduruyoruz. Bu defa 30 saniye bekliyoruz. Sonra hemen çayları fincanlara koyuyoruz. Demlikte kalan çayı (kalmışsa) hemen döküyoruz ki demleme devam edip de acılaşma olmasın.

Herkes çayını bitirince aynı demlik ve tabağa tekrar çaydanlıktan sıcak su doldurup bu defa 10 saniye bekliyoruz ki demlensin. Bir tur daha çay dağıtıyoruz. Aynı biçimde devam edip iki dem daha alabiliriz demlikten; beherinde 10 saniye dem süresi bırakarak.

Çin'de çayı höpürdeterek içmek ayıp değildir. Çayı sıcak ama höpürdeterek içerler ki biraz havayla çay ağızda ılısın.

Tabii, Çin'de çay yalnızca yemekte içilmez. Gün boyu sürekli tüketilir. Eve gelen misafirlere hemen çay ikram etmek âdettir. Yanında pek bir şey verilmez.

Çinliler, çaylarını taze ya da kurutulmuş çiçeklerle kokulandırır. Bunların arasında en tercih edileni yasemindir.

Çin'de bir gelenek vardır: Yumurtayı kaynayan suya atmadan önce kabuğunu ustaca vurarak (kırmadan) çatlatırlar ve kaynayan suyun içine

atarlar. Sonra suya altı yumurtaya bir çay bardağı demli çay hesabıyla çay dökerler. Kısık ateşte yumurtaları kaynamaya bırakırlar. Çay çatlak kabuklardan yumurtanın içine sızar ve yumurtaya eşsiz ve değişik tat vermekle kalmaz, sudan çıkarıldığında yumurtaya damarları belirgin bir mermer görünümünü verir.

Buna Çinliler *tea eggs* yani "çay yumurtaları" derler ve yemekten önce iştah açıcı olarak yerler.

rusya

1618 yılında Çin Büyükelçiliği'nde Çar Aleksi'ye çeşitli biçimlerde sunumlarla başlayan çay geleneğinin gelişimi, Çin ve Rusya arasında ticaret serbestisi getiren anlaşmayla hız kazanmıştır. 1600'lü yıllarda on bir bin mil uzunluğundaki, on altı ay süren yolculuk sonunda Rusya'ya ulaşan, ancak yüksek maliyeti nedeniyle yalnızca zenginlere hitap eden çay, 1796 yılında Çariçe Katerina'nın ölümünden sonra hızla düşen fiyatıyla Rus toplumunda kısa zamanda kabul görmüştür. Sıcaklığı ve dinç tutma özelliğine sahip uyarıcılığı sayesinde çay, Rus hayat tarzı için ideal bir içecek olmayı başarmıştır.

Çay, Rus toplumunun günlük hayatının o kadar vazgeçilmez bir parçasıdır ki ünlü Rus besteci Dmitri Şostakoviç'in *Tea for Two* (İki Kişilik Çay) adlı bir bestesi bile vardır.

Semaver geleneğinin yanı sıra Türk kahvesi kültürüne benzerliğiyle dikkat çeken gümüş tutacaklı cam bardaklarla çay servisi alışkanlığı da Rusya ile Asya arasındaki kültür etkileşimini gösteren diğer bir ayrıntıdır.

Rusya'da, votka gibi milli içki muamelesi görür çay. Hatta, Rusların çoğu bizim rakının yanında su içtiğimiz gibi, votkanın yanında çay içerler. Bazıları da çayına bir kapak ölçüsünde votka ilave eder.

Çay, Rus Devrimi'nde halk içeceği olarak önemli bir yer tutmuştur.

Hemen her evde semaver bulunur. Çayhanelerde, çay bahçelerinde ve hatta mezarlıklarda semaver baş köşededir. Ruslar *samovar* derler. Türkçe'ye de oradan geçmiş ve semaver olmuş.

Tolstoy, Rus halkının semaveri evinde baştacı etmesini aktarmak amacıyla onu "kutsal mihrap" diye adlandırmış.

Erkekler çayı cam bardakla, kadınlarsa porselen fincanda içmeyi gelenek hâline getirmişler.

Rusya'da, Çin ve Hindistan siyah çayları harmanlanarak elde edilen *karavan* çayı kullanılır. Bu çay adını uzun yıllar Rusya'ya çayın kervanlarla gelmesinden almıştır.

Semaverin demliğinden bardaklara biraz dem konulup üzerine semaverin musluğundan sıcak su ilave edilir. Hatta yukarıda da değindiğimiz gibi bazıları bu semaver çayına biraz da votka karıştırır.

Genellikle, içine bir limon dilimi atılır. Bazılarıysa bir çay kaşığı reçel atar bardaktaki çayın içine. Zengin evlerinde bu reçel, gül reçelidir. Bazıları limon dilimi ve reçelle de yetinmeyip üzerine birkaç küçük dilim de elma atarlar.

Ruslar çaya bu kadar değişik şeyler atılmasını Çinlilerden öğrenmiştir. Çinliler çok eskiden çayı pirinç, zencefil, tuz, portakal kabuğu, baharat, süt ve soğanla kaynatır, öyle içerlerdi. Bugün bile bazı Tibet, Nepal ve Moğol boyları yukarıda tarifi verilen şurup gibi şeyi kaynatıp içerler.

Bazı yörelerde çay fincandan tabağa dökülür ve tabaktan içilir. Eğer, konuk daha fazla çay istemediğini belirtmek istiyorsa tabağın üzerine fincanı ters çevirmelidir. Ruslar çok açık çaya "subay çayı" derler. İşte bizdeki "paşa çayı" deyimi buradan gelir.

Alexandre Dumas, en iyi çayın Petersburg'da, Çin'de ve Sibirya sınırında içilebileceğini iddia eder. Neden olarak da, başka nerede içilirse içilsin, çayın deniz yoluyla taşındığını, oysa neme karşı çok hassas olduğundan yolda lezzet yitirdiği iddiasını ortaya koyar. Belirttiği yörelerde çayın oraya Çin ya da Hindistan'dan karayoluyla nakledildiği aşikârdır.

Alexandre Dumas, Avrupa'da ilk çay fincanlarının Romanya'nın Transilvanya yöresindeki Kronstadt'da (şimdiki adı Braşov) yapıldığını ve fincanın dibinde, fincanın Kronstadt'da imal edildiğine dair bir kabartma logo ya da bir Kronstadt manzarası bulunduğunu aktarır. Uzun süre Avrupa'daki çayhanelerde çay açık geldiğinde müşterinin, "Alttaki Kronstadt yazısını görüyorum" iddiasıyla çaycıdan çayını koyulaştırmasını isteyebildiğini anlatır. Yazı gözükmüyorsa fincandaki çayın koyuluğu uygun demektir. Tabii çayhaneler hemen uyanıp porseleni bir yana bırakıp cam bardakta çay servisine başlamışlar.

semaver

Rusya'da Tibet'teki benzerinden esinlenilerek 18. yüzyılın ortalarında ortaya çıkmış olan semaver, *samo* "kendi" ve *varit* "kaynatmak" sözcüklerinin birleştirilmesiyle oluşturulmuş. Yani "kendi kendine kaynatan" anlamında *samovar* olmuş. Bizim de dilimiz dönmemiş, "semaver" demişiz.

Rusya'nın güneyinde Tula'da çelik üretimi bulunduğundan ilk semaver üretimi, metal ustası Ivin Lisitsin tarafından burada başlatılmış. Önce Tula çeliğinden ve demirden, sonra yeşil, kırmızı bakırdan ve pirinçten yapılan semaver, zengin evlerde gümüşten ya da porselenden olurdu. Hatta *bronz misvar* denilen semaverler en makbulüydü.

Semaverler kömürlü, elektrikli ya da gazlı olabilir. Kömürlü olanların gövdesinin ortasından baca geçer. Altında ızgara yer alır. Izgara kısmına kor hâlde odun kömürü konur. Bacanın etrafındaki kapak kaldırılıp bacanın çevresinde yer alan su haznesi semaverin ağzından üç parmak aşağı gelecek seviyede suyla doldurulur.

Demtaş denilen bacanın üstündeki bölüme oturtulan porselen demliğin içine de çay konur. Su başlar kaynamaya. Bunu nefeslikten çıkan buhardan anlarız. Buharın çıkmasından sonra musluktan demliğe çay aktarılıp on dakika beklendikten sonra bardaklara taze dem çay servisi yapılabilir. Semaverin kül boşaltma yeri ve hava delikleri alt tarafındadır.

yemen

Yemen'de kadınlar sabah kalkınca çay ya da kahve yapıp mangalın kenarına iliştirip bırakırlardı. Şimdi termosta bekletiliyor. Çay, demliğin içine çay yapraklarıyla birlikte şeker de konularak demleniyor. Sonra da içine karanfil ve kakule katılıyor.

Arap ülkelerinde çayı höpürdeterek içmek ayıp değildir. Ağzın yanmaması ve çayın tadının ağız boşluğunda havayla karıştığında daha hissedilir olması için makul karşılanır höpürdetmek.

Bir de çay servisi yaparken Araplar bardakta dudak payı bırakmaksızın doldururlar. Taa ki bardağın altındaki tabağa biraz taşana dek. Bu da konuktan zerrece bir şey esirgenmediğini göstermek için olsa gerek.

amerika

1647 yılında Hollandalı Peter Stuyvesant, New York'a gelir ve çay ticaretini başlatır. Kısa sürede çay alışkanlığı yayılır. Doğu Hindistan Kumpanyası, 1773 yılında Amerika'ya çay ticaretinin tekel hakkını İngiliz Hükümeti'nden alır. Tabii bu arada eski çay dağıtıcıları yerine yeni bayiler oluşturulur. Eski çay tüccarları işsiz kalınca kahve satmaya başlarlar. Derken tam bu sırada Otuz Yıl Savaşları'nda boşalan hazineyi tekrar doldurmak için İngiliz Hükümeti, Amerika'daki kolonilere sevkedilecek çayların vergisini yükseltir (The Townsend Act, 1767). Kahve satıcılarına

fırsat doğmuştur. Hemen İngiliz çayını boykot kampanyaları düzenlenir. Toplum kahve içmeye yönlendirilir.

Ama o sırada çay yine de tekstil ve makineden sonra Amerika'nın üçüncü önemli ithal kalemidir.

1773 yılında çayın gümrük tarife ve şartlarını yeniden düzenleyen Çay Kanunu (*Tea Act*) bardağı taşıran son damla olur. 16 Aralık 1773 günü, çoğu Benjamin Franklin'e yakınlığıyla bilinen bir mason locası mensupları olduğu tahmin edilen, kızılderili kılığına girmiş silahlı kişiler, Boston Limanı'na çay boşaltmak üzere yanaşmış üç İngiliz gemisindeki 342 balya çayı üç saatte denize atarlar. İşte bu olay, Boston Çay Partisi (*Boston Tea Party*) olarak tarihe kaydolur. Bu olayın esas önemi Amerika'yı, İngiltere'ye karşı bağımsızlık savaşına götürecek milli duyguların yeşermesini sağlamış olmasıdır.

Amerikalıların çay kültürüne iki katkıları vardır. Biri poşet çay, diğeriyse buzlu çay. Buzlu çay ilk defa 1904 yılında St. Louis Dünya Fuarı'nda, lanse edildi ve çok rağbet gördü. Bu fuardaki çay bölümünde çay tüccarları stantlar kurmuşlar "ha-pa-sa" gelen geçenlere taze demli çaylarını tattırmak için yarışıyorlar. Ama mevsim yaz, St. Louis'de o günlerde bunaltıcı, nemli bir sıcak var, kimse sıcak çay içmiyor.

Hindistan'ın Seylan çaylarını tanıtmak için gelmiş olan İngiliz Richard Blechynden'in kafada ampul yanıyor. Hemen karşıdaki züccaciyeciden beş-altı düzine uzun cam bardak alıp hepsine silme buz doldurup basıyor içine sıcak taze demli çayı. İşte size *ice tea*. O gün fuarda Richard'ın standına akın eden kalabalığı dağıtmak için polisten yardım istemek zorunda kalıyorlar.

O gün beş-altı düzine bardakla başlayan bu maceranın, bugün dünyada tüketilen çayın yarısının *ice tea* olarak tüketilmesine yol açacağını biri Richard'a söyleseydi acaba inanır mıydı?

Tabii Doğu ülkeleri, Amerikalıların çay kültürüne katkıları olmaması bir yana, sabote ettiklerine inanıyorlar. Ama karar sizin. Amerikalılar kahveyi benimsemişler. Sıcak çay neredeyse hiç içmiyorlar, çayı soğuk çay olarak buzlu içiyorlar.

1908 yılında Thomas Sullivan, poşet çay kavramını geliştirir. Çayı porsiyonlayıp küçük kâğıt poşetlere dolduran Thomas, restoran ve kafelere dağıtır. Çok pratik bulunan bu yenilik hemen benimsenir ve yaygın kullanım alanı bulur.

hindistan

Mahatma Gandhi, Hindistan'ın bağımsızlığı için değişik bir strateji izlemiştir. Onun zamanına kadar terörist bir yapıyla donatılmış başkaldırı hareketleri, Gandhi tarafından benimsenmemiş ve o tamamen kendi buluşu olan pasif direnişi (*non-violent resistance*) benimsemiştir.

Bu yolla Gandhi beklenmedik bir kamuoyu desteği kazanmıştır. Sonunda, 1931 yılında İngiltere'nin Hindistan Valisi Lord Irwin, çıkan tuz sorunu üzerine başlayan ayaklanmaları yatıştırmak amacıyla Gandhi'yle bir anlaşma yapmak zorunda kalmıştır.

İşte bu anlaşmanın imza töreninde Lord Irwin, Gandhi'nin sağlığına önündeki çay bardağını kaldırmış, Gandhi'yse karşılık verebilmek için bir bardak su ve biraz limon suyu istemiştir. Herkesin şaşkın bakışları devam ederken önündeki tuzluktan limonlu suya tuz serptikten sonra bardağını muhatabının sağlığına kaldırmıştır.

Bu anekdotta her ne kadar çay bir İngiliz içeceği olarak algılansa da bu Hindistan'ın bağımsızlığını elde etmesinden sonra değişti. Şimdi, Hintlilerin çaya herhangi bir tepkisi kalmadı. Genellikle siyah çay, içine (İngilizler gibi) süt katılarak içiliyor.

Hindu ayinlerinde saf saf dizilmiş müritlere keşişler dev ibriklerle dolaşarak çay dağıtır. Çay, müritlerin monotonluk içerisinde uyuklamalarını engeller.

japonya

Okakura Kakuzo'nun bu yüzyılın başlarında yazdığı *Çayname*, çaydan çok bir felsefe tarihi kitabıdır. Kitabevlerinde hâlâ raflardaki yerini ve güncelliğini korumaktadır.

Okakura, çayın çevresinde döner dolaşır ve Japonya'daki Batılılaşma sürecinde Japon halkını birbirine bağlayan birkaç unsurdan en önemlisi olarak saydığı çay ve çay seremonilerinin değerine işaret eder. Modernleşmenin, geleneksel değerlerin hepsinden vazgeçmek, onları yıkıp üstüne yenisini koymak olmaması gerektiğini belirtir. Gelenekleri koruyarak modernleşme sürecini tamamlamanın Japonya için daha uygun olacağını ileri sürer. Sonuçta Japon toplumu bu kitaptan çok etkilenir ve Okakura'nın önerdiği yolda gidilir. Bir çay kitabının koca ulusa yön vermesi çaya bir defa, hatta bin defa daha dikkatleri çeker.

Dünyada "çayın babası" olarak bilinen Dharma'dan yola çıkarak yüzyıllar içinde çeşitli evrimler geçirerek günümüze kadar ulaşan çay geleneği, Japonya'da çay seremonisi adı altında işlenmeyi sürdürüyor. Günlük çay ritüellerini felsefeleriyle harmanlayarak kültürlerine yansıtan Japonlar, çay içme ve ikram etme eylemine, kattıkları estetikle başlı başına bir sanat; düşünsel zenginlikle başlı başına bir ayin boyutu kazandırmışlar.

Edita Morris, *Hiroşima'nın Çiçekleri* romanında bakın çayın Japon kültüründeki önemini nasıl vurgulamakta:

> *Çaresizlik içinde, "çayı buraya mı getireyim?" diye bağırıyorum.*
>
> *Karşılık vermiyorlar, içeri koşup tepsiyle dönüyorum. Yeşil çay, pırıl pırıl kırmızı kâseler içinde ne güzel duruyor; ofuro konukları, incelikle eğiliyorlar çayı alırken ama hâlâ tedirgin görünüyorlar…*
>
> *"Çay?" diyorum. "Dozo?"*
>
> *Harad-son uzattığım yuvarlak kırmızı kâseyi alıyor, ellerimiz hafifçe birbirine değerken aramızda bir dostluk kıvılcımı parlıyor…*
>
> *Gülümsüyor. Diri. Taze.*
>
> *"Arigato" diyor çayı alırken. "Teşekkür ederim…"*
>
> *Gözlerime yansımış güzel yüzünü görüyor, gülümsüyor.*
>
> *Ufacık, kırmızı çay kâsesinden yükselen buğunun ardından dostuma bakıyorum, gülümsüyorum.*

Budist rahip Yeisei, Çin'de çayın meditasyondaki etkisini görerek, ilk çay tohumlarını Japonya'ya getirir. Çay ve dinin bu erken ortaklığı çayın her zaman Zen Budizmi'yle bütün olarak algılanmasını sağlar. Çay daha sonra Zen mezhebinin kurucusu Bodhi Dharma'nın anısına düzenlenen ayinlerin bir parçası oldu. On beşinci yüzyıldaysa yakın dostların bir araya gele-

rek çay içtikleri bir toplantıya dönüştü, kısa sürede manastırlardan Japonya'nın her yerine yayıldı. Bu toplantılarda *toko-no-ma* denen küçük odada sergilenen resimlerin, kaligrafi örneklerinin ve çiçek düzenlemelerinin estetik değerleri ve çay takımları üzerinde tartışmalar yapılırdı.

Çay, Japon çay seremonisinin (*Cha-no-yu* / çay için sıcak su) oluşmasıyla bir sanat formuna yükselir. Gündelik hayatın sıradan güzelliklerine karşı sevgi temeline dayanan geleneksel bir törendir. Bu seremoni yıllarca süren bir eğitim ve uygulama dönemi içerir ve detayda bir fincan çay hazırlayıp sunmaya dayanır. Seremoni, her şeyin belirlenmiş kurallara göre yapıldığı, gösterişli bir konuk ağırlama biçimidir.

Tipik bir Japon evinin özel tasarımlı bahçesinin en sade bölümünde yalnızca çay törenlerinde kullanılmak üzere tasarlanmış *Hoshoan* adı verilen küçük bir ev bulunur. Alçakgönüllü olma esasını hatırlatmak amacıyla, ancak eğilerek girilebilecek kadar küçük tutulmuş kapısından bu eve erkeklerin silah, kadınların da ziynet eşyalarıyla girmeleri yasaklanmıştır.

Bu yasak, dünya zenginliği ve gücünden arınarak tevazuya bürünmeyi simgelerken, eşya ve ayrıntıya boğulmadan döşenmiş ev de bunu destekler nitelikte son derece sade çizgilere sahiptir.

Japon çay seremonilerinde her mevsim için farklı kâseler ve araçlar kullanılmaktadır. Törenlerde *kama* (çaydanlık), *chasen* (çayı karıştırmak için kullanılan bambu fırça), *chawan* (çayın sunulduğu kâse), *chakin* (peçete) gibi araçlar kullanılırken, sunulan çay en taze çay yapraklarının öğütülmesiyle elde edilen meşhur yeşil çaydır.

Seremoni akışı şöyledir:

Özel bir odada yapılan tören, ev sahibinin çay takımlarını getirmesiyle başlar.

Konuklara özel şekerlemeler sunulur.

Toz hâlindeki çay yapraklarının sıcak suya karıştırılmasıyla hazırlanan çay dağıtılır.

Genellikle açık ve köpüklü olan bu çayın tadı hafif buruktur, belli günlerde "koyu çay" (*koiça*) yapılır.

Şekerleme ve çayın üstüne çoğu kez hafif bir yemek yenir.

Ancak çay bittikten sonra konuklar törende kullanılan eşyalara ilişkin sorular sorabilirler.

En önem verilen konu bu işlem sırasında mümkün olan en mükemmel, en nazik, en ince ve en etkileyici hareketlere sahip olmaktır. Bu seremoninin başka yerlerde bütün özellikleriyle uygulanması imkânsız olduğu gibi buna kalkışmamak da gerekir.

Çay töreni ustaları dört ilkeye çok önem verir: 1. Konuklar ve kullanılan çay takımları arasındaki uyum. 2. Törene olduğu kadar kullanılan gereçlere de saygı gösterme. 3. Konukların çayhaneye girmeden önce ağız ve ellerini yıkamalarını öngören temizlik. 4. Tören gereçlerinin ağır ve özenli biçimde kullanılmasının yarattığı dinginlik.

Ev sahibi ile misafir arasındaki ilişkinin, birbirlerini son görüşleri, birbir-

lerine son hizmetleriymişçesine özen ve hürmete dayandırıldığı Japon çay seremonisi, Japon inceliğinin hayata gelmiş en güzel örneklerinden biridir.

Kâseyi tutuştan çayı karıştırmaya, çay koymadan peçetenin kullanımına kadar her hareketin belli adap ve zarafet kuralları dahilinde oluştuğu ve derin bir felsefenin yansıması olan bu seremonileri tekdüzelikten çıkaran en önemli unsur, ruhtur. Japon inanışına göre töreni yapacak kişinin tören öncesi ruhen arınması ve konsantre olması gerekmektedir. Törene katılan diğer kişilerin de bütün varlıklarını katmaları, birlikte törene katıldıkları insanlarla temas kurabilmeleri beklenmektedir. Kollektivist hayat anlayışını benimsemiş bir toplum olan Japonlar, bu uygulamalarla simgesel olarak toplumsal uyumu kutsarken, çayı uygunluğun sanatı olarak yorumlamışlardır.

tunus

İngilizler, 19. yüzyılda Kırım Savaşı'ndan sonra Slav çay pazarını Ruslara kaptırınca soluğu Kuzey Afrika'da aldılar. Oralarda çay içme alışkanlığı yaratarak ellerinde birikmiş yeşil çayları tüketecek yeni bir pazar geliştirdiler. İşte bu nedenle Afrika'nın kuzeyindeki halklar siyah değil, yeşil çay içerler.

Kuzey Afrika'da genellikle Çin yeşil çayı *gunpowder* kullanılır ve naneyle karıştırılır. Emaye demliklerde yapılan çay bizim ince camdan su bardaklarına, demlik yukarı kaldırılıp yüksekten dökülür ki çay dağıtılırken oksijenlensin. Tabii, bu deneyim gerektirir. Kuzey Afrika'da demlikteki çay boşaltılmaksızın üç kere dem alınır. Derler ki birinci dem hafiftir, hoşgörüyü ve hayatı sembolize eder. İkinci dem biraz daha serttir ve sevginin tadını verir. Üçüncü demse buruktur ve ölümün acısını sembolize eder.

tibet

Tibet'te çay hâlâ MS 7. yüzyılda yapıldığı gibi hazırlanır. Sanki zaman, o zamandan bu yana durmuştur. Tablet çay, havanda dövülerek toz hâline getirilir, sonra suda haşlanır. İçine yak tereyağ ve tuz konur. Bazen soğan, portakal kabuğu, zencefil de koyarlar. Tahta bir çanakta konuklara ikram edilir. Moğolistan ve Nepal'de de çay bu biçimde içilir.

Tibet'in en ünlü yemeği *tsampa*'dır. *Tsampa* yapmak için önce tuzlanmış çay yapraklarının yak tereyağla karıştırılarak iyice dövülmesi gerekir. Sonra bu bulamaca kavrulmuş arpa unu eklenir ve iyice karıştırılır. Ardından da bu tabağın etrafına bağdaş kurularak oturulur ve herkes kaşığıyla yemeğe girişir.

afganistan

Afganistan'da çaya *çoi* derler. Afganlar da siyah çayı çok demli içerler. Bazen içine kakule koyarlar. Eğer çayınıza çok şeker konulmuşsa sevildiğinizin ve saygı duyulduğunuzun işaretidir. Eğer ev sahibi size şekersiz çay vermişse, hapı yuttunuz demektir, çünkü bu sizi, istenmeyen konuk hâline sokar.

Genel olarak çay yemeklerden sonra içilir. Hemen avcunuza bir cam bardak tutuşturuverirler, arkasından da herkese birer demlik ve çanak.

Çanak, bardaktaki çayı bitirdikten sonra dipte kalan posaları atmak içindir.

Bir de *şir çoi* dedikleri ve daha çok nişan, düğün gibi kutlamalarda içilen sütlü çay vardır. *Şir çoi* yaparken siyah değil, bu defa yeşil çay kullanılır.

kazakistan

Kazakistan'da çayı Farsça'dan ithal *piyale* denilen ve elde özel bir tutma tarzı olan taslarda sütlü olarak içiyorlar. Tas avcun içine öyle yerleştiriliyor ki serçe parmağınız tasın altını kavrıyor, işaret parmağı tasın üzerinden içeri kıvrılıyor, başa ve geriye kalan iki parmak da tası iki yerinden kavrıyor. Kazak Tatarları çayı çok koyu, çok sıcak ve sütlü olarak içerler.

Bugün, Türkmenistan ve Kazakistan'ın çöllerinde yaşayanlar atlarının

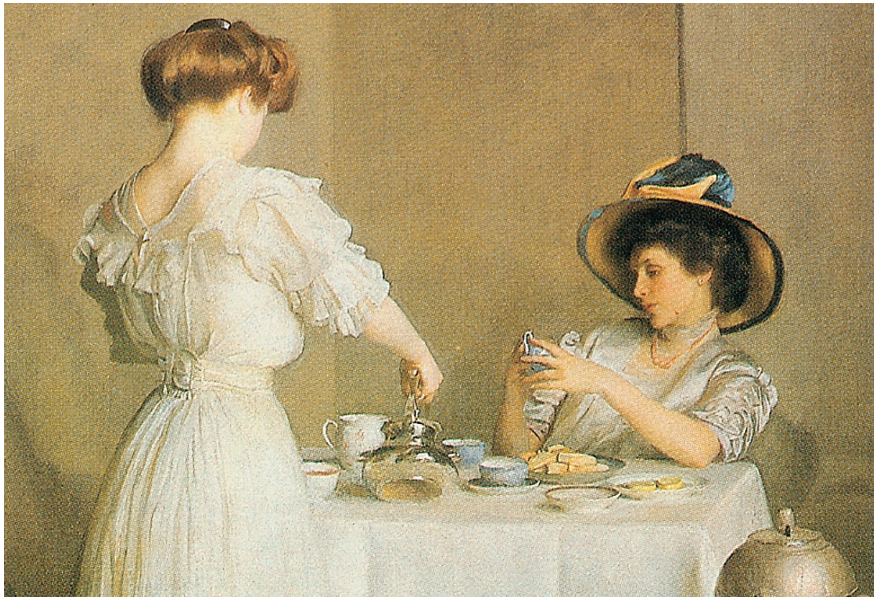
terkisinde çaydanlık taşırlar. Mola verdiklerinde biraz çalı çırpı toplayıp iki taş arasında tutuştururlar. Çaydanlığa suyu koyup rüzgârın geldiği yönün aksi tarafa, isten dışı kapkara olmuş çaydanlığı yerleştirirler. Çalı çırpının bol alevi çaydanlığın etrafını yalayarak suyu en fazla beş dakikada kaynatır. Hemen bir avuç çay boca edilir. Beş dakika daha sohbetten sonra elinize tutuşturulan tasların içine biraz kavurma, un ve biraz kurut (kurutulmuş yoğurt), üzerine de çayı boca edince çay-çorba hazırdır. O çetin şartlarda yolculuk, baştan tadı bir yabancı için çok makbul karşılanmasa da çay-çorbanın vücuda verdiği zindelikle daha bir şenlenir. Zaten üç-beş defa içildikten sonra çay-çorba hayatınızın bir parçası oluverir ve sevmeye başlarsınız.

irlanda

İrlandalılar da çay hastasıdır. *Irish breakfast tea* derler İrlanda çayına. Yani İrlanda kahvaltı çayı.

Assam çayının esas olarak kullanıldığı bu kuvvetli ve "dolu dolu" tatlı çay çok şekerli ve daima taze sütle içilir (asla süt tozuyla değil). İrlandalılar arasında "kabul edilebilir bir fincan çay"ın tanımı sırasıyla şöyledir: 1. Birinci kalite ve en iyi çay olan Çin çayı. 2. (Mütevazı) İrlanda çayı. 3. Son kalite olduğu için tabii ki bütün çayların sonuncusu İngiliz çayı.

İrlandalılar çayı o kadar koyu demli içerler ki inanamazsınız. Bir de deyişleri vardır çayın koyuluğunu aktarmak için: "Fare bile ayağını batıramaz içine." Anlayamadım! Anlayan bana iletsin de bir sonraki baskıya ilave edeyim. Belki o zaman gülebiliriz bu espriye.



William Paxton, "Tea Leaves", 1909.

ingiltere

On sekizinci yüzyılın başlarında İngiltere'de günde yalnızca iki öğün yemek yenirdi: Kahvaltı ve akşam yemeği. Akşam yemeği saati zaman içinde öğleden sonra iki-üçten, altı-yediye doğru kaydıkça, arada acıkan mideleri bastıracak küçük bir öğüne daha ihtiyaç duyulmaya başlandı.

1830'larda VI. Bedford Düşesi Anna, akşamüzerleri kendisini, "batmakta olan bir gemi" gibi hissettiğinden bir demlik çay ve yanında hafif bir şeyler atıştırmanın açlığını bastırdığını fark etti ve Belvoir Kalesi'ne davet ettiği konuklarına "beş çayı" ikram etmeye başladı. Minik pastalar, sandviçler, tatlı çeşitleri ve çay ikram edilen bu davetler öyle tutuldu ki kısa sürede diğer ev sahibeleri tarafından da benimsenerek gelenek hâline geldi.

Beş çayı zaman içinde iki yönde gelişti. "Küçük çay" adıyla akşamüzeri

verilen davetler varlıklı kesimde görülüyordu ve temel yiyeceklerden çok hafif ve damak tadına yönelik "gurme" ikramları içermekteydi. Burada sunum ve sohbet öncelik taşımaktaydı. Orta ve aşağı tabakanın rağbet ettiği "büyük çay" ise gün ortası öğünü niteliği taşımaktaydı ve rosto, patates püresi gibi yemeklerle birlikte tüketilirdi.

Çay o kadar değerliydi ki evlerde çay kutusunun bulunduğu dolapların çekmecesine kilit takılırdı. Zengin evlerinin hizmetkârları evde tüketilen çayların posalarını satarlardı. Posaları alanlar kurutur, boya ekler ve taze çayla karıştırıp semt pazarlarında tekrar satarlardı.

Şimdi öğlenleri belli başlı bir öğüne alışkın olan 21. yüzyıl insanı, verdiği keyif nedeniyle beş çayından yine de vazgeçebilmiş değil. Minik turtalar, pastalar, kekler ve kurabiyeler, günün bu güzel saatinin vazgeçilmez tatları...

1717 yılında Thomas Twining, kadınların da girebileceği ilk çay evini Londra'da açar. O yıla kadar Londra'da kahvehanelere kadınlar giremezdi. Onun için çay evi tıklım tıklım dolar. Beş yıl sonra ilk çay bahçesi açılır. Vauxhall Pleasure Gardens adlı park, sandalye ve masalar atılarak bir gecede çay bahçesi hâline getirilir.

Hollanda'da yaygın olan, bahçede çay keyfinden esinlenerek "çay bahçeleri" fikrini İngilizler geliştirmiştir. Öncelikle yalnızca asillerin buluştukları ve orkestra, konserler, tiyatro oyunları, bahçe yürüyüşleri gibi aktivitelerle renklendirilen çay bahçeleri, giriş serbest hâle geldiğinde İngiliz toplumunun sınıf farklarını yıkarak kaynaşmasında çok önemli bir misyon üstlenmiştir.

Hatta George Orwell çay bahçelerinin çöpçatanlık işlevini şu sözüyle tarihe kaydetmiştir: "Aşk ve skandal, çayın şekerleridir."

Bahşiş de, İngiliz çay bahçelerinde güzel servisi takdir etme amaçlı ortaya çıkmış bir uygulama olup zamanla dünya literatüründeki yerini almıştır.

Londra'da sonraki etapta ilk çay evinin ABC (Aerated Bread Company) olduğu söylenir. Onu Lockharts, Express Dairy ve Kardomah çay evleri takip eder. 1894 yılındaysa hepsinden daha ünlü olan Lyons Çay evi açılır. 1900 yılına gelindiğinde İngiltere'de 250 Lyons Çay evi faaliyettedir.

Çay alışkanlığı ilk başladığında İngiltere'de çay fincanının altında tabak yoktu. İngilizler pratik bir çare geliştirdiler. O sırada çay tabağı boyutunda "sosluk" kullanıyorlardı. İşte bu sos tabağını, çay fincanının altına koyuverdiler, oldu bitti. Onun için İngilizce'de çay fincanının altındaki tabağa *saucer* derler, yani "sosluk".

İngilizlerin bir de çay içeren alkollü içkileri var: *Punch* diyorlar.

Bir İngiliz içkisi olarak bilinen *punch*'ı İngilizler, Hindistan'dan devşirdiler. *Punch* sözcük anlamı olarak "beş" demektir. Sanskrit dilindedir. *Punch*'ın da içinde beş çeşit vardır. Alkol, çay, limon suyu, su ve şeker. (Tarifini kitabın ilerideki bölümlerinde bulacaksınız.)

TWINING & Co LTD
Fondée
EN 1710 A LONDRES
ING'S
LA PLUS ANCIENNE
MAISON DE THÉS
DU MONDE
MAGASINS DE GROS
& BUREAUX
83. AV. NIEL
TWINING'S
CACAO
LIVRAISON
A DOM

İngiltere'de geliştirilmiş ve oradan bütün dünyaya yayılmış, bugün için birinci ve ikinci sıraya yerleşmiş iki çay çeşidi vardır. Bunlar *English Breakfast Tea* ve *Earl Grey*'dir.

İskoçyalı çay ustası Drysdale, 20. yüzyılın başında "kahvaltı çayı" niyetiyle, bugün dünyada en çok içilen türü geliştirir. Aromasına sütün uygun olması sayesinde gerçekten de iyi bir kahvaltı çayıdır. Londra'daki çay dükkânları kısa sürede bu yeniliğe "English Breakfast Tea" adını takmakta gecikmezler. Seçkin çayların karışımından oluşan bu melez çayın, içine süt konduğunda sıcak tostu hatırlatmasının sırrı, *keemun* çayı (bir tür Çin çayı) içermesidir. Tadına limon da uygundur ve buzlu çay hazırlarken de kullanılabilir.

Earl Grey'se, IV. William'ın 1764-1845 yılları arasındaki krallığı sırasında başbakanlık yapmıştır. Çinliler tarafından kendisine sunulan bu füme edilmiş, azıcık tatlı, bergamut yağları ilave edilerek hazırlanmış kara çay bileşimini dünyada en çok içilen ikinci çay hâline getirmiştir.

Akşamüstü çayları Londra'da yüz elli yıllık sosyal bir aktivitedir. Yolunuz düşerse sizin için seçtiğimiz yerleri deneyebilirsiniz.

Claridge's, Brook Street, W1; metro: Bond Street
De Vere Cavendish St. James's, 81 Jeremyn Street, SW1; metro: Piccadily Circus.
Sketch 9, Conduit St.; metro: Oxford Circus
The Ritz, 150 Piccadily, W1; metro: Green Park
The Savoy, The Strand, WC2; metro: Charing Cross
Fortnum and Mason, Piccadily, W1; metro: Piccadily Circus