

Çayın İran Kültüründeki Yeri ve Önemi

Bu sayımızda, siz değerli okuyucularıma çok farklı bir yazı sunmak istiyorum. Umuyorum ve bekliyorum ki bu yazıyı çok sevecek, yazanı merak edecek ve ebedi komşumuz ve kardeşimiz İran halkını biraz daha yakından tanıma fırsatı bulacaksınız. Bu yazı doktora öğrencim Negin AZARABADI tarafında hazırlandı ve yazıldı. Negin Azarabadı İran'ın Tebriz şehrinde doğup büyümüş Türk asıllı bir öğrencim. Yaklaşık beş yıldan beri araştırma ekibimin bir üyesi olarak bizimle çalışmakta. Şimdi Sözü ona veriyorum ve İran'da çay ve çay kültürünü bize anlatıyor.



Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR

Akdeniz Üniversitesi,
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü,
Antalya
feramuz@akdeniz.edu.tr
Çay Dünyası Gazetesi
23-04-2004

Çay, Doğu Asya'da yıllardır bilinirken, İran'da 100 yılı aşkın bir süredir tanınmakta ve içilmektedir. Çay yetiştiriciliği İran'da 1901 yılında Kaçar hanedanı tarafından geliştirilmiştir. Kaçar hanedanı İran'da aslen Türkmen olan Kaçar tayfasının kollarından olan Kozanlı kolu tarafından kurulmuş ve 1796-1925 yılları arasında hüküm sürmüştür. Muzaffereddin şah ise bu hanedana mensuptur ve çaya karşı özel bir ilgisi vardır. Öyle ki vaktin Hindistan konsolusu olan Mohammad Mirza Kashef Al Saltaneh Chaykar'i çay yetiştiriciliğini öğrenme üzere görevlendirmiştir.

Chaykar yaklaşık 1,5 yıl Hindistan'da çay yetiştiriciliğini öğrenmiş ve daha sonra Hindistan'dan yaklaşık 2000 çay fidanını İran'a getirerek Lahijan'da (İran'ın kuzey bölgesinde, Hazar Gölü'nün kıyısındaki kent) çay yetiştiriciliğine başlamıştır. Rivayetlere göre kent halkı bir süre Chaykar'a çok karşı çıkmış, fakat Chaykar yılmadan çay yetiştiriciliğine devam ederek zamanla çayı halka sevdirmiştir. Chaykar 20 Nisan 1929 yılında Hindistan'a, Japonya'ya ve Çin'e tekrar seyahat etmiş ve oradan İran'a çay yetiştiriciliği konusunda uzman olan 4 mühendis getirmiş, fakat İran'a dönüş yolunda trafik kazası geçirip, hayatını kaybetmiştir. Chaykar'ın vasiyeti üzerine cenazesi, çay bahçelerinin ortasında defin edilmiştir. Chaykar, İran tarihi'nde, İran çayının babası olarak anılmaktadır. Bu sebepten ötürü vefatını takiben 28 yıl boyunca yıllık çay gelirinin %2'si Lahijan belediyesi tarafından toparlanmış ve 1957 yılında mezarının bulunduğu bölgede 1000 m2 gri renkli, taş kaplama, tarihi bina batı mimarisinden esinlenerek tasarlanmıştır. Binanın 'lik bir alanda çay müzesi kurulmuştur. Bu iki katlı, içinde merhum Chaykar'ın mezarı yanı sıra duvarlar ahşap ile süslenmiş ve üzerlerine merhumun fotoğrafları ahşap çerçevelere asılmıştır. Chaykar'ın el yazıları, 2 adet Rus semaver, gümüş bir tepsi, çay kutuları, Çin kahve fincanı, seramik tabaklar, tahta havan, sürahi, kilim, mücevherleri, tespahi ve diğer bazı şahsı eşyaları cam vitrinlerin içerisinde sergilenmektedir. 1993 yılında İran çay müzesi, Kültür Bakanlığı tarafından devir alınmış ve İran anıtlar listesinde tescil edilmiştir. Chaykar'ın vefatından sonra çay yetiştiriciliği İran'da hızlı bir şekilde gelişmiştir.

İranlılar çayı çok tüketen toplumlardandır. Nitekim, İran nüfusu, dünya nüfusunun %1'ini oluştururken, dünya çay tüketicilerinin %4-4.5'ini oluşturmaktadır. İran'da 19 473 hektarlık alandan 165 717 ton yaş çay üretilmektedir. Üretilen çay miktarı ülke içindeki çay tüketimini karşılamamasıyla sebebiyle, İran ihtiyacı olan çayın büyük bir kısmını Hindistan, Sri Lanka, Bangladeş, Endonezya ve Kenya gibi ülkelerden temin etmektedir. Bugün dünyada çay ithal eden ülkelerin başında sırası ile İngiltere, Pakistan, Amerika Birleşik Devletleri, Mısır ve İran gelmektedir. İran çayı genellikle Camellia sinensis, Camellia assamica ve bu iki türün karışımından elde edilir. İran'da çay üretimi Ortodoks ve C.T.C kıvrıma metotları kullanılarak gerçekleştirilmektedir.

Çayın çeşidi kadar, çayın demleme şekli de çayın kalitesi üzerinde etkili olan çok önemli bir faktördür. İran'da çay yörelere bağlı olarak farklı şekilde demlenebilmektedir. En çok tercih edilen yöntemlerin başında demlikte çay demleme yöntemi gelmektedir. Bu yöntemde çay öncelikle elekten geçirilir, demliğe yerleştirilir, üzerine çok az miktarda sıcak su ilave edilir ve geri boşaltılır, böylelikle çayın içinde bulunan toz uzaklaştırılır, daha sonra üzerine tekrar sıcak su eklenir ve çay demlenmeye bırakılır. Demleme esnasında demlik kapağının altına bir bez yerleştirilir, bu işlem çayın daha hızlı ve daha iyi demlenmesini sağlamaktadır. Demleme işlemi sona erdiğinde bez demliğin üzerinden uzaklaştırılır. Demleme işlemi çayın çeşidine bağlı olarak 15-30 dakika arasında değişmektedir. Demleme esnasında çayagülkurusu, karanfil çiçeğinin yaprakları ve safran ilave edilebilir. Çayın kaynatılmamasına özellikle çok dikkat edilmektedir ve bunu önlemek amacı ile çay demlendikten sonrasüzdürülüp içerisine 1-2 adet küp şeker atılmaktadır. İran'da çay ayrıca semaverlerde de demlenmektedir. Aile yadigârı olan semaverlerde demlikler genellikle porselendir ve odun ateşi ile ısıtılır Ancak günümüzde elektrikli semaverler tercih edilmektedir.

Kömürlü semaverler ve porselen çaydanlıklar

Türkiye'de olduğu gibi İran'da çay için kendine özgü özel bardaklar tasarlanmamıştır. İranlılar çaylarını genellikle cam ve büyük bardaklarda veya kupalarda içmeyi tercih etmektedirler. İran'da en çok tercih edilen bardaklar görülmektedir. Çay bardaklarındaki farklılık kısmen sınıf farklılığını da temsil etmektedir. Toplumun yüksek gelirli kesimi gümüş ile süslenmiş bardaklarda çay içmeyi tercih ederken, toplumun orta ve düşük gelirli kesimleri porselen ve cam bardaklarda çay içmeyi tercih etmektedirler.

İran'da çay servisi esnasında, cam veya porselen bardakların altına, zaman zaman tabak konulur. Çay bardaklarının yanına veya içine çay kaşığı yerleştirilmemektedir. Çaya katılacak olan şeker sunum esnasında şekerliğin içinde çayın yanında misafirlere sunulmaktadır ve çay kıtlatma usulü ile tüketilmektedir. İran çay tüketim kültüründe şekerli çay ancak sabah kahvaltısında tercih edilmesinin yansıra bazı yörelerde (Maşhad, Tahran) çayın yanında, küp şeker yerine, sarı renkli şeker olarak bilinen ve Nabat olarak adlandırılan sarı renkli, kristal görünümlü şeker sunulmaktadır. Bu şeker çay kaşığı gibi çaya daldırılır, çayın istenilen tatlılık derecesine ve damak tadına uygun hale gelinceye kadar çay içerisinde bekletilir .

Nabat içerdiği safrandan dolayı çaya özel bir aroma ve tat kazandırmaktadır. Bilindiği üzere safran dünyanın en pahalı baharatlarından biri olması yanı sıra içerdiği bazı bileşenler sebebi ile neşe ve mutluluk kazandırma özelliğine sahiptir.

Sonuç olarak İran'da kültür ve sınıf farklılıkları tercih edilen bardak ile ayırt edilebilse de, İran'da çay her kesime hitap eden ve asla vazgeçilemeyen veya yerine herhangi bir içecek ikame edilemeyen bir içecektir. Bunun bariz örnekleriç'da görülmektedir.

Mohammad Reza Pahlavi, Emam Khomeyninin ve koylu bir kadının İran'da çay tüketimi kahve tüketiminden çok daha fazladır. Bu sebepten dolayı çayhaneler İran'da fazla sayıdadır. Çayhane kelimesi aslında Türkçede kahvehane olarak bilinen mekâna eşdeğer anlama gelmektedir. İran'daki çayhaneler siyasetin, kültürün, bilgi ve bilimin paylaşıldığı mekânlar olarak tarihe geçmiştir. Eşekler çayhanesi olarak bilinen ve İran'ın devriminde büyük rol oynayan o küçücük mekânın tarih üzerindeki etkisi bütün İranlılar tarafında bilinmekte ve tarih kitaplarında geçmektedir. Eşekler çayhanesi Tebriz çarşısında yer alan ve Tebriz eşrafı, entelektüel ve siyasetçilerinin toplandığı mekân olarak bilinmektedir. Burada çay içilmesinin yanında, nargile ve tavla da çok yaygındır. İran devriminin ilk düşünce oluşumlarının bu çayhanede başlatıldığı bilinmektedir. Çayhanelerde genellikle çay, küçük çay bardaklarında, beyaz gül desenli çay tabaklarla ve küp şeker eşliğinde servis edilmektedir. Bazı müşteriler çayın soğuması için, çayı tabağa aktarıp soğutup tabaktan, kıtlama usulü ile tüketirken, çayının tazelenmesini isteyen müşteriler çay tabağını bardağın üzerine bırakırlar.

İran kültüründeki çay tüketiminin önemi çayhaneler ile sınırlı kalmamaktadır. Kız istemelerde, baba, kızını verdim gitti, dedikten sonra, çay ikram edilmektedir. Mersiyelerde, taziyelerde, düğünlerde, davetlerde ve misafirliklerde çay vazgeçilmez ikramlardandır. Sonuç olarak çay Türkiye'de olduğu gibi İran'da da kültürün vazgeçilmez bir parçasıdır.

Son olarak ben de yazımı Hocamın her zaman bizlere de söylediği sözle bitirmek istiyorum. "En güzel çay sevdiklerimizle içtiğimiz çaydır".