

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





## 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 çevrilmiş olan bu Türkçe kitap Bulak’ta (Mısır) 1883 yılında basılmış.

Ahmed Muhsin Ebü'l-Hikmet’s 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 getirildiği 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.



William Paxton, "Tea Leaves", 1909.

## İngiltere

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 sahipleri tarafından da benimsenerek gelenek hâline geldi.

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



verilen davetler varlıklı kesimde görölüyordu 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 sözlerle tarihe kaydetmiştir: “Aşk ve skandal, çayın şekerleridir.”

Bahşış 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.)