

ÇAYIN TARİHİ

Prof. W. Heupke

Çay bitkisinin vatani, bugün bile yabancı olarak bulunduğu Güney Asya'nın dağlık arazisidir. Thea familyasının 16 türü vardır. Bizim kamelya çiçeği adını verdiğimiz o güzel çiçeğin ait olduğu thea japonica da bunlardan biridir. Bildiğimiz çayı veren iki çalı cinsi vardır: Thea chinensis ki bu en fazla Japonya ve Çin de yetişir ve thea assamica, ki bu da genellikle Java ve Seylan adalarında biter.

Yabancı çay çalısı 7-10 metrelik bir yüksekliğe kadar erişir, fakat yapraklarını daha kolay toplayabilmek için kültürlülerinde 3 metreyi geçirtmezler. Kuvvetli budamak sayesinde çalının yeni filizler meydana getirmesi sağlanır ki, en değerli yaprakları taşıyanlar da bunlardır.

Çay çalısının yaprakları koyu yeşildir ve deriyi andırır, çiçekleri ise büyük ve beyazdır, herbirinin 6 çiçek yaprağı ve 200 başçığı, çiçeklerinin de yasemine benzeyen çok hoş bir kokusu vardır. Büyüyebilmesi için çay çalısının nemli sıcak bir iklime ve bol güneşe ihtiyacı vardır. Bu yüzden çay bahçeleri genellikle tepelerin güney tarafındadır. Çalılar birer metre aralıkla dikilirler, ki büyüyünce, pek hoşlandıkları gibi, aralarından rüzgâr esesilsin. 3 yıl sonra ürünün alınmasına başlanabilir ve bu arka arkaya 7 yıl sürer. Bu süreden sonra toplanan yaprakların değeri gittikçe azalır ve eskileri çıkarılıp yerlerine yenileri dikilir.

Çinde yılda üç kez çay yaprağı toplanır. Yağmur mevsiminden biraz önce, Mart, Nisan'da, yeni, taze yeşil yapraklar toplanır ki, en iyi çay da bunlardan yapılandır. Mayısın sonu ve Haziranın başında, yağmur mevsiminin sonunda, ikinci ürün alınır ve bunun büyük kısmı genellikle dış memleketlere gönderilir, fakat bunun değeri birinci ürüne oranla biraz düşüktür. Temmuz ve Ağustosta yaprakların değeri çok azalır, bu yüzden bunların toplanmasından vaz geçilir.

Yağmur mevsiminde, nemliliğin çayın tadına etkisi fena olduğundan, yapraklar toplann.az. Sabah erkenden gecenin çiy taneleri buğulanıp uçtuktan sonra, genç kızlar ve köyü kadınlar çay bahçelerine giderler, yaprakları kırarlar ve bunları ya önderinde, ya da arkaalarında taşıdıkları

sepetlere doldururlar. Genellikle onlar o gün işleyebilecekleri kadar toplarlar. Ta eski zamanlardan beri bahçevan kadınlar, uymak zorunda oldukları çok sert kanunlara tabidirler. Hergün banyo yaparlar ve özellikle çok temiz olmak zorundadırlar; Üründen üç hafta kadar önce balık, baharlı ve çok kokan yemekler yemeleri yasaktır. Vaktiyle imparator, Gökerin Oğlu, için toplanan yapraklar yalnız eldivenlerle toplanmak zorundaydı. Bütün bunlar kıymetli yaprakların o güzel kokusunu, aromasını, korumak için yapılır.

Bundan sonraki işleme göre iki çeşit çay elde edilir, siyah ve yeşil çay. Yeşil çayı daha fazla Asyalılar severler, Avrupaya gelen siyah çaydır. Yeşil çayın tadı siyah çaydan daha kuvvetli ve serttir. Yeşil çayın yapılmasında yapraklar koparılır koparılmaz, bambuz sehpalar üzerinde, kaynayan suyun çıkardığı buhara tutulur veya derin bakır tavalarda, yaprakların kenarları kırmızı bir renk alıncaya kadar karıştırılarak ısıtılır. Sonra alle çabukça kıvrılır ve tavalarda büyük bir dikkatle kavrulur. Hazırlanmış çaya istenilen mavimtrak yeşil rengi vermek için üzerine sonunda çivit, safran ve alçıdan yapılmış bir toz serpilir.

Siyah çayın hazırlanması ise tamamiyle başkadır. Yapraklar bambuz sehpalar üzerinde solmaya bırakılır, onlar burada birçok ayrışma süreciyle karşılaşır. Sonra kıvrılır ve düz tabaklara serilir ve çabuk kuruyup sertleşmemeleri için üzerleri yaş bezlerle örtülür. Burada meydana gelen fermentasyon sayesinde çaya o karakteristik aromayı veren eter yağı uçar. Bundan sonra yapraklar tekrar kıvrılır ve özel makinelerde 100 ° de kurutulur, içi istanyol kâğıdıyla sarılmış olan konserve kutularına doldurulur, kutuların ağızları lehimlenir, böylece artık içeriye, hava ve nemliliğin girmesine imkân kalmaz ve aroması kaçmaz. Bu siyah çayın en büyük kısmı dış memleketlere yollanır.

Mallarının kalitesine göre Çin'liler birçok çeşit çayları birbirinden ayırırlar. Mongolistan, Tibet ve Sibiryâ insanların içtikleri Tuğla Çayı bunlardan bir tanesidir. Daha az kaliteli çe-

şitlerin artıklarıyla söğüt yaprakları karıştırılır, piring suyu yardımıyla 2 kilo ağırlığında levhalar halinde prese edilir ve sonra ocakta kurutulur. Kullanılacağı zaman bu tuğla çayı çekikle parçalanır, sonra havanda dövülerek toz haline getirilir. Kalitesi ne kadar düşük olursa olsun, bu steplerin o kötü sularını içilecek duruma getirir. Tibetliler bundan bizim çorbalarımıza benzeyen bir yemek yaparlar. Çaydanlık olarak, görünüşte bizim tereyağ fiçilerine benzeyen tahtadan bir kap kullanırlar. Bunun içine su ile hazırlanan çay dökülür, üzerine de tereyağı, un ve tuz ile beraber iyi kokan otlar atılır. Bu karışmaç bir tahta çırpıcı ile o kadar karıştırılır ki, içindeki yağ küçücük damlalar halinde her tarafa düzenli bir surette yayılır ve sıvı da sütle karıştırılmış çaya benzer. Bu «çorbayı» içen Avrupalılar tadını beğendiklerini söylemişlerdir.

Çay Çin’ce «Ç’a» kelimesinden üremiştir ve bütün diller de, bu içecek için bundan aldıkları ve ürettikleri kelimeleri kullanırlar. Çay ekimi Çin’de çok eskidir ve onun kökeni etrafında birçok hürafe vardır. Çin’e giden ilk turistlere, Darma adındaki dindar tövbeğin dinsel gösterilerde uyuyup gözlerini kapayamaması için, göz kapaklarını kesmiş olduğu ve Tanrıların da merhamete gelecek çay fidanlarını bu göz kapaklarıyla suladıkları, böylece uykuya mani olan bir bitkinin yetiştiği söylenirdi.

İlk olarak çaya Çin’de İsa’nın doğumundan 2700 yıl önce yazılmış bulunan bir belgede rastlanmıştır, fakat o ilkin yalnız ilaç olarak kullanılmıştır. Rivayete göre çayın Çinlilerin ulusal içkisi olması ancak Milattan 400 yıl sonradır. Çayın pişirilmesi bu sıralarda pek ilkel idi. Yaprakları havanda toz haline getirilir ve piring, zencefil, portakal kabukları, tuz, baharat ve sütle kaynatılırdı. İlk olarak Lu-Yü çayın hazırlanmasını islah etti ve sonraları Japonyada estetik yüksekliğini bulan çay kültürünün yaratıcısı oldu. Lu-Yü sekizinci yüzyılda «Ç’aking’i», çayın kutsal kitabını yazdı ve burada çaya hiç birşey ilâve edilmemesini ve çayı, yapraklarını kaynatmak ve içine yalnız çok az bir miktar tuz koymak suretiyle hazırlamayı tavsiye etti. Lu-Yü çay yapraklarının en iyilerini şöyle tanımlamaktadır: Onlar Tatar süvarilerinin çizmeleri gibi kırıksık olmalı, kuvvetli bir boğanın karın derisi gibi kıvrılmalı, bir uçurumdan yükselen sis gibi açılmalı, batıdan esen tatlı ve mülayim rüzgârın değdiği deniz gibi pırıldamalı, ve üzerine daha yeni yağmur yağmış toprak gibi yumuşak ve ince olmalıdır».

Sung-döneminde çay küçük bir taş değirmende öğütülür ve toz haline geldikten sonra bambus kamışından yapılmış çok ince bir süpürge vasıtasıyla sıcak su içinde çırpılır.

Ancak Ming-döneminde çayın kaynatılmasından vazgeçildi ve üzerine sıcak su dökülmeğe başlandı. Japonlar çayı VIII ci yüzyılda Çin’den aldılar, en eski belgelere göre İmparator Shomu sarayında 100 rahibe çay ikram etmişti. 801 yılında Saicho adında bir rahip de Çin’den getirdiği çay fidelerini Japonyada ekmişti. Bu yüzden Japonya çayın hazırlanmasındaki bütün değişiklikleri sırasıyla öğrenmiş, halbuki Avrupa yalnız Ming-döneminin demlenmiş çayını tanımıştı.

Orta Çağlarda ticaret ilişkilerin başlamasıyla beraber yavaş yavaş çayın kıymeti de anlaşılmiş ve bütün dünyaya yayılmıştır. 350 yıllarında Çinliler gemilerle Saylor’a gidiyorlar ve mallarını Arap ve İran gemilerinin getirdiği mallarla mübadele ediyorlardı. V ci yüzyılın ortasında Çinliler Kızıl Deniz’deki Aden’e kadar geldiler. Bundan sonraki zamanlarda Çinlilerin bu yolculukları durdu, fakat bunun yerine VIII ci yüzyıldan itibaren Arap ve İran gemileri Çin’e kadar gittiler ve Kanton’da yabancılar için bir pazar açıldı. Arabistan ile Çin arasındaki ticaret ilişkiler 100 yıl kadar sürdü, fakat 878 yılında çıkan bir İsyân bir an içinde Çin’deki bütün Arap ticaretine son verdi. XV ci yüzyıldan itibaren çay karayolu ile Orta Asyaya geldi, böylece Tibetliler onu genel olarak kullanmağa başladılar.

Avrupa çay hakkındaki ilk haberleri çok geç aldı. Bunun Haçlı Seferleri zamanında olması çok muhtemeldir, çünkü Avrupalılar bu seferler sayesinde o zamana kadar bilmedikleri birçok şeylerle karşılaşmışlardı. Hatta «İyi yemeklerin kitabı»nda da açıklandığı gibi birçok yeni yemekler bu sayede Avrupa mutfaklarına girmişti ki çaydan da burada sözü geçmiş olması gerekirdi. Fakat bugüne kadar onun hakkında o zamana ait herhangi bir haber bulunmuş değildir.

XVI cı yüzyılda çaydan büyük seyyahlardan Giovanni Battista Ramusio (1559), L. Almedia (1588) Maffono (1588) ve Tereira (1610) tarafından bahsedilmiştir. Fakat Avrupalılar çayın daha ne türlü hazırlanacağı hakkında kesin bir bilgiye sahip değildiler ve Çinlilerin, onu, Avrupalıların özünden şarap yapmalarına benzeyen bir usulle elde ettikleri kanısındaydılar.

1610 yılında Hollanda - Doğu Hindistan şirketinin gemileri ilk çayı Hollandaya getirdiler ve

birçok doktorların tavsiyesiyle çay çok geçmeden sevilen bir içecek oldu. Paris'e ilk çay 1635'te, Londra'ya 1650 de geldi. Rusya'ya kara yolundan 1638'te ulaştı; Rus kürk tüccarları kürkleri karışılığı aldıkları ilk çayları Çara hediye ettiler. Rusyanın kibar çevrelerinde çayın çok fazla beğenilmesi üzerine, Rusya ile Çin arasında çok geçmeden muntazam bir kervan ticareti başladı ve bu geçen yüzyıla kadar devam etti. Bu yoldan bir vakitler Avrupa'ya en iyi çay gelirdi.

Almanya'da geniş çevreler 1647 yılında Olearius'un İran seyahatine ait yayınladığı rapordan çayın varlığını öğrendiler. 1712 de doktor ve tabiat bilgini Kampfer çay bitkisi hakkında esaslı bilgiler yayınladı ve çayın Çin'de nasıl yapıldığını ayrıntılarıyla açıkladı. İlk çay çalısı botanik bilgini Linné'nin çabaları sayesinde Avrupaya geldi. İlk zamanlar fideler uzun deniz seyahatine dayanmıyor, kuruyorlardı. Sonraları özel yardımcıları taze çay tohumlarını saksılarda yetiştirerek Avrupa'ya getirtilirdi. Bu bitkicikler yolda büyüyorlardı ve İsveçli kaptan Ekeberg 1768'de birkaç çay fidanını Stokholm'a getirmeyi başardı. Ancak çok az miktarda gelen bu çayın fiyatı o zaman oldukça yüksekti ve yalnız zengin çevreler bundan faydalanabiliyorlardı. XVII. yüzyılın ortasında İngiltere'de yarım kilo çay neredeyse bir İngiliz altınına satılıyordu. Çinle olan bağlantı o kadar kötü ve düzensizdi ki, İngiliz-Doğu Hindistan Şirketi Kraliçeye bir kilo çay hediye etmek için Londrada bulunan bütün çayları satın almak zorunda kalmıştı. Fakat yüz yıl kadar sonra çay tüketimi o kadar çoğaldı ki, artık onu Paris ve Londranın büyük lokanta ve otellerinde bulmak kabildi. Bununla beraber fiyatı hâlâ oldukça yüksekti. Bu biraz da Hükümetlerin çaydan aldığı fazla gümrük resmi ve vergiden ileri geliyordu. Bu da halkın hoşnutsuzluğuna sebep oldu. Hatta Birleşik Amerika'nın İngiltere'den ayrılmasıyla sonuçlanan savaşın dış nedeni çaya konan vergiydi ve bu 26 Şubat 1773'te Boston ahalisinden bir grubun 9000 kilo İngiliz çayını denize atmalarıyla başlamış oldu.

Çayın halk tarafından da benimsenmesi birçok doktorların bunu tavsiye etmelerinden ileri gelmiştir ve o zaman kanın içindeki kalıntıların kahve, çay ve kakao içmek suretiyle yıkanıp dışarıya atılacağı kanısındaydılar.

Tabii çayın vücuda zararlı olduğu tezini savunanlar da yok değildi. Buna rağmen zamanla

çay içenlerin sayısı dünyanın her tarafında arttı. Bugün çay genellikle her tarafa aynı usule göre hazırlanır. Yaprakların üzerine porselen veya camdan kaplar içinde sıcak su dökülür, 250 gram suya aşağı yukarı 5 gram çay düşer. En çok tavsiye edilen reçete şudur: «Porselen bir çaydanlık sıcak su ile iyice çalkanarak ısıtılır, sonra içine çay yaprakları atılır ve üzerine kabin üçte birine kadar kaynar su dökülür, 2-3 dakika çayın suyu çekmesine müsaade ettikten sonra bunun üzerine geriye kalan üçte iki sıcak kaynar su ilâve olunur ve gene 2-3 dakika çekmesi için bırakılır. Bu zaman içinde yapraklardaki çay suya geçmiş olur, daha fazla tutmanın bir faydası yoktur». Çaydaki kafein ve öteki kokulu maddeler çok çabuk yapraklardan ayrılır, çok uzun zaman tutulursa asit bileşikleri suya geçmeye başlar ki bu da çaya buruk bir lezzet verir ve peklige sebep olur.

Çay çoğu zaman belirli bazı çiçeklerle karıştırılır, böylece Asyadan bize gelen birçok çay cinsleri portakal çiçeği, karanfil, gül veya yaseminle karışmış olarak gelir ki, bu çiçeklerin kokusu çaya geçsin. Hatta eskiden Avrupada da çay vanilya ile beraber saklanırdı.

Çayı limonla içmek âdeti Rusyadan gelmiştir, bazıları bu yüzden çayın asıl aromasının kaybolduğunu iddia ederler. Gerçekten çay saf olarak hazırlanırsa, kendi aroması tam olarak meydana çıkar. Genellikle çay daha başka içeceklerle de karıştırılır, süt bunlardan biridir. Süt yerine konyak da konulabilir. Kuzey Avrupada çaya konyak ilâve edilir. Rusların semaverde yaptıkları çay aslında çok ince bir çaydır, çünkü 250 gram suya 1/2 gram çay yaprağı atarlar. En çok tanınmış semaver çayı yeşil yapraklı çaydan yapılır ve bu ince çayın en iyi aromaya sahip olduğunu iddia edenler çoktur.

Mide ve bağırsak hastalıklarında da çaydan faydalanılır. Kahve ve kakaonun iyi gelmediği birçok hallerde çayın işe yaradığı bilinen bir gerçektir. Genellikle bir fincana 3 gram kadar çay yaprağı koymak suretiyle yapılan bu çayda kafein miktarı 0,09 gramdır ki, 10 gram kahve ile yapılmış bir fincan kahvede 0,12 gram kafein vardır. Aradaki fark pek büyük değildir. Fakat çayda kahvedeki kavrulmuş maddeler yoktur ve çayın daha çok benimsenmesinin sebebi bu olsa gerektir.