

**T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**



TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE ÇAY

Güzide Hande ALTAY
Yüksek Lisans Tezi

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
Türk Halk Edebiyatı Programı

TEMMUZ 2024

T.C
FIRAT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE ÇAY

Tez Yazarı
Güzide Hande ALTAY

Danışman
Doç. Dr. Ebru ŞENOCAK

TEMMUZ 2024
ELAZIĞ

BEYAN

Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım **“TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE ÇAY”** başlıklı Yüksek Lisans Tezi’nin içindeki bütün bilgilerin doğru olduğunu, bilgilerin üretilmesi ve sunulmasında bilimsel etik kurallarına uygun davrandığımı, kullandığım bütün kaynakları atıf yaparak belirttiğimi, maddi ve manevi desteği olan tüm kurum/ kuruluş ve kişileri belirttiğimi, burada sunduğum veri ve bilgileri unvan almak amacıyla daha önce hiçbir şekilde kullanmadığımı beyan ederim.

01.07.2024

Güzide Hande ALTAY



ÖN SÖZ

Bireyin hareket yönünü tayin eden ve yaşama şekil veren çok renkli bir unsur olarak karşımıza “kültür” adı verilen zengin bir kavram çıkmaktadır. Bu zengin ve renkli kavram insanla birlikte başlayan serüvende yaşama anlam katan bir simge, bireyin daha bilinçli bir dünya yaşamasına yardımcı bir fonksiyon olarak çeşitli işlevler üstlenmektedir. Kültür, insanda birtakım çağrışımlar yaratan ve barındırdığı türlü özelliklerle bireyde farkındalık duygusunu arttıran bir dünyanın kapılarını açmaktadır. Araştırmada çaydan hareketle bu çok sesli dünyanın geleneksel yönüne yaklaşılmaya çalışılmıştır.

Gelenek, insana bahşedilmiş ve insanla birlikte canlı olarak yaşayan durumların toplamıdır. Kültür olgusunun içerisinde yer alan gelenek, neredeyse tüm toplumlarda varlığını en derin şekilde hissettirmiştir. Böylece gelenekle yoğrulan kültür unsurları ışıltılı bir varlık alanı oluşturmuştur. İnsanoğlunun anne rahmine düşmesiyle başlayıp ölene kadar devam eden sürecinde gelenek bireyin hemen başucunda yer almıştır. Bu şekilde bireyin ontolojik yapısının getirmiş olduğu sorunlarda ve hayatın anlamını sorguladığı esnada ona rehber olmuştur.

Çay, bireylerin hayatının her noktasında yer alarak çok derin bir gelenek yapısı oluşturmuştur. Kültür unsurlarıyla bütünleşen ve bir birliktelik oluşturan çay, Türk toplumunun beslenme ve mutfak kültüründe de sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Tamamlayıcı bir gıda oluşuyla hayatın çeşitli alanlarında yer alan çay, bazen sembolik ve simgesel bir değer bazen ritüelleşmiş bir unsur bazen de sosyalleşmede bir araç olarak Türk insanının hayatında yer almıştır ve bu özelliklerini sürdürmeye devam etmektedir.

Türk halk kültürü çok köklü ve sağlam bir yapı arz etmektedir. Bunda Türk milletinin asırlarca çeşitli milletlerden bireylerle iç içe yaşaması da etkili olmuştur. Böylece Türk kültürü çeşitli kültürlerden de etkilenecek kendine has bir evren oluşturmuştur. Çalışmada Türk kültürünün kendine has bu yapısı çaydan hareketle incelenmiştir. Çayın gelenekle olan ilişkisini ele almaya çalışarak çeşitli değer unsurlarını tespit etmeye çabalar ve çayın kültürle olan bağımlı tespit etmiş bulunmaktayız.

“Türk Halk Kültüründe Çay” adlı çalışmamız “Ön Söz”, “Giriş” ve “Dört Bölüm”den oluşmaktadır. “Giriş” bölümünde çayla ilgili türlü bilgiler verilmiştir. Daha sonra çayın kelime kökenine, çay tanımlarına, çayın dünyadaki ve Türkiye’deki tarihine, Türkiye’de çayın öncü isimlerine ve Türk çayının sektördeki bugünkü haline değinilmiştir. Bununla birlikte Türkiye’de sıklıkla adından söz ettiren çaylar, görsellerle desteklenerek sunulmuştur. Çay çeşitlerinden yola çıkılarak Türkiye’deki çay markaları ve çay demleme usulleriyle birlikte Türkiye’de ve dünyada çay ritüelleri anlatılmıştır. Bu bölümün son başlığı ise çayla ilgili çalışmalar olmuştur. Bu başlık altında Türkiye’de yazılan tezler, kitaplar, makaleler, bildiriler, dergiler, gazeteler gibi çeşitli çalışmalardan hareketle çayın bilimsel yönü ön plana çıkarılarak bölüm sonlandırılmıştır.

Çalışmanın “Birinci Bölüm”ünde çayı tamamlayan araç ve gereçlere değinilmiştir. Bu kısımda araç ve gereçler iki ana kolda incelenmeye çalışılmıştır. İlk olarak çay kaynatmada kullanılan demlik, çaydanlık ve semaverle ilgili çeşitli bilgiler sunulmuştur. Daha sonra çay pişirmede kullanılan araç ve gereçlerden mangal, soba, ocak hakkında bilgilere yer verilmiştir. Bununla birlikte çay sunumunda kullanılan araç ve gereçlerden çay süzgeci, çay bardağı, çay kaşığı, çay tabağı, çay takımı, çay askısı, şekerlik gibi çaya ait eşyaların türlü özellikleri ve çay kültüründeki yeri saptanmaya çalışılmıştır.

Çayla ilgili unsurların yer aldığı “İkinci Bölüm” de ise çaya eşlik eden içeceklerden sigara, tütün ve puro’nun çayla olan bağı türlü yönleriyle tespit edilmeye çalışılmıştır. Bundan sonra çay içilen kişiler, çay mekânları, çay içilen zamanlar, çay içme sebepleri gibi çayla alakalı olan bu olgular değerlendirilmiştir. Ayrıca çay içilen mekânlar başlığında Türkiye’de adından sıklıkla söz edilen bazı mekânlar görsellerle sunulmuştur.

Çalışmanın ana başlığı olan “Üçüncü Bölüm”de Türk folklorunda çay, Türk halk edebiyatı içerisinde anlatmaya dayalı türlerden destanlar, masallar, efsaneler, fıkralar ve anonim halk şiiri içerisinde yer alan destanlar, türküler, şarkılar, tekerlemeler, kalıplaşmış ifadeler, diğer sözler, bilmeceler yanı sıra Türk halk teması içerisinde yer alan gölge oyunu, orta oyunu, köy seyirlik oyunları gibi türlerde örneklerle sunularak bilgiler verilmiştir. Bu başlık altında ayrıca Türk halk edebiyatının bir diğer kolu olan aşık edebiyatı ve bir diğer kol olan tekke edebiyatındaki çeşitli türlerde çayın yer aldığı örnekler yer vermeye çalışılmıştır. Daha sonra Türk kültüründe çayın giyim kuşam üzerindeki etkisi, hayatın dönüm noktalarında çay, halk bilgisi başlığı altında çayın halk içerisindeki kullanımı ve yüklenen anlamlar, inançlar ve halk sanat ve zanaatında çayla birlikte halk mutfağında çayın varlığına dikkat çekilmiştir.

“Dördüncü Bölüm”de ise edebiyatımızın ve medyanın farklı alanlarında çaya yer verilmiştir. Eski Türk Edebiyatındaki risale örnekleri, Yeni Türk Edebiyatındaki hikâye ve roman örneği ile bu başlık yapılmıştır. Daha sonra medyada yer alan web sitelerinde, reklamlarda, sloganlarda, haberlerde, gazetelerde, dergilerde çayla birlikte ilgili örnekler yer verilmiştir.

“Sonuç” bölümü adı altında Türk halkı içerisinde çayın sosyolojik yapıyı destekleyen, anlamlandıran ve insanımızı biraraya getiren bir araç, sembol ve simge olduğuna yer vermeye çalışılarak geleneksel yönü üzerinde durulmuştur.

“Kaynaklar” kısmı ise yazılı kaynaklar, sözlü kaynaklar ve elektronik kaynaklar olarak üç gruba ayrılarak kaynak bilgisi verilmiştir.

Akademik hayata adım atmamda bana rehberlik eden, güler yüzüyle her daim çalışmaya olan hevesimi arttıran ve çalışmamın yapılanmasında emeği geçen kıymetli hocam Doç. Dr. Ebru ŞENOCAK’a, yine çay hakkında çeşitli bilgileri paylaşarak tezime yardımcı olup her konuda desteğini esirgemeyen sayın hocam Prof. Dr. Esma ŞİMŞEK’e, samimiyeti ve ilgisiyle yanımda olan sayın hocam Doç. Dr. Birol AZAR’a ve çalışmam esnasında türlü katkılarıyla çalışmama destek olan sayın hocam Doç. Dr. Gülda Çetindağ SÜME’ye teşekkürlerimi sunarım. Bu günleri göremeseler de ruhen yanımda olduklarını bildiğim ve bu aşamaya gelmem de rolleri olan anneme ve babama bu vesileyle sevgilerimi iletirim.

Güzide Hande ALTAY

ELAZIĞ 2024



İÇİNDEKİLER

BEYAN	I
ÖN SÖZ	II
İÇİNDEKİLER	IV
ÖZET	VII
ABSTRACT	VIII
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	IX
GİRİŞ	1
1. ÇAY HAKKINDA GENEL BİLGİ	4
1.1. Çay'ın Kökeni ve Tarihçesi	4
1.1.1. Çay Kelimesinin Kökeni ve Çay Tanımları	4
1.1.2. Çay'ın Tarihçesi	8
1.1.2.1. Çay'ın Dünyadaki Gelişimi	8
1.1.2.2. Çay'ın Türkiye'ye Gelişi	13
1.1.2.3. Çayın Türkiye'deki Öncü İsimleri	19
1.1.2.4. Türk Çayının Bugünü	21
1.1.2.5. Çay'ın Toplanması ve İşlenmesi	22
2. TÜRKİYE'DE SIKLIKLA TÜKETİLEN ÇAY ÇEŞİTLERİ	27
2.1. Siyah Çay	27
2.2. Yeşil Çay	28
2.4. Early Grey	30
3. ÇAY MARKALARI	31
3.1. Çaykur	31
3.2. Lipton	32
3.3. Doğuş	32
3.4. Doğadan	33
3.5. Beta Tea	34
3.6. Tirebolu 42	35
3.7. Karali Çay	36
3.8. Ahmad Tea	37
3.9. Ofçay	38
3.10. Bey Çay Çay	39
3.11. Berberoğlu Çay	40
3.12. Destan Çay	41
3.13. Altıncezve Çay	42
4. ÇAY DEMLEME USULLERİ	43
5. ÇAY RİTÜELLERİ	46
5.1. Dünya'da Çay Ritüelleri	46
5.1.1. Çin	46
5.1.2. Japonya	48
5.1.3. Hindistan	49
5.1.4. İngiltere	49
5.1.5. Güney Kore	50
5.1.6. Rusya	51
5.1.7. Yemen	52
5.1.8. Amerika	53
5.1.9. Tunus	53
5.1.10. Azerbaycan	54
5.1.11. Özbekistan	54
5.1.12. Kırgızistan	55
5.2. Türkiye'de Çay Ritüelleri	55
5.2.1. Erzurum	56
5.2.2. Muş	58
5.2.3. Trabzon	59
5.2.5. Elazığ	59
6. ÇAY İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	60
6.1. Tezler	60
6.1.1. Yüksek Lisans Tezleri	60
6.1.2. Doktora Tezleri	62

6.2. Kitaplar.....	62
6.3. Makaleler.....	63
6.4. Bildiriler.....	64
6.5. Dergiler.....	64
7. ÇAYI TAMAMLAYAN ARAÇ VE GEREÇLER.....	65
7.1. Çayın Ana Malzemeleri.....	65
7.1.1. Çay.....	65
7.1.2. Su.....	70
7.1.3. Şeker/Bal/Tatlandırıcı.....	73
7.2. Çay Kaynatmada Kullanılan Araç ve Gereçler.....	77
7.2.1. Demlik.....	77
7.2.2. Çaydanlık.....	78
7.2.3. Semaver.....	79
7.3. Çay Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler.....	80
7.3.1. Mangal.....	80
7.3.2. Soba.....	82
7.3.3. Ocak.....	83
7.4. Çay Sunumunda Kullanılan Araç ve Gereçler.....	85
7.4.1. Çay Süzgeci.....	85
7.4.2. Çay Bardağı.....	87
7.4.3. Çay Kaşığı.....	91
7.4.4. Çay Tabacağı.....	91
7.4.5. Çay Takımı.....	92
7.4.6. Çay Askısı.....	93
7.4.7. Şekerlik.....	94
7.4.8. Termos.....	95
8. ÇAYA EŞLİK EDEN İÇECEKLER.....	96
8.1. Sigara.....	96
8.2. Tütün.....	96
8.3. Puro.....	97
8.4. Çay İçilen Kişiler, Zamanlar ve Sebepler.....	97
8.5. Çay İçilen Mekanlar.....	98
8.5.1. Kahvehaneler.....	98
8.5.2. Çayhaneler.....	98
8.5.3. İllere Göre Özel Çay Mekanları.....	98
9. TÜRK FOLKLORUNDA ÇAY.....	103
9.1. Türk Halk Edebiyatı.....	103
9.1.1. Anlatmaya Dayalı Türler.....	103
9.1.1.1. Destan.....	103
9.1.1.2. Efsaneler.....	103
9.1.1.3. Masallar.....	105
9.1.1.4. Fıkralar.....	106
9.1.2. Anonim Halk Şiiri.....	109
9.1.2.1. Destanlar.....	109
9.1.2.2. Türküler.....	115
9.1.2.3. Şarkılar.....	119
9.1.2.4. Maniler.....	155
9.1.2.5. Tekerlemeler.....	158
9.1.3. Kalıplaşmış İfadeler.....	161
9.1.3.1. Deyimler.....	162
9.1.3.2. Ölçülü Sözler.....	164
9.1.3.3. Diğer Sözler.....	165
9.1.3.4. Bilmeceler.....	166
9.1.3.5. Argoda Çay.....	170
9.1.4. Türk Halk Temaşası.....	171
9.1.4.1. Gölge Oyunu.....	171
9.1.4.2. Köy Seyirlik Oyunları.....	174
9.1.5. Âşık Edebiyatı.....	174

9.1.5.1. Atışmalarda Çay	174
9.1.6. Tekke Tasavvuf Edebiyatı.....	178
9.1.6.1. İlahiler.....	179
9.2. Giyim-Kuşam, Süslenme.....	193
9.2.1. Çay Toplama Kıyafeti	193
9.3. Hayatın Dönüm Noktalarıyla İlgili Gelenek ve Görenekler	195
9.3.1. Doğum.....	195
9.3.2. Çocukluk Çağı.....	198
9.3.3. Sünnet	200
9.3.4. Evlenme	200
9.3.6. Hacı Uğurlama ve Karşılama	203
9.3.7. Ölüm	203
9.3.8. Günlük Hayatla İlgili Gelenek ve Görenekler	204
9.4. Halk Bilgisi.....	205
9.4.1. Halk Hekimliği.....	206
9.4.2. Halk Veterinerliği.....	207
9.4.3. Halk Botanigi	207
9.4.4. Halk Meteorolojisi	208
9.5. Bayramlar, Törenler, Kutlamalar	208
9.6. İnanışlar	209
9.6.1. Fal	209
9.6.2. Rüya	209
9.7. Halk Sanatları ve Zanaatları	211
9.7.1. Halk Resmi.....	211
9.7.2. Halk Mutfağı	211
10. EDEBİYATIN VE MEDYANIN FARKLI ALANLARINDA ÇAY	212
10.1. Yeni Türk Edebiyatı	212
10.2. Eski Türk Edebiyatı	212
10.3. Web Siteleri	215
10.4. Filmler	215
10.5. Reklamlar	215
10.6. Haberler	218
SONUÇ	221
KAYNAKLAR	224

ÖZET

TÜRK HALK KÜLTÜRÜNDE ÇAY

Güzide Hande ALTAY
Yüksek Lisans Tezi

FIRAT ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı

Temmuz, 2024, Sayfa: X+235

Kültür, bireyi her bakımdan etkileyen çok fonksiyonlu bir dünyadır. Bu dünya içerisinde gelenek, görenek, inanış ve ritüeller de bu yapboz'un birer parçasıdır. Tüm bu parçalar kuşaktan kuşağa aktarılan birer değer olmakla birlikte Türk sosyolojik yaşamının kültür hazinesini kapsamaktadır. Çay da bu hazinelerden bir tanesidir. Çay, gelenekten beslenerek kültür unsurları içerisinde yer almış ve etrafında çok derin çok köklü bir temel oluşturmuştur. Zamanla toplu davetlerin, toplantıların, ana ve ara öğünlerin başucu içeceği haline gelerek Türk insanı ile özdeşleşmiştir.

Çalışmada, çayın gelenekten beslenerek sosyalleştirici ve folklorik bir güç olduğu ve Türk toplumunu halk kültürü potasında buluşturarak, Türk halkı içerisinde sözlü ve yazılı kaynaklardan daha da özele inilecek olunursa türlü edebi eserlere kadar genişçe yer aldığına değinilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, gelenek, ritüel, çay.

ABSTRACT

Tea In Turkish Folk Culture

Güzide Hande ALTAY

Master's Thesis

FIRAT UNIVERSITY

Social Sciences Institute

Department of Turkish Language and Literature

July, 2024, Page: X+235

Culture is a multifunctional world that affects the individual in every aspect. Traditions, customs, beliefs and rituals in this World are also pieces of this puzzle. All of these pieces are values transferred from generation to generation and include the cultural treasure of Turkish sociological life. Tea is one of these treasures. Tea, nourished by tradition, has taken its place in cultural elements and has created a very deep and deep-rooted structure around it. Over time, it became the bedside drink of mass invitations, meetings, main and snack meals, and became identified with the Turkish people.

In the study, it is mentioned that tea is a socializing and folkloric power, nourished by tradition, and that it brings the Turkish society together in the melting pot of folk culture, and that it has a wide place in the Turkish people, from oral and written sources to more specifically, literary works.

Keywords: Culture, tradition, ritual, tea.

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Foto 1. Japon Çay Seremonisi	11
Foto 2. Atatürk'ün Çay Ziyafeti Hakkında Çıkan Haber Yazısı	17
Foto 3. Çay Toplama Aleti	23
Foto 4. Çay Yaprağı Soldurma İşlemi	24
Foto 5. Çay Yaprağı Kıvırma İşlemi	24
Foto 6. Çayın Fermentasyon Aşaması	25
Foto 7. Çay Yaprağı Kurutma Aşaması	26
Foto 8. Siyah Çay ve Demi	27
Foto 9. Yeşil Çay Demi	28
Foto 10. Beyaz Çay	29
Foto 11. Early Grey Çayı	30
Foto 12. Çaykur Sarı ve Kırmızı Paket Çay	31
Foto 13. Lipton Marka Çay Çeşitleri	32
Foto 14. Doğuş Çay Çeşitleri	33
Foto 15. Doğadan Çay Paketleri	33
Foto 16. Beta Tea Çay Paketleri	34
Foto 17. Tirebolu42 Çay Paketi	35
Foto 18. Karali Çay Çeşitleri ve Paketleri	36
Foto 19. Ahmad Tea Çay	37
Foto 20. Ofçay Çay	38
Foto 21. Bey Çay Çay	39
Foto 22. Berberoğlu Çay Paketi	40
Foto 23. Destan Marka Çay Paketi	41
Foto 24. Altıncezve Çay Paketi	42
Foto 25. Karadeniz Çayı	44
Foto 26. Tavşan Kanı Çay	45
Foto 27. Zhejiang Bölgesindeki Çay Bahçeleri	47
Foto 28. Japon Çay Odası ve Çay Seremonisi	48
Foto 29. İngiliz Doğu Hindistan Çay Şirketi Çay Paketleri	49
Foto 30. İngiliz Beş Çayı Masası	50
Foto 31. Güney Kore Çay Festivali	51
Foto 32. Geleneksel Rus Çay Servisi	51
Foto 33. Zavarka	52
Foto 34. Dallah	53
Foto 35. Tunus Çayı	54
Foto 36. Çay İçen Bir Türk Aile, Çanakkale-1933	56
Foto 37. Kıtılama Çay İçen Bir Kişi	57
Foto 38. Pullu Çay	58
Foto 39. Kaynayan Su Kabarcıkları	72
Foto 40. Esmer Şeker	74
Foto 41. Kıtılama Şeker	75
Foto 42. Kıtılama Şeker ve Şeker Kıрма Makası	76
Foto 43. Cam Demlik ve Isıtıcısı	78
Foto 44. Kara Demlik	81
Foto 45. Ateşte Kara Demlik	82
Foto 46. Kuzine Soba	83
Foto 47. Eski Köy Ocağı	84
Foto 48. Modern Ocak	85
Foto 49. Demlik İçerisine Takılan Çay Süzgeci	86
Foto 50. Elle Tutulan Çay Süzgeci	86
Foto 51. Klasik Çay Bardağı	87
Foto 52. Ajda Bardağı	88
Foto 53. Banu Alkan Bardağı	88
Foto 54. Kallavi Bardak	89
Foto 55. Maden Bardağı	89
Foto 56. Palu Bardağı	90
Foto 57. Çay Takımı	93
Foto 58. Çay Askısı	94

Foto 59. Şekeranlık.....	94
Foto 60. Çay Termosu	95
Foto 61. Tarihi Çınaraltı Çay Bahçesi	99
Foto 62. Pierre Loti Tepesinde Bulunan Teras Cafe	99
Foto 63. Papazın Bağı	100
Foto 64. Uzun Sağı	100
Foto 65. Rize Botanik Çay Bahçesi.....	101
Foto 66. Boztepe Çay Bahçesi.....	101
Foto 67. Seyir Et Restoran Cafe ve Aile Çay Bahçesi.....	102
Foto 68. Tophane Çay Bahçesi.....	102
Foto 69. Geleneksel Rize Kadın Çay Toplama Kıyafeti	195
Foto 70. Ebu'l Hayr Ahmed Efendi Çay Risalesi.....	214
Foto 71. Doğuş Çay Reklamı	216
Foto 72. Doğadan Çay Reklamı	216
Foto 73. Bey Çay Reklamı	216
Foto 74. Lipton Çay Reklamı	216
Foto 75. Karali Çay Reklamı.....	217
Foto 76. Çaykur Çay Reklamı	217
Foto 77. Efor Çay Reklamı.....	217
Foto 78. Ofçay Reklamı	218
Foto 79. Mevlana Çay Reklamı.....	218
Foto 80. Çayla İlgili Haber Yazısı.....	219
Foto 81. Çay Haberi	219
Foto 82. Çay Haberi	220
Foto 83. Çay Haber Yazısı	220

GİRİŞ

Uzak Doğu'dan dünya medeniyetlerine taşınan insanlığa adeta bir hediye gibi gelen çay, şifalı kabul edilerek adından ilk olarak bu şekilde söz ettirmiştir. Böylece toplumların hayatında çeşitli hastalıklara iyi gelmesi ve deva verici birçok özelliğiyle tanınmaya başlamıştır. Dünyanın pek çok yerinde yaygın tüketim maddesi haline gelen çay, insanlık tarihi açısından bakıldığında keşfinden tüketimine kadar birçok noktada ulusal ve evrensel nitelikleri bünyesinde toplamıştır. Çay, zamanla hastalıklara iyi gelen yapısını bir kenara bırakarak keyif için tüketilen tamamlayıcı bir içecek, yemeklerden sonra sindirimi kolaylaştıran bir yardımcı, misafirperverliğin göstergesi olmak gibi türlü değerleri temsil etmiştir ve temsil etmeye devam etmektedir. Dolayısıyla çayın tıbbi, sosyal ve kültürel boyutları olduğu dikkat çekmektedir.

Dünyada ve Türkiye'de giderek yaygınlaşan çay bitkisinin keşfinin nasıl olduğu noktasında farklı bölgelerde çeşitli efsane, rivayet ve hikâyeler türetilerek ortaya çıkışına ışık tutulmaya çalışılmıştır. Anlatılan efsane ve rivayetlerin çoğu Çin ve Japon kaynaklıdır. Çay, farklı bölgelerde farklı şekillerde yorum kazanmıştır. Çin'den başlayan yolculuğu Asya ülkelerinde mistik bir havaya bürünmesini sağlamıştır. Hindistan vb. ülkelerde yerel değerlerin yaşatıldığı bir içecek olmuştur. Türkiye ve daha pek çok Türk Cumhuriyetinde ise kendine has bir kültürle varlığını sürdürmüştür. Geleneksel bir hava içerisinde bulunduğu her ülkede ortak olan evrensel sistemde zamanla ulusal bir içecek haline geldiği görülmüştür. Dolayısıyla Asya kıtasının verimli toprakları çay ile taçlandırılarak adeta bu kıtada çoğu ülkenin çay kültürüyle ön plana çıkması sağlanmıştır. Bu ülkelerden ilk akla gelen ülkeler ise yine Çin ve Japonya'dır.

Çin'deki çay varlığının zaman içerisinde gelişerek ve değişerek seremonik bir unsura dönüştüğü görülmektedir. Yanı sıra diğer dünya ülkeleri çeşitli ticaretler, kervanlar vasıtasıyla bu eşsiz bitkiden haberdar olarak ülkelerine çayı taşımışlardır. Aynı zamanda çay üretiminin başlamasıyla çaya vergiler konularak yasalarda yer alan bir tarım bitkisi olması kısa zaman içerisinde gerçekleşmiştir. Çin'den hareket eden çay, gün geçtikçe diğer kıtalara yayılmış ve böylece ülkeler çay için kendi dillerinde bir karşılık yaratmışlardır. Bu karşılıklar çay kelimesinin köken bilimine bir düzen dâhilinde ulaşmayı hem zorlaştırmış hem de bazı noktalarda ipucu vermiştir.

Çeşitli ülkelerde çeşitli dillerde ifade bulan "çay" adı verilen içecek her ülkenin kültürel tarzına uygun bir havaya bürünmüştür. Böylece değişik çay çeşitleri ortaya çıkmıştır. Çay bitkisinin çeşitli özellikleri incelendiğinde bu bitki familyasının türlü özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Kimyasal yapısı çay bitkisinin bir familyaya sahip olduğunu göstermektedir. Yani bir bitki ailesine sahiptir. Ayrıca bu bitki bilimsel literatürde de Latince isimler olarak üzerine çeşitli araştırmalar ve çalışmalar yapılmasıyla toplum ve dünya genelinde daha çok kabul görmeye başlamıştır. Çay dediğimiz bitkiden çeşitli kalite basamaklarına göre çaylar üretilmektedir. Örneğin çay yaprağı çok fazla işleme alınırsa bu çay çeşidi toz haline gelebilmekte ve kalitesi düşebilmektedir. Bununla birlikte iyi kalite bir çayın yaprak dolgunluğunun nicelik bakımından kalın olduğu görülmektedir. Çay bitkisi oldukça hassas bir bitkidir. Billhassa yetiştirme koşulları her coğrafyaya uyum sağlamamaktadır. Tropik bir bitki sayılan çay dünyanın en fazla yağış alan bölgelerinde çeşitli yöntemlerle belirli kalite standartlarına göre yetiştirilmektedir.

Çay bitkisi yeşil yapraklı bir bitkidir. Bugün dünyanın birçok ülkesinde üretilmekle birlikte üretimde öne çıkan çeşitli yerler vardır. Sri Lanka, Hindistan, Assam, Türkiye, Japonya, Endonezya vd. ülkeler. Çay o kadar çok benimsenmiştir ki Japonya'da "Çaizm" denilen ibadet tarzı ortaya çıkmıştır. Çay yapımından sunumuna kadar incelik ve nezaketi hedefleyen "Çaizm" zamanla Japonya'nın kültürel değerleriyle bütünleşerek simgesel bir değer haline gelmiştir. Çaya verilen önemin bir başka göstergesi ise Japonya'da çay okulları ve çay odalarının kurulması olmuştur. Çay içme adabının öğretilmesini amaçlayan bu kurumlar aynı zamanda Japon felsefesindeki sadeliği çayla yansıtan yerlerdir. Japon çay seremonileri bu açıdan bakıldığında oldukça kıymetli kabul edilmektedir.

Çay denildiğinde akla gelen bir başka ülke ise Hindistan'dır. Hindistan verimli iklimi sayesinde bolca yağış alarak kendi çay üretimini yapmasının yanı sıra dünya çay ticareti pazarında söz sahibi olmuştur. Yine kendine özgü çayları ve baharatlarıyla ön plana çıkmıştır.

Çay, saydığımız ülkelerin dışında Rusya, İngiltere, Avrupa, Moğolistan, Fas, Hindistan gibi ülkelerde kimlik değerleriyle bütünleşmiştir. Çay, bu şekilde ülkelerin çeşitli kültürel unsurlarına etki etmiş ve aynı zamanda kültür unsurlarından etkilenmiştir. Çay tüketme ve pişirme süreçleri ise çaya eklenen çeşitli malzemeleri ortaya çıkarmıştır. Tatlandırıncılar, gıda ürünleri ve baharatlar diye çaya eklenen malzemeleri kabaca üç gruba ayırmak mümkündür. Eklenen malzemeler ihtiyaca göre belirlenmiştir. Bazen de bahsi geçen ülke ne ile ünlüyse o malzeme çayla birleştirilmiştir.

Çay denilince sadece siyah olan çay kastedilmemektedir. Örneğin kekik çayı, papatya çayı, kırmızı meyve çayı vb. Dolayısıyla geniş bir yelpazede geniş bir içecek kültürünün adı olmuştur. Fakat çay denildiğinde herkesin aklına mutlaka siyah çay gelmektedir. Bununla birlikte siyah çayın yaygın olmasının yanında hangi ülkede çay adını zikrederseniz o ülkenin insanı kendi çay kültürünü anımsayacak ve ülkesinde popüler olarak tüketilen çay çeşidi bilgisini sizinle paylaşacaktır. O zaman çay sadece dar bir alanı değil çok çeşitli harmonik bir yapıyı sembolize etmektedir.

Çay bitkisi, üretiminden tüketimine büyük bir hassasiyet istemektedir. Çay tohumları toprağa belirli usullerle ekilmektedir. Çay tohumu ekildikten sonra bitkinin üç dört yaşına girmesi beklenmektedir. Daha sonra elle veya çeşitli gereçlerle hasat yapılmaktadır. Sonraki aşamada işlenerek bardaklara taşınmaktadır. Ülkemizde Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. Özellikle çay ile tanınan şehir ise Rize'dir. Rize'nin iklim şartları ve coğrafik konumu çay tarımı için oldukça uygundur. Çay, nemi sevmektedir. Bu yüzden nemli topraklarda hayat bulmaktadır. Çay bitkisi yıl içerisinde birçok kez ürün verebilmektedir. Bu yüzden Türkiye'de Karadeniz Bölgesi'nde bolluğun ve bereketin temsilcisi olarak kabul edilmektedir.

Çay hasadı yapılırken ise çay bitkisinin yapraklarının yukarı kısmından kesilmek suretiyle yapıldığı görülmektedir. Ülkemizde toplanılan çaylar genellikle el becerisiyle toplanarak fabrikalara gönderilmektedir. Fabrikaların çay üretim yerlerine yakın olması önemlidir. Çünkü çay yaprağı narindir ve çabuk kuruyup bozulmaktadır. Bu yüzden yakın olan fabrikalarda hemen işleme alınmaktadır. Çay yaprağı fabrikada beş aşamadan geçirilmektedir. Sırasıyla soldurma, kıvrırma, fermentasyon, kurutma, tasnif aşamalarından geçmektedir. Bu işlemler sonucunda ne tür bir çay çeşidi olduğu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca bugün çay yapraklarından çeşitli yağlar elde edilerek kozmetik, ilaç ve gıda sektöründe kullanılmaktadır. Ayrıca çay kolonyası da bulunmaktadır.

Çay üzerine yapılan çalışmalar ise son dönemlerde oldukça artmıştır. Artık çay yaprağı sadece kimya bilimi tarafından değil her bilim dalınca ilgili bulunduğu konuya göre araştırılmaya başlanmıştır. Bu yüzden çay hakkında çeşitli tezler, kitaplar, makaleler ve bildiriler yayımlanarak çayın bilinmeyen yönleri ortaya konulmaya çalışılmıştır. Çay yaprağından çeşitli malzemelerin de elde edildiği görülmektedir. Tezimizin ilerleyen kısımlarında mangal başlığı altında anlatmış olduğumuz çay çöplerinden mangal kömürü üretilmesi örneği sadece bu çalışmalardan bir tanesidir.

Çay, ülkemizde sosyal hayatta varlık göstererek kültürel unsurlarımız içinde doğrudan paya sahip olan bir içecektir. Hayatın içerisindeki geçiş aşamalarından inanışlara kadar uzanan bir çizgide çeşitli özellikleriyle ön plana çıkmaktadır. Bu durumda çayın pişirilmesinden sunumuna kadar her türlü araç ve gereç önem kazanmaktadır. Bir sonraki evrede ise çayın tüketim alanlarının ayrı bir yer olarak faaliyet göstermesi de çayın sosyal hayattaki yerini tamamlayan bir başka faktör olmuştur. Bu sebep Türkiye başta olmak üzere pek çok ülkede çay mekânları sonucunu doğurmuştur. Çay içilen bu mekânların ise genellikle açık havada ve bol yeşil bir tabiata sahip olmasına önem verilmiştir. Zamanla çay için oluşturulan mekânlar çeşitlilik kazanarak çayhane ve kıraathane kültürünü de yaratmıştır.

Türk halk kültüründe çay, edebi ürünlere sözlü veya yazılı şekilde yansıyarak edebiyatımızın içerisinde yer almıştır. Çay, ülkemizde edebi ve sosyal hayatta varlık göstererek kültürel unsurlarımız içinde doğrudan paya sahip olan bir içecektir. Hayatın içerisindeki her anda çeşitli sembolik özelliklere paralel bir noktada türlü özellikleriyle toplumumuzun bir parçası olmuştur. Önemli kültürel hazinemizin olmazsa olmazı çay; psikolojik, sosyolojik,

sosyo-psikolojik, sosyo-kültürel açılardan oldukça kıymetlidir. Çünkü bir bardak tavşan kanı çay Türk insanını, Türk toplumunu yansıtmaktadır. Böylelikle kültür unsurları içerisinde yer almaktadır. Hatta UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras listesine 2020 yılında girmiştir. Dünya toplumlarına bakıldığında da 21 Mayıs uluslararası çay günü ilan edilmiştir.

Genel olarak bakıldığında Türk halkı çay etrafında kendine has karakteristik bir yapı oluşturmuştur. Çay; hayatın geçiş aşamalarında, inanışlarda, halk hekimliğinde, halk botaniğinde, halk takviminde, falda, vd. birçok unsorda kendini göstermiştir. Hazırlanmasından içimine kişiden kişiye farklılık göstermekle birlikte Anadolu insanının sıcaklığını bardaktaki çayın sıcaklığıyla birleştiren gizli bir bağ vardır. Sonuç olarak gelenek, görenek, özel anlar ve günlük yaşamın bir parçası olan çay Türkiye’de yeni bir keşif olarak kabul edilmiş fakat çaya yüklenen anlamlar ve semboller o kadar çeşitlendirilmiştir ki çay sanki Türk toplumuyla doğmuş ve var olmuştur.



1. ÇAY HAKKINDA GENEL BİLGİ

1.1. Çay'ın Kökeni ve Tarihçesi

1.1.1. Çay Kelimesinin Kökeni ve Çay Tanımları

İnsanoğlu, var olduğu andan itibaren tabiatla sürekli iletişim halinde olmuştur. Tabiat, canlı bir varlık özelliği göstermekle birlikte insan doğa, doğa insan sürekli etkileşim halindedir. Dolayısıyla insanlar, hayvanlar ve bitkiler doğal çevrenin olmazsa olmaz unsurlarıdır. Saymış olduğumuz üç unsurun tabiatla geçmişten günümüze süregelen ve süregiden her an bir iletişimi vardır. Tüm yaratılış efsanelerinde ve bir türün ortaya çıkışını aydınlatan diğer türlerde insanoğlunun tabiatla olan alışverişi hep yer almıştır.

İnsanlar, bitkiler ve hayvanlar ekosistemi oluşturan üç unsurdur. Bu ekosistem içerisinde bitkilerin yeri de oldukça ayrıdır. Bitkiler, türlü faydalarıyla ekosisteme yarar sağlamak ve ayrıca görsel şölen sunmaktadırlar. Bitkilerin en bilinen faydası insanoğlu için gerekli oksijeni sağlamak ve havadaki karbondioksit oranını düşürmektir. Bununla birlikte bitki yeşilliği insanlara huzur ve mutluluk vermektedir. Bugün hâlâ süren gelenekte annelerimiz ve yaşlı ninelerimiz, evdeki saksılarda türlü bitkiler yetiştirip adeta bir bebek gibi bitkileri sevip ilgilenmektedirler. Dolayısıyla birçok açıdan insan hayatında var olan bitkiler, insan ruhu üzerinde rahatlama sağlamaktadır.

Genel olarak değerlendirildiğinde insanlar bunaldığında, sıkıldığında tabiata kaçma gereksinimi hissetmektedirler. Böyle bir durumda tabiat yani doğa insana kucak açan ferahlatıcı bir mekân olmaktadır. Nitekim insanın topraktan geldiği görüşü de dikkate alınacak olunursa toprak ana tüm cömertliğiyle insanoğluna kucak açmıştır ve açmaya devam etmektedir. Bu kucak dolusu cömertliğin bir hediyesi de toprağın bağrında yetişen çay bitkisidir.

Tabiat ve öğeleri insana hareket yönünün ne olacağına hep yardımcı olmuştur. Bu doğrultuda insanın tabiata olan bakış açısı ve algılayışı medeniyetlerin gelişmişliğini etkilemiştir. Bu gelişmişliği etkileyen unsurlardan olan bitkiler, toprağın bağrında yetişen bir canlı türüdür. İnsanoğlu, yüzyıllardır yeri geldiğinde tarladaki bitkiyi eve getirip türlü yemekler yapmış yeri geldiğinde şifa niyetine bitkileri kaynatıp suyunu içmiştir. Ya da hayvanlarına gıda, ilaç olarak çeşitli bitkileri yedirmiştir.

Bitkiler özellikle Türk halk kültürü içerisinde halk hekimliğinde sıklıkla tercih edilen tamamlayıcı şifâi unsur olarak yer almaktadır. İnsanlar, tıbbın henüz gelişim göstermediği çağlarda çeşitli hastalıklarına çareyi tabiatla aramışlardır. Tabiatdaki çeşitli otları kaynatarak, haşlayarak, ezerek ya da çiğneyerek bir çeşit ilaç olarak kullanmışlardır. Çünkü doğadaki hiçbir şey gereksiz yaratılmamıştır. Tabiatın insanoğluna hediyesi olan çay işte böyle bir zamanda ortaya çıkmıştır. Daha sonraları kullanılmaya devam edilecek olan çay bitkisi ilk olarak çeşitli hastalıkları tedavi etmek amacıyla kullanılmıştır. Bu sebeptendir ki insanoğlu hep bir arayış içerisindeydi. İyi, güzeli, çareyi hep aramaktadır. Bu arayışın bitkisel sonucu çaydır.

Eski zamanlardan günümüze kadar gelen sürede kişi tabiatı hep gözlemlemiş ve tabiatı yorumlamak istemiştir. İlk insanlar yiyeceklerini tabiatla aramışlar, eşyalarını tabiata uygun olarak tasarlamışlardır. Böylece hep bir uyum ve denge halinde olmuşlardır. Bu uyumun bir yansıması olan çay, ilk olarak Çin'de ortaya çıkmıştır. Çin'de zamanla değişik türevlere sahip olacak çay bitkisi köken bilimi açısından ilk olarak Çin'de aranmalıdır. Çin'de yazılan kaynak niteliğindeki birçok bilgide günümüzdeki çay ifadesinin o dönemlerdeki hali karşımıza çıkmaktadır.

Yaşamsal bir sıvı olan su, yaygın olarak her canlı için zorunlu bir ihtiyaç sıvısıdır. İnsan vücudu için gerekli olan sudan sonra karşımıza çay çıkmaktadır. Asırlar öncesinde Çin'de insanların çeşitli yöntemlerle hazırlayıp sunduğu çay, dünyada en çok tüketilen ve oldukça fazla talep gören çeşitli türleriyle içecek kültüründeki yerini korumaktadır. Böylece Çin'den başlayan çayın varlığının çeşitli coğrafyalara yayılmasıyla birlikte her bölgede çay için farklı bir adlandırmanın doğduğu görülmektedir.

Çay kelimesinin kökenine bakılacak olunursa kaynaklar kelimenin kökünü önce Çin kaynaklarında ve Çin dilinde daha sonra Çin'de kullanılan lehçelerde aramaktadırlar. Çayın yetiştiği bölgelere bakıldığında Çin'in bazı bölgeleri ön plana çıkmaktadır. "*Çayın anavatanı yukarı Birmanya, Güney Doğu, Çin ve Orta Vietnam arasında kalan bölgedir.*" (Duman, 2017: 13). Daha sonra çayın şehirlere, bölgelere ve kıtalara yayılım göstermesi ile çay kelimesi bulunduğu her bölgenin diline göre farklı bir ad alarak ya da telaffuzda farklılık göstererek

varlığını başlatmıştır. Bulunduğu her bölgenin dilinin yapısına uygun bir şekil alan çay hakkında farklı söyleyiş biçimlerinin çıkmasının yanında bu şifalı bitki için birden fazla da tanım yapılmıştır. Çin’de keşfedilmiş olması kelimenin köken araştırması esnasında yönümüzü Çin’e çevirmemizi sağlamıştır. Nitekim “Çay, Çin’de milattan sonra 6. yüzyıldan itibaren çok geniş bir kullanım alanı bulmuştur.” (Duman, 2017: 13). Bu ifade çayın çok eski zamanlarda dahi Çin’de bilindiğini göstermektedir. Dolayısıyla köken açısından eski bir kelime olduğunu bu ifade ispat etmektedir.

Çin’de bu dönemde mevcut olan iki lehçe vardır. Amoy Lehçesi ve Mandarin Lehçesi. “Çin’de ekiminin en fazla yapıldığı Fu-kien bölgesi halkının konuştuğu Amoy lehçesinde t’e (theh); yönetici elitin kullandığı Mandarin lehçesinde ise ç’a (tcha) şeklinde telaffuz edilmektedir.” (Kuzucu, 2012: 2). İki lehçedeki kullanım şeklinin farklılık göstermesinin bir nedeni Çin’deki sınıfsal ayrımdır. İfadeden anlaşılabileceği üzere dildeki lehçe kullanımı halkın konuştuğu dil ve elit sınıfın kullandığı dil diye iki şekilde kabul görmüştür. Kullanım şeklinin farklılık göstermesinin bir başka nedeni ise Çin’in yüz ölçümü bakımından büyük bir yer olmasıdır. Geniş bir alanda lehçe farklılığı elbette söz konusu olacaktır. Çince’de kullanılan bu iki kelime daha sonra farklı çay telaffuzlarını ve daha değişik çay adlandırmalarını doğuracaktır.

Çayın bir ifade tarzının ise şu şekilde oluştuğu görülmektedir: “Kantoncaya dayalı çah formu ilk defa 1559’da Portekizli tüccarlar tarafından cha olarak benimsenmiş ve bu telaffuz tüccarlarca Hindistan’a yayılmıştır. Portekizceye ya dolaysız yoldan Kantoncadan ya da Kantonca kelimenin Malaycaya alıntılanması ve bu dilden Portekizceye geçmesi yoluyla girdiği düşünülmektedir.” (www.tr.m.wikipedia.org.tr). Bu noktada ifadenin dolaylı yoldan alındığı görülmektedir.

Çayın daha çok etkileşim sonucu Arap ülkelerine girdiği ve bu kültürde ilk etapta pek yer edinemediği şu ifadeden hareketle görülmektedir: “Öz Arapça kelimeler arasında çay anlamını karşılayan bir kelime yoktur. Söz konusu maddenin Arap yarımadasına girişinin hayli geç olması yani ilk çağlarda böyle bir bitkinin bilinmemesinden dolayı çay için özel bir kelime türetmeye ihtiyaç duyulmamıştır.” (www.edebifikir.com.tr). Dolayısıyla çay için Arap kıtasında ifade bulunmadığı bu bilgiden hareketle söylenebilmektedir. Fakat Kuzucu’nun aktardığına göre “Bununla birlikte Hicaz ve Mısır bölgelerinde, Memlukların gramer kurallarına uygun olarak, Farsçaya özgü “çim” harfinin “şın” a dönüştürülmüş bulunması ve isim olmasından dolayı da, sonuna “ya” harfi eklenerek şay kelimesi oluşturulmuştur. Kimi bölgelerde bunun yerine şahi kelimesi benimsenmiştir.” (Kuzucu, 2012: 2). Böylece bu bölgeye çay çeşitli şekillerde girmiştir. Çay konusunda çeşitli devletlerden etkilenildiği de görülmektedir.

Çay, Asya ve Arap yarımadasından sonra Avrupa’ya da ulaşmıştır. Gezgin tüccarların her bölgede çaya farklı bir şekilde yaklaşmasıyla birlikte söyleyişte birtakım değişiklikler ortaya çıkmıştır. Bunun en güzel örneğini ise Avrupa ve Çin arasında gerçekleşen ticaretlerde olduğunu şu ifadeden hareketle görmekteyiz. “Avrupalılar, Çin ile olan ticaretlerini deniz yoluyla yapıyorlardı. Çin’in güneyinde bulunan Fujian eyaletindeki Mın Nan lehçesinde “çay” yerine te deniliyordu. Avrupalılar Çin’in güneyinden deniz yoluyla çayı ülkelere taşıdıklarından bu bitkinin adı Avrupa’da yaygın şekilde te veya thea olarak yerleşmiştir.” (www.aksozluk.org.tr). Bu bilgiden hareketle ifadenin değişmeden alıntılandığı görülmektedir.

Avrupa kıtasında “tea” ya da “te” ifadelerinin yanı sıra Avrupa dil ailesi içindeki dillerde de çeşitli karşılıklara rastlanmaktadır. Bu ifade ise şu şekildedir: “İngilizce gibi bazı Avrupa dillerinde kelimenin Portekizceden alıntı chao, cha, tcha, chia gibi arkaik muadilleri bulunmaktadır.” (www.tr.m.wikipedia.org.tr). Bu ifadede değinilmesi gereken noktanın arkaik muadiller ifadesi olduğunu düşünmekteyiz. Arkaik; eski, geçmişte kalan demektir. Muadil ise “eş” yani benzeri demektir. Bahsi geçen dillerde arkaik muadiller vardır. Bu bilgi çayın tarihi ve köken bilimi açısından oldukça değerlidir. Çünkü geçmişte bu toplumların belleğinde çayın tarihçesi açısından izler görüldüğüne en büyük ispattır.

Artık yavaş yavaş dünyada tanınan ve köken olarak kendisini açıklayan çay, bir yayılım alanı oluşturmuştur ve böylece içecek kültüründe yerini almıştır. Toplumlarda çay çok renkli bir palette yer almış ve dünyanın her yerine yayılarak farklı bir renk tonunda adeta yeniden ülkelerce yorumlanmıştır. Vaziyet böyle olunca çeşitli eserlerde yerini alarak sonraki nesillere aktarılmıştır. Klasik eserler de bunların arasındadır. Çay, klasik eserlerde farklı şekillerde adlandırılmıştır. Klasik eserler özellikle o döneme ışık tutmaya fayda sağlayan önemli

eserlerdir. Bilhassa Çin’de yazılan “Klasik eserlerde Tou, Tseh, Chung, Kha ve Ming gibi çeşitli adlarda karşımıza çıkar.” (Kakuzo, 2021: 20). Bu ifadeler çay için ne kadar çok adlandırma yapıldığını gözler önüne sermektedir.

Kaynak niteliğinde olan bazı kitaplara bakıldığında farklı isimlere rastlanıldığı da görülmektedir. Örneğin “Bazı eski kitaplarda ise say-ı Hitai şeklinde kayıtlıdır.” (Kuzucu, 2012: 2). Say kelimesi burada çay için kullanılmış olup Çin’de yer alan Hita memleketine ait olduğu ifade edilmektedir. Demek ki bölge adına göre de çekimlenebilmektedir. Say ve Say-ı Hitai ifadeleri çay için yapılan adlandırmalarda çok sık karşımıza çıkmaktadır. Bazen sadece Hitai ya da Hitay olarak kullanılan kelimenin çıkmasının nedeni ise Çin’de yer alan bu bölgenin çayla bağdaştırılmasıdır.

Genel olarak bakıldığında çayın keşfinden hemen sonra kısa bir zaman içinde geniş bir alanla varlık sahasını genişletmesi ve bununla birlikte kullanılan dile hemen yerleşerek kendine o dile has bir ifade tarzı ya da kelime türettirmesi çayın oldukça benimsendiğini işaret etmektedir. Bu durumda aslında toplumlar tarafından içecek olmasının yanında adeta bir şifa dağıtıcı olarak görülmesinin de payı büyüktür. Dünyadaki diğer ülkelere bakıldığında şu çeşitli isimler de hafızalarda yer almıştır. “Arapça’da shai, Hindistan’da chaaya, Çek Cumhuriyeti’nde cay, Japonya’da cha ya da acha, İran’da tzai ya da chai, Portekiz’de cha, Danimarka’da te, Hollanda’da thee, İspanya’da te, Fransa’da the, İsrail’de tae ve Endonezya’da teh diyorlar. Almanya’da I. Dünya Savaşı’na kadar çay için kullanılan thee sözcüğü, savaştan sonra Alman hükümeti “h” yi sallayınca tee oluverdi. Nedense Tibetliler her iki akımdan da farklı olarak boe’ja diyorlar çaya. Bir de gariptir ama İtalyanlar çaya cia ve te diye iki ad vererek orta yolu bulmuşlar bile.” (Gürsoy, 2018: 16). Bu bilgi aslında dünya çapında yapılan çay adlandırmalarını adeta derleyip toparlamıştır.

Dünyada çay iki şekilde bir ayrıma tabi tutulmuştur. İlk olarak çayın üretildiği ana yerler ikincisi ise çay tüketiminin ciddi oranda fazla olduğu yerlerdir. Bu bölgelere bakıldığında da çeşitli kelimeler çay için kullanılmıştır. “Çayın botanik anavatanı olan Güneybatı Yunan ve Kuzeydoğu Myanmar’da bulunan dillerde ise bitki ve içecek için Çin dillerinden farklı kelimeler yer alır ve bu kelimelerin nihai kökeni olabileceği öne sürülmüştür. Wa halkının dilinde la ve miiem, Burmaca lahpet, kuzey Tyaca miong, Lametçe meng bu kelimelere örnek teşkil eder.” (www.tr.m.wikipedia.org.tr). Kullanılan bu ifadeler ise daha farklıdır. Dünyada bazı kullanımlar birbirine benzerken buradaki kullanımların diğer ifadelerden ayrı olduğu görülmektedir. Burada artık Çin dilinden farklı kelimelerin türetildiği kendilerine has yani özgün ifadelerin yer aldığı yorumunu yapabilmek mümkündür.

Geçmişten günümüze Afganistan’da da renkli bir çay tüketim alanının görüldüğü bizlere yansımaktadır. Burada ise çay için daha farklı bir ifade karşımıza çıkmaktadır. Bu bilgiyi Gürsoy şu şekilde aktarmaktadır: “Afganistan’da çaya çoi derler.” (Gürsoy, 2018: 68). Afganistan; maalesef gelişmemiş, fakir bir ülke statüsündedir. Belki de bu yüzden çok fazla etkileşime açık olmadığı için kendilerince çay için böyle bir ifade tarzı kullanılmış olabilir kanısındayız.

Kuzucu’nun ifadesine göre Osmanlı Devleti üzerinden Türkiye’ye geçen çay, Rusya ile etkileşim sonucu gelmiştir. Yine çay için yapılan adlandırmanın buradan geldiğini ifade eden Kuzucu’ya göre “Çay bitkisi Osmanlı Devleti’ne Rusya ile İran üzerinden girdiği için, söyleyiş olarak da bu ülkelerdeki biçimi yerleşmiştir. Bir başka deyişle, sözcüğün Türkçedeki söyleniş fonetik bakımdan, Çin’in Mandarin lehçesindeki kullanım biçimini yansıtmaktadır. Bitki ve ondan elde edilen içecek hakkında yazılmış bilinen ilk Türkçe monografinin sahibi Ebülhayr Ahmed Efendi (1665-1741), eserine her ne kadar Çay Risalesi adını vermiş ise de, metinde sürekli olarak ça biçimini kullanmıştır.” (Kuzucu, 2012: 2-3). Çay adlandırmalarında etkileşimin ne kadar önemli olduğu görülmektedir.

Osmanlı döneminde ise yazılan çeşitli kitaplara, risalelere, kasidelere bakıldığında çay için daha farklı ifadelerin ortaya çıktığı görülmektedir. “Bunun haricinde şeyh Aliyy’ül-kusi, çayı anlattığı Nağmet’ün Nay fi şerh-i Ni’met’üt-Tay adlı kasidesinde tay sözcüğünü kullanırken; “ve yebka min muvatin la muvat/ Li-kahvatin havaha ke’l-itali” beytinde ita kelimesini tercih etmiştir.” (Kuzucu, 2012: 2). Diğer kullanımların dışında ita, çay için bu

dönem şartlarında yapılan yeni bir adlandırmadır. Fakat bazı kaynaklarda farklı bölgelerde sıkça geçtiği de görülmektedir.

Tüm bu bilgiler göstermiştir ki farklı kaynaklarda çeşitli adlarla günümüze kadar gelen çayın kelime kökeninin çıkış yeri Çin kullanımlarıdır. Daha sonra çayın farklı kültürlerde tarihi ve kültürel yönüyle yaygınlaşmaya başlamasıyla çay kelimesi için yeni adlandırmalar ortaya çıkmıştır. Fakat çay kelimesinin kökenine dair en yaygın bilgiye göre çay kelimesi Çince’de yer alan çeşitli kullanımlardan doğmuştur.

Çay kelimesinin kökeninden sonra değineceğimiz taraf ise çay için yapılan tanımlamalardır. Çay tanımları genellikle çay bitkisinin yaprağından başlayarak pişirme tarzına kadar uzanabilmektedir. Çay için birden çok tanım yapılmıştır. İlk tanım şu şekildedir: “Çay, çeşitli bitkilerin yapraklarının, çiçeklerinin, köklerinin, gövdelerinin, kabuklarının, tohumlarının kaynatılmasıyla veya haşlanmasıyla elde edilen bir içecek türüdür. Çay, çalının yapraklarının fermentasyonu, ısıtılması, kurutulması ve bazen diğer meyve veya bitkilerle karıştırılması sonucu hazırlanır.” (www.wikipedia.org.tr). Bu tanımdan hareketle denilebilir ki çay aslında sadece çay bitkisinin demlenerek ya da haşlanarak içilmesiyle elde edilen bir içecek değildir. Geniş açıdan bakıldığında çeşitli bitkilerin, kuru ya da yaş meyvelerin, tohumların, çeşitli bitkilerin, otların bazen de çeşitli baharatlarla karıştırılarak hazırlanmasıyla oluşan içeceklere de “çay” adı verildiği görülmektedir. Yeryüzünde neredeyse her kesimde “çay” adı verilen içeceğin hazırlanışında kullanılan malzemelerin sıcak su vasıtasıyla demlendiği ve bu şekilde aromasını saldığı da ayrıca görülmektedir.

Bir başka tanıma göre “Çay, dünyanın birçok yerinde tüketilen ve çeşitli bitkilerin farklı bölümlerinden kaynatılarak elde edilen bir içecek türüdür.” (www.kuruyemisborsasi.com.tr). Günümüzde dünyanın her yerinde çeşitli çaylar tüketilmektedir. Böylece çay, her bölgeye göre farklı bir değer kazanmaktadır. Yer yer çay bitkisinin yaprakları yer yer ise çay bitkisinin çiçeklerinin toplanarak çay yapıldığı görülmektedir. Dolayısıyla çay yapımında kullanılan her bitkinin çeşitli bölümlerinden faydalanılmaktadır.

Diğer bir tanım ise çayın yetiştiği iklime göre ve ait olduğu türe uygun olan bir tanım olarak yer almaktadır. “Çaygiller familyasından, tropikal ve astropikal iklimi olan birçok yerde değişik çeşitleriyle yetiştirilen bir bitkidir.” (www.sabah.com.tr). Çay bitkisi bilimsel olarak terim anlamı olan bir bitki ailesinin özelliğini taşımaktadır. Bu bitki ailesi nemli bir iklimde yetişmektedir. Çeşitlerine göre farklılık göstermekle birlikte yılda iki ya da üç kere ürün vererek üreticisinin yüzünü güldürmektedir.

Başka bir tanıma göre “Bitkinin mensup olduğu familya, Osmanlı metinlerinde “çaiyye” şeklinde kaydedilmiş olan, çaygiller (theaceae) familyasıdır. Bu aile içinde değerlendirilen kamelya ve diğer bitkilerin yaprakları gibi kısa saplı, tüysüz ve derimsidir. Oval şeklindeki yapraklar almaşık dizilişli, uçları sivri ve kenarları tırtıklıdır. Uzunluğu 2-3 santimetre arasında değişen yaprakların dibinde, üçü dördü bir arada bulunan beyaz renkli çiçekler biter.” (Kuzucu, 2012: 4).

Kuzucu’nun aktardığına göre Osmanlı metinlerinde yukarıda bahsedildiği üzere “çaiyye” tanımı yapılmıştır. Diğer kaynaklarda ise “camellia sinensis” yer yer ise “thea sinensis” olarak da tanımlanmıştır. Bu ifadeler ise çayın bir çok kaynaktan geçen diğer tanımlarıdır.

Yine “Çay bitkisi botanikte Angiospermea çiçek açanlar bölümünden; Dicotyledonea sınıfından ve Theaceane ya da Camellia familyasındadır.” (Kacar, 2010: 11). Çay için yapılan bu tanımlamalarda bilimsellik dikkat çekicidir. Çay, artık burada halk arasındaki yerini tamamlayarak bilime ve deneylere konu olmuştur. Bugün hâlâ çeşitli yönleriyle çeşitli bilim dallarında araştırılmaktadır.

Farklı bir bilimsel tanıma göre ise “Çay (Camelia sinensis), çaygiller (Theaceae) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmekte kullanılan bir tarım bitkisidir.” (www.asiachaiart.com.tr). Çayın bir tarım bitkisi olarak kabulü ise de zamanla olmuştur. Bu bitki ailesinde yetişen başta çay olmak üzere diğer bitkilerin yetişmesi ve ürün vermesi için belli iklim şartları ve özel bir bakım şarttır. Çay ve bitki ailesi dünya içecek kültüründe zirvedeki yerini korumaktadır. Bu kısım ile ilgili son tanım ise “Çay bitkisi Camellia familyasına ait, yaprakları dökülmeyen ve anavatanı Çin, Tibet ve kuzey Hindistan olan bir ağaç türüdür.” (www.mistoncay.com.tr). Çayın yetiştiği coğrafi bölgeler ve hava şartları iyi ve kaliteli bir çay için çok önemlidir. Çayın anavatanı olarak geçen Çin, Tibet,

Hindistan, Sri Lanka vd. ülkeler çay üretiminde önemli merkezlerdir. Çay bitkisi, tanımdan da anlaşılacağı üzere yapraklarını dökmeyen ve birden çok kez ürün veren bir bitki çeşididir. Hatta en iyi çayın filiz halindeyken üzerine yağmur yağan çeşidinin çok kaliteli olduğu söylenmektedir. (K.13)

Bir başka tanıma bakacak olursak “Çayın Orta Doğu kaynaklarında tarifi yapılırken genellikle Farsça lügat Burhan-ı Katı’daki açıklamanın esas alındığı görülmektedir. Adı geçen sözlükte çay, “bu isimle bilinen yapraktır, Hıta diyarından gelir, kaynatılıp içilir.” şeklinde tanımlanabilir.” (Kuzucu, 2012: 3). Kuzucu’nun aktardığı sözlükteki ifade, çayın bu dönemde Hıta diyarından geldiğinden bahsetmektedir. Hıta, günümüzde Hıtay diye geçmekte ve Çin sınırları içerisinde yer almaktadır. Bu tanım çayın Çin’den gelen bir bitki olduğunu ve kaynatılıp tüketildiğini anlatmaktadır.

Daha bilindik bir ifade ise şu şekildedir: “Batılı kaynaklardaki en yaygın tanımı, “çaygiller familyasından küçük bir ağaç (ya da çalı) ve bu bitkinin dal uçlarındaki yapraklardan hazırlanarak sıcak ya da soğuk olarak tüketilen içeceğe verilen ad” şeklindedir.” (Kuzucu, 2012: 3). Çay, mevcut durumda soğuk çeşidi dahi bulunmasına rağmen birinci tercih sıcak olarak tüketilmesidir. Burada sıcak su yardımıyla tüketilecek bitkinin aromasını elde etmek amaçlanmaktadır. Bu işlem yapılırken de soğuk sudan çok sıcak su talep görmektedir. Çünkü kaynar suda elde edilen içecek daha sağlıklı ve lezizdir. Ayrıca aroma bakımından daha yoğundur.

İlginç bir tanım ise Amerikalı bir yazara aittir. Tanım şu şekildedir: “Nathalie Barney çayı isabetli bir biçimde “içilebilen parfüm” olarak tanımlamıştı.” (Reimertz, 1999: 43). Bu tanımdan hareketle çayın kokusunun ve aromasının yazar üzerinde bıraktığı hayranlık adeta dile gelmiştir. Barney bu tanımda yazdığı eserlerin içerik kısmından da etkilenmiş olabilir. Bu tanımda çay için parfümü seçmesi oldukça manidardır.

Osmanlı dönemine bakılırsa birtakım aydınlar ve dil bilimciler de çay için bazı tanımlar yapmıştır. Önemli eserlerle Türk edebiyatına katkı sunan “Osmanlı dil bilginlerinden Şemseddin Sami, çayı, haşlanarak suyu içilen ma’ruf yaprak; Muallim Naci ise “kaynatılıp içilen ma’ruf yaprak” şeklinde tanımlamıştır.” (Kuzucu, 2012: 4). Ma’ruf, tanınan demektir. Dolayısıyla burada tanınan ifadesi önemlidir. Çeşitli milletlerde tanınan bir bitki olduğunu bu tanım bizlere anlatmaktadır. Ayrıca yine tanımdan hareketle o dönemde çayın hazırlanmasında farklı yöntemlerin tercih edildiği bu bilgidен hareketle görülmektedir.

Yapılan tanımlamalar genel olarak şu kanıya varmamıza yardımcı olmaktadır: Hemen hemen her yerde devasal özelliğinin yanı sıra insanlara eşlik eden bir arkadaş gibi görülerek çeşitli bitki, meyve ya da çay bitkisinin sıcak su vasıtasıyla çeşitli şekillerde hazırlanmasıyla yapılan sıcak ve aromalı bir içecek türüdür.

Tanımlamalar yine göstermektedir ki çay, herkesçe bilinen bir içecek çeşididir. Her toplumda gerek iyi bir ilaç gerekse samimi bir eşlikçi olarak yerini ilk dönemlerden itibaren dahi koruyarak günümüze ulaşmıştır. Ayrıca bilimsel ifadelerin kullanılması ve Latince isimler alarak bilime konu olması da önem arz etmektedir. Bir kısım tanımda da çay bitkisinin familyasına ait özellikleri görmek mümkündür.

1.1.2. Çay’ın Tarihçesi

1.1.2.1. Çay’ın Dünyadaki Gelişimi

Zamanla keyifli ortamların vazgeçilmez unsuru haline gelen çayın dünyada ve Türkiye’de yadsınamaz bir yeri vardır. Evrensel bir içecek olan çay, sabah kahvaltılarında başlayarak günün her saatinde bizlere eşlik etmektedir. Dolayısıyla Türk insanından başlayarak birçok toplumun belleğinde yer almıştır/almaktadır. Çay, toplumların kültürel belleğinde yer tutarak aynı zamanda geçmişten günümüze kadar halk hekimliğinde faydalı bir bitki olarak görülmüştür ve bu işlevi hâlâ devam etmektedir. Toplumlarda ilk bu yönüyle ortaya çıkmasına ise türlü özelliklerinin katkısı olmuştur. Çay bitkisinin tarihi ise kaynaklara göre çok eski bir zamana dayanmaktadır.

Köken ve tarih olarak bakılırsa çayın çok eski bir zamanda ortaya çıktığı ve günümüze kadar varlığını koruyarak geldiği görülmektedir. Coğrafyadan coğrafyaya, bölgeden bölgeye tarihler ve yüzyıllar değişse de her toplum er ya da geç mutlaka çayla tanışmıştır. Kuzucu’nun aktardığına göre “Yeryüzünde beş bin yıldır kullanıldığı şeklindeki yaygın görüş dikkate alınırsa, çayın tarihini Milattan üç bin yıl öncesine götürmek mümkün olur.” (Kuzucu, 2012: 6).

Bununla birlikte memleketi Çin'den dünyadaki yolculuğuna başlayan tıbbi bir bitki olarak çeşitli sözlüklerde, klasik eserlerde, seyahatnamelerde ve tıp kitaplarında yerini aldığı görülmektedir.

Milattan önceki dönemde insanlar bu şifalı bitkiyi rastlantısal şekilde keşfederek hastalıklarına çözüm üretmişlerdir. Yani çay bitkisi ilk olarak halk arasında kullanılan mucizevi bir bitki olarak yerini almıştır. Hastalıklara iyi geldiği tespit edilince de üzerine çeşitli araştırmalar ve deneyler yapılmıştır. Böylece bilinmedik yönleri keşfedilmeye çalışılmıştır. Daha sonra her araştırmacı ya da toplumdaki her birey çayın içilebildiğini görünce farklı yorumlar ve farklı malzemeler eşliğinde ortaya değişik çay çeşitleri çıkarmışlardır. Fakat yaygın olarak bilinen çeşidi siyah çay olmuştur.

Çay, çok köklü bir tarihe sahiptir. Asya kıtasında keşfedilmiş ve zaman içerisinde dünya genelinde kendine özgü bir içecek kültürünü oluşturmuştur. Çayın tarihi incelendiğinde bu sıcak içeceğin Çin'den başlayarak Japonya, Hindistan ve diğer ülkelere zamanla yayıldığını ve dünya genelinde zengin bir çay içme kültürü oluşturduğunu göstermektedir. Bir bitki olmaktan öte kültürlerin içerisine karışarak çeşitli yöntemleri, seremonileri ve ritüelleri doğurmuştur. Dolayısıyla çayın tarihini ve folklor içindeki etkileşimini çeşitli şekillerde ortaya çıkarmıştır.

Çayın tarihine bakıldığında ilk önce detaylı olarak Çin incelenmelidir. Eski Çin'de çeşitli şekillerde ortaya çıktığı türlü efsanelerle desteklenmiştir. Efsaneler incelendiğinde hepsinde görülen ortak unsur çayın şifa vermesidir. İnsan vücudunda olumlu birtakım değişimlere yol açması onu vazgeçilmez yaparak albenisini yükseltmiştir. Efsanelerin beslendiği bir nokta ise “Çayın tarihi biranunki gibi çok eski. MÖ. 26. yüzyılda Çin'de çay yapraklarının tedavi için çiğnendiği biliniyor.” (Gürsoy, 2018: 25). Çay bitkisinin yaprağı adeta bir ilaç olarak görülmüş ve tüketilmiştir. Daha sonra bitkinin yaprağının hassas yapısı fark edilerek muhafazası hakkında adımlar atılmıştır. Bu konuda edindiğimiz bilgi Reimertz'den hareketle şu şekildedir: “Çay yapraklarının ilk kez Tang hanedanı (618-907) döneminde tuğla biçiminde kalıplandığı düşünülmektedir. Çay daha sonra rendelenip toz haline getiriliyor ve kaynatılıyordu. İlk kez Song hanedanı döneminde (1368'e dek) çay yapraklarının buharlandıktan sonra taş değirmenlerde öğütüldükleri sanılıyor.” (Reimertz, 1999: 69). Bu bilgi çeşitli medeniyetlerin çay ve çay içme alışkanlığının ilk örneklerini haber vermektedir.

Tüm bu bilgiler aklımıza çayın bugünkü kullanımı olan siyah çay mı? sorusunu getirmektedir. Çayın bugünkü siyah çay gibi değil adı “sakh” olan bir ottan üretilmekte olduğunu şu bilgidен hareketle öğrenmekteyiz. “851 yılına ait bir Arapça kaynak, Çin imparatorunun vergi aldığı, her kentte yüksek fiyatlarla satılan ve üzerine sıcak su dökülüp içilen sakh adlı acı bir ottan bahsediyordu.” (Kuzucu, 2012: 13). İlk kullanım şeklinin bu şekilde farklı bir ottan türemesi içecek yapımında bitki kullanımının giderek yaygınlaşmasına ve çayın demlenmesi yoluyla tüketimine öncülük etmiştir.

Birçok Çin kaynağında ise çayın iksir, panzehir olarak görüldüğü bilgisi yer almaktadır. Nitekim “Çin kaynakları MÖ. 1. Yüzyılda Taoculuğun kurucusu Lao Tse'ye atfen çayın ölümsüzlük iksiri ilan edildiğini yazar.” (Gürsoy, 2018: 25). Böylece Taoçuluk, Budizm ve Zen, Çaiizm inancı gibi inanç biçimleriyle çay giderek birleşecek ve çay dini ibadetlerde kullanılacaktır. Hatta değişik ülkelerde çay guruları ortaya çıkacaktır. Çay guruları, çayın sıradan bir içecek olmamasının ötesinde tüketiminden sunumuna usul ve adap noktasında çeşitli davranış biçimlerini geliştirdiği görülecektir.

Dünya tarihinde Çin'e has olmamakla birlikte her medeniyet çayın, nasıl ortaya çıktığını düşünmüştür ve bu konu ile alakalı birden çok efsane ve rivayet anlatılmıştır. Bu efsanelerden en yaygın şekilde bilineni İmparator Shen Nung ile ilgili olandır. Efsaneye göre, “M.Ö. 2737'de Çin imparatoru Shen Nung, bir ağacın altında otururken, hizmetçisi içme suyunu kaynatıyordu. Tam da bu sırada, ağaçtan bazı yapraklar suya uçtu. Ünlü bir bitki uzmanı olan Shen Nung, hizmetçisinin yanlışlıkla yarattığı karışımı denemeye karar verdi. İmparator, işte bu keşifle birlikte çayın büyümesine kapıldı ve yine efsaneye göre yedi yıl boyunca o bölgede kalarak devamlı çay içti. Ağaç bir Camellia sinensis'ti ve ortaya çıkan içecek, şimdi çay dediğimiz şeydi.” (www.andulife.com.tr).

Bir diğere efsaneye göre “Güney Asya’da çayı en fazla tüketen sınıflardan biri olan çobanların inanışına göre, çayı koyunlar keşfetmiştir. Bu inanca göre çobanlar, bir ara sürülerindeki hayvanların davranışlarında değişiklik ve fiziksel gelişimlerinde olağanüstülük fark ederler. Bunun sebebini öğrenmek için hayvanları izlemeye koyulurlar; sonunda, koyunların daima yeşil duran ağacımsı bir bitkinin yapraklarını iştahla yediklerini görürler. Bu duruma sevinen çobanlar o günden sonra sürünün bu bitki ile beslenmesine göz yumarlar. Nihayet hayvanlar günden güne gümrahlaşır, sarp ve dik kayalara kolaylıkla tırmanmaya başlarlar. Olayı öğrenen şifalı bitki meraklıları, mucizevi yaprakları haşlayıp suyunu içmeyi denerler. Sonuçtan memnun kalınca bunu alışkanlık haline getirirler. Böylece çay yaprağından hazırlanan içecek şöhret bulur.” (Kuzucu, 2012: 7).

Kuzucu’nun aktardığı bir başka efsaneye göre “(Hitay/Kıtay/Çin) hükümdarının yakın adamlarından biri, adı ve sebebi bilinmeyen bir hastalığa yakalanır. Günden güne rengi solar, çehresi değişir. Rahatsızlığı ilerledikçe halk içine girmekten kaçınır ve nihayet kendisini toplumdan tamamen soyutlar. Öte yandan hükümdar da, dostundan uzak durmaya çalışır. Onunla görüşmeyi keser ve nihayet huzura çıkmasını yasaklar. Hasta ve çaresiz adam şehri terk ederek kendisini dağlara, çöllere atar; evi ve ailesinden uzakta sefil bir hayat yaşamaya başlar. Acıktığı zaman, rastgele otlarla karnını doyurmaya çalışır. Bir gün yine tanımadığı bir otu yer. Otta o güne kadar hiç tatmadığı bir lezzet duyar. Bunun üzerine diğerlerini bırakıp, bununla beslenmeye devam eder. Devam ettikçe de hastalığının azaldığını hisseder. Otu yemeyi arttırır ve nihayet tedavisi imkânsız gibi görünen hastalıktan kurtulur. Halsizliği ortadan kalkmış, rengi yerine gelmiş, hatta eskisinden daha fazla, zindelik ve güzellik kazanmıştır. Sevinçle ve kendisinden emin bir şekilde terk ettiği şehre döner. Adamı görenler, şaşkınlığa kapılırlar. Bunu duyan hükümdar eski dostunu saraya çağırarak, değişikliğin sebebini anlatmasını ister. Adam da başından geçenleri anlatır. Bunun üzerine hükümdar, derhal maharetli doktorları ve bilim adamlarını toplar. Bu gizemli otun yetiştiği yerlerin coğrafyasını araştırmalarını ve ottan bolca toplayarak kimyasal yapısını incelemelerini ister. Yapılan deneyler sonunda, diğer bitkilerde bulunmayan özellik ve faydalar keşfedilir. Bitkiye çay adı verilir.” (Kuzucu, 2012: 8).

Son aktarılan efsane ise şu şekildedir: “Vahşi hayvanlarının etini yemeye çok düşkün olan ve avlanma işini toplu gruplar halinde gerçekleştiren Çin halkı, avlarını pişirmek için kapaksız kazan veya tencere kullanırlar; fakat yemeklerden, istedikleri lezzeti alamazlardı. İçlerinden bazıları, etin tadının buharla birlikte uçup gittiğini ileri sürerlerdi. Bir gün yine avlarını pişirirken yakınlarında bulunan ağacın yapraklarından bir miktar toplayıp tencerenin üzerini örtmeyi denerler. Sonuçta, etin her zamankinden daha çabuk piştiğini; fakat daha önemlisi, şaşırtıcı derecede lezzetli bir yemek ortaya çıktığını fark ederler. Bunun üzerine Çinliler, her yemek pişirmede bu tekniği kullanırlar. Yediklerinden olağanüstü lezzet almaya başlamaları bir yana, organlarının canlılık, ciltlerinin güzellik kazandığını görürler. Bölgeyi ziyaret edenler, bitkiyi alıp kendi memleketlerine götürürler, aynı faydalara ulaşmak için uygulama yaparlar ve böylece çay 16. yüzyıla kadar hemen her kıtaya yayılır.” (Kuzucu, 2012: 9).

Japonya’da anlatılan bir efsaneye göre çayın ortaya çıkışı üzerine şu efsane anlatılır: “Hint hükümdarı Kosu Josu Vo’nun üçüncü oğlu ve aynı zamanda keşiş olan Bodhidharma, tanrısına daha fazla yaklaşmak arzusuyla gece gündüz ibadetle uğraşmak için münzevi bir hayata çekilir. Bodhidharma, Çin seyahati esnasında deniz kıyısında yine ibadetiyle meşgulken, uykusuzluğa yenik düşer ve bir süre uyur. Uyandığında acizliğine öfkelenir ve bu duruma sebep olduğu gerekçesiyle göz kapaklarını keserek fırlatıp atar. Göz kapaklarının düştüğü yerde ertesi gün bir ağaç peyda olduğunu görür. Ağacın yapraklarını tadar ve bundan çok büyük keyif alır. İçerisinde mucizevi bir kuvvetin gizli olduğuna inandığı bu yaprakları ölünceye kadar demleyip içmeyi alışkanlık haline getirir. Hatta ölüm döşğinde müritlerine bu içecekten vazgeçmemelerini vasiyet eder. İşte böylece bir keşişin göz kapaklarından oluşan çay ağacı dört bir yana dal budak salarak çoğalır.” (Kuzucu, 2012: 9-10).

Tüm bu anlatılan efsanelerden hareketle Orta Asya’dan diğer ülkelere anlatılan ortak motifte, çayın tarihi süreç içerisinde keşfedilip geliştiğini ve değiştiğini görmek mümkündür. Çay, çeşitli Çin kaynaklarında neden tercih edildiği ve nasıl kullanılması gerektiği yönünde bilgilerle doludur. Bu bilgiyi Kuzucu’dan hareketle şu şekilde açıklayabiliriz: “Nitekim Milattan önce kaleme alınmış Çin el yazmalarında, çayın beyin faaliyetlerine yardım ettiği, ruhu

güçlendirdiği, kalbi dinlendirip yorgunluğu giderdiği gibi özelliklerine vurgu yapılmış olması bu gerçeğin ifadesidir.“ (Kuzucu, 2012: 10). Yine Kuzucu'nun ifadesine göre çayın şifai olmasının yanında keyif içeceği olarak ilk kullanımına yine Çin'de rastlamaktayız. *“Çin ülkesinde eğlencelerde ve kralların ziyafetlerinde tüketilen bir keyif verici olarak gündelik hayattaki yerini alacaktır.”* (Kuzucu, 2012: 10). Bu kullanım giderek artacak Çin'de ve dünyada bu işlevi yaygınlaşacaktır.

Çayın değer kazandığı bir başka ülke Japonya'dır. Japonya, çayın benimsenerek oldukça kıymet gördüğü toplumların başında gelir. Japonya'ya gelen çay, zaman içinde “Çaizm” denilen ibadet şeklinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bununla birlikte Japonya'da çay okulları açılır ve çay odalarında yapılan seremonilerle çay içecek olmaktan öte Japon felsefesinin, estetiğinin, hayata bakış tarzının, usullerin yansıması olarak kabul edilir. Ayrıca *“Bundan başka, değişik teknikler kullanan bazı ekoller ortaya çıkmış, zamanla kurumlaşan her ekol kendi sistemini devam ettirecek çay ustalarını yetiştirmek amacıyla eğitim kurumları açmıştır.”* (Kuzucu, 2012: 12). Çayın bedii bir değer haline gelmesiyle çay guruları, oldukça önem kazanmıştır.

Japon çay törenleri özel hazırlıklarla tasarlanan törenlerdir. Fotoğraf 1'de de (tr.m.wikipedia.org) görüldüğü üzere Japon çay seremonilerinde sadelik, duruluk ön plandadır. Çay, gelişigüzel içilmez ve bir usul gerektirir. Japon çay evine girecek olan kişinin belli başlı bazı usullere uyması gerekmektedir. Öncelikle çay seremonisinin yapılacağı yerde tören öncesi çeşitli hazırlıkların yapılması gerekmektedir. *“Simetrimin ve asimetrimin bilmecemsi birleşimi, ilk kez bir Japon çay evine giren kişileri şaşkına çevirebilir. Yerdeki siyah kenarlı uzun tatami matları, küçük dikdörtgenlere bölünmüş pencereler, bir resim, çiçek dalı ya da sanat yapıtıyla süslenmiş tokonoma köşesi, duyarlılıkla serpiştirilmiş birkaç zabuton yastığı, mekânın dolu boşluğuna katkıda bulunurlar. Bir avuç misafir Japon göreneğine uygun bir biçimde yastıkların üstüne oturur. Ev sahibi de misafirlerin yanında yalnızca dizleri üzerinde hareket edebilir. Lake sehpanın üstündeki değerli kaplarda kaiseki denen hafif bir yemek sunulur. Bundan sonra misafirler yine bahçeye çıkarlar, ev sahibi ise çay törenini hazırlar ve her şey hazır olduğunda misafirleri çağırmak için gonga beş kez vurur.”* (Reimertz, 1999: 75). Görüldüğü üzere Japon çay seremonileri sonuna kadar disiplin ve saygı gerektirmektedir. Burada çay etrafında çeşitli değer çerçevelerinin oluşması Japon çay kültürünü doğurarak çeşitli ülkelere çay kültürü konusunda ilham vermiştir.



Foto 1. Japon Çay Seremonisi

Çin ve Japonya çayın yayılımı konusunda bazı noktalarda birleşmektedir. “Çin’de çayın tanıtımına Buda rahipleri bizzat öncülük etmişler, kendilerinin insanüstü bir varlık olduklarını kanıtlamak amacıyla bol bol içerek uzun süre uykusuz kalmışlardır. Rahiplerin bu davranışları, çayı Budizm’in adeta sembolü haline getirmiş, öte yandan Çinlilerin kültür bitkisi olmasını sağlamıştır.” (Kuzucu, 2012: 11). Benzer durum Japonya’da da görülmüştür. “Tang sarayındaki Japon elçiliği vasıtasıyla Japonya’ya sokulan çay, M.S. 729 yılında imparator Shomu tarafından Nora’daki yüz keşişe ikram edilmişti. Keşiş Saicho’nun getirdiği bir miktar tohum, 801 yılında Yeisan’da ekildi.” (Kuzucu, 2012: 11-12). Böylece Japonya’ya ekilen çay tohumları günden güne yaygınlık kazanarak üretime geçilmesine zemin hazırlamıştır. Bu şekilde çay tüketimi başlamıştır.

Tüm bu bilgilerin yanı sıra çayın Çin toplumunda çeşitli şekillerde toplandığı ve çok eski bir zamanda çayın var olduğu şu ifadeden hareketle görülmektedir: “Çayın ticari kimlik kazanması da Milattan öncesine dayanır. Daha M.Ö. 770 yılına ait Çin kaynakları, insanların teknik yolla çay yaprağı elde ettiklerinden, yani çayın tarımından bahsetmektedir. Çayın önemli bir sektör haline gelmesi, tüketim fazlasının pazara sürülmesi ihtiyacını doğurmuştur.” (Kuzucu, 2012: 11). Bu durumun ilerlemesiyle birlikte çeşitli ülkeler çay üretimine başlamıştır.

Üçüncü olarak çay üreten ülke ise Cava olmuştur. Endonezya’da yer alan Cava bugün hâlâ çay üretiminde önde olan ülkeler arasındadır. Endonezya’nın iklim şartları çay için oldukça uygundur. İklimi sıcak ve nemli olduğu için tropikal bölge sayılmaktadır. Bu bölgeye “1684 yılında, Alman doktor ve doğa bilimcisi Andreas Cleyer, Japonya’dan getirdiği çay fidanlarını da ada halkına tanıtmış ve burada çay tarımının başlamasına öncülük etmiştir.” (Kuzucu, 2012: 13). Cava, günümüzde yerleşik bir çay kültürüyle de tanınmaktadır. “Tropikal iklimi ve volkanik topraklarıyla Endonezya çay üretimi için verimlidir. Yılda ortalama 142,400 ton çay üretiyor.” (Erke, 2019: 76). Bu oranla dünya çay ticaretinde önemli bir yere sahip olmuştur. Ayrıca üretilen çayların oldukça kaliteli olduğu da dikkat çekmektedir.

Dünya ülkeleri çayı tanımaya başlamıştır. “Zira bundan sonra Hindistan, Moğolistan, Tataristan, İran ve Orta Doğu halkları art arda çayla tanışmışlardır.” (Kuzucu, 2012: 13). Hindistan, yerel çay kültürü ile ön plana çıkmıştır. Burada çaya çeşitli baharatlar, gıdalar katılarak çay tüketimi zenginleştirilmiştir. Hindistan ile birlikte anılan “masala” çayı bu düşüncenin en güzel örneğidir. Moğolistan ve diğer yerlerde de çay hızlı bir şekilde yayılmıştır. Moğolistan’da siyasette önemli bir yeri olan çay, zamanla ülkenin önemli simgesel değeri olarak yerini almıştır. Bu bilgi Kuzucu’nun aktardığına göre şu şekildedir: “Tang ve Sung hanedanları devrinde Çin krallarının Moğol hanlarına çay hediye etmeleri ve bunun bir geleneğe dönüşmesi, çayın Moğolların ulusal içeceği haline gelmesini sağladı.” (Kuzucu, 2012: 13). Böylelikle çayın diplomasi ilişkilerinde kullanılması gitgide yaygınlık kazanacaktır.

Çayın dünyaya tanıtımında sadece din adamları değil aynı zamanda ünlü seyyahların da çok büyük payı vardır. Nitekim Kuzucu’nun verdiği şu bilgi bu ifadeyi doğrulamaktadır. “Uzak Doğu’dan daha berideki halklar çayı ilk önce, buraları gezen seyyahların eserlerinden öğrendiler.” (Kuzucu, 2012: 13). Çeşitli seyyahlar eserlerinde çayı nerede, nasıl içtiklerini yazarak çaydan toplumları haberdar etmişlerdir. Böylelikle seyyahlar, çay ikramlarını ve çayı eserlerinde çeşitli yönleriyle tanıtmışlardır. “Bir başka Alman Engelbert Kaempher ise, ülkenin Rus kültürüne açık iki kuzey kasabası olan Şamahı ve Kazvin’de kendisine çay ikram edildiğini yazmıştır.” (Kuzucu, 2012: 14). Seyyahların yazmış olduğu türlü eserlerde de çaya ait çeşitli unsurların varlığı tarih ve köken açısından oldukça kıymetlidir.

Çay tüketimini öne çıkaracak olan ülkelerden birisi olan Rusya’ya çay etkileşim sonucu gelmiştir. “Çinlilerden aldıkları çayları Rusya’ya getiren Tatarlar, Rus halkına hem çay içmeyi öğretmişler, hem de Rusya’nın çay ticaretine başlamasına öncülük etmişlerdir. Rusya’da çay alışkanlığının yerleşmesinde Moğolların payı da büyüktür.” (Kuzucu, 2012: 17). Çay, Rusya’da da tüketim kültüründe sevilen bir içecek olmuştur.

Rus çay kültüründe çayın tüketiminin yaygınlaşmaya başlamasıyla sadece Ruslar değil bu bölgede yaşayan çeşitli toplumlar da çayı tanımışlardır. Bu toplumlardan biri de Kazak Türkleridir. Nitekim bu bilgiyi elde ettiğimiz ifade şu şekildedir: “Çayın Rusya’da yayılması, bu ülkede yaşayan Türklerin de çaya yönelmesinde etkili olmuştur. 19. yüzyıl ortalarında birçok Kazak Türk’ü günün her saatinde çay içmekte, Hiveli Özbekler bol içyağıyla yapılan pilav gibi ağır yemekleri abartısız on beş yirmi fincan içilen çay sayesinde hazmetmekte, Türkmenler ise,

ileride değinileceği üzere, bitkinin üretimini yapmakta idiler.” (Kuzucu, 2012: 18). Bu noktada çayın günümüz uzmanlarının belirttiği üzere sindirim sistemi üzerindeki etkisinin bu dönemde bilindiği görülmektedir.

Kuzucu’nun aktardığına göre çay geleneğine katkı sağlayacak olan bir toplum da Fas olmuştur. “Yeryüzünde en fazla tüketildiği bölgelerden birisi olan Batı Mağrib’de (Fas) çayın varlığı 18. yüzyıl başlarına kadar götürülmektedir. Çayı buraya getirenler, Kuzeybatı Afrika’nın Avrupa pazarlarına ek olacağını ümit eden Fransız ve İngiliz tüccarlardır. Başlangıçta nane yapraklarıyla hazırlanan bir drog olarak tüketilen çay, bir asır sonra Fas’ın milli içeceğine dönüşmüştür.” (Kuzucu, 2012: 18). Nane ve yer yer şeker ilave edilerek içilmesi dünya çay çeşitlerinden biri olan Mağribi çayını doğurmuştur.

Bir sonraki çay tüketen ülke ise Avrupa olmuştur. “Çayı Avrupa’ya ilk tanıtan Venedikli yazar Gian Battista Ramusio’dur.” (Kuzucu, 2012: 20). Üzerine çeşitli araştırmacılar çalışarak çeşitli tıp kitaplarında, araştırma yazılarında, kitaplarda ve daha pek çok eserde elde ettikleri bilgileri yazmışlardır. Giderek çay içme alışkanlığı kendini göstermiştir. Amerika’da bu dönemde çaya konulan yüksek vergiler neticesinde adeta bir çeşit isyan başlamıştır. Tarihe çay hakkında kazanmış olan bir olay örneği olan “Boston Tea Party” olayı çayla protestonun adı olmuştur. Amerika’ya gelen ve yüksek vergiler konulduğu için protesto edilen bu olayda çaylar denize dökülerek çaya konulan yüksek vergilere karşı durulmaya çalışılmıştır. Bununla birlikte “İtalyanlar bu içeceği, Hristiyanlığı kabul eden dört Japon samurayının Cizvit papazları tarafından Papa V. Sixtus’a takdim edildiği 1585 yılında tanıdılar.” (Kuzucu, 2012: 20). Dini etkinin kendisini çayda gösterdiği bir başka ülke böylece İtalya olmuştur.

Dünya çay tarihini özetlemek gerekirse çay bir Asya ülkesi olan Çin’den başlayarak sırayla Japonya, Endonezya, Avrupa, Rusya ve Türkiye’ye yayılmıştır. Ortaya çıkışına dair çeşitli edebi ve bilimsel bilgiler konularak çaya halk içinde bir resmiyet kazandırılması amaçlanmıştır. 19. ve 20. yüzyıllar ise çayın artık tamamen bilindiği ve milletlerce tanındığı yüzyıllar olmuştur. Bununla birlikte çeşitli ülkelerin tüketici değil üretici pozisyonuna geçmesiyle çay ticaret, pazar alanında yer bulmuştur. Daha sonra markalaşma yoluna gidilerek her ülkeye has bir tüketim tarzı oluşmuştur. Öyle ki çay, her bir ülkede çok renkli bir dünya meydana getirmiştir. Tıbbi özellikleriyle Çin’de, sanatsal ve estetik yönüyle Japonya’da, geleneksel dünyası ile Türkiye ve Hindistan’da var olmuştur.

1.1.2.2. Çay’ın Türkiye’ye Gelişi

Türk insanı ile özdeşleşerek birçok kültürel unsuru etkileyen çay, Türkler için çok önemli bir içecektir. Çay; Türk toplumunda samimiyetin, misafirperverliğin ve daha birçok unsurun vazgeçilmez gıdasıdır ve aynı zamanda birçok değerın sembolüdür. Dünya’nın birçok ülkesinde olduğu gibi Türk gastronomisinde de önemli yer tutan içeceklerden biri çaydır. Türk toplumunun çayla tanışması 19. yüzyılı bulmaktadır.

Rahatlatıcı olması, sindirime yardımcıılığı, keyif verici etkisinin olmasının ötesinde çay, Türkler için kültürel bütünleşmeyi sağlayan bir ihtiyaç maddesidir. Tüketim kültüründe ilk sırada sayılan içecekler arasında yer alan çayın, Türkiye’deki tarihi ve gelişimi çeşitli dönemlerde çeşitli evrelerden geçmiştir. Öncelikle çay ile ilgili olarak diğer toplumlarda belli efsaneler ve rivayetler anlatılarak ortaya çıkışına ışık tutulmaya çalışılmıştır. Türklerle ilgili olarak da bir rivayet anlatılmaktadır. Çayı bize ulaştıran ilk Türk’ün Hoca Ahmet Yesevi olduğunu birçok kaynak dile getirmektedir. Çay, Türk toplumuna da böylece şifai özelliğiyle girmeye başlayacaktır. “Bu bakımdan çayın Anadolu’ya 12. ve 13. asırlarda Asyalı unsurlarla birlikte gelmiş olabileceği düşünülmektedir.” (Kuzucu, 2012: 43). Anadolu topraklarına yerleşen çay, Anadolu insanı ile bütünleşerek adeta Türk insanını temsil etmiştir. Anadolu ile başlayan yolculuğuna Osmanlı İmparatorluğu’nda devam etmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu’nda çay zamanla yerini almıştır. Osmanlı İmparatorluğuna çeşitli yollarla gelen çay, özellikle dünyada coğrafi keşiflerin etkisinden payını almıştır. Çünkü coğrafi keşifler neticesinde ticaret yolları değişmiştir. Dolayısıyla çayın ticaret pazarı da bu duruma bağlı olarak değişmiştir. Osmanlıya Çin’den gelen çay, ekim denemelerinden sonra popülerlik kazanmaya başlamıştır. Toplum içerisinde çay tüketimi giderek artmıştır. Kadının toplum hayatına girmesiyle değişen toplum yapısı ileride çayhanelerin kurulduğu ve çayın sosyalleşmek için içildiği bir döneme evrilecektir.

Çay, diğer toplumlara göre Türkiye’de daha yeni kabul gören bir içecek olarak kabul edilmiştir. Dönemin ünlü yazarları tarafından çaya risaleler yazılmıştır. Bu noktada risaleler; çayın mevcut tarihini, önemini kavramamıza yardımcı eserler olarak kaleme alınmıştır. Ayrıca çay risaleleri toplumsal etkileşimde çayın rolünü, yerini ve kültürel değerleri göstermesi açısından oldukça önemlidir.

Değişen ticaret yolları ve İpek Yolu gibi ticaret yolları sayesinde eski Türklerin hayatında çayın izleri olduğu düşünülmektedir. Neredeyse Türk insanıyla bütünleşen çayın Türkiye’deki gelişim çizgisi zorlu bir süreçten geçmiştir. Türk insanı ilk etapta çaya alışamamıştır. Nitekim çayın Türkiye’deki yaşı Saklı’dan hareketle şu şekilde belirtilmektedir: “*Rize’de ilk çay bahçesinin kurulduğu 1923 yılı dikkate alındığında, Türk çayı Türkiye Cumhuriyeti ile yaşıtlı sayılır.*” (Saklı, 2008: 11). Dolayısıyla çay çeşitli olaylardan sonra Türkiye’de nihayet can bulmuştur

Çay, Türkiye’de ekiminin ve yetiştirilme koşullarının tam olarak bilinmemesi nedeniyle tercih edilse dahi ekiminde başarılı olunamamıştır. Durum bu şekilde ilerleyince Rizeliler, çayı Rusya’dan getirerek deneme ekimleri yapmışlardır. Bu bilgiyi edindiğimiz ifade ise şu şekildedir: “*Çay bitkisinin ülkemizde ilk girişinin, bir kültür bitkisi olarak yetiştirilmesinden çok önce, Rusya tarafına çalışmak için giden Rizelilerin getirdiği fidan ve tohumlarla gerçekleştiği belirtilmektedir. I. Dünya Savaşı öncesinde, Rusya tarafına gurbete giden vatandaşlarımızın Rize’deki arazilerinde büyüdüğü ifade edilmektedir.*” (Saklı, 2008: 40-41). Böylece çayın Rusya ile etkileşim kurulması sonucunda Türkiye’ye gelerek üretim alanı bulduğu görülmektedir.

Çay konusunda Türkiye’de önemli isimler de ön plana çıkmıştır. Bunlar Prof. Ali Rıza Erten, Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu, Prof. Sait Tahsin Tekeli, Zihni Derin, Asım Zihnioğlu ve Mustafa Hulusi’dir. (Saklı, 2008: 97-157) Saydığımız isimler çayın tarımsal ve kültürel yönüne çok büyük katkılarda bulunmuşlardır. Yaptıkları araştırmalar ve incelemeler çayın Türkiye’deki yolculuğunu aydınlatmıştır.

Çay, Türkiye’de belli dönemlerde belirli evrelerden geçmiştir. Ali Rıza Erten’in bölgedeki geçim kaynağının çay olmasındaki etkisi, Zihni Derin’in ilk çay fidanlığı kurulmasındaki rolü ve Rize’ye giderek çaylık tesisi için çalışmalar başlatması Türk çaycılığının ikinci dönemini oluşturmaktadır. Daha sonra Şevket Raşit Hatipoğlu’nun yazmış olduğu kitabıyla (Çay İktisadiyatı) çay gündemdeki yerini korumuştur. Birinci dönem ise çay için yapılan tespitlerdir. (Saklı, 2008: 15) Çay, Türkiye’de nemli bir iklim bölgesi olan Karadeniz’de yetiştirilmektedir. “*Önce Doğu Karadeniz Bölgesi’nde çay tarımı başarılı olunca, yerli mahsul çay ithal çaydan çok daha ucuza pazardaki yerini aldı. Çay, elitlerin içeceği olmaktan çıkıp halk içeceği oldu.*” (Gürsoy, 2018: 16). Buradaki toprağın türü verimli çay yaprakları yetiştirmek için uygun bulunmuştur.

Fakat ciddi çalışmaların başlamasıyla birlikte çay, Türkiye’deki bilim insanlarıyla zorlu bir yolculuğa çıkmıştır. “*Çayın geçim kaynağı haline gelmesinde Prof. Ali Rıza Erten’in, Doğu Karadeniz’de çay yetiştirilebileceğine dair raporu birinci dönemi oluşturmaktadır.*” (Saklı, 2008: 14). Bu rapor yer tanımları yapabilmek açısından kabul edilerek bölge belirlenmiştir.

Daha sonra “*Zihni Derin’in önce talimat vererek ilk fidanlığı kurdurması ardından da bizzat Rize’ye gelerek 1924-1927 yılları arasında aralıklı olarak çaylık tesisi faaliyetlerinin başında durması ikinci dönemi oluşturmaktadır.*” (Saklı, 2008: 15). Bu dönemde kurulan tesislerdeki başarı sonraki dönemleri etkileyecektir. Zira olumsuz olan deneme ekimlerinden sonra başarılı olan çalışmalar ve bilinçli olarak atılan adımlar çayın Türkiye’deki gelişim çizgisini daha kolaylaştıracaktır. Bir diğer dönem ise “*1938’den itibaren, Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu’nun daha sonra “Çay İktisadiyatı” adıyla kitap olarak basılan raporu esas alınarak, çay konusu yeniden gündeme gelmiş ve bu dönem de üçüncü dönem olarak adlandırılmıştır.*” (Saklı, 2008: 15). Böylece başarısız girişimlerden sonra çayın gündeme gelmesini sağlayan isim Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu olduğu ifade edilmektedir.

Zihni Derin ise ülkemizde oldukça tanınan bir isim olarak karşımıza çıkmaktadır. “*Milli Eğitim Bakanlığı’ndaki görevlerinden ayrılmış ve 1937’de Tarım Bakanlığı’na dönmüş olan Zihni Derin, “Çay organizatörü” sıfatı ile Ağustos 1938’de Rize’ye gönderilmiş ve çayın ülkemizde yerleşmesi işinin en tecrübeli ismi olarak bu işin yeni baştan organizasyonu kendisine verilmiştir. Çalışmalara derhal başlanmış ve Rize çevresindeki köyler 6 bölgeye ayrılarak her bölgenin başına bir teknisyen getirilmiştir. Bu teknisyenler; Asım Zihnioğlu, Rauf*

Başar, Cahit Yılmaz, Mahmut Fevzi Gökçeali, Hakkı Balköse ve Sadullah Dikmen'di." (Saklı, 2008: 82). Yaptığı başarılı çalışmalarıyla tanınan bir isim olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yapılan tüm bu çalışmalardan sonra çay artık gelir getiren bir kazanç kapısı olarak görülmüştür. Cumhuriyet yıllarında tanınan çay o dönemlerde adeta insanlara ekmek kapısı olmuştur. Bu bilgiyi edindiğimiz kitapta Saklı ifadeyi şu şekilde aktarmaktadır: "Çayın oluşturduğu istihdam, tarım ve sanayi bakımından ayrı ele alınabilir. Sanayi bakımından oluşan istihdam işçi ve memur biçiminde iken, tarımsal istihdam çay üreticiliği ve tarım işçiliği şeklinde olmaktadır." (Saklı, 2008: 160). Çayın bu şekilde Türkiye'ye gelmesiyle çay ve çay sektörü farklı bir döneme evrilmiştir.

Çay, Türkiye'de resmiyet kazandıktan sonra çay yetiştirecek kalifiye eleman yetiştirilmeye çalışılmıştır. Saklı'dan hareketle edindiğimiz bu bilgi şu şekildedir: "1937 yılında Batum-Cakova istasyonundan 30.000 kg çay tohumu getirilmiş, bunlarla Rize yöresindeki 7 muntıkada ve 77 köyde 300 adet çay fidanlığı tesis edilmiştir. Köylerde tesis edilen fidanlıklar 600 dekarı bulmuştur. Rize fidanlığında çaycılık işlerinden anlayan eleman yetiştirmek üzere basit bir kurs açılmış, bu kursta üç-dört genç ziraatçı yetiştirilmeye çalışılmıştır." (Saklı, 2008: 77). Böylelikle genç ziraatçılar, çay bitkisini yakından görme imkânı bularak yetiştirme koşullarını yerinde inceleme fırsatı bulmuşlardır. Çay, devlet tekeline alındıktan sonra "Rize'de devletin üç çay fidanlığı olduğunu anlatan Reşat Aktan, bunlardan ilkinin 1922-1924 yıllarında kurulmaya başlanan 73 dönümlük çay ve narenciye fidanlığı olduğunu belirtmektedir. Çay ve narenciye anaçlığı olarak kullanıldığını kaydettiği bu fidanlık, bugün Çay Araştırma Enstitüsü'nün ve Ziraat Çay Bahçesi'nin bulunduğu yerdedir." (Saklı, 2008: 77). Kurulan çay fidanlıklarının başarılı olduğu görülmüştür.

Peki çay tarım bitkisi olarak toplam istihdam alanı içerisinde ne kadarlık bir ekonomik paya sahip olmuştur? Bu sorunun cevabını Ali Rıza Saklı'dan hareketle şu şekilde açıklayabiliriz: "Yapılan bir araştırmaya göre, çay tarımı öncesinde toplam aile geliri içinde tarımsal gelirin oranı % 33,7 iken, çay tarımı sonrasında bu oran % 58,1'e yükselmiştir." (Saklı, 2008: 164). Bu ciddi bir orandır çünkü tarımsal gelir % 20'nin üstünde bir oranla gelişim göstermiştir.

Türkiye'de çay yetiştirilecek koordinatlar belirlenmiştir. "Ülkemizde çay yetiştirilecek yöre, 1922 yılında yapılan tespitlerle, 15 km derinliğinde olmak üzere, Sarp sınırından Trabzon'un Araklı ilçesine (Araklı deresine) kadar olan bölge olarak belirlenmiştir." (Saklı, 2008: 55). Bu bölge Karadeniz Bölgesi'dir. Karadeniz Bölgesi, coğrafya bilgisinden hareketle de denilebilir ki mikro iklim alanına sahiptir. Dolayısıyla Karadeniz'de fındık yetiştirilirken birden bire yeni bir bitki çeşidinin özel bir bölgeyi kapsayacak şekilde üretimine başlanması takdir edilmiştir. "Prof. Ali Rıza Erten, çay konusunu ilk defa bilimsel anlamda ele alıp inceleyen ve Doğu Karadeniz kıyılarında çay yetiştirilebileceğini ilk defa ortaya koyan kişi olarak tarihe geçmiştir." (Saklı, 2008: 58). Tabi ki bu başarıda ülkemizin önemli bilim adamlarının etkisi tartışılmazdır.

Saklı'dan edindiğimiz bilgiye göre cumhuriyetin ilanından sonraki bir yıllık süreçte çeşitli kanunlarla çay yetiştirilmesine devlet eli değmiştir. Bu ifade şu şekildedir: "1924 tarih ve 407 sayılı "Rize Vilayeti ile Borçka Kazasında Fındık-Portakal-Limon-Mandalina ve Çay Yetiştirilmesine Dair Kanun" çıkarılmıştır. Bu kanun ile çaylık tesisi için uzman yardımı, ucuz fidan temini ve tarıma açılan araziden 10 yıl süreyle vergi alınmaması gibi teşvikler getirilmiştir." (Saklı, 2008: 57). Konulan yasaların ilerleyen dönemlerde daha kapsamlı ve daha bilinçli olarak ele alındığı görülecektir.

Türk çaycılığının önde gelen isimlerinden Zihni Derin çalışmalarla bizzat ilgilenmiş ve Karadeniz Bölgesi'ndeki çay yetiştiriciliğine ayrı bir emek harcamıştır. "1924 yılı başında, Rize'de ziraat memuru olan İbrahim'i Batum'a göndererek; çay, mandalina, limon ve portakal hakkında gerekli incelemeleri yapması ve fidanlık için gerekli tohum ve fidanları satın alarak Rize'ye getirmesi talimatını vermiştir. Zihni Derin aynı yıl kendisi de bizzat Batum'a gitmiştir." (Saklı, 2008: 60-61). Bu yüzden Türkiye'de çaycılık denildiğinde akıllara Zihni Derin gelmektedir. Artık ekimler yavaş yavaş olumlu sonuç vermeye başlamıştır.

Dönemin tarım bakanı tarafından çeşitli incelemeler yeniden yapılmıştır. Bu bilgi şu şekildedir: "Ülkemizde çaycılığın yerleştirilmesi çabaları, zamanın Tarım Bakanı Muhlis Erkmen'in Doğu Karadeniz gezisi sayesinde yeniden etkili biçimde gündeme alınmıştır. Bakan

Erkmen, 1935 yılının Eylül ve Ekim aylarında, Samsun'dan Rize'ye kadar olan bölgenin doğal, ekonomik ve sosyal şartlarını araştırmak üzere bir inceleme gezisine çıkmıştır." (Saklı, 2008: 70). Karadeniz Bölgesi'nin bu dönemde doğal şartları çay için uygun hale getirilmeye çalışılmıştır. Dağlara yakın bölgelerde olan çay bahçelerinden çayın nasıl toplanacağı, nasıl işleneceği ve en önemlisi verimin nasıl olacağı gibi sorular akıllara gelmiştir. Daha sonra cevaplanması gereken bir diğer soru ise o dönemde sosyal hayat buna ne kadar elverecekti?

Birçok açıdan çay aslında kadınlar başta olmak üzere herkes için bir geçim kaynağı olacaktı. Cumhuriyetin ilan edildiği bu dönemlerde neyse ki kadın toplum hayatında söz sahibiydi. Kadının söz sahibi olması demek erkeği de çay üretim noktasında ikna etmek demektir. Kadın önce çay tarımının önemini anlayacak ve eşine anlatacaktı. Ayrıca bugün çay tarımı yapan Karadeniz Bölgesi'nde kadınlar arasında tam bir imece usulü dayanışma vardır. Kadınlar çay toplarken aslında bu işlerini eğlenerek bir dayanışma içerisinde gerçekleştirmektedirler. Kadın elinin değdiği her şey böylece güzelleşmektedir. Öyle ki ilerleyen dönemlerde çay için özel kıyafetler tasarlayıp çay toplama elbiseleri üreteceklerdir.

Hulusi Karadeniz'in ise bitkiyi daha yakından tanımak ve yetiştirilebilir mi? düşüncesiyle kendi bahçesine ektiği görülmektedir. Bu bilgi Saklı'dan hareketle şu şekildedir: *"1912 yılında zamanın Rize Ticaret Odası Başkanı M. Hulusi Karadeniz'in Batum'dan getirdiği çay tohumlarını kendi bahçesine dikmesi ve çayın Rize'de yetiştirilebileceğini tecrübe ile ispat etmesi Rize'deki ilk bilinçli deneme sayılmalıdır."* (Saklı, 2008: 41). Bu dönemde çayın İstanbul'da yaygınlaşması ise şu şekildedir: *"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."* (Gürsoy, 2018: 44). Böylece çay kültürü sentez bir yapı göstermiştir.

Cumhuriyet yıllarında ise M. Kemal Atatürk'ün de yönlendirmesiyle incelemeler başlatılmış ve çay, hakkında araştırmalar yapılan önemli bir bitki olarak yasalarda yerini almıştır. *"Mustafa Kemal Atatürk, Türkiye topraklarında yetiştirilebilecek bir bitki olan çayın yaygınlaşması için çalışmalara başlamış. Kahvenin pahalı yüzüne karşılık çay, daha ucuza imal edilebilen ve kolay ulaştırılabilen bir içecek olmuştur."* (www.yemek.com.tr). Nitekim çayın bu dönemde diplomaside kullanılan bir ikram olduğu Fotoğraf 2'de (<https://mustafakemalim.com.tr>) görülmektedir. Atatürk'ün Çankaya'da birçok devlet adamına vermiş olduğu bu çay ziyafeti haber yazısına konu olmuştur.



Foto 2. Atatürk'ün Çay Ziyafeti Hakkında Çıkan Haber Yazısı

Bu aşamada Türkiye'de de çay, üretim alanı bulmasıyla daha kolay temin edilebilir bir bitki çeşidi olmuştur. Çay yetiştirilen bölgelere Karadeniz'de bazı yeni isimler verilmiştir. “Çay tarımının gelişmesiyle birlikte Rize'nin Mapavri ilçesinin adı Çayeli, Trabzon'un Kadahor ilçesinin adı da Çaykara olarak değiştirildi.” (Gürsoy, 2018: 47). Çayeli, tarımsal açıdan verimli bir ilçe olarak karşımıza çıkmaktadır. Çayeli adını almasında ise bölge “Mapavri adı 25 Ocak 1944 tarihinde Çaybaşı olarak değiştirilmiş, 2 Ağustos 1944 tarihinde kabul edilip 1 Eylül 1944 tarihinde yürürlüğe koyulan 4642 sayılı yasa ile adı bu sefer “Çayeli” olarak değiştirilerek Rize iline bağlı bir ilçe konumuna getirilmiştir.” (www.ozhanoturk.com.tr). Bununla birlikte “Çayeli ilçesinin ismi çay kökünden türemiştir. Yörede Çay Eli (Çayeli) Çay Diyarı anlamına gelmektedir.” (www.cayhaber.net). Çayın geçim kaynağı haline gelmesiyle bu iki ilçeye çay kökünden gelen iki farklı ismin verilmesi çayın tarım/kültür bitkisi olduğunu göstermiştir. Ayrıca “Türkiye çayla 19. yüzyılın başlarında aktarlarda satılmaya başlamasıyla tanıştı. O zamana kadar kahve içilir, çaysa hiç bilinmezdi.” (Gürsoy, 2018: 43). Böylece Türk halkı çayı çokça sevip çokça benimsemiştir.

Kuzucu'nun aktardığına göre Türkiye'de özellikle Tanzimat Dönemiyle birlikte birtakım değişimler yaşanmıştır. Bu değişimler toplumun her noktasında kendini göstermiştir. Özellikle giyim-kuşam, moda, tüketim gibi kavramlar ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu durumu şu şekilde belirtmiştir: “Tanzimatla birlikte başlayan sosyokültürel değişim sürecinde Türk toplumunun geleneksel yeme-içme kültüründe küçümsemeyecek derecede dönüşüm meydana geldi.” (Kuzucu, 2012: 225). Durum böyle olunca tüketim alışkanlıkları da bu değişimden payını alarak içecek kültüründe çay birinci sıraya yükselmiştir. “Zira 20. yüzyılın başına gelindiğinde Müslüman hanelerin hemen tamamında kahvaltılarda çay içiliyordu.” (Kuzucu, 2012: 225). Böylece Tanzimat'la başlayan bu değişim ve dönüşüm sürecinden itibaren artık çay yerini sağlamlaştırarak toplumda varlık alanını genişletmiştir.

Çayın toplumda ön plana çıkmasıyla beraber çay için kurulan özel mekânlarda kendini göstermeye başlamıştır. “20. yüzyıla girilirken, modern hayatın getirdiği yenilikler çerçevesinde, aile oturmalarına uygun “çay salonu” veya “çay bahçesi” tarzında, mekânların belirmeye başladığı görülmektedir.” (Kuzucu, 2012: 230). Çay bahçeleri artık arkadaşların oturup sohbet edebileceği ve dertleşebileceği bir kültürel dönüşüm mekânı haline gelmiştir.

Değişim ve dönüşüm sürecinde devlete bağlı kuruluşlarda da çayın izleri görülmüştür. Kuzucu bu bilgiyi şu şekilde aktarmıştır: “19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren resmi dairelerde, askeri birimlerde, yatılı okullarda ve bazı sağlık kuruluşlarında tüketilen içecekler arasında çay da bulunuyordu.” (Kuzucu, 2012: 231). Kuzucu’nun aktardığına göre yine çay üzerine yapılan araştırmaların genişlemesiyle birlikte çayın şifai özelliklerinden faydalanılmak için çeşitli kurumlarda da günlük beslenme tablolarına eklenildiği görülmektedir. “Ruh ve beden sağlığı açısından olumlu etkiler taşımasından dolayı çay, hastanelerin yanında Darülaceze ve Bimarhane gibi kurumlardaki hasta, kimsesiz ve yaşlılara verilen günlük mönüye de alınmıştı.” (Kuzucu, 2012: 233). Kuzucu’nun aktardığı bir başka bilgiye göre ayrıca bu dönemde çeşitli önemli kişilerin anekdotlarında çaya rastlanılmıştır. Çaydan bahseden bir önemli isim Aşçı Dede olmuştur. Aşçı Dede başından geçen olayı şu şekilde anlatmıştır: “1898 yılında Kâbe’yi ziyaret için Hicaz’a giden Aşçı Dede ise Medine’de konakladıkları hanede kendilerine yapılan ikramlardan sitayişle bahsedecek ve sahurda kâfileden her birine ikişer üçer kupa ile çay verildiğini yazacaktır.” (Kuzucu, 2012: 222).

Çayın Türkiye’de akıl hastanelerinde akıl hastalarının günlük yaşamında da önemli yer tuttuğu bilgisi ise şu şekildedir: “Mesela ruhsal ve sinirsel hastalar için hizmet veren Topkapı Bimarhanesi’nin birinci, ikinci ve üçüncü derece hastalarına doktorların tavsiyesiyle belirlenen günlük yiyecek ve içecekler listesinde 2 gram çay ile 15 gram çay şekeri bulunuyordu.” (Kuzucu, 2012: 233). Kişi başına düşen 2 gram çay ve şeker ideal olarak görülerek besleyici ve aynı zamanda tamamlayıcı bir içecek şeklinde ana ve ara öğünlerde kendini göstermiştir. Yine “Çayın tüketimindeki genişlemeden askeri birlikler de etkilenmiş, İstanbul ve taşradaki birliklerin içecekler listesine çay da dâhil edilmişti.” (Kuzucu, 2012: 234). Çayın aynı zamanda Türkiye’de özellikle ordunun beslenme programında yer alacak kadar güvenilerek kullanılan bir içecek olduğu görülmektedir.

Çayın tüm bu bilgilerin yanı sıra savaş anılarında yer aldığı da görülmektedir. Savaş anılarında çay üzerine belirtilen birkaç anekdot ise şu şekildedir: “1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi’nde Kafkas cephesi kumandanı Ahmed Muhtar Paşa’nın maiyetinde savaşan Miralay Mehmed Arif Bey, Allahüekber Dağları ile Kars arasındaki Hızır Boğazı’nda geceyi geçirmek için konakladıklarında, soğuğa karşı direnç kazanmak ve biraz da dinlenmek amacıyla yatmadan önce sıcak çay içtiklerini anlatmaktadır.” (Kuzucu, 2012: 234). Diğer bir anekdot ise şöyledir: “Faik Tonguç, Birinci Dünya Savaşı’na ait anılarında, bir mola esnasında Erzurum’da kendilerine bazlama ve sütlü çay ikram edildiğini yazar.” (Kuzucu, 2012: 304).

Türkiye’de sıklıkla kullanılan bir tabir vardır. Birisi çok üşüyünce hemen bir çay iç, içinin soğuşunu alır, derler. Bu ifadeden hareketle birazdan yer verilecek anekdot uyuşmaktadır. “Örneğin 1901 yılının Aralık ayında Muş’ta meydana gelen Ermeni isyanlarını bastırmaya çalışan güvenlik güçlerinden kaçarak Irak Manastırı’na sığınıp direnişe geçen eşkiyayı kontrol altında tutan askerin soğuktan korunması amacıyla çay içmeleri önerilmiş ve çay satın almaları için kendilerine beş bin kuruş tahsis edilmiştir.” (Kuzucu, 2012: 235). Çayın askeri hem soğuktan korumak hem de zinde kalmasını sağlamak amacıyla kullanıldığı ihtimali oldukça yüksektir. Aynı zamanda çaydan alınan gıda değeri de göz önüne alınırsa her anlamda olumlu faydaları görülecektir.

Çayın faydaları Türkiye’de bu kadarla da kalmayarak çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanıldığı da şu bilgiden hareketle elde edilmektedir: “Çay salgın hastalıklarla mücadelede de önemli bir yer tutmuştur. “18. yüzyılın hemen başında yazılan ve bilinen ilk Türkçe çay monografisinin yazarı Ebülhayr’dan başlayarak, modern araştırmacı Tom Standage’e kadar doğulu batılı birçok bilim adamının ittifakla savunduğu hususlardan biri, çayın kolera, tifo, dizanteri gibi salgın hastalıkları önleyici özelliğe sahip olmasıdır.” (Kuzucu, 2012: 237). Çay, içerdiği antibakteriyel özelliklerini göstermiştir. Sahip olduğu vitamin, mineral ve değerlerle hastalıklarda tercih edilen bir numaralı ilaç olarak görülmüştür.

Türkiye’de etkili olan bir diğer salgın ise Kolera salgını olmuştur. Bu esnada çayın görevi şu şekilde aktarılmıştır: “Yine 1894 yılında Edirne’yi saran kolera salgını sırasında karantina işinde görevlendirilen jandarmalara Bonkowski Paşa’nın direktifi ile sabah ve akşam olmak üzere günde iki öğün limonlu çay verilmesi kararlaştırılmıştı.” (Kuzucu, 2012: 239). Ayrıca “1894’teki büyük İstanbul depreminin ardından baş gösteren kolera salgını sırasında da, hükümetin başkent kışla ve karakollarında görev yapan askerlere memba suyu sağladığı ve çay

içirdiği görülmektedir.” (Kuzucu, 2012: 239). Böylece çay Türkiye’de tıbbi, kültürel, ekonomik anlamlarda ön plana çıkmıştır.

Türkiye’de özellikle Doğu Karadeniz Bölgesi çay üretiminde birinci sıradadır. “20. yüzyıla kadar çayla çok haşır neşir olmayan Türkler, 1900’lü yıllarda Karadeniz’in özellikle Rize ilinde çayda önüne geçilemez bir büyüme gözlemlemiştir. 1924 yılında devlet tarafından Rize’de çay yetiştirilmesi konusunda bir yasa çıkarılmış. 1930’lara gelindiğinde Gürcistan’dan alınan 70 ton siyah çay tohumu ekilmiş ve Rize’nin bir çay yıldızı olması sağlanmış.” (www.yemek.com.tr). Kahvaltıdan başlayarak her öğüne eşlik eden çayın bugün yabancı ülkelerde dahi Türk adıyla anılmasına en güzel neden Türklerin pratik zekâsı ile en iyi tavşan kanı çay demleme şekillerine sahip olmasıdır. “İlk üç dakikada kafein çaydan çözülüp suya karışır. Onun için Batılılar çayı yalnızca beş dakika demlerler. Oysa Türk insanı çayı içerken burukluğunu da hissetmek ister.” (Gürsoy, 2018: 83). Türk insanının bu nedenle de çayı genellikle orta veya demli tercih ettiği görülmektedir.

Türkiye’de yetişen çay bitkisinin sahip olduğu bazı özellikler vardır. “Ülkemizde yetişen çay bitkisi yılda üç sürgün verir. Yani, aynı bitkiden üç kez hasat yapılır. Hasat mevsimi mayıs ayının ortalarında başlar ve ilk sürgün toplanır. Buna ilkbahar hasadı denir. Çayın ikinci sürgünüyse temmuz ayı başındadır. Buna da yaz sürgünü denir. Üçüncü sürgünse eylül başında toplanır. Her sürgünün lezzeti ve kokusu farklıdır. En makbulü ilk sürgün hasatıdır.” (Gürsoy, 2018: 35). Yine çayın fiziksel ve kimyasal özelliklerine bakıldığında “Bir filizin en uygun toplama zamanı onun balık yaprak üzerindeki sürgün gelişmesinin “iki buçuk yaprak”a ulaştığı büyüklüktür. Taze sürgünün bu büyüklüğü yaprak kalitesi bakımından en elverişli olduğu dönemdir.” (Gürsoy, 2018: 35). Bu dönemde taze yaprak halinde iken çaydan maksimum tat ve verim alındığı görülmektedir.

Çeşitli kaynaklarda yer alan bilgilere bakıldığında Türkiye’de çay üretiminde sıklıkla CTC ve Ortodoks yöntemi adı verilen yöntemlerin kullanıldığı dikkat çekmektedir. CTC, bir çay üretme yöntemidir. Çay, burada çeşitli işlemlerden geçirilmektedir. Çayın yaprak yeşilliğinden siyah renge dönüşmesi bu işlem sayesinde gerçekleşmektedir.

“1930’larda başlanan bu yöntemde, çay yaprakları endüstriyel makinelerde işlenir. Genellikle daha düşük kaliteli kalın ve büyük çay yaprakları makinelerde kesilir, ezilir ve oksidasyonu hızlandırmak için soldurma işlemi uygulanır.” (Erke, 2019: 18). En son aşama olan kurutma ve soldurma aşamasında artık çay yaprağı siyahlaşmakta ve tüketime hazır hale gelmektedir.

Türkiye’de sıklıkla kullanılan iki çay çeşidi mevcuttur. Siyah çay ve yeşil çay. Siyah çay işleminden geçirilerek sofralara gelen bir çay çeşidi iken yeşil çay, çay yaprağının çok işlem görmemiş hali olarak içecek tüketiminde yerini almıştır. “Siyah çayın bardaktaki rengi kehribarın çeşitli tonları, yeşil çayın bardaktaki rengiyse ayva sarısıdır.” (Gürsoy, 2018: 51). Çay Türk kültürüne o kadar sinmiştir ki etrafında çok güçlü bir kültür hazinesi oluşturmuştur. “Bugün, Türkiye’de sudan sonra en çok tüketilen içecek çaydır. Türkiye bu konuda, dünyada üçüncü sırada yer almaktadır.” (Duman, 2017: 169). Aynı zamanda kişi başına düşen çay miktarı ve yıllık tüketilen toplam çay miktarına bakıldığında Türkiye dünya genelinde ilk sıralarda yer almaktadır. “Data Monitor adlı kuruluşun 2017 yılı raporuna göre Türkiye kişi başı yıllık çay tüketiminde 3,5 kilogramla dünya sıralamasında birinci. Türkiye’yi 2,44 kilogramla Afganistan, 2,19 kilogramla Libya, 1,8 kilogramla Katar ve 1,7 kilogramla İngiltere izliyor.” (Gürsoy, 2018: 17). Böylece Türk karakterinin bir yansıması olarak da tanınmaktadır.

Tüm bu bilgilerden hareketle denilebilir ki “Türk” ve “çay” adı birlikte anılmaktadır. Türk’ün gıdası çay’dır. Hoca Ahmet Yesevi ile başlayan tarihi Cumhuriyet dönemine kadar başarılı şekilde gelerek ülkemizde çeşitli bilim adamlarının katkısıyla etkisini devam ettirmiştir. Tarım ürünü olarak tanınmış ve zaman içerisinde üretime başlanmasıyla Türk Çayı ortaya çıkmıştır. Kişi başına düşen ortalama çay miktarı ile dünya çay tüketim listelerinde ilk sıralara yükselmiştir.

1.1.2.3. Çayın Türkiye’deki Öncü İsimleri

Çayın Türkiye’ye tam olarak yerleşmesinde önemli araştırmacıların ve akademisyenlerin payı olmuştur. Çay, çeşitli evrelerden ve zor aşamalardan geçerek üretim alanının Türkiye’de keşfi ile hayat bulmuştur. Özellikle Türk çaycılığında etkili olup öne çıkan üç tane önemli isim vardır. Bu isimler; Prof. Dr. Ali Rıza Erten, Zihni Derin ve Prof. Dr. Şevket Raşit

Hatipoğlu'dur. Saydığımız isimler Türkiye'de çayın olumsuzlukla sonuçlanan ekimlerinden sonra gerekli çalışmaları yapmasıyla birlikte Türk çaycılığı farklı bir evreye geçmiştir. (Saklı, 2008: 97-157) Bu isimler çay ekimleri için gerekli ve bilinçli adımlar atarak çayın yöre ekonomisine katkı sağlayacak bir tarım ürünü olmasında etkili olmuşlardır.

Bu isimlerin yanında diğer önemli isimler ise çay hakkında önemli araştırmaları olan Asım Zihnioğlu, Prof. Sait Tahsin Tekeli ve Mustafa Hulusi Karadeniz'dir. (Saklı, 2008: 97-157) Anlatmaya çalışacağımız ilk isim Prof. Ali Rıza Erten'dir. Prof. Ali Rıza Erten, 1887 yılında Mersin'de dünyaya gelmiştir. Halkalı Yüksek Ziraat Mektebi'ni bitirmiştir. 1918'de "Kuzeydoğu Anadolu ve Kafkasya'da Tetkikatı Ziraîye" isimli raporla Doğu Karadeniz'de çay yetiştirilebileceğini ortaya koyan ilk kişidir. Ziraat alanında ileri çalışmaları vardır. "Çay, Limon, Mandalin, Portakal, Bambu Ziraatı" isimli önemli bir eseri de vardır. Ayrıca milletvekilliliği de yapmıştır. (Saklı, 2008: 97-106)

Zihni Derin ise 1880 yılında Muğla'da doğmuştur. 1900 yılında Selanik Ziraat İşleri Okulu'nu bitirmiştir. 1904 yılında ise Halkalı Yüksek Ziraat Okulu'nu bitirmiştir. 1920 yılında ülkenin ilk Ziraat Genel Müdürü olan Zihni Derin, Rize'ye çok fazla gidip gelerek çay hakkında bilgiler elde etmiştir ve böylece çeşitli deneyimler kazanmıştır. 1938'de Rize'de kurulan Zirai Teşkilata koordinatör olarak atanmıştır. Rize'de bu dönem çaycılık için oldukça önemli bir dönemdir. Rize'de ilk çay ekim denemeleri Rusya'ya giden Rizelilerin çay tohumunu beraberinde getirerek Rize'ye ekmeleri sonucunda başlamıştır. Çayın Rize'de ekilebilir bir bitki olduğunu Erten'in raporundan okuyan Zihni Derin, bölgenin geçim sıkıntısı çektiğini görünce çay için çalışmalara başlamıştır. Rize'de önce çay, mandalina ve portakal yetiştirilmesi için çeşitli çalışmalar yapmıştır. (Saklı, 2008: 109-115) Daha sonra " 2 Şubat 1340 (1924) tarih ve 407 sayılı Rize Vilayeti ile Borçka kazasında Fındık- Portakal- Limon- Mandalina ve Çay Yetiştirilmesine Dair Kanun'dur ve çaylık tesisi için uzman yardımı, ucuz fidan temini, tarıma açılan araziden 10 yıl süreyle vergi alınmaması gibi teşvikler getirmiştir." (Saklı, 2008: 115). Bu teşvikler çay tarımı için oldukça önemlidir.

Bir diğer isim ise Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu'dur. 1935 yılında dönemin Tarım Bakanı Hulusi Erkmen'in çay yetiştirilmesini ciddi bir şekilde ele almasından sonra bu konunun detaylı araştırılması için Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu'na görev verir. Böylece çaycılık için yeni bir süreç başlamıştır. Hatipoğlu, çalışmalar yaparak Rize'de çay yetiştirilmesinin sosyo-ekonomik yönünü ortaya koymuştur. Bu çalışma sonucunda uygulayıcı kişi olarak da Zihni Derin seçilmiştir. 1924 yılında Batum'dan getirdiği tohumları Rize'de ekme fırsatı bulan Zihni Derin burada çay üzerine çalışmalar yapmıştır. (Saklı, 2008: 116) "1924'te kurulan ilk çay fidanlılığı, bugün Çaykur'un bir birimi olarak Atatürk Çay ve Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü'nün yer aldığı ve halkın "Ziraat" dediği Rize'yi tepeden izleme imkânı veren yerde kurulmuştur." (Saklı, 2008: 116). Rize'de yine devlete ait ikinci ve üçüncü çay fidanlıklarını Zihni Derin kurarak çayın bölgeye hayat vermesini sağlamıştır. Zihni Derin'in çay üzerine yaptığı bir başka çalışma ise "Çay Müstahsilleri Kooperatifleri" kurmasıdır. (Saklı, 2008: 117)

Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun hayatına değinirsek 1898 yılında İzmir'de dünyaya gelmiştir. Bursa Ziraat Mektebinde okumuştur. 1923 yılında Halkalı Yüksek Ziraat Okulu'nu bitirmiştir. Yüksek Ziraat Enstitüsü'nde göreve başlayan Hatipoğlu yaptığı akademik çalışmalarla Doçent ve Profesör olmuştur. (Saklı, 2008: 140-141) Şevket Raşit Hatipoğlu "Akademişyenliği döneminde, "Türkiye'de Çay İktisadiyatı," başlıklı, çay tarımının ülkemizde yerleşmesi için çok önemli olan araştırmasını hazırladı." (Saklı, 2008: 141). Türk tarımına çok fazla şey kazandıran Hatipoğlu, Türk çaycılığının ivme kazanmasına yardımcı olmuştur. Dört yıl tarım bakanı olarak görev yapan Hatipoğlu çayın yeniden ele alınmasında önemli rol oynamıştır. (Saklı, 2008: 145)

Yine Türk çaycılığında önemli bir isim olan Asım Zihnioğlu, 1909 yılında Uşak'ta doğmuştur. Zihni Derin'le birlikte çalışmıştır. İzmir Ziraat Okulu'nu bitirmiştir. Daha sonra tayini Rize'ye çıkan Zihnioğlu çay ile ilgili çalışmalar yapmıştır. (Saklı, 2008: 152-153) "Hoca dedikleri Zihni Derin'in başkanlığında; Rauf Başar, Cahit Yılmaz, Mahmut Feyzi Gökçeali, Hakkı Balköse, Sadullah Dikmen ve Asım Zihnioğlu, birlikte çalışmalara başlamışlardır." (Saklı, 2008: 153). Prof. Şevket Raşit Hatipoğlu'nun "Çay İktisadiyatı" adlı eserinden faydalanarak bölgede kurulan laboratuvarıda toprak analizleri yapılırken öte yandan Zihni Derin'in çay tarımı hakkındaki notları okunarak çay teknikleri incelenmekteydi. Hindistan'da

çayla ilgili çalışmaları olan Zihnioğlu, ülkemize dönünce ilk çay fabrikasının kuruluşunda önemli bir rol alarak çayla ilgili çalışmalarını sürdürmüştür. 1960 yılında Çay Şubesi Müdürlüğüne atanan Zihnioğlu, ulusal ve uluslararası çay etkinliklerine de katılarak çayla ilgili çalışmalarını pekiştirmiştir. (Saklı, 2008: 153-154)

Türk çaycılık sektörüne ivme kazandıran bir isim de Prof. Sait Tahsin Tekeli'dir. Tekeli, yerli çay üretimini savunmuştur ve bu konuda bilimsel çalışmalar yapmıştır. 1901 yılında Samsun'da dünyaya gelen Tekeli, Halkalı Yüksek Ziraat Okulu'nu bitirmiştir. Daha sonra Ziraat doktoru ünvanı alarak 1942'de profesör olmuştur. (Saklı, 2008: 155-156) “Çay üzerinde şu çalışmaları mevcuttur: Çay Yetiştirme-İşleme-Pazarlama, Çay Sanayisinin Ekonomik Durumu ve Kooperatifler, Çay Kurumu, Çay Teknolojisi, Doğu Karadeniz Bölgesinde Çay Kooperatifleri, Rize Bölgesinde Çay Yetiştirme ve İşlemenin Bugünkü Durumu ve Meseleleri, Rize Çayları Üzerine Teknik Araştırmalar, Rize'de Çay Yetiştirilmesi Rize Çayları Üzerine Araştırmalar, Rize'de Çay Yetiştirmenin Tabii Esasları, Türkiye, İran, Pakistan Çay Yetiştiriciliği, Türkiye'de Çay Meselesi, Türkiye'de Çay Sanayisinin Ekonomik Durumu, Türkiye'de Çay Sanayisinin Gelişmesi ve Problemleri.” (Saklı, 2008: 157). Yapılan tüm bu çalışmaların genellikle Türkiye'de çay sorunu ya da sorunları üzerine olduğu dikkatleri çekmektedir.

Yine adından sıklıkla söz ettiren kişilerden olan Mustafa Hulusi Karadeniz ise 1879 yılında Rize'de dünyaya gelmiştir. Karadeniz, çaya önemli katkılar sağlamıştır. Öncelikle Batum'dan getirdiği tohumları Rize'de ekerek çayın Rize'de yetiştirilebileceğini göstermiştir. “Türk Çayı ve Çaycılığımız” adlı bir eseri vardır. Çay'ın sosyo-ekonomik yönünü ortaya koyan Hulusi Karadeniz, çayı Karadeniz'de yaygınlaştırarak bölgenin geçim kaynağının çay olmasında çok etkili bir isim olmuştur. (Saklı, 2008: 157-164)

Tüm bu bilgilerden hareketle ulaştığımız sonuca göre Karadeniz'de çay, çeşitli evrelerden geçerek evrimini tamamlayınca çay için fabrikalar kurulmaya başlanmıştır. Dolayısıyla çayın sektör haline gelmesinde yukarıda bahsetmeye çalıştığımız isimlerin etkisi ve katkısı oldukça fazladır. Her bir araştırmacının çaya ait farklı bir özelliği ortaya çıkararak çayın kurumsal bir yapıya sahip olmasını sağladıkları görülmektedir. Böylece çeşitli araştırmacılarca, akademisyenlerce üzerine çalışmalar yapılan çay zamanla Türkiye'de gelişimini tamamlayarak kültürel bir hazine şekline bürünmüştür. Çayın kültürel bir içecek biçimine dönüşmesi ise kısa bir süreyi kapsamıştır.

1.1.2.4. Türk Çayının Bugünü

Türkiye'de yeni bir unsur ve gelişim olarak kabul edilen çayın zamanla Türk toplumunda kültürel fonksiyonunun yanı sıra ekonomik boyutuyla da ele alındığı görülmektedir. Çay, ekonomide yer alarak mevcut sektörde kazanç getiren bir tarım bitkisi olmuştur. Günümüzde Türkiye'de, Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilmektedir. Bu bölgede belirlenen alanlarda çay tarımı yapılmaktadır. “Türkiye'de çay, Doğu Karadeniz sahilinde, 766,243 dekar alanda, 202,698 (2005) aile tarafından tarımı yapılan bir üründür. Bir çiftçi ailesinde ortalama 5 birey bulunduğu kabul edilirse, çay üreticiliğinden elde edilen geliri paylaşan 1 milyon kadar nüfus olduğundan bahsedilebilir.” (Saklı, 2008: 382). Bu açıdan ele alındığında çayın bölge insanının geçim kaynağı olduğu görülmektedir.

Çay sadece Rize ile değil Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Artvin, Trabzon ve Giresun'da da önemli bir kazanç olmuştur. Nitekim Saklı'dan hareketle “Bu illerimizde yaşayan ve Çaykur'da kaydı bulunan 204.500 üreticinin 767 bin dekar alanda yaptığı çay tarımından, nüfus olarak yaklaşık 1 milyon kişinin geçinmekte olduğu kabul edilmektedir.” (Saklı, 2008: 403). Dolayısıyla çay bir kazanç olarak görülerek Türk çaycılığının başlangıcının zeminini bu şekilde oluşturmuştur. Bugün “Türk çaycılığı” denilen bir sektör vardır. Bu sektörde belirlenen vizyon ve misyonlara göre uygun çay üretimi yapılmaktadır. Dolayısıyla Türkiye'de üretilen çaylar başta yöre insanı olmak üzere dünyaya açılan pencerede ülkemize gelir getirmektedir.

Çay bitkisi oldukça hassas bir bitkidir. Bu nedenle çay bitkisi üretim yerlerine yakın olan fabrikalarda işlenmeye başlanmıştır. Sektörde adından sıklıkla söz ettiren isimse Çaykur olmuştur. Çaykur devlet tekelinde olan bir çay üretim merkezidir. “Bir Kamu İktisadi Teşebbüsü (KİT) olan Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü (Çaykur), 46 yaş çay işleme fabrikasıyla üreticiden satın aldığı yaş çayı işlemektedir.” (Saklı, 2008: 383). Çaykur, üretici olmaktan öte aynı zamanda çay ticareti sektöründe pazarlama olanaklarını da barındırmaktadır.

“Çaykur’un ürettiği çayları paketleyen Rize’de bir çay paketlenme fabrikası, Ankara ve İstanbul’da da birer Pazarlama ve Üretim Bölge Müdürlüğü mevcuttur.” (Saklı, 2008: 383). Bununla birlikte “Çay sektöründe üretim yapan 191 adet çay fabrikası bulunmaktadır. Bunların 47’si Çaykur, 144’ü özel sektöre aittir.” (www.caysiad.com.tr). Çay sektörü Çaykur’la kalmayarak kurulan markaların devlet ve özel sektör şeklinde ikiye ayrıldığı görülmektedir.

Ülkemizde Cumhuriyetin ilanı ile başlayan çay ve çaylık alanların üretim ve sınırları çeşitli araştırmacıların bilgisi, tecrübesi ve araştırmalarıyla devamlılık kazanmıştır. Bunlardan adını Türkiye’de en sık duyduğumuz kişi Zihni Derin’dir. Zihni Derin’in çay ve çaya ait tesisleri bir üretim kültürüne kavuşturmasında oldukça önemli bir payı bulunmaktadır. Türk çay sektöründe Cumhuriyet ile başlayan süreç bugüne kadar çeşitli değişim evrelerinden geçmiştir. Mevcut duruma bakıldığında “Çay, sahip olduğu en uygun iklim şartları ve toprak özellikleri nedeni ile Doğu Karadeniz Bölgesi’nde bulunan Rize, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu illerinde yetiştirilmektedir. Aslında en son çıkartılan 02.04.2012 tarih ve 2012/3067 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile Ordu ile çay yetiştirilmesine izin verilen alanlardan çıkartılmış olmasına rağmen daha önceden bu ilimizde çaylık tesis etmiş olan üreticilerin hakları korunmuş olduğundan dolayı Ordu ilinde halen çay tarımı yapılan beşinci il olarak kabul etmek gerekmektedir.” (Türkyılmaz, 2015: 94). Belirlenen bu alanlarda çay üretim hacmi ve kapasitesi adeta oranlanmıştır.

Türk çayı ve üreticileri bugün yabancı ülkelerde bir pazar alanı oluşturarak üretilen Türk çaylarını en iyi şekilde satışa sunmaktadır. Özellikle Rize çayı olarak bilinen Türk çayı, pek çok çay çeşidinden farklı olarak gerek üretimi gerek hasat ve işlenme aşamasında titizlik gösterilerek üretilen ve kaliteli bir çay çeşidi olarak tanınmaktadır. Nitekim çay alanlarının belirlenmesi, dekar alanı ve üretici sayısı temel alındığında Türkiye’de çay üretim alanlarının kendi içinde oldukça iyi bir alanda varlık gösterdiği görülmektedir.

Çay sektörü hedefleri arasında “”Turkish Tea” için Rize’de bir araya gelen çay sektörü, hedefin 2023’te 50 bin ton çayı ihraç etmek olduğunu belirttiler.” (www.orcay.com.tr). Böylece sektörde daha çok markalaşma ve üretilen ton/kapasite artışı için türlü çalışmaların devam ettiği görülmektedir. Nitekim “Türkiye, yıl içinde 1 milyon tondan fazla çay yaprağı üretmektedir.” (www.nefisyemektarifleri.com.tr). Bu oran ise oldukça ciddi bir orandır.

Türk çaycılığının bugününe bakıldığında gelişen ve değişen dünyanın teknoloji koşullarının Türkiye’de de geniş alanda kendini göstermesiyle birlikte Türk çay sektörü oldukça iyi bir noktaya gelmiştir. Yıl içerisinde üretilen çay miktarının giderek artış göstermesi bu durumun en güzel tespitidir. Bununla birlikte dünyada çay tüketiminde Türk çayının ayrıca markalarıyla yer alması bizler için oldukça gurur vericidir.

1.1.2.5. Çay’ın Toplanması ve İşlenmesi

Türkiye’de özellikle Karadeniz Bölgesi’nde yetişen çayların toplanmasında Fotoğraf 3’te (www.caytvhaber.com.tr) görülen alet kullanılmaktadır. Bu aletin alt tarafı geniş bir çuval şeklinde tasarlanarak çay filizleri yukarıdan makas yardımıyla kesilerek bu torbaya aktarılmaktadır. Daha sonra toplanılan çay bir yerde toplanarak fabrikalara gönderilmektedir.



Foto 3. Çay Toplama Aleti

Çay adı verilen içeceğin oluşabilmesi için çay yapraklarının türlü işlemlerden geçmesi gerekmektedir. Dünya genelinden Türkiye'ye uzanan bir aşamada çaylar işlemlerden geçirilerek kalitesine ve çeşidine göre ayrılmaktadır. Çeşitli kaynaklarda yer alan bilgilere göre Ortodoks yöntemi, CTC yöntemi gibi çeşitli yöntemlerin olduğu bilinmektedir. Böylece çay üretim aşamasında birçok yöntem ortaya çıkmaktadır. *"Dünyada çay üretim teknikleri dikkate alındığında çaylar genelde üç ana grup altında toplanabilir. Bunlar: 1. Fermente (okside) olmuş çaylar, 2. Fermente olmamış çaylar ve 3. Yarı fermente olmuş çaylardır."* (Kacar, 2010: 179). Bununla birlikte en çok tüketilen çay çeşitlerinden ilk sıralarda yer alan Türk çayı olarak kabul edilen siyah çayın beş aşamada sofralarımıza geldiği görülmektedir. Bu işlemler sırasıyla şu şekildedir:

1)Soldurma: Bu aşama çayın geçirdiği ilk işlem olmakla birlikte diğer işlemler için çay bitkisini uygun hale getirmeyi amaçlamaktadır. *"Soldurmanın amacı, kısmi kurutma ile buharlaştırılıp özsuyu azaltılarak konsantre hale getirilen çay yaprağını fiziksel olarak kıvrma işlemi için uygun hale dönüştürmektir."* (Kacar, 2010: 181). Böylece çay yaprağında türlü değişiklikler ortaya çıkmaktadır. Çünkü *"Yaş çay yaprağı, koşullara da bağlı olarak %70-83 arasında değişen miktarlarda su içerir."* (Kacar, 2010: 182). Soldurma işleminde çay yaprağının mevcut suyunu adeta kurutarak yaprağın şekillenerek kıvam alması sağlanmaktadır. Aşağıda Fotoğraf 4'te (www.orcay.com.tr) yer vermiş olduğumuz görselde görüldüğü üzere çay yaprakları fabrikada soldurma işlemi için hazır hale getirilmiştir.



Foto 4. Çay Yapağı Soldurma İşlemi

2)Kıvrırma: İlk aşamada soldurulan çay yaprağının ikinci aşamaya gelmesiyle yapılmaktadır. “Kıvrırmanın temel amacı, bitki özsuğunu hücrelerden dışarı çıkartmak ve bunu kırılmadan kıvrılan çay yapraklarına bulaştırmaktır.” (Kacar, 2010: 192). Bu işlem yapılırken “Kıvrırma makinelerinde sıcaklık genellikle 27°C ile 32°C arasında değişir. Bu sınırların altında ve üstündeki sıcaklıklar çeşitli yönlerden sakıncalıdır.” (Kacar, 2010: 197). Fotoğraf 5’te (www.orcay.com.tr) yer verildiği üzere kıvrırma aşamasında çay makinelerinde yaprakların değiştiği görülmektedir. Soldurulan yaprakların bir noktada kalite alması bu aşamada gerçekleşmektedir.



Foto 5. Çay Yapağı Kıvrırma İşlemi

3)Fermentasyon: Üçüncü ve önemli bir aşama sayılan bu işlemin bir diğer adı oksidasyon işlemi olarak bilinmektedir. Bu aşamanın iyi anlaşılması için oksidasyonun ne olduğunu bilmemiz gerekmektedir. “Oksidasyon; kıvrılan yaş çay yaprağının hücre öz suyunda bulunan kimyasal bileşiklerin oksidaz enziminin tesiri ile biyolojik değişikliğe uğrayarak siyah çayda istenen renk, burukluk, parlaklık, koku ve aroma oluşmasıdır. Oksidasyon, siyah çayda kalitenin oluştuğu veya yok edildiği safhadır.” (www.megep.meb.gov.tr). Böylece iyi bir çay ya da kötü bir çay için oksidasyon oldukça önem arz etmektedir. Bu işlemin dikkatli ve diğer işlemlerde olduğu gibi belirli kurallarla yapıldığı bilinmektedir. Fotoğraf 6’da (www.biriz.biz.com.tr) görüldüğü üzere burada ortaya çıkan çaylar kurutulduktan sonra tasnif edilerek ambalajlanmaktadır.



Foto 6. Çayın Fermentasyon Aşaması

4)Kurutma: Çay üretiminde sonlara yaklaşıldığını gösteren bir aşamadır. Oksidasyon işleminden çıkan çaylar kurutmaya alınmaktadır. “Kurutmanın amacı, çay yaprağının nem kapsamını belli bir düzeye indirerek fermentasyonu durdurmak, kazanılan özelliklerin ve oluşan maddelerin yitmesine engel olacak ortamı hazırlayarak siyah çayı depolanabilir, paketlenabilir ve taşınabilir duruma sokmaktır.” (Kacar, 2010: 208). Bununla birlikte kurutma aşamasının bir önemli yönü daha vardır. “Kurutma öncesi çeşitli nedenlerle çay yaprağına bulaşmış bulunan bakteri ve mantarlar yüksek sıcaklıkta yaşamlarını tümüyle yitirirler.” (Kacar, 2010: 209). Böylece çay yaprağı içindeki nemi boşaltarak tasnife tabi tutulmaktadır. Fotoğraf 7’de de (www.orcay.com.tr) görüldüğü üzere çay yaprakları siyah renkte kurutulmuş bir hale gelmiştir. Çayda nemin kalmaması gerekmektedir. Aksi durumda çay pakette erken bozulabilmekte ya da küflenebilmektedir.



Foto 7. Çay Yaprığı Kurutma Aşaması

5)Sınıflandırma: İlk dört aşamayı başarıyla tamamlayan çay yaprakları bu aşamada kalite basamaklarına ve çeşitlerine göre ayrıştırılmaktadır. “Çayın sınıflandırılması temelde Çin’deki uygulamalara dayanır. Geniş anlamda çay 1. Fermente olmamış çay-yeşil çay, 2. Fermente olmuş çay-siyah çay, 3. Yarı fermente olmuş çay-Oolong çay, 4. Tablet çay, 5. Konsantre çay, 6. Özçay (Instant tea), 7. Sider çay, 8. Pikled çay, 9. Daldırma çay vb. şeklinde sınıflandırılabilir.” (Kacar, 2010: 213). Bu aşamada; çay yaprakları nicelik olarak ayrıştırılıp yaprak kalitesine göre sınıflandırılmaktadır. Daha sonra uygun olan paket rengi seçilerek çaylar paketlenip tüketicisiyle buluşturulmaktadır.

Türk çayının işleme aşaması olan yukarıda anlatmaya çalıştığımız beş aşama siyah çayın oluşması için gerekli olan aşamalardır. Bu aşamaların her biri kendi içinde taşıdığı belli kriterlere göre siyah çay üretimine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda her bir çay işleminin bir amaca yönelik olduğunu söyleyebilmekteyiz.

2. TÜRKİYE’DE SIKLIKLA TÜKETİLEN ÇAY ÇEŞİTLERİ

Dünya’nın pek çok yerinde birden çok çay çeşidi mevcuttur. Türkiye’de çay denildiğinde akıllara ilk siyah çay gelmektedir. Fakat son dönemlerde yeşil çay ve beyaz çayın da sıklıkla tüketildiği görülmektedir. Siyah çaydan başlayarak Türkiye’de adından sıklıkla söz ettiren çay çeşitlerini anlatmaya çalıştığımız bu bölümde bahsettiğimiz çayların çeşitli faydalı özellikleri ve türlü yönleriyle birlikte hazırlanışlarına kadar türlü bilgileri derlemeye çalıştık. Yanı sıra çay çeşitlerini ilgili görselle destekledik.

2.1. Siyah Çay



Foto 8. Siyah Çay ve Demi

Bugün dünyada çay tüketiminde en çok tercih edilen çay çeşitlerinden ilk sıralarda olan siyah çay, birçok özelliği bünyesinde barındırmaktadır. Öncelikle siyah çay diğer çay çeşitlerine nazaran daha ucuz olduğu için çokça tercih edilmektedir. Başta Türkiye, Çin, Hindistan, Kenya, Bangladeş, Sri Lanka gibi ülkelerde çokça yetiştirilen siyah çayın aynı zamanda saymış olduğumuz yerlerde üretimi ve tüketimi ciddi oranda yüksektir.

Fotoğraf 8’de de (www.incidorukcay.com.tr) görüldüğü üzere siyah çayın demi kırmızımsıdır. Siyah çayın elde edilebilmesi için toplanan çay yaprakları çeşitli işlemlerden geçmektedir. Bu işlemler sonucunda yaprak yeşilliği rengini siyaha döndürmektedir. Siyah çayın besleyiciliği yüksektir. Siyah çay yaprağı, birtakım vitamin ve mineralleri içermektedir. Hatta belli bir orana kadar da tuz ve mineral bulunmaktadır. Bu bilgi şu şekildedir: “Bir siyah çay yaprağı yüzde 0,60 yağ, yüzde 1,84 yaprak yeşilliği, yüzde 3,36 reçine, yüzde 7,28 zamlık, yüzde 12,88 tanen, yüzde 0,74 tein, yüzde 20,60 renklendirici madde, yüzde 2,80 albümin, yüzde 28,32 lif, yüzde 5,24 madeni tuz içermektedir.” (Kuzucu, 2012: 75). Dolayısıyla siyah çay bilimsel olarak ne kadar besleyici olduğunu Kuzucu’nun yer vermiş olduğu bu bilgiyle ispat etmiştir.

Siyah çayın halk arasında çeşitli hastalıklara iyi gelen yönlerinin olduğu ve çeşitli hastalıkları tedavi ettiğine inanılmaktadır. Siyah çay çeşidi üzerine yapılan çalışmalar da bu inanışları doğrular niteliktedir. Kuzucu’nun aktardığına göre çay’ın çeşitli işlevleri vardır. Bu işlevleri kendi arasında ayıracak olursak “Çayın hem besleyici, hem de tedavi edici (terapötik) iki özelliği bulunmaktadır. Çay yaprağının kimyasal analizi yapıldığında, Osmanlı literatüründe çayın adıyla da kaydedilmiş olan tein etkin maddesi olan kafein, teobromin, çeşitli enzimler, uçucu yağlar, karbonhidrat, mineral maddeler ve vitamin içerdiği görülür.” (Kuzucu, 2012: 74). İçerdiği bu kimyasal özellikler ile insan vücudunun ihtiyacı olan birtakım değerleri karşılayan siyah çayın içindeki kafeinin aynı zamanda bireyleri daha zinde tuttuğu tespit edilmiştir. Özellikle gün boyu daha dinç ve zinde kalmak isteyen bireyler tarafından sıklıkla tüketilmekte ve tüketilen çay genellikle demli olmaktadır.

Siyah çayın demlenme aşamasında dikkatli olunması gereklidir. En iyi demleme süresi 8-10 dakika arasında olmalıdır. Çünkü fazla demlendiği takdirde demin tadı acılaşmakla birlikte rengi de koyulaşmaktadır. Fakat Türk halkı arasında daha uzun süre de demlenildiği

görülmektedir. İsteğe göre şekerli veya şekerli tüketilebilmektedir. Siyah çay içermiş olduğu bu zengin mineraller ve değerlerle çeşitli araştırmacılarca güçlü bir antioksidan olarak görülmüştür. Böylece geçirdiği işlemlerle çay filizlerinden başlayan yolculuğu bardakta son bulmuştur.

2.2. Yeşil Çay



Foto 9. Yeşil Çay Demi

Siyah çaydan sonra akıllara sıklıkla yeşil çay gelmektedir. “Dünya çay tüketiminin yüzde 97’si siyah, yüzde 3’ü yeşil çaydan oluşuyor.” (www.tb.org.tr). Fotoğraf 9’da (www.medicalpark.com.tr) görüldüğü üzere yeşil çay, çay yaprağının işlemiden geçip özellikle de oksidasyon işlemine uğramamasıyla elde edilmektedir. Demi yeşilimsidir. “Yeşil çay okside değildir. Üstten 1,5 veya 2,5 yaprak toplanır. Bu yapraklar fabrikaya götürülüp doğrudan kısa bir süre içinde yüksek sıcaklıkta soldurma yapılır. Yılın ilk hasadındaki ürün kalite olarak en kıymetli olanıdır.” (Erke, 2019: 24). Görüldüğü üzere yeşil çay yaprağı, soldurma ile kurutularak hazırlanmaktadır. Üretiminde ise bazı bölgeler ön plana çıkmaktadır. Bu ülkeler Çin, Japonya, Sri Lanka ve Türkiye’dir.

Günümüzde yeşil çay; Sri Lanka, Çin, Japonya gibi ülkelerde çokça tüketilmektedir. “Yeşil çayda bol miktarda C vitamini vardır. Ayrıca A, B ve B123 vitaminlerini de içerir. Yeşil çayda az miktarda başka minerallerin yanı sıra kalsiyum, potasyum, fosfor, selenyum, magnezyum, bakır, çinko, nikel, karotin, flüor, tanen ve elbette kafein de vardır.” (Reimertz, 1999: 53). Oldukça sağlıklı kabul edilen yeşil çay, vitamin açısından oldukça zengindir.

Çeşitli meyve ve sebzelerde bulunan vitaminleri taşıyan “Yeşil çay doğal bir mucizedir. Bu çayda yüksek oranda vitamin ve mineraller bulunur. Limonda bulunan miktarda C vitamini ve suda çabucak çözülen çeşitli B vitamini türleri içerir. Günde beş fincan yeşil çay günlük magnezyum ihtiyacımızın %5’ini, potasyum ihtiyacının % 25’ini, demir ihtiyacının da % 45’ini sağlar. Ayrıca, yüksek oranda florit içerir. Bilimsel deneyler kesin kanıtlarla, yeşil çayın kalp hastalıkları ve bazı kanser türlerinin riskini azalttığını ispatlamıştır.” (Gürsoy, 2018: 109). Yeşil çay, halk hekimliğinde de oldukça revaçtadır. Türk toplumu başta olmak üzere çeşitli toplumlarda hastalıklara iyi geldiği için ve vücuda çeşitli faydalarından yararlanmak için tüketildiği bilinmektedir. “Çay, özellikle yeşil çay, kolesterolü azaltıcı, damarları açıcı, kanı sulandırıcı, nefesi açıcı, uykuyu ve yorgunluğu azaltıcı, bazı kanser türlerinin oluşumunu geciktirici etkilere sahiptir.” (Duman, 2017: 167). Birçok açıdan sağlığa faydalı olan yeşil çay, kalp-damar sağlığından vücuttaki her organa ve hücreye fayda sağlamaktadır.

Yeşil çay yaprakları oksidasyon işlemi görmediği için belki gözümüze kafein açısından düşük gelebilir. Aslında kafein bakımından oldukça zengindir. “Yeşil çaydaki kafein miktarı siyah çaydakine oranla daha fazladır. Çay yapraklarının siyahlaştırılması işlemi, kafein içeriğini düşürmek amacıyla yapılmaktadır. Bu işlem soldurma, kıvrma, mayalama ve kurutma safhalarından oluşur.” (Kuzucu, 2012: 75). Bu yüzden uyanık kalmak isteyenlerin tercihi olmalıdır.

Hazırlanma şekline bakılırsa “1 tatlı kaşığı çay, 200 ml su, Su sıcaklığı: Japon yeşil çayları ısıya ve demleme süresine karşı çok hassastır. Su sıcaklığı 65 °C olmalı. Çin yeşil çayları ise 75°C idealdir. Her iki çeşitte de aynı yaprakları maksimum 3 kez demleyebilirsiniz. Çok yüksek sıcaklık, çayı tatlılaştıran hassas aminoasitleri öldürür. Olması gerekenden daha soğuk su ise aromaların gelişimini engeller. Demleme: İyi kalitedeki yeşil çayı 3-4 kez demleyebilirsiniz. Fazla demlenmiş bir çay acı ve buruk olur. 2 dakika gibi bir demleme süresiyle başlayarak ikinci ve üçüncü demlemelerde bu süreyi 20 saniyede bir kontrol ederek istediğiniz kadar uzatabilirsiniz.” (Erke, 2019: 24).

Yeşil çay, Türkiye’de özellikle kadınlar tarafından çokça tercih edilmektedir. Diyet listelerinde neredeyse ilk sırada olan bitki çaylarının başında gelmektedir. Kilo vermek isteyen kadınların tercihi olmuştur. Halk arasında yeşil çayın vücutta yağ yaktığına inanılmaktadır. Dünya genelinde yeşil çay poşet çay şeklinde üretilmektedir. Aktardan alıp demleyebileceğiniz gibi hazır şekilde sıcak suya katabileceğiniz ve çeşitli aromalara sahip yeşil çaylar da mevcuttur. Ananashı, mangolu, biotinli, limonlu, sade gibi çeşitleri mevcuttur.

Her çay çeşidinde olduğu gibi yeşil çayda da kalite basamakları vardır. En kaliteli çaylar genellikle yüksek kesimlerde yetişmektedir. “Dünyanın en kıymetli yeşil çayı, Çin’in Hangzhou bölgesinde yetişen Long Jing dada bilinen adıyla Dragon Well’dir.” (Erke, 2019: 24). Yeşil çayın demi yeşilimsidir, limon sıkılarak tüketilebilir fakat genellikle şeker tercih edilmemektedir. Tadı siyah çaya nazaran daha hafiftir.

2.3. Beyaz Çay



Foto 10. Beyaz Çay

Dünya çay çeşitlerinden birisidir beyaz çay. Fotoğraf 10’da da (www.tr.teaway.net) görüldüğü üzere demi beyazımsıdır ve pahalı bir çay çeşidi olarak kabul edilmektedir. Pahalı olmasının nedeni ise kolay bulunmamasıdır. “Beyaz çay üstten 1.5 yaprak toplanarak elde edilir.” (Erke, 2019: 26). Bununla birlikte besleyiciliği oldukça yüksektir. Beyaz çay genellikle oksidasyon, fermentasyon gibi işlemlerden geçmemektedir. “Dünyanın en iyi beyaz çayı, Çin’in Fujian bölgesinde yetişir. Pai Mu Tan Bai Mudan ise bu bölgedekilerin arasında en yüksek kaliteli olanıdır.” (Erke, 2019: 26). Ayrıca “Sri Lanka, Hindistan veya Çin, üretim şekline göre Silver Needle ve Peony White Needle olarak adlandırılan beyaz çaylar en yüksek kalitedeki beyaz çay çeşitleridir.” (Erke, 2019: 26). Günümüzde dünyada en kaliteli beyaz çayın Çin’de yetiştiği görülmektedir.

Araştırmacılarca ortaya konulan faydaları ise şu şekildedir: “Beyaz çay, kateşin ve polifenol gibi bağışıklık sistemini güçlendiren antioksidanları yüksek oranda içerdiği için en sağlıklı çaylar arasındadır. Bu antioksidanlar, tomurcuk kısmında yoğunlaşır ve bağışıklık sisteminin güçlenmesini sağlar.” (Erke, 2019: 26) Beyaz çay, günümüzde herkesin

ulaşılabileceği ve sipariş verip alabileceği bir durumdadır. Bir başka kaynağa göre “Sağlıklı hücreler, beyaz çaydan çok yararlanırlar. Cilt hasarlarını onarmada oldukça etkilidir. Kırışıklıklar için deride bölgesel olarak losyon şeklinde kullanılabilir. Hatta son yıllarda bazı kozmetik firmaları beyaz çay özlerini yaşlanma karşıtı ürünlerinde kullanmaya başladılar.” (Erke, 2019: 45). Dolayısıyla vücuda ve cilt sağlığına oldukça faydalıdır.

Beyaz çayın aroması diğer çaylara benzememektedir. “Beyaz çayın aroması zarif, narin tat ve aromalara sahiptir. Bu yüzden koyu demli çaya alışık olanların beyaz çaya alışması ve lezzetine varması biraz zaman alabilir.” (Erke, 2019: 26). Demlenme aşamasında oldukça dikkat gerektiren beyaz çayın hazırlanışı şu şekildedir: “Beyaz çay şu şekilde demlenir: Genelde bir fincan için, 2-2,5 g (1,5 çay kaşığı dolusu) beyaz çay üzerine tam kaynamış 80°C (180 F) sıcaklıktaki iyi kaliteli kaynak suyundan 200 ml (6 onces) konur. İki üç dakika demlenmeye bırakılır. Kimi beyaz çaylarda daha fazla aroma ve tat için ilk demlemede süre 10 dakika olarak önerilmiştir.” (Kacar, 2010: 246). Özetleyecek olursak beyaz çay oldukça kıymetli bir çay çeşididir. Kilogram fiyatı diğer çaylara nazaran daha yüksektir. Gelişen teknoloji ve alışveriş şartları bu çay çeşidinin temin edilmesini kolaylaştırmıştır.

2.4. Early Grey



Foto 11. Early Grey Çayı

Türkiye’de kokulu çay grubunda yer alan bir çay çeşididir. “Earl Grey, siyah çaya bergamot yağı veya aroması ilavesiyle yapılan kokulu, turuncgil aromalı çay harmanıdır.” (www.lazika.com.tr). Yani siyah çaya ilave edilen çeşitli malzemelerle ortaya çıkmaktadır. Fotoğraf 11’de (www.teaforte.com.tr) yer verildiği gibi yaprak niceliği oldukça iridir. Early Grey çayı ismini ise İngiltere’de başbakanlık yapmış Charles Grey’den almıştır. Charles Grey’in isminin çaya verilmesinin de ilginç bir hikâyesi vardır. Hikâyeye göre Charles Grey Çinli bir tüccardan çay siparişi vermiştir. Çay, geç gelince çürümüş ve çayın kokusu, tadı değişmiştir. Çinli tüccar da çürüyen çaylara bergamot yağı katarak Charles Grey’e sunmuştur. (www.lazika.com.tr)

Early Grey çayının da kendi içinde çeşitleri mevcuttur. Lady Grey Çayı, Fransız Early Grey Çayı, Rus Early Çayı. Lady Grey Çayı adını Charles Grey’in eşi olan Lady Grey’den almıştır. Yine kaynağımıza göre Fransız Early Grey çayı içerisinde gül yaprakları vardır. Rus Earl Grey çayı ise portakal kabuğu ve limon otu içermektedir. (www.lazika.com.tr) Early Grey çayı, siyah çayın tadını daha yoğunlaştırmaktadır. İçimini daha keyifli hale getirmektedir.

Early Grey çayı, Türkiye’de kokulu çay sınıfında bulunan ve çeşitli çaylara karıştırılarak kokusu ve aromasından faydalanılmaya çalışılan bir çay çeşididir. Kullanım alanı, demleme

tarzı, aroma yoğunluğu kişiden kişiye değişmektedir. Fakat özellikle kokulu çay sevenlerin ilk tercihleri arasındadır.

3. ÇAY MARKALARI

Dünyada ve Türkiye’de çayın farklı şekillerde ortaya çıkması marka kavramını doğurmuştur. Böylece birden fazla marka ortaya çıkarak çay için bir rekabet alanı oluşturmıştır. Her bir çay markası üretim merkezlerinin kurulma misyonuna ve vizyonuna uygun olarak çaylarını üretmektedirler. Böylece rekabet, markaları her gün daha iyiye götürmeye ve kendilerini her gün daha çok gelişime ve değişime açık hale getirmeye neden olmuştur. Marka kavramının doğurduğu bir sonuç da çayın çeşitlerinin pazar alanında daha çok var olması ve günden güne yeni çayların ortaya çıkmasıdır. Özellikle yeşil çay gibi poşet çayların değişerek içerisindeki takviyelerin çeşitlendiği görülmektedir. Örneğin yeşil çay, papatya çayı gibi çayların içerisine biotin ya da çeşitli meyve aromaları eklenmektedir. Aşağıda yer verdiğimiz Türkiye’de çokça bilinen bazı çay markaları; kuruluşu, hedefleri ve sektördeki yeri ile ilgili türlü bilgileri içermektedir.

3.1. Çaykur



Foto 12. Çaykur Sarı ve Kırmızı Paket Çay

Türkiye’de çay markası denildiğinde akla gelen ilk markalardan bir tanesi Çaykur’dur. Sektörde türlü özellikleriyle yer alan kurumsallaşmış bir marka olma özelliği taşımaktadır. Çaykur, ülkemizde Rize bölgesi’nde yetişen çayları işleyen bir çay fabrikasıdır. Çaykur, standartları gereği ülkemizde birinci ve ikinci kalite çayları üretmektedir. (www.zinzinzibidi.com.tr)

Çaykur, Türkiye çay sektöründe gerek çalışan oranı gerekse çay işleme kapasitesiyle öne çıkan önemli bir kuruluştur. “*Bölgenin stratejik kurumu olan Çaykur; 49 Yaş Çay Fabrikası, 2 Pazarlama ve Üretim Bölge Müdürlüğü, 7 Pazarlama Bölge Müdürlüğü, Anatamir Fabrikası, Atatürk Çay ve Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 11.931 çalışanı ve 9.250 ton/gün yaş çay işleme kapasitesi ile Türkiye çay sektörünün en büyük ve lider kuruluşudur.*” (www.caykur.gov.tr). Siyah çay, Türkiye’de en çok tüketilen çay türüdür. Yüzde doksanın üzerinde tüketilen siyah çayın bazı özellikleri vardır. Fotoğraf 12’de (www.facebook.com.tr) yer verildiği gibi siyah çay taşıdığı kaliteye göre paketlenmekte ve paket rengi çayın kalitesine göre değişmektedir. Çaykur çay paketleri de bu kriterlere uygun tasarlanmıştır.

İlk olarak Çaykur kırmızı paket çay gelmektedir. Çaykur kırmızı paket halk arasında tiryaki çayı olarak bilinmektedir. Bu adı almasının nedeni ise kaliteli bir çay olmasının yanı sıra içimindeki türlü özelliklerdir. Demi daha koyu renklidir. Sık tüketilen bir çay çeşididir. Bazı kaynaklara göre ikinci kalite bazı kaynaklara göre de üçüncü kalite çay olarak geçmektedir. Yaprak kalitesi oldukça iyidir. Bu da çayın lezzetini belirlemektedir. Çaykur sarı paket çay ise

Çaykur'un ikinci kaliteli çayı olarak geçmektedir. Kırmızı pakete göre daha az tercih edilmektedir. Birinci sınıf çaylar arasındadır. Tadı güçlüdür. (www.zinzibidi.com.tr)

Saymış olduğumuz çay çeşitlerinden başka Çaykur'un Kamelya Çayı, Filiz Çayı, Tomurcuk Çayı, Çay Çiçeği Çayı gibi çeşitleri mevcuttur. Çaykur Kamelya Çayı, kalite olarak iyi bir çay olmakla birlikte içimi daha yumuşaktır. Kahvaltılar için önerilir. Filiz çayı ise aromalıdır. (www.zinzibidi.com.tr) Çay Çiçeği çayı ise “ *Adının aksine çay çiçeğinden yapılmamaktadır. Sadece bir pazarlama stratejisidir. Parlak renkli demi ve kendine özgü aroması vardır. İki yemek kaşığına bir tatlı kaşığı Tomurcuk çayı harmanlanarak içilmesi tavsiye edilir.*” (www.zinzibidi.com.tr). Tomurcuk çayı ise genellikle teneke kutularda satışa çıkarılmaktadır. Tadı aromalı ve yoğundur.

Çaykur gerek iyi bir marka olması ve gerekse de çay çeşitleriyle Türkiye’de en çok tercih edilen markaların başında gelmektedir. 1947 yılından bu yana ülkemizde adından sıklıkla söz ettirmiştir. Vizyon ve misyon olarak da Çaykur iyi kalite çayları üreterek çay sektöründe varlığını sürdürmeye devam etmektedir.

3.2. Lipton



Foto 13. Lipton Marka Çay Çeşitleri

Uluslararası bir marka olma özelliği taşıyan Lipton, Sir Thomas Lipton tarafından kurulmuştur. Günümüzde yüzden fazla ülkede mevcut olan bir çay markasıdır. “*Lipton özellikle Avrupa, Kuzey Amerika, Orta Doğu, Asya ve Avustralya bölgelerinde popülerdir.*” (www.tr.m.wikipedia.org.tr). Fotoğraf 13’de (www.lipton.com.tr) görüldüğü gibi Lipton çay çeşitleri ise oldukça fazladır. “*Dünya çay pazarının en eski ve lider markalarından Lipton, Türkiye özel çay pazarında da lider.*” (www.saipkr.wordpress.com.tr). Çay sektöründe aranan markalardan bir tanesidir.

Lipton, ilk fabrikasını 1986 yılında Rize’nin Pazar ilçesinde kurarak çay sektörüne ilk adımını atmıştır. Türkiye’ye poşet çayı getirmiştir. (www.saipkr.wordpress.com.tr) Ayrıca “*2009 yılı itibariyle 14 bin 500 çay üreticisinden çay alımı yapmakta 2010 yılında bu rakamı 21 bin üreticiye çıkararak, uzun vadedeki amaçları olan, “Faaliyet gösterdiği her alt kategoride pazar lideri olabilmek için çaba göstermektedir.”*” (www.saipkr.wordpress.com.tr). Lipton yine çeşitli çay türleriyle Türkiye çay piyasasında hedefleri doğrultusunda kendini yenileyerek sektöre katkılarını sürdürmektedir.

3.3. Doğuş



Foto 14. Doğuş Çay Çeşitleri

Türkiye çay sektöründe adından söz ettiren bir diğer marka ise Doğuş'tur. "Rize'de 5 adet çay işleme ve Ordu'da 1 adet paketleme fabrikasıyla yıllık 50 bin ton üretim kapasitesine sahip olan Doğuş Çay; yeniliklere hızla uyum sağlayan dinamik yapısı ve sürekli yükselen grafiğiyle özel sektörün lider markası konumuna ulaştı." (www.doguscay.com.tr). Sektöre 1985 yılında adım atan Doğuş Çay, ilk olarak dökme çay ile adından söz ettirmiştir. (www.doguscay.com.tr) Günümüzde bitki çayları, meyve çayları gibi çeşitlerde de en çok tercih edilen markalardan bir tanesidir. Fotoğraf 14'de (www.blog.ofix.com.tr) görüldüğü gibi sektörde türlü çaylarla varlığını devam ettirmektedir.

3.4. Doğadan



Foto 15. Doğadan Çay Paketleri

Türkiye çay piyasasında çeşitli çaylarla varlığını sürdüren bir markadır Doğadan. Fotoğraf 15’de görüldüğü üzere “Doğadan, bitki çayı üreticisi olan Türk markasıdır. Marka şu an The Coca-Cola Company’nin bir parçasıdır.” (www.tr.m.wikipedia.org.tr). Doğadan markalaşma yolundaki ilk adımını 1975 yılında atmıştır. Markayı kuran kişi ise Nevzat Karpuzcu olmuştur. Doğadan markası genellikle ürettiği poşet çaylar ile ön plana çıkmaktadır. (www.tr.m.wikipedia.org.tr) Fotoğraf 15’de (www.dogadan.com.tr) görüldüğü üzere çok çeşitli ve aromalı poşet çaylar, bugün Doğadan markası altında piyasaya sürülmektedir. Doğadan Çay, çayı üreticiden tüketiciye en iyi şekilde sunmayı hedefleyerek ürün kalitesine önem vermeyi amaçlayan bir marka olarak kendini tanıtmaktadır.

3.5. Beta Tea



Foto 16. Beta Tea Çay Paketleri

Ülkemiz çay piyasasında yer edinen farklı bir marka da Beta Tea olmuştur. Çay sektörüne ilk olarak 1987 yılında giriş yapan marka, halk arasında genellikle yabancı çeşit çaylarla anılmaktadır. Yer yer ithal çay da denilmektedir. (www.betatea.com.tr) “Beta Gıda A.Ş. günümüzde çay sektörünün merkezi haline gelen Sri Lanka Çay Borsası’nda en yüksek miktarlarda alım yapan 10 firmadan birisidir.” (www.betatea.com.tr). Fotoğraf 16 (www.foodturkey.com.tr) göstermiştir ki Beta Tea taç yaprak, kızıl dem vd. çay çeşitleriyle oldukça revaçta olan bir çay markasıdır.

Beta Tea, Türkiye çay sektöründe kendisini sürekli yenilemeye, gelişmeye ve değişmeye uyum sağlayan bir yapı göstermektedir. Bu yüzden “2018 yılında Türkiye’de çay sektöründe ilk Ar-Ge Merkezini kurarak üniversiteler, kamu kurumları ve araştırma enstitüleri ile ortak projeler, alanında uzman ve tecrübeli ARGE kadrosu ile gıda sektörüne yenilikçi çözümler sunmaktadır.” (www.betatea.com.tr). Ayrıca yer verilen ifadeye göre sektörde genellikle makine gücü yerine el yordamıyla toplanılan çayları temin ederek sektöre farklı bir bakış açısı getirmiştir. “Beta Gıda, dünya üzerinde çay yetiştiren ve en nadide çayları tek tek elle toplayan ülkelerin çaylarını temin ederek uluslararası ticarete sunarken, bu ülkelerin çay kültürlerini yaşatan ve çay severlerle buluşturan çayda elçi bir firma olmaya devam etmektedir.” (www.betatea.com.tr). Böylece çay sektöründe adından söz ettirmeyi başarmıştır.

3.6. Tirebolu 42



Foto 17. Tirebolu42 Çay Paketi

Fotoğraf 17’den (www.tirebolucay.com.tr) hareketle kaliteli çaylardan biri daha olan Tirebolu42 çay markası adını Rize’de bulunan Tirebolu bölgesinden almıştır. Sektöre ilk olarak 1992 yılında atılım yapan Tirebolu 42, Hüseyin Avni Bey tarafından kurulmuştur. Diğer çay markalarından farkı ise çaylarını alana göre yüksek bir yere konumlandırmasıdır. (www.fenerbahce.com.tr) “Tirebolu bölgesinde bulunan çay bahçeleri, deniz ve sahil kesiminden uzak yüksek rakımlarda yer almasından dolayı herhangi bir şehir ve hava kirliliğine maruz kalmamaktadır.” (www.fenerbahce.com.tr). Bu yüzden çaylar oldukça kaliteli şekilde üretilmektedir. Böylece çay piyasasında kaliteli ve iyi demi ile tanınan bir çay markası olma özelliğini taşımaktadır.

Kurulma amacına uygun olarak kaliteli Türk çayı yetiştirmeyi hedefleyen marka, sektörde uzun süren bir deneyime sahiptir. “30 yıldır tadıyla, adıyla ve taptaze aromasıyla farklı bir tiryaki kitlesine sahip olan Tirebolu42 Çay, Doğu Karadeniz bölgesinin batısında, en verimli bahçelerden; en kaliteli çay yapraklarını sevgiyle ve emekle işleyerek, Türk Çayı olarak dünyaya nam salan siyah çayı, “Herkes Bizden Çay” anlayışı ve sloganıyla, çayseverlerle buluşturmaktadır.” (www.fenerbahce.org.tr).

3.7. Karali Çay



Foto 18. Karali Çay Çeşitleri ve Paketleri

Genellikle çay reklamlarında ve sloganlarında marka olarak doğal yani organik çayı savunan bir marka olma özelliği taşımaktadır. Bu bilgiyi şu ifadeden hareketle elde etmekteyiz: “2005 yılında Organik Tarım sertifikası alınarak organik çay üretimine başlanmıştır.” (www.ekoorganik.com.tr). Sektöre ilk olarak 1993 yılında Rize’de adım atmıştır. Bu bölgede üretilen çaylar pazar alanına açılarak kendine has bir tarz oluşturmuştur. Fotoğraf 18’de (www.gram.com.tr) görüldüğü ve yer verildiği üzere farklı türde çaylarla piyasada varlığını sürdürmeye devam eden bir markadır.

Organik çay üretiminde önde gelen marka “Karali Organik dökme Çay, Güneysu bölgesinin eşsiz doğasında yeşeren çay filizleri ve kaliteli çay yaprakları toplanır, Karali’nin özeni ve tecrübesiyle profesyonel bir şekilde el değmeden işlenir.” (www.ekoorganik.com.tr). Böylece eşsiz bir lezzet ve çayda ayrı bir kalite sunmayı hedeflemektedir. Altın Marka Ödülü olarak çay sektöründe adından söz ettirmiştir. (www.ekoorganik.com.tr)

3.8. Ahmad Tea

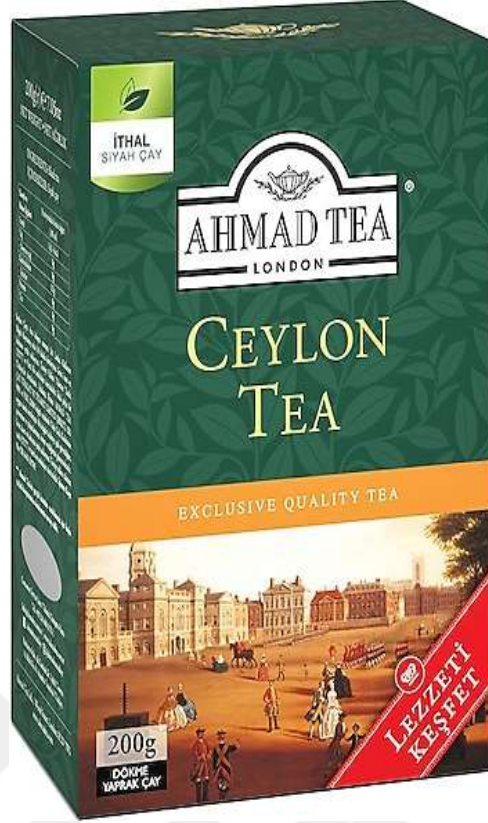


Foto 19. Ahmad Tea Çay

Fotoğraf 19’da (www.akakce.com.tr) görüldüğü gibi bir İngiliz çay markası olan Ahmad Tea, Türkiye çay pazarında ithal ettiği çaylarla da tanınmaktadır. (www.ahmadtea.com.tr) “Bugün, Ahmad Tea, 80’den fazla farklı ülkede çay tutkunlarına günde 30 milyon fincandan fazla çay getiriyor. “ (www.ahmadtea.com.tr). Aynı zamanda kurulan bu çay markası aile şirketi olma özelliği de taşımaktadır. 1986’da kurulan bu aile şirketi bergamotlu ve özel seri çaylarla artık Türkiye’de bulunmaktadır ve böylece çay markaları arasında aranan yüzlerden bir tanesi olmuştur. (www.ahmadtea.com.tr)

3.9. Ofçay



Foto 20. Ofçay Çay

Fotoğraf 20’de (www.hoppibebe.com.tr) yer aldığı üzere çay markaları sayıldığında adından söz edilen bir marka olan ve çay markaları listesinde yer alan Ofçay çay markası 1987 yılında kurulmuştur. Çay üretim sektöründe kurduğu tesislerle adından sıklıkla söz ettirmiştir. Kurucusu ise Burhan Kasap’tır. Filiz çay noktasında ayrıca bir başarı göstermiştir. Bu da sektörde ilerleme açısından kayda değer olmuştur. (www.blog.ofix.com.tr) “Ofçay’ın büyümesi, 1990’lı yıllarda hızlı bir ivme kazandı. Ofçaysan Çamlıca Filizi, Ofçay Hazine, Ofçay Filiz ve Ofçay Efsane gibi ürünler, bu ilerlemenin esas unsurları oldu.” (www.blog.ofix.com.tr).

2018 yılında Jacobs adlı firmayla tanışan Ofçay, üretimde daha çok hız kazanmıştır. “Günümüzde Ofçay 5 fabrika, 1 çay ve 1 şeker paketlenme tesisiyle yıllık 18 bin 500 ton yaş çay işleme kapasitesine sahip. Dökme, bardak ve demlik poşet çaylar ile bitki, meyve, yeşil ve form çaylarından oluşan ürünleriyle Ofçay, sektörün önde gelen markalarından biri olmayı sürdürüyor.” (www.blog.ofix.com.tr). Böylece her bir çay markası üretim kapasitesi, amacı, kalitesi, hedefleri doğrultusunda hareket etmektedir.

3.10. Bey Çay Çay



Foto 21. Bey Çay Çay

Türk çay piyasasında var olan markalardan Bey Çay markası Hasan Uzun tarafından kurulmuştur. Marka sektöre 1992 yılında Rize'nin Akarsu köyünde giriş yapmıştır. (www.beycay.com.tr) Marka ürettiği çaylarla alakalı olarak şu bilgileri paylaşmıştır: “ Dış ve iç göçün yoğun olarak yaşandığı bir dönemde kendi topraklarında, Rize’de, kaliteli üretim ve iş gücü saplama amacını şiar edinen Bey Çay ailesi olarak, ilk fabrikamızı kurduğumuzdan itibaren dökme çay ile başlayan serüvenimizi ilerleyen yıllarda Poşet Çay, Yeşil Çay, Beyaz Çay üretimi ve yeni ar-ge çalışmalarımızla sürdürmekteyiz.” (www.beycay.com.tr). Böylelikle Rize merkezli kurulan marka üretimine çeşitli çaylarla devam etmektedir. Fotoğraf 21’de de (www.beycay.com.tr) görüldüğü gibi çay paketinin üzerinde Ayder Çamlıhemşin adı geçmektedir. Bu bölgede oldukça kaliteli çay yapraklarıyla ön plana çıkmaktadır.

3.11. Berberoğlu Çay



Foto 22. Berberoğlu Çay Paketi

Berberoğlu çay markası birçok marka gibi Rize’de kurulmuştur. 1992’de üretime başlamıştır. (www.berberoglucay.com.tr) Türkiye piyasasında önemli çay markalarından biridir. Fotoğraf 22’de (www.berberoglucay.com.tr) görüldüğü üzere kırmızı paket çaylarla da tanınmaktadır. Firmanın ifadesine göre “Çayımız orta ve yüksek rakımlardaki belli bir bölgenin seçili tarlalarından çay yaprakları itinayla toplanır, özenle işlenir ve paketlenir.” (www.berberoglucay.com.tr). Böylece bu çay markası da diğer markalar gibi en iyi kalite çayları üretmeye çalışmaktadır.

3.12. Destan Çay



Foto 23. Destan Marka Çay Paketi

Giresun merkezli kurulan Destan çay markası Eynesil yöresinde çaylarını üretmektedir. (www.caytoptancisi.com.tr) “Eynesil, Karadeniz bölgesindeki diğer ilçelere oranla güneşi fazla gördüğü için toprağından kaynaklanan bir kalite ortaya çıkıyor. Bu nedenle Eynesil’de üretilen çay güneşi daha fazla gördüğü için aroması en yüksek çay olma özelliğini taşıyor.” (www.caytoptancisi.com.tr) şeklinde ifade edilmiştir. Bununla birlikte “2000’li yıllarda günlük yaş çay işleme kapasitesini 60 tona çıkaran firma markalaşmaya ve Pazar yatırımlarına büyük önem vermiştir. Günümüz itibari ile günlük 120 ton yaş çay işleme kapasitesine sahip firmanın modern ve hijyenik ortamda üretilen ürünleri Türk damak tadına uygun lezzeti, ideal rengi ve çayın o eşsiz kokusunu verebilmesi için çalışmalarını sürdürmektedir.” (www.caytoptancisi.com.tr). Böylece değişen üretim şartları teknolojinin etkisiyle tüm markalarda kendini göstermektedir. Ayrıca Fotoğraf 23’de (www.hepsiburada.com.tr) yer alan çay paketinden hareketle çayların elle yani doğal olarak toplandığı yorumunu yapabilmek mümkündür.

3.13. Altıncezve Çay



Foto 24. Altıncezve Çay Paketi

Altıncezve çay markası 1940 tarihinde Bursa’da kurulmuştur. (www.altincezve.com.tr) Sektöre sadece çay değil birden fazla içecek üretim şekliyle devam etmektedir. Marka bu özelliğini şöyle dile getirmektedir: “Başlangıçta kuru kahve üzerine faaliyet gösteren firmamız geçen zaman içerisinde ürün çeşitliliğini ve hizmet ağını arttırarak “meyve aromalı içecekler, Türk çayı ve kahve” ana grupları olmak üzere 100’ün üzerinde ürünün imalat ve toptan dağıtımını yapmaktadır.” (www.altincezve.com.tr). Fotoğraf 24’de (www.akakce.com.tr) görüldüğü üzere kırmızı paket yani kaliteli çay üretmeyi hedeflemektedir. Firma üretimine devam ettiğini ise şu şekilde belirtmektedir: “Bursa Yıldırım ilçesinde yer alan merkez fabrikamızda 8000 m2 kapalı alanda faaliyetimizi sürdürmekteyiz. Rize ili Ketenli köyündeki fabrikamızda köylüden yaş yaprak çay toplayarak üretim yapmaktayız.” (www.altincezve.com.tr). Bu şekilde her bir çay markasının doğal çay üretme isteği etrafında bulunduğu görülmektedir. Yanı sıra her marka kurulma amacına göre belirli çay üretim hedeflerine göre hareket etmektedir.

4. ÇAY DEMLEME USULLERİ

Türkiye’de çay tüketimi birçok toplumun aksine daha farklı özelliklere sahiptir. Türk milleti için çay günlük hayatın ötesinde hazırlanmasından ikramına geniş bir yelpazede varlık göstermektedir. Çay Türk toplumu için sadece bir içecek değil ritüel, değer unsuru, edebi bir ürün, sembol ve simgedir. Bu yüzden bir bardak çay çok fazla anlam taşımaktadır. Dolayısıyla çay bu kadar önemliyken çayı tüketme noktasında bireysel farklılıklar ortaya çıkmıştır. Her birey kendi damak zevkine göre çayı hazırlayıp tüketmiştir. İyi ve kaliteli bir çayı herkes tüketmek ister bu yüzden öznel şekilde demleme tarzları/usulleri halk içinde kendini göstermiştir.

Türk halkının zengin, fakir fark etmeksizin evinde çay bulunmaktadır. Bu yüzden kullanılan teknikler bölgeden bölgeye, kişiden kişiye değişiklik göstermektedir. Bunun sonucunda demleme şekilleri çeşitlilik kazanmıştır. İlk çay demleme tekniğine bakılırsa çayın suyu kaynatılır ve su kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılarak suyun ilk sıcaklığını dindirmesi beklenir. Daha sonra dinen su üstteki demliğe alınarak üzerine çay ilave edilir. Bu yöntem kendi içinde şu şekilde de yapılabilir: Demliğe önce çay atılmakta sonra üzerine su ilave edilmektedir. Fakat bu yöntem kimilerine göre suyun çayı haşlayacağı ve tadını bozacağı yönündedir. Hatta bu şekilde demlenen çaya bazı kişiler çayı yanlış demliyorsun demektedir. Yine toplumun bazı kesimlerine göre bu yöntem oldukça faydalıdır. Çayın içerisinde bakır bulunmaktadır. Sıcak su çayın üzerine dökülünce içindeki bakır kırılmaktadır. Daha sonra bu çay demleme tekniğinde çay, demir bir kaşıkla karıştırılmaz çayın demir tadı alacağına inanılmaktadır.

Türkiye’de düzenlenen çay şampiyonası olduğunu ise şu bilgiden hareketle görmekteyiz: “Şampiyona’dan sona yapılan kapanış töreninde konuşan RTB Başkanı Mehmet Erdoğan, “Türk çayının uluslararası tanıtımına katkı sağlamak için her sene organize ettiğimiz bu yarışmanın bu sene Avusturalya’dan Fransa’ya 20 uzman ve jüri üyesinin gelerek dahada büyük bir organizasyon haline geldi. Çay kültürlerinin tanıtımı ve kaynaşması açısından başarılı bir faaliyet oldu. Burada şampiyon olan arkadaşlarımız dünya çay şampiyonasına katılıp, ülkemizi temsil edecek. Dünya’da adı bile bilinmeyen Türk çayı Borsamızın yaptığı böyle çalışmalarla tanınmaya ve Türk çayında farkındalık oluşmaya başladı. Buradan emeği geçen herkese teşekkür ediyorum” (www.rtb.org.tr) şeklindeki ifade Türk çayının kalitesini gözler önüne sermektedir.

Çayın sıklıkla tüketildiği Doğu bölgelerinde ise karşımıza başta Erzurum olmak üzere birçok yerde “Erzurum usulü” denilen teknik çıkmaktadır. Bu yöntem şu şekildedir: “Çayı Erzurum usulü demlemek için demliğe yeteri kadar çay konur. Soğuk su ilave edilerek süzülür. Soğuk suyla çayın yıkanması hem çayın tozunu almak hem de çayı ıslatmak içindir. Islanmış olan çayı, demlik çaydanlığın tepesine yerleştirilir. Altındaki su kaynadıkça buharıyla demliği ısıtır ve çay yaprakları demliğin içindeki rutubetle gevşer. Çaydanlıktaki su kaynama noktasına ulaştığında demliğe çaydanlıktan aldığı kadar su boşaltılır. Artık 15 dakikalık bekleme süresi başlamıştır.” (Gürsoy, 2018: 90). Bu teknik birçok yerde karşımıza çıkmaktadır.

Farklı bir teknik olarak “Demliğe soğuk suyla yıkanmış ve bu yolla tozundan arındırılmış çayı ve soğuk suyu koyun. Altındaki çaydanlığa koyduğunuz soğuk suyu kaynatın. O kaynamaya devam ettikçe üzerindeki demlik yavaş yavaş ısınacaktır. Demlik yeterince ısındığında üzerine bir havlu sarıp çaydanlığın üstünden alın ve bir nihale üzerine koyun, beş dakika bekletin.” (Gürsoy, 2018: 91). Bu tekniğin de yine sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Çay demleme tekniklerinden olan aşılama tekniği ise kullanılan yöntemlerden biridir. Fakat bu yöntem genellikle kalabalık bir ortamda çayın demi az geldiğinde uygulanmaktadır. Aşılama dem, sıcak su eklenerek dem çoğaltılır. Aşlama olarak da kaynaklarda yer almaktadır. “Aşlama tekniğinin Sivas’taki adı Çavuşbaşısıdır.” (Kuzucu, 2012: 466). Bununla birlikte Elazığ’da yerel ağızda aşılama çay için kullanılan argo bir tabir vardır. Aşılama/Aşlama yapılan çaya, çayı piç yapmak denir. Kahvehanelerde bu tabir kullanılmaktadır. (K.2)

Fotoğraf 25’de de (www.cayhaber.net) görüldüğü üzere Türkiye’de daha çok Doğu Karadeniz çay üretimiyle bilinen bir bölgedir. Bu bölgede “zibilli çay” olarak bilinen bir tarz vardır. “Doğu Karadeniz Bölgesi’nde çay iki türlü ikram ediliyor; Biri “zibilli çay.” Bu çayların içinde yüzen çay yaprakları var. Yani süzülmemiş çay. “Zibil” küçük kırıntı anlamında.

Diğeryse “süzekli çay”, yani süzölmüş çay.” (Gürsoy, 20128: 91). Bu çay çeşidi Muş’ta ise “pullu çay” olarak anılmaktadır. Bu kısım ilerleyen bölümlerde daha detaylı anlatılacaktır.

Türk halkı içinde harman çay geleneğı yaygın olan bir şekildir. Bu noktada çeşitli çaylar karıştırılarak birden çok çayın lezzet ve aromasından faydalanılmaktadır. Genellikle ölkemizde üretilen çaylara “Türk Çayı” adı verilmektedir. Dışarıdan gelen çaylara ise “Kaçak Çay” denilmektedir. Bazı bölgelerde kaçak çay ve Türk çayı karıştırılır. Demlenme aşamasında uzun süre demlenmesine müsaade edilmez. Çünkü kaçak çayın tadı serttir, bekledikçe tadı daha da sertleşebilir. Bununla birlikte harman çay için çeşitli çaylara bergamot, tomurcuk, filiz çay gibi türler de karıştırılabilir.



Foto 25. Karadeniz Çayı

Çay demlemek için kimi kişilerin ise çayı yıkadığı görölmektedir. Hatta çayı yıkayıp biraz beklelettikten sonra çayı demleyen kişiler de vardır. Çay yıkanması aşamasında genellikle soğuk su tercih edilmektedir. Böylece çayın tozunu almak hedeflenmektedir. Türk adı ile anılan demleme tarzının adı olan Tavşan Kanı Çay ise halk kültüründe oldukça özel bir yere sahiptir. Tavşan Kanı Çay, mükemmel kırmızı demiyle en iyi demlenen çaydır. Kaynaklarda yer verilen bilgilere göre halk kültürü içindeki inanışta tavşanın kanı fazladır. Çayla bağdaştırılmasının sebebi ise tavşan avlandıktan sonra eti, kanın akması ve dinlenip tüketime hazır hale gelmesi için bekletilmiş. Bu noktada et dinlenirken etin suyu sık sık değiştirilmiş, eğer değişmezse çay gibi renk almaktaymış. (www.instagram.com.tr) Fotoğraf 26’da da (www.istavrit.biz.com.tr) yer aldığı üzere işte bu sebepten dolayı Tavşan Kanı Çay denilmiştir.

Türkiye’de düzenlenen çay demleme yarışmasında Gülhanım Delihasan en iyi çay demleme tekniklerini şu şekilde paylaşmıştır: “Doğru bildiğimiz bu yanlış ise çayı koyup üstüne su dökmemiz. Bu durumda çayın haşlandığını ve ağızlara yanık ve acı bir tat verdiğini söyledi.” (www.ahaber.com.tr) ifade bize çay demleme noktasında sık bilinen bu yanlışın çayın tadı üzerindeki etkisini göstermektedir. Yanı sıra iyi bir çayı ise şu şekilde aktarmaktadır: “Öncelikle iyi bir içme suyu seçerek işe başlıyoruz. Bakır olarak seçtiğimiz alt demlikte suyu kaynattıktan sonra üst demliğe aktarıyoruz. Aktarırken mümkün olduğunca yukarıdan dökmeye çalışalım. Böylece suyun oksijenle temas etmesini sağlayacağız. Küçük demliğe koyduğumuz suyun içine orta boy demlikler için 5 yemek kaşığı çay ilave ediyoruz. Daha sonra alt demliğe soğuk su ilave edip, suyun kaynamasını bekliyoruz. Su kaynarken üst demlikteki çay çöker, demlenir ve kıvama gelmiş olur. 15 dakika bekletip servis edin.” (www.ahaber.com.tr) bu şekilde iyi bir çayın nasıl olması ve nasıl demlenmesi gerektiğini Gülhanım Delihasan bizlere aktarmıştır. Görölmektedir ki demleme biçimi çayın tadı üzerinde etkili olan ana unsurlardan bir tanesidir.



Foto 26. Tavşan Kanı Çay

Elde ettiğimiz bilgilerden hareketle Türk halkı için çay, her yörede farklı şekillerde anlam kazanmıştır. Her vatandaşımız çayı kendi benliğince yorumlayarak çay kültürüne katkı sağlamıştır. Böylece çay kültürü çok sesli bir taban oluşturmuştur. Türkiye çay demleme ve çay tüketme biçimleriyle dünyada apayrı bir yere sahiptir. Bu yüzden çayın tüketimi kadar demlenişi de önem kazanarak çaya yüklenen anlamlar farklılık göstermiştir.

5. ÇAY RİTÜELLERİ

Çay ritüelleri, dünyada çeşitlilik içermektedir. Fakat bundan önce değinilmesi gereken nokta “ritüel” kelimesidir. Ritüel; insanların benimseyerek kabul ettikleri davranış biçimlerinin genel adı olmuştur. Dolayısıyla çay ve çay tüketimi/alışkanlıkları, Türkiye başta olmak üzere dünya’nın pek çok yerinde günlük/sosyal hayatta ilk sırada yer almaktadır. Bu nedenle çay ve tüketimi ritüelleşmiştir. Bu başlık altında ritüelleri dünyada ve Türkiye’de olmak üzere iki şekilde tasnif etmiş bulunmaktayız.

5.1. Dünya’da Çay Ritüelleri

Çay ve çaya ait çeşitli unsurlar geçmişten günümüze farklı coğrafyalarda derin izler bırakmış ve toplulukları, milletleri ortak bir paydada birleştirmiştir. Mistik Asya topraklarında can bulan çay özellikle Çin, Japonya, Hindistan, Türkiye gibi ülkelerde kültürel öğeleri şekillendirmiştir. Zaman içinde dünyaya yayılıp kök salmıştır. Çay, giderek bir içecek olmaktan çıkıp sosyal, ekonomik, kültürel terimlerle ün almıştır. Dünyadaki çeşitli çaylar ortaya çıktığında seremoniler, ritüeller, pratikler şekillenerek zengin bir yapı göstermiştir.

Çay içme alışkanlığı ile başlayan çay kültürünün gelişimi bir milletin ya da herhangi bir bölgenin hayata bakış açısını, beslenme kültürünü, yaşam tarzını, ön plana çıkan değerlerini önemli bir kimlik haline getirmiştir. Bu kültür; çayın demlenmesi, kullanılan teknik, tüketimi ve tüketimi esnasındaki yanındaki yiyeceklerle birlikte uyulan davranış biçimleri gibi detayları içermektedir. Sembol haline gelmesi ise çaya yüklenen anlamlarla başlamıştır. Bazen günlük hayatta yorgunluk atmaya yardımcı bir besin bazen hayatın geçiş aşamalarında önemli anlarda iletişimde mesaj olarak yerini almıştır.

Çay kültürünün türlü renklerini keşfetmek, çayın dünya üzerindeki yerini belirlemek ve anlamlandırılması maksadıyla Çin, Japonya, Hindistan, İngiltere, Almanya, Rusya, Yemen, Amerika ve Tunus çay tüketim kültürleri ana hatlarıyla anlatılarak bilgi verilmiştir.

5.1.1. Çin

Keşfinden başlayan süreci üretimiyle taçlandırılan ve dünya ekonomisine ve kültürüne kazandıran ülke Çin olmuştur. Çin, çayın doğduğu memleketidir. Dolayısıyla ekonomisinde çay, pay sahibidir. Çay, Çin’de sadece finansal yönden değil geliştirilen ve dönüştürülen birçok unsurla kültürün bir parçası olmuştur. Nitekim çayın buradan dünyaya yayılması coğrafi keşifler vesilesiyle yön değiştiren ticaret yolları ve ticaretin de gelişmesi ile Asya’dan dünya ülkelerine geziye çıkan bir çay üretim ve tüketim alanı vardır.

Çay bitkisi, içecek olma yolunda hazırlanması ve sunumun görsel zenginliğe sahip olması ile önemli bir yerdedir. Çayın törensel sunumunun yapılacağı ve konukların ağırlandıkça çayın ikramı aşamasında dikkat edilen çay evleri, Çin kültüründe tasarım ve detaylarıyla oldukça önemlidir. Nitekim sonraları çay evleri Japon kültüründe yer bulacak ve çeşitli şekillerde Japon kültüründe kendini gösterecektir. Çay evleri sadece çayın içildiği yerler değil aynı zamanda sadelikle estetiği buluşturup insanın manevi yönüne hitap eden alanlar olmuştur.

Çin’deki çay evlerinde çay tüketimi din etkisiyle şekillenmiştir. Budizm’in etkisinde olan çay, Budist rahipler tarafından çokça tüketildiği için saygı ile bütünleştirilmiştir. Dolayısıyla kutsal bir içecek gibi görülerek davranışlar bu özelliğe göre şekillendirilmiştir. Günümüzde Çin, oldukça verimli çay bahçeleriyle tanınmaktadır. Çin çay bahçeleri, çayın üretilip hasat edildiği yerler olmuştur. Çin çayını diğer çaylardan farklı kılan en önemli özellik ise yüksek rakımlı yerlerde yetiştirilmesidir. Bugün çeşitli araştırmacılarca da ortaya konan birçok çalışmada yüksekte yetişen çayların daha kaliteli ve lezzetli olduğu bilgisi yer almaktadır. Çin, çay bahçelerinde oldukça düzenli, disiplinli şekilde çay üretmektedir.

Çay bahçelerinde çay bitkisi, türüne göre değişiklik göstermektedir. Kaynaklarda sıklıkla çay adıyla birlikte anılan iki bölge öne çıkmaktadır. Yunnan bölgesi ve Fujian bölgesi. İki bölgede oldukça kaliteli çaylar üretilmektedir. “*Son yarım yüzyılda Yunnan bölgesinin çayları Yine Zhejiang bölgesindeki Dragonwell, dünya özellikle de Pu’erh ve Golden Needles gibi siyah çaylar için talep arttı.*” (Erke, 2019: 53). Fujian bölgesi ise farklı türdeki toprağıyla oldukça verimli bir yapıya sahiptir. “*Örneğin, Anxi bölgesinin bol mineralli kırmızı topraklarında dünyanın en iyi oolongu olan Iron Goddess of Mercy Oolong yetişmektedir.*” (Erke, 2019: 53). Yüksek kesimlerde üretilen kaliteli çayların makine ile değil el yordamıyla toplanması da kaliteyi etkileyen bir unsur olmaktadır. Yine Sichuan bölgesinde bulunan Ming Dağı çay üretim yerlerinden bir tanesidir.



Foto 27. Zhejiang Bölgesindeki Çay Bahçeleri

Fotoğraf 27’de (www.anamurekspres.com.trri) görüldüğü üzere birçok ülkenin aksine Çin çay bahçeleri yerli ve yabancı turistlere açıktır. Ziyaretçiler, çayı yakından görme fırsatına erişebilmektedir. Böylece turistik mekân özelliği de kazanmaktadır. Bahçelerde gerçekleştirilen hasatlar, seremoniler, ritüeller, tüketim gibi çeşitli davranış biçimlerini somut şekilde görmek de mümkündür. Böylece etkileşime açılan çay bahçeleri, kültüre ait unsurların paylaşılmasını ve dünya kültürlerine yayılmasında rol almıştır.

Çin’deki çayların seremonisi esnasında çay şu şekilde hazırlanmaktadır: “Çay yapraklarının üstüne gereken suyun yarısı kadar kaynar su dökülür. Kısa bir süre sonra çaydanlık yeni kaynatılmış suyla doldurulur. Birkaç dakika sonra fincanlara ilk çay dökülür –iyi koku çayı. Sonra aynı yaprakların üzerine ikinci kez kaynar su dökülür ve çayın demlenmesi beklenir –iyi tat çayı. Ardından aynı yapraklar mutlaka bir üçüncü kez demlenir –uzun dostlukların çayı. Aynı çay yaprakları bu şekilde üst üste beş kez demlenebilir.” (Reimertz, 1999: 69). Bu çay demleme tekniği çoğu ülkede hoş karşılanmamaktadır. Özellikle Türkiye gibi ülkelerde çay yaprağı bir kere demlenir. Bundan sonraki demlemelerde çayın bayat tat vereceği bilinmektedir.

Yine farklı bir tekniğe göre Çin çay demleme biçimlerinden bir tanesi de şu şekildedir: “Çaydanlık çok temiz olmalıdır. Deterjan, sabun kullanılmamalı, yalnızca ılık suyla çalkalanmalıdır. Sonradan çayı demlemek için kullanacağınız porselen demlik de aynı biçimde temiz olmalıdır. Çay suyu çaydanlıkta kaynama noktasına eriştiğinde demliğe kaynar sudan koyarak bir süre demlik ısınmaya kadar tutup dökün. Çayı demliğe koyun, 3-5 dakika bekleyin. Bir kaşıkla demliğin içindeki çayları bir defa karıştırın. Bu arada fincanlara çaydanlıktan yarısına gelecek biçimde kaynar su koyun ki ısınmalar. Şimdi çayı dağıtmaya başlayabilirsiniz. Her fincandaki sıcak suyu döker dökmez çayı doldurarak konuğunuza sunacaksınız.” (Erke, 2019: 139).

Çin kültüründe çay demleme biçiminden başlayarak pek çok ülkede olduğu gibi sosyalleşmede de araçtır. Gelen konuklara çay ikram edilir ve özellikle çay içme adabı vardır. Kullanılan çayın yeşil çay olduğunu ise şu ifadeden hareketle öğrenmekteyiz: “Yeşil çay, Çin çayının en eski kategorisidir.” (www.wannart.com.tr). Yeşil çayla birlikte daha pek çok çay çeşidi Çin’de oldukça meşhurdur. “Geleneksel olarak en ünlü on çay vardır: Long Jing, Bi Luo Chun, Tieguanyin, Huangshan Mao Feng, Junshan Yinzen, Qimen Hong Cha, Da Hong Pao, Liu An Gua Pian, Xin Yang Mao Jian, Tai Ping Hou Kui.” (www.wannart.com.tr).

Çin çay felsefesi hayat tarzlarının yansıması olarak kabul edilmektedir. “Tüm tören seti boyunca çay yapmak, çayı takdir etmek, çay koklamak, çaydan keyif almak, dostluğu artırır,

erdemini geliştirir, geleneksel görgü kuralları öğrenilir, Tören zihni tazeleyebilir ve düşünceleri netleştirebilir.” (www.wannart.com.tr). Dolayısıyla çeşitli inanç ve öğretilerin Çin çay kültürünü etkilediği ortaya çıkmaktadır. Geniş bir bölgede konumlanan Çin’de çay ve çaya ait her şey geleneksel hayat, ekonomi, din ve inanış gibi unsurlardan etkilenmiştir.

Sonuç olarak Çin’den yayılan tüketim alışkanlığı çeşitli milli ve evrensel değerlerle harmanlanarak sentez bir yapı göstermiştir. Ritüelleşen ve estetik değer haline gelen çay seremonileri; çay hazırlanması, servis-sunum ve tüketimine kadar oldukça çeşitlidir. Çayın bu noktada evrensel bazı özellikleriyle de karşılaşmak mümkündür. Bir bardakta çayda insanın kendini bulması gibi.

5.1.2. Japonya

Çayın dünyadaki bir başka durağı olan Japonya, zaman içerisinde gelişen çeşitli gelişmelerle çaya yeni şekiller kazandırmıştır. Değişimler çay evlerine ve çay için kurulan çay okullarına da nüfuz etmiştir. Japon çay evleri ya da çay odaları duruluğun yansıtıldığı ve aynı zamanda müthiş bir düzene sahip olan mekânlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine burada yapılan Japon çay seremonilerinde çaydan hareketle insan davranışlarına yakışan ve davranış ölçülerine sınır getiren aynı zamanda saygıyı ve zerafeti yansıtan öğretiler görülmektedir. Çay evlerinde abartı hoş karşılanmamaktadır. Derin bir hümanizma yatan bu seremoniler insan ruhundaki bilgelik genini çayla birleştirerek özgün bir tavır sergilemektedir.

Seremoniler elbette Çin’den etkilenmiştir. Fakat buradaki seremoniler Çin’den daha farklı özelliklere sahiptir. Japonya’da çay için yetiştirilen çay guruları vardır. Çay guruları, seremonilerden başlayarak Japon çay felsefesinin yapı taşlarını oluşturmaktadır. “Japon çay töreni cha-no-yu aslında her yerde yapılabilir. Yine de bir Japon, hem yerindelik ve dengelilik öğretilerine uygun olması hem de içsel bir gereksinim uyarınca, bu töreni temiz ve arı bir mekânda, gündelik yaşamdan soyutlanmış bir yerde gerçekleştirmek ister.” (Reimertz, 1999: 74). Çay için tasarlanan çay odalarının kişilere huzur vermesi önemlidir. Yani sıra gelen konuk en iyi şekilde ağırlansın diye naziklik ve hassasiyet oldukça fazladır.

Fotoğraf 28’de (www.getyourguide.com.tr) görüldüğü üzere Japon çay kültürü, geleneksel unsurlarla süslenen ve Zen Budizminden beslenen çeşitli öğretileri içeren bir döngüdür. Zamanla ortaya çıkan “Çaizm” denilen ibadet şekli de bu döngünün sonucudur. Japonlar, gelen misafire çayı özel gereçlerle sunarak çaydan alınan hazzı yükseltmeyi amaçlayan ritüelleri oluşturmuştur.



Foto 28. Japon Çay Odası ve Çay Seremonisi

5.1.3. Hindistan

Dünya çay üretim ve tüketimi noktasında akla gelen ülkelerden biri de Hindistan'dır. Hindistan bulunduğu konum gereği çay için oldukça verimli bir iklim alanına sahiptir. Dünya'da nadir bölgelere yağın muson yağmurlarından payını alan Hindistan, bu yağmurlar sayesinde çay ve pirinç üretiminde öne geçmektedir. Dolayısıyla "19. yüzyıldan beri Avrupalılarında kontrolünde yürütülen çay ekimi ve toplanması işi sömürgecilerin katı denetimi altında gerçekleştiriliyordu. Sömürgeciler Hint Okyanusu'ndaki Sumatra Adası'nda (Endonezya) ve bunun güneydoğusundaki Cava'da Avrupa'daki tarım yöntemlerinin uygulandığı büyük çay plantasyonları kurdular." (Reimertz, 1999: 95). Hindistan oldukça renkli bir çay kültürüne sahiptir. Özellikle Hindistan'da yetişen Seylan, Assam, Darjeeling çayları dünyanın en güzel çayları olarak nitelendirilmektedir. Böylece çay, günlük hayatta çeşitli şekillerde yer almaktadır. Hindistan çay kültüründe süt ve çeşitli baharatların olduğu görülmektedir.

5.1.4. İngiltere

Dünyada çayla tanınan ve çaya özel bir zaman dilimi ayıran ülke İngiltere olmuştur. Dönemin sanatçıları İngiltere'deki çay kültürünü şu sözlerle aktarmışlardır: "350 yıl sonra Tuhaf Mr. Ruggles filminin başrol oyuncusu Charles Laughton filmde şu beylik sözü söyler: "Çay İngilizlerin işidir." Edebiyat eleştirmeni, Fransızca bir Boswell çevirisinin yayımcısı ve İngiliz aşığı Gilles Brochard şu saptamada bulunur: "İngilizler tanrıya yalnızca Pazar günleri, çaylarına ise her gün inanırlar." (Reimert, 1999: 81). Fotoğraf 29'da (www.uztarih.com.tr) görüldüğü üzere özellikle İngiltere'de çay ticaretinde bu dönemde East India Company şirketi ortaya çıkmıştır.



Foto 29. İngiliz Doğu Hindistan Çay Şirketi Çay Paketleri

Çay, İngilizlerin zamanla vazgeçilmezi haline gelmiştir. Çaya günlük hayat içerisinde ayrı bir zaman dilimi ayrılarak "beş saati" denilen bir seremoni ortaya çıkarılmıştır. Bu seremoniye istinaden çay servisi, sunumu, yanına eşlik edecek çeşitli yiyecekler ve çay araç gereçleri oldukça önem kazanmıştır. Fotoğraf 30'da (www.global-yurtdisiegitim.com.tr) görüldüğü üzere beş çaylarında İngilizler çaya süt eklemiş, pastalar üretmişlerdir. "Zira 18. yüzyıl başlarına kadar sabah ve akşam olmak üzere günde iki öğün yemek yiyen İngilizler, bu tarihlerden sonra öğle ile akşam arasında üçüncü bir öğüne ihtiyaç duymuşlardır. Nihayet 1830'larda VI. Bedford düşesi Anna, akşam üzerleri kendisini "batmakta olan bir gemi" gibi hissettiği için, bir demlik çay ve yanında hafif bir şeyler atıştırmakla açlığını yatıştırmaya başladı." (Kuzucu, 2012: 247). Tüm bunlara ek olarak beş saati çayı daha değişik bir türde ortaya çıkmıştır. "Anna o saatlerde gelen konuklarına da çay ikramında bulundu. Çay içmenin yanında, pasta, sandviç, tatlı gibi yiyeceklerin de yenildiğini bu küçük ziyafetler sarayın dışına taşarak günden güne yaygınlık kazandı." (Kuzucu, 2012: 247). Beş çayı geleneği İngiltere'de çeşitli değişimlere, dönüşümlere yol açmıştır.

Beş çaylarında uygulanan kurallar ve çeşitli nezaket kuralları da baş göstermiştir. "İngilizler beş çayı için iki ayrı masa kurar. Bir masada servis yapılırken, diğerinde sohbetler eşliğinde çay içilir. Yani servis masasında çay içilmez." (www.lezzet.com.tr). Servis masasında

genellikle İngilizlere has pastalar yer almaktadır. Pastaların tüketim şekli de oldukça önemlidir. “Atıştırma alışkanlıklarının küçük ve tek lokmada yutulabilir olması gerekir. Çünkü beş çayında çatal ve bıçak kullanılması hoş karşılanmaz.” (www.lezzet.com.tr). Bununla birlikte çay davetine katılan kişi bir hanımefendiyse giyim ve kuşamına oldukça dikkat etmesi gerekirdi. “Çay partisine katılırken şapka, dantelli mendil, ipek eldiven gibi zarif aksesuarlar kullanmak önemlidir.” (www.lezzet.com.tr). Beş çayının ülkede getirmiş olduğu farklı bir yenilik ise porselen ve gümüşün çaya ait araç ve gereçlerde kullanımı olmuştur. “Çay porselen veya gümüş fincanlarda sunulmalıdır.” (www.lezzet.com.tr). Nezaket kuralları gereğince “demliğin misafirlerle aynı masada olması kaba bir davranış olarak görülür.” (www.lezzet.com.tr). Yanı sıra gelişen davranış tarzlarında “Ev sahibinin çay servisi yaparken misafirlerinin lafını bölmesi de hoş karşılanmaz. Soru sormak için, konukların sözünü bitirmesi beklenir.” (www.lezzet.com.tr). Beş çayı seremonisinin devamlılığı için ve sosyal hayatta yer alması için de “misafir atıştırma alışkanlıkları bitirmese, bir sonraki çay seremonisine davet edilmeyebilir.” (www.lezzet.com.tr). Tüm bunlar çay saati etrafında gelişen davranış ve tutumların İngiliz kültürüyle birleşmesinin bir sonucu olmuştur.



Foto 30. İngiliz Beş Çayı Masası

5.1.5. Güney Kore

Fotoğraf 31’de (www.ktoturkiye.com.tr) görüldüğü üzere Güney Kore, çayı lirizmle buluşturan seremonilerin ve çeşitli festivallerin düzenlediği bir yerdir. “Zarif yeşil çaylarıyla bilinen Güney Kore’de her yıl ilkbaharda düzenlenen çay festivalleriyle nedeniyle binlerce turist ülkeye akın etmektedir.” (Erke, 2019: 68). Yine “Darye” adı verilen çay törenlerinin düzenlendiği şu bilgiden hareketle görülmektedir: “Kore’de basit ama resmi bir çay töreni olan Darye, sıradan şeyleri kutlayıp anın tadını çıkarmak için yapılır. Temeli, Zen Budizm’ine dayanır. Kullandıkları doğal ve temiz malzeme, ritüelin felsefesini de yansıtır.” (Erke, 2019: 69). Çay seremonilerinde fark edilen ortak motif, Güney Kore için de geçerlidir. Seremoniler genellikle çayı huzurla adeta şifa niyetine belli kurallar ve esaslarla içmeyi amaçlamaktadır. Nitekim “Çayın sunumu sade ve estetikdir. Sunumda aynı tonlarda yumuşak renkli ve işlevsel ürünler kullanılır.” (Erke, 2019: 69).



Foto 31. Güney Kore Çay Festivali

5.1.6. Rusya



Foto 32. Geleneksel Rus Çay Servisi

Soğuk bir ülke olan Rusya, çayı çok seven ve tüketen ülkelerden bir tanesidir. Fotoğraf 31’de (www.lazika.com.tr) yer aldığı üzere çayı koyu yani demli denilen tabirle adlandıracağımız şekilde tüketen Rus çay kültüründe “zavarka” adıyla anılan bir çay ve gereç mevcuttur. “Koyu bir çay konsantresi olan “zavarka” bire beş oranında çay ve sudan oluşur. Fincan başına 5 tatlı kaşığı siyah çay yaprağı, semaverden alınan suyla “chainik” adı verilen çaydanlıkta demlenir. Chainik sıcak kalsın diye semaverin üzerine yerleştirilir.” (Erke, 2019: 83). Sosyalleşme unsuruna ek olarak Rus çay kültüründe çayın yerel değerlerden beslendiği görülmektedir.

Fotoğraf 32’de de (www.petersfoodadventures.com.tr) yer aldığı gibi Zavarka, sunumundan tüketimine Türk semaver kültürüyle ortak özellikler taşımaktadır. Yine misafir ağırlama şeklinin de benzer olması etkileşimin güçlü olduğunu göstermektedir. “Evin hanımı zavarkayı bardaklara doldurur ve misafirin arzu ettiği koyuluğa göre üzerini semaverden sıcak suyla tamamlar. Çay sade veya limonla tüketilir. Reçel, bal veya şekerle tatlandırılır.” (Erke,

2019: 83). Çayın yanında çeşitli ikramlıkların yer aldığı görülmektedir. “Syrinki adı verilen atıştırmalıklar çaya eşlik eder, bunlar üzerine reçel sürülmüş kalın peynir pankekleri ve Rus çay keki olarak da geçen toz badem/findık, tereyağı ve unla hazırlanıp pudraşekere bulanmış küçük bisküviler olabilir.” (Erke, 2019: 83). Zavarka çayı sunumunda kullanılan araç ve gereçlerin de ayrı olduğu görülmektedir. “Geleneksel olarak, sıcak çay bardakları “podstakannik” adı verilen metal tutacıklara yerleştirilir, bu içen kişinin elinin yanmasını engeller.” (Erke, 2019: 83).

Bununla birlikte “Çayın yanında marmelat sunulurdu. Şeker niyetine, bir kaşık marmelat alınır ve çayla birlikte yutulur. Çayı harika bir biçimde tatlandıran varenje, misafirlere küçük cam ya da seramik çanaklarda sunulur. Ruslar, çaylarının tadını, tadı gerçekten güzel bir şeyle dengeleyebilmek için ellerinden geleni yaparlar.” (Reimertz, 1999: 121). Çayın yanına sunulan reçel ve marmelat geleneği pek çok kültürde görülmektedir.



Foto 33. Zavarka

5.1.7. Yemen

Yemen çay kültürü, tarihi ve coğrafik şartların kültürle birleşmesinden oluşan bir yapıdadır. Yemende konukseverlik, gelenek ve görenekler önemli yer tutmaktadır. Çay içme alışkanlığı saymış olduğumuz unsurların birer yansıması olmuştur. Gürsoy’un aktardığına göre Yemen günlük yaşamında çay, o günkü yolculuğuna sabah başlamaktadır ve genellikle kadınlar tarafından hazırlanmaktadır. “Yemen’de kadınlar sabah kalkınca çay ya da kahve yapıp mangalın kenarına ilâştirip bırakırlardı.” (Gürsoy 2018: 58). Yine şeker tüketimine de rastlamak çay demleme tekniğinde görülmektedir. “Çay, demliğin içine çay yapraklarıyla birlikte şeker de konularak demleniyor.” (Gürsoy, 2018: 58). Çay hazırlama aşamasında çeşitli baharatların kullanıldığı görülmektedir. “Sonra da içine karanfil ve kakule katılıyor.” (Gürsoy, 2018: 58).

Yemen çay içme alışkanlığında çayın hõpürdetilerek içilmesi oldukça hoş karşılanır. Nitekim bu bilgiyi elde ettiğimiz kitapta Gürsoy çayın hõpürdetilmesini şu şekilde aktarmaktadır: “Arap ülkelerinde çayı hõpürdeterek içmek ayıp değildir. Ağzın yanmaması ve çayın tadının ağız boşluğunda havayla karıştığında daha hissedilir olması için makul karşılanır hõpürdetmek.” (Gürsoy, 2018: 58) Bununla birlikte aktarılan bilgiye göre Yemen çay kültüründe çay, bardağa doldurulurken birçok bölgenin aksine ağzına kadar doldurulur. Bu bilgiyi Gürsoy şu şekilde aktarmaktadır: “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.” (Gürsoy, 2018: 59). Kullanılan çay genellikle siyah çaydır.



Foto 34. Dallah

Fotoğraf 33’de (www.stock.adobe.com.tr) yer aldığı üzere Yemen kültüründe “Dallah” adı verilen demlik vardır. “Dallah” adı verilen gereçten çay fincanlarına çay doldurulmaktadır. Dolayısıyla Yemen çay kültürünün özen istediği yerlerden biridir. Çay sıradan bir unsur değil davetlerin göz bebeği olmuştur. Yemen beslenme kültüründe yer alan baharatların ve aromatik gıdaların Arap halkı tarafından çok sevildiği bilinmektedir. Çay tüketiminde süt, baharat gibi katkı maddeleri kullanılarak çaydan alınan tat profili yükseltilmeye çalışılmıştır. Ayrıca şeker kullanımının yaygınlığı da dikkat çekicidir. Bu belki de baharatların acılığını kırmak içindir. Çay Yemen’de sabahtan akşama tüketilen ve çeşitli malzemelerle süslenen bir içecek olma özelliği taşımaktadır.

5.1.8. Amerika

Çayın dünyadaki tarihinde Boston Tea Party olayıyla adından sıklıkla söz ettiren unsur çay olmuştur. Boston Tea Party olayında Boston Limanında içinde çay bulunan İngiliz gemisine saldırılarak gemi içerisindeki çok miktarda çay denize dökülmüştür. Bu protestonun başlıca unsuru çay olmuş ve çay böylece ayrı bir değer kazanmıştır.

Amerika’da çay tüketim alışkanlığı diğer bölgelerden farklı olarak sıcak değil soğuk olarak tüketilmektedir. “Ice Tea” yani soğuk çay anlamına gelen bu çay çeşidi bugün tüm dünyada özellikle yaz aylarında harareti alması açısından tüketilmektedir. Soğuk çay sade tercih edilebileceği gibi çeşitli türleri de çıkmıştır. Mangolu, ananaslı, şeftalili, karpuzlu gibi çeşitleri oldukça revaçtadır. “Buzlu çay ilk defa 1904 yılında St. Louis Dünya Fuarı’nda, lanse edildi ve çok rağbet gördü.” (Gürsoy, 2018: 60). Amerika öte yandan poşet çaylarıyla da bilinmektedir. “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.” (Gürsoy, 2018: 61). Böylece pek çok ülkenin aksine Amerika’da çay soğuk olarak tüketilmekte ve poşet çayın revaçta olduğu görülmektedir.

5.1.9. Tunus

Tunus bir Kuzey Afrika ülkesidir. “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.” (Gürsoy, 2018: 68). Bununla birlikte demlenme aşamasında görülen bazı simgesel değerler vardır. “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.” (Gürsoy, 2018: 68). Ayrıca Fotoğraf 34’de de (www.kutubaligi.com.tr) görüldüğü üzere Tunus çayı olarak bilinen çayın üzerinde çeşitli çerezlerin olduğu da görülmektedir. Böylelikle çayın besleyici özelliği artırılmaktadır. Bu çeşitler Tunus çay kültürünün bir parçasını oluşturur ve özel tatlar, aromalar ve sağlık yararları ile bilinirler. Her bir çay, Tunus’un zengin kültürel mirasını yansıtan benzersiz bir içecek deneyimi sunmaktadır.



Foto 35. Tunus Çayı

5.1.10. Azerbaycan

Türk dünyası içerisinde çayın değer gördüğü yerlerden biri de Azerbaycan olmuştur. Azerbaycan pek çok reçel çeşidiyle çay sofraları kurmaktadır. Böylece çay sofralarında sunulan bu reçellerin ve marmelatların genel ifade biçimine ise mürebbe adı verilerek çay, çay şekeri ile değil bu tür tatlılarla tüketilmiştir ve bu kültür devam etmektedir. Bu bölgede çaydanlıklara genel olarak “çaynik” denilmektedir. (K.28) Yine bardaklara ise “istekan” adı verilmektedir. (K.28) Çay tüketiminde bir tarz mevcuttur. Bu tarzda çayın içerisine sıklıkla kekik otu veya karanfil katılmaktadır. Bunun amacı çayın aroma hissiyatını güçlendirmek ve tadını yoğunlaştırmaktır. (K.28) Azeri kültüründe ise çay içmeyen kişilere “besti” denilmektedir. (K.28) Böylece çay etrafında oluşan her unsur Azeri kültürüne has bir yapı sergileyerek dönüşmüş ve değer kazanmıştır.

5.1.11. Özbekistan

Türk dünyası içerisinde Özbek kültüründe çayın yeri oldukça özeldir. Nitekim “Özbekistan’daki çay kültürü, Çin’den gelen yetenekli tüccarların buraya ilk koleksiyon setleri kaynatma ve çeşitli otlar getirmesiyle 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır.” (www.uzbekistan.travel.com.tr). Burada yer alan çay kültüründeki unsurlar şu şekilde anlatılmaktadır: “Ülkemizde en çok yeşil çayı severler ve daha önce güzel bakır sürehilerde-başlangıçta el yıkamak için kullanılan ve daha sonra çay demlemek için uygun hale gelen kumganlar demlenirdi.” (www.uzbekistan.travel.com.tr).

Özbek çay kültüründe bahsedilen çay ise şu şekildedir: “Özbekler genellikle sabahları Şırçay pişirirlerdi. -Asya göçebelerinin eski bir tarifine göre süt, tuz ve baharatlarla çay- kalorisi çok yüksekti ve bazen tam bir kahvaltının yerini almıştır.” (www.uzbekistan.travel.com.tr). Çaya katılan her malzemenin böylece besleyiciliğini yükselttiği de söylenmektedir.

Misafirperverlik olgusunun burada çayla bütünleştiği görülmektedir. Nitekim “Özbek misafirperverliğinin temeli çay içmektir. Kendine saygısı olan her Özbek, misafirini taze ekmek ve bir kâse mis kokulu sıcak çayla karşılar. Bazı bölgelerde ve başkentte özel bir çay ritüeli vardır. Sıcak çay servis edilmeden önce bir kaptan 3 kez durulanır ve dördüncü kez temiz bir fincanda misafire ikram edilir. Bu şaşırtıcı olmamalıdır. İlk olarak, bu şekilde çay daha zengin hale gelir ve misafire çayın döküldüğü temiz bir kâse, derin bir saygı ve ilişkilerin saflığının bir işaretidir.” (www.uzbekistan.travel.com.tr). Çay burada bir ritüele dönüştüğünü böylece ispat etmektedir.

Çayla ilgili bir başka bilgiye göre de “Bir diğer öel detay ise çayın azar azar, kelimenin tam anlamıyla 1-2 yudumluk kâseye dökülmesidir. Ev sahibi misafirin bardağına ne kadar sık çay koyarsa, misafir onun için o kadar değerlidir. Ve eğer yanlış zamanda veya acil bir iş için

geldiyseniz ve pek hoş karşılanmıyorsanız (ki bu son derece nadirdir), evin sahibi bardağı çayla doldurarak konuğa açıkça belirtir.” (www.uzbekistan.travel.com.tr). Tüm bu bilgiler yerleşik bir çay kültürünün Türk dünyası içerisinde Özbek kültüründeki yerini göstermektedir.

5.1.12. Kırgızistan

Kırgız Türk kültüründe çayın yeri bir başka şekilde önem arz etmektedir. “Diğer Türk boyları gibi Kırgızların en yaygın içecekleri arasında çayın özel bir önemi vardır. Bozkırda oldukça sert geçen son yaz ve kış aylarında insanın içerisini ısıtan, hareket yeteneğini arttıran çay özellikle Kuzeyde yaşayan Kırgızların temel içeceğidir. Kuurma çay olarak bilinen, su karıştırılmış süte yağda kavrulmuş un konularak, tuz eklenerek kaynatılan bu çayın besin değeri oldukça yüksektir.” (www.turkish.cuizene.org.tr). Dolayısıyla çay coğrafya şartlarından etkilenmiştir.

Yanı sıra şu bilgiler de Kırgız çay kültürü açısından oldukça önemlidir. “Güney Kırgızistan’da çay bazen süt, yağ, tuz ve biber katılarak kaynatılmakta, buna şir çay ya da ak çay, çokluk kalmuk çay adı verilmektedir.” (www.turkish.cuizene.org.tr). Bu çaya eklenen çeşitli gıdalar ve gıdasal ürünler çayın gıda yönünü arttırmaktadır.

Son olarak da “Göçer Kırgızlar arasında yapıлып tüketilen bu çay, bizim tanıdığımız bildiğimiz çaya benzememekte çaydan çok, insanı koruyan, rahatlatan çorbaya benzeyen bir karışımı anımsatmaktadır. Bunun yanında yaz aylarında Güney Kırgızistan’da kök çayın (yeşil çay) tercih edildiği görülmektedir.” (www.turkish.cuizene.org.tr). Tüm bu bilgiler göstermiştir ki Türk dünyası için çay farklı şekillerde yorum kazanarak bulunduğu coğrafyanın doğa şartlarından etkilenmiştir. Böylelikle farklı pişirme biçimleri ve tüketme tarzları oluşmuştur.

5.2. Türkiye’de Çay Ritüelleri

Yiyecek ve içecek kültürü bir coğrafyanın olmazsa olmaz kültürel değerlerinden bir tanesidir. Türk gastronomisi de oldukça çeşitlilik göstermektedir. Türk halk kültürü sentez bir özelliktedir. Sentez anlamıyla kastetmeye çalıştığımız özellik ise Türkiye’nin pek çok bölgesinin birbirini etkileyerek ortak kültürel değerleri ortaya çıkarmasıdır. Bu kültürel değerlerden biri olan çay ve çaya ait unsurlar Türk toplumunda sempatik boyutlarıyla var olmaktadır.

Halk kültürü toplumların kimlik özelliklerini taşımaktadır. Toplumdaki bireylerin tutumlarını, davranışlarını ve hayata bakış açısını gösteren bir ayna biçiminde toplumun kendisini yansıtmaktadır. Dolayısıyla toplumdaki kültürel her değer değişime, dönüşüme ve etkileşime açıktır. Türk toplumu çayı çok fazla benimsemiştir. Günlük hayatta başlayan süreçte hayatın her aşamasında önemli bir gıda maddesi haline gelmiştir. Türk toplumunun büyük çoğunluğu çayı sohbete, muhabbete eşlik eden bir yardımcı olarak görmektedir. Bu dönüşüm ise zamanla gerçekleşmiştir.



Foto 36. Çay İçen Bir Türk Aile, Çanakkale-1933

Türk halk kültürü içerisinde konukseverlik, dostluk, sosyalleşme, kültür gibi öğeler çayla bütünleşmektedir. Dolayısıyla çay bir nevi iletişim aracı/biçimidir. Tüm bu saymış olduğumuz unsurların sonucu olarak da çayın tüketim alanı ve çayın tüketim biçimleri çeşitli ritüelleri doğurmuştur. Çay içme ritüelleri, çay sunma ritüelleri vb. Tüm bu özelliklerin ise çok eski zamanlarda Türk ailelerinde olduğu Fotoğraf 35’den (www.modamuzayede.com.tr) hareketle söylenebilmektedir.

Günlük hayatta bir misafir geldiğinde hemen bir bardak çay ikram edilmektedir. Ya da dertleşmek için bir metafor olarak çay seçilmektedir. Nitekim gelen misafir “Hoşgeldinle” karşılanır, çay ve sohbetle uğurlanmaktadır. Günlük hayatta arkadaşlar biraraya gelerek çay eşliğinde güncel olayları, gündemi konuşmakta, tartışmaktadırlar. Ya da bir hasta ziyaretinde (hasta ziyaretinin kısıası makbuldür) az bir vakitte olsa hemen bir çay ikram edilmekte ve gelen konuğa bir bardak çay teşekkür içermektedir. Sonuç olarak Türk kültüründe çay, sosyal iletişimi şekillendirmekte ve değer katmaktadır. Aynı zamanda simgesel olarak içerdği anlamların çeşitli olduğu görülmektedir. Çay vakit geçirme ve geçirilen vakti daha eğlenceli hale getirmekle birlikte Türk insanının yaşam ölçüsüdür.

5.2.1. Erzurum

Geçmişten günümüze kadar geçen sürede çayın Türkiye’de yaygın olarak tüketildiği bölgelerin başında Doğu Anadolu Bölgesi gelmektedir. Doğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Erzurum yöre insanının türlü olumlu özelliklerini çayla birleştirmiş durumdadır. İnce belli bardak, kıtlama şeker, kıtlama/çay ve takatuka gibi yerel araçlarla çay tüketiminde adından sıklıkla söz ettirmektedir. “Bir kere Erzurum’da çay çok ama çok içilir; bu yüzden bardak bardak değil genellikle demlikle servis edilir.” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Demlik ortaya konularak herkesin buradan doldurulması beklenmektedir. Bu yüzden tüketimin fazla oluşu da çay içimini etkilemiştir. “Çay açık içilir. Çok fazla demlenirse çayın acıyacağı düşünülür. Ayrıca çok içebilmek için de renginin açık olması gerekir. O kadarcık az demi bile çok bulanlar; çok sıcak su, azıcık dem koy(dur)arak, adına “kant” denilen çaydan içerler. Bazen de tersi olur; çayı çok açık bulan, “Bu ne yav (yahu), nenemin abdest suyu gibi” diyerek çayı olduğu gibi geri gönderebilir mesela...” (www.metinakgun.wordpress.com.tr).

Türkiye’nin pek çok bölgesinde görülen çay içme geleneğinde tercih edilen bardak camdan yana olmaktadır. Buradaki bardağa “helli bardak” denilmektedir. Bu bilgiyi elde

ettiğimiz ifade şu şekildedir: “İlle de ince belli cam bardak, tercihen beline altın yaldızlı şerit çekilmiş “helli bardak” olması gerekir.” (www.metinakgun.wordpress.com.tr).

Erzurum’da misafirsenez size iki şey çokça sunulur. Bunlar kadayıf dolması ve çaydır. Fakat misafirperverliğin oldukça fazla olduğu yörede misafire durmaksızın çay ikramı yapılması yerel ağızda bazı ifadeleri doğurmuştur. “Eğer bir yerde misafirsenez, kapasitenizi iyi hesaplamanız gerekir, ev sahibi son iki-üç bardak için mutlaka ısrar edecektir. İçmiyorum dedikten sonra önce “hatır çayı”, ardından “zor çayı” ve en sonunda da “cırıldım çayı” içilir mesela...” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Cırıldım çayı Erzurum’u anlatan pek çok kaynakta karşımıza çıkmaktadır. Cırıldım aslında patladım anlamında kullanılmaktadır. (K.13) Bazı kaynaklarda “zor çayı” olarak da geçmektedir.

Çay tüketim noktasında en yaygın görülen gelenekte limon ikramı da yer almaktadır. “Çay yanında limon olmadan ortaya getirilmez. Limon genelde iri iri yarım halkalar şeklinde dilimlenir. Gelen limon önce çaya sıkılır, sıkıldıktan sonra da bardağa atılır. Limonun bardağa sığmamak gibi bir lüksü yoktur, sağ işaret parmağıyla resmen ittirilir bardağın içine. O da yetmez bardaktaki çay bitince, bazen limon kabuğuna kadar kemirilir, bazen de kabuğuyla beraber yenir. Bazen bir limonla birkaç çay içilir; arada bir ev sahibi, “limonunuzu değiştireyim mi?”, diye sorar mesela...” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Limonun bu kadar çok çayın yanında sevilmesinin nedeni bizlerce çayın tadını ve içimini daha esnek hale getirdiği içindir. Böylelikle daha çok çay içilmektedir çünkü.

Semaver kültürü de Erzurum’da oldukça yaygındır. Ayrıca üretilen semaverin farklı özel bir malzemeden yapıldığı görülmektedir. “Semaver çayı da çok meşhurdur. Erzurum dışına çıkmamış olanlar, semaverin anayurdunun Erzurum olduğunu sanır. Semaver kültürü Erzurum’a özgü olmasa da sacdan yapılan özel Erzurum semaveri vardır. İnce olduğu ve suyu çabuk kaydattığı için, bilenler ve tutkunları, mutlaka semaver sipariş ederler Erzurum’dan.” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Yanı sıra kahvehanelerde ya da çay tüketilen alanlarda çay kaşığının kullanılmadığını görmekteyiz. “Kahvehanelerde de evlerde de çayın yanında çay kaşığı getirilmez. Çay kaşığını ayrıca istemeniz gerekir. Çaya şeker atmak delikanlılığın raconuna aykırıdır aynı zamanda.” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Çay kaşığı Erzurum çay kültüründe gerek görülmeyen bir araçtır çünkü çay kıtlama olarak içilmektedir. Fotoğraf 36’da da (www.dersim-haber.com.tr) görüldüğü üzere kıtlama çay geleneğinde, ağza alınan bir adet şekerle birden çok bardak çay tüketilebilmektedir. Kıtlama çay geleneğinde kullanılan küp şekerin diğer şekerlere nazaran daha büyük olduğu görülmektedir. Bununla birlikte şekeri küpler şeklinde parçalamaya yarayan alete de “takatuka” adı verilmektedir. (K.13) Fakat bu alet günümüzde çok fazla bilinmemektedir.



Foto 37. Kıtlama Çay İçen Bir Kişi

Kıtlama çayla birlikte çayın yanında çeşitli ikramların yer aldığı görülmektedir. “Evlerde hanımlar arasında ya akide şekeriyle (özellikle limonlu ve tarçınlı olanından) ya da kayısı, üzüm, incir gibi meyve kurularıyla çay içme şansınız olabilir ama dışarıda iseniz hemen hemen tek alternatif vardır; çay kıtlama içilecektir.” (www.metinakgun.wordpress.com.tr). Çayın yanına ikram edilen diğer yiyeceklerin de kuruyemiş tarzında olduğu görülmektedir. Yine gül kurusu, kuru üzüm, aşmanın ikram edildiği de görülmektedir. (K.13)

Çay tüketiminin bir diğer sonucu olan ifade biçimleri de oldukça önemlidir. Çayı bir sembol olarak gördüğümüz için Erzurum’da yer alan şu ifadelerin birer anlamları olduğu görülmektedir. Erzurum’da çay isteme ve anlamları ise şu şekildedir: “*Birinci bardak; bitene çay ver, İkinci bardak; tezele, Üçüncü bardak; hele doldur, Dördüncü bardak; doldur daa neye bahisan, Beşinci bardak; goy gardaş goy, Altıncı bardak; ele yanirem böyün hele doldur, Yedinci bardak; yeter cııldım.*” (www.facebook.com.tr).

Ayrıca “Çay demlikten, yaprakları süzülmeden doldurulur; otlı otlı içilir. (Erzurum çay kültüründe kahvehanelerde aksi belirtilmedikçe çaylar otlı gelir. Süzme çay istiyorsanız özellikle belirtmeniz gerekir.” (www.erkurumportali.com.tr). Bu geleneğin de benzer yerlerde yer aldığı görülmektedir. Örneğin Muş. Dolayısıyla Erzurum yöresi çayı her yönden kendi bakış açısına göre şekillendirerek zengin bir çay kültürü oluşturmuştur. Nitekim bugün Türkiye’de çay denildiğinde akla gelen ilk yerlerden olma özelliği taşımaktadır.

Çayla ilgili olarak anlatılan ve çayın Erzurum’da ne kadar değerli olduğunu anlatan bilgi şu şekildedir: “Çayın çok içildiği Erzurum’da en makbul ikram da çaydır. Gene anlatıldığına göre, bir Erzurumlu başka bir yerde düğüne çağrılmış. Bol bol yenmiş içilmiş. Fakat, misafirlere çay ikram edilmemiş. Erzurumlu da, “Vah baba, bir çay etmediler ki içimize sindirek” demiş. (Duman, 2017: 176-177).

5.2.2. Muş

Türkiye’de Doğu Anadolu bölgesi özellikle çay kültürüyle ön plana çıkmaktadır. Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Muş, pullu çay kültürüyle bilinmektedir. Kaynak kişimizden derlediğimiz bilgilere göre pullu çay dedikleri aslında kurumuş çay yapraklarının bardağın üstünde duracak şekilde olmasıdır ve suyun altına inmemektedir. (K.4) Fotoğraf 37’de de (www.tr.foursquare.com.tr) görüldüğü üzere pullu çayın üzerinde çay yaprakları yer almaktadır.



Foto 38. Pullu Çay

Bugün Muş’ta Pullu Çay Evi denilen bir mekân da bulunmaktadır. Ayrıca gelen müşteriye süzölmüş çay mı?, pullu çay mı? diye sorulmaktadır. Dolayısıyla Muş bugün Erzurum gibi çayı çokça tüketen yerlerden biri olma özelliğini taşımaktadır.

5.2.3. Trabzon

Çay denildiğinde es geçilmeyecek yerlerden biri olan bölge Karadeniz'dir. Karadeniz gerek üretim gerekse de tüketim noktasında öne çıkan bölgedir. Bölgede bazı yörelerde karşımıza “zibilli çay” çıkmaktadır. Muş pullu çay kültürüne benzeyen bu çay içme geleneği Karadeniz’de zibilli çay olarak anılmaktadır. *“Karadeniz’in bazı bölgelerinde içilen, içinde yaprak kırıntılarının olduğu çay. Zibil, buralarda küçük kırıntı demekmiş. Yerlilerin çoğu, çayı yapraklarıyla beraber görmek isterlermiş. Bizim içtiklerimize de süzekli çay derlermiş, yani süzgeçten süzülmüş anlamında.”* (www.normalsozluk.com.tr). Bu çayın bazı kaynaklarda Trabzon ve çevresinde sıklıkla tüketildiği yazmaktadır.

5.2.5. Elazığ

Elazığ çayın sevilerek tüketildiği yerlerden bir tanesidir. Elazığ’da kürsübaşı denilen sohbet meclislerinde çayın sıklıkla yer aldığını görmek mümkündür. Nitekim yerel araştırmacılar Bedrettin Keleştimur beyefendinin aktardığına göre Anadolu’da sohbet meclisleri belli isimlerle anılır. Diyarbakır’da velime, Sivas’ta herfene, Erzurum’da bar, Muş’ta divan, Antep’te barak, Urfa’da sıra geceleri, Elazığ’da kürsübaşı olarak bilinmektedir. Bu meclislerde çayın demi, sohbetin demini koyulaştırır. Muhabbeti arttırır. Anadolu’da ve Elazığ’da öncelikli ikram; selam, kelam ve çay’dır. Ayrıca Bizim kültürümüzde önemli bir yeri bulunmaktadır kürsübaşı sohbetlerinin. Kerkük’te “çayhane” ismi verilmektedir. Bizde de kahvehanelerin/kıraathanelerin bir diğer ismi “çayevi” olarak bilinmektedir. Çayevi ile birlikte sohbetevi kavramlarını birlikte kullanmayız. (K.24)

Ayrıca kaynak kişimiz Elazığ’da kürsübaşı sofrasındaki çay ikramıyla ilgili olarak yazdığı şiirini bizlerle paylaşmıştır. Şiirin bir dördlüğü şu şekildedir:

Çayhane derler sohbetin adına
Hele demlensin, varılmaz tadına
Düşersen yollara, garip illere
Bir bardak çay yetişir imdadına. (K.24)

Sonuç olarak Türkiye’de çay ritüellerinin bölgelere göre farklılık kazanarak farklı anlamlar aldığı görülmektedir. Ortak olan kültürel alanda çayın sembolleşerek değer aktarımında ve gösteriminde kullanıldığını aynı zamanda yerel hayatın çaya etki ettiğini çaya verilen çeşitli adlardan tespit etmiş bulunmaktayız.

6. ÇAY İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

6.1. Tezler

Çay'ın Türkiye'de giderek varlık alanını genişletmesiyle birlikte çay üzerine yapılan araştırmaların çeşitlilik kazandığı görülmektedir. Çay ile ilgili olarak hazırlanan tezler genel olarak çayın zirai ve ekonomik yönünü ele almaktadır. Konuyla ilgili olarak tespit edilen Tezler, yüksek lisans ve doktora tezleri olarak gruplandırılmış ve yazar soyadına göre alfabetik olarak sıralanmıştır:

6.1.1. Yüksek Lisans Tezleri

Abdik Çiçek, *Çayın Türk Ekonomisindeki Yeri Sorunlar ve Öneriler*, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1998.

Ağca Çağhan, *Sık Tüketim Ürünlerinin Ambalaj Tasarımında İşlevselliği "Çay Bardağı Ambalajı Örneği"*, Ankara, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Grafik Tasarımı Ana Sanat Dalı, Grafik Tasarımı Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2020.

Alkan Mediha, *Anadolu'da Çömlekçi Çarkında Biçimlendirilen Çaydanlık Formları ve Kişisel Uygulamalar*, Uşak, Uşak Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Seramik Ana Sanat Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021.

Aslan Zülal, *Doğu Karadeniz Bölgesinde Çay Üreticilerinin Gıda Güvenliğini Yönetim Sistemi Uygulamalarının İncelenmesi*, Gümüşhane, Gümüşhane Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Altay Hatice Özmen, *Siyah Çay Üretiminin Farklı Aşamalarında Ortaya Çıkan Atıkların Değerlendirme Olanaklarının Arttırılması*, Antalya, Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021.

Altunkaya Oktay, *Trabzon'un Hayrat İlçesi Çay Kooperatiflerinin İşleyişi Üzerine Yapılan Bir Araştırma*, Ankara, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1994.

Başar Alaaddin, *Türkiye'de Çay Tüketim Tahminleri (İstatistikî metodların tüketim tahminlerinde kullanılışı üzerine bir deneme)*, Erzurum, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstatistik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1973.

Başer Ahmet, *Türkiye'de Tarım Destekleme Politikaları ve Çay Sektörü*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, İktisat Tarihi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2006.

Bozkurt Zekeriya, *Çay Ekonomisine Genel Bir Bakış*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1997.

Bulut Nurefşan, *Türkiye'de Yaşayan Nogay Türkleri'nin Nogay Çay Tüketimi, Beslenme ve Sağlık Üzerine Etkisi*, İstanbul, Biruni Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Bütüner Mehmet, *Küresel İklim Değişikliğinin Fındık ve Çay Tarımına Etkisi*, Erzurum, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı, Meyve Yetiştirme ve Islahı Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Çolak Muhammet, *Rize'deki Çay Sektörünün Mevcut Durumları Üzerine Bir Araştırma*, Trakya, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2001.

Dinç Levent, *Yaş Çay İşleme Tesislerinin Genel Mekanizasyon Özellikleri*, Samsun, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2020.

Doğan Hakkı Uğur, *Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri Çay Kültürünün Araştırılması ve Bu Bölgelerde Kullanılan Yabancı Menşeli Çayların Özelliklerinin Belirlenmesi*, Rize, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bahçe Bitkileri Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2023.

Durmuş Handan, *Çay Endüstrisinde İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Risk Değerlendirmesi*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İş Güvenliği Ana Bilim Dalı, İş Güvenliği Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2020.

Efendioğlu İsmail, *Türkiye'deki Çay Paketlemesi ve Pazarlamaya Etkileri (Doğu Karadeniz Bölgesi örneği)*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1989.

Eraslan Murat Zafer, *Çay Kooperatiflerinin Yeni Etkinlik Sorunlarının Değerlendirilmesi*, Ankara, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2002.

Ergün Betül, *Türkiye’de Tarımsal Üretici Kooperatifliği; Çay Örneği Üzerinden Bir Analiz*, Ordu, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Erkan Coşkun, *Pazarlamada Yeni Ürün Geliştirme ve Çay Sektörü Üzerine Tüketiciye Yönelik Bir Uygulama*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, , 2013.

Genç Fatma, *Türkiye’de Çay Üretimi ve Değişen Sosyal İlişkiler*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Bölümü, İktisat Ana Bilim Dalı, İkt. Gelişme ve Uluslararası İkt. Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2010.

Gençay Hasan, *Temel Sorunları ve Özel Teşebbüs Katılımlı Yeni Dönemiyle Türk Çay Sektörü*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1993.

Gerdan Nihat, *Çay İşleme Fabrikalarında Zaman Etüdü*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Makineleri Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1998.

İnal Rahşan, *Milliyetçiliğin Üretim İlişkileriyle İnşası: Çay Tarım-Sanayi, Devlet ve Toplum*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, 2018.

Julartı Dıhare, *Türkiye’de ve Çin’de Çay Kültürü*, Kayseri, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doğu Dilleri ve Edebiyatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Kara Mehmet Akif, *Türkiye’de Kooperatiflerde Kurumsal Yönetişim İlkelerinin Uygulanabilirliğinin Araştırılması: Çay Kooperatifleri Örneği*, Giresun, Giresun üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, 2022.

Karavit Kamer, *Türkçe Çay Risaleleri (inceleme-metin-tercüme, sözlük)*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1993.

Karayar Simge, *Türkiye’de Çay Üretimi Yapan İşletmelerde Etkinlik Analizi*, Erzurum, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Tarım İşletmeciliğinin Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Keskin Arife Sema, *Türkiye’de Çay Politikası*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1989.

Keskin Elif, *Rize İlinde Organik Çay Tarımının Benimsenmesi ve Yenilik Karar Süreci*, Samsun, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Nas Sebahattin, *Siyah Çay Kalitesi Üzerine Depolama Şartları ve Paketleme Materyalinin Etkisi*, Erzurum, Atatürk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ürünleri Teknolojisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1986.

Onat Nalan, *Ankara’nın Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Düzeyleri Farklı Olan Ailelerinde Çay ve Alkolsüz Meşrubat Tüketim Durumu ve Beslenme Açısından Değerlendirilmesi Konusunda Bir Araştırma*, Ankara, Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Gıda Bilimleri Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1982.

Öncirak Muhammet, *Çay Sektörü Ve Türkiye Ekonomisi*, Bursa, Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, İktisat Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Özgümüş İlayda, *Rize İlinde Çay İşletmelerinin Sosyo-Ekonomik Yapısı ve Pazarlama Sorunları*, Isparta, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Özkan Sabahat, *Arhavi’de Çay Tarımının Doğal ve Beşeri Esasları*, İstanbul, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1995.

Öztürk Cemal, *Çaykur ve İşletmelerinde Maliyet Azaltımı*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1995.

Poyrazoğlu Ender Sinan, *İşlenmiş Türk Çaylarının Kaliteleri Üzerinde Araştırma*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Bilimi ve Teknolojisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1990.

Sağıroğlu Filiz Oya, *‘İnce Belli’ Çay Bardağı: Paşabahçe’deki Tipolijilerinin Kökeni ve Tarihsel Kimliği Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul, Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Endüstri Ürünleri Tasarımı Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2014.

Seyhan Doğukan, *Çay Hasat Makinesi Tasarımı*, Kars, Kafkas Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mekanik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2020.

Sözer Gökhan, *Türkiye’de Tarımı Yapılan Çay Bitkisi (Camellia sinensis L.) Hasat Makinalarının İşletme Verilerinin ve Eşdeğer Maliyet Analizlerinin Belirlenmesi*, Çanakkale, Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarım Makineleri ve Teknolojileri Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

Trabzon Hasan Esat, *Rize İli Ardeşen ve Pazar İlçelerinde Kivi Yetiştiren Tarım İşletmelerinde Kivi ve Çay Üretim Faaliyetlerinin Karşılaştırmalı Ekonomik Analizi*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2002.

Torun Ehlinaz, *Çay Tarımında Tarımsal Yayım Çalışmalarının Değerlendirilmesi Üzerine Bir Araştırma*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, 2004.

Tufanoğlu Ece, *Türkiye’de Çay Üretimi, Tüketimi ve Sorunları*, Giresun, Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2017.

Uslu Hatice Neylan, *Marka Değerinin Marka Genişlemesine Etkisi ve Çay Sektöründe Bir Uygulama*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Bölümü, Üretim Yönetimi ve Pazarlama Ana Bilim Dalı, İşletme Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2009.

Vanlı Hamit, *Uluslararası Çay Pazarlaması ve Türkiye*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1989.

Vanlı Hamit, *Uluslararası Çay Pazarlaması ve Yeni Yaklaşımlar*, Trabzon, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 1994.

Yazıcı Mehmet, *Rize ili Ardeşen İlçesi Pirinçlik ve Yukarıdurak Köyleri Çay İşletmelerinin Ekonomik Durumları ve Gelir Dağılımı*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 1995.

Yılmaz Sevilay, *Çay Üretiminin Ekonomik Analizi: Rize İli Kalkandere İlçesi Örneği*, Tekirdağ, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Yüksek İnci, *Rize İlinde Çay Üretiminde Karşılaşılan Bitki Koruma Sorunlarının Belirlenmesi*, Tokat, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Bitki Koruma Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2022.

6.1.2. Doktora Tezleri

Ataseven Zeliha Yasan, *Türkiye’de Tarım Politikalarında Kadının Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Bağlamında İncelenmesi: Çay Yetiştiriciliğinde Kadının Yeri*, Ankara, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, 2018.

Can Mevlüde Canan, *Türk Çay Sektöründe Halkla İlişkiler*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İletişim Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi, 2006.

Cora İhsan, *İşletmelerde Sosyal Sorumlulukların Yönetimi ve Doğu Karadeniz Bölgesi Çay İşletmeleri Yöneticilerinin Sosyal Sorumluluk Anlayışları Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Yönetim ve Organizasyon Bilim Dalı, Doktora Tezi, 1996.

Hazırlanan yüksek lisans ve doktora tezlerinde çay, çay üretimi, çay fabrikaları, çay ve halkla ilişkiler, çay ve yöreden yöreye değişen birtakım özellikler, tüketimin doğurduğu sonuçlar, Çaykur ve sektöre ait türlü bilgiler bilimsel şekilde tezlerde ortaya konulmuştur. Dolayısıyla yukarıda bahsedilen çayla ilgili çalışmaların zirai, ekonomik ve edebî yönleriyle ele alındığı görülmektedir.

6.2. Kitaplar

Türkiye’de çay hakkında yazılan birçok kitaba rastlamak mümkündür. Basılan kitapların genellikle çayın tıbbi yönünden başlayarak kültürel yönüne ağırlık verildiği görülmektedir. Bu kitaplardan bazıları yazar soyadına göre alfabetik olarak şu şekilde sıralanmıştır:

Branning Katharine, *Bir Çay Daha Lütfen*, Simurg Kitabevi, İstanbul, 2013.

Çetiner Yılmaz *Bir Yudum Çay İçin*, Özdemir Basımevi, İstanbul, 1968.

- Demirezer L. Ömür, Tıbbi Çay Reçeteleri, Hayy Kitap, İstanbul, 2021.
- Duman Mustafa -Bahçeden İnce Bel Bardağa Türk Çayı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2012.
- Duman Mustafa, Çay Kitabı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2017.
- Erke Ebru, Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2019.
- Gürsoy Deniz, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2018.
- Kacar Burhan, Çay Bitkisi Biyokimyası Gübrelenmesi İşleme Teknolojisi, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2010.
- Kakuzo Okakura, Çay Kitabı, Çınar Yayınları, İstanbul, 2021.
- Kakuzo Okakuro, Çayname, Arion Yayınları, İstanbul, 2006.
- Kuzucu Kemalettin, Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü, Kapı Yayınları, İstanbul, 2012.
- Meyer Egbert, Tıbbi Çay Reçeteleri, Akademisyen Kitabevi, İstanbul, 2022.
- Ömer Besim, Tütün Kahve Çay, Palet Yayınları, Konya, 2021.
- Reimertz Stephan, Çayın Kültür Tarihi, Dost Yayınları, Ankara, 1999.
- Rohrsen Peter, Çay: Üretimi, Çeşitleri ve Tarihi, Runik Kitap, İstanbul, 2021.
- Saklı Ali Rıza, Türk Çayının Dünü ve Bugünü, Kaktüs Yayınları, İstanbul, 2008.
- Stanway Penny, Çay Mucize Gıdalar, Kuraldışı Yayınları, İstanbul, 2014.
- Zak Victoria, Çayın 20.000 Sırrı, Yakamoz Yayınları, İstanbul, 2007.
- Zihnioglu Asım, Bir Yeşilin Peşinde, Tübitak Yayınevi, Ankara, 1998.
- Ayrıca yerli ve yabancı kişilerce çayın tanıtımını sağlayan yukarıda yer vermiş olduğumuz kitapların çay üzerine türlü bakış açılarını geliştirmeyi hedeflediği görülmektedir.

6.3.Makaleler

Türkiye’de çaya yönelik türlü bilgi ve araştırmaları içeren makaleler de hazırlanmıştır. Tıbbi, tarihi, sosyal, ekonomik, kültürel yönü başta olmak üzere hemen hemen her konuda yazıldığı görülmektedir. Çay hakkında yazılan makaleler oldukça fazla olup burada konuyla ilgili çeşitli makalelerden seçmeler yapılarak bunlar, yazar soyadına göre alfabetik sırayla verilecektir:

Bitkisel Çaylarda Toplam Antioksidan Kapasite Üzerine Etkisi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, Yıl: 2021, Cilt: 24, Sayı: 5, s. 921-929.

Cavlak Serap ve Yağmur Cahide, *Bazı Poşet Çayların Toplam Fenolik Madde ve Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi*, Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi, Yıl: 2016, Cilt: 34, s.4.

Çelik Fatma, Çay (*Camellia sinensis*); İçeriği, Sağlık Üzerindeki Etkisi ve Önerilen Tüketimi, Türkiye Klinikleri Tıp Bilimleri Dergisi, Yıl: 2006, Cilt: 26, s.6.

Duman Elifcan ve Altınelataman Can, *Yeşil Çay Ektresinin Soğuk Muhafaza Koşullarında Depolanın Levrek (*Dicentrarchus labrax*) Filetolarında Kaliteye Etkisi*, Su Ürünleri Dergisi, Yıl: 2020, Cilt:37, Sayı:3, s. 229-236.

Elmas Cemre ve Gezer Ceren, *Çay Bitkisinin (*Camellia sinensis*) Bileşimi ve Sağlık Etkileri*, Akademik Gıda 17(3), Yıl: 2019, s. 417-428.

Erdemir Ali Volkan, *Genel Hatlarıyla CHA-NO-YU*, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi Sayı: 29, Yıl:2010/2, s. 105-115.

Erşahin Rukiye, *Bir Çay İçelim Mi? Sosyokültürel Açından Çay*, Dergipark, Yıl 2021, Cilt 3, Sayı:1, 55-65.

Güneroğlu Nilgün, *Çay (*Camellia sinensis*) Alanlarının Peyzaj Değeri*, Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, Yıl 2016, Cilt:17 Sayı: 1, s. 38-51.

Kara Cuma, *Çay Atığının Doğal Lif Olarak Betonda Kullanılabilirliği*, Doğal Afetler ve Çevre Dergisi, Yıl: 2018, Cilt: 4, Sayı:2, s. 156-161.

Sarıca Şenay, Karataş Ümit ve Diktaş Merve, *Çay (*Camellia sinensis*); İçeriği, Metabolizma ve Sağlık Üzerine Etkileri, Antioksidan Aktivitesi ve Etlik Piliç Karma Yemlerinde Kullanımı*, Ziraat Fakültesi Dergisi, Yıl: 2008, 25(2), s. 79-85.

Takım Kasım ve Aydemir Mehmet Emin, *Şanlıurfa İlinde Tüketilen Kaçak Çaylarda LC-MS ve GC-MS ile Pestisit Analizi*, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi, Yıl: 2018, Cilt: 21, Sayı:5, s. 650-664.

Tosun İlkay, Karadeniz Bülent, *Çay ve Çay fenoliklerinin Antioksidan Aktivitesi*, OMÜ Zir. Fak. Dergisi, Yıl: 2005, 20 (1): s. 78-83.

Üstün Çağatay ve Demirci Nuray, *Çay Bitkisinin (Camellia SINENSIS L.) Tarihsel Gelişimi Ve Tıbbi Açından Değerlendirilmesi*, Lokman Hekim Journal, 2013;383), s. 5-12.

6.4. Bildiriler

Çay etrafında oluşan çeşitli değerlerin yapılan sempozyumlarda ele alındığı görülmektedir. Aşağıda yer vermiş olduğumuz bildiri örnekleri, düzenlenen sempozyumlarda sunulmuştur. Birkaç bildiri örneği aşağıda sunulmaya çalışılmıştır. Bildiriler alfabetik bir sıraya göre dizilmiştir.

Aykaç Gizem, Uzun Mehmet Barlas, Özçelikay Gülbin, *Sosyal Yönüyle Çay "CAMELLIA SINENSIS"*, VIII. Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Günleri, 22-25 Mayıs 2013, Lokman Hekim Journal, 2014;4(1):1-5.

Eroğlu Ayşe Farsakoğlu, *Tasavvuftaki Çay Kültürü Çerçevesinde Muhammed Lütfi Efe'nin Şiirinde Semaver, Demlik ve Cam Metaforu*, Uluslararası Hâce Muhammed Lütfi (Alvarlı Efe) Sempozyumu, 25-26 Nisan 2013 Erzurum, Atatürk Üniversitesi Yayınları NO: 1030, Erzurum, 2013.

Hunutlu Ümit, *Türkçenin Çayla İlgili Söz Varlığı*, XI. Uluslararası Dünya Dili Türkçe Sempozyumu, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, 16-18 Ekim, Samsun, 2019.

II. Rize Kalkınma Sempozyumu, *Çay-Lojistik-Turizm*, Rize 3-4 Mayıs 2013, Bildiriler Kitabı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, Rize, Temmuz 2013.

Yasan Atasev Zeliha, Berrin Top, Gül Yavuz Gonca, Ataseven Yener ve Canik Fatma, *Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Çay Yetiştiriciliği Yapan Aile İşletmelerinde Kadının Rolü*, Ulusal Aile Çiftliği Sempozyumu, Ankara, Türkiye, 30-31 Ekim 2014, ss.224-229.

6.5. Dergiler

Çayla ilgili türlü bilgilerin farklı şekillerde ele alındığı dergilere de rastlanılmaktadır. Belli periyotlarla okuyucusuyla buluşan çay ve çay unsurlarından birtakım malzemelerin adını taşıyan dergilerden ilki "Çaydanlık" dergisidir. Adı geçen dergide, eğitim, kültür vb. birçok kategoride bilgiler yer almaktadır.

Bir diğer dergi ise "Çay Şekeri" Dergisidir. Bu dergi "*Düşünebilen, araştırma yapabilen, araştırma bulgularını harmanlayarak yeni değerler üretebilen bir genç neslin yetişmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir.*" (www.dergicilik.com.tr). Böylece çay adı altında çeşitli bilgileri aktarmaktadır.

Bir diğer dergi olan "Kaçak Çay" dergisi ise bir kültür sanat dergisi olarak geçmektedir. İki aylık bir dergi olarak yayımlanmaktadır. Ayhan Koçak ise derginin başyazarı olarak bilinmektedir. (www.katalog.idp.org.tr)

Söz konusu örnekler, Türk halk kültüründe çayın öneminin dergi adı olarak kullanılmasıyla da yaşatıldığını göstermektedir. Dergilere çay adı verilerek adeta okuyucusuna çay tadında, çay sıcaklığında bilgiler vererek keyifli anlar yaşatmaktadır.

7. ÇAYI TAMAMLAYAN ARAÇ VE GEREÇLER

7.1. Çayın Ana Malzemeleri

7.1.1. Çay

Dünyada ve Türkiye’de eşsiz bir yere sahip olan çay, içecek kültüründe vazgeçilmez bir unsur olma özelliğini hâlâ korumaktadır. Türk kültüründe kadim bir yere sahip olan çay, hemen hemen her yerde karşımıza çıkmaktadır. Okuldan iş yerlerine, sokaktan, pazara kadar gittiğimiz her yerde çay mevcuttur. Tamamlayıcı bir gıda maddesi olarak görülen çay, özellikle Türkiye’de kişi başına düşen oranla dünya çay tüketim sıralamasında neredeyse ilk sıralardadır.

Çay, günlük hayatın olmazsa olmaz bir parçasıdır. Türk toplumunda böylesine önemli olan bu sıcak içecek toplumun her anında insanımıza eşlik etmektedir. Türkiye’de ayaküstü sohbet ettiğiniz bir esnaf size çay ikram edebilir, misafirlikte konuğa verilen bir değer sembolü olarak karşımıza çıkabilir, karnı acıkan biri tost veya bir simitin yanında çayı yardımcı içecek olarak tüketebilmektedir. Yine buluşmaların, toplu organizasyonların başucu içeceği olarak Türk toplumunda yerini almaktadır.

Sosyolojik anlamda güçlü bağlar kurulmasına yardımcı olan çay, kişileri ortak paydada buluşturan bir meta olmuştur. Tatlı sohbetlerin, buluşmaların en çok aranan içeceği çay, Türkiye’de kendini halk kültürü potasında eritmeyi başarmıştır. Çay etrafında oluşan ritüeller, kültürler, diğer inanışlar da toplumumuzda kendini belirgin şekilde göstermiştir. Dolayısıyla çaya ait her unsur kültür aynasında kendini yansıtarak toplumun bütün katmanına sinmiştir. Zamanla çayla ilgili ürünler Türk halk kültürü başta olmak üzere edebi eserlere yansımıştır.

Çay bu kadar derinlemesine Türk kültürüne nüfuz ettiği için halk arasında çaya birtakım yakıştırmalar yapılmıştır. Öncelikle bir misafirlikte ya da herhangi bir yerde ikram edilen çayın iyi demlenmiş ve kaliteli bir çay olmasına dikkat edilmektedir. Çay açıksa, rengi kötüyse “imamın abdest suyu” ya da “bulaşık suyu” yakıştırmaları yapılmaktadır. Çay tam olarak demlenmemişse yine bulaşık suyu yakıştırmaları yapılabilmektedir. Fakat çay koyuysa da bu gece yolculuk nereye, kamyon şoförü çayı diyerek de birtakım imâlarda bulunmaktadır. Dolayısıyla çayı tamamlayan araçlardan ana unsur çay seçimidir. İyi tadıma sahip bir çay için ilk aşama nitelikli bir çay seçimi olmalıdır. İyi ve kaliteli bir çay doyumsuz bir lezzet demektir.

Gürsoy’un aktardığına göre çok eski zamanlarda dahi iyi özellikte bir çay yaprağının tarifini Çinliler, Türk süvarisinin çizmelerine benzeterek çay yaprağının boğumlarının nasıl olması gerektiğini şu ifadelerle dile getirmişlerdir: *“Bakın, Çinlilerin çay azizi mertebesine ulaştırdıkları çay şairi Lu Yu çayın iyisini nasıl tarif etmiş: En iyi kalite çay, Türk süvarisinin deri çizmeleri gibi kırışık, boğanın gıdısındaki gibi kıvrımlı, vadiden yükselen sis gibi çözülmeli, hafif esen rüzgârın gölde yarattığı pırıltı gibi parlak ve yeni yağın yağmurla ıslanan toprağı gibi yumuşak ve nemli olmalı.”* (Gürsoy, 2018: 126). Çay yaprağının yapısı incelendiğinde her mevsim yeşil kalabilen, bir ağaççıktan ürettiği görülmektedir. Bu ifadeler çayın çok eski zamanlarda bile nasıl olması gerektiğini bildiklerini göstermektedir. Bu özellikler çayın niteliği üzerinde söz sahibidir.

Nitelik açısından yüksek bir çay elde etmek için bazı püf noktalar vardır. Öncelikle çay seçiminin dikkatli yapılması gerekmektedir. Çünkü kaliteli ve lezzetli bir çay kullanılan çaydan geçmektedir. Bu yüzden günümüzde çay markaları çeşitlilik göstermektedir. Dolayısıyla çay birtakım kalite basamaklarına ayrılmaktadır. Bu kalite basamaklarında geçirdiği işlem çeşitlerine göre ayrıştırılmaktadır.

Peki kaliteli çay nasıl anlaşılmalıdır? Öncelikle ilk adım çay tercihidir. Çay seçimi yapılırken paketlerin renkleri bizlere ipuçları vermektedir. Gürsoy’un sınıflandırmasına göre çay, kalite sınıfına göre paketlenmektedir. En kaliteli çay paketi kırmızı paket çaylardır. Bu çayın tadı oldukça güzel ve aroma hissiyatı yüksektir. Yine paket açıldığında görülecektir ki yaprağı oldukça kalitelidir. Çay yaprağının türüne göre birtakım harflerle çay bir ayrıma tabii tutulmaktadır. *“Bu durumda bir çay paketinde B, F ve D harfleri yoksa çayın “kıvrılmış” yaprak olduğunu anlamalısınız.”* (Çayın paketi kırmızı olur.) (Gürsoy, 2018: 131). Kırmızı paket çaylarda çay daha kıvrımlı ve rengi koyu siyahtır.

Yine Gürsoy’un verdiği bilgilere göre kırmızı paket çaydan sonra ikinci kalite çay olarak karşımıza yeşil paket çaylar çıkmaktadır. Orta içime sahip yani orta kalite bir çaydır. Yaprakları da orta kalitedir. Kokusu markasına göre değişiklik gösterebilmektedir. Oksidasyon, fermentasyon gibi işlemler çay yaprağına doğrudan etki eden işlemlerdir. Çay bu noktada işlem

görmekte ve yaprakları kırılmaktadır. “*B harfi: Broken, yani kırılmış anlamına gelir. Eğer yukarıdaki sınıflandırmalardan birine B harfi eklerseniz yaprakları kırılmış demektir. Örneğin: GOP: GBOP olmakta.*” (Çayın paketi yeşil olur.) (Gürsoy, 2018: 131). Bu yüzden çay paketine baktığınız zaman “B” harfi görüyorsanız bu çay çeşidinin yaprakları kırılmıştır.

Gürsoy’un aktardığına göre bir diğer çay çeşidi de sarı paket çaylardır. Sarı paket çaylar diğer çaylara nazaran düşük kalite çaylardır. “*F harfi: Fanning, yani çok ince kırılmış çay, savrulmuş çay. Eğer yukarıdaki sınıflandırmaların birine F harfi eklenmişse yapraklar çok ince kırılmış demektir. Örneğin: OP: POF olmakta.* (Çayın paketi sarı olur.) (Gürsoy, 2018: 131). Bu çay çeşidi toz halinde veya yaprağı toz olmaya yakındır.

Farklı bir çeşit ise poşet çaylardır. Poşet çaylar acil durumların kurtarıcısı olarak hızlıca demlenip tüketilebilmektedir. Özellikle çalışan kişilerin ofiste çalışma aralarında sıklıkla tükettiği bir çay çeşididir. “*D harfi: Toz çay, daha çok poşet çaylarda kullanılır.*” (Gürsoy, 2018: 131). Poşet çayda kullanılan çaylar genellikle kırılmış yapraklardan oluşmaktadır. Bazen çay yaprağının küçük kırıntıları da çay poşetinin içinde bulunabilmektedir. Poşet çayın kalitesini anlamak isterseniz sıcak suda biraz beklettikten sonra bardağın altına bakabilirsiniz. Sıcak suyun dibine tozumsu bir kıvam yerleşmişse ve sıcak suyun tadı da kötüyse kullanmış olduğunuz poşet çay düşük kalite bir çay olabilir.

Bugün evlerde kullanılan ve ev hanımları tarafından genellikle daha kolay demlik temizliği yapılabilirdiği için demlik poşet çaylar da kullanılmaktadır. Demlik poşet çaylar oval ya da yuvarlak şekilde çay pedleri içerisinde bulunmaktadır. Demliğe isteğe göre iki üç ya da daha fazla atarak çayınızı demleyebilirsiniz. Bununla birlikte çay bittikten sonra çay pedlerini çöpe döküp demliği yıkayabilirsiniz yani çay posası ile uğraşmaya gerek bırakmayan bir çay türü olarak marketlerde yerini almaktadır. Birden çok marka çeşitliliğinde üretilen demlik poşet çaylar markadan markaya değişerek çay sofralarını süslemektedir.

Buraya kadar anlattığımız kısımda çay, yaprak çeşidine ve geçirdiği işleme göre sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırmadan sonra diğer bir sınıflandırma şekli ise yukarıda çay paketlerine eklenen harflere göredir. Her harfin kendine göre bir anlamı mevcuttur. Paket seçiminde harflere dikkat edilirse kaliteli bir çay hemen ayırt edilebilmektedir. Kullanılan harflerin anlamları şu şekildedir:

İlk olarak “*F: Fannings: Çok ince kırık çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Gürsoy’a göre çay geçirdiği işlem sonucunda ince kıyılmış şekle bürünürse bu çay türü “F” türü bir çay çeşidi olarak kabul edilir. Diğer bir aşamada “*OF: Orange Fannings: İnce altınbaşlı kırık çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). “OF” kalite basamağında bir çay, kaliteli kabul edilmektedir. Üçüncü aşamada “*BOP: Broken Orange Pekoe: İnce altınbaşlı kıvrım çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Çay yaprağının kıvrımı biraz daha büyük anlamına gelmektedir. Çay yaprağının kıvrımı daha iyi olduğu için demlenme aşamasında iyi bir tat vermektedir. Sonraki aşamada ise “*P: Pekoe: Kalın kıvrım çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Yaprığın kalınlığı ve kıvrımı bu noktada bizlere kaliteli ve verimli bir çay olduğunu göstermektedir. “*BP: Broken Pekoe: Kalın kıvrım ve kırık çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Bu aşamadan sonra “*PS: Pekoe Souchong: Kalın ve kaba kırık çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Toz çayın bir üstü olarak kalite basamağına ayrılan bu çay çeşidi, ifadeden hareketle yaprağın kırıklarının çok ince şekilde kıyılmadığı bilgisini vermektedir. Son olarak “*D: Dust: Toz çay.*” (Gürsoy, 2018: 132). Toz çaylar kalite olarak düşük çaylardır. Diğer çaylara nazaran tadı ve aroması daha düşük kabul edilmektedir.

Çay yaprağının kalitesine göre yapılan derecelendirme ise şu şekildedir: Çay kalite basamaklarına göre ayrıldığında ortaya çıkan bu harflendirmeler çayın kalite türü hakkında bizlere bilgi vermektedir. “*FOP: Flowery Orange Pekoe. Birinci yaprak. En nadir ve en seçkini budur. Çünkü ağacın en üstünde bulunan, kendi üzerinde kıvrılıp bükülmüş, yumuşak kaba tüylü, ipeğimsi bir yapraktır. % 22 oranında yararlı maddesi vardır.*” (Gürsoy, 2018: 130). Bu da çayın kaliteli olduğunu göstermektedir. Çay, toplanan ağacın en üst tarafından toplandığı için ve kıvrımlı yapıya sahip olması çay verimini işaret eden çeşitli ipuçlarıdır.

FOP’tan sonra bir diğer çay kalite türü ise “*OP: Orange Pekoe. İkinci yaprak. FOP ile aynı noktadan çıkar. Ancak “FOP” dümdüz yukarı çıkarken, “OP” onun hemen yanından hafif aralık yaprağıyla onu kucaklar. Daha büyüktür. % 20 yararlı maddesi vardır.*” (Gürsoy, 2018: 130). FOP’a göre bir alt basamakta yer almaktadır. Yani ikinci kalitedir. Gürsoy’un yukarıdaki

ifadesinden hareketle hafif yaprak şeklinde olması yani tam kıvrımlı olmaması çaydan alınan faydayı azaltmıştır.

“P” kalite basamak türünde, çay çeşitleri içinde diğer iki çay grubuna göre daha düşük fayda göstermektedir. “P: Pekoe. Üçüncü yaprak. OP’nin hemen altındaki daha geniş ve büyük yapraktır. % 17,5 yararlı madde vardır.” (Gürsoy, 2018: 130). Yaprığın geniş ve büyük olması yani ideal çay yaprağından biraz farklı olması “P” kalite olmasında etkili olmaktadır.

Gürsoy’un bir başka ifadesine göre son basamakta değerlendirilmiş olan “PS” yararlı madde bakımından düşük ve yaprak kalitesi bakımından daha geniş olma özelliği taşımaktadır. “PS: Pekoe Souchong. Dördüncü yaprak. P’nin hemen altında soylu dört yaprağın sonuncusu ve en genişidir. % 12 yararlı madde vardır.” (Gürsoy, 2018: 130). Bu aşamadaki bir çay çeşidi görüldüğü üzere çaydan alınan fayda bakımından düşüktür.

Siyah çay, bizlere ulaşana kadar birtakım aşamalardan geçmektedir. İlk aşama çayın toplanması aşamasıdır. Bir sonraki aşama toplanılan çay yapraklarının soldurulması işlemidir. Daha sonraki aşamada ise çay yaprakları makinelerde işlenerek kıvrılır. Yapraklar kıvrıldıktan sonra oksidasyon işlemi uygulanır. Oksidasyon işleminde kıvrılan yaprakların renkleri değişmektedir. En son aşama kurutma aşamasıdır. Uygun sıcaklık altında çay yaprakları kurutularak sınıflandırmaya alınır. Kuruyan çay yaprakları yaprak türünün kalitesine göre paketlenmektedir. Çay çeşitleri sadece bu kadarla kalmamaktadır. Bir de Türk halkı içerisinde çeşitli şekillerde var olan çay çeşitleri bulunmaktadır.

Çay, halk arasında yani halk dilinde çeşitlere ayrılmıştır. Bu çeşitler kişiden kişiye topluluktan topluluğa farklılık göstermektedir. Çay çeşitleri yukarıda bahsetmiş olduğumuz aşamalar neticesinde ortaya çıkmaktadır. Bu çeşitler harman çay, elek altı çay gibi türlere ayrılmaktadır. Yaygın olarak tüketilen tercihlerin başında gelen harman çay genellikle çeşitli paket çayların karıştırılması ile elde edilir. Böylece her çay çeşidinin tadından faydalanmak düşüncesi yer alır. Bu noktada harman çaylara kaçak çayın da eklendiği görülür. Özellikle çayın tadını daha sert yapmak için çeşitli kaçak çaylar kullanılır. Mardin, Diyarbakır başta olmak üzere birçok yerde “kırmızı ördek çayı” denilen kaçak çay oldukça kaliteli kabul edilir ve kırmızı ördek çayı tek olarak tüketilebildiği gibi çeşitli çaylara katılarak da harmanlanır. Yanı sıra Doğu Anadolu ve Güneydoğu bölgelerinde seylan çayının da çeşitli çaylara katılarak tüketildiği ya da tek başına da tüketilebildiği görülmektedir.

Bir diğer çay çeşidi de dökme çaydır. Bu çay çeşidinin yaprak kalitesi oldukça yüksektir. Açık olarak satılabilmektedir. (K.22) Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde çeşitli paketlerde ya da çuvalarda ağız açık şekilde satıldığı görülmektedir. Çay yaprağı demlendiği için tüketicisine göre farklılık göstererek birden çok kez demlenebilir. Dökme çay fiyatları da çay markasına göre değişiklik göstermektedir.

Halk arasında yaygın olan bir de elek altı çay denilen bir çay çeşidi bulunmaktadır. Genellikle çayın yukarıda bahsettiğimiz işlemlerden geçtikten sonraki en son aşamada kalan ince kıyılmış çay türüdür. “Günümüzde yalnızca Rize’de özel olarak üretilen elek altı çayı, tek başına içildiğinde yoğun ekstrat ve aroma vereceği için en doğru kullanımı 1 numaralı çay ile karıştırılarak bir harman elde etmektir.” (www.caysepeti.com.tr). Tadı, sertlik derecesine göre bakılırsa daha yumuşaktır. Yaygın olarak, halk arasında keyif çayı olarak tercih edilir. Özellikle sigaranın yanında güzel gitmektedir. (K.22) İnsanlar daha çok tatlı anlarına eşlik etsin diye tercih etmektedir.

Halk arasında bireysel seçime bağlı olarak kokulu çayların da revaçta olduğu görülmektedir. Özellikle Early Grey, filiz çay ya da tomurcuk gibi kokulu çaylar da çayın kokusunu ve içimini değiştirmektedir. Böylece çayın tadı daha aromalı ve içimi daha yumuşak olabilmektedir. Bilhassa sertlik derecesi yüksek olan çaylarda sıklıkla tercih edilmektedir. Çayı içerken kokusunu almak isteyenlerin tercih ettiği kokulu çaylar çaya karşı iştah kabartabilmektedir.

Çay çeşitlerinden sonra değineceğimiz nokta ise çay kalitesidir. Çay kalitesini belirleyebileceğimiz ana kriterler vardır. Bu kriterler kokusu, rengi, tadı vd. şekillerde belirlenebilmektedir. İlk olarak alınan çay paketi açıldığında çayın kokusu önemlidir. Çayın kokusu taze ve ferahlatıcı bir etkiye sahip olmalıdır. Aksi durumlarda çayın kokusu yoksa ve çay boşaltıldığında dahi hiç koku vermiyorsa ya bayatlamıştır ya da kalitesi oldukça düşüktür. Taze çay ferahlatıcı bir koku yaymalıdır yani halk arasındaki tabirle mis gibi kokmalıdır.

Çay kalitesini belirlemede ikinci kriter ise çayın yapraklarının iri olması ve paketten boşaltılırken etrafa toz saçılmamasıdır. Eğer etrafa toz saçılıyorsa ve toz kokusu geliyorsa bu çayın da kalitesi oldukça düşüktür. Yanı sıra paketten boşaltıldığında tozun çıktığını görmediğiniz takdirde ya da bakmayı unuttuğunuz zamanlarda çayı boşalttığınız kutuda en altta tozumsu bir kıvam oluşmuşsa ya da çay tozu görürseniz bu çayın çok kaliteli olduğunu söylemek pek mümkün değildir. Bununla birlikte çay yaprağının toz halinde ya da buna benzer şekilde kırılmış olması da yine kalitesinin düşük olduğunu göstermektedir.

Bir diğer kriter ise çayın bardaktaki görünüşü ve ağızda bıraktığı tattır. Çayın bardaktaki görünümü de bizlere ipucu vermektedir. Örneğin siyah çayın demi kırmızısı ve aroması yoğundur. Bardağa bakıldığında kırmızısı olan demin berrak olması gerekir. Kullandığımız çayın demlendikten sonra bardaktaki rengi bulanık, sarımtırak ise o çay kaliteli bir çay değildir. Aynı zamanda birtakım kimyasallar da içeriyor olabilir. Markasına göre değişiklik göstermekle birlikte genel olarak bakıldığında orta sertlikte bir içime sahiptir. Tabi bu ölçü demlenme süresiyle de alakalıdır. Fakat genel olarak diğer çay çeşitlerine bakıldığında görülecektir ki iyi kalite bir çay bardakta ya da fincanda kendini belli etmektedir.

Çayın kalitesini anlayabilmek için bir diğer yöntem de çayın posasına bakmaktır. Çayın posasındaki çay yaprağı iyi kalite bir yapraksa suda çözünmüş ve suyu emerek şişmiştir. Toz halinde kalitesiz çayın ise posası demliğin altına çökmüştür. Dolayısıyla çayın posasına bakarak da yorum yapabilmekteyiz. Halk arasında çayın genizde bıraktığı aromaya bakılarak çay kalitesi ve demi üzerine yorum yapılabilir.

Çayın tadından da çayın kalitesi belli olmaktadır. İçildiğinde bayat bir tat veriyorsa bu çay kaliteli bir çay değildir. (K.27) Bayat çaydan kasıt ise çay içtiğinizde ağızınıza çay tadından çok acılık geliyorsa ve çayın kokusunda değişiklik varsa bu çay bayattır. İdeal bir çayın tadı ağızda hafif bir acılık bırakması gerekmektedir. Ya da hoş koku bırakmalıdır. Erke'nin yer verdiği üzere *"Dildeki tat alma reseptörleri beyne çeşitli mesajlar ve sinyaller gönderir. Çaydan bir yudum aldığımızda, tükürük üremeye başlar ve böylece tatlar değişir ve yumuşar. Çayın karakterini anlayabilmek için, hızlıca bir yudum aldıktan sonra dil üzerindeki tüm reseptörlere yaymak için ağızınızda yuvarlayın."* (Erke, 2019: 38). Bu pratik yöntemle çayın iyi bir içime sahip olup olmadığını rahatlıkla anlayabilirsiniz.

Çay demlendikten sonra tat olarak değişmemesi için de dikkat edilmesi gereken noktalar vardır. Bu noktalar çayın uzun süre taze kalmasını sağlayabilmektedir. Öncelikle çayın tadının bozulmaması için çayın demi ayrıca kaynatılmamalıdır. Aynı yerde kaynatılırsa demi acılaşır. Bu noktada en iyi yöntem altlı üstlü demlikte alt taraftaki suyun kaynatarak üst demlikteki demi buharla sıcak tutması gerekir. (K.27) Yine farklı bir kaynak kişimize göre altlı ve üstlü demlikte demlenen çayın üst tarafında yer alan demin acılaşmaması için alttaki demlikte bulunan suyun altı çok açılmamalı kısık ateşte su yavaş yavaş kaynamalıdır. Aksi takdirde çayın demi bayat tat verebilir. (K.22)

Çay kalitesini tespit etmek için kullanılan çeşitli yöntemler bulunmaktadır. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte gıda maddelerine eklenen çeşitli kimyasallar, maalesef gıdanın çeşitli yönlerinden özelliklerinin değişmesine sebep olabilmektedir. Çay da bir gıda maddesi olduğu için içerisindeki katkı maddesini anlayabilmek amacıyla test edilebilmektedir. Bu şekil bir özellik taşıyan çayı test etmek üzere şu yöntem uygulanabilir: *"Çayın sahteliğini test etmenin en kolay yolu su testi. Bir tutam çayı soğuk suyun içine atın. Eğer sahte çay ise suyun içerisine attığınız çay sararır ve renk değiştirirse o çay boya veriyordur. İlk dakikada hemen boya vermesi o çayın kalitesiz olduğunu gösterir. Eğer suyun rengi yavaş bir şekilde 15-20 dakikada sarıya dönüyorsa bu çay kaliteli ve boyasız demektir."* (www.m.aksam.com.tr). Kaliteli bir çay görüldüğü üzere demlenme süresi zarfında aromasını salmalıdır.

Çay kalitesini test etmek için uygulanan bir yöntem şekli de Erke'nin kitabında yer verdiği üzere "cupping" işlemidir. Özellikle çeşitli firmalarca iyi ve kaliteli çay tespitinde ve aynı zamanda güzel bir çay çeşidini belirlemede kullanılmaktadır. *"Çay yapraklarının öne çıkan iyi özelliklerinin ve kusurlarının değerlendirilme yöntemine "cupping" denir. Cupping işlemi genellikle hasat sonrası çay kalitesini belirlemek için yapılır. Her bir "cup" yani tadım bardağı için çayın cinsi fark etmeksizin standart prosedür uygulanır: 125 ml kaynamış su içerisinde 1 tatlı kaşığı yaprak 5 dakika kadar bekletilir. Amatörler bu yöntemle elde edilen çayı acı ve buruk bulabilir. Ancak bu yöntem tadımcılara hasat sonrası elde edilen yaprakların*

hangi tat profilindeki karışımlarla uyum sağlayabileceğini belirlemede yardımcı olur. Büyük firmaların buradaki amacı hasatlardan istikrarlı bir harman elde etmektir.” (Erke, 2019: 36). Yukarıda bahsedilen çay kalitesini belirlemeye yardımcı olan bu teknikle özellikle üreticiler, ürettiği çaydaki verimi görmek için faydalanabilir bununla birlikte aynı yöntem evlerde de uygulanabilir ve evdeki çayın tadım kalitesi yapılabilir. Etkili bir teknik olarak yerini alan bu yöntem aynı zamanda çay üretiminde kalite sınıfını belirlediği için sıklıkla üreticiler tarafından tercih edilmelidir.

Çay kalitesini belirlemede bir diğer tespit ise şu şekilde yapılabilir: *“Çayın önemli karakteristik özelliklerinden olan buruk tat, çay ve tükürüğün birleşimiyle oluşan kimyasal reaksiyon sonucu ağızda gerçekleşen kuruma ve büzülmedir. Burukluk, çayın demlenme sırasında polifenollerin hissettirdiği teanin miktarına bağlı olarak farklı derecelerde hissedilebilir.”* (Erke, 2019: 38). Bahsedilen çayın ağızda bıraktığı burukluğun ideal ölçüde olması gerekir. *“Çay uzmanları doğru orandaki burukluğu olumlu karşılar, ancak çok fazlası istenmeyen bir durumdur.”* (Erke, 2019: 38). Nitekim çay içimi sırasında ağızda kalan acımsı tat ve çay tadının sertlik derecesinin yüksek olması o çaya olan talebi düşürebilmektedir. Bu yüzden her şeyde olduğu gibi çayın tadı ölçüsünde buruk olmalıdır.

Çayın verimini ve kalitesini etkileyen bir faktör de yetiştiği iklim ve toprak şartlarıyla birlikte yüksekliktir. Yüksek kesimlerde yetişen çayların daha lezzetli olduğu çeşitli kaynaklarda yer almaktadır. Örneğin çay üreten çeşitli ülkelerin yüksek kesimlerinde yetişen çayların kalitesi ve tadı alçak kesimlerde yetişen çaylara nazaran daha üstündür. Bu yargı Türkiye için de söylenebilir. Yanı sıra toprağın da oldukça verimli bir toprak olması şarttır. Ayrıca çay yetişen arazi özel olarak dikkat edilmesi gereken bir arazi alanıdır. Her şeyden önce çay tohumu ekilecek arazi her yönden temiz olmalı ve ekim aşamasından çay tohumlarının filizlenmesine kadar hassas davranılmalıdır. Çay, belli bir olgunluğa geldikten sonra da hasat zamanında çay toplamak için kullanılacak alet, malzemelere de dikkat edilmelidir.

Çay üzerinde iklim şartları oldukça etkilidir. Çay nemi sevmektedir. Dolayısıyla dünyada muson yağmurlarının yağdığı Hindistan başta olmak üzere, nemli coğrafyalar çay bitkisinin uygun ekim alanlarıdır. Fazla yağışın olduğu yerlerdeki çayın da kalitesi elbette ki farklı olacaktır. Örneğin Türkiye’de Karadeniz Bölgesi’nde özellikle Rize’de yetişen Türk çayının tadı apayrı bir özellik taşımaktadır. Türkiye’nin birçok bölgesinin aksine Rize daha farklı bir iklim özelliği göstererek bol yağış almaktadır bu yüzden çay ekimi ve üretimi açısından uygun şartlara sahiptir.

Dünyada ve Türkiye’de çaydan alınan o mükemmel lezzeti ve hazzı fazlaştırmak için birtakım yöntemler geliştirilmiştir. Çay etrafında gelişen bu yöntemler zamanla geleneksel bir havaya bürünmüştür. Özellikle çayın demleme aşamasında bu yöntemler karşımıza çıkmaktadır. İlk olarak çaya karbonat atılması yöntemi sıklıkla uygulanan bir yöntem olarak görülmektedir. Çay suyuna ya da çayın içerisine karbonat atılarak çayın sertlik derecesi düşürülmek istenmiş ve böylece daha yumuşak bir içim elde edilmeye çalışılmıştır. Fakat çaya atılan karbonat hem çayın tadını hem de görüntüsünü değiştirebilmektedir. Kırmızımsı olan dem daha koyulaşabilir ya da dem rengine göre bazen de rengi daha solgun görünebilmektedir.

Çayın kokusunu ve tadını etkileyen diğer bir yöntem de çaya vanilya eklenmesidir. *“Çayda vanilyanın kullanımına gelince, yarım dirhem ölçüsündeki vanilya, avuç içinde ufalandıktan sonra çay yaprağına karıştırılarak ibriğe atılır. Demlenme esnasında vanilyadaki etki ve koku suya geçer. Ancak bu şekilde hazırlanan çaydan maksadın tam hasıl olabilmesi için süt katılması, süt bulunmazsa limon sıkılıp içilmesi gerekiyordu.”* (Kuzucu, 2012: 307). Kaynak kişimizden derlediğimiz bilgiye göre de çaya vanilya eklenmesi çayın tatlanması ve kokusunun daha güzel olması için uygulanan bir yöntemdir. (K.27)

İçilen çayın tadını ve kokusunu daha güzel hale getirmek için uygulanan bir başka yöntem ise çaya tarçın eklenmesidir. Tarçınlı çay genellikle zayıflamak amacıyla içilir ve ayrıca çaya aroma katmaktadır. (K.22) Bununla birlikte Erzurum’da çaya gül yaprağı veya gül kurusu da atılmaktadır. Böylece gülün kendine has kokusundan faydalanılmak amaçlanmıştır. (K.1)

Çaya eklenen ve çayın tadı üzerinde etkiye sahip olan bir madde de süttür. Sütlü çay genellikle İngiliz toplumuyla bağdaştırılır fakat eski zamanlarda çay içme kültüründe süt kullanıldığı bilgisini iki şekilde elde etmiş bulunmaktayız. Bunlardan ilki Kuzucu’nun kitabında

yer vermiş olduğu şu bilgidir: *“Faik Tonguç, Birinci Dünya Savaşı’na ait anılarında, bir mola esnasında Erzurum’da kendilerine bazlama ve sütlü çay ikram edildiğini yazar.”* (Kuzucu, 2012: 304). İkinci olarak da kaynak kişimizden derlediğimiz şu bilgidir: Maden’de eskiden oturmaya gelen komşulara çayın yanında cezvede süt kaynatıp ikram ederdik. O zaman köyde inek çoktu, süt boldu. Çayın yanında mutlaka bulundururduk. (K.9)

Çay kültüründe hemen her yörede karşılaşılan yaygın bir gelenek olan çaya limon sıkılması ise oldukça eski bir gelenektir. Özellikle bugün Türkiye’de yaşlılar ve tansiyon hastaları çaya limon sıkarak tüketmekte ve böylece limonlu çayın tansiyonu düşürücü etkisi olduğunu düşünmektedirler. Yanı sıra mideyi rahatsız etmemesi açısından yaşlı bireylerin limonlu çayı sıklıkla tükettiği görülmektedir. Limon çayın üzerinde daha değişik bir etki yaratarak çay içimini kimilerine göre yumuşatmaktadır.

Çaya eklenen bir diğer unsur ise karanfil olmuştur. Gün boyu zinde kalmak isteyen kişilerce çaya karanfil atılmaktadır. Karanfilin içindeki maddelerin beyni uyarıcı etkisi vardır. Dolayısıyla bu şekilde çaydan alınan verim iki katına çıkarılmak istenmiştir. Ayrıca karanfil kokusunu sevenlerin de bir numaralı tercihi karanfilli çay olmuştur. Çayı tüketirken bardağın içerisine atılabileceği gibi demleme esnasında demliğin içerisine de atılabilir.

Ayrıca Kuzucu’nun ifadesine göre çaydan alınan tadı ve kaliteyi yükseltmek için hurma da tercih edilmektedir. *“Çayın etki ve lezzetini arttırmak için kullanılan katkı maddeleri arasında küçürat hurması ve vanilya da bulunuyordu. Demirhindi familyasına ait küçürat hurmasından dört beş tanesi küçük bir fincan içerisindeki sıcak suda ısıtılıp sekiz on dakika bekletildikten sonra lal gibi parlak kırmızı renkli bir sıvı elde edilmekteydi”* (Kuzucu, 2012: 306). Hurma, hemen hemen her yerde çayın yanına sunulan bir tür ikramlık olarak yerini almıştır. Çaya eklenen gıda maddelerinden biri de kaymak ve tereyağı olmuştur. Prof. Dr. Canan Karatay’a göre çaya tereyağı eklenip içilmesi oldukça faydalıdır. Kaymak ise *“Asya ve Kafkasya’daki bazı Türkler arasında geçerli olan kaymaklı çay usulüne, 19. yüzyıl İstanbul’unda nadir de olsa rastlanmaktadır.”* (Kuzucu, 2012: 308).

Çay yanına sunulan bir başka ikramlık da kendini Kahramanmaraş’ta göstermektedir. Kahramanmaraş’ta özellikle misafirlere çayın yanında tarhana ikram edilir. Bu tarhanaya “firik” adı verilmektedir. Maraş’ta tarhana kuru ve yaş tarhana olarak ikiye ayrılır. Gelen konuğa da yaş veya kuru tarhana çayın yanında bir nevi çerez olarak sunulur. Böylece misafire verilen değer gösterilmiş olunur. Bir de tarhananın ekşimsi tadı çayla çok güzel gitmektedir. (K.22)

Çayın saklanması ise çayın seçimi kadar oldukça önemlidir. Çünkü çayın kokusu uçabilmektedir. Dolayısıyla çay kokusunun kalıcı olması için özel kutularda ya da saklama kaplarında muhafaza edilmelidir. Çay paketlerinin de üzerinde yazıldığı üzere güneş ışığına çokça maruz kalmamalıdır. *“Işığa duyarlı cam kavanozlar, çay saklamak için uygun değildir.”* (Kuzucu, 2012: 310). Çay, nemli yerlerde bekletilmemelidir. Çünkü nemi çekerse küflenebilir. (K.27) Bununla birlikte *“Çay az da olsa herhangi bir kokuyu içine çekmeye yatkın olduğu için sabun, biber, peynir gibi maddelerle her türlü harici kokudan uzak tutulmalıdır.”* (Kuzucu, 2012: 311). Çayın yanına yine baharat gibi şeyler konulmaz. (K.22)

Çay demlerken bir çay bardağı suya bir tatlı kaşığı çay ideal bir ölçü kabul edilmektedir. Bu yöntem kahve yapılırken de uygulanmaktadır. Ölçünün fazla gelmesi çayın tadını bozabilmektedir. Bu yüzden çay-su ikilisinin ölçüsü iyi ayarlanmalıdır. Çay bitkisi hassas bir bitkidir. Özellikle ilk toplandığında yeşil olan bu bitki familyası hemen işleme alınmaktadır. Bu şekilde çayın yolculuğu başlamaktadır. Çay kalitesi iyi bir çay keyfi için aranan bir seçimdir. İyi bir çay yaprağının iri olması, kokusunun ferahlatıcı bir etkiye sahip olması, ağızda bıraktığı tadın dolu dolu olması gerekmektedir. Eğer bir çay saydığımız bu özellikleri taşımıyorsa kalitesiz ya da orta kalite bir çay çeşididir. Ayrıca çaydan alınan tadın artırılması ya da zararlı özelliklerinin düşürülmesi için birtakım yöntemler uygulandığı görülmektedir. Nazik bir yaprağa sahip olan çay bitkisi, iyi koşullarda ve uygun ortamlarda saklanarak raf ömrü uzatılabilmektedir. Sonuç olarak tadına doyum olmayan bir çay için gereken püf noktalar ve uygun demleme yöntemleri sağlandığında çaydan alınan keyfin ve vücut için alınan faydaların arttığı görülmektedir.

7.1.2.Su

Başta insanoğlu olmak üzere her canlının ihtiyaç duyduğu ana madde su’dur. Tüm yaratılış efsanelerinde önce dünyada suyun olduğu daha sonra diğer unsurların yaratıldığı

görülmektedir. Nitekim insan vücudunun dörtte üçü sudan oluşmaktadır. Böylesine önemli olan yaşamsal sıvımız su, Türk halk kültüründen başlayarak edebi ürünlere türlü yönleriyle yansımıştır.

Türk halk kültüründe özellikle kendine has bir yer edinen su mitolojide, efsanelerde, hikâyelerde, masallarda vd. türlerde çokça karşımıza çıkmaktadır. Su, bazen hayat verici bazen saflığın, arındırıcılığın simgesi bazen de ölümün habercisi olmuştur. İnsan, dünyaya anne karnında su içerisinde büyüyerek gelmiş son yolculuğunda su ile yıkanıp arındırılarak ahirete göçmüştür.

Her canlı suya muhtaçtır. Çünkü yaşamı devam ettirecek yiyecek ve içecek kültüründe ana maddedir. Dolayısıyla yiyeceklerin üretim aşamasında, içeceklerin tüketimi sırasında suya ihtiyaç vardır. Özellikle içecek kültüründe içeceğin bizlere ulaşmasında gerekli olan sıvıdır. Çay da bu içeceklerden bir tanesidir. Çayın demlenmesi ancak su ile mümkündür. Ayrıca lezzetli bir çay için su seçimi de mühimdir.

Çay, genel olarak sıcak şekilde tüketilen bir içecektir. Fakat soğuk çay çeşitleri de mevcuttur. Sıcak çay demlenirken suyun temiz ve berrak olması çok önemlidir. Çünkü çay bitkisi içindeki vitamin ve mineralleri sıcak ve temiz bir suda daha rahat salmaktadır. Böylece çaydan alınan vitamin ve mineralin oranını da temiz su etkilemektedir. *“Zira iyi bir çayın birinci ögesi halis yaprak ise, tamamlayıcı ögesi kaliteli sudur. Bunun için mutlaka yağmur veya memba suları kullanılmalı, bileşiminde kalker ve klor bulunan çeşme sularıyla diğer bulanık sulardan kaçınılmalıdır.”* (Kuzucu, 2012: 300-301). Bu yönden çay demlenirken su seçimine dikkat edilmelidir. Su seçimi yapılırken de dikkat edilmesi gereken noktalar mevcuttur.

Su seçiminde öncelikle kaynak sular tercih edilmelidir. Yani içme suyu kullanılmalıdır. Ayrıca suyun kloruz olması çok önemlidir. Klorlu olan suyun vücuda zararı olmakla birlikte demliğin altında kireç oluşturduğu görülecektir. İçme suları genellikle kirecsiz ve kloruz olduğu için ideal bir çayda ana unsurlardan biridir. Hatta bu yüzden özellikle Elazığ yöresinde karaçalı suyu kültürü vardır. Bu su çeşidi evde musluktan akan sudan farklıdır çünkü tadı farklı ve kireç oranı düşüktür. Elazığ’da ellerinde su şişeleri ile gençleri, yaşlıları, çocukları çeşmede görmek mümkündür. Dolayısıyla Elazığ’da çay demleyen kişiye musluk suyu mu karaçalı suyu mu diye sorulur. Çünkü su çayın tadını belirleyen bir unsurdur.

Gürsoy’un aktardığına göre çay yapmak için ideal su kar suyu seçilmiştir. *“Çay yapmak için en iyi su kar suyudur. Bunun için tek yapmanız gereken karlı bir havada çaydanlığınızı alıp bahçenize çıkmak ve elinizle karın üstünü eşleyip yüzeydeki karları kenara attıktan sonra altındaki temiz karı çaydanlığa tıka basa doldurmak.”* (Gürsoy, 2018: 77). Bu yöntem günümüzde soğuk kış günlerinde özellikle Doğu Anadolu Bölgesi’nde kullanılmaktadır. Demliğe temiz ve yüksekçe bir yerden temiz kar doldurulur ve sobanın üstüne konularak karın erimesi beklenir. Eriyen kar su haline döner. Böylece çayın hazırlanması için su uygun hale gelir. Karın yüksekten alınmasının nedeni ise suyun katı hali olan kara, ayakla basılmaması olması, kirlenmemiş olmasıdır.

Su seçiminde etkili olması gereken bir unsur da suyun PH oranıdır. Suyun PH oranı, çayın tadı ve insan vücudu üzerinde etkilidir. Sağlıklı kabul edilecek olan bir suyun PH oranı 7 ile 9 arasında olmalıdır. PH, sudaki mevcut hidrojen değeridir. Suyun tadının yumuşak, içiminin daha keyifli olması için PH değeri hayati bir önem taşımaktadır. Ayrıca suyun besin değerini de PH etkilemektedir. Daha sonra kaliteli bir çay için suyun kaynaması gereklidir. Su kaynayınca içine atılan bitkinin ya da meyvenin çözünürlüğü de artacaktır. Su 100° derecede kaynar. Fakat her çay çeşidi için 100° derece sınırı koymak yanlıştır. Her çay çeşidinin demlenmesinde kullanılacak ideal bir su sıcaklığı şarttır. Su sıcaklığı çay çeşidine göre değişmektedir.

Su seçiminden sonra mevcut olan suyun çay için hazır hale getirilmesi gerekmektedir. Öncelikle çay suyu iyi kaynatılmalıdır. İyi kaynatılmadığı takdirde çiğ tat verebilmektedir. (K.22) Bir de çayın üzerinde köpükler fazlaysa o çayın suyu iyi kaynamamıştır. Yani sıra suyu iyi kaynamamış bir çaya şeker atıldığında üstünde köpüklerin arttığı görülür. Ayrıca çay suyunun bekletilmemiş olması da gereklidir. Bekletilmiş su çayın tadını bozabilmektedir. Çay tüketime hazır hale getirilirken çay-su oranına da dikkat edilmesi önemlidir. *“Renk, koku ve tat itibarıyla iyi bir çay elde etmek için su ile yaprağın oranlarına dikkat edilmelidir.”* (Kuzucu,

2012: 301). Su oranından daha çok yaprak kullanıldığı takdirde suyun tadı acılaşacak, aroması buruklaşacaktır. Ya da yaprak oranından daha çok su kullanılırsa çay açık olacak ya da içinde kullanılan çay bitkisinin ya da meyvenin tadı azalacaktır. Dolayısıyla her çay çeşidinin bir ölçüsü olmakla birlikte demleme tarzı da vardır.

Su oranı iyi ayarlandıktan sonra suyun ideal kaynama süresi ayarlanmalıdır. *“Suyun fokurdamaya başlamasından en fazla on saniye sonra ocağın altını kısmalısınız. Aksi takdirde suyun oksijeni gider, bu da çayın heyecanını söndürür.”* (Gürsoy, 2018: 78). Bu noktada dikkat edilmesi gereken bir püf nokta vardır o da kaynayan suya hemen çay atılmamasıdır. Kaynayan suya hemen çay atıldığı takdirde çay taşabilir ve aniden sıcak suya karıştığı için haşlanabilir. Haşlanan çay tadını ve kokusunu kısmen kaybeder. Su kaynadıktan sonra yukarıda bahsedildiği üzere suyun altını kısmakla birlikte ocağı kapatıp biraz bekledikten sonra çayınızı demleyebilirsiniz.

Gürsoy’un yer verdiği üzere çay demlenmesinde kullanılacak olan suyun ocakta iken çıkardığı kabarcıklar, ideal çaydan haber vermektedir çünkü çay suyu kaynarken çıkan kabarcıklar kullanılacak çay çeşidine göre değişmektedir. *“Eğer suda yukarı doğru sürekli çıkmakta olan hava kabarcıkları çok ince ve küçükse ve fısıldar gibi bir his sesi de geliyorsa, bu su “balık gözü”dür ve ateşten alınıp 3-5 dakika nihale üzerinde bekletildiğinde yeşil çay için en uygun su olacaktır. (60-80° C)”* (Gürsoy, 2018: 79). Suyun sıcaklık derecesi ve kaynarken çıkardığı kabarcıklar çay çeşidini belirlemektedir. Çünkü her çay çeşidi birbirinden farklı bir tada ve aromaya sahiptir dolayısıyla her çay çeşidi için ideal sıcaklık ve suyun kaynama derecesi, süresi, demlenen gereç oldukça önemlidir.



Foto 39. Kaynayan Su Kabarcıkları

Foto 38’de (www.teknolojiProjeleri.com.tr) görüldüğü gibi suyun kabarcıkları aslında bizlerle konuşmaktadır. Uygun olan çay için haber veren çay kabarcıklarına bir başka bilgi ise şu şekildedir: *“Eğer suda biraz daha iri ve daha çok kenarlarından yukarı doğru çıkan su kabarcıkları oluşuyorsa, işte bu suya “inci kolye” deniyor. İthal siyah çaylar için tavsiye edebilirim. Bir de çok iyi kalite yerli çaylar için (80°-87° C).”* (Gürsoy, 2018: 79). Sonuç olarak çay çeşidi suyun derecesini belirlemektedir. Böylece çay uygun olan sıcaklıkta aromasını salgılayabilecektir.

Halk arasında yaygın olarak tüketilen siyah çayı daha iyi şekilde demleyebilmek için suyun sıcaklığı iyi ayarlanmalıdır. *“Sudaki hava kabarcıkları çok büyükse (bir santim çapında) ve suyun yüzeyinde hafif de olsa dalgalanmalar başlamışsa o zaman “turbülanslı su” elde etmişsiniz. İşte, bizim yerli çayı demleyecekseniz, bu suyu tavsiye edeceğim size (87°-100° C).”* (Gürsoy, 2018: 79). Siyah çayın özellikle toplumumuzda yaygın olarak tüketilmesi çeşitli yöntemleri doğurmuştur. Fakat siyah çayın demlenmesinde su sıcaklığına pek dikkatle bakılmaz

dikkat edilen nokta aslında suyun kaynama derecesine gelip gelmediğidir. Su kaynıyorsa biraz daha kaynamasına müsaade edildikten sonra altı söndürülür ve ilk sıcaklığı atınca siyah çay demlenir. Ayrıca halk arasında yaygın olan kanıya göre su kaynıyorsa mikrobu ölmüştür ve çay demlenebilir, yemek yapılabilir, ya da soğuduktan sonra soğuk su olarak da tüketilebilir.

Çay suyunun ne kadar önemli olduğunu ve her suyun çay için uygun olmadığını anlatan bir anekdot Gürsoy'un kitabında yer verdiği ifadelerle şu şekildedir: *"General Li Chi-Ching, Nanling Irmağı'nın kıyısına geldiğinde meşhur çay azizi La-Yu'nun eskiden burada yaşadığını hatırlayarak askerlerini nehrin tam ortasından bir bakraç su almaya gönderir. Amacı bu son derece kaliteli suyla ömründe belki bir daha hiç uğramayacağı bu özel yerde bir çay yapıp içmektir. Askerler bir bakraç dolusu suyu getirir. General bir kepçeyle suyun yüzeyinden bir parça alır, tadar ve sinirinden köpürerek bağırır, "Ben size nehrin ortasından alın demiştim. Bu kıyıda alınmış su!" Bakracın yarısını döker ve geri kalandan tadar ve yüzü güler. "İşte bu su tam istediğim gibi." Askerler hayretten dona kalırlar ve itiraf ederler. Nehrin tam ortasından bakracı doldurduktan sonra dalgaların sarstığı kayıkta suyun yarısı etrafa saçılmıştır. Askerler de kıyıya gelmiş olduklarından bakracın boşalan kısmını oradaki sudan doldurmuşlardır."* (Gürsoy, 2018: 78). Burada asıl anlatılmak istenen düşünce ırmağın kenarlarındaki suyun daha lezzetli ve temiz olduğudur.

Akışta olan bir ırmak örnek alınacak olunursa hele de akış potansiyeli fazlaysa ırmağın ortasındaki suyun tadı sıklıkla değişebilir. Fakat ırmağın kenarındaki su ortasındaki suya göre daha yavaş akar ve daha sakindir. Dolayısıyla kıyıdaki su daha temiz ve berraktır. İşte bu berrak ve sakın olan su ideal bir çay için oldukça uygun olabilmektedir.

Özetleyecek olursak çay adı verilen içeceğin temel öğelerinden bir tanesi su'dur. Su, varoluşun sebebidir. Dolayısıyla önemi oldukça yüksek olan su çay hazırlanması aşamasında dikkatli seçilmelidir. Suyun içme suyu olması, PH oranının uygun olması, berrak ve temiz olması aranan diğer kriterlerdir. Aksi takdirde iyi bir çay hazırlanması pek mümkün görünmemektedir. Bununla birlikte çay, Türk insanının ayrılmaz bir parçası olduğu için çay etrafında çeşitli yöntemler, tüketim tarzları vd. unsurlar da toplumumuzda kendini göstermiştir.

7.1.3.Şeker/Bal/Tatlandırıcı

Çayı tatlandırmak için kullanılan tatlandırıcıların başında şeker gelmektedir. Çay için üretilen şekere "çay şekeri" adı verilmektedir. Şeker pancarından elde edilmektedir. Halk arasında çayı şekerli ve şekersiz tüketenler diye iki ana sınıf vardır. Bazı kişilerce çok aşırı şekerli çay da tüketilmektedir. Dünya geneline bakıldığında şekerin zararlı mı yoksa zararsız mı olduğu üzerine araştırmalar sürmektedir. Kimi araştırmacılara göre zararlı kabul edilen şeker kimi araştırmacılarca da zararsız kabul edilmiştir.

Genel olan kabule göre çaya atılan şeker vücutta birtakım değişimlere yol açmaktadır. Özellikle kandaki şeker oranını yükseltmektedir. Bu yüzden özellikle işlenmiş şekerler çok fazla tercih edilmemektedir. Dolayısıyla şeker hastaları kandaki şeker oranını dengede tutabilmek için şekerden uzak durmaktadır. Bunun yerine çaylarını ya şekersiz ya da tatlandırıcı ile tüketmektedirler.

Çay, toplumlarda oldukça yaygın olduğu için çayını şekersiz içmek istemeyenlerin ya da tatlı çay sevenlerin kullandığı çay şekerleri ilk sırada karşımıza çıkmaktadır. Şeker pancarının işleminden geçirilmesi ile elde edilen çay şekerleri, kaynaklara göre glikoz da içermektedir. İnsan vücudu için glikoz oldukça zararlıdır. Bu yüzden çeşitli uzmanlarca çay şekeri zararlı kabul edilerek tüketimi noktasında bilgiler vermişlerdir. Böylece çay şekeri tüketimi düşürülmeye çalışılmaktadır. Şekerin yukarıda bahsetmiş olduğumuz etkisini göstermemesi için çaya şeker atılmaması ilk tercih olmuştur. Son yıllarda ülkemizde de çaya şeker atılmaması oldukça yaygınlaşmıştır. Hatta çayı ilk şekerli içip daha sonra şekeri bırakanlar çayın tadının şekersiz daha güzel olduğunu ve daha iyi tat aldıklarını söylemektedirler.

Çay içmek için kullanılan çay şekerinin çeşitleri vardır. Toz şeker, küp/kesme şeker, esmer şeker gibi. Toz şeker, şeker pancarından elde edilerek genellikle küçükten bir tık büyüklükte tam toz haline gelmemiş, öğütülmüş şekildedir. Küp şeker ise şekerin kalıp halidir. Küpler halindedir ve halk arasında kesme şeker de denilir. Fakat halk arasında bazı kesimlerde kesme şeker adı küp şekere oranla daha büyük şekerlere verilmektedir.

Şeker kullanımının olduğu gerçeği göz önüne alındığında çay şekerleri çeşitli şekillerde üretilmeye başlanmıştır. Üretimleri ise çeşitli ihtiyaçlar belirlemiştir. Mesela günümüzde küp

şekerler artık kâğıt içerisinde sunulmaktadır. Bu kâğıttaki küp şekerler daha çok toplu yerlerde karşımıza çıkmaktadır. Yine hastanelerde paket şekerlerin kullanılması hijyeni sağlamak açısından alınan bir çeşit tedbirdir. Fotoğraf 39’da da (www.altunmarket.com.tr) görüldüğü üzere bir de esmer şeker vardır. Esmer şeker genellikle kahverengi tonlarındadır. Daha sağlıklı olduğu gerekçesiyle halk içinde kabul görmektedir.



Foto 40. Esmer Şeker

Günümüzde Türk halk kültüründe çay etrafında gelişen şeker unsuru için en güzel örneklerden bir tanesi Erzurum yöresinde karşımıza çıkmaktadır. Kıtlama şeker geleneği. Hatta Doğu Anadolu Bölgesi’nde kıtlama şeker kültürü birkaç yerde daha karşımıza çıkmaktadır. Örneğin Kars. Yaygın olarak kıtlama olarak bilinen tekniğin adı Diyarbakır’da ise “kitleme” olarak geçmektedir. (K.8) Erzurum’da çay; kahvehanelerde, meclislerde, toplantılarda, ev oturumlarında ilk akla gelen içecektir. Fakat burada çay kıtlama tekniği ile içilmektedir. Kıtlama tekniğinde ağza alınan bir şeker parçası ki bu parça genellikle küp şeklindedir. Demli bir bardak çayla ağızdaki şeker eritilir ve böylece ağza alınan bir parçayla birden çok bardak çay içilebilmektedir. Söylenenlere göre bir tane şekerle kırk bardak kıtlama çay içilmektedir. Fotoğraf 40’da ve Fotoğraf 41’de görüldüğü gibi bu şeker diğer şekerlere nazaran daha büyük ve serttir. Burdaki amaç çayla birlikte hemen kolay erimemesidir. Bu nedenle kıtlama çayın şekeri özeldir.



Foto 41. Kıtlama Şeker

Erzurum’da var olan ay Şekerinin genellikle küp Şeker olduğu bilinmektedir. Buradaki Şekerin sert yapısı Şekeri kırmak için çeşitli aletleri zorunlu kılmıŐtır. Eski zamanlarda bilinen Şeker kırmaya yarayan alete takatuka denilirken daha sonraları bu aletin günümüzdeki Şekline Şeker kıрма makası adı verildiği görülmektedir. (K.13) Nitekim Fotoğraf 41’de görüldüğü üzere Şeker kıрма makası normal makasa nazaran büyük ve makasın ağız kısmı Şekeri kırmaya yarayacak Şekilde tasarlanmıştır.



Foto 42. Kıtlama Şeker ve Şeker Kırma Makası

Kıtlama şekerin hikâyesi de vardır. Hikâyeye göre eski zamanlarda başka ülkelerde çayı tatlandırmak üzere çeşitli meyveler kullanılmaktaydı. Bu dönemlerde İngilizler, şekeri üretmeye başladılar. Fakat şekerin satılması ve halk arasında yaygınlaşması için din adamları olan mollalardan yardım istediler. Mollalar, cemaatlere çay üzerine konuşarak aslında bir noktada helal olduğunu göstererek şekeri anlatmaya başladı. Daha sonra İngilizler ile araları açılan mollalar şekerin iyi bir şey olmadığını ileri sürerek, tüketiminin önüne geçmeye çalışmıştır. (www.peynircibaba.com) Daha sonra orta yolu bularak şekerin tekrar kullanılması için kollarını sıvayan mollalar: *“Biz size çaya şeker katmayın dedik ama sokaklara dökün de demedik, şekeri sokağa dökmeyeceksiniz, şekeri çaya batıracak ve böylece gâvur icadı şekere boy abdesti aldıracak ve öyle içeceksiniz!”* fetvası verirler. Verilen bu fetva üzerine kıtlama şeker, Müslüman halk tarafından sıklıkla tüketilmeye başlanmıştır.” (www.peynircibaba.com).

Tatlandırmak denilince akıllara sadece çay şekeri ya da şeker gelmemelidir. Reçeller, ballar da birer tatlandırıcı olarak günümüzde hâlâ çeşitli ülkelerde çayın yanında sunulmaktadır. Günümüzde Rusya’da etkisini sürdüren çay geleneklerinde çaya reçel katılmaktadır. Yine Azerbaycan’da çayın yanında çeşitli reçeller ikram edilmektedir. Bu reçellere “mürebbe” adı verilmektedir. Daha sonra Özbekistan halk kültüründe de benzer yapı görülmektedir. Çeşitli meyvelerden yapılan mürebbe çay sofralarını süslemektedir. Çay için birçok Türkiye Cumhuriyetinde sofralar kurulmaktadır. Bu sofralarda reçeller, marmelatlar, ballar yer almaktadır. Çayın yanında çeşitli meyveler de tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Kuru üzüm, hurma, elma kuruşu da bu meyvelerden birkaçıdır.

Yöreden yöreye değişen çay kültüründe Elazığ yöresinde ilginç bir alışkanlık vardır ve genellikle yaşlılar tarafından tercih edilmektedir. Çayın yanında ağızlarına bayram şekerleri atmaktadırlar. Bayram şekeri genellikle cam şeker olmalıdır. Bir çeşit kıtlama sayılan bu alışkanlıkta çeşitli bayram şekerleri ağıza alınarak çay yudumlanmaktadır. Bu alışkanlığın temelinde aslında insanımızın eski dönemlerde yoksulluk çekmesi yatmaktadır. O dönemlerde her şey ulaşılması zor bir aşamadaymış. Dolayısıyla yaşlılarımız elindeki ile yetinmeyi bilerek büyümüş bir neslin en güzel örnekleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Farklı bir yörede

Diyarbakır'da çayın yanında lokum, cam bayram şekeri mutlaka getirilir. Özellikle Kulp, Lice'de. (K.29)

Özetleyecek olursak şeker ve tatlandırıcılar eskiye nazaran daha az tüketilmektedir. Fakat bazı kişilerce de çayın yanında tatlandırıcı olarak reçel, marmelat gibi gıda ürünleri de tüketilmektedir. Çay tiryakilerine göre çay şekerli olarak içilirse çayın tadı tam olarak alınamamaktadır. Bu yüzden genel olan kanıya göre ideal çay şekersiz olmalıdır.

7.2.Çay Kaynatmada Kullanılan Araç ve Gereçler

7.2.1.Demlik

Çay keşfedildikten sonra dünyada tıbbi yolculuğundaki yerini yavaş yavaş çay içme kültürüne bırakmıştır. Çay içme kültürünün oluşabilmesi için de çayın hazırlanması gerekmektedir. Bu doğrultuda insanlar çayı çeşitli kaplarda kaynatılan sularla buluşturarak çayı içecek sınıfına dâhil etmişlerdir. Böylece çay içmek için çeşitli araç ve gereçler ortaya çıkmıştır. İnsanoğlu, çeşitli ihtiyaçları doğrultusunda yeni eşyalar icat etme yoluna gitmiştir. Demlik de bu ihtiyaçlardan bir tanesidir. Çay suyu kaynatmak için kullanılan demlikler icat olduktan sonra üretiminde kullanılan malzemeler de değişiklik göstermiştir. Daha güzel bir çay için kullanılan malzemenin niteliği de oldukça önemlidir. Çay kalitesini belirleyen etmenlerden bir tanesi olan demlik, iyi bir çay için oldukça önemlidir. Suyun kaynatılması ve çay tüketimi esnasında çay suyunun sıcak olarak kalmasını sağlayan demlik, çayın yapılış sürecinde kullanılan eşyalar arasında ana unsurlardan bir tanesidir.

Öncelikle çay yapılabilmesi için suyun kaynatılması gereklidir. Bu gerekliliğin sonucu olan demlik genellikle tek bir eşyayı kapsamaktadır. Çaydanlıktan farkı burada gizlidir. Fakat günümüzde bu ayrım ortadan kalkmıştır. Demlik setleri ile çaydanlıklar aynı görevi görmektedir. Demlik seti ya da çaydanlık iki kısımdan oluşmaktadır. Alt ve üst iki unsurdan meydana gelen bu eşya çay kaynatılması ve demlenmesi için yapılmış bir eşyadır. *“Yakın dönemlerde, çaydanlık sözcüğünün anlam kaymasına uğradığı anlaşılmaktadır. Çünkü modern hayatta klasik çay takımı iki parçadan oluşmakta; görece büyük olan ve içerisinde kaynar su bulunan parçaya çaydanlık, bunun üzerinde yer alan ve yaprakların demlendirildiği parçaya ise demlik adı verilmektedir.”* (Kuzucu, 2012: 340). Günümüzde kullanılan demlik setleri alt ve üst iki bölmeden oluştuğu için çaydanlıkla karıştırılabilmektedir. Fakat demlikler, çaydanlığa nazaran daha oval kesimli imal edildiği için ayrım yapılabilir.

Demlik veya çaydanlığın üretildiği ana madde çok önemlidir. Gelişen teknolojiyle birlikte porselen, emaye, cam, çelik gibi türlerden üretilmektedir. Fakat en lezzetli çayın porselen ya da cam çeşitlerinde demlendiği söylenmektedir. Halk arasında ise en yaygın demlik çelikten yana olmalıdır. Günümüzde bu algı da yavaş yavaş değişmektedir. Artık tekli demlikler yukarıdan tutacak yerleri yapılarak çeşitli motiflerle süslenmiş ve piyasaya sürülmüştür. Bugün tercih edilen demliklerin reklam etkisiyle de daha çok cam ve porselen olduğu görülmektedir. Halk arasında yaygın olan bir kanıya göre de emaye demliklerde çay çabuk soğuduğu için çok fazla tercih edilmemektedir.

Çay yapımında demlik tekse su ısıtıldıktan sonra çay yapılmaktadır. Demlik set halindeyse ya da halk arasındaki tabirle altlı üstlü ise alt kısmında su kaynatılır daha sonra kaynayan su üstteki demliğe alınarak çay hazırlanır. Çay hemen servise sunulmaz ve demlenmesi için beklenir. Çay, çeşitlerine göre değişmekle birlikte ideal demleme süresi 6-10 dakika arasındır. Ayrıca demlikten veya çaydanlıktan doldurulan çayın posasının bardağa düşmemesi için üstteki demliğin çayın aktığı delik kısımlarına süzgeç takıldığı da görülmektedir. Bu bilgi ilerleyen kısımlarda çay süzgeci başlığı adı altında daha detaylı anlatılacaktır.

Günümüzde tek demlikler artık farklı formlara bürünmüştür. Mesela Fotoğraf 42'de (www. tr.aliexpress.com.tr) görüldüğü üzere cam demlik tek olarak üretilmektedir ve içindeki çayın soğumaması için de aynı şekilde altına ısıtıcı tasarlanmıştır. Bu ısıtıcılar tüketicinin gözüne de hitap etmektedir. Çay ısıtıcıları demliğin altına yerleştirilerek çayın sıcak kalmasını sağlamaktadır. Isıtıcıdan yayılan ateş ise kısık olmakla birlikte fotoğrafta görüldüğü şekilde altına mum veya benzer bir ısıtıcı konulmaktadır.



Foto 43. Cam Demlik ve Isıtıcısı

Demlik kültüründe seçilen demliğin türü ve kullanılan malzeme ana şartlar olmakla birlikte günümüzde demliklerin fiziksel şekillerinin değiştiğini görmek mümkündür. Demlik setleri, Türk halkı arasında çaydanlık gibi altlı üstlü denilerek tanımlanmıştır. Alt tarafında su üst tarafında dem yer almaktadır. Buna bağlı olarak demliğe ve çaydanlığa istinaden bir hikâye de anlatılmaktadır. Hikâye şu şekildedir: “Kaynana çaydanlık gibidir, fokur fokur kaynar, gelin demlik gibidir, sinsi sinsi demlenir, oğlan bardak gibidir, bir gelin doldurur bir de kaynana, görümce çay kaşığı gibidir, arada bir gelir ortalığı karıştırır, çocuk şeker gibidir, ortalığı tatlandırır, kayınpeder de çay tabağı gibidir, okkalıca oturur seyrederek.” (www.m.haber7.com.tr). Böylece geleneksel Türk aile yapısı çay ve çaya ait unsurlarla mizahi bir dille anlatılmıştır.

Değinilmesi gereken bir diğer nokta da demliklerin temizliğidir. Demliklerin içerisinde kireç birikmişse ev hanımları çeşitli yöntemler uygulamaktadır. Bunlardan bir tanesi kireçli demliğe su doldurularak içerisine bir tane limonu ortadan ikiye kesip eklemekte ve bir gece bekletilmektedir. Ya da limonun suyunu tam sıkmadan iç kısmıyla kireçli bölge ovulmaktadır. Diğer bir yöntem ise üzüm sirkesini damlatarak bir sünger yardımıyla ovmaktır. Böylece sirke, asiti sayesinde kireci çözebilmede yardımcı olabilmektedir. Farklı bir yöntemde ise limon tuzu sulandırılıp demlikte bekletilmektedir. Son olarak bugün üretilen kireç çözücüler demliğe eklenerek biraz bekletildikten sonra durulanmaktadır. Demliklerin parlaklığı da oldukça önemlidir. Yine parlamasına yardımcı olması için limonla ovulmakta ya da cif gibi türlü deterjanlarla demliğin dış kısmı parlatılmaktadır.

Demlik kültürü Türklerde ayrı bir öneme sahiptir. Demlik etrafında kullanılan tabirler ve anlatılan hikâyeler gibi çeşitli unsurlar demliğin çay pişirme gereci olmasının ötesinde sembolik bir değer taşıdığını göstermektedir. Dolayısıyla artık birden çok çeşidi bulunan demlik bu çeşitliliği ile de hem çay demlemede pratiklik sağlaması açısından hem de estetik şekilde göze hitap etmesi yönüyle oldukça değerlidir.

7.2.2.Çaydanlık

Çaydanlığın tarihine bakılacak olunursa “Çin’de M.S. 860-1280 arasında hüküm süren Sung hanedanı zamanında kullanılmaya başlanmıştır.” (Kuzucu, 2012: 337). Çin’den dünyaya yayılan çay kültürüyle birlikte çaydanlık da yerini almıştır. İlerleyen teknoloji, gelişen dünya standartları çaydanlık kültürünü de etkilemiştir. Artık bilinen standart bir çaydanlık modeli olmamakla birlikte renk renk çeşit çeşit çaydanlık üretimi yapılmaktadır.

Demlikten sonra çayın sıcak olarak tüketilmesinin sonucunda diğer bir icat çaydanlık olmuştur. İki kısımdan oluşan çaydanlık, alt ve üst takım şeklindedir. Hatta halk arasında çayı altlı-üstlü koy derken çaydanlık kastedilmektedir. Çaydanlık kelimesinin etimolojik incelemesine bakıldığında kelimenin zamanla Türkçeleştiği şu ifadeden hareketle görülmektedir. “Çay kelimesine Farsça alet ismi yapan “-dan” ekinin eklenmesiyle “içerisinde çay pişirilen kap” anlamı yüklenen “çaydan” kelimesine, Türkler sonradan, Türkçe alet ismi yapan “-lık” ekini de katarak çaydanlık sözcüğünü türetmişlerdir.” (Kuzucu, 2012: 337).

Demlik ve çaydanlık iki farklı anlama sahip olmasına rağmen yukarıda bahsedildiği üzere zamanla iki unsur birlikte anılmaya başlanmıştır. *“Yakın dönemlerde, çaydanlık sözcüğünün anlam kaymasına uğradığı anlaşılmaktadır. Çünkü modern hayatta klasik çay takımı iki parçadan oluşmakta; görece büyük olan ve içerisinde kaynar su bulunan parçaya çaydanlık, bunun üzerinde yer alan ve yaprakların demlendirildiği parçaya ise demlik adı verilmektedir.”* (Kuzucu, 2012: 340).

Türk milletinde çay ve çaydanlık temel iki öğedir. *“Bugün Türkmenistan ve Kazakistan’ın çöllerinde yaşayanlar atlarının terkisinde çaydanlık taşırlar. 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.”* (Gürsoy, 2018: 70).

Günümüzde yine çeşitli malzemelerden yapılan türleri mevcuttur. Çay pişirmede kullanılan bir eşya olmakla birlikte çay kültüründeki önemi giderek artmıştır. Tasarlanan çaydanlık ve demliklerin estetik ve kullanışlı olarak tasarlanması çay araç ve gereçlerini daha çok ön plana çıkarmıştır.

7.2.3.Semaver

Türk halk kültüründe geniş bir yer kaplayan halk kültürü unsurları içerisinde yer alan semaver, özellikle toplu faaliyetlerde, pikniklerde sıklıkla tercih edilmektedir. İçinde çay demlemek için tasarlanan ve genellikle çeşitli yakacaklarla ateşi tutuşturulan çayın akması için bir adet musluğa sahip olan çay pişirme gerecidir. Semaver kelimesinin ise etkileşim sonucunda Ruslardan geçtiği düşünülmektedir. Nitekim semaver kelimesinin etimolojisine bakacak olursak “Semaver kelimesi, Rusça kökenlidir. “Kendi kendine” anlamını karşılayan ve önüne geldiği kelimeye dönüşlülük kazandıran “samo-“ önekiyle “kaynamak” manasındaki “varit” fiilinin birleşmesinden oluşan Rusça “samovar” dan Türkçeye girmiştir.” (Kuzucu, 2012: 324).

Kelime köken olarak Türkçeye geçtikten sonra araştırmalar çeşitlenmiştir. Eski dönemlerde ilk izlerine rastlanılan semaverler değişik yöntemlerle tasarlanmıştır. “Arkeolojik bulgular, insanoğlunun Romalılardan itibaren semaveri andıran birtakım ilkel aletler kullandığını ortaya koymuştur. Pompei kazılarında elde edilen örnekler, Romalıların hariçten bir ateş yardımıyla su ısıtılan klasik yöntemi kullanmalarının yanında, içerisinde özel bir sistemin yer aldığı aletlerle de su ısıttıklarını ortaya çıkarmıştır.” (Kuzucu, 2012: 325). Böylece semaverin aslında ilkel dönemlerden beri çeşitli ısıtma yöntemlerinde ilk şekillerine rastlandığını ispat etmektedir.

Günümüzdeki kullanımıyla “Modern anlamdaki semaver, 18. yüzyılda Rusya’da icat edilmiştir. Ansiklopediler ilk semaver fabrikasının 1778 yılında, Tula kasabasında (Moskova yakınları), Ivan Lisitsin adlı bir metal işçisi tarafından kurulduğunu kaydetmektedir.” (Kuzucu, 2012: 325). İfadedeki tabirle modern semaverler günümüzde oldukça çeşitlenmiştir. Değişen teknoloji ile birlikte kullanımda daha pratik hale getirilmeye çalışılmıştır.

Semaver tasarlanırken en alt kısmında yakılacakların konulması için bir hazne yapılmıştır. Bu hazne içerisine tahta, odun ya da tutuşacak herhangi bir şey konulur daha sonra su bölmesine, çay suyu eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan su demlenir. Bu arada köz haline gelen ateş, çay suyunu sıcak tutar. Semaverlerin artık günümüzde ateşle yananlarının dışında değişik çeşitleri de bulunmaktadır. “Semaverler kömürlü, elektrikli ya da gazlı olabilir. Kömürlü olanların gövdesinin ortasından baca geçer. Altında ızgara yer alır. Izgara kısmına kor halde odun kömürü konur. Bacanın etrafındaki kapak kaldırılıp bacanın çevresinde yer alan su haznesi semaverin ağzından üç parmak aşağı gelecek seviyede suyla doldurulur.” (Gürsoy, 2018: 58).

Günümüzde elektrikli semaverler de bulunmaktadır. Elektrikli semaverler daha çok çay ocaklarında, kantinlerde yani kalabalık yerlerde tercih edilmektedir. Böylece çay hep hazırda bulunmaktadır. Ayrıca semaverin çay ve su kapasitesi daha yüksek olduğu için toplu yerlerde sıklıkla tercih edilmektedir. Çay tüketiminde çayı sıcak tutması da onu tercihlerde ilk sıraya taşımıştır.

Semaver ve etrafında oluşan kültürün edebi eserlere yansıdığı görülmektedir. Türk tasavvuf edebiyatında semaver oldukça ön plana çıkmaktadır. Sufiler, Allah'a daha çok dua etmek için uzun süre uyanık kalmaya çalışmışlardır. Çayın içerisindeki kafeinin uyarıcı etkisinden faydalanan sufiler böylece uykuya daha dayanıklı hale gelmişlerdir. Sufiler, meclislerinde çay kaynatmak için sıklıkla semaver kullanmışlardır. Böylece semaver ilahilere dahi konu olmuştur. "Aşçı Dede, 1880'lerde Şam'da bulunduğu esnada dergâhlardaki sohbetlerde yoğun biçimde çay içildiğini belirtir." (Kuzucu, 2012: 332).

Türkiye'de çayın yoğun olarak tüketildiği yerlerden bir tanesi olan Diyarbakır'da semaver oldukça önemli görülmüş ve günlük hayatta ön plana çıkmıştır. Kaynak kişimiz bu değeri şu şekilde aktarmıştır: Burada yedi yirmi dört çay içiyorlar. Eşim Diyarbakır'ın Karacadağ ilçesinden ve bizim arabanın içerisinde her daim semaver, çay ve şeker mutlaka bagajda bulunur. Bazen araba temizlenirken onlar da temizlenir ve yerine konur. Bu sadece bizde değil Diyarbakır'da her ailede olan bir durum. Herkesin arabasının arkasında semaveri vardır. (K.29) Bu durum Türkiye'nin pek çok bölgesinde ortak özellik göstermektedir.

Türkiye'de semaverle birlikte anılan ve dini unsuru da içeren gelenekselleşmiş açıda semaver Amasya halk kültüründe de kendini göstermiştir. Kuzucu'nun aktardığına göre "Amasya halkı, yaz aylarında kalabalık gruplar halinde kırlara çıkıp semaver çayı demleyerek eğlenirdi. Özellikle tarikat şeyhlerinin etrafında halka teşkil eden müritler, zikir molalarında çaylarını yudumlarken Çayname'yi yazmışlar ve bunu sürekli tekrarlamaları sonucunda semaver mistik bir anlam kazanmıştır." (Kuzucu, 2012: 334).

Rus kültüründen dünyaya yayılan semaver daha sonra Türklerin göz bebeği haline gelmiştir. Özellikle uzun kış gecelerinde köylerde hem ısı yayması hem de çayın sıcak kalması için semaver yakılmıştır. Semaver, Türk insanının yansımasıdır çünkü Türk insanı çayla özdeşleşmiştir. Ayrıca Türk insanı piknik yapmayı, toplu organizasyonları sevmektedir. Böyle durumlarda keyif tamamlayıcı bir içecek olan çay ve çayı pişiren semaver gelmektedir. Türk insanı semaverde hem ateş yakmayı bir keyif olgusu olarak değerlendirmekte ve semaverde çay demlemeyi rahatlatıcı bir unsur olarak görmektedir. Bu yüzden herkese semaver yakıtılmaz. İş bilen kişiye yakıtılır. Böylece semaver kültürü, Türk halk kültüründe başlı başına bir yerel unsur olarak yerini almıştır.

7.3. Çay Pişirmede Kullanılan Araç ve Gereçler

7.3.1. Mangal

Çay, başta Türk kültürü olmak üzere birçok kültürde o kadar köklü bir yer edinmiştir ki çay etrafında birden çok araç ve gereç üretilmiştir. Üretilen araç-gereçler çayın daha kolay pişirilmesi ve elbette alınan tadın daha iyi olması amacıyla zaman içerisinde çeşitlendirilmiştir. Mangal da kullanılan çeşitli araçların başında gelmektedir. Mangal, genellikle et ve et ürünleri pişirmek için kullanılan bir araçtır. Kaynaklara göre Arapça asıllı bir kelimedir. Geçmişten günümüze mangal yakmak bir ustalık eseri olarak görülmüştür. Bir şeyler pişirmek ya da kaynatmak gibi çeşitli aktiviteler mangal sayesinde yaşatılmıştır.

Günümüzde bir sokak röportajı esnasında Türklere ateşi bulan ilk kişi olsaydınız ne yapardınız? diye sorulmuştu. Sorunun cevabını bir vatandaşımız mangal diyerek cevaplamıştı. Mangal aslında burada sadece bir araç gereç olarak değil yemek adı olarak da anılmaktadır. Genellikle mangal denildiğinde akıllara et gelmektedir. Yani pişirilen eti işaret etmektedir. Fakat mangal içerisinde ateş yakılan yer olarak da geçmektedir. Dolayısıyla iki anlama gelecek şekilde kullanılması yerleşik bir mangal kültürünün Türk halkı içerisinde kabul gördüğünü ispat etmektedir.

Türk kültüründe mangal keyifli anların olmazsa olmazıdır. Türkler hafta sonu ailesi ya da arkadaşları ile göl kenarına, mesire alanlarına ya da ormanlık alanlarla birlikte kendi köylerinde mangala gitme ihtiyacı duymaktadırlar. Bu aktivitelerle genellikle hafta sonu bir mangala gidelim ya da hafta sonu bir mangal yakalım diyerek gidilir ve içinde bulundukları haftanın stresini azaltmak amaçlanır.

Mangal, artık Türk kültürüyle özdeşleşen bir araç olmuştur. Fakat mangalda sadece et ve et ürünleri pişirilmez. Türkler, mangalı yaktıktan sonra yemekler hazır olur. Yemekten hemen sonra mangalda çay konulur. Mangalda hele de köz ateşte pişen çayın tadı mükemmeldir. Köz ateşte yavaş yavaş su kaynar ve su hızlı kaynamadığı için tadı daha güzel olur. Daha sonra demlenen çay sıcak kalması için mangalda bırakılır ve çaylar bittikçe buradan tazelenir.

Mangal yakılırken şu sıra takip edilir: Önce mangal temin edilir daha sonra mangalın içerisine mangal kömürü dökülür üstüne toplanılan çalı çirpi eklenir ve ateş atılır. Ateş tutuştuktan sonra ateşin köz haline gelmesi beklenir. Ateş köze gelince etler veya et ürünleri pişirilir. Biberler, soğanlar, domatesler közlenir. Yemekler yenildikten sonra da hemen bir demliğe su konulup mangalın üstüne bırakılır. Mangal yakmak için çeşitli yerlerde mangal kömürü de satılmaktadır.

Mangalda bulunan demliğin içindeki su kaynamaya bırakılır. Su ağır ağır köz ateşte kaynamaya başlar. Daha sonra çay demlenir. Demlenmesi beklenir. Çünkü demini alması tadını belirler. Daha sonra demlenen çay sıcak kalması açısından mangaldan indirilmez. Böylece keyifle çaylar yudumlanır. Ayrıca burada yemekten sonra tercih edilmesi ağır yemeklerin sindiriminde rol aldığını ve keyifli dakikaların tamamlayıcı gıdası olarak bardaklarda yerini aldığını görmek mümkündür.



Foto 44. Kara Demlik

Fotoğraf 43’de de (www.r2.community.samsung.com.tr) görüldüğü üzere mangal çayının bu kadar lezzetli olmasını ise insanlar ateşe bağlamaktadır. Ateş, yapaylık içermediği için çaya ayrı bir lezzet katmaktadır. Bu yüzden Türk halkı içerisinde ateşte pişirilen yemeğin tadının daha güzel olduğu söylenir. Mangalda demlenen çayı sadece piknikçiler ya da çay keyifçileri tercih etmez. Mangal çayını sıklıkla tüketen ve onunla bütünleşen bir kesim vardır.

Mangal çayını özellikle tercih eden kesim dağdaki ya da yayladaki çobanlardır. Bugün hâlâ resim tasvirleri yapılırken çobanlar önünde közdeki çayla tasvir edilmektedir. Görsellerde çoban önünde yanan ateşin üstündeki demlikten çıkan buharla ya da sadece ateşteki demlikle gösterilir. Çobanlar, kışın çayın sıcak tutması yazın ise hararetini alıp bir noktada can sıkıntısını gidermek için çayını ateşte yani közde demler. Burada ateşi yakan çoban bulduğu ızgara türü bir eşyayı közün üstüne koyar ve demliğini yerleştirir. Izgara tarzı bir şey yoksa ateşi tutuşturduğu odunları çaprazlamasına dizer ve köz haline geldikten sonra demliği üzerine yerleştirir. Daha sonra çayın hazır olmasını bekler. Genellikle tercih edilen demlik eskidir. Eski demliği tercih etmesinin sebebi ise ateşle doğrudan temas edeceği için kararmasıdır. Etrafında isten oluşan bir

siyahlık vardır. Çoğu kaynakta bu kara demlikler anlatılmaktadır. Fakat ateşten kararan demliğin çayı ise Türk halkı arasında çok başkadır.



Foto 45. Ateşte Kara Demlik

Fotoğraf 44’de de (www.obmhaber.com.tr) görüldüğü üzere çobanlar ya da değişik kişilerce mangalda çay demlemek için illa ki bir ızgaraya da gerek yoktur. Fotoğrafta görüldüğü üzere kalın bir ağaç dalı yardımıyla demlik köze oturtulur ve çayın hazır olması beklenir. Günümüzde bazı yerlerde bazı çay evlerinin ya da restoranların kapısında yazı bulunmaktadır. Yazı şu şekildedir: Közde çay bulunur. Köz çay mangal kültürünün en güzel örneğidir. İnsanların közde çayı bu kadar sevmesinin nedeni tadının daha iyi olmasının yanı sıra ateşin verdiği psikolojik rahatlamadır. Ateş, kaynaklarda hep sağaltıcı, iyileştirici gücüyle anılmıştır. Dolayısıyla közde demlenen çay, insan beynindeki bu bilgiye temas etmektedir.

İlginç bir tespit ise şu şekildedir: Rize’de çay çöplerinden mangal kömürü üretilmiştir. Çay yaprağının barındırdığı yağın yanıcı özelliğinden faydalanılmıştır. Bölgede fabrikalaşma yoluna gidilmiştir. Böylece çayın posası değerlendirilmiştir. (www.aa.com.tr) Mangal, bir ocak kültürüdür. Dolayısıyla Türk kültüründe sembolik bir yeri vardır. Türkler ya da başka kültürler mangalı ateşin faydasından yararlanmak amacıyla kullanırlar. Mangal, ateşin pişirici özelliğini çayda göstererek bizlere doyumsuz bir lezzet yaratmaktadır.

7.3.2.Soba

Soba, genellikle ısınmak için kullanılan ve içerisine odun, kömür gibi yakacaklar atılarak tutuşturulan bir eşyadır. Günümüzde artık elektrikle çalışan sobalar da mevcuttur. Fakat soba denildiğinde akla ilk olarak odun sobası gelmektedir. Odunla tutuşturulan ve daha sonra kömürle ateşin devamlılığını ve ısının uzun süre etkili olmasını amaçlayan insanlar, sobayı sadece ısınmak için değil türlü yönlerinden faydalanmak için de kullanmışlardır.

Günümüzdeki ısınma çeşitlerinden oldukça eski bir tür olan soba bir dönem evlerin göz bebeği idi. Kışın ısınmak için yakılırdı ve ısınan sobanın üzerinde su kaynatılır, ısıtılan suyla bulaşıklar yıkanır, çamaşırlar yıkanır, yemekler yapılır, çay demlenir, banyo suyu olarak kullanılır ya da odayı nemlendirsin diye de bir demliğe su konulup bırakılırdı. Bazen de yaydığı ısıdan faydalanılarak çamaşırlar kurutulurdu. Birden çok işleve kaynaklık eden sobanın birçok kişinin hafızasında çocukluk anlarıyla birlikte anıldığı görülmektedir.

Eskiden kış aylarında evin tek bir odası soba sayesinde ısınırdı. Sobanın üstüne çocuklar portakal kabuğu koyup yakar kokusunu içine çekerlerdi. Soba üzerinde kestaneler pişirilir, çay eşliğinde yenilirdi. Dolayısıyla sobanın verdiği ısı sadece fiziksel bir ısınma değil aynı zamanda aileyi bir araya getiren birleştiren ve bütünleştiren bir yapı sergilediği de psiko-sosyal açıdan görülmektedir.

Günümüzde artık sobanın kendi içinde türleri mevcuttur. Kuzine soba, şömine tarzı soba gibi çeşitleri vardır ve her birinin yakıp tutuşturma tarzı farklıdır. Klasik bir sobanın içerisinde soba kovası vardır. Bu kova doldurulur. İçerisine sırayla en alta kömür üstüne odun onun üstüne kozalak, odun talaşı, küçük odun veya tahta parçaları yerleştirilir en üste tutuşturmayı sağlayan karton ya da kâğıt parçaları konularak soba kovası sobanın içerisine yerleştirilirdi. Daha sonra sobanın kapağı kapatılıp sobanın ön yüzünde en aşağıda olan havalandırma gözü açılırdı. Böylece soba yakmaya hazır hale gelirdi. Soba tutuştuğunda üzerine mutlaka demlikle ya da çaydanlıkla su konulur. Çay için hazır bekletilirdi. Aynı zamanda çat kapı gelen misafire hemen bir çay demlenir, ikram edilirdi. Ya da yemekten sonrası için su bekletilir çay demlenirdi. Böylece çay suyu soba üzerinde hep hazır bulunmaktaydı.



Foto 46. Kuzine Soba

Fotoğraf 45’de (www.guven soba.com.tr) görüldüğü üzere sobada çayın yanında tüketilebilecek her şey hazırlanabilirdi. Kestane pişirilir, patates közlenir, ev ekmeği yapılır ya da çeşitli börekler sobanın fırın gözünde hazır hale gelebilirdi. Fakat en önemlisi bu yiyeceklerle çay eşlik ederdi. Çay, o yiyecekleri tamamlayan parçaydı. Çay, tek olarak tüketilebilir fakat sobada pişen türlü yiyecekler çaysız eksik olarak görülürdü ve tadını almak, sindirmek, yeme sürecini daha güzel hale getirmek için mutlaka çay bulundurulmalıydı.

Günümüzde soba kültürü artık çok fazla yaşamamaktadır. Genellikle artık köylerde ve kırsal kesimlerde soba kültürü yaşamaktadır. Şehirlerde yoksul kesimlerce doğalgaz gibi ısınma türleri pahalı bulunduğu için soba tercih edilmektedir. Fakat nostalji yaratmak için bazı restoranların, kafelerin ya da göl kenarındaki soğuk yerlerin ısınması hâlâ soba ile sağlanmaktadır. Sobayı burada görenlerinse aklına direkt sıcak çay gelmektedir.

Soba, Türk kültürünün eski zamanlarından kalma bir alışkanlıktır. Çay pişirme ve hazırlanması aşamasında önemli bir rolü olmuştur. Hele ki eski dönem insanları, sobanın üstünde demlenen çay etrafında buluşurdu. Burada çayın ve sobanın aslında insana verdiği huzur ve mutluluk ön plana çıkmaktadır. Bugün yine soba denilince kestane çay ikilisi hemen aranır ve beraberlik içinde olmakla birlikte çay tek başına bile dayanışmayı arttırabilmektedir.

7.3.3.Ocak

Ocak denilince akıllara yemek, çay pişirilen yer gelmektedir. Fakat ocak kelimesinin eski zamanlarına gitmek gerekebilir. Ocak, henüz teknolojinin gelişmediği dönemlerde yani günümüzdeki ocak çeşitlerinin olmadığı zamanlarda da karşımıza çıkmaktadır. Hatta daha da gerilere gidilecek olunursa çeşitli toplulukların ocak veya ocağa benzer olarak tasarlanmış yerlerde yemeklerini pişirip çeşitli ihtiyaçlarını karşıladığı görülebilir.

İlk olarak eski köy evlerinde yer alan ve evin içerisinde bulunan bir ocak yeri mevcuttu. Bu ocak genellikle ortası açık, yanları çimento ya da dayanıklı bir malzemeden, tuğladan, topraktan yapılmaktaydı. İçerisinde ateş yakılmaktaydı ve böylece çay ya da yemekler pişirilmekteydi. Ocağın ortası açık olduğu için bazen üzerine ızgara ya da şiş tarzı aletler de koyularak faydalanılabiliirdi.



Foto 47. Eski Köy Ocağı

Fotoğraf 46’da da (www.abad.org.tr) görüldüğü üzere bu dönemdeki ocaklarda ateşten çıkan dumanın yükselip gitmesi için bir de baca bulunurdu. Ocağın etrafı genellikle isten kararırđı. Üzerine konulan kazanlar, tencereler, demlikler hep isten kararmış halde sürekli kullanılırdı. Orada tencerede ya da kazanda pişen yiyecekler daha sonra tabaklara ya da başka bir kaba alınırdı. Uzun kış gecelerinde köz ateşin sıcaklığından, ışığından faydalanılmaktaydı. Bazen ocak kullanılmayacaksa üzerine bir örtü gerilirdi. Ocağın temizliğı de oldukça önemliydi. Ateş söndükten sonra köz soğuyunca bir kürek yardımıyla küller bir tenekeye boşaltılırdı. Daha sonra bu küllerle kararmış kazanlar ya da diğere eşyalar ovulurdu. Bugün devam etmekte olan ocak kültüründe dağda ya da elektriğın, doğalgazın olmadığı yerlerde hemen iki taş konularak bir ocak kurulur. Üzerinde çay pişirilir. Özellikle mangalın, semaverin olmadığı yerde sıklıkla tercih edilen bir düzenektir.

Artık ocak denilince yukarıdaki anlamının dışında hemen hemen her evde bulunan elektrikle ya da doğalgazla çalışan ocaklar keşfedilmiştir ve mutfaklarda yerini almıştır. Modern ocaklar dört bölmeden oluşmakta ve bu bölmeler büyüklük bakımından farklılık göstermektedir. Bölmelere ocağın gözü adı verilmektedir. Ocağın en küçük gözü, orta gözü (iki adet) bir de en büyük gözü vardır. Hatta herhangi bir durumda “ocağın gözünü kıs” ya da “ocağın gözünü aç” ifadesi kullanılmaktadır.

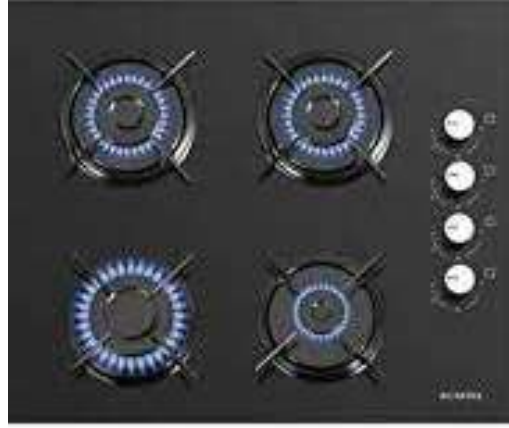


Foto 48. Modern Ocak

Geçmişten günümüze değişikliğe uğrayan ocak kültüründe geçmişte ateşte pişirilip demlenen çay mevcutken günümüzde evlerde daha temiz ve pratik hale gelen Fotoğraf 47’de (www.trendyol.com.tr) yer vermiş olduğumuz ocak türleri kullanılmaktadır. Çay, bu ocaklarda demlenerek tüketime hazır hale getirilmektedir. Aynı zamanda eve gelen bir misafir varsa ya da günlük hayatta çay tüketiminde çayın sıcak kalması açısından çay ocağın en küçük gözüne alınır ve burada altı kısılarak bekletilir. Bardaklarda çay tükenince hazır sıcak olan çaylar tazelenmektedir.

Ocak kültürü etrafında çeşitli ifade biçimlerinin de doğduğu görülmektedir. Ocağa çay koy, ocağın altını kıs, ocağın gözünü aç gibi ifadeler bugün Türk halkı içerisinde sıklıkla kullanılan ve bizlerin de sıklıkla duymuş olduğu ifade biçimleridir. Çay, keşfinden tüketimine tıbbi açıdan kültür ve edebiyata kadar birçok alanı etkilemiştir.

Ocak kültürü, Türk halk kültürü içerisinde oldukça ayrı bir yere sahiptir. Ocak, aynı zamanda köken, soy şeklinde de kullanılabilir. Bu bağlamda çay için yerleşik bir ocak kültürünün eskilerden hareketle değişerek günümüze aktarılması ve ocak kültürünün teknoloji ile yeniden çeşitli şekillerde hayat bulması çay için yeni bir alan doğurmuştur. Çay kültüründe adından yaygın şekilde bahsettiren ocak ifadesidir. Hatta çay ocağı gibi bir yer ifadesinin adının ocaktan gelmesi de akıllara çay-ocak ikilisinin ne kadar güçlü bir etkileşimde olduğunu göstermektedir.

7.4. Çay Sunumunda Kullanılan Araç ve Gereçler

7.4.1. Çay Süzgeci

Çayın sıklıkla Türk kültüründe tüketilmesi ve zamanla bir ritüel haline dönmesiyle çay artık bir Türk sembolü haline gelmiştir. Dünya ülkelerine bakıldığında çay denilince akıllara Türkler gelmektedir. Türkler, dünyada misafirperverliği ve cömertliği ile anılan oldukça değerli bir toplumdur. Buna istinaden misafir ağırlamada ön plana çıkan çay, gittikçe sunuma dökülerek karşı tarafa verilen değer ne kadar yüksek olduğunu göstermiştir. Türk çay sunumunda öne çıkan araçlardan bir tanesi de çay süzgecidir.

Çay süzgeci, çayın posasının bardak içerisine düşmesini engellemek amacıyla icat edilen bir tür gereçtir. “Yazılı kaynaklar, Türklerin, 11. yüzyıldan itibaren başta süt olmak üzere çeşitli sıvılar içerisindeki zararlı maddeleri ayıklamaya mahsus birtakım aletler kullandıklarını ve bunları süzek, süzgü, süzgüş ve süzgeç gibi kelimelerle adlandırdıklarını ortaya koymuştur.” (Kuzucu, 2012: 343). Süzgeç görevi gören türlü gereçlerin, Türk toplum hayatında eski dönemlerden beri olduğu görülmektedir.

Çay süzgeci iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. Birinci şekli Fotoğraf 48’de (www.avansas.com.tr) görülen çaydanlığın üst bölümündeki kısma ya da demliğin çay akması için tasarlanan deliklerine takılan çeşididir. Orta boyda ince tellerden yapılmış bu süzgeç, demliğin iç tarafından yapıştırılmaktadır. Buraya kolayca takılıp kullanılır ve eskidikçe değiştirilir. Sürekli çıkarılmaz. Bu süzgecin değişim vakti geldiğinin anlaşılması ise renginin değişmesinden belli olur. Çünkü çay içerisinde olduğu için rengi kararır ve zamanla paslanabilir, paslı hale gelmeden değiştirilir. Bu süzgeç tarzı, eskiden özellikle

kahvehanelerdeki demliklerde kullanılmaktaydı fakat günümüzde evde, çay ocaklarında ve diğer yerlerde de kullanılmaktadır.



Foto 49. Demlik İçerisine Takılan Çay Süzgeci

Şekilde görüldüğü gibi takmayı ve tutup çıkarmayı sağlayan kanca gibi tutacak yeri mevcuttur. Standarttır. Çay çöpünü bardağında istemeyenlerin tercihi olmaktadır. Diğer bir çay süzgeci çeşidi ise elle tutulabilen çeşididir. Fotoğraf 49'da (www.hepsiburada.com.tr) yer alan bu çeşit çay süzgeci çay doldurulurken bardağın ağzına yerleştirilmekte ve dem eklendikten sonra çıkarılıp daha sonra su eklenmektedir.



Foto 50. Elle Tutulan Çay Süzgeci

Bu süzgeç çeşidinin birden çok rengi ve tasarımı vardır. Renkli olabilmektedir. Ya da demir, çelik gibi türlerde de tasarlanabilir. Ağımsı yapısı sayesinde çay posasının bardağa düşmesini engellemektedir. Fakat burada süzgecin içerisinde biriken çay, çay doldurulduktan sonra boşaltılmakta ve sararmaması için çok bekletilmeden yıkanmaktadır.

Türk halk mutfağında yer edinen çay süzgeci, bir nevi çayın içimini daha kolay hale getirmek ve posasını çay bardağında biriktirmemek için kullanılan gereçtir. Aynı zamanda özellikle son dönemlerde çay sunumlarının değer kazanmasıyla birlikte bardak içerisinde çay posasının olması ayıp karşılanmaktadır bu yüzden çay süzgeci bir ihtiyaç olarak görülmektedir çünkü çayın bardaktaki görüntüsünü güzelleştirmektedir. Çayın posasının çay üzerinde olması

ya da çay bardağının dibine çökmüş halde görünmesi sunum açısından ve yerleşik kültür algısına göre hoş karşılanmamaktadır.

7.4.2. ay Bardağı

Türk ayı denildiğinde akıllara klasik cam çay bardağı gelmektedir. ay bardağı, çayın tüketilmesinde yardımcı olmak için üretilen genellikle camdan yapılan bir eşyadır. Fakat günümüzde bardaklar sadece camdan değil porselenden de yapılmaktadır. Hatta kâğıt/karton bardakların da tasarlandığı görülür bu bardaklar genellikle çok kalabalık yerlerde tercih edilmektedir. Yıkayıp zaman kaybedilmemesi için taziye, düğün gibi hayatın geçiş aşamalarında kullanılmaktadır.

Türk kültüründe bardağın çok ayrı bir yeri vardır. Günlük hayatta kullanılan bardaklar farklı misafir bardağı ayrıdır. Günlük kullanılan bardaklar genellikle daha sade ve el önünde olduğu için gösterişsiz seçilmektedir. Fakat misafir bardakları işlemeli, kristal kesimli, süslü tasarımlarla karşımıza çıkmaktadır. Bardak bu noktada aslında sembolik bir değer taşımaktadır. Çayın güzel bardaklarda çeşitli sunumlarla ikram edilmesi Türk halk kültüründe misafirperverlik olgusunun yansımasıdır.

Bardaklar, ay kültürünün göstergesidir. Özellikle kadınlar, evde kullanılan çay bardaklarını hele de misafir için olanları büyük bir titizlikle muhafaza edip ikram zamanında çıkarmaktadır. Çünkü misafirin yeri her daim baş üstüdür ve misafirin kullandığı-kullanacağı her şey farklı olmalıdır. Bu noktada aslında misafire verilen değerle birlikte ev sahibinin maddi düzeyi, kişiliği de tahmin edilebilmektedir. Çok süslü bardaklar genellikle gösteriş meraklısı kişilerce tercih edildiği yönünde halk arasında bir söz vardır.

ay bardağının etimolojisine bakıldığında “*Modern anlamdaki çay bardağı Osmanlı kültürüne Rusça dilindeki özgün telaffuzuyla, yani istekon kelimesiyle girmiştir. Bu kelime halen İstanbul’un görece yaşlı kesimi ile Kars, Iğdır, Ardahan gibi doğu kentlerinde yaşamaya devam etmektedir.*” (Kuzucu, 2012: 345). Günümüzde yaygın olarak bardak ya da çay bardağı ifadeleri kullanılmaktadır. ay bardakları zamanla öylesine halkın bağrına sinmiştir ki çay bardaklarına Türk halkı çeşitli adlar takmıştır. Ajda bardağı, Sezen bardağı, Banu Alkan bardağı, ince bel bardak gibi isimleri sıklıkla Türk halkı arasında duymak mümkündür.

Saymış olduğumuz bardak çeşitleri arasında ilk sırada klasik çay bardağı gelmektedir. Fotoğraf 50’de (www.exportostim.globalpiyasa.com.tr) görüldüğü üzere bu bardak çeşidi hemen hemen her yerde karşımıza çıkmaktadır. ay ocaklarında, kahvehanelerde, gelenekselliği temel alan her yerde görülebilmektedir. Orta kısmı yani bardağın beli denilen kısım içe doğru daha kavisli bir yapı göstermektedir. Türk tarzı klasik çay bardakları diğer bardaklarda olduğu gibi çay tepsisinde sunum yapılarak ikram edilmektedir. ay doldurulduktan sonra çay tepsisine konulan çay bardağı misafire doğru hafifçe eğilerek sunulmaktadır.



Foto 51. Klasik ay Bardağı

Fotoğraf 51’de (www.trendyol.com.tr) yer aldığı üzere bir diğer bardak çeşidi ise Ajda bardağıdır. Ajda bardağının hikâyesi yaşanmış bir hikâyedir ve bizzat tanınmış sanatçı Ajda Pekkan tarafından ortaya çıkmıştır. Ajda Pekkan, normal çay bardaklarının dışında bir firmaya daha büyük bardak istediğini söyler böylece firma istediği bardaktan sınırlı sayıda üretip

sanatçıya hediye eder. Ajda Pekkan, evine gelen konuklara bu bardaklarda ikramlarda bulunur ve böylece yavaş yavaş yaygınlaşmaya başlar. Klasik çay bardağına göre daha büyük tasarlanmıştır. (www.yemek.com.tr)



Foto 52. Ajda Bardağı

Ajda bardağından farklı olarak bulunan bir bardak çeşidi ise Fotoğraf 52’de (www.trendyol.com.tr) görülen Banu Alkan bardağıdır. Bu bardak çeşidi ise Ajda bardağından farklı olarak üst tarafı daha geniş orta kısmı ince ve aşağıya doğru tekrar genişleyen bir bardak çeşididir. Yine adını, ünlü oyuncu Banu Alkan vesilesiyle almıştır.



Foto 53. Banu Alkan Bardağı

Yaygın olarak kullanılan bardaklardan olan Kallavi bardak denilen çay bardağı ise diğer bardak türlerinden farklı olarak geniş ve büyüktür. Fotoğraf 53’de de (www.akakce.com.tr) görüldüğü üzere Kallavi kelimesi büyük bardak anlamına da gelmektedir. Geniş ve büyük olmasının yanında tutacak yeri de bulunmaktadır. Günümüzde kallavi bardakların tasarımları farklılık göstermektedir.



Foto 54. Kallavi Bardak

Türk halkı içerisinde yaygın olarak kullanılan bardaklardan birkaçına değindikten sonra bir de yerel unsurlarda kendini gösteren bardak çeşitlerine Elazığ yöresinden iki örnek vermek istiyoruz. Bardaklara Elazığ yöresinde birtakım isimler verilmiştir. Elazığ'da iki ilçenin adı olan Maden ve Palu oldukça güzel yerlerdir. Fakat Elazığ'da halk arasında Maden ve Palu'nun birbirini çok sevdiği söylenmemektedir. Dolayısıyla aradaki tatlı rekabet çay bardaklarına yansımıştır. Özellikle Elâzığ'daki bazı evlerde ve çay ocaklarıyla kahvehanelerde sıklıkla Maden bardağı ve Palu bardağı ifadeleri kullanılmaktadır.



Foto 55. Maden Bardağı

Fotoğraf 54'de de (www.akarsukurumsal.com.tr) görüldüğü üzere Maden bardağının içi kesmeli gibi ama kesmeler yarım kalmış şekilde tasarlanmıştır. Palu bardağına nazaran daha büyüktür.



Foto 56. Palu Bardağı

Fotoğraf 55’de de (www.ciceksepeti.com.tr) görüldüğü üzere Palu bardağı ise Maden bardağına göre daha kibar ve ince olarak tasarlanır ayrıca daha küçüktür. Maden bardağına göre kullanılan cam daha incedir. Kristal, kesme gibi detayları yoktur ve cam düz şekildedir. Son günlerde bardak tasarımları çeşitlenmiş kulplu bardak ya da fincanlar da çay kültüründe yerini almıştır. Özellikle fincanlar çok çeşitli şekillerde yapılmaktadır. Renkli olmakla birlikte üstündeki işlemler daha çok fotoğraf, resim gibi görsellerle desteklenmektedir. Yine çay fincanlarının üzerine kullanacak kişinin ya da fincanı hediye edeceği kişinin adı yazılabilmektedir.

Çay bardağı kültüründen doğan bir diğer çeşit ise çay içmek için kullanılan kupalardır. Kupalar, daha büyük ve geniş şekilde üretilmektedir. “Muallim Naci’nin Fransızcadan geçtiğini belirttiği “kupa” kelimesi, Türk Dil Kurumu’nun güncel arama sözlüğünde “cam veya seramikten yapılmış, kulplu, büyük bardak” şeklinde tanımlanmakta ve kökeninin Rumca olduğu belirtilmektedir.” (Kuzucu, 2012: 347).

Tüm bu bilgilerden sonra elde edilen sonuca göre Türk halkının kullandığı/kullanacağı çay bardağı cam olmalıdır. Çay bardakları, porselenden de üretilebiliyorken ağırlıklı tercihin cam bardak olmasının en büyük nedeni ise çayın rengini görmektir. Çay, ne kadar güzel olduğunu cam bardakta belli etmektedir. Ayrıca cam çay bardağı içerisindeki çay porselenden yapılan bir bardağa göre daha geç soğumaktadır. Yanı sıra cam çay bardağına çay konulurken dikkat edilmesi gereken bir püf nokta vardır. Cam sıcak suyun etkisiyle bazen çatlayabilmektedir. Bu yüzden önce cam çay bardağına demlikten az miktarda sıcak su konulmakta ve çalkalanarak bardak ısıtıldıktan sonra çay konulmaktadır.

Çay bardağı etrafında belli kuralların geliştiği de görülmektedir. Bunlardan bir tanesi dudak payı bırakmaktır. Dudak payı bırakmak; çay doldurulurken bardağın ağzına kadar doldurulmamasıdır. Yani biraz boşluk bırakma gereksinimi duyulmaktadır. Fakat bu gelenek değişiklik göstermektedir. Kimi yerlerde bardak ağzına kadar doldurulur böylece gelen konuktan bir şey esirgenmez mesajı verilir. Fakat kimi bölgelerde de dudak payı bırakılır ve misafirin çayı daha rahat şekilde içmesi amaçlanır. Örneğin Adana’da çay doldurulurken kesinlikle dudak payı bırakılmaktadır. (K.27) Her iki unsorda da ortak olan özellik misafire verilen kıymettir.

Türk halkı içerisinde önem kazanan çay bardağı unsuru kendini resim sanatında da göstermiştir. Türk kültüründe çay bardağı resmedilmiştir. *“Türk tarzı çay bardağının ilk kez kim tarafından tasarlandığı muğlak bir konu olmakla beraber, Hoca Ali Rıza’nın Semaver adlı tablosunda çay bardağına denk geliyoruz.”* (Güneş, 2012: 239). Fotoğraf ve resim geleneğinde halen özellikle İstanbul’da sahilde ya da denizi gören manzarada demi parlak kırmızımsı tavşan kanı çay, çay bardağı içinde görsele dökülmektedir. Bu görseller, çayın Türk insanını ve Türk yaşam tarzında çayın yerini göstermesi açısından önemlidir.

Çay bardağı, çay sunumunun ötesinde ya da çay tüketiminde kullanılan bir araç olmasının yanı sıra Türk halkını karakterize eden bir yapı göstermektedir. Türk halkı, çayı oldukça sevmektedir. Sevdiği için de çay bardağına özen göstermektedir. Bardak, tüketimin ölçüsünü ve yerini belirleyen semboldür aynı zamanda. Yani çay bardağı, halkımızca en yaygın şekilde kabul gördüğü geleneğe göre cam bardakta olmalı, çayın sıcaklığını dokunarak hissetmelidir ve tavşan kanı demlenen çayın kırmızımsı rengini gözüyle görmelidir.

7.4.3. Çay Kaşığı

Çay tüketiminde ana eşyaların yanında bazı diğer eşyalara da gerek görülmüştür. Bunlardan bir tanesi de çay kaşığıdır. Çay kaşığı, çaya atılan şekeri eritmek için kullanılan bir araçtır. Çayı şekerli içenlerin tercihi olan çay kaşığı çaya, çay şekeri atmanın dışında çayın yanında gelen reçel, marmelat gibi tatlıların tüketiminde de kullanılabilir. Çay kaşığı, genellikle paslanmaz çelikten olmalıdır. Çünkü zaman içerisinde sıklıkla kullanıldığı takdirde paslanabilir bu da insan vücuduna zarar verebilir. Dolayısıyla çay kaşığının temizliğine dikkat edilmelidir.

Çay kaşıkları sadece çelikten değil çeşitli malzemelerden de üretilmektedir. Örneğin gümüş, porselen, cam ya da altın rengin de üretilen çeşitlerinin olduğu görülmektedir. Tasarımları değişmektedir. Bugün çeşitli yörelere gidildiğinde özellikle Güneydoğu ve Doğu Anadolu bölgesi’nde çay kaşıklarının saplarının süslenmiş olduğu görülmektedir. Genellikle renkli boncuklarla süslenmektedir. Ağız kısımlarının bazen daha geniş şekilde üretildiği de görülmektedir. Günümüzde cam çay kaşıkları da oldukça modadır. Hatta bu çay kaşıklarının yine ağız kısımlarının rengârenk olduğu da dikkatleri çekmektedir.

Çay kaşığı, bazen şu şekilde de sunumlarda kullanılmaktadır. Bardakların içine koyulan çay kaşıklarının yanı sıra şekerliğin içine bir adet çay kaşığı konulmakta böylece çayı içen kişi şekerliğin içindeki kaşıkla şekerini attıktan sonra bardağın içindeki kaşıkla da çayını karıştırmaktadır. Bu yöntemle daha kalabalık ortamlarda hijyen sağlamak amaçlanmaktadır. Şekerliğin içerisine konulan kaşık sade olabileceği gibi oldukça süslü ve işlemeli de olabilmektedir.

Bir diğer üretim şekli ise sunum olgusunun yerleşmesine bağlı olarak özellikle Türkiye’de yeni gelin sunumlarında tercih edilen çay kaşıklarının ağız kısmının çeşitli şekillerde olduğu görülmektedir. Bunlardan bir tanesi de kalp şeklinde olanlarıdır. Sunumda incelik yaratmak için tercih edilmektedir. Yeni evlenen gelin, gelen misafirlere hazırlamış olduğu türlü ikramları çay eşliğinde sunar bu sunum gelinin maharetini gösterir dolayısıyla kullanılan her malzemeye oldukça dikkat edilmektedir. Çay kaşığında olduğu gibi.

Çay, şekersiz dahi içilse çayın yanında görgü kurallarına uygun olarak yine çay kaşığı bulundurulmaktadır çünkü çaya düşen bir tane ya da çay yaprağı, çay kaşığı yardımıyla çıkarılabilir bununla birlikte çay gelen konuya acı gelmişse tadını kırmak için şekersiz içen biri az da olsa şeker ekleme ihtiyacı duyabilir. Yine çayı şekerli içen biri şekerin dozunu kontrol etmek için çay kaşığı ile ağzına bir damla çay koyarak çayın şekerini test edebilmektedir. Çay kaşığı ile bir yudum içilen çayın sıcaklığı da belirlenebilir. Bu yüzden çay etrafında şekillenen kültürün bir parçası olan çay kaşıkları, sunumlardan çeşitli ihtiyaçlara kadar uzanan bir çizgide gerekli olan bir eşyadır. Çeşitli şekillerde karşımıza çıkabilmektedir.

7.4.4. Çay Tabacağı

Çay, sıcak olarak tüketildiği takdirde hele de cam bardaktaysa el yakabilir. Bu durum önüne geçmek için çay tabakları icat olmuştur. Çay tabakları, normal bir tabağa göre daha küçük tasarlanan tabaklardır. Camdan, bambudan, porselenden yapılmış çeşitleri günümüzde mevcuttur. Ayrıca çay tabağının süslemeleri değişmektedir.

Türk görgü kurallarına göre çay içen kişinin rahatça çayını içmesi için çay, çay tabağıyla birlikte getirilmektedir. Bundan başka çayı şekerli içen biri için çay tabağının yan tarafında çay

kaşığı bulundurulmaktadır. Ya da çayın yanında ikram edilecek bir adet kurabiye herhangi bir pasta, tatlı türü çay tabağının yanına konulmaktadır. Eğer çayı içen kişi, çayı limonlu tüketiyorsa çay tabağının yanına küçük bir parça limon dilimi de koyulmaktadır. Bu şekilde estetik ve kullanışlı bir gereç olma özelliği taşımaktadır.

Semaver kültürünün yanı sıra çay tabağı noktasında Ruslarla etkileşim sonucu doğduğu şu ifadeden hareketle anlaşılmaktadır: *“Bu uygulamanın kökeni Rusya’ya dayanmaktadır. Burada tabak, çayın soğutulması için kullanılır ve hatta soğuyan çay bardaktan değil, tabaktan içilirdi.”* (Kuzucu, 2012: 348). Günümüzde yaşayan şekliyle de *“Bu tarz çay içme usulünü, bugün Erzurum ve Kars bölgelerinde bilhassa kadınlar ile yaşlı erkek tiryakiler arasında görmek mümkündür.”* (Kuzucu, 2012: 348-349).

Çayı sunarken çay tabağına çayın dökülmüş şekilde getirilmesi doğru karşılanmaz. Bu yüzden çay getirilirken oldukça dikkat edilmektedir. Bazen de çay tabaklarının altına çay için tasarlanan çay kâğıtları konulmaktadır. Bu çay kâğıtları, çay döküldüğü takdirde dökülen çayı emer ve çayı yudumlarken kişinin üzerine dökülmesini engeller. Yani bir nevi altlık görevi görmektedir. Eski dönemlerde bu örneğin muadili olarak, çay tepsilerin altına serilen çeşitli danteller işlenmekteydi. Çay, özel bir misafire sunulduğunda tepsinin altına dantel serilerek göze estetik görünmesi açısından çay tepsisi işlenen dantellerle süslenmekteydi. Çay sunumlarının daha renkli hale gelmesiyle çay tabakları da görsel şölene dönüştürülmüştür. Klasik tarzdan çıkılarak daha zengin içerikli görsellerle süslenmektedir. Günümüzde bir bardak çayın önemi işte bu eşyalarla tamamlanmaktadır.

7.4.5. Çay Takımı

Modern hayata geçiş her toplumda olduğu gibi Türk kültüründe de kendisini göstermiştir. Gün geçtikçe kültürün her noktasında bazen çeşitli değişikliklere yol açan moda sözcüğü çay kültüründe de kendisini göstermiştir. Çay sunumuna gösterilen titizliğin sonucu olarak çay takımları ortaya çıkmıştır. Çay takımının içinde çay bardakları, çay tabakları, çay kaşıkları ve çay tepsisi bulunmaktadır. Bazen bu takıma uygun çay şekerliği de takımın içinde bulunabilmektedir.

Günümüzde modern çay takımları, geleneksel çay takımları ve modernle gelenekselliği karıştırıp buluşturan çay takımları mevcuttur. Özellikle yeni evlenecek gelin adaylarının çeyizinde bu çay takımları olmazsa olmaz parçaların başında gelmektedir. Çeyiz için seçilen çay takımlarında gelin adayları, sadeliği biraz dışlayarak genellikle süslü olanları tercih etmektedirler.

Çay takımları, misafirler için ev sahibi tarafından yerinden çıkarılan oldukça değerli takımlardır. Özellikle Türk halk kültüründe kadınlar günü denilen bir toplantı vardır. Kadınlar içlerinden bir kadının evinde toplanır, ev sahibi hanımefendi tarafından yapılan çeşitli ikramlardan yiyerek sohbetlerin edildiği bir gün olur. Bazen bu günlerde altın ve para da toplanarak bir amaç doğrultusunda toplanılabilmektedir. Böyle günlerde sunulan ikramlıkların önemli olmasının yanında bir numarada tercih edilen içecek çaydır. Çayın sunumunda ise bahsetmiş olduğumuz takımlar yerini almaktadır. Bu gelenek, ev sahibi kadının ayrıca karşı tarafa verdiği ilgi ve değer göstergesi olmasının dışında bir parça gösterişi de sevmesinden kaynaklanabilmektedir.



Foto 57. Çay Takımı

Fotoğraf 56’da da (www.nevaevde.com.tr) görüldüğü gibi çay takımları çay araç ve gereçlerinin artık parça parça değil bir bütün halinde kullanıma sunulan çeşidi olarak, Türk çay araç ve gereçleri arasında yerini almaktadır. Böylece çayın ne kadar önemli olduğu hele de sunuma verilen değer ne ölçüde ve ne şekilde karşımıza çıktığı görülmektedir.

7.4.6.Çay Askısı

Toplu yerlerde hemen akıllara gelen çay, en güzel sohbetleri taçlandırmaktadır. Bir bardak çayda samimiyet, konukseverlik, karşı tarafa duyulan ilgiyi gösterme gibi anlamlar yatabilmektedir. Dolayısıyla bir kalabalıkta en çok tercih genellikle çaydan yanadır. Çay olgusunun derinlemesine kök salmasıyla çay içilen mekânlar çeşitlilik kazanmıştır. Bu mekânlardan akla gelen çayhaneler, çay ocakları olmuştur. Bahsi geçen mekânlarda çay askısı hayat kurtarıcı bir fonksiyona sahiptir.

Çay askısı, birden çok çay bardağını taşımak için tasarlanmış bir araçtır. Bu askı, özellikle çay ocaklarında kullanılmaktadır. Çay ocaklarındaki çaylar, bu yuvarlak tepsi gibi olan kısma yerleştirilir, üstüne kapağı örtülür ve bu kapak genellikle askılıdır. Çay askısındaki bu kapak çayın soğumasını geciktirmek için tasarlanmıştır. Ayrıca genellikle şeffaf olan bu kapak çayın dökülmesini önlemek amacıyla yani çay bardaklarının görünmesi için şeffaftır. Diğer bir yönden çayı açık veya koyu tercih eden kişiler olacaktır. Çayı dağıtan kişinin yani çaycının, isteğe göre çayı verebilmesi için çayın açık mı koyu mu olduğunu görmesi gerekir. Böylece çayı dağıtan kişi, askısından tutarak çay ocağındaki kişilere çayları sunmaktadır.

Fotoğraf 57’de (www.akakce.com.tr) görüldüğü üzere çay askısı kapaklı olabileceği gibi kapaksız düz bir askı şeklindeki tepsiler de mevcuttur. Bu tepside üç adet bağlayıcı çubuklarla üst kısmında bir adet askı yer alır. Böylece çay, dağıtımına çıkar. Günümüzde çay tepsileri ve askılığı artık bakırdan bile yapılabilmektedir. Bu tasarımın amacı bizlerce görsel şölen oluşturmaktır.



Foto 58. Çay Askısı

7.4.7.Şekerlik

Çay sunumunda kullanılan bir başka eşya ise şekerliktir. Çayı şekerli içen birisi için önemli olan şekerlik içine çay şekeri ya da şeker koyulan araç şeklinde tanımlanabilir. Çay tepsisi üzerinde genellikle şekerlik içinde çay şekeri ikram edilir. Şekerlikler; camdan, porselenden hatta gümüşten bile imal edilebilmektedir. Şekerliklerin farklı tasarımları olmakla birlikte ideal şekerliğin kapaklı olanı daha makbul sayılmaktadır. Çünkü şekerin içine tozun düşmesini ya da herhangi bir şeyin kazara dökülmesini önleyebilmektedir. Kapaksız şekilde ayaklı üretilen şekerlikler son dönemlerde sunumlarda sıklıkla baş göstermektedir.

Bir de şekerdanlık terimi vardır. Şekerdanlık şekerliğe göre daha farklıdır. Şekerdanlığın içine bayram şekerleri, lokum ya da hurma gibi ikramlar koyulabilmektedir. Fakat şekerliğe daha çok çay şekeri yakıştırılmaktadır.



Foto 59. Şekerdanlık

Fotoğraf 58'de (www.instagram.com.tr) görüldüğü gibi şekerdanlıklar da çeşitli malzemelerden üretilmektedir. Bakır, cam, gümüş, porselen vb. türlerde çeşitleri günümüzde bulunmaktadır. Şekerlikler, genellikle cam şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Şeker ve şekerdanlığın içerisine sadece çay şekeri değil çayı şekersiz içen kişiler için çeşitli sunumlarda konulabilmektedir. Örneğin çayın yanında ikram edilecek hurma, lokum, reçel ya da herhangi bir tatlandırıcı şekerliğin ya da şekerdanlığın içerisine konulabilmektedir.

7.4.8. Termos

Son dönemlerde oldukça popüler bir çay gereci olarak termosun kullanımı dikkat çekmektedir. Termos genellikle çayın demlendikten sonra sıcak kalması için kullanılan bir eşyadır. Özellikle pikniklerde, ya da kalabalık ortamlarda termos kullanımı daha yaygın şekilde görülmektedir. Bu ortamlarda çayın sıcak kalması ve ikramında termosun rolü oldukça fazladır. Fotoğraf 59'dan (www.m.n11.com.tr) hareketle de görülecektir ki çay termoslarının dışı grimsi renkte ve kapağı yukarıdan bastırılarak döndürölüp kapatılan bir şekilde tasarlanmaktadır. Genellikle çelikten imal edilmektedir.



Foto 60. Çay Termosu

8. ÇAYA EŞLİK EDEN İÇECEKLER

8.1. Sigara

Günlük hayatta sıklıkla tüketilen ve çayın yanında karşımıza çıkan bir unsur da sigaradır. Sigara; tütünden yapılan ve ağız yoluyla tüketilen aynı zamanda zararlı kabul edilen bir alışkanlıktır. Tütünden yapıldığı için insan sağlığı üzerinde oldukça olumsuz etkilere sahiptir. Bu zararlı alışkanlık toplum içinde yaygın olan kaniya göre stresi azaltmak için içilmektedir.

Sigara bir keyif aracı olarak da görülmüş ve bu keyfi tamamlayan gıdasal içecek olarak çay seçilmiştir. Çayın içerdiği kafeinin de etkisiyle çay ve sigara bir araya gelerek aslında anlık bir uyarıcı etkiyle beyinde rahatlama sağlamakta, kişiyi mutlu etmektedir ve böylece içen kişi stresinden ve derdinden kurtulmaktadır. Bu düşünceden hareketle kişiler sigarayı vazgeçilmez görmekte ve sıklıkla çayla buluşturmaktadır.

Özellikle çay tiryakileri çayın yanına sigarasını alarak keyifli dakikalar geçirmek istemektedirler. Sigaranın yanına olan çay, koyu olmalıdır. Açık çay sigaranın yanına pek yakıştırılmamaktadır. Hatta toplumun bazı kesimlerinde sigaranın yanına sunulan açık çay pek hoş karşılanmamaktadır. Elâzığ'da doğup büyüyen ve burada yaşamını sürdüren kaynak kişimizden derlediğimiz bilgilere göre eşi çokça sigara içmektedir ve sigaranın yanına çay istemektedir. Çay, çok koyu olmakla birlikte bu çaya da "herif çayı" adı verilmektedir. (K.23)

Türkiye'de ayaküstü bir muhabbette, evlerde yapılan oturmelerde ya da arkadaş buluşmalarında sigara tüketen kişiye hemen sigara ikram edilmektedir. Ardından çay teklif edilmektedir. Böylece samimi bir muhabbetin kapısı aralanmaktadır. Türk insanı, çayı sigara ile ya da sigarayı çayla birlikte tüketmek ister bu huy artık yerleşmiş bir alışkanlık olarak toplumda ileri gelmektedir. Bugün sigara içme alışkanlığının azaltılması ve sigaranın insan vücudu üzerindeki zararlı etkileri çeşitli araştırmalarca araştırılmakta ve toplum bilgilendirilmeye çalışılmaktadır. Fakat bu alışkanlık hemen kalkmayacağı gibi sigarayı bırakan kişilerin sayısının giderek azalması umut vericidir.

8.2. Tütün

Türkiye'de özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesi'nde çokça tüketilen bir alışkanlık tarzını ifade eden tütün, tüketimin aksine üretimde Ege bölgesiyle ön plana çıkmaktadır. Tütün üretimi devlet kontrolünde yapılmaktadır. Üretim ve işlenme aşaması hakkında yasalarla korunma altına alınan tütün, sigara üretiminde kullanılmaktadır. Bir tarım bitkisi olarak tütün ekilmektedir. Belli bir döneme gelince de sigara yapımında kullanılmaktadır.

Sigara üretiminin yanı sıra tüketilen tütün, günümüzde yaşayan geleneksel bir tarzda da kendini göstermektedir. Güneydoğu bölgesi'nde; Mardin, Gaziantep, Adıyaman Doğu Anadolu bölgesi'nde; Diyarbakır gibi bölgelerde yaşlı amcaların ceplerinde tütün kesesi ya da tütün tabakası bulunmaktadır. Bu tabakaların içerisinde, tütünü sarmak için sigara kâğıdı, tütün ve filtre bulunmaktadır. Tütün sarmak ise ayrı bir el becerisi, maharet istemektedir.

Tütün sarılırken sigara kâğıdı alınmakta bir tutam tütün kâğıda pay edilmekte ardından ağız kısmında biraz boşluk bırakılmakta ve filtre bu kısma yerleştirilmektedir. Sonraki aşamada kâğıdın bir kısmı yapışması için tükürük yardımıyla ıslatılmakta ve kâğıt sarılmaktadır. İçime hazır hale gelen tütün, bazı vakitlerde fazlaca sarılarak tütün tabakasının içinde içime hazır bulundurulmaktadır. Tütüncüden alınan tütün eve getirilince hemen içilmemektedir. Bir yere serilerek havalandırılmaktadır. Bu şekilde daha lezzetli hale gelebilmektedir. (K.10)

Tütün sigaraya nazaran daha ağır kabul edilmektedir. Ayrıca sigaraya göre daha ucuz olduğu için halk arasında sigara alamayacak durumdaysa kişi, hemen tütüne başvurur. Tütünün çeşitleri vardır. Yumuşak, orta ve sert tütün çeşitleri vardır. Fakat en ağır tütün "Adıyaman tütünü" olarak kabul edilmektedir. Tütün kokusu da ağırdır. Günümüzde tütün kolonyası üretilmektedir. Tütün kokusu taşıyan bu kolonyalar kimilerine göre güzel kimilerine göre ağır kokmaktadır.

Tütünün yanına çay mutlaka tercih edilmektedir. Tütün içimini çay daha zevkli hale getirmektedir. Güneydoğu'da tütün yanına kaçak çay içilmektedir. Kaçak çay, diğer çaylara nazaran daha ağırdır. Yani demi koyu ve içimi daha sert özellik göstermektedir. Bu yüzden tütün tiryakilerinin baş tacı kaçak çaydır. Sonuç olarak günün herhangi bir saatinde keyif yapmak isteyen biri tütünün yanına çayını alarak tüketebilmektedir. Çay içimi tütünden alınan hazzı yükseltmektedir.

8.3. Puro

Türk halkı içerisinde zenginlik göstergesi kabul edilen puro tütünden yapılmaktadır. Dış kısmında ve orta kısımlarında ayrıca kullanılan yaprak tütün yüzünden pahalı kabul edilmektedir. Sigaraya göre kalın ve uzundur. Sigaraya nazaran oldukça yoğun karbonmonoksit içermektedir. Puronun zarar görmemesi için puro kutularında muhafaza edilmektedir. Keyif vermesi ve zevk almak için tüketilen puro diğer tütün ve tütün ürünlerinde olduğu gibi en çok çayla birlikte anılmaktadır. Çayla birlikte eşsiz bir damak zevki yarattığı düşünülmektedir.

8.4. Çay İçilen Kişiler, Zamanlar ve Sebepler

Türk toplumunda yaygın olarak kabul edilen bir cümle vardır. Kahve yalnızken içilir fakat çay kalabalığı sever. Hakikatten kişi kahveyi yalnızken daha çok tercih etmekte ve toplumumuzda kahve, çaya nazaran daha ağır görülmektedir. Kahve, daha ağır misafirlere ya da daha önemli anlara eşlik ederken çay her anımızda bizimledir. Çayın kalabalığı seven sıcak ve samimi yapısı aslında toplumumuzu yansıtmaktadır. Çünkü çayın sıcaklığı sadece sıcak bir içecek olmasından değil insanları bir noktada buluşturan, kaynaştıran, iletişime ve etkileşime yol açan bir de manevi yönü vardır.

Türk toplumunun maneviyatı yüksektir. Yani Türk insanı, bir bardak çayda karşı tarafa içini dökerken dertlerini anlatmakta sohbet ederek ve rahatlamaktadır. Bu yüzden bir çay içelim mi? sorusunu gün içinde birçok yerde duymak mümkündür. İnsanlar çayı tüketirken yanına çayla birlikte aslında eşlik edecek arkadaşını da seçmektedir. Yanı sıra ayaküstü bir misafir uğramışsa ve hemen kalkmak istemişse ev sahibi tarafından daha çay içecektik diye gönü alınmaktadır.

Türk insanı, sabah uyandığında güne kahvaltıyla başlamaktadır. Kahvaltıyı büyük bir özenle hazırlayarak çeşitli yiyeceklerle tüketmek için çayını demlemektedir. Böylece sabahleyin çayla birlikte bütün aile bir araya gelmekte ve sohbetler eşliğinde gün içerisinde aile fertlerinin yapılacak işleri konuşmasıyla günü başlatmaktadırlar. Öğün olan kahvaltıda çayın seçilmesi ve aile fertlerini bir araya getirmesi bu noktada çay vakitlerini de akla getirmektedir. Çay vakitleri de çay içilen kişi seçimini etkilemektedir.

Daha sonra öğle vakitlerinde iş yerlerinde yemek arası verildiğinde yemekler yenildikten sonra hemen çay içilmektedir. Buradaki çay tüketme tutumunun amacı yenilen yemeği sindirmektir. İş yerlerinde samimi olan arkadaşlar bir araya gelmekte ve günün nasıl geçtiği çay eşliğinde bu molada konuşulmaktadır. Bu molada yer yer sigaranın da eşlik ettiği görülmektedir. Sadece iş yerlerinde değil evlerde de öğle vakitlerinde çay tüketilmektedir. Fakat bu vakitlerde içilen çay genellikle arkadaşlarla, komşularla, akrabalarla bir araya gelinerek içilmektedir. Arkadaşlarla farklı akraba ve komşularla farklı muhabbetlere çay tanıklık etmektedir. Yapılan konuşmalara lezzet katmaktadır.

Bununla birlikte öğle vakitlerinde bir de yorgunluk çayı denilen bir çay vardır ki bu çay iş yorgunluğunu azaltmak için çalışılan kişilerle içilmektedir. Ekibi ya da çalışılan takımı bir araya getirerek onların işe olan duyarlılıkları arttırılmaya çalışılarak aynı zamanda bir imece ruhunu ortaya çıkarmaya çalışmaktadır. İş denilince burada modern hayatta yer alan iş kavramının dışında kırsal kesim özellikle yer almalıdır. Tarlada çalışan çiftçi bir aile ya da çiftçi arkadaşlar güneşin tam tepede olduğu öğle vaktinde ara vermektedirler. İşte böyle zamanlarda hemen ateşte çay demlenmekte ve muhabbet eşliğinde tüketilmektedir. Muhabbet eşliğinde tüketilen çay, psikolojik bir rahatlama sağlamak ve iş yükünü hafifletmektedir. Daha sonra ikinci vaktinde de çay tüketildiği görülmektedir. Diyarbakır'da özellikle ikinci vaktinde her yerde mutlaka çay içilmektedir. Bu esnada arkadaşlarla, aile üyeleriyle ya da erkekler ve bayanlar kendi aralarında toplanarak çay içmektedirler. İçilen çay genellikle kaçak çaydır. Aynı zamanda kaçak çayın yanına sigara ikram etmek adettir ikinci çayında. (K.29)

Akşam eve gelen aile fertleri yemek yedikten hemen sonra çay içmektedirler. Çay saatinde herkes oturma odasında bulunarak çayın yanına tatlı ya da çerez alarak çayını içmekte ve gün sonu değerlendirmesi yapılmaktadır. Bazı yörelerde gece uyumadan önce saat on bir on iki gibi çay içilmektedir. Mardin Kızıltepe yöresinde yaşayan bir gelenek haline gelen bu alışkanlıkta aile fertleri bir araya gelerek uyku öncesi muhabbet ederek çayını içmekte ve uyumaktadırlar. Çay içmeden uyulması hoş karşılanmamaktadır. (K.8) Dolayısıyla çay içilen kişiler çay vakitlerine göre değişirken bir de planlanan çay buluşma saatleri vardır. Örneğin

önemli bir olayı konuşmak için kişiler bir çay içelim ya da arkadaşlığı, dostluğu tazelemek için çay içmeye çıkalım, çaya bize gel ibareleri de sıklıkla kullanılmaktadır.

Çay içilen kişiyi, çayın saati ve çay içilmeye sebep olan konu belirlemektedir. Bir bardak çayda dostluk, samimiyet, güven, misafirperverlik, sohbet ve dayanışma vardır. Çay, bazen dertleşmek için çıkan iki arkadaşın bazen rahatlamak için yapılan konuşmalara bazen de aile fertlerini bir araya getirmeye yarayan bağlayıcı, kültürel bir simgedir. Türk toplumunda sosyal statü içerisinde keskin ayrımlar olmadığı için herkese çay ikram edilerek gönüller hoş tutulmakta ve kişiye sosyal anlamda halk dilinde hatır kazandırmaktadır. Bu yüzden halk arasında beklenmedik bir durumda çay içmişliğimiz var denilerek karşı tarafla bir iletişim kurulduğu anlatılmaya çalışılmaktadır.

8.5. Çay İçilen Mekânlar

8.4.1. Kahvehaneler

Kaynaklara göre Arapça bir isim olan kahveden gelen kahvehaneler, birer sosyalleşme mekânları olarak karşımıza çıkmaktadır. Hane yani ev anlamına gelen ifadeden anlaşılacağı üzere kahve evi demektir. Genel olarak dünyaya bakıldığında kahvehanelerin çeşitli toplumlarda erkeklerin bir araya gelerek çay, kahve, çeşitli içecekleri tükettiği ve bir anlamda sosyalleştiği mekânlar olduğunu söylemek mümkündür. Zaman içerisinde adından farklı olarak çay içmek için erkeklerin uğradığı bir mekân haline gelmiştir. Bugün hâlâ kahvehanelerde çay içilir ve çayın yanında çeşitli kâğıt oyunları, okey, tavla gibi oyunlar oynanarak vakit geçirilmektedir.

8.5.2. Çayhaneler

Çay kültürünün giderek yaygınlaşmaya başlamasıyla ortaya çıkan bir kavram olan çayhaneler bugün çay ocağı şeklinde de anılmaktadır. Bazen çay evi şeklinde de görülerek çayın ortak buluşmaların direği olarak seçilmesi Türk toplumunda çayhaneleri önemli hale getirmiştir. Yine erkeklerin gittiği herkesi bir noktada buluşturan bu mekânlarda erkekler sohbet ederek konuşmakta ve vakit geçirmektedirler. Fakat bu algı yavaş yavaş kırılmaktadır. Artık bazı yörelerde kadınların çay ocağı açarak işlettiği ya da çay ocaklarına gittikleri görülmektedir.

8.5.3. İllere Göre Özel Çay Mekânları

Çay içmenin geleneksel bir tarza dönüştüğü yurdumuzda bölgeden bölgeye, şehirden şehire hatta ilçeden ilçeye, köyden köye çokça çay içilen mekânlar karşımıza çıkmaktadır. Sayıca fazla ve popüler olan bu mekânlardan sadece çokça bilinen birkaç ilimizden araştırarak elde ettiğimiz mekânlar şunlardır:

1) Çengelköy Tarihi Çınaraltı Çay Bahçesi (İstanbul):

Çengelköy, İstanbul'da Üsküdar'da yer almaktadır. Tarihi değeri yüksek olan bu yer İstanbul'un en güzel semtlerinden bir tanesidir. Çengelköy'de bulunan Tarihi Çınaraltı çay bahçesi, bölgenin en popüler çay bahçeleri arasında yer almaktadır. Oldukça köklü bir değere sahip olan bu çay bahçesi, her daim kalabalık olmasıyla bilinmektedir. Deniz kenarında yer aldığı için doyumsuz bir çay molası vermek isteyenlerin ilk durağı olabilmektedir.

Aynı zamanda aile çay bahçesi özelliği de taşımaktadır. Fotoğraf 60'da (www.istanbulgeziyorum.com.tr) görüldüğü üzere nostaljik atmosferi ile ziyaretçilerini ağırlayan Tarihi Çınaraltı, adını bahçesindeki çınar ağaçlarından almaktadır. Çayınızı yudumlarken İstanbul'un harika manzarası sizlere eşlik etmektedir.



Foto 61. Tarihi Çınaraltı Çay Bahçesi

2) Pierre Loti Tepesi, Teras Cafe (İstanbul)

İstanbul'un Eyüp semtinde yer almaktadır. İstanbul'un harika manzarasını ziyaretçilerine doyusya yaşatan tepedir. Tepeye bu adın verilmesi ise yaygın olarak anlatılan şekilde ve kaynaklarda bahsi geçmesi üzerine ünlü yazar Pierre Loti'den almıştır. Pierre Loti bu tepede bolca vakit geçirmiştir. Fotoğraf 61'de (www.pierelotitepesi.com.tr) görüldüğü üzere bu tepe üzerine inşa edilen Teras Cafe, çayını yudumlayıp manzarayı izlemek isteyenlerin ilk tercihi olmuştur. Pierre Loti tepesindeki bu kafeden İstanbul Boğazı görünmektedir. Dolayısıyla yüksekliği, manzarası ve havası çayla buluşarak ziyaretçilerini ağırlamaktadır.



Foto 62. Pierre Loti Tepesinde Bulunan Teras Cafe

3) Papazın Bağı (Ankara)

Fotoğraf 62'de (www.hurriyet.com.tr) yer aldığı üzere ve isminden anlaşılacağı gibi adını içerisinde bulunan üzüm bağlarından ve asma bahçelerinden almaktadır. Ankara'da yer alan Papazın bağı, 1963 den beri çay severlere hizmet vermektedir. Her mevsim ayrı bir güzellikle insanları karşılamaktadır. Semaverdeki çayınızdan yudumlayarak adeta cenneti andıran bu bahçede kaliteli vakit geçirebilirsiniz.



Foto 63. Papazın Bağı

4) Uzun Saçlı'nın Yeri (Ordu)

Karadeniz’de yani çayın anavatanında yer almaktadır. Ordu ilinin Perşembe ilçesinde bulunmaktadır. Oldukça nezih ve doğal sayılan bu mekân, kişi sayısına göre demlenen çaylarla bilinmektedir. Karadeniz’de herkes tarafından bilinen bir yer olarak karşımıza çıkmaktadır. Perşembe ilçesinin Medresönü mevkiinde yer almaktadır. İşletmecisi ise Nusret Doğandır. Fotoğraf 63’de (www.star.com.tr) görüldüğü üzere Uzun Saçlı'nın Yeri denilmesinin nedeni ise Nusret beyin uzun saçlı olmasıdır. Çayının bu kadar lezzetli olmasını ise *“Su kaynaktan, kazan bakırdan, çay üç elekten geçerek demlenir, ateş fındık kabuğundan, bardaklar fındık külü ile yıkanır, deterjan kullanılmaz, valide olsan sıranı bekleyeceksin, ikinci bardak içmek için tekrar sıranı bekleyeceksin... dedi.”* (www.cokgezenadam.com.tr).



Foto 64. Uzun Saçlı

5) Botanik, Ziraat Çay Bahçesi (Rize)

Manzarası Rize Kalesini gören Botanik Ziraat Çay Bahçesi, Botanik adını bahçede bulunan çeşitli bitkiler dolayısıyla almıştır. Türkiye’nin çeşitli bölgelerinden getirilen bitkiler ekilmiş ve böylece görsel bir şölen çayla misafirlere sunulmuştur. Fotoğraf 64’de

(www.tripadvisor.com.tr) görüldüğü üzere çeşitli yiyecekler de bulunan Botanik Çay Bahçesi'nde çay içmeyi herkese tavsiye eden ziyaretçiler, açık havayı ve bitki yeşilliğini adeta şifa olarak değerlendirmektedir.



Foto 65. Rize Botanik Çay Bahçesi

6) Boztepe Çay Bahçesi (Trabzon)

Trabzon'da yer alan Boztepe, merkeze yakın konumda bulunan bir tepedir. Fotoğraf 65'de (www.facebook.com.tr) görüldüğü gibi açık hava ile çayı buluşturan bir diğer çay bahçesi olan Boztepe Çay Bahçesi, yerli yabancı birçok turisti ağırlamaktadır. Yerli çayların burada demlenerek sunulduğu çay bahçesinde yerli halk, manzara eşliğinde çay içmeyi bir ritüel haline getirmiştir.



Foto 66. Boztepe Çay Bahçesi

7) Harput, Seyir Teras Cafe (ELAZIĞ)

Fotoğraf 66'da (www.kahvaltifiyatları.com.tr) yer aldığı üzere Elazığ'da Harput'ta yer alan Teras Cafe, yüksekliği nedeniyle ve bahçesinde bulunan masalarla çay sunumu yapmaktadır. Bahçesinin küçüklüğüne nazaran çayı oldukça lezzetlidir. Harput'ta Feti Ahmet Baba Türbesinin yanında yer almaktadır. Yerli ve yabancı turistler tarafından uğrak yeri olmaktadır. Bazen türbeyi ziyaret eden kişilerin dua ettikten sonra gelip mola vererek çay içtikleri görülmektedir.



Foto 67. Seyir Et Restoran Cafe ve Aile Çay Bahçesi

8)Tophane Çay Bahçesi (Antalya)

Antalya’da yer alan Tophane Çay Bahçesi, kaleiçine bakmaktadır. Antalya Cumhuriyet Meydanına yakın bir konumda yer almaktadır. Fotoğraf 67’de (www.antalyaanet.com.tr) görüldüğü üzere çay tiryakilerinin Antalya’da ilk durağı olmuştur. Tophane Çay bahçesi oldukça kalabalıktır. Her gün çok sayıda çay severi ağırlamaktadır. Tarihi dokusu denizin maviliği ile buluşarak çay keyfi yaşatmaktadır. Bir yanında yer alan Toros Dağları eşsiz bir manzara yaratmaktadır. Oldukça çeşitli menüleriyle ziyaretçilerine çeşitli sunum seçenekleri sağlamaktadır.



Foto 68. Tophane Çay Bahçesi

Sonuç olarak çay bahçelerinin genellikle yeşil alanlara konumlandığı ve yeşillikle nostaljiyi buluşturan bir yapıda tasarlanmaya çalışıldığı görülmektedir. Yanı sıra konumu elveren yerlerde ise genellikle çay bahçelerinin deniz kenarına konumlandığı görülmektedir. Dolayısıyla çaydan alınan tat, lezzet ve doyum mekân unsuruyla arttırılmaya çalışılmaktadır.

9. TÜRK FOLKLORUNDA ÇAY

9.1. Türk Halk Edebiyatı

Türk kültürünün edebi ürünlere sirayet ettiği çeşitli sözlü ve yazılı eserlerin yer aldığı edebiyata Türk Halk Edebiyatı denilmektedir. Bu edebiyat içerisinde Türk’e ait her türlü ürün veya ürünler zengin yapısı ile varlığını göstermektedir.

9.1.1. Anlatmaya Dayalı Türler

Türk Halk Edebiyatı içerisinde anlatmaya dayalı türlerin genellikle diğer türlere nazaran genellikle nesire daha çok yaklaştığı ve sözlü kültürde yaşadığı görülmektedir. Bu bölümde anlatmaya dayalı türlerden destan, masal, efsane, fıkra vd. türlerde çay adı verilen içeceğin yer aldığı türlü örnekler sıralanmıştır.

9.1.1.1. Destan

Pek çok kaynaktan yer alan yaygın tanıma göre destan; bir milletin hafızasında kalıcı izler bırakan çeşitli olayları anlatan tür olarak tanınmaktadır. Bu nedenle destanlar, toplumun ortak paydada bulunduğu değer unsuru olmaktadır. Bununla birlikte destanların önemli bir özelliği de bir topluma ait olmasıdır. Dolayısıyla ulusal, milli özellikleri bünyesinde barındırdığı görülmektedir. Pek çok türe nazaran daha uzun bir türdür. Sıklıkla ait olduğu toplumun savaş, yiğitlik, kahramanlık başta olmak üzere pek çok öne çıkan değerini göstermektedir. Türk destanlarına bakıldığında oldukça zengin tarihi ve sosyal olaylar çevresinde destanlarımızın yer aldığını görebilmek mümkündür.

Dünya’nın en uzun destanı olan Manas destanı da Kırgız Türk dünyası’nın dünya tarihine miras olarak bıraktığı destandır. Bu destanı icra eden kişilere ise “Manasçı” adı verilmektedir. Olayların Manas’ın başından geçen olaylarla birlikte sosyal, siyasi birçok durumun anlatıldığı bir destan olarak karşımıza çıkmaktadır. Sosyal yönüyle bu destanda çayın çıktığını görmekteyiz. Destanda çay ibaresinin geçtiği kısım şu şekilde yer almaktadır:

“Göğün yıldızı batırım,
Suyun kunduzu batırım,
Onlardan biri hayatta kalsın
Kırk çoronun en ‘yamani’ Taz Baymat,
Susadığında attan inip çay kaynat!
Çukura dolup kalalım,
Koyun ölümü geldi mi?” (Gülensoy, 2005: 287-288).

Çayın Manas destanında susuzluğa iyi geldiği nedeniyle tüketilmesi gerektiği yorumunu çıkarmak mümkündür. Nitekim bugün süren gelenekte bir çay iç hararetini alır düşüncesi bu yargının eski dönemlerdeki haline telmihte bulunmaktadır. Kırgız kültüründe de çayın yeri oldukça ayrıdır. Buradan hareketle çayın eski dönemlerde dahi birçok özelliğinin bilindiği görülmektedir.

9.1.1.2. Efsaneler

Efsane; olağanüstü olayları, inandırıcılık olgusuyla yoğurarak, yer, olay, kişi gibi unsurlara bağlı olarak anlatan Türk halk kültürü mahsulüdür. Bununla birlikte “Efsane terimi Türk dünyasının hemen hemen tamamına yakınında benzer şekillerde kullanılmaktadır. Ayrıca rivayet ve hikâye kelimeleri de coğrafya özelliklerine göre farklı şekillere girerek görülmektedir.” (Alptekin, 2012: 15). Türk Halk Edebiyatı içerisinde özel bir yere sahip olan efsane türü, yıllardan beri süregelen bir sözlü anlatım geleneğine sahiptir. Sözlü geleneğe göre efsaneler, dil aracılığıyla yaşatılmış ve dil vasıtasıyla gelecek kuşaklara aktarılmıştır ve aktarılmaya devam etmektedir. Dolayısıyla Türk halk kültürü içerisinde çokça efsane yaşamaktadır. Türkiye’de hemen hemen her yerde bir efsane örneğine rastlamak mümkündür. Bilmediğiniz bir yeri, mekânı ziyaret ettiğinizde hemen size ortaya nasıl çıktığı ile ilgili efsane anlatılmakta ya da gördüğünüz herhangi bir şey hakkında sen şunun hikâyesini biliyor musun diyerek efsane anlatmaya konulmaktadır. Böylece Türk insanının belleğinde canlı olarak varlığını sürdürdüğü görülmektedir.

Efsaneler, aynı zamanda etnolojik açıdan oldukça kıymetli bir türdür. Bir “şeyin” ortaya nasıl çıktığına dair kökene ışık tutmayı sağlayan efsaneler, geçmişten günümüze değin köprü görevi görerek çeşitli bilgileri aktarmıştır. Efsane türünde dikkat çeken nokta ise bir motif üzerine kurulmuş olmasıdır. (Alptekin, 2012: 17) Efsanede verilmek istenen mesaja uygun bir

motif mutlaka yer almaktadır. Türk halk kültürü içerisinde “*Bu özellikleriyle de efsanelerin en önemli işlevi bir toplumdaki yaygın halk inançlarını kökleştirmek, bir veya birkaç cümleyle ifade edilebilecek bir inanç çekirdeğini (ritini) birçok “tarihi” veya “tarihileştirilmiş” olaya bağlayarak törensel hale getirmek (ritüelleştirmek) ve bu törensel kutlamalarla geniş bir gelenek çevresi meydana getirmek veya mevcut gelenek çevresinin devamını sağlamaktır.*” (www.turkedebiyati.org.tr). Dolayısıyla efsaneler, bu açıdan bakıldığında kutsal kabul edilebilmektedir. Türk toplumu içerisinde günlük hayatta karşımıza çıkan efsaneler, toplumun yaşayan kültür ögesi çay kültüründe de kendini göstermektedir. Öyle ki çay hakkında anlatılan efsanelerde, çay için kullanılan motifin benzerlik taşıdığı görülmektedir. Çayın zamanla Türkiye’de içecek kültüründe ilk sıraya yükselmesiyle birlikte insanımız çayın ortaya nasıl çıktığını sorgulamış ve çayı Türklere kim getirdi? diye merak etmiştir. İşte bu merakın sonucunda aşağıda yer verdiğimiz ve çok yaygın bilinen Ahmet Yesevi ve çay efsanesi yerini almıştır.

Efsaneye göre çayı Türk insanına tanıtan kişi Hoca Ahmet Yesevi olmuştur. Hoca bu içeceğin pek çok kültürdeki gibi rahatlatıcı özellikleri ile keşfedilmesine vesile olmuştur. Efsane şu şekildedir:

1)“Hoca Ahmet Yesevi bir gün Hıta sınırında Türkistan karyelerinden birine misafir olur. O gün hava çok sıcak olduğu için çok yorulmuştur. Evine misafir olduğu Türkmenin komşusunun zevcesi doğum yapmak üzeredir. Türkmen, Hoca Ahmet Yesevi’den dua ister. Ahmet Yesevi de dua eder. Allah’ın izniyle çok memnun olur. O yörenin önemli bir ikramı olan çay kaynatıp getirir. Hoca Ahmet Yesevi, çayı sıcak sıcak içince terler ve yorgunluğu gider. Sonra, “Bu şifalı bir şey imiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revaç versin” diye dua etmiştir. İşte çay bundan sonra bütün Türkler arasında kullanılmaya başlanmış ve şifa verici bir içecek olmuştur.” (www.rtb.org.tr). Efsaneden hareketle denilebilir ki çay, Türk toplum hayatında keyif olgusunu daha sonra geliştirmiştir. İlk keşfine çeşitli olumlu yönlerinin kaynaklık ettiği görülmektedir.

Çay hakkında anlatılan efsanelere bakıldığında ortak olan bazı özellikler dikkat çekmektedir. Aşağıda yer vermiş olduğumuz bir diğer efsanede de çayın medikal yönü üzerine vurgu yapıldığı görülmektedir. Çayın ortaya çıkışı ile alakalı bir başka efsane ise şu şekildedir:

2) “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 hale 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.” (Duman, 2017: 121). Anlatılan efsane, çayın pek çok kültürdeki ortak özelliğine telmihte bulunmaktadır. Çayın Türk kültüründe de şifa veren, insan vücudu üzerinde yapıcı etkilere sahip olduğu görülmektedir.

Görüldüğü üzere Türk kültüründe yer alan efsane türünde çayın ortaya çıkışıyla ilgili çeşitli bilgilere rastlanılmaktadır. Ayrıca her iki efsanenin motif özelliğinin aynı olması da dikkat çekicidir. İlk efsanede Hoca Ahmet Yesevi’nin yorgunluğunu gideren çay, diğer bir efsanede hasta olan kişinin iyileşmesini sağlamaktadır. Dolayısıyla tıbbi yönüne dikkat çekilmektedir. Ayrıca efsanelerde çay bitkisinin kullanım tarzının farklılık gösterdiği de çay için dikkat çekilmesi gereken farklı bir yöndür. Çay bitkisinin yer yer hazırlanarak içildiği ve ayrıca doğrudan tüketildiği görülmektedir. Her ne şekilde olursa olsun bitkinin herkesçe bilinen ilaç olarak kullanılma yönünün kabul gördüğü bir gerçektir. Böylece efsane türünün özelliklerinden yola çıkılacak olunursa çay bitkisinin Türk milletine ilk olarak kim tarafından getirildiği ne şekilde tüketildiği ve ne tür özellikler taşıdığı yönünden aydınlatıcı bir tür olarak Türk halk kültüründe efsanelerde karşımıza çıkmaktadır.

9.1.1.3. Masallar

Türk halk kültürünün eğlenceli türlerinden olan masal türü üzerine çalışmalar sürmektedir. Öncelikle masal tanımına bakılacak olunursa “*Mitoslar ve masallar, kendilerini sembolik dil aracılığı ile ifade eden, geçmiş zaman bilgelikleri, özdeyişleridir.*” Diyen Fromm, masalları bu anlamda değerlendiren isimlerin başında gelir. (Fromm 1990: 7) Masallarda geçen tipler (padişah, vezir, ak saçlı ihtiyar, üvey anne, cadı karısı, dev, peri, cin, iyilik, kötülük, akıllı, deli, ayı, tilki, kurt vs.) renkler (ak ve kara başta olmak üzere bütün renkler), olaylar (oluşum, dönüşüm, sihir, olağanüstülük vs.) canlı ve cansız varlıklar, sayılar (3, 7, 9, 40) ve benzerleri bu gözle değerlendirildiğinde, kavramlar ardında gizli güçlere sahip bilgelerin, belli mesajlar verdiğini görürüz. Hatta iç dünyamızın, yüzleşmeye korktuğumuz kıskançlık, öfke, hırs, kötülük olarak belirtebileceğimiz “gölge”leriyle karşılaşarak, iyiliğin, güzelliğin, doğruluğun bütün renklerini kazanmaya çalışırız.” (Şimşek, 2017: 42). Böylece masalların bir toplumun kolektif bilincini yansıttığını söyleyebilmekteyiz. Masal içerisinde yer alan her unsurun aslında bir anlam taşıdığını ve masalın gidişatına yön verebildiğini de görmekteyiz.

Masallarda genellikle halk içerisindeki hazineler gizlidir. Bu hazine unsurlarından biri de çaydır. Çayın aşağıda yer verilen bir masalda şu şekilde geçtiği görülmektedir:

FELEK

“Vaktiyle zengin bir ağanın bir de ailesi varmış. Ağa, hizmetkâr tutup çalıştırmış. Herkesin hayran olduğu yaşantıya sahipmiş. Yıllar sonra zenginliğini kaybetmiş. Köy halkı üzerindeki nüfuzu da azalmış. Bir gün evinin ocak başında hanımıyla oturuyormuş. Yanlarına hizmetçileri gelmiş oturmuş. Ağa içini çekerek:

“Ah Felek,” demiş.

Hizmetçi hemen Ağa’ya dönerek:

“Sana bir şey mi oldu, bir yanlış iş mi yaptık Ağa?” “Sen ne yapacaksın oğlum. Ne yaptıysa Felek yaptı bana.” İki gün sonra hizmetçi ağanın hanımına diyor ki:

“Yenge, dağarcığımı ekmek doldur, bana ver.”

Hizmetçinin nereye gideceğini ne yenge soruyor, ne de kendisi söylüyor. Dağarcığını alıp yola koyuluyor. Kurduğu hayal, feleği bulup ağasının hakkını alacak. Köy, ilçe, kent dolaşıp duruyor. Günlerden bir gün bir ilçeye varıp bir kahveye gidiyor. Kahvede yanındaki masada oturan birisi çay dağıtan garsona dönerek:

“Felek, şu garip adama bir çay ver.”

Garson da hizmetçiye çayı getiriyor. Hizmetçi durmadan çay içiyor ve hem de seviniyor. İçinden diyor ki: “Yarabbi, şükür feleği buldum.” Vakit geç. Kahvede oturanlar evlerine gidiyorlar. Hiç kimse kalmıyor. Yalnız hizmetçi ile Felek kalıyor.

Felek diyor:

“Konağın verse konağına buyur. Yoksa buyur ben misafir edeyim.”

Hizmetçi kalkıyor. Kahvenin kapısını içeriden kilitliyor. Anahtarı cebine koyuyor.

Garsonun yakasına yapışıyor:

“Ulan Felek! Tez ağanın hakkını ver.”

Felek şaşkına dönüyor.

“Kardeşim sen nasıl adamsın. Ne ağası, ne hakkı, ben bir şey bilmiyorum.”

Hizmetçi sopayı atıyor. Feleği dolandıra dolandıra dövüyor. Felek ne kadar yemin ediyorsa fayda etmiyor. Hizmetçi, ağasının hakkını istiyor. Felek bakıyor, bu beni öldürecek, bir kurnazlık düşünüyor:

“Dur ağanın hakkını vereyim diyor.”

“Ver bakalım.”

Kahveden dışarı çıkıyorlar. Herkes yatmış. Yarı gece olmuş. Felek:

“Bana bak hemşerim, diyor. Karşıda üç kavak var. Birinci değil, ikinci değil, üçüncünün dibinde ağanın hakkı. İşte sana kazma kürek. Git, kaz çıkar.”

Hizmetçi gidiyor. Felek ise kahveye girip kapıyı kilitliyor. Masaları, sandalyeleri kapının arkasına yığıyor. Yatıyor. Fakat uykusu gelmiyor. Kırıklarına, morartılarına baktıkça ağlıyacak oluyor ağrıdan, sızıdan. Hayret ediyor bu nasıl işt, nasıl belaydı diye.

Biraz sonra bakıyor, kapı vuruluyor. Feleğin korkusu çoğalıyor.

“Hemşeri, ben kapıyı açmam, yatmışım.” diyor.

“Yahu felek bana ya bana bir heybe, ya da bir çuval ver.”

“Git başka yerden al.”

“Vallahî, billahî bir şey yapmıyacağım. Allah bir bildiğin gibi inan bana. Bir çuval veya bir heybe alacağım.”

Felek kalkıp kapının arkasından masayı, sandalyeyi kaldırıp yerine koyup kapıyı aralıyor ve bir heybe veriyor. Felek kapı aralığında bakıyor ki hizmetçi çabuk çabuk gidiyor. Kapının önünde biraz bekliyor. Düşünüyor: “Yahu, ben rüya mı görüyorum. Böyle ne oluyor?” Az sonra hizmetçi heybeyi zorla getiriyor. Felek heybeye bakıyor ki hakikatten altın dolu. İki de o gece kahvede yatıyorlar. Felek korkusundan heybedeki altına yan bile bakamıyor. Hizmetçi kendi kendine der ki: “Bu bir hırsız. Ağamın hakkını çalmış. Buna biraz versem iyi olur amma, kimin hakkını kime vereyim. Bu altınlar Ağamın.”

Sabah olur. Kahveden ayrılır. Düşer yola. Günlerce yol aldıktan sonra ağasının köyüne varır. Eve gelince ağasıyla, yengesini ocağın başında bulur.

“Oğlum, hayrola nerelere gittin, nerede kaldın. Zorla getirdiğin heybe ne dolu?” Hizmetçi heybeyi ağanın önüne bırakır.

“Ağa! Feleği bulup, hakkını almak bneim vazifemdi. Şimdi Ağalık da senin vazifen.

Ağa gözlerine inanamaz altınları görünce. Altının birazını da hizmetçiye verir. Hizmetçi vedalaşır, kendi köyüne döner. Ağa yengeye döner:

“Biz bunu kaçmış biliyorduk. Aylardır yoktu. Hangi söze uydu gitti. Evimizde de hülûslü çalışırdı. Sonunda o da taksimattan kısmetini aldı.

Dünyada ne sadıkane insanlar varmış. Herkes böyle tertemiz kalpli olsa yaşamak çok iyi ve zevkli, kolay olur. Allah ocağına bağışlasın.” (www.kulturportali.gov.tr).

Masaldan hareketle denilebilir ki insanlar huzursuz anlarında, mutsuz vakitlerinde ve yalnız olduklarında adeta çaya sığınmaktadırlar. Çay, burada kişileri psikolojik anlamda rahatlatan bir içecek olarak görülmektedir. Yine çaya ait unsurlardan kahvehane kültürü masalda yer almaktadır. Böylece masal kahramanın çay eşliğinde derdini dökerek felekten yakındığını ve mekân olarak da kahvehane’nin seçildiğini görmekteyiz.

9.1.1.4. Fıkralar

Fıkra; mizahi yönü ve düşündürücü yapısıyla öne çıkan edebi türdür. Fıkralar, Türk halk kültürü içerisinde yoğun şekilde varlık gösteren bir tür olma özelliğine sahiptir. Türklerin sosyal hayatında bir iletişim biçimi olarak da görülmektedir. Sosyal hayatta bazı durumlarda adeta bir kurtarıcı rolündedir. Örneğin anlatılmak istenmeyen bir olay ya da durum karşısında fıkra anlatılarak kısa ve öz şekilde, araya mizahı da alarak karşı tarafı incitmeyecek şekilde mesaj verilmektedir. Yanı sıra gergin bir ortamda fıkra anlatılarak ortam yumuşatılmaya çalışılmaktadır.

Yanı sıra fıkra eleştiri ve komikliği bir arada taşıyabilmektedir. Güldürürken düşündürerek bir mesaj vermeye çalışmaktadır. Nitekim “*Fıkra metinlerindeki olay sahnelerinde okuyucu, “komik olanın anlamsızlığıyla” güldürülürken, fıkranın sonunda söylenen “taşı gedğine koymak” esprisiyle düşünmeye sevk edilir.*” (Şenocak, 2017: 31). Böylece mizah çevresinde şekillenen fıkralar, gülme/k ve anlama/k özelliğini taşıyan bellek/kültür ürünleri olma özelliği taşımaktadır. Bellek ürünü olduğunu gösteren en güçlü tespit ise fıkralarda görülen hazırcıvahlıktır. Durumun sonunda verilen cevap sıradan olmanın ötesinde düşünce, zekâ kokmaktadır. Böylece Türk halk kültürü içerisinde yer alan fıkralar, Türk insanının zekâsının pratikliğini başından sonuna kadar hissettirmektedir.

Türk insanını yansıtan fıkralar bazı özelliklere sahiptir. İlk olarak fıkralar, kısa ve özdür. Anlatılmak istenen durum ya da olay kısaca anlatılmakta ve bu esnada anlatım yoğunlaştırılarak olayın ya da durumun özü ön plana çıkarılmaya çalışılmaktadır. İkinci olarak fıkralar, anlatıldığı coğrafyanın izlerini taşımaktadır. Yerel öğelerle desteklenerek tip kavramı ortaya çıkmaktadır. Nitekim “*Fıkraların başkahramanı olan fıkra tipi ya da olay aksiyonunu yönlendiren birinci derecedeki kahramanlar, olaylara bakış açıları, çatışmalara getirdikleri çözümler, verdikleri şaşırtıcı cevaplar ve yoğun kullandıkları atasözleri ve deyimlerle hayatın eleştirel yönlerini dile getirip bizleri bilinçli davranmaya davet ederler.*” (Şenocak, 2017: 25). Bu bilgidan hareketle değinilmesi gereken bir diğer noktanın ise fıkra tipinin ya da kişinin bakış açısının önemidir. Diğer bir özellik ise fıkralarda görülen ağız özellikleri ve çeşitli kültürel değerlerdir. Bu açıdan bakıldığında fıkraların zengin bir kültürel mirasa ev sahipliği yaptığı görülmektedir.

Bu bilgilerden hareketle Türk toplumunun kültürel hazinesi sayılan çay ve çaya ait unsurların maddi ve manevi yönleriyle fıkralara türlü şekillerde kaynaklık ettiği görülmektedir. Çaya ait araç ve gereçlerin çeşitli sembol ve simgelerin fıkralarda yer aldığı ve daha birçok yönden çayı kapsadığına rastlanılmaktadır. Çayın Türkiye'deki vatani olan Rize hem çayı yetiştiren hem de çayı içerek mizahı yaşatan eşsiz bir yer olarak fıkralarda karşımıza çıkmaktadır. Sadece Karadeniz yöresi değil çay içme alışkanlığının köklü bir nitelik gösterdiği Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki çeşitli yerlere de fıkralarda sıkça rastlanmaktadır. Örneğin Erzurum, kıtlama çay alışkanlığı ile bolca fıkra türüyle mizah yaratmaktadır.

Tüm bu bilgilerin dışında fıkra denilince akıllara ilk olarak elbette Nasrettin Hoca gelmektedir. *“Sosyal ilişkilerde rahatça iletişim kurabilen, insanların tepkilerini okuyabilen ve onları rahatça yönlendirebilen, lafın altında kalmayan kişiliğiyle Nasreddin Hoca, canlandırdığı yaşam sahnelerinde bizi güldürürken, sözün gücü ile dikkatimizi fıkranın içsel mekânına yöneltir.”* (Şenocak, 2017: 63). Nasreddin Hoca fıkralarının bu özelliğinden yola çıkılarak aşağıda yer vermiş olduğumuz fıkra çayın herkesçe bilinen yemekten sonra sindirime yardımcı fonksiyonu yer verilen fıkradan hareketle tespit edilmiştir. Ayrıca Berendi köyünden yer verilen bir adet fıkra örneğimiz de aşağıda çayı türlü yönleriyle ele almaya çalıştığımız fıkra örnekleri içerisinde yer almaktadır. Fıkra örneklerimiz şu şekildedir:

Bir Nefes İki Üfürük

“Adamın biri Berendi’de bir eve misafir olmuş. Yemekten sonra köyümüzde eskiden kara çay veya Moskof çayı da denilen bildiğimiz çaydan ikram etmiş. Misafir olan kişi, o ana kadar bu çayı görmemiş ve tanımıyormuş. Köyümüzde çaya şeker konularak, üstelik bazen şekeri de karıştırılarak verilir. Bu durumu izleyen misafir, bu içeceği şerbet gibi soğuk bir şey zannetmiş. Bardağı alıp tepesine dikmiş. Ağzı ve boğazı yanınca hicere (tavan) bakarak bir nefes alıp iki kere üflemiş. Güya ağzının yandığını çaktırmamak için, bu hiceri kaç yaptırdın diye, sorunca, ev sahibi de “bir nefes ile iki üfürüğe yaptırdım, demiş.”” (Yıldırım ve Yıldırım, 2020: 162).

Çarpıntı Yapiy

“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.”” (Duman, 2017: 122).

3) Çaycı

“Mehmet, iş hanında çay ocağı işletiyormuş. Üst kattaki iş yerlerinden biri seslenmiş: Mehmet efendi dört çay yap. Biri açık olsun. Çaycı Mehmet cevap vermiş. Abi hangisi açık olsun.” (www.erenet.net).

4) Eski Usul

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

-Komşu bu işi bir de benim gibi kıtlama 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.” (Duman, 2017: 123).

5) Hasta Mi Oldun?

“Kıtlık zamanlarında, çayın sadece hastalara demlendiği günlerde, sabah kahvaltısını ilk kez hazırlayacak olan gelin, kaynanasına çay kavanozunun nerede olduğunu sorar. Kaynanası:

-Ne oldi sağa gelin, gelur gelmez hasta mi oldun, der.” (Duman, 2017: 123).

6) İkinci Çay

“Bir Amerikalı, bir İngiliz ve bir Iraklı kahvede oturmuş çay içiyorlar. Amerikalı çayını bitirince bardağı havaya fırlatmış, silahını çıkarıp bardağa ateş edip parçalamış:

-Bizde bardaklar o kadar ucuzdur ki biz Amerika’da aynı bardakta iki kere çay içmeyiz.” İngiliz de bunun üzerine çayını bitirip bardağı havaya fırlatmış ve ateş ederek bardağı parçalamış:

-Bizim, İngiliz kumsallarında bardak yapacak cam için o kadar çok kum vardır ki, aynı bardakla iki kere çay içmeyiz.”

Bunun üzerine Iraklı da çayını bitirmiş, bardağı havaya fırlatmış, silahını çekip Amerikalı ve İngilizleri vurup öldürmüştü.

-Bağdat'ta bu İngiliz ve Amerikalılardan o kadar çok var ki, biz aynı adamlarla oturup iki kere çay içmeyiz.” (www.erenet.net.).

7) Kaşksız 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 ilaç verdiğini sorunca doktor şu cevabı verir: ”Günde üç defa birer bardak çay. Ama kaşksız” der.” (Duman, 2017: 124).

8) Pilavın Ardından

“Seyahat esnasında Hoca, eski bir dostuna misafir olur.

Dostu, kıymetli misafirini rahat ettirmek için çırpınıp durur. Yolda acıkan Nasreddin Hoca ise, “Acaba ne ikram edecekler?” diye düşünür.

-Muhterem Hoca, çay içer misiniz? diye sorar dostu.

Nasreddin Hoca pek öfkelenir:

-Ben çayı pilavın ardından içmeyi severim, der.” (Şenocak, 2017: 225).

9) 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.” (Duman, 2017: 124).

10) Şekersiz Çay

“Temel bir gün kahveye gitmiş. Demiş ki çaycıya:

-Ula çaycu bana bi çay iki de şeker, demiş.

Çaycı getirmiş. Temel şekeri atmış karıştırmış çayı bakmış.

Demiş ki çaycıya:

-Ula çaycu bana iki şeker daha getir, demiş.

Çaycı onu da getirmiş. Temel yine bakmış.

Demiş ki çaycıya

-Ula çaycı bana iki şeker daha getir, demiş.

Çaycı da Temel’e:

-Ya sen bu şekerleri napıysun demiş.

Temel:

-Yav şekeri atıp karıştırıyrum şeker eriy çay şekersiz kaliy, demiş.” (www.erenet.net.).

11) 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 Kazım 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 ilave etmiştim, der.” (Duman, 2017: 123).

12) 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?” (Duman, 2017: 124).

Fıkralardan anlaşılacağı üzere çay çeşitli yönleriyle toplumda kendini göstermiştir. Çaya ait türlü özellikler fıkralarda mizahla birleşmiş durumdadır. Çayın tam ölçüsünde içilmesi gerektiğini, aşırıya kaçılmamasını “Çarpinti Yapiy” fıkrasında, çayın taze olması gerektiğini “Taze Çay” fıkrasında, çaya şeker atma alışkanlığını “Eski Usul” ve “Şekersiz Çay” fıkralarında, eski zamanlarda çayın hastalıklarda ilaç gibi kullanıldığını “Hasta Mi Oldun?” fıkrasında, çaya ait gereçlerden çay kaşığına “Kaşıksız Çay” fıkrasında, çayın sıcak olması gerektiğini “Soğuk Çayın Var Mı?” fıkrasında, çay içilen araç ve gereçlerin temiz olmasını ise “Üç Çay Biri Temiz Bardakta...” fıkrasında, çay içilen kişi ve sebepleri “İkinci Çay” fıkrasında, çayın açık ve koyu diye tabir edilen şekillerinin toplumdaki varlığı ise “Çaycı” fıkrasıyla nükteli bir şekilde anlatılmıştır. Ayrıca Nasreddin Hocadan yer verdiğimiz fıkra örneğinde çayın misafirperverlikle olan ilişkisi de yer almaktadır. Yine Berendi köyünden yer verilen fıkra örneğinde çay çeşitlerinden iki çeşidin karşımıza çıktığını da rahatlıkla görebilmekteyiz. Bu çay çeşidinden biri olan Moskof çayının fıkroda yer alması bu çay çeşidinin o dönemde bilindiğini göstermektedir. Böylece fıkralarımız çayı sembolik açıdan kullanıp çaya ait yazılı olmayan kuralları işlemiştir.

9.1.2. Anonim Halk Şiiri

Anonim halk şiiri adını anonim kavramından almaktadır. Bu kavram eserlerin kim tarafından yazıldığı bilinmeyen eserleri nitelendirmek için kullanılmaktadır. Anonim halk şiiri içerisindeki destan, türkü, manî, tekerleme, ağıt, atasözleri, deyimler, bilmeceler vd. türler bu türün kapsamı içerisinde. Bu başlık altında anonim halk şiiri türlerinde çayın yer aldığı ilgili bölümlere değinilecektir.

9.1.2.1. Destanlar

Anonim halk şiiri içerisinde yer alan destanlar, akla ilk gelen destan türünden çeşitli yönleriyle ayrılmaktadır. Öncelikle savaş, yiğitlik konularında nazım nesir karışık olarak anlatılabilen destandan farklı olarak anonim halk şiiri içerisindeki destan nazım şeklindedir. Anonim olması yani kim tarafından söylendiği belli olmaması, halk ürünü sayılması, sözlü gelenekte var olması, sade dil tercih edilmesi anonim halk şiiri destan türünün diğer özellikleridir. Fakat yer yer anonim olması dışında söyleyeni belli olan destan şiirler de bulunmaktadır. Destan halkın içinden geldiği için halka ait unsurlardan çayın destanlardaki yerine ve çay üzerine yazılan destan örneklerine rastlamak mümkündür. Destanların adının da “Çay Destanı” olarak nitelendirilmesi ise ayrıca önemlidir. Çünkü sadece çay ve çaya ait unsurların işlendiği görülmektedir. Destanlarımız şu şekildedir: Duman’dan hareketle Türk dünyasından vereceğimiz ilk örnek Azerbaycanlı şair Şehriyar’a aittir. Şehriyar meşhur şiiri Haydar Baba’ya Selam’da çaya ait unsurlardan semaverle anılarını birleştirerek anlatmıştır.

1) “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 Selam” adlı destan-şiirinde, memleketini anlatırken sözü, halasının yakışıklı oğlu Şuca’nın, Bakü hediyesi semaveri damda kurmasına ve semaver etrafındaki sohbe 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 kavurlardı. “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 semavarı 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 ağzıda bir dad kalır

Hacce Sultan teyze dişin sıkardı
Molla Bakır amca oğlu pusardı
Tandır yanar evi duman basardı

Çengelinde çaydanlık hep kaynardı
Kavurgamız saç üstünde oynardı.” (Duman, 2017: 86).

2) 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
Rize'dir benim yurdum, bahara benzer kıyım
Hint bahçeleri gibi çay kokar içim dışım

Erkek

İnce, kalem kaşların, kemençe yayı gibi
Kırmızı yanakların Rize'nin çayı gibi
Ağzına kadar doldur, bardağı kana kana
İç çayı soğutmadan, dudağın yana yana

Kız

Yanağının yanında gül bile sönük kalır
İçtiğim çay, rengini dudaklarımdan alır
Dudağım gibi derler, kirazımın rengini
Bir yerde bulamazsın, armudumun rengini

Erkek

Tepeden esen rüzgâr, taze yeşil çay kokar
Abu hayat dediğin, çeşmelerimden akar
Başım gibi dumanlı göklerim, denizlerim
Yeşil bahçelerimde, bilsen neler gizlerim

Kız

Elmanın, çileğünün yanağım gibi alı
Dilim gibi tatlıdır, çiçeklerimin balı
Plajlara mı benzer semtimizin yalısı?
Yanağından tatlıdır, bahçemin şeftalisi

Erkek

Bir başka musikidir, bülbülümün feryadı
Şekerde bile yoktur, meyvelerimin tadı
Dutlarım parmak parmak, yeşil can eriklerim
Gelsin de yesin diye, sevdiğimi beklerim

Kız

Yola bakan gözlerim, sularım kadar berrak
Gecelerimde siyah, yıldızlarımdan parlak
Beğendiysen Rize'yi, gel bizde misafir kal
İkram edeyim sana, mandalina-portakal

Koro

Kaynasın semaverler, bardaklara dolsun çay
Halka olun uşaklar, çevirelim sıkı saray." (www.rizetakup.com.tr).

3) Çay Destanı (Rize)

"Biraz da anlatayım başuma gelenleri
Bu yaz çay güldürecek bizum Rizeliler'i

Gelurumuz bu çaydı, zaten evvelden vardı
Arka usti yatayı fabrika işçileri

Çay kesmek bi şey değil, mühim olan satması
Nerden çıktı ortaya bu kontenjan davası
Kimun aklına geldi bu Allah'un belası
Hiç hoşuma gitmeyi ekisperun havası

Ekisper bakti çaya, ben da yaktum sigara
Dedi çayun bozuktur, buni bi temiz ara

Her sene iyi idi şu Rize'nun havası
Bu yaz güneş görmedi, soğuk geçti burası

Yağmur çamur çalışır zengini, fukarasi
Cebumuze girmedi mübarek çay parasi

Aradum iki saat, gine temiz olmadı
Dedum ulan yazıcı, sana akıl kalmadı

Benum darlanduğumi ekisper da anladı
Çayı koydi kantara, baktiler bir deftere

Dedi, bir kilo fazla al koy oni bi yere
Zaten kafam dumanlı, doktum oni dereye." (www.rizedeyiz.com.tr).

4)Çay Destanı (Erzurum)

"Bugün bana bir hal oldu
Doldur hele çayı gardaş
Gönlüm Efkâr ile doldu

Doldur hele çayı gardaş

*Çay muhabbete bahane
Dostla olursa şahane
Daha ne olsun daha ne
Doldur hele çayı gardaş*

*Çay bir şeye özenmezmiş
Çay kimseye gücenmezmiş
Çayın hakkı ödenmezmiş
Doldur hele çayı gardaş*

*Çay deyipte geçmeyiniz
Çaya değer biçmeyiniz
Çayı yalnız içmeyiniz
Doldur hele gardaş çayı*

*Feleğe gücüm yetmedi
Efkâr başımdan gitmedi
Çay varsa her şey bitmedi
Doldur hele çayı gardaş*

*Kuru sohbet yavan kelâm
Çaysız olmaz hiçbir âlem
Bunu yazdı ezel kalem
Doldur hele çayı gardaş*

*Mevlâ'nın nimeti çoktur
Lâkin çay gibisi yoktur
Ne diyorsa desin doktor
Doldur hele çayı gardaş*

*Benimkisi açık olsun
Biraz rengi kaçık olsun
Muhabbetle aşkla dolsun
Doldur hele çayı gardaş*

*Çaydan başka neyimiz var
Çay varsa her şeyimiz var
Bir de olursa semaver
Doldur hele çayı gardaş*

*Nasıl bir şeyse her evde var
Her fakire zengine yâr
Kışın hâr gibi yazın kar
Doldur hele çayı gardaş*

*Bilmek istiyorsan eğer
Evliya çorbası meğer
Bütün nimetleri değer
Doldur hele çayı gardaş*

*Doldur sabah doldur akşam
Çaysız olmaz asla yaşam
Yarım Mürşid dedi Paşam*

Doldur hele çayı gardaş
Selâm olsun her duyana
Yesevi pirden bu yana
İçiyoruz kana kana
Doldur hele çayı gardaş

İster sabah ister öğle
Gelene gidene söyle
Ne güzel adet bu böyle
Doldur hele çayı gardaş

Çay simidin arkadaşı
Çay cigaranın gardaşı
Çay âşıkların sırdaşı
Doldur hele çayı gardaş

Mekke Medine türâbı
Dervişânın aşk şârabı
Çay ihvanın tek muradı
Doldur hele çayı gardaş

Muhabbetle çayı demle
Gel bir çay içelim senle
Çay ile kafayı demle
Doldur hele çayı gardaş

İhvanlar çayı severler
Sohbet eder çay içerler
Her derde devâdır derler
Doldur hele çayı gardaş

Dergâhlarda güzel adet
Budur pirimizden sünnet
Zem zem gibi içen ümmet
Doldur hele çayı gardaş
Hay aklınla sen bin yaşa
Her iş gelir çaysız başa
Çaysız dünya tövbe haşa
Doldur hele çayı gardaş

İçmeyenler yalan sandı
Çay aşkın bir diğer adı
Çaysızlıktan içim yandı
Doldur hele çayı gardaş

İçiyoruz gündüz gece
İkisi de aynı bence
Aşk bir hece çay bir hece
Doldur hele çayı gardaş

Bütün meşrûbatın şâhı
Semânın Güneşi mâhı
İçen çeker Eyyâllah'ı
Doldur hele çayı gardaş

*Nail der kalırsan nâçâr
Çayım her kapıyı açar
Geleceğe umut saçar
Doldur hele çayı gardaş.” (www.antoloji.com.tr).*

5) Çay Destanı

*“Semaverin derunu başlar içli besteye.
Bir ışık huzmesidir çağırılan desteye.
İlaç olur sineye suyun an has türküsü.
Huzur dem alır suda dayanır küpeşteye.*

*Demlik nefesin tutar gözleri buğu buğu.
Gizemli hâl doldurur bardaktaki boşluğu.
İnsicam şarkı olur şingirdar kaşık bardak.
Yudum yudum içilen ince zarif bir kuğu.*

*Söz biter füsün başlar damakta iz bırakır.
Gamzesi yakan çiçek bülbül olur da şakır.
Dem alır zaman ve an şeker karışır çaya.
Yâr acı çayı demler yâdında tadı kalır.*

*Gözdedir kâşanede yârin demlediği çay.
Ayrı bir hazla doğar yârle beraberken ay.
Ünsiyet kapısını aralayıp kapatır.
Yârdeki bu hâlleri naz mahreçli füsün say.
Eli değse demliğe haz deryasına döner.
Olmadığı mekânda bir bir ışıklar söner.
Çayın rengi çözülür ve suyun başı döner.
Onu solur tüm mekân temennaya durur yer.*

*Saray bahçelerinde salınırken hayali.
Dönüp dönüp de bakar geçip giden ahali.
Semaverle demliğe itibar ondan gelir.
Güzeldir gönül çeler albenili her hâli.*

*Adında destelenir güllerin en güzeli.
Dudakları karanfil sanki ak zambak eli.
Misal odur afete gönle düşen ateş kor.
Nefesi bazen yakar bazense bahar yeli.*

*Cümle güzelliğiyle sel olur gönle dolar.
Gülüştü işler içe güller kıskanır solar.
Renk olur suda adı açar güller misali.
Buğusu gözlere nem su ağlar saçın yolar.*

*Huzur çağlayanından iner tevazu ile.
Semaver ketumlaşır ve demlik gelir dile.
Sebil olur güzellik inzivadadır çile.
Yâr küsüp gitti artık geri gelmez nafîle...” (www.edebiyatdefteri.com.tr).*

Destan örneklerimizden hareketle denilebilir ki Türkiye’de çay ile birlikte adından sıklıkla söz ettiren ve çeşitli edebi ürünlerin daha olduğu Rize ve Erzurum yöreleri oldukça derin bir çay tüketim geleneğine ve göreneğine sahiptir. Özellikle Rize, üretimde söz sahibi olması nedeniyle üretim etrafında oluşan çeşitli değerleri destan örneklerinde yansıtmaktadır. Ayrıca destan örneklerinde sıklıkla çay, çay tüketimi, tüketim şekli, çaya ait araç ve gereçler

ahenkli bir şekilde aktarılmaktadır. Yanı sıra Erzurum’a bağlı olarak anlatılan Çay Destanında çayın günlük hayatta vazgeçilmez bir unsur olduğu görülmektedir. Azerbaycanlı şair Şehriyar’ın ise çay araç ve gereçlerinden semaver etrafında birtakım unsurları anlatması çayın simgesel ve sembolik yönünü açığa çıkarmaktadır.

9.1.2.2. Türküler

Kendine has bir ezgiye sahip olan Türkü türü pek çok kaynakta yer aldığı üzere Türk’e özgü anlamına gelmektedir. Türk sözlü geleneğinde özel bir yere sahip olan Türkülerde Türk insanının iç dünyasını gösteren bir yön vardır. Türküler; Türk insanının acısını, özlemini, hasretini, coşkusunu ve daha birçok duyguyu yoğun şekilde aktaran bir türdür. Türküler, çeşitli özelliklere sahiptir: “*Türkülerin büyük kısmı anonimdir, az da olsa söyleyicisi belli olan türküler de vardır. Özel bir ezgi ile terennüm edilir. Konusu çeşitlidir. Başta aşk olmak üzere, insan hayatını ilgilendiren hemen her konuda türkü söylenebilir. Bir olay üzerine söylenen türkülerin hikâyeleri de vardır, ama bunlardan bazıları bugün unutulmuştur. Bazı türküler ise herhangi bir olaya bağlı kalımsızın şairinin veya aşığın duygu, düşünce ve dünya görüşünü anlatabilir. Türküler, şekil itibarıyla; bağlantı ve bentler olmak üzere iki ana bölümden oluşmaktadır. Türkülerde ölçü, hece veznidir.*” (Şimşek, 2013: 16). Bu özelliklerden hareketle duygulara tercüman olan bu tür, Türk hayatının yansıması olarak çay ve çaya ait türlü değerleri bünyesinde barındırmaktadır. Türkü örneklerimizden ilk üçü, Karadeniz yöresinden derlenen türkülerdir. Genellikle Rize Türküsü adıyla anılmaktadır. Çeşitli şekillerde çaya farklı açılardan yaklaşılan türkü örneklerimiz şu şekildedir:

1)“*Şirindir Rize çayı
Pembe güller açayı
Gel gidelim Rize’ye
İçelim Rize çayı.*” (Duman, 2017: 105).

2)**Rize Türküsü**
“*Gelhyi mayıs ayı
Toplayalım çaylari
Gidelim fabrikaya
Alalım paraları*

*Çay tarlasına gördüm
Sari peştamallari
Dünyaya şöhret vermiş
Bu Rize’nin çaylari*

*Çay mahsuli çoğalmış
Rize’nun her yerine
Çay tamlilari benzer
Esmer güzellerine.*” (Duman, 2017: 106).

3)**Rize (Çay) Türküsü**
“*Rize cüzel memleket
Çay kokayı gül gibi
Rize’ye doymak olmaz
Parlayı yıldız gibi*

*Yekün Rize dağlari
Verilmiş çay güline
Çay fidanları benzer
Esmer güzellerine
Bi fabrika yapılsa
Rize’nun yalisina*

*Memleket baştan başa
Çay limon mandalina*

*Trabzon funduklular
Pazar'da elmaluklar
Gelin gibi Rize'yi
Süsler portakalluklar*

*Yapılacak dediler
Rize çay fabrikası
Rize'ye layık olur
Bu işun yapılması*

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

*Hey gidi güzel Rize
Parlayisun gün gece
Yeşillukler altında
Hasan çalar kemençe." (Duman, 2017: 106).*

4)Çay Türküsü

*"Rize havalisinde, var çay fabrikaları
Rize'miz çalışıyor, sağolsun ahalısı
Sahilleri çok güzel, hele deniz yalısı*

*Çay toplamak yakışır, kızların ellerine
Çay tamlıları benzer, esmer güzellerine
Çay mahsulü çoğalmış, Rize'nin her yerine*

*Çay tamlıları idur, alçak ve üsti yassı
Türkiye'ye nam saldı, Rize çay kolonyası
Müşteri çoğalınca, bitmez onun arkası." (www.rizedeyiz.com.tr).*

5)Semaver

*"Semaverin yapısı tenekeci sacından
Sabah akşam oturur inmez başım ucundan*

*Tarlada kaynar semaver evlerde kaynar semaver
Vezirköprü içinde bedestende semaver*

*Demliğin 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... ” (Duman, 2017: 108-109).

**6)“Samavara saldıım gığı
Göyde vurdum mıymığı
Men neylerim sakal-bıyığı
Sat, mene gant çay getir**

*Samavara saldıım saman
Dağları bürüdü duman
Men neylerem on beş tuman
Sat, mene gant çay getir. ” (Kuzucu, 2012: 506).*

**7)Türk dünyasında Kerkük Türkleri tarafından yaşatılan: “Kerkük Türkleri arasında
söylene gelen semaverle ilgili anonim bir türkünün sözleri şöyledir:**

*Semaver almışam silenim yohdu
Bir derde düşmüşem bilenim yohdu
Ağlaram gözyaşıım silenim yohdu*

*Ay baba bu ceyran nişin gelmez oldu?
Gaçdı uca dağlara görünmez oldu*

*Semaver almışam beyazdı rengi
Görünce düşmüşem men derde dengi*

*Ay baba bu ceyran nişin gelmez oldu?
Gaçdı uca dağlara görünmez oldu. ” (Kuzucu, 2012: 508).*

8)Kaynatın Çayı

*“Sen ne pişirdin sormirem
gözüm karadır görmirem
getirin bali kaymağı
vala acımdan ölirem*

*kaynatın çayı
serin yatağı
sıkın limoni
terletin beni
hastayam ben ölirem ben ölirem
bekârlıktan ne dediğim bilmirem*

*ane yanımda durasan
bene gelin getiresen
baba alacağın olsun
zaman geçip gidesen*

kaynatin çayi
serin yatağı
sıkın limoni
terletin beni
hastayam ben ölirem ben ölirem
bekârlıktan ne dediğim bilmirem

ane pişirin keşkeği
serin yorgani döseği
toyculara haber verin
alsınlar gelin kuşagi

ane pişirin keşkeği
serin yorgani döseği
toyculara haber verin
alsınlar gelin kuşagi.” (www.m.facebook.com.tr).

9)Çay Türküsü (Azeri)

“Kimin ağrıyır canı çay
Okşayıptı mercanı çay
Min bir derdin dermanı çay çay çay
Tüm dertlerin dermanı çay çay çay

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

Her kime gelse konak çay
Lazım değil soruşmak çay
Geler yemekten kabak çay çay çay
Versin yemiştten 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 çay.” (Duman, 2017: 108).

Türkü örneklerimiz göstermiştir ki Türküler, Türk milletinin çeşitli değer unsurlarını duyguları dâhilinde işleyen mükemmel ve eğlenceli türlerden bir tanesidir. Bu değer unsurlarından biri olan çay ve çaya ait her şey geniş bir kategoride türkülerimizde işlenmektedir. Çayın içilmesi, fabrikalarda işlenmesi, ekonomik bir kazanç kapısı olarak görülmesi gibi çeşitli yönler türkülerimizde yerini almaktadır. Böylece çeşitli duyguların aktarımında çay bir sembol olarak görülmektedir.

9.1.2.3. Şarkılar

Çeşitli kaynaklarda ve ders kitaplarında şarkı türünün Türkler tarafından kazandırıldığı bilgisi sıklıkla yer almaktadır. Dolayısıyla türkülerde olduğu gibi ulusal özellikler taşımaktadır. “Şarkı, Divan şiirinde bestelenmek için yazılan uygun ölçü kalıpları ile yazılan ve çoğunlukla 4 dizelik bentlerden oluşan nazım birimidir.” (www.turkedebiyati.org). Şarkı türünün paralel karşılığı halk edebiyatındaki türkülerdir. Şarkılar da tıpkı türküler gibi bireyin insani olan duygularını ve maneviyatını yansıtan türlerdendir. Şarkılar, aynı zamanda toplumun kolektif bilincine göre şekillenmektedir. Bu bilinçte bireyler, ortak olan türlü hisleri şarkılar vasıtasıyla duyurmaya çalışmaktadır. Yanı sıra şarkılarda türlü konularla birlikte içecek kültüründe yer alan türlü içeceklerin yer aldığı görülmektedir. Bunlardan bir tanesi de çaydır. Çayın bazen dolaylı bazen de doğrudan şarkılarda işlendiği görülmektedir. Bununla birlikte şarkı nazım biriminde çay ara sıra şarkı içerisinde geçmekte ara sıra da çay üzerine şarkı yazılıp bestelendiği görülmektedir. Günümüzde dinlenmekte olan ve içerisinde çay geçen şarkı örneklerimiz şunlardır:

1)Allame, Çay Koy

“Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk ok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Sicilimiz temiz

Gece gece biz ikimiz pek tekin değiliz

Alo, mevzuya mahal yok

İlk önce içlerine nüfuz edip

Sessiz sızmazsak zuhur edip

Fiyasko, isko, iz bırakmak yok

Löp löp yanmayalım gadam değil mi?

Az koy ey, o meblayla aç doyar epey

O yüzden yorgana kızıp yakma pireyi

Ne tak-taki biliyo tüm inceliğin

Ne deliliğini bileyliyim

Yarın yerel gazeteler üçüncü sayfasında bizim için şöyle desin

“Keyfe lehimli iki geleceğine dair rahat nefesi”

Şu an hâlâ, yani hâli hazırda

Yeni gelen kristal misilimi etkilesin, bence bu havalı bi’etkileşim, ya

Yoksa ne eski neşem, ya

Ne sevgi ne şer, ya

Beşer şaşar

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler

Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)

*Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler
Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)*

*Çay koy
Boş yapma çay koy
Bi’ yandan ben, diğerinde Aga Cyborg
Kıyamet yakın hâlâ elinde iPhone*

*Check edenin duvarına koy
Soy eline düşeni ceplerini fix
Suçluyken de sekiyiz
Bu planın eksik yok boy, fazlası Netflix’de oynar kaydol*

*Zehirle yaşamak iki yüzde bench press
Şeytanla kaçamak, iki günde refleks
Hayat ölüm arasında Mad Max
Korka korka cennete gir bekle
Burası da yana yana girilen tekke
Vekâlet yok uçamazsın meleklerle*

*Oku çöz bunu zevkle
Onurlu yaşa alışma rap’e pezevenkle
İdrak ettiğini iddia etme
İdam etme kelimeleri zahmetle*

*Kafan İskenderiye Kütüphanesi
Afiyetle bunu bari ziyan etme
Bilgiye liyakat ilgiye ihtiyacın mı var kıyafetle
Sanki rap değil duyuyor ninni
Yasakla bunu kendine et tövbe*

*Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler
Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)
Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler
Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)*

*Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler
Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy)
Paylaş aga paylaş, “Size para, size mal mülk yok, tez ölüm” dediler
Paylaş, paydaş, para taş gibi demli (çay koy).” (www.Musixmatch.com.tr).*

2)Ali Kınık, Bir Çay Koy Gelirim

*“Maziden konuşmayıp susmayı bilirim
Cebimde son nefesim
Bir çay koy gelirim*

*Cebimde son nefesim
Bir çay koy gelirim*

*Ben sensiz ne bu yerde kalır
Ben sensiz ne düşer ne ölürüm
Dua et kalbinle çağır beni
Bir çay koy gelirim*

*Ben sensiz ne bu yerde kalır
Ben sensiz ne düşer ne ölürüm
Dua et kalbinle çağır beni
Bir çay koy gelirim*

*Kapını çalan yoksa kapında olurum
Rivayet hüznün ve kan
Bir çay koy gelirim*

*Rivayet hüznün ve kan
Bir çay koy gelirim*

*Ben sensiz ne bu yerde kalırım
Ben sensiz ne düşer ölürüm
Dua et kalbinle çağır beni
Bir çay koy gelirim
Ben sensiz ne bu yerde kalır
Ben sensiz ne düşer ne ölürüm
Dua et kalbinle çağır beni
Bir çay koy gelirim*

*Ben sensiz ne bu yerde kalırım
Ben sensiz ne düşer ne ölürüm
Dua et kalbinle çağır beni
Bir çay koy gelirim. ” (www.Musixmatch.com.tr).*

3)Ayna, Çayımın Şekeri

*“Ben yaşamaya gelmedim dedim
Öyle bir bakıyorum hayata
Seni tanımadan öncelerde
Rest çekmişim sevdaya*

*Nasıl olacak bu işler dedim
Kurt kuzuyla yan yana
Bir de aşk olmaz dedim
Ama sen çıkıverdin karşıma*

*Dünyaya seni bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim
Bu dünyaya aşkı bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim*

*Çayımın şekeri gitarımın teli
Yazımın sıcaklığı kışının ocağı
Denizimin sesi melodimin eşi
Her şeyim sen*

*Ana baba bacı acımın ilacı
Evimin huzuru aşkımın muzuru
Bilgimin kusuru sular gibi duru
Her şeyimsin sen*

*Bu dünyaya seni bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim
Bu dünyaya aşkı bulmaya geldim*

Bu dünyaya senin olmaya geldim

*Ben yaşamaya gelmedim dedim
Öyle bir bakıyorum hayata
Seni tanımadan öncelerde
Rest çekmişim sevdaya*

*Nasıl olacak bu işler dedim
Kurt kuzuyla yan yana
Bir de aşk olmaz dedim
Ama sen çıkıverdin karşıma*

*Bu dünyaya seni bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim
Bu dünyaya aşkı bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim*

*Çayımın şekeri gitarımın teli
Yazımın sıcaklığı kışımın ocağı
Denizimin sesi melodimin esi
Her şeyim sen*

*Ana baba bacı acımın ilacı
Evimin huzuru aşkımın muzuru
Bilgimin kusuru sular gibi duru
Her şeyimsin sen*

*Bu dünyaya seni bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim
Bu dünyaya aşkı bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim*

*Bu dünyaya seni bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim
Bu dünyaya aşkı bulmaya geldim
Bu dünyaya senin olmaya geldim.” (www.musixmatch.com.tr).*

4)Barış Manço, Halamın Kızı Zehra

*“Halamın kızı Zehra, dostlar başına
Bize sık sık gelir gece yatisına (Zehra)
Bir geçerken uğramıştı tam on sekiz ay oldu
O gün, bugün, bizde kalıyor Zehra (Zehra)*

*Zehra seni çok seviyorum
Bir türlü sana “Git!” diyemiyorum
Ama artık anla be Zehra*

*Zehra seni çok seviyoruz
Bir türlü sana “Git!” diyemiyoruz
Ama artık anla be Zehra*

*Bak işte sulandı gözlerin yine dolu dolu bak
İşte bu haliyle beni ediyor deli deli bak*

Kulun olayım, kölen olayım

Hemen darılma hala kızı Zehra
Kulun olayım, kölen olayım
Kes ağlamayı hala kızı Zehra

Kulun olayım, kölen olayım Zehra

Çayına biber koydum çorbasına reçel kattım
Hapşırık tozu serptim hırkasına (Zehra)

Yatağına fare koydum dolabına kurbağa
Ama yine bana mısın demedi Zehra (Zehra)

Zehra seni çok seviyorum
Bir türlü sana "Git!" diyemiyorum
Ama artık anla be Zehra

Zehra seni çok sevizyoruz
Bir türlü sana "Git!" diyemiyoruz
Ama artık anla be Zehra

Bak işte sulandı gözlerin yine dolu dolu bak
İşte bu haliyle beni ediyor deli deli bak

Kulun olayım, kölen olayım
Hemen darılma hala kızı Zehra
Kulun olayım, kölen olayım
Kes ağlamayı hala kızı Zehra

Kulun olayım, kölen olayım Zehra

Yatağımlı al, yorganımı al
Makasımı, tarağımlı, kederimi al
Terliğımlı al, bardağımlı al, havlumu
Çatalımı al

Kulun olayım, kölen olayım Zehra

Bir şu körpe evin tapusu var
Ne hacet Zehra onu da al

Kulun olayım, kölen olayım Zehra." (www.LyricFind.com.tr).

5)Bulutsuzluk Özlemi, Lagara Lugara

"Bir sürü kişi
Sanki bir uykuda
Korkunç bir uğultu vardı
Uyutucu, uyutucu

Oturmuşlar kalkmıyorlar
Her zaman bile bile
Hep aynı şekilde
Hep aynı, hep aynı

Bilmeyi istemeden
Ve bilmekten korkarak
Zaman önemsiz miydi sanki

Hep aynı, hep aynı

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara*

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara*

*Bense bak
Kaçacam buradan birazdan
Bense bak
Kaçacam buradan birazdan, aah*

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara*

*Lagara lugara
Lagara lugara lugara
Sigara, sigara çay sigara*

*Bense bak
Kaçacam buradan birazdan
Bense bak
Kaçacam buradan birazdan, aah*

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara*

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara*

*Lagara lugara
Lagara lugara lagara
Sigara, sigara çay sigara, hey.” (www.LyricFind.com.tr).*

6)Cansu Koç, Çay Var İçersen

*“Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen,
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
(Raga-daga, raga-daga)*

*Sana verebileceğim
Pek bi’şey yok aslında
Benim verebileceğim
Çok bi’şey yok aslında*

*Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen*

Yol var gidersen

*Gözün yükseklerde ise
Gelme sakın benimle
Sana sözler veremem
Yalın hâldeyim işte
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen*

*Gönül gözün açıksa
Yürüyelim el ele*

*Müsaitsen eğer
İki de simit al gel*

*Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen*

*Çay, çay
Ça-a-a-a-ay
Çay, çay
Ça-a-a-a-ay*

*Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen*

*Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen*

*Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen
Çay var içersen, ben var seversen
Yol var gidersen. ” (www.Musixmatch.com.tr).*

7) Cem Karaca-İslak Islak

*“Gecenin nemi mi düşmüş gözlerine?
Ne olur ıslak ıslak, bakma öyle
Gecenin nemi mi düşmüş, gözlerine?
Ne olur ıslak ıslak, bakma öyle*

*Saçını dök, sineme, derdini söyle
Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle
Saçını dök, sineme, derdini söyle
Ne olur ıslak ıslak, bakma öyle*

*Sürerim buluttan, tarlaları
Yağmurlar ekerim, göğün göğsüne*

Güneşte demlerim, senin çayını
Yürğimden süzer öyle veririm
Ben feleğin şu çarkına, çomak sokarım
Ben feleğin tekerine çomak sokarım
Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle
Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle

Sürerim buluttan, tarlaları
Yağmurlar ekerim, göğün göğsüne
Güneşte demlerim, snein çayını
Yüreğimden süzer, öyle veririm
Ben feleğin şu çarkına, çomak sokarım
Ben feleğin tekerine, çomak sokarım

Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle
Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle
Ne olur ıslak ıslak, bakma öyle
Ne olur ıslak ıslak, bakma öyle
Yeter ki ıslak ıslak, bakma öyle.” (www.LyricFind.com.tr).

8) Cenk Taner, Eğ Başını Eğeceksen

“Akşamları yorgunum
Eve geldim sızdım kaldım
Müzik, tütün ve çay
Tüm dertlerden çok uzağım
Gitmişsin odan bomboş
Başkasını istememki ben
Para öldürmüş bizi yavaş yavaş
Başkasını istemem ki ben
Başkasını istemem ki ben

Beyazıt çınaraltında
Sultanahmet parkında
Soluduğumuz aynı hava
O bizanslı âşıklerle

Eğ başını eğeceksen
Yalnızca aşk için eğ
Eğ başını eğeceksen
Yalnızca aşk için eğ

Ben çoktan razıyım
Bittik şarkıların peşinden
Kırık kalbim, yaşam zor
İstikametim sana doğru
Sana doğru

Tam öğrendim ki sevmeyi
Heyhat bu yüzyıl geçti gitti
Kuşandım zırhımı
Kıstım gözlerimi
Önümde aşk barikatları
Önümde aşk barikatları

Eğ başını eğeceksen

*Yalnızca aşk için eğ
Eğ başını eğeceksen
Yalnızca aşk için eğ*

*Ben çoktan razıyım
Bittik şarkıların peşinden
Kırık kalbim, yaşam zor
İstikametim sana doğru
Sana doğru.” (www.Musixmatch.com.tr).*

9)Cimilli İbo, Sallama Çayı

*“Çıkardım kadırgaya dumana bak dumana
Çıkarım yaylalara dumana bak dumana
Kabahat sende değil sana sevda olana*

*Oy kemeçemin yayı tutti dünyayı
Şimdiki sevdalukar aynı sallama çayı
Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Göstereceğim sana anya ilen konyayı*

*Sormayın yüreğimi cayır cayır yanayı
Sormayın yüreğimi cayır cayır yanayı
Bir saat oturmayı bunlar sevda sanayı*

*Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Şimdiki sevdaluklar aynı sallama çayı
Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Göstereceğim sana anya ilen konyayı*

*Yar koy beni bardağa demle demle iç beni
Yar koy beni bardağa demle demle iç beni
Kız darlandusan beni kaldır çöpe at beni
Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Şimdiki sevdaluklar aynı sallama çayı
Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Şimdiki sevdaluklar aynı sallama çayı*

*Oy kemeçemin yayı nami tutti dünyayı
Göstereceğim sana anya ilen konyayı.” (www.Musixmatch.com.tr).*

10)Elif Turan, Boğaz Vapuru Simit ve Çay

*“Senden geriye kalan boğaz vapuru simit ve çay
Uymuştu burçlarımız bile sen yengeçtin ben de yay*

*Layıktın benim için gezdiğimiz saraylara
Aşkımız kesme şeker kattık içtiğimiz çaylara
Saltanat kayığında hayal ederken seni ben
Sen değil miydin beni kalbinden
Denize iten*

*Artık çayımı şekersiz içiyorum acısını
Martılara fırlattım aşkımın son parçasını.” (www.sarkisozleri.bbs.tr).*

11)Ezginin Günlüğü, Eksik Bir şey (Eksik Bir Şey)

“Eksik bir şey mi var? Hayatımda

Gözleirm neden sık sık dalıyor?
Eksik bir şey mi var? Hayatımda
Gökyüzü bazen, ciğerime doluyor

Öyle bir şey ki bu, kolay anlatamam
Atsan atılmaz, satsan satamam
Eksik bir şey mi var? Anlayamam
Bak çayım sigaram, her şeyim tamam
Eksik bir şey mi var? Anlayamam
Bak çayım sigaram, her şeyim tamam

Kalksam duraktan, dolmuş gibi
Arka koltukta, unutulmuş gibi
Terlikleirmle, gelsem sana
Sonunda aşkı, bulmuş gibi
Terliklerimle, gelsem sana
Sonunda aşkı, bulmuş gibi

Eksik bir şey mi var? Hayatımda
Gözlerim neden sık sık dalıyor?
Eksik bir şey mi var? Hayatımda
Gökyüzü bazen, ciğerime doluyor

Kalksam duraktan, dolmuş gibi
Arka koltukta, unutulmuş gibi
Terlikleirmle, gelsem sana
Sonunda aşkı, bulmuş gibi
Terliklerimle, gelsem sana
Sonunda aşkı, bulmuş gibi
Sonunda aşkı, bulmuş gibi
Sonunda aşkı, bulmuş gibi. ” (www.LyricFind.com.tr).

12)Ferdî Tayfur, Bir Çay İçimlik

“Bir ömrü tükettik de birlikte
Bir çay içimlik uğramadın sonunda
Hiç mi hatrı yoktu yaşananların?
Hiç mi değeri yoktu anıların, yeminlerin, o günlerin?

Bir ömrü tükettik de birlikte
Bir çay içimlik uğramadın sonunda
Hiç mi hatrı yoktu yaşananların?
Hiç mi değeri yoktu anıların, o günlerin, yeminlerin?

Geçmez, senden geriye kalan hayatım huzur içinde
Soluksuz bıraktın vurgun yemiş biçimde
Yanar alev, alev, alev, alev
Hasretin içimde

Geçmez, senden geriye kalan hayatım huzur içinde
Soluksuz bıraktın vurgun yemiş biçimde
Yanar alev, alev, alev, alev
Hasretin içimde

Bir şeyler deseydin anlardım
Sarılır boynuna ağlardım

*Bir ay içimlik bahanesi
Önünde diz çöker kapanırdım, yalvarırdım, yakarırdım*

*Bir şeyler deseydin anlardım
Sarılır boynuna ağılardım
Bir ay içimlik bahanesi
Önünde döz çöker kapanırdım, yalvarırdım, yakarırdım*

*Geçmez, senden geriye kalan hayatım huzur içinde
Soluksuz bıraktın vurgun yemiş biçimde
Yanar alev, alev, alev, alev
Hasretin içimde*

*Geçmez, senden geriye kalan hayatım huzur içinde
Soluksuz bıraktın vurgun yemiş biçimde
Yanar alev, alev, alev, alev
Hasretin içimde*

Bir ömrü tükettik de birlikte.” (www.LyricFind.com.tr).

13)Gizem Kara, ay Var Mı ay

*“Evlerinin önünde vardır dikili taşlar
Evlerinin önünde vardır dikili taşlar
Aklımı baştan aldı kalem gibi o kaşlar
Aklımı baştan aldı kalem gibi o kaşlar*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yar
Yalan dünya salla gitsin
Onu boş ver çay var mı ay*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yar
Yalan dünya salla gitsin
Onu bunu boşver çay var mı ay*

*Zülüf dökülmüş yüze bülbüller geldi söze
Zülüf dökülmüş yüze bülbüller geldi söze
On beş sene yatılır da o yârin bir sözüne
On beş yatarım da yârimin gülüşüne*

*Derdin m, var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu boş ver çay var mı ay*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu bunu boşver çay var mı ay*

*Gel beraber olalım oturup konuşalım
Gel beraber olalım oturup konuşalım
Bir kız biri oğlan mutlu yuva kuralım
Bir kız biri oğlan mutlu yuva kuralım*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu boş ver çay var mı çay*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu boş ver çay var mı çay*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu boş ver çay var mı*

*Derdin mi var tasan mı var
Yolla gelsin çekerim yâr
Yalan dünya salla gitsin
Onu bunu boşver çay var mı çay. ” (www.Musixmatch.com.tr).*

14)Göksel, Bi Seni Konuşurum

*“Akşamüstü uğradım sahildeki kahveye
Oturup arkadaşların yanına
Sıcak bi’çay söyledim
İnce belli bardakta*

*Herkes bir şeyler anlattı
Kimi sırrını paylaştı
Sohbet koyuydu doğrusu
Konuştukça azalıyor insanın derdi, korkusu*

*Ben de senden bahsettim
Anlatırken fark ettim
Senle başlar, biterim
Ben senden ibaretim
Aşkından esaretim
(Aşkından esaretim)*

*Bana seni hatırlatır bi’şey bulurum
Sağımı solumu şaşırpıp unutturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi’seni konuşurum*

*Bana seni hatırlatır bir şey bulurum
Sağımı solumu şaşırpıp unutturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi’seni konuşurum
Bi’seni konuşurum, bi’seni konuşurum
Hep seni konuşurum*

*Sözlerim demli, gamlı, nihavent makamı
Konuşurum yerli yersiz senin aşkını
Sözlerim demli, gamlı, nihavent makamı
Konuşurum yerli yersiz senin aşkını*

*Ben de senden bahsettim
Anlatırken fark ettim
Senle başlar, biterim
Ben senden ibaretim
Aşkından esaretim
(Aşkından esaretim)*

*Bana seni hatırlatır bi'şey bulurum
Sağımı solumu şaşırp unuturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi'seni konuşurum*

*Bana seni hatırlatır bir şey bulurum
Sağımı solumu şaşırp unuturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi'seni konuşurum
Bi'seni konuşurum, bi'seni konuşurum
Hep seni konuşurum*

*Ben de senden bahsettim
Anlatırken fark ettim
Senle başlar, biterim
Ben senden ibaretim
(Aşkından esaretim)*

*Bana seni hatırlatır bi'şey bulurum
Sağımı solumu şaşırp unuturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi'seni konuşurum*

*Bana seni hatırlatır bi'şey bulurum
Sağımı solumu şaşırp unuturum
Uzaklara dalıp dalıp senin olurum
Sus olur, pus olur, bi'seni konuşurum
Bi'seni konuşurum, bi'seni konuşurum
Hep seni konuşurum.” (www.Musixmatch.com.tr).*

15)Halimden Konanlar Anlar, Kendime Çaylar

*“Su serin, bana derin
Sen gir ben beklerim
Duvar sessiz, ben de öyle
Bildiğini bana söyle
Aynı yere milyon kere damladım
Zor oldu, kusur dolu, azalmaya meyilli.
Hepsini izledim ve hiç konuşmadım
Yorulmuştum, rüzgâra atladım
Dışarda çok ses var içerde uzay
Kendime çaylar demliyorum
Arkada kaldı gömdüğüm hikâyeler
Çiçek asfalttan çıkar, yüzüm güler
En az gerçek kadar yalancıyım
Sen hava al, burda kalıcıyım
Büyük bir laf nedir göğün altında
Bak yuvarlak güneş, ay yarım*

*Dışarda çok ses var, içerde uzay
Kendime çaylar demliyorum
Arkada kaldı gömdüğüm hikâyeler
Çiçek asfalttan çıkar, yüzüm güler
Çiçek asfalttan çıkar, gün döner.” (www.sarkisozum.gen.tr).*

16)Hüsnü Arkan, Hayır

*“Biz bu limanda kaç kişiyiz
Sabahın işçisiyiz, güzeliyiz
Demiyiz, demlik gibiyiz*

*On çaydanlık çay içtik, deliyiz
Kendi yelkenlimizin yeliyiz
Vallahi çiçeğiz, dağlarda biteriz
Bir türkü biliriz, söyler gideriz*

*Birazdan gün doğacak İstanbul Hanım
Birazdan gün doğacak
Zamanın padişahına bizden selam söyle
Bütün başkanlara hayır, hayır*

*Hakkın gemisi bu limandan geçecek
Başları, boşları alıp gidecek
Doluyuz biz, bardak gibiyiz*

*On çaydanlık çay içtik, deliyiz
Kendi yelkenlimizi yeliyiz
Vallahi çiçeğiz, dağlarda biteriz
Bir türkü biliriz, söyler gideriz*

*Birazdan gün doğacak İstanbul Hanım
Birazdan gün doğacak
Zamanın padişahına bizden selam söyle
Bütün başkanlara hayır, hayır.” (www.LyricFind.com.tr).*

17)İkilem, Aç Bu Şarkıyı

*“Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param*

*Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların
Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram*

*Semt bizim ev kira
Kalbim açık yara
Alım süttten ak ama
Bahtım kömürden kara
Beni nasıl unuttun söyle hangi ara
Denize bakan bi' ev tutsam
Sen yoksan yok bi' manzara (of, of)*

Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param

Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların
Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram

Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param
Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların

Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram
Her şehir güzeldir
Karların altında
Sen bi' de güneş açınca
Gör bizim burayı
Özlemin her yerde
Yoldaştır her derde
Arada sen de özleyince
Utanma aç bu şarkıyı (of, of)

Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param

Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların
Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram

Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param

Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların
Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram

Çay bile demleniyor
Bize iki tek atmak haram
Gitmek istesem burdan
Cebimde yok bilet param

Gözleri nemleniyor
Bana bakan âşıkların

*Bu nasıl bi' dertse
Kendi kendine yandı sigaram.” (www.LyricFind.com.tr).*

18)İsmail Türüt, Çay Zamani Ordayım

*“Etomya deresinin baş tarafı derindir yarum yarum
Çaylıkları yemyeşil tepeleri serundur yarum yarum
Gurbet elde dardayım işler bozuk zordayım
Bekle Fadime bekle
Çay zamani ordayım yarum yarum
Asmeseden görünür Karadeniz kıyları yarum yarum
Ekledik birbirine haftaları ayları yarum yarum
Gurbet elde dardayım işler bozuk zordayım
Bekle Fadime bekle
Çay zamani ordayım yarum yarum
Ayane kibledağı erudu yüreklerum yagı yarum yarum
Yaradan Allah bilir içimdeki meragı yarum yarum
Gurbet elde dardayım işler bozuk zordayım
Bekle Fadime bekle
Çay zamani ordayım yarum yarum.” (www.justsomeslyrics.com.tr).*

19)Kalben, Aşk Çeşmesi

*“Vapurlarda görülecek en yalnız insanları
Dinliyorum şarkılarda
Çıldırır gibi yanarken kendimin en içlerinde
Ateş arar yirmilik genç kızlar ceplerimde*

*Afiyetle çay şeker
Ah be can canım çeker
Bir ihtimal uzanmayı en olmayacak yerinde*

*Aşk çeşmesinde yalnızlar
Yalnızlığı tavlalar
Sessizliği avlar
Çılgılık çılgılığa havlarlar*

*Aşk çeşmesinde yalnızlar
Dokunmadan bırakmaz
Kolay kolay kırılmaz
Öyle hemen bağlanmazlar*

*Ah n'olur bakın kızlar
N'olur bakın oğlanlar*

*Ah n'olur bakın kızlar
N'olur bakın oğlanlar*

*Afiyetle çay şeker
Ah be can canım çeker
Bir ihtimal uzanmayı en olmayacak yerinde*

*Aşk çeşmesinde yalnızlar
Yalnızlığı tavlalar
Sessizliği avlar
Çılgılık çılgılığa havlarlar*

*Aşk çeşmesinde yalnızlar
Dokunmadan bırakmaz
Kolay kolay kırılmaz
Öyle hemen bağlanmazlar.” (www.LyricFind.com.tr).*

20)Koliva, Çayın Şarkısı

*“Bugün hava güzeldir haydi
Kız kardeşler kaçırılır mı yazın bu güzel günleri
Çay toplamadayız biz kızlar
Çay ile dolu sepetleri taşıyan erkekler
Bakın tepeden yükseliyor sabah güneşi
Kızıllığı ile aydınlatıyor tepeleri
Çay filzilerini topluyoruz biz çabuk çabuk
Tamamlayalım bu yıllık planlanan çayı
Tepede daima şarkılarımız inlasın
Bugün sadece biz değil herkez mutlu
Alsın rüzgâr bu şarkıyı uzaklara götürsün
Yeni lazca şarkıları bütün dünya dinlesin.” (www.lyrictranslate.com.tr).*

21)Kolpa, Evet Aynen

*“Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Baktık olmadı çay içeriz*

*Ona buna benzemem ben
Onlardan değilim demiştin ya hani sen
Evet aynen
Ona buna salladığın kuyrukların
Toz kaldırdı sen giderken
Evet aynen*

*Bu gece bir dost meclisinde
Bir sofraya kurulmuş şerefine
Adın olmuş bir küfür dilimizde
Bundan sana ne?
Dediler ki*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Baktık olmadı çay içeriz*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Evet aynen Evet aynen
Baktık olmadı çay içeriz*

*Ona buna benzemem ben
Onlardan değilim demiştin ya hani sen
Evet aynen*

*Ona buna salladığın kuyrukların
Toz kaldırdı sen giderken
Evet aynen*

*Bu gece bir dost meclisinde
Bir sofraya kurulmuş şerefine
Adın olmuş bir küfür dilimizde
Bundan sana ne?
Dediler ki*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Baktık olmadı çay içeriz*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Evet aynen Evet aynen
Baktık olmadı çay içeriz*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Baktık olmadı çay içeriz*

*Bak gör üç beş gün bile sürmez
Aşk üzüldüğüne değmez
Gün gelir elbet yine güleriz
Evet aynen Evet aynen
Baktık olmadı çay içeriz.” (www.Musixmatch.com.tr).*

22)Metin Arolat, İzmir

*“Yarına kalmaz yolun sonundayım
Yarına kalmaz İzmir yolundayım
Uyuyupta kalma sakın sabret şafak söker
Yarına kalmaz canım yanındayım*

*Birkaç şarkı dinlersin zaman geçer
Acıkmadım hiç uğraşma bi çay yeter
Fazla hazırlanma sakın sende her şey güzel
Yarına kalmaz canım yanındayım
Uyuyupta kalma sakın sabret şafak söker
Yarına kalmaz kollarındayım*

*Gözlerin gözlerimde dursak öyle
Beni seviyormusun bi daha söyle
Dudağın dudağımda uyusak öyle senle*

*Ne güzel yakışmışız seninle
Mutluluğu tutuşum ellerimde
Onu çok seviyorum İzmir sende söyle
Söyle herkese*

*Bir kaç şarkı dinlersin zaman geçer
Acıkmadım hiç uğraşma bi çay yeter
Fazla hazırlanma sakın sende her şey güzel
Yarına kalmaz canım yanımdayım
Uyuyupta kalma sakın sabret şafak söker
Yarına kalmaz kollarımdayım*

*Gözlerin gözlerimde dursak öyle
Beni seviyor musun bi daha söyle
Dudağın dudağımda uyusak öyle senle*

*Ne güzel yakışmışız seninle
Mutluluğu tutmuşum ellerimde
Onu çok seviyorum İzmir sende söyle
Söyle herkese*

*Uyuyupta kalma sakın sabret şafak söker
Yarına kalmaz kollarımdayım*

*Gözlerin gözlerimde dursak öyle
Beni seviyormusun bi daha söyle
Dudağın dudağımda uyusak öyle senle*

*Ne güzel yakışmışız bak senle
Mutluluğu tutmuşum ellerimde
Onu çok seviyorum İzmir sende söyle
Söyle herkese
İzmir söyle
İzmir söyle herkese.” (www.LyricFind.com.tr).*

23) Müslüm Gürses, Çay Karam

*“Çay karası gözlerini özledim
Seni andım bir çay daha demledim
Bilsen nasıl yollarını gözledim*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsun, kimde olsun bendesin*

*Gözlerimde duman duman tütersin
Sen bu kalbe ömür boyu yetersin
Bu hasrete, sensizliğe ne dersin?*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsun, kimde olsun bendesin*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsun, kimde olsun bendesin*

*Gözlerimde bir güvercin uykusu
Yüreğimde hep kaybetmek korkusu
Böyle bir aşk yaşamadım doğrusu*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin
Nerde olsun, kimde olsun bendesin*

*Gözlerimde duman duman tütersin
Sen bu kalbe ömür boyu yetersin
Bu hasrete, sensizliğe ne dersin?*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsan, kimde olsan bendesin*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsan, kimde olsan bendesin*

*Ah çay karam, gönül yaram neredesin?
Nerde olsan, kimde olsan bendesin." (www.Musixmatch.com.tr).*

24)Model, Makyaj

*"Çok uğraştım inan unutmak için seni
O gün sarıldığımızda söz verdiğim gibi.
Son bir öpücüğü çok görmüştün bana
"Biliyorum", demiştin "Ben gideceğim yeri".*

*Bu sabah çok erken kalktım
Sevdiğin tatlıdan yaptım.
Yerken onu tek başıma
Sessiz sedasız ağladım.*

*Kalktım bir çay demledim
Açtım bir film izledim.
Zaman bir türlü geçmedi
Bütün evi temizledim.*

*Sıkıldım kendimden.
Aptal mıyım neyim ben?
Neyim var böyle
Neden kurtulamıyorum senden?*

*Geçmiyor günler burada senden uzakta
Yıgıldı şişeler her gün mutfakta.
Tiksindim makyajdan, aynalarımı çöpe attım!
Durmadan yedim, e biraz kilo aldım.*

*Affet beni sevgilim
Unutamadım seni.
Hiç halim yok uyanmaya
Sevemem sensiz günleri.*

*Sıkıldım kendimden.
Aptal mıyım neyim ben?
Neyim var böyle
Neden kurtulamıyorum senden?
Geçmiyor günler burada senden uzakta
Yıgıldı şişeler her gün mutfakta.
Tiksindim makyajdan, aynalarımı çöpe attım!
Durmadan yedim, e biraz kilo aldım.*

*Geçmiyor günler burada senden uzakta
Yıgıldı şişeler her gün mutfakta.*

*Tiksindim makyajdan, aynalarımı çöpe attım!
Durmadan yedim, e biraz kilo aldım.
Sıkıldım kendimden.
Aptal mıyım neyim ben?
Neyim var böyle
Neden kurtulamıyorum senden?*

*Geçmiyor günler burada senden uzakta
Yığıldı şişeler her gün mutfakta.
Tiksindim makyajdan, aynalarımı çöpe attım!
Durmadan yedim, e biraz kilo aldım.*

*Geçmiyor günler burada senden uzakta
Yığıldı şişeler her gün mutfakta.
Tiksindim makyajdan, aynalarımı çöpe attım!
Durmadan yedim, e biraz kilo aldım.” (www.Musixmatch.com.tr).*

25)Moğollar, Çaya Kaç Şeker

*“Yalnızlığa dayanırım da, bir başınalığa asla
Yalnızlığa dayanırım da, bir başınalığa asla
Yaşlanmak hoş değil duvarlara baka, baka
Bir dost göz arayışıyla, saat tıkırtısıyla*

*Yaşlanmak hoş değil duvarlara baka baka
Bir dost göz arayışıyla, saat tıkırtısıyla*

*Korkmam, geçinip gideriz biz mutlulukla
Ama "Günün aydın, akşamın iyi olsun" diyen biri olmalı
Korkmam, geçinip 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 çayı bardakta
Karıştırıp bir başına yudumlamak doyasıya
Ama "Çaya kaç şeker alırsın?" diye bir ses sormalı ya*

*Ara sıra of
Ara sıra, ara sıra, ara sıra
"Çaya kaç şeker alırsın?" diye bir ses sormalı ya
Ara sıra, ara sıra, ara sıra, ara sıra*

*"Çaya kaç şeker alırsın?" diye bir ses sormalı ya
Ara sıra, ara sıra, ara sıra, ara sıra
"Çaya kaç şeker alırsın?" diye bir ses sormalı ya
Ara sıra, ara sıra, ara sıra, ara sıra.” (www.musixmatch.com.tr).*

26)Mustafa Yıldızdoğan, Cehennemde

*“Dalıp gitme derine
Kurbanım göz ferine
Ben olsaydım, ben olsam
O aynanın yerine
Ben olsaydım baktığın
O aynanın yerine*

*Dalıp gitme derine
Kurbanım göz ferine
Ben olsaydım, ben olsam
O aynanın yerine
Ben olsaydım baktığın
O aynanın yerine*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben çekem cehennemde*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben yanam cehennemde*

*Oy düşüme düşüme
Gir koynuma üşüme
Ömür boyu uyumam
Sen girmezsen düşüme
Ömür boyu uyumam
Sen girmezsen düşüme*

*Oy düşüme düşüme
Gir koynuma üşüme
Ömür boyu uyumam
Sen girmezsen düşüme
Ömür boyu uyumam
Sen girmezsen düşüme*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben çekem cehennemde*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben yanam cehennemde*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben çekem cehennemde*

*Su kaynadı çay demde
Sensiz gözlerim nemde
Senin günahın varsa
Ben yanam cehennemde.” (www.sarkisozum.net).*

27)Nazan Öncel, Geceler Kara Tren

*“Günlerdir kapımı kimseler çalmıyor
Göğsümden içeri yokluğun sızıyor
Bir demlik çayım var*

*Tütünüm de geçiyor
Bir demlik çayım var
Tütünüm de geçiyor*

*Duvarlara yazdığım her cümle ağlıyor
Evlerin ışıkları tek tek sönüyor
Bu ev bu nağmeler peşimi bırakmıyor
Bu ev bu nağmeler peşimi bırakmıyor*

*Geceler kara tren
Geceler
Yüklüyor bana seni
Geceler
Bende bir resmin var yüzüme bakmıyor
Bende bir resmin var yüzüme bakmıyor*

*Kollarım seni ister
Geceler yine seni
Ne baharın tadı var ne de yazın sevgili
Bir demlik günüm var ömrüm de geçiyor
Bir demlik günüm var ömrüm de geçiyor*

*Hiç mi aslı yok bunun
Bu asılsız yüzlerin
Dudağımdan geçtin
Gözlerin yakmıyor
Vazgeçsen olmuyor ölsen olmuyor
Vazgeçsen olmuyor ölsen olmuyor*

*Geceler kara tren
Geceler
Yüklüyor bana seni
Geceler*

*Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor
Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor*

*Geceler kara tren
Geceler
Yüklüyor bana seni
Geceler*

*Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor
Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor*

*Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor
Bende bir resmin var
Yüzüme bakmıyor*

Geceler kara tren
Geceler
Geceler kara tren
Geceler

Geceler kara tren
Geceler
Geceler kara tren
Geceler...” (www.Musixmatch.com.tr).

28)Nükheth Duru, Çay

“Ne yardan geçerim
Ne çaydan geçerim
Kıtlama şekerim
Senin yüzünden dert çekerim

Ne senden geçerim
Ne serden geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim

Dilimi dudağımı yaksan da
Beni bir pula satsan da
Kalbimi yerlere atsan da

Ne senden geçerim
Ne çaydan geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim

Süzülürüm, nazlanırım
Şakadan sızlanırım
Bir bakışınla yan, yan
Aniden hızlanırım

Dilimi dudağımı yaksan da
Beni bir pula satsan da
Kalbimi yerlere atsan da

Ne senden geçerim
Ne çaydan geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim

Ne yardan geçerim
Ne çaydan geçerim
Kıtlama şekerim
Senin yüzünden dert çekerim

Ne senden geçerim
Ne serden geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim

*Dilimi dudağımyı yaksan da
Beni bir pula satsan da
Kalbimi yerlere atsan da*

*Ne senden geçerim
Ne çaydan geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim*

*Süzülürüm, nazlanırım
Şakadan sızlanırım
Bir bakışınla yan, yan
Aniden hızlanırım
Dilimi dudağımyı yaksan da
Beni bir pula satsan da
Kalbimi yerlere atsan da*

*Ne senden geçerim
Ne çaydan geçerim
Seni bir yudumda hüp diye
İçerim, içerim, ay içerim.” (www.LyricFind.com.tr).*

29)Oğuzhan Koç, Erzincan

*“Beni bilsen içerden olur o zaman
Bi' de sevsen ölürüm ben dayanamam
Bi' de yastığa baş koysak yumuşak olur o zaman ah
Bi' de bastığım her toprak yumuşak olur o zaman
Bi' de bastığım her toprak yumuşak olur o zaman*

*Beni sevse gönülden olur o zaman
Bi' de gelse sarılsa büyük kocaman
Bi' de çay koysak semavere tad olur o zaman ah
Bi' de bal koysak baldan tatlı olur o zaman
Bi' de bal koysak baldan tatlı olur o zaman*

*Beni görsen acırsın sen o zaman
Bi' de gülsen ölürüm ben ışığına
Bi' de kuru bir dal bulsak yaksak olur o zaman ah
Bi' de baş koysan omzuma sıcak olur o zaman
Bi' de baş koysan omzuma sıcak olur o zaman*

*Beni duysan uzaktan olur o zaman
Bi' de kalksan o toprağın altından
Bi' de gezsek dört yolu el ele olur o zaman ah
Bizi seyretse Altintepe'den tüm Erzincan*

*Bizi seyretse Altintepe'den tüm Erzincan
Bizi seyretse Altintepe'den tüm Erzincan.” (www.Musixmatch.com.tr).*

30)Onur Mine, Çay Kahve

*“Her insan biraz yalnızdır
Bu yüzden biraz karamsar
Her insan biraz yalandır
Bu yüzden biraz yok biraz var*

Sana gelsem bir akşamüstü
(Bana gelsen bir akşamüstü)
Bir kahve bir de çay
Tamamlanır tüm yarımalar
Yaşanmamış ve de yaşanacaklar

Hayat dediğin bir nefes
Bir yokmuş bir de var
Bazen karşılıksız olur aşklar
Bu yüzdendir hep isyanlar

Her insan biraz yalnızdır
Bu yüzden biraz karamsar
Her insan biraz yalandır
Bu yüzden biraz yok biraz var

Sana gelsem bir akşamüstü
(Bana gelsen bir akşamüstü)
Bir kahve bir de çay
Tamamlanır tüm yarımalar
Yaşanmamış ve de yaşanacaklar

Hayat dediğin bir nefes
Bir yokmuş bir de var
Bazen karşılıksız olur aşklar
Bu yüzdendir hep isyanlar.” (www.sarkisozlerimiztr.com.tr).

31)Ozan Manas, Bir Çaya Bir Sigaraya

“Beni sormuşsun dün eski bir ahababa
Ne yapıyor, nasıldır, ne halledir acaba?
Çok merak etmişsen söyleyeyim ben sana
Eski bir türküye müptelayım bu sıra

Beni sormuşsun dün eski bir ahababa
Ne yapıyor, nasıldır, ne halledir acaba?
Beni sormuşsun eski bir ahababa
Ne yapıyor, nasıldır, ne halledir acaba?
Çok merak etmişsen söyleyeyim ben sana
Eski bir türküye müptelayım bu sıra
Eski bir türküye müptelayım bu sıra

Bir hüznün çöküyor ansızın dünyama
Bir anda susuyorum, bakıyorum etrafa
Düşünüyorum bomboş bakışlarımla
Bir çaya, bir sigaraya müptelayım bu sıra

Bir hüznün çöküyor ansızın dünyama
Bir anda susuyorum, bakıyorum etrafa
Düşünüyorum bomboş bakışlarımla
Bir çaya, bir de sigaraya müptelayım bu sıra
Bir çaya, bir de sigaraya müptelayım bu sıra

Yalnız takılıyorum, çekemiyorum kimseyi
Her şey bana battıyor, dinlemiyorum hiçbir şeyi
Divane meczup gibi bir ileri bir geri
Terk edilmiş mekânlara müptelayım bu sıra

Sebep arıyorum, sebepsiz kavgalara
Geziyorum yağmur ilk düştüğünde sokaklara
Bir ben oluyorum, bir de kahrolası karanlık
Azrail'in geçtiği yollara müptelayım bu sıra
Geçmişim yârdan, serden, tanımam kimseyi
Selam verseler bile duymam hiç kimseyi
Lal oluverir dilim görünce seni
Bir tek sana bir, tek sana müptelayım bu sıra

Geçmişim yârdan, tanımam kimseyi
Selam verseler bile duymam hiç kimseyi
Geçmişim yârdan, tanımam kimseyi
Selam verseler bile duymam hiç kimseyi
Lal oluverir dilim görünce seni
Bir tek sana, bir tek sana müptelayım bu sıra
Bir tek sana, bir tek sana müptelayım bu sıra

Bir hüznün çöküyor ansızın dünyama
Bir anda susuyorum, bakıyorum etrafa
Düşünüyorum bomboş bakışlarımla
Bir çaya, bir sigaraya müptelayım bu sıra
Bir çaya, bir sigaraya müptelayım bu sıra

Bir hüznün çöküyor ansızın dünyama
Bir anda susuyorum, bakıyorum etrafa
Düşünüyorum bomboş bakışlarımla
Bir çaya, bir de sigaraya müptelayım bu sıra

Bir hüznün çöküyor ansızın dünyama
Bir anda susuyorum, bakıyorum etrafa
Düşünüyorum bomboş bakışlarımla
Bir çaya, bir sigaraya müptelayım bu sıra
Bir çaya, bir sigaraya müptelayım bu sıra." (www.LyricFind.com.tr).

32)Pinhani, Günaydın Sevgilim

"Bu sabah erken uyandım
Hiç uyuyamadım gözüme uyku girmedi
Yorganlar yastıklar sivrisinekler
Uyumamı istemedi
Ve yine de senle uyanmak
Her şeye rağmen beni kendime getirdi
Oysa sen burada değilsin bile
Seninle olmak sana dokunmak değil ki
Günaydın... Günaydın sevgilim
Günaydın... Günaydın sevgilim
Biliyorum sen de kalkınca
Hemen yanında aradın beni
Kahvaltı yapmayı istemiyorsan
Suçlama zeytinleri
Şimdi bende bir çay koydum
İçiyorum keyifli keyifli
Belki sen burada değilsin bile
Seninle olmak sana dokunmak değil ki
Günaydın... Günaydın sevgilim
Günaydın... Günaydın sevgilim

Günaydın... Günaydın sevgilim
Günaydın... Günaydın...” (www.LyricFind.com.tr).

33)Resul Dindar, Dedikodu

“Sardi dedikodumuz
Sardi dedikodumuz
Arhavi'yi, Hopa'yi
Arhavi'yi, Hopa'yi

Biz sevda ettuk diye
Biz sevda ettuk diye
Kiyamet mi kopayi
Kiyamet mi kopayi

Karayemiş ustine
Karayemiş ustine
Tutar misun dallari
Tutar misun dallari

Ben da gelsam yanuna
Ben da gelsam yanuna
Her Ağustos aylari
Her Ağustos aylari

Her Ağustos aylari
Her Ağustos aylari

Mençuna'dan aşağı
Mençuna'dan aşağı
Senun için akayim
Senun için akayim

Beni anlaman için
Beni anlaman için
Hopa'yimi yakayim
Hopa'yimi yakayim

İkumuzun arasi
İkumuzun arasi
Fenerun tam orasi
Fenerun tam orasi

Kopmiş'te buluşalum
Kopmiş'te buluşalum
Verilsun çay parasi
Verilsun çay parasi

Verilsun çay parasi
Verilsun çay parasi
Verilsun çay parasi
Verilsun çay parasi.” (www.Musixmatch.com.tr).

34)Sertab Erener, Yolun Başı

“Önce resimleri duvardan kaldırdım
Çay içtiğin bardağı rafa sakladım

*Giydiğin ne varsa bir bir katladım
Bir damla yaş düştü çok ağlamadım*

*Kokun uçtu gitti açık camlardan
Sevdiğin şarkıyı hiç söylemedim
Korkmuyorum sensiz akşamlardan
Sevdiğimi unut, özleyemedim*

*Sen haylaz rüzgârlar önünde şimdi
Sevdanın yükünü attım omuzumdan
Sen sandığım şey belki benim yüreğimdi
İyi ki dönmüşüm yolun başından
Of yolun başından
Of yolun başından*

*Önce resimleri duvardan kaldırdım
Çay içtiğin bardağı rafa sakladım
Giydiğin ne varsa bir bir katladım
Bir damla yaş düştü çok ağlamadım*

*Sen haylaz rüzgârlar önünde şimdi
Sevdanın yükünü attım omuzumdan
Sen sandığım şey belki benim yüreğimdi
İyi ki dönmüşüm yolun başından
Of yolun başından
Of yolun başından*

*Sen haylaz rüzgârlar önünde şimdi
Sevdanın yükünü attım omuzumdan
Sen sandığım şey belki benim yüreğimdi
İyi ki dönmüşüm yolun başından
Of yolun başından
Of yolun başından.” (www.Musixmatch.com.tr).*

35)Selda Bağcan, Sıcak Saklayın Gecelerimi

*“Geçici ayrılık benimkisi
İlk yaz çiçeğine gebeyim
Ağtlar yakmayın adıma
Ben ölmedim ölmeyeceğim
Ağtlar yakmayın adıma
Ben ölmedim ölmeyeceğim
Sıcak saklayın gecelerimi
Karlar altından çıkıp geleceğim
Düşlerinizin ateşinden
Ilık bir rüzgâr gibi eseceğim
Düşlerinizin ateşinden
Ilık bir rüzgâr gibi eseceğim
Demlice bir çay koyun üstüne
Aç çocuk gibi besleyin sobayı
Nasıl tütüyorsanız gözlerimde
Öylece tütsün tütsün buharı
Nasıl tütüyorsanız gözlerimde
Öylece tütsün tütsün buharı
Sıcak saklayın gecelerimi
Karlar altından çıkıp geleceğim
Düşlerinizin ateşinden*

*Ilık bir rüzgâr gibi eseceğim
Düşlerinizin ateşinden
Ilık bir rüzgâr gibi eseceğim
Can canım can canlarım
Hazır mı koynunuzda yerim
Gün olur gecikmiş çocuk gibi
Bağıra çağıra koşar gelirim
Gün olur gecikmiş çocuk gibi
Bağıra çağıra koşar gelirim.” (www.LyricFind.com.tr).*

36)Sezen Aksu, Çaya Güzelleme

*“Sevdalınım hemde nasıl kadirşinasım
Derdimde de neşemde de can yoldaşım
İnce belli de adım karam kırmızım
Hava gibi su gibi olmazsa olmazım*

*Çay da çay çay
Çay da çay çay
Çay sız olmaz ki
Ocakta demlik tıkırdamazsa yar fıkırdamaz ki
Çok yaşa çok yaşa
Çok yaşa çok yaşa eksik olma
Tavşan kanı başa, bebelere paşa eksik olma*

*Eline yüreğine hemde emeğine sağlık
Sen hayatı güzelleştiren cefakârlık
Şimdi yeniden tohum ekme vaktidir
Sıra bize, bize düşüyor çaya vefakârlık*

*Hadi buyrun afiyetler olsun
Semaver dolsun
Ne kadar nadidesin
Tam yüz yılda bir geliyorsun
Hem çok güzelsin
Hem çok özelsin
Şifa bedelsin
Kızarda küsersen mazallah
Bizede aşk olsun.” (www.lyricstranslate.com.tr).*

37)Sezen Aksu, Kınalı Kuzum

*“Ne yiyor, ne içiyorsun
Elde değil aklım sende
Gece çok geç yatıyorsun
Gel de bir demli çay iç bende*

*Olmadı akşam yemeğe yetiş bari
Yolunu gözlüyor Perihan Hanım
Bu ayrı ev işine alışamadım
Sızlıyor ince ince sol yanı*

*A nenni nenni
Kınalı kuzum
Büyüdüñ de adam mı oldun
Yanağı pembem, dudağı kirazım
Gözü okyanusun iyi ki doğdun*

A nenni nenni
Kımalı kuzum
Büyüdün de adam mı oldun
Yanağı pembem, dudağı kirazım
Gözü okyanusun iyi ki doğdun
A nenni nenni
Kımalı kuzum
Büyüdün de adam mı oldun
Yanağı pembem, dudağı kirazım

Gözü okyanusun iyi ki doğdun
Bu yürek çarpıntısı ömürlük biliyorsun
Büyümedin hiç gözümde
Bebğim sen ne diyorsun
Bir dualık mesafedeyim
Ne zaman sıkışırsan yanındayım
Ha bu arada soğudu havalar aman ha
Üşütme yine, kurbanın olayım
A nenni nenni
Kımalı kuzum
Büyüdün de adam mı oldun
Yanağı pembem, dudağı kirazım
Gözü okyanusun iyi ki doğdun
A nenni nenni
Kımalı kuzum
Büyüdün de adam mı oldun
Yanağı pembem, dudağı kirazım
Gözü okyanusun iyi ki doğdun. ” (www.azlyrics.com.tr).

38)Tarkan, Çay Simit

“Biz bi' küsüp bi' barışırsız
Bi' gülüp bi' ağlaşırsız
Eseriz ama yağmayız

Ben alırım gönlünü hemen
Kıyamazsın bana da sen
Öyle kesip atmayız

İçinden geliyorsam
Kalbinden geçiyorsam
Erit buzlarını hadi

Sokak kedisi gibi
Üşümüş hâlde beni
Bırakmazsın sen d'i' mi?

Çayla simit gibiyiz
Gülle dikeniz ikimiz
Etle tırnak gibiyiz
Biz ayırlamayız ki

Ayla yıldız gibiyiz
Balla kaymağız ikimiz
Çifte kumru gibiyiz
Biz ayırlamayız ki

*Köprüleri yıkamayız ki
Gemileri yakamayız ki*

*Olamayız başkasıyla
Sözümüzden cayamayız ki
Biz ayırlamayız ki*

*Biz dudakta tenimizi
Tende nefesimizi
Hissetmesek olmaz*

*Güzel yüzünde gezmeli elim
Benim her yanı ezberin
Yanmasak olmaz
İçinden geliyorsam
Kalbinden geçiyorsam
Erit buzlarını hadi*

*Sokak kedisi gibi
Üşümüş hâlde beni
Bırakmazsın sen d'i' mi?*

*Çayla simit gibiyiz
Gülle dikeniz ikimiz
Etle tırnak gibiyiz
Biz ayırlamayız ki*

*Ayla yıldız gibiyiz
Balla kaymağız ikimiz
Çifte kumru gibiyiz
Biz ayırlamayız ki*

*Köprüleri yıkamayız ki
Gemileri yakamayız ki*

*Olamayız başkasıyla
Sözümüzden cayamayız ki
Biz ayırlamayız ki*

Biz ayırlamayız ki

*Çayla simit gibiyiz
Gülle dikeniz ikimiz
Etle tırnak gibiyiz
Biz ayırlamayız ki*

*Ayla yıldız gibiyiz
Balla kaymağız ikimiz
Çifte kumru gibiyiz
Biz ayırlamayız ki*

*Çayla simit gibiyiz
Gülle dikeniz ikimiz
Etle tırnak gibiyiz
Biz ayırlamayız ki*

*Ayla yıldız gibiyiz
Balla kaymağız ikimiz
Çifte kumru gibiyiz
Biz ayrılamayız ki.” (www.Musixmatch.com.tr).*

39)Tuğba Özerk, İzmir

*“Dostum bana İzmir'i anlat
Hüznüme biraz imbat kat
Eski günlere geri dönelim
Dostum bana İzmir'i anlat
Hüznüme biraz imbat kat
Eski günlere geri dönelim*

*Kederlerimi denizlere at
Yolum düşer uğrarım sana
Kordonda bir çay ısmarla bana
Oturup konuşalım kana kana
İstanbul bir yalan
Söylenenlere inanma
Alsancak'ta o yaralı gençliğim hala beni bekler
Sen aklıma düştükçe hâlâ kalbim tekler
İçimde sancır İstanbul benim darağacım
Gidiş o gidiş bir daha da senden
Haber bile alamadım*

*Bu şehir süslü boyalı kadın
İzmir sen benim anamdın
Gel yine kol kanat ger bana
Ben koynunda uyumalıyım
Yolum düşer uğrarım sana*

*Kordonda bir çay ısmarla bana
Oturup konuşalım kana kana
İstanbul bir yalan
Söylenenlere inanma
Alsancak'ta o yaralı gençliğim hâlâ beni bekler*

*Sen aklıma düştükçe hâlâ kalbim tekler
İçimde sancır İstanbul benim darağacım
Gidiş o gidiş bir daha da senden
Haber bile alamadım.” (www.Musixmatch.com.tr).*

40)İbrahim Erkal, Palandöken

*“Hani demli bir çay içimde
Hani bembeyaz karlar içinde
Hani şarkı söyler oynardık ya
Hani Palandöken'de*

*Sarıl bana karlar altında
Sarıl bana ay ışığında
Gece ayaz aşk beyazdır
Sarıl vakit bulduğunda*

*Hadi gel kar tanesi dans edende
Hadi gel bir aşka imza at sende*

Yazık günah boş geçen hayata
Bir başkadır aşk Palandöken'de." (www.Musixmatch.com.tr).

41)Yıldız Tilbe, Kolay Değil Ki

"Hani dokunamazdın başka tene?
Sen ellerle demlenirken ben çay içmedim
Hani uyuyamazdın başka yerde?
Sen gecelerin galibi, ben esiriydim

Gömleğindeki ruju
Havadaki kokusu
Demek ki önemi yok
Ben ya da bi' başkası

Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki
Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki

Hani son aşkımdım, ilk sevişindi?
O gözlerin yalnız benim bildiğim dildi
Hani sonsuza kadar kadar sürecekti?
Senin bedeninin yalnız benim mabedimdi

Gömleğindeki ruju
Havadaki kokusu
Demek ki önemi yok
Ben ya da bir başkası

Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki
Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki

Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki
Bu kadarı yalan değil ki aşkım, yalan değil ki
Seviyorum seni demek öyle kolay değil ki." (Musixmatch.com.tr).

42)Yüzyüzeyken Konuşuruz, Ateş Edecek Misin

"Sıkılmıştım ben de biraz
Hep aynı yerde durmaktan
Yanında olmak varken
Hep arkanda koştuktan

Beni bu kentte tutan
Boğazı değil, geçmişimdir
Sen nasıl gidiyorsun?
Hep merak etmişimdir

Yarın sabah
Geri gelmeyecek misin?
Ben mi kalkayım yoksa
Çayı sen demleyecek misin?

*Madem öyle
Lafı uzatmaya gerek yok
Ben mi öleyim yoksa
Ateş edecek misin?*

*Rahatsız ediyorum ama
Çiçeğe su verdin mi?
Evet bunun için aradım
Başka ne olabilir ki?*

*Ha bir de yola çıktığın zaman
Hangi köprüyü seçtin?
Tam beş saat olmuş
İzmit'i yeni mi geçtin?*

*Yarın sabah
Geri gelmeyecek misin?
Ben mi kalkayım yoksa
Çayı sen demleyecek misin?*

*Madem öyle
Lafı uzatmaya gerek yok
Ben mi öleyim yoksa
Ateş edecek misin?*

*Yarın sabah
Geri gelmeyecek misin?
Ben mi kalkayım yoksa
Çayı sen demleyecek misin?*

*Madem öyle
Lafı uzatmaya gerek yok
Ben mi öleyim yoksa
Ateş edecek misin?" (www.musixmatch.com.tr).*

43)Ziynet Sali, Beş Çayı

*"Tuhaf, çok tuhaf
En yakınen en uzak
Senin bir sevgilin var
Muhtemel benim de olacak*

*Gizli bölmelere
Saklamış gibiyiz
Bütün yaşananlar
Biter mi bitince aşk?*

*Olur da yolun düşerse
Bir kahveye uğra derim
Ya da beş çayına
Bir yudum sohbete beklerim*

*Çok ayıp mı olur?
Yakışık almaz mı davetim?*

*Bu kadar zor mu her şey?
Canımın içi seni çok özledim*

*Ben de uzun bir yola gittiğini farz ederim
Kandırırım kendimi, ne yapayım?
Bütün hatıralarıma da saygılar arz ederim
Ama unuttur muyum, asla, niye unutayım?*

*Ben de uzun bir yola gittiğini farz ederim
Kandırırım kendimi, ne yapayım?
Bütün hatıralarıma da saygılar arz ederim
Ama unuttur muyum, asla, niye unutayım?*

*Tuhaf, çok tuhaf
En yakınken en uzak
Senin bir sevgilin var
Muhtemel benim de olacak*

*Olur da yolun düşerse
Bir kahveye uğra derim
Ya da beş çayına
Bir yudum sohbete beklerim*

*Çok ayıp mı olur?
Yakışık almaz mı davetim?
Bu kadar zor mu her şey?
Canımın içi seni çok özledim*

*Ben de uzun bir yola gittiğini farz ederim
Kandırırım kendimi, ne yapayım?
Bütün hatıralarıma da saygılar arz ederim
Ama unuttur muyum, asla, niye unutayım?*

*Ben de uzun bir yola gittiğini farz ederim
Kandırırım kendimi, ne yapayım?
Bütün hatıralarıma da saygılar arz ederim
Ama unuttur muyum, asla, niye unutayım?*

*Ben de uzun bir yola gittiğini farz ederim
Kandırırım kendimi, ne yapayım?
Bütün hatıralarıma da saygılar arz ederim
Ama unuttur muyum, asla, niye unutayım?" (www.Musixmatch.com.tr).*

Şarkı türü göstermiştir ki çay demlemenin aslında muhabbet için bir sembol olduğu, çaya atılan çay şekerinin şarkılarda vazgeçilmeyecek derecede bir değer olarak sevgiliyle eş tutulduğu, bir demlik çayın bazen yalnızlığa iyi geldiği, demli çayın sıkça tekrar edilmesi, çay-sigara ve çay-tütün ikilisinin çok yakıştırıldığı, mutlu veya mutsuz anlarda çayın yer aldığı, sevgilinin gözlerinin çay gibi kara olması, çaya ayrılan zamanları, çayın sevgiliyle, dostla buluşmaya bahane olarak gösterildiği, çayın simitle biraraya gelip boğaz ve vapur gibi değerlerle anıldığı, çaya ait türlü gereçlerin yer almasıyla birlikte çay toplama ve hasat aşamasında kullanılan türlü eşyalar şarkılara konu olmuştur. Tüm bu özellikler çayın Türkiye'deki ve Türk insanı üzerindeki türlü yönlerini sosyal hayattan yola çıkarak şarkı türünde gösterdiği göstermiştir.

9.1.2.4.Maniler

Türk Halk Edebiyatı içerisinde ayrı bir yere sahip olan mani türü hakkında çokça araştırma yapılmıştır. Kimi araştırmacılar köken bilimi açısından kelimenin Arapça olduğunu kimi araştırmacılar da kelimenin Türkçe olduğunu belirtmişlerdir. Mani; “Genellikle birinci, ikinci ve dördüncü dizeleri uyaklı olan, daha çok hecenin yedili ölçüsüyle söylenen halk şiiri.” (Kaya, 2021: 38). Maniler, toplumumuz içerisinde hemen hemen her konuda söylenmiştir. Söylenmeye de devam etmektedir. Konusunun çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Aşk, vatan sevgisi, yiyecek-içecek, oyun vd. birçok konuda mani örneği bulunmaktadır.

Sözlü olarak hafızalarda yaşayan mani örneklerinin kadın erkek cinsiyet sınırlaması olmadan herkesçe söylenebildiği görülmektedir. Kadınlar tarafından yörelerde değişiklik gösteren türlü oyunlarda önemli günlerde maniler söylenmektedir. Nitekim “Yani anlatılmak istenen duygu, düşünce, bu bir dörtlük içerisinde verilir. Değişik konuları ihtiva eden manilerin asıl söyleyicileri kadınlar olup, Anadolu ve diğer Türk boylarının hemen hemen her yerinde bilinmektedir.” (Şimşek, 1997: 37). Yine erkekler tarafından ramazan gecelerinde sıklıkla davul eşliğinde söylenen maniler de bulunmaktadır. Maniler diğer türlerde olduğu gibi insanın manevi dünyasını ön plana çıkaran bir tür olma özelliği taşımaktadır. Birey, gurbet elde memleketine duyduğu özlem sonucunda mani söyleyebilmekte, âşık olunca sevgisini dile getirmek için söyleyebilmekte, önemli gün ve gecelerde, hayatın geçiş aşamalarında ve daha pek çok yerde içinde bulunduğu durumu maniler vasıtasıyla ifade edebilmektedir. Özetle “Maniler, hepimizin bildiği gibi, 7 heceli olup, 1, 2 ve 4. Mısraları kendi arasında kafiyeli 3. sü ise serbest olan müstakil dörtlüklerdir.” (Şimşek, 1997: 37).

Çay unsuru da manilerde işlenen konular arasında yer almaktadır. Önemli günlerde ve toplu organizasyonlarda çayın sıklıkla tercih edilmesi mani türüne girmesini de sağlamıştır. Mesela Hıdırellez’de günü kutlamak için yapılan türlü organizasyonlarda çeşitli yiyeceklerin yanında çayın yer aldığı görülmektedir. Sadece bu yönüyle değil aynı zamanda diğer özellikleriyle de manilere konu olmuştur. İçerisinde çay geçen mani örneklerimiz şu şekildedir:

1) “Bağarası yolu dar gider,
Perihan da çaya gider,
Perihan Cemal’i görünce,
Bardakları kor gider.” (www.burdur.ktb.gov.tr).

2) Çayın yaprağı yeşil
Döşür Fadime döşür
Bu akşam geleceğim
Şekerli kahve pişir.” (Duman, 2017: 103).

“Kerkük Türkmenleri arasında hoyrat ve mani geleneği çok gelişmiştir. Bu hoyrat ve manilerde çeşitli konular işlenmektedir. Bu konular içerisinde çay ve çay gereçleri de vardır.” (Duman, 2017:104).

3) “Çay ıstım istikanda
Yarı gördüm tükanda
Bı yarı onda sevdim
Damda örtik bükende.” (Duman, 2017: 105).

4) “Çayımın bak demine
Ben gelemem yemine
Köyümün güzel kızı
Bir anılır Emine” (Duman, 2017: 103).

5) “Çayı koydum bardağa,
Yaklaştırdım dudağa,
Bir yudum içecekken,
Dökiğerdim kucağa.” (www.manilerimiz.com.tr).

6) “Görürsen dertlenmiş birisini,
Dayanamaz sorarsın halini,
Ama getiremezsin çaresini,
Bazen çaydır yapabileceğin en iyisi.” (www.instagram.com.tr).

Yanı sıra “Azerbaycan Türkleri ile bu topluluğun Iğdır ve Kars yöresinde yaşayan akrabalarının çay ve semaveri konu edinen zengin halk edebiyatı ürünleri bulunmaktadır. Bunların içerisinde manilerin sayısı hayli fazladır. Yöre halkının “mahnı” ya da “bayatı” olarak ifade ettiği manilerden birkaçı aşağıda gösterilmiştir:

7) “Çaycı gardaş çay getir
İstekanları say getir
Men bu çayı içmenem
Derbazadan geçmenem.

Derbaza yolum olsun
İpek tumanım olsun
Gızlar gelsin toyuma
Gurban olsun boyuma.

Samavarı gaynadan
Üstte çaynik oynadı,
Gurban olam o yâre
Kaş alttan göz oynadı.

Samavarı gurmuşam
Burgusunu burmuşam
Yârim gelir gurbetten
Hoş geldine durmuşam.

Samavara, samavara
Od göydüm samavara
İçdim, bir hoş oldum
Gurbanam samavara

Samavarı doldu mu?
Çaynikte çay oldu mu?
Sizden sual alırsam
Bize izin oldu mu?

Samavarım gızıldı
Çayı yere sızıldı
Elden bir yar sevmişem,
Gabag dişi gızıldı.” (Kuzucu, 2012: 498-499).

8) “Ekinler dize kadar
Gel bize kadar
Çay içelim beraber
Annenler gelene kadar.” (www.maniler.net).

9) “Ekinler dize kadar
Gel bize kadar
Çay içelim beraber
Annenler gelene kadar.” (www.maniler.net).

10) “Çeyhanavın tasına
Kurbanam badasına
Menim ne işim vardı
Geldim yar havasına.” (Duman, 2017: 105).

11) “Giderdi Şam’a şarka
İrize’nin ketani
Şimdi cana can katar
Çayının bir fincanı” (Duman, 2017: 103).

Azerbaycan Türk halk edebiyatında maninin karşılığının ise “bayatı” olduğunu görmekteyiz. Böylece “Çaydan, çaydanlıktan, “istikah” denilen çay bardağından ve semaverden söz eden bayatılardan birkaç örnek veriyoruz.” (Duman, 2017: 104).

12) “İstekani yarınca
İçtim kaldı yarınca
Bugün bir kızı gördüm
Gözüm kaldı dalınca” (Duman, 2017: 104).

13) “İstekanım billürden
İsterem can ü dilden
Getir cınak çekişek
Sen dudağdan men dilden” (Duman, 2017: 104).

14) “İstikanın ağ olsun
İç damağın çağ olsun
Bivefa yar elinden
Bağrın gerek dağ olsun” (Duman, 2017: 104).

15) “İstekani ağ olsun
İçi dolu yağ olsun
Biz burda mahmı dedik
Eşidenler sağ olsun.” (Duman, 2017: 104).

16) “Kara kütük yanıyor
İçinde çay kaynıyor
Hele bakın eltiler
Ne de güzel oynuyor.” (www.osmaniye.ktb.gov.tr).

17) “Kız idin oldun kadın
Hiç eksilmedi tadın
Çay filizi kırmaya
Olayım mı ırgadın.” (Duman, 2017: 103).

18) “Odasında gördüm ağır zümreyi
Eter reyhalıdı gahvesi, çayı,
Candan aziz saklar yoksulu, bayı
Bir ağır ölkenin hanedanıdı.” (Kuzucu, 2012: 494).

19) “Öz köyüne teklif ettin sen bizi
Sen neyleridin aşığı sazi
Def çalıp oynadaydın sazi
Bardaksız, şekersiz, çaysız itoğluit.” (Kuzucu, 2012: 494).

20) “Rize bağluklarında
Pembe güller açayi

*Gel gidelim Rize 'ye
İçelim Rize çayı.” (Duman, 2017: 103).*

21) *“Rize cüzel memleket
Çay kokayı gül gibi
Rize 'ye doymak olmaz
Parlayı yıldız gibi.” (Duman, 2017: 103).*

22) *“Samavar yana yana
Buğlanır yana yana
Danışırık ağızla
Dil kalır yana yana.” (Duman, 2017: 104).*

23) *“Samavarı yana yana
Çaynık dönüptür kana
Dostum bir çüt öpüş ver
Men ölüm lotuyana.” (Duman, 2017: 104).*

24) *“Samavarın kuşları
Kızıldan serpuşları
Gireydim yar koynuna
Alaydım öpüşleri.” (Duman, 2017: 104).*

25) *“Samavarı kaynatan
Üstte çaynık oynatan
Eyil öpüm yüziünden
Kaş alttan göz oynatan.” (Duman, 2017: 104).*

26) *“Samavarı alıştır
Maşa getir karıştır
Yarım menden küsüptü
Onu menlen barıştır.” (Duman, 2017: 104).*

27) *“Şekere olmaz bahane
Safalar bahş eder cana
Çay şerbeti de naziktir
Şifalar hasta insana.” (Duman, 2017: 105).*

28) *“Yağmur yağar ıslanır
Çay fidanının dibi
Anan seni sevmeyi
Benim sevdiğim gibi.” (Duman, 2017: 103).*

Türk dünyasında Türkiye’den Azerbaycan’a ve Kerkük Türkmenlerine uzanan yolda manilerde yani bayatılarda ve hoyratlarda zengin bir çay tüketim alışkanlığına rastlanılmaktadır. Maniler göstermiştir ki çay Türkler için sadece bir keyif olgusu değil aynı zamanda psikolojik bir meta olmaktadır. Manilerde yer yer çayın ruha iyi gelen yönü yer yer bireyin yalnızlığını paylaşılan bir dost olarak seçilmiştir. Tabi bu esnada seçilen çay koyu/demli çay olmuştur. Bununla birlikte manilerde çay yaprağının fiziksel özelliğinden, yaprak yeşilliğinden, Rize’de içilen çayın ayrı bir lezzeti olduğundan, yaygın bir semaver kültüründen ve semaverin insanları ortak bir noktada buluşturmasından sıklıkla bahsedilmektedir. Dolayısıyla bir bardak çay Türk insanını birçok yerde simgelemektedir. Türk insanı çayı sadece bir içecek olarak değil ruhunun bir parçası olarak görmektedir.

9.1.2.5. Tekerlemeler

Tekerleme denildiğinde genellikle ilk olarak çocuklar akla gelmektedir. Çocukların oyun oynarken söylediği çeşitli tekerlemeler vardır ve yine eğitici yönü nedeniyle bazı tekerlemelerin sıklıkla çocuk eğitiminde yer aldığı görülmektedir. Bununla birlikte tekerlemelerin dil gelişimine katkısının olduğunu da bilerek tekerlemeleri çocukların ve bireylerin diksiyon ve konuşma biçimlerine etki etmesi amacıyla sıklıkla kullanılmaktadır. O halde bu kadar önemli olan tekerleme nedir? “*Tekerleme; vezin, kafiye, seci veya aliterasyonlardan istifade ederek hislerin, fikirlerin, hal ve hayallerin abartma, tuhaflık, zıtlık, benzetme, güldürü, kısa tanım yahut çağrışımlar yoluyla ortaya konulduğu basmakalıp sözlerdir.*” (Kaya, 2021: 616). Tanım göstermiştir ki tekerlemeler; çeşitli ahenk unsurlarını içermektedir. Tanımda yer verilen ahenk unsurları tekerleme söyleme esnasında bir ritim ve etki yaratmaktadır.

Tekerleme türünde ortaya çıkan bir diğer unsur ise içeriğidir. Tekerlemelerde içerik açısından zengin malzemeler bulunmaktadır. Bu malzemeler içerisinde bulgur, yağ, un gibi yiyeceklerin yanı sıra bir de çay adı verilen içeceğin geçtiğini görmekteyiz. Bu noktada tekerlemelerde farklı amaçlarla kullanıldığı kanısındayız. İlk olarak tekerlemelerde geçen çay ifadesinin ses değerinden faydalanılmış olabilir böylece dil gelişiminde ç-a-y harfleri eğitim ve gelişim açısından kullanılabilir. Öte yandan kültür adı verilen kavram bireyin hayatının her an her köşesinde yaşamaktadır. Bu durumda yaşayan kültür ögesi çay kültürel bir simge olarak tekerlemelerde yerini almış olabilir. Ya da yaşanan coğrafyanın meşhur içeceği olarak tekerlemelere sindiği de görülebilir. Çay üzerine söylenen tekerlemelerden birkaç örnek şu şekildedir:

1) “*Gönül ne çay ister ne çayhane
Gönül sohbet ister çay da bahane.*” (Duman, 2017: 111).

2) “*-Ofli çay içersun?
-Pek severum oni
-Ama on paradır
-Ya yutur oni
-Ya kalk git evune
-Ya getir oni.*” (Duman, 2017: 112).

3) “*Çayın üçü adettir
Dördü sıhhattir
Çıktı beşe
Vur on beşe
Çıktı yüze
Düştü düze
Çay nedir
Say nedir
Dök uşağum bir daha.*” (Duman, 2017: 112).

4) “*Çay dediğinin âdeti bellidir
İkiyken üç gaydadır
Dört bedene faydadır
Beşe çıhdi, köşe çıhdi
Çay nedir, say nedir
Ha iç, ha iç, ha iç.*” (Duman, 2017: 113).

4) “*Es-sohbet-ü bila çay
Kes semai bila ay.*” (Duman, 2017: 113).

5) “*Çay kadehte dide efroz olmalı
Lebriz-i lebreng ü lebsuz olmalı.*” (Duman, 2017: 113).

6) “*Çayı icat etti bir pir
Sabaha iki akşama bir.*” (Duman, 2017: 114).

7) “Demi elden
Suyu gölden.” (Duman, 2017: 114).

8) “Çıktın mı beşe
Sür on beşe
Olsun yirmi
Versin neşe
Kırmam seni
Doldur neyse.” (Duman, 2017: 114).

9) “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

Nefs-i sani çay içersen öldürür mikropları
İster isen doktora sor itikadla iç çayı
Nefs-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.” (Duman, 2017: 114-115).

10) “Ehl-i keyf olana
Üçtür çayda kaide
Derde derman sorana
Dördü beşi faide.” (Duman, 2017: 115).

11) “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.” (Duman, 2017: 115).

12) “Çayın biri gaydadır
İkisi cana safadır
Üçü dem getirir
Dördü gem getirir
Çıktın beşe, vur on beşe
Çay nedir, say nedir?” (Kuzucu, 2012: 519).

13) “Çay bir değil ikidir
Üç kardeşidir
Dört cana faidesidir
Geçtin mi beşe, var on beşe
Çay nedir, say nedir.” (Kuzucu, 2012: 519).

14) “Çay çıktı kırka
İçeriz korka korka
Çay çıktı yüce dağ başına
Demliği getir karşıma
Üç gündür içmemişem
Aklım gelsin başıma.” (Kuzucu, 2012: 520).

15) “Anne bana çay yap demli olsun
2 saat sonra masamda olsun
Baba bana para ver binlik olsun
2 saat sonra cebimde olsun
Hala bana kazak ör yünlü olsun
2 saat sonra üzerimde olsun
Abi bana fıstık bul güzel olsun
2 saat sonra kolumda olsun.” (www.onceokuloncesi.com.tr).

16) “Çaylar filiz,
İçmeyen keriz,
Çaylar harman,
Halimiz duman.” (www.twitter.com.tr).

Türk dünyasından yer vermiş olduğumuz birçok tekerleme örneğinde çay içme/tüketme alışkanlığının farklı yönlerini görmekteyiz. İlk olarak çay kültüründen doğan ve mekân unsuru olan  ayhanelerin tekerlemelerde geçmesi bu yerlerin sosyal yaşam alanları olduğunu göstermektedir. Böylece sosyolojik açıdan kişilerarası iletişimi oldukça güçlendirmektedir. Diğer türlerden farklı olarak yukarıdaki birkaç tekerlemenin giriş kısmında bahsetmeye çalıştığımız çay kelimesinin kökeni kısmında yer alan “say” ifadesinin tekerlemelerde geçtiği görülmektedir. Bu da Türk dünyasında çay için kullanılan say ifadesini doğrulamaktadır. Yani sıra çayın suyu g lden denilerek yine birinci bölümdeki “su” başlığı altında anlatmaya çalıştığımız çay suyunun seçiminin önemi tekerlemelere konu olmuştur. Dolayısıyla geniş bir yelpazede çaya ait her unsur tekerleme türünde karşımıza çıkmaktadır.

9.1.3. Kalıplaşmış İfadeler

Bilindiği zere Türkçenin kelime hazinesi oldukça zengindir. Dilin esnek yapısı nedeniyle yeni kelimeler türetebilmek mümkündür. Kalıplaşmış ifadeler de Türkçenin söz varlığının gücünü ortaya koyan ifadelerdir. Öncelikle ifadenin kalıplaşmış olması onun değiştirilemeyeceğini, yerine getirilen başka bir kelimenin ifadeyi çeşitli yönlerden bozabileceği görülmektedir. Örneğin en yaygın şekliyle bilinen ak akçe kara gün içindir atasözünde ak yerine beyaz kelimesinin kullanılması ifadeyi bozduğu gibi söyleyişteki işlevselliğini kaybetmesine neden olmaktadır. Dolayısıyla kalıplaşmış ifadeler olduğu gibi kabul edilmektedir.

Değer algılarımızdan olan Türk sosyal hayatının en çok tercih edilen içeceği çay ve çayla ilgili toplum hafızasında oluşan unsurların kalıplaşmış ifadelerde kendini gösterdiği görülmektedir.  ay tüketim biçimlerinin şekli bunlardan bir tanesidir. Tüketim şeklinde ortaya çıkan açık ve koyu çay için çeşitli ifadelerin olduğu görülmektedir. Tadı daha sert ve renk açısından daha kırmızımsı olan  ayı ifade etmek için Tavşan Kanı  ay ifadesinin kullanılması yaygın olan bir kalıp ifadedir. Bununla birlikte Diyarbakır’ın pek çok yerinde demli çay için “Kalın  ay”, açık çay için “İnce  ay” ifadelerinin kullanıldığı görülmektedir. (K.29) Ayrıca açık çay için yine “Bulaşık Suyu”, “İmamın Abdest Suyu” gibi yakıştırmalar da yapılmaktadır.  ay hem demsiz hem de çok iyi kaynamamışsa “Yalyalaşık  ay” denilmektedir. (K.27) Elazığ’da çok demli olan  aya Zift gibi çay da denilmektedir. (K.1) Bu ifadeye benzer Türkiye’nin pek çok bölgesinde yine katran gibi çay ifadesinin kullanıldığı da görülmektedir. Katran denilerek çok koyu olan çay anlatılmaya çalışılmaktadır. Çünkü katran siyah bir maddedir. Elazığ Maden ilçesinde ise koyu çay çokça tüketilmektedir.  ay açık olduğu takdirde bana namuslu bir çay getir denilmektedir. Böylece “namuslu çay” ifadesi ortaya çıkmıştır. (K.1)

Günümüzde çayı çokça tüketen kişiler için tiryaki ifadesi kullanılmaktadır. Bu kullanıma benzer kullanımın Osmanlı sosyal hayatında da yer aldığı görülmektedir. “*Osmanlı döneminde çay kullanmayı alışkanlık haline getiren kimseye Farsça çaynuş adı verilmiştir. Öüne geldiği kelimeye “çeken”, “çekici” anlamı katan Farsça “-keş” ekiyle Sivas’ta çaykeş tabiri türetilmiştir. Ancak bu argo bir kullanımdır. Zira bu ek, daha çok esrar gibi uyuşturucu madde bağımlılarının sıfatlandırılmasında kullanılmaktadır.*” (Kuzucu, 2012: 467) Yine Osmanlı dönemine bakıldığında dönemin tanınan kişilerinden Muallim Naci’nin çay için kullanıldığını belirttiği ifadeyi Kuzucu şu şekilde aktarmıştır: “*Muallim Naci, Hacı Reşid’in Çayhanesi’nde içtiği çayların sıcaklığını ve bilhassa tazeliğini dumanlı çay tabiriyle ifade etmiştir.*” (Kuzucu, 2012: 465). Bununla birlikte Kahramanmaraş’ta çayı çok ve demli içen kişilere “şam tiryakisi” adı verilmektedir. (K.22)

Çay koymak, çay demlemek, çay doldurmak gibi ifadelerin sıklıkla halk içerisinde kullanıldığı görülmektedir. Bu kullanımlardan farklı olarak kaynak kişimizden derlediğimiz bilgiye göre Güneydoğu’da çay demlemek için “çay asmak” ifadesinin kullanıldığı bilgisini şu şekilde vermektedir: Burada misafir geldiği vakit “çay as” denilmektedir. (K.11) Yine farklı bir kaynak kişimizden elde ettiğimiz bilgiye göre Elazığ’ın Mollakendi köyünde doğan Yetgin Hanım “Nevruz Basma” denilen günlerde bizde Nevruz’da çay basılır demektedir. Böylece yöre insanı çay demlemek için çay basmak ifadesinin kullanıldığını aktarmaktadır. (K.23) Bununla birlikte Erzincan yöresinde çay akıtmak, çay indirmek ifadelerinin kullanıldığını görmekteyiz. Erzincan’da çayın yanına üzüm suyu ve döğme ile yapılan goştik denen bir tarhana çeşidi getirilir ve çay akıtayım mı? diye sorulur. (K.17) Yine misafir geldiğinde çay indireyim mi? diye sorulduğu da olmaktadır. (K.14) Adıyaman’da ise çay demlemek için çay katmak ifadesi kullanılmaktadır. (K.16) Adıyaman’da kahvehanelerde sıklıkla çay demlemek için çay karıştır da denilmektedir. Yer yer ise çay dök denilmektedir. (K.16) Toplumun belli kesimlerinde bizi çayla ya da beni çayla da denilmektedir.

Çay doldurulurken dudak payı adı verilen kalıp ifadenin kullanımı da toplumumuzda oldukça yaygındır. Dudak payı bırakmak ya da sadece dudak payı şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Çaya ait araç gereçlerden çay kaşığı etrafında oluşan tabirin kullanımı da özellikle yemek ve tatlı tariflerinde kullanılmaktadır. “*Servis sırasında kullanılan çay bardağı ve çay kaşığı tamlamaları, zamanla bir ölçü birimini ifade etmek için kullanılmıştır: Bir çay kaşığı karabiber, bir çay bardağı un gibi.*” (Kuzucu, 2012: 465).

Bazı kalıp ifadelerin ise deyimleştiği görülmektedir. “*Nihayet cimri kimselerin, “çay bile ısmarlamaz”, “kimseye bir bardak çayı nasip olmamıştır” türünden ifadelerle yerilmesi, karakterlerin tanımlanmasında dahi etkin bir güce sahip olduğunu göstermesi açısından, çay ikramının sosyal hayattaki yerini izaha kâfidir.*” (Kuzucu, 2012: 290). Tüm bu bilgiler yerleşik çay kültürünün Türk toplumunda çeşitli ifadeleri doğurduğunu göstermektedir. İfadelerin yörelere göre çeşitlendiği, geleneksel değerlerle yoğrulduğu görülmektedir. Böylece her bölge çayı kendi benlik algısına göre değerlendirerek çay kültüründeki kalıp ifadelerin renklilik kazanmasını sağlamıştır.

9.1.3.1.Deyimler

Türkçe bugün dünya dilleri içerisinde en kıymetli en köklü dillerden bir tanesi olma özelliğini taşımaktadır. Her milletin kendine has olan çeşitli özellikleri, değerleri söz varlığında kendini göstermektedir. Bu durumda Türk milletine has olan ilkelerin kalıplaşmış ifadelerden deyimlerde yer aldığını görmek mümkündür. Deyimlerin de tıpkı atasözleri gibi halkın ortak sisteminde yer aldığını görmekteyiz. Deyimler kısa ve özlü ifadelerin yer aldığı kalıplaşmış ifadelerdir. Böylece anlatılmak istenen dilin estetik şekliyle kısa yoldan ve oldukça anlamlı şekilde aktarılmaktadır. Deyimlerdeki anlamların ise zamanla ortaya çıktığı görülmektedir. Deyimler; bulunulan durumları ya da davranış şekillerini anlatmayı da sağlayan ifadelerdir. Dolayısıyla kültür unsurları içerisinde yer alan dilimiz halkın ortak birikimlerini en iyi şekilde aktarmaktadır. Bu açıdan bakıldığında çay bir unsur olarak deyimlerde de yer bulmaktadır. Kimi zaman ise kalıplaşan ifadelerin zamanla deyimleştiği görülmektedir. Aşağıda yer vermiş olduğumuz deyimler açıklamalarıyla anlatılmaya çalışılmıştır.

İlk olarak paşa çayı deyimine bakacak olursak Türkiye'nin birçok bölgesinde karşımıza çıkmaktadır. Fakat kimi kaynaklara göre paşa çayı deyimi hafif demli ya da orta çay için kullanılırken kimi kaynaklarda ise açık olarak tüketilen çaya nazaran söylendiği görülmektedir. Ayrıca *“Türkiye'nin bazı yörelerinde çocuklara ve hassas kişilere içirilen açık renkli ve ılık çay, paşa çayı deyimiyle güzelleştirilmiştir.”* (Kuzucu, 2012: 467). Yine *“Paşa çayı: Ağzılarının yanmaması için çocuklara verilen, soğuk su katılarak sıcaklık derecesi düşürülmüş çay.”* (Duman, 2017: 126). Çay tüketim şeklinde ortaya çıkan ve çayın demine göre adlandırıldığı birçok deyimleşmiş ifadenin olduğu bir gerçektir. Bunlardan bir tanesi Kuzucu'nun aktardığına göre *“Batı bölgelerinde ise, layıkıyla hazırlanmış çay okkalı çay, Hacı çayı gibi ifadelerle övülmüştür.”* (Kuzucu, 2012: 467). Bununla birlikte yine en çok duyulan deyimleşmiş ifadenin tavşan kanı çay ifadesi olduğu bilinmektedir. Tavşan kanı çay genellikle demi yoğun kırmızımsı olan bir çaydır. Fakat bu ifadeye benzer bir ifadenin yer aldığını gördüğümüz bir bilgi şu şekildedir: *“Tavşan kanı çay: Bununla, çayın renginin koyu kırmızı olduğu, bunun yanında lezzetinin de mükemmelliği anlatılır. Bazı yerlerde “güvercin kanı çay” da denmektedir.”* (Duman, 2017: 125). Türk dünyasında zengin çay içme kültürüyle tanınan Azerbaycan'da da tavşan kanı çay için kullanılan tabirlerin olduğunu görmekteyiz. *“Biz nasıl kıpkırmızı demli çaya tavşan kanı diyorsak Azeriler de “horuz guyruğu” veya “purrengi” diyorlar.”* (www.milliyet.com.tr) İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Sivas'ta ise Türkiye'nin pek çok yerinde bilinen keyif çayının farklı bir adlandırılmasına rastlanmaktadır. *“Sivas'ta kahvaltı tamamlandıktan sonra katıksız içilen çaya kafa çayı adı verilir. Ki, asıl keyif bu son bardaktır.”* (Kuzucu, 2012: 467).

Deyimlerde kullanılan eylemlerin yer aldığı birtakım deyimler de söz konusudur. *“Hastalıklara karşı ya da keyif almak amacıyla hazırlanan bitkisel ilaçların tarifi yapılırken, otun kaynatılması işlemi için çay gibi demlemek deyimi kullanılmıştır.”* (Kuzucu, 2012: 466). Bundan farklı olarak *“Bitlis yöresinde çay hazırlama eylemi çay bırakmak deyimi ile ifade edilmiştir.”* (Kuzucu, 2012: 466). Bu ifade günümüzde Elazığ yöresinde de kullanılmaktadır.

Çay ve çaya ait her değerın köklü şekilde var olduğu Erzurum'da ise cırlıdım çayı yer almaktadır. *“Misafir yeteri kadar çay içtikten sonra, daha fazla içemeyeceğini söylerse ev sahibi tarafından zorla bir bardak daha sunulur. Bunun adı zor çayı ya da cırlıdım çayıdır.”* (Kuzucu, 2012: 467). Bu ifadenin neredeyse deyimleştiği kaynaklarda görülmektedir. Pek çok kaynaktaki yer aldığı üzere zorla içirilen son bardak çaya “cırlıdım çayı” denildiği görülmektedir. Erzurum'da yine *“Çok sıcak olmasına rağmen çayı bir yudumda bitirenlere “teneke ağızlı” denir.”* (www.gun.wordpress.com.tr). Kıtılama çay ile tanınan Erzurum yöresinin kalıplaşan bu ifade biçimine denk ifadenin Azerbaycan kültüründe de yer aldığını görmekteyiz. *“Azerbaycan'da çok yaygın, ancak onlar buna “dişleme çay” diyor.”* (www.milliyet.com.tr) Ayrıca otlu çay olarak bilinen çay için *“Erzurum'da özellikle kolektif tüketim alanlarında hazırlanan çaylar bardağa doldurulduğu zaman, yüzeyinde kuru yapraklar kalmış olması aranır. Yöre kültüründe makbul sayılan bu çaya böcüklü çay denir. Bunun tersine, iyi hazırlanmamış, ılık ve bulanık görünümlü çay Türkiye'nin birçok yerinde at sidiğine benzetilir ya da Çapanoğlu'nun abdest suyu deyimiyle yerilir.”* (Kuzucu, 2012: 466).

Halk arasında kullanılan ve argo bir tabir olarak geçen çeşitli deyimleşmiş ifadelerin olduğunu görmek de mümkündür. *“Alakaya çay demle (Argo): Özellikle tutarsız, konuyla ilgisiz sözlerle alay etmek için kullanılır.”* (Duman, 2017: 125). Yine toplum içinde gün içerisinde sert ve kaba davranan kimseler için çaysız kalmış ifadesi yani çaysız kalmak deyimi kullanılmaktadır. Çayın bedavaya geldiğini anlatmak için de *“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.”* (Duman, 2017: 125).

Toplum içerisinde çay parası deyimi de sıklıkla yer almaktadır. Bir kimsenin maddi durumunun kötü olduğunu anlatmak için cebinde bir çay parası bile yok denilerek durumdan haberdar edilmektedir. Bu deyimın farklı anlamda kullanım şekli ise Kuzucu'nun ifadesiyle şöyle yer almaktadır: *“Çay parası: Bahşış, hediye ya da rüşvet olarak verilen az miktarda parayı anlatmak için söylenir. Dilimizde, bazen de “çay-çorba parası” şeklinde kullanıldığı olur.”* (Duman, 2017: 125).

Çayın kalitesini anlatmak için de yal gibi çay, yalyalaşık çay ifadelerinin yer aldığını görmekteyiz. Bununla birlikte çay tüketim şeklinde çayı içerken ses çıkarsa, çayı hüpürdetme denilerek bu davranış şekli adı altında “çay hüpürdetmek” deyimini türemiştir. Hem tüketim şekli hem de beslenme biçimini vurgulayan bir deyim de “Bir çay-Bir simit: Çabuk, kolay ve ucuz yoldan açlığı bastırmak anlamını taşır.” (Duman, 2017: 125). Bununla birlikte “Çay-simitle karın doyumak: Kazanç azlığından dolayı yeterince beslenememek.” (Duman, 2017: 125). Son olarak da çay ve hasadına yönelik yer alan deyimde göre “Mahalli ağızda yaprakları toplama faaliyetine ise çay kırma adı verilmiştir.” (Kuzucu, 2012: 466). Böylece kalıp ifadelerden olan deyimlerin çay kültüründe geniş bir şekilde geçtiği görülmektedir. Ayrıca çaya yapılan yakıştırmalar dilimizin estetik ve güçlü yanlarını ortaya koymaktadır.

9.1.3.2. Ölçülü Sözler

Türk halk edebiyatı türleri içerisinde yer alan anonim özellik taşıyan ölçülü sözler, düzgü olarak da bilinmektedir. “Düzgü, (düzmek) fiili ile ilgilidir. Düzmek, “tertiple etmek, düzen vermek, sıralamak, hazırlamak, uydurmak” anlamlarına gelir. Bu fiilin bir de halk ağzında; “Meydana getirmek, nazmetmek” anlamları vardır ki, genellikle “Mani düzmek, türkü düzmek, destan düzmek” şeklinde birleşik fiil olarak kullanılır.” (Kaya, 2021: 457). Dolayısıyla düzgü adı verilen ölçülü sözlerin mutlaka bir anlam içermesi gerekmektedir. Anamlı, kafiyeli ve ahenk unsurlarını da içerdiği görülmektedir. “Düzgüler kafiye yönünden zengin sözlerdir. Kelimelerdeki anlam ve ses zenginliği, tesadüfî değildir. Kelimeler, özenle seçilirken, söze ahenk ve müzikalite de kazandırılmıştır. Bütün bunların bir araya getirilmesiyle sağlam ve kalıcı yapıda sözler ortaya konulmuştur.” (Kaya, 2021: 461).

Düzgülerin konuları ise birden çoktur. “Atasözleri (a. Öğüt düzgüleri, b. Aile ve akrabalık düzgüleri, c. Sözle ilgili düzgüler), fotoğraf arkası düzgüler, mezar taşı düzgüleri, çocuk sevmeye düzgüleri, esnaf düzgüleri, kamyon düzgüleri, evlilikle ilgili düzgüler, dua-beddua düzgüleri, şikâyet ve hakaret düzgüleri, beldelerle ilgili düzgüler, salavat düzgüleri, tenkit düzgüleri, tarım düzgüleri, felsefi düzgüler, yeme-içmeyle ilgili düzgüler, keyif vericilerle ilgili düzgüler, mevsim ve iklimlerle ilgili düzgüler.” (Kaya, 2021: 470). Doğan Kaya hocamızın konularına göre tasnif ettiği düzgüler bölümünden yeme-içme ile ilgili düzgüler bu noktada tarafımızca anlatılmaya çalışılacaktır. Halk içerisinde canlı bir değer unsuru olan çayın sosyal hayatta çok fazla yer edinmesiyle çay hakkında manzum veya manzumlaşan sözlerin varlığı da dikkat çekmektedir. Çay hakkında aşağıda yer vermiş olduğumuz kimi sözlerin yazarları belli olmasına rağmen halk içerisinde anonim şekilde yaşadığı da görülmektedir. Bazen bir esnafın duvarında bazen bir kamyonun ya da arabanın arkasında bazen de kişilerin sözlü kültürde çokça kullandığı çay etrafında oluşan sözlerin varlığına rastlanılmaktadır. Bu örneklerimiz şu şekildedir:

- 1) “Çaycı getir ilaç kokulu çaydan, dakika düşelim senelik paydan.-Necip Fazıl Kısakürek” (www.m.sabah.com.tr).
- 2) “Anılarda kalırdı belki de zamanla ince bel, namussuz çay bile ince belli bardaktan verilmeseydi eğer. Can Yücel” (www.m.sabah.com.tr).
- 3) “Ve oturdu mu bir masaya, hakkını verir çay içmenin.- Cahit Zarifoğlu” (www.m.sabah.com.tr).
- 4) “Çay var içersen, ben var seversen. Âşık Veysel” (www.m.sabah.com.tr).
- 5) “Çay henüz her şey bitmedi demektir.-Cezmi Ersöz” (www.m.sabah.com.tr).
- 6) “Hayat çay gibidir, bazen acı, bazen tatlıdır.-Canan Tan” (www.m.sabah.com.tr).
- 7) “İki çay söylemiştik orda, biri açık, keşke yalnız bunun için sevseydim seni.-Cemal Süreya” (www.m.sabah.com.tr).
- 8) “Basit yaşayacaksın basit. Sanki bir gün yaşamın sona erecekmiş gibi basit. Çay, simit ve peynirle.-Nazım Hikmet” (www.m.sabah.com.tr).
- 9) “Ömrün her anı nasihat, biri çay desin ve başlasın hayat.-Fatih Çakmak” (www.m.sabah.com.tr).
- 10) “Soğuyan bir bardak çaydır benim ömrüm.-Nevzat Çelik.” (www.m.sabah.com.tr).
- 11) “Bir insan efkârlıysa ve bunun üstüne bir de çay içiyorsa sessizce terk edin orayı. Çay bulaşıcıdır. Efkar da...-Bekir Erdoğan” (www.m.sabah.com.tr).
- 12) “Açık çay içerdi hep. Demli olunca bardağın diğer tarafından beni göremezmiş. Öyle derdi hep. Cemal Süreya.” (www.m.sabah.com.tr).

13) “Hayat bir çaydır, insan ise şeker. Sen karıştırdıkça hayattan tat aldığını sanırsın, hayatın seni erittiğini ise çay bitince anlarsın. (Sunay Akın)” (www.uperguzelsozler.com.tr).

14) “Bir gün çay içelim seninle, çaylar benden manzara senden olsun. (Orhan Kemal)” (www.uperguzelsozler.com.tr).

15) “Uçsuz bucaksız tarlalarında, göğe baka baka büyür çay. Gök gören her şey gönlü bol olur. Bu yüzdendir misafirlere ikram edilmesi. Çay içen misafire, ziyaret hoş olur.” (www.hediyesepti.com.tr).

16) “Sevgilinin nazına benzer çayın demi. Su aşkla kaynamadıysa güzel olmaz. Bardak ince belli değilse, gönle dokunmaz. Demleyen eli güzel değilse, lezzetini vermez. Çay, nazını çekmeye lezzetini göstermez.” (www.hediyesepti.com.tr).

17) “Çayı ruhuna uygun emeklerle demlemeli. Her şeyi sallayan çaya elini sürmemeli.” (www.hediyesepti.com.tr).

18) “Sevdiğinin elinden çay içmenin güzelliğini bilmeyen diller utansın. Ne çay daha önce böyle güzel demlendi, ne aşk bir bardakta böyle güzel göründü.” (www.hediyesepti.com.tr).

19) “Bir tarlaya çay eker, büyümesini beklersin. Güneş görür büyür, hasadını beklersin. Hasat gelir kesilir, kurumasını beklersin. Kurur dem olur, suyunun kaynamasını beklersin. Bir güzel çay görmek için bir ömür beklersin. Bu yüzden her gelene verilmez çay. Beklemene degecek bir gönül misafiri olmalı.” (www.hediyesepti.com.tr).

20) “Bir bardak çay kadar kolay aslında hayat. Suyu ısınanı demlemeye terk etmek, yeterince kararını bardak bardak tüketmek gerek.” (www.hediyesepti.com.tr).

21) “Üzülünce demlisi, sevinince şekerlisi, âşıkken ince bellisi... Fincanın nazlı hevesi çay, biz yaratılırken hayatımıza girmiş olmalı!” (www.hediyesepti.com.tr).

22) “Bir çay koysan... Suyu kaynayana kadar başını omzuma koysan... Demi oturanı kadar elimi eline koysan... Karşılıklı iki çay bardağını aynı tepsiye koysan... Çay gibi ömrüme, bir ömür dem koysan...” (www.hediyesepti.com.tr).

23) “Her savaşımdan sonra bir demli çay gibi kederlenirim. Bir yaprak gibi sabırla bekler, önce geçen zamana demlenirim. Gel ömrüme, savaşlarım hiç bitmesin. Arkadaşım ol demli çaylarımda, bardaklar elinde titresin.” (www.hediyesepti.com.tr).

Tüm bu örnekler göstermiştir ki çay hakkında yazılan ölçülü sözler genellikle çayın iyi bir dost gibi karşılandığını, sevgilinin yokluğunda teselli verdiğini, çayın kederi, hüznü giderdiği gibi türlü özelliklerine değinilmiştir. Ayrıca yazarı ya da şairi belli olan zaman içerisinde manzumlaşarak kullanılan sözlerin olduğu da görülmektedir.

9.1.3.3. Diğer Sözler

Ölçülü sözlerden sonra değinilmesi gereken bir nokta da çay hakkında var olan diğer sözlerdir. Bunlar içerisinde komik sözlerin de yeri oldukça ayrıdır. Çayla mizah yaratılmaya çalışılmıştır. Çay hakkında söylenen bazı komik sözler şu şekildedir:

1) “Varsa bir çayınızı alırım yoksa da demleyin o zaman.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

2) “Çay varsa bir bardak daha içerim yoksa arkadaşlara verin onlar içsin.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

3) “Profiliime gizli gizli gelip ne yaptığımı bakıp gitme gel birlikte bir çay içelim. Gelince hemen gitme çaya bekliyorum.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

4) “Oksijeni bilmem ama yaşamam için çay şart.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

5) “Bugün her gün yaptığımdan farklı bir şey yapacağım laf koymayacağım çay koyacağım gel içelim, hem biraz insanlık görürsün.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

6) “Öfken mi var, üzüntün mü çok, sevdiğin birisi ile birlikte misin? O zaman hadi karıştıralım çayları.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

7) “Motor için mazot ne ise benim için de çay odur.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

8) “Adam hikâyesine yazmış: Ben çaya 2 şeker atarım, birlikte erisinler diye. Biz sanki 20 tane atıyoruz, halay çeksinler diye.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

9) “Gözlerimin içine bakıp neden konuşmuyorsun? Dedi. Çay 5 lira ve sen dördüncüyü içiyorsun diyemedim.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

10) “Çay lav yu.” (www.uperguzelsozler.com.tr).

- 11) “Sen unutmuşsundur belki yağmur yağıyordu çay içmiştik birlikte, hesabı ben ödemiştin.” (www.uperguzelsozler.com.tr).
- 12) “Kat pompacı kat süper olmasın demli olsun.” (www.uperguzelsozler.com.tr).
- 13) “Vücudun % 70’i su ise bir Türk’te bulunan % 60’ı çaydır.” (www.uperguzelsozler.com.tr).
- 14) “Merhameti olmayanlara merhamet bana da çay Sebastian.” (www.uperguzelsozler.com.tr).
- 15) “Çaylar şirketten değil yürekte afiyetle için dostlar.” (www.uperguzelsozler.com.tr).
- 16) “Kanka senin sesin çok güzel, iki çay söylesene bize. Aha aha aha.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 17) “Çay içmenin de bir adabı vardır. Sağ elle tutmalı bardağı, Besemele çekerek içmeli. Yavaş yavaş karıştırmalı.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 18) “Çaysız günün geçmesin, bardağın boş kalmasın, demliğin soğumasın.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 19) “Ben senin elinden çay içmek isterken sen çay tarlasını yaktın.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 20) “Aklımda sen, bağrımda hasret, elimde çay var şimdi.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 21) “Aşk bir zulümse, çay içip gülümse.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 22) “Sen yüreğimin tarlasında aldığım ilk hasatsın. Şekersiz ilk çayımın, kalbimi ilk karıştıransın.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 23) “Şiir yazmasan da olur, çay yap yeter.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 24) “İnsanlar tıpkı çay gibidirler, demleninceye kadar ne oldukları meydana çıkmaz.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 25) “Çayda vardır dem, içini ısıtır hem, oltaya takılı yem; gibidir sanki aşk. Seni önce aldatır, sonra çokça ağlatır; gözünden kan damlatır, çaya hasret kalırsın.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 26) “Ulan çay bardağının altındaki tabak gibi yaşıyoruz, düştük düşeceğiz.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 27) “Keder bir ılaçtır. Geceleri çayla beraber alınmalıdır.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 28) “Sen güne çay ile güzel başla da; gerisi gelir elbet.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 29) “Dilerim bensiz içtiğin çaylar hep acı gelsin sana, ne kadar şeker atsan da.” (www.aliskanlik.com.tr).
- 30) “Ve çay şöyle dedi: İçmeyecektin madem beni; acıma neden şeker kattın da karıştırıp gittin içimi?” (www.aliskanlik.com.tr).

Komik sözlerin genellikle çay üzerine espri yaratmak amacıyla söylendiği görülmektedir. Yer yer de kara mizah dediğimiz yönüyle sözlerin bizleri hüznölendirerek tebessüm ettirdiğine rastlanılmaktadır. Çayın demi, çayın içilmesi, çay ve Türk insanının ilişkisi ise sıklıkla komik sözlerde yer almaktadır.

9.1.3.4. Bilmeceler

Türk insanının, zekâsının yansıması olan bir diğer tür de bilmeceler olmuştur. Bilmece anlatılmak istenen kavramı çeşitli yönleriyle tanıtarak buldurmaya yönelik oluşturulan edebi türdür. Bu türde buldurulmaya çalışılan nesne her ne ise ona ait belli başlı özellikler tanıtılmaktadır. Şayet karşı taraf bilmecenin cevabını bulamazsa yer yer ilave bilgilerle cevabı buldurulmaya çalışılmaktadır. Yanı sıra “Bilmeceyi halletmede güçlük çeken taraf, bazı ipuçları elde edebilmek için karşı tarafa: “Yenir mi, içilir mi?": “Uçar mı, kaçır mı?” Canlı mı, cansız mı?"; Sizde veya bizde var mı?"; “Bu odada bulunur mu?” gibi sualler sorar...” (Kaya, 2021: 533).

Bilmecelerin birer eğlence unsuru olduğunu da söylemek mümkündür. Özellikle eski zamanlarda köylerde toplanılan mekânlarda sıklıkla bu yolla keyifli dakikalar yaratılmaya çalışıldığı görülmektedir. “Türk halkının zekâ ve ince zevklerinin parıltısı olarak ortaya konulmuş olan bilmeceler, eğlence vasıtası olmakla birlikte, kişilerde muhakeme gücünü, düşünce derinliğini geliştirmesi bakımından da önemlidir. Diğer taraftan, Türkçe’nin estetik yapısını ve edebi zevkini sergilediklerinden dolayı da edebiyatımızda ayrı bir önemi haizdir. Sözlü gelenekte manzum ve mensur yapıda, ama daha çok manzum özelliktedir.” (Kaya, 2021:

529). Böylece işlevsel açıdan oldukça zengin bir tür olma özelliği taşımaktadır. Bilmeceler manzum özellik göstererek aynı zamanda fonetikte bir ahenk oluşturmaktadır. Bu ahenk hem bilmeceyi daha kolay söyleyebilme yetisi kazandırmış hem de ilgi çekici yönünü şiirselliğe dökmüştür. Ayrıca “Bilmecelerin sorulması, cevabının istenmesi belli usuller çerçevesinde gerçekleşir. Cevabı bulmak için birtakım usul, teknik, tecrübe ve muhakeme gücüne ihtiyaç vardır.” (Kaya, 2021: 532).

Bilmece dediğimiz türün bir toplumun zekâ ve pratiklerinin sonucu olduğunu belirtmemizin yanı sıra toplumun değer yargıları ve bireylerin ruh dünyasıyla da ilişkilendirmek mümkündür. Nitekim “Şurası muhakkak ki, bilmeceler, doğrudan insan psikolojisiyle ilgili olup, onun kişiliğini geliştiren ve güçlendiren bir yapıya sahiptir.” (Kaya, 2021: 531). Toplumun sosyal ve kültürel hazinesini yansıtan bilmeceler de çay ve çaya ait çeşitli unsurlara rastlanmaktadır. Çay ve çaya ait unsurların çeşitli özellikleri anlatılarak mevzu olan “şey”in bulundurulması amaçlanmaktadır. Türk dünyasının çeşitli yerlerinden yer vermiş olduğumuz bilmeceler şu şekildedir: İlk olarak çay bitkisinin çeşitli fiziksel özellikleriyle oluşturulan bilmecemiz “Mesela karşılığı “çay bitkisi” olan bir bilmece şöyledir: Eniliği yorgan gibi, Uzunluğu urgan gibi.” (Duman, 2017: 116). Çay bitkisinin şekli açıdan tarif edilerek tahmin edilmesine çalışılmaktadır.

Çayın diğer özelliklerinin anlatılarak oluşturulduğu diğer bilmecelerimiz de vardır. Bu noktada çayın demi, kokusu, sıcaklığı, misafire sunulması gibi öğelerin yer aldığını görebilmekteyiz. “Karşılığı “çay” olan bilmecelere örnek olarak ise şunlar verilebilir:

1) 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
Boram boram tüterken
Önünde diz çökülür.” (Duman, 2017: 116).

2) Bölgeden bölgeye çeşitlilik gösteren bilmecelerden “Sırasıyla Konya ve Elazığ’dan derlenen şu bilmecelerin karşılığı da “çay”dır:

Bugün ben bir nesne gördüm
Bak etraftı kırmızı
Nefesi var canı yok
Akar kanı kırmızı

Çarşıdan aldım siyah
Evde oldu kırmızı

Kırmızıya boyadım
Misafire dayadım.” (Duman, 2017: 117).

3) Çaya ait gereçlerden “Karşılığı “çaydanlık” olan bilmece ise şöyledir:

Ocak başında oturur
Karnını küle batırır
Ortası yanar
Yanları kaynar
Kanadından kan damlar
Canlılar oturur
Cansızlar pervane döner.” (Duman, 2017: 117).

4) Çay kültürünün olmazsa olmazlarından “Karşılığı “bardak” olan bilmeceler ise şunlardır:

Attım atmaz
Yere batmaz
Yeminlidir
Yaya gitmez.

Bir çocuğum var
Gelen öper giden öper.” (Duman, 2017: 117).

5) Çay içmenin estetik şekle kavuşturulması sonucu tasarlanan, “Karşılığı “çay süzgeci” olan bilmecelere ise şunları örnek verebiliriz:

Delik başlı
Gözü yaşlı.

Elikli külüklü
Otuz iki delikli
Ya bunu bilirsin
Ya bu gece ölürsün.” (Duman, 2017: 117-118).

6) “Karşılığı “semaver”, “demlik ve bardaklar” olan bilmece:

Ortası yanar
Yanları kaynar
Kanadından kan damlar
Canlılar oturur
Cansızlar pervane döner.” (Duman, 2017: 118).

7) “Karşılığı “semaver”, “ateş”, “çaydanlık”, “çay”, “bardak” ve “adam” olan bilmece ise şöyledir:

Etrafı kaynar
Kanadından kan damlar
Canlılar oturur
Yanında cin uşakları oynar.” (Duman, 2017: 118).

8) “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.

Ortası yanar
Kenarı kanar
Tepesine kuş konmuş
Boynundan kan damlar.” (Duman, 2017: 118-119).

9) “Azerbaycan’da derlenen şu üç bilmecenin karşılıkları da “semaver”dir:
Yeddi gat içinde men gala gördüm
Üzünde abı var içinde narı
Yarısın ağ gördüm yarısın gara
Eyleyirek biz de ondan nubarı.

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

Yanları derya ortası od.” (Duman, 2017: 118-119).

10) “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
Yaprağını 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’imizde yetişeni
Bu satır bilmecemizin sonu
Bildiniz mi neymiş Rize’imizin sembolü
İsterseniz vereyim bir de ipucu
Üç yaprağı vardır bir de tomurcuğu.” (Duman, 2017: 119-120).

“Doğu Anadolu’da yaşayan Terekeme Türklerinin kültüründe semaverle ilgili olarak “Altı cehennem, üstü su” şeklinde bir bilmece (tapmaca) bulunmaktadır.” (Kuzucu, 2012: 520).

11) “Azeri Türkçesinin özelliklerini taşıyan nazım tarzındaki bilmecede ise semaverin özellikleri sıralanmıştır.

Baca guyu
Pıggıldar suyu
Nedendi, ha nedendi,
Bağrım başı zedendi.
Gırağı su, içi od
Gedin görün nedendi?
Haydı, haydı haraydı
Gedin görün ne haydı,
Kötüye bir od düşüp
Gedin görün ne haydı?” (Kuzucu, 2012: 520).

Bireysel ve toplumsal yaşamımızın özeti olan çay ve gereçleri nitelik, nicelik, biçim, içerik ve şekil açısından bilmecelere konu olmuştur. Böylece bilmeceler, çaya ait özellikleri sentezleyerek akıl yoluyla cevabı buldurmaya çalışmaktadır. Dolayısıyla kişilerin zekâsal gelişimine katkı sunmaktadır. Yer yer cevabı bulmakta zorlanan kişiler için de soruların daha çok detaylandırılarak irdelendiğine de rastlanılmaktadır. Çayın kazandığı çeşitli eğretilmelerin böylece Türk halk kültüründe bilmecelere sindiği görülmektedir.

9.1.3.5. Argoda Çay

Her toplumda olduğu gibi Türk toplumunda da görülen çeşitli kaba söylem biçimlerinin olduğu bilinmektedir. Argo her ne kadar küfür olarak algılansa da küfür dışında karşı tarafı incitecek, hakaret niteliğinde olan kaba ve söylenmesi hoş karşılanmayan her şey argo teriminin kapsamı içerisine girmektedir. Çay içmenin gündelik hayata yerleşmesiyle ortaya çıkan ve çay içmek için özel alanların başında gelen çayhane ve kahvehanelerin Türk toplum hayatında birer sosyo-kültürel mekânlar olduğu görülmektedir. Yine saymış olduğumuz mekânların genellikle erkekler tarafından yaygın şekilde kullanıldığı da kabul edilmiş bir gerçektir. Bu mekânların olmazsa olmaz içeceği ise çay olmuştur. Çay bu mekânlarda sohbetin kapısını açan, kişileri bir masa etrafına toplamayı sağlayan bir içecek özelliğindedir. Bu yüzden aşağıda yer vermiş olduğumuz çay etrafında oluşan argo terimlerin çoğu kahvehanelerde ve çayhanelerde ortaya çıkmıştır. İlk olarak Elazığ'da çay ocağında bir kişi çaya çok fazla şeker atınca karşıdaki kişi çocuk mu emziriyorsun diyerek karşı tarafı çocuk emziren bir kadına benzetmektedir. (K.2) Böylece argoya kaçan bu ifadeyle çayın çok fazla şekerli içildiğini kişi anlatmaya çalışmaktadır.

Çay sözcüğünün bazen sıklıkla kahvehane ve çayhane kültüründe ya da bu mekânlardan bağımsız çeşitli anlamlarda kullanıldığı da görülmektedir. “Çay sözcüğü Türk argosunda “esrar” anlamına gelir. Bazen de “genç kız” anlamında kullanıldığı görülür.” (Duman, 2017: 126). Yine çay istemenin argoda çeşitli hakaretlerle ya da çeşitli şekillerde istendiği görülmektedir. “Çek bir çay: Bir çay getir anlamında. Akşam gazetesinden: “Çek bir çay demli olsun!..” (Duman, 2017: 128) Ve “Kap iki çay da gel: İki çay getir anlamında.” (Duman, 2017: 128). Örneğin kahvehanede sıklıkla çaycıya bizi çayla, bizi sula ifadelerinin kullanıldığına rastlanmaktadır. (K.2, K.16)

Çaya ait unsurlardan sıklıkla akla gelen şeker unsuru için de çeşitli tabirler kullanılmıştır. Buna bağlı olarak anlatılan bir anılar şu şekildedir: “Mini-etekli: Tek şekerli yarım çaya denir.

1) *Burhan Esen'den: “Yap bir mini-etekli. Garsonların müşterileri ile teklifsizlikleri akraba çıkararak başlamaktadır. Şöyle yüzünüze bir bakar, nüfus dairesindeki kütüğünüzdeki yerinizi saptarlar:*

-Emret amca!..

-Hoş geldin beybaba!..

-Kahven nasıl olsun dayı!..

-Hop dedi abey!..

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

Müşteri tiryakiye benzemiyorsa, değerlendirme hemen şifrelenmiş, ocağa bildirilmiştir:

-Çay biir, zarif...

Ağzının tadını bilen biriyse:

-Çay bilir, ağır, diye bağrılmıştır.” (Duman, 2017: 127).

2) Halk arasında argo anlamda olan fakat neredeyse deyimleşmiş bir ifade olan “alakaya çay demlemek” sözünün anekdot şekline dökülmüş halini ise Duman'ın Çay Kitabından hareketle şu şekilde görmekteyiz: “Alakaya çay demlemek: Özellikle tutarsız, konuyla ilgisiz sözlerle alay etmek.

Hulki Aktunç'tan:

“Alakaya çay demle! Biz sana kızdan laflıyoruz, bu keriz anasının kızını anlıyor.” (Duman, 2017: 127).

3) Yine “Savaş Ay’dan: “Hüüp... Habere çay demle!.. Yahu güler misin ağlar mısın, şaşar mısın, n’aparsın haa?.. İzmir’de bir olay oluş ki kullara seza...” (Duman, 2017: 127).

4) Çay içmenin argo sembolünün ise “Çay içmek: Bit pazarı argosunda, bir alışverişten caymak.” (Duman, 2017: 128).

5) Çayın çok fazla tüketildiğini belirtmek için de kullanılan bir argo tabir ve hatırası şu şekilde anlatılmaktadır: “Kovada çay içmek: Büyük çay bardağında çay içmek.

Ercan Kazmaz’dan:

“Çayı, Kaptan’ın kova dediği büyük saplı bardakta içer. Eski Fatihlidir.” (Duman, 2017: 128).

Argoda kullanılan ifadelerin genellikle çay tüketiminde ve çay isteme esnasında ortaya çıktığı görülmektedir. Ayrıca kullanılan ifadelerde çayın kız ve kadın cinsiyet ayrımıyla değerlendirilerek, yakıştırmalar yapıldığı görülmektedir.

9.1.4.Türk Halk Temaşası

Geleneksel Türk tiyatrosu gölge oyunu, orta oyunu ve köy seyirlik oyunları olmak üzere üç kolda gelişim göstermektedir. Çalışmamızda gölge oyununda ve köy seyirlik oyunlarından birinde rastladığımız çay örneği aşağıda yer almaktadır.

9.1.4.1.Gölge Oyunu

Günümüzden eskilere gidince karşımıza eski İstanbul sokakları çıkmaktadır. Eski İstanbul sokaklarında ve Türkiye’nin pek çok yerinde özellikle ramazan gecelerinde oynanan meşhur bir oyun vardır: Karagöz ve Hacivat. Türk halk temaşası içinde gölge oyunu olarak bilinen Karagöz ve Hacivat, Türk toplumu içerisinde iki sınıfı temsil etmektedir. Karagöz; cahil diye nitelendirilen okumamış kesimi, Hacivat ise yarı aydın, yarı okumuş, yarı merkep yalamış kesimi temsil etmektedir. Oyun; Karagöz ve Hacivat’ın karşılıklı konuşması ve aradaki konuşmanın Karagöz tarafından ya yanlış anlaşılması ya da anlaşılması sonucu güldürmektedir. Güldürü ögesinin bu iki zıt tip üzerine kurulması oyunda çatışmayı/aksiyonu doğurmaktadır. Gölge oyununda, Hacivat ve Karagözden başka Zenne, Çelebi, Beberuhi, Yahudi, Arnavut vd. kişiler olmak üzere çeşitli tiplerin olduğu da görülmektedir.

Karagöz ve Hacivat bir gölge oyunudur. Oyundaki iki figür Karagöz ve Hacivat, bir ışık yardımıyla perde ya da deri bir unsur yardımıyla sahneye yansıtılmaktadır. Böylece figürlerin gölgeleri izlenmektedir. Oyunu kurgulayan yapan kişiye “hayali” ya da “hayalbaz” denilmektedir. Hayali adı verilen ustanın yardımcısına ise “yardakçı” adı verilmektedir. Karagöz ve Hacivat oyunu “küşteri” adı verilen meydanda oynanmaktadır. Meydana bu adın verilmesinin nedeni ise oyunun Şeyh Muhammet Küşteri sayesinde tanınmasıdır. Oyun dört bölümden oluşmaktadır. İlk olarak Mukaddime adı verilen bölüm yani giriş bölümüdür. Bu bölümde Hacivat sahneye gelir ve semai okur. Karagöz daha sonra gelir ve Hacivatla atışır. İkinci bölüm muhavere bölümüdür. Bu bölümde Karagöz ve Hacivat konuşurlar. Üçüncü bölüm ise fasıl bölümüdür. Asıl bölüm olarak, konular bu bölümde geçer ve yardımcı tipler de oyuna dâhil olmaktadır. Son bölüm ise bitiş’tir. Burada artık oyunun sonudur. Tartışma devam eder ve Hacivat, “Yıktın perdeyi eyledin viran, varayım sahibine haber vereyim heman” diyerek gider ve ardından Karagöz -“Her ne kadar sürç-ü lisan ettiysek affola.” diyerek o da gider ve oyun sonlandırılır. Karagöz ve Hacivat bir Türk gölge oyunu olarak dönemin sosyal yaşantısını, sosyal birikimini, toplumun gündelik yaşantısı gibi pek çok sosyokültürel değeri barındırmaktadır. Böylelikle gölge oyununda geçen çay olgusuyla bizler Türk halk kültüründe çayın ne tür işlevlere sahip olduğunu görebilmekteyiz. Bu nedenle aşağıda yer vermiş olduğumuz iki farklı gölge oyununda çayın iki farklı değerle karşımıza çıktığını görmekteyiz. İlk oyun şu şekildedir:

1) “Ramazan İkrarı

(Hacivat arkadaşını kapıda karşılar.)

KARAGÖZ-Merhaba Hacı Cavcav!...

HACİVAT-Ooooo, Merhaba merhaba! Dükkânıma hoş geldin, safalar getirdin Karagöz’üm!

KARAGÖZ-Sopalar falan getirmedim.

HACİVAT-Efendim, sözlerimi hemen yanlış anlamaya başladın. Sopalar olur mu! “Safalar getirdin!” dedim. Yani seni görünce rahatladım ve çok sevindim demektir.

KARAGÖZ-Amin, amin!...

Hacivat-Hele otur bakalım! Biraz dertleşelim.
KARAGÖZ-Hay hay, biraz dertdeşelim ama sen önce dükkânına gelen misafire ikramını yapsana!
HACİVAT-Aman Karagöz'üm, sen şaşırdın mı?
KARAGÖZ-Şimdi seni bir güzel pataklarsam, görürsün kimin şaşırdığını!...
HACİVAT-Allah Allah?... Şaka mı yapıyorsun, yoksa benimle alay mı ediyorsun?
KARAGÖZ-İkisi de değil!...
HACİVAT-Karagöz'üm Ramazan'dan haberin yok mu?
KARAGÖZ-Var... Şimdi eve gitti.
HACİVAT-O Ramazan değil, şu bildiğimiz Ramazan... Hani yılda bir kere geliyor ya!
KARAGÖZ-Haaa, Almanya'daki Ramazan'ı mı soruyorsun? Anasına bozmaya başlıyorsun.
KARAGÖZ-Köftehor, asıl sen benim sinirlerimi bozacaksın! Geçende uğradım da, hemen "Sana ne ikram edeyim Karagöz Beyefendi?" demedin mi?
HACİVAT-Canım dedim ama o zaman Ramazan gelmemişti.
KARAGÖZ-Köftehor, Ramazan'dan bana ne? Ona da geldiği zaman ayrı ikramını yaparsın!
HACİVAT-Yarabbi bana Ramazan sabrı ver!
KARAGÖZ-Sabri'yi falan karıştırma da ikramını yap!
HACİVAT-Allah Allah... Hem anlayamıyorum, hem de anlatamıyorum galiba! Yani sana şimdi çay, kahve, ayran falan ikram etsem utanmadan içecek misin?
KARAGÖZ-Hele sen ikram et de görürsün ne olacağını!
HACİVAT-Oruç değil misin, nasıl içeceksin?
KARAGÖZ-Hacı Cavcav, oruç senin başına mı vurdu? Ben onları içeceğim dedim mi? Senden çay, kahve, ayran falan istedim mi?
HACİVAT-Aman Allah'ım aklım karmakarışık oldu. Pekâlâ, ne istiyorsun Karagöz'üm?
KARAGÖZ-Benim gönlümden ne koparsa onu ikram et birader?
HACİVAT-Senin gönlünden ne kopuyor söyle de ikram edeyim öyleyse?
KARAGÖZ-Hah şimdi adam oldun! Benim gönlümden yarım kilo zeytin, peynir, bir avuç hurma, iki pide falan kopuyor Hacı Cavcav!
HACİVAT-Canım efendim yine anlayamadım? Tamam bunları ikram edeyim amma, ne biçim oruçsun, buraya öğlen yemeğine mi geldin?
KARAGÖZ-Hay hay, öğlen yemeğine geldim.
HACİVAT-Olmaz efendim, beni de günaha sokacaksın!
KARAGÖZ-Pataklarım ha! Bilmiyor musun, biz Ramazan'da öğle yemeğini de akşam yiyoruz.
HACİVAT-Öyle söylesene!... Demek ağzın kapalı?...
KARAGÖZ-Hay hay, ağzım, burnum, gözlerim, kulaklarım, kapalı amma seni pataklamak için ellerim kaşınmaya başladı.
HACİVAT-Efendim, elini kaşındıracak ne var? Ramazan'dan sonra bir gün uğra da istediğin ikramı yapayım.
KARAGÖZ-Olmaz Hacı Cavcav!.. Ağzım kapalı diye Ramazan ikramından kaçarsan ben sana dayak ikram ederim.
HACİVAT-Canım, anladım amma böyle ısmarlama ikram olur mu? Bir çay ikramı nerede, saydıkların nerede?...
KARAGÖZ-Köftehor, sen onları bana ikram edeceksin, ben iftarda sahurda benim hanım ile çocuklara ikram edeceğim.
HACİVAT-Hah hah hah! Öyle söylesene!... (Karagöz gider) (www.cocukakademi.com).

2) "Muhavere: Karagöz Çaycı

Hacivat (H)- Aman Karagöz bu hal ne?... Beline kırmızı peştamal sarmışsın ne yapacaksın?

Karagöz (K)- Görmüyor musun? Çayhane açtım, ba'de-ma çaycılık edeceğim...

H- Aman ne kadar güzel düşünmüşsün Karagöz, bak bu mesleği tebrik ederim. İnşallah epeyce para kazanırsın!..

K-Elbette kazanacağım, zaten kazanmak için bu mesleği ihtiyar ettim...

H- Lakin Karagöz, bir şeyi merak ediyorum. Çayhanede hangi çayı kullanacaksın?...

K-Bunu anlatmak biraz uzundur: Çünkü teferruatı ziyadedir.

H- Ne olursa olsun, ben mutlaka öğrenmek istiyorum.

K- Sen de bana çırak gelirsen bu ciheti izah ederim. Değilse beyhude geçirilecek vakim yok...

H- Gelirim Karagöz...

K- O halde anlatayım: Azizim, herkese aynı çaydan vermek caiz değildir. Bakarsın ki iki mükellef efendi gelir, güftar ve reftarları tamamıyla şarkçadır.

H- Yani şarkidir.

K- Hayır hayır, şarkı ile gazel ile münasebeti yok. Ben demek istiyorum ki etvar ile ahvali eski tarz olanlar gelirse onlara mükemmel Acem çayı.

H- peki, ama bazı züppeler olur, her kelimeye bir de Fransızca katarak söylerler...

K- Eyi ya, onlara da katıklı çay verimiz.

H- Bu da güzel Karagöz, lakin bir de bakarız ki köşede saçları dökük, sakalları karışık iki kişi oturmuş münhasıran siyasiyattan bahsediyorlar, ez-cümle İ'tilaf-ı Müselles'den, Rusya'nın efkâr-ı siyasiyesinden dem uruyorlar.

K- Onlara da dayarız a'la Rus çayını...

H- Lakin aklıma bir şey daha geldi. Karagöz, bugünlerde herkesi Adalar Denizi mesaili pek ziyade işgal ediyor. Gelip de çayhanenin bir kenarında saatlerce Midilli'den, Sakız'dan bahsedenlere ne vereceğiz?...

K- Onlara adaçayı verimiz. Hacivat! Münasip mi?...

H- Pek münasip!...

K- Tabii münasip olacak. Ben hiç münasebetsiz iş yapar mıyım?.. Bak başka bir şey daha düşündüm. Şimdi mevsim kıştır. Sabahları herkes sahlep içer. Onlar için de bir güğüm hazırlayacağım.

H- Aman ne iyi akıl!..

K- Ucuz veriyorlar, pek beğendiysen bir tane de sana alayım.

H- Ne alacaksın?..

K- Akıl!..

H- Ben de ciddi bir şey söylüyorsun zannettim. Haydi! meselenin ma-ba'dini anlat...

K- Güğüm yavaş yavaş ısınır, kaynamağa başlar, bir taraftan da müşterilerimin musahabesi derinleşir. Onlar İttifak-ı Müselles'den, İ'tilaf-ı Müselles'den öteden beriden ve bilhassa Arnavutluk ahvalinden bahsederlerken... Ben de diğer taraftan "Kaynıyor!.." diye bağırırım...

H- Bu neden sanki?

K- Çünkü onlar lafa dalarlar da sahlebi unutulur... Ben böyle bağırınca hatırlarına gelir... Birer birer "Ver bakalım, bana da, bana da..." demeye başlarlar, ben de sıra ile kadehleri dağıtırım.

H- Ne tatlı meşgale?..

K- Onun asıl tadı böyle kadehleri dağıtırken değil, bilahare paraları toplarken çıkar.

H- Eyi ama Karagöz, aklıma bir şey geldi de biraz midemi bulandırdı.

K- Galiba içinden bir sinek çıkarsa demek istiyorsun... Çünkü sinek küçüktür ama midemi bulandırır, derler.

H- Hayır, benim aklıma gelen şey o değil. Ya bu hepsinin parası olmaz da veresiye içmek isterlerse..

K-Tebaşire kuvvet, yazarız...

H- Eyi ama yazmaktan ne faide olur. Babıali Caddesi'nde muharrirler bir şey kazanamıyorlar, biz kahve kapısının arkasına tebaşirle yazmaktan ne kazanacağız?..

K- Orasında benim de aklım ermez...

H- Akıl ermeyecek şey değil, düşün taşın.. Eğer çaylarımızı, sahleplerimizi ötekine berikine böyle bad-ı heva içirirsek sonra biz ne içeriz?. Burasını halelt!..

K- Hallettim Hacivat hallettim... Biz üzerine soğuk su içeriz!.. (Kuzucu, 2012: 476-477-478).

Karagöz ve Hacivat'ın yukarıdaki iki farklı oyunda farklı şekillerde çayı değerlendirdikleri görülmektedir. İlk oyunumuz Ramazan İkramında: Karagöz, çayı öğle vakti içilen keyif çayı diye nitelendirdiğimiz çerçevede görmektedir. Yani adeta öğlen vaktinde bir mola vermiş de üzerine afiyetle bir çay içmek istemektedir. Böylece çay akla direkt çayın keyif olgusuyla birleşerek mutluluk ve huzur vereceği hissettirilmeye çalışılmaktadır. İkinci oyunda ise Hacivat'ın çaycı olmaya karar vermesiyle birlikte her milletten insana farklı bir çay çeşidi sunabileceğine dolayısıyla dönemde yer alan çay çeşitlerine ve çay parası deyimine değinmektedir. Böylece çay; çay çeşitleri, çaycılık gibi türlü kavramların oyunda yer aldığı görülmektedir.

9.1.4.2. Köy Seyirlik Oyunları

Türk sosyal hayatının bir diğer unsuru ise köy seyirlik oyunları olmuştur. Genellikle kırsal kesimlerde belli dönemlerde ve uzun kış gecelerinde eğlenceli vakit geçirmek amacıyla amatör oyuncular tarafından oynanan oyunlardır. Oyunu oynayan kişiler usta olmamakla birlikte iyi derecede taklit yeteneğine sahip kişilerdir. Çünkü köy seyirlik oyunlarının temeli taklide dayanmaktadır. Dolayısıyla doğaçlama gelişmektedir. Genellikle köy meydanında oynanmaktadır. Oyunların adları ve çeşitleri yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Böylelikle oyunlar geleneksellik havası içerisinde her yörenin kültürel özelliklerini taşımaktadırlar. Kültürel özellik denilince akla gelen unsurlardan çayın olumsuz özelliğini vurgulayan köy seyirlik oyunumuz şu şekildedir:

“Tarla Sürme Oyunu-İki kardeş babalarından miras tarlayı bölüşemeyince ürünü pay etmeye karar verirler-Bölüşme sırasında kurnaz kardeş iyi parçaları almak ister-Öbür kardeş razı olmayınca Muhtar’ ürünü bölüştürsün diye giderler-Muhtar ürünü bölerken yarısını kendine alır-Kalan ürün işe yaramayınca kurnaz kardeş sahtekârlık yapmaya kalkar, boş tuluğu değirmenciye, dolu diye verir-Değirmenciyle çıkan tartışma hâkim önüne dek gider –Hâkim değirmenciye haksız çıkarır-Değirmenci bu durumda rüşvet yemeye karar verir-Öteki kardeş de değirmenciye kandırmak ister-Değirmenci farkına varır, kardeşi döver- Kardeş, kurnaz kardeşe durumu anlatır,-Kurnaz kardeş olayı demli çayın yaptığı sinire yorar-Krdeş, kendinin de demli çay içtiğini, sinirlendiğini söyler ve kurnaz kardeşi bir vuruşta öldürür-Kardeş durumdan Muhtar’ı haberdar eder-Muhtar, kardeşi mahkemeye götürür-Hâkim kardeşi hapse atar, manlını mülkünü Muhtar2a verir.” (www.sahne-de.blogspot.com). Tarla Sürme adı verilen köy seyirlik oyununda çayın kişilerde sinirlilik yapabileceğini vurgulayarak birçok türdeki işlevinin aksine burada olumsuz bir özelliğine atıfta bulunmaktadır.

9.1.5. Âşık Edebiyatı

Âşık adı verilen kişiler genellikle saz eşliğinde çeşitli eserleri doğaçlama şekilde icra eden kişilerdir. Bu nedenle bu edebiyat koluna Âşık Edebiyatı denilmiştir. Âşık edebiyatı içerisinde âşık atışmalarının oldukça önemli olduğu görülmektedir. Nitekim aşağıda yer verilen atışma örnekleri bunu göstermektedir.

9.1.5.1. Atışmalarda Çay

Âşık edebiyatı içerisinde yer alan âşık atışmaları aslında oldukça eğlenceli zamanlardır. Atışma denildiğinde akla gelen olumsuz niteliğin dışında kalan ve âşıkların sazları eşliğinde birbirleriyle belli kurallar çerçevesinde karşılıklı söyleşip, atıştıkları güzel bir değer olma özelliği taşımaktadırlar. Âşıkların toplumun tüm kesimlerinde kabul gördüğü görülmektedir. *“Âşık edebiyatı, yalnız sosyal bir sınıfa veya dini bir topluluğa özel bir edebiyat değil; birbirinden farklı, çeşitli çevrelere, çeşitli tarikat ve meslek mensuplarına, farklı beğeniye sahip insanlara seslenen, çeşitli zümreler arasındaki ortak bir edebiyattır.”* (Artun, 2001: 36). Nitekim âşık için yapılan şu tanımlama bu edebiyatın önemini göstermektedir: *“Âşık Türk töresine bağlı olup elinde sazı dilinde Türkçe deyişleri ile toplum içinde yaşayan, halk kaynağından kana kana içen gönül adamıdır.”* (Yardımcı, 2015: 112).

Âşık edebiyatında saz eşliğinde söylenen şiirlerin eleştiri özelliği taşıdığı da görülmektedir. Toplumun beğenilmeyen, eksik yönlerini dile getirmekle birlikte didaktik özellikler taşımaktadır. *“Âşık edebiyatının taşlama şiirlerinde toplumun çeşitli kesimlerindeki dengesizliklerin, çelişkilerin ustalıkla taşlanıp, eleştirildiği görülür. Âşıkların öğütleme türü koşmalarında, halkı bilinçlendirmeyi, aydınlatmayı, bilgilendirmeyi ilke edinen bir tavır ve çaba görülür.”* (Artun, 2001: 45).

Usta-çırak geleneği içerisinde yetişen âşıklar yetiştikleri ustayı en iyi şekilde temsil etmeye çalışırlar. Çayın bitki ve aynı zamanda kültür coğrafyası Rize’de yetişen Özkan Avcı’nın ve Ahmet Kabil’in çayı çokça andıkları atışmayı Duman şu şekilde aktarmıştır: “İlk atışmada Rizeli Özkan Avcı ve Ahmet Kabil, 1988 yılında, Rize’de yapılan “Karşıberi Atma Türkü Yarışması”nda karşı karşıya gelirler.” (Duman, 2017: 87).

1) Ahmet: Çay toplaya toplaya karadi ellerumuz
Özkan: Çayın yorgunluğundan görmeyi gözlerimiz

Ahmet: Kontanjan vardır diye gene kaçtı uykumuz
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 bermeyi dinumuz

Ahmet: Bize kim bakıyorsa valla ona oyumuz
Özkan: Çok fakırluk 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.” (Duman, 2017: 87-88).

2) “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 toplayi

Cevahir: Topladuğu çayları bu Cevahir satay
Ahmet: Çay radyasyonlu die bu Rizeli ağlayi

Cevahir: Ha bu Rizeli şimdi fabrika da yapay
Ahmet: Bak gene canım çekti dayi demle o çayı

*Cevahir: Bakıyorum çayluktan erken aldın voltayı
Ahmet: Çayın işi bitince baluğa sal oltayı.” (Duman, 2017:88).*

3) “1993 yılında, Rize’de yapılan “Karşıberi Türkü Atma Yarışması”nda Ahmet Kabil ve İlyas Kazdal atışirlar. Ahmet, Salaha Çay adlı fabrikanın kantarcısı olmuştur:

*Ahmet: Yağmur yağdı kesmedi kontanjanın dolmayı
İlyas: Eksper seçtirmeden çayımızı almayı*

*Ahmet: Taşudım 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 müü Ahmet'i cemaat çayluklara." (Duman, 2017:89-91).

4) "Taşköprü Köyü'nden Osman Efendioğlu ile Rize-Dağsu Mahallesi'nden Salih Avcı 1985byılında, "Rize Çay ve Turizm Festivali"nde atışırılar." (Duman, 2017:91).

"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 kaçti
Etrafi da bi ara

Salih: Dokuz tane çocuk var
O kıyamaz onlara

Osman: Ekisper bulursa mi
Düşecek oni dara." (Duman, 2017:91).

Âşıklık kültürünün yansıması olan atışmalar, çaya ait farklı özellikleri bazen eleştirel bazen de daha sempatik şekilde işlemektedir. Bununla birlikte bazı âşıkların çay üzerine şiirleri de bulunmaktadır. Âşık Rüknettin'in yazdığı destan şiir şeklindeki çay şiiri ise şu şekildedir:

Destan-ı Çaycu

"Doyur Cenevizi Rüknettin
Kırmızı olmalı torbamız

Kar üstüne sıcak yay
Kadınlar şarabı destisi ile götürür
Lodosun kokusu çıkmış
İki dakikada çıkıyor gazete
Meyhoş kokusuna simit
Rüknettin şu koca kule gökçıban
Eril bir koku var aşına olduğunda
Gece üçte diyorum gel
Ay ile kol kola ve sarhoş
Rüknettin demsiz çay satar
Galatayı göre göre hem de
Kedilerle bıyık burar
Çirozlarını sayar Eleni
Islak adam vesselam
Kepenleri açınca huysuz kalp çarpıntısı
Kapayınca ağlamaklı saz tıngırtısı
Kimseden çekinmez lafını esirgemez
Esrimeden dönmez tezgâhından
İki kalemi kulağına dudağına
Kaderine çizerken
Uykusuz umutsuz kalıverir
Süpürgeye sarılıp uyumuş bir gece
Sandalyeden odası var
Kırptıktan yastığı
Kiremitliği sac
Lambayla konuşur
Her gece yatmadan:
Güldür Mevla yüzümü
Unutayım dünümü
Gönlümdeki kördüğümü
Çözüver kurbanın olam
Rüknettin Cenevizlileri doyur
Sabah beş çayına gözlerini buyur
Hasretle buhurdan damıt
Biraz da sen eyle vakit
Kahpe dünyanın yalan bucağından
Kör âşık Rüknettin
Çaycı hem de.” Âşık Rüknettin (www.edebiyatdefteri.com.tr).

Böylelikle âşık edebiyatında çayın atışmalara konu olduğu görülmektedir. Ayrıca bazı âşıkların ise çaya şiir yazdığı görülmektedir.

9.1.6. Tekke Tasavvuf Edebiyatı

Türk halk edebiyatı üç kolda gelişim göstermektedir. Bu kolun üçüncü ayağı olan Tekke-Tasavvuf edebiyatı; Allah aşkını, inancını ve Allah’a olan bağlılığı çeşitli türleri sayesinde dile getiren bir bölüm olma özelliği taşımaktadır. Tekke-Tasavvuf edebiyatı denildiğinde akla ilk olarak ilahiler gelmektedir. Daha sonra ise diğer türler gelmektedir. Buradan hareketle bu halk edebiyatı kolunun inanç dairesinde şekillendiğini söyleyebilmekteyiz.

Ayrıca bu başlık altında yer alan türlerde sıklıkla Allah aşkı ile yanmak ve bu şekilde cenneti hak etmek gibi bir sonuç aranmaktadır. Bu olgu cennet-cehennem yani ahiret inancının Müslümanlıkta ne kadar büyük ve önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Nitekim tasavvuf inancında sıklıkla Allah’ın gizli bir hazine olduğu ve kâinatı yaratarak bilinmeyi murad ettiği söylenmektedir. Bu açıdan bakıldığında tasavvufçular kâinattaki her şeyde yaratıcıdan bir iz aramışlardır. Tasavvuf edebiyatında karşımıza önemli isimler çıkmaktadır. Bunlar Hoca Ahmet Yesevi, Hacı Bayram Veli, Beyazid-ı Bestami gibi isimlerdir.

Tekke-tasavvuf edebiyatı inançla şekillenmiştir. Dolayısıyla Allah’a çokça dua etmek, ibadet etmek ve yalvarıp yakarmak kulun mertebesini yükseltir felsefesiyle hareket

edilmektedir. Tam da bu durumda karşımıza çay çıkmaktadır. Çayın farklı özellikleri Allah'a uzun süre ibadet edecek şekilde ibadetle uğraşan kişiler olan sufileri uyanık tutmuştur. Bu yüzden tekke-tasavvuf edebiyatında çay adı verilen içecek oldukça kıymetlidir.

9.1.6.1. İlahiler

Türk milletinin İslamiyet inancıyla tanışmasıyla başlayan süreçte Müslümanlığın topluma yerleştiğini görmekteyiz. Dini inanışın şekillenmesiyle birlikte inanç kavramı Türk halk kültüründe edebi ürünleri etkilemiştir. Böylece Allah aşkının çeşitli şekillerde işlendiği bir tür olan ilahiler ortaya çıkmıştır. “*Dini ve tasavvufi halk edebiyatının en fazla sevilip kullanılan bir türü olan ilahi'nin kelime anlamı “Allah'a ait-Allah'a mahsus” demek olduğu için ilahilerde Tanrı sevgisi, Tanrı'nın kudreti ve her türlü dini konular işlenir.*” (Yardımcı, 2015: 365). İlahiler derin bir Allah aşkını anlatarak kula Allah'ı hatırlatmaktadır.

İlahilerin Tekke-Tasavvuf edebiyatındaki tekkelerde farklı adlar aldığı görülmektedir. “İlahi, dini Türk musikisinde kullanılan şekillerin başında gelir. Daha çok tekkelerde gelişen ilahi türüne, Bektaşiler Nefes, Mevleviler ayin, Gülşeniler Tapuğ, Halvetiler Durak, diğer tarikat ehli olanlar ise Cumhur adını vermişlerdir.” (Yardımcı, 2015: 365). Dolayısıyla genel olarak bakıldığında ilahiler için denilebilir ki “İlahiler, tasavvuf görüş ve anlayışını anlatan, bunun inceliklerini, ilahi hikmetleri ve sırları dile getiren malzemeler olup herhangi bir tarikatın izini taşımaksızın Tanrı'yı öven, Tanrı'nın büyüklüğünü ve gücünü telkin eden şiirlerdir.” (Yardımcı, 2015: 365).

İlahi kavramı ve etki alanı çayla bağdaştırılmıştır. “Çayın tasavvuf hayatındaki önemi, uyarıcı etkisiyle sufilerin uykularının kaçması ve bundan dolayı daha fazla ibadet edebileceklerini düşünmüş olmalarından ileri gelir. Ayrıca, zikir aralarındaki dinlenmelerde semaverin etrafında yapılan dini ve dünyevi sohbetin, gönülleri tedavi etmekte etkili olduğuna inanılmıştır.” (Kuzucu, 2012: 333). Sufiler daha çok ibadete yönelmek için çayı ve sıklıkla semaver çayını tercih etmişlerdir. Böylelikle çayla birlikte semaver de oldukça değer kazanmıştır. “İşte tıbbi açıdan beyin ve vücudun diğer uzuvlarına sağladığı faydalarla çay, Allah'ın bahsettiği nimetlerin en büyüklerinden biri kabul edilmiş; semaver ise manevi yönden gönüllere safa veren bir ortam hazırlanmasından dolayı şifahaneye benzetilmiştir.” (Kuzucu, 2012: 333).

Çay etrafında oluşan gelenekte, “*Sessizlik içinde yudumlanan çay (mey) insanı başka âlemlere taşır. Semaverli çay sohbetlerini çok seven Es-Seyyid Osman Hulusi Efendi semaver hakkında şöyle der:*

1) *Semaver yar u yararıyla hazır
Çiçek altında teşrifine nazır
Zaman hoştur, zemin hoştur, mekân hoş
Bu hoş demde hoş olup gel misafir.*” (Duman, 2017: 92).

2) İlahi (Çay Mersiyesi)

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

*Semaveri yakamı
Gani eder Hak anı
Görelim Pir Sultan'ı
Bu sohbetin içinde
Verin çayı içelim
Bu âlemden göçelim
Hak batılı seçelim
Bu sohbetin içinde*

*Bunda çayı içtiler
Bu cihandan geçtiler
Kanatlamp uçtular*

Bu sohbetin içinde.” (Duman, 2017: 94).

3) Çay İlahisi

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

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

*Çayın rengi güldendir
Doldurulması sizdendir
İçin âşıklar için
Çay sahibi bizdendir.” (Duman, 2017: 94).*

4) Çay İlahisi

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

*Aşk elinden pay doldur
Bçyle 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
Mevlasıyla 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 kapısın açar
Âşıklara nur saçar
Bilmeyen ondan kaçar
Doldur bacım çay doldur

Bağlantı...

Erenlerin durağı
Nurdan yansın چراغی
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. ” (Duman, 2017: 94-96).

5) “Semaver Kasidesi

*Semaveri kurdum düze
Gelin kardaşlar bize
Hak yetişsin imdadımıza*

*Yan semaver dn semaver
Limon şeker çay semaver*

*Semaverin suyu iek
Gelin kardaşlar çay içek
aysız meclisi ne idek*

*Yan semaver dn semaver
Sana kurban can semaver*

*Semaverin musluğu var
oban gibi ıslığı var
Dervişlerle dostluğu var*

*ay içelim çay içelim
Nefs-i hevedan geçelim*

*Semaverin hocası var
Kafkaslarda nicesi var
Buhara ’da ycesı var*

*Yan semaver dn semaver
Atamızdansen yadigr. ” (Duman, 2017: 96).*

6) ayname

*Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Ksly barıştırın
Hüner senin ay semaver*

*Semaveri kurduk düze
Bu tarikat cümlemize
Pirim etsin himmet bize*

Hüner senin ay semaver

*Semaverin bacası var
Karbağ ’da ycesı var
Kafkasya ’da hocası var*

Hüner senin ay semaver

*Semaverin ayı iek
Gelin ihvanlar çay içek
ay olmayan meclisi geçek*

Hüner senin ay semaver

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

Hüner senin ay semaver

Semaverin rengi sarı
Bardakları gülden arı
Şule verir kalbe nuru

Hüner senin ay semaver

Semaver benzer coşkuna
Aşk başından taşkına
Yansın Allah'ın aşkına

Hüner senin ay semaver

Semaverin rengi beyaz
Beyaza ederler niyaz
Terakkisi güzel avaz

Hüner senin ay semaver

Semaverin kulpu iki
Hiç durmadan çeker zikri
İçtik çayı ettik şükrü

Hüner senin ay semaver

Ortaya kurulur masa
Tepsiye dizilir kâse
Âşıklar gelir hevese

Hüner senin ay semaver

Semaverin musluğu sarı
Çoban gibi ıslığı var
Müritlere dostluğu var

Hüner senin ay semaver

Çay suyu taştan süzülür
Hasretim canım üzülür
Divanın elde gezilir

Hüner senin ay semaver

Çayın dirhemi bir altın
Tücacrından aldım satın
Mest eder âlemi bütün

Hüner senin ay semaver

Semaveri kim gargadı

*Çekti ciğerim dağladı
Anı gören kan ağladı*

Hüner senin ay semaver

*Akşamdan çaya başlanır
Suyu tükense aşlanır
Yârim bundan pek hoşlanır*

Hüner snein 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 snein 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.” (Duman, 2017: 97-98).

7) Çayname-Çay İlahisi

*“Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Âşıkları kavuşturun*

*Yan semaver dön semaver
Daim Allah der semaver*

*Semaveri koydum taşta
Taş yarıldı baştan başa
Yaşa şeyhim sen çok yaşa*

*Yan semaver dön semaver
Sende bir hal var semaver*

*Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Şeyhim ile dostluğu var*

*Hüner sende can semaver
Sende bir hal var semaver*

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

*Yan semaver dön semaver
Hüner sende can semaver*

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

*Yan semaver dön semaver
Kayna yan da coş semaver*

*Semaverin kulpu aldan
Getir sağdan götür soldan
İhvan çıkmaz doğru yoldan*

*Yan semaver dön semaver
Sende bir hal var semaver*

*Semaveri koydum taş
Yaşa şeyhim sen çok yaşa
Nüfuzu da geçer taş*

*Yan semaver dön semaver
Hüner sende can semaver*

*Semaverin altı çiçek
Getirin çayları içek
Çaysız meclislerden geçek*

*Yan semaver dön semaver
Daim Allah der semaver.” (Duman, 2017: 99).*

8) Çay İlahisi

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

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

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

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

Kısa söyle Çoban yeter
Söz pirindir bilen tutar
Âşık yar elinden kanar
Gelin bu çay sohbetine.” (Duman, 2017: 100).

9) Semaver

“Geliniz ihvanı vefa
Çay âleminde saf
“Veşrebu vallahu afa”
Yan semaver can semaver

Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Gerginleri barıştırın
Yan semaver can semaver

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

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

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

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

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

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

Recai pek müptelası
Cürmün afede Hüda'sı
Hafızların ilticası
Yan semaver can semaver.” (Duman, 2017: 101).

10) Semaver

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

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

Çayı Akkuyruk olmalı
Suyu temizce dolmalı
Hoca'nın keyfi gelmeli
Yan semaver can semaver
Semaverin bacası var
Kafkas'ta en yücesi var
Buhara'da hocası var
Yan semaver can semaver

Köpürür benzer Coşkun'a
Aşkı ağzından taşkına
Deli Molla'nın aşkına
Yan semaver can semaver.” (Duman, 2017: 102).

11) “Semaverin bacası var

Karabağ'da yücesi var
Kafkasya'da hocası var
Hüner senin ay semaver

Semaverin rengi sarı
Bardakları gülden arı
Şule verir kalbe nuru
Hüner senin ay semaver

Semaverin rengi beyaz
Beyaza ederler niyaz
Terakkisi güzel avaz
Hüner senin ey semaver

Semaverin kulpu iki
Hiç durmadan çeker zikri
İçtik çayı ettik şükrü
Hüner senin ay semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ısılığı var
Müritlerin dostluğu var
Hüner senin ay semaver

Ortasında ateş yanar
Gıragında sular kaynar
Müritlerin kalkar oynar
Hüner senin ay semaver.” (Kuzucu, 2012: 500-501).

12) “Semaverin çayı çiçek
Gelin ihvanlar çay içek
Çay olmayan meclisi geçek
Hüner senin ay semaver

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

Semaverin çayı güzel
Semavere güller bezer
Müritlerim kalkar süzer
Hüner senin ay semaver.” (Kuzucu, 2012: 502).

13) “Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Küsülüğü bariştirin
Hüner senin ay semaver

Semaveri kurduk düze
Bu tarikat cümlemize
Pirim himmet etsin bize
Hüner senin ay semaver

Semaver benzer coşkuna
Aşk başından taşkına
Yansın Allah'ın aşkına
Hüner senin ay semaver

Ortaya kurulur masa
Tepsiye dizilir kâse
Âşıklar gelir hevese
Hüner senin ay semaver

Semaveri kim gargadı
Çekti ciğerim dağladı
Anı gören kan ağladı
Hüner senin ay semaver

Akşamdan çaya başlanır
Suyu tükense aşlanır
Yârim bundan pek hoşlanır
Hüner senin ay semaver

Semaveri halleyleyin
Çay kandilin bol eyleyin
Dili dudak bal eyleyin
Hüner senin ay semaver. ” (Kuzucu, 2012: 502-503).

14) “Semaverin neyler malı
Kümeçisi Hazret 'Ali
Biz Allah 'ın yahşi kulu
Hüner senin ay semaver

Ortasında aşk ateşi
Kenarında gözler yaşı
Semaya kaldırmış başı
Hüner senin ay semaver. ” (Kuzucu, 2012: 503).

15) “Gül bülbülü çok sever
Daima Hakk 'ı över
Çayı koyu demleyin
Şeyhim çayı çok sever

Gül bülbülsüz açılmaz
Çay lüzumsuz içilmez
Nakşiler, Kadiriler
Sohbetinden geçilmez

Çayın rengi güldendir
Doldurması sizdendir
İçin âşıklar için
Çay sahibi bizdendir. ” (Kuzucu, 2012: 504).

16) “Kimselerin akli ermez
Çay sohbetinin hikmetine
Çünkü ezelden uğramış
Mürşidinin hikmetine

Lezzeti cennet şarabı
Abad eder içen harabı
Gönülde hikmet dolu kitabı
Dolar bu çay sohbetine
Lezzetini içen bilir
İki cihandan geçen bilir
Türlü mercan saçan bilir
Gelin bu çay sohbetine

Münkir olan işret sanar
Saki camı meyi sunar
Âşık pir elinden tanar
Gelin bu çay sohbetine

Kısa söyle çoban yeter
Söz pirindir bilen tutar
Âşık yar elinden kanar
Gelin bu çay sohbetine. ” (Kuzucu, 2012: 503).

17) “Çayda deva, çayda şifa
Çayda vefa, çayda sefa
Bunu bilmez ehl-i vefa
Çay içelim, çay içelim

Geldi hengâm-ı herem
Gayri gûnahtan geçelim
Mey'i yakuta bedel
Çay içelim çay içelim
Nefs-i hevedan geçelim.” (Kuzucu, 2012: 506).

18) Çay İlahisi (Muhammed İlhan)

“Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Bülbül aşkın ceminde,
Dök çayı gül renginde,
Erenler meclisinde,
Doldur âşık çay doldur.
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Çay piştiyse getirin,
Âşıklara içirin,
Çok salavat getirin,
Doldur sofî çay doldur.
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Çaylar geldi kopkoyu,
Açılsın cennet yolu,
Girsin müminler soyu,
Doldur kardeş çay doldur.
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Erenlerin durağı,
Nurdan yansın çırağı,
Cennet olsun durağı,
Doldur kardeş çay doldur.
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Çayları koydum düze,

Şeyhim himmet et bize,
Şifadır cümlemize,
Doldur derviş çay doldur,
Şifadır cümledenize,
Doldur derviş çay doldur,
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.

Bardaklar kaynaşıyor,
Zakirler ağlaşıyor,
Âşıklar kavuşuyor,
Doldur hacı çay doldur.
Doldur âşık çay doldur,
Aşk elinde pay boldur,
Böyle meclis bulunmaz,
Allah! Deyip çay doldur.” (www.ilahilersozu.com.tr).

19) Çay İlahisi (Ensar Kardeşler)

“Âşık olan mest olur, Mevlasına dost olur
Bu çayda şifa bulur, doldur kardeş çay doldur
Çayları har eyleyin, şekeri bol eyleyin
Çok çok zikir eyleyin, doldur kardaş çay doldur.
Aşk-ı Muhammed, Dost-u Muhammed, Can-ı Muhammed
Demliğin rengi sarı, üç bardaktır kararı
Fazla iç yok zararı, doldur kardeş çay doldur.
Çayları koydum düze, Şeyhim himmet et bize
Şifadır cümlemize, doldur kardeş çay doldur.
Aşk-ı Muhammed, Dost-u Muhammed, Can-ı Muhammed
Çay piştiyse getirin, dertlilere içirin.
Çok salavat getirin, doldur kardeş çay doldur.
Bağla beni aşk atasına yar yar yar
Çözülmesin divaneler, yar yar yar
Yar mürşidim yar yar yar
Başka kapı kabul etmez yar yar yar
Bu derdime sözler yetmez yar yar yar
Yar Mürşidim yar
Yar Sultanım Yar
Yar Kurbanım Yar
Bardak kaynaşıyor Allah der
Âşıklar kavuşuyor, doldur kardaş çay doldur.” (www.ilahilersozu.com.tr).

20) Doldur Derviş Çay Doldur

“Gül bülbülü çok sever
Her zaman Hakkı över
Çayı koyu demleyin
Pirim çayı çok sever

Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur

Çayın rengi güldendir

*Doldurması sizdendir
İçin a dostlar için
Çay sahibi bizdendir*

*Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur*

*Gül bülbülsüz açılmaz
Çay limonsuz içilmez
Meclis bu meclistir bil
Böyle sohbet geçilmez*

*Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur*

*Gönülden diyelim Allah
Dermanımız Kelamullah
Okuruz inşallah bunu
Zuhur eder aşkullah*

*Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur*

*Katılın geçek nura
Kavuşalım biz huzura
Dergâhımızda çay var
Doldur derviş çay doldur*

*Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur*

*Gelenlere şifadır
İçenlere devadır
Aşkullahta zevk vardır
Kazanca hoş gelir*

*Doldur derviş çay doldur
Doldur kardeş çay doldur
Böyle meclis bulunmaz
Allah diyerek çay doldur.” (www.ilahilersozu.com.tr).*

21) Çay İlahisi (Ender Doğan)

*“Çayın rengi güldendir, doldurması sizdendir
İçin âşıklar için, çay sahibi bizdendir.*

*Bu meclisin meyi çay, dostlar bekler iyi çay
Bunca şerbet içinde, içecekler beyi çay*

*Tiryaki olduk çaya, mevlam hayıra saya
Demi gaflet olmasın, olsun tevhide maya*

*Güzel seven uşşakız, ta ezelden çayyaşız
Tabip arama başka, gayrısına ağyarız*

*Bizde içecek çaydır, içenler ölmez haydır
Çaydan zevk almayanın, demi ah ile vaydır.*

*Demlik boyun eymeze, yârin eli deymeze
Neyleyim ki şarabı, çay tadını vermezse*

*Kalkar kalbin kasveti, gel ondan al hikmeti
Ol tatlı şeker dahi, çaydan buldu vahdeti*

*Çaydan mana zikirdir, içer iken fıkirdir
Çayı abdestli içmek, mürşidin telkinidir.” (www.ilahii.com.tr).*

Tüm ilahi örnekleri göstermiştir ki çay denilen unsur tasavvuf edebiyatının önemli bir parçasıdır. Ayrıca çay’ın ibadete araç seçilmesi ve semaver-çay kültürünün tekke-tasavvuf edebiyatında sufileri meclislerde biraraya getirerek dayanışmayı, muhabbeti arttırdığını görmek de mümkündür.

9.2. Giyim-Kuşam, Süslenme

İnsanoğlunun temel amaçlarından biri de hayatta kalmaktır. Hayatta kalmak ve hayata tutunmak için nasıl ki beslenmesi gerekiyorsa değişen doğa koşullarında bireyin hayatta kalması için kıyafet ihtiyacını karşılaması gerekmektedir. Doğa insan seçimleri üzerinde pay sahibidir. Dolayısıyla değişen mevsim koşullarında insanoğlunun yaz aylarında sıcaklıktan çok etkilenmemesi için yaza uygun kıyafetler kış mevsimi için de soğuğa dayanıklı hale gelmek için kıyafet seçmesi gerekmektedir. Ayrıca insanoğlu yaşadığı coğrafyanın çeşitli özelliklerine göre kıyafetlerini tasarlamıştır. Özellikle yaşadığı coğrafyanın fiziki ve kültürel şartları giyimi-kuşamı etkilemiştir. Türk halk kültüründe çay adı altında Rize’den hareketle giyim-kuşam üzerinde çay bitkisinin etkisinden bahsetmeye çalışacağız.

9.2.1. Çay Toplama Kıyafeti

Çayın içinde yetiştiği topraklar olan Rize, Karadeniz’in göz bebeği yerlerinden bir tanesidir. Bölgenin geçim kaynakları içerisinde yer alan çay bitkisinin yöre üzerinde doğurduğu bir etki de giyim-kuşam üzerine olmuştur. Yörede çay hasadının genellikle kadınlar tarafından yapıldığı görülmektedir. Dolayısıyla çay hasadı çay toplamak için çeşitli geleneksel kıyafetleri ortaya çıkarmıştır. Bu geleneksel kıyafetlerin ise yer yer çay toplama esnasında giyildiği görülmektedir. Rize’de çay genellikle kadınlar tarafından toplanılmaktadır. Bu nedenle çay bitkisinin kadın kıyafetleri üzerinde daha etkin olduğunu söylemek mümkündür. Geleneksel bir tavırla kadınların giymiş olduğu kıyafetler anlatılmaya çalışılacaktır.

İlk olarak çay toplama kıyafetleri içerisinde yer alan bir giysi çeşidinin Salman’dan hareketle dolaylı olarak öğrenmekteyiz. “Çay toplamada ve bağ-bahçe işlerinde kullanılışı: Bele bağlı dolaylığın iki ucu kaldırılarak bel kemerine sokulur. Böylece dolaylığa bir torba şekli verilmiş olur. Bu torba, elle toplanan çay, sebze ve meyvelerin biriktirilmesine elverişli bir hal alır.” (Salman, 2007: 184). Dolaylı gereksinim taşıyan bir aksesuar giysi olarak yöre kadınında görülmektedir. İkinci olarak Karadeniz yöre kültüründe baş kısmı için kullanılan çeşitli giysiler vardır. Kadınlar kapalı olduğu için bu giysileri tercih etmektedirler. Bunlardan bir tanesi şifon’dur. “Şifon: Kenarları pul boncuklarla işlenmiştir. Köşe kısmı alın üzerine gelecek şekilde örtülür. Karşıda kalan çapraz köşe de arkadan bele doğru sarkıtılır. Siyah renkli olan şifon eşarp, ipek iplikle dokunmuş ince ve şeffaf bir kumaştır.” (Salman, 2007: 185).

Bir diğer başa giyilen unsurun da puşi olduğu görülmektedir. Bu giysinin Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki adı da puşi’dir. Fakat Karadeniz yöresinde farklı adlar da aldığı görülmektedir. “Şay/Şar (Şayak-Puşi): Rize’de şay ve şar olarak adlandırılan bir örtü, şifonun üzerine

bağlanır. Arkadan öne doğru dolaştırılarak getirilen şay, önden bir kez dolandırıldıktan sonra, zarif bir şekilde düğümlenerek arkaya doğru götürülür ve başın gerisinde sıkıca düğümlenir.” (Salman, 2007: 185). Puşi’nin sıklıkla baş bölgesinde yer alan diğer giysi ve aksesurlar için yer açtığı ve baştaki örtüyü sıkı tuttuğu görülmektedir. Bundan başka bir de çember adı verilen giysi çeşidi karşımıza çıkmaktadır. “Çember: Kenarları çeşitli el oyaları veya boncuklarla süslenmiş olan siyah renkli bir yemenidir.” (Salman, 2007: 185). Bu yemeni çeşidi geleneksel şekilde süslenmektedir. Yöreye has süs ve motiflerle tasarlanmaktadır. Baş bölgesi için kullanılan son giysi ise iç bağıdır. “İç Bağı: Yazma türünde olup şifonun kaymasını önlemek amacıyla en içte kullanılır. Yazma türünde bir örtüdür.” (Salman, 2007: 185). Bir tür bone görevi görmektedir.

Baş bölgesinden sonra vücuda ait olan kıyafetler ise şu şekildedir: İlk olarak dipliğin yer aldığına rastlamaktayız. “Diplik: Patiska kumaştan çift katlı olarak dikilen iplik, belden büzgülü, uzun kollu bir giysi parçasıdır. Kol ağızlarına, yakasına ve eteklerine tandil dikilmektedir. Hemşin yöresine ait bir giysi parçasıdır.” (Salman, 2007: 185). Görüldüğü üzere kolları ve yakasıyla birlikte etekleri özel tasarlanmaktadır. Vücuda giyilen ikinci giysi çeşidi de köynek’tir. “Köynek: Bütün kumaş türlerinden dikilebileceği gibi genelde kadife kumaştan yapılan köynek, koyu yeşil, bordo, lacivert ve kahverengi kumaşlardan yapılır. Bele ya da robaya kadar düğmeli olan köynek yuvarlak yakalıdır.” (Salman, 2007: 185). Bahsedilen renkler Türkiye’de adeta Karadenizi temsil etmektedir. Yerel kıyafetlerin çoğunda bu renklere rastlanmaktadır. Köynekten sonra karşımıza içlik çıkmaktadır. “İçlik: Köynek üzerine giyilen ve her çeşit kumaştan yapılabilen, boyu kalçaya kadar uzanan bir iç giysisidir. Robodan bir büzgüsü olan içlik genelde köynek renginde kumaştan dikilir.” (Salman, 2007: 186). Boyunun uzun olması kadın faktöründe tunik gibi kullanıldığını göstermektedir.

Salman’dan hareketle vücut kısmında bu giysilerden başka göğüslük, göynek, elbise, yelek, çuha, önlük, iç donu, kurta, kemer ve şal da görülmektedir. Bunlar sırasıyla şu şekildedir: “Göğüslük: İçliğin üzerine takılarak kullanılır. Çeşitli renkteki ipekli kumaşlardan yapılır. 30×40 cm boyutlarındaki kumaşlardan dikilir.” (Salman, 2007: 186). Burada verilen ölçüler ideal bir kıyafet tasarımı için belirlenen ölçüdür. Daha sonra “Göynek: Yarım kollu ve yakasız bir modele sahip olan göynek, kendirden dokunmuş kumaştan dikilir. Basit dikişli olan bu kıyafet parçası diz üstüne kadar uzanır.” (Salman, 2007: 186). Kendir kumaş ise pamuk kumaşa göre daha sert bir özelliكتedir. Burada kumaşın sert yapıda kendirden seçilmesi hasat esnasında dizleri korumaya yardımcı olabilmektedir. Bir diğer unsur ise Forka’dır. “Elbise-Forka: Yörede forka adıyla bilinen elbise, furka veya foga gibi şive farklılıklarıyla da bilinmektedir. Önden veya arkadan düğmeli olan elbise, hâkim yakalı ve kol manşetleri tek düğmelidir. Kumaş rengine yakışacak renkte sutaşları ile süslenen giysinin etekleri fırfırlarla da zenginleştirilir.” (Salman, 2007: 186). Yeleğin de geleneksel giyim de önemli olduğu görülmektedir. “Yelek: Elbisenin üstüne giyilir. Kollu ve kolsuz şekilleri vardır. Kumaştan kesilerek dikilen ve örme olarak yapılan iki çeşidi vardır.” (Salman, 2007: 186). Kumaşının farklı olduğu çuha adı verilen kıyafet de tamamlayıcı giysilerdendir. “Çuha: Kadife kumaştan dikilen çuha, sutaşı ve gümüş düğmelerle süslenmiş bir ceket türüdür. Yaka, kol ve cepler ayrı renklerde olan kadife kumaşlardan yapılır.” (Salman, 2007: 186). Çay toplamada belki de işlevsel açıdan çeşitli özelliklere sahip olabilecek önlükler de oldukça önemlidir. “Önlük (Koknoç): Yörede değişik ağızlarda koknoç, koknoz ve gogneç biçiminde söylenmektedir. Siyah renkte olan önlük, giysinin önüne takılarak kullanılır.” (Salman, 2007: 187).

Elbise altına giyilen ve kumaşı patiska olan iç donu ise Salman’ın ifade ettiği üzere “İç Donu ve Şalvar: Elbisenin altına giyilen iç donu, patiska kumaştan yapılmaktadır. Paçaları ve beli büzülerek kullanılır.” (Salman, 2007: 187). Yine yerel ağızda karşılık bulan bir giysi çeşidi de “Kurta: Forkaya uyacak renkte bir kumaştan dikilen kurta, şalvarın yerine kullanılır. Boyu diz altına kadar uzanan kurta basma kumaştan yapılmaktadır.” (Salman, 2007: 187). Bundan başka “Kemer: Şal kuşağı bele tutturmak için kullanılır. Bu kemerlere tankkupa veya dizbak ismi de verilir.” (Salman, 2007: 187). Son olarak da “Şal Kuşak: Bele bağlanan bu kuşak türü Pakistan’da dokunan Lahori kuşak adıyla bilinir. Yün malzemeden kare biçiminde dokunan bu kuşak, üçgen biçiminde katlanarak kullanılır.” (Salman, 2007: 187).

Ayağa giyilen çeşitli kıyafet tamamlayıcılar ise şunlardır: “Yün Çorap: Genelde beyaz yünden elde örülen çoraplar, renkli ipliklerle desenlendirilerek süslenirler. Yöreye has motifler taşıyan bu çoraplar, titer, eğrili, kereç, çalıklı, buruk aç, zampara bıyığı gibi isimler alırlar.”

(Salman, 2007: 187). Ayrıca “Yemeni: Üstü deri, altı kösele olan ökçesiz bir ayakkabıdır.” (Salman, 2007: 188). Karadeniz türkülerinde sıklıkla yer alan çarık ise “Çarık-Çapula-Lastik: Seferberlikten önce hali vakti iyi olanlar altı kösele, üstü deri olan burnu az kıvrık ayakkabı giyerdi. Buna çapula denirdi.” (Salman, 2007: 188).

Gelenekselliğin ve tabiatın etkilediği giyim tarzı bugün Karadeniz denildiğinde yukarıda bahsetmeye çalıştığımız kıyafetleri Fotoğraf 68’de (www.facebook.com.tr) olduğu gibi somut şekilde akıllara getirmektedir. Yöre insanının geleneksel kıyafetleri çay hasadında kullanılarak yöre ile çay-giysi birleşimini etkilemiştir.



Foto 69. Geleneksel Rize Kadın Çay Toplama Kıyafeti

9.3. Hayatın Dönüm Noktalarıyla İlgili Gelenek ve Görenekler

İnsan hayatının üç önemli geçiş aşaması olduğu kabul edilmektedir. Bu aşamalar; doğum, evlenme ve ölümdür. Yine bu aşamaların bir yan aşaması olarak da çocukluk çağı, sünnet, askere uğurlama/karşılama ve hacı uğurlama/karşılama törenleri de yerini almaktadır. Bu başlık altında ana ve ara geçiş dönemleri çay üzerinden hareketle yer almaktadır.

9.3.1. Doğum

Kültür denilen kavramı en özel anlamıyla tanımlayacak olursak insanı diğerinden ayıran dolayısıyla sadece insanı ilgilendiren bir özelliktir. Kültür; aynı toplum içinde insanları etkileyen, kaynaştıran, birlik ve bütün haline getiren unsurların toplamıdır. Kişiye kendi olma sürecinde yardım eden ve daha düzenli bir hayat yaşaması için bahşedilmiş bir ayrıcalıktır. Dolayısıyla insan hayatını ilgilendiren olgular kültürün kapsamı içerisinde. Kültürümüz içerisinde insan hayatının önemli geçiş evreleri vardır. Bunlar doğum, evlenme ve ölümdür. Fakat ara geçiş dönemleri de vardır. Ara geçiş dönemleri ise çocukluk çağı, sünnet, askere-gurbete uğurlama ve karşılama, hacı uğurlama ve karşılama. Bunlardan başka günlük hayatla ilgili inanışlar da bu başlık altında değerlendirilecektir.

Bireyin yaşamış olduğu dünyada geçireceği belli aşamalar vardır. “İnsan hayatının başlıca üç önemli geçiş dönemi vardır. Bunlar; doğum, evlenme ve ölümdür. Her biri kendi bünyesi içerisinde birtakım alt bölümlere ve basamaklara ayrılmaktadır. Bu üç önemli aşamanın çevresinde birçok inanç, adet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel özlü işlem kümelenerek söz konusu geçişleri bağlı bulundukları kültürlerin beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmektedir. Bunların hepsinin amacı da kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır.” (Örnek, 1995: 131). Bu geçiş evrelerine bağlı olarak oluşan olgular da kültürün içerisinde yer almaktadır. Nitekim bahsedilen geçiş aşamalarında çeşitli pratikler ve ritüeller önem kazanmaktadır.

İnsan hayatının başlangıç aşaması olan doğum aşamasında bireyin dünyaya adım attığı bu eşiğin sağlıklı ve güzel bir şekilde ilerlemesi için Türk dünyasında çok çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Ailelerin çocuk sahibi olmayı istedikleri anda başlayıp çocuğun anne rahmine düşmesiyle devam eden bu süreç beraberinde bazı geleneksel pratikleri de getirmiştir. Bu inanç ve pratikler toplumun kültürel değerleri açısından oldukça önemli kabul edilmektedir. İlk olarak Çin’de ortaya çıkıp daha sonra tüm dünyaya yayılan çay, Türkiye’ye gelerek etrafında sağlam bir kültürel yapı oluşturmuştur. Hemen hemen keşfedildiği her ortamda ilk olarak şifa verici fonksiyonuyla ön plana çıkan çay, Türk dünyasında şifai özelliklerinden yararlanılan bir bitki

haline gelmiştir. Çayın şifa verici özelliği elbette doğum öncesi, doğum sırası ve doğum sonrası uygulanan pratiklerde karşımıza çıkmaktadır.

İnsan hayatının ilk önemli adımı olan doğum; anne adayının hamile kalmasıyla başlayan sürece verilen isimdir. Öncelikle anne adayı hamile kalmakta gecikmişse birtakım geleneksel yöntemlere başvurulmaktadır. Çay da işte bu noktada karşımıza çıkmaktadır. “‘Çay’ ismi önceleri kurutulmuş Çin bitkisinin yapraklarının haşlanmasıyla elde edilen suya verilirken, zamanla, aynı teknikle hazırlanan diğer bitkilerden elde edilen sıcak içeceklerin genel adı olmuştur.” (Kuzucu, 2012: 463). Gerek siyah çay gerekse çeşitli bitki veya meyvelerin kaynatılmasıyla elde edilen bitki çayları özellikle anne adayları tarafından çokça tercih edilmektedir. Ebegümeci otu ve böğürtlen de bunlardan bir tanesidir. “(Çocuk sahibi olmak için Anadolu’da, sıcak plesantaya oturmak (Ercan, 2002: 18; Teke, 2005: 21); lahana, pırasa buğusunda durmak (Başar, 1972: 83), ebegümeci otunu kaynatmak (Sevindik, 1996: 230) ya da saman buğusuna oturmak (Balıkçı, 2000: 236) gibi vücudu ısıtma esasına dayanan bir dizi pratik uygulanmaktadır.” (Karaaslan, 2011: 1439). Burada ebegümeci otunun kaynatılarak bir çeşit çay yani bitki çayı olarak içildiği görülmektedir. Üstelik bu birçok yörede karşımıza çıkmaktadır.

Türkiye’nin pek çok yöresinde anne adayı hamile kalmakta gecikmişse bir demet maydanoz yeteri kadar sıcak suda kaynatıldıktan sonra demlenmeye bırakılmakta ve hamile kalmak isteyen anne adayı tarafından 15 gün boyunca içilmektedir. Böylece maydanozun rahmi temizlediği ve iltihabı söktüğü aynı zamanda yumurtalıklara iyi geldiği için hamile kalmayı kolaylaştırıcı etkisi olduğu düşünülmektedir. (K.16) Elazığ’da ayrıca hayıt tohumu ve keten tohumu da hamile kalmayı kolaylaştırıcı etkisi nedeniyle sıcak suda demlenerek tüketilmektedir. Bununla birlikte hamile kalmakta geciken anne adayı için ot kaynatıp buharında oturma tekniği birçok yörede karşımıza çıkmaktadır. Bunun bir örneğini Ürdün’de de görmek mümkündür. “Vücuda faydalı olan otları kaynatıp içmek halk arasında çok yaygın bir tedavi yoludur. Fakat gebe kalmak isteyen kadınlara kaynamış otların kovasını kadın ayaktayken bacakları arasına koyarak çıkan dumanı bitene kadar ayakta durması ve daha sonra hemen uyuyup dinlenmesi gerekmektedir. Böylece kadının hamile kalacağı düşünülür.” (Abu Salih, 2020: 12). Bu yöntemine yine pek çok yörede rastlanılmaktadır.

Bununla birlikte hamile anne adayları için de uygulanan pratikler de vardır. Elazığ’da hamile anne adayının bulantısı çok olursa bir bardak sıcak suya bir adet tarçın çubuğu atılarak demlenir ve elde edilen tarçın çayı hamile kadına içirilir. (K.17) Daha sonra “Anne adayının vücudunu dinç tutması amacıyla hamileliğin son günlerinde tarçın kaynatıp içmesinin de çok faydası vardır.” (Abu-Salih, 2020: 14).

Uygur halk hekimliğinde ise anne adaylarına çok fazla çay içirilmemesi, hamile kadın tarafından ise çayın açık olarak tüketilmesi gerektiği şu ifadelerle açıklanmıştır: “Uygur halk hekimliğine göre düzenli olarak çay içmek vücuda dinçlik katar, gözleri kuvvetlendirir, ağız kokusunu alır ve hazmı kolaylaştırır. Çay, terkindeki çeşitli maddeler vasıtasıyla mideyi, bağırsakları ve kasları yumuşatır. Yağlı ve ağır yemeklerden sonra çay içmek rehabeti alır, zorunlu durumlarda tüketilen çay, uykuyu kaçırmaz. Çayın birçok faydası bulunmakla birlikte fazla tüketildiğinde ağız kuruluğu ve uykusuzluğa neden olur. Ayrıca sabahları aç karnına ilaçlarla birlikte çay içilmemeli, hamilelikte, lohusalıkta ve emzirme döneminde açık olarak tüketilmelidir.” (Sönmez, 2018: 70). Hamile anne adayının pek çok kültürde çayı koyu tabir edilen şekilde tüketmemesi önerilmemektedir.

Bir çok yörede hamile anne adaylarının çok fazla ilaç içmesi önerilmez. İnanişâ göre, çay çok içilirse bebeğe zarar verebilir ve düşüğe neden olabilir. Bu durumda üşüten, grip olan veya nezle olan anne adayına nane-limon çayı kaynatılarak içirilmektedir. Kimilerine göre ise nane-limon çayı da düşük yaptırabileceği için bu konuda en iyi tercih ıhlamur olmalıdır. Fakat bu da küçük bir fincan kadar olmalıdır. (K.7) Yeşil çay da anne bebek sağlığı açısından faydalı kabul edilmektedir. Yeşil çay, hamile anne adayını sakinleştirip, ruh dünyasını iyileştirebilir yani psikolojik açıdan iyi gelebilir fakat yüksek dozda tüketilmesi düşüğe neden olabilir. (www.huseyincengiz.com.tr) Yine gebelik döneminde içilmesi tavsiye edilen çaylar ve bu çayların anne bebek sağlığı açısından türlü faydaları vardır. Zencefil de bu bitkilerden bir tanesidir. “Zencefil: Mide bulantısını önler, şişkinlik hissini azaltır, hazımsızlığı düzenler. Taze zencefil kökünden 4-5 dilim kesilip kaynamış suda demleyebilirsiniz. Günde en fazla 2 bardak

İçilebilir.” (www.pervanaseyidova.com.tr). Yanı sıra “Melisa çayı: Uykusuz gecelerin dert ortağı melisa anne adayını rahatlatır, uyumalarına yardımcı olur, hazmı düzenler, gaz önleyicidir ve antiseptik özelliği vardır. 5-6 yaprak melisayı beş dakika demledikten sonra içebilirsiniz.” (www.pervanaseyidova.com.tr).

Ada çayı da hamile anne adayları için oldukça faydalıdır. Bilhassa hamilelikte yardımcı içecek olan adaçayı, bulantıyı azaltarak, ödem söktürücü özelliğiyle çokça tercih edilmekte aynı zamanda grip, üşütme halinde de sıklıkla tüketilmektedir. (www.pervanaseyidova.com.tr) Bir diğer bitki/meyve çeşidi ise ahududu ve ahududu yaprağıdır. “Ahududu yaprağı çayı: Kalsiyum ve magnezyum yönünden zengin olan ahududu çayı ebelerin sıkça önerdiği ve etkili olması için tavsiye ettikleri, ahududu çayının gebeliğin son üç ayı kullanımı önerilmektedir.” (www.pervanaseyidova.com.tr). Yine ahududu yaprağı çayı, doğumu başlatmaya yardımcı bir çay çeşididir. Yapılan araştırmalar sonucunda leğen kemiği ve rahim kaslarını düzenleyerek damarları gevşettiği ve böylece doğumun başlamasını kolaylaştırıcı bir etkiye sahip olduğu ortaya çıkmıştır. İçerik olarak bolca vitamin içermektedir. Bu da anne adayı için olumlu bir işlevidir. (www.happycenter.com.tr) Son olarak da demlenen elma çayı, vücuda zindelik vererek rahatlatmakta ve vitamin kaynağı olmaktadır. Bu çay da mide bulantısı, mide yanması ve mide ekşimesine iyi gelmektedir. (www.pervanaseyidova.com.tr)

Tüm bunların yanı sıra doğumu kolaylaştırmak ve doğumun daha rahat geçmesi için de uygulanan çay tarifleri bulunmaktadır. Uygur halk hekimliğinde doğum sancısına iyi gelen bir çay tarifi bulunmaktadır. “Yirmi adet kara erik, 100 gr yeşil çay, 750 ml su ile kaynatılır. Su miktarı 500 ml’ye erişince süzülerek içilir.” (Sönmez, 2018:73). Bir başka yöntem ise “Diğer (samanın atıldığı su kaynatılıp buharına kadın oturtulur; yumurta kabuğu dövülerek sütle veya çay ile içirilir; rahat doğum yapan bir kadının elinden veya eteğinden su içirilir vb.). (Yalçın 2012: 24). Burada kolay doğum yapan kadından el alarak doğum yapan kadının rahat bir şekilde doğum yapması amaçlanır ve şifa verici işlevinden faydalanılmaya çalışılmaktadır.

Doğumdan sonraki süreçte ise çeşitli çayların olduğunu görmekteyiz. Halk arasında bazı bitki çaylarının sütü arttırıcı etkisi olduğu bilinmektedir. Anne adayının sütü az ise ya da azalmaya başlamışsa birtakım bitki çayları demlenerek sütün arttırılması sağlanmaktadır. Bu bitkiler genellikle papatya, rezene, anason, ıhlamur, tarçın, kimyon, kuşburnu vb. bitkilerdir. Doğum sonrasında anneye içirilen özel çaylar vardır. Bu çaylar bölgeden bölgeye değişerek içinde karabiber, tereyağı gibi besleyici gıdalardan oluşmaktadır ve böylece annenin sütünü arttıracasına inanılmaktadır. Nitekim Ürdün’deki geleneğe göre doğum yapmış kadına tarçın çayı içirilmektedir. Tarçın çayının üzerine ezilmiş ceviz dökülerek kırk gün boyunca anneye içirilmektedir. (Abu-Salih, 2020: 16-17)

Özellikle Adana ve Mersin çevresinde kaynar çayı olarak bilinen çay kimilerince lohusa şerbeti olarak da adlandırılmaktadır. Emziren anneler için oldukça yararlı olan bu çay çeşidi zamanla kış çayı olarak da tüketilmiştir. (www.kulturportali.com.tr) “Eskiden bir bebek dünyaya geldiğinde Adana’da 40 gün daha doğrusu 40 çıkana kadar gelen misafirlere ikram edilirdi. Bebek doğmadan malzemeler alınır hatta bebek eve gelmeden kaynar hazır edilirdi.” (www.nefisyemektarifleri.com.tr). Kaynarın içerisinde karanfil, tarçın, yeni bahar, havlıcan, zencefil ve lahusa şekeri gibi gıdalar bulunmaktaydı. (www.nabrut.com.tr)

Lohusa kadına içirilen siyah çayın lohusa kadında göbek yapmayacağına da inanılmaktadır. Elazığ’da yeni doğum yapmış kadına demli çay içirilmektedir. Böylece çay, hem anne adayının hararetini alacaktır hem de göbeğinin olmasını engelleyecektir. (K.7)

“Doğum sonrasında oluşan ödemi ve stresi yok etmek için anneye süt yapan çaylar önerilir. Bu çaylar sayesinde annenin daha verimli süt üretmesi desteklenir. Ayrıca bu çaylar vücuttaki şişliği de giderir. Bebeğin sadece anne sütü ile besleneceği ilk 6 ay, süt yapan çaylar sayesinde daha da huzurlu geçer.” (www.nefisyemektarifleri.com.tr). Doğum sonrasında Rezene ve Anason çayı süt arttırıcı bir özelliğe sahiptir.

Türk kültürü içerisinde ise doğum sonrasında uygulanan pratikler ise şu şekildedir: “Karaçay Türklerinde yemekler verilir, eğlenceler düzenlenir, anne ve bebeğe çeşitli hediyeler getirilir. Hamilelik süreci boyunca akrabalar, eş ve dost anneye hiçbir yardım esirgemez. Doğum sonrasında da yine eş dost tarafından yalnız bırakılmayan anneye “kalmuk şay” isimli özel bir çay içirilir, özel yemekler pişirilir, hediyeler verilir.” (www.lacivertdergi.com.tr).

Anadolu ve Kuzey Kafkasya’da yaşayan Nogay Türkleri arasında da çayın doğum sonrasında ise bir misafir ağırlama aracı olarak karşımıza çıktığını görmekteyiz. “Davetliler abdest alıp oraya gelen imam efendinin okumakta olduğu Mavlüt’ü (Mevlit’i) dinlerler. Öğle veya akşam vakti ise topluca camiye gidilip namaz kılınır. Namazdan sonra eve gelirler. Evde hazırlanan aş (yemek) yenir. Bu yemek genellikle çorba, etli pilav, kuru fasulye olur. Yaz mevsimi ise patlıcan yemekleri, meyvelerden kavun, karpuz, üzüm sofraya konur. Bunların yanında koşap (hoşaf) ve şütlaş (sütlaç) mutlaka sofrada olması gereken yiyeceklerdir. Yemekten sonra çay ve kahve ikram edilir.” (Akbaba ve Benli, 2011: 92).

Anadolu ve Kazan Tatar Türk geleneğinde de çayın önemli bir yeri vardır. “Ayrıca kadının sütü bol olsun diye meyveden veya baldan hazırlanan şerbet ve sütlaç gibi süt ürünleri de geçmişten günümüze aktarılmıştır. Bebi munçası yani Bebek hamamından çıkan misafirin sofrasına çayın yanına mutlaka bal ve sıcak kaymak konulmaktadır.” (Sabbağ ve Yıldırım, 2017: 1349). Yanı sıra “Örneğin; Tatar kültüründe doğum sonrası komşu ve akraba kadınlar loğusa kadınına Bebi Çeyi (Bebek Çayı) getirmekte ve o günün sofrası özel olarak hazırlanmış beleş (tepsiye yayılmış hamurun arasına pirinç, bolca kuru kayısı ve üzüm, tereyağı, şeker), kıstıbyı (patatesli gözleme), mantı (Tatar Türklerinde mantı daha iri, içine ceviz büyüklüğünde kıyma koyularak yapılır), elbe (un ve şekerin tereyağında kavularak hazırlanan bir çeşit helva) ve koymak (mayalı hamurdan yapılan krep) gibi ev yapımı hamur yemeklerinden oluşmaktadır.” (Sabbağ ve Yıldırım, 2017: 1349). Böylece doğum sonrası pratiklerde çeşitli hamur işlerinin ve en önemlisi eşlikçi olarak çayın seçildiğini görmekteyiz.

Kütahya’da “Doğum yapan kadın hastaneden çıkıp eve geldiğinde komşular, akrabalar ve diğer yakın çevre gözyaşlıklar için giderler. Giderlerken süt, çay, küp şeker, kahve ve nişasta götürülür.” (Çınar, 2019: 42). Yanı sıra Uşak’ta “Kırk mevlidinde yemek yapmaya maddi gücü bulunmayan aileler, evinde peksimet (bir türlü haşhaşlı hamur işi) yaparak zeytin, peynir ve çayla konuklarına ikram eder ve Kuran-ı Kerim okuturlar.” (Çınar, 2019: 32). Böylece çay bir değer unsuru olma özelliğini her yörede korumuştur.

Çay, doğum öncesi sürecinde hamile kalmayı kolaylaştırıcı, deva veren özelliğiyle anne adayının vücudunda olumlu etki yapan bir şifacı, doğum esnasında doğumun rahat geçmesine yardımcı bir takviye maddesi, doğum sonrasında ise annede süt artırıcı bir içecek ve yine annenin vücudunda oluşan değişimlerde yardımcı bir gıda, konuk ağırlamada ise sembolik bir içecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Çayın, hem şifai özelliğiyle hem de yardımcı bir içecek olarak toplumumuzda sıklıkla ön plana çıktığı görülmektedir. Doğum sonrası süreçte bireyleri bir araya getiren ve onları kaynaştıran yapısı da dikkat çekmektedir.

9.3.2. Çocukluk Çağı

Genellikle iki ile altı yaş aralığı olarak kabul edilen çocukluk çağı insan gelişimi açısından önemli bir aşamadır. Bu evrede çocuğun psikolojik ve biyolojik olarak iyi ve güzel yetişmesi için halk arasında beslenme koşullarına çok dikkat edilmektedir. Bu yüzden besleyici ve sağlıklı olan gıdalar tercih edilmektedir. Çünkü her anne kendi çocuğunun sağlığını düşünmektedir. Bu noktada besleyici bir unsur olarak çay da yerini almaktadır. Halk arasında hastalıkları iyileştiren besleyici özelliğiyle ön plana çıkan çay, çocuk beslenmesinde de önemli bir faktördür. Toplumumuzda, genellikle hamile anne adaylarına ve çocuklara çok fazla ilaç içirilmesi önerilmemektedir. Bu yüzden bitki çayları, meyve çayları tam da bu noktada kurtarıcı bir ilaç olarak karşımıza çıkmaktadır.

Toplumumuzda özellikle çocuklara daha çok açık çay içirilmektedir. Toplumun kimi kesimlerinde ise hiç çay içirilmemektedir. Bununla birlikte kimi anneler açık çaya bisküvi doğrayarak besleyici olduğu gerekçesiyle çocuğa yedirmektedir. Bisküvinin yerini bazen ekmek de alabilmektedir. Çaya ekmek doğrayıp da yedirilmektedir. Böylece bir çeşit mama görevi görerek çocuğun karnını doyurmaktadır. (K.14)

Elazığ üzümüyle şöhret bulan yerlerden bir tanesidir. Dolayısıyla Elazığ’da üzüm pekmezi çok yaygındır. Besleyici bir gıda olan pekmez kimi anneler tarafından çayda tercih edilmektedir. Açık çaya pekmez katılarak böylece tatlandırılıp çocuğa içirilmektedir. Pekmez’in doyurucu, besleyici yanının olduğu ve aynı zamanda çocuğun gelişimine katkı sağladığı düşünülmektedir. (K.19) Elazığ’da bir başka tatlandırıcı olarak da çaya bal katılmaktadır. Bal’ın

şifa verici özelliğinden faydalanmak isteyen anneler açık çaya bal ilave ederek çocuklara içirmektedir. (K.18)

Yine besleyici olması açısından çaya biraz peynir ve zeytin katılarak çocuklara yedirilmektedir. (K.20) Bu yöntem özellikle sabah kahvaltısında tercih edilmektedir. Sabah uyanan çocuklara bir şeyler yedirip içirmek zordur. Bu yüzden çaya peynir, zeytin gibi gıda ürünleri katılarak besleyici bir lezzet olduğu gerekçesiyle çocuklara yedirilmektedir.

Çocuk vücudu hassastır ve dolayısıyla daha çabuk hastalanabilmektedir. Hastalanan çocuğa çok fazla ilaç içirilmesi halk arasında uygun görülmemektedir. Bunun yerine bitki çaylarına ve normal siyah çaya rağbet edilmektedir. Hastalanan çocuğa öncelikle ıhlamur çayı demlenmektedir. Bu çayın içerisinde ıhlamur, kekik, limon ve portakal dilimi yer almaktadır. Demlenmesinden sonra içine bal katılarak hasta olan çocuğa içirilmektedir. (K.19) Bir başka bitki çayı ise kekik çayıdır. Kekik sıcak suda demlenerek içine isteğe göre bal katılmasıyla yapılmaktadır. Soğuk algınlığı ve gribe karşı etkili olduğu düşünülmektedir. (K.19)

Ceviz de besleyici bir gıda ürünüdür. Halk arasında öksürüğü kesilmeyen ve çok öksüren çocuğa kırılan cevizin içindeki ince zarı çıkarılarak sıcak suda kaynatılıp, demlenmeye bırakılmaktadır. Demlenen çay içine bal ilave edilerek hasta çocuğa içirilmektedir. (K.16) Bitki çaylarının yanı sıra siyah çay da hastalıkları iyileştirmek için çokça tercih edilmektedir. Halk arasında boğazı ağrıyan, bademcikleri şişen, öksüren, grip olan, nezle olan veya soğuk alan çocuğa siyah çay demlenerek içirilmektedir. Fakat burada tercih yine açık çaydan yanadır. Açık çaya limon sıkılarak var olan demi biraz daha kırarak, çayın tadını yumuşatıp çocuğa içirilmektedir. İçirilen sıcak çayın saydığımız hastalıklara iyi geleceği düşünülmektedir. (K.12)

Çocuğun midesinde yanma ve ağrı varsa bol şekerli açık çay içirilmektedir. (K.14) Yine midesi bulanık çocuğa nane-limon çayı içirilmektedir. (K.14) Zararsız olduğu ve şifa verici olması yönüyle de çokça tercih edilmektedir. Gözleri iltihaplanan, ağrıyan, yanan çocukların gözlerine bir pamuk yardımıyla çay banyosu yaptırılmaktadır. Çay banyosu; demlikte kalan çayın bir pamuğa damlatılarak göz kapağının üstüne bırakılması ile yapılmaktadır. (K.19)

Bununla birlikte çocuklarda gaz sancısı varsa açık çay içirilmektedir. (K.14) Farklı bir kaynak kişimize göre ise çocuk çok fazla ağlıyorsa, gaz sancısı varsa reyhan çayı içirilmektedir. (K.20) Çaya Hindistan Cevizi dökülürse çocuğun sancısını alacağına inanılmaktadır. (K.19) Çay, çocuklarda iştah açıcı özelliğe sahiptir. (K.19) Yanı sıra farklı bir inanışa göre de çocuk çayı çok içerse esmer olacağına inanılırdı. Ayrıca akşam çok çay içen çocuk altına kaçırmış bu hem biyolojik bir gerçek hem de çayın yetmesi için söylenmekteydi. (K.4)

Çocuklara kına yakılmaktadır. Çocuklara kına yakılacağı zaman kınanın içine çay konulmaktadır böylece kına hem iyi tutmakta hem de çayın mikrop öldürücü özelliğinden dolayı şifa vermesi amaçlanmaktaydı. (K.22) Saçı dökülen kişiler çayla yağlanmış kınayı saçına sürerse saç dökülmesinin duracağına inanılmaktadır. Buna Kahramanmaraş'ta "özeme" adı verilmektedir. (K.16) Saçla ilgili olarak farklı bir bilgiye göre de saçları çayla yıkamak saçlara parlaklık vermektedir. (K.22)

Çay, çok fazla çocuğa içirilirse kansızlık yapabilir. (K.19) Çocuğun gözü kar almışsa çayın buharına gözü tutulmaktadır. Böylece iyileşeceğine inanılmaktadır. (K.14) İshal olan çocuğa yoğurda çay katılarak yedirilmekteydi. Böylece ishalin duracağına inanılmaktadır. (K.8) Çocuğun sancısını kesmek için anason ve rezene çayı içirilmektedir. (K.20) *"Azerbaycan'da bebeklere bile su veya meyve suyu değil çay verilir."* (www.banabicay.com.tr)

Bununla birlikte çocuğun dişi çıktığı zaman birtakım ritüeller yapılmaktadır. Bunlardan bir tanesi de diş buğdayı geleneğidir. Elazığ'da "diş hediği" olarak bilinen bu gelenekte çocuğun ilk dişi çıktığı zaman buğday ve nohut kaynatılır daha sonra çocuk bir büyük tepsiye ya da bir örtüye oturtularak önüne makas, tespih, para, kalem, bilezik vs. birtakım eşyalar konulmaktadır. Çocuk bunlardan hangisini seçerse ileride mesleğinin o olacağına inanılmaktadır. Örneğin, çocuk bileziği almışsa kuyumcu, makası almışsa kuaför, kalemi almışsa okuyup meslek sahibi olacağına yorulmaktadır. Kekler, salatalar, turtalar, börekler, dolmalar vb. birçok ikram hazırlanarak çay eşliğinde misafirlere ikram edilmektedir. Çay, burada keyifli anların eşlikçisi olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çay çocuk gelişimi açısından oldukça önemli bir içecek olarak görülmektedir. Üstelik bu sadece siyah çay dediğimiz türle sınırlı kalmamaktadır. Çeşitli bitkilerin, meyvelerin de haşlanarak demlenmesi ile yapılan çaylar da oldukça önemlidir. Böylece elde edilen çaylar,

çocuğun hem biyolojik gelişiminde bir vitamin ve mineral deposu hem de çocuğun hastalıklarını iyileştirmek için kullanılan alternatif bir ilaç olarak kullanılmaktadır. Anne adaylarının çok sık başvurduğu bu çaylar çeşitli tatlandırıcılar (bal, pekmez, çay şekeri) ile tatlandırılarak çocuklara içirilmektedir. Halk arasında oldukça yaygın olan siyah çay ve bitki, meyve çayları Türkiye'nin hemen hemen her yerinde varlığına rastladığımız artık kalıplaşan ve beslenme-mutfak kültüründe çok sık rastladığımız bir unsur olmuştur.

9.3.3. Sünnet

İslam inancında yer alan sünnet geleneği dinimizce erkek çocukları için zorunlu kılınmıştır. "Sünnet, ilkel toplumlarda ve gelişmiş ülkelerde dini-kültürel bir ritüel biçiminde uygulanmış, aynı zamanda tedavi edici ve hastalık önleyici yönüyle modern tıpta yerini almıştı." (www.islamansiklopedisi.org.tr). Erkek birey için sağlık açısından, dini açıdan ve sosyal hayat açısından gerekli olan bu gelenek, toplumumuzca çok önemli sayılmış ve bu gelenek çerçevesinde çeşitli örf ve adetler ortaya çıkmıştır. Aileler bu süreci toplum içerisinde daha iyi ve kolay geçirmek açısından çeşitli davranış kalıplarını ortaya koymuşlardır. Bu davranış kalıpları içerisinde beslenme kültürü içinde ele aldığımız çay bu noktada halk kültürünün bir parçası, unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Sünnet öncesi ve sırasında aynı zamanda sünnet sonrası karşımıza çıkan çay geleneği bütünleşerek önemli bir değer olarak çıkmaktadır. Bundan başka "Öncelikle Doğu Karadeniz'de "yeşil altın" olarak bilinen çayın hasat zamanı düğün ve sünnet törenlerinden sonra yapılmaktadır." (www.aregem.com.tr). Bugün birçok yörede yaşatılan bu gelenek maddi açıdan daha rahat bir sürecin geçirilmesi amacıyla uygulanmaktadır çünkü hasat kaldırılacak ve satılacak böylece bir gelir elde edilerek sünnet ve düğün masrafları karşılanacaktır.

Elazığ'da sünnet olmuş çocuğa çok fazla çay içirilmemektedir ve çocuk yarasının iyileşmesi için sıcak taşa oturtulmaktadır. (K.21) Çay, sünnet sonrası olan etkinliklerde çok sık karşımıza çıkmaktadır. Neredeyse her yörede sünnet töreninden sonra veya sünnet töreninde çay ikram edildiği görülmektedir. Çay, burada sosyalleşmede bir olgu ve bireyleri ortak bir noktada buluşturan bir yapı sergilemektedir. Bursa'da yer alan geleneğe göre sünnet sonrasında çay keyif verici bir madde olarak yer almaktadır. "*Gecenin sonlarına doğru sünnet çocuğuna pijamaları giydirilerek kadın ve genç kızların arasında her iki eline kına yakılır. Bu arada erkekler muhabbet edip çay içerler. Pazar günü öğleye doğru düğün evinde mevlit okutturulur.*" (www.kulturportali.com.tr). Büyük Aküzüm köyü geleneklerine bakıldığında "*Çocuk sahibi de misafirler için yemek yaptırır. Akrabalarını ve komşularını erkenden davet eder. Gelen misafirlere çay ikramı yapılır. Şeklinde ifade edilmiştir.*" (www.boks.google.com.tr). Bilecik'in Medetli köyünde ise "*Cuma günü tüm köy eşrafi gezilerek kına dağıtılır ve sünnet düğününe kahvehanelerde sünnet olacak çocuğun yakınları tarafından bisküvi dağıtılır ve çay ikramında bulunulur.*" (www.turkcebilgi.com.tr).

Elazığ'da ise çocuk sünnet edildikten sonra eve getirilmekte ve üçüncü gün eve bir hoca çağırılmaktadır. Daha sonra çocuğun kirvesi olmak üzere misafirler çağırılmaktadır. Kadınlar ayrı erkekler ayrı oturtulmaktadır. Hoca mevlidi okuduktan sonra yemekler yenmekte ve daha sonra gelen konuklara çay ikram edilmektedir. (K.1) Bununla birlikte çayın içildiği özel mekânlar da sünnet törenleri için tercih edilmektedir. Örneğin küçük çay bahçeleri, çayhane salonları gibi yerler ucuz ve açık hava olduğu için daha çok tercih edilmektedir.

Çay, sünnet öncesi dönemde insanları sünnet törenine davet etmek için kullanılan adeta bir davetiye, aynı zamanda özellikle Doğu Karadeniz'de hasadı yapılarak maddi gelir getiren bir bitki olarak varlık göstermektedir. Daha sonra sünnet esnasında zararlı olabilir düşüncesiyle çok fazla tüketilmeyen fakat sünnet sonrası sıklıkla karşımıza çıkan bir araç olmuştur. Sonuç olarak, insanlar çayın etrafında bir topluluk kurarak adeta toplumsal bir bilince ulaşmışlardır. Çünkü her birey çayın sıcaklığı ve kalabalığı bir araya getiren yapısı karşısında bulunduğu kalabalıkta varlığını ortaya koymakta ve bireyler arasında iletişimi güçlendirmektedir. Böylece sosyal ortamların vazgeçilmez içeceği olan çay, insanları bir amaç etrafında toplamaktadır.

9.3.4. Evlenme

Toplumun en küçük birimi olan aile kurumu özellikle Türk toplumunda çok önemli bir yere sahiptir. "*Bir milletin geleceğini tayin eden bu sosyal yapı, kültürel boyutta incelendiğinde Türkler arasında kutsallık derecesinde önemli görülen ve dini inançlarla da tamamlanarak*

önemi artırılan bir yapıya dönüşmüştür.” (Uysal, 2019: 179). Kültürümüzde böylesine önemli kabul edilen evlilik kurumunda sağlıklı bir yuvanın kurulması ve ömür boyu çiftlerin birlikteliğinin devam etmesi açısından birtakım ritüeller, inançlar, gelenek ve görenekler oluşturulmuştur. Bu gelenek ve göreneklerin olmazsa olmazı ise kahve ve çaydır. Çay evlilik müessesinde önemli bir yer almaktadır. Gerek düğün öncesi gerekse düğün sonrası birçok yerde varlığını sürdürmektedir. Evlilik geleneğinde çay, evlilik öncesi süreci kapsayan görücü gitme ve kız isteme törenlerinden başlayarak evlilik sürecinde ve sonrasında çok önemli bir değer olarak karşımıza çıkmaktadır. Görücü olan kişilerin tanışmaları için öncelikle birlikte çay içmeye çıkmaları teşvik edilmekte ve çayın sohbeti tetiklediği düşüncesi ile yapılan bu gelenek, Türkiye’nin pek çok bölgesinde görülmektedir. Evlilik öncesi süreçte, ilk olarak bekâr kişi çay içerken bardakta çay çözü olursa onun kısmeti olarak kısa, uzun, zayıf ve şişman şeklinde yorumlanmaktadır. (K.5) Yine *“Evlenmemiş bir kız elbisesine çay dökerse, çöpçatanlar yakında ona gelir.”* (www.olimpikfood.com.tr).

Düğün öncesinde yani kız isteme aşamasında çay şu şekillerde karşımıza yöreden yöreye çeşitli farklılıklarla çıkmaktadır. Erzincan yöresinde kız istemeye geldiklerinde kız evi eğer kızı vermeyecekse kahve yerine çay ikram etmektedir. (K.17) Benzeri bir uygulama ise Aydın’da karşımıza çıkmaktadır. *“Kız evi ya düşünmek için süre ister ya da o aileyi beğenmediğini belirtmek için tuzlu kahve veya tuzlu çay ikram eder ve ayakkabılarına su dökerdi.”* (Çınar, 2019: 61). Aydın’da *“kız evi gönülsüzse istemeye gelenlerin hediyeleri kabul edilmez, sade kahve ikram edilir. Ayakkabılarına su dökülür, süpürge sapı aşağı gelecek şekilde gelenlerin görebileceği yere konur. Tuzlu kahve, tuzlu çay ikram edilir veya “nasibinizi başka yerlerde arayın” denilir.”* (www.aydin.ktb.org.tr).

Nahçıvan’ın Nehrem köyünde ise kız ve erkek birbirlerini görürler. Görücü gidilir ve kızın annesiyle konuşurlar. Annesi de babasına soralım diye cevap verir. Babanın onayından sonra aile büyüklerine danışılır. Onaylanmışsa bu durum karşı tarafa bildirilir. Oğlan tarafı geldiğinde ise mutlaka kaygana ve çay ikram edilir. (Kuluyev, 1996: 177) Azerbaycan’da ise *“Biraz sohbetten sonra erkek tarafından bir kişi esas konuyu açar. Kız tarafına yüzünü dönerek sorar: “evet, şimdi sizin son sözünüz ne?” kız tarafından amca ya da dayıdan biri bir geder hafifçe minnetten sonra artık kapımıza gelmişsiniz, tuz-çörek kesmişiz vs.) sonra “Allah mübarek eylesin”, “Hoşbahtlı olsunlar” denir. Oturanlar da hep birlikte “Âmin” derler. Yeni akrabalar birbirlerini tebrik ederler. Kızın bacısı veya yengesi çay getirir. Herkes “şekerli çay” içer.”* (www.azerbaijans.com.tr). Yine *“kız isteme töreninde çayın yanına şeker verilmesi olumlu olduğuna delalettir.”* (www.butankara.com.tr). Bununla birlikte *“Afyonkarahisar’da kız isteme sırasında erkek tarafına yalnızca su ikram ediliyor. Kız verilirse erkek tarafı Cuma günü çaya davet ediliyor.”* (www.memurlar.net.tr).

Erzurum kıtlama çay geleneği ile çay kültürü açısından oldukça önemli bir yerdir ve burada *“Belirlenen tarih gelince, oğlan tarafı düğüne götürülecek düngürçülere gitmeden bir gün önce çay içirir, bu çay aynı zamanda düğün davetiyesi sayılır. Kız tarafı da düğüne gelecek olan misafirleri karşılamak için kendi tarafına çay içirir. Damat adayı da delikanlılara çay içirir. Gelin komşu köyden ise düğün günü öğleden sonra düngürçüler misafir kalacakları eve bir kilo şeker ve bir paket çay alıp heybesine koyar.”* (www.m.facebook.com.tr). Bununla birlikte *“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 dünürücü gitmek isteyenler kızın köyünde dünürçüleri indirmek, yani misafir etmek isteyenlerin katıldıkları bu çayda düğün hazırlıkları konuşulur.”* (Duman, 2017: 175).

Kars yöresinde *“Önce kız ve oğlan tarafları tekrar toplanırlar. Düğün eşyası maddi duruma göre değişse de normal olarak elbiselikler, çamaşırlar, ayakkabılar, gümüş kemer, altın (ayrıca beşbirlik), çeyiz sandığı, dikiş makinesi, halı, yatak yüzü vs. olur. Bu eşyalar kız ve erkek tarafından birer kişiyle pazara inilerek beraber alınır. Ayrıca pazara gidenlere de düğün eşyası içinde hediye almak adettir. Bir de, düğüne birkaç gün kala kız evine gönderilir. Yiyecek maddeleri birkaç sığır veya koyun, yağ, pirinç, kuru üzüm, çay, şeker vs dir.”* (www.kars.ktb.gov.tr). Yine *“Başka köylerden gelen atlılar düğün olan köydeki evler tarafından misafir edilir. Atlı çayından sonra herkes kendi misafirini götürür.”* (www.kars.ktb.gov.tr).

“Nahçıvan bölgesinde kızın razılığını aldıktan sonra “şirin çay” ve şerbet içerler. Evlilikle ilgili şerbet içme geleneği geniş yayılmış geleneklerdendir. Şerbet özellikle kırmızı renkte hazırlanır. Şerbet, yüzükler takılıp söz kesildikten sonra içilmektedir. Nahçıvan yöresinde bu gelenek “şirin çay dağıtma” adı ile bilinmektedir.” (Orucov, 2018: 181). Bir başka adet ise Rize ve Trabzon’da karşımıza çıkmaktadır. Kız istemede damada iki bardak çay verilmiş biri demli biri açık. Demli olanı seçerse evde erkeğin sözü geçermiş, açık olanı seçerse evde hanımın sözü geçermiş. (K.3)

“İzmir’de kına gecesinde şalvar yakma geleneğinden sonra misafirlere gevrek, peynir ve çay dağıtılır.” (Çınar 2019: 67). *“Afyonkarahisar’da ise nişan evde yapılıyorsa kız evinin hazırladığı mercimekli ve patatesli bükme, peynirli ağzıaçık gibi ikramlıklar çay ve meşrubat ile birlikte misafirlere servis edilir.”* (Çınar, 2019: 62).

Tunceli’de *“Düğün Salı günü başlayacaksa, en geç bir gün önceden iki tarafın anlaştığı şekilde bir veya iki adet küçükbaş hayvan, tereyağı, şeker, çay, tuz ve yeterince un erkek tarafınca hazırlanır ve kız evine gönderilir.”* Daha sonra *“kız tarafı, erkek tarafından gelen davetli grubunu karşılarken her aile gücüne göre üç ile beş kişilik gruba sahip çıkarak sen bu akşam benim misafirimsin der ve misafirini evine götürür. Bir çay içirerek konaklama yerini gösterir.”* (www.tunceli.gov.tr). Düğün aşamasında da birtakım çayla ilgili unsurlar söz konusudur. Elazığ’da gerdek gecesi kadın çay demlemekte eşine çayı ikram edeceği zaman küp şekeri boynuna sürerek eşinin bardağına koymaktadır böylelikle erkek ile kadının ömür boyu sohbetlerinin daim olacağına inanılmaktadır. (K.15)

Çanakkale’de *“Bu arada erkek misafirleri ağırlamak bahanesi ile kahveye davet edip çay vs. ikram eder iken...”* (www.canakkaletravel.com.tr). Gaziantep’de gelin alma sırasında *“Gelin çıkacakken oğlan evi kız evinden, birer tane çay tabağı, çay bardağı ve çay kaşığı alır.”* (www.kulturportali.gov.tr). Düğünden sonra yeni geline giderken çay götürülmektedir. Evinde bereket olsun diye. Karadeniz’de çaysız ev fakir ev olarak görülümekteydi eskiden. (K22) Toplumumuzda evlilik kültürünün bir sonucu olan dulluk kavramı pek iyi karşılanmamaktadır. Bu yüzden günlük hayatta evli bir kadına yarım çay içirilmemektedir. İnaniş’a göre bu çayı içen kadının dul kalacağına inanılmaktadır. *“Yarım çay içen kadın dul kalır.”* (www.cumhuriyet.com.tr) İlginç bir gelenek İç Anadolu’da yer almaktadır. Çaya iki kaşık katmak evli birinin ikinci kez evlenmek istediği anlamına gelmektedir.(K.25)

Çay, evlilik kurumunun oluşmasında önemli bir değer olmuştur. Evlilik öncesinde, sırasında ve sonrasında gelenekle harmanlanmış bir yapıda karşımıza çıkan çay, evlilikte özellikle sembolik bir unsur olarak görülmektedir. Evlilik öncesi dönemde çayla fal bakılan böylece evlenecek adayın kısmetini tahmin etmesinde yardımcı bir olgu olarak ve yine karşı tarafa evin kızına talibim gibi mesajları iletmede bir iletişim aracı aynı zamanda bir gıda maddesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Evlilik aşamasının da birçok yerinde varlığına rastlanılan çay, özellikle kız isteme törenlerinde hem bir iletişim metodu hem de toplu olan bu törenin vazgeçilmez ikramı olmayı başarmıştır. Evlilik sonrasında ise çiftler arasında bir muhabbet aracı olarak yerini almaktadır.

9.3.5. Askere, Gurbete Uğurlama ve Karşılama

Vatani bir görev olan askerlik kurumu Türk milleti için çok özel ve önemlidir. Her Türk’ün asker olarak doğduğu inancı da buradan gelmektedir. Askerlik bu kadar önemli olduğu için de askere giden erkek için birtakım özel törenler ve hazırlıklar yapılmaktadır. Bu hazırlıklar içerisinde çayın da özel bir yeri ve önemi vardır. Çay bu noktada birden çok işlev üstlenmektedir. Bu işlevlere bakacak olursak: Boztepe asker uğurlama törenleri yaygın olarak şu şekilde yapılmaktadır: *“Herkesin meydanda toplanmasını takiben, orada bulunan yetkili bir kişi konuşma yapar, İmam Kuran-ı Kerim okur ve dua eder. Duaya herkes katılır. Duadan sonra askere gidecek tüm gençler meydandaki herkesle ayrı ayrı düzgün bir sıra ile vedalaşırlar. Burada gençlere çoğunlukla harçlık etsin diye para verilir. Ama paranın dışında iç çamaşırı, tatlı, şeker, çay, çay şekeri gibi hediyeler götürülür.”* (www.Boztepe.gov.tr).

İsparta’da *“Askerden dönen gençler, akrabalarına askerlik yaptıkları yerden aldıkları başörtü, kına, çay vs. küçük hediyeleri getirip verirler.”* (www.kulturportali.com.tr). *“Vatan nöbetine düşüne gider gibi uğurlanmak ister her Mehmetçik. Eğlencede çerez, bisküvi, lokum dağıtılır konuklara. Herkes yer içer eğlenir. Çay veya meyve suyu ikramı olur, bazı yörelerimizde şerbet dağıtılır.”* (www.dergi.diyabet.gov.tr). Amasya asker uğurlama

törenlerinde ise “davet gecelerinde yapılan bir başka uygulamada; askere gidecek olan gençlerin davet edildikleri evlerin tavanına önlerinde ne varsa takmalarıdır. Bu sigara, gofret, çay kaşığı veya küçük herhangi bir eşya olabildiği gibi, sevgiliye yazılan şiirler de olabilmektedir.” (www.kulturportali.com.tr).

Elazığ’da ise askere uğurlanacak genç için bir ziyafet verilmektedir. Yakın arkadaşları, akrabaları çağırılmaktadır. Elazığ’ın ağır davet yemekleri yapılmakta ve yemek yenildikten sonra misafirlere çay ikram edilmektedir. (K.16) Böylece çay bu özel günde ve kutsal bir görevi ifa edecek olan erkek bireyin hayatında önemli bir rol üstlenmektedir. Burada çay toplu davetlerin bir numaralı içeceği olarak yerini almaktadır. Kalabalığı seven yapısı, çayı bu noktada zirveye taşımaktadır. Aynı zamanda askerlik yapan bireyin askerliği bitince dışarıdan hediye olarak ailesine, tanıdıklarına çay getirmesi çayın hediyelik bir eşya olarak değerli olduğunu göstermektedir.

9.3.6. Hacı Uğurlama ve Karşılama

Türk toplumu Müslümanlık inancına bağlı dindar bir toplumdur. Müslümanlık inancının getirmiş olduğu bazı sorumluluklar vardır. Yerine getirilmesi gereken şartlar söz konusudur. Bu şartlardan bir tanesi de hacca gitmedir. Gücü ve maddi imkânı yerinde olan tüm Müslümanların hacca gitmesi emredilmiştir. Toplumumuzda gelenek ve din birbirinden beslenerek hacı uğurlama ve karşılama törenleri oluşturulmuştur. Öncelikle hacca gidecek olan aday gitmeden önce helallik almak zorundadır çünkü gidip de gelmemek dönüp de bulmamak vardır. Dolayısıyla hacı adayı gitmeden evvel tüm akrabalarından, komşularından, arkadaşlarından kısaca çevresinden helallik aldıktan sonra evinde bir yemek tertip etmektedir. Bu yemeğe çevresini çağırılmaktadır. Yemekler yenildikten sonra gelen konuklara çay ikram edilmektedir. Bütün misafir ağırlama ve karşılama törenlerinde olduğu gibi çay misafirler ile ev sahibi arasında bir bağ temsil etmektedir. Çay, dostluk ve arkadaşlık ve benzeri şeyleri temsil etme gücünü kendinde toplamaktadır. Gerek zahmetsiz olması gerek maliyetinin az olması göz önüne alınınca aslında kahve ile eşit derecede sayılabilir ancak kahve daha törensel nitelik gösterirken çay hemen her duruma adaptedir.

Çay, burada misafirperverliğin ve aynı zamanda kalabalık toplu davetlerin en çok tercih edilen sembolik içeceği olmaktadır. Bu noktada çay, tamamlayıcı bir gıda ürünü olarak sosyal hayatta yerini almaktadır. Yemeklerden önce veya sonra sıklıkla beslenme mutfak kültüründe karşımıza çıkan çay, bireyleri bir arada tutan, sosyoekonomik yapıda bireyi rahat ettiren bir değer unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır.

9.3.7. Ölüm

Hayatın son önemli evrelerinden bir tanesi olan ölüm belki de taşıdığı bu soğukluk yüzünden toplumumuzda çok fazla ağza alınmamaktadır. Bunun yerine vefat etti, öte dünyaya göçtü veya başımız sağ olsun ifadeleri ile anlatılmaktadır. Türk toplumunda ahiret inancı vardır. Dolayısıyla ölen kişi için birtakım ritüeller yapılmaktadır. Özellikle kişinin ölümünden sonra bireye verilen değeri gösteren taziye geleneği söz konusudur. Taziye, kişinin ardından duyulan üzüntüyü ifade etmek için var olan önemli bir durumdur. Bu durumda da çay karşımıza çıkmaktadır. Çayın tek başına bile bir değeri vardır. Bu yüzden taziyede ve taziye sürecinde yardımcı bir içecektir. Ölen kişinin hayrı için taziye evine gelen misafirlere ikram edilerek hayır duaları alınması hedeflenmektedir.

Elazığ’da ölen kişinin yasını tutmak amacıyla evlerde veya taziye evlerinde taziyeye oturma geleneği söz konusudur. Burada öncelikle gelen kişiler eli boş gelmemekte çay ve çay şekeri getirmektedirler. Böylece gelen çaylar demlenerek konuklara ikram edilmektedir. Burada iki amaç söz konusudur. İlk olarak eli boş gelmeyip taziye sahibine verilen değer gösterilmekte ikinci olarak ise gelen çay ve şeker misafirlere dağıtılınca hâsıl olan sevaptan faydalanılmaktadır. Gelen misafirlere yemek yedirildikten sonra çay ikram edilmektedir. Yine ayaküstü uğrayan misafirlere, yemeğe kalamayacak durumda olan misafire de çay ikram edilmektedir. Tüm bunların yanı sıra bir gelenek daha söz konusudur. Taziye sürecinde veya taziye bittikten sonra çay, şeker alamayacak durumda olan kişilere, ailelere gelen çay ve şekerlerden doldurularak gizlice verilmektedir. Böylece ölüye sevabı gittiği düşünülmektedir. (K.16) Burada hem ölen kişi adına hayır dağıtmak hem de birisi vefat edince ölen kişinin yakınlarına destek olmak, maddi manevi desteğini göstermek adına yakınları taziye evinde çay dağıtır misafirlerin ise çay

ile gelmeleri ölen kişi adına hayır yapmaya teşvik etmektedir. İslam dininin yardımlaşın birbiriniz ile diyalog halinde olun emri ile birlikte ortaya çıkan ritüellerin hepsinde çay en başta yerini alır bir misafir karşılama armağanı olduğunu söyleyebilmekteyiz.

Benzeri bir uygulama Kâhta yöresinde karşımıza çıkmaktadır. Kâhta yöresinde “yakını vefat eden kişi, taziye evinde hazırlıklarını yaparak taziye gelenleri karşılar. Taziye sahipleri gelenlere çay, su, şeker vb. ikram eder.” (www.kahta.gov.tr). Şanlıurfa’da ise “Taziye için gelenlere acı kahve (murra) ve koku (gül yağı) ikram edilir. Önceleri sigara da ikram edilirdi. Ancak son zamanlarda, isabetli bir uygulama olarak sigara ikram edilmemektedir. Köylerde ise ek olarak çay, yemek vaktinde ise yemek ikram edilir.” (Keskin, 2006: 23).

Adana’da ise “cenaze evine gelenlere yemek, çay gibi ikramlar olur.” (www.turkoloji.com.tr). Bitlis’te ise “köylerde taziye gidişte genellikle torba halinde çay şekeri götürülür.” (www.kulturportali.com.tr). Amasya’da ise “Cenaze defnedildikten sonra kabristan’dan dönen cemaate cenaze evinde veya tahsis edilen bir mekânda verilen yemektir. Sınır olmamakla birlikte ekseri pide, çay veya soğuk meşrubatlar verilir.” (www.kulturportali.com.tr). Anadolu ve Kazan Türklerinde de benzer bir gelenek söz konusudur. “Ev sahibine hürmet olarak, bal ve kort davetliler tarafından büyük bir istekle tadılmaktadır. Sonrasında çay ile birlikte çeşitli tatlılar, bazı bölgelerde ayrı bir özenle pişirilmiş karabuğday veya pirinç beleşe sunulmaktadır.” (Yıldırım ve Sabbağ, 2017: 1351).

Diyarbakır’da ise çayla ilgili farklı bir düşünüş tarzı karşımıza çıkmaktadır. “Bazı kimseler taziye verilen ikramların, geride yetim bırakıp ölen kimsenin terekesinden yapılmasını doğru bulmazlar. Özellikle kadınlardan bu konulara çok dikkat edenler vardır. “Yetim malıdır” diyerek ikramları kabul etmeyenler de vardır. Aynı şekilde kadınlardan bir kısmı yetim bulunan evin gölgesinde oturmazlarmış. Orada oturmaları durumunda ev sahibi su veya çay ikram edebilir ve bunların kabulü ile yetim hakkına girilir diye düşünürlermiş.” (Demir, 2012: 51).

Hayatın son geçiş dönemi olan ölüm, insan için var olan bir durumdur. Bu noktada ölen kişinin ailesi, arkadaşları, çevresi tarafından ölen kişiye verilen değeri göstermek için tertip edilen taziye süreci, çayla daha anlam kazanmaktadır. Çay, tek başına tamamlayıcı bir besin maddesi olarak görülmektedir. Burada taziye sürecinde bireyleri bir araya getiren onları bir arada tutan bir değer aynı zamanda gelen konukları ağırlamada beslenme-mutfak kültürü açısından önemli bir takviye edici gıda olarak karşımıza çıkmaktadır.

9.3.8. Günlük Hayatla İlgili Gelenek ve Görenekler

Çay, toplumumuzda hemen hemen her geçiş aşamasında ve her durumda karşımıza çıkmaktadır. Öyle ki günlük hayatta da karşımıza çıkan birtakım gelenek ve görenekler söz konusudur. Günlük hayatımızda önemli bir yer kaplayan çay, bazı gelenekler ve göreneklerimize de sirayet etmiştir. Böylece her toplumda olduğu gibi Türk toplumunun günlük yaşayışında önemli bir değer yargısı olarak ortaya çıkmaktadır.

Türk toplumu dayanışmaya ve yardımlaşmaya çok önem vermektedir. Durum böyle olunca imece ruhu ortaya çıkmaktadır. Çay, burada da bir sembol olarak görülmektedir. Karadeniz’de çay toplama imece usulü yapılmaktadır. İmeceye katılmayan köylünün sonraki yıl çayı olmamaktadır. (K.3) Çay, burada bolluğun ve yardımlaşma ruhunun simgesi olmaktadır.

Çayın anavatanı olan Karadeniz’de günlük hayatta çay yapraklarının nazara iyi geleceğine inanılmaktadır. Kaynak kişimizden edindiğimiz bilgiye göre taze çay yaprakları kapılara asılırmış nazar değmesin diye. (K.3) Çay, burada bir nevi kötü ruhlara ve kötü enerjiye karşı bir koruyucu olarak görülmektedir.

Çay, aynı zamanda istenmeyen kokulara da çare olmaktadır. Çay, kokuyu almaktadır. Buzdolabına konulursa yiyeceklerin kokusunun karışmasını önlemektedir. Bunun dışında, soğan, sarımsak gibi koku yapan bir yiyecek yenilmişse ağızdaki kokuyu da kesmektedir. (K.6) Bunda içerdiği besin, vitamin ve minerallerin etkisi yüksektir. Aynı zamanda çayın kimyasal özellikleri bu noktada devreye girmektedir.

Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde kaçak çay, çokça tercih edilmektedir. Diyarbakırda hayvan otlatılırken köyde mutlaka hayvan otlatılan yerde çay içilmektedir. (K.24) Yine Diyarbakır’da arkadaşlarla buluşup dağa bayıra çay içmeye çıkılmaktadır. Özellikle de kaçak çay demlenmektedir. (K.6) Türk toplumu oldukça misafirperver bir yapı sergilemektedir. Bu misafirperverliğini de çayla taçlandırmaktadır. Çay, kalabalıkları temsil eden bir içecektir.

Gelen misafir, tek kişi de olsa kalabalık da olsa mutlaka çay ikram edilmektedir. Çayın yanında herhangi bir pasta veya tatlı da mutlaka misafire eşlik etmektedir. Eve gelen misafir mutlaka çay içmeden gönderilmez, bayramlarda, günlerde, özel günlerde mutlaka çay demlenir misafirlere ikram edilmektedir.

ay, evlilik içinde ki iletişim içinde önemli bir araç haline gelmiştir. Ev hanımlarımızın eşlerinin işten geldikten sonra yemek hazırlayıp çay servis etmeleri, evlilik içindeki hoş sohbeti de teşvik etmektedir. Günün nasıl geçtiğı üzerine yapılan çay sohbetleri ile birlikte yanında ikram edilen atıştırmalık tatlılar eşlerin birbirine olan ilgi ve sevgisini arttırdığı gibi onların sohbet edip diyalog kurması için teşvik ettiğini söyleyebilmekteyiz.

Ramazan ayında iftar sonrası çay büyük bir önem arz etmektedir. İftar sonrası yaşanan şişkinlik için evlerde iftar saatinde çay, hemen hazırlanır ve ikram edilerek sohbetlere başlanmaktadır. Çayın Türk kültüründe çok önemli bir yeri olduğunu söylemek yanlış olmaz. Düğünlerde, cenazelerde, nişanda, kınada ve benzeri bütün özel günlerde çay da bizimle beraber yerini almaktadır.

ay, her ne kadar ritüeller içinde yerini almış olsa da kendisine ait ritüelleri de oluşturmuştur. ay, günlük hayatta mesaj veren bir sembol, haberleşme aracı olarak görülmüştür. *“ayın dökülmesi, çayın üzerindeki kısa saplar vs. birtakım mesajlar içermektedir. Hayatımızda olan inanışlara göre çay dökmek beklenmedik haberlere veya ziyarete delalettir. ay, tatlıysa bir sürpriz yapılacaktır ve sürpriz hoş bir sürpriz olacaktır. ay, çok sıcaksa fazlaca sorun çıkacaktır.”* (www.glutenfreemama.ru.com.tr). Bunun yanında çay içerken veya içildikten sonra çay tabağı bardağın altına yapışmışsa kişinin bir dileğinin gerçek olacağına inanılmaktadır. Eğer ay tabağı bardağa yapışmamışsa kişinin dileklerinin veya dileğinin kabul olmayacağına inanılmaktadır. (K.1)

ay fincanındaki saplar ve yapraklarda birtakım haberler vermektedir. *“Bir fincan çaydaki tek sayıda çay yaprağı, kötü haber konusunda uyarır.”* (www.glutenfreemama.ru.com.tr). Yine ayın üzerinde kısa ve uzun saplar varsa bunlar da birtakım işaretler taşımaktadır. Örneğın uzun sap ve uzun boylu bir misafirin geleceğine kısa sap ise gelen misafirin kısa boylu olacağına delalettir şeklinde yorumlanmaktadır. (K.1) Yine *“Bardaktaki ayın dibi boşaltılırsa çay içen kişinin fakir olacağına inanılır.”* (www.kulturportali.gov.tr). Bir başka inanışa göre ise *“ay bardağının üzerine kaşık konursa ev sahibinin kısmetinin kesileceğine inanılır.”* (www.kulturportali.gov.tr).

“Sürekli olarak çayını tekrar doldurmayan birinin hayatı boyunca ihtiyaç içinde bitki örtüsüyle yaşamak zorunda kalacağına inanılır.” (www.glutenfreemama.ru.com.tr). ay, toplu misafirliklerin, mevlitlerin, törenlerin vb. birtakım toplu organizasyonların baş içeceğidir. Toplumumuzda ağır yağlı bir yemek yenilmişse ve hele de bu bir toplu yemek ise mutlaka çay içip sindirilmesi geleneğı vardır. (K.1) *“Acele dökülen çay, maddi refahın bir kişiyi beklediğini gösterir.”* (www.olimpikfoof.ru.com.tr). *“Eski müminler, ihmal sonucu dökülen çayın tanrılar arasında öfkeye neden olduğunu iddia ettiler. Daha yüksek güçler, beceriksizliğı israf olarak algılar ve insanları cezalandırır.”* (www.olimpikfood.ru.com.tr). *“Bardaktaki ayın dibi boşaltılırsa çay içen kişinin fakir olacağına inanılır.”* (www.kulturportali.gov.tr).

Günlük hayatın önemli bir tamamlayıcı unsuru olarak karşımıza çıkan çay çeşitli mesajları kendisinde taşıması açısından oldukça önemlidir. Evlilik öncesinde kişiye, evleneceğı kişiyi tahmin etmesinde yardımcı bir temsilci, nazara iyi gelen bir koruyucu, çeşitli kokuları gidermede bir araç, sadece insanlarda değil hayvanlarda da şifa verici özelliğıyle hayat bulan bir içecek olması yönüyle ve daha birçok olguyla oldukça değerli bir içecek olma özelliğini korumaktadır. Aynı zamanda çay etrafında oluşan ritüeller, çayın sosyal hayatta ne kadar aktif olarak yer aldığını göstermektedir. ay, böylece çok yönlü özellikleriyle toplumumuzda sağlam bir yapı göstermektedir.

9.4. Halk Bilgisi

Halk ve halka ait her bir folklorik değer edebi ürünler başta olmak üzere halk bilgisinin temelini oluşturmaktadır. Halk bilgisi içerisinde yer alan halk hekimliğı, halk veterinerliğı, halk meteorolojisi noktalarda çayın varlığı kendini hissettirmektedir.

9.4.1. Halk Hekimliği

Modern tıbbın olmadığı dönemlerde insanlar, hastalıklarına çareyi çeşitli bitkilerde ve uygulamalarda aramışlardır. Böylece hastalıklarına çeşitli tedavi yöntemleri geliştirmişlerdir. İnsanlar, eski dönemlerde çay bitkisini ve çay adı verilen içeceği çeşitli yollarla, inançlarla ve pratiklerle uygulamışlardır. Çayın olumlu yönlerini böylece ön plana çıkarmışlardır. İlk olarak Ebu'l-Hikmet Ahmed Muhsin tarafından yazılan Meyvename adlı eserde çayın çeşitli yönlerinin ele alındığı görülmektedir. “Meyvename’ye göre çay, aşırıya kaçmayacak ölçülerde içilirse, nabızı yükseltir, mide-bağırsak ifrazatlarını artırır, zihni açar. Aşırı miktarlarda içilirse, midede hazmı zorlaştırır, dimağı yorar.” (Duman, 2017: 170). Bununla birlikte “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.” (Duman, 2017: 170). Ayrıca “Meyvename’de anlatıldığına göre soğuk çay, ateşi teskin ve yorgunluğu izale eder. Buzlu suların midede bırakacağı fena tesirleri kaldırır.” (Duman, 2017: 170).

Çayın ishal tedavisinde kullanıldığı halk arasında yaygın bir inanıştır. Bu inancı Duman şu şekilde aktarmıştır: “Çay ne kadar tez pişirilir ise ol kadar hafif olur ve güzel bir rayiha husule gelir. Bilakis 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.” (Duman, 2017: 170). Buna benzer bir tedavi şekli Mardin Kızıltepe’de görülmektedir. Mardin Kızıltepe’de ishal olan ya da tuvalete çıkmakta zorlanan kişilere bir kâse yoğurda koyu çay eklenerek, çırpılıp içirilmektedir. (K.12) Elazığ Maden yöresinde de ishal olan birine koyu çay aspirinle birlikte içirilmektedir. Böylelikle ishalin duracağına inanılmaktadır. (K.1) Ayrıca yine ishal birine bir bardak koyu çay içirildikten sonra şayet ishal durmazsa siyah kola içirilip tuzlu leblebi yedirildiği görülmektedir. (K.8)

Yine çay ve süt ikilisinin bir araya gelerek insan karakteri üzerinde olumlu etki yapabileceğini ve faydalı olduğunu şu bilgiden hareketle görmekteyiz: “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. Asabi mizaçlı olanlar sütlü çay içerlerse daha iyi olur.” (Duman, 2017: 170).

Anadolu’nun pek çok yerinde Türk insanının çayı benzer işlevleri için kullanıldığına rastlanılmaktadır. Nitekim “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.” (Duman, 2017: 170). Ayrıca “Koyu çay, soğutulduktan sonra, hemoroit (basur) tedavisinde kullanılır.” (Duman, 2017: 170).

Çayın kışın insanımızı soğuğa karşı koruduğunu, içini ısıttığını bilmekteyiz. Elazığ’da kaynak kişimizden elde ettiğimiz bilgiye göre de yazın sıcaktan ayağı kokan kişilerin demlikte kalan çayla ayaklarını yıkayıp, posasıyla ayak parmaklarını ovması tavsiye edilmektedir. (K.16) Yine uzamayan saçlar için çay suyu kullanılmaktadır. Banyodan sonra çay suyuyla saçları yıkamak saçları sertleştirerek daha güçlü hale getirmekte ve erken uzayıp saçların parlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte “Çay suyu ile kaşlar ve kirpikler uzun süre ovulursa, kaş ve kirpikleri siyahlaştırır.” (Duman, 2017: 170).

Farklı şekillerdeki şifai özellikleri ise şu şekildedir: “Romatizma ve eklem ağrılarında çay lapası kullanılır. Bazı deri hastalıklarında da çay kremlerinin koruyucu ve iyileştirici etkisi olduğu konusunda yayınlar vardır.” (Duman, 2017: 171). Bununla birlikte “Çayla yapılan gargara ağız ve diş sağlığını korur.” (Duman, 2017: 171). Yine “Çay tohumlarından elde edilen çay tohumu yağı sağlığa yararlıdır. Yemeklik yağ olarak kullanılır. Zeytinyağı kalitesine yakındır.” (Duman, 2017: 171). Bir de “Çay ile deniz suyu karıştırılıp selülitli bölgeye sürülürse selülit tedavisine yardım eder.” (Duman, 2017: 171).

Çayın yaygın olarak şifalı bitkiler içerisinde yer aldığı bir gerçektir. Çayın yine bilinen bazı faydaları ise şu şekildedir: “Bedenin tüm uzuvlarında kan dolaşımını kolaylaştırır, uyanık kalmayı sağlar, zihin açıklığı verir. Yorgunluk ve depresyonla savaşır; canlandırır. Cildi temizler ve gerer, idrarı temizler. Gözleri parlaklaştırır, vücut direncini artırır; metabolizmayı

yeniler, kan yapar ve alkol, nikotin, yağın atılmasını çabuklaştırır.” (www.sifalibitkilerim.com.tr).

Prof. Dr. Osman Müftüoğlu ise çayla ilgili çeşitli bilgileri ve tüketimini şu şekilde aktarmıştır: “Çay bir mucizedir. En sağlıklı içeceklerden birisidir. Bana sorarsanız ne içmemiz gerekir diye, su-çay ve ayran için derim. Yeşil çay ile siyah çay arasında büyük bir fark yok. 1 bardak çayda 5 soğana eşit antioksidan vardır. Yeşil çayı günde 4-5 fincan içmek yeterlidir. Siyah çayı biraz daha fazla tüketebiliriz. Çay tüketirken en önemli sakıncası çok şeker atmak! Bize günde 50 gr şeker gereklidir, bu da 15 adet küp şekere tekabül eder. Kafeine duyarlı iseniz yeşil çaydaki kafein miktarı siyah çayın yarısı kadardır. Bu durumda yeşil çay için. Kafeine duyarlı iseniz poşeyi çok sıkmayın veya çayı çok demlemeyin. Sıcak çayı ince plastik bardaklarda sakın içmeyin!!! O bardaklardaki plastik madde çaya ge-çi-yor!” (www.kikasworld.com.tr).

Prof. Dr. Canan Karatay ise halk içerisindeki çay kullanımına şu şekilde dikkat çekerek zararlı yönleri üzerinde durmuştur: Çay yeni çıkmış bir alışkanlıktır. Geçmişte böyle bir şey yoktu. Seneler önce kahve içilirdi. Ben çaya karşı değilim. Ama yemek yedikten sonra hemen içilmemelidir. 4 saat sonra içilmelidir. Hemen içilmesi kronik kansızlık sebebidir. Demir eksikliğine yol açar.” (www.posta.com.tr) şeklinde çayın başka bir yönüne dikkat çekmiştir.

“Çay yeni çıkmış bir alışkanlıktır. Geçmişte böyle bir şey yoktu. Seneler önce kahve içilirdi. Ben çaya karşı değilim. Ama yemek yedikten sonra hemen içilmemelidir. 4 saat sonra içilmelidir. Hemen içilmesi kronik kansızlık sebebidir. Demir eksikliğine yol açar.” ifadelerine yer verdi.

Türk toplumu içerisinde önemli olan bir de çay kolonyası vardır. Bu kolonya diğer kolonyalardan farklı olarak şu şekildedir: “Çay ağacı kolonyası, içeriğinde bulunan çay ağacı yağının sağlık yararlarından yararlanmak için kullanılır. Antiseptik özellikleri sayesinde mikropları yok eder ve enfeksiyon riskini azaltır. Ellerin ve cilt yüzeylerinin temizliğinde kullanıldığında, bakteri ve virüslerin yayılmasını önler, böylece hijyen sağlanmış olur.” (www.vatancaydukkani.com.tr). Yani sıra “Ayrıca çay ağacı kolonyası, cilt sağlığı için de faydalıdır. Akne, sivilce ve ciltteki diğer problemlerin tedavisinde yaygın olarak kullanılır. Çay ağacı yağının anti-inflamatuar özellikleri, cildin iltihaplanmasını azaltabilir ve ciltteki tahrişi hafifletebilir. Aynı zamanda ciltteki yağ üretimini dengeleyerek yağlı ciltlerdeki parlamayı azaltabilir.” (www.vatancaydukkani.com.tr). Böylelikle bu özellikleri vasıtasıyla bir misafir geldiğinde de rahatlıkla misafire ikram edilmektedir.

Yukarıda bahsedildiği üzere gelişmiş tıbbın yanı sıra alternatif tıp olarak kullanılan çay ve bitkisi vücudun çeşitli bölgelerinde sağaltıcı etkiye sahiptir. Her şeyde olduğu gibi çayın da fazlası zararlıdır. Bu yüzden doğru ölçüde tüketilen çay ve bitkisi oldukça faydalıdır. Nitekim geleneksel halk hekimliğinde türlü hastalıklarda başvuru bir şifa deposu olma özelliği taşımaktadır. Özetleyecek olursak yaşamımızın her alanında olan çay, insanlara çeşitli hastalıkların tedavisinde yardımcı olmaktadır.

9.4.2. Halk Veterinerliği

Doğal çevrenin canlı unsurlarından biri de hayvanlardır. Halk içerisinde Allah’ın sessiz kulları denilerek anılan ve bu şekilde acıma duygusuyla korunulması gerektiği ima edilen hayvanlar için de çeşitli pratikler uygulanmaktadır. Hayvan sağlığı üzerinde çay kullanıldığını görmek mümkündür. Nitekim yukarıda bahsetmiş olduğumuz pratiğin hayvanlar için uygulandığını görmekteyiz. Mardin Kızıltepe’de ishal olan hayvanlar için yoğurda koyu çay katıp içirilmektedir. (K.8) Buna benzer pratikler hemen hemen her yerde benzerlik göstermektedir. Türkiye’nin pek çok yerinde ishal olan hayvanlara çay içirildiği görülmektedir. Böylece insanlara tedavi olarak uyguladığımız çay, halk veterinerliğinde de kullanılmaktadır.

9.4.3. Halk Botanigi

Bitki bilimi olarak adlandırılan halk botaniginde halk, bitkilerin sağlıklı büyümesi ve daha verimli olması açısından çeşitli yöntemler uygulamaktadırlar. Örneğin halk arasında bitkilerin toprağına yumurta kabuğı koyularak bitkinin daha sağlıklı olması amaçlanmaktadır. Çay ve posasının da bitki sağlığı açısından oldukça faydalı olduğu kabul edilmektedir. Nitekim Anadolu’nun birçok yerinde bitki toprağına çay posası konularak büyümesi uyarılmaktadır. Yani çay ve posası aslında bir çeşit gübre olarak kullanılmaktadır. “Çay posaları aynı zamanda bitkinin toprağına da karıştırılabilir. Bu toprağın daha havalı durmasına ve suyun kolay

çekilmesine sebep olacaktır.” (www.sorhocam.com.tr). Çay, çiçek bakımında belli ölçülerde kullanılmalıdır. “Çayı çiçeklere kullanmak istiyorsanız yapmanız gereken 5 lt suya bir bardak demlenerek (koyu çay olması gerekiyor) bayatlamış çaydan bir su bardağı karıştırarak üç ayda bir kere vermeniz yeterli olacaktır. Bu şekilde hem çok fazla besin takviyesi verilmemiş hem de bitkiniz vitaminsiz kalmamış olacaktır.” (www.hepsibirlikte.com.tr). Böylece çay özellikle de demli çay çiçekler için vitamin ve besin sağlayarak bitkinin çiçeklenmesine yardımcı olacaktır. Çiçek doktoru Ümit Ersan’ın verdiği çayın çiçekler için şifa olarak kullanılan bir karışımı şu şekildedir: “Kılıç çiçeği ve salon bitkileri için bir bardak su, iki tane yumurta kabuğu, bir yemek kaşığı toz çay, bir çay kaşığı toz tarçın bir kavanozda karıştırılarak bitkilere on beş günde bir uygulayabilirsiniz.” (www.instagram.com.tr). Yine “mum çiçeği bakımı esnasında ayda bir kere bir kaşık demli çay verebilirsiniz.” (www.instagram.com.tr). Ayrıca “bitkileriniz çiçek açmıyorsa onlara çay dem suyu verebilirsiniz.” (www.instagram.com.tr).

9.4.4. Halk Meteorolojisi

Türkiye’nin pek çok bölgesinde iklim şartları günlük hayatı ve sosyal düzeni etkilemektedir. İklim şartlarına bağlı olarak yetiştirilen çay, hasat vaktinde insanlara ekonomik kazanç getirmektedir. Bu durum özellikle kırsal kesimlerde karşımıza çıkmaktadır. Nitekim çayın vatani olan Rize’de düğün, sünnet gibi geçiş aşamaları genellikle çay hasadından sonra yapılmaktadır. Çünkü yöre insanı, kazandığı parayla düğün, sünnet masraflarını rahatça ödeyebilecektir. Dolayısıyla çay, bir kazanç olarak görülmektedir. Çay hasadı yılda üç kere yapılmaktadır. İlkbaharın sonunda, yazın ve sonbaharda olmak üzere üç kere gerçekleştirilmektedir. Yer yer çay üretilen yerlerde hasadın sayısı bazen dörde kadar çıkabilmektedir.

9.5. Bayramlar, Törenler, Kutlamalar

Türk halk kültürü içerisinde önemli günler ve çeşitli tören, kutlamalar yer almaktadır. Nevruz törenleri, Hıdırellez ve Türk dünyasında çeşitli törenlerin önemi oldukça fazladır. Nevruz törenleri, Türklerin Ergenekon’dan çıkışını anlatarak, bağımsızlığına kavuşan Türk milletini simgelemektedir. Yanı sıra Hıdırellez 5-6 Mayıs tarihlerinde baharın coşkusunu yaşatmaktadır. Dolayısıyla çay kültürünün önemli günlerde yemeklerin ya da ikramların yanında sıklıkla sunulduğu görülmektedir. Yanı sıra Azerbaycan halk kültüründe yer alan küfdibi geleneğinde çay ve çaya ait çeşitli unsurlar görülmektedir. İlk olarak Hıdırellez’de çayın şu şekilde yer aldığı görülmektedir: “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, zeytinyağlı dolma, börek, çörek, pasta ve çay ya da peynirli pide, tahinli pide, haşlanmış yumurta ve çay bulunurdu.” (Duman, 2017: 177). Daha sonra Nevruz’da da görülmektedir: “Nevruz, Farsça bir kelimedir ve “yeni gün” demektir. Türklerin, İranlıların ve diğer bazı Orta Doğu halklarının takvimlerinde Nevruz, miladi takvime göre 21 Mart günüdür ve yılın başlangıcı sayılır. Bu nedenle de kullanılır. Kutlamalarda çeşitli tören ve eğlencelerin yanında seyirlik oyunlar da oynanır. Örneğin, Karapapaklarda “Deve oyunu” oynanır ve bu oyun oynanırken bazı mani ve türküler söylenir. Bu manilerden bazılarında çay ve semaver temaları işlenir.” (Duman, 2017: 178).

Türkiye’de kutlanan Nevruz geleneğine benzer bir geleneğin Azerbaycan’da şu şekilde yer aldığı görülmektedir: “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 söylemek 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 soğuktur
Yollara bakaram sevgilim yohdur.”* (Duman, 2017: 178-179).

Gelenekselleşen hava içerisinde Türk kültüründe çay adı verilen içeceğin yardımcı bir içecek olarak kalabalıkları buluşturan, sohbetlere konu olan bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle bu törenlerde söylenen mani ve türkülerde yanı sıra çay pişirmede kullanılan araç ve gereçlerden semaver ve semavere ait türlü özelliklere de değinilmiştir.

9.6. İnanışlar

İnanç ve inanış, bir toplumun değer unsurlarının toplamıdır. İnsanoğlu sürekli inanma ihtiyacı içerisinde. Tanrı'ya, duaya ya da çeşitli “şey”lere inanarak toplum içerisinde benlik bilincini şekillendirmektedir. İnanışların bireye benliğini sağlamlaştırması esnasında türlü faydaları vardır.

Çayın memleketi Rize’de çay bitkisinin yapraklarının evlerin pencerelerine ve kapılarına bir tür nazarlık olarak asılmakta olduğunu ve böylece dışarıdaki kötü enerjiye karşı kullanıldığı görülmektedir. (K.3)

Yine çay hasadı yapılırken çayın imce usulü ile toplanmasının bereket getireceğine inanılmaktadır. (K.3) Nitekim Karadeniz’de çay bolluk ve bereketin temsilcisi konumundadır.

Yanı sıra Elazığ Çemişgezek yöresinde çayın son bardağında eğer çay bardağı az doldurulur yani artık çay bitmeye yakınsa kaynayan az seviyor, son bardak tamamen dolarsa yani demlikte çay son bardağı tamamen doldurursa kaynayan çok seviyor denilmektedir. (K.5) Böylece çay etrafında değişik inanış temellerinin olduğu ve halk tarafından oldukça benimsendiği görülmektedir.

9.6.1. Fal

Her ne kadar Türk halk kültüründe Müslümanlık inancına ters bir durum olarak görülse de toplumun neredeyse her kesiminde vatandaşların fala ilgi duyduğu ve yer yer inandığı da görülmektedir. Fal, gelecekte haber verme gibi bir özellikle bağdaştırıldığı için hoş karşılanmamaktadır. Nitekim dinimizde gaybı yani geleceği bilen Allah’tır denilerek, falla amel edilmemesi tembihlenmektedir. Bu noktada fal bakan kişi geçmişten gelecekte birtakım haberler vererek karşıdaki kişiye bilgi vermeyi amaçlamaktadır.

Türk halk kültüründe inanışlar çerçevesinde ele alınan fal uygulamasının sıklıkla kahve ve kahveye nazaran çayda da kendini gösterdiği görülmektedir. Çay falında fal bakılırken, çay bardağında konumlanmış çay yapraklarının şekline bakarak yorumlama tekniği esas alınmaktadır. Yani bardaktaki çay yaprağı şekilleri birtakım figürlere benzetilerek bu figürlerin anlamlarından yola çıkılarak olmuş ve olacak olandan bahsetmek amaçlanmaktadır. Çay falı bakılırken öncelikle çay falı da kahve falı gibi kapatılmaktadır. Yani çayı içen kişi bardaktaki son damlaya kadar içerek bardaktaki posanın son halini almasını beklemektedir.

Çay falı bakılırken çay çöplerinin anlam taşıdığı görülmektedir. Çay çöpü kısa ve tombul ise eve bir misafir geleceğini bu kişinin kadın olduğunu ve kısa boylu, kilolu olduğunu söylemek mümkündür. Öte yandan bardaktaki çay çöpü ince ve uzunsa gelen konuk erkek ve uzun boylu, zayıf olarak nitelendirilmektedir. Çay çöpleri bir araya toplanmış ve çalimsı bir figürdeyse bu şekil ağaca benzetilerek, kişinin yaşamında olumlu değişimlerin meydana geleceği söylenmektedir.

Benzer uygulamanın Elazığ Çemişgezek yöresinde olduğunu da görmekteyiz. Betül hanımdan derlediğimiz bilgilere göre çay çöpü tırnak arasında sıkılmaktadır. Çay çöpü sertse eve erkek misafir gelecek, hemen dağılıyorsa kadın misafir geleceğine inanılmaktadır. (K.5)

9.6.2. Rüya

Türk Halk kültürü içerisinde eski zamanlardan beri yeri hiç değişmeyen unsurlardan biri olan rüya kişinin uyku esnasında gördüğü çeşitli imgelerdir. Dolayısıyla rüya esnasında bilinçten yarı bağımsız görülen bu imgelere insanımız çeşitli anlamlar yüklemektedir. Çok eski zamanlarda dahi birçok medeniyetin kültüründe yaşayan rüya kavramının dini inanışla bütünleştirildiği görülmektedir. Nitekim dinimizde Hz. Muhammed dönemine kadar uzanmaktadır. “İslam anlayışına göre Hz. Muhammed’e vahiy ilk olarak rüya şeklinde gelmeye başlamış ve her gördüğü rüya, ertesi gün aynen gerçekleşmiştir.” (Aydar, 2005: 39). İşte buradan hareketle insanımız gördüğü her rüyanın altında bir anlam yattığını ve dolayısıyla rüya esnasında görülen çeşitli simge ve sembollerin birtakım anlamları olduğunu düşünmektedirler.

Görülen rüyalar eski zamanlardan beri kötüyse çeşitli yollarla hayra yorulmaya ve suya anlatma, sadaka verme gibi pratiklerle zararını azaltmaya ve yok edilmeye çalışılmaktadır.

Rüyalar bazen kişilerin bilinç kavramıyla yakından ilişkili olarak da karşımıza çıkmaktadır. Kişi bilinçaltına yerleştirdiği olumlu veya olumsuz bir kavramı veya durumu gece uyurken rüyasında çeşitli şekillerde görerek buna anlam aramaya da çalışmaktadır. Fakat uykuda olan bir kişi yarı da olsa bilinçlidir. Rüya yorumlamak ise Hz. Yusuf'tan itibaren bizlere gelen bir ilim olarak görülmektedir. Bu ilimde rüya yorumlanarak rüyanın çıkması beklenmektedir. From'a göre *"İlk yapılan rüya yorumlarına bakıldığında; "Rüya yorumlamanın tarihi, rüyayı psikolojik bir fenomen olarak değil de bedenden ayrılan ruhun kendine özgü hayatı ya da hayaletlerin çıkardığı ses ve görüntüler olarak tasavvur etmekle başlar."* (From, 1992: 126). Bu noktada inanç ve kültür ortaya çıkmaktadır. Tam da bu kısım ritüel bellek kavramını doğurmaktadır. *"Ritüel, her ne olursa olsun içerisinde bir bilgi, özellikle geleneksel, anlamsal bilgiyi içermektedir. Bu bilgi doğrudan bedenle ilişkilendirilerek somutlaştırılır ve bellekte kalıcılığı sağlanır. Kültürel, geleneksel, toplumsal, bireysel bilgiyi nasıl ki bellekle ilişkilendirmek mümkünse ritüel bilgiyi de bir iletişim aracı olarak bellek şeklinde ifade etmek mümkündür."* (Köse, 2021: 69). Dolayısıyla rüya ve rüya yorumu kültürel ve ritüel bellek kapsamında ele alınabilmektedir. Ayrıca sembol açısından rüyalara bakıldığında *"Halk kendilerine sunulan sembollerde kendilerinden bir şeyler bulabilmeli, onların kendilerine hitap ettiğini görmelidir."* (Kızıl, 2018: 1322). Yani sembol ve simge boyutunda halk, taşıdığı her anlama geleneksel bir tutumla yaklaşmaktadır. Rüya yorumlarının eski zamanlardan günümüze gelişinde *"Doğu kültürlerinde rüya, belirli dini ve ahlaki kalıplara göre yorumlanır. Böyle bir yorum yönteminde, her sembolün belirli bir anlamı vardır. Yorumlayıcının yaptığı, bu anlamların oluşturduğu açıklamaları birbirleriyle birleştirerek, değerlendirmektir."* (From, 1992: 126).

Bununla birlikte rüyada çay görmenin çeşitli anlamlara geldiği görülmektedir. Yani çay kişilerde çeşitli anlamları çağırıştırabilmektedir. Üstelik bu özellik toplumumuzun kolektif bilincini yansıtmaktadır. *"Bir insanın sahip olduğu duygu, düşünce ve ruhsal haller, diğer insanlarda da benzer bir biçimde vardır."* (From, 1992: 31). Bunlardan bir tanesi şu şekildedir: *"Rüyada çay içmek; rüya sahibinin sosyal ve aşk yaşamında başarılı olmasına yorumlanır. Rüya sahibinin tanıdığı kişiler tarafından saygı göreceğine ve düşüncelerinin dikkate alınacağına işaret eden bu rüya, derman olarak da yorumlanır."* (www.milliyet.com.tr). Bir başka şekilde ise *"Rüyada çayın dökülmesi; değişik anlamlara sahiptir. Yanlışlıkla çayın dökülmesi; rüya sahibinin iş yaşamında önüne çıkacağı kimi engeller anlamına gelmektedir. Ancak bu engeller aşılabacaktır."* (www.milliyet.com.tr).

Rüyada çay doldurmak tabiri ise "rüyayı gören kişinin iş yaşamıyla alakalı olarak yapmayı istediği çalışmalar ve uzun süredir düşündüğü projelerle ilgili çok iyi haberler almasına delalettir." (www.milliyet.com.tr). Rüyada şekersiz çay ise daha farklı şekilde yorumlanmıştır. Rüyada şekersiz çay içmek; şeker seven biri adına uzun süredir beklenen güzel gelişmelerin gelmemesinden veya yaşanan bir sorunun bitmemesinden çok endişe duyulmasına işaret eder." (www.milliyet.com.tr).

Rüyada çayın sıcak olmadığını görmek ise "Rüyada soğuk çayın içilmesi; birinin evliliğine şahitlik yapmaya işaret eder. Bu evliliğin çok istenmeyen bir evlilik olduğunu belirtmek mümkündür." (www.milliyet.com.tr). Rüyada demli ve açık çay ise farklı anlamlara gelmektedir. "Rüyada açık çay içmek; kazanılan kazancın rüya sahibinin yaşamını çok iyi yerlere getirememesi ve şartlarını değiştirmemesi olarak yorumlanmaktadır." (www.milliyet.com.tr). Daha farklı şekillerde ise "Rüyada siyah çay yaprağı görmek, kederlenmeye yorumlanır." (www.milliyet.com.tr). "Yeşil çay yaprağı görmek, birisi tarafından aşkla sevmeye işarettir." (www.milliyet.com.tr). Rüyada "Çay içmek, sevgili veya arkadaşlarla iyi vakit geçirileceğine işarettir." (www.milliyet.com.tr).

Farklı bir kaynağa göre ise "Rüyada çay aldığını görmek iş ve aşk hayatınızda başarıya alamettir. Bir kimsenin rüyada çay aldığını görmesi, hayır ve iyiliğe işarettir." (www.diyadinnet.com.tr). Olumsuz anlama gelen bir yorum ise çayın dökülmesiyle alakalıdır. "Çayı devirip dökmek birtakım planlarınızın gerçekleşmeyeceğini belirtir." (www.diyadinnet.com.tr). Çayın sunumu ile çıkan yorumda "Başkalarına çay ikram etmek o insnın çevresinin genişleyeceğini belirtir. (www.diyadinnet.com.tr). Ayrıca "Yeni hayaller ve

beklentiler olduğunu anlatır. Kişinin rüyada paket içinde çay görmesi, iş yaşamında ve topkum yaşamında da başarı anlamına gelir.” (www.diyadinnet.com.tr). Rüyada çaydanlık görmek ise “Rüyanızda çaydanlıkta su kaynıyorsa, kaynama ve taşmaya yakın durumlar konusunda dikkatli olun. Genel anlamda kişinin fevri ve ani çıkışlarının sonucunda yara almaması için sakinliği önerir. Kısaca dikkat ve sabır ifade eder.” (Türkoğlu, 2010: 180). Çay farklı kaynaklarda şu şekillerde de yorumlanmıştır: “Düşünüzde iki kişinin aynı demlikten çay aldığını görmeniz o insanların tartışacaklarını gösterir.” (Telesco, 1999: 98).

Böylelikle çaya ait çeşitli değerler inanç ekseninde yoğunlaşarak çayla ilgili her değer farklı şekillerde yorumlanmaktadır. Yorumlar bazen olumlu yani hayır bazen ise olumsuz şekilde şer olarak görülmektedir. Fakat çay ve çay yaprağı, misafirlikle bağdaştırılan çay unsurunun rüyalarda olumlu karşılanmaktadır. Fakat şekersiz çay, açık çay gibi unsurların ise hayra yorumlanmadığı görülmektedir. Böylece kişileri gelecek hakkında yorum yapabilmek için çayın rüyada mesaj verildiği düşünülmektedir.

9.7. Halk Sanatları ve Zanaatları

9.7.1. Halk Resmi

Çayın doğurduğu kültür Türk halk kültüründe resim sanatına da yansımıştır. Nitekim “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.” (Duman, 2017: 183).

Bir başka çalışma ise “Şeref Akdik’in “Çay Bahçesi” adlı, tuval üzerine yağlı boya tablosunda, çınar ağacının gölgesinde, büyük bir olasılıkla İstanbul Boğazi’nda bir çay bahçesi resmedilmiştir.” (Duman, 2017: 183).

Modern çalışmalara bakıldığında “Yalçın Gökçebaş 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.” (Duman, 2017: 183). Ayrıca “Alanya’da, Kütahya Porselen tarafından yaptırılan üç metre yüksekliğinde bir çaydanlık ve çay fincanı heykeli vardır.” (Duman, 2017: 185). Dolayısıyla çay ve çay gereçleri, çay mekânları çay ekseninde resim sanatına sinmiştir.

9.7.2. Halk Mutfağı

Halk mutfağı içerisinde yiyecek ve içecek kültüründe çayla ilgili ya da çayın yer aldığı çeşitli tariflere rastlamak mümkündür. Nitekim Duman’ın yer vermiş olduğu çayla ilgili içecek olarak yer alan iki tariftten ilki şu şekildedir:

“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 ilave edilir. Tuz da eklenir ve “şını” denilen büyük porselen fincanlarla servis yapılır. Kazaklar hayvancılıkla uğraştıkları ve daha çok hayvansal besinlerle beslendikleri için çay kültürlerinde bu beslenmenin izlerini bulmaktayız.” (Duman, 2017: 161).

İkinci tarif ise şu şekildedir: “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 konulur. Ağır ateşte 4-5 dakika kaynatılır. Elde edilen bu koyu çay sıcak servis yapılır.” (Duman, 2017: 161).

Çayın yer aldığı ve pasta kültüründe görüldüğü çaylı kek tarifi ise Duman’dan hareketle şu şekildedir:

Çaylı Kek

“Kek ununa çay ilave 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 ilave 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 derecede pişirilir.” (Duman, 2017: 162). Çay çok yönlü bir açıklamada sıklıkla besleyici özellikleriyle yerini almıştır. Dolayısıyla çayın sadece içecek olarak değil yiyecek hazırlamada da yer aldığını görmek mümkündür.

10. EDEBİYATIN VE MEDYANIN FARKLI ALANLARINDA ÇAY

10.1. Yeni Türk Edebiyatı

Türk halk edebiyatından sonra edebiyatın farklı alanlarında da çayın çeşitli türlere konu olduğu görülmektedir. Yeni Türk edebiyatında öykülerde, romanlarda, şiirlerde çayın sıklıkla yer aldığına rastlanılmaktadır. Bu yüzden bu başlık altında bir hikâye ve bir roman örneği vermek istiyoruz. Örneklerimiz şu şekildedir:

“...Reşad Nuri'nin *Porselen Çay İbriği* adlı hikâyesidir: Osmanlı döneminde her zaman kıymetli addedilmiş porselen maddesiyle, son dönemlerde evlerin önemli kullanım eşyalarından biri haline gelmiş bulunan çay takımı üzerine bina edilen hikâye özetle şöyledir:

Murtaza Efendi dar gelirli bir devlet memurudur. Aynı dairede çalışan mümeyyiz İzzet Bey, kızını evlendirmektedir. Murtaza Efendi, mümeyyize ve diğer mesai arkadaşlarına mahcup olmamak için değerli bir düğün hediyesi almak ister. Kazandığı maaşla kıt kanaat geçindiği için, hesaplı davranması gerekmektedir. Bu niyetle İstanbul'un Bitpazarı, Kalpakçılarbaşı gibi görece ucuz alışveriş yerlerinde kesesine uygun hediye aramaya koyulur. Fakat hediye için ayırdığı para karşısında esnafın dükkân dükkân dolaşırken kendisini davet eden bir sesle irkilir. Bu memurlara erzak dağıtıldığı tarihlerde ufaktan ufağa şeker, zeytinyağı, pirinç alım satımı yapmış, sonra memuriyeti bırakarak elindeki para ile hırdavatçı dükkânı açmış olan Yahudi Mordehay'dır. Aynı zamanda eski kalem arkadaşı olan Yahudi'yle kısa bir sohbetten sonra Murtaza Efendi, sıkıntısını dile getirir. Yahudi tüccarın aklına hemen bir kurnazlık gelir. Çin işi kırık bir porselen çay ibriğini arkadaşına satmak ister. İbriği raftan almak için harekete geçer. Bu sırada ibrik diğer eşyalara çarpınca parçalara ayrılır. Murtaza Efendi bir yandan kazaya kendisinin sebep olduğunu düşünüp telaşlanır; bir yandan da son anda bulduğu hediye kaybetmenin acısıyla üzüntüye kapılır. Fakat tüccar oldukça sakindir. Çünkü ibrik aslında bir yıl önce kırılmıştır. Mordehay bu kırık ibriği gerçek fiyatının yarısına satabileceğini teklif eder. Murtaza Efendi, kırık bir eşyayı hediye olarak veremeyeceğini belirterek itiraz eder. Kurnaz tüccar hemen bir plan uydurur ve bunu Murtaza'ya anlatır: Buna göre ibrik evde güzelce paketlenecek, bekçi vasıtasıyla düğün evine gönderilecek, burada kırık olduğu ortaya çıkınca bunun bekçinin sakarlığından kaynaklandığını anlaşılabilecekti. Murtaza Efendi, çaresizlik içinde teklifi kabul eder. Uygun bir fiyatla alışveriş tamamlanır ve gönül rahatlığı ile evinin yolunu tutar. Gerçi giriştiği hileden dolayı azap duymuyor da değildir. Ancak başkalarının zaruret karşısında daha kötü hilelere başvurduklarını düşünerek müteselli olmaya çalışır. Karısına, bir hastalık bahane ederek yarınki düğüne gitmemesini, ibriği de güzelce paketlenerek bekçi Mehmed'le göndermesini tembih eder. Kadın, kırık bir ibriğin hediye edilemeyeceğini söylese de, Murtaza Efendi onu tehditlerle susturur ve bu sırrı hiç kimseye açmamasını ister. Bu tembih ve tehditlerden sonra Murtaza Efendi sakın bir kafa ve müsterih bir kalp ile uykuya dalar. Ertesi sabah geç saatte kalakır. Nikâh töreninden dolayı mümeyyizin de dairede olmayacağını hesaba katarak mesaiye gitmemiştir. Pencerenin önünde keyifli keyifli kahvesini içerken karısına hediye gönderip göndermediğini sorar. Fakat karısından aldığı cevap karşısında yıkılıp kahrolur. Zira karısı bekçi Mehmed'e, ibriğin üç parça halinde kırık olduğunu ve dikkatli götürmesi gerektiğini söylemiş; durumu, hediye teslim edeceği mümeyyizin hizmetçisine de hatırlatmasını tembih etmiştir.” (Kuzucu, 2012: 469-470).

Romanda ise çay Nabızade Nazım'dan hareketle şu şekildedir: “Realizm ve natüralizm akımının Türkiye'deki ilk temsilcilerinden Nabızade Nazım, Türk edebiyatının ilk gerçekçi romanı kabul edilen *Zehra*'da İstanbul'un canlı bir portresini çizmiştir. Yazar, dönemin gündelik hayatına ışık tutan bu romanında çay motifini de kullanmıştır. Örneğin, roman kahramanı Suphi'nin, hayat kadını Urani ile geçirdiği ilk gecenin sabahında karşılaştığı manzara, Urani'nin çay hazırlamakta olduğudur. Kadının çayı büyük bir fincan içerisinde sunması, aynı zamanda ikramda kullanılan gecenin cinsini de göz önüne sermektedir.” (Kuzucu, 2012: 468). Her iki örnekte de görüldüğü gibi çay ve çaya ait her gereç önemli bir değer olarak edebi türlerde motif olarak işlenmiştir.

10.2. Eski Türk Edebiyatı

Eski Türk edebiyatında çayın sıklıkla yer aldığı görülmektedir. Beyitlerde, risalelerde ve çeşitli kasidelerde yer alan çayla alakalı olarak bir mesnevi örneğini aşağıda sunmaya çalışmış bulunmaktayız. Mesnevi örneğimiz şu şekildedir:

“Hamza Nigari, “Bu Çay-ı Bunun Evsafından Bir Vâsf-ı Semen-sadur” başlığını taşıyan mesnevîde, Bu Çin içeceğine değer vermeyenin büyük bir hata içerisinde bulunduğunu ileri sürer ve birçok edebî sanat kullanarak içeceğin özelliklerini sıralar. Buna göre, çayın çehresi de yüzü de güzeldir, gül kokuludur: Endamı laleye benzer. Bilindiği gibi tasavvuf edebiyatında lale sevgiyi ve âşıkların kalbini simgeleyen bir öğedir. Kadehin lake içeceğine benzediği düşünülürse, Nigari’nin kadehteki çayı laleye benzetmesinin altında yatan anlam daha iyi anlaşılır. Şair daha sonraki beyitte çeyin gelin gibi süslü olan gül simasının gönül ehline ferahlık verdiğini belirtir; bunun yanında şeker katılarak içilen çayın dimağa lezzet verdiğine dikkat çekerek, maddi faydasına işaret eder. Nigari’nin bu mesnevîde çayın rengine ilişkin yaptığı teşbihler, olağanüstü bir sanatkârlık örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Ona göre çayın rengi hünnap (çiğde) meyvesi gibi kıpkırmızıdır, içene gençlik harareti aşılar. Gül renkli yanağı alev (nar) rengine benzer ki, yakut taşı onun yanında hem rengi hem de kıymeti açısından değersiz kalacağı için mahcubiyet duyar. Mercan çayın yüzünü görse, kendisini renksiz hissederek kahrından ölür. Damarlarda dolaşan kan, çayın karşısında mahcup olur; peygamberler içkisi olan şarap ise kedere boğulur. Hatta tavus kuşu bile çayın yanında kendisini renksiz hissederek:

*Ne çay bu ki ayet-i Hitay
Meyl eylemeyen olur hatayı*

*Siması güzel ızarı gül-fam
Gül-bu-yı nefesi lale-endam*

*Gül-çehre arus-ı dil rubadır
Erbab-ı dile ferah-fezadur*

*Gül-renk vücudı erguvanı
Şirin revîşin mezakı canı*

*Hoş renk ne renk reng-i unnab
Nuşane virür hararet-i şab*

*Gül-gun-ı beden ızarı narı
Yakut-ı hacil ü serm-sarı*

*Güya görüp ol ızarı mercan
Ol vechden oldı sanki bi-can*

*Reşk-averidür ki hun ider kut
Şermende şarab-ı lal’ü yakut*

*Bezminde şarab-ı nab-ı me’yus
Bi-levn yananda hun-ı tavus.” (Kuzucu, 2012: 484-485).*

Osmanlı dönemine bakıldığında çeşitli çay risalelerinin olduğu da görülmektedir. Bunlardan belki de en ünlüsü olan Ebu’l Hayr Ahmed Efendi tarafından yazılan çay risalesidir. Bu risalede çayın tıbbi yönleri hakkında çeşitli bilgiler verilmektedir. Bu risale, *“Türkiye Yazmaları Toplu Kataloğunda Cerrahpaşa 1/513, Cerrahpaşa 2/513, Cerrahpaşa 354, Hamidiye (Murad Molla Ktb.) No. 15/1041 ve Milli Kütüphane 3640 olmak üzere Çay Risalesi’nin nüshaları olduğu belirtilmektedir.”* (Acıduman, 2008: 140).

Risalede çaydan şu şekillerde bahsedilmiştir: *“Halkı bahar zamanı yaprağını düşürüp, gölgede kuruttuktan sonra bölgeye ya da kurşundan yapılmış kapların ağzını sıkı bağlayarak bizim ülkelerimize gönderirler. Adı geçen çay iki çeşittir. Bir çeşidi siyah renkli ve birisi yeşil*

renklidir.” (Acıduman, 2008: 142). Bununla birlikte çayın çeşitli hastalıklara iyi geldiği, vücuda faydalı olduğu belirtilmektedir. “Çayın doğal ilaçlardan bir ilaç olduğu gizli değildir. Midenin zayıflığını gidermede, kanı temizlemede, yüzün rengini ve parlaklığını (düzeltmede), yiyeceklerin sindiriminde benzersiz benzersiz olup, su ile pişirilerek kullanılması neşe ve iç ferahlığı sebebidir. Ağız kokusunu giderir. Cinsel birleşmeye kuvvet vererek şehvet kuvvetini harekete geçirir. Eğer su ile kaynatılarak buruna çekilirse burun kokusunu ve bozuk nemleri giderir.” (Acıduman, 2008: 143). Yazar çayın diğer faydalarını anlatmaya devam eder. Acıduman’ın çalışmasından hareketle “Kalpteki şişleri çözer. Beynin temizlenmesinde ve mideye etkisinde garip eserler gözlenir. Geçirme nedeniyle sarılığın giderilmesine, kaygıların ortadan kaldırılmasına ve mizacın açılmasına yararlıdır.” (Acıduman, 2008: 143).



Foto 70. Ebu'l Hayr Ahmed Efendi Çay Risalesi

Çayın pişirilmesine dair işlediği bilgiler ise şu şekildedir: “Güvenilir bazı kişilerden pişirme şekli bu yolla da bilinmektedir: İki yüz dirhem suya iki miskal çay konarak, yavaş ateş ile pişirilir. Yavaş yavaş kaynatarak su eksildiğinde, kaybolan su seviyesi yine yavaş yavaş soğuk su bırakılarak reyhani şarabına benzer oluncaya kadar bu şekilde pişirilerek, yarı sıcak yani ılık olarak içsinler.” (Acıduman, 2008: 144). Bir diğer pişirme şekli de “İki yüz dirhem su ateşe konularak, kaynarken iki miskal kadar çay adı geçen suyun içine konulur. Ateşten indirilip kullanılır. Diğer bazı (kişiler) çay pişirme şeklini böylece nakil ederler: Su kaynarken çay konulur. Ateşten indirilerek, o su dökülür. Tekrar su katılarak, kırmızı oluncaya kadar kaynatarak, yavaş yavaş pişirilir. Ondan sonra bir şişe konarak, gerektiği zamanda az miktarda ısıtılarak kullanılsın.” (Acıduman, 2008: 144) ve “Risale sahibi, adı geçen çay yapraklarında anılan niteliklerden başka fazla nitelik bilinmemektedir diye sözü sonlandırmıştır. (İşbu çay risalesi Sultan III. Ahmed Han’a vezir olan meşhur Nevşehirli İbrahim Paşa’nın vezirliğinde, kazaskerlerden Damd-zade Ebu'l-Hayr Ahmed Efendi Hazretleri’nin telifleridir. Adı geçen risalenin tarihi otuz ile kırk üç arasında olup, 1144 tarihinde fetva makamıyla şereflenmiş, 1146 (da) azledilmiş ve elli dört tarihinde vefat etmiştir. Hazret-i Haled civarında, kendi yetiştirmeleri olan Şeyh Murad Efendi tekkesinde gömülüdür.” (Acıduman, 2008: 144). Böylece çay risalesi çayın tıbbi ve kültürel yönleri hakkında geniş çapta bilgiler vermiştir. Nitekim Fotoğraf 69 (www.youtube.com.tr) , eski yazı ile olan çay risalesini bizlere göstermektedir. Üstelik bu risale çayın karakter özellikleri üstündeki etkisinden başlayarak o dönemde yani tıbbın ve teknolojinin henüz çok ileri gelişim göstermediği dönemlerde çayın bu yönlerinin bilinmesi ve araştırılması bu risaleyi benzersiz kılmaktadır.

10.3. Web Siteleri

Çaya dair çeşitli bilgileri sıklıkla yer aldığı ve karşımıza çayla ilgili en çok çıkan birkaç web sitelerinden ilki lipton.com.tr'dir bu sitede lipton çay, çay çeşitleri ve diğer türlü bilgileri barındıran bir web sitesi olma özelliği taşımaktadır. Diğer bir web site olan rtb.org.tr ise çayın kültürel, tarihi, ekonomik yönlerinin yanı sıra çayla ilgili çeşitli bilgileri sunmaktadır. Üçüncü sırada aregem.ktb.gov.tr sitesi ise çayla ilgili çeşitli araştırmaların yer aldığı sitedir. Doguscay.com.tr sitesi ise yine çay türleri ve çayla ilgili türlü bilgileri içeren bir site olmaktadır. Chado.com.tr sitesine bakıldığında dünya çay çeşitlerinden başlayarak geniş yelpazede çay ile ilgili bilgileri sunmaktadır. Lazika.com.tr sitesi çayın türlü yönleriyle bilgilerinin sunulduğu bir başka site olarak yerini almaktadır. Yaygın olarak çayla ilgili bilgilerin yer aldığı bir başka siteye bakıldığında betateashop.com.tr sitesi de gerek dünya çay çeşitleri ve kültürü gerek türlü bilgilerle çayı ele almaktadır. Teashop.com.tr'ye bakıldığında sitenin genellikle çay türlerine dair geniş bilgilerle online kaynaklar arasında yer aldığı görülmektedir.

10.4. Filmler

Çay adını taşıyan farklı filmler de bulunmaktadır. Yapımcıları ve yönetmenleri tarafından çayın yer aldığı ve çayın farklı yönleriyle işlendiği birkaç film konuları itibariyle şu şekillerde ele alınmıştır:

"Mussolini ile Çay" filmi, 1999 yapımıdır. Filmde *"John Mortimer tarafından yazılan, Franco Zeffirelli'nin yönettiği 1999 yılı yapımı yarı otobiyografik bir filmidir. İkinci Dünya Savaşı öncesinde ve sırasında bir grup İngiliz ve Amerikalı kadın tarafından genç bir İtalyan çocuğun yetiştirilmesinin hikâyesi anlatır. Hikâyede, italya'da bazı elit kadınlar öğleden sonra toplanarak çay davetleri verirler. Sohbet edip çay içerek politika ve günü değerlendirirler."* (www.teashop.com.tr). Böylece çay kültürünün bir başka ayağı olan beş çayı partilerine burada adeta atıfta bulunulmuştur. Nitekim İngiliz kültüründe beş çayı oldukça kıymetlidir.

"Çayın Tadı" filmi, 2004 yapımıdır. Filmde; *"Japon yönetmen ve yazar Katsuhito Ishii'nin 2004 yapımı filminde, kırsal bir kesimde yaşayan Haruno ailesinin hikâyesini konu alarak işliyor. Çay tadı filminde, Haruno ailesinin her an yanına çay eşlik ediyor. Çay severler bu ödüllü ve farklı filmi izlemekten keyif alabilir."* (www.teashop.com.tr). Bu filmde aslında çayın pek çok kültürde olduğu gibi keyifli anlara eşlik ettiği anlatılmaktadır. Nitekim film izlerken, dizi izlerken çayla birlikte çeşitli yiyeceklerin tercih edildiği sıklıkla görülmektedir.

Öncelikle 2006 yapımı "Çay" filminde *"Uzun süredir bir kısa film çekip yarışmaya göndermek isteyen Emir, arkadaşı Buğra'nın da çabasıyla bi şekilde senaryo bulur. Anxak tam buldum derken senaryoya çay dökülmesi Emir'in aklına bambaşka bir şey getirir..."* (www.m.sinemalar.com.tr). Bu filmde çayın senaryoya dökülmesi filmin adının çay olmasında etkili olmuştur.

"Yozgat Blues" filmi 2013 yılında izleyiciyle buluşmuştur. *"Mahmut Fazıl Coşkun'un yönetmenliğini yaptığı film, taşrada hayatlarını sürdüren karakterlerin yaşadığı değişimi ve buna bağlı derin duygusal kırılmayı anlatıyor. Filmin birçok sahnesinde çay vardır ve yalnızlık ile çay arasında bir ilişki kurulmaktadır."* (www.teashop.com.tr). Filmde çayın duygusal tarafımıza eşlik eden yönünün ön plana çıktığı görülmektedir. Film bu açıdan çayın pek çok edebi üründe yer alan bir işlevini baz aldığını söylemek mümkündür çünkü çay yalnızken içildiğinde bir eşlikçi olarak görülmektedir.

10.5. Reklamlar

Üretim ve pazarlama stratejilerinin belki de en önemli ayağı ise reklamlardır. Tüketici toplumunda reklamların payı oldukça önemlidir. Reklamlar alacağınız ürün hakkında beynin ön belleğinde yer edinerek ortaya çıkıp bizleri bahsi geçen reklamdaki ürüne/markaya yönlendirmektedir. Çay bir sektörü temsil ettiği için de çeşitli çay markaları çay piyasasında türlü şekillerde akıllarda kalmak ve yer edinmek için reklam stratejileri belirlemişlerdir. Bu stratejiler reklamlarda markalarına ait olan çayların olumlu ve faydalı özellikleriyle birlikte benzer markalardan ayrılan türlü yönlerini ortaya koymayı hedeflemektedir. Çaya ait olan çok fazla reklamı bulunmakta olup burada birkaç çay reklamı görseline yer verilmiştir: Fotoğraf 70 (www.facebook.com.tr), 71 (www.reflexhaber.com.tr), 72 (www.facebook.com.tr), 73 (www.facebook.com.tr), 74 (www.youtube.com.tr), 75 (www.dailymotion.com.tr), 76 (www.facebook.com.tr), 77 (www.ozanilginoglu.com.tr), 78'de (www.tutusmedia.com.tr).



Foto 71. Doğuş Çay Reklamı



Foto 72. Doğadan Çay Reklamı



Foto 73. Bey Çay Reklamı



Foto 74. Lipton Çay Reklamı



Foto 75. Karali Çay Reklamı



Foto 76. Çaykur Çay Reklamı



Foto 77. Efor Çay Reklamı



Foto 78. Ofçay Reklamı



Foto 79. Mevlana Çay Reklamı

Çay reklamlarının genellikle mizah unsurundan faydalandığı görülmektedir. Böylece reklamlar ve seçilen reklam yüzleri ile tüketiciye verilmek istenen mesaj daha etkili hale getirilmeye çalışılmaktadır. Bununla birlikte neredeyse tüm reklamlarda tüketiciye verilmek istenen iletinin doğal çay yani iyi tadım ve kaliteye sahip bir çay olması gerektiği sinyali verilmektedir.

10.6. Haberler

Çay adı verilen içeceğin toplumda oldukça popüler bir hale gelmesiyle birlikte çeşitli haberlere konu olduğu görülmektedir. Çayın haberlere konu olduğu birkaç haber örneği, Fotoğraf 79 (www.yenialanya.com.tr), 80 (www.gazeterize.com.tr), 81 (www.x.com.com.tr) ve 82'de (www.tr.linkedin.com.tr) verilmiştir:



Foto 80. Çayla İlgili Haber Yazısı



Foto 81. Çay Haberi

Foto 82. Çay Haberi

Foto 83. Çay Haber Yazısı

SONUÇ

Kültür, bireyi anne rahmine düştüğü andan itibaren sarıp sarmalayan ve ona bir takım özellikler bahşeden çok renkli bir hazinedir. Bu çok renkli hazinenin derin, köklü özellikleri vardır. Birey, toplum içerisinde kendilik bilincini oluşturabilmesi için mensup olduğu toplumun kültürel değerlerini en iyi şekilde bilmek zorundadır. Çünkü doğumla başlayıp ölümle biten yaşam serüveninde bireyin çeşitli davranış kalıplarını şekillendirebilmesi için kültür unsurlarıyla bu davranış şekillerini desteklemesi gerekir.

Kültür içerisinde yer alan gelenek ve görenekler bireyi maddi ve manevi yönden besleyerek ulusal ve evrensel değerleri meydana getirmiştir. Kültür adı verilen olgu/lar evrensel olduğu kadar ulusal özellikleri kendine has şekilde barındırmaktadır. Dünya’da kadim bir millet olan Türk milleti, oldukça sağlam bir kültürel yapı sergilemektedir. Bunun sonucu olarak, Türk Halk Kültürü kavramı ortaya çıkmıştır. Türk Halk Kültürü çok zengin bir hazinedir. İçerisinde Türk milletine ait her türlü değer/ler unsurunu bünyesinde barındırmaktadır. Dolayısıyla gelenek ve görenekler kültürle sıkı bir iletişim halindedir. Çay da bu noktada devreye girmektedir. Etrafında çok yönlü bir gelenek dünyası oluşturan çay, kültürümüzün çekirdeğini oluşturan unsurlardan bir tanesidir.

Türk insanıyla özdeşleşen çay, zamanla ulusal bir içecek haline gelerek adeta Türk insanının kimliğini sergileyen değerler arasına girmeyi başarmıştır. Başlangıçta alternatif bir tıp bitkisi olarak kullanılan çay, Türk toplumunda güzel ve tatlı muhabbetlerin yoldaşı, bir değer ritüeli ve bireyleri ortak bir noktada buluşturan simge haline gelmiştir. Türk toplumunda çay, varlığını canlı olarak sürdürmeye devam eden bir fenomen haline gelmiştir.

Türk toplumunda günün her saatinde çayla karşılaşmak mümkündür. Çayın sabah kahvaltısında başlayan serüveni gün boyu kendini göstermektedir. Dolayısıyla Türk insanının hayatında tamamlayıcı bir içecek, şifalı bir bitki ve aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren yapısı ile yerini almaktadır. Çay adı verilen içecek dünyadaki gelişimini tamamladıktan sonra Türkiye’ye gelerek, bir içecek olmanın ötesinde çeşitli pratiklerde kullanılmaya başlanmıştır. Böylece çaya ait olan her unsur Türk halkı tarafından takdir kazanmıştır. Çay böylece günden güne varlık alanını genişletmiştir.

Çay içilen vakitlere bakıldığında ise çay o günkü yolculuğuna Türk insanıyla birlikte sabah saatlerinde başlamaktadır. Günün her anında tercih edilen bir içecek olmasının yanında toplumumuzda özellikle öğle vakti iş yükünü atmak için tercih edilmektedir. Akşamları ise bireyleri buluşturan, günün yorgunluğunu dindiren bir içecek olmaktadır.

Daha özele inecek olursak Türk toplumunda çay, çay pişirmede kullanılan araç ve gereçler, çay sunumunda kullanılan araç ve gereçler, çayın yanına eşlik eden yiyecek ve çeşitli içecekler (sigara, tütün, puro), çay mekânları, çay içilen zamanlar, çay içme sebepleri, gibi türlü işlevsel alanlar çayın Türk toplumunda ne kadar çok benimsendiğini gözler önüne sermektedir.

Çay pişirmede kullanılan gereçlerin ise günümüz teknolojisiyle değiştiği ve dönüştüğü de görülmektedir. Kullanılan modern ocaklar ve pişirme gereçleri çay kültüründe kullanılan ifade şekillerini de etkilemiştir. Yanı sıra çay sunumunda kullanılan her türlü aracın ise bir amaca uygun olarak çeşitli şekillerde yansıdığı görülmektedir.

Türk Halk Kültürü içerisinde yer alan Türk Halk Edebiyatında ise çay, anlatmaya dayalı türlerde sıklıkla şifai fonksiyonu, toplumun çaya yüklediği anlamlar, çayın sosyal, kültürel, ekonomik özelliklerinin edebi ürünlere sindiği görülmektedir. Daha sonra çeşitli kalıplaşmış ifadelerde Türkçe’nin fonetik ve morfolojik gücünü çayla görmek mümkün olmuştur. Bununla birlikte gölge oyunu, köy seyirlik oyunlarında topluma yabancı olmayan içecek çay seçilmiştir. Âşık edebiyatı adı verilen âşık atışmalarında çayın doğrudan veya dolaylı şekilde yer aldığı görülmektedir. Yanı sıra Tekke-Tasavvuf Edebiyatında çayın sufileri dini inanç noktasında etkileyerek daha çok kaynaştırdığı ve ilahilere semaver-çay ikilisinin konu olduğu görülmektedir.

Türk folkloru içerisinde masallarda, efsanelerde ve destanlarda çay farklı şekillerde ele alınarak toplumun bellek ürünü olduğu ortaya koyulmaktadır. Daha sonra âşık edebiyatı içerisinde çay üzerine yazılan şiirlerde ve atışmalarda çayın varlığı görülmektedir. Tekke-tasavvuf edebiyatında ise çayın dini bir unsur olarak karşılandığı ve ibadete araç seçildiği görülmektedir.

Çay kültürü yerleşerek mekân unsurlarını etkilemiştir. Bu açıdan bakıldığında özellikle çayhane ve kıraathane kültürü çay etrafında şekillenmiştir. Bu mekânlarda tüketilen çayın sıklıkla sosyo-kültürel ve sosyo-psikolojik açıdan farklı şekillerde önem kazandığı görülmektedir. Bir dönem sadece erkeklerin tercih ettiği çayhaneler zaman içerisinde kadınların toplumdaki rollerinin değişmesiyle birlikte artık kadınların da tercih ettiği mekânlar haline gelmiştir.

Çay, giyim-kuşam, süslenme kültüründe Rize’de giysi unsurlarını etkileyerek geleneksel bir hava oluşturmuştur. Ayrıca Türk toplumunda doğum öncesi, doğum sırası, doğum sonrasında sağaltıcı bir bitki ve içecek olarak kullanılmış, çocukluk çağında ise besleyici bir gıda ürünü olarak tamamlayıcı bir içecek olmuştur. Sünnet aşamasında ise bir çeşit iletişim aracı (davetiye) olarak kullanılmış evlilik kurumunda, toplumun yapı taşı olan ailenin oluşumunda bir sembol dünyası oluşturarak var olmuştur. Askere ve gurbete uğurlama törenlerinde kalabalığı isteyen, seven yapısı ile bireyleri kaynaştıran bir temsilci olmuştur. Hacı uğurlama ve karşılama törenlerinde hediye olarak dışarıdan getirilen özel bir içecek olarak takdim edilmiş yanı sıra yapılan törenlerde misafirperverliğin bir göstergesi olarak yemeklerden sonra ikram edilmiştir. Son olarak insan hayatının sonuncu aşaması olan ölüm safhasında ölen kişinin ruhuna sevap kazandıran bir nesne ve taziye sürecinde çokça tüketilen destekleyici bir beslenme ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çayın Türkiye’deki kullanım alanı oldukça geniştir. Üstelik bu sadece Türkiye ile sınırlı kalmayarak pek çok Türk Cumhuriyetinde rastlanılan bir içecek olmuştur. Türkiye Cumhuriyetlerinde birçok törende, kutlamada ve bayramlarda da çayın varlığına rastlanılmaktadır. Örneğin en yaygın şekilde bilinen Türklerin Ergenekon’dan çıkışını simgeleyen Nevruz Bayramı’nda çeşitli ikramlarla birlikte çayın yer aldığı görülmektedir.

Çay zamanla geniş bir yelpazede sadece içecek olarak kalmayarak yiyeceklerin yapımında da kullanılmıştır. Yiyecek yapımında çaylı kek ve çaylı pastalar bu yiyeceklerin en önemli örnekleri arasındadır. Bununla birlikte çaydan kolonya üretilmesi, çay yağının çeşitli alanlarda kullanılması da oldukça önemlidir.

Çayın pek çok kültürde şifai özelliğiyle yer alması nedeniyle Türk kültüründe benzer özellikler göze çarpmaktadır. Türkiye’de halk hekimliğinde çayın doğrudan veya dolaylı şekillerde insan sağlığına çeşitli faydaları olduğu göze çarpmaktadır. Bununla birlikte sadece insanlarla sınırlı kalmayarak bitkiler ve hayvanlara da fayda sağladığı bilinmektedir. Buradan hareketle aynı zamanda çay adı verilen içecek için her yörede farklı ifade biçimlerinin olduğu görülmektedir. Geleneksel hava içerisinde Türkiye’nin pek çok bölgesi çaya yeni bir yorum kazandırmış ve demleme tarzlarından başlayarak ifade biçimleri yaratmışlardır.

Çay demleme biçimleri ise Türkiye’de bölge bölge hatta yöre yöre değişmektedir. Bunda bireylerin kişisel zevklerinin yanı sıra görenekler de etkili olmaktadır. Biçimler ve tarzlar bazen yöre adıyla da anılmaktadır. Fakat her ne tarzda olursa olsun çay ve kullanılan pişirme tekniği iyi kalite bir çay için üretilen tekniktir.

Çayın iletişim biçimindeki rolü de Türkiye’de oldukça önemlidir. Türk insanı bir bardak çayla çok şey anlatabilmektedir. Çay sohbete eşlik ederek iletişimi güçlendirmektedir. Yanı sıra bir çay içelim mi? denildiğinde karşı tarafa konuya göre mesaj verilmek istendiği bilinmektedir. Bu açıdan çay iletişime araç, bir sembol ve simge değeri kazanmaktadır.

Medyanın içerisinde türlü şekillerde yer almış olduğunu görmek de mümkündür. Çayı özelden genele, genelden özele tüm fonksiyonlarıyla gazetelerde, dergilerde, reklamlarda, haberlerde, web sitelerinde marka kavramıyla görmek mümkündür. Çay markaları başta Türkiye olmak üzere pek çok gelişmiş ülkede pazar alanına sahiptir. Sektörde “Türk Çayı” oldukça tercih edilen ve aranan bir çay çeşidi olarak dünya çay ticaretinde yerini almaktadır.

Edebiyatımızın pek çok noktasında da görülen çay ve çaya ait unsurların Yeni Türk Edebiyatındaki roman ve hikâyelerde, Eski Türk Edebiyatındaki risaleler ve gazelerde de yer aldığı görülmektedir. Hatta çay üzerine tıp kitaplarında çok çeşitli bitkilerin de yer aldığına rastlanılmaktadır.

Çay çalışmada konu edinilen tüm başlıklarda tıbbi yönünün gelenekten beslenen sosyalleştirici bir güç bütünleştirici bir unsura evrilmiştir. Böylece Türk Halk Kültüründe yerini almıştır. Türk Halk Kültürü tarihi eskilere uzanan bir milletin tertemiz bağlarını günümüzde sürdürmektedir. Dolayısıyla eski zamanlardan gelen çay, Türk Halk Kültüründe; sembol, simge, ritüel, pratik olarak görülmektedir. Böylece Türk Halk Edebiyatında bir imge dili oluşturmuştur.

Çay Türkiye’de pek çok araştırmacıya göre diğer kültür unsurlarına nazaran yeni bir unsurdur. Fakat çay kavramı sadece içecek değil aynı zamanda çok çeşitli anlamları barındıran bir kavram olarak Türk kültüründe sindirilmiştir. Yeni fakat sağlam bir yapı göstermektedir.

Sonuç olarak Türk Halk Kültüründe oldukça zengin ve köklü bir gelenek alanı oluşturan çay ve çaya ait unsurlar, Türk gelenek ve görenekleriyle beslenerek sentez bir yapı sergilemektedir. Çay, Türk insanını simgelemektedir. Bir bardak çayda Türk insanının samimiyetini, sıcaklığını, hayata bakış açısını ve halk içerisindeki tabirle Anadolu insanını görmek mümkündür.



KAYNAKLAR

1)YAZILI KAYNAKLAR

- Abu-Salih, H. (2020). Ürdün'deki Doğum Adetleri Üzerine Bir Karşılaştırma (Amman- Samsun Örneği), *AHBU-Akdeniz Havzası ve Afrika Medeniyetleri Dergisi* 2 (1), s. 10-21.
- Acıduman, A. (2008). Damad-Zade Ebu'l-Hayr Ahmed Efendi ve Çay Risalesi Üzerine Bir Çalışma, Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesi, *Türkiye Klinikleri J Med Ethics*, s. 139-147.
- Akbaba, D. E. ve Benli, H. (2011). Anadolu'da ve Kuzey Kafkasya'da Yaşayan Nogay Türklerinde Doğum Sonrası İnançlar, *Gazi Türkiyat*, Cilt: 1, Sayı 9, s. 88-100.
- Aydar, H. (2006). Kur'an'da Rüyalarda ve Rüyaların Hayata Yansımaları, *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, Cilt: 5, Sayı: 4, s. 3-60.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesinde Nitel Çalışma, Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*, s. 28-80.
- Demir, A. (2012). Diyarbakır'da Taziye Geleneği, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, s. 9-63.
- Duman, M. (2017). Çay, İstanbul, Kitabevi Yayıncılık.
- Erke, E. (2019). Çay, İstanbul, Remzi Kitabevi.
- Fromm, E. (1992). Rüyalarda Masallar Mitoslar, İstanbul, Arıton Yayınevi.
- Gülensoy, T. (2005). Manas Destanı, Ankara, Akçağ Yayınları.
- Güneş, S. (2012). Türk Çay Kültürü ve Ürünleri, *Milli Folklor*, Sayı 93, s. 234-251.
- Gürsoy, D. (2018). Demlikten Süzülen Kültür Çay, İstanbul, Oğlak Yayıncılık.
- Kacar, B. (2010). Çay Bitkisi Biyokimyası Gübrelenmesi İşleme Teknolojisi, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım.
- Kakuzo, O. (2021). Çay Kitabı, İstanbul, Çınar Yayıncılık.
- Karaaslan, M. (2011). Kaşkay Türklerinde Doğum Çevresinde Gelişen İnanç ve Pratikler, *Turkish Studies*, p. 1435-1448.
- Kaya, D. (2021). Türk Dünyası Anonim Halk Şiiri", Ankara, Akçağ Yayınları.
- Keskin, Y. Z. (Temmuz-Aralık 2006). Şanlıurfa Halk Kültüründe Ölüm, *Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Sayı 16, s.7-37
- Kızıl, H. (2018). Özellikleri Açısından Sembol, *e-Şarkiyat İlmi Araştırmalar Dergisi/Journal of Oriental Scientific Research (Jose)*, Aralık, Cilt: 10, Sayı: 4 (22), s. 1306-1327.
- Köse, S. (2021). Ritüel Bellek, *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, Cilt: 14, Sayı: 33, s. 57-70.
- Kuluyev, K. (2018). Nahçıvan'ın Nehrem Köyünde Düğün ve Yas Merasimleri, *Bilig 2/Yaz 96*, s. 175-178.
- Kuzucu, K. (2012, Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü, İstanbul, Kapı Yayınları.
- Mendi, A. F. (2018). Türkiye Çay Endüstrisi: Sektörel ve Ampirik Bir Çalışma, *İnternational Journal of Social Sciences and Education Research*, Sayı 2, s. 252-274.
- Orucov, A. (2018). Evlenme Gelenekleri: Palu ve Nahçıvan Yöresi Üzerine Bir Araştırma, *Fırat Üniversitesi Harput Uygulama ve Araştırma Merkezi Uluslararası Palu Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, s. 179-184
- Reimertz, S. (1998). Çayın Kültür Tarihi, Ankara, Dost Yayınevi.
- Sabbağ, Ç. ve Yıldırım, R.Y. (2017). Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yeme İçme Kültürünün Yeri, Cilt 10, Sayı: 51, s. 1345-1354.
- Saklı, A. R. (200). *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, İstanbul, Kaktüs Yayınları.

- Salman, F. (2007). Günümüzde Rize ve Civarında Görülen Geleneksel Giysiler, *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 19, s. 77-202.
- Saydam, M. B. (2019). Deli Dumrul'un Bilinci, İstanbul, Metis Yayınları.
- Sönmez, T. G. (2018). Uygur Halk Hekimliği Uygulamalarında Çay ve İşlevleri, Sayı 11, s. 68-74.
- Şenocak, E. (2017). İronik Yaşamdan Sonsuza Yürüyen Kahraman Nasreddin Hoca, Ankara, Akçağ Yayınları.
- Şimşek, E. (1997). Mani Şeklindeki Şiirlerle Teşekkül Eden Halk Hikâyeleri Var Mıdır?, *Milli Folklor*, Cilt: 5, Yıl: 9, Sayı: 33, s. 36-41.
- Şimşek, E. (2013). Türkülerden Seçmeler, Ankara, Akçağ Yayınları.
- Şimşek, E. (2017). Türk Masallarının Milli Tipi: Keloğlan, *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, S.11, s. 41-57.
- Telesco, P. (1999). Düşlerin Dili, İstanbul, E Yayınları.
- Türkoğlu, B. (2010). Rüyaların Gizli Dili, İstanbul, Astral Yayınları.
- Türkyılmaz, K. (2015). Türkiye'de Çaylık Alanların ve Üretici Sayılarının İstatistiksel Analizi, *Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü*, s. 1-104.
- Uysal, Y. (2019). Adıyaman Halk Kültüründe Evlilik ve Evlenme Törenleri, *SUTAD* (46): s. 179-193.
- Üstün, Ç. ve Demirci, N. (2013). Çay Bitkisinin (Camellia Sinensis L.) Tarihsel Gelişimi ve Tıbbi Açından Değerlendirilmesi, *Lokman Hekim Journal*, 3 (3): s. 5-12.
- Yalçın, H. (2012). Gebelik, Doğum, Lohusalık ve Bebek Bakımına İlişkin Geleneksel Uygulamalar (Karaman Örneği), *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, s. 19-31.
- Yardımcı, M. (2013). Türk Halk Edebiyatında Nesir ve Nazım Nesir Karışık Türler, İzmir, Kanyılmaz Matbaacılık.
- Yardımcı, M. (2015). Başlangıcından Günümüze Türk Halk Şiiri, İzmir, Kanyılmaz Matbaacılık.
- Yıldırım, A. ve Yıldırım, Ü. (2020). Atızinden Atalar İzine Berendi Köyü (Tarihi, Gelenek-Görenekleri, Masalları, Efsaneleri, İnançları, Oyunları ve Dil Özellikleri), İstanbul, Hiperyayın Yayınevi.

2) SÖZLÜ KAYNAKLAR

- K.1: a: Altay Hafize, b: 60, c: Ortaokul, d: Ev Hanımı, e: Maden/Elazığ.
- K.2: a: Altay Kemal Ozan, b: 24, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Maden/Elazığ.
- K.3: a: Arslan Havva, b: 73, c: İlkokul Mezunu, d: Ev Hanımı, e: Maçka/Trabzon.
- K.4: a: Azar Birol, b: 52, c: Üniversite Mezunu, d: Doç. Dr., e: Salkaya/Elazığ.
- K.5: a: Baran Betül, b: 27, c: Üniversite Mezunu, d: Öğretmen, e: Çemişgezek/Elazığ.
- K.6: a: Baran Ersin, b: 38, c: Üniversite Mezunu, d: Öğretmen, e: Kulp/Diyarbakır.
- K.7: a: Bulut Gönül, b: 47, c: Lise, d: Kuaför, e: Maden/Elazığ.
- K.8: a: Büyük Özlem, b: 22, c: Üniversite, d: Öğrenci, e: Mardin/Kızıltepe.
- K.9: a: Can Deniz, b: 43, c: Lise Mezunu, d: Ev Hanımı, e: Maden/Elazığ.
- K.10: a: Çöteli Ahmet, b: 24, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Elazığ.
- K.11: a: Dalkılıç Mine, b: 26, c: Üniversite Mezunu, d: Öğretmen, e: Çermik/Diyarbakır.
- K.12: a: Delen Özgül, b: 51, c: Ortaokul, d: Ev Hanımı, e: Elazığ.
- K.13: a: Doğan Lütfi, b: 57, c: Lise Mezunu, d: Çiftçi, e: Maden/Elazığ.
- K.14: a: Ergen Fatma, b: 50, c: Lise Mezunu, d: Ev Hanımı, e: Elazığ.
- K.15: a: Erişir Şemsi, b: 72, c: İlkokul, d: Ev Hanımı, e: Keban/Elazığ.
- K.16: a: Erkan Gökçe, b: 17, c: Lise, d: Öğrenci, e: Elazığ.

- K.17: a: Erol Gülşah, b: 26, c: Üniversite Mezunu, d: Ev Hanımı, e: Çakırtaş/Erzincan.
- K.18: a: Eser Hüseyin, b: 28, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Malatya.
- K.19: a: Elçi Bedia, b: 54, c: Okur Yazarı Yok, d: Ev Hanımı, e: Günaçtı/Elazığ.
- K.20: a: Elçi Bihter, b: 27, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Sarılı/Elazığ.
- K.21: a: Güneş Saadet, b: 61, c: Ortaokul, d: Ev Hanımı, e: Maden/Elazığ.
- K.22: a: Hanbay Nadire, b: 27, c: Üniversite Mezunu, d: Öğretmen, e: Kahramanmaraş/Elbistan.
- K.23: a: Kaymaz Yetgin, b: 66, c: Okuma Yazma Yok, d: Ev Hanımı, e: Mollakendi/Elazığ.
- K.24: a: Keleştimur Bedrettin, b: 68, c: Üniversite Mezunu, d: Gazeteci, e: Ağın/Elazığ.
- K.25: a: Özer Yıldız, b: 24, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Elazığ.
- K.26: a: Parlakkaya Ezgi, b: 27, c: Üniversite Mezunu, d: Öğrenci, e: Cip Köyü/Elazığ.
- K.27: a: Şimşek Esmâ, b: 60, c: Üniversite Mezunu, d: Profesör, e: Kadirli/Adana.
- K.28: a: Topçu Mehmet Akif, b: 28, c: Üniversite Mezunu, d: Mühendis, e: Elazığ/Maden
- K.29: a: Yıldız Leyla, b: 38, c: Üniversite Mezunu, d: Müdür Yardımcısı, e: Diyarbakır.

2) ELEKTRONİK KAYNAKLAR

<https://www.ahaber.com.tr-> Çay Nasıl Demlenir? İşte “Çay Demleme Şampiyonu”ndan Püf Noktaları (Erişim Tarihi: 14.06.2024)

<https://www.aa.com.tr-> Çay Çöpünden Mangal Kömürü Üretimine Başlandı. (Erişim Tarihi: 22.01.2023)

<https://www.aa.com.tr-Geçen Yıl 120 Ülkeye Türk Çayı Satıldı.> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://abad.org.tr/ocaktan-bucaga/-Eski Köy Ocağı.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://ahmadtea.com.tr- Bizim Hikâyemiz-Ahmad Tea.> (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://www.akakce.com.tr-cay/en-ucuz-ahmad-tea-ceylon-tea-loose-leaf-200gr-fiyati,1416724212.html-Ahmad Tea Çay Paketi Görseli.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.akakce.com/cay/en-ucuz-altincezve-filiz-siyah-dökme-1-kg-fiyati, 907535337.html-Altincezve Çay Paketi Görseli.> (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.akakce.com/fincan-takimi/en-ucuz-pasabahce-kallavi-125-ml-12-li-kahve-bardagi-fiyati,543688033.html-Kallavi Bardak.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.akakce.com/tepsi/en-ucuz-kapali-cay-si-kahveci-si-askisi-fiyati,1327923392.html-Çay Askısı.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.akarsukurumsal.com.tr- Maden Bardağı.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.aksam.com.tr- Çayın Sahteliğini Soğuk Su İle Test Edin.> (Erişim Tarihi: 21.01.2023)

<http://aksozluk.org >cay- “Çay” Sözcüğünün Kökeni-Etimolojik Açıdan Ak Sözlük.> (Erişim Tarihi: 13.10.2023)

<https://www.tr.aliexpress.com.tr- Cam demlik ve Isıtıcısı.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://altincezvegida.com.tr- Markalarımız-Altincezve Gıda San.> (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.altunmarket.com.tr- Esmer Şeker.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.anamurekspress.com.tr- Zhejiang Bölgesindeki Çay Bahçeleri Görseli.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.antalyaanet.com/tophane-cay-bahcesi/- Tophane Çay Bahçesi Antalya.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://aregem.ktb.gov.tr-Çay Kültürü Tea Culture Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü.> (Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://asiachaiart.com>-Çay Nedir? (Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://atif.sobiad.com> (Doğumdan Ölüme Bingöl Geçiş Dönemleri İnanç ve Uygulamaları) (Erişim tarihi: 15.06.2022)

<https://www.avansas.com.tr>- Demlik Süzgecine Takılan Çay Süzgeci. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://aydin.ktb.gov.tr>-Geçiş Dönemleri-Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.aydinses.com.tr>- Kıtlama Çay İçen Bir Kişi. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

www.azerbaijans.com. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://banabicay.com>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.betateaacademy.com>-Çayın Yetiştirilmesi. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://betatea.com.tr>-Hakkımızda-Beta Tea. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://www.berberoğlu.com.tr>- Firmamız Hakkında- Berberoğlu Çay. (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.berberoğlu.com.tr/hasbihal-siyah-cay-1000-gr-x-1-Berberoğlu> Çay Görseli. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.beycay.com.tr>- Bey Çay. (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.beycay.com.tr>- Bey Çay Görseli. (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://m.bianet.org>-Türk Çayının Geleceği Rekabet Gücünde. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.bifikir.com.tr>-Çay Çeşitleri: A'dan Z'ye Dünyadan Çay Türleri ve Çayın Tarihçesi- (Erişim Tarihi: 17.10.2023)

<https://biriz.biz/cay/siyahcay.htm>-Çayın Fermentasyon Aşaması Görseli. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://blog.milliyet.com.tr>-Kaynana Çaydanlık Gibidir, Fokur Fokur Kaynar...-Milliyet Blog. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://blog.ofix.com.tr>- Doğu Çay Çeşitleri Görseli. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://blog.ofix.com.tr>-Ofçay Markasının Tarihçesi. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://blog.quicksigorta.com>-Peki siz çayınızı nasıl alırdınız? QBLOG. (Erişim tarihi: 09.02.2024)

<https://books.google.com.tr>-Büyük Aküzüm Köyü Geçmişi ve Bugün. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.boztepe.gov.tr>-Asker uğurlama törenleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://butaankara.com.tr> Azerbaycan Çay Kültürü/Azerbaycan Çayları-Buta Ankara. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.canakkaletavel.com>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.cayhaber.net>- Karadeniz Çayı Görseli. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.caykur.gov.tr>-Hakkımızda-Çaykur. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://www.caytoptancisi.com>-Destan Çay 1000 Gr- Toptan Çay Şeker Gıda Fiyatları. (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.caytvhaber.com.tr>- Çay Toplama Aleti Görseli. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://caysepeti.com.tr>-Elek Altı Çay Nedir?-Çaysepeti. (Erişim Tarihi: 21.01.2023)

<https://www.caytvhaber.com.tr>-Çay Toplama Aleti. (Erişim Tarihi: 27.04.2024)

<https://chado.com.tr>-Ceylon Siyah Çay, Seylan-Chado Tea. (Erişim tarihi: 04.02.2024)

<https://chado.com.tr>-Chado Çaya giden yol. (Erişim Tarihi: 17.10.2023)

<https://chado.com.tr>-Dünyadan Farklı Çay Çeşitleri. (Erişim Tarihi: 17.10.2023)

<https://www.chado.com.tr-Dünya'nın En Değerli ve Pahalı Çayları-Chado Tea>. (Erişim Tarihi: 18.10.2023)

<https://chado.com.tr-Silver Needle Beyaz Çay- Chado Tea>. (Erişim tarihi: 09.02.2024)

<https://www.ciceksepeti.com/pasabahce-42011-kahveci-cay-bardagi-90-cc-12-li-kcm57645242-Palu Bardağı>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.cocukakdemi.com.tr- Karagöz ve Hacivat Konuşmaları>. (Erişim tarihi: 29.10.2023)

<https://www.cumhuriyet.com.tr-Birbirinden İlginç Batıl İnançlar-Cumhuriyet Gazetesi>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.dailymotion.com.tr-Çaykur Çay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.dergicilikokulu.com.tr- Çay Şekeri Dergisi> (Erişim Tarihi: 26.06.2024)

<https://www.dersim-haber.com.tr-Kıtlama Çay İçen Bir Kişi>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.dem.İstanbul >-Çayın Kısa Tarihi Dem>. (Erişim Tarihi: 03.01.2024)

<https://dergi.diyaret.gov.tr-Azık Atma>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

[https://dergipark.org.tr \(Yetişkin Olmaya İlk Adım "Sünnet"\)](https://dergipark.org.tr (Yetişkin Olmaya İlk Adım) (Erişim Tarihi: 15.06.2022)

<https://www.dogadan.com.tr- Doğadan Çay Çeşitleri Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.doguscay.com.tr-Doğuş Çay I En Güzel Doğuş Çay>. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<http://www.edebifikir.com >kitap-Çay Risalesi>. (Erişim Tarihi: 16.10.2023)

<https://www.edebiyatsinifi.com-Ayna-Çayımın Şekeri Şarkı Sözü-Edebiyat Sınıfı>. (Erişim Tarihi: 13.02.2024)

<https://www.ekoorganik.com-Karali Çay>. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://esteacay.com- Poşet Çay Ne Zaman Bulundu?> (Erişim Tarihi: 13.10.2023)

<www.evrimagaci.org-Cayın Bilimi; Çay, İnsan Sağlığı Üzerindeki Faydaları Nelerdir?> (Erişim tarihi:13.06.2022)

<https://exportostim.globalpiyasa.com/tr/urun/klasik-cam-cay-bardagi-emirzuccaciye/49579>

https://www.facebook.com/beycayantalya/posts/137273607807863/?_rdr-Bey Çay Reklamı. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

https://www.facebook.com/ikicay/posts/g%C3%BCnayd%C4%B1ntak-sepeti-koluna-herkes-kendi-yoluna-bah%C3%A7emizde-sepet-sepet-olmasa-da-%C3%A7/1773319766056730/?_rdr-Geleneksel Rize kadın Çay Toplama Kıyafeti. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

https://www.facebook.com/doguscaybursa/photos/a.10157620515360009/10157703840850009/?type=3&_rdr-Doğuş Çay Reklamı. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.facebook.com/eforcayofficial/-Efor Çay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.facebook.com/LiptonTürkiye/videos/liptondan-ramazan-s%C3%BCprizi100%C3%BClipton-yellow-label-ve-48li-lipton-earl-grey-dem/1013378255347122/Lipton Çay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.fenerbahce.org>. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://foodturkey.com.tr- Beta Tea Çay Paketleri Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.facebook.com.tr-Efor Çay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

https://www.facebook.com.tr-TürkiyeninCay/photos/a.224579127610294/1956934874374702/?type=3&_rd-Çaykur Sarı ve Kırmızı Paket Çay Görseli. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.facebook.com/trabzon/posts/boztepe - Boztepe Çay Bahçesi>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

https://www.gazeterize.com/cayin-mucevherleri-cay-muzesinde-sergilenecek#google_vignette-Çay Haberi. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.gaziantepyoreselgurme.com.tr-Seylan-çayı-Gaziantep-Kaçak-çay-nedir?> (Erişim Tarihi: 11.02.2024)

<https://gelinolmak.com-Yeni-Gelin-Mevlidi> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.getyourguide.com.tr-Japon-Çay-Odası-ve-Çay-Seremonisi-Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.global-yurtdisiegitim.com/blog/ingiliz-5-cayi-gelenegi-İngiliz-Beş-Çayı-Masası-Görseli>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://glutenfreemama.ru-Çay-Kehanetleri-ve-Batıl-İnançlar-Dökülen-Çayla-İlgili-Halk-İşaretleri>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.gram.com.tr/karali/-Karali-Çay-Çeşitleri-ve-Paketleri-Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.guven.soba.com.tr-Kuzine-Soba>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.guzelcay.com.tr-Faydalı-Bilgiler-Güzel-Çay>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.happycenter.com.tr-Doğumu-Başlatan-Doğal-Yöntemler>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.hepsibirlikte.com.tr-Çayın-Çiçeklere-Faydaları-Nelerdir?> (Erişim Tarihi: 30.04.2024)

[https://www.hepsiburada.com.tr-\(berberoglu-caylar-c-60001346\)](https://www.hepsiburada.com.tr-(berberoglu-caylar-c-60001346)) (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.hepsiburada.com.tr-Cam-Demlik-ve-Isıtıcısı>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.hepsiburada.com/destan-ozel-uretim-cay-500-gr-pm-HB000018LLUC-Destan-Çay-paketi-Görseli> (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.hepsiburada.com/bliss-sports-elle-tutulan-top-cay-suzgeci-demlik-yurt-disindan-pm-HBC000036RLFH-Elle-Tutulan-Çay-Süzgeci>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.hisar.com.tr-Çay-Takımı>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.hoppibebe.com.tr-Ofçay-Çay-Paketi-Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.hurriyet.com.tr-İngiliz-Beş-Çayı-Masası>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.hurriyet.com.tr-Papazın-Bağı>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.huseyincengiz.com-Gebelikte-Bitkisel-Tedavi-Prof.-Dr.-Hüseyin-Cengiz> (Erisim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.instagram.com/adiyaman-bakir-sanat/p/C2m>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

https://www.instagram.com/adiyaman_bakir_sanat/p/C2m-2sWMLHD/?img_index=1-Şekerdanlık. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.instagram.com.tr-cicek-doktoru>. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.instagram.com-Photo-by-Efendi-Kahvehanesi-on-November-28,-2022.-Instagram> (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

<https://www.kuruyemisborsasi.com.tr-Bilmeniz-Gerekenler-Seylan-Çayı-Nedir-ve-Nasıl-Demlenir?> (Erişim Tarihi: 17.10.2023)

<https://www.ilimge.com.tr-Çayın-Kadim-Tarihi-ve-Çay-İsminin-Kökeni>. (Erişim Tarihi: 13.10.2023)

<https://incidorukcay.com.tr-Siyah-Çay-Demi-Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

www.islamansiklopedisi.org.tr (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.istanbulugeziyorum.com.tr-Tarihi-Çınaraltı-Çay-Bahçesi>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://istavrit.biz/istavrit-portfolyo/tavsan-kani-cay/-Tavşan-Kanı-Çay-Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

[https://www.kahta.gov.trFOLKLOR-\(Halk-Bilimi\)-Kahta-Kaymakamlığı](https://www.kahta.gov.trFOLKLOR-(Halk-Bilimi)-Kahta-Kaymakamlığı) (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kahvaltifiyatları.com/seyir-et-lokantasi-harpur-elazig> - Seyir Et Restoran Cafe ve Aile Çay Bahçesi. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://karalicay.com>-Karali Çay I Anasayfa. (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

www.kars.ktb.gov.tr (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.katalog.idp.org.tr>- Kaçak Çay-Dergiler (Erişim Tarihi: 26.06.2024)

<https://www.kikasworld.com.tr>- Osman Müftüoğlu ile Sağlık. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Kaynar. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Amasya Askerlik Gelenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Amasya Yemek Gelenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Bursa Sünnet Gelenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>- Felek. (Erişim Tarihi: 08.05.2024)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Gaziantep Düğün Gelenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Isparta Askere Uğurlama ve Askerden Karşılama. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

www.kulturportali.gov.tr Taziye (Başsağlığı) Bitlis (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kulturportali.gov.tr>-Yerel İnançlar. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kuruyemisborsasi.com>-Çay Nedir Nasıl Yetiştirilir, Çay Türleri Nelerdir? (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.kosano.globalpiyasa.com/tr/> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.ktoturkiye.com.tr>- Güney Kore Çay Festivali. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.ktoturkiye.com/deneyim/festival-etkinlikler>-Güney Kore Çay Festivali. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://kuruyemisborsasi.com.tr>-Seylan Çayı. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.kutubaligi.com.tr>- Tunus Çayı. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.kutubaligi.com/tunus-hakkinda-olginc-bilgiler/> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.lacivertdergi.com>-Kafkas Halklarının İlginç Gelenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.lav.com.tr>- Ajda Bardağı. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.lazika.com.tr/blog/icerik/rus-cay-kultur-uzerine>-Geleneksel Rus Çay Servisi. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.lazika.com.tr>- Geleneksel Rus Çay Servisi. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.lazika.com.tr>-Earl Grey Çay Nedir? (Erişim tarihi: 09.02.2024)

<https://www.leblebitozu.com.tr>- Çay Sözleri: Ünlü Şairlerimizin Çay Şiirleri. (Erişim tarihi: 29.10.2023)

<https://www.lezzet.com.tr>- Çayın Tarihçesi ve Türkiye'ye Gelişi-Lezzet. (Erişim Tarihi: 13.10.2023)

<https://Lipton.com.tr/Caylarimiz/>- Lipton Marka Çay Çeşitleri Görseli. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://tr.linkedin.com/in/umutdemireldesign>-Çay Haber Yazısı. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://lyrics.lyricfind.com.tr>-Barış Manço-Halamın Kızı Zehra Şarkı Sözü. (Erişim Tarihi: 13.02.2024)

<https://m.n11.com/urun/cay-termosu-celik-termos-2-litre-cift-katman-4649877>-Çay Termosu. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://m.facebook.com>-Bey Çay Reklamı. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

www.m.facebook.com-ÇAYKUR-"Paşa Çayı" Kavramı. (Erişim Tarihi: 01.01.2024)

<https://medicalpark.com.tr-Yeşil Çay Demi Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

www.memurlar.net (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://mevlanacay.com.tr-Seylan Çayı Nedir? Özellikleri Nelerdir?> (Erişim tarihi: 04.02.2024)

www.m.facebook.com-Erzurumu Gelenek ve Görenekleri. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.milliyet.com.tr-Erişim Tarihi> (22.02.2023)

<https://www.mistoncay.com-Çay Nedir ve Nasıl Yetiştirilir?> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.modamuzayede.com.tr- Çay İçen Bir Türk Aile, Çanakkale 1933>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://musixmatch.com.tr-Moğollar-Çaya Kaç Şeker Şarkı Sözleri> (Erişim Tarihi: 13.02.2024)

<https://www.musixmatch.com-Yüzyüzeyken Konuşuruz-Ateş Edecek Misin?> (Erişim Tarihi: 13.02.2024)

<https://mustafakemalim.com-Atatürk'ün Çay Ziyafeti Hakkında Çıkan Haber Yazısı Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://tr.m.wikipedia.org>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://n11.com/urun/cay-termosu-celik-termos-2-litre-çift-katman-4649877> (Erişim Tarihi: 04.05.2024)

www.nabrut.com-Kaynar Çayı Nedir? (Erişim tarihi: 13.06.2022)

www.nefisyemektarifleri.com -En İyi Süt Yapan 12 Şifalı Bitki Çayı (Erişim tarihi: 13.06.2022)

[www.nefisyemektarifleri.com-Kaynar \(Adana-Mersin yöresi lohusa şerbeti\)](http://www.nefisyemektarifleri.com-Kaynar (Adana-Mersin yöresi lohusa şerbeti)) (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.nefisyemektarifleri.com-Paşa Çayı-Nefis Yemek Tarifleri>. (Erişim Tarihi: 01.01.2024)

<https://www.nefisyemektarifleri.com-Türkiye'de İçebileceğiniz En İyi Çay Markaları>. (Erişim Tarihi: 18.10.2023)

<https://www.nevaevde.com/neva-n3254-marble-plus-6-kisilik-cay-seti-Çay Takımı> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

https://www.obmhaber.com/cobanlarin-vazgecilmez-lezzeti-kara-demlik-cayi/3903/#google_vignette-Ateşte Kara Demlik (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://olimpikfood.ru-Kaşıkla Çay İçmek Mümkün Mü? Evlilikle ilgili Batıl İnançlar>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.onedio.com.tr-Sütlüsünden Ballısına, Tereyağısından Nanelisine Dünya...> (Erişim Tarihi: 18.10.2023)

<https://www.ontoloji.com> (Erişim Tarihi: 01.01.2024)

<https://orcay.com.tr-Çay Yaprağı Kıvrırma İşlemi Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://orcay.com.tr-Çay Yaprağı Kurutma Aşaması Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://orcay.com.tr-Çay Yaprağı Soldurma İşlemi Görseli>. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.ozanilginoglu.com/2014/12/03/hakikaten-off-cay/-Ofçay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.ozanilginoglu.com/2014-Mevlana Çay Reklamı>. (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.pervanaseyidova.com>. (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.petersfoodadventures.com.tr- Zavarka> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.peynircibaba.com.tr-Kıtlama Şeker Nedir? Kıtlama Şekerin Hikâyesi Nasıldır?> (Erişim tarihi: 19.10.2023)

<https://www.peynircihuseyinkodal.com/fiskobirlik-tirebolu-42-numarali-cay-500-gr -Tirebolu42 Çay Görseli>. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.pierrelottitepesi.com.tr-Pierre Loti Tepesinde Bulunan Teras Cafe.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.posta.com.tr- Canan Karatay'dan Korkutan Açıklama: Çayı Sakın Böyle İçmeyin.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.professionaltaster.com.tr-Zavarka.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.profilo.com.tr- Modern Ocak.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://r2.community.samsung.com/t5/Galaxy-Gallery/Ge%C3%A7en-sene-bug%C3%BCn-Karademlik-28-09-2020/td-p/9682403-Kara Demlik.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

https://www.reflexhaber.com/medya/dogadan-cayin-yeni-reklam-kampanyasi-yayinda-h151.html#google_vignette-Doğadan Çay Reklamı. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<http://www.rize.gov.tr-Rize Valiliği.> (Erişim Tarihi: 13.10.2023)

<https://www.rizetakup.com >içerik.> (Erişim Tarihi: 01.01.2024)

<https://www.rtb.org.tr-Çay Kùltürü.> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.rtb.org.tr/en/cay-sampiyonasi-yla-turk-cayinda-farkindalik-olusturuldu#:~:text=%C3%87AY%20%C5%9EAMPIYONASI'YLA%20T%C3%9CRK%20%C3%87AYINDA%20FARKINDALIK%20OLU%C5%9ETURULDU,-Share%20this%20post&text=T%C3%BCrkiye%20%C3%87ay%20Demleme%20ve%20Sunum,%C5%9Eampiyonu%20Serpil%20Hut%20Kondak%C3%A7%C4%B1%20oldu.-Çay Şampiyonası'yla Türk Çayında Farkındalık Oluşturuldu.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

[https://www.sabah.com.tr-Son Dakika Çay Nedir? Faydaları Nelerdir?\(Erişim tarihi: 13.06.2022\)](https://www.sabah.com.tr-Son Dakika Çay Nedir? Faydaları Nelerdir?(Erişim tarihi: 13.06.2022))

<https://sahafvekitap.com-Geçmişten Bugüne Erzurum'da Çay Geleneği- İnşirah Sahaf ve Kitap> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.sahne-de.blogspot.com.tr- Köy Seyirlik Oyunları ve Ritüelistik Oyunlar.> (Erişim tarihi: 29.10.2023)

<https://www.sifalibitkileri.com.tr- Osman Müftüoğlu Siyah Çayın Faydaları> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

[https://ww.sinemalar.com- çay \(2006\) filmi](https://ww.sinemalar.com- çay (2006) filmi) (Erişim Tarihi: 24.06.2024)

<https://www.star.com.tr- Uzun Saçlı.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.stock.adobe.com/images/dallah-is-a-metal-pot-with-a-long-spout-designed-specifically-for-making-arabic-coffee-saudi-coffee-arabic-coffee-and-dates/5 Dallah.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.sorhocam.com.tr-Çay Demi Bitkilere Verilir Mi?> (Erişim Tarihi: 30.04.2024)

<https://www.tb.org.tr-245 Milyon Bardak Çay İçtik Dünya Lideri Olduk...> (Erişim tarihi: 13.06.2022)

<https://www.t4haber.com.tr- Ateşte Kara Demlik.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.teaco.com.tr-Pu Erh Çayı Nedir? Nasıl Demlenir?> (Erişim tarihi: 04.02.2024)

<https://www.teaforte.com.tr – Early Grey Çayı Görseli.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://teaforte.com.tr-Early Grey Tea.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.teaofus.com.tr-Dünya'nın Egzotik ve En Pahalı Çayları.> (Erişim Tarihi: 18.10.2023)

<https://www.teashop.com.tr- Çay Severler İçin Çaylı Film Listesi> (Erişim Tarihi: 24.06.2024)

<https://tr.teaway.net- Beyaz Çay Görseli.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.tr.foursquare.com.tr- Pullu Çay> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.techateashop.com-Blue Butterfly Tea-Mavi Kelebek Sarmaşığı Çayı-Te Cha Tea.> (Erişim tarihi: 09.02.2024)

<https://www.thebrandage.com.tr-Doğadan Çay Reklamı.> (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.teknolojiprojeleri.com.tr-> Kaynayan Su Kabarcıkları (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.turkish-cuisine.org.tr-> Kırgız Mutfak Kültürü Üzerine Notlar (Erişim Tarihi: 24.06.2024)

<https://tutusmedia.com/islerimiz/mevlana-cay-yeni-reklam-filmi/->Mevlana Çay Reklamı. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://tr.m.wikipedia.org-Doğadan-Wikipedia.> (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://tr.m.wikipedia.org-Japon Çay Seremonisi.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://tr.m.wikipedia.org-Japon Çay Seremonisi Görseli.> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.tr.m.wikipedia.org.tr> – Türk Çayı. (Erişim tarihi: 19.10.2023)

<https://tr.m.wikipedia.org-Lipton-Wikipedia.> (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://tirebolucay.com.tr-> Tirebolu42 Çay Paketi. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.tr.foursure.com.tr-> Pullu Çay. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://tr.pinterest.com.tr-Geleneksel Rize Kadın Çay Toplama Kıyafeti.> (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://tr.traasgpu.com-Zavarka Nedir?> (Erişim tarihi: 09.02.2024)

<https://www.trendyol.com.tr-> Banu Alkan Bardağı. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.trendyol.com/lav/gurallar-ajda-bardak-6-li-p-851726> (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.trendyol.com/pasabahce/42341-galata-cay-bardagi-banu-alkan-cay-bardagi-12-adet-hacim-120-ml-p-367602133>

<https://www.trendyol.com.tr-Kallavi Bardak.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.trendyol.com.tr/Pasabahce- Palu Bardağı.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.trendyol.com/ankastre-ocak-x-c103637-a197-v2177> –Modern Ocak. (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.tripadvisor.com.tr-> Rize Botanik Çay Bahçesi. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.tr.pinterest.com.tr-> Eski Köy Ocağı. (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.twitter.com.tr-Doğuş Çay Reklamı.> (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.twitter.com.tr/TurkiyeninCayi.> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://www.topraktanpazara.com.tr-İsmini bile bilmedikleri “Moringa”yı Türkiye’ye Tanıttılar.> (Erişim Tarihi: 04.02.2024)

<https://www.turkcebilgi.com-Medetli, Osmaneli-Türkçe Bilgi.> (Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<http://www.turkish.cri.cn> >2010/03/08-Çin’de Çayın Tarihi. (Erişim Tarihi: 03.01.2024)

<https://www.turkishairlines.com.tr/istanbul-bogazi/> -İstanbul Boğaz Manzarası ve Çay-Simit

<http://turkoloji.cu.edu.tr> (Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://turkoloji.cu.edu.tr> (Tekirdağ Halk Kültüründe GeçişDönemleri Doğum, Evlenme, Ölüm) (Erişim Tarihi: 15.06.2022)

<https://www.tunceli.gov.tr-Kültür ve yaşam-Tunceli Valiliği>(Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://www.turktarim.gov.tr-Dünyanın En Doğal Çayını Üretiyoruz-Türk Tarım Orman Dergisi>(Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://www.tutusmedia.com.tr-Mevlana Çay Reklamı> (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://www.uzbekistan.travel.com.tr-> Özbekistan Çay Töreninin Sırları (Erişim Tarihi: 24.06.2024)

<https://www.uztarih.com.tr/2018/04/cayin-demli-tarihi.html>İngiliz Doğu Hindistan Çay Şirketi Çay Paketleri Görseli (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://x.com/Demlikteyiz/status/929349271006187520>-Çay Haberi (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.vatancaydukkani.com.tr>- Yeşil Çay Kolonyası (Erişim Tarihi: 24.06.2024)

<https://www.yasemin.com.tr>-Çayın Kaliteli Olduğu Nasıl Anlaşılır? (Erişim Tarihi: 21.01.2023)

<https://www.yemek.com.tr>- Bir Bardak Çay 21 Farklı Ülke: Dünya’da Çay Nasıl İçilir? (Erişim Tarihi: 18.10.2023)

<https://www.yemek.com.tr>- Büyük Boy İnce Belli Çay Bardaklarında Ajda Bardak Denmesinin İlginç Sebebi (Erişim Tarihi: 08.05.2024)

<https://www.yenialanya.com/haber/5698162/12-kasim-gazete-mansetleri-Mujdeyi> Aldı Çay Demledi (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

<https://yesushi.com.tr>-Beyaz Çay (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

<https://yoldaaolmak.com>-Çay Hakkında Bilgiler Çay Kültürü Tarihi ve Çeşitleri-Gezi Rehberi (Erişim Tarihi: 13.06.2022)

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=TpWjuVUUku0>-Karali Çay Reklamı (Erişim Tarihi: 12.06.2024)

<https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=2HMy-Twwfk8> (Erişim Tarihi: 25.04.2024)

https://youtube.com.tr/watch?v=o4SqKbiM_NM-Ebu’l Hayr Ahmed Efendi Çay Risalesi (Erişim Tarihi: 28.04.2024)

<https://youtube.com.tr>-Karali Çay reklamı (Erişim Tarihi: 01.02.2024)

www.yoktez.com.tr-Ulusal Tez Merkezi (Erişim Tarihi: 22.02.2024)

<https://zinzibidi.com>-Çaykur Çayları Arasındaki Farklar (Erişim Tarihi: 09.02.2024)

<https://www.zmo.org.tr>-Çay Raporu (Erişim tarihi: 13.062022)

<https://www.wikipedia.org>-Çay (İçecek) (Erişim tarihi: 13.06.2022)