



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYIN TARİHÇESİ

<https://www.sabah.com.tr>

Avrupa'da 13. yüzyıldan bu yana keyif maddesi olarak bilinen çay, eskiden olduğu gibi günümüzde de misafirleri en zarif biçimde ağırlama görevini sürdürüyor. Çayın çıkış noktasını araştırırken, dünyaca bilinen iki efsaneyle karşılaşırız; biri Japon diğeri Çin kökenli.

Çinliler bu içeceği İ.Ö 2737 yılında keşfetmişlerdir. Efsaneye göre Çin İmparatoru Shen Nong, bahçesinde yabanıl bir çay ağacının altında otururken, kaynayan içme suyuna ağaçtan birkaç çay yaprağı düşüverir. Bu şekilde keşfedilen çay, Çin'de o gün bugündür içilen çaydır. Çayın anavatanı Çin olduğu halde, çay tarihi en iyi Japonya'da belgelenmiş. 6. yüzyılın sonlarında çayın, Tibet, Kore ve Japonya'ya girdiği tahmin edilmekte.

700 yıl boyunca Zen keşişlerinin keyifle içtiği çay, ancak 13. yüzyılda geniş halk kitlelerinin içeceği haline gelmiş. 1650 yılında Hollandalılar batıya yaptıkları yolculuklarda çayla tanışmış. Peter Stuyvesant ilk çayı Amerika'ya; o günlerde Hollanda kolonisi olan bugünkü New York'a getirmiş. 19. yüzyıla gelindiğinde ise tüm Kuzey Denizi civarı artık çayı tanıyormuş; özellikle de Hollandalı, İngiliz ve Kuzey Alman burjuvalar demlenen yapraklara düşkünlükleriyle anılmışlar.

Çay, edebiyatta pek çok yazara ilham vermiştir ya da zaman zaman onların yapıtlarında anlamlı anları simgelemiştir. Tutkulu çay tiryakileri olan Henry James ve Rainer Maria Rilke örneğinde olduğu gibi... Henry James, ağzına kadar doldurduğu çay fincanında hep kendi yüzünü seyreder, Rilke ise bir fincandan fazla çay içmez, ama dumanı tüten çayı ilgiyle gözlemler. Melankolik bir kişi olarak tanınan Nietzsche de "Neden bu kadar akıllıyım" başlıklı yazısında çay tutkusundan şöyle söz eder: "Çay yalnız sabahları yarar; az, ama koyu olmamalı: Gerekenden bir damlacık açık olsa, çok dokunur, bütün gün kırıklık yapar."

Japon çay seremonisinin gerçek ruhu sakinlik, alçak gönüllülük ve zarafete dayanır. Çay töreni bir çay evinde; cha-shitsu'da gerçekleşiyor. Usta hazır olduğunda birbirlerini sessizce selamlıyor ve bir su teknesinde ağızlarını ve ellerini yıkayıp loş ışıklı çay evinin alçak kapısından eğilerek içeriye giriyorlar. Ev sahibi misafirlerin yanında yalnızca dizleri üzerinde hareket edebiliyor.

Çay ustası, çay kutusunu ve kepçeyi, mor bir bezle simgesel olarak silip bir tastaki kaynar suyu süzgeçten çay kasesine döküyor. Bambu fırçayla çay kasesini simgesel olarak temizleyip suyu daha küçük bir kaba döküyor. Ardından ince uzun bir kaşıkla kutudan toz çayı alıp kaseye koyuyor. Çay ustası toz çayın üzerine kaynar suyu döküyor ve açık yeşil köpüklü içeceği küçük fırçayla çırpıyor. Her misafir bir yudum alıp çay mendiliyle kenarını sildiği kaseyi hafifçe eğilerek yanındakine uzatıyor. Çay ustası evinin kapısını açtığında çay töreni sona eriyor. Hintliler ise çaylarını süt ve şekerle içer, Kuzey Afrikalılar yeşil çayı taze naneyle lezzetlendirir; Çinliler ise çaylarını içine hiçbir şey eklemeyen içer.



© lezzetler.com tarif no:168001 • adı:Çayın Tarihçesi • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 13:25