



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇAY

Üzerinde güneş batmayan imparatorluğun bir vatandaşı, "Bir fincan çay, kırık kalplerden, bomba tahribatına kadar her bir şeyi iyileştirir..." derken, bizim kahve üzerine sarfettiğimiz o hoş özdeyişten mi esinlenmiştir bilinmez; ayrıca bu sözün doğruluğu da şüphe götürür belki, ama doğruluğu kesinleşmiş bir olay varsa o da, İngilizler'in kapı komşuları İrlandalılar'la birlikte Dünyanın en fazla çay içen iki ulusu olduğudur.

Çayı, özellikle İngilizlere böylesine sevdiiren özelliğinin, renk ve tadmdaki güzellikten çok, içindeki kafein ve teinden gelen o hoş "uyarıcılık" olduğu düşünülebilir.

Kendisi kadar, tarihi de renklidir çayın. Tiryakisi olduğumuz bu nefis içeceğin Dünyaya ilk kez Budist rahipler aracılığıyla Çin'den yayıldığı bilmeyeniniz

yoktur. İlk yurtdışı yolculuğunu Japonya'ya yapan çayı, Uzakdoğu'nun bu diğer çekik gözlü ülkesinin insanları öylesine sevmişler ki, bırakın çay içmeyi, ardından "seremoniler" bile düzenlemişler onun uğruna. "Chano-yu" adını verdikleri bu gösterilerde Japonlar'ın güzellik ve sükûneti buldukları söylenir. Hâlâ da buluyor olmalı ki, elektronik ve optik dünyasının merkezinde "Chao-yu"lar hala sürer, gider...

16. yüzyıl ortalarında kıtalararası bir seyahat çıkmış falına çayın ki, Avrupa'da boy göstermiş. Giderek, insanları tadına ve çarpıcılığına "rametmiş". Hatta, etmekle de kalmayıp, boyundan büyük işler becermiş, Amerikalılar'ın "ağababaları" İngilizler'e karşı başlattıkları özgürlük savaşında, o hoş içecek yüzünden çıkan çatışmaların payı olduğunu tarihe meraklı olanlarınız hatırlayacaklardır. Kısacası, Yenidünya'ya uygarlık ve özgürlüğün ulaşmasında çayın payı inkâr edilemez.

Atlantik ötesi ülke özgürlük savaşlarıyla çalkalanırken, çay Asyalar'dan kalkıp gelerek "ikinci vatani" ilan ettiği Büyük Britanya'da hiç de sade vatandaşın tadına varabileceği fiyatlardan satılmamış uzun süre. Neyse ki, Üreticiler Birliği Başkanı Richard Tvinnig meseleye el koymuş da, çaydan alınan vergilerin azaltılması konusunda İngiliz yöneticilerini ikna etmeyi başarmış. Takvimlerin 1783'den yaprak atmaya hazırlandığı o yıllar, kahvaltılı sofralarımızın baştacının nispeten halkın seviyesine inişine ışık yakar.

1840'lar, İngiltere'ye Hindistan yoluyla düzenli çay seyrüseferinin başladığı yıllardı. Öğleden sonraları çay içerek kek yeme olayının "düzenli" bir hale gelmesi ise, 1840 yılı sonlarında Bedford Düşesi'nin yaptığı "devrimle" mümkün olabildi. İngilizler o zamana kadar kuvvetli bir sabah kahvaltısından sonra akşam yemeği yiyerek günlerini noktalar; akşamüstü çayından bihaber yaşarlardı.

Daha sonraları, İngilizlerin çay ithalatı üssü Seylan oldu. Zamanla da, çuvallar içinde boy gösterdiği yolculuklara, hoş ambalajlar içinde çıkmaya başladı. Günümüzde de "Adahlar" m bu konuda üstünlüğü tartışılmaz.

BAŞLICA ÇAY ÜRETİCİLERİ

Yapraklarının dövülerek toz haline getirilmesiyle, kahvaltılarımızın değişmez içeceği olan çayın en büyük üreticisi hemen herkesin tahmin ettiği gibi Hindistan'dır. Bu ülke, ihracatının yarısını, doğrudan İngiltere'ye yapar. Diğer belli başlı çay üreticilerini Sri Lanka (Seylan), Çin Halk Cumhuriyeti, Japonya, Endonezya, Malaya, İran ile, Doğu Afrika ve Güney Amerika'nın bazı bölgeleri olarak sıralayabiliriz.

YETİŞTİRİLMESİ

Çay yapraklarının belirli bir büyüklüğe ulaştıktan sonra toplanması gerekir. Bu süre pek çok ülkede 7 günde bir şeklindedir. Bazı ülkeler ise çay yapraklarını 7-12 günlük peri-yodlar arasında üstten koparırlar. Çayın kalitesi, yapraklarının toplama zamanına göre de farklılık gösterir. Örneğin, Hindistan'ın kuzey bölgelerinde çay, Nisan-Aralık ayları arasında toplanır. Yılın, özellikle ilk aylarında toplanan çayın kalitesinin diğer zamanlarda alman ürüne göre çok daha iyi olduğu bilinir.

ÇAY ÇEŞİTLERİ

Hint ve Seylan çayları: Ülkenin adının Sri Lanka olarak değişmiş olmasına karşın, tüm Dünya bu ülkenin yetiştirdiği çayı hâlâ "Seylan çayı" olarak anar. Şimdi bunların en önemlilerini sıralayalım:

Portakallı çay: Seylan'da üretilir. Hafif ve hoş bir içimi olup, daha çok süt ve limonla birlikte alınır.

Darjeeling: Gerçek bir Hint çayıdır. Koyu bir rengi, nefis bir içimi vardır. Kahvaltılarının en başta gelen içeceğidir.

Assam da Dar-jeeling'e çok benzeyen bir Hint çayıdır.

İngiliz çayı: Hint ve Seylan çaylarından elde edilir. Oldukça sert bir içime sahiptir.

Limonlu çay: Seylan'ın Dünyaca ünlü çaylarından biridir. Limon tadı ihtiva eder. Servis yapılırken içine dilimlenmiş limon konulur. Kesinlikle sütsüz içilmelidir.

Çin çayları ve kokulu çaylar: Siyah ve yeşil renktedir ve genellikle sütsüz ve şekersiz olarak servis yapılır.

Bellibaşlıların adları şöyledir:

Lapsang souchong: Rengi siyahtır. Fukien bölgesinde yetişir.

Yasemin çayı: Kurutulmuş yasemin çiçekleri ihtiva eder.

Earl Gray: Portakal özü ve diğer çayların karışımından elde edilir. Dünyanın en ünlü markalarından biridir. Earl Gray'in eşsiz tadındaki sır, içindeki Çin mandalinasıdır. En iyi Earl Gray çayı, Keemun, ya da Darjeeling adlı

çaylardan yapılanıdır.

ÇAY PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Son derece basit bir iş gibi görüldüğü için çoğumuz çay pişirmeyi hafife alır ve belirli metodlan olabileceğini aklımıza bile getirmeyiz. Oysa, demikle kokusuyla damaklarımıza tad bırakan bu keyif vericinin de "nev-i şahsına münhasır" bir pişirme adabı vardır.

İşte bunlardan bazıları: İyi bir çay pişirmede en önemli etken, bizzat bu hoş bitkinin doğru olarak seçimidendir. Mutfağımızdaki tozlu, kırık ve kötü bir çaysa, kahvaltı masasına harika bir tad götürmeniz elbetteki zordur. Çaydanlığın da güzel çay pişirmede rolü vardır. Hatta en az çay kadar önemli olduğunu söylemek yanlış olmaz. Gerçek bir çay elde edebilmek için kullanacağınız demliğin Çin porseleni, ya da seramik olmasında yarar vardır. Çünkü madeni kaplar, ısıyı çok çabuk kaybettikleri gibi, çaya istenmeyen bir koku da katabilirler. Uzmanların bu konudaki görüşü şöyledir: "Demliğin porselen olması, çay yapraklarının açılmasını önler. Bu da dem kalitesini yükseltir..." Eğer, çay bir bardak olarak hazırlanıyorsa, kullanılacak miktar en az bir çay kaşığı olmalıdır. Demlik, çayı pişirmeden önce içine sıcak su konularak ısıtılıp, sonra boşaltılarak kurutulmalıdır. Demliğe yeniden sıcak su koyarken dikkat edeceğiniz husus, suyun temiz olmasıdır. Su kaynayıncaya çayı ilave ederek, altını kapatıp 5 dakika kadar beklemeniz yerinde olur.

Servis: Eğer tercihiniz Hint çayı ise, süt, ya da limonla birlikte servis yapabilirsiniz. Genellikle insanlar, çayın içine sütü kendileri koymaktan hoşlanırlar. Bu bakımdan önceden sormanızda yarar vardır. Ama, limonları mutlaka dilimlenmiş olarak çay tabağına koymalısınız. Bu arada, küçük bir süzgeçle, küp şekeri de çayı getirirken tepside bulundurmanızı söylemeye gerek yok tabii...