



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİR ÇAY SOHBETİ

THY Skylife

Sabah uyanır uyanmaz ilk akla gelen, ince belli bardaklarda şöyle tavşan kanı bir çay içmektir. Gün ilerler öğle yemeği yenir; üstüne çay içip beraberinde sohbetin tadına varılır. Akşama doğru beş suları; bir bardak çay, yanına da çitir çitir simit ve beyaz peynir... Biz Türklerin yaşam kültüründe önemli bir yer tutar çay: İngiliz, Çin ve Japon kültüründe olduğu gibi.

Yeryüzünün en çok tüketilen içeceği olan çay; daima yeşil kalan bir bitkinin, çaygiller familyasından "Thea sinensis" veya "Camellia sinensis" in dal ucundaki yapraklarından yapılıyor. Üç ana çeşidi var çay bitkisinin: Çin, Assam ve Kampuçya çayı. Bu çeşitlerden de çok sayıda melez oluşmuş. İşleme biçimine göre ise, "mayalanmış" (kara çay), "mayalanmamış" (yeşil çay) ve "yarı mayalanmış" olmak üzere üç çeşit çay elde ediliyor. Kara çay amber renkli ve buruk bir tadı var. Yeşil çay acımsı bir lezzet, yarı mayalanmış çay ise açık kahverengi-yeşil renkli bir sıvı veriyor. Çay, Avrupa'da ilk kez 1559'da Venedikli Gian Battista Ramusio adlı yazarın "Navigationi e Viaggi" adlı yapıtında geçiyor. Fransa'da çayın ilk ortaya çıkışı 1636, Rusya'da 1638 ve İngiltere'de 1650 yıllarına rastlıyor ve "çay içmek" İngiltere'de kısa bir sürede moda haline geliyor.

İngiltere'de "insanın içini ısıtan, hayat veren sıvı" olarak tanımlanması gibi, iklimlere ve ülkelere göre farklı yorumlanıyor çay. Kasvetli kışların, nemli baharların hüküm sürdüğü bu kuzey ülkesinde genelde sıcak içilen çay, diğer içeceklerden çok daha canlandırıcı, koyu, kuvvetli bir nektar adeta! İngiltere'de çay, bugünkü pratik makinelerin olmadığı yıllarda, içi takviyeli büyük çaydanlıklarda hazırlanıp sıcak tutulur ve gün boyunca tüketilmiştir.

İngilizlerin içtiği demli çayın tersine Çinlilerin tercih ettiği çay, altın sarısı-açık yeşil renkte ve mat. Yeşil çay mucizevi özelliklerinden dolayı Çin'de sağlıklı yaşamın gereği sayılarak baş tacı edilmiş hep. Hatta halk arasında yaygın bir söz var; "Yeşil çay içmek, ilaç almaktan iyidir". Tiryakisi çayını acele etmeden yudumlar, damağında da hoş bir lezzet, şekerli bir tad bekliyor. Doğu insanının çaya yönelik bağımlılığı, Batılının "brandy"e olan tutkusuyla karşılaştırılabilir. Kokluyor, rayihasını içine çekiyor ve yudumluyor. Çay; Çin'de lezzet ve rayihası için içilen, sohbetleri koyulaştıran, serinletici bir içecek olarak kabul görüyor. Batı'da bira içenlerin oluşturduğu gürültülü kalabalığın aksine, birkaç arkadaşıyla, gece yarısına kadar keyif veren koyu sohbetlerle sürüyor çay içimi. Sokakta karşılaşılan insana daha "Merhaba" demeden, "Çay içer misin?" diye soruluyor. Yaz aylarının çok sıcak geçtiği ülkelerde soğuk bira veya buzlu içecekler yerine, susuzluğu bastıran, vücudun sıvı ihtiyacını karşılayan temel içkidir çay. Kabaran çay yapraklarının içenin dudaklarına yapışmaması için,

Çin'de genelde kapaklı kaplarda ayrı ayrı hazırlanıp ikram ediliyor. Kapak kaldırıldığı an ise, hoş rayihası yayılıyor dörtbir yana. Batı'da da, küçük demliklerde hazırlanıp fincandan içiliyor çay. Ana fonksiyonlarının ötesinde, çay Batı dünyasının çok renkli sosyal içerikli toplantılarında, kokteyllerinde de boy gösterebiliyor. Çin ve Japonya'da çay içimi bir seremoniye dönüşmüş. Çayın hazırlanması ve içimi; sofistike ve sanatsal bir maharetle sergileniyor. Her şeyin belirlenmiş kurallara göre yapıldığı, gösterişli bir konuk ağırlama biçimi, bir tören!

İlk kez Çin'de başlayan çay töreni, daha sonra Japonya'da uzun süre meditasyon yapan Zen keşişlerinin uyanık kalmak için çay içmeleriyle ortaya çıkmış. Çin çay seremonisi ile Japonlarınki (Chaji) birbirinden çok farklı. Çin'de çayın önemi, seremoniden daha çok vurgulanıyor. Çayın tadı, kokusu, muhtelif çay mukayeseleri, birbirini izleyen çay tadımları, çay seremonisine katılan kimselerin odaklaştıkları konular. Japonya'da ise soylu, nazik bir konukseverlik hâkim. Dünyanın en büyük çay üreticileri Hindistan, Çin, Gürcistan, İran ve bir de Türkiye... Çay üretimindeki ilk ciddi çalışma, Türkiye'de Batum çevresinde 1918 yılında yapılır. 1940'lara kadar küçük atölyelerde ve elle işlenen çay, 1941 ve 1942'de çay kıyırma makinelerinin devreye girmesiyle üretilmeye başlanır.

1947'de üretime giren Rize Çay Fabrikası, Türkiye'de kurulan ilk çay fabrikası. Çay-Kur, tam adı ile Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, yetiştirme ve işlemede eşgüdümü sağlamak amacıyla 1971'de kurulur. 1973'te örgütlenmesini tamamlayıp çalışmaya başlayan Çay-Kur; çay tarımını geliştirmek, çayı teknolojik yeniliklere göre işlemek, çay ihraç ve ithal etmek amacıyla kurulan, etkinliklerinde özerk bir kamu iktisadi kuruluşu. 1984'e kadar, yani çay işleme ve paketlemenin serbest bırakıldığı tarihe kadar, çay üretiminde tekel olur. İngiliz, Hintli ve Pakistanlı tiryakilerin sütle karıştırıp fincanda yudumladığı çay, ülkemizde genelde çaydanlıkta hazırlanıp şekerli, sade veya limonlu olarak tüketilir. Yaz kış demli, rayihası hoş, dumanı üzerinde sıcak çay, ince belli kristal veya cam, özel bardaklarda içilir. Şekeri eritmek için karıştırırken; metal kaşıkların bardak içinde çıkardığı ses, tınlamalardan oluşan bestesiz, notasız hoş bir melodiye dönüşür. Bizde bir tören, bir seremoni olmamasına karşın, sabah işe yetişme telaşı ile ayakta alelacele yudumlanan çayın pazar kahvaltılarındaki yeri bir şölen gibidir. Güneydoğu Anadolu'da yaşayanlarımız, kavurucu yaz sıcaklarında çayı sıcak içerek serinlediklerini söyler. Doğu'da Erzurumlu vatandaşlarımızın "kıtlama" geleneği ise pek meşhurdur. Kesme şekeri ağzına alıp, orada bir süre tutarak çayını yudumlar Erzurumlu. Çay tiryakilerini düşününce görüyorum ki, çay kültürünün çok daha

eskilere dayandığı ülkelerden hiç de aşığı kalmıyor Türkiye.

© lezzetler.com tarif no:35531 • adı:BİR ÇAY SOHBETİ • gönderen:Cankat • indirme tarihi:02.04.2025 - 03:18