



**T.C
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
DOĞU DİLLERİ VE EDEBİYATLARI ANABİLİM DALI**

TÜRKİYE'DE VE ÇİN'DE ÇAY KÜLTÜRÜ

**Hazırlayan
Dilare JULAITI**

**Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Nurcan KALKIR**

Yüksek Lisans Tezi

Haziran 2022, KAYSERİ

**T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
DOĞU DİLLER VE EDEBİYATLARI ANABİLİM DALI**

TÜRKİYE'DE VE ÇİN'DE ÇAY KÜLTÜRÜ

(Yüksek Lisans Tezi)

**Hazırlayan
Dilare JULAITI**

**Danışman
Dr. Öğr. Üyesi Nurcan KALKIR**

Haziran 2022, KAYSERİ

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

Dilare JULAITI



T.C.

ERCIYES ÜNİVERSİTESİ

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü

Anabilim Dalı : Doğu Dilleri ve Edebiyatı

Program Adı : Yüksek Lisans Tezi

Tez Başlığı : Türkiye’de ve Çin’de Çay Kültürü

Yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının a) Giriş, b) Ana bölümler ve c) Sonuç kısımlarından oluşan (Kapak, Önsöz, Özet, İçindekiler ve Kaynakça hariç) toplam 81 sayfalık kısmına ilişkin 23/06/2022 tarihinde **Turnitin** intihal programından aşağıda belirtilen filtreleme uygulanarak alınmış olan özgünlük raporuna göre tezin benzerlik oranı: % 27’ dır.

Filtrelemeye **alıntılar dahil** edilmiştir. Filtrelemede **yedi (7) kelimedenden daha az** örtüşme içeren metin kısımları hariç tutulmuştur.

Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez İntihal Raporu
Uygulama Esaslarını inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmasının herhangi bir intihal içermediğini, aksinin tespit edilmesi durumunda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini bilgilerinize arz ederim./...../.....

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Nurcan KALKIR

Öğrenci: Dilare JULAITI

KILAVUZA UYGUNLUK

“Türkiye’de ve Çin’de Çay Kültürü” başlıklı Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzuna uygun olarak hazırlanmıştır.

Hazırlayan

Dilare JULAITI

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Nurcan KALKIR

Doğu Dilleri ve Edebiyatları ABD Başkanı

Prof. Dr. S. Göksel TÜRKÖZÜ

ÖN SÖZ

Çin mitolojisine göre, İmparator Shen Nong (神农), (Çin'in antik Jiang soyadı kabilesinin lideridir Yan Di (炎帝) olarak bilinir) yaptığı bir gezi esnasında ormanlık bir alanda dinlenirken su kaynatılan kaba düşen kuru yaprakların meydana getirdiği kahverengi suyun insanda dinçlik ve zindelik oluşturduğunu gözlemlemiştir. Kaynar suya kuru yaprakları düşen ağacın yabancı çay ağacı olduğunun anlaşılması neticesi MÖ 2737 yılında çay keşfedilmiştir. İmparator Shen Nong daha sonra kurduğu çay bahçeleriyle çayın faydalı bir bitki olduğunu halka yaymaya çalışmıştır. Çaya ait ilk yazılı bilgilere ise MS 350 yılında Çince bir lügatte rastlanmıştır. Dahası bir Arap seyahatnamesinde Çin'in Kanton şehri gelirlerinin çay ve tuzdan alınan vergilerden teşkil edildiğinin belirtilmesi, çay üretiminin Çin'de geliştiğinin başka bir ifadesi olmuştur. Bu nedenle çayın anavatanı Çin olarak kabul edilmiş, buradan okyanus adalarına ve oradan da Asya ülkelerine yayıldığı ileri sürülmüştür.

Çay, işlenmiş bitki yapraklarının kaynatılmasıyla veya haşlanmasıyla elde edilen bir içecek türüdür. Dünyada çay bitkisini en erken keşfeden ve değerlendiren ülke Çin'dir. Çay, Çin'in geleneksel kültürünü yansıtan bir içecektir öyle ki Çin halkı çayın işlenmesindeki tüm süreci bilgelikle yönetir ve emeğini esirgemez. Ayrıca Çin tarihindeki vazgeçilmez bir yeşil kültürel mirastır. Çin çayı dünyaca ünlüdür. Çin'in tarihinde çayla ilgili çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Çay medeniyeti Çin kültürünün temelidir. Dünyanın birçok bölgesine yayılmış çay kültürünün Çin'den kaynaklandığı kanıtlanmış bir gerçektir. Bu nedenle, Çayın ilk Çinliler tarafından keşfedildiği, dünyanın diğer bölgelerindeki çay içme ve çay yetiştirme alışkanlıklarının da doğrudan veya dolaylı olarak Çin'den etkilendiği bilinmektedir. Çin'in 5 bin yıllık kültürel gelişme tarihine bakıldığında, çay yetiştirme ve içme geleneğinin önemi de öne çıkmaktadır.

TÜRKİYE’DE VE ÇİN’DE ÇAY KÜLTÜRÜ

Dilare JULAITI

Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Yüksek Tezi, Haziran 2022

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Nurcan KALKIR

ÖZET

Çay, dünyanın birçok ülkesinde yaygın olarak tüketilen içecek maddelerinden biridir. Dünya da çay üretimi ve tüketiminin tarih öncesi zamanlarda başladığı bilinmekle birlikte, özellikle M.S. IV.yy’dan itibaren yaygınlaştığı söylenebilir. Dünyada ilk olarak çayı keşfeden ülke Çin olarak bilinmektedir. Türkiye’de ise çay, Cumhuriyetin ilk yıllarında üretilmeye başlamış, verilen teşviklerin de etkisiyle hızlı bir gelişme göstermiştir. Bu tez çalışmasında, Türkiye’de ve Çin’de çay çeşitleri, üretimi, hazırlanışı, tüketimi ve oluşturduğu kültür incelenmiştir. Söz konusu başlıklar ile ele alınan çay konusu hakkında araştırmalar yapılarak iki ülkenin çay kültüründeki benzerlik ve farklılıkların ortaya konulması amaçlanmıştır.

Anahtar Sözcükler: Çin, Çay kültürü, Türkiye, Çay Üretimi

TEA CULTURE IN TURKEY AND CHINA

Erciyes University, Graduate School of Social Sciences

Master Thesis, June 2021

Supervisor: Assist. Prof. Nurcan KALKIR

ABSTRACT

Tea is a widely consumed drink throughout the world. Tea production and consumption started in prehistoric times and became widespread after 4th century BC. The country that first discovered tea in the World is known as China and Tea production in our country started in the first years of the Turkish republic. Tea production has developed rapidly due to the incentives provided by the government. Kind, production and preparing and consumption of the tea was analyzed from the stand point of culture at China and Turkey in this thesis study. The point in question and topic of the tea were researched to find out differences and similarities of Turkish and Chinese Tea.

Key words: China, Tea culture, Turkey, Tea Production

İÇİNDEKİLER

TÜRKİYE'DE VE ÇİN'DE ÇAY KÜLTÜRÜ

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK	i
TEZ ÖZGÜNLÜK ONAYI	ii
KILAVUZA UYGUNLUK	iii
KABUL VE ONAY TUTANAĞI	iv
ÖN SÖZ	v
ÖZET	vi
ABSTRACT	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

ÇİN ÇAYI ÇEŞİTLERİ, ÜRETİMİ VE HAZIRLANIŞI

1.1. Çin Çayının Kısa Tarihi.....	6
1.2. Özelliklerine Göre Sınıflandırılması	9
1.2.1. Yeşil Çay.....	9
1.2.1.1.Bi Luo Chun (碧螺春).....	10
1.2.1.2. Xihu Longjing (西湖龙井).....	11
1.2.1.3.Anji Baicha (安吉白茶).....	12
1.2.1.4. Huangshan Maofeng(黄山毛峰)	12
1.2.1.5.Luan Guapian (六安瓜片).....	13
1.2.1.6. Xinyang Maojian (信阳毛尖)	14
1.2.1.7.Meitan Cuiya (湄潭翠芽).....	15
1.2.2. Sarı Çay	15
1.2.2.1. Junshan Yinzhen (君山银针)	17
1.2.2.2. Mengding Huangcha (蒙顶黄茶).....	18
1.2.2.3. Beigang Maojian (北港毛尖)	18
1.2.2.4. Yuan'an Huang Cha (远安黄茶).....	19
1.2.2.5. Huoshan Huangya (霍山黄芽).....	19

1.2.2.6. Weijiang Baimaojian (沱江白毛尖)	19
1.2.2.7. Ping Yang Huang Tang (平阳黄汤).....	20
1.2.2.8. Wan Xi Huang Da Cha (皖西黄大茶)	20
1.2.3. Beyaz Çay.....	20
1.2.3.1. Bai Hao Yin Zhen (白毫银针)	21
1.2.3.2. Bai Mu Dan (白牡丹).....	22
1.2.3.3. Shou Mei (寿眉).....	22
1.2.4. Olong Çayı.....	22
1.2.4.1. Tie Guan Yin (铁观音)	23
1.2.4.2. Wu Yi Yan Cha (武夷岩茶).....	24
1.2.4.3. Feng Huang Shui Xian (凤凰水仙).....	25
1.2.4.4. Da Hong Pao (大红袍).....	25
1.2.5. Siyah Çay.....	26
1.2.5.1. Si Chuan Bian Cha (四川边茶).....	26
1.2.5.2. Liu Bao Çayı (六堡茶).....	27
1.2.5.3. Pu Er Çayı (普洱茶).....	27
1.2.5.4. Fu Zhuan Çayı (茯砖茶).....	28
1.2.6. Kırmızı Çay	28
1.2.6.1. Xiao Zhong Kırmızı Çayı (小种红茶)	29
1.2.6.2. Qi Men Gong Fu Kırmızı Çayı (祁门功夫红茶).....	30
1.2.6.3. Hong Sui Çayı (红碎茶).....	31
1.2.7. Sütü Çay	31
1.3. Çayın Hazırlanması ve Sunumu	32
1.3.1. Çay Seti Kökeni.....	35
1.3.2. Yaygın Kullanılan Çay Setleri.....	37
1.3.2.1. Çeşitli Malzemeden Yapılan Çay Setleri.....	39
1.4. Çin Çay Seremonisi Görgü Kuralları	44
1.5. Çin Çayının Üretim Miktarı ve Son Yıllardaki Gelişimi	46

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK ÇAY KÜLTÜRÜ VE ÜRETİMİ

2.1.Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi ve Yaygınlaşması	48
2.2.Türklerde Çay Kültürünün Oluşması	53
2.2.1.Türk Çayı ve İşleme Tekniği	54
2.2.2 Çay Sunumu ve Kullanılan Araç Gereçleri	59
2.3.Türk Çaycılığının Gelişme Dönemi ve Çay Üretimi	63

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE VE ÇİN'DE ÇAY KÜLTÜRÜ VE ÜRETİMİ KARŞILAŞTIRMA

3.1. Kültürel Açıdan	68
3.2. Türk Çayı ve Çin Çayının Genel Karşılaştırılması.....	70
SONUÇ	80
KAYNAKÇA.....	84

GİRİŞ

Çin toplumu yaklaşık olarak 5000 yıllık geçmişi olan bir uygarlıktır. Dünyada çay bitkisini en erken keşfeden ve değerlendiren ülke Çin'dir.¹ Çinlilerin en sevdiği içecek olan çay, dünyaca ünlüdür. Çin tarihinde çayla ilgili çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Çay Çin kültürünün temelidir. Çay kültüründe birçok çay çeşitlerinin olması aynı zamanda Çin'in kültürel fikirlerini de açıklamaktadır. Dünyanın birçok bölgesine yayılmış çay kültürünün Çin'den kaynaklandığı kanıtlanmış bir gerçektir. Çin'in 5 bin yıllık kültürel gelişim tarihine bakıldığında, çay yetiştirme ve içme geleneğinin önemi de öne çıkmaktadır. Çayın keşif edildiği dönemde yalnızca Çin ülkesinde biliniyor ve tüketiliyordu, bu nedenle Çinliler, bu konuda başka topluluklara karşı tartışılmaz bir üstünlüğe sahip idiler.² Bu durum, çayın sömürge ürünleri arasına katıldığı 17. yüzyıla kadar devam etti. Sömürge çağında Osmanlıların en fazla tükettikleri kahve ise, Osmanlı imparatorluğunun yıkılışına kadar bu özelliğini sürdürecek ne çay ne de başka maddeler kahveyi tahtından indirebilecekti, ancak bugünün verileri, çay üretiminde Türkiye'yi dünyada beşinci, tüketiminde ise birinci sırada gösteriyor.³ Osmanlı döneminde kahve tüketiminde ise birinci sırayı elinde tutan toplumun, bir asırdan daha kısa süre içerisinde böylesine büyük bir dönüşüm geçirmesini, sosyal ve kültürel sebeplerle açıklayabiliriz. Dönüşümü bu açılardan ele almak için daha önceki dönemlere gitmek gerekir ki, bu yolculuk bizi, Osmanlı'nın değişim çağı olan 19. yüzyıla götürebilir.

Bu çalışmada Çin ve Türk çay kültürünün oluşum süreci tarihsel ve kültürel açılardan ele alınacaktır. Aynı zamanda çay ile Çin ve Türk toplumunun ilişkisi tarihsel

¹ Zōngmào Chén (宗懋陈), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbǎnshè (上海文化出版社) 12.(2016)

² Guō Zhèn (郭桢), Chǎde Yuānyuǎn (茶的渊源), Zhōngyāng Xīnhuà Chūbǎnshè (中央新华出版社) 13.(2006)

³ Hasan Önder, "Çay Tüketiminde Türkiye Zirvede", Haber Merkezi Dünya Çay Raporu Sonuçları Yayını. 2. (2017)

açından değerlendirilecek, çay ve çay kültürü etrafında şekillenen sembolik dünya, etnografik ürünler ve sunumu üzerinden tartışılacaktır. Çayın tarihsel gelişimi, kültürle etkileşimi, Çin ve Türk toplumundaki yeri ve manevi kültüre yansması Çince ve Türkçe kaynaklar yardımıyla incelenmesi amaçlanmaktadır. Buna bağlı olarak Türkiye’de çay kültürünün köklü bir geçmişe sahip olmamasına karşın, kısa sürede oluşturduğu kültürü ile birlikte Türk sosyal yaşamına uyum sağlamasının sebepleri ve sonuçları da değerlendirilerek konu hakkında Türk literatürüne katkı sağlamak hedeflenmektedir.

Çay insan yaşamıyla sıkı sıkıya bağlı olduğu için, uzun yıllar boyunca yaygın bir çay kültürü oluşmuştur. Çin çayının tarihi uzun, çeşitleri çok fazladır. Çin’de şimdiye kadar bulunan en eski eczacılık kitabı olan "Shen Nong Ben Cao Jing"⁴ adlı bitkisel ilaçlarla ilgili tarihi kayıta, "Shen Nong günde 100 çeşit otu tattı, bunlardan 72’si zehirli çıktı, ancak çayı içtikten sonra zehirin etkisi geçti" yazılıdır. Bu, Çin milletinin atalarının çayı ilkel zamanlarda bile değerlendirdiğini kanıtlamaktadır.⁵ Tang Xuanzong döneminde Luyu’nun “Chajing”⁶ (Çay Klasığı ilk el yazması Yong Taiyuan yıllarında elde edilen) adlı kitabında doğuda Luo Yang ve batıda Xi An, Hu Bei, Shan Dong bölgelerinde çayın halk arasında yaygın kullanıldığı kayıtlıdır.⁷ Çin’in çay medeniyeti bütün olarak Tang Hanedanlığı Döneminde oluşmuştur. Kısmen çay ürünleri Qin Hanedanlığı Döneminde ortaya çıkmış ve kullanmaya başlamıştır. Ama bu dönemdeki çay medeniyeti bir türlü yaygın kültürel sistem değildir. Eskiden çay yaprakları sihirli ilaç, törenlerde sunu olarak kullanılmıştır.

Türklerin çay ile tanışması gerçek anlamda 19. yüzyılda olmuştur. 19. yüzyılın sonlarına doğru Doğu Karadeniz halkının çay yetiştirdiği ve ilkel metotlarla işleyip elde ettikleri ürünü kullandıkları ve sattıkları bilinmektedir. Çay kullanımı ve kültürü Türkiye’de uzun bir geçmişe sahip değildir. Türklerin yaşamına geç girmesine karşın, bugün oluşturduğu kültürü ile birlikte sosyal yaşamda yeri doldurulamayacak bir değer

⁴ "Shen Nong'un Bitkisel Klasikleri", "神农本草经" "Shen Nong" adı verilen "Materia Medica" veya "Ben Jing" olarak da bilinir. Han Hanedanlığı'nda yazılmıştır ve Çin tıbbının dört klasik eseri arasındadır.

⁵ Lipíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfān Dàxué Chūbǎnshè 4. (2016)

⁶ <http://www.etaoj.cn/art/75312> Erişim Tarihi:02.10.2019

⁷ Zōngmào Chén (宗懔陈), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbǎnshè (上海文化出版社) 29. (2016)

haline gelmiştir. Dünyanın en büyük çay pazarlarından olan Türkiye’de siyah çay içimi Türk yaşam tarzı ve kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Çay, kahveye nazaran daha ucuz, hazırlanması daha kolay olması nedeniyle kısa sürede yaygınlaşmış ve halkın en sevdiği içecek olmuştur.⁸

"Çin Çay Kültürü", çay içeceği ile Çin'in manevi dünyası arasındaki bağlantının oluşturduğu bir kültürdür. Çay medeniyeti Çin'in başka çeşitli kültürleriyle bağlantı halinde olduğundan son zamanlarda Çin çayı Çin devletinin gelenek kültürünün sembolü olarak gelişmiş ve dünyanın birçok yerinde tanıtılmaya başlamıştır. Türkiye’de ise Çay kültürü, kahve içimi gibi köklü bir geçmişe sahip olmamasına karşın, kısa sürede oluşturduğu kültürü ile birlikte Türk sosyal yaşamında misafirperverliğin sembolik bir uzantısı olarak yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Bu içecek, müşterek yaşam anlayışını benimsemiş, Türk kültürüne hızla uyum sağlamış, bu kaynaşma sonucunda üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok etnografik ve düşünsel zenginlik yaratmıştır. Dünya tarihinin en eski toplumlarından biri olan Çin ve Türk toplumlarında çay sadece bir yaşam ihtiyacı olduğu için mi mevcuttur, yoksa hayatın temelinde yer alan manevi bir değeri var mıdır? Çin ve Türk uluslarının çayı değerlendirmesindeki benzerlikler nelerdir? Bizimle birlikte yaşayan, tarihin etkilerini üzerinde taşıyan çay kültürünün incelenmesiyle bu soruların cevabı aranacak ve konuya ışık tutulmaya çalışılacaktır. Çalışmada kullanılan kaynaklardan bazıları aşağıda belirtilmiştir.

Çay ile ilgili en erken keşif edilen eser “Çay Klasığı” dir. Yazar Lu Yu (733-804) tarafından Tang Hanedanı döneminde (708) yazılan bu eserde çayın kökeni, üretimi, hazırlanışı ve çayın birçok özeliği konu olarak etraflıca ele alınmıştır. Toplam 3 tomardan oluşan eser, 7000 civarında karakter barındırmaktadır. Birinci tomarda çayın kökeni, özelliği, insan vücuduna olan etkileri yazılmıştır. İkinci tomarda çay üretimi ve hazırlanışı ve hazırlanması için gerekli malzemeler, üçüncü tomarda ise çayın sunumu ve çay setleri anlatılmıştır. Yazar bu eseri yazmak için çay tarım alanlarına bizzat gitmiş ve çayın yetiştirme sürecini incelemiştir. Ayrıca çayların hangi standartta göre sınıflandırıldığını ve çeşitli çayların nasıl yetiştirildiğini öğrenmiştir. Bu büyük eserden sonra çay Çin’de temel içecek haline gelmiş ve Tang Hanedanlığı döneminde çay

⁸ Serkan Güneş, “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri” Milli Folklor 235.

kültürü gerçek anlamda gelişmiştir ve Lu Yu kişiler tarafından “Çay Azizi” , “Çay Atası” olarak anılmıştır.⁹ Bu

Çalışmada kullanılan diğer kaynaklardan olan Tian Liping’in “Jiancha Pingcha 210 Wen” adlı eserinde Çin çayının kökeni, tarihi özetlenmiştir ve çeşitli çayların kendine özel tatları hakkında yorum yapılmıştır.

Cai Rongzhang’ın “Chadao Rumen Sanpian” adlı eserinde çayın başlangıç dönemi, çayın hazırlanışı aşama aşama detaylı anlatılmıştır. Çay yapraklarının dış görünümü, toplanması, fermente edilmesi ve kurutulup paketlenmesi gibi birçok bilgi verilmiştir. Ayrıca Çin’de bilinen birkaç çeşit çay tatları karşılaştırılarak her çeşit çayın kendine has özellikleri öne sürülmüştür.

Chai Qitong’un, “Zhongguo Chawenhua Zhi Chadao” adlı eserinde çayın hazırlanışı, törenlerde özen gösterilen çay sunumları anlatılmıştır. Ayrıca Çin’deki etnik azınlıkların günlük yaşamında önemli yer edinmiş çay çeşitlerinden de bahis edilmiştir.

Kemalettin Kuzucu’nun, “Bin Yılın Çayı” adlı kitabında Osmanlı Döneminden bugüne kadar olan bir süreç içinde çayın Türk halkının yaşamına nasıl girdiği, gelişme süreci detaylı anlatılmıştır. Türk çayının üretimi, tüketimi ve Türk yaşam ve kültüründe edinmiş olduğu değerleri ve önemi öne çıkarılmıştır.

Ali Rıza Saklı’nın “Türk Çayının Dünü ve Bugünü” adlı kitabında Türklerin çayla tanışması, Osmanlı da çay ve çayhane kültürünün oluşması, çay tarım alanı ve ekonomik etkileri ortaya çıkarılmıştır. Türk yaşamında olmazsa olmaz olan çay hakkında bugüne kadar geçen tarihi süreçlerdeki değişimleri ve hızlı gelişimleri anlatılmıştır.

Görüldüğü üzere bahsi geçen kaynaklar Çin veya Türkiye üzerine yapılan çalışmalardır. Bu tez çalışmasında çay konusu her iki ülke açısından incelendiğinden, benzerlik ve farklılıklarını ortaya koymayı amaçladığından adı geçen kaynaklardan farklı olması açısından önemlidir ve karşılaştırmalı bir çalışma olarak literatüre katkı sağlayacaktır.

⁹ Zōngmào Chén (宗懋陈), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbánshe (上海文化出版社) 5. (2016)

Bu tez çalışması içerik bakımından üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Çin çayının nasıl yetiştirildiği, özelliklerine göre nasıl sınıflandırıldığı, Çin çayının üretim yöntemleri ve özelliklerine uygun hazırlanması incelenmiştir. Çalışmamızda birinci bölümde özellikle Çin'in 5 bin yıllık kültürel gelişme tarihine bakıldığında, çay yetiştirme ve içme geleneği ile Çin'in kültürel gelişmesi arasında sıkı bir bağlantı bulunduğu açıklanmaya çalışılmıştır ve Çin çay setinin kökeni ve çeşitli malzemelere göre yapılan çay setleri türlere ayrılmıştır. Halk arasında yaygın kullanılan ve önemli günlerde özellikle kullanılan çay setleri incelenmiştir.

İkinci bölümde ise Türklerde çay kültürünün oluşması ve gelişmesi ve çayın Türk topluluğundaki önemi tarihsel ve kültürel açılarından açıklamaya çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde ise Çin'de ve Türkiye'de çay kültürel açıdan karşılaştırma yapılarak Çin ve Türk toplumunda çok önemli ve özel gıda olan çayın genel anlamda bu toplumun kültürü ve medeniyetine olan etki ve katkıları açıklanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

ÇİN ÇAYI ÇEŞİTLERİ, ÜRETİMİ VE HAZIRLANIŞI

1.1. Çin Çayının Kısa Tarihi

M.Ö. 1122 ile M.Ö. 1116 yılları arasındaki dönemde Sichuan bölgesinde, imparatora armağan olarak çayın sunulmuş olduğunu gösteren “hayat bilgileri toplamı” (日知录) adlı kayıt keşfedildi. İlk el yazım nüshası 1670 yılında yani İmparator Kangxi döneminde bulunmuştur.¹⁰ Han (M.Ö. 206-M.S. 220) Hanedanının imparatoru Xuan Di döneminde Sichuanlı Wang Bao'nun yazdığı çay konulu Tong Yue adlı kitapta bölgedeki bir ilçeden bahsedilir. Bu ilçe bugünkü Peng Shan ilçesi sınırları içinde kalmaktadır. Kitaba göre, Qin (M.Ö. 221-M.Ö. 206) ve Han hanedanlarında Sichuan çay üretimi büyük boyuta ulaşmıştı. Bu dönemde çay ilaç, ayrıca törenlerde sunu veya yemek olarak kullanılıyordu. O dönemde üretimi büyük olmasına rağmen, çay soylulara ait lüks bir üründü.

İlkbahar ve Sonbahar Dönemi (M.Ö 770- M.Ö 476) ile Savaşan Devletler Dönemi'nin (M.Ö 403 ile M.Ö 221) sonlarında ve Batı Han (M.Ö 206 ile M.S 8) hanedanının ilk yıllarında Çin topraklarında birkaç kez büyük savaşların meydana gelmesi sonucunda, geniş çaplı göçler gerçekleşti. Özellikle Qin imparatorluğu Sichuan'ı birleştirdikten sonra Sichuan ile diğer bölgeler arasındaki mal değişimi ve ekonomik temaslar ilerledi, Sichuan'daki çay bitkisi yetiştirme ve yapım tekniği ile çay içme geleneği, zamanın ekonomik, siyasi ve kültürel merkezlerine yayıldı. Henan, Çin'in kuzeyindeki en eski çay bölgelerinden biri oldu. Daha sonra çay, Yangtze Nehri'nin orta ve aşağı kesimlerine, ardından güneydeki eyaletlere yayıldı.¹¹

¹⁰ Zōnglǐ Lǚ (宗力吕) Rì Zhīlù Jíshì(日知录集释), Shànghái Gǔjī Chūbánshe (上海古籍出版社) 12. (2013)

¹¹ <http://turkish.cri.cn/794/2010/03/08/1s124400.htm> erişim tarihi 14.09.2019

Güney-Kuzey Hanedanları döneminde (yıl dönemi) ise yaygınlaştı. Özellikle Budizm'de yoğunlaşmaya başladı çünkü Budistler geceye kadar ibadet kıralardı çay insanı uyanık tutma özelliğine sahip olduğu ve gece çay içmek uykuyu önlediği için, çay ile Budizm arasında bir bağ kuruldu. Yavaş yavaş çayın ünü dünyaya yayıldı. Bu dönemde Çin'deki büyük dağlarda, tapınakların bulunduğu dağlar ve feodal beylerin arazilerinde çay bitkisi yetiştirilmeye başlandı.¹²

Tang (618-907) Hanedanının hüküm sürdüğü yıllarda tarıma büyük önem vermesi, çay üretiminin gelişmesini hızlandırdı. Hanedanın hüküm sürdüğü zaman kesitinde asayiş iyi korunduğu ve tarım geliştiği için, çay üretimi ve ticareti de hızla canlandı, böylece Çin tarihindeki ilk doruk dönemi yaşandı. Çay içme geleneği Çin'in tamamına yayıldı, hatta bazı bölgelerde bütün aileler çay içiyordu. Çinin çay medeniyeti bütün olarak Tang Hanedanlığı döneminde oluştu.¹³

Ming (1368-1644) Hanedanı, çay üretimi ve yapımının en hızla geliştiği bir dönemdi. Bu dönemde çay üretim tekniğinde büyük ilerlemeler kaydedildi. Yuan (1271-1368) Hanedanı zamanında yapılan çay üretiminde, çay yaprakları buharda haşlanarak yumuşatıldıktan sonra kurutma, yuvarlama gibi aşamalardan geçmekteydi. Ming Hanedanında kurutma aşamasında çay yapraklarını ocakta kavurma yöntemi kullanılmaya, ayrıca çay yapraklarının dış görünüşüne de önem verilmeye başlandı. Bu nedenle daha önce çay demlenerek içilirken Ming Hanedanında çay yaprakları bir bardak içine koyup üzerine kaynar su döküldükten ve biraz beklettikten sonra içme usulü ortaya çıktı.¹⁴

Qing (1644-1911) Hanedanının sonlarına gelince, Çin'in ana kesimindeki çay üretimi oldukça gelişti. Qing Hanedanında çay bitkilerinin yetiştiği alanın yüzölçümü 1 milyon hektara ulaşarak dünyada ilk sırada yer aldı.

Çin'in feodal imparatorluklar tarihinde bilginler arasında çay içmenin moda olmasıyla çayla ilgili şiirler de giderek arttı. Çay, bir çeşit besin olmakla kalmayıp, aynı zamanda kültür çevresine de girdi ve ruhani bir işlev kazandı. Ünlü yazar "Lu

¹² Mèngliǎng Guō (孟良郭), Zhōngguó Chǎshǐ (中国茶史), Shānxī Gǔjī Chūbǎnshè (山西古籍出版社), 66. (2013)

¹³ Chuàn Chén (椽陈), Chǎyè Tōngshǐ (茶叶通史), Zhōngguó Nóngyè Chūbǎnshè (中国农业出版社), 102. (2008)

¹⁴ Chónglín Zhōu (重林周), Cháyè Jiāngshān (茶叶江山), Běijīng Dàxué Chūbǎnshè (北京出版社), 86. (2014)

Yu'nun (陆羽) 780 yılında yazdığı Çay Klasığı (茶经) adlı kitap, Tang hanedanında çay kültürünün oluşmasının simgesi oldu. Kitapta çayın doğal ve insani özellikleri özetlendi, çay içme sanatı tartışıldı, Konfüçyüs öğretisi, Dao öğretisi ve Budizm çayla ilişkilendirildi ve çay protokolü oluşturuldu.

Lu Yu dan sonra çok sayıda çay temalı kitap ve şiir yazıldı. Tapınaklarda çaya düşkünlük gösterilmeye, etraflarında çay bitkileri yetiştirilmeye ve çay odası gibi özel mekânlar kurulmaya başlandı. Tang Hanedanı döneminde oluşan çay protokolünün saraya, tapınaklara ve bilginlere özgü olmak üzere üç çeşidi vardı. Song (960-1279) Hanedanı döneminde çaycılık daha da gelişti. Bilginler arasında profesyonel çay tatma toplulukları ortaya çıktı. Song Hanedanının kurucusu ve çay tutkunu olan imparator Tai Zu, sarayda çay işlerinden sorumlu bir idare oluşturdu, saraydaki çaylar derecelendirilmeye başlandı. Çay, artık imparatorun vezirlerin gönlünü almasının ve akrabalarına ilgi göstermesinin önemli bir aracı oldu. Song Hanedanı döneminde çay yabancı elçilere armağan olarak da verilmeye başlandı. Toplumun alt tabanında ise çay kültürü daha da canlıydı. Yeni eve taşınan bir kişiye, komşuları çay hediye eder; misafir gelince ona çay ikram edilir, nişan ve düğün törenleri ile gelin odasında mutlaka çay içilirdi. Sıradan vatandaşlar en kaliteli çaya sahip olduklarını kanıtlamak için yarışma düzenlerdi.¹⁵

Ming ve Qing Hanedanlarında çay çeşitleri daha da çoğaldı, değişik çay içme tarzları ortaya çıkmaya başladı ve çay takımları tasarlandı. Bugün, Ming Hanedanından kalma çok sayıda çay konulu yazı ve resim bulunmaktadır. Qing Hanedanına gelince çay ihracatı bir sektör haline geldi, bu sektörde çalışanların sayısı da çoğalmaya başladı.

Çin Halk Cumhuriyeti'nin kurulduğu 1949 yılında çay üretimi 7 bin 500 ton iken, 1998 yılına gelince 600 bin tonu geçti. Çay üretiminin hızla artması, Çin'de çay kültürünün gelişmesi için sağlam bir zemin hazırladı. 1982 yılında çayın memleketi olarak kabul edilen Hangzhou kentinde çay kültürünü yaygınlaştırmayı hedefleyen "Çaycılıkta Çalışanlar Evi" (茶园中的茶工坊), 1990 yılında Pekin'de "Çaycılıkta Çalışan Çinliler Derneği", 1993 yılında "Çin Uluslararası Çay Kültürü Araştırma Enstitüsü" kuruldu. 1991 yılında yine Hangzhou kentinde Çin Çay Müzesi açıldı. Beşincisi yapılmış olan Uluslararası Çay Kültürü Semineri, her seferinde Japonya, Kore

¹⁵ <http://www.puertea8.com/chaye/chazhishi/62777.html> Erişim Tarihi:18.09.2019

Cumhuriyeti, Hong Kong ve Taiwan gibi ülke ve bölgeden çok sayıda katılımcı çekti. Çin genelinde birçok eyalet, kent ve ilçede çay festivali düzenlenerek yerel ekonominin gelişmesine katkıda bulunuldu.¹⁶

Çay kültürü aslında Çin kültürünün özününün göstergesidir. Çay kültürünün manevi çağırışımı, çay demleme, çay koklama, çay içme gibi bir sürü alışkanlıkları çinin kültürel çağırışımı ve görgü kuralları ile birleştirilmesinden oluşan, bir tür kültürel performanstır. Uzun vadeli tarihsel gelişimde, görgü kuralları Çin toplumunun ahlaki ve yaşam kuralları olarak Çin maneviyatının geliştirilmesinde önemli rol oynamıştır. Çin'deki farklı uluslar ve bölgelerde, zengin ve çeşitli çay içme alışkanlıkları bugüne kadar devam etmektedir.

1.2. Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

Çin çayı denildiğinde akla tek bir çay türü gelmemelidir. Farklı bitki yapraklarının geleneksel Çin yöntemleri ile işlenip hazırlanması ile oluşan çay türleri Çin çayları olarak da anılmaktadır. Çin çayı işlem yöntemine, renklerine ve tatlarına bağlı olarak türlere ayrılabilir. Birçok çay kategorisinde en çok kullanılan ve ünlü olan yeşil çay, siyah çay, Olong çay, kırmızı çay, beyaz çay ve sarı çay olmak üzere altı önemli çay türü vardır. Çin'in ilk on ünlü çayı 1915'te Panama Universal Sergisi'nde seçildi. Bu fuarda seçilen ilk on çayın çoğu yeşil çay kategorisine aittir, sarı çay, olong çay ve kırmızı çaya ait olan sadece dört çeşit vardır. İnsanların en bilinen çaylar hakkındaki tanıtları farklıdır aşağıdaki özelliklere sahip olan çaylar bilinen ve yaygın tüketilen çay olarak değerlendirilir. Çayın renginin, kokusunun, tadının ve şeklinin dört yönüne yansıyan benzersiz bir tarzı olmalıdır.

1.2.1. Yeşil Çay

Yeşil çay Çin'de en çok üretilen ve tüketilen çay çeşitlerinden biridir. Taze bir aromatik lezzete sahip olan yeşil çay vücuda sağladığı faydalarla da öne çıkmaktadır.

Yeşil çayın içeriğinde polifenol¹⁷ (茶多酚) kateşin¹⁸ (儿茶素), klorofil¹⁹(绿茶素) gibi bir çok doğal maddeler bulunmaktadır. Ondan başka en çok antioksidan içeren

¹⁶ <http://blog.dunyacayevi.com/cin.html> Erişim Tarihi:18.09.2019

¹⁷ Polifenol ise fenollerin bir araya gelerek oluşturdukları yapıdır. Antioksidan bazlı bir yapı olduğu için insan sağlığını korumak amacıyla vücuda alınması önemlidir. Çay, polifenol bakımından zengin bir bitkidir ve yapraklarından yapılan içecek olan çayda da bolca bulunur ve kanserli hücrelerin büyümesini durdurur.

gıdaların başında yeşil çay gelir. Bilimsel araştırmacılar, yeşil çaydaki doğal maddelerin insan vücuduna birçok olumlu etki sağlandığını kanıtladı. Yeşil çay yemekten sonra içildiğinde, kan şekeri artışını düşürerek glikoz seviyesini düzenler ve bu da insülin artışını ve yağ depolamayı engeller. Yeşil çayın, içeriğinde bulunan flavonoidler (黄酮类化合物) sayesinde, vücuttaki kanserli hücreleri öldürüp kanser riskini azaltır. Yeşil çay, antioksidan etkisi sayesinde cilt yaşlanması, kırışıklık ve güneşin zararlı etkilerinden korunmaya yardımcı olur. Yeşil çay, içeriğinde bulunan kateşin ve polifenoller sayesinde kandaki kötü kolesterolü düşürür. Aynı zamanda iyi kolesterolün oranını artırır.²⁰

Yeşil çayın birçok çeşidi vardır. Bu noktada Çin’de en bilinen ve günlük kullanımı en fazla olan 7 yeşil çay türü hakkında bilgi vermekte fayda vardır.

1.2.1.1.Bi Luo Chun (碧螺春)

Bi Luo Chun ise Çin’in geleneksel çay çeşidi ve ünlü çaylarından biridir. Şüphesiz en bilinen 1000 yıllık tarihe sahip çay türlerinden yeşil çay türüne aittir. Çinin Suzhou şehrinin Wu ilçesinin Doğu Dong Ting ve Batı Dong Ting dağlık bölgesinde yetiştirilir. Bu yüzden Dong Ting Bi Luo Chun olarak ta adlandırılır. Dong Ting Dağı, çay üretimi konusunda çok uzun bir geçmişe sahiptir. Çay ağaçlarını iyi büyütmek konusunu insanlar bir rekabet olarak görmeye başladı. Taze yaprakları kurutmak için kullanılan kutular dolduğunda, çaycılar kendi kollarına taze yaprakları koyarak kurutmaya başladı. Vücut ısıyla çay daha taze ve çok kuvvetli tütsü tipi koku vermeye başladı. Qing Hanedanı’nın İmparatoru Kang Xi, Dong ting’e geçerken, bu çayın tadına baktı harika lezzetini ve aromasını övdü ve Kangxi İmparatoru ona “Bi Luo Chun” ismini verdi. O andan itibaren bu çayın adı Bi Luo Chun oldu ve kraliyet çayı olarak tanındı. Çayın şekil özelliğiye küçük, hafifçe kıvrılmış çay yaprakları beyaz kaplamalı, rengi parlak yeşildir. Sui Tang döneminde Çinliler bu çayı değerli hediye olarak kullandılar ve eskiden “Gong Fu çayı” olarak da adlandırmışlar. Çin, yeşil çay üretiminde ve ticaretinde dünyanın önde gelen ülkesidir ve Çinli kadınlar yeşil çayın cilde olan beyazlatma etkisinden ötürü bu çayı sıkça tüketirler. Yeşil çay yaprakları

¹⁸ Çayda (özellikle yeşil çayda) bulunan güçlü bir antioksidan bileşiktir.

¹⁹ Klorofil yeşil sebzelerin, meyvelerin ve yaprakların karakteristik özelliğini oluşturmaktadır. Klorofil, bütün yeşil bitkilerde fotosentez sonucu oluşan pigmentlerdir.

²⁰ <https://www.cayic.com/yesil-cayin-faydalari> Erişim Tarihi 20.11.2019

açıktan koyuya değişiklik gösterir ve bu çayın mideyi rahatlattığı da bilinmektedir. Çin’de tüketilen çay türlerinin başında Bi Luo Chun gelmektedir. Hassas bir çay türü olan Bi Luo Chun fazla kaynatılırsa kokusunu kaybeder. Bu çayın insan vücuduna birçok faydalı etkisi vardır, metabolizmayı hızlandırıp yorgunluğu giderir, sinir sistemini canlandırıp enerji arttırır. Bu yüzden Çinliler günlük hayatında Bi Luo Chun’ü sağlık içeceği olarak değerlendirir ve severler.²¹

1.2.1.2. Xihu Longjing (西湖龙井)

Yeşil çay en çok Zhejiang eyaleti başta olmak üzere güney Çin’de tüketilir. Zhejiang eyaletindeki en kaliteli çay olan Longjing yeşil çayı Hangzhou şehrindeki Batı göl (西湖) tarafında yetiştirilir. O yüzden Xihu Longjing olarak adlandırır. Longjing yeşil çayı 1200 yıldan fazla tarihe sahiptir, Qing Hanedanı hükümrani Qianlong Hangzhou Xihu seyahatinde Longjing yeşil çayını çok beğenir ve 18 adet çay ağacına “Kraliyet çayı”²² adını verir. Longjing yeşil çayı şekil ve kalitesine göre 8 dereceye ayrılır, esas rengi yeşildir, ancak en kaliteli Longjing çayının yapraklarının üstünde biraz daha sarı renk vardır. Bunun dışında Longjing çayının özel bir kokusu vardır. Kısacası Longjing çayının, yeşil rengi, mis kokusu, lezzetli tadı ve hoş görünüşü olmak üzere 4 özelliği vardır. Yeşil çay ilk olarak Çin’de içilmeye başlanmış ve o zamandan beri de sağlıklı olmakla eşanlamli tutulmuş. Yeşil çayda da kafein vardır, ancak oranı oldukça düşüktür ve dolayısıyla uyarıcı etkisi azdır. En önemlisi antioksidan madde içerir. Yani kanseri önleyici, yaşlanmayı geciktirici etkileri vardır. İyi kolesterolü arttırıp, tansiyonu düşürür, hastalıklara karşı direnci arttırır. Bilimsel raporlara göre yeşil çay, yaşlanmayı geciktirdiği gibi kalp ve damar hastalıkları riskini de azaltır. Kolesterol ve yağ değerlerini iyileştirerek tansiyonu ve kan şekerini ayarlar.²³ Böylece damar sertliğinden korur. Longjing yeşil çayı ile ilgili güzel bir hikâye de vardır.

Song Hanedanlığında Longjing adlı köyde kimsesiz bir yaşlı teyze yaşamış, bu yaşlı teyze geçimini bahçesinde bulunan 18 adet çay ağacından sağlarmış. Bir dönem kurak geçmiş ve çay ağacı pek çay üretmediği için yaşlı teyze yaşam sıkıntısı çekmiş. O

²¹ YùJié Shū (玉杰舒) Zhōngguó Cháwénhuà Jīngǔ Dàguān (中国茶文化今古大观), Pekin Chūbǎnshè (北京出版社) 15-19. (1998)

²² 御茶- Yu Cha, Hükümler İçin Özel Kullanılan Çay

²³ Xiūcǎo Hán (羞草含), Xīhú Lǒngjīngde Lìshǐ (西湖龙井的历史), Zhōngguó Cháwénhuà Yánjiūyuàn, (中国茶文化研究院), 7. (2021)

sırada gelen biri bu çay ağaçlarını yüklü miktarda para teklif ederek almak istemiş. Yaşlı teyze tereddüt etmiş. Çay ağaçlarını çok sevdiği için satmaya kıyamamış. Ancak hemen ertesi gün çay ağacı yeni filizler çıkarmaya başlamış ve bu filizlerin de özel bir kokusu varmış. Böylece bu yaşlı teyze bu çay tohumlarının satışından çok güzel para kazanmış. Halen var olan bu 18 çay ağacı turistlerin ilgi odağıdır. Xihu Longjing yeşil çayı, Tang Hanedanlığında keşfedildi, Song Hanedanlığında Çin çapında yayıldı. Çin'in son hanedanlığı Qing hanedanlığı döneminde de yurt dışına gönderilmeye başlandı. Böylece 1000 yıllık tarihi gelişim süresinde Xihu Longjing Çayı yokluktan varlığa, halkın masasındaki günlük içecek halinden hükümdarlara sunulabilecek değerli hediye haline geldi. Çin ulusların hatta dünyanın en ünlü çay ürünleri sırasından yer aldı ve zirveye ulaştı.²⁴

1.2.1.3. Anji Baicha (安吉白茶)

Anji Baicha Zhejiang Eyaleti, Huzhou Şehir, Anji ilçesinde üretilir ve yeşil çay türüne aittir ve yaklaşık bin yıllık bir geçmişe sahiptir. Yeşil çay işleme prensibine ve Anji beyaz çayının kalite özelliklerine göre hazırlanır. Dış görünüşü hafif, rengi sarımsı yeşil ve parlak, taze ve kalıcı bir kokuya sahiptir. Anji beyaz çay, insan vücudunun ihtiyaç duyduğu 18 çeşit aminoasit içerir, aminoasit içeriği%5-%10,6'dır, normal yeşil çaylardan 3-4 kat daha yüksektir. Polifenoller diğer yeşil çaylarla göre daha az miktardadır, bu nedenle Anji beyaz çay özellikle taze bir tada sahiptir. 2019 yılında Anji Beyaz Çayı Çin Tarımsal Marka Dizininde yer almıştır.²⁵

1.2.1.4. Huangshan Maofeng (黄山毛峰)

Huangshan Maofeng ise Çin'in 10 ünlü çay çeşitlerinin biridir. Lu Yu'nun "Çay Klasığı" adlı eserinde dediği gibi "ünlü dağlar ünlü çay üretir".²⁶ Doğu Çin'in Anhui eyaletindeki Huangshan ülkenin en ünlü dağlarından biridir ve birkaç farklı yeşil çay çeşidine ev sahipliği yapar. Hiç şüphesiz, Huangshan Maofeng çayı en iyisidir. Huangshan Maofeng Çay tam anlamıyla "Huangshan Kürk Tepe" anlamına gelir. Çay ağaçları Huangshan bölgesinde ekilir. Huangshan, Çin'deki en nefes kesici dağ

²⁴ Lípíng Tián (立平田)、Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè , (广西大学出版社), 64-75.(2016)

²⁵ <http://news.sina.com.cn/o/2018-03-22/doc-ifysnwnv8102196.shtml> Erişim Tarihi 10.11.2019

²⁶ Zōngmào Chén (宗懋陈), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbǎnshè (上海文化出版社), 81.(2016)

manzarasına sahip olmanın yanı sıra, sıcak iklim, bol yağışlı ve geniş bir verimli toprak alanıyla en iyi çay üretim alanı olarak kabul edilmektedir.. Şeftali Zirvesi, Ziyun Zirvesi, Yungu Tapınağı, Songgu Tapınağı, denizden 700-800 metre yüksekte, birinci sınıf Huangshan Maofeng ekimi için başlıca yerlerdir. Hafifçe sarılmış ve sarımsı yeşil renkli yaprakları güneş altında altın gibi parlar. Kaynamış suda demlendikten sonra, buhar ortaya çıkacak ve sarımsı yeşil likörün üzerinde kalacaktır. Çay, tatlı, yumuşak ve orkide kokuludur. En kaliteli Huangshan Maofeng çayları, Çin'in Qingming Festivali'nden (清明节), (4-5 Nisan) önce İlkbahar başında toplanır ve sadece yeni çay tomurcukları ve tomurcukların yanındaki en güzel yapraklar toplanır. 1200 yıl önce Tang Hanedanı döneminden bu yana Huangshan'de çay yetismeye başlamıştır. Song Hanedanlığının 1056 yılına geldiğinde, Huangshan'nın eteklerindeki Fuxi kasabasında yaşayan Xie ailesi, çayın işlenmesiyle ilgili yeni bir yöntem bulur böylelikle çayın gelişimi yeni bir döneme girmiş olur. Nesiller boyu, Fuxi Kasabası'ndaki Xie ailesi, yaklaşık 10.000 kişilik bir nüfusa sahip olup çay ekerek, çay işleyerek ve çay satarak yaşadı. Huangshan Maofeng çayının insan vücuduna etkili faydaları vardır. Vücuttaki morlukları gidermek için kan dolaşımını teşvik eder kanserin ve arterlerin sertleşmesini önler. Vücuttaki zararlı bakterileri temizler ve bağırsak hastalıklarının tedavisine yardımcı olur. Düzenli içildiğinde gereksiz yağları parçalayıp zayıflatır. Huangshan Maofeng çayının içilmesi radyasyon hasarını azaltırken aynı zamanda yaşlanmayı yavaşlatır ve cildi güzelleştirir. Çay bronşiyal spazmı kolaylaştırır ve bronşiyal astım, miyokart enfarktüsünün tedavisinde etkilidir ve aynı zamanda diş çürüğünün önlenmesinde yardımcı olur.²⁷

1.2.1.5.Luan Guapian (六安瓜片)

Luan Guapian çayı Çin'in geleneksel tarihi çayı ve ilk 10 ünlü çayından biridir. Anhui eyaleti Luan şehir Dabie Dağı bölgesinde üretilir. Yeşil çayın en özel çeşidi ve dünyadaki tüm çaylar arasında tek yapraktan yapılan tek tomurcuksuz, sapsız çaydır. Tomurcuklar sadece tek parça bir şekle sahip değildir, aynı zamanda otsu bir tadı da yoktur. Üretim sürecinde odunsu hale getirilir ve çıkarıldıktan sonra, çay tadının sert ve acı olmamasını ve çay aromasının kalıcılığını sağlayabilir, Luan Guapian çayı yağmurdan önce ve sonra on gün içinde toplanır ve ikinci ve üçüncü yapraklar, hasat

²⁷ Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfān Dàxué Chūbǎnshè (广西大学出版社), 86-92. (2016)

sırasında alınır. Luan Guapian şekli kavun şeklindeki tek bir parça gibidir, doğal olarak düzdür, yaprak kenarı hafifçe eğrilmiş, yeşil renktedir, büyüklüğü eşittir ve tomurcukları keskin değildir, kokusu güçlü ve canlandırıcı, tadı taze ve tatlıdır ve çorba rengi temiz ve yarı saydamdır. Yaprığın tabanı yeşil ve parlaktır. Geçmişte, hasat mevsimine göre, üç çeşide ayrılmıştır. Genellikle yağmurdan önce ve sonra Toplama standardı genelde bir tomurcuk ve iki yapraktır, insanlar bunu “açık yüz”²⁸ toplaması olarak adlandırır.

Luan Guapian çayının kimyasal bileşimi sağlığa çok faydalıdır. Çayda fosfor, potasyum, kükürt, magnezyum, manganez, flor, alüminyum, kalsiyum, sodyum, demir, bakır ve benzeri dâhil olmak üzere yaklaşık 27 çeşit inorganik mineral element vardır. Çaydaki organik bileşikler esas olarak proteinleri, lipitleri, karbonhidratları, amino asitleri, alkaloitleri, çay polifonilerini, organik asitleri, pigmentleri, aroma bileşenlerini, vitaminleri, saponinleri, steroller ve benzerlerini içerir. Kalp-damar hastaları için faydalıdır. Luan Guapian çayında bulunan antioksidanlar yaşlanmaya direnmeye yardımcı olur. İnsan metabolizması hücre hasarına ve yaşlanmaya neden olan birçok serbest radikal üretecektir. SOD (süper oksit dağıtma), aşırı serbest radikalleri etkili bir şekilde gideren ve insan vücuduna serbest radikal hasarını önleyen serbest bir radikal temizleyicidir. Lu An Gua Pian çayındaki kateşinler, SOD aktivitesini önemli ölçüde artırabilir ve serbest radikalleri temizler. Bazı kanserler üzerinde olumlu etkileri vardır. Kanser önlenmesi için, daha fazla çay içmek olumlu bir şekilde teşvik edilmelidir. Luan Guapian çayı 1982 ve 1986'da Ticaret Bakanlığı tarafından Ulusal Ünlü Çay, 1995'te “Anhui İli Kaliteli Tarım Ürünleri” Ödülü ve “Çin Uluslararası Çay Kültürü ve Çay Ürünleri Tavsiye Ödülü” gibi birçok ödüle layık görülmüştür.²⁹

1.2.1.6. Xinyang Maojian (信阳毛尖)

Xinyang Maojian aynı zamanda Yumao Feng(豫毛峰) olarak da adlandırılır ve yeşil çay türüne aittir. Canlandırıcı tadı ve hoş aroması ile değerlidir. Henan ilinin ünlü olan özel ürünlerinden biridir. En iyi ve en hassas Xinyang Maojian çay yaprakları, Xin Yang'ın yüksek dağ bölgesinde yetişen çay ağaçlarından toplanır. Bu hasat alanı ilginç

²⁸ “开面”

²⁹ http://www.moa.gov.cn/xw/zwdt/201911/t20191117_6331955.htm Erişim tarihi 10.11.2019

bir şekilde "5 Dağ ve 2 Havuz" olarak bilinir. Birçok bölgede yetiştirilir. Esas olarak Xinyang şehri Pingqiao bölgesi ve Luoshan ilçesinde üretilir. O yüzden Xinyang Maojian denilir. Bu sevimli yeşil çay, zengin, otsu bir bitkisel lezzetle açılır, sonradan soğuyan ve daha sonra dikleşen derinlemesine ılık bir tatlı ile lezzetlenir, kuru yapraklar uzun ve ince, arada gümüş tomurcukları vardır. Dış şekline bakıldığında ince yumuşak yapraklarının zarif ve eşit şekilli, beyaz kıllarla kaplı, Parlak ve sarımsı yeşil görülür. Kokusu ve tadı insanı sakinleştirir. Protein, amino asit, organik asit ve vitamin A1, vitamin B gibi zengin mineraller içerir. İnsan vücudundaki kanserin sertleşmesini önler ve aynı zamanda gereksiz yağları parçalayıp zararlı bakterileri temizler. 2016 yılının sonunda memleket içindeki çay tarım arazi alanı 21milyon hektara, çay üretim miktarı ise 50 bin tona ulaşmıştır. 1915 yılında San Francisco'da düzenlenen World Expo'da altın madalya kazanarak uluslararası bir ün kazanmıştır. Daha sonra, 1958'de resmen ülkenin "ilk on" çayından biri olarak Çin'de tanınmıştır. Günümüzde hala yüksek Xinyang dağlarında yetişmekte ve rağbet görmektedir.³⁰

1.2.1.7.Meitan Cuiya (湄潭翠芽)

Mei Tan Cui Ya, Guizhou Eyaleti, Zunyi Şehrinin bir özel ürünüdür ve yeşil çay türüne aittir. Bu çayın dış görünüşü düz ve pürüzsüz, çay yaprağı sarımsı yeşil renk, demlendikten sonra ise parlak bir zümrüt yeşil renge sahiptir. Zunyi Şehri, özellikle musondan etkilenir. Kış ve ilkbahar çoğunlukla kuzey yarımküreden hareket eden soğuk dalgalar veya soğuk havalardan etkilenir. Zunyi kuzeydoğu musonundan etkilendiğinde, bulutlar yoğun ve düşük kalınlıkta olur, gece vaktinde genellikle fazla yağmur yağar. Nisan ayının ortalarında, bulutlu günler azalır ve oldukça güneşli ve sıcak günler başlar, Zunyi şehrin coğrafyalı yerleşim yerinden dolayı güneş ışığı çok güçlü ve çay ağacı üretimine oldukça uygundur. 2019 yılında Mei Tan Cui Ya Çin'in ünlü tarımsal markalar listesine girdi.³¹

1.2.2. Sarı Çay

³⁰ Lìpíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西大学出版社),105-108. (2016)

³¹ Zhōngguó Nóngchǎnpín Báiqiáng (中国农产品百强), Zhōngguó Nóngyèwǎng (中国农业网) 2019.

Sarı çay ise Çin'in altı ünlü çay çeşidinden biridir. Hunan Eyaleti Yueyang şehri sarı çayın ana mekânıdır ve Çin'de birçok sarı çay orda üretilir. Eskiden çay sınıflandırma teorisi üretilmeden önce ve tüketiciler arasında, çoğunlukla çayın kokusunu koklayarak ayırt edilirdi. Sarı çayı tanımlamanın bu yöntemi birçok işlem ve kalitesi farklı olan çayların karışmasına neden olurdu. Sarı çayın Sarı altın görünümü ile beyaz ve yeşil çaydan farklı bir kokusu vardır. Kokusu bazen siyah çay ile karıştırılır. Kurutmanın daha yavaş olması yeşil çaydaki otsu tadın kaybolması nedeniyle yeşil çayın tadından hoşlanmayanlar tarafından tercih edilir.³² Tadı daha hafif ve tatlıdır. Tadımı ise siyah, beyaz ve yeşil çaylar arasında fark edilir. Yeşil çay ile aynı antioksidan özelliğe sahiptir. Çayın tadı daha hafif olur. Beyaz ve yeşil çay arasında bir konumdadır. Aroması taze ve hafif çiçekli olarak tarif edilmektedir. Sarı ve yeşil çay bazen karıştırılır. Özellikle nispeten okside edilmiş yeşil çaylar sarı çay sanılır. Sarı çay üretim süreci daha zor ve zaman alıcıdır, dolayısıyla yeşil çaydan az üretilir ve Beyaz çay kadar pahalı değildir. Yaprığın sarılığı çayın kalitesini gösterir. Eski dönemlerde halk Çin İmparatorluğuna vergisini sarı çay olarak verirdi. Yeşil ve beyaz çayda olduğu gibi, sarı çayda da uzun bir raf ömrü yoktur. Sarı çay okside eğilimindedir ve birkaç aydan fazla bir süreç içinde kullanılmaması halinde özelliğini kaybeder. Sarı çay imalatında önemli nokta yeşil çay içiminde hissedilen çok güçlü otsu tadı kaldırmak ve daha çekici hale getirmektir. Sağlık yararları açısından ve yeşil çaya göre sarı çay hafif, alışmak daha kolaydır ve tadı hafif yumuşaktır, Acılık yoktur. Beyaz çaydan daha belirgin bir kalıcı tatlılığı vardır, aroması genellikle taze ve çiçek kokulu tat olarak tarif edilir.³³

Sarı çay, polifenoller, amino asitler ve vitaminler gibi zengin besleyici mineraller içerir, aynı zamanda taze sarı çay yapraklarında %85'den fazla doğal mineral vardır ve bu mineraller kanseri önleme, bakteri öldürme ve dezenfekte etme gibi olumlu etkilere sahiptir. Serinletici, antiseptik, anti lojistik, sindirime yardımcı olma, öksürük ve balgamı ortadan kaldırma gibi etkinlikleri de vardır.³⁴

³² Róngzhāng Cài(荣章蔡) Chádào Rù mén Sānpīān (茶道入门三篇) Zhōnghuá Shūjú Chūbǎnshè (中华书局出版社),18. (2016)

³³ <http://biriz.biz/cay/saricay.htm> Erişim Tarihi 08.12.2019

³⁴ Jūnpíng Guō (军平郭) Zhōngguó Cháyè Fēnlèi (中国茶叶分类) Réncái Zīyuǎn Kāifā (人才资源开发) 13. (2013)

Sarı çay tomurcuk çay ve yapraksa çay olarak sınıflandırılır, tazeliği ve boyutuna göre sarı tomurcuk çay, sarı büyük çay (大黃茶) ve sarı küçük çay (小黃茶) olarak ta sınıflandırılır. Sarı çaylardan en ünlü olanları ise Junshan Yinzhen, Mengding sarı çayı, Beigang Maojian, Yuanan sarı çayı, Huoshan Huangya, Weijiang Baimaojian, Pingyang Huangtang, Wanxi Huangda çayı olarak bilinir.³⁵

1.2.2.1. Junshan Yinzhen (君山银针)

Sarı çayların kralı ve Çin'in bilinen ve kıymetli on çay çeşidinden biridir. Çinin en büyük ikinci tatlı su gölü olan Hu Nan Eyaletindeki Dong Ting Gölü'nün Jun Shan Adası'ndan (Ölümsüzler Adası olarak da bilinir) kaynaklanmaktadır. Şu anda, Dong Ting gölünün yakınında üretilen ve Jun Shan Yin Zhen olarak da satılan birçok başka Jun Shan Yin Zhen türü var. Bununla birlikte, büyüyen ortamları ve farklı türdeki üretim usulleri onları Jun Shan Adası'ndan üretilen orijinal Jun Shan Yin Zhen' den farklı kalite haline getirmektedir. Jun Shan Yin Zhen, kuru ve neredeyse yaşlı bir çay gibi görünen kalın, iğne şeklindeki çay tomurcuklarından oluşur. Ancak, bunların tümü işleme yönteminden kaynaklanmaktadır. Sarı Çayı işlemek için, çay yaprağının, kateşin gibi çay polifonilerinin yavaş oksidasyon işlemi olan Men-huang, boğma işlemi) adı verilen benzersiz bir aşamasından geçmesi gerekir. Sonuç olarak, parlak sarı renk, canlandırıcı lezzet ve sarı çayın özellikleri olan tatlı ve yumuşak tat üretir. Tadı ilk yudumda pürüzsüz, hafif ve tatlıdır ancak kısacık dumanlı bir tada sahiptir. Bu duman, yalnızca ilk infüzyonda belirgindir ve hiç rahatsız edici değildir.

Jun Shan Yin Zhen, 1956 yılında Leipzig Expo'da Altın Ödülünü kazandı. 1972 yılında, Çin Birleşmiş Milletler Güvenlik Konseyi'nin daimî bir üyesi olarak tekrar bir sandalye kazandığında, Jun Shan Yin Zhen, çeşitli ülkelerden Başbakanlara ve Diplomatik Elçilere hizmet veren tek çay oldu. 1980'den beri Hu Nan eyaletinde birinci sınıf çay olarak ödüllendirildi. 1982 yılında Çin'deki Ticaret Bölümünün en kaliteli çayı olarak değerlendirildi ve ertesi yıl (1983) Jun Shan Yin Zhen, Çin Dış Ticaret Departmanı tarafından yüksek dereceli çay olarak onaylandı. 2006 yılında, Jun

³⁵ Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西大学出版社), 235-236. (2016)

Shan Yin Zhen Çin Ticaret İşleri Bölümü (国家商务部) ve Dışişleri Bakanlığı tarafından Rusya Devlet Başkanı Vladimir Putin'e Ulusal Hediye Çayı olarak seçildi. ³⁶

1.2.2.2. Mengding Huangcha (蒙顶黄茶)

Mengding Sarı Çayı Çin'in Sichuan Eyaleti Mingshan ilçesindeki Mengshan'da yetiştirilir ve çok uzun bir çay üretme tarihine sahiptir. Mengding Sarı Çayı Tang'dan Ming ve Qing Hanedanlarına kadar ünlü bir haraç çayı olarak tanındı ve bugüne kadar Çin'in en bilinen ünlü çay sırasında yer aldı. Tomurcuklardan oluşan bu sarı çay muhteşem tat ve lezzete sahiptir. Sarı tomurcuğu düz ve pürüzsüzdür, çayın rengi parlak ve yarı saydamdır. Bu çay sarı çaylarda var olan işlevleri daha iyi ön plana çıkarır, theaflavin (黄茶素) yağ hücrelerine nüfuz ederek, yağ hücrelerinin sindirim enzimlerinin etkisi altında metabolik işlevi geri kazanmasını sağlayabilir ve yağları giderir. Mengding sarı çayı, çay polifenoller, amino asitler, çözülebilir şeker ve bol vitaminler içerir ve özofagus kanserinin önlenmesi ve tedavisi üzerinde belirgin etkileri vardır.³⁷

1.2.2.3. Beigang Maojian (北港毛尖)

Beigang Maojian Çin'in Hunan eyaleti Yueyang şehrinde üretilir. Yueyang şehrinde üretilen Beigang çayı Tang Hanedanlığı döneminden beri çok tanınmıştır. Tang döneminde yazılan “Cha Shu”³⁸(茶述) adlı eserde 10 çeşit haraç çay sırasında yer almıştır. Beigang Maojian'ın özellikleri, tomurcuklarının kalın ve güçlü, yapraklarının verimli olması, keskin uçların açığa çıkması, çay renginin turuncu-sarı, aroması yüksek ve tadı yumuşak olmasıdır. Bu çayın insan vücuduna birçok olumlu etkileri vardır, Anti-enflamatuar etkilere sahiptir ve bağırsak enfeksiyöz hastalıklarını önleyebilir. Çayın anti bakteriyel, antiviral ve dezenfeksiyon etkileri vardır. Küçük yaraların temizliği ve ağrının giderilmesinde belirgin etkileri vardır.³⁹

³⁶ Lipíng Tian (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶 评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社), 241-250. (2016)

³⁷ Sīchuān Míngchá (四川名茶), Zhōngguó Chǎyèwǎng (中国茶叶网), 3. (2015)

³⁸ Geç Tang Döneminde Hanedan Veziri Peiwen Tarfindan yazılan “Çay Hakkında” adlı eser.

³⁹ <http://www.tieguanyin100.com/cha/9188.html> Erişim Tarihi 17.12.2019

1.2.2.4. Yuan'an Huang Cha (远安黄茶)

Yuan'an sarı çayı, Yuan'an ilçesinin antik Xiazhou bölgesinde üretilir. Tang Hanedanı Lu Yu'nun “Çay Klasığı” adlı kitabında, Yuan'an çayı ile ilgili kayıtlar bulunmuştur.⁴⁰ Bu çayın özellikleri ise çayın rengi sarı, kordon halka şeklinde, çiçeğin kokusu kalıcı, tadı yumuşak ve tazedir. Suda kaynamış rengi sarımsı yeşil ve parlaktır, yaprakların dibi sarı renklidir. Orkide kokusu vardır.⁴¹ Yuan'an Sarı Çayı, yorgunluğu giderme, iştahı arttırma, sindirime yardımcı olma, metabolizmayı düzenleme, detoks ve güzellik etkisi yaratma ve dezenfekte etme gibi etkilere de sahiptir.

1.2.2.5. Huoshan Huangya (霍山黄芽)

Huoshan Huangya Anhui eyaleti Huoshan ilçesinde üretilir. Tang Hanedanı dönemindeki 20 ünlü çay çeşidinden biridir ve Qing Hanedanında haraç çayı olarak değerlendirilmiş ve sonradan bir dönem üretilmemiştir. Ancak 1970 yıllarının başından tekrar üretilmiş ve şimdi de özel koruma altına alınan ünlü çay çeşitleri arasında yer almıştır. Özellikleri ise bakıldığında tomurcukları narindir, rengi sarımsı yeşildir. Demlendikten sonra çay hoş, taze ve kestanemsi bir kokuya sahip olur, tadı yumuşak ve tatlıdır, ayrıca rengi sarıdır.⁴²

1.2.2.6. Weijiang Baimaojian (沱江白毛尖)

Weijiang Baimaojian, Hunan Eyaleti, Ningxiang İlçesinin batısındaki Da Wei Dağı'nda üretilmektedir. Bu çayın içeriğinde, polifenoller, aminoasitler, çözülebilir şeker, vitaminler vb. zengin besleyici maddeler bulunmaktadır. Kanserin önlenmesi ve tedavisi üzerinde belirgin etkileri vardır. Taze yapraklarındaki doğal maddelerin %85'inden fazlası korunur ve bu maddeler kanser önleyici, sterilizasyon ve iltihap önleyici olarak özel etkilere sahiptir. Yaprak kenarının şekli hafifçe bir blok halinde yuvarlanır, sarı ve beyaz renktedir, demlendikten sonra turuncu ve parlak bir renk alır, kokusu yoğun ve kalıcı, tadı tatlı ve canlandırıcıdır. Halk tarafından çok sevilir ve bir çay hazinesi olarak kabul edilir. 1915'te Panama Uluslararası

⁴⁰ “Luyuan Zengsi Tapınağı'nın yan yük değeri çok küçük, yerel köylüler çayın güçlü aromasını gördü, aynı türleri tanıtmak için çalıştılar ve sonra da dağın önüne doğru çay alanını genişlettiler ve diktiler.

⁴¹ <http://www.tieguanyin100.com/cha/9188.html> Erişim tarihi 18.12.2019

⁴² Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社), 247-248.(2016)

Yarışması'nda ödül kazanmıştır. 1983'te Çin'in en ünlü on çayından biri olarak seçilmiştir.⁴³

1.2.2.7. Ping Yang Huang Tang (平阳黄汤)

Ping Yang Huang Tang Çin'deki dört geleneksel sarı çaydan biridir. Zhejiang eyaleti, Pingyang ilçesinin özel ürünüdür ve çay ağaçları Chaoyang dağında yetiştirilir. Uzun bir geçmişe sahip ve Qing Hanedanlığında bir hediye ürünü olarak tanınmasıyla ünlüydü. Görünüşü ince ve sıkı, rengi sarı-yeşil, demlendikten sonraki rengi sarı ve parlak, kokusu berrak ve keskin, tadı taze ve canlandırıcı, tomurcukları ve yaprakları eşit ve düzgündür. 2012 yılında, Ping Yang Huang Tang, “Çin Çay Bardağı” ünlü çay yarışmasının birinciliğini kazandı. 2013'te Pingyang Huang Tang, 3. Çin Uluslararası Çay Endüstrisi ve Çay Sanatı Fuarı'nda altın madalya kazandı.⁴⁴

1.2.2.8. Wan Xi Huang Da Cha (皖西黄大茶)

Wan Xi Huang da çayı ünlü bir Çin çayıdır ve sarı çay kategorisine aittir. An Hui Huo Shan dağı, Jin Zhai, Liu an ve Yuexi gibi birçok bölgede üretilir. Sapların görünümü kuvvetli, yapraklar soyulmuş, sap yaprakları altın kahverengi, taze ve parlak, demlendikten sonra rengi koyu sarı ve yaprağın tabanı kahverengidir.⁴⁵ Bu tür Sarı çay, çay polifenoller, amino asitler, vitaminler, mineraller ve selüloz gibi faydalı maddeler içerir, sindirim sistemini iyileştirme, kardiyovasküler ve serebrovasküler, oksidasyon önleyici ve anti-kanseri koruyan olumlu etkileri vardır.⁴⁶

1.2.3. Beyaz Çay

Beyaz çay ise çinin altı ünlü geleneksel çay çeşitlerinden biridir. Fu Jian eyaleti Fu Ding ilçesi, Zheng He, Jian Yang ve Yün Nan gibi birçok bölgede üretilir. Beyaz çay, zarif görünümü ile ünlüdür, yeşil çay, siyah çay ve Olong çayı temelinde üretilir. Beyaz çayın Çin'de uzun bir tarihi vardır, Beyaz çay, Song Hanedanlığındaki Beiyuan haraç çayının çeşitlerinden biridir, olan üstü kalitesi ve üretim miktarının düşük olması nedeniyle, Beiyuan'ın meşhur haraç çay sırasında yer almıştır ve bununla ilgili yazılı

⁴³ <http://www.chawh.net/hc/wjbm/600.html> Erişim tarihi 18.12.2019

⁴⁴ <http://py.66wz.com/system/2016/04/21/012329666.html> Erişim tarihi 18.12.2019

⁴⁵ <http://www.tieguanyin100.com/cha/9188.html> Erişim tarihi 18.12.2019

⁴⁶ Zhèndōng Chén 振东 陈 Jīngdiǎn Míngchá Pínjiān (经典名茶品鉴) Qīnghuá Dàxué Chūbǎnshè(清华大学出版社), 102. (2013)

kayıtlarda bulunmuştur. Songhuizong⁴⁷,un “Daguan Chalun” (大观茶论) adlı eserinde beyaz çayla ilgili açıklamalar vardır.⁴⁸ Tang Hanedanlığı döneminde Lu Yu⁴⁹,un “çay klasiği” adlı kitabında bu çayla ilgili kayıtlar bulundu.⁵⁰ Beyaz çay Toplandıktan sonra, bükülmeden işlenen ve sadece güneşte veya alevde kurutulur. Tomurcukların görünümü sağlam, gümüş kadar parlak ve kar gibi beyaz, torbalarla kaplı, koku taze, demlendikten sonra rengi sarı ve yeşil, tadı hafif ve tatlıdır.⁵¹ Genelde beyaz tomurcuk çay ve beyaz yaprak çayı olarak iki türe ayrılır ve en ünlü olanlardan Bai Hao Yin Zhen, Bai Mu Dan, Shou Mei gibi çeşitleri vardır.

1.2.3.1. Bai Hao Yin Zhen (白毫银针)

Beyaz çayın iki türü vardır, biri çay ağacının taze yapraklarını hammadde olarak kullanmaktır, Yeşil çay yöntemi ile yapılır, doğal olarak tomurcukları beyaz görünüm sağladığı için beyaz çay denir. İkincisi, doğal soldurma, hafif fermentasyon, yoğurma ve kızartma, doğal kurutma veya yumuşak pişirme kullanarak sıradan çay ağaçlarının taze yapraklarından yapılmış beyaz bir tomurcuk çaydır. Tomurcukların görünümü sağlamdır, yoğun beyaz tüylerle kaplıdır ve gümüş rengindedir, bu tür beyaz çay geleneksel teknoloji ile yapılan gerçek Bai Hao Yin Zhen çayıdır. Çin'in on ünlü çay çeşidinden biri olan Bai Hao Yin Zhen, Fujian'da üretilmektedir. Görünüş özellikleri, kar gibi beyaz incilerle kaplı iğneler gibi düzdür ve halk arasında “Çaylar Güzeli”, “Çay Kıralları” gibi güzel adlarında vardır. Beyaz çay tomurcuklarını hazır çay haline getirdikten sonra, gümüş iğne gibi şekil alır. İğne şeklindeki hazır çayı yaklaşık üç santimetre uzunluğundadır. 2003 yılında, Amerika Harvard Üniversitesi Tıp Fakültesi'nden Dr. Bukowski, beyaz çay içmenin insan bağışıklık hücrelerinin interferon sekresyonunu beş kat artırabildiğini keşfetmiştir. 2005 yılında San Francisco'da düzenlenen Kimya Derneği'nde Amerikalı biyokimyacı Lord, beyaz çayın

⁴⁷ Kuzey Song Hanedanlığının 8. Hükümdarıdır.

⁴⁸ Beyaz çayın kendisi de özel bir çaydır, çayın ucu yukarı doğru demlenir Türler farklıdır, dalları düz ve uzaktır, yaprak tomurcukları ince ve berraktır, uçurumlarda ve ormanlarda doğal olarak yetişir ve insan gücü tarafından ekilemez. Bu tür çayı dikmek için yalnızca dört veya beş bahçe vardır ve her biri bir veya iki bitki yetiştirir

⁴⁹ Lù Yǔ 陆羽 (733-804) , Tang dönemindeki (618-907) çay bilimcisidir, Çay Klasiği “茶经” ile dünyaya meşhurdur.

⁵⁰ Yongjia İlçesi'nin üç yüz mil doğusunda Beyaz Çay Dağı vardır. Bugünkü Fujian Eyaleti Fuding İlçesindedir.

⁵¹ Míng Zhū (名殊) Zhōngguó Cháyè Fēnlèi (中国茶叶分类) Xiāngshì Rénwén Chūbǎnshè (乡土人文出版社) 17. (2016)

anti kanser etkisi üzerine yaptığı araştırmada, beyaz çayın kanseri önlemede diğer çaylardan daha etkili olduğunu açıklamıştır. Beyaz çay, sağlığa olan yararlı etkileri sebebiyle insanlar tarafından daha çok tercih edilmektedir.⁵²

1.2.3.2. Bai Mu Dan (白牡丹)

Esas olarak, Fujian Eyaleti, Fu Ding şehrinde üretilir, beyaz çay kategorisine aittir. Parlak beyaz kalp şeklindeki yaprakları sebebiyle çiçek gibi görünür bu yüzden, beyaz şakayık ismiyle anılır. Gümüş gibi beyaz rengi ve iğne benzeri görünümü nedeniyle beyaz çayda en değerli çeşittir. Aroması taze, demlendikten sonra açık sarı renk ve tadı ferahlatıcı ve en üst sınıf beyaz çay türüdür. Amino asitler, çay polifenoller, mineraller, vitaminler ve insan vücudu tarafından ihtiyaç duyulan çinko ve selenyum gibi eser elementler içerir. Günümüzde en güvenli ve besleyici sağlıklı içecek olarak kabul edilmektedir.⁵³

1.2.3.3. Shou Mei (寿眉)

Shou Mei Çayı Fujian Eyaleti, Fuding şehri, Zhenghe İlçesi, Nanping Şehri, Zhenghe ilçesinde üretilmektedir. Üretim toplam beyaz çay üretiminin yarısından fazlasını oluşturmaktadır. Yüksek kaliteli açık ve çoktur, yeşil renk, turuncu veya koyu sarı rengiyle, yaprakların tabanı düz, yumuşak ve parlaktır ve yaprakların ana damarları ışıktan bakıldığında kırmızı ve parlaktır. Shou Mei çayının serin ve detoksifikasyonu etkisi vardır. Shou Mei çayı antipiretik etkiye sahiptir ve yaz için iyi bir içecektir. Hoş ve ferahlatıcıdır, bu çay amino asitler, çay polifenoller, mineraller, vitaminler ve çinko, selenyum ve insan vücudunun gerektirdiği diğer eser elementler bakımından zengindir. Günümüzde en güvenli ve besleyici yeşil sağlık içeceği olarak kabul edilmektedir.

1.2.4. Olong Çayı

Sade yeşil çay (青茶) olarak ta bilinen Olong çayı yarı fermente çay ve tam fermente çay olarak iki sınıfa ayrılır. Olong çayı benzersiz Çin özelliklerine sahip en önemli çay çeşitlerinden biridir. Esas Fu Jian eyaleti An Xi ilçesinde üretilir. Olong çayı, çay ağacının çeşitliliği, menşe yerinin ekolojisi ve sürecin özgüllüğü nedeniyle farklı

⁵² Zhì Gǒng (志巩) Zhōngguó XīChálèi (中国稀茶类) Cháyè Kēxué Jishù (茶叶科学技术), 51-52.(2008)

⁵³ Xuénóng Yáng (学农 杨) Báimūdānchá Jiāgōng Jishù (白牡丹茶加工技术) Xiàndài Nóngyè Kējì (现代农业科技), 361. (2011)

tatlara sahiptir. Farklı mevsimlerde toplanan olong çaylarının kalitesi de farklıdır. Bahar çayı iyi aroma ve tada sahiptir ve kalitesi en iyidir. Kış çayı ikinci sırada, yaz çayı ise kalitesi en düşüktür. Olong çayı, farklı fermantasyon seviyeleri nedeniyle taze çay yapraklarında farklı derecelerde klorofil dönüşümüne sahiptir, bu nedenle sunulan kuru çay ve demlendikten sonraki çay renkleri de farklıdır ve ona göre aşağıdaki renklere ayırabiliriz. Kuru çay rengi yeşil ve koyu yeşil renklerde olursa demlendikten sonra çay rengi sarı ve açık sarı renklerde olur. Kuru çay rengi altın renkse demlendikten sonra koyu sarı renkte olur.⁵⁴Olong çayı 450'den fazla organik kimyasal madde ve 40'tan fazla inorganik mineral element içerir. Çaydaki organik kimyasal ve inorganik mineral elementler birçok besin ve tıbbi etkili içerik içerir. Olong çayının en tanınan türleri ise Tie Guan Yin, Wu Yi Yan Cha, Feng Huang Shui Xian Da Hong Pao.⁵⁵ Bunlar Çin'in özel Olong çay türleridir.

1.2.4.1.Tie Guan Yin (铁观音)

Çinin Geleneksel çaylarından biri olan Tie Guan Yin Olong çay kategorisine giriyor ve Çin'deki en ünlü ilk on çaydan biridir. Fujian Eyaleti, An Xi ilçesi, Xiping kasabasında üretilir. Fujian An xi ilçesi, olong çayının doğduğu yer ve Fujian eyaletindeki olong çayı ihracatının da ana şehridir. An Xi'nin uzun bir çay üretimi geçmişi var, doğal koşullar eşsiz ve çay kalitesi mükemmel. Tie Guan Yin çayı özel bir hasat tekniğine sahiptir. Çok genç sürgünler seçmekle kalmaz, 2-3 yapraklık yeni olgun sürgünlerin toplanması genelde “Açık Toplama” (开面采) olarak adlandırılır, bu da yaprakların ekildiği zaman tümünün açıldığı ve oluştuğu anlamına gelir. Taze yapraklar standarda göre toplanır sonra kurutulur. Yeşillendirme toplu olarak yeşil denilen tezgâhlara çay yapraklarını paralel olarak yerleştirilir.⁵⁶ Yeşil ve oldukça esnek olmak, çayın kalitesini belirlemenin anahtarıdır. Çay polifenoller, kateşinler ve çeşitli amino asitler gibi bu çayda bulunan organik kimyasal bileşenler, diğer çaylardan önemli ölçüde yüksektir. Tie Guan Yin'in kateşin kombinasyonu, hücrelerde aktif oksijen moleküllerini ortadan kaldırabilen ve böylece insan vücudunu yaşlanan hastalıklardan

⁵⁴ Lìpíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社), 110-114. (2016)

⁵⁵ Fāngzhōu Zhāng (方舟张), Wūlóngchádē Huāsè Píngzhǒng (乌龙茶的花色品种) Nóngyè Kēxuéyuàn Chá yè Yánjiūsuǒ (农业科学院茶叶研究所), 13-14. (2013)

⁵⁶ Lìpíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè, 129-135. (2016)

koruyan güçlü antioksidan aktiviteye sahiptir. Manganez, demir, flor, potasyum ve sodyum oranı diğer çaylardan daha yüksektir, bunlar arasında, en yüksek flor içeriği, çürüklerin ve senil osteoporozun önlenmesi ve tedavisi üzerinde önemli etkiye sahiptir.⁵⁷ 1984 yılında, ulusal bir çay bitkisi olarak onaylandı. Ekim 1986'da Paris'te "Uluslararası Gıda Turizmi Derneği" de Jin Gui⁵⁸ Ödülü'nü kazandı ve dünyanın en iyi on ünlü çayından biri olarak seçildi. 2004 yılında An Xi Tie Guan Yin devlet tarafından "orijinal ürün koruma ürünleri" olarak listelendi. Ocak 2006'da "An Xi Tie Guan Yin" sertifikası, Sanayi ve Ticaret Devlet İdaresi tarafından "Çin Tanınmış Ticari Marka" unvanı ile ödüllendirildi. Bu, ulusal çay endüstrisinde ve dünyanın en sevilen Çin markalarından biri olarak bilinen Çin'in ilk çay markasıdır.

1.2.4.2. Wu Yi Yan Cha (武夷岩茶)

Olong çayının üç alt kategorisinden biri olan Wu Yi Yan Cha, kuzey Fujian Wu Long zirvesini temsil eder. Yani Fujian Eyaletinin kuzey sınırına yakın bir yerde bulunan Wu Yi dağı yalnızca doğal güzelliği ve muhteşem manzarasıyla değil, aynı zamanda ünlü çayı ile de tanınır. İklim ve mineral bakımından zengin toprakları, çay yetiştirmek için mükemmel doğal şartlar sağlamaktadır. Wu Yi Dağı'nın ünlü çay üretimi konusunda uzun bir geçmişi vardır. Fujian'ın kuzeyi, Song Hanedanlığı sırasında bölgenin tarlaları ve fabrikaları, ülkenin en kaliteli çay üreticisi olarak kabul edildiğinde ve devlet tarafından kontrol edilen çay üssüne ev sahipliği yaptığında, en önde gelen haraç çayı üreten bölge olarak ün salmaya başladı. Wu Yi Yan Cha, yetiştikleri topraktaki minerallerden etkilenir Wu Yi dağı bölgesinin eşsiz manzarası Çin'de başka hiçbir yere benzemez. Toprak, zengin bahçe dağılmasından ziyade kırılmış kaya parçalarıyla oluşur. Sonuç olarak, çay çalıları ve yaprakları toprak içindeki minerallerin lezzetini emer, bu da demlenmiş çayın bir başka lezzet boyutunu ekler. Lezzet özellikleri, taş ve mineralin tadı ile vurgulanan koyu ve odunsu tat olarak tanımlanabilir. Ayrıca olgun şeftali ve kayısı gibi sert çekirdekli meyvelere benzeyen çiçek tonları da mevcuttur. İyi kaliteli olan bu tür çayın lezzeti damakta hoş bir tat bırakabilir, bütün çaylar aynı yaprak üretim aşamalarından geçer, ancak her biri kendine özgü taze yaprağının lezzet ve aroma özelliklerini yansıtır, yan cha yaprakları birbirine

⁵⁷ guì zhī wú (桂芝吳), Shí dà míng chá zhī tiěguānyīn (十大名茶之铁观音), Yǎngshēng Cháfāng (養生茶坊), 2-3. (2010)

⁵⁸ 金贵 kıymetli, değerli, anlamında gelmektedir.

bağlı değildir, uzun, kalın, şerit stilinde tek yapraklar veren ayrı ayrı toplanırlar ve işlenirler. Uzun tarihi gelişim süresinde Wu Yi Yan Cha Çinlilerin en sevdiği çay çeşitlerinden biri olarak tanınmaktadır.⁵⁹

1.2.4.3.Feng Huang Shui Xian (凤凰水仙)

Guangdong Eyaleti, Chao An İlçesi, Fenghuang Dağı'na üretilir. Fenghuang Dağı, Chao An İlçesi'nin kuzeydoğusunda yer almaktadır. Denizden 1100 metre yükseklikte, Yıllık ortalama sıcaklığı 170° C, maksimum 35° C ve minimum -2° C olan deniz iklimine sahiptir. Yıllık yağış miktarı yaklaşık 1900 milimetredir, yıllık ortalama yağışlı gün 140 gündür ve bağıl nem oranı %80'dir. Toprak çoğunlukla sarı renktedir, tabakası derin ve organik madde yönünden zengindir ve bu nedenle bu dağda yetiştirilen Feng Huang Shui Xian çayı olong çay kategorisindeki üst kalite çaylardan biri olarak tanınmıştır.⁶⁰

Feng Huang Shui Xian çayının hoş ve doğal bir çiçek kokusu vardır, çay yaprağı pürüzsüz ve düzgün, demlendikten sonra sarımsı turuncu ve parlak, damakta taze ve hafif bir his bırakabilir. Aynı zamanda birçok çaylarda olduğu gibi zengin mineraller ve besleyici maddeler içerir. İnsan vücuduna faydalı etkilerinden dolayı halk tarafında çok sevilmektedir.

1.2.4.4. Da Hong Pao (大红袍)

Da Hong Pao, Fujian eyaleti Wu Yi dağında üretilmektedir, Çin'de uzun bir geçmişe sahiptir ve Olong çayı kategorisine aittir. Bu çayla ilgili halk arasında ünlü bir hikâye vardır. Efsaneye göre, Ming Hanedanlığında imparatorluk sınavına yetişmek için yola çıkan ve Jiulongyu'dan geçerken aniden hastalanan ve bir öğrenci tapınağa sığınır, oradaki rahipler dağda yetişen çay ağaçlarındaki çay yapraklarını demler ve içerir sonra öğrenci iyileşir ve yola revan olur. Sınavda başarılı olup döndüğünde buraya tekrar gelir ve minnettarlığını göstermek için üstündeki kırmızı elbiseni çıkarır ve çay ağacına örter ve bu çay ağacının adı Da Hong Pao olarak halk arasında yayılır.

⁵⁹ Bō Zhāng (勃张) Wǔ Yí Yǎn Chá (武夷岩茶) Fùdān Dàxué Chūbǎnshè (复旦大学出版社) 21. (2020)

⁶⁰ Róngbīng Chén (荣冰陈) Guǎngdōng Wūlóngchá Pīnzhǒng (广东乌龙茶品种), Zhōngguó Cháyè Zhuān (中国茶叶专题)

Dahongpao'nun görünümü sıkıca düğümlenmiştir, rengi yeşilimsi kahverengidir ve demlendikten sonra rengi parlak turuncu ve sarı renkte olur. Üstün kaliteli çayın kokusu kalıcı ve tazedir. Wu Yi Kaya Çayı'nın kralı olan Da Hong Pao, Olong çayında en üst kaliteli çeşittir ve ulusal bir hazine olarak adlandırılabilir. 350 yılı aşkın bir süredir Wu Yi Dağı'nda yetiştirilmektedir. 2001 yılında, “Da Hong Pao” somut olmayan kültürel miras listesinde yer aldı, 2007 yılında Da Hong Pao çayı ilk modern çay örneği olarak Ulusal Müze'ye girdi, 21 Ocak 2010'da “Wu Yi Shan Da Hong Pao”, Devlet Sanayi ve Ticaret İdaresi tarafından Çin'de tanınmış bir marka olarak kabul edildi.⁶¹

1.2.5. Siyah Çay

Çinin altı büyük çay çeşidi den biri olan siyah çay, birçok bölgede üretilmektedir, esas olarak Çin'in Guangxi, Si Chuan, Hu Nan, Shan Xi gibi bölgelerinde özel üretilir. Hammaddeler nispeten eski olduğu için, genellikle üretim sürecinde uzun süre biriktirilmeleri ve fermantasyonları gerekir. Bu nedenle, çay yapraklarının çoğu koyu kahverengidir, bu yüzden siyah çay olarak adlandırılırlar. Siyah çay Çin'de uzun bir tarihe sahiptir. Qin ve Han döneminde siyah çay hükümlara sunulurdu, Song ve Tang döneminde birçok bölgeye yayıldı, özellikle Si Chuan, Hu Nan bölgelerinde üretiliyordu ve üretim yerinin adıyla beraber adlandırılmaya başladı. Siyah çay üretim bölgesi ve kalite farklarına göre Si Chuan Bian Cha, Guang Xi Liu Bao Cha, Yun Nan Pu Er Cha ve Hu Nan Fu Cha olarak 4 türe ayrılır.

1.2.5.1.Si Chuan Bian Cha (四川边茶)

Si Chuan bian çayı, Sichuan çay çiftçileri tarafından Çin'de üretilen geleneksel bir ünlü çay olup, Sichuan eyaletinde üretilir ve siyah çaya aittir. Sichuan Bian Çayı'nın 1000 yılı aşkın bir geçmişi vardır ve farklı dönemlerde farklı adlandırılmıştır. Yuan Hanedanlığında Xifan çayı ve Ming Hanedanlığında Wu Çayı, günümüzde ise Sichuan Bian çayına "Tibet çayı" da denir. Siyah çayın özelliği ise, kuru çayın sapları az pürüzsüz ve eşittir, koyu kahverenginde ve parlaktır, demlendikten sonra turuncu sarı renklerde, kokusu hoş ve kalıcı tadı taze ve yumuşaktır.⁶² Siyah çay Çin'deki azınlık

⁶¹ Déhuá Chén (德华陈) Lùn Zhōngguó Cháwáng (论中国茶王) Nóngyè Kǎogǔ Yánchá Yánjiūsuǒ (农业考古岩茶研究所),296-300. (2011)

⁶² Guinián Qī (桂年齐) Sīchuān Biānchá Pǐnzhì Yú Bǎojiàn Gōngnéng (四川边茶品质与保健功能) Guizhou Nóngyè Kēxué Yánjiūsuǒ (贵州农业科学研究所),49-52. (2013)

ulusların en sevdiği çaydır özellikle Sincan Uygur Özerk Bölgesi ve Tibet Özerk Bölgelerinde sıkça tüketilir.

1.2.5.2.Liu Bao Çayı (六堡茶)

Liu Bao Çayı Guang Xi Eyaleti, Wu xi Şehir, Liu Bao ilçesinde üretilir. Liu Bao çayı, Qing Hanedanlığının Qian Long döneminde Guang Xi, Guangdong eyaletleri, Hong Kong ve Nan Yang bölgelerinde çok popülerdir ve Avrupa ülkelerine ihraç edilmiştir. Liu Bao Çayı, Qing döneminin Jia Qing yıllarında (1796—1820) benzersiz fındık kokusu nedeniyle Çin'deki 24 ünlü çay arasında yer almıştır.

Liu Bao çayının kuru çay rengi ise koyu kahverengidir, demlendikten sonra parlak koyu kırmızı olur, yumuşak ve ferahlatıcı bir tadı vardır. İnsan vücudu için gerekli olan çeşitli amino asitler, vitaminler ve eser elementler içermekle aynı zamanda yine Liu Bao çayı diğer çaylardan daha yüksek yağ ayrıştırıcı enzimler içerir. Liu Bao Çay, gereksiz yağları parçalar, uzun süre içildiğinde mideyi güçlendirir ve kilo verebilir. Bu nedenle, insanların yaşam standartlarının iyileşmesiyle, Liu Bao çayı tüketiciler arasında giderek daha popüler hale gelmeye başladı.⁶³ 2006 yılında Liu Bao çayı, Çin Uluslararası Çay Fuarı'nda siyah çay kategorisinde tek altın ödülü kazandı. 16 Mart 2011 tarihinde, Çin Halk Cumhuriyeti Kalite Denetimi Genel Müdürlüğü, “Liu Bao Çayı” için coğrafi işaret ürünlerinin korunmasını onayladı.⁶⁴

1.2.5.3.Pu Er Çayı (普洱茶)

Pu Er çayı Yunnan eyaletine özgüdür esas olarak Xishuang Banna ve Ling Cang bölgesinde üretilir. Hem Çin'de hem de yurtdışında ünlüdür. Pu Er çayın ana üretim alanı, dünyadaki çay ağaçlarının kökenidir. İşleme teknolojisi ve kalite özelliklerine göre, Pu Er çiğ çay ve pişmiş çay olarak iki türe ayrılır. Pu Er çiğ çayı, güneşte doğal olarak kurutulan ve çayda yararlı maddeleri ve çayın orijinal lezzetini büyük ölçüde koruyan bükülmüş bir çay yaprağıdır. Çayın kalite özellikleri ise çay rengi koyu yeşil, tomurcukları gümüşü beyaz, kokusu hoş ve kalıcıdır, tadı yoğun ve tatlıdır, demlendikten sonra rengi yeşil ve açık sarıdır, yaprağın tabanı kalın ve yeşil renktedir. Taze çay yaprakları toplandıktan sonra doğal bir şekilde saklanır ve fermentasyon

⁶³ Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社), 215-218. (2016)

⁶⁴ https://www.cqn.com.cn/cj/content/2016-10/19/content_3505408.htm Erişim Tarihi 05.01.2020

işlemi yapılamaz. Ham çay, tahriş edici güçlü bir çay doğasına sahiptir. Sürekli içildiğinde mide rahatsızlığı yaratabilir bu nedenle fazla içilmemesi lazımdır. Pişmiş çay ise fermentasyon gibi birçok işlemle işlenip hazırlanan çaydır. Rengi kahverengimsi kırmızı, tadı hafif, kokusu yumuşak ve hoştur. Pu Er çayı kan yağını azaltmak, kilo vermek, bakterileri inhibe etmek, sindirime yardımcı olmak, mideyi ısıtmak ve detoksifiye etmek gibi birçok olumlu etkiye sahiptir.⁶⁵

1.2.5.4.Fu Zhuan Çayı (茯砖茶)

Fu Zhuan çayı Hu Nan Eyaleti Yi Yang ilçesine aittir. Fu Zhuan çayın dış görünümü dikdörtgen tuğla şeklindedir, yüzeyinin rengi siyah kahverengi veya sarımsı kahverengi, özü saf, tadı yumuşak, demlendikten sonra rengi kırmızı ve parlaktır, yaprağın tabanı siyah kahverengi ve biraz kabadır. Yüksek kaliteli Fu Zhuan çayı demlendikten sonra yoğun bir kırmızı renkte olur ama tadı ağır olmaz kokusu taze, tadı ise yumuşak olur. Özellikle, çay tuğlasındaki altın sarısı küf büyük boyutludur ve sarıçiçek kokusuna sahiptir. Çin'deki azınlık ulusların özellikle Uygurların en çok tercih ettiği çay çeşitlerinden biridir. Tuğla çayı sindirime ve kilo kaybına yardımcı olur. Tuğla çayındaki kafein, vitaminler, amino asitler, fosfolipidler, vücudun yağ metabolizmasını sindirmesine ve düzenlemesine yardımcı olur, kafeinin uyarılması mide suyunun salgılanmasını artırabilir, böylece iştahı artırır ve sindirime yardımcı olur. Tuğla çayındaki yağ ayrıştırıcı enzim diğer çaylardan daha yüksektir ve güçlü yağ giderme ve sindirim fonksiyonlarına sahiptir. Bu çayın diğer çaylardan farklı olmasının nedeni, piyasadaki zayıflama çaylarındaki yan etkilere sahip olmamasıdır, çünkü başka katkı maddeleri olmadan sadece doğal çay yaprağından derin işlemlerle hazırlanır.

1.2.6.Kırmızı Çay

Dünyadaki en eski kırmızı çay, Çin'in Ming Hanedanlığındaki Fujian'ın Wu Yi Shan çay alanındaki çay çiftçileri tarafından icat edildi. "Zheng Shan Xiao Zhong" olarak adlandırılan Wu Yi Shan Şehri, Tongmu Köyündeki Jiang ailesi, Zheng Shan küçük kırmızı çay üreten bir çay ailesi olduğu bilinir ve kırmızı çayın 400 yılı aşkın bir geçmişi vardır. Kırmızı çayı 1610'da Avrupa'ya gelir, 1662'de Portekizli Prenses Catherine İmparator II. Charles ile evlendiğinde çeyizinde birkaç kutu Çin Zheng Shan

⁶⁵ Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社),198-210. (2016)

çayı vardı. Sonradan siyah çay İngiliz mahkemesine getirildi ve siyah çay içmek, İngiliz kraliyet yaşamının ayrılmaz bir parçası haline geldi. Londra'daki ilk İngiliz çay pazarında sadece küçük siyah çay satıldı ve fiyatı pahalıydı. Yalnızca zengin ve varlıklı insanlar içebilirdi. 1689'da İngilizler, Çin'in Fujian Eyaleti, Xiamen'da çok sayıda Çin çayı satın aldı. İngiltere'de yeşil çaydan daha fazla kırmızı çay tüketilir ve benzersiz bir kırmızı çay kültürünü geliştirmiştir. Çünkü Xiamen'da satın alınan çayların tümü, kırmızı çay kategorisine ait olan “Wu Yi Çay” olarak adlandırılan yarı fermente çaylar olduğundan, orijinal yeşil çay pazarının yerini alır ve hızla Batı Avrupa çayının ana akımı haline gelir. Wu Yi çayı siyahtır, bu yüzden "Siyah çay" olarak adlandırılmıştır. Daha sonra çay bilimcileri çayı üretim yöntemlerine ve çay özelliklerine göre sınıflandırdı Wu Yi çayı demlendikten sonraki rengi ve kırmızı yaprakları çayın doğasına göre kırmızı çay kategorisine ait olduğunu gösterir. Ancak İngilizlerde siyah çay (black tea) olarak kırmızı çay anlamında kullanılmaya devam etmektedir. Dünyada birçok kırmızı çay çeşidi vardır ve üretim alanı da çok geniştir. Çin hariç, Hindistan, Doğu Afrika, Endonezya, Sri Lanka da benzer kırmızı çay üretimi de vardır.⁶⁶

Siyah çay tamamen fermente edilmiş çaya aittir, İşleme sırasında taze yapraklar çok değişim sağlar, Çay polifonilerinin%90'ından fazlası oksitlenir, kafein, kateşinler ve theaflavin kompleksleri lezzetleri sentezler, böylece kırmızı çay rengi, kırmızı yapraklar ve tatlı yumuşak kalite özelliklerini oluşturur. Çin kırmızı çayı genel olarak üç kategoriye ayrılır; Xiao Zhong kırmızı çayı, Gong Fu kırmızı çayı ve Hong Sui çayı.⁶⁷

1.2.6.1.Xiao Zhong Kırmızı Çayı (小种红茶)

Xiao Zhong kırmızı çayı Çin'in Fu Jian Eyaleti Wu Yi dağı bölgesinde üretilir. Bu tür çayın yaprakları işleme sırasında çam ağacı yakıt olarak kullanıldığından kavrulduğundan, çam aromasına sahiptir. Çay yaprak taneleri gösterişli ve ağır, siyah ve parlak renktedir, demlendikten sonra yoğun kırmızı renkte olur.⁶⁸ Ulusal Doğa Koruma Alanı olan Wu Yi dağında üretilen Zhong Shan kırmızı çayı, Amerika OCIA⁶⁹,

⁶⁶ Kemalettin Kuzucu, Bin yılın çayı, Kapı yayınevi, İstanbul, 2012, s.67.

⁶⁷ Lípíng Tián (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè(广西大学出版社), 159-162. (2016)

⁶⁸ Xìn ēn Yáo (信恩姚), Zhōng Guó Hóngchá Pínpzhì Tèzhēng (中国红茶品质特征), Fújiàn Cháyè Xiéhuì (福建茶叶协会), 33-34. (2011)

⁶⁹ Organik bitki iyileştirme derneği

Almanya BCS⁷⁰ ve Japonya JONA⁷¹ gibi organik sertifikasyon kuruluşlardan organik çay sertifikası aldı. Kırmızı çayın üretim alanı ve kökeni olan Wu Yi dağı, Dünya Doğal Mirası ve Kültürel Mirası ayrıca UNESCO⁷² tarafından A sınıfı Doğa Rezervi olarak sınıflandırılmıştır. Bu nedenle, Xiao Zhong kırmızı çayın üretim ölçeği kesinlikle sınırlıdır ve kırmızı çay çeşidinde çok değerlidir. Son yıllarda Xiao Zhong kırmızı çayı üretimi yaklaşık 200 tona ulaşmıştır. Çoğu Amerika Birleşik Devletleri olmak üzere Almanya, Fransa, Japonya ve diğer ülkelere ihraç edilmektedir ve iç pazarda sadece küçük bir miktar satılmaktadır.⁷³

1.2.6.2.Qi Men Gong Fu Kırmızı Çayı (祁门功夫红茶)

Gong Fu kırmızı çayı, 100 yıldan fazla bir geçmişi olan Çin'in geleneksel kırmızı çayının değerli bir hazinesidir. Çin'in 12 ilinde Gong Fu kırmızı çay üretilir ve birçok çeşit Gong Fu kırmızı çayı yetiştirilir ve menşe alanlarında çok geniştir ve üretim yer adıyla adlandırılan birçok farklı işlem ve kalitede olan Gong Fu kırmızı çayı mevcuttur. Qi Men kırmızı çayı An Hui eyaleti Qi Men bölgesinde yetiştirilir. Ilıman bir iklim, bol yağışa ve çay yetiştirme tarlalarının bulunduğu tepelerdeki puslu ormanlara sahip doğal bir ortam, Ayrıca, dünya genelinde ve özellikle İngiliz pazarında en kaliteli kırmızı çay olarak kabul edilir. Çay üretim bölgelerindeki farklı çay ağaç çeşitlerine ve üretim süreçlerine göre büyük yapraklı çay ve küçük yapraklı çay olarak iki türe ayrılır. Çay yapraklar her yılın ilkbahar ve yaz aylarında toplanmalıdır ve çay yaprakları ve tomurcukları, çay toplayıcıları tarafından toplandıktan sonra sadece birinci sınıf bir kırmızı çayı oluşturacak yaprakları seçmek için elle seçilir. Bu işlem Gong Fu çayının “rafine edilmesi” olarak adlandırılır.⁷⁴ Qi Men Gong Fu çayı fermente edilmiş ve sağlam tomurcuklarıyla önem kazanan, çay polifenoller ve kateşinler gibi birçok zengin maddeler içeren çay çeşididir. Demlendikten sonra yoğun kırmızı renktedir ve hoş ve olgun bir meyve kokusu vardır. Qi Men Gong Fu çayı tamamen fermente edilmiş bir çay olduğu için, yeşil ve beyaz çay kadar antioksidan içermez. İçeriğindeki kafein ve

⁷⁰ Organik Gıda Sertifikasyon Ajansı

⁷¹ Japonya Organik ve Doğal Gıda Derneği

⁷² Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

⁷³ Zhì Gǒng (志巩) Shìjiè Zhīmíng Pǐnpái Xiǎozhǒng Hóngchá (世界知名品牌小种红茶), Fújiàn Nóngyè Kǎogǔsuǒ (福建农业考古所), 7. (2010)

⁷⁴ Lín Féng (林冯), Zhōngguó Gōngfū Hóngchá Yánjiū Jìnzhǎn (中国功夫红茶研究进展), Xīnán Dàxué Shípín Kēxué Xuéyuàn (西南大学食品科学学院), 11-16. (2012)

siyah diğer kimyasal bileşenlerinden dolayı, enerji katma, hafızayı artırma ve yorgunluğu giderme gibi birçok etkiye sahiptir.⁷⁵

1.2.6.3.Hong Sui Çayı (红碎茶)

Hong Sui çayı (Kırmızı ezilmiş kırık çay), uluslararası çay pazarında temel bir ürün olan parçalanmış veya taneli bir çay türüdür. Çin'deki ana çay türünün biridir, ülkedeki toplam çay üretiminin yaklaşık %40'ını oluşturmaktadır ve 100 yıldan fazla bir geçmişi vardır. Kırmızı çayın işlenmesi sırasında, siyah çay küçük kırık çay parçalarına bölünür, bu yüzden kırmızı kırık çay olarak adlandırılır. Bu tür geleneksel kırmızı çayın özellikleri granüller sıkıdır ve renk koyu kahvems siyah renktedir. Demlendikten sonra aroma ve tat konsantrasyonu iyidir, rengi ve yaprak tabanı kırmızıdır. Farklı yaprak şekilleri ve çay ağacı çeşitleri nedeniyle, bu tür kırmızı çayın kalitesi de büyük ölçüde değişir. Çay tomurcuklarının ve yapraklarının özellikleri taze yaprakların hassasiyetini belirler, ne kadar çok tomurcuk ve yaprak olursa, oran o kadar yüksek, hassasiyet o kadar iyi olur ve kırmızı ezilmiş çay yapmak için uygun olur. 1982 yılından beri yurt içi ve dışında yüksek kalitesi ve özellikleriyle tanınmıştır.⁷⁶

1.2.7.Sütlü Çay

Sütlü çay Çin'in Sincan Uygur Özerk Bölgesindeki etnik azınlıkların günlük yaşamında vazgeçilmez bir içeceğidir. Uygur, Kazak, Moğol gibi birçok ulusun sevdiği çay çeşitlerinden biridir. Bu bölgede yaşayan insanların sütlü çayı sevmesinin birçok sebebi vardır. Sincan Uygur Özerk Bölgesinin iklimi kışın soğuk, yazın sıcak ve kurudur. Genelde ağırlıklı olarak et tüketmeyi severler ve süt çayı da sindirime yardımcı olur. Ayrıca kışın sıcak süt çayı içmek vücudun soğuğa karşı direncini artırır.

Sütlü çay sıkılaştırılmış siyah çay ve süttten yapılır. Kaynar suya üç dört kaşık siyah çay atıp iyice demlendikten sonra bir kaşık tuz ve ardından süt konulur ve iyice karıştırılır. İsteğe göre kaymak, tereyağı gibi süt ürünleri de eklenebilir.⁷⁷

⁷⁵ Lìpíng **Tián** (立平田), Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶评茶 210 问) Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè (广西师范大学出版社), 170-176. (2016)

⁷⁶ Hétāo **Zhào** (和涛赵), Zhōngguó Hóngsuìchá Jiāgōng Gōngyì (中国红碎茶加工工艺), Anhui Nóngkēxuéyuàn Cháyè Yánjiūsuǒ (安徽农学院茶叶研究所), 17-19. (2000)

⁷⁷ Qítóng **Chái** (奇彤柴), “Zhōngguó Cháwénhuà Zhī Chádào (中国茶文化之茶道)”, Zhōngguó Shípín Yánjiūsuǒ (中国食品研究所), 93. (2014)

Çayın sunumu genelde çorba kâsesi büyüklüğünde porselen çay kâsesinde yapılır. Uygur halkı misafir ağırlarken süt çayın yanında Nan (Uygur ekmeği) getirirler, hatta çıtır Nan parçalarını çaya bandırırlar. Bu da Uygur halkının misafirperverliğini göstermektedir.

1.3.Çayın Hazırlanması ve Sunumu

Çayın hazırlanması da birçok işlemten geçer. Çayın temel işlenmesi üç aşamaya ayrılır, bitki kokusunu gidermek, yuvarlamak ve kurutmak, bunlardan en önemli aşaması yeşil bitki kokusunu gidermektir.

1.Çay Yapım Tarihi

Çay kullanımı, çay ağacının taze yapraklarını çiğnemekle başladı ve çiğ yaprakları kaynatıp içmeye dönüştü. Üç Krallık döneminde, Wei Hanedanlığında çay yapraklarının basit bir şekilde işlenmesi sağlandı, toplanan yapraklar önce yuvarlak haline getirildi ve kurutuldu, bu çay yapma işleminin başlangıcıydı. İlk işlenmiş yuvarlak çay hala güçlü bitkisel bir tada sahipti. Tekrarlanan uygulamadan sonra buharlanmış yeşil çay icat edildi. Tang'dan Song hanedanlarına kadar haraç çayı ortaya çıktı ve çay yapım teknolojisini incelemek için yetkilileri organize etmek ve böylece çay üretiminde sürekli reformu teşvik etmek için bir çay fabrikası kuruldu. Song Hanedanlığında çay yapma teknolojisi hızla gelişti. Sürekli yeni ürünler ortaya çıktı. Buğulanmış yeşil çay üretiminde, acı kokuyu gidermek için, buharlamadan sonra yoğurma ve sıkılaştırma olmadan kademeli olarak kurutma yöntemi kullanıldı. Buharda pişirilmiş toplanmış çay parçalara bölündü ve çayın tazeliği korunmaya çalışıldı, ayrıca parçalara bölünmüş çay kalite iyileştirme yöntemleri ortaya çıktı. Yuvarlak pakete sıkılaştırılarak konulan çay standart pakete konulan çay ile karşılaştırıldığında, sıkılaştırılmış paketteki yeşil çay yapraklarının aroması daha iyi korunabildi. Ama buharlama yöntemini kullanmak, kokunun yeterince güçlü olmamak gibi bir dezavantajına sahipti. Sonuç olarak, çayın mükemmel aromasını ortaya çıkarmak için kuru ısı kullanarak yeşillik kızartma ve kötü bitki kokusunu giderme teknolojisi oluştu. Çay yapma sürecinde, çayın aromasını ve tadını sağlamaya odaklanma nedeniyle, fermente edilmemiş çay, yarı fermente edilmiş, tam fermente edilmiş gibi bir süre farklı fermentasyon işlemlerinden geçerek çayın iç özelliklerindeki değişiklikleri ortaya çıkardı, çeşitli renkler, aromalar ve tatlar üretmek için taze yapraklardan hammaddelere

kadar çeşitli üretim süreçleri ile yapıldı ve böylece farklı şekil ve kalite özelliklerine sahip altı ana çay çeşidi ortaya çıktı.⁷⁸

2.Çay hazırlama işlemleri

(1) Toplamak

Toplamak, genç yaprak sapının ortasını işaret parmağı ve başparmak ile tutmak ve çayı kesmek için iki parmağın esnekliğini kullanmaktır. Toplama süresi tercihen öğlen 12 ile 15 arasındadır, farklı çay çeşitlerinin toplama yerleri de farklıdır.

(2) Güneş ışığında kurutmak

Toplanan çay güneşte kurutulmalıdır veya belli bir derecede sıcak ortamda nemli çayı buharlaştırmak gerekir.

(3) Bitki kokusunu gidermek

Yeşil çay yaprakları uygun bir seviyeye dayanır, yani yüksek sıcaklıkta kızartılmış yeşillikler, fermentasyonun devam etmesini durdurmak için yapraklardaki enzim aktivitesini tahrip eder ve taze yapraklardaki kokmuş yeşil bitki tadını giderebilir. Taze yaprakların buharlaşma nedeniyle bükülmesi de kolaylaşır.

(3) Yuvarlamak

Bitki kokusu giderilen çay yaprakları bükme makinesine koyulur, yuvarlanarak kıvrılmış şekline getirilir, bu şekilde demleme sırasında suda kolayca erir ve çabuk çay rengine dönüşür. Farklı çayların yuvarlanma derecesinde farklı olur.⁷⁹

(4) Toplu yoğurmak

Çay yaprakları bir bez havlu ile sarılır ve ardından el veya büküm makinesini kullanılarak top şekline getirilir. Isıyı dağıtmak için çay yapraklarını ayırır ve yoğurmadan sonra çay gövdesi bir yarımküre veya küresel çay oluşturmak için daha sıkı olacaktır.

Fermentasyon sonrası çayın bitki kokusu giderildikten ve yuvarlanmasından sonra yığın yapma süreci vardır, yani, yuvarlanan çayın yeşillikleri yığılır ve saklanır.

⁷⁸ Zhònghǎi Zhū (仲海侏), Zhōngguó Cháwénhuà Qiǎnhuà (中国茶文化浅话), Zhōngguó Rénmín Dàxué Chūbǎnshè, (中国人民大学出版社),13-24. (2016)

⁷⁹ Jié Móu (杰牟), Lǜchá Jiāgōng Gōngyì (绿茶加工工艺), Xiàndài Nóngyè Kējì XuéYuàn (现代农业科技学院) 289-290.(2013)

Yeşil çay çok nemli olduğundan, istiflendiğinde sıcaklık derecesi artar. Aynı zamanda mikroorganizmaların büyümesine neden olur. Isı ve mikroorganizmalar arasındaki ilişki nedeniyle bitki kokusu giderme işlemi başka bir fermentasyon üretir ve renkleri oksitlenerek koyu kırmızı olur.

(6) Sıkılaştırmak

Sıkılaştırma, yumuşatılmış çayı parçalara ayırma işlemidir. Buharlama, sıkılaştırma ve yığın yapma işlemi sırasında, çay için başka bir olgun lezzet yaratır. Sıkma derecesi de farklıdır. Bazı çaylar sadece elleriyle soyulabilir ama bazı sıkma çaylarda alet kullanmalıdır.

(7) Fermentasyon

Fermentasyon kırmızı çay üretimindeki önemli bir işlemdir. Taze yapraklar biyokatalizör (polifenol oksidaz) içerir, bu tür enzim yüksek sıcaklıklarda aktivitesini kaybeder, bu nedenle kırmızı çaya bitki kokusunu öldürme işlemi yapılmaz, bu nedenle enzim yüksek derecede aktivite sağlar. Aynı zamanda "çay polifenoller" adı verilen bir tür renksiz madde içerir. Çay polifenoller polifenol oksidazın katalizi altında kolayca oksitlenir ve kırmızı bileşikler haline gelir. Bu bileşiklerin bazıları suda çözünür ve yapraklarda biriken kırmızıya döner ve böylece kırmızı yapraklar demlendikten sonraki kırmızı çay rengi oluşur.⁸⁰

3.Çayın Demlenmesi ve Sunumu

Çay yapımı Çin çay kültürü gelişiminin önemli noktasıdır aynı zamanda çay seti, çay töreni, çay sanatının gelişiminde büyük bir etkisi vardır. İyi demlenen bir fincan çay yapmak için önce çay miktarını dikkate almamız gerekir. Bir seferde kullanılan çay miktarı için esas olarak çay türü, çay setinin büyüklüğü ve tüketicilerin içme alışkanlıkları ile belirlenen tek bir standart yoktur. Birçok çay çeşidi ve farklı çay türleri olduğu için kullanım miktarı da ona göre değişir. Eğer kırmızı ve yeşil çay ise, her fincana yaklaşık 3 gram kuru çay konur ve 150-200 ml kaynar su eklenir, Pu Er çayı için her fincana 5-10 gram yeterlidir. Kullanılan çay miktarı tüketicilerin isteğine göre değişebilir. Tibet, Sincan uygur ve İç Moğolistan gibi etnik azınlık ulusların yaşadığı bölgelerde sebze üretiminin az olması ve et tüketiminin yaygın olması sebebiyle çay

⁸⁰ Jié Móu (杰牟), Lùchá Jiāgōng Gōngyì (绿茶加工工艺), Xiàndài Nóngyè Kējì XuéYuàn (现代农业科技学院), 296. (2013)

içmek bir ihtiyaç haline gelmiştir. Bu bölgede yaşayan uluslar çayı farklı şekilde tüketirler. Örneğin çayı daha demli içmeyi ve çaya şeker, bal ve süt eklemeyi severler, bu yüzden bu bölgelerde çay tüketimi oldukça fazladır. Çay demlemek için suyun sıcaklık derecesi de çok önemlidir. Su sıcaklığı çok düşükse, çaydaki bazı aktif bileşik maddeler suyla birleşemez ve çayın asıl aromasının hafif olmasına neden olur. Ayrıca su sıcaklığı çok yüksekse C vitamini ve diğer aktif maddeleri yok eder ve kafein, çay polifenollerini hızlı bir şekilde su emer ve çaya acı bir tat bırakır. Su sıcaklığının kontrolü çayın taze ve sıkılığını etkiler. Ayrıca çayın su sıcaklığı da çayın farklı çeşitliliğinden etkilenir. Genellikle tazelik derecesi ve kalitesi yüksek olan ünlü çayların demleme su sıcaklığı yaklaşık 85°C, hatta daha düşük olabilir ama Olong çayı genellikle 95° C'nin üzerinde sıcak su ile demlenir. Çay miktarını ve demleme suyunun sıcaklığını belirledikten sonra, demleme süresine de önem verilmelidir. Genel yeşil çay ve kırmızı çayın ilk demlenmesi için uygun demleme süresi 3~5 dakikadır. Beyaz çayı demlemek için su sıcaklığı nispeten düşük, yaklaşık 70° C yeterlidir, ilk demleme süreci 3~4 dakikadır. Ayrıca demleme süresi çay miktarı ile de ilgilidir, Çay miktarı fazlaysa, demleme süresi daha kısa olacaktır, çay miktarı azsa, demleme süresi daha uzun olacaktır.⁸¹

1.3.1. Çay Seti Kökeni

Çin çay seti, bir çay taşıyıcısı olarak diğer yemek kapları gibi, sıfırdan var olan bir gelişme sürecinden geçmiştir. Xia, Shang ve Zhou Hanedanlarının yıkılmasının ardından, Çin tarihinde ilk defa bir merkezi hanedanlık olan Qin Hanedanlığı kuruldu. İnsanlar barış içinde yaşama çağına girdiler. İnsanlar bambu, ahşap, altın, gümüş, bakır ve diğer malzemeleri kullanarak çeşitli içme kapları yapmaya başladı çay ise bazen törenlerde sunu olarak bazen ilaç olarak kullanıldı. İlkbahar-Son bahar döneminden önce çay demleme içme kuralları çok basitti. İnsanlar toplanan taze çay yaprakları doğrudan tencereye atıp pişirirdi ve kâselere koyup ilaç olarak içerlerdi. Çay setinin kökeni, insanların binlerce yıldır çay kullanma şekli ile yakından ilgilidir. Qin-Han dönemindeki şiirlerde ilk kez “çay seti” kelimesi bulunmuş ve bazı arkeolojik

⁸¹ Mǎn Shēnghuó Gōngfāng (慢生活工坊), Cháyìshī Jiāonǐ Pàohǎochá (茶艺师教你泡好茶), Zhèjiāng Shèyǐng Chūbǎnshè (浙江摄影出版社), 286-301. (2013)

araştırmalara göre, çay seti Han Hanedanlığında ortaya çıkmıştır.⁸² O zamanlarda çay seti temel olarak yiyecek ve şarap gereçleri ile karışık kullanım aşamasındaydı ve özel çay setleri henüz ortaya çıkmamıştı. Doğu Han Hanedanlığı sırasında, Zhejiang Eyaleti, Shangyu bölgesinde yaşayan zanaatkârlar porselen çay setlerini icat ederek çay setlerinin geliştirilmesi için temel oluşturmuştur.

Tang Hanedanlığında çay kültürü daha da olgunlaştı, çay seti çeşitlerinde hızla gelişti ve asilzade soylular altın, gümüş, bakır ve kalay gibi metal çay takımlarını kullanmaya başladı. Tang Hanedanlığının son döneminde çay setleri sadece tamamlanmakla kalmadı, aynı zamanda kaliteye daha fazla dikkat edildi ve çay çeşidine göre çay seti kullanılmaya başladı. Tang Hanedanlığında Lu Yu tarafından yazılan “Çay Klasığı” de çay seti hakkında detaylı bir şekilde açıklamalar yaptı ve gelecek nesillerin çay seti hakkında birçok bilgiye ulaşmasını sağladı.⁸³

Song Hanedanlığında çaycılık zirveye ulaştı ve günlük yaşamda eksik olmayacak duruma geldi, çay ürünlerindeki bu gelişim doğrudan çay setinin tamamıyla bir yaşam ihtiyacına dönüşmesini sağladı. O dönemdeki insanlar çay seti kullanımına çok önem verirlerdi, çay ve çay seti ile ilgili birçok eserlerde ortaya çıktı ve bunlardan ünlü olanlar Song Huizong’un “Çay Hakkında Konuşmalar”⁸⁴, Cai Xiang’ın “çay listesi”⁸⁵ (茶录), bu iki eser Song Hanedanlığındaki çay ve çay setlerinin değişimi ve gelişimlerini göstermektedir. Güney Song Hanedanlığından sonra çaycılık Yuan Hanedanlığında yavaş bir gelişme yaşadı ve Çin çay tarihindeki önemli bir dönem olan Ming Hanedanlığı başladı. Ming Hanedanlığında, çay yapma teknolojisi büyük ölçüde gelişti ve gevşek çay ortaya çıktı ve koku giderme işleminden geçen üst kaliteli yeşil çaylarda ortaya çıktı aynı zamanda çay setlerinde de değişim oldu ve buna özel çay setleri yapıldı hatta gösterişli nefis takım çay seti de yapılmaya başladı.⁸⁶

⁸² Jiànrǒng Wáng (建荣王) Zhōngguó Chájù Bǎikē (中国茶具百科) Shāndōng Kēxué Chūbánshe (山东科学出版社), 56. (2007)

⁸³ Zōngmào Chén (宗懔陈), Lù Yǔ Chájīng (陆羽茶经), Jiāngsū Kēxué Jìshù Chūbánshe (江苏科学技术出版社), 28. (2018)

⁸⁴ Song Huizong (宋徽宗), Song Hanedanlığını hükümrani (1082-1135), “Çay Hakkında Konuşmalar” adlı eserin yazarı. “Çay hakkında konuşmalar” Çin tarihinde hükümrani tarafından yazılan çay hakkındaki tek eserdir.

⁸⁵ Cai Xiang (蔡襄), (1012-1067), ünlü siyasetçi, hattat, yazar ve çay uzmanı. “Çay listesi” (茶录) adlı 1 eseri “Çay Klasığı” nden sonra çay hakkındaki en mükemmel eser olarak tanındı.

⁸⁶ Bǎoxiū Liáo (宝秀廖), Lìdài Chájì yú Cháshì (历代茶器与茶事), Gùgōng Chūbánshe (故宫出版社), 81. (2017)

Ming Hanedanlığında çay setinin bir başka özelliği ise çaydanlıkların kullanımı ve geliştirilmesi oldu. Çaydanlık daha öncede icat edilmişti ama halk arasında sık kullanılmamıştı ve sadece bambu ağaçlarından yapılmıştı. Ming döneminde çeşitli malzemelerden özellikle mor kum çaydanlıkların ortaya çıkması çay seti kültürünü daha da olgunlaştırdı.

Qing Hanedanlığı, Çin çay kültürü tarihinde önemli bir gelişim ve altı büyük çay çeşidinin şekillenme dönemiydi. Ming Hanedanlığında icat edilen mor kumdan yapılan çay seti Qing Hanedanlığında daha da gelişmeye başladı, mor kumdan yapılan çay setleri sade ve zarif bir tarza ve farklı bir görsele sahipti. Renk tonu özel ve zarifti, özellikle biyonomik teknikle yapılan mor kum çay seti oldukça popülerdi. Qing Hanedanlığı, Çin seramik tarihinde altın bir dönemdi. Geç Ming Hanedanlığında kısa bir düşüşten sonra Qing döneminde porselen üretimi gelişmeye devam etti. Yong Zheng döneminde porselen çay setleri çoğunlukla beyaz renkte yapıldı, Ming Hanedanlığı ile karşılaştırıldığında, Qing Hanedanlığındaki porselen çay seti daha büyük bir gelişme gösterdi, şekli, renk, desen ve dekoratif tarzındaki ilerlemeler Çin çay seti kültürüne daha da güzel bir renk katmıştı.⁸⁷

Çin çay setleri yalnızca malzemeler açısından benzersiz değil, aynı zamanda güzel görünüşte teknik derinlikte nadir sanat eserleridir, Çin’de ve yurtdışında iyi bilinmektedir ve her yaştan çay severler tarafından tercih edilmektedir. Çin’de çay içmenin gelişim tarihi boyunca hem çay içme uygulamaları hem de çay işleme aşaması birçok değişiklik geçirmiştir ve geleneksel Çin kültürünün değerli bir parçasıdır.

1.3.2.Yaygın Kullanılan Çay Setleri

Çin çay setinin birçok çeşidi ve şekli vardır, Çay setleri temelde çay bardağı, çay kâsesi, çaydanlık, çay tabağı ve çay tepsisi gibi türlere ayrılır. Üretim teknikleri açısından Çin çay setleri güzel şekillere, parlak renklere, hareketli resimlere sahiptir, Özellikle, çaydanlıklar ve çay bardakları, büyük ya da küçük, uzun ya da düz ya da değişik şekildedir. Farklı ustalarının elinde yapılmış çay setleri de farklı hanedanlar, farklı bölgelerin kendi özelliklerine sahiptir. Yaygın çay setleri genellikle çay fincanı, çay süzgeci, kâse kapağı, çay tepsisi, çay kapı, çay havlusu, çay iğnesi, su kaynatma

⁸⁷ Mǎnshēnghuó Gōngfāng (慢生活工坊), Xuǎnduì Chájù Pàohǎochá(选对茶具泡好茶), Zhèjiāng Shèyǐng Chūbǎnshè (浙江摄影出版社),19-24. (2016)

cihazı, çay yaprağı kutusu, çay teknesi, çay denizi, çay kaşığı olmak üzere 12 parçadan oluşur.

1. ay Fincanı

ay fincanlarının her türlü boyutları ve eşitleri vardır. Farklı fincanlarla farklı çaylar içilir. Son yıllarda çay içerken çay kokusunu alabilmek için kullanılan koklama fincanı (闻香杯) daha da popülerdir. Çaydanlığın şekil ve renklerine göre uygun olan çay fincanı seçmek daha da zarif bir çay takımı güzelliğini sağlar. ay demlendikten sonraki rengini anlayabilmek ve temizlenmesi kolay olması için, fincanın i yüzeyi en iyi şekilde beyaz veya açık renkte sırlanır.

2.ay Süzgeci

ay sızıntısı, çayın tencerenin dış kısmına düşmesini önlemek ve çayın tencerenin içine sokulması için çaydanlığın ağına yerleştirilir.

3.Kse Kapağı

Kse kapağı, çay fincanı, fincan kapağı ve tepsi olarak üç parçadan oluşur.  gram çay yaprağını fincana koyup üstüne kaynatılan suyu döküp kapağını kapattıktan sonra beş altı dakika bekletilip içilir.

4.ay Tepsisi

ay fincanı ya da başka çay setlerini koymak için kullanılan tepsidir. ay bardaklarını yerleştirmek için tepsi olarak kullanılabilir çay tepsileri plastik ürünlerden ve paslanmaz elik ürünlerden yapılır, yuvarlak ve dikdörtgen şeklindeyir.

5.ay çubuğu

ay çubuğunun işlevi çay kaşığıyla temelde aynıdır yani çay kalıntısını aydanlıktan çıkarmak için kullanılır. Bazı insanlar çay bardaklarını yıkamak için elleriyle değil çay çubuğunu kullanarak yıkarlar.

6.Çay Havlusu

Çay havlusu aynı zamanda çay bezi olarak ta adlanır. Çaydanlık üzerindeki nemliyi kurutmak ve çay setleri üzerindeki kalan suları gidermek için kullanılır. Çay havlusuyla masa üstü temizliği yapılmaz sadece çay seti için kullanılır.

7.Çay İğnesi

Çay iğnesi genelde ahşaptan yapılır. Çay iğnesinin işlevi, suyun düzgün akmasını sağlamak için demlik iç ağını (petek) geçirmektir.

8.Su Kaynatma Cihazı

Antik çağda su kaynatmak için soba kullanılmıştır. Şu anda, en yaygın olanları gaz sobası ve elektrikli su ısıtıcılarıdır.

9.Çay Yapağı Kutusu

Çay yapraklarını saklamak için kullanılan kavanoz. Kokusuz, sızdırmaz ve opak olmalıdır ve teneke, paslanmaz çelik, kalay ve seramikten yapılır.

10.Çay Teknesi

Bir çaydanlık yerleştirmek için kullanılan tepsi.

11.Çay Denizi

Demlenen çay çaydanlık içinde yeterli süre bekletildikten sonra, çay denizine dökülür ve ardından çay tam kıvama gelince düzgün küçük çay fincanlarına dökülür. Böylece her bardak çayın demi aynı olur ve çay kalıntıları bardak altına çöker.

12.Çay Kaşığı

Çaydanlık içinde kalan çay yapraklarını almak için kullanılır. Çay demlendikten sonra çay yaprakları hep çaydanlık ağzına takılı kalır, çay yapraklarını elle almamak için çay kaşığı kullanılır.⁸⁸

1.3.2.1.Çeşitli Malzemelerden Yapılan Çay Setleri

Çay, insanların günlük yaşamlarıyla yakından ilgilidir. Çay kültürünün uzun bir tarihi vardır ve Çin ulusunun dünya çapında etkisi ile mükemmel bir maddi olmayan

⁸⁸ Mǎnshēnghuó Gōngfāng (慢生活工坊), Xuǎnduì Chájù Pàohǎochá(选对茶具泡好茶), Zhèjiāng Shèyǐng Chūbǎnshè (浙江摄影出版社), 52-61. (2016)

kültürel mirasıdır. Çin uluslarının çay medeniyeti tarihi gelişmesinde çok önemli rol oynamıştır. Çeşitli çay setleri çinin yaşam ve tarihi kültüründe çok önemli yere sahiptir. Dünyadaki tüm ulusların kendine ait yaşam ve değişik adetleri vardır böylece Çin'in tarihi yaşam ve kültürel değişim sürecinde çay ve çay kültürünün adım adım yükselmesi bizlere geçtiğimiz dönemlerde ki Çin ulusuna ait birçok detaylı bilgiler verir.

Çin, uluslararası seramiklerin anavatanı ve geleneksel çay setleri çoğunlukla seramiktir, bu nedenle son nesillerde çay setlerinin evrimi, seramik endüstrisinin gelişimi ile yakından ilgilidir. Jiang Xi Eyaleti, Jing De ilçesinde yapılan çay seti görünüm olarak güzel ve yeşim taşı gibi beyaz ayna kadar parlaktır. Zarif mavi ve beyaz porselen çay takımları, beyaz ve açık mavi, beyaz emaye çay takımları, parlak ve renkli pastel porselen çay takımları, zarif ve açık renkli lastik çay takımları gibi birçok özelliğe sahip çay setleri vardır. Bu tür çay setlerinde yapılan çayların renkleri daha da parlak gözükür ve üstelikle güzel dış şekilleri insanda rahatlık hissi oluşturur. Çin'de şimdiye kadar çay seti çeşitli malzemelerden yapılmıştır ve sıklıkla 7 çeşit malzeme kullanılmaktadır. Aşağıda bu çay setlerinin özellikleri tanıtılmıştır.

1.Mor Kum Çay Seti (紫砂茶具)

Çanak çömleklerin içinde en iyisi Kuzey Song Hanedanlığının başlarında yükselen ve Ming Hanedanlığında olan üstü bir çay seti haline gelen Yixing⁸⁹ mor kumlu çay setidir. Mor kum tenceresi genel çanak çömleklerden farklıdır, iç ve dış cilalarla kaplanmaz, yerel mor çamur, kırmızı çamurundan yapılır. Yixing mor kumlu çaydanlık şekli zarif ve renginde benzersiz. Görünüm sadece mor kumu ünlü kılmakla kalmaz, aynı zamanda özel niteliklerini de sağlar, düşük ısı iletkenliği, yüksek yoğunluklu, sırsız yüzey, çayın nefes almasını sağlar. Tüm bu nitelikler çayın rengini, aromasını ve tadını iyileştirmeye yardımcı olur. Mor kum çay seti sadece çay taşıyıcısı değil, aynı zamanda bir yaşam sanatı ürünüdür.

Yi Xing mor kum çay seti mükemmel izolasyonu için takdir edildiğinden, genellikle yüksek sıcaklık gerektiren Olong ve Pu Er çayı hazırlamak için kullanılır. Bugüne kadar mor kumlu çay setleri hala çok popülerdir.

⁸⁹ Jiangsu Eyaletinin güney bölgesindeki şehir

2.Porselen ay Seti (瓷器茶具)

Çin'in porselen çay seti ilk 3000 yıl önce Shang ve Zhou Hanedanlıkları döneminde ortaya çıkmıştır. O zamanlar insanlar çoğunlukla seramik setlerde çay içerlerdi, porselen nadir kullanılırdı ve yüzeyleri de pürüzlüydü. Seladon porseleni Doğu Han Hanedanlığında ortaya çıktı ama sınırlı üretim ve fiyatı yüksekliğı nedeniyle yaygın kullanılmadı. Tang Hanedanlığı döneminde çay endüstrisi gelişti, insanlar çay içmek için seladon ve beyaz porselen çay takımlarını kullanmaya başladı ama yine de yaygın kullanılmamıştı.

Song Hanedanlığı döneminde porselen üretimi tüm geçmiş zamanlardan daha da gelişti ve insanlar bu tür çay setlerini yaygın kullanmaya başladı. O dönemde kullanılan porselen setler önceki dönemlere göre daha renkli, kaliteli, kendine has şekilleriyle ve çeşitliliğıyle çok popülerdi ve bugüne kadar kullanılmaya da devam edildi. Porselen ay seti güzel ve eşsiz bir şekle, narin ve zarif dekorasyona, zengin ve renkli sırlara ve iyi bir görünüme sahiptir. Malzeme açısından porselen belirli bir ısı yalıtımına sahiptir, Porselen ay seti beyaz porselen çay seti, seladon çay seti ve siyah porselen çay seti olarak üçe ayrılır.

(1) Seladon ay Seti (青瓷茶具)

Doğu Han Hanedanlığında insanlar renkleri parlak ve şeffaf seladon setler yapabilirlerdi. Jin'den Tang Hanedanlığına kadar olan gelişmeden sonra Song Hanedanlığı döneminde seladon üretimi zirveye ulaştı, Ming Hanedanlığında, seladon çay setinin dokusu daha narin, şekli daha eşsiz ve zarifti ve genellikle yeşil renkten yapılırdı. Seladon ay setleri genelde daha çok yeşil çay demlemek için tercih edilir.

(2) Beyaz Porselen ay Seti (白瓷茶具)

Tang döneminde seladon geliştirmeye devam edilirken, beyaz porselen de hızla gelişti. He Bei, Zhejiang ve Sichuan gibi birçok bölgede beyaz porselen üretilirdi. Beyaz porselen çay setleri şeffaf, yüksek derecelik ateşte yapılır ve su emme özelliğı yoktur. Renginin beyaz olası sebebiyle çayın rengini daha güzel yansıtır ve günümüzde Jiangxi Eyaleti Jingde ilçesinde üretilen beyaz porselen çay seti dünyanın birçok yerinde ün kazandı ve insanlar tarafından severek tercih edilmektedir.

(3) Siyah Porselen ay Seti

Siyah porselen çay seti Tang Hanedanlığının sonralarından başlayarak Song Hanedanlığında ve Yuan Hanedanlığında devam etti. İnsanlar siyah porselen çay setlerini tercih etmeye başladı çünkü o dönemde halk arasında çay yarışmaları yapıldı ve siyah porselen çay setlerinde beyaz çayın renkleri daha açık ve güzel sunulduğunu düşünürlerdi ama Ming Qing Hanedanlıklarında çay yarışmaları yavaş yavaş azaldığı için siyah porselen çay setinde eskisi gibi çok kullanılmadı.

(4) Renkli Porselen Çay Seti

Adından da anlaşılacağı gibi, renkli porselen çay seti boyalı porselenden üretilmiştir. Renkli porselen üretim tekniği çoktur, bu sebeple renkli porselen çay seti çeşitleri de fazladır. Bunun içinde mavi ve beyaz porselen çay setleri en dikkat çekicidir. Mavi beyaz porselen çay seti, renklendirici bir madde olarak kobalt oksit kullanarak, doğrudan porselen lastik üzerine desen süsü gösteren ve daha sonra fırın içinde şeffaf bir sır tabakası uygulanır. Ardından fırında yaklaşık 1300 dereceli yüksek sıcaklıkta pişirilip yapılır, renklendirme malzemesinin üstüne sır ekleyerek nemli ve parlak görüntü sağlanır.⁹⁰

3.Lake Boyalı Çay Seti (漆器茶具)

Lake boyalı çay seti ilk olarak Qing Hanedanlığında kullanılmaya başlamıştır. Esas olarak Fujian eyaleti, Fuzhou şehrinde üretilir. Kendine özel renk ve şekilleriyle yurt içinde çok ünlüdür. Fuzhou da üretilen lake çay setinin dış görünüşü genellikle küçük, hafif ve güzeldir, esas rengi siyahtır ve parlak bir görünüme sahiptir. Lake çay setinin ısıya dayanma gücü oldukça yüksektir bu yüzden sıcak su direk doldurulduğunda elleri yakmaz. Lake çay setleri oldukça yüksek sanatsal değere sahiptir ve birçok kolektör tarafından sanat eseri olarak değerlendirilir.

4.Cam Çay Seti (玻璃茶具)

Çin'in cam teknolojisi erkenden başlamış olsa da ama gelişim süreci yavaş ilerledi. Cam çay setlerinin gelişim süreci genel olarak üç aşamaya ayrılır. İlkbahar - Sonbahar döneminden Han dönemine kadar Çin'de cam üretiminin başlangıç aşamasını oluşturmaktadır. O dönemlerde renkli camları yapmayı başardıysa da teknik ve işlem

⁹⁰ Níng Zhāng (宁张), Xiàndài Chájùde Fēnlèi (现代茶具的分类), Xīnán Jiāotōng Dàxué (西南交通大学), 14-19. (2017)

açısında zayıftı, sadece basit ve küçük cam çay setleri ortaya çıkmıştı. Tang Hanedanlığından Qing Hanedanlığına kadar cam teknolojisi ve cam çay seti yavaş yavaş gelişmeye başladı. Tang Hanedanlığı açık bir toplumdur ve Çin ile yabancı ülkeler arasındaki kültürel değişimler giderek arttı ve batının cam ürünleri Çin'e getirilmeye başladı, bu Çin'in cam çay seti üretiminin yeni bir kapısını açtı. O dönemde yapılan cam çay seti her ne kadar ilkel ve şeffaflığı düşük olsa da Çinin Tang Hanedanlığı cam çay setlerinin bir temsilcisidir. Tang Hanedanlığından sonra cam çay seti teknolojisi yavaş yavaş ilerlemeye başladı, Song Hanedanlığında, yüksek kaliteli cam eşyalar ortaya çıktı. Yuan ve Ming hanedanlarında cam atölyeleri açıldı ve Qing Hanedanlığında saraya özel cam fabrikası kuruldu. Modern zamanlarda, cam endüstrisinin yükselişiyle, cam eşyalar büyük ölçüde gelişti ve cam çay setleri de hızla yükseldi.

Malzeme açısından bakıldığında, cam mükemmel bir dokuya, göz kamaştırıcı parlaklığa ve yüksek şeffaflığa sahiptir.

5.Metal Çay Seti (金属茶具)

Metal çay setlerinin tarihi, insanlar su ve şarap için bronz kullanmaya başladığı Shang dönemine kadar uzanabilir. Qin ve Han hanedanlarından sonra, çay endüstrisinin gelişmesiyle birlikte, çay içme modasının başlanması, çay setlerini diğer içecek setleriyle karıştırarak kullanım âdetine son verdi ve çay setlerine daha da özen gösterildi. Ancak Song Hanedanlığı döneminden itibaren insanlar metal çay setleri hakkında farklı yorumlar geliştirdi. Özellikle Ming Hanedanlığında, çay tüketim yöntemlerinin değişmesi ve seramik çay setlerinin hızla gelişmesiyle, metal çay setleri özellikle kalay, demir ve diğer metallerden oluşan çay setleri yavaş yavaş kullanılmamaya başladı. Çünkü bu setlerde yapılan çayların tadı da değişiklik olduğu düşünülmeye başladı ve maliyeti nispeten pahalı olduğundan gittikçe kullanımı azaldı. Günümüzde ise altın gümüş gibi metal çay setleri servetin temsilcisi ve koleksiyon olarak kullanılmaktadır.

Metal çay depolama cihazlarının sıklığı kâğıt, bambu, ahşap, porselen, seramiklerden daha iyidir, nemli ve ışığa karşı direnci daha güçlüdür. Ama metal çay

setleri gibi hafif ve kullanışlı olmadığı için hem de maliyeti diğer setlere göre pahalı olduğu için günlük kullanımda çok tercih edilmez.⁹¹

6.Bambu Ahşap Çay Seti (竹木茶具)

Sui ve Tang Hanedanlarından önce, Çin'de çay tüketimi yavaş yavaş başlamış olsa da kapsamlı durumdaydı. Çin çay tarihinde, bambu ve ahşap çay setleri kırsal alanlarda her zaman önemli bir rol oynamıştır. O zamanlar birçok çay seti var olsa da altın ve gümüş gibi metal çay setleri pahalıydı, hükümdarlar ve üst sınıflardan başka sıradan halkın kullanması imkânsızdı. Porselen ve seramik çay takımlarının sayısı büyük ölçüde artmasına rağmen alt sınıftaki halk yine de kullanamıyordu. Bu nedenle, insanların günlük çay içme ihtiyacını karşılayacak esas çay setleri ucuz bambu ve ahşaplardan yapılırdı. Lu Yu'nun "Çay Klasığı" eserinde listelenen 28 çeşit çay setinin çoğu bambudan ve ahşaptan yapılmış çay setleriydi. Bambu çay seti, iç boru ve dış kaplamadan oluşur, iç boru çoğunlukla seramik çay içme kaplarıdır, kaplama seçilen bambudan yapılmış olup, kalın ve ince tüylü yumuşak bambu ipeğinden yapılmıştır. Boyama ve ardından çay setinin iç tüpünün şekline ve boyutuna göre dokuma ve yerleştirme, onu bütün bir çay seti haline getirdi. Bu çay seti sadece ahenkli bir renge sahip değil, aynı zamanda güzel ve zarif, iç boruyu korur ve hasarı azaltır. Bambu ve ahşap ile yapılan çay seti doğal olduğu için, demlenen çayın orijinal tadını değiştirmez ve insan vücuduna zararlı değildir. Günümüzde birçok insan kullanım için değil, koleksiyon değeri için bambu çay setleri satın almaya başladılar.⁹²

1.4. Çin Çay Seremonisi Görgü Kuralları

Çay töreni uzak doğu kültürüne aittir, çay töreni kökeni Çin'dir. Tang veya Tang döneminden önce, Çinliler misafirlerini çayla ağırlamaya başlamış ve buna uygun çay içme görgü kurallarında oluşturmuştur. Çay töreni Çin'in geleneksel kültürünün değerli bir parçasıdır ve doğal olarak bizlere çay içme geleneği ile Çin'in kültürel gelişmesi arasında sıkı bir bağlantı bulunduğu gösterir. Çin çayının sunumu sadece bir içecek hazırlamak değil aynı zamanda belirli görgü, karakter, sanatsal anlayış, estetik bakış

⁹¹ Guóqiáng Léi (国强雷), Gǔdài Chájùde Yǎnbiàn Yú Fāzhǎn (古代茶具的演变与发展), Dōngfāng Shōucáng (东方收藏), 11. (2017)

⁹² Níng Zhāng (宁张), Xiàndài Chájùde Fēnlèi (现代茶具的分类), Xīnán Jiāotōng Dàxué (西南交通大学), 25. (2017)

açısı ve manevi düşünceyi ifade eden bir sanattır. Misafirlerin karşısında çay hazırlamak bir saygı olarak algılanır ve hazırlama sırasında dikkat edilmesi gereken kurallar vardır.

(1) Çay Sofrası Düzeni

Lüks süsleme değil temiz ferah bir ortam yaratmak önemlidir, çay seti ve gerekli malzemelerden başka eşyaların masa üstünde olmaması gerekir.

(2) Çay Seti Temizliği

Tüm çay setleri görünümünden temiz olmalıdır ve fincanda çay lekeleri, kirlilikler, parmak izleri vb. gibi görünüm olmaması lazımdır.

(3) Çay Setine Dokunmamak

Misafirlere çay sunulduğunda çay bardağının alt kısmından sadece bir elinin üstüne koyarak diğer eliyle bardağın ½ kısmına dokunarak denge sağlanır, fincan ağzına parmaklarla dokunmamak gerekir.

(4) Misafirlere Çay Seçme Önceliği Tanımak

Çay demlemeden önce ev sahibi, misafirlerin seçmesi için çay tepsisinde çeşitli çayları bulundurmalı ve çay yapraklarının şekli, rengi, kokusuna göre misafirlerin seçmesine müsaade ederek, onlara karşı saygısını ifade etmelidir.

(5) Saat Yönü Kuralı

Çay sahipleri çaydanlığı sağ eliyle tutarak, saat yönünde suyu bardağın içinde gezdirerek dökmesi lazım, bu misafirlere hoş geldiniz anlamını ifade eder.

(6) Çay Tazelemek

Misafir çayı bitirmek üzere bardağa çay yeniden doldurulmalıdır, Fincanda çay kalıntısı Olduğunda, bardağı yıkamak veya bardağı değiştirmek gerekir.

(7) Çayı Paylaşmak

Çay paylaşıırken, suyun bardağın dış kısmına damlamamasına dikkat etmek ve bütün bardaklardaki çay miktarının eş olmasını sağlamak gerekir. Çay paylaşıırken, çay bardağı misafirlerin sağ elinin önüne yerleştirilir.

(8) Çaydanlığı Yerleştirmek

Çaydanlığı yerleştirirken, çaydanlığın ağız kısmı misafirlere doğru koyulmamalıdır, aksi takdirde insanlara hızlı bir şekilde gitmesini istediği anlamında algılanır.⁹³

Çinliler her zaman çay doğasının saf ve temiz olduğuna inanırlar bu yüzden onu sevgi ve sadakatin sembolü olarak görürler. Çinin güneyinde nişan törenlerinde erkek taraf kız tarafına “çay hediyesi” getirirler ve bunu kız tarafı kabul ederse resmi halde nişanlanmış sayılırlar. Düğünlerde, evlenen çift ebeveynlerine çay sunarlar ve bu büyüklere gösteren sevgi ve saygı olarak bilinir. Bazı bölgelerde düğünde, gelin damada iki fincan çay hazırlar, önce acı demlenen çayı, sonra bal ve şekerli çayı sunar. Bu “evlilikte hem acı günler hem tatlı güzel günler olacak ve sizinle bunları beraber yaşayacağız” anlamına gelir.⁹⁴ Çin'in binlerce yıllık çay içme tarihinde, derin bir görgü kuralı oluşmuştur ve eski zamanlardan beri, insanların günlük yaşamında hep mevcuttur. Çay sanatı, çay töreni ve onunla ilgili görgü kuralları bir araya geldiğinde ancak mükemmel bir çay kültürü oluşur. O sadece maddi zevk değil aynı zamanda bir manevi kültürdür. Binlerce sene devam eden Çin çay kültürü Çinlilerin yaşamında hiçbir zaman eksik olmamıştır ve günümüzde daha da büyük bir değere sahip olmaktadır.

1.5. Çin Çayının Üretim Miktarı ve Son Yıllardaki Gelişimi

Günümüzde sağlık konusuna daha çok önem verilmesiyle insanların çay tüketimi kavramları daha da olgunlaşmaktadır. İnsanların çay ürünlerine olan ihtiyaçları artmaktadır ve çayın insan vücuduna olan birçok olumlu etkileri ilgi çekmektedir. Sadece Çin'de değil bütün dünyada çay tüketme ihtiyacı artmakta ve özellikle Avrupa devletlerinin çay ürünlerine olan ilgisi yoğunlaşmaktadır. Günümüzde Avrupa, dünyanın en büyük çay tüketim bölgelerinden biridir ve şu anda Avrupa pazarlarının çoğu hala siyah çaydan oluşmaktadır, 2016 yılında Avrupa çay tüketimi 245.000 tona ulaştı, dünyadaki 520 milyon ton çay tüketiminin yaklaşık % 4,7'sini oluşturmaktadır ve Çin'den ithal edilen çay miktarı % 2.3sini oluşturur.⁹⁵ Bu ihtiyaçları karşılamak üzere

⁹³ https://www.sohu.com/a/208427564_810312 Erişim tarihi 31.01.2020

⁹⁴ Qítóng Chái (奇彤柴), Zhōngguó Cháwénhuà Zhī Chádào (中国茶文化之茶道), Zhōngguó Shípín Yánjiūsuǒ (中国食品研究所), 46. (2017)

⁹⁵ Fēi Zhāng (菲张), Ouzhōu Cháyè Shìchǎng Duì Zhōngguó Cháyè Chūkǒudē Qǐshí (欧洲茶叶市场对对中国茶叶出口的启示), Zhōngguó Nóngyè Kēxuéyuàn Cháyè Yánjiūsuǒ (中国农业科学院茶叶研究所), 19. (2019)

son yıllarda Çin’de çay üretim miktarı ve çay tüketimi gittikçe artmaktadır. Çin’de yapılan araştırmalara göre son beş yıl içerisindeki çay üretim miktarı aşağıda verilmiştir.

Tablo 1.1: 2014-2018 Çin Çay Üretim Miktarı⁹⁶

YIL	Yeşil çay (Milyon ton)	Sarı çay (Milyon ton)	Beyaz çay (Milyon ton)	Olong çay (Milyon ton)	Kırmızı çay (Milyon ton)	Siyah çay (Milyon ton)	Toplam
2014	133.26	0.31	15.7	24.54	21.53	28.04	223.38
2015	143.8	0.34	19.77	24.85	25.8	29.7	244.26
2016	158.8	0.42	22.49	25.67	24.42	28.6	260.4
2017	167.9	0.55	25.2	27.13	22.68	28.86	272.29
2018	172.24	0.80	33.7	27.12	26.19	31.89	291.94

Görüldüğü üzere Çin’in çay üretim miktarı gittikçe artmaktadır. 2018 yılında, dünyanın yıllık çay üretimi 585.64 milyon tona ulaştı. Çin çayı ise 291.94 milyon tona ulaştı ve dünya çay üretim miktarının %49’u oluşturdu ve her yıl yaklaşık 300.000 ~ 350.000 ton çay ihraç edildi, 2018’de Çin’in çay ihracatı 364.000 tona ulaştı.⁹⁷

Dünyada üretilen çayların büyük bölümünü siyah çaylar oluşturur. Bunun yanında dünya piyasasında tüketici talebinin artması sonucu, siyah çayla birlikte yeşil çayın üretimini de hızla artmaktadır. Kuru çay özelliğinde olmasına rağmen, yaş yapraklardan farklı metotlarla üretilen yeşil çay, genellikle Güneydoğu Asya’da tüketilmektedir. 1999-2017 döneminde yeşil çay üretimi % 165 oranında artarak 1,8 milyon tona ulaşmıştır. 2017 yılı rakamlarına göre Dünya’da en fazla yeşil çay üreten ülke % 86’lık payla Çin’dir. Yeşil çay üretiminde ikinci ve Üçüncü sırada %5’lik payla Vietnam, % 4’lük payla Japonya yer almaktadır. Çin’deki toplam çay üretimi içinde yeşil çayın oranı 1999 ve 2005 yıllarında % 73 olmuş, sonraki yıllarda giderek azalan bu oran 2010 yılında % 71’e, 2017 yılında ise %62’ye gerilemiştir.

⁹⁶ Kaynak1: International Tea Committee Annual Bulletin of Statistics, 2015

⁹⁷ Zhōngguó Cháyè Liútōng Xiéhuì Shùjùkù (中国茶叶流通协会数据库) <http://www.ctma.com.cn/> Erişim Tarihi 22.01.2020

İKİNCİ BÖLÜM

TÜRK ÇAY KÜLTÜRÜ VE ÜRETİMİ

2.1.Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi ve Yaygınlaşması

Türk ve çay sözcüklerinin birlikte anıldığı bilinen en eski metin 8.yüzyıla aittir. Çin çay kültürünün anlatıldığı Lu Yu'nun "Çay Klasığı" adlı eserinde en ideal çayın, Türk milletinin deri çizmelerinin şekli gibi boğumlu yapraklardan elde edilen çay olduğunu belirtmekteydi. Çinli şairin Türklerle çay arasında kurduğu bu ilgi, elbette kültürel bir nitelik taşımıyordu ve sadece Çinlilerin zihnindeki Türk imajının teşbih sanatının kullanılmasıyla edebi bir üründe dışavurumundan ibaretti. Dünyanın birçok yerinde olduğu gibi, Türk beslenme kültüründe de sudan sonra en fazla tüketilen sıvı olan çayın bugünkü anlamda kullanılmaya başlaması, Tanzimat'tan sonradır. Bundan önceki asırlarda, çeşitli hastalıkları sağaltmak ya da bünyeleri hastalık mikroplarından korumak düşüncesiyle çok az bir kesim tarafından şifalı bitki olarak tüketilmiştir. Devlet ve toplum hayatında köklü dönüşümlerin yaşandığı Tanzimat döneminde halkın çaya yönelmesi, içecek kültüründe asırlardan beri birinci sırayı işgal etmiş bulunan kahvenin yerinin sarsılmasına yol açmıştır. Keyif verici olmanın ötesinde, Türk kahvaltı geleneğinin vazgeçilmez içeceği hüviyeti ile bir gıda ve hatta ihtiyaç maddesi olarak tüketim kültürünün unsurlarından biri haline gelmiştir. Çayın bir nesne olarak Osmanlı Devleti'ne girişi, yayılması, toplum tarafından kabulü, etkileri ve etrafında oluşan kültürün sağlıklı şekilde değerlendirebilmesi için, öncelikle Osmanlı içecek kültürünün kısaca gözden geçirilmesi gerekir.

Osmanlı Türk toplumunun içecek adı altında tükettiği sıvılar dinî değerlere göre belirlendiği gibi, atalarından tevarüs ettikleri haram sayılmayan geleneksel içecekler de varlığını sürdürmüştür. İçeceklerin başında doğal olarak suyu zikretmek gerekir. İstanbul'da bir Türk paşasının evine misafir olan soylu bir Alman kadının, edebiyat dergisi *Gartenlaube*'nin 1877yılığında yayımladığı hatıraları arasında, son derece

zengin yemek sofrasında içecek olarak sadece su verildiğine dikkat çekmesi ve suyu Türklerin ikisi olarak sunması⁹⁸, söz konusu ieeğın yakın zamanlara kadar yerini koruduğuna kanıt sayılabilir. İslam dininin yasaklamasından dolayı Orta Doğu’nun Müslüman halkı gibi Türk toplumu da alkollü içeceklerle uzak kalmıştır. Osmanlıların en köklü içeceklerinden biri de şüphesiz ki kahvedir. Etiyopya’da ortaya çıkan kahve,13. Yüzyıl da Arabistan Yarımadası’na taşınmış, 15.yüzyılın başlarında Yemen kahvesi üretilmeye başlamıştır. 16.yüzyılın ortalarına doğru Osmanlı kültürüne girmiştir. Bundan başka, Orta Asyalı atalarından tevarüs eden bir Türk ieeğı olan şerbet, şeker kamışından elde edilen şurup, çoğu zaman ilaç olarak kullanılan kaynamış bitki suları ve sütten elde edilen içecekler en eski keyif vericiler olarak ön plana ıkmiştir.⁹⁹ Osmanlı içecek kültürünün de salep, rezene ayı¹⁰⁰ve sade sütün de önemli yeri bulunmuştur.

Arkeolojik kazılar Türk kavimleri içerisinde ayı ilk kullananların Hunlar olduğunu ortaya çıkarmıştır. Hunlar coğrafı yakınlığın da etkisiyle Çinlilerin yeme-ieme alışkanlıklarından etkilenmişlerdir. Nitekim Hunların büyük lde Çin tesirine girdikleri M..1.yüzyılın başlarına ait bulgularda, çoğu bronzdan imal edilmiş maden kapların birisinin içerisinde çay kalıntılarına rastlanmıştır. Bu kanıtlar Türklerin ay içme alışkanlığına ait en eski delillerdir. Çayın Anadolu’ya girişiyle ilgili somut delillerden şimdilik mahrumuz. Batılıların bu maddeyi 17.Yüzyılda öğrendiği göz önüne alınırsa, bunların atalarının meydana getirdikleri haçlı ordularının Anadolu ve Orta Doğu’ya Sefer düzenledikleri ortaya çıkar. Ama Türklerin gerçek anlamda çayla tanışması 18.ve 19. Yüzyılda oluşmuştur. Her ne kadar daha önceki dönemlerde gümrük defterlerinde çay ile ilgili kayıtlar ender olarak olsa da taban ve tavan fiyatlarını belirleyen narh listelerinde net bir kayıta rastlanmamaktadır. Ancak yine de ayı başka memleketlerde tecrübe etmiş yazarların yazdığı eserlere ulaşmak mümkündür. Bu eserlerden birisi olan “ay Risalesi”, 1879 yılında Basra Valiliği’nde bulunmuş, Hacı Mehmet İzzet Efendi tarafından yazılmıştır. Eserde Hacı Mehmet İzzet Efendi ay tiryakisi olduğunu belirterek bu ieeğın sağlığa faydası nedeniyle çok içilmesini

⁹⁸ Selçuk nl, *19.yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler*, izgi Yayınevi, Konya, 134. (2005)

⁹⁹ Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın ayı*, Kapı Yayınevi, İstanbul, 33-34. (2012)

¹⁰⁰ Osmanlının son döneminde bir kısım bitkilerle yapılan sıcak içecekler için genel olarak çay kelimesi kullanılmış (*rneğin papatya ayı*).

tavsiye etmiştir.¹⁰¹ Osmanlıların Batı yaşam tarzını Viyana bozgunundan sonra almaya başladığını kaydeden İncelik, kültür değişiminde kapitülasyonların, Galata, İzmir, Selanik gibi liman şehirlerinde batılı tüccar gruplarının yerleşmesinin, Rum, Yahudi ve Ermenilerin ve nihayet mühtedilerin kesin rollerinin bulunduğu belirtir.¹⁰² Çay kültürünün girişi sırasında bu nedenlerin birçoğunun etkili olduğunu söylemek mümkündür. Bunlara özellikle 19.yüzyıldaki göçleri ve iltica hareketlerini de dâhil etmek gerekir. Klasik dönem diye nitelenen 12. ve 16.yüzyıllarda sürgünler ve mühtediler çok önemli kültür taşıyıcılar olarak öne çıkarken, 19.yüzyılda söz konusu olan çayın ve bununla ilgili nesne ve biçimlerin yaygınlaşmasında Kafkasya ve Asya'dan gelen Türk ve Çerkez göçmenler birinci derecede rol oynamıştır.¹⁰³

Çayın Osmanlı'ya ne suretle girdiğine gelince, Avrupa'ya naklinden önce, İpek Yolu vasıtasıyla Anadolu'ya taşındığı yönünde görüşler vardır. Yazar Suraiya Faroqhi bu maddenin kesin olarak Çin'den Rusya yoluyla ya da Güneydoğu Asya ve Hicaz yoluyla geldiğini belirtmektedir.¹⁰⁴ Gerçekten de İmparatorluğun doğu kesimlerinde çay ve buna bağlı kuralların gelişmesinin sebebi, bu bölge halklarının hemen aynı başında İran ve özellikle Rusya gibi iki büyük çay tüketen toplumun bulunmasıdır. Bugün Türkiye'de çay içme alışkanlığının en köklü ve yaygın olduğu yörelerin başında sayabileceğimiz Kuzeydoğu Anadolu'da semaver kullanımının yaygınlığı, çayın açık içilmesi, kılama usulüyle tatlandırılması gibi biçimlerin de Rusya'dan geçmiş olduğunda kuşku yoktur.¹⁰⁵ Ulaşılan belgelere göre çayın bir tarım bitkisi olarak düşünülmesi ise II. Abdülhamit zamanında, yani 1894 yılında olmuştur. 06.10.1894 tarihli ve 250 sayılı Orman, Madenler ve Tarım Bakanlığı'ndan sadrazama yazılan belgede, çayın şifalı ve besleyici olduğu dile getirilmekte, ticari anlamda önemli bir konuma sahip olduğu belirtilmekte, tarımı için uygundur onayı istenmektedir. Konu hakkındaki olur başkâtipliğin 21.10.1894 tarihli yazısı ile verilmiş ve Japonya'dan tedarik edilen tohum ve fideler Bursa'ya dikilmiştir. Ancak ekolojik koşulların uygun olmaması sonucunda bir netice alınamamıştır. Mehmet İzzet tarafından yazılan “Çay Hakkında Malumat” adlı kitap ise 1910 yılında yayınlanmıştır. Çay içme alışkanlığının

¹⁰¹ Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Milli Folklor,235. (2012)

¹⁰² Halil İncelik, *Osmanlı İmparatorluğu ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, İstanbul, 426. (2009)

¹⁰³ Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da çay ve çayhane kültürü*, Kapı Yayınevi, İstanbul, 45. (2012)

¹⁰⁴ S. Faroqhi, *osmanlı kültürü ve gündelik yaşam*, 234. (2010)

¹⁰⁵ K. Kuzucu, *age*, s.51.

halk arasında hızla yaygınlaşmakta olduğunu işaret eden Mehmet İzzet, bu kitabında çayın faydalarından bahsetmiştir. Osmanlı'nın son döneminde girilen çay tarımı faaliyetlerinde, Sultan II. Abdülhamit'in gösterdiği duyarlılık ve gayret gerçekten dikkate şayandır.¹⁰⁶ II. Abdülhamid ile dönemin devlet erkânının nadir da olsa, çay ziyafeti verdikleri bilinmektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nin diplomatik temsilcisi olarak 1885 yılında İstanbul'a gelen ve burada iki yıl görev yapan Cox ise, II. Abdülhamit'i ziyaretleri sırasında Yıldız Sarayı'nın kütüphane kısmında kendilerine çay ikram edildiğini belirtmektedir.¹⁰⁷

Türk ve çay sözcüklerinin birlikte anıldığı bilinen en eski metin 8.yüzyıla aittir. Çin çay kültürünün anlatıldığı bu kaynakta¹⁰⁸ şair Lu Yu, en ideal çayın, Türk süvarisinin deri çizmeleri gibi boğumlu yapraklardan elde edilen çay olduğunu belirtmekteydi. Çinli şairin Türklerle çay arasında kurduğu bu ilgi, elbette kültürel bir nitelik taşımıyordu ve sadece Çinlilerin zihnindeki Türk imajının teşbih sanatının kullanılmasıyla edebi bir üründe dışavurumundan ibaretti. Dünyanın birçok yerinde olduğu gibi, Türk beslenme kültüründe de sudan sonra en fazla tüketilen sıvı olan çayın bugünkü anlamda kullanılmaya başlaması, Tanzimat'tan sonradır. Bundan önceki asırlarda, çeşitli hastalıkları sağaltmak ya da bünyeleri hastalık mikroplarından korumak düşüncesiyle çok az bir kesim tarafından şifalı bitki olarak tüketilmiştir. Devlet ve toplum hayatında köklü dönüşümlerin yaşandığı Tanzimat döneminde halkın çaya yönelmesi, içecek kültüründe asırlardan beri birinci sırayı işgal etmiş bulunan kahvenin yerinin sarsılmasına yol açmıştır. Keyif verici olmanın ötesinde, Türk kahvaltı geleneğinin vazgeçilmez içeceği hüviyeti ile bir gıda ve hatta ihtiyaç maddesi olarak tüketim kültürünün unsurlarından biri haline gelmiştir. Çayın bir nesne olarak Osmanlı Devleti'ne girişi, yayılması, toplum tarafından kabulü, etkileri ve etrafında oluşan kültürün sağlıklı şekilde değerlendirebilmesi için, öncelikle Osmanlı içecek kültürünün kısaca gözden geçirilmesi gerekir.

Osmanlı Türk toplumunun içecek adı altında tükettiği sıvılar dinî değerlere göre belirlendiği gibi, atalarından tevarüs ettikleri haram sayılmayan geleneksel içecekler de varlığını sürdürmüştür. İçeceklerin başında doğal olarak suyu zikretmek gerekir.

¹⁰⁶ Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Millî Folklor,236. (2012)

¹⁰⁷ Samuel Sullivan Cox, *Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları1887*, Çev,Gül.Çağalı.Güven, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul ,66. (2010)

¹⁰⁸ Çin'de çay hakkında ilk detaylı bilgi verilen meşhur eser "Çay Klasığı"

İstanbul’da bir Türk paşasının evine misafir olan soylu bir Alman kadının, edebiyat dergisi *Gartenlaube*’nin 1877 yıllığında yayımladığı hatıraları arasında, son derece zengin yemek sofrasında içecek olarak sadece su verildiğine dikkat çekmesi ve suyu Türklerin içkisi olarak sunması¹⁰⁹, söz konusu içeceğin yakın zamanlara kadar yerini koruduğuna kanıt sayılabilir. İslam dininin yasaklamasından dolayı Orta Doğu’nun Müslüman halkı gibi Türk toplumu da alkollü içeceklere uzak kalmıştır. Osmanlıların en köklü içeceklerinin biri de şüphesiz ki kahvedir. Etiyopya’da ortaya çıkan kahve, 13.ve 13. Yüzyıllarda Arabistan Yarımadası’na taşınmış, 15.Yüzyılın başlarında Yemen kahvesi üretilmeye başlamıştır.16.yüzyılın ortalarına doğru Osmanlı kültürüne girmiştir. Bundan başka, Orta Asyalı atalarından tevarüs eden bir Türk içeceği olan şerbet, şeker kamışında. Elde edilen şurup, çoğu zaman ilaç olarak kullanılan kaynamış bitki suları ve sütten elde edilen içecekler en eski keyif vericiler olarak ön plana çıkmıştır.¹¹⁰Osmanlı içecek kültürünün de salep, rezene çayı¹¹¹ ve sade sütün de önemli yeri bulunmuştur.

Arkeolojik kazılar. Türk kavimleri içerisinde çayı ilk kullananların Hunlar olduğunu ortaya çıkarmıştır. Hunlar coğrafi yakınlığın da etkisiyle Çinlilerin yeme-içme alışkanlıklarından etkilenmişlerdir. Nitekim Hunların büyük ölçüde Çin tesirine girdikleri M.Ö.1.yüzyılın başlarına ait bulgularda, çoğu bronzdan imal edilmiş madenî kapların birisinin içerisinde çay kalıntılarına rastlanmıştır. Bu kanıtlar Türklerin çay içme alışkanlığına ait en eski delillerdir. Çayın Anadolu’ya girişiyle ilgili somut delillerden şimdilik mahrumuz. Batılıların bu maddeyi 17.Yüzyılda öğrendiği önüne alınırsa, bunların atalarının meydana getirdikleri haçlı ordularının Anadolu ve Orta Doğu’ya düzenledikleri ortaya çıkar. Ama Türklerin gerçek anlamda çayla tanışması 18.ve 19. Yüzyılda oluşmuştur. Her ne kadar daha önceki dönemlerde gümrük defterlerinde çay ile ilgili kayıtlar ender olarak olsa da taban ve tavan fiyatlarını belirleyen narh listelerinde net bir kayıta rastlanmamaktadır. Ancak yine de çayı başka memleketlerde tecrübe etmiş yazarların yazdığı eserlere ulaşmak mümkündür. Bu eserlerden biri olan “*Çay Risalesi*”, 1879 yılında Basra Valiliğinde bulunmuş Hacı Mehmet İzzet Efendi tarafından yazılmıştır. Eserde Hacı Mehmet İzzet Efendi çay

¹⁰⁹ Selçuk Ünlü, *19.yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler*, Çizgi Yayınevi, Konya, 134. (2005)

¹¹⁰ Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın Çayı*, Kapı Yayınevi, İstanbul, 33-34. (2012)

¹¹¹ Osmanlının son döneminde bir kısım bitkilerle yapılan sıcak içecekler için genel olarak çay kelimesi kullanılmış (*örneğin papatya çayı*).

tiryakisi olduğunu belirterek bu içeceğin sağlığa faydası nedeniyle çok içilmesini tavsiye etmiştir.¹¹² Osmanlıların Batı yaşam tarzını Viyana bozgunundan sonra almaya başladığını kaydeden İnalçık, kültür değişiminde kapitülasyonların, Galata, İzmir, Selanik gibi liman şehirlerinde batılı tüccar gruplarının yerleşmesinin, Rum, Yahudi ve Ermenilerin ve nihayet mühtedilerin kesin rollerinin bulunduğu belirtir.¹¹³ Çay kültürünün girişi sırasında bu nedenlerin birçoğunun etkili olduğunu söylemek mümkündür. Bunlara özellikle 19.yüzyıldaki göçleri ve iltica hareketlerini de dâhil etmek gerekir. Klasik dönem diye nitelenen 12. ve 16.yüzyıllarda sürgünler ve mühtediler çok önemli kültür taşıyıcılar olarak öne çıkarken, 19.yüzyılda söz konusu olan çayın ve bununla ilgili nesne ve biçimlerin yaygınlaşmasında Kafkasya ve Asya'dan gelen Türk ve Çerkez göçmenler birinci derecede rol oynamıştır.¹¹⁴

2.2.Türklerde Çay Kültürünün Oluşması

Osmanlı döneminde 16.yüzyıldan itibaren çay yaprağına rastlanır. Ancak çay bu dönemlerde çok az kişi tarafından ve ıtriyaat olarak kullanılmıştır. 1839'da Tanzimat'ın ilanından sonra başlayan dönemde çay yavaş yavaş kahvaltılarda boy göstermiş Çay tarımı ise Sultan İkinci Abdülhamid döneminde başlamıştır. Her alanda modernleşmenin başladığı İkinci Abdülhamid döneminde tarımda da Avrupalı tarza geçilmeye çalışılmıştır. Bir taraftan asırlardır ekilen ürünlerin rekoltesi artırılmaya çalışırken diğer taraftan ise Osmanlı topraklarında bulunmayan ürünler yetiştirilmeye çalışılmıştır. Çay da bu ürünlerden biriydi. Uzakdoğu'dan ithal edilen çay tohum ve fidanları İstanbul, Bursa ve Selanik gibi yerlerde tarlalara ekilerek yetiştirilmeye çalışılmıştır.¹¹⁵

Türklerin çay ile tanışması gerçek anlamda 19. yüzyılda olmuştur. 19. yüzyılın ortalarına doğru Doğu Karadeniz halkının çay yetiştirdiği ve ilkel metotlarla isleyip elde ettikleri ürünü kullandıkları ve sattıkları bilinmektedir. Bu durum üzerine devlet, halkın yetiştirdiği çaylardan orman vergisi almaya kalkınca itirazlar olmuş ve bu itirazlar üzerine devlet çaydan aldığı orman vergisini 6 Haziran 1879 tarihli karar belgesi ile kaldırmıştır. Çay'ın Anadolu topraklarında yetiştirilmesi için 1917 yılında Halkalı

¹¹² Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Milli Folklor,235. (2012)

¹¹³ Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, İstanbul, 426. (2009)

¹¹⁴ Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da çay ve çayhane kültürü*, Kapı Yayınevi, İstanbul, 45. (2012)

¹¹⁵ <http://www.haber7.com/yazarlar/erhan-afyoncu/749520> Erişim Tarihi: 18.03.2020

Yüksek Ziraat Mektebi Müdürü Vekili Ali Rıza Erten, çay tarımının geliştiği Batum’a teknik bir gezi düzenlemiştir. Rize ve havalisinin toprak ve iklim özellikleriyle Batum’a benzerliği nedeni ile çay yetiştirilebileceğini tespit etmiştir, 1924 tarihinde ise çay, mandalina, portakal yetiştirilmesini teşvik etmek amacıyla 407 sayılı Kanun çıkarılmıştır. Zamanın Ziraat Umum Müdürü Zihni Derin sayesinde çay üretiminde ilerleme kaydedilmiş ilk ürün 1938 yılında alınmıştır. Bu olumlu sonuçtan sonra, 27 Mart 1940 tarihinde çıkarılan 3788 sayılı Çay Kanunu ile çay tarımının ve üreticilerin desteklenmesi güvence altına alındı. Bu kanun ve bu kanuna dayalı çıkarılan kararname ile çay tarım alanları, ekolojik ilkelere göre Araklı deresinden Sovyetler Birliği hududuna kadar değin ve 15 km içeriye kadar olabilecek şekilde belirlendi, 1942 yılında 4223 sayılı Kanun’la çay üretimi, işlenmesi ve pazarlanması devlet tekeline alınmış ve ilk çay fabrikası 1947 yılında Rize’de tesis edilmiştir. Çaydaki gelişmelerin dünü ve bugünü dikkate alındığında, çayda en büyük değişikliğin 4 Aralık 1984 tarihli ve 3092 sayılı Çay Kanunu ile gerçekleştiği görülür. Bu kanunla çayın tarımı, üretimi, işlenmesi ve satışı serbest bırakılmıştır. Böylece gerçek ve tüzel kişilere üreticilerden yaş çay yaprağı satın alabilmelerine, çay işleme ve çay paketleme fabrikalarını kurup işletmelerine imkân tanınmıştır. Kanun çayda devlet tekeline kaldırmış, devlet sektörü ile özel sektörün yan yana çalışması sağlanmıştır. Ancak çay tarım alanlarının belirlenmesi Bakanlar Kurulunun yetkisine bırakılmıştır. Bakanlar kurulunun belirlediği alanlar dışında çay tarımı yasaklanmış, çay tarım alanlarına giren yörelerde çay bahçesi kuracakların önceden ruhsat almaları zorunlu kılınmıştır. Bu çay Kanunu ile çay üzerindeki devlet tekeli kaldırılmış çay üretimi, işlenmesi ve pazarlanmasının özel sektöre de açılmasıyla çay sektöründe köklü değişiklikler yaşanmıştır. Türkiye’de, çay yetiştirme bölgelerinde bulunan iki yüz bin aile çay tarımı ve endüstrisi ile geçinmektedir.¹¹⁶

2.2.1. Türk Çayı ve İşleme Tekniği

Toplumların gündelik hayat pratikleri kadar, toplumun bulunduğu doğal, çevre, coğrafya; bir bakıma toprak yapısı ve iklimi yeme içme kültürünün temel belirleyicilerindendir. Anadolu coğrafyası da çok köklü bir geçmişe sahip olmakla beraber aynı zamanda verimli toprakları sayesinde dünyanın emsal bölgelerinde olduğu

¹¹⁶ <http://biriz.biz/cay/turkcay.htm> ErişimTarihi:25.03.2020

gibi zengin bir yeme içme kültürü yaratmıştır. Anadolu’da yeme, içme sadece beslenme için değil, sosyal düzenin yaratılmasında da başvurulan önemli olgulardan birisi olmuştur. Bununla beraber yeme içme kültürü etrafında oluşan gelenekler, beslenmek için var oldukları kadar sembolik anlamlara da sahiptir. Çay kullanımı ve kültürü Türkiye’de uzun bir geçmişe sahip değildir. Türklerin yaşamına geç, girmesine karşın, bugün oluşturduğu kültürü ile birlikte sosyal yaşamda yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Birçok kültür tarafından el üstünde tutulan bu içecek, Türk kültüründe hızlı uyum sağlamış ve bu kaynaşma sonucunda üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok manevi zenginlik yaratmıştır. Özellikle siyah çay, bugün Türkiye’nin en çok sevilen ve tüketilen içecekleri arasındadır. Dünyanın en büyük çay pazarlarından olan Türkiye’de siyah çay içimi Türk yaşam tarzı ve kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Çay, kahveye nazaran daha ucuz, hazırlanması daha kolay olması nedeniyle kısa sürede yaygınlaşmış ve halkın en sevdiği içecek olmuştur. Her on Türk’ten dokuzu her gün çay içmekte, her üç Türk’ten biri kendi çay harmanını yaratmaktadır. Her ne kadar günümüzde farklı tür çaylar ve hazırlama usulleri olsa da Türk çayı, toz kavrulmuş siyah çay ile demlenir ve kendine has ince belli olarak bilinen küçük bardaklarla servis edilir. Türk usulü çay demlemede çaydanlık ve semaver olarak iki ayrı kap kullanımı vardır. Az dem ile hazırlanan çay “açık çay” tabir edilirken, dem oranı yükseldiğinde bu çaya “koyu çay” denir. Ancak çayın ideal demlenme ve sıcak su oranını belirleyen ölçüt “tavşankanı” niteliğine haiz olmasıdır. Kırmızı-bordo rengine sahip tavşankanı ayarındaki çay, Türkiye’de çay üzerinde uzlaşmış, ideallik ölçütüdür. Bununla beraber “paşa çayı” genellikle çocuklar için hazırlanır. Pratik olarak sıcak çaya soğuk su ilavesi ile elde edilir. Paşa çayından tavşankanı çaya geçiş bir bakıma çocukluktan yetişkinliğe geçişi simgelemektedir. Çayın ikramında, yöresel farklar göze çarpmaktadır. Tokat bölgesinde çay bardağının üzerinde mutlaka “dudak payı” adı verilen bir boşluk bırakılır. Bu boşluğun bir ölçüsü yoktur. Boşluğun miktarının azlığı veya çokluğu çay sohbetlerinde esprilere sebep olmaktadır. Erzurum ve çevre havarisinde ise ikramı genellikle açık renkli ve kaşıksız olarak yapılan çay, “kıtlama” diye tabir edilen özel bir yöntemle tüketilir.¹¹⁷ Makaslarla, elle ya da ısırılarak koparılan ufak seker parçalarının dil altında bekletilmesi suretiyle çay içilir. Bununla beraber bu bölgede misafir yeter demedikçe çay sürekli olarak tazelenir. Çay koymak anlamında “çay dökmek” ya da

¹¹⁷ Mahmut Tezcan, *Erzurum kültürü ve kişiliği*, Erzurum.281-282. (1997)

“çay tazelemek” deyimleri kullanılır. Teşekkür edip, başka istemediğinizi söyleseniz bile mutlaka bir bardak daha ikram edilir. Bunun adı “cırıldım” yani zor çayıdır. (bölgelere göre değişiklik gösterir, özellikle kara deniz bölgesinde kullanılır). Cırıldım çayını içmemek ise ev sahibine karşı büyük bir hakaret anlamına gelir. Diğer bölgelerde ise daha fazla çay istenmediğini göstermek için kelimelere gerek duymadan çay kaşığı son içilen bardağın üzerine konur.¹¹⁸ Zaman içinde dostluk ve misafirperverliğin simgesi olan bu içecek sayesinde günlük yaşam bu bitki etrafında şekillenmektedir. “Washington Times” gazetesi yazarlarından Gerald Robbins, çayın Türk hayatındaki önemini şu gözlemi ile anlatmaktadır, “Türkiye’de her iş kültürel alışkanlıkların çerçevesinde sonuçlandırılır. Ankara’da bürokrasi ile tanışanlar bunu çok iyi bilirler, örneğin başkent Ankara’da, Türk tipi bardaklarda sunulan çay ikramından önce hiçbir şey başlamaz. Çayın yanında sigara sunulması, ardından dostça ya da filozofça uzun uzun laf edilmesi yerleşik iş kültürünün tarifi olmuştur.”¹¹⁹ Gerçekten de Türkiye’de nereye gidilirse gidilsin çay teklif edilir, misafir gelmeden çayı hazırlanır, Bununla beraber salt çay hazırlamak için çay ocakları, çayhaneler ve bu işi meslek edinmiş çaycılar bulunur. Her ne kadar adı kahve ile anılsa da kahvehanelerin artık çoğunda kahvenin yerini kahveden daha ucuz, temini kolay olan çay almıştır. Gürsoy, bu durumu üç nedene bağlamaktadır. Bunlardan ilki 1945 ve sonrasındaki dönemlerde yaşanan ithalat zorluklarında tiryakilerin, kahve bulamayınca çay içmeye başlamasıdır. Çaya çok hızlı tutkun olmayı sağlayan ikinci neden ise Rize’de yetişen çayın hafif buruk tadının çok sevilmesidir. Son neden ise, insan bedeninin sıvı ihtiyacının Türkiye’de daha çok çay ile giderilmesidir, çünkü çay kahveye göre daha sulu ve içimi kolay bir içecektir.¹²⁰

Türk toplumunun sohbet ettiği, eğlendiği, dinlendiği kültürel ve sosyal mekânların çoğunu mahalle kahvehaneleri oluşturmaktadır. Hâl hatır sorma ile başlayan, mahalle dedikoduları ile kalmayıp politik konulara kadar uzanan sohbetlere eşlik eden çay, Türk ev hayatının da değişmez unsurlarındandır. Çay, aynı zamanda Türk tarzı kahvaltının temel içeceği. Günün ilk saatleri ile başlayan bu alışkanlık, gecenin ilerleyen saatlerine kadar sürer. Türkler için çay içmek, ekmek yemek kadar hayatî bir fonksiyondur.

¹¹⁸ Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Millî Folklor, 237. (2012)

¹¹⁹ Doğan Hızlan, *Çaysız Sohbet Aysız Gökyüzüne Benzer*, 2005. Erişim Tarihi:25.03.2020 <https://www.hurriyet.com.tr>

¹²⁰ Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınevi, İstanbul, 58. (2005)

Yüzyıllar önce Çinliler taze ve ham çay yapraklarını açık havada bırakarak soldurmuşlar, elleriyle kıvırdıkları yaprakları serin ve nemli bir yerde fermantasyona bıraktıktan sonra kömür sobalarının üzerine yerleştirdikleri sacda kurutarak siyah çay üretimini gerçekleştirmişlerdir. Çinlilerin uyguladığı soldurma, kıvrırma, fermantasyon ve kurutma işlemleri günümüze kadar gelen Ortodoks yöntemi içerisinde de aynen yer almaktadır.¹²¹ Günümüzde siyah çay üretiminde kullanılan sistemler Ortodoks yöntemin günün koşullarına göre değiştirilmesiyle geliştirilmiştir. İşleme aşamasındaki biyokimyasal değişimler üretilen çayda renk, tat, aroma ve koku gibi özelliklerin ortaya çıkmasını sağlar. Çayın işlenmesindeki asıl amaç çay yaprağında bulunan faydalı maddelerin bozulmadan kuru çaya geçmesini sağlamak, zararlı maddeleri etkisiz hale getirmektir.¹²² Yaklaşık beş kilo çay yaprağından bir kilo siyah çay elde etmek için Ortodoks yöntemindeki aşamalar özetle şöyledir:

1.Soldurma

Siyah çay üretiminin ilk ve en önemli aşaması soldurmadır. Soldurmanın amacı yaş çayda bulunan suyun buharlaştırılarak fiziksel olarak kıvrırma için uygun esnekliğe dönüştürmektir. Yaş çay yaprağında %70-83 arasında değişen miktarda su mevcuttur. Çay yaprağı bu şekilde kıvrılmak istenirse kırılarak küçük parçalara ayrılırken, çayın nitelik kazanmasında ve fermantasyon işleminin iyi bir biçimde oluşmasında büyük önem taşıyan hücre özsuğu akararak kaybolur. Soldurulmuş yaş çay yaprağı yumuşak bir hale gelerek kırılmadan kıvrılmaya uygun bir duruma girer. Soldurma işleminde su miktarının azalması nedeniyle yoğunluğu artan özsuğu kıvrılma anında yaprak dışına çıkar ve akmadan çay yaprağına yapışır. Soldurma süresi genel olarak 16-20 saat arasında değişir. Bu süre içerisinde 100 kg yaş çay yaprağından 25-50 kg kadar su buharlaşır.¹²³

Uygun biçimde hasat edilen çay yapraklarının soldurma işlemi genelde doğal soldurma ve kontrollü soldurma olarak iki şekilde yapılır. Doğal yollarla yapılan soldurmada çay hasat edildiği anda işlem başlamış olur. Yapraklar daha sonra hava akımının en bol olduğu yerlere serilerek soldurmaya bırakılır. Fakat bu yöntem hem hava koşullarına bağımlı olduğundan hem de homojen solmuş çay yaprağı temin etmek

¹²¹ Muhamet Öncikar, *Çay Sektörü ve Türkiye Ekonomisi*, Bursa Uludağı Üniversitesi, 7. (2019)

¹²² Burhan Kaçar, *Yapraktan Bardağa Çay*, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 81. (1992)

¹²³ Burhan Kaçar, *Yapraktan Bardağa Çay*, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 187. (1992)

imkânsız olduğundan günümüzde yerini kontrollü soldurmaya bırakmıştır. Kontrollü soldurma için uygun sıcaklık ve yeterli kurutma gücüne sahip hava ile çay yaprağının temas edeceği vantilatörlü soldurma odasından faydalanılır.¹²⁴

2. Kıvrırma

Siyah çay üretiminin ikinci aşaması kıvrırmadır. Kıvrırma işlemi solmuş çay yapraklarının farklı çay imalat makinalarında ezilmesi, parçalanması ve bükülmesiyle hücre özsuyunun dışarı çıkması ve yapraklara bulaşmasıyla başlar. Kıvrırmanın ilk evresinde enzimlerle başlatılan oksidasyon, çay yaprağında önemli kimyasal değişimlere sebep olur. Bunun sonucunda canlı organizmalarda solunum dahil birçok biyokimyasal olaylar temelden değişime uğrar. Bu kimyasal değişimler kuru çayın en önemli işlemi olan fermentasyonda en yüksek seviyeye ulaşır. Kıvrırma işlemi iki aşamada gerçekleşir.

Birinci aşama düz kıvrırma makinalarında yapılır. Bu kıvrırma makinaları azar azar doldurulduğunda en az 315 kg solmuş çay yaprağı alabilir. Bir kıvrırma makinası vardiyada sekiz defa doldurulup boşaltılır ve kıvrırma işlemi 45 dakika sürer. Birinci kıvrırma yapıldıktan sonra makinadan alınan çaylar elekten geçirilir. Elek altında kalan çaylar fermentasyona, geri kalan kısmı ikinci kıvrırma için presli veya göbekli kıvrırma makinalarına gönderilir.¹²⁵

İkinci aşama, birinci kıvrırmada yeterince parçalanmamış kaba yaprakların göbekli veya presli kıvrırmalarda daha fazla parçalanmaları sağlanarak yaprağın içindeki hücre özsuyunun dışarı çıkartılmasıyla daha iyi fermentasyon koşullarının hazırlanması için yapılır. Presli makinada kıvrırma süresi 40 dakika, göbekli makinada ise 15 dakikadır. İkinci kıvrırmadan çıkartılan çaylar havalandırıldıktan sonra fermentasyona gönderilir.

3. Fermentasyon

Kıvrırma aşamasında oluşan oksidasyon yeterli olmamaktadır. Oksidasyonun devam edebilmesi için kıvrılmış yapraklara fermentasyon işlemi uygulanır. Fermentasyon, kıvrılan yaş çay yapraklarının kuru çayda istenilen renk, koku, parlaklık ve aromanın oluşması için nemi ve sıcaklığı ayarlanmış odalarda bekletilmesidir. Çay

¹²⁴ *Çayın 90 Yılı*, Çaykur, Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Kesişim Yayıncılık, 92 (2014)

¹²⁵ *Yaş Çay/Organik Çay Yaprağı Kıvrırma Talimatı*, Çaykur, Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Rize, 2003'a.

imalatında ilk kalite kontrol fermentasyon aşamasında yapılır. Fermentasyon süresi 40 dakika ile 3 saat arasında değişir. Soldurma ve kıvrırma aşamalarındaki hataları gidermek, renk ve koku durumunu istenilen aşamaya getirmek için gerektiğinde fermentasyon zamanı uzatılır veya kısaltılır. Fermentasyon sırasında rutubet oranı %90-95 civarında olur. Kararmalardan sakınabilmek için rutubet oranının yüksek tutulması gerekir. Fermentasyonda ideal sıcaklık 24-26°C arasındadır. Sıcaklığın yüksekliği oranında canlılık azalır, mat ve donuk bir renk oluşur. Fermentasyon sonucunda çay yaprağının rengi koyu yeşilden bakırmısi kırmızıya dönüşür ve çaya özgü hoş koku oluşur.¹²⁶

4. Kurutma

Kurutma, kıvrılmış ve ferment olmuş çay yaprağının siyah çaya dönüşerek paketlenabilir ve taşınabilir duruma gelmesidir. Kurutmanın amacı fermentasyon olayına son vermek, kazanılan özelliklerin ve oluşan maddelerin yitirilmesine engel olmaktır. Kurutma ile enzimlerin aktifliği ve biyokimyasal olaylar sona erer.

Kurutma, tabla üzerinde hareket eden çay yaprağına sıcak hava üflenerek gerçekleştirilir. Fırına verilen havanın sıcaklığı 87-99 °C arasında değişirken, fırından çıkan havanın sıcaklığı da 50-55 °C arasında olur. Fermentasyondan sonra çay yaprağında bulunan %45-50 arasındaki nem oranı, kurutma işlemi ile siyah çaya dönüştüğünde %3 civarlarına düşer. Kurutma işlemi 20-25 dakikada tamamlanır. Kurutma süresinin uzun olması, siyah çayın burukluğu ve kokusu üzerinde olumsuz etki yapar. Öte yandan kurutma süresinin kısa tutulması da çay deminin zayıf olmasına neden olur.

2.2.2 Çay Sunumu ve Kullanılan Araç Gereçleri

Her toplumunun kendine has yaşam ve yeme içme kültürü vardır. Aynı zamanda da yeme içme kültürünü oluşturan önemli bir parça da sofraya sunum ve lezzetleri ortaya çıkaran araç gereçlerdir. Türk çay kültüründe yoğun şekilde içselleştirilme sebebi ile varlıklarını ender olarak fark ettiğimiz bu tür ürünlerle sıklıkla karşılaşmaktayız. Bu ürünlerden ilki geleneksel çay bardağıdır.

1.Çay Bardağı

¹²⁶ Hilal Usta, *Çay Sektör Profil Araştırması*, İTO Yayınları, İstanbul, 5. (2004)

Türk çayının ayrılmaz bir parçası olan ince belli çay bardağının ilk kez kim tarafından tasarlandığı konusunda net bir bilgi yok. Yalnızca Hoca Ali Rıza'nın *Semaver* adlı tablosunda çay bardağı ögesine rastlıyoruz. Hoca Ali Rıza'nın vefat tarihinin 1930 yılını gösterdiği göz önüne alındığında, çay bardağının yaklaşık 80 küsur yıldır hayatımızda var olduğunu görebiliriz. Hoca Ali Rıza'nın *Semaver* adlı tablosunda ise ince belli formunda çay bardağı resmettiği görülmektedir. Cam bardak, 1850'li yıllarda Avrupa'da başlayan Sanayi Devrimi sonrasında gelişen cam sanayi ile ortaya çıktı. Sapı, ayağı ve kulpu olan Avrupa formundaki çay bardaklarının bu yüzden maliyeti de yüksek olurdu. 1900'lü yıllarda Beykoz'da kurulan cam fabrikasında ilk kez ayak, kulp ve sap ortadan kaldırıldı ve bugünküne yakın bir çay bardağı ortaya çıktı. "İnce belli" adı verilen bu sentez, bir tasarımdan çok, değişik işlevlerin kendine biçimlendirdiği bir tür istatistik sonuç gibiydi. Lale biçimini andıran bu yeni formdaki cam bardak aslında bir tasarımdan çok bilimsel bir arayışa yakındı. Çünkü Avrupa formundaki cam bardağı çok masraflıydı, ince belli formunda bir bardak çok daha ekonomik olurdu. Avrupa tipindeki cam bardaklardan çok uzak bir yapıda olan ince belli çay bardağı, yapı olarak hem eli hem de içi ısıtma görevine sahiptir. Bardağın soğuk havalarda direkt avuç içinde, sıcak havalarda ise iki parmakla tutulması, ince bellinin bir tür ihtiyaca yönelik çalışma olduğunu göstermektedir.¹²⁷ Tasarım değerleri açısından ele alındığında ince belli bardak, çay içme zevkini her duyu için üst düzeye taşıyacak niteliklere sahiptir. Bardağın şeffaf ve ince camdan mamul olması, çayın rengini görmeye izin verirken aynı zamanda dem ve su oranını ayarlamaya izin verir. Bununla beraber çay kaşığı ile şeker karıştırıldığında kaşığın ince bardağa çarpması ile çıkan ses çay sohbetlerinin değişmez bir parçasıdır. Çay bardağının ortasına doğru incelenmesi alt kısmının avuca oturmasını sağlarken, çayın sıcaklığını avuç içinde hissetmeyi kolaylaştırmaktadır. Bardağın ağzının genişleyerek sonlanması hem çayın kokusunu duyulmasını sağlarken aynı zamanda içim için soğumasını da sağlar. Son zamanlarda popüler olan Ajda modeli bardak geleneksel ince belli ince camlı bardaktan farklı olarak daha hacimli ve daha kalın bir tabana sahiptir. Bu tasarımın temel nedeni çay miktarını arttırmak gözükmeğedir.¹²⁸

2. Semaver

¹²⁷ <https://medium.com/@caycekcom/> Erişim Tarihi: 25.03.2020

¹²⁸ Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınevi, İstanbul, 63. (2005)

Semaver kelimesinin kökeni Rusçada “kendi kendine kaynayan” anlamına gelen Samovar kelimesinden gelmektedir. Rusya başta olmak üzere, Orta Asya Türkî Cumhuriyetleri, İran ve Azerbaycan’da yoğun bir şekilde kullanılan bu araç, Türkiye’de de çay demlemek için kullanılmaktadır. Günümüzde çaydanlığın pratikliği nedeni ile daha sık kullanılmasına karşın semaver özellikle Erzurum, Van, Amasya ve Samsun Vezirköprü’de hâlâ üretimi yapılan bir üründür. Temel olarak bir yanma odası ve onu çerçeveleyen ve dibinde bir adet musluk bulunan su haznesinden oluşan semaverin tepesinde demliğin konulduğu dem taş bulunur. Semaverde bulunan yanma odası en yüksek enerji verimliliği için tasarlanmıştır. Zeminden dem taşa kadar uzanan boru ile en geniş ısı yüzeyine ulaşmak amaçlanmıştır. Suyun kaynaması ile bir miktarı demlikteki çayın üzerine alınarak dem hazırlanır. Çay servisinde demlikten dem bardaklara aktarılır, bardaktaki demli çayın açılması için gereken kaynar su haznesindeki musluktan sağlanır.¹²⁹

3.Çaydanlık

Türk çay kültürünün ayrılmaz bir parçası olan çaydanlık ise çay hazırlamada, pişirmede kullanılan genelde iki parçalı ve metalden yapılmış, bazen demliği porselen olan pişirme gerecidir. Geleneksel Türk çaydanlığı alt kısmı daha büyük olacak şekilde iki parçalıdır. Her iki parçanın üzerinde geniş bir ağız ve bu ağız örtmeye yarayan bir kapak bulunur. Suyun çay servisi yapılırken bardaklara doldurulması için gövdede el ve bardak arasında en uygun açı ile dökülmesini sağlayacak şekilde dar ağızlı ibrik kısmı vardır. Çaydanlığın bir özelliği, demlikte çay demlenirken çaydanlıkta kaynayan suyun demliği sıcak tutmasıdır. Bununla beraber yoğun dem, çaydanlığın içindeki kaynar su eklenerek açılmaktadır. Çaydanlık Türk mutfağının demirbaşısıdır. Günlük kullanım kadar sayıca misafirler için fazladan hacimce büyük çaydanlıklar bulunmaktadır. Günümüzde evde kullanılan çaydanlıkların büyük bir bölümü açık alev üzerinde (ocak) kullanılmakla beraber birçok üretici Türk çaydanlığından esinlenerek elektrikli çaydanlıklar üretmektedir.¹³⁰

¹²⁹ Saif Faik Abasıyanık, *Semaver*, İstanbul, İş Bankası Kültür Yayınları, 19. (2017)

¹³⁰ Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Millî Folklor, 241. (2012)

4.Çay kaşığı

Çay kaşığı, çayın içerine şeker konulduğunda, şekerin erimesini kolaylaştırmak amacıyla çayı karıştırmak için kullanılır. Diğer ülkelerde ise normalde tatlı kaşığı büyüklüğünde çay kaşığı kullanılmaktadır. Türkiye’de ise ince belli çay bardaklarına göre özellikle küçük üretilmektedir.

5.Çay tabağı

Çay tabağı ise Türk çay bardaklarının ayrılmaz bir parçasıdır. Farklı malzeme ve formlarda üretilse de kültleşmiş, çay tabağı tasarımı kırmızı ve beyaz renkli olan porselen ve kırılmasını engellemek için Melami’nden¹³¹ üretilir. Geleneksellikten süzölmüş ve üzerinde uzlaşmış, bu anonim tasarım, taşıma sırasında elin yanmasını engellerken kolay bir taşıma sağlar. Bununla beraber kırmızı şeritler çayı daha “tavşankanı” gösterirken beyaz yüzeyler çayın çok demli gözükmesini engeller. Çay tabağının diğeri bir işlevi çay servisi sırasında şeker konulması için alan yaratmasıdır. Bununla beraber çay içimi sırasında çay kaşığı için destek sağlar. Çay bardağı ve tabağı arasındaki ilişki güncel tasarım projelerinin yaratılmasını tetiklemekte, farklı çözümler, şekerin ıslanmaması ve bardağın tabağa yapışmasına önlemeye çalışmaktadır.

132

6.Çay Süzgeci

Çay süzgeci demlikteki toz çayın süzölmesini sağlamak için kullanılır. Süzgeç kullanmanın temel sebebi, görüntüsünün kötü durması ya da ağza çay yapraklarının gelme olasılığıyla beraber, bardakta kalan çay yapraklarının demlenmeye devam etmesidir. Genelde üretilen demliklerin emzik kısmında bir süzgeç bulunsun da delikler büyüklükleri itibari ile çay tanelerinin geçmesine izin verir. Geleneksel süzgeç, çay bardağının üzerine oturacak şekilde tasarlanmıştır.

7.Çay Askısı

Çay askısı, özellikle çay ocaklarında çok miktarda çayı taşımaya yarayan tepsidir. “Askıcı” ise çay dağıtan personele denilmektedir. Çay askısı tasarım prensibi olarak merkezci kuvvete dayanır. Çayı taşıma sırasında oluşan salınım etkisi, yukarıdan

¹³¹ Yapısı itibariyle zor kırılan ve yıllarca kullanılabilen, Uzun ömürlü bir malzeme olan kimyasal ve sadece su içinde çözülebilen organik kökenli bir maddedir.

¹³² Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Milli Folklor,241. (2012)

tek noktalı tutuş, nedeni ile emilir böylelikle çay bardakları oluşan merkezci kuvvet sayesinde tepsinin tabanına tutunma eğilimi gösterir. Esnafın ikram simgesi olan askının sapının yukarıda olması, genelde oturan misafire ayakta servis yapma kolaylığı sağlamaktadır. Askıcının çay dağıtmadaki mahareti askıyı tutacak ekseninde tam tur çevirip çayları dökmemesi ile ölçülür.¹³³

2.3. Türk Çaycılığının Gelişme Dönemi ve Çay Üretimi

Çayın Türk halkı arasında ne zaman kullanılmaya başladığı konusunda kesin bir tarihten söz edilemediği gibi, ekimi ve üretimiyle ilgili bilgilerinde yanlış veya eksik olduğu anlaşılmaktadır. Birçok kaynakta yer alan Osmanlı döneminde Anadolu’da çay yetişmediği, bu yönde bir faaliyette bulunulmadığı, çay üretiminin ancak Cumhuriyet döneminde başladığı yolundaki görüşlerin bilimsel bir değeri bulunmamaktadır. Bazı araştırmacılar, söz konusu bitkiyi üretmek için 19.yüzyılda iki deneme yapıldığını ileri sürmüşlerdir. Prof. Dr. Besim Darkol’un “Coğrafyayı Sınai ve Ticari” adlı eserinde ifade ettiğine göre, Osmanlı döneminde Çin’den çay fidanları getirtilmiştir. 1891 yılında İstanbul’da basılan eserde, zamanın Ticaret Bakanı Esbaki İsmail Paşa aracılığıyla bu fidanlar Bursa’da dikilerek denenmiş, ama olumlu sonuç alınamamıştır. Bu denemenin hangi tarihte yapıldığına dair bir bilgide verilmemiştir. Bir başka denemenin Japonya’dan getirilen çay tohumları ile yapıldığı Prof. Sait Tahsin Tekeli’nin makalesinde yer almıştır. Prof. Tekeli burada bir vesikadan şu ifadeleri nakletmiştir. “Hilafet makamı hazretlerinden, gerek görülen isabetli ferman emir bulunduğundan, Japonya’dan numune çay tohumları getirilerek numune çiftlik ve tarlara gönderilmiştir. Bu denemenin 1888 de gerçekleştiği ve 1892 de yeniden denendiği ifade edilmekle birlikte, nerede denendiğine dair bir bilgi verilmemektedir.¹³⁴ Bu deneme tarihleri, 1876-1909 yılları arasında tahtta kalan II. Abdülhamit’in padişahlık ve halifelik dönemine denk gelmektedir. Demek ki, Japonya’dan çay tohumu getirtip deneme yaptıran, son dönemin büyük Osmanlı Padişahi II. Abdülhamit’tir. Nitekim aşağıda yer verilecek belgeler, bu duruma açıklık kazandırmaktadır. Osmanlı Arşivinde son dönemde bulunan bazı belgeler, II. Abdülhamit döneminde yapılan araştırmaları ortaya koymaktadır.¹³⁵ Osmanlı Arşivi’nde temin edilen belgelerden anlaşıldığına göre, II.

¹³³ Serkan Güneş, *Türk Çay kültürü ve Ürünleri*, Milli Folklor,243. (2012)

¹³⁴ Ali Rıza Saklı, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları,42. (2008)

¹³⁵ Muhammet Safi, *Osmanlıda Çay Tarımı*, Tarih ve Düşünce Dergisi,40-42. (2006)

Abdülhamit, ülkemizde çay yetiştirilmesi için çaba göstermiş, emri altındaki başkan ve bakanlara çalışmalar yaptırmıştır. Ama o dönemde yapılan çalışmalar başarılı olamamıştır. Çay üretiminde o dönemde başarılı olunamamasını nasıl izah edebiliriz? Bu sorunun cevabı, padişaha sunulan “Çay Fidanları Yetiştirilmesi Hakkında Tarifname” başlıklı raporun, ikinci ve dokuzuncu paragrafından anlaşılabilmektedir. İkinci paragrafta: “Çay için hafif ve orta derecede killi, verimli ve serin arazi tercih olunur, fazlasıyla rutubetli ve serin topraklar asla yaramaz” denilmektedir. Hâlbuki çay için bol yağışlı ve rutubetli bir iklim gereklidir. Bu bilgi doğrultusunda, dokuzuncu paragrafta şunlar söylenmektedir: “Çay ağacı Osmanlı topraklarının pek çok yerinde yetiştirilebilir. Çayın tabiatına uygun vilayetlerimiz ise Erzurum, Sivas, Ankara, Bursa, Adana, Aydın, Halep vilayetleriyle İstanbul civarlarıdır. Bu bitkinin buralarda yetiştirilmesi için çalışmalar yapılacaktır.” Ne yazık ki, çay yetiştirebilecek yerler arasında Rize sayılmamıştır ve sayılan yerlerin hiçbiri çay yetiştirmeye müsait bir iklime sahip değildir.¹³⁶ 1879 tarihli ait bölgelere göre, bugün Doğu Karadeniz olarak adlandırılan bölgede çay üreticiliğine giden süreç şu şekilde gelişmiştir. İlk etapta evlerin bahçesine ekilen fidanlar, bir süre sonra ormanlarda ve kırlarda da boy göstermeye başlamıştı. Lazistan sancağının Hopa kazasıyla Rus sınırına yakın bölgelerde ve Trabzon taşrasında yetiştigi görülen yarım metre boyundaki ağaçlar, bilmeyenler tarafında başlangıçta sıradan bir ot olarak nitelendirilmişti, kendiliğinden yetişen bu yabancı nebatı keşfeden bazı dar gelirli köylüler bunları ilkel metotlarla işledikten sonra kaynatıp içmeye başlamış. Zamanla bazı çiftçiler de yaprakları satarak kendilerine kazanç kapısı açmışlardı.¹³⁷

Türkiye’de çay tarımının başlangıcı 1917 yılına kadar uzanmaktadır. Batum ve çevresinde incelemeler yapmak üzere, bölgeye aralarında Halkalı Ziraat Mektebi Ali’si Müdür Vekili Ali Rıza Erten’in de yer aldığı bir heyet gönderilmiştir. Yapılan inceleme sonucu hazırlanan raporda, Batum ile benzer ekolojiye sahip Doğu Karadeniz Bölgesi ve Rize ilinde de çay ve narenciye bitkilerinin yetiştirilebileceği belirtilmiştir.¹³⁸ Türk çaycılığında ikinci dönem, Rıza ilinde çay tarımının yapılması için faaliyete geçilmesidir. Çay fidanlığı kurularak bizzat çay yetiştirilmesi ve bu suretle Prof. Ali

¹³⁶ Muhammet Safi, *Osmanlıda Çay Tarımı*, Tarih ve Düşünce Dergisi,40-46. (2006)

¹³⁷ Kemalettin Kuzucu, *Osmanlı Döneminde Çay Tarımı Faaliyetleri*, 1.Rize Sempozyumu, 111-116. (2006)

¹³⁸ <http://www.caykur.gov.tr/Pages/Kurumsal/KurumHakkinda.aspx?ItemId=6>
Tarihi:15.09.2020

Erişim

Rıza Erten'in kuramsal düzeydeki düşüncesinin uygulamaya konularak hayata geçirilmesinin sağladığı aşamadır. Ziraat Genel Müdürü Zihni Derin 1924 yılı başında, Rize'de ziraat memuru olan İbrahim'i Batum'a göndererek, çay hakkında gerekli incelemeleri yapması ve fidanlık için gerekli tohum ve fidanları satın alarak Rize'ye getirmesi talimatını vermiştir. Bir taraftan Rize'de fidanlık kurulması için çaba gösteren Zihni Derin, diğer taraftan çalışmaların yasal çerçevede yürütülebilmesi için bir kanun hazırlamaya girişmiştir. Çay yetiştirilmesine dair kanun ile çaylık tesisi için uzman yardımı, ucuz fidan temini ve tarıma açılan araziden 10 yıl süreyle vergi alınmaması gibi teşvikler getirilmiştir.¹³⁹ Ziraat Genel Müdürü Zihni Derin Rize fidanlığına büyük emek vermiş ve çaba göstermiştir. Batum'dan getirdiği fidan ve tohumlardan başka, sonradan gönderilmek üzere tohum siparişi de vermiştir. Bu tohumların Rize fidanlığına ekilmesi ile 500.000çay fidanı yetiştirilmiş ve bu fidanların büyük kısmı halka dağıtılmıştır.¹⁴⁰ Zihni Derinin bu çabaları Rize'de çay yetiştirmenin fiilen mümkün olduğunu göstermiş ve Prof. Ali Rıza Erten'in kurumsal çalışmasından sonra, çay yetiştirme işini uygulamada ispat ederek ikinci adımı atmıştır.

Türkiye'de çaycılığın yerleştirilmesi çabaları, zamanın Tarım Bakanı Muhlis Erkemen'in Doğu Karadeniz gezisi sayesinde yeniden etkili gündeme alınmıştır. Gezi sonucunda ilmi bir araştırma için en önemli konu olarak çay seçilmiş ve gerçekten de detaylı bir araştırmaya konu edilerek ele alınmıştır. Araştırmalar sonucunda, "Türkiye'de İktisadiyatı" adlı eser meydana getiren Prof. Hatipoğlu, çay konusunu salt zirai bir sorun olarak değil, çay işleme, tüketim ve ticaretini de kapsayan ekonomik bir konu olarak ele almıştır. Bu çalışmanın önemi, Türkiye'de çay üretimi konusunda tek boyutuyla ele almakla yetinmeyip her yönünü kapsayan ilk çalışma olmasından kaynaklanmaktadır.¹⁴¹ Çayın Türkiye'de yerleşmesinin neden sürekli olumsuz sonuçlandığı üzerinde ısrarla duran ve geçmişten ders alarak sorunun çözülmesini savunan Prof. Hatipoğlu, geçmişteki başarısızlığın iki temel nedenini şu şekilde ifade etmektedir.

Çay konusu bütünüyle ele alınmamış, gerçekten de çay konusunun tarihi seyrinden de anlaşıldığı üzere, bu konuda daha çok tohum temin etmek, fidan yetiştirip

¹³⁹ Hasan Özyurt, Çay Ekonomisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörlüğü Yayını, Trabzon, 11. (1987)

¹⁴⁰ Şevket Raşit Hatipoğlu, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T.C Ziraat Vekâleti Yayını, Ankara, 16. (1975)

¹⁴¹ Ali Rıza Saklı, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, 71. (2008)

halka dağıtmak işleriyle uğraşılmıştır. Başlangıçta bir plâna alınmadığı ve çay işinde kapsamlı bir plân uygulamaya konulmadığı için fidan dağıtma gibi münferit girişimlerde sonuçsuz kalmıştır.

Çay işinin yürütülemeyişinin ikinci nedeni, başlatılan işin devamının getirilememesidir. Büyük şevkle başlayan koyu bir enerjiyle yürütülen çay işi bir müddet sonra ihmale uğramış hatta unutulacak hale gelmiştir. Sonradan bu sorunların farkına vararak artan bir hızla çay işleri yürütülmüş ve zaman içinde eksikleri tamamlamak için büyük çabalar göstermiştir.¹⁴²

İlk üretimin gerçekleşmesinden sonra Rize'deki çay ocaklarına ücretsiz dağıtılarak halka tanıtılmıştır. Tanıtım çalışmalarının da olumlu sonuçlar vermesi ile Türk halkı yerli malı çay. Üretmeye ve tüketmeye başlamıştır. 1940 yılında İngiltere'den sipariş edilen çay makinelerinin Türkiye'ye gelmesi II. Dünya savaşının sonuna doğru olmuştur. 1946 yılında Türkiye'ye ulaşan makinelerle 1947 yılında Rize'de ilk çay fabrikası açılmıştır. Sonraki yıllarda çay bahçelerinden alınan ürün kalitesinin artması ile birlikte Doğu Karadeniz'deki ekonomik canlılık artmıştır. 1965 yılına gelindiğinde ise kuru çay üretimi iç tüketimi karşılar hale gelmiştir. Bugün ise Türkiye, yaklaşık 25 ülkeye kuru çay ithal eden bir ülke konumundadır.

Türkiye'de çay işinin gelişim ve üretim aşaması biraz meşakkatli geçmiş olsa da sonuçta Türk çaycılığı ülkede yerleştirilirmiş ve Türk çay kültürünü oluşturarak dünyada ilk sıralarda yer almayı başarmıştır.

Ülkemizde üretilen çay çeşitleri genel olarak Kuru çay, yeşil çay ve organik çaydır. Üretilen kuru çay miktarı yaş çay yaprağının kalitesine bağlı olarak değişmektedir. Taze çay yapraklarından elde edilen kuru çay miktarı üretim randımanının yüksek olması sebebiyle daha fazladır. Ülkemizde kuru çay randımanı %18-23 arasında değişmektedir. Yani 100 kg yaş çaydan 18-23 kg kuru çay elde edilmektedir. Yeşil çayda randıman oranı siyah çaya göre daha yüksektir. Yeşil çay üretimi 1989 yılında başlatılmıştır. 1989 yılında 117 ton, 1990 yılında 466 ton Çin tipi yeşil çay üretilmiştir. Fakat yeşil çaya olan talebin düşük olması ve üretimde istenilen sonucun alınamamasından dolayı üretime ara verilmiştir.¹⁴³

¹⁴² Şevket Raşit Hatipoğlu, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T.C Ziraat Vekâleti Yayını, Ankara, 19. (1975)

¹⁴³ Çaykur, *Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü*, 2002 Yılı İstatistik Bülteni, 2003.

Çaykur'un kapasite yetersizliği ve çay sektörünü rekabete açma gibi nedenlerin sonucunda özel sektör çay piyasasına girmiş ve oluşturduğu ilave kapasite sayesinde zamanında işlenemeyip imha edilen yaş çaylar işlenebilmiştir. Özel sektör, kayıtların tutulduğu 1996 yılında 36.365 ton kuru çay üretirken 8 yıl gibi kısa bir zaman sonra üretimini % 91 oranında arttırarak 69.617 tona çıkarmıştır. Aynı dönemde Çaykur'un kuru çay üretimi % 8 oranında azalarak 91.373 ton, toplam kuru çay üretimi ise % 18 oranında artarak 161.083 ton olmuştur.¹⁴⁴

Organik çay tarımı ilk olarak 1983 yılında Sri Lanka'da başlamış ve ilk organik çay üretilmiştir. Japonya, Tanzanya, Çin ve Kenya'da yine aynı dönemde organik çay tarımına başlamıştır. Ülkemizde ilk organik çay üretimi 2002 yılında Özçay Kooperatifi tarafından gerçekleştirilmiştir. Özçay ürettiği 12 tonluk kuru çay ile Türkiye'de organik çay sektörüne giren ilk firma olmuştur.¹⁴⁵ Organik çayın faydaları saymakla bitmez. Taze demlenmiş çay protein, şeker ve yağ içermemesi sayesinde kalorisi sıfırdır. İçerisinde sadece manganez ve florür mineralleri vardır. İçerisindeki kafein sayesinde sizi dinç tutar. İçerisindeki lezzetli aroması sayesinde ağzınızı tatlandırır, yıllar boyunca çok tüketilen bir üründür. Çeşitli çaylar Türk halkının yaşamında ve sofrasında yıllardır sevilen bir içecek olmakla birlikte, Türk medeniyetini etkileyen ve yeme içme kültürünü şekillendiren bir özelliğe sahiptir ve bu gelenek yıllardır devam etmektedir.

¹⁴⁴ Çaykur, *Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü*, 2002 Yılı İstatistik Bülteni, Rize, 2003.

¹⁴⁵ Erdal Özbey, Hedef Marka Seçimi ve Marka Konumlandırma: Organik Çay Pazarında Marka Konumlandırma Üzerine Bir Uygulama, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon, 2012.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

TÜRKİYE VE ÇİN'DE ÇAY KÜLTÜRÜ VE ÜRETİMİ

KARŞILAŞTIRMA

3.1. Kültürel Açıdan

Çin dünyada çay bitkisini ilk olarak keşfeden ülke olarak bilinmektedir. Başta medikal sebepler ile kullanılmaya başlanan çayın kökeni M.Ö.3000 yıllarına, bundan 5000 yıl öncesine kadar dayanmaktadır.¹⁴⁶ Çayın Çin'de gerçek anlamda yaygınlaşması ve yeme içme kültürünü etkilemeye başladığı dönem ise Güney-Kuzey Hanedanlığı zamanında insanlar çay ile daha yakından tanışmaya başladığı dönem olarak belirtilebilir. Tang hanedanlığı döneminde ise çay insanların günlük yaşamında önemli yer almıştır. Çay tarım alanlarını büyütürken, farklı çay çeşitleri üretilmeye ve çayın tat özelliklerine göre sınıflandırılmaya başlamıştır.

'Tea' yani çay dünya çapında bütün yazım ve telaffuzları tek bir kaynaktan gelmektedir. 'Tea' Çin'in Amoy (Xiamen) lehçesine göre çay anlamındadır. Mandarin kelimesi olan çay anlamındaki 'cha' birkaç türetmeyle dünya çapında kullanılmaktadır. Dünyada sudan sonra en fazla ikinci içecek olan çay (*Camellia inensis*), çaygiller (*Theaceae*) familyasından nemli iklimlerde yetişen, yaprak ve tomurcukları içecek maddesi üretmekte kullanılan bir tarım bitkisidir.¹⁴⁷

Çay, işlenmiş bitki yapraklarının kaynatılmasıyla veya haşlanmasıyla elde edilen bir içecek türüdür. Çin dünyada çay bitkisini ilk olarak keşif eden ülke olarak bilinmektedir, Başta medikal sebepler ile kullanılmaya başlanan çayın kökeni M.Ö.3000 yıllarına, bundan 5000 yıl öncesine kadar dayanmaktadır. Çayın Çin'de gerçek anlamda

¹⁴⁶ Zōngmào Chén (宗懔陈), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbánshe (上海文化出版社), 12. (2016)

¹⁴⁷ <https://www.bilgiustam.com/cayin-tarihcesi-turkiyede-cay-uretimi/> Erişim Tarihi: 15.12.2022

yaygınlaşması ve yeme içme kültürünü etkilemeye başladığı dönem ise Güney-Kuzey Hanedanlığı zamanında insanlar çay ile daha yakından tanışmaya başlamıştır. Tang Hanedanlığı döneminde ise çay insanların günlük yaşamında önemli yer almıştır. Çay tarım alanlarını büyüterek farklı çay çeşitleri üretilmeye ve çayın tadı özelliklerine göre sınıflandırılmaya başlamıştır.

Çin geleneksel kültürünü yansıtan bir içecek olan çay Çin'in yeşil mirasıdır. Çin çayı dünyaca ünlüdür. Çin'in tarihinde çayla ilgili çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Çay medeniyeti Çin kültürünün temelidir. Mükemmel çay kültüründe birçok çay çeşidi bulunmaktadır.

"Çin Çay Kültürü", çay içeceği ile Çin'in manevi dünyası arasındaki bağlantının oluşturduğu bir kültürdür. Çay medeniyeti Çin'in başka çeşitli kültürleriyle bağlantı halinde olduğundan son zamanlarda Çin çayı Çin devletinin gelenek kültürünün sembolü olarak gelişmiş ve dünyanın birçok yerinde tanıtılmaya başlamıştır. Türkiye'de ise çay kültürü, kahve içimi gibi köklü bir geçmişe sahip olmamasına karşın, kısa sürede oluşturduğu kültürü ile birlikte Türk sosyal yaşamında misafirperverliğin sembolik bir uzantısı olarak yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Bu içecek, müşterek yaşam anlayışını benimsemiş, Türk kültürüne hızla uyum sağlamış, bu kaynaşma sonucunda üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok etnografik ve düşünsel zenginlik yaratmıştır.

Çayın keşfedildiği dönemde yalnızca Çin ülkesinde biliniyor ve tüketiliyordu, bu nedenle Çinliler, bu konuda başka topluluklara karşı tartışılmaz bir üstünlüğe sahip idiler. Bu durum, çayın sömürge ürünleri arasına katıldığı 17. Yüzyıla kadar devam etti. Sömürge çağında Osmanlıların en fazla tükettikleri kahve ise, Osmanlı İmparatorluğunun yıkılışına kadar bu özelliğini sürdürecekti ne çay ne de başka maddeler kahveyi tahtından indirebilecekti, ancak bugünün verileri, çay üretiminde Türkiye'yi dünyada beşinci, tüketiminde ise birinci sırada gösteriyor.

Osmanlı döneminde kahve tüketiminde ise birinci sırayı elinde tutan toplumun, bir asırdan daha kısa süre içerisinde böylesine büyük bir dönüşüm geçirmesi Türk toplumunda çayın kazandığı önemin bir göstergesidir.

3.2. Türk Çayı ve Çin Çayının Genel Karşılaştırılması

Türk ve çay sözcüklerinin birlikte anıldığı bilinen en eski metin 8.yüzyıla aittir. Çin çay kültürünün anlatıldığı bu kaynakta şair Lu Yu, en ideal çayın, Türk süvarisinin deri çizmeleri gibi boğumlu yapraklardan elde edilen çay olduğunu belirtmekteydi.

Türklerin çay ile tanışması gerçek anlamda 19. yüzyılda olmuştur. 19. yüzyılın sonlarına doğru Doğu Karadeniz halkının çay yetiştirdiği ve ilkel metotlarla işleyip elde ettikleri ürünü kullandıkları ve sattıkları bilinmektedir. Çay kullanımı ve kültürü Türkiye’de uzun bir geçmişe sahip değildir. Türklerin yaşamına geç girmesine karşın, bugün oluşturduğu kültürü ile birlikte sosyal yaşamda yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir.

Çinli şairin Türklerle çay arasında kurduğu bu ilgi, elbette kültürel bir nitelik taşımıyordu ve sadece Çinlilerin zihnindeki Türk imajının teşbih sanatının kullanılmasıyla edebi bir üründe dışavurumundan ibaretti. Dünyanın birçok yerinde olduğu gibi, Türk beslenme kültüründe de sudan sonra en fazla tüketilen sıvı olan çayın bugünkü anlamda kullanılmaya başlaması, Tanzimat’tan sonradır. Bundan önceki asırlarda, çeşitli hastalıkları sağıltmak ya da bünyeleri mikroplardan korumak düşüncesiyle çok az bir kesim tarafından şifalı bitki olarak tüketilmiştir.

Her ne kadar çay tüketimi dünyaya Çin’den yayılmış olsa da, kültürel anlamda Türkiye ile birçok benzerlikleri bulunmaktadır. Her iki ülkenin de çay tüketiminde dünyada ilk sıralarda yer aldığı bilinmektedir.

Çay konusunda ilk geniş çaplı araştırma M.S. 733-804 yılları arasında yaşayan Lu Yu’ya aittir. “Çay Kitabı” adlı eserinde, çay hakkında; üretiminden tüketimine, sistemli ve kapsamlı bilgi vermektedir. Böylece çay üretimi ve tüketimi daha da yaygınlaşma imkânı 2019 Dünya Çay Komitesi’nin verilerine göre Çin, çay tüketiminde dünyada Birinci sırada, Türkiye ise beşinci Sıradadır. Her iki ülkede de çay tüketiminin bu denli fazla olması akabinde birçok kültürel benzerliği de beraberinde getirmiştir ancak benzerlikler kadar farklılıklar da mevcuttur. Bu bölümde Çin ve Türkiye’nin çay kültürü hakkında karşılaştırma yapılmıştır.

Türkiye, dünyadaki en büyük çay pazarlarından birine sahiptir. Çay; Türk yaşamının ve kültürünün ayrılmaz bir elemanıdır. Türkler çay ile 19. Yüzyılda tanışmıştır. Bu sebeple Türkiye’deki çay kültürü çok eski değildir. Çayın Türklerin

hayatına bu denli geç girmesine karşın hayatlarında edindiği önem çok büyüktür. Türkiye’de çay kültürü hem manevi hem de sosyal olarak yeri doldurulamaz seviyededir.

Türklerin çayla tanışması ise Kazan Tatar Türklerinden Abdül Kayyum Nâsiri’nin “Favakihü’l-Cülesâ” adlı eserinde anlatılmaktadır. Nâsiri’ye göre çayı ilk içen Türk 12.y.y’da Kazakistan’da yaşayan Hoca Ahmed Yesevî’dir. Çayı ilk içen Türk’ün Hoca Ahmet Yesevi’nin olduğu birçok kaynakta bildirilmekle beraber, Türklerin çay ile tanışması ise XIX. Yüzyılda mümkün olur. 1879 yılında, Basra Valiliği’nde bulunmuş Hacı Mehmet İzzet Efendi yayımladığı “Çay Risalesi” adlı eserde, çayın faydalarından bahseder ve sıklıkla tüketilmesini tavsiye eder. Çin, çayın ana vatanıdır. Çay tarımının Çin’de kesin olarak ne zaman başladığı bilinmemektedir.

Çay, Tang Hanedanı (618-907) döneminde sarayda keyif verici tesiri için içilmekteydi ve asiller tarafından da tüketilmekteydi. Yine bu yıllarda Budist tapınaklarındaki keşişler saatlerce süren meditasyonları sırasında uyanık kalabilmek için çay içiyorlardı. Tapınaklarda çay içme âdeti Tai Dağı’ndaki Lingyang Tapınağı’nda ortaya çıkmış ve buradan diğer tapınaklara yayılmıştı. Bir müddet sonra Budist keşişler çay ekmeye başladılar. Tang Hanedanı zamanında dünyaca tanınan “Cha Jing” adlı kitabın müellifi Lu Yu dünyaya gözlerini açtı. Lu Yu, akıp giden zaman içerisinde "Çayın Tanrısı" lakabını aldı. Yine bu devirde Kore’ye ve Japonya’ya çay ihracatı başladı.

II. Abdülhamit döneminde ilk kez çay zirai bir ürün olarak düşünülür. 1894 yılında, Orman, Madenler ve Tarım Bakanlığı’ndan dönemin sadrazamına bir belge yazılır. Belgede çayın ticari değerinin yanı sıra şifa kaynağı olduğu belirtilerek, tarımının yapılması amacıyla ‘uygundur’ onayı istenir. Konuyla ilgili onayın kısa süre içinde çıkmasıyla beraber Japonya’dan tohum tedarik edilir. Çayın ekimi ile ilgili ilk girişimler Bursa’da gerçekleşir, ancak ekolojik koşulların elverişsizliği sebebiyle bu girişimler başarısızlıkla sonuçlanır.

Türkiye’de Bakanlar Kurulu tarafından belirlenmiş alanların dışında çay üretimi yapılmasına izin verilmemektedir ve çay üretimi yapacak kişilerin bu üretim için birçok şartı sağlaması ve çay üretim ruhsatı almaları gerekmektedir. Çin’de de benzer şekilde

ay için ayrılan tarım alanları vardır. Her iki ülkede de çay üretimi yaparak geçinen milyonlarca aile vardır.

Dünyanın en büyük çay pazarlarından olan Türkiye’de siyah çay içimi Türk yaşam tarzı ve kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Çin’deki çay kültürü ile Türkiye’deki çay kültürünün birçok benzer noktası bulunmaktadır. Bu benzerliklerden en çok göze çarpanı ise iki milletin de çay ile manevi bağ kurmasıdır.

Çin’de çayın manevi önemi, hem ayı dünyaya kendilerinin yaymış olması hem de çayın birçok önemli olaya eşlik etmesinden kaynaklanmaktadır. Çin tarihine bakıldığında hanedan mensupları en değerli çay çeşitlerini siyasi ilişkilerde haraç olarak kullanmıştır. Türkiye’de ise çay misafirperverliğin bir parçasıdır. ay ikram etmek misafire verilen önemin göstergesi olarak kabul edilmektedir. Halk arasında da çayla ilgili birçok söylem mevcuttur. şiirlere bile konu olmuş olan ay, Türkiye’deki manevi değerini günden güne artırmaktadır. Bu nedenlerden dolayı çay hem etnografik hem de düşünsel bir değer haline gelmiştir.

Çin’de eskiden çay servisleri seremoni şeklinde yapılmaktaydı. Parti havasında sunulan çaylar, çok özel bir ikram olarak kabul edilirdi. Türkiye’de ise ay, Türk insanının sohbet etmeyi en çok sevdiği kahvehaneler ve kafelerde iicilerine eşlik etmektedir. Sohbetin yanında tercih edilmesinin yanı sıra Türk kültüründe çay bir kahvaltı içeceğidir. Kahvaltıların vazgeçilmez unsuru olan çay, beş ayı denilen, genellikle kadınların tercih ettiği bir uygulama ile de kendine yer bulmuştur. Türkler için çay içmek yemek yemek, su içmek kadar doğal bir eylemdir. Türkiye’deki çay servisinin yapılması her ne kadar basit ve pratikse Çin’de ise tam tersi bir şekilde bir o kadar detaylıdır. Çin’de çay servisi yapmak oldukça önem gerektiren ve değerli bir faaliyet olarak görülmektedir. ay seremonisi denen özenli bir sunumla çaylarını ikram eden Çinlilerin aksine, Türkler çoğunlukla normal bir şekilde servis yapar. Çin’de çay seremonisinden önce uzun bir hazırlık süreci mevcuttur. Türk ay kültüründe ise çay demlenir ve bardaklara konulup ikram edilir, çok kısa bir süreçtir.

Türk ay kültüründe normal bir şekilde bardağa doldurulup ikram edilirken, Çin kültüründe birçok aşama mevcuttur. Örneğin; Çin’de çay sofrası kurulur. Türkiye’de her an her koşulda içilebilen çay için Çin’de özel bir sofra hazırlanır. ay sofraları, sade, ferah ve temiz bir düzende kurulur. ay servisi ise Türkiye’de genelde tepsi ile yapılır.

Tepsiye konulan çay bardağı içecek kişiye uzatılır ve kişi kendisi alır. Çin’de ise bardağı çay doldurulur ve olabilecek en az şekilde bardağı dokunularak içecek kişiye verilir. Çin ay kültüründe çay bardağına ya da ksesine dokunmak özellikle de bardağın ağız ile temas edeceğı yerlere dokunmak hem ayıp hem de hijyensizlik olarak görülür.

Türkiye’de çay denince akla gelen ilk çay çeşidi siyah çaydır. Dolayısıyla çok büyük çoğunlukla siyah çay tkutilir ve siyah çay bulundurulur. Bu sebeple çay ikramı yapılacağı zaman başka bir seçenek sunulmaz, çünkü herkes siyah çay tüketimi konusunda ortak paydada buluşmuştur. Ancak Çin’de bu durum Türkiye’dekinden çok farklıdır. ay demlemeden önce ayı ikram edecek kişi, misafirlerin seçmesi için bir çay tepsisinde çeşitli çayları bulundurmalı ve çay yapraklarının şekli, rengi, kokusuna göre misafirlerin seçmesine müsaade ederek, onlara karşı saygısını ifade etmelidir.

Türkiye ve Çin ay kültürleri arasındaki bir diğerk fark da çayın bardağı konuluş şeklidir. Türkiye’de önce demlikten renkli kısım sonra da üstüne kaynar su eklenerek iime hazır hale getirilen çay, bu açıdan Çin’de çok farklı bir tarza sahiptir. ay sahipleri çaydanlığı sağ eliyle tutarak, saat yönünde suyu bardağın içinde gezdirerek dökmesi lazım, bu misafirlere hoş geldiniz anlamını ifade eder. Türkiye’de ayı içen kişi çay bardağının tabanında iki yudumluk kadar çay bırakır. Bu hem çayın içine kaçan tortuların içilmemesi içindir hem de göreceli bir görgü belirtisidir. Bardaktaki tüm çayın içilmesi göreceli bir şekilde hoş karşılanmamaktadır. Çin’de ise Misafir ayı bitirmek üzere bardağı çay yeniden doldurulmalıdır, fincanda çay kalıntısı olduğunda, bardağı yıkamak veya bardağı değiştirmek gerekir.

Her iki kültürde de çay doldurulurken bardağın kenarına ya da alttaki tabağı damlamamasına dikkat edilir. Hem içerken misafiri kirletmemesi hem de görüntü olarak kirlilik yaratmaması için bu detaya önem verilir.

Türk kültüründe eskide kalmış ancak Çin kültüründe hala etkisi sürdüren bir diğerk unsur ise çaydanlığın konumudur. aydanlığı yerleştirirken, çaydanlığın ağız kısmı misafirlere doğru koyulmamalıdır, aksi takdirde insanlara hızlı bir şekilde gitmesini istediğı anlamında algılanır.

Her iki kültürde de çayla ilgili edebi eserler bulunmaktadır. ayı insan yaşamıyla bağlantılı gören Çin, edebi eserlerin yanı sıra sağlık ile ilgili eserler de ortaya

koymuştur. Alternatif tıpla ilgili olan bir kitapta çayın panzehir etkisi gösterdiği anlatılmıştır. Türkiye’de ise çayın tansiyonu düzenlediği, harareti aldığı ve sindirimi düzenlediği gibi söylemler mevcuttur.

Her iki ülkede de benzer çay eşitleri tüketilmektedir. Örneğin; siyah çay, yeşil çay, beyaz çay bunlardan bazılarıdır. Her iki ülkede de en çok tüketilen çay siyah çaydır. Bazı ay eşitleri iki ülkede de tüketilse de üretim, içmeye hazır hale getirme, demlenme, sunum gibi aşamalarda farklılıklar görülebilmektedir.

Siyah ay hem Çin’de hem de Türkiye’de özel bölgelerde üretilmektedir. ay doğası itibariyle bol suya ihtiyaç duymaktadır ve her iki ülkede de çayın yetiştiği bölgeler bolca yağmur alan bölgelerdir. Çin’de Guangxi, Sichuan, Hunan, Shanxi gibi bol yağmur alan bölgelerde yetişen siyah ay Türkiye’de Karadeniz Bölgesi’nde, çoğunlukla da Rize şehrinde yetişmektedir. Çayın yapımı her iki ülkede de benzer şekilde başlamıştır. Çiğ yaprakların kurutulması ve kaynatılması ile başlayan bir süreçtir. Bu iki ülkeyi çay yapımı konusunda karşılaştıracak olursak; benzer olduklarını söyleyebiliriz. Her iki ülkedeki çay yapım aşamaları hemen hemen aynıdır. ay toplanır, bitki kokusunun giderilmesi için bazı aşamalardan geçirilir, kurutulur (genelde güneş altında), sonra kuruyan çay yuvarlanır ve küçük parçalar haline getirilerek demlenmeye hazır hale getirilir. En son aşama olarak sıcak suda demlenir ve iime hazır hale getirilir. Yetişen ayı toplamanın pek fazla farklı yöntemi yoktur. Her iki ülkede de çay toplama kültürü benzerdir ve yetişen çay saplarından ayrılarak toplanır ve kurutulmak üzere kenara ayrılır. Daha sonrasında güneş altına kurutma işlemine geçilir ve çaylar nemini tamamen yitirene kadar bu işlem devam eder. Her iki ülke de en uzun süren aşamalar toplama ve kurutma işlemleridir, çaydaki bitki kokusunu çıkartmak için kurutmadan faydalanılmaktadır.

Yeşil ay yaprakları belli bir seviyeye kadar sıcaklığa dayanır, yani yüksek sıcaklıkta kurumuş çay, fermentasyonun devam etmesini durdurmak için yapraklardaki enzim aktivitesini tahrip eder ve taze yapraklardaki kokmuş yeşil bitki tadını kaldırabilir. Bu aşamaları da yuvarlama veya yoğurma ve fermentasyon işlemleri takip eder.

Türkiye’de ve Çin’de çay yapımının en önemli aşamalarından bazıları da renk, koku ve tat üzerinedir. Bu aşamaları en verimli şekilde yapabilmek için her iki ülkede de kimyasal açıdan farklı çaylar bulunmaktadır. Fermente edilmiş, edilmemiş, tam

fermente edilmiş ya da yarı fermente edilmiş gibi çay çeşitleri kullanılacak istenilen çay içimine ulaşılmaya çalışılmaktadır. Farklı fermantasyon işlemleri farklı renkler, kokular ve tatlar ortaya çıkarmıştır ve her iki ülke de bu oluşan kombinasyonlardan en sevdiğini seçmiş ve onu alışkanlık haline getirmiştir.

Çayın demlenmesini iki ülke için inceleyecek olursak, Çin’de çayın demlenmesi kültürlerinin önemli bir parçasıdır ve birçok detaylı işlemde geçer. Çayın türü, elde edilmek istenen renk ve kullanılacak servis bardaklarının türü gibi birçok kısıta dikkat edilen Çin kültüründe, çay çoğunlukla gram hesabıyla demlenir. Çayın ve suyun kaç gram ve kaç litre olacağı çok önemlidir. Bu detaylar çayın türüne göre farklılık göstermektedir.

Türkiye’de çayın demlenmesi Çin’deki kadar detaylı değildir. Genellikle göz kararı bir miktar ve kaynar su ile demlenen Türk çayı, bitene kadar içilebilir. Türkiye’de çay genellikle misafirperverlik göstergesi olduğu için ikram edilecek misafirin çokluğuna göre demlenir. Çayı demli yani koyu renkli ve tadı yoğun bir şekilde içmeyi sevenler çok çay ile az su kullanır. Açık yani tadı hafif bir şekilde içmeyi sevenler de az çay ile çok su kullanır.

Her iki kültürde de çayı demlerken suyun belli bir sıcaklıkta olması tercih edilir. Aksi takdirde çayın içindeki lezzeti artıran bileşenlerin ortaya çıkamayacağı ve çaydaki arındırılmış bitki kokusunun yeniden ortaya çıkacağı düşünülmektedir. Yeterince sıcak olan su ile demlenmeyen çaylar pek lezzetli olmaz. Çin’de genelde çay demlemek için tercih edilen su sıcaklığı 85-95 derece arası iken Türkiye’de bu 100 derece civarındadır. Çay demleme süresi ise çayın çeşidine göre farklılık göstermektedir. Çin’de her farklı çay çeşidi için farklı demleme süreleri mevcuttur ancak Türkiye’de bu durum bu kadar detaylı değildir.

Çin’de kullanılan çay setleri, zaman içerisinde evrime uğramıştır. Gümüş, bakır, altın, ahşap, bambu gibi birçok farklı materyalden yapılmış olan çay setleri kullanmışlardır. Zamanla yetenekli zanaatkarların ortaya çıkmasıyla porselen çay setleri kullanılmaya başlanmıştır. Çay setleri, Çin’de çok önemli bir kültür olarak etkisini sürdürmektedir. İçilen çayın türüne, rengine ve kime ikram edileceğine kadar birçok kısıta göre farklı çay setleri kullanılmaktadır. Bu farklı çay setlerinin her biri ise özel yöntemlerle üretilmiştir.

Çin hanedanlarının her biri farklı şekillerde çay setleri kullanmış ve her bir hanedanlık çay seti kültürünü büyüterek sonraki nesle miras bırakmıştır. Türkiye kadar olmasa da Çin de çaydanlık kullanmış fakat kendi özel tasarımlarına bağlı kalmayı tercih etmişlerdir. Dolayısıyla Çin'deki çaydanlık kullanımı Türkiye'deki kadar uzun soluklu sürmemiştir.

Çin çay setleri sadece malzemeler açısından değil, görüntüleri, renkleri, desenleri, biçimleri gibi daha birçok açıdan daha nadide eserlerdir. Tüm dünyada Çin çay setlerinin şıklığı bilinmektedir. Her iki ülkede de çay, insan hayatıyla yakın ilişki içerisinde ancak Çin'deki çay kültürü artık bir miras haline gelmiştir. Bu sebepten Çin'deki çay seti kültürü de manevi bir değer taşımaktadır. Çay setleri Çin'in geçmişini, tarihini ve yaşamını simgelemektedir. Dünyadaki tüm milletlerin kendilerine ait bir tarihleri ve kültürleri vardır ancak Çin hem kendisinin hem de diğer ülkelerin çay kültürünü şekillendiren bir kültüre sahiptir.

Çin, seramiğin ana vatanı olarak anılmaktadır, dolayısıyla Çin çay setleri genellikle seramikten yapılmaktadır. Eski zamanlarda bakır, gümüş, altın gibi birçok farklı materyalden çay setleri yapılmış olsa da günümüzde Çin çay setleri çoğunlukla seramiktir. Seramik endüstrisi geliştikçe Çin çay setleri de değişmektedir. Zaman içerisinde seramik de değişime uğramıştır. Yüksek sıcaklıklarda işlenen seramik porselene dönüşmüştür. Bu keşifle beraber ayna kadar parlak ve eskiye göre daha renkli çay setleri yapılmaya başlanmıştır.

Porselenle yapılmaya başlanan bu setler; çayların rengini daha canlı göstermektedir ve bu görüntü insanlarda huzur hissi uyandırmaktadır. Çin çay setleri çocuk, yetişkin fark etmeksizin her yaştan çay severin ilgisini çekmektedir. Çin'de çay içmenin gelişim tarihi boyunca hem çay içme uygulamaları hem de çay işleme aşaması birçok değişiklik geçirmiştir ve geleneksel Çin kültürünün değerli bir parçası olmuştur.

Türkiye'de ise yukarıda da bahsedildiği gibi çoğunlukla çaydanlık kullanılır. Çaydanlığın bu denli tercih edilmesinin başlıca sebebi pratik olmasıdır. Çin'deki çok parçalı çay setlerinin aksine Türkiye'de iki parçalı çaydanlıklar kullanılmaktadır. Geleneksel Türk çaydanlığı, üst üste konulan, alttaki parça daha geniş olacak şekilde iki parçadan oluşur. Her iki parçada da dar bir ibrik kısmı vardır. Demliğin ibrik kısmına süzgeç takılır ve böylelikle çay taneleri bardağa dökülmez. İçinde süzgeci olmayan

çaydanlıklar kullanılırken çay süzgeci kullanılır. Bardağın üstüne konan ya da üstüne denk gelecek şekilde elde tutulan süzgeçler, çay bardağa konulurken çay tanelerini yakalar.

Türk çaydanlığından örnek alınarak elektrikli çaydanlıklar da üretilmiştir. Üst üste konan bu parçalardan üsttekine demlik denir. Çay demlenirken çaydanlıkta kaynayan su, demliği sıcak tutar. Bazen sadece demlik olarak da tercih edilebilmektedir. Bu çaydanlıklar metalden, seramikten, porselenden veya camdan yapılmış olabilir. Çin'deki gibi bakır, gümüş materyaller de kullanılmaktadır ancak altın bir çaydanlığa rastlanılmamıştır.

Türkiye'de çok kullanılan bir diğer demleme aleti de semaverdir. Tek büyük bir parça ve iki adet musluğu bulunan bu aletler, büyüklüğü sebebiyle çok fazla çay tüketilen yerlerde tercih edilmektedir. Kahvehaneler, kafeteryalar, işyerleri, fabrikalar ve çay ocağı gibi yerlerde çoğunlukla tercih edilirler. Semaverlerin ısıtılması için likit gaz, odun ateşi ya da elektrik kullanılır.

Semaver kelimesinin kökeni Rusçada "kendi kendine kaynayan" anlamına gelen Samovar kelimesidir. Rusya başta olmak üzere, Orta Asya Türkî Cumhuriyetleri, İran ve Azerbaycan'da yoğun bir şekilde kullanılan bu araç, Türkiye'de de çay demlemek için kullanılmaktadır. Semaverin kullanıldığı yerlerde çoğunlukla çay askısı da kullanılır. Çay askıları aynı anda birden fazla çayı taşımaya yarar. Çay askısını kullanan kişilere "askıcı" denir. Askıcının yeteneği çay askısını kendi ekseni etrafında tam tur döndürünce çayları döküp dökmeyeceğine göre ölçülür. Çin'de askıcı gibi bir tabir yoktur. Çay seti bütün olarak bir tepside ya da bir masada servis edilir.

Çin'de çay servis edilirken kullanılan özel setler vardır. Yukarıda da bahsedildiği gibi bu setler tasarım olarak çok özenli ve Çin'deki çay kültürünü yansıtan setlerdir. Genellikle bir adet demlik ve çay kâselerinden oluşurlar. Çay kâselerinde kulp yoktur. Çin kültüründe çay kâseleri avuç içine oturtulur ve çay o şekilde içilir. Kase genelde iki el ile tutulur.

Çay kâselerinin altlıkları ve kapakları bulunur. Çay elde tutulamayacak sıcaklıkta olduğu zaman kâse altlıkları kullanılır. Kapaklar ise çayın soğumaması için tercih edilmektedir. Çay setleri, kaç kişiye servis edileceğine göre farklı tepsilerde servis edilmektedir.

1-2 kişi için dikdörtgen şeklindeki tepsiler, 4-5 kişi için daire şeklinde tepsiler ve 6 ve daha fazla kişi için büyük daire şeklinde tepsiler tercih edilmektedir. Bu tepsiler de genellikle çay seti ile takım halde olurlar.

Çin ay sunumunda kullanılan bir diğeri parça ise çay sızıntısıdır. Çayın dış kısmı akmasını önlemek için çaydanlığın ağızına yerleştirilir. Türkiye’de ise çay içiminde büyük çoğunlukla kum saati şeklinde kulpsuz cam bardaklar kullanılır. Türkiye’de bu bardağı “ince belli” denmektedir. Çin ay kâselerinin aksine Türkiye’de tercih edilen bardaklar ince, uzun ve renksizdir.

Türkiye’de çay bardağı kùltürü Çin’deki kadar renkli ve desenli modellerden oluşmamaktadır, aksine çok fazla desenli, renkli çay bardakları Türkiye’de pek sevilmemekte ve tercih edilmemektedir. Çin’deki kùltüre benzer olarak Türkiye’de de çay bardağı altlığı kullanılmaktadır ve yine Çin ile benzer bir şekilde desenli, renkli altlıklar tercih edilebilmektedir. ay servisi sırasında genellikle altlıktan tutularak çay alınır ve çay bitinceye kadar bardak, altlığın üzerinde durur.

Yine Çin ile benzer olarak Türkiye’de de servis için tepsi kullanılır ve birçok farklı çeşitte tepsi bulunmaktadır. Daire, kare, ahşap, metal ve daha sayılamayacak kadar çok sayıda modelde tepsi bulunmaktadır. Türkiye’de tepsi kullanımının kùltürel olarak bir anlamı yoktur. Tamamen zevke bağılı olarak yapılan bir seçimdir.

Türkiye’de çay kaşığı kullanılırken Çin’de çay ubuğı kullanılmaktadır. Aslında işlev olarak her ikisi de aynıdır. Her ikisi de çay bardağına kaçan tortuları ayıklamak ya da çaya eklenen bir şey varsa (süt, bal, şeker) onu karıştırmak için kullanılır. Çin’deki çay çubuğunun tek farkı; Çin’de bardaklar yıkanırken kullanılmasıdır. Bu çok sıklıkla kullanılan bir yöntem olmamakla birlikte eski bir alışkanlık olmasına karşın hala kendisini göstermektedir.

Çin ay kùltüründe bulunan çay havlusu, çay iğnesi, çay teknesi ve çay denizi gibi unsurlar Türk ay kùltüründe bulunmayan unsurlardır. Bu unsurlar Çin kùltüründe çok eski zamanlarda var olmuştur ve hala önemini korumaktadırlar. Her iki kùltürde ortak olan özelliklerden bir diğeri de çay yaprağı kutusudur. Çayın demlenmeye hazır kuru yapraklı halinin saklandığı kapaklı, hava almaz kutulara çay kutusu ya da çay yaprağı kutusu denmektedir. Her iki kùltürde de kullanılan çay kutuları; çayın nem çekmesini, kokmasını ve diğeri dış etkenlerden korunmasını sağılar. ay kutuları birçok

materyalden yapılabilmektedir. Çin’de genelde seramik kutular tercih edilirken Türkiye’de genelde cam kutular tercih edilmektedir.



SONUÇ

5000 yıllık geçmişi olan Çin, dünyada çay bitkisini en erken keşfeden ve değerlendiren ülkedir. Çin tarihinde çayla ilgili çok sayıda kayıt bulunmaktadır. Birçok eşidi olan çay Çin kültürünün temel unsurlarından biridir.

ay ilk olarak M.Ö 2737 yılında, Çin'de medikal amaçlarla kullanılmaya başlanmıştır. Çayın içindeki tanin maddesinin kanamayı durdurucu etkisi olduğu fark edilmiş ve bu sebeple ilk olarak sağlık-medikal alanında kullanıldığı belirtilmektedir.

Dünyanın birçok bölgesine yayılmış çay kültürünün Çin'den kaynaklandığı kanıtlanmış bir gerçektir. Bu nedenle, çayın ilk Çinliler tarafından keşfedildiği, dünyanın diğer bölgelerindeki çay içme ve çay yetiştirme alışkanlıklarının da doğrudan veya dolaylı olarak Çin'den etkilendiği bilinmektedir. Çin'in 5 bin yıllık kültürel geleişme tarihine bakıldığında, çay yetiştirme ve içme geleneğinin önemi de öne çıkmaktadır. Çin ayı, keşfedildiği andan itibaren tüm dünyayı etkisi altına almıştır. Çayın öncüsü her ne kadar Çin olsa da, diğer ülkeler zaman içerisinde kendilerine ait çay kültürlerini oluşturmuşlardır. Çayın yapımı, demlemesi, sunumu, kullanılan setler vs. gibi birçok kültürel detay Çin'den tüm dünyaya yayılmıştır.

Çin'de ortaya çıkan ve tüm dünyaya yayılan çay kültürünün, kendisine en çok yer bulduğu yerlerden birisi de Türkiye olmuştur. ay, Çin'deki gibi Türkiye'de de büyük bir öneme sahiptir. Dünyadaki en büyük çay pazarlarından birine sahip olan Türkiye, Türk yaşamının ve kültürünün ayrılmaz bir elemanıdır. Türkler ay ile 19. Yüzyılda tanışmıştır. Bu sebeple Türkiye'deki çay kültürü Çin kadar eski değildir. Çayın Türklerin hayatına bu denli geç girmesine karşın hayatlarında edindiği önem çok byktir. Türkiye'de çay kültürü; hem manevi hem de sosyal olarak yeri doldurulamaz seviyededir.

ay, doğal bir antioksidandır ve B1, B2, B6 vitaminleri yönünden zengindir. Ayrıca potasyum, manganez, folik asit ve kalsiyum açısından zengin bir içeriğe sahiptir.

Bitki çayları ise tam manasıyla çay olarak kabul edilmemektedir, çünkü çay bitkisi gibi yaprakları değil, bitkinin gövde, kök ve çiçek gibi kısımları kullanılmaktadır.

Çay, Türkiye’de içmenin yanı sıra bir dezenfektan olarak da açık yaraları, kaşınan veya mikrop kapmış gözleri temizlemek için kullanılmaktadır.

Çayın tarihsel gelişimi, kültürle etkileşimi, Çin ve Türk toplumundaki yeri ve manevi kültüre yansımaları Çince ve Türkçe kaynaklar yardımıyla incelenmesi yapılmaya çalışılmıştır.

Bu çalışmada Türkiye’de çay kültürünün köklü bir geçmişe sahip olmamasına karşın, kısa sürede oluşturduğu kültürü ile birlikte Türk sosyal yaşamına uyum sağlamanın sebepleri ve sonuçları da değerlendirilerek konu hakkında Türk literatürüne katkı sağlamak hedeflenmiştir.

Çin’de tercih edilen birçok farklı çay çeşidi bulunurken, Türkiye’de %90 oranında siyah çay tercih edilmektedir. Buna paralel olarak da Türkiye’de en çok siyah çay üretimi yapılmaktadır. Kalan %10’luk kısım ise yeşil çay veya organik, meyve çayları gibi diğer çay çeşitlerini tüketmektedir. Bu durum Türkiye’de Çin’deki kadar geniş bir yelpazeye sahip değildir.

Türkiye’de % 90 oranında siyah çay tercih edilse de, kış aylarında özellikle tercih edilen bazı çaylar vardır. Bunlar genelde bitki çaylarıdır. Örneğin; kuşburnu, ıhlamur, yeşil çay gibi. Bu bitki çayları demlenirken içlerine ek malzemeler de eklenir. Örneğin, çubuk tarçın, limon suyu, limon veya portakal kabuğu, nane gibi. Bu malzemeler ile kışın yapılan çayların daha şifalı hale gelmesi, bitki çayı sevmeyenler için daha lezzetli hale gelmesi ve hastalıklardan koruması ümit edilir.

Kullanılan çay setleri ise; Çin’de tek parça çaylık, kapaklı kâseler ve kâse sayısına göre seçilen tepsilerden oluşur. Bu setler desenli, renkli ve farklı dokularda olabilirler.

Dünyada ilk defa Çin ve Hindistan’da yetiştirilmeye başlanan çay, tropikal bölgelerde ve iklim bakımından bol yağışlı ve sıcak alanlarda yetişmektedir. Bitkinin normal gelişebilmesi için yıllık toplam yağışın 2000 mm’den az olmaması ve aylara göre yağış dağılımının düzenli olması gerekmektedir.

Çin, Hindistan, Kenya, Sri Lanka, Türkiye, Endonezya, Vietnam, Japonya, İran ve Arjantin gibi ülkeler çay üretimi yapmaktadır. Çay tarımında yetiştiricilik, genel olarak tohum ve çelikle çoğaltılan fidanlarla yapılmakla beraber dünyada çay fidelerinin kitlesel olarak çoğaltılmasında çelikle çoğaltma yöntemi kullanılmaktadır.

Dünyanın en kaliteli çayları dağlık alanlarda, deniz seviyesinden yaklaşık olarak 900-2 bin 100 metre yükseklikte, tropik ve subtropik bölgelerde yetiştirilmektedir.

Çay bitkisinin tohumdan büyümeye kadar olan serüveni 4-12 yıl civarı sürmektedir. Çayın ilk hasatı bitkinin üçüncü yılında yapılırken, çaydan tam verim alındığı zaman bitkinin on ikinci yılında başlar. Çay, doğal ortamında kendi halinde büyümeye bırakıldığında yani hiçbir şekilde hasat yapılmadığında boyu ortalama 3-21 metre arası değişmektedir ve 100 yıl kadar yaşayabilmektedir.

Çay bitkisini birçok kritere göre sınıflandırmak mümkündür. Ancak çayın temelde siyah, yeşil, beyaz, sarı, oolong çayı ve pu er olmak üzere beş esas çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitlerin tamamı *Camelia sinensis* adlı bitkinin yaprağından üretilmektedir. Her farklı çay çeşidinin üretiminin yapılabilmesi için farklı oksidasyon seviyelerinden geçmeleri gerekmektedir.

Çay, Türkiye’de yılda iki kere hasat edilir. Güneş görmeyen bir yerde ayıklanma işlemleri yapılır.

Doku kültürüyle çoğaltmada, çay bitkisinin içerisindeki endojen virüsler, yeteri kadar sterilizasyon yapılmasına rağmen hâkim duruma geçip bitkiyi hastalandırmaktadır.¹⁴⁸ Çelikle üretim, bütün dünyada da uygulandığı gibi maliyeti düşük ve elde edilen başarı yüksek olduğu için en uygun çoğaltma yöntemidir. Çay, bol yağış isteyen bir bitki olduğu için üretiminin yapıldığı alanlar sınırlıdır. Dünyada Çin, Sri Lanka, Hindistan, Endonezya, Japonya ve Kenya çay üretimi yapan ülkelerin başında gelmektedir. Tropikal ve ekvatorial bölgelerde 12 ay süresince çay tarımı yapılırken Türkiye ve İran gibi yüksek enlemlerde olan ülkelerde yılın sadece 6 ayı çay üretimi gerçekleştirilmektedir.

¹⁴⁸ <https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/M%C4%B0LL%C4%B0%20TARIM/%-C3%9Cr%C3%BCn%20Masalar> Erişim Tarihi: 15.12.2021

Dünyada bilinen birçok çay çeşidi vardır ve içlerinde en pahalısı safran çayıdır. Nadir bulunduğu için çok pahalı olan safran çayı, dünyada içimin dışında yemeklerde de baharat olarak kullanılmaktadır.

Çin ve Türk çay kültürü birçok açıdan benzerlik gösterse de farklılıklar da mevcuttur. Bu araştırmada Çince ve Türkçe kaynaklardan faydalanılarak Çin çay kültürü, Türk çay kültürü, çay türleri, çay içmek için kullanılan materyaller, çay demleme, sunma, çay ihracatı ve ithalatı, çay yetiştirmek gibi birçok farklı konu değerlendirilmiş, farklılıklar ve benzerlikler ortaya konmaya çalışılmıştır. Bu çalışmada Çin ve Türk çay kültürünün oluşum süreci tarihsel ve kültürel açılardan ele alınmıştır. Aynı zamanda çay ile Çin ve Türk toplumunun ilişkisi tarihsel açıdan değerlendirilmiş, çay ve çay kültürü etrafında şekillenen sembolik dünya, etnografik ürünler ve sunumu üzerinden tartışılmıştır. Çalışmanın Türk literatürüne katkı sağlaması ve yeni araştırmacılara ışık niteliğinde olması ümit edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Abasıyanık Sait Faik, “Semaver”, İstanbul, İş Bankası Kültür Yayınları, 2017.
- Cài Róngzhāng (蔡荣章) “Chádào Rù mén Sānpīān (茶道入门三篇)” Zhōnghuá Shūjú Chūbǎnshè(中华书局出版社) Pekin 2016.
- Chái Qítóng (柴奇彤), “Zhōngguó Cháwénhuà Zhī Chádào (中国茶文化之茶道)”, Zhōngguó Shípǐn Yánjiūsuǒ(中国食品研究所),2014.
- Chén Déhuá (陈德华) “Lùn Zhōngguó Cháwáng (论中国茶王)” Nóngyè Kǎogǔ Yánchá Yánjiūsuǒ (农业考古岩茶研究所) 2011.
- Chén Róngbīng (陈荣冰), “Guǎngdōng Wūlóngchá Pǐnzhǒng (广东乌龙茶品种)”, Zhōngguó Cháyè Zhuān (中国茶叶专题) 2011.
- Chén Zōngmào (陈宗懋), Zhōngguó Chájīng (中国茶经), Shànghǎi Wénhuà Chūbǎnshè (上海文化出版社) 2016.
- Çayın 90 Yılı, Çaykur, Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Kesişim Yayıncılık, 2014.
- Çev,Gül.Çağalı.Güven, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul ,2010.
- Deniz Gürsoy, “Demlikten Süzülen Kültür: Çay”, Oğlak Yayınevi, İstanbul, 2005.
- Erdal Özbey, “Organik Çay Pazarında Marka Konumlandırma Üzerine Bir Uygulama”, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon, 2012.
- Féng Lín (冯林), “Zhōngguó Gōngfū Hóngchá Yánjiū Jìnzhǎn (中国功夫红茶研究进展)”, Xīnán Dàxué Shípǐn Kēxué Xuéyuàn (西南大学食品科学学院), 2012.
- Guō Jūnpíng (郭军平), “Zhōngguó Cháyè Fēnlèi (中国茶叶分类)” Réncái Zīyuǎn Kāifā (人才资源开发) 2013.
- <http://biriz.biz/cay/turkcay.htm> Erişim tarihi:25.03.2020
- <http://biriz.biz/cay/turkcay.htm> Erişim tarihi:25.03.2020
- <http://turkish.cri.cn/794/2010/03/08/1s124400.htm> erişim tarihi 14.09.2019
- <http://www.caykur.gov.tr/Pages/Kurumsal/KurumHakkinda.aspx> Erişim Tarihi:15.09.2020
- <http://www.ctma.com.cn> Erişim tarihi 22.01.2020
- <http://www.haber7.com/yazarlar/erhan-afyoncu/>Erişim Tarihi: 18.03.2020
- <http://www.puertea8.com/chaye/chazhishi/62777.htm> Erişim tarihi:18.09.2019
- <http://www.tieguanyin100.com/cha/9188.htm> Erişim tarihi 17.12.2020
- <https://medium.com/@caycekcom> Erişim tarihi: 25.03.2020
- <https://www.bilgiustam.com/cayin-tarihcesi-turkiyede-cay-uretimi/> Erişim Tarihi:15.12.2022
- <https://www.cayic.com/yesil-cayin-faydalari> erişim tarihi 20.11.2019
- <https://www.hurriyet.com.tr> Erişim tarihi:25.03.2020
- İnalcık Halil, “Osmanlı İmparatorluğu ve Ekonomi”, Eren Yayıncılık, İstanbul, 2009.
- Kaçar Burhan, “Yapraktan Bardağa Çay”, T.C. Ziraat Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 1992.

- Kuzucu Kemalettin, “Bin Yılın Çayı Osmanlı’da Çay ve Çayhane Kültürü”, Kapı Yayınevi, İstanbul, 2012.
- Léi Guóqiáng (雷国强), “Gǔdài Chájùde Yǎnbiàn Yú Fāzhǎn (古代茶具的演变与发展)”, Dōngfāng Shōucáng (东方收藏), 2016.
- Mànshēnghuógōngfāng (慢生活工坊), “Xuǎnduì Chájù Pàohǎochá(选对茶具泡好茶)”, Zhèjiāng Shèyǐng Chūbǎnshè (浙江摄影出版社), 2016.
- Móu Jié Móu(牟杰), “lǜchá Jiāgōng gōngyì (绿茶加工工艺)” Xiàndài Nóngyè Kējì XuéYuàn (现代农业科技学院) 2013.
- Önçikar Muhamet, “Çay Sektörü ve Türkiye Ekonomisi”, Bursa Uludağ Üniversitesi, 2019.
- Özyurt Hasan, Çay Ekonomisi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörlüğü Yayını, Trabzon, 1987.
- Qī Guìnián (齐桂年), “Sìchuān Biānchá Pǐnzhì Yú Bǎojiàn Gōngnéng (四川边茶品质与保健功能)” Guìzhou Nóngyè Kēxué Yánjiūsuǒ (贵州农业科学研究所) 2013.
- Safi Muhammet, “Osmanlıda Çay Tarımı”, Tarih ve Düşünce Dergisi, İstanbul, 2006.
- Saklı Ali Riza, “Türk Çayının Dünü ve Bugünü”, Kaknüs Yayınları, İstanbul, 2008.
- Samuel Sullivan Cox, “Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları 1887”,
- Serkan Güneş, “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri” Milli Folklor.
- Shū Yùjié (舒玉杰) “Zhōngguó Cháwénhuà Jīngǔ Dàguān (中国茶文化今古大观)”, Pekin Chūbǎnshè (北京出版社) 1994.
- Tezcan Mahmut, “Erzurum kültürü ve kişiliği”, Erzurum. 1987.
- Tian Lìpíng (田立平), “Jiānchá Píngchá 210 Wèn (鉴茶 评茶 210 问)” Guāngxī Shīfàn Dàxué Chūbǎnshè 2016.
- Usta Hilal, “Çay Sektör Profil Araştırması”, İTO Yayınları, İstanbul, 2004.
- Ünlü Selçuk, “19.yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler”, Çizgi Yayınevi, Konya, 2005.
- Wú Guìzhī (吴桂芝), “Shídà Míngchá Zhī Tiěguānyīn (十大名茶之铁观音)”, Yǎngshēng Cháfāng (养生茶坊), 2010.
- Yáng Xuénóng (杨学农), “Báimǔdānchá Jiāgōng Jishú (白牡丹茶加工技术)” Xiàndài Nóngyè Kējì (现代农业科技) 2011.
- Yáo Xìnnēn (姚信恩), “Zhōng Guó Hóngchá Pǐnzhì Tèzhēng (中国红茶品质特征)”, Fújiàn Cháyè Xiéhuì (福建茶叶协会), 2011.
- Yaş Çay/Organik Çay Yaprağı Kırma Talimatı, Çaykur, Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü, Rize, 2003a.
- Yoğurtlu Nadir, “Türkiye Cumhuriyeti’nde Çay Yetiştiriciliği ve Çay Politikaları (1923-1960)” Kastamonu Üniversitesi, 2018.
- Zhāng Fāngzhōu (张方舟), “Wūlóngchádē Huāsè Pǐnzhǒng (乌龙茶的花色品种)” Nóngyè Kēxuéyuàn Cháyè Yánjiūsuǒ (农业科学院茶叶研究所) 2003.
- Zhāng Fēi (张菲), “Ouzhōu Cháyè Shìchǎng Duì Zhōngguó Cháyè Chūkǒudē Qìshí (欧洲茶叶市场对中国茶叶出口的启示)”, Zhōngguó Nóngyè Kēxuéyuàn Cháyè Yánjiūsuǒ (中国农业科学院茶叶研究所), 2019.

- Zhāng Níng (张宁), “Xiàndài Chájùde Fēnlèi (现代茶具的分类)”, Xīnán Jiāotōng Dàxué (西南交通大学), 2017.
- Zhào Hétāo (赵和涛), “zhōngguó Hóngsuìchá Jiāgōng Gōngyì (中国红碎茶加工工艺)”, ānhuī Nóngkēxuéyuàn Cháyè Yánjiūsuǒ (安徽农学院茶叶研究所), 2000.
- Zhì Gǒng 志 巩 “Zhōngguó XīChálèi (中国稀茶类)” Cháyè Kēxué Jìshù (茶叶科学技术) 2008.
- Zhì Gǒng (志 巩) “Shìjiè Zhīmíng Pǐnpái Xiǎozhǒng Hóngchá (世界知名品牌小种红茶)”, Fújiàn Nóngyè Kǎogǔsuǒ (福建农业考古所) 2010.
- Zhū Míng (侏名), “Zhōngguó Cháyè Fēnlèi (中国茶叶分类)” Xiāngshì Rénwén Chūbǎnshè (乡土人文出版社) 2016.
- Zhū Zhònghǎi (侏仲海), “Zhōngguó Cháwénhuà Qiǎnhuà (中国茶文化浅话)”, Zhōngguó Rénmín Dàxué Chubanshe (中国人民大学出版社) 2016.