Kemalettin Kuzucu

Bin Yılın Çayı

Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü



kapı

KEMALETTİN KUZUCU

1970 yılında Sivas'ta doğdu. İlk ve orta öğrenimini burada tamamladı. 1993 yılında Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi'nden mezun oldu. Yakınçağ Tarihi alanında 1996 yılında bilim uzmanı, 2000 yılında doktor, 2007 yılında doçent oldu. Atatürk Üniversitesi ve Kafkas Üniversitesi'nde görev yaptı. Osmanlı'nın son döneminde imar faaliyetleri, sosyal ve toplumsal olaylar, gündelik hayatın dönüşümü, modernleşme ve kültürel değişim sorunları üzerinde çalışmaktadır. Halen Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi'nde görev yapmakta olan Kuzucu, evli ve üç çocuk babasıdır.

BİN YILIN ÇAYI

OSMANLI'DA ÇAY VE ÇAYHANE KÜLTÜRÜ

Kemalettin Kuzucu

Kapı Yayınları 274
Araştırma - İnceleme 69

Bin Yılın Çayı:
Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü
Kemalettin Kuzucu

1. Basım: Ocak 2012

ISBN: 978-605-4322-85-5
Sertifika No: 10905

Mizanpaj: Bahar Kuru Yerek

© 2012, Kemalettin Kuzucu
© 2012; bu kitabın yayın hakları Kapı Yayınları'na aittir.

Kapı Yayınları
Ticarethane Sokak No: 53 Cağaloğlu / İstanbul
Tel: (212) 513 34 20-21 Faks: (212) 512 33 76
e-posta: bilgi@kapiyayinlari.com
www.kapiyayinlari.com

Baskı ve Cilt
Melisa Matbaacılık
Matbaa Sertifika No: 12088
Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8 Bayrampaşa / İstanbul
Tel: (212) 674 97 23 Faks: (212) 674 97 29

Genel Dağıtım
Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Ticarethane Sokak No: 53 Cağaloğlu / İstanbul
Tel: (212) 511 53 03 Faks: (212) 519 33 00

Kapı Yayınları, Alfa Yayın Grubu'nun tescilli markasıdır.

Bu eseri ilk öğretmenim,
rehberim muhterem babacığım
Hilmi Bey ile, sevgili anneciğim
Badem Hanım'a ithaf ediyorum.

İçindekiler

Kısaltmalar xi
Teşekkür xiii
Önsöz xv
Giriş 1
Çayın Kültür Coğrafyasında Kısa Bir Gezinti 1

BİRİNCİ BÖLÜM

Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi ve Yaygınlaşması 31
1. Osmanlı İçecek Kültürüne Bakış 31
2. Osmanlılardan Önce Türklerde Çay 40
3. Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi 43
4. XIX. Yüzyıl: Şifa Bitkisinden Keyif Verici Maddeye 54
5. İmparatorluk Gerilerken Çay Tüketimi İlerliyor 58
6. Matbuatta Çay Mucizesi: Çayın Tıbbî Etkileri İle İlgili Tartışmalar 72

İKİNCİ BÖLÜM

Memâlik-i Şahâne'de Çay Yetiştirmek 91
1. II. Abdülhamid'in Tarım Reformu ve Çay 94
2. XX. Yüzyıl: Türk Çaycılığında Gönüllü Müteşebbisler Dönemi 116
3. Zihni (Derin) Bey: Osmanlı'nın Son Türkiye'nin İlk Çaycısı 127

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İktisadî Hayatta Çay 135
1. Çay İthalatı ve Bazı İstatistikler 135
2. Dersaadet'te Çay Tacirleri 145
3. Tanzimat'tan Birinci Dünya Savaşı'na Çay Piyasası 157
4. Çaya Vergi Uygulanması 171

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Ekonomik Kriz ve Kıtlık Dönemlerinde Tiryaki Olmak 175
1. Piyasada Sahte Çay Dolaşımı 175
2. Çayınızın Yanında Kaç Üzüm Alırsınız? 192
3. Yerli Çay Nâm-ı Diğer Tokat Çayı 196
4. Bursa Çayı (Ayıüzümü) Polemiği 205
5. Akşehir Çayı 219

BEŞİNCİ BÖLÜM

Gündelik Hayatta Çay 221
1. Çayın Tüketim Alanları ve Kullanım Tarzı 221
2. Kıtlama Tekniği 241
3. Küçük Burjuva Adeti Olarak Çay Partileri 245
4. Çay, Keyif ve Ritüel 281

ALTINCI BÖLÜM

Çay Hazırlama Yöntemleri ve Kullanılan Malzeme 293
1. Çayın Demlenmesi 293
2. Etkisini Arttırmak İçin Kullanılan Maddeler 304
3. Çayın Muhafazası 309
4. Araç ve Gereçler 311

YEDİNCİ BÖLÜM

Yeni Bir Toplumsal Mekân: Çayhane 351
1. Çayhane Öncesinde Çay İçilen Mekânlar 352
2. Çayın Yarattığı Kurum: Çayhane 387
3. Payitahtın Ünlü Çayhaneleri 425
4. Çayhanelerin Önemini Kaybetmeye Başlaması 449

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Çayın Edebiyata Yansıması 461
1. Çayın Türkçeye Kazandırdığı Kelime ve Deyimler 462
2. Nesirde Çay 468

3. Nazımda Çay 478
4. Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin Türk Edebiyatına Yansıması 509
5. Çayla İlgili Nükteli Sözler ve Anekdotlar 514
6. Çay Konulu Tekerleme ve Bilmeceler 518

SONUÇ 523

BİBLİYOGRAFYA 531

EK I 561
EK II 566
EK III 569
EK IV 572
EK V 575
EK VI 578
EK VII 580
EK VIII 583
EK IX 586
EK X 587
EK XI 588
EK XII 590
EK XIII 594
EK XIV 596
EK XV 597
Gazetelerde Çay İlanları 597

Kısaltmalar

age	Adı geçen eser
agm	Adı geçen makale
agt	Adı geçen tez
B	Receb
bk.	Bakınız
BOA	Başbakanlık Osmanlı Arşivi
C	Cemâziyyelâhir
CA	Cemâziyyelevvel
c.	Cilt
çev.	Çeviren
DBİA	Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi
der.	Derleyen
DİA	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
ed.	Editör/Editörler
haz.	Hazırlayan
İSTA	İstanbul Ansiklopedisi
L	Şevvâl
M	Muharrem
mad.	maddesi
N	Ramazan
n.	Dipnot
nr.	Numara

R	Rebîülâhir
RA	Rebîülevvel
S	Safer
S.	Sayı
s.	Sayfa
Ş	Şaban
ts.	Tarihsiz
TTK	Türk Tarih Kurumu
v. dğr.	ve diğerleri
yay.	Yayınlayan
YKY	Yapı Kredi Yayınları
YLT	Yüksek Lisans Tezi
Z	Zilhicce
ZA	Zilkade

Teşekkür

Eserin on yılı aşan oluşum sürecinde birçok değerli insan bilgisini ve malzemesini paylaşarak katkıda bulundu. Öznelerin çok fazla ve yüklemler de bir o kadar karmaşık olmasından dolayı teşekkür listesini oluşturmanın güçlüğü ile karşı karşıya olduğumdan, ismini burada zikretmeyi unutacağım dostların özrümü peşinen kabul etmelerini diliyorum. Prof. Dr. Ali Birinci, Prof. Dr. Bilal Kemikli, Doç. Dr. Arif Bilgin, Yrd. Doç. Dr. Selahattin Tozlu, Yrd. Doç. Dr. Cengiz Yanıklar, Yrd. Doç. Dr. Ö. Faruk Bölükbaşı ve Azerbaycanlı sahaf Ruslan bazı arşiv belgeleri ile konuyla ilgili literatürden haberdar ettiler. Doç. Dr. Zeynelâbidin Makas, Öğr. Gör. Tamilla Aliyeva, Fatih Polat ve Fatma-Mahir Pekşen çifti, ellerindeki edebi/folklorik malzemeyi kullandırma nezaketini gösterdiler. Doç. Dr. Yılmaz Çiğremiş biyoloji ve tıp alanlarındaki birikimiyle, ilgili bölümlerin şekillenmesine katkıda bulundu. Yrd. Doç. Dr. Aşkın Koyuncu, çok önemli saydığım bazı arşiv belgelerinden haberdar ettiği gibi, metni gözden geçirerek bölümlerin daha açık ve anlaşılır hale gelmesini sağladı. Kadim dostum Yrd. Doç. Dr. Ali Utku ile genç bilim insanı kardeşim Arş. Gör. İhsan Metinnam çalışmayı baştan sona okuyarak edebi ve düşünsel birikimleriyle birtakım sorunların giderilmesini sağladılar. Yakın dostluğuyla sürekli ola-

rak çalışma azmi aşılayan Prof. Dr. Hacali Necefoğlu, konuyla ilgili zengin teknik ve folklorik birikimini paylaştı. Hepsine müteşekkirim. Önceki çalışmalarım esnasında gösterdiği samimi ilgiyi bu çalışma boyunca da gösteren ve taslak metinleri birkaç defa gözden geçirip planın oluşmasına katkıda bulunmak suretiyle kitabın basım aşamasına kadar sürekli desteğini gördüğüm Prof. Dr. Ali Akyıldız'ı özellikle anmak zorundayım. Ayrıca lisansüstü öğrenimim sırasındaki olgun ve samimi duruşundan birçok insanî değeri öğrendiğim hocam Prof. Dr. S. Selçuk Günay'ı saygıyla anmayı borç hissetmekteyim.

Sıcak ilgileriyle özel mekânlarımızı aratmayacak bir çalışma ortam ve imkânı sağladıkları için, M. Hakkı Ertan, Fuat Recep ve Hakkı İncebay'ın şahsında bütün Osmanlı arşivi personeline şükranlarımı sunarım. Atatürk Üniversitesi Kütüphanesi'ne bağışladığı büyük kültür hazinesinden geniş ölçüde istifade ettiğim M. Seyfettin Özege'yi saygı ve rahmetle, bu bölümün sorumlusu Etem Makas'ı da minnetle anıyorum. Bunun yanında İstanbul'daki Beyazıt Devlet, Taksim Atatürk ve İSAM kütüphaneleri ile Ankara'daki Milli Kütüphane görevlilerini, hassaten Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi'nde Mustafa Sönmez'i anmak kadirşinaslık gereğidir.

Teşekkür kısmını bitirirken, kitabın yazılış sürecinin tamamını benimle paylaşan ve şükran borcumu sözcüklerle ifade edemeyeceğim dört kişiyi zikretmeden geçmem mümkün değil. Kendisine hak ettiği zamanı ayıramadığım halde, vefakar ve sabırlı tutumuyla her zaman en büyük destekçim olan can yoldaşım Gülşin ile, yaşlarının çok ötesinde bir olgunluk göstererek kendilerine olan ilgisizliğimi göğüsleyen can şenliğimiz Ayşegül, Ülkü Sena ve Yağız Safa bu kitabın meydana gelmesinde en büyük pay sahibidirler. Dolayısıyla beğenilecek her şeyin sahibi onlardır, kusurlar ve yanlışlar ise tarafıma aittir.

Önsöz

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. 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. Lu Yu'nun yaşadığı tarihlerde çay yalnızca Çin ülkesinde biliniyor ve tüketiliyordu, dolayısıyla 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 keyif verici olan kahve ise, imparatorluğun 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. Osmanlı döneminde kahve tüketiminde ve kahvehane işletmeciliğinde birinci sırayı elinde tutan toplumumuzun, bir asırdan daha kısa süre içerisinde böylesine büyük bir dönüşüm geçirmesi, sosyal, ekonomik ve kültürel sebeplerle açıklanabilir. Dönüşümü bu açılardan ele

almak için daha önceki dönemlere gitmek gerekir ki, bu yolculuk bizi, Osmanlı'nın değişim çağı olan 19. yüzyıla götürür.

Toplumumuzun 1980 sonrasında yüz yüze geldiği ve halen devam etmekte olan hızlı kültür değişmesi, her ne kadar küresel bir rüzgârın etkisi altında gerçekleşmekte ise de, Türk'ün asırlara dayanan kültürünün değişmeyeceğine dair olan tezin geçerliliğine gölge düşürmüş; bu da, modernleşme veya kültür değişimi tarihimizin yeniden önem kazanmasına neden olmuştur. Nitekim son zamanlarda yapılan araştırmalarda toplum ve kültür tarihi çalışmalarının popülerlik kazandığını ve bunun içerisinde modernleşme/batılılaşma maceramızı sosyolojik boyutuyla değerlendiren yayımlara ağırlık verildiğini gözlemlemekteyiz. Aslında kültür tarihi çalışmaları bütün dünyada giderek önem kazanmaktadır. İnsanoğlunun kullanageldiği sıradan nesnelerin bile tarihi araştırmalara konu edilmesi, devletlerin ve toplumların tarihsel süreç içerisindeki gelişimlerini daha sağlıklı değerlendirmek ve değişim olgusunu birçok boyutuyla kavramak açısından büyük önem taşımaktadır. Son yıllarda dilimize çevrilen Stephan Reimertz'in *Çayın Kültür Tarihi* (çev. M. Tüzel, İstanbul 1997) adlı eseri, bu gerçeği en iyi yansıtan örneklerden birisidir. Gerçekten de yazar, tarihsel süreç içerisinde çayın Çin'den Amerika Birleşik Devletleri'ne, Avrupa'dan Afrika'ya kadar uzanan serüvenini kültürel, zirai ve hatta felsefi yönleriyle ortaya koyarak özgün bir çalışma meydana getirmiştir. Ne acıdır ki, çayın tarihinin evrensel boyutta ele alındığı böylesi bir çalışmada, aynı maddenin Osmanlı/Türk kültüründeki yerine en ufak bir atıfta bulunulmamıştır. Bu durum bizim açımızdan büyük bir eksikliktir. İşte bu eksiklik, elinizdeki kitabın çalışma konusunun Osmanlı'da çay ve çayhane kültürü olarak seçilmesinin temel nedenlerinden biridir.

Bunun yanında, yerli ve yabancı araştırmacıların yaptığı benzer çalışmalarda, ya Reimertz'in üslubuna paralel tutum sergilenmesi ya da Türkiye'deki çay kültürünün Cumhuriyet

dönemine odaklanmış olması, daha doğrusu çay kültürünün bu dönemden itibaren başlatılması bir başka eksiklik olarak karşımızda durmaktadır. Özellikle konunun tarımsal boyutuna ilişkin değerlendirmeler, bu hususta Osmanlı dönemindeki girişim ve çabaları inkâr niteliği taşımaktadır. Bunu söylerken, son yıllarda yayımlanan üç çalışmayı bu kapsamın dışında tutmamız gerekir. Deniz Gürsoy (*Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005), Mustafa Duman (*Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005) ve Ali Rıza Saklı'nın (*Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008) çalışmalarında, Cumhuriyet öncesi dönemlerin Türk çay kültürüne dair atıflara rastlanmaktadır.

Türkiye'de çay hakkında yapılan çalışmaların tarihi yaklaşık üç yüz yıl geriye gitmektedir. Osmanlı Devleti'nin altmış altıncı şeyhülislamı Damadzâde Ebülhayr Ahmed'in 1711 yılında kaleme aldığı *Çay Risalesi*, bu alanda bilinen ilk monografik yayındır. Resmi görevinin dışında aktarlık da yapmış olan Ebülhayr Ahmed, Doğulu ve Batılı hekimlerin görüşleriyle kendi tecrübelerini birleştirerek çay yaprağının özellik ve faydalarını yazmıştır. Süleymaniye Kütüphanesi'nde eserin üç nüshası bulunmaktadır. Bunlardan Hacı Mahmud Efendi kısmında 5574/2 numaralı cildin içerisinde on sayfa olarak bulunan risale, nesih hattıyla yazılmış olup, varak numaraları gösterilmemiştir. İkincisi Esad Efendi kısmında 2258/5 numarada kayıtlı, talik hattıyla kaleme alınmış üç varaklı beş sayfadan oluşan nüshadır. Üçüncüsü ise Hacı Mahmud Efendi kısmında 5563/3 numaralı ve 1300 yılında Bulak'ta basıldığı belirtilen matbu nüshasıdır. Başka kitaplarla birleştirilen bu cildin 76-87. sayfaları arasında *Çay Risalesi* bulunmaktadır (Kamer Karavit, *Türkçe Çay Risaleleri*, M.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış YLT, İstanbul 1993, s. 2-3). Bizim çalışmamızda, söz konusu risalenin matbu nüshası tercih edilmiştir. Öte yandan aynı kütüphanenin Hacı Mahmud Efendi kısmında 5579/3 numarasında matbu

nüshanın bir kopyası bulunmaktadır. Fakat katalogda bu kitabın yazarı Zeynelâbidin b. Halil olarak gösterilmiştir ki, bu yanlıştır. Osmanlı döneminde yayımlanan ikinci *Çay Risalesi*, Hacı İzzet Efendi'nindir (İstanbul 1295/1878). Aktif bir memuriyet hayatı yaşayan ve son olarak Adana valiliği yapan İzzet Efendi çaya düşkünlüğü ve bu konuda eser neşretmesi sebebiyle dostları arasında "Çaycı" lakabıyla anılmıştır. Kendisini otuz yıllık çay tiryakisi olarak tanıtan İzzet Efendi, kişisel deneyim ve birikimiyle Arapça, Farsça ve Fransızca kaynaklardan derlediği bilgileri birleştirerek özgün bir eser meydana getirmiştir. Yazar önsözde, kullandığı kaynakları ve araştırma boyunca kendisine yardımcı olan kişileri tanıtmıştır. Giriş bölümü çay kelimesinin etimolojik tahliliyle başlar, bitkinin tarımsal boyutu ve yaprakların biyolojik yapısı hakkında zengin ayrıntılar sunar. Birinci bölümde çay hazırlama yöntemleri üzerinde durmuştur. İkinci bölümde çayın keşfiyle ilgili efsanelere yer vermiş, yaprakların fizyolojik özelliklerini izah etmiş ve tıbbi erdemlerini sıralamıştır. Üçüncü bölümü çayın başlıca iyileştiricilerinden biri olarak kabul ettiği ambere ayırmıştır. Sonuç bölümünde ise, eserde geçen kelime, terim ve deyimleri açıklayan mükemmel bir sözlük yer almaktadır. Çaycı İzzet Efendi'nin kullandığı kaynaklar arasında Damadzâde Ebülhayr Ahmed Efendi'nin risalesine yer vermemesi dikkat çekmektedir. Doktor Yüzbaşı Besim Ömer'in *Mükeyyifât ve Müskirâttan Afyon Kahve Çay Esrar* (İstanbul 1305) adlı eserinin çayla ilgili kısmı bitkinin anatomisi, türleri ve tarihçesi hakkında önemli bilgiler içermektedir. Yazar çayın fayda ve zararları hakkında Batılı hekimlerin görüşlerine uzunca yer vermiştir. Osmanlı döneminde çay konusuna eğilen yazarlardan birisi da Ali Nazîmâ'dır. Yazarın *Maârif* mecmuasında yayımlanan üç makalesi ("Çay Ağacı", *Maârif*, nr. 1, 26 Muharrem 1309, s. 13; "Çay İ'mâli", *Maârif*, nr. 2, 29 Muharrem 1309, s. 28; "Mevâdd-ı Mütenevvia-i Ticâriyye", *Maârif*, nr. 3, 16 Safer 1309, s. 44) sonradan birleştirilerek, *Çay* adıyla 1309 (1891-1892) yılında İstanbul'da

yayımlanmıştır. Bu eserde çay ağacının biyolojik yapısı, yaprakların ekiminden kurutulmasına kadar geçirdiği aşamalar, çayın Avrupa'ya girişi, insan sağlığına etkileri gibi konular üzerinde durulmuştur. Osmanlı döneminde yayımlanmış çay monografilerinden biri de Mehmed Arif'in *Çay Hakkında Malumât* (Dersaadet 1328) adlı eseridir. Kitabın mukaddimesinde Hacı İzzet Efendi hakkında bilgi veren Mehmed Arif'in, adı geçen yazardan büyük ölçüde istifade ettiği anlaşılmaktadır. Bu eserde ele alınan başlıca konular, çayın kökenbilimi, keşfi ve Avrupa'ya yayılışı, bitkinin botanik mahiyeti, kimyasal bileşikleri, çay tarımı, yaprakların işlenmesi, çay çeşitleri ve çay demleme yöntemleri ile tıbbi etkileridir. Görüldüğü üzere, Osmanlı döneminde ele alınan çay monografileri ya birer sağlık rehberi olmaktan öteye gidemeyen broşürler mahiyetinde kalmış ya da Çin ve Japon çay kültürlerini yansıtması yönüyle dünya kültür tarihine ışık tutan çalışmalardır. Oysa en büyük beklentimiz olan, çayın Türk tarihi ve kültüründeki yerine işaret edilmemiştir. Bu eksiklik Mehmed Arif'in kitabının mukaddimesine, "... *Vakıâ şimdiye kadar umumî, tıbbî nebatât kitaplarında bu babda ma'lumât-ı lâzime kaydedilmiş ise de kimisinin pek muhtasar kimisinin ise birtakım ta'birât-ı fenniye ile mecz edilmiş olmasına ve bu suretle onlardan edilecek istifâde pek mahdûd ve erbabına münhasır kalmış olmasına binâen –umûmun istifâdesine hâdim olmak üzere- kütüb ve resâil-i müteaddidede görülen ma'lumât bu risâlecikte cem' edilmiştir...*" (*age*, s. 3) şeklinde yansımıştır.

Konuyla ilgili olarak Cumhuriyet döneminde yapılmış yüzlerce çalışma bulunmaktadır. Üniversite çevrelerinde hazırlanan çay konulu yüksek lisans ve doktora tezleri ile araştırma eserlerin ekserisinin ana fikrini, Türk çaycılığının sorunları ve bu sektörün canlandırılması için geliştirilen öneriler oluşturmaktadır. Bazı folklorik eserlerde ise, çayın Türk kültüründeki yerine değinilmiştir. Bu çalışmalara toplu olarak bakıldığında, konunun Osmanlı boyutu üzerinde ya hiç durulmadığı ya da eksik ve zaman

zaman yanlış bilgilerin aktarıldığı göze çarpmaktadır. Bunu söylerken, söz konusu çalışmaları küçümseyen bir anlayışa saplanmadığımı, bilakis, bunların çoğundan çeşitli oranlarda yararlanmış olduğum için yazarlarına şükran duyduğumu belirtmeliyim.

Çayın Türk kültüründeki yerinin hemen her yönüyle ele alındığı bu çalışma, Osmanlı dönemiyle sınırlandırıldığı için, kendi alanındaki çalışmalar içerisinde özgün bir yere sahiptir. Birinci elden kaynaklar olarak arşiv belgeleri ile dönemin süreli yayınlarına akseden makale ve yazı dizilerinin, ayrıca Osmanlı döneminde yapılan bilimsel çalışmaların kullanılmış olması bu özgünlüğü daha anlamlı kılmaktadır. Bunun yanında, seyahatname, hatırat ve çeşitli amaçlarla düzenlenmiş raporlar gibi arşiv-dışı malzemeden büyük ölçüde istifade edildi. Yazılı ve sözlü edebiyat ürünlerinde geniş biçimde incelenmiş olan çay motifleri içerisinde, Osmanlı dönemi kültürüne ışık tutanların kullanılmasına özen gösterildi. Konu hakkında yapılmış kapsamlı bir çalışma bulunmadığından, literatür taraması sırasında bir kitap veya makalede karşılaştığım tek cümle, en küçük bilgi kırıntısı dahi büyük önem taşıyordu. Bu parçaların birbirine eklemlenmesi suretiyle bir bütün oluşturulmaya çalışıldı. Kitabın kaynakçasının kabarık olmasının nedeni de budur.

On yıllık bir çalışmanın ürünü olan kitabın hazırlanması sırasında, arşiv kaynaklarına oldukça uzak bir bölgede ikamet etmenin yanında, kütüphane hizmetlerinin sınırlı olmasının doğurduğu olumsuzlukları ve bir taşra üniversitesinde çalışmanın yol açtığı sorunları derinden yaşadığımı belirtmeliyim. Fizikî imkânsızlıklar ve çalışma ortamlarının yetersizliğini ülke gerçeğimizin bir yansıması olarak telakki ettiğim için bu tür konulardan hiçbir şekilde şikâyetçi olmadım. Ancak bir tarih araştırmacısının Osmanlı Arşivi'ne gitmesinin önem ve gerekliliğini kendilerine anlatamadığım ve bu nedenle Temmuz-Ağustos gibi eğitim öğretimin olmadığı dönemlerde bile araştırma izni vermeyen, yöneticiliği salt koltuk doldurmaktan ibaret sayan

anlayışın şahsım ve daha önemlisi üniversite üzerinde meydana getirmiş olduğu tahribata değinmeden geçemeyeceğim. Mücadelenin boş bir uğraş olacağı ve aslî görevimizin aksayacağı düşüncesiyle bu anlayış sahipleriyle olan hesabımı öteki dünyaya bırakarak, bilimin sabır ve azim gerektirdiğinin bilinciyle, olumsuzlukları avantaja dönüştürmeyi ilke edindim. Mesleğe başladığımdan beri yaptığım gibi, yıllık izinlerimi İstanbul'da geçirdim. Bunun yanında çeşitli vesilelerle gittiğim Ankara ve Erzurum gibi merkezlerde, fırsat buldukça, büyük harcamalarla en küçük bilgiye ulaşmanın hazzını yaşadım. Yararlandığım arşiv ve arşiv-dışı malzemenin çoğunluğu İstanbul eksenli bilgiler taşıdığı için, değerlendirmeler de İstanbul ekseninde odaklaşmakta iken; on dokuz yılımı geçirdiğim Erzurum-Kars bölgesinin kültürel zenginliğini katınca, çalışma farklı bir boyut kazandı. Çay tüketimi ve kültürü açısından bugün olduğu gibi Osmanlı döneminde de Türkiye'nin batı bölgelerine tartışmasız üstün gelen doğuya özgü folklorik verilerin değerlendirilmesi suretiyle, bir anlamda Osmanlı'nın doğusu ile batısı ya da merkez ile taşra kültürleri arasında bir karşılaştırma yapmak imkânı hâsıl oldu. Sonuçta, kronolojik ve kesintisiz olarak çayın Türkiye tarihindeki yerini tespit etmek yönünde önemli bir boşluğu dolduracağı kanaatini taşıdığım bu eser meydana geldi.

Kitap giriş ile sekiz bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde çay kelimesinin etimolojisi, bitkinin keşfiyle ilgili efsaneler ve çaycılıkla ilgili teknik konular üzerinde durulmuş, çay içeceği ve kültürünün Çin'den yeryüzünün diğer kesimlerine yayılışına ilişkin genel bilgiler verilmiştir. Birinci bölümde çayın Osmanlı toplumsal hayatına girişi ve yaygınlaşması; ikinci bölümde çay tarımına yönelik faaliyetler; üçüncü bölümde çayın iktisadî hayattaki yeri anlatılmıştır. Dördüncü bölümde kıtlık dönemlerinde çay tiryakilerinin karşılaştıkları güçlükler ve bu durumdan kurtulmak için ürettikleri çıkış yolları bağlamında piyasaya sahte çaylar

(*) *Arkadaş*, nr. 3, 5 Şevval 1293/24 Ekim 1876.

girmesi ve bunun etrafında geliştirilen politikalar tartışılmıştır. Beşinci bölümde çayın Osmanlı gündelik hayatındaki yerine değinilerek, kültürel yönü üzerinde durulmuştur. Altıncı bölüm, çay hazırlama yöntemleri ile bunun için kullanılan araç gereçlerin incelenmesine ayrılmıştır. Yedinci bölümde, Osmanlı toplumsal hayatına yeni bir anlam ve çehre kazandıran çayhaneler ile, içerisinde çay tüketilen diğer kamusal mekânlar üzerinde durulmuş, İstanbul'un ünlü çayhaneleri tanıtılmıştır. Sekizinci bölümde ise, çay kültürünün Osmanlı edebiyatındaki yansımaları ve bu anlamda verilen yazılı ve sözlü ürünler değerlendirilmiştir.

Bilindiği gibi Türk toplumunda çay, salt fiziksel beslenme amacıyla tüketilen bir içecek olmayıp, aynı zamanda geleneksel imgelerin katılmasıyla keyif vericiye dönüştürülmüş, yani bir kültür maddesi oluvermiştir. O nedenle konuyla ilgili özgün bir eser meydana getirmek için, çay tüketimi sürecinin maddi yönlerini ön plana çıkarmak, bir başka ifadeyle, tüketimi biyolojik ihtiyaçlarla ya da ekonomik kavramlarla sınırlandırıp bu yönlerden açıklamaktan ziyade, daha geniş bir çerçevede siyasi, toplumsal, sembolik ve kültürel yönleriyle birlikte ele almak gerekiyordu. Her ne kadar çay etrafında yoğunlaşmış olsa da, bu çalışma, Osmanlı'nın özellikle son dönemindeki ekonomik, sosyal ve kültürel yapısının çözümlenmeye çalışıldığı, her sınıftan insanın gündelik yaşamını yakından etkileyen kültürel dönüşüme tesir eden iç ve dış faktörlerin birçok yönüyle değerlendirildiği bir sosyal tarih ya da kültür tarihi araştırması olarak nitelenebilir. Ancak tam anlamıyla mükemmeliyete ulaşmış bir eser vücuda getirildiği iddiasından imtina ederiz. Daha fazla belge ve bilgi bulundukça, konunun derinlik ve mükemmeliyet kazanacağında şüphe yoktur. Bu ise okuyucu ve bilim adamlarının yapıcı tenkitlerine muhtaçtır.

Kemalettin KUZUCU, Edirne - 2011

Giriş
Çayın Kültür Coğrafyasında Kısa Bir Gezinti

> "Çay içmek hangi tarihten beri âdet olduğu belli değildir. Lakin çayın ekilip biçilmesini ilk önce Çinliler icât etmiştir. Bunun için çayın en alâsı Çin'de çıkar. Çay içmek sonraları Hindistan'da, Frengistan'da ve sâir yerlerde dahi âdet olmuştur.
>
> Çay tüccarlığı Hindistan'da Assam memleketinde, Amerika'da Brezilya'da ve Hint Denizi'nde Réunion ve Moris adalarında ziyâdedir.
>
> Çay, havası soğuk ve dumanlı olan memleketlerde çok kullanılır. Hatta İngiltere ve Felemenk ve Moskof memleketlerinin havaları gayet soğuk olduğu için ahâlisi kahveden ziyâde çay içerler."*

Çay bitkisi ile onun etrafında oluşan kültürün Çin'den doğup yeryüzüne yayılması gibi, "çay" kelimesi de Çinceden dünya dillerine geçmiştir. Çin'de ekiminin en fazla yapıldığı Fu-kien bölgesi halkının konuştuğu Amoy lehçesinde *t'e* (theh); yönetici elitin kullandığı Mandarin lehçesinde ise *ç'a* (tcha) şeklinde telaffuz edilmektedir. Çayı Endonezya'nın Cava adası üzerinden Avrupa'ya taşıyan Felemenkler, bitkinin Amoy lehçesindeki kullanım biçimini götürdükleri için Avrupa dillerine "thé", "tea" ve "tee" şekillerinde yerleşmiştir. Kanton'da kullanılan ikinci

söyleyiş biçimi Japonya, Hindistan, İran ve Rusya'ya geçmiş; küçük değişikliklerle, buralarda "çay" ve "şay" şeklinde telaffuz edilmiştir. Japonların söyleyiş biçimi "ça" (yazılışı tscha), Farsçadaki kullanımı ise "çay"dır.[1] Örneğin Farsça tıp kitabı *Elfâz-ı Edviyye*'de, söz konusu yaprak *çay-ı Hıtaî* olarak zikredilmiştir. Bazı eski kitaplarda ise *sây-ı Hıtaî* şeklinde kayıtlıdır. Öz Arapça kelimeler arasında çay anlamını karşılayan bir kelimeye rastlanmamaktadır. Arap yarımadası kültürüne sonradan girmesi, bir başka deyişle ilk çağlarda böyle bir maddenin bilinmemesi yüzünden, burada çay için özel bir sözcük türetmeye ihtiyaç duyulmamıştır. Bununla birlikte Hicaz ve Mısır bölgelerinde, Memlûklulların gramer kurallarına uygun olarak, Farsçaya özgü "çim" harfinin "şın"a dönüştürülmüş bulunması ve isim olmasından dolayı da, sonuna "ya" harfi eklenerek *şay* kelimesi oluşturulmuştur. Kimi bölgelerde bunun yerine *şâhî* kelimesi benimsenmiştir. Şeyh Aliyy'ül-Kûsî, çayı anlattığı *Nağmet'ün-Nây fî Şerh-i Ni'met'üt-Tây*[2] adlı kasidesinde *tay* sözcüğünü kullanırken; "Ve yebkâ min muvâtin lâ muvât/Li-kahvâtin havahâ ke'l-itâi"[3] beytinde *itâ* kelimesini tercih etmiştir.[4] Çayın bilimsel terminolojideki karşılığı ise, Latince *thea sinensis*'dir.

Çay bitkisi Osmanlı Devleti'ne Rusya ile İran üzerinden girdiği için, söyleyiş olarak da bu ülkelerdeki biçimi yerleşmiştir. Bir başka deyişle, sözcüğün Türkçedeki söylenişi fonetik bakım-

---

1 Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumât*, Keteon Bedrosyan Matbaası, Dersaadet 1318, s. 4; Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976, I, 761; Burhan Kacar, *Yapraktan Bardağa Çay*, T. C. Ziraat Bankası Yayınları, Ankara 1980, s. 13; Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul 2001, s. 348; Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 13; Lam Kam Chuen, *The Way of Tea*, Barron's Educational Series, New York 2002, s. 24.

2 Neyin nağmesi, çay nimetinin şerhidir.

3 Çay da kahve kadar zinde tutar.

4 Seyyid Hacı Mehmed İzzet Efendi, *Çay Risâlesi*, Müzellefzâde Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1295, s. 7-9.

dan, Çin'in Mandarin lehçesindeki kullanım biçimini yansıtmaktadır. Bitki ve ondan elde edilen içecek hakkında yazılmış bilinen ilk Türkçe monografinin sahibi Ebülhayr Ahmed Efendi (1665–1741), eserine her ne kadar *Çay Risâlesi*[5] adını vermiş ise de, metinde sürekli olarak *çâ* biçimini kullanmıştır. Bu farklılık, Kanton'daki kullanılış biçiminin İran üzerinden Anadolu'ya geçişini açıklayıcı niteliktedir. Ebülhayr Ahmed, kelimenin kökünün Farsça olduğunu ileri sürmüştür. Bu görüşü şöyle kabul etmek gerekir: Bitkinin anavatanının Mandarin lehçesindeki özgün söyleniş biçimine İran'da "y" sesi eklenmiş, Türkçeye de bu şekliyle geçmiştir.

Efsanelere göre ilk kullanımı M. Ö. 3.000 yılına kadar uzanan çayın tanımına gelince, Batılı kaynaklardaki en yaygın tanımı, "çaygiller familyasından küçük bir ağaç (ya da çalı) ve bu bitkinin dal uçlarındaki yapraklardan hazırlanarak sıcak ya da soğuk olarak tüketilen içeceğe verilen ad"[6] şeklindedir. Çayın Orta Doğu kaynaklarında tarifi yapılırken genellikle Farsça lügat *Burhân-ı Katı*'daki açıklamanın esas alındığı görülmektedir. Adı geçen sözlükte çay, *"bu isimle bilinen yapraktır, Hıta diyarından gelir, kaynatılıp içilir"* şeklinde tanımlanmıştır. Bu tanıma göre çay kelimesiyle ilk kastedilen, Hıta'da[7] yetişen ağacın yapraklarıdır; mecaz olarak da o yaprakların kaynatılmasıyla elde edilen sıcak içecek anlaşılmaktadır.[8] Osmanlı dil bilginle-

5 Damadzâde Ebülhayr Ahmed, *Çay Risalesi*, Süleymaniye Kütüphanesi, Hacı Mahmud Efendi kısmı, nr. 5574/2. Yazarın ölümünden yaklaşık bir buçuk asır sonraki basımı sırasında, kelimenin "çay" şeklinde düzeltildiği görülmektedir (Damadzâde Ebülhayr Ahmed Efendi, *Çay Risalesi*, Bulak 1300).

6 "Çay" mad., *Ana Britannica*, İstanbul 1986-87, VI, 338.

7 Hıta, Çin ve Moğolistan bölgesine verilen genel addır. Daha sonraki dönemlerde Hıtay ve Kıtay şekline dönüşmüştür. Bu isim, Bâbü'l-Ebvâb (Şirvan)'daki Derbend şehrinde yer alan Hıta/Hata (Yâkut El-Hamevî, *Mu'cemü'l-Buldân*, Beyrut 1956, II, 346; Şemseddin Sâmi, *Kâmûs'ul-A'lâm*, Mihran Matbaası, İstanbul 1308, III, 2022) kasabasıyla karıştırılmamalıdır.

8 Hacı İzzet Efendi, age, s. 6.

rinden Şemseddin Sâmi, çayı, *"haşlanarak suyu içilen ma'rûf yaprak"*[9]; Muallim Nâci ise *"kaynatılıp içilen ma'rûf yaprak"*[10] şeklinde tanımlamıştır. Çay bitkisi 17. ve 18. yüzyıllara kadar "ağaç" (théier) olarak nitelenmiş, ancak daha sonra bundan vazgeçilerek, "ağaççık" denilmesi uygun görülmüştür.[11] Bitkinin mensup olduğu familya, Osmanlı metinlerinde *"çâiyye"* şeklinde kaydedilmiş olan, çaygiller (theaceae) familyasıdır. Bu aile içinde değerlendirilen kamelya ve diğer bitkilerin yaprakları gibi kısa saplı, tüysüz ve derimsidir. Oval şeklindeki yapraklar almaşık dizilişli, uçları sivri ve kenarları tırtıklıdır.[12] Uzunluğu 2-3 santimetre arasında değişen yaprakların dibinde, üçü dördü bir arada bulunan beyaz renkli çiçekler biter. Bu çiçeklerin çevresinde kısa yaprakçıklar bulunur. Meyveleri, üç bölmeli kapsül biçimindedir. Her bölmede bir iki tohum yer alır.[13]

Yapraklarının rengine, kıvrılıp bükülmesine göre çayın birçok çeşidi bulunmaktadır. Fakat en fazla tanınanı siyah ve yeşil türleridir. İlk bakışta bu iki türün farklı ağaçlardan elde edildiği akla gelmekte ise de, aslında ikisi de aynı ağacın ürünüdür. Renk farklılığı, yaprakların farklı hasat mevsimlerinde toplanmasından, kıvırma ve kavurma işlemlerinde farklı tekniklerin uygulanmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle fermantasyon esnasında meydana gelen kimyasal tepkimeler neticesinde yap-

---

9 Şemseddin Sâmi, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaadet 1317, I, 505. Yazar "haşlanmak" sözcüğünün izahını yaparken örnek cümle olarak "çay haşlandı" ifadesini kullanmıştır (s. 567).

10 Muallim Nâci, *Lugat-ı Nâci*, Çağrı Yayınları, İstanbul 1995, s. 335.

11 Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. M. A. Kılıçbay, İmge Kitabevi, 2. Baskı, Ankara 2004, s. 226.

12 Désire Cauvet, *İlm-i Nebatât*, çev. Mehmed Ali, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane Matbaası, İstanbul 1303, II, 363; Şerefeddin Mağmûmî, *İlm-i Nebatât-ı Tıbbîden Mebhas-ı Tasnîf-i Nebatât*, Arşak Garoyan Matbaası, İstanbul 1328, s. 194.

13 Hacı İzzet Efendi, age, s. 9-10; D. Cauvet, age, s. 363; Ali Nazîmâ, *Çay*, Kasbar Matbaası, Dersaadet 1309, s. 3; "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, İkinci Sene, nr. 11, Cemâziyelevvel 1313/Ekim-Kasım 1895, s. 17.

raklar yeşilden siyah renge dönüşür.[14] Yeşil çay yaprakları, siyah çaya göre daha az işlemden geçmektedir. Yapraklar erken toplanırsa, henüz olgunlaşmadığı için yeşil çay, ileri aşamalarda toplanırsa siyah çay elde edilir. İkinci toplama, yani siyah çay sezonu da beşe ayrılmaktadır. Toplama işi yapraklar henüz çiçek açmamış tomurcuk halinde iken yapılırsa, *akkuyruk* (Thé pecoe/pekoe apuand planej) adı verilen siyah cinsin en iyisi elde edilmiş olur. Bundan birkaç gün sonraki toplama döneminde, *pecoe nuer* olarak adlandırılan ve kalite bakımından akkuyruk türünden sayılan çay elde edilir. Bu aşamada, yaprakların uçları iyice siyahlaşmış durumdadır. Daha ileri safhalarda toplanan yapraklardan elde edilenlere ise, sırasıyla *soşun* (sou-tchong), *kongo* (congou) ve *pohea* adları verilir.[15] Bunlardan başka *beyaz*, *menekşe moru* ve *boz* renkli çay türleri de bulunmaktadır. Yaprakları ufak ve birbirine gayet sık sarılıp bükülmüş olan beyaz çay, güzel kokusu ile diğer dördünden daha değerlidir. Ama az yetiştiği için satışa çıkarılmaz; ancak hatırlı kimselere hediye olarak sunulmak amacıyla satın alınabilir.[16] Kuvvet bakımından beyaz çaydan sonra yeşil çay gelir. Bunu mor ve siyah cinsler izler. Bu ikisi boz çaydan üstün olmakla beraber, etki bakımından yeşil çayın gerisindedir. Yeryüzünde en yaygın çay türleri yeşil ve siyah çaydır. Bu ikisi aynı zamanda en ucuz türlerdir.[17]

---

14 "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, İkinci Sene, nr. 15, Ramazan 1313 (Şubat-Mart 1896), s. 24; Viktor Khokhlachov, *Çay Alemi*, çev. N. Hasanaliyev, Azerbaycan Dövlet Neşriyatı, Bakü 1990, s. 42. Kitabın özgün adı Rusça *Vsyo o Çaye (Çay Hakkında Her Şey)*'dir. 1987 yılında Pramizdat (Moskova)'da yayımlanmış; Neriman Hasanaliyev tarafından Azerbaycan Türkçesine çevrilmiştir.

15 Hacı İzzet Efendi, age, s. 16-18. Burada dönemlere göre yapılmış olan tasnif, Çin çaycılığı için gereklidir.

16 Beyaz çay, fermente edilmemiş haldedir, ancak ismini renginden almaktadır (L. K. Chuen, age, s. 53; Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005, s. 37).

17 Hacı İzzet Efendi, age, s. 15-16. Beyaz çay hakkında bk. L. K. Chuen, age,

Çayın Kültür Tarihi kitabının yazarı, eserine *"İlk çay içildiğinde ufukta henüz ne Musa, ne de öteki peygamberler vardı"* cümlesiyle başlamaktadır. Yeryüzünde beş bin yıldır kullanıldığı[18] şeklindeki yaygın görüş dikkate alınırsa, çayın tarihini Milattan üç bin yıl öncesine götürmek mümkün olur. Nitekim çayın kökenine dair anlatılan ve farklı versiyonları bulunan pastoral tarzdaki mitolojik öykülerin en eskisi M. Ö. 2737 yılına aittir. Çin inançlarına göre çay, bahsedilen tarihte, imparator Shen Nung'un kaynayan suyuna kaza ile çay yaprağı düşmesiyle içilmeye başlamıştır. Efsaneye göre, tıp dünyasında hıfzısıhha babası[19] olarak nitelendirilen yüce imparator Shen Nung, sarayının bahçesinde sıcak su içerken, rüzgârın sürüklediği iki yeşil yaprak fincanının içine düşer. Etrafa hoş bir koku yayılır ve sıcak suyun tadı da buruklaşır. Bunun üzerine imparator, yaprakların yetiştiği bitkinin bulunmasını ve her tarafa ekilmesini emreder.[20] Böylece gerek çay bitkisi, gerekse ondan

---

s. 53-55. Esmer renkli siyah çay yaprağı, pişirildiğinde gayet koyu bir renk verir. Çayın bu türünün kokusu az olmakla birlikte, diğer türlere oranla daha tatlıdır. Yeşil çayın yaprak rengi ise, yeşilden maviye çalan bir tondadır. Bunun haşlandığı su, siyah çay suyuna oranla daha açık olmasına rağmen, buruk bir tadı vardır. Aroma açısından son derece zengin olan yeşil çayın uyarıcı etkisi, siyah çayınkinden çok daha yüksektir (Besim Ömer, *Mükeyyifât ve Müskirâtdan Afyon Kahve Çay Esrar*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul 1305, s. 84-85).

18 S. Reimertz, age, s. 7.

19 Bazı kaynaklarda çiftçiliğin babası olarak adlandırılmaktadır (John Blofeld, *The Chinese Art of Tea*, Shambala Publications, Boston 1997, s. 3).

20 Erdoğan Arıpınar, "Çayın Tarihi", *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 10, Kasım 1966, s. 34; S. Reimertz, age, s. 63; Kudret Emiroğlu, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s. 336; Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, çev. A. Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul 2005, s. 189. Shen Nung'a atfedilen efsanenin bir başka versiyonu şöyledir: İmparator bir gün çok hastalanır ve ilaç hazırlamak amacıyla çeşitli bitkileri test etmeye girişir. Birden ağzının kuruduğunu, dilinin yandığını ve ateşinin yükseldiğini hisseder. Tedavi için etrafta yine bir şeyler aradığı sırada, yakınlardaki bir ağaçtan düşen yapraklar dikkatini çeker. Tanımadığı bu yaprakları toplayıp yemeye başlar.

elde edilen içeceğin tüketimi yaygınlık kazanır. Çinlilerin çaya soyluluk atfetmesinin sebebi de, onu ilk kullanan kişinin bir imparator olmasından ileri gelmektedir.

Güney Asya'da çayı en fazla tüketen sınıflardan biri olan çobanların inanışına göre, çayı koyunlar keşfetmiştir. Bu inanca göre çobanlar, bir ara sürülerindeki hayvanların davranışlarında değişiklik ve fiziksel gelişimlerinde olağanüstülük fark ederler. Bunun sebebini öğrenmek için hayvanları izlemeye koyulurlar; sonunda, koyunların daima yeşil duran ağacımsı bir bitkinin yapraklarını iştahla yediklerini görürler. Bu duruma sevinen çobanlar o günden sonra sürünün bu bitki ile beslenmesine göz yumarlar. Nihayet hayvanlar günden güne gümrahlaşır, sarp ve dik kayalara kolaylıkla tırmanmaya başlarlar. Olayı öğrenen şifalı bitki meraklıları, mucizevî yaprakları haşlayıp suyunu içmeyi denerler. Sonuçtan memnun kalınca bunu alışkanlık haline getirirler. Böylece çay yaprağından hazırlanan içecek şöhret bulur.[21]

Acı tadına rağmen ağzında hoş bir koku bırakan bu yapraklardan bir miktar toplar ve özelliklerini araştırmak için evine götürür. Onda yararlı özellikler keşfedince daha çok kullanmaya başlar. Böylece çay yaprakları yayılır (L. K. Chuen, age, s. 14).

21 V. Khokhlachov, age, s. 8. Çayın bir hayvan tarafından keşfedildiği efsanesi, kahve ve alkolün keşfi için anlatılan efsanelere benzemektedir. Banesius adlı filologun 1671 yılında Roma'da yayımlamasından sonra bütün Avrupa, Türk ve Arap yazarlarınca küçük değişikliklerle benimsenmiş olan hikâyeye göre, kahve, Etiyopya'da, bir alanda otlayan koyunların alışılmadık bir canlılık kazanmasının farkına varan bir çoban tarafından keşfedilmiştir (C. Van Arendonk, "Kahwa", *Encyclopedia of Islam*, New Edition, Leiden 1978, IV, 449; Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 10-11; Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s. 14). Alkolün keşfine dair anlatılan mitlerden birine göre, kâşif yine bir hayvandır. Söylenceye göre Nuh peygamber Ararat (Ağrı) Dağı eteklerinde otlayan keçisinin birden bire neşelenip canlandığını görünce, bunun sebebini anlamak için keçiyi takibe koyulur. Sonunda, keçinin yere düşen ve kendiliğinden fermente olmuş üzüm tanelerini yemesinden dolayı

Orta Doğu kaynaklı eserlerde çayın keşfiyle ilgili başka efsaneler de anlatılmaktadır. Yukarıdakiler gibi pastoral temalar içeren bu efsanelerden birine göre, Hıta (Hıtay/Kıtay/Çin) hükümdarının yakın adamlarından biri, adı ve sebebi bilinmeyen bir hastalığa yakalanır. Günden güne rengi solar, çehresi değişir. Rahatsızlığı ilerledikçe halk içine girmekten kaçınır ve nihayet kendisini toplumdan tamamen soyutlar. Öte yandan hükümdar da, dostundan uzak durmaya çalışır. Onunla görüşmeyi keser ve nihayet huzura çıkmasını yasaklar. Hasta ve çaresiz adam şehri terk ederek kendisini dağlara, çöllere atar; evi ve ailesinden uzakta sefil bir hayat yaşamaya başlar. Acıktığı zaman, rast gele otlarla karnını doyurmaya çalışır. Bir gün yine tanımadığı bir otu yer. Otta o güne kadar hiç tatmadığı bir lezzet duyar. Bunun üzerine diğerlerini bırakıp, bununla beslenmeye devam eder. Devam ettikçe de hastalığının azaldığını hisseder. Otu yemeyi arttırır ve nihayet tedavisi imkânsız gibi görünen hastalıktan kurtulur. Halsizliği ortadan kalkmış, rengi yerine gelmiş, hatta eskisinden daha fazla, zindelik ve güzellik kazanmıştır. Sevinçle ve kendisinden emin bir şekilde terk ettiği şehre döner. Adamı görenler, şaşkınlığa kapılırlar. Bunu duyan hükümdar eski dostunu saraya çağırarak, değişikliğin sebebini anlatmasını ister. Adam da başından geçenleri anlatır. Bunun üzerine hükümdar, derhal maharetli doktorları ve bilim adamlarını toplar. Bu gizemli otun yetiştiği yerlerin coğrafyasını araştırmalarını ve ottan bolca toplayarak kimyasal yapısını incelemelerini ister. Yapılan deneyler sonunda, diğer bitkilerde bulunmayan özellik ve faydalar keşfedilir. Bitkiye çay adı verilir.[22]

---

böyle bir hal kazandığının farkına varır (Fatih Öncü-Kültegin Ögel-Duran Çakmak, "Alkol Kültürü -1: Tarihsel Süreç ve Meyhane Kültürü", *Bağımlılık*, c. II, S. 3, İstanbul 2001, s. 134; "Büyülü Kırmızı Su", *Hürriyet*, 21 Mayıs 2001).

22 Damadzâde Ebülhayr Ahmed Efendi, *Çay Risalesi*, Bulak 1300 s. 80; Hacı İzzet Efendi, age, s. 42-44. Bu efsanenin Çin mitolojisindeki farklı bir versi-

Çin mitolojisinde çayın keşfiyle ilgili olarak anlatılan bir başka efsane de şöyledir: Vahşi hayvanlarının etini yemeye çok düşkün olan ve avlanma işini toplu gruplar halinde gerçekleştiren Çin halkı, avlarını pişirmek için kapaksız kazan veya tencere kullanırlar; fakat yemeklerden, istedikleri lezzeti alamazlardı. İçlerinden bazıları, etin tadının buharla birlikte uçup gittiğini ileri sürerlerdi. Bir gün yine avlarını pişirirken yakınlarında bulunan ağacın yapraklarından bir miktar toplayıp tencerenin üzerini örtmeyi denerler. Sonuçta, etin her zamankinden daha çabuk piştiğini; fakat daha önemlisi, şaşırtıcı derecede leziz bir yemek ortaya çıktığını fark ederler. Bunun üzerine Çinliler, her yemek pişirmede bu tekniği kullanırlar. Yediklerinden olağanüstü lezzet almaya başlamaları bir yana, organlarının canlılık, ciltlerinin güzellik kazandığını görürler. Bölgeyi ziyaret edenler, bitkiyi alıp kendi memleketlerine götürürler, aynı faydalara ulaşmak için uygulama yaparlar ve böylece çay 16. yüzyıla kadar hemen her kıtaya yayılır.[23]

Japon inanışına göre çayın kâşifi, 6. yüzyılda yaşamış bir din adamıdır. Hint hükümdarı Kosu Josu Vo'nun üçüncü oğlu ve aynı zamanda keşiş olan Bodhidharma, tanrısına daha fazla yaklaşmak arzusuyla gece gündüz ibadetle uğraşmak için münzevi bir hayata çekilir. Bodhidharma, Çin seyahati esnasında deniz kıyısında yine ibadetiyle meşgulken, uykusuzluğa yenik düşer ve bir süre uyur. Uyandığında acizliğine öfkelenir ve bu duruma sebep olduğu gerekçesiyle göz kapaklarını keserek fırlatıp atar. Göz kapaklarının düştüğü yerde ertesi gün bir ağaç peyda olduğunu görür. Ağacın yapraklarını tadar ve bundan çok büyük keyif alır. İçerisinde mucizevî bir kuvvetin gizli olduğuna

---

yonu, çaresiz bir hastalığı yakalanan Çin hükümdarının kızına gökten inen melek tarafından bir nebat sunulduğu şeklinde anlatılmaktadır (Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet 1326, III, 146).

23 Hacı İzzet Efendi, age, s. 44-45.

inandığı bu yaprakları ölünceye kadar demleyip içmeyi alışkanlık haline getirir. Hatta ölüm döşeğinde müritlerine bu içecekten vazgeçmemelerini vasiyet eder. İşte böylece bir keşişin göz kapaklarından oluşan çay ağacı dört bir yana dal budak salarak çoğalır.[24]

Öyküleri birbirinden farklı olsa da, bütün efsanelerdeki ortak motif, daha doğru ifadeyle, efsanelerin ortaya koyduğu sonuç, çayın kendine has kokusundan etkilenen insanoğlunun, onun farmakolojik özelliklerinden faydalanmak istemesi neticesinde keşfedilmiş olmasıdır. Nitekim Milattan önce kaleme alınmış Çin el yazmalarında, çayın beynin faaliyetine yardım ettiği, ruhu güçlendirdiği, kalbi dinlendirip yorgunluğu giderdiği gibi özelliklerine vurgu yapılmış olması bu gerçeğin ifadesidir.[25] Çayın insanoğlu üzerindeki fizyolojik etkisi, içerdiği tein, kafein ve teobromin gibi alkaloitlerden ileri gelir. Bitkilerin ürettiği karmaşık organik bileşimler olan alkaloitler asitle karıştırıldığında tuza dönüşür ve bunu yiyen canlılarda fizyolojik etkiler meydana getirir.[26] Bu kurala uygun olarak çay, keyif verici içecek karakterine kavuşmadan önce, yüzyıllarca bir ilaç olarak kullanılmıştır. Ancak demlenmiş çayın sahip olduğu benzersiz lezzet, onun farmakolojik yönünü zamanla geri plana itecek; Han hanedanının (M. Ö. 206-M. S. 221) son temsilcileri döneminde çay, Çin ülkesinde eğlencelerde ve kralların ziyafetlerinde tüketilen bir keyif verici olarak gündelik hayattaki yerini alacaktır. Bununla birlikte, yaprakların toplanması ve hazırlanmasında modern tekniklerin işe koşulması ve tarımının gelişmesi de adı geçen hanedan döneminde olmuştur. Çayın giderek artan şöhreti, Tang hanedanı (618-907) zamanında zirve-

24 Mehmed Arif, age, s. 5; V. Khokhlachov, age, s. 9-10; S. Reimertz, age, s. 36-38; L. K. Chuen, age, s. 15.

25 V. Khokhlachov, age, s. 9.

26 Sophie D. Coe-Michael D. Coe, *Çikolatanın Gerçek Tarihi*, çev. Ayşe Öztek, Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2005, s. 44.

ye ulaşmıştır. Sung hanedanı (860-1280) döneminde ise, gerek üretim, gerekse tüketim ve tüketime bağlı unsurlar açısından altın çağını yaşamıştır.[27] Çay tüketiminin yaygınlaşması ve içiminin bir ritüele dönüşmesinde din adamlarının payı büyüktür. Çin'de çayın tanıtımına Buda rahipleri bizzat öncülük etmişler, kendilerinin insanüstü bir varlık olduklarını kanıtlamak amacıyla bol bol içerek uzun süre uykusuz kalmışlardır. Rahiplerin bu davranışları, çayı Budizm'in adeta sembolü haline getirmiş, öte yandan Çinlilerin kültür bitkisi olmasını sağlamıştır.[28]

Çayın ticarî kimlik kazanması da Milattan öncesine dayanır. Daha M. Ö. 770 yılına ait Çin kaynakları, insanların teknik yolla çay yaprağı elde ettiklerinden, yani çayın tarımından bahsetmektedir. Çayın önemli bir sektör haline gelmesi, tüketim fazlasının pazara sürülmesi ihtiyacını doğurmuştu. Üretimdeki bollaşma karşısında Tang hanedanı, iç savaşların yol açtığı masrafları telafi etmek amacıyla çaya vergi koymuştur (M. Ö. 782).[29]

Çinliler arasında çayın yakaladığı şöhreti ilk keşfedenler, denizaşırı komşu Japonlar olmuştur. Tang sarayındaki Japon elçiliği vasıtasıyla Japonya'ya sokulan çay, M. S. 729 yılında imparator Shomu tarafından Nora'daki yüz keşişe ikram edilmişti. Keşiş Saicho'nun getirdiği bir miktar tohum, 801 yılında Yeisan'da

---

27 J. Blofeld, age, s. 13-14; L. K. Chuen, age, s. 16; Ming Wilson, "China", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 35. Çinlilerin en gözde güzel sanatlardan birisi saydıkları porselen eşya yapımı da en parlak çağını Sung hanedanı döneminde yaşamıştır. Estetiği pratik hayatla buluşturmak isteyen Çinliler çay takımlarındaki zarafete büyük özen göstermişlerdir (Ali Şeriati, *Medeniyet Tarihi*, çev. İ. Keskin, Fecr Yayınevi, Ankara 1998, I, 240-241).

28 Burhan Kacar, "Çayın Tarihi-I", *Tarih ve Toplum*, S. 25, Ocak 1985, s. 41.

29 V. Khokhlachov, age, s. 10; Mehmed Arif, age, s. 6; B. Kacar, agm, s. 41. *Çay Hakkında Risale* (*Ça-Tszin*) adıyla 780 yılında dünyada ilk defa çayın ekimi, toplanması, işlenmesi, tüketimi vs. teknik konularda bir eser yazılmıştır (V. Khokhlachov, age, aynı yer).

ekildi.[30] Ancak, bitkinin Japonya'da genel kabul görmesi ve yaygın ziraatının yapılması, 12. yüzyılın sonlarına doğru olmuştur (1191).[31] Çay içme modası kısa sürede ülke çapında yayılmış, nihayet Çin'de olduğu gibi zamanla burada da ritüele dönüşerek Çâilik dini doğmuştur.[32] Japonların günlük hayatta büyük önem verdikleri zarafet, sadelik ve duygusallık gibi hasletleri işe karışınca, çayın demleme tekniğinden içildiği mekâna, sunulma şeklinden fincanın cinsine kadar çay tüketme eylemi başlı başına bir sanat haline gelmiştir. Çay sanatının incelikleri küçük yaşlardan itibaren okullarda öğretilmeye başlanmıştır. Bundan başka, değişik teknikler kullanan bazı ekoller ortaya çıkmış, zamanla kurumlaşan her ekol kendi sistemini devam ettirecek çay ustalarını yetiştirmek amacıyla eğitim kurumları açmıştır.[33]

---

30 Okakura Kakuzo, *Çaynâme*, çev. A. S. Delilbaşı, Remzi Kitabevi, İstanbul 1944, s. 30. Deniz Gürsoy bu tarihi 805 olarak kaydetmiştir (D. Gürsoy, age, s. 29). Osmanlı kaynakları 810 yılında Japonya'da, 828 yılında da Kore'de çay yetiştirilmeye başlandığını belirtmektedir (Hasan Fehmi, *Coğrafya-yı Sınâî ve Ticârî*, Karabet Matbaası, İstanbul 1307, s. 117).

31 O. Kakuzo, age, 31; L. K. Chuen, age, s. 24.

32 Tokyo Güzel Sanatlar Akademisi'nin kurucusu ve ilk müdürü Okakura Kakuzo, Japonların "çay felsefesi"ni bir kitapta bütün yönleriyle izah etmiştir. Buna göre Çâîlik, günlük yaşamın bayağılıkları arasında güzele hayran olmak esası üzerine kurulmuş bir mezheptir. Çay felsefesi basit bir estetik olmayıp, ahlak ve din ile birlikte insan ve tabiatın kavranmasına yardım eden bir anlayıştır. Çay felsefesi, temizliği dayatması yönüyle bir sağlık koruması, masraftan alıkoyup sadeliğe alıştırması yönüyle de bir tasarruf sistemidir. Japonya'da evlerin dekorasyonu, giyinme tarzı, yemek kültürü, sanatsal faaliyetler, edebiyat ve diğer adetler Çâîliğin etkisinde kalmıştır. Çâîlik en kibarından en zavallısına kadar bütün evlere girmiştir (O. Kakuzo, age, s. 11-12).

33 Japonya'da çay töreninin ortaya çıkışı ve uygulanışını bir çay üstadı şöyle açıklar: *"Japonya toprak ve toprak altı servetler bakımından zengin bir ülke sayılmaz. Bu yüzden bizim insanımız, mutlu olabilmek için az ve küçük şeylerle yetinmek, buna karşılık gönül zenginliklerinden azami ölçüde faydalanmak zorundadır. İşte çay töreni buradan çıkmıştır. Çay töreninde katılımcılar, konuşulanlar ve düşünülenler arasında bir ahenk söz konusudur. Karşılıklı saygı esastır, sadelik ve sükunet aranır. Böylece çay seremonisi, hem ruhu hem de bedeni dinlendiren bir faaliyet özelliği kazanır"* (Hee-Soo Lee (Cemil)-İbrahim

Çay bitkisinin yeryüzündeki dağılımı bakımından Japonya'dan sonraki durağı Cava (Java)'dır. Endonezya'yı oluşturan Sunda takımadaları içerisinde yüzölçümü bakımından dördüncü, nüfusça en kalabalık olan ve başkent Cakarta'nın da üzerinde kurulduğu Cava, çayın tüketimi açısından olduğu kadar, üretiminde de Orta Doğu ülkelerine göre önceliğe sahiptir. Hollandalıların sömürüsü altında bulunduğu 1684 yılında, Alman doktor ve doğa bilimcisi Andreas Cleyer, Japonya'dan getirdiği çay fidanlarını ada halkına tanıtmış ve burada çay tarımının başlamasına öncülük etmiştir. Ancak Cava ile birlikte Endonezya'yı meydana getiren adalarda tarımın yaygınlaşması ve kütlesel üretime geçilmesi, 1827 yılından sonra olacaktır.[34]

Japonların üretime başlaması, çay kültürünün genişlemesinde dönüm noktası teşkil eder. Zira bundan sonra Hindistan, Moğolistan, Tataristan, İran ve Orta Doğu halkları art arda çayla tanışmışlardır.[35] Tang ve Sung hanedanları devrinde Çin krallarının Moğol hanlarına çay hediye etmeleri ve bunun bir geleneğe dönüşmesi, çayın Moğolların ulusal içeceği haline gelmesini sağladı.[36] Uzak Doğu'dan daha berideki halklar çayı ilk önce, buraları gezen seyyahların eserlerinden öğrendiler. 851 yılına ait bir Arapça kaynak, Çin imparatorunun vergi aldığı, her kentte yüksek fiyatlarla satılan ve üzerine sıcak su dökülüp içilen *sakh* adlı acı bir ottan bahsediyordu. Bundan yaklaşık iki asır sonra ise Harezmli Türk alimi El-Birûnî (973-1061), Çin çayının ekimi ve ziraat usulleri hakkında daha ayrıntılı bilgiler aktaracaktı.[37]

İlhan, *Osmanlı-Japonya Münasebetleri ve Japonya'da İslamiyet*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1989, s. 7).

34 B. Kacar, *Yapraktan Bardağa Çay*, s. 2; S. Reimertz, age, s. 96; F. Braudel, age, s. 229; D. Gürsoy, age, s. 29.

35 Mustafa Hâmi Paşa, *Kânûn-ı Sıhha*, Süleymaniye Kütüphanesi, Hacı Mahmud Efendi Kısmı, nr. 5549, İstanbul, s. 138.

36 L. K. Chuen, age, s. 28.

37 Bernard Lewis, *The Middle East A Brief History of the Last 2,000* Years, New York 1995, s. 160; K. Emiroğlu, age, s. 336.

Ancak bu bilgiler uzun süre kitaplarda kalacak ve çayın Orta Doğu'ya girmesi için daha birkaç asır geçmesi gerekecekti.

Çayın Orta Doğu'ya girişi, bitkinin anavatanına olan bölgesel yakınlıktan dolayı, Avrupa ve Amerika'ya girişinden öncedir. Şarkiyatçı B. Lewis, çay içme alışkanlığının İran'a 13. yüzyılda Moğol fatihler tarafından getirildiğini belirtir. Bununla birlikte, 16. yüzyılda Safeviler döneminde kahve ve tütünle birlikte girdiği yönündeki görüş daha yaygındır. Bu ürünlerin toplum hayatına girişi, yemekler dışında alınan gıdaların tüketiminde yeni alışkanlıkların gelişmesi sonucunu doğurmuştur.[38] Çay ve kahve, 17. yüzyıl ortalarında Safevilerin her mevsimde tükettikleri içecekler haline gelmiştir.[39] Ancak çay, diğer bölgelerde olduğu gibi burada da, keyif verici bir içecekten ziyade, eczacılıkla ilgili bir ot olarak algılanmıştır. Örneğin bahsedilen asırda yaşayan Hâkim Mümin Tonokaboni, halk arasında çayın, şişleri gideren ve basur ağrısını yatıştıran bir drog olarak büyük kabul gördüğünü ileri sürmüştür.[40] Bununla birlikte, Isfahan'daki çay evlerinde sıcak bir içecek olarak da tüketilmekteydi. Alman seyyahı Adam Olearius, 1636'da bu kentteki satranç oynanan *çayı hıtaîhâne*lerde (Çin çayı evi), çay içildiğini kaydetmiştir. Bir başka Alman Engelbert Kaempher ise, ülkenin Rus kültürüne açık iki kuzey kasabası olan Şamahı ve Kazvin'de kendisine çay ikram edildiğini yazmıştır. Çay İran'a Tatarlar ve Özbekler aracılığıyla Çin'den getiriliyordu.[41] Ancak İran'da geniş kitlelerce tüketilmesi, 19. yüzyılda Rusya'dan getirtilmeye başlanmasın-

38 Aladin Goushegir, "Safevîlerden Günümüze İran'da Kahve Kahvehaneler", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 155.

39 A. Goushegir, agm, s. 161.

40 Daniel Balland-Marcel Bazın, "Cay", *Encyclopedia Iranica*, California 1992, V, 103.

41 Jennifer Scarce, "Russia, Iran and Turkey", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 80; A. Goushegir, agm, s. 176; V. Khokhlachov, age, s. 15.

dan sonradır.[42] Bu yüzyılın başlarında İran'da çayın içildiği yer saraydı ve nadir bulunan değerli bir içecek olarak lüks tüketim maddesi hükmünde idi. Buna karşılık kahve, toplumun her tabakasında daha yaygın olarak kullanılmaktaydı ve üstelik gösterişli bir yaşam biçimini de ifade etmiyordu. Yani kültürel açıdan kahve, çaya karşı ezici bir üstünlük sağlamış durumdaydı. Çayın ilk defa sarayda içilmesi, toplumun üst sınıflarından başlayarak alt sınıflara doğru uzanan ve halk arasında yaygın bir tüketime varan geçiş dönemini hızlandırdı. Bu dönemde, Birinci İran-Rusya savaşının (1804-1813) etkisiyle, sınırın her iki tarafında büyük göçler yaşandığını, Reşt ve Kazvin'in daha savaş başlamadan önce iki devlet arasındaki önemli ticarî merkezler olarak belirdiklerini vurgulamak gerekir. Hatta savaşa rağmen ve savaş sırasında iki ülke arasındaki ticaret gelişmiş, Gülistan Barış Antlaşması'ndan (1813) sonra ticaret hacmi neredeyse üç kat artmıştı. Bu ilk savaştan sonra, Tebriz'deki Rus tüccarların ve bu tüccarlar arasında da semaver satıcılarının sayısında büyük bir artış gözlenmiştir. Böylece, özellikle dış etkenlerden dolayı kahvenin üstünlüğü yavaş yavaş kırılmış, tüketimdeki denge yüzyılın ortalarına doğru çay lehine bozulmuş, nihayet 1860'lı yıllarda çay tüketimi öne geçmiştir.[43]

İran'da kahveye rakip olarak çay tüketiminin artışına benzer bir dönüşüm, Afganistan'da yaşanmıştır. İran'a oranla biraz daha erken tarihli olan bu dönüşümü, Katagan'a ait 1831 yılı gözlemleri arasında Aleksandr Burnes, "burada hiçbir şey çaysız yapılmaz, bütün vakit ve saatlerde kullanılır, sohbetlerde sosyal bir nitelik verir" ifadesiyle ortaya koymuştur. Gerçekten

42 B. Lewis, age, s. 161.

43 A. Goushegir, agm, s. 180-181. İran'da çayın yaygınlaşmasında sömürgecilik, 19. yüzyılda ülkede süregelen yabancı etkiler, özellikle de Rusya ile İngiltere arasındaki rekabet, Rus sınırlarının Güney Asya'ya doğru genişlemesi, ticarî çıkarlar, dinî etkenler ve geleneksel hekimlik gibi birçok farklı alanı kapsayan sorunları da ortaya çıkaran çeşitli iç ve dış faktörler rol oynamıştır (agm, s. 175).

de 20. yüzyılın ortalarında bile, Afganistan'ın çoğu dağlık bölgelerindeki halk, çayı hâlâ değerli ve hatırlı konuklara ikram edilen başlıca ve lüks bir içecek olarak telakki etmekteydi. Afganistan'ın çayla tanışmasının İran'a göre daha erken olması, Hindistan'a yakınlığıyla ilgilidir. Bunun yanında doğu siyaset kültürüne özgü kuralların etkisini de hesaba katmak gerekir. Zira bu kültürde hükümdar ve prenslere kahve, çay ve bunlarla ilgili otantik araç ve gereçlerin hediye edilmesi diplomatik bir gelenekti. Bu yolla sırasıyla hükümdarlar, yakın adamları ve daha sonra da tacirler, bu tür maddelerin yayılmasında en önemli kişiler olmuşlardır.[44] İşte bu geleneğe uygun olarak Afganistan'da çayın yaygınlaşması, Kaçarlar döneminin reformist sadrazamı Mirza Takî Han, nam-ı diğer Emîr-i Kebîr'e (1807-1852) sunulan bir armağanla ilişkilendirilmektedir. Rus tacirlerinin, kendisine, gümüş bir semaveri de içeren iki çay takımı hediye etmesinden sonra Emîr-i Kebîr, Isfahan'daki usta bir esnafı, semaver üretmekle görevlendirir. Hazineden para desteği sağlanan usta, semaver üretimini başarıyla gerçekleştirir. Ancak onun imal ettiği semaverler, artan talebi karşılamaya yetmeyince, şehirde birbiri ardınca semaver imalathaneleri açılmıştır. Semaver satışlarındaki büyük artış, çay tüketiminin boyutunu ifade eder. Tüketimdeki artışı belgeleyen bir başka gelişme ise, yollar boyunca sıralanmış olan çayhanelerdi. Bir yandan semaver satışlarındaki patlama, diğer yandan çayhanelerdeki kalabalık müşteri kitlesi, İran ve Afganistan'da çay ithalatının artmasını sağlayan etmenler olmuştur.[45]

---

44 Moğol Hanı'nın 1638 yılında Rus çarına, East India Company'nin 1660 yılında İngiltere kraliçesi Catherine'e çay armağan ettikleri gibi; İran'da da Kaçar Hanı ve şehzadelerine birçok kez törenlerde hediye olarak çay ve kahve takdim edildiği görülmektedir (A. Goushegir, agm, s. 188-189, n. 1).

45 D. Balland-M. Bazın, agm, s. 103. Emîr-i Kebîr'e atfedilen öykünün diğer bir versiyonu, çayın İran Azerbaycan'ına girişinde önemli rolü bulunan Feth Ali Şah için anlatılır. Rusların 1820/1821 tarihinde Kaçar sultanına armağan olarak bir semaver göndermesinden fazla olarak, Feth Ali Şah'ın veliahdı

Araştırmalar çayın Rus kültürüne girişinin İslam dünyasından ve Moğollardan daha geç olduğunu ortaya koymuştur. Çayı Avrupa ile hemen hemen aynı yıllarda tanıyan Ruslar, bu tanışıklığı Tatarlar ve Moğollara borçludur. Rusya'da yaşayan en büyük Türk topluluklarından olan ve Çin hududundan Astrahan'a, Baltık'tan Güney Rusya'ya uzanan hayli geniş bir sahaya yayılmış bulunan Tatarların başlıca geçim kaynakları ticaret, millî özellikleri de tüccarlıktı. Çinlilerden aldıkları çayları Rusya'ya getiren Tatarlar, Rus halkına hem çay içmeyi öğretmişler, hem de Rusya'nın çay ticaretine başlamasına öncülük etmişlerdir.[46] Rusya'da çay alışkanlığının yerleşmesinde Moğolların payı da büyüktür. Çarın emriyle 1638 yılında Sibirya'nın kuzeybatı sınırında yer alan Ubsanor bölgesindeki Moğol hanı Altın Han'ı ziyaret eden Moskova elçilerine burada çay ziyafeti verilmiş; Moğol hanı, elçileri sandıklar dolusu kıymetli hediyelerle uğurlamıştı. Han'ın Çar Mihail Fedoroviç (1613-1645)'e (Büyük Petro'nun babası) gönderdiği hediyeler arasında, "derman" olarak nitelediği 200 paket çay da bulunuyordu.[47] Elçiler, son derece basit buldukları otu Çar'a takdim ederken utançlarını gizleyememişlerdi, fakat bu hediyeden sonra çay, 17. yüzyıl boyunca Sibirya bölgesinden itibaren başta seyyahlar ve Çar'ın saray çevresi olmak üzere, yavaş yavaş yöneticilerden halka yayılmaya başladı. 1689'da Çin ile imzalanan Nerchinsk Antlaşması'nın,

---

Abbas Mirza'nın da Rus çarına aynı hediye ile karşılık verdiği söylenir (A. Goushegir, agm, s. 180; J. Scarce, agm, s. 81).

46 Bolşevik İhtilali arifesine kadar yakınçağ boyunca çeşitli Rus kentlerinde, çoğunlukla fırın ve bakkal dükkânlarının yanlarında konumlanmış onlarca çayhanenin işletmecisi Tatar'dı (Kazanlı Ayaz, "Tatarlar", *Sırat-ı Müstakim*, nr. 52, 17 Şaban 1327, s. 415-416). Bu bölgede yaşayan ve kökenleri Moğol-Türk unsuruna dayanan Buryatlar çaya pek düşkün idiler. Buryatlar çayı Çin'den alıyorlardı. Bunların çay hazırlama biçimleri Ruslardan farklıydı; çayı kaynatırlar, içine tuz, un ve yağ ilave ederlerdi (Süleyman Kâmi, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-On Birinci Mektup" *Umran*, nr. 11, 6 Şubat 1305, s. 124-125).

47 V. Khokhlachov, age, s. 7; A. Goushegir, agm, s. 177; S. Reimertz, age, s. 122; J. Scarce, agm, s. 75.

Moğolistan'ın ortasından geçen kervan yolunu Rusya'ya açmış olması çay tüketiminin yaygınlaşmasına büyük ölçüde hizmet etti.[48] Kısa süre içerisinde Moskova dükkânlarında satılan sıradan mallar arasında yer aldı. Çay ticaretinin tüm kentlere sıçraması ona, Rus ekonomisi içerisinde özel bir mevki kazandırdı.[49] Çayın Rusya'da yayılması, bu ülkede yaşayan Türklerin de çaya yönelmesinde etkili olmuştur. 19. yüzyıl ortalarında birçok Kazak Türk'ü günün her saatinde çay içmekte,[50] Hiveli Özbekler bol içyağıyla yapılan pilav gibi ağır yemekleri abartısız on beş yirmi fincan içilen çay sayesinde hazmetmekte,[51] Türkmenler ise, ileride değinileceği üzere, bitkinin üretimini yapmakta idiler. Osmanlıların Orta Asyalı ırkdaşlarıyla kurdukları diplomatik ilişkilerin yanında, bu coğrafyadan Anadolu'ya yapılan kesintisiz göçler, çay kullanımının Osmanlı ülkesinde kabul görmesinde büyük rol oynayacaktır.

Yeryüzünde en fazla tüketildiği bölgelerden birisi olan Batı Mağrib'de (Fas) çayın varlığı 18. yüzyıl başlarına kadar götürülmektedir. Çayı buraya getirenler, Kuzeybatı Afrika'nın Avrupa pazarlarına ek olacağını ümit eden Fransız ve İngiliz tüccarlardır. Başlangıçta nane yapraklarıyla hazırlanan bir drog olarak tüketilen çay, bir asır sonra Fas'ın millî içeceğine dönüşmüş-

48 J. Scarce, agm, s. 75; F. Braudel, age, s. 229.

49 V. Khokhlachov, age, s. 8.

50 Çin'in yeşil çayı Kazaklar arasında hızla benimsenmişti. Çok fakirler ve uzak köylerde yaşayanlar dışındaki bütün Kazak ailelerinde sabah kahvaltısı tuzlu çayla yapılmaktaydı. Öğle yemeğinde ise, ekmekten sonraki temel tüketim maddesi çaydı. Göçebe Kazaklar misafirlerine koyun kesme adetini sürdürürken, yerleşikler konuklarını tatlı, meyve ve çay ile ağırlamakta idiler. Özel hayatın dışında, erkeklerin yoğun olarak devam ettikleri mekânların başında çayhaneler geliyordu (Elizabeth E. Bacon, *Esir Ortaasya*, çev. T. Say, Tercüman Yayınları, İstanbul ts., s. 72-73).

51 Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim, haz. N. A. Özalp, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2009, s. 130. Yazar, Hive Hanı'yla sohbet ettiği esnada kendisine ekmek ile çay ikram edildiğini belirtmektedir (s. 136).

tür.[52] Burada çayın yaygınlaşmasında, yaşadığı devirde en büyük tasavvufî makama (gavslık) yükselmiş olan Abdülvehhab Tâzî isimli şeyhin büyük rolü olmuştur. Zira onu gören ahali, çay kullanmanın onur ve saygınlık kazandıracağını ve ayrıca erenlere yaklaşma vesilesi olacağını düşünerek çay içmeye başlamıştır.[53] Cezayir'in Fransızlar tarafından işgal edildiği sıralarda (1830) çay, Cezayir halkı tarafından lezzetli ve uyarıcı bir içecek olarak tüketilmekteydi. Kahveyle ülfetleri daha sıkı olan Cezayirliler kahve tüketiminin Fas'a sirayetinde mühim rol oynarken; Cezayir'de çay tüketiminin yaygınlaşmasında da Faslıların önemli teşvikleri olmuştur.[54]

Avrupalılar ise, çayla tanışmalarını 16. yüzyıldaki coğrafi keşiflerle, bu olgunun devamı olan sömürgecilik hareketlerine borçludurlar. 11-17. yüzyıllar arasında, yani Haçlı seferlerinden Hollanda ve İngiltere'nin Doğu Hindistan şirketlerinin kurulduğu döneme kadar olan süreçte, baharat, Avrupa'nın tat duygusunu ve zevk anlayışını belirleyen tek nesne durumundaydı. Keşiflerle birlikte dünyanın yeni tatları ortaya çıkınca baharat gözden düşmeye başlamış ve keyif verici yeni maddelerin tüketimi artmıştır. Nihayet kahve, çay, çikolata, şeker gibi müstemleke ürünleri, baharatın oynadığı ekonomik ve kültürel rolü devralmıştır. Bir başka deyişle, kıtalar arası ticaretin en önemli malları olan bu ürünler artık Avrupa'nın zevkine yepyeni bir yön vermiştir.[55]

---

52 B. Lewis, age, s. 161; F. Braudel, age, s. 231.

53 Hacı İzzet Efendi, age, s. 46-47. Dinî ve sosyal otoritesi yüksek, hatırlı kimselerin yaşayış tarzı, müritleri ve sevenleri için her zaman model teşkil etmiştir. Kahvenin Yemen'de yaygınlaşmasında da el-Zebhanî adlı alimin büyük katkısı olmuştur (Ulla Heise, age, s. 18).

54 Omer Carlier, "Mağrib Kahvehanesi: Erkek Sosyalliği ve Yurttaşlık Hareketleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 197.

55 Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Z. A. Yılmazer, Dost Kitabevi, Ankara 2000, s. 21.

Çayı Avrupa'ya ilk tanıtan Venedikli yazar Gian Battista Ramusio'dur. Yazar, 1559 yılında yayımlanan seyahatnamesinde (*Navigatione et Viaggi*) çay-ı Hıtaî, yani Çin çayından bahsetmiştir. Ramusio, Venedik'e gelen Hacı Muhammed isimli bir İranlı'nın anlattıklarına atıfta bulunarak, Çin çayının ateşli hastalıklara, baş ve mide ağrılarına iyi geldiğini yazmıştır.[56] 16. yüzyıl boyunca Avrupalılar, Portekiz ve Venedik yazınında çayla ilgili şeyler okudular, ama çayın ne gibi bir madde olduğuna dair hiçbir fikir edinemediler. İtalyanlar bu içeceği, Hıristiyanlığı kabul eden dört Japon samurayının Cizvit papazları tarafından Papa V. Sixtus'a takdim edildiği 1585 yılında tanıdılar.[57] İngiltere'nin çayla tanışması bu tarihten yirmi beş yıl sonradır. Zira 16. yüzyılın ikinci yarısında Hollanda ve İngiltere'de kamusal ve özel hayatta hâkim içecek kahve idi. 17. yüzyılın başından itibaren iki ülkenin Doğu Hindistan adını taşıyan şirketlerinin çay ticaretine başlaması, kahvenin tahtını önemli ölçüde sarstı. 1602 yılında kurulmuş olan Hollanda Doğu Hindistan Kumpanyası (Dutch East India Company), Çin ve Japonya'ya düzenlediği seferler sırasında çayı tanımış; halkın yoğun biçimde tükettiği bu maddeyi, ticaret amacıyla Avrupa'ya taşımak istemişti. Nitekim Avrupa'ya özgü adaçayıyla Uzak Doğu'nun *thea sinensis* yaprağı takas edilmek suretiyle Avrupa'ya çay girişi başlamış oldu (1610). Bu, Avrupa halkının çayı somut olarak tanıması anlamına geliyordu.[58] Bir başka deyişle, sıvı alkaloit zevkini ilk

56 L. K. Chuen, age, s. 33; Hilary Young, "Western Europe", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 102; D. Gürsoy, age, s. 30; Mustafa Duman, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005, s. 17.

57 S. D. Coe-M. D. Coe, age, s. 202.

58 "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, nr. 15, s. 25; V. Khokhlachov, age, s. 15; S. Reimertz, age, s. 115; Nuri Zafer Yenal, "Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi", *Toplum ve Bilim*, S. 71, Kış 1996, s. 214; T. Standage, age, s. 197. Hollandalılar Çin ve Japonya'ya verdikleri adaçayının üçte biri oranında çay almışlar ve 1 kıyyesini birkaç paraya mal ettikleri çayın kıyyesini Avrupa'da 20 ilâ 100 Frank arasında sat-

kez Amerika halkları aracılığıyla ve çikolata ile tadan Avrupalı halklar arasında, çay ve kahve gibi diğer alkaloitlerin kullanımının yaygınlaşması ancak 17. yüzyıl ortalarında gerçekleşmiştir.[59] East India Company, 1637 yılından itibaren Japonya ve Çin'den düzenli olarak çay getirmeye başladı. 1650'li yıllarda İngiltere'de soyluların gittiği kahvehanelerde çay, daha ziyade tedavi aracı olarak kullanılmış, kulüplerde en çok aranan içecek haline gelmiştir. Bu durum İngiltere ekonomisini olumlu yönde etkilemiş, hükümet çay ve kahve içilen yerlere vergi uygulamıştır.[60] İngilizler çayı önce Hollandalılardan almışlar, 1669 yılından itibaren İngiliz şirketi Asya'dan çay ithaline başlamıştır.[61] 1700'lerde İngiltere, Avrupa'nın en büyük kahve tüketicilerinden biri iken, yarım asır sonra kahve ikinci sıraya gerilemiştir. Bunda kahve ile çay arasındaki fiyat farkının rolü büyüktü. Gerçi çay kahveden daha pahalıydı, ama aynı ölçüdeki çaydan, daha fazla içecek elde edilebilmekteydi.[62] Çayın Avrupa geneline yayılması ise, Kornelius Bontakoe'nin 1679 yılında yayımlanan kitabı sayesinde olmuştur. Bu tarihten sonra Avrupa'da, doğunun bu büyülü içeceğini konu edinen kitapların basımı artacak, tıp çevrelerinde çayı inceleyen doktora tezleri yazılmaya başlanacaktır.[63]

---

mışlardır (Mehmed Arif, age, s. 6). İngiltere'nin Doğu Hindistan Şirketi ise, Çin'e afyon satıp karşılığında çay almıştır (W. Schivelbusch, age, s. 210).

59 S. D. Coe-M. D. Coe, age, s. 44. Fransa'da çayın gündelik hayatta yaygınlaşması ise, 1789 ihtilali ile Katolik din egemenliğinin ve krallık düzeninin çökmesinden sonra gerçekleşecektir (s. 21, 281).

60 B. Kacar, agm, s. 42; H. Young, agm, s. 90.

61 F. Braudel, age, s. 227.

62 W. Schivelbusch, age, s. 80-84.

63 S. Reimertz, age, s. 115; V. Khokhlachov, age, s. 17-18. İngiltere'nin çay tüketimi 19. yüzyılın sonlarında günde 600.000 libre'ye ulaşmıştı ve bu miktar Avrupa'nın tamamı, Kuzey ve Güney Amerika, Afrika ve Avustralya kıtalarında tüketilen çay miktarına eşitti (*İkdam*, nr. 1270, 5 Ramazan 1315/27 Ocak 1898, s. 3). Bir başka Osmanlı gazetesi ise, çayın yeryüzünde en fazla tüketildiği yerler olarak Çin ve Japonya'nın bilindiğini ancak bunun doğru olmadığını, yıllık yaklaşık 215 milyon libre tüketim ile İngiltere'nin dünya sıralamasının en başında yer aldığını yazmıştır (*Sabah*, nr. 2039, 16 L 1312).

Çayın İngiltere'de yaygınlaşması, diplomatik bazı anlaşmazlıkları da beraberinde getirmiştir. 1704 yılında Amerika'nın kuzeyine giden Britanyalı göçmenler buraya, temel ihtiyaç malları arasında, çayı da taşımışlardı. Bunların etkisiyle Yeni Dünya'da elit kesimden başlayarak aşağı katmanlara doğru çay tüketimi hızla yayıldı. Bir süre sonra, Çin bitkisinin kurutulmuş yapraklarını taşıyan gemilerin adeta sıraya girdikleri görüldü. Bunun üzerine İngiliz hükümeti, Amerika kolonilerinden elde ettiği geliri arttırmak ve İngiltere'deki vergi yükünü hafifletmek amacıyla birtakım ekonomik tedbirler almak yoluna gitti. Malî güçlükler içerisindeki East India Company, Londra'da depolamış olduğu 7.000 tonun üzerindeki çay stokunu Amerika'ya satmak ve bunun karşılığında ithalat vergisi iadesi almak amacıyla Çay Yasası'nı çıkarttı. İngiliz-Hint çayının, o tarihe kadar kaçak olarak pazarlanan Hollanda çayından daha ucuza satılması anlamına gelen bu karar, Amerikalı tüccarların muhalefetiyle karşılaştı. Bu durum, Amerika halkı arasında içten içe başlamış olan bağımsızlık fikrinin genişlemesine neden oldu. Yeni yasayla gelecekteki özgürlüklerinin de ipotek altına alınmak istendiğini düşünen Amerikalılar, buna izin vermeyeceklerini ispatlamak düşüncesiyle planlı bir protesto hareketi başlattılar. 16 Kasım 1773 tarihinde şirkete ait üç gemi dolusu çay, Boston Limanı'nda denize döküldü. *Boston Tea Party* (Boston Çay Partisi) adıyla tarihe geçen olayın ardından, daha önce verilmiş olan çay siparişleri geri alındı. Benzer protestolar Amerika'nın diğer kentlerinde de yapıldı. Sonraki yıllarda boykotlar başka İngiliz ürünlerini de kapsayarak arttı. Böylece, Boston Çay Partisi, Kuzey Amerika sömürgelerini İngiliz hâkimiyetinden çıkarmak uğrunda verilecek uzun savaşların başlangıcını teşkil etmiş oldu. Nitekim Amerikalılarla İngilizler arasındaki gerilim çatışmaya dönüşmüş ve nihayet 4 Temmuz 1776 tarihinde on üç eyaletin bir araya geldiği kongrede, Amerikan Bağımsızlık Bildirgesi ilan edilmiştir. Netice itibariyle İngiltere'nin uygula-

dığı gümrük vergisi ve Boston Çay Partisi olayı, ülkedeki çay tüketimine büyük darbe vurmuştur.[64]

Yeni toprakların keşfedilmesi, savaşlar, doğal ve sosyal afetler, sömürge hareketleri ve benzeri etkenlerle, insanların bulundukları yerleri terk ederek farklı bölgelere taşınması, kültürel ve ekonomik ürünlerin de yer değiştirip yaygınlık kazanması sonucunu doğurmuştur. 19. yüzyılda daha çok karşılaşılan bu olgu, dünyanın her ülkesinde sanayiyi ve tarım sektörünü yakından etkilemiştir. Endüstri ve teknolojinin gelişmesi bir yandan yeni ürünlerin ekimine imkân sağlamış, diğer yandan ilkel metotlarla tarımı yapılagelmekte olan maddelerin üretim hacmini arttırmıştır. Bunun sonucunda, tüketim fazlası ürünlerin pazarlanması ihtiyacı doğmuştur. 19. yüzyılda devletler arası ekonomik ilişkilere konu olan maddeler arasında yer alması nedeniyle, hemen her kıtada birçok ülke, çayı daha ucuza mal edebilmek düşüncesiyle çalışmalar başlatmıştır. Devletlerin çay tarımına yönelmesindeki en büyük etken, çaya dünya çapında gösterilen rağbetti. Nitekim Çin'in çay ihracatından elde ettiği gelir 1678 yılında 4.713 pound, 1711 yılında 141.995 pound ve 1760 yılında 2 milyon pound iken; 19. yüzyılda bu gelir astronomik şekilde artmış ve 1800 yılında 20 milyon, 1881 yılında 275 milyon ve 1885 yılında 336 milyon pounda yükselmiştir.[65]

Çayın Uzak Doğu dışındaki topraklarda üretilmeye başlaması, iki asırdan daha kısa bir geçmişe sahiptir. İngilizlerin East India Company adlı kuruluşunun Çin'le yapılan çay ticaretindeki tekelini kaybettiği tarih olan 1833 yılı, çayın tarihinde bir dönüm noktasıdır. Zira bu tarihte çay, sömürge aracı olarak kullanılan mallar arasına katılacaktır. Hindistan'da çay ilk defa 1823 yılında İngiliz valisi Robert Bruce tarafından Assam bölgesinde keş-

64 Hasan Fehmi, age, s. 120-121; V. Khokhlachov, age, s. 17-18; S. Reimertz, age, s. 85-87; L. K. Chuen, age, s. 36-37; H. Young, agm, s. 102-103; T. Standage, age, s. 217.

65 Çin'in çay ihracatının yarısı İngiltere ve sömürgelerine, diğer yarısı da Avrupa ve Amerika'ya yapılıyordu (*Zerrât*, Cüz: 1, İstanbul 1304/1886-1887, s. 31).

fedilmişti. Çin çayına oranla daha uzun ve geniş yapraklı olan bu çaylar, Hintlilerin ilgisini çekmemişti. 1833'ten itibaren İngilizler Çin'den getirdikleri çay tohumlarını Kuzey Hindistan'da ekmeye başladılar.[66] Çin çayı fidelerini öncelikle botanikçiler, ardından ülkenin kuzeydoğusundaki Assam bölgesi satıcıları yetiştirdi. Hindistan'da İngiliz sömürgeciler ve tacirler tarafından yetiştirilen çayın ilk mahsulleri, yine açgözlü İngiliz çiftçilerinin talanına uğradı. Hindistan'da büyük çaplı ve vurguncu ticarî tarım, Assam vadisi alındıktan ve özellikle East India Company'nin tekeli kırıldıktan sonra başladı. 1850'lerin sonlarında Everest eteklerindeki Darciling bölgesinde geniş Himalaya plantasyonlarının temeli atıldı. Bundan sonra gerçekleşen kütlesel üretim, Hint (Assam) çayının dünya piyasasına damgasını vurması bakımından son derece önemlidir.[67] Zira özellikle 1869-1894 arasını kapsayan yirmi beş yıllık zaman diliminde Hint çayının tüketimi on kat artmış, buna mukabil Çin çayının tüketimi giderek gerilemiştir.[68] Bu tarihler, temel ihraç mallarında dünyanın en büyük çıkış kapısı durumundaki İngiltere'nin şeker, çay ve buğday gibi ürünlerde dünya pazarına yön verdiği, hatta pazar oluşturduğu döneme rastlar. Hobsbawm'a göre 1880'de uluslararası ticaretin yarısını İngiltere gerçekleştirmişti.[69] 20. yüzyılın başlarına

66 S. Reimertz, age, s. 99; L. K. Chuen, age, s. 30; Giles Hilton, "Production and Trade", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 15; T. Standage, age, s. 227-228.

67 V. Khokhlachov, age, s. 18; A. Goushegir, agm, s. 181-182; Hasan Fehmi, age, s. 119. Osmanlı kaynaklarında Hindistan'daki çalışmalara hicrî 1251 (1835-1836) yılında başlandığı; bu tarihten yirmi yıl sonra 2.470.000 liralık kazanç elde edildiği kayıtlıdır ("Çay Ziraatı", *Sıhhat*, Sekizinci Sene, nr. 21, 23 Cemâziyelâhir 1309, s. 168).

68 Çay ihracatında 1904 yılında Hindistan, Çin'i geride bırakacaktır. Bundan sonra Çin'in gerilemesi devam edecek, 1908 yılında Cava, 1910 yılında da Seylan Çin'in önünde yer alacaktır (V. Khokhlachov, age, s. 19).

69 Eric Hobsbawm, *İmparatorluk Çağı 1875-1914*, çev. V. Aslan, Dost Kitabevi, İstanbul 1999, s. 49-50. İngilizlerin 1840-1890 dönemindeki çay tüketim rakamları hakkında bk. aynı eser, s. 75.

ait bir Osmanlı kaynağı, Çin'in 1670'te 40 milyon kilogram çay ihraç ettiğini, 1886'da ihracatın 147.627.395 kilograma yükseldiğini, ancak daha sonra Hindistan ve diğer bölgelerdeki üretimle birlikte bu rakamın gerilediğini belirtir ve 1903 yılında Hindistan ve Seylan'dan Londra piyasalarına 100 milyon kilogramlık çay sevk edildiğini kaydeder.[70]

Assam çayının dünya çay piyasasını İngiltere lehine alt üst etmesi bir yana, Güneydoğu Asya sömürgelerindeki üretim patlaması, İslam alemi üzerinde olumlu etki bırakmıştır. Zira bu üretim, örneğin komşu İran'da çay tüketimini tetiklemiş, bunun üzerine İran topraklarında çay yetiştirme düşüncesi gelişmiştir. Bir İngiliz müteşebbisin 1875 yılında Gilan'da çay tarlası kurmak istemesi, İran'da çay üretimine yönelik ilk ciddî girişim olarak değerlendirilmektedir. Fakat adı geçen müteşebbis, sağlığının kötüye gittiği gerekçesiyle işini yarıda keserek ülkesine dönmek zorunda kalınca, bu girişim sonuçsuz kalmıştır. Bundan yaklaşık on yıl sonra, 1884-1885 tarihinde Hacı Muhammed Hüseyin Isfahanî tarafından yapılan deneme de etkili bir başarı getirmemiştir. İngiliz konsolosunun Isfahan ve Yezd ticaretine dair 1895 tarihli raporu, İran'ın Hindistan'dan yaptığı ithalatın başlıcasını siyah çayın teşkil ettiğini ve bunun için 2.000.000 pound ödendiğini ortaya koymaktaydı.[71] Bu nedenle yönetim, işe daha sıkı sarıldı; nitekim Kaçar Beyi Kâşif'üs-Saltana'nın gayretleri başarılı sonuçlar verdi. Çay tarımını Hindistan'da başkonsolos olarak görev yaptığı sıralarda öğrenen ve ülkesine dönüşü sırasında 3.000 Assam çayı fidan ve tohumunu kaçak yollardan yurda sokan Kâşif'üs-Saltana, bunları Gilan'da ekti. Tohumlar çok geçmeden ürüne dönüştü ve Muzafferüddin Şah'a bir kilogram İran çayı

70 Çin'in 1898 yılındaki siyah ve yeşil çay ihracatı 28.879.482 kilogram olarak gerçekleşmiştir. Ayrıca 1897-1899 döneminde İngiltere, Amerika, Kanada ve Rusya'ya ihraç ettiği yeşil ve siyah çay miktarı hakkında bk. Galib Hasib, "Ziraat ve İktisada Dair: Çin", *Malumat*, nr. 393, 27 Rebîulahir 1321 (23 Temmuz 1903), s. 3588-3589.

71 D. Balland-M. Bazın, agm, s. 103.

gönderildi. Goushegir'e göre bu üretim 1897 yılında gerçekleşmiş ve başarısından dolayı Kaçar beyine "çay yetiştiricisi" anlamına gelen "çay-kâr" namı verilmiştir.[72] Kâşif'üs-Saltana, çay tarlalarını geliştirmek ve büyütmek amacıyla Birinci Meclis'i (1906-1908) bütçe aktarmaya ve sermaye çevrelerini bir şirket kurmak için iknaa çalıştıysa da sonuç alamamıştır. Girişimlerin destek bulmaması üzerine, başlangıçtaki başarılı denemelere rağmen, çay tarımı İran'da oldukça yavaş ilerlemiştir. İlk çay işleme fabrikası 1932'de, ilk araştırma istasyonu da 1934'te kurulmuştur.[73]

Günümüzde çay ihraç eden ülkelerin başında yer alan Seylan'da (Sri Lanka) üretim 1870 yılında başladı.[74] Amerika kıtasında Brezilya ve Güney Caroline sahalarındaki çay tarımı denemeleri de bu yüzyıldadır.[75] Güney Amerika'da Paraguay bölgesinde 1900'lerin başında, çayı andıran ve kendiliğinden yetişen bir bitkiye rastlandı. *Yerbamata* (yerba maté) veya kısaca *mata* olarak isimlendirilen bu bitki Amerika piyasalarına *Paraguay çayı* namıyla yerleşmişti. Kısa sürede Avrupa'ya da ün salan bu çaydan 1905 yılında 33 bin ton ihracat gerçekleşmiştir. Paraguay çayı, Çin çayları gibi kokulu değildi, ancak mineral açışından zengin oluşu ve içenlere serinlik vermesi nedeniyle

72 A. Goushegir, agm, s. 183. Başka bir görüşe göre çayın ekildiği yer Lahican, tarihi de 1902'dir (D. Balland-M. Bazın, agm, s. 103). Günümüzde de önemli bir çay üretim bölgesi olan Gilan, ülkenin kuzeyinde yer almaktadır. Astropikal iklimin hüküm sürmesi ve Hazar Denizi'ne yakın kesimlerde irili ufaklı birçok göl bulunmasıyla nemlilik özelliğine sahip olan bölgede çayın yanı sıra pirinç, narenciye ve dut gibi sebze ve meyveler yetiştirilebilmektedir (Christian Bromberger, "Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 187).

73 D. Balland-M. Bazın, agm, s. 103; John Blofeld, *The Chinese Art of Tea*, Shambala Publications, Boston 1997, s. 26.

74 V. Khokhlachov, age, s. 19; A. Goushegir, agm, s. 182; B. Kacar, *Yapraktan Bardağa Çay*, s. 2; Braudel, Seylan'da çay üretiminin, 1877'den sonra başladığını ileri sürmektedir (F. Braudel, age, s. 230).

75 Hasan Fehmi, age, s. 117.

tutulmuştu.[76] Bununla birlikte mide ağrısı ve uykusuzluk gibi rahatsızlıklara yol açtığı da tespit edilmiş, bu yüzden Güney Amerika'da yaşayan Avrupalılar arasında rağbet görmemiştir.[77]

Ruslar çayı İran ve Anadolu'dan geç tanımış olmasına karşın, üretime dönük çalışmalara bunlardan önce girişmiştir. Nikitsk nebatat bahçesinin kurucusu ve ilk müdürü H. H. Steven'ın 1814 ve 1818 yıllarında Paris ve Petersburg'dan getirdiği fidanları Kırım'ın güney sahilindeki Artek kasabası seralarına dikmesi, Rusların çay yetiştiriciliğine dair ilk girişim olarak kabul edilmektedir. Denemeler sonunda çok sayıda çay fidanı elde edilmişti. Ancak bunlar yeterli olgunluğa erişemedi. 1838 yılında bahçenin yeni müdürü H. A. Gartvis fidanları seradan çıkartarak çimen topraklarına dikti. Ancak bu girişim de sonuç vermedi. Başarısızlığın sebebini iklim şartlarının elverişsizliğine bağlayan bazı müteşebbisler daha güneye inerek Suhumi bahçelerinde denemeyi düşündüler. Ancak bunlardan da sonuç alınamadı. Bilim adamlarının nemli iklim bölgelerini işaret etmeleri üzerine uzmanlar, daha güneydeki Kafkasya sahillerine yöneldiler. Nitekim Batum yakınlarında Ozurget bölgesinde 1864 yılında ilk çay mahsulü elde edildi. Guriya hâkimi Mihail Eristavi adlı aristokrat, kendi bahçesinde yetiştirdiği bu mahsulü Petersburg'daki tarım ürünleri sergisinde teşhir etti.[78] Rusya'da ticarî çay ekiminin başlangıcı kabul edilen bu üretimden sonra özellikle Gürcü müteşebbislerin ön ayak olduğu çay tarımı işine daha fazla önem verilmeye başlandı. Ancak Çar hükümeti, ithal çayların satışından elde ettiği geliri kaybetmemek için, ülkede çaycılığın gelişmesini istememiştir. Hükümetin bu tutumu bilimsel çevrelerde tepkiyle karşılanırken, çay üretiminin geliştirilmesine dönük projeler

76 *Servet-i Fünûn*, nr. 786, 4 Mayıs 1322 (17 Mayıs 1906), s. 96. İçeriğinden dolayı alkaloitli içecekler grubuna dahil olan yerba maté çayının gümüş kaplanmış bir su kabağından gümüş bir süzgeç-kamışla içilmesi makbuldür (S. D. Coe-M. D. Coe, age, s. 44-45).

77 Hasan Fehmi, age, s. 121.

78 V. Khokhlachov, age, s. 19; A. Goushegir, agm, s. 189, n. 123.

de hız kesmeden devam ettirildi. Fizikî coğrafyacı ve Rus meteorolojisinin kurucusu A. H. Woyeikov ile Petersburg Üniversitesi profesörü A. M. Butlerof'un çalışmaları, Batum bölgesinin çay tarımına elverişli olduğunu ortaya çıkardı. 1876'da Hindistan ve Japonya bölgelerini gezen Woyeikov, araştırmalarının sonucunu iki yıl sonra neşretti.[79] Öte yandan Butlerof da kendi özel bağında tohumları ekerek çaycılığın teknik yönünü tespite çalışmıştır. Butlerof Hindistan'a giderek çay yetişen bölgenin iklim koşullarını ve tarım tekniklerini öğrenmek istediyse de, düşüncesini gerçekleştiremeden ölmüştür. Bilim adamlarının tezlerini değerlendiren A. A. Solovtsov adlı mühendis ise, Acaristan'a göç ederek Çakvi'de (Çakova) satın aldığı arazide çay ekimine soyundu. Solovtsov 1885'te Rusya'nın ilk sanayi çayı fidanlığını kurdu. Nihayet 1897 yılında Acaristan'da elde edilen siyah çay yaprakları Tiflis'te açılan tarım ürünleri sergisinde halka tanıtıldı. Başarısından dolayı Solovtsov kızıl madalya ile ödüllendirildi. Onun kurduğu bağ, sonraki tarihlerde Güney Kafkasya'da kurulmuş olan çay bahçeleri için model teşkil etmiştir. Solovtsov'un ölümünden sonra ünlü çay taciri Popov'un satın aldığı bu bahçe genişletildi. Kısa süre sonra bir fabrika kuruldu ve 1898 yılında 5.200 kilogramlık ilk Gürcü fabrika çayı üretildi. Popov, 1900'deki Paris Sanayi Sergisi'nde dünyanın en iyi Kafkas çayı üreticisi seçilerek kızıl madalya ile taltif edildi.[80] Ülkedeki aşırı tüketim karşısında çay politikasını değiştirmek zorunda kalan Rus hükümeti, ekilebilir arazinin önemli kısmını çay tarımına tahsis etmiş, müteşebbisleri desteklemiş, bunun neticesinde çay üretimi ciddi bir düzeye erişmiştir. Nitekim 1900'den az önceki tarihlerde Çin'den çay ithalatı durdurulmuştur.[81] Rus çaycılığının gerçek kurucusu İ. N. Klingen'dir. İktisatçı, botanikçi, etnograf ve tarihçi Klingen,

79 Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, İktisat Vekâleti Yayını, İstanbul 1340, s. 11.

80 Rus çaycılığında büyük yeri bulunan Popov'un asıl şöhreti, özel mülkü olan bu plantasyondan dolayı idi (V. Khokhlachov, age, s. 23).

81 L. K. Chuen, age, s. 28.

hükümet tarafından çay işini düzenlemekle görevlendirilmişti. Klingen'in konuyla ilgili araştırma ve gezilerini tamamlamasından sonra 1899'da Çakvi'de ikinci çay fabrikası açıldı. Devlet eliyle üretilen Gürcü çayları kalite açısından Cava çayı ayarında idi. 1910 yılında kütlesel üretime başlandı, bir yıl sonra ise Gürcistan dünyanın çay üreticisi ülkeleri arasında sekizinci sıraya yükseldi. 1912 yılında Batum'da bir botanik bahçesi açıldı.[82]

Rusya'nın çay yetişen bölgeleri 20. yüzyılda Türklerin yaşadığı sahalara kadar genişlemişti. Novosloyov adlı birinin, Çakvi bahçelerinden getirdiği çay tohumlarını Lenkeran yakınlarındaki Alekseyevka ile Seyit Türbe arasına ekmesi (1912), Azerbaycan çaycılığının başlangıcı kabul edilmektedir. Bu deneme başarılı olunca bitkinin tarımı yaygınlaşmış, 1923 yılında Lenkeran yakınlarında 50 hektarlık çay bahçesi oluşturulmuştur.[83] Güneyde Azerbaycan sınırları içerisindeki Lenkeran havalisi, eski Sovyetler Birliği'nin Gürcistan'dan sonraki ikinci en önemli çay sahasıydı.

Rus kaynaklarında kaydedilmemiş olmakla beraber, 19. yüzyılda Asya'da Türklerin yaşadığı bazı bölgelerde amatör çaycılık yapılıyordu. Yüzyılın ortalarında Semerkant'ı gezmeye giden Sakar Türklerinden bir grup, orada tanıştıkları Hindu ve İranlı tacirlerden çay tohumu almışlar, yetiştirme usulünü öğrenmişler

82 Gürcistan'ın Acara ve Ozurget çay plantasyonlarının 1915 yılındaki genişliği 984 hektara ulaşmıştı. Üretilen kuru çay miktarı ise 133 tondu (V. Khokhlachov, age, s. 26-27). 1914 istatistiklerine göre Batum'da elde edilen kuru çay miktarı 164.024 kilogramdı (Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, s. 18). Dört yıl sonra bu rakam 700 bin kilograma yükselmiştir (Fâik Nüzhet, "Batum Mektubu", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334, s. 77).

83 1937 yılında burada "Azerbaycançay" ismiyle özel çay elde edilmiş; aynı yıl hizmete giren Lenkeran çay fabrikası, paketlenmiş ilk Azerbaycan çaylarını pazara sürmüştür. 1941 yılında Azerbaycan'ın çay plantasyonlarının genişliği 5.000 hektara ulaşacaktır (V. Khokhlachov, age, s. 29). Bugün Lenkeran'la birlikte Astara ve Masallı'da çay üretimi devam etmektedir (Aliyeva, Tamilla, "Azerbaycan'ın Sosyal Hayatında ve Bedii Edebiyatında Çay", *Türk Kültüründe Ayrıntılar: Çay Sempozyumu*, M.Ü. Türkiyat Araştırma ve Uygulama Merkezi, 8-9 Kasım 2001. Henüz yayımlanmamış bu bildiri metnini gönderme nezaketini gösteren Aliyeva Hanımefendi'ye teşekkür ederim).

ve bunları Türkmenistan topraklarında ekmişlerdi. Birkaç köyde olumlu sonuç alınınca hemen her kentte çay yetiştirilmeye başlanmış ve 1930'lu yıllara kadar üretim devam etmiştir.[84]

Genel olarak bakıldığında 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başı itibarıyla dünyada çay yetişen yerler, Çin ve Japonya'dan başka Hindistan, Assam, İran, Rusya, Anadolu, Cava, Seylan, Brezilya ve Amerika Birleşik Devletleri'dir. Çayın dünya ölçeğinde dikkate değer bir tüketim eğilimi göstermesi ve çay yetiştiricisi ülkelerin bundan sağladıkları kazancın büyük tutarlara ulaşması, Avrupa devletlerinin de bu sektöre yönelmesine sebep olmuştur. 19. yüzyıl sonlarına doğru Fransa, Güney Amerika'daki sömürgelerinden Guyana'da iki deneme yapmış, ancak başarı sağlayamamıştır. Fransa, Çinli bir uzman vasıtasıyla giriştiği denemeden de sonuç alamamıştır. Fransa'nın bir girişimi de Antillerden kendisinin himayesinde bulunan Martinique adasında olmuş, ancak bu da aynı akıbete uğramıştır. İtalyanlar ise Provence eyaleti ile Sicilya ve Korsika adalarında aynı işe soyunmuş, fakat üretimi gerçekleştirememişlerdir. Çay tarımı konusunda İngilizlerin Britanya'daki girişimleri de sonuçsuz kalmıştır. İklimlerinin müsait olmadığını idrak eden Hollandalılar ve Portekizliler farklı bir metot deneyerek, sömürgelerine yönelmişler; Hollandalılar Cava adasında, Portekizliler de Rio de Janerio'da çay yetiştirmeyi başarmışlardır.[85] Bununla birlikte, İngiltere ve Fransa'da, evlerin dekorasyonuna estetik kazandırmak amacıyla özel toprak ve saksılarda çay yetiştirilmiş; tahmin edileceği üzere yapraklarından istifade edilmeyen bu çaylar sadece süs bitkisi olarak kalmıştır.[86] Bu yüzden Avrupa halkı tüketici olmaktan öteye gidememiştir.

---

84 Bu tarihten sonra Sovyet rejimi çay tarımını yasaklamış, bunun yerine pamuk ziraatını teşvik etmiştir. Böylece çay tarımı Türkmenistan'da unutulup gitmiştir (Ağacan Beyoğlu, *Türkmen Boylarının Tarih ve Etnoğrafyası*, İstek Yayınları, İstanbul 2000, s. 846-847).

85 "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, nr. 15, s. 26-27.

86 Mehmed Arif, age, s. 9.

BİRİNCİ BÖLÜM
Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi ve Yaygınlaşması

1. Osmanlı İçecek Kültürüne Bakış

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 kültürümüzün 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 ve haram sayılmayan geleneksel içecekler de varlığını sürdürmüştür. Bunları, tedavi amaçlı olanlar, yemeklerin yanında kullanılanlar ve keyif vericiler şeklinde tasnif etmek mümkündür. İçeceklerin başında doğal olarak suyu zikretmek gerekir. Yaratılıştan beri bütün toplumlarda temel içecek özelliği ile hayat kaynağı sayılmış olan su, Mantran'ın ifadesiyle iyi bir İstanbullu Müslüman için en ideal içecekti.[1] 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 sunması,[2] söz konusu içeceğin yakın zamanlara kadar yerini koruduğuna kanıt sayılabilir. Zamanımızda olduğu gibi, Osmanlı döneminde de saf ve karışık olmak üzere iki çeşit su bulunmaktaydı. 17. ve 18. yüzyıllarda vakıf sahipleri ücretsiz su dağıtılan çeşme ve sebiller yaptırarak halka saf su içme hizmeti götürmüşlerdi. Bazı hastalıklara şifalı gelmesi, böbrek ve mesane taşlarını düşürmesi, hatta ruhsal etkileri bakımından su konusunda seçici davranıldığı ve bir su içme kültürünün oluştuğu bilinse de, suyun keyif verici bir niteliği bulunmadığı gibi, yemek anlarında veya konukların ağırlanmasında itibarı da yoktu. Bundan dolayı, hem içerisinde önemli miktarda sıvı bulundurduğu için su ihtiyacını karşılayan ve çeşitli tatları haiz olan ve hem de gıda ve keyif veren muhtelif meyveler ikramlarda daha fazla tercih edilmiştir. Su ve meyve, herhangi bir işleme tâbi tutulmaksızın tabiî haliyle tüketilen en mütevazı içecekler olarak kalmıştır.

---

1 Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. A. Kılıçbay, Eren Yayınları, İstanbul 1991, s. 210.

2 Selçuk Ünlü, *19. Yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler*, Çizgi Yayınevi, Konya 2005, s. 134.

İslam dininin yasaklamasından dolayı Orta Doğu'nun Müslüman halkı gibi Türk toplumu da alkollü içeceklere uzak kalmıştır. Bunun yerine, Orta Asyalı atalarından tevarüs eden bir Türk içeceği olan şerbet, şeker kamışından elde edilen şurup, macun ve tiryak[3] gibi tatlı içeceklerle; ekşi sebze suları, çoğu zaman ilaç olarak kullanılan kaynamış bitki suları (örneğin arpa suyu) ve sütten elde edilen içecekler en eski keyif vericiler olarak ön plana çıkmıştır.[4] Yemeklerin yanında veya diğer zamanlarda içecek olarak en fazla tüketilen sıvı, ana malzemesini meyve ile suyun oluşturduğu ve zevke göre başka ürünlerle desteklenen *şerbet*ti. İngiltere'nin ilk İstanbul elçisi William Harborne, 1582 yılında sarayda kendisine verilen yemeğin yanında şerbet sunulduğunu ve bu içeceğin gülsuyu, şeker ve baharat karışımından elde edildiğini belirtmiştir.[5] Şerbet, sadece serinlemek ya da keyiflenmek amacıyla tüketilen bir içecek değil, yorgunluk, baş ağrısı, halsizlik gibi günlük yaşamda sık karşılaşılan rahatsızlıklarda içilen bir drogdu. İstanbul'da ciddi bir yekun teşkil eden şerbetçi esnafı, Galata'da Perşembe günleri kurulan pazarda yolun sağ ve sol tarafına dizilerek ilaçlarını satardı.[6] Dükkânlarda esnafın müşteriye veya özel konuklarına ikramında şerbet ön sıradaydı.[7] Şerbet yapımında kullanılan malzeme, ailenin varlık derecesine göre değişmekteydi. Dar gelirliler sadece bal veya şeker yardımıyla basit şerbet yaparken; zenginler

---

3 Tiryak, eskiden zehirlenmelere ve bazı hastalıklara karşı kullanılan bir cins macundur. Bunu kullananlara "tiryaki" adı verilmiş; fakat zamanla, her türlü keyif verici madde tutkunlarını niteleyen bir isim olmuştur.

4 Héléne Desmet-Grégoire, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 14.

5 Philip Mansel, *Dünyanın Arzuladığı Şehir: Konstantinopolis 1453-1924*, çev. Ş. Erol, Sabah Kitapları, İstanbul 1996, s. 156.

6 Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul*, ter. H. D. Andreasyan, yay. K. Pamukciyan, Eren Yayınları, İstanbul 1988, s. 48.

7 Antoine Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, yay. C. Schefer, çev. N. S. Örik, TTK, Ankara 1998, I, 73.

ve devlet büyüklerinin konaklarında limon, portakal, ağaç kavunu, menekşe, gül, safran ve ıhlamurdan hazırlanan şerbetler mutfak raflarını doldurmaktaydı. Hatta lezzetini arttırmak için çoğu kez misk, amber, sarısabır gibi kokulu maddeler de katılırdı.[8] Gün içinde ve özellikle sıcak mevsimlerde tüketilen şerbet, yemeklerin yanında, bilhassa hamur işlerinin ardından daha fazla kullanılırdı. Osmanlı Devleti'nin yıkılışından sonra bile İstanbul başta olmak üzere, Türkiye'nin her tarafında ve Balkanlarda yaşayan Türk toplulukları arasında tüketiminin devam ettirilmiş olması, şerbetin kültürümüzdeki yerinin tespiti bakımından oldukça anlamlıdır.

Şerbetten sonra en fazla tüketilen içecek türlerini şekerlemeler, şuruplar ve reçeller oluşturmaktaydı.[9] Değirmende çekilen ekşitilmiş darının üzüm pekmeziyle karıştırılmasından elde edilen boza ise kış mevsimine mahsus, hatırlı bir içecekti. Geleneksel

---

8 Eremya Çelebi, limon suyu, şeker ve su ile hazırlanan ve içerisine bazen ak amber katılan şerbet türünün, saraya mahsus olduğunu yazar. Bu nefis içki yalnız padişaha ve sultanlara mahsustur. Yazın şerbete buz konur ve daha lezzetli hale getirilirdi. Sarayın diğer sakinleri susuzluklarını, sarayın her tarafında bolca akan çeşmelerden giderirlerdi (E. Ç. Kömürciyan, age, s. 114).

9 Ignatius Mouradgea D'Ohsson, *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, çev. Z. Yüksel, Tercüman Yayınları, İstanbul ts., s. 39; Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976, I, 758-759. Şerbetlerin tatlandırılmasında çeşitli şeker türleri kullanılırdı. Örneğin kırmızı şerbetlik şeker, kış için salep şekeri, Ramazan için portakallı şerbetlik reçel kullanılmıştır. Drog olarak kullanılan şurup çeşitleri ve benzer konular hakkında bk. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. K. Arısan-D. A. Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, I, 151-152. 1898 yılında bir şekerlemecinin gazeteye vermiş olduğu ilanda dönemin en popüler reçelleri taze kayısı, Frenk üzümü, Frenk elması, ananas, ceviz, mandalina, çilek, ağaç kavunu lokması, kızılcık, ağaç kavunu rendesi, vişne, mürdüm eriği, aryan eriği, gül, innab, koruk, portakal, Şam kayısısı, hurma ve Ali Buharâ reçelleri olarak sıralanmıştı. En gözde şuruplar ise vişne, ananas, mandalina, menekşe, badem, gül, fulya, kızılcık, ahududu, çilek, portakal, turunç, koruk, taze kayısı, böğürtlen, demirhindi şurupları idi (*İkdam*, nr. 1266, 1 Ramazan 1315/23 Ocak 1898).

kullanımıyla günümüze kadar gelmeyi ve hatta yurtdışına ihracı bile başarmış olan boza, besleyici niteliğinden dolayı tercih edilmiştir. Tandır başlarında leblebi eşliğinde içilmesi, tutkunlarına tarifsiz bir keyif verirdi. Hazırlanmasında mısır yerine arpa da kullanılan boza, biraya yakın olmakla birlikte, içilmesinde dinî yönden bir yasak söz konusu değildi.[10] Zengin evlerinde misafirlere tütün ve kahvenin yanında reçel de ikram ediliyordu.[11] 1717 yılında Sadrazam Halil Paşa'nın evine misafir olan İngiliz elçisinin eşi Mary Montagu, yemeğin sonunda çorba verildiğini ve sofradan kalktıktan sonra da kahve ile buhur ikram edildiğini anlatmaktadır.[12] Ayrıca suyun, pirinç unu ve benzeri maddelerle koyulaştırılarak çorbaya benzer kıvama getirilmesiyle hazırlanan içecek de sıcak olarak tüketilmekteydi. Osmanlı içecek kültüründe salep, rezene çayı[13] ve sade sütün de önemli yeri bulunuyordu. Sıralanan bütün bu içecekler aile bireyleri arasında tüketildiği gibi, konuklara da rahatlıkla ikram edilebilir maddelerdi.[14]

Osmanlıların en köklü içeceği ve en fazla tükettikleri keyif verici madde şüphesiz kahvedir. Etiyopya'da ortaya çıkan kahve, 13. ve 14. yüzyıllarda Arabistan Yarımadası'na taşınmış, 15.

---

10 Abdülaziz Bey, age, s. 152; R. Mantran, age, s. 210. Şeyhülislam Ebussuûd Efendi (1545-1574), sarhoşluğa yol açtığından şüphe edilmediği sürece bozanın helal olduğu yönünde fetva vermiştir (M. Ertuğrul Düzdağ, *Şeyhülislam Ebussuûd Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983, s. 148).

11 P. Mansel, age, s. 159.

12 Lady Montagu, *Türkiye Mektupları 1717-1718*, çev. A. Kurutluoğlu, Tercüman Yayınları, İstanbul 1973, s. 77. Aslında Türk mutfağında çorbanın sabah öğününde yendiği bilinir. Fakat İstanbul'da öğlen ve akşam yemeklerinde nadir de olsa çorba yenilmiştir (A. Ragıp Akyavaş, *Âsitâne*, haz. B. Akyavaş, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 2000, II, 253).

13 İleride bahsedileceği üzere Osmanlı'nın son döneminde bir kısım bitkilerle yapılan sıcak içecekler için, genel olarak *çay* kelimesi kullanılmış (örneğin papatya çayı); Cumhuriyet Türkiyesi'nde de bu kullanım devam ettirilmiştir.

14 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, çev. E. Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1997, s. 233-234.

yüzyılın ortasında Yemen kahvesinin üretimi başlamıştır. Bölgenin Türkler tarafından fethinin ardından Yemen kahvesi 16. yüzyılın ortalarına doğru Osmanlı kültürüne girdi. Kanunî Sultan Süleyman döneminde bu içeceğin satıldığı kahvehanelerin açılmasıyla kahve modası günden güne arttı; yöneticilerden en alt kesimlere kadar bütün toplumun ilgi odağı haline geldi. Dinî hükmü ile ilgili olarak ulema arasında tartışmalara konu olan kahve,[15] aleyhinde verilen fetvalara rağmen, daha 16. yüzyılın sonlarında Anadolu'nun en ücra köylerine kadar yaygınlaştı.[16] Devlet erkânının toplantılarda kahve içmesi ve merasimler sırasında kahve sunulması tüketimdeki artışı hızlandırdı. III. Selim zamanında yürürlüğe sokulan ekonomik önlemler paketinde devlet dairelerindeki fazla ve lüzumsuz harcamaların kısılmasına yer verilmiş; Bâbıâli, Defterhane, Ağakapısı ve diğer dairelere gelen yerli ziyaretçilere sadece kahve ile gülsuyu ikram edilmesi kararlaştırılmış, tatlı ve şerbet ikramı uygulaması kaldırılmıştır.[17] Sarayda ve zengin konaklarında kahveci, kahvecibaşı gibi görevlilerin bulundurulmuş olması, söz konusu içeceğin gündelik hayattaki yeri hakkında önemli fikir vermektedir. 18. ve 19. yüzyıllarda kahve tüketimi zirveye ulaşmış, padişah-

15 Ebussuud Efendi daha çok kahvehanelerin durumunu dikkate alarak aleyhte fetva vermiş ve "fasıkların içeceği" nitelemesiyle kahvenin haram olduğunu ileri sürmüştü. Ona göre kahvehanelerde tavla ve satranç oynanmakta, içilen kahvenin yol açtığı sarhoşluktan dolayı insanlar dinî vazifelerini aksatmakta idiler. Bir başka Şeyhülislam Bostanzade Mehmed Efendi (1592) ise kahvenin sarhoş edici etkisi bulunmadığını, tersine sağlığa faydalı bir madde olduğunu ileri sürmüştür (Kâtip Çelebi, *Mîzân'ül-Hakk fî İhtiyâr'il-Ahakk*, haz. O. Ş. Gökyay, MEB Yayınları, İstanbul 1972, s. 39-40; C. V. Arendonk, agm, s. 451; İdris Bostan, "Kahve", *DİA*, İstanbul 2001, XXIV, 203-204; Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 101 vd. Ebussuud Efendi'nin kahve ile ilgili görüşleri hakkında bk. M. E. Düzdağ, age, s. 148-149).

16 S. Faroqhi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, s. 237.

17 Ancak yabancı devlet temsilcilerine tatlı ve şerbet ikramına devam edilecekti (BOA, Cevdet Dahiliye, nr. 13353, 27 Ş 1206/20 Nisan 1792).

tan en alt tabakadaki insanlara kadar herkesin gözde içeceği haline gelmiştir. 19. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlı ithalatına konu olan ve en geniş ölçüde kullanılan iki tüketim maddesinden biri şeker, diğeri kahve idi.[18] İstanbul ve Anadolu'yu gezen seyyahlar, egzotik buldukları Türk kahvesini mutlaka içmişler ve anlatılarında Türk kahve kültürüne işaret etmeden geçememişlerdir. İstanbul'u 1835 yılında gezen İngiliz leydinin, Avrupalıların kahve pişirmeyi bilmemelerinin çok acıklı olduğunu belirten özeleştirisi[19] oldukça manidardır. Kahve alışkanlığının yaygınlığı, kahveye özgü birçok araç ve gereç imal edilmesini gerektirmiştir. Kahve ve etrafında oluşan kültür Türk edebiyatı ve folklorunda birçok ürüne konu edilmiştir. Bu yönüyle Osmanlı kültüründe başka hiçbir içeceğin kahve kadar sosyal bir anlam kazanamadığını belirtmek gerekir.

Tanzimat döneminde evlerde hazırlanan pratik şekerleme, şerbet ve şekerlerin aile içi tüketimde ve konuklara ikramdaki yerini koruduğu anlaşılmaktadır.[20] Fakat yemeklerden sonra mutlaka kahve, çoğu zaman da tütün sunulmaktaydı. Bunlardan birincisi her misafire sunulurken; ikincisinin takdimi, ev sahibinin mevkii ve konuğun saygınlığına bağlı idi.[21] 19. yüzyıl sonlarında devlet büyüklerinin konaklarında şerbetin hâlâ mak-

18 İlber Ortaylı, *İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı*, Hil Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1995, s. 199. On dokuzuncu yüzyıl sonlarında kahve ile çay yeryüzünü yarı yarıya paylaşmış durumdaydı. Kahve başlıca Romen kavimleriyle Osmanlı Devleti, Arabistan ve Afrika Müslümanları arasında tüketilirken; çay Avrupa, Amerika ve Avustralya kıtalarında yaşayan Cermen topluluklarıyla Çin, Japonya ve Rusya'da, ayrıca İran ve Orta Asya Müslümanları tarafından içilmekte idi (Hasan Fehmi, *Coğrafya-yı Sınâî ve Ticârî*, Karabet Matbaası, İstanbul 1307, s. 120).

19 Miss Pardoe, *Şehirlerin Ecesi İstanbul*, çev. B. Büyükkal, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004, s. 105.

20 Dilaver Cebeci, *Tanzimat ve Türk Ailesi*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1993, s. 110.

21 P. Mansel, age, s. 157; Jean Henry A. Ubucini, *1855'de Türkiye*, çev. A. Düz, Tercüman Yayınları, İstanbul 1977, II, 49.

bul bir içecek olmaya devam etmesi dikkat çekicidir.[22] Ahmet Rasim, 1880'li yıllarda özellikle iftar yemeklerinden sonra en nazik servislerin Yemen kahvesi, su ve şerbet gibi içecekler olduğunu belirtmiştir. Ramazana mahsus teravih namazının ardından kahve içildikten sonra yaz mevsiminde dondurma, kış mevsiminde ise çay ideal ikramlar haline gelmiştir.[23]

Türklerin geleneksel geçim kaynaklarına damgasını vurmuş büyük ve küçükbaş hayvan besiciliğinin ürünü olan süt, bugün bile vazgeçilmez içeceklerdendir. Bebeklikten başlayarak insan hayatının her aşamasında vitamin yükleyici olarak kullanılan süt pişirilerek sıcak olarak içildiği gibi, bazı yiyecek ve içecek maddelerinin hammaddesi işlevini de yerine getirmiştir. Peynir, yağ, kaymak gibi değişik amaçlarla tüketilen gıda maddelerinin özünü teşkil ettiği gibi, yoğurt ve bundan elde edilen ayran, Türklere özgü besin kaynakları olarak öne çıkmıştır. Ayran, binlerce yıldır Orta Asya'dan Balkanlara, Sibirya'dan Afrika'ya kadar Türk'ün ayağının bastığı her coğrafyada tüketilen başlıca içecek olmasına rağmen, kültür tarihi çalışmalarında gereğince yer bulamamıştır. Osmanlı Türklerinin konargöçer ve yerleşik unsurlarının beslenme kültürünün vazgeçilmez unsuru olan bu içeceğin Türk hayatındaki yerini en mükemmel izah edenlerden birisi Gaspıralı İsmail'dir. 1909 yılında veliaht Yusuf İzzeddin Efendi tarafından Çamlıca Köşkü'nde misafir edilen büyük düşünür, kahve ve sigara ikramının ardından yapılan Çamlıca suyu ile hazırlanmış ayrandan övgüyle bahseder. Gaspıralı'nın, halis yoğurt ve halis su ile meydana getirilen bu içeceği hem abıhayat, hem de Türk millî içkisi olarak nitelemesi takdire şayandır.[24]

---

22 Mithat Cemal'in romanında, Erkân-ı harp müşirinin evinde hatırlı konuklara şerbet ikram edildiği anlatılmaktadır (Mithat Cemal Kuntay, *Üç İstanbul*, Oğlak Yayınları, İstanbul 1998, s. 86).

23 Özlem Olgun, *Ramazan Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2000, s. 82-83.

24 *"Günün harareti ile ayranın ne gibi iştihâ ve lezzet ile içildiğini söylemeye hâcet yoktur; fakat Türk devletinin veliahdı sarayında millî Türk içkisi olan ayran,*

İslam dininin haram saydığı alkollü içecekler daha çok gayrimüslimlerle sefaret personeli tarafından tüketilmiştir.[25] Gayrimüslim unsurlara, yalnızca tüketebilecekleri kadar içki (şarap, rakı vs.) üretme hakkı tanınması, evlerde içki yapımı geleneğini yaygınlaştırmıştır. Ancak, Müslümanlara içki satışının yasaklanması ile ilgili fermanların sıklığı, bu konudaki cezai müeyyidelerin caydırıcı nitelikte olmadığı hissini uyandırmaktadır. Türk toplumunun birayı tanıması ise Kırım Savaşı (1853-1856) sırasında olmuştur. Avrupa ile diplomatik ilişkilerin arttığı Tanzimat döneminde alkollü içecek satan işletmelerin sayısında meydana gelen artış dikkat çekmektedir. Bunda bahsedilen savaş sırasında müttefik subay ve erlerinin İstanbul'a gelmesinin payı büyüktür. Hatta öteden beri uygulanagelen bir yasak bu savaş esnasında kaldırılmış ve İngiliz ve Fransız subaylarının kaldıkları kışlaların yakınlarında meyhaneler açılmasına göz yumulmuştu.[26] Max Müller'in 1893 yılında İstanbul sokaklarından bahsederken kullandığı "... sarhoş erkeğe ve sarhoş kadına hiçbir yerde rastlanmaz. Şayet bir sarhoş görürseniz bunun bir Türk olmadığına emin olabilirsiniz"[27] şeklindeki ifadeleri, 19.

---

bence âb'ül-hayat makamında kabul edildiğini söylemeden geçemiyorum. Hâlis süt, yoğurt, hâlis su... âb'ül-hayat değilse nedir? Millî içkilerden böyle sâde, saf ve nâfi' bir içki daha bilen varsa söylesin, ben dinlemeye hazırım" (Gaspıralı İsmail, *Seçilmiş Eserleri*, III, Dil-Edebiyat-Seyahat Yazıları, haz. Y. Akpınar, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2008, s. 333).

25 Her türlü içeceğe kapılarını açmış olan padişah sarayına şarap girmemiştir. Eremya Çelebi, bunu, Kur'an'ın şiddetle yasaklamasına bağlar. Ona göre, Türk alimleri de şaraptan nefret etmekte ve şarabı cismanî zevklerin muharriki, aklıselimin mezarı addetmekte idiler (E. Ç. Kömürciyan, age, s. 114).

26 Haluk Y. Şehsuvaroğlu, "Kırım Harbi Esnasında Boğaziçi", *İstanbul Armağanı*, II, Boğaziçi Medeniyeti, haz. M. Armağan, İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul 1996, s. 178. Osmanlı döneminde içki tüketimi ve bununla ilgili mevzuat hakkında en son yapılan bir çalışma için bk. Abdullah Temizkan, "Osmanlı İmparatorluğu'nda İçki Kültürü", *Akademi Günlüğü*, c. 1, S. 2, Bahar 2006, Ankara, s. 1-23.

27 Georgina Max Müller, *İstanbul'dan Mektuplar*, çev. A. Buğra, Tercüman Yayınları, İstanbul 1978, s. 23-24.

yüzyılın sonunda Türk toplum hayatında alkolün hâlâ elle tutulur bir yerinin bulunmadığını göstermektedir. Nitekim bira satılan işletmelerin sayısı 1898-1900 döneminde bile 40'ı geçmemiştir. Kakao ise ne çay ne de kahve kadar popüler olmuştur. Sadece "seçkin bir lezzet" olarak Beyoğlu pastaneleri müşterilerine münhasır kalmıştır.[28] Tanzimat'tan sonra çayın yaygınlaşmasıyla yukarıda sıralanan içeceklerin ortadan kalktığını düşünmek elbette yanlıştır. Zira keyif verici yönünün yanı sıra, besin değeri de taşıyan, beden ve ruh sağlığı açısından birçok faydalar sunan bu içecekler imparatorluğun yıkılışına kadar varlığını devam ettirecektir.

2. Osmanlılardan Önce Türklerde Çay

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.[29] Bu kalıntılar, Türklerin çay içme alışkanlığına dair en eski delillerdir. Çin'de özellikle Tang hanedanının (618-907) ilk zamanlarında, saray çevrelerinin yoğun tüketiminin de etkisiyle gündelik hayata iyice yerleşen çay, ülkenin kuzey ve güney hudutlarında göçebe olarak yaşamakta olan Moğol, Tatar ve Türk kabileleri arasında büyük kabul görmüştür. Yiyeceklerinin temeli ete ve süt ürünlerine dayanan göçebelerin beslenme kültüründeki bu yalınlık, vücut için gerekli tüm vitaminlerin alınması için elbette yeterli değildi.

---

28 François Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 57.

29 B. Oğuz, age, s. 762.

Sebze ve meyve gibi besin değeri yüksek maddelerin eksikliği birtakım rahatsızlıklara yol açmaktaydı. Bu nedenle göçebe topluluklar, vitamin eksikliğinden kaynaklanan rahatsızlıkları gidermek için çayı, sağaltıcı bir drog olarak algılamışlar ve bu amaçla içmişlerdir. Tüketimdeki aşırılık, göçebelerde zamanla bağımlılığa dönüşmüştür.[30] Baykara, Uygurların çay kullanımını Çinlilerden öğrendiklerini ve sonraki yüzyıllarda dağıldıkları bölgelerde bu alışkanlığı devam ettirdiklerini belirtmektedir.[31] 8. yüzyılın ortalarından itibaren üç farklı siyasi yapı halinde gördüğümüz Uygurlar, Cengiz Han tarafından hâkimiyetlerinin sona erdirildiği 1209 tarihine kadar çay tüketimini sürdürmüş olmalıdırlar. Daha sonra başka siyasi oluşumların egemenliğine giren Uygur Türklerinin çay alışkanlığını devam ettirmiş olmaları muhtemeldir.

Yeseviye tarikatının kurucusu Hoca Ahmet Yesevî'ye atfedilen bir menkıbe, Türklerin çayla tanışıklığının İranlılar ve Ruslardan daha eski olduğunu ortaya koymaktadır. Daha 12. yüzyılda, çayın Türk köylüleri arasında misafire ikram mahiyetinde sunularak tüketildiğini göz önüne seren menkıbe şöyledir: Ahmet Yesevî bir gün Hıta(y) sınırındaki Türkistan köylerinden birine misafir olur. Havanın aşırı sıcak olmasından dolayı yorgun düşmüştür. Tesadüfen evine misafir olduğu çiftçinin karısı doğum yapmak üzeredir. Bu nedenle çiftçi Hoca'dan dua etmesini ister. Ahmet Yesevî de bir dua yazar ve duayı kadının beline bağlarlar. Sonunda kadın kolay bir doğum yapar. Bu duruma çok sevinen çiftçi, çay kaynatıp Hoca'ya ikram eder. Ahmet Ye-

30 John Blofeld, *The Chinese Art of Tea*, Shambala Publications, Boston 1997, s. 4.

31 Tuncer Baykara, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2001, s. 107. Yazar, çay içimi ve semaver kullanımının son iki üç yüzyılda yaygınlaştığını, Doğu'dan Batı'ya doğru gelen bu olgunun Batı Türklüğünde 20. yüzyılda yayılma imkânı bulduğunu belirtmektedir.

sevî çayı sıcak sıcak içince terler ve yorgunluğunu attığını hisseder. Sonra da "Bu şifalı bir şey imiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revaç versin" diye dua eder. Ananeye göre çay bundan sonra bütün Türkler arasında kullanılmaya başlamış ve şifa verici bir içecek karakteri kazanmıştır.[32]

Bu dönemde doğudan batıya doğru yapılan çay ticaretinde kullanılan belli başlı güzergah, İpek Yolu'ydu. 12. yüzyıl boyunca kervanların geçtiği yerlerde banknot yerine çay tuğlaları (tabletler) kullanılmış olması, bu yol üzerinde gerçekleşen ticarette çayın sahip olduğu mevki hakkında fikir vermektedir. İpek, mücevher ve başka ticari mallar taşıyan kervanlar, dinlenme molalarında çay pişirmekte ve etraftakilere ikram etmekte idiler. Çayı tanıyanlar kadar, ilk defa tadanların da büyük bir zevkle kabul ettikleri bu ikramların yapıldığı duraklar, Pekin, Buhara ve Semerkand'da kurulan çayhanelerin ilk örneklerini teşkil etmektedir.[33]

Ortaçağ'dan Yeniçağ'a geçiş döneminde, Kafkasya ve Mezopotamya'nın tarihine damgasını vurmuş olan üç siyasi topluluktan söz edilebilir. Bunlar Ruslar, İranlılar ve Türklerdir. Sözü edilen bölge bu üç topluluk arasında zaman zaman önemli yerleşim yerlerini ortadan kaldıran büyük savaşlara maruz kalmış olsa da, bu devletlerin bazen üçüncü rakip ya da rakiplere karşı yaptığı ittifaklar, iyi ilişkilerin doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu ilişkilerin en önemli sonucu ise, adı geçen halklar arasındaki kültürel etkileşimdir. Örneğin Çince kökenli "çay"ın Rusya, İran ve Türkiye'de de aynı şekilde telaffuz edilmesi, bu üç topluluk arasında asırlarca sürmüş olan sosyal, ekonomik ve politik et-

32 Fuad Köprülü, *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Ankara 1984, s. 45, n. 39.

33 Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005, s. 29-30.

kileşimin ürünüdür. Bunlardan birinin, ötekilerin topraklarına sık sık tecavüz etmesi, ortak sınırlarda yaşayan halkların düzenli görüşmelerini sağlamıştır. Bu arada Moğolların bölgeye gelişi, geçici birleşmelere büyük ölçüde set çekmiş; Cengiz Han ve onun soyundan gelenler, 13. yüzyıl ortalarından Moskova knezliğinin kurulduğu 15. yüzyıl sonlarına kadar Rusya'ya tartışılmaz üstünlük sağlamışlar; Timur'un Yıldırım Bayezid'i 1402 yılında Ankara'da mağlup etmesiyle Moğollar Türkiye'nin doğu kesimine hâkim olmuşlardı.[34] Bu dönemde sürekli yön değiştiren Moğol hâkimiyeti, söz konusu coğrafyada mimari ya da şehirleşme açısından büyük çaplı yapıtlar meydana getirememiş ise de, gündelik yaşam unsurları arasına bazı yeni öğeler eklemiştir. Askerlerinin sağlığına büyük önem veren Timur'un, devamlı zinde kalmaları amacıyla askerlerine çay içmeyi zorunlu tutmasının sonucunda, bu alışkanlığın Timurluların her gittiği yere taşındığı bilinmektedir. Bundan dolayı bazı yazarlar, çayın karayolu ile Çin'den batıya yayılmasını Timur'a bağlamaktadırlar.[35]

3. Çayın Osmanlı Devleti'ne Girişi

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 düzenledikleri seferler sırasında çayla karşılaşmadıkları açığa çıkar. Bu bakımdan çayın Anadolu'ya 12. ve 13. asırlarda Asyalı unsurlarla birlikte gelmiş olabileceği düşünülebilir.[36] Anadolu'da beylikler halinde teşki-

34 Jennifer Scarce, "Russia, Iran and Turkey", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 74.

35 D. Gürsoy, age, s. 30. Yazar, Timur'un girmediği sahalarda, çay alışkanlığının, 19. yüzyılda başladığını belirtir ve bunu Hindistan ve Sri Lanka'da yetiştirilmesinden sonra çayın ucuzlamasına bağlar.

36 B. Oğuz, aynı yer.

latlanmış olan Türklerin arasına özellikle 13. asrın ilk yarısında, Maveraünnehir ve Horasan'dan gelen dervişler de katılmıştı. Bunu Moğol istilasının yol açtığı büyük Oğuz göçleri izledi. Bu iki göç dalgasının, Orta Asyalı kültür ürünlerinin yanında çayı da Anadolu'ya taşımış olabileceği akla gelmektedir. Ancak böyle bir taşınma vuku bulmuş olsa bile, bunun geniş kitleler tarafından kabul gördüğünü düşünmek doğru olmaz. Bunun yanında, Osmanlı Beyliği'nin ilk dönemlerinde yazılmış ve çoğu anonim olan kaynakların sadece fetih hareketleri ile hanedan üyelerinin tasvirlerine odaklanmış olması, 14. ve 15. yüzyıllarda Anadolu'nun sosyal ve kültürel hayatına ilişkin tespitlerde bulunmamızı imkânsız kılmaktadır. Sonraki dönemlerin anonim tarihleriyle resmî tarihyazıcıların eserlerinin de aşağı yukarı aynı anlayışla kaleme alınmış olması, problemi kronik bir hal getirmektedir.

Bir ulus veya topluluğun, yabancı kültürel unsurları almasında genel olarak savunma ihtiyacı, taklit, prestij ve egzotizm, yani yabancı kültürlere duyulan merak ve hayranlık gibi faktörler rol oynar. Bu şartların yanında, maddi bakımdan sosyal ilişkiyi sağlayan ticaret, yabancı ticarete açık liman şehirleri, iki kültür arasında aracı grupların varlığı, sürgün ve göçler, din değiştirme, yabancı uzman istihdamı gibi şartlar ve faktörler de oldukça önemlidir. Osmanlıların Batı yaşam tarzını Viyana bozgunundan sonra almaya başladığını kaydeden İnalcık, kültür değişiminde kapitülasyonların, Galata, İzmir, Selanik, Beyrut gibi liman şehirlerinde batılı tüccar gruplarının yerleşmesinin, levantenlerin, aracı Rum, Yahudi ve Ermenilerin ve nihayet mühtedilerin kesin rollerinin bulunduğunu belirtir.[37] Çay kültürünün girişi sırasında bu nedenlerin birçoğunun etkili olduğunu söylemek mümkündür. Bunlara özellikle 19. yüzyıl-

37 Halil İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, 2. Baskı, İstanbul 1996, s. 428.

daki göçleri ve iltica hareketlerini de dahil etmek gerekir. Klasik dönem diye nitelenen 15. ve 16. yüzyıllarda sürgünler ve mühtediler çok önemli kültür taşıyıcılar olarak öne çıkarken, aşağıda görüleceği üzere, 19. yüzyılda konumuz olan çayın ve bununla ilgili nesne ve biçimlerin yaygınlaşmasında Kafkasya ve Asya'dan gelen Türk ve Çerkez göçmenler birinci derecede rol oynayacaklardır.

Bilindiği gibi, Moğolların gücünün kırılmasından sonra Rus, İran ve Türk halkları arasındaki ilişkiler yeniden canlanmıştır. Bunun sonucunda adı geçen ülkelerin dillerinde, geleneklerinde, giyimlerinde ve yeme-içme kültürlerinde önemli yenilikler meydana geldi. Varlıklı Ruslar, örneğin, İran ve Türkiye'nin zengin mutfak kültürlerinden yararlandılar. Onların Asya'dan ithal ettikleri başlıca zencefil, kakule ve tarçın gibi baharatlar Rus mutfağında görülmeye başladı. Öte yandan Rusya, İran ve Türkiye'nin her birinde, yiyeceklerin yanında ya da sair zamanlarda ikram edilen farklı türlerde içecekler vardı. Hıristiyan topluluklar şarap, bira ya da başka alkollü içecekleri kullanırken, Müslümanlar su, yoğurt ya da çeşitli meyvelerin sularından elde edilen alkolsüz içecekleri tüketmekteydi. Sıcak içeceklerin başlıcası kahve ile çaydı. Yemen asıllı kahve 16. asırdan beri İran ve Türkiye'de bilinmekte iken, Ruslar kahveyi Büyük Petro (1682-1725) zamanında tanıdılar. Şu anda Rusya'da ve Orta Doğu'da kahveyle yer değiştirmiş ve sıcak içeceklerin en geniş tüketileni olan çay, yine de, 19. yüzyılın sonlarına kadar her zaman ve her mekânda tüketilebilecek boyuta erişememiştir.[38] Oysa 16. ve 17. yüzyıllarda Osmanlı Devleti ile Safeviler arasında bitmek bilmeyen hâkimiyet kavgasına sahne olan Güney Azerbaycan topraklarındaki Türkler arasında da çay tüketimi oldukça yaygındı. Evliya Çelebi, Erdebil, Tebriz ve Şehrezûl gibi merkezlerde faaliyet gösteren havuzlu ve şadırvanlı kahvehanelerde Yemen

38 J. Scarce, agm, s. 74.

kahvesinin yanında çay da pişirildiğini kaydetmiştir. Bu kahvehanelerin önemli bir özelliği de, Halep ve Şam'dakiler gibi, sazende ve rakkasların gösteri düzenledikleri birer eğlence merkezi olmalarıydı.[39] Bu açıdan bakıldığında çay ve kahvenin keyif verici olarak tüketildiği akla gelmektedir. Öte yandan Kafkasya ile Güney Azerbaycan (bugünkü İran'ın kuzeyi) bölgesindeki Türk kentlerinde 18. ve 19. yüzyıllarda çay ve semaver kullanımının hayli gelişmiş olduğunu biliyoruz. Nitekim buralardan Anadolu içlerine yönelen Türk göçleri, diğer kültürel unsurlar arasında çay tüketimini de buraya taşıyacaktır.

Tatarlar, Kalmuklar, Buryatlar ve bilhassa Moğolların 15. yüzyıldaki belli başlı içecekleri olan çay, Osmanlı'nın çağdaşı başka Türk devletleri ve toplulukları arasında da kullanılmıştır. Örneğin 15-18. yüzyıllarda Çin hududunda hanlık şeklinde örgütlenmiş olan Yarkent'in günlük hayatında çay önemli yer tutmaktaydı. Yarkent Hanlığı, zaman zaman savaşla sonuçlanan anlaşmazlık dönemleri dışında, Çin ile ticareti hayli geliştirmişti. Ancak 18. yüzyılda Yarkentlilerin çay ihtiyacı Hindistan'dan karşılanmakta idi.[40] Hindistan'da bu tarihte çay yetişmediğine göre, söz konusu ticaret İngilizler aracılığıyla yapılmış olmalıdır. Seyahatname anlatılarında, Asya'nın orta ve batı kesimlerindeki Türklerin günlük yaşantılarında çay içme alışkanlığının yerine vurgu yapan ifadelere sıklıkla rastlanır. Irksal açıdan Türklerle akrabalığı tartışılsa da, Türklerle sarsılmaz bir kültür akrabalığı kurmuş olan Tatarlar, söz konusu maddenin Türklere ve başka kültürlere tanıtılması ve pazarlanmasında birinci derecede rol oynamışlardır. Yukarıda belirtildiği üzere, Ruslar çay içmeyi ve bunun ticaretini yapmayı Tatarlardan öğrenmişler-

39 Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. S. A. Kahraman-Y. Dağlı, YKY, İstanbul 2001, IV, 185.

40 Amanbeck H. Djalilov, "Yarkent Hanlığı (1465-1749)", *Türkler*, Ankara 2002, VIII, 665.

dir.[41] Nitekim 18. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul'a göç edecek olan bazı Kırımlılar ile Buharalılar, çay alışkanlığının burada tanınmasını sağlayacaklar, Osmanlılar çay içmeyi büyük ölçüde bu unsurlardan öğrenecekler ve nihayet İstanbul'daki ilk çay ticareti de bu topluluklar tarafından gerçekleştirilecektir.[42]

İlk örneğini 18. yüzyılın başlarında gördüğümüz çay monografileri, bu maddenin ülkeye ne zaman ve ne şekilde girdiği hususundaki bilgiler yönünden tamamen fakirdir. Bu konu, Besim Ömer'in *"Çayın Memâlik-i Osmâniyye'ye zaman-ı duhûlünü tahkik edemedim. Lâkin Avrupa'ya naklinden mukaddem vatanımızda revaç bulduğunda şüphe yoktur"*[43] cümlesi türünden açık ve seçik olmayan ifadelerle geçiştirilmiş olsa da, bu ifadeler dolay-

41 Ahmed Resmî Efendi, 1768-1774 tarihleri arasında yapılan ve Karlofça Antlaşması'yla son bulan Osmanlı-Rus savaşının sebebini, Tatarların olumsuz davranışlarına bağlamıştır. Yazara göre, Ruslar Osmanlı ile savaşmaya eğilimli değillerdi. Ancak, dört yüz yıldan beri Tatarların yağma ve saldırılarına maruz kalan Ruslar, bu sorunu çözmek için Osmanlı'yla savaşmayı göze almışlardır. Ahmed Resmî, Tatarların geleneksel içkileri olan talkân ve bozayı terk edip afyon, çay ve kahve içmeye yöneldiklerinden dolayı tembelleşip zaafa düştüklerini; Rusların ise zamanla kuvvetlenerek Tatarları ezecek güce eriştiklerini, nitekim 1737-38 yıllarında Kırım'a iki defa saldırıp Tatarlara hadlerini bildirdiklerini ileri sürmüştür (Ahmed Resmî Efendi, Hulâsât'ül-İtibâr, Mühendisyan Matbaası, Dersaadet 1286, s. 4-5; Adnan Baycar, *Osmanlı Rus İlişkileri Tarihi Ahmed Câvid Bey'in Müntehabâtı*, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2004, s. 716).

42 Sabah, nr. 1219, 21 Cemâziyelahir 1310 (10 Ocak 1893), s. 3. Osmanlı'nın Tanzimat dönemini yaşadığı ve çayın yaygınlaşma sürecinin hızlandığı dönemde, Orta Asya'daki Türkler arasında çay tüketimi, gündelik hayatın sıradan aktivitesi halindeydi. Örneğin günün her saatinde çay içen Buhara halkı için, Avrupa'da olduğu gibi, günü çayla kapatmak alışkanlığı çoktan yerleşmiş durumdaydı (Thierry Zarcone, Yasak Kent Buhara 1830-1888, çev. A. Berktay, İletişim Yayınları, İstanbul 2001, s. 133). Gaspıralı İsmail de, en üst statüdekinden en alttakine bütün Buharalıların her mekân ve her durumda çay içtiklerini yazar (Gaspıralı İsmail, age, *Seçilmiş Eserleri, III, Dil-Edebiyat-Seyahat Yazıları, haz. Y. Akpınar, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2008*, s. 382-414).

43 Besim Ömer, Mükeyyifât ve Müskirâtdan Afyon Kahve Çay Esrar, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul 1305, s. 89.

lı biçimde yaklaşık bir tarihe gitmemizi sağlamaktadır. Bu ifadeye istinaden, Avrupa'ya ilk çay girişinin 17. yüzyıl başlarında vuku bulduğu[44] da göz önüne alınırsa, Türk halkı arasında 16. yüzyılın sonlarında çayın bilindiğini ileri sürmek mümkün olur. Konuyu aydınlatmamızı sağlayan en erken tarihli ve somut ipuçlarını Evliya Çelebi'de buluyoruz. Yazarın İstanbul yaşantısına ait betimlemeleri arasında çaya dair anlattıkları, söz konusu maddenin nerelerde ve nasıl kullanıldığına dair şimdilik ilk tespitler olarak büyük değer taşımaktadır. Evliya Çelebi'nin İstanbul izlenimleri 1631 yılına aittir ve bu tarihler, kahvenin haramlığına dair fetvaların verildiği karışık bir dönemdir. İşte bu tartışma ortamında Evliya Çelebi, çayın faydasından bahsetmiştir.[45] O dönemde örneğin Gümrükhane'de *erbâb-ı devletlere* hizmetçiler tarafından şeker, Yemen kahvesi ve salebin yanı sıra çay ikram edilmekteydi.[46] Evliya Çelebi'nin bozacı esnafı hakkında bilgi verdiği kısımda kendisinin o tarihe kadar hiç çay içmediği yönündeki ifadesini,[47] çayın 17. yüzyıl başlarında oldukça dar bir çevre tarafından da olsa, bilinen bir nesne olduğunun kanıtı sayabiliriz. Bununla birlikte, belirtilen tarihlerdeki çay tüketiminin gayet sınırlı olduğunu düşünmek zor değildir. Çayın Anadolu'nun başka bölgelerindeki tüketimiyle ilgili en erken bilgilere de, yine aynı seyahatnamede rastlıyoruz.[48]

---

44 Çin ile Avrupa arasındaki ticarette çayın özel bir yeri bulunmasına rağmen, Ortaçağ'da Avrupalılar çayı ancak kitaplar sayesinde tanımakta idi. Çünkü bu dönemde çay ticareti yapılmıyordu. Avrupalıların çayı somut olarak tanımaları, 17. yüzyılın başlarını bulacaktı (V. Viladimiroviç Barthold, *Asya'nın Keşfi Rusya'da ve Avrupa'da Şarkiyatçılığın Tarihi*, çev. K. Bayraktar-A. Meral, Yöneliş Yayınları, İstanbul 2000, s. 186).

45 Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, haz. O. Ş. Gökyay, YKY, İstanbul 1996, I, 240.

46 age, s. 261.

47 age, s. 313.

48 S. Faroqhi, "Research on the History of Ottoman Consumption: A Preliminary Exploration of Sources and Models", *Consumption Studies and the His-*

Osmanlı Devleti'ne bağlı olmakla birlikte topraklarını oldukça bağımsız yöneten Bitlisli bir Kürt beyinin sarayında uzun süre kalan[49] Evliya Çelebi, burada içeceklere, padişahın sarayı hariç, hiçbir yerde görülmeyecek denli büyük bir rağbet bulunduğunu belirtir. Çeşitli meyve sularından elde edilen şerbetler ile kahve, salep, mahlep ve sütün yanında çay ikramının da bulunması,[50] çayın İstanbul dışındaki yörelerin tüketim kültüründeki yeri hakkında önemli bir tespiti ortaya koymaktadır.

Evliya Çelebi'den sonra, Osmanlı'da çay tüketimine dair en eski tarihi, Robert Mantran ileri sürmüştür. Yazar, 16. ve 17. asırlar İstanbul'unun toplum hayatını yansıtan eserinde, hamamların halvet odalarında, banyo sonrası çay ve kahve içilerek sohbet edildiğini belirtmektedir.[51] Bu bilgi çay kullanımının tarihini çok geriye götüren önemli saptamalardan biri olmakla beraber, pek tutarlı gözükmüyor. Zira ulaşılabilen kaynaklarda, hamamlarda çay içildiğini gösteren herhangi bir kayda rastlanamadığını belirtmemiz gerekir.

Çayın Osmanlı'ya ne suretle girdiğine gelince, Avrupa'ya naklinden önce, İpek Yolu vasıtasıyla Anadolu'ya taşındığı yönünde görüşler vardır.[52] Belirttiğimiz üzere Türkistan ve Orta Asya'da yaşayan Türkler arasında çay, miladın ilk binyılı içerisinde bilinmekte idi. Yeniçağ başlarında Yeseviye tarikatının da etkisiyle sufiler arasında şöhret bulmuş, tarikatın bağlıları tarafından değişik bölgelere taşınmıştır. Öte yandan 16. yüzyılda Türklerin yakın ilişkide bulunduğu güney halkları ile İslam âleminin hiç

---

tory of the Ottoman Empire, ed. D. Quataert, Suny Press, New York 2000, s. 28; J. Scarce, agm, s. 83.

49 S. Faroqhi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, s. 112.

50 Evliya Çelebi, Seyahatnâme, IV, 76.

51 R. Mantran, age, s. 218.

52 Erdoğan Arıpınar, "Çayın Tarihi", Hayat Tarih Mecmuası, S. 10, Kasım 1966, s. 36; Türkan Ülkütaşır, "Ülkemizde Çayın Millî Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S. 52, Ocak 1972, s. 23.

de yabancısı olmadığı bir maddeydi. Üstelik Müslüman Doğu halkı -sonradan Rusya'da söyleniş biçimi olan- *tchai* (okunuşu çay) kelimesini de biliyordu.[53] Osmanlı Devleti'nin 16. yüzyıldaki doğu politikası ve bunun sonucu olarak Kafkasların fethi, İran'la kurulan ilişkiler İslam dünyasının birçok maddî ve manevî kültürel değerlerinin Anadolu'ya akmasına yol açmıştır. Bu ürünlerin arasında çayın da bulunacağını tahmin etmek zor olmasa gerek. Nitekim orta ve güney Asya memleketlerini dolaşan 17. asır seyyahı John Ovington, Müslüman İranlılar, Hindistanlılar, Araplar ve Türkler arasında kahvenin yanında çayın da gözde bir içecek olarak tüketildiğini kaydetmiştir.[54] Çayın Anadolu'ya girişindeki önemli bir etken de, özellikle bu yüzyıldan itibaren Kafkasya'dan vuku bulan Türk göçleridir. Söz gelişi, bugün Amasya ve civarında çay tutkusunun ve semaver kullanımının geniş kitlelerce kabul görmesinin kökeni bu göçmenlere dayandırılmaktadır.[55] Nitekim daha 18. yüzyılda Amasya'da *Çay İlâhisi* ya da daha yaygın adıyla *Çaynâme*'nin ortaya çıkması ve bunun kalabalık oturmalarda toplu şekilde söylenmesi, zikredilen yıllarda çay alışkanlığının ne denli yerleşik bulunduğu hakkında fikir vermektedir.

Çayın Osmanlı Devleti'ne hangi suretle girdiği hakkında en cesur yaklaşım Suraiya Faroqhi'ye aittir. Yazar bu maddenin kesin olarak Çin'den Rusya yoluyla ya da Güneydoğu Asya ve Hicaz yoluyla geldiğini belirtmektedir.[56] Gerçekten de bugün Türkiye'nin doğu ve güneydoğu bölgelerinde geçerli olan çay pratikleri, bu görüşü doğrular niteliktedir. Van ve özellikle Hakkari bölgesinde çayın çok demlenmiş ve koyu bir biçimde içilmesi, İran tarzı tüketimi hatırlatmaktadır. Burhan Oğuz, Hak-

53 V. V. Barthold, age, s. 186.

54 İslam dünyasında yalnızca Muskat Arapları çayı haram telakki etmekte ve şaraptan tiksindikleri ölçüde çaydan da nefret etmekte idiler (Burhan Kacar, "Çayın Tarihi-II", *Tarih ve Toplum*, S. 26, Şubat 1985, s. 35).

55 Özkan Yalçın, *Yedinci Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2001, s. 63.

56 S. Faroqhi, Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, s. 234.

kari halkının alkollü içeceklere uzak durmasını, çay içmekten dolayı yeterince kafein almalarıyla izah etmektedir. Yazar bu yargıya varırken, on-on beş bardak kapasiteli küçük semaverle demlenen çayın bir kişiyi ancak teskin ettiğini hesaba katar.[57] İmparatorluğun doğu kesimlerinde çay ve buna bağlı kuralların gelişmesinin sebebi, bu bölge halklarının hemen yanı başında İran ve özellikle Rusya gibi iki büyük çay tüketen toplumun bulunmasıdır. Mesela 19. yüzyıl ortalarında Erzurum eyaletine bağlı Kars sancağının Rusya ve İran'la olan ticari ilişkileri o kadar ilerlemişti ki, diğer Anadolu eyaletleri ve İstanbul'la bu denli yoğun ilişki hiçbir zaman kurulamamıştı.[58] Ticari ilişkilerin kaçınılmaz sonucu olarak kültür alışverişinin de yaşanması, birtakım kullanım usullerinin de Kars'tan Erzurum'a girmesiyle sonuçlanmıştır. O nedenle, bugün Türkiye'de çay içme alışkanlığının en köklü ve yaygın olduğu yörelerin başında sayabileceğimiz Kuzeydoğu Anadolu'da semaver kullanımının yaygınlığı, çayın açık içilmesi, kıtlama usulüyle tatlandırılması gibi biçimlerin de Rusya'dan geçmiş olduğunda kuşku yoktur.[59] Örneklerini çoğaltabileceğimiz Anadolu'nun doğu ve güney kesimlerindeki ortak çay içme teamüllerinden birisi, çaya limon katılması alışkanlığıdır. Bu alışkanlık Osmanlılara geçmeden önce hem Rusya'da, hem de Ağrı Dağı sınırındaki İran köylerinde yaygınlık kazanmıştı.[60] 1876 yılında Osmanlı Devleti'nin doğu sınırında incelemelerde bulunan İngiliz seyyahı Burnaby, Vanlıların birtakım ihtiyaç maddelerini İran'dan temin ettiklerini, semaver ile çaylarını Hoy şehrinden satın aldıklarını kaydetmiştir.[61]

---

57 B. Oğuz, age, s. 762.

58 İ. Ortaylı, age, s. 179.

59 B. Oğuz, age, s. 763.

60 Frederick Burnaby, *Küçük Asya Seyahatnamesi*, çev. M. Gaspıralı, Sabah Yayınları, İstanbul 1998, s. 235.

61 O dönemde birçok madde gibi çay da kolay bulunmuyordu. Seyyahın anlatımına göre, kendisine rehberlik eden bir Kürt genci, komşu köyden birisinin

Bütün bu açıklamalardan çıkarılacak sonuç, çayın yanında, onun içilmesine has alışkanlıklardan olan kıtlama tekniği, çaya limon katılması ve ayrıca semaver kullanma âdetinin Osmanlı topraklarına giriş kapısı olarak akla gelen ilk ülke Rusya, ardından da İran'dır.

Giriş bölümünde belirtildiği üzere, doğu siyaset kültüründe hükümdar ve diğer üst düzey yöneticilerin özel günlerinde birbirleriyle hediyeleşmesi, ya da karşılıklı diplomatik ziyaretlerde elçilerin otantik eşya ve gereçlerle uğurlanması yaygın bir gelenekti. Bu geleneğe uygun olarak, Osmanlı padişahları ya da devlet adamlarının 18. yüzyıldan itibaren başta Rusya olmak üzere çeşitli devletlerden aldıkları diplomatik armağanlar arasında çay ve çay takımlarına rastlamaktayız. Örneğin, Rusların Azak'ta inşa ettikleri kalenin yıkılması ve diğer sınır meselelerini görüşmek üzere 1740 yılında Rus hududuna giden Türk heyeti, Rus muhataplarına kahve, sabun, zeytin, üzüm ve İstanbul ve Hindistan yapımı bazı eşyalar takdim etmiş; bunun karşılığında Rus generali Litisnay da Repnin ise Türk heyetine birer sincap kürk, ipek kumaş ve üçer kutu çay hediye etmiştir.[62] Çadırlarda gerçekleşen müzakereler esnasında Türk heyeti misafirlerine kahve ile sıcak ve soğuk şerbetler ikram ederken, Rus çadırında kahve ile çay şerbeti içilmiş, Petersburg'dan özel surette getirtilen meyveler yenilmiştir.[63] Daha sonra iki devlet arasında imzalanan Küçük Kaynarca Antlaşması'nı imzalamak üzere 1775 yılında Rusya'ya giden Osmanlı sefiri Abdülkerim Efendi, burada Buhara hanı Seyyid Mehmed Gazi Han'ın elçisi ile görüşmüş ve hana iletmesi için Sultan I. Abdülhamid'in mektubunu vermişti. Mektubu alan Buhara hanı da, elçisini çeşitli

---

kızına talip olmuş, kızın babası ise bir sarı pantolon, bir sarık ve bir miktar çay getirmesi şartıyla kızını nikâhlamayı vaat etmişti (F. Burnaby, age, s. 249).

62 A. Baycar, age, s. 245-246.

63 A. Baycar, age, s. 249.

hediyelerle İstanbul'a göndermişti. Hediyeler içerisinde Sadrazam İzzet Mehmed Paşa için hazırlanan Mushaf-ı şerif, şal, çeşitli mücevherler ile 2 ibrik, 3 kâse ve 2 çay zarfının bulunması[64] dikkat çekmektedir. Osmanlı Devleti'nin, Kırım'ın Rusya tarafından resmen ilhakını tanıdığı 8 Ocak 1784 tarihli antlaşmanın imzasından sonra Ruslar Türk tarafına yüklü miktarda hediye vermişti. Sadrazam Yeğen Mehmed Paşa'ya elmas saatin yanında küçük elmaslar, yüzük, samur, tulum ve başka hediyelerle, bir miktar çay ve ravend; Kaptan Paşa'ya pırlanta elmas kaplı asa, samur ve kürkün yanında çay; ayrıca reisülküttap, beylikçi ve tercümana da benzer hediyelerin arasında çay armağan edilmişti.[65] Bu hediyeler, çayın Türk toplumu içerisinde en üst yöneticilerden alt tabakalara doğru tanınarak yayılmasında az da olsa pay sahibidir.

Yukarıda sıralanan örnekler, Osmanlı Anadolu'suna çayın hangi kanallardan girdiğini gösteren somut delillerdir. Kültür ürünlerinin bir yerden başka bir yere taşınmasında, çeşitli amaçlarla (özel merak, bilimsel ilgi ya da ekonomik sömürge, bir dini veya inancı yayma düşüncesi) ülkeleri gezen seyyahların büyük payı bulunmaktadır. Bu bakımdan hac ziyareti için Hicaz'a giden Müslüman Türklerin, orada tanıştıkları dindaşlarının egzotik değerlerini kendi memleketlerine götürme arzusuyla, çayı Anadolu'ya taşımış olabileceklerinin de gözden uzak tutulmaması gerekir.

Ahmet Yesevî'nin çay alışkanlığının yayılmasına olan katkısı, adı geçen içeceğin Çin ve Japonya'da yayılışında din adamlarının oynadığı rolü hatıra getirmektedir. Burada, kahve meselesinde din adamları tarafından aleyhte fetvalar verildiğini ve

64 Ahmed Cevdet Paşa, *Matbaa-yı Osmâniye*, İstanbul 1312, I, 271.

65 Osmanlı Devleti'nin Rus elçisi ve diğer görevlilere verdiği hediyelerin başında da, elmasla süslü ayna, şal ve çeşitli değerli kumaşlar ile meyveler geliyordu (A. Baycar, age, s. 557-558).

yönetim katından zaman zaman yasaklayıcı yaptırımlar gündeme getirildiğini hatırlatmalıyız. Buna karşılık çay konusunda bunun tersi bir durum karşımıza çıkmaktadır. Gerek adı geçen büyük tarikat lideri, gerekse sonraki asırlardaki mutasavvıf mürşitlerin çaya ilgileri, bağlılarına örnek teşkil etmiştir. Öte yandan kahve hususunda birtakım yasaklamalara giden sarayın çay konusunda böyle bir hareket içerisine girdiği vaki olmamıştır. İleride bahsedileceği üzere, Osmanlı'nın son döneminde girişilen çay tarımı faaliyetlerinde, Sultan II. Abdülhamid'in gösterdiği duyarlılık ve gayret gerçekten dikkate şayandır.

4. XIX. Yüzyıl: Şifa Bitkisinden Keyif Verici Maddeye

Her ne kadar Osmanlı topraklarında 16. yüzyıldan itibaren varlığına dair deliller bulunsa da, çayın uzun süre bir şifa bitkisi olarak algılandığını söylemek mümkündür. Rusya ve İran ile Avrupa'nın bazı ülkelerinde müşterilerine çay satan işletmelerin açıldığı Yeniçağ boyunca Osmanlı'da kahve ile tütün en popüler iki keyif verici olarak statülerini korumuşlardır. 18. yüzyılın başlarına ait bazı arşiv tutanakları ile monografik kayıtlar, çayın İstanbul'un aktar dükkânlarında satılan ve farmakolojik amaçlarla satın alınan bir madde olduğunu ortaya koyuyor. Mesela 1710 yılının sonu ile 1711 yılının başına mahsus olarak, Topkapı Sarayı'nda erzakın saklandığı kilâr-ı âmire masrafları için tutulmuş bir defterde yer alan malzeme listesinde bir miktar da çay kayıtlıdır.[66] Bunun Çin çayı mı, yoksa başka bir bitkiden elde edilen çay mı olduğu konusunda açıklama yoktur. Bu dönemde sarayda tüketilen içecekler arasında çay bulunmadığına göre, söz konusu madde, şerbet yapımında içeceğin lezzetine çeşni kazandırmak amacıyla bulundurulmuş olmalıdır. Şeyhülislâm Damadzâde Ebülhayr Ahmed Efendi'nin tam

66 BOA, MAD, nr. 18759, s. 5.

da bu tarihte, 1711 yılında kaleme aldığı *Çay Risâlesi*'ndeki bilgiler, çayın halk hekimliğinde başvurulan bir ıtriyat olduğunu ortaya koymaktadır. Devlet memuriyetinden önce aktarlık da yapmış olan Ahmed Efendi, faydalandığı kitaplardaki bilgilere kendi tecrübelerini katarak eserini meydana getirmiştir.[67] Çay hakkında yazılmış olan bu ilk Türkçe monografide maddenin tarihçesi, Osmanlı topraklarına nasıl girdiği ve Türk kültüründeki yeri hakkında bilgi yoktur. Risalede ağırlıklı olarak çayın fayda ve zararları ile farmakolojik etkileri üzerinde durulmuş, bazı ünlü hekimlerin bu hususdaki görüş ve tavsiyelerine yer verilmiştir. Bu yönüyle bir sağlık broşürü olarak değerlendirilebilecek Ebülhayr'ın risalesi, kültür tarihi çalışmaları açısından önemli bir vesikadır.

18. yüzyıl Anadolu'sunun gündelik hayatına ışık tutan çalışmalarda, çayın halk hekimliğinde başvurulan bir drog olduğunu belgeleyen bu risaledeki bilgileri destekleyici birtakım pratiklere rastlanmaktadır. Bursa'daki Yıldırım Dârüşşifâsı hekimbaşısı Ömer Şifâî (ölümü 1742 veya 1746), baş organlarının yanı sıra kalbe ve ruha kuvvet veren, cinsel gücü arttıran, sara hastalığına iyi gelen, felç, titreme ve bayılma gibi rahatsızlıkları önleyen birtakım macunlar yapmaktaydı ve bu macunların temel bileşenlerini genellikle gülsuyu, tarçın, şeker, amber, Belh lapis taşı ve çay oluşturmakta idi.[68] Resmî devlet kayıtları arasında da, çayın 18. yüzyılda eczacılıkta kullanılan bir madde olduğunu kanıtlayan belgeler bulunmaktadır. Çayın 4 kıyyesinin 2.400 akçeye satıldığını gösteren 1774 tarihli aktariye defteri bunlardan

67 Kamer Karavit, *Türkçe Çay Risaleleri*, M.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış YLT, İstanbul 1993, s. 3-4.

68 Sevgi Şar-Esin Kahya, "Ömer Şifâî'nin Eserlerinde Tedavide Kullanılan Drogların Bugünkü Kullanılışları Üzerine Bir İnceleme", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı*, yay. Y. Oğuzoğlu-K. Üstünova, Bursa 2002, I, 14.

birisidir.[69] Aynı yüzyılın ikinci yarısında söylenen bir İstanbul manisinde yer alan *Çay şerbeti de naziktir / Şifadır hasta insana*[70] dizeleri, adı geçen maddenin şöhretinin 18. asrın sonlarına doğru biraz daha genişlediğini düşündürmektedir. Manideki ifadeye bakarak, aynı zamanda, çayın henüz mükeyyifat sınıfına girmediğine hükmetmek de mümkündür.

Osmanlı toplumunda çayın 19. yüzyıldan önceki algılanış biçimi Anadolu'nun birçok bölgesinde bundan farklı değildi. Daha önce de belirtildiği üzere, Kafkasya'dan göçenlerin etkisiyle Amasya'da çay kültürü oluşmuş iken, kentin bağlı bulunduğu Sivas eyalet merkezinde 18. yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl başı itibarıyla halkın bu içeceği henüz tanımadığı anlaşılmaktadır. Zira bahsedilen döneme ait kadın ve erkek terekeleri listesinde cezve, fincan, zarf, şerbet ibriği gibi aletler kaydedildiği halde, çayla ilgili bir gerece rastlanmaması,[71] burada hangi içeceğin daha yaygın olduğunu ortaya koymaktadır. Türk ordusunda askerî müşavir olarak görev yapan Prusyalı subay Helmuth von Moltke'nin 1838 yılında uğradığı Sivas'a dair anlattıklarına bakılırsa, buradaki halk, Tanzimat'ın ilan edildiği yıllarda dahi henüz çayla tanışmış değildir. Şehrin güneyindeki Alacahan köyünde bir gece konaklayan Moltke, ev sahibinin sunduğu yemeğin ardından, nevalesinden çıkardığı Rus çayını demleyerek köylülere ikram etmek jestinde bulunmuştu. Moltke anılarında da bu içeceğin Türk dostlarının çok hoşuna gittiğini belirtir. Nitekim köyden ayrılırken konakladığı ev sahibinin kendisine

---

69 23 R 1183, BOA, Cevdet Sıhhiye, 1034; Ayşegül Demirhan, "Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Maddelerin Türk Tıbbî Folklorundaki Yeri (Alkol, Çay, Kahve ve Tütün)", *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 15, Aralık 1981, s. 81.

70 Emir Mustafa, *Ramazannâme*, haz. A. Çelebioğlu, Tercüman Yayınları, İstanbul 1974, s. 195.

71 Saim Savaş, "Hicrî 1214-1219 (1799-1804) Tarihleri Arasında Sivas Halkının Kullandığı Eşyalara Kısa Bir Bakış ve Kullanılan Silahlar", *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 3, Kasım 1984, s. 49-51.

armağan olarak bir tazı (muhtemelen kangal köpeği) vermesi karşılığında Moltke de onlara şeker ve çay hediye etmiştir. Zira o tarihlerde şeker çok nadir bulunan bir madde idi,[72] fakat çay hiç bilinmiyordu.

İngiliz kraliyet ordusunda binbaşı olarak görev yapan babası ile birlikte 1835 yılında İstanbul'a gelen ve dokuz ay burada yaşamış olan Julia Pardoe, Dolmabahçe Sarayı'nın hemen arkasında bulunan Mekteb-i Harbiye'yi ziyaretlerinde okul idaresinin kendilerine çay ikram ettiğini yazmaktadır. İki zenci kölenin hazırladığı çay, tercüman tarafından Rus usulünde sunulmuştur.[73] Bu dönemde İstanbul'un resmî binalarında çay içildiği hakkında yerli kaynaklar ve arşiv kayıtları bilgi vermemektedir. Bu nedenle Mekteb-i Harbiye'deki çay ikramını, III. Selim döneminden itibaren dış politikadaki tutum değişikliğine paralel olarak gelişen diplomasi kuralları kapsamında, yabancı konuklara yönelik bir tedbir mahiyetinde değerlendirmek herhalde yanlış olmaz. Nitekim İngiliz leydi ve grubunun Bursa gezisi sırasında ziyaret ettikleri başpiskopos konağında da benzer nedenden ötürü bulundurulduğu anlaşılan çayın ikramı sırasında sergilenen acemilik yazarın dikkatinden kaçmamıştır. Misafirlere jest olsun diye İngiliz usulünde hazırlanan tatlı, açık ve sütsüz çay leydiyi son derece rahatsız etmişti. Zira bu tarz çay hazırlanmanın İngiliz usulü çayla hiçbir ilgisi bulunmuyordu.[74] Çayın Osmanlı yönetiminde Türkistanlı diplomat ve ziyaretçilere sunulan ikramlar listesinin başında yer aldığı anlaşılmaktadır. Resmi bir ziyaret için 1839 yılında İstanbul'a gelen Hokand Hanlığı diplomatlarından Mehmed Efendi ve maiyeti için 15 Şubat-16 Mart arasında yapılan bir aylık harcama listesi incelendiğine, en yüksek harcamanın çaya yapıldığı görülür.

72 Helmuth von Moltke, *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, çev. H. Örs, Remzi Kitabevi, İstanbul 1969, s. 149-150.

73 Pardoe, age, s. 117.

74 Pardoe, age, s. 342.

Eşraftan Haşim Ağa'nın konağında kalan misafirlere 20 kıyyelik çay verilmiş ve bunun için 3.460 kuruş harcanmıştır.[75]

5. İmparatorluk Gerilerken Çay Tüketimi İlerliyor

İdarî, askerî, bürokratik, ekonomik ve daha pek çok sahada sayısız yeniliğin başlangıcı olarak kabul edilen Tanzimat, aynı zamanda büyük toplumsal dönüşümlerin başladığı dönemdir. Dönüşümün en belirgin ve yoğun biçimde görüldüğü sahalardan birisi yeme-içme kültürüdür. Bu alandaki değişim, tüketim maddeleri arasına yeni ürünlerin kazandırılması ya da bazı maddelerin önemini yitirip bazılarının ön plana çıkması şeklinde kendini göstermiştir. Çay, o tarihe kadar toplumun birkaç asırdır uzaktan aşina olduğu bir madde olmakla birlikte, bugünkü anlamda tüketilmesi alışkanlığının geniş kesimlere yayılma ve yerleşme sürecini bu dönemden itibaren başlatmak gerekir. Tüketim kültüründeki bu dönüşüm, dönemin siyasî ve ekonomik gelişmeleriyle bağlantılıdır. Bâbıâli ile İngiltere arasında 1838 yılında imzalanan Baltalimanı Antlaşması ve bunu takip eden yıllarda diğer Avrupa devletleriyle yapılan ticaret anlaşmaları Osmanlı iktisadi tarihinde dönüm noktası teşkil eder. Zira bu anlaşmalar, ithalata uygulanan gümrük vergilerini yok derecesine düşürerek Avrupa ülkelerine geniş imtiyazlar sağlamış, bunun sonucunda yabancı tüketim mallarının hızla ve büyük oranlarda ülkeye girişinin önünü açmıştır. Bu dönemde Osmanlı ticaretinde azınlıklar önemli bir pay sahibi idiler.

75 BOA, Cevdet Hariciye, 6424, 4 M 1255 (20 Mart 1839). Bugün olduğu gibi o devirde de Hokand, Kaşgar, Buhara Türkleri yeşil çay içmekte idi. 1862 yılında Tahran'a giden Macar Türkolog Vambery, Türkistanlıların kaldıkları hana misafir olduğunu ve burada kendisine çay adı verilen yeşil sudan ikram edildiğini yazmıştır. Bununla birlikte Vambery, çanak dolusu şekersiz yeşil çayı iğrenerek içtiğini ifade etmiştir (Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim, haz. N. A. Özalp, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2009, s. 50).

Kapitalistleşen dünyayla devamlı iletişim içerisinde olan gayrimüslim tüccarlar, Batılılaşma sürecinin bütün aşamalarında olduğu gibi, tüketim kültürünün değişmesinde ve yabancı malların pazarlanmasında da birinci derecede rol oynadılar. Değişen günlük hayatı hem yaşayan, hem de dış sermayenin dayattığı kültürün taşıyıcısı olan azınlıklar sayesinde yabancı tüccarlar Anadolu'nun iç kesimlerine rahatlıkla ulaşabilme imkânı bulmuşlardır. Bu ilişkiler sonucunda azınlıklar ekonomik anlamda hayli güçlenmişlerdi. Osmanlı'da, burjuva düşüncesinin ortaya çıkışında da bu sınıfın öncü rol oynadığı görülür. Başlıca İstanbul'da gelişen burjuva özentileri, Türk toplumsal yaşamında yeni bir ilişki biçimi ortaya çıkarmıştır. Gündelik hayatın dönüşümünü belirleyici nitelikteki bu ilişki biçimi, insanların tutum ve davranışlarına, yeme-içme, giyim ve eğlence tarzlarına yansımıştır. Gayrimüslim tüccarlar ürünlerin pazara taşınmasında ve tüketilmesinde yardımcı olurken; azınlıklar, Batılı ürünlere karşı çekingen davranan Müslüman ailelerin, yeni tüketim alışkanlıklarına özendirilmesinde aktif rol oynamışlardır.[76]

Genellikle Tanzimat dönemi reformları, ulaşım ve haberleşmenin kolaylaşmasını ve asayişin kısmen düzelmesini sağlayan faydaların yanında, bürokrasinin teşvik edici ve düzenleyici tedbirleriyle ticaretin artmasına yol açmıştır. Bu durum bazı vilayetlerde, özellikle ticarî kimliği ön planda bulunan yerlerde hayatın değişmesine sebep olmuştur. Değişen tüketim zevki ve hayat tarzı da hiç değilse memur zümresi ve yerel eşrafın yeni tüketim malları kullanımını ve bu merakın yayılmasını beraberinde getirmiştir. Bütün bu faktörlerin etkisiyle ticaret hacmi artmıştır.[77] İngiltere'nin ticaret antlaşmalarının sağladığı

76 Mustafa Orçan, *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*, Kadim Yayınevi, Ankara 2004, s. 84-85.

77 İ. Ortaylı, "XIX. Yüzyılda Trabzon Vilayeti ve Giresun Üzerine Gözlemler", *İ.Ü. Tarih Enstitüsü Dergisi*, Prof. Dr. M. Münir Aktepe'ye Armağan, S. 15, İstanbul 1997, s. 171-172.

kolaylıklar sayesinde, 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı'nın denizaşırı ticaretinde en etkin ülke olarak öne çıkması, İstanbul limanına sömürge mallarının daha fazla girmesiyle sonuçlanmıştır. Bunun etkisiyle öteden beri Osmanlı ithalatının belli başlı maddelerinden olan ve sömürge ürünlerinden sayılan şeker ve kahveden ayrı olarak çay ithalatı da hatırı sayılır miktarda artış göstermiştir. Niteliği itibarıyla tüketici açısından çayın kahveden çok fazla farkı bulunmuyor idiyse de, aynı orandaki çaydan daha büyük ölçekte içecek elde etme imkânı, çayı cazip kılıyordu. Bir başka deyişle, bir fincan kahve yerine, dört beş fincan çay içmek mümkündü. Ancak çayın kahvaltılarda kullanılmaya başlaması, nitelik bakımından bunun kahveden farklı olduğunu ortaya koymuş, bu defa çay, ihtiyaç maddesi olarak algılanmaya başlanmıştır. Zira ekmek ve sert yiyeceklerin yutulmasında çay, büyük kolaylık sağlamaktaydı.

Bu dönemde Kırım Savaşı'na bağlı olarak gelişen birtakım askerî ve ticari canlılık ile savaştan sonra İstanbul'un ve bu arada Anadolu'nun demografik yapısında meydana gelen hareketlilik, birçok alışkanlığın yanında çay kültürünün de yaygınlaşmasına hizmet etmiştir. Osmanlı'nın müttefiki olarak Rusya'ya karşı savaşmak üzere İstanbul'a gelen Fransız ve İngiliz ordularının komuta heyeti, ekseriyetle ailelerini de getirmişler ve başkentin gözde semtlerine yerleşmişlerdi. Böylece, Batılılaşma tartışmalarının yaşandığı bir dönemde Osmanlı kamuoyunun öteden beri merak ettiği Avrupalı yaşam biçimi İstanbulluların ayağına gelmiş oldu. Başkent ahalisi birçok kültürel unsuru tanıma fırsatı buldu. İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin ortaya çıkmasında müttefik devletler askerlerinin yakınlarının öncü rol oynadıklarında kuşku yoktur. İngiliz subayı Edmund'un eşi Emelia Hornby'nin anılarında bunu destekleyecek pek çok örneğe rastlamaktayız. Bayan Hornby annesine yazdığı 15 Nisan 1856 tarihli mektubunda, önceki akşam düzenledikleri çay partisine katılan bir Türk'ün şaşkınlığını

anlatmıştır: Çaya katılan Türk beyi boğazda büyük bir konakta oturmaktaydı ve Avrupaî yaşam tarzını benimsemiş ender İstanbullulardan birisiydi. Bununla birlikte Hornby'nin evindeki kadınlardan utandığını gizleyememiş ve kendisini bir an önce erkeklerin tarafına atmıştır. Türk, İngiliz adetlerini tanımak için sabırsızlandığını ve bir İngiliz hanımının çay hazırlayışını merak ettiğini söyleyince, Hornby derhal çay yapar ve konuklarına ikram eder. Türk misafir çayı heyecanla yudumlar, ama bundan hoşnut kalmadığı yüzünün ifadesindeki değişiklikten anlaşılır. Nitekim ikinci bardağı büyük bir kararlılıkla reddeder.[78] Böylelikle Türk, tadından memnun kalmasa da özlemini gidermiş ve belki de hayatında ilk defa çay partisine tanık olmuştur.

Rusya'nın Osmanlı Devleti ve İran'la giriştiği savaşlar sonucunda birçok Türk yurdunun Rusların eline geçmesi üzerine buralarda yaşayan Türklerin Anadolu'ya yönelen göç dalgaları, Kırım Savaşı'ndan sonra artarak devam etmiştir. Emperyalist Rusya'nın günden güne bağlandığı genişleme politikası Orta Asya'da yaşayan binlerce Türk'ü yerinden etmişti. Abdülmecid devrinin sonlarıyla Abdülaziz döneminde Erzurum'dan başlayarak Konya, Bursa, İzmir ve İstanbul gibi büyük şehirlere yerleşen İran (Azerbaycan) Türkleri, günlük alışkanlıkları arasında, çay kültürlerini de yeni yurtlarına getirdiler. Semaverde çay demleme sanatında mahir olan Azerilerden payitahta göçenler, burada çaycı dükkânlarının açılmasında da öncülük etmişlerdir. Özellikle İran'dan gelen tüccar ve entelektüellerin bulunduğu Valide Hanı civarında yoğunlaşan Acem çayhaneleri, çayın daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamıştır. Böylece Kanuni Sultan Süleyman döneminde kahvehanelerin açılmasıyla kahve

78 Lady Hornby, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul*, çev. K. Işık, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 244. Hornby, aynı tarihlerdeki bir başka mektubunda da, adalara gezintiye çıktığı Vesta gemisi kamarotunun hazırladığı nefis çay eşliğinde jambon yediklerinden bahseder (s. 239)

tüketiminde artış meydana gelmesine benzer bir gelişme, çayhanelerin açılmasıyla çay tüketiminde gözlenmiştir. Kısacası, çayhane müdavimlerinin bu yeni içeceği evlerine taşımaları, tüketici kitlesinin genişlemesinde etkili olmuştur.

Çay, ilk önce zenginlerin mutfağında ve kibar meclislerinde yerini almıştı. Çünkü fiyatının yüksek oluşu ve ülkeye sınırlı ölçüde girmesi yüzünden, toplum genelinin alım gücünü hayli zorlamakta idi. Tanzimat arifesinde İstanbullu Rumların kahvaltı sofralarını köpüklü şaraplar, çorbalar, etler ve hamur işleri süslemekte, fokurdayan semaverde hazırlanan çaylar içilmekte idi.[79] Bu yapının Tanzimat'ın ilanından sonra da devam ettiği anlaşılmaktadır. 1840'ların başlarında fakir ve orta halli tabakanın kahvaltısında ekmek, lor peyniri, zeytin yenmekte ve soğuk mevsimlerde çorba içilmekte iken; zenginlerin kahvaltı sofrasında ekmek ve beyaz peynire meyve, reçel ve marmelatla çeşni katılıyor ve sıcak çay içiliyordu.[80] Aşağıda değinileceği üzere, Batılılaşma sürecinin Türk toplumuna hediye ettiği düzenli kahvaltı geleneği, çay tüketimini yaygınlaştıran önemli etkenlerden birisi olacaktır.

Çay tüketiminin yaygınlaşması, gündelik hayat biçimlerinde meydana gelen değişimle de yakından alakalı idi. Gerek sınır komşuları, gerekse uzak ülkelerle diplomatik düzeydeki ilişkilerin en üst seviyeye çıktığı, eğitim ve seyahat gibi sebeplerle Batı'ya giderek buraların kültürel çevrelerini tanıyanların arttığı, basın faaliyetlerinin geliştiği bu dönemde Osmanlı toplumu, kendisi dışındaki dünyayı daha iyi tanıma imkânı bulmuştu. Avrupa kentlerinde görev yapan diplomatların buradaki hayat tarzıyla ilgili gözlem ve değerlendirmelerini yazın yoluyla payitahta göndermesi, Batı edebiyatından yapılan çeviriler, ga-

79 Miss Pardoe, age, s. 56. Aynı dönemde zengin Müslümanlar ile ekabirlerin kahvaltı sofralarının başlıca içeceği yine şerbetti (s. 426).

80 D. Cebeci, age, s. 136.

zete ve dergilerde Batılı adetlerin tanıtımına yer verilmesi gibi faaliyetler, Osmanlı sosyetesinin geleneksel tüketim kültürünü yakından etkiledi. Bu etkileşim, daha on, yirmi yıl öncesine kadar bilinmeyen tutum, davranış ve maddelerin birden bire sıradanlaşması kadar belirgin biçimde hissedilmekte idi. Örneğin, 1851 yılında Londra'da düzenlenen Büyük Sergi'yi gezmesi için patronu tarafından İngiltere'ye gönderilen bir *Cerîde-i Havâdis* yazarı, bu ülke ile ilgili izlenimlerini ustalıkla kaleme aldığı yazı dizisinde "çaya gayet mecbur" olarak nitelediği İngiliz halkının gece gündüz çay içtiklerinden bahsetmiş ve bu madde etrafında gelişen adetleri yazmıştı.[81] Bu örneğin de açıkça gösterdiği gibi, Tanzimat döneminin yayınlarına yansıyan çay anlatımları incelendiğinde, onun artık herkesçe tanınıp bilinen, sıradan bir madde şeklinde sunulduğu hemen göze çarpmaktadır; yani çay olgusuyla ilk defa yüzleşen yazar ve seyyahların izlenimlerine yansıyan şaşkınlık ifadelerinin bu dönem yazarlarının metinlerinde yer bulmadığı, içeceğin tanıtılması gibi bir uğraşa girişilmediği görülmektedir.

Yüzyılın ortalarında İstanbul'un bonmarşe[82] düzeyindeki alışveriş merkezlerinde çay araç ve gereçleri rahatlıkla buluna-

81 Erkan Serçe, *Bir Osmanlı Aydının Londra Seyahatnamesi*, İstiklal Kitabevi, İstanbul 2007, s. 94-95.

82 Bonmarşe, içinde her türlü giyim, süs eşyası, oyuncak gibi ürünlerin satıldığı Batılı anlamda büyük mağaza demektir. İlk kez Fransa, ABD ve İngiltere'de ortaya çıkan Bon Marché, kapitalist düzenin dağıtım alanında hizmete soktuğu en büyük yeniliklerden birisi olarak önce büyük kentlere girdi. (Eric Hobsbawm, *İmparatorluk Çağı 1875-1914*, çev. V. Aslan, Dost Kitabevi, İstanbul 1999, s. 39). İstanbul'da Kırım Harbi'nden sonra açılan Bon Marché adlı mağaza, daha sonra açılan bu türden mağazaların genel adı olmuştur. Bonmarşeler ticarî pazarlarını daha çok ithal ürünler üzerine kurmuşlardı. Bonmarşeler özellikle Galata-Pera bölgesinde yoğunlaşmıştı. Burada satılan yabancı etiketli mallar yalnızca zenginleri değil, zamanla alt tabakayı da çekmiştir (Ekrem Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İletişim Yayınları, İstanbul 1995, s. 98).

bilmekteydi. Mesela Hornby, anılarında, Ortaköy'de kiraladığı köşkte kullanmak üzere satın aldığı ev eşyaları arasında çaydanlığı da sayar. Hornby bunu Beyoğlu'nda bir Alman satıcıdan satın almıştır.[83] Öte yandan, aktar esnafının dışında, bonmarşe ve bakkaliyelerde kuru çay paketlerine rastlamak hemen daima mümkündü. Evinin mutfak ihtiyacı için yaptığı alışverişten sonra yorulup kendisini Süleymaniye'deki bir kahvehaneye atan biri, dükkân sahibinden bir kahve istedikten sonra alışveriş macerasını şiirle dile getirmiş ve aldığı malzeme arasında çayın da bulunduğunu şu dizelerde ifade etmiştir:

Aldım hele Parmakkapı'dan bohça dühanı
Tönbeki-i Şiraz içerim çay şekerim var.[84]

Kaynağı hangisi olursa olsun, Batı'dan yönelen kültürel değişim motiflerine sarılma noktasında, daha doğrusu Osmanlı'nın bu dünya ile kültürel entegrasyonunda İstanbullu Yahudi, Rum ve levanten aileler temsilî pay sahibi olmuşlardır. Zira Tanzimat ve diğer reform programlarının sağladığı sosyal, ticarî ve hukukî haklardan sonra bu unsurlar, Müslüman halkla daha fazla yüz yüze gelmeye başlamıştı. Onlara mahsus yaşama biçimlerini tanıyan bir kısım Türk aileler, onlardan gördüklerini kendi gündelik hayatlarında kısmen tatbik etmeye başladılar. Nitekim Birinci Meşrutiyet'in ilanını takip eden yıllarda alafranga yaşama biçimi hızlı bir şekilde yayıldı. Resmî devlet görevlileriyle varlıklı ailelerden başlayan ve aşağı toplum katmanlarına doğru giderek daralan bu yeni hayat tarzında, misafire ikramda çaya ağırlık verilmesi, çayı tanıyan çevrenin genişlemesine katkıda bulundu. Bir yandan çayhane müşterileri, diğer yandan varlıklı aileler vasıtasıyla günden güne şöhretini arttıran çay, yavaş yavaş kendi tiryakilerini oluşturmaya başladı. Çay içmeyi daha

83 L. Hornby, age, s. 97.

84 Şiirin tamamı için bk. Terakki, nr. 3, 25 Şaban 1287 (18 Kasım 1870), s. 4.

erken öğrenmiş olan Doğu Anadolu ile Karadeniz şeridinde yaşayan ahalinin, sosyal ve ekonomik sebeplerle başkente göç etmeleri sonucunda, çay alışkanlığı İstanbul'da yerleşmesini tamamladı.

Gerçekten de bu dönemde, Samsun, Trabzon ve Rize gibi Karadeniz'e açılan liman kentlerinde, Anadolu'nun orta kesimlerine oranla çay içme alışkanlığı daha yaygındı. Sözgelimi, Samsun'un 1850'li yıllara ait tereke defterlerinde azımsanmayacak miktarda semaver, çay ibriği ve çay takımları kayıtlıdır.[85] 1862 yılında Trabzon Valisi Muhlis Paşa'ya üç gün konuk olan Arminius Vambery'nin, Erzurum'a oradan da İran ve Orta asya'ya gitmek üzere bu şehirden ayrılırken beraberinde görütdüğü özel eşyası arasında bir adet çaydanlık ile fincan bulunmaktaydı. Yazar hatıratında bütün eşyalarıyla birlikte çaydanlığı da Trabzon çarşısında satın aldığını belirtmektedir.[86] Bölge kültüründe çay gereçlerinin yaygınlığı, çalışmak amacıyla Rus şehirlerine giden yöre insanının oralarda tanıdığı bu eşyaları memleketlerine getirmiş olmalarıyla açıklanabilir. Bunun yanında Kırım Harbi'nden sonra bölgeye yerleşen ya da buralardaki geçici barınma merkezlerinde tutulan Çerkez ve diğer Kafkas kökenli unsurların kültür taşıyıcılar olarak paylarını belirtmek gerekir. 1876 yılında Doğu Anadolu gezisine çıkan İngiliz asker ve seyyahı Yüzbaşı Frederick Burnaby, Zile'de verdikleri mola sırasında, çay ve şeker satın aldıklarını kaydetmiştir. İngiliz yüzbaşının yola çıkmadan önce yanına aldığı çayı, kendisinden ziyade

85 Söz konusu defterlerde çay takımlarına rastlanmakla beraber, kahve değirmeni, kahve ibriği, cezve, kahve tavası, kahve takımı, kahve tabağı, fincan, kahve süzeği ve sim zarf gibi gereçlerin yoğunluğu, kahvenin öneminden hiçbir şey kaybetmediğini göstermektedir (M. Emin Yolalıcı, "XIX. Asrın Ortalarında Samsun Halkının Kılık Kıyafetleri ve Kullandıkları Eşyalar", *İkinci Tarih Boyunca Karadeniz Kongresi Bildirileri*, yay. M. Sağlam v. dğr., Samsun 1990, s. 230).

86 A. Vambery, age, s. 34.

Türk yardımcısı Osman içmişti. Osman çayı midesine iyi geldiği için içmekteydi.[87] Bir başka İngiliz seyyahı Edwin John Davis ise, 1875 yılının ortalarında gerçekleştirdiği Güney Anadolu ziyaretine ilişkin anılarında, Karaman bölgesindeki misafirperver Efrenk köylülerinin kendisine tereyağı, ayran ve pilavın yanında çay ikram ettiklerini yazar. Davis, Ulukışla'daki Türkmen beyinin sarayında ise gösterişli porselen fincanlar gördüğünü ve ikram sırasında bunların zarflar içerisinde taşındığını anlatır.[88] İngiliz seyyahların birbirini destekleyen ifadeleri, 19. yüzyılın son çeyreğine girilirken çay alışkanlığının Anadolu içlerine kadar yayıldığının delilleridir. Bu tarihten kısa süre sonra Rusya ile yapılacak büyük savaşın ardından Osmanlı topraklarına göç edecek olan ve çoğunluğunu Türklerin oluşturduğu Kafkasyalı muhacirler, gerek İstanbul'da, gerekse diğer iskân bölgelerinde çayın yaygınlık kazanmasına katkı sağlayacaklardır.

Çay tutkusu yüzyılın sonlarında Osmanlı taşrasında hissedilir derecede artış göstermiştir. 1880'lerde Selanik'teki müskirat dükkânlarının hemen hepsinde çay satılmaktaydı. Kahvenin de satıldığı bu dükkânlarda müşterilere lokum servisi yapılması,[89] çayın bu madde ile tatlandırılmış olabileceğini akla getirmektedir. İleride bahsedileceği üzere, çay kıtlığının yaşandığı dönemlerde ahalinin, onu andıran çeşitli bitki yapraklarını haşlayarak suyunu içmek suretiyle ihtiyacını giderme yoluna gitmesi, çay alışkanlığının hangi boyutlara vardığını gözler önüne sermektedir.

---

87 Çayını ve şekerini tükettiği için yüzbaşının kendisine çıkışması üzerine Osman, kendisini şöyle savunmuştur: "Efendi, ben çayı çok severim, şekeri severim, ama hepsinden de çok Efendimin cömertliğinin övüldüğünü duymayı severim. Ben ne zaman çay içsem, köylüler bardağıma çok şeker koyduğumu görünce, bana saygı gösteriyorlar. Bu şekilde de Efendime saygılarını göstermiş oluyorlar." (F. Burnaby, age, s. 110-111).

88 Gürsoy Şahin, *İngiliz Seyahatnamelerinde Osmanlı Toplumu ve Türk İmajı*, Gökkubbe Yayınları, İstanbul 2007, s. 216, 227).

89 BOA, DH. MKT, 1685/70, 5 CA 1307 (28 Aralık 1889).

Çayhanelerin yanında, İstanbul'un klasik kahvehanelerinde ve henüz açılmaya başlanan kıraathanelerde çay satılmaya başlanması, buralara devam eden devlet memurları ve entelektüeller arasında çay içme alışkanlığının gelişmesini de beraberinde getirdi. Günden güne sayıları artan kıraathaneler, mesai saati dışında ve haftalık tatil günlerinde memurları ağırlamaya başladı. Birçoğu aynı zamanda çeşitli devlet kademelerinde yönetici ya da müdür olarak görev yapan yazar ve şairlerle, askerî ve bürokrat kesimden müteşekkil İstanbul eliti, kıraathanelerde tükettikleri bu içeceği görev yaptıkları dairelerde de içmek isteyince, resmî kurumların kahve ocaklarında çay satışı kaçınılmaz olmuştur. Nihayet bürokrat bir çay tiryakisi, meftunu olduğu içeceğin mahiyeti hakkında bir kitap hazırladı. İstanbul ve taşrada birçok memuriyette bulunduktan sonra valiliğe kadar yükselen Hacı İzzet Efendi, 1878 yılında *Çay Risalesi* adını taşıyan monografisini yayımladı. Bu risale, çayın Türk topraklarındaki işlerliği hakkında daha önemli ve kapsamlı bilgiler sunmaktaydı. İzzet Efendi eserinin *dibâce*sinde, kendisinin otuz seneyi aşkın süredir çay kullandığını belirtiyordu.[90] Çaya olan düşkünlüğü

90 Seyyid Hacı Mehmed İzzet Efendi, *Çay Risâlesi*, Müzellefzâde Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1295, s. 1. Hacı Mehmed İzzet Efendi 15 Eylül 1820 tarihinde Edirne'de doğdu. Edirne Sıbyan Mektebinde ilk dinî bilgileri aldıktan sonra, öğrenimine İstanbul'da devam etti. Mekteb-i Maârif-i Adliye'de tahsilini tamamlayarak yirmi üç yaşında Mektûbî-i sadr-ı âlî kaleminde memuriyete başladı. Erzurum valisi Zarif Mustafa Paşa'nın kethüdalığı göreviyle 1851 yılında ilk taşra görevine atandı. Muş'ta altı ay vekâleten kaymakamlık yaptıktan sonra Çerkezistan'a görevlendirildi. Burada iki yıl çalıştı. 1853'te İstanbul'a döndü. 1856 yılında Arabistan müşirliğinin eklenmesiyle vali kethüdalığı ve divan kitâbeti görevleriyle Şam'da bulundu. Burada ayrıca Tarîk-i Hacc Komisyonu riyâseti ve Kilâr-ı Hacc-ı Şerif Emâneti görevlerini de yürüttü. 1865'te Bursa, iki yıl sonra da Hicaz muhâsebeciliğine atandı. Daha sonra merkez muhâsebeciliği ve Mekke-i Mükerreme Harem-i Şerif müdüriyetine tayin edilen İzzet Efendi, 1872 yılında emekliye ayrılarak Kâbe yakınlarına yerleşti. Altı yıl burada kaldıktan sonra, kendisine 1878'de Surre-i Humâyûn emâneti tevdi edilince tekrar memuriyete dönmüş oldu. Bundan

ve bunu birçok yönüyle ele alan eser neşretmesi sebebiyle kendisine "Çaycı" lakabı verilmişti.[91] Burada dikkat çeken husus, otuz yılı aşkın süredir çay tiryakisi olan İzzet Efendi'nin bu alışkanlığının en azından 1840'lı yıllarda başlamış olmasıdır. Bir başka ifade ile, Tanzimat'ın ilanını izleyen yıllarda İstanbul'da çay tiryakiliği teşekkül etmeye başlamıştır. 1893 yılında *Sabah* gazetesinde yayımlanan bir makalede ise, çay tüketiminin son yirmi otuz yıl içerisinde ani ve hızlı bir yükseliş gösterdiği belirtilmiş ve bu alışkanlığın yakın zaman zarfında daha geniş kesimlere ulaşacağı ifade edilmiştir. Bu gelişmeyi "şâyân-ı hayret" olarak niteleyen yazar, resmî bir belgeye dayanarak, otuz yıl önce yani 1860'lı yılların başında İstanbul'da yılda sadece bir sandık çay satılabilir iken, şimdi 20-30 bin sandığa yükseldiğini belirtmektedir. Bu durum karşısında gazino ve kahvehaneler de kapılarını çaya açmak ve bir seçenek olarak müşterilerine bu lezzeti sunmak durumunda kaldılar.[92]

Tüketimdeki artışın bu döneme rastlaması elbette tesadüf değildi. Her şeyden önce, 19. yüzyılda Çin ve Japonya, çay ekim alanlarını genişletmiş, İngiltere ise sömürgelerinde kurduğu bahçelerde çay üretmeye başlamıştı. Bunun sonucunda

---

sonra sırasıyla Suriye vilâyeti merkez mutasarrıflığı, Basra valiliği ve son olarak Adana valiliği görevlerinde bulundu. 1893 yılında ikinci defa emekli olarak Büyükada'ya yerleşti. Memuriyeti sırasında birçok kez azil veya gönüllü istifa ile boşluklar da olmuştur (BOA, *Sicill-i Ahvâl Defteri*, nr. 4, s. 834-835; Ali Birinci, *Tarihin Gölgesinde Meşâhir-i Meçhûleden Birkaç Zât*, Pınar Yayınları, İstanbul 2001, s. 156-158). Büyük çay tiryakisi, 1894 yılında padişaha başvurarak, maaşının azlığından dolayı ev kirasını ödeyemediğini, çocuklarına elbise alamadığını ve temel tüketim mallarının tedarikinde dahi çok büyük zorluklar çektiğini belirterek yardım istemiştir (BOA, Y. PRK. AZJ, 28/28, 10 N 1311/18 Mart 1894). İzzet Efendi 1909 yılında seksen dokuz yaşında ölmüştür (Ekrem Reşad-Osman Ferid, Musavver Nevsâl-i Osmânî, İkinci Sene, İstanbul 1326, s. 189; A. Birinci, age, s. 159).

91 E. Reşad-O. Ferid, age, s. 189.

92 Sabah, nr. 1219, 21 Cemâziyelahir 1310 (10 Ocak 1893), s. 3.

piyasalar daha çok miktarda ve üstelik çeşitli cinslerde çaya kavuşmuş; dünya genelinde çay, kahve ile rekabet eder duruma gelmişti. Yüzyılın sonlarında Rusya ve İngiltere'nin yanı sıra, soğuk ve nemli iklimin hüküm sürdüğü İran, Tataristan ve Türkistan'ın bazı kesimlerinde çay, hemen başlıca içecekti. Coğrafî konumu ve mevsimsel şartları itibarıyla Sibiryalılar ve Tatarlar gibi, insanları çay içmeye zorlayacak olumsuz faktörler bulunmamakla birlikte, doğu ve batı kültürlerinin ortasında yer alan Osmanlı dünyasının, çay tüketimindeki küresel artıştan etkilendiği muhakkaktır. Rus yazar Khokhlachov, Osmanlı içecek kültüründe asırlara dayalı bir geleneğe sahip kahvenin tahtının sallandığını, "Müslüman âleminde uzun seyahatten sonra, geçen asrın sonunda çay, kahve Türkiye'sinin ihtiyaç mahsulüne çevrildi"[93] cümlesiyle özetlemiştir. İstatistiksel analizler bulunmadığı için tüketim miktarıyla ilgili bir değer ortaya koymak zordur. Doktor Besim Ömer'in, *"Bizde epey çay sarf olunur, lâkin bir istatistik yok ki ma'lumât alalım"*[94] cümlesi bu zorluğu ifade etmeye yeterli olsa gerek. Bununla birlikte yüzyılın son on yılı-

93 Viktor Khokhlachov, *Çay Âlemi*, çev. N. Hasanaliyev, Azerbaycan Dövlet Neşriyatı, Bakü 1990, s. 15.

94 Çin'in çay ihracatı 1869 yılında 73.407.130 kilograma ulaşmıştı. Dünyada en fazla tüketim Çin, Japonya ve Rusya'daydı. İngiltere'de 40.000 ton, Amerika Birleşik Devletleri'nde 16.000 ton, Fransa'da 300 ton çay sarf edilmekteydi (Besim Ömer, age, s. 89). İstatistik tutma düşüncesinin Osmanlı'da yerleşmemesi bugün olduğu gibi geçmişte de araştırmacıları zor durumlara sokmuştur. Kahve ve kahvehane üzerine kaleme aldığı makalesinde Ebuzziya Tevfik bu hususa şöyle değinmiştir: *"Hiçbir şeyde istatistik denilen ilm-i nâfi'den istifâde edemenişiz ve edemiyoruz. Eğer memleketimizde her şey için bir istatistik tutulmuş olsa idi; bir mahalleye bir ekmekçi fırınına mukâbil on kahvehane isabet ettiğini görür ve bundan da insanların hâcât-ı gayr-i zarûriyyeye olan meyelân ve inhimâkının hâcât-ı zarûriyyesini tedârik ve istihsaldeki tehâlüküne galebe ettiğini idrak ile belki ibretbîn olurduk."* (Ebuzziya Tevfik, "Kahvehaneler", *Mecmua-yı Ebuzziya*, nr. 129, 21 Muharrem 1330, s. 16).

na girildiği sırada çay masrafı her ailenin yıllık giderinin yaklaşık yüzde beşini oluşturacak seviyeye ulaşmıştır.[95]

Çay partileriyle ilgili kısımda anlatıldığı üzere, II. Abdülhamid ile dönemin devlet erkânının nadir de olsa, çay ziyafeti verdikleri bilinmekle birlikte, mevcut kayıt ve kaynaklar, içeceğin Topkapı Sarayı'ndaki yeri hakkında fikir yürütmemizi güçleştiriyor. Ancak 19. yüzyılda Osmanlı sarayının mutfak kültüründeki değişimi inceleyen Özge Samancı, bu dönemin saray mutfağı kayıtlarında çaya rastlanmadığını belirtmektedir. Yazar bunun yanında, çayın tıbbî bir meta olarak kullanılma ihtimaline vurgu yapar.[96] II. Abdülhamid'in devlet işlerini yürüttüğü Yıldız Sarayı'na gelince, sıkı bir sigara ve kahve tiryakisi olduğu bilinen padişahın özel hayatına ilişkin kayıtlarda, çay içtiğine dair bilgiye rastlanmıyor. Bununla birlikte Yıldız personelinin kendine özgü jargonunu liste halinde sunan Süleyman Kâni'nin, sarayda çay fincanı için "çömçe" tabirinin kullanıldığını belirtmesi,[97] sarayda çay içen birilerinin varlığına ya da misafirlere mahsus içecek mönüsünde çayın bulundurulduğuna delalet etmektedir. Nitekim Mansel, başta yabancı devlet temsilcileri olmak üzere, yerli eşrafa ve padişahın özel misafirlerine sunulan içecekler arasında çayın da bulunduğunu yazar.[98] Amerika Birleşik Devletleri'nin diplomatik temsilcisi olarak 1885 yılında İstanbul'a gelen ve iki yıl burada görev yapan Cox ise, Mansel'in verdiği bu

95 *"Çayın ne kadar muteber bir nebat olduğunu tarife hâcet yoktur. Bizim memleketimizde her bir ferdin bir senelik masrafının yüzde beş ve belki daha ziyâdesi çay masrafı olduğuna dikkat olunursa bunun derece-i ehemmiyeti kendi kendine taayyün eder."* ("Çay Ziraatı", *Sıhhat*, Sekizinci Sene, nr. 21, 23 Cemâziyelâhir 1309, s. 168).

96 Özge Samancı, *Continuity and Change in the Culinary of the Ottoman Palace in the 19th Century*, Boğaziçi Üniversitesi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 1998, s. 63.

97 Süleyman Kâni İrtem, *Bilinmeyen Abdülhamid Hususî ve Siyasî Hayatı*, haz. O. S. Kocahanoğlu, Temel Yayınları, İstanbul 2003, s. 130.

98 P. Mansel, age, s. 297.

bilgiye paralel biçimde, II. Abdülhamid'i ziyaretleri sırasında Yıldız Sarayı'nın kütüphane kısmında kendilerine yaldızlı fincan ve tabaklarda çay ikram edildiğini belirtmektedir.[99]

Osmanlı köylüsünün çayla tanışması kentlilere oranla daha geç olmuştur. Bunun nedenini Türk tüketim kültüründeki değişimin yavaş olmasının nedeniyle izah edebiliriz. Zira bütün Osmanlı tarihi boyunca nüfusun beşte dördü köylerde yaşamakta idi ve üretim ve tüketim örüntüleri de buna göre şekillenmişti. Tarım ve hayvancılık ekonomisine dayalı köy hayatında, elde edilen ürünler, aynı zamanda, köylünün kendi tüketimine yönelik ürünlerdi. Dolayısıyla köy hayatının kendisi gibi, tüketim olgusu da mütevazı bir yapı arz ediyordu. Asırlardır süregelen bu yaşam tarzı bir geleneğe dönüşmüş ve Cumhuriyet rejiminin ilk yıllarında dahi bu gelenek bozulmamıştır.[100] Nüfusun ezici çoğunluğunun yaşadığı köylerde tüketim yönündeki değişimin yavaş seyretmesi, ülke ölçeğindeki değişim hızını da oldukça yavaşlatmıştır. Bununla birlikte, 20. yüzyıl başlarında çay konusuna temas eden bazı yayın organlarında, çayın Türk köylüsünün hayatındaki yerini saptamamıza yarayacak bilgilere rastlayabiliyoruz. Örneğin Osmanlı ülkesinde çay yetiştirilmesi hususunda hükümete yaptığı göndermelerle dikkat çeken *Felahat* dergisi, *"bizde dahi çayın isti'mali seneden seneye artmaktadır. Köylerimizde bile çay içiliyor"*[101] cümlesiyle çay tüketiminin ulaştığı noktayı vurgulamıştır. Bununla birlikte, 1913 yılında Ankara, Kırşehir, Nevşehir, Niğde, Konya ve Karaman ile bunlara bağlı kaza ve köyleri kapsayan incelemelerinde kültürel, etnografik ve sosyolojik gözlemlerde bulunan Macar araştırmacı

99 Samuel Sullivan Cox, *Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları 1885-1887*, çev. G. Ç. Güven, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 66.

100 M. Orçan, age, s. 40.

101 "Bahrisiyah Sahillerinde Çay Ziraatı", *Felahat*, Birinci Sene, nr. 24, 1 Mayıs 1330 (14 Mayıs 1914), s. 380.

Béla Horvath, Anadolu halkının beslenme kültürünün zenginliği çerçevesinde günün değişik zamanlarında tüketilmekte olan şerbet, ayran ve bilhassa kahveye dair bilgiler verirken, çayın adını anmaz. Yalnızca, Kaman kasabasında konakladığı, fizikî şartlarını gayet elverişsiz olarak nitelediği bir handa çay yapıldığını kaydetmiştir.[102] Yazarın anlatımına göre, nargile ve tütün gibi maddeler halkın keyif duygusunu okşayan unsurlardı; kahve ise günün her saatinde üstelik üçer dörder fincan olarak tüketilen bir içecek olarak sosyal statüsünü devam ettirmekteydi. Bu bilgiden hareketle, anılan tarihlerde çayın İç Anadolu'nun önemli bir kesiminde tanınmadığı hükmünde bulunmak doğru olmaz. Çay yokluğunu, dönemin olumsuz ekonomik şartlarıyla açıklamak gerekir. Zira ileride bahsedileceği üzere, Birinci Dünya Savaşı yıllarında birçok tüketim maddesiyle birlikte çay da piyasalardan çekilmişti. Stoklardaki çaylar ordunun emrine verilmişti. Savaş şartlarında özellikle Batı Anadolu köylüleri için en ideal içecek, kolayca dibekten geçirilerek hazırlanan sade kahve idi. Çayı ancak köy kahvehanelerinde bulmak mümkündü. Fakirliğin de etkisiyle evine şeker veya semaver satın alan köylü sayısı yok denecek kadar azdı.[103]

6. Matbuatta Çay Mucizesi: Çayın Tıbbî Etkileri İle İlgili Tartışmalar

Bir kısmını giriş bölümünde sunduğumuz mitolojik öykülere de yansıdığı gibi, çay birtakım rahatsızlıklara karşı iyileştirici etkilerinin anlaşılması sonucunda keşfedilmiştir. Efsanelerin dayandığı M. Ö. 2787 yılından, henüz geride bıraktığımız 20. yüzyıl başlarına kadar olan süreçte çay, Çin başta olmak üzere

102 Béla Horvath, *Anadolu 1913*, çev. T. Demirkan, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 104.

103 Ali Rıza, "Bursa Mecmuasına Cevap! Bursa'nın Ağaç Çayı", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 267.

dünyanın her tarafında çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır. Nitekim sudan sonra en fazla tüketilen içecek haline gelmesinin altında yatan temel etken de budur. Ünlü filozof Konficius daha M. Ö. 500'lü yıllarda çaya ait bilgileri derleyip topladıktan sonra faydalarını tespit etmiş ve halka hem çay içmelerini, hem de bitkisini yetiştirmelerini önermiştir.[104] Çayın Avrupa toplumlarındaki ilk kullanılışı da alkolün zararlarını defetmek amacına dayalı idi. Günümüzde her ne kadar keyif verici madde statüsünde bulunsa da, dünyanın birçok yerinde tedavi amacıyla kullanılmaya devam etmektedir. Örneğin Türkistan'da baş ağrısından şikâyet edenlere çay içirildiği gibi, halk arasında çayın bin bir derde deva olduğuna inanılmaktadır. Çağdaş Hindistan, Rusya, İtalya ve Yunanistan'ın yanı sıra Türkiye'de çay, bugün, diğer birçok amacın yanında biraz da çeşitli hastalıklara şifalı geldiği düşüncesiyle kullanılmaktadır.[105]

19. yüzyılın sonlarıyla 20. yüzyılın başında Osmanlı Devleti'nde birçok tıp kitabı ve broşürün yanında, gazete ve dergilerde, tıp sahasındaki modern bilimsel verilere dayanılarak çayın fayda ve zararlarını ortaya koyan makale ve denemeler yayımlanmıştır. Süreli yayınlarda yer alan yazıların özgünlüğü, yazarların konu hakkında yeni bilgileri yazmak konusundaki ciddiyeti gözden kaçmamaktadır. Bu yaklaşımı, örneğin 1895 yılında *İkdam*'da yayımlanan makalenin, *"Çay hakkında gazetelerde, nebatât kitaplarında hayli malumât verilmiş olduğundan burada onları tekrar edecek değiliz. Bu makalemizde çayın serlevhamızda görülen sûrette isti'mâli hakkında malumât vereceğiz"*[106] şeklindeki ilk cümlesinde görebilmekteyiz. Bilim, teknik ve sağlık dergileriyle kadın dünyasına hitap eden yayın organlarında

104 Burhan Kacar, "Çayın Tarihi-I", *Tarih ve Toplum*, S. 25, Ocak 1985, s. 41; Yapraktan Bardağa Çay, s. 1.

105 V. Khokhlachov, age, s. 2.

106 "Musâhabe: Çayın Sofralarda Meşrubât Makamında İsti'mâli", *İkdam*, nr. 192, 14 Şaban 1312 (9 Şubat 1895), s. 4.

bu konunun, daha geniş ölçüde işlendiği göze çarpmaktadır. Hayli zengin içerikleriyle dikkati çeken yazılara toplu olarak bakıldığında, bunlarda ortaya sürülen bilgilerin İslam ve Batı kaynaklarına, kimi zaman yazarların kendi tecrübelerine, son dönemlerde ise yerli kimyager, bilim adamı ve hekimlerin laboratuar tetkiklerine dayandırıldığı görülür. Zaman zaman görüş ayrılığına yol açmış olsa bile, Osmanlı dönemi literatüründe yer alan çayın sağlık boyutu ile ilgili bilgiler, bugünün bulgularıyla büyük oranda örtüşmektedir. Bütün bu hususlar aşağıda kategorik biçimde değerlendirilmiş olup, modern tıp bilgileriyle karşılaştırılarak tartışılmıştır. Hemen ifade edelim ki, Osmanlı'da çayın siyah cinsi yaygın olduğundan, burada yapılacak değerlendirmelerde diğer türler kapsam dışı bırakılmıştır.

Çayın hem besleyici, hem de tedavi edici (terapötik) iki özelliği bulunmaktadır. Çay yaprağının kimyasal analizi yapıldığında, Osmanlı literatüründe *çain* adıyla da kaydedilmiş olan tein etkin maddesinin yanında, tanen, kahvenin etkin maddesi olan kafein,[107] teobromin, çeşitli enzimler, uçucu yağlar, karbonhidrat, mineral maddeler ve vitamin içerdiği görülür. Normal ölçüde şeker ve sütle içildiği takdirde çay, vücudu besleyen yararlı bir gıda haline gelmektedir. Taşıdığı mineraller sayesinde bazı hastalık durumlarında, kişiyi, ya doğrudan iyileştirme ya da kullanılan ilacın etki süresini hızlandırma yeteneğine sahiptir.[108] Tein maddesi yeşil ve siyah çaylarda farklı oranlarda

---

107 Kafein sözcüğünün kahveden türetilmiş olması, bu maddenin yalnızca kahvede bulunduğu anlamına gelmemelidir. Zira çay da kafein açısından zengindir. Maddeye bu ismin verilmesi, 19. yüzyıl başında Runge adlı bilim adamının bunu ilk defa kahvede keşfetmiş olmasından kaynaklanmaktadır ("Musâhabe-i Fenniye: Kahve", *Şehbal*, nr. 15, 1 Teşrînisânî 1325/14 Ocak 1910, s. 300).

108 Besim Ömer, *Mükeyyifât ve Müskirâtdan Afyon Kahve Çay Esrar*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul 1305, s. 100; İbrahim Hakkı, Nebatât Alemi, Devlet Matbaası, İstanbul 1927, s. 407. Bugünkü bulgulara göre çaydaki kafein oranı yüzde 1-4, tanen yüzde 10-25'tir. Ayrıca enzimler ve uçucu yağlar bu-

bulunduğu için fizyolojik tesirler de yaprağın cinsine göre farklılık göstermektedir. Söz konusu etkilerin meydana gelmesinde, içeceğin nasıl hazırlandığı, ne kadar ve hangi sıklıkla tüketildiği gibi kişisel tercihlerin, içildiği mevsimin ve vaktin özelliğinin önemli yeri bulunduğunu da göz ardı etmemek gerekir.

Yeşil çaydaki kafein miktarı siyah çaydakine oranla daha fazladır. Çay yapraklarının siyahlaştırılması işlemi, kafein içeriğini düşürmek amacıyla yapılmaktadır. Bu işlem soldurma, kıvırma, mayalama ve kurutma safhalarından oluşur.[109] Bir siyah çay yaprağı yüzde 0,60 yağ, yüzde 1,84 yaprak yeşilliği, yüzde 3,36 reçine, yüzde 7,28 zamk, yüzde 12,88 tanen, yüzde 0,74 tein, yüzde 20,60 renklendirici madde, yüzde 2,80 albümin, yüzde 28,32 lif, yüzde 5,24 madenî tuz içermektedir. Sıralanan maddelerin bir kısmı suda çözülemediği için yalnız çayla beslenmek doğru değildir. Bununla birlikte çaydan alınacak gıdanın küçümsenmemesi gerekir. Bu açıdan düşünüldüğünde, yüzde 3-5 arası besleyici madde içeren bir bardak çayın, en fazla yüzde 5 oranında besleyici madde içeren et suyundan daha değerli olduğu ortaya çıkmaktadır.[110] Çaya alkaloit özelliği kazandıran maddelerden teobromin ise, bütün alkaloitler gibi merkezi sinir sitemini uyandırıp, hafif şekilde sistemi tahrik eder. Özel ye-

---

lunur (Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Yayını, İstanbul 1984, s. 202; "Çay" mad. *Ana Britannica*, İstanbul 1986-87, VI, 338). Taze toplanmış çay yaprakları yaklaşık olarak yüzde 25 oranında selüloz, lif ve saf proteinden ibaret olan katı madde içerir. Yaprakların suda eriyebilen öğeleri ise çay taneni, kafein, yoğun protein, sakız ve çeşitli şekerlerdir ("Tea", *The Encyclopedia Americana*, 1970, XXVI, 308).

109 Ali Rıza, "Bursa Mecmuasına Cevap! Bursa'nın Ağaç Çayı", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 272.

110 Çinliler çayın suyunu içtikten sonra yapraklarını da yedikleri için, maddenin besleyici özelliğinden tamamen istifade etmiş olmakta idiler ("Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 1, Şevval 1313, s. 21-22).

teneği kan damarlarını açıp genişletmek olduğu için geçmişte Avrupa'da da bazı tıp adamları tarafından kullanılmıştır. Teobromin aynı zamanda diyüretiktir, yani idrarın vücuttan rahatça ve bol miktarda atılmasını sağlar.[111]

Çayın Osmanlı kültürüne yeni girmeye başladığı dönemlerde ortaya atılan görüşlerin bir kısmının sonradan yanlışlığına hükmedilmiş olsa da, 21. yüzyılın araştırma sonuçları, bu ilk bilgilerle örtüşmektedir. Örneğin Ebülhayr Ahmed, çay içmenin belli bir vakti olmadığını, günün her saatinde içilebileceği gibi, aç karnına veya yemekten sonra içilmesinde bir sakınca bulunmadığını ileri sürmüştür. Buna karşın günümüzün toplumunda çayın aç karnına içilmesinin zararlı olduğu yönünde yaygın bir kanaat mevcuttur. Oysa yeni araştırmalar, çayın yemekten önce içilmesinin, bilinenin aksine oldukça faydalı olduğunu ortaya çıkarmıştır. Bunun nedeni, tein maddesinin, besinlerin sindirimi için gerekli gastrik salgıları harekete geçirmesi ve böylece sindirimi kolaylaştırmasıdır. Sindirimin kolaylaşması ise, hem midenin yorulmasını önlemekte, hem de yemeğin iyice hazmedilmesini sağlamaktadır.[112] Ebülhayr ayrıca, harareti giderme, kanı temizleme ve şarabın yol açtığı esrikliği yok etme gibi faydaların, çayın ancak soğuk içilmesiyle hâsıl olacağını belirtmiştir. Görüşlerini Avusturyalı Doktor Mynsicht'e atfeden yazar, çayın ferahlatma özelliği bulunduğunu, fakat aşırıya kaçılması halinde uyuşmaya neden olabileceğini ifade etmiştir.[113] Osmanlı'nın son dönemlerinde kaleme alınan çalışmalar ise Ebülhayr Ahmed'in görüşlerinin bir kısmının aleyhinde yer almıştır. Her şeyden önce, çayın aç karnına içilmesi reddedilmiş; özellikle sıcakkanlı bünyelere zarar verdiği, ateşli hastalıklara yol açtığı ileri sürülmüştür.

---

111 Sophie D. Coe-Michael D. Coe, *Çikolatanın Gerçek Tarihi*, çev. Ayşe Öztek, Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2005, s. 45.

112 *Hürriyet*, Kelebek Eki, 15 Şubat 2005.

113 Ebülhayr Ahmed, age, s. 82.

En ideal çay içme vakitlerinin sabahleyin kahvaltıyla birlikte ya da kahvaltının hemen ardından, akşamları ise yemekten iki saat sonrası olduğuna inanılmaktaydı. Genel tıp kuralları da çayın yemekten iki veya üç saat sonra alınmasını öğütlemekte idi.[114] Çaycı lakaplı Hacı İzzet Efendi'ye göre, çayın 50 dirhemlik fincanla iki veya üç fincan içilmesi, en ideal ölçüydü. Bu ölçüyü aşmak sakıncalıydı. Yazara göre, çayın diriltici etkisinden faydalanmak istendiğinde ağzı yakmayacak derecede sıcak olarak alınması gerekir. Bilakis soğuk çaydan yarar beklemek nafiledir.[115] Tıbbiye-i Mülkiyye dâhiliye kliniği muallimlerinden Doktor Edhem'e göre, çayın içileceği en makbul mevsim kış; en ideal vakit ise İngiltere'de "five o'clock tea" programının icra edildiği ikindi vaktiydi. Çünkü kışın ikindi vaktinde içilen çay vücudu ısıttığı gibi, öğle yemeğinden sonra midede kalan yemek artıklarının buradan bağırsaklara geçişini sağlamakta, yani hazmı kolaylaştırmakta idi. Bileşimindeki çözücü ve uyarıcı maddelerden dolayı, mide rahatsızlığından muzdarip hastaların yemekten dört beş saat sonra sıcak bir çay içmesi oldukça yararlı sayılıyordu. Bağışıklık sistemini güçlendiren çay, bolmiktarda içildiğinde, zatürree, nezle ve bronşit gibi solunum yolu enfeksiyonlarında hastaya direnç kazandırmaktaydı.[116]

Osmanlı bilim çevreleri ve tıp uzmanlarına göre, çay ve kahve gibi uyarıcıların, sıcak ve nemli iklime sahip bölgelerde tüketilmesi gerekiyordu. Sıcak ve kuru iklimin hüküm sürdüğü

114 Çağımızda birçok uzman kahvaltıda çay içmenin zararlı olduğunu savunmakta, hatta bu alışkanlığı cinayetle eşdeğer tutmaktadır.

115 Hacı İzzet Efendi, age, s. 54-55. Çağdaş bilimsel bulgular, çayın kahvaltı ya da diğer yemekler esnasında tüketilmesinin zararlı olduğunu ortaya koymuştur. Zira bu tarz tüketim, gıdalardaki demirin kana geçmesini önlemekte ve kansızlığa yol açmaktadır (*Türkiye*, 28 Ocak 2002; M. Duman, age, s. 168).

116 Doktor Edhem, "Musâhabe-i Sıhhiyye-Mükeyyifâtdan Kahve, Çay ve Çukulata", *Servet-i Fünûn*, nr. 697, 19 Ağustos 1320, s. 329.

yerlerde, tansiyonu ve nabzı yükseltme ihtimali bulunduğu için kullanılması uygun değildi. Soğuk iklimlerde ise çayın hiç terk edilmemesi hususunda görüş birliğine varılmıştı.[117]

İçeriğinde bulunan kafeinden dolayı çayın en büyük özelliği uyarıcı etkiye sahip olmasıdır. Demleme sırasında yapraklardaki kafein suya geçmektedir. Kafein beyindeki kılcal damarların önemli derecede genişlemesine, kan hareketinin hızlanmasına neden olur. Böylece vücuttaki yorgunluk ve halsizlik giderek, yerini canlılık ve dinamizme bırakır. Bu bakımdan insanın zihinsel konsantrasyonunu arttırdığı için öğrenme yeteneği üzerinde olumlu etki yapmakta, sinir sistemini uyararak beynin daha iyi çalışmasını sağlamaktadır. Mehmed İzzet Efendi'nin, Türkçede *akkuyruk* adı verilen çay hakkında Doktor Trousseau'dan aktardığı şu bilgiler, akkuyruk çayının yukarıda izah edilen özelliklerini destekler niteliktedir: "Bu çeşit çayın içilmesi gayet zevkli olduğu gibi, sağlık ve afiyet açısından da son derece yararlıdır. Vücudun geneli için bir davranış güzelliği, zihinsel ve bedensel uğraşlar için tam bir esenlik sağlar. Ayrıca vücut ısısının dengede kalmasına, halsizlik ve benzeri rahatsızlıkların atılmasına yardımcı olur."[118] *İkdam* gazetesinde yayımlanan makalede ise, geçimini zihinsel uğraşlarla sürdürenler için çayın en gerekli içecek olduğu ileri sürülmüştür. Makalenin yazarı daha 1895

117 Hacı İzzet Efendi, age, s. 55; Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumât*, Keteon Bedrosyan Matbaası, Dersaadet 1318, s. 40; Ebü'l-Hikmet Ahmed Muhsin, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet 1307, s. 33-34.

118 Hacı İzzet Efendi, age, s. 52. Çağdaş teknolojinin sunduğu imkânlarla yapılan denemeler sonunda, çayın beyinsel fonksiyonları olumlu yönde etkilediği, bir grup gönüllü üzerinde yapılan deneyle kanıtlanmıştır. Çay içenlerin matematik problemlerini zihinsel olarak daha kolay çözdükleri, sözlü soruları daha kolay anlayıp cevapladıkları ortaya çıkmıştır. Zihinsel yorgunluğun giderilmesinde çayın etkili olduğu muhakkaktır. Bütün bu sonuçlar, çayın genelde sinir sistemi üzerinde güçlendirici etki yaptığı yönündeki görüşleri destekler niteliktedir (Burhan Kacar, "Çayın Tarihi-II", *Tarih ve Toplum*, S. 26, Şubat 1985, s. 32).

yılında bunun ediplerin/yazarların vazgeçilmezi olduğunu görmüştür: "Muharrirler, katipler gibi işlerini oturmakla görmeye mahkûm olan zevâta hafif az şekerli, yirmi beş otuz derece hararetli çay içmek gibi fâideli, idâreli, tatlı, kuvvet-bahş bir meşrûb olamaz. İşte bu sebeple çay "meşrûb-ı üdebâ" sıfatına kesb-i istihkak eder. Kapalı yerlerde bulunan, gün görmeyen ameleye fâidesi çoktur...".[119]

Çayın besin değeri kahveden düşük olmasına rağmen, şekerli ve sıcak içildiği takdirde, kahveden daha kolay hazmedilir. Normal ölçüde içilirse, kan dolaşımını ve nabzı düzenler, vücut salgılarının oluşmasını, boşaltım sisteminin ahenkli çalışmasını sağlar. Midesi tembel olup hazımda güçlük çekenlere birebir faydalar sunar.[120] Çayın birçok iç hastalıklara karşı faydalı geldiği tecrübe edilmiştir. İç organları güçlendirerek mide sancısını, şiddetli bağırsak ağrılarını dindirir. Mide yanması, mide zafiyeti ve geğirmeyi giderir. Ayrıca kalp ve ciğere kuvvet verir. Kalp çarpıntısı, damar sertliği ve tıkanıklığı ile diğer kalp rahatsızlıkları, nefes darlığı ve sarılık gibi hastalıklarda kullanılır. Rahim hastalıkları ve cinnet vakalarında faydası görülmüştür. İştahsızlığı giderir. Dalak hastalığına ve mafsal ağrılarının her çeşidine faydalıdır. Ayrıca kolera hastalığına karşı güzel bir ilaçtır.[121] Aşağıda bahsedileceği üzere, çay az kaynatılırsa hafif, le-

---

119 *İkdam*, nr. 192, aynı yer.

120 Hacı İzzet Efendi, age, s. 53; Mustafa Hâmi Paşa, *Kânûn-ı Sıhhıa*, Süleymaniye Kütüphanesi, Hacı Mahmud Efendi Kısmı, nr. 5549, İstanbul, s. 139; Ahmed Muhsin, age, s. 33.

121 Ebülhayr Ahmed, age, s. 80-83; Hacı İzzet Efendi, age, s. 47-50. Günümüzde yapılan araştırmalar, çayın kalp başta olmak üzere birçok rahatsızlığa faydalı geldiğini ortaya kotmuştur. Başta ABD'deki Boston Üniversitesi ve Amerikan Kalp Birliği gibi kurumların yaptığı araştırmalara göre çayın içindeki flavonoid adlı antioksidanlar kötü kolestrol LDL'nin oksidasyonunu azaltmakta, kalp krizi riskini düşürmektedir. Flavonoidler sadece kalp hastalıkları üzerinde değil, aynı zamanda alzheimer ve kanserin gelişmesinde de önleyici etkiye sahiptir. İskoçya'daki Dundee Üniversitesi Nö-

ziz ve hoş kokulu bir içecek elde edilir; bunun tersi, yani fazla kaynatılması durumunda tatsız olacağı gibi, içenlerde kabızlığa yol açar. Bu durumda çayın ishal rahatsızlığına karşı ilaç etkili bir drog olma özelliği karşımıza çıkmaktadır. Kolera vakasında içilmesinin sebebi de budur.[122] Nitekim modern araştırmalar, çaydaki tanen asidinin kolera, tifo ve dizanteriye neden olan bakterileri yok ettiğini ortaya koymuştur.[123]

Konuyla ilgili Osmanlı kaynaklarında, çayın antiseptik etkiye sahip olmasından dolayı, cilt hastalıklarına karşı pek çok faydası bulunduğuna işaret edilmiştir. İltihap, şiş ve urları iyileştirmesi bunlardan bazılarıdır. Bilhassa el ve ayaklarda oluşan katı şiş ve çıbanlara, basurun üzerine pişmiş çay yaprağı sürülürse ağrıyı dindireceği belirtilmiştir. El ve ayak hastalıklarına yakalanmış kişilere, haşlanmış çay yaprağının lapa halindeki posasıyla uygulama yapılmasının olumlu etki edeceği ileri sürülmüştür.[124] Ayrıca insan tenini yumuşatıp hoş bir kızıllık kazandıracağına vurgu yapılmıştır. Çay hakkında risale yazan her iki yazar da, hayvan ısırmalarına karşı çaylı tedavi önermişlerdir. Örneğin suda kaynatılan çay yaprağıyla aslanın yaraladığı bölge pansuman yapılır ve suyu da yaralıya içirilirse, yaranın kapanma sürecinin hızlanacağını belirtmişlerdir.[125]

---

robilimler Enstitüsü'nden Dr. Graham Rena başkanlığında yürütülen bir çalışma, siyah çayda bulunan taflavin ve tearubijin bileşiklerinin, insülin benzeri bir etkiye sahip olduğunu ortaya çıkarmıştır. Bilimsel çalışmalar ayrıca çay tüketiminin miktarı makul miktarını da belirtmektedir. Buna göre günde içilen 6-10 fincan çayın kronik hastalıkların riskini azalttığı gözlemlenmiştir. ("Bir Fincan Çaydan Kalbe Destek", *Star*, 27 Eylül 2011).

122 Ahmed Muhsin, age, s. 34; Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, çev. A. Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul 2005, s. 191.

123 T. Standage, age, s. 191.

124 Ebülhayr Ahmed, age, s. 84.

125 Ebülhayr Ahmed, age, s. 80; Hacı İzzet Efendi, age, s. 47-49. 20. yüzyılda yapılan araştırmalar çayda E ve K vitaminleri bulunduğunu kanıtlamıştır. Rus çaylarında yoğun olarak K vitamini bulunduğu için, kanları güç pıhtılaşan çocukların tedavisinde kullanılmaktadır (B. Kacar, Çayın Tarihi-II, s. 33).

Basur, mayasıl ve bağırsak hastalıklarında birçok faydası görülen çay, ürolojik rahatsızlıkların tedavisinde de etkilidir. İdrarı söktürür, ishali keser, soğuktan kaynaklanan idrar tutulması ve bunun tersi olan idrar kaçırma vakalarında yararlıdır. Böbrek yetersizliğinde çayın tek başına ya da uygun ilaçlarla birlikte kullanılmasının çok etkili faydaları vardır. Ayrıca peniste biriken sıvıyı dışarı atar ve penisi yumuşatır.[126] Ali Nazîmâ, böbrek taşından muzdarip bir hastanın yaz ve kış çay içmeye devam ederek adı geçen illetten kurtulduğunu ileri sürmüştür.[127] Çayın cinsel güdüleri güçlendirdiği de tespit edilmiştir. Özellikle soğukkanlı bünyelerde cinsî istekleri uyarmakta, erkeklik organını doyuma ulaştırmakta ve cimaa kuvvet vermektedir.[128]

Çay Risalesi yazarlarının görüşlerinden hareketle, çayın baş organları üzerindeki tesirlerine gelince, migrenin yanında, göz ve kulak ağrılarına karşı faydalar taşımaktadır. Baharat, içki, soğan ve sarımsağın yol açtığı kötü ağız kokularını giderip, yerini hoş kokuların almasını sağlar. Su ile kaynatılıp buharı buruna çekilirse burun kokusunu, nemliliği ve nezleden mütevellit kaşıntıyı yok eder. Ayrıca susuzluğu giderir, balgamı keser.[129] Seyyid Osman Hayri Tarsusî ise, Lokman Hekim ya da kocakarı ilaçları kapsamında değerlendirdiği çayın balgam sökücü etki-

126 Hacı İzzet Efendi, age, s. 47-49. Çay böbrek fonksiyonlarını fazlalaştırırken, idrarı söktürüp vücuttaki fazla sıvının dışarı atılmasını sağlar. Bu arada toksin maddeler de sıvıyla birlikte bedeni terk ettiğinden insan rahatlar (D. Gürsoy, age, s. 104-105).

127 Ali Nazîmâ, age, s. 16. Şikago'da yayımlanan Health dergisinde, Amerikalı ürolog Gary Curhan, günde üç bardak içilen çayın böbrek taşları oluşmasını yüzde 14 oranında önlediğini ileri sürmüştür (*Yeni Yüzyıl*, 24 Ocak 1997).

128 Ebülhayr Ahmed, age, s. 80; Hacı İzzet Efendi, age, s. 49. Çayın afrodizyak etkisi, zihinle birlikte bedeni de canlandırıp, cinsel performans katsayısını gözle görülür biçimde arttırmasından ileri gelmektedir (*Hürriyet*, Kelebek Eki, 15 Şubat 2005).

129 Ebülhayr Ahmed, age, s. 80-82; Hacı İzzet Efendi, age, s. 48-49.

sinden bahsederek, bu amaçla tüketiminde sıcak içilmesi gereğine vurgu yapmıştır. Öte yandan "sıkıntı"dan mustarip olanların efkâr dağıtmak maksadıyla başvurabilecekleri bir içecek olarak işaret etmiştir.[130]

Çayın uyarıcı etkisinden dolayı hekimlikte kullanıldığını belirten Mehmed İzzet, kolera ve tifo gibi, o zamanlar toplu ölümlere neden olan epidemilerde çay içilmesini tavsiye etmiştir. Yazar özellikle bulaşıcı hastalığın ilk çıktığı günlerde ve kızıl ve kızamık başlangıcında, hastanın terlemesini sağlamak için sütsüz çay içirilmesinin faydasından bahsetmiştir.[131] Aşağıda anlatıldığı üzere, 19. yüzyılın sonlarında gerek İstanbul'da, gerekse taşrada hüküm süren kolera sırasında, tabiplerin tavsiyesi doğrultusunda hastalara ve askerlere çay içirilmiştir.

Buraya kadar anlatılanlar çayın, birçok rahatsızlığa karşı doğrudan şifalar sunduğunu ortaya koymaktadır. Bunun yanında çeşitli hastalıkların tedavisi sırasında alınan ilaçların çayla içilmesi halinde, ilacın etkisini daha kısa sürede göstereceği kaydedilmiştir. Nitekim bugünkü bulgular, çayın, ilaçların zararlı yan etkilerine karşı bir antidot özelliği taşıdığını göstermektedir. İshal ve kabız yapıcı, kuvvetlendirici ilaçlardan herhangi birisinin çayla birlikte alınması durumunda, sonucun daha çabuk elde edileceği ileri sürülmüştür. Örneğin türbüt ve Çin ravendi[132] denilen köklerle kaynatılıp içilirse safra kesesi il-

130 Artun Ünsal, *Susamlı Halkanın Tılsımı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2010, s. 107.

131 Mehmed İzzet, age, s. 148-149.

132 Ravend-i Çinî ya da ravend kökü denilen bitki, rheum officinale ve yakın türlerinin rizomlarıdır. Çin'de yetişen bir bitki olup, çok eski dönemlerden beri tedavide düşük dozlarda mide sancıları ve ishali önlemek için; daha yüksek dozlarda ise müshil olarak kullanılır. Bu drog Çin'den Avrupa pazarlarına eskiden İran ve Türkiye üzerinden gönderildiği için piyasada Rus ravendi, İran ravendi ve Türkiye ravendi gibi isimlerle bulunurdu. Buna karşılık Mısır Çarşısı'nın aktariye defterlerinde Ravend-i Çinî ve Ravend-i Rûmî (Anadolu ravendi) olarak iki tip kayıtlıdır (Bayhan Çubukçu, "Tıbbî

tihabını dışarı atmaktaydı. Menekşe, baldırıkara, meyankökü, hatme çiçeği, papatya ve sinameki ile kaynatılıp süzüldükten sonra içine yemek tuzu, ham şeker ve gül yağı katılıp da vücuda şırınga edilirse, bağırsakları soğuk ve lüzumsuz sümüksü maddeden arındırabilmekteydi. Çayın buharından da bazı amaçlarla istifade edilebilirdi. Terletici özelliği bulunmasından dolayı, terlemesi gereken hastalara veya uyumak isteyenlere rahatlıkla içirilebilirdi. Çayı diğer terleticilerden ayıran en önemli fark, vücudu zayıf düşürmemesiydi.[133]

Çay, mizacı soğukkanlı olanlar için felfelek ve keçi sütüyle; sıcakkanlı olanlar için ise karanfil, Çin rezenesi,[134] zencefil ve tarçın ile karıştırıldığında gayet faydalı bir besin olabilmekteydi. İçerisine öd ağacı, amber, safran ve tarçın gibi bitkiler karıştırılması halinde çayın kalorisi artmaktaydı. Çaycı İzzet Efendi, fazla cinsel ilişkiye girmekten kaynaklanan rahatsızlıkların ortadan kaldırılması ve bunun yanında cinsel iktidarsızlığa karşı çaylı bir formül önermişti. Buna göre çayın, husyetü's-sa'leb denilen kök, tarçın, amber ve süt ile birlikte içilmesi gerekiyordu.[135]

Osmanlı bilim adamları ve hekimleri, yalnızca çaydan ibaret olan bir kahvaltıyı sağlıksız olarak nitelendirmişlerdir. Zira içeriğindeki buruşturucu maddelerin midenin ince derisini tahriş ederek kronik bir mide rahatsızlığına sebebiyet verme riski bu-

---

Bitkilerin Bursa Halk Kültüründeki Yeri", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı*, yay. Y. Oğuzoğlu-K. Üstünova, Bursa 2002, I, 2.

133 Hacı İzzet Efendi, age, s. 50-52; Besim Ömer, age, s. 99.

134 Rezene (Fructus foeniculi), Foeniculum vulgare (Umbelli ferae) bitkisinin kurutulmuş olgun meyveleri olup, bileşiminde sabit ve uçucu yağ bulunmaktadır. Bu madde hekimlikte, midevî, süt arttırıcı ve yatıştırıcı olarak; geleneksel tıpta ise romatizma ve karın ağrılarını dindirici, midevî ve gaz söktürücü olarak kullanılagelmiştir (S. Şarı-E. Kahya, agm, s. 21).

135 Hacı İzzet Efendi, age, s. 51. Çin'de bazı hastalıkların tedavisi için çayın yaprağı haşlandıktan sonra suyu dökülüp yaprakları sebze gibi yenilmekteydi (Ali Nazîmâ, age, s. 15; Mehmed Arif, age, s. 40).

lunmaktaydı. Bu zararlı etkiden korunmak için çayın sütle içilmesi gerekliydi. Çünkü süt, kabız edici maddenin etkisini yok etmektedir. Bununla birlikte, çay fazla pişirilmemelidir. Sabahleyin -özellikle bazı keyif erbabının yaptığı gibi- yatakta çay içmek, ağız ve diş sağlığı açısından tehlikelidir: Çünkü ağız henüz temizlenmediği için, geceden beri orada kümelenen zararlı bakterilerin mideye giderek hastalık oluşturması söz konusu olabilir.[136]

Doktor Besim Ömer, eserinin çayla ilgili bölümünün *Netice ve Hatime* kısmında çayın fayda ve zararlarını bilimsel açıdan tahlil etmiştir. Bugünkü bulgularla paralellik arz eden ve Osmanlı kültüründe çayın faydaları hakkında bilinenlerin özeti mahiyetindeki bu tespitler şunlardır: "Normal ölçülerde içildiği takdirde çayın zararı yoktur, tersine faydası çoktur. Kahveyi kaldıramayan bazı zayıf mideler çaya pekâlâ uyum sağlayabilir. Çay hakkında kesin bir yargıya varmadan önce, çayın siyah ve yeşil olmak üzere iki cins olduğunu ve her birinin farklı etkilerde bulunduğunu dikkate almak gerekir. Siyah çay etki bakımından yeşilin gerisindedir. Az miktarda siyah çay içildiğinde nabız hızlanır, içen ruhsal bir rahatlama hisseder, günlük aktivitelerinin icrasında kolaylık ve kabiliyet kazanır. Burada önemli olan husus, her şeyde olduğu gibi ölçüyü gözetmek, yani ifrattan sakınmaktır. İtidal üzere içilen çayın sağladığı sinirlerin gevşemesi hali iki saat kadar devam eder ve böylece vücutta yorgunluk ve kırgınlık adına bir şey kalmaz. Bilinçsiz tüketildiği takdirde kan dolaşımında hızlanma ve sonu nöbetle (kriz) biten ateşli hastalık durumları dahi ortaya çıkar. Ayrıca, alınan gıdalardaki vitaminlerin ölmesine sebep olur. Yeşil çaya gelince, alışık olunmadığı halde içilmesi esneme, kalp çarpıntısı ve titremeye yol açar; vücut genelinde kırgınlık yaratır. Bu rahatsızlıklar bir şekilde bertaraf edilse bile, yorgunluk ve bitkinlik hali uzun süre devam eder. Akşam vakti içilirse, o gece uykusuzluk

136 "Sabahleyin Çay İçmek İyi Midir? ", *Şehbâl*, nr. 4, 15 Nisan 1325, s. 72.

tamamen hâkim olur. Güçlü bünyelerde yukarıda sıralanan durumlar görülmez, ancak yine de yeşil çay kullanırken ölçüyü sınırlı tutmakta fayda vardır. Özellikle Hollanda ve İngiltere'de bazı ahalinin yaptığı gibi, siyah ve yeşil çayları karıştırmakla yeşilin zararları bir nebze hafifletilmiş olsa da, zayıf bünyelerin siyah çay kullanması en doğru tercihtir. Çay yemekten sonra içilecek olursa, hazmı kolaylaştırma, mideyi takviye ve bütün vücudu uyarma gibi faydalar sağlar. Bu yüzden çoğu insan, özellikle oburlar, çayı kendileri için önemli ihtiyaçlar listesinin başına almışlardır. Soğuk, nemli ve bataklık bölgelerde çayın faydası daha çoktur. Bu tür yerlerde bozuk suların saçtığı tehlikeler, ancak çay içmekle savuşturulabilir. Çin ve Japonya'da çayın yaygın oluşu sadece moda ve kültürle değil, ihtiyaçla da yakından alakalıdır. Çünkü buralarda sular kötü, acı, tuzlu veya en azından tatsızdır. Bu gibi suları kullanıma yatkın duruma getirmek için çay paha biçilmez bir araçtır. Tıp ilmi de çaydan faydalanmaktadır. Doktorlar sindirim sistemi hastalıklarının bazılarında, hastalara -alışkın olmasalar bile- çay içmeyi tavsiye etmektedirler. Sıcak çay mide yorgunluğunda, hazım güçlüğünde, nekahet döneminde, yeme içme çokluğunda, aşırı uykusuzlukta, zihinsel yorgunluklarda faydalıdır. Bunların yanında karın ağrısı, ishal, ateşsiz dizanteri ve hatta kolera hastalıklarında dahi çay kullanılır. Ama bu durumlarda haşlamanın uzaması ve çaya "kâbız"lık özelliği kazandırılması şarttır."[137]

Kuvvet verici ve uyarıcı etkisinden dolayı bazı doktorlar hastalarına özellikle ameliyat sonrasında sadece çay içirmekteydi. Bu da çayın aynı zamanda tıbbî ve sıhhî bir ilaç olarak kullanıldığını göstermektedir.[138] Osmanlı matbuatında çaydan beklenen yararların hasıl olması birtakım şartlara bağlanmıştı ve bu ortak kanaat şöyle bir denklemde ifadesini bulmuştu: "Kışın

137 Besim Ömer, age, s. 96-100. Yazarın yeşil çay hakkındaki tespitleri, Ali Nazîmâ tarafından tekrarlanmıştır (Ali Nazîmâ, age, s. 15).

138 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 268.

içilirse vücudu ısıtır, yazın içilirse serinletir; aç karnına içilirse açlığı yatıştırır, tok karnına içilirse hazmettirir."

Bilindiği gibi, geleneksel bir toplum olan Osmanlıların halk kültüründe, geleneksel tıp hayli gelişmişti. Halk hekimliği de denilen bu kültürde, hayvansal ve madensel maddelerin yanında, özellikle çevrede yetişen bitkilerden yararlanılmıştır. Yukarıda belirtildiği gibi, Tanzimat dönemine kadar aktar dükkânlarında satılan bir drog hükmünde bulunan çay yaprağı, keyif vericiler sınıfına girdikten sonra da geleneksel tıpta başvurulan bir madde olma özelliğini sürdürmüştür. Hatta modern tıbbın imkânlarından yararlanamayan ya da inançların ağır bastığı kesimlerde bugün de aynı amaçla kullanılmaya devam etmektedir. Modern bilimin sunduğu teknik çözümlemeler incelendiğinde, çayın halk hekimliğindeki uygulanış biçimi ve bundan beklenen faydaların birbirine zıt olmadığı görülür. Osmanlı İstanbul'unda, örneğin, basur hastalığının kanlı ve kuru her iki türünde de, çay yaprakları kavrulup değirmende çekildikten sonra hastaya kaşık kaşık yedirilmekteydi.[139] Yaz ishallerinin sık görüldüğü Sivas ve çevresinde, midevî, idrar artırıcı ve kurutucu etkilerinden ötürü hastalara çay içirilirdi. Ayrıca antiseptik özelliğinden dolayı, çapaklanma başta olmak üzere çeşitli göz ağrılarında çay banyosu yapılmaktaydı.[140] Şar ve Kahya, Ege ve İç Anadolu bölgelerinde halk hekimliğinde kullanılan ilaçların farmakognozik açıdan incelendiği doktora tezlerinden elde ettikleri bulgulara dayanarak, çayın halk arasında, göz kanlanması, hazımsızlık, gribal hastalıklar, hemoroit ve ishal vakalarında sıklıkla kullanıldığını belirtmektedirler.[141]

Osmanlı dönemi metinlerinde, çayın zararlarına ilişkin değerlendirmeler de önemli yer tutar. Çaycı Mehmed İzzet Efen-

139 Mehmet Halit Bayrı, *İstanbul Folkloru*, A. Eser Yayınları, Doğu-Batı Yayınları, İstanbul 1947, s. 100.

140 Müjgan Üçer, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas 1992, s. 77. Çağdaş tıp uzmanları da göz sağlığı açısından çay suyu banyosunun faydalı olduğunu belirtmektedirler.

141 S. Şar-E. Kahya, agm, s. 18.

di'nin başvurduğu kaynaklardan Doktor Payen, çayın vücuda zararlı olabilecek miktarını 1 kilogram olarak tespit etmiştir. Ancak bir gün içerisinde bu kadar çay içmek zaten imkânsız olduğundan, zararının söz konusu edilmesi de anlamsızdı.[142] Bununla birlikte, çayın aşırı ve bilinçsiz tüketilmesinin, birtakım zararları kaçınılmaz kıldığı vurgulanmıştır. Sık aralıklarla tüketilmesinin yanında, çok kaynar olarak içilmesi ve özellikle sıcak mevsimlerde kullanılmasının zararlı olduğu belirtilmiştir. Bu, sıcakkanlı olanlarla gençlerin çaya temkinli yaklaşması anlamına gelmekteydi. Öte yandan sıcak yemeğin üzerine çok sıcak çay içmenin de asla uygun olmadığına dikkat çekilmiştir. Hafif sıcak içilirse, yenilenlerin çabucak çözülmesine ve hazmına yardım edeceği için doktorlar faydasına işaret etmişlerdir.[143] Normal ölçülerden fazla içilen çayın boşaltım sistemini yıpratacağı belirtilmiştir. Hazmın zorlaşıp midenin yorulacağı, bağırsaklarda daralma ve dolayısıyla kabızlık meydana geleceği uyarısında bulunulmuştur. Aşırı tüketimin beyinsel faaliyetleri de olumsuz etkileyeceğine; beynin hafifçe uyuşmasına yol açacağı için zihinsel etkinlikleri yavaşlatacağına; uykusuzluk, heyecan ve çarpıntı baş göstereceğine işaret edilmiştir.[144] Mehmed İzzet,

142 Mahmud Sâdık, "Musâhabe-i Fenniye", *Servet-i Fünûn*, nr. 194, 17 Teşrînisânî 1310, s. 181.

143 Bundan dolayı olsa gerek Batılılar ile İranlılar sabah kahvaltısının ardından ve akşam yemeğinden iki saat sonra çay içmeyi tutku haline getirmişlerdir (Hacı İzzet Efendi, age, s. 50). Modern tıbbın verileri, çayın gıdalardaki demirin emilimini engellediği için kansızlığa yol açtığını ortaya koymuştur. Ancak bu tehlike, aşırı tüketime bağlıdır. Osmanlı dönemi metinlerinde kansızlık hususunda görüş bulunmazken, aşırı tüketimden kaçınılması uyarısı sık sık tekrarlanmıştır.

144 Hacı İzzet Efendi, age, s. 54; Besim Ömer, age, s. 95; Mehmed Arif, age, s. 41; Mustafa Hâmi Paşa, *Kânûn-ı Sıhhıa*, Süleymaniye Kütüphanesi, Hacı Mahmud Efendi Kısmı, nr. 5549, İstanbul, s. 139. Çağımızın tıp bilimi çalışmaları, çayın aşırı tüketiminin mide salgılarını uyararak ülser adı verilen mide hastalığına sebep olduğunu ortaya koymuştur (M. Duman, age, s. 168).

bu tür olumsuz etkilerin özellikle yeşil çay tüketimiyle daha fazla görüleceğini kaydetmiştir.[145] Ahmed Muhsin, çayın fayda ve zararlarını sıraladıktan sonra, hazım sorunu bulunmayanların çay içmesinin gereksiz olduğunu, hatta zarar vereceğini ileri sürmüş, bir bakıma çayın önemsizliğine vurgu yapmıştır.[146]

Çayın zararları hususunda en katı görüş, 1904 yılında Doktor Edhem'e aittir. Ona göre, kalp hastalıklarına yakalanma açısından çay, kahveden daha fazla risk taşımaktadır. Kahve gibi çayın da hiçbir gıda değeri bulunmadığını iddia eden Edhem, ancak şekerle içildiği takdirde şekerin vereceği kaloriden dolayı bir faydanın söz konusu olabileceği görüşündeydi. Yeşil çaydaki kafein ve tein miktarı siyahtakine oranla yüksek olduğu için, yeşil çay daha fazla uyarıcı etkiye sahipti.[147] Çayın zararlı etkileri asabi mizaçlılarda daha erken ve fazla görülmekteydi. Bu yüzden sinirsel veya beyinsel hastalığı olanların, iştahsız kimselerin, kadınların, yaşlıların ve ergenlik çağına ulaşmamış çocukların içmemesi ya da çok sınırlı kullanmaları tavsiye edilmiştir.[148] Özellikle sinirli ve duygusal kadınlarda etkisini çabuk gösterip uykusuzluk, heyecanlanma ve saldırganlık gibi rahatsızlıklar ortaya çıkardığı için, kadınların çay içme hususunda daha hassas davranmaları gerektiğine dikkat çekilmiştir.[149] Ah-

145 Mehmed İzzet, age, s. 146.

146 "Çünkü intibahı teşdid etmekle mide ile bağırsakları tahriş etmesi ihtimalden ba'id değildir" (Ahmed Muhsin, age, s. 34).

147 Doktor Edhem, agm, s. 329.

148 Şerefeddin Mağmûmî, Çay İsti'mâli, s. 525. Çok çay içenlerde, çaya karşı alışkanlık meydana gelmesi, içeriğindeki kafeinden kaynaklanmaktadır. Sürekli ve çok çay içenlerde psişik sebeplere bağlı olarak çay içme istemi artar. Tiryakinin yeterince çay alamadığı durumlarda, irritabilite ve sinirliliğin yanı sıra baş ağrısı meydana gelir. Ancak bu rahatsızlıklar, çay içildiği takdirde geçebildiğinden tehlike arz etmez (A. Demirhan, agm, s. 84).

149 Mahmud Sâdık, Musâhabe-i Fenniyye, s. 181; "Çay", *Sıhhat*, Birinci Sene, nr. 13, 5 Rebîulevvel 1302, s. 50. Çağdaş tıp bilginleri, hamile kadınların çayı mümkün olduğu kadar az içmelerini ve yemekle birlikte kullanılma-

med Muhsin ise, asabî mizaçlıların çay içmemelerini, eğer alışkanlıklarının önüne geçemiyorlarsa, içine bir miktar süt katmalarını tavsiye etmiştir.[150]

Önsözde belirtildiği üzere, bugünün verileri Türkiye'yi gerek üretim gerekse tüketim açısından dünya ülkeleri içerisinde üst sıralarda göstermekte ise de, Osmanlıların keyif verici içecekleri sıralamasında çay hiçbir zaman liste başı olamamış, daha doğrusu hiçbir içecek kahveyi tahtından indirememiştir. Bu bölüme, Ebuzziya Tevfik'in bu konudaki isabetli yargısıyla son vermek uygun olacaktır:

"Memleketimizde çay hiçbir vakit kahvenin yerini tutamamıştır. Şarkın bu havali-i garbiyyesinde ve memâlik-i cenûbiyyesinde kahveye fevkalâde bir inhimâk vardır. Ve zannederiz ki kahve, tenbîh-i a'sâb nokta-yı nazarından çaydan daha hafif ve ehvendir. Çay havâli-i şimâliyye ahalisi indinde medâr-ı tesahhun olan meşrubâttan ma'dûddur. Kahve ise istirahat-i a'sâb ve dimağa hizmet eder, yahut hâlet-i rûhiyyemiz o suretle telakki ediyor.

- Buyurun şurada bir kahve içelim!

İşte bade't-terhîb dostların birbirine vâki olan teklifi budur. Ve ekseriyâ da reddolunmaz. Çünkü mûcib-i külfet ve bâis-i minnet bir keyfiyet değildir. Bilakis pek çok ahvâlde teşyid-i ülfet ve muhabbete sebeb olur."[151]

---

masını önermektedir. Çünkü tein maddesi yemekle alınan proteinin emilimini önlemekte, bu da bebeğin zihinsel gelişimi için gerekli proteinden yoksun kalmasına yol açmaktadır. Öte yandan aşırı içilen çayın vücutta demir eksikliği ortaya çıkarması nedeniyle bebek fizikî gelişimini tamamlayamamakta, hatta sakat doğum vakaları meydana gelebilmektedir (Zaman, 10 Ocak 2004).

150 Ahmed Muhsin, age, s. 35-36.

151 Ebuzziya Tevfik, "Kahvehaneler-III", *Mecmua-yı Ebuzziya*, nr. 131, 5 Safer 1330, s. 68.

İKİNCİ BÖLÜM
Memâlik-i Şahâne'de Çay Yetiştirmek

Osmanlı Devleti'ni eski kuvvet ve kudretine kavuşturup siyasi etkinliğini arttırmak amacıyla 18. yüzyılın sonlarında başlatılan ve bilhassa Tanzimat döneminde genişletilen askerî, idarî ve sosyal reformlar, ekonomik düzenlemelerle desteklenmek istenmişti. Hazine gelirlerini arttırmak isteyen hükümet, vergi sisteminin iyileştirilmesi gibi klasik tedbirin yanında, yeni kaynak arayışlarına girişmişti. Nihayet Batı tarzında kurumsallaşmaya gidilmesi neticesinde yeni bir iktisat politikası doğdu. Hazine kaynakları arasında önemli yeri bulunan ve Osmanlı ekonomisinin en geniş sektörünü oluşturan tarım kesimi, iktisadî dönüşümden en fazla etkilenen alan oldu. Tarımsal düzenlemeyi liberal görüşle yerleştirmeye çalışan Tanzimat yönetimi, tarım reformunu çok yönlü sosyal ve ekonomik kalkınma programının önemli bir parçası olarak görüyor, tarımda elde edilecek gelişmenin ekonomiye ciddi destek oluşturacağına inanıyordu. Osmanlı hükümetini tarımın geliştirilmesi düşüncesine sevk eden bir başka önemli sebep de Balkanlar ve Kafkasya'dan Anadolu'ya gelen muhacirlere iş imkânları ve gelir kaynakları yaratmak düşüncesiydi. Nitekim tarım kültürünü hayli özümsemiş olan muhacirler, eski vatanlarında öğrendikleri bilgi ve

teknikleri yeni toprakları üzerinde devam ettirmişler ve ülke ekonomisine önemli faydalar sağlamışlardır. Böylece tarım sektöründe şiddetle ihtiyaç duyulan emek faktörü, göçmenler sayesinde giderilmişti. Bütün bu gelişmeler, Anadolu'nun yüzyıllara dayalı hayvancılık ekonomisinin yerini tarımın alması sürecine katkıda bulunmuştur.

Tanzimat'ın bürokrasiyi merkezileştirme politikasının ürünü olarak, ziraî sahada da kurumsallaşmaya gidilmiştir. Ziraat Nezareti'nin kurulmasının yanında, tarımla ilgili her türlü konuda tartışmalar yapıp kararlar almak üzere Meclis-i Ziraat'ın oluşturulması, ziraî bürokrasiyi dinamik kılan başlıca etkenler oldu. Yüzyılın ikinci yarısında giderek derinleşen iç ve dış sorunlara rağmen reform politikası sürdürülmeye çalışılmış, özellikle II. Abdülhamid zamanında memleket sathında büyük bayındırlık hizmetleri gerçekleştirilmiştir. Adı geçen padişah döneminin en belirgin dönüşümlerinden birisi tarım sahasındaki ilerlemedir. Bunda, yukarıda zikredilen kurumların taşradaki uzantıları olan ziraat müdürlükleriyle ziraat odaları ve okullarının önemli payı bulunuyordu. İleri teknik imkânların seferber edildiği bu dönemde göze çarpan belli başlı faaliyetler tohum ıslahı, geliştirilmiş ürün türlerinin deneme ekimlerinin yapılması, bitkileri zararlı yaratıklara ve etkenlere karşı korumaya yönelik tekniklerin uygulanması, kısaca tarımda verimliliği arttırmak için gerekli tarzların hayata geçirilmesidir. Bunun yanında nizamname ve talimatname adları altında yayımlanan broşürler valilikler aracılığıyla çiftçilere ulaştırılmıştır. Modern ziraat ilminin öğretilmesi ve tarımsal faaliyetlerin bilimsel ve sistematik bir şekilde yürütülebilmesi amacıyla İstanbul, Selanik ve Bursa gibi büyük şehirlerde ziraat okulları açılmış; bu okullar modern laboratuar malzemeleriyle donatılmıştır. Teknik eleman sorununu çözmek amacıyla ziraat eğitimi için Avrupa'ya öğrenci gönderilmesi uygulamasına devam edilmiş ve öğrenci adayları özel sınavlardan geçirilmek suretiyle kalitenin

arttırılması istenmiştir.[1] Dönemin basını da, tarımsal faaliyetlerde bilgi ve beceriyi arttırıp geliştirmek için makale ve tefrikalar neşretmek suretiyle eğitim faaliyetine soyunmuştur.

II. Abdülhamid döneminin tarım politikasında iki temel hedef göze çarpmaktadır. Bunlardan birincisi memlekette halen yetişmekte olan ürünlerin rekoltesinin arttırılması için tedbirler alınması; ikincisi ise, Osmanlı topraklarında yetişmeyen ürünlerin deneme ekimlerinin yapılmasıdır. Nitekim hububattan kenevire, patatesten pamuğa birçok ticari tarım ürününün yanında; kahve, çay ve tütün gibi dış ticarette giderek değer kazanan maddelerin yetiştirilmesi veya üretim sahalarının genişletilmesi amacıyla deneysel ekimlere girişilmiştir. Sözgelimi, 1881 yılında, Bağdat ve Basra'da kahve ağacı yetiştirilmesi amacıyla Yemen vilayetinden 60 okka tohum ile 20 ağaç fidesi getirtilmiş; ayrıca bunların ekimiyle diğer teknik konuları çiftçilere öğretmeleri için iki uzman görevlendirilmişti.[2] Tarım ürünlerinin çeşitlendirilmesi politikasında bizzat padişahın önayak olduğunu görüyoruz. Örneğin 1889 yılında Londra'da James Carter ve ortaklarının sahip olduğu şirkete çeşitli cinslerde çilek, kavun, şeftali, kayısı ve kiraz gibi meyve ağaçlarının yanında peyzaj çalışmalarında kullanılmak üzere gül ve süs çimeni tohum ve fidanları sipariş edilmiştir.[3] Osmanlı Devleti'nin son yarım asrında uyguladığı ziraat politikasında, çay üretimine dönük çabalar önemli yer tutmaktadır. Bu bölümde, II. Abdülhamid saltanatından başlayarak, Osmanlı'nın son dönemindeki çay politikası incelenecek, bu yolda devlet eliyle ya da meraklı ve müteşebbis bireyler tarafından yürütülen faaliyetler üzerinde durulacaktır.

---

1 *Tercüman-ı Hakikat*, nr. 665, 21 Ramazan 1297.

2 *Ziraat Gazetesi*, nr. 1, 17 Şaban 1298 (14 Temmuz 1881), s. 5.

3 BOA, Y. PRK. EŞA, 9/26, 25 B 1306 (27 Mart 1889). Bugün 120'den fazla türde egzotik ağacın yan yana büyümekte olduğu Yıldız korusunun Abdülhamid tarafından Londra ve başka yerlerden getirtilen fidan ve tohumlarla oluşturulduğu bilinmektedir.

1. II. Abdülhamid'in Tarım Reformu ve Çay

Abdülhamid döneminin ekonomik faaliyetlerini tarım, ticaret, sanayi ve madencilik olmak üzere başlıca dört sektör oluşturmakta idi. Sektörlerin her biri az gelişmişti, ancak büyük ilerlemeler gösterebilecek durumdaydı. Zira bunların her biri sadece kendine has zorluklarla değil, aynı zamanda ekonominin diğer kısımlarıyla ortak zorluklarla da karşı karşıya idi. Bu dönemde Müslüman Türkler hatırı sayılır ölçüde ticarete katılmış ise de, yabancılar ve gayrimüslim azınlıklar bu alanın hâkim unsuru olmaya devam etmiştir. Ticaretin devlet yararına artmasının madencilik, sanayi ve tarım sektörlerinin gelişmesine bağlı olduğunu gören hükümet, bu sektörleri canlandırmayı düşündü. Ancak çeşitli nedenlerle madencilik ve sanayi politikasının sürekli gerilemesi, ana ekonomik faaliyet olan tarımın önem kazanmasına neden oldu.[4] II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayı bahçesini zengin ağaç türleri ve çalılarla donatması, bir bakıma onun tarım sektörüne olan ilgisinin de göstergesiydi. Padişah, dönemin parlayan yıldızı Amerika Birleşik Devletleri'nden ateşli silah resimlerinin bulunduğu fotoğraf albümünün yanında manzaraların, nesnelerin ve yapıların stereoskopik ve başka türlü görüntülerini istemişti. Bunların içerisinde en ilginç olanlarından biri de Amerikan meyve ağaçları ve çalılarının koleksiyonu ile bu kıtaya özgü çeşitli yaprak dökmeyen ağaçların örnekleriydi.[5] Ekonomi çevreleriyle siyasi elitin hâkim görüşü de tarımın gelişmede öncelikli sektör haline getirilmesi yönündeydi. Bunlar sanayiyi geliştirmek için atılan adımların boşa olduğunu savunmakta, ticari gelişmenin ancak tarım reformuyla

4 Donald Quataert, *Anadolu'da Osmanlı Reformu ve Tarım 1876-1908*, çev. N. Ö. Gündoğan-A. Z. Gündoğan, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2008, 31-32.

5 Samuel Sullivan Cox, *Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları 1885-1887*, çev. G. Ç. Güven, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 39-40.

sağlanacağına inanmakta idiler. Yerli tüccar topluluğu da iktisadi gelişmeyi sağlamanın en etkili yolu olarak tarımsal kalkınmayı görüyordu. Kısacası tarımsal modernleşme ile sanayileşme arasındaki ilişkiyi vurgulayan düşünce Abdülhamid dönemi ekonomi politikasına damgasını vurdu. Ekonomik gelişmede başka alternatiflerin yokluğu, tarımsal üretimin kalitesini ve miktarını arttırmaya yönelik bir dizi hükümet programını ortaya çıkardı.[6]

Zirai gelişme programının en önemli adımlarından birisi, İstanbul, Bursa, İzmir, Edirne, Selanik, Sivas ve Adana gibi büyük vilayetlerde "numune çiftlikleri" ve "tecrübe tarlaları" ihdas edilmesidir. Öğretim ve uygulama çalışmalarının karma olarak yürütüldüğü tarım okulları yanında kurulan ve salt uygulamaya dönük faaliyetler için kullanılan deney tarlaları modern tarım araçlarının üstünlüklerini, daha iyi ürün veren tohum ve gübre gibi modern girdilerin yararlarını çiftçiye gösterecek, deneysel ekimlerle klasik ve modern yöntemlerin karşılaştırmasını yapacak ve bulundukları bölgelerin iklim ve toprak şartlarına göre çiftçiyi kahve, şeker pancarı, patates ve fıstık gibi ürünleri yetiştirmeye teşvik edecekti.[7] Bu sayede hükümet, tarım ürünlerinde bir genişleme ve kalitede iyileşme meydana geleceğini, sonrasında da Avrupa'da büyük bir talep doğacağını umuyordu.[8] Ticaret ve Nafia Nezareti'nin talebi üzerine, 1890 yılında, söz konusu çiftlik ve tarlalarda değerlendirilmek üzere Avrupa'dan ithal edilen her türlü hububat ve ağaç tohum ve fidanlarıyla kimyasal gübreler ve ziraat aletleri gümrük vergisinden muaf

6 D. Quataert, age, s. 46-47.

7 Tevfik Güran, "Tarım Politikası (1839-1913)", *Osmanlı*, Ankara 1999, III, 307-308; D. Quataert, age, s. 108. Selanik'ten Ticaret Nezareti'ne gönderilen 1884 tarihli yazıda, Avrupa'da kullanılan ziraat makinelerinden birer örnek ile bunların kullanılmasını öğretecek bir uzman gönderilmesi istenmiştir (BOA, DH. MKT, 1343/100, 13 R 1301/10 Şubat 1884).

8 D. Quataert, age, s. 108.

tutuldu.[9] Örnek tarlalarda başlıca iki faaliyet göze çarpıyordu. Birincisi ülkede yetişen ürünlerin verim düzeyini yükseltip tarımını daha geniş sahalara yaygınlaştırmak amacıyla tohum ve toprak analizleri yapılması, diğeri de Türkiye'de bilinmeyen bitkilerin deneme ekimlerinin gerçekleştirilmesi idi. Bu ürünlerin başında pamuk, patates, pirinç, kahve, keten, kenevir vs. gelmekteydi. Bunun yanı sıra üzüm türünün arttırılarak bağcılığın geliştirilmesi,[10] ormanların zenginleştirilmesi için ahaliye çeşitli ağaç fidanları dağıtılmaktaydı.[11] Uzak Doğu'dan ithal edilen çay tohum ve fidanları da başta Halkalı (İstanbul) ve Bursa'dakiler olmak üzere yukarıda adı geçen vilayetler bünyesindeki numune çiftlikleri ve tecrübe tarlalarında ekilmiştir.

Çayın Türk halkı arasında ne zaman kullanılmaya başladığı konusunda kesin bir tarihten söz edilemediği gibi, ekimi ve üretimiyle ilgili bilgilerin de 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. 1888 ve 1892 tarihlerin-

---

9 *"Vilayât-ı şâhânenin bazısında tesis ve küşâd olunan ve tesis edilmekte bulunan numune çiftlikleriyle tecrübe tarlaları için Avrupa'dan celb edilecek hububât ve eşcâr tohum ve fidanlarıyla kimyevî gübrelerin Ticaret ve Nâfia Nezareti'nin tasdik ve iş'ârı üzerine gümrük resminden istisnâsı ..."* (BOA, İrade Meclis-i Mahsus, 4723, 21 B 1307/13 Mart 1890).

10 *Sabah*, nr. 1243, 15 Receb 1310, s. 2. Tokat sancağında ilgililere gül fidanı yetiştirme tekniğini öğretmesi için Bursa'dan uzman bir memur gönderildiği hususunda bk. *Sabah*, nr. 1238, 10 Receb 1310.

11 Mesela, Sivas vilayeti ormanlarını genişletmek amacıyla, Tokat ve Amasya sancaklarında belirli noktalara okaliptüs ve Avusturya çamı fidanları dikilmişti. Aynı çamdan Muş sancağına da gönderilmiş; İşkodralı çiftçilere ise susam tohumu dağıtılmıştır (*Cerîde-i Baytariyye ve Zirâiyye*, Dördüncü Sene, nr. 15, 17 Nisan 1319/30 Nisan 1903, s. 227).

de Bursa'da yapılan denemelerin başarısızlıkla sonuçlandığına dair sürekli tekrarlanan bu bilginin eksik olduğunu da belirtmek gerekir. Yaygın düşüncenin aksine, Osmanlı döneminde gerek resmi elden gerekse özel müteşebbisler tarafından çaycılık namına atılmış ciddi adımlar karşımıza çıkmaktadır.

Türk çaycılığının Osmanlı dönemindeki serüveninin kronolojik olarak ele alınması icap ederse, evvela, bu uğurda resmi girişimlerden önce başladığı tartışılmaz olan amatör çabaların ortaya konulması gerekir.

a. "Moskof Çayı"ndan "Trabzon Çayı"na

Osmanlı döneminde çay üretimine ilişkin ilk somut ve resmî bilgi, 1879 yılına ait Trabzon salnâmesinde kayıtlıdır.[12] Söz konusu salnâmede Lazistan[13] sancağına bağlı Hopa kazasında 20.000, Arhavi nahiyesinde de 5.000 olmak üzere toplam 25.000 kıyye (1 kıyye, 1.283 grama tekabül eder) çay üretildiği belirtilmektedir ki, bu rakamın bugünkü ölçü sistemindeki karşılığı 32,075 tondur. Gündelik lisanda *Moskov Çayı* ismiyle şöhret bulan, fakat aslında hâlis Çin çayından başka bir şey olmayan bu bitki, zikredilen yerleşim birimleri dışında, Trabzon şehir merkeziyle vilayetin sair mıntıkalarında da yetişmiştir. Fakat sayısal değer açısından Hopa ve Arhavi rekolteleri dışında kayıt bulunmamaktadır. Bununla birlikte yaprakları işleme tekniği iyi bilinmediği için üretim düşük olarak değerlendirilmiştir. Gelecek yıllarda verimi arttırmak arzusuyla hükümetin tedbirler alacağı vaat edilmiş, vilayet gazetesinde çiftçileri bilinçlendirmeye ve teknik açıdan aydınlatmaya yönelik yazılar yayımlanması kararlaştırılmıştır. Yine salnameye göre aynı tarihte sancak gene-

12 *Trabzon Vilayeti Salnâmesi*, nr. 11, Sene 1296, Trabzon 1296, s. 169.

13 Belirtilen tarihte Trabzon vilayetinin Lazistan sancağına Batum, Çürüksu, Acarateyn, Livane, Hopa ve Atine kazaları bağlıdır (*Salnâme-i Devlet-i Aliyye-i Osmâniyye*, nr. 34, İstanbul 1296).

linde 12.990 kıyye (16,6 ton) elma ve armut, 32.430 kıyye (41,6 ton) üzüm, 5.210 kıyye (6,75 ton) pirinç, 18.905 kıyye (24,255 ton) fındık ve 32.763 kıyye (42 ton) kendir yetiştirildiği görülmektedir. Sıralanan bu çeşitli ürünlerin miktarları çerçevesinde bir değerlendirme yapıldığında, yalnızca Hopa ve Arhavi'de gerçekleşen 32 tonluk çay üretiminin son derece ciddi bir rakam olduğu görülecektir.

Burada şu hususa da dikkat etmek gerekir ki, yukarıda belirtilen rakam, ürünün elde edilip resmî kayıtlara geçirildiği 1879 yılına aittir. Tarımın amatör kişilerce yapılması, deneme-yanılma, başarısızlık ve ilkel üretim tekniklerinin kullanılmış olması gibi faktörlerin yanı sıra; bir çay tohumundan ürün alabilmek için ortalama dört beş yıl, fidan olarak dikilen çay bitkisinden ürün alabilmek için ise üç dört yıl geçmesi gerektiği hususlarını dikkate alırsak, üretime yönelik faaliyetlerin daha erken yıllarda başlamış olduğu yargısında bulunabiliriz. Bu da bizi 1860'lı yıllara kadar götürebilir.

Osmanlı Arşivi'nde bulunan 1879 tarihli ait belgelere 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 yetiştiği görülen yarım metre boyundaki ağaçlar, bilmeyenler tarafından başlangıçta sıradan bir ot olarak nitelendirilmişti. Kendiliğinden yetişen bu yabani nebatı keşfeden bazı dar gelirli köylüler bunları ilkel metotlarla işledikten sonra kaynatıp içmeye başlamış; zamanla bazı çiftçiler de yaprakları satarak kendilerine kazanç kapısı açmışlardı. Bu faaliyetler karşısında hükümet, yüzde beş oranında gümrük vergisi alınmasını kararlaştırdı. Öte yandan yerel orman örgütü de yüzde yirmi oranında orman vergisi talep etmişti. Vergi yükünü ağır bulan üreticiler Trabzon valiliğine başvurdu. Üreticilerin şikâyeti vali Yusuf

Ziya Paşa tarafından Bâbıâli'ye iletildi. Vali yazısında, devletin sübvansiyon uygulayarak teşvik edici bir tutum sergilemesi gerektiği yerde üreticileri zor duruma soktuğuna dikkat çekiyor, çiftçinin maruz kaldığı vergi yükü karşısında bu işten vazgeçebileceklerine dair kaygısını dile getiriyordu. Halbuki aynı bitkinin yetiştiği Rusya'da hükümet bunu gümrük vergisinden muaf tuttuğunu ilan etmişti. Rusya'daki uygulamaya benzer biçimde Osmanlı hükümetinin adı geçen vergileri kaldırması, hatta bu yeni gelir ve geçim kaynağının gelişmesini sağlayıcı önlemlerle üreticiyi desteklemesi gerekiyordu. Aksi takdirde hasıl edilen çayların Rusya'ya kaçırılıp orada pazarlanması dahi söz konusuydu.[14]

Şûrâ-yı Devlet'te yapılan görüşmelerde, kırlarda veya özel mülkiyete tabi tarlalarda kendiliğinden yetişen, halkın para ve emek harcayarak meydana getirdiği bir üründen gümrük ve orman vergisi istenmesinin hukuka aykırı olduğu göz önüne alınarak, adı geçen vergilerin kaldırılmasına karar verildi.[15] Orman ve Maâdin Nezareti bu kararı onayladığı gibi, teşvik edici uygulamalara gidilmesi gerektiğini belirtti. Nihayet padişahın iradesiyle söz konusu vergiler kaldırıldı. Ayrıca yörede yetişen çayın incelenmesi amacıyla fidan, dal, çiçek ve tohumundan bir miktar numune gönderilmesi istendi.[16]

Birbirini destekleyen ve tamamlayan iki vesikadaki bu bilgilerden yola çıkarak şu sonuçlara varmak mümkündür. Öncelikli olarak, Türkiye'de çay tarımının başlamasında devletin rolü yoktur. Çay üretimi teşebbüsü halk tarafından gerçekleştirilmiş ve üretim rekoltesi belirli bir olgunluğa eriştikten sonra Bâbıâli

14 BOA, ŞD, 1830/40, lef 4, 28 M 1296 (21 Ocak 1879).

15 BOA, İrade Şûrâ-yı Devlet, 2515, lef 1, 13 C 1296 (3 Haziran 1879).

16 BOA, İrade Şûrâ-yı Devlet, 2515, lef 2, 4 B 1296 (24 Haziran 1879). Bu belgenin yayınlandığı kaynak için bk. Türkan Ülkütaşır, "Ülkemizde Çayın Millî Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S. 52, Ocak 1972, s. 22.

tarafından vergi konulmuştur. Devletin çay üretimine müdahil olması işte bu noktada başlamaktadır. Çay ticaretinin ekonomik girdilerini idrak eden hükümet, üreticinin ve valinin de talepleri doğrultusunda, Rusya örneğindeki gibi, üretimi teşvik etmek için gümrük ve orman vergisini kaldırmış ve muhtemelen Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetiştirilen bu yeni bitkinin sağlık açısından bir sakıncasının olup olmadığını incelemek, üretilen çayın kalitesini arttırmak ve başka bölgelerde yetiştirilip yetiştirilemeyeceğini anlamak üzere çayın teknik analizine girişmiştir. Ancak, gümrük vergisi alındığını bildiğimiz bu bitkinin nereden getirildiği sorusu hâlâ cevap beklemektedir. Arşiv kayıtlarının yetersizliği bu sorunun cevaplandırılmasını güçleştirmektedir. O nedenle diğer verileri yorumlamaktan başka seçenek kalmamaktadır. Mesela halk arasında buna "Moskov Çayı" adı verilmesi, bitkinin Rusya'dan getirildiğine pekâlâ kanıt sayılabilir. Bunun yanında çay demlemede vazgeçilmez bir araç olan semaver ile kıtlama alışkanlığının da Rusya'dan gelmiş olması bu teorimizi destekleyici diğer unsurlardır.

Türkiye'de çay üretiminin Cumhuriyet döneminde başladığını ileri süren bazı yazarlar, çalışmak amacıyla başta Batum olmak üzere Rusya'nın çeşitli şehirlerine giden Artvin ve Rizeli işçilerin memleketlerine döndüklerinde beraberlerinde getirdikleri çay fidanlarını burada ekmeleri sonucu çay üretiminin başladığını iddia etmektedirler.[17] Çay üretiminin amatör ve bireysel çabalarla başladığı hususu göz önüne alındığında, çayın bu suretle girişi makul görünmektedir. Çünkü Karadeniz kıyısının engebeli arazi yapısı yaygın tarıma elverişli değildi. Bölgenin sahip olduğu tarımsal nüfus yoğunluğu, ülkenin di-

17 Şevket Raşit Hatipoğlu, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T. C. Ziraat Vekaleti Yayını, Ankara 1939, s. 11; Tevfik Tarkan, *Türkiye'de Çay Ziraatı ve Endüstrisi*, Sevinç Matbaası, Ankara 1973, s. 13; Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Yayını, İstanbul 1984, s. 202.

ğer kesimlerine oranla yüksek seviyede bulunmasına karşın, işlenmeyen marjinal toprak miktarı hayli fazla idi. Zirai üretim, aynı zamanda bölgenin en önemli ihraç metaı olan fındığın[18] yanı sıra, yeni gelişmekte olan mısır ve düşük seviyedeki hububat istihsaliyle sınırlı idi. Arazinin tarımsal faaliyetlere imkân tanımaması karşısında bölge erkekleri için, komşu ülkedeki iş kolları umut haline gelmişti. Rusya'da çeşitli sektörlerde çalışan Karadenizli işçiler bu esnada çayı tanımışlar ve elde ettikleri bitki fidan veya tohumlarını memleketlerine getirerek tarla ve bahçelerine ekmişlerdi. Ancak, burada bir anakronizm söz konusudur. Çünkü Batum, yanı başındaki Çürüksu, Acarateyn, Livane, Hopa ve Atine kazaları ile birlikte Trabzon vilayetinin Lazistan sancağına bağlıdır ve 1877-1878 Türk-Rus harbi öncesine kadar Osmanlı toprağıdır; Ayastefanos ve Berlin antlaşmaları ile Rusya'ya bırakılmıştır. Oysa 1879 Trabzon vilayet salnâmesinde görüldüğü üzere, bölgede çay üretimine başlanması bu tarihten öncedir. Dolayısıyla, ilk akla gelen Batum şehrini, çayın giriş kanallarından biri olarak gösteremeyiz. Diğer taraftan, giriş bölümünde açıklandığı üzere, Rusya'da çay üretiminin başlaması da, üzerinde durduğumuz tarihten kısa bir süre öncedir. Nitekim Rusya'da ilk mahsul, 1864 yılında Batum'un Rusya cihetindeki Ozurget bölgesinde elde edilmiştir.[19] Bu durum Ozurget'in Türkiye'ye çayın giriş kanallarından birisi olabileceği ihtimalini akla getirmektedir. Bu düşünceden yola çıkarak, Osmanlı'da çay üretiminin Rusya'nın ardından, tahminen 1864-1865 yılları arasında başladığı sonucuna varabiliriz. Öte yandan Butlerof ve Woyeikov, 93 Harbi öncesinde yaptıkları

18 Şevket Pamuk, *Osmanlı Ekonomisinde Bağımlılık ve Büyüme (1820-1913)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994, s. 115.

19 Viktor Khokhlachov, *Çay Alemi*, çev. N. Hasanaliyev, Azerbaycan Dövlet Neşriyatı, Bakü 1990, s. 19; Aladin Goushegir, "Safevîlerden Günümüze İran'da Kahve Kahvehaneler", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 189, n. 123.

çalışmalarla Batum bölgesinin çay ziraatına elverişli olduğunu bilimsel olarak ispatlamışlar ve bu konudaki görüşlerini neşretmişlerdir. Adı geçen savaş sonrasında Rusya'nın Batum konusundaki ısrarı ve şehrin Ruslara terk edilmesinin altında yatan nedenlerden birisi de bu olmalıdır.

Burada ilginç bir noktaya daha işaret etmek gerekiyor. Rus çaycılığının başladığı yıllar, Rusya'nın Kırım ile Kafkaslarda kesin hâkimiyet sağladığı tarihe rastlamaktadır. Mayıs 1864 tarihinden itibaren son direnişlerin kırılmasından sonra Kafkasya bölgesinin Rusların eline geçmesi, bölgedeki hadiselere değişik bir nitelik kazandırmıştı. Rusya, siyasî ve askerî bakımdan hâkim olduğu bu coğrafyaya, demografik, ekonomik ve kültürel alanda da sahip olmak arzusundaydı. Bunu sağlamak için bölgede yaşayan kabileleri ya Rus hâkimiyetini kabul etmeye, ya da dışarıya göç etmeye zorladı.[20] Yıllarca süren göç dalgasıyla yüz binlerce Çerkez, Osmanlı Devleti'ne sığındı. Kanaatimizce, çayın bölgeye girişinde Çerkezlerin taşıyıcı rolü, bunu Rusya'nın çeşitli şehirlerine tanıyıp getiren işçi ve tüccarların rollerinden aşağı değildir. Üstelik Trabzon, Çerkezlerin iskan edilmek üzere çeşitli Osmanlı şehirlerine sevkinde en önemli merkezlerden biridir. Mesela Bulgaristan'da iskan edilen (1864-1869) 100.000-120.000 dolayındaki Çerkez'in önemli bir kısmı Trabzon limanından hareketle Varna ve Burgaz'a nakledilmişler, oradan Bulgaristan'ın çeşitli kentlerine yerleştirilmişlerdir. Anadolu'da iskan edilen Çerkezler, bölgelerinin ticari gelişmesinde önemli rol oynamışlardır. Bu yetenekli insanlar tarımla ilgili konularda teknik bilgi ve donanıma sahip idiler. Kırım Savaşı'ndan sonra sadece Samsun bölgesine yerleştirilen Çerkezlerin, sadece bu bölge ihracatında 200 bin sterlin değerinde payları vardı. Bunun 120 bin sterlin kadarını özellikle İngiliz pamuklu mamul-

20 Abdullah Saydam, *Kırım ve Kafkas Göçleri (1856-1876)*, TTK, Ankara 1997, s. 62.

lerini satın almaya harcıyor, üstün kaliteli malları kullanıyor ve kendilerini hiçbir lezzetten mahrum bırakmıyorlardı. Elde ettikleri kazancın önemli bir kısmını da, ateşli silahlara, şeker ve çay gibi lüks mallara sarf ediyorlardı.[21] Anadolu şehirlerine yerleştirilen Çerkezlerin burada çay yetiştirme işine giriştiklerini, bunu başaramayınca, çaya benzer bitkileri tüketme yoluna gittiklerini biliyoruz. Bütün bunlar, hükümetin çay tarımına soyunmasında, Çerkezlerin çiftçilikteki yeteneklerinin itici güç görevi yaptığı kanaatini güçlendirmektedir.

b. Çaycılığın Devlet Himayesine Alınması ve İlk Girişimler

Trabzon bölgesinde çaycılığın evreleri hakkında 1910'lu yıllara kadar ne gibi gelişmeler yaşandığı hakkında başka bilgiye rastlanmıyor. Buradaki üreticilere getirdiği vergi muafiyetiyle onları ekonomik bakımdan rahatlatan ve böylece bir anlamda çay tarımını teşvik etmiş olan hükümet, komşu İran ve Rusya'daki gibi bu işi devlet himayesine almış oluyordu. Nitekim Mudanya kaymakamı Hasan Fehmi, 1307 (1889-1890) yılında yayımlanan eserinde, eski Ticaret nazırlarından İsmail Paşa vasıtasıyla Çin'den bir miktar fidan satın alındığını ve bunların Bursa'da dikildiğini kaydetmiştir.[22] Ancak eserde bu faaliyetin hangi tarihte gerçekleştiğine ilişkin kayıt yoktur. Burada ismi zikredilen İsmail Paşa, 23 Eylül 1885 tarihinde Ticaret ve Ziraat nazırlığına tayin edilen ve bu görevi 18 Aralık 1886 tarihine kadar yürüten İsmail Hakkı Paşa olmalıdır. Nitekim İsmail Hakkı Paşa bu tarihte İntihâb-ı Memurîn Komisyonu başkanlığına atandıktan sonra 3 Şubat 1887 tarihinde Bursa valiliğine geti-

21 Mehmet Murat Baskıcı, *1800-1914 Yıllarında Anadolu'da İktisadî Değişim*, Turhan Kitabevi, Ankara 2005, s. 27.

22 *"Çay fidanı Çin'de Kore şibh-i cezîresine ve Caponya ve Tonkin ve daha sonra Cava adasına ve Brezilya ve Cenûbî Karolin ve muahharen Ticaret nâzırı esbak İsmail Paşa hazretleri vâsıtasıyla Bursa'ya nakl olunmuş ve dikilmiştir"* (Hasan Fehmi, *Coğrafya-yı Sınâî ve Ticârî*, Karabet Matbaası, İstanbul 1307, s. 117).

rilmiş; 2 Ağustos 1889 tarihindeki azline kadar iki yıl yedi ay altı gün bu görevde kalmıştır.[23] Hasan Fehmi'nin kitabının 1889 yılında yayımlandığı göz önüne alınırsa, Bursa'ya çay fidanı dikme girişimi tarihinin en yakın ihtimalle 1888 olması gerekir. Çağdaş yazarların ileri sürdüğü tarih de budur. Eldeki verilere göre, şimdilik, Türkiye'de çay yetiştiriciliğine dair ilk hükümet teşebbüsü olarak kabul edeceğimiz bu girişimden sonuç alınamamıştır. Başarısızlığın nedeni, Bursa ikliminin çay ziraatına elverişli olmamasıydı.[24] Bununla birlikte denizaşırı ticarette ve dünya pazarlarında günden güne yükselen bir ticarî değer kazanan maddelerden olan çayın Osmanlı topraklarında üretilmesi işinin hükümet programına alındığını göstermesi bakımından bu teşebbüs büyük önem taşımaktadır.

Nitekim bazı yazarlar bu tarihten dört yıl sonra, 1892 yılında yine Bursa'da bir deneme daha yapıldığını belirtmektedirler.[25] Bu teşebbüse dair bizim araştırmalarımızda bir bulgu elde edilememiş olmakla birlikte, bunun iflasla sonuçlandığını söylemek zor olmasa gerek. Ancak bu iki başarısız girişimin ortak noktası, hükümetin çay yetiştirmek konusundaki ilk çalışmaları Bursa ekseninde yoğunlaştırmış olmasıdır. Karadeniz'in doğusundaki sahil kesimlerinde çay yetiştiği bilindiği halde, buradaki üretimi artırıcı teşebbüslerde bulunmak yerine, Bursa'da ısrar edilmesinin sebebini bilemiyoruz. Ancak hükümetin çay tarımı faaliyetine soyunurken meteorolojik ve ekolojik gerçekle-

23 BOA, *Sicill-i Ahvâl Defteri*, nr. 1, s. 474; *Hicaz Vilayeti Salnâmesi*, nr. 5, Sene 1309, s. 133; Kemalettin Kuzucu, *İsmail Hakkı Paşa'nın Sivas Valiliği ve İlk Ermeni Olayları (1880-1882)*, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2008, s. 18-19. S. Kuneralp, İsmail Hakkı Paşa'nın bu görevi 1879 yılında yürüttüğünü belirtirken, nazırlar listesinde 1885 yılında aynı isimde birisini daha zikreder (Sinan Kuneralp, *Son Dönem Osmanlı Erkân ve Ricali (1839-1922), Prosopografik Rehber*, 2. Baskı, İSİS, İstanbul 2003, s. 12).

24 Burhan Kacar, "Çayın Tarihi-II", *Tarih ve Toplum*, S. 26, Şubat 1985, s. 29; T. Baytop, age, s. 202.

25 T. Ülkütaşır, agm, s. 22; B. Kacar, agm, s. 29.

ri dikkate almadığı, daha açık ifadeyle bilimsel etütler yürütmediği ortadadır. Osmanlı Arşivi'nde bulunan ve Orman, Maadin ve Ziraat Nezareti'ne ait bir belgedeki kayıttan, hükümetin aynı tarihlerde Bursa'da bir kez daha çay yetiştirmek için girişimde bulunduğunu anlıyoruz. Nazır Selim Melhame'nin imzasını taşıyan 1894 tarihli belgede, Bursa'dan iki sepet dolusu çay ağacı getirtildiği ve bunların hemen ekilmesi için izin istendiği kayıtlıdır.[26] Çay fidanlarının Bursa'dan İstanbul'a nakledilmesi, denemenin İstanbul'da yapıldığını ya da en azından Bursa'dan vazgeçilmiş olduğunu akla getirmektedir.

Hükümetin Bursa bölgesinde çay yetiştirme teşebbüslerinde bulunduğu tarihler, çayın gündelik hayatta daha fazla önem kazanıp geniş kitlelerce tanındığı ve bu yüzden bitkinin tarımı hususunda kamuoyu beklentilerinin arttığı bir dönemdi. Bunu, son derece bilimsel üslupta kaleme alınan birçok gazete ve dergi makalesinden, yazı dizilerinden ya da ziraat ve iktisat kitaplarındaki atıflardan anlamak mümkündür. Bunun yanında Bursa'da uğranılan hüsran üzerine hükümetin konuya daha akılcı yaklaşmak yönünde adımlar attığı anlaşılmaktadır. Zira olumsuz girişimlerden sonra çeşitli vilayetlere genelgeler gönderilerek, bölgelerin arazi yapısıyla iklim özelliklerinin ziraat müfettişlerince incelenmesi istenmişti. Derhal çalışmalara koyulan müfettişler arazi taramasını yapmışlar, hazırladıkları raporlara ekledikleri projeleri hükümete sunmaya başlamışlardı.[27]

Bu rapor ve projeler tetkik edildikten sonra Sultan II. Abdülhamid'in isteğiyle 1894 sonbaharında, öncekilere oranla

---

26 BOA, Y. PRK. OMZ, 1/62, 7 ZA 1311 (13 Mayıs 1894).

27 *Servet-i Fünûn*, nr. 172, 16 Haziran 1310 (29 Ağustos 1894), s. 256. Ziraat müfettişleri, Abdülhamid dönemi zirai bürokrasisinin önemli unsurlarından biridir. Eğitimli ve maaşlı tarım uzmanları olarak 1880 yılında İstanbul'da, 1883 yılından itibaren de taşrada görevlendirilmiş olan ziraat müfettişleri, hükümetin tarım politikasının taşradaki denetici ve yürütücüleri olmuşlardır (D. Quataert, age, s. 91-92).

daha ciddi ve bilinçli yeni bir teşebbüste bulunuldu. Padişah, *"havâss-ı gıdâiyye ve şifâiyyesi hasebiyle pazar-ı ticârette bir mevki-i mühim ihrâz etmesinden dolayı"* çay ziraatına büyük önem veriyordu. Bu pazarda söz sahibi olmak için adı geçen maddeyi Osmanlı topraklarında yetiştirmek gerekiyordu. Bu amaçla Japonya'ya yeterli miktarda çay fidanı ve tohumu siparişi verildi. Bunlar, örnek çiftliklerle deney tarlalarında, önceden özel olarak hazırlanmış birer dönümlük arazide ekilecekti. Projenin ikinci kısmı, ülke sınırları içerisinde yetişen çayların üretiminin yaygınlaştırılmasıyla ilgili idi. Zira o tarihlerde Trabzon, Maraş, İzmit ve Bursa havalilerinde kendiliğinden yetişen bazı otlar yöre ahalisi tarafından çay adı altında tüketilmekteydi. Bunların hakiki çay olup olmadıkları bilinmediği gibi, tıbbî yönden de incelemeleri yapılmamıştı. Bu noktaları çözüme kavuşturmak maksadıyla Halkalı Ziraat Mektebi'nde bir "meyvesiz ağaç" fidanlığı oluşturulacak; adı geçen şehirlerde yetişen bitkilerin birer numunesi de burada ekilecekti. İzmit ve Bursa'da yetişenler, bölgenin İstanbul'a yakınlığı nedeniyle kökünden sökülüp getirilecek; Maraş ve Trabzon'dakiler için ise başka özel bir teknik uygulanacaktı. Bursa ve İzmit'ten fidanların sökülerek getirilmesi için, bu işte uzman olarak kabul edilen Kızıltoprak Amerikan Asma Fidanlığı'nda görevli uzman M. Eckerlin[28] görevlendirildi. İki şehirde bulunacağı süre zarfında Eckerlin'e 50 kuruş yevmiye ödenecekti. Fidanların sökülmesi, nakliyesi, Mösyö Eckerlin'in harcırâhı ve ayrıca Japonya'dan gelecek fidan ve tohumların bedeliyle nakliye ücreti tahminen 15.000 kuruş olarak hesaplanmıştı. Bu meblağ, *"umûr-ı ziraat için Ziraat*

28 Duyûn-ı Umûmiye İdaresi asma üreticilerine karşılıksız asma filizleri dağıtmak amacıyla 1892 yılında Erenköy bölgesinde bağ fidanlıkları işletmeye başlamıştı. Burada bir de aşı okulu kuruldu. M. Eckerlin bu okulda yeni yerli nesilleri Amerikan filizlerini aşılama teknikleri konusunda eğitmekte idi (D. Quataert, age, s. 192-196).

Bankası'ndan üç yüz on senesine mahsûben ikrâz olunan" hesap meyanında *"nebatât-ı müfîde ihdâs ve ta'mîm-i ziraatı tahsisâtı olarak"* ayrılan 150.000 kuruştan karşılanacaktı.[29]

c. Türk Çayı Yetiştirme Kılavuzu

Fidanlar Japonya'ya sipariş edilir edilmez adı geçen nezaretçe bir talimatnâme kaleme alınarak, çay tohumunun ekilmesi ve fidanların bakımıyla ilgili hususlar tespit edildi. *"Çay Fidanları Yetiştirilmesi Hakkında Tarifnâme"* başlığını taşıyan talimatnâme, çayın anavatanı olan Çin ve Japonya ülkelerinin coğrafi konumları, bölgenin iklimi, toprak yapısı ve meteorolojik özelliklerinin tanıtılmasıyla başlamaktadır. Örnek tarlalarda yapılacak deneme ekimleri sırasında başvurulmak düşüncesiyle hazırlandığı anlaşılan tarifnâmede, çay tarımının ilkeleri mahiyetindeki şu esaslar kayıtlıdır:

"Çay yetiştirilecek toprağın hafif veya orta derecede kireçli, verimli ve serin olması gerekir. Aşırı nemli ve soğuk topraklar bu işe uygun değildir. Çay tohumlama ya da çelikleme yöntemiyle çoğaltılır. Tohumlar, derinlik ve genişliği otuz santimetre olan

---

29 BOA, İrade, Orman ve Maadin, 2/R 1312, 20 R 1312 (19 Ekim 1894); BOA, BEO, 501/37541; K. Kuzucu, "Türkiye'de Çaycılığın Tarihî Gelişimi", *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, S. 8, İstanbul 2003, s. 83. Çiftçiye düşük faizle kredi vermek yanında ziraî gelişmeyi sağlayıcı çalışmalara kaynak temin etmek görevini de üstlenen Ziraat Bankası 1888 yılında kuruldu. Banka, ziraat okullarını malen desteklemek, örnek çiftlikler kurmak, öğretmen ve müfettişlerin aylıklarını ödemek, örnek çiftlikler ve çiftçiler için tohum ve araç gereç almak gibi işler için ayırdığı fonu ilgili bakanlığa vermekte idi (Stanford J. Shaw-Ezel Kural Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye*, çev. M. Harmancı, 3. Baskı, e Yayınları, İstanbul 2000, II, 285). Nitekim 1888-1889 döneminde banka kaynaklarından tahsil edilen 38,2 milyon kuruş, ziraat okullarının ve numune tarlalarının kurulması başta olmak üzere ziraatı geliştirmeye yönelik çeşitli faaliyetlerde kullanılmıştır (T. Güran, agm, s. 306. Bankanın kuruluşu ve son dönem Osmanlı tarım politikasındaki yeri hakkında bk. D. Quataert, age, s. 120-136).

çukurlara ekilir. Her çukura 6-10 tane tohum yerleştirildikten sonra üzerine mümbit ve ince toprakla karıştırılmış gübre serpilir. Tohumların filize dönüşmesi kolay olmadığı için, her bir çukurdan ancak bir veya iki çay fidanı elde edilebilir. Verimin hasıl olması toprağın bakımına bağlıdır. Bunun için toprağın zararlı bitki, hayvan ve diğer etkenlerden arındırılması; ilk kullanımda bir yıl süreyle bol miktarda sulanması gerekir. Tohumlar fide haline geldiğinde, isteğe göre, buradan çıkartılarak, bakımlı ve gübrelenmiş yastıklara ekilebilir. Bu durumda fidanların, zararlı otların istilâsından muhâfazasına dikkat edilmelidir. Aradan iki yıl geçtikten sonra tohumlar filizlenmeye başlar ve 26 santimetrelik uzunluğa erişir. Fidanlıkta bu suretle elde edilen fidanlar tarlalara nakledilip uygun biçimde dikilir. Çukurlar kazılır ve her çukura, belirtilen uzunluğa ulaşmış fidanlardan ikişer veya üçer tane dikilir. Tohum ekilmesi dönemi Şubat ayından başlayıp Nisan sonuna kadar devam eder. Fidanların ekimi üzerinden dört yıl geçtikten sonra hasat mevsimi başlar, belli olgunluğa erişmiş yapraklar senede iki defa toplanır."

Tarifnâmenin devamında çaycılıktaki en nazik ve zor işin kavurma ve diğer işlemler olduğu belirtilmiş; kullanıma hazır hale gelinceye kadar olan bu safhaların ayrı bir risâlede açıklanacağı kaydedilmiştir. Metinde ayrıca, çay tarımının hangi bölgelerde deneneceği de belirtilmişti. Buna göre, Japonya'dan gelecek tohumların deneme ziraatı ilk etapta Erzurum, Sivas, Ankara, Bursa, Aydın, Adana, Halep, Suriye ve İstanbul'da yapılacaktı.[30]

Japonya'ya ısmarlanan çay tohumları 1895 ilkbaharında İstanbul'a ulaştı.[31] *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*'nın haberine göre Rusya'dan da fidan getirtilmişti. Tohumlar ta-

30 BOA, Y. YRK. OMZ, 1/84, lef 2. Tarifnâmenin son kısmında, Avrupa'da çay yetişmediği, ancak süs bitkisi olarak saksılara ekildiği belirtilmiş ve bunun için uygulanan yöntemler kaydedilmiştir. Tarifnâme metninin tamamı ekler kısmındadır.

31 BOA, Y. YRK. OMZ, 1/84, lef 1, 27 L 1312 (23 Nisan 1895).

sarlandığı üzere yurdun çeşitli yerlerindeki numune çiftlik ve tarlalarına dağıtıldı.[32] Bu arada Selanik Ziraat Mektebi'ne de 300 fidan gönderildi.[33] Derhal ekilen fidanlar kısa süre sonra sürgün vermeye başladı. Gittikçe gürleşen ve olgunlaştığı düşünülen çaylar toplanmaya başlanacağı sırada, yaprakların kurumuş olduğu görüldü. İnceleme sonunda bu durumun, yaprakların güneş ışınlarına maruz kalmasından kaynaklandığı tespit edildi. Yılın her günü nem isteyen çay, yeterli nemin olmayışını protesto etmek istercesine yapraklarını dökmüş ve kurumuştu. Bunun üzerine diğer deneme ünitelerindeki çalışmalar da durduruldu. Birimlere gönderilen yazılarda, yeni ekim döneminde deneme ekimlerinin gölgeliklerde, örneğin çardak altlarında yapılması istendi. Ayrıca iklim koşullarını ve işin tekniğini öğrenmesi amacıyla özel bir memurun Batum'a gönderilmesi kararlaştırıldı. Memur, dönüşünde iki yüz fidan daha getirecek ve bu fidanların ekimi onun belirleyeceği tarzda yapılacaktı.[34]

Fâik Nüzhet Selanik'te yaşanan hüsranı 1918 yılındaki bir yazısında, *"Bir zamanlar Selanik Ziraat Mektebi'nde çay yetiştirmeye çalışmış, iklimin müsâitsizliği dolayısı ile muvaffak olamamıştık"*[35] şeklinde anlatacaktır. D. Quataert da, 1895 yılı kaynaklarına dayanarak Ziraat Nezareti'nin Batum ve Japonya'dan getirttiği çay fidanlarını ziraat okullarına ve örnek tar-

---

32 *"Memâlik-i Mahrûset'ül-mesâlik-i şahânede çayın yetiştirilmesi muktezâ-yı emr u ferman-ı isâbet-beyan-ı hazret-i hilâfet-penâhîden bulunmakla Japonya'dan numune tohumları celb edilerek numune çiftlik ve tarlalarına gönderilmiştir"* (*Malumat*, nr. 1, 28 Zilkade 1312, s. 18).

33 BOA, BEO, 623/46679, 18 ZA 1312 (14 Mayıs 1895). Selanik Rüsumat Müdürlüğü'nden hükümete gönderilen yazıda, padişahın emriyle tohumluk dağıtılan hububatın gümrük vergisi kapsamı dışında tutulduğu hatırlatılarak, çay fidanlarından da vergi alınmaması talep edilmiş; Şûrâ-yı Devlet'te yapılan görüşmede bu talep uygun görülmüştür.

34 *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 9, Cemâziyelâhir 1314/Ekim 1896, s. 276-277.

35 Fâik Nüzhet, "Batum Mektubu", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334, s. 77.

lalara dağıttığını yazar; ancak denemenin yapıldığı yerin ismini belirtmez. Yazar çay ekimiyle ilgili deneylerin 1899 yılına kadar sürdürüldüğünü, bu tarihte Rusya tipi çay türlerinin ilgili nezaret tarafından üreticilere dağıtılmak üzere sipariş edildiğini kaydetmektedir.[36] Osmanlı Arşivi'nde bulunan bir belgede 40 şeftali fidanı, 146 çam, kestane ve ardıç fidanı ile 100 çay fidanından oluşan liste yer almaktadır. Tarihsiz olan bu belge Orman, Maadin ve Ziraat Nezareti antedini taşımaktadır.[37] Adı geçen nezaretin 1892-1899 yılları arasında faaliyette bulunduğu dikkate alınırsa, zikredilen çay fidanlarının yukarıda anlatılan 1892, 1894 ya da 1895 tarihli denemelerin birinde kullanılmış olması muhtemeldir.

Bununla birlikte, faydalı bitkilerin yetiştirilmesi ve tarımının yaygınlaştırılması için bütçeden özel ödenek tahsis edilmesini, hele çay ekiminde kullanılmak amacıyla Ziraat Bankası'ndan borç alma yoluna gidilmesini, hükümetin çay yetiştiriciliği konusundaki istek ve duyarlılığını yansıtan adımlar olarak önemsemek gerekir. Ancak ekimi yapılmış olsa bile, bu girişimin olumlu sonuç vermesi mümkün değildi. Zira tarifnâmedeki *"tarih-i tabiîye nazaran çay ağacının Memâlik-i Şâhâne'nin mahâll-i müteaddidesinde husûle geleceği me'mûl olduğundan..."* ibaresi, hükümetin bu konudaki bilgisizliğinin boyutu hakkında yeterince fikir vermektedir. Doğrudan ekim işine girişmeden önce, çay yetiştirmek için gerekli olan tabiat şartları tetkik edilmiş olsaydı, yukarıda isimleri sıralanan vilayetlerin arazi yapısı ve iklim özelliklerinin çay tarımına uygun olmadığı anlaşılacaktı. Dönemin çay politikasının yanlışlığı adına kaydedilmesi gereken bir başka önemli husus da, ürünün hâlihazırda yetiştiği Trabzon vilayetinde üretimin arttırılması yoluna gidilmemiş olmasıdır.

36 D. Quataert, age, s. 256.

37 BOA, Y. PRK. OMZ, 3/92.

Hâlbuki konuyu ve hükümetin çalışmalarını yakından takip eden basın organları, Doğu Karadeniz yöresinin toprak formasyonu ve iklim açısından çay yetiştiriciliğine müsait olduğunu ileri süren yazılar neşretmekte idi. Mesela Coşkunoğlu Yosefaki tarafından İzmir'de yayımlanan *Osmanlı Terakkî-i Ziraatı* gazetesinde yer alan bir makalede Cezayir ve Rusya'daki çaycılık faaliyetlerinden hayranlıkla bahsedildikten sonra, Osmanlı hükümetinin çalışmalarına temas edilmişti. Yazar, Uzak Doğu'nun çay yetişen bölgeleriyle aynı ekolojik şartlara sahip arazinin Osmanlı ülkesinde de mevcut olduğunu sayısal değerler ve jeolojik verilerle ortaya koymaktaydı. Makalede ayrıca, üretim başarıldığı takdirde bu değerli maddenin hem daha ucuza mal edileceğine, hem de ülkeye yeni bir gelir kapısı açılacağına işaret edilmişti.[38] Öte yandan, 19. yüzyılın son yıllarında hükümetin, Doğu Karadeniz bölgesi ekonomisinde önemli bir yeri bulunan mısır tarımının yaygınlaştırılması için tedbirler alması dikkat çekicidir. Bölgede yetişen türlerinden farklı olarak, 1894 yılında Trabzon'a ithal bir cins mısır tohumu gönderilmiş, bunların ekiminden alınan olumlu sonuç çiftçilerin yüreğine büyük umutlar serpmişti.[39]

Bu dönemle ilgili olarak üzerinde durulması gereken hususlardan birisi, ziraat sorunlarının İstanbul ve taşra matbuatında

---

38 *"...Bu halde Devlet-i Aliyye'nin 28 ilâ 31 paralelleri arasında bulunan ılıman iklim sahasında çay ekilebileceğini kabul etmek pek tabiîdir. Zaten bu mahsul Çin ile Japonya'nın 25 ilâ 31 paralelleri arasındaki ılıman iklim kuşağında ekilmektedir. Şimdi bir taraftan çayın yüksek oranlarda tüketildiğini, diğer taraftan da memleketimizce yeni bir gelir kapısı açılacağını hesaba katarak Çin'den ve Japonya'dan çay tohum ve fidanı getirtilerek münâsip mahallerde yetiştirilmesini hükûmet-i seniyyeden bekleriz."* ("Çay", *Osmanlı Terakkî-i Ziraatı*, nr. 16, 29 Rebîulâhir 1312/28 Ekim 1894, s. 247).

39 Soğuğa dayanıklı olduğu için gerek sahilde, gerekse yüksek kesimlerde rahatlıkla yetişebilen mısırın taneleri gıda maddesi olarak tüketilmekte, kamışları ise hayvan yemi olarak değerlendirilebilmekteydi. (BOA, Y. YRK. OMZ, 1/84, lef 1, 27 L 1312/23 Nisan 1895).

geniş ölçüde yer bulmuş olmasıdır. Özellikle 19. asrın son yıllarında, sömürge malları ve keyif verici maddeler üzerine yapılan bilimsel çalışmalar bir hayli artış göstermiştir. Çay, kahve, çikolata, esrar, afyon, tütün gibi uyarıcı ve keyif verici maddeler hakkında monografiler basılmakta, gazete ve dergiler makale ve yazı dizileri yayımlamakta idi. Çayla ilgili yayınların ağırlıklı olarak, bitkinin anatomik yapısı, yetişme ortamı, tarımı ve hasat usulü, çayın dünya ekonomisindeki yeri ve içeceğin metabolik etkileri gibi konularda genel bilgiler sunmak amacıyla kaleme alındığı görülmektedir. Büyük ölçüde yabancı kaynaklara ve Avrupa basınında çıkan yazılara dayalı olarak hazırlanan bu eserlerde, çayın Osmanlı Devleti'ne girişi, toplumsal ve ekonomik yönü hakkında hemen hiçbir kayıt bulunmuyordu. En azından, Trabzon havalisinde çay yetiştirildiğini kaydeden vilayet salnamelerine atıf yapıldığına dahi rastlanamamaktadır. Bununla birlikte çay tarımının dünyanın başka ülkelerinde izlediği seyir hakkında bilgi verilmiş, konuyla ilgili yabancı literatür okuyucuya tanıtılmıştır.[40] Çay ve kahve konulu yazılarda, bu tür maddelerin üretiminin başlatılmasına dair kamuoyu beklentileri dile getirilmiştir. Örneğin *Sabah* gazetesi kahve ziraatının Yemen dışındaki vilayetlere teşmil edilmesi konusunda bir makale yayımlamış; bu makale birçok yerde olduğu gibi Yemen'de de yankı bulmuştu. Burada yayımlanan haftalık *San'a* gazetesi söz konusu makaleyi iktibas ettikten sonra, Cebel-i Lübnan'ın ekolojik ortamının (bulutlu, daima sisli ve rutubetli) Yemen'in kahve yetişen vadi ve dağlarına çok benzediğini belirtmiş ve bu

40 Örneğin Amerika'nın Kalküta konsolosunun İngiliz Hindistan'ındaki çay tarımını konu edinen eserinden bir kısmının çevirisi için bk. "Musâhabe-i Zirâiye: Çay Ziraatı", *Servet-i Fünûn*, nr. 665, 8 Kânûnısânî 1319, s. 230-231. Benzer yazılar için bk. Bayezidli Sermed, "Çay ve Kahve (İngilizceden Tercüme)", *Bağçe*, nr. 12, 5 Safer 1298, s. 94-95; "Kahve ve Çay", *Bağçe*, nr. 13, 12 Safer 1298, s. 103; "Çayın Tarihi", *Resimli Gazete*, nr. 140, 18 Teşrînisânî 1307, s. 1170-1172.

bölgede kahve tarımının denenmesi yolunda hükümete öneride bulunmuştur.[41]

Bu anlamda daha 1893 yılının hemen başında *Sabah* gazetesinde yayımlanan bir yazı, Osmanlı çaycılığına ufuk açacak çarpıcı tespitlerde bulunmuştur. Yazarı tespit edilemeyen bu makalede, bir ucu ekvator, diğer ucu kuzey kutbunda bulunan geniş Osmanlı coğrafyasının bir bölümünde mutlaka çay tarımına elverişli bir toprak parçasının bulunabileceği ileri sürülmüş ve gerekli adımların derhal atılmasına dikkat çekilmiştir. Gazete, hükümetçe Suriye'de yapılan deneme ekimlerinden başarılı sonuç alındığını belirtmekle[42] yanılgıya düşmüş olsa da, konuyu sütunlarına taşıması ve gündemde tutması bakımından önemli bir işlevi yerine getirdiğini belirtmek gerekir.

Hükümet 1896 yılında Anadolu tarımını geliştirmek için örnek tarla fikrine benzer bir başka uygulamayı daha hayata geçirdi. Bursa, Ankara, Sivas, Trabzon ve Erzurum vilayetlerindeki müfettişlere, yörelerindeki en umut vaat eden kazaları seçmeleri ve bunları tarım reformunun pilot projeleri olarak belirlemeleri emri verildi. Yerel yöneticiler, ziraat bürokratları

41 *Sabah*, nr. 656, 15 Zilkade 1308 (22 Haziran 1891), s. 2. *Sana* gazetesinin Cebel-i Lübnan konusundaki düşüncesinin hükümet tarafından dikkate alınıp alınmadığı tespit edilememekle birlikte, makalenin neşrinden birkaç yıl sonra Abdülhamid'in emriyle Yemenli uzmanlar görevlendirilmiş ve bunlar Yemen kahvesinin ekimini denemek için Trablus, Cezair-i Bahr-i Sefid, Halep ve Suriye vilayetlerine sevk edilmiştir (BOA, Y. PRK. OMZ, 1/72, 4 M 1313/27 Haziran 1895). Selim Melhame'nin gayretleriyle Trablusgarp vilayetinde 1896 yılında yapılan denemeden olumlu sonuç alınamamış, bir yıl sonra Bingazi'de denenmesi kararlaştırmıştır (BOA, ŞD, 524/24, 27 R 1315/22 Eylül 1897). Kahve tarımının yaygınlaştırılmasına dair bir başka yazı için bk. *Sabah*, nr. 1232, 4 Receb 1310 (22 Ocak 1893), s. 3-4.

42 *Sabah*, nr. 1219, 21 Cemâziyelahir 1310 (10 Ocak 1893), s. 4. Gazete bir hafta sonraki nüshasında, Suriye'de çay yetiştiğinin Avrupalı uzmanlarca kanıtlandığını ileri sürecek ve gelişmelerin izlenerek sonuçların anında okuyuculara duyurulacağını vaat edecektir (*Sabah*, nr. 1226, 28 Cemâziyelahir 1310/17 Ocak 1893, s. 3).

ve diğer ileri gelenlerin sundukları raporların incelenmesinin ardından uygulamaya geçildi. Müfettişler, popüler ürünlerin ekiminde kullanmak üzere yerel çiftçilerin arazilerini ödünç aldılar. Mesela 1899 yılında, Samsun'da belirlenen araziye pamuk, hayvan yemi ve susam ekildi. Bu etkinlikte modern tarım araçları kullanıldı. Aynı yılın başında Aydın vilayeti ziraat müfettişi Zakaryan ise, keten, pirinç, patates, sebze, fındık, kahve ve çay gibi birçok ürünün deneysel ekimini yapmak amacıyla Aydın, Afyonkarahisar ve Denizli bölgelerindeki terk edilmiş verimli tarlalardan geçici olarak faydalanmıştır.[43] Bu örnek ziraat programının hedeflendiği gibi yürütüldüğünü ve taşra temsilcilerinin çay yetiştiriciliğini bir an önce başlatmak hususundaki ısrarcı tutumunu göstermekle birlikte, bitkinin Doğu Karadeniz sahillerinde yetişebileceğinin akıllardan niçin ırak tutulduğu sorusu sırrını korumaya devam etmektedir. Aslında ziraat programı çeşitli nedenlerden dolayı, Anadolu'da ağır aksak yürümekteydi. Erzurum dışında hiçbir vilayette öngörülen faydalar sağlanamamıştı. Örnek tarlaların bağlı olduğu vilayetlerden gelen raporlar, tarlalardaki deneylerin yıkıcı etkilere neden olduğunu ve çiftçileri ümitsizliğe sürüklediğini ortaya çıkarmıştı. Bazı vakalarda tohumun maliyeti ortaya çıkan kârı geçmişti; yeni yöntemler ve yeni tohumlar kullanılarak ekilen ürünlerin hasadı, bazen geleneksel yolla yapılan ekimle elde edilen randımanın sadece yarısı kadar oluyordu. Başarısız bir deney çiftçinin geleneksel yöntemlere duyduğu inancı güçlendirdiği gibi, yeniliğe olan şüphesini de derinleştirmekte idi. *Orman Ziraat ve Ticaret Gazetesi*'nin de belirttiği gibi, bir yöre için özellikle uygun belli başlı ürünlere yoğunlaşmak yerine, birçok tarlada enerji, çok sayıda farklı projeye dağıtılarak heba edilmekteydi.[44]

43 D. Quataert, age, s. 116.

44 D. Quataert, age, s. 117. Bu olumsuzluklara bakarak, tarım politikasının tamamen başarısız olduğu düşünülmemelidir. Özellikle ziraat okullarının etki-

Çay yetiştiriciliğinin tarımsal gelişme programına alınmasında, söz konusu içeceğin artık bir ihtiyaç maddesi haline gelmiş bulunmasının payı büyüktür. Yoğun talebe karşılık, hüküm süren ekonomik krizin etkisiyle birtakım ürünlerin yanında çay ithalatının da azalması, tiryakileri yeni arayışlara sevk etmiş, bazı şehir kırsallarında kendiliğinden yetişen ve çayı andıran çeşitli otlar kaynatılarak çay gibi içilmeye başlanmıştı. Bunun üzerine ziraat müfettişleri ve deney tarlaları müdürleri vasıtasıyla söz konusu bitkiler incelemeye alındı. Elde edilen tohumlar numune çiftlik ve tarlalarına ekildi. İncelemeler sonunda bunların hakiki çay olmadıkları tespit edildi; ancak metabolik bir bozukluğa yol açmayacağından dolayı içilmesinde sakınca bulunmadığı da sonuç raporuna eklendi.

Halk sağlığını ön planda tutan hükümet, bir yandan laboratuar tetkiklerini sürdürürken, hakiki çay üretimi hususundaki çalışmaları da ara vermeden devam ettirmekteydi. Çayın parasal değerini kavramış bulunan II. Abdülhamid, bunun yakın gelecekte yerli ekonominin gelişmesine yapacağı katkıyı hesaplamıştı. Çay tarımı hususunda yurtiçinde ve dışında meydana gelen gelişmeleri yakından takip etmesi, konuya olan ilgisini göstermektedir. Onun döneminde bireysel birtakım çaycılık faaliyetleri göze çarpmaktadır. Örneklemek gerekirse, 1896 yılında Buharalı Yusuf adında biri, Trabzon'da yetişen yaprakları henüz genç filizler halinde iken ağaçtan toplayarak tasnif etmiş; gölgede kurutup afyonlu su ile yıkadıktan sonra beyaz çay türünü elde etmişti. Yusuf, Ziraat Nezareti'ne başvurarak hazırladığı çayın patenti kendisine ait olmak şartıyla pazara sürülmesi için izin istedi. Öte yandan hazırladığı bir çay paketini, adet

---

siyle, Anadolu'nun bir ucundan öbür ucuna tarımsal modernleşme eğilimleri giderek artacak, modernleşmenin akademik eğitim, uygulamalı öğretim ve tarım uzmanlarından faydalanma yoluyla başarılacağına duyulan kanaat artacaktır (age, s. 119).

gereği Sultan II. Abdülhamid'e sunmuştu. Padişah bu durumdan memnun olmuş ve o tarihe kadar gelen diğer başvuruları da dikkate alarak Trabzon ve çevresine teknik heyet göndermiştir.[45] Yine, Cava adasındaki reform hareketleri ile çay ve kahve ziraatı hakkında bir kitap hazırlayan Hollandalı Hopees'i saraya çağırarak takdir etmiş, kitabı inceledikten sonra kendisini ödüllendirmiştir.[46] Padişahın isteği üzerine Orman Maadin ve Ziraat Nazırı Selim Melhame'nin vilayetlerden elde ettiği raporlar ışığında düzenlediği ve adı geçen nezaretin icraatlarının ayrıntılı olarak gösterildiği 1898 yılı envanterinde yer alan *"kahve, çay fidanları garsı tecrübesi takib olundu"*[47] maddesi, çayın deneysel ekimlerinin devam ettirildiğini göstermektedir.

2. XX. Yüzyıl: Türk Çaycılığında Gönüllü Müteşebbisler Dönemi

Yabani bitkilerin çay yerine tüketilmesinin yanında, ithal edilen çayların kalitesi de düşmüş; yurda sahte çaylar girmeye başlamıştı. Hüküm süren çay kıtlığı vurguncuları harekete geçirmiş, bazı esnaf çeşitli maddeleri karıştırarak meydana getirdiği sahte yaprakları çay adı altında satmaya başlamıştı. Bu arada Kafkasya'dan gelen tiryaki muhacirlerin de etkisiyle Anadolu'da çay

45 Ali Rıza-Nureddin Münşî, "Bursa'dan Çay Çıkar Mı ve Bursa Çayı Nedir?", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 2, Temmuz 1333, s. 114.

46 BOA, Y. PRK. BŞK, 66/3, 25 L 1319 (4 Şubat 1902); K. Kuzucu, Türkiye'de Çaycılığın Tarihî Gelişimi, s. 84. Hopees Fransızca yazdığı kitabında çayın yanı sıra kahve, tütün, kınakına ve çivitotu ziraatının yöntem ve tekniklerini de anlatmakta idi (BOA, Y. A. HUS, 424/26). Kitabın incelenmesi için ilgili şahıs ve kurumlara gönderilmesi ve bununla ilgili yazışmalar hakkında bk. BOA, MF. MKT, 595/28.

47 Raporda merkez ve taşra numune çiftliklerinde gerçekleştirilen deneysel ekimler, ithal edilen ağaç ve bitki fidan ve tohumları, ziraat mekteplerinin ve buralardan mezun olan öğrencilerin durumu, hayvan hastalıklarıyla mücadele, ipek politikası ve daha pek çok konu hakkında izahat mevcuttur (BOA, Y. MTV, 185/14, 5 Ş 1316/19 Aralık 1898).

tutkusu artmış, evlerde ve kamusal alanda, hemen hemen sudan sonra en fazla tüketilen içecek maddesi haline gelmişti.

Bernard Lewis, halkın kahveye bağımlılığını azaltmak maksadıyla İran ve Türkiye'de yöneticilerin teşvikiyle 20. yüzyılda yaygın biçimde çay tarımı yapılmaya başlandığını ileri sürmektedir.[48] İran açısından bu saptama yerinde kabul edilse bile, Osmanlı Devleti açısından bu görüşe katılmak mümkün değildir. Zira yeni yüzyılın başı, yorgun imparatorluğun dahilî ve haricî birçok yeni problemle boğuştuğu, malî bunalımın zirveye ulaştığı bir dönemdir. 1910'lu yılların başında bile, ülkenin can damarı olarak nitelendirilen ormanların korunması, ziraat sektörünün geliştirilmesi ve hedeflenen tarım programının uygulanması amacıyla ilgili nezaretin iki ecnebi uzman istihdamı talebi karşılanamamış, uzmanlardan ancak birinin transfer edilebileceği bildirilmiştir.[49] Nitekim kaynaklar, Balkan savaşları yıllarına kadar çay yetiştiriciliği adına resmi ya da özel herhangi bir girişimden bahsetmemektedir.

Birinci Dünya Savaşı arefesinde çalışmak amacıyla Rusya tarafına giden gurbetçilerin, kişisel ilgi ve merakları ile buradan çay fidanları getirmeye devam ettikleri bilinmektedir. Örneğin Hızır Nurik'in 1983 yılında yayımlanan kitabında Rize Pazarköy'de bir köylünün bahçesinde bulunan çay ağacının yaşını yetmiş beş olarak göstermesi, bunun 1900'lü yılların başında dikildiğine delalet etmektedir.[50] Sayısı çoğaltılabilecek bu tür

48 Bernard Lewis, *The Middle East A Brief History of the Last 2,000* Years, New York 1995, s. 161.

49 Ticaret ve Ziraat Nezareti'nce 1912 yılında Meclis-i Vükelâ'ya sunulan tezkerede "*Memâlik-i Osmâniyye'nin mâye'l-hayatı olan ziraatın temin-i terakkisi ve düçâr-ı mahv ve harabi olan ormanların muhâfaza ve ihyâsı esbâbının istikmâli için*" Avrupa'dan birer ziraat ve orman mühendisi getirilmesi talebine karşılık meclis "*şimdilik yalnız ziraat için bir mütehassısın*" getirilebileceğini kararlaştırmıştır (BOA, MV, 176/14, 6 CA 1331/13 Nisan 1913).

50 Ali Rıza Saklı, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008, s. 41.

örneklerden, bölge halkının ilkel yöntemlerle ve kendi ihtiyacını karşılayacak ölçüde bu işi devam ettirmiş olduğunu anlıyoruz. Bugün Türkiye'nin çay yetişen bölgesinde, çaycılığın başlamasını kendi dedelerinin özel çabalarına atfeden ve bunu bir üstünlük vesilesi sayan birçok aileye rastlamak mümkündür. Bunların birbirinden farklı öyküleri bulunmakla birlikte hepsinin ortak tarafı çay fidan ya da tohumlarının Rusya'dan getirilmiş olmasıdır. Mesela Seferoğlu sülalesinden Ahmet Efendi'nin, torunu vasıtasıyla edindiğimiz çaycılık macerası şöyledir: Bugün Rize ilinin doğudaki en son köyü olarak bilinen Sümer köyünden Ahmet Efendi, mısır ve fındık gibi yöreye özgü ürünler üzerinden Rusya ile ticari alışverişi olan tanınmış bir tüccardır. 1912 yılında yine bir ticari seyahat dönüşü Rusya'dan çay fidanları getirir. Önce Arhavi'deki akrabalarına uğrar. Cami avlusunda toplanan Arhavililer, ilk defa gördükleri bu fidanlar hakkında Ahmet Efendi'yi soru yağmuruna tutarlar. Ahmet Efendi fidanlardan birkaç tanesini akrabalarına bırakır ve onların dikmesi sonucu ilk çay filizi Arhavi'de yeşillenmeye başlar. Kalan fidanları ise kendi köyündeki bahçe ve tarlasına diker. Fidanlar tutar ve çay tarımı böylelikle Fındıklı'nın Sümer köyünden bölgenin diğer kesimlerine yayılır.[51]

Çaycılığın öncülüğünü sahiplenmek isteyenler 1910'lardan önceki teşebbüsleri de kabul etmemektedirler. Bununla birlikte 1910'larda meydana geldiği varsayılan girişimlerin belgelenememesi, iddiaların gerçekliğine gölge düşürmektedir. Hulusi Karadeniz'in aşağıda anlatacağımız çaycılık serüveninin oğlu tarafından literatüre geçirilmiş olması ve çayla ilgili kurumların arşivlerinde kendisiyle ilgili bilgi ve belgelerin varlığı, onu anma-

51 Seferoğlu Ahmet Efendi'nin mali müşavir ve aynı zamanda Rize belediyesinde meclis üyesi bulunan torunu Ahmet Çevik Ocaklı'nın Kasım 2006 tarihinde şifahen verdiği, daha sonra mektup yoluyla ulaştırmış olduğu bu bilgiden dolayı kendisine teşekkür ederim. Mektup hususi arşivimizdedir.

mızı kolaylaştırmaktadır. Fakat diğer öncülerin ne kendileri ne de yakınları tarafından böyle bir çalışmaya girişilmemesi, işimizi bir o kadar zorlaştırmaktadır. Gerek Seferoğlu ve benzerlerine ilişkin anlatılanlar, gerekse aşağıda değinilen Hulusi Bey'in gayretlerinden çıkarılacak sonuç şudur ki, 20. yüzyılın -en azından- ilk çeyreği, Türk çaycılığının tesisi yolunda devlet teşebbüslerinden ziyade, teknik bilgi ve deneyimden yoksun bireysel çabaların ön planda bulunduğu bir hazırlık devri olarak kabul edilmelidir.

a. Hulusi (Karadeniz) Bey

Pratik anlamda bireysel girişimlerin saptanabilen ilk aktörü Hulusi Bey'dir. Rize Ziraat Odası Reisi Hulusi Bey, Rize ile Batum'un iklim şartlarının benzerliğini göz önüne alarak 1912 yılında Batum'dan tedarik ettiği tohumları kendi bahçesine ekmişti. Hulusi Bey'in çalışmaları kısa süre sonra meyvesini verdi ve çay filizleri yükselmeye başladı. Tam bu sırada Birinci Dünya Savaşı'nın başlaması ve Rize'nin Ruslar tarafından işgali üzerine Hulusi Bey göç etmek zorunda kalınca, çalışmaları da sekteye uğradı. Kendisi beş yıl sonra 1919 yılında bölgeye geri döndüğünde çay konusuna eğilmeye devam etti. Faaliyetleri hakkında kaynaklarda başka bilgi bulunmayan Hulusi Bey, deneyimlerinin sonucunu Hariciye Nezareti'ne ve ayrıca Halkalı Ziraat Mektebi hocalarından Ali Rıza Bey'e takdim etmiştir.[52]

52 Soyadı kanunuyla Karadeniz soyadını alan Hulusi Bey, 1929 yılında İstanbul'a taşındı. O zamana kadar kendi kütüphanesinde biriktirdiği kitaplarla Beyazıt'ta bir sahaf dükkânı açtı. Edip yönüyle de tanınan Hulusi Karadeniz, Arapça ve Farsçadan bazı kitapları tercüme etmiştir. Mevlana'nın *Mecâlis-i Seb'a-i Mevlânâ* eserini *Yedi Öğüt* adıyla Türkçeye kazandırmıştır. Öldükten sonra Edirnekapı şehitliğine defnedilen Karadeniz'in büyük bir fotoğrafı Rize Çay Fabrikası'nın duvarına asılmış; ailesine de her yıl sembolik olarak 3 kilogram çay hediye edilmeye başlanmıştır (Ekrem Karadeniz, "Türkiye'ye Çay Hangi Tarihte Nasıl Girdi?", *Tarih ve Edebiyat Mecmuası*, S. 8, Ağustos 1979, s. 63-65).

Hulusi Bey'in çay ziraatıyla ilgili faaliyetlerini anlatan oğlu Ekrem Karadeniz, babasının ektiği tohumların tutmuş olmasından yola çıkarak, onun Rize'de çay yetişebileceğini ispat ettiğini ileri sürmüştür. Yukarıda bahsedildiği üzere bölgede XIX. asrın ikinci yarısından itibaren çay yetişmekte olması, Hulusi Bey'in çalışmalarını bu yöndeki ilk faaliyetler şeklinde değerlendirmeyi imkânsız kılmaktadır. O tarihlerde halk arasında çayın *hudâyî nâbit*, yani kendiliğinden yetişen bir bitki olduğunu kabul edip, insan eliyle yetişeceğine şans tanımayan yaygın bir kanaat vardı. Bu bakımdan Hulusi Bey'in girişimi, böyle menfi düşünceleri çürüten bir cevap niteliği taşımasından dolayı önemlidir. Ayrıca bilimsel etütler ışığında bölgenin toprak ve iklim özelliklerinin uygunluğu göz önüne alınarak böyle bir çalışmaya girişilmesi, bunun 20. yüzyılın ilk bilinçli çaycılık girişimlerinden biri olarak nitelendirilmesini gerektiriyor. Bununla birlikte Hulusi Bey'in faaliyetleri hakkında kaynaklarda başka bilgiye rastlanmıyor. Türk çaycılık tarihinde bundan sonraki en önemli isim, ortaya attığı fikirleriyle Cumhuriyet dönemi teşebbüslerinin de hareket noktasını teşkil edecek olan Ali Rıza Bey'dir.

Bu dönemde Rus çaycılığını geliştirmeye dönük çalışmalarda önemli mesafeler alınmaktaydı. Rusya'nın Osmanlı'ya yakın Karadeniz sahilinde (Güney Kafkasya bölgesi) başarıdan başarıya koşması, Türk kamuoyunda, aynı denizin Anadolu'ya ait sahillerinde de çay yetişebileceği ümitlerini arttırmıştı. Sebuh Stepanyan'ın çıkardığı *Felahat* dergisi, Rus çaycılığındaki müthiş ilerlemeyi ve bunu kolaylaştıran etkenleri izah ederken, bir yandan da, Osmanlı hükümetinin bu işte çok geç kalmış olmasından yakınmaktaydı: *"Bizde dahi Bahrisiyah'ın aynı derece-i arz ve ikliminde memleketlerimiz vardır. Bahrisiyah'ın Rus sevâhilinde çay ziraatı muvaffakiyetle icrâ edildiği gibi, Bahrisiyah sahillerimizde dahi çay ziraatının icrâsı kâbil olunacağı pek âşikâr bir hakikat-ı fenniyyedir. Ziraat Nezâreti tarafından şimdiye kadar*

bu babda ne yapıldığına dair bize bir ma'lumât veren bir zat bulunacak mıdır?"[53]

Sovyet Rusya ile imzalanan Brest-Litovsk antlaşması (3 Mart 1918) ile Batum Osmanlı Devleti'ne bırakılınca, Türkiye geniş çay bahçelerine sahip oldu. Kafkasya şimendifer hattı yakınlarında Çakvi kasabasında bulunan ve Rus çaycılığının babası sayılan N. S. Popov'un meydana getirdiği üç çay plantasyonu ile bir çay işleme fabrikasının idaresi için yeni görevliler atandı.[54] Sancak halinde örgütlenen Batum'a maliye müfettişleri ve ziraat mühendisleri gönderildi. Burada eskiden beri faydalı bitkiler deneme istasyonu müdürü olarak görev yapan Palatini Efendi, 5.000 kuruş maaşla, nebatât-ı müfide bahçesi müdürlüğüne tayin edildi.[55] Gelişmeler kamuoyunda yeni umutların yeşermesine neden oldu. Basın, çay politikasını daha hararetli biçimde tartışmaya açtı. *Bağçıvan* dergisi, Batum'a komşu Trabzon vilayeti topraklarında çay yetişebileceğini ileri süren yazılar yayımladı. Maliye müfettişi olarak Batum'a giden Faik Nüzhet, buradaki çay tarımı faaliyetlerinden ve Çakvi'nin çay fabrikalarından hayranlıkla bahsettikten sonra, aynı iklim özelliklerine sahip Rize'de de çay yetişebileceğini belirtmiş ve Ziraat Nezareti'nin bu konuya yönelmesi gerektiğini savunmuştur. Fâik Nüzhet, Batum çayının lezzet ve koku bakımından Seylan çayıyla hemen hemen aynı kalitede olduğunu belirtmiştir. Fâik

---

53 "Bahrisiyah Sahillerinde Çay Ziraatı", *Felahat*, Birinci Sene, nr. 24, 1 Mart 1330 (14 Mart 1914), s. 380.

54 Bu tarihte çay fabrikası müdürü Çinli Laou Djen Djaou idi. Djaou, Popov'un daveti üzerine 1893 yılında Çakvi'ye geldi. Popov onu fabrikanın müdürlüğüne atadı. 1901 yılına kadar Popov'un yanında hizmette bulundu. Bahçeleri düzenledi, çay teknolojisini yerleştirdi. Bu tarihten sonra memur olarak devlet çay işletmelerine atanan Djaou, Batum'un Türklerin eline geçtiği 1918 yılına kadar Çakvi Çay Fabrikası müdürlüğünü yürütmüştür (BOA, DH. EUM. 5. Şb., 72/31, 13 M 1337/20 Ekim 1918). Djaou'nun Batum'daki hayatı ve ailesi hakkında ayrıca bk. BOA, HR. SYS, 2457/66.

55 BOA, DH. İUM, 20-19/13-57, 30 Z 1336 (7 Ekim 1918).

Nüzhet, Türk çaycılığının sistemli bir program çerçevesinde yürütülmesine, Çakvi devlet üretme çiftliği ve nebatat bahçelerinde görevli memurların bilgi ve deneyimlerinden yararlanılması gerektiğine dikkat çekmekteydi. Arhavi, Atine (Pazar), Hopa ve Rize arazisinin pilot bölge seçilmesini ve daha sonra çay ekim alanlarının genişletilmesini savunan Faik Nüzhet, adı geçen yörenin geri kalmışlığına vurgu yaparak, öncelikle bunların yaşam şartlarının iyileştirilmesi için böyle bir uygulamaya girişilmesinin zorunluluğu üzerinde durmuştur.[56]

Ancak Batum'un anavatana kavuşmasının yol açtığı sevinç uzun sürmedi. İtilaf devletleriyle imzalanan Mondros Mütarekesi'nin (30 Ekim 1918) ardından, İngilizler Aralık ayı ortalarında Batum'u işgal ettiler. 1920 yılında İngilizlerin şehirden çekilmesi üzerine Gürcistan hükümeti Batum'u aldı. TBMM hükümeti 1921'de Batum'u yeniden ele geçirdiyse de, birkaç ay sonra yapılan antlaşma ile Batum tamamen Türkiye'nin elinden çıktı. Bundan sonra çay politikasının Artvin, Rize ve sahilin daha batı kesimlerinde uygulanması için girişimler başladı.

b. Ali Rıza Bey ve Türk Çaycılığının Manifestosu

Osmanlı döneminde Türk çaycılığının teorik anlamdaki en etkin ismi şüphesiz Ali Rıza Bey'dir.[57] Halkalı Ziraat Mektebi

56 Fâik Nüzhet, "Batum Mektubu", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334 (1918), s. 77.

57 Ali Rıza Bey, veteriner ve ziraatçı yetiştirmek amacıyla Osmanlı'nın son dönemlerinde açılan Halkalı Ziraat Mektebi'nde botanik ve bitki hastalıkları hocalığı yapmıştır. Almanya'da da ihtisas görmüş olan Ali Rıza Bey (BOA, MV, 222/62, 25 M 1340/28 Eylül 1921), Birinci Dünya Savaşı yıllarında meslekî ve teknik eğitim veren bu okulun müdür vekilliğine getirilmiş, daha sonra asaleten atanmış, nihayet 1922-1924 arasında okulun rektör unvanını taşıyan ilk müdürü olmuştur. Soyadı kanunuyla Erten soyadını almış, Cumhuriyet döneminde Mardin'den milletvekili seçilerek parlamentoya girmiştir (Ş. R. Hatipoğlu, age, s. 13; Necdet Sakaoğlu, "Halkalı Ziraat Mektebi", *DBİA*, İstanbul 1994, III, 527-528; Asım Zihnioğlu, *Bir Yeşilin Peşinde*, Tübitak Yayınları, Ankara 1998, s. 15).

müdürü Ali Rıza Bey, dördüncü bölümde geniş biçimde ele alınmış olan, Osmanlı piyasalarındaki sahte çayların mahiyetinin tartışıldığı ortamda bilimsel makaleleriyle sahneye çıkmış; yaptığı laboratuar tetkikleri sonunda Bursa çaylarının sahteliğini basın yoluyla kamuoyuna ilan etmişti. Fâik Nüzhet gibi, o da, Batum'un ziraî yapısını ve ekonomik durumunu incelemek üzere 1918 yılında, Ziraat Nezareti'nce Güney Kafkasya'ya görevlendirilmişti. Ali Rıza Bey, savaşın akabinde Ruslardan geri alınan Kars ve Ardahan'ın yanı sıra Rize'yi de gezdikten sonra Batum'a geçerek asıl incelemelerine başladı. Burada Kafkasya kıyı bölgesinde ılıman iklim bitkilerinden mandalina, limon, portakal, bambu ve çayın yetiştirildiğini gördü. Saptadığı toprak ve iklim özellikleriyle bölgenin meteorolojik yapısını rapor etti. Ayrıca işgal sırasında Ruslar tarafından derlenmiş olan Rize'yle ilgili meteorolojik verileri de ele geçirmişti. Bu verilerden hareketle Rize ile Batum'un ekolojik açıdan benzerliklerini tespit ederek, Batum'da yetişen bitkilerin Doğu Karadeniz'de de yetişebileceği kanaatine varmıştı. Bunun üzerine tuttuğu notları ilgili bakanlığa sundu.[58] Söz konusu rapor, 1921 yılında *Yeni Ziraat* gazetesinde tefrika edilmiş; daha sonra Cumhuriyet döneminde kitap haline getirilerek *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye* adıyla yayımlanmıştır.[59] Çayın ekilmesi, yetişmesi, işlenmesi, nakliyesi ve pazarlanması safhalarıyla birlikte, bitkinin botanik mâhiyetine temas etmesi açısından o tarihe kadar yapılmış en kapsamlı bilimsel çalışma olan Ali Rıza Bey'in raporu, Türkiye'nin ekonomik geleceğinde çayın oynayacağı role değinmesi açısından büyük önem taşımaktaydı. Bu nedenle Türk çaycılığında Ali Rıza Bey'in yerini

58 Ş. R. Hatipoğlu, age, s. 13; A. Zihnioğlu, age, s. 15.

59 *Ziraat müdir-i umûmîsi Ali Rıza Beyefendi'nin pek mühim bir eseri olan bu kitap bu kere gayet nefis bir tarzda tab' ve neşr edilmiştir* (*Toprak*, nr. 9, 15 Kânûnıevvel 1340/15 Aralık 1924, s. 143).

tespit etmek için, söz konusu eserinin incelenmesi yeterli olacaktır.

Ali Rıza Bey eserinin giriş kısmında, Birinci Dünya Savaşı'nın galip ülkelerinin yeni müstemlekeler kazanmaları açısından avantajlı duruma yükseldiklerini; mağlup devletlerin ise kaybettikleri kolonilerden dolayı millî servetleri dışa akacağı için zor duruma düşeceklerini belirtmiştir. Mesela Fransa'da koloni denilince akla ilk gelen kakao, kahve, çay, pamuk, kauçuk ve saire gibi ziraî ve ticari maddelerdi. Bunun gibi diğer Avrupa ülkeleri de sömürge tarımına büyük önem vermişler ve bu bölgelerin sonsuz kaynaklarından azami derecede faydalanmak için hiçbir fedakarlıktan kaçınmamışlardı. Ali Rıza Bey, "*Başka milletlerin uzaklarda aradıkları ve hatta uğrunda kan döktükleri mahsulât-ı zirâiyyenin birçoğunun kendi hudûd-ı millîmiz dâhilinde*" bulunduğunu belirttikten sonra, "*bir memlekette ziraatın terakkîsi için evvel emirde o memleketin tanınması*" gerektiğini ileri sürüyordu. Türkiye'nin bu noktadaki en büyük handikabı ise coğrafya, ziraat ve hayvancılık alanındaki eserlerden mahrum olmasıydı. Ali Rıza Bey'e göre tarım sahasındaki yatırımlar, yeni yüzyıldaki ekonomik kalkınma hedefinin birinci basamağını oluşturmaktaydı. Hele savaştan henüz çıkmış olan Türk milletinin modern çağın tekniklerini esas alarak, bu sektöre bağlanması kaçınılmazdı. Ülke coğrafyasının konumu, arazinin yapısı ve iklim şartları itibarıyla yatırım önceliğini tarıma vermek, en makul ekonomik tedbir olacaktı. Ali Rıza Bey, o tarihe kadar yaşanan geri kalmışlığın nedenini, tarım ve hayvancılık politikasında bilimsel ve sistematik bir yöntem izlenmemesine bağlamaktaydı.[60]

60 Ali Rıza Bey'in en fazla yakındığı hususlardan birisi, ziraatçılıkla ilgili yerli hiçbir kitap bulunmamasıdır. Çeviriden ibaret ve yazıldıkları ülkelerin şartları doğrultusunda kaleme alınmış olan piyasadaki eserlerin, Anadolu'daki ziraî çalışmalar için rehber olamayacağını vurgulamıştır (Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, İktisat Vekâleti Yayını, İstanbul 1340, s. 3-4).

Ali Rıza Bey'in Batum tarımına dair tespitleri, onun zamanında ve daha sonraki dönemlerde Doğu Karadeniz bölgesindeki tarımsal faaliyetlere model teşkil etmesi açısından son derece önemlidir. Zaten kendisini Batum yollarına düşüren etken de, iki bölgenin jeolojik ve ekolojik benzerliklerinin tespiti amacına dayalıdır. Nitekim tetkikler Artvin'den başlayarak Trabzon vilayetinin Of kasabasına kadar olan sahil kesiminin arazi yapısının Batum'daki gibi laterit topraktan ibaret olduğunu ortaya koymuştur. Öte yandan bölgenin meteorolojik şartları da Batum'dan pek farklı değildi. Hava sıcaklığı yıl boyunca en düşük 3 ve en yüksek 39 derece arasında seyretmekteydi. Her ne kadar bazı yıllarda sıcaklık eksi 7 dereceye kadar gerilese de, bölgenin kuzey rüzgârlarına kapalı olması, don olayına imkân tanımıyordu. Rize'ye düşen 2.500 milimetre küp civarındaki yıllık yağış ortalaması da Batum'a paralellik arz eden bir başka hususdu. Bütün bu özelliklerden dolayı Ali Rıza Bey, Batum'da görülen astropikal bitkilerin Doğu Karadeniz bölgesinde de rahatlıkla yetişebileceğini ileri sürmüştür. Aslında eserin kaleme alındığı dönemde Rize civarında portakal ve limon yetişmekteydi. Bununla birlikte bütçeden bir miktar özel ödenek tahsisi ve bilimsel bir metot izlenmesiyle çok sınırlı üretilen bu meyvelerin geliştirilmesi ve ayrıca başka sanayi ürünlerinin de yetiştirilmesi imkân dahilindeydi. Yalnızca çay alımı için yılda 2 milyon liralık servetin dışarıya çıktığına dikkat çeken Ali Rıza Bey, "... *bizim de derhal Rize'de bir numune fidanlığı tesisine teşebbüs etmekliğimiz ve bu suretle bu mıntıka dâhilinde çay ve sâir nebatât-ı müfîde ile beraber portakal ve mandarin bahçelerini tevsi' ve envâını ıslah çarelerini nazar-ı dikkate almamız kadar makbul bir hareket olamaz*"[61] şeklinde görüşlerini tamamlamaktaydı.

61 Karadeniz'in en yağışlı ve bundan dolayı rutubeti en fazla olan mıntıkasında yer alan Batum, orta büyüklükte bir kent olmasına rağmen tarımsal açıdan gerek Avrupa ve gerekse Ön Asya'nın gözde merkezlerinden birisidir. Yayla

Ali Rıza Bey, Türkiye'nin kuzeydoğusunda tarımsal alanda aktif bir çalışmaya girişmemiş, söz konusu raporu hazırlayıp yetkili kurumlara teslim etmek ve böylece Rize'de uygulanacak tarım faaliyetleriyle ilgili görüş ve tespitleri ortaya koymakla yetinmiştir. Onun raporunun en önemli tarafı çayın Türkiye'de yetiştirilmesinin gelecekteki faydalarına işaret eden, tüketim maddesi olmasının yanı sıra uluslar arası ticarette büyük yere sahip bu ürünün ekonomik anlamı ve botanik mahiyeti üzerinde duran ilk eser olmasıdır. Bu bakımdan söz konusu eseri Türk çaycılığının manifestosu olarak nitelemek mübalağa olmasa gerek. Her ne kadar savaş sonrası çalkantılı dönemde Ali Rıza Bey'in raporu birkaç sene dikkate alınmamış ise de, onun fikirleri, Türkiye Cumhuriyeti döneminde bölge tarımının canlanması için atılan adımların hareket noktası olacaktır. Bunu söylerken bölge halkının kültürel alt yapısının etkinliğini de belirtmek gerekir. Hulusi Bey gibi başka amatör girişimcilerin elde ettikleri başarılar, hükümet için her zaman ilham kaynağı olmuştur. Bu gibi bireysel girişimlerin başarılı sonuçlar vermesi için devlet desteği de kaçınılmaz bir unsurdu. Bütün yurtta olduğu gibi Karadeniz bölgesinde de işsizliğin artması ve eko-

---

ve ovaların fazlalığı, çok çeşitli iklim ve toprak özelliklerinin görülmesine neden olmuştur. Yıllık düşen yağış miktarı 2.040-2.400 milimetre küp arasında değişmekle birlikte, bu rakamın zaman zaman 4.000 milimetre küpe yükseldiği görülür. Jeolojik yapısına gelince, üçüncü çağın en son dönemini teşkil eden pliyosen tabakasına ait olmasından dolayı, andezit kayaları yoğun biçimde bulunmaktadır. Sıcaklık ve nemin etkisiyle bu kayaların laterizasyona uğraması sonucu oluşan *laterit (latérite)* toprak yapısı hâkimdir. Alimosilikatlar içindeki andezit taşlar ise demir, manganez ve titan içerdiğinden ve bunların oranı laterizasyon olayı sonucu daha da arttığından laterit toprak zengin mineralli bir yapıya kavuşmuştur. Böyle bir iklim ve toprak yapısına sahip olmasından dolayı Batum bilim adamlarının ilgi odağı haline gelmiştir. Gerek sıcak ve gerekse ılıman iklim bitkilerinin rahatlıkla yetişebileceğini düşünen bilim adamları, çeşitli sanayi bitkilerinin denenmesi için zaman zaman burada çalışmalarda bulunmuşlardır (Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, s. 89-90).

nomik krizin hüküm sürmesi karşısında, bölgede iş istihdamı oluşturmak isteyen hükümet, Ali Rıza Bey'in raporunu gözden geçirmek zorunda kalmıştır.

3. Zihni (Derin) Bey: Osmanlı'nın Son Türkiye'nin İlk Çaycısı

Osmanlı Devleti'nin tarih sahnesinden çekilmeye yüz tuttuğu günlerde, Anadolu'nun Karadeniz'e sahili bulunan kuzeydoğu kesimi, yani çay ziraatının başlatılmak istendiği bölge, iktisadî açıdan tam anlamıyla fakir bir manzara sunmaktaydı. Rutubetli iklimi, tarım alanlarının darlığı, Pazar merkezlerine uzaklık, ulaşım yollarının kıtlığı ve daha birçok etken, sosyoekonomik gelişmeyi engellemekte idi. Fındık eskiden olduğu gibi önemli bir ihraç ürünüydü ve yer yer ticarî meyve üretimi yapılmaktaydı. Halkın temel geçim maddesi, 17. yüzyıldan beri üretimi yapılan mısırdı. Balık önemli bir besin kaynağıydı. Birkaç sığıra sahip olan aileler yaz mevsiminde yaylaya çıkmakta idi.[62] Erkekler geçimlerini sağlamak amacıyla Çarlık Rusya'sına gidiyor; fırıncılık, pastacılık, inşaat ustalığı ve işçiliği gibi dallarda çalışıyorlardı. Kazandıklarıyla her türlü ihtiyaç maddesini satın alıp memleketlerine getiriyorlardı. Çiftçilik işleri ise kadınlar ve yetişkin kızlar tarafından yürütülmekteydi. Fakat 1917 devrimiyle birlikte Rusya'nın kapalı ekonomi uygulaması ve sınır kapılarını kapatması üzerine Türk işçisi önemli bir gelir kaynağını kaybetmiş oldu. Birinci Dünya Savaşı'nın, Devlet-i Aliyye'nin de içinde bulunduğu ittifak devletleri aleyhine sonuçlanması malî yapıyı zaten çökertmişti.

Osmanlı'nın fiilen dağılması anlamına gelen Mondros Mütarekesi'nin imzalanmasının ardından devlet otoritesinde büyük bir boşluk meydana gelmişti. Siyasî ve idarî olumsuzlukları fır-

62 C. M. Hann, "Rural Transformation on the East Black Sea Coast of Turkey: A Note on Keyder", *The Journal of Peasant Studies*, vol. XXII, no. 4, 1980, s. 102.

sat bilen bazı kişiler, memleketin birçok yerinde olduğu gibi, Doğu Karadeniz bölgesinde de eşkıyalık hareketlerine girişip, halktan haraç almaya başlamışlardı. İşsizlik ve yoksulluk içinde kıvranan halkın huzuru eşkıya hareketleri üzerine tümüyle bozuldu. Bütün bunların yol açtığı emniyetsizliğin önüne geçmek, bölgede huzur ve güveni sağlayıcı tedbirler almak amacıyla Nisan 1921'de Ankara'da bir komisyon kuruldu. Her nezaretten temsilcinin iştirak ettiği komisyona İktisat Vekâleti adına Ziraat Müdür-i Umûmîsi Zihni Bey[63] de katılmıştı. Uzun süren tartışmalarda Zihni Bey, Rize'de huzur ve asayişin sağlanmasının iş imkânları yaratılmasına ve çalışma ortamlarının iyileştirilmesine bağlı olduğunu ileri sürdü. Tarım sektörünün canlandırılmasını ve bu sektörün lokomotifi olabilecek çaycılığın bölgede yerleşik tarım alanlarında süreklilik sağlayacak biçimde yerleştirilmesi gerektiğini savundu. Zihni Bey, görüşlerini sıralarken, Ali Rıza Bey'in raporlarına atıfta bulunmuş ve Batum modelinin Rize'de uygulanabileceği üzerinde durmuştu.[64]

63 Kuloğulları sülalesine mensup Zihni Bey, 1880 yılında Muğla'da doğdu. 1897'de Muğla İdadisi'ni, 1900'de Selanik Ziraat Ameliyat Mektebi'ni, 1904'te Halkalı Ziraat Mektebi'ni bitirdi. 1905 yılında Aydın Orman ve Maadin Muamelat katipliği göreviyle memuriyete başladı. Rodos'ta Cezâir-i Bahr-i Sefid Orman Müfettiş katipliğinde bulundu. Vekaleten yürüttüğü Gediz ve Simav kazaları Orman müfettişliği görevine 1907 yılında asaleten atandı. İki yıl sonra da Cezâir-i Bahr-i Sefid Orman Müfettişliğine tayin edildi. 1909-1912 yılları arasında Selanik Ziraat Mektebi'nde kimya, ziraat ve jeoloji öğretmenliği yaptı. 1914'ten 1920'ye kadar Bursa Sultanisi ve Kız Öğretmen Okulu'nda tabiî ilimler dersini okutmuş ve Bursa Maârif-i Millî Müdürlüğü'ne vekalet etmiştir. 1920'de Yunanlıların işgalinden hemen önce Bursa'dan ayrılıp, Ankara'ya gelmiş; Millî Mücadele hükümetinin kurduğu İktisat Vekaleti'nde ilk ziraat umum müdürü tayin edilmiştir. 1924'e kadar bu görevde kalan Zihni Bey, soyadı kanunuyla Derin soyadını almıştır (Erdoğan Arıpınar, "Türkiye'de Çay Tarımı", *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 11, Aralık 1966, s. 34; Malik Aksel, *Sanat ve Folklor*, haz. B. Ayvazoğlu, Kapı Yayınları İstanbul 2011, s. 180-182; http://www.biriz.biz/cay/zihniderin.htm.

64 A. Zihnioğlu, age, s. 14; Ş. R. Hatipoğlu, age, s. 14.

Hükümet nezdindeki görüşmelerden sonra Zihni Bey ilk iş olarak Rize ve çevresinin ziraî ve ekonomik durumu hakkında bölgenin mülkî yetkililerinden bilgi istedi. Gelen bilgileri değerlendirip neler yapılabileceğini tasarlamaya başladı. Bu sırada Ziraat Umum Müfettişliği görevine atandı. 1923 yılında, araştırma ve incelemeleri yerinde yapmak ve kurulması kararlaştırılan üretme fidanlığı projesini hayata geçirmek üzere Rize'ye gitti ve derhal çalışmalara başladı. Dönemin Rize Valisi Hurşit Bey kendisine tam destek vermiş ve Garal Dağı'ndaki on beş dekarlık hazine arazisini fidanlık işine tahsis etmişti. Zihni Bey, bu arada İbrahim adlı bir ziraat memurunu çay, mandalina, limon ve portakalla ilgili incelemeler yapması, bunların tohum ve fidanlarından satın alması amacıyla Batum'a gönderdi. İbrahim bu görevi başarıyla tamamlayıp yurda döndükten sonra fidanların dikimine başlandı. Aynı yıl Zihni Bey de Batum'a giderek Ruslar tarafından kurulmuş olan çay bahçelerini, çay fabrikasını gezdi. Astropikal Bitkiler Araştırma İstasyonu'nda incelemelerde bulundu. Araştırmalarını tamamladıktan sonra çay, bambu ve narenciye tohumlarıyla bir Rus bahçıvanı da beraberinde olduğu halde Rize'ye geldi. Zihni Bey bu tohumları ektikten sonra, fidanlığı Rus bahçıvana emanet ederek Ankara'daki görevine döndü. Böylece fidanlık kurulmuş oldu. Çok geçmeden burada elde edilen yarım milyon kadar çay fidanı ahaliye dağıtılacak seviyeye gelmişti. Fakat bir yandan halkın ilgisizliği, diğer taraftan devletin konuya gerekli önemi vermemesi yüzünden fidanlardan verim alınamamıştır. Bunu gören Zihni Bey, Ankara'ya döndükten sonra, çalışmalarına hükümet desteği sağlamak düşüncesiyle bir kanun teklifi hazırlayarak meclise sundu. Dönemin Rize mebusları Esad ve Ekrem beylerin desteğiyle tasarı 6 Şubat 1924 (29 Cemâziyelâhir 1341/6 Şubat 1340) tarihinde kanunlaştı. *"Rize Vilayeti İle Borçka Kazasında Fındık, Portakal, Limon, Mandalina, Çay Yetiştirilmesi*

Hakkındaki Kanun" başlıklı ve 407 sayılı kanun maddeleri şunlardı:

"Birinci madde: Rize vilâyetiyle Artvin vilâyetinin Borçka kazası dâhilinde mevcût arazideki çalılık ve kızılağaçların, ziraat fen memûrunun vereceği rapor doğrultusunda kesilip kaldırılarak, yerlerine, arazinin doğal kabiliyetine göre fındık, portakal, limon, mandalina, çay ve benzeri faydalı fidanların ekilmesine sahipleri mecburdur.

İkinci madde: Hükümet vilâyetin en müsâit mıntıkasında bir çay ve mandalina fidanlığı tesis eder ve bunun idâresini mahir bir mütehassısa verir.

Üçüncü madde: Dikilecek fidanları hükümet ücretsiz verir.

Dördüncü madde: İşbu kanunun yayınlandığı tarihten itibaren altı ay zarfında hükümet tarafından icap eden tetkikler yapılarak, fidan dikilecek yerler saptanır ve sahiplerine tebliğ edilir. Bundan sonra mal sahipleri arazilerini hazırlar ve üç yıl içerisinde dikimi gerçekleştirir.

Beşinci madde: Zamanında dikim yapılan araziden on sene müddetle arazi vergisi alınmaz.

Altıncı madde: İşbu kânun, ilan edildiği tarihten itibaren yürürlüğe girmiştir.

Yedinci madde: İşbu kanunun icrâsına, Dâhiliye, Mâliye ve İktisat vekilleri memurdur."[65]

Kanunun çıkmasının ardından Zihni Bey, 1924 yılında, bu defa müfettiş sıfatıyla yeniden Rize'ye gitti. Burada bir çay fidanlığı kurmak için harekete geçti. Metruk araziden yetmiş dekarlık alan tespit edildi. Fakat Maliye Vekâleti, muhacir yerleştirileceği gerekçesiyle bu arazinin kullanılmasına itiraz etti. Sonuçta Başvekil İsmet Paşa'nın devreye girmesiyle söz konusu arazinin ziraat dairesine teslimi sağlandı. Fidanlığın temeli

65 Ali Rızâ, age, s. 91. E. Karadeniz'in kanunun yürürlüğe giriş tarihi olarak belirttiği 1921 kaydı yanlıştır (agm, s. 64).

atıldıktan sonra Zihni Bey, Ziraat Vekâleti'nin izniyle Batum'a gitti. Burada çay ve narenciye bahçelerinde, fabrikalarda incelemeler yaptı. Adı geçen ürünlerin tohum ve fidanlarından tedarik ederek Rize'ye geldi. Fidanların bir kısmı fidanlığa dikilirken, bir kısmı da halka dağıtıldı. Zihni Bey yeniden Ankara'ya döndü.[66]

Zihni Bey'in başlattığı çalışmalar çay yetiştirmek isteyen bölge halkını heyecanlandırmış, ülke genelinde büyük yankı uyandırmıştı. Bu heyecan, dönemin gazete ve dergilerinde yer alan yazıların muhtevasını da değiştirmişti. Basında artık, laboratuar ortamında incelenen çay yapraklarının fayda ve zararlarını ortaya koyan, içeriğini tartışan, gübreleme işleminden ve hatta gübrelerin kimyasal bileşiklerinden bahseden teknik makaleler yer almaya başlamıştı.[67] Bununla birlikte, 407 sayılı kanunun yürürlüğe girmesine ve Zihni Bey'in azami gayretine rağmen, üretimde ilerleme meydana gelmemiştir. TBMM hükümetlerinin ilk yıllarda yatırım önceliğini başka sektörlerde kullanması, girişimci teknokratların gayretlerinin de boşa çıkmasına sebep olmuştur. Sonuç itibarıyla, Cumhuriyet'in ilanına kadar yaklaşık yarım asırlık geçmişe sahip olmasına rağmen Türk çaycılığı, başlangıçta siyasî etkenler ve metodolojik bilgi noksanlığı yüzünden, daha sonra da ekonomik ve toplumsal nedenlerle geliştirilememiştir.[68] Girişimcilik ruhunun gelişme gösterdiği

66 Ş. R. Hatipoğlu, age, s. 14; T. Tarkan, age, s. 15; E. Arıpınar, agm, s. 35.

67 İsfendiyar Esad, "Tahlil-i Kimya: Çaylarda Kafein Miktarının Tayini" *Maddiyât*, nr. 11, 15 Kânûnısânî 1926, s. 12-13; Erdoğan, "Çay" *Tarla ve Bağçe*, nr. 3, 1 Mayıs 1340-42, s. 45-46.

68 Zihni Derin'le başlayan çalışmaların başarısızlığa uğramasının birçok sebebi vardı. Yörede müstakil olarak üretim yapan ve bundan büyük kazançlar elde eden çay üretici ve tüccarları, kazançlarının zarar göreceği endişesiyle menfi propagandalara girişmişlerdi. Bunlar devletin çaydan elini çekmesi amacıyla gazetelerde aleyhte neşriyat yapmışlar, çay kanununun çıkmaması için gayret sarf etmişler, hatta bazı mebusları da bu kampanyada yanlarına almayı başarmışlardı. Kampanyalar Zihni Bey'in 1927 yılında istifa etmesiy-

Cumhuriyet'in ilk yıllarında küçük üreticiler tarafından ticarî bir kimliğe kavuşturulacak olan Türk çaycılığı, kütlesel üretimi ancak 20. yüzyılın ortalarında gerçekleştirecektir. Bunun sonu-

---

le sonuçlandı (E. Karadeniz, agm, s. 64; Arıpınar, agm, s. 36). Çay politikasının sekteye uğramasındaki bir başka etken, devlet teşvikinin halktan gerekli desteği görememiş olmasıydı. Esasında kanun çıktıktan sonra hükümetin aktif bir çalışmasından söz etmek de imkânsızdır. Zira genç devletin parası daha acil problemlerin çözümüne harcanmaktaydı. Çayın istikbalini kestiremeyen ahali de bu yeni kültür bitkisine önem vermemiş ve mısır ekimine devam etmeyi yeğlemişti. Türkiye'de çay yetiştirme işi, 1933 yılında hükümetin kendi kendine yetme politikası çerçevesinde yeniden ele alındı. Endüstrileşme çabalarının arttığı bu dönemde hükümet hurma, muz, çay ve kahve gibi sıcak memleketler ürünlerinin dışarıdan alımını durdurup, Türkiye'de yetiştirmek düşüncesini ekonomi programının ilkelerinden biri haline getirmişti. Bu çerçevede Ziraat Vekâleti, Cava'da çalışmış olan Doktor Tengwall isimli İsveçli bir uzman getirdi. Ancak Tengwall beklentilere cevap veremedi. Bununla birlikte yöre halkı ve sivil toplum kuruluşlarının konuya ilgileri artmıştır. Başbakan İsmet İnönü, 1935 yılındaki Rize gezisi esnasında Ziraat ve Ticaret odaları başkanlarının çaycılık konusunda devlet desteği talepleriyle karşılaşmıştır. İnönü Ankara'ya dönünce bu talebi ilgili bakanlığa aktardı. Ziraat Vekili Muhlis Erkmen, teknik bir heyetle Rize'ye gitti. Antalya'da bulunan Tengwall'dan rapor istendi. Tengwall'ın gönderdiği üç sayfalık rapor, 1.200 hektarlık bir çaylık ile bir fabrika kurulması projesi içermekle birlikte, çaycılığın kalıcı olması için etraflı ve ölçülü bir plandan yoksundu. Vekâletin teknik heyetinde yer alan -ve sonradan Tarım Bakanı olan- Prof. Dr. Şevket Raşit Hatipoğlu, Ankara'ya dönüşünde yeni projeler üretti. Ali Rıza Bey'in raporuna da vakıf olan Hatipoğlu'nun çizdiği program çerçevesinde Ziraat Vekâleti konuya daha sistemli ve planlı eğildi. Hindistan'dan iki İngiliz uzman getirtildi. Rize'de iki yıl çalışan uzmanların faaliyetlerinden sonuç alınamaması bir ölçüde umutsuzluğa neden olduysa da, Hatipoğlu'nun ısrarlı gayretleriyle programdan vazgeçilmedi. O sırada Edirne'de bulunan Zihni Derin'e bir kez daha başvurularak, Rize'deki ziraat örgütünü koordine etmesi istendi. Çay yetiştirme projesi daha bilinçli ve programlı bir hüviyete sokuldu (Ş. R. Hatipoğlu, age, s. 17-18; T. Tarkan, age, s. 17; A. Zihnioğlu, age, s. 16-17). Önceki yıllarda dikilmiş olan fidanların yavaş yavaş mahsul vermesi umutları arttırdı. Köylüye yüz binlerce fidan dağıtıldı. 1938 yılında 81 lira bedel mukabilinde 135 kilogram çay yaprağı istihsal edilerek bundan ilkel yöntemlerle elde edilen 30 kilogram kuru çay Ankara'ya gönderildi. 29 Mart 1940 tarihinde çıkarılan 3788 sayılı "Çay Kanunu" ile çay tarımının ve

cunda bir yandan bölgesel ekonomi büyük bir değişime uğrayacak, öbür yandan Türkiye, kısa zamanda uluslararası ticarette pay sahibi ülkelerden biri haline gelecektir.

üreticisinin desteklenmesi güvence altına alındı. Sonraki yıllarda kahveyle birlikte çay alım satımı da tekel kapsamına alındı ve üretilen çaylar Tekel idaresine verildi. Böylece uzun süren tecrübe aşamasından sonra hedef tutturulunca, ilkel atölyelerin yerine modern fabrikalar tesisi kaçınılmaz oldu. Nitekim Fener Mahallesi'nde 1946 yılında temeli atılan Rize Çay Fabrikası 1947 yılında işletmeye açıldı ve çay ihracatı başladı (B. Kacar, agm, s. 31). Türkiye'de çaycılık sektöründe Cumhuriyet dönemindeki gelişmeler ve Türk çayı hakkındaki her şey için bk. Ali Rıza Saklı, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008; Asım Zihnioğlu, *Bir Yeşilin Peşinde*, Ankara 1998; Burhan Kacar, *Yapraktan Bardağa Çay*, T. C. Ziraat Bankası Yayınları, Ankara 1980).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
İktisadî Hayatta Çay

1. Çay İthalatı ve Bazı İstatistikler

Evliya Çelebi'nin 17. yüzyıl başlarına ait kaydettiği bilgiler, Osmanlı Devleti'nin Avrupa'dan önce, sınırlı da olsa, çay ithalatı yaptığını ortaya koymaktadır. Yine 18. yüzyılın resmî devlet kayıtları, ithal malları arasında çayın bulunduğunu belgelemektedir. Ancak gerek kroniklerde, gerekse arşiv kayıtlarında, çay nakliyatının güzergahı hakkında somut bilgiye rastlanmamaktadır. Bununla birlikte, erken dönem Osmanlı ticaretinde, doğudan gelen birçok mal için kullanılan İpek Yolu'nun, çay naklinde de kullanılmış olabileceği akla geliyor. Küçük Kaynarca Antlaşması'ndan sonra Osmanlı-Rus ticaretinde çayın da bulunduğuna dair deliller vardır. 1780-1787 döneminde Rusya'dan İstanbul ve Akdeniz'e Rus malı taşıyan ticaret gemilerinin malları içerisinde çaya rastlamaktayız.[1] Çay tüketiminin artışına paralel olarak, 18. ve 19. yüzyıllarda çay ithalatı da yükselen bir grafik çizmiştir. 1800'lerin başlarına ait gümrük defterlerinde

1 İdris Bostan, *Beylikten İmparatorluğa Osmanlı Denizciliği*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 301.

Osmanlı ithal malları arasında çayı da görüyoruz.[2] İngiltere'nin sömürgelerinde çay üretimine başlamasından önce dünyanın başlıca çay ihracat eden ülkeleri Çin ve Japonya idi. Osmanlı Devleti 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar çay ihtiyacını bu iki ülkeden karşılamış, daha sonra bu ticarette İngiltere de pay sahibi olmuştur. İstanbul limanına gelen çaylar gemiler aracılığıyla Trabzon ve İzmir limanlarına sevk edilmekte, gümrük işlemleri tamamlandıktan sonra iç tüketimi karşılamak üzere buralardan vilayetlere dağıtılmaktaydı. Çay dağıtımı ve satışı konusunda resmî ruhsatı bulunan tüccar ve firmalar aracılığıyla depolara taşınan çaylar, kutular ve paketler içerisine yerleştirildikten sonra piyasaya sürülmekteydi.

Arşiv belgeleri ve gazete haberleri sayesinde, Osmanlı Devleti'nin Tanzimat sonrası dönemdeki çay ithalatı hakkında daha sağlıklı değerlendirmeler yapma imkânı bulunmaktadır. Bu dönemde Çin'den gelen çaylar için iki yol kullanılmaktaydı. Bir kısmı Rusya üzerinden kara yoluyla, çoğunluğu ise deniz yoluyla getirilmekteydi.[3] Rusya yoluyla gelen ve kervan çayı olarak bilinen çaylar, birinci kalite yaprakların özel olarak harmanlanmasıyla elde edilmekteydi ve bunlar kutular içerisinde satılmaktaydı. Kervan çayının da siyah çay ve çiçek çayı olmak üzere iki cinsi bulunuyordu. Kutuların üzerine vurulmuş olan gümrük memurlarının kontrol damgası, bunların Rusya yoluyla Çin'den geldiğini ifade etmekteydi. Sekiz kıyye çay alabilen bu kutular hayli sert Çin bambusundan dört köşeli olarak imal edilmişti. Dış tarafı, tüyleri içe gelecek şekilde deri ile sarılarak dikilmişti. Bu balya ayrıca ince hasırlarla örülüp tekrar bezlerle sarılarak ambalajlandıktan sonra develere yüklenmekteydi.

2 Mustafa Duman, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005, s. 23.

3 Rusya'nın Vladivostok limanından hareket eden çay yüklü vapurlar, Odesa'ya giderken İstanbul limanından geçiyordu (BOA, Y. PRK. ZB, 2/70, 12 L 1301/4 Ağustos 1884).

İrkutsk şehrinden sonra Sibirya tren hattıyla Rusya'nın en büyük ticaret ve ulaşım merkezi olan Moskova'ya, oradan da diğer Rus kentleriyle Avrupa'ya aktarılmaktaydı. Küçük kutular içerisinde paketlenen ve uzun süre bozulmadan saklanabilen bu çaylar 1908 yılı şartlarında İstanbul piyasalarında 13-15 kuruşa satılmaktaydı.[4] Paketleme işinde kullanılan deri, genellikle fok balığı derisiydi. Alman seyyahı Curzon, 1855 yılında Trabzon ve Erzurum'a yaptığı seyahat sırasında, kendisine refakat eden Rus komiserin hizmetçisinin atının eğerinin arkasında gezdirdiği fok balığı derisine sarılmış kutu içerisinde çay taşıdığını belirtir. Curzon'un da belirttiği gibi, nakliyesi kara yoluyla yapılan bu çay, oldukça pahalı idi.[5] Ancak bu dönemdeki en pahalı çay türü, çiçek çayı idi. İstanbul piyasasındaki çayların çoğu, Çin'in Canton bölgesinden gelmekteydi. Bu çaylar deniz yoluyla taşındığı için maliyeti daha düşüktü. Bu yüzden, kara yoluyla gelen çaylar bununla asla rekabet edemiyordu. İstanbul'a ayrıca Hindistan, Seylan, Andaman (Bangladeş açıkları) ve Jamaika adalarıyla Malezya ve Güney Amerika'dan çay gelmekte ise de, bunların içerisinde en fazla rağbet göreni Çin ve Seylan mahsulü olanlarıydı.[6]

Osmanlı Devleti'nin çay ithal ettiği devletlerden birisi de İngiltere idi. 19. yüzyılın ikinci yarısında, Hindistan çayı taşıyan İngiliz vapurları, İstanbul'un ticaret limanlarında daha sık görülmeye başlamıştı.[7] Bunun nedeni, Osmanlı Devleti'nin diplomatik ilişkilerinin Rusya ekseninden ayrılarak, Avrupa odaklı bir politika yörüngesine oturtulması ile ilgilidir. Zira Osmanlı Devleti ile Rusya arasında yapılan Kırım Savaşı, Avrupa dev-

4 Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet 1326, III, 148-149.

5 A. Curzon, "Reise von Trebisond nach Erserum", yay. Karl Koch, *Die Kaukasischen Laender und Armenien in Reiseschilderungen*, Leipzig 1855, s. 128.

6 Mehmed İzzet, age, s. 152.

7 BOA, İrade, Meclis-i Mahsus, 3586, 19 B 1303 (24 Nisan 1886).

letlerinin de desteklemesiyle Osmanlı lehine sonuçlanmıştı. Rusya bu mağlubiyetten sonra sadece Osmanlı piyasasından çekilmekle kalmamış, aynı zamanda Akdeniz'de ticaret yapması yasaklanmıştı. Böylece Doğu ticaretinde İngiltere ile Fransa daha aktif rol oynamaya başladı. Osmanlı pazarının kapıları, Rus rekabetinden kurtulan İngiliz ve Fransızların ünlü porselen eşya fabrikaları ürünlerine ardına kadar açıldı. Osmanlı saraylarında Rus porseleninin yerini İngiliz ve Fransız porselenleri aldı. Türkler Rus usulü yerine, artık İngiliz usulüyle çay içmeye başladılar. Çin ve Uzak Doğu'nun çaylarını harmanlayıp teneke kutular içerisinde Türk ülkesine pazarlayan Rusya'nın yerini de İngiltere aldı. İngiliz tüccarlar, Hindistan ve diğer müstemlekelerden getirdikleri çaylarla Türk halkının çay ihtiyacını karşılamaya çalıştılar.[8] Bununla birlikte, Osmanlı Devleti'nin son dönemlerde çay ithal ettiği ülkeler arasına Hollanda da katılmıştır.

İngiliz gemilerinin çay nakliyatında kullandıkları önemli bir liman da Trabzon'du. Küçük Kaynarca Antlaşması'ndan sonra Avrupa'nın İran'a açılan kapısı haline gelen Trabzon limanının önemi, 19. yüzyılın ikinci yarısında iyice artmıştı. Kırım Savaşı sırasında müttefiklerin Karadeniz'deki Rus limanlarına uyguladıkları ambargoya rağmen, Rusya'nın Kafkas eyaletleri hâlâ İngiliz malları ve sömürge ürünlerini satın almaya devam ediyorlardı. Bu mallar Trabzon yolundan İran'a girdikten sonra Kafkas eyaletlerine gönderiliyordu. 1856 yılının sonlarında Trabzon'un İngiltere, Fransa ve İstanbul'dan yaptığı ithalatın toplam değeri iki milyon poundu geçmişti. İthalat ürünlerini, Gürcistan'a gönderilmek üzere İngiltere'den gelen pamuklu ku-

8 Haydar Kazgan, "Tarih Boyunca Osmanlı-Rus Ticareti ve Sanayi Devrimi Ülkelerinin Ticaret Politikaları", *Dünden Bugüne Türkiye ve Rusya Politik, Ekonomik ve Kültürel İlişkiler*, der. G. Kazgan-N. Ulçenko, Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2003, s. 39. Kırım Savaşı sonrasında önemli bir çay alıcısını kaybeden Rusya'da çay bollaşmış, fiyatlar gerilemiş; kahve ise karaborsaya düşmüştür.

maş, şeker, çay ve biranın yanında, Fransa ve İstanbul'dan gelen ihtiyaç maddeleri ile lüks tüketim malları oluşturuyordu.[9]

Trabzon limanından yapılan ihracatı hareketlendiren önemli bir faktör ise, İran transit ticaretiydi. Batılıların 1829 yılına kadar Poti üzerinden yürüttükleri İran ve Tebriz ticareti bu tarihten sonra Trabzon-Erzurum hattından yapılmaya başladı. Artan ticari çıkarları koruma kaygısından ötürü İngiltere 1830'da Trabzon'da konsolosluk açmak zorunluluğu duymuştur. Şehrin bu şekilde uluslararası bir ticaret merkezi haline gelmesi, diğer devletlerin de burada peş peşe konsolosluklar açmasıyla sonuçlandı.[10] Trabzon'dan Erzurum yoluyla İran'a ipek, tütün, kuru üzüm ve halı satılıyor, karşılığında pamuklu dokuma, çay, şeker, cam ve madenî eşya alınıyordu.[11] Rusların 1868 yılından itibaren Tiflis'i Batum ve Poti'ye bağlayan demiryolu ağını hizmete sokması, Avrupa-İran ticaretini bir süre buraya kaydırmış ise de, 1877-78 savaşından sonra İran transit ticaretinde Trabzon yeniden önem kazanacak ve bu durum 20. yüzyılın başlarına kadar sürecekti.[12] 1896-1900 yılları arasını kapsayan beş yıllık

---

9 A. Üner Turgay, "Trabzon", *Doğu Akdeniz'de Liman Kentleri (1800-1914)*, ed. Ç. Keyder-Y. E. Özveren-D. Quataert, çev., G. Ç. Güven, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994, s. 57-58.

10 1868 yılına gelindiğinde İngiltere'nin dışında Rusya, Fransa, İtalya, Avusturya, Prusya, Yunanistan, Belçika ve İran'la birlikte dokuz devlet Trabzon'da konsolosluk açmış durumdaydı. Konsoloslukların her birinin varlık sebebi ülkelerinin ekonomik çıkarlarını korumak olsa da, özellikle İngiliz, Fransız, Rus ve Yunan konsolosluklarının bölgedeki gayrimüslim tebaa üzerinde etki oluşturmayı amaçladıkları da bilinmektedir (Ali Rıza Saklı, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008, s. 21-22).

11 Musa Çadırcı, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapıları*, TTK, Ankara 1991, s. 366.

12 Selahattin Tozlu, "19. Yüzyılda Sosyo-Ekonomik Bakımından Trabzon Limanı", *Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih-Dil-Edebiyat Sempozyumu Bildirileri, 3-5 Mayıs 2001*, haz. M. K. Arslan-H. Öksüz, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon 2002, I, 385. Konuyla ilgili olarak ayrıca bk. Aynı müellif, *Trabzon-Erzurum-Bayezid Yolu (1850-1900)*, Atatürk Üniversi-

dönemin rakamları, İngiltere'den Trabzon limanına gelen malların yüzde 82'sini pamuklu kumaşların oluşturduğunu, bunları –miktarı açık olmamakla birlikte- çay ve metal ürünlerinin takip ettiğini gösteriyor. 1901-1902 döneminde ise, İngiltere'den 5.887.100 kilogram sömürge ürünü ithal edilmişti.[13] Şeker, çay ve kahveden oluşan bu mal grubunun parasal değeri 11.130.328 kuruş olarak kaydedilmiştir.[14] Öte yandan aynı dönem zarfında vapur ve yelkenlilerle Rize limanına 620.920 kuruş değerinde 393.316 kilogram çay, kahve ve şeker gelmişti.[15]

Bilhassa bunalım dönemlerinde limanlar sahte çayların akınına uğramaktaydı. Bunun yanında bazı tüccarlar da gümrük vergisi ödememek için deniz yoluyla kaçak çay getirmekte idiler. Hükümetin aldığı sert tedbirlere rağmen kaçak nakliyatın önüne geçilemiyordu. Resmî denetimlerin Karaköy ve Tophane limanlarına nispetle daha sınırlı uygulandığı Haliç'in iç taraflarındaki iskelelerde, bu tür yolsuzluklarla daha fazla karşılaşılıyordu.[16]

Mehmed İzzet, piyasalarda satışa sunulan çaylar arasında "tuğla çayı" (thé aux briques) adı verilen bir çay cinsinden bahseder. Yazarın, bu çayın özellikle fukara ve çiftçiler için hazırlandığını belirtmesi, bunun ucuz olduğunu akla getirmektedir. Çaya bu adın verilmesi hazırlanış biçiminden ileri gelmekteydi. Tibet ile Orta Asya'nın bazı Türk kavimleri arasında kullanılan tuğla çayı, bitkinin yapraklarıyla birlikte diğer kısımlarının, hatta tozlarının macun haline getirildikten sonra preslenerek

---

tesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayımlanmamış Doktora Tezi, Erzurum 1997, s. 179-204.

13 A. Ü. Turgay, agm, s. 63.

14 1315 (1897-1898) yılında 6.060.300 kıyye-i cedid mal için 12.258.620 kuruş ödenmiştir (*Trabzon Vilayeti Salnâmesi*, Sene 1320, s. 322).

15 *Trabzon Vilayeti Salnâmesi*, Sene 1320, s. 328. 19. yüzyıl ortalarında Kırım ve Kefe'ye giden çay yüklü gemiler Trabzon limanına uğramaktaydı (BOA, BEO, A. MKT. DV, 121/51, 2 CA 1274/20 Aralık 1857).

16 BOA, ZB, 54/15, 11 N 1325 (18 Ekim 1907).

tuğla şeklindeki kalıplara dönüştürülmesiyle elde ediliyordu. Sert çikolata şeklindeki bu çay, küçük parçalar halinde kırılıp çay suyuna karıştırılmaktaydı.[17] Sovyet tarihçisi ve arkeolog Rudenko da, 19. yüzyılda Başkurtların seyrek olarak kullandıkları "kerpiç çayı" adlı bir çay türü üzerinde durmaktadır.[18] İçeriği ve hazırlanması hakkında bilgi bulunmayan bu çaya verilen isim, bunun diğer bölgelerde tuğla adı altında ifade edilen çay olabileceğini akla getiriyor. Bölgenin diğer Türk toplulukları arasında da kullanılan tuğla çayı, özellikle Kırgızların beslenme kültürünün vazgeçilmez unsurlarından biriydi. Kırgızlar, yaprakların kokusunun uçmaması amacıyla böyle bir yönteme başvurmakta idiler.[19] Bununla birlikte, kaynaklarda, Osmanlı Türkiye'sinde tuğla çayının kullanımıyla ilgili somut bir bilgiye rastlanmamaktadır. Ancak, bugün Tibet bölgesiyle Kırgız halkı arasında kullanılmaya devam etmektedir.

II. Abdülhamid dönemine kadar Osmanlı İmparatorluğu'nun dış ticaret istatistiklerinin düzenli ve kapsamlı olarak toplandığına ilişkin bir bilgi henüz mevcut değildir. Bu durum ülkeye ne kadar çay girdiği ve bunun için yapılan harcama tutarı hakkında fikir yürütmeyi güçleştirmektedir. Osmanlı Devleti'nde ilk dış ticaret istatistikleri 1878 yılından itibaren yayımlanmaya başlanmıştır. Fakat bunların güvenilirliği de kuşku taşımakta-

17 Mehmed İzzet, age, s. 149; Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 47.

18 Sergey İvanoviç Rudenko, *Başkurtlar*, çev. Roza-İklil Kurban, Çizgi Kitabevi, Konya 2001, s. 167. Yazar, Başkurtların hiçbir zaman, koyu demlenmiş kerpiç çayına süt, tuz ve koyun yağı karıştırılarak elde edilen "Kalmuk çayı"nı içmediklerini belirtir. Gerçek çaya erişemeyen bazı yoksul Başkurtlar ise, çayın ersatzı olan, yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılan "bolan utı" ve "metrüşke" gibi bitkilerin yaprak ve çiçeklerini kullanmışlardır.

19 Eugene Schuyler, *Türkistan Seyahatnamesi*, çev. Kolağası Ahmed, haz. A. Ahmetbeyoğlu-K. Özcan-İ. Keskin, TATAV Yayınları, İstanbul 2003, s. 38. Tuğla çayının bulunmadığı zamanlarda Kırgızlar, kısrak sütü ile bir çeşit otu karıştırarak elde ettikleri "kımız"ı içmekte idiler.

dır. Şevket Pamuk, şüpheli olan bu istatistik cetvellerini Osmanlı Devleti'nin dış ticarette bulunduğu ülkelerin verileri ile karşılaştırarak daha sağlıklı bir istatistik cetveli meydana getirmiştir. 1878-1913 dönemine ait bu cetvel dönemin ithal mallarının cinsini, parasal değerlerini ve her birinin toplam ithalat içindeki paylarını ayrı ayrı yansıtmaktadır.[20]

Çayın ithal değeri (Altın lira) ve toplam ithalat içindeki payı, 1878-1913

YILLAR	DEĞERİ	%	YILLAR	DEĞERİ	%
1878	103.511	0.5	1893	69.673	0.3
1879	38.321	0.2	1894	53.493	0.2
1880	46.276	0.3	1895	72.398	0.3
1881	50.186	0.2	1896	66.236	0.3
1882	41.988	0.2	1897	75.294	0.3
1883	43.684	0.2	1898	90.055	0.3
1884	27.053	0.1	1899	78.637	0.3
1885	33.973	0.2	1900	115.514	0.5
1886	42.918	0.2	1905	125.937	0.4
1887	40.209	0.2	1907	117.943	0.5
1888	40.527	0.2	1908	224.117	0.7
1889	34.478	0.2	1909	131.770	0.4
1890	48.394	0.2	1910	200.700	0.5
1891	59.266	0.2	1911	220.458	0.5
1892	54.434	0.2	1913	245.829	0.6

Buna göre çay ithalatının belirtilen otuz altı yıllık dönemde izlediği seyir hakkında aşağıdaki çıkarımlarda bulunmak mümkün olmaktadır:

Öncelikle, söz konusu otuz altı yıllık dönemde Osmanlı Devleti'nin çay ithalatının toplam ithalat içindeki payının hiçbir zaman yüzde 1'i bile bulmadığını belirtmek gerekir. Çay itha-

20 Şevket Pamuk, *19. Yüzyılda Osmanlı Dış Ticareti*, Tarihi İstatistikler Dizisi, c. I, DİE Matbaası, Ankara 2003, s. 55.

latı 1884 yılında toplam ithalat içerisinde en düşük paya sahip olmuş iken, 1908 yılında en yüksek orana ulaşmıştır. Bazı yıllar istisna edilirse, çay ithalatı 1878 yılından başlayarak 1913 yılına kadar artış yönünde gelişme göstermiştir. Buna paralel olarak bu maddeye yapılan harcama miktarı da giderek yükselmiştir. İstatistiğin esas alındığı ilk yılda çayın ithalat oranı yüzde 0.5 iken, bir yıl sonra bu oran yüzde 0.2'ye gerilemiş ve on yıldan daha uzun bir süre bu seviyede kalmıştır. 1893'ten itibaren büyüme başlamış, birkaç yıl yüzde 0.3 oranında seyrettikten sonra, 1900 yılında yüzde 0.5'e, 1908'de ise yüzde 0.7'ye ulaşmıştır ki, bu, esas alınan dönemin en yüksek rakamıdır. Bundan sonra ufak dalgalanmalar gözlense de, çay ithalatı oranı yüzde 0.4'ün altına düşmemiş, dönemin son yılı olan 1913'te yüzde 0.6 seviyesinde kalmıştır.

Çay ithalatının kronolojik gelişimini daha sağlıklı değerlendirebilmek için, aynı tarihlerde vuku bulan kahve ithalatı miktarlarına göz atmak gerekir. İlk bakışta, bu dönemdeki kahve ithalatının çay ile kıyaslanmayacak kadar yüksek düzeyde olduğu hemen dikkat çekmektedir. Bu da tüketim açısından Birinci Dünya Savaşı'nın ilk yıllarına kadar kahvenin, çayın önünde yer aldığını ortaya koymaktadır. Zira kahve ithalatının toplam ithalat içindeki payının en düşük olduğu yüzde 2.1'lik oran (1910), çay ithalatının en yüksek seviyede bulunduğu yüzde 0.7'lik oranın üç katıydı. Fakat istatistiğe esas teşkil eden döneme genel olarak bakıldığında, çaydaki gelişmenin tersine kahve ithalatında sürekli bir düşüş yaşandığı dikkat çekiyor. Bu düşüş bilhassa otuz altı yıllık dilimin ikinci yarısından itibaren hızlanmış, 1888 yılında toplam ithalat içindeki payı yüzde 4.9 olarak gerçekleşen kahve ithalatı 1898 yılında yüzde 2.5'e kadar düşmüş, 1913 yılında ise 2.4 seviyesine gerilemiştir.[21] Sonuç itibarıyla her iki

21 1878-1913 döneminde Osmanlı Devleti'ne giren kahvenin ithal değeri ve toplam ithalat içindeki payı hakkında bk. Ş. Pamuk, age, s. 48-52, 55.

maddenin ithalat oranlarının dökümünün ortaya koyduğu bir gerçek vardır ki, o da, 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren Osmanlı Devleti'nde çay ithalatı giderek artarken, kahve ithalatının gerilediğidir. Bu da çay alışkanlığının giderek yaygınlık kazandığını, kahve tüketiminin ise azaldığını göstermektedir.

Pamuk'un çalışmasında, mal gruplarına göre ithal mallarının miktarına ilişkin bir tablo yer almakla birlikte, çay ile ilgili veriler tabloya yansıtılmamıştır. Bu durum, ithal edilen çayın miktarı hakkında yargıda bulunmayı imkânsız kılmaktadır. Ancak gümrük kayıtlarından elde edilen bilgilere göre 1913 yılında 1 kilogram çayın ithalat fiyatı 9,53 kuruştu. Bahsedilen tarihte çay ithalatına toplam 245.829 lira ödendiği göz önüne alınırsa, 1913 yılında Osmanlı Devleti'nin 2.579.528 kilogram yani ortalama 2.580 ton çay ithal ettiği açığa çıkmaktadır.

Birinci Dünya Savaşı yıllarında ithalatta büyük daralma meydana gelmiş, belli başlı maddelerle birlikte çay ithalatı da yapılmamıştır. Mondros Mütarekesi ve İstanbul'un işgalinden sonra deniz yolları ve limanların açılması ticarete nispi bir canlanma getirince, hükümet, ithal ürünlerine uygulanan sınırlamayı kaldırdı. İstanbul gümrüğü istatistiklerine göre, Mütareke ve Milli Mücadele dönemlerini kapsayan beş yıllık zaman diliminde ithal edilen çay miktarı ile bunun parasal değeri aşağıda gösterilmiştir:

Yıllar	Miktar (kg)	Değeri (kuruş)
1919	527.586	52.152.488
1920	433.550	50.128.855
1921	127.103	12.014.740
1922	120.420	5.557.592
1923	670.920	89.499.820[22]

22 Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, İktisat Vekâleti Yayını, İstanbul 1340, s. 90.

2. Dersaadet'te Çay Tacirleri

Osmanlıların çayı tanıması ve toplumsal hayatta kullanımının yaygınlaşması hususundaki rollerine yukarıda işaret ettiğimiz Buhara Türkleri, bu maddenin ticaretinde de öncülük etmişlerdir. Arşiv belgeleri, 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'da çay ticareti yapan Buharalı tüccarlar hakkında kısıtlı da olsa fikir edinmemizi sağlıyor. Ticaret amacıyla İstanbul'a gelen ve şehrin çeşitli semtlerindeki han odalarında konaklayan Buharalılar altın ve gümüş eşya, kumaş gibi ürünler satmakta idiler. 1820 yılında Sümbüllü Han'da bir odada ikamet eden Buharalı Hayrullah adındaki tüccarın, bir sebepten dolayı odası mühürlenip eşyasına el konulmuş; yapılan sayım sonucunda, Hayrullah ile oğulları ve beraberindeki diğer kişilere ait altın, akça, çeşitli türlerde kumaşlar ve "*sandık derununda bir miktar çay*"a rastlanmıştır.[23] Bundan başka, *Sicill-i Ahvâl* defterlerinde, "*Çay tüccarından Buharalı Hacı Niyâzi Ağa'nın oğlu*" Hafız Hasan Hilmi adlı bir memurun biyografisi bulunmaktadır.[24] Adı geçen memurun çaycılıkla bir ilgisi yoktur. Belgenin bize öğrettiği tek bilgi, babasının mesleğidir. Bunun yanında, memurun 1865 yılında doğmuş olması, çay tüccarı Hacı Niyazi'nin 19. yüzyılın ilk yarısında bu işle iştigal ettiğini göstermektedir. 1860 yılına ait bir belge ise, esnaf örgütlenmesi içerisinde "çaycılar kethüdâlığı" adlı bir makamı karşımıza çıkarmaktadır. Sadaretten Trabzon ve Erzurum valilerine gönderilen yazıda, "*Çaycılar kethüdası Buharalı Hacı Hüdâverdi Efendi*"nin birkaç arkadaşıyla birlikte memleketlerini ve akrabalarını ziyaret etmek üzere yola çıktıkları belirtilmekte ve uğradıkları yerlerde kendilerine yardımcı olunması istenmektedir.[25] Ancak belgede

23 BOA, *Mühime Defteri*, nr. 238, s. 275, hüküm 1549, Evâsıt-ı Ş sene 1235 (24 Mayıs-2 Haziran 1820).

24 BOA, *Sicill-i Ahvâl Defteri*, nr. 19, s. 247.

25 BOA, A. MKT. UM, 406/52, 2 ZA 1276 (3 Mayıs 1860).

zikredilen çaycılar kethüdalığının işlevi hakkında, araştırmalarımız sırasında başka veri elde edilemediğinden, bu konuda yorum yapmaktan kaçınmayı tercih ediyoruz. Bununla birlikte, son iki belgedeki ifadelerden yola çıkarak, 19. yüzyılın ilk yarısından itibaren İstanbul'da çay ticaretinin yapıldığı ve bu ticarette, çay kültürünün yeryüzünde en yaygın olduğu bölgelerden biri olan Buhara'dan gelip İstanbul'a yerleşen tüccarların İstanbul'un çay piyasasında etkin olduğu yargısında bulunmak mümkün olmaktadır. 1910'lu yılların gazete ilanlarında Mahmudpaşa'da Buharalı Alimzâde adlı bir esnafın "a'lâ çayları"nın tanıtılması,[26] Buharalıların bu işi 20. yüzyıla taşıdıklarının kanıtı olarak değerlendirilebilir.

İstanbul'un çay piyasasını bazı yerli Ermeni ve Rumlar ile Avrupalı tüccarların ellerinde tuttukları anlaşılmaktadır. Bunlardan biri, yukarıda gümrük vergisini ödemek istemediği için mallarına el konulduğunu ve hükümetle sorunlar yaşadığını belirttiğimiz Manolaki'dir. Manolaki'nin pazarladığı çaylar İngiltere'den gelmekteydi. Çakmakçılar Yokuşu'nda Büyük Yeni Han'ın yanında geniş bir çay mağazası bulunan Kalonaridi adlı Rum tüccar ise, Çin ve Cava'dan ithal edilen çeşitli türlerdeki çayları açık olarak ya da irili ufaklı kutularda satmakta idi.[27] Rumlara ait bir başka şirket de Yavroyan ve İsakolyan Kumpanyası'ydı. Bahçekapı'da Celal Bey Hanı'nda bulunan bu mağaza, ilerleyen yıllarda yayımlanan gazete ilanlarından anlaşıldığı üzere 1880 yılında açılmıştı. Şirket Çin ve Cava'dan getirmiş olduğu çayları "İdâre Çayı" markasıyla pazarlamaktaydı. İstanbul'un yanı sıra taşraya da mal veren şirket, gazetelere vermiş olduğu ilanda uzun süreden beri bu işi yaptığını ifade etmekte ve tecrübesini öne çıkarmaktaydı. Logosunun altında "tescilli marka" anlamına gelen

26 *Tanin*, nr. 1923, 16 Receb 1332/10 Haziran 1914, s. 6; *Sabah*, nr. 8931, 7 Ramazan 1332/30 Temmuz 1914, s. 4.

27 *Tercüman-ı Hakikat*, nr. 503, 7 Rebîulevvel 1297 (18 Şubat 1880).

"Marque Déposée" ibaresini yerleştiren şirket, satışlarda indirim uyguladığını belirtmişti.[28] Kuruluşunun üzerinden geçen süreyi tecrübe unsuru olarak değerlendiren şirket, 1889 tarihli ilanında yurdun dört bir tarafından sipariş aldığını duyurmuştu.[29] Şirket imparatorluğun yıkılışına kadar varlığını devam ettirmiş en büyük çay mağazalarından biriydi. Şirketin 1893 yılında gazetelere verdiği reklamda markasının taklit edildiği belirtilerek, tüketicilerin "*taklidinden ictinâb etmeleri tavsiye*" olunmuştur.[30] Nitekim şirket bir yıl sonra bu soruna kendince çözüm bulmuş ve logosunu değiştirmiştir. "*Ahali-i mezkûrenin hüsn-i kabulüne mazhar*" olduğu için taklitlerinin türediği belirtilen ilanda, "*yeni alâmetin bu defa mağaza-yı mezkûr sahipleri tarafından Ticaret Nezareti'nce tasdik*" ettirildiği vurgulanmıştı. "*Binâenaleyh Yavroyan ve İsakolyan çaylarını hâvi olan kutularda gerek kendi isimleri ve gerek mezkûr alâmet-i cedideye dikkat olunması ve Memâlik-i Mahrûse-i şahânenin her cihetinde mezkûr ticarethânenin emtiası satılmakta bulunduğu ilân*"[31] ediliyordu. Şirket, logosunun üzerine "bâ-ruhsatnâme-i mahsûsa" etiketini de eklemiştir. 1896 tarihli bir ilanda ise, Yavroyan İsakolyan Şirketi'nin İdare Çayı ismini kullanılmaksızın, Marque Déposée damgalı Cava, Çin, Seylan ve Hint çayı sattığı belirtilmiştir. İlandan, şirketin 22 Mart 1309 tarihli "ruhsatnâme-i mahsûsa" ile ve taksitli satışlarla müşteriye ulaşmaya çalıştığı anlaşılmaktadır. "Mağazamız 1298 tarihinde küşâd olunmuştur" ibaresi, bunun 1880 yılında açılan mağaza-

28 "*Taşralar ile cesim ahz u itâsı vardır. Doğrudan doğruya Çin'den ve Cava'dan celb olunmuş en a'lâ herkesin hoşlanacağı surette çaylar mu'tedil ve maktû' fiyatlar ile füruht olunur. İşbu mağazanın müşterilerini hoşnud etmek içün beş seneden beri icrâ ettiği fedakârlığını her medhiyeden ziyade tecrübe tasdik edecektir. Bahçekapusu'nda Celal Bey Hanı'nın kapusu ittisâlinde on numeroya mürâcaat oluna.*" (*Tarik*, nr. 1227, 5 Zilhicce 1304/25 Ağustos 1887).

29 *Saâdet*, nr. 1279, 4 Receb 1306 (6 Mart 1889).

30 *Sabah*, nr. 1219, 21 Cemâziyelâhir 1310 (10 Ocak 1893).

31 *Tarik*, nr. 3800, 7 Cemâziyelevvel 1312 (6 Kasım 1894).

nın aynı olduğunu göstermektedir.[32] Bununla birlikte 1897 yılında yapılan denetimlerde İsakolyan'ın çaylarına hile karıştırıldığı tespit edilmiştir. Gümrük görevlilerinin incelemeleri sonucunda Avrupa'dan gelmiş olan İsakolyan'a ait 81 sandık çaydan 15'inin, çeşitli maddelerin karışımıyla elde edilen çaya benzer bir madde olduğu gerekçesiyle el konulmuştur.[33] Bu suçtan dolayı şirkete ne gibi bir ceza verildiği tespit edilememiş olmakla birlikte, birkaç yıl sonra şirketin yine çay ticaretine devam ettiği görülmektedir. 1900 yılının sonlarında yayımlanan ilan metni şöyleydi: "*Bu kere vürûd eden yeni mahsûl çayların envâ'ı en ziyade çay meraklılarını dahi memnun edecek derecede nefîs ve sıhhî, rayihadâr ve birinci nev' olmakla beraber şimdiye kadar emsâli görülmemiş derecede ehven fiyatla satılmaktadır. Taşradan vârid olacak siparişler kemâl-i dikkat ve sür'atle icrâ olunup bedelleri mal yüklenip konşimento [taşıma senedi] ibrâzında verilmek üzere dahi gönderilir. Sahte çay almamak için bâlâdaki markaya ve Yavroyan İsakolyan isimlerine dikkat etmeli. Merkez depozitosu İstanbul'da Bahçekapı'da Celal Bey Hanı kapısı ittisâlinde 10 numerolu Yavroyan İsakolyan ticaretgâhıdır.*"[34] Şirketin 1904 tarihli ilan metninde, "*... bu kere Japonya'dan suret-i mahsûsada asıl Japon kutularıyla ve hâlis Japonya çayları getirmiş olduğu*"nun vurgulanması dikkat çekmektedir. Zira bu dönem piyasalar sahte çayların etkisi altındadır.

32 *İkdam*, nr. 550, 18 Şaban 1313 (3 Şubat 1896).

33 *"Ağustos'un yirmi altıncı Salı günü Bahçekapusu'nda Celal Bey Hanı'nın ittisâlinde İsakolyan namındaki çay tacirinin Avrupa'dan getirmiş olduğu seksen bir sandık çaydan on beş sandığının muzırr'us-sıhha mahlut çayımsı bir şey olduğu Dersaadet Emtia-i Ecnebiyye gümrüğü estimatorlarından ve ashab-ı dikkat ve itinadan izzetlü Servet Efendi tarafından anlaşılmakla ve keyfiyetin sıhhat-i umûmiyyeye cidden ta'alluku bulunmakla derhal Galata gümrüğü heyet-i tıbbiyyesine mezkûr çaylar irsâl kılınmış ve lede'l-muâyene içilmekle gayr-i sâlih ve gümrükten imrârı gayr-i câiz olduğu bâ-rapor tasdik olunmakla mezkûr sandıklar tevkif kılınmıştır"* (*İkdam*, nr. 1132, 13 Rebîulâhir 1315/11 Eylül 1897, s. 3).

34 *İkdam*, nr. 2330, 29 Şaban 1318 (22 Aralık 1900).

1904 yılında yine Bahçekapı'daki aynı mağazada faaliyetini sürdüren Yavroyan ve İsakolyan şirketi sattığı çay türlerini arttırmış, "*lezzetçe, kokuca, renkçe diğerlerine fâik*" olarak nitelediği Japonya çayının yanında Çin, Cava ve Seylan çaylarının ticaretini de yapmaya başlamıştır.[35] Şirket II. Meşrutiyet'in ilanından sonra İttihad ve Terakki Cemiyeti'nin düzenlediği kampanya kapsamında askeriyeye kış yardımı olarak 20 sandık çay bağışlamıştır.[36] Yavroyan ve İsakolyan Şirketi'nin 1914 yılından önceki bir tarihte ortaklığa son verdiği ve ayrı ayrı çalıştıkları anlaşılmaktadır. Zira 1914 yılı reklamında Yavroyan'ı yalnız görüyoruz. Yavroyan firmasının "Türkiye'nin Her Tarafında Arayınız" sloganıyla gazetelere verdiği reklamlarda promosyon uygulaması başlattığı ve tüketicilere ikramiye dağıtıldığı duyurulmuştur. Şirket yine Celal Bey Hanı yanındaki dükkânda faaliyet göstermekteydi ve başında Karabet Yavroyan'ın oğlu bulunmaktaydı. Yavroyan çayları Beyoğlu tarafında ise üçü Parmakkapı'da, biri de Tünel'de olmak üzere dört gayrimüslim esnafın sahibi olduğu şubelerde satılmaktaydı. Mütareke döneminde bu şubelere yenileri eklenmişti. Sirkeci'deki Ohanyan Bakkaliyesi, Köprübaşı'ndaki Teshilât Mağazası, Bahçekapı'da Mayer'in karşısındaki Yenidoğan Mağazası, Teşvikiye'deki Fransız Bakkaliyesi, Harbiye'deki Altun Bakkaliyesi ve Eminönü'ndeki Orozdibak bonmarşesinin karşısında bir dükkân Yavroyan markasını satmaktaydı. Bu yıllarda "Yavroyan Çayını Arayınız"[37] klişesini kullanan şirket, bazen çok kısa sloganlı reklamlarla tüketiciye seslenmekteydi: "Çayların en alâsıdır. Bir defa tecrübe ediniz. Takdir edeceksiniz."[38] Şirketin

35 *"... nâfi, sıhhî, kokulu, leziz ve nefis çay içmek arzusunda bulunan müşterilerinin bu fırsattan istifâde etmeleri ilân olunur"* (*Servet-i Fünûn*, nr. 704, Tevcihat ve Havâdis Kısmı, 11 Şaban 1322/20 Ekim 1904, s. 16).

36 *Şûrâ-yı Ümmet*, nr. 88-140, 8 Zilhicce 1326 (28 Aralık 1908).

37 *Vakit*, nr. 796, 3 Cemâziyelevvel 1338 (25 ocak 1920); nr. 826, 24 Şubat 1920.

38 *İleri*, nr. 1404, 11 Cemâziyelevvel 1340; *Tercüman-ı Harikat*, nr. 14646, 12 Cemâziyelevvel 1340 (11 Ocak 1922).

diğer ortağı İsakolyan'ın da 1917 yılında aynı işle iştigal ettiğini, adı geçenin ailevi bir sorunundan dolayı düzenlenen evraktan anlıyoruz. Ancak dükkânının yeri değişmiş, yine Bahçekapı'da bulunan Sadkubbe Hanı'na taşınmıştır.[39]

Marque Déposée damgalı çay pazarlayan bir başka grup da Avedis Alemian ve Kevork Hovhanian adlı iki Ermeni'dir. "Çay ve Envâ' Şekerleme Mağazası" adıyla 1888 yılında kurulduğu belirtilen şirket Tahmis Sokağı'ndaydı. Mağazada *"Çin, Cava, Seylan ve Hindistan'ın en nefis çaylarından toptan ve perakende satılmakta"*ydı. 1896 tarihli gazetede Yavroyan ve İsakolyan şirketi reklamıyla Avedis Alemian ve Kevork Hovhanian şirketi reklamı yan yana yayımlanmıştır.[40]

Bâbıâli Caddesi'nde Meserret Oteli'nin karşısındaki Sarraf Aleksi de Meşrutiyet döneminin ünlü çaycıları arasına girmişti. Aleksi Çin, Hindistan ve Cava'dan "doğrudan doğruya" getirdiği çayları düşük fiyatla sattığını iddia etmekteydi.[41]

Ohannes ve Karabet isimli iki ortağın çay sattığı dükkân yine Bahçekapı'da Celal Bey Hanı'nda idi. Bunlar Dârülaceze'ye yıllık 200 kıyye çay bağışladıkları için, 1894 yılında hükümete başvurarak dükkânlarına padişahın tuğrası ile Osmanlı devlet arması asma ruhsatı istemişler;[42] Sultan II. Abdülhamid de hayırsever ortakların isteklerini onaylayarak kendilerini taltif etmiştir.[43]

Payitahtın kuru çay sektörünü elinde tutan Rum esnaf içerisinde ismi öne çıkanlardan birisi de, Galata'da Yeni Han altında İngiliz Postanesi bitişiğindeki iki mağazada faaliyet gösteren P. K. Pagopulos'tur. Deposunda başta Çin, Cava ve Hindistan

39 BOA, DH. EUM. 2. Şb., 41/14, 7 ZA 1335 (23 Ağustos 1917).

40 *Sabah*, nr. 2351, 3 Ramazan 1313 (17 Şubat 1896). Mağazanın şekerleme kısmında ise Avrupa malı bisküvi, çikolata, şekerleme ve meşrubat satılmaktaydı.

41 *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 10738, 12 Safer 1329 (22 Şubat 1911).

42 BOA, Y. A. HUS, 315/91, 24 C 1312 (23 Aralık 1894).

43 BOA, İrade Dahiliye, 16/Ş 1312, 10 Şaban 1312 (25 Şubat 1895).

türleri olmak üzere çok çeşitli çaylar bulunduran Pagopulos, mallarını hem toptan hem de perakende suretiyle pazarlamaktaydı. Pagopulos, *Sabah* gazetesine verdiği reklamda, şirketinin amblemi ile sattığı çayların markasını gösteren işaretleri yayımlatmış ve mallarını şöyle tanıtmıştı: "*Çin ve Cava ve Hindistan'dan doğrudan doğruya ve sûret-i mahsûsada getirtmiş olup bâlâdaki cins ve nev'ine göre muhtelif fiyatlarla füruht edilmekte olan çaylarımızın nefâset ve hâlisiyeti ve bâhusus bazı çaylar gibi uykusuzluk ve inkıbazlık hâsıl etmeyip bilakis sıhhate fevkalâde nâfi' olduğu hasebiyle mazhar olduğu rağbet-i umûmîden istifâde etmek üzere bazı muhtekirler tarafından taklitleri füruht edilmekte olduğundan muhterem müşterilerimizin mağazamızda füruht olunan çayların paket ve kutuları üzerinde matbu' ve menkûş olan bâlâdaki markalarımıza dikkat eylemeleri ricâ olunur. Mağazamızda daha sâir her nev' çaylar mevcut olup gerek toptan ve gerek perakende sûretiyle satılmaktadır.*" Pagopulos "*Hâlis Kokulu Çay*" sloganıyla pazarladığı mallarını 0'dan başlayarak 7'ye kadar numaralanmış sekiz farklı pakette satışa sunmaktaydı; bunların en büyük ve alâsı 120 kuruşa, en küçüğü ise 16 kuruşa satılmaktaydı.[44] 21 Aralık 1908 tarihli bir gazete ilanında, Pagopulos'nun Galata'da Voyvoda Sokağı'nda aynı işle iştigal ettiği görülüyor. Çalışma sistemini aynen devam ettiren Pagopulos çayları, çeşitli ebatlardaki kutu ve paketler içerisinde toptan ya da perakende yoluyla müşteriye ulaştırmaktaydı.[45]

Karaköy Caddesi'nde Komisyon Hanı'ndaki Fotaki Biraderler çay, semaver ve çikolata satışında haylı iddialı idiler. "Bu sene mahsulâtından Çin, Ceylan, Hindistan ve Cavo'nın çiçek kokulu ve nefis çaylarının envaı"nın bulunduğu mağazada, Rusların Batashov fabrikası mamulü nikel ve sarı semaverlerin yanında İsviçre'nin Suchard, Nestle ve Cailler fabrikalarının

44 *Sabah*, nr. 5030, 5 Şaban 1321 (26 Ekim 1903), s. 4.

45 *Tanin*, nr. 141, 27 Zilkade 1326, s. 4.

imal ettiği sütlü ve başka türlerde çikolatalar, Palmer bisküvileri, Rus karamelaları ve Avrupa imalatı şekerleme türleriyle şeker kutuları satılmaktaydı.[46]

Yine Biazi adlı bir başka Rum tüccar da, İngiltere'den getirttiği çayları İstanbul ve çevresine pazarlamaktaydı.[47] Mütareke döneminde Bahçekapı'daki çay satıcıları arasına Milonidis Mağazası katılmıştı. Sadıkiye Hanı'ndaki bu mağazada Rus Visovski Fabrikası'nın ürettiği çaylar toptan ve perakende suretiyle satışa sunulmuştu.[48]

İngiliz girişimci Sir Thomas Lipton'un 1889 yılında paketler halinde satışa sunduğu Liptons Teas markalı çay da birkaç yıl içerisinde İstanbul'da tüketiciyle buluştu. Gazetelerin ilan sayfalarına *"Zamanımızda En ziyâde Mazhar-ı Takdir Olan Çay"* sloganıyla yerleşen Lipton çayının Chicago Sergisi'nin İngiliz standında en büyük ödüle layık görüldüğü ve tüm Osmanlı ülkesinde tek bayiinin Mumhane esnafından B. Komvopoulos olduğu ifade edilmiştir.[49] Lipton Çayı 1895 yılının sonlarında yayımlanan bir reklamda ise, *"dünyada mevcut çayların en iyisi, nefis, kokulu"* olarak nitelenmiş ve üreticinin elinden doğrudan doğruya tüketiciye ulaştığı ileri sürülmüştür. Reklamda ayrıca Lipton çayının Kolombo, Kalküta ve New York'taki depo ve şubelerinin adresleri kaydedilmiş, İstanbul'daki mağazasında satılan diğer ürünler tanıtılmıştır.[50]

---

46 *Yeni Gazete*, nr. 476, 9 Zilhicce 1327 (22 Aralık 1909), s.4.

47 BOA, MV, 9/29, 9 B 1303 (14 Nisan 1886).

48 *Vakit*, nr. 794, 29 Rebiulahir 1338 (21 Ocak 1920), s.4; *Tasvîr-i Efkâr*, nr. 2929, 18 Rebiulevvel 1395 (11 Aralık 1919).

49 *İkdam*, nr. 188, 10 Şaban 1312 (6 Şubat 1895), s. 4.

50 *"Lipton mağazasının kahve hâsılası umûm tarafından büyük bir rağbete mazhar olmuştur. Bundan gayet leziz meşrubat istihsal olunabilir. Bundan mâadâ mezkûr mağazada peksimet, şekerleme ve kutular içinde mahfûz bazı mevâdd-ı gıdaiyye satılmaktadır. Dünyanın her tarafında şubeleri vardır. Mevâdd-ı mezkûre Dersaadet'te bakkal dükkânlarında Bahçekapusu'nda 41 numerolu İngiliz Mağazası'nda" (İkdam*, nr. 421, 7 Rebîulâhir 1313/26 Eylül 1895, s. 4).

İstanbulluların çay ihtiyacını karşılayan tüccarlar arasında ecnebiler de vardı. Hollanda sefaretinin Hariciye Nezareti'ne göndermiş olduğu 1870 tarihli takrirden, Amsterdamlı Mour ve Rotterdamlı Voug adlı iki Felemenk tüccarın İstanbul'da çay ticaretiyle uğraştıklarını anlamaktayız. Adı geçen sefaretle Hariciye Nezareti'ni karşı karşıya getiren olay, Felemenk tüccarlar ile ortaklarının, rüsumat emanetindeki çay ve şekerlerini teslim alamamaları üzerine hükümete protestoname sunmaları ve bu krizin çözülmesi ile ilgiliydi.[51] Aynı yılın Mayıs ayında Galata'da meydana gelen bir yangınla ilgili olarak gazetelere yansıyan zaptiye jurnali, bu bölgede Mois adlı İtalyalı bir tüccarın çay ticaretiyle uğraştığını haber vermektedir.[52]

Gümrük Kapısı'nda faaliyet göstermekte olan Rogivue Company Limited'in gazetelere verdiği reklamlarda kullandığı ifadelerden, şirketin pazarladığı çayların tüketicinin beğenisine mazhar olduğunu ve bu yüzden piyasalarda bu markanın sahtelerinin dolaştığını anlıyoruz: *Rogivue ve şürekâsının İstanbul'da Bahçekapısı'nda kâin mağazasından başka mahallerde satılmakta olan çayları içmeyiniz. Hindistan ve Seylan'dan doğrudan doğruya celbedilmiş olan çaylar ancak burada bulunur. Sun'î çaylarla asla mahlut değildir. Çayın içilmesi sıhhate muzır olacağına dâir olan rivayât-ı kâzibeye kapılmayınız. Mağazamızdan hakiki çayları mubayaa ediniz ve onların sâfiyetine kâni olunuz. Çin'in Şanghay ve Cava'nın son mahsul olarak siyah ve yeşil çaylarının envâı da bizde bulunur. Fiyatlar herkesin kesesine muvâfık olacak*

51 BOA, HR. TO, 187/17, 14 Eylül 1870.

52 *"Mâh-ı hâlin yirmi yedinci Cumartesi gecesi saat yedi buçuk raddelerinde Galata'da Şerbethane Sokağı'nda Hacı Ömer Ağa'nın akarından olup derununda müsteciri İtalyalı çaycı Mois'in dükkânından ateş zuhur ederek her ne kadar itfâsına sa'y u gayret olunmuş ise de rüzgârın fart-ı şiddetinden etrafına sirayetle tahminen 60 bab hane ve dükkân muhterik olduğu halde bastırılmıştır"* (*Basiret*, nr. 87, 29 Safer 1287 (31 Mayıs 1870), s. 4; *Terakki*, nr. 361, 29 Safer 1287, s. 3).

bir derecede mutedildir. Bunu bizzat gelip görünüz. Toptan ve perakende olarak satılır.[53]

1905 yılında Avusturyalı Colbus Manil adlı tüccar, Zaptiye Nezareti'ne başvurarak, aralarında çayın da bulunduğu bazı keyif verici maddeleri pazarlama işinde kullanmak amacıyla geliştirdiği iki marka için kullanma ruhsatı talebinde bulunmuş; yapılan inceleme sonucunda Manil'in gerekli koşulları sağladığı kanaatine varılınca, kendisine izin verilmişti.[54] Böylece payitahtın kuru çay esnafına bir de Avusturyalı katılmış oldu.

Birinci Dünya Savaşı arifesinde İstanbul'da Rus ürünleri satan yirmi sekiz aile şirketi un, gaz yağı, kereste, halı, tabak ve sahan ürünlerin yanı sıra şeker, çay ve semaver satmakta idiler.[55]

19. yüzyılın sonlarında, liman şehri Trabzon'un ekonomisini canlı tutan faaliyetler arasında çay ticaretinin önemli yer işgal ettiği anlaşılmaktadır. Britanya konsolosu Biliotti'nin raporuna göre, 1884 yılında şehirde çok sayıda gayrimüslim tüccar, sömürge ürünü ve bu arada çay ithalatı yapmaktaydı. Bunların en ünlüleri G. Kapayanidis ve Tirakian Garabed'di. Trabzon'un çay ithal eden tek yerli tüccarı ise Culfazoğlu Hacı Hüseyin'di.[56] Anadolu'nun önemli çay tüketim merkezlerinden biri olan Erzurum'da 1887 tarihinde çay ticaretiyle iştigal eden İsmail Ağa adlı bir tüccar bulunmaktaydı. Satıcı ile alıcının Farsça yazılmış bir mektupla haberleştiği anlaşılan belgeye göre, Gölbaşı'nda faaliyet gösteren İsmail Ağa'ya 23 sandık çay gönderilmiş ve bu çayları ilgili şahıslara dağıtması istenmiştir. Buna göre

53 *İkdam*, nr. 2359, 29 Ramazan 1318 (20 Ocak 1901).

54 BOA, ZB, 362/114, 7 Nisan 1321 (20 Nisan 1905).

55 Sergei M. İvanov, "Osmanlı-Rus Ticareti (1853-1917) ", çev. R. Gözen, *Türkler*, Ankara 2002, XIV, 267-268.

56 İlber Ortaylı, "XIX. Yüzyılda Trabzon Vilayeti ve Giresun Üzerine Gözlemler", *İ.Ü. Tarih Enstitüsü Dergisi, Prof. Dr. M. Münir Aktepe'ye Armağan*, S. 15, İstanbul 1997, s. 190-191.

İsmail'in toptancı olabileceği akla geliyor. Çayın nereden geldiği belli olmamakla birlikte, yazışma dilinin Farsça olması, İran'ı çağrıştırmaktadır. Bunun yanında mektuptan öğrendiğimiz önemli bir bilgi de, çayların meşin çuvallar içerisinde nakledilmiş olmasıdır.[57]

İmparatorluğun son dönemlerinde çay pazarlama işinde yerli tüccarların da söz sahibi olmaya başladığı görülüyor. Örneğin Bahçekapı'da Birinci Vakıf Han'da faaliyet gösteren Tekirzâde Hacı Emin Hasan'ın Ticarethânesi'nde ayakkabı, yağmurluk, kolonya, sabun, lastik futbol topu gibi maddelerin yanı sıra paketler ve sandıklar içerisinde "nefis kokulu, bandrollü" her çeşit çay, Rus semaveri ve çay takımları satılmaktaydı.[58] Alacahamam mevkiinde Marpuççular'daki "Kırımî İsmail ve Biraderi"nin mağazasında toptan, perakende ve transit suretiyle her çeşit çayın ticareti yapılmaktaydı.[59] 1920'lerin başında ünlenen markalardan birisi de Şafak Çayı'ydı. "*Rengi, ateş külü gibi kırmızı! Lezzeti bütün çaylardan üstün!*" sloganıyla yola çıkan Şafak Çayı'nın merkezî satış yeri Ketenciler Caddesi'ndeydi. Gazetelerde yayımlanan ilanlarda rengi, kokusu ve lezzetiyle diğer çaylara üstünlük sağlayan Şafak markasının aynı zamanda ucuz olduğu vurgulanmakta ve bu yönüyle hem erbab-ı zevkin hem de erbab-ı iktisadın tercihine mazhar olduğu öne sürülmekteydi.[60]

Mütareke döneminde İstanbul'un çay piyasasını kontrolü altına alan yerli bir marka karşımıza çıkmaktadır. Albayrak Mustafa Nezih Çay Pazarı adıyla piyasaya giren şirketin gazetelere verdiği ilanlarda ay ve yıldızlı Osmanlı bayrağını kullandığı dikkat çekmektedir. Dükkân Beyazıt tramvay durağındaki Merkez Kıraathanesi'nin karşısındaydı. Şirket mis kokulu Akkuyruk ve

57 BOA, HR. TO, 561/91, 9 Z 1304 (28 Ağustos 1887).

58 *Tanin*, nr. 1908, 11 Receb 1332 (5 Aralık 1901).

59 *Akşam*, nr. 1518, 24 Cemâziyelâhir 1341 (14 Aralık 1922); *Tanin*, nr. 55, 17 Rebiulâhir 1341 (7 Aralık 1922).

60 *Akbaba*, nr. 608, 8 Ekim 1928.

Bombay çaylarını herkesten önce kendisinin ithal ettiğini ileri sürmekte, yerli ve boyalı sahte çaylarla aldanmak istemeyen tiryakileri ve müşterilerine harmanlanmış çay satan çayhane işletmecilerini dükkânına davet etmekteydi.[61] İran ve Çin'in aranılan çaylarının artık tüketicinin ayağına getirildiğinin vurgulandığı[62] ve *Albayrak Mustafa Nezih Çay Pazarı Piyasası* başlığıyla gazetelere yansıyan reklamlara bakıldığında,şirketin, çeşitli türlerde 40'ın üzerinde çay sattığı görülmektedir. Bunların yarısı sade, yarısı harmanlanmış türdendi. Değerleri birkaç günde bir değişen sade çayların Nisan 1920 şartlarında en ucuzu 160 kuruşla hâlis Hindistan çayı, en pahalısı ise 600 kuruşla hâlis Lapstih türüydü. Diğerleri ise alâ Cava, alâ Seylan, Altunbaş, hâlis Singapur, hâlis Popof, hâlis Kalküta çeşitleriydi. Harman çayları 1'den 14'e kadar numaralanmıştı. Aynı tarihte fiyatça en düşük harman 300 kuruşla 8 numaralı olandı. Fevkalâde harman ise 700 kuruşa satılmaktaydı. Bombay Akkuyruk'u 900, fevkalâde-Emperyal 1000, 1 nolu kokulu Bombay çayı ise 1200 kuruştu.[63] İstanbul'da en çok çeşitli çayın satıldığı Albayrak Pazarı'nı diğerlerinden ayıran en önemli fark ise, sadece çay ticaretinin yapılmasıydı. dar gelirli müşterilere taksitli satış imkânı sunulurken, sosyete sınıfına özel harmanlar hazırlanmaktaydı.[64] Ramazan ayında ise özel harmanlar tüketiciye sunulmaktaydı.[65] Albayrak

61 *Akşam*, nr. 420, 28 Safer 1338 (22 Kasım 1919), s. 4; *Tasvîr-i Efkâr*, nr. 2926, 4 Rebîulevvel 1338; *Vakit*, nr. 751, 14 Rebîulevvel 1338.

62 *Vakit*, nr. 826, 3 Cemâziyelâhir 1338 (24 Şubat 1920).

63 *Tasvîr-i Efkâr*, nr. 3026, 25 Receb 1338 (15 Nisan 1920), s.4; *Vakit*, nr. 864, 13 Receb 1338, s.2. Sloganlardan biri "Yazlık kokulu, mukavvi çaylarınızı Albayrak Mustafa Nezih harmanlarından alınız." şeklindedir (*Tevhid-i Efkâr*, nr. 3056, 24 Şevval 1339 (1 Temmuz 1921).

64 *"Bayezid'e kadar bir tramvay zahmeti ihtiyar ederseniz eker kibâr ailelerin rağbetine mahzar olan koloniyal tertibi emperyal çaylarımızın bilhassa 14, 3 ve 5 numaralı harmanlarla diğer gazîde çeşitlerin hiçbir yerde bulamayacağına emîn olabilirsiniz"* (*Vakit*, nr. 884, 6 Şaban 1338 (26 Nisan 1920).

65 *"Büyük Ramazan-ı Şerîf münâsebetiyle Büyük Albayrak Mustafa Nezih Çay*

şirketi *Çay Pişirme Tarifesi* adlı bir broşür hazırlayarak tüketicinin hizmetine sunmuştu. Broşürün tanesi 2 kuruşa satılmakta, ancak çay satın alanlara ücretsiz hediye edilmekteydi.[66] Cumhuriyet'in dördüncü yılında (1927) on üçüncü kez yayımlanan *Çay Pişirme Tarifesi* adlı broşürden, Hekimoğlu Ali Paşazâde Albayrak Mustafa Nezih'in sektördeki varlığını daha güçlü biçimde devam ettirdiği anlaşılmaktadır.[67] Ancak mağazasını, Osmanlı döneminin çay pazarı olan Bahçekapı'ya nakletmiştir.

3. Tanzimat'tan Birinci Dünya Savaşı'na Çay Piyasası

a. Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Çay Fiyatları

İstanbul ve diğer şehir piyasalarında geçerli çay fiyatlarını yansıtan düzenli istatistiklerden de şimdilik mahrumuz. Bununla birlikte dönemin süreli yayınları ile bazı arşiv vesikalarındaki ifadelerden yola çıkarak birtakım fiyat tespitlerinde bulunmak mümkün olmaktadır. 19. yüzyıl ortalarına kadar çay, Osmanlı'ya Rusya'dan karayoluyla deve kervanlarıyla getirilmekteydi. Uzun yolculuk geçirmesinden dolayı bu çaylar pahalıya mal olmaktaydı. Kırım Savaşı'ndan sonra çay ticaretinin İngilizlerin eline

---

Pazarı'nda en taze çeşitlerinden harman edilmiş şahâne tertipler leyâl-i sıyâmı hoşça geçirmeye en güzel bir vesîledir. Bu millî pazardan istifâdeye koşunuz" (*Vakit*, nr. 894, 2 Ramazan 1338 (21 Mayıs 1920).

66 *Vakit*, nr. 893, 15 Şaban 1338 (5 Mayıs 1920), s. 4.

67 Merkezi Bahçekapı'da şubesi de Tahmisönü'nde bulunan büyük çay depolarına sahip olan Mustafa Nezih, *"İstanbul Anadolu ve Türkiye'nin ekser mu'teber mağazalarında satılan"* kutu ve paket çaylarını pazarlamaktaydı. Mallar *Albayrak-Mustafa Nezih* etiketi altında satılıyordu. Broşürde çayın reklâmı için şu iddialı cümleler kullanılmıştır: *"...muhtelif kolu ve tu'mda birçok Albayrak Mustafa Nezih Çayı bulunduğundan herkes tab'ına göre bunlardan bir çay intihâb eder. Bunun için müessesemizin muhterem müşterileri aldıkları herhangi bir çaydan tamâmıyla zevkiyâb olmazlarsa arzu ettikleri çayı bulıncaya kadar beğenmediklerini bilâ-bedel tebdîl edilebilirler."* ("Kitabiyat: Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Târifesi", *Tarih ve Toplum*, S. 70, Ekim 1989, s. 60-61).

geçmesi, Rusların harman çayı yerine İngiliz sömürgelerinin çaylarının piyasaya girmesinden başka bir yenilik getirmemiş, fiyatlar yüksek seviyede seyretmeye devam etmiştir. 1867-1873 yılları arasında İngiltere'nin Trabzon konsolosu olarak görev yapan Palgrave, vilayetin sosyoekonomik yapısına ilişkin 1870 tarihli raporunda, şeker ve çayın pahalı, kahvenin ise hayli ucuz bir madde olduğunu yazar. Belirtilen tarihte 1 okka kahve 11 kuruşa satılırken, aynı miktardaki çayın fiyatı 70 kuruştur. Konsolos pahalılığın nedenini, Rusya'dan kara yoluyla yapılan çay ithalatının son yıllarda kesilmiş olduğuna bağlamaktadır.[68] 1867 yılında *Tasvîr-i Efkâr*'da yayımlanan yeni açılmış bir kıraathane ilanında bir fincan kahvenin 20, çayın ise 40 paraya satıldığı kaydedilmişti.

Kamusal alanlarda satılan çayın fiyatı hakkında fikir belirtmek daha zordur. Bunun nedeni 1870'li yıllarda çayhane işletmeciliğinin henüz yerleşmemiş olması ve buna benzer diğer kurumların mönüsüne ise henüz yeni girmiş bulunmasıdır. Ancak bu dönemde çayın kahve ile aynı fiyattan satıldığı anlaşılmaktadır. Mizah dergisi *Hayal*'in 1290 (miladî 1874) yılıyla ilgili kamuoyu beklentilerini kendine has üslubuyla dile getirdiği fıkrada geçen "*İstanbul'da kıraathaneler o kadar çoğalacak ki çay ve kahveleri 20 paraya tenezzül edecek*"[69] cümlesi, bir yandan söz konusu iki içeceğin ücretinin paralel olduğunu ortaya koyarken, öbür yandan, 20 paranın üzerinde seyreden fiyatlardan yakınmalar bulunduğunu göstermektedir. Nitekim derginin altı ay sonraki sayılarından birinde daha açık bir bilgiye rastlıyoruz. Ramazan ayına mahsus akşam eğlencelerinin konu edildiği bir Karagöz-Hacivat diyalogunda, Karagöz'ün Direklerarası'nda yeni açılan bir kıraathaneye gitme teklifini reddeden Hacivat'ın, ekonomik gerekçe ile "*Üç buçuk kuruşa bir fincan kahve ile maiyetinde bir*

68 Veysel Usta, *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon*, Serander Yayınları, Trabzon 1999, s. 163-164.

69 *Hayal*, nr. 16, 31 19 Mart 1290 (Mart 1874), s. 1.

bardak da acı su içmem"[70] şeklindeki cevabı, kahve fiyatının yüksekliği hakkında fikir vermektedir. Burada *"üç buçuk kuruş"* ifadesinin sembolik olarak kullanıldığı kolaylıkla anlaşılmakta ise de, kahve fiyatlarının yüksekliğinin eleştiriden kurtulamadığı ortadadır. Bu arada, Ramazan ayında eğlence mekânlarındaki içecek fiyatlarının bir miktar yükseldiği unutulmamalıdır.

1880-1913 yılları arasını kapsayan dönemde, bütün dünyada olduğu gibi Osmanlı Devleti'nde de fiyatların istikrarlı bir seyir izlediği göze çarpmaktadır. Bu dönemin başı ile sonu arasındaki fiyat dalgalanması yüzde 25'i geçmemiştir.[71] İstikrar döneminin başında, yani II. Abdülhamid'in saltanatının ilk yıllarında, İstanbul piyasalarında farklı kalitelerde en az üç çeşit çay yaprağı bulunuyordu. Hacı İzzet Efendi, çay hazırlama yöntemlerini anlatırken bu farkları göz önüne almış ve suya atılacak yaprakların miktarını, kalitesine göre belirlemiştir. *Ziraat Gazetesi*, 1881 yılının Temmuz-Ekim dönemini kapsayan dört aylık dilimde payitaht piyasasında dolaşan iki çeşit çayın satış fiyatını kaydetmiştir. Buna göre, kaliteli çayın kıyyesi (1 kıyye, 1,283 kilograma eşittir) 36 ilâ 45 kuruş arasında değişen fiyatlara satılmakta iken; adi çayın kıyyesi de ortalama 17-18 kuruşa

---

70 *Hayal*, nr. 108, 5 Teşrinievvel 1290 (17 Ekim 1874), s. 3. Bu dönemde İstanbul'daki içme suyu sorununu sayfalarına taşıyan mizah dergisi *Diyojen*'deki bir diyalog, su sıkıntısı ile kahve ücretinin yüksekliği arasında şöyle ilginç bir bağlantı kurmuştur: Beyoğlu'nda bir kahvehaneye giren müşteri kahve talebinde bulunur. Garson müşteriye, kahvenin yanında su isteyip istemediğini sorar. Böyle bir suale alışık olmayan müşteri tepki gösterince garson açıklamada bulunur ve sadece kahvenin 25, su ile birlikte olursa 35 paradan satıldığını belirtir. Bunun üzerine su istemediğini ifade eden müşteri, yine de, kahvenin 25 paralık fiyatını yüksek bulduğunu söyler. Bunun karşısında garson, yakınlarda su fiyatına yapılmış olan zammın kahveye yansıtıldığını söyleyerek kendisini savunur (*Diyojen*, nr. 155, 26 Teşrinievvel 1288/7 Kasım 1872, s. 2).

71 Vedat Eldem, *Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadî Şartları Hakkında Bir Tetkik*, TTK, Ankara 1994, s. 131.

alıcı bulmaktaydı.[72] Bunlardan başka özellikle İstanbul piyasasında çok düşük fiyatlarda çaylar dolaşmaktaydı. Örneğin 1892 yılında 2 kuruşa,[73] 1893 yılında 0.5 kuruşa (20 para)[74] kapaklı teneke kutular içerisinde çay satılmaktaydı. Ancak bunlar, aşağıda müstakil bir başlık altında değerlendirilmiş olan kaçak ya da sahte çaylardı. 1895 tarihli makalesinde ideal çay hazırlama tekniklerinden bahseden *İkdam* yazarı, konuyu ekonomik boyutuyla da irdelediği için, verdiği rakamlarla dönemin çay ve şeker fiyatları hakkında fikir edinmemizi sağlamaktadır. Yazarın "hafif çay" olarak nitelediği vücuda zarar vermeyecek çayı hazırlamak için 1 litre suya 2 gram çay karıştırmak, tatlandırmak için de 20 gram şeker yeterlidir. O tarihte 1 yeni okka çay 80 kuruş, şeker ise 2 kuruştur. Buna göre 2 gram çay 6,4 para, 20 gram şeker 1,6 para üzerinden 1 litre çay 8 paraya mal olmaktaydı. Bu ölçülerde hazırlanmış "bir kadeh a'lâ çay"ın maliyeti ise 1 paraydı.[75]

Çaya ilişkin damak zevkinin oluşmaya başladığı bu dönemde, "tiryaki işi" bir çay türü ortaya çıkmıştı. Ticarî hayatta ve gündelik lisanda "harman çayı" olarak adlandırılan bu çay, iki şekilde elde ediliyordu. Birincisi ve nispeten fazla tüketileni çiçek, altınbaş ve hindiya gibi siyah çaylara az miktarda akkuyruk karıştırılmasıyla elde edilen biçimiydi. Lezzet ve koku unsurlarını göz önünde bulunduranlar bunu tercih etmekteydi. İçilirken kına kokusunu andıran bir koku yayan bu çay hafif olduğu için sindirimi de kolaydı. İkinci tip harman ise popof, akkuyruk, kara ve Seylan türlerinin karıştırılmasıyla elde ediliyordu. Son derece sert

72 *Ziraat Gazetesi*, nr. 1, 17 Şaban 1298 (14 Temmuz 1881). Gazetenin bundan sonraki baskılarında sayı numarası ve tarih kaydedilmemiş, ancak, her sayısının kapağında on beş günde bir yayımlandığı belirtilmiştir.

73 Şerefeddin Mağmûmî, "Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiyye: Çay İsti'mâli", *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307, s. 525.

74 Fâik, "Çay", *Mekteb*, İkinci Sene, nr. 75, 4 Kânûnısâni 1308, s. 312.

75 *İkdam*, nr. 192, 14 Şaban 1312 (9 Şubat 1895), s. 4.

olan bu karışımın lezzeti buruktu ve toprak kokusunu andıran bir koku yaymaktaydı. Bu yüzden müptelâ derecesindeki çay tutkunlarının öncelikli tercihleri arasında yer almaktaydı. Nitekim bu terkip, "tiryaki çayı" olarak adlandırılmıştı.[76] 1897 yılında orta harman çayının kıyyesi 60 kuruşa satılmaktaydı.[77]

Fiyatlar Balkan savaşları günlerinde de istikrarını korumuştur. 1913 yılında 1 kilogram çayın ithalat fiyatı 9,53 kuruştu. Tüketiciye sunuluncaya kadar geçirdiği aşamalar sırasında fiyat biraz yükseliyor ve perakende fiyatı 17 kuruşa ulaşıyordu.[78] Balkan savaşlarıyla Birinci Dünya Savaşı'nın başlamasından önceki dönemde Osmanlı ziraatının üretim kapasitesi, genel itibarıyla ülke ihtiyacını karşılamakla birlikte, bazı gıda maddelerinin ithaline her zaman ihtiyaç duyulmuştur. Dışarıdan alınması zaruri olan belli başlı gıda maddeleri un ve buğday, pirinç, şeker ve müstemleke erzakı olarak adlandırılan çay ile kahveden ibaretti.[79]

Birinci Dünya Savaşı arifesinde çay fiyatları herkesin rahatlıkla satın alabileceği kadar makuldü. Hakiki çayın kıyyesi esnafa 12 kuruşa mal olmakta ve onlar da daha kaliteli çaylarla harman yaptıktan sonra 40 kuruşa satmakta idiler. Bununla birlikte, belirtilen fiyatın çok altında, hatta 20 kuruştan daha düşük değere satın almak da mümkündü. Ancak, bunların güvenilirliği kuşkuluydu. Piyasanın en nefis çayları altınbaş, akkuyruk, pekoe vs. idi. Damak zevkine düşkün olanlar, 80 kuruşu gözden çıkararak bunların harmanlarından satın alıyorlardı. Öte yandan 100-120 ve hatta 200 kuruş gibi fahiş fiyatlara satı-

76 Ahmet Kemâl Üçok, *Görüp İşittiklerim*, yay. E. Şen, Okuyan Adam Yayınları, Ankara 2002, s. 309.

77 age, s. 250.

78 V. Eldem, Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadî Şartları, s. 149.

79 V. Eldem, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, TTK, Ankara 1994, s. 7. Bu dönemde Osmanlı Devleti'nin ihraç ettiği ziraî ürünlerin temelini tütün ile kuru meyve oluşturuyordu.

lan çaylar bile alıcı bulmakta zorlanmıyordu. Aynı tarihlerde 1 kıyye şekerin fiyatı 90 para idi. Birinci Dünya Savaşı'nın patlak vermesi gıda maddeleri fiyatlarının yüzde 300'lere varan oranlarda artmasına sebep olacaktı.[80]

b. Karaborsada Çay Savaşları ve Narh Rejimi

Balkan savaşlarından sonra Osmanlı dış ticaretinde ani ve hızlı bir büyüme meydana gelmişti. Bu durum her çeşit emtiadan büyük stoklar vücuda getirilmesine imkân verdi. Bu sırada Birinci Dünya Savaşı'nın başlaması üzerine hükümet askerî tedbirlerin yanında ekonomik alanda da yeni düzenlemelere başvurdu. Seferberlik ilan edildiği için ordunun ihtiyaçlarına öncelik tanımak zorunda kalan hükümet, bir dizi önlemlerin yanında, limanlardaki yiyecek maddelerine el koydu. Örneğin, Samsun ambarında bulunan sabun, peksimet, yulaf, buğday, bulgur, çay ve şekerin Üçüncü Ordu'ya sevki amacıyla Sivas vilayetindeki menzil ambarlarına dağıtılması istendi.[81] Bazı kuruluşların stoklarındaki malların da sevki sağlandı. Dahiliye Nazırı Talat Paşa, Erzurum valiliğine gönderdiği telgrafta, Hilal-i Ahmer ve Müdafaa-yı Milliyye cemiyetlerinin vermeyi kabul ettikleri şeker, çay ve sabunun karadan ulaştırılmasının güçlüğünden dolayı, Trabzon'da bol miktarlarda bulunduğu tespit edilen aynı maddelerin buradan denizyoluyla sevkinin sağlanmasını istedi.[82] Bu arada, merkezi Amsterdam'da bulunan *Plate et van*

80 Ali Rıza, "Bursa Mecmuasına Cevap! Bursa'nın Ağaç Çayı", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 272.

81 Harbiye Nezareti'nden Sivas Vilayeti'ne Şifreli Telgraf, BOA, DH. ŞFR, 50/116, 12 Rebîulâhir 1333 (27 Şubat 1915).

82 *"Hilâl-i Ahmer ve Müdafaa-yı Milliyye cemiyeti reisleriyle görüştüm. İstenilen sabun, şeker ve çayı maa'l-iftihar vermeyi taahhüd ediyorlar. Fakat bunun nakli itâsından daha mühim olduğundan levâzım reisi İsmail Paşa'nın mütalaasını sordum. İsmail Paşa Trabzon'da istenilen miktardan çok ziyade şeker, çay ve sabun olduğunu söylüyor. Şu halde bunların Trabzon'dan celbi daha kolay*

House adlı şirket tarafından 1914 yılında İstanbul'a gönderilen çaylar da, bedeli harpten sonra ödenmek şartıyla, İstanbul Tekâlif-i Harbiye komisyonunun emrine verildi.[83]

Stoklar sayesinde savaşın ilk aylarında, ihtiyaç maddesi bakımından büyük bir sıkıntı çekilmedi. Ancak 1915 ortalarına doğru stokların tükenmesi ve hemen bütün ulaşım yollarının kapanması, savaşın sürdürülebilmesi için gerekli harp malzemesinin yanında, temel tüketim maddelerinin teminini de zora soktu. Ortaya çıkan iaşe sorunu kısa zamanda tüm ülkeyi kapladı. Savaşın uzamasına paralel olarak, iaşe kurumlarının yetersizliği ve yolsuzlukların da etkisiyle sıkıntının şiddeti arttı. Gerçi hükümet, artan enflasyonu ve karaborsacılığı önlemek düşüncesiyle birçok temel tüketim maddesine narh koymuştu. Fakat bu tedbir en fazla, malını saklayarak el altından yüksek fiyatla satmaya yönelen tüccarları memnun etmiş, alım gücünü kaybeden tüketici ise ağır fiyatlar altında ezilmekle karşı karşıya kalmıştı.[84]

Narh yönetiminin başarısızlığı bir yana, harbin uzamasıyla birlikte ekonomik bunalımın artması, birçok ürünün yanında çayın da yavaş yavaş piyasadan çekilmesiyle sonuçlandı. Öyle ki, 1915 yılının sonlarına doğru şeker, kahve, çay ve giyim eşyasını piyasada bulmak imkânsız hale gelmiş, bu maddeler istifçiler ve karaborsacılar aracılığıyla el altından satılmaya başlamıştı.[85] Karaborsada halis çayın kıyyesi, en aşağısı 1.600 kuruştan başlayan yüksek fiyatlardan satılmaktaydı.[86] Cephelerden gelen

---

ve çabuk olacaktır. Hemen talep ettiriniz ve bana yazınız efendim" (BOA, DH. ŞFR, 49/262, 22 CA 1333/7 Nisan 1915).

83 BOA, DH. İUM, 4-3/5-6, 4 C 1338 (24 Şubat 1920).

84 Zafer Toprak, *İttihad-Terakki ve Cihan Harbi, Savaş Ekonomisi ve Türkiye'de Devletçilik*, Homer Kitabevi, İstanbul 2003, s. 130.

85 V. Eldem, Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı Ekonomisi, s. 56; Z. Toprak, age, s. 159-160.

86 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 272. Büyük savaş sırasında Osmanlı Devleti'nin müttefiki Almanya'nın durumu da bundan farklı değildi. Özel bir diplomatik görev için Almanya'da bulunan Halid Ziyâ, ülkede yaşanan gıda

olumsuz haberler fiyatları yakından etkilemekteydi. Bulabilenler bütçesinin el verdiği oranda, yüksek meblağlar ödeyerek çay satın almaktan sakınmıyordu. Buna gücü yetmeyen alt gelir grubuna mensup tiryakiler ise, çeşitli kent kırsallarından topladıkları çayı andıran bitki yapraklarını kaynatıp içmek yolunu tutmuşlardı. Ancak çaya olan büyük toplumsal talep, ona benzeyen maddelerin de astronomik fiyatlara satılmasıyla sonuçlandı. Örneğin ayıüzümü yaprağının kıyyesi 500 kuruştu. Şekerin kıyyesi ise 150 kuruşa yükselmişti.[87]

Yoksulluk ve kıtlığın yol açtığı sosyal bunalım doğu bölgelerinde, batıya oranla daha fazla hissedilmekteydi. Gıda temininde zorlanan ahaliyi yerlerinden edip batıya doğru göçe zorlayan o günlerin psiko-sosyal havası Ahmet Hilmi Bey'in hatıralarına şöyle yansımıştır: *"Kış ayları başlarken harbin doğurduğu sıkıntılar, yavaş yavaş hissolunmaya başlamıştı. Şark cephesinde iaşe ve erzak darlığı her gün biraz daha artıyordu. Hayat pahalılığı her yerde süratle ilerliyordu. Şeker, çay ve kahve gibi maddeler ender bulunan maddeler olmuştu. Şark vilayetlerimizin kısmen istilaya uğraması yüzünden bura memurları ve ahalisinden bir kısmı garba çekilmek zorunda kalmışlardı. Bunların ilk merhalesi Sivas oluyor, vaziyetin inkişafını bekleyerek Sivas'ta oturuyorlardı. İaşe ve iskan meselesi, gittikçe güçleşiyordu."*[88]

1915 yılı ortalarında, ithalat maddelerinden alınan gümrük resmi yüzde 30'a çıkarılmış, ancak ordunun ihtiyaç duyduğu petrol, kahve, şeker ve çay gibi maddeler için bu vergi, geçici bir kanunla yarıya düşürülmüştür.[89]

---

sorunundan dolayı yumurta, yağ, peynir, et, çay, kahve, süt ve meyve tedarikinin imkânsızlaştığını, bu yüzden kahvaltılarda pancar salatasıyla patates ile gittikçe incelen bir dilim ekmekten başka bir şey yiyemez hale geldiklerini anlatır ve oğlu Vedat'ın gıdasızlıktan zayıf düştüğünü buna bağlar (Halid Ziya Uşaklıgil, *Bir Acı Hikâye*, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1942, s. 45).

87 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 267.

88 Ahmet Hilmi Kalaç, *Kendi Kitabım*, Yeni Matbaa, 1960, s. 125.

89 BOA, DH. İUM, 93-2/1-47, 13 Ş 1333 (26 Haziran 1915).

Fiyat artışlarına karşı uygulanan klasik bir tedbir olan narh yönetiminden umduğunu bulamayan hükümet, daha etkin önlemlere başvurdu. Spekülatif girişimlerin önünü almak üzere Mayıs 1917'de Men-i İhtikâr Heyeti kuruldu. Geçici kanunla oluşturulan heyet, savaşın yol açtığı olağanüstü durumdan yararlanarak vurguna kalkışan tüccarla mücadele edecekti. Kanunla, temel ihtiyaç maddelerinin toptan ve perakende satış miktarları saptandı. Çayın satış fiyatını da bu heyet belirleyecekti.[90] Men-i İhtikâr Heyeti, özellikle İstanbul'da, fiyatların dengelenmesinde ve spekülatörlerin faaliyetlerinin durdurulmasında hayli başarılar sağladı. Bunun üzerine vurguncu tüccar, faaliyetlerini İstanbul dışına kaydırmaya başladı. Taşra idarecilerinin bunlarla mücadelesi, daha çok hapse atmak ya da sürgüne göndermek şeklinde kendini gösterdi. Fakat kaotik ortam, yeni bir vurguncu grubun belirmesine yol açtı. İttihatçılara yakın Müslüman-Türk tüccar, gayrimüslim rakiplerinin tasfiyesiyle sermaye birikimini arttırmış, fiyatları kolaylıkla güdümleyebilmişti. Kısacası, heyetin aldığı kararlar, gayrimüslim spekülatörlerin etkinliğinin kırılmasına, bunların yerini İttihatçı tüccarın almasına yaramıştı. Heyetin faaliyette bulunduğu ilk altı ay zarfında fiyatlar, hedeflenenin aksine, yükselmişti.[91] Sonuç itibarıyla Osmanlı'nın topyekûn giriştiği bu en büyük savaş yıllarında ne oluşturulan kurumlar, ne de alınan tedbirler çay fiyatlarını makul seviyeye çekebilmiş, darlık ve yüksek enflasyon yüzünden tiryakiler, çaydan mahrum kalmışlardır.

c. Cihan Harbi: Dünya Kaynarken Demlikte Çay Kaynamıyor

Vedat Eldem'in sunduğu aşağıdaki istatistik sayesinde, Birinci Dünya Savaşı yıllarında çay fiyatındaki yükselmeyi izle-

90 Z. Toprak, age, s. 169.

91 Z. Toprak, age, s. 174-175.

mek mümkün olmaktadır. Buna göre, 1914 yılında İstanbul'da 1 kıyye çayın fiyatı 60 kuruş iken; harbin birinci yılında bu fiyat yüzde 100 oranında artarak 120 kuruşa yükselmişti. Savaşın Osmanlı Devleti aleyhine gelişmesine paralel olarak fiyat artışı da hemen aynı oranlarda yükselmeye devam etmiş, çayın 1 kıyyesinin fiyatı 1916 yılında 250, 1917 yılında 400, 1918 yılında ise 500 kuruşa ulaşmıştır. Bu artış, savaştan önceki fiyatın hemen hemen on katı anlamına gelmekteydi. Ancak İstanbul'a ait bu fiyatlarla, memleketin diğer bölgelerinde oluşan fiyatlar arasında büyük farklılık görülmekte idi. Nakliye zorlukları ülkeyi tek pazar olmaktan çıkarmış, savaş uzadıkça fiyat farkları bölgeden bölgeye büyümüştür. Fiyat seviye değişikliklerinde iaşe işlerinin idare şekli de önemli rol oynamıştır. İzmir gibi, tevzi işlerinin daha düzgün cereyan ettiği bir şehirde gıda maddeleri İstanbul'a nazaran yarı yarıya ucuz olmuştur.[92] Fiyatların artmasının sebebi sadece arzdaki daralma değildi; bunda talebin yükselmesi de önemli rol oynamakta idi. Talep, arzı körüklemiyor, tersine malı kıtlaştırıyordu. Birinci Dünya Savaşı ile başlayan kargaşa piyasası dört yıl boyunca devam etmiş, kâr hırsı birtakım insanların millî duygularına galip gelmişti. Zafer Toprak'ın ifadesiyle, istifçi, karaborsacı, savaş zengini, muhtekir, vurguncu, her ne ad ile anılırsa anılsın Osmanlı toplumunun yüzyıllardır görmediği yeni bir toplumsal sınıf doğmuştu.[93] Bunun karşısında esnaf ve tüccar muhtekirlerin zararından korunmak için indirim yapmak dahil birçok yola başvurmaktaydı. Örneğin 1919 yılında Valide Sultan Hanı'nda bir giyim mağazası "Muhtekirlere inat için yalnız yüzde 7 kâr ile satış!" başlatmıştı.[94]

92 V. Eldem, Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı Ekonomisi, s. 51.

93 Z. Toprak, age, s. 164.

94 *Tasvir-i Efkâr*, nr. 2884, 13 Muharrem 1338 (9 Ekim 1919).

20. Yüzyılda İstanbul'da Çay Fiyatları

Yıllar	Miktar (kg)	Fiyat (kuruş)
1913	0,78	17
1914	1	60
1915	1	120
1916	1	250
1917	1	400
1918	1	500
1919	1	250

Büyük savaşı sona erdiren Mondros Mütarekesi'nin imzalandığı tarihler, Osmanlı ekonomisinin zor günlerinin başlangıcı idi. Stoklardaki mallar çoktan tükendiği için hayat pahalılığı zirveye ulaşmış, kıtlığın etkisiyle vurgunculuk yaygınlaşmış, çok aranan maddeler karaborsaya düşmüştü. İtilaf devletlerinin Mondros Mütarekesi'nin 7. maddesine dayanarak İstanbul'u işgal etmesiyle, Osmanlı'nın payitahtı yaklaşık dört yıl sürecek bir işgal devresine girmiş oluyordu. Bu dönemde denizlerin ticarete açılması ticaret piyasasına gözle görülür bir hareketlilik getirdi. İstanbul, İzmir ve diğer limanlara bol miktarda gıda ve yiyecek maddesi girmeye başladı. Başkent piyasasında isimleri bile unutulmaya yüz tutmuş malların tekrar ortaya çıkması, toptan fiyatlarda genel düşüş meydana gelmesine yol açtı. Limana gelen malların bir kısmı gümrüklü veya kaçak yollardan Anadolu'ya sevk edildiğinden, İstanbul aynı zamanda önemli bir geçiş merkezi olarak çalışmakta idi.[95]

Mütarekenin ardından gerek payitaht ve gerekse taşra piyasalarında varlık göstermeye başlayan mallardan biri de çaydı.

95 V. Eldem, Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı Ekonomisi, s. 138.

Sınırlı da olsa, çayın yeniden gün yüzüne çıkması, onun 1918 yılında 500 kuruş olan fiyatını yarıya, yani 250 kuruşa düşürmüştü.[96] Tüketim maddelerinin girişine yasal yolları açan gelişmeler, kaçakçıları da harekete geçirmişti. Yasadışı yollarla ülkeye sokulmaya çalışılan, gümrükte ya da vapur gibi nakil araçlarında unutulan çaylar belli bir süre geçtikten sonra ihale ile satışa sunulmaktaydı. Şehremâneti, 1920 yılının Nisan ayında gazetelere verdiği ilanlarla yaklaşık 2 ton civarındaki yerli ve Seylan çayının müzayedesinin yapılacağını duyurmuştur.[97] Öte yandan ülkenin doğu kesimlerinde de temel ihtiyaç maddelerinde bollaşma meydana gelmişti. Bunun sebebi, savaş sırasında Rize, Trabzon ve Erzurum vilayetlerinin Rusların eline geçmesi üzerine, bu bölgeye Rusya'dan yüklü miktarda gıda ve tüketim maddesi girmiş olmasıydı. Bu maddeler arasında, yıllardır yokluğu çekilen çay da bulunuyordu. 1918 yılından itibaren bu vilayetler düşman işgalinden kurtarıldıktan sonra bile, Rus malları uzun süre piyasalarda dolaşmaya devam etti. Çayın yanında biber, hardal ve kola gibi maddeler uygun fiyatlarla tüketiciye sunuldu.[98] Hatta Zigana geçidindeki han ve konaklama yerlerinde yolculara uzun süre, yine Ruslardan kalma semaverlerle çay servisi yapılmıştır.[99] Doğu Karadeniz Bölgesi'nin işgali üzerine yurtlarını terk ederek İstanbul'a giden mülteciler, işgalden son-

96 age, s. 51. Ahmet Kemâl Üçok'un tarif ettiği harman çayının kıyyesinin fiyatı 1918 yılında 1.000 kuruştu. Aynı tarihte kahve 1.400 kuruşa satılmakta iken, piyasada kelle şeker bulunmamakta, küp şeker ise tane üzerinden 1,5 kuruşa satılmakta idi (A. K. Üçok, age, s. 250).

97 *"Şehremâneti'nin Ayasofya'da kâin levâzım merkez ambarında mevcut maadara 1951 kilo, yani 3 çuval yerli ve mütebâkisi Seylan çayının füruhtu müzâyedesinin 24 Nisan 1336 tarihinde ihale-i evveliyye ve 27 Nisan 1336 tarihinde ihâle-i kat'iyyesi icrâ kılınacağından taliblerin Levâzım Müdürriyeti'ne mürâcaatları"* (*Akşam*, nr. 570, 1 Şaban 1338/21 Nisan 1920).

98 Ahmed Refik, *Kafkas Yollarında İki Komite İki Kıtal*, haz. O. S. Kocahanoğlu, Temel Yayınları, İstanbul 2001, s. 27, 71.

99 age, s. 42.

ra geri dönmüşler; tarımsal faaliyetler ve ticaret hayatı yeniden canlanmıştı. Demografik yapının hareketlendiği bu dönemde gıda ve tüketim maddelerinde bollaşma meydana gelmişti, ama fiyatlar yine yüksek seviyede seyrediyordu. Mesela 1918 Haziran'ında Trabzon'da iki çeşit çay bulunmakta ve bunlardan Rus çayı 600-650 kuruşa, Hint çayı ise 800-1.400 kuruşa satılmaktaydı.[100] Aynı tarihlerde 1 okka (kilogram) çayın Erzincan'daki satış fiyatı 900 kuruş olarak Trabzon'daki fiyatla hemen hemen aynı seviyede bulunmaktaydı. Bununla birlikte, adı geçen şehirlere komşu olan Erzurum'da aynı miktardaki çay 200 kuruşa alıcı bulmaktaydı. Ahmet Refik'e göre buradaki fiyat düşüklüğü, kurtuluştan sonra hükümetin Erzurum esnafına narh koymuş olmasından ileri geliyordu.[101]

Brest-Litovsk Antlaşması'yla 1918 yılının başında Batum'un anavatana kavuşmasıyla birlikte, buradan bazı maddelerin akışının başlaması piyasada bir rahatlama meydana getirmiştir. Bu maddelerin başında gaz ve çay gelmekte idi. İstanbul'un bazı resmi dairelerinin çay ve gaz ihtiyacı Batum'dan karşılanmaya başlamıştı.[102] Belirtilen yılın son aylarına gelindiğinde Trabzon'da fiyatlar, İstanbul piyasasıyla kıyaslanamayacak biçimde ucuzlamıştır. Yöre halkını Rus işgalinin yol açtığı açlık ve sefaletten kurtarmak için Hilâl-i Ahmer Cemiyeti'nin başlattığı yardım kampanyası Amerika yardım heyetinin katkılarıyla

100 Sabahattin Özel, *Millî Mücadelede Trabzon*, TTK, Ankara 1991, s. 20, n. 1.

101 Ahmed Refik, age, s. 207. Kitabı yazdığı dönemde İttihad ve Terakki aleyhtarı olan ve bu partinin icraatlarına şiddetle muhalefet eden yazar, narh politikasını da eleştirmiş ve hükümetin halka yaptığı zulümde bile adil davranmadığını savunmuştur.

102 BOA, DH. ŞFR, 596/61. Sıhhiye Umum Müdürlüğü'nden Üçüncü Ordu Sıhhiye Reisi Miralay Tevfik Salim Bey'e gönderilen telgrafta, bazı devlet dairelerinde Batum'dan tedarik edilen çay ve gaz kullanıldığına vurgu yapılarak, aynı maddelerin Sıhhiye dairesi için de sağlanması hususunda Tevfik Salim'in aracılık etmesi istenmiştir (BOA, DH. ŞFR, 87/177, 7 Ş 1336/18 Mayıs 1918).

genişlemiş, nihayet Bâbıâli'nin özel bir ödenek tahsis etmesiyle bölgenin iktisadî yapısında gözle görülür iyileşme meydana gelmiştir. 1919 yazında kahve, şeker, gaz, kömür ve çay fiyatlarının, bir önceki yıla ait rakamların yaklaşık beşte biri miktarına gerilemiş olması, fiyat istikrarının belirgin ifadesidir. Fakat ekonomideki iyileşme, tüketicinin cebine yansımamıştır. Örneğin kahveci, bir fincan çay ve kahveyi sefalet döneminin fiyatı olan 5 kuruşa satmaya devam etmekteydi. İktisadî hayatın normalleşme sürecine girmiş olmasına rağmen, kahvecilerin eski fiyattan satış yapmalarını vurgunculuk olarak niteleyen Trabzon Belediyesi bunun önünü almak için fiyat düzenlemesine girişmiş ve adı geçen içeceklerin satış fiyatını 100 para olarak belirlemiştir. Bunun üzerinde satanlara ise cezâi yaptırım uygulanmasını kararlaştırmıştır.[103]

1920-21 yılının ithalatı, savaş zamanındaki miktarın sekiz katına yükselmişti. Madde itibarıyla ithalat kaleminin ezici çoğunluğunu pamuklu ve yünlü kumaşlar oluşturuyor; bunu un, şeker[104] ve sömürge ürünleri (kahve ile çay) izliyordu. İstanbul'un 1921-22 dönemine ait toplam 121,33 milyon liralık ithalatının 7,54 milyon liralık kısmını sömürge ürünleri teşkil ediyordu. Yani bahsedilen dönemde İstanbul'un ithal ettiği kahve ve çayın toplam ithalat içerisindeki payı yüzde 6.2 idi.[105]

---

103 S. Özel, age, s. 81.

104 Yurtdışına ihracı daha önceden yasaklanmış olan şekerin, savaş yıllarında alınan bir kararla yurtiçinde dağıtımına da yasak getirildi (BOA, DH. İUM, 20-8/2-34, 19 R 1338/11 Ocak 1920). Bunun üzerine İstanbul'da şeker fazlalığı ortaya çıkarken, bazı vurguncular da bir yolunu bulup, el altından Anadolu'ya şeker kaçırıp oralarda fahiş fiyatlarla satmaya başlamıştı. Bir yanda taşra halkının şeker kıtlığı yaşaması, öbür yanda bu maddenin vurgunculuğa alet edilmesi karşısında, şeker dağıtımını görüşmek üzere Bâbıâli'de bir komisyon oluşturuldu. Yapılan görüşmeler sonunda, İstanbul'da birikmiş şekerin vilayetlere gönderilmesi kararlaştırıldı (BOA, DH. İUM, 20-8/2-65, 10 CA 1338/1 Şubat 1920).

105 V. Eldem, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, s. 139.

Bu dönemde ticarî işletmelerde satılan çay fiyatları da hayli ucuzlamıştı. Sayısal değerlerle ifade etmek gerekirse, örneğin İstanbul'da Balkan savaşları yıllarında 40 paraya satılmış olan bir bardak çayın fiyatı, 1921 yılında tek haneli rakamlara gerilemiştir. Bunu, Emniyet-i Umumiye Müdürlüğü dairesinde yemek ve çay satmak talebinde bulunan bir kişinin, bir bardak çay için 2 para teklif ettiği dilekçesinden anlamaktayız. Aynı kişinin kahve için teklif ettiği fiyat ise 60 paraydı.[106] Çayın fiyatındaki bu düşüş, ürünün ülkeye yeterli miktarda girmiş olmasıyla açıklanabilir. Bu dönemde kahve fiyatının yüksek olmasında birçok nedenin yanında, Osmanlı'nın asırlardır kahve ihtiyacını karşıladığı Yemen'in altı sene önce bağımsızlığını ilan ederek imparatorluktan ayrılması da etkili olmuştur.

4. Çaya Vergi Uygulanması

Birinci Dünya Savaşı sırasında bir yandan askerî harcamaların olağanüstü biçimde artması, diğer yandan iktisadî faaliyetlerin daralması yüzünden hazine gelirleri azalmaya başlamıştı. Kırım Savaşı'ndan beri devletin başlıca istikraz kaynağı olagelen İngiltere ve Fransa piyasaları, savaş halinden dolayı kapanmıştı. Böyle bir ortamda savaşın finansmanını karşılamak için vergi politikasında değişiklikler meydana getirmekten başka çare kalmamıştı. Nitekim hükümet, hazine gelirlerini arttırmak için mevcut vergi oranlarını yükseltmenin yanında, yeni birtakım vergiler ihdas etme yoluna gitti. Balkan savaşları yıllarında yüzde 11 oranında uygulanan ithalat vergisi Birinci Dünya Savaşı arifesinde yüzde 15'e yükseltilmişti. Bu oran 1915 Mayıs'ından geçerli olmak üzere yüzde 30'a çıkarıldı. Savaşın Osmanlı Devleti ve müttefikleri aleyhine gelişmesi ve harcamaların artması üzerine uygulamada değişikliğe gidilerek, aynı yılın Eylül

106 BOA, DH. EUM. LVZ, 57/29, 9 C 1339 (17 Şubat 1921).

başlarından itibaren tatbik edilmek üzere gümrük vergisinin, eşyanın ağırlığı üzerinden alınması kararlaştırıldı. Kanuna bağlı ve süresi üç yıl itibar olunan tarifede gösterilen vergiler, o tarihteki fiyatlara göre eşya kıymetinin yaklaşık yüzde 15-25'ine tekabül ediyordu. Yeni düzenleme ile 100 kilogram ağırlığındaki çaya yansıyan ithalat vergisi miktarı 500 kuruş olmuştu.[107] Bunun anlamı şuydu: Devlet-i Aliyye'nin müttefiki olsun ya da olmasın yabancı devletler adına transit yoluyla ülkeye girecek çayın yüzde 25'ine el konulacak, kalan kısmının ait olduğu ülkeye sevkine izin verilecekti.[108]

Savaşın finansman sorununu çözmek amacıyla başvurulan önlemlerden birisi de yeni vergiler konulması idi. Bu meyanda, 1917 yılında sigara kağıdı, oyun kâğıtları ve kibrit gibi maddeler ilk defa olarak istihlak resmine (tüketim vergisi) tâbi tutuldu. Verginin kapsamı bir yıl sonra daha da genişletildi. Mütareke döneminde yeni bir maliye politikasıyla ekonomik bunalımı aşmayı hedefleyen hükümet, ilk tedbir olarak tüketim maddelerine vergi getirmek ya da oranlarını arttırmak yoluna gitti. Mart 1919 tarihli kararname ile petrol, kahve, şeker ve çay üzerinden tüketim vergisi alınmaya başladı.[109] Maliye Nezareti'nin konuya ilişkin hazırlamış olduğu "esbâb-ı mûcibe lâyihası"nda, dünya savaşının meydana getirdiği ekonomik krizle mücadele yolunda akla ilk gelen tedbirlerden birisinin tüketim vergisi olduğu belirtilmiş, savaş sırasında bu verginin yukarıda bahsedilen dört maddeye uygulandığı hatırlatılmıştı. Bunun yanında, savaş sırasında bu dört maddenin temininde karşılaşılan güçlükleri fırsat bilen vurguncuların faaliyetleriyle fiyatların ister istemez yükseldiği ifade

107 V. Eldem, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, s. 63-64.

108 BOA, MV, 197/127, 27 C 1333 (12 Mayıs 1915).

109 V. Eldem, Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı Ekonomisi, s. 96. 1922 yılında tüketim vergisine tabi tutulan diğer maddeler pirinç, baharat, margarin, mum, adi sabun ve boş çuvaldı.

edilmekte, esasında söz konusu maddelerin anavatanlarında fiyatların hayli yükselmiş olduğuna ve barış zamanında aynı fiyatların devam ettiğine vurgu yapılarak, şeker, kahve, petrol ve çaya getirilen vergilerin doğal karşılanması gerektiği ileri sürülmekte idi. Nezaret, kilogram başına şekerden 10, petrolden 5, kahveden 10 ve çaydan 20 kuruş istihlak resmi alınmasını öngörmüştü. Maliyle Nezareti'nin gerekçe ve teklifi 23 Mart 1919 tarihinde meclise sunuldu. Burada yapılan görüşmede şekerden 10 kuruş alınmasına itiraz edilmezken, petrolden alınması teklif edilen 5 kuruşluk miktar, bu maddenin o sırada *"şekerden daha zaruri ihtiyacâtdan olduğu"* gerekçesiyle fazla bulunarak 3 kuruşa indirildi. Kahve ile çay için önerilen miktarlar ise, bunların *"hayatî önemi haiz zaruri ihtiyaçlardan sayılmadığı"* ve tartışma konusu edilmesinin bile gerekmediği düşüncesiyle, yerinde bırakıldı. Böylece ithal edilecek çayın her bir kilogramı üzerinden 20 kuruş tüketim vergisi alınmasına karar verildi. Karar iki gün sonra Sultan Vahdeddin tarafından onaylandı.[110]

Tüketim vergisi Millî Mücadele döneminde de aynı oranlarla yürürlükte kaldı. Ankara hükümeti bu vergiye ilk defa 15 Nisan 1922 tarihinde zam yaptığı gibi, vergiyi başka maddelere de yansıttı. Çaydan alınan verginin oranı iki kat arttırılarak 40 kuruşa yükseltildi.[111]

---

110 Kararnamenin birinci maddesinde vergi miktarları, ikinci maddesinde istihlak resminin ithalat resmiyle birlikte gümrüklerde alınacağı belirtilmişti (BOA, İrade DUİT, 96/33, 22 C 1337/25 Mart 1919; BOA, MV, 250/69). Deniz yoluyla gelecek ve bir şekilde zarar görmüş olan mallardan da aynı oranda tüketim vergi tahsil edilecekti (BOA, ŞD, 489/26).

111 TBMM hükümetleri bu gelir kaynağından azami derecede istifade etmeye çalışmıştır. Nitekim tüketim vergisinin hazineye sağladığı gelir 1920'de 140.000 kuruş, 1922'de 8.600.000 kuruş, 1924 yılında ise 17.000.000 kuruş olarak gerçekleşmiştir (V. Eldem, Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı Ekonomisi, s. 91).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Ekonomik Kriz ve Kıtlık Dönemlerinde Tiryaki Olmak

1. Piyasada Sahte Çay Dolaşımı

Başvurulan bütün tedbirlere ve yeni bir iktisat politikasının uygulanmasına rağmen iç ve dış politik olayların aleyhte sonuçlanması sebebiyle maliyedeki sarsıntı önlenememiş, 19. yüzyıl boyunca olgusal bir problem olarak gündemdeki yerini muhafaza etmiştir. Devletin Avrupa ile ekonomik açıdan rekabet edememesi, her siyasî krizde Batılı devletlerin ekonomik taviz koparmak için fırsat kollaması, sonunda borçlanmayı getirmişti. Küçük imalat sektörü de rekabet gücünü yitirmişti. Ekonomik krizin siyasal gelişmelerdeki olumsuz etkileri bir yana, toplumsal alışkanlıklar üzerindeki yansıması da büyük olmuştur. Mesela beslenme konusunda, maliyeti düşük ürünler ön plana çıkarılmış, pahalı maddelerin tüketiminden kaçınılmıştır. Yeni ürünlerin girişiyle birlikte yeni alışkanlıklar ve kurallar gündeme gelmiştir. Bütün bu olumsuzluklar toplumun belli bir kesiminde ahlakî çöküntünün gelişmesine hizmet etmiş, rüşvet, kaçakçılık, ihtikar ve kalpazanlık olayları artmıştı. Ağır ekonomik şartların sonuçlarından birisi de, bazı temel tüketim maddelerinin sahtelerinin piyasaya sürülmesi olmuştur.

Esasında gıda sahtekarlığı tüketim olgusunun ekonomik bir problem olarak insan yaşamındaki yerini almasıyla birlikte ortaya çıkmış, aydınlanma devri ve sanayi çağının teknolojik yeniliklerinin sunduğu imkânlara bağlı olarak akıl almaz yöntemlerle gelişerek içinden çıkılmaz bir hal almıştır. 17. yüzyıl Avrupa'sında öğütülmüş kahveye kavrulmuş bezelye, ekmek kırıntısı ya da başka maddelerin karıştırılması yaygın bir sahtecilik örneğidir. 1664 yılında Londra'da sahnelenen *Knavery in All Trades; or the Coffee-House (Tüm Zamanlardaki Şerefsizlikler ya da Kahvehane)* isimli komedide bu sorun gerçekçi bir biçimde sahneye uyarlanmıştı.[1] 18. ve 19. yüzyıllarda basılan Avrupalı yemek kitapları, çikolata yapımında uygulanan üçkâğıtçılık yöntemlerine ilişkin uyarılarla doludur. Çikolataya katı kakao maddesi yerine başta tuğla tozu, kurşun tozu olmak üzere hemen her türlü madde katılabilmekteydi. Kakaoyağı yerine de tatlı bademyağı, domuz yağı veya kemik iliği özü gibi ucuz yağlar kullanılmaktaydı.[2]

Gıda sahtekarlığı dalgası, Yeniçağ'ın sonlarından itibaren daha etkili olacak biçimde Osmanlı ülkesini sarmıştır. Çeşitli dönemlerde temel gıda maddelerinin fiyatlarının yükselmesi ya da ürünlerin ithaline getirilen kısıtlamaya dönük devlet tedbirleri, hem tüccarı hem de tüketiciyi çeşitli arayışlara sevk etmiştir. Gayri meşru usullerle kısa zamanda çok kazanç elde etmek isteyen bir kısım esnaf, talebi yüksek malların sahtelerini üreterek piyasaya sürmüştür. Hem imparatorluğun, hem de ticaretin

1 Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s. 73.

2 Sophie D. Coe-Michael D. Coe, *Çikolatanın Gerçek Tarihi*, çev. Ayşe Öztek, Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2005, s. 41-42. İspanya'da 18. yüzyıl sonlarındaki bazı üçkâğıtçı üreticilerin çikolataya badem, çamfıstığı, un, mısır, kahve, ekmek ve pasta kırıntıları, kurutulmuş ve öğütülmüş biber ve portakal kabuklarını kattıkları görülmüştü (s. 252). Azteklerin, çikolatanın temel maddesi olan kakaonun çekirdeğinin sahtesini üretmeleri hakkında bk. s. 126-127.

merkezi İstanbul'da çaydan daha önce, yumurta ve kahve gibi çok tüketilen maddeler üzerinde hileler yapıldığı görülmüştür. Örneğin III. Selim zamanında yapılan kontrollerde kahve satışı yapan mültezimler ile sokak satıcılarının, özellikle ithalatın az olduğu dönemlerde, kahveye kendisine benzer birtakım maddeler karıştırdıkları tespit edilmişti. Bunun üzerine padişah kahve satışında iltizam ve tahmis usulünü kaldırarak, bu işi maaşla çalışan bir kişinin uhdesine vermiştir.[3] Bu ve benzeri tedbirlere rağmen sahtecilik olaylarının önü alınamamış, yöntem değişikliğiyle üretilen sahte kahveler gizli ya da aşikar biçimde imparatorluğun yıkılışına kadar piyasadaki yerini muhafaza etmiştir.[4] Daha 1875 yılının sonlarında bir mizah dergisinde

3 BOA, HH, 10782. Kahvenin tahmishaneden çıktığı gibi saf ve katışıksız satılması, kahveci esnafının seçeceği dört kişi tarafından sağlanacaktı. Mısır Çarşısı tüccar ve kethüdaları kahve satıcılarına kefalet edecek; hileli kahve satanlarla birlikte bu durumu bildiği halde ihbar etmeyenler ve kefiller de cezalandırılacaktı (Enver Ziya Karal, *Selim III'ün Hatt-ı Humâyûnları -Nizâm-ı Cedit- 1789-1807*, TTK, Ankara 1988, s. 139-140).

4 Hasköy'de kurukahvecilik yapan Mardiros'un bir çuval içerisindeki 125 kıyyelik kavrulmuş buğdayı dükkânına sokmak isterken suçüstü yakalanmasıyla ilgili haber için bk. *Sabah*, nr. 1202, 28 Receb 1307 (20 Mart 1890). 19. yüzyılın sonlarında nohut, un, nişasta ve fındık kabuğu gibi maddelerin öğütülerek saf kahveye karıştırılması suretiyle elde edilen sahte kahvelere İstanbul piyasasında sıkça rastlamak mümkündü. Bu hileye karşı, kahvenin çekirdek halinde satın alınması ve tüketicinin kendisinin öğütmesi tavsiye ediliyordu. Fakat çekirdek haldeki kahveler de güvenilir değildi. Çünkü Amerika ve Avrupa'da imalatçılar çekirdek kahvenin de sahtesini imal etmişlerdi. Kavrulmuş nişasta, zamk ve aromatik maddelerin karışımıyla elde edilen hamurun kahve çekirdeği şeklinde hazırlanmış kalıplara konulmasıyla meydana getirilen tonlarca kahve ihraç edilmekteydi. Yine de dikkatlice bakıldığında bu tür kahvelerin sahte olduğunu anlamak zor değildi. Fakat sahte çekirdeklerle gerçeklerinin karıştırılması durumunda tüketicinin işi gerçekten zordu (Mahmud Sâdık, "Musâhabe-i Fenniyye", *Servet-i Fünûn*, nr: 194, 17 Teşrînisânî 1310, s. 181). Kahvenin ağırlığını arttırmak için satıcıların başvurdukları bir hile yöntemi de kahve tanelerini ıslatmaktı, ancak bunu sezmek nispeten kolaydı ("Musâhabe-i Fenniye: Kahve", *Şehbal*, nr. 15, 1 Teşrînisânî 1325, s. 301). 20. yüzyılın başlarında, içine başka bir şey karış-

yer alan *Lügat-ı Cedîde* başlıklı taşlamada, "kahveci" esnafı için "kavrulmuş nohut suyu satar bir esnaf" benzetmesi yapılmıştı.[5] Tüketim mallarına hile karıştırma alışkanlığı siyasal istikrarsızlıkla paralel biçimde artarak devam etmiş; ithal edilen biberden[6], ekmeğin temel maddesi ve mutfakların olmazsa olmazı una,[7] yumurtadan tereyağına,[8] süt[9] ve süt mamullerinden sabuna[10] kadar birçok temel ihtiyaç maddesinin sahtesi satışa çıkarılmıştır. Yakalanan suçlular çeşitli cezalara çarptırılmış ise de, vurguncular bir süre sonra tekrar aynı yola başvurmuş; yeni yasaklar gündeme gelmiş ve bu iki durum bunalım dönemlerinin belli başlı olguları halinde sürüp gitmiştir.

Çayın dünya ölçeğinde ticari değeri yüksek bir madde haline gelmesine paralel biçimde Osmanlı Devleti'nin çay ithalatı hatırı sayılır bir seviyeye ulaşmıştı. Toplumun bütün katmanlarınca benimsendikten sonra çay, vurguncular için yeni bir kazanç kapısı olmakta gecikmedi. Çayın sahtecilik hareketlerine maruz kalmasının çeşitli nedenleri vardı. Bir kere, kısa yoldan zengin olmak arzusuyla yasadışı yollara başvurma olgusunun her de-

---

tırılmış olmasından endişe duyulduğu için hemen hiç kimse toz kahve satın almaya cesaret edemiyordu (Refik Halit Karay, *Üç Nesil Üç Hayat*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul 1943, s. 130).

5 *Hayal*, nr. 235, 18 Kânûnıevvel 1291, s. 4.

6 BOA, DH. MUİ, 23-1/2, 29 N 1327 (14 Ekim 1909).

7 BOA, DH. MKT, 1512/89, 6 L 1305 (16 Haziran 1888); DH. MKT, 1944/83, 6 L 1309 (3 Mayıs 1892); İrade Hususiye, 19/ Ş 1316, 10 Ş 1316 (24 Aralık 1898).

8 BOA, Y. PRK. A, 4/79, 4 RA 1305 (20 Kasım 1887); BOA, DH. MKT, 911/58, 19 N 1322 (27 Kasım 1904). Ayrıca bk. Vahdettin Engin, *Sultan Abdülhamid ve İstanbul'u*, Simurg Yayınları, İstanbul 2001, s. 135.

9 Büyükadalı Andonya Hrisyapolis adlı esnafın bozuk süt sattığı gerekçesiyle tutuklanması hakkında bk. BOA, DH. UMVM, 160/31, 13 Ş 1337 (13 Mayıs 1919).

10 *"Bazı muhtekir tüccar taraflarından soda ve kireç gibi birtakım mevâdd-ı muzırrayı hâvi olarak dâhilen imal ettirilmekte bulunan sabunlar öteye beriye gönderilerek füruht olunmakta..."* (*Sabah*, nr. 1239, 11 Receb 1310/28 Ocak 1893, s. 1). Ayrıca bk. BOA, DH. MKT, 2059/21.

virde geçerli olduğunu kabul etmek gerekir. Özellikle devletin koyduğu ticarî sınırlama ve ithalat azlığı gibi nedenler bu kişileri harekete geçirmeye yeterli idi. Öte yandan, kıtlık gibi sosyal olaylar da sahte çayların piyasada boy göstermesinde önemli bir etken oluşturmuştur. Bunalım ve kıtlık şartlarının doğurduğu yokluk zamanlarında, bazı arazilerde kendiliğinden yetişen yabani otlar, maddeyi tanımayanlara çay adı altında satılmak istenmiştir. Bununla birlikte, hakiki çayı tanıyan birtakım tiryakiler, yabani otların sahteliğinin farkına vardığı halde, yokluğun sebep olduğu çaresizlik içerisinde, bunları satın almaktan geri durmamıştır.

Piyasayı kaplayan sahte çaylar ülkeye birkaç kanaldan girmekteydi. Kimi zaman ithal edilen çayların bizzat kendisi sahte olduğu gibi, bazen de yerli esnaf hakiki çaya birtakım müdahalelerde bulunarak sahte çay imaline tevessül etmekteydi. Yaprakların maruz kaldığı hile yöntemleri de çok çeşitli idi. Çaya benzeyen bazı bitki yapraklarının kurutma, kavurma vb. işlemlerden geçirilerek çay biçimine sokulması; kullanıldıktan sonra kurutulan çay posasının kullanılmamış yapraklarla karıştırılması; yaprakların zararlı ya da zararsız çeşitli kimyasal maddelerle boyanması, sahte çay imalatçılarının başvurdukları belli başlı yöntemlerdi.

a. Çay Sahtekârlığı ve Basın

Osmanlı klasik döneminde piyasa denetimleri sırasında yolsuzluğa bulaştıkları tespit edilen esnafa falakadan başlayan cezalar veren kadılar ve sadrazamlar devrinin neredeyse kapanmış olduğu 19. yüzyılda ahali, geçmişin uygulamalarına özlem duyarcasına, yolsuz ve hileli ticaretin şiddetle cezalandırılmasından yana idi.[11] Bu dönemde tüketici haklarının savunuculu-

11 İlber Ortaylı, *İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı*, Hil Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1995, s. 187.

ğunu, kendisini halkın temsilcisi gibi gören bazı basın organlarının üstlendiği dikkat çekmektedir. Çaya yönelik sahtecilik hareketleri daha 1874 yılında *Hayal* mecmuasında Hacivat-Karagöz diyaloguna konu edilmişti: Midesinin üşüdüğünden yakınan Hacivat, arkadaşından buna karşı bir çare önermesi ricasında bulunur. Karagöz de kendine özgü üslubuyla, midesine soba kurmasını, mangal yakmasını ya da bir avuç ateş yutmasını tavsiye eder. Arkadaşının alay etmesine alışık olan Hacivat, onu ciddiyete davet ederek, aklına sıcak bir içecek gelip gelmediğini sorar. Karagöz, arpa suyunu önerir. Hacivat ise, arpa suyunun soğuk bir içecek olduğu için mideyi serinletmek amacıyla içildiğini, kendisinin ise mideyi ısıtmak istediğini belirtir. Bunun üzerine Karagöz, aslında aklına çay geldiğini, ancak piyasada hakiki çay bulmanın güçlüğünden dolayı bunu öneremediğini, o yüzden arpa suyunu öne sürdüğünü söyler. Zira o günlerde piyasada arpadan üretilmiş sahte çaylar kol gezmektedir. Karagöz bunu gazeteci üslubuyla ve bir yakın arkadaşının yaşadığı olaymış gibi anlatır. Buna göre arkadaşı bir akşam bir kâğıt içerisinde eve getirdiği çayı uşağına uzatarak kaynatmasını istemiştir. Uşak bunun arpa olduğunun farkındadır, ama efendisinden çekindiği için dile getirememiştir. Efendisinin dediği şekilde hazırlayıp ikram etmiştir. Bu duruma öfkelenen efendi uşağa çıkışınca, uşak da kendisini tutamamış ve kâğıt içerisindeki maddenin çay değil, arpa olduğunu söylemiştir.[12]

Bu örnektekine benzer şekilde, birçok gazete ve dergi yazarı, insan sağlığını doğrudan tehdit eden sahtecilik hareketlerini makalelerinde ya da özel sütunlarda sıklıkla işlemiş, tüketicileri aydınlatmak istemiştir. Mahmud Sâdık, kahveyle ilgili sahtekârlıkları ve gerçek kahve ile sahtesini birbirinden ayırmanın yollarını kaleme aldığı yazısında, sahte çay konusuna da değinmiş; fakat

12 *Hayal*, nr. 15, 12 Kânûnıevvel 1289 (24 Şubat 1874). Diyalogun tamamı ekler bölümündedir.

çaydaki sahteciliği fark etmenin kahveye oranla daha güç olduğunu ifade etmiştir: "*... Çay için daha vahim ya! Hileye çayın başlıca memleketi ve mevridi olan Çin'de başlıyorlar. Çay yaprağını renkçe andıran her türlü ağaç yapraklarını çay ile karıştırmaktadırlar.*"[13] Şerefeddin Mağmûmî ise, Çin'de kimi zaman tüccarların kimi zaman da gümrük memurlarının bu işe kalkıştıklarını iddia ettiği yolsuzluk uygulamasına şu cümlelerle açıklık getirmişti: "*Çay kesîr'ül-isti'mâl bir cisim olduğu cihetle gerek Çin'de gerekse merkez-i ihracât olan iskelelerde bin tarikle karıştırılmaktadır. Çin'de gâyet âdi ve kokusuz çayları kamelya, zambak, yasemin, manolya çiçeklerinin zeyt-i tayyârıyla ta'tir ediyorlar.*"[14] Abdüllatif tarafından aylık olarak neşredilen *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuâsı*'nda yayımlanan makale ise Mağmumî'nin görüşünü destekler biçimde, "*Hile husûsuna gelince, ibtidâ-yı emrde Japonlarla Çinliler çayların sıkletini arttırarak ziyâde istifâde etmek için derûnuna çaya benzeyen kamelya, yaban eriği ve söğüt ağacı yaprakları, çöp parçaları, nebatât-ı ecnebiyye tozları ve çini toprağı karıştırırlar. Bunlardan sonra kaç tâcir elinden geçer ise, her biri bir türlü hile isti'mâl eder*"[15] bilgisini vermişti.

---

13 Mahmud Sâdık, Musâhabe-i Fenniyye, aynı yer.

14 Şerefeddin Mağmûmî, "Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiyye: Çay İsti'mâli", *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307 (14 Ocak 1892), s. 525. Buna benzer biçimde, daha 18. yüzyıl İngiltere'sinde çaya çeşitli maddeler karıştırılarak satışa sunulması yoluna gidilmiştir. Çay genellikle kimyasal boyalarla boyanıp gizlenmiş külle, söğüt yapraklarıyla, testere talaşıyla, çiçeklerle ve daha kuşkulu maddelerle –bir anlatıma göre koyun gübresiyle- karıştırılıp çoğaltılmaktaydı. Belirtilen yüzyılın başlarında çay bulmakta zorlanan İngilizlerin, bir anda yüzyılın sonlarında çay bolluğuna erişmesinin nedeni de buydu (Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, çev. A. Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul 2005, s. 199).

15 "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 1, Şevval 1313, s. 20. *Sıhhat* dergisi, "*Yeşil çay asla kullanmamalı. Zira Çinliler çaya yeşil renk vermek için âtideki terkibi isti'mâl ederler deyu her vakit derhatır etmeli*", uyarısında bulunduktan sonra, yukarıdakine benzer bir sahte çay üretim tekniğini tarif etmiştir ("Çay", *Sıhhat*, Birinci Sene, nr. 13, 5 Rebîulevvel 1302, s. 50).

Kitapçı Karabet'in iki haftada bir yayımladığı edebî, felsefî ve fennî bir mecmua olan *Mekteb*'de yazan ve kendi gözlemleriyle Avrupa basınından derlediği haberlere dayanarak kamuoyunu ihtar eden Fâik'e göre, Çin'in ihraç ettiği ve nispeten düşük fiyatlı olan çaylar ekseriyetle hileliydi. Bunun yanında işportacılar tarafından yazısız ve etiketsiz teneke kutular içerisinde satılan çayların kullanımı da son derece riskliydi. Sahte çaylar daha ziyade, kıraathane ve gazino gibi umuma açık işletmelerde kullanıldığı için bu gibi yerlerde çay içmek de doğru değildi. Hakiki de olsa, bazı rahatsızlık durumları dışında, çayın aşırı tüketiminin zaten bir fayda sağlamadığını ileri süren yazar, "*akşam sabah çay içmeyi adet edinmekten, hele yukarıda saydığımız mahallerde çay içmekten sakınmak...*" gerektiğini savunuyordu.[16]

Çaydaki sahtecilik, yaprakların özellikle yeşil cinsi üzerinde daha kolay uygulanmaktaydı. Daha önce de belirtildiği gibi, siyah çay, yeşil yaprakların fermantasyona tâbi tutulması neticesinde elde ediliyordu. İşin teknik kısmını bilen birtakım tüccar, satamadıkları siyah yaprakları yapay boyalarla renklendirerek yeşil çay görünümü vermekte ve bunları pazara sürmekte idi.[17] Avrupa'da ise, daha farklı hilelere başvuruluyordu. En sık rastlanılanı, kahvehanelerde bir kere kullanılmış olan çay posalarının kurutularak, daha sonra demir sülfat, çivit ve benzeri kimyasal maddelerle boyanıp yeniden pazara sürülmesinden ibaretti. Doktor Mağmûmî, İstanbul'da 1892 yılında kutusu 2 kuruş üzerinden satılan ve içildiğinde yanmış şeker kokusu hissedilen çayların, bir kere kullanıldıktan sonra karamel ile boyanarak kurutulmuş çaylar olduğunu ileri sürmüştür.[18] Bu benzerlik,

16 Fâik, "Çay" *Mekteb*, İkinci Sene, nr. 75, 4 Kânûnısâni 1308, s. 312.

17 Hasan Fehmi, *Coğrafya-yı Sınâî ve Ticârî*, Karabet Matbaası, İstanbul 1307, s. 119.

18 Şerefeddin Mağmûmî, Çay İsti'mâli, s. 525.

Osmanlı Devleti'ndeki sahtecilik uygulamalarının Avrupa'dan transfer edilen bir alışkanlık olduğunu akla getirmektedir. Yine Fransa'da yeşil çay yaprağı üzerinde birçok inceleme yapılmış ve sonuçta yaprakların Prusya mavisi, demir sülfat ve çivit gibi zehirleyici etkisi de bulunan hazır boyalarla renklendirildiği tespit edilmişti. Siyah çaylar ise plümbazinle karartılıyordu.[19] Mahmud Sâdık'a göre, kimi zaman da mürver, söğüt ve çınar ağaçlarının yaprakları kurutulup doğrudan çay adı altında satılmakta idi. Ayrıca, kamelya yapraklarının da kurutulup parçalara ayrıldıktan sonra çay diye satışa çıkarıldığını ileri süren Mahmud Sâdık, *"çay-nûşâna bu kadarcık bir ihtarda bulunduk, her içtikleri çayın hâlis çay olduğuna emniyet etmesinler"*[20] uyarısıyla makalesini tamamlamaktadır.

Basının piyasalardaki sahte ve kalitesiz çay aldatmacasına karşı giriştiği bu takdire şayan hizmetin yanında, hakiki çayı tanımaya yarayan çeşitli deney örnekleri yayımlayarak toplumu bilinçlendirmek istediği görülüyor. Örneğin Doktor Manuel Ütüciyan'ın haftalık *Sıhhat* dergisi, Rus bir araştırmacıya atfedilen ve Fransızca gazetelerden birinde yayımlanan deneyi iktibas etmişti. Deney, bardak içerisine konulan bir tutam çayın üzerine soğuk su dökülüp çalkalanmasından ibaretti; eğer su hafifçe renklenirse gerçek ve kaliteli çay; su koyu bir renk alırsa hileli ve boyalı çay olduğuna hükmedilecekti.[21] *Resimli Gazete* ise, çayın sahte olup olmadığını tespit etmek için kaynatma işlemini önermişti. Çünkü sahte çay haşlanınca koyu renk vermekte

19 Désiré Cauvet, *İlm-i Nebatât*, çev. Mehmed Ali, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane Matbaası, İstanbul 1303, II, 367.

20 Mahmud Sâdık, Musâhabe-i Fenniyye, s. 182.

21 *"Hâlis ile hileli çayın farkını bulmak pek âsândır. İki bardak içine nısfına kadar soğuk su doldurup iştirâ olunan çaylardan birer tutam konulduktan bir saat sonra hâlis çay suda pek az ve sarıya mâil bir renk bırakır. Hileli çay ise suyu adetâ kaynatılmış gibi akik renginde boyar"* ("Hâlis Çay Tecrübesi", *Sıhhat*, Birinci Sene, nr. 9, 29 Rebîulevvel 1309, s. 72).

iken, saf ve katışıksız çay açık renk vermekte ve hafifçe bulanık olmakta idi. Bu durum, hakiki çayda bulunması gereken tein maddesiyle alakalı idi. Zira sahte çayda tein bulunmuyordu.[22]

Kullanılmış yaprakların kurutulup zamk vasıtasıyla yumuşatılarak orijinali gibi kıvrılması ve içerisine de bir miktar kullanılmamış yaprak karıştırılmasıyla elde edilen sahte çayları tanımak isteyenler için *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, daha teknik ama basit bir deney tavsiye etmişti: Şüpheli çay yapraklarından bir iki tanesi yakıldıktan sonra meydana gelen kül incelenir; külün içerisinde potas maddesine rastlanmazsa, bunun kullanılmış çay olduğu ortaya çıkar.[23] *Şehbâl* dergisi ise, bir miktar çay yaprağının metal tabakta yakılması sonucunda oluşacak külün miktarına göre çayın kalitesinin anlaşılacağını ileri sürmüştü. Buna göre kül az ise kaliteli ve gerçek çay, fazla ise adi çay olduğu anlaşılacaktı.[24] *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası* hakiki çay yaprakları arasına karıştırılmış yabancı ağaç yapraklarını ortaya çıkarmak için şu işlemi önermişti: Yaprak, suda ıslatıldıktan sonra iki cam parçası arasına konularak ışığa tutulur; çay yaprağının uzunca ve oval şeklinde, kenarlarının ince dişli, ucunun sivri ve uzunluğunun da 5-8 santimetre olması gerektiğinden, bu özellikleri taşımayan yaprakların sahte olduğu kolayca tespit edilebilirdi.[25]

Mehmed İzzet, çay yaprağı üzerinde uygulanan hileleri ve satın alınırken dikkat edilmesi gereken hususları şöyle belirt-

---

22 "Çayın İyisini Anlamak", *Resimli Gazete*, nr. 106, 25 Mart 1309, s. 771-772.

23 *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 1, Şevval 1313 (Mart/Nisan 1896) s. 20.

24 "Ev İşleri", *Şehbal*, nr. 18, 1 Kânûnısânî 1325 (14 Ocak 1910), s. 356.

25 *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 1, Şevval 1313 (Mart/Nisan 1896), s. 20-21. *"Avrupa'dan vürûd eden emtia misillü çayların kâffesi dahi ale's-seviyye hilelidir. Hatta yeşil çayı siyaha boyamaktadırlar. Binâenaleyh siyah çayın en a'lâ ve nefis cinsi yapraklarının uçları gümüş gibi parlak olan çaydır"* ("Çay", *Sıhhat*, aynı yer).

miştir: *"Çay giranbahâ olmak hasebiyle ekseriyâ çakal eriği, mürver, söğüt, at kestanesi, yabanî gül yaprakları, zamk, talk [doğal magnezyum], çivit, kurşun tozu gibi mevâdd-ı muhtelife ile tahlit ve tağşiş edilmektedir. Bunun için çay büyük ve emniyetli çay mağazalarından ve yahut bonmarşe İngiliz bakkalı gibi ma'rûf mahallerden alınmalıdır. Tütüncü, bakkal ve sâire gibi hercâî şeyler fürûhtıyla meşgul olan küçük dükkâncıların sattıkları çayların hâlisiyetini kendileri de te'min edemezler."*[26]

Yukarıda belirtildiği gibi, çaydaki sahtecilik yalnızca esnafın uyguladığı birtakım işlemlerle yapay çay imal edilmesinden ibaret değildi. Çoğu zaman sahte çaylar doğrudan ithalat yoluyla girebilmekteydi. Örneğin İstanbul'un en ünlü çay tacirlerinden Yavroyan ve İsakolyan Şirketi'nin ithal ettiği malların beşte birinin sahte çıktığı yukarıda anlatılmıştı. Bunun üzerine *Moniteur Oriental* gazetesinde yayımlanan bir haberde, sahte mallara el konulmasının çözüm sağlamayacağı, halk sağlığının bu gibi tehditlere karşı daha iyi korunması için tedbir ve denetimlerin arttırılması istenmişti.[27]

b. Sahteciliğe Karşı Resmî Önlemler

Arşiv belgelerine yansıyan birkaç vaka, hükümetin sahte ve yapay çay konusunda gerçekten de kararlı davrandığını göstermektedir. Yurda kaçak yollardan giren sahte çayların gönderildiği merkezlerden birisi Rusya idi. Örneğin 1900 yılında Rus uyruklu David Hanaşvili ve Jakob Şaliho adlı tüccarlar adına Batum'dan İstanbul'a sandıklar ve çuvallar içerisinde bir mik-

---

26 Mehmed İzzet, age, s. 148.

27 *"Sun'î çay sandıklarının müsâderesi bir tedbir-i kâfi değildir. Ahali-i memleketin sıhhatini tehdid eden bu gibi muhâtaradan muhafaza etmelidir. Mukavvî ve serinlik verici olan çay yerine buna mümâsil mevâdd-ı muzırra yüzünden esbâb-ı mûcibesi tayin olunamayacak emrâz tevlid edecek ve meşrubât-ı muzırra sarf ve istihlâk edilmiş olacaktır"* (*Moniteur Oriental*'den naklen *İkdam*, nr. 1136, 17 Rebiulâhir 1315/15 Eylül 1897, s. 3).

tar Kafkasya Çayı gelmişti. Gümrük yetkililerinin yapraklardan şüphelenmesi üzerine mallara el konularak inceleme başlatıldı. Mekteb-i Tıbbiye laboratuarında yapılan tahlil sonucunda bunların çay değil, bükülüp kavrulduktan sonra çay görünümü kazandırılmış ilgisiz bir bitkinin yaprakları olduğu ortaya çıktı. Bunun üzerine gümrük kanununun *"kahve ve çaylardan mevâdd-ı muzırra ile telvin ve tağşiş edilmiş olanlarıyla mevzû' bulunanları ithal edilmeyip kezâlik iâde edilecektir"* şeklindeki 16. maddesi gereğince bunların Rusya'ya iadesine karar verildi.[28] Ancak o dönemde Rusya ile arasında diplomatik bir krize meydan vermek istemeyen hükümet bu ülkeyle ilgili alınacak kararlarda esnek davranmaya özen gösterdiğinden, bu karardan vazgeçildi. Tahlil raporuna dayanarak *"çayın gayrı olup adaçayı gibi Kafkasya Çayı unvanı altında satılmakta olan ve muzırrı sıhhat olmadığı bi't-tahlil anlaşılan"* nebatın, *"ahalinin asıl çay zannetmeleri ihtimaline"* meydan vermemek için bunların bayilerce Kafkasya Çayı adı ile satılması şartıyla girişine izin verildi. Hükümetin bu kararı almasında Rus sefaretinin olası itirazı göz önünde bulundurulmuştu. Böylelikle bu ülke ile muhtemel bir anlaşmazlığın da önüne geçilmiş oldu.[29]

Aynı şekilde, Anadolu mahsulü olarak Serkis İşliyan adına Ünye'den İstanbul'a gelen Tokat Çayı'nın devir teslimi sırasında da benzer bir süreç yaşanmış, prosedüre uygun olarak tahlilinin yapılmasının ardından Tokat Çayı adı altında satılması şartıyla piyasaya sürülmesine izin verilmiştir.[30] Bu kararın alınmasında

28 BOA, BEO, 1492/111872; BOA, ŞD, 592/15, lef 1, 9 C 1318 (4 Eylül 1900).

29 BOA, DH. MKT, 2445/42, 19 N 1318 (10 Ocak 1901).

30 *"... o makûle mahsulât-ı ecnebiyyeye bir şey denmeyip de mücerred bunun Memâlik-i Mahrûse'de dahi yetiştirilmesi maksadına binâen devletçe ihtiyarı masrafla ve birçok teşvikât ile bu dereceye getirilmiş ve bi't-tedric terakkîsi me'mûl bulunmuş olan ve isti'mâlinde bir gûne mazarratı olmayan bu çayların imrârına mümânaat olunması hem hazineye hem de ashâbına muzırr olmakla beraber ihlâf-ı maksadı intâc edeceği dermeyan kılınmış ve Rusya'da hâsıl olup*

yine hazinenin olumsuz durumu ile tüccar ve esnafın içinde bulunduğu krizin gözetildiği belgelerden açıkça anlaşılmaktadır.

Benzer bir durum da 1904 yılında Trablusgarp'ta yaşandı. Gümrük memurlarının limana gelen çaydan şüphelenmesi üzerine yapılan incelemede bunların sahte olduğu ortaya çıktı. Bir numunesi İstanbul'a gönderilen yaprakların Mekteb-i Tıbbiye'de yapılan laboratuar tetkikleri sonucunda, gerçekten de, Prusya mavisi ve zerdeçap[31] ile renklendirilmiş yapay çay olduğu ortaya çıktı. Bunun üzerine gümrük muayene-i sıhhiyesi nizamnamesinin ilgili maddesi gereğince çaylara el konuldu. Çayların bir kısmı vilayet idare meclisi azası Hacı Caferi'ye aitti. Hacı Caferi, o sırada valiliğe vekalet etmekte bulunan defterdarın nüfuzunu kullanarak mallarını kurtarmak istedi. Vali vekili de gümrük yetkililerini birkaç defa uyararak çayların girişine izin verilmesini ve sahibine teslimini talep etti. Talebinin gümrük yetkililerince reddedilmesi üzerine vali vekili, çayların bir kez de askeri sıhhiye komisyonu tarafından incelenmesini istedi. Ne var ki askeri komisyonun raporu da çayların sahte olduğu yönünde çıktı. Bunun üzerine vekil garip bir tedbire başvurdu. Söz konusu yasakta ısrar eden sıhhiye müfettişine önce iftira, ardından şantajda bulunularak yıpratılmak suretiyle etkisiz hale getirilmek istendi. Her ne yapıldıysa da mal sahibi amacına ulaşamadı ve çaylar üzerindeki yasak kaldırılamadı. Olay merkeze intikal edince, Dahiliye Nezareti'nin konuyla

---

Kafkasya Çayı unvanı altında satılmasına müsaade olunması ahîren kararlaştırılan aynı nebat hakkındaki muâmeleye kıyâsen bunun dahi Tokad Çayı unvanı tahtinde füruht edilmek üzere imrârı münasip görülerek..." (BOA, DH. MKT, 2449/111, 15 L 1318/5 Şubat 1901).

31 Farsça "zerde-çûb"dan muharref olarak Türkçe sözlüklerde "zerdeçav" (Şemseddin Sâmi, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaâdet 1317, I, 684) ve "zerdeçal" olarak geçen Hint safranı bitkisidir. Kök saplarından safranı andıran bir madde çıkarılır ve sarı renk elde etmekte kullanılır (*Türkçe Sözlük*, haz. İ. Parlatır v. dğr., Türk Dil Kurumu, Ankara 1998, II, 2507).

ilgili bir açıklama yaptı. Görevine sadık dürüst bir müfettişin lekelenmesinin ahlaka ve vicdana sığmadığı bildirilerek, sahte çayların girişine izin verilmesinin Mekteb-i Tıbbiye personeline ve sağlıkçılara hakaret olacağı, bunun da ahali nezdinde devlete karşı güvensizlik doğuracağı ifade edildi.[32]

Sahte çayların piyasalarda rahatça dolaşımının önlenmesine yönelik bir hükümet operasyonuna 20. yüzyılın başlarında rastlanmaktadır. 29 Rebîulevvel 1323 (3 Haziran 1905) tarihli gümrüklerce uygulanacak sağlık kontrolüyle ilgili nizamnamenin 21. maddesiyle *"kahvelerden krom yeşili gibi mevâdd-ı semmiyye-i madeniyye ile mülevven ve çaylardan masnû' ve mağşûş bulunanları ithal edilmeyip iâde"*[33] edileceği hükmü getirildi. Ancak çay üzerindeki devlet kontrolü yeterli olmayacak ve bu olgu devletin yıkılışına kadar devam edecektir. Bunun birçok nedeni bulunmakla birlikte, Trablusgarp örneğinde görüldüğü gibi, bazı yerel yönetici ve bürokratların bizzat sahtecilik olaylarına karışması ciddi bir neden olarak görülmektedir. Konuyla ilgili olarak Halkalı Ziraat Mektebi muallimi Ali Rıza Bey'in tespitleri de büyük önem taşımaktadır: *"Her bir tâcir 'el-kâsibü*

32 Sıhhiye müfettişi ile aralarında eskiye dayalı dargınlık ve husumet bulunan müddeiumumî muavini Hayri ve komiser Şaban bu durumdan yararlanmak istemişlerdi. Bunlar, sıhhiye müfettişinin akıl hastası bir kıza tecavüz ettiği, kızın babasının şikâyeti üzerine müfettiş hakkında dava açıldığı yönünde şayia çıkardılar. Şehir bu haberle çalkalanınca, bir gece müfettiş evinden alındı. Sorgulamaya hemen geçilmeyerek, çayların üzerindeki yasağın kaldırılması amacıyla başka müfettişin ısrarından vazgeçmesi için baskı ve tehditte bulundular. Ancak ne yapıldıysa da, rüsumat emaneti söz konusu izni vermedi. Müfettişin, iftiraya uğradığı ve suçsuz yere sorgulandığı gerekçesiyle şikâyeti üzerine inceleme başlatıldı. Öbür yandan da, oyuna alet edilen meczup kız sağlık kontrolünden geçirildi. Beş doktor ve bir ebe tarafından yapılan muayene sonucunda kızın bekâreti tasdik edilince, olayın düzme olduğu ortaya çıktı. Bunun üzerine olayın tertipçisi hâkim ve komiser haklarında soruşturma açılması istendi (BOA, DH. MKT, 918/20, 20 L 1322/27 Aralık 1904).

33 Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, Matbaa-yı Osmâniye, Dersaadet 1331, IV, 38.

habibullah' der işe başlar; ve ma'at-teessüf bazı defalar görüldüğü vech üzere tağşiş kılınmış bir madde de satar. Satar ama satacağı esnâda mevâdd-ı gıdâiyye tahliline mahsûs laboratuarların heybetini de bir kere göz önünden geçirir. Yakalanırsa artık merhametinden de mahrum kalır. Bizde bu teşkilat henüz nâ-tamamdır; fakat an-karîb itmâm edileceğine de hiç şüphem yoktur. İşte ondan dolayıdır ki şimdilik hâlis çaydır diyerek ayıüzümü yaprağını sürüyorlar ve aldananlar da bir defa aldanıyor. Fakat hâl-i sulhde [mütareke dönemi] hiçbir tâcirin bizde çay nâmı tahtında bi'l-farz hâlis ayıüzümü, yabanî mersin, akdiken, meşe, zeytun, dişbudak, söğüt ve sâire yaprağı sattığını hiçbir kimse ispat edemez. Belki de evvelce demlenmiş ve ba'de kurutulmuş çay satarlardı. Fakat tağşişen de satıyorlardı deniliyorsa her bir hükûmette olduğu gibi bizde de niçin bu hâl men' edilmesin ve her şeyin mâhiyet-i hakikiyyesini parayı veren bilmesin ve aldansın?"[34]

1870'lerin başında İstanbul'un çay piyasasında görünmeye başlayan Manolaki adlı tüccar, Londra'dan getirttiği çay için ödemesi gereken resm-i arziyyeyi vermek istememesi yüzünden mallarını gümrük yetkililerinden alamamış ve hükümetle ters düşmüştür.[35] Rıdvan Paşa'nın şehreminliği zamanında, kendince "saray çaycıbaşısı" unvanını takınan Manolaki, Haseki Kadın Hastanesi'yle askerî hastanelere ve daha birçok resmî kuruma çay satarak halkı dolandırmaya kalkışmıştı. Manolaki

34 Ali Rıza, "Bursa Mecmuasına Cevap! Bursa'nın Ağaç Çayı", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 267-268. Aynı yazıda, dolandırılan bir çay tiryakisinin başına gelenler şu şekilde hikâye edilmiştir: *"Geçenlerde birisi bilmem hangi mağazadan çay istemiş. Satıcı da kendisine güzel ve şık olduğu kadar da küçük ve üzeri yaldızlı bir torba a'lâ çay vermiş; ve muhteviyâtı da ya 25 dirhem veya 25 gram imiş, ve 25 kuruş kadar da bir para talep etmiş. Evine kemâl-i iştiyakla çayı îsâl eden zâtın ertesi sabalı ağzına yaklaşan kadeh bir gün evvel iğfâl edildiğini pek acı olarak anlatmıştı ki, o zâtın ağzından çıkan son cümle de 'Aldığı param helal olmasın'dan ibaret idi..."* (Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 271).

35 BOA, ŞD, 560/40, 22 RA 1290 (20 Mayıs 1873).

daha ileri giderek dükkânına, üzerinde "tuğra-yı Osmanî" bulunan bir levha asmış ve meşruiyetini sağlamlaştırmak istemişti. Ancak o tarihlerde sarayda çaycıbaşılık kurumu ya da rütbesi bulunmamamsı,[36] istismarcı tüccarı ele vermişti. Nitekim 1892 tarihli bir belgeden, zabıtanın yaptığı tahkikat sonunda Manolaki'nin suçüstü yakalandığını, sahte unvan taşımak ve dükkânına tuğralı levha asmak suçlarından cezalandırıldığını öğreniyoruz.[37] Zira bu dönemde gayrimüslimlerin bina ve ticarethanelerine devlet arması asma hakkı bulunmuyordu.[38] Deniz Gürsoy, üç yıl sonraki gazetelerde Manolaki'nin reklamının yayımlandığını, reklamda Osmanlı armasını kullandığını ve böylece kurnaz tüccarın tuttuğunu kopardığını ileri sürmektedir.[39] Nitekim Ekim 1897-Ocak 1898 tarihleri arasında *İkdam* gazetesinde 24 kez yayımlanan ilanlarda Manolaki Balabani'nin büyük puntolarla yazılmış "Zât-ı Hazret-i Şehriyârînin Çaycıbaşısı" sıfatını kullandığını görüyoruz: "*Bu defa Çin ve Cava ve Hind ve Seylan'dan külliyetli nefis ve birinci nev' çay celb etmiş olup Bahçekapusu'unda Celal Bey Hanı altında 12 numerolu mağazasında gayet mu'tedil fiyatla füruht eylemekte olduğu gibi birinci nev'i dahi muhayyer olmak üzere toptan ve perakende olarak satılmakta bulunduğu ilan olunur*"[40] Aynı gazetenin iki yıl sonraki sayılarında yayımlanan bir reklam, sorunu biraz daha aydınlatacak niteliktedir. Bu reklamda, Osmanlı Büyük Çay Mağazası adlı dükkânın sahibi

36 Selim Deringil, *İktidarın Sembolleri ve İdeoloji II. Abdülhamid Dönemi (1876-1909)*, çev. G. Ç. Güven, YKY, İstanbul 2002, s. 44.

37 BOA, Y. MTV, 68/27, 6 RA 1310 (27 Eylül 1892).

38 İtalyan bir sanatçının tasarımı olan Osmanlı devlet arması (arma-yı Osmânî) II. Mahmud'un emriyle yaptırılmış, gayrimüslim yapılarının üzerine kitabe ve padişah tuğrası konması usulü de II. Abdülhamid döneminde kabul edilmişti. Ancak gayrimüslimlerin bina ve ticarethanelerinde devlet armasını kullanmalarına izin verilmemişti (S. Deringil, age, s. 43-44).

39 Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005, s. 47.

40 Örnek için bk. *İkdam*, nr. 1198, 20 Cemâziyelevvel 1315 (16 Ekim 1897), s. 4.

Lokaki Balabani olarak gözükmektedir. Hilalin iki sivri ucunun ortasında bir yıldız tasvirinden oluşan logonun kullanıldığı reklamda, Balabani'nin yirmi yıldan beri çay ticaretiyle uğraştığı belirtilmiştir. Buna göre burada ismi geçen Lokaki, daha önceki reklamlarda Manolaki şeklinde gördüğümüz kişi olmalıdır. Ancak isim değişikliğinin nedenini bilemiyoruz. Reklamda geçen *"ticaret-i meşrû'amla beraber sıhhat-i umûmiyyeye bir hizmet-i müftahirede bulunmak niyet-i hâlisânesiyle sâye-i celil-i hazret-i padişahîde en halis Çin ve Cava çaylarına mahsus müceddeden bir mağaza küşâdına muvaffak oldum"*[41] ibaresinde görüldüğü üzere Balabani'nin yaptığı işin kanunsuz olmadığını vurgulaması, hakkında çıkan söylentilere cevap olarak değerlendirilebilir. Öte yandan Balabani'nin yaptığı işten dolayı padişaha minnet borcunu dile getirmesini de tüketici nezdinde güven tazeleme girişimi olarak telakki edebiliriz. Bunların hepsi yoruma muhtaç olmakla birlikte, aynı reklamda Balabani'nin, pazarladığı Çin çayının en hakiki ve besleyici çay olduğunu, diğerlerinin güvenirliğinin şüpheli ve dolayısıyla sağlık açısından risk taşıdığını ileri sürmesi dikkat çekicidir. Balabani iddiasını İngiliz Doktor Andre Waclar'ın raporuyla desteklemiştir. Zira Waclar raporunda, *"cidden muhal-i sıhhat olmayan halis ve nâfi çay içmek arzu ederseniz siyah Çin çayını diğer çaylara tercih ediniz, çünkü Hindistan ve Seylan'da ziraat olunan Hind çayları hakikaten sıhhate muzır ve şedid sekr hastalıklarına sebep olduğu gibi vücudu tedricen tesmim eder"* diyordu. Birkaç ay sonraki reklamlarında şirket isminin üzerine büyük puntolarla "Çay ve Hıfz-ı Sıhhat" başlığını kullanan Lokaki Balabani, yirmi yıllık tecrübesini vurgulayan sloganı kullanmayı ve Doktor Waclar'ın raporunu reklam metnine eklemeyi sürdürmüştür. Ürünlerini toptan ve perakende sattığını, ancak taşradan gelecek siparişlerin bedelini peşin istediğini belirtmiş-

41 *İkdam*, nr. 2298, 27 Receb 1318 (15 Kasım 1900), s. 4.

tir.[42] Çay tüccarı Balabani'nin 1510 yılında Bahçekapı'daki dükkânında faaliyetini sürdürdüğü görülmektedir.[43]

2. Çayınızın Yanında Kaç Üzüm Alırsınız?

Bölümün başlığı, Nora Şeni'nin, Birinci Dünya Savaşı yıllarında Osmanlı payitahtının gündelik hayatını irdelediği yazısı için kullandığı "Çayınıza Kaç Tane Kuru Üzüm İstersiniz?"[44] şeklindeki başlıktan esinlenerek oluşturulmuştur. Çay ikramı sırasında misafire yöneltilen nezaket ve duygu yüklü bu soru cümlesi, Türk ailelerin içerisinde bulundukları sefaletin apaçık bir ifadesiydi. Gerçekten de, yorgun imparatorluğun gayrimüslim unsurunun servetine servet katıp gece eğlencelerinde sevinç naraları atması karşısında, günlük erzakını dahi orduya bağışlayan Türk evlerinde ise cepheye giden ve çoğu geri dönmeyen gençlerin yasının tutulduğu trajik manzarayı betimlemek için bundan daha güzel ve çarpıcı bir başlık olamazdı.

İmparatorluğun daha önce 93 Harbi ve Balkan harpleri nedeniyle sürüklenmiş olduğu felaket, Anadolu'dan Balkanlara Müslüman halkın elinde avucunda ve mutfağında ne varsa alıp götürmüştü. Gerçeği bulunamadığı için sahteleriyle ya da benzerleriyle yapılan ve bundan dolayı parlak kırmızı rengin asla elde edilemediği sözde çayların bir de şekersiz olarak içilmeye mecbur kalınmasının yol açtığı durum, 1913 yılında Boğaz'da bir eve misafir olan İngiliz yazar Ellison'u derinden sarsmıştı.[45] Bununla birlikte asıl büyük yokluk krizleri Harb-i Umûmî'nin ilanından sonra kendini gösterecekti.

---

42 *İkdam*, nr. 2359, 29 Ramazan 1318 (20 Ocak 1901).

43 Sadâ-yı Millet, nr. 53, 10 Muharrem 1328 (22 Ocak 1910) s.4

44 Nora Şeni, "Çayınıza Kaç Tane Üzüm İstersiniz?", *İstanbul (1914-1923)*, haz. S. Yerasimos, çev. C. Akalın, İletişim Yayınları, İstanbul 1992, s. 162.

45 Grace Ellison, *İstanbul'da Bir Konak ve Yeni Kadınlar*, çev. N. Akın, Dergah Yayınları, İstanbul 2009, s. 134-135.

Birinci Dünya Savaşı'nın ilk aylarında ekmek, gaz ve tuzun yanında şekere narh konulmuş, payitahtın iaşesini üstlenen Heyet-i Mahsûsa-i Ticariye, halk için temel tüketim malları sağlamaya girişmişti. Karadeniz'de Türk-Rus çatışmasının başladığı haberlerinin duyulması üzerine İstanbul'da şekerin fiyatı yirmi dört saat içerisinde 3,5 kuruştan 10 kuruşa yükselmişti. Artış karşısında narha başvurmak zorunda kalan Şehremini Cemil Bey, bir okka şekerin satış fiyatını 5 kuruş olarak belirledi. Bunun üzerine tüccar, malları saklayarak el altından yüksek fiyatla satmaya başladı. Üstelik savaş halinden dolayı Sırbistan düşman ülke ilan edildiğinden, öteden beri şeker ithalatının yapıla geldiği Avusturya yolu kapanmış, yeteri kadar olmasa da, İtalya'dan şeker ithaline başlanmıştı. Ancak kısa süre sonra İtalya'nın Osmanlı Devleti'ne savaş ilan etmesi üzerine bu yol da kapandı. Şeker fiyatı yeniden yükseldi. Hükümet yürürlüğe soktuğu geçici bir kanunla, Şehremâneti'ni tüccarın ve esnafın elindeki şekere el koyarak, saptanan fiyat üzerinden satın almaya yetkili kıldı. Şekerin serbest satışı yasaklanıp, karneye bağlandı. Esnaf aracılığıyla kıyyesi 8,5 kuruştan nüfus başına 80 dirhem şeker dağıtımına başlandı. Ancak Bâbıâli'nin şeker mevzuatıyla ilgili *"kanun-ı muvakkat"*ı Meclis-i Mebusan'dan geçmeyince, Şehremâneti karne uygulamasına son vermek zorunda kaldı. Satışının serbest bırakılmasıyla birlikte şekerin 1 kıyyesinin fiyatı 70 kuruşa yükseldi. Şehremâneti, elinde bulunan şekerin bir kısmını orduya, bir kısmını da resmî kurumlara tahsis edince şeker darlığı iyice büyüdü. Bir süre sonra Sırbistan'ın yenik düşmesi üzerine Avusturya yolu tekrar açılıp şeker ithali umudu belirdi ise de, o tarihte Avusturya'nın üretimi düşük olduğu için bir miktar şeker ithal edilebildi. Yaklaşık 33 bin çuval şekerin yüzde 30'u zorunlu olarak orduya devredildi. Kalan kısmı ise İstanbul ve taşra halkına dağıtıldı.[46]

46 Z. Toprak, age, s. 130-132.

Çay tiryakilerini sevindiren bu ithalatla birlikte piyasada şeker açısından gözle görülür bir canlanma meydana geldiyse de, bu sevinç kısa sürdü. Savaşın uzaması yüzünden bütün alanlarda üretim azalmış, üreticiler mallarını satmaktan sakındığı için şehirlere madde sevkiyatı durmuş gibiydi. İaşe teşkilatının depo ve ambarları boşalmış, ithal mallar karaborsaya düşmüştü. Bunlara vurguncuların uygulamaları da katılınca ülke çapında yaygın bir sefalet baş göstermiş, halkın moral gücü iyice sarsılmıştı. Doğu illerinin Ruslar tarafından işgali üzerine batı şehirlerine doğru göç başlamış, halk bir yandan yollarda sefil olurken, bir yandan da gittikleri yerlerde nüfus patlamasına yol açtıklarından dolayı iaşe temini iyice zorlaşmıştı. Netice itibarıyla savaş, kıtlık, enflasyon ve göçten kaynaklanan madde darlığı en fazla vurguncuları memnun etmişti. Bazı gıda ve tüketim maddeleri arasında çay da vurgun yapılan mallar arasında yerini aldı. Tiryakinin önünde üç seçenek vardı; çay içme alışkanlığını terk etmek veya yabani otları kaynatıp kendini avutmak veyahut da karaborsada fahiş fiyata satılan çaylardan almak. Öte yandan mali krizin vurduğu temel tüketim maddelerinden birisi olan şeker sıkıntısı başlı başına bir problemdi. Yukarıda belirtildiği gibi, 1915 yılı sonlarında şekerin fiyatı 150 kuruşa kadar yükselmişti. İthalatı büyük oranda aksayan şekerin okkası bir yıl sonra 300 kuruşa çıktı.[47]

Türk çay içme geleneğinde yegâne katkı maddesi olarak kullanılan şekerin piyasadan çekilmesi karşısında halk, tatlandırıcı ihtiyacını başka maddelerle giderme yoluna gitti. İstanbul da dahil bütün ülkede çay; üzüm, erik, kayısı gibi meyvelerin kurularıyla ya da reçelleriyle içilmeye başlandı. Savaş yıllarında, payitahtta, örneğin Şehzadebaşı'ndaki Ali Baba'nın Çayevi'nde çayı tatlandırmak için kuru üzüm kullanılmaktaydı. İyice yıkandıktan sonra kurutulan üzümler küçük torbalara yerleştiriliyor; yanında şekerini getirmeyen müşteri, bu torbalardaki sakız haline gelmiş

47 Z. Toprak, age, s. 162.

üzümlerden birkaç tane alıp ağızlarında çiğneyerek çayını yudumluyordu.[48] Yakup Kadri *Kiralık Konak* romanında, Çanakkale gazisi Hakkı Celis ile dertleşen Naim Efendi'nin yakınmaları arasında gaza para yetiştirememesine, kahve ile çayın tadını unuttuğuna yer verir. Çağdaş edebiyatçılardan Ayşe Kulin de, mütareke dönemi payitahtının siyasi ve sosyal hayatını betimlediği romanında konuya çarpıcı biçimde yaklaşır. Maliye Nazırı'nın konağındaki kadın oturmalarında "ince belli" bardaklar göz kamaştırmaktadır, ancak içeceği tatlandırmakta sıkıntı çekilmekte, çaylar "kuru kuru" içilmektedir. Zira Beypazarı'ndaki zengin tüccar akrabaları İbrahim Bey'in gönderdiği bal da tükenmiştir. Yazarın anlatımında dikkat çeken bir diğer husus, balın sadece çayda değil, limonata ve tatlılarda da kullanılmakta olmasıdır.[49]

Ülkenin doğu bölgelerindeki tiryakiler ise, Rusya kökenli kıtlama tekniğine her zamankinden daha fazla sarılmışlardı; ama şeker kıtlığı bunları da farklı tatlandırıcılar kullanmaya itmişti. Anadolu'nun doğusundaki tiryakiler çaylarını, o zamanlar tamamen çiçek özlerinden yapılan balın yanı sıra, dut ve üzüm pekmezleriyle ve meyve kurularıyla tatlandırmaktaydı. Birinci Dünya Savaşı'nda yedek subay olarak görev yapan Faik Tonguç, ekmek ve hatta elbise kadar değerli ve önemli addettiği şekeri bulamadıkları için çay yapamadıkları vakitlerde sade suyu kaynatıp içmek zorunda kaldıklarını yazar. Ancak şeker kıtlığının kendilerini ve kendilerinden alttaki personeli kapsadığını, üst makamların yokluktan etkilenmediğini dile getirir. Tonguç, yaralı olarak Erzurum'da bulunduğu 1916 yılına ait anılarında çaylarını dut kurusuyla içtiklerini belirtir. Bu sırada tanışmış olduğu, yörenin ünlü simalarından İbrahim Hoca'dan öğrendiği dört çeşit çay tatlandırma yöntemine dikkat çeker: "*Hiç şekeriniz*

48 Salah Birsel, *Kahveler Kitabı*, Koza Yayınları, İstanbul 1975, s. 145.

49 Ayşe Kulin, *Veda: Esir Şehirde Bir Konak*, Everest Yayınları, İstanbul 2007, s. 201, 243. Romanda, kahve ihtiyacının da kavrulmuş nohut ile giderildiği hakkında bk. s. 274.

yoksa hayalinizde bir topak şeker canlandırırsınız, buna "umma" denir. Bir parçacık şekeriniz bulunur da bitmesinden korktuğunuz için yalayarak çayınızı içerseniz, buna da "yalama" denir. Bir parça şekerinizi nohut tanesi gibi küçük küçük böler ve her tane ile bir bardak çay içerseniz, buna "kırklama" denir. Bir de "katma" vardır ki, bunu herkes bilir. Yazar bunları sıraladıktan sonra, orduda kimin hangi yöntemle çay içebilmekte olduğunu da eleştirel bir dille ifade eder: *Bu "katma" mutluluğuna tabur kumandanından aşağıdakiler, takım ve bölükler erişemez. Bunların nasibi çoğunlukla "umma" ve üzüm, dut kurusuyla "kırklama"dan ibarettir. Bu çay içme sıralamasında elbette askerler söz konusu değildir. Onlar için, içinden saman parçaları çıkan taş gibi peksimet, çuvallarda taşındığı için kabukları ayrılmış yarısı hamur ekmek, bir de ara sıra verilen yağsız bulgur çorbası en büyük nimetlerdendir*.[50] Tonguç'un kırklama olarak ifade ettiği içme biçimi, aşağıda üzerinde durulacak olan kıtlama yöntemini akla getirmektedir.

3. Yerli Çay Nâm-ı Diğer Tokat Çayı

Türk damak zevkiyle çabucak ünsiyet kuran ve bunun sonucu olarak beklenmedik bir talep gören çayın tedarikinde karşılaşılan güçlükler, bu durumu lehlerine çevirmek için fırsat kollayan muhtekirleri harekete geçirmişti. Çayın ithali aşamasındaki yolsuzluklardan başka, bir kısım esnaf da sahte çay üretimine soyunmak suretiyle vurgunculuğa ortak olmuştu. Basının yoğun takibatı sayesinde İstanbul halkı yolsuzluk ve vurgun hadisesinden bir ölçüde haberdar olmaktaydı, taşradaki tüketici ise türlü arayışlar içerisine girmişti. Çay ihtiyacını karşılamak isteyen ahali, buna benzeyen endemik bitki yapraklarını top-

50 Faik Tonguç, *Birinci Dünya Savaşı'nda Bir Yedek Subayın Anıları*, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 1999, s. 149-150. Yazar, Rusya'ya ilişkin anılarında, kırklama usulünün aynı dönemde burada da yaygın olduğunu yazmaktadır (s. 222).

layıp, kimi zaman ilkel yöntemlerle kurutarak, kimi zaman da hiçbir işlem yapmaksızın doğrudan haşlayarak suyunu içmeye başlamıştı. Bu tür girişimlerin başında, Kafkasya'dan Balkanlara kadar bütün ülke çapında şöhret kazanmasıyla bir dizi tartışmayı beraberinde getirecek, kısa süreli diplomatik krizlere yol açacak, kısacası bürokratik ve ticari hayatın gündemini uzun süre işgal edecek olan Tokat Çayı gelmektedir.

Yöre entelektüellerinden Tahir Rüşdü'nün 1893 yılında *Sabah* gazetesine gönderdiği mektup, Tokat Çayı'nın keşfi, mahiyeti ve tüketim biçimi hakkında önemli bilgiler içermektedir. Buna göre, Tokat sancağının Keskân bölgesi arazisinde Yaylacık ormanlarında yetişen nebatın keşif tarihi 1870'li yıllara kadar gitmektedir. Bitkiyi Kırım Harbi'nden sonra Hacıali ve Canbulad[51] köylerine yerleştiren Çerkez muhacirler keşfedip kullanmaya başlamıştı. Bunlar 1878 yılından itibaren ürünü ticari amaçla pazara sürdüler. İşlenmiş bitkinin yıllık ticaret hacmi bir anda 4-5 bin kıyyeye (5-6 ton) ulaştı. Nebata uygulanan tek işlem, topladıktan sonra güneşte kurutmaktan ibaretti. Çin çayının geçirdiği aşamaları hatırlatan Tahir Rüşdü, Çerkez köylülerin işleminin çok yetersiz kaldığını, üstelik güneşte kurutmanın nebata zarar verdiğini; bununla birlikte yine de çayın koku ve tadından bir şey kaybetmediğini, hatta Çin çayının verdiği lezzet ve faydaların aynısını verdiğini ileri sürmekteydi. Yılda ortalama 5 bin kıyye üretilen Tokat Çayı çoğunlukla Çerkez tüccarlar tarafından düşük ücretlerle alınıp Rusya'ya satılmaktaydı. Rus imalatçılar bunları gerekli işlemlerden geçirdikten sonra Çin çayı olarak satmakta idiler. Tahir Rüşdü, devletin sübvanse etmesi halinde Tokat Çayı'nın Rusya'daki gibi işlenerek satılabileceğini, bundan büyük kârlar elde edilebileceğini, bölgenin 50 bin kıyyenin (yaklaşık 64 ton) üzerinde üretim yapabilecek potansiyele sahip olduğunu belirtmekteydi.[52]

---

51 Bugün Erbaa ilçesine bağlı Hacıali ve Canpolat köyleri.

52 *"Mademki bu mahsul mâhiyeti külliyen halel-pezir olduktan sonra ıslahı kabul ediyor o halde ibtidâ fenne muvâfık ameliyat gördüğü takdirde bir mertebe-i*

Tokat Çayı'nın basında tartışmaya açılması, onun şöhretini daha da arttırdı. Bitki ticaret çevrelerinde ve halk arasında "Anadolu Çayı" ya da "yerli çay" gibi isimlerle de anılır olmuştu. Başta komşu sancak ve vilayetler olmak üzere Anadolu'dan Balkanlara tüm ülkede tiryakilerin dikkati bir anda Tokat'a çevrildi. Mesela, yukarıda İstanbul'un önde gelen çay tüccarlarından biri olduğunu belirttiğimiz İsakolyan'ın, daha 1890 yılında, Tokat Çayı'nı payitahta getirmek üzere birtakım tüccarlarla mukavele yaptığı görülmektedir. Avakim adlı tüccar İsakolyan aracılığıyla 200 kıyye Tokat Çayı almak istemiş, ancak bu tarihte söz konusu bitki sınırlı miktarda üretilmekte olduğundan Avakim'in talebinin karşılanamayacağı bildirilmiştir.[53] Dış görünüşü itibarıyla Çin çayından hiçbir farkı bulunmayan bu maddenin şöhreti İstanbul'a ulaşınca, yetkili organlar harekete geçti. Ziraat Nezareti, Tokat'ın bağlı bulunduğu Sivas vilayetinin ziraat örgütüne talimat vererek söz konusu bitkinin vilayet numune tarlasında ekilmesini istedi.[54]

Tokat Çayı şöhretinin zirvesinde iken, bunun Anadolu'dan çıkış kapısı olan Samsun rüsumat idaresi, bitkinin gümrükten

---

nefâseti ihraz edecek demektir. Hakikaten Keskân'ın mevki-i coğrafî ve mizâc-ı hevâsına bakılırsa çay yetiştirmeye istidâdını akıl kabul ediyor ki bu da ümide bir kat daha takviye vermektedir. Tecrübe ile me'mûle muvâfık gelmesi gibi ahali içün bir sâik-i şevk bulunacak olur ise havali-i mezbûrede elli bin kıyyeden ziyade çay toplanabileceği tahmin olunduğu gibi yabanilikten çıkarılıp suret-i sun'iyye ile teksir ve ıslahının da mümkün olması tabiîdir ki o halde devlet ve memleketçe ne kadar bâdi-i menfaat ve muhassenât olacağı beyandan müstağnîdir. Zaten mevkiinin muhalif semtte bulunması hasebiyle şimdiye kadar bir nazar-ı müdekkika tesadüf etmemiş olan bu mahsulün emarât ve âmâl-i mesrûdeye istinâden hiç olmazsa bir defa tecrübesinin icrâsıyla artık vadi-i ibhâmdan kurtarılmasını herkes arzu etse sezâdır. Meslek-i mukaddesi daima vatanının menfaatine hüsn-i hizmette bulunmakta olan muteber gazetenizin bu hususta delâletine müracaat eylerim" ("Çay", *Sabah*, nr. 1226, 28 Cemâziyelâhir 1310/17 Ocak 1893, s. 3).

53 BOA, DH. MKT. 1979/45, 22 CA 1308 (7 Ocak 1891).

54 *Sabah*, nr. 1239, 11 Receb 1310 (28 Ocak 1893), s. 2.

geçişini yasaklayan bir karar aldı. Anadolu Islahatı Umûm Müfettişi sıfatıyla Vilayât-ı Sitte'nin teftişine görevlendirilmiş olan Ahmed Şakir Paşa bu tarihlerde Sivas'ta bulunuyordu. Vilayetin siyasal sorunlarının yanında zirai ve ekonomik sorunlarına da eğilen Şakir Paşa, Yeşilırmak havzasını pilot bölge olarak seçmiş ve çalışmalarını burada yoğunlaştırmıştı. Şakir Paşa devletin gelirlerini arttırmak ve bölgenin zenginleşmesini sağlamak düşüncesiyle arazi anlaşmazlıklarından tarım sahalarının ıslahına, sulama kanallarının açılmasına kadar birçok tedbir almıştı.[55] Ahmed Şakir Paşa bölgesel kalkınma projesi kapsamında Tokat Çayı meselesine de el attı. Kendisi çayın şöhretini bildiği için, Samsun gümrüğünün kararını tasvip etmemişti. Bunun üzerine bir yandan konuyla ilgili yazışmaları incelerken, bir yandan da çayın yöre halkının gündelik yaşamındaki yerine dair araştırma yaptı. Başta Çerkez muhacirler olmak üzere yöre halkı, bitkiden elde edilen içeceğin sürekli kullanılması halinde hiçbir zararı olmadığı gibi vücuda kuvvet verdiği ve beyni zinde tuttuğu inancına sahip idiler. Bitkinin pazarlanmasına getirilen yasağı anlamsız bulan Şakir Paşa, elde ettiği bir miktar yaprağı teneke kutuya koyarak, incelenmesi için Orman ve Maadin ve Ziraat Nezareti'ne gönderdi. 9 Ağustos 1898 tarihli yazısında, inceleme raporunun olumlu çıkması durumunda çayın ihracatının serbest bırakılmasını istedi. Şakir Paşa'nın yazısı Sadaret'e bildirildi. Sadaret de yaprakları incelemek üzere Mekteb-i Tıbbiye'ye gönderdi. Yapraklar fiziksel, kimyasal ve anatomik açılardan incelendi. Kimyagerler Ali Rıza ve Vasil Naum tarafından imzalanan araştırma raporu bitkiyi bütün boyutlarıyla tanıtmaktaydı. Buna göre yapraklar biçim, büyüklük ve tanelerin dizilişi gibi dış gürünüm özellikleri bakımından hakiki çayla aynı özellikleri taşımaktaydı. Pişirilip sıvısı tadıldığında

55 Ali Karaca, *Anadolu Islahâtı ve Ahmed Şakir Paşa (1838-1899)*, Eren yayınları, İstanbul 1993, s. 108 vd.

renk, koku ve tat bakımından da hakiki çaydan farksız olduğu görülmüştü. Bunun ardından yaprakların anatomik tahlili yapıldı. Ancak çayın etkin maddesi olan kafein başta olmak üzere diğer maddelere rastlanmamıştı. Örneğin azot bileşikleri yeterli düzeyde değildi. Zira gerçek çayda azot miktarı binde 150-360 arasında bulunurken, Tokat Çayı'nda bu oran binde 95 civarında çıkmıştı. Sonuç itibarıyla kimyagerler bu yaprakların, belirtilen bileşikleri ihtiva etmemesi nedeniyle Çin çayı olmadığını, adi ağaç yapraklarının siyah çay hazırlama tekniğinde işlenmesiyle elde edilmiş ve çay görünümü verilmiş bir madde olduğuna hükmetmişlerdi. Bununla birlikte sağlık açısından riskli bir madde bulunmadığını eklemişlerdi. Ahmed Şakir Paşa iki ay sonra aynı yazıyı Sadaret'e göndererek, yaprakların incelenmesi konusunu hatırlatmış ve çıkacak sonuca göre çay satışının serbest bırakılmasını istemiştir. Umûm Mekâtib-i Askeriyye-i Şahâne Nazırı imzasıyla gelen cevabi yazıda, Tokat Çayı'nı incelemek üzere kurulan özel komisyonun raporuna atfen, bunların hakiki olmadığı için "çay" adı altında satılmasının caiz olamayacağı, ancak orijinal ismiyle pazarlanabileceği bildirilmiştir. Ek olarak, yaprakların kavurma, kurutma vb. çaya yönelik işlemlere tabi tutulmaması ve doğal halinin korunarak satılması gerektiği şartı getirilmiştir.[56]

Titizlikle yürütülen analizler sonucunda, Tokat Çayı'nın vücut sağlığı için tehlike taşımadığının ortaya çıkmasını, toplumsal talebi ve Şakir Paşa'nın girişimini dikkate alan hükümet, buna konulan yasağı esnetmiş oluyordu. Memleketteki çay kıtlığı da göz önüne alınarak bitkinin ekimine ve yaprakların alım-satımının devamına karar verildi. Bir anlamda teşvik nite-

56 *"... çay gibi kavrulmuş ve bükülmüş ve zâhiren çay şekline konulmuş çayın gayri bir nebat olduğu gösterilmiş olmasına nazaran bunun çay nâmıyla füruhtu câiz olamayıp ancak bükülmek ve kavrulmak gibi tagayyürâta uğratılmayarak kendi ismiyle ve hâl-i tabiîsiyle satılmasında mahzûr olmadığı..."* (BOA, BEO, 1492/111872, 22 CA 1316/8 Ekim 1898).

liği taşıyan bu kararın ardından bitkinin satışında beklenmedik bir artış kaydedilmiş, hatta ihracatına başlanmıştı. Hükümetin böyle bir uygulamaya başvurması ekonomik krizle yakından alakalı idi. Zira o dönemde Osmanlı piyasalarında ticareti yapılan zaten çok farklı türde çay vardı. Bunlar ahali tarafından rahatlıkla ayırt edilebildiği için isteyen dilediğini satın alabilmekteydi. Muhacirlerin ürettiği çaya benzeyen bu bitkinin sağlık açısından tehlike taşımadığı tescillendiğinden halk arasında rağbet görmüştü. Üstelik piyasalara kısmî bir canlılık da getirmişti. Bu itibarla söz konusu bitkinin satışının yasaklanmasının tüccarlara ve hazineye zarar vermekten başka bir işe yaramayacağı düşünülmüştü. Yine de hakiki çayla karıştırılmaması için bunun "Tokat Çayı" adıyla ve hiçbir teknik işleme tâbi tutulmadan doğal haliyle pazarlanması uygun görülmüştü.[57]

Aynı dönemde bir kriz de Rusya'dan Anadolu'ya giren çaylar konusunda yaşanmıştır. Anavatanının Kafkasya olduğu ileri sürülen ve "Kafkasya Çayı" ya da "Rusya Çayı" gibi isimlerle piyasalarda dolaşmaya başlayan bu madde de, sağlığa zararlı olduğu gerekçesiyle ithalat yasağına uğramıştı. Bunun üzerine Rus elçiliği yasağın kaldırılması ve pazarlama konusunda gerekli kolaylığın gösterilmesi için Osmanlı makamlarına başvurdu. Rusya'nın ısrarları karşısında hükümet, Tokat Çayı örneğinde olduğu gibi bunların da incelenmesi için Mekteb-i Tıbbiye laboratuarına gönderilmesine karar verdi. Yapılan analizler ilginç bir sonuç ortaya çıkardı. Zira Kafkasya Çayı ve Rusya Çayı adıyla Anadolu'ya sokulan bu madde, Tokat Çayı olarak bilinen bitkinin işlenmiş halinden başka bir şey değildi. Tahlil komisyonunun raporuna göre bu madde hakiki çayın etkin maddelerini taşımıyordu. Komisyon, gerçek çayın bazı hastalıkların tedavisinde kullanıldığını hatırlatarak, bu durumda söz konusu bitkinin tedaviye yaramayacağı gibi, sağlık için zararlı madde

57 BOA, ŞD, 592/15, 21 B 1318 (14 Kasım 1900).

taşıyabileceği ihtimalinden dolayı çay adıyla satılmasının da doğru olmayacağını; benzer bitkiler gibi, kavurma, bükme, kokulandırma gibi işlemlere tabi tutulmaksızın orijinal yapısı ve ismiyle satılmasında bir sakınca bulunmadığını bildirdi.[58] Bu durumda, daha önce dolaşımının yasaklanması gündeme gelen Tokat Çayı'nın ticaretine de yeniden yeşil ışık yakılmış oluyordu. Konu uluslararası boyut taşıdığı için Hariciye Nezareti'nin görüşüne başvuruldu. Nezaret tarafından yapılan açıklamada, sağlığa zararsız olsa da, hakiki çayla yani Çin çayıyla bir ilgisi bulunmayan bu maddenin Memâlik-i Şahane'ye girişinin, ticaret serbestisini öngören anlaşmalara aykırı olacağı, bununla birlikte "Kafkasya Çayı" adıyla ithali ve pazarlanmasının mümkün olabileceği belirtildi. Karar Rus sefaretine, Rüsumât Emaneti'ne, Orman Maadin ve Ziraat Nezareti'ne ve Sivas vilayetine bildirildi.[59]

Ahmed Şakir Paşa, Tokat Çayı'nın satışının serbest bırakılması hususunda hükümet nezdinde girişimlerini ısrarla sürdürdü. Rusya ve Tokat çaylarından alınacak birer numunenin incelenerek karşılaştırılmasını teklif etti.[60] Sonuçta hüküm de-

---

58 *"... mezkûr numunenin bükülmüş ve kavrulmuş ve çay şekline konulmuş ve çayın gayri tesirsiz bir nebat olduğu ve çayın cevherinden tamamıyla ârî bulunduğu tahlil komisyonunun raporunda gösterilmiş olmasına nazaran Tokat'tan vürûd edip 11 Mayıs 1314 tarihinde muayenesi icrâ kılınan nebat cinsinden bulunduğu tebeyyün eylediği ve çay bazı emrâzın tedavisinde isti'mal edilmekte olup halbuki bu nebat çayın havâss-ı kimyeviyyesini hâiz olmamasından nâşi çay yerine şurbu halinde ondan muntazır olan fâide hâsıl olamamasıyla muzırr-ı sıhhat olacağı derkâr idüğünden çay nâmıyla imrar ve füruhtu câiz olmayıp nebatât-ı sâire misillü kendi ismiyle ve kavurmak ve bükmek ve ta'tir etmek gibi tagayyürâta uğratılmayarak hâl-i tabiîsiyle imrârında beis olamayacağı Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye'den ifade edildiği dermeyân olunmuş..."* (BOA, BEO, 1159/86876, 11 S 1316/30 Haziran 1898).

59 BOA, DH. MKT, 2103/71, 21 R 1316 (8 Eylül 1898); BOA, DH. MKT, 2120/94, 4 C 1316 (20 Ekim 1898); BOA, DH. MKT, 2121/3.

60 *"Tokat çayının serbesti-i imrar ve füruhtu esbabının istikmâliyle tamimi hakkında iktizâ-yı hâlin icrası Anadolu vilayât-ı şahanesi müfettişi devletlü Şakir*

ğiştirilmedi. Kafkasya Çayı'nın yanında Tokat Çayı'nın da aynı biçimde satılmasına karar verildi. Hükümetin bu kararı almasında, yerli ürünlerin tüketiminin teşviki ve yaygınlaştırılması anlayışının öne çıkarılması[61] dikkate şayandır.

Tokat Çayı trafiğinde Mekteb-i Tıbbiye'ce yürütülen tahlillerin önemli yeri vardır. Tokat Çayı'nın, Çin çayından bağımsız yerli bir madde olarak ve otantik adıyla satışının tartışıldığı ortamda, birtakım vurguncuların bunu da istismara kalkıştıkları anlaşılmaktadır. Bu nedenle her türlü ihbar değerlendiriliyor, çay adıyla piyasaya sokulan bütün yapraklar kontrol ve tahlil ediliyordu. Örneğin 1897 yılında tüccar Gülbenkoğlu adına gelen Anadolu mahsulü çaylar incelenmiş ve bunlar "*şurb ve isti'mâle gayr-i sâlih*", yani içilmesi tehlikeli bulunmuştu.[62] Erzurum'un Pasinler kazasından dokuz tüccar ise 1900 yılında pasaportsuz olarak Rusya'ya çay götürürlerken sınırda yakalanmışlar ve cezaya çarptırılmışlardı.[63]

Tokat Çayı, adı geçen sancağın yanı sıra Amasya sancağındaki ormanlık arazide de yetişmekteydi. Pazarlanmasının ve ihracatının serbest bırakılmasına imkân tanıyan resmi iznin yürürlüğe girmesiyle birlikte, üreticiler yaprakları profesyonel ruhla işlemeye ve hazırlamaya özen gösterdiler.[64] Anadolu çayı

Paşa hazretleri tarafından iş'âr kılınmasına mebnî evvel emirde Kafkasya çayının Tokat çayları cinsinden olup olmadığının bilinmesi içün. Kafkasya çayından li-ecli'l-muayene bir miktar numune celb ve irsali... " (BOA, DH. MKT, 2165/103, 27 N 1316/8 Şubat 1899).

61 "*... mahsulât-ı dâhiliyyenin temin-i revâcıyla terakkisi zımnında aynı cinsten olan Tokat çaylarının dahi karar-ı mezkûr dairesinde olarak Tokat Çayı namıyla ihrârında bir mahzûr görülemediği...*" (BOA, DH. MKT, 2165/103, 25 L 1316/8 Mart 1899; BOA, DH. MKT, 2419/103, 1 B 1318/11 Kasım 1900).

62 BOA, DH. MKT, 2084/98, 17 CA 1315 (13 Ekim 1897).

63 BOA, DH. MKT, 2408/138, 4 C 1318 (29 Ekim 1900).

64 "*Memâlik-i Mahrûse-i padişâhînin yalnız Tokad ve Amasya havâlisindeki ormanlarda Hudâyî nâbit hâlinde çaya müşâbih nebat yetişmekte ve evrakı usûlü dâiresinde kurutularak çay makâmında isti'mâl olunmakta olup Tokad çayı*

Balkan şehirlerinde, Osmanlı Devleti'nin bazı bölgelerinde gerçek çay yetiştiği şeklinde yorumlanmıştı. O tarihlerde emaret statüsüyle yönetilen Bulgaristan Prensliği ve Şarkî Rumeli Vilayeti tüccarları Osmanlı Devleti'nden çay almak istediler. Ancak çayın hangi bölgelerde yetiştiğini bilemedikleri için, hangi makamla iletişim kuracaklarını kestiremiyorlardı. Bunun üzerine Bulgaristan komiseri Ferik Sadık Paşa (1904-1908) Bâbıâli'ye başvurarak çayın nerelerde yetiştiğini sordu. Bâbıâli konu hakkında Orman ve Maadin ve Ziraat Nezareti'nden bilgi istedi.[65] Bulgaristan ve Şarkî Rumeli kapu kethüdalığına cevaben gönderilen yazıda, Trabzon ve Bursa vilayeti ile Tokat sancağında "hüdâyî nâbit" olarak çay yetiştiği, Tokat Çayı'nın saflığının derecesine göre kıyyesinin 2,5 ilâ 4 kuruş arasında değişen fiyatlardan satıldığı bildirildi.[66] 20. yüzyılın hemen başlarında İstanbul'a yıllık 150-200 çuval Tokat Çayı gelmekte idi. Çuvalların her birinin 30-35 kilogram taşıdığı hesaba katılırsa, başkente giden Tokat Çayı'nın miktarının yıllık 5-7 ton arasında değiştiği ortaya çıkar ki, bu sonuç, dönemin şartları göz önüne alındığında, küçümsenecek bir rakam değildir. Emaretin talebi üzerine 1905 yılında Bulgaristan'a 112 kilogram Tokat Çayı gönderilmiş, sevkiyat Samsun limanından yapılmıştır.[67]

Kafkasya'dan Anadolu'ya göç eden muhacirlerin, önceki vatanlarında çayın gerek üretimi, gerekse tüketimi açısından belli bir birikime sahip oldukları ve bu birikimlerini canlı tutmak istedikleri anlaşılıyor. Tokat Çayı'nın dışsatımda ne kadar süre varlık gösterdiğini bilemiyoruz. Ancak yöresel seviyede bir süre daha kullanılmış ve muhtemelen Türk çaycılığındaki ilerlemeye bağlı olarak 20. yüzyılın ikinci yarısında unutulmaya yüz tut-

---

nâmı altında imrâr ve füruht edilmekte ... " (BOA, A. MZC. O4, 125/2, 1 ZA 1322/7 Ocak 1905).

65 BOA, A. MZC. O4, 123/652, 23 L 1322 (30 Aralık 1904).

66 BOA, DH. MKT, 935/8, 23 Z 1322 (28 Şubat 1905).

67 BOA, A. MZC. O4, 134/56, 17 B 1323 (17 Eylül 1905).

muş olmalıdır. Bununla birlikte halen Erbaa yöresindeki Çerkez kökenli vatandaşlar arasında aynı şekilde fermente edilip kıvama getirildikten sonra çay gibi hazırlanıp içilmeye devam edilmektedir. Bitki günlük lisanda "yabanmersini" ya da "dağ kekiği" gibi isimlerle tanınmaktadır.[68]

4. Bursa Çayı (Ayıüzümü) Polemiği

Çay tiryakiliği 20. yüzyıl başlarında, oluşum aşamasını çoktan tamamlamış durumdaydı ve kahvaltı sofraları çay ile şenlenir olmuştu. Misafir çay ile ağırlanıyor, çayhane ve kahvehanelerde en fazla çay tüketiliyordu. Ancak art arda girilen savaşlar, özellikle Birinci Dünya Savaşı'nın doğurduğu ağır ekonomik koşullar yüzünden bazı tüketim maddelerinin kıtlığı baş göstermiş, çay da bundan nasibini almıştı. Bu durum çayın karaborsaya düşmesine, fiyatların yükselmesine yol açmıştı. Varlıklı tiryakiler astronomik fiyatlara katlanarak evine hakiki çay götürürken; orta ve dar gelirliler, dağlarda ve kırlarda kendiliğinden yetişen birtakım bitkileri çay gibi haşlayarak içmeye, böylece çay ihtiyaçlarını gidermeye çalışmaktaydı. Bu tür bitkilerin başında Bursa'da yetişen *ayıüzümü* geliyordu. Yörede yüksek oranda tüketilen bitkinin şöhreti kısa zamanda İstanbul ve Batı Anadolu'nun neredeyse tamamına yayılmıştı. Öte yandan Maraş, Tokat, Trabzon gibi şehirlerde de yine çayı andıran çeşitli otlar kaynatılarak içilmekteydi. Hatta bazı çiftçiler bu yaprakları, şehirlerde kurulan semt pazarlarında satmaya bile başlamışlardı.

68 Şehitler köyü yaylasının güney kesimlerinde de görülen ve 60-70 santimetre kadar uzayan bitkinin yaprakları, Mayıs ya da Haziran aylarındaki ilk sürgünlerinden toplandıktan sonra gölgede kurutulmakta, ardından hamur teknelerinde elle ovalanıp bükme işlemi yapılmakta ve sonra yeniden kurutulduktan sonra çay gibi demlenip içilmektedir (Vermiş olduğu bu bilgiden dolayı Doç. Dr. Erhan Afyoncu'ya teşekkür ederim).

Bunun üzerine kamuoyunda hararetli bir tartışma başladı. Sağlık örgütleri mensuplarından bilim çevrelerine, sıradan tiryakilerden gazete yazarlarına kadar herkesin katıldığı tartışmalarda başlıca iki soruya cevap aranmaktaydı: Osmanlı topraklarında çay yetişir mi? Bursa ve benzeri yörelerde kırlardan toplanarak kaynatılan otlar gerçekten çay mıdır? Özellikle ziraatçılar tarafından kaleme alınan birtakım yazılarda Anadolu'da çay yetiştirildiği iddia edilirken, bazı makalelerde ise, Bursa'da bir bitkinin çay makamında içildiği, ancak bunun hakiki çay olmadığı dile getirilmekte idi. Halkalı Ziraat Mektebi botanik öğretmeni Ali Rıza Bey ile Bursa Ziraat Mektebi ilm-i nebatat öğretmeni Mehmed Refet arasında başlayan ve polemiğe dönüşen tartışmaya daha sonra başka bilim adamları katılmış; gerek yerel, gerekse ülke çapında yayın yapan basın organlarındaki tartışmalar, *Halkalı Ziraat Mekteb-i Âlîsi Mecmuası* sütunlarına taşınmıştı. Bütün bu yazıları incelediğimizde, bir yandan Osmanlı'nın son döneminde çay alışkanlığının hangi boyutlara vardığı, diğer yandan çayı bulamayan ahalinin ne gibi arayışlara yöneldiği hakkında ilginç ve önemli tespitlere ulaşmaktayız.

Savaşların etkisiyle, Osmanlı Devleti'ne dışarıdan giren bazı maddeler gibi çay ithalatı da durmuştu. İthalat kesilir kesilmez piyasada Bursa çayı adı altında, birtakım kurutulmuş yapraklar varlık göstermeye başladı. Şekil bakımından hakiki çayla arasında gözle görülür farklılıklar bulunan bu yaprakların çay olmadığı hükümet tarafından ilan edilmiş ve buna resmen "Anadolu otu" ismi verilmişti. Savaş yıllarında kıyyesi 150-200 kuruşa satılmak suretiyle, üzerinden büyük vurgunlar yapılan bitki, aslında Birinci Dünya Savaşı'ndan önceki dönemde gerek Türk halkı arasında, gerekse Avrupa'da tanınmaktaydı. Daha o tarihlerde, ilgili devlet dairelerinde tartışmalara yol açan bitki bir süre sonra beklenmedik biçimde gündemden düşmüş ve tüketimi de şaşırtıcı derecede azalmıştı. Cihan harbinin patlak vermesi üzerine çay kıtlığı baş gösterince yeniden piyasaya

çıkmış ve aranan bir madde haline gelmişti. Ucuzluğu ve bol bulunması hasebiyle hem satıcıların işini kolaylaştıran, hem de tüketicilerin kesesini zorlamayan Bursa otu, eskisinden çok daha fazla taleple karşı karşıya kalmıştı.[69]

Tartışmaların odaklandığı hususlardan biri, çayın etkin maddesi teinle ilgiliydi. Zira Bursa otunda tein bulunmadığı yolunda iddialar vardı. Kamuoyundaki şüphelerin giderilmesi amacıyla Bursa'nın ziraat ve ormancılıkla ilgili makamları bitkiden bir miktar numuneyi incelenmek üzere Ziraat Nezareti'ne gönderdi. Vilayet orman müfettişi Sami Bey, İstanbul'da yapılacak tahlillerde Bursa otunda tein bulunduğunun ispatlanmasını; böylece dışarıdan gelen hakiki çaylardan farksız, hatta onlardan daha kaliteli olduğunun ortaya çıkarılmasını istemişti. Müfettişin raporu doğrultusunda numuneler Halkalı Ziraat Mektebi laboratuarlarında incelendi. Fakat tein veya teobromin gibi alkaloitlere rastlanmadı. Çayda bulunması gereken diğer kimyasal bileşiklerden de yoksun olan bu nebat, şeklen de çaya benzemiyordu. Uzunca oval şekildeki yaprakların kenarları hafif tırtıklı olduğu gibi, derimsi tabaka da asıl çayınkinden farklıydı. Hücre yapısından liflerin dizilişine kadar daha birçok anatomik fark bulunuyordu. Raporda hakiki çay ile Bursa otu arasındaki farklar uzun uzadıya sıralanmış, Bursa otunun gerek anatomik açıdan gerekse kimyasal bileşikler açısından çay olmadığı açıklanmıştı.[70] Ticaret ve Zi-

69 Ali Rıza-Nureddin Münşî, "Bursa'dan Çay Çıkar mı ve Bursa Çayı Nedir?", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 2, Temmuz 1333, s. 113-114.

70 "Yerli çay veya Bursa çayı namıyla ma'rûf Anadolu otunun tahlil-i kimyevî raporu" başlıklı raporun baş tarafında söz konusu nebatın içerikleri yüzde olarak gösterilmiş ve tein bulunmadığı belirtilmiştir. Sonuç raporu olarak şunlar yazılmıştı:
"Netâic-i tahliliyye: *Tedkikat-ı teşrihiyye ve hurdebîniyye neticesi olarak cins ve nevi "Ayıüzümü" (Vaccinum arctostaphylos) nebatı olduğu nebatât laboratuarınca dahi tayin ve tahlil-i kimyevîsinin icrâsıyla bâlâda muharrer anâsır ve ensâb-ı kimyeviye tahtinde mevcud Bursa çayı namıyla âlem-i ticarette fürüht olunan nebatın katiyen çay olmadığı ve terkibinde "tein" nâmı-ı umûmîsi kafein*

raat Nazırı Mustafa raporun bir suretini Maarif Nezareti'ne göndererek, konunun bütün sancak ve kazalarda görev yapan maarif müdürleri ile okullara duyurulmasını istemişti. Maarif Nezareti'nin matbu olarak çoğalttıktan sonra taşradaki temsilcilerine gönderdiği bilgilendirme yazısının metni şöyleydi: *"Bursa'da Keşiş Dağı eteklerinde hâsıl olup "Bursa çayı" namıyla âlem-i ticarette füruht olunan nebatın, nebatât laboratuarınca icra edilen tahlilât-ı kimyeviyyesi neticesinde, terkibinde "tein" nâm-ı umûmîsi kafein madde-i müessire ve mümeyyizesi bulunmadığı için bunun katiyen çay olmadığı anlaşılmış ve hıfzıssıhha nokta-i nazarından ise gerçi nebatın terkibinde madde-i muzırra ve semmiyye mevcut değilse de madde-i müfîde dahi bulunmadığı cihetle çay yerine herhalde orman mahsulât-ı mahalliyyemizden olan ıhlamur ve adaçayı ilh. gibi nebatâtın müreccahan teşvik-i isti'malâtı cihetine gidilmesi fennen ve idareten daha muvafık olacağı Halkalı Ziraat Mekteb-i Âlîsi Müdüriyeti'nin iş'ârına atfen Ticaret ve Ziraat Nezaret-i celilesinden bâ-tezkere bildirilmiş olmakla tamimen beyan-ı keyfiyete ibtidar olunur efendim."*[71]

---

mıadde-i müessire ve mümeyyizesinin bulunmadığı ma'rûzdur. Binâen-aleyh Anadolu otu namıyla piyasada füruhtu belki ahvâl-i hâzıra icâbınca tecviz ve bu takdirde ormanlardan dahi mukabil ve münasip bir hasılât resmi istîfâsı idarî bir keyfiyet ise de çay ism-i hassı veya vasf-ı terkibi suretiyle ve çay kelimesini kullanmak şartıyla füruhtuna müsaade etmek ticaret-i umumiyye kavâidine tevfikan muvâfık olamayacağı çay tahlilâtımızda şayet bu gibi nebat evrakının hakiki çaylarda bulunduğu tahlilat-ı hurdebîniyye neticesi olarak tebeyyün ettiği takdirde müsadere edilmek lazım geldiği gibi ashâbının tağşişât ceza kanunnamesi mucibince tecziye edilmeleri muktezi idüğü ve hıfzıssıhha nokta-i nazarından ise gerçi nebatın terkibinde madde-i muzırra ve semmiyye mevcut değilse de madde-i müfîde dahi bulunmadığı çay yerine herhalde orman mahsulât-ı mahalliyyemizden olan ıhlamur veya adaçayı ilh. gibi nebatâtın müreccahan teşvik-i isti'malâtı cihetine gidilmesi fennen ve idareten daha muvafık olmakla lazım gelen makamâta tebliğ edilmek üzere işbu rapor takdim kılındı" (BOA, MF. MKT, 1229/58, 25 ZA 1335/12 Eylül 1917).

71 Halep ve Asir sancakları ile başka birimlere gönderilen metinler için bk. BOA, MF. MKT, 1229/63; 1230/23.

Fakat inceleme bu kadarla bitirilmemiş; bundan sonra, çay olmadığı saptanan yaprakların hangi bitkiye ait olduğunun araştırılmasına girişilmişti. Zira yaygın şekilde tüketilen bu yaprakların insan sağlığı açısından etkilerini ortaya koymak önem taşıyordu. Bunun için bitkinin taze yapraklarıyla bir kısım meyveleri elde edilerek laboratuar ortamında incelendi. Neticede Bursa çayı olarak bilinen yaprakların bilim çevrelerinde *Vaccinium arctostaphylos L.*[72] diye adlandırılan ayıüzümünden başka bir şey olmadığı tespit edildi. Esasında Bursa halkı arasında da bu bitkinin adı doğru bir şekilde ayıüzümü olarak telaffuz edilmekteydi. Keşiş Dağları'nın zirve ve vadilerinden Anadolu'nun kuzeybatısı, Rize, Trabzon, Kırım, Türkistan, Trablusgarp havalisi ve Mader adasına kadar yayılan geniş bir coğrafyada yetişen bu bitki, Kafkasya'da da büyük oranda tüketilmekteydi. Hatta Fransızlar buna *Kafkasya çayı* (Thé de Caucase) ismini vermişlerdi. Ayıüzümü denilen Bursa otu, Bursa ve İnegöl'de toplu halde, Kirmastı (Kemalpaşa) ve Gemlik taraflarında dağınık biçimde yetişmekteydi. Anadolu'da ayrıca Murat Dağı (Kütahya), Sarıçiçek Dağları (Divriği-Eğin havalisi) ve Akşehir dolaylarında akın akın sökün etmekteydi. Bununla birlikte, adı geçen yörelerin iklim ve bitki örtüsü özelliklerine bağlı olarak, fizyolojik açıdan bazı farklılıklar gösterebiliyordu. Boyu yüksek olanlar halk arasında *ağaç çayı*, alçak olanlar *çimen çayı* diye adlandırılmıştı. Halkalı Ziraat Mektebi Nebatât ve Emrâz-ı Nebatiyye muallimi Ali Rıza ile Kimya-yı Umûmî ve Zirâî muallimi Nureddin Münşî'nin imzalarını taşıyan 12 Eylül 1917 tarihli raporu özetlemek gerekirse; Bursa ağaç çayı adı altında satılan Anadolu otu, *Vaccinium Arctostaphylos L.*, yani

72 Bitkinin yetişme şartları, kimyasal bileşikleri, çay halinde hazırlanması, hakiki çayla arasındaki farklar ve diğer botanik özellikleri hakkında bk. Bakî Kasaplıgil, *Talî Orman Mahsullerimizden: Sapanca Çayı*, Anadolu Matbaası, İstanbul 1944.

ayıüzümü idi. Bunun bileşikleri gerçek çayınkiyle örtüşmediği gibi, tein ve kafein de içermiyordu. Yüksek miktarda tanen içerdiği için munkabız, yani kabız edici özelliği bulunuyordu. Bu nedenlerden dolayı çay olarak nitelendirilmesi mümkün değildi ve gerçek çay yapraklarıyla karıştırılması sahtecilik olacaktı. Kısacası, kavrulmuş arpa veya nohuttan imal edilen kahve ne ölçüde kahve değeri taşıyorsa, çay olduğu iddia edilen Bursa otu da o oranda çay değeri taşımaktaydı. Çimen çayına gelince, adı geçen bilim adamları bu çayın niteliği hakkında şimdilik yorum yapmaktan kaçınmışlar, onun da ayrıca tahlil edilmesinden sonra tespit ve raporlarını açıklayacaklarını belirtmişlerdi.[73]

Nitekim vaat edilen söz iki ay sonra yerine getirilmiş, Ali Rıza Bey, çimen çayı hakkındaki tespitlerini yine basın yoluyla kamuoyuna açıklamıştır. Rapora göre, anatomik yapısı itibarıyla ayıüzümüne benzer özellikler taşıyan çimen çayı, bilimsel adı Vaccinium Myrtillus L. olan *yaban mersini*[74] idi. Yöre lisanında *orman üzümü* de denilen bitki Kolombiya ve Meksika'dan Avrupa'nın kuzey, orta ve güney kesimlerinin sahil ve dağlık noktalarına, Rusya'nın bütün Kafkasya ve bilhassa Sarıkamış taraflarına kadar gayet geniş bir coğrafyada yetişmekte idi. Osmanlı'da ise Makedonya dağ ve etekleriyle Keşiş Dağı ve Trabzon havalisinde yetiştiği biliniyordu. Yaban mersini meyveleri doğrudan doğruya yenildiği gibi, reçeli de yapılmakta; meyvelerinden elde edilen şurup, hafif ve müzmin ishale karşı mukabbız olarak içirilmekteydi. Sanayide rakı ve ispirto imalinde kullanılıyordu. Bazı yerlerde ise şarabın rengini arttırmak ve azaltmak husu-

73 Ali Rıza-Nureddin Münşî, Bursa'dan Çay Çıkar mı ve Bursa Çayı Nedir?, s. 115-118.

74 Kasaplıgil, bunu da Vaccinium sınıfına giren bitkiler arasında değerlendirmiş ve ayıüzümü olarak Türkçeye çevirmiştir (B. Kasaplıgil, age, s. 51). Bu sınıfa giren ve 20. yüzyılın ortalarına kadar çay olarak tüketilen diğer bitkiler ise, Vaccinium Vitis L. (kırmızı ayıüzümü) ile Vaccinium Uligionosum L.'dir (s. 61-73).

sunda yaban mersini meyvelerinden istifade ediliyordu. Yaban mersini yaprakları Rusya'da, ayıüzümü yaprakları gibi "Kafkasya çayı" adı altında içilmekteydi.[75]

Uzmanların bilimsel veriler ışığında açıkladıkları sonuçlar bazı çevrelerin tepkisini çekmiş, zihinlerin iyiden iyiye karıştığı Bursa'da birtakım dedikodular ortaya çıkmıştı. Özellikle, bazı kimya ve botanik muallimleri sonuçlara şiddetle karşı çıkmışlardı. Bunun üzerine Ali Rıza Bey, protestoculara mektup yazarak eleştirilerini açıkça yapmalarını, halkın iyice aydınlanması için konunun basına aksettirilmesini ve forum havasında tartışılmasını teklif etmiş, bu iş için *Halkalı Ziraat Mekteb-i Âlîsi Mecmuası* sayfalarının sonuna kadar açık olduğunu dile getirmişti. Ali Rıza Bey'in tekliflerine verilen cevapta, eleştirilerin *Bursa Mecmuası*'nda yayımlanacağı ifade edilmiş ve gerçekten de kısa süre sonra adı geçen dergide Bursa Ziraat Mektebi hocalarından Mehmed Refet'in kaleme aldığı "Bursa Çayı" başlıklı bir makale yayımlanmıştır. Konuya ilişkin daha önceki yazılara ve Ali Rıza Bey'den gelen mektuba atıfta bulunan Mehmed Refet, "*... Her şeyden evvel şurasını arz edelim ki Bursa çayı hakkında tedkikâtımızı biz henüz ikmâl edemedik; ileride, tedkikâtımızın hitâmında, daha salahiyet-dâr bir vaziyetle bunu münakaşa etmek isterdik; fakat zikrettiğimiz mektup bize bu fırsatı vermedi*" şeklinde giriş yaptıktan sonra, Ali Rıza Bey'in iddialarına cevap vermiştir.[76] Ali Rıza Bey ise buna cevaben kaleme aldığı yazısına, "*Şimdi biz de işbu makaleye münekkidin üslûbu vech üzere harfi harfine cevap vermeye mecbur oluyoruz...*" cümlesiyle giriş yapmış ve görüşlerini 17 madde ile açıklamıştır. Yazarın kimi zaman ironik ve kimi zaman sert ifadeler kullandığı yazısını aşağıdaki gibi birkaç noktada özetlemek mümkündür:

---

75 Ali Rıza, "Bursa'nın Çimen Çayı Yaban Mersini, Vaccinium Myrtillus", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 245-249.

76 Mehmed Refet, "Bursa Çayı", *Bursa Mecmuası*, Nr. 4, 15 Kânûnısânî 1334-1918, s. 51-53.

- Ali Rıza Bey, ilk olarak, Mehmed Refet'in söz konusu bitkiyi tam olarak inceleyemediği, bu işi ileri bir tarihte ele alacağı, fakat Rıza Bey'in mektubunun buna fırsat vermediği yolundaki gerekçesini reddederek, sıraladığı mazeretlerin ilim adamı tavrına yakışmadığını, dolayısıyla söz konusu makalenin bilimsel değer taşımadığını belirtmiştir.
- Mehmed Refet Bursa çayı denilen yaprakların tek bir bitkiden elde edilmeyip, ahalinin ağaç çayı, çimen çayı, şimşir çayı, keklik çayı, zenbur çayı gibi isimlerle tanıdığı birkaç bitkinin mahsulü olduğunu belirtmiş; Ali Rıza Bey'in bunların hepsini ayrı ayrı incelemediğini, hatta bunları hiç tanımadığını ileri sürmüş; sadece kuru ve kavrulmuş yapraklar üzerinden fikir yürüttüğünü iddia etmiştir. Ali Rıza Bey ise, ağaç çayıyla çimen çayını incelediğini, bunların sonucunu yayımladığını ve bu iki örneğin yeterli olacağını savunmuştur. Ayrıca ağaç çayı, yaban mersini, ayıüzümü bitkilerinin yaprak ve meyvelerinin fotoğraflarıyla anatomik yapısını gösteren resimleri dergide yayımlayarak, her birinin hücre yapısından dış görünüşüne kadar bütün ayrıntılarını okuyucunun dikkatine sunmuştur.[77]
- Mehmed Refet, Bursa çayının Bursa ve İstanbul'da çeyrek asırdır kullanılmakta olduğunu, aynı nebatın Çerkez çayı namıyla Tokat ve çevresinde de bulunduğunu ve her yıl İstanbul ve Rusya'ya tonlarca ihraç edildiğini, Rize ve Trabzon taraflarında da tanınan bu bitkinin Kafkasya'da yoğun biçimde tüketildiğini ileri sürmüştür. Yazar bu arada Ali Rıza Bey'in yazısına atıfta bulunarak, Fransızların buna Kafkasya çayı (Thé de Caucase) adını verdiklerini belirtmekte; uzun zamandır birçok bölgede kullanıldığı halde hiçbir olumsuz etkisine rastlanmadığını savunmaktaydı. Bundan dolayı böylesine faydalı bir nebatın

77 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 260-261.

hakkıyla incelenmesi ve ondan sonra kullanımının teşvik edilmesi gerektiğini belirtmekteydi. Bu iddialara karşı Ali Rıza Bey herhangi bir düşünce öne sürmenin zaman kaybı olacağını ima ederek, yazısının yeniden okunmasıyla cevabın hasıl olacağını belirtmekle yetinmiştir.[78]

- Mehmed Refet, çayın bilinçli içilmediğini; salt sıcak, şekerli ve biraz da aromatik bir içecek olarak keyif verici makamında tüketildiğini savunuyor; bundan dolayı tüketici açısından hakiki çay ile ayıüzümü arasında bir fark bulunmadığını iddia ederek, ayıüzümüne meşruiyet kazandırmaya çalışıyordu.[79] Ali Rıza Bey'e göre bu iddia, çayı yeni tanıyanlar için geçerliydi. Zira tiryakiler, bu maddenin uyarıcı ve besleyici özelliğinin bilincinde idiler. Bunun kanıtı ise, birçok tiryakinin çayı şekersiz olarak ya da kıtlama içerek şeker tasarrufuna gitmesidir. Ali Rıza Bey'e göre, tiryakiler için çayın kokusu da çok önemliydi. *"Zaten mesele Bursa Mecmuası'ndaki makale sahibi Bey'in dediği gibi olsaydı, sıcak ve şekerli soğan kabuğu suyu içmekle çay içmek arasında hiçbir beis olmaması lâzım gelirdi. Hatta ikincisi bilakis daha râyihalı ve daha renklidir. Tütün tiryakisi için bir sigaranın kıymeti ne ise, çaya alışmış olanlar için de bir çay kadehi aynı kıymeti hâizdir. İşte ondan dolayıdır ki, bugünlerde 1.600 kuruş veya daha ziyâdesini verip hâlis çay ararlar. Bulamayanlar da ayıüzümü yaprağına muztarr kalırlar."*[80]
- Mehmed Refet, savaş öncesi şartlarda bile kimsenin hakiki çay içemediğini ileri sürüyor ve piyasada çay adı altında satılan maddelerin gerçek çay olup olmadığını sorguluyordu. Buna karşılık Ali Rıza Bey, seferberlikten önceki

78 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 266-267.

79 Mehmed Refet, Bursa Çayı, s. 52.

80 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 272.

dönemde herkesin hakiki çay içebilecek ekonomik yeterliliğe sahip bulunduğunu, çünkü o zamanlar çay fiyatının makul olduğunu savunuyordu. Çayı daha çok kahvehanede içmeyi tercih eden köylüler için en ideal içecek, kolayca dibekten geçirilerek hazırlanan sade kahve idi. Ali Rıza Bey bu hususta son olarak, ayıüzümünü çay ile eşdeğer tutmanın mantıksal bir yaklaşım olmadığını belirterek, bunu ısrarla savunmanın, sahte çay imal edip piyasaya sürmekle aynı anlama geleceğini ileri sürmüş; ayrıca sahteciliğe karşı kontrol mekanizmasını işletmeyen hükümeti de eleştirmiştir.[81]

Bursa çayı üzerinden yürütülen tartışma bu minval üzere uzayıp gitmekteydi. Bununla birlikte iki yazar bir hususta ortak bir kanaat belirtmişlerdi ki, o da, Bursa çayının içilmesine ve ticaretine engel olunmaması gerektiği idi. Mehmed Refet söz konusu bitkinin Çin çayı olarak satılmasının sahtecilik olacağını ve buna yönelenlerin cezalandırılması gerektiğini dile getirmiş; bununla birlikte Bursa çayı, Çerkez çayı gibi isimlerle satmanın hem dürüstlük hem de vatanperverlik olacağını ileri sürmüştür. Bitkinin dolaşımını yasaklamanın ticaret özgürlüğüne aykırı olacağını savunan Mehmed Refet, son olarak, Osmanlı Devleti'nin müttefiki Almanya'daki suni bira üretimi ve tüketimi gibi uygulamalardan örnekler getirmiştir. Mehmed Refet, kendisi gibi düşünenleri, Bursa çayını pazarlayan birkaç kişiyi zengin etmeye çalışmakla itham edenlere de meydan okumaktaydı. Böyle bir amacının bulunmadığını belirten yazar, yine de, Bursa çayıyla uğraşanların zengin olmasını, Çin çayı muhtekirlerine tercih edeceğini dile getirmiştir.[82] Ayıüzümünün hakiki çay olmadığını laboratuar tetkikleriyle ortaya koyan Ali Rıza Bey de Mehmed Refet'in görüşüne paralel olarak, bu maddenin çay adı altında değil de, şifalı bir

81 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 274.

82 Mehmed Refet, Bursa Çayı, s. 53. Makalenin tamamı ekler kısmındadır.

bitki olarak satılmasının dürüst bir davranış olacağını belirtiyor; ayıüzümünün "*...çaycılarda şık olduğu kadar ufak bulunan torbalar içinde üstü kurdelelerle müzeyyen bulunduğu halde dirhemi ve yahut da gramı 1 kuruşa hakiki çay nâmı tahtında satılacak yerde, Mısır çarşısında veya eczahânelerde bulundurulmasını ve yahut da hakiki isminin kullanılarak kimsenin ızrâr edilmemesini herkes nânına ricâ*"[83] ediyordu.

Bundan sonra ayıüzümü ile ilgili tartışmaya *Bursa Mecmuası*'nın yedinci sayısında A. Hâdi isimli yazarın katıldığı görülüyor. Hâdi yazısına söz konusu bitkinin yetiştiği coğrafyanın tanıtımı ve yaprakların toplanıp hazırlanması aşamasının izahıyla başlamış, ardından bazı ecnebilerin bitkiye olan ilgilerine dikkat çekmiştir. Yazar, Ali Rıza Bey'in bulgularına gönderme yaparak, ayıüzümünün Çin ya da Japon çayı olmadığını kabul etmekle birlikte, buna sıradan bir ot nazarıyla bakılmasını da reddetmiştir. Ona göre bitki derinlemesine incelenmediği için, çok faydalı bir besin ve tıbbî bir ilaç olduğu gözden kaçmıştır. Bunu büyük bir hata olarak telakki eden yazar, Maarif Nezareti'nin genelgesiyle bitkinin yatılı okul mutfaklarında kullanımının yasaklanmasını daha vahim bir karar olarak değerlendirmiştir. Zira bu kararla önemli bir gelir kaynağına darbe indirilmiştir.[84] A. Hâdi'nin üzerinde durduğu hususlardan biri, söz konusu bitkinin hangi isimle anılacağı konusuydu. Yazar, Türkiye ve Avrupa'da tek bir türden ya da çeşitli karışımlardan hazırlanarak içilen sıvıların "adaçayı", "papatya çayı", "İsviçre çayı", "tonka çayı", "Avrupa çayı" gibi isimlerle anıldığını öne sürerek Bursa otuna da rahatlıkla "çay" denilebileceğini belirtir. Bununla birlikte, *"bunu asıl çaydan ayırmak için isminin dahi has olması lazımdır."* A. Hâdi, bitkinin yetiştiği şehir (Brousse/

83 Ali Rıza, Bursa Mecmuasına Cevap, s. 271.

84 A. Hâdi, "Türkmen Çayı-Bursa Çayı", *Bursa Mecmuası*, Nr. 7, 1 Mart 1334-1918, s. 106-107.

Brusa/Bursa) ile arazinin (Keşiş Dağı) ismine izafeten akla ilk gelen "Bursa çayı" veya "Keşiş çayı" gibi isimleri kavramsal analize tabi tutar ve bunları sakıncalı bulduğunu belirtir. Zira adı geçen dağın Hıristiyanlık terimi olan "keşiş"likle bir ilgisi yoktur. "Brusa"dan bozma "Bursa" ismi de köken itibarıyla Türkçe değildir. O nedenle, bitkiden önce dağa isim bulunmalıdır. Yörede asırlardır Türkler sakin olduğu için dağa "Türkmen Dağı" isminin verilmesini teklif eder. Bu durumda bitkinin ismi de hazırdır: "Türkmen Çayı".[85]

A. Hâdi yazısının devamında, Bursa çayını meydana getirdiği öne sürülen ayıüzümü ve mersincik bitkilerinin yapısından ve kullanım alanlarından uzun uzadıya bahsetmektedir. Onlarca yıl çay adı altında tüketilen ve siyasi gündemi meşgul eden ayıüzümünü tanıtmak bakımından Hâdi'nin yazısını burada kısaca özetlemek yararlı olacaktır. Buna göre Avrupalıların Busserolle adını verdikleri ayıüzümü mukabbız ve mukavvî özelliğinden dolayı hekimlikte ilaç olarak yaygın biçimde tüketilmektedir. Yaprakların içerdiği "arbutin"in fermantasyona tabi tutulmasıyla elde edilen glikoz ile hiderokinon maddeleri idrar yolları

85 *"... O halde buna ya Bursa çayı yahud Keşiş çayı mı diyelim, hayır. Bir kere dağa verilen bu isim pek yanlıştır. Keşiş Dağı'nda keşişliğe dair bir emâre yok iken böyle bir isim vermek doğru değildir. O halde esâsen bu ma'ruf ve Bursa dağının bu ismi dahi doğru olamaz. Doğru olan bir şey var ise Bursa'ya İstanbul'a ve belki pek uzaklara hâkim olan bu karlı dağda, bidayet-i fethinden beri Türkmenlerin sâkin olduğudur. O halde dağın ismi üzerinde mahkûk ve mevcud demektir: Yani ismi-i hakikîsi Türkmen Dağı'dır. Binâen-aleyh çayın ister bir nev'i, ister birkaç nev'i olsun mademki bu dağda Hudâyî nâbit yetişmiş bulunuyor, biz bunun müstahzarına Türkmen yahut Bursa çayı demekte pek büyük bir hak ve isabet görüyoruz. Mamafih Bursa tabiri dahi ecnebîdir; Bursa kelimesinin Prusa ve Keşiş Dağı'nın dahi Olympos misos kelimelerinden iştikâk eylediğini görüyoruz ki bunların her ikisi dahi dün ve bugün gayr-i hakiki, ârızî şeylerdir. Artık bu isimlerin idâmesine hiçbir lüzum yoktur. Bunun için Bursa çayına bilâ-tereddüd 'Türkmen çayı' ismini vermek ve bu fâideli nebat hakkında fennî tedkikât yapmak lüzumu vardır ki bunun da hayyiz-i fiile çıkarılacağına eminim"* (A. Hâdi, Türkmen Çayı-Bursa Çayı, s. 108).

hastalıklarını sağaltmada kullanılmaktadır. Ayrıca idrar yollarında ve mesanede oluşan kum ve taşları eritici özelliğe sahiptir. Ayıüzümü yaprakları verem tedavisinde kullanıldığı gibi, çayı da, kolay doğum yapabilmeleri amacıyla gebe kadınlara içirilmektedir. Bunun yanında özellikle Avrupa'nın kuzey kesimlerinde dericilikte ve boya imalatında ayıüzümü yaprakları kullanılmaktadır. Bursa çayını meydana getiren ikinci yaprağın ait olduğu mersincik (yaban mersini ya da Vaccinium Myrtillus L.) bitkisine gelince, ufak üzüm tanelerini andıran bu meyveler yendiği gibi turşusu yapılmakta ve Fransa'da rakı imalatında kullanılmakta; hekimlikte ise safra, sıtma ve ateşli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. Bunun yanında, çeşitli ilaç ve bitkilerle karıştırılmak suretiyle daha onlarca hastalığın sağaltılmasında başvurulan önemli bir drogdur.

Yazar, böylesine büyük ve çeşitli hassaya sahip olan -kendi tabiriyle- Türkmen Çayı'nın aleyhindeki düşüncelerin terk edilmesini ve bilakis taşıdığı şifalardan yararlanmak gerektiğini belirtmektedir. Bir yandan da, Çin çayının aynı kahve gibi kalp rahatsızlığına, uykusuzluğa ve dolayısıyla sinir hastalıklarına zemin hazırladığı gerekçesiyle, Çin çayının Türk toplumu için asla faydalı olmadığını iddia edecek kadar ileri gitmektedir.[86] Soğuk ikliminden dolayı kahve ile çaya daha düşkün olan kuzey Avrupa halklarının, bu maddelerin bünyeye verdiği zararları hafifletmek için ara sıra değişik bitki çayları içtiklerini belirten yazar, görüşlerini şöyle tamamlamaktaydı: "*Biz ise bilakis fevâid-i*

86 "*... hakiki çay bize hiçbir vakit nâfi' değildir. Bu ciheti de biraz izah edelim: Çay ve kahveye pek ziyade münhemik olanlar uyku uyuyamadığını, bunlarda asabiyetin fevkalade tezâyüd eylediğini her vakit görüyoruz. Bâhusus iklimin netice-i tesiri olarak biz şimâl ahalisine nispetle asabi bir milletiz. Bu asabiyet, kahve ve çayın mevâdd-ı müessiresi ile tezyid edilince, artık bizde itidal-i efkâr namında bir şey kalmıyor. Şüphesiz bu tesir altında yürüttüğümüz muhâkemât, ifâsına çalıştığımız muâmelât isabetten daima uzak bulunacaktır. Çünkü düstur-ı hareket, hep hissiyat ve asabiyet olacaktır. Hususiyle asabi kimseler ile kadınların çay ve kahve isti'mâl eylemeleri pek muzırdır.*"

tıbbiyyesi pek âşikâr olan bu çayımızı baltalayarak vücudumuza ve kesemize bâdi-i zarar-ı azîm olan tehlikeye karşı koşmakta adeta müsabaka yapıyoruz. Bu hal artık yetmelidir, tevakkuf etmelidir. Bundan sonra azıcık tedbir ve basiret dairesinde yürümeliyiz ve düşünmeliyiz ki bu zararların bâriz bir surette görünmemesi, bizde maalesef bunu gösterecek henüz hakiki bir istatistiğin bulunmamasındandır, yoksa layıkıyla teskib ve tedkik edilmiş olsa kendimizi zehirlemekte müsabaka edercesine koşmakta olduğumuzu göreceğimize şüphe kalmaz. Bence çayımızın kıymeti pek yüksektir, bunu bilmeliyiz. Şu kadar ki bunun tezyid-i revâc ve nefâseti neye mütevakkıf ise alakadâr olanlarca bi't-takdir isabetine tevessülde tereddüd ve tekâsül olunmaması lazımdır."[87]

Bağçıvan dergisi sahibi ve yazarı Lütfi Arif, konuyla ilgili uzunca bir yazı kaleme alarak tartışmalara son noktayı koymak istemiştir. Yazar basına yansıyan görüş ayrılıklarını ve kamuoyundaki kafa karışıklığını savaşın olumsuz şartlarına ve yokluğa bağlamıştır.[88] Bilimsel yargıyı ön planda tutan ve bu nedenle Halkalı Mektebi hocalarının görüşlerine katıldığını ima eden Lütfi Arif, hükümetin Bursa çayının içilmesini yasaklamasına tepki göstermiştir. Ona göre, Bursa ve İstanbul gibi büyük şehirlerin bulunduğu bölgede hemen herkes tarafından tanınmış olan bu bitki ile ondan elde edilen içeceğin hâlis çay olmadığı, kullanıcılar tarafından zaten bilinmekte idi. Halkın buna çay adını vermiş olması, bu gerçeği değiştiremezdi. Bu bakımdan

87 A. Hâdi, Türkmen Çayı-Bursa Çayı, s. 112.

88 *"Öyle zannediyoruz ki, ilcaât-ı harbiyye bize hâlis çay nedretini göstermemiş, tiryakilerimiz dahi semaverlerini fıkırdatmakta devam etmiş olsalardı, artık unutulmak üzere bulunan Bursa çayı meselesinin münâkaşasına girişmek belki kimsenin hatırına bile gelmez ve hatta çay kelimesi hakkında: tevsim, mana, medlûl ve illı. gibi kavâid-i tavsiflerini araştırmaksızın sahne-i tedkik ve münâkaşaya çıkarılan; istihzâr ve isti'mâl itibarıyla da çayın müşâbihleri bulunan nebatât için gerek Halkalı'mızın fennî, gerekse Bursalıların edebî mecmualarında sahifeler dolduran hararetli mütâlaalar beyan edilmezdi"* (Lütfi Arif, "Çay", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334, s. 73).

hükümetin, adı geçen maddenin kullanımını yasaklamak yerine, özellikle böyle kıtlık dönemlerinde tüketiminin yaygınlaştırılmasını teşvik edici tedbirler alması daha isabetli olurdu.[89]

Vaccinium Arctostaphylos L. (ayıüzümü) yaprağı, Birinci Dünya Savaşı süresince çay olarak içilmiş, "Bursa Çayı" ya da "Trabzon Çayı" adları altında serbestçe ticareti yapılan bir madde olmuştur. Hatta müttefik Almanya, savaş yıllarında Osmanlı Devleti'nden birçok tüketim maddesi yanında ayıüzümü de satın almıştır.[90] Bunların Çin çayı olmadığının anlaşılmasından sonra bile, halk, yokluk ve kıtlığın etkisiyle bu yaprakları kullanmaya devam etmiştir. Gerçek çayı bulup satın alabilen bir kısım tiryaki ise, bunları ayıüzümü yaprakları ile karıştırarak, tasarruf etmek yoluna gitmiştir.[91]

5. Akşehir Çayı

Kıtlık yıllarında İzmit, Maraş, Konya ve daha birçok bölgede çeşitli türlerde yabanî otların kaynatılarak çay şeklinde tüketildiği bilinmektedir. Meşrutiyet döneminde Akşehirliler de Akşehir çayı adını verdikleri yaprakları haşlayarak içmeye başlamışlardı. Halk hekimliğine merak salmış, çeşitli yabani ot-

89 Lütfi Arif, agm, s. 74-75.

90 B. Kasaplıgil, age, s. 18.

91 age, s. 13-14. Yazar, Vaccinium Arctostaphylos L. için "Sapanca Çayı" tabirini kullanmıştır. İzmit havalisi ile Sapanca ve Çepni'de yetişen bu bitki, İkinci Dünya Savaşı yıllarında hüküm süren kıtlık esnasında yeniden tutku haline gelecek, çay bulamayan bölge halkı, Sapanca çayı yapraklarını demleyerek içecektir. Birçok tüccar ise bu yapraklar sayesinde kârlı bir kazanç kapısı elde edecektir. Adı geçen savaş yıllarında Almanya'ya yüzlerce ton kuru ayıüzümü yaprağı ihraç edilmiş olması, bunun Türk ekonomisindeki yeri hakkında fikir vermektedir. Hükümetin 1942 yılında her türlü çaya 750 kuruşluk zam uygulaması sırasında, Kocaeli koordinasyon heyeti de Sapanca Çayı'nın fiyatını aynı miktarda yükseltmiştir. Kasaplıgil, Sapanca Çayı'nın bu kapsama alınmasının, mahiyetinin bilinmemesinden kaynaklandığını belirtmiştir. Nitekim bir süre sonra yanlışlık anlaşılınca, söz konusu zam kaldırılmıştır (age, s. 14-15).

lardan ilaç yaparak hastalara çare bulmaya çalışan Aşık Ömer adlı biri, bu yaprakları dağda keşfettikten sonra, kendi geliştirdiği bir metotla işleyerek siyah Moskof Çayı elde etmişti. Kuru yaprakların rengi adaçayını andırsa da, kaynatıldığında renk, koku ve tat açısından hakiki çaydan farksız hale geliyordu. Onu önemli kılan özelliği, terletici hassasından dolayı, soğuk algınlığı ve üşütmeden mütevellit hastalıklara karşı şifa sunmasıydı. Kıtlık yıllarında yöredeki kahvehane müşterileri makul bir fiyatla bu maddeyi içerek çay ihtiyaçlarını gidermekte idiler. Gelişmeler kaymakam İsmail Hakkı Bey'in dikkatini çekmiş; bitkiden kendisi de tedarik edip içmeye başlamıştı. Kaymakam çaydan memnun kalınca Aşık Ömer'i buldu. Onun şifalı bitkiler konusundaki uzmanlığına hayran kalan İsmail Hakkı Bey, Ömer'den işin tekniğini öğrendikten sonra konuyu bir raporla valiliğe bildirdi. Ayrıca söz konusu yapraklardan bir miktar numune gönderdi. Valilikçe yapılan inceleme sonunda yaprakların hakiki çay olmadığı bildirildi. Bununla birlikte İsmail Hakkı Bey anılarında, valiliğin konuya önem vermediğini, yaprakların gerektiği gibi incelenmediğini savunmakta; bununla birlikte, kendisinin uzmanlık sahasına girmeyen böyle bir hususta fikir yürütmekten sakınarak uğraşısını bıraktığını kaydetmektedir.[92]

Yukarıda Tokat, Bursa ve Akşehir örneklerinde görüldüğü üzere, bu tür bitki çayı kullanımı, bunlar kadar uluslar arası boyutlu olmasa da, bazı aileler tarafından, 20. yüzyıl sonlarına, hatta günümüze kadar sürecek bir alışkanlık olarak devam ettirilmiştir.[93]

---

92 Bereketzâde İsmâil Hakkı, *Yâd-ı Mâzî*, Tevsî-i Tıbaât Matbaası, Dersaadet 1332, s. 289-291.

93 Dağlarda kendiliğinden yetişen bazı bitkilerin çay olarak tüketilmesi alışkanlığı günümüzde de devam etmektedir. Manisa Spil Dağı'nda keşfedilen "sideritis sipylea" isimli bitki, bugün de halk arasında dağ çayı olarak adlandırılmaktadır. Yine günümüzde Munzur Dağları'nda yetişen ve çay olarak adlandırılan bir otsu bitki kaynatılarak içilmektedir (Meral Avcı, "Türkiye Bitkilerinin İsimlendirilmesinde Coğrafi Özelliklerin Etkisi", *İÜEF Coğrafya Dergisi*, S. 12, İstanbul 2004, s. 35).

BEŞİNCİ BÖLÜM
Gündelik Hayatta Çay

Erzurum'un mutfakları düzenli
Biçim biçim semaverle bezeli
Eksik olmaz sofrasından ezeli
Lavaş ekmek, civil peynir, demli çay

Ufak ufak kırılmakta şekerler
Dil üstünde kıtlamasın içerler
Limon, çayın namusunu lekeler
Bâkiresi bir bardakta taze çay.

İhsan Coşkun Atılcan*

1. Çayın Tüketim Alanları ve Kullanım Tarzı

Yukarıda belirtildiği gibi, Tanzimat döneminde aile fertleri arasında tüketilmesine ek olarak, konuk ağırlama sırasında ya da belli amaçlar için bir araya gelenler arasında çay ikramı adeti oluşmaya başlamıştı. Dönemin şairlerinden Neşet'in "*Ger misafir gele mihmân ederiz çay ile biz*" mısrası misafire ikramda çayın yerini işaret ediyordu. Gerçi konaklarda ve umumî mekânlarda başta kahve olmak üzere, geleneksel içeceklerin

(*) Mahmut Tezcan, "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1990/1, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Ankara 1990, s. 120.

ikramına devam edilmekteydi. Misafire ikramda hemen hemen birinci içecek kahveydi.[1] Ancak tercihe bağlı olarak şerbet ve çeşitli meyve suları gibi geleneksel içeceklerin yanında, ailenin varlık seviyesine göre adaçayı, anason ve Çin çayı da ikram içecekleri olarak bulundurulmakta idi. Üst düzey resmî görevlilerle gelir seviyesi yüksek olanların konaklarında, çay ve başka sıcak içecekler aynı anda sunulmaktaydı. Sözgelimi, *Üç İstanbul* romanında Erkân-ı Harp müşirinin davetinde yemekten sonra misafirlere üç çeşit sıcak içecek, yani ıhlamur, çay ve anason ikram edildiğini okuyoruz.[2] 1898 yılında Kabe'yi ziyaret için Hicaz'a giden Aşçı Dede ise, Medine'de konakladıkları hanede kendilerine yapılan ikramlardan sitayişle bahsedecek ve sahurda kafileden her birine ikişer üçer kupa ile çay verildiğini yazacaktır.[3] Musevilik ve Hıristiyanlığın da herhangi bir yasak

---

1 Bunun nedeni, kahve tutkusunun daha geniş ve köklü olması idi. Karşısına yeni bir rakip çıkmasına rağmen 19. yüzyıl boyunca kahve tüketimi, özellikle İstanbul'da patlama derecesinde artış göstermiş, 1900 yılına doğru Osmanlı Devleti, kahve tüketen ülkeler arasında dokuzuncu sırada yer almıştı. Yalnızca başşehrin ithal ettiği kahve miktarı, yılda 3.000-4.000 ton seviyesine ulaşmıştı (François Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 56). Bu dönemde gayrimüslim ahalinin içecek kültürü de değişim geçiriyordu. Özellikle büyük kasabalarla şehirlerde misafire tatlı ikram ediliyordu. Kimi zamanlar da tatlının ardından rakı ve konyak sunulması adet hükmüne girmişti (Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumât*, Keteon Bedrosyan Matbaası, Dersaadet 1318, s. 27).

2 İkramda kahvenin önüne geçen bu içeceklerin yanında, müşirin ikamet ettiği yalının iç dekorasyon malzemeleri, dönemin gündelik hayatında alafranga ürünlerin ne kadar önemli yeri bulunduğunu yansıtmaktadır. Londra'da üç bin İngiliz lirasına "Maple"ın yaptığı merdiven, Westminster'ı çalan üç metre yüksekliğindeki İngiliz saatleri, müşirin Londra'daki hususî komisyoncusuna yaptırdığı yirmi beş bin İngiliz lirası değerindeki pırlanta göğüslük söz konusu alafranga malzemelerden sadece birkaçıdır (Mithat Cemal Kuntay, *Üç İstanbul*, Oğlak Yayınları, İstanbul 1998, s. 166-167).

3 Aşçı İbrahim Dede, *Aşçı Dede'nin Hatıraları*, haz. M. Koç-E. Tanrıverdi, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2006, II, 1003.

getirmemesinden dolayı imparatorluğun gayrimüslim unsurları arasında kolayca yayılan çayın 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'un Rum konaklarında misafire ikram edilen içecekler arasında bulunduğunu görüyoruz.[4] Bu örnekler, çayın özel ve sıra dışı buluşmaların görece muteber ve aranan içeceği haline geldiğini düşünmemizi sağlıyor. Aşağıda ele alınacağı üzere, Batı kaynaklı etkinliklerden olan ve Osmanlı kibar âlemine hızlı bir şekilde girdikten sonra belli bir dönem furyaya dönüşen çay partileri, söz konusu içeceğin yakaladığı popülariteyi yansıtmaya yeterlidir.

a. Kış İçeceği Olarak Çay

Başlangıçta çayın şifalı bir bitki addedilerek tıbbî amaçlarla kullanılmasını öğütleyen bakış açısının, Meşrutiyet döneminde de geçerliliğini sürdürdüğü görülmektedir. Aşırıya kaçılmadığı sürece vücut sağlığı açısından tehlike taşımaması, ona kış gecelerine mahsus bir içecek karakteri kazandırmıştı.[5] Bazı yazarlar, çayın bir kış içeceği olduğunu açıkça belirtmekte idiler. Örneğin Ahmed Muhsin, çayı, *"Kahve misillü sıcak olarak isti'mâl olunan meşrubât envâ'ından ise de şitâya mahsus bir meyve hükmüne vâsıl olmuştur"* şeklinde tanımlamıştır.[6] Öte yandan dönemin basın organlarının çay hakkındaki makale ve yazı dizilerini genellikle kış mevsiminde neşretmesi, bu anlayışın açık bir göstergesidir. Nitekim *Resimli Gazete*'de yayımlanan bir yazıda, çayın bir soğuk mevsim içeceği olduğu ilan edilmişti. Gazetenin 31 Ağustos 1881 tarihli sayısının son sayfasında bir çay yapra-

4 Yorgo L. Zarifi, *Hatıralarım Kaybolan Bir Dünya İstanbul 1800-1920*, çev. K. Skotiniyadis, 2. Baskı, Literatür Yayınları, İstanbul 2006, s. 357.

5 Edhem, "Mükeyyifâttan Kahve, Çay ve Çukulata", *Servet-i Fünûn*, nr. 697, 19 Ağustos 1320, s. 328.

6 Ebü'l-Hikmet Ahmed Muhsin, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet 1307, s. 32.

ğı resmi yayımlanmış ve altına *"Gelecek nüshada buna dair bir makale vardır"*[7] ibaresi düşülmüştü. Fakat zikredilen makale, vaat edilen tarihten ancak dört buçuk ay sonra neşredilmişti. Makalenin müellifi Doktor Şerefeddin Mağmûmî gecikmenin nedenini, yazısının ilk cümlesinde şöyle açıklıyordu: *"Gazetemizin geçen nüshalarının birine çay ağacının resmini derc etmiş ve fakat çay bizde kışın müsta'mel olup yaz ortasında kullanılmadığından tafsilâtını vakt-i münâsibine bırakmıştık. Şimdi ise o mevsim içerisinde bulunduğumuzdan va'ad-i mesbûkun îfâsına ibtidâr olundu."*[8]

Reklam olgusunun yerleşmeye başladığı 19. yüzyılın sonlarında gazetelere verilen çay ilanları için seçilen sloganlarda, esnaf ve tüccarın sıklıkla kullandığı *"kış mevsiminin takarrübü münâsebetiyle"*[9] türünden ifadeler, tüketiciyi etkilemeye dönük olduğu kadar, içeceğin muteber sayıldığı dönem hakkında fikir vermesi açısından da önemli bir kanıttır.

Çayın kış içeceği olduğu yönündeki yargıya, devletin resmî kayıtlarında da rastlamak mümkündür. Yıldız tasnifinde bulunan bir belgede, bununla ilgili bir olay anlatılmaktadır. II. Abdülhamid'in serkimyageri ve umum hıfzısıhha başmüfettişi Mirliva Bonkowski Paşa, 1901 yılının Ağustos ayında, askeri binaları teftiş ettiği sırada, askerlerin kullandıkları eşyalar arasında çaydanlıklara rastlar. Askerlere, yaz mevsiminde çay içip içmediklerini sorar. Askerler ise hava sıcaklığının yüksek derecelerde seyrettiği dönemlerde çay içmediklerini ifade ederler. Bunun üzerine Bonkowski Paşa, *"çayın mevsim-i şitâda isti'mâlindeki fâide münker olmaması hasebiyle"* askerlere sadece kış mevsiminde çay verilmesini, böylece yazlık çay ve şeker har-

7 *Resimli Gazete*, nr. 24, 19 Ağustos 1307 (31 Ağustos 1881), s. 300.

8 Şerefeddin Mağmûmî, "Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiyye: Çay İsti'mâli", *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307, s. 524.

9 *Saâdet*, nr. 1279, 4 Receb 1306.

camasının durdurularak tasarruf yapılması gerektiğini içeren bir raporu padişaha sunmuştur.[10] Çayın kışa mahsus bir içecek olduğu inancı, imparatorluğun yıkılışına kadar devam etmiştir. İlgili bölümde bahsedildiği üzere, İstanbul çayhaneleri de en parlak kazançlarını kış aylarında elde etmişlerdir.

b. Kahvaltı Çayı Yahut Çay İle Keyif Çatmak

Tanzimat'la birlikte başlayan sosyokültürel değişim sürecinde Türk toplumunun geleneksel yeme-içme kültüründe küçümsenmeyecek derecede dönüşüm meydana geldi. Dönüşümün tezahürlerinden birisi de Türk ailesinin düzenli kahvaltı adetiyle tanışmasıydı.

Tokat Çayı'nın anlatıldığı kısımda *Sabah* gazetesine göndermiş olduğu mektupla çay hakkında önemli bilgiler verdiğini naklettiğimiz Tahir Rüşdü, aynı yazısında içeceğin sosyal anlamına ilişkin özgün değerlendirmelerde bulunmuştur. Yazar, mükemmel çay takımlarıyla ailece içilen kahvaltı çayının bir yandan keyif verdiğini, bir yandan da zihnin yorgunluğunu dağıtarak güne zinde başlamayı sağladığını belirtmiştir.[11] Gerçekten de kahvaltı adetinin girişiyle çay tüketimi arasında doğrudan ilişki bulunmaktadır. Zira 20. yüzyılın başına gelindiğinde Müslüman hanelerin hemen tamamında kahvaltılarda çay içiliyordu. Bunu örneğin Mehmed Arif'in 1910 yılında yayımladığı eserinin baş tarafında yer alan, *"çay tesmiye olunan ve yine bu isimde bulunan nebatın suver-i mahsûsa ile kavrularak husûle getirilmiş evrakından istihzâr edilen menkû'un şurbu an-be-an ta'ammüm etmekte olduğu cümlece ma'lûm..."*[12] şeklindeki değerlendirmesinden anlamak mümkündür. Mehmed İzzet ise, çay kullanımının kahvaltı sofralarına yansımasını, *"yakınlarda Memâlik-i Mahrûse-i Şahâ-*

10 BOA, Y. MTV, 219/72, 19 R 1319 (5 Ağustos 1901).

11 "Çay", *Sabah*, nr. 1226, 28 Cemâziyelâhir 1310 (17 Ocak 1893), s. 3.

12 Mehmed Arif, age, s. 2

nede ve Dersaâdet'te çay isti'mâli ehemmiyetli derecede ta'ammüm etmiş ve adeta bugün kahve ile birlikte ve belki o derecede kullanılmakta bulunmuştur. Ekser mahallerde sabahleyin kahvaltı makâmında çay içilmek itiyat ve bunun için birçok külfetler ihtiyâr edildiği görülmektedir"[13] cümleleriyle ifade etmiştir. Cumhuriyet'in ikinci yılında *Türk Hayatı*'nda yayımlanan bir makale, kahvaltı adetinin Türk beslenme kültürüne girişi ve çayın kahvaltı sofralarındaki yeri hakkında orijinal tespitler sunmaktadır:

"Bizde yakın zamanlara kadar sabah kahvaltısına pek az ehemmiyet veriliyordu. Sabahları kahvaltı için bir sofra kurmaya bile lüzum görülmezdi. İçilecek sabah kahvesi altına, bir iki lokma şey yemekten ibaretti. Bunu kışta kahve pişirilen mangal başında yedikleri zaman epeyce itinaya mazhar olur, ekmek kızartılır, reçel, bal, peynir, kaymak gibi şeyler yenir, üstüne bir de kahve içilirdi. Sabah kahvaltısının sofrası, sütlü kahveler, çaylar, memleketimize son zamanlarda girmiştir. İhtiyarlarımızdan gençliğinde çay içildiğini hiç görmemiş, çayı sonradan tanımış olanlar nâdir değildir. Sabah neşe ve iştiha ile kalkıldığı vakit güzel bir kahvaltı etmek gayet zevkli, vücuda ve sıhhate menfaatli bir şey olduğu için buna ne kadar itina edilse lâyıktır. Kahvaltı sofrası, Avrupalılardan aldığımız adetlerden en iyilerinden biridir. Sabah kahvaltısında çay veya kahve ve yahut sütlü kahve içilmesi ailenin zevkine, itiyadına bağlıdır. Hizmetçi sabah muayyen vakitten evvel sofrayı kurar. Herkes için bir küçük yemek tabağı yanına çay veya sütlü kahve için tabaklı fincan, bir küçük bıçak, bir reçel kaşığı bir reçete koyar. Çay semaverini sofraya koydurmak, çayı herkes istediği ayarda almak, yahut semaveri hizmetçinin nezaretine bırakarak sofraya hazırlanmış çay ibriğini getirmek ailenin zevkine ait bir meseledir. Çayınızı veya sütlü kahvenizi ekmek yerken ve yahut yemek üstüne içmek zevkinize tâbidir."[14]

---

13 Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet 1326, III, 147.

14 "Sofra Hayatı: Sabah Kahvaltısı", *Türk Hayatı*, nr. 13, 1 Eylül 1341 (1925), s. 22.

Yoğun iş temposu ve zaman darlığından dolayı yemek hazırlamanın güçleştiği durumlarda, çay ile birlikte çörek, gevrek (simit), katmer gibi birtakım hamur işleri yemek suretiyle açlığın yatıştırılması yoluna gidildiği dikkat çekmektedir. Bu şekilde beslenmede kullanılması, bir yandan geçici tokluk sağlarken, diğer yandan içenlere zevk vermekteydi. *"Bir iki parça sütlü lokum yahut şekerli gevrekle beraber içildiği halde dimağa bahşettiği lezzet, neşrettiği leziz rayiha hakikaten pek zevk-âver pek iştihâperver"*[15]di. Bazı otellerin kıraathane kısımlarında müşterilere sabahları simit ve çaydan oluşan kahvaltı servisleri yapılmaktaydı.[16] Zeki Mesud, 1900'lü yılların başında mülkiyede okumak için geldiği İstanbul'da arkadaşlarıyla birlikte Mehmet Ali Paşa Hanı'nda bir oda kiraladıklarını ve sabahları gaz ocağında kahvaltılık çay hazırladıklarını anlatır.[17] Abdülkadir Kemali Bey ise, II. Meşrutiyet'in ilan edildiği günlere dair anılarında, Diyarbakırlı Abdullah Çavuş'un kahvehanesinin bahçesinde *"beş paralık ekmek, beş paralık kaşar peyniri ile çay"*[18] içtiğini yazmaktadır.

---

15 "Çay", *Malumât*, (Sahibi: Artin), nr. 35, 24 Rebîulâhir 1312 (23 Ekim 1894), s. 279. Orta Asya Türklerinin beslenme kültüründe çayla birlikte hamur işleri yenmesi eski bir alışkanlıktır. Örneğin Tataristan'da "yoka"adı verilen ve Türkiye Türkçesinde "yufka" ile ifade edilen yiyecek, 10-12 kat hamurun açılıp sacda pişirilerek üzerine sıcağı sıcağına tereyağı sürülüp üst üste hazırlanmasıyla elde edilmektedir (Charles Perry, "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 87-88). Tatarların bu alışkanlığının benzerini bugün Sivas'ta da görmek mümkündür. Hamurun büyük olanına Tatarlardaki gibi "yuka" veya "yoha", küçüğüne ise "fetil" adı verilmektedir. Hamurun yağlandıktan sonraki adı ise "yağlama"dır. Bu yiyecek yaz mevsiminde ayran, kış mevsiminde çay eşliğinde yenir.

16 Zeki Mesud Alsan, *Mustafa'nın Romanı Hürriyet Pervanesi İstanbul Hatıraları 1907-1910*, haz. E. Şen, Vadi Yayınları, Ankara 2006, s. 24.

17 Z. M. Alsan, age, s. 29.

18 *Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları*, haz. Işık Öğütçü, Epsilon Yayınları, İstanbul 2005, s. 38.

İngiliz kadın gazeteci Ellison da, 1913 yılında İstanbul'da misafir olduğu konakta ikram edilen kahvaltı tepsisinde süt, kakao ve çay bulunduğunu belirtmiştir.[19] Çayın yanında her çeşit bisküvi, turta, sandviç ve galeta; bunların bulunmadığı durumlarda ise sadece ateşte kızartılmış ekmek, *def'-i ihtiyaç* için tercih edilen maddeler olarak insanların yaşantısındaki yerini almıştı.[20] Ancak çorba gibi sıvı yemeklerin yanında çay içilmediğini belirtmek gerekir.

Osmanlı seçkin sınıfı, gelişme için Batı'dan teknik birimleri alırken, aynı zamanda yaşam biçimiyle ilgili adetleri de ister istemez taklide başlamıştır. Bu sebepledir ki, yüzde yüz gelenekçi olan halk kitlelerinin tepkisi de aynı dönemde ortaya çıkmıştır.[21] Muhafazakâr aydınlar, çoğu zaman halk muhalefetinin sözcüsü olmuşlardır. Değişmeye dönük tepkisel tavırları, kahvaltıda çay içmek gibi sıradan bir değişiklikte bile görebilmekteyiz. Kültür değişmeleri sürecinde Osmanlı sosyetesinde Avrupa'da yapıldığı gibi yatakta kahvaltı edip çay içme modasına kapılanlar da belirmeye başlamıştı.[22] Genellikle "erbâb-ı safâ" ile özdeşleştirilen bu davranış,[23] o günün Osmanlı toplumu ve muhafazakâr elitleri nezdinde onay görmemiştir. Devletin gerileme nedenlerini sosyolojik açıdan değerlendiren Tüccarzâde İbrahim Hakkı, Batı kaynaklı gündelik hayat değişikliklerini sistematik tahlile tâbi tuttuğu eserinde, *"sabahleyin erken kalkılıyor, şöyle bir acı kahve ve çay ile keyif çatılıyor"* cümlesiyle, ülkenin içerisinde

19 Grace Ellison, *İstanbul'da Bir Konak ve Yeni Kadınlar*, çev. N. Akın, Dergah Yayınları, İstanbul 2009, s. 29.

20 Mehmed İzzet, age, s. 151. Günümüz romancılarından Ayşe Kulin de, mütareke dönemini işlediği eserinde roman kahramanı Cemil ve arkadaşlarının simit yiyerek çay içtiklerini anlatır (Ayşe Kulin, *Veda: Esir Şehirde Bir Konak*, Everest Yayınları, İstanbul 2007, s. 50).

21 Halil İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, 2. Baskı, İstanbul 1996, s. 426.

22 "Sabahleyin Çay İçmek İyi Midir?", *Şehbâl*, nr. 4, 15 Nisan 1325, s. 72.

23 *Sabah*, nr. 1219, 21 Cemâziyelahir 1310 (10 Ocak 1893), s. 4.

bulunduğu sefalet ortamında bu türlü hayat tarzını lüks ve tembellik olarak değerlendirmişti.[24]

c. Kamusal Hayatta Çay

Tanzimat'tan sonra artan talep üzerine özel tüketim alanları dışında, kahvehane, kıraathane, gazino ve hatta daha ziyade gayrimüslimlerin devam ettiği meyhane gibi toplumsal mekânlarda çay satışına başlandığı görülmektedir. İleride göreceğimiz gibi, çayhaneler ise salt bu içeceği satmak için açılmıştı. Asırlardan beri İstanbul çarşısının en renkli simaları olagelmiş seyyar kahveci ve şerbetçiler gibi, taşınabilir kazan veya semaverleriyle kimi zaman derme çatma barakalarda, kimi zaman sökülüp takılır cinsten çadırların gölgesinde çay yapıp satan yeni bir esnaf tipi türemişti. İbrahim adındaki Kırımlı bir muhacir, Fatih Camii avlusundaki ağaçlardan birisinin gölgesinde çadır kurmuş ve burada cami cemaati ile çarşı esnafına ve alışverişe çıkan ahaliye çay satmaya başlamıştı. İhtiyarlığına ve ilerlemiş hastalığına rağmen ailesini geçindirmenin yolunu çaycılıkta bulan İbrahim'in bu işe 1859'un sonlarında ya da 1860'ın başlarında giriştiği ve en az bir yıldır bu işle iştigal ettiği anlaşılıyor.[25] Bunu

---

24 Tüccarzade İbrahim Hakkı, "Aile Hayatımızda Avrupalılaşmanın Tesiri", *Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi*, T. C. Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara 1992, III, 1074.

25 Bunu, İbrahim'in 1860 yılının sonlarında çadırının zabıta tarafından aniden kaldırılması üzerine, işine yeniden kavuşmak için hükümete başvurmuş olmasından anlıyoruz: *"Kırım muhacirlerinden olup kendim müsinn ve ihtiyar ve alil ve fakir ve çoluk çocuklarım ile idareden aciz olup Fatih Cami-i şerifi havlusunda bir ağaç altında olarak çadır ile orada çay fürulıt ve bu yüzden tayyüş edegeldiğime binaen şimdi bu esnada Zaptiye tarafından Fatih civarında kâin zabıta komisyonu tarafından men' olunmuş ve çadır-ı mezkûr kaldırılmış halbuki mukaddema bu çadır Tophane'den mîrî ye verilmiş ve bir seneden mütecaviz bununla taayyüş olunmuş ve bizler müsinn ve ihtiyar ve muhacirîn olup haklarımızda merhamet ve şefkat lazım geldiğine binaen kemâ-kân mahal-i mezkurda çadır altında çay satıp taayyüş etmeye rulısat itâsı içün ..."*

takip eden yıllarda Kırımlı İbrahim'le aynı işi yapan seyyar esnafın sayısı giderek artacaktır. İstanbul'da çayhanelerin en parlak dönemlerini yaşadıkları II. Abdülhamid döneminde, birtakım işlek köşe başlarında semaver çayı yaparak gelene geçene satan seyyar çaycılar görmek mümkündü. Örneğin İranlı Mehmed, 1899 yılında geceleri Postahâne karşısında çay satmak için ruhsat tezkeresi almıştı.[26] Selahaddin adlı Kazan muhaciri ise, Nuruosmaniye Camii avlusunda seyyar çay ocağında çay yapıp satmak için hükümete başvurmuştu. Selahaddin dilekçesinde, elde edeceği kârın yarısını şehit çocuklarıyla gazilere bağışlayacağını vaat ediyordu.[27]

Yüzyılın sonlarında, gayrimüslim unsurun kalabalık olduğu Beyoğlu gibi bölgelerde, Fransızcadan doğrudan alınmış "café" kelimesinin çağrıştırdığı tarzda açılmış olan Avrupaî mekânlarda da çay satılmaktaydı.[28] *Servet-i Fünûn*'un başyazarı Ahmet İhsan'ın 1897 yılında Beyoğlu'nda sergilenmekte olan bir oyunu seyretmek için evinden erken çıktığını, oyun başlayıncaya kadar olan zamanı *bir pastacı dükkânında çay içmekle* geçirdiğini anlatması,[29] pastahanelerde çay servisi yapıldığına kanıt sayılabilir.

Dinî ve geleneksel değer yargıları kadının bu tür mekânlara girmesine imkân tanımadığı için, kadınlar çayı evlerde içmek durumundaydı. Bunun yanında, 20. yüzyıla girilirken, modern hayatın getirdiği yenilikler çerçevesinde, aile oturmalarına uygun "çay salonu" veya "çay bahçesi" tarzında mekânların belirmeye başladığı görülmektedir. Halen güncelliğini ve popülaritesini koruyan Emirgan'ın çay bahçeleri 20. yüzyılın başında

---

(BOA, MVL, 365/57, 13 C 1277/27 Aralık 1860).

26 BOA, DH. MKT, 2246/104, 8 CA 1317 (14 Eylül 1899).

27 BOA, DH. MKT, 2421/125, 5 B 1318 (29 Ekim 1900).

28 Héléne Desmet-Grégoire, "Sonsöz", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 232.

29 *Servet-i Fünûn*, nr. 351, 20 Teşrînisânî 1313 (2 Aralık 1897), s. 194.

hizmete girmiştir. Bunların içerisinde, -Cumhuriyet devrinin birçok kalburüstü edebiyatçı ve aydınını ağırlayacak olan- Çınaraltı Kahvesi ön plana çıkmıştır.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren resmî dairelerde, askerî birimlerde, yatılı okullarda ve bazı sağlık kuruluşlarında tüketilen içecekler arasında çay da bulunuyordu. C. V. Findley, resmî dairelerin hemen tamamında bulunan kahve ocaklarında çay servisinin de yapılmaya başladığını, gerek memurlara gerekse konuklara sunulan çaylar için bardak kullanıldığını belirtmektedir.[30] Avusturyalı Murad Efendi de, Osmanlı hükümet merkezi olan Bâbıâli'de her birim için ayrı ayrı tasarlanmış "teneffüs" odalarında çay, kahve ve meşrubat içildiğini ve güncel konularda sohbet edildiğini yazar.[31] İmparatorluğun son yıllarında bu tür kurum içi dükkâncıklar için "kahve ocağı" tabirinin terk edilmeye başladığı, bunun yerini "çay ocağı"nın aldığı görülmektedir. Kurumlardaki çay ocakları sayesinde, hem çalışan tiryakilere sürekli çay içme imkânı sağlanmış, hem de bir aileyi geçindirebilecek iş imkânı yaratılmış oluyordu. Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde, resmî devlet dairelerinin çay ocaklarını işletmek için verilen birkaç dilekçe tespit edilmiştir. 1909 yılında *Sultanmehmed civarında Sarıgüzel Mahallesinde Dibek Camii Sokağında fukarâdan Mehmed b. Yusuf* imzasıyla Emniyet-i Umûmiye Müdürlüğü'ne sunulan aşağıdaki dilekçe, buna örnek oluşturabilir:

"Ma'rûz-ı bendeleridir

Âcizleri efkar-ı fukarâdan yevmiye nâ-paraya muhtaç olup üç dört evlâdımla aç ve bî-ilaç sokak ortasında kaldım. Lütfen şu

30 Carter V. Findley, *Kalemiyeden Mülkiyeye Osmanlı Memurlarının Toplumsal Tarihi*, çev. G. Ç. Güven, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 61, 228.

31 Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 258.

hâl-i bîkesâneme merhameten gündüzleri ma'iyet-i vâlâları devâirinde müstahdem bey ve efendilere çay satmak sûretiyle idâre-i taayyüşüm hususunda burada bir mahall-i münâsip irâesine müsâade-i vâlâlarının bî-diriğ buyurulmasını merhamet-bendeperverîlerinden istid'âya mecbur oldum. Ol babda emr u ferman hazret-i men lehu'l-emrindir. Fî 10 Ağustos 1325".[32]

Bununla birlikte bazı resmi dairelerde çay içerek sohbete dalan memurların işleri aksattığı, vatandaşların mağduriyete uğradıkları görülmekteydi. 1913 yılında savcı olarak Siirt'e atanan Abdülkadir Kemali Bey, buradaki adliye memurlarının işlerini savsakladıklarını görünce, "resmi dairenin kıraathane halini almasını" istemediği gerekçesiyle dairede çay içilmesini yasaklamıştır.[33]

Günümüzün lise okulları ayarındaki idadîlerin yatılı öğrencilerinin kahvaltı mönülerine çay da eklenmişti. Mekâtib-i İdâdiye Talimatnamesi'nin sekseninci maddesine göre, öğrencilere dönüşümlü olarak üç günde bir sırasıyla çorba, süt ve çay verilecekti.[34] Halep maarif müdürlüğü, şehirdeki pahalılık nedeniyle mevcut ödeneğin süt almaya yetmediğini bildirdi. Bunun üzerine Haleb'e gönderilen yazıda "süt itâsına tahsisat müsait olmadığı halde çay veya çorba itâsı suretiyle idare-i maslahat olunması" istenmiştir.[35]

Ruh ve beden sağlığı açısından olumlu etkiler taşımasından dolayı çay, hastanelerin yanında Darülaceze ve Bimarhâne gibi

32 BOA, DH. EUM. VRK, 1/3, 5 Ş 1327 (22 Ağustos 1909).

33 Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları, s. 133.

34 *"Mekâtib-i İdâdiyye Talimatnâmesi'nin sekseninci maddesinde 'Şakirdânın her birine yevmiye biri et olmak üzere sabah ve akşam üçer kap yemek ve sabahları çorba veyahut süt veya çay verilecektir' deyu muharrer olmasına nazaran bunların münâvebeten verileceği arz olunur. Ol babda emr u ferman hazret-i men lehu'l-emrindir"* (BOA, MF. MKT, 374/47, 10 C 1315/5 Kasım 1897).

35 BOA, MF. MKT, 402/19, 10 S 1316 (29 Haziran 1898).

kurumlardaki hasta, kimsesiz ve yaşlılara verilen günlük mönüye de alınmıştı. Mesela ruhsal ve sinirsel hastalar için hizmet veren Topkapı Bimarhanesi'nin birinci, ikinci ve üçüncü derece hastalarına doktorların tavsiyesiyle belirlenen günlük yiyecek ve içecekler listesinde, 2 gram çay ile 15 gram çay şekeri bulunuyordu. 1 Kânûnıevvel 1319 (1903) tarihli nizamnâme ile, kurumun nöbetçi memurlarının yanında mubassır (bakıcı) ve hademelerine de 2 gram çay, 15 gram çay şekeri verilmesi kararlaştırılmıştı.[36] Aynı tarihli "Hastahâneler Talimâtnâmesi" de, yine doktorların onayıyla kadın ve erkek hastanelerindeki hastaların hepsinin 2'şer gram çay ve 15'er gram çay şekeri kullanmalarını öngörüyordu. Şişli Etfal hastanesinin hastaları ve nöbetçi memurlarının da aynı oranlarda çay ve şeker istihkakları bulunuyordu. Beyoğlu Nisa Hastanesi'ndeki kadın hastalardan birinci derecedekilerin çay istihkakı yoktu; bunlara 6 gram kahve ile 300 gram şeker verilmesi uygun görülmüştü. Hastanenin ikinci derecedeki hastaları ise, aynı ölçüdeki kahvenin yanı sıra 4 gram çay ve 30 gram çay şekerinden istifade ediyordu.[37] Kadın hastaların çaydan mahrum bırakılması ya da erkeklere oranla daha az verilmesinde, çayın özellikle kadınların sinir yapısına verdiği zarar dikkate alınmış olmalıdır. Bunlardan başka kimsesiz ve yaşlılara hizmet veren Darülaceze sakinleri için belirlenen günlük çay miktarı 1 gram, çay şekeri miktarı ise 35 gramdı.[38]

Çayın salgın hastalıklarla mücadele politikasındaki yeri biraz ileride ayrı bir başlık altında incelenmiştir.

---

36 Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, Matbaa-yı Osmâniye, Dersaadet 1331, IV, 403.

37 O. Nuri, age, 489-497.

38 O. Nuri, age, 560. Uygulamanın 1921 yılında da devam ettiği görülmektedir. Bu yıla ait talimata göre, Darülaceze'de çocuklar da dahil sakinlere verilen günlük yemek listesinde 1 gram çay yer almaktaydı (27 Aralık 1921/27 R 1340, BOA, DH. UMVM, 114/46).

d. Kışlada ve Cephede Çay

Çayın tüketimindeki genişlemeden askerî birlikler de etkilenmiş, İstanbul ve taşradaki birliklerin içecekler listesine çay da dahil edilmişti. Çay takımları kışla mutfaklarının ve cephedeki askerin vazgeçilmez eşyaları arasındaydı artık. 1877-1878 Osmanlı-Rus Harbi'nde Kafkas cephesi kumandanı Ahmed Muhtar Paşa'nın maiyetinde savaşan Miralay Mehmed Arif Bey, Allahüekber Dağları ile Kars arasındaki Hızar Boğazı'nda geceyi geçirmek için konakladıklarında, soğuğa karşı direnç kazanmak ve biraz da dinlenmek amacıyla, yatmadan önce sıcacık çay içtiklerini anlatmaktadır.[39] 1886 tarihli bir belgeden de, Sultan II. Abdülhamid'in talimatıyla Hazine-i Hassa Nezareti'nce Selanik'teki Cuma-yı Bâlâ Fırkası askerlerine 1.600 kıyye çay gönderilmiştir. Fırka Kumandanı Abdullah Paşa ve diğer erkânın imzasını taşıyan teşekkür yazısında, gönderilen çayın gerek hasta gerekse sağlıklı bütün askerlere içirileceği ifade edilmiş ve padişahın inceliğinden duyulan memnuniyet dile getirilmiştir.[40] Yine padişahın emriyle 1890 yılında Çatalca'daki askerlerin kullanması için buraya çay ve çay takımları sevk edilmiştir.[41]

Askere çay içirilmesi uygulamasında onları soğuktan koruma amacının gözetildiği anlaşılmaktadır. Örneğin 1901 yılının

---

39 Mehmed Ârif Bey, *Başımıza Gelenler*, Mürettibîn-i Osmâniyye Matbaası, 2. Baskı, Dersaadet 1328, s. 52.

40 *"... gerek hastegânın ve gerek efrâd-ı sâirenin muhafaza-yı sıhhat ve âfiyetlerine medâr-ı küllî olan çaydan ihdâ buyrulan bin altı yüz kıyyesi bi'l-vürûd hemen tevzi' olunmuş ve işbu eltâf-ı celile-i cihanbânîden efrâd-ı şahâne bir kat daha iktisâb-ı fahr ve mesâr ederek umûmen 'Padişahım çok yaşa' duası bülend-avâz ile isâl-i kabul-hâne-i cenab-ı rabb'ül-müteâl kılınmış ..."* (BOA, Y. MTV, 20/105, 3 Nisan 1886).

41 *"Çatalca mevâkiinde bulunan asâkir-i şahaneye dahi çay verilmesi hakkında inâyet-efzâ-yı sünûh ve sudûr buyrulan irade üzerine Çatalca'ya gönderilen çay takımları esmânının dahi Hazine-i Hassa'dan tesviyesi emr u ferman buyurulduğu ..."* (BOA, Y. PRK. ASK, 60/5, 17 B 1317/9 Mart 1890).

Aralık ayında Muş'ta meydana gelen Ermeni isyanlarını bastırmaya çalışan güvenlik güçlerinden kaçarak Irak Manastırı'na sığınıp direnişe geçen eşkıyayı kontrol altında tutan askerin soğuktan korunması amacıyla çay içmeleri önerilmiş ve çay satın almaları için kendilerine beş bin kuruş tahsis edilmiştir.[42]

Sefer zamanlarında askerin ve bilhassa komuta heyetinin temel kullanım eşyaları içerisinde semaver ve kutu çaylar öncelikli malzemeler olarak yerini almıştı. Birinci Dünya Savaşı'nda Doğu cephesinde savaşmış olan Vasfi Bey (Cindoruk), 1915 yılında, Türk ve Alman subaylar tarafından eğitildikleri Yakacık'taki talimgahta, yalnızca bir bardak çay ile bunun yanında yedikleri birkaç dilim ekmekle kahvaltı yaptıklarını anlatır. Karavanalar içerisinde gelen çay, bardağa doldurulduğunda, üzerini yağ tabakası kaplardı. Bunun sebebini karavanaların iyi yıkanmamasına bağlayan Vasfi Bey, bu yüzden çayın adını da "kestane suyu" koyduklarını belirtmektedir.[43] Savaş sırasında cephedeki askerin nevalesi içerisinde çay ve şeker istihkakı önemli yer tutmaktaydı.[44] İran, Kafkasya ve Irak cephelerinde savaşmış bir yedek subay, anılarında, 36. tümen ile temas kurduklarında karşılaştığı manzarayı şöyle anlatmaktadır: "Zavallılar gecenin ayazında tir tir titriyorlar. Herkes çadırlarda yatıyor. Zabitlerin çadırları görülmeye değer: Hemen hepsi çay ve nargile tiryakisi. Her birinin

42 BOA, BEO, A. MKT. MHM, 622/3, 25 Ş 1319 (6 Aralık 1901). *"Bitlis vilayetinde kâin Irak manastırına iltica eden eşkıyayı abluka altına alan asâkir-i şahane efrâdına soğuktan muhâfazaten çay i'tâ edilmek üzere müsâra'aten beş bin kuruş tahsisi şeref-sudûr buyurulan irade-i seniyye-i cenâb-ı hilâfet-penâhî icâb-ı âlisinden olmakla..."* (BOA, İrade Hususiye, 70/Ş 1319, 23 Ş 1319/4 Aralık 1901).

43 Hikmet Özdemir, *Salgın Hastalıklardan Ölümler 1914-1918*, TTK, Ankara 2005, s. 426.

44 Bu bilgiyi veren Abdülkadir Kemali Bey, Çatalca'daki bölük komutanının söz konusu çay ve şekeri askere dağıtmayıp, köyün kıraathanesinde ücretle sattığını, bunun üzerine yüzbaşıyı şikâyet edip azlettirdiğini ve yerine vekaleten kendisinin atandığını yazar (s. 199).

çifte çifte semaveri ve nargilesi var. Bizi çadırlarına davet ediyor ve demli çaylarla ağırlıyorlar."[45] Faik Tonguç da, savaşa ve esaretine ilişkin anılarında cephede ve kışlada çay içtiklerine vurgu yapar, hatta düşman ordusuyla Türk ordusunun durumunu mukayese ettiği değerlendirmesinde, düşmanın cephane bakımından da, çay ve şeker bakımından da kendilerinden on kat üstün olduğunu belirtmesi,[46] son derece manidardır.

Sivas Kongresi'nin yapıldığı tarihlerde, Anadolu'nun siyasi durumunu ve milli örgütlenmeyi incelemek üzere Sivas'a giderek Mustafa Kemal'le uzun bir görüşme yapan Amerikalı General Harbord'un siyasal tespitleri yanında, sosyal konulardaki tasvirleri de kültür tarihimiz açısından önemli ipuçları verir. Örneğin "... çadırların teşkil ettiği pavyonda, adet olan çay, kahve ve bisküvi ikram edildi. Türklere mahsus birçok şeylerle adeta beslenir gibi hep beraber yiyip içtik"[47] şeklindeki anlatımı, çayın askerî kışlalardaki yerini işaret etmesinden ziyade bunun âdet hükmüne girdiği vurgusu önemlidir.

Çayın Türk askerinin temel tüketim maddelerinden biri olduğuna ilişkin örnekleri Kurtuluş Savaşı sırasında daha fazla görüyoruz. Askerin moral gücünü yükseltmek için bazen çay içme eyleminin şölen havasına sokulduğu göze çarpmaktadır. Batı cephesinde yedek subay olarak görev yapan Ali Galip (Gen-

---

45 Muhittin Eren, "Cepheden Cepheye I. Cihan Harbi'nde İran, Kafkasya, Irak Cephelerinde Savaşan Bir Yedek Subayın Hatıraları II", *Tarih ve Edebiyat*, S. 3, Mart 1981, s. 86-95. Chorchill'in, Birinci Dünya Savaşı sırasında İngiliz askeri için söylediği "Bizim askerler için çay cephaneden daha önemlidir" sözü ünlüdür (Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005, s. 72).

46 Faik Tonguç, *Birinci Dünya Savaşı'nda Bir Yedek Subayın Anıları*, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 1999, s. 50. Ayrıca bk. s. 81, 120, 126, 173. Yazar esareti sırasında Rusların kendilerine sıklıkla çay ikram ettiklerinden (s. 175) ve kahvaltıda çay içildiğinden bahseder (s. 258).

47 Rauf Orbay, *Siyasi Hatıralar*, haz. N. Uğurlu v. dğr., Örgün Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul 2005, s. 384.

çoğlu) anılarında, Edremit-Ayvalık arasındaki Kaz Dağları'nın zirvesinde fırsat buldukça çay ziyafeti verdiğini anlatır. Ali Galip yüksek tepelerden birisinin zirvesini bölük karargahı yaptıktan sonra, çevreyi çiçeklerle süslemiş, çeşitli sazlar çalan askerlerden oluşan bir de müzik ekibi kurmuştu. Akşamları talimden sonra sazendeler aletlerini çalarak eğlenmekteydi. Ali Galip'in davetiyle bir gün alay komutanına çay ziyafeti çekilmiş, ardından fasıl verilmişti. Bundan çok hoşlanan alay komutanı, Tümen komutanı Sabri Paşa'nın karargahı ziyaret edeceği gün bir sepet dolusu çay takımıyla gelmiş; hazırlanan *paşa çayı*nı Sabri Paşa büyük keyifle içmişti.[48] Cephe gerisinde ise, merakla cepheden gelecek haberleri bekleyen yaşlıların devam ettiği köy kahvelerinde insanlar çaylar eşliğinde, emperyalist işgallerden kurtuluş ümitlerine odaklanan sohbetler yapmakta idiler.[49]

e. Kolera ve Çay

18. yüzyılın hemen başında yazılan ve bilinen ilk Türkçe çay monografisinin yazarı Ebülhayr'dan başlayarak, modern araştırmacı Tom Standage'e kadar doğulu batılı birçok bilim adamının ittifakla savunduğu hususlardan biri, çayın kolera, tifo, dizanteri gibi salgın hastalıkları önleyici özelliğe sahip olmasıdır. Savaş meydanlarında destanlar yazan en güçlü orduları bile dize getiren bu hastalıklar içme sularıyla bulaşmaktaydı; işte çayın içerdiği tanen maddesinin kabız yapıcı özelliği, söz konusu hastalıklara neden olan bakterileri yok edici etkiye sahipti. Bu etki, sıcak içilen çayın kaynama aşamasında bakterilerin ölmesinden ileri gelmekteydi. Bu anlayışa uygun olarak Osmanlı Devleti'nde epidemi vakalarında hastalara çay içirilmiştir.

---

48 Ali Galip Gençoğlu, *Kurtuluş Savaşı Günlüğü*, haz. E. Palabıyık, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1998, s. 123-124.

49 Ozan Sağdıç, *Birinci Savaştan İkincisine*, Dünya Kitapları, İstanbul 2005, s. 180.

19. yüzyılın sonlarında Balkanlar ve Anadolu'nun birçok bölgesini kasıp kavuran kolera illeti sırasındaki uygulamalarda buna örnek oluşturacak sayısız kanıt vardır. 1892 yılında Erzurum, Van, Trabzon, Sivas, Bitlis, Mamüratülaziz, Edirne ve Kosova vilayetlerine gönderilen yazıda, Avrupa'da yapılan bilimsel araştırma sonuçları doğrultusunda ahalinin çay ya da adaçayı içmesi, bu konuda din adamları ve kanaat önderlerinin öğüt yoluyla ahaliyi yönlendirmesi istenmiştir. Yazıda, kolera mikrobunun akarsularda yaşadığı ve daha ziyade bu sular aracılığıyla bulaşmasından dolayı, bunun terk edilip kuyu ve kaynak sularının içilmesi, bunları bulamayanların akarsuları kaynatarak içmeleri gerektiği belirtiliyordu. Edirne Valisi Ahmed İzzet Paşa cevabi yazısında emrin yerine getirildiğini belirtmiş ve halkın sağlığına verdiği önemden dolayı padişaha olan genel teşekkürü dile getirmiştir.[50]

Salgın günlerinde özellikle askerlere çay içilmesine önem verilmekteydi. Mesela merkezi Erzurum'da bulunan 4. Ordu'ya bağlı askerlerin koleradan korunması için, hekimlerin tavsiyesi uyarınca, onlara çay içirilmesi kararlaştırılmıştır. Müşir Zeki Paşa hükümetten çay istemiş, hükümet de tedarik ettiği 15 kıyye çayı derhal Erzurum'a göndermiştir. Fakat bu miktar en fazla on günlük ihtiyacı karşılayabileceğinden, Zeki Paşa daha fazla ve acil olarak çay gönderilmesini istedi. Bunun üzerine Erzurum'a 30 kıyye daha çay yollandı. Ancak hükümet, müşirin istediği çayı bulmakta hayli zorlanmıştı. Serasker Rıza Paşa, bu gibi toplumsal afet dönemlerinde çay fiyatlarının aniden yükseldiğini ve hatta çayın piyasadan çekildiğini hatırlatarak, kış mevsimi girmeden önce yeterli miktarda çay satın alınarak stok edilmesi gerektiğini teklif etmiş, padişah da bunu onaylamıştır.[51] Yine 1894 yılında Edirne'yi saran kolera salgını sırasında

50 BOA, BEO, 112/8338, 26 Kasım 1892..

51 BOA, Y. MTV, 70/183, 29 R 1310 (19 Kasım 1892).

karantina işinde görevlendirilen jandarmalara Bonkowski Paşa'nın direktifi ile sabah ve akşam olmak üzere günde iki öğün limonlu çay verilmesi kararlaştırılmıştı.[52]

1894'teki büyük İstanbul depreminin ardından baş gösteren kolera salgını sırasında da, hükümetin başkent kışla ve karakollarında görev yapan askerlere memba suyu sağladığı ve çay içirdiği görülmektedir. Bu uygulama birkaç yıl devam etmiş, hastalığın izleri tamamen silindikten sonra, 1898 yılı yazında çay dağıtımı durdurulmuştur. Buna gerekçe olarak, *"kolera gibi müstevlî hastalığın icrâ-yı hükm ettiği bir zamanda emrâz-ı sâriyyeye karşı derkâr olan lüzûm ve fâidesine mebnî verilmiş"* olduğu ve yaz mevsiminde, kıştaki kadar çaya ihtiyaç duyulmadığı gösterilmiştir. Saray serkimyageri ve aynı zamanda İstanbul ve taşra hıfzısıhha genel müfettişi Bonkowski Paşa'nın raporuna istinaden askerlere kaynak suyu ve çay dağıtımının durdurulmasında, çay alımına harcanan yüksek miktardaki paranın tasarruf edileceği düşüncesi de etkili olmuştur.[53]

Kolerayla mücadele kapsamında sürdürülen çalışmalarda, çay dağıtımına 20. yüzyılda da devam edildiği görülüyor. Örneğin 1902 İstanbul'da ortaya çıkan koleranın askerlere bulaşması üzerine, doktor Nicolle'ün tavsiyesiyle Selimiye Kışlası'na çay alındı. Özel tedarik edilen içme suyunun her bir litresine 10 gram çay eklenerek, kaynatıldıktan sonra içilmesine başlandı.[54] Aynı yılın Ağustos ve Eylül aylarında Üsküdar'daki Toptaşı Bîmarhanesi'nde kolera vakası baş göstermesi üzerine önce has-

52 *"Kolera olmak hasebiyle Edirne'de bulunan ve bâhusus kordon muhafazasına memur olan jandarmalara sabalı ve akşam limonlu çay verilmesi Serkimyager-i şehriyarî saadetlü Bonkowski Paşa tarafından verilip bir sureti vilayetlere tevdi olunan raporda..."* (BOA, A. MKT. MHM, 559/27, 18 S 1312/20 Ağustos 1894).

53 BOA, Y. MTV, 179/123, 17 S 1316 (6 Temmuz 1898).

54 Mesut Ayar, *Osmanlı Devleti'nde Kolera İstanbul Örneği (1892-1895)*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2007, s. 370.

taların nakli gündeme gelmiş, fakat sonra bundan vazgeçilerek hastalığın bulunduğu yerde izale edilmesine karar verilmişti. Bu çerçevede yapılacak işlere dair hazırlanan 9 maddelik talimatnamenin üçüncü maddesinde, içme suyu ile mutfak gereçlerinin hijyenine dikkat edilmesi ve hastalara günde iki defa çay ya da nane içirilmesi öngörülmüştü.[55] Yine 1904 yılındaki Kerkük salgınını def etmek için alınan tedbirler kapsamında bölgeye pülverizatör ile bir kısım ilaç gönderilmişti ve ilaçlar listesinde 100 kilogram Çin çayı bulunuyordu.[56]

1908 yılında epidemi mikrobunun Dârülaceze'yi sardığı kuşkusu üzerine, kurum sakinlerini ve çalışanlarını korumak amacıyla ilk tedbir olarak Dahiliye Nezareti'nden semaver talep edilmiştir. Ancak incelemeler sonucunda böyle bir risk bulunmadığı anlaşılınca talepten vazgeçilmiştir.[57] Balkan savaşları sırasında Türk ordusunda gönüllü hastabakıcılık yapmış olan Amerikalı hemşire Kethy, hatıralarında, bulaşıcı hastalık fobisinden ötürü yiyecek ve içecek konusunda son derece seçici davranan Bekir isimli doktorun, sabahları hastanenin eczane kısmında çay pişirttiğini ve yumurta hazırlattığını yazmaktadır.[58]

Birinci Dünya Savaşı sırasında 1914 yılının sonlarında Doğu cephesinde uğranılan donma felaketine bağlı olarak Erzurum'da tifüs salgını baş göstermişti. Sıhhiye müfettişi Süleyman Numan Bey Dahiliye Nezareti'ne gönderdiği şifreli telgrafta, alınacak önlemler çerçevesinde bölgeye gönderilmesi gereken maddeleri listelemişti. Bunların başında sabun, gıda maddesi, şeker ve çay gelmekteydi. Erzurum Valisi Tahsin Bey (Uzer), Hilâl-i Ahmer ve Müdafaa-yı Milliye cemiyetlerinin "orduya, memlekete ve sıhhat-i umûmiyyeye" yapacakları en büyük hizmetin,

55 M. Ayar, age, s. 177.

56 BOA, DH. MKT, 2606/6, 17 C 1322 (29 Ağustos 1904).

57 BOA, DH. MKT, 1235/54, 21 Mart 1326 (24 Şubat 1908).

58 A. de Rochebrune, *Dilber Kethy'nin Bursa ve İstanbul Hatıratı*, çev. M. Sadık, haz. İ. Yurdakul, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2007, s. 125.

Numan Bey'in istediği malzemeleri sağlamak olacağını ifade etmiştir.[59]

2. Kıtlama Tekniği

Çay içme alışkanlığının, anavatanı Çin'in sınırları dışına taşarak yeryüzünün her tarafına yayılması sonucunda, hazırlama usulünden içme biçimine, kullanılan aletlerden tatlandırma maddelerine kadar çayla ilgili hemen her hususta, kültürlere göre farklı teknikler gelişmiştir. Bazı topluluklar çayı sade içmeyi tercih ederken, bazıları içerisine tuz, yağ, kaymak, süt, meyve kurusu ve şeker gibi maddeler karıştırarak tatlandırmak yolunu gitmiştir. Tatlandırıcı maddelerin başında kuşkusuz şeker gelmekle birlikte, bunun kullanım biçimi de kültürlere göre değişmektedir. İşte bu biçimlerden biri de "kıtlama"dır. Kıtlama yönteminin tarihçesine ve Türk kültüründeki yerine işaret etmeden önce, kelimenin etimolojik açıdan irdelenmesi, konunun daha iyi anlaşılması bakımından faydalı olacaktır.

"Kıtlama"nın "az", "eksik", "nadir" anlamlarındaki "kıt" sözcüğünden türemiş olması muhtemel görünmüyor. Nitekim *kıt*'ın bu anlamdaki kullanılışı Batı Türkçesinde ortaya çıkmıştır. Kelimenin Uygurcası *katık*; Çuvaşça'sı *kıda*, *kıtlan*; Yakutça'sı *kat*, *katabın*'dır.[60] Faik Tonguç'un, kıtlığın hüküm sürdüğü 1916 yılına ait anılarında Erzurumlu İbrahim Hoca'dan naklen aktardığı dört çeşit tatlandırma yönteminden biri olan "kırklama",[61] tasarruf için şekeri kırk parçaya bölerek kullanma şeklinde yorumlandığında, oldukça anlamlı bulunabilir. Ancak "kırklama"nın zamanla "kıtlama"ya dönüştüğünü belirten yazılı ya da sözlü bir delil yoktur. Kelimenin, şekerin diş ile kırıl-

59 BOA, DH. ŞFR, 461/21, 11 Şubat 1915.

60 Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976, I, 763.

61 F. Tonguç, age, s. 150.

ması esnasında çıkan "kıt" sesinden türediği yönündeki görüş de yeterince açıklayıcı değildir. Bunun yanında Doğu Anadolu bölgesinde "hafifçe ısırmak" anlamında kullanılan "kıtlamak" fiili vardır. Özellikle küçük çocukları severken yanaklarını acı vermeden ısırma eylemi "kıtlama-gıtlama" olarak adlandırılır. Kanaatimizce çay konusundaki kıtlama, işte bununla ilintilidir. Gerçekten de kıtlama tekniğinde, tane şeker dişler vasıtasıyla hafifçe kırılır ve küçücük şeker parçası yanakla üst çene kemiği arasına yerleştirilir. Ağza alınan çay yudumu, buradan emilmek suretiyle dişler arasından süzülen cüzi şekerle tatlandırılır. Bugün yöre yaşlılarının bir parça şekerle yirmi bardağa yakın çay içtiklerini söyleyenler mübalağa etmiş sayılmazlar.

Kıtlama yöntemiyle çay içme alışkanlığı ilk defa Rusya'da ortaya çıkmıştır. Rus kaynaklarına ve seyahatname anlatılarına bakılırsa, 19. yüzyılın Rus çayhanelerinde çayların bu şekilde içilmesi oldukça yaygın bir alışkanlıktı. Traktir[62] adı verilen çayhanelerde garsondan çay istenilirken, kaç kişilik olduğu mutlaka belirtilir; ardından garson iki elinde birer ibrik tuttuğu halde gelirdi. İbriklerden küçük olanının içerisinde demli çay, büyük olanında ise kaynamış su bulunurdu. Garson müşterilere önce şeker ikram ederdi. Kâseye konulan şeker kişi sayısına göre ayarlanır ve her bir kişi için dört-beş şeker konulurdu. Garson daha sonra fincana küçük ibrikten en fazla iki parmak ölçüsünde çay doldurur, üzerini kaynamış su ile tamamlardı. Müşteri leblebi büyüklüğündeki şekeri ısırıp ağzına atar ve onu emmek suretiyle çayı yudumlamaya başlardı.[63] 19. yüzyılın ilk yarısında

62 Bakü gibi Türk şehirlerinde çay içilen yerlerin çayhane adıyla bilindiğini belirten Gaspıralı İsmail, "traktir"i daha çok meyhâne anlamında kullanmıştır (Gaspıralı İsmail, *Seçilmiş Eserleri, III, Dil-Edebiyat-Seyahat Yazıları*, haz. Y. Akpınar, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2008, s. 363).

63 19. yüzyılın Rus sosyetesi çayı tatlandırmakta şekerden başka, çeşitli şekerlemeler, reçeller, şekerli meyveler ve bal kullanmıştır (Mehmed İzzet, age, s. 150-153). Reimertz'e göre gerçek bir Rus, kelle şekerini çay bardağına atıp

yaşamış Rus yazarı Aleksandr Puşkin'in (1799-1837), "Ekstaz (vecd), bir bardak dolusu çay ve ağızdaki bir parça şekerdir"[64] cümlesiyle efsaneleştirdiği kıtlama yöntemiyle çay içme adeti, Rusya'da hiçbir zaman modadan düşmemiştir. [65]

Anadolu'nun doğu bölgelerinde yaşayan tiryakiler çaylarını, bugün de geçerliliğini sürdüren kıtlama tekniği ile içmekte idiler. Mesela müdavimlerinden birisinin anlatımına göre, 1904 yılında Erzurum'da faaliyet gösteren *"Bayburtlu'nun Kahvehanesi'nde nefis çaylar içiliyordu. 'Çay!' deyince 'Hangi çay?' diye soruluyordu. Karanfil çayı, havlıcan çayı ve tarçın çayı vardı. Hemen herkes bir değil, birkaç çay içerdi. Yani şekerin bir ucundan ısırılır, üstüne birkaç yudum çay alınırdı"*.[66] Gerek Birinci Dünya Savaşı ve gerekse Cumhuriyet döneminde baş gösteren yoksulluk ve sefalet zamanlarında çay ve şekerin karneye bağlanması ve aile bireylerinin sayısı oranında sınırlı miktarda satın alabilme hakkı verilmesi karşısında ahali, az tüketim açısından kıtlama yöntemine daha sıkı biçimde sarılmıştır. Yine, bölgedeki yaşlıların ifadesine göre, kıtlık zamanlarında şeker bulamayan halk, çayı akide şekeri, kuru üzüm ve kayısı kurusu gibi maddelerin yanı sıra çeşitli meyvelerden yapılan reçeller eşliğinde içmiştir. Daha sonra fabrikasyon usulü kesme şeker üretilmeye başlanmış olsa da kıtlama tekniğinden vazgeçilmemiştir. Bu-

---

üzerine sıcak çayı dökmez, tersine şekeri ağzına atar ve çayı öylece yudumlar. "Şeker ağızda yalnızca bir ziyaretçidir, çaya kenarından bulaşır. Tadıyla çaya uzaktan uzağa eşlik eden şeker, sıcak çay yudumunu azıcık derleyip toparlar. Fazla değil." (Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 120).

64 Jennifer Scarce, "Russia, Iran and Turkey", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 73.

65 Ruslar yolculuk esnasında çayı nöbet şekeri ile içerler, birkaç dilim limonla lezzetini artırırlardı (A. Curzon, "Reise von Trebisond nach Erserum", yay. Karl Koch, *Die Kaukasischen Laender und Armenien in Reiseschilderungen*, Leipzig 1855, s. 128).

66 Lütfi Sezen, *Erzurum Şehir Folkloru*, Ervak Yayınları, Erzurum 1995, s. 200.

günün Erzurum'unda, özellikle orta yaşın üzerindeki kimseler, adeta atalarının kıtlık yıllarındaki hatıralarına saygılarını göstermek istercesine, kıtlama çay içme adetini ısrarla sürdürmektedirler.[67]

Sefalet yıllarının ardından piyasaların rahatlama devresine girdiği tarihlerde Türk çay tiryakileri, yukarıda sıralanan meyve kurularını terk ederek yeniden şeker kullanımına yönelmişlerdir. Ancak Doğu Anadolu'da gerek evlerdeki, gerekse kamusal mekânlardaki çay içmelerinde kıtlama göreneği devam ettirilmiştir. Kıtlık yıllarının geride bırakılmasına karşın, kıtlama usulünün Erzurum, Kars ve Ağrı'da sürdürülmüş olması, bu usulün 19. yüzyılın ikinci yarısında Rusya'dan, kısmen de İran'dan[68] Türk kültürüne girmiş olduğu ihtimalini akla getirmektedir. Bir başka ifadeyle Doğu bölgelerimizde halen yaşamakta olan kıtlama tekniğinin doğuşu, sadece sefalet şartlarıyla alakalı değildir. 20. yüzyıldaki büyük savaşların yol açtığı bunalım bir yana, 1877-1878 Osmanlı-Rus harbinden önceki dönemde aynı bölgede kıtlama usulüyle çay içilmiş olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim kıtlama tekniğinin, adı geçen savaş akabinde Kars ve Erzurum'dan Sivas, Amasya, Tokat bölgelerine göç edenlerce devam ettirilip, torunları tarafından günümüze değin

---

67 Paketler içerisinde ve çeşitli şekillerde satılan küp şeker, kıtlama tekniği için elverişli değildir. Bunun için çuvallarla satılan ve çeşitli büyüklükleri olan sert kelle şekeri tercih edilir. Çünkü bunlar ağızda uzun süre erimeden kalabilmektedir. Bu sert şekerler özel bir çekiç yardımıyla "taka tuka" adı verilen tahtadan yapılmış dört köşeli kap içerisinde küçük parçalara bölünür. Şekerin bir parçası çaya batırılıp dilin alt kısmına yerleştirilir ve çay yudum yudum içilir (Mahmut Tezcan, agm, s. 119.

68 Kıtlama usulü çağdaş İran'da oldukça yaygındır. Nitekim 1970'lerde bu yöntemle çay içenlerin oranının yüzde 82 olduğu tespit edilmiştir (Daniel Balland-Marcel Bazın, "Cay", *Encyclopedia Iranica*, California 1992, V, 106). Orta Asya Türk cumhuriyetlerinden Türkmenistan'da geleneksel olarak çaya şeker dahil hiçbir şey katılmazken, son yıllarda kıtlama tekniğine yönelme olduğu gözlenmiştir.

yaşatılmış olması, bu görüşü desteklemektedir. Bugün dahi, gerek muhacirlerin iskan edildiği bu üç şehrin yerli halkı, gerekse Anadolu'nun batısında yaşayanlar arasında böyle bir çay içme tarzı benimsenmiş değildir.

3. Küçük Burjuva Adeti Olarak Çay Partileri

Tanzimat'tan sonraki reform girişimleri, ekonomi, bilim ve sanattaki ilerlemelerin had safhaya ulaştığı Batı medeniyeti ile Osmanlı medeniyetini karşı karşıya getirmiş; bu buluşma sırasında, modernleşme çabasındaki Osmanlı dünyası, karşı tarafın uygulamalarını benimseme durumunda kalmıştır. Ahmet Hamdi Tanpınar'ın ifadesiyle *"bir medeniyet dairesinden çıkılmış, bir başka medeniyet dairesine girilmiş"*tir. Diplomatik görevlerle ya da eğitim amacıyla Avrupa'ya gidenler bu etkileşimde itici güç olmuş; bunların yurda dönerken taşıdıkları birtakım kültür unsurlarıyla davranış kalıpları Osmanlı sosyal hayatına renklilik ve zenginlik kazandırmıştır.

Bu dönemin kültür değişmelerinde Kırım Savaşı sırasındaki askerî, sosyal ve ticari hareketliliğin etkilerine de değinmek gerekir. Bilindiği gibi bu savaş sırasında müttefikimiz olan Fransız ve İngiliz birlikleri gemilerle İstanbul'a gelmişler, Fransızlar Avrupa yakasına, İngilizler ise daha ziyade Üsküdar cihetine yerleşmişlerdi. Müttefik ordularının komuta heyetinin eşleri de yanlarında geldikleri için, İstanbul ahalisi öteden beri hakkında çok şey duyduğu Avrupa kadınını ve onun kültürel birikimini yakından tanıma fırsatı bulmuştu. Bâbıâli müttefik askerlerin her türlü rahatını sağlamak için büyük gayret göstermekte, onların ikameti için bazı sakinleri evlerinden çıkarmakta, hatta yukarıda belirtildiği gibi belirli kamu kuruluşlarının yakınına meyhane açılmasını yasaklayan kararı bile kaldırmakta olduğu halde, yabancı askerlerin sergiledikleri birçok saygısızlık halkın kendilerinden nefret etmesine sebep olmuştu. İstanbullular,

yabancı askerlerin sergilemiş olduğu camilerde namaz kılanları rahatsız etmek, kapalı kadınları bakışlarıyla taciz etmek, sokak köpeklerini zehirlemek, martı ve güvercinleri vurmak, Müslüman mezar taşlarını kırıp kaldırım yapmak, ezan okuyan müezzinlerle alay etmek gibi birçok barbarca davranışı nefret ve şaşkınlıkla izlediler. Savaşın bitmesinden sonra askerler İstanbul'u terk ederken, ektikleri nefret tohumlarının yanında, yankıları günümüze kadar süregelmiş olan sosyopolitik ve sosyokültürel etkiler bırakmışlardır. Türkiye'nin değişim sancıları çektiği bir anda, boğazın her iki yakasına yerleşen bu askerler ve aileleri, Avrupaî medeniyetin canlı temsilcileri olarak halkın karşısında belirivermişlerdi. Bunların hayat tarzları, kıyafetleri, müzikleri, eğlenceleri, sporları yavaş yavaş Osmanlı toplumuna nüfuz edecek ve moda kavramı ilk defa bu kadar geniş ölçekli bir biçimde halka sirayet edecekti. Daha önce çubuk kullanan İstanbul halkı, sigarayı bunlardan öğrenecekti.[69] Bütün bunların sonucunda Avrupalılar gibi üretemeyen ancak onlar gibi tüketen bir anlayış doğdu. Bu durum israf ve sefahat olgularının yan yana gelişerek büyümesini beraberinde getirdi. Aşırı tüketimin sonucunda kiralık konaklardan tütüne kadar pek çok maddenin fiyatı katlanarak arttı. Bazı maddelerin tedarikinde güçlükler ortaya çıktı.

Nihayet yüzyılın sonlarına doğru özellikle Beyoğlu sokaklarında silindir şapka ve zarif bastonla gezmek, süs köpeği taşımak yükselen bir moda haline geldi. Piyano, opera, dans ve

69 Azmi Özcan, "Kırım Savaşında Üsküdar ve İngiliz Askerleri", *I. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, 23-25 Mayıs 2003, ed. Z. Kurşun v. dğr., İstanbul 2004, I, 108-109. Üsküdar'ın sembolü haline gelen "Katibim" türküsünün notaları da bu günlerin kalıntısıdır. İngiliz alaylarında görev yapan İskoç birliklerinin Üsküdar sokaklarında gösteri yaptıkları sırada çalan ünlü gaydalarını işiten meçhul bir güfteci, Katibim türküsünün sözlerini bu gaydaya uyarlar. Türkünün sözlerinde, değişmekte olan bir davranış ve kılık kıyafet kültürünün açık ifadeleri bulunmaktadır (age, s. 109).

bale öğrenmeye merak salanların sayısı günden güne çoğaldı. Aslında bu kalıp ve unsurlar İstanbul'da yaşayan yabancı ve azınlıklarla elçilik personelinin günlük yaşamında zaten geçerliydi. Bu akım daha sonra devlet erkanı ve saray çevresini etkisi altına almış; ardından kültür ve eğitim açısından ileri seviyede yer alan zümreleri etkilemiştir. Alafranga hayat biçimi, Batının âdâb-ı muâşeretini konu edinen eserler yazılmasını ya da tercüme edilmesini gerektirmiştir. Yeme-içme kültürünün de gözle görülür biçimde değişime uğradığı modernleşme sürecinde Avrupa tarzı içkili ve yemekli aile toplantıları Osmanlı günlük hayatına sızmaya başlamıştır. Bu tür etkinliklerden biri de çay toplantılarıdır.

Çayın aile toplantılarına konu edilmesi adetinin çıktığı yer İngiltere olarak bilinse de daha öncesinde Hollanda'da ikindi vaktinde çay içme alışkanlığı benimsenmişti. Afternoon tea (ikindi çayı) geleneği 17. yüzyılın ortasında Hollanda'dan New York'a taşındı.[70] İngiltere ise bundan iki yüz yıl sonra modern anlamdaki çay partisi geleneğini başlatacaktı. Zira 18. yüzyıl başlarına kadar sabah ve akşam olmak üzere günde iki öğün yemek yiyen İngilizler, bu tarihlerden sonra öğle ile akşam arasında üçüncü bir öğüne ihtiyaç duymuşlardır. Nihayet 1830'larda VI. Bedford düşesi Anna, akşam üzerleri kendisini "batmakta olan bir gemi" gibi hissettiği için, bir demlik çay ve yanında hafif bir şeyler atıştırmakla açlığını yatıştırmaya başladı. Anna o saatlerde gelen konuklarına da çay ikramında bulundu. Çay içmenin yanında, pasta, sandviç, tatlı gibi yiyeceklerin de yenildiği bu küçük ziyafetler sarayın dışına taşarak günden güne yaygınlık kazandı. Düşesi taklit eden ahali arasında Beş Çayı adeti bu şekilde doğmuş oldu. Beş çayı zaman içerisinde iki yönde gelişti. "Küçük çay" olarak adlandırılan ve akşamüzeri verilen davetler varlıklı aileler arasında yayıldı. Orta ve alt kesimlerde

70 S. Reimertz, age, s. 83.

ise gün ortası öğünü niteliğini taşıyan ve rosto, patates püresi gibi yemeklerle desteklenen "büyük çay" modası ortaya çıktı.[71]

Çay toplantılarını tanıyan ilk Osmanlılar, Tanzimat döneminde Avrupa başkentlerinde görev yapan diplomatlardır. Ancak bu etkinliğin Osmanlı topraklarındaki ilk uygulayıcılarının, Kırım Harbi'ndeki müttefiklerimizin İstanbul temsilcilerinin aileleri olduğu anlaşılıyor. Buna dair 1856 yılında yaşanan ve bir İstanbul beyefendisini şaşkınlığa uğratan bir örneği Lady Hornby'nin anılarından hareketle birinci bölümde aktarmıştık. Hatırat ve seyahatnamelerde benzer örneklere rastlanmaktadır. İngiliz sefarethanesinde görevli oğlunu ziyaret için 1893 yılında İstanbul'a gelen Mrs. Max Müller, Belgrad ormanlarında Bahçeköy yakınlarındaki Sultan Mahmud ve Valide bentleri civarında İngiliz ve Alman elçilik mensuplarının ortaklaşa düzenledikleri piknik toplantıları sırasında çay içtiklerini kaydeder. Yazar çayın hazırlanışı ve kullanılan malzeme hakkında bilgi vermezken, içeceklerden İngiliz grubunun, tatlı ve pasta yapımından Alman grubunun sorumlu olduğunu belirtmektedir.[72] Türk eğitim tarihinde olduğu kadar, yabancı etkilerin yurdumuza girmesinde de önemli yeri bulunan Robert Koleji'nin müdürü Doktor George Washburn da, oğlunun 1898 yılında İstanbul'a gelişini, ecnebi çevreler için artık sıradan bir uygulama olan çay partisiyle kutlamıştı.[73]

İkindi çayı veya beş çayı adeti, 20. yüzyılın başlarında, İstanbul'un Türk sakinlerinin yanında, resmî görevi olan ya da olmayan Amerikalılar ile Avrupalıların ortak geleneklerinden biri

---

71 D. Gürsoy, age, s. 69-70.

72 Georgina Max Müller, *İstanbul'dan Mektuplar*, çev. A. Buğra, Tercüman Yayınları, İstanbul 1978, s. 97-98.

73 Salâh Birsel, *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, Nisan Yayınları, İstanbul 1991, s. 182. İstanbul dostu ve aşığı olarak tanınan Fransız yazar Pierre Loti de, İstanbul'a gelip oyunlar sahnelemiş olan tiyatro topluluğu onuruna Vautour gemisi salonunda bir çay vermiştir (s. 263).

halini alacaktır. Robert Koleji öğretmenlerinden S. Cobb, ikindi çayının akşam yemeğinden daha fazla önemsendiğini yazar. Amerikalılar İstanbul'a ilk gelişlerinde bu adete gülerler, ancak zamanla onlar da kendilerini bu uygulamanın içerisinde bulurlardı. Yazar bu adeti, hiçbir Amerikan geleneğinde bulunmayan sosyal bir görev olarak değerlendirmektedir.[74] Bunun yanında Amerikan emperyalizminin Türkiye'deki en etkili araçlarından olan misyoner okullarının sosyal ve kültürel hayatımıza kattığı ya da en azından yaygınlaşmasını ve yerleşmesini sağladığı birçok yenilik arasında çay partilerini de saymak gerekir. Mesela Robert Koleji'nin her yıl düzenlenen diploma törenlerinde, konuşma ve takdimlerden sonra açık havada çay partisine geçilir, eski ve yeni mezunların kaynaşmaları sağlanırdı. Cobb, Üsküdar Amerikan Kız Koleji mezunu Halide Edip'le bu çay partilerinden birinde tanıştığını yazar.[75]

Azınlık ve misyoner okullarının çay partisi uygulaması Türk okullarına da sıçramıştı. İkinci Meşrutiyet'in ilanının hemen ardından kurulan Müdâvimîn-i Mülkiye Cemiyeti, okulun siyasî tarih derslerini yürüten Ali Kemal ile *Tanin* gazetesi yazarı Hüseyin Câhid arasındaki dargınlığı kaldırıp barışmalarını sağlamak amacıyla, onları okul içerisinde verilecek bir çay partisinde buluşturmayı planlamıştı. Toplantı esnasında yapılan her şeye rağmen Hüseyin Cahid'in inadı yüzünden beklenen barış gerçekleşmemiş ise de, mülkiye mezunu birçok kişinin bir araya gelmesi sağlanmış ve aralarında dargınlık bulunan diğerlerini barıştırma ortamı hasıl olmuştur.[76] Çay partisinin, aralarında kopukluk ve soğukluk bulunanları buluşturup kaynaştırmak için bir araç olarak kullanılması önemli bir adımdır. Cihan

74 Stanwood Cobb, *Gerçek Türkler*, çev. H. Kaya, Maviağaç Yayınları, İstanbul 2006, s. 16-17.

75 S. Cobb, age, s. 124.

76 Z. M. Alsan, age, s. 154-155.

Harbi nedeniyle tahsillerini yarıda bırakıp cepheye koşan Darülfünun Hukuk Fakültesi öğrencilerinden gazi olarak dönenler öğrenimlerini tamamlamak üzere yeniden fakülteye girmişler ve mezun olduklarında veda çayında buluşmuşlardı.[77] Bunun yanında, birisinin doktora öğrenimini tamamlaması gibi önemli addedilen gelişmeler de çay toplantılarıyla kutlanmakta idi. Mesela Eşref Bey'in doktora sınavını başarıyla geçmesinden sonra talebe cemiyetince müzikli, şiirli, sohbetli bir çay toplantısı düzenlenmişti.[78]

Kaynağını yabancı misyon şefleriyle bunların yakın çevrelerinden alan çay partileri, önce İstanbullu Rum ve Ermenilerin, ardından Batı yaşam biçimini benimsemeye açık ve görece varlıklı Türklerin yaşantılarını süsleyen sosyal etkinlikler olarak 1860'lardan itibaren gündelik hayata yerleşecektir. Yüzyılın sonlarına doğru bir kısım Osmanlı bürokrat ve devlet adamının siyasi görüşmeleri zaman zaman çay ziyafetine dönüştürdükleri görülecektir.

a. Diplomasi ve Çay Partisi

Asırlarca savaşlar ve anlaşmalar arasında yürütülen Osmanlı dış politikası 19. yüzyıldan itibaren giderek yoğunluk kazanacak biçimde ekonomik ve kültürel alanlara da yayılmıştı. Diplomatik görüşmelerde geleneksel nezaket kurallarına bağlı kalınmakla birlikte, Batı kaynaklı birtakım protokollerin uygulanması kaçınılmaz olmuştu. Avrupa merkezlerine giden Türk devlet adamları için tertip edilen kokteyl, balo ve konser gibi etkinlikler, 1860'lardan itibaren Türkiye'yi ziyaret eden yaban-

77 İ. Hakkı Sunata, *İstanbul'da İşgal Yılları*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2006, s. 56-57.

78 Yazar, ara sıra düzenlenen bu toplantıların tatlı ve manevi bir haz içerisinde geçtiğini, kalplerde munis ve samimi heyecanlar uyandıran birer yadigar olarak kalacağını belirtmektedir (İ. H. Sunata, age, s. 137).

cı devlet temsilcileri ve misyon şefleri onuruna düzenlenmeye başlamıştı. Arşiv kayıtları bu konuda zengin içerikleriyle imdadımıza yetişmektedir. Mesela 1881 yılında Londra'da Fransa ile İran elçilerinin tertip ettikleri çay ziyafetine İngiliz, Fransız, İtalyan, Alman ve Yunan elçileriyle Osmanlı Devleti'ni temsilen Londra elçisi Kostaki Musurus Paşa katılmış, ziyafet esnasında Osmanlı'nın toprak meselesi konuşulmuştu.[79] Madrid sefiri Mehmed Feridun Bey ise, Yıldız'a gönderdiği telgrafta, İspanyol prensinin daveti üzerine katıldığı çay toplantısını anlatmış, izlenimlerini şu duygularla dile getirmişti: "*Dün prens beni ziyaret eylemiş ve kral hazretleri tarafından geldiğini anlatmış olduğundan yarım saat sonra saraya giderek müşârun-ileyhe iâde-i ziyaret ettim. Prens memnun oldu. Ba'de'z-zuhr heyet-i sefâret-i Osmâniyye'nin şerefine verilen konsere hazır bulunmak üzere gazinoya davet edildim. Orada kral ve kraliçeye mülâkî oldum. Beni salonun içinde ve dışında gezdirdiler. Millî marşlarını dinledikten sonra müşârun-ileyhimâ hazretleriyle beraber çay içtim...*"[80]

Birinci Dünya Savaşı'nın bitimine doğru müttefikimiz Almanya'yı ziyaret eden Şehzade Ziyâeddin Efendi ve maiyeti yemekli ve çaylı toplantılara katılmışlardır. Sultan Mehmed Reşad'ın Alman imparatoruna hediye olarak gönderdiği murassa kılıç Kreuznach'ta törenle sunulmuş, buna karşılık Tevfik Bey, Salih Paşa, Zeki Paşa ve Berlin sefiri Hakkı Paşa'dan oluşan Türk heyeti de en yüksek Alman nişanlarıyla taltif edilmişti.

---

79 BOA, Y. PRK. EŞA, 2/58, 27 R 1298 (28 Mart 1881). Osmanlı diplomasisinin en önemli mevkilerinden olan Londra büyükelçiliğini 1851'den 1885 yılına kadar yürüten Musurus Paşa, 1872'den itibaren Londra'daki yabancı sefirlerin en kıdemlisi sıfatıyla bütün ziyafetlerde söz alıp nükteli ve ince bir şekilde kamuoyunu etkilemeye çalışmış ve bir dereceye kadar başarılı olmuştur. Ancak gayrimüslim olduğu için kendisine "büyükelçi" payesi verilmemiştir (Sinan Kuneralp, "Bir Osmanlı Diplomatı Kostaki Musurus Paşa 1807-1891", *Belleten*, c. XXXIV, S. 135, Temmuz 1970, s. 431-435).

80 BOA, HR. SYS, 2434/6, 19 Nisan 1917.

Prens Waldemar şehzade ve maiyeti onuruna beş çayı düzenlerken, Mareşal Hindenburg da aynı günün akşamı yemeğe davet etmiştir.[81]

Bazı Osmanlı diplomatları, Avrupalı meslektaşlarından öğrendikleri çay davetlerini, görev yerlerindeki ikametgâhlarında uygulamak suretiyle gündelik yaşamlarına sokmuşlardı. Avusturya ve Fransa'da büyükelçilik görevinde bulunmuş olan Halil Şerif Paşa bunlardan biridir. Paşa, Paris'te görev yaptığı sırada (1877-1879) göz kamaştırıcı antik malzemelerle dayayıp döşediği konağında akşamları dostları için çay toplantıları düzenlemiştir.[82]

Osmanlı diplomatları Avrupa'da çay davetlerini öğrenip uygulamakta iken, İstanbul'daki yabancı devlet temsilcileri de bu adeti Türk mevkidaşlarına tanıtmakla bir bakıma bunun Türkiye'deki öncüleri olmuşlardır.[83] İstanbul'un yoğun diplomasi trafiğine sahne olduğu II. Abdülhamid döneminde ve 20. yüzyılın başlarında, büyük devletlerin İstanbul temsilcilerinin payitahtın çeşitli mekânlarında düzenlenen çay davetlerinde buluştuklarını, kimi zaman Rusya sefarethanesinde,[84] kimi zaman İspanya sefarethanesinde[85] bir araya geldiklerini arşiv kayıtlarından öğrenmekteyiz. Abdülhamid'in saray ressamı Zonaro, başta Rus büyükelçisi Nelidov olmak üzere İstanbul'da görevli

81 BOA, Y. PRK. BŞK, 64/135, 25 R 1319 (11 Ağustos 1901).

82 Michéle Haddad, *Halil Şerif Paşa, Bir İnsan Bir Koleksiyon*, çev. E. Gökteke, P Kitaplığı, İstanbul 2001, s. 48-49.

83 J. Scarce, agm, s. 83.

84 *"Rusya sefiri bu gece saat ikide çay içmek üzere İtalya sefârethânesine azîmet ve yarım saat sonra avdet etmiş olduğu ma'rûzdur. Ol babda emr u ferman hazret-i men lehu'l-emrindir. Zaptiye Nazırı."* (BOA, Y. PRK. ZB, 23/117, 29 Ş 1317/1 Ocak 1900).

85 *"İspanya sefiri tarafından Büyükdere'deki sefârethânede çay ziyafeti verileceğinden sefir-i müşârun-ileyh ile Belçika sefîri ve bazı davetliler bugün saat dokuzda sitimbotla Büyükdere'ye geldikleri ma'rûzdur. Ferman. Mirliva Mehmed"* (BOA, Y. PRK. ASK, 214/38, 27 Z 1321/14 Mart 1904).

bütün yabancı diplomatların kendisine yakınlık gösterdiklerini, bütün kabullere, kahvaltılara ve çaylara davet edildiğini yazmaktadır.[86] Diplomatlar çay ziyafetlerine bazen sadrazam ve nazırları da davet etmekte idiler. Örneğin, İran'ın İstanbul büyükelçisi Mirza Muhsin, 1887 yılında, Şah Nâsıruddin'in doğum yıldönümü dolayısıyla yemek ve çay ziyafeti düzenlemiş, ziyafete Sadrazam Kâmil Paşa ile Hâriciye, Dâhiliye ve Adliye nazırlarını davet etmiştir.[87] Nâsırüddin'in halefi Muzafferüddin Şah'ın 1900 yılındaki İstanbul gezisinde İzzeddin yatıyla Üsküdar'dan Bakırköy'e gidişi sırasında kendisine Şehzade Tevfik Efendi ve Hariciye Nazırı Tevfik Paşa'nın da aralarında bulunduğu Türk heyeti rekafat etmiş, yatın güvertesinde İran Şahı'na çay ve bisküvi ikramında bulunulmuştur.[88] Sadrazam Ahmed Cevad Paşa'nın, 1894 yılında İstanbul'u ziyaret eden Sırp kralı Aleksandr'ı evinde çay içmeye davet etmesi,[89] Osmanlı yöneticilerinin de konaklarında bu etkinliğe yer verdiklerini yansıtan çarpıcı bir örnektir. Bununla birlikte sadrazam konağındaki bu davetin padişahın isteğiyle gerçekleştiğini belirtmek gerekir. Çünkü II. Abdülhamid, politik sohbetler yapılarak sansasyonel haberlerle kamuoyunun heyecanlandırıldığı gerekçesiyle, tüccar ve bazı seçkin kimseler tarafından otel gibi yerlerde ziyafet verilmesini ve balo düzenlenmesini yasaklamıştı. Ancak bu yasak sefarethanelerde, Beyoğlu'nda bazı ekabir ve muteber ailelerin evlerinde, bunların akraba ve ahbaplarına verilen ziya-

86 Fausto Zonaro, *Abdülhamid'in Hükümdarlığında Yirmi Yıl*, haz. C. M. Trevigne, çev. Y. Alptekin-L. Romano, YKY, İstanbul 2008, s. 114.

87 II. Abdülhamid, İran elçiliğinin uzak olduğu gerekçesiyle sadrazamı ziyafete göndermemiş, Hariciye Nazırı'nın icabet etmesine izin vermiş, diğer iki nazırın gidip gitmemelerini ise kendi tasarruflarına bırakmıştır (BOA, Y. EE. KP, 3/208, 4 C 1304/27 Şubat 1887).

88 Fatmagül Demirel, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, Doğan Kitap, İstanbul 2007, s. 105.

89 BOA, Y. A. HUS, 301/72, 26 Z 1311 (30 Haziran 1894).

fetleri kapsamıyordu.[90] Nitekim rüsumat emini Rauf Efendi'ye gönderilen davet yazısında, Sadrazam Cevad Paşa'nın çay davetine kimlerin katılacağının padişahın iradesiyle belirlendiği ifade edilmiştir.[91] Abdülhamid ayrıca, İstanbul'daki Avrupalı elçi ve diplomatlarla diğer yabancı görevlilerin durum ve faaliyetlerini araştırmak için yine yabancılardan seçtiği hafiyeleri kullanmaktaydı. Birçok marifeti bulunan bu yabancı casuslar, yerli hafiyelerin pek bilmedikleri yöntemlerle meyhanelerden rıhtım gazinolarına, resmi toplantılardan çay davetlerine, balolara kadar her türlü içtimada geçen ahvali padişaha bildirirlerdi.[92]

Çağdaş akademik araştırmalar padişahların gündelik tüketim maddeleri içerisinde çayın yer almadığını gösterse de, son dönem padişahlarının zaman zaman yabancı devlet temsilcilerine yönelik çay toplantıları düzenledikleri ya da devlet erkânıyla çay partilerinde buluştukları göze çarpmaktadır. 19. yüzyılın modernleşme sürecinde Osmanlı sarayları da değişimin dışında kalmamış, uluslararası diplomasi sistemine dahil olan Devleti Aliyye'nin yeni saray protokolleri değişimin belirgin biçimde gözlendiği unsurlardan biri olmuştur. Bu dönemin başlıca sarayları ise Osmanlı'nın yüzünü Batı'ya çevirdiği dönemin simgesi olan Dolmabahçe ile Hamidiye idaresinin karargahı olan Yıldız saraylarıdır. Çayın gündelik hayattaki yaygınlaşma sürecine bağlı olarak çay ziyafetleri, belirtilen sarayların ikincisin-

90 Vahdettin Engin, *Sultan Abdülhamid ve İstanbul'u*, Simurg Yayınları, İstanbul 2001, s. 67.

91 *"Haşmetli Sırp kralı hazretlerinin bu akşam hane-i senâverîyi teşrifleriyle çay içilmesi mukarrer ve zât-ı devletleriyle atûfetlü Hakkı Beyefendi ve ferik saadetlü Ahmed Ali Paşa hazretlerinin dahi birlikte bulunmaları irade-i seniyye-i cenâb-ı hilafet-penâhî muktezâ-yı âlisinden olup elbise-i gayr-i resmiyye iktisâ ve yalnız imtiyaz madalyası ta'lik olunacağı Sırp sefîrine ifade edilmiş olduğu beyanıyla tezkere"* (BOA, BEO, 428/32077).

92 İsmail Müştak Mayakon, *Yıldız'da Neler Gördüm*, haz. A. Yılmaz, Dün Bugün Yarın Yayınları, İstanbul 2010, s. 209-210.

de verilmiştir. *Gartenlaube* adlı Alman dergisinde 1890 yılında yayımlanan ve dönemin padişahı II. Abdülhamid'in selamlık resminden sonraki programının anlatıldığı H. Lüders imzalı bir yazıda, padişahın saraya bitişik binada devlet erkanı ile yabancı misyon şefleriyle buluştuğu ve konuklara çay, kahve ve ender bulunan sigaralardan ikram edildiği belirtilmiştir.[93] Örneğin padişah 1896 yılında, Avusturya ve İngiltere'nin İstanbul büyükelçilerini Mâbeyn'de verilecek çaya çağırmış; onlar da bu davete memnuniyetle katılacaklarını ifade etmişlerdir.[94] Üsküdar Amerikan Koleji müdiresi Mills Patrick de anılarında, İstanbul'daki Chicagolu dostlarıyla birlikte II. Abdülhamid'i ziyarete gittiklerinde, randevu saatine kadar Yıldız kampüsünün bir köşkünde bekletildiklerini ve burada çay içtiklerini yazmaktadır. Üzeri nadir Şark kilimleriyle kaplı bir sedirde ağırlanan misafirlerin çayı altın yaldızlı bardaklarda sunulmuştur. Yazar, kendilerinden önceki misafirlerin de aynı muameleye tabi tutulduklarını belirtmiştir.[95]

Bu dönemde padişah ailesi başta olmak üzere saray mensup ve çalışanlarının tiryakilik düzeyinde çay tüketmediklerini, yabancı devlet temsilcileri ve padişahın özel misafirleri için saray mutfağında çay bulundurulduğundan birinci bölümde bahsedilmişti. Nitekim Almanya imparatoru II. Wilhelm ile eşi Augusta Victoria'nın 1889 yılında Yıldız'ı ziyaretlerinde birtakım yiyeceklerin yanı sıra çay servisinin yapıldığı zengin bir büfe hazırlanmıştır.[96] Alman imparator ve imparatoriçenin Ekim 1898 tarihinde gerçekleştirdikleri ikinci İstanbul ziyaretlerinin son gününde Dolmabahçe Sarayı'nda verilen veda yemeğinin

93 Selçuk Ünlü, *19. Yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler*, Çizgi Yayınevi, Konya 2005, s. 139.

94 BOA, Y. PRK. TŞF, 4/66, 22 ZA 1313 (5 Mayıs 1896).

95 Mary Mills Patrick, *Son Sultanların İstanbul'unda Siyaset Modernleşme Yabancı Okullar*, çev. A. Aksu, Dergah Yayınları, İstanbul 2009, s. 193.

96 F. Demirel, age, s. 31.

ardından teşrifat salonuna alınan konuklara sigara, çay ve şerbet ikramı yapılmıştı.[97]

Beşinci Mehmed Reşad selefi Abdülhamid'in kahve tutkusuna karşılık çaya düşkünlüğü ile dikkat çekmektedir. Abdülhamid'in tahttan indirilmesinden sonra Meclis-i Mebusân'a devredilen Çırağan Sarayı'nın 19 Ocak 1910 tarihinde yanması üzerine meclisin geçici olarak taşındığı Fındıklı'daki Cemile Sultan Sayarı'nın açılışına katılan padişaha çay ve gano ikram edilmişti. Çaylar Le Bone Pastanesi'nden getirilmişti. Aynı günün akşamı, padişahın amcası Sultan Abdülaziz'in kızı Saliha Sultan tarafından mebuslara çay ziyafeti verildi. Saliha Sultan'ın bu jesti, meclise tahsis edilen sarayın kendi oturduğu Münire Sultan Sarayı'na olan yakınlığından kaynaklanan komşuluk hukuku ile ilişkiliydi.[98] Çay partilerini devlet adamlarıyla bir araya gelmek için araç olarak kullanan padişah, kimi zaman rutin görüşmeleri parti havasına dönüştürür, bazen de partiyi bizzat kendisi tertip ederdi. Mesela 1910 yılı Kurban Bayramı'nın ikinci gününde Harbiye Nazırı Mahmud Şevket Paşa onuruna Balmumcu Kasrı'nda bir çay partisi düzenlemiş, partiye Sadrazam Hakkı Paşa'yı da davet etmişti. Görüşme sırasında Langa, Safvet, Cemil ve Zeki beylerden oluşan kuartet grubu mükemmel bir konser vermişti.[99] Sultan Reşad 1914 yılının Temmuz ayında bu defa Yıldız Sarayı'nın bahçesinde bir çay ziyafeti vermiştir. Çaya, Sadrazam Said Halim Paşa ve vekiller ile ayan ve mebusan meclisleri üyeleri katılmıştır.[100]

---

97 F. Demirel, age, s. 81. Alman aile bu ziyaretleri kapsamında şehir turları yaparlarken, ara sıra ülkelerinin Tarabya'daki elçilik binasına uğrayıp çay molası vermişlerdir (age, s. 68).

98 Tanin, nr. 540, 23 Safer 1328 (5 Mart 1910).

99 Lütfi Simavî, *Sultan Mehmed Reşad Han'ın ve Halefinin Sarayında Gördüklerim*, Matbaa-yı Osmanî, İstanbul 1340, I, 132.

100 *"Cânib-i seniyy'ül-cevânib-i cenâb-ı padişâhîden zât-ı sâmi-i sadâret-penâhîleriyle vükelâ-yı fihâm ve a'yân ve nıeb'usân-ı kirâma Yıldız saray-ı humâyûnu*

Meşrutiyet'in ilanından sonra iktidara geçen İttihadçıların bazen cemiyet yararına bazen de iktidarın gücünü hissettirmek adına bazı imgelere sarıldığı, anlamlı günleri konser, parti ve festival gibi etkinliklerle kutladığı bilinmektedir. Örneğin 1910 yılında hac ziyaretinden dönüşünde İstanbul'a uğrayan Japonyalı kumandan Ömer Yamaoka onuruna Nuruosmaniye'deki kulüp binasında verilen çay partisi bunlardan birisidir. Yamaoka 1904 Rus-Japon Savaşı sırasında Port Arthur'un ele geçirilmesini sağlayan General Noji'nin emrinde savaşmış, daha sonra İslam dinine girerek Ömer ismini almıştı. *Tasvir-i Efkâr* gazetesinin himayesinde gerçekleşen toplantıya çok sayıda mütefekkir, gazeteci Defter-i Hakânî Nazırı Mahmud Esad Efendi, El-menar gazetesi sahibi Reşid Rıza katılmış; konuklara çay ve şekerleme ikram edilmişti. Toplantı son derece düzeyli tarihi ve edebi tartışmalara sahne olmuş, Yamaoka Efendi Japon tarihi ve modernleşmesinden, Mahmud Esad Efendi İslam tarihi ve Türk-Japon ilişkilerinden bahsetmiştir. Türklerin bilgi, görgü ve samimiyetine haykan kalan Hacı Ömer Yamaoka Türk-Japon ilişkilerinin şimdiye kadar gelişmemiş olmasından duyduğu üzüntüyü ifade etmiş ve ülkesine döndükten sonra bu yönde girişimlerde bulunacağına söz vermiştir.[101]

İmparatorluğu son dönemlerinde resmî kurumlar düzeyinde verilen çay partilerinin arttığı ve toplantıların duyurulmasında hahusi davetiyeler kullanıldığı görülmektedir. Şehremini Cemil (Topuzlu) Paşa'nın 1914 yılının 31 Mayıs'ında, müttefikimiz Almanya'nın Emden kruvazörü mürettebatı adına verdiği parti

---

bahçesinde kâin Çadır kasrı önünde Temmuz'un dokuzuncu Çarşamba günü bir çay ziyafeti tertibi arzu buyurulduğundan yevm-i mezbûrda zevâlî saat beş buçuk raddelerinde kasr-ı mezbûr civârında hâzır bulunmaları için icâb edenlere ifâ-yı tebligat buyurulması menût-ı himem-i sâmiyye-i sadâret-penâhileridir. Ol babda emr u ferman hazret-i veliyy'ül-emrindir" (BOA, İrade Mâbeyn-i Humâyûn, 22/Ş 1332, 25 Ş 1332/19 Temmuz 1914).

101 *Yeni Tavsîr-i Efkâr*, nr. 281, 29 Safer 1328 (12 Mart 1910); *Tanin*, nr. 546.

bunlardan birisidir. Askeri ve mülki erkanın davet edildiği çay partisi için bastırılan kartvizit şeklindeki davetiyenin sağ üst köşesindeki "Şehremaneti" antedinin altında yer alan "*Hariciye Nezâret-i celilesi istişare odası müdürü Nusret Beyefendi'ye*" hitabı, davetiyenin sahibini gösteriyordu. Davet metni "*(Emden) zabitan ve mürettebâtı şerefine Mayıs'ın on sekizinci Pazartesi günü saat dört buçukta Gülhane Bahçesi'nde şehir namına verilecek çay ziyafetine teşrifleri rica olunur*" şeklindeydi. Davetiyenin sağ alt köşesinde ise "*Zâta mahsustur*" ifadesi yer almaktaydı.[102]

Çay toplantıları üstten alta taklit edilerek payitahtın küçük bürokratlarının yaşantısındaki yerini almış, bir kısım taşralı yöneticiler de benzer yola başvurmaktan geri durmamıştır. Örneğin Kıbrıs kadısı Ali Rifat 1912 yılında Sadaret'e gönderdiği tahriratta, adada yaşanan olaylar üzerine bölgeyi denetlemeye gelen başkomiserle çay toplantısında görüştüklerini ve komiserin Türk ve Rum köyleriyle ilgili izlenimlerini bu toplantıda paylaştıklarını yazmıştır.[103]

20. yüzyılda Türk devlet adamı ve bürokratların, yabancılarla yapacakları görüşmeleri zaman zaman çay ziyafetine dönüştürdükleri görülmekte, resmî ve özel müzakerelerini dostluk havasında yürütmek istedikleri anlaşılmaktadır. Millî mücadele lideri Mustafa Kemal Paşa'nın yerli ve yabancı politikacılarla sık sık çay partilerinde buluştuğu bilinmektedir.[104] Hasan İzzettin (Dinamo), *Kutsal İsyan* romanında, Mustafa Kemal'in Pren-

102 BOA, HR. HMŞ. İŞO, 224/90. Davetiyenin resmi ekler kısmındadır.

103 BOA, A. MTZ. KB, 3/52, 2 CA 1330 (19 Nisan 1912).

104 Atatürk, Latife Hanım'la evliliği sırasında yaşadığı ailevi anlaşmazlıklarda aracılık etmesi için meclis ikinci başkanı Abdülhalim Çelebi'nin yardımına başvururdu. Latife Hanım Batılı hayat tarzına düşkün olduğu için Abdülhalim Efendi'yi evine davet ettiği günü beş çayı partisine dönüştürür; bu davet sırasında Abdülhalim Efendi ve eşi, Latife Hanım'a nasihatte bulunurdu (Yurdakul Yurdakul, *Atatürk'ten Hiç Yayınlanmamış Anılar*, Aksoy Yayıncılık, İstanbul 1999, s. 87).

ses Şivekâr'ın çayına katılışını anlatmıştır. Onun çay partisi etkinliğini Kurtuluş Savaşı sırasında bir harp hilesi olarak kullanması, Türk milli tarihinde önemli bir yer tutar. Olayın gelişimi şöyledir: Mustafa Kemal'in büyük bir gizlilik içerisinde yürüttüğü Büyük Taarruz planını uygulamak amacıyla Konya'ya gidişi silah arkadaşları tarafından gizlenmiş; bunlar gazete ve ajanslar yoluyla kamuoyuna Paşa'nın Çankaya'da bir çay partisi tertiplediği haberini yaymışlardı. Bu haber düşman güçlerinin rehavete kapılmasına yol açarken, Mustafa Kemal Batı Anadolu'daki taarruz planını başarıyla uygulayarak nihai zaferi gerçekleştirmiştir.[105]

İstanbul hükümetinin son demlerini yaşadığı 1921 yılında, Tevfik Paşa kabinesinin Maarif Nazırı Mustafa Reşid Paşa'nın General Goron adına Galatasaray Mekteb-i Sultânîsi'nde verdiği çay partisi, aralarında nazır, asker, bürokrat, şehremini, akademisyen, edip ve hukukçu ve yazarların da bulunduğu çeşitli isimleri bir araya getirmişti: Divan-ı Muhâsebât müddeî-i umûmîsi Cemal Bey, Müze Müdürü Halil Bey, Galatasaraylılar Derneği veznedarı Nahmiyas Bey, Duyûn-ı Umûmiyye Komiserlik Kalemi Müdürü Ragıb Bey, Ercümend Ekrem Bey, Maliye Nazırı Vekili İrfan Rıza Bey, Hariciye Nazırı Safa Bey, eski Maarif Nazırı Said Bey, Hukuk Medresesi Reisi Tahsin Bey, Galatasaraylılar Derneği İkinci Reisi Yusuf Razi Bey (birincisi Abdurrahman Şeref idi), Ali Sami Bey, Seryaver Avni Paşa, Şehremini Vekili Mehmed Ali Bey ve Kalavasi Efendi.[106] Bundan üç gün sonra Kuvâ-yı Milliye'nin İkinci İnönü Zaferi İstanbul'daki

105 Selâhattin Tansel, *Mondros'tan Mudanya'ya Kadar*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1991, IV, 158.

106 *"General Goron'un şerefine yarınki Salı günü sabah saat 10'da Galatasaray Mekteb-i Sultânîsi'nde verilecek çay ziyafetine zât-ı âlinizin de şeref-bahş olmaları arzu olunmasına binaen zikrolunan saatte mekteb-i mezkûru lütfen teşrif buyurmalarını rica eylerim"* (BOA, MF. MKT, 1242/54, 18 B 1339/28 Mart 1921).

millîciler arasında büyük heyecan yaratmış, Şehremini'ndeki Saray Meydanı'nda kıraathane işleten Nedim adlı esnaf, "orduyı Osmânî'nin ilkr muzafferiyeti şerefine" herkese çay ziyafeti çekerek ifade etmişti.[107]

Çay partisinin diplomatik araç olarak kullanılması modası Ankara hükümeti temsilcileri tarafından da benimsenmişti. Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin İstanbul kumandanı Selahaddin Âdil Paşa, İstanbul'un 2 Ekim 1923 günü işgal kuvvetlerinden teslim alınışını şölene dönüştürmek istemiş; devir teslimden önce bir kutlama programı hazırlanmış ve İtilaf devletleri temsilcileriyle Türk tarafı karşılıklı olarak Beykoz Kasrı Parkı'nda birer çay ziyafeti vermiştir. Selahaddin Âdil Paşa'nın, ağabeyi Albay Muzaffer Adil'e gönderdiği davetiyenin metni aşağıdaki gibi düzenlenmişti:[108]

Seyr-i sefâin müdir-i umûmîsi Muzaffer Beyefendi,

İstanbul kumandanı Selahaddin Âdil Paşa, Düvel-i Müttefika hey'et-i askeriyyesi şerefine 19 Eylül 1339'da Beykoz Parkı'nda verilecek çay-ı vedâ' ziyafetine teşriflerini ricâ ile kendini bahtiyar addeyler.

Zaman: 4.30'dan 7 sonra.

Vesâit: 4'ten itibaren Beykoz-Yeniköy arasında istimbot – 3 sonra da Sirkeci iskelesinden istimbot.

Payitahttaki yöneticilerin dışında, taşra idarecilerinin de sevindirici bir gelişmeyi çay ziyafetiyle kutladıkları, şehirlerini ziyarete gelen yabancı devlet temsilcileri onuruna çay partileri düzenledikleri görülmektedir. Örneğin Birinci Dünya Savaşı'nın sona ermesinin ardından, ilk vapurun mısır yüklü olduğu halde Ünye limanına gelişi coşkuyla karşılanmış, dualar okunarak

107 İleri, nr. 1143, 24 Receb 1339 (3 Nisan 1921).

108 Davetiyenin Fransızca metni için bk. "Selâhaddin Adil Paşa'nın Çay Ziyafeti", *Tarih ve Toplum*, S. 166, Ekim 1997, s. 62.

kurbanlar kesilmişti. Belediye reisi ise, bölgede ticarî hayatın yeniden canlanmaya başladığının sinyali olan bu gelişmeyi elli kişilik çay ziyafeti vererek kutlamıştı.[109]

Cumhuriyet'in ilk yıllarında özellikle diplomatik ilişkilerin geliştirilmesi için çay davetlerinin yoğun biçimde devam ettirildiği görülüyor. İstanbul'daki İsveç büyükelçiliğinin Ocak 1924'te Almanların Beyoğlu'ndaki Totonia kulübünde düzenlediği ve İsveç, Hollanda, Avusturya, Almanya ve İsviçre ülkelerinin elçi ya da üst düzey temsilcilerinin yanında İstanbul'un Türk eşrafını da davet ettiği çay partisi bunlardan birisidir.[110]

b. Kadın Sosyalliğindeki Dönüşüm Bağlamında Çay Partileri

Çay partileri II. Abdülhamid döneminden itibaren, İstanbul'un seçkin çevreleriyle, gelir düzeyi yüksek olanların ve Batılılaşma taraftarı zenginlerin konaklarında uygulanmıştır. Partiler, eşlerin birlikte katılımının kural olarak benimsendiği aileler arası davetler şeklinde düzenlendiği gibi, yalnızca kadınlar arasında da yapılmaktaydı. Ama ikincisi daha yaygındı. Çay toplantıları ile buna bağlı alışkanlıkların kadınlar arasında daha fazla kabul görmesi birkaç sebebe bağlanabilir. Erken Osmanlı döneminde ilk kamusal alanlar olarak düşünebileceğimiz cami

109 Sabahattin Özel, *Millî Mücadelede Trabzon*, TTK, Ankara 1991, s. 19. Taşradaki mahalli idarecilerin bu tür uygulamalarına çok sayıda örnek gösterilebilir. Kasım 1921'de teftiş için Kafkasya'ya giderken Trabzon'da konaklayan Amerika Yakındoğu Yardım Heyeti genel müdürü H. C. Jaquith onuruna memleket hastanesinde çay ziyafeti tertip edilmesi bunlardan birisidir (Mesut Çapa, "Millî Mücadele Döneminde Trabzon'da Amerikan Yardım Cemiyeti", *Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih-Dil-Edebiyat Sempozyumu*, 3-5 Mayıs 2001, Trabzon 2002, I, 716.

110 BOA, HR. İM, 94/90. Romanya elçiliğinin 1929 yılında kraliçe şerefine verdiği çaya ise adı geçen ülkenin İstanbul elçisi, İstanbul valisi ve şehremini katılmışlardır (BOA, HR. İM, 24/87).

avlusu ve sokak gibi mahalle bölümleri ile bakkal ve manav gibi alışveriş ortamlarının erkek unsuruna açık olmasının yanında, hamamlar da Türk kadınını özel mekânı dışında bir araya getiren kurumlar olarak belirmiştir. İstanbul hanımlarının kahve ile tanışması, onlar için tek kamusal mekân sayılabilecek hamamlarda gerçekleşmiştir. Osmanlı kadını için hamam, temizlenme mekânı olmaktan çıkıp, rutin buluşmaların yapıldığı "sefâ" ortamına dönüşecektir. 18. yüzyıla gelindiğinde hamam, kadınlar için bir kahvehane işlevini çoktan üstlenmiş olacaktı. Bununla birlikte bu benzetmeyi iletişim kurma bağlamında düşünmek gerekir, zira hamamlarda üretilen kadınsal diyaloglarla erkeklerin sohbetlerinin içeriği arasında paralellik kurmak mümkün görünmemektedir.[111]

Hamamın Osmanlı kadın dünyasındaki yeri imparatorluğun yıkılışına kadar değişmemiştir. Bu bakımdan çay buluşmalarının kadınlar arasında görülmesi, kahvehane ve çayhane ortamının kendilerine kapalı olması karşılığında verilen kadınca bir tepki olarak da düşünülebilir. Fakat konu daha geniş perspektiften ele alınırsa, bunun, modernleşme sürecinin Türk kadınına kazandırmış olduğu yeni statü ile ilintili bir olgu olduğu görülecektir. Şerif Mardin, dönemin romanlarına yansıyan öğelere dayanarak, aydınların, kadın özgürlüğüne doğru bir yönlendirme içerisine girdiklerini belirtir. Eğitimde cinsiyet ayrımının yanlış olduğunu ve kadınların bağımsızlığa kavuşturulmaları gerektiğini savunan, onların bir gün gelip her mesleğe gireceğini daha o dönemde haber veren Ahmed Midhat'ın yeni Türk kadını tiplemesi, Namık Kemal, Samipaşazâde Sezâi, Nabizâde Nâzım, Hüseyin Rahmi ve diğerlerinin romanlarında ortak tema olarak göze çarpmaktaydı. Yazarların bu tutumuna koşut olarak, Türk toplumunda

111 Selma Akyazıcı Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", *Osmanlı Kahvehaneleri: Mekân Sosyalleşme İktidar*, haz. A. Yaşar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 26-28.

üst sınıf kadınları zamanla özgürleşmişti. Kadın haklarının daha 1891 yılında, -Batılılaşma karşıtı Cevdet Paşa'nın kızı- Fatma Âliye tarafından savunulmuş olması, kadının toplumsal hayattaki dönüşümünü belgeleyen önemli örneklerden biridir.[112]

Yeni tip Osmanlı kadını, kendini ifade etmek için daha cüretkar adımlar attığı bu dönemde, Batılı hemcinslerinin kullandıkları araçları gündelik yaşamlarına almakta tereddüt göstermemişti. Bu araçlardan birisi de çay partileriydi. Seyyah anlatılarında buna dair örneklere sıklıkla rastlanmaktadır. Mesela Bayan Müller, padişaha yakın bir ailenin ikamet ettiğini belirttiği evin sarmaşıklarla örtülü balkonunda akşam çayları içildiğini ve kendisinin de bir defa o eve konuk olarak "beş çayı"na katıldığını anlatır.[113] Belirtilen konağın sakinlerinin akşamlara özgü gerçekleştirdikleri bu etkinliği gerçekten "beş çayı" olarak mı adlandırdığı ve bunun Batı'da uygulamaya ne kadar benzediği konusunda bir şey söylemek zor olduğu gibi, bu tür adlandırmayı tipik seyyah fantezisi şeklinde değerlendirmek de güçtür. Zira başka seyyahların betimlemelerinde de aynı adlandırmaları görebilmekteyiz. Bunlardan biri, II. Abdülhamid dönemine ait yirmi altı yıllık İstanbul hatıralarını kaleme alan Dorina L. Neave'dir. Yazar, bütün batılı seyyahlar gibi, merak ettiği harem yaşantısını yakından tanımak için gittiği Türk evlerinde gördüğü Avrupaî gelenek ve alışkanlıkları hayretle anlatmaktadır. Yazarın "reçel, kahve ve sigara ikramından sonra kendilerinden ayrılmadan önce, akşam saat üçte de yedide de verilse 'saat beş çayı' dedikleri ve almazsak adeta kırıldıkları çay ikramına sıra gelirdi" cümlesi, çay daveti kültürünün yerleştiğini açıkça ortaya koymaktadır. Yazarın dikkatini asıl çeken ve önemle vurguladığı husus ise, kadınların bu partiler sırasında gayet rahat ha-

112 Şerif Mardin, *Türk Modernleşmesi*, der. M. Türköne-T. Önder, İletişim Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 1992, s. 32-34.

113 G. Max Müller, age, s. 155-156.

reket etmeleri ve örtülerini açmalarıydı.[114] Nihayet, 1893 yılının başında *Sabah*'ta yayımlanan bir makalede İstanbul evlerinde çay toplantılarının yapıldığı ve çayların "zevk-i mahsus"la içilip tatlı sohbetlere dalındığının dile getirilmiş olması, seyyahların anlattıklarının pek de fantezi olarak değerlendirilemeyeceğini gösteriyor. Söz konusu makalede yazar, çay masasının düzeninden, kullanılan eşya ve gereçlere, yenilen pasta ve keklere kadar birçok hususu ustalıkla tasvir etmiştir.[115]

Muhafazakâr tepkilerine rağmen basında peçesiz kadın resimlerinin yayımlandığı, Sanayi-i Nefîse Mektebi'nde öğrencilerin çıplak kadın modellerini kullanmaya başladığı II. Meşrutiyet döneminde Türk kadınının çalışma hayatına daha çok girdiği, mesleki toplantılara ve örgütsel faaliyetlere katıldığı, hatta iş hayatındaki grevlerde etkin roller aldığı bilinmektedir. Meşrutiyet'in ilanı üzerine düzenlenen gösteriler sırasında İstanbul sokakları ellerinde kırmızı-beyaz flama ve bayraklar taşıyan kadınlarla dolmuştur. Peçesini çıkaran, sokakta gezen, kahve ve tiyatroya giden, üstü açık arabalarda erkeklerle yan yana oturan kadınlar, açık hava toplantılarında ve siyasi mitinglerde söz alan kadın konuşmacılar hep bu dönemde görülmüştür.[116] 1910'lu yılların başında kadınlara özel lokanta açılmıştı ve burası toplumsal yönü ağır basan kadınlar için bir çeşit buluşma noktası oluvermişti. Daha 1908 yılında bir kahvede ikiden fazla kişinin bir arada oturması "şüpheli" görülüp karakola bildirilirken, beş yıl gibi kısa bir süre sonra kadınların lokantada buluşup politik konuları tartışabilecek hale gelmesi karşısında hayretler içerisinde kalan İngiliz gazeteciye "Böyle bir Türkiye

114 Dorina L. Neave, *Eski İstanbul'da Hayat*, çev. O. Öndeş, Tercüman Yayınları, İstanbul 1978, s. 59-60.

115 *Sabah*, nr. 1219, 21 Cemâziyelahir 1310 (10 Ocak 1893), s. 4. Yazının tam metni ekler kısmındadır.

116 Leyla Kaplan, *Cemiyetlerde ve Siyasi Teşkilatlarda Türk Kadını (1908-1960)*, Atatürk Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara 1998, s. 35.

ile karşılaşacağım aklımın ucundan bile geçmezdi"[117] dedirten bu dönüşüm, sosyopolitik değişim sürecinde Osmanlı kadınının modern Batılı aygıtları yaşamına uyarlama noktasında ne denli geliştiğinin de kanıtıydı bir bakıma.

Türk toplumundaki değişim sürecinin bu en hararetli döneminde İstanbul konaklarının bazısının gündelik hayatında yerini alan çay partileri, hikâye, roman ve deneme türü edebiyat ürünlerine yansıtılmıştır. Dönemin sosyal yaşantısına ve çay partilerinin seyrine ışık tutması bakımından, burada bazı romanlardan örnekler vermek istiyoruz. II. Abdülhamid, Meşrutiyet ve Mütareke dönemleri İstanbul'unu, devrin siyasî olaylarının yanı sıra kültürü ve günlük yaşam biçimiyle yansıtan Mithat Cemal Kuntay, romanında çay partilerinin sıklığına işaret etmiş ve roman kahramanları Adnan ve Belkıs'ın katılıma gösterdikleri itinaya dikkat çekmiştir. Yazar, evlerin iç düzenine ilişkin yaptığı betimlemelerde, çay masasının kalitesi ile davet sırasındaki servis düzenini ön plana çıkarmıştır. Bir parti sonrasında Belkıs'ın terzisine çıkışması, davette giyilen kıyafete verilen önemin derecesini yansıtmaktadır: *"Hangi Apres-midi olacak? Boncuk işlemeli elbisem. Berlin'den değil canım. Viyana'dan getirttiğim model. Avuç dolusu para verdim, başkasına kopyasını yapmayın diye. Yapmadın mı? Bugün çayda rezil oldum diyorum sana. Madam de Navara'nın üstünde de vardı; benim üstümdeki elbiseyle kadın karşımda oturdu; üniformalı iki mektep çocuğu gibi maskara olduk..."*[118]

Konaklarda kahve içmek için doğunun otantik eşyalarıyla süslenen şark köşeleri tercih edilirken, çay davetleri, süslü alafranga salonlarda ve mermer masalarda verilmekteydi. 1918-1922 yıllarını kapsayan ve Osmanlı Devleti'nden Cumhuriyet Türkiye'sine geçiş evresi olan mütareke döneminde, siyasal dö-

117 G. Ellison, age, s. 16. Yazarın Osmanlı evinin harem bölümünde düzenlenen çay partilerindeki gelin-kaynana ilişkisine dair değerlendirmesi için bk. s. 77.

118 Mithat Cemal Kuntay, *Üç İstanbul*, Oğlak Yayınları, İstanbul 1998, s. 320.

nüşüme paralel olarak toplumsal dönüşümler de yaşanmıştır. Bu dönemde çay partileri Osmanlı feminizm hareketinin simgesi haline gelmiştir. Peyami Safa, mütareke devri ve sonrasını konu alan *Sözde Kızlar* romanında kadınlarla erkeklerin birlikte katıldıkları çay davetlerini, bunlar için günler öncesinden yapılan hazırlıkları, kıyafet seçimi ve makyajlardaki titizliği göz önüne sermiştir.[119] Çağdaş romancı Ayşe Kulin de, roman kahramanı Maliye Nazırı'nın Büyükada'daki yazlığında kadınları sabahleyin kahvede, akşamüstü de çayda bir araya getirmiştir.[120]

Çay davetleri başlangıçta dost ve tanıdıkları bir araya getiren masum bir ev eğlencesi iken, Mondros Mütarekesi'nden sonra farklı bir karakter kazanmış; ecnebilerle görüşme, onların nüfuzundan istifade etmenin en kolay yolu olarak telakki edilmiştir. Bu anlayış karşısında, yıkılmaya yüz tutmuş Osmanlı Devleti toprakları üzerinde tarihî emeller besleyen Düvel-i Muazzama'nın İstanbul temsilcileriyle askerî yöneticileri ve payitahttaki komprador burjuvazi takımı çay davetlerine büyük bir istekle katılmışlardır. Genellikle öğleden sonra, bazen de akşama sarkan çaylarda bisküvi ve kekler ikram edilir, müzik eşliğinde danslar yapılırdı. Bu dönemin çay davetlerinde katılımcılar arasında yabancıların fazlalığı ve davetin bir dostluk gösterisine dönüştürülmüş olması dikkat çekmektedir.

Kadınların ikindi çayı toplantılarının Anadolu'nun doğu bölgelerinde de adet hükmüne girdiğine dair kanıtlar bulunmaktadır. Cumhuriyet'in ilk yıllarında daha samimi olarak yaşatılan bu adet, çok az yozlaşmayla günümüze taşınmıştır. Pelin Aylangan'ın, Erzurumlu bir Cumhuriyet kadınından derlediği hatıralar, bölge insanının acıları ve sevinçleri paylaşmak hususunda çayı nasıl araç haline getirdiklerini yalın biçimde

119 Peyami Safa, *Sözde Kızlar*, Ötüken Neşriyat, 20. Baskı, İstanbul 1995, s. 40-41.

120 A. Kulin, age, s. 203.

yansıtmaktadır: *"Eskiden toprak damlarda çay içerdik, semaver yakılırdı. Gelirdim ki okuldan, annem patates haşlamış, zeytinyağlı dolma yapmış. Her gün 5 çayımız, yani ikindi çayı vardı. Soframızda pestil culla, yoğurt çorbası, kavut olur, kış gecelerinde mısır patlatılır, kete yapılırdı. Tek kişi gelse bile on kişilik hazırlık yapılırdı. Şekerin olmadığı zamanlarda incir, kayısı, akide şekeri kullanılırdı. Mahallede olup bitenleri konuşurduk. Çay en büyük meziyetimizdi."*[121] Kocası, oğlu ya da kardeşi cepheye giden ve çoğunlukla geri dönmeyen doğu kadınının bu türden toplantılarına çoğu zaman acıları paylaşmak düşüncesi damgasını vurur, efkâr dağıtma aracı olarak çaya başvurulurdu. Bugün Kars'ta özellikle Azeri Türkleri arasında yaşayan ölüm adetlerinden birisi de taziye ziyaretinde bulunanlara çay ikram edilmesidir.

c. Çay Seramonileri ve Avrupaî Protokol

Çay toplantılarını, *saat beş çayı* ve *çay partileri* olmak üzere iki kısımda incelemek mümkündür. İngiltere'de ortaya çıkan ve *five o'clock tea* adı verilen çay ziyafeti önce Fransa'ya sonra diğer ülkelere yayılmıştır. İkindi vaktine tekabül ettiği için Doğu kültüründe *ikindi çayı* adı verilen bu toplantı için büyük külfetlere girişilmesi kural değildi. Bisküvi, şekerleme, çeşitli pastalar ve yahut bir miktar ekmek kızartması, tereyağı ve reçel yeterliydi.[122] Ev sahibi yine de ikramda bulunmak isterse, bunu, kurallarına uygun yapmalıydı. Halil Lütfi'nin *Türk Hayatı* dergisindeki makalede bu kurallar şöyle sıralanmıştır: "Salonun bir kenarına küçük bir masa kurulur. Üzerine çay örtüsü serilir. Fıkır fıkır kaynayan semaverin ocağı üzerine çay ibriği yerleştirilmiştir. Her an sıcak çay vardır. Bu masa üzerinde şekerlik, süt

121 Pelin Aylangan, "Yudum Yudum Çay Kültürü", Yemek ve Kültür, S. 5, Yaz 2006, s. 160.

122 Mehmed İzzet, age, s. 154; Mehmed Arif, age, s. 28.

ibriği, bisküvi, pasta, kızarmış ekmek, tereyağı tabakları, daha külfetli ve muhteşem çay sofralarında şekerlemeler, havyar, soğuk tavuk sandviçleri, meyveler tanzim edilmiştir."[123] Beş çayı için tepsi, yeteri kadar fincan ve tabak ile geniş bir masa yeterliydi. Bunlar ikramın büfe tarzında hazırlanmasına yarıyordu. Ancak dar salonlarda zigon (gigogne) tipi birbirinin içine girebilen masalar daha elverişliydi. Davetlilere çayın yanında çikolata, portakal şurubu ve çörek ikram edildiği gibi, şarap, sandviç, çeşitli pastalar, revani, pandispanyalar da verilebiliyordu. Bir erkek kendisine ikram edilen çay fincanını ve tatlıyı alırken eldivenini çıkarmalıydı. Uzun eldiven giyen kadınların bunu çıkarması söz konusu değildi. Erkekler kadınlara karşı centilmenlik ederek serviste yardımcı olur, büfeden ihtiyacını alan geri çekilirdi.[124]

Beş çaylarından başka, bir de, vakti saat beşe münhasır olmayan çay davetleri vardı. Akşam yemeğini herkes kendi evinde yedikten sonra, geceye yakın saatlerde çay içmek amacıyla yapılan toplantıya *çay daveti, çay partisi* ya da kısaca *çay* adı verilmiştir. Çaya katılacak davetli sayısının on ile otuz arasında olması kuralı getirilmişti. Ondan az kişinin katıldığı çay toplantıları *"bi't-tesâdüf gece vizitesi münâsebetiyle misafirlere çay ikrâmı"* anlamına gelirken; otuz kişiyi aşan toplantılar da *"süvare [suare] yani müsâmere hükmünü almış olur"*du.[125] Çay davetlerinin saati için Paris'teki uygulama esas alınmıştı. Yani alafranga saat dokuz buçuk en ideal vakitti. Servis biçimine gelince, gece yarısından bir saat önce misafirlere çay verilirdi. Çay ik-

123 "Sofra Hayatı: İkindi Çayı", *Türk Hayatı*, nr. 14, 15 Eylül 1341 (1925), s. 22.

124 Contesse de Magalon, *Rehber-i Muâşeret-Avrupa Âdâb-ı Muâşereti*, çev. Ahmed Cevad, Artin Asaduryan ve Mahdumları Matbaası, İstanbul 1328, s. 37-38; Abdullah Cevdet, *Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi*, Yeni Matbaa, İstanbul 1928, s. 166-167.

125 Ahmed Midhat, *Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahud Alafranga*, İkdam Matbaası, İstanbul 1312, s. 358-359.

ramı birkaç şekilde olurdu. Bazı geceler çayın yanında kurabiye, pasta gibi hamur işlerinin yanı sıra, demirhindi şerbeti gibi soğuk içecekler ikram edilmesi de adet hükmüne girmişti. Bu toplantılarda iki buçuk saatlik oturmadan sonra kalkılırdı.[126]

Çay ziyafetlerinin kıyafeti, erkek ve kadınlara göre ayrı ayrı belirlenmişti. Erkeklerde dikkat edilecek nokta, kıyafetin ütülü ve koyu renklerin hâkim olmasıydı. Açık renkli kostümlerle sarı renkli potin giyilmesi ayıplanırdı.[127] Suarelerde olduğu gibi, çay davetlerinde de siyah kuyruklu setre, beyaz boyun bağı ve beyaz eldiven ya da frakla katı bir gömlek, uçları kıvrık katı yakalık, beyaz kravat, lustre iskarpin giyilirdi.[128] Bununla birlikte boz renkli pantolon, beyazın dışında açık renkli eldiven ve özellikle siyah boyun bağı da uygundu. Çaylarda samimi bir hava yaratma ve eğlenme amacı gözetildiği için elbise hususunda diğer toplantılarda gösterilen hassasiyetten fedakarlık edilebilirdi.[129] Kadın kıyafetine gelince, ipek bir rop manto; mevsime göre güzel bir kürk veya ipek manto giyilir; kadife ya da ipek şapka takılırdı. Çaylara kolsuz tuvalet gibi dekolte giysilerle gidilebilse de, başta mutlaka şapka bulunmalıydı. Bunun yanı sıra, uzun kollu ve tamamen kapalı yakalı ipek tuvalet, kadifeden kürklü ve işlemeli tayyör takımı da geçerliydi. Tuvalet giyildiği takdirde eldivenlerin beyaz, açık gri veya krem renklerinde olması gerekiyordu. Çoraplar her halükârda ipek; iskarpinler düz rugan yahut da modaya uygun biçimde çeşitli derilerden, uzun ökçeli ve altı ince olmalıydı.[130]

---

126 Ahmed Midhat, age, s. 364-365; Nevin Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2000, s. 359.

127 Safvetî Ziyâ, *Âdâb-ı Muâşeret Hasbihalleri*, Türk Ocakları Merkez Heyeti Matbaası, Ankara 1927, s. 99.

128 Ahmed Midhat, age, s. 333; Safvetî Ziyâ, age, s. 138; Abdullah Cevdet, age, s. 250.

129 Ahmed Midhat, age, s. 363.

130 Safvetî Ziyâ, age, s. 97-98.

Davetteki düzen, ev sahibesinin zevk, karakter, görgü ve becerisini yansıttığı için, her şeye azami ölçüde özen gösterilirdi. En fazla dikkat edilen husus, çayın kaliteli cinsten olması ve itina ile hazırlanmasıydı. Çayın sıcaklığı, pasta ve diğer ikram maddelerinin tazeliği, servis araçlarının kalitesi de önemliydi.[131] Ev sahibesi, misafirleri ağırlayacağı bölümü uygun bir tarzda düzenledikten sonra onların gelmesini beklemeye başlardı. Konuklar kapıda ve tebessümle karşılanırdı. Yaşlılara özel hürmet gösterip en rahat koltuklara oturtmak, uğurlarken de kadınları kapıya kadar götürmek gerekiyordu.[132]

Çay servisinde mutfak teknolojisinin bütün ürünleri ve imkânları seferber edilirdi. Birkaç tepsi kullanılırdı. En uygunu Amerikan denilen iki katlı tepsiydi. Bunun üst katında orta yere çaydanlık, çay ibriği, şekerlik, şeker maşası konulur; bunların çevresine fincan ve tabakları dizilir, alt katı ise boş bırakılırdı. Çünkü çaylar içildikten sonra boş fincanlar buraya konulurdu. İsteğe göre bu düzen değiştirilebilir; alt kata fincanlar, üst kata ise pasta dolu tabaklar yerleştirilebilirdi. Bu durumda boş fincanları toplamak için başka bir tepsi kullanmak gerekiyordu. Eğer pasta, çörek ve kurabiyeler tepsinin üzerinin alamayacağı kadar fazla ise, bunlar evin uşakları tarafından başka bir tepsiden dağıtılırdı.[133]

Davetli sayısı on ikiden fazla değilse, ev sahibi fincanları doldurur; uşakları servise karıştırmayıp kendi kızlarına veya akrabalarının gençlerine yaptırırdı. Fincanlar üst tarafından yarım parmak kalıncaya kadar doldurulur ve her birine bir şeker konulurdu. Hazırlanan fincanlar tepsiye dizildikten sonra kızlar veya delikanlılardan biri sol eline tepsiyi, sağ eline de kaymak küpünü alarak servis yapardı. Arkasından başka bir gönüllü de

131 Safvetî Ziyâ, age, s. 69.

132 Lütfi Simâvî, *Teşrifât ve Âdâb-ı Muâşeret*, Marifet Matbaası, 4. Baskı, İstanbul 1926, s. 54-55; Safvetî Ziyâ, age, s. 70.

133 Ahmed Midhat, age, s. 365-366.

iki eline iki tabak patiseri alarak öndekini izlerdi. Ancak bu tarz servisin yalnızca yaşlılara yapıldığını belirtmek gerekir. Genç ve orta yaşlı misafirler çaylarını almak için ev sahibi tarafından masa başına davet edilirdi. Misafirlerin sayısı on ikiden fazla olursa, uşaklar servise yardım ederdi. Katılımcı sayısı yirmiyi geçen davetlerde çeşitli oyunlar ve danslar yapılabilmekteydi. Piyano çalanlardan veya şarkı söyleme yeteneği bulunanlardan bir iki parça teganni etmeleri rica olunurdu. Dansa ve müziğe katılmak istemeyenler bir köşede sohbet ederlerdi. Sohbetlerin konusunu garip olaylar, farklı kültürlere ait hikâyeler veya hatıralar teşkil ederdi. Politika ve diğer ciddî konulara dair sohbetler hoş karşılanmazdı.[134] Yani gülmek ve eğlenmek ön plandaydı.

Çay davetlerini sistemli bir hale getirmek ve karışıklığa meydan vermemek amacıyla kartvizit bastırma usulü geliştirilmiştir. Davetlerin tarihlerini, aralığını ve saatlerini belirten kartvizitler sezon başında ahbaba dağıtılmakta idi. El ile yazılabildiği gibi, matbaada da bastırılabilen kartvizitlerde, sahibinin isminin altında davetin günü ve saati yazmakta idi. Mesela "Fatma-Mehmed Ali Hanım; Cumartesi günleri saat beşten yediye kadar kabul eder" veya "Fatma-Mehmed Ali Hanım; Her ayın ilk ve üçüncü Çarşamba günleri kabul eder" şeklinde kayıt düşülüyordu. İsteğe göre, zarfın içerisine kartvizitin yanında bir matbu kart konulur; bu kartta sezon müddetince kabul günleri ve saati aşağıdaki şekilde yazılırdı:[135]

Yevm-i kabuller
Kânûnıevvelin Beşinci Cumartesi
Kânûnıevvelin On Birinci Salı
Kânûnısânînin Yirmi Altıncı Pazar

134 Ahmed Midhat, age, s. 369-371; Safvetî Ziyâ, age, s. 76; N. Meriç, age, s. 359; "Sofra Hayatı: Gece Çayı", *Türk Hayatı*, nr. 15, 15 Teşrînievvel 1341 (1925), s. 22.

135 Safvetî Ziyâ, age, s. 65-67.

Şubatın Onuncu Pazartesi
Şubatın Yirmi İkinci Perşembe
Martın Sekizinci Cuma
Martın Yirmi Üçüncü Cumartesi
Nisanın Beşinci Pazar
Saat Beşten Yediye Kadar

Böylece önceden gönderilen bu kartlar sayesinde herkes hangi tarihte kime gidileceğini öğrenmiş olurdu. Kabul gününde misafirlerine dans ettirmeyi arzu eden ev sahipleri, bunun için ayrıca aşağıda örneği görülen Türkçe ve Fransızca ibareli bir davetiye bastırmakta idiler:[136]

Mehmed Ali Şinasi Bey ile refikası Şubatın dördüncü Çarşamba günü saat on yedide lütfen çaya teşrif buyurmalarını Ahmed Hulusi Beyefendi ile refika-yı muhteremelerinden ricâ eylerler.
Dans edilecektir.

Monsieur et Madame Chinassi prient Monsieur et Madame Ahmed Houloussi de leur faire l'honneur de venir prendre une Tassa de thé chez eux le Mercredi 4 Fevrier á 17 heures.
On dansera.

Çay toplantıları için kartvizit bastırma usulünün sağladığı faydalar hakkında *Türk Hayatı*'nda şunlar kayıtlıdır: "*Şimdi bütün kibar konaklarında hanım kadınlar misafirlerini kabul için bir gün tayin etmişlerdir. Hele İstanbul gibi pek dağınık, nakliyât vasıtaları fena bir memlekette bu usûl pek lâzımlı ve iyidir. Bir dostunuzu veya akrabanızı ziyaret için vapurlar, tramvaylar ile bin müşkülât içinde gittikten sonra onu evde bulamadığınız vakit tabiî sıkılırsınız. Halbuki bu hanımın muayyen bir kabul günü olursa siz de o gün emniyet ve rahatla gider, kendisini mutlaka*

136 Safvetî Ziyâ, age, s. 81.

evde bulursunuz. Çünkü bir hanım kabul günü evinden çıkmaz ve orada ekseriyetle birkaç ziyaretçi daha bulunur. Güzel bir cemiyete tesadüf etmiş olursunuz. Bu usûlün diğer iyiliği de adamı her gün vakitli vakitsiz birçok misafirlerin rahatsız etmemesidir..."[137]

d. Batılılaşma ve Kültürel Yozlaşma Noktainazarından Çay Partileri

Diğer birçok Batı kaynaklı alışkanlık gibi, çay partilerinin de Osmanlı toplumuna özenti şeklinde girdiğinde şüphe yoktur. Batı emperyalizmine kapı aralayan ve birçok tüketim malının ülkeye girmesine hizmet eden ticaret antlaşmalarından sonra, bu malların ülkede pazarlanmasını sağlayan azınlık tüccarlar, aynı dönemde sosyal yaşamımıza giren Batı tarzı davranışların da ilk uygulayıcıları olmuşlardır. Her ne kadar Batı'daki düzeyine ulaşmamış olsa da, varlığını yine de hissettiren burjuva özentileri, sınıf bilincinin oluşumu yolunda ilk kıpırdanmaları teşkil etti. Geleneksel bir toplum olan Osmanlılarca bilinmeyen bu modern olgu, sınıfına göre giyinme, sınıfına göre beslenme, sınıfına göre davranma ve bunu bir statüye, kimliğe ve etiğe dönüştürme gibi eğilimleri ortaya çıkardı. İnsanlar arasındaki ilişkiler, birbirlerinin içsel ve zihinsel dünyasını tanımaya bile gerek duymadan, dış görünüme, daha doğrusu gösterişe dayalı nesnel ölçütlere göre kurulmaya başlandı.[138]

Aslen Avusturyalı olduğu halde 1853 yılında Türkiye'ye iltica ettikten sonra Osmanlı bürokrasisinde çeşitli hizmetlerde bulunmuş olan Murad Efendi (asıl adı Franz Xavier von Werner), II. Abdülhamid saltanatının ilk yıllarına ilişkin anılarında, söz konusu yaşam değişiklikleri ile ilgili çarpıcı tespitlerde bulunmaktadır. Yerli halkın sosyal hayatının yok denecek kadar az olduğunu belirten Murad Efendi, sosyal hayat olgusunun

137 "İkindi Çayı", *Türk Hayatı*, s. 22.

138 Mustafa Orçan, *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*, Kadim Yayınevi, Ankara 2004, s. 85.

elçilik personeli ve onların yaşam alanları ile sınırlı kaldığını ileri sürmüştür. Eğlence ve sosyalliğin en canlı olduğu yerler ise Pera'daki elçilik otelleri idi. Geleneksel toplum yapısının çözülmeye başladığı bu dönemde, yabancı elçilik mensupları ya da bunların yakınlarıyla organik bir bağ kurabilmek, toplumda saygınlık kazanmanın en kolay yolu olarak görülmeye başlamıştı. Bu bağ, ya elçiliklerde memur kadrosunda çalışmak ya da tercüman olarak görev yapmak tarzında olurdu.[139] Peralıların gündelik hayatı hakkında geniş bilgi veren yazar, bu zümredeki ahlakî bilinç eksikliğine gönderme yapmakta ve bunların özel yaşamlarıyla ev eşyalarını, eleştirel bir dille anlatmaktadır. Bununla birlikte Murad Efendi, Peralıların yaşantısına öyküneN Osmanlılar için daha çarpıcı ifadeler kullanmaktadır. Ona göre, her şeyin gösteriş amacıyla yapıldığı bu semtte, sonradan görme (Emporkömmling) Osmanlılar da yarım yamalak Batı kültürü bilgi ve görgüleriyle çarpık düzenin bir parçası olmakta idiler. Zenginlerin evlerinde kullanışlılık değil, gösterişe önem verilirdi. Odalarda rahat etmeyi sağlayacak eşyalar bulunmazken, duvarlar ve vitrinler pahalı biblolarla süslenmekteydi.[140]

---

139 Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 76-77; Mehmet Uysal, Avusturyalı Murad Efendi Biyografisi ve Türkiye Seyahatnamesi, Fakülte Kitabevi, Isparta 2004, s. 65.

140 M. Uysal, age, s. 66. Ermenice yayımlanan Manzûme-i Efkâr gazetesinde İstanbul yangınlarının toplum hayatında meydana getirdiği tahribatı konu edinen bir makalede, Batılılaşmanın yanlış algılanması sonucunda bilimsel ve teknolojik yeniliklerin yerine, göze hitap eden davranış ve kalıpların taklidini benimseyen bir zihniyetin doğuşu işlenmiş; bu zihniyetle paralel gelişen sorumsuzluğun yol açtığı sosyal ve ekonomik felaketler üzerinde durulmuştur. Söz konusu makalenin bir bölümü şöyledir: *"... İstanbul ahalisi yirmi otuz seneden beri Avrupalılardan hayli şey öğrendiler. Müslümanlar eski adetleri olan sarığı kavuğu cübbeyi binişi çakşırı şalvarı mesti pabucu çıkarıp fes setri pantolon kundura potin iktisâ ve isti'mâlini itiyad ettiler ve kadın erkek ellerine eldiven takmak ve baston ve şemsiye taşımak ve gözlük kullanmak gibi alafranga adetleri o derece ilerlettiler ki tarif kabul etmez. Ama bunlar hep sefâhat ve israf alafrangaları. Bir kere tezyid-i ma'muriyyet hakkın-*

Resmî görevlilerin uygulamaları bir yana bırakılırsa, Osmanlı döneminde çay partileri ailelerin varlık derecesi oranında kabul görmüş ve bu adet yalnızca *"konakları nuntazam ve hizmetkârânı kesîr olan zevâta münhasır kalmıştır."*[141] Adeti yerine getirenler ise, davet biçiminden servis düzenine, kıyafet seçiminden davranışlara kadar Avrupa'da geçerli kuralları uygulamaya gayret etmişlerdir. Bir taraftan Batı âdâbımuâşeretini içeren kitaplar Türkçeye çevrilmiş, diğer taraftan yerli yazarlar bu konuda eser neşrine girişmiştir. Gazete ve dergiler moda resimleri basmaya başlamıştır.

---

da olan alafranga adetler hatıra bile gelmiyor. Acaba neden? Erkeklerin mâ-lâ-ya'ni birtakım sarfiyatı ve hele hanımların alafranga olacağız deyu o örümcek yuvası gibi kumaşlara o süslü ferâce ve yaşmaklara sarf ettikleri paralar hadd ü hesâba gelmez. Meselâ efendinin aylarca senelerce nöbet bekleyip yüzlerce binlerce etekler öpüp yüz suları döküp bir miktar zamm-ı maaşa nâil olması yalnız hanenin havlusu arabalar atlar ve haremi cariyeler ve selamlığı beyhude ve lüzumsuz hizmetkârlar uşaklar ile doldurulmaya tahsis olunuyor ve bundan türlü türlü fenalıklar zuhur ediyor ve bakkal kasap borçları yine sallantıda sürüncemede kalıyor. Hıristiyanlar dahi kalpağı binişi pabucu bırakır bırakmaz Avrupa modasına ol derece meyl ve inhimâk ettiler ki hemen bütün bütün Frenk olamadılarsa da yarım Frenk oldular. Kadınlar süslü fistanlar malakoflar şapkalar ile kocalarının paralarını sarf etmeye dükkândan dükkâna mağazadan mağazaya dolaşmakla vakitlerini 'izâ'a ve imrâr ve erkeklerin gençleri alafranga setri potin ile feslerin nasıl kırılıp ne tarafa eğilmesine ve püsküllerin ne kadar uzun olup ne veçhile sallanması lazım geleceğine hasr-ı efkâr etmekte ve hele Fransızca iki lügat öğrenmiş ise gazino ve kahve ve tiyatro ve balolarda tavırlarından geçilmemektedir. Ama kunduracının terzinin fesçinin gazinocunun defter ve pusulaları dolsun, zararı yok, tek yolda gösterilen süslere edâlara halel gelmesin. Halbuki iş bu değildir. Avrupa terakkiyâtına bu gidişle vasıl olmak gayr-ı kâbildir. Alafranganın yalnız böyle mazarratı müsellem olan adetlerini taklid etmek bî-hâsıldır. Belki bunun neticesi zül ve rezâildir. Sabahleyin çıktığımız vakit akşama kadar yanıp kül olmayacağımdan emin olamadığımız ahşap hanelerimizi Avrupa'nın hafif ve zarif pahalı ve latif eşya ve takımları ile tefriş ve tezyin etmekte ne mana var. Avrupa adetlerinden bize müfid olanları alalım" ("Yangınlar Unvânıyla 'Manzûme-i Efkâr' Gazetesinde Görülen Bendin Hulâsa-i Tercümesidir", *Terakki*, nr. 192, 21 Rebîulâhir 1286/29 Temmuz 1869, s. 4-5).

141 Safvetî Ziyâ, age, s. 74.

Sınırlı da olsa Türk toplumunun belli bir kesimini etkisi altına almayı başaran bu tür alışkanlıklar, sosyokültürel değişmeleri ahlakî açıdan değerlendiren püriten çevrelerin eleştirisinden kurtulamamıştır. Bu hususta muhalefetini gizlemeyen isimlerden birisi Mahmud Sâdık'tı. Batı'daki sosyal değişmeleri yakından takip eden Mahmud Sâdık, 20. asrın sonlarında tütün tiryakisi Avrupalı kadınlar arasında başlayan çay yapraklarını sigara[142] biçiminde sararak içme modasını *Servet-i Fünûn*'daki köşesine taşımıştı. Yazar, içerdiği nikotinden dolayı sürekli olarak sigaranın insan sağlığı için zararları üzerinde duran doktorların, aynı hassasiyeti çay konusunda niçin göstermediklerini sorguluyordu. Zira tein maddesi kadın sinir sistemini daha çabuk etkilemekteydi. Sigara içmenin sadece tiryakilikten ibaret olmadığını, vakarlı bir şekilde duman savurmanın bir erkeklik belirtisi zannedilmesinden dolayı sigaraya heves edildiğini belirten yazar, İngiliz kadınlarının da *"bizim zevkimiz sigara içmektir, tütün olmazsa çay olsun, böylece dört yüz yıllık modayı da biz kaldırmış oluruz"* düşüncesiyle böyle bir fanteziye kalkışmalarını hicvetmekteydi. Devamında ise, *"mademki sigara da modaya tâbi oldu, yarın çay yerine ıhlamur sigaraları içeriz"* diyerek, toplum hayatına moda adı altında giren Batı kaynaklı yaşam biçimlerini eleştirmiştir. Fakat yazar asıl tepkiyi, tiraj yükseltmek adına bu tür haberleri sürekli olarak gündemde tutan gazete ve dergilere göstermiştir: *"Tütün içen hanımlarımız -eğer varsa- acaba bu modaya da riâyet edecekler mi? Bu yakınlarda hanım-*

142 Kahve gibi tütün de önce erkekler arasında şöhret bulmuş, 19. yüzyıla kadar kadınların tütün içmesine ya izin verilmemiş ya da içenler ayıplanmışlardır. Fakat bu yüzyılda bazı Avrupalı kadın aydınlar sigara içmeye başlamış ve kendilerine birtakım haklar yanında tütün içme hakkı tanınmasını talep etmişlerdi. Bunun sonucunda tütün içmek feminist hareket için yeni bir simgesel anlama kavuşmuş, nihayet yüzyılın sonuna gelindiğinde toplum, tütün tiryakisi kadınları hoş görmek durumunda kalmıştır (Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Z. A. Yılmazer, Dost Kitabevi, Ankara 2000, s. 114).

larımızın Avrupa modasına rağbeti ziyâdeleşti... Yahut gazetelerimiz bu rağbeti farz ederek moda resmi neşri gayretine düştü..."[143]

Yukarıda belirtildiği üzere, Tanzimat döneminde meydana gelen sosyokültürel değişmenin geleneksel Türk aile yapısındaki sonuçlarından birisi, kadın unsurunun toplumsal hayatta daha fazla yer almaya başlamış olmasıdır. Modern eğitim ve basının sunduğu imkânlarla sosyal statüsünü geliştiren Türk kadını kamusal alana daha fazla girmeye başlamış, karşı cinsin bulunmadığı ortamlarda bir araya gelebilme öz güvenini kazanmıştı. Kahvehane ve çayhane gibi mekânların yalnızca erkek unsuruna açık olması, kadınlar arasında çay toplantısı etkinliğinin yaygınlaşmasında kısmen etkili olmuştur. Her ne kadar protokol gereği erkeklerin katılımı da söz konusu olmuş ise de, bu toplantılar daha çok kadın dayanışmalarına ve birlikteliğine hizmet etmiştir. Modanın savunucuları kendileriyle diğerleri arasında her anlamda bir uçurum bulunduğu düşüncesiyle üstünlük hissine kapılmışlar; bu tavır da öteki kesim tarafından daima ayıplanmıştır. Eserinde çay partilerine geniş yer veren Safvetî Ziyâ, partilerde birtakım ev sahiplerinin, önemli addettikleri yabancı misafirlere aşırı ilgi gösterirken, Türk misafirleri ihmal ettiklerine dikkat çekmiştir: *"Bunlar Türkleri siz yabancı değilsiniz itizârıyla ihmâl ederek hâl ü şanı meçhûl en adi Frenk'e en büyük hürmetleri ibzâl ederler. Onlar bir sefâret kâtibini veya bir banka ve bir şirket direktörünü ve refikalarını Türk ailelerinden daha ehemmiyetli ve daha müfîd bir unsur telakkî ederek hep onların etrâfında pervane*

143 Mahmud Sâdık, "Musâhabe-i Fenniyye", *Servet-i Fünûn*, nr. 250, 14 Kânûnısânî 1311, s. 245-246. Bugünün Türk toplumunun genelinde sigara içen gençlerin bu alışkanlıklarını büyüklerinden saklamaları yönündeki tavır, Osmanlı toplumunda daha keskin bir biçimde görülmekteydi. Hüseyin Rahmi 1888 yılındaki bir makalesinde tütün içme alışkanlığının gizlenmesinin, bunun ayıp olarak kabul edilmesinden ileri geldiğini savunmuştur (Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Gazetecilikte İlk Yazılarım (1888-1898)*, der. Abdullah-Gülçin Tanrınınkulu, Özgür Yayınları, İstanbul 1999, s. 49).

olup dururlar. Bu gibilere Türk millî cemiyeti erkânı lâzım gelen dersi vermeli ve evlerine bir daha ayak basmayarak millî cemiyetten tecrit etmek sûretiyle cezalandırmalıdır. Şurası iyice bilinmek lâzımdır ki biz, Türk unsuruna ve millî cemiyetimizin erkânına ne kadar ehemmiyet verir ve milletdaşlarımızın hukukunu ne derece muhâfaza eder isek ecânib nezdinde Türk sosyetesinin mevki'ini ve derecesini o mertebe yükseltmiş oluruz."[144]

Romanlardaki tasvirlerden yola çıkarak mütareke dönemi İstanbul'unun sosyal hayatını yansıtan Mehmet Törenek'in eseri, çay davetlerinin mahiyeti hakkında önemli bilgiler taşımaktadır. Bunlar incelendiğinde göze çarpan en önemli özellik, bu tür davetlerin daha çok Nişantaşı, Beşiktaş ve Beyoğlu gibi gelir seviyesi yüksek zümrelerin oturduğu semtlerde ve gösterişli apartman dairelerinde verilmiş olmasıdır. Çaylarda dans edilmekte, virtüöz ustaları müzik ziyafeti vermektedir. Bunun yerine başka bir salonda kumar oynamayı tercih edenler de vardır. Kimi zaman çay partilerinde büyük aşkların doğduğu hikâye edilmiştir. Çaylarda hâkim hava, güzel olmak, zeki olmak, nükteli konuşmak, neşeli görünmek, ağır ve ciddi konulardan ziyade uçucu, dinlendirici şeylerden bahsetmektir.

Yakup Kadri, *Sodom ve Gomore* romanında Nişantaşı'ndaki bir apartman dairesinde verilen çayı konu etmiştir. Ecnebî katılımcıların varlığına dikkat çekilen çayda hane sahibinin son derece müşkülpesent yapısı, ev düzeninden makyaja kadar her şeyin eksiksiz hazırlanmasında gösterdiği çaba ile ön plana çıkarılmıştır. Çayların yudumlanması sırasında yapılan sohbetlerde yabancılara duyulan öfke açıkça kendini belli etmektedir. Mehmed Rauf'un *Halâs*'ında ise, roman kahramanı Nihat, çay davetini bir sahtelik, Osmanlı toplumunun asla beceremeyeceği bir alafrangalık özentisi olarak değerlendirmiştir. Nihat'a göre, çaya gelen yabancılarla siyasî meseleler konuşulması görgü-

144 Safvetî Ziyâ, age, s. 72-73.

süzlüktür. Saim Remzi Bey'in çayları ise siyasî çıkar amaçlıdır. Örneğin eğlenmek için evine çağırdığı yabancı subaylara, sürülmesini istediği İttihatçıların listesini verme telaşındadır.[145] Batılılaşma ve geleneğe sahip çıkma noktasında yaşanan çatışmanın konu edildiği *Kiralık Konak*'ta da buna benzer bir tespite rastlamaktayız. Yakup Kadri'nin, geçmişine her yönüyle bağlı bir Osmanlı beyefendisi olan Naim Efendi'nin karşısına çıkardığı torunu Seniha, geçmişin ve içinde yaşadığı zamanın şartlarından kendisini soyutlamış, moda düşkünü, alaycı, şuh bir genç kızdır. *"Pazartesi günleri Seniha'nın çay günleridir. Avrupa'nın bütün kibar kadınları gibi o günleri giyinir; kuşanır ve saat tam beşte konağın büyük salonunda kendisinde nadir görülen bir hanımefendi vakarıyle ziyaretçilerini beklerdi."*[146] Davetlilerin önemli bir kısmını mürebbiyesi madam Kronski vasıtasıyla tanıdığı Beyoğlu madam ve matmazelleri oluştururdu. Seniha milli duyguları içeren şiirler okuyan halasının oğlu Hakkı Celis'ten sıkıldığı halde, hareketleriyle, kıyafetiyle, mimikleriyle Avrupaî bir kişiliğe sahip olan Faik Bey'e büyük ilgi gösterirdi. Yazarın genç kızı "kendisinde nadir görülen bir hanımefendi vakarı"na büründüren betimlemesi, çay davetlerindeki sofistike kimliksizliğe dikkat çeken müthiş bir tespittir.

Bununla birlikte ulusal çıkarlar için çay partilerine gidenlere de rastlanmaktadır. Mesela Mükerrem Kâmil'in *Dinmez Ağrı*'sında, babasının vasiyeti gereği kozmopolit çevrelere giren Şerare'nin, oralardan topladığı bilgileri Anadolu'ya rapor etmek istemesi serüveni işlenmiştir.[147]

İrttihatçılara ve Milli Mücadele'ye karşıtlığıyla tanına Refik Hâlid'in çıkardığı *Aydede*'nin ikinci sayısında çay partileriyle

145 Mehmet Törenek, *Türk Romanında İşgal İstanbulu*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2002, s. 161.

146 Yakup Kadri Karaosmanoğlu, *Kiralık Konak*, 33. Baskı, İletişim Yayınevi, İstanbul 2004, s. 20.

147 M. Törenek, age, s. 163.

alay edilen bir parodide, bu etkinliğin birtakım mukallitler tarafından salt özenti havasında yürütüldüğü ileri sürülürken, taklit ve özenti hastalığının siyasi, sosyal ve kültürel hayatımızın her alanını kuşatan toplumsal bir salgına dönüştüğüne vurgu yapılmıştı. Samimiyetten uzak ve ikiyüzlülük içeren partilerin, İngilizlerin konyak, limon suyu ve bunlar gibi dört beş içeceğin karışımıyla elde ettikleri punç (panç) adı verilen içkiye benzetildiği "Punç Hikâyesi"[148] orijinal diliyle aşağıya iktibas edilmiştir:

"Öyle haber alıyorum ki kış mevsiminin hulûlüyle beraber çay ziyafetleri cûş u hurûşa gelmiş; Şişli ve Nişantaşı konakları teheyyüc içinde imiş, haftanın yedi gününü on on beş çaya taksim etmek için en çetin cebr ve hendese muâdelelerini halletmeye çalışmaktan zihinlere durgunluk, vücudlara yorgunluk, keselere bozgunluk ârız oluyormuş... hatta bu çay adeti şimdi, aşağı tabakalara, hücrâ mahallelere, fukara meskenlerine de sirayet etmiş: Mevlevihane kapısı semtlerinde Arabacı Hüseyin Ağa'nın refikası da muayyen gün ve saatlerde Yorgancı İhsan, Nalbant Mustafa, Bahçıvan Zekeriya ve Kalaycı İbrahim ağaların refikalarını maaile çaya çağırıyor, süslü püslü giyinip bir arada, hoş vakitler geçiriyorlarmış... Galiba 1338 senesi İstanbul'da Frengâne çay adetinin sene-i tevsi' ve teşmili olacak! Bana bu üstünkörü, taklid çaylar punç hikâyesini hatırlatır. Görgüsüz bir adam, bir Frenk dostunu ziyarete gitmiş, hava soğukmuş, ev sahibi misafirine bir kadeh punç ikram etmiş... Beğenmiş:

- Bunu nasıl yaparsınız? demiş

- Çay, konyak ve limonla...

Kalkmış evine gelmiş:

- Hanım demiş, Çabuk bana bir çay yap!

- Çay yok...

- Öyle ise bir kahve pişir, bir kadeh de konyak getir!

- Konyak bizde nerede?

148 *Aydede*, nr. 2, 6 CA 1340 (5 Ocak 1922).

- Rakı var ya... Rakı olsun, limon da isterim!

- Limonumuz kalmadı, istersen sirke getireyim!

- Peki!

Kahveye bir kadeh rakı dökmüş, üzerine de sirke gezdirmişve punç niyetine içmiş!

Siz bu hikâyeyi ister çaylarımıza, ister meşrubatımıza, ister milliciliğimize, ister fırkacılığımıza, ister kıyafetlerimize, nemize arzu ederseniz tatbik edebilirsiniz!"

Avrupa sembolist akımının Türkiye'deki yegâne temsilcisi Ahmet Haşim, Okakura Kakuzo'nun *Çaynâme*'sini çevirdiği yazı dizisinin baş tarafında, Doğu ile Batı'nın bir çeşit mukayesesini yapmış; çay partilerine duyduğu öfkeyi, hayranlık beslediği Japon çay kültürü ışığında dile getirmiştir. Haşim'e göre, *"boyalı dudakların, gıybet veya haset ve iftira zevklerini tatmin için her gün beşte toplanmak ve konuşmak üzere ittihaz ettikleri çay, (Japonya'da) pişirilmesi resim gibi, şiir gibi bir sanat teşkil eden; içilmesi zarif birtakım merasime tâbi olan adeta kudsî ve remzî bir içki"*[149] idi.

4. Çay, Keyif ve Ritüel

Çay tüketiminin Çin ve Japonya'da seremoniyal bir havada icrası için asırlar geçmesi gerekmişti. Bölgesel yakınlıktan dolayı bu ülkelerden sonra çayla tanışan ilk topluluklardan olan Orta Asya Türklerinde de asırlar sonra belli bir birikim oluşmuş, 19. yüzyılda çay içimi birtakım toplumsal kurallar çerçevesinde gerçekleşmeye başlamıştı. 1862 yılında Buhara'da bulunan Vambery, şunları yazacaktı: *"Burada çayı şekersiz ve mısır unuyla içyağından yapılmış bir tür çörekle birlikte içiyorlardı. Çaya üflemek edebe aykırı sayılıyor; bu nedenle soğutmak için kâsenin*

149 İnci Enginün, *Mukayeseli Edebiyat*, Dergah Yayınları, İstanbul 1999, s. 261; Beşir Ayvazoğlu, *Ömrüm Benim Bir Ateşti, Ahmet Haşim'in Hayatı, Sanatı, Estetiği, Dramı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2000, s. 288-289.

içinde sallayıp çalkalamak gerekiyordu. Zarif ve görgülü bir kimse olduğunu kanıtlamak isteyen kişi sağ dirseğini sol elinin üzerine koyarak, bir damla bile dökmemek şartıyla, elindeki kâsenin içindeki çayı nazikâne bir hareketle sürekli döndürmeye özen göstermeliydi. Eğer bir damla dökecek olursa, bütün ününü yitirirdi. Çay içmek, her gün, anlamsız konuşmalarla doldurulan birkaç saati alıyordu. Çaydanlık boşaldıktan sonra içlerindeki kaynamış çay yaprakları orada bulunanlara dağıtılıyordu. Ama çaydan iki bardakla tutulabilecek ölçüden fazlasını almak zarafete aykırı sayılıyordu. Erbabının demesine göre güya bu çaylar çok güzelmiş. Burada bulunduğum süre içinde her yemeğimde haşlanmış et, en iyisinden ekmek, çay ve meyveler bulundu. Bu çay meşgalesinden sonra, en büyük eğlenceleri koç güreşiydi."[150]

Türkiye'de kütlesel tüketimin söz konusu olduğu günümüzde dahi Çin, Japonya ve Orta Asyalı Türklerdeki gibi bir kurallar manzumesi oluşmuş değildir. Dolayısıyla Osmanlı döneminde bu yönde bir geleneğin oluştuğunu beklemek beyhudedir. Bununla birlikte çay tüketiminin keyif anlayışıyla bütünleştirildiğine ve marjinal tiryaki grupları arasında birtakım sembolik davranışlar geliştiğine tanık olmaktayız.

Tanzimat dönemine kadar, sıvı keyif vericilerin başında kahve geliyordu. Bu dönemden sonra kullanımı tedricen yükselen çay, -kahve kıtlığının da etkisiyle hakiki çayı bulmanın imkânsızlığına rağmen ve çay gibi tüketilen diğer bitkilerden elde edilen içecekler de dahil olmak üzere- imparatorluğun yıkılışına doğru sudan sonra en fazla tüketilen içecek haline dönüşüverdi. Tıbbî açıdan tehlike taşımayan, üstelik maliyeti kahveden daha düşük olan çay, zengin, yoksul herkesin mutfağında yerini aldı. Düzenli kahvaltı geleneğinin başlamasıyla birlikte, günün bu ilk öğününde yenilen katı yiyeceklerin sindirimine sağladığı katkı-

150 Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim, haz. N. A. Özalp, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2009, s. 168-169; T. Zarcone, age, s. 177.

dan dolayı başlıca içecek statüsünü kazandı. Öte yandan umuma açık mekânlarda, kalabalık oturmalarda, misafir ağırlanmasında ya da kısa ziyaretlerde, ikram için tereddütsüz olarak çaya başvurulur oldu. Nihayet gayrimüslim toplumların alkollü içecekleri ya da Osmanlı'nın geleneksel keyif vericisi olan kahve gibi, çay da, keyif verici bir madde olarak algılanmaya başladı. *Karagöz* dergisinde yayımlanan diyalogda, arkadaşını ziyarete giden Karagöz'ün, *"Hacivat bugün keyfim var, haydi çabuk bana bir nargile getir, bir de çay yahut kahve söyle..."*[151] şeklindeki seslenişi, çayın, keyif olgusuyla bütünleşmiş bir madde olarak görüldüğünün açık kanıtıdır. *İkdam* yazarlarından Ahmed Şerif, Trabzon gezisi sırasında Zigana geçidinde çok üşüdükleri için jandarma karakoluna sığındıklarını, burada askerlerin soba yakıp çay demlediklerini anlatır ve karlı dağların karşısında çay içerek keyiflendiklerini belirtir.[152] Yazarın 1911 yılında Anadolu'nun bir dağında yaşadığı bu duygu, yarım yüzyıl içerisinde farmakolojik bir drogdan keyif verici bir içeceğe dönüşen çayın, Türk toplum hayatındaki yerini gözler önüne seren çarpıcı bir örnektir.

Çaydaki algısal dönüşümü daha sağlıklı değerlendirebilmek için Osmanlı'ya özgü keyif olgusuna kısaca değinmek gerekir. Osmanlı toplumunun keyif duygusuna bakıldığında, bunun oryantal geleneğin keyif anlayışıyla örtüştüğü görülür. Türk'ün eğlence ve keyif duygusunu, asırlara dayanan örfi unsurlar ve İslamî kurallar belirler. Bu yönüyle Batıların keyif anlayışından ayrılır. Keyif verici madde tüketimi sırasında gayrimüslim topluluklar arasında sergilenen taşkınlıklar Türk yaşantısında bulunmaz. Osmanlı gündelik yaşamının anlatıldığı seyahatname ya da anı kitaplarında keyif olgusu, Batı dünyasının özlemini

151 "Muhâvere: Karagöz'ün Keyfi", *Karagöz*, nr. 476, 15 Muharrem 1330, s. 2.

152 Ahmet Şerif, *Anadolu'da Tanin*, haz. M. Ç. Börekçi, TTK, Ankara 1999, I, 314.

çektiği bir his olarak gösterilmiş ve genellikle sitayişle sunulmuştur. S. Cobb, "rahat" ve "keyif" kelimelerini birlikte değerlendirerek, bunlardan birincisinin tüm ülkelerde ve uluslarda bir ihtiyaç olduğunu ve "etkinliğe ara verme, dinlenme" anlamına geldiğini belirtir; ama ikincisi büsbütün farklı, eşsiz bir şeydir. Yani "keyif", yalnızca fiziksel değil, aynı zamanda zihinsel etkinliğe de ara vermektir. Bir tür mest olmuş rüya durumu, kendinden geçmedir. Yazara göre, çalışmaktan yorulan bir Osmanlı kahve, sigara gibi şeylerle yarım saat keyif yaparak dinlenir ve sonra daha enerjik biçimde işine kaldığı yerden devam eder. Aslında burada dinlenmek için keyif yapmak, iklim özelliğinin doğurduğu bir ihtiyaçtır.[153] Rasch ise "keyif yapmak" deyimini, Müslüman'ın en yüksek derecedeki rahatlığı, afiyette olması şeklinde izah eder. Gevşek bir rahatlık, telaşsız ve huzurlu olma durumudur ve bu durum Türk karakterine, Türk bireyselliğine çok uygun düşmektedir. Yazara göre bir 19. yüzyıl Türk'ü için keyif yapmak, altı saat kahvede divanın üstünde bağdaş kurup oturmak, çubuk tüttürmek ya da nargile içmek, küçük bir fincan kahvenin birini bitirince öbürünü içmek ve rahat ve huzur içinde caddeye bakmaktır: "Hiçbir şey düşünmeden gevşek bir rahatlık içinde Boğaz'a ve gökyüzüne bakan Müslüman 'keyif' yapmaktadır. Türk, öğle yemeğinden uyku vaktine kadar odasındaki divanın üzerinde oturur, tavana ve duvarlara gözünü dikip bakar ve kendi ellerinin parmaklarıyla oynar, işte o zaman 'keyif' yapar. Evet, sultan da sabah ve öğle yemeklerinden sonra aynı şekilde keyif yapar, bir farkla ki, o, keyif yaparken cafcaflı salonlarında, dünyanın iki ya da üç köşesinden getirilmiş çiçek

153 S. Cobb, age, s. 21-23. Yazar, Washington ve New York halkının sürekli bir koşturmaca içerisinde zamanını geçirmesini iklimin özelliğine bağlamıştır. Bunun yanında Amerika'nın daha batı ve güney kesimlerindeki halklar arasında, gölgeli verandalarında oturup sigara içen ve naneli içkilerini yudumlayarak tamamen Türk usûlü hayal kuran erkekler görülebileceğini belirtmiş ve onların "gerçekten keyif yaptıklarını" ileri sürmüştür.

bahçelerinde bulunuyor. Onun sadece çevresi faklıdır; keyif ise her Müslüman için aynıdır."[154]

Doğu insanının mutluluğunu temin hususunda en sıradan, küçük ve basit gerekçelerin bile yeterli olabileceği, oryantalist yaklaşımın ortak görüşlerinden biridir. Çayın geç tanınmasına rağmen, kısa sürede keyif vericiler sınıfına dahil olmasının altında yatan en önemli faktörlerden birisi, keyif anlayışındaki bu özgünlüktür. Avusturyalı Murad Efendi, Türklerdeki "keyif" kavramının Almancaya çevrilmesinin mümkün olmadığını ileri sürer. Aynı zamanda entelektüel bir kişiliğe sahip olan ve Türk kültürü üzerine yaptığı derin araştırmalarla tanınan Murad Efendi, 1877 yılında yayımlanan *Turkische Skizzen* adlı eserinde, "keyif"in Batı'daki en yakın anlamının "dolce far niente", yani "tatlı tembellik" olduğunu belirtir. Ona göre keyif, *ihtiras dolu tutkuların, aldatıcı hedeflerin yerine, dış dünyanın etkilerini ve günün olaylarını düşünce dünyasına alarak, geleceğin bilinmeyeninden bir dinginliğe, bir anlık kaçamağa yöneliştir. Bireyin bu anlık durumunu anlatabilmek için hava, toprak, su ve gökyüzünün yanı sıra Doğu'nun tekdüzeliğinin de tercümanlık yapması gerekir. Bu tercümanlık gerçekleşse bile, belki Budizm'in Nirvanası ile karşılaştırılabilecek bu kültürün gizemli dünyasını çok az Avrupalı kavrayabilecektir. Belki, ancak bir şair, sinirleri gevşeten, rıhun bu lüksünü tam olarak anlamayı başarabilir.*[155] Murad Efendi, büyük maddi varlıklarla elde edilemeyen huzurun, aslında, içinde hırs ve benzeri olumsuz duyguların yer verilmediği sade bir yaşantı ile sağlanabileceğini

154 Gustav Rasch, *19. Yüzyıl Sonlarında Avrupa'da Türkler*, çev. H. Salihoğlu, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2004, s. 65. Türklerdeki keyif olgusuna imrendiği gözden kaçmayan yazar, Beyoğlu'nda yaşayan Avrupalıların, Batı'nın sunduğu her türlü sanat zevkinden, resimden, müzikten, edebiyattan, sosyeteden, bilimden vazgeçmelerini belirtmiş; Türkler gibi, özellikle akşam vaktini "keyif yapmak"la geçirmelerini tavsiye etmiştir. Ancak, yazara göre, "Avrupalının 'keyif' zevki ne yazık ki yok!"tu (age, s. 71).

155 Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 180; D. Gürsoy, age, s. 93; M. Uysal, age, s. 75.

belirttikten sonra, çay gibi sıradan bir içeceğin bu mutluluktaki payına dikkat çeker: *"Eğer hayattan keyif almak için evvela nasıl yaşanacağını bilmek gerekiyorsa, ve bazıları yaşamı bir çay sohbeti ile sanat haline getiriyorsa ve bu kimilerinin onca para harcayarak dahi elde edemedikleri bir mutluluğu, dinginliği, huzuru getiriyorsa... daha bitmedi... ve bu bir demlik çay maliyetine elde edilebiliyorsa... ne güzel!"*[156]

Yukarıda verilen örneklerden anlaşılacağı üzere ve bu örneklerin de kastettiği gibi, keyif duygusu, erkek yaşantısına özgü bir kavramdır. Bununla birlikte Tanzimat döneminde hızlı bir değişim geçiren Türk kadınının zevk anlayışına da yeni unsurlar eklendiği bilinen bir gerçektir. Geleneksel olarak, el işindeki ustalığıyla dikkat çeken Osmanlı kadını, mahareti, çalışkanlığı ve geliştirdiği renk anlayışı dolayısıyla yüksek bir zevk anlayışına sahip olmuştu. Bunun yanında, dünya nimetlerinden faydalanmak hususunda karşı cinslerinden geri kalmak istemeyen kadınlarda da keyif düşkünlüğüne dair izlere rastlanmaktadır. Direklerarası'ndaki kadın gezmeleri, hele Recâizâde'nin *Araba Sevdası*'na yansıyan çözümlemeler, Osmanlı kadınının sosyal hayattaki statü değişikliğini gözler önüne seren örneklerdir. Ancak kadınların, dinin belirlediği kurallar dışına çıkarak özellikle açık eğlence alanlarında kendilerini göstermeleri ya da eğlencelere katılmaları, Osmanlı'nın son yıllarına kadar püriten kesimin eleştirisine hedef olmuştur.[157] Avusturyalı Murad Efendi, Osmanlı kadınına keyif veren öğeler arasında erkekler gibi sigara içmelerini ve yaşlılıkta sigara kullanmalarını gösterir. Bununla birlikte Türk kadınının en büyük zevk aracı, bugün de geçerliliğini koruyan, giyim-kuşam ve takı düşkünlüğü olmuştur.[158]

156 D. Gürsoy, age, s. 94.

157 1910 yılında Direklerarası'ndaki arabalı kadın gezmeleri üzerine yapılan bir eleştiri için bk. "Direklerarası'nda Hanımların Otomobille Gece Piyasaları", *Sırat-ı Müstakîm*, nr. 106, 11 Ramazan 1328, s. 27-28.

158 Murad Efendi, age, s. 233; M. Uysal, age, s. 129.

Modernleşme sürecinde Avrupa'dan ya da başka bir bölgeden alınan objelerin derhal millileştirilmesi olgusu, batılılaşmanın kültürü yozlaştıran değil, zenginleştiren işlevini akla getirmektedir. Örneğin Direklerarası gezintilerine çıkmaya başlayan Türk kadınının çarşafı, peçesi ve şemsiyesi ile zarif bir Osmanlı hanımefendisi silueti çizmesi ya da Kuzey Afrika kökenli fesin kısa sürede Osmanlı erkek tipolojisini belirleyen bir simgeye dönüşmesi, Osmanlı'nın "öldü" denilen zamanlarında bile, aldığı yabancı kültür unsurlarını kendi hayatına katacak, milli bir üslup kurabilecek kadar yaratıcı olduğunu gösterir. Ahmet Hamdi Tanpınar, Avrupa'dan gelen saatin, yine Avrupa işi bir komidinin üzerine konulduğunda bile, üstüne atılan bir işlemeli örtü ile, bir dantel parçası ile Müslümanlaşıverdiğini, öz üslubumuzun bir parçası haline geliverdiğini yazar.[159] Aynı şekilde Rusya kökenli semaverin üzerine bir dantel atılması, Çin kökenli çaydanlığın oymakârî bir nihaleye oturtulması ya da altına türlü nakışlı bir örtü serilmesi fincanın etrafının zarfla kuşatılması söz konusu nesneleri millileştiren uygulamalar olarak değerlendirilmelidir. Bunun yanında çayla ilgili hazırlama, sunma ve tüketme gibi faaliyetler manzumesinden her birinin sanatsal boyut kazanması da aynı bilincin sonucudur. Uzak Doğu'nun bu gizemli içeceğinin tüketimi -kahvenin olanca çekiciliğine rağmen- Türk beslenme ve içme kültürünün âdâbımuâşeret ilkeleri çerçevesinde yerel geleneklere uyarlanmıştır. Bugün Türkiye'de çayın sahip olduğu konum ve taşıdığı sosyal anlamın büyük oranda Cumhuriyet döneminde oluştuğu yadsınamaz ise de, bu olgunun temelini meydana getiren kalıp ve kuralların Osmanlı döneminde teşekkül etmeye başladığı muhakkaktır.

Çay takımı denilen araç ve gereçlerin günlük hayata hızla girmesi ve bunların Türk-İslam motifleriyle millî geleneklere uyarlanması, çay içme eyleminin en nesnelleşmiş ritüelidir.

159 Nevzat Kösoğlu, Millî Kültür ve Kimlik, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1992, s. 66-67.

Çünkü semaver, çaydanlık, fincan, bardak, kaşık ve şekerlik gibi gereçlerin her birinin kullanımı, belirli el hareketlerini gerektirir. Bir başka ifade ile bu gereçlerin her biri için farklı kullanım tarzı oluşmuştur. Mesela çayın odun ateşiyle ve semaverde hazırlanması, içiminde fincan yerine bardak kullanılması, içecekten lezzet ve keyif almak için katlanılan somut birer davranış olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında, kaşığı iki parmakla tutma, bardağı ağza götürürken en fazla üç parmakla yanlardan kavrama, yudumlarken sessiz olma, bardağı tabağa geri koyma, içeceğe doyulduğunu ifade etmek için çeşitli hareketler sergileme gibi zarif davranışların hepsi, Türk'e özgü çay içme şeklini yansıtan biçimlerdir. Bu biçimlerin, yalnızca misafire ikram sırasında değil, aile içi tüketimlerde ve kahvaltı çaylarında da gözetilmiş olması dikkate şayandır. Yeryüzünde çay tüketen diğer milletlerden farklı olarak, içeceğe şeker dışında bir madde katılmaması alışkanlığı[160] Türk'ün damak zevkinin ifadesi ise, onunla bütünleşen gereçlerin kullanımında gösterilen zarafet kuralları da bu zevkin tamamlayıcısıdır. Görülüyor ki, ilk bakışta tamamen sıradan aletler olarak görünen bu nesnelerin hepsinin arkasında aslında sosyal bir anlam yatmaktadır. Bu yargılardan hareketle, çayın Türkiye'deki tarihinin, aynı zamanda onun için özel olarak geliştirilen takımların da kültürel tarihi olduğunu ileri sürmek zor olmasa gerek.

Türk kültüründe, misafire çay ikramı sırasında bazı davranış biçimleri oluşmuştur. İkramda, bardaklar için tabak kullanılmış ve çayın tepside sunulması tercih edilmiştir. Sunum şeklinde meclistekilerin yaşı da gözetilmiş ve büyüklere öncelik tanınmıştır. Daha fazla çay içilemeyeceğini ifade etmek için çeşitli davranışlar teşekkül etmiştir. Bu hareket Anadolu'nun birçok yerinde,

160 Osmanlı metinlerinde limonlu çaydan bahsedilmiş olmakla birlikte, keyif çaylarında limon kullanılması tasvip edilmemiştir. Aşağıda çayhaneler bahsinde de belirtildiği üzere, bu tür mekânlarda çaya limon katmak isteyenler tiryaki sınıfına kabul edilmemiştir.

çay kaşığının bardağın ağzına düz biçimde yatırılmasıyla ifade edilmiştir. Bunun anlamı, ev sahibinin ısrarına göre, misafirin kararından vazgeçebileceğidir. Şayet ev sahibi tarafından ısrar vuku bulursa, bir bardak daha içilebilir. Bu son bardağın içilmesi akabinde, kaşık ters olarak yatırılır ve böylece ikram tamamlanmış olur. Bu hareketin Doğu Anadolu'daki ifadesi, boş bardağın tabak içerisinde yan yatırılması; Hakkari ve Güneydoğu bölgelerinde ise bardağın tabağa ters çevrilmesi şeklindedir.

Çayhane ve kahvehane gibi yerlerde, dışarıya servis yapıldığında çayın soğumasını önlemeye ya da geciktirmeye yarayacak ince metal kapaklar imal edilmiştir. Bununla birlikte, bazı bölgelerde farklı formüller üretilmiştir. Örneğin Erzurum'da, çayhane dışına çay götürülürken tabak bardağa kapatılır. Sonra tabak düz duruma getirilir ve içi dolu bardak ters vaziyette kalır. Müşteriye uzatırken garson el çabukluğu ile bardağı eski haline getirir: Bir damla bile sıvı kaybına meydan verilmediği gibi, çay soğuğun tesirinden de kurtarılmış olur.

Bütün bunlar, Türk kültüründe çayın sosyal bir anlam, ikram geleneğinde ise eşsiz bir mevki kazandığını göstermektedir. Kahve modasının zirvede olduğu dönemlerde iki ahbabın karşılaşması sırasında birbirlerini bu içecekle ağırlamak istemeleri davranışı, artık çay etrafında gerçekleşmeye başlamıştır. Aynı durum ev içi oturmalarında da geçerlidir. Zira konuğa yapılan çay ikramında sadelik, tevazu, konukseverlik, samimiyet, yardımseverlik, paylaşma, zevk, zarafet, duygusallık, nezaket, sefa gibi olumlu hislerin hepsi gizlidir. Demlenmiş çayın ve bu arada içerisine katılan baharatların yaydığı koku ile bardaktaki göz kamaştıran parlak kırmızılık, hâzırûn arasında dengeli bir zevkin paylaşımına yol açar. Alkollü içeceklerin içilmesi esnasında karşıdaki kişiye dostluk ve sağlığın devamı yolunda mesaj vermek için kadeh kaldırma eylemine benzer bir davranışın, çay içimi sırasında da sergilendiğini söylemek zordur. Bununla birlikte, çayın nefaseti ve evin hanımefendisinin nezaketinin birtakım övgülü tabirlerle

yüceltilmesi, hane sahibine dua edilmesi gibi, dostluk ve muhabbetin devamı yönündeki duyguları ifade eden davranışlar önemli sayılmıştır. Çayın içildiği ortam kahvehane ve çayhane gibi umuma açık mekân ise, aynı övgüler çaycıya takdim edilmiştir. Bu tür yerlerde, içilen çayların ücretinin ödenmesi sırasında dostluk ve cömertlik tavırları sergilenmiştir. Ücret ödeme sırasında içgüdüsel olarak herkesin birbiriyle yarış içerisine girmesi, eğer biri çay masrafını üzerine almışsa, diğer(ler)inin hiç değilse tütünün kendisinden olmasını istemesi, toplu içimler sırasında ücret ödemekten kaçınan ya da maddi hesap kaygısına düşen kişinin ayıplanması gibi tutumların hepsini, Türk'e özgü çay protokolü olarak değerlendirmek mümkündür. Nihayet cimri kimselerin, "çay bile ısmarlamaz", "kimseye bir bardak çayı nasip olmamıştır" türünden ifadelerle yerilmesi, karakterlerin tanımlanmasında dahi etkin bir güce sahip olduğunu göstermesi açısından, çay ikramının sosyal hayattaki yerini izaha kafidir.

Sohbet amaçlı buluşmalarda içilecek çayın demlenmesi özel uzmanlık gerektiren bir sanat olarak telakki edilmiştir. Prensip sahibi tiryakinin bir çaydan beklediği letafet kuralları şiirsel bir dille ifade edilmiştir:

Çay kadehte dîde-efrûz olmalı,
Lebrîz ü lebreng ü lebsûz olmalı.

Yani cam bardaktaki çay, göz kamaştıracak kadar parlak olmalı; içildiğinde ağızda hafif buruk bir tat bırakmalı, dudağı yakacak derecede sıcak olmalı ve bardak ağzına kadar doldurulmalıdır. Çay sefasını dört ana kaideye oturtan bu dizeler, aynı zamanda, bugün "dudak payı" adıyla bilinen alışkanlığın Osmanlı çay tiryakileri nazarında geçerli bir uygulama olmadığını göstermektedir. Bu açıdan bakıldığında, çayın havâss-ı hamse, yani beş duyu üzerinde etkide bulunduğuna hükmetmek zor olmasa gerek. Çünkü rengi, bâsıra (görme); kokusu, şâmme (koklama); bardağın sıcaklığı, lâmise (dokunma); şeker karıştırılırken duyulan ahenkli şı-

kırtı, sâmia (duyma) ve lezzeti de zâika (tatma) duyularını uyarır. Duygusal Türk halkı, çayı maddî aşkla özdeşleştirmiştir. Ahmet Kemâl Üçok enfes üslubuyla bunu şöyle tarif etmektedir: *"Rengi canânın yanağını, kokusu dahi şemîm-i yâri hatırlattığı gibi billur bardağın ortası ince olması canânın belinin inceliğini, üstü ile altının genişliği de sevgilinin göğüs ve kalçasının dolgunluğunu ihtar eder. Hele kaşık şakırtısının kanarya veya bülbülün terennümünden ne farkı var?"*[161] Gerçekten de bardak, çay keyfini tamamlayan önemli parçalardan biridir. Tiryakiler ve ehl-i keyf nazarında en makbul olanları *bülbül yuvası* ya da *ince belli* tabir edilen bardaklardı. Bunun yanında Uzak Doğu mamulü kâseler, imparatorluğun yıkılışına kadar İstanbul sosyetesiyle Anadolu'nun zengin çay tutkunlarının gözdesi olmaya devam etmiştir.

Bir zamanlar tütünle kahve arasında kurulmuş olan birlikteliğin, daha sonra çayla devam ettirildiğine dair somut deliller vardır. Ahmed İhsan'ın, 20. asrın ilk yıllarında İstanbul hayatını kaleme aldığı makalelerinden birinde, kahvehane ve çayhaneleri betimlerken, *"fincanı elde, cigarası yahut nargile marpucu ağızda keyif yetiştirenler"*[162] şeklindeki tasviri, o dönemdeki çay-sigara ya da çay-nargile dostluğunun derecesini ortaya koymaktadır.

Öte yandan, çayın içildiği mekân da keyif olgusunu tamamlayan unsurlar arasında sayılmıştır. Payitaht sosyetesinin lüks ve alafranga eşyalarla donatılmış salonlarda icra ettikleri çay davetlerinde gösteriş faktörünün ön planda tutulduğu, çayın amaç değil araç telakki edildiği kesindir. Bu bakımdan adı geçen davetler belli bir zümre tarafından tasvip edilirken, hakiki tiryakilerle muhafazakâr kesimin eleştiri oklarını çekmiştir. Klasik Türk aile yapısında -ki bugün de aynıdır- çay davetlerinde sadelik ön planda tutulmuş, konuğa mahsus dekor değişikliğine ve ilave masraf gerektirecek başka çabalara girişilmemiştir.

---

161 Ahmet Kemâl Üçok, *Görüp İşittiklerim*, yay. E. Şen, Okuyan Adam Yayınları, Ankara 2002, s. 309.

162 *Servet-i Fünûn*, nr. 557, 13 Kânûnıevvel 1317 (23 Aralık 1901), s. 163.

Eğer çayhane veya kahvehane gibi kamusal bir işletme söz konusu ise, içerisinde oyun oynanmaması, dekorasyonunda Türk ve İslam kültürünün motiflerini taşıyan eşya ve süslemelere yer verilmiş olması tercih nedeni sayılmıştır.

Gündelik ve sosyal hayatta önemli bir mevkie oturan çayla ilgili bazı inanışlar da gelişmiştir. Örneğin, çay içilirken bardağın içinde yüzen çay sapçığı görülmesi, eve misafir geleceği şeklinde yorumlanmıştır. Bu inanışa göre, sapçığın sayısı misafir adedini; biçimi ise, misafirin cinsiyeti ve fiziki yapısını tayin etmektedir. Mesela sapçık yumuşaksa kadın, sertse erkek misafir geleceğine işarettir; sapçık uzun ise misafir uzun boylu, şişmansa misafir de şişmandır.

Çayın Türk kültürüne kazandırdığı araç gereçlerin anlatıldığı aşağıdaki bölümde semaverden bahsedilirken, bunun tasavvuf hayatındaki yerine dikkat çekilmiştir. Gerçekten de Türklerde çay kültürünün dinî yaşantıdaki yerini yansıtan en belli başlı ve somut örnek, semaver kültürüdür. Bununla birlikte Osmanlı döneminde Kars ve Kafkasya bölgesinde yaşayan Terekeme (Karapapak) Türkleri arasında çay etrafında şekillenmiş bir dinî merasime temas etmek gerekir. *Terekeme Semahı*, *Terekeme Meykhanası* ya da kısaca *Meyhana* olarak adlandırılan bu tören, bir nevi Şaman ayinini andırmaktadır. Bu merasimde erkeklerle kadınlar bir meclis kurarak pervane dönüp çay içerlerdi. Şaman ayinlerindeki davuldan farklı olarak Terekeme Semahı'nda bir tenceke parçası çalınırdı. Başta Seyyid Hamza Nigârî'nin *Çaynâme*'si olmak üzere, çeşitli şairlerin şiir ve deyişleri seslendirilirdi. Çoğu defa okunan şiirlerin anlamlarını bilmezlerse de, onlar için amaç ön plandaydı. Ayindeki amaç, Hakk'a ulaşmaktı. Bunların inancına göre, en büyük günah sakal kesmekti. Bu yüzden, erkeklerin uzunca sakalları vardı.[163]

163 Bugün Kars ilinde bulunan 114 Terekeme köyünden 14'ünde Meyhana ayini devam ettirilmektedir. (Selahattin Dündar-Haydar Çetinkaya, *Terekemeler (Karapapaklar)*, Alf Matbaası, Ankara 2002, s. 163).

ALTINCI BÖLÜM

Çay Hazırlama Yöntemleri ve Kullanılan Malzeme

Yaprağı bir kaytarsan lay, iki kaytarsan may, üç kaytarsan çay olur.

Türkmenistan halk kültüründen

1. Çayın Demlenmesi

Kültürüne girdiği her toplulukta başlangıçta bir sağaltıcı olarak kullanılan çay, sonradan keyif vericiler sınıfına dahil olmuştur. Aslında, anavatanı Çin başta olmak üzere diğer Asya ülkeleri ve Avrupa toplumlarında da bu iki aşama sırasıyla yaşanmıştır. Keyif çayının hazırlanmasında çeşitli zevk unsurları devreye girmiş, birtakım maddelerle çayın renk, koku, tat ve diğer özellikleri zenginleştirilmeye çalışılmıştır. Tıbbî amaçlı çayın hazırlanmasında ise, maddenin etkisi ön planda tutulmuş, sadeliğe dikkat edilmiş ve rahatsızlığın türüne göre çeşitli yan ürünlerle desteklenmiştir. En basit ilaç çayı, yaprakların su ile karıştırılarak şerbet haline getirilmesiyle elde edilmekteydi. Şarabı çok tüketen Tibet halkı, beyindeki uyuşukluğu gidermek için çaydan istifade etmiştir. Zira dönemin farmakoloji bilgisi, alkolün uyuşturucu etkisini gidermede bundan daha etkin bir

ilaç tanımıyordu. Öte yandan Hindistan'da çayın henüz yetişmediği dönemlerde, Hintli tüccarların Tibet pazarlarında misk ile çayı takas etmeleri, sık rastlanan bir alışverişti. Hindistan'da *âbıhayat*ın içerdiği anlam, Çin'de çay ile ifadesini bulmuştu.[1] Kısaca ifade etmek gerekirse, toplumların çay hazırlama yöntemleri, tarihten gelen örfî değerlerine, yaşadıkları bölgelerin iklim şartlarına, ekonomik durumlarına ve geleneksel damak zevklerine göre şekillenmiştir.

Çayın dünya genelinde iki amaçla tüketilmesine ek olarak Osmanlılar zamanında, bilhassa 19. yüzyılın sonlarından itibaren kahvaltılarda içilmesi, 20. yüzyılın başlarında onun bir ihtiyaç maddesi haline dönüşmesini sağlamıştır. Bu yönüyle birçok topluluğun çay içme adetinden ayrılmaktadır. Bilhassa ilk zamanlarda tamamen şifa verici hassasından dolayı başlayan tutkunluk, imparatorluğun yıkılışına kadar devam etmiştir. Tanzimat'tan sonraki Türk çay içme eyleminde keyif unsuru ön plana çıkmıştır. Bununla birlikte Osmanlı toplumunda genel bir birikim oluşmadığından, resmi belgelere, hatıralara ya da basın organlarına yansıyan modern anlamda bir çay tarifine rastlanmıyor. Ancak Çaycı İzzet Efendi ile diğer çaynâme yazarlarıyla dönemin değişik kaynaklarında hem tedavi çayının hem de keyif çayının hazırlanmasıyla ilgili yöntemler kaydedilmiştir.

a. Sağaltıcı Çayın Hazırlanışı ve Faydaları

Ebülhayr Ahmed Efendi'nin, Latin hekim Etmallarius'dan naklen yaptığı tarife göre çömlek içindeki 1 ratl (litre) saf suya, 2 miskal çay yaprağı dökülür. Suyun üçte ikisi yok oluncaya kadar kaynatılır. Elde edilen sıvı, yemekten sonra bir iki fincan içilir. Bu şekilde hazırlanan içeceğin sunduğu en büyük fayda, hazımda sağladığı büyük kolaylıktı. Ahmed Efendi'nin bazı de-

1 Damadzâde Ebülhayr Ahmed Efendi, *Çay Risalesi*, Bulak 1300, s. 78.

neyimli kimselerden dinleyerek aktardığı diğer bir tarif de şöyleydi: 200 dirhem suya 2 miskal çay yaprağı konulup yumuşak ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Su eksildikçe azar azar takviye edilir. Reyhan şarabı kıvamını alıncaya kadar bu minval üzere pişirilir. İşlem tamamlanınca ılık olarak içilir.[2] Yazara göre bu şerbet vücut ısısını dengelemekte ve ayrıca kanın temizlenmesini sağlamaktaydı. Çay yaprağının su ile kaynatılmasındaki asıl maksat, doğasında bulunan acılığı ortadan kaldırmaktı.[3]

Seyyid Mehmed İzzet Efendi ise, Hint terminolojisinde "çay kahvesi" adı verilen tedavi amaçlı özel bir çay hazırlama usulünün tarifini yapmıştır: Kaliteli cinsten çay yaprağına yarımşar dirhem tarçın kalemi ile husyet'üs-saleb-i Mısrî,[4] çeyrek dirhem eskende nakvarı[5] ve çeyrek dirhem Çin biberi katılarak hepsi birlikte pişirilir. Bunlar pişerken üzerine 2 kırat beyaz amber atılır. Tatlanması için de bir miktar bitkisel şeker ilave edilir. Elde edilen karışım sıcak olarak içilirse akıl, zihin, şehvet ve mideyi kuvvetlendirir; erkekliği güçlendirerek cinsel işlev bozukluğunu giderir. Bu yöntemle hazırlanan çaya 5 tane de karanfil ilave edilirse etkisi çok daha artar.[6]

---

2 age, s. 85.

3 age, s. 3. Bu tarife göre hazırlanan çayın İran versiyonunda ek olarak şu işlem uygulanmakta idi: Şerbete bir avuç Çin rezenesi ile 2,5 miskal tarçın atılıp üç defa kaynatılır. Böylece pişirme işlemi tamamlandıktan sonra içerisine dört veya beş karanfil ile az miktarda misk ve amber ile yeteri kadar şeker katılır (Seyyid Hacı Mehmed İzzet Efendi, *Çay Risâlesi*, Müzellefzâde Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1295, s. 29-30).

4 Latincesi *setarion* olan, bal ve şeker ile kaynatılıp içilen bir çeşit kök (Hacı İzzet Efendi, age, s. 74). Kökün yaprağı tilkinin husyelerine benzediği için buna "tilki taşağı" da denir.

5 Eskende, Hindistan'da yetişen bir parmak boyunda acı bir köktür. En iyi cinsi Nakvar kasabasında yetiştiği için Eskende nakvarı denir (Hacı İzzet Efendi, age, s. 69).

6 age, s. 30-31.

b. Keyif Çayının Hazırlanışı

Keyif verici çayın hazırlanması sırasında, içilecek çaydan azami derecede zevk almak için, hazırlık ve servis safhalarında kullanılan aletlerin cins ve kalitesi ile ateşin niteliği gibi özelliklerin ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Bununla birlikte, birtakım maddeler eklenmiştir. Ancak bu maddelerin katılması, içeceğin farmakolojik etkisini güçlendirmekten ziyade, lezzetini arttırmak amacına dayalıdır.

Osmanlı kaynaklarında keyif çayının hazırlanmasıyla ilgili çeşitli yöntemler ortaya konulmuştur. Hacı Mehmed İzzet Efendi, Farsça ve Fransızca kaynaklara dayanarak iki teknik sunmuştur. Farsça *Mahzen-i Edviyye* kitabından aktardığı birinci tarife göre, herhangi bir kap içerisine istenilen ölçüde su konulur ve suyun dörtte veya beşte biri kayboluncaya kadar özenle kaynatılır. Diğer taraftan çini ya da gümüşten imal edilmiş bir ibrik içerisine yeteri kadar çay yaprağı konulur. Kaynamış olan su, yaprakların bulunduğu ibriğe boşaltılır. Yaprakların etki ve kokusunun suya iyice nüfuz etmesi için yarım saat demlendirilir. Böylece kıvamını bulan çay, içilmeye hazır hale gelmiş olur. Bu yöntemle çay hazırlamada yaprak ile su arasındaki orantıya dikkat edilmelidir. En ideal ölçü, 180 miskal (1 tıbbî batman/Fransa batmanı) su için 1 dirhem veya 1 miskal çay yaprağıdır. Ancak bu miktar, orta kalitedeki yaprak için geçerlidir. Birinci sınıf çay yaprağı kullanıldığı takdirde miktar daha düşük tutulmalı, adi çay çeşitlerinden birisi kullanılırsa bu ölçü 2 miskale yükseltilmelidir.

Bununla birlikte, bu şekilde hazırlanan çayın tadında bir miktar acılık hissedilir. Tein maddesinin deme geçmesi sonucu oluşan bu acılığı, bir ölçüde ortadan kaldırmak mümkündür. Bunun için, sıvıyı boşaltmadan önce kadeh ve fincanlara mutlaka şeker konulmalıdır. Öte yandan yine çayın doğasında bulunan kuruluğu gidermek maksadıyla, bir miktar kaynamış inek veya keçi sütü katılmalıdır. Örneğin 50-60 dirhem kapasiteli bir

fincan için beşte bir oranında, yani yaklaşık 12 dirhem süt yeterlidir. Acılık ve kuruluğu hafifletmek için tavsiye edilen bu işlemlerden ikincisi terk edilebilse de, çay şekersiz içilmemelidir. Çünkü tanen maddesinin zararı ancak bu şekilde yok edilebilir.[7]

Mehmet İzzet Efendi bir başka çay hazırlama yöntemi daha kaydetmiştir. Paris Encümen-i Etıbbâsı hocalarından Doktor Trousseau'dan aktardığı bu yönteme göre, bir kap içerisinde su iyice kaynatılır. Kaynayan bu sudan madenî veya porselen çay ibriğine (çaydanlık) bir miktar dökülerek ısınması sağlanır. Ardından çaydanlığa yaprak konulup üzerine kaynamış su dökülür. Bu şekilde hazırlanan çay 6-8 dakika demlenmeye bırakılır. Sonra fincanlara doldurularak içilir. İlk bakışta sadeliği ve kolay hazırlanabilirliği açısından dikkat çekmeyen bu yöntemin özelliği ayrıntılarda gizliydi. Her şeyden önce çay, mutlaka içileceği sırada hazırlanmalı, yani taze olarak tüketilmelidir. Çayın lezzeti, suyunun iyice kaynamasına bağlıdır; aksi takdirde soluk renkli ve bulanık, gıda değeri bulunmayan bir içecek ortaya çıkar. Öte yandan su ile çay yaprağı arasındaki orantıya dikkat edilmelidir. Sözgelimi 50 dirhemlik fincan ölçüsüyle altı fincan su alabilen ibrik için 3 dirhem çay yaprağı kullanılmalıdır. Sahte olmadığı sürece çay yaprağını önceden yıkamaya gerek yoktur. Çünkü yaprağın yıkanması kokunun gitmesine neden olur. Dikkat edilmesi gereken noktalardan birisi de, demlenme süresiyle ilgilidir. Demlenme süresi 6 dakikanın altında olan çay, beklenen kuvvet ve etkiyi veremeyeceği gibi; 8 dakikayı aştığı takdirde, hafifçe acımaya yüz tutacağı için kabızlığa sebep olur. Servisten önce fincanlara bir miktar kaynar su konularak ısıtılması da, içeceğin sıcaklığını muhafaza açısından önemlidir.[8]

Kendisini otuz yıllık çay tiryakisi olarak niteleyen Hacı Mehmed İzzet Efendi, çay hazırlarken uyguladığı yöntemin Trousse-

7 age, s. 32-33.

8 age, s. 34.

au'nun yöntemiyle örtüştüğünü belirtmektedir. İzzet Efendi bu otuz yıllık deneyimine dayanarak çayın yarım saat demlendirilmesi yönündeki görüşleri reddetmekte; yaprakların önceden ıslatılması hususunun, daha ziyade tedavi amaçlı çay hazırlamada geçerli olabileceğini savunmaktadır.[9]

Ali Birinci'nin deyimiyle, Osmanlıların tescilli ilk çay tiryakisi olan Hacı İzzet Efendi, bazı Orta Doğulu Müslüman halkların çay hazırlama usullerini de değerlendirmiş, zaman zaman bunları eleştirmiştir. Örneğin Hindistan ve Afganistan halkı çay suyunu tencereye benzer yayvan kaplarda kaynatmakta idiler. Burada kaynayan su, çaydanlık içerisindeki yaprakların üzerine boşaltılırdı. Bir başka yöntem de, çay yapraklarının tenceredeki suda haşlanıp demlenmeye bırakılmasından ibaretti. Ancak, bu tarz hazırlamada, tencerede kaynayan suyun sıcaklık derecesi semaverde kaynayan su derecesine ulaşamayacağından dolayı, demlenen çayın renk, koku ve lezzet itibarıyla kıvama ulaşması için yarım saat beklenmesi gerekliydi. Afganlıların bir çay hazırlama tekniği daha vardı. Bu yöntemde ağız bölümü dar, gövde kısmı geniş ve alt tarafı nispeten dar bir kap kullanılmaktaydı. Yapraklar kaynayan suyun üzerine konuluyor; elde edilen sıvı, aynı biçimde imal edilmiş bir başka kaba aktarılıyor; aktarma işi yirmi otuz kere tekrarlanıyordu. Bu işlem sırasında aktarılan kabın biraz yüksek tutulmasına özen gösteriliyordu. Üçüncü bir kapta yarısı buharlaşıp yok oluncaya kadar kaynatılmış olan süt, aktarma işlemi biten çaya ilave edilmekte; içerisine yeterli miktarda şeker katılmaktaydı. Bu işler tamamlandıktan sonra kabın ağzı kapatılarak ortalama altı dakika bekletiliyor, sonra

9 *"...Seyyid Mehmed İzzet bî-nevânın dibâcede beyân olunduğu veçhile müddet-i medîde çay isti'mâlinde sebk iden tecrübe-i âcizânesi Fransa etıbbâ-yı hazâkat-intimâsının tecrübeleri merkezinde mesbût'ül-eser bulunduğuna binâen..."* (age, s. 35). Mehmed Arif de Trousseau'nun yöntemini aynen aktarmıştır (Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumât*, Keteon Bedrosyan Matbaası, Dersaadet 1318, s. 36-37).

süzülerek kadehlerle içiliyordu. Bu yöntemle hazırlanan çay zevk sahibi, sağlığına ve zindeliğine ihtimam gösteren insanların gönlüne hoş gelmekle birlikte, daha ziyade hazırlanışındaki zahmetten dolayı çok az kişi tarafından tercih edilmekteydi. O nedenle, yeşil çay kullanan Afganlılar arasında yaygındı. Zira bu işlem, yeşil çayın olumsuz etkilerini yok etmek için başlıca çözümdü.[10]

Ali Nazîmâ'nın çay hazırlama yöntemi ise şöyleydi: Biri toprak, diğeri madenden imal edilmiş iki ibrik gereklidir. Madeni ibrikte iyice kaynatılan su, toprak ibriğin içerisindeki çay yaprakları üzerine dökülür. Toprak ibrik kıvılcımlı kül üzerinde ortalama on dakika dinlendirilir, yani demlenmesi sağlanır. Demlenme esnasında çayın kaynamamasına dikkat edilmelidir. Diğer taraftan madeni ibriğe yeniden su konularak kaynatılır. Çay demini aldıktan sonra servise başlanır. Servis esnasında iki hususa dikkat ve özen gösterilmelidir. Birincisi, çayı dökmeden önce fincana şeker koymak; ikincisi önce çay suyunu, ardından sade suyu dökmektir. Ayrıca, çay suyunun sade sudan daha az

10 Hacı İzzet Efendi, age, s. 39-40. Bu yöntem çağdaş Türkmenistan'daki hazırlama tekniğini andırmaktadır. Burada mükemmel bir keyif çayı için odun ateşinin kullanılmasına özen gösterilir. Fakat ateş hafif olmalı, duman kokusunun suya karışmasına meydan verilmemelidir. *Kitri* adı verilen kapta kaynayan su, içerisinde yeterli miktarda çay yaprağı bulunan *çâyneğe* kaytarılır, yani dökülür. Hazırlanan çay, sıra sıra dizilmiş olan kâselerden birine kaytarılır. Ardından kâsedeki çay yeniden çâyneğe boşaltılır. Bu işlem üç defa tekrarlanır. Amaç çay yaprağının suya iyice karışarak rengini bırakmasını ve sonra da dibe çökmesini sağlamaktır. Üç defa kaytarma işi halk arasında şöyle ifade edilir. *Bir kaytar(ır)san lay, iki kaytar(ır)san may, üç kaytar(ır) san çay olur*. Yani birincisinde bulanık, ikincisinde oturmuş çay elde edilir; üçüncüsünde ise tam kıvamını bulmuş olur. Üç kere kaytarma işinden sonra çâyneğin üzeri bir havluyla kapatılarak *çayın üstü yapılır*, yani demlendirilir. On beş dakika *demini aldıktan* sonra *çay kâseleri*ne doldurularak içilir. Türkmenistan'da çaya şeker de dahil hiçbir şey katılmaz. Fakat son zamanlarda kıtlama usulünde içenler belirmeye başlamıştır (Bu bilgiyi veren Dr. Ağahan Beyoğlu'na teşekkür ederim).

olması gerekir. Demleme süresinin on dakikayı aşması yahut da çay suyunun kaynaması durumlarında çayın kokusu ve tadı bozulacağı gibi, su koyu ve nahoş bir renk alır; üstelik içiminde acımtırak ve buruşturucu bir tat meydana gelir.[11]

Şerefeddin Mağmûmî çay yapraklarının asla kaynatılmaması gerektiğini, haşlanmasının kafi olacağını belirtmiştir. Yazar çayın ılık içilmesini tavsiye ederken, sade ya da şekersiz içilmesine karşıdır. *"...Yani ibtidâ tatlı suyu kaynatıp ba'de derûnuna münâsip miktar (250 gram su için 15 gram çay kâfidir) çay ilâve ederek bir müddet hâli üzere bırakmalı, kokunun tayerânını men' için üzerini bir bezle örtmelidir. Ba'de ılık halde içilir. Yoksa suyun içine koyup beraberce fıkır fıkır kaynatılarak matbuh yapılırsa ne koku kalır ne de hasse."*[12]

Çay üzerine monografi hazırlayan müelliflerden Mehmed Arif ise Çin ve Japonya'daki çay hazırlama teknikleri üzerinde durduktan sonra Doktor Trousseau'nun yukarıda izah edilen yöntemini aktarmıştır. Yazar bu tariflerin hepsine dayanarak çay hazırlarken dikkat edilmesi gereken noktaları şöyle sıralamıştır:

- Mükemmel bir çay hazırlamak için en ideal çaydanlık, topraktan veya porselenden imal edilmiş olanlardır. Çünkü, bunlar suyun ısısını uzun süre muhafaza etme özelliğine sahiptir. Metal çaydanlıklar çabuk ısı kaybettiği için elverişli değildir.
- Çay hazırlamada kullanılacak suyun kalitesi son derece önemlidir. Zira iyi bir çayın birinci öğesi halis yaprak ise, tamamlayıcı öğesi kaliteli sudur. Bunun için mutlaka yağmur veya memba suları kullanılmalı, bileşiminde kal-

11 Ali Nazîmâ, *Çay*, Kasbar Matbaası, Dersaadet 1309, s. 13.

12 Şerefeddin Mağmûmî, "Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiyye: Çay İsti'mâli", *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307, s. 525.

ker ve klor bulunan çeşme sularıyla diğer bulanık sulardan kaçınmalıdır. Ancak kullanılacak kaynak suyu her zaman kaliteli olmayabilir. Burada kaliteden kastedilen şey, mineral zenginliğidir. Zayıf mineralli ve yumuşak sular, kaynak suyu da olsa iyi sonuç vermez. Suyla ilgili önemli bir nokta da, kaynar kaynamaz ateşten kaldırılması ve içerisine hemen çay yaprağı konulmasıdır.

- Renk, koku ve tat itibarıyla iyi bir çay elde etmek için su ile yaprağın oranlarına dikkat edilmelidir.
- En ideal demlenme süresi 6-8 dakikadır. Sürenin uzaması, çaydaki buruşukluğun kaynağı olan tanen maddesinin suya daha fazla nüfuz etmesine ve acı bir tat meydana gelmesine yol açar. Öte yandan çayın kokusunun uçmaması için, demlenme sırasında çaydanlığın üzerine bez ve benzeri maddeler örtülmelidir.
- Kişi sayısına bağlı olarak fazla çay yapmak gerekirse, semaver kullanılmalıdır. Ancak semaverde hazırlanan çay, *"çayın mükemmelen ihzârı hakkında ber-vech-i bâlâ verdiğimiz tafsilâta mugâyirdir."*[13]

20. yüzyılın başlarında, ev işlerine dönük teknik kolaylıklar ve pratik faydalar içeren hacimli bir kılavuz hazırlayan Mehmed İzzet, çay hazırlamanın özel ve fakat büyük bir uğraşı ve ustalık gerektirdiğini belirtmiştir. Bu işi "san'at-ı mahsûsa" olarak niteleyen yazarın çay hazırlama tekniği şöyleydi: Semaverde veya sırla kaplı metal, nikel ya da gümüşten imal edilmiş bir kapta su kaynatılır. Porselen veya topraktan yapılmış çaydanlık içerisine kaynamış sudan bir miktar dökülerek ısıtılması sağlanır. Bu su boşaltıldıktan sonra çaydanlığın içerisine çay yaprağı konulur. Üstüne kaynamış su doldurularak ağzı kapatılır. Çaydanlığın üzeri bezle örtülür ve beş on dakika demlendirildikten sonra

13 Mehmed Arif, age, s. 37-38.

servise başlanır. Demlenen çay fincanlara doldurulurken yine kaynamış saf suyla desteklenmelidir. Mehmed İzzet yaprağın oranı hakkında görüş belirtmemiş; çayın kıvamının içenlerin zevk ve alışkanlığına göre değişeceğini hesaba katarak, oranının da tercihe göre ayarlanmasını tavsiye etmiştir.[14]

Çayın farmakolojik etkisinin artık iyice bilindiği günümüz gerçekleriyle kıyaslandığında, Osmanlı dünyasında çay hazırlama konusunda yanlış yöntemlerin geçerli olduğu, kimi yazarların tehlikeli bilgiler sundukları da görülmektedir. Örneğin 1895 tarihli bir yazıda, çayın bileşiklerinin suya iyice karışması için on dakika kadar kaynaması gerektiği öne sürülmüş, dahası, sıvının tüketilmesinden sonra arta kalan posasının bir gün sonra yine aynı iş için kullanılabileceği belirtilmiştir. Çayın kışın ılık, yazın da soğuk içilebileceğini belirten yazar, görüşlerini Fransız tıp çevrelerine dayandırmıştır.[15]

Sonuç olara Osmanlı döneminde çayın hazırlanması konusunda genel bir bilinçten söz etmek güçtür. Haftalık sağlık ve tıp dergisi *Afiyet*'te 1915 yılında yayımlanan bir yazıda, Türk kadınlarından birçoğunun gerek çay gerekse kahve hazırlamayı öğrenemedikleri şu ifadelerle eleştirilmişti: *"Kahveyi şeker ile evvelâ cezveye koymak ve kaynatmak asla iyi değildir. Kahveyi kaynar suya koyar koymaz hemen indirmeli, fincana komalıdır. Kadınlarımız bu kadarcık bir şeyi bile bilmezler. Çayı ve kahveyi iyice kaynatarak içerler. Sıhhatleri ve güzellikleri bu yüzden haleldâr olur da farkına varmazlar."*[16] Bununla birlikte Hacı İzzet Efendi gibi tiryakilerin demlediği çaylar ile çayhane gibi kolektif tüketim mekânlarında yapılan çaylar belli kurallar çerçevesinde hazırlanmıştır.

---

14 Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet 1326, III, 149-150.

15 "Musâhabe: Çayın Sofralarda meşrubât Makamında İsti'mâli", *İkdam*, nr. 192, 14 Şaban 1312 (9 Şubat 1895), s. 4.

16 "Bir Fincan Kahve", *Âfiyet*, nr. 60, 10 Kânûnısânî 1330, s. 4.

İmparatorluğun son yıllarında ülke çapında çay pazarlayan yerli tüccarlardan Albayrak Mustafa Nezih'in yayımladığı *Çay Pişirme Tarifesi* adlı broşürdeki tarif, günümüzün çay paketleri üzerinde yer alan tarifelerle paralellik göstermektedir. Buna göre, iyi bir çay hazırlamak için semaverle porselen çaydanlık gereklidir. Çaydanlığın içerisine yeterli miktarda -tavsiye edilen ölçek kişi başına bir tatlı kaşığı- çay yaprağı konulur. Üzerine semaverdeki kaynar sudan bir miktar dökülerek çay yıkanır ve süzülür. Böylece imalat sırasında karışmış olan tozlardan arındırılmış olur. Bundan sonra çaydanlığa yeniden su konulur, fakat bu suyun ölçüsü çaydanlığın yarısını geçmemelidir. Çaydanlık semaverin üzerindeki özel bölmeye oturtulur. Bu şekilde hazırlanan çay on beş dakika, daha doğrusu yapraklar iyice dibe çökünceye kadar demlendirilir. Semaver bulunamadığı takdirde, iki çaydanlık kullanılır; fakat bunların biri mutlaka porselen olmalıdır. Mustafa Nezih, çay yapılacak suyun çok temiz, berrak ve kokusuz olmasını önermiş; en uygun suların da, çok kaynatılmak şartıyla memba suları; bulanık olmayan sarnıç ve Terkos suları olduğunu belirtmiştir. Çaydan tam anlamıyla keyif ve lezzet alabilmek için tatlandırıcı unsurunun seçiminde de dikkatli olunması gereğine işaret edilen broşürde, sert ve kristal türünden kelle ve küp şekeri tavsiye ediliyor; bulanık bir görünüm vereceği için toz şekerden sakınılması öğütleniyordu.[17]

İstanbul şehrinin içme ve kullanma suyu genellikle Rumeli yakasında Terkos Gölü ile Belgrad ormanlarındaki bentlerden, Üsküdar yakasında ise Göksu bendi ve diğer şebekelerden karşılanmakta idi. Lezzeti ön planda tutanlar doğal kaynak sularını kullanmayı tercih ederlerdi. 19. yüzyılda Çamlıca suları, Alemdağı'nın Taşdelen'i, Beykoz'un Karakulak ve Sırmakeş suları, Sarıyer'in Çırçır, Büyükdere'nin Kocataş, Emirgân'ın

17 "Kitabiyat: Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Târifesi", *Tarih ve Toplum*, S. 70, Ekim 1989, s. 60-61.

Kanlıkavak suları ile[18] 1902 yılından itibaren faaliyete geçen ve günümüzde de kullanılmakta olan Hamidiye suları öne çıkmıştı. Özellikle kolera gibi salgın hastalık durumlarında hükümet Terkos suyu ve bent suları yerine doğal kaynak sularının kullanılması konusunda ahaliyi ikaz ederdi.[19]

2. Etkisini Arttırmak İçin Kullanılan Maddeler

Yukarıda belirtildiği üzere, gerek sağaltıcı çayın, gerekse keyif çayının renk, tat ve koku gibi etkilerini arttırmak için birtakım yan ürünlere başvurulmuştur. Dönemin literatüründe "muslih" (iyileştirici) terimiyle karşılanan ve çayın zararlı etkilerini giderdiğine inanılan bu katkı maddelerinin başında süt gelmektedir. Faik Tonguç, Birinci Dünya Savaşı'na ait anılarında, bir mola esnasında Erzurum'da kendilerine bazlama ve sütlü çay ikram edildiğini yazar.[20] Tonguç'un bu anısı 1915 yılına aittir. Bundan daha yirmi yıl önce, *Hazine-i Fünûn* dergisinde yer alan *"çay, memâlikimizde hem su ile hem de süt ile istihzâr edilir"* cümlesi, Türk toplumunda sütlü çay usulünün bilindiğini ortaya koymaktadır. Yine de sütlü çayın, daha çok birtakım rahatsızlıklara karşı başvurulan bir öğe olduğunu belirtmek gerekir. Özellikle mide rahatsızlığı bulunan kimseler, çayı kahveye tercih etmekteydi. Zira sütlü çay, besleyiciliğinin yanı sıra sindirimi de kolaylaştırı-

18 *İkdam*, nr. 1266, 1 Ramazan 1315 (23 Ocak 1898), s. 4; A. Halûk Dursun, *İstanbul'da Yaşama Sanatı*, 2. Baskı, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2000, s. 300. İstanbul'daki sahtecilik ve haksız vurgundan sular da nasibini almıştı. Örneğin 1887 yılında bazı Karakulak suyu acentelerinin birtakım ilgisiz suları Karakulak ismi altında sattıkları tespit edilince acenteler iptal edilmiş ve suyun tek noktadan satışına başlanmıştır (*Tarik*, nr. 1219, 27 Zilkade 1304/17 Ağustos 1887, s. 1).

19 Mesut Ayar, *Osmanlı Devletinde Kolera İstanbul Örneği (1892-1895)*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2007, s. 332.

20 Faik Tonguç, *Birinci Dünya Savaşı'nda Bir Yedek Subayın Anıları*, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 1999, s. 44.

yordu.[21] Mehmed Arif, bilhassa sabahları içilen sütlü çayın hazmı kolaylaştırdığını kendi tecrübesine dayandırırken,[22] Ahmed Muhsin de ona paralel görüş belirtmiştir. Ancak o, sütlü çayın kahvaltıdan bir iki saat sonra içilmesinden yanadır.[23] Sütlü çay iki şekilde hazırlanıyordu. Birincisi, çayın yukarıda bahsedilen en yaygın yöntemle hazırlanması sırasında su yerine süt kullanılmasından ibaretti. İkinci ve en çok tercih edileni ise, suyla hazırlanan çaya sonradan süt ilave edilmesiydi.[24]

Çayın zararlı etkilerini izale etmek için sıkça başvurulan yöntemlerden birisi çaya limon suyu damlatmaktı. Rus çay kültüründe yaygın olan limonlu çay içme alışkanlığı, Orta Asya Türklerinin hemen tamamında kabul görmüştü.[25] Bu konuda Osmanlı metinlerinde farklı görüşler ortaya konulmuştur. Mehmed İzzet Efendi, Doktor Trousseau'nun tarifine göre hazırlanan çaya, süt yerine limon suyu katılmasının, tiryakilerin

---

21 "Sıhhatnümâ: Çay", *Hazine-i Fünûn*, nr. 29, 27 Receb 1312 (24 Ocak 1895), s. 234.

22 Mehmed Arif, age, s. 39. Sütlü çay içme alışkanlığı, 19. asırda Rusya'nın kuzeydoğusunda yaşayan Kırgız ve Başkurt Türkleri arasında yaygındı. Gıda değerinin yüksek olduğuna inanılan sütlü çay şöyle hazırlanmaktaydı: Semaver içerisine, bir tülbent veya süzgeç içindeki çay yaprağı ile uygun miktarda süt konulup beraberce kaynatılır. Sonra semaverin musluğu açılarak büyük kâselere doldurulur. Her bir kâseye bir miktar tereyağı ve tuz karıştırılarak çorba kıvamına getirilir. Hazırlanan çay doğrudan içildiği gibi, hamur mamulleri bandırılarak da yenilebilmekteydi. Oldukça besleyici bu çay, özellikle Kırgızların millî çorbası haline gelmişti. Fakat alışkın olmayan midelerin bunu kaldırması mümkün değildi (Mehmed İzzet, age, s. 153).

23 Ebü'l-Hikmet Ahmed Muhsin, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet 1307, s. 35.

24 Mehmed İzzet, age, s. 151.

25 Orta Asya Türklerinin yaşantısını anlatan seyahatnamelerin çoğunda, limonlu çaya vurgu yapılır. Örneğin 1887 yılında Kazan'a giden Süleyman Kâmi, şehrin işlek yerlerinden millet bahçesinde akşam yemeğinden sonra "..bir miktar ağaç çiçeği, birkaç portakal ve bir kadeh a'lâ çay" getirildiğini anlatır (Süleyman Kâmi, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-Birinci Mektup" *Umran*, nr. 1, 21 Eylül 1305, s. 3).

sıkça başvurduğu yöntemlerden biri olduğunu savunmaktaydı. Yazara göre, bir fincan çaya on damla limon suyu ilave edilmesi oldukça faydalıydı. Yazarın kaynakları arasında yer alan, sıhhiye tabibi Raif Efendi'nin Fransızcadan çevirdiği metinlerde limonun, çaydaki uyarıcı etkiyi teskin etmeye ve kan akışını normal seyrine çevirmeye yaradığı zikrediliyordu.[26] Çaya limon katılmasına muhalefet edenler ise, limonun çayın lezzetini ve uyarıcı etkisini kaybettirdiğini, üstelik kabızlığa neden olduğunu ileri sürmekte idiler.[27] Bu görüşün, daha ziyade zevk erbabına ait olduğunu tahmin etmek zor değildir.

Çayın etki ve lezzetini arttırmak için kullanılan katkı maddeleri arasında *küçürat hurması* ve *vanilya* da bulunuyordu. Demirhindi familyasına ait küçürat hurmasından dört beş tanesi küçük bir fincan içerisindeki sıcak suda ıslatılıp sekiz on dakika bekletildikten sonra lal gibi parlak kırmızı renkli bir sıvı elde edilmekteydi. Servis sırasında fincandaki çaya bu sıvıdan bir miktar katıldığında hem lezzeti, hem de etkisi artmaktaydı. Vanilyaya gelince, her şeyden önce çok değerli bir kokuya sahip bu madde, tıbbî açıdan uyarıcı ve yaşlanmayı geciktirici özelliğe de sahiptir. Titreme, kriz (nöbet) ve yaşlılarda rastlanan uyku sıtmasında; kan aldırma sonrası görülen halsizlikle karışık ateşli hastalıklarda ve cinsel gücü arttırmada sağaltıcı olarak kullanılmaktaydı. Bundan başka sanayide, örneğin çikolata gibi maddelerin kokulandırılmasında vanilyadan faydalanılıyordu. Böylesine önemli özellikleri taşıyan vanilyanın çayla birlikte kullanılması, yukarıda sıralanan tedavilerde sonucun daha kısa sürede alınmasını sağladığı gibi, çaya da nefis bir koku katmaktaydı. Çayda vanilyanın kullanılışına gelince, yarım dirhem ölçüsündeki vanilya, avuç içinde ufalandıktan sonra çay yaprağına karıştırılarak ibriğe atılır. Demlenme esnasında vanilyadaki

26 Hacı İzzet Efendi, *age*, s. 36.

27 Mehmed Arif, age, s. 39.

etki ve koku suya geçer. Ancak bu şekilde hazırlanan çaydan maksadın tam hasıl olabilmesi için süt katılması, süt bulunamazsa limon sıkılıp içilmesi gerekiyordu.[28]

Çayın önemli bir muslihi de şekerdi. İçeceğin en fazla tüketildiği Çin, Hindistan ve Buhara gibi bölgelerde yerleşmiş olan şekersiz çay içme yöntemi,[29] Osmanlı Devleti'nde de taraftar bulmuştu. Bunun nedeni alışkanlık değil, şekerin az bulunan bir madde olmasıydı. Çünkü şeker Osmanlı döneminde lüks bir maddeydi ve büyük ölçüde kullanımı ancak 19. yüzyılda başlamıştı. İthal malı kelle şeker Avusturya ve Rusya'dan gelmekteydi. Her iki devlette de pancar ekimi ve şeker sanayi 18. yüzyıl başlarında ortaya çıkmıştı ve başlıca pazarları da Osmanlı ülkesiydi. Şeker pahalı bir madde olduğu için ülkenin büyük kısmında pek kullanılmazdı. Geleneksel tatlıların çoğu, şekerin dışındaki maddelerle, örneğin bal ve pekmezle tatlandırılırdı. Bu nedenle çay ve hatta geleneksel keyif maddesi kahve bile genellikle şekersiz içilirdi.[30] Bununla birlikte uzmanlar, çayın şekerli içilmesini

28 Hacı İzzet Efendi, age, s. 36-38.

29 Mehmed İzzet, age, s. 150. Buharalıların sabahları tuzlu çay, kremalı çay ve ekşitilmiş yağla yapılan yağlı çay içme adetleri de vardı (Ebülhayr Ahmed, age, s. 78; Thierry Zarcone, *Yasak Kent Buhara 1830-1888*, çev. A. Berktay, İletişim Yayınları, İstanbul 2001, s. 133-134). Tuzlu çay tüketimine Kalmuklar arasında da rastlanmaktadır. Rus yazar Puşkin, 19. yüzyıl başlarında Tiflis'teki bir Kalmuk çadırını ziyareti sırasında, kazanda koyun yağıyla hazırlanan tuzlu çaydan bahsetmiştir. Bununla birlikte yazar, başka bir halk mutfağının bundan daha kötü bir şey çıkaramayacağına vurgu yaparak, Kalmuklara özgü bu çayın adiliğine dikkat çekmiştir (Aleksandr Sergeyeviç Puşkin, *Erzurum Yolculuğu*, çev. R. Ş. Güngör, Timaş Yayınları, İstanbul 2003, s. 16). Çağdaş Yemen'de şeker, çay yaprağıyla birlikte çaydanlığa atılmakta ve ikisi birlikte kaynatılmaktadır. Çoğunlukla içerisine karanfil ve kakule katıldığı da olur. İçenin beğenisine göre çay ve kahveye çeşitli baharatlar katılması yaygın bir alışkanlıktır (Ianthe Maclagan, "Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 165).

30 İlber Ortaylı, *Osmanlı Toplumunda Aile*, Pan Yayıncılık, 3. Baskı, İstanbul 2001, s. 135-136.

tavsiye etmişlerdir. Doktor Şerefeddin Mağmûmî, *"çayın şekersiz ve sâde içilmesi daha fâideli olacağı hakkında bir fikr-i bâtıl varsa da, şeker insan fabrikasının mükemmel bir kömürü, süt dahi hem müleyyin, hem bir gıdâ-yı mübârek olduğundan şekerli ve sütlü çay daha iyidir. Hem kabızlık azalır, hem insan beslenir"*[31] diyerek şeker ve sütün faydalarına işaret etmiştir.

Asya ve Kafkasya'daki bazı Türkler arasında geçerli olan *kaymaklı çay* usulüne,[32] 19. yüzyıl İstanbul'unda nadir de olsa rastlanmaktadır. Öte yandan, Mehmed İzzet Efendi'nin eserinin üçüncü bölümünü tahsis ettiği *amber* de çayın önemli iyileştiricilerinden birisi olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte, Osmanlı dönemi kayıtlarında, çayı amberle beraber içmeyi tavsiye eden veya en azından amberli çayı zikreden başka bir ibareye rastlanmadığını belirtmek gerekir. Mehmed İzzet Efendi'nin amberli çay tarifi şöyleydi: Herhangi bir yöntemle çay hazırlanır. Başka tarafta bir çay kaşığına nohut büyüklüğünde veya daha iri amber konulur. Kaşık ateş üzerine tutularak amber eritilir. Sonra donması için bir fincan içerisindeki soğuk suya

31 Şerefeddin Mağmûmî, Çay İsti'mâli, s. 525.

32 Başkurt Türklerinin çay kültüründe süt ve süt ürünlerinin özel bir yeri bulunuyordu. Ülkenin her tarafında tüketilen çay genellikle kaymakla içiliyordu. Misafirlere ikramda ise çayın bulunduğu tepside kaynamış süt mutlaka yer alırdı. Ayrıca, çayın yanında birtakım katı maddeler yeniliyordu. Bunların başında, yoğurt ve sütün kazan içerisinde hafif ateşte uzun süre kaynatılmasıyla elde edilen *ecékey* ile lor peynirinin balla karıştırılmasıyla elde edilen *hözme* gelmekteydi (Sergey İvanoviç Rudenko, *Başkurtlar*, çev. Roza-İklil Kurban, Çizgi Kitabevi, Konya 2001, s. 160-161). Kaymaklı çayı en fazla tüketen bölgelerden biri de Taşkent'ti. Yeşil çaya düşkün olan Taşkentliler, iklimden kaynaklanan hararet giderip serinlemek amacıyla çaya kaymak karıştırmakta idiler. Taşkent yerlileri bunun adını "şirin çay" koymuşlardı. 1873 yılında bölgeyi gezen Amerikalı diplomat Schuyler, söz konusu çaya bu adın verilmesinin çok yerinde olduğunu belirtir. Yazar ayrıca kımız tüketiminin yaygınlığına vurgu yapar (Eugene Schuyler, *Türkistan Seyahatnamesi*, çev. Kolağası Ahmed, haz. A. Ahmetbeyoğlu-K. Özcan-İ. Keskin, TATAV Yayınları, İstanbul 2003, s. 123).

daldırılıp çıkarılır. Hazırlanan çay fincana doldurulduğu sırada amberli kaşık çaydanlık lülesinin altına tutulur ve çay suyuyla amberin karışması sağlanır. Böylece hazırlanmış olan amberli çay servis yapılır. Yazar, amberli çayı kırk yaşının üzerindekilerin içmesi gerektiğini; kırk yaş altındakilerin kullanmalarının doğru olmadığını belirtmiştir. Zira amber, kalp, beyin ve duyu organlarını güçlendirmekte; cilt ve iç hastalıklarının hemen her türlüsüne şifa vermekte; cinsel gücü arttırmaktaydı.[33]

Görüldüğü üzere, çaya karıştırılan katkı maddelerinin birçoğunu, sıhhi faydalarına inanılan geleneksel ürünler oluşturmaktadır. Bunun yanında Osmanlı Müslüman toplumunun dini nedenlerle uzak durduğu ve Batılılaşma döneminin moda olgusu kapsamında tüketimi artan bazı maddelerin farmakolojik gerekçeler ya da kişisel tercihten dolayı çayla birlikte tüketildiğine dair örnekler bulunmaktadır. Viyana sefiri iken intihar etmek suretiyle hayatına son veren Sadullah Paşa'nın ayda bir şişe konyak tükettiği, ancak bunu çayına katmak suretiyle içtiği ortaya çıkmıştır.[34] Öte yandan, intihar girişiminin ardından Paşa'yı hayata döndürmek için uygulanan tedavi sırasında doktorlar, gaita tahlili kapsamında hastanın bağırsaklarına toz kâfur, papatya ve çaydan oluşan bir sıvı terkibi zerk etmişlerdi.[35]

3. Çayın Muhafazası

Çay yaprağının kendine has bir kokusu bulunmakla birlikte, bu koku uçucu özelliğe sahiptir. Belli bir süre zarfında tüketil-

33 Hacı İzzet Efendi, age, s. 56-59. Eski İstanbul hayatında halk hekimliğinde sinirlere zindelik vermek amacıyla amber, macun halinde yenilmiş; amber-i sâra adı verilen en iyi cinsi ise tütsü olarak kullanılmıştır (Musâhipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul 1946, s. 112).

34 Ali Akyıldız, *Sürgün Sefir Sadullah Paşa*, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul 2011, s. 173.

35 A. Akyıldız, age, s. 158.

meyen çaylar, bozulma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu nedenle anavatanı olan Çin'de tüketim fazlasının ihracına başlandığı tarihten itibaren, gerek nakliye ve pazarlama aşamalarında, gerekse tüketim sırasında özellik ve etkisinin kaybolmaması için birtakım tedbirlere başvurulmuştur. Bu tedbirler, çayın kendisiyle birlikte gelişen kültürün içerisinde yeryüzüne yayılmıştır. Kuru çay yaprakları en fazla nemli hava ile kokulu maddelerden etkilendiği için, rutubetten korumak, uzun süre hava ile temastan sakındırmak ve kokulu maddelerden uzak tutmak gerekiyordu. Bu yüzden en ideal muhafaza biçimi, kapaklı madenî kaplarda saklamaktı.[36] Osmanlı ülkesine çay hem deniz hem de kara yoluyla geliyordu. Deniz havası çayın tadını kolaylıkla değiştirdiği için, Çin'den getirilen çaylar daha nakliye aşamasında bozulmaya yüz tutabilmekteydi. Bu bakımdan kara yoluyla Rusya ve İran'dan taşınan çaylar daha az risk taşımakta idi. Böylece nakliyatın uzun sürmesiyle, çayın tam olarak kullanılabilmesi için imal tarihi üzerinden bir yıl geçmesi şartı da kendiliğinden yerine gelmiş oluyordu.

Dönemin metinlerinde çayın bozulmasına karşı dikkat edilmesi gereken kurallar ana hatlarıyla şöyle sıralanmıştı:

1. Kokusunun uçmaması için hava ve ışığa maruz bırakılmamalı, serin ve gölge ortamlarda ve mutlaka kapaklı bir kapta muhafaza edilmelidir. İç yüzeyi kurşun veya kalayla kaplanmış sandıklar, hava sızdırmayan kapaklı porselenler; kurşun, teneke ya da çinkodan yapılmış kutular bu işe en yatkın gereçlerdir. Işığa duyarlı cam kavanozlar, çay saklamak için uygun değildir.

36 Hacı İzzet Efendi, age, s. 34-35; Mehmed İzzet, age, s. 151. Birkaç yıl önce Rize'de yapılan bilimsel bir araştırma, nem oranının yüksekliği ve dış ortama açık bulunduğu için, açıkta satılan çaylarda bakteri ve mantar ürediğini ortaya koymuştur. Buna karşın, paket çaylar üzerinde yapılan incelemelerde sağlığa zararlı herhangi bir maddeye rastlanmamıştır (Mustafa Duman, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005, s. 168).

2. Çay, az da olsa herhangi bir kokuyu içine çekmeye yatkın olduğu için sabun, biber, peynir gibi maddelerle her türlü haricî kokudan uzak tutulmalıdır. Sadece kötü kokulardan değil, güzel kokulardan da aynı şekilde korunmalıdır. Hatta saklama kaplarının kullanılmadan önce iyice dezenfekte edilmesi, sonra da pişmiş çay buharı ile kokulandırılması faydalıdır. Çayın muhafaza edildiği kap içerisine geçici de olsa başka bir madde konulmamalıdır.

3. Çayın raf ömrü bir yıldır. Koku ve aromasından tam lezzet elde edilmesi için, satın alındığı tarihten itibaren en fazla bir yıl içerisinde tüketilmesi gerekir.[37]

4. Araç ve Gereçler

Çay içme alışkanlığının gelişmesiyle birlikte birtakım maddî kültür unsurları gündelik hayata girmiş, çayın yeryüzüne yayılmasına paralel olarak değişik toplulukların kültürlerinde yerini almıştır. Çayla ilgili ev eşyalarının Osmanlı Devleti'ne girişi, birkaç şekilde vuku bulmuştur. Özellikle Doğu siyaset kültürünün en eski adetlerinden olan, doğum, düğün, tahta çıkış gibi özel günlerde devlet büyüklerine otantik ve değerli eşyalar hediye etme geleneğinin etkisiyle Osmanlı sarayına erken dönemlerde çok sayıda çay takımı girmiştir. Bugün Topkapı Sarayı'nda ve müzelerde sergilenen porselen, gümüş, pirinç ve diğer maddelerden yapılmış değerli çay takımlarının çoğunluğu bu suretle elde edilmiştir. Daha 18. yüzyılda Türk diplomat ve devlet adamlarına Avrupa ülkelerinde armağan olarak verilen eşyalar arasında saksonya yapımı çay takımlarına rastlanmaktadır. Ahmet Ağa adlı mültezimin 1755'te, Kaptanıderya Gazi Hasan Paşa'nın 1780'de ve Silahtar Ağa'nın 1789'da müsadere edilen

37 "Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, İkinci Sene, nr. 15, Ramazan 1313, s. 27-28; Ali Nazîmâ, age, s. 12; Mehmed Arif, age, s. 32-33.

terekeleri içerisinden çıkan değerli Avrupa eşyası arasında en fazla göze çarpanları kitaplar, gözlükler, saatler, mücevherle bezenmiş kutular, hançerler, cam eşyalar ve çay takımlarıydı.[38] Yabancı hükümdar ve bürokratların Osmanlı yöneticilerine çay takımı hediye etmeleri uygulamasının 19. yüzyılda da sürdüğü görülmektedir. Fransa'nın İstanbul büyükelçisi Marquis de Lavalette, Sévres fabrikasında imal edilmiş saksonya çay takımını, imparatoru III. Napolyon adına Sadrazam Kıbrıslı Mehmed Emin Paşa'ya sunmuştu.[39] Bu tür değerli eşyalar, sahiplerinin ölümünden sonraki müsadere sırasında ya devletçe satın alınarak saraya kazandırılmış ya da hazineye gelir elde etmek amacıyla açık artırma yoluyla satılarak topluma sunulmuştur. Öte yandan koleksiyon meraklısı ve gelir seviyesi yüksek kimselerin yabancı ülkelerden satın aldıkları eşyalar arasında çay gereçleri önemli yekun teşkil etmiştir.

Osmanlı hükümetinin dış temsilciliklerdeki personelinin ya da misafirlerinin kullanımı için satın aldığı yemek ve sofra takımları içerisinde çayla ilgili araç ve gereçlerin çokluğu dikkat çekmektedir. Örneğin 1836 yılında Beç (Viyana) sefarethanesi için alınan çay takımları içerisinde saksonyakârî olmak üzere 24 adet çay fincan ve tabağı ile 2 adet çay kâsesi bulunuyordu.[40] Mustafa Reşid Paşa'nın aynı tarihlere rastlayan büyükelçiliği sırasında Londra sefarethanesi için satın alınan çay takımı daha zengin parçalar içermekteydi: El yapımı 1 büyük semaver, saksonyakârî 1 çay ibriği, birer tane saksonyakârî şeker ve süt kâsesi, tabaklarıyla birlikte 12 parça saksonyakârî çay fincanı, 12 parça saksonyakârî kahve fincanı, çay ve kahve servisi için büyüklü küçüklü 4

38 Tereke listelerinde ayrıca dürbünler, çikolata kutuları, mücevherat, Fransa yapımı tepsiler, şallar ve ceviz ağacından imal edilmiş iskemleler bulunuyordu (Fatma Müge Göçek, *Burjuvazinin Yükselişi İmparatorluğun Çöküşü*, Ayraç Yayınevi, İstanbul 1999, s. 218).

39 BOA, İrade Hariciye, 9778, 2 Safer 1277 (20 Ağustos 1860).

40 BOA, *MAD*, nr. 12377, s. 143.

polat tepsi, 1 adet gümüş şeker kıskacı, 12 parça gümüş çay kaşığı. Ayrıca mutfak takımı arasında sıralanan eşyalar içerisinde 1 adet demir semaver, teneke çay ibriği yer almaktaydı.[41]

Çin'in Türk ve Avrupa kültürüne kazandırdığı maddelerden birisi de porselendir. 14. yüzyılın başlarından itibaren beş asır boyunca Çin'den batıya yüklü miktarda porselen ihracatı gerçekleşmiştir.[42] Çin porseleninin önemli bir alıcısı da Osmanlı Devleti idi. Çayın yaygınlaşmasına paralel olarak Osmanlı'nın porselen ithalatında büyük artış meydana gelmiş, çeşitli tür, renk ve desenlerdeki Çin porseleni Osmanlı pazarlarına girmiştir.[43] Halkın ısrarlı talebi karşısında, 18. yüzyıla gelindiğinde Ga-

41 Bunlardan başka, tuzluklar için 4 küçük gümüş kaşık, çorba kurtarmak için büyük gümüş kepçe, yemek kurtarmak için 2 büyük gümüş kaşık ile demirden yapılmış 4 adet büyük çatal ve bıçak, hamam odası için keçe, aşağı kata serilen muşamba ve ayrıca demir soba da çay takımı başlığı altında kaydedilmiştir (BOA, *MAD*, nr. 12377, s. 147). Bunun yanında mutfak takımı başlığı altında sıralanan malzemeler arasında 1 teneke çay ibriği ile 1 demir semaver bulunmaktaydı (*Aynı defter*, s. 148).

42 Çin'de porselen imalatı M. Ö. 1000 yılına dayanır. Ming hanedanı (M. S. 1368-1644) devrinde mavi-beyaz porselen altın çağını yakalamıştır. Bu dönemde çay, beyaz renkli ince porselen kâselerde içilmiştir. Suda demleyerek içme alışkanlığı, çaydanlığın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bazı kaynaklar, Çin'de çaydanlık kullanma alışkanlığını Sung hanedanı devrine (M. S. 860-1280) kadar götürmektedir. Bu dönemde seladon yeşili, gri metalik sırlı seramikler, mavimsi beyaz porselen gözdeydi. Sonraki devirlerde renk ve biçimde değişiklikler meydana gelmiştir (H. Cem Antebelli, *Çağlar Boyunca Çay ve Çay Takımları*, M.Ü. Güzel Sanatlar Enstitüsü Basılmamış YLT, İstanbul 1997, s. 13).

43 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, çev. E. Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1997, s. 234. Osmanlı kültüründe Çin porseleni, *fağfur* veya *fağfurî* olarak isimlendirilmiştir. Daha 1457'de II. Mehmed'in Edirne'de şehzadeleri için düzenlediği sünnet düğününde misafirlere fağfurî kaplarla şerbet ikram edildiğine rastlanmaktadır. 1514 tarihli bir kayıttan anlaşıldığına göre Yavuz Sultan Selim'in, Şah İsmail'in Tebriz'deki sarayından aldığı eşyalar arasında Çin porselenleri de bulunmakta idi. Osmanlı Sarayı'na ganimet yoluyla ya da devlet adamlarının eşyasının müsadere edilmesi sonucu bol miktarda porselen girmiştir. Bunun yanında sarayın satın aldığı ya da saraya hediye edilen porselenler de vardı

lata, Beykoz, Eyüp ve Balat gibi semtlerde porselen imal eden küçük atölyeler belirmeye başlamıştı. 19. yüzyılda hız kazanan Batılılaşma hareketinin etkisiyle tüketicilerin cam ve porselen eşya kullanmaya yönelmesi, eskinin geleneksel atölyeleri yerine sultan ve devlet adamları himayesinde modern imalathaneler kurulması sonucunu doğurmuştur. Bu fabrikalarda imal edilen cam ve porselen eserlere geleneksel Türk desenlerinin yanında Avrupaî biçimler de yansıtılmıştır. 1845 yılında Beykoz'da açılan fabrikada, Türk zevk ve zarafetini yansıtan ve Avrupa'daki örneklerinden geri kalmayan "Eser-i İstanbul" markalı porselenlerin arasında çaydanlık, şekerlik, fincan ve bardak gibi çay gereçlerinin çokluğu dikkat çekmektedir. Yirmi beş-otuz yıl kadar faaliyet gösterdikten sonra kapanan bu fabrikanın ürünleri pahalı ve lüks olduğu için büyük bölümü devlet adamlarına hediye olarak verilmekteydi.[44]

Halkın porselen ihtiyacını karşılamak ve hazineye gelir sağlamak düşüncesiyle 1894 yılında İstanbul'da Yıldız Çini Fabrika-yı Humâyûnu kuruldu. Fransa'nın İstanbul büyükelçisi M. Paul Cambon'un telkinleri sonucunda Sultan II. Abdülhamid tarafından Yıldız Sarayı bahçesinde kurulan fabrika, saray mimarlarından İtalyan Raimondo d'Aronco'ya inşa ettirilmişti. Fabrikada üretilen eşyalar arasında manzara resimleri, çiçek motifleri, rumîler, palmetler ve II. Abdülhamid tuğralarıyla süslü çay takımları da yer alıyordu. Çay fincanlarının dış yüzeylerine Osman Gazi'den Sultan Abdülmecid'e kadar olan padişahların portreleri resmedilmişti.[45] Vazo, çay takımı ve diğer

(Önder Küçükerman, *Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi, Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası*, Sümerbank Yayınları, İstanbul 1987, s. 37).

44 Ömür Tufan, "İstanbul Cam ve Porselenleri", *Skylife*, S. 02/2003, Şubat 2003, s. 78-80.

45 Topkapı Sarayı'nda sergilenen porselen çaydanlık ve şekerliklerin resimleri için bk. Hamza Taşçı, "Seramiğe Vurulan Türk Damgası", *Tarih ve Düşünce*, S. 16, Şubat 2001, s. 60-63.

eşyaların üzeri, fabrikanın yabancı ustalarının dahi hayranlık beslediği yaşlı bir sanatkar olan Ragıp Efendi tarafından altın ve gümüşle bezenirdi.[46] Çini fabrikası 1908 yılına kadar üretimini düzenli olarak sürdürmüş ise de, İttihat ve Terakki'nin işbaşına geldiği bu yıl içerisinde kapatıldı. 1912 yılında, kısmen harap olmasına rağmen Maarif Nezareti aracılığıyla yeniden işlettirilmeye başlanmış; vazo, fincan, tabak gibi küçük eşyalar imal edilerek Ordu-Donanma Pazarı aracılığıyla piyasaya sürülmüştür. Fabrika yeniden faaliyete geçince selâtin-i Osmâniye tasvirli çay fincanları üretimi de başlamış; Sultan Mehmed Reşad'a, Osmanlı padişahlarının portrelerinin resmedildiği çay takımı hediye edilmişti.[47] Birinci Dünya Savaşı'nın başlamasından sonra porselen telgraf fincanları ile haberleşmede kullanılan diğer malzemelerin üretimine öncelik tanındığı için, mutfak gereçlerinin üretimi gerilemiştir.[48]

Sultan II. Abdülhamid, yabancı hükümdarlarla üst düzey devlet temsilcilerine millî özellikler taşıyan eşya ve gereçler hediye etmeyi severdi.[49] Avrupa'daki benzerlerinden geri kalmayan eşyalar imal eden Yıldız Çini Fabrikası mamulü birçok ürün, vaktiyle II. Abdülhamid tarafından devlet büyüklerine verilmiş

46 Ali Said, *Saray Hatıraları Sultan Abdülhamid'in Hayatı*, Münir Matbaası, İstanbul 1338-40, s. 20-21.

47 BOA, Y. PRK. SGE, 11/61, 29 RA 1330 (19 Mart 1912).

48 Gündüz Ökçün, *Osmanlı Sanayii 1913, 1915 Yılları Sanayi İstatistiki*, Tarihi İstatistikler Dizisi, c. IV, DİE Matbaası, Ankara 2003, s. 82-83; Ö. Küçükerman, age, s. 37. Yıldız Fabrikası'nda üretilen tabaklar İstanbul saraylarının tamamının ihtiyacını karşıladığı gibi, sarayların en güzel köşelerini süsleyen küp ve vazo gibi malzemeler de burada yapılmaya başlamıştı. Halid Ziya, fabrikanın işlek olduğu dönemlerde, burada porselen üretilmeyip, Fransa'dan getirtilen porselenlere desen ve tezyinat yapıldığı yolunda söylentiler dolaştığını, ancak bunun kanıtlanamadığını belirtmektedir (Halid Ziya Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi Son Hatıralar*, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1940, I, 162).

49 Tahsin Paşa, *Tahsin Paşa'nın Yıldız Hatıraları Sultan Abdülhamid*, haz. A. Ergenekon, Boğaziçi Yayınları, İstanbul 1996, s. 213.

armağanlar olarak bugün bazı devletlerin müzelerinde sergilenmektedir. Padişah 1902 yılında hediyelik olarak altın çay takımı ile 24 kişilik porselen yemek takımı ve iki vazo hazırlatmıştı.[50] Belgede kimin için hazırlandığı belirtilmemekle birlikte, Abdülhamid'in birkaç hafta sonra Rus Çarı'na bu fabrikada yaptırdığı özel bir çay takımı hediye etmiş olması, en azından bunların bir bölümünün yerini işaret etmektedir. Hediyeden büyük memnuniyet duyan Çar II. Nikola, takımı oluşturan parçaları tek tek inceledikten sonra kalitesini ve sanatsal değerini takdir etmekten kendini alamamıştır.[51] Padişahın bu yıl içerisinde çok sayıda hediye dağıtmasının sebebi, tahta çıkışının yirmi beşinci yıl dönümünden dolayı kendisine gönderilen hediyelere karşılık vermek istemesiyle açıklanabilir.

Bugün Topkapı Sarayı'nda sergilenen gümüş eşyalar koleksiyonu içerisinde bir çay takımı bulunmaktadır. Cülusunun yirmi beşinci yıldönümü hediyesi olarak II. Abdülhamid'e sunulmuş olan bu üç parçalı takım, Rus gümüşünden imal edilmiştir. Fabargé damgasını taşıyan ve 1888 tarihinde imal edilen takımın her parçasının ön yüzünde padişahın tuğrası yer almaktadır.[52] Takım bir ibrik ile iki çaydanlıktan oluşmaktadır. Armudi şekildeki ibriğin dış yüzeyine tuğra hakkedilmiş, ayrıca çiçek ve doğa motifleriyle bezenmiştir. Motiflerde kabartma, delik işi, telkâri ve kazıma teknikleri kullanılmıştır. Takımın diğer iki parçası çaydanlık mahiyetindedir. Bunlardan büyük olanının lülesi ile kulpu ters istikamettedir. Küçük çaydanlığın kulpu ise, çaydanlık ağzının iki tarafından tutturulmuş ve kullanma

50 BOA, Y. PRK. OMZ, 3/12, 18 S 1320 (26 Mayıs 1902).

51 Çar, özellikle takımın mavi rengine ve desenin zarafetine hayran kaldığını belirtmiş, padişahla kendisinin renk ve estetik anlayışlarının örtüşmesinden duyduğu memnuniyeti dile getirmiştir (BOA, Y. PRK. EŞA, 40/54, 14 RA 1320/20 Haziran 1902).

52 Göksen Sonat, "Topkapı Sarayı Gümüş Hazinesi", *Skylife*, S. 241, Ağustos 2003, s. 46.

sırasında kapağın üst tarafında kalacak şekilde imal edilmiştir. Takımın her üç parçasının kapağı da aşağıdan yukarıya doğru küçülen üç kubbe biçiminde tasarlanmıştır.

Osmanlı Devleti'nin Çin ve Avrupa'dan porselen çay takımları ithali 19. yüzyıl boyunca devam etmiştir.[53] Nitekim bu yüzyılın moda çevrelerinde en fazla rağbet gören maddeler Çin çayının yanı sıra, Çin porseleni, bibloları ve camları olmuştur.[54] Osmanlı'nın porselen ithal ettiği ülkelerden biri de Japonya idi. Yıldız Fabrikası'nın açılmasından önceki tarihlerde, bu ülkeden getirtilen porselen çay takımları gerek konaklarda, gerekse resmî dairelerde kullanılmaktaydı. Japon çay takımı genellikle üç ibrik ile on ikişer çay fincanı ve tabaktan oluşmaktaydı.[55] Öte yandan alafranga ürün satan tüccarlar için İstanbul önemli bir pazar haline gelmişti. Ramazan aylarında Beyazıt Camii avlusunda açılan sergide, ülkelerinin birbirinden şık çay takımlarını teşhir eden Çinli tacirleri görmek her zaman mümkündü.[56] Yıldız Porselen Fabrikası 1908 yılında siyasî ve malî sebeplerden dolayı kapanınca, Uzak Doğu porseleni yeniden aranan maddeler haline gelmişti.

Yıldız Sarayı'nda bulunan bazı eşyalar, II. Abdülhamid'in tahttan indirilmesinden sonra, sarayın tasfiyesi sırasında bura-

---

53 Avrupa 18. yüzyılın başlarında porselen imalatına başladı. İngiltere'nin ardından sırasıyla Almanya, Fransa, İtalya ve Danimarka porselen üretimini gerçekleştirdi (H. C. Antebelli, age, s. 28).

54 Durand de Fontmagne, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul*, çev. G. Soytürk, Tercüman Yayınları, İstanbul 1977, s. 184.

55 BOA, Y. PRK. HH, 25/3, 22 R 1309 (24 Kasım 1891). İstanbul'un İtilaf devletlerince işgali sırasında sadaret konağına giren Fransız askerleri, buradaki eşyayı yağmalamış, bu sırada çok kıymetli 810 parça gümüşlü sofra ve çay takımlarının hazineye nakli başarılmıştı. Fransızlar daha sonra bu eşyaları resmî yazıyla ve ısrarla talep etmişler ise de, Maliye Nezareti bu isteği reddetmiştir (BOA, DH. MB. HPS, 83/62, 1 N 1339/9 Mayıs 1921).

56 Süheyl Ünver, *Bir Ramazan Binbir İstanbul*, haz. İ. Kara, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 1997, s. 83.

dan alınarak bir kısmı hazineye devredilmiş, bir kısmı ise eski eserler müzesine taşınmıştır. Yıldız müzesindeki kıymetli çay ve kahve takımları ise, 1910 yılında müzenin kendisiyle birlikte Hazine-i Hassa'ya terk edilmiştir.[57] Müzenin devir-teslim kayıtlarının tutulduğu defterdeki kayıtlar, müzede ele geçen çay takımlarının miktarı, menşeleri ve nitelikleri hakkında ilginç bilgiler içermektedir. Çeşitli tarihlerde Müze-i Hümâyun'a nakledilen bu takımlarının bazılarını orijinal ifadelerine dokunmadan, deftere kaydedildikleri şekliyle şöyle sıralayabiliriz: Kahverengi ve yeşil zemin üzerine yaldızlı çiçekli çay fincanı maa-tabak; beyaz zemin üzerine kabartma çiçekli Saksonya çay fincanı maa-tabak (6 adet); 12 santim kutrunda mâi zemin üzerine yaldızlı üç pafta resimli maa-tabak çay fincanı (14 adet); 41 santim kutrunda yaldızlı ve resimli beyzî tepsi ile aynı evsafta bir çaydan; on iki fincan, bir sütlük, bir şekerlik, bir çaydan ve altı tabaktan mürekkeb Çin-kârî çay takımı (21 parça); mâi zemin üzerine yaldızlı Berlin porseleninden mamul bir vazo, nir çaydan, iki sütlük ve bir kâse, çinî fabrikası mamulâtından beyaz zemin üzerine markalı çay fincanı (2 aded); mâi zemin üzerine işlemeli çay takımı (bir çaydan, bir şekerlik, bir sütlük ve maa-tabak iki fincan).[58]

Çay partilerinin yerleşmeye başladığı dönemlerde Avrupa, Orta Doğu ya da Uzak Doğu kökenli birçok mobilya, oturma ve yatak odası gibi iç dekorasyon malzemelerinin yanı sıra, müzik aletleri ve mutfak gereçlerine karşı talep artmış; soyluluk göstergesi sayılan porselen ve gümüş takımlar, hediyelik eşya satan mağazaların vitrinlerinde yer almaya başlamıştı. Başta saray çevresi, devlet erkanı ve zenginlerin köşk ve konaklarına giren çay takımlarının birçoğu da mobilya vitrinlerini veya mesken-

57 BOA, İrade Mâbeyn-i Humâyûn, 2/L 1328, 5 L 1328 (14 Ekim 1910).

58 M. Hanefi Kutluoğlu-Murat Candemir, *Bir Cihan Devletinin Tasfiyesi*, Çamlıca Yayınları, İstanbul 2010, s. 123-124, 141, 148, 150-152, 170, 203).

lerin güzide köşelerini süsleyen aksesuarlar olmaktan öteye gitmemiştir. Sözgelimi Sultan Abdülmecid'in kızı Refia Sultan'ın (ölümü 1880) terekesinden çıkan yüklü miktardaki eşya ve araç koleksiyonu incelendiğinde, alafranga ürünlerin çokluğu dikkat çekmektedir. Bunların içerisinde çay takımı da vardır. Sultanın terekesinde yer alan ve üretim yeri, yapı malzemesi, niteliği ve kalitesi belirtilen çay malzemeleri şunlardı:

1 adet Pariskârî saksonya çay takımı (17 parçası)
1 adet büyük pirinç semaver
1 adet adi porselen çay fincanı ve tabağı
1 adet pirinç süzgeç
1 adet göğez zemin saksonya şeker kâsesi ve kapağı
2 adet porselen çay fincanı ve tabağı
1 adet Pariskârî saksonya şeker kâsesi ve tabağı
43 parça adi porselen küçük turşu kâsesi, salata tabağı, çay ibriği ve sâire
46 parça çeşitli türlerde porselen çay fincanı, ibrik, şeker kâsesi, kahve fincanı, yemiş tabağı ve sâire
5 adet büyük ve küçük bakır süzgeç
1 adet bakır semaver
Ayrıca birçok yaldızlı ve sade pirinç ibrik.[59]

İstanbul'da yönetici elit ve hanedan mensuplarının çay gereçlerine olan ilgisine benzer biçimde taşradaki kimi görevliler ve nüfuzlu kimselerin de bu tür eşyalara yoğun talep gösterdikleri anlaşılmaktadır. Anadolu ve Balkanların birçok şehrinde yöneticilik yaptıktan sonra, son görev yeri olan Edirne'de vali iken 1893 yılında ölen Hacı Ahmed İzzet Paşa bunlardan birisidir. Paşa'nın terekesinden 12 parçalı Ruskârî ve 11 parçalı Av-

59 Ali Akyıldız, *Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı, Refia Sultan*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1999, s. 156-177.

rupakârî çay takımlarından başka, çay süzgeci ve şeker maşası çıkmıştır.[60]

Diğer eşyalar gibi çay gereçlerinin de çoğunlukla süs amacıyla bulundurulduğuna ve bir kısmının âdet gereği satın alındığına şüphe yoktur. Zira Osmanlı sosyetesinin, evlenme çağındaki kızlarının çeyiz eşyaları arasında ortalama dört semaver bulunması adettendi.[61] Bu durum, çayı tiryakilik boyutunda tüketmese de, lüks yaşamayı benimseyen kesimin çay gereçlerinden vazgeçemediğini ortaya koymaktadır. 1800'lerin ikinci yarısı boyunca belli başlı ticaret merkezleriyle bonmarşelerde kutular içerisinde veya paketlenmiş olarak satılan çayların satıldığı reyonlarda, bununla ilgili araç ve gereçleri bulmak da mümkündü. Örneğin 1870'li yıllarda bonmarşe işine başlayan Kâni İpekçi'nin, 1897 yılında Kapalıçarşı'da açtığı ikinci şubesinin tanıtımı için gazetelere verdiği reklamda, dükkânında bulundurduğu ürünler içerisinde Avrupaî elbiseler, takı malzemeleri, iç çamaşırı ve mutfak eşyaları arasında çay fincanları ile çay takımlarını da görmekteyiz.[62] Gazete ilanlarında yerli malların tanıtımının yabancı kökenlilere oranla daha fazla olduğunun net biçimde görüldüğü bu dönemin bir diğer yerli girişimcisi Yorgi Haçopulos da Sultanhamamı'ndaki dükkânında saat, abajur, gümüş bardak, para çantası, dürbün, pelerin ve daha pek çok çeşitli ürünün yanında çay takımı satmaktaydı.[63] Yukarıdan beri sıralanan örneklerden anlaşılacağı üzere, çay takımlarının satınalımında ürünün imalat yeri ve niteliği tercih nedeni olmuştur. Gümüş gereçler sadece elit kesimin değil sıradan tüketicinin de ilgisini çekmiştir. Daha 1875 yılında Zaptiye Nezare-

60 BOA, Y. EE, nr. 40/57, 18 ZA 1310.

61 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. K. Arısan-D. A. Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, I, 118.

62 *İkdam*, nr. 1126, 7 Rebîulâhir 1315/5 Eylül 1897, s. 4.

63 Orhan Koloğlu, *Reklamcılığımızın İlk Yüzyılı: 1840-1940*, Reklamcılık Vakfı Yayınları, İstanbul 1999, s. 133.

ti'nce gazetelere gönderilen ve çeşitli yerlerde ele geçen buluntu eşyaların sahiplerinin ilgili nezaretin kayıp eşyalar bürosuna müracaat etmesinin istendiği bir ilan metninde sıralanan eşyalar içerisinde bir gümüş çay süzgeci de bulunmaktaydı.[64]

İthal çay takımlarıyla Yıldız Çini Fabrikası'nda üretilen takımlardan başka, İstanbul ve Anadolu'nun birçok bölgesindeki küçük işletmelerde çayla ilgili gereçlerin imalatına başlanmıştır. Ekseriyetle sac ve bakırdan imal edilen ibrik, semaver, çaydanlık gibi malzemeler iç piyasada alıcı bulmuş, orta ve dar gelirli ailelerin istifadesine sunulmuştur. Daha çok tereke kayıtlarında yer alan eşya listelerinde çay gereçlerine rastlanmaktadır. Hemen ifade edelim ki, bu tür eşyalar özellikle 19. yüzyılın sonlarına ait defterlerde görülmektedir. Sözgelimi, Yozgat'a ait 1895-1913 yılları arasını kapsayan tereke defterlerinde, konumuzla ilgili olarak, değişik sayılarda çay ibriği, çaydanlık, çay fincanı, çay takımı ve semaver kayıtlıdır.[65]

Bu kısımda, Osmanlı döneminde kullanılan çay alet ve gereçleri işlevlerine göre tasnif edilip incelenmiştir. Osmanlı gündelik hayatına sonradan girmesine karşın sağlam bir yer edinen çay, kendi maddî kültürünü de yaratmıştır. 19. yüzyıl sonlarında Trabzon ve Rize havalisinde amatörce çay yetiştirilmeye başlanması birtakım tarım aletlerini bölge halkının kültürüne sokmuştur. Bitkinin ilkel yöntemlerle ekilip toplandığı dönemlerde toprağı hazırlamak için çapa, yaprakları kesmeye mahsus makas, taşımak için sepet ve çeşitli ebatta kutular, kavurmak için yayvan saclar veya kazanlar kullanılmış olması muhtemeldir. Dönemin şartları ölçüsünde ilkel olabileceği akla gelen bu

64 *Vakit*, nr. 115, 1 Ramazan 1292/1 Ekim 1875. Büroda sahibini bekleyen diğer eşyalardan birkaçı ise altın saat, altın broş, altın madalyon, altın bilezik, firuze yüzük, kehribar tespih, gümüş köstek ve gümüş para cüzdanıdır.

65 İsmail Cansız-Uğur Ünal, "Kassam Defterlerine Göre Yozgat'ta İdarî ve Kültürel Durum", *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, c. XXII, S. 3, Ankara 2002, s. 157.

aletler hakkında bilgimiz yoktur. Burada üzerinde durulacak etnografik maddeler semaver, ibrik, çaydanlık, fincan, bardak, kaşık, tepsi, süzgeç gibi araç ve gereçlerdir. Osmanlı döneminde kaleme alınmış monografiler ve diğer metinlerdeki anlatımlar, çayın hazırlanması ve servisi aşamalarında bu malzemelerden faydalanıldığını ortaya koymaktadır.

a. Su Kaynatma Eşyaları

Çayın hazırlanması sırasında çaydanlıktan önce, kaynar su kabına ihtiyaç duyulmuştur. Bu amaçla kullanılan en eski gereçin *çömlek*[66] veya tencere gibi yayvan kaplar olduğu anlaşılmaktadır. İlk dönemlerde çayın bir şifa bitkisi olarak algılandığı ve keyif verici niteliğinin henüz bilinmediği göz önüne alınırsa, bu tür aletlerin daha kullanışlı olduğu düşünülebilir. İlaç amaçlı hazırlamada, çaya çoğunlukla süt ve benzeri maddeler katıldığı için, kullanım açısından yayvan kaplar daha elverişlidir.

Çay hazırlama aşamasında kullanılan en köklü ve önemli aletlerden birisi de *ibrik*tir. Yaygın kanaate göre, Farsça kökenli bu kelime Arapçaya, oradan da Türkçeye geçmiştir. Farsçada "su dökücü", "su döken" anlamındaki *abriz* kelimesinden Arapçaya giren ibrik, "toprak, teneke, bakır, gümüş ve hatta altından yapılan ve el, yüz ve ayak yıkamakta kullanılan alet" şeklinde tanımlanmıştır.[67] Ancak Bahattin Ögel, ibrik kelimesinin, 11. asırda Kaşgarlı Mahmud'un derlediği Türkçe şiirlerde geçen "ıvrık" kelimesinin şekil değiştirmiş hali olduğunu savunmakta ve Arapçadan Türkçeye geçtiğini kabul eden yaklaşımı şüpheli

66 Ebülhayr Ahmed, age, s. 9. Günümüzde çay kültürünün tam olarak yerleşmediği Macaristan gibi Orta Avrupa ülkelerinde çay, hâlâ tencerelerde hazırlanmaktadır. Bu bilgiyi naklettiğim Şandor Popp ve Bayram Nazır'a müteşekkirim.

67 Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, MEB Yayınları, İstanbul 1993, II, 14.

bulmaktadır.[68] Hacı İzzet Efendi'nin çay tarifleri sırasında zikrettiği gereçlerin başında, çini veya gümüşten imal edilmiş ibrikler gelmektedir. Türk kültüründe, cezvenin gündelik hayata girmesinden önceki ilk dönemlerde kahve hazırlamada da kendisinden faydalanılmış olan ibrik, hem su kaynatmak, hem de çay demlemek için kullanılmıştır. Fakat ikincisinin, yani çaydanlık olarak kullanılan ibriğin, toprak veya porselenden yapılmış olanı daha makbul sayılmıştır. İbrikler toprak, seramik, porselen gibi farklı maddelerden yapılmış, dış yüzeyleri renkli nakışlarla bezenmiştir. Bununla birlikte biçimleri büyük oranda aynıydı. Aşağıdan yukarıya doğru çıkıldıkça daralan ibriğin alt tarafının geniş olması, suyun ısıyı daha kısa sürede ve fazla alması içindi. Ağız kısmı ise, kokunun uçmasını önlemek için dar olarak tasarlanmıştı. Yukarıda bahsedildiği gibi, Osmanlı döneminde çay konusuna eğilen ilk yazarlardan Ali Nazîmâ, nefis bir çay için iki ibrik kullanılması gerektiğini savunmuş, sıcak su ibriğinin madenden, çaydanlık olarak kullanılanın ise topraktan imal edilmiş olması gerektiğine dikkat çekmiştir.

İbrik üretimi Osmanlı Devleti'nde öteden beri yaygındı. Bu aletin çay için tasarlanmış biçimleri de, içeceğin yaygınlaşmasına paralel olarak gelişti. Nitekim daha 1851 yılında Londra'da düzenlenen uluslar arası fuara gönderilen Türk malları arasında çay ibriğini de görmekteyiz.[69]

Semaver ve çağına göre modern ve kullanışlı kabul edilebilecek diğer çay hazırlama kaplarının yaygınlaşmasına rağmen, ibriğin Osmanlı Devleti'nin son dönemlerinde bile gerek resmi

68 Bahattin Ögel'e göre, etimologların bir kısmı, eski Türklerle son dönem arasındaki kültürel bağları ortadan kaldırmak için bazı kelimelerin kökenini Arapçaya mal etmektedir. Kimi yazarlar da, araştırma imkânlarının zorlaştığı noktada benzer yollara başvurarak kolaycılığa kaçmaktadır. Bu tür tutumlar bilimsellikten uzaktır (Bahattin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991, IV, 193-194).

69 *Cerîde-i Havâdis*, nr. 501, 24 Zilkade 1266.

dairelerde, gerekse özel tüketim alanlarında kullanılan bir çay hazırlama aracı olduğunu, tereke defterleri ve diğer kayıtlardan anlıyoruz.[70] Örneğin Hariciye nazırlarının ikametine tahsis edilmiş olan konağın miri malları arasında bir tane gümüş çay ibriği bulunmaktaydı.[71]

b. Semaver

Türk çay kültüründe, çaydan sonra akla ilk gelen, ya da özellikle keyif çaylarında ismi çayla birlikte anılan alet şüphesiz semaverdir. Çay yapılacak suyun hazırlanması ve çayın demlenmesi aşamasında kullanılan semaverin etimolojisi hayli ilginçtir. Dili ve kulağı okşayan latif söylenişinden dolayı, ilk anda Doğu dillerine özgü bir sözcük hissini vermekte ise de, semaver kelimesi, Rusça kökenlidir. "Kendi kendine" anlamını karşılayan ve önüne geldiği kelimeye dönüşlülük kazandıran "samo-" önekiyle "kaynamak" manasındaki "varit" fiilinin birleşmesinden oluşan Rusça "samovar"dan Türkçeye girmiştir.[72] Ancak aletin Türk kültüründe köklü bir yer edinmesi nedeniyle semaver kelimesi, Asya dillerinden anlamlar yüklenerek, Müslüman Doğu kültürüyle bütünleştirilmek istenmiştir. Sözlü halk kültüründe yaşayan bir rivayete göre kelimenin üç hecesinden birincisi, Farsça "üç"; ikincisi Arapça "su" anlamındadır. Son hecesi ise, Türkçe "vermek" fiilinin emir halidir. Böylece "üç su ver" şeklinde düzgün ve anlamlı bir cümle ortaya çıkmaktadır. Bu yapı çaya uyarlanınca "üç bardak çay ver" anlamına gelmektedir. Bu kurgu, aynı zamanda içilecek çayın makul miktarını da sınırlandırmış olmaktadır.

---

70 İ. Cansız-U. Ünal, agm, aynı yer.

71 BOA, HR. İM, 4/6, 5 Nisan 1923.

72 Zeynelâbidin Makas, "Halk Kültüründe Semaver", *Erciyes, Mürüvvet Molu Armağanı*, S. 250, Ekim 1998, s. 109; Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul 2001, s. 348.

Arkeolojik bulgular, insanoğlunun Romalılardan itibaren semaveri andıran birtakım ilkel aletler kullandığını ortaya koymuştur. Pompei kazılarında elde edilen örnekler, Romalıların hariçten bir ateş yardımıyla su ısıtılan klasik yöntemi kullandıklarının yanında, içerisinde özel bir sistemin yer aldığı aletlerle de su ısıttıklarını ortaya çıkarmıştır. Bu aletlerin iç kısmında ateş yakmaya mahsus çukurlar bulunmakla birlikte lüleleri yoktur. Isıtılan suyu kabın dışarısına çıkarmak için kepçe benzeri aletlerden yararlanılmıştır.[73]

Modern anlamdaki semaver, 18. yüzyılda Rusya'da icat edilmiştir. Ansiklopediler ilk semaver fabrikasının 1778 yılında, Tula kasabasında (Moskova yakınları), İvan Lisitsin adlı bir metal işçisi tarafından kurulduğunu kaydetmektedir.[74] Ancak, yakın zamanlarda açılan Rus arşivleri belgelerindeki kayıtlar, semaverin ilk üretim tarihini bundan elli yıl daha geriye götürmektedir. Utkinsk geçidinde görev yapan gümrük memurları, 1740 yılında yaptıkları aramalar sırasında semaver ele geçirmişlerdi. Gümrük vergisi ödememek için yıllarca Sibirya yolunun kenarından batıya eşya taşıyan tacirlerin ellerindeki iki tarafı kalaylı 16 fut ağırlığındaki bu semaverler, 1728 tarihini taşımakta ve üzerlerinde İrkinsk fabrikasında imal edildiğini belirten markalar bulunmakta idi. Ural tarihçileri, bu ilk semaverlerin madenci Demidov'un fabrikasında üretildiğini savunmaktadırlar. Bunlar gayet sade, küçük hacimli ve ucuzdu. Dış yüzeyleri çeşitli bitki motifleriyle süslendikten sonra kalaylanmıştı. Bu bulgular, Tula'nın semaver üretimindeki öncülüğünü ortadan kaldırmaktadır. Nitekim bir başka belgede Turçaninov'un Troitsk kentindeki fabrikasının 1767 yılı üretim listesinde semaver de kayıtlıdır.[75] Bununla bir-

73 Viktor Khokhlachov, *Çay Alemi*, çev. N. Hasanaliyev, Azerbaycan Dövlet Neşriyatı, Bakü 1990, s. 125.

74 "Semaver" mad., *Ana Britannica*, İstanbul 1990, XIX, 228.

75 V. Khokhlachov, age, s. 126. Aladin Goushegir, *Great Soviet Encyclopedia* (c. XXIX, New York, Macmillan İnc., London, Collier Macmillan Publishers,

likte Tula şehri, 18. yüzyılın sonları ile 19. yüzyılda dünyanın en büyük semaver üretim merkezi olarak şöhret bulmuştur.[76]

Ruslar, çayı tanımadan önce yemeklerini semaveri andıran ve "mutfak" adı verilen araçlarda pişirirlerdi. İç kısmında ateş yakmaya mahsus bölmeden başka iki bölmesi daha bulunan aletlerde, aynı anda iki yemek hazırlamak mümkündü. Bu alet, ayrıca şifalı otlardan ilaç hazırlama işinde de kullanılmıştır. Bölmelerden birisi, daha sonraları çay demlemede kullanılmıştır. İlerleyen dönemlerde bu bölmeye, çayın bardaklara kolayca dolmasını sağlayan lüle eklenmiştir. Semaverin ilk örneğini oluşturan bu aletler zamanla gözden düşüp, sadece çay demlemeye özgü semaverler imal edildiğinde, iki taraftan uzanan kulplar, semaverin en önemli unsurları olarak tasarımdaki yerini alacaktır. Mutfak denilen bu sistem, aslında yüksek çay fiyatlarına karşı geliştirilmiş bir cevap idi. Yani demin üzerine sürekli sıcak su dökmek suretiyle daha fazla içecek elde edilmiş olunuyordu. Fakat şunu da itiraf etmek gerekir ki, bu durumda çayda renk ve koku aranması beyhude idi.

Semaverin ateş bölmesine kor halde talaş ve yonga, ağaç kömürü, kuru dallar ve çam kozası bırakılırdı. Havanın dumanı çekip ateşin güçlenmesi amacıyla, iç borunun başına, ters

---

1982, s. 759)'daki bilgiye istinaden, semaverin 17. yüzyılın ikinci yarısında üretilmeye başladığını kaydetmiştir. Yazar, Çin çayının teslimi konusunda İran ile Rusya arasında anlaşmanın imzalandığı 1679 yılını, aynı zamanda semaver üretiminin başlangıç tarihi olarak ileri sürmektedir (Aladin Goushegir, "Safevîlerden Günümüze İran'da Kahve Kahvehaneler", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 177). Ancak biz, bu hususta, semaver üretiminin başlaması ile ilgili olarak Rus arşivlerinin kaydettiği 18. yüzyıl başlarını kabul etmenin daha doğru olduğuna inanıyoruz.

76 Azerbaycan Türkleri arasında, gereksiz hediye ve bağışlar anlamında kullanılmak üzere, "Tula'ya semaver aparmak" deyimi türetilmiştir (Z. Makas, agm, s. 109). Bu söz, Anadolu Türkçesinde kullanılan ve hoş bir deyim olan "tereciye tere satmak" deyimini çağrıştırmaktadır.

"L" şeklinde yapılmış bir boru geçirilirdi. Semaverler, mendil gibi zarafet sembolü eşyalarla süslenirdi. Zamanla Rusya'da semaverle çay içmek sanatı kibarlık alameti sayıldı. Çay sofrası etrafında samimi şekilde oturup sohbet etmek, Rus halkının millî özelliklerinden biri haline geldi. 1770 yılında II. Katerina, Gürcü kralı II. Herakli'ye hediye olarak çay ile birlikte semaver göndermişti. Köhne Moskova'nın taştan yapılmış her evinde, parlayan bir semaver görmek mümkündü.

İlk Rus semaverleri armudî, sürahi, küre ve kadeh şekillerinde sarı ve kırmızı bakırdan yapılmıştır. Bir Rus yazarı, içerisinde boru ve mangalı bulunan semaveri Türk davuluna benzetmiştir. Semaverin dış yüzeylerine ise hayali balık resimleri, yunus resmi, çar taçları ve Napolyon üçgeni işlenmiştir.[77]

Ruslardan sonra semaveri ilk kullanan topluluk, Orta Asyalı Türkler olmuştur. Çaylarını bu alet yardımıyla hazırlayan Türkler, sonraki devirlerde semaver üretimine başlamışlardır. Türklerin ilk defa semaver imal ettiği Buhara, aynı zamanda Türk usulü semaverin merkezi kabul edilmiştir. Nitekim Buhara semaverlerinin şöhreti, kısa süre zarfında önce Kafkasya ve Rusya'nın diğer şehirlerine yayılmış; 19. yüzyılda İran, Moğolistan ve Mısır'la birlikte Türkiye'de, belli başlı ev aletlerinden biri haline gelmiştir.

Semaverde çay demleme alışkanlığının Anadolu'ya girip yerleşmesinde Orta Asya ve Kafkasya'dan göç eden Türklerin payı büyüktür. 1877-78 Osmanlı-Rus harbi sırasında ve müteakip tarihlerde Kafkasya'dan Anadolu içlerine göçen muhacirlerin yanlarında taşıdıkları kıymetli eşyalar arasında semaverlerin çokluğu dikkat çekmektedir. Hatta yolda Ruslarca yakalananlar soyundurulup, sırtlarına kaynar su dolu semaverler bağlanarak

77 V. Khokhlachov, age, s. 126-128. Rus halkının semaveri evinde baş tacı etmesinden dolayı Tolstoy, bu alete "kutsal mihrap" adını vermiştir (Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005, s. 56).

işkenceye tâbi tutulmalarına rağmen, aleti yeni yurtlarına taşımaktan çekinmemişlerdir.[78] Anadolu'da kullanılan semaverler arasında Buhara markalılar da göze çarpmakla birlikte, Rus yapımı bakır ve pirinç semaverler daha üstün tutulmuştur. Semaverin doğu şehirlerinin yanında İstanbul'da da büyük rağbet görmesi karşısında, yerli imalatçılar bu aletin üretimine başlamıştır. Osmanlı'da çay ve buna bağlı kültürel öğelerin yayılıp yerleşmesinde önemli payları bulunan İranlıların, semaver üretiminde de Türklere öncülük ettikleri görülmektedir. Mesela 1870'lerde Erzurum'da semaver üretimini başlatan kişi bir İranlıydı. Acem Ali Usta, İran'dan Rusya'ya gitmiş, burada semaver yapımını öğrendikten sonra Erzurum'a yerleşmişti.[79] Genellikle bakırdan imal edilen yerli semaver, memleket sathında büyük pazar yakalamış, kısa süre sonra ihracatı gerçekleşmiştir. İranlı yazar Aladin Goushegir, 19. yüzyılın ikinci yarısında İran'da kullanılan semaverlerin Anadolu'dan getirildiğini kaydetmektedir.[80]

Bu dönemde İranlıların semaver satın aldığı bir başka merkez de Revan (Erivan)'dı.[81] Aslında 19. yüzyılda İran da başlıca semaver üreticisi ülkelerden birisiydi. Kaçar hanedanı sırasın-

78 Z. Makas, agm, s. 109. Buna karşılık, Rusların 20. yüzyıl başında Japonya ile yaptığı savaşta yaralanan Rus askerlerinin Karadeniz'den geçişleri sırasında, insanlık gereği olarak, kendilerine padişahın emriyle çay ve benzeri şeyler verilmiştir (BOA, İrade Hususiye, 63/M 1322, 25 M 1322/8 Nisan 1804).

79 Dilaver Düzgün, *Erzurum'da Kahvehaneler ve Âşık Kahvehanesi Geleneği*, Aktif Yayınevi, Ankara 2005, s. 122.

80 A. Goushegir, agm, s. 183. Yeni bir nesne olarak İran Şahı'na ve ardından Emîr-i Kebîr'e armağan edilen semaver, çay tüketimini halka yayan bir araçtan ziyade, kullanımı üst sınıflara özgü bir nesne olarak değerlendirilmiştir. Goushegir'e göre semaver, kullanımı kolay bir kap olmasına rağmen, çay yapmak için vazgeçilmez bir gereç değildi. Örneğin Feth Ali Şah'a göre semaver, abdest almak için daima hazır sıcak su saklayan mükemmel bir alet hükmünde idi (s. 189, n. 120).

81 Frederick Burnaby, *Küçük Asya Seyahatnamesi*, çev. M. Gaspıralı, Sabah Yayınları, İstanbul 1998, s. 235.

da büyük reformlara imza atan ve burada çayın yayılmasında önemli rol oynayan devlet adamı Mirza takî Han (Emîr-i Kebîr), Frenk hükümeti ve Rus tacirlerinin kendisine hediye ettikleri çay takımları arasında bulunan semaveri tanıdıktan sonra, Isfahan'da mâhir bir esnafı semaver üretmekle görevlendirmiş ve İran kısa süre içerisinde beklenmedik şekilde semaver ihracatçısı bir ülke haline gelmiştir.[82] 1876 yılında Anadolu ve Kafkasya'yı gezen Burnaby, Osmanlı-İran sınırındaki yerleşim yerlerine ilişkin hatıraları arasında, Vanlı Kürtlerin İran'ın Hoy şehrinden semaver satın alarak memleketlerine götürdüklerine şahit olduğunu yazar.[83] Buna rağmen İranlıların Erivan ve Anadolu semaverlerine yönelmeleri, Rus ve Türk semaverlerinin daha kaliteli ve kullanışlı olmasıyla açıklanabilir.

Semaverin mucidi Ruslar olsa da, Türkler ona kültürel değer yüklemişlerdir.[84] Bu bakımdan Çin ve Japonya'daki çay demleme sanatı ve ritüelinin, Türk kültüründe semaverle ifadesini bulduğunu söylemek mümkündür. Bu usul, çay hazırlamanın ve takdiminin en şık, en zarif şekli kabul edilmiştir. Rus aristokratları gibi Osmanlı elitinin de yanlarında taşıdıkları odun kömürüyle çalışan bu alet yardımıyla yapılan içecek, *Semaya yükselir dûd-ı siyâhı / Semaverle yapılır çay padişâhı* beyti ile övülmüştür.[85] Semaver kömürü olarak kayısı odununun tercih

82 Daniel Balland-Marcel Bazın, "Cay", *Encyclopedia Iranica*, California 1992, V, 103.

83 F. Burnaby, age, s. 249.

84 Kuzey Afganistan kırsalında yaşayan Özbekistan Türklerinde çayhanede çay içmek köklü bir gelenektir. İçerisinde büyük semaverler bulunmasından dolayı çayhanelerin adı zamanla "semaver"e dönüşmüştür. Ülkenin büyük bölümünde ise, her ailenin "çaynûş" adı verilen bakırdan çay güğümü bulunur (Richard Tapper, "Kan Şarap, Su: Orta Doğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 220).

85 Kudret Emiroğlu, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s. 339.

edilmesi, maşasıyla borusunun özel olarak hazırlanması, hatırlı misafire semaver çayı ikram edilmesi, kıymetli eşya kabilinden evin en mutena mevkilerinde saklanması gibi davranışlar semavere atfedilen değerin ifadesidir.[86] Semaver çayı, özellikle akşam sohbetleriyle mana kazanan Türklere mahsus misafir ağırlamalarının, son zamanlarda ise bazı köy evlerinde kış gecelerinin vazgeçilmez zevki olmuştur. 19. yüzyılın ikinci yarısında Türk toplumunda gerek aile içi tüketimlerde, gerekse çayhanelerde hızla yayılmıştır. Semaverin en önemli özelliği, kişi sayısının çok olduğu ortamlarda uzun süre hazır kaynar su imkânı sağlamasıydı. Bu nedenle çaycı dükkânları için oldukça elverişliydi.[87] Bununla birlikte, semaver çayının aleyhinde bulunanlar da vardı. Mehmed Arif, semaver çayının mükemmel olamayacağını savunanların başında gelmekteydi.[88]

Semaverin sağladığı kolaylık ve içeceğe kattığı lezzetten dolayı tercih edilmiş olması bir yana, imalatındaki unsurlara ve ziynetine de önem verilmiştir. Narin yapılı, göz zevkini okşayan

86 Z. Makas, agm, s. 109.

87 Ali Nazîmâ, *age*, s. 13.

88 Mehmed Arif, age, s. 39. Aynı şekilde, semaverin anavatanı olan Rusya'yı gezen 19. yüzyıl seyyahları, semaver çayını beğenmediklerini belirtmişlerdir (Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 120). Hele tren vagonlarında bulunan elektrikli semaverlerde yolcular tarafından büyük bir keyifle hazırlanan çaylar, "zevksizliğin ve lezzetsizliğin doruk noktası" olarak değerlendirilmiştir (age, s. 116). Türk seyyahı Süleyman Kâmi de Rusların semaver tutkusunu hayretle karşılayanlardandır. Yazar Tomsk'tan Marinsk'e yaptığı yolculuğa ait izlenimleri arasında şu hatıraya yer vermiştir: *"Bu defaki yolculuğumuzda yatakta yatmak nimetinden mahrum idik. Bununla beraber yitecek tedâriki dahi müşkül idi. Zira nadiren tesadüf olunan köylerde sütten başka bir şey bulunmadığı gibi, menzilhanelerde memurlardan kaynar sudan başka bir şey talebine yolcuların hakkı yoktur! Kaynar su ne olacak diye merak ediyorsunuz değil mi? Kaynar su çay içindir. Her menzilhânede koca bir semaverde daima sıcak su hazırdır, yolcular çay ve şekeri beraber taşıyarak muvâsalat ettikleri yerde çaylarını pişirirler."* (Süleyman Kâmi, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-Sekizinci Mektup" *Umran*, nr. 7, 12 Kânûnıevvel 1305, s. 75.

semaverdeki estetik, konak sahibinin asaletini, varlık derecesini, kültür seviyesini, görgüsünü ve sanat anlayışını yansıtmaktaydı. Kimi zaman şekerlik, fincan, maşa ve kaşıklarıyla birlikte takım halinde imal edilen gümüş semaverler köşk ve konakların dekoruna ayrı bir zarafet katardı. Kullanılmadığı zaman bile odaya hâkim bir mevkide, mesela pencere önünde ya da mobilya ve dolapların üst kısımlarında teşhir edilirdi. İmal edildiği madenin cinsine göre, Türk kültüründe kutsal sayılan sarı, kırmızı ve yeşil renklerdeki semaverlerin armudî, silindirik ya da kazan biçimli olanları tercih edilmiştir. Bir semaverde, beş ile kırk litre arasında su alacak kapasiteye sahip geniş gövde kısmından başka, iki tarafta birer kulp ve bazen bundan ayrı olarak tutamak yer alır. Alt taraftaki taşıyıcı ayakların sayısı üç veya dörttür. Ayaklara yakın bir yerde sıcak suyu akıtmaya mahsus musluk bulunur. En üst kısımda ortası delikli kapak yer alır. Kaynatılmak istenen su, gövdeye doldurulduktan sonra kapağı kapatılır. Kapağın ortasındaki delik, semaverin alt kısmından itibaren yükselen borunun geçmesi içindir. Çoğunlukla kapak üzerinde, suyun kaynadığını işaret eden küçük bir kapakçık daha bulunur. Gövde kısmının dış yüzeyinin desenli olması çok önemliydi. Oyma tekniği ile işlenen geometrik şekiller ya da çeşitli bitki ve çiçek motifleri kulplara ve ayaklara da teşmil edilirdi. Semaverde gövdenin ortasından baca geçer, bacanın alt tarafında ızgara bulunur. Yakılan madde küle dönüşünce ızgara deliklerinden aşağıya boşalır. Bu delikler aynı zamanda ateşin havalanmasını sağlar ve ateşe kuvvet verirdi. Borunun bittiği yerde, kapakla aynı hizada, demliğin oturtulduğu "demtaş" adı verilen yuva yer alırdı. Ateşin harareti geçip duman yok oluncaya kadar üst tarafa bir başka boru takılırdı. Duman çekilince ek boru çıkartılır, demtaş üzerine çaydanlık yerleştirilirdi. Semaverde çay demlenmez, bunun için porselen veya seramik çaydanlık kullanılırdı. Su kaynadıktan sonra, musluktan çaydanlık içerisine yeteri kadar su doldurulur, çaydanlık demkeş kısmına

yerleştirilir ve demlendiğine kanaat getirildikten sonra servise başlanırdı. Usul usul kaynamakta olan semaverdeki kaynar su ile, içildikçe boşalan demliğin üstü sürekli takviye edilirdi.

Daha ziyade kalabalık oturmalarda tercih edilen semaver, özellikle zengin konaklarında, sufi meclislerinde ve çayhanelerde kullanılmıştır. Bununla birlikte, 20. yüzyıl başlarında İstanbul evlerinde ve han gibi toplu barınma yerlerinde kahvaltı çayının semaverde hazırlandığı anlaşılmaktadır. Bunun neticesi olarak, amacına ve kullanılan mekâna göre farklı boyut ve biçimlerde semaverler imal edildiğinden söz etmek mümkündür: Sabah ve akşam çayı gibi muayyen vakitlerde kullanılanlar, misafire ikramda kullanılanlar, piknik ve mesirelerde kullanılanlar, çayhanelerde kullanılanlar ve hiçbir şekilde kullanılmayıp evin en güzel yerinde aksesuar olarak bulundurulanlar. Farklı amaçlar için çeşitli semaverlerin kullanılmış olması, bunların her birinin değişik madenlerden ve farklı biçimlerde üretildiğini akla getirmektedir.

Ahmet Yesevi'den gelen mirasla tasavvuf çevrelerinde çayın kutsiyet kazanması gibi, semaver de sufi meclislerinde kendine özgün bir yer edinmiştir. Tarikat mensuplarının akşam ve gece ayinlerinde, zinde kalmak için kahve içme alışkanlıkları,[89] çayın yaygınlaşmasından sonra bu içecekle devam ettirilmiştir. Aşçı Dede, 1880'lerde Şam'da bulunduğu esnada dergahlardaki sohbetlerde yoğun biçimde çay içildiğini belirtir. 1886 yılında Şam'a uğrayan Mustafa Çorumî adlı Halidî şeyhinin zühd

89 Tarikat mensupları, bütün zamanlarını ibadetle geçiren kişiler değildi. Bunlar gündüzleri dünyevi zanaat ve meslekleriyle uğraşırlar, ibadet işini geceye bırakırlardı. Kahve içmek, günlük işlerin yarattığı yorgunluk ve uykuyu dağıtıp daha zinde bir şekilde ibadet etmek için tek çare idi. Kahvenin tıbbî başka faydaları bulunmakla birlikte, dinî gayeye ulaşmak için sağladığı fayda sufiler için daha anlamlıydı (Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 21).

ve takvada oldukça ilerlediğini belirten Aşçı Dede, şeyhin çay içerken Frenk şekeri yerine Mısır şekeri kullanmayı tercih ettiğinden bahseder.[90] Çayın tasavvuf hayatındaki önemi, uyarıcı etkisiyle sufilerin uykularının kaçması ve bundan dolayı daha fazla ibadet edebileceklerini düşünmüş olmalarından ileri gelir. Ayrıca, zikir aralarındaki dinlenmelerde, semaverin etrafında yapılan dinî ve dünyevî sohbetin, gönülleri tedavi etmekte etkili olduğuna inanılmıştır. İşte tıbbî açıdan beyin ve vücudun diğer uzuvlarına sağladığı faydalarla çay, Allah'ın bahşettiği nimetlerin en büyüklerinden biri kabul edilmiş; semaver ise manevi yönden gönüllere safa veren bir ortam hazırlamasından dolayı şifahaneye benzetilmiştir. Semaverin bu yönüyle ilgili Türk halk edebiyatında ya da tekke edebiyatında verilmiş ürünler, kitabın son bölümünde incelenmiştir.

İlk zamanlarda İstanbul tasavvuf hayatında pek fazla etkinlik göstermemesine rağmen, 1887 yılında II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayı yakınında inşa ettirdiği Ertuğrul tekkesi ile kültürel önem kazanan Şazeli tarikatının bağlıları arasında kahve tüketimi oldukça yayılmıştı. Arşiv belgelerindeki kayıtlara bakılırsa, çayın şöhret bulmasından sonra Şazeli tarikatı müritlerinin çaya yöneldikleri anlaşılmaktadır. Zira Ertuğrul dergahının inşasından sonra, Hazine-i Hassa'dan 150 kuruş karşılığında satın alınan bir pirinç semaver dergahın vükelâ dairesine yerleştirilmiştir.[91]

İç Anadolu'da, bilhassa Amasya kültüründe, semaverin özel bir yeri ve anlamı bulunmaktaydı. 18. ve 19. yüzyıllarda Azerbaycan'dan göçerek buraya yerleşen Türklerin taşıdıkları en

90 Aşçı İbrahim Dede, *Aşçı Dede'nin Hatıraları*, haz. M. Koç-E. Tanrıverdi, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2006, II, 608-609. Aynı şekilde yazarın Edirne'deki ikameti sırasındaki çay sohbetleri hakkında bk. age, c. II, s. 1357.

91 BOA, *Hazine-i Hassa Defterleri*, nr. 27365, s. 7. Dergah için satın alınan eşyalar arasında bir kebir sarı mangal, bir kebir leğen ve bir de sehpa bulunmaktaydı (BOA, Y. PRK. HH, 22/39, 7 R 1307/30 Kasım 1889).

önemli kültürel ürünlerden birisi semaverdi. Alet, kısa zamanda yerli halk tarafından da benimsenmişti. Amasya halkı, yaz aylarında kalabalık gruplar halinde kırlara çıkıp semaver çayı demleyerek eğlenirdi. Özellikle tarikat şeyhlerinin etrafında halka teşkil eden müritler, zikir molalarında çaylarını yudumlarken *Çaynâme*'yi yazmışlar ve bunu sürekli tekrarlamaları sonucunda semaver mistik bir anlam kazanmıştı. Ekonomik ve sosyal nedenlerden dolayı şehirlerini terk edip İstanbul'a yerleşen Amasyalılar, semaver kültürünü burada da yaşatmışlardır. Günlerin uzamaya başladığı 20 Haziran tarihinde Belgrad Ormanları'nda tertip ettikleri geleneksel piknik toplantılarında buluşan gurbetçi Amasyalıların göze görünür en büyük etkinliği, semaverde çay demleyip içmekti. İçlerinden birisi de *Çaynâme*'yi okurdu.[92]

Semaver, Birinci Dünya Savaşı sırasında cephede savaşan Türk askerinin en önemli eşyalarından biriydi. Bu hususa yukarıda temas edilmişti. Yüksek tahsil yapmak ya da çalışmak amacıyla Anadolu ve Rumeli'den gelen bekâr gençlerle, Buhara gibi Türk bölgelerinden gelenlerin barındıkları İstanbul hanlarında, müşterilerin odalarında kendi yemeklerini yapmalarına imkân tanınmıştı. Han sakinlerinin önemli mutfak eşyaların-

92 Amasya kültüründe semaverin elmadan daha eski ve köklü bir yere sahip olduğu ileri sürülmektedir. Bugün müstakil meskenlerde olduğu gibi apartman dairelerinin balkonlarında sabah çayları semaverde demlenmekte; soğan tarlasına giden işçi kadınlar, beraberlerinde semaver götürmektedirler (Özkan Yalçın, *Yedinci Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2001, s. 64-65). Tasavvuf hayatında Osmanlı'dan Cumhuriyet devrine intikal etmiş belli alışkanlıkların başında semaver tutkusu gelmekte idi. Söz gelişi Sivas'taki Yukarı Tekke mevkii eteğindeki mesire yerinde yakın zamanlara kadar sufilerin toplandıklarını ve burada semaver çayı içerek yukarıdaki ilahiyi söylediklerini görmek mümkündü (Ahmet Turan Alkan, *Altıncı Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1992, s. 105). Rusya'daki gibi soğuk hava şartlarının hâkim olduğu Van, Erzurum ve Kars gibi Rusya'ya yakın şehirlerde, bugün, semaverle çay içme geleneği canlı bir biçimde devam ettirilmektedir.

dan başında semaver gelmekte idi.[93] Kimi gözde otellerde ise lüks semaverlerle çay servisi yapılmaktaydı. Ayşe Kulin, Maliye Nazırı Ahmed Reşad ile Pandikyan Efendi'nin Şahin Paşa Oteli'nde buluşup odaya semaver ile ince belli bardaklar getirttiklerini romancı üslubuyla tasvir eder.[94] Abdülkadir Kemali Bey ise anılarında, 1912 yılında tutuklu bulundukları cezaevinde Ubeydullah Efendi'nin hazırladığı semaver çayını içtiklerini yazar.[95]

Semaverin Osmanlı tarihinde elim hatıraları da bulunmaktadır. Bu aletin dikkatsizce kullanılması sonucu meydana gelen yangın felaketlerine rastlanmaktadır. Semaver ateşinin sebep olduğu yangınlardan biri 1904 yılında Trabzon'da meydana gelmiştir. *Trabzon* gazetesinin haberine göre, Çömlekçi'de bir kahvede çay semaverinden yangın çıkmış, anında müdahale edildiği için büyük bir felakete dönüşmeden söndürülmüştür.[96] Fakat bundan yedi yıl sonra İstanbul'da meydana gelen yangın, Osmanlı'nın muhteşem payitahtını kül eden büyük afetlerden biri olarak tarihteki yerini almıştır. 20. yüzyılın en büyük afetlerinden biri olan 1911 tarihli Uzunçarşı Yangını, adı geçen semtte bir han odasında sabah kahvaltısından sonra söndürülmeden bırakılan bir semaverin saçtığı kıvılcımlardan çıkmıştı. Herkesin 10 Temmuz Milli Bayramı (Meşrutiyet Bayramı) kutlamaları sebebiyle dışarıda bulunmasından dolayı ateş büyüyerek çevredeki binaları sarmış ve kısa zamanda birçok semt alevler altında kalmış ve arkasında ağır bir bilanço bırakmıştır. "Semaver yangını" resmî rakamlara göre 2.224 ev, 327 dükkân, 16 cami, 10-15 fırın, 1 han, 2 hamam, 1 çeşme, 1 muvakkithane, 2

93 Zeki Mesud Alsan, *Mustafa'nın Romanı Hürriyet Pervanesi İstanbul Hatıraları 1907-1910*, haz. E. Şen, Vadi Yayınları, Ankara 2006, s. 32.

94 Ayşe Kulin, *Veda: Esir Şehirde Bir Konak*, Everest Yayınları, İstanbul 2007, s. 276.

95 *Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları*, haz. Işık Öğütçü, Epsilon Yayınları, İstanbul 2005, s. 96.

96 Cumhur Odabaşoğlu, *Trabzon 1869-1933 Yılları Yaşantısı*, Ankara ts, s. 87.

medrese, 7 mektep ve 1 tramvay ahırı olmak üzere payitahtın özel ve kamuya ait binlerce yapısını ortadan kaldırmıştı.[97]

Semaverin yol açtığı bir başka yangın 1914 yılında Taşkışla'da meydana geldi. Semaverden sıçrayan kıvılcımlar döşemeleri tutuşturduktan sonra cephanelerin bulunduğu bölüme sirayet etmiş, burada meydana gelen infilak üzerine yangın genişlemişti. Patlamaların tesiriyle bazı bölümlerin yıkılması çok sayıda itfaiyecinin ağır biçimde yaralanmasına sebep olmuştu. Yangın söndürüldükten sonra yapılan tahkikat üzerine tutulan polis raporuna göre yangın, *kışla dahilindeki efrâd-ı askeriyyenin çay ihzar etmek için semaveri yaktıkları esnada çıkan kıvılcımların etraftaki çulları tutuşturmasından* kaynaklanmıştır.[98]

Semaverin İstanbul yangınlarıyla ilişkisinden bahsetmişken, Tanpınar'ın çocukluk zamanına ait bir hatırasını da nakletmek gerekir. Asırlarca payitahtın gündelik hayatının en önemli parçalarından biri haline gelmiş olan yangınlar, bir aşamadan sonra edebiyat ve folklora malzeme teşkil edecek bir kültürel öğe haline gelmiş, yazarın ifadesiyle, Tanzimat'tan sonra İstanbullular arasında bayağı bir çeşit zevk yaratmıştı. Bu işi spor için ve ücret almadan yapan mahalle tulumbacılarının yanında, ellerinde taşıdıkları kargıları kaldırımlara vurmak suretiyle mahalleliyi ve tulumbacıları yangından haberdar etmekle görevli "köşklü" gurubu türemişti. Son zamanlarda, nazırlar, şehremini ve sadrazam gibi görevliler de yangın yerine gitmekte idi. Yangının uzun sürme ihtimaline karşı görevliler mevsime ve hava şartlarına bağlı olarak yanlarında battaniye, ispirto lambası ve hatta kahve gereçleri taşırlardı. Tanpınar'ın tanıdığı itibarlı bir Paşa ise çay meraklısı olduğu için arabasında semaver taşımaktaydı.[99]

---

97 *Takvim-i Vekâyi*, nr. 884, 30 Receb 1329 (27 Temmuz 1911), s. 1-2; Mustafa Cezar, *Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler*, Berksoy Matbaası, İstanbul 1963, s. 53-55.

98 BOA, DH. EUM. EMN, 75/18, 2 B 1332 (27 Mayıs 1914).

99 Ahmet Hamdi Tanpınar, *Beş Şehir*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1992, s. 200.

c. Çaydanlık

Çayın hazırlanması esnasında fonksiyon bakımından en önemli gereç, şüphesiz çaydanlıktır. Çay kelimesine Farsça alet ismi yapan "-dan" ekinin eklenmesiyle, "içerisinde çay pişirilen kap" anlamı yüklenen "çaydan" kelimesine, Türkler sonradan, Türkçe alet ismi yapan "-lık" ekini de katarak çaydanlık sözcüğünü türetmişlerdir.[100] Söz konusu aletin isminin Osmanlı dönemi metinlerinde, çoğunlukla, aslına uygun olarak *çaydan* şeklinde kaydedildiği, ancak bazen de *çaydanlık* kullanımının tercih edildiği görülmektedir. [101] Çayın suda demlenerek içilmesi alışkanlığı, çaydanlığın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kaynaklara göre çaydanlık, Çin'de M. S. 860-1280 arasında hüküm süren Sung hanedanı zamanında kullanılmaya başlamıştır.[102]

Çaydanlık kültürü Osmanlı Devleti'ne Çin porselenleri arasında girmiştir. Daha sonra yerli sermaye tarafından üretimine başlanmıştır. Ülkede, topraktan yapılmış çaydanlıkların yanı sıra pirinç, bakır vb. çeşitli madenlerden imal edilmiş metal örnekleri de vardı. Çaydanlık, semaver ya da içerisinde kaynar su bulunan bir başka aletin üzerine oturtulmaktaydı. Servis sırasın-

---

100 Böylece çaylıklık anlamına gelen çaydanlık kelimesi, "galat-ı meşhur lügat-i fâsihten evlâdır" hükmü gereği yaygınlık kazanmıştır. Aynı yapım, buhurdan, şanı-dan gibi kelimeler için de geçerlidir. Fakat bunlara -lık eki eklenerek buhurdanlık veya şamdanlık diye telaffuz edilmemiştir. Bununla birlikte, çaydanlık kelimesi, ahenk itibarıyla Türkçeye özgü bir yapı taşımaktadır (İskender Pala, *Müstesnâ Güzeller*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1997, s. 76). Orta Anadolu'da eskiden halk arasında kullanılan ve günümüzde yok olmaya yüz tutmuş bulunan çaynik veya çanik kelimeleri ise, Orta Asya'da, örneğin Türkmenistan'da geçerliliğini korumaktadır.

101 Yıldız tasnifinde bulunan ve iki parçadan oluşan belgelerde kelimenin iki türlü yazımı da kullanılmıştır. Levazımât-ı umûmiyye dairesinin tezkeresinde çaydanlık, Serasker Rıza Paşa'nın padişaha sunduğu arz tezkeresinde ise çaydan şeklindeki yazım için bk. BOA, Y. MTV, 219/72, lef 1 ve 2.

102 H. C. Antebelli, agt, s. 13.

da önceleri hariçten bir süzgeç kullanılırken, 19. yüzyılda yavaş yavaş çaydanlığın ağzına takılan tel kafesli madeni bir süzgeç bunların yerini almıştır. Bununla birlikte, ısıyı çabuk kaybettiğinden dolayı çaydanlığın metal cinsine itibar edilmemiş, toprak ve porselenden yapılanlar daha makbul sayılmıştır.[103]

Teknolojik gelişmelere paralel olarak, çaydanlık üretiminde estetiği ön plana çıkaran değişik formlar denenmiş ve farklı malzemeler kullanılmıştır. Hacı İzzet Efendi, çay hazırlama şekillerini anlattığı bölümde, "*çay tabhına mahsûs Avrupa'da nev'-i cedid makineler icâd olunup*" yayıldığını belirtir. Yazar bu aletlerden birisini şöyle tasvir eder: "*Ez-cümle bir cinsinin üstünde kubbe resminde billûrî ve içinde bazı âlât-ı lâzimesi ve altında ispirto konup yanacak mahsûs kabı vardır. Bununla çay tabhına heves edenler makinesini iştirâ edecekleri mahalden ta'rifesini alır, ona göre çay tabhını becerirler.*" Kullanımı gayet pratik olan bu çaydanlık, daha ziyade piknikte, yolculukta ve özellikle ateş yakmanın mümkün olmadığı durumlarda büyük kolaylıklar sağlamaktaydı. Bu aletle çay yapmak, her ne kadar eğlenceli olsa da, büyük bir itina ve keyifle hazırlanan semaver çayının tadını vermezdi. İzzet Efendi'ye göre çay tiryakileri ve zevk erbabının deneyim ve onayları, hiçbir kapta semaverdeki kadar nefis çay demlenemeyeceğini ortaya koymuştu.[104]

Gelişen teknolojinin dünya pazarlarına sürdüğü yeni özelliklerdeki bir başka çaydanlık haberi de 1892 yılında *Maârif* dergisinde yer yayımlanmıştır. Çok fonksiyonlu bu aletin tanıtımını yapan Avanzâde Mehmed Süleyman'ın yazısı şöyle başlar:

"*Tam Mevsimi! Taze yapılmış, fincan-ı mahsûsuna konulmuş, masanın üzerine gelmiş; isteyen biraz da limon sıkar! Ba'de âfi-*

103 Mehmed Arif, age, s. 38.

104 Hacı İzzet Efendi, age, s. 40-41. Ahmed Midhat Efendi, Batı'da kalabalık çay davetlerinde içeceğin soğumaması için çaydanlığın altında yanar halde bir ispirto ocağı bulundurulduğunu belirtmiştir (Ahmed Midhat, *Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahud Alafranga*, İkdam Matbaası, İstanbul 1312, s. 365).

yetle içilir. Ufacık bir kahvealtı etmek niyetinde bulunuyorsa buna bir de gevrek ilâve eder. Fakat şu dört satırdan ibâret olan meselenin tamâmıyla husûl-pezîr olması için bir şart lâzımdır. Çay iyice tabh edilmemiş, yahut acısını çıkartacak derecede galeyân ettirilmiş, iyice süzülmemiş. Fincanın içinde kocaman iki tane çay yaprağı duruyor. Tabiîdir ki bu haller hoşa gidecek şeylerden değildir. Halbuki bizim çaydan, size mükemmel bir çay tabhı usûlünü deruhde etmekle müftehirdir."

Mecmuada resmi de yayımlanan çaydanlık, iki kısımdan oluşuyordu. İç kısmını ortadan ikiye bölen delikli levhanın bir tarafındaki boşluğa çay yaprakları, diğer tarafındaki boşluğa da kaynamış su konulmaktadır; yani delikli levha süzgeç işlevi görmektedir. O tarihte piyasada her ne kadar süzgeçli çaydanlıklar mevcut idiyse de, bunların ihtiyacı tam anlamıyla karşılamadığı, yani çay yapraklarını suyla birlikte fincana geçirdiği görülmekteydi. İşte tanıtımı yapılan bu yeni çaydanlık, böyle olumsuzlukları kesinlikle önlemekteydi. Üstelik hariçten süzgeç kullanma külfetini de ortadan kaldırmaktaydı. Mehmed Süleyman, yazısını şu şekilde tamamlamaktaydı: *"Çayı da, suyu da, süzgeci de falan hepsi derûnunda!.. Hoşunuza gittiyse bir tane yaptırıp isti'mâl edersiniz. Yahut yalnız okumakla iktifâ edersiniz."* [105]

İkinci Meşrutiyet'le birlikte elektriğin gündelik hayatta yaygınlaşmaya başlaması, aydınlatma araçlarının yanında birtakım elektrikli ev aletlerinin Türk hanelerine girmesine neden oldu. Pazar tezgahları ve dükkân vitrinlerini, günlük işleri oldukça kolaylaştıran bir birinden şık elektrikli mutfak aletleri kaplamaya başladı. Avrupa'da ilk defa 1909 yılında üretilmeye başlayan elektrikli çaydanlıkların,[106] Osmanlı mağazalarında

105 Avanzâde Mehmed Süleyman, "Yeni İcâdlar: Çaydan", *Maârif*, nr. 74, 11 Cemâziyelevvel 1310 (1 Aralık 1892), s. 351.

106 H. C. Antebelli, agt, s. 12.

boy göstermeleri gecikmedi. Çağımızın popüler çay makineleri olan ketılların ilk örneği olan elektrikli çaydanlıklar, ev gibi özel tüketim alanlarının yanı sıra resmî kurumların kahve ve çay ocaklarında kullanılmaya başlandı. 1919 yılına ait bir belgede, Emniyet-i Umûmiyye Müdüriyeti Levâzımat Dairesi'nin demirbaşlarından bir çaydanlık ile kordonlu prizin tamire gönderildiğinin kaydedilmesi,[107] elektrikli çaydanlığın resmî kurumlara girdiğini düşündürmektedir. Bahriye ve Mühendis Mektebi muallimlerinden Salih Murad, Cumhuriyet Türkiye'sinin ikinci yılında yayımladığı makalesinde, elektrikle çalışan çaydanlığı tarif etmiştir: "*Bir elektrik çaydanlığında kaynayan suya, dâhilinde bir miktar çay bulunan delikli bir madenî sepet zincir vâsıtasıyla indirilir; çaydanlık dâhilindeki su çaya tahavvül edince bu sepet ihrâç olunur. Bu sûretle hem çayın kaynama tehlikesi izâle ve hem de çay galeyân noktasına yakın bir sühûnetle ihzâr edilmiş olur.*"[108] Bu yenilik, insanların oturdukları yerden kalkmadan, elektriğe takılmış bir fiş sayesinde uzun süre sıcak çay içme lüksüne kavuştuklarının habercisiydi şüphesiz.

Yakın dönemlerde, çaydanlık sözcüğünün anlam kaymasına uğradığı anlaşılmaktadır. Çünkü modern hayatta klasik çay takımı iki parçadan oluşmakta; görece büyük olan ve içerisinde kaynar su bulunan parçaya çaydanlık, bunun üzerinde yer alan ve yaprakların demlendirildiği parçaya ise *demlik* adı verilmektedir. Hazırlanan çayın renk ve koku bakımından istenilen kıvama gelmesini ifade eden Farsça "dem" sözcüğü ile Türkçe alet ismi yapan "–lik" ekinin birleşmesinden oluşan demlik kelimesiyle, daha ziyade küçük çaydanlık kastedilmiştir. Hemen ifade edelim ki, yaptığımız araştırmalarda Osmanlı dönemi metinlerinde bu kelimeye rastlanmamaktadır.

---

107 BOA, DH. EUM. LVZ, 48/10, 7 L 1337 (6 Temmuz 1919).

108 Salih Murad, "Elektriğin Evlerde Bazı Tatbikâtı-Teshin Aletleri", *Fen Alemi*, nr. 2, Şubat 1341, s. 32. Aynı yazıda, kahve pişirmeye mahsus elektrikli bir cezvenin tanıtımı da yapılmıştır.

İmparatorluğun son dönemlerinde sayılarında artış gözlenen bilim ve kültür dergilerinde, gündelik hayatın kurallarına ilişkin Avrupa'daki ilerlemeleri içeren yazıların geniş yer bulduğu dikkat çekmektedir. Hem kaynatma kabı ve hem de çaydanlık işlevini birlikte yürüten *termos*la ilgili haberin, konumuzu tamamlayacağı düşüncesiyle burada değerlendirilmesi yerinde olacaktır. Çağdaş sözlüklerde, *"yalıtım maddesiyle kaplı metal bir kılıf içine yerleştirilen, aralarında hava boşluğu bulunan çift çeperli çam şişeden oluşan, içine konan sıvının sıcaklığını uzun süre koruyan kap"*[109] şeklinde tanımlanan termosun icadı, niteliği ve günlük hayatta sunduğu faydalar, *Servet-i Fünûn* okuyucusuna şu suretle duyurulmuştu: *"Paris gazeteleri, içine konulan mâyii derece-i harâretine halel getirmeden muhâfaza edecek sûrette bir nev' şişe icât edilmiş olduğunu yazıyorlar. Bu icât hem garip hem de mühim görünüyor. Şişenin içine meselâ yazın buz gibi su koysanız suyun ısınmasına mahal bırakmayarak böylece saklıyor; kış mevsiminde kaynar çay, kahve, çikolata, süt, ne isterseniz konulsun, bunların soğumasına meydan vermiyor. Aynı derece-i harârette saatlerce belki günlerce böyle sıcacık muhâfaza ediyor. Bu şişelerin uzun yolculukta, tabâbette, geceleri çok oturanlar ve hânelerine geç gidenler için mevsimi şitâda pek büyük fâidesi olacaktır. Bu şişeler biri birinin içine girmiş sûrette iki şişeden yapılmış gibidir. Bu halde şişenin cidârı iki katlıdır. Bunların arası boş olup havası tahliye edilmiş ve harâret ve ziyânın duhûl ve hurûcuna mâni olmak üzere iyice sırlanmıştır. Hastalara sıcak ilaç verilmek lâzım gelirse şişenin içine konulacak, iki saatte bir fincan verilse, ilaç aynı derece-i harârette sıcak olarak saatlerce muhâfaza olunabilecektir. Çocuklar için kaynamış sütün bu şişelerde muhâfazası gâyet fâideli olacaktır. Çocuk ne zaman süt isterse ısınmaya hâcet olmadan sıcacık süt hazır bulunacaktır."*[110]

---

109 *Türkçe Sözlük*, haz. İ. Parlatır v. dğr., Türk Dil Kurumu, Ankara 1998, II, 279.

110 "Şuûn-ı Mütenevvia", *Servet-i Fünûn*, nr. 767, 22 Kânûnıevvel 1321 (4 Ocak 1906), s. 200. Kudret Emiroğlu, termosun 1892 yılında İskoçyalı James

Kaynatma kabındaki kaynar su ile çaydanlıktaki demlenmiş çay suyunu bir arada muhafaza etmesinden dolayı iki kabın işlevini de üslenmiş olan termos, kuşkusuz tarihin en ilgi çekici icatlarından birisiydi.

20. yüzyılın başlarında, su kaynatma ve çay demleme işinde, günümüzdeki piknik tüpünün ilk şekli olan ispirto ocağı kullanılmıştır. Adından anlaşılacağı üzere yakıtı ispirto olan bu alet, kolay taşınabilirliği, yer kaplamaması bakımından özellikle bekâr odaları ve hanlarda ikamet edenlerin vazgeçilmez eşyaları arasındaydı.[111] Ahmed Midhat Efendi, aşağıda değinileceği üzere, Avrupa'daki çay partilerinde ispirto ocaklarının kadınların en büyük yardımcılarından biri olduğunu belirtmiştir. Ocağın sunduğu faydalardan biri de her yere kolaylıkla nakledilmesi ve ateşi kısılmak suretiyle çayın ısısının korunmasını sağlamasıydı. Bunun yanında kullanım amacı, şekli ve düzenek biçimi açısından aynı özellikleri taşıyan gaz ocakları da Osmanlı'nın son dönemlerinde gündelik hayattaki yerini almıştır. Yakıt olarak gazyağının kullanıldığı bu aracın ateşlemesinde ispirtoya ihtiyaç duyulurdu. Zeki Mesud'un 1900'lü yılların başına ait anılarında öğrenci arkadaşlarıyla kaldıkları han odalarında çaylarını gaz ocağında hazırladıklarından yukarıda bahsedilmişti. Gaz ocağı kullanımı Birinci Dünya Savaşı yıllarında Anadolu'nun hemen tamamına yayılmıştı. Dönemin son, fakat tarihin en önemli icatlarından biri sayılan gaz ocağı, çoğu Anadolu kentinde asrîleşmenin miladı kabul edilmiştir.[112]

Dewar tarafından tasarlandığını, ilk termosların sanayide gaz yalıtmak için kullanıldığını, daha sonra 1903'te güncelleştiğini belirtmektedir (age, s. 132).

111 Zeki Mesud Alsan, *Mustafa'nın Romanı Hürriyet Pervanesi İstanbul Hatıraları 1907-1910*, haz. E. Şen, Vadi Yayınları, Ankara 2006, s. 24. Ayşe Kulin'in romanında, Mütareke dönemi İstanbul'unun elit konaklarında çayın ispirto ocağında hazırlandığı işlenir (age, s. 197).

112 Kadir Üredi, *Bir Şehrin Beş Hali*, haz. T. Şener-M. A. Erdoğan, Ötüken Neş-

d. Servis Gereçleri

Çayın içilmesi esnasında kullanılan gereçlerin seçiminde kullanım kolaylığının yanında, zevk faktörünün de ön planda tutulduğu göze çarpmaktadır. Kullanım sırasına göre servis gereçlerinin birincisi *süzgeç*tir. Yazılı kaynaklar, Türklerin, 11. yüzyıldan itibaren başta süt olmak üzere çeşitli sıvılar içerisindeki zararlı maddeleri ayıklamaya mahsus birtakım aletler kullandıklarını ve bunları *süzek*, *süzgü*, *süzgüç* ve *süzgeç* gibi kelimelerle adlandırdıklarını ortaya koymuştur.[113] Osmanlı döneminde çay servisi yapılırken süzgeç kullanıldığı göze çarpmaktadır. Kayıtlarda *süzgü*[114] kelimesi ile de ifade edilmiş olan ve çaydanlıkla yakın ilişkisi bulunan süzgecin görevi, haşlanmış yaprakların fincana geçmesini önlemekti. Keyif sahipleri için, *"kadehlere tevzi' olunduğu zaman, çaydanda kaynamış olan ince yaprakları bir süzgeç vâsıtasıyla süzmek lâzimeden"*[115] görülüyordu. Mehmed İzzet Efendi, çaydan tam anlamıyla zevk almanın önemine şu cümleyle işaret etmiştir: *"Demlenmek hâsıl olunca, çay ibriğinin içinde bulunan tortu ve çay yaprakları çay ibriğinin içinde kalmak ve suyu ile karışıp dökülmemek şartıyla yani çay ibriğinin içinde emziğinin süzgüsü olmadığı vakit hâricinden bir süzgü ile çayın sâfî suyunu kadeh ve fincanlara dökmeye itinâ etmelidir."*[116] Yukarıda bahsedildiği gibi, her ne kadar 19. yüzyılın sonlarına doğru kendisinden süzgeçli çaydanlıklar imal edilmiş olsa bile, bu, müstakil süzgeçlerin işlevini hiçbir zaman

---

riyat, İstanbul 2006, s. 143-144.

113 B. Ögel, age, s. 299-230.

114 Şemseddin Sâmi süzgeci, "mâyiâtı geçirip tortularını ve posasını tutmaya mahsus delikli kap ki envâ'ı olur; süzgüyü ise, "ince süzgeç, mâyiâtı ve suya atılmış sebzevâtın suyunu süzmeye mahsûs ufak delikli kap" şeklinde tarif etmiştir (*Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaâdet 1317, I, 746-747).

115 "Çay", *Malumât*, (Sahibi: Artin), nr. 35, 24 Rebîulâhir 1312 (23 Ekim 1894), s. 279.

116 Hacı İzzet Efendi, age, s. 31-32.

ortadan kaldırmamıştır.

Kullanım itibarıyla süzgeçten sonra sırayı, çayı dudaklarla buluşturan fincan (ya da tercihe göre bardak) almaktadır. Fincan, Yunanca "pinky" kökünden türemiş, Farsçadaki "pingân" kullanımından Arapçaya geçmiş bir sözcüktür.[117] Çay ve kahve gibi, fincan da Doğu kökenlidir. Çay kültürüyle tanışmasından asırlarca önce günün her saatinde fincanla kahve içmeyi adet haline getirmiş olan Osmanlıların,[118] çayı da aynı araçla içmeye devam ettikleri anlaşılmaktadır. Gerek yazılı kayıtlar, gerekse gravür gibi görsel kaynaklar Türk fincanlarının kulplu olduğunu ve altında bir fincan tabağı bulunduğunu bildirmektedir.[119] Günümüzde bazı kadınların ve yaşlıların, çayı soğutmak için bardağın altındaki tabaktan faydalanması, bir bakıma tabağın geçmişteki işlevi hakkında ipucu vermektedir. Aslında ne Çin çayı fincanı, ne de Arap kahve fincanında kulp bulunduğu gibi, fincan tabağı da kullanılmamış; bu iki unsur sonradan Avrupa'da eklenmiştir. Fincanın kulpu sıcak içeceğin eli yakmasını önlemek için tasarlanmıştır; altındaki tabak ise içeceği soğutmakta kullanılmıştır. 18. yüzyıla kadar, toplumun üst tabakaları da dâhil herkes tabaktan içmiş, ancak bu yüzyılda tabaktan çay içme adeti ayıplanan bir davranış haline gelmiştir. Böylece kulp ile ta-

117 Klasik Arapçada p ve g seslerinin bulunmamasından dolayı, Farsçadan Arap diline geçen diğer kelimelerde olduğu gibi bunda da f<p, j<g değişimi meydana gelmiş ve fincan biçimine dönüşmüştür. Fincan sözcüğü daha 13. yüzyılda, Arapça-Farsça sözlük Tâc'ül-Esâmî'de "fincane" biçimiyle görülmektedir. Buradan kahvenin İslam dünyasına girişinden önce fincan sözcüğünün Arapçaya girdiği ve hatta Farsça kökeninin dahi bilindiği sonucu ortaya çıkmaktadır (A. Goushegir, agm, s. 181, n. 101).

118 Seyyah ve aynı zamanda bitki koleksiyoncusu Rauwolf, 1582 yılına ait Halep izlenimlerini anlatırken, halkın kahveyi porselen fincanlar içerisinde sıcak olarak içtiklerinden bahseder (Asuman Baytop, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları*, Tübitak Yayınları, Ankara 2004, s. 26).

119 Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Z. A. Yılmazer, Dost Kitabevi, Ankara 2000, s. 171.

bak başlangıçtaki işlevini yitirerek ortadan kalkıp unutulmuştur.

Türk kültüründe ise, çay fincanı veya bardağını tabakla birlikte sunmak önemli bir görgü kuralı kabul edilmiştir. Hatta bu davranışı, konuğa verilen değerin ifadesi olarak telakki etmek de mümkündür. Osmanlı döneminde, çeşitli ebatlarda porselen veya camdan imal edilmiş fincanlar kullanılmıştır. Kulpsuz fincanlar için "zarf" adı verilen mahfazalar geliştirilmiştir. Fincan zarfları, altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yapılabildiği gibi, abanoz, ödağacı gibi sert ağaç malzemeden ya da akik, zenger ve mercan gibi kıymetli taşlardan ajurlu ve kakmalı olarak imal edilmekte idi. Genel olarak her konakta en az iki fincan takımı bulunurdu. Bunlardan birisi aile içindeki günlük kullanıma tahsis edilir, ikincisi ise Ramazan ve bayram gibi misafir kabullerinin yapıldığı özel günlerde çıkarılırdı. Türk içecek kültüründe son dönemlere kadar önemini korumuş olan şerbet ikramında da kullanılan fincan, bugünkü gibi on iki ve altı adet değil, deste hesabıyla onlu takımdan oluşmakta idi.

19. yüzyılın sonu ile 20. yüzyılın başlarında, çay servisinde fincanın terk edilerek *bardak* kullanımına geçildiği görülmektedir. Aslen "kulp" anlamındaki "bar" dan türemiş olan bu nesneyi Şemseddin Sâmi, *"su ve şerbet ve sâire içmeye mahsus cam ve billur veya madenden kulplu veya kulpsuz kap, maşrapa, kupa"*[120] şeklinde açıklamıştır. Bu ifadeden, bardağın salt çay içmek için kullanılan bir gereç olmadığı sonucuna rahatlıkla ulaşmaktayız. Muhtemelen şerbet, meyve suları ve saf su için de bardak kullanılmıştır. Modern anlamdaki çay bardağı, Osmanlı kültürüne Rusça dilindeki özgün telaffuzuyla, yani *istekan* kelimesiyle girmiştir. Bu kelime halen İstanbul'un görece yaşlı kesimi ile Kars, Iğdır, Ardahan gibi doğu kentlerinde yaşamaya devam etmektedir.[121] Bununla birlikte 19. asır saz şairi Aşık Şenlik'in, şiirlerin-

120 Ş. Sâmi, age, I, 261.

121 Rus kökenli "stakan"dan türemiş olan istekan terimi önce Fars diline gi-

de bardak kelimesini kullanmayı tercih etmesi ilginç ve önemlidir.[122] Bunun altında yatan çeşitli sebepler vardı. Tiryakiler, çayın tadını olduğu kadar rengini ve berraklığını da önemsiyordu ve bu hazzı gözüyle tasdik etmek arzusundaydı. Öte yandan geniş ağız yapısına sahip fincan, çayı kolayca soğutmaktaydı. Türk halkının fincandan bardağa geçişinde ekonomik faktörler de önemli yer tutar. Zira cam sanayiinin ilerlemiş olduğu Avrupa'da bardaklar kulplu ve ayaklı imal edilmekte, bu da maliyeti arttırmaktaydı. Bu yüzden Beykoz Cam Fabrikası 1900'lerin başında "ince belli" olarak ünlenecek Türk tipi çay bardağının üretimine başladı. Kulpsuz ve ayaksız olan bu bardak sadeliği yanında, pratik faydaları açısından oldukça özgün bir buluştu. A. Ünsal'ın ifadesiyle, "hava soğuksa, beş parmağınızı da beline dolayıp ısıtabileceğiniz; hava sıcaksa, çayın cam bardaktaki sıcaklığını hissetmenizi asgariye indirmek için ağzına yakın yerini sadece iki parmağınızın ucuyla kavrayıp dudağınızla hafiften yudumlamanıza izin veren bir buluş".[123]

Savaşların etkisiyle çayın lüks tüketim maddesi haline geldiği 20. yüzyıl başlarında, Anadolu'da çay bardağı satın almak da imkânsızlaşmıştı. Bu durum karşısında halk, ilkel yöntemlerle şişelerden bardak yapma yoluna gitmiştir. Örneğin Birinci Dünya Savaşı yıllarında şişelerin ikiye bölünmesiyle elde edilen

---

miştir. Bunun nedeni, stekanın tas ve altlık olarak iki nesneyi karşılayan bir kelime olmasıydı. Bu da İran'a özgü bir çay içme geleneğinden başka bir şey değildi (A. Goushegir, agm, s. 177). Eski İstanbul kültürünü yakından tanıyan çağdaş şairlerden Attila İlhan, Hasköy Bahriye Kahvesi için kaleme aldığı gazellerden birisinde karanlık bir çay basar çıngıraklı istikanları mısraında, söz konusu gerecin Rusçasını kullanmayı tercih etmiştir (Attila İlhan, *Yasak Sevişmek*, Bilgi Yayınları, İstanbul 1971, s. 87).

122 Ensar Aslan, *Çıldırlı Aşık Şenlik Hayatı, Şiirleri, Karşılaşmaları, Hikâyeleri*, Diyarbakır 1992, s. 275. Şairin bu konudaki ürünleri, ilgili bölümde değerlendirilmiştir.

123 Artun Ünsal, *Susamlı Halkanın Tılsımı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2010, s. 112.

bardaklar kullanılmıştır. Bunu yapmak için, ispirtoya batırılmış ip, şişenin ortasından bağlanır; ip yakılmak suretiyle şişenin ispirtoyla ıslanmış kısmının iyice kızması sağlanır, kızgın şişe el çabukluğuyla soğuk suya batırıldığında kendiliğinden çatlayarak kırılırdı. Elde edilen bu bardağın ağız kısmı eğelendikten sonra çay içmekte kullanılmıştır.[124]

Osmanlıların çay tüketiminde *kupa* isimli aracın kullanıldığına dair kanıtlar da vardır. Örneğin, dalkavukluğun hicvedildiği bir mizah dergisinde, "üç kupa sade çay", "üç kupa sütlü çay"[125] gibi ifadeler kullanılmıştır. Yine 19. yüzyıl Türkiye'sinin sosyal hayatına ışık tutan önemli entelektüellerinden Aşçı Dede'nin hatıralarında çay içme aracı olarak çay kupasından[126] bahsetmesi ilginçtir. Muallim Naci'nin Fransızcadan[127] geçtiğini belirttiği "kupa" kelimesi, Türk Dil Kurumu'nun güncel arama sözlüğünde *"cam veya seramikten yapılmış, kulplu, büyük bardak"* şeklinde tanımlanmakta ve kökeninin Rumca olduğu belirtilmektedir.[128] Ş. Sami ise *"billur bardak, alafranga su ve sâire bardağı"* olarak tarif etmiştir.[129] Buna göre kupanın alafranga bir gereç olduğu ortaya çıkmakta ise de, Aşçı Dede'nin hatıralarında, bunun niteliği ve ebadı hakkında izah bulunmamaktadır.

Çoğu toplumlarda çayı tatlandırmak için bal veya çeşitli meyveler kullanılmış olmasına rağmen, Osmanlılarda yokluk ve kıtlık dönemleri dışında çay, şekerle tatlandırılmıştır. Bu

124 Müjgan Üçer-Fatma Pekşen, *Divriği'de Mutfak Kültürü*, Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas 2001, s. 179.

125 *Letâif-i Âsâr*, nr. 56, 16 Ramazan 1288, s. 2.

126 Aşçı İbrahim Dede, age, II, 606 ve 1003.

127 Yazar bu kelimenin, "kapalı ve yalnız bir tarafında oturulacak yeri olan araba" anlamındaki Fransızca coupé kelimesinden muharref olarak bardak anlamında kullanıldığını belirtmiştir (Muallim Nâci, *Lugat-ı Nâci*, Çağrı Yayınları, İstanbul 1995, s. 602).

128 http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=veritbn&kelimesec=209478.

129 Şemseddin Sâmi, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaâdet 1317, II, 1088-1089.

alışkanlığın etkisiyle, pratik kullanım açısından *şekerdan* ya da *şekerlik* adı verilen gereç de, çay takımının bir parçası olarak servisteki yerini almıştır. Daha önceleri kahve için de kullanılmış olan ve ahşap, cam, maden ve porselen gibi değişik maddelerden imal edilen şekerliklerin dış yüzeyine oymalı ve kakmalı çeşitli motifler işlenmiştir. Genellikle kapaklı olan şekerliklerin alt kısmına üçlü veya dörtlü ayaklar da eklenmek suretiyle estetik görünüm kazandırılmıştır. Bugün olduğu gibi, Osmanlı dönemi şekerlikleri de kare, dikdörtgen ve yuvarlak formlarda imal edilmiştir:

Çayın şekerle içilmesi, *çay kaşığı* kullanımını doğurmuştur. Nasıl ki çay süzgeci diğer bir mutfak gereci olan kevgirin küçük formu idiyse, çay kaşığının tasarımında da yemek kaşığı formunun model alındığını tahmin etmek zor olmasa gerek. Kıtlama usulünün geçerli olduğu Erzurum, Kars gibi bölgelerde çayevleri ve kahvehanelerle, iş merkezi ve resmî dairelerinin çay ocaklarında bugün bile müşterilere -istemediği sürece- kaşık verilmediği halde, II. Abdülhamid döneminde İstanbul çayhanelerinde çay kaşığı kullanıldığına ilişkin kanıtlar bulunmaktadır. Çay içme alışkanlığının evlerde yaygınlaşmasından sonra varlıklı ailelerle, Avrupai yaşam biçimini benimseyenler için gümüş çay kaşıkları vazgeçilmez vitrin süslerinden biri haline gelmiştir.[130]

Çay servisinin önemli parçalarından biri de yukarıda kısmen değindiğimiz *çay tabağı*dır. Gerek kulplu gerekse kulpsuz fincan ya da bardakların bir tabak üzerinde sunulması önemli kurallardandır. Bu uygulamanın kökeni Rusya'ya dayanmaktadır. Burada tabak, çayın soğutulması için kullanılır ve hatta soğuyan çay bardaktan değil, tabaktan içilirdi.[131] Bu tarz çay içme usulünü, bugün Erzurum ve Kars bölgelerinde bilhassa

130 M. Celal, age, s. 148. Burada gümüş bir çay kaşığı resmi de yayımlanmıştır.
131 M. Duman, age, s. 22.

kadınlar ile yaşlı erkek tiryakiler arasında görmek mümkündür. Bu da söz konusu alışkanlığın, semaver ve diğer çay tüketim unsurlarıyla birlikte bir bütün olarak Rusya'dan girdiğini akla getirmektedir. Ancak genel olarak düşünüldüğünde, tabak kullanımının Türklerde zarafet gereği tercih edildiği kuşkusuzdur. Bunun yanında gerek içen, gerekse sunan açısından sıhhî ve ergonomik faydaları bulunduğu da açıktır.

Geleneksel Türk ikram kuralları veya zarafet unsurunun gereği olarak çay servislerinde *tepsi* kullanımına ağırlık verilmiştir. Tepsi kelimesinin aslı, takdim etmek anlamındaki Türkçe "tapşırmak" fiilinden türemiş *tapşı*'dır. Fincan/bardak ve şekerliği taşımaya yarayan türlü büyüklükteki, düz tabla şeklindeki tepsilerin kenarı hafif yüksektir. Tepsiler de fincan ve şekerlik gibi ahşap, cam, porselen ve metalden imal edilmiş; iç ve özellikle dış yüzeyi çeşitli bezemelerle süslenmiştir. Yuvarlak, oval, kare ve dikdörtgen biçimindeki tepsilerde ekseriyetle iki kulp bulunmaktaydı.

Son dönemlerde, bilhassa varlıklı ailelerin servislerde kolaylık sağlaması ve göz doldurması için *fincan tabağı*, *şekerdân*, *şeker maşası* ve *çay tepsisi* gibi aletlere önem verdiği anlaşılmaktadır. Avrupa'dan Osmanlı sosyetesinin gündelik hayatına giren davranışlardan olan çay davetlerini ve burada geçerli olan kuralları anlatan Ahmed Midhat Efendi, bu etkinliklerde kullanılan alafranga aletleri ve bunları kullanma biçimini şöyle tarif etmektedir: *"En kibarâne bir sûret-i tevzi' olmak üzere 'Amerikan' denilen iki katlı bir tepsiye mürâca'at olunur ki, bu tepsiler ince ve kuvvetli ağaçlardan biçme tahtalardan iki katlı raf şeklinde yapılıp, fakat iki yanında el ile tutulacak birer kulpları dahi bulunur. Üst kattaki tepsi üzerine diğer ufak bir tepside mevzû' olduğu halde çaydan vaz' olunmuştur. Çaydanın altında bir de ispirto ocakçığı yanar ki, çaydan içinde kaynayan su soğumasın diye. Onun yanında bir de çay ibriği ve küçük ve zarif bir küp içine mevzû' kaymak ve şeker ile memlû şekerdân ve şeker maşası dahi mevzû'*

bulunurlar. Eşya-yı mezkûre tepsinin ortalık yerine yerleştirilmiş olarak onların etrafına dahi çay fincan ve tabakları dizilirler. Bu tepsinin alt katı boş olup üst kattaki fincanlar ile çay tevzi' edildikten sonra boş gelen fincanlar alt kata konulacaklardır."[132]

Çayın Türk kültürüne kattığı araç ve gereçlerle ilgili bahsi kapatmadan önce, bunların bakımı ve temizliği ile ilgili olarak dönemin dergi sayfalarına yansımış bazı tespitlerin de bu bölümde değerlendirilmesi faydalı olacaktır. Bilhassa kadın ve aile sayfalarında yayımlanan, ev işlerindeki pratik çözüm bilgilerinin birisinde, elbise üzerine dökülen çay lekelerini temizlemek için, lekeli bölgeye berrak kaynar su dökülmesi öğütlenmiştir.[133] Fazla kullanılmaktan ötürü yıpranan ibrik için önerilen çözüm ise şöyleydi: *"Çay ibriği bir müddet kullanılmayıp da kapalı kalırsa bilâhare açıldığı vakit içinden fenâ bir koku duyulur. Buna mâni' olmak içün öyle bir müddet isti'mâl edilmeyecek olan ibriği iyice kuruladıktan sonra içine bir şeker parçası, yahut bir kaşık kuru çay koymalı ve kapağını açık bırakmalı."*[134]

132 Ahmed Midhat, age, s. 365-366.

133 "Çay Lekelerine Karşı", *Sıhhat*, Altıncı Sene, nr. 11, 22 Cemâziyelevvel 1307 (14 Ocak 1890), s. 43.

134 "Ev İşleri", *Şehbâl*, nr. 25, 15 Ağustos 1326 (28 Ağustos 1910), s. 15.

YEDİNCİ BÖLÜM
Yeni Bir Toplumsal Mekân: Çayhane

> *"Direklerarası'nda iftar etmek, iftardan sonra güzelce bir kahve içmek, neş'e-i sıyânı hoşça ikmâl eylemek arzusunda bulunanlar iftarı Şems Kıraathanesi'nin Suriye Oteli'nde etmeli, kahveyi Ali Çavuş'ta içmeli, çayı da Hacı Reşid'de."*[1]

İslamiyet'in alkollü içecekleri yasaklaması nedeniyle, Ortaçağ İslam kentlerinde, Batı'daki meyhane benzeri kurumlar teşekkül etmemiştir. Alkol bağımlısı bir Müslüman, içkisini ya gizli şekilde ya da İslam devletinin yasağından etkilenmeyen gayrimüslim ahali arasında içmek durumunda kalmıştır. Osmanlı İstanbul'unda, Bizans döneminden kalan meyhanelere sonraki dönemlerde yenileri eklenmiş; zaman zaman kapatılmaları istisna edilirse, eğlence ve vakit geçirme mekânı olarak meyhaneler, imparatorluğun yıkılışına kadar faaliyetini sürdürmüştür. Çay ve kahve konusunda dinî bir yasak bulunmadığı için, bunların tüketildiği sivil kurumların açılmasında sakınca görülmemiş; Müslümanların arasındaki bağları güçlendirme, boş zamanı değerlendirme, aynı hayat görüşünü paylaşanlar

1 *Sabah*, nr. 5060, 5 Ramazan 1321/25 Kasım 1903.

arasında iletişim sağlama ve eğlenme gibi dindışı ihtiyaçlara cevap veren ticarî amaçlı merkezler oluşmuştur.

Önceden de belirtildiği üzere, Osmanlı kültürüne şifalı bir ot olarak giren çayın, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren tiryakileri ortaya çıkmaya başlamıştı. Kahvaltılarda katı yiyeceklerin yanında içiliyor, günün çeşitli saatlerinde seçkin konuklara tören havasında ikram ediliyor, hatta Batı'da olduğu gibi adına parti ve davetler düzenleniyordu. Tahmin edileceği üzere, bu tarz tüketim yalnızca ev, konak gibi özel alanlarda geçerli idi. Bunun yanında, belirtilen tarihlerde, müşterilerine sadece çay ikram eden, içerisinde hiçbir türlü oyun oynanmasına izin verilmeyen ve hoşça vakit geçirme imkânı sunan bir kurum doğmuştu: Çayhane. İstanbul'un sosyal hayatına yeni bir çehre kazandıran bu umumî mekânlardaki çay içme alışkanlığı, özel alanlara nispetle kısa zamanda çok derin kökler salmıştır. Ahbaplarla çayhanede içilen çayın tadı ve keyfini evdekiyle kıyaslamak imkânsız hale gelmiştir. Kahvenin Türk sosyal hayatına kahvehaneyi kazandırmasına benzer biçimde, çay da kendi mekânını, çayhaneyi doğurmuştur. Ancak, ortaya çıkışları itibarıyla iki kurum arasında bir fark bulunmaktadır: Tabii olarak çayın kolektif tüketim alanlarına girişi, dönemin yaygın sohbet, dinlenme ve eğlence mekânı olarak kahvehaneler üzerinden olmuştur. Önce kahvehane ve kıraathanelerde kahveye alternatif bir içecek olarak sunulan çay, sonradan, kendinden dolayı açılan çayhanelerde içilmiştir. Bu gerçekten hareketle, konunun temellendirilmesi ve bütünlüğün sağlanması açısından, çayhaneler bahsinden önce, çayın içildiği diğer umumi mekânların tarihî gelişimini ve işlevlerini ele almak gerekir.

1. Çayhane Öncesinde Çay İçilen Mekânlar

a. Kahvehane

Çayhanelerin, Osmanlı sivil kurumları arasına katılmasından önceki dönemlerde, içerisinde çay tüketilen sosyal ve ticari

mekânların başında kahvehane gelir. Türk halkı arasında kahvehanenin teşekkülü, Osmanlı toplumunun kahve maddesiyle tanışmasıyla başlar. Bir başka ifade ile, Osmanlı'da kahvehanelerin doğuşunu, kahvenin ülkeye girdiği 16. yüzyıla kadar götürmek mümkündür. Yavuz Sultan Selim'in İslam topraklarındaki fetihlerinin ardından İstanbul'a taşınan tarih ve kültür zenginliklerinden birisi de, kahve idi. Afrika menşeli maddenin bir anda tutku haline gelmesi, halef padişah zamanında, kahvehanenin tesisini kaçınılmaz kıldı.[2] İlk kahvehanenin hangi tarihte açıldığı konusunda farklı görüşler belirtilmiş ise de, Kanuni Sultan Süleyman saltanatında açılan bir kahvehaneye tarih düşürmek amacıyla yazılan "kahve-hâne mahall-i eğlence" mısraının altındaki hicrî 959 tarihi, bilinen ilk kahvehanenin 1551/1552 yılında açıldığını ortaya koymaktadır.[3] Ancak bu kahvehanenin sahibinin kimliği hakkında bilgi yoktur. Gelibolulu Mustafa Âli ise, kahvehanelerin 960 yılından itibaren (1552/1553) İstanbul ve diğer Osmanlı şehirlerinde varlık göstermeye başladığını belirtir.[4] Konu hakkında yapılan araştırmaların genel olarak ittifak ettikleri tarih ise 1554/1555 (hicrî 962) yılıdır. Bunların dayandıkları kaynak *Peçevî Tarihi*'dir. İbrahim Peçevî Efendi, 962 yılından önce İstanbul ve diğer şehirlerde kahvehane bulunmadığını; bu yıl içerisinde Halepli Hakem ve Şamlı Şems adlı iki kişinin Tahtakale'de kahvehane açtıklarını yazmıştır.[5]

---

2 Besim Ömer, *Mükeyyifât ve Müskirâtdan Afyon Kahve Çay Esrar*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul 1305, s. 50.

3 A. Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. V, Ankara 1963, s. 43; Namık Açıkgöz, *Kahvenâme*, Akçağ Yayınları, Ankara 1999, s. 3; Dilaver Düzgün, *Erzurum'da Kahvehaneler ve Âşık Kahvehanesi Geleneği*, Aktif Yayınevi, Ankara 2005, s. 22.

4 Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâ'id'ün-Nefâ'is Fî Kavâ'id'il-Mecâlis*, neşr. İÜEF Yeniçağ Tarihi Kürsüsü, Osman Yalçın Matbaası, İstanbul 1956, s. 187; D. Düzgün, age, s. 22.

5 Peçevî İbrahim Efendi, *Tarih-i Peçevî*, Matbaa-yı Âmire, İstanbul 1283, I, 363-364; A. S. Ünver, Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler, s. 44; Ralph S. Hat-

İstanbul'da açılan ilk kahvehanenin tarih mısraı, buranın bir eğlence mekânı olduğunu açıkça belirtiyordu. Ancak mekânın işlevsel özelliği zamanla değişime uğradı. İstanbul'da hızla kurumlaşan kahvehanelere irfan sahibi ve derviş kimseler sohbet etmek, garipler ve fakirler barınmak, bazı sipahi ve yeniçeriler de kendilerini satmak için gitmeye başladılar. Bazen de tavla ve satranç oynayarak vakit geçirmek isteyenlerin uğrak yeri oldu.[6] Kahvehaneler ilerleyen zamanla birlikte misafir kabul etme yeri haline gelmiş; büyük masraflarla ziyafet sofralarında ahbap ağırlamak yerine, kahvehanede bir iki akçe karşılığında kahve ikramıyla dost gönlünün hoş edilmesi yoluna gidilmiştir. Bir süre sonra kadı, müderris, memur, aydın, bürokrat, imam ve müezzin gibi ilmiye ve kalemiye mensuplarından işsiz güçsüz takımına, sahte sufilere kadar toplumun her kesiminden insan kahvehane tutkunu oldu. Bu da söz konusu mekânların ticarî popülaritesini arttırdı. Ardı sıra açılan kahvehanelerin rekabet içine girmesi ve bazı yöneticilerin bu mekânlar üzerinden ka-

---

tox, *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 67; Ayşe Saraçgil, "Kahvenin İstanbul'a Girişi (16. ve 17. Yüzyıllar)", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 33.

6 Mustafa Âli, age, s. 188; N. Açıkgöz, age, s. 152-153. İstanbul'da ilk kahvehaneyi Araplar açmış iken, Almanya ve Avusturya'da çayın da satıldığı kahvehanelerin açılışında Türkler öncülük etmişlerdir. Almanya'nın bilinen ilk ruhsatlı kahvehanesi 1673'te Bremen'de açıldıktan sonra; 1697 yılında Würzburg'da vaftiz edilmiş bir Türk ile 1698 yılında Bohemya'nın Neuhaus kentinde yine Ahmet adlı bir Türk, ilk kahvehaneleri işletmişlerdir. Yine Brno kentindeki ilk kahvehane bir Türk tarafından açılmıştır. Birçok şehrin kahvehane işletmecisi ise servis elemanlarına kendi ulusal giysileri yerine Osmanlı kıyafeti giydirmeyi tercih etmişti (Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 2001, s. 135). 19. yüzyılın sonlarında Ukrayna'nın başkenti Jassy'de birkaç Türk kahvehanesi bulunmakta ve bu işletmelerde yine Türk hokkabaz ve sihirbazları gösteriler tertiplemekte idi (Eugenia Popescu-Judetz, "Eski Roman Kasabalarında Türk Kahvehaneleri", çev. A. Doğanç, *Türk Folklor Araştırmaları*, S. 237, Nisan 1969, s. 5263).

zanç sağlama sevdasına düşmesi karşısında toplumda büyük bir direnç baş gösterdi. Sonunda, mekânla birlikte kahvenin de aleyhinde fetvalar verildi.[7] Nitekim III. Murad zamanında kahvehaneler ilk defa kapatıldı. Yasak karşısında tiryakiler, kahvelerini gizlice içmeye başladılar. Öte yandan yasağı ağır bulan ulema arasında tartışma baş gösterdi ve kapatılma fetvasını veren Ebussuud Efendi'nin görüşleri aleyhinde fetvalar ortaya atıldı. Bunun üzerine padişah, kendi koyduğu yasağı geri çekmek durumunda kaldı. Ardından, kapatılanlarla birlikte imparatorluk sathında çok sayıda yeni kahvehane açıldı.[8] 17. yüzyılda Balkan şehir ve kasabalarında ardı ardına açılan kahvehaneler, sosyal hayata yeni bir anlam getirmiştir. Bükreş ve Dobruca kahvehanelerinde aşıklar, meddahlar, karagözler, hokkabazlar ve güney Tuna bölgesinden gelen tuluatçılar sahne gösterisi yapmakta idiler. Bu gösteriler sadece Türk, Ermeni ve Rum halkı arasında değil, bölgenin yerli halkı tarafından da ilgi ve beğeniyle seyredilmekteydi. Mesela 18. asırda Vallakia kasabasında kahvehaneler, şehrin esnaf örgütlenmesi içerisinde sıradan işletmeler olarak çoktan yerlerini almışlardı.[9]

Günden güne sayıları artan ve Anadolu'nun başka şehirlerine de sıçrayan kahvehaneler, zaman zaman hükümet kararıyla kapatılmaktan kurtulamadı. 1633 yılında kahvehaneleri fermanla kapatan ve birçoğunu da yıktıran IV. Murad, İstanbul kahvehanelerine karşı en sert cezaları veren padişah olarak

---

7 Peçevî, age, s. 264-265; N. Açıkgöz, age, s. 153; A. Saraçgil, agm, s. 35; Ekrem Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İletişim Yayınları, İstanbul 1995, s. 238. Fetvalar için bk. M. Ertuğrul Düzdağ, *Şeyhülislam Ebussuûd Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983, s. 148.

8 Ignatius Mouradgea D'Ohsson, *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, çev. Z. Yüksel, Tercüman Yayınları, İstanbul ts., s. 57-58. Örneğin Kahire'de, 1660 yılında 643 kahve vardı ve bu rakam 1798'de 1.200'e ulaşmıştı (André Raymond, *Yeniçerilerin Kahiresi*, çev. A. Tümertekin, YKY, İstanbul 1999, s. 77).

9 E. P. Judetz, agm, s. 5262.

bilinmektedir. Şimdiye kadar yapılan çalışmalarda, söz konusu yasaklama, kahvehanelerde siyasi konuşmalar yapılması ve buraların muhalefetin toplantı yaptıkları yerler haline gelmesi gibi faktörlere bağlanmıştır. Psikolojik yaklaşımı ön planda tutan bu açıklamalarda, padişahın fevrîliğinin hedef alındığı ortadadır. Ancak bu iddialar tatmin edici görünmemektedir. Zira IV. Murad gibi en küçük ihmal ve kayıtsızlıklara dahi ölüm cezasıyla karşılık veren bir padişahtan, muhalefeti ortadan kaldırmak için böyle bir harekette bulunmasını beklemek mümkün değildir. Kaldı ki, kalabalık ortamlarda siyasetin konuşulması gayet doğaldır. Yeniçerilerin, isyan bayrağını çekmek için kahvehaneleri değil, kışlaları seçtikleri nadir görülen vaka değildir. Öte yandan cami avluları ve hamam gibi diğer kalabalık ortamlarda siyaset ya da iktidar karşıtı konuşmaların yapılmadığını kimse iddia edemez. O halde IV. Murad'ın kahvehanelere uyguladığı yasağın başka bir nedeni olmalıdır. Bu da Cibali'de meydana gelen ve şehrin üçte birini ortadan kaldıran büyük yangındır. Üç gün süren bu afette Unkapanı, Sultanselim, Zeyrek, Atpazarı, Fatih, Aşıkpaşa, Büyük ve Küçük Karaman, Saraçhane ve Sarıgürz bölgelerinde binlerce yapı kül olmuş; Fatih Camii'nin külahları erimiştir. Padişah, kahvehanelerde içilen tütün izmaritlerinin iyice söndürülmeden atıldıktan sonra tahta aralarına girerek yangına sebebiyet verdiğini tespit edince, derhal kahvehaneleri yıktırıp tütün içilmesini de yasaklamıştır.[10] Tarihçi Naimâ'nın kaydettiği bu açıklama, kahvehanelerin toplumsal birer muhalefet merkezi haline geldiği için kapatıldığı iddiasını çürütmektedir. Söz konusu yasağın yürürlükte olduğu yıllarda yaşayan Kâtib Çelebi, IV. Murad'ın bu hareketinin altında, bir

10 Mustafa Nâima, *Tarih-i Nâimâ*, Matbaa-yı Âmîre, İstanbul 1283, III, s. 166-167; Kemalettin Kuzucu "Osmanlı Başkentinde Büyük Yangınlar ve Toplumsal Etkileri", *Osmanlı*, Ankara 1999, V, 690; A. Saraçgil, agm, s. 38.

yandan halka nasihat vermek, diğer yandan da onlara olan şefkat duygusunu göstermek amacının yattığını belirtir.[11]

Osmanlı tarihinde kapsamı ve şiddetinin büyüklüğü bakımından bir örneği daha bulunmayan bu yasak yaklaşık yarım asır yürürlükte kalmış, IV. Mehmed saltanatında kahvehanelere yeniden açılma izni veren fetvalar çıkarılmıştır. Bundan sonra yasağa maruz kalmadan uzun süre faaliyet gösteren kahvehaneler, muhalif kesimin ve yeniçeri askerinin buluşma noktaları haline geldi. I. Abdülhamid ve halefi III. Selim'in yeniliklerini kabul etmek istemeyen muhalefet, başlıca bu mahfillerde buluşuyordu.[12] Hükümetin bunlar üzerindeki kontrolü çoğu zaman "tenbih ve ikaz"la sınırlı kalıyor, ancak "en kötü şöhretli olanlar kapatılıp yıkılarak" ve sahipleri sürülerek cezalandırılıyordu.[13] Bazı yazarlar ise, kahvehanelerin, 17. yüzyıldan itibaren giderek artış gösteren ekonomik ve toplumsal krizler için çözüm üretmede yetersiz kalan yönetici elitin pragmatist uygulama-

---

11 Kâtip Çelebi, *Mîzân'ül-Hakk fî İhtiyâr'il-Ahakk*, haz. O. Ş. Gökyay, MEB Yayınları, İstanbul 1972, s. 40.

12 Niyazi Berkes, *Türkiye'de Çağdaşlaşma*, İstanbul 1978, s. 44; Fikret Sarıcaoğlu, *Kendi Kaleminden Bir Padişahım Portresi Sultan I. Abdülhamid (1774-1789)*, TATAV Yayınları, İstanbul 2001, s. 248; E. Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 249.

13 Cengiz Kırlı, "Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol", *Toplum ve Bilim*, S. 83, Kış 1999/2000, s. 65-66. İstanbul'a girişinden 17. yüzyıl ortalarına kadar kahvehaneler sık sık toptan kapatılma cezasına maruz kalmış, ancak bu dönemden itibaren bu mekânlara karşı duyulan tepki kesintiye uğramış ve 1826 yılına kadar toptan kapatılma tehlikesi yaşanmamıştır. Aslında devlet, 18. yüzyıl sonlarına kadar kahvehanelere tehlikeli yerler olarak bakmaya devam etmiş, fakat bu tehlikeyi önlemek için toptan kapatmak ve yıkmak yerine, bazılarını kapatma yoluna gitmiştir. Kırlı'ya göre hükümet, diğerlerine ibret olması açısından en tehlikeli bulduklarını kapatmak suretiyle bir tür yıldırma politikası izlemiştir (agm, s. 66-67). 18. ve 19. yüzyılda kahvehane kapatma gerekçeleri hakkında bk. Ahmet Yaşar, "Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasaklamaları", *Osmanlı Kahvehaneleri Mekân Sosyalleşme İktidar*, haz. Ahmet Yaşar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 26-28.

larına kurban edildiğini savunmaktadır. Devletin gerilemesini toplumdaki ahlakî yozlaşmaya bağlayan bir grup aydın ve yönetici, kahvehaneleri günah keçisi ilan etmekte; kamu düzeninin sağlanmasının yolunun şer odakları haline gelen bu mekânların kapatılmasından geçtiğine inanmakta idi.[14]

Yeniçerilerin kahveye düşkünlüğü, 19. yüzyıla gelindiğinde, onların müdavim kimliğinden sıyrılarak birer işletmeci olarak belirmeleriyle sonuçlandı. Öyle ki, yüzyılın başlarında payitahtın Avrupa yakasındaki her üç kahvehaneden birinin sahibi yeniçeri idi. Aynı tarihlerde kahvehane sahibi yeniçerilerin, esnaflıkla iştigal eden diğer yeniçerilere oranı daha çarpıcıydı. Zira esnaflıkla uğraşan her iki yeniçeriden bir tanesi kahvehane sahibiydi. Bu sonuçlar, padişahı tahttan indiren, tahta çıkaran, toplumun belli bir kesimini yönlendirme gücüne sahip başıbozuk taifesinin siyasî iktidara karşı oluşturduğu tehdidin boyutunun açık göstergesiydi.[15] Zaman zaman yasaklayıcı yaptırımlara maruz kalmalarına rağmen, ortaya çıktıkları 16. yüzyıl ortalarından itibaren sosyal düzen içerisinde bazen alternatif buluşma noktası, bazen de tehdit unsuru olarak algılanan kahvehaneler, 1826 yılında, IV. Murad zamanındaki tedbirleri aratacak nitelikte radikal bir tavırla karşılaştı. II. Mahmud'un kahvehanelere doğrudan müdahale yerine, müdavimlerine karşı düzenlediği hareketle yüzlerce yeniçeri kahvesi kendiliğinden ortadan kalkmış oldu. Yeniçeri teşkilatını tarihe karıştıran Vaka-yı Hayriye, aynı zamanda onların mahfillerinin işlevine de son verdi.

---

14 Ahmet Yaşar, "Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasaklamaları", *Osmanlı Kahvehaneleri Mekân Sosyalleşme İktidar*, haz. A. Yaşar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 39-41.

15 C. Kırlı, agm, s. 67-68. Yeniçeri kahvehanelerinin sosyal hayattaki yeri, sahipleri, mimari özellikleri, iç döşemeleri ve müdavimlerinin şehrin emniyetini ortadan kaldıran tavırları ile buralarda süregelen racon hakkında bk. Reşad Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar*, Varlık Yayınevi, İstanbul 1958, s. 31-34.

İstanbul'da tam bir sükunetin sağlanmasından sonra 1830 yılından itibaren hükümet, kahvehane açmak isteyenlerin talepleriyle karşılaştı. Başta berberliler olmak üzere kahve sahipleri, dükkânlarını yeniden açmak için Bâbıâli'ye başvurdular. Bunlara izin verildikten sonra yavaş yavaş diğerleri de ruhsat istedi ve kahvehaneler yeniden faaliyete geçmiş oldu.[16] İstanbul ve taşrada sayısız kahvehane açıldı. Örneğin Erzurum'un Bayburt kazasında 1845 yılında 8 kahvehane bulunmakta ve hane reislerinden 7'si geçimini bu yolla sağlamakta idi.[17] Trabzon vilayetinde 1878 yılında 627 kahvehane bulunuyordu.[18] Çayı diğer bölgelerde yaşayanlardan önce tanımış olan Karadeniz sahili halkının kahvehanelerinde çay da içilmekteydi. Trabzon'u 1911 yılında gezen Ahmet Şerif, Hamsiköy-Maçka yolu üzerindeki kahvelerden birinde mola verdiklerini ve çay içtiklerini anlatır.[19]

Kahvehanelere serbestlik tanınmasından sonra Galata'dan Kumkapı'ya, Kadıköy'den Üsküdar'a İstanbul'un her köşesi Türk, Rum ve Ermenilerin açtığı kahvehanelerle örüldü. Aynı şekilde orta ve doğu Anadolu şehirlerinde Ermeni, Karadeniz'e sahil yerleşim birimlerinde ise Rum kahvehaneleri belirmeye başladı. İstanbul'un kahvehaneler zincirini oluşturan halkalardan bir kısmı da Fransız, İtalyan, İngiliz uyruklu işletmecilere

16 1830-1831 (1246), BOA, HH, 27034.

17 Yunus Özger, "Temettüat Defterleri Işığında Bayburt Kazasının Sosyo-Ekonomik Durumu", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 24, Erzurum 2004, s. 199-200.

18 Kahvehanelerden 131'i sancak merkezindeydi. Maçka'da 53, Akçaabat'ta 34, Sürmene'de 30, Rize'de 55, Ordu'da 21, Ünye'de 31, Tirebolu'da 33, Samsun'da 93, Bafra'da 34, Çarşamba'da 23, Niksar'da 80, Gümüşhane'de 26, Hopa'da 6 kahvehane bulunuyordu (*Trabzon Vilayet Salnâmesi*, nr. 11, Sene 1296, s. 128-141).

19 Burada küçük bir çocuğun kemençe çalıp yöresel türküler söylediğini belirten yazar, hem kahvehane, hem de çay hakkında olumsuz izlenime sahip olmuştur. Dükkânın pis ve çayların da bozuk olduğunu belirtmiştir. (Ahmet Şerif, *Anadolu'da Tanin*, haz. M. Ç. Börekçi, TTK, Ankara 1999, I, 311).

aitti. Fakat yabancı uyruklular arasında İranlı kahvehane işletmecisi sayısının, yüzyılın ikinci yarısında birden bire arttığı göze çarpmaktadır. İstanbul'da çayhane geleneğinin doğuşunda da öncülük edecek olan İranlılar, Tanzimat'ı takip eden yıllarda İstanbul ile Rumeli şehirlerinde çok sayıda kahvehane açmışlardı.[20] Bu dönemde özellikle gayrimüslim kahvehanelerinin bir kısmı, ayrılıkçı fikir hareketlerini savunanlarca kulüp ve dernek olarak kullanılmıştır. Örneğin 1853 yılında Vidin'de bağımsız Bulgaristan propagandalarının yapıldığı iki kahvehane tespit edilmiş ve bunlar kapatılmıştır.[21] Gerek İstanbul, gerekse taşradaki Ermeni kahvehaneleri, Ayastefanos ve Berlin antlaşmalarından sonra alevlenen Ermeni anarşizminin propaganda merkezleri haline gelmiştir. Kimi zaman da, Müslüman kahvehaneleri bu anarşizmin hedefi olmuştur.

19. ve 20. yüzyıllarda, devletin kahvehaneler üzerindeki denetimi, daha çok kumarla mücadele şeklinde kendini göstermiştir. Başlangıçta özellikle Sultan Abdülmecid ve Abdülaziz dönemlerinde, gayrimüslim kahvehanelerinde görülen kumar vakası,[22] daha sonra Müslüman kahve ve kıraathanelerine sıçramıştır. 1880 yılında Şehzadebaşı'nda faaliyet gösteren Mehmed Efendi Kıraathanesi'nin tulumbacılar tarafından kumarhaneye

20 Edirne'de İranlı İbiş'in kahvehanesi hakkında bk. BOA, HR. MKT, 3/79, 20 R 1260 (9 Mayıs 1844). Bir cinayet vakasıyla ilgili gazete haberinde, tanıklardan birinin Davudpaşa'da Acem Ali'nin kahvehanesine gittiğinin kaydedilmesi, İranlıların kahvehane zincirinin buraya kadar uzandığını göstermektedir (*Sabah*, nr. 1287, 1 Ramazan 1310, s. 2). Bir başka haberde ise *"İranlı kahveci Hasan Çavuş'un müsteciren sâkin bulunduğu ahşap hanesinden ateş zuhur ederek etrafına sirayet etmeksizin"* söndürüldüğü anlatılmaktadır (*Mürüvvet*, İkinci Sene, nr. 18, 22 Receb 1305/4 Nisan 1888).

21 BOA, İrade Bulgaristan, 53, 13 Şaban 1269 (22 Mayıs 1853). Bu belgeyi kullanmama müsaade etme nezaketini gösteren Dr. Aşkın Koyuncu'ya teşekkür ederim.

22 BOA, BEO, A. MKT. NZD, 403/99, 27 Ş 1278 (27 Şubat 1862).

çevrildiği,[23] Direklerarası'nda İranlı biri tarafından işletilen bir kahve ya da çayhanenin de kumar oynatılması yüzünden kapatıldığı ve sahibinin tutuklandığı görülmektedir.[24] Kumar olgusu 20. yüzyılda furyaya dönüşmüştür.[25] Hükümet ve yerel idare, kumar salonu işletenlere sık sık ihtarda bulunmuş, Müslümanlarca kutsal sayılan gün ve gecelerde denetimlerini arttırmıştır. 1904 Ramazan'ında Direklerarası'nda Ali Çavuş ve Erzurum kıraathaneleriyle, Aksaray'daki Mustafa Efendi gazinosunda ve Fevziye'nin arkasında kulüp olarak adlandırılan mekânda kumar oynandığı tespit edilince, padişahın iradesi gereği bunlar kapatıldı.[26] 1900'lerin başlarında kahve ve gazinolara gidenlerin yaş ortalamasının düştüğü, çocuk denilebilecek yaştakilerin buralara devam ettikleri görülmüştü. Bunlar zaman zaman kavgalara karışıp asayişi bozucu eylemlere karışmakta idiler.[27] Böyle fiillere, geleneksel kahvehane müdavimlerinde hemen hemen hiç görülmeyen, işret ve sefahate düşkünlüğün yol açtığı saptanınca, bu tür ticarî eğlence yerlerinin kapatılması veya yerleşim

23 Gazeteye gönderilen imzasız, ancak entelektüel olduğu anlaşılan biri tarafından yazılan mektupta, söz konusu kıraathanenin kumarhaneye dönüştürüldüğünden yakınılmakta, kumar parası yüzünden çıkan bir kavga anlatılmakta ve bu vesile ile hükümet organları göreve davet edilmektedir (*Tercümân-ı Hakikat*, nr. 534, 14 Rebîulâhir 1297).

24 *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 653, 7 Ramazan 1297 (14 Ağustos 1880).

25 Divanyolu'ndaki Arif'in Kıraathanesi ile Şehzadebaşı'ndaki Fevziye ve Ali Çavuş'un kıraathaneleri, Mengene'de Tulumba Reisi Aziz'in kahvehanesi ve ayrıca Kocamustafapaşa, Unkapanı ve Tavukpazarı'ndaki bazı kahvehanelerde gizlice kumar oynatıldığı sivil hafiyeler tarafından tespit edilmişti (BOA, ZB, 382/35, 17 Teşrinievvel 1323/30 Ekim 1907).

26 BOA, Y. PRK. BŞK, nr. 73/64, 4 Ramazan 1322 (12 Kasım 1904).

27 *"Bu gece saat altıda Sirkeci'de İranlı Ali nam şahsın kahvesinde çıraklık eden Ali ile diğer çırakla beraber mezkur kahvede işret ve şarkı çağırmaktalar iken; mevkiin bekçisi Ramazan esnâ-yı devriyede merkumlara çağırmamaları için ihtarda bulunduğu sırada çırak Ali taşıdığı bıçakla bekçiyi göğsünden cerh eylediği..."* (BOA, DH. EUM. VRK, 3/40; 23 C 1328/1 Temmuz 1910).

yerleri dışına nakledilmeleri yönünde tedbirler alınmıştır.[28] Salgın ve bulaşıcı hastalıkların ortaya çıktığı zamanlarda umumî mekânlar, zabıta ve belediye yetkililerince sıkı denetime tâbi tutulmuştur.[29]

20. yüzyılın birinci çeyreğinde, payitahtın hemen her sokağında, işletmecisi Türk, Arnavut, Rum, Ermeni ve Yahudi olan binlerce kahvehane bulunuyordu. Genel bir sessizliğin hâkim olduğu Türk kahvehanelerinde müşteriler çay, kahve eşliğinde tavla ve kâğıt oynayarak, ya da gazete okuyarak sakince vakit geçirirken; gayrimüslim kahvehaneleri sıra dışı biçimde hareketli eğlencelere sahne olmakta idi. Canlı müziğin yanı sıra, şarap ve diğer alkollü içeceklerin sunulduğu Hıristiyan kahvehanelerinin müdavimleri, başkentin siyasî gelişmelerinden uzakta, eğlencenin mükemmelini yaşamakta idi.[30]

Naimâ'nın deyimiyle kahvehaneler birer "mecma-ı zürefâ", yani seçkin insanların buluşma yeri olarak belirmişken, onları aynı zamanda, kendini Türk kültürünü yaşatmaya adayanların örgütlendikleri birer akademik kuruluş olarak değerlendirmek de mümkündür. İbrahim Numan, bu yönüyle kahvehaneleri, Türk halk kültürünün birer kaynaşma noktası olarak varlığını günümüze kadar taşımış olan köy odalarına benzetmektedir. Zira gerek sohbet, gerekse sohbetin muhtevası yönünden müdavimlerin bilgi alışverişine ortam hazırlayan bu iki sosyal kurum arasında hemen hiçbir fark yoktur. Örneğin köy odala-

28 İzmir'de umuma açık yerlerin şehir dışına nakli hakkında bk. BOA, DH. MUİ, 92-1/14, 26 R 1328 (6 Mayıs 1910).

29 1909 yılında baş gösteren sıtma hastalığına karşı, İstanbul'da birinci, ikinci, üçüncü, dördüncü, altıncı ve yedinci belediye daireleri sınırlarına giren semtlerdeki otel, han, kahvehane, kıraathane, bekâr odaları ve hamam gibi umuma açık yerlerde sağlık taraması yapılmış, farelerle mücadele edilmiş ve binlerce kişi sağlık kontrolünden geçirilmiştir (BOA, DH. EUM. THR, 14/50, 22 ZA 1327/6 Aralık 1909).

30 G. Gilbert Deaver, "Eğlence", *İstanbul 1920*, ed. C. R. Johnson, M. A., çev. S. Taner, İletişim Yayınları, İstanbul 1995, s. 225.

rında *Muhammediye* gibi kitapların okunup dinlenmesi özelliği, aşağıda üzerinde durulacak olan kıraathanelerle benzerliğini ortaya koymaktadır.[31]

İstanbul kahvehaneleri, müdavimlerinin ait oldukları tabakaya göre çeşitlilik göstermiştir. En yaygını, klasik *mahalle kahvesi* tipidir. Bunların göze çarpan en belirgin özelliği, insanların cami dışında zaman geçirdikleri, namaz vakitlerini bekledikleri mekânlar olmasıydı; müdavimleri de, mahalle halkı arasında saygın olarak tanınan kişilerdi.[32] Mahallenin imamı, muhtarı ve ileri gelenlerinin de oturduğu bu kahveler, zaman zaman mahallenin problemlerinin tartışıldığı bir kulüp niteliği kazanmıştır. Mahalle kahvelerinin büyük çoğunluğu, aynı zamanda, bir berber ya da berber çırağının saç sakal tıraşı yaptığı yerlerdi.[33] Berberli kahvehane tipi sadece payitahta özgü olmayıp, Trabzon[34] gibi uzak vilayet merkezlerinde ya da Karadeniz sahilin-

31 İbrahim Numan, "Eski İstanbul Kahvehanelerinin İctimaî Hayattaki Yeri ve Mimarisi Hakkında Bazı Mülahazalar", *Kubbealtı Akademi Mecmuası*, Yıl 10, S. 2, Nisan 1981, s. 61-62.

32 E. Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 241.

33 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. K. Arısan-D. A. Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, I, 303. Kahvehane bünyesindeki bir berber köşesinin düzeni şöyleydi: Duvarda yuvarlak saplı cevizden yapılmış bir ayna tersine çevrilmiş olarak durur. Aynanın üstünde, darağacı denilen bir demire asılı sitil bulunur. Altından musluklu bir maşrapa olan bu alet, baş yıkamakta kullanılırdı. Berber sandalyesi, bir endam aynası, bir camekân ve bir tezgâh bu bölümün diğer eşyalarıydı. Camekânda ufak boynuzlar ve şişelerdeki sülüklerden oluşan hacamat malzemesi; diş çekiminde kullanılan çeşitli küçük kerpetenler vardı (Selim Nüzhet Gerçek, *İstanbul'dan Ben De Geçtim*, haz. A. Birinci-İ. Kara, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 1997, 215-216). Mehmet Akif'in, *Mahalle Kahvesi* şiirinde, kahvehaneyi ve işletmecisini tasviri için bk. Mehmet Akif Ersoy, *Safahat*, haz. Ömer R. Doğrul-M. E. Düzdağ, 19. Baskı, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1985, s. 120-121).

34 Théophile Deyrolle, 1869 yılında Trabzon pazarında gördüğü kahvehaneleri tasvir ederken, işletmecilerin aynı zamanda berber olduklarını, müşterilerin kahve içip sohbet ederek tıraş sırasını beklediklerini anlatır ve Şark kahvelerinin hemen hepsinin aynı işleve sahip olduklarına vurgu yapar (Théophile

de örneğin Ünye kasabasında pirinç leğen, kahve ocağı, nargile bulunduran berber dükkânlarına rastlamak mümkündü.[35] Bu tür kahvehanelerde bazı meslek grupları, belirli günlerde toplanarak mesleki ve bireysel sorunları üzerinde düşünüp tartışır, gerektiğinde yardımlaşırlardı.[36] En ücra semtlerde bile bir aktar ve bir bakkal dükkânına mukabil dört beş kahvehane bulunuyordu. Mahalle kahvelerine ihtiyarlar, gençler, zaman zaman tulumbacı ve kabadayılar; satranç ve dama gibi beyinsel oyun meraklıları devam ederdi.[37] Bunun yanında, yalnızlığı seven marjinal tiplerin de uğrak yerleriydi.

Tulumbacıların günlük hayatında bir nevi kulüp işlevi taşımış olan bu çeşit kahvehaneler en şatafatlı devirlerini Abdülaziz ve II. Abdülhamid dönemlerinde yaşamışlardır. Klasik bir mahalle kahvesinin tertibi şu şekildeydi: Kahve ocağı ekseriyetle giriş kapısının karşısında ve dipte yer alırdı. Ocağın üstünde, "*Her seherde besmeleyle açılır dükkânımız / Hazret-i Şeyh Şâzelîdir pîrimiz üstâdımız*" levhası göze çarpardı. Ocağın önü, camekânsız, açık raflarla kapatılmıştı. Üst rafta, gayet temiz ve madenleri parlatılmış nargileler dururdu. Bunun altında çay bardakları, en altta ise kahve fincanları vardı. Rafların müşteriye bakan tarafı, çengellere takılmış nargile külahları ve fincanlarla süslenirdi. Ocağın iç kısmında ise, tömbeki yıkamağa mahsus büyük bir çanak, kahve fincanlarının yıkandığı geniş bir çömlek, çay şekeri kutusu, sağı kahve solu toz şeker dolu iki

---

Deyrolle, *1869'da Trabzon'dan Erzurum'a*, çev. R. E. Koçu, Çığır Kitabevi, İstanbul Ts., s. 15; D. Düzgün, age, s. 41).

35 Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 175.

36 Şerif Aktaş, *Ahmet Rasim'in Eserlerinde İstanbul*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1997, s. 239.

37 Abdülaziz Bey, age, s. 37. Tulumbacılar, Ramazan girişinde mahallenin en işlek kahvesini kiralar, kendilerine göre dekor verirler, sazlarını temin ederler ve kutsal ay boyunca her gece sahur vaktine kadar eğlenirlerdi (age, s. 257).

gözlü bir başka kutu, uzun saplı ve iki taraflı dökme bir kaşık bulunurdu. Kahve kutusunun yanında, sacdan veya sarı pirinçten imal edilmiş mangal vardı. Mangalın içindeki ateşin üzerine oturtulmuş tek musluklu, kapaklı bakır kazan içerisindeki sıcak su eksildikçe, maşrapalarla soğuk su takviyesi yapılırdı. Mangala yakın bir yerde, küçüklü büyüklü uzun saplı cezveler yer alırdı. Sade ve şekerli kahve hazırlanmasında ayrı cezveler kullanılırdı. Çay yapmakta kullanılan semaver de, mangalın hemen yanındaydı. Semaverin altında marsıkları ayıklanmış bir kömür tenekesi bulunurdu. Ocakta üç tane de su küpü vardı. Küplerin birinde nargile için kuyu suyu; ikincisinde çay ve kahve suyu; üçüncüsünde de içme suyu bulunurdu. Her küp için ayrı maşrapa kullanılırdı. Ocakta, dört beş parça bez bulundurulur; bunlardan biri ocağı ve tezgahı, biri kahve fincanlarını, biri nargile başlarını silmekte kullanılır; biriyle de meydancı tepsileri silerdi. Meydancıların ocaktan aldıkları kahve veya çay için ocağa marka verme adeti yoktu. Çünkü hiç kimse içtiği şeyin ücretini ödemeden kahveyi terk etmezdi.[38]

İstanbul'da faaliyet gösteren ikinci bir kahvehane türü, ticaret erbabının buluştuğu *esnaf kahveleri* idi. Ağırlıklı olarak Unkapanı'nda görülen bu kahveler, çeşitli meslek gruplarından iş arayan insanlarla işverenlerin uğrak yeri olmasından ötürü, Kapalıçarşı'dan sonra iktisâdî hayatın nabzının attığı en belirgin merkezler olarak nitelenebilir. Uşaklar işlek bir köşede, hamallar ve mavnacılar iskele başlarında; seyisler, tablacılar, yük arabacıları, aşçılar ve ayvazlar da çeşitli noktalardaki esnaf kahvelerinde buluşurlar, buralarda işverenle temasa geçerlerdi.[39]

Üçüncü kahvehane tipi ise, halk aşıklarının toplandıkları *semaî kahveleri*ydi. 16. yüzyıldan itibaren mahalle kahvelerinde

38 S. N. Gerçek, age, s. 214-215.

39 Abdülaziz Bey, age, s. 301-302; B. S., "Kahve ve Kahvehaneye Dair", *Resimli Tarih Mecmuası*, S. 46, Ekim 1953, s. 2659; E. Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 244.

destan, mani ve koşma okuyan saz şairleri, zamanla kendilerine ait kahveleri oluşturmuşlardı. Aşık kahveleri, bu bakımdan gündelik hayatın kültürel yönü üzerinde etkili olmuşlardır. Tanzimat'la birlikte divan edebiyatına olan ilginin azalmasına paralel olarak, aşık tarzı denilen saz şiiri de duraklamış; aşık kahveleri çalgılı kahvelere dönüşmüştür. İstanbul'un hemen her mahallesinde kurulan semaî kahvelerinde, külhanbeyi-tulumbacı zümresinin kabadayıca zevklerine uygun olan yeni bir edebî tarz teşekkül etmiştir. Meşrutiyet'ten sonra iyice sarsılan bu mekânlar, 1920 yılına kadar varlığını sürdürmüştür.[40] Semaî kahveleri, payitahtın başlıca eğlence ve vakit geçirme merkezi olan Şehzadebaşı'nda toplanmıştı. Bunlar Ramazan dönemiyle, kış mevsiminde daha işlek hale gelirdi. Bununla birlikte, Ramazan ayında faaliyet gösterenleri, *meddah kahvesi* olarak adlandırmak daha doğru olur. Meddah sanatını icra ederken, işletmeci seyircilere kahve, çay ve nargile yetiştirmeye çalışırdı.

Aşık kahveleri taşrada özellikle Erzurum ve Kars ile 1877-1878 Türk-Rus harbinden sonra bu bölgeden göçenlerin yerleştikleri Sivas, Konya ve Adana'da yaygınlaştı. Adı geçen şehirlerde bugün de yaşatılan aşık kahveleri en önemli sosyal eğlenme mekânı olduğu için, buralarda belli kurallar geçerlilik kazanmıştı. Aşıklar bir hikâye anlatırken ya da çalıp söylerken konuşulmaz, bütün dikkatler aşığa verilirdi. Aşık sanatını icra ettiği esnada içecek servisi de yapılmazdı. Ancak aşıklar yorulunca ara verilir ve çaylar yudumlanırdı. Çok sayıda kahvehane, Çıl-

40 Osman Cemal Kaygılı, *İstanbul'da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri*, Eminönü Halkevi Yayını, İstanbul 1937, s. 5-6; Tahir Alangu, *Çalgılı Kahvelerdeki Külhanbey Edebiyatı ve Numuneleri*, Ahmet İhsan Matbaası, İstanbul 1943, s. V; Süleyman Şenel, "Semaî Kahveleri", *DBİA*, İstanbul 1994, VI, 518; E. Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 241. Yahya Kemal, 1922 yılında Defterdar'da bir semaî kahvesine devam ettiğini kaydettiğine göre (Yahya Kemal Beyatlı, *Aziz İstanbul*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1992, s. 168-170), bu kahveler Cumhuriyet'in ilanına kadar varlık göstermişlerdir.

dırlı Aşık Şenlik (1850-1913) ile Narmanlı Aşık Sümmani'nin (1860-1915) atışmalarına ev sahipliği yapmakla ünlenmişti. 1892 yılında bir köy kahvesinde iki aşığın atışmasından sonraki dinlenme arasını, Aşık Şenlik'in torunu şöyle anlatmaktadır: *"Terden sırılsıklamı iki aşık... Kimsede çıt yok, can kulağı ile dinliyorlardı. Söz tamam olunca meclisten bir ses: Biraz dinlenin!. Bu sözü takip eden ısrarlarla sazı bırakıp oturdular. Çay geldi. Demli çaydan sıcağı sıcağına, her biri birkaç bardak yudumladılar ve derin bir nefes aldılar."* Bu hatıradan da anlaşılacağı üzere, 19. yüzyıl sonlarında Doğu Anadolu'nun köy kahvehanelerinde en gözde içecek çaydı.[41]

Bunlardan başka, İstanbul gibi büyük şehirlerde Kafkasya, Balkanlar ya da Rusya'dan gelen göçmenlerin, belli zümre veya ortak vasıflı insanların toplandıkları kahvehaneler de vardı. Mesela 1877-78 savaşından sonra, Ragıp Ağa adlı Bulgar asıllı bir göçmen, kendi adıyla Eyüp'te bir kahvehane açmıştı. 1880 yılında açılan bu dükkân her sınıftan müşteriyi ağırlamıştır.[42] 1908 yılından sonra, Kazan ve Kırım'dan sürgün edilerek İstanbul'a gelen Tatarlar da, kendi kurdukları kahvehanelerde toplanmaya başlamışlardı. Tatar öğrenciler hayır kurumları ve dernekler dışında, kendilerine ait kıraathaneler açmışlardı. Bu kategoriye Arnavut ve Boşnak kahvehaneleri de dahil edilebilir.

Günümüzde, bilhassa büyük şehirlerde aktif olarak faaliyet gösteren "hemşeri kahvehaneleri"nin nüveleri, Osmanlı döneminde görülmektedir. Bu tür mekânların müşterisini daha ziyade, iş umuduyla Balkanlar ve Anadolu taşrasından gelenler teşkil etmekte idi. Örneğin, 19. yüzyılın ikinci yarısında Direklerarası'nda faaliyete geçen Uşaklar Kahvesi, işçilik ya da

41 Mustafa Duman, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005, s. 66.

42 Rabia Hatun Kahvesi adıyla da bilinen bu kahve, Fransız yazar Pierre Loti'nin İstanbul ziyaretleri sırasında oturduğu ve sonradan Piyer Loti Kahvesi diye anılan ve günümüzde aynı isimle aktif biçimde faaliyetine devam eden kahvedir ("Piyer Loti Kahvesi", *DBİA*, VI, s. 261).

konaklarda uşaklık yapmak için gelen Kastamonulu ve Sivaslı gurbetçilerin buluşma yeriydi. Sermet Muhtar Alus, her ne kadar adı kahvehane olsa da, burada kahve değil, çay içildiğini belirtmektedir: "*İskambil, tavla, domino gibi oyunlar yok, tütün kahve tiryakisi olan da yok. Gelsin çay.*"[43] Yine 1890'lı yıllarda Beşiktaş'ta, Ezbiderli (Bugünkü Sivas'ın Akıncılar ilçesi) Musa Çavuş'un işlettiği bir kahvehane bulunmakta idi. Burası çevredeki fırınlarda çalışan işçiler, hamallar, Yıldız ve Çırağan sarayları ağalarıyla, işsizlere hizmet vermiştir. Musa Çavuş'un kahvesiyle çayının namı, Yıldız Sarayı'na kadar ulaşmıştı. Seyisler ve işsizler burada kâğıt oynar; çay içmek isteyenler genellikle dışarıdaki oturakları tercih ederlerdi.[44] İkinci Meşrutiyet'in ilanının ertesi günü, Erzincanlı Ali Paşa tarafından Unkapanı'nda açılan kahvehane, yıllarca Dersimli işçilerin toplanma mekânı olmuştur.[45]

Bazı kahvehane sahipleri, dükkânlarının çatı kısmını pansiyon şeklinde düzenlemişti. Örneğin Aksaray'da Etmeydanı'nda Osman Çavuş'un kahvehanesinin üst katında İranlılar konaklamakta idi.[46]

Süheyl Ünver'in yaptığı tasnife göre İstanbul'da sahil kahveleri, kır kahveleri, manzaralı kahveler, açık hava kahveleri, yaz-

---

43 Yazara göre burada kahve yerine çayın tercih edilmesi, tamamen ekonomik sebepten kaynaklanmakta idi: "*Birbirine ikram yok, hepsi meteliğinin hesabını tutar, nasıl tutmasın ki, on beşinde tüysüz oğlanın köyünde bir karısı vardır ve İstanbul gurbetine çıktıktan yedi sekiz ay sonra bir çocuğunun doğduğu haberi gelmiştir. Aşar borcu, yol vergisi, ölen öküzün yerine alınacak yenisinin parası, candarmanın aidatı hep buradan gelecek*" (Reşat Ekrem Koçu, "Direklerarası'nda Uşaklar Kahvehanesi" *İSTA*, İstanbul 1996, VIII, 4604).

44 Hagop Mıntzuri, *İstanbul Anıları (1897-1940)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994, s. 31.

45 François Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 55.

46 BOA, DH. EUM. THR, 54/17, 4 ZA 1328 (7 Kasım 1910).

lık kahveler ve seyyar kahve ocakları da bulunuyordu.[47] Daha ziyade Beykoz çayırında varlık gösteren kır kahvelerinde çay da satılmakta idi. Pierre Loti, Vautour gemisinin komutanı iken (1904) denizcilerini buraya getirir ve onlara çay ziyafeti verirdi. Şölen sırasında iskemleler kâfi gelmeyince, yerlere hasırlar serilmek suretiyle darlık giderilirdi.[48] Hemen ifade etmek gerekir ki, 19. yüzyılda payitahtın resmî dairelerinin neredeyse tamamına, hatta askerî kışlalara birer kahve ocağı tahsis edilmişti.[49] Çayın yaygınlaşmasından sonra bu ocaklarda satılan içecekler listesinde çay, ikinci sırayı almıştır.

b. Kıraathane

Gazete ve dergi yayımcılığının arttığı, Osmanlı aydınının hayata bakış açısının değişmeye başladığı Tanzimat sonrası dönemde, gayri resmi sosyal kurumlar arasına kıraathane eklendi. Osmanlı kültürüne kıraathanenin giriş tarihi hakkında, iki görüş ortaya konmuştur. 16. yüzyılda, cami teşkilatı içinde faaliyete geçen ve cemaatin namaz aralarındaki zamanı değerlendirmek amacıyla çeşitli dinî halk kitaplarını okuyup sohbet ettikleri mekânları ilk kıraathaneler olarak kabul eden birinci görüşe göre, kıraathanelerin geçmişi kahvehanelerden daha eskidir. Ancak bunlar, zamanla temel işlevlerinden uzaklaşmışlar ve gündelik hayattaki etkilerini kaybetmişlerdir. Kahvehaneleri, kıraathanelerin yozlaşmış biçimi olarak değerlendiren bu yaklaşım, tatmin edici değildir. İkinci görüş ise, Osmanlı kıraathanesinin doğuşunun, 19. yüzyıl Avrupa'sının okuma salonlarının

47 Bunların inşa tarzı, mimarîsi, iç mekân döşemeleri, tefrişatı, kullanılan eşyalar, müdavimlerin nitelikleri, mekânlardaki manevî atmosfer vs. bilgilerle resimler için bk. A. Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri*, haz. İ. Kara, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1996, c. V.

48 Salah Birsel, *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, Nisan Yayınları, İstanbul 1991, s. 419.

49 BOA, BEO, A. MKT. NZD, 232/72, 25 Z 1273 (16 Ağustos 1857); BOA, BEO, A. MKT. MHM, 43/1, 19 ZA 1285 (4 Mart 1869).

yaygınlaştığı döneme koşut gittiğini savunur. Bu görüş tarihsel açıdan doğru bir tespitte bulunmuş olmakla birlikte, işlevleri açısından karşılaştırıldığında, iki kültürün kıraathane anlayışını birbirinden ayıran belirgin farklılıklar, bu düşünce biçiminin de eksik bir kanaat taşıdığını gösterir.[50] Çünkü daha 16. yüzyılda, Osmanlı kahvehanesinin sadece eğlence yeri olmayıp, gazellerin söylendiği, eğitim sorunlarının tartışıldığı ve çeşitli kitapların okunduğu mekânlar olduğu Peçevî Tarihi'nde kayıtlıdır. Bu bakımdan kıraathaneyi, modern düşüncenin zorlaması ile ve sosyal ihtiyaçların ürünü olarak, kahvehanenin işlevsel evrim geçirmiş biçimi şeklinde düşünmek daha isabetli olur. Zira özellikle Sultan Abdülmecid döneminde bazı kahvehane sahipleri, Avrupa'da eğitim görmüş ve bu dünyanın kültürel çevresini yakından tanıyan aydınların yanı sıra, iç ve dış politik gelişmeleri takip etmek isteyen zümreyi çekmek düşüncesiyle, dükkânlarında günlük gazeteler bulundurmaya başlamıştı. Bu yenilikle birlikte kahvehane müşterileri arasında ayrışma meydana geldi. Sadece okuyup tartışmak isteyen sanat ve edebiyat çevresi, kültürel imkân sunan kıraathanelere devam ederken, mutaassıp kahve tutkunları mahalle kahvelerinde kaldı. Böylece *kıraathane* kurumu doğdu. Divanyolu-Beyazıt arasında açılan kıraathanelere her geçen gün bir yenisi eklendi. Kıraathaneler, kısa süre sonra Karagöz, ortaoyunu, meddah gibi geleneksel sahne oyunlarının sergilendiği; musikî fasıllarının düzenlendiği kültür, sanat ve eğlence merkezleri halini aldı.[51]

Müşterilerine kahvenin yanında çay da sunan kıraathanelerin ilki, 1856 yılında Sarafim adlı bir Ermeni tarafından açılan

50 E. Işın, "Kıraathaneler", *DBİA*, İstanbul 1994, IV, 563-564.

51 *Letâif-i Âsâr*, nr. 48, 16 Şaban 1288/30 Ekim 1871; Ahmet Hamdi Tanpınar, *Beş Şehir*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1992, s. 205-206; Halûk Şehsuvaroğlu, *Asırlar Boyunca İstanbul Eserleri Olayları Kültürü*, Cumhuriyet Gazetesinin Parasız Ekidir, 2. Baskı, İstanbul 2005, s. 67.

Kıraathâne-i Osmânî'dir.[52] Beyazıt'ta Okçularbaşı'nda faaliyet gösteren bu dükkân, dar kenarlı bir mimarî alana sahip olmasından dolayı Uzun Kahve ismiyle de anılmış, fakat daha çok sahibinin ismiyle tanınmıştır. Adnan Adıvar'a göre Sarafim'in dükkânı, *"dar ve uzun bir lokalde, iki keçeli sedirlerin önüne dizilmiş küçük temiz mermer masalardan ve iç tarafta, raflar üzerine sıralanmış gazete koleksiyonlarını ve kitapları içeren bir kütüphaneden, bir de bir kahve ocağından mürekkepti."* Yazarın "siyah kahve" ile "aydınlık kafalar"[53] arasındaki ilişkiye dikkat çeken bu mükemmel tespiti bir tarafa, söz konusu mekânın bizim araştırmamız açısından önemi, içerisinde çayın da içilmiş olmasıdır.

Kıraathâne-i Osmânî ilk zamanlarda daire müdürlerinin ve açığa alınmış devlet memurlarının devam ettiği bir kahvehane iken, sahibinin kısa zaman zarfında birçok basılı yayını dükkâna kazandırmasıyla farklı bir mekâna büründü. Başlangıçta İstanbul'un akademik düzeyi yüksek *Takvim-i Vekayi*, *Ceride-i Havadis*, *Tercüman-ı Ahvâl*, *Tasvir-i Efkâr*, *Mir'at*, *Mecmua-i Fünûn* gibi gazete ve dergilerinin okuyucuyla buluştuğu bir yerdi. Bir süre sonra merkezden taşraya, taşradan merkeze gazete, dergi, risale ve kitap dağıtımını üstlenmesiyle, kıraathaneye yeni bir işlev eklenmiştir.[54] Örneğin *Sivas* vilayet gazetesinin ilk sayfasında, gazetenin irtibat bürosu olarak hükümet konağı gösterilmiş; payitahtta temin edileceği adres ise *"İstanbul'da merkezi*

52 *Hazine-i Evrak* mecmuasının 7 Kasım 1881 tarihli sayısı (nr. 35, 26 Teşrînievvel 1297, s. 560) ile *Vakit* gazetesinin 3 Haziran 1882 tarihli sayısında, kıraathanenin 1273 yılında açıldığı belirtilmiştir. Sarafim, hizmetlerini anlatmak için bu gazeteye vermiş olduğu ilanda, kıraathanesinin 26 yıldır faaliyette bulunduğunu belirttiğine göre (*Vakit*, nr. 2360, 17 Receb 1299), kıraathane 1856 yılında açılmış olmalıdır.

53 Abdülhak Adnan Adıvar, *Denemeler "Bilimin Sarp Yolunda Cüretkâr Adımlar"*, der. Remzi Demir, Epos Yayınları, Ankara 2003, s. 59.

54 M. Sabri Koz, "Sarafim Kıraathanesi", *DBİA*, İstanbul 1994, s. 459.

Sarafim Efendi Kıraathanesidir" klişesiyle belirtilmiştir.[55] Aynı gazetede, okuyucuyu yeni yayınlara yönlendirmek için yapılan tanıtımlarda Sarafim Kıraathanesi'nin dolaylı reklamının yapıldığı görülmektedir. Bunu, *Mir'at-ı Âlem* dergisinin temin edilebileceği adres için kaydedilen, *"...böyle bir eserden istifâde ve mubâya'a arzusunda olanların bilcümle kütüb ve gazeteler merkezi olan Dersaâdet'te Okçularbaşı'nda Reşid Paşa türbesi karşısında Kıraathâne-i Osmânî müdürü Sarafîm Efendi'ye veyahud celb edilmek üzere matbaamıza müracaat eylemeleri ilan olunur"*[56] ifadesinden anlıyoruz. Sarafim Efendi, zenginlerin çocuklarına Fransızca eğitimi veren bir Fransız öğretmeni kıraathanesine davet ederek, dil kursu başlatmış; gazetelere verdiği ilanda, kıraathanenin üst katında bu iş için bir oda ayırdığını ve kursa katılacak olanlardan içecek ücreti alınmayacağını belirtmiştir.[57] İstanbul'da okuma alışkanlığının yaygınlaşmasında büyük rol oynayan Sarafim Kıraathanesi Namık Kemal, Vidinli Tevfik Paşa, Süleyman Paşa, Gazi Ahmed Muhtar Paşa, Maarif Nazırı Yusuf Paşa, Cerîde-i Askeriye muharrirleri kolağası Hacı Raşid, Said ve Kırımlı Doktor Aziz Bey gibi edip, asker ve devlet adamlarını ağırlamıştır.[58] Kıraathanenin Meşrutiyet dönemin-

55 *Sivas*, nr. 1, 30 Muharrem 1297 (13 Ocak 1880).

56 *Sivas*, nr. 81, 17 Rebîulevvel 1299 (8 Mart 1882). Çay hakkında kıymetli bilgiler içeren ve çalışmamızın önemli kaynaklarından olan *Kanun-ı Sıhha*'nın tanıtımında da kıraathaneye atıf yapılmıştır: *"Mustafa Hâmi Paşa merhûmun asâr-ı makbûlelerinden olan Kânun-ı Sıhha nam kitap, vücûdun esbâb-ı muhafazası hakkında gayet müfîd bir eser-i nâfi' idüğünden merkez-i sarfı olan Bayezid'de Sarafîm Efendi Kıraathanesi ile Bahçekapusu'nda tönbekici Hasan Ağa ile Köprübaşı barakasında ikişer çâryek mecidiyeye satılmakta olduğu i'lân olunur"* (*Hayal*, nr. 143, 30 Nisan 1291, s. 4). Ayrıca bk. *Vakit*, nr. 9, 29 R 1292.

57 *Terakki*, nr. 169, 17 Rebîulevvel 1286 (27 Haziran 1860), s. 8.

58 Ebuzziya Tevfik, "Kahvehaneler-II", *Mecmua-yı Ebuzziya*, nr. 130, 28 Muharrem 1330, s. 46; Ahmed Rasim, *Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip*, Kanaat Matbaası, İstanbul 1342-1924, s. 181-182; H. Şehsuvaroğlu, age, s. 260.

deki en önemli müdavimlerinden biri, Osman Nuri (Ergin) idi. Yazar, eğitim tarihi ve belediyecilik konularındaki araştırmaları sırasında buradaki süreli yayınlardan büyük ölçüde istifade etmiştir.[59]

Adnan Adıvar İstanbul'un diğer kıraathanelerinde 20 paraya satılan bir fincan kahvenin Sarafim Kıraathanesi'nde 40 paradan satıldığını belirtir ve bunun, masalarda daima hazır bulunan günlük ve haftalık yayınların maddi külfetini karşılama isteğinden ileri geldiğini ima eder. Ahmet Kemal ise, bu fiyatın Ramazan'da ikiye katlandığını yazar. Sarafim 1870'lerden itibaren çay da satmıştır.[60] Halit Ziya, kıraathane müşterilerinin tütün eşliğinde çay içtiklerini anlatır.[61] Sarafim Efendi 1886 yılında dördüncü rütbeden mecidî nişanıyla ödüllendirilmiştir.[62] Gaspıralı İsmail'in "kıraathaneciler üstâdı" olarak niteliediği Sarafim'i, Ağustos 1895 tarihli yazısında "müteveffâ" diye anması,[63] onun bu tarihten önce öldüğünü göstermektedir. Ölümünden sonra oğlu Dikran Sarafim tarafından işletilen dükkânı ise, Sarafim Kıraathanesi adıyla Cumhuriyet dönemine kadar faaliyetini sürdürmüştür.

İstanbul'un ilk ve önemli kıraathanelerinden birisi de, Halil Bey ile Münif Efendi'nin başını çektiği bir grup aydın tarafından kurulan Cemiyet-i İlmiye-i Osmaniye'nin, Eminönü'nde Çiçekpazarı'ndaki binası bünyesinde açtığı kıraathanedir. Osmanlı Devleti'nin ilk bilim dergisi olan *Mecmua-yı Fünûn*'u da

59 Süheyl Ünver, "Yayın Hayatımızda Önemli Yeri Olan Sarafim Kıraathanesi", *Belleten*, c. XLIII, S. 170, Nisan 1979, s. 481.

60 Ahmet Kemal Üçok, *Görüp İşittiklerim*, Okuyan Adam Yayınları, Ankara 2002, s. 284.

61 Sarafim Kıraathanesi'nin mimari özelliği ve içerisindeki atmosfer hakkında değerlendirme için bk. Halid Ziya Uşaklıgil, *Kırk Yıl*, İstanbul Matbaacılık ve Neşriyat T.A.Ş., İstanbul 1936, II, 35.

62 BOA, İrade Dahiliye, 77816, 15 B 1303 (20 Nisan 1886).

63 Gaspıralı İsmail, *Seçilmiş Eserleri, III, Dil-Edebiyat-Seyahat Yazıları*, haz. Y. Akpınar, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2008, s. 325.

yayımlayan bu akademik kurumun böyle bir hizmete yönelmesinin sebebi, İstanbul'da gazete okumaya elverişli mekânların yetersizliği ile ekonomik nedenlerden dolayı kitap satın alamayan kitapseverlerin ihtiyaçlarına cevap verme düşüncesiydi.[64] 1864 yılında açılan bu kıraathane yukarıda adı geçen Türkçe yayın organlarının yanı sıra, İstanbul ve Avrupa'da yayımlanan *Journal de Constantinople, Courrier d'Orient, Monde, Nation, Morning Post, Levant Herald, Jamanak, Anatoliken Aster, Illustration Français* gibi, İngilizce, Fransızca, Rumca ve Ermenice dillerinde yayımlanan birçok gazeteyi bulunduruyordu.[65] Şehir halkının desteğinden ziyade, bir özerk kuruluşun mali kaynaklarıyla açılan bu kıraathane üç yıl varlık gösterebilmiş ve 1867 yılında kapanmıştır.[66]

Payitahtta kıraathanelerin ilk şeklinin ortaya çıkmasından sonra, yavaş yavaş taşradaki uzantıları da belirmeye başladı. Daha 1869 yılında Sivas'ta merkezî bir yerde kıraathane açıldığını görüyoruz. Ancak bunun açılışının özel bir sebebi bulunuyordu. Şehirde yaşayan elli kadar yetim ya da kimsesiz çocuğun barınıp eğitilmeleri amacıyla vali Ahmed İzzet Paşa'nın girişimiyle bir ıslahhâne kurulmuştu. Kuruma gelir sağlamak üzere Eser-i Aziz adıyla on dükkânlık bir çarşı ile büyük ve gösterişli bir kıraathane inşa edilmiş ve bunlar ihale yoluyla icara verilmişti. Kıraathaneyi başkası işletecek, kira geliri ıslahhânenin ihtiyaçlarının giderilmesinde kullanılacaktı.[67] Dönemin vakıf

64 "Cemiyet Merkezinde Kıraathane Küşâdı", *Mecmua-yı Fünûn*, nr. 22, Şevval 1280/Mart-Nisan 1864, s. 423; Müjgân Cunbur, "Tanzimat'ın Kütüphaneciliğimize Etkileri" *Belleten*, c. XXVIII, S. 112, Ankara 1964, s. 695-696.

65 Cemiyet Merkezinde Kıraathane Küşâdı, s. 426-427; Uygur Kocabaşoğlu, "İlk Kıraathanenin Açılışı", *Tarih ve Toplum*, S. 5, Mayıs 1984, s. 67.

66 E. Işın, Kıraathaneler, s. 564. Cemiyetin kıraathanesi ve kütüphanesi hakkında geniş bilgi için bk. Ali Budak, *Batılılaşma Sürecinde Çok Yönlü Bir Osmanlı Aydını: Münif Paşa*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2004, s. 197-207.

67 *Terakkî*, nr. 148, 17 Safer 1286 (29 Mayıs 1869), s. 6.

anlayışını yansıtan bu canlı örnekte görüldüğü üzere, kıraathane gibi toplumsal bir mekânın hayır işlerinde finansal araç olarak kullanılmış olması dikkate şayandır. Yine geliri Türk çocuklarının eğitiminde sarf edilmek amacıyla Niğde hükümet konağı civarına kıraathane ve bahçe açmak için yapılan başvuru padişahça uygun görülmüştür.[68] Prizren'de vakıf yoluyla maarif örgütüne bağlanmış dükkânlar arasında kıraathane de bulunmaktaydı.[69] Üsküp'ün İştib kazasında ise, eğitim harcamalarında kullanılmak üzere, maarife ait bir binanın alt katının kıraathane, üst katının otel yapılması kararlaştırılmıştı.[70] 1886 yılında Bâbıâli'den Erzurum valiliğine gönderilen ve şehirde faaliyet gösteren eğlence yerlerinin mesaisinin uzatılmasını isteyen yazıdan,[71] Erzurum'un aktif kamusal mekânları arasında kıraathanelerin de bulunduğunu anlıyoruz.

İstanbul'un en eski ve popüler kıraathanelerinden birisi de, Şehzadebaşı ile Direklerarası'nın kesiştiği noktadaki Alyanak Mehmed Efendi Kıraathanesi idi. Kaynaklarda kısaca Mehmed Efendi Kıraathanesi ya da Mehmed Efendi Gazinosu şeklinde kaydedilen bu mekân 1866 yılında faaliyete geçmişti. Bir yıl sonra (1867) *Tasvir-i Efkâr*'da yayımlanan ilandan, Divanyolu'na taşındığını öğrendiğimiz Mehmed'in Kıraathanesi'nde kahvenin 20 paraya çay ve şurubun da 40 paraya satıldığı belirtilmişti. Dükkânda dönemin süreli yayınlarını ve önemli kitapları bulmak mümkündü. Meddah Şükrü Efendi buraya sık sık gelerek menkıbeler anlatır, Abdi Efendi (Abdürrezzak) ise tuluat sanatını

68 BOA, İrade Maarif, 2/N 1318, 23 Ş 1318 (16 Aralık 1900).

69 BOA, MF. MKT, 1074/84, 5 Ş 1326 (1 Eylül 1908).

70 BOA, İrade Maarif, 4/Z 1324, 14 Z 1324 (28 Ocak 1907); *HH. d.*, nr. 27365.

71 *"Erzurum'da bulunan müskirât mağazalarıyla otel ve kıraathâneler saat 11 ve 12 raddelerinde kapatılmakta ve bu mu'âmele zararlarını mü'eddî bulunmakta idüğünden bahisle hiç olmazsa bunların saat 1'e kadar küşâdına müsâ'ade olunması..."* (BOA, DH. MKT, 1367/106, 26 Zilhicce 1303/25 Eylül 1886).

burada icra ederdi.[72] Mehmed Efendi Kıraathanesi 1880'lerden itibaren kumar oynatıldığı ve tulumbacılar tarafından kumarhaneye çevrildiği yönündeki haberler nedeniyle zaman zaman şikâyetlere konu olmuşsa da,[73] yine de payitahtın en gözde mekânları arasına girmeyi başarmıştı. Özellikle gazete okumak ve mesai yorgunluğunu atmak isteyen devlet memurlarının tercih ettikleri bir mekândı.[74] Yeni Osmanlılar hareketinin öncülerinden olup sonradan Mabeyn başkâtipliğine kadar yükselmiş olan şair, yazar ve bestekâr Nuri Bey bu kıraathaneyi çalışma ofisi, yani yazıhane olarak kullanmıştı.[75] Kıraathanelerin 1870'li yıllardan itibaren artış gösterdiği anlaşılmaktadır. İstanbul'da yayımlanan Fransızca bir yıllığın 1889-1890 basımında payitahtın en ünlü altı kıraathanesi Sarafim, Arif, Sami Bekir, Hacı Şemsi, Mustafa Ahmed ve Salih Ahmed'in kıraathaneleri olarak sıralanmıştı. Divanyolu'ndaki Arif'in Kıraathanesi, Bâbıâli ve diğer resmî dairelere olan yakınlığı nedeniyle daha çok memur kesimini ağırlamıştır. En ünlü entelektüel müdavimi ise Namık Kemal'di. Bu dükkânın üst katı aynı zamanda otel hizmeti vermekteydi.[76] Payitahtın kültür ve sanat hayatında önemli izler bırakmış olan kıraathanelerden birisi de, Direklerarası'ndaki Fevziye Kıraathanesi'ydi. Dükkânın

72 Necdet Hayta, *Tarih Araştırmalarına Kaynak Olarak Tasvîr-i Efkâr Gazetesi*, Kültür Bakanlığı Yayını, Ankara 2002, s. 77; S. Birsel, age, s. 153.

73 Gazeteye gönderilen imzasız, ancak entelektüel olduğu anlaşılan biri tarafından yazılan mektupta, söz konusu kıraathanenin kumarhaneye dönüştürüldüğünden yakınılmakta, kumar parası yüzünden çıkan bir kavga anlatılmakta ve bu vesile ile hükümet organları göreve davet edilmektedir (*Tercüman-ı Hakikat*, nr. 534, 14 Rebîulâhir 1297).

74 Bununla birlikte kıraathane, gazetelere verdiği ilanlarda haftanın dört günü Civân'ın saz takımının fasıl düzenleyeceğini duyurmuş olduğu halde, bu sözünü yerine getirmemesi müdavimlerinin tepkisini çekmiştir (*Tercüman-ı Hakikat*, nr. 536, 16 Rebîulâhir 1297).

75 Ebuzziya Tevfik, *Yeni Osmanlılar*, haz. Ş. Kutlu, Pegasus Yayınları, İstanbul 2006, s. 398.

76 BOA, DH. EUM. THR, 49/16, 2 N 1328 (6 Eylül 1910).

yüksekçe tasarlanmış saz köşkünde Kemânî Memduh ve ekibi fasıllar tertip etmiştir. Fasıllar, Ramazan ayında her gece, sâir zamanlarda ise haftalık periyotlarla yapılıyordu. Bestekâr İsmail Hakkı Bey'in idaresindeki Mûsiki-i Osmânî Cemiyeti (daha sonra Mûsiki-i Osmânî Mektebi), bu kıraathanenin üst katındaki sıra odalarda kurulmuş (1909) ve uzun süre burada toplanmıştır.[77] Fevziye Kıraathanesi'nin önemli sanatçılarından biri de Kanûnî ve Kemanî Tatyos Efendi idi. İkinci Meşrutiyet'in ilanından sonra ünü bir kat daha artan kıraathane, edebî, tarihî ve siyasî toplantılara ev sahipliği yapmasından dolayı konferans salonu karakteri kazanmıştı. Ahmed Midhat Efendi, tarihî ve felsefî konuşmalarını burada yapmakta,[78] Türk Ocağı'nın kurulmasından sonra Gaspıralı İsmail gibi Türkçülerin konferansını dinlemek isteyenler kıraathanenin dışarısına taşmakta idi.[79] Tiyatro oyunlarının[80] da sahnelendiği Fevziye'nin siyasî işlev kazanmasından önce, İstanbullular ilk sinema gösterisini de bu kıraathanede seyretmişlerdi. Birinci Dünya Savaşı'na kadar faaliyetini sürdüren Fevziye Kıraathanesi, 1914 yılında Millî Sinema adıyla, sinema salonuna çevrilmiştir.[81] 1898 yılının başında hizmete girdiği anlaşılan[82] Direklerarası'ndaki Şems Kıraathanesi ise, Ramazan aylarında dükkânın ortasına kurulan tahta parmaklıklı kerevit üzerinde

77 M. Şakir Ülkütaşır, "Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri (Halk Temaşası) -II", *Sivas Folkloru*, S. 66, Temmuz 1978, s. 3.

78 *Sırât-ı Müstakim*, nr. 22, 28 Zilhicce 1327 (10 Ocak 1910), s. 347.

79 Mehmed Niyazi, "Fâzıl-ı Muhterem İsmail Gasprinski Bey'in Konferansını Dinlerken", *Sırât-ı Müstakim*, nr. 49, 26 Receb 1327, s. 365.

80 BOA, DH. EUM. THR, 21/11, 27 Z 1327 (9 Ocak 1910).

81 F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 73.

82 *"Vezneciler'de bu kere küşâd edilen Şems Kıraathanesi'nde Ramazan-ı Şerif'e mahsus olmak üzere Kemani Vasilaki Efendi'nin incesaz takımı tarafından icrâ-yı ahenk edileceği ve teşrife rağbet buyuracak zevât-ı kirâmın her suretle celb-i memnuniyet ve hoşnudîlerine fevkalâde çalışılacağı ilan olunur"* (*İkdam*, nr. 1266, 1 Ramazan 1315/23 Ocak 1898).

icra edilen musiki şölenine ev sahipliği yapardı. Kemanî Memduh Efendi'nin yönetiminde Kanunî Şemsi (Berber), Udî Selim ve hanende Ahmed Efendi'den oluşan güzide müzik ekibi, 20. yüzyılın başlarında Şems Kıraathanesi'nde toplanarak, İstanbullu sanatseverleri klasik Türk musikisinin seçkin besteleriyle buluşturmakta idiler.[83] Ahmed Rasim, 1902 Ramazanı'nda Vasilaki, Şemsi, Bogos ve Memduh tarafından verilen müzik ziyafetini hayranlıkla anlatır. Şems müdavimleri kimi zaman kendilerini Meddah İsmet ya da diğerlerinin anlattıkları hikâyelerin büyüsüne kaptırırlar,[84] kimi zaman da Hayali Ömer Efendi'nin Karagöz oyunlarına dalarlardı.[85] Yine Direklerarası'ndaki Ali Çavuş'un Kıraathanesi, daha çok geleneksel sahne eğlencelerine dayalı etkinlikleriyle öne çıkmıştı.[86] Belgelerden, 1893 yılında İbrahim adlı birinin Mercan'da Bâb-ı Seraskerî Caddesi'nde kıraathane işlettiği anlaşılmaktadır.[87] Yüzyılın sonlarına doğru Anadolu yakasında da kıraathaneler açılmıştır. Sözgelimi Üsküdar'daki imar faaliyetlerinden bahseden bir belgeden, Altunizade Mahallesi'nde bir kıraathane bulunduğunu öğrenmekteyiz.[88]

20. asrın başlarında, İstanbul'da faaliyet gösteren diğer ünlü kıraathaneler, Çemberlitaş'ta Ahenk Kıraathanesi,[89] Eminö-

---

83 Şatır, "Vekâyi-i Ramazaniyye", *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 7415-2215, 3 Ramazan 1319, s. 3. Bununla birlikte, üst katında bilardo oynanmasının mekânın ciddiyetine gölge düşürdüğü, içerisinin yeterince aydınlatılamadığı ve hijyenik şartlar taşımadığı gibi gerekçelerle Şems Kıraathanesi bazı yazarlar tarafından eleştirilmiştir (Saffet Nezihî, "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-1", *Malumat*, nr. 411, 6 Ramazan 1321, s. 223; "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-3", *Malumat*, nr. 413, 20 Ramazan 1321, s. 270).

84 *Sabah*, nr. 5046, 21 Şaban 1321/11 Kasım 1903, s. 4.

85 *"Direklerarası'nda Şems Kıraathanesi'nde Hayâlî Şair Ömer Efendi marifetiyle bu akşam saat üçte gülünçlü bir oyun verilecektir"*, (*Sabah*, nr. 5047, 22 Şaban 1321/12 Aralık 1903, s. 4).

86 *Sabah*, nr. 4715, 15 Ramazan 1320 (15 Aralık 1902), s. 3.

87 BOA, Y. PRK. AZJ, 27/48, 11 S 1311 (23 Ağustos 1893).

88 BOA, İrade Şehremaneti, 9/B 1315, 29 B 1315 (23 Aralık 1897).

89 Z. M. Alsan, age, s. 34.

nü'nde Valide Kıraathanesi, Koska'da Azmi Bey Kıraathanesi ve Tepebaşı'nda Kânunıesâsî Kıraathanesi'ydi. Buralar, hem okuma salonu, hem de iş ve fikir adamlarının buluşma mahfili idi.[90] Halid Ziyâ, Bâbıâli Caddesi ile Salkımsöğüt'e giden caddenin kesiştiği yerde, Salih adlı sempatik birisinin işlettiği Yıldız Kıraathanesi'nden bahseder. Kısa süre içerisinde basın camiasının ve bölge entelektüellerinin buluşma noktası haline gelen bu mekânın ismi, sonradan, Abdülhamid'in vehimli siyasetinden etkilenebileceği kaygısıyla bazı gayretkeş müşteriler tarafından Yaldız'a dönüştürülmüştü. Kıraathane içerisindeki masaların üzerine serpiştirilmiş eski dergi ve gazetelere göz gezdiren müşteriler çay içmekte idiler.[91]

Yukarıda Fevziye Kıraathanesi'nden bahsedilirken kısmen belirtildiği üzere, İkinci Meşrutiyet döneminde kimi kıraathaneler siyasi toplantılar için kullanılmıştır. Abdülkadir Kemali Bey anılarında, hürriyet kahramanı olarak bilinen ve Hürriyet ve İtilaf Fırkası'na katılan Niyazi Bey'in Kadırga'daki bir kıraathanede konferans verdiğini anlatmaktadır.[92] Bazı kıraathaneler ise Ramazan ayına mahsus iftar ve sahur yemeğine dönük lokanta hizmeti vermekteydi. Örneğin Kazım'ın Kıraathanesi, 1888 Ramazanında ünlü aşçı Haci Karabet Ağa'nın yemekleriyle bu hizmeti yerine getirmiştir.[93] 1903 Ramazanında ise, Cağaloğlu'nun meşhur Suriye Lokantası Şems Kıraathanesi'ne taşınmıştı.[94]

---

90 M. Ş. Ülkütaşır, Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri-II, s. 4.

91 H. Z. Uşaklıgil, *Kırk Yıl*, II, 33-34.

92 *Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları*, haz. Işık Öğütçü, Epsilon Yayınları, İstanbul 2005, s. 112-113.

93 Bu yılda Kemanî Tatyos Efendi'nin ince saz takımı burada fasıllar düzenlemekte idi (*Tarîk*, nr. 1493, 9 Ramazan 1305/20 Mayıs 1888).

94 *"Cağaloğlu'nda dört yol ağzındaki meşhur Suriye Lokantası bu kere Ramazan-ı Şerif'e mahsus olmak üzere Şehzadebaşı'nda kâin Şems Kıraathanesi'ne nakl olunup gerek iftar ve gerek sahur için et'ime-i nefise ve lezize tabh edileceğin-*

Kahvehanelerdeki yapılanmaya benzer biçimde, zamanla hemşeri kıraathaneleri açılmıştır. Örneklemek gerekirse, 20. yüzyılın başlarında Şehzadebaşı'nda Erzurum Kıraathanesi bunlardan birisidir.[95] Yüksek Kıraathane olarak da anılan bu mekân, temizliği ile müşteri toplamaktaydı.[96] Divanyolu'nda Karababa Sokağı'nın girişinde ise, Abdullah Çavuş'un Diyarbekir Kıraathanesi bulunuyordu. Aslen Diyarbakırlı olan Ali Emirî Efendi, buranın birinci müşterilerindendi. Akşamdan sonra gelip gece yarılarına kadar dostlarıyla sohbet eder, neşeli ve keyifli olduğu vakitlerde herkese çay ısmarlardı.[97] Hakkı Tarık (Us) ve Fehmi Razi bu kıraathanenin diğer önemli müşterilerindendi.[98]

Bilhassa soğuk kış gecelerinde, ev hayatı dışında en elverişli zaman geçirme yeri olan kıraathaneler hakkında Ahmed Rasim şu mütalaada bulunmuştur: "*Şu kıraathâneyi kim icat etmiş ise babasına rahmet! Yirmiliği verdin mi bir çay iç! Büzül köşeye! Gelen giden ile eğlen. Fakat mahpus! Dışarıya çıkmaya gelmez.*"[99] Zeki Mesud, hatıralarında, İkinci Meşrutiyet'in ilanının ertesi günü Ahenk Kıraathanesi'nde çay yudumlayarak *İkdam* gazete-

---

den teşrife rağbet buyuracak zevât-ı kirâmın herhalde memnun kalacakları ilan olunur" (*Sabah*, nr. 5057, 2 Ramazan 1321/22 Kasım 1903).

95 *Curcuna*, nr. 1, 13 Safer 1327/6 Mart 1909, s. 3.

96 Saffet Nezihî, "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-1", s. 223.

97 Devlet büyüklerinin kendisine iltifatından büyük haz duyan Ali Emirî, 1916 Ramazanında Sadrazam Talat Paşa'nın da bulunduğu bir iftar yemeğinde Adliye Nazırı İbrahim Bey'in konağına misafir olmuştu. Ertesi gün iftar akabinde Diyarbekir Kıraathanesi'ne dalmış, önceki akşam maruz kaldığı iltifatlardan duyduğu memnuniyetle şöyle haykırmıştı: - Bu gece çaylar benden! Kabil olsa bu gece buraya gelenlerin hepsine çay ikram ederdim. Bu gece benim ziyafet gecemdir. Bu gece Emirî'nin ne Emirî olduğunu anlatma gecesidir! (Dursun Gürlek, "Ali Emirî ve Bir Kitabın Macerası", *Tarih ve Düşünce*, S. 9, Eylül 2001, s. 50).

98 Serdar Öztürk, *Cumhuriyet Türkiyesinde Kahvehane ve İktidar (1930-1945)*, Kırmızı Yayınları, İstanbul 2005, s. 84.

99 Ahmed Rasim. *Şehir Mektupları*, Kader Matbaası, Dersaadet 1328, III, 70.

sinin bu olayla ilgili yorumunu okuduklarını anlatır.[100] Ramazan gecelerinde diğer umumi mekânlar gibi kıraathaneler de eğlence faaliyetlerine ağırlık verir, Karagöz ve meddah gösterileri düzenlenirdi.[101] İstanbul'un 1892 yılındaki Ramazan cümbüşünü tasvir eden Avanzâde Mehmed Süleyman, kıraathaneler hakkında şunları anlatır: *"Hele bu seneki gibi ilkbaharın başlangıcına rastlayan Ramazan'ın serin akşamlarında, Direklerarası'nda içilen bir kadeh âlâ çayın lezzetine diyecek yoktur. Bundan sonra mesele, gidilecek yeri intihaptadır. İki tarafa dönemeyecek, kımıldanamayacak kadar dar bir yerde kendini mahpus etmek istemeyen ve birkaç ahbabının tatlı sohbetiyle ferahlamak, okunan birkaç şarkının güzelliğiyle kulağını doyurmak isteyenler Kâzım'ın Kıraathanesi'ne gidiyor."*[102] Yazar bu tasviriyle, aynı zamanda, anılan tarihteki popüler kıraathanelerden biri hakkında daha fazla bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır.

Edebî ve sanatsal faaliyetler yürütülen, zaman zaman çeşitli cemiyet mensuplarının karargahı haline getirilen kıraathanelerin, Osmanlı kamusal mekânları içerisinde özgün bir yeri vardır. Bu mekânların Türk toplumsal yaşamına yaptığı en büyük katkı, okuma olgusuna yeni bir anlayış getirmesi ve dolayısıyla düşünmek ve düşünsel üretimde bulunmak isteyen insanların ortak paylaşım mekânları olmasıdır. Mahalle kahvelerinin "zaman öldürme" yeri haline geldiği sıralarda kıraathaneler, "zamanla ya-

100 Zeki Mesud Alsan, *Mustafa'nın Romanı Hürriyet Pervanesi İstanbul Hatıraları 1907-1910*, haz. E. Şen, Vadi Yayınları, Ankara 2006, s. 116-117.

101 *"Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda Mehmed Efendi'nin müceddeden inşa ettirmiş olduğu kıraathanede önümüzdeki Cuma gecesinden bed' ile haftada iki defa Cuma ve Salı geceleri meşhur Hayâlî Salih Efendi icrâ-yı lu'biyât edecek Pazar ve Çarşamba geceleri de Meddah Şükrü Efendi menkıbeler nakl ve hikâye eyleyecektir"*. *Hayal*, nr. 123, 27 Teşrinisânî 1290, s. 4.

102 Avanzâde Mehmed Süleyman, "Ramazan Geceleri", Maârif, c. II, nr. 34, 23 Mart 1308, Ramazan-ı Şerîfe Mahsus Nüsha: 1, s. 126-127; Necdet Sakaoğlu, "1892 Ramazanında Direklerarası" *Tarih ve Toplum*, S. 76, Nisan 1990, s. 51.

rışan" insanlara sunduğu hizmetle, adeta birer kültür enstitüsü olmanın en güzel örneğini vermişlerdir. Ahmed Rasim, Sarafim Kıraathanesi'ni, okuma fikrinin yaygınlaştırılması konusunda atılmış ilk adım olarak değerlendirir.[103] Şinasi'nin 1860 yılında Âgâh Efendi ile birlikte Osmanlı'nın ilk özel gazetesini yayımlaması, Türkiye'de basının özgürleşmesi yolunda ilk adımı teşkil etmesi bakımından ne kadar önemliyse, kıraathanelerin okuma olgusunu teşvik etmesi ve bu olguyu yaygınlaştırması da o kadar önemlidir. Zira haberleşmenin kapalılıktan kurtulması, kıraathane müdavimlerinin hepsinin aynı konular üzerinde düşünüp tartışabilecek olgunluğa erişmesi, Türk toplumunda "kamuoyu" olgusunun gelişmesine büyük katkı sağlamıştır. Alus, kıraathanelerin başlıca müdavimlerini Osmanlı devlet bürokrasisini yöneten kalem efendilerinin oluşturduğunu belirtir. Bunlar arasında saçlı sakallısından ter bıyıklısına kadar müdür muavinleri, başkâtipler, mümeyyizler, katipler ve stajyer memurlar sayılabilir. Kahve ve çay gibi sıcak içeceklerin yanında, mevsime bağlı olarak limonata ve son zamanlarda gazozun da içildiği[104] kıraathanelerin elit kesime hitap etmesi, bir nevi okuma salonu tarzında tasarlanmış olmalarından kaynaklanıyordu. Aslında kahvelerde de kitap okunuyordu; fakat kıraathanenin farkı, müşterisinin okuma ihtiyacını ön planda tutan bir misyon yüklenmiş olmasıydı. Nitekim Namık Kemal, Süleyman Paşa gibi edip devlet adamları kıraathanelerden oldukça yararlanmışlardır. Balkan savaşları yıllarında yapılan bir ankete göre, 120 kişiden 46'sının kahvehane ve kıraathanelere gazete okumak amacıyla gidiyor olması, okuma alışkanlığı ve kamuoyu olgusunun yarım asır içinde ulaştığı seviyeyi göstermektedir.[105]

---

103 Ahmed Rasim, Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip, s. 182.

104 Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, haz. N. Sakaoğlu, İletişim Yayınları, İstanbul 1995, s. 101.

105 F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 71.

Bununla birlikte kıraathanelerin gazete ve dergi okuma merkezleri olarak dönemin aydın ve politikacılarını buluşturması, bazı kıraathanelerin konferans gibi etkinliklere ev sahipliği yapması, yönetimin dikkatini bu kurum üzerine çevirmiştir. Özellikle II. Abdülhamid döneminde kıraathaneler hafiyelerin sıklıkla gittikleri yerler olmuştur. Duyarlı bazı kimseler de yönetime uyarılarda bulunmuştur. Örneğin Encümen-i Teftiş ve Muayene azası Halid Bey, Sirkeci'deki Kafkasya Kıraathanesi'nde gördüğü *Illustration* gazetesinde rastladığı bir haberi hükümete rapor etmiş ve önlem alınmasını istemişti. Zira gazetenin 18 Aralık 1898 tarihli bu sayısında Prens George'un fotoğrafı ile Girit'in geleceğine dair aleyhte bir makale yayımlanmıştı. Halid Bey, önce gazeteyi satın almak istemiş, ancak sahipleri buna izin vermemişlerdi. Halid'in durumu zabıtaya ihbar etmesi üzerine görevliler kıraathaneyi basmış; fakat itfaiye alayı teğmenlerinden Fuad Bey'in el çabukluğuyla ortadan kaldırması nedeniyle gazete ele geçirilememiştir. Halid Bey raporunda, Avrupa postalarının geldiği günlerde resimli ya da resimsiz bütün gazete ve dergilerin kontrol edilmesini ve muzır yayın yapanların kıraathanelere sokulmaması için önlem alınmasını istemiştir.[106]

c. Berber/Perukâr Dükkânları

İçerisinde çay içilen sosyal mekânların üçüncüsü, gayri resmi haberleşme ağının en önemli aygıtlarından biri olan berber dükkânları idi. Berberler, önceleri çarşı pazar gibi kalabalık yerlerde ve büyük camilerin etrafında dolaşarak müşteri toplayan seyyar meslek erbabı iken; kahvehanelerin açılmasıyla buralara taşınmışlar, dükkânın bir köşesinde çalışmaya başlamışlardı. IV. Murad kahvehaneleri kapatınca, yeniden müstakil çalışan berberler, bir süre sonra yasak kalkınca tekrar kahvehaneye

106 BOA, MF. MKT, 434/22, 6 N 1316 (18 Ocak 1899).

dönmüşlerdir. Bununla birlikte çoğu kahvehane işletmecisi aynı zamanda berberlik meslğini de icra eder, dükkân ortasında sakal tıraşı yapardı. Bunlar ayrıca sünnet etmek ve kan almak gibi sağlık işlerine el atarlardı. Nitekim kahvehanelerin yasaklandığı dönemlerde "berber dükkânı" adı altında işletmeler ortaya çıkmakta, ancak bunların tabelası, dükkânların arkasında yer alan yasadışı kahvehaneleri gizlemekten öteye gitmemekte idi.[107] IV. Murad'ın kahveleri yasaklamasından sonra ortaya çıkan manzara hakkında, Ubucini'nin yaptığı değerlendirme, oldukça çarpıcıdır: "Netice ne oldu? İstanbul'un iki üç bin kahvehanesi ne sihirdir ne keramet, bir anda iki üç bin berber dükkânına dönüştü. Bir de baktık ki Osmanlılar her yanda harıl harıl saçsakal kestiriyorlar. Ve dipte, sadece bir perdeyle kapatılmış bir bölüm sigara ve kahve tiryakilerinin barınağı haline gelmiş."[108] Kahvehane işletmecisinin asli mesleği dışındaki işlerle uğraşması geleneği, müstakil berber dükkânlarının açılmasından sonra da devam etmiştir. 18. ve 19. yüzyıla ait belgelerde, kahve ile berber dükkânları çoğunlukla birlikte zikredilmiştir. Mahalle kahvelerinde olduğu gibi, çalgılı kahvelerde de, berber köşeleri vardı. Fakat özellikle Ramazan'a mahsus çalgı zamanlarında bunlar kaldırılırdı.

Klasik Osmanlı mahallesinin ve han gibi ticaret merkezlerinin en önemli esnafından olan berberler, erkek tıraşının yanında mahallelinin birçok sağlık sorununa çözüm getiren işlerle uğraşmışlardır. Bunların arasında dişçilik, sünnetçilik, sülük yapıştırma, kan alma gibi sağlık uygulamaları sayılabilir. Ayrıca kellik, uyuzluk ve egzama gibi cilt hastalıkları için ilaç hazırlar-

107 Reşat Ekrem Koçu, "Berber, Berber Dükkânları, Berberler", *İSTA*, V, 2520; Uğur Göktaş, "Berberler (Osmanlı Dönemi)", *DBİA*, İstanbul 1994, II, 155; F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 48.

108 Jean Henry A. Ubucini, *1855'de Türkiye*, çev. A. Düz, Tercüman Yayınları, İstanbul 1977, II, 67.

lar, hatta cerrahlık yaparlardı. Osmanlı kamusal alanları içerisinde gösterebileceğimiz berber dükkânları sohbet ve tartışma mekânları olarak bireylerin sosyalleştiği ve devlet sorunlarını tartışarak kamuoyu oluşturdukları mekânlardı.[109] 1826 yılında yeniçeri örgütüyle birlikte kahvehanelerin kaldırılmasından berberler de payını almıştı. Ancak daha sonra kahvehanelerin açılmasına ruhsat verilmesiyle birlikte berberler kefalete bağlanarak şehrin esnaf dokusu içerisinde yerini aldılar. Yüzyılın ikinci yarısında Müslüman berberlerin dükkânlarında gerek yaz, gerekse kış mevsiminde mangal üzerinde çaydanlık görmek her zaman mümkündü. Raflarda çay bardaklarından başka, kahve takımları ve şeker kâsesi bulunurdu. Tercihe göre, müşteriye kahve de ikram edilirdi.[110] Gayrimüslimlere ait berber salonları işlevsel açıdan aynı paralelde olmakla birlikte, buralarda tüketilen başlıca içecek maddesi likör ve konyaktı.[111]

II. Abdülhamid zamanında Avrupaî anlamda berber dükkânları açılmış; klasik berberlerden ayırmak için bunlara "perukâr" adı verilmiştir.[112] Direklerarası'nın kültür ve eğlenceye dayalı etkinlikleri çerçevesinde perukâr dükkânları da şenlenir; bazı perukârlar, Ramazan arifesinde tedarik ettikleri takımları kurarak müşterilerine çay servisi yaparlardı.[113] Ahmet Rasim'in 1880'li

109 Nalan Turna, "Ondokuzuncu Yüzyılın İlk Yarısında İstanbul'da Berber Olmak, Berber Kalmak", *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, Yıl 5, S. 9, İstanbul 2006, s. 173-175.

110 BOA, A. MKT. NZD, 273/55, 27 CA 1275 (3 Ocak 1859).

111 Fatma Aysu Aksu, *Geleneksel Erkek Berberliği*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1996, s. 26.

112 Direklerarası perukârlarından Kırımî Hacı Abdullah Efendi'ye, kimsesiz yoksulları haftada bir kere ücretsiz tıraş etmesi karşılığında "Darülaceze Fahrî Perukârbaşılığı" unvanı verilmiştir (BOA, DH. MKT, 2413/43, 15 C 1318/10 Ekim 1900).

113 Klasik berber dükkânları daha ziyade bekâr odalarının ve hanların bulunduğu bölgelerde yoğunlaşmıştı. Mesela 1844 yılında Cibali'de bir berber dükkânından çıkan yangın etrafına sirayet ederek, 7 tanesi berber dükkânı

yıllarda en fazla gittiği yerlerin başında bir perukâr dükkânı geliyordu. "Geveze Berber" adını verdiği dükkân sahibiyle özellikle soğuk kış günlerinde mangal başında konyak ve çay içip siyasî, aktüel konularda sohbet ederlerdi. Kimi zaman başkalarının da iştirak ettiği bu sohbetler atışmaya dönüşürdü. Geveze Berber'in hususi çay takımı bulunmakla birlikte, acil durumlarda çay, civardaki çayhanelerden getirtiliyordu.[114]

Perukâr esnafının ön plana çıkan ismi, Kanûnî Şemsi idi. Yukarıda saz arkadaşlarıyla İstanbul'un gözde kıraathanelerinde boy gösterdiğini belirttiğimiz Perukâr Şemsi, Ramazan girişinde bir semaver ile sekiz on çay bardağı edinerek çaycılığa soyunurdu.[115] Dükkân kimi zaman Şemsi'nin solo halinde, kimi zaman da bestekar arkadaşları ve müşterileriyle birlikte icra ettiği müzik gösterisiyle gazino havasına bürünürdü.

Siyasi, hukukî, ekonomik vs. nitelikteki konuşma ve tartışmalara sahne olmasıyla sosyolojik birer mekân sayılmayı hak eden berber dükkânlarının bu kimliği, Ramazan gecelerinde daha belirgin bir hal alırdı. Çayhanelerde yer bulamayan çay tiryakileri buraları doldururdu. 20. yüzyılın başında Direklerarası'nda, çayhane hizmeti sunan perukârların başında Kanuni Şemsi, Kemanî Zafiraki ve İlhami Efendi geliyordu. Bunlar, önceden belirlenen programları gereği kıraathane ve tiyatrolarda sazlarını çalar; dükkânlarının idaresini kalfa ve çıraklara bırakırlardı. Oryantal müzik aletlerinin hemen tamamını ustalıkla çaldığı gibi, berberlik mesleğinde payitahtın aranan esnafı haline gelen İlhami'nin dükkânının camında, "Ud, keman ve sâire

---

olmak üzere 30'a yakın dükkân, 1 meyhane, 4 Yahudhane ve 10 yalı yandıktan sonra söndürülmüştü (*Cerîde-i Havâdis*, nr. 175, 17 Rebîulevvel 1270/7 Nisan 1844).

114 Ahmed Rasim, (*Eski Maceralardan*) *Fuhş-ı Atik*, İkdam Matbaası, Dersaadet 1340, I, 320-322.

115 Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları*, haz., E. Ş. Erdinç-F. Ilıkan, İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul 1994, s. 135.

muallimi perukâr Ahmed İlhami" ibaresi okunmaktaydı.[116] *Tercüman-ı Hakikat*'ın 1901 yılı nüshalarından birine yansıyan bir izlenim, dükkânın sahibi ve işlevi hakkında önemli bilgiler içermektedir: "*...tiyatroya gidecekler için bir iki saat vakit var. Bu zamanı nerede geçirmeli? Çaycı Hacı Reşid'i bilenler oraya dalıyorlar. Fakat bu sene ondan daha az meşhur olmayan, çay ve kahve pişirmekte, müşterilere hürmet ve riayet etmekte, hoşbeşlikte ondan geri olmayan bir çaycı dükkânı daha vardır ki sahibi perukâr İlhami Efendi'dir. Bu dükkânda nefis şuruplar, a'lâ çaylar içersiniz. Hüsnü Efendi'nin tiyatrosunda ud ve keman çalmakta olan meşhur sâzende Ahmed İlhami Efendi de perde aralarında vazifesini ikmal edince hemen dükkânına koşup müşterilere ne suretle muamele edildiğine bakıyor, uşaklarına nezaret ediyor. Tiyatroya gitmezden evvel geçireceğiniz bir iki saati burada imrâr ederseniz, şüphesiz pek memnun olursunuz. Çünkü şimdiye kadar gidenler memnuniyetten başka bir şey beyan etmemişlerdir.*"[117]

2. Çayın Yarattığı Kurum: Çayhane

Kahve bitkisinden hazırlanan aynı adlı içeceğin satıldığı bir kurum olarak kahvehane, müşterisini asırlarca kahve ile ağırladı. Çayın gündelik hayata girmesi bunu değiştirmedi. Ancak Tanzimat'tan sonra müşterilerin çaya eğiliminin giderek artması karşısında işletmeciler, dükkânlarında bu içeceği de bulundurmak zaruretini duydular. Aşağıda görüleceği üzere, yalnızca çay satan çayhanelerdeki müşteri patlaması, kahvenin asırlardır süregelen üstünlüğüne önemli ölçüde darbe vurdu. Okuma salonu formatında açılan kıraathanelerin ocaklarında her iki içeceği de bulmak mümkündü. Kıraathanelerin kahvehaneler-

116 "Ramazan Mektubu", *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 7441-2241, 29 Ramazan 1319, s. 3.

117 "Direklerarası Eğlencelerinden", *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 7420-2220, 8 Ramazan 1319, s. 3.

den farklı olarak musikiye kapısını açması, önce dama, satranç ve tavla gibi oryantal zihin oyunlarının, ardından Batılılaşma akımının da etkisiyle bilardo ve briç gibi masa oyunlarının bu mekânlara girmesiyle sonuçlanmıştır. Buna daha sonra iskambil ve diğerleri eklendi. Açıldıkları günden itibaren payitahtın birçok ünlü edip ve musikişinasını ağırlamış olmakla bir çeşit akademi hüviyetini kazanmış bulunan Arif'in Kıraathanesi ve Fevziye Kıraathanesi gibi yerlerde dahi gizliden gizliye kumar oynatılmaya başlandı.[118] Bu yeniliklerin etkisiyle kıraathaneler, fonksiyonlarını kaybederek isimlerinin tersine eğlenme ve vakit geçirme mekânlarına dönüştü. Değişim, kahvehanelere de yansıdı. İki kurumda yaşanan işlevsel çözülme, kültür ve sanat adamlarının buralardan yavaş yavaş çekilerek çayhanelerde toplanmaları sonucunu doğurmuştur.

Osmanlı sivil kurumları içerisinde özgün bir yere sahip olan çayhanenin toplumsal hayata katılması sosyolojik, kültürel ve ekonomik açılardan incelenmeye muhtaçtır. Böyle bir incelemeye geçmeden önce kurumun tarihsel gelişimine kısaca değinmek ve çayhane kavramına açıklık getirmek yerinde olacaktır.

Tarihi gelişim açısından çayhanelerin geçmişi, kahvehanelere göre daha eskidir. Aile içi günlük kullanım dışında çayın içildiği bir mekân oluşturma düşüncesi, çaya estetik ve seremoniyal anlam kazandıran Japonlara aittir. Japonlar çay törenini icra için evlerinin bir köşesini küçük bir pavyon şeklinde tasarlamıştır. Özgün adı Ça-şitsu (Boşluğun evi) olan çayhane, kural olarak evden ayrıydı; buraya, roci (taze yol) adı verilen ve dış dünya ile bağlantıyı kesmenin ilk basamağı sayılan küçük bir bahçeden geçilerek girilirdi. Doğal bir sadelik kazandırmak için, odanın mimarisine ve malzeme seçimine büyük özen gösterilirdi. Evin içinde özel bir oda yerine ayrı bir mekânda çayhane oluşturma fikrinin sahibi, çay üstadı olarak da bilinen Sen Rikiu (1521-

118 BOA, ZB, 382/35, 17 Teşrinievvel 1323 (30 Ekim 1907).

1591)'dur. Bu mekânın mimari tarzı son derece sade olmakla birlikte, her biri farklı işleve sahip bölmelerle zenginleştirilmiş; yine her biri farklı anlam taşıyan otantik Japon gereçleriyle dekore edilmişti.[119] Hemen belirtmek gerekir ki, Japonlara özgü çayhane anlayışında ticari amaç söz konusu değildi.

Modern anlamda, ticari maksatlarla açılan çayhanelerin ilk örneğine Müslüman Orta Doğu ülkeleri ile Rusya'da rastlanmaktadır. Seyahatname anlatıları, sözgelimi Isfahan'da, 1635 yılında, "Çay-ı Hıtaî-hâne" (Çin çayı evi) adıyla hizmet veren sivil kurumların varlığını ortaya koymaktadır. İran'da kahve tüketiminin en parlak olduğu 17. ve 18. yüzyıllarda bile çay evleri, şehir dokusunun ayrılmaz bir parçası olarak ayakta kalmaya devam etmiştir. 19. yüzyılda çay tüketiminin artış seyrine göre çayhaneler de halkça tutulmaya başlamıştır.[120] Çayhane adının, çay kelimesine Farsça "hane" sözcüğünün eklenmesiyle elde edilmiş bir bileşik isim olduğu ortadadır. Aynı şekilde Türkçeye girmiş olması gerekir. Fakat 1873 yılında Taşkent'i gezen ve buradaki çayhanelerin çokluğuna vurgu yapan Amerikalı Schuyler, "çayhane" isminin, yapı olarak Rusçadan alındığını belirtmektedir. Zira bu isim Taşkent'in yerlileri arasında bu şekilde telaffuz edilmekte ise de, bedevîler çayhane için "semaverci" lafzını kullanmakta idiler.[121] Bu dönemde bazı Rus metropolle-

119 Japon Çayhanesinin düzeni, dekoru, işlevi ve burada icra edilen tören hakkında bk. Okakura Kakuzo, Çaynâme, çev. A. S. Delilbaşı, Remzi Kitabevi, İstanbul 1944, s. 47-61; *"Çayhane"* mad., *Ana Britannica*, İstanbul 1992, VI, 341; Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 74-76.

120 Aladin Goushegir, "Safevîlerden Günümüze İran'da Kahve ve Kahvehaneler", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s.166-171.

121 Eugene Schuyler, *Türkistan Seyahatnamesi*, çev. Kolağası Ahmed, haz. A. Ahmetbeyoğlu-K. Özcan-İ. Keskin, TATAV Yayınları, İstanbul 2003, s. 167, n. 1. Yazar Taşkent çayhanelerinin güzel ve genç çocuklar tarafından idare edildiğini, yeşil çayın kullanıldığını ve içeceğin semaverde hazırlandığını belirtir.

riyle[122] Türklerin yaşadığı Orta Asya ve Kafkasya şehirlerinde, insanların çeşitli sosyal amaçlar için bir araya geldikleri çayhaneler açılmıştı. 19. yüzyılın Kazak çayhaneleri, sadece çay içilen yerler değil, kimi zaman satranç veya kumar oynanan, yazı-tura atılan birer eğlence mekânı; kimi zaman da yüksek düzeyli bilimsel sohbetler yapılan birer edebi mahfillerdi.[123] Orta Asya Türklerinin çay ve çayhane kültürlerinin, üzerinde çalışılmaya değer bir konu olduğunu vurgulayan Thierry Zarcone, Buhara Hanlığı'ndaki çayhanelerin, gündelik hayatı renklendiren sosyokültürel etkilerini hayranlıkla anlatmaktadır.[124]

a. Neden Çayhane?

Türkiye'de çayhane fikrinin oluşması, çayın toplumun her kesimince benimsenmeye başlandığı Tanzimat dönemine rastlamaktadır. Kurumun doğduğu tarihlerde Osmanlı toplumu, farklı kültürlerden insanların aynı kapalı mekân içerisinde bir araya gelebilecekleri bilincine sahip bulunuyordu. Zira kahvehane gibi değişik sosyal tabakalara mensup kimseleri barındıran sivil bir kurum asırlardır hizmet vermekte idi. Özel, dini

122 1880'li yıllarda asker ve sivil kıyafetli kişilerin semaver çayı içerek vakit geçirdikleri Rus çayhanesi gravürü için bk. S. Reimertz, age, s. 119.

123 Elizabeth E. Bacon, *Esir Ortaasya*, çev. T. Say, Tercüman Yayınları, İstanbul ts., s. 99.

124 Thierry Zarcone, *Yasak Kent Buhara 1830-1888*, çev. A. Berktay, İletişim Yayınları, İstanbul 2001, s. 133. Hanlığın başkentindeki çayhanelerin en ünlüsü, Nadir Divan Beği medresesiyle hankâhı arasında yer alan Lebi Havuz'un kenarında faaliyet gösteren çayhane idi. Şehri gezen bütün yolcuların uğrak yeri olan 42X35 metre ebadındaki çayhaneyi Arminius Vambery şöyle tasvir etmiştir: *"Suyun kenarında şuraya buraya dikilmiş birkaç muhteşem karaağacın gölgelerine, çok büyük bira fıçılarını andıran semaverleriyle vazgeçilmez çayhane sığınmış. Bu semaverler Rusya'da özel olarak Buhara için imal ediliyor ve bu sayede her gelene bir kap mükemmel yeşil çay ikram ediliyor"* (Arminius Vambery, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim, haz. N. A. Özalp, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2009, s. 168-169; T. Zarcone, age, s. 134).

ve ticari faaliyetlerin yürütüldüğü konut, cami ve çarşı gibi alanların dışında, eğlenme, dinlenme ve bilgilenme gibi sosyal ihtiyaçların karşılanmasına elverişli kamusal mekânlara olan toplumsal talep, kahvehaneleri asırlardır ayakta tutmakta idi. İletişim imkânlarının çoğaldığı bu dönemde klasik kahvehane anlayışının yanında, müşterisine okuma ve tartışma ortamı sunan kıraathane kurumu toplumsal yaşamın içine hissedilir derecede yerleşmeye başlamıştı. Halk, kendi dinî, kültürel ve folklorik dinamikleriyle çelişmeyen bu mekânlara gönül rahatlığıyla devam etmekte idi. Daha açık ifade etmek gerekirse, çayhane işletmecisinin ayakta kalması için gerekli en önemli unsur olan insan/müşteri faktörü çoktan hazırdı. Önceden de bahsedildiği gibi, Osmanlı'da çay tiryakiliğinin küçümsenmeyecek ölçüde ilerlemiş olmasının yanında, çayhane kültürünü yakından tanıyan, Türk halkıyla dinî ve ırkî bağları bulunan önemli bir göçmen kitlesi, Osmanlı topraklarında yaşamakta idi. Çayın Osmanlı kültürüne girişinde birinci derecede rol oynayan Orta Asya ve Kafkasyalı Türklerle İranlıların devam ettiği İstanbul kahvehaneleri, yıllardır çayhane gibi hizmet vermekte idi. Yapılacak iş, tabeladaki kahvehane kelimesini çayhaneye dönüştürmekten ibaretti. Nitekim İran'dan göç ederek İstanbul'a yerleşen Türkmenler, yüzyılın ortalarına doğru çayhane işletmelerini açmak suretiyle bu işte de öncülük etmiş oldular.

Fransız şair ve yazarı Gerard de Nerval, 1843 yılının üç ayını İstanbul'da geçirmiş ve bu süre zarfında zamanının çoğunu, "dostlarım" diye nitelediği İranlıların kahvehanesinde geçirdiğini kaydetmiştir. Beyazıt Camii'nin arkasındaki bu dükkân İstanbul'u ziyaret eden bütün tüccarların uğrak yeriydi. Nerval, burada kahve, nargile ve tütünün yanında serinletici başka içkiler de içildiğini belirtmiştir.[125] Bu kahvenin en geniş müşteri

125 Yazar, Ramazan gecelerinde burada hikâyeler anlatan ve hayranlıkla dinlediği meddahın Ali mezhebine mensup, yani Şiî olduğunu kaydetmiştir

grubunu Şiî Müslümanların oluşturduğu düşünülürse ve bunların öteden beri çay alışkanlıkları bulunduğu hesaba katılırsa, Nerval'in adını vermediği diğer içecekler arasında çayın da bulunabileceğini düşünmek zor olmaz. 19. yüzyılda İran'dan sürekli göç alan İstanbul'da, özellikle yüzyılın ikinci yarısında Azeri nüfusunda hayli artış meydana gelmişti. Bunlar çoğunlukla Kapalıçarşı'nın aşağısındaki Valide Hanı'nda ikamet etmekte, mesaiden artakalan zamanlarını aynı hanın yanındaki kahvehanelerde geçirmekte idiler. Bir süre sonra inşa edilecek olan oldukça gösterişli elçilik binası için de bu bölge seçilmişti. Burası Şah Muzafferüddin'in 1900 Eylül'ündeki İstanbul ziyareti sırasında adeta bir İran sokağına dönüştürülmüştü. Elçilik binası gösterişli bir biçimde süslenmiş, Valide Hanı'nın kapılarına Osmanlı ve İran bayrakları asılmış, duvarlar değerli halı, seccade ve kumaşlarla kaplanmış, sazların sürekli İran havaları çaldığı akşamlarda ziyaretçilere çaylar ve şerbetler ikram edilmişti.[126] İranlıların diğer bir toplanma mekânları da Kumkapı'daki Ali Ekber'in Çayhanesi idi. Dükkânın iç kısmında asılı bulunan dev Muzafferüddin portresi ile her Cumartesi günü İran bayrağının çekilmesi adeti,[127] buranın sahibinin İranlı olduğu fikrini vermektedir.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nin özellikle Zaptiye Nezareti tasnifinde yer alan ve esnaf ilişkileri ya da kira anlaşmazlıkları ve bu yüzden çıkan kavgalar gibi zabıta olayları nedeniyle düzenlenmiş belgelerdeki kayıtlar doğrudan olmasa da, dolaylı biçimde İstanbul çayhanelerinin bulunduğu semtler ve sahiplerinin kimliği hakkında ipuçları elde etmemizi sağlamaktadır.

(Gerard de Nerval, *Doğu'ya Seyahat*, çev. M. Taşçıoğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1984, s. 231-232).

126 Fatmagül Demirel, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, Doğan Kitap, İstanbul 2007, s. 98-99.

127 F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 55.

Birçoğunun isminin Ali ya da Ali Ekber[128] olduğu dikkati çeken İranlıların, Valide ve Nasuhi[129] hanları içerisindekilerden başka, Asmaaltı Çarşısı,[130] Eminönü,[131] Sirkeci, Unkapanı gibi ticarî hayatın canlı olduğu bölgelerden Galata[132] ve Beyoğlu gibi nüfus bakımından daha kozmopolit semtlere uzanan geniş bir yelpazede çayhane sektörünü ellerinde tuttukları görülmektedir. Galata rıhtımının Karaköy tarafında işletmecisi İranlı olan ve baraka şeklinde düzenlenmiş çaycı dükkânları bulunmakta idi.[133] 1905 yılındaki rıhtım genişletme çalışmaları kapsamında İran tebaasından Necefkulu'nun yan yana bulunan iki çayhanesi ile hemşerisi olan Hüseyin'in bakkalı gibi bazı baraka dükkânlar kamulaştırılmıştır.[134] Bunun yanında halk şairlerinin devam ettiği aşık kahvehanelerinin yoğunlaştığı Tavukpazarı'nda nadir de olsa Acem çayhanesi görmek mümkündü.[135]

---

128 *"Şehr-i hâl-i Rûmî'nin ikinci Salı günü tramvay arabalarından iki numerolu arabanın saat sekiz raddelerinde Hamidiye Caddesi'nden mürûr eder iken İranî Çaycı Ali Ekber'in başına çarpmasıyla merkûmu ağırca zedelemiş olduğuna dair verilen jurnalin ..."* (BOA, Y. PRK. ŞH, 1/64, 3 M 1300/14 Kasım 1882).

129 *"... Tabi'iyyet-i Devlet-i Aliyye'ye kabulünü istid'â etmiş olan İranlı Muhammed bin Hüseyin'in on beş seneyi mütecâviz bir müddetten beri Dersaâdet'te bulunup Valide ve Nasuhi hanlarında çaycılık ettiği ..."* (BOA, ZB, 439/79, 9 Kânûnıevvel 1323/22 Aralık 1907). Aynı kişi Valide Hanı'nda suculuk da yapmaktaydı (BOA, ZB, 439/73, 16 Teşrînievvel 1323).

130 "Sâika-i sekr ile Asmaaltı'nda çaycılık eden İranî Timur'u darbetmiş olan İranî Mehdi nam şahsın ..." (BOA, ZB, 423/59, 9 Eylül 1320/22 Eylül 1904).

131 *"Eminönü'nde çaycı İranlı Haşim'in çırağı on sekiz yaşlarında Arapkirli Mustafa ..."* (*Sabah*, nr. 5061, 6 Ramazan 1321/26 Kasım 1903, s. 2); "Tebaayı İraniyye'den Ali Ağa'nın Eminönü meydanında kurduğu çayhaneye ... " (BOA, ZB, 313/60, 29 Temmuz 1324/11 Ağustos 1908).

132 *"Galata'da çaycı İranlı Hüseyin'in taht-i isticarında bulunan dükkândan cebren çıkarılmak istenildiğinden ..."* (BOA, ZB, 391/125, 15 Kânûnıevvel 1323/28 Aralık 1907).

133 BOA, DH. MKT, 866/85, 19 R 1322 (3 Temmuz 1904).

134 BOA, BEO, 2714/203536, 8 L 1323 (6 Aralık 1905).

135 BOA, DH. MKT, 1610/49, 14 B 1306 (16 Mart 1889).

Acem çayhaneleri Anadolu yakasına da uzanmıştı. Mesela 1907 yılında Üsküdar İskelesi'nde çayhane işleten ve yine Ali ismini taşıyan bir İranlı görülmektedir. Çaycı Ali, Üsküdar'da meydana gelen bir yangında arkadaşlarıyla birlikte söndürme faaliyetine katıldığı gerekçesiyle taltif edilmesini istemiş,[136] yapılan inceleme sonucunda Ali'nin talebi yerinde bulunmuş ve kendisine daha önce verilmediği tespit edildiği için tahlisiye madalyası ile ödüllendirilmiştir.[137]

Tanzimat edebiyatçılarından Servet-i Fünûnculara, Fecr-i Âti üyelerinden bağımsızlara son dönemin yazar ve şairlerinin kaleme aldıkları hikâye, roman ve hatırat eserlerinde, gazete makalelerinde ve başka edebi ürünlerde Şehzadebaşı ve Direklerarası'ndan bahsedilirken sık sık Acem çayhanelerine atıflarda bulunulması, İranlıların payitahtın çayhane sektöründeki ezici üstünlüklerini ifade etmeye yeterli olsa gerek. Bunun yanında İstanbul'da çayhane işletmeciliğini kazanç kapısı gören başka unsurlar da vardı. Mesela Rusya'dan göç edip İstanbul'a yerleşen Türklerle Tatarların içerisinde bu işe girişenlere rastlanmaktadır. Kazanlı Arif ve Hamza adlı iki muhacirin Sirkeci'de açtıkları çayhane bunlardan biriydi.[138]

Çeşitli vesilelerle düzenlenmiş pek çok arşiv belgesinde yer alan bilgiler, İranlıların payitaht dışındaki Osmanlı şehirlerinde de çayhane işletmeciliğinde ön sıralarda yer aldıklarını gösteriyor. Örneğin 1895 yılında İstanbul'a yakın bölgelerden

---

136 *"Kendisiyle refiklerinin itfâ-yı harik hususundaki hidemât-ı vâkı'alarından bahisle taltifi niyazını hâvi Üsküdar'da çaycı İranlı Ali imzasıyla verilen arzuhal merbutu şehadetnâme ile tesyâr kılındı. Mûmâ-ileyh ile rüfekâsının itfâ-yı harikte ne suretle ibrâz-ı hüsn-i hizmet eylediklerinin ve madalyayı hâmil olup olmadıklarının bi'l-etrâf tahkikiyle neticesinin inbâsına himem"* (BOA, DH. MKT, 1168/29, 10 R 1325/23 Mayıs 1907).

137 BOA, ZB, 321/20, 10 Teşrînisânî 1323 (23 Kasım 1907).

138 *"Kazan muhacirlerinden Arif ve refiki Hamza'nın Sirkeci İskelesi civarında isticâr eyledikleri çaycı dükkânına ..."* (BOA, DH. MKT, 305/74, 11 CA 1312/9 Kasım 1894).

İzmit sancağının Adapazarı kazasında[139] çaycılık yapan İranlı İbrahim bunlardan birisidir. Yine Edirne Valisi Zekeriya Bey'in Dahiliye Nezareti'ne gönderdiği 1914 tarihli yazıdan, Ali adlı İranlı'nın bu şehirde çaycılık yaptığını anlıyoruz. Belgede, dükkânda kiracı bulunan Tekirdağlı Todoraki'nin sözleşmesinin sona ermesi üzerine Ali'nin yıllık 18 lira bedel ile burayı kiralamak istediği, ancak dükkân sahibinin daha düşük ücretle dükkânını Todoraki'ye vermek istemesi üzerine Ali'nin adı geçen Rum'u tehdit etmesinden dolayı mahkemelik oldukları anlatılmaktadır.[140] Dükkân sahibinin malını daha düşük ücretle Rum'a kiralamak istemesi, İranlı'dan duyulan memnuniyetsizliğin sonucu muydu; yoksa başka bir neden mi etkili olmuştu, bu konuda yorum yapmak zor. Ancak İranlıların Karadeniz sahillerinde ve Anadolu'nun doğu kesimlerinde çayhane işlettiklerine dair önemli kayıtlara rastlamaktayız. Örneğin Deyrolle, 1869 yılında gezdiği Trabzon'a ait anılarında, bölgenin iktisadî hayatında aktif biçimde rol alan çok sayıda İranlı tüccar ve işçinin faaliyeti hakkında önemli bilgiler sunar. Bâbıâli'nin, Avrupalı meslektaşlarına tanıdığı kapitülasyonlardan aynı derecede istifade eden İranlılar, kişisel becerilerini de kullanarak kısa zamanda büyük servetlere konmakta idiler.[141] Bunların bir kısmı

---

139 *"İzmid sancağına tâbi' Adapazarı'nda mukim tebaa-yı İraniyyeden çaycı İbrahim nam kimesne bilâ-mûcib hükümet-i mahalliyyeye celble ..."* (BOA, BEO, 609/45607; BOA, DH. MKT, 342/63, 14 Ş 1312/9 Şubat 1895).

140 *"Çaycı Ali tarafından katl ile tehdit olunduğundan şikâyet etmiş olan Tekfurdağlı Todoraki'nin müsteciri bulunduğu dükkânın müddet-i icârı hitam bulmasıyla merkum çaycı Ali seneliği on sekiz lira olmak üzere mezkûr dükkâna talip olmuş ise de dükkân sahibi daha ehven fiyatla müstecir-i sâbık Todoraki'ye icâr etmesinden munfa'il olan merkum Ali dükkânı tahliye etmesi için Todoraki'ye tehdit-âmiz sözler söylediği şikâyet edilmesi üzerine tahkikat-ı mukteziyye bi'l-icrâ evrakı merkez müddeî-i umûmîliğine bi't-tevdi' emr-i muhâkemeleri derdest-i icrâ bulunduğu ve mesele bundan ibaret olup vak'adan sonra bir gûne taarruz ve tehdit bulunmadığı ..."* (BOA, DH. EUM. EMN, 47/6, 15 S 1332/12 Ocak 1914).

141 T. Deyrolle, age, s. 15.

Trabzon ve havalisinde çay ticareti yaparken, bir kısmı şehirde açtıkları çayhane ya da kahvehanelerde, müşterilere nefis çaylarından satıyorlardı. Kabak meydanı adı verilen yerde bayram günleri kurulan pazarın kahveciler, lokumcular ve salepçilerle dolduğunu belirten Deyrolle, İranlıların çaylarından övgüyle bahsetmektedir: "Burada İranlıların da çayını kaydetmeliyim. Birkaç para karşılığı bir bardak çay içiliyor. Muhtelif baharat karıştırılarak hazırlanan bu çay hakikaten pek latif bir şey."[142] 1870'li yıllarda İran'ın Trabzon başşehbenderi Ali Han'ın evine konuk olan Murad Efendi, yemeğin ardından çay ikram edildiğini yazar. Bu ikramın İranlılarda adet olduğuna vurgu yaparak, İranlıların çay hazırlamaktaki maharetlerinden bahseden yazar, İranlılar için çayın, Türk toplumundaki kahvenin statüsü ile aynı değere sahip olduğunu belirtmiştir.[143]

Bunun yanında, Erzurum ve Batum gibi ticarî hayatın gelişmiş bulunduğu kentlerde İranlıların çayhaneleri bulunuyordu. Daha 1877-78 Türk-Rus savaşından önce Batum'da çok sayıda çayhane Acemler tarafından işletilmekte idi. Rus işgali üzerine çayhane hayatında gerileme meydana geldiyse de, 1918 yılında işgalin sona ermesi ve Batum'un ticarî canlılığa kavuşmasıyla, çayhaneler yeniden hareketlenmişti. Sabahın erken saatlerinde sundurmaların altına çıkartılan tahta sehpaların etrafını dolduran İranlılarla Azeriler, çaylarını yudumladıktan sonra günlük işlerine koyuluyordu. İranlılar, burada aynı zamanda çayın ticaretini de yapıyorlardı. Osmanlı dindaşlarının Batum piyasasını bilmemelerinden faydalanmaya çalışan İranlılar, çayları fahiş fiyatlarla satmakta idiler.[144]

142 age, s. 19.

143 Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 205-206; Mehmet Uysal, Avusturyalı Murad Efendi Biyografisi ve Türkiye Seyahatnamesi, Fakülte Kitabevi, Isparta 2004, s. 78.

144 Ahmed Refik, *Kafkas Yollarında İki Komite İki Kıtal*, haz. O. S. Kocahanoğlu, Temel Yayınları, İstanbul 2001, s. 32-33.

Osmanlı döneminde Balkanlar ve Anadolu şehirlerinde faaliyet gösteren kahvehanelerde de çay satışının yapıldığı muhakkaktır. Çayhane sözcüğünün bugün bilhassa Doğu Anadolu bölgesinde sadece yaşlıların kullandığı ve kaybolmaya yüz tutmuş kelimelerden biri olması, buralarda çayhane kültürünün köklü bir geçmişinin bulunduğunu düşündürmektedir. Ancak mevcut arşiv kayıtları bunu kanıtlayacak belge ya da bilgi açısından son derece sınırlıdır. Bununla birlikte elde ettiğimiz 1893 tarihli bir belgeden, Bağdat'taki kentsel düzenlemeler sırasında, Davud Paşa vakfına ait Vezir Camii'nin avlusuna bitişik bir çayhanenin bulunduğunu, bunun da diğer yapılarla birlikte yıkılıp üç metrelik bir sokak açıldığını öğrenmekteyiz.[145] Yine Basra'da yol açmak amacıyla yıkılması ya da tamiri kararlaştırılan vakıf malları arasında bir çayhaneye rastlamaktayız.[146] Şehrin işlek mekânlarından Seher Çarşısı'nda vakıflara ait dükkânlar arasında çayhaneler de yer almaktaydı.[147]

Evlerde, özel oturmalarda, hatta işyerlerinde -semaver gibi kolaylaştırıcı bir aletin de yardımıyla- çay hazırlayıp içmek rahatlığı bulunurken, çayhanenin rağbet görmesinin altında yatan bazı sebepler vardı. Kahvehane için de geçerli olan bu sebeplerin başında sosyal ihtiyaçlar geliyordu. Bunları, kişinin gündelik hayatını sınırlayan ev ve iş hayatı dışında üçüncü bir çevreye olan ihtiyaç, arkadaş grubuyla bir arada olma isteği, eğlence ve dinlenme arzusu olarak sıralamak mümkündür. *Karagöz* dergisi, evde içilen çayla kahvede içilen çayın farkını şöyle ortaya koymuştu: "*Evde soğuk küllerinde bir kıvılcım bile görülmeyen mangalı maşalamaktansa sıcacık kahvenin sıcacık çayını içip çene çalmak daha rahat geliyor. Sonra maaşa, ahvâle*

145 BOA, ŞD, 124/54, 5 B 1310 (23 Ocak 1893).

146 "*... evkafa râci' olup sâir dekâkin ve mağazalar misillü hedm ve tamiri lâzım gelen sebilhane ve çayhane ile üç bâb dükkânın keşf ve mümakasası bi'l-icrâ...*" (BOA, ŞD, 163/61, 6 B 1321).

147 BOA, BEO, 166753, 1 N 1321.

dair haberleşmek, dertleşmek de olunca kahveler insana aile yuvasından daha tatlı gelir." İstanbul basınında erkek dünyasına hitap eden yayın organlarının başında gelen *Karagöz*'e göre aile içi çatışmalara engel olmanın yolu kadının evde yalnız bırakılmasından geçmekte idi. Çocuklarının okula gitmesini bekleyen bir annenin bu işten asıl muradı, bir an önce beden ve zihin rahatlığına kavuşmaktı. Erkeğin evde kalması, özellikle sefalet zamanlarında, eşler arasında ekonomik nedenlere dayalı kavgaları kaçınılmaz kılmaktaydı. Bu yüzden "*kadının bitmez tükenmez isteklerine göğüs veremeyenler soluğu kahvede*" almakta idi. "*Erkekler dert dinletmek, teselli bulmak, oyalanıp gam dağıtmak için kendilerini eş, dost, ahbap içine, kahvelerin sıcak köşelerine atıyorlar*"[148]dı. *Kalem* dergisinde ise, bir kış gününün nasıl geçtiğini yansıtan öyküde, öykü kahramanı olan erkeğin, sıkıcı ev hayatından kurtulmak için, birkaç arkadaş bulabileceği ümidiyle çaycı dükkânına gidişi hikâye edilmiştir.[149]

Çayın Osmanlı halkı arasında büyük kabul görmesindeki önemli faktörlerden birisi de, ucuz olmasıydı. Çay piyasasının daraldığı bazı dönemler ve belli mekânlar istisna edilirse, bir fincan kahvenin maliyeti ile asgarî dört bardak çay içmek mümkündü. Bu durum, evlerde ya da işyerlerinde sabahtan akşama kadar çay içilmesine zemin hazırlamıştı. Bir başka ifadeyle çay tiryakiliği, kahve tutkusunu yakalama trendine girmişti. Çayhane kurumunun yaygınlaşmasının bir nedeni de, işte bu aşırı tüketimdi. Bu yeni mekânlardaki iş hacminin büyüklüğünü gören kahvehane sahipleri için, dükkânlarında çay bulundurmaktan başka çare kalmamıştı.

148 "Evden Kahveye", *Karagöz*, nr. 1535, 11 Rebiulâhir 1341, s. 2; F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 78.

149 "Kış Geliyor", *Kalem*, nr. 4, 11 Eylül 1324 (24 Eylül 1908), s. 5.

b. Sosyal Tabakalaşmaya Göre Çayhane Çeşitleri

Çay bağımlıları, kendilerine yakın hissettikleri zümrelerin devam ettiği çayhaneyi karargâh tutmuş, böylece her çayhanenin diğer çayhanelerden ilgi ve kişilik bakımından ayrılan müşteri grubu oluşmuştur. Bu ayrışmada, işletme sahibinin sosyal ve kültürel birikiminin belirleyici olduğu şüphesizdir. Samiha Ayverdi Osmanlı İstanbul'unun çayhanelerini başlıca beş grupta mütalaa etmiştir: Birincisi ve en önemlisi, fikre, edebiyata, musikîye kucak açmış şehrin irfan simalarını, şair, edip ve münevverlerini bir araya getiren, ağır meclislere sahne olan çayhanelerdir. İkincisi, mesai bitiminde günün yorgunluğunu atmak, aktüel konularla günlük politikaları tartışmak arzusundaki küçük devlet memurlarının buluşmasına zemin hazırlayan çayhanelerdir. Sanat ve siyasetin dışında, geçim ve ekonomi meselelerinin konuşulduğu, hali vakti yerinde esnaf ve halk tabakasının birleşerek yârenlik ettiği çayhaneler üçüncü çayhane tipini meydana getirmekte idi. İşi gücü mahalle sınırını aşmayan gelir sahipleriyle mirasyedilerin devam ettiği marjinal çayhaneler dördüncü sırayı teşkil etmektedir. En son sınıfa giren ayak takımı ve külhanbeylerinin devam ettiği çayhanelere gelince, buralar da, bahsedilen tiplerin kendi aralarındaki problemleri çözmek, hesaplaşmak, kendi deyimleriyle "racon kesmek" ve kendilerince söyleşip eğlenmek için bir araya geldikleri mekânlar olmuştur. Yazar "cemiyet nizamlarıyla başı hoş gitmeyen" bu sınıfın çayhane hayatını şöyle betimlemektedir: "Onlar da bu çayhanelerin birinde kafa kafaya verir, ayarlı kurnazlardan, bıyık falına varmış tutkunlara, zamana göre hikâye düşüren, bilmece, şaşırtmaca söyleyen, hatta semaî koşma denemeleri yapan çıraklıkta kalmış istidatlara kadar hep burada toplanırdı. Onlar gene bu çayhanelerde kurulan racon mahkemeleriyle, kendilerine mahsus bir nevi adlî teşkilatın ölçüleri içinde reislerine hesap verir, kayıtsız şartsız

itaat ettikleri bu hükümlere göre ya suçlu, ya temiz olarak buradan çıkarlardı."[150]

Birinci sınıfa giren ve kültür kulübü niteliği taşıyan çayhaneler, daha ziyade Direklerarası'nda faaliyet göstermekte idi. Her ne kadar sanatsal faaliyetlere ağırlık ve önem verilmiş olsa da, aşık tarzını benimsemiş çalgıcılar buralara alınmazdı. Zira bunlar sanat adamı olarak değerlendirilmezdi. Kitabın sekizinci bölümünde, Hacı Reşid'in çayhanesiyle ilgili kısımda, dükkâna gelen bir saz şairinin edebî lisanla kovuluşu anlatılmıştır. Memur kesiminin devam ettiği ikinci tip çayhaneler ise, Divanyolu-Fatih hattında resmî kurumların yakınlarında bulunuyordu. Esnaf çayhaneleri şehrin muhtelif yerlerine dağılmış olmakla birlikte, Eminönü, Unkapanı ve Beyazıt üçgeninin belirlediği ticaret bölgesinde görece daha fazla idi. Kapalıçarşı'da dükkânlar arasında faaliyet gösteren ve adı geçen çarşı esnafına çay satan çayhaneleri de bu sınıfa dahil etmek gerekir.[151] Bu üç tip çayhaneye tulumbacılar alınmamıştır. Son sırada mütalaa edilen çayhane tipi daha ziyade mahalle aralarında varlık göstermekte idi.

c. Direklerarası: Kültür, Sanat ve Çayhane Mıntıkası

Osmanlı Devleti'nde çayhane ruhsatlı ticarî kuruluşun ilk defa hangi tarihte tesis edildiğine dair kanıt bulmak zordur. Zira yukarıda belirtildiği gibi birçok kahvehane, resmî sıfatını bir tarafa bırakarak çay satışına öncelik verdiği için gayri resmî birer çayhane olarak faaliyet göstermekte idi. Bu zıtlığı 19. yüzyılın Rusya ve İran şehirlerinde de görmek mümkündür. Hatta günümüz Türkiye'sinde kahvehane adı altında hizmet veren işletmelerde birinci içeceğin çay olduğu herkesçe malumdur. Bu yüzden İstanbul'da çayhane veya çaycı ismiyle ortaya çıkan

150 Samiha Ayverdi, *İstanbul Geceleri*, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1952, s. 19.

151 *"Çarşu-yı Kebir'de hakkaklar içinde beş numerolu çaycı dükkânının ..."* (BOA, ZB, 26/68, 20 B 1325/29 Ağustos 1907).

kurumun geçmişiyle ilgili yargıda bulunabilmek için, resmî devlet kayıtlarına başvurmak gerekir. Mevcut kayıtlar, çayhanelerin doğuşunu 19. yüzyılın ortalarına götürmektedir. Ramazan ayında esnaf ve halkın davranışlarını düzenlemek amacıyla hazırlanan emirnamelerde, çaycı dükkânlarıyla ilgili maddenin de yer alması, çayhanelerin 1850'lerin sonlarına doğru resmî anlamda var olduğunu ortaya koymaktadır. Bunu, 1860 yılının Mart ayına ait olan ve "*Sultan Bayezid'de Kökçüler kapusuyla Buğdaycılar kapusu beyninde yapılmış olan çaycı dükkânlarının*" önlerinde "*bî-edebâne*" oturarak yoldan gelip geçenleri kimi zaman bakışlarıyla taciz eden ya da yaya trafiğini aksatan müşteriler hakkında düzenleme isteyen belgeden anlamaktayız.[152] Bu belge, payitahtın ilk çayhanelerinin nerelerde kurulduğunu da açıkça gözler önüne sermektedir.

Her yıl tekrarlanan Ramazan emirnamelerinin birisinde, çayhanelerle ilgili şu hükme yer verilmiştir: "*Sâye-i âsâyiş-vâye-i hazret-i şahânede cümlenin kemâl-i asâyiş ile cevâmi'-i şerîfe ve mahâll-i sâirede imrâr-ı evkât eylemelerine diyecek olmayıp şu kadar ki Çarşı içinde ve Sultan Bayezid ve Aksaray ve Üsküdar ve Tophane ve Şehzâdebaşı'na doğru yol üzerinde kâin dükkânlarda ve husûsiyle Bayezid ve Şehzâdebaşı'ndaki kahve ve çaycı dükkânlarında oturulmak memnû'dur.*"[153] Abdülaziz Bey, İstanbul'un 19. yüzyılın ikinci yarısındaki toplum hayatını yansıtan eserinde birçok esnaf faaliyeti üzerinde durmuş olmasına rağmen, çayhaneler hakkında geniş bilgi vermemiş; ancak İstanbul'da etkinlik gösteren esnaf isimlerini sıraladığı bölümde *çaycı*ları zikretmekle yetinmiştir.[154] Bununla birlikte, 1860'lı yıl-

152 BOA, A. MKT. NZD, 310/7, 8 N 1276 (30 Mart 1869).

153 *Takvim-i Vekâyi*, nr. 1057, 5 Ramazan 1285, s. 1; Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. A. Ş. Çoruk, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2001, s. 198; S. N. Gerçek, age, s. 201; Süheyl Ünver, *Bir Ramazan Binbir İstanbul*, haz. İ. Kara, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 1997, s. 89.

154 Abdülaziz Bey, age, s. 139.

larda yürürlüğe konulan cadde ve sokak düzenlemeleriyle ilgili nizamnamelerde çaycı dükkânlarını kapsayan maddelerin de tespit edilmiş olması, belirtilen tarihlerde çayhanelerin varlığını göstermektedir. Örneğin 1859 tarihli bir belgede yer alan *"Bir müddetten beri Sultan Bayezid Cami-i şerîfi havlusuna nâzır Dülbendçiler ile Şehzâdebaşı'nda Direklerarası'ndaki dükkânların bazılarında çay tabh ve füruht olunmakta..."*[155] ifadesi, çayhanelerin tesisi hakkında yaklaşık bir tarihi ortaya koymaktadır. Nitekim bu tarihler, Osmanlı Devleti'nde çayın geniş kitlelerin damağıyla buluştuğu yıllara tekabül etmektedir.

İstanbul'un ilk çayhanelerinin Beyazıt bölgesinde açılmasının sosyal ve daha önemlisi iktisadî sebepleri vardı. Şehrin büyük mabetleri ve külliyelerinin yanında resmî devlet dairelerinin ve eğitim kurumlarının tesis edildiği bu saha, devamlı insan kalabalığına sahne olmakta idi. Öte yandan burası, tüccar ve seyyar satıcıların başlıca uğrak yerleri olmasından ötürü pazar niteliği taşıyan, Bizans döneminden kalma büyük bir meydana sahipti. Bunun yanında ticarî hayatı daima canlı tutan Kapalıçarşı, Kalpakçılarbaşı ve Bitpazarı gibi büyük alışveriş merkezleri burada konumlanmıştı. Beyazıt bölgesi kültürel yönden de önem taşıyordu. Semt birçok kütüphaneyi bünyesinde barındırıyordu. Aynı zamanda, sahaf dükkânları da Beyazıt'ta yoğunlaşmıştı. Sıralanan bu özelliklerden dolayı Beyazıt, zaten kahvehaneler mıntıkası haline gelmişti. Dolayısıyla çayhanelerin müşteri bulmak noktasında sıkıntı çekmesi uzak bir ihtimaldi. Bu durum, kahvehane adı altında müşterilerine yıllardır kahve satan bazı işletmelerin, çaya gösterilen talep karşısında, çayhaneye dönüştürülmüş olabileceğini akla getirmektedir. Her ne suretle olursa olsun, Beyazıt'ta boy göstermeye başlayan çayhanelerin gerek esnaf, gerekse ahali nezdinde büyük ilgi toplaması gecikmemiştir.

155 BOA, BEO, A. MKT. NZD, 295/69, 20 R 1276 (17 Kasım 1859).

Beyazıt'ın çeşitli dükkânlar arasına sıkışmış ilk çayhaneleri, müşterilerin hepsini barındırmaya yetmeyecek kadar küçüktü. Müşterileri geri çevirmemek için işletmeciler yedekteki iskemle ve tabureleri dükkân önlerine yaymak suretiyle yer darlığı sorununu gidermişlerdi. Ancak bu ilkel çözüm ahalinin geliş gidişine ve esnafın hareketine engel teşkil etmeye başladı. Öte yandan bazı çayhane müşterilerinin bakış ve davranışlarıyla yoldan geçenleri taciz etmeleri şikâyetlere neden oldu. Bundan dolayıdır ki, 1859 yılında çıkartılan *Sokaklara Dair Nizamnâme*'nin 24. maddesi ile bu tür işletmelerin izinsiz olarak dükkân dışarısına sandalye ve benzeri şeyler koymaları yasaklanmış ve yasağa uymayanların para cezasına çarptırılacağı belirtilmiştir.[156] Bununla birlikte, kahveci, çaycı ve berber esnafının konumlandığı Dülbentçiler ile Direklerarası bölgesi yaya trafiğinin kilitlendiği nokta olmasından ötürü, dükkân sınırları dışında müşteri ağırlamak isteyen esnafa, dükkânlarının ön tarafında camlı çerçeve ve kafes gibi şeyler bulundurması mecburiyeti getirildi.[157]

Bu kapsamda çayhane pencere ve çerçevelerinin, mekânın içerisinin dışarıdan görülmesini engelleyecek biçimde yapılması sağlandı. Ancak dükkânların ön kısımlarındaki peykeleri fırsat bilen bazı müşterilerin dışarıda oturmayı tercih etmesi, komşu esnaf ile ahalinin şikâyetine yol açtı.[158] Gerek müşteri-

156 Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, Matbaa-yı Osmâniye, Dersaadet 1330, II, 218.

157 BOA, BEO, A. MKT. NZD, 295/69. Daha ziyade büyük yangınlardan sonra çıkarılan ve İstanbul'da yangınların önlenmesine yönelik tedbirler içeren ebniye nizamnâmeleri, yapıların inşası sırasında kullanılacak malzemeyi tespit etmekte ve binaların intizam üzere inşa edilmesini öngörmekte idi. Kahvehane önlerine iskemle konulmasını yasaklayan emirler, biraz da, müdavimlerin bina saçaklarının vereceği zararlardan korunması ile alakalı idi (BOA, BEO, A. AMD, 82/25, 11 B 1275/26 Şubat 1858.

158 "... *bu peykeler bâkî oldukça o makûle bî-edeb kesân tarafından halât-ı nâmarziyye vukû bulacağı bedîhî olmak hasebiyle bunların dahi nizâmına tevfiki lâzimeden bulunduğundan memûr-ı mahsûs tayiniyle keşf ettirilerek icâ-*

lerin adabımuaşerete ters düşen davranışlardaki ısrarı, gerekse işletme sahiplerinin nizamname ve kurallara uymayarak yolu ihlale devam etmeleri karşısında hükümet daha radikal önlemlere başvurdu. Çayhanelerin Beyazıt'taki yaya trafiğiyle esnafın faaliyetine verdiği mahzurların ortadan kaldırılmasını öngören yeni bir kanun çıkarıldı. 1860 yılında yürürlüğe giren bu kanunla, çayhanelerin düzenlemesi iki aşamalı olarak ele alınıyordu. İlk etapta Kapalıçarşı'nın Kökçüler ve Buğdaycılar kapısı arasında faaliyet gösteren çaycı dükkânlarının önlerindeki peykeler kaldırılacaktı. Kanunun ikinci kısmı ise, adı geçen mevkide çaycı dükkânı işletmenin uygun olmadığı gerekçesiyle, sözleşme sürelerinin bitiminde dükkânların ruhsatının uzatılmamasını kapsıyordu.[159] Karar derhal uygulanmaya başladı. Peykeler söküldü. Bununla birlikte düzenlemeler birtakım tartışmaları da beraberinde getirdi. Bir kısım İranlı işletmeci, düzenlemelerin kendilerinin faaliyetlerinin yok edilmesine dönük bir girişim olduğu iddiasıyla elçiliğe başvurdu. Şikâyetlerini mübalağa ederek aşağılandıklarını, sorgulanmak üzere zaptiyeye götürüldükleri esnada dükkânlarının önündeki uzantıların yıkıldığını, bazı eşyalarının da kaybolduğunu ileri sürdüler. Şikâyetler üzerine İran elçisi yıkım olaylarının nedenlerini ve gerekçesini öğrenmek amacıyla Bâbıâli'ye başvurdu.[160]

Beyazıt'taki faaliyetlerinin yasa ile durdurulması üzerine çayhaneler doğu ve batı yönlerinde, yani Divanyolu-Şehzadebaşı hattında yeni dükkânlara taşınmaya başladı. Fakat asıl yoğunlaştıkları bölge batı tarafındaki Direklerarası[161] oldu. Bu

---

bınca ne suretle muamele olunmak lâzım gelir ise icrâ-yı iktizâsı..." (BOA, BEO, A. MKT. NZD, 310/7).

159 BOA, BEO, A. MKT. NZD, 314/103, 23 ZA 1276 (13 Haziran 1860).

160 BOA, HR. MKT, 321/75.

161 Lale Devri'nde Sadrazam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa, külliyeye gelir sağlaması için Şehzade Camii'nin yanında, ana caddenin her iki tarafında dükkânlar yaptırmıştı. Çarşı-yı Cedid olarak adlandırılan bu sitedeki dük-

taşınmanın hangi tarihlerde gerçekleştiği, daha doğrusu Direklerarası'nın çayhanelerle ünlenmeye başlaması tarihi hakkında net bir görüş ileri sürmek zor. 1856 Ramazanında öğleden sonra başlayıp sahura kadar devam eden Direklerarası piyasasının tüm etkinlik ve objelerini uzun uzun anlatan Lady Hornby, çayhanelerden hiç bahsetmez. Bunun yerine kahve dükkânlarının sıklığına ve iftar topunun atmasını sabırsızlıkla bekleyen kahve ve çubuk tiryakilerinin çokluğuna vurgu yapar.[162] Yukarıda belirtildiği gibi, resmi kayıtlar söz konusu yer değişikliğinin 1860'lardan itibaren yaşandığını işaret ediyor. 1866 yılında meydana gelen bir tartışmadan dolayı kapatılan kapı komşusu iki çayhane sahibinin hukuk mücadelesiyle ilgili olarak düzenlenen belge, belirtilen tarihten önce Direklerarası'nın çayhanelerle dolmaya başladığının resmi kanıtıdır.[163]

Avusturyalı Murad Efendi'nin Direklerarası çayhanelerine dair hatıraları gerek erken tarihli, gerekse bu dükkânların içerisindeki atmosferi yansıtan ender kayıtlardan olması dolayısıyla

---

kânların her birinin önüne beş altı metre aralıklarla ayaklar üstünde, yola doğru en az bir metre uzanan revaklar inşa edilmişti. Bundan dolayı cadde ve daha sonraları burayı çevreleyen bütün mahalle Direklerarası adını almıştır (M. Şakir Ülkütaşır, "Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri (Halk Temaşası)-I", *Sivas Folkloru*, S. 65, Haziran 1978, s. 3; F. Georgeon, "İmparatorluktan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan", Osmanlı İmparatorluğu'nda Yaşamak, ed. F. Georgeon-Paul Dumont, çev. M. Selen, İletişim Yayınları, İstanbul 2000, s. 100).

162 Lady Hornby, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul*, çev. K. Işık, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 285-289.

163 BOA, MVL, 491/22, 12 L 1282 (28 Şubat 1866). Belgede, dükkânların çayhane olduğuna dair bir ibare bulunmazken, Osmanlı Arşivi'ndeki katalogda yer alan tanıtıcı hülasada bunlar çaycı dükkânı olarak kaydedilmiştir. Dükkân sahiplerinin daha önce vermiş oldukları üç dilekçe içeriğine istinaden böyle bir tanımlamaya gidilmiş olmalıdır. Dükkânların kapatılmasının nedeni ise, iki dükkân arasında bulunan direğin tamir bahanesiyle tahrip edilmesiydi.

son derece değerlidir. İstanbul'u 1877 yılında gezen yazarın çayhane izlenimleri, eseri Almanca aslından tercüme edenin çevirisine sadık kalınarak aşağıya aynen alınmıştır:

"... Şehzade külliyesinin çevresinde dolaşalım; burası sevilen ve kalabalık bir yer. Bir tarafta İran çayhaneleri sıralanmış. Çayhaneler caddeye doğru açılmış, isteyenler açık havada kemerlerin altında oturuyorlar. Bir tanesine girelim. Elbette burayı seçmemizin sebebi içerde asılı olan, yağ sarısı renginde doğmakta olan güneşin önünde güçlü ellerinde palası, pos bıyıklı iriyarı bir İranlının portresi değil, sadece kalabalık olması. Bunlar orta sınıftan insanlar, küçük esnaf, küçük memurlar. Zengin görünüşlü şişman bir tarikat dervişi ciddi bir ifadeyle sessizce bir köşede oturuyor. Bazen güçlü göğsünden derin bir inilti duyuluyor; derin düşüncelere dalmış. Kaftanlı ve sarıklı iki molla kısık sesle sohbet ediyorlar; kulağıma çalınan bir iki kelimeden anladığım kadarıyla vakıflarla ilgili hükümetin aldığı yeni tedbirler hakkında konuşuyorlar... İçerideki topluluğu geleneklere uygun şekilde selamladım. Osmanlılara özgü biçimde selamım herkes tarafından saygıyla karşılık buldu. Osmanlıların kendi aralarındaki ilişkiler birlik düşüncesine dayanır ve kardeşlik içindeki aidiyet düşüncelerini, sıkı sıkıya bağlı oldukları görgü kurallarıyla her durumda ifade ederler."[164]

Murad Efendi, çayhane içerisinden Direklerarası'nın diğer özelliklerini anlatmaya devam etmekte ve sahur vaktine kadar gözlemlediği etkinlikleri, esnaf ilişkilerini, insan tiplerini, zaman zaman oryantalist bakışla, kimi zaman da Avrupa'daki yaşam kalıplarıyla kıyaslayarak tasvir etmektedir.

Direklerarası çayhanelerinin sayısındaki büyük artışın otuz üç yıllık Abdülhamid saltanatının ikinci yarısında meydana geldiği görülmektedir. Özellikle 1900'e doğru Direklerarası Caddesi'ndeki 60 dükkândan en az yirmi beşi, çayhane veya kahvehane

164 Murad Efendi, age, s. 83-84.

idi. Diğerlerini ise lokanta, berber ve fes kalıpçıları oluşturuyordu.[165] *Karagöz* dergisi, 1908 Ramazanı'ndaki Direklerarası esnafını şöyle sıralamıştır: *"...tatlıcı, tuhafçı, terzi, tiyatro. Bir tane de karşıda. İki dükkân aşağı haydi yine tiyatro. Bir tane yine karşıda. Çaycı.. Of.. Yine tiyatro.. Yine çaycı.. Yine bir tiyatro..."*[166] Aynı tarihlere ait bir başka betimlemede ise şu görüşlere yer verilmiştir: *"Gece iyice basmış olduğundan Direklerarası hayatı da başlamıştı. Kahveler, kıraathaneler, çayhaneler aydınlanmış, canlanmış, kalabalıklaşmıştı. Tiyatro, Karagöz, meddah ilanları önünde grup grup insanlar toplanıyor ve ne yapacaklarını münakaşa ederek gecenin programını hazırlıyorlardı. Çay semaverleri fıkır fıkır kaynayıp buğular saçıyor ve açılıp kapanan kıraathane kapılarından, başlamış olan tavla maçlarının sesleri duyuluyordu. Hava oldukça serindi. Onun için Direklerarası'nın piyasacıları da bu akşam nispeten daha azdı."*[167]

Çaycı esnafının Direklerarası'nda toplanmasının altında yatan etkenlere gelince, öncelikle burası 19. yüzyıl sonlarında İstanbul'un eğlence, kültür, gezinti ve alışveriş mekânı olarak temayüz etmiş bir merkezdi. Özellikle Ramazan akşamlarında curcunalı bir havaya bürünürdü. On bir ay boyunca sinek avlayan kahvehane ve çayhanelerin Ramazan'ın girmesiyle birlikte birden bire hareketlenmesini inkılap olarak niteleyen *Geveze*'ye göre bu dönüşüm, kutsal ayın bahşettiği hürriyetin eseriydi.[168] François Georgeon'un son derece isabetli olarak "Ramazan Mahallesi" diye adlandırdığı Direklerarası, tiyatro, sinema, ortaoyunu, Karagöz, hokkabaz, cambaz, fonograf, pantomim gibi görsel ve işitsel sanatların yanında, pehlivan güreşleri ve

165 F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 57-59.

166 "Ramazan Mektubu: Direklerarası'ndan", *Karagöz*, nr. 21, 16 Ramazan 1326, s. 2.

167 Z. M. Alsan, age, s. 161-162.

168 *Geveze*, nr. 63, 27 Ramazan 1328 (2 Ekim 1910), s. 3.

benzeri spor müsabakalarının yapıldığı sosyal etkinlik merkezi idi. Etkinliklerin hazırlıkları Şaban ayının sonlarında başlardı. Kutsal ayın girişiyle birlikte, "Kalkın ey ehl-i safâ! İftarı ikmâl eyleyüp / Azm edin âheste Şehzâdebaşı seyranına" fehvasınca, iftarını yapan halk kendisini bir an önce Şehzadebaşı'na atardı. Ancak, buradaki Ramazan etkinliklerinin kış aylarında daha canlı, coşkulu ve eğlenceli geçtiğini belirtmek gerekir.

Semtteki kültürel, sanatsal ve ticari hareketlilik imar planlamalarına da etki etmişti. Örneğin Şehremaneti'nin 1880 yılındaki tehlike saçan sağlıksız yapıları yıkma veya onarma projesi kapsamında Direklerarası'na ismini veren direklerin bir kısmı onarılmış, bazı kemerler ise, özgün yapısına uygun olarak daha sonra yeniden yaptırılmak üzere, yıktırılmıştır.[169] Bundan sekiz yıl sonra, yani 1888 yılında meydana gelen bir yangın akabinde, Direklerarası'nın önünden geçen yolun Abdülhamid'in iradesiyle tesviye edildiğini görmekteyiz. Kalabalıklığına ve önemli olduğuna vurgu yapılan yolun, yeni düzenleme ile genişletilerek on beş arşınlık bir caddeye dönüştürülmesi düşünülmüş ve bu nedenle bazı arsaların kamulaştırılması kararlaştırılmıştır.[170]

Biri zaman diğeri mekân ifade eden "kış Ramazanı" ve "Direklerarası" tabirleri, Osmanlı'nın son dönemlerinde birbiriyle bütünleşmişti. Birisi, özellikle birincisi zikredilince diğerinin hatırlanmaması mümkün değildi. Kış Ramazanının uzun gecelerini eğlenceli ve dinlendirici bir şekilde geçirmek ihtiyacı için bundan başka çare bulunmuyordu. Hele yazdan kalma havalar-

169 *Tercüman-ı Hakikat*, nr. 533, 12 Rebîulâhir 1297 (23 Mart 1880); nr. 552, 7 Cemâziyelevvel 1297 (17 Nisan 1880); nr. 565, 21 Cemâziyelevvel 1297 (1 Mayıs 1880).

170 BOA, DH. MKT, 1495/31, 7 B 1305 (20 Mart 1888). Ardından söz konusu yolun devamı olan Edirnekapusu caddesinin de aynı ölçüde genişletilmesi talebinde bulunulmuş ise de, çeşitli sebeplerle bunun şimdilik mümkün olmadığı ifade edilmiştir (BOA, DH. İUM, 1511/120, 29 N 1305/9 Haziran 1888).

da Vezneciler'le Fevziye Caddesi arasındaki birkaç yüz metrelik caddenin neşe ve cümbüşü katlanarak artardı.[171] Ramazan'ın arefesinde eğlence mekânlarının sahipleri birbirlerini kutlar, bereketli kazanç dileklerinde bulunurlardı.[172] Yaz Ramazanlarında Direklerarası piyasası sönük geçerdi. İnsanların ayaklarının kaldırdığı toz ve çöpler, tiyatroların kapısından dışarıya sızan nefes ve ayak kokuları, çayhanelerin kustuğu nargile ve tütün dumanı, araba gürültüsü vs. olumsuzluklar, katlanılması gerçekten güç bir hal alırdı. Geceler kısa olduğu için daha ziyade bahçe ve damlarda oturulması tercih edilirdi. Yaz Ramazanlarının, dondurma ve hamur işi tatlıları yemek gibi kendine has başka güzellikleri vardı.[173] Çayhaneler açısından durum biraz farklı idi. Akşam serinliğinde dükkân önüne bir tabure atıp çay yudumlamak özel bir keyif addedilirdi. 1910 yılı şartlarında 10 paraya satılan bir bardak çay içmek bahanesiyle çayhaneden bir yer kapabilenler, gecenin serinliğinde sahura kadar vakit geçirebilecek bir yer bulmuş olmanın verdiği rahatlıkla kendilerini bahtiyar ve şanslı saymakta idiler.[174]

Kadın gezmelerine de açık olan Direklerarası piyasasında atlı arabalardan duyulan nal ve kamçı sesleri cümbüşe renk

---

171 "Ramazan Mektubu", *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 7441-2241, 29 Ramazan 1319, s. 3. *"Çaycılar, perukârlar, kıraathaneler ve sair ne kadar dükkân var ise cümlesi donanmış. Her taraf rûşen, her taraf pür-mesâr. Satıcılar, dilenciler, seyyar kitapçılar, ayaklı bonmarşeler, bozacı, harrupçu, limonatacı, simitçi esnafının şeb-i revân olanları sırasıyla arz-ı endâm etmekten hâlî kalmıyorlar"* ("Leyâl-i Ramazan," *Sabah*, nr. 5058, 3 Ramazan 1321/23 Kasım 1903, s. 2)

172 *"Dün gece geç vakte kadar ve bazı taraflarda sabaha kadar dükkânlar, kıraathaneler, gazinolar küşâde olarak herkes yekdiğerini tebrik ve bu mâh-ı gufranpenâhı kemâl-i şevk ile tes'id eylemişler ve ilk leyle-i amimet'ül-meymenet-i Ramazan'ı bi-mesâr-ı fevkalâde ile istikbal etmişlerdir"* (*Sabah*, nr. 5056, 1 Ramazan 1321/21 Kasım 1903, s. 1).

173 "Ramazan Musâhebesi-3", *Karagöz*, nr. 437, 6 Ramazan 1330, s. 2.

174 *Derdli ile Garip*, nr. 1, 14 Şaban 1328 (19 Ağustos 1910), s. 3.

katar, bu arada yayaların işi hayli zorlaşırdı. Bir tiryaki bu durumu *"ensemize birkaç araba kırbacı değdikten sonra kalabalığı yara yırta ilerliyorduk, iki kişilik boş bir yer bulup da sıcacık bir çay içinceye kadar epey zahmet çektik"*[175] cümlesiyle ifade etmiştir. İkinci Abdülhamid'in saltanatının son yıllarında, Direklerarası gezmeleri sırasında girişilen bazı gayri ahlakî tavır ve hareketlerden dolayı padişah önce bu bölgede arabayla gezilmesini, daha sonra da Direklerarası gezmelerinin tamamını kaldırmıştır. Padişahın bu kararı, Sami Paşazade Sezâi gibi dönemin muhalif yazarlarının büyük tepkisini çekmiştir. Söz konusu yasağın, padişahın vehimli kişiliğinden ve topluma olan güvensizliğinden kaynaklandığı ileri sürülmüştür.[176] Ancak yasak uzun sürmemiş ve Direklerarası aynı canlılığına kavuşmuştur.

Ramazan aylarında Direklerarası'na canlılık katan mekânların başında şüphesiz çayhaneler gelmekteydi. Semte adını veren kemerlerin gölgesine sığınmış her üç dükkândan neredeyse birisi kahvehane, birisi berber ve birisi de çayhane idi.[177] Kutsal ay yaklaştığında burada görülen telaşlı ve heyecanlı hazırlıkları, Sermet Muhtar şöyle anlatmaktadır: *"Direklerarası'na gelelim: Faaliyetin başlıcası orada, çaycılarda: Varı yoğu dışarı çıkarıp duvarları, çerçeveleri boyayan boyayana, yerleri oğduran oğdurana; semaveri, tezgahı pırıl pırıl edip fazla sandalyeleri kiralayan kiralayana..."*[178] Ramazan girdikten sonraki bir günün iftar ön-

175 "Ramazan Mektubu", *Karagöz*, nr. 129, 24 Ramazan 1327, s. 2.

176 *"Malumdur ki cinayet adaletten, hıyanet hakikatten, cinnet her şeyden, Abdülhamid insandan korkar. Üç kişinin ictimâ'ından, halkın arabalarıyla sokakta gezmesinden korkan bir adamın her millete padişah olabilmesi farz edilse, olamayacağı bir millet kalır ki, o da şecaati darbımesel hükmüne geçmiş Türklerdir"*, ("Yasak", *Şûrâ-yı Ümmet*, nr. 43, 7 Kânûnıevvel 1903; Zeynep Kerman, *Sami Paşazade Sezai Bütün Eserleri*, Siyasî ve Sosyal Makaleler, TDK, Ankara 2003, III, s. 90).

177 Mahmut Yesari, "Direklerarası", *Bu Şehr-i İstanbul Ki*, der. Ş. Kutlu, Milliyet Yayınları, İstanbul 1972, s. 237.

178 S. M. Alus, İstanbul Yazıları, s. 134.

cesini betimleyen *Sabah* yazarı ise Direklerarası'nın bu bölümünü "*... Çaycı mangalını çıkarmış, mırsığını istif etmiş, bacasını kurmuş, gündüzleri perukâr, geceleri kahve çay satar dükkâncılar fazla iskemlelerini yığmışlar...*"[179] şeklinde tasvir etmiştir.

Direklerarası'nın çayhaneleri sadece çay içilen yerler olmayıp her biri, yukarıda belirtilmiş olan kendi müşteri grubuna göre birer kültür kulübü veya kültür ocağı gibi faaliyet göstermekte idi. Bunları kahvehanelerden ayıran en önemli fark, içerisinde kahve ocağı ve takımları bulunmaması idi. Müşterilere yalnızca, hünerle demlenmiş çay sunulurdu. Çayhaneler, en zor beğenenleri bile memnun edecek derecede kaliteli çay sunmak hususunda diğer mekânların çok önündeydi. Bu küçücük kulüplerde daha ziyade şehrin irfan simaları, edip ve şairleri oturup sohbet ederlerdi. İskambil, tavla ve domino gibi oyunlar oynanmasına izin verilmezdi. Günlük gazetelerin yanı sıra haftalık ve aylık yayım yapan süreli yayınlar bulundurulurdu. Bazılarının özel dolaplarında *Hamzanamе*, *Battalnamе*, *Şehname* ve *Ebâmüslimname* gibi Doğu klasikleri yer almakta idi. Bu tür çayhaneler ağırbaşlı ve kültür seviyesi yüksek kişiler tarafından tercih edilmekteydi.[180] Çayhaneleri bu özelliğinden dolayı, kıraathanelerin ilk örneklerine benzetmek mümkündür. Dükkânların önünde sandalyelerde oturan beyler ve efendiler arasında "*İskilip Hanı'ndaki ince saz hakikaten pek latif; kemanın rûh-nevâz taksimi insanı gaşyediyor... Bugünkü Cerîde-i Havâdis'in nev'iyye kısmını mütâlaa ettiniz mi?*" türünden bilim ve sanat olayları ya da Naum Tiyatrosu'ndaki oyunlar konuşulurdu. İşletmecilerin bu akademik atmosfere yeni simalar çekmek için kullandıkları hitap da oldukça kibarâne idi: "*Buyurun beyim!*"[181]

---

179 *Sabah*, nr. 5063, 8 Ramazan 1321 (28 Kasım 1903).

180 Hüsnü Kınaylı, "Çayhaneler", *İSTA*, İstanbul 1965, VII, 3796; "Çayhaneler", *DBİA*, II, 481; Ragıp Akyavaş, *Âsitâne Evvel Zaman İçinde İstanbul*, haz. B. Akyavaş, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2000, I, 350.

181 Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, age, s. 223.

Çayhane işletmecisinin *"Buyurun!"* hitabı, içerideki ortamın sıcaklığını anlatmaya yetiyordu. Zira bu hitabın arkasında ne çok para kazanmak arzusu, ne de müşteriyi diğer eğlence mekânlarından alıkoymak hırsı bulunuyordu. *Sabah* yazarının ifadesiyle bunlar, *"Eminönü lokantaları garsonları gibi kola girer, koltuğa sokulur takımdan değiller"*di.[182] 1901 Ramazan'ında çayhanelerin hayli iş yaptıklarını belirten Kirkor Fâik'in haftalık dergisi *Musavver Terakkî* ise, işletmecilerinin tutumunu farklı bir üslupla anlatmıştır: *"Çayfurûşların keyfine ise hiç diyecek yok. Eğer havalar böyle giderse epeyce yüklü bir sermayeye kavuşacaklarını düşünen adamcıklar sevinçlerinden duramıyorlar. Daha on adım yerden sizi 'Buyursunlar beyim!' nidalarıyla istikbâl ediyorlar. Fakat müşteriye pek o kadar minnetleri yok. Dükkân lebâleb dolu. Hatta geçen sene zâirîni celb için kapıya ta'biye ettikleri münâdîleri de bu sene kaldırmışlar."*[183]

Çayhanelerin kültür hizmeti sadece okumaya yönelik materyallerin bulundurulmasıyla sınırlı değildi. Bazılarında musiki fasılları tertip edilmekte idi. Halit Fahri, 1904 yılında çayhaneler mıntıkasından geçerken dükkânların içerisinde ud çalındığını gördüğünü belirtmiştir. Aynı şekilde, kimi berber dükkânları da ud taksimlerine sahne olmaktaydı. Musikişinas çaycı ve berberlerle, udî müşterilerin meydana getirdiği bu etkinlik sayesinde çayhaneler, konservatuar havasına bürünmekte idi.[184] Sazendelerin canlı müzik icrasından ayrı olarak, bazı çayhaneler gramofonların ilkel biçimi olan fonograf ya da laterna ziyafetiyle müşterilerini eğlendirmekteydi. Borulu gramofonların piyasaya girmesiyle, tıpkı 1980'ler Türkiye'sinin televizyonlu, videolu kahveleri gibi, o zamanın gramofonlu kahve ve çayha-

182 "Leyâl-i Ramazan", *Sabah*, nr. 4706, 6 Ramazan 1320 (6 Aralık 1902).

183 "Ramazan Mektubu-1", *Musavver Terakkî*, Dördüncü Sene, nr. 41, 8 Ramazan 1319, s. 307.

184 Halit Fahri Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, İnkılap ve Aka Kitabevleri, İstanbul 1968, s. 53.

nelerine rağbet artmıştı. Bu dönüşüm sadece İstanbul'da değil, taşra kentlerinde de gözlenmekteydi. *Trabzon* gazetesinin 1904 yılına ait sayılarından birinde yer alan aşağıdaki paragraf, gramofon modasının ulaştığı boyutu gözler önüne seren bir örnek olarak değerlendirilebilir: "Gramofonlu kahveler şu bir iki sene içinde o kadar çoğaldılar ki, evlerden geçtik her kahvede bir tane bulunuyor denirse mübalağa edilmiş olmaz. Bilhassa Meydan-ı Şarkî'de gelip geçenlerin şahit olduğu üzere bu kahve sahipleri sabahtan gecenin geç vakitlerine kadar aralıksız birbirlerine rekabet edercesine bu işe devam ediyorlar. Şehrin her tarafında hatta Soğuksu'da dahi vardır, belediyece resme tabîdir, çalgı resmi alınmakta. Böylece kahveler belediyeye gelir temin ediyorlar."[185]

Süheyl Ünver, kahvehaneleri halk kulübü, çayhaneleri ise münevverler kulübü olarak nitelemiştir.[186] Çayhane müşterileri sanatkar ruhlu ve romantik insanlar oldukları için sahipleri, dükkânların iç duvarlarını çeşitli levhalar, otantik aletler ve Türk sazlarıyla süsleyerek melankolik bir ortam oluşturmaya özen göstermişlerdir. Bu tür aksesuarları kıraathanelerde de görmek mümkündü. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *"gazinolar, kıraathaneler ve çayhaneler istisna edildiği halde İstanbul kahvehanelerinin umûmunun ziynet hususunda oldukça züğürt"*[187] kaldıklarını belirtmiştir. Bilhassa Ramazan yaklaştığında çayhanelerin dekorunda tadilat yapılır, duvarlara şık desenli halılar asılırdı.[188] Duvar diplerine yerleştirilmiş sedirlerin örtüleri yenilenir, orta yere kısa ayaklı hasır iskemleler dizilirdi. Sedir ve iskemlelerin önlerine, alçak ayaklı sehpa tipi masalar konulurdu. Dükkânların dış tarafına yerleştirilen sedirlerin üzeri

185 Cumhur Odabaşoğlu, *Trabzon 1869-1933 Yılları Yaşantısı*, Ankara, s. 87.

186 Süheyl Ünver, Bir Ramazan Binbir İstanbul, s. 38.

187 Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, age, s. 37.

188 Ahmed İhsan, "Musâhabe: Ramazan-ı Gufrân-nişân", *Servet-i Fünûn*, nr. 809, 12 Teşrînievvel 1322, s. 35.

ise, rengarenk nakışlı kilimlerle kapatılırdı.[189] Kıraathanelerde olduğu gibi, çayhanelerin ön kısmına fenerler asılırdı.[190] İç kısımları ise, gaz lambalarıyla aydınlatılır,[191] lambaların fanuslarından sokağa yansıyan ışık, Direklerarası'na *"temâşâya değer"* bir görünüm kazandırırdı.[192] Böyle bir ortamda yapılan bilimsel, sanatsal ve edebî sohbetler saatlerce devam eder; tartışma hararetlenir; içeceğin tadı, zevki ve sosyal anlamı unutulurdu. Farkında olmadan tüketilen bardak bardak çayın rolü ise, sanatçıya zihinsel gıda depolamaktan öteye gitmezdi.

Ramazan ayı çoğu zaman tiyatrocularla çaycıları karşı karşıya getirir, bunlar müşteri kapmak için yarışa girerlerdi. Zira bu iki esnafın müşteri grubu genellikle aynı kimselerdi. Tiyatro gösterisi teravih namazından sonra başladığı için, seyirciler namaza kadar olan zamanı çayhanede geçirirler, namazın ardından tiyatroya koşarlardı. Oyun bittikten sonra yeniden çayhanelere dönerlerdi. Teravih kılmayanlarla tiyatro sevmeyenler için çayhane en ideal vakit geçirme mekânı idi.

Direklerarası çayhaneleri iki sütun arasına sıkışmış daracık dükkânlar oldukları için çoğunlukla ihtiyaca cevap veremiyordu. Müşterilerini kaybetmek istemeyen bazı işletmeciler, dükkânların önüne sandalye ve iskemle koymak suretiyle dükkânın kullanım alanını genişletme yoluna gitmişlerdi. Bu durum, müşteriler ve dükkân sahibini memnun etse de, yaya ve araba trafiğinin aksamasına neden olmakta idi. Hele bazı müşterilerinin içtikleri tütün dumanlarını savurarak kadınlara sözlü

189 Ahmed İhsan, "Musâhabe: Ramazan Manzaraları", *Servet-i Fünûn*, nr. 810, 19 Teşrînievvel 1322, s. 50.

190 Sefâî, "Vekâyi-i Ramazaniyye Direklerarası", *Tercümân-ı Hakikat*, nr. 7416-2216, 4 Ramazan 1319, s. 3

191 "Ramazan Mektubu-1", *Musavver Terakkî*, Dördüncü Sene, nr. 41, 8 Ramazan 1319, s. 307.

192 "Ramazan Mektubu-3", *Musavver Terakkî*, Dördüncü Sene, nr. 43, 22 Ramazan 1319, s. 322.

sarkıntılıklarda bulunmak gibi edep ve ahlak dışı davranışlara yeltenmeleri, başlı başına rahatsızlık konusu olurdu. Bu yüzden çaycı esnafı, sık sık resmî ihtara maruz kalmakta idi.

Ancak, dükkânların önüne tabure ve sandalye konulmasıyla ilgili yasak hususunda hükümetin Ramazan aylarında daha esnek davrandığı, hatta bu konuda ruhsat isteyenlere izin verildiği anlaşılmaktadır. Bu uygulama Meşrutiyet'ten sonra da devam etmiştir. 1909 yılında *"Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda kâin çaycı ve perukâr esnafına dükkânları önüne sandalye vaz'ı için Birinci Daire-i Belediyece ruhsat"*[193] verilmiştir. Yerel yönetimden izin ve onay alındıktan sonra tabure ve sekiler revakların altına çıkartılır; kapalı ve küçük dükkâncıklar böylece birden bire genişlerdi. İskemleler iki sütun arasına sağlı sollu dizilir, ortada ancak tek kişinin geçebileceği bir açıklık kalırdı. Geceleri dükkânların içerisinden yol tarafına yansıyan ışıklarla çevreyi seyre dalan müşteriler, kendilerini bir tiyatronun alt kat locasında oturuyorlarmış gibi hissederlerdi. Oturmak için bir tabure bulup da bu tabloyu seyretme fırsatını elde etmiş olanlar kendilerini şanslı addeder, yer bulamayanlara karşı bir üstünlük duygusu hasıl olurdu.[194]

Direklerarası'nın Ramazan manzarasının önemli bir özelliği de, sair zamanların ve mekânların tersine olarak kadınlarla genç kızların da piyasa yerinde isbât-ı vücut etmeleriydi. Kadınların ziynetlerini açıp saçarak dolaşmaları karşısında, on bir ayda bir yakalanan böyle bir fırsatı değerlendirmek isteyen hovarda takımı, kur yapma yarışına girerdi. Göz süzmeler ve laf atmaların yanında, sarkıntılığa varan gayr-i ahlakî davranışlar sergilenirdi. Karşı cinsin sere serpe gezmelerini fırsat bilen

193 Meslektaşlarına tanınan bu haktan, Şehremâneti'nin sorumluluk alanına giren semtlerdeki çaycılar da yararlanmak isteyince, birer lira mukabilinde onlara da ruhsat verilmiştir (BOA, DH. EUM. THR, 9/17, 4 L 1327/19 Ekim 1909).

194 H. F. Ozansoy, age, s. 52.

bazı gedikli çayhane ve berber müşterileri, pencere önlerine oturarak onları süzerdi. Gelip geçen kadınlara açıktan açığa söz atmış olmamak için, karşıdan karşıya güya birbirlerine laf atarlardı.[195] Özellikle yer sıkışıklığından dolayı taburelerin yola taşması durumunda, gelip geçenleri gözetleme imkânı daha da artmaktaydı. François Georgeon, hoş bir Türkçe terim olarak nitelediği *röntgenciliğin* bir ay boyunca son derece sevindirici, ilginç bir seyir olduğunu yazar.[196]

Ramazan ayında çayhaneler gündüzleri de açık tutulur, fakat çay servisi yapılmazdı. Dükkân sahibi duvar ve döşemelerin tozunu alır, iskemleleri siler, çay takımlarını parlatır, iftardan sonra dükkânı dolduracak müşterilerin memnuniyetini kazanmak için her türlü bakımı yapardı. Direklerarası'nın gündüz piyasasını dolaşmaktan yorgun düşenler, dinlenmek için buraları tercih ederdi. Bazı gedikli müşteriler ise gündüzden yerini kapar, gerekirse iftarını burada yapardı. Gedikliler için ekseriyetle simit ve gevrek bulundurulurdu. Sırası gelmişken, İstanbul'un Ramazan hazırlıkları kapsamında, bu ay için özel olarak hazırlanan simitlere değinmek gerekir. Amasyalı İlya Usta'nın, Saraçhane başında Edhem Ağa'nın, Darbhane fırınının patronu Hasan Usta'nın "*Ramazan-ı şerif'e mahsus olarak*" Macar unu, Viyana mayası ve "*Trabzon ve Halep'ten suret-i mahsûsada*" getirtilmiş olan tereyağından imal ettikleri simitler,[197] Direklerarası

195 Ahmed Rasim, Fuhş-i Atik, s. 9; Ercüment Ekrem Talu, "Şehzadebaşı ve Eski Ramazanlar", *Resimli Tarih Mecmuası*, S. 40, Nisan 1953, s. 2186; H. F. Ozansoy, age, s. 50; Midhat Sertoğlu, "Eski Ramazanlar, Eski İftarlar", *Yıllarboyu Tarih*, S. 7, Temmuz 1983, s. 45; D. Cebeci, age, s. 109. Bu davranışları sadece iftardan sonra değil, gündüzleri de görmek mümkündü (H. F. Ozansoy, age, s. 49; M. Yesari, agm, s. 237). Ahmet Hamdi Tanpınar bunları, Madrid ve Sevilla kahvelerinin taraçalarında oturup kadınları seyreden çapkınlara benzetmiştir (Beş Şehir, s. 207).

196 F. Georgeon, Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri, s. 62.

197 *Sabah*, nr. 5056, 1 Ramazan 1321 (21 Kasım 1903); nr. 5057, 2 Ramazan

çayhanelerinin tadını çıkarmak isteyen tiryakilerin istifadesine sunulurdu. Beyoğlu'nda Hıristaki Hanı'nda Halil isimli birinin pastanesinde ise, Avusturya ve Rusya'dan getirtilen şekerleme ve bisküviler ile Rus işi börekler satılmakta, bunların yanında alâ cinsten çay servisi yapılmaktaydı.[198]

Çayhanelerin temelde ticari birer işletme olmaları hasebiyle, içlerinde ticari kaygıyı ön plana çıkaran ve haliyle kültürel etkinlikleri önemsemeyen türleri de vardı. Bu tip çayhaneler, hele bir de hijyen kurallarından yoksun ise, ekseriyetle marjinal zaman öldürme köşeleri olarak kalem erbabınca tahkir edilmiştir. 1903 yılının Ramazan panoramasını çizen Saffet Nezihî'nin, geçmişte kalan güzelliklere olan özlem duygusuyla kaleme aldığı satırlar, bu bakış açısına örnek oluşturabilir: "... *Direklerarası'na şöyle bir göz gezdirelim. Heyet-i umûmiyyesi itibarıyla yine eski Direklerarası. Yeni yeni birçok çayhaneler açılmış. Öyle ya! Her şeyden evvel gecenin saat onuna kadar pineklemeye mecbur binlerce kişiye oturacak yer hazırlamak lazım. Çaycıların, gazinocuların bazıları ashâb-ı tabiattan da. Dükkânlarının önünde garip manzaralar vücûda getiriyorlar. Dükkânlara büyük lambalar asılmış, havagazı fanuslarıyla tezyin edilmiş. Balık istifi izdihamın vücûda getirdiği hararet ve fesâd-ı havaya onların neşrettiği şu'â'-ı harîre de inzimâm ediyor. Oh! Ne a'lâ! Tam beş altı saat oturulacak hıfz-ı sıhhate muvafık yerler...*"[199]

d. Gazeteci Gözüyle Çayhane: Ahmed İhsan'ın Kaleminden İstanbul Çayhaneleri

Bu bölümde, Türk basın ve siyaset tarihinin önemli simalarından olan ve en parlak dönemlerinde İstanbul çayhanelerinin

---

1321 (22 Kasım 1903).

198 *İkdam*, nr. 1266, 1 Ramazan 1315 (23 Ocak 1898).

199 Makale, kıraathaneler, tiyatrolar ve Direklerarası'nın diğer eğlencelerinin tasviriyle devam etmektedir (Saffet Nezihî, "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-1 ", *Malumat*, nr. 411, 6 Ramazan 1321, s. 223).

cümbüşünü haftalık yazılarına taşımak suretiyle güncel olduğu kadar doyurucu tasvirler sunan Ahmed İhsan'ın gözlemlerine yer verilecektir. *Servet-i Fünûn*'un sahibi ve başyazarı Ahmet İhsan (Tokgöz), *İstanbul Postası* başlığını taşıyan haftalık yazılarında zaman zaman siyasî gelişmelerin dışına çıkarak, İstanbul'un içtimaî ve şehirsel topografyasını çizmiştir. Belediye hizmetleri, meteoroloji, sağlık, işsizlik, pahalılık vb. toplumsal konuların yanında; Direklerarası'nın Ramazan gecelerine mahsus eğlence hayatına dair izlenimlerini yıllarca okuyucularıyla paylaşmıştır. Ona göre İstanbul'un bu renkli köşesinin önemli bir parçası da çaycı dükkânlarıydı. Yazarın, özellikle Ramazan'ın kış aylarına tesadüf ettiği günlerde "soğuk" kavramı ile "çay" arasında bağlantı kurmaya çalıştığı göze çarpıyor. Bunun yanında, hava ısısının normalin üzerinde seyrettiği zamanlarda tiryakilerin zevklerine zevk kattıkları, işletme sahiplerinin de bu durumdan büyük keyif aldıkları yazarın dikkatinden kaçmamıştır. Sıra sıra dizilmiş olan çayhaneler dolup taşmakta, içeriye sığmayan müşteriler dükkân önlerinde yola doğru uzatılan peykelerle taburelerde ağırlanmaktadır. Tiyatrocu, gazinocu ve şekerciler gibi, çaycılar da, en fazla kârı Ramazan döneminde sağlamaktadırlar.[200] Ahmed İhsan 1900 yılı Ramazanında çayhanelerdeki kalabalığı ve bunun sokağa yansımalarını şöyle tasvir etmiştir:

"Şehzadebaşı'nın bütün esnafı, havaların müsaadesi sayesinde bu sene me'mûlün fevkinde hâsılat yapıyorlar; Mevlâ bereket versin!.. Havaların böyle müsâit gitmesi bu sene ehl-i zevke fevkalâde bir Ramazan geçirtiyor. Çaycı dükkânlarının önü sandalyelerle dolu. Müşteriler dükkân içlerinde oturamıyorlar; cadde

200 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 661, 11 Kânûnıevvel 1319, s. 181. Yazarın 1902 yılının hem başına hem de sonuna rastlayan Ramazan etkinlikleri hakkındaki gözlemleri üzerine yapılan bir çalışma için bk. Kemalettin Kuzucu, "Ahmed İhsan'ın Kaleminden Bir Senede İki Ramazan", *Toplumsal Tarih*, S. 107, Kasım 2002, s. 60-63.

saat üçten[201] *sonra omuz omuzu sökmez hale geliyor; dükkânlarda isti'mâli gittikçe ta'amnıüm eden Auer gaz memeleri, bir taraftan bir tarafa in'ikas ederek ortalığı gündüze çeviriyor..."*[202]

1900 Ramazanında gerçekten de yazdan kalma günler yaşanmış, sıcaklık on üç derecenin altına düşmemiştir. Meteorolojik şartların müsaadesiyle çay tiryakilerinin doyasıya keyiflendiklerini, hatta bıktıklarını ifade eden Ahmed İhsan, bayramın girişiyle birlikte bastıran soğuk, poyraz ve yağmurlar sayesinde çayhane müdavimlerinin evlerine kapanarak dinlenme fırsatı bulacaklarını belirtmiştir.[203]

Yazarın, havanın Ramazan bereketiyle bir ay boyunca ısınıp daha sonra yeniden soğumasını ilâhî hikmete bağladığı dikkat çekmektedir. İklimdeki bu değişme her ne kadar zevk erbabını memnun etse de, mahrukatçı esnafını ekonomik anlamda sıkıntıya sokmakta idi. Yazar, aynı bölgede yaşadıkları halde bir yanda keyfine keyif katan, öbür yanda günümüzün moda tabiriyle kepenk kapatmanın eşiğine gelmiş iki grubun halini şu cümlelerle dile getirmiştir: *"Havanın müsaadesinden memnun ve münbasit olarak iftardan sonra biz de Direklerarası'ndan geçiyorduk. Kânûnıevvel'in tamı onuna müsâdif Pazartesi gününde olduğumuzu iyice bildiğim halde, Direklerarası'nda çaycı dükkânları önüne sıra ile sandalye atmış fincanı elde, cigarası yahut nargile marpucu ağızda keyif yetiştirenlere bakarak insanın kendini yazda sanmaması kâbil değil. Biz böyle konuşurken müsâdif olduğumuz bir zat: 'Ah bir de bana sor, dükkânda düzinelerle lastikler istifte duruyor; hâlâ kışlık getirttiğim malın onda birini süremedim' diyor idi."*[204]

---

201 Alafranga saat 21.00.

202 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 461, 30 Kânûnıevvel 1315, s. 290.

203 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 463, 13 Kânûnısânî 1315, s. 324.

204 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 557, 13 Kânûnıevvel 1317, s. 163.

O dönemin tiryakileri arasında, umuma açık yerlerde içilen kahve veya çayın, evde içilene oranla daha lezzetli olduğu ve daha fazla keyif verdiği yolunda yaygın bir kanaat mevcuttu.[205] Bunun nedeni ise, bu tür yerlerin tanıdıkları bir araya getirerek sohbet ortamı hazırlaması ve böylece aile hayatının sebep olduğu tekdüzeliğin bir nebze giderilmiş olması; tiryakilerin kalabalık yerlerde içtikleri sigaradan daha büyük zevk almaları ve bu mekânlarda içilen çay ve kahvenin damağa daha lezzetli gelmesi idi. Ahmed İhsan, daha ziyade psikolojik yaklaşımın etkisiyle ileri sürüldüğü için bu gerekçeleri önemsememekte ve toplumsal kanaati reddetmektedir. Her şeyden önce kendisi kullanmadığı için sigara konusu üzerinde durmamıştır.[206] Umuma açık mekânlarda içilen çayın daha lezzetli olduğu fikrini ise, şu cümle ile reddetmiştir: *"Nasıl piştiğini bildiğiniz çayı, temiz yıkandığına şüpheniz olmayan fincanınızda içerken yaslandığınız koltuk sandalyesinde gazetenizi okumak, sonra dışarıda buram buram yağan karı seyretmek keyfini, zannetmem ki kahvehane*

---

205 Bu görüşün savunucularından biri de Cenab Şahabeddin'di. Yazar; bir tiryakinin *"Evde kahve içmek, ne bileyim neden, kahvenin tadını yüzde elli ifsat eder; kıraathanede bulduğum kahve ıtırını odamda mümkün değil bulamam"* şeklindeki iddiasına karşılık, *"Bence bu fikir çaya tatbik edilince daha doğru olur"* tezini ileri sürmüştür (Cenab Şahabeddin, *İstanbul'da Bir Ramazan-1920 Ramazanı*, haz. A. Uçman, İletişim Yayınları, İstanbul 1994, s. 74).

206 Ahmed İhsan her ne kadar tütün konusunun kendisini bağlamadığını ifade etse de aslında kamusal mekânlarda sigara içilmesine karşıdır. Sigara antipatisini bir yazısında şöyle dile getirmiştir: *Direklerarası'nın büyük kıraathanesinde her sene güzel şarkılar okuyan, mükemmel saz çalan takım bu sene de en mâhir sâzendelerden mürekkep olarak çalıp çağırıyor, müşterilerine de hakikaten seve seve dinletiyor. Binâenaleyh kıraathanenin o basık tavanında toplanan kesif duman tabakalarının altı daima kalabalık. Dün akşam bir zât diyordu ki: "Kıraathane sahibi hasılatının mikyâsını saat dörtten sonra başlayan öksürük sedâlarıyla bulmuş. Öksürük ziyâde mi? Demek duman ziyâde; o halde kalabalık da hasılat da ziyâde!"* ("İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 461, 30 Kânûnıevvel 1315, s. 290).

hayatına müreccah bulasınız."[207] Bu ifadeden açıkça anlaşılmaktadır ki, Ahmed İhsan, çayhanelerde yapılan çayın layıkıyla hazırlanmadığını savunmakta; kullanılan gereçlerin temizliği konusunda endişe taşımaktadır. Aslında onu bu endişeye sevk eden şey, yaşadığı bir olayla alakalı idi. Yazar 1897 yılında bir Ramazan akşamı iftardan sonra gezintiye çıkar. Bir süre sonra yorulunca Direklerarası'nda yeni açılan şatafatlı bir kıraathaneye girer. Önüne çay getirilir. Çayı karıştırdıktan sonra kaşığın parmaklarına yapıştığını hisseder. Bunun üzerine çayı içmeden masada bırakır ve suskun bir şekilde kalkarak, bu durumun kaşığın mıknatıslık özelliğinden mi, yoksa iyi yıkanmamasından mı kaynaklandığını düşüne düşüne evinin yolunu tutar.[208]

e. Çayhaneler Üzerindeki Resmî Denetim

Çayhanelerin popüler olduğu dönemde yeniçeri teşkilatı tarih sahnesinden çoktan silinmiş durumdaydı. İstanbul'un asi takımı tulumbacı ve külhanbeylerin cazibesini de yeterince çekmediği için çayhaneler, mesela kahvehaneler gibi muhalefet merkezi haline gelmemiştir. Dolayısıyla bu masum ve mütevazı işletmeler, yönetimin tepkisine mazhar olmamış, kapatmaya yönelik bir hareketle karşı karşıya kalmamıştır. Ancak kentsel dokuya ve trafiğin akışına zarar verdikleri tespit edildiğinde birtakım düzenlemelere tâbi tutulmuşlardır. Bu arada serkeşli-

207 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 561, 10 Kânûnısânî 1317, s. 226.

208 Ahmed İhsan, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 308, 23 Kânûnısânî 1312, s. 338. Kamusal hayattaki hijyen sorunları zaman zaman mizah gazeteleri aracılığıyla dillendirilmiştir. Örneğin Hayal dergisi, İstanbul'da toplumsal hayatın aksayan yönlerini dile getirdiği bir sayısında Taksim ve Bağlarbaşı'nın bitmeyen tozu ve sokaklardaki başıboş köpek sürüleri gibi beledî sorunların yanında, lokantalarda satılan kokmuş etler ve *"bazı kahvelerde fincanın içinde zuhur eden sinek cenazeleri"*nden yakınmıştır (*Hayal*, nr. 194, 1 Ağustos 1291, s. 3).

ğe meyleden müşterilerin sosyal çevreyi rahatsız ettikleri anda, kahvehane, meyhane ve benzeri kurumlar gibi çayhaneler de hükümetin ihtarlarına muhatap olmuştur. Özellikle Ramazan aylarına mahsus ihtarlarda, eğlence yerleri müdavimlerinin trafiği engellememeleri ve kadınlara yönelik âdâba mugâyir davranışlarda bulunmamaları istenmiştir. Bunun bir örneğini, daha 1847 yılında devletin resmî gazetesinde neşredilen emirnâmede görmekteyiz. Sivil halkın ve devlet memurlarının gerek Ramazan'da gerekse yılın diğer günlerindeki davranışlarını düzenlemeye dönük emirnamenin bazı bölümleri şöyleydi:

"... Bazı kimseler mecma'-ı nisâ olan mahallerde, dükkânlarda oturup gelip geçen kadınlara harfendâzlık ve edepsizce sarkıntılık eyledikleri görüldüğünden, bundan böyle gerek Ramazan-ı şerifte ve gerek eyyâm-ı sâirede bî-edebâne tavır ile o makûle kimselerin ve husûsan tâife-i nisânın dükkânlarda oturması tecviz olunmayacaktır [...] Gecelerde me'mûren bir mahalle gidip gelen hademeden mâadâ bir gûne hizmet ve maslahatı olmayan kesân her kim olur ise olsun yatsı ezanı okunduğu anda berber ve tütüncü ve sâir dükkânlarda oturmayıp cevâmi-i şerîfeye azimetle edâ-yı salât-ı terâvihe müsâraat ve ol aralıkta o makûle dükkânlarda görünen olur ise te'dib ve tekdir olunacağından ve cemi' vakitte kumar oynamak şer'an ve kanûnen memnu' olduğu cihetle bazı kahvehane ve sâir mahallere toplanıp kumar oynar görülür ise derhal bilâ-tereddüt mücazât-ı lâyıkaları icrâ kılınacağından, buraları bilinip ona göre harekete mübâderet edeler."[209]

Daha önce de belirtildiği üzere, 19. yüzyılın başlarında bazı kahvehanelerde kumar oynanmaya başlanmış, bu alışkanlık yüzyılın sonlarında kıraathaneleri de kapsayacak şekilde yaygınlaşmıştı. Kumar yüzünden birçok kahvehane ve kıraathane kapatılmış ya da başka cezalara çarptırılmıştı. Fakat aynı suçtan dolayı cezalandırılan bir çayhane örneğine rastlanmıyor.

209 *Takvim-i Vekâyi*, nr. 347, Gurre-i Ramazan 1263, s. 1.

Günümüzün çayhanelerinde de bu yapının korunmakta olması, Türk çayhane geleneğinin bu yönüyle çizgisinden hiçbir şey kaybetmediğini göstermektedir. Osmanlı çayhaneleri en fazla, zafiyet sahibi müşterilerin dükkân önünden geçen kadınları sözlü ve nadir de olsa fiilî hareketlerle taciz etmelerinden dolayı ihtar almıştır. Zaptiye müşirliğinin 1868-69 Ramazanında gazeteler aracılığıyla neşr ettiği ilanın ikinci ve yedinci maddeleri, çayhane müşterilerinin davranışlarına dikkat etmelerini ve işletme sahiplerinin de gerekli duyarlılığı göstermelerini istiyordu:

"İkinci Madde: Sâye-i âsâyiş-vâye-i hazret-i şâhânede cümlenin kemâl-i asâyişle cevâmi-i şerîfe ve mahâll-i sâirede imrâr-ı evkât eylemelerine diyecek olmayıp şu kadar ki Çarşı içinde ve Sultan Bayezid ve Aksaray ve Üsküdar ve Tophane ve Şehzadebaşı'na doğru yol üzerinde kâin dükkânlarda ve husûsiyle Bayezid ve Şehzadebaşı'ndaki kahve ve çaycı dükkânlarında oturulmak memnû'dur. Geceleri dahi büyük caddelerde ve mârrîn ve âbirîne rahatsızlık verecek sûrette oturulmayacaktır. Kahveci ve çaycı ve sâir esnaftan memnû'iyete karşı dükkânlarda halkı oturtanların, derhal me'murîn-i zabıta taraflarından münâsip müddetlerle dükkânları kapattırılıp kendileri dahi te'dib olunacakları misillü araba aralarında dolaşıp arabalı ve arabasız gelen ve geçen kadınlara âdâb-ı insâniyyeye münâfî hareket eden olur ise ahkâm-ı kanûniyyeye tevfîkan te'dib edilecektir. Arabalar dahi zikr olunan mahallerde sokak ortalarında durmayacaklardır.

Yedinci Madde: Geceleri eğlence için kahvehane ve sâir mahallerde tecemmu' edenlerin ırz ve edepleriyle oturmaları lâzım geleceği gibi, cemi' vakitte mezmûm olan kumar ve emsâli lu'biyyât memnu' olmakla bu misillü harekâtı görünen olur ve mahalle aralarında halkı bîhuzur edecek evzâ'da bulunur ise kanûnen te'dib olunacaktır."[210]

210 *Takvim-i Vekâyi*, nr. 1057, 5 Ramazan 1285, s. 1-2.

Salgın hastalıklarla mücadele için alınan önlemler kapsamında kamusal alanların temizliğinin denetlenmesi faaliyetleri sırasında çayhaneler de sık sık kontrol edilmiştir. 1901 yılında Şehremaneti ekiplerince çeşitli belediyeler sınırları içerisinde yer alan fırın, bakkal, simitçi, aşçı, sütçü gibi gıda maddesi satan işletmeler; han ve bekâr odaları, ayrıca kahvehane, meyhane, gazino gibi umumi mekânların duvarları badana yapılıp tuvaletleri temizlenmiş, fare ve benzeri taşıyıcıların hareketlerini engellemek amacıyla duvar ve zeminlerdeki çatlaklar çimento harcıyla kapatılmıştır. Bunun yanında ele geçirilen çok sayıda fare de itlaf edilmiştir.[211] Bu kapsamda ikinci belediye dairesi sınırları içindeki Papazzade Mahallesi'nde Üsküplü Caddesi'nde bulunan Necefli bir Türkmen'in çayhanesi ile Osman adlı biri tarafından işletilen perükar dükkânı temizlenmiştir.[212]

Çayhanelerden bir kısmının siyasi toplantılar düzenlenmesi veya kısa süreli dernek faaliyetlerinin icrası için kullanıldığı oluyordu. Örneğin İttihad ve Terakki yöneticileri, cemiyet için başlattıkları yardım kampanyalarını çayhanelerde yürütmüştür.[213] Çayhaneler önemli siyasî gelişmelerin yaşandığı çalkantılı dönemlerde hafiyelerin uğrak yeri olmuştur. Bunu Yıldız Sarayı'na sunulan jurnallerdeki ifade ve kayıtlardan anlıyoruz. Mesela, İkinci Meşrutiyet'in ilanını takip eden günlerde, Eminönü'nde, İranlı Ali Ağa'nın işlettiği çayhaneye bahriyeliler sık-

211 BOA, Y. PRK. ŞH, 11/88; 11/91; 11/103.

212 BOA, Y. PRK. ŞH, 11/85, 4 C 1319 (18 Eylül 1901).

213 D. Gürsoy, age, s. 4. Öte yandan ayrılıkçı fikirleri yüzünden Türkiye'den kaçmak zorunda kalan bazı Ermeni anarşistleri de Avrupa başkentlerinde çayhanelerde buluşmaktaydı. Bunu, Osmanlı Devleti'nin Cenevre Başşehbenderi'nin 1901 yılında Hariciye Nezareti'ne gönderdiği yazısından anlamaktayız: "Londra'da bulunup her Cumartesi akşamı Crémerie Moderne namındaki çayhanenin salonunda toplanmakta olan Ermeni talebeleri cemaati İsviçre'deki Ermeni talebelerini bi'd-da've bir kongre akdederek mâhı hâlin üçüncü dördüncü ve beşinci günleri zarfında müzakerâtına devam eylemiştir... " (BOA, HR. SYS, 2884/20, 6 Kânûnısânî 1317/19 Ocak 1902).

lıkla ve kalabalık bir şekilde gitmeye başlamıştı. Öğrencilerin dükkân içerisinde ve önünde yüksek seslerle konuşup şamata etmelerinin civardaki halkı galeyana getireceğinden endişe duyulmuş, toplum psikolojisinin olumsuz etkilenmesine meydan verilmemesi için zaptiye teşkilatından Bahriye Nezareti'ne yazı yazılarak öğrencilerin uyarılması istenmiştir.[214] Yönetimin çayhaneler üzerindeki en büyük yaptırımı, müşterilerin sözlü olarak uyarılması şeklinde kendini göstermiştir. Kısaca belirtmek gerekirse, en bunalımlı zamanlarda bile çayhane müdavimleri idarenin başına gaile açmamıştır. Çaycı dükkânlarındaki kavgalar ücret anlaşmazlığı türünden adi zabıta olayları olmaktan öteye gitmemiştir.

3. Payitahtın Ünlü Çayhaneleri

İnsanların çayhaneye giderek gazete okuması, çay içmesi ya da –son dönemlerde olduğu gibi- burada birtakım oyunlar oynaması gibi eylemler rutin faaliyetler olması nedeniyle pek fazla önem arz etmeyebilir. Ancak birçok tarihçi, sosyolog, edip ve aydının yanında bürokrat ve sanatkar kimselerin çayhaneyi bir akademi olarak değerlendirmesi kültür tarihi açısından son derece önemlidir. Bununla birlikte, toplumsal elit tarafından sanatsal üretim ve iletişim merkezi haline getirilen çayhanelere, edebiyat ve kültür tarihimizde hak ettiği önem verilmemiştir. Sorunun kaynağını tarih ilmine bakış tarzında aramak gerekir. Zira Osmanlı Devleti'nde eğlenceye dayalı ticari mekânlar, mesela meyhane ve kahvehaneler, 15.-16. yüzyıldan itibaren varlık göstermesine rağmen, kroniklerde bunlara yer verilmemiş; şöhretli kahvelerin isim ve işlevleri üzerinde durulmamıştır. Bunu Türk tarih yazıcılığının eksikliği ya da ihmali olarak değerlendirmek haksızlık olmasa gerek. Halbuki kahvehane kül-

214 BOA, ZB, 313/60, 29 Temmuz 1324 (11 Ağustos 1908).

türüyle tanışması hemen aynı döneme rastlayan Avrupa yazınına bakıldığında, şöhretli kahvelerin, tarihçi ve halk bilimciler tarafından sanat ve müzik eserlerinde geniş biçimde işlendiği görülür.[215] Bizde eğlenceye dayalı sosyal mekânların ve buralarda sergilenen aktivitelerin kayıtlara geçirilmesi geleneğinin başlaması için Tanzimat'tan sonra basının gücünü iyice hissettirmesi ve yetişmiş aydın sayısının artması gerekecektir. Nitekim 19. yüzyılın son çeyreğinde, bu kapsama giren bazı eğlence mekânları metinlerde kaydedilmeye başlamıştır. Ancak bunlar daha ziyade edebî eserlerde yer bulmuştur. Konunun tarihî ve sosyolojik metotla ele alındığı ürünler, 20. yüzyılda verilecektir. Bu anlamdaki çalışmaların ilk örneklerinden olan Ebuzziya Tevfik'in 1912 yılında yayımlanmış "Kahvehaneler" başlıklı iki makalesinde, daha ziyade kahvenin keşfi ve yayılması üzerinde durulmuş, Batı'nın ünlü kahvehaneleri incelenmiştir. Bununla birlikte Tevfik, 19. yüzyılın ikinci yarısında şöhret bulmuş üç İstanbul kahvehanesini (ya da kıraathanesini) ve buraların müdavimlerini tanıtmıştır. Yazar, İstanbul'da kahvehanelerin üç asırdır faaliyette bulunduğunu itiraf etmekle birlikte, bunların tarihi kayıtlara geçmelerini gerektirecek şöhrete malik olmadıklarını düşünmektedir.[216]

---

215 Ulla Heise, 18. ve 19. asırlarda İngiltere, Fransa, İtalya, Almanya, Avusturya, Macaristan, Çekoslovakya, İspanya, Portekiz ve Amerika Birleşik Devletleri'ndeki ünlü kahvehanelerini sıralamakta, buralara devam etmiş edebiyatçı, ressam, eleştirmen ve müzisyenlerin bu mekânlarda ürettikleri yapıtları tek tek sıralamaktadır (age, s. 170-180). Ebuzziya Tevfik ise, Paris'in tarihteki ünlü kahvehanelerinin hususiyetlerini ve müdavimlerini kaydetmiştir (Kahvehaneler-I, s. 17-20).

216 *"Üç yüz seneyi mütecâviz olan bu müddet zarfında zannetmeyiz ki bize yüz, yüz elli senelik kıdemi, yahut kıdemiyle beraber şöhreti hâiz, meselâ Paris'teki Prekop gibi tarihî bir kahvehane gösterilebilsin. İhtimal ki İstanbul'un Fatih, Şehremini, Edirnekapusu gibi bazı hücrâ semtlerinde epeyce kadim kahvehâneler vardır. Fakat sebeb-i iştihârları olan evsâf ve ihtisâsları yoktur. [...] İstanbul'un kırk elli sene mukaddem tesis olunup da, on beş yirmi seneye*

Çayhaneler açısından durum biraz daha farklıdır. Kurumun ortaya çıktığı tarihlerde, Türk aydını belli bir olgunluğa erişmişti ve bunlar, birikimlerini yayacakları basın imkânlarına sahiplerdi. Çayhaneler Osmanlı'nın son dönemlerinde yetişmiş birçok yazar, devlet adamı, sanatçı ve bilim adamını ağırlamıştır. 19. asır Türk edebiyatının kalburüstü simaları, nesir, şiir ya da hatıra türü eserlerinde, ilham aldıkları bu seçkin kurumlardan söz etmeden geçmemiştir. Hüseyin Rahmi "Birahanede Edebiyat" şeklinde sıra dışı bir başlık kullandığı makalesinde, entelektüellerin birahane, kahvehane ve çayhane gibi mekânlarda toplanması ile Türk edebiyatının ilerlemesi arasında ilgi kurarak, edebiyatın bu sayede çeşitlenip yayıldığına dikkat çeker.[217] Kendisi de bir çayhane tutkunu olan Ahmed Rasim, Nâbizâde Nâzım'ın portresini çizerken "*Fatih ve Anadoluhisarı'nda isimli manzûmeleri, zamâne gazel-nüvisânını türlü türlü hiddetlerle çayhane peykelerinde zıp zıp oynatırdı*" ifadesini kullanmak suretiyle çayhanenin edebi mahfil yönünü göz önüne sermiştir. Yeni Osmanlıcılık hareketinin ilk temsilcilerinden ve düşünce özgürlüğünün ilk savunucularından Şinasi (1826-1871) de, Direklerarası çayhanelerinin önde gelen tutkunlarından biriydi.[218] Şinasi'nin hastalığının ilerlemesinden dolayı kendisini eve hapsettiği son günlerinde ev dışında zamanını geçirdiği başlıca iki mekân vardı. Aralık ayına rastlamasına rağmen havaların mevsim normallerinin üzerinde seyrettiği 1870 Ramazan'ında iftarın ardından önce Beyazıt Meydanı'nda bir tur atar, sonra da Direklerarası'na kadar uzanarak bir iki saat çay-

---

gelinceye kadar muhafaza-i şöhret etmiş olan üç kahvehanesini tanımaktayız ki, bunların birincisi Mahmudpaşa Camii avlusunda mahkeme-i şer'iyye kurbındaki kahvehanelerden biri, diğeri Okçularbaşı'ndaki Uzun Kahve, üçüncüsü Karakulak Hanı idi" (Ebuzziya Tevfik, Kahvehaneler-II, s. 44-46).

217 Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Gazetecilikte İlk Yazılarım (1888-1898)*, der. Abdullah-Gülçin Tanrınınkulu, Özgür Yayınları, İstanbul 1999, s. 284-285.

218 F. Georgeon, İmparatorluktan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan, s. 100.

hanede otururdu.[219] Tanpınar, Muallim Naci'nin, Fazlı Necip için kaleme aldığı tiyatro mektuplarını, Recâizâde'ye yönelik eleştirilerini çayhanelerde –özellikle Reşid'in Çayhanesi'nde- otururken duyduğu ilhamlar neticesinde yazdığını belirtmiştir[220]. Edebiyatçıların hatıraları, bugün Osmanlı İstanbul'unun çayhaneleri hakkında bilgilenmemizi sağlayan yegâne kayıtlardır. Bunlar, gerek çayhanelerin işlevi, gerekse müdavimlerinin isim ve kişilikleri hakkında orijinal tespitler ihtiva etmektedir. Aşağıda İstanbul'un meşhur çayhanelerinin anlatıldığı bölüm, büyük oranda söz konusu hatıralardaki kayıtların derlenmesiyle oluşturulmuştur.

Osmanlı döneminde kahvehane ve kıraathanelerin birkaç istisna dışında genellikle işletmecisinin ismiyle anıldığı göze çarpmaktadır. Çayhanelere isim koyma geleneğinde de, bu usul benimsenmiştir. Ancak bu isimlerin resmî makamlarca tasdik edilip edilmedikleri hakkında fikir yürütemiyoruz. Burada izlenecek yöntem, isimlerin kaynaklara yansıdığı biçimde kullanılmasından ibarettir.

a. Hacı Reşid'in Çayhanesi

En parlak devirlerini II. Abdülhamid saltanatı sırasında (1876-1909) yaşamış olan çayhaneler içerisinde en ünlüsü kuşkusuz Hacı Reşid'in Çayhanesi'dir. Aslen Süleymaniyeli bir Türkmen olan Hacı Reşid, Neyzen Tevfik'in kendisine hitaben yazdığı şiirin ilk mısraında *evlâd-ı Ali'sin yâ Hacı* ifadesinde de belirttiği gibi, Şiî mezhebine mensuptu. Hacı Reşid'in dükkânı, Direklerarası'nda Millet Tiyatrosu'nun karşısındaydı. Bu dükkânın şöhret kazanmasındaki etkenlerin başında, sahibinin fizikî görünüşü ve karakter yapısı gelmektedir. Hacı Reşid bağdadi çehresinde tebessüm eksik olmayan, romantik bir kişilik taşıdığını ima ederce-

219 Ahmed Rasim, *Matbuat Tarihine Medhal İlk Büyük Muharrirler: Şinâsi*, Yeni Matbaa, İstanbul 1927, s. 52.

220 A. H. Tanpınar, Beş Şehir, s. 14.

sine fesinin yalınkat sarığı arasında daima bir çiçek bulunduran, kısa sakallı, kısa boylu ve zayıf biriydi. Karakterini belirleyen en önemli özelliği meraklılığı idi. Çayı ile olduğu kadar müşterilerinin şairliğiyle de övünen Hacı Reşid, 16. yüzyıl Türk şairlerinden hemşerisi ve mezhebdaşı Fuzuli'yi son derece severdi. En önemli merakı, şiire düşkünlüğü veya en azından anlar görünmesi, ezberinde de bazı Arapça, Farsça, Türkçe şiirler bulundurmasıydı. Çayhanenin duvarlarını, bu üç dilde yazılmış beyitlerle süslemişti. Bunların arasında, özellikle çay hakkında yazılmış iki üç beyitlik methiye herkesin görebilmesi için mangal hizasına asılmıştı. Müdavimlerin gözlerine takılan ve bir günde onlarca defa okunan methiyeyi içeri giren birisi okuyup da

"Çay-ı men hoş-bûy u hoş güvâr est
Çün leb-i lâl-i yar rengin est"[221]

dedi mi, Hacı kendinden geçer, elâ gözleri parlardı.[222]

Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin gedikli müdavimleri, eserlerinde, dükkânın ve sahibinin tasvirini yapmışlar; bunun yanında orada geçen nitelikli tartışmaları, önemli konuşmaları ya da diyaloglarda geçen nükteleri kaydetmişlerdir. Çayhanenin ve işletmecisinin sayılmakla bitmeyen hatıraları, ertesi günün veya haftanın yayın organlarında "dâsitân-ı Hacı Reşid-i bî-nevâ"[223] nitelemesiyle birer birer yad edilirdi. *İkdam* gazetesi yazarının da belirttiği gibi, aynı veya farklı kişilerin çoğu zaman birbiriyle örtüşen değerlendirmeleri yıllarca tekrar edilmiştir.[224]

---

221 Benim çayım güzel kokulu ve lezzetlidir. Çünkü sevgilinin lal dudağı rengindedir.

222 Ahmed Rasim, Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip, s. 177-178.

223 Ali Nusret Han Dehlevî, "Letâif", *Tarîk*, nr. 1489, 5 Ramazan 1305 (16 Mayıs 1888).

224 *"Bugünkü makalemizde Ebuşşuarâ Hacı Reşid-i Bî-nevâ'dan bahsetmek arzusunda bulunuyor idik. Fakat Çayhane-i Reşid'e ait letâif'in artık temcid pilavına dönmesi bizi bu fikirden nükûle mecbur etti. Yedi sekiz seneden beri söylenip durmakta olan havâbîde bahisleri tekrar etmekten ne çıkar? Biraz*

Dükkânın en önemli müdavimi olan Ahmed Rasim, aynı zamanda, eserlerinde buraya en fazla yer veren kişidir. Yazar hemen her akşam ziyaret ettiği dükkânda karşılaştığı manzarayı ertesi günün gazetesinde anlatmıştır. Ahmed Rasim, *Sabah*'ta yayımladığı "Şehir Mektupları"nın birincisinde, 1892 yılı Ramazanında (Nisan) iftardan sonra gezmek amacıyla Şehzadebaşı'na çıktığını, bir süre kuklaları seyrettikten sonra *"Ebu'ş-şuarâ Hacı Reşid-i bi-nevânın dükkân-ı safâ-nişânına"* girdiğini belirtmektedir. İçeriye girdiği esnada karşılaştığı manzara, önceki günlerdekinin aynısıdır: *"Ramazan olur da ba'de'l-iftar Hacı Reşid-i bî-nevâya baş urulmaz olur mu? Dün akşam yine musâhabet-i sükkerini ile dem-sâz olduk. Yine o halde, o tatlılıkta, o kıyafet, o tavırda"*dır. Müşterilerin *"Hacı Baba! Güzel bir çay himmet et!"* hitaplarına tıkadığı kulaklarını, yeni yazdığı bir şiiri okuyan şair için kabartmış, meraklı meraklı adamın ağzından çıkanları dinlemektedir.[225] Nitekim o geceden sonra Çaycı Hacı, bu yeni şaire aşık olacak, onu dinlemekten dolayı diğer müşterilerini günlerce mağdur edecektir.[226]

Şehzadebaşı ve Direklerarası Ramazanlarının en zevkli etkinliklerinden birisi, kapalı mekânlarda mani, şiir ve gazel okunması idi. Bölgenin aşırı gürültülü yapısından dolayı, kahvehane ya da kıraathanelerde icra edilen ve bir tür gece eğlencesi niteliğindeki şiir ziyafetinden, gerek okuyucular gerekse dinleyiciler bekledikleri zevki çoğu zaman alamazlardı. Çayhaneler ise, zaten genellikle küçük dükkânlar oldukları için yüksek sesli şiir okumaya, konuşma veya tartışmaya elverişli ortamlar değildi. Fakat Hacı Reşid'in kendisi de şiire ve edebiyata merak duyduğu için, onun dükkânında herhangi bir sınırlama söz konusu değildi; hatta müşâare sanatına gönül verenleri buluşturan

---

kendimiz icâd etmeli değil miyiz?", ("Musâhabe", *İkdam*, nr. 11274, 9 Ramazan 1315/1 Şubat 1898).

225 Ahmed Rasim, "Şehir Mektubu 1", *Sabah*, nr. 939, 6 Ramazan 1309, s. 3.

226 Ahmed Rasim, "Şehir Mektubu 3", *Sabah*, nr. 943, 10 Ramazan 1309, s. 3.

bir adres gibiydi. Bu niteliğinden dolayı Muallim Naci, burayı, *mecma'iş-şuarâ* olarak adlandırmıştır. Karşılıklı şiir söyleme ya da bir nevi şiir atışması anlamındaki "müşâare" esnasında Hacı Reşid Efendi boşalan bardakları tazeler, şairler çayın nefâsetinden duydukları memnuniyeti beyitler arasında birbirlerine fısıldarlardı. Bazı şairler ise, kendilerini işlerine öylesine kaptırırlardı ki, Reşid'in birkaç kez tekrarladığı "Efendi! Çayınız soğuyor" ihtarını dahi duymazlardı. Müşterilerin, daha doğrusu şairlerin okuduğu şiirlerin bazısı kendilerine ait iken, bazıları da "üstad malı" idi, yani eski büyük Osmanlı şairlerinin eserleriydi. Hacı Reşid, beğendiği şiiri okuyan şaire cabadan bir bardak çay ikram ederdi. Örneğin bir gece birden bire:

"Gark-ı nûr etti gelip şehrimizi mâh-ı sıyâm
Geliniz söyleşelim biz dahi parlak parlak"

beytini okuyan şaire bir başkasının,

"Ramazan'da yürümez kâide-i şurb müdâm
Bâri çay-nûş edelim şevk ile bardak bardak"

şeklinde mukabelede bulunması üzerine Reşid Efendi *"o kadar memnun olmuş ki hemen malına kıyarak beyitleri söyleyen iki şaire cabadan birer a'lâ dumanlı çay takdim etmiş"*[227]ti. Bununla birlikte salt oturmak ya da dinlemek için gelenlere karşı Reşid'in yaklaşımı daha farklıydı. Dükkânın çok dar olmasından dolayı, uzun süre oturan müşteriden hoşlanmazdı. Ona göre bir çay içen bir beyit, iki çay içen bir kıta dinledikten sonra kalkıp gitmeliydi.[228]

Ahmed Rasim'e göre Reşid, aslında şiirden anlamayan ve bu yüzden şairlik vasfı taşımayan, fakat böyle olduğunu ispata çalışan bir kişi idi. Bütün hevesine rağmen onun şairliği, bir

227 Muallim Nâci, *Mektublarım*, Birinci cüz, Matbaa-yı Ebuzziya, Kostantiniyye 1303, s. 165-167.

228 *Sabah*, nr. 4715, 15 Ramazan 1320 (15 Aralık 1902), s. 3.

şekilde ezberlediği Arapça, Türkçe ve Farsça karışımı şiirleri tekrar tekrar okumaktan ibaretti. Fuzuli'ye hayranlık beslediğini ifade etmekle birlikte, bu büyük şairi anlayıp anlamadığı da şüpheliydi. Belki de Doğu'da yaygın olan, cismini görmediği şeylere aşık olanların hastalığına tutulmuştu. Yaşı ilerlediği ve biraz da sersem yapılı olduğu için, izah edilmedikçe, zarif telmih ve nükteleri anlayamazdı. Rasim'e göre, aslında dükkânın kültürlü müşterileri cezp etmesinin sebeplerinden biri de, Hacı'nın bu özelliklerinden dolayı birtakım maskaralıklara ve latifelere konu olmasıydı. Yazar iddiasını şu anekdota dayandırmaktaydı: Bir gün müşterilerden biri alçak sesle Fuzuli'nin *Su Kasidesi*'ndeki "*Dökme ey eşk, dîdeden sînemdeki odlare su / Kim bu denlü tutuşan odlare kılmaz çare su*" matlaını okur. Kulakları iyi işitmeyen Hacı Reşid, beytin tamamına vakıf olamaz. "Sad" harfinin keskinliğinden dolayı yalnızca sonlardaki vurgulu "su" sesleri dikkatini çeker. Bunun üzerine, oruçtan çıktığı için damağı kurumuş bir müşteri karşısında olduğu zehabına kapılarak hiddetlenir ve adamı "*Efendi, çaycı dükkânında çay bulunur, su bulunmaz*" diye azarlar.[229] Hazır bulunanların gözlerinden yaşlar gelinceye kadar gülmelerine sebep olan bu vakadan dolayı Ahmed Rasim, Hacı'nın şiirden de, nükteden de anlamadığı sonucunu çıkarmıştır. Buna rağmen Rasim, Hacı'nın çayhanesinin en bağlı müşterisidir ve Hacı için kullandığı sıfat zavallı, çaresiz, muhtaç anlamındaki "bî-nevâ"dır.

Hacı Reşid'in cehalet ve zaafı, müdavimler tarafından kimi zaman eğlence konusu edilmiş; ciddi atışmalar ve hararetli tartışmaların arasında zaman zaman Hacı'nın şahsına münhasır tuhaf vasıfları ön plana çıkarılarak latifeler, nükteler yapılmıştır. Ancak hiçbir zaman alay edilmemiştir. Kaprisli ve alıngan bir ruh yapısına sahip olan Hacı Reşid, böyle durumlarda zaman zaman suratını ekşitse de, çok geçmeden, onları affetme olgunluğunu gösterirdi. Bu tür hadiselerden biri de, dekadanlık

229 Ahmed Rasim, Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip, s. 178.

konusunda yaşanmıştı. Hacı Reşid'in edip müşterilerinin hemen tamamı dekadanlara (Edebiyat-ı Cedideciler) muhalif kişilerdi. Doğal olarak Hacı da, bu akımın karşısındaydı. Hacı'nın hassasiyetini yakından bilen Ahmed Rasim, onu kızdırmak kastıyla, *Malumât*'taki köşesinde "*Bizim Hacı Reşid-i bî-nevânın bu kere arz-ı ihtidâ ederek arzu-yı vicdânesiyle dekadan olduğu istihbar edilmiştir*" cümlesiyle başlayan bir habere yer verir. Hacı Reşid, hakaret telakki ettiği yazıyı okuyunca kendinden geçer, yerinden fırlayarak küfür ve tehditler savurmaya başlar. Yazının neşrinden iki gün sonra Ahmed Rasim, Hacı'nın dışarı çıktığı bir anda gizlice dükkâna girer ve köşeye kurulur. Elinde semaverle dışarıdan gelen Hacı, Rasim'i görür, fakat konuşmaz; ona çay da vermez. Zira Ahmed Rasim onun gözünde artık münafıktır; dolayısıyla, münafık birisinin parasıyla siftah edemeyeceğini söyler. Bu düşünceyle hemen kendisi için iki bardak çay doldurup içer. Daha sonra cebinden kırk para çıkarıp çekmeceye atar. Ardından bir bardak daha doldurup bunu da yazarın önüne bırakır. Hacı'nın hareketi karşısında Rasim, kendisinin de bir mürtet elinden çay içemeyeceğini söyleyip dükkânı terk etmek ister. Fakat Hacı yakasına yapışır. Kendisinin halis bir Müslüman olduğunu, mürtetlik ve dekadanlıkla ilgisinin bulunmadığını ifade eder. Ayrıca dinine hakaret ettiğinden dolayı davacı olacağı tehdidini savurarak ağlamaya başlar. Hacı'nın çok içerleyip üzüldüğünü gören Ahmed Rasim, gönlünü almaya çalışır. Fakat haberden hayli etkilenmiş olan Hacı, bunu gazete ile tekzip etmediği takdirde barışmayacağını belirtir. Bunun üzerine Ahmed Rasim, ertesi gün bir tekzibnâme yayımlar ve barışırlar. Hacı bundan sonra kendisine "Sen dekadan olmuşsun" diyenlere koynunda sakladığı meşin cilt içerisindeki tekzip yazısını gösterecektir. Bununla birlikte muzip bir müşterisinin, "Demek ki tecdid-i imân eylemişsin" şeklindeki sözü üzerine Hacı Reşid yine üzülecek, Ahmed Rasim bundan dolayı bir yazı daha yazmak zorunda kalacaktır.[230]

230 Ahmed Rasim, Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip, s. 179-180.

Müşterileri ile arasındaki kültür uçurumuna rağmen Hacı Reşid'in sanata ve sanatçıya olan ilgi ve saygısı, aydın kesimin burada toplanmasıyla ifadesini bulmuştur. Onun müşterileriyle ilişkisi bir dostluk, hatta kardeşlik boyutunda idi. Müşteriler genellikle çayı nargile ile kahveyi de sigara ile içerlerdi. Cezvede kahve kaynarken, tabaka veya paketler ceplerden çıkartılarak sehpalar üzerine konur; semaver cızırdarken, tömbeki yıkanırdı. Duman ve buğu sanki birbirini davet ederdi. Tütünsüz kahve veya çay içenler, "ehl-i keyf" sayılmazdı. Hakiki "felâsife-i keyf" olan ötekiler ise, ceplerinde taşıdıkları tabaka ve enfiye kutusuyla, ellerindeki marpuçlarıyla, adeta çayhanenin bütün meşrubat listesine aday olduklarını ilan ederlerdi. Bir köpüklü kahveden sonra mutlaka koyu bir çay ısmarlanırdı. İster lüleden isterse ağızlıktan çıkmış olsun, dumanın bu dükkâna pek yakıştığını belirten Muallim Naci, *"fikrimiz duman mevceleriyle birlikte sanki yükselirdi ve çayhanenin tavanına müphem bir sema maviliği gelir ve sanırdınız ki o mavilik biraz da sizin dimağınıza nüfûz ediyor"*, cümlesiyle dumandan hiç rahatsızlık duyulmadığını dile getirmiştir.[231] Müşterilerinin tütün kullanmalarını hoşgörüyle karşılayan Hacı'nın hakaret olarak kabul ettiği bir davranış vardı ki, o da, çayın yanında limon istenmesi idi.[232]

Ahmed Rasim, İstanbul'un şairlerinden, orta tabaka zümresinden Hacı Reşid'in Çayhanesi'ne uğramayan bulunmadığını belirtir. Hatta *"taşraya gidenlerden mektup yollayanlar da nadir değildi."*[233] Taşradakiler bazen Hacı Reşid'i şiirle anarlar, ona ve çayına duydukları özlemi vurgulamaya çalışırlardı. Bir gün Bağdat'tan gönderilen bu yollu bir gazeli Ahmed Rasim'e vererek, bunu dükkândaki şairlerin huzurunda okumasını istemişti. Reşid'i her yönüyle iyi tanıyan Rasim'in gazetedeki köşesinde

231 Cenab Şahabeddin, age, s. 75; S. Ünver, Bir Ramazan Binbir İstanbul, s. 40.
232 Salah Birsel, Kahveler Kitabı, Koza Yayınları, İstanbul 1975, s. 130.
233 Ahmed Rasim, Matbuât Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip, s. 181.

kendine has üslubuyla, *"Hatır için yazıyorum"* dediği beş beyitlik gazel şudur:

Çâyınız rengîndir la'l-i leb-i dilber kadar
Sohbet-i ihvânınız şirîndir sükker kadar

Gerçi ben mehcûruyum hoştur yine dükkânınız
Menba'-ı âb-ı bekâ vü Çeşm-i Kevser kadar

Müctemi'dir bezminizde dâimâ ehl-i hüner
Gerçi olsam ben görünmem zerre-i kemter kadar

Nâme göndermiştiniz hakkımda lutf etmiştiniz
Şükr ü hamd ettim o lutfa karşı dünyâlar kadar

Emriniz üzre bu beş beyti size takdîm ile
Arz-ı ihlâs eylerim yâr-ı vefâ-perver kadar.[234]

Yine Dehlevîlerden Sinop'ta yaşayan Nüzhet adlı bir şair, Hacı Reşid'in "Aşk Olsun Bana" başlıklı gazeline aynı başlıkla bir nazire yapmış ve bunu *Tarik*'te yayımlamıştı.[235]

---

234 Çayınız dilberin dudağının lal kırmızısı kadar renklidir. Dostlarınızın sohbeti şeker kadar şirindir. Gerçi ben uzaktayım, dükkânınız yine Kevser Çeşmesi ve abıhayat kaynağı kadar hoştur. Meclisinizde her zaman sanatseverler toplanır; onlar öyle hünerlidirler ki, benim varlığım onların arasında zerre kadar bile görünmez. Bana mektup gönderip lütufta bulunmuşsunuz. O lütfa karşılık dünyalar kadar şükrettim. Emriniz üzerine bu beş beyti size sunarak vefalı bir yar kadar içten bağlılığımı bildiririm (Ahmed Rasim, *Şehir Mektupları*, haz. A. Oral, Serhat Yayınları, İstanbul 2005, s. 80-81).

235 *Tarik*, nr. 1501, 17 Ramazan 1305 (28 Mayıs 1888), s. 181. Söz konusu şiir şudur:
Sorma sabrettim bugün bisyâr aşk olsun bana
Ettim akşam kand ile iftar aşk olsun bana
Geldi çorba ibtidâ hâhişle andan başladım
Kaçtı lakin sofradan sad-bâr aşk olsun bana
Der-akab girdi simâta bir kuzu kıpkırmızı
Eyledim tâ midede ber-dâr aşk olsun bana

Hacı Reşid'in Çayhanesi'ne devam edenler, yaşadıkları devrin en seçkin gazeteci, şair ve yazarlarıdır. Muallim Naci, Ahmed Rasim ve Ahmed Midhat Efendi'den başka, Hacı'nın en sebatkâr müdavimlerinden biri Hoca Hayret Efendi idi. Cenap Şehabeddin'in tabiriyle aydınlıktan yarasa gibi kaçan Hayret Efendi, Sultan II. Abdülhamid'den çok daha fazla yenilik aleyhtarı idi. Bir Ramazan gecesi orada Nâbizâde Nâzım'la aralarında açılan eskiler ve yeniler mukâyesesi *"-bu ezelî ve ebedî mevzû-ı münâzara-"* o kadar şiddetlenmişti ki, tam çirkin bir kavga manzarası halini aldığı sırada Ali Rûhi ve Şeyh Vasfi'nin tartışmaya latife havası sokmaları büyük bir kavgayı, belki de ebedî bir düşmanlığı önlemişti. Her ne şekilde olursa olsun burada konuşulanlar ya edebî birer hutbe ya da zarif birer öğüt olarak kabul edilir ve bu anlayışla dinlenirdi. Nükteye nükte ile, mazmuna mazmunla karşılık verilirdi. Hacı Reşid zayıf ve ufak tefek bir Buda ciddiyeti ile semâverinin yanında oturur ve ara sıra mânidar tebessümü ile ediplerin anlattıkları şeylere ilgisiz ve yabancı kalmadığını ifade etmeye çalışırdı.[236]

Türk İstiklal Marşı'nın şairi Mehmed Akif ile Tevfik Fikret de gençliklerinde Hacı Reşid'in Çayhanesi'ne devam ederler, fikrî açıdan uyuşmasalar da, burada olanca kibarlık ve zarafetleriyle birbirlerine mukabelede bulunurlardı.[237] Çayhaneye devam eden şairlerin biri dışında, hepsi eski edebiyat taraftarıydı. Yukarıda zikredilenlerden başka Şeyh Vasfi, Robert Koleji ho-

---

Sim-gerdânın öpüp güllacı bastım sîneme
Rahat etsin çünkü ol dildâr aşk olsun bana
Sînesin yardım pilavın pençe-i hırsımla ben
Çal kaşık vardım ona tekrar aşk olsun bana
Kâffesin kahveyle sonra Dehlevî taltif edip
Koymadım ikramda i'zâr aşk olsun bana
(Nüzhetâ) var git sual et ol Reşid-i bî-nevâ
Söylemiş mi böyle bir eş'âr aşk olsun bana

236 Cenab Şahabeddin, age, s. 74; S. Ünver, Bir Ramazan Binbir İstanbul, s. 39.

237 Mahir İz, *Yılların İzi*, 3. Baskı, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2003, s. 296.

calarından ve aynı zamanda ozan olan Muallim Feyzi Efendi, Neyzen Tevfik, Andelip Faik (Mehmet Esat), Müstecâbizade İsmet, Ahmed Hamdi, Abdülkerim Sâbit, Tepedelenlizâde Kâmil, Adanalı Ziya bunların belli başlılarıdır. Yeni edebiyata eğimli tek müdavim ise, Cenab Şahabeddin'di.

Direklerarası'nın bu edebî mahfilinin asık suratlı sahibi, Neyzen Tevfik'le sıkı bir dostluk kurmuştu. Necdet Zeki Efe, Neyzen Tevfik gibi Hacı Reşid'in de içki müptelası olduğunu belirtmektedir. Bazen müşterilerin dağılmasından sonra dükkânda baş başa kalıp gece yarılarına kadar muhabbete dalarlar, kimi zaman İstanbul gecelerinin renkli hayatını birlikte geçirirlerdi.[238] Dükkânda oyun oynanması yasak olduğu halde, ikisinden başka kimsenin bulunmadığı zamanlarda tavla oynarlardı. Hacı galip gelirse keyiflenir, mağlubiyet karşısında öfkelenirdi. 1900 yılında yine bir tavla müsabakasında yenilgiye uğrayan Hacı'nın kızgın anında Neyzen Tevfik, onun gönlünü almak için övgülü bir şiir yazmıştı. "Hacı'ya" başlıklı bu şiir, sekizinci bölümde değerlendirilmiştir.

Hacı Reşid'in gedikli müşterileri arasında bestekârlara da rastlanmaktaydı. Bunların başında, Türk müziğine otuz sekiz şarkı bestesi kazandırmış olan Nuri Şeyda geliyordu. Nuri Şey-

238 Neyzen Tevfik ile Hacı Reşid bir gün rakılarını da yanlarına alarak İbrahim Paşa hamamına giderler. Niyetleri, birkaç gün burada kalıp eğlenmektir. Fakat hamamın aşırı sıcağı yüzünden bir türlü sarhoş olamazlar. Bunun üzerine, Direklerarası'ndaki Sokrat Eczanesi'nden bir şişe eter getirtirler. Eteri kurnaya boşaltırlar. Artık istedikleri gibi sarhoş olmuşlardır. Bir ara sohbetleri mistik konulara dayanır ve Adem, Havva, şeytan ve cennet kavramları üzerinde münakaşaya tutuşup bahse girişirler. Nihayet, Adem'in cennette çıplak dolaştığı kanaatine varırlar ve kendilerinin de öyle yapabileceklerini kararlaştırırlar. Ardından çırıl çıplak sokağa çıkarlar. Ahalinin tepkisine aldırmadan Şehzadebaşı'na kadar gelirler. En sonunda kendilerini tanıyan kişilerin müdahalesiyle hamama geri dönerler (İsmail Yerguz, *Neyzen Tevfik Yaşamı Sanatı Yapıtları*, Engin Yayınları, İstanbul 1997, s. 22-24).

da ve arkadaşları, gündüzleri dükkânın arkasındaki bahçede fasıl yaparlardı.[239] Ancak saz şairleri Hacı'nın dükkânına alınmazdı. Bununla ilgili olarak Muallim Naci'nin kaleme aldığı bir hatıra, kitabın ekler bölümünde aynen verilmiştir.

Hacı Reşid'in dükkânı, bazı yüksek dereceli memurların da gözdesiydi. II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayı'nda tercümanlık vazifesinde bulunan Sarı Sait Bey, evinde yemeğe kabul ettiği dostlarını yemekten sonra Hacı Reşid'in Çayhanesi'nde ağırlar, sohbet ederlerdi. Dükkânda yer bulmak imkânsız olduğu için, teravih vaktini bekler ve nispeten boşalınca bir yer bulup hem Hacı Reşid'le, hem de başkalarıyla sohbet ederek tiyatro saatine kadar zaman geçirirlerdi. Orta oyunu temaşasını tamamladıktan sonra, yeniden çayhaneye dönerlerdi. Semih Mümtaz'ın anlatımına göre Hacı Reşid'in Çayhanesi'nde çayla birlikte yenilebilecek hafif hamur mamulleri de bulunmaktaydı: *"Taneleri beşer paraya satılan incecik ve sımsıcak simitlerden birer tane alarak çaya batırıp sofrada yediğimiz yemekler kadar seve seve yerdik ve Reşid'in meşhur çayından kadehlerle içerdik."*[240] Dükkânın devlet memuru tiryakilerinden birisi de, Yıldız'da posta ve telgrafhane kaleminde görevli Kara Kemal'di. Fırsat buldukça çayhaneye damlayan Kemal Bey, Paris'ten gelen ve padişahın aleyhinde yayın yapan gazete ve dergileri burada tanıdıklarına dağıtırdı. Onun çayhaneye girdiğini duyan başka kahvehane müşterileri de koşarak, bu yayın organlarından edinmeye çalışırlardı.[241]

Hacı Reşid, İkinci Meşrutiyet'in ilanından sonra ölmüş ve dükkânını Mersin Efendi işletmeye devam etmiştir. Onun sahneden çekilişinin İstanbul çayhaıie kültüründe derin bir boşluk

239 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 134.

240 Semih Mümtaz S., *Tarihimizde Hayal Olmuş Hakikatler*, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1948, s. 173-174.

241 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 135.

bıraktığı muhakkaktır. Hacı Reşid'in Çayhanesi ile ilgili nihaî sözü, dükkânın son dönemlerindeki önemli müdavimlerinden birisi olan doktor Cenap Şehabeddin'e bırakacağız. Servetifünûn topluluğuna mensup Cenap Şehabeddin, bu yönüyle Hacı Reşid'in müşteri grubundan ayrılsa da, sanatçı kişiliğiyle dükkânın en muteber müdavimlerinden biri olmuştu. Yazar, 1920 yılında *Alemdar*'daki "Ramazan Hasbihalleri" yazı dizisinde Hacı Reşid'in Çayhanesi'ni anlatmıştır. Onu bu yazıyı yazmaya sevk eden sebep, bir akşam gittiği bir çayhanede karşılaştığı nahoş manzaradan duyduğu rahatsızlıktı. Gerek çayhane ortamı, gerekse müşterilerin hareket ve tavırları, yazarda, İstanbul çayhane kültürünün önemli ölçüde sarsıldığı hissini uyandırmıştı. Bu manzara karşısında Cenap Şehabeddin, Hacı'nın çayhanesini hatırlamış ve eskiye duyduğu özlemi şöyle ifade etmiştir:

"Vaktiyle Direklerarası'nda bir Çaycı Hacı Reşid vardı, onun bir çay tepsisi gibi mini mini çayhanesinde içtiğim nefis çayları başka hiçbir yerde bulamadım. Bundan başka çayhanenin havasında bir de lezzet-i edebiyye vardı; orası mümtaz bir mahfil-i edebî idi... Geçen gece girdiğim çayhanede eski hatırât-ı zekâyı görmedim, orası benim için yalnız bir kûşe-i tarassud ve temâşâ olabildi. Müşterilerin ekserîsi peyke üstünde kuma oturmuş yelken gemisi halinde idiler; kayalar üzerinde martılar gibi düşünüyorlardı. Huzzâr arasında hiçbir çay meraklısı görmedim: Uzaktan onları birer şerîk-i zâika tanırım. Onların: "Bir çay!" emri verişlerinden ne dereceye kadar "ehl-i çay" oldukları anlaşılır. Eyvah, eski çamlar çay kadehi bile olamadı!"[242]

b. Mersin'in Çayhanesi

İstanbul çayhanecilerinin aksakalı Hacı Reşid ölünce dükkânı el değiştirerek Mersin Efendi'ye geçti. Bu arada Muallim

242 Cenab Şahabeddin, age, s. 74-75.

Naci, Nâbizade Nâzım (1862-1893) ve diğer edip müdavimlerden birçoğunun ebediyete göçmüş olması, Ahmed Midhat ve Ahmed Rasim gibi isimlerin yaşlılıklarından dolayı evlerinden çıkamaz hale gelmeleri nedeniyle dükkân epeyce kadro kaybına uğramıştı. Bunların yerini yeni isimler almıştı gerçi, ama dükkânın devamlı müşterisi kalmamış gibiydi. Çayhanede Hacı Reşid döneminden sonra meydana gelen en büyük değişim buydu. Aslında müşteri kaybının daha önemli bir sebebi, Halit Fahri'nin deyimiyle "aksi ve deli fişek" karaktere sahip Mersin Efendi'nin aşırı kuralcı tutumu ve bu anlayışı kişisel ilişkilere yansıtmasıydı. Çayhanenin göze çarpan en önemli özelliği temizliği idi. Yeni sahibi dükkânın iç dekorasyonunda tadilat yapmış, bazı kuralları da değiştirmişti. Örneğin içeride gürültü yapılmaması ve sessiz konuşulması gerekiyordu. Ancak değişmeyen tek şey vardı: Çok nefis, demli, kokulu çay. Mersin Efendi'nin çayını içmek için çok uzaklardan gelenler vardı. Dükkânda Mersin'in çayıyla kendinden geçen turist görmek hemen hemen daima mümkündü.[243] Burhan Arpad, 1970'li yıllarda, eski İstanbul'un sosyal hayatını kaleme aldığı köşe yazılarında, çocukluğunda tanıdığı Mersin'in Çayhanesi'nin sahip olduğu titizliğin artık kalmadığından yakınacaktır.[244]

Mersin Efendi'nin Çayhanesi hakkında en geniş bilgi Halit Fahri Ozansoy'un anılarında bulunmaktadır. Çocukluğu ve ilk gençliğinde sık sık buraya gittiğini ifade eden yazarın, Mersin Efendi ve çayhanesi hakkındaki izlenimleri şöyledir: "Yolum Şehzadebaşı'na uğrarsa bu Mersin'in dükkânında ben de bir çay içerdim. Çok nefis, demli, kokulu bir çaydı doğrusu. Fakat Ramazan'da, oruçlu olmayana da sadece oturmak düşerdi. Mersin

243 H. F. Ozansoy, age, s. 56; S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 139; M. Ş. Ülkütaşır, Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri-I, s. 5.

244 Burhan Arpad, *Bir İstanbul Var İdi*, haz. Ahmet Arpad, Doğan Kitap, İstanbul 2000, s. 48.

görünüşte aldırmazdı kimseye. Zaten anormal bir adamdı. Üstü ve rafları çay bardakları ve tabakları ile dolu olan tezgahı bir denizaltı gibi tertibatlı bir yerdi. Bir kapak açar, içinden bardakları kuruladığı tertemiz bezleri çıkarırdı, bir düğmeye basar, açılan yarıktan elini sokarak kocaman bir şeker kutusu yahut genişçe, uzun, hokka gibi, kim bilir ne vazife gören bir şey ve daha buna benzer acayip araçlar çıkarırdı. Hele bir gizli delikten çıkardığı hortumu kangal şeklini bozarak açıp da uzattı mı artık önüne geçilmezdi. Hortumun bir ucunu musluğa takar, öbür ucunu sokağa çevirir ve karşıdaki Millet Tiyatrosu'na kadar sağlı sollu caddeyi sulardı...

Mersin Efendi'nin pratik zekâsı, yalnız bu hortumu icat etmemişti ki... Açık havalarda dükkânın önüne koyduğu açılır kapanır bahçe iskemlelerini de duvardaki kancalara asmıştı. Bunlardan birini almak istedi mi, hemen semaverin önünden fırlar, pabucunu çıkarması ile yanınızdaki sedirin üstüne çıkması ve omzunuzun kenarından uzanarak duvarda asılı iskemleyi bir hokkabaz el çabukluğu ile alması bir olurdu. Bu lâubâliliği sizi şaşırtsa da hiç aldırmazdı. Destur mestur tanımazdı Mersin Efendi!.

Bu orijinal insan, yuvarlak masaların camları altına bir de yazılı ihtar koymuştu: 'Sigaralarınızı yere atmayın!' Bir gün yanımdaki masada oturan biri dalgınlıkla bu ihtarı unuttu ve sigarasını yere attı. Mersin Efendi bunu görünce kaşlarını müthiş çatarak, elinde bir maşa ile geldi ve yerdeki izmariti alıp iki kere çat çat diye büyük sigara tablasının içine bıraktı. Müşteri morardı. Ben gülmemek için Allahaısmarladık diyerek sokağa fırladım. Çünkü Mersin'in bir kere cinleri başına çıkmıştı, ne olur ne olmaz, dışarısı daha hayırlı idi."[245]

1917 yılındaki Bolşevik Devrimi'yle birlikte ülkesini terk etmek zorunda kalan Rus yazarlardan Nadejda Teffi, ömrünün

245 H. F. Ozansoy, age, s. 57-58; S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 139-140.

geri kalan kısmını geçirmek üzere Fransa'ya gitmeden önce bir süre Osmanlı payitahtında yaşamış ve İstanbul hakkındaki düşüncelerini 1921 yılında neşredilen kitabında yayımlamıştır. Yazarın ilginç ayrıntılarla dolu eserinin satır aralarında, Mersin'in Çayhanesi hakkında Halit Fahri'nin aktardıklarına paralel görüşler sunması oldukça ilginçtir. Teffi, çayhaneyi Kapalıçarşı civarında göstermekte ve şehri gezenlerin uğraması gereken mekânlardan birisi olarak sunmaktadır. İlgili bölümü, eseri çevirenin üslubuna dokunmadan aynen veriyoruz: "Yaşlı ve deli bir adam olarak tanımlanan Mersin deli lakabını temizlik düşkünlüğünden almaktadır. Bardağında herhangi bir şey fark ederse o bardağı döküp yenisini dolduran Mersin'in çayhanesi, kendisinin tam aksine iki kirli çayhanenin arasında yer almaktadır. Çayından masaya damlatan müşterilere dahi tahammülü olmayan bu çaycı diğerlerine göre kıyaslanınca gerçekten de deli görünmektedir. Anlatılan bu çayhanenin en önemli özelliklerinden birisi de edebiyat yaşamına olan katkısıdır. Gündüzleri basit bir dinlence noktası olan bu çayhanede akşamları şairler toplanırlar ve eserlerinden örnekler sunarlar."[246]

Halit Fahri, Mersin Efendi Çayhanesi'nin Darülfünûn müderrislerinden üç önemli müdavimi bulunduğunu; bunlardan ikisinin İsmayıl Hakkı (Baltacıoğlu) ile Mustafa Şekip (Tunç) beyler olduğunu, diğerini ise tanımadığını belirtmiştir.[247] Yazarın kastettiği üçüncü eğitimci Adnan (Adıvar) Bey olmalıdır. Zira Adıvar, anılarında, Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin son devrine yetiştiğini belirtir. Yazar bu mekânı, 18. yüzyıl İngiltere'sinin aydınlarıyla halkını buluşturan, iki kesim arasında iletişimin ve dayanışmanın sağlandığı ve kamuoyu olgusunun gelişmesinde birinci derecede rol oynadığını belirttiği Londra kahvehaneleri-

246 Hüseyin Kandemir, *Rus Edebiyatında İstanbul*, Çizgi Yayınevi, Konya 2009, s. 83.

247 H. F. Ozansoy, age, s. 58.

ne benzetir. Ancak Adnan Adıvar, muhalif görüşlerinden dolayı gitmek zorunda kaldığı Avrupa'dan Meşrutiyet'in ilanından sonra döndüğüne göre, söz konusu mekânı ya Reşid'in son aylarında ya da Mersin zamanında tanımıştır. Nitekim *"bu son devirde 'gül renkli' çayı hâlâ kalmışsa da, bülbülleri artık susmuştu"*[248] şeklindeki ifadesi, çayhanenin Mersin zamanındaki durumunu akla getirmektedir. Mersin Çayhanesi'nin kültür ve sanat camiasından önemli başka müdavimleri de vardı. Mesela ortaoyunu ustası Kel Hasan ile ortağı Otello Kamil Efendi, yine oyuncu Paskal Sami hemen her akşam sahneye çıkmadan önce buraya uğramayı alışkanlık haline getirmişlerdi.

Mersin'in Çayhanesi'nin hangi tarihe kadar işlevini sürdürdüğü tespit edilememekte ise de, Rus edebiyatçı Teffi'nin dükkânı 1920 yılında ziyaret ettiğine bakılırsa bu tarihte aktif olduğunda şüphe yoktur. Buna paralel olarak, mizah dergisi *Diken*'in aynı yılın Mayıs ayında yayımladığı ve Mersin Efendi'nin hijyen konusundaki hassasiyetini konu edinen bir parodi, onun şöhretini ve mevcudiyetini belgeler niteliktedir. Söz konusu parodi, Mersin'in belediye tarafından temizlik işleri genel müdürlüğüne atanacağı şeklinde örülmüştür.[249] Bu tarihten çok kısa süre sonra aniden öldüğünce dükkânının da sonunun gelmiş olması muhtemeldir. Mersin Efendi, her zaman hürmet gösterdiği İsmayıl Hakkı Bey'e, her nedense, bir akşam, "Sen kendini müderris sanıyorsun ya, hiçbir şey değilsin. Sana metelik vermem ben!" şeklinde hitapta bulunmuş; bundan bir hafta sonra çayhanesinin karşısında tuttuğu küçük bir başka çayhanede kendini asarak intihar etmiştir.[250] Muhtemelen adı geçen profesöre sarf

248 Abdülhak Adnan Adıvar, *Denemeler "Bilimin Sarp Yolunda Cüretkâr Adımlar"*, der. Remzi Demir, Epos Yayınları, Ankara 2003, s. 58.

249 *"Şehzâdebaşı'nda Çaycı Mersin Efendi'nin Şehremaneti'nce Nezafet Müfettiş-i Umûmîliği'ne tayin edileceği kemâl-i memnûniyetle istihbar kılınmıştır (Diken-Fırıldak*, nr. 52, 6 Mayıs 1336/1920).

250 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 141-142.

ettiği bu sözden hicap ve pişmanlık duymuş, ancak kendini affetmediği için yaşamının trajik bir şekilde son bulmasına sebep olmuştur.

c. Mehmed Ağa'nın Çayhanesi

Direklerarası'nın tanınmış çaycı dükkânlarından birisi de *Harputlu Mehmed Ağa'nın Çayhanesi*'ydi. Hacı Reşid'in dükkânıyla akran olan bu işletmenin sahibi cahil, fakat saf ve ağırbaşlı bir kişiydi. Bu karakteri sayesinde, şair ve yazarlardan ziyade alim ve fazıl olgun insanlardan meydana gelen geniş kültürlü ancak mütevazı bir müşteri kitlesine sahip olmuştu. Özellikleri sıralanan bu devamlı müşterilerin yanında, her yaştan çay tiryakilerinin gözdesi haline gelmişti.[251]

d. Hacı Mustafa'nın Çayhanesi

Şark Tiyatrosu'nun bitişiğindeki *Hacı Mustafa'nın Çayhanesi*'ne, İkinci Meşrutiyet'ten önceki yıllarda Mehmed Akif (Ersoy), Mithat Cemal (Kuntay), Halide Edip (Adıvar), İbnülemin Mahmud Kemal (İnal), Arif Hikmet gibi münevverler devam etmiştir. Çayhanenin üstündeki odada, İttihat ve Terakki Cemiyeti'nin Şehzadebaşı Ocağı mensupları toplantı yaparlardı. Meşrutiyet'in ilanından sonra da faaliyetini sürdüren dükkânın bu dönemdeki en büyük müdavimi Neyzen Tevfik'tir. Sanatkar şairin Mısır'daki sürgün cezası bittikten sonra İstanbul'a döner dönmez ilk işi Hacı Mustafa'nın dükkânına koşmak olmuş ve yedi yıl sonra gelen bu vuslat duygusal bir sahne yaşatmıştı.[252]

---

251 A. K. Üçok, age, s. 310; R. E. Koçu, "Direklerarası", *İSTA*, VIII, 4603; S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 142; M. Ş. Ülkütaşır, Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri-I, s. 5.

252 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 143; Raşit Çavaş, "Direklerarası", *DBİA*, III, 61; Bekir Tosun, "Direklerarası", *DİA*, İstanbul 1994, IX, 368; F. Georgeon, İmparatorluktan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan, s. 79; Alpay Kabacalı,

e. Yakub'un Çayhanesi

Direklerarası'nın öne çıkan çayhanelerinden *Yakub'un Çayhanesi*'nin şöhreti II. Abdülhamid'in tahttan indirilmesinden sonra artmıştı. Daha çok Meşrutiyet dönemi gençlerinin kulübü niteliğindeydi. Buraya İstanbul'un tanınmış alaturka musiki ustaları gelip fasıllar tertip ederdi. Dükkânın sundurmasında başta, keman, ud ve lavta olmak üzere dönemin bütün gözde sazlarını bulmak mümkündü. Buranın en önemli müdavimleri ise Neyzen Tevfik, Refi Cevad (Ulunay), Şehla Hafız Osman ve Hafız Sami idi. Bilhassa son iki musikişinas gelince içeriden fasıl sesleri yükselmeye başlardı.[253]

f. Acemin Çayhanesi

İstanbul'da, daha çok memurların mesaiye başlamadan önce çay yudumlayıp hamur mamulleriyle kahvaltı yaptıkları sabahçı çayhaneleri de vardı. Bunların en ünlüsü Çemberlitaş'taki *Acemin Çayhanesi* idi. Bazı tulumbacılar sabah çayını burada içmeyi adet haline getirmişlerdi. Bununla birlikte, günün her saatinde tulumbacı görmek mümkündü. 1903 yılında meydana gelen bir yangın sırasında evin uşağı buradaki itfaiyecileri bilgilendirmiş, onlar da derhal yangın yerine gitmişlerdi.[254]

g. Ali Baba Çayevi

Direklerarası'nın nezih çayhanelerinden birisi de Mersin Efendi'nin dükkânının birkaç dükkân ötesindeki *Ali Baba Çayevi* idi. Ali Baba, kendine özgü tekniğiyle oldukça koyu çay demlerdi. Bardağa önce şeker ve su koyar; şeker eridikten son-

---

Çeşitli Yönleriyle Neyzen Tevfik, Özgür Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 1999, s. 26-27.

253 S. Birsel, Kahveler Kitabı. s. 143; Eray Canberk-M. Hulusi Yücebıyık, "Kolaylı, Tevfik (Neyzen) ", *DBİA*, İstanbul 1994, V, 44-45.

254 *İkdam*, nr. 3163, 6 Muharrem 1321/4 Nisan 1903, s. 3.

ra üzerine yavaşça demi eklerdi. Şekerli su daha ağır olduğu için birbirine karışmamakta ve demli çay üst kısımda ayrı bir tabaka halinde kalmaktaydı.[255] Şeker kıtlığının hüküm sürdüğü savaş yıllarında Ali Baba'nın Çayevi'nde çaylar kuru üzümle içilmiştir. Bunun için üzümler iyice yıkanır, kurutulur ve küçük torbalara yerleştirilirdi. Yanında şekerini getirmeyen müşteriler, bu torbalardaki sakız haline gelmiş üzümlerden birkaç tane alıp ağızlarında çiğneyerek çaylarını yudumlarlardı.[256]

h. Yavru'nun Çayhanesi

Birinci Dünya Savaşı yıllarında Direklerarası'nda *Şule Kıraathanesi* açılmıştı. Burası yukarıda anlatılan özgün kıraathane işlevini yürütmekle birlikte, kahvesiyle değil, çayıyla şöhret bulmuştu. Bu kıraathaneyi diğerlerinden ayıran bir başka özelliği de –ki bu bir ilkti- içerisinde her türlü iskambil oyunuyla bilardo oynanmasıydı. Birkaç yıl sonra bunun yakınlarına Yavru lakaplı Mehmed, *Yavru'nun Çayhanesi*'ni açmıştır. Neyzen Tevfik'in yanı sıra, Münir Nurettin (Selçuk), Sadettin Bey (Kaynak), Abdülbaki Bey (Gölpınarlı), Ali Nihat (Tarlan) ve Mükrimin Halil (Yinanç) gibi şair, edip, tarihçi ve bestekarlar ilkgençliklerinde Yavru Mehmed'in dükkânının müdavimleri olmuşlardır. Bundan dolayı bir kulüp karakteri taşıyan Yavru'nun mekânına sıradan ve vasıfsız müşteriler alınmazdı. Bir yabancı geldiğinde, Mehmed'in, "Bir şey mi arıyorsun? Çay yok bura-

255 Bu şekilde çay hazırlama usulü, Elazığ'da köklü bir gelenek olarak halen devam ettirilmektedir.

256 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 145. Çayın meyve kurularıyla içilmesi Türkiye'de zaruretten doğmuş bir alışkanlık olmakla birlikte, 19. yüzyılın Taşkent yaşamında bu alışkanlık, sıradan bir öğün olarak karşımıza çıkmaktadır. Çayın dışında hiçbir şeyin satılmadığı çayhanede, bazı müşteriler kuşaklarının arasında ekmek ile kişmir adı verilen kuru üzüm getirmekte ve acıktıklarında kuşaklarını yayarak çay eşliğinde bu yiyecekleri yemekte idiler (E. Schuyler, age, s. 167-168).

da. Çay, karşıda Şule Kıraathanesi'nde!" hitabıyla karşılaşır ve kibarca kovulduğunu anlardı. Çünkü bir akademik platformu andıran bu mekânda Abdülbaki Bey son okuduğu kitaplardan, Neyzen Tevfik Mısır'ın sosyal ve ekonomik yapısına dair anılarından, diğerleri de kendi yayınları veya ilgi duydukları konulardan bahsederlerdi.[257]

i. Üsküplü Hacı'nın Çayhanesi

İsminden Kosovalı olduğu anlaşılan Hacı'nın çayhanesinin ne zaman açıldığı tespit edilememekle birlikte İkinci Meşrutiyet'in ilk yıllarında Direklerarası'nın faal çayhaneleri içerisinde yer aldığı görülmektedir. Dükkân Mınakyan Tiyatrosu'nun karşısındaydı. Abdülkadir Kemali Bey, 1910'lu yılların başlarında Üsküplü Hacı'nın Çayhanesi'ne devam ettiklerini ve burada gazete okuduklarını yazmaktadır.[258]

j. Küllük

İstanbul çayhanelerinden en meşhurlarından birisi de *Küllük*'tü. Daha çok Cumhuriyet döneminde ünlenen bu dükkânın açılış tarihi 1920 yılına dayandığı için Osmanlı dönemi çayhaneleri kapsamında mütalaa edilmesi gerekir. Küllük, Beyazıt Camii'nin türbe kapısı önünde ve meydanın denize bakan tarafında, meşhur Emin Efendi Lokantası'nın yanında idi. Daha ziyade yaz aylarında şenlenen bu sezonluk dükkânı kimi yazarlar kahvehane olarak nitelemişlerdir. Bahar ve yaz aylarında, dükkânın önündeki kestane ve çınar ağaçları altına kurulan masa ve sandalyelerle sokağa taşardı. Küllük'ün önemi Harbiye binasının Darülfünun'a (İstanbul Üniversitesi) çevrilmesinden sonra artmıştır. Üniversite hocaları başta olmak üzere şair, edip, ressam, heykeltıraş,

257 S. Birsel, Kahveler Kitabı, s. 146-147.

258 Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları, s. 38.

bestekar gibi bilim ve sanat çevresi Küllük'te toplanıp çay, kahve içmişler; burayı kültür enstitüsü haline getirmişlerdir. Küllük müdavimleri üç gruba ayrılmıştır: Birincisi nizâm-ı âlem taifesi (dünyaya nizam verenler), ikincisi esâfil-i şark taifesi (düşkün entelektüeller), üçüncüsü de tavla oynamak ve çay içmekten başka maksadı olmayan şiş taifesi idi.[259] Adnan Adıvar, 1945 yılında kaleme aldığı bir yazısında, 18. yüzyıl İngiliz kahvehanelerine benzettiği Hacı Reşid Çayhanesi'nden bahsederken, bugün böyle kahveler kalmadığından yakınır ve devamında, son zamanlarda duymaya başladığı Küllük kahvesinin, böyle bir misyonu taşımaya aday olabileceğine vurgu yapar.[260]

Bunların dışında çeşitli çaplarda şöhret kazanmış çok sayıda çayhane bulunmakta ise de, bunlar yukarıda zikredilenlerin ölçüsünde kültürel ve sanatsal etkinliklere yakın olmadıklarından, edebi metinlere ya da hatırat türü eserlere aksetmemiştir. Ancak Direklerarası cümbüşünü tasvir eden yazarların makalelerine konu etmeleri ya da zabıtayı ilgilendiren olaylara karışmaları nedeniyle basına veya resmi tutanaklara yansımış bulunmaları sayesinde bunların -sadece- varlıklarından haberdar olabilmekteyiz. Örneğin, Ermenilerin 30 Eylül 1895 tarihindeki Bâbıâli gösterisi sırasında, Kumkapı'da toplandıktan sonra

259 Küllük, 1950'li yılların meydan düzenleme ve yol açma faaliyetleri sırasında yıkılarak ortadan kaldırılmıştır. 1940 yılında kahvenin müdavimlerinden Abidin Dino ile Alaeddin Hakgüder, Küllük isimli bir dergi çıkarmışlardır. Sıtkı Akozan ise, 1936 yılında, buraya devam edenleri tasvir ettiği Küllükname adlı on altı sayfalık bir manzume yayımlamıştır. Küllüknâme'de ismi zikredilen çeşitli meslek ve sanat dallarına mensup yüz ellinin üzerindeki sanatçı arasında İbnülemin Mahmud Kemal, Mükrimin Halil Yinanç, Ali Canip Yöntem, Hilmi Ziya Ülken, Peyami Safa, Reşat Nuri Güntekin, Şemseddin Günaltay, Akdes Nimet Kurat, İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Muhsin Ertuğrul, Necip Fazıl Kısakürek, Ahmet Muhip Dranas, Cemal Nadir, Vâlâ Nurettin, Mazhar Osman, Reşat Ekrem Koçu, Doktor H. Ritter, Çallı İbrahim, Orhan Veli, Hasan İzzettin Dinamo, Oktay Rıfat, Şevket Rado vs. bulunuyordu (Emin Nedret İşli, "Küllük Kahvesi", *DBİA*, İstanbul 1994, V, 169).

260 A. A. Adıvar, age, s. 58.

Bâbıâli istikametinde ilerleyen ihtilalcilerin, önlerine gelen dükkânları yağmalayıp esnafa saldırıp birkaçını katlettikleri olaylarda ölenlerin arasında Çaycı Yorgi adlı bir Rum esnaf da bulunuyordu. [261] Yine 1897 tarihli bir gazetede yer alan adi cinayet haberinden, Şehzadebaşı'nda Çaycı Mehmed adlı esnafın öldürüldüğünü öğreniyoruz.[262] İstanbul'un tanınmış sucularından olan ve merkezi Yeşiltulumba'da bulunan Hayri ve ortaklarının 1905 yılında gazeteye vermiş oldukları ilanda ise, müşterilerine daha kolay ulaşabilmek için şehrin çeşitli yerlerinde şubeler açtıkları ve şubelerden birinin Direklerarası'ndaki Çaycı Malik olduğu belirtilmekteydi.[263]

4. Çayhanelerin Önemini Kaybetmeye Başlaması

Çayhane, temelde, içerisinde çay satılan ticari amaçlı bir kurum olarak ortaya çıkmışken, sonradan birtakım etkinliklerin icrasına sahne olması, ona sosyolojik bir karakter kazandırmıştır. Yetiştirici ve eğitici fonksiyonu da bulunan çayhaneler içerisinde en önemlileri şüphesiz kültür, sanat, edebiyat, felsefe ve bilim toplantı ve sohbetlerine sahne olanları idi. Bu tür mekânların sahipleri işyerlerini kulüp gözüyle gördükleri ve ticari kaygı taşımadıkları için, hedef kitle olarak belli vasıflara sahip insanları kabul etmişler, tanımadıkları ve sıradan kimselere kapılarını açmamışlardır. Birçok bakımdan benzer kurumlarla arasında önemli farklar bulunan çayhaneler İstanbul'un kentsel

---

261 BOA, Y. MTV, nr. 129/98; Hüseyin Nâzım Paşa, *Ermeni Olayları Tarihi*, Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayınları, Ankara 1998, I, s. 85.

262 "Şehzadebaşı'nda Çaycı Mehmed'i katleden ve Necib Bey'i cerh eden Arap Abdullah hakkında bundan akdem mahkeme-i cinayette icrâ kılınan muhâkeme-i alenîsinde Arap Abdullah'ın berâet-i zimmetine karar verilmiştir" (*İkdam*, nr. 1148, 29 Rebîulâhir 1315/27 Eylül 1897, s. 3).

263 *İkdam*, nr. 4090, 28 Şaban 1323 (28 Ekim 1905). Burada Karakulak ve Göztepe suları satılmaktaydı.

siluetine yeni bir çehre kazandırmıştı. Şehirde belli bir saatten sonra kepenklerini indiren dükkânların arasında gece yarılarına, kimi zaman sabaha kadar ışık saçan bu işletmeler, Meşrutiyet'in ilanından sonra yavaş yavaş gözden düşmeye başladı. Bunun sosyal, ekonomik ve kültürel birçok nedeni vardı.

Direklerarası çayhanelerinin önem kaybetmesi, daha doğrusu birçoğunun ortadan kalkması, bölgenin şehirsel çehresinde meydana gelen değişmeyle ilintilidir. Zira 1860'lardan 1911 yılına kadar İstanbul'un başlıca kültür ve sanat merkezi olarak öne çıkan Direklerarası'na adını veren sütunlar 1911 yılında aniden ortadan kalktı. 23 Temmuz günü Beyazıt, Laleli ve Şehzadebaşı'nı kasıp kavuran ünlü Uzunçarşı Yangını'nda Direklerarası'nın diğer dükkânlarıyla birlikte çayhanelerin çoğu berheva oldu. Ayakta kalan direkler de çift kat tramvay hattının geçeceği gerekçesiyle Şehremâneti kararıyla yıktırıldı.[264] Halit Fahri Ozansoy'un da belirttiği gibi, Direklerarası'nın direklerinin yıkılması, her şeyden önce çayhanelerin pitoresk manzarasını ortadan kaldırmıştır. Direklerin yıkılmasının daha önemli sonucu, eğlence sektörüne büyük darbe vurması ve pahalılığa sebep olmasıdır. II. Meşrutiyet döneminin etkili yayınlarından olan ve politikasını mizahî hiciv üzerine kurmuş bulunan *Karagöz*'ün 1911 yılı Ramazanının ilk sayısındaki Hacivat-Karagöz diyalogunda, çayhanelerin yanışının ortaya çıkardığı sorunlara yer verilmiştir. Çağdaş deyimle sokağın sesini yansıtan diyalogun sembolik kahramanları, Direklerarası'nın böyle ansızın ortadan kalkmasıyla İstanbul'da eğlence yeri kalmadığından yakınmaktadırlar. Hacivat'ın, bundan sonra Direklerarası'na hangi isim

264 A. K. Üçok, age, s. 310; Malik Aksel, *İstanbul'un Ortası*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 63; R. Çavaş, agm, s. 60. Semavi Eyice, *Eski İstanbul'dan Notlar*, Küre Yayınları, İstanbul 2006, s. 152. Hüseyin Rahmi, Şehremâneti'nin bu yıkım faaliyetini, "*... direkleri yıkmak gafletinde bulunanlar şehrin kadim simasından bir asalet manzarası mahvetmiş oldular*" şeklinde yorumlamıştır (Hüseyin Rahmi, *Son Arzu*, Orhaniye Matbaası, İstanbul 1338, s. 20, n. 1)

verilmesi gerektiğini sorması üzerine Karagöz, "Kazıklararası" isminin uygun olacağını belirtir. Gerekçesi ise, çay fiyatının önceki yıla göre yüzde dört yüz oranındaki artışla 10 paradan 40 paraya fırlamış olmasıdır.[265]

Gerçekten de yangından hasar almadan kurtulabilen çayhaneler, çay fiyatlarını dört kat yükseltmişlerdir. Buna rağmen birçok tiryaki, çayhanelere devam etmekten kendisini alıkoyamamıştır. İşletme sayısının azalması, bunların daha çok kazanması sonucunu doğurmuştu. Aynı derginin ifadesine göre, çayını içer içmez kalkıp giden müşteri, çaycı nazarında en makbul müşteri idi artık. Öteden beri aynı müşteri kitlesine bel bağlayan tiyatrocu esnafı ise, çayhane tutkunlarının artık oralarda beyhude vakit öldürmek yerine tiyatroda oyun seyretmeyi tercih edeceklerini ve böylece bol kazanca kavuşacaklarını ümit ederek keyiflenmeye başlamıştı.[266]

Ruşen Eşref'in *"Türk inkılabının Ramazan geceleri şenliğine cevelangâh olan tiyatrolar ve çayhaneler mıntıkası"*[267] olarak betimlediği Direklerarası'na inen bu iki büyük darbe bir yana, Osmanlı kahvehane geleneğinin sarsılmasında etkili olan mahalle tulumbacısı ve külhanbeyi takımının son zamanlarda çayhanelere dadanması, bu mekânların kültürel çehresinin yavaş yavaş değişmesine ve racon kesme yuvaları haline gelmesine sebep olmuştur. Bu durum karşısında bilim ve fikir adamları biraz daha beriye, Divanyolu kahvehanelerine çekilmeye başladılar. Mütareke döneminde Şehzadebaşı çaycıları her ne kadar faaliyetlerine devam ediyor olsalar da, aydınlar Sultanahmet kahvelerinde ve özellikle Nuruosmaniye'deki İkbal Kıraathanesi'nde toplanıyorlardı.[268]

---

265 "Muhâvere", *Karagöz*, nr. 331, 4 Ramazan 1329, s. 2.

266 "Terbiye Ne Demektir?", *Karagöz*, nr. 341, 27 Ramazan 1329, s. 3.

267 Yazar, direklerin yıkılmasının İstanbul'un evsafına büyük darbe vurduğunu serzenişle ifade etmektedir. (Ruşen Eşref, *Ayrılıklar (1334-1336)*, Orhaniye Matbaası, İstanbul 1339/1923, s. 106).

268 A. H. Tanpınar, age, s. 210. Bu dönemde İkbal Kıraathanesi'nin işletmecisi İranlı Ali Efendi'ydi. Bazı gecelerde Safinaz adlı Kıptî kadın şarkı söyle-

Esasında çayhane müdavimlerinin Divanyolu kıraathanelerine yönelmelerinde, hükümet merkezinin burada bulunmasının da payı büyüktü. Sadaretin yanı sıra Dahiliye ve Hariciye nezaretlerini ve Şûrâ-yı Devlet gibi büyük bir meclisi bünyesinde barındıran Bâbıâli binası burada idi. Binanın yanı başında yer alan ve aynı isimle anılan cadde, Osmanlı matbuatının merkezi haline gelmişti. Hemen hemen bütün basın kuruluşlarının idare merkezleri, matbaalar, kitapçılar ve sahaflar Bâbıâli Caddesi'nde toplanmıştı. Her biri bir günlük gazetede köşe yazarlığı yapan ya da dergilerde editörlükten başmuharrirliğe kadar birçok görev üstlenen aydınlar, iç ve dış politik gelişmeleri daha yakından takip etmek düşüncesiyle Divanyolu-Nuruosmaniye hattındaki kahvehane ve kıraathanelere yönelmişlerdi.

Çayhanelerin çekiciliğini yitirmesindeki önemli faktörlerden biri de, sanat ve eğlence mekânlarının Beyoğlu'nda toplanması idi. Zira Direklerarası müdavimlerinin bu cihete meyletmesi sonucu çayhaneler önemli ölçüde müşteri kaybına uğramıştır. Öte yandan bazı işletme sahiplerinin müşteri cezbi için türlü oyunlara başvurmaları, kalite yerine ucuzluğu ön plana çıkaran uygulamalara yönelmeleri, kıraathane ve çayhanelerin gözden düşmesinde önemli bir etkendir. Örneğin Galata'da Domuz Sokağı'ndaki birahaneler birden bire cazibe merkezi haline gelmiş, özellikle öğrenci kesimi arasında Nikoli'nin birahanesi popüler olmuştu. Esasında bu şöhret onun birasının iyi ve mezelerinin daha lezzetli olmasından değil, az para ile çok göz doyurmasından ileri

---

mekteydi (BOA, DH. EUM. AYŞ, 12/14, 13 Ramazan 1337/12 Haziran 1919). İkbal Kıraathanesi Ahmed Hamdi'nin yanı sıra, Yahya Kemal, Peyami Safa, Ahmet Haşim, Abdülhak Şinasi, Mustafa Şekip, Hasan Ali Yücel, Necmeddin Halil (Onan), Ali Mümtaz (Arolat), Mustafa Nihat (Özön) ve Nurullah (Ataç) gibi bilim ve devlet adamlarını ağırlamıştır. Bunlar yemek saatleri dışında gün boyu ve bazen gece yarılarına kadar burada vakit geçirirlerdi (Beşir Ayvazoğlu, *Peyami Hayatı Sanatı Felsefesi Dramı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1998, s. 83).

geliyordu. Kalite ile kantite arasında tercih yapmak durumunda olan hayat psikolojisini çok iyi bilen Nikoli, bu bilgisini gayet güzel pratiğe dökmekte, gençlerin gözüne hoş gelecek öğeleri eksiksiz yerine getirmekte idi.[269] Gerçekten de, İstanbul ile Beyoğlu arasında Tanzimat'tan itibaren baş gösteren karşıtlık, 20. yüzyılda keskin çizgilerle netleşmeye başlamıştır. İki bölge arasındaki kültürel çatışma Balkan savaşlarından sonraki dönemde daha açık görülmektedir. Özellikle bu savaşla birlikte başlayan yoksulluk ve sefalet, ardından patlak veren Cihan Harbi sırasında daha da büyümüştür. İstanbul halkı bir yandan yakınlarının cepheden dönmesini beklemekte, bir yandan da kaybettiği insan gücüne ve topraklarına yas tutmaktaydı. Beyoğlu ciheti ise siyasî elitlerin, vurguncuların, bankerlerin ve zenginlerin coşku ve neşe içerisindeki eğlencelerine sahne olmaktaydı. Mondros Mütarekesi'nin imzalanmasıyla başlayan yeni dönemde, harp yıllarının getirdiği bu kültürel ayrışma kendini daha iyi hissettirmişti.[270] Zengin aileler akşam çaylarını, her türlü servis aksesuarları, mobilya ve beyaz eşyaları Avrupa'dan getirtilmiş Beyoğlu'ndaki Tokatlıyan ya da Le Bone gibi otellerin görkemli salonlarında içmekte idiler.[271] İstanbul cihetinin tamamen sessizliğe mahkûm olduğu mütareke döneminde kahvehane ve çayhanelerin müşteri kaybı hızla artacak, sonunda bu işletmeler tabelalarını birer birer indireceklerdir.

Çayhanelerin ilgi odağı olması, eğitim ve eğlence gibi iki işlevi taşımasından kaynaklanıyordu. Bir yanda kendi ürettiği sanatsal ve bilimsel figürleri hazır bulunanlara aktaran marifet sahipleri, diğer yanda bu ürünleri memnuniyetle kabul etmeye

269 Z. M. Alsan, age, s. 76. Ebuzziya Tevfik de ara sıra Beyoğlu'nda Yani'nin işlettiği birahaneye gidip bira içtiğini yazar (Ebuzziya Tevfik, Yeni Osmanlılar, s. 475).

270 Mehmet Törenek, *Türk Romanında İşgal İstanbulu*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2002, s. 139.

271 Ruşen Eşref, "Yangın", *Vakit*, nr. 225, 3 Haziran 1334/1918; Necat Birinci, *Ruşen Eşref Ünaydın'dan Seçmeler*, Ankara 1982, s. 139.

hazır dinleyici ve izleyici topluluğu, buraların bilgi alışverişinin yapıldığı birer okula dönüşmesini sağlamıştı. Fakat özellikle İkinci Meşrutiyet'in ilanından sonra bazı çayhanelerin önce tavla ve satranç, daha sonra iskambil oyunları oynanmasına müsaade ederek geleneğin dışına çıkması, kültür ve sanat adamlarını bu güzide mekânlardan uzaklaştırmıştır. Teknoloji çağı olan 20. yüzyılda önce uzak dalgalı radyolar, ardından televizyon ve video gibi görüntülü cihazların çay satılan mekânlara girmesinin, buralardaki okuma alışkanlığını kademeli olarak bitirdiği bilinmektedir. İşte bu bozulmanın köklerini Osmanlı'nın son dönemlerinde aramak gerekir. En popüler oldukları dönemlerde bile çayhanelerde musikiye ayrılan süre, okuma ve sohbetlere ayrılan süreden çok düşüktü. Bunlardan birincisine ayrılan sürenin zamanla ikincilere baskın gelmesi, okuma olgusunun zayıflamasını da beraberinde getirmiştir.

Çayhane geleneğinin bozulmasında, işletme sahiplerinin zihniyetleri ve hayata bakış açılarında meydana gelen değişim de büyük rol oynamıştır. Dükkânlarını birer kültür enstitüsüne dönüştüren Hacı Reşid, Mersin ve diğerleri gibi nevi şahsına münhasır sanat ve edebiyat meftunu işletmeciler, sahip oldukları zihniyet ekseninde bir çayhane medeniyeti kurmuşlardı. Belli kurallar ve doğrular çerçevesinde kendilerine göre bir hayat felsefesi benimsemiş bu romantik kişilerin en büyük özelliği, ekonomik endişe taşımamaları idi. Onlar için dükkânlarında sergilenecek etkinlikler ön plandaydı. Dükkânın dekorunda, temizliğinde ve en önemlisi müşteri seçiminde gösterdikleri titizlikten asla ödün vermemişler, çayhane disiplinini bozacak tavır ve etkilere müsaade etmemişlerdir. Kendilerini çayhane ve çevresinin tek hâkimi sayan bu birikimli işletmecilerin sahneden çekilmelerinin yol açtığı boşluk, halef çaycılar tarafından doldurulamamıştır. Ticarî kazancı ön plana çıkaran yeni nesil çaycıları, müşterilerin kişiliğini dikkate almamış, oyun kültürünün dükkânlarına girmesinden çekinmemişlerdir. Bu durumda müşteriler de işletmeciye

göre şekillenmiştir. Artık çayhanelerde bilimsel ve sanatsal sohbet ya da etkinlikler aramak beyhudedir. Çay keyfini bilip, nazik hitaplarla siparişini veren müşteri tipinin yerini, bu keyiften bihaber, çayhaneyi salt vakit öldürme mekânı olarak algılayan, garsona kaba hitaplarla seslenen kuru kalabalıklar almıştır.

İstanbul ile Beyoğlu arasındaki kültürel rekabetin ikincisi lehine bozulması temayülü, İstanbul'un payitaht özelliğini yitirmesinden sonra da devam etmiştir. Alkollü içeceklerin her çeşidini sunan Beyoğlu cihetinin bar, gece kulübü ve restoran gibi alafranga eğlence merkezleri dolup taşarken, Divanyolu-Fatih hattının gece sefahati, yerini sessiz rüzgârlara ve köpek seslerine terk etmişti. Daha on yıl önce buraların karakteristiğini belirleyen gündüz sessizliği ile gece cümbüşü olguları tersine dönmüştü. Cumhuriyet'in ilanından beş ay sonra Hakkı Süha, Şehzadebaşı'nın sosyal hayatında meydana gelen bu dönüşümü şu satırlarla ifade edecektir: "*Dünyada gecesi ile gündüzü bu kadar derin farklarla ayrılan bir medeniyet merkezi daha var mı bilmem. Burası gündüzün bir mahşer kalabalığıyla uğuldar; buna mukabil işte şimdi sisli bir rüzgârdan başka zâiri ve kıvrılıp yatan köpeklerden başka sâkini yok... Şehzadebaşı'nda oyun yerlerinde bazılarının kapılarında hâlâ ışık var, içeriden uzak çağlayanların uğultusunu hatırlatan el şakırtıları, boru, klarnet ve zilli davulun sesleri geliyor. Başımı sallayarak, 'İstanbul eğleniyor!' diye gülümsedim. Çaycılar tek tük açık, fakat tenha. Mutlaka sinema dönüşüne bel bağlayarak bekleşiyorlar. Müşteriler arasında gözlüklerini altına sürmüş, sarığını ensesine yıkmış dâüssehere müptelâ hocalar, fesleri birbirine mümâs dama meraklıları, etraflarında seyircilerden müteşekkil bir dikkat hâlesiyle uğraşıp duruyorlar.*"[272]

Tabloda da görüleceği üzere, Cumhuriyet'in ikinci yılında İstanbul'un dokuz belediyesinin sınırları dahilinde toplam 37 çayhane bulunmaktaydı. Bunların dördünün işletmecisi gayri-

272 Hakkı Süha, "İstanbul Gece Yarısından Sonra", *Resimli Ay*, Şubat 1340, nr. 1, s. 12-13.

müslimdi. Anadolu yakasında Üsküdar ve Anadoluhisarı belediyeleriyle Adalar'da çayhane bulunmazken, Kadıköy'de sadece bir çayhane vardı. Avrupa yakasında ise Bakırköy dışındaki diğer belediyelerin sınırları içerisinde faaliyet göstermekte idiler. 13 çayhanenin bulunduğu Beyazıt Belediyesi, diğer semtlere üstünlük sağlarken, Beyoğlu'nun 14 çayhane ile burayı geçmesi kültür ve sanat merkezlerinin bu cihete kaydığının açık göstergesidir. İçerisinde oyunlar oynanan kahvehane ve alafranga eğlenceye sahne olan gazinolar da Beyoğlu'nu tercih etmiştir. Kıraathaneler ağırlıklı olarak Beyazıt'ta bulunmaktadır. Beyoğlu'nun kahvehane sayısında patlama olmuştur. Üsküdar ise kahvehane dışındaki eğlence mekânları açısından diğerlerine oranla oldukça fakirdir.

BELEDİYE ADI	Çayhane		Kahvehane		Kıraathane		Gazino	
	Müslim	G. Müs.	Müslim	G. Müs.	Müslim	G. Müs.	Müslim	G. Müs.
Adalar	-	-	5	28	-	-	1	16
Anadoluhisarı	-	-	72	22	2	-	4	3
Bakırköy	-	-	14	9	3	-	-	8
Beyazıt	13	-	248	52	50	1	-	-
Beyoğlu	14	3	464	237	16	11	5	10
Fatih	3	-	195	75	-	-	-	-
Kadıköy	1	-	91	25	2	1	2	10
Üsküdar	-	-	85	15	-	-	-	-
Yeniköy	2	1	43	54	-	1	5	13
Toplam	33	4	1.217	517	72	15	17	60
Genel Toplam	37		1.734		87		77	

İstanbul'da çayhane, kahvehane, kıraathane ve gazinolar listesi, Eylül 1925
(Kaynak: *T. C. İstanbul Şehremâneti Mecmuası*, Sene 2, Eylül 1341/1925, Sayı 13)

Osmanlı Arşivi'nde bulunan ve "*Meyhaneler Birahaneler ve Alelhusus Müskirât Satılan Mahaller ile Kıraathane Kahvehane ve Çayhaneler Hakkında Nizamnâme*" başlığını taşıyan kapsamlı defterde, gerek İstanbul ve gerekse taşrada müskirat satılan dükkânların hükümetçe belirlenen yerlerde açılması, kamusal alanlara belli mesafe uzaklıkta bulunması; meyhane ve birahane açacak olanların yirmi beş yaşını doldurmuş olmaları, dükkânlarını bölücü ve yıkıcı eğilimlere alet etmemeleri, anarşistlere yardım ve yataklık yapmamaları; kadın ve çocukların uğrak yeri olan mekânlarda içki satılmaması; müskirat dükkânlarının mesai saatleri ve daha birçok hususlar sıralanmış ve belirlenen kurallara uymayanlar hakkındaki yaptırımlar yirmi dört maddede izah edilmiştir.[273] Defterin başlığına rağmen, hükümler arasında ne çay ve kahveye ne de çayhane, kahvehane ve kıraathane işletmeciliğinin esaslarına dair hiçbir madde bulunmamaktadır.

Aynı yıl (1925) içerisinde, İstanbul belediye zabıtasınca hazırlanan talimatnamede, kahve ve çayhanelerde uyulması gereken düzen ve temizlik kuralları belirlenmişti: "Dükkân duvarlarının iç yüzeyi malta, çini veya çimento ile kaplı; masa ve iskemleler temiz; kahve, şeker ve çay kapları kapaklı; masalar mermer, cila ya da muşamba kaplı olmalıdır. Peyke mevcut ise cilalı ve yağlıboyalı tahtadan mamul veyahut maroken ve benzeri şeylerle döşenmiş ve temiz olmalıdır. Eski keçe ve çuval gibi şeylerin, mefruşat makamında kullanılması yasaktır. Fincan ve bardakları silmeye mahsus bezler temiz olmalı ve bunlar sık sık yıkanmalıdır. İşçilerin elbise ve önlükleri de temiz olmalı ve bunlar sık sık yıkanmalıdır. Çatlak ve kırık fincan, kadeh,

273 BOA, DH. EUM. MTK, 80/65. Defterin incelendiği bir çalışma için bk. Abdullah Temizkan, "Osmanlı İmparatorluğu'nda İçki Kültürü", *Akademi Günlüğü*, c. 1, S. 2, Bahar 2006, Ankara, s. 1-23. Aynı şekilde tarihsiz BOA, DH. EUM. 6. ŞB, 53/77.

tabak, bardak kullanılması, kahveci ve çırakların berberlik etmeleri yasaktır."[274]

Nüfusu giderek artan İstanbul'da yeni arterler, yollar açmak ihtiyacı bazı yapıların yıkılmasını gerektirmiş, çayhaneler de bu akıbetten kurtulamamıştır. Bu yüzden çayhanelerin iç mimarisi, dekorasyonu ve diğer özelliklerini yansıtan fotoğraf ve resim gibi müşahhas izler kalmamıştır.

Ne Direklerarası'na namını veren sütunların yıkılması, ne de semte yeni bir çehre kazandıran imar faaliyetleri Direklerarası'ndan çayhane kültürünü kaldırmaya yetmiştir. Cumhuriyet Türkiye'sinde bile, çok az sayıdaki çayhane, eski payitahtın kültür ve sanat mıntıkasında yaşamaya devam etmiştir. Refik Halid (Karay), İstanbul hayatını tasvir ettiği ve bir İstanbullunun yirmi dört saat boyunca yaşadıklarını anlattığı *Guguklu Saat*'te (1925), çayhane atmosferini şöyle betimlemiştir: *"Sultanahmed'den başlayarak Fatih'e kadar sürttüm. Beyazıt'a geldiğim vakit esniyordum; Direklerarası'nı geçtim... Bir çayhaneye girdim. Müşteriler esniyordu, ben esnedim, çaycı esnemekte idi!..."*[275] Yazarın ifadesinden de anlaşılacağı üzere, çeyrek asır öncesine ait çayhane kavramından eser kalmamıştır. Zamanla, Farsça "hane" kelimesinin atılması suretiyle küçük bir değişiklikle "çay evi" ya da "çay ocağı" suretine sokulması bile bu gerçeği değiş-

274 Teşrînievvel 1341/1925, *T. C. İstanbul Şehremâneti Mecmuası*, İkinci Sene, Sayı 14.

275 Refik Halid, *Guguklu Saat*, Semih Lütfi Kitabevi, 2. Baskı, İstanbul 1940, s. 109-110. Cumhuriyet döneminin ilk yıllarında çay tiryakileri Yeni Cami avlusundaki üstü açık kahveleri mesken tutmuşlar ve ihtiyaçlarını burada gidermeye çalışmışlar ise de, özellikle yaz günlerinin kavurucu sıcaklarında bu kahvelerin tadı büsbütün kaçmaktaydı. Bunun üzerine gölgeli ve sulu kahve bahçeleri arayan tiryakiler kendilerini ya Süleymaniye'nin tek tük kalan sıra kahvelerine ya da Kadırga limanındaki meydan kahvelerine atarlardı (Osman Cemal Kaygılı, *Köşe Bucak İstanbul*, haz. T. Yıldırım, 2. Baskı, Selis Kitaplar, İstanbul 2004, s. 86).

tirememiştir.[276] Çayhane adı altındaki işletmeler, sayıları parmakla gösterilecek kadar az da olsa, 20. yüzyıl ortalarına kadar ömür sürmüşlerdir. İsminde meydana gelen şeklî değişiklikle Cumhuriyet dönemi nesillerine intikal eden çay evleri, Osmanlı çayhanelerine atmosfer itibarıyla yabancı kalacak; daha çok işsizlerle yaşlıların vakit geçirebileceği niteliksiz, ruhsuz birer çay tüketim merkezleri olmaktan öteye geçmeyecektir. Bir zamanlar Osmanlı kahvehanelerinden hayranlıkla bahseden ve bu kurumların cáfe şeklinde batıya taşınmasında etkili olan oryantalist bakış, bundan sonra hem kahvehaneleri hem de çayhaneleri işsiz güçsüz, aylak insanların yaşamıyla özdeşleştirecek bir yaklaşıma yönelecektir.

276 Türkiye'de çayhane kelimesinin isim değiştirmesine rağmen, Orta Asya ve Balkanlarda yaşayan Türkler bu kelimeyi kullanmaya halen devam etmektedirler. Necati Zekeriya, Makedonya ve Bulgaristan'ın çeşitli kentlerinin çayhane ve kahvehanelerinde yazdığı şiirlerini Çayhane Şiirleri adıyla kitap halinde yayımlamıştır. Kitapta zikredilen çayhane isimlerinden bazıları şunlardır: Üsküp'te Derventa Çayhanesi, Rumeli Çayhanesi, Konak Çayhanesi, Esnaf Çayhanesi, Dükkâncık Çayhanesi, Pal Çayhanesi, İmtimno Katçe Çayhanesi; Prizren'de ise Şadırvan Çayhanesi (Necati Zekeriya, *Çayhane Şiirleri*, Priştine 1989).

SEKİZİNCİ BÖLÜM
Çayın Edebiyata Yansıması

Gerçi şunça mağrur tursa hem,
Piyalege egiler çaynak.
Şunday ekan, manmanlik neçün?
Kibru hava nimege kerak?
Kemterin bol, hatta bir kadam
Otma ğurur astanesiden.
Piyaleni insan şuning-çün
Öper daim peşanesiden.

Çağdaş Özbek Şairi ERKİN VAHİDOV[1]

Osmanlı Devleti'nin erken dönemlerinde tanınmış olmasına rağmen, çay, asırlarca gündelik hayatın tüketim maddelerinin dışında kalmış, geniş kitlelerin damağıyla buluşması, reform çağı olan 19. yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşmiştir. Bununla birlikte, Türk kültürüne kazandırdığı alışkanlıklarla, teamüllerle, araç ve gereçleriyle beklenmedik bir hızla kök salmış; sözlü

1 Ne kadar gururlu dursa da çaydanlık fincana doğru eğilir. Öyleyse bencillik niçin, kibir ve heves neye gerek? Alçakgönüllü ol, hatta gururun eşiğinden bir adım bile atma. İnsan bunun için fincanı daima alnından öper (Veli Savaş Yelok, *Erkin Vâhidov'un Şiirleri Üzerine Dil ve Üslup Çalışması*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 2007, s. 390 ve 878).

ve yazılı edebî ürünlere girerek yerini sağlamlaştırmıştır. Bugün Türk halkı, dünyanın diğer toplumlarından farklı olarak, çay tüketimi etrafında oluşmuş kendine özgü geleneksel biçemlere sahiptir. Bu biçimlerin 19. yüzyılın sonlarında belirmeye başladığı ve Osmanlı Devleti'nin yıkılışına doğru olgunlaştığı görülmektedir. Çayın Türk sosyal hayatında ve kültüründe etkili bir yere sahip olması, onun birçok edebiyat ürününe konu edilmesiyle sonuçlanmıştır.

Bu hususta Cumhuriyet devrinde verilen ürünlerin daha fazla olduğu tartışılamaz ise de, anonim tarzındaki mani, tekerleme, bilmece ve fıkra gibi ürünlerin Osmanlı döneminde teşekkül ettiği anlaşılmaktadır. Bunun yanında, dönemin metinlerine çayla ilgili doğrudan ya da dolaylı olarak yansımış azımsanmayacak miktarda manzume, beyit ve hatta ilahi türlerinde eser vücuda gelmiştir. Bu bölümde, çayın Osmanlı dönemi edebî metinlerine akseden yönleri ortaya konulup değerlendirilmiş; konuyla ilgili yazılı ve sözlü kültür birikiminden örnekler verilmiştir. Edebî ürünler tematik açıdan incelenirken, türlerin özelliklerine uygun olarak kategorik sınıflamaya gidilmiştir. Hikâye, şiir, türkü ve ilahiler elden geldiği kadar çözümleyici bir bakışla sunulmaya çalışılmıştır.

1. Çayın Türkçeye Kazandırdığı Kelime ve Deyimler

Bilindiği gibi bir nesne veya olgu bir milletin kültürel öğesi haline geldiği zaman, doğrudan dili etkiler. Bu anlamda çay da, Türk diline birçok kelime, deyim ya da düzgü kazandırmıştır. Çağdaş sözlüklere bakılırsa *çay*ın birbirinden farklı birçok anlamı bulunmaktadır. Çaygillerden bir ağaççık; bu ağaççığın özel işlemlerle kurutulan yaprağı; bu yaprakların haşlanmasıyla elde edilen güzel kokulu ve sarımtırak kırmızı renkli içecek; konukların çay, börek ve pasta gibi içecek ve yiyeceklerle ağırlandığı toplantı; müzikli toplantı gibi tanımların hepsi "çay"

kelimesiyle ifade edilmiştir.[2] Osmanlı literatüründe söz konusu içeceğin hazırlanmasına temel teşkil eden maddeye "çay yaprağı" denilmiştir.[3] Yaprakların haşlanması "nak'" kelimesiyle karşılanmış, haşlanmış yapraklara ise "menku'" adı verilmiştir. 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar olan metinlerde çay hazırlama işine "pişirmek" manasında "tabhetmek"; içmeye hazır çaya ise "çay matbuhu" denilmiştir. Çay pişirip satan kişiye, Farsça "çay-fürûş" adı verilmiştir. Çay tüketmek eylemi "isti'mâl", yani "kullanmak" fiiliyle karşılanmıştır. Yüzyılın sonlarında yazılan metinlerde ise bunun yerine "içmek" fiilinin kullanılması yönünde bir temayül oluştuğu görülmektedir. Bu tercih, "kullanmak" fiilinin daha sonraki devirlerde ve Cumhuriyet döneminde yalnızca sigara ve alkol bağımlılığını ifadeye hasredilmesinin ilk basamağı olarak değerlendirilebilir. Öte yandan çay tüketiminin içmek fiiliyle özdeşleştirilmesinin, adı geçen maddenin artık gündelik ihtiyaçlar listesine girdiği şeklinde yorumlanması da mümkündür. Zira bugünkü Türkçede keyif verici makamındaki alkol, tütün, esrar ve diğer maddeler için "içmek"ten ziyade "kullanmak" fiili daha yaygındır.

"Çay" ismi, önceleri kurutulmuş Çin bitkisinin yapraklarının haşlanmasıyla elde edilen suya verilirken, zamanla, aynı teknikle hazırlanan diğer bitkilerden elde edilen sıcak içeceklerin de genel adı olmuştur. Sözgelimi 1904 yılında Erzurum kahvehanelerinde satılan çay türleri arasında karanfil çayı, havlıcan çayı ve tarçın çayı bulunuyordu. Öte yandan, günümüzün en ciddi sağlık sorunlarından biri olan şişmanlığa karşı geliştirilen zayıflama çayı içme uygulamasının Osmanlı'nın son dönemlerinde başladığına dair kanıtlara rastlamaktayız. Örneğin 1910

2 *Türkçe Sözlük*, haz. İ. Parlatır v. dğr., Türk Dil Kurumu, Ankara 1998, I, 447.

3 Günümüzde Erzurum'da kuru çay için söylenen "çay otu" tabiri yerinde bir kullanımdır. Bunu belirtmişken, aynı yörede toz halindeki şekere "toz şeker" yerine "şeker tozu" denildiğini de vurgulamak gerekir.

yılında yayımlanan "Zayıflamaya Yardım Eden Çay" başlıklı reklamda, vücuttaki yağı eriten, kabızlığı gideren "Samura Çayı" adlı içeceğin tanıtımı yapılmıştır. Reklama göre Samura Çayı içenlerin iki haftada 1-2 kilo verebileceği ileri sürülmekteydi. Avusturya'dan geldiği anlaşılan ve kutusu 3 franka satılan çayın İstanbul bayii, Doktor Matkowitch'in Beyoğlu Doğruyol'daki Avusturya-Macaristan Eczanesi'ydi.[4] *Afiyet* dergisinde de, çeşitli bitki yapraklarının kaynatılarak hazırlanmasıyla elde edilen ve hazımsızlık ve karın ağrısına karşı içilmesi salık verilen "Tonka Çayı"nın tarifi verilmiştir.[5] Bu türden örneklere kadın ve sağlık dergilerinde sıklıkla rastlanmaktadır.

Türkçeye Çincenin Mandarin lehçesindeki kullanılış biçimiyle geçen "çay" sözcüğü Türk diline birçok kelime ve deyim kazandırmıştır. Hemen tamamının Osmanlı döneminde de kullanıldığına şüphe olmayan bu kelime ve deyimler şunlardır: *Çaycı, çaycılık, çaydan, çaydanlık, çayevi, çaygiller, çayhane, çayhaneci, çayhanecilik, çaynik (çanik), çaylık, demlik, semaver, çay bahçesi, çay bardağı, çay fidanı, çay fincanı, çay kaşığı, çay kazanı, çay keyfi, çay molası, çay ocağı, çay parası, çay partisi, çay saati, çay servisi, çay sohbeti, çay şekeri, çay takımı* vs. Çayla ilgili olarak kullanılan fiiller ise, *çay demlemek, çay dökmek, çay içmek, çay ikram etmek, çay isti'mali (kullanmak), çay tazelemek, çay vermek* ve *çayı höpürdetmek*'tir.[6] Osmanlı Türkçesin-

4 *Sabah*, nr. 7530, 2 Ramazan 1328 (7 Eylül 1910).

5 Sarı yonca, papatya, mürver ve kaz ayağı bitkilerinin yapraklarının kaynatılmasıyla elde edilen bu ilacın hazırlanışı hakkında bk. "Tonka Çayı: Hazmedemeyenlere Karnı Şişenlere", *Afiyet*, nr. 52, 15 Teşrînisânî 1330 (28 Kasım 1914), s. 4.

6 Bunun yanında çay ve çaydan türetilmiş kelimeler Türk argosunda da geniş biçimde kullanılmıştır. Argoda çayın iki farklı anlamı vardır. Birinci anlamı genç kız; ikinci anlamı esrar ve bunun gibi uyuşturucu maddedir. Bu ikincisine *çay şekeri* de denilmiştir. Öte yandan esrar ve uyuşturucu satıcısı ile fahişe için *çaycı*, bu fiillere ise *çaycılık* adı verilmiştir. Tavla vb. oyunlarda sürekli yenilip çay ısmarlamak zorunda kalan kimseye *çay ağacı* denilmektedir.

de, yukarıda izah edilmiş olan özel bir içim tekniğini ifade için *kıtlama çay* deyimi tercih edilmiştir. Tadı, kokusu ve bilhassa rengi itibarıyla mükemmel surette hazırlanmış çayı nitelemek için *tavşan kanı*,[7] veya *keklik kanı*, gereğinden fazla demlenmesinden dolayı tadı bozulan çayı ifade için *zehir/katran/zifir gibi çay* tabirleri kullanılmıştır. Muallim Naci, Hacı Reşid'in Çayhanesi'nde içtiği çayların sıcaklığını ve bilhassa tazeliğini *dumanlı çay* tabiriyle ifade etmiştir. Bardağa çay doldurmak eylemi *dökmek*, boşalan bardağı tekrar doldurmak eylemi ise *tazelemek* fiilleriyle karşılanmıştır.

Türkçenin esnek yapısı ve kelime türetme zenginliğine sahip olmasından dolayı "acı kahve" tabirinden esinlenerek *acı çay* deyimi oluşturulmuştur. Sevgilinin gözlerinin güzelliği *çay karası gözler* deyimiyle övülmüştür. Servis sırasında kullanılan çay bardağı ve çay kaşığı tamlamaları, zamanla bir ölçü birimini ifade etmek için kullanılmıştır: *Bir çay kaşığı karabiber, bir çay bardağı un* gibi.

Bir alışverişten cayılması *çay içmek*tir, ancak bu tabir daha ziyade esnaf için kullanılır. Argoda çay tiryakisine de çaykolik kelimesi yakıştırılmıştır (Hulki Aktunç, *Büyük Argo Sözlüğü*, İstanbul 2002, YKY, s. 77). Türkiye'de gelişen çay teknolojisi ve tüketim yoğunluğuna paralel olarak yeni araç gereçler gündelik hayata girmiş, çay kültürüyle ilgili yeni kelime ve deyimler türetilmiştir. Bunlar ve anlamları hakkında oluşturulmuş sözlük için bk. Mustafa Duman, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005, s. 189-201.

7 Tavşan, Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce Orta Asya'dayken benimsedikleri kutsal bir hayvandır. 12 hayvanlı Türk takviminin dördüncü ayıdır. Alevilerin tavşan eti yememelerinin iki nedeninden birincisi bu kutsallık, ikincisi ise adı geçen hayvanın kadınlar gibi her ay adet görmesidir. "Kan"a gelince, eski Türklerde kan kutsaldır ve kurban ritüeli, kan akıtılmadan gerçekleştirilmiştir. Halk kültürümüzde kan, akrabalık ve soyun da simgesidir. Öte yandan, İslam dini kanın içilmesini haram kılmıştır. Bundan dolayı İslamiyet'ten sonra Türklerde kanın kutsiyeti bir kat daha artmıştır. Bu açıdan bakılınca, tavşan ve kan gibi iki kutsal nesne isminden türetilen "tavşankanı" deyimi daha büyük anlam kazanmaktadır. Azerbaycan Türkleri, tavşankanı deyimi yerine "horoz kuyruğu" tabirini kullanmaktadır. Bu kullanım, Şia mezhebinin tavşan etinin yenmesini yasaklamış olmasıyla alakalı olmalıdır.

Çayın Anadolu kültürüne kazandırdığı bazı yöresel deyimler de bulunmaktadır. Çay ekimi Doğu Karadeniz Bölgesi'nde ekonomik düzeyin yükselmesini sağladığı kadar, halk kültürünü de etkilemiştir. Yörede çayın hasadından pazarlanmasına kadar geçen süre *çay zamanı* veya *çay mevsimi* deyimleriyle ifade edilmiştir. Hayatın akışı içerisinde bazı faaliyetler için çay tarımı süreci, bir dönem başlangıcı sayılmış ve *çaydan önce*, *çaydan sonra* deyimleri türetilmiştir.[8] Mahalli ağızda yaprakları toplama faaliyetine ise, *çay kırma* adı verilmiştir. Erzurum'da, özellikle kolektif tüketim alanlarında hazırlanan çaylar bardağa doldurulduğu zaman, yüzeyinde kuru yapraklar kalmış olması aranır. Yöre kültüründe makbul sayılan bu çaya *böcüklü çay* denir. Bunun tersine, iyi hazırlanmamış, ılık ve bulanık görünümlü çay Türkiye'nin birçok yerinde *at sidiği*ne benzetilir ya da *Çapanoğlu'nun abdest suyu* deyimiyle yerilir. Sağlıklı bir yöntem olmamakla birlikte, çay suyunun tükenmesinden sonra demlikte kalan tortunun üzerine yeniden kaynamış su eklemek suretiyle çay elde etme tekniğine *aşlama* adı verilir. Kelimenin kökü *aşılama*dır ve bir anlamda, tükenen çaya dışarıdan müdahale ile hayat vermek, yeniden elde etmek için bu yönteme başvurulur. Aşlama tekniğinin Sivas'taki adı *çavuşbaşı*'dır. Bitlis yöresinde çay hazırlama eylemi *çay bırakmak* deyimi ile ifade edilmiştir. Hastalıklara karşı ya da keyif almak amacıyla hazırlanan bitkisel ilaçların tarifi yapılırken, otun kaynatılması işlemi için *çay gibi demlemek* deyimi kullanılmıştır.

Bilindiği gibi, Osmanlı'dan günümüze Türkiye'de çay kültürünün en yaygın olduğu doğu bölgelerinde hatırlı ve önemli misafirlere çay ikram edilmesi bir gelenek halini almıştır. Bu gelenek çevresinde gözetilen kurallar da birtakım deyimlerin doğmasına yol açmıştır. Misafir yeteri kadar çay içtikten sonra, daha fazla içemeyeceğini söylerse ev sahibi tarafından zorla bir

8 Süleyman Kazmaz, *Çayeli, Geçmiş Günler ve Halk Kültürü*, Ankara 1994, s. 4.

bardak daha sunulur. Bunun adı *zor çayı* ya da *cırıldım çayı*dır. Sivas'ta kahvaltı tamamladıktan sonra katıksız içilen çaya *kafa çayı* adı verilir ki, asıl keyif bu son bardaktadır. Batı bölgelerinde ise, layıkıyla hazırlanmış çay *okkalı çay*, *Hacı çayı* gibi ifadelerle övülmüştür. Türkiye'nin bazı yörelerinde çocuklara ve hassas kişilere içirilen açık renkli ve ılık çay, *paşa çayı*[9] deyimiyle güzelleştirilmiştir.

Osmanlı döneminde çay kullanmayı alışkanlık haline getiren kimseye Farsça *çaynûş* adı verilmiştir. Önüne geldiği kelimeye "çeken", "çekici" anlamı katan Farsça "-keş" ekiyle Sivas'ta *çaykeş* tabiri türetilmiştir. Ancak bu argo bir kullanımdır. Zira bu ek, daha çok esrar gibi uyuşturucu madde bağımlılarının sıfatlandırılmasında kullanılmaktadır. Bununla birlikte, *çaykeş* argosunun altında yatan anlam, çayı haddinden fazla tüketen kişidir.

Türkiye'de çay, yer ismi olarak da kullanılmıştır. Osmanlı döneminde nahiye olan Mapavri'nin adı önce Çaybaşı olarak değiştirilmiş; 1944 yılında ilçe statüsü verilince bu isim Çayeli'ne dönüştürülmüştür. Burada şunu belirtmekte fayda vardır ki, Türk içecek kültürünün çok değerli başka bir maddesi olan "kahve" zamanla bir mekân ismine dönüşmüş iken; çay kelimesinde böyle bir anlam kayması meydana gelmemiştir. Yani "çayda oturduk" denildiğinde, asla bir mekân kastedilmiş olmaz.

Kahvenin Osmanlı kültüründe asırlara dayalı derin etkisi, yalnız Türklerle sınırlı kalmamış, Osmanlı tebaası olan çeşitli unsurlara da yansımış, hatta kahve, çeşitli milletlerin atasözlerine bile konu olmuştur. Mesela Bulgaristan'da bazı Bulgar evlerinde, hâlâ Türk kahvesi pişirilmeye devam edildiği gibi,

9 Rusya'da kadınlarla ince ruhlu kişilerin çaylarını açık içmeleri ve buna "offizerskiy çay" (subay çayı) adı verilmesi (Stephan Reimertz, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999, s. 120), iki kültür arasında bu anlamda bir etkileşim vuku bulduğunu akla getirmektedir.

fincan, cezve gibi kahve terminolojisine ait sözcükler de Bulgarcadaki yerlerini muhafaza etmektedir. Buna karşılık, çayın Türk kültürüne girişinin hayli geç olmasından dolayı Türk atasözlerinde kendisine pek yer bulamamıştır.

2. Nesirde Çay

19. yüzyılın sonlarına doğru birtakım nesir örneklerinde, hikâye ve romanlarda, doğrudan temayı teşkil etmese de, hayatın bir parçası olarak çayın, bununla ilgili alışkanlıkların ya da çayhane kültürünün geniş biçimde işlendiği görülmektedir. Realizm ve natüralizm akımının Türkiye'deki ilk temsilcilerinden Nabizâde Nâzım, Türk edebiyatının ilk gerçekçi romanı kabul edilen *Zehra*'da İstanbul'un canlı bir portresini çizmiştir. Yazar, dönemin gündelik hayatına ışık tutan bu romanında çay motifini de kullanmıştır. Örneğin, roman kahramanı Suphi'nin, hayat kadını Urani ile geçirdiği ilk gecenin sabahında karşılaştığı manzara, Urani'nin çay hazırlamakta olduğudur. Kadının çayı büyük bir fincan içerisinde sunması,[10] aynı zamanda ikramda kullanılan gerecin cinsini de göz önüne sermektedir.

Çay ve çayhane tutkusunu eserlerine yansıtan edebiyatçıların başında sırasıyla Ahmed Rasim, Muallim Naci, Cenab Şehabeddin, Reşat Nuri, Halit Fahri, Peyami Safa ve Refik Halit gelmektedir. Bunların bıraktığı edebî ürünler, yukarıda çayhanelerin anlatıldığı bölümde değerlendirilmişti. Osmanlı dönemi edebiyatçıları içerisinde çayı ya da bununla ilgili objeleri müstakil olarak işleyen yazarlar da vardır. Bunlardan birisi roman ve tiyatro üstadı Reşad Nuri'nin, *Porselen Çay İbriği* adlı hikâyesidir. Osmanlı döneminde her zaman kıymetli addedilmiş porselen maddesiyle, son dönemlerde evlerin önemli kullanım

10 Nâbizâde Nâzım, *Zehra*, Âlem Matbaası-Ahmed İhsan ve Şürekâsı, Konstantiniyye 1312, s. 80.

eşyalarından biri haline gelmiş bulunan çay takımı üzerine bina edilen hikâye özetle şöyledir:

Murtaza Efendi dar gelirli bir devlet memurudur. Aynı dairede çalışan mümeyyiz İzzet Bey, kızını evlendirmektedir. Murtaza Efendi, mümeyyize ve diğer mesai arkadaşlarına mahcup olmamak için değerli bir düğün hediyesi almak ister. Kazandığı maaşla kıt kanaat geçindiği için, hesaplı davranması gerekmektedir. Bu niyetle İstanbul'un Bitpazarı, Kalpakçılarbaşı gibi görece ucuz alışveriş yerlerinde kesesine uygun hediyeyi aramaya koyulur. Fakat hediye için ayırdığı para karşısında esnafın kendisiyle alay etmesinden kurtulamaz. Dalgın ve biçare olarak dükkân dükkân dolaşırken kendisini davet eden bir sesle irkilir. Bu, memurlara erzak dağıtıldığı tarihlerde ufaktan ufağa şeker, zeytinyağı, pirinç alım satımı yapmış, sonra memuriyeti bırakarak elindeki para ile bir hırdavatçı dükkânı açmış olan Yahudi Mordehay'dır. Aynı zamanda eski kalem arkadaşı olan Yahudi'yle kısa bir sohbetten sonra Murtaza Efendi, sıkıntısını dile getirir. Yahudi tüccarın aklına hemen bir kurnazlık gelir. Çin işi kırık bir porselen çay ibriğini arkadaşına satmak ister. İbriği raftan almak için harekete geçer. Bu sırada ibrik diğer eşyalara çarpınca parçalara ayrılır. Murtaza Efendi bir yandan kazaya kendisinin sebep olduğunu düşünüp telaşlanır, bir yandan da son anda bulduğu hediyeyi kaybetmenin acısıyla üzüntüye kapılır. Fakat tüccar oldukça sakindir. Çünkü ibrik aslında bir yıl önce kırılmıştır. Mordehay bu kırık ibriği gerçek fiyatının yarısına satabileceğini teklif eder. Murtaza Efendi, kırık bir eşyayı hediye olarak veremeyeceğini belirterek itiraz eder. Kurnaz tüccar hemen bir plan uydurur ve bunu Murtaza'ya anlatır: Buna göre ibrik evde güzelce paketlenecek, bekçi vasıtasıyla düğün evine gönderilecek, burada kırık olduğu ortaya çıkınca bunun bekçinin sakarlığından kaynaklandığı anlaşılacaktı. Murtaza Efendi, çaresizlik içinde teklifi kabul eder. Uygun bir fiyatla alışveriş tamamlanır ve gönül rahatlığı ile evinin yolunu

tutar. Gerçi girişti̇ği̇ hileden dolayı azap duymuyor da değildir. Ancak başkalarının zaruret karşısında daha kötü hilelere başvurduklarını düşünerek müteselli olmaya çalışır. Karısına, bir hastalık bahane ederek yarınki düğüne gitmemesini, ibriği de güzelce paketleyerek bekçi Mehmed'le göndermesini tembih eder. Kadın, kırık bir ibriğin hediye edilemeyeceğini söylese de, Murtaza Efendi onu tehditlerle susturur ve bu sırrı hiç kimseye açmamasını ister. Bu tembih ve tehditlerden sonra Murtaza Efendi sakin bir kafa ve müsterih bir kalp ile uykuya dalar. Ertesi sabah geç saatte kalkar. Nikâh töreninden dolayı mümeyyizin de dairede olmayacağını hesaba katarak mesaiye gitmemiştir. Pencerenin önünde keyifli keyifli kahvesini içerken karısına hediyeyi gönderip göndermediğini sorar. Fakat karısından aldığı cevap karşısında yıkılıp kahrolur. Zira karısı bekçi Mehmed'e, ibriğin üç parça halinde kırık olduğunu ve dikkatli götürmesi gerektiğini söylemiş; durumu, hediyeyi teslim edeceği mümeyyizin hizmetçisine de hatırlatmasını tembih etmiştir.[11]

Hâlid Ziyâ'nın *Çay Fincanı* başlığını taşıyan hikâyesi, veremli bir kızın hazin öyküsüdür. Kızı tedavi eden tabip, iyileşme umudu tamamen tükenince bunu hastaya hissettirmemek için bir oyun oynamak ister. Kızın babası, annesi ve dadısı ile anlaşarak, kendisinin veremli kıza aşık olduğunu söylemelerini ister. Doktorun dediği yapılır. Bunun üzerine hasta kız gerçekten de ayağa kalkar. Sandalyede oturmaya, güzel güzel giyinmeye, saçlarını taramaya başlar; hayata yeniden bağlandığı izlenimini verir. Bu arada babası, ona, gümüş zarfı olan Çin porseleninden yapılmış bir çay fincanı ile tabak hediye etmiştir. Kız, fincan takımının tek parça olmasının sebebini bildiği halde, dadısına yine de neden bir tane alındığını sorar. Bunun üzerine takımın aynısından bir tane daha alınır. Kız iyileştiğinin dördüncü günü

11 Süleyman Şevket, *Güzel Yazılar*, Matbaa-yı Âmire, İstanbul 1336-1338, II, 126-130.

dadısını yanına çağırarak, babasının almış olduğu fincanlardan birini kırar, diğerini de, oynadığı oyunun hatırası olarak doktora hediye etmesini ister. Zira kız, oyunun farkındadır. Ancak son olarak anne-babasının kendisinin müsterih öldüğünü görmeleri arzusunu taşıdığı için, böyle bir arzuya sebebiyet verdiğinden dolayı yine de doktora müteşekkir olduğunu belirtir. Sonra dadısını odadan kovar ve o gece ölür.[12] Halid Ziyâ, çay motifini diğer hikâyelerinde de işlemiştir. Örneğin *Ali'nin Arabası* adlı hikâyesinde, Ali'nin sevgilisi Emine'nin, kuracakları yuvanın hayali içerisinde, bir keyif öğesi olarak cezvede fokurdayan çay suyu motifine yer vermiştir.[13]

Çayla ilgili bir başka hikâye de Behlül Dânâ takma adıyla hikâyeler yazmış olan İskender Fahreddin (Sertelli)'e aittir. Yazar, etkisiz hale getirilmek istenen kişinin içeceğine zehir ya da uyku ilacı katılması motifini kullandığı polisiye öyküsünde, zehirli çay çevresinde gelişen macerayı işlemiştir: Yılmaz başarılı ve sevilen bir ajandır. New York'un belalı üç çetesi, bundan dolayı onu öldürmek istemektedir. Kataraklom barının şantözü Miss Mogard'ı da kullanarak bir tuzakla Yılmaz'ı öldürmeyi planlarlar. Tuzak ise, 20. yüzyılın Hollywood ve Yeşilçam filmlerinde sıklıkla işlenen, çay bardağına zehir katma figürüdür.[14]

Çay tiryakiliği ön plana çıkan edebiyatçılardan biri de şair ve yazar Ahmet Haşim (1885-1933)'dir. Aynı zamanda sigara, nargile ve kahveye de aşırı biçimde bağımlılığıyla bilinen Haşim'in hayatında çayın özel bir yeri vardı. Akşam saatlerinde, sevdiği dostları için kendi elleriyle ve itina ile hazırladığı çayları Çin kâselerinde ikram edişi, yazar dostları tarafından anlatıl-

12 Uşşâkîzâde Hâlid Ziyâ, *Bir Şi'r-i Hayâl*, Muhtar Hâlid Kütübhanesi, İstanbul 1330, s. 201-202.

13 *İkdam*, nr. 1273, 8 Ramazan 1315, s. 2-3; Hâlid Ziyâ, Bir Şi'r-i Hayâl, s. 238.

14 Behlül Dânâ, *Bir Türk Polisinin Amerika'da Sergüzeştleri, Zehirli Çayı Nasıl İçtim?*, Ahmed Kâmil Matbaası, İstanbul 1927.

maktadır. Kendisiyle mülakat yapan Ruşen Eşref, masanın üzerinde fokurdamakta olan Rus semaverine ve çaydanlığın ince emziğinden hafif dumanlarla çıkan nefis çayın kokusuna dikkat çekmiştir. Ahmet Haşim, kâsesindeki çayı yudumlarken Ruşen Eşref'in, niçin şiir yazdığı yönündeki sorusuna "Ben bu Çin kâsesinde neden çay içiyorsam, şiiri de onun için yazıyorum. Sırf bir lezzet meselesi!" cevabını vermiştir. Yazarın, çayı layıkıyla demleyemeyen bir arkadaşını fena halde azarladığı; kaliteli bir çay bulabilmek için doktoru Nuri Rahmi'yi saatlerce yürüttüğü meşhurdur. Yakup Kadri, Haşim'in çay merakının Direklerarası'ndaki Acem çayhanelerine devam ettiği sıralarda başladığını belirttikten sonra, onun çay ikramına nasıl bir törensel hava kattığını şöyle anlatmaktadır:

"Nitekim çayı hazırlar, demlendirir ve kaynar suyla yıkayıp ısıttığı bardaklara koyarken gösterdiği özene dikkat edip de, çayhane sahiplerinden birini, adıyla sanıyla Şahin Efendi'yi hatırlamamak mümkün değildi. Bu hatırlayışın tam olması için Ahmet Haşim'i, yalnız, pırıl pırıl ışıldayan bir semaverin başında görmek lazım geliyordu..."[15]

Ahmet Haşim, Japon estetikçisi Okakura Kakuzo'nun *Çaynâme* adlı eserinin bazı bölümlerini tercüme ederek 1926 yılında *Akşam* gazetesinde yayımlamıştır. Haşim'in bu çeviriye girişmesinde, estetik merakının yanında çay düşkünlüğü ve çay ikramını bir çeşit ayin telakki etmesi etkili olmuştur.[16] Haşim, bu tercümeden iki yıl önce de Çin şiirinden örnekler çevirmiştir. "Çinkârî Tahayyülât" başlığını taşıyan bu yazısında Ahmed Haşim, *"Kış gelince mavi porselenden fincanlar içinde mütemâdiyen*

15 Yakup Kadri Karaosmanoğlu, *Gençlik ve Edebiyat Hatıraları*, İletişim Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 2000, s. 84; Beşir Ayvazoğlu, *Ömrüm Benim Bir Ateşti Ahmet Haşim'in Hayatı, Sanatı, Estetiği, Dramı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2000, s. 287-288.

16 B. Ayvazoğlu, age, s. 288.

çay içer ve mütemâdiyen Çin'e dair kitaplar okurum..."[17] cümlesiyle Çin uygarlığına olan ilgisine, çay tutkusuna ve bunu içerken kullandığı fincanın estetiğine verdiği öneme dikkat çeker.

Ramazan geceleri cümbüşünü ustalıkla betimleyen ve Direklerarası hakkında çizdiği tablo ile sanat tarihi açısından ölümsüz tasvirler bırakan Hüseyin Rahmi, *Son Arzu* romanında Osmanlı İstanbul'unun çayhane hayatını ele almıştır. Fotoğrafçılığın gelişmemiş ve resim sanatının yeterince benimsenmemiş olmasından dolayı çayhanelerin fiziksel ve dokusal panoramasını çizmeye yarayacak materyallerin eksikliği karşısında, bu tür romanlarda yer verilen tasvirler, sorunun bir parça giderilmesini sağlayan değerli tarihi malzemeler olarak, araştırmacıların işini hafifletmektedir. Aşağıda orijinali verilen metinden de anlaşılacağı üzere, örneğin Hüseyin Rahmi, çayhanelerin düzeninden müşterilerin ruh haline, tüketilen keyif verici maddelerden sohbetlerin içeriğine ve çayhanelerdeki diğer etkinliklere kadar, bu işletmelerin birçok yönünü gözler önüne seren bilgilere ulaşmamızı sağlamaktadır. Söz konusu metin şudur:

"Teravih ile gürül gürül inleyen camiler boşaldıktan sonra Divanyolu, Şehzadebaşı, Direklerarası gazino ve çayhanelerinde yer bulunmaz. Bütün karınlar şişkindir. Herkes pantolonu, yeleği gevşetecek, yediğini hazmedecek yer arar. Eğlence düşünür. Bazı Ramazan tiryakileri çayhanelerdeki köşelerini kimseye kaptırmamak için bastonlarını yakalayınca soluğu oralarda alırlar. Her biri dizini dükkânın iki kenarına uzatmak üzere tam peyke zaviyesine bağdaş kurarlar. Tabakada öteden beri alışılmış tütün, sağ cepte sergiden alınan tütün, solda da kokulu bohça... Sigaranın biri elde, ikincisi önde, üçüncüsü kulak arkasında... Öyle nargile düşkünleri vardır ki daimi surette marpucu ağzından çıkarmamak için dudaklarının üçte biriyle konuşurlar. Midelerin dolgun olmasına rağmen sohbetlerin ana teması yine de yemek

17 İnci Enginün, *Mukayeseli Edebiyat*, Dergah Yayınları, İstanbul 1999, s. 264.

üzerinedir. Divanyolu tatlıcılarının baklava ve revanileri, meşhur muhallebicilerin ekmek kadayıfları, tavukgöğüsleri ballandıra ballandıra anlatılır. Dolgun mideleri bu şekilde uyarmaya çalışırlar. Zira birkaç saat sonra sahur girecektir. Hazım başlayınca birdenbire hararet basar. Bu iç yangınını söndürmek için bu defa harnup (keçiboynuzu), nar ve portakal şerbetçileri büyük bir iştiyakla beklenir. Nihayet kuşaklığında dizili birkaç bardak, bir elinde açık yeşil, yakut kırmızısı ya da kehribar sarısı şerbet dolu şişesiyle matruş kafalı, küçücük fesli Arnavut belirir. Diğer elinde çift bardağı birbirine ritimli bir şekilde vurunca her taraftan 'Doldur Arnavut!' nidaları yükselir. Mideler biraz serinler, fakat bu defa şişkinlik hâkim olur. Ardından 'Ya dost!' nidasıyla ilâhi söylemeye çalışan, fakat asıl gayesi para toplamak olan dilenci girer. O çıktıktan sonra sırasıyla Şam fıstıkçı, mandalinacı, fındıkçı gelir. Simitçiler, pastacılar derken satıcıların ardı arası kesilmez. Mideleri zayıf olanlar birkaç nöbet (karbonat) yutarlar, satıcıları boş çevirmezler. Çayhanelerin, vücudun başka bölümlerinin isteklerini karşılayan satıcıları da vardır. Elinde sicimlere bağlı, kapakları yapraklı bir salkım kutu ile Hacı Baba dolaşır. Bilhassa yaşlı tiryakilerin önlerinde durup 'kuvvet macunu'nun marifetlerini sıralar. Reklamını bazen abartıp açık saçık tariflere girince, ahlak mutaassıbı kimseler Hacı'yı hakaretlerle dükkândan kovmaya çalışırlar. Fakat arsız Hacı aynı lâubâlilikle diğer kimselere sokulur, her gazino ve çayhaneden birkaç kutu satmadıkça ayrılmaz. O kaybolmadan küçücük camekânıyla seyyar bonmarşe zuhur eder. Bu mini camekân âşikâr, gizli her türlü eşya ile doludur. Genç Yahudi bezirgân çehresini hiç terk etmeyen tatlı bir tebessümle cam kapaktan görünen düğme, diş fırçası, tarak kabilinden malların altında gizli Ramazanlık eşya bulunduğunu anlatır. Fotoğraf ve kaputtan bahsedince, o da kuvvet macuncu gibi hakaretlerle savuşturulur."[18]

18 Hüseyin Rahmi, *Son Arzu*, Orhaniye Matbaası, İstanbul 1338, s. 20-25.

Modernleşmenin kamusal yaşamda meydana getirdiği büyük dönüşümler kapsamında kahvehane ve çayhanelerin işlevsel açıdan yeni anlamlar kazandığı son dönemlerde, *Karagöz*'de yayımlanmış dikkat çekici bir konuşma metni, söz konusu dönüşümü sosyolojik bir problem olarak ele almıştır. Derginin yayın politikası gereği, Karagöz rolünde yer alan kişi her sayıda bir meslek dalının temsilcisi olarak, o mesleğin özelliklerini Hacivat'la tartışmaktadır.[19] Fakat burada asıl yapılmak istenen şey, hükümet politikalarının, gündelik hayatın aksayan yönlerinin, toplumsal değişmenin, hatta daha ileri gitmek gerekirse yozlaşmanın irdelenmesidir. Aşağıya aynen alınan muhâverede Karagöz, çaycı esnafı olarak görünmektedir. Muhâverenin yayımlandığı tarih, Birinci Dünya Savaşı arifesidir. İttifaklar oluşmuş, Osmanlı Devleti'nin paylaşılması fiilen tamamlanmıştır. "Modernlik" ve "şarklılık/gelenekçilik" arasında hayat tarzını belirleme mücadelesi veren Osmanlı toplumu, siyasî konularda da ikiye bölünmüş durumdadır. Bir kısmı güçlü bir Avrupa devletinin yanında yer alınması gereğini savunurken, bir kısmı İslam dünyasının desteğinin sağlanmasına taraftardır. Devlet ve siyaset hayatına egemen olan bu antagonizma, aslında toplumun gündelik hayat biçimlerindeki kutuplaşmayı da belirleyen bir unsurdu. Karagöz ile Hacivat'ın bu diyalogu, çayhanelerin ve işletmecilerin tasviriyle başlamakta, dahilî ve haricî siyasetin tenkidiyle devam etmektedir. Kısacası günlük hayatın akışını yansıtmaktadır:

19 II. Meşrutiyet dönemi gazete ve dergileri, halkın sesini yansıtmak için gerekli maskot ya da sözcü ihtiyacını, yine halkın geleneksel simgelerinden karşılamışlardır. Mizah dergilerinin en fazla kullandığı maskot Karagöz'dür. Halktan biri, halkın sesi ve dolayısıyla aklın sesi olarak sunulan Karagöz gazeteci, mebus, kurnaz, alaycı, aptal, heyecanlı, kuşkucu, yoldan geçen masum kişi gibi tiplemelere sokulur. II. Meşrutiyet basınının vazgeçilmez objeleri olan Karagöz ve arkadaşları, kimi zaman aklıselîmi gösteren siyasi ve kültürel makaleler yazarlar; kimi zaman da yenilir yutulur olmayan eleştiriler döşerler (Palmira Brummett, *İkinci Meşrutiyet Basınında İmge ve Emperyalizm 1908-1911*, çev. A. Anadol, İletişim Yayınları, İstanbul 2003, s. 107-108.

MUHÂVERE: Karagöz Çaycı

Hacivat (H)- Aman Karagöz bu hal ne?.. Beline kırmızı peştamal sarmışsın ne yapacaksın?

Karagöz (K)- Görmüyor musun? Çayhane açtım, ba'de-mâ çaycılık edeceğim...

H- Aman ne kadar güzel düşünmüşsün Karagöz, bak bu mesleği tebrik ederim. İnşallah epeyce para kazanırsın!..

K- Elbette kazanacağım, zaten kazanmak için bu mesleği ihtiyar ettim...

H- Lâkin Karagöz, bir şeye merak ediyorum. Çayhanede hangi çayı kullanacaksın?..

K- Bunu anlatmak biraz uzundur. Çünkü teferruâtı ziyâdedir.

H- Ne olursa olsun, ben mutlaka öğrenmek istiyorum.

K- Sen de bana çırak gelirsen bu ciheti izah ederim. Değilse beyhûde geçirilecek vaktim yok...

H- Gelirim Karagöz...

K- O halde anlatayım: Azizim, herkese aynı çaydan vermek câiz değildir. Bakarsın ki iki mükellef efendi gelir, güftâr ve reftârları tamamıyla şarkçadır.

H- Yani şarkîdir.

K- Hayır hayır, şarkı ile gazel ile münâsebeti yok. Ben demek istiyorum ki etvâr ve ahvâli eski tarz olanlar gelirse onlara mükemmel Acem çayı.

H- Peki, ama bazı züppeler olur, her kelimeye bir de Fransızca katarak söylerler...

K- Eyi ya, onlara da katıklı çay veririz.

H- Bu da güzel Karagöz, lâkin bir de bakarız ki köşede saçları dökük, sakalları karışık iki kişi oturmuş münhasıran siyâsiyâttan bahsediyorlar, ez-cümle İ'tilâf-ı Müselles'den, Rusya'nın efkâr-ı siyâsiyyesinden dem uruyorlar.

K- Onlara da dayarız a'lâ Rus çayını...

H- Lâkin aklıma bir şey daha geldi. Karagöz, bugünlerde herkesi Adalar Denizi mesâili pek ziyâde işgal ediyor. Gelip de

çayhanenin bir kenarında saatlerce Midilli'den, Sakız'dan bahsedenlere ne vereceğiz?..

K- Onlara adaçayı veririz Hacivat! Münâsip mi?..

H- Pek münâsip!..

K- Tabiî münâsip olacak. Ben hiç münâsebetsiz iş yapar mıyım?.. Bak başka bir şey daha düşündüm. Şimdi mevsim kıştır. Sabahları herkes sahlep içer. Onlar için de bir güğüm hazırlayacağım.

H- Aman ne iyi akıl!..

K- Ucuz veriyorlar, pek beğendiysen bir tane de sana alayım.

H- Ne alacaksın?..

K- Akıl!..

H- Ben de ciddî bir şey söylüyorsun zannettim. Haydi meselenin mâ-ba'dini anlat...

K- Güğüm yavaş yavaş ısınır, kaynamağa başlar, bir taraftan da müşterilerimin musâhabesi derinleşir. Onlar İttifâk-ı Müselles'den, İ'tilâf-ı Müselles'den öteden beriden ve bilhassa Arnavutluk ahvâlinden bahsederlerken... Ben de diğer taraftan "Kaynıyor!.." diye bağırırım...

H- Bu neden sanki?

K- Çünkü onlar lafa dalarlar da sahlebi unuturlar... Ben böyle bağırınca hatırlarına gelir... Birer birer "Ver bakalım, bana da, bana da..." demeye başlarlar, ben de sıra ile kadehleri dağıtırım.

H- Ne tatlı meşgale?..

K- Onun asıl tadı böyle kadehleri dağıtırken değil, bilâhare paraları toplarken çıkar.

H- Eyi ama Karagöz, aklıma bir şey geldi de biraz midemi bulandırdı.

K- Gâlibâ içinden bir sinek çıkarsa demek istiyorsun... Çünkü sinek küçüktür ama mide bulandırır, derler.

H- Hayır, benim aklıma gelen şey o değil. Ya bu zevâtın hepsinin parası olmaz da veresiye içmek isterlerse..

K- Tebâşire kuvvet, yazarız...
H- Eyi ama yazmaktan ne fâide olur. Bâbıâli Caddesi'nde muharrirler bir şey kazanamıyorlar, biz kahve kapısının arkasına tebâşirle yazmaktan ne kazanacağız?..
K- Orasına benim de aklım ermez..
H- Akıl ermeyecek şey değil, düşün taşın.. Eğer çaylarımızı, sahleplerimizi ötekine berikine böyle bâd-ı hevâ içirirsek sonra biz ne içeriz?. Burasını hallet!..
K- Hallettim Hacivat hallettim... Biz üzerine soğuk su içeriz!..[20]

3. Nazımda Çay

Çayın Türk toplum hayatında yaygınlaşması, Divan şiirinin eski önemini kaybettiği dönemlere rastladığı için, Divan şairlerinin ürünlerinde çay hemen hemen hiç yer bulamamıştır. Ancak Tanzimat döneminde, Divan şiiri geleneğini sürdüren ve savunan şairlerin oluşturduğu Encümen-i Şuârâ topluğu arasında yer alan Neşet'in aşağıdaki beyti, bu anlamda değerlendirebileceğimiz tek beyit olma özelliğine sahiptir.

Ger misafir gele mihmân ederiz çay ile biz
Telh-kâm eylemeziz kimseyi deryâ ile biz

Şair bu beyitte Türk ve Acem kültürlerinde çay ile şarabın yerini göz önüne sermiştir. Ahmet Talat Onay'a göre, Acemler sanki çayın Türkçede "akarsu" anlamında kullanıldığını hatırlayarak, içilen çaya mukabil şaraba "derya" adını vermişler; bu yüzden çok şarap içeni "deryâkeş" ya da "deryânûş" olarak adlandırmışlardır.[21] Şair Neşet de yukarıdaki beyitte, Türklerin misafire şarap verip onları hüzne sevk etmek yerine, çay ile ağırladıklarını dile getirmiştir.

---

20 "Muhâvere: Karagöz Çaycı", *Karagöz*, nr. 591, 11 Rebîulevvel 1332, s. 2.

21 Ahmet Talat Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, Akçağ Yayınları, Ankara 2000, s. 166.

19. yüzyılın sonu ya da 20. yüzyılın başlarında yazıldığı anlaşılan aşağıdaki *Çay Manzumesi* de, oldukça kıymetlidir. Şiirde çayın hazırlanma şeklinden tıbbî faydalarına, sosyolojik konumundan manevî etkisine kadar birçok yönü ortaya serilmiştir: Çay, rengi, kokusu ve tadı ile mükemmel bir içecektir. İçimi ve hazmı, son derece kolaydır. Şöhreti, doğudan batıya bütün cihanı kaplamıştır. Hazırlanması ise, ayrı bir keyiftir. Çayın bardakla içilmesi gerekir. Sağlık için faydaları saymakla bitmez. Birinci faydası, insanları bir araya getirerek sohbetlere şenlik katmasıdır. Yani toplu içilen çayların ve bu anda yapılan sohbetin keyfi tarifsizdir. İkinci faydası vücuttaki mikropları kırmasıdır. Bu, doktorların onayıyla sabittir. Şair biraz da mübalağa ederek, çay içenlerin asla hastalığa yakalanmayacağını ileri sürmüştür:

Bûyu hoştur, rengi hoştur, ta'amı hoştur, şurbu hoş,
Demlenirse pek hoş olur, âfiyetle iç çayı

Şark ve garpde şöhreti var, mübtelâ herkes ana
Ateşi yak, keyfine bak, lezzet ile iç çayı

Hassası çoktur, adede gelmez söylesem bir bir sana
Hoşgüvârdır, etme inkâr, bardak ile iç çayı

Nef'-i evvel da'vet eyler ittihâda âdemi
Rahat eyle, et muhabbet, içtima'da iç çayı

Nef'-i sâni çay içersen öldürür mikropları
İster isen, doktora sor, i'tikadla iç çayı

Cayma çaydan, yüz çevirme çayın elbet câyı var
Kim içerse hasta olmaz i'timatla iç çayı.[22]

22 Hayrettin İvgin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor/Edebiyat*, c. VI, S. 21, 2000/1, Ankara 2000, s. 177. Yazar bu şiiri Sebahattin Çankaya'dan derlediğini belirtmektedir. Çankaya ise bunu *Tanin* gazetesinin 21. sayısında göstermektedir. Fakat gazetenin 1908'de çıkan sayılarında böyle bir şiir bulunmamaktadır. 1943 yılında Latin harfleriyle yedine basılan sayılarında

Dördüncü bölümde bahsedildiği üzere, İkinci Meşrutiyet döneminde Akşehir halkı, gerçek çay yaprağı bulamayınca, dağdan toplanan yabani bir otu kaynatarak suyunu içmeyi alışkanlık haline getirmişler ve bu içeceğe de çay adını vermişlerdi. Bu durum dönemin Akşehir kaymakamı Bereketzâde İsmail Hakkı Bey'in dikkatini çekmiş ve konunun araştırılması için hükümet nezdinde girişimlerde bulunmuştur. Kendisi de çay tutkunu olan İsmail Hakkı Bey, anılarında, çaresizlik içerisindeki Akşehir halkının yabani otlara yönelmesi karşısında, aşağıdaki Farsça beyti hatırladığını belirtmiştir:

Ger nebudi küfr mî güftem ki imânest çay
Saykal-i mir'at-ı cân her müslümânest çay.[23]

Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin gediklilerinden ve aynı zamanda Hacı'nın en yakın dostlarından Neyzen Tevfik, 1919 yılına kadar olan hayatını, "Tercüme-i Hâlim" şiirinde mısralara dökmüştür. Şair, II. Abdülhamid yönetiminin kendisini tutuklayacağını anlayınca 1903 yılında Mısır'a gidişini ve Meşrutiyet'in ilanından sonra yeniden İstanbul'a dönüşünü anlattığı kısımda, konakladığı han odasında semaver çayıyla yaptığı keyiften bahsetmiştir:

Nakledince hana az çok döşemiştik odayı
Yan gelip kaynatarak bolca semaverle çayı.[24]

Yusuf Ziya (Ortaç), 1919 yılında "Çimdik" imzasıyla *Yeni Mecmua*'da yayımladığı "Şehzadebaşı" adlı şiirinde Mütareke dönemi İstanbul Ramazanlarının portresini çizerken, Direklerarası'nın bir dönem en gözde sivil kurumları olan çayhanelere temas etmiştir:

---

yayımlanmış olması muhtemeldir. Şiirin kaynak kişisi Çankaya bugün hayatta olmadığı için, sorgulama imkânı da yoktur.

23 "Eğer küfür olmasa, diyecektim ki, imandır çay
Her Müslümanın can aynasını parlatır çay" (Bereketzâde İsmâil Hakkı, *Yâd-ı Mâzî*, Tevsî-i Tıbaât Matbaası, Dersaadet 1332, s. 291).

24 Neyzen Tevfik, *Azâb-ı Mukaddes*, haz. İ. Ada, Onan Yayınevi, İstanbul 1949, s. 221.

Sıra sıra çayhaneler
Tiyatrolar karşısında
Hala eski efsaneler
İstanbul'un çarşısında[25]

Mehmed Akif, Türk milletinin kalkınma çarelerini öğütlediği *Süleymaniye Kürsüsünde* adlı eserinde, model olarak gösterdiği Japonya'yı tanıtırken, onların insanî ve ahlakî meziyetlerini çay ikramı örneğiyle tanıtmıştır:

"Gidelim! " der, götürür! Sonra gelip tâ yanıma;
Çay boşaltırdı ben içtikçe hemen fincanıma.[26]

Çayın kendilerini derin düşüncelere sevk etmesinin etkisiyle, bazı şair ve yazarlar, ortaya koydukları eserlerinde, Uzak Doğulu motif ve imgeler kullanmışlardır. Duygularını gerek nesirlerinde gerekse şiirlerinde Osmanlı payitahtına hasrettiği için "İstanbul şairi" diye anılan Yahya Kemal, eski İstanbul özlemini Çin kâsesi motifinde sembolleştirmiştir. Bu özlem "Ric'at" şiirinin ilk mısraında *Çinî bir kâsede bir Çin çayı içmekteydi* dizesiyle ifadesini bulmuştur. Fantastik bir şiirine *Çin Kâsesi*ni başlık yapan şair, sevgilisinin Çin kadar ulaşılması zor yerde olduğunu, aynı zamanda onun Çin kâsesi ayarında kıymetli bulunduğunu ifade etmek istemiştir:

Gel ey mahbûbe Çin'den!
O şîrin köşk içinden
.....
Görün ey sevdiğim sen
Ki bir Çin kâsesinden

25 *Büyük Mecmua*, nr. 10, 19 Haziran 1335, s. 156; M. Şakir Ülkütaşır, "Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri (Halk Temaşası) -I", *Sivas Folkloru*, S. 65, Haziran 1978, s. 5.

26 Mehmet Akif Ersoy, *Safahat*, haz. Ömer R. Doğrul-M. E. Düzdağ, 19. Baskı, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1985, s. 171.

.....
Ya mektup yolla Çin'den
Ya gel hulyâm içinden.[27]

a. Seyyid Mir Hamza Nigârî'nin Çaynâmesi

Osmanlı dönemi halk edebiyatı ve geleneğinde "çaynâme" adı altında eserler kaleme alınmıştır. Bilinen en eski çaynâme, 18. yüzyıl ortalarında Amasya'da yaşayan Azeriler arasında türemiştir. Sonradan bestelenerek ilahî tarzında Anadolu'nun hemen her yöresinde söylenegelmiş olan bu çaynâme, aşağıda ilgili başlık altında değerlendirilmiştir. Bundan başka, 19. yüzyılda yaşayan Karabağlı Seyyid Nigârî Mir Hamza[28]'ya ait mesnevî tarzında yazılmış bir çaynâme daha bulunmaktadır. Kars'tan itibaren Anadolu'da birçok beldeyi ve İstanbul'u dolaştıktan sonra Amasya'ya yerleşip ömrünün son yıllarını burada geçirmiş bulunan Seyyid Nigârî'nin Türkçe Divanında yer alan *Çaynâme* mesnevîsi, Azerî Türkçesinin özelliklerini ihtiva eden ağdalı bir üslupla kaleme alınmıştır.[29] Devrinin mutasavvıfı kabul edilen Nigârî, tamamı 521 beyitten oluşan Çaynâme'de semaver ve çaydan söz ederken tasavvuf terminolojisini kullanır ve mistik yorumlar yapar. Bunun yanında içeceğin sosyal hayattaki yeri ve önemine işaret eden; semaver, çaydanlık, şeker, limon, amber

27 Yahya Kemal Beyatlı, *Kendi Gök Kubbemiz*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1990, s. 148-149.

28 Karabağ'ın Zenzegur kasabasının Cicimli köyünde dünyaya gelen Nigârî'nin doğum tarihi için 1797, 1805 ve 1815 yılları öne sürülmektedir. 1827 yılında Ahıska'ya, oradan da Anadolu'ya giden Nigârî, Amasya, Sivas, Erzurum, İstanbul, Merzifon ve daha birçok Anadolu şehrinde ikamet etmiştir. 1886 yılında ölen şairin Türkçe Divan, Farsça Divan ve Nigârnâme olmak üzere başlıca üç eseri bulunmaktadır (A. Azmi Bilgin, "Nigârî", *DİA*, İstanbul 2007, XXXIII, 85-86).

29 Nigârî'nin hayatı ve çaynamenin tamamı için bk. Muzaffer Akkuş, "Seyyid Nigârî Mir Hamza ve Çaynâmesi", *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, c. III, S. 3, Van 1992, s. 79-101.

ve kaymak gibi maddelerin kullanımını öğreten özgün betimlemeler yapmıştır. Tasvirlerinde birçok edebî sanatı ustalıkla kullanmış olan şair, çay ve çayla ilgili her unsura mistik anlamlar yüklemiştir. Mesnevînin tamamı çeşitli yerlerde yayımlanmış olduğu için burada bunlardan bir kısmı değerlendirilecektir.[30]

Nigârî, *İstimdâd-kerden Nazım-ı Ba'd Ez-Lutf-i Perverdigâr Ez-Tab'-ı Şeker-güftâr u Ez-Aşk-ı Şirin-kar* başlıklı mesnevîde, çay içilen meclisi, bir meyhaneye benzetir ve çayı da mey olarak düşünür. Bilindiği gibi Divan edebiyatında mey, içenin gönlüne ferahlık veren bir unsurdur. Sakinin dağıttığı suyun, bedenin maddi ihtiyacını gidermesi gibi, mey de manevi huzura sebep olan bir araçtır, yani ilahî aşktır. Şair semaveri insan vücuduna benzetmiştir. Semaverin tam ortasında yanan ateş kalbi simgelerken; bu ateşin etrafında fokurdayan su, bedenin kendinden geçmesini andırır. Böylece Nigârî'nin bir çay meclisi kurarak dünya sıkıntılarından kurtulmak ve geçici bir süre de olsa, başka alemlere gitmek arzusu taşıdığı kendini hissettirmektedir. Şair bunun yanında, çayın özellik ve faydalarına işaret eder. Gönül yapan ve kalbi ferahlatan o misk kokulu sevgilinin en güzel cinsinin Çin'de yetiştiğine vurgu yapar. Çay bitkisini bir ahuya benzetir ve bu ahunun göbeğinden yapılan hoş kokulu çayı içen gönül erbabının kendinden geçtiğini dile getirir. Şair, böylesine kutsal bir anlam taşıyan çayın bu yönünün, ancak gönül ehli olanlar tarafından fark edilebileceğini ileri sürmektedir. Ona göre bakmak değil, görmek önemlidir ki, bu da ancak değer bilenlerde bulunan bir özelliktir:

Ey tab'-ı şirîn ey aşk-ı üstâd
Tarh eyleyelim bir özge bünyâd

Sîmâver içün virek nizâmı
Minâ revişin bozak tamâmı

30 Çaynamenin tahlilinde yardımcı olan Doç. Dr. Ramazan Siraçoğlu'na teşekkür ederim.

Miftâhı ele alak dil-âver
Cennet kapusun açak berâber

Evsâf-ı çaya virek revâcı
Meyhâneden ahz idek harâcı

Feth eyleyek ol hezâr rengi
Tâ açıla ıtr-ı mişk dengi

Zîrâ ki o çay-ı dil-rübânın
Ol mişk-bu ol ferah-fezânın

Nâfe-i Hıtâdır âşınâsı
Seyrengehidür Hıtâ fezâsı

Ol nâfe-âhû çay-ı hoş-bu
İhvân-ı tarîk zikri yâ Hû

Hamza Nigârî, "*Bu Çay-ı Mişk-Bûnun Evsâfından Bir Vasf-ı Semen-sadur*" başlığını taşıyan mesnevîde, bu Çin içeceğine değer vermeyenin büyük bir hata içerisinde bulunduğunu ileri sürer ve birçok edebî sanat kullanarak içeceğin özelliklerini sıralar. Buna göre, çayın çehresi de yüzü de güzeldir, gül kokuludur. Endamı laleye benzer. Bilindiği gibi tasavvuf edebiyatında lale sevgiyi ve aşıkların kalbini simgeleyen bir öğedir. Kadehin lale çiçeğine benzediği düşünülürse, Nigârî'nin kadehteki çayı laleye benzetmesinin altında yatan anlam daha iyi anlaşılır. Şair daha sonraki beyitte çayın gelin gibi süslü olan gül simasının gönül ehline ferahlık verdiğini belirtir; bunun yanında şeker katılarak içilen çayın dimağa lezzet verdiğine dikkat çekerek, maddi faydasına işaret eder. Nigârî'nin bu mesnevîde çayın rengine ilişkin yaptığı teşbihler, olağanüstü bir sanatkârlık örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Ona göre çayın rengi hünnap (çiğde) meyvesi gibi kıpkırmızıdır, içene gençlik harareti aşılar. Gül renkli yanağı alev (nâr) rengine benzer ki, yakut taşı onun yanında hem rengi hem de kıymeti açısından değersiz kalacağı

için mahcubiyet duyar. Mercan çayın yüzünü görse, kendisini renksiz hissederek kahrından ölür. Damarlarda dolaşan kan, çayın karşısında mahcup olur; peygamberler içkisi olan şarap ise kedere boğulur. Hatta tavus kuşu bile çayın yanında kendisini renksiz hisseder:

Ne çây bu ki âyet-i Hıtâyı
Meyl eylemeyen olur hatâyı

Sîmâsı güzel ızârı gül-fâm
Gül-bû-yı nefesi lâle-endâm

Gül-çehre arûs-ı dil rubâdır
Erbâb-ı dile ferah-fezâdur

Gül-renk vücûdı erguvânı
Şirîn revişin mezâkı cânı

Hoş renk ne renk reng-i unnâb
Nûşâne virür harâret-i şâb

Gül-gûn-ı beden izârı nârı
Yâkût-ı hacil ü serm-sârı

Gûyâ görüp ol izârı mercân
Ol vechden oldı sanki bî-cân

Reşk-âveridür ki hûn ider kût
Şermende şarâb-ı la'l ü yâkût

Bezminde şarâb-ı nâb-ı me'yûs
Bî-levn yananda hûn-ı tâvûs

Nigârî aşağıdaki beyitlerde çayın bedensel faydaları üzerinde durmaktadır. Bunu yaparken, manevi faydalarına da dikkat çeker. Şairin bu konudaki tespitleri, engin bir bilgiye sahip olduğunu ve yukarıda belirtilen çay risalelerini okumuş olabileceğini akla getirmektedir. Buna göre çay, veba dahil birçok hastalığa

şifalıdır. Tiryak değildir; ancak tiryak kadar etkilidir, bin derde devadır. Zehirli maddelerin vücuttan atılmasını sağlar. Çayın faydalarının saymakla bitmeyeceğini ileri süren şair, sözlerinin yabana atılmamasını ve çay içmeye devam edilmesini öğütlemektedir. Ona göre toplumun ileri gelenleri çayı çok sevmektedir ve bu yüzden çay kutsallık kazanmıştır. Çay kokusunun misk kokusuyla özdeşleştirilmesi de bu kutsiyetten ileri gelir. Hamza Nigârî, İbrahim peygamber mucizesini anımsatarak ilginç bir benzetme daha yapar. Bilindiği gibi Hazreti İbrahim, kendisine inanmayan Nemrut tarafından mancınıkla büyük bir ateşe atılmış; ancak ateş suya, odunlar da balığa dönüşmüş, İbrahim ise gölün kenarındaki gül bahçesine düşmüştür. Dalından toplanan yeşil çay yaprağı da, kavurma işlemi sırasında ateşle karşı karşıya kalmakta, ancak bu kavrulmuş maddeden nefis bir içecek meydana gelmektedir. İşte çayın gerçek bir aşık olduğu, onun bedeninin yanıp kül olmasından bellidir. Çay, şekerle içilirse faydası ve fazileti artar. Buna bir de limon eklenirse, gül renkli peygamber içkisi bambaşka bir lezzete kavuşur. Bunu içen kişi, bir aslanla dövüşecek kadar güçlenir. Hele içerisine biraz da kaymak katılırsa, tam kıvamını bulur ve böylece kendisinden asla usanılmayacak bir içecek vücuda gelmiş olur:

Vâr özge kemâli kim devâdur
Emrâz-ı vebâya hem şifâdur

Bin derde devâ velî ne tiryâk
Zehr-âbı bedenden eyler ol pâk

Bî-hûde değil bu söz ki ey yâr
Kim müdmin-i çayadur bu güftâr

Ahû-yı Haten gazâl-ı Çindür
Nâfe-i Hıtâ, gül-i maçindür

Bî-şübhe ki mazarr-ı inâyet
Evsâf-ı kemâli bî-nihâyet

Almış nefesi ki bir gazâlı
Bî-gâye kemâl-i bî-zevâli

Perverde-i pîrîdür o dil-cû
Ki mişk-i nefes vücûdı gül-bû

Erbâb-ı nefesdür ehl-i dildür
Yanmış bedeni izârı güldür

Yanmış bedeni vücûdı büryân
Aşıklığına yeter bu bürhân

Şirîn-reviş mezâk-ı şeker
Mecz olsa şeker olur mükerrem

Limon ile bir olunca kand-âb
Bir özge lezzet virür o gül-nâb

Hoş tab'-ı şirîndür ki mizâcı
Kim şîrile eyler imtizâcı

Bezminde eger bulınsa kaymak
Ol neş'ede yok ebed usanmak[31]

Nigârî "*Bu Evsâf-ı Simaver-i Dil-güşâdan Bir Vasf-ı Dil-ârâ-yı Ferah-efzâdur*" başlıklı mesnevîsini semavere ayırmıştır. Şair, heybetinden dolayı semaveri çınar ağacına benzetmiştir. İçerisinden alev püskürmesini ise, onun aşık oluşuyla açıklamaktadır. Semaverin en iyisi, dış tarafı altın renginde olanıdır. Semaverin aşktan dolayı volkan gibi kaynaması, içi yanan aşıkların haline benzer. Gerçekte yan yana gelmesi mümkün olmayan iki unsuru, yani ateş ile suyu aynı anda bağrında tutan semaver, garip bir mekanizma, sırlı bir bilmecedir. Onun yüzü güneş, ruhu ise aydındır. İçindeki su Kevser gibidir, bolluğun ve cennetin sembolüdür, yani hayat suyudur. Nigârî semaveri mabede ben-

31 Çaynâme'nin diğer bölümlerinde şeker, limon, amber, kaymak ve semaver hakkında mesnevîler yer almaktadır.

zeterek, Mecusîlerin "ateşgede" dedikleri içinde kutsal ateşin yandığı mekân ile semaver arasında ilişki kurar. Onun musluğundan akan sıvı sıradan bir su olmayıp, bengisudur. Çünkü karanlıktan gelmektedir. Suyun kaynarken fokurdaması ise, yeni bir hayatın habercisidir:

Sîmâverine çenâr u gülnâr
Aşıklığına delîl içi nâr

Sîmâverine tılâ vü rengîn
Sîmâverliğin rengi zerrîn

Zer suyına zâhiri boyanmış
Aşk âteşi ile içi yanmış

Sîmâver-i cânı ehl-i diller
Aşk âteşi ile yandururlar

Bir dâiredür aceb muammâ
Ateş ile âb içinde peydâ

Hurşîd-i sıfat rûhı münevver
Hem âteşi nûr u âbı Kevser

Ateş-gehi hûb-ı micmer-i ûd
Gülnâr hemîn içindeki od

Ab-gehi vü ab-gâh-ı hayvân
Zulmet yeridür suyı virür cân

Cûşı ki ne cûş cünbüş-i cân
Âbı ki ne âb ab-ı hayvân

Mesnevinin ilerleyen kısmında semaverin yanı sıra, semaverden yükselen duman, sıcaklık ve diğer unsurlar dinî sembollere, mitolojik olaylara ve tarihî şahsiyetlere benzetilmiş, bunlara temaşa etmenin insanı tarifsiz duygulara sevk ettiği dile getirilmiştir. Mesela semaverin musluğunu Süleyman peygambe-

rin hüthüt kuşunun kafa kısmına benzetmiştir. Bilindiği gibi İslamî düşüncede hüthüt kuşu, cennete girecek on hayvandan birisi olarak kabul edilmektedir. Nigârî'nin, semaver musluğu ile hüthüt kuşu arasında ilişki kurması, bu parçaya yüklediği mistik anlamı ortaya koymaktadır. Şair, semaverin kulplarını da, İranlıların mitolojik hükümdarı Dahhak'ın omuzlarından iki yana salınan heybetli yılana benzetmiştir. Semaverin duman çıkan borusunu Mesih'in nefesine, her bir nefesi de Meryem'in bahuruna benzetmektedir. Şairin behûr-ı Meryem adını verdiği şey, köküne tuz ağırşağı denilen bir nebattır.[32] Gülgiller familyasından olup, mübarekotu ve meryemotu adlarıyla da bilinen bu bitkinin yapraklarıyla kökü geleneksel tıpta, kuvvet verici olarak ve ishali kesmek amacıyla kullanılır. Bu faydalar çay bitkisinde de bulunmaktadır. Ancak Nigârî'nin çay ile Hazreti İsa ve Meryem kültü arasında ilişki kurması, ona ilahî bir kutsiyet ya da mistik anlam yüklemesi dikkate şayandır. Şairin semaverle yeryüzündeki hâkimlerin özellikleri arasında benzerlikler kurması da hayli ilginçtir. Ona göre, semaverin üzerindeki çini çaydanlık, şahnişinde oturan Çin imparatorunu andırmaktadır. Yani semaver şah (imparator), çaydanlık ise şahın tacıdır. Şair bir başka beyitte, semaver üzerindeki çaydanlığın heybetini, Çin hükümdarı Taymus Han'ın bağındaki serviye konmuş bir tavus kuşunun duruşuna benzetmiştir. Bu duruş, bir şahbazı kıskandıracak ölçüde heybetlidir. Farsça kökenli olup Türkçeye de girmiş bulunan şahbaz kelimesi, hem kartal, hem de yiğit, kahraman insan anlamlarına gelmektedir. Son beyitte ise şair, semaveri gönlü yanan yakuta, çayı ise lal taşına benzetmiş, böylelikle maddi dünyanın en değerli varlıklarıyla eşdeğer tutmuştur:

Sözinde be-hârı mürg-i perrân
Ab-rîz-i hüdhüd-i Süleymân

32 Şemseddin Sâmi, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaâdet 1317, I, 282.

Her bir tarafında pençe-gâhı
Sîmürg özi ol bâl-i şâhı

Bezm içre o sanki şâh-ı Dahhâk
Her bir omuzında mâr-ı bâk

Dûd-keş ki ne kim Mesîhe-yi dem
Her bir nefesi be-hûr-ı Meryem

Başında bu çaydân ki çîni
San şâh-nîşînde şâh-ı Çîni

Sîmâver ü çaydân bu kıyıkâc
Gûyâ ki o şeh başında ol tâc

Dem-keş üzere ol şâh-ı Taymûs
Serv üzre oturdı sanki tâvûs

Ger yohdı pek ki ide pervâz
Ammâ ne duruş ki ayn-ı şahbâz

Yâkut mahalidür o dil-sûz
Ne la'li döker ol renk-firûz

Hamza Nigârî, semaver hakkında yazdığı *"Der-beyân-ı Evsâf-ı Esâsiha-yı Simaver"* başlıklı kırk dört beyitlik son mesnevîsinde semaver ile diğer çay takımlarını tasvir etmiştir. Daha önceki mesnevîde tapınağa benzettiği semaver için secde edilmesini belirtir. Altın semaveri seyredenler gönül ferahlığı yaşarlar. Göz kamaştıran rengi ve ziynetiyle Süreyya'yı (Ülker yıldızı) andırır. Çay takımlarından altın tabak ile billur bardak, dertlilerin ruhuna aydınlık verir. O bardağın içindeki gül renkli çay öyle göz alıcıdır ki, renk ve parlaklık bakımından şarap onun yanında sönük kalır. Beyaz billur bardak ile içerisindeki kırmızı çay bir bütün olarak dolunayı andırmaktadır. Uzun lafın kısası, bu altın renkli bardak, kini, nefreti olmayan saf bir gönül erbabına benzer. Nigârî, altın kenarlı ve ince kâseyi, maharetli bir Çinli kuaförün süslediği ge-

line benzetmektedir. Gökteki ayı andıran sırça tabaklar ortasındaki kadehin içindeki çay, gümüş suyunu (cıva) andırmaktadır. Şairin kâse, tabak gibi çay takımı parçalarının tasvirini yaparken Çin mamullerinin kıymetine sürekli biçimde vurgu yaptığı gözden kaçmamaktadır. Çin porseleninden yapılmış fincanlar ile altın tabakları, tamamen açılmış gül ve nergise benzetmiştir. Çayın kadehe dökülürken sesler çıkarmaması, adeta bağırıp çağırarak içindeki sıkıntıyı açığa vurmaya çalışan dertli aşıkların tavırlarını hatıra getirmektedir. Çayın içindeki gümüş kaşık, suyun içindeki ördeğe benzer. Kenarı altın çizgili taslar ise şafak vaktindeki gökyüzünü andırmaktadır. Demliğin heybetli görünüşü, kimi zaman kartal bakışını hatırlatmakta, kimi zaman da tavus ve turaç (yaban tavuğu) kuşlarını akla getirmektedir:

Kıl secde-i şükür bir kıyâm et
Sîmâver esâsını tamâm et

Sîmâver-i zer ü sini altun
Nezzâreleri ferahla meşhûn

Hoş-renk velî reng-i zîbâ
Sîmâsı kevkeb-i Süreyyâ

Zer-câmı vü billur istikânı
Erbâb-ı gama ferah nişânı

İçinde o yüce çay-ı gül-renk
Yanında şarâb-ı nâb-ı bî-renk

Billur beyaz u kırmızı çay
Şişe-i mihir ü mecmû'-ı ay

Velhâsılı istikânı zerrîn
Erbâb-ı gönüldı sâf-ı bî-kin

Kâse-i latîf ü zer kenârı
Meşşâte-i çîn ü zer-nigârı

Şîşe-i tabakları mehtâb
Peymâneleri içinde sîm-âb

Pîrâye-i zer tabak-ı çinî
Şâhenşeh-i câm şeh-nişîni

Fağfûrî kadeh zerrîne tabbak
San nergis ü her gül-i mutabbak

Dökdükçe kadeh gelür zebâna
Derd-i dilini çeker beyâna

Ya kaşık u çay u câm-ı sîm-âb
San bahr-ı Cemed içinde mürg-âb

Tâslar ki kenâr-ı zer-nigârı
San tâs-ı felek şafak kenârı

Şehbâz u tezerv çâydânı
Tâvûs u tarâc şîr-i dânı

Mesnevînin ilerleyen beyitlerinde limon, limon tuzu ve şeker gibi tatlandırıcılarla fincan, süzgeç ve şekerlik gibi gereçlerin övgülü tasvirleri yer almaktadır. Bardağın içerisindeki sıvı şirin bir şeydir; limonlar ise güzellerin göğüslerine benzer. Limonlu su, sahip olduğu koku ve ıtırıyla zemzemi kıskandıracak lezzettedir. Limon tuzu ise, ağızların lezzeti ve ruhların neşesidir. Şair şeker parçalarını saf ve kinsiz olarak betimlerken, aynı zamanda Kaf Dağlarının zirvesindeki Elburz (Kaf) tepesi gibi azametli ve ağırbaşlıdır. Şeker sofrası ile limon tabağı, Halil İbrahim sofrası gibi uğurludur. Limonlu ve şekerli bir fincan çay, cana neşe, gönüle parlaklık kazandırır. Şair, kelle şekeri parçalamakta kullanılan aleti de, kanta[33] benzeterek, çok tatlı, hoş bir nesne olarak nitelemiştir. Süzgeci rahmet bulutuna, onun deliklerinden akan suyu

33 Türkiye'de şekerli sıcak su anlamına gelen kant, Azerbaycan Türkçesinde şeker anlamında kullanılmaktadır.

da, bereket saçan güler yüzlü yağmur tanelerine benzetmiştir. Nigârî, mesnevinin sonlarına doğru konuyu insanlar arasındaki sosyal ilişkilere getirmiş ve yumuşak dillilik ile şeker arasında ilişki kurarak, toplumsal huzurun ancak tatlı sözlülükle sağlanacağına işaret etmiştir. Şair son olarak, kendi sözlerinin şekere bedel olduğunu ve yabana atılmaması gerektiğini vurgulamıştır:

Peymâne-i şîrleri şirîn cân
Limonları bûstân-ı hûbân

Zemzem suyu hûb-ı şûr suyı
Töhmet-i zen-i müşk ıtr-ı bûyı

Limon duzı lezzet-i dehânın
Rûh neş'esidür mezâkdânın

Şekkerleri kâf u sâf u bî-kin
Elburz-ı şirîn ü kûh-ı temkîn

Sofra-i şeker tabak-ı limon
Sofra-i Halil esâsı meymûn

Cân neş'esi çây u cân u fincân
Dil-revnak-ı şîşe-i şeker-dân

Şekker-şikeni şirîn şiârı
Girdâr-ı lezîz kand-kârı

Süzgeçleridür sehâb-ı rahmet
Reşşeleri reşş-i beşâşet

Ey tab'ı yeter ki olma dil-tenk
Meydân gerek ere eyleye cenk

Yandurma oda bu dil-fikârın
Besdür bu kadar şeker-feşârın

Güftâr-ı Nigârî kand-hâdur
Deryâ-ı şirîn şeker-fezâdur.

b. Koşma ve Manilerde Çay

Osmanlı Divan şiiri ve halk edebiyatında kahve ile ilgili ürünler daha ziyade İstanbullu şair ve aydınlar tarafından verilirken; çayla ilgili ürünlerin, içeceğin büyük miktarda tüketildiği Doğu Anadolu şairleri tarafından verildiği görülmektedir. Aşık edebiyatının Anadolu'daki en büyük temsilcilerinden Çıldırlı Aşık Şenlik (1850-1913), Çıldır'ın bir köyünde yaşayan tanıdığını anlattığı koşmada, ev sahibinin misafirine ikram ettiği içecekler meyanında kahve ile çayın yerine vurgu yaparak, bu iki içeceğin varlık ve cömertlik timsali maddeler olduğuna dikkat çekmiştir:

Odasında gördüm ağır zümreyi
Eter reyhalıdı gahvesi, çayı,
Candan aziz saklar yoksulu, bayı
Bir ağır ölkenin hanedanıdı.[34]

Gerçekten de bu yörede, bugün olduğu gibi, 19. ve 20. yüzyılda da, misafire ikramda çayın üstün bir mevkii bulunuyordu. Çay ikramı, ev sahibinin varlık derecesini ve kişilik yapısını yansıtmakta idi. Nitekim Aşık Şenlik, misafir gittiği halde kendisine beklediği ilgiyi göstermeyen zengin ev sahibini ağır ifadelerle yerer ve onun çay ikramında bulunmayışını, kabalığının bir parçası olarak yansıtır:

Öz köyüne teklif ettin sen bizi
Sen neyleridin aşığı sazı
Def çalıp oynadaydın gelini kızı
Bardaksız, şekersiz, çaysız itoğluit.[35]

Aşık Şenlik'le aynı dönemde yaşamış olan Narmanlı Aşık Sümmani (1861-1915), koşma ve muammalarıyla olduğu kadar;

34 Ensar Aslan, *Çıldırlı Aşık Şenlik Hayatı, Şiirleri, Karşılaşmaları, Hikâyeleri*, Diyarbakır 1992, s. 239.

35 age, s. 275.

vasf-ı hal tarzında verdiği ürünlerle ayrı bir yere sahiptir. Vasf-ı hal, toplantı ve eğlencelerde öğrenme yahut da bir şeyin ahvalini anlatma amacıyla söylenen ölçülü ve kafiyeli şiirlerdir. Sümmani, bu tarzda söylediği üç kıtalık "Çay ve Semaver" başlıklı şiirinde, söz konusu iki nesneyi vasfetmiştir. Şair, mistik meclislerin vazgeçilmez malzemesi olan semaverde kaynayan suyun çıkardığı sesi, bülbül avazına benzetmiştir. Hakkıyla demlenmiş çayı içenlerin gamdan kederden arındığını, rahatlığa kavuşup sevinç bulduğunu belirtmiştir. Bu yönüyle Sümmani'nin şiiri, Hamza Nigârî'nin çaynamesinde dile getirdiği manevi aşk ve diğer hususlarla örtüşen duygular taşımaktadır. Çay ve Semaver şiiri şöyledir:

İsmi semâverin vasfın eylerim
Yaren ü ahbâbın dem hânesini
Bahr-i dalga vurup cûşa gelende
Sürûru sesinde pervânesini

Sadâ-yı bülbüldür murg-i misâli
Cezbeyi ateşden ayırmak hâli
Akar memesinden âb-ı zülâli
Mistik meclisinin mestânesini

Hizmette perverde almıştır demi
Getirir sürûru, defeder gamı
Sümmâni eline aldıkça cam'ı
Gör, ne renkde görür nişânesini.[36]

Bugün Türkiye'nin önemli bir semaver üretim merkezi olan ve semaver çayının bir gelenek havasında içildiği Erzurum'un bu özelliğinin, Osmanlı döneminden miras kalan bir alışkanlık olduğu kesindir. Aşık Sümmani'nin aşağıda sunulan koşma tar-

36 Zeki Başar, "Erzurum İlinde Besin Kaynaklarımız ve Halk Yemekleri", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, c. V, Ankara 1987, s. 80.

zındaki şiiri de, çay ile semaverin sosyal hayattaki yerine işaret etmektedir:

Maden-i bakırdan olmaz keramet
Velâkin esrârı bâbı ziynetli
Hizmetinde her can bulur halâvet
Derûn u likâbdır kabı ziynetli

Cezbe-i ateşi tâmûdan almış
Cansızda canlının demine dalmış
Ne zemin ne semâ sahrada kalmış
Ona müştak olan tâbı ziynetli

Cismin pâk etmeye olmuş müptelâ
Sümmâni meftûndur âb-ı zülâle
Meşt-i kâselere gösterir cilâ
Erbâb-ı sâkinin âbı ziynetli.[37]

Çayı şiirlerinde kullanan eski halk ozanlarından birisi de, Posoflu Aşık Zülâlî (1873-1959)'dir. Ömrünün yaklaşık üçte ikisi Osmanlı döneminde geçen Zülâlî, kıtlık yıllarını yansıtan koşmalarında çay yokluğunu da işlemiştir. Şairin "Yok Başka" şiirinin çayla ilgili dörtlükleri şunlardır:

Yavan, yağsızlıktan belim büküldü,
Zayıfladım, damarlarım söküldü,
Kahve, çaysızlıktan gözüm töküldü,
Bir şey yok içeyim ayrandan başka...

Vakit geçiririm şunda ha bunda,
Bir yarım sigara içerim günde,
Çay, kahve takımı arama bende,
Kerpiçten yaptığım fincandan başka...

37 Abdülkadir Erkal, *Narmanlı Aşık Sümmani Hayatı ve Şiirleri*, Erdem Yayınları, İstanbul 1998, s. 176.

Kıtlığın yol açtığı sefalet, bir yandan tiryakileri canından bezdirmiş, bir yandan da mutfak eşyalarının çürüyüp yok olmasına neden olmuştur. Aşık Zülâlî, bu durumu "Şekerim Kalmadı Kahvem Tükendi" başlıklı aşağıdaki koşmasına taşımıştır:

Şekerim kalmadı kahvem tükendi
Bilmem gidem hangi attara oğul
Takatım kesildi gönlüm bulandı
Cebimde de yoktur on para oğul

Bir gün çay içmezsem tutar ısıtma
Hem de bana dersin doktora gitme
Takdirin bu diye iftira etme
Tedbirime ara bir çare oğul

Fakirler bağında baykuşlar öter
Bu nasıl zamandır gün günden beter
Billurlar, fincanlar yüzüstü yatar
Çay takımı oldu kapkara oğul

Der Zülâli tiryakilik bilindi
Gözlerimin ışıkları silindi
Bu sebepten semaverim delindi
Kaynadı su döndü pınara oğul.[38]

Osmanlı döneminde, çayla ilgili çok az sayıda mani teşekkül ettiği anlaşılmaktadır. Bunlardan tespit edilebilen en eskisi, 18. yüzyılın ikinci yarısında söylenen İstanbul manilerinin toplandığı *Ramazannâme*'de yer almaktadır. Bu manide çay, sıradan bir şerbet olarak tanıtılmıştır:

Şekere olmaz bahâne
Safalar bahşeder câna

38 Ensar Aslan, *Doğu Anadolu Saz Şairleri*, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum 1978, II, 61-62.

Çay şerbeti de nâziktir
Şifâdır hasta insana[39]

Azerbaycan Türkleri ile bu topluluğun Iğdır ve Kars yöresinde yaşayan akrabalarının çay ve semaveri konu edinen zengin halk edebiyatı ürünleri bulunmaktadır. Bunların içerisinde manilerin sayısı hayli fazladır. Yöre halkının "mahnı" ya da "bayatı" olarak ifade ettiği manilerden birkaçı aşağıda gösterilmiştir:

Çaycı gardaş çay getir
İstekanları say getir
Men bu çayı içmenem
Derbazadan geçmenem.

Derbaza yolum olsun
İpek tumanım olsun
Gızlar gelsin toyuma
Gurban olsun boyuma.[40]

Samavarı gaynadan
Üstte çaynik oynadı,
Gurban olam o yare
Kaş alttan göz oynadı.

Samavarı gurmuşam
Burgusunu burmuşam
Yârim gelir gurbetten
Hoş geldine durmuşam.

Samavara, samavara
Od goydum samavara
İçdim, bir hoş oldum
Gurbanam samavara.

---

39 Emir Mustafa, *Ramazanname*, haz. Amil Çelebioğlu, Tercüman Yayınları, İstanbul 1974, s. 195.

40 Derbaza, büyük saray kapısı; tuman ise don veya şalvar anlamındadır. Bu manileri sağlayan Doç.Dr. Zeynelabidin Makas'a teşekkür ederim.

Samavarı doldu mu?
Çaynikte çay oldu mu?
Sizden sual alıram
Bize izin oldu mu?

Samavarım gızıldı
Çayı yere sızıldı
Elden bir yar sevmişem,
Gabag dişi gızıldı.[41]

Mustafa Duman, Doğu Karadeniz ve bilhassa Rize yöresinde söylenegelen ve bir kısmı çağdaş sanatçılar tarafından türkü formunda bestelenmiş olan manileri aktarmıştır. Bu manilerin Cumhuriyet'in ilk yıllarında derlenmiş olması, çay kültürünün yaygınlığı hakkında fikir vermektedir.[42]

c. Tasavvufî Halk Şiirinde Çay

Birçok yazar, Ahmet Yesevî'nin yaptığı duanın etkisiyle çayın Orta Asya Türk halkları arasında, Azerbaycan, Buhara, Semerkant gibi Yesevîliğin etkili olduğu yerlerde yaygınlaştığını kabul etmektedir. Çay, bu tarikatın devamı sayılabilecek Nakşibendi ve Bektaşiye tarikatlarının yayıldığı sahalarda da tutku haline gelmiştir. Sohbetlerin vazgeçilmez içkisi olmuştur. Semaver ise çay meclislerinin ayrılmaz parçası olarak mistik ortamlara renk katmıştır.[43] Osmanlı döneminde, çayı konu edinen birkaç ilahi ile halk ozanlarının besteleyip söylediği türkülere rastlanmaktadır.

Kafkasya'dan Amasya'ya göç eden Azeriler, 18. yüzyıl orta-

41 Zeynelâbidin Makas, "Halk Kültüründe Semaver", *Erciyes, Mürüvvet Molu Armağanı*, S. 250, Ekim 1998, s. 109.

42 Söz konusu maniler için bk. M. Duman, age, s. 103. Çayla ilgili başka maniler için bk. Süleyman Kazmaz, *Çayeli Halk Şairleri*, Ankara 1993, s. 367; H. İvgin, agm, s. 176.

43 M. Duman, age, s. 92.

larında çaynameyi türetmişler, daha sonra besteleyip ilahi tarzında okumuşlardır. Mistik bir hava taşıyan bu şiirde, çaydan ziyade semaver motifi işlenmiştir. *Çaynâme*, sonraki dönemlerde Amasya'dan İstanbul'a göçenler tarafından payitahta taşınmış; şiirin şöhreti kısa zamanda Anadolu'yu sarmıştır. Özellikle tarikat mensuplarının sohbet ve zikir toplantılarında okunan *Çaynâme*, sonradan bestelenerek Çay İlahisi ya da daha yaygın bilinen şekliyle, Semaver İlahisi başlığı altında Türk kültürüne kazandırılmıştır. Birçok varyantı bulunan şiiri, Ragıp Memişoğlu yirmi kıta olarak derlemiştir.[44] Zaman zaman Azerî lehçesine ait kelimelerin kullanıldığı Çaynâme'de, semaverin sosyal ve psikolojik yönüne, semaver çayının lezzet ve nefasetine dikkat çekilmiştir. Semaverin anayurdu her ne kadar Rusya olsa da, Karabağ bölgesindeki Türk mutasavvıfları arasında da büyük şöhret bulduğuna işaret edilmiştir. Şiire toplu olarak bakılırsa, mistik hayata kattığı renk ve canlılığın, aşıklara bahşettiği manevi gücün hemen her dörtlükte işlendiği görülür. Bunun yanında semaverin renk, biçim ve işlevsel özellikleri ortaya konulmuştur. Pirinç ve sacdan imal edilen sarı ve beyaz renklerdeki semaverin fiziki yapısının ağırbaşlılığı ve azameti ile orta kısımdaki borudan yükselen dumanın oluşturduğu manzara şu kıtalarda tasvir edilmiştir:

Semaverin bacası var
Karabağ'da yücesi var
Kafkasya'da hocası var
Hüner senin ay semaver

Semaverin rengi sarı
Bardakları gülden arı
Şule verir kalbe nuru
Hüner senin ay semaver

44 Ragıp Memişoğlu, "Çaynâme", *Türk Folkloru*, S. 63, Şubat 1983, s. 9-10.

Semaverin rengi beyaz
Beyaza ederler niyaz
Terakkisi güzel avaz
Hüner senin ey semaver

Semaverin kulpu iki
Hiç durmadan çeker zikri
İçtik çayı ettik şükrü
Hüner senin ay semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Müritlerin dostluğu var
Hüner senin ay semaver

Ortasında ateş yanar
Gıragında sular kaynar
Müritlerin kalkar oynar
Hüner senin ay semaver

Semaver çayı hazırlanırken kullanılacak yaprağın seçiminde titiz davranılması gerektiği, içecekten umulan lezzetin çay yaprağının cins ve kalitesiyle doğru orantılı bulunduğu dile getirilmiş; çayın memba suyuyla yapılması öğütlenmiştir. Bu unsurların göz ardı edilmesi halinde içeceğin de, sohbetin de anlamsız olacağı ifade edilmiştir.

Semaverin çayı çiçek
Gelin ihvanlar çay içek
Çay olmayan meclisi geçek
Hüner senin ay semaver

Çayın lezzeti pek hoştur
Üç bardak içen sarhoştur
Çayı bilmeyen ne boştur
Hüner senin ay semaver

Çay suyu taştan süzülür
Hasretem canım üzülür
Divanın elde gezilir
Hüner senin ay semaver

Çayın dirhemi bir altın
Tüccarından aldım satın
Mest eder alemi bütün
Hüner senin ay semaver

Semaverin çayı güzel
Semavere güller bezer
Müritlerim kalkar süzer
Hüner senin ay semaver

Çaynâmede, semaverin kullanılışı, çayın içilişi, bu arada sergilenen tavır ve davranışlar ile sohbetin havasını yansıtan dizeler ise şunlardır:

Semaveri alıştırın
Maşa ile karıştırın
Küsülüyü barıştırın
Hüner senin ay semaver

Semaveri kurduk düze
Bu tarikat cümlemize
Pirim himmet etsin bize
Hüner senin ay semaver

Semaver benzer coşkuna
Aşkı başından taşkına
Yansın Allah'ın aşkına
Hüner senin ay semaver

Ortaya kurulur masa
Tepsiye dizilir kâse
Âşıklar gelir hevese
Hüner senin ay semaver

Semaveri kim gargadı
Çekti ciğerim dağladı
Anı gören kan ağladı
Hüner senin ay semaver

Akşamdan çaya başlanır
Suyu tükense aşlanır
Yarim bundan pek hoşlanır
Hüner senin ay semaver

Semaveri halleyleyin
Çay kandilin bol eyleyin
Dili dudak bal eyleyin
Hüner senin ay semaver

Çay ilâhisinin aşağıdaki dörtlüklerinde ise, dünya heveslerinin geçiciliğine, Yunus'un müptela olduğu hakiki aşka erişmenin önemine vurgu yapılmıştır. Ortasında yanan ateşin kalbe, bacasından semaya yükselen dumanın ellere benzemesi örneklerinden yola çıkarak, semaverin, bir derviş bedenini andırdığı dile getirilmiştir:

Semaverim neyler malı
Kömekçisi Hazret'Ali
Biz Allah'ın yahşi kulu
Hüner senin ay semaver

Ortasında aşk ateşi
Kenarında gözler yaşı
Semaya kaldırmış başı
Hüner senin ay semaver

Cumhuriyet döneminde Hacı Gürses, bu şiire bir nazire yazmıştır. *Çay İlahisi* adıyla Tahir Karagöz tarafından bestelenen ve Curcuna havasında söylenen Segâh ilahinin güftesine bakıldığında, yukarıda tahlil edilen Çaynâme'deki duyguların tekrar-

landığı, çayın mistik meclislerdeki fonksiyonunun vurgulandığı göze çarpmaktadır.[45]

Kahveden sonra çayın da Anadolu tasavvuf hayatında sağlam bir yer edindiği bilinmektedir. Sufiler "Eş-şâyü şarâbü'l-âşıkîn"[46] fehvasınca bu nesneyi içip kendilerinden geçmişler; hatta bu yüzden çayı, "küçük derviş" saymışlardır. Mürşidin de hazır bulunduğu kalabalık müritler topluluğu, çay ve bunun ayrılmaz parçası olan semaveri metheden güfteleri bazen bestelenmiş olarak ilahi formunda söylemişlerdir. Bunların güftecisi ve bestecisi belli olmadığı için anonim hüviyeti kazanmıştır. Yukarıdakinden ayrı olarak, iki anonim tekke ilahisi tespit edilmiştir. Bunların sözleri şöyledir:

I.
Gül bülbülü çok sever
Daima Hakk'ı över
Çayı koyu demleyin
Şeyhim çayı çok sever

Gül bülbülsüz açılmaz
Çay lüzumsuz içilmez
Nakşiler, Kadiriler
Sohbetinden geçilmez

Çayın rengi güldendir
Doldurması sizdendir
İçin aşıklar için
Çay sahibi bizdendir.[47]

---

45 R. Memişoğlu, *agm*, s. 10. Eserin güftesi ve notası Beyazıt Devlet Kütüphanesinde bulunmaktadır. Ancak burada, yukarıda bahsedilen iki şiirden de sözler alındığı görülmektedir. Yalnız nakarat kısmı *Hüner senin can semaver / Aşk oduna yan semaver*, şeklinde iki mısradan oluşmaktadır. Bk. *Çay İlahisi*, İstanbul Ts., Beyazıt Devlet Kütüphanesi, Demirbaş nr. 222658.

46 Çay âşıkların şarabıdır, anlamındaki Arapça bu söz, büyük ihtimalle Osmanlı Türkçesine hayranlık duyan Türkler tarafından söylenmiştir. Bu bilgiyi veren Dr. Himmet Taşkömür'e teşekkür ederim.

47 H. İvgin, agm, s. 176.

II.
Kimselerin aklı ermez
Çay sohbetinin hikmetine
Çünkü ezelden uğramış
Mürşidinin hikmetine

Lezzeti cennet şarabı
Âbâd eder içen harâbı
Gönülde hikmet dolu kitabı
Dolar bu çay sohbetine

Lezzetini içen bilir
İki cihandan geçen bilir
Türlü mercan saçan bilir
Gelin bu çay sohbetine

Münkir olan işret sanar
Saki canı meyi sunar
Aşık pir elinden tanar
Gelin bu çay sohbetine

Kısa söyle çoban yeter
Söz pirindir bilen tutar
Aşık yar elinden kanar
Gelin bu çay sohbetine.[48]

Semaveri konu edinen aşağıdaki anonim kasidede ise, semaver çayının tasavvuf hayatındaki yeri ve önemi ortaya konulmuştur:

Çayda deva, çayda şifa
Çayda vefa, çayda sefâ
Bunu bilmez ehl-i vefâ
Çay içelim çay içelim

48 Müjgan Üçer, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas 1992, s. 78-79. Bu ilahilerin varyantları ve Cumhuriyet döneminde söylenmiş çay ilahileri için bk. M. Duman, age, s. 93-102.

Geldi hengâm-ı herem
Gayri günahtan geçelim
Mey'i yakuta bedel
Çay içelim çay içelim
Nefs-i hevâdan geçelim.[49]

d. Türkü ve Kantolarda Çay

Çayın konu edildiği çok sayıda türkü bulunmaktadır. Ancak bunların çoğu Cumhuriyet döneminde bestelenmiştir. Burada, ne zaman ve kim tarafından teşkil edildiği bilinmeyen anonim türkülere yer verilecektir. Bunlardan birincisi, Iğdır ve Amasya yörelerinde bilinen ve kıtlık yıllarında ortaya çıkmış bir türkülü hikâyedir: "Yoksul karı koca bir akşam oturmuş, hayaller kurarak sohbet ederlerken koca, hayat arkadaşına çeşitli vaatlerde bulunuyormuş. Bir gün zengin olacak, pala bıyık bırakacak, karısına pahalı kıyafetler alacakmış! Ancak kadının gözü bunların hiçbirinde değildir. Zira evde yiyecek adına bir şey kalmamıştır. Bununla birlikte yiyecekten dahi vazgeçmiş olan kadının tek isteği vardır. Çay ve gant (şeker). Kadın bu talebini şöyle dile getirir:

Samavara saldım gığı
Göyde vurdum mıymığı
Men neylerim sakal-bıyığı
Sat, mene gant çay getir

Samavara saldım saman
Dağları bürüdü duman
Men neylerem on beş tuman
Sat, mene gant çay getir."[50]

---

49 İsmail Bingöl, "Şimdiki Bardaklar Hangi Sesi Verir?", *Erzurum*, 20 Aralık 2004.

50 Z. Makas, agm, s. 110. Hikâyenin Amasya varyantında türkü kısmı hemen hemen bunun aynısı olmakla birlikte, hikâye kısmı farklı anlatılmaktadır.

TRT repertuarına da girmiş olan aşağıdaki Azeri türküsünde, çayın başta misafir ağırlama olmak üzere sosyal hayattaki yeri, mahiyeti, sıhhî yönü işlenmiştir. Türküde çayın sayısız hastalığa şifa sunduğu belirtilmiştir. Çayın "armudî", yani "ince belli" bardakla içilmesi gerektiğine dikkat çekilmiştir. Çayın her mevsimde, her mekânda ve her yaştaki insan tarafından tüketilebilecek bir içecek, misafire verilen yemeğin ardından vazgeçilmez bir ikram olduğu bu türkünün ana fikrini teşkil etmektedir:

Kimin ağrıyor canı
Bol bol içsin mercanı
Her bir derdin dermanı
Çay, çay, çay.

Armudî sitekanda
Üreyimiz yananda
Yaranlısan dağlısan
Etirlisen, dadlısan (çay)

Her kime gelse gonağ
Lazım değil soruşmağ
Geler yemekten gabağ
Çay, çay, çay.

Kışın karlı çağında
Yayda gün gabağında
Gelsinler sorağında
Gezir her dudağında (çay)[51]

Buna göre resmî işlerini takip etmek üzere şehre inen köylü, işlerini bitirdikten sonra saç-sakal tıraşı olur, ardından da karısı ve çocuklarına çeşitli hediyeler alarak evine döner. Kocasının geleceği saati tahmin eden kadın ise, semaveri yakıp hazırlamıştır. Fakat heybenin içerisinde çay ve şeker göremez. Bunun üzerine söz konusu türküyü söyler (Özkan Yalçın, *Yedinci Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2001, s. 65).

51 Türkünün nakarat kısmı şöyledir: Üregim çay / Etirim çay / Memedim çay / Gözelim çay (H. İvgin, agm, s. 176).

Kerkük Türkleri arasında söylene gelen semaverle ilgili anonim bir türkünün sözleri şöyledir:

Semaver almışam silenim yohdu
Bir derde düşmüşem bilenim yohdu
Ağlaram gözyaşım silenim yohdu
Ay baba bu ceyran nişin gelmez oldu?
Gaçdı uca dağlara görünmez oldu

Semaver almışam beyazdı rengi
Görünce düşmüşem men derde yengi
Uşağ çağdan oldum aşginin dengi
Ay baba bu ceyran nişin gelmez oldu?
Gaçdı uca dağlara görünmez oldu.[52]

Çayın Türk kültürüne kattığı çayhane kurumu ile ilgili olarak Kerkük kökenli olduğu bilinen anonim türkü halen çekiciliğini korumaktadır. Abdülvahit Küzecioğlu tarafından derlenen halk türküsünün nakarat kısmında çayhane, eğlenceden ziyade, manevî huzura sevk eden toplumsal bir mekân olması yönüyle ele alınmıştır:

Kalk gidek çayhanaya, gönlün eğlensin
Yarın Hakk'ın divanında doğru söylensin.[53]

Türkülerden başka, Osmanlı Devleti'nin son zamanlarında Beyoğlu'nda ortaya çıkmış ve kısa zamanda eğlence çevresinin hemen hemen tamamını etkilemiş Batı kaynaklı tarzlardan olan kanto müziğinde de çaya dair izlere rastlanmaktadır. 1910-1920 yılları arasında şöhretinin zirvesine oturan Ermeni Şamran Hanım (Kelleciyan) bir kantosunda, çayı ve çaya ilişkin bazı unsurları işlemiştir:

52 Gazanfer Paşayev, *Kerkük Folkloru Antolojisi*, Bakü 1990, s. 256.

53 Türkünün sözleri için bk. Salih Turhan-Abdurrahman Kızılay, *Kerkük Türküleri*, Yükseköğretim Kurulu Matbaası, Ankara 1991, s. 22.

Isfahan'da olur servi
Yanağında çifte beni
Acem kızı ince belli

Dükkânımda çay satarım
İçine amber katarım
Koynuma alıp yatarım.[54]

4. Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin Türk Edebiyatına Yansıması

II. Abdülhamid döneminin ismi öne çıkmış çayhanelerinden olan Hacı Reşid'in Çayhanesi, edebiyat ve sanat çevrelerinin buluştuğu bir mahfil işlevi görmüştür. Yedinci bölümde, buraya devam eden edebiyatçılarının yazdıklarından hareketle, dükkânın mekânsal ve işlevsel yönü hakkında bilgi verilmişti. Bu kısımda ise, aynı dükkânla ilgili olarak Türk edebiyatının çeşitli ürünlerine konu edilmiş şiir ve hatıralar değerlendirilecektir. 19. yüzyılın ikinci yarısında yaşamış olan Muallim Naci (1850-1893), ömrünün son yıllarında Hacı Reşid'in gedikli müşterileri arasına katılmıştır. Çayhane hakkında Ahmed Rasim'den sonra en fazla bilgi vermiş edebiyatçı olan Naci, edebî çalışmalarını bile orada yürütecek kadar dükkâna bağlıydı. Muallim Naci, dükkânın sahibi için beslediği muhabbeti aşağıdaki dörtlükte dile getirmişti:

Bir çay-fürûş var ki fenninde ferîd
Şairlerin etmekte safâsın tezyîd
Ol puhte-i rûzigâr kimdir mi dedin
Dâr'üş-şuarâ müdîri Elhâc Reşîd.[55]

---

54 M. Duman, age, s. 111.

55 *Yâdigâr-ı Nâci*, neşr. Şems Kütüphanesi, İstanbul 1314, s. 77; Hüsnü Kınaylı, "Çayhaneler", *İSTA*, İstanbul 1965, VII, 3796.

(Bir çaycı var ki, mesleğinde eşsizdir. Şairlerin eğlencesini arttırmaktadır. Devrin bu olgun adamı, şairler evinin müdürü Hacı Reşid'dir).

Muallim Naci bir başka şiirinde, Hacı Reşid'in kişiliğini, dükkânın atmosferini, müdavimler arasındaki ilişkiyi anlatmıştır. Naci'ye göre Hacı Reşid, insanların içtikçe kendinden geçtiği eğlenceli bir meclis meydana getirmiştir. Fakat meclisin yegâne içkisi çaydır. Burada, çayın çevresinde başka bir âlem teşekkül etmiştir. Çaycının şiire düşkünlüğü, müşterilerin de şairlerden oluşması nedeniyle dükkân ticari eğlence yeri olmaktan çıkmış, şairler evine, daha doğrusu sanat evine dönüşmüştür. Hacı Reşid, müdavimlerinin iç ve dış gelişmelere, politik olaylara bigane kalmaması için, dükkânda gazete bulundurmaktadır. Kendisi de, fırsat buldukça *Tercüman*'a göz gezdirerek gündemdeki konuları öğrenmeye çalışmaktadır. Kısacası, edebî anlayış bakımından birbirine yakın bir grup sanatkâr ve sanatseveri buluşturan Hacı Reşid'in Çayhanesi, bir edebiyat mahfili özelliği kazanmış ve bu özellik onu diğer çayhanelerden ayırmıştır. Çaycı Reşid ile dükkânının anatomisini izaha kafi söz konusu şiir şudur:

Âferin ey Reşîd-i çay-fürûş
Ne hoş olmuş bu bezm-i nuş-â-nûş

Pîş-i dükkânçeden geçen âdem
Görüyor çay içinde bir âlem

Tâbih-i çay bir neşîde-serâ
Çay-nuşân ise bütün şuarâ

Şuarâ mecma'ı demektir bu
Menba-ı şiir bî-nemektir bu

Sırr-ı tavsîfi ehl-i zevk sezer
Merkez-i çayda nemek ne gezer

Bak şu Hacı Reşîd-i bîdâra
"*Tercüman*" elde dalmış efkâra

Öteden bir efendi der: "Yetişir
Tercüman'ı bırak da çay pişir!"

Hacı-yı nükte-cû gülümseyerek
Der ki: "A ya bu bî-nemek ne demek?"

Bir taraftan da çayını haşlar
Böylelikle musâhabet başlar

Bu tehâvür uzun gider mi gider
Anı yazmakla kim takayyüd eder.[56]

Hacı Reşid'in Çayhanesi her ne kadar şiir severlerin ve şairlerin buluştuğu bir mekân idiyse de, saz şairlerinin dükkâna girmesine izin verilmezdi. Muallim Naci, çayhanenin bu özelliğini bilmeyen bir saz şairinin, dükkândan kovuluşuyla ilgili bir yazı kaleme almıştır. "Şairler" başlığını taşıyan bu yazı, yazarın nefis üslubuna sadık kalınarak ve metnin orijinaline dokunulmadan aşağıda iktibas edilmiştir:

"Geçende (Direklerarası'nda Şairler) serlevhasıyla yazmış olduğunuz tuhaf bir bend -Direklerarası müdâvimlerinden sayılan bazı nükte-fürûşân şuarâmız müstesnâ oldukları halde- herkesin zevkine gitmiş, husûsiyle Çaycı Hacı Reşid Efendi muhlisinizi bayrama kavuşmuş Bekri kadar dilşâd etmiş idi.

'Direklerarası'nda Çaycı Reşid Efendi'nin dükkânında şairler var imiş' avazesini işiten dükkân-ı mezkûra koşuyor. Koca Reşid dahi, erbab-ı şurbun bu vech ile hücumunu görerek coştukça coşuyor. Coşmalı ya! Ben de olsam coşarım. Duramam. Baksanıza! Bizim yeni şairlerden birisi ne demiş:

Çekemem memlû olunca hâtırım pür-cûş olur
Şâd olur ol rütbe kim bazen dahi medhûş olur

56 *Yâdigâr-ı Nâci*, s. 44-45.

Haberiniz yok bend-i mezkûr o kadar hüsn-i tesir etti ki, Hacı Reşid'in dükkânına tâ Boğaziçi'nden adamlar geliyorlar. Bu adamlar, hep edebiyat meftûnları, daha doğrusu şiir meraklılarıdır.

Oturur oturmaz Hacı Reşid'i yanlarına çağırarak usûl ile 'Burada şairler var imiş, hani?' diye soruyorlar. O zaman Hacı'daki tebessümü görmelisiniz! Verdiği cevap ise hemen 'Evet efendim evet'ten ibaret gibidir.

En tuhafı şurasıdır ki, geçen akşam Hacı Reşid'e sazı omzunda acib'ül-heykel bir şair çıkageldi. Kapıdan girince şöyle bir etrafa bakındı. Kendine benzer kimseyi göremedi. Dönmek istedi. Dönemedi. Utandı mı ne oldu, geçti bir köşeye oturdu. Şairde gözlerin parlayışını görmeli idiniz. Hele dehşetli sazına hiç bakmağa gelmezdi. Adamın mutlaka güleceği gelirdi. Meşhur âşık-ı garîb Haleb'üş-Şehbâ'dan henüz avdet etmiş kıyas olunurdu. O sırada biçare âşık-ı garibe esnâ-yı veda'da vâlidesi tarafından söylenilen:

'Var garibim! Sağlık ile gelesin!'

sözü insanın hatırına gelmemek hiç mümkün mü olur? Daha neler geliyor ama söylenmez ki! Ne yaparsın?

Sazlı şaire bakış görüş eden olmadı. Herif somurtmağa başladı. Beş on dakika geçti mi bilmem, o koskoca saza şöyle bir kere el etti. 'Tın tın tın!' sadâsı kıraathanenin içini dolaşmaya başlar başlamaz herkesin gözü sâhib-i saz-ı bî-enbâza teveccüh gösterdi. Bunun üzerine herif tıngırtıyı kesip epeyce şâirâne olan bıyıklarını düzeltmeye başladı. Şair bıyık falıyla meşgul olduğu sırada enzâr-ı ehemmiyet üzerinden munsarıf oluverdi. Herkes yine sohbetine daldı. Zavallının ıstırabı arttı. Çünkü 'Şair baba! Biraz çal bakalım!' diyen olmadı. Nihayet şair-i tabi' Reşid'in yüzüne manalı bir sûretle bakarak dedi ki: 'Evlat! Burada şairler var imiş. Göster. İmtihan olalım. Meşhur-ı zaman olalım.' Cevap alamadı. Yârân sustular. Bir dakika kadar zaman bir sükût-ı umûmî ile geçti. Müşteriler hep bu dehşetli şaire ba-

kıyorlardı. Bir de köşenin birinden bir ses zuhûr etti. Şaire hitaben dedi ki: 'Burada saz şairleri ötemezler. Ötseler de dinleyen bulunmaz. Buraya gelenler hep kalem şuarâsıdır. Anladın mı kuzum! Burası Tavukpazarı[57] değildir.'

Bunun üzerine şair için orada uzun uzadıya saz çalarak bir hicviye okumak var idi. Fakat herif yine biraz edip imiş ki öyle yapmadı da 'Eyvallah babam!' diyerek sazını omuzlayıp çıktı gitti.

Sonra tahkik ettim. Meğer sazlıya çıkışan zât Reşid Efendi'ye devam eden şairlerin en ateş-zebânı add olunur, Nef'iyâne dilinden korkulur birisi imiş.

İstanbul'da ne kadar sazlı şair var ise hepsine birden nasihat ederim ki, evvelâ saz çalacak yeri intihap etsinler de sonra tazneye el ursunlar. Yoksa işleri yaman olur. Zira bir zamandayız ki söz saza galebe çalıyor."[58]

Önceki bölümde değinildiği üzere, Hacı Reşid, yakın dostu ve aynı zamanda dükkânının gedikli müşterisi Neyzen Tevfik'le zaman zaman tavla oynardı. Hacı oyunu kazandığı zaman keyiflenir, kaybedince suratını asardı. İki arkadaş bir gün yine tavla oynamışlar ve Hacı Reşid oyunu kaybetmişti. Bunun üzerine Neyzen Tevfik, "Hacı'ya" başlıklı aşağıdaki şiiri yazmıştır:

Himmetinden belli evlâd-ı Ali'sin yâ Hacı,
Her zaman bâb-ı rızâda müncelîsin yâ Hacı

Pîş-i çeşminde şuûn-ı kâinâtın hikmeti,
Hallolunmuş vâkıf-ı sırr-ı belîsin yâ Hacı.

57 Aşık kahvehaneleri Tavukpazarı semtinde yoğunlaşmıştı. Memleketin dört tarafını dolaşan saz şairleri İstanbul'a uğradıklarında soluğu burada alırlardı. Aralarında yarışmalar düzenlerler, atışmalar yaparlardı. Bilhassa duvarlara asılan muammaları halletmek ve bunları hemen besteye döküp sazla söylemek büyük hüner sayılırdı (B. S., "Kahve ve Kahvehaneye Dair", *Resimli Tarih Mecmuası*, S. 46, Ekim 1953, s. 2659).

58 M. Nâci, age, s. 167-170.

Hep Hüseynîdir nevâ-yı ateşînin sîneden
Şüphesiz kânûn-ı irfânın telisin yâ Hacı.

Geldiğinden bellidir dâr'uş-şifâ-yı âleme
Az demem hâ, hayliden hayli delisin yâ Hacı.

Pençe-i tezvîrine ger düşse kurtulmaz velî,
Adetâ hannâs-ı şerrin çengelisin yâ Hacı.

Şehzadebaşı, 1316 (1898-1899)[59]

Osmanlı dönemi edebiyatçılarının anıları ışığında anlatılanlar, Hacı Reşid'in Çayhanesi'nin edebiyat tarihimizde ne kadar önemli bir yere sahip bulunduğunu açıkça göstermektedir. Ahmed Rasim'in haklı olarak "bir edebî mahfil" diye nitelendirdiği bu mekân, Cumhuriyet dönemi edebiyatında da işlenmeye devam etmiştir. Örneğin Mithat Cemal Kuntay, 1938 yılında yayımladığı *Üç İstanbul*'da Hacı Reşid'in dükkânının, romanın erkek kahramanı Adnan'ın hayatındaki (II. Abdülhamid dönemi) yerine dikkat çekmiştir. Kuntay, *Sabah* yazarı ve romancı Adnan'ın, arkadaşları Şair Mehmed Raif ve maliye katibi Dilaver'le Hacı'nın çayhanesinde buluştuklarını[60] zikretmek suretiyle, dükkânı Cumhuriyet nesline aktarıp ölümsüzleştirmiştir.

5. Çayla İlgili Nükteli Sözler ve Anekdotlar

Türk edebiyatı, çay kültürü etrafında teşekkül etmiş fıkra, anekdot ve nükte yönünden zengin bir birikime sahiptir. Bu örneklerin ezici çoğunluğunun Cumhuriyet döneminde üretildiği kuşkusuzdur. Bununla birlikte, Osmanlı döneminde de, bu başlık altında değerlendirilebilecek örneklere rastlanmaktadır.

---

59 Neyzen Tevfik bu şiirle ilgili hatırasında, "*Şehzadebaşı'nda çaycılık yapan Hacı ile bir gün tavla oynuyordum. Hacı tavla partisini kaybedince öfke ile dışarı çıktı. Ben de o sırada bu parçayı yazdım*" demektedir (Neyzen Tevfik, *Azâb-ı Mukaddes*, haz. İ. Ada, Onan Yayınevi, İstanbul 1949, s. 145).

60 Mithat Cemal Kuntay, *Üç İstanbul*, Oğlak Yayınları, İstanbul 1998, s. 217.

18. yüzyıl divan şairi ve devlet adamı Sümbülzâde Vehbi, elçilik göreviyle 1775 yılında İran'a gönderilmiştir. Vehbi Tahran'a vardığı ilk günde, kendisine ikram olarak çay getirilince bir yandan bu davranışı yadırgar, diğer yandan da aşağılandığı hissine kapılır. İranlıların bu hareketini kınar ve şaşkınlığını aşağıdaki beyitle ifade eder:

"Kurı unvandır vâdileri âb-ı mürüvvet yok
Hemen çay gösterirler teşne-leb geldükde mihmâna"[61]

Sümbülzâde Vehbi bu beyitte, İranlıların cömertliklerinin sadece laftan ibaret olduğunu; susuzluktan dudakları kuruyan misafire bile çay ikram ettiklerini dile getirmiştir. Çünkü bu olayın yaşandığı devirde, Türk toplumunun belli başlı keyif vericisi kahveydi ve Avrupa başkentlerinde Türk kahvesi modası yaygınlaşmakta idi. İranlılar için ise kahve, henüz egzotik bir maddeydi.

Benzer bir hatıra, Sümbülzâde'nin elçiliğinden tam bir asır sonraki Tahran sefiri ile ilgili olarak anlatılmaktadır. 1872-1877 yılları arasında Osmanlı Devleti'nin Tahran sefirliğini yürütmüş olan Münif Paşa, bir gün Şah'ın davetine gider. Biraz sohbetten sonra çay servisi yapılır. Nâsırüddin Şah, müstehzî bir ifade ile Münif Paşa'dan çay üzerine birkaç şey söylemesini ister. Burada şahın gayesi, Osmanlı Devleti'nin çayı İran vasıtasıyla tanıdığını ima etmektir. Bunun farkında olan Münif Paşa, Râşid'in bir beytini irticalen okuyarak karşılık verir. Bu beyitte Münif Paşa, Osmanlı ülkesinin içecek kültürü bakımından çok zengin olduğunu, çayın toplumsal bir içecek vasfı taşımadığını ve bu özelliğinden dolayı ancak İran'a yakışabileceğini dile getirmek ister. Râşid'in beyti şudur:[62]

---

61 Süreyyâ Ali Beyzâdeoğlu, *Sümbülzâde Vehbi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1993, s. 69.

62 Ahmet Talat Onay, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, Akçağ Yayınları, Ankara 2000, s. 166; İskender Pala, *Müstesna Güzeller*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1997, s. 77.

"Bir zaman Rûm'da deryâ-keş idik ey sâkî
Şimdi İran'da kanaat ederiz çay ile biz."[63]

Osmanlı'nın son dönemlerinde yetişen devlet adamı ve aynı zamanda entelektüel kişiliğiyle tanınan Süleyman Nazif'in çayla ilgili ilginç bir hatırası vardır. Süleyman Nazif Birinci Dünya Savaşı sırasında Bağdat valiliği görevini yürüttüğü sırada, bir gün III. Ordu kumandanı Hafız İsmail Hakkı Paşa'dan bir telgraf alır. Kumandan Paşa telgrafında *"yüz bin okka şekerle on bin okka çayın yirmi dört saat zarfında ihzar ve orduya sevki..."*ni istemektedir. Telgrafın içeriğine oldukça şaşıran Süleyman Nazif, cevabî telgrafta şunu yazar: *"Çin imparatoruna keşidesi icap ederken sehven vilayete çekilen telgrafınız okundu. Me'murîn-i mülkiyenin mes'ûliyeti rûz-ı mahşere kalmıştır!"*[64]

Savaşların yol açtığı kıtlık ortamında Doğu Anadolulu çay tiryakileri kıtlama tekniğine her zamankinden daha fazla sarılmışlardı. Şeker bulamayan ise çaylarını üzüm, kayısı ve erik kurularıyla tatlandırmakta idiler. Bu dönemde Kars'ın bir köyünde yaşayan Ağa namıyla meşhur varlıklı kişi, biriktirdiği şekerlerle çay içtiği esnada kaymakam çıkagelmiş. Misafire hemen çay ikram etmişler. Kaymakam önündeki şekerlerden bardağa üçer dörder parça atarak çayı içmeye başlamış. Bunu görünce şekerinin tükeneceğini hesaplayan Ağa, kaymakamın da kendisi gibi kıtlama içmesini, bu halde daha fazla lezzet alacağını söylemiş. Kaymakam da bu teklife uymuş. Çayı kıtlama içmeye başlamış. İşin tekniğini bilmeyen kaymakam, her yudum için ağzına bir tane şeker atıyormuş. Böylece bir bardak çayı altı yedi parça şe-

63 Farsçada "derya" deniz, "deryâkeş" (ve eşanlamlısı deryanûş) ise, çok içki içen anlamındadır (Muallim Nâci, *Lugat-ı Nâci*, Çağrı Yayınları, İstanbul 1995, s. 409.

64 İbrahim Alâettin (Gövsa), *Süleyman Nazif Hayatı, Kitapları, Mektupları, Fıkra ve Nükteleri*, Sühulet Kütüphanesi, İstanbul 1933, s. 262; İ. Pala, age, s. 76-77.

kerle içmiş. Bunun üzerine telaşlanan Karslı Ağa yaptığı teklifi geri almış ve: "Gaymakam beg evlâdım, öyle gıtlama içip menim üregimi yandıracağına, bildiğin kimi salma iç de öz üregin yansın!" demiş.[65]

Servet-i Fünûn başyazarı Ahmed İhsan, 1906 yılının İstanbul Ramazanıyla ilgili tasvirleri arasında, "Yangın Olur Biz Yangına Gideriz" şarkısı etrafında gelişen bir olay nakletmiştir. Fonografın gündelik hayatta yaygınlaştığı bu dönemde, çayhane fonograflarında, dönemin gözde musikişinaslarının plakları çalınmaktadır. Direklerarası'nda gezinti yapan bir kişi, bir çaycı dükkânının önünden geçtiği sırada "Yangın var!" nidasını işitir. Adam, İstanbul'un en büyük kâbusu olan yangın afetinin ilanı olan bu sesi duyar duymaz irkilir ve telaşa kapılır. Kendisini toparlayarak yangının çıktığı yöne seğirtmek ister. Afetin nerede başladığını kestirememenin şaşkınlığı içerisindeyken "Yangın Var!" ilanı tekrar yapılır. Ancak devamındaki "Galata'da!" narası adamı rahatlatır. Zira Galata'da çıkan bir yangının Direklerarası'nda ilan edilemeyeceğini bildiğinden, dolayısıyla bunun gerçekten bir yangın olmadığını, çaycı fonografında "Tulumbacılar" plağının çaldığını anlamıştır.[66]

Son olarak, Türk mizah basının öncüsü ve ilk fıkra derlemecilerinden olan Mehmed Tevfik'in aktardığı bir fıkra ile bu bahsi kapatalım: *"Hebenneka uzun bir yola giderken vâlidesi 'Oğlum*

65 Bu fıkranın bir başka varyantı şöyledir: Kıtlama çay içmeyi merak eden İstanbullu bir gelin, bunu öğrenmek için Erzurumlu komşusuna konuk olmuş. Ev sahibi ikramını yapmış. Gelin şekeri ağzına almış, ancak hemen erimiş; iknici bir şeker daha istemiş, o da hemen erimiş. Üçüncüyü isteyince, daha bardakta çok çay bulunduğunu gören Erzurumlu ev sahibi dayanamamış ve "Gurban gelin hanım, senin çayını şimdi ben tatlandırayım da, sen kıtlamayı evinde öğren" demiş (Mahmut Tezcan, "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1990/1, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Ankara 1990, s. 120).

66 Ahmed İhsan, "Musâhabe: Ramazan Manzaraları", *Servet-i Fünûn*, nr. 810, 19 Teşrînievvel 1322, s. 51.

ekmeğini suyunu aldın mı? Gideceğin çöldür' dedikte, Hebenneka: 'Vâlide! Ekmeği aldım, lâkin suya lüzum görmedim. Çünkü bilirsin ben su yerine çay içerim' demiştir."[67]

6. Çay Konulu Tekerleme ve Bilmeceler

Sözlü halk edebiyatı açısından üretken bir yapıya sahip olan Türk milleti, çay hakkında çeşitli tekerlemeler ortaya çıkarmıştır. Yüzyıllar önce kahvenin sosyal yönüne işaret etmek için söylenmiş olan *Gönül ne kahve ister ne de kahvehane / Gönül sohbet ister kahve bahane*, dizeleri, çay ve çayhanenin yaygınlaşmasından sonra *Gönül ne çay ister ne de çayhane / Gönül sohbet ister çay bahane* şeklinde ifade edilmeye başlamıştır. Yine yârân meclislerinde kahvenin yerini ve önemini betimleyen *Kahve ile tütün / Keyifler bütün* sözüne nazire yapılmak istenircesine, *Es-sohbeti bilâ çay / Ke's-semâi bilâ ay*[68] tekerlemesi söylenmiştir. Çay konulu tekerlemelerin mistik meclislerde daha sık kullanıldığı anlaşılmaktadır. Kıvamında hazırlanmış çay, bu ortamlarda *Çayı icat etti bir pir / Sabaha iki, akşama bir,* fehvasınca biteviye içilirdi. Boşalan bardaklar yenilendikçe sohbet koyulaşır, içenler başarılı veya ilgili oldukları konularda en güzel sözcüklerle konuşmaya çaba gösterirdi. Belli bir aşamadan sonra içeceğin zevki, amacı ve sosyal anlamı unutulur; çay, konuşan kişinin zihnini canlı tutan, enerjisini düzenleyen sıradan bir nesne hükmü kazanırdı. İçeceğin bu gücü, *Çay dervişin mazotudur*[69] sözüyle ifade edilmiştir.

Azerbaycan Türkleri, tekerlemeler hususunda da hayli üretkendir. Bugün Azerbaycan ülkesinde yaşayanlar arasında olduğu gibi, Doğu Anadolu bölgesindeki Azeriler arasında da söylene gelen tekerlemelerden birisi şöyledir:

---

67 Mehmed Tevfik, *Hazine-i Letâif*, Matbaa-yı Ebuzziya, İstanbul 1302, s. 225.

68 Çaysız sohbet, kamersiz gökyüzü gibidir.

69 Ahmet Mahir Pekşen, *Bir Yudum Kepenek Suyu "Sivas"*, Sivas 2001, s. 196-197.

Çayın biri gaydadır
İkisi cana safadır
Üçü dem getirer
Dördü gem getirer
Çıktın beşe, vur on beşe
Çay nedir, say nedir?[70]

Bu tekerleme Anadolu'nun daha iç kesimlerinde farklı versiyonlarda söylenmiştir. En yaygın olanı şöyledir:

Çay bir değil ikidir
Üç kardeşidir
Dört cana fâidesidir
Geçtin mi beşe, var on beşe
Çay nedir, say nedir.[71]

Aynı tekerlemenin Sivas'taki söyleniş biçimi "*Üç neşe, sür beşe / ev sahibi güleçse, sür ta on beşe*" şeklindedir. 1877-1878 Türk-Rus harbinden sonra bu şehre yerleşen Erzurumlu muhacirler, çay yokluğuyla karşılaştıkları sefalet yıllarında içece-

70 Tekerlemeyi derlediğim Azerbaycanlı kimyager Doç. Dr. Babür Tagiyev'e teşekkür ederim.

71 H. İvgin, agm, s. 175. Bu tekerleme Çin'de Tang hanedanı (618-906) zamanında yaşamış şair Lotung'un şu şiirini hatırlatmaktadır:
Bir fincan dudaklarımı boğazımı ıslatır,
İkincisi beni yalnızlıktan kurtarır,
Üçüncüsü bağrıma girip orada binlerce garip ideografiyi kımıldatır
Dördüncüsü bana hafif bir ter verir ve
hayatımın bütün kötülükleri mesanatımdan çıkıp gider
Beşincisinde tertemiz bir hale gelirim
Altıncısı beni ebedîlik alemine götürür
Yedincisi ah!.. fakat daha fazla içemem!
Yalnız serin rüzgârın yenlerimi şişirdiğini duyarım
Horeison (Cennet) nerdesin?
Ah bırakın beni
Üzerine bineyim de şu tatlı rüzgâr beni oraya götürsün!... (Asım Zihnioğlu, *Bir Yeşilin Peşinde*, Tübitak Yayınları, Ankara 1998, s. 156).

ğe olan özlemlerini şiirsel bir dille ifade etmişlerdir. Bu dizeler sonradan tekerleme formatında söylene gelmiştir:

Çay çıktı kırka
İçeriz korka korka
Çay çıktı yüce dağ başına
Demliği getir karşıma
Üç gündür içmemişem
Aklım gelsin başıma[72]

Gerek ev içi tüketimde gerekse kamusal alanlarda en fazla tüketilen içecek makamına yükselen çay, bilmecelere de konu olmuştur. Doğu Anadolu'da yaşayan Terekeme Türklerinin kültüründe semaverle ilgili olarak "Altı cehennem, üstü su" şeklinde bir bilmece (tapmaca) bulunmaktadır.[73] Aynı yöreden derlenen ve Azeri Türkçesinin özelliklerini taşıyan nazım tarzındaki aşağıdaki bilmecede ise semaverin özellikleri sıralanmıştır:

Baca guyu
Pıggıldar suyu.
Nedendi, ha nedendi,
Bağrım başı zedendi.
Gırağı su, içi od
Gedin görün nedendi?
Haydı, haydı haraydı
Gedin görün ne haydı,
Kötüye bir od düşüp
Gedin görün ne haydı?[74]

---

72 Muhacirlerin bu dizeleri, İkinci Dünya Savaşı yıllarında hüküm süren şeker yokluğu karşısında söylenen şu dörtlüğü hatırlatmaktadır: *Şeker çıktı kırka/ İçeriz korka korka/Şekerin parasına/Dikiniriz şal hırka* (Müjgan Üçer, *Atalar Sözü Yerde Kalmaz*, Özyılmaz Matbaası, İstanbul 1998, s. 208).

73 Selahattin Dündar-Haydar Çetinkaya, *Terekemeler (Karapapaklar)*, Ankara 2002, s. 223.

74 Z. Makas, agm, s. 110. Varyantı için bk. M. Duman, age, s. 119.

Çayın rengi, mahiyeti ve kendisiyle ilgili araç gereçlerin yanı sıra, içeceğin toplum yaşamındaki anlamı gibi hususların sorulduğu bilmeceler daha ziyade Cumhuriyet dönemi kültürünün özelliklerini taşıdığından, çalışmamızın kapsamı dışındadır. Bu tür ürünleri halk edebiyatı incelemelerinde, yerel tarih araştırmalarında ve yöresel folklorik monografilerde bulmak mümkündür.[75]

75 Çay, çaydanlık, semaver ve benzeri öğelerle ilgili bilmeceler için bk. İlhan Başgöz, *Türk Bilmeceleri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1993, I, 135; Naki Tezel, *Türk Halk Bilmeceleri*, İstanbul 2000, s. 52; M. Duman, age, s. 117.

SONUÇ

İnsan topluluklarının çeşitli nedenlerle bir yerden başka bir yere göçleri, sömürge hareketleri, deniz aşırı seyahatler, savaşlar ittifaklar ve benzeri sosyolojik ve toplumsal olaylar kültürlerin birbirleriyle tanışıp yüzleşmesini sağlamış, sonrasında da karşılıklı etkilenmeler meydana gelmiştir. Bu anlamda Türk kültürüne ait bazı öğeler başka topluluklara kazandırılırken, Türkler de kendi dinamikleriyle çelişmeyen sayısız yabancı nesne ve uygulamayı kültürlerine katmışlardır. Osmanlı'nın çok yönlü bir dönüşüm geçirdiği 19. yüzyıl, kültür değişmelerinin de en fazla yaşandığı bir dönem olarak karşımıza çıkmaktadır. Değişmede, 1838-1841 döneminde yapılan ticaret antlaşmalarının büyük payı vardır. Bu antlaşmalar ithal mallarına uygulanan gümrük vergilerini çok aza düşürdüğü için, yabancı malların ülkeye girişi artmıştır.

İki asırdan daha fazla süreyi kapsayan modernleşme serüvenimizin en hareketli yıllarını oluşturan Tanzimat döneminde Osmanlı ve Batı dünyası daha sık karşı karşıya gelmiş, diplomatik ilişkileri bir yana bırakırsak, büyük reformlar tasarlamakta olan Osmanlı, karşı tarafın kültürel gelişmişliğini benimsemek durumunda kalmıştır. Bu, ilk bakışta rencide edici bir durum gibi gözükse de, aslında modernleşme yolunda önem-

li bir adımdı. Zira Osmanlı asırlık inadını bırakarak, ilk defa, Batı'nın maddi üstünlüğünü kabullenme erdemini göstermiş oluyordu. Bu aynı zamanda, kendisinin geri kalmışlığını da kanıksamak anlamına geliyordu. Daha açık ifadeyle hastalığın adı konulmuş, tedavinin zarureti idrak edilmişti. Her ne suretle olursa olsun, iki kültürün buluşması, karşılıklı etkileşimle değil, Osmanlı lehine olan bir değişimle sonuçlanmıştır. Dönüşüm sayılabilecek nitelikteki bu hadise, Osmanlı tüketim kültürüne yeni ürünler ve alışkanlıklar katmıştır. Osmanlı ülkesine İran ve Rusya üzerinden giren çay içme alışkanlığı, bu dönemde gelişip genişlemeye başlarken, çaya özgü birtakım Avrupalı ve Rus kökenli biçemler de değişim sürecinde Türk toplum hayatına girmiştir.

Asya'nın eski medeniyetine içki ve gıda olarak giren, Avrupa'da sanayi inkılabının ilk uyarıcılarından biri olan, Amerika'da müstemleke sistemine direnişin sembolü haline gelen çay, Osmanlılarda başlangıçta tıbbî nedenlerle içilmiş, 19. yüzyılda evvelâ varsıl konakların sofralarına girmiş, 20. yüzyılın başında ise öncelikli bir ihtiyaç maddesine dönüşmüştür. Batı dünyasının alkollü içecekleri ve Osmanlı'nın kahvesinin kazandığı sosyal statüye benzer biçimde, çay da keyif verici maddelerden sayılmıştır. Böyle olunca çay hazırlama ve içme işi sanatsal bir boyut kazanmış, çayın araç olarak kullanıldığı partiler düzenlenmiştir. Sadece çay partileri bile, altında derin anlamların yattığı başlı başına psiko-sosyal bir hadisedir. Zira çay partilerinin yoğunluğu, aslında münzevi bir hayat yaşadığı sanılan ya da öyle bilinmek istenen Osmanlı kadınının, dış dünyaya bigane kalmadığını, fırsat bulduğu takdirde bu dünyanın geleneklerini kendi hayatına uyarlamaktan çekinmediğini gösteren bir örnektir.

Osmanlı Devleti'nde 16. yüzyıldan itibaren kullanıldığı yönünde kanıtlar bulunan çay, yaklaşık iki buçuk asır süre ile şifa verici bir bitki olarak, yani ihtiyaca binaen kullanılmış; Tanzi-

mat'tan sonraki kültürel değişim sürecinin tüketim alanında meydana getirdiği dönüşüme paralel olarak çay da işlevsel açıdan biçim değiştirmiştir. Genel olarak düşünüldüğünde 19. yüzyıl, bütün dünyada değişim rüzgârlarının estiği bir dönemdir. Bu değişim Batı'da sanayileşme ve üretimin artması şeklinde kendini gösterirken, Osmanlı ve doğu dünyası tüketici rolünü oynamıştır. Çayın kültürümüzdeki gelişim ve yerleşiminin de bu döneme rastlaması tesadüf değildir. Ancak Türk toplumunun tüketim kültürü, tüketilen maddeye sosyal ve kültürel anlamlar kazandırılması yönüyle, diğer toplulukların tüketim biçiminden ayrılır. Bunun en yaygın örneği, Afrika kökenli olduğu halde Avrupa'ya ve diğer kıtalara Türk içeceği olarak geçen kahvedir. Bu açıdan bakıldığında, çayın da salt bir tüketim maddesi olmadığı karşımıza çıkıyor. Zira anavatanı coğrafyamıza çok uzak olmasına ve kitlesel tüketime geç başlamamıza rağmen, yerli biçemlerin uygulanmasıyla kısa zaman içerisinde geleneksellik kazanmış, gündelik yaşama birçok etnografik unsur kazandırması ve edebiyatımızın çeşitli dallarına malzeme teşkil etmesi yönüyle Türk kültüründeki yerini sağlamlaştırmış durumdadır. Ancak bütün bunların seksen doksan yıllık Cumhuriyet döneminde yerleşemeyeceği ve daha uzun bir sürece ihtiyaç göstereceği gerçeği bizi çok daha gerilere götürür ki, bu da iyimser bir yaklaşımla Tanzimat dönemidir.

Türk toplumunun batılılaşma sürecinde geleneksel aile yapısı ile toplum hayatında meydana gelen değişmelerin daha sağlıklı değerlendirilebilmesi için, maddi kültür unsurlarının ve bunların toplumsal hayata kattığı yeniliklerin iyi tahlil edilmesi gerekir. Toplumların milli kimliklerini belirleyen özelliklerden birisi de beslenme pratikleri ve tüketim maddelerindeki seçiciliktir. Örneğin toplumların milli giysileri, yemekleri, içkileri vardır. Türklerin milli içkilerinin ne olduğu konusu tartışmalıdır. Bir zamanlar Türk milli içkisi kımız olarak bilinirken, bugünün Türkiye'sinde bunu tanıyanların sayısı yok denecek kadar

azdır. Günümüzden tam bir asır önce büyük düşünür Gaspıralı İsmail'in millî içki konusunda ayrana yapmış olduğu vurgu da önemsenmemiş gibidir. Osmanlı'nın son dört asrı boyunca padişah sarayından köylere kadar her kesimden ve her statüden insanın başlıca keyif maddesi olan ve Türk'ün damak zevkinin Avrupa kültürüne hediye etmiş olduğu kahvenin, daha bir asır öncesine kadar süregelen yaygın tüketiminin önemli ölçüde darbe aldığı malumdur. Günümüzde rakının milli içecek olarak takdim edilmesinin gerçeği ne ölçüde yansıttığı da tartışmalıdır; zira İslamî geleneğe mensup toplumumuzda, söz konusu alkollü içeceği kullananların toplam nüfus içerisindeki oranı ve kültüre kazandırdığı unsurlar hesaba katıldığında, bu görüşün doğru bir tespitten hayli uzak olduğunu söylemek güç değildir. Çaya gelince, yaş, cinsiyet, inanç ve statü farkı gözetilmeksizin, bugün yediden yetmişe, toplumun bütün katmanlarınca sudan sonra en fazla tüketilen içecek makamındadır. Kullanıldığı mekân neresi olursa olsun, hazırlanması ve içimi sırasında sergilenen bazı kural ve davranışlar, toplumumuza özgü bir çay ritüeli meydana getirmiştir. Bunun yanında, edebiyat ve kültürümüze kattığı folklorik unsurlar da göz önüne alındığında, çayın, rakı da dahil diğer bütün içeceklere karşı, kıyas kabul etmeyecek bir üstünlük sağladığı ortadadır. Türk usulü tüketimde çayın sadece dile, damağa, mideye ve beyine hoş gelmesiyle yetinilmez; renk ve koku itibarıyla görme ve koklama duyularının, hatta şekeri karıştırırken metal kaşığın çıkardığı melodiyle işitme duyusunun da tatmin edilmesi gerekir. İşte Türk'ün çay zevkini başka toplumlardan ayıran özgünlük burada karşımıza çıkmaktadır. Bu durumda Çin çayının, keşfinden yaklaşık kırk yedi asır sonra, Türklerin geleneksel içkisi haline dönüştüğünü söylemek mübalağa olmaz.

Çay içme alışkanlığının sosyolojik sonuçlarından en önemlisi kuşkusuz yeni bir kamusal mekân olarak, Osmanlı gündelik hayatına çayhane unsurunu kazandırmış olmasıdır. Şekil itiba-

rıyla kahvehane ve kıraathanelerin devamı sayılabilecek çayhanelerle birlikte bu kurumların hepsinin ortak özelliği, Osmanlı erkeğinin ev, mabet ve çarşı içerisinde geçen ve özel, dinî ve ticarî hayatı düzenleyen üç geleneksel mekândan ibaret olan yaşama alanında, alışılmışın dışında ortamlar sunmasıdır. Kahvehaneler gibi çayhaneler de, klasik Osmanlı mahalle düzeninin başlıca sosyal mekânlarını belirleyen ev, cami ve çarşı gibi üç alanı kaynaştıran sosyokültürel ve folklorik mekânlar olmuştur. Daha açık ifadeyle bu mekânlar Osmanlı'da toplumsallaşma olgusunun gelişmesine doğrudan etki etmiştir. Halk ve bilhassa aydın ve sanatçı kesimi, kendi dini, kültürel ve folklorik dinamikleriyle çelişmeyen bu kurumlara rahatlıkla devam etmiştir. Çayhanelerin belli başlı üç işlevi vardı. Birincisi civardaki esnafın çay ihtiyacını karşılamaktı. İkinci ve daha önemli bir işlevi, müdavimlerini ailevi ve ekononik sıkıntılardan uzaklaştırıp dinlendirme imkânı sunmasıydı. Alışveriş yapmaktan yorgun düşenler çayhanede soluklanır; namaz aralarındaki boşluğu dini ya da dünyevi sohbetlerle değerlendirmek isteyen orta yaş ve üzerindekiler çayhaneye dalardı. Bu açıdan bakıldığında, çayhanenin sosyal yönü kendiliğinden karşımıza çıkmaktadır ki, bu da Osmanlı Müslüman toplumunun sekülerleşme adına kat etmiş olduğu mesafenin göstergelerinden birisidir. Çayhanelerin üçüncü ve en önemli işlevi ise, kültürel etkinlik merkezleri olmasıdır. Buralarda günlük, haftalık ve aylık periyotlarla çıkan gazete ve süreli yayınlar izlenir, Türk ve İslam klasiklerinden pasajlar okunur, mahir ses ve saz sanatçıları tarafından musiki fasılları düzenlenir, geleneksel sahne oyunları tertip edilir; kısacası geçmişin ve günün kültürel birikimi bilenlerle bilmeyenler arasında paylaşılırdı.

Fakat çayhanelerin burada betimlenen fonksiyonel yüzü çok kısa sürmüş, 20. yüzyılın başlarında, Osmanlı Devleti'nin yıkılış sürecine paralel olarak çayhaneler de kademeli biçimde nitelik kaybına uğramıştır. Nihayet Cumhuriyet'in ilanı ve başkentin

Ankara'ya taşınmasıyla resmi eğitim, kültür ve bürokrasi merkezleri buraya kaydırılmış; İstanbul ise modernlik ve şarklılık arasında uzun sürecek bir mücadelenin başladığı yeni bir sürece girmiştir. Mahalle aralarında sayıları parmakla gösterilebilen çayhane ve kahvehaneler ayakta durmaya çalışırken, Beyoğlu'nun Avrupaî eğlence imkânları sunan salonları ve pastaneleri ile çay bahçeleri popülerlik kazanmıştır. Yeni kuşağın yazar ve bilim adamları, yeni rejimde yeni birer çehre ile ortaya çıkan kültür merkezlerinde, halkevlerinde ve üniversite çevrelerinde toplanmaya başlamıştır. Cumhuriyet rejiminin Türk kadınına sosyal, hukukî ve siyasî haklar tanıması, toplu taşıma araçlarından eğitim kurumlarına, çarşı ve pazar gibi halka açık yerlerden resmî dairelere kadar bütün alanlarda kadın-erkek ayırımını ortadan kaldıran düzenlemeler getirmesi, kadının kamusal hayata aktif biçimde katılımıyla sonuçlanmış; çay salonları ve çay bahçeleri kadınların ya da çiftlerin akınına uğramıştır. Bununla birlikte çayhanelerin uzantısı olan çay evleri kadın unsuruna kapalı kalmaya devam etmiştir. Bilim ve düşünce adamlarının da uzak kaldıkları yeni Türkiye'nin çayhanelerinin vizyonunu, buraları salt vakit geçirme aracı olarak gören yaşlı ve işsizler belirliyordu. Gelişen teknolojinin empoze etmesiyle önce radyo, sonra da televizyon gibi sesli ve görüntülü kitle iletişim araçlarının sosyal hayata girmesinden sonra çayevlerinde bunlar için birer köşe düzenlenmiştir. Videonun günlük hayata girişinden sonra küçük birer sinema salonu gibi, bir nevi film gösteri merkezleri haline dönüşen çayhaneler, sohbet etkinliğinin geri planda kalması açısından önemli darbe almıştır. Bunun yanında İç ve Doğu Anadolu'da halk aşıklarının sanatsal etkinliklerine kucak açan aşık kahveleri (adları kahve olsa da aslında bunlar tam bir çayhanedir), II. Abdülhamid döneminin Direklerarası çayhanelerinin misyonunu yürüten merkezler olarak varlıklarını günümüze kadar sürdürmüşlerdir.

Çağımızda alkollü ve asitli içkilerin saçtığı tehlikelere karşı-

lık, çayın vücut sağlığına yaptığı olumlu etkilerin bilimsel verilerle ortaya konması, bunun yanında ekonomik ve diğer nedenlerin dürtüsüyle, bütün dünyada olduğu gibi, ülkemiz insanı da çaya yönelmiş, bu durum çay tüketiminde Türkiye'yi dünya sıralamasında birinci sıraya yerleştirmiştir. Bununla birlikte son yıllarda çayhane anlayışında da belirgin bir dönüşüm yaşandığı gözlemlenmektedir. Kars, Iğdır, Kağızman ve Erzurum bölgesinde "közde çay" ya da "odun ateşinde çay" sloganını vitrinlerine ya da tabelalarına yansıtan işletmeler, çay zevkine dönüşün habercisi olan kuruluşlardır. Bu işletmelerin adlarının Mevlana, Osmanlı, Karakoyun, Yunus Emre, muhabbet, birlik, eren, sohbet gibi edebiyat, sanat ve kültür tarihimize mal olmuş terim, deyim ve kişiliklerden seçilmesi; iç dekorasyonlarında çağdaş döşeme malzemelerinin yanı sıra işlevini çoktan yitirmiş otantik eşyalara yer verilmesi, söz konusu dönüşümü tamamlayıcı niteliktedir. Sivas'ta 19. yüzyıl eseri Taşhan adlı açık avlulu ve sütunlar üzerinde yükselen iki katlı yapının, revaklı dükkânlarının çayhane olarak tasarlanması yönüyle, işlevsel olduğu kadar fiziksel bakımdan da Abdülhamid devrinin Direklerarası ortamını günümüze taşıyan bir şaheser görünümüne kavuşturulduğunu burada belirtmek gerekir. Daha ilginç olanı, buraların müşteri kitlesini görece kültürlü ve elit çevrelerin oluşturmasıdır. Her ne kadar ticari kaygılar ön planda olsa da, söz konusu işletmelerdeki bu düzenlemeleri, geleneksel Türk çayhane anlayışını diriltmeyi amaçlayan girişimler olarak da değerlendirmek mümkündür.

BİBLİYOGRAFYA

I - ARŞİV KAYNAKLARI,
Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), İstanbul*

1. Bâbıâli Evrak Odası (BEO)
2. Bâbıâli Evrak Odası (BEO) Sadâret Evrakı
   - Divan-ı Humâyûn Amedî Kalemi (A. AMD)
   - Mektubî Kalemi, Deavî (A. MKT. DV)
   - Mektubî Kalemi, Mühimme (A. MKT. MHM)
   - Mektubî Kalemi, Nezâret ve Devâir (A. MKT. NZD)
   - Mektubî Kalemi, Umûm Vilayât (A. MKT. UM)
   - Mümtâze Kalemi Evrakı (A. MTZ. KB)
   - Mümtâze Kalemi, Bulgaristan Evrakı (A. MZC. 04)
3. Cevdet Tasnifi
   - Dahiliye Kısmı
   - Hariciye Kısmı
   - Sıhhiye Kısmı
4. Dahiliye Nezâreti Evrakı
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Asâyiş Kalemi (DH. EUM. AYŞ)
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Emniyet Kalemi (DH. EUM. EMN)
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Muhaberât ve Tensikât Kalemi (DH. EUM. MTK)
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Evrak Kalemi (DH. EUM. VRK)
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Levâzım Kalemi (DH. EUM. LVZ)
   - Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti Tahrirat Kalemi (DH. EUM. THR)

---

* Kullanılan belge ve defterlerin numaraları dipnotlarda gösterilmiştir.

- Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti 2. Şube İdaresi (DH. EUM. 2. Şb)
- Emniyet-i Umûmiuye Müdüriyeti 5. Şube İdaresi (DH. EUM. 5. Şb)
- Mebâni-i Emiriyye ve Hapishaneler (DH. MB. HPS)
- İdare-i Umûmiye Müdüriyeti (DH. İUM)
- Mektubî Kalemi (DH. MKT)
- Muhâberât-ı Umûmiyye İdaresi (DH. MUİ)
- Şifre Kalemi (DH. ŞFR)
- Umûr-ı Mahalliyye ve Vilayât Müdürlüğü (DH. UMVM)

5. Hariciye Nezâreti
   - Hukuk Müşavirliği İstişare Odası (HR. HMŞ. İŞO)
   - İstanbul Murahhaslığı (HR. İM)
   - Mektubî Kalemi (HR. MKT)
   - Siyasi Kısmı (HR. SYS)
   - Tercüme Odası (HR. TO)
6. Hatt-ı Humâyûn Tasnifi (HH)
7. Hazine-i Hassa Defterleri (HH.d)
8. İrâde Tasnifi
   - İrâde, Bulgaristan
   - İrâde, Dahiliye
   - İrade, DUİT
   - İrade, Hariciye
   - İrâde, Hususiye
   - İrade, Maarif
   - İrâde, Mâbeyn-i Humâyûn
   - İrâde, Meclis-i Mahsus
   - İrâde, Orman ve Maâdin
   - İrâde, Şehremaneti
   - İrâde, Şûrâ-yı Devlet
9. Maarif Nezareti Mektubî Kalemi (MF. MKT)
10. Maliyeden Müdevver Defterler (MAD), nr. 12377, 18759.
11. Meclis-i Vükelâ Mazbataları (MV)
12. Meclis-i Vâlâ (MVL)
13. Mühime Defteri, nr. 238.
14. Şûrâ-yı Devlet (ŞD)
15. Yıldız Tasnifi
    - Esas Evrakı (Y. EE)
    - Esas Evrakı, Sadrazam Kâmil Paşa Maruzâtı (Y. EE. KP)
    - Hususi Maruzatı (Y. A. HUS)
    - Mütenevvi Maruzatı (Y. MTV)

- Yıldız Perakende, Askerî Maruzatı (Y. PRK. ASK)
- Yıldız Perakende, Arzuhaller ve Jurnaller Maruzatı (Y. PRK. AZJ)
- Yıldız Perakende, Başkitâbet Maruzâtı (Y. PRK. BŞK)
- Yıldız Perakende, Elçilik, Şehbenderlik, Ateşemiliterlik Maruzâtı (Y. PRK. EŞA)
- Yıldız Perakende, Hazine-i Hassa Maruzâtı (Y. PRK. HH)
- Yıldız Perakende, Orman Maâdin ve Ziraat Maruzâtı (Y. PRK. OMZ)
- Yıldız Perakende, Mabeyn Erkânı ve Saray Görevlileri Maruzâtı (Y. PRK. SGE)
- Yıldız Perakende, Şehremaneti Maruzatı (Y. PRK. ŞH)
- Yıldız Perakende, Teşrifât-ı Umûmiyye Dairesi Maruzatı (Y. PRK. TŞF)
- Yıldız Perakende, Zaptiye Maruzatı (Y. PRK. ZB)

16. Sicill-i Ahvâl Defterleri, nr. 1, 4, 19.
17. Zaptiye Nezâreti (ZB)

II. KAYNAK ESERLER VE İNCELEMELER

Abdullah Cevdet, *Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi*, Yeni Matbaa, İstanbul 1928.

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. K. Arısan-D. A. Günay, c. I, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.

Açıkgöz, Namık, *Kahvenâme*, Akçağ Yayınları, Ankara 1999.

Adıvar, Abdülhak Adnan, *Denemeler "Bilimin Sarp Yolunda Cüretkâr Adımlar"*, der. Remzi Demir, Epos Yayınları, Ankara 2003.

Ahmed Cevdet Paşa, *Tarih-i Cevdet*, c. I, Matbaa-yı Osmâniye İstanbul 1312.

Ahmed İhsan "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 308, 23 Kânûnısânî 1312, s. 238.

_____, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 461, 30 Kânûnıevvel 1315, s. 290.

_____, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 463, 13 Kânûnısânî 1315, s. 324.

_____, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 557, 13 Kânûnıevvel 1317, s. 163.

_____, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 561, 10 Kânûnısânî 1317, s. 226.

_____, "İstanbul Postası", *Servet-i Fünûn*, nr. 661, 11 Kânûnıevvel 1319, s. 181.

_____, "Musâhabe: Ramazan-ı Gufrân-nişân", *Servet-i Fünûn*, nr. 809, 19 Teşrînievvel 1322, s. 35.

_____, "Musâhabe: Ramazan Manzaraları", *Servet-i Fünûn*, nr. 810, 19 Teşrînievvel 1322, s. 50-51.
Ahmed Midhat, *Avrupa Âdâb-ı Muâşereti Yahud Alafranga*, İkdam Matbaası, İstanbul 1312.
Ahmed Rasim, *(Eski Maceralardan) Fuhş-ı Atik*, c. I, İkdam Matbaası, Dersaadet 1340.
_____, *Matbuat Hatıralarından Muharrir, Şair, Edip*, Kanaat Matbaası, İstanbul 1342-1924.
_____, Ahmed Rasim, *Matbuat Tarihine Medhal İlk Büyük Muharrirler: Şinâsi*, Yeni Matbaa, İstanbul 1927.
_____, *Şehir Mektupları*, c. III, Kader Matbaası, Dersaadet 1328.
_____, "Şehir Mektubu 1", *Sabah*, nr. 939, 6 Ramazan 1309, s. 3.
_____, "Şehir Mektubu 3", *Sabah*, nr. 943, 10 Ramazan 1309, s. 3.
Ahmed Refik, *Kafkas Yollarında İki Komite İki Kıtal*, haz. O. S. Kocahanoğlu, Temel Yayınları, İstanbul 2001.
Ahmed Resmî Efendi, *Hulâsât'ül-İtibâr*, Mühendisyan Matbaası, Dersaadet 1286.
Ahmet Şerif, *Anadolu'da Tanin*, haz. M. Ç. Börekçi, c. I, TTK, Ankara 1999.
Akkuş, Muzaffer, "Seyyid Nigârî Mir Hamza ve Çaynâmesi", *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, c. III, S. 3, Van 1992, s. 79-101.
Aksel, Malik, *İstanbul'un Ortası*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000.
_____, *Sanat ve Folklor*, haz. B. Ayvazoğlu, Kapı Yayınları İstanbul 2011.
Aksu, Fatma Aysu, *Geleneksel Erkek Berberliği*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1996.
Aktaş, Şerif, *Ahmet Rasim'in Eserlerinde İstanbul*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1997.
Aktunç, Hulki, *Büyük Argo Sözlüğü*, YKY, İstanbul 2002.
Akyavaş, A. Ragıp, *Âsitâne*, haz. B. Akyavaş, c. I-II, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 2000.
Akyıldız, Ali, *Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1999.
_____, *Sürgün Sefir Sadullah Paşa*, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul 2011.
Alangu, Tahir, *Çalgılı Kahvelerdeki Külhanbey Edebiyatı ve Numuneleri*, Ahmet İhsan Matbaası, İstanbul 1943.
Ali Nazîmâ, *Çay*, Kasbar Matbaası, Dersaadet 1309.

Ali Nusret Han Dehlevî, "Letâif", *Tarîk*, nr. 1489, 5 Ramazan 1305 (16 Mayıs 1888).

Ali Rıza, *Şimâl-i Şarkî Anadolu ve Kafkasya'da Tedkikât-ı Zirâiyye*, İktisât Vekâleti Yayını, İstanbul 1340.

_____, "Bursa Mecmuasına Cevap! Bursa'nın Ağaç Çayı", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 260-274.

_____, "Bursa'nın Çimen Çayı Yaban Mersini, Vaccinium Myrtillus", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 4, Kânûnısânî 1334, s. 245-249.

Ali Rıza-Nureddin Münşî, "Bursa'dan Çay Çıkar Mı ve Bursa Çayı Nedir?", *Halkalı Ziraat Mektebi-i Âlîsi Mecmuası*, nr. 2, Temmuz 1333, s. 113-118.

Ali Said, *Saray Hatıraları Sultan Abdülhamid'in Hayatı*, Münir Matbaası, İstanbul 1338-40.

Aliyeva, Tamilla, "Azerbaycan'ın Sosyal Hayatında ve Bedii Edebiyatında Çay", *Türk Kültüründe Ayrıntılar: Çay Sempozyumu*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırma ve Uygulama Merkezi, 8-9 Kasım 2001, Yayımlanmamış Bildiri.

Alkan, Ahmet Turan, *Altıncı Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1992.

Alsan, Zeki Mesud, *Mustafa'nın Romanı Hürriyet Pervanesi İstanbul Hatıraları 1907-1910*, haz. E. Şen, Vadi Yayınları, Ankara 2006.

Alus, Sermet Muhtar, *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, haz. N. Sakaoğlu, İletişim Yayınları, İstanbul 1995.

_____, *İstanbul Yazıları*, haz., E. Ş. Erdinç-F. Ilıkan, İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul 1994.

Antebelli, H. Cem, *Çağlar Boyunca Çay ve Çay Takımları*, M.Ü. Güzel Sanatlar Enstitüsü Basılmamış YLT, İstanbul 1997.

Arendonk, C. Van, "Kahwa", *Encyclopedia of Islam*, New Edition, Leiden 1978, IV, 449-453.

Arıpınar, Erdoğan, "Çayın Tarihi", *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 10, Kasım 1966, s. 34-36.

_____, "Türkiye'de Çay Tarımı", *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 11, Aralık 1966, s. 34-37.

Arpad, Burhan, *Bir İstanbul Var İdi*, haz. Ahmet Arpad, Doğan Kitap, İstanbul 2000.

Aslan, Ensar, *Doğu Anadolu Saz Şairleri*, c. II, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum 1978.

_____, *Çıldırlı Aşık Şenlik Hayatı, Şiirleri, Karşılaşmaları, Hikâyeleri*, Diyarbakır 1992.

Aşçı İbrahim Dede, *Aşçı Dede'nin Hatıraları*, c. II-IV, haz. M. Koç-E. Tanrıverdi, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2006.

Avanzâde Mehmed Süleyman, "Ramazan Geceleri", *Maârif*, c. II, nr. 34, 23 Mart 1308, Ramazan-ı Şerîfe Mahsus Nüsha: 1, s. 126-127.

_____, "Yeni İcâdlar: Çaydan", *Maârif*, nr. 74, 11 CA 1310 (1 Aralık 1892), s. 351-352.

Avcı, Meral, "Türkiye Bitkilerinin İsimlendirilmesinde Coğrafi Özelliklerin Etkisi", *İÜEF Coğrafya Dergisi*, S. 12, İstanbul 2004, s. 31-45.

Ayar, Mesut, *Osmanlı Devleti'nde Kolera İstanbul Örneği (1892-1895)*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2007.

Aylangan, Pelin, "Yudum Yudum Çay Kültürü", *Yemek ve Kültür*, S. 5, Yaz 2006, s. 155-160.

Ayvazoğlu, Beşir, *Ömrüm Benim Bir Ateşti Ahmet Haşim'in Hayatı, Sanatı, Estetiği, Dramı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2000.

_____, *Peyami Hayatı Sanatı Felsefesi Dramı*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1998.

Ayverdi, Samiha, *İstanbul Geceleri*, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1952.

A. Hâdi, "Türkmen Çayı-Bursa Çayı", *Bursa Mecmuası*, Nr. 7, 1 Mart 1334-1918, s. 106-112.

Bacon, Elizabeth E., *Esir Ortaasya*, çev. T. Say, Tercüman Yayınları, İstanbul ts.

"Bahrisiyah Sahillerinde Çay Ziraatı", *Felahat*, Birinci Sene, nr. 24, 1 Mayıs 1330, s. 380.

Balıkhâne Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. A. Ş. Çoruk, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2001.

Balland, Daniel-Marcel Bazın, "Cay", *Encyclopedia Iranica*, California 1992, V, 103-107.

Barthold, V. Viladimiroviç, *Asya'nın Keşfi Rusya'da ve Avrupa'da Şarkiyatçılığın Tarihi*, çev. K. Bayraktar-A. Meral, Yöneliş Yayınları, İstanbul 2000.

Baskıcı, Mehmet Murat, *1800-1914 Yıllarında Anadolu'da İktisadî Değişim*, Turhan Kitabevi, Ankara 2005.

Başar, Zeki, "Erzurum İlinde Besin Kaynaklarımız ve Halk Yemekleri", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, c. V, Ankara 1987, s. 67-81.

Başgöz, İlhan, *Türk Bilmeceleri*, c. I, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1993.

Baycar, Adnan, *Osmanlı Rus İlişkileri Tarihi Ahmed Câvid Bey'in Müntehabâtı*, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2004.

Baykara, Tuncer, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara 2001.

Bayrı, Mehmet Halit, *İstanbul Folkloru*, A. Eser Yayınları, İstanbul 1947.

Baytop, Asuman, *Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları*, Tübitak Yayınları, Ankara 2004.

Baytop, Turhan, *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Yayını, İstanbul 1984.

Behlül Dânâ, *Bir Türk Polisinin Amerika'da Sergüzeştleri, Zehirli Çayı Nasıl İçtim?*, Ahmed Kâmil Matbaası, İstanbul 1927.

Belge, Murat, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul 2001.

Berkes, Niyazi, *Türkiye'de Çağdaşlaşma*, Doğu-Batı Yayınları, İstanbul 1978.

Bereketzâde İsmâil Hakkı, *Yâd-ı Mâzî*, Tevsî-i Tıbaât Matbaası, Dersaadet 1332.

Besim Ömer, *Mükeyyifât ve Müskirâtdan Afyon Kahve Çay Esrar*, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul 1305.

B. S., "Kahve ve Kahvehaneye Dair", *Resimli Tarih Mecmuası*, S. 46, Ekim 1953, s. 2656-2659.

Beyatlı, Yahya Kemal, *Aziz İstanbul*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1992.

_____, *Kendi Gök Kubbemiz*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1990.

Beyoğlu, Ağacan, *Türkmen Boylarının Tarih ve Etnoğrafyası*, İstek Yayınları, İstanbul 2000.

Beyzadeoğlu, Süreyya Ali, *Sümbülzâde Vehbi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1993.

Bilgin, A. Azmi, "Nigârî", *DİA*, İstanbul 2007, XXXIII, 85-87.

Bingöl, İsmail, "Şimdiki Bardaklar Hangi Sesi Verir?", *Erzurum*, 20 Aralık 2004.

Birinci, Ali, *Tarihin Gölgesinde Meşâhir-i Meçhûleden Birkaç Zât*, Pınar Yayınları, İstanbul 2001.

Birinci, Necat, *Rışen Eşref Ünaydın'dan Seçmeler*, Ankara 1982.

Birsel, Salah, *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, Nisan Yayınları, İstanbul 1991.

_____, *Kahveler Kitabı*, Koza Yayınları, İstanbul 1975.

"Bir Fincan Kahve", *Âfiyet*, nr. 60, 10 Kânûnısânî 1330 (23 Ocak 1915), s. 3-4.

Blofeld, John, *The Chinese Art of Tea*, Shambala Publications, Boston 1997.

Bostan, İdris, "Kahve", *DİA*, İstanbul 2001, XXIV, 202-205.

_____, *Beylikten İmparatorluğa Osmanlı Denizciliği*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.

Braudel, Fernand, *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. M. A. Kılıçbay, İmge Kitabevi, 2. Baskı, Ankara 2004.

Bromberger, Christian, "Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 186-202.

Brummett, Palmira, *İkinci Meşrutiyet Basınında İmge ve Emperyalizm 1908-1911*, çev. A. Anadol, İletişim Yayınları, İstanbul 2003.

Budak, Ali, *Batılılaşma Sürecinde Çok Yönlü Bir Osmanlı Aydını: Münif Paşa*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2004.

Burnaby, Frederick, *Küçük Asya Seyahatnamesi*, çev. M. Gaspıralı, Sabah Yayınları, İstanbul 1998.

Cansız, İsmail-Uğur Ünal, "Kassam Defterlerine Göre Yozgat'ta İdarî ve Kültürel Durum", *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, c. XXII, S. 3, Ankara 2002, s. 149-169.

Carlier, Omer, "Mağrib Kahvehanesi: Erkek Sosyalliği ve Yurttaşlık Hareketleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 195-228.

Cebeci, Dilaver, *Tanzimat ve Türk Ailesi*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1993.

"Cemiyet Merkezinde Kıraathane Küşâdı", *Mecmua-yı Fünûn*, nr. 22, Şevval 1280, 423-427.

Cenaḫ Şahabeddin, *İstanbul'da Bir Ramazan-1920 Ramazanı*, haz. A. Uçman, İletişim Yayınları, İstanbul 1994.

Cezar, Mustafa, *Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler*, Berksoy Matbaası, İstanbul 1963.

Chuen, Lam Kam, *The Way of Tea*, Barron's Educational Series, New York 2002.

Cobb, Stanwood, *Gerçek Türkler*, çev. H. Kaya, Maviağaç Yayınları, İstanbul 2006.

Coe, Sophie D.-Michael D. Coe, *Çikolatanın Gerçek Tarihi*, çev. Ayşe Öztek, Ayrıntı Yayınları, İstanbul 2005.

Cauvet, Désire, *İlm-i Nebatât*, çev. Mehmed Ali, c. II, Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane Matbaası, İstanbul 1303.

Cox, Samuel Sullivan, *Bir Amerikan Diplomatının İstanbul Anıları 1885-1887*, çev. G. Ç. Güven, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2010.

Cunbur, Müjgân, "Tanzimat'ın Kütüphaneciliğimize Etkileri" *Belleten*, c. XXVIII, S. 112, Ankara 1964, s. 691-700.

Curzon, A., "Reise von Trebisond nach Erserum", yay. Karl Koch, *Die Kaukasischen Laender und Armenien in Reiseschilderungen*, Leipzig 1855, s. 126-131.

Çadırcı, Musa, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapıları*, TTK, Ankara 1991.

Çapa, Mesut, "Millî Mücadele Döneminde Trabzon'da Amerikan Yardım Cemiyeti", *Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih-Dil-Edebiyat Sempozyumu, 3-5 Mayıs 2001*, Trabzon 2002, I, 705-726.

Çavaş, Raşit, "Direklerarası", *DBİA*, III, 60-61.
"Çay", *Malumât*, (Sahibi: Artin), nr. 35, 24 Rebîulâhir 1312 (23 Ekim 1894), s. 279.
"Çay", *Osmanlı Terakkî-i Ziraatı*, nr. 16, 29 Rebîulâhir 1312 (28 Ekim 1894), s. 245-247.
"Çay", *Sabah*, nr. 1226, 28 Cemâziyelâhir 1310 (17 Ocak 1893), s. 3.
"Çay", *Sıhhat*, Birinci Sene, nr. 13, 5 Rebîulevvel 1302 (23 Aralık 1884), s. 50.
"Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, İkinci Sene, nr. 11, Cemaziyelevvel 1313, s. 17-19.
"Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, İkinci Sene, nr. 15, Ramazan 1313, s. 24-28.
"Çay Ağacı", *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*, Üçüncü Sene, nr. 1, Şevval 1313, s. 20-23.
"Çay Ziraatı", *Sıhhat*, Sekizinci Sene, nr. 21, 23 C 1309 (23 Ocak 1892), s. 168.
"Çayhane" mad., *Ana Britannica*, İstanbul 1992, VI, 341.
"Çayhaneler", *DBİA*, II, 481-482.
"Çayın İyisini Anlamak", *Resimli Gazete*, nr. 106, 25 Mart 1309/6 Nisan 1893, s. 771-772.
"Çayın Tarihi", *Resimli Gazete*, nr. 140, 18 Teşrînisânî 1307 (30 Kasım 1891), s. 1170-1172.
Çay İlahisi, İstanbul Ts., Beyazıt Devlet Kütüphanesi, Demirbaş nr. 222658.
"Çay Lekelerine Karşı", *Sıhhat*, Altıncı Sene, 22 Cemâziyelevvel 1307 (14 Ocak 1890), nr. 11, s. 43.
Çubukçu, Bayhan, "Tıbbî Bitkilerin Bursa Halk Kültüründeki Yeri", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı*, yay. Y. Oğuzoğlu-K. Üstünova, Bursa 2002, I, 1-11.
Damadzade Ebülhayr Ahmed Efendi, *Çay Risalesi*, Bulak 1300.
Deaver, G. Gilbert, "Eğlence", *İstanbul 1920*, ed. C. R. Johnson, M. A., çev. S. Taner, İletişim Yayınları, İstanbul 1995, s. 223-245.
Demirel, Fatmagül, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, Doğan Kitap, İstanbul 2007.
Demirhan, Ayşegül, "Günlük Hayatta Çok Kullanılan Keyif Verici Bazı Maddelerin Türk Tıbbî Folklorundaki Yeri (Alkol, Çay, Kahve ve Tütün)", *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 15, Aralık 1981, s. 57-116.
Deringil, Selim, *İktidarın Sembolleri ve İdeoloji II. Abdülhamid Dönemi (1876-1909)*, çev. G. Ç. Güven, YKY, İstanbul 2002.

Desmet, Héléne-Grégoire, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999.
_____, "Sonsöz", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, s. 229-235.
Deyrolle, Théophile, *1869'da Trabzon'dan Erzurum'a*, çev. R. E. Koçu, Çığır Kitabevi, İstanbul Ts.
"Direklerarası Eğlencelerinden", *Tercüman-ı Hakikat*, nr. 7420-2220, 8 Ramazan 1319, s. 3.
"Direklerarası'nda Hanımların Otomobille Gece Piyasaları", *Sırat-ı Müstakîm*, nr. 106, 11 Ramazan 1328, s. 26-28.
Djalilov, Amanbeck H., "Yarkent Hanlığı (1465-1749)", *Türkler*, Ankara 2002, VIII, 662-669.
D'Ohsson, Ignatius Mouradgea, *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, çev. Z. Yüksel, Tercüman Yayınları, İstanbul ts.
Duman, Mustafa, *Çay Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2005.
Dursun, A. Halûk, *İstanbul'da Yaşama Sanatı*, 2. Baskı, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2000.
Dündar, Selahattin-Haydar Çetinkaya, *Terekemeler (Karapapaklar)*, Alf Matbaası, Ankara 2002.
Düzdağ, M. Ertuğrul, *Şeyhülislam Ebussuûd Efendi Fetvaları Işığında 16. Asır Türk Hayatı*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983.
Düzgün, Dilaver, *Erzurum'da Kahvehaneler ve Âşık Kahvehanesi Geleneği*, Aktif Yayınevi, Ankara 2005.
Ebü'l-Hikmet Ahmed Muhsin, *Meyvenâme*, Mürüvvet Matbaası, Dersaadet 1307.
Ebuzziya Tevfik, *Yeni Osmanlılar*, haz. Ş. Kutlu, Pegasus Yayınları, İstanbul 2006.
_____, "Kahvehaneler-I", *Mecmua-yı Ebuzziyâ*, nr. 129, 21 Muharrem 1330, s. 15-21.
_____, "Kahvehaneler-II", *Mecmua-yı Ebuzziyâ*, nr. 130, 28 Muharrem 1330, s. 44-49.
_____, "Kahvehaneler-III", *Mecmua-yı Ebuzziya*, nr. 131, 5 Safer 1330, s. 65-69.
Edhem, "Musâhabe-i Sıhhiyye-Mükeyyifâtdan Kahve, Çay ve Çukulata", *Servet-i Fünûn*, nr. 697, 19 Ağustos 1320, s. 326-329.
Ekrem Reşad-Osman Ferid, *Musavver Nevsâl-i Osmânî*, İkinci Sene, İstanbul 1326, s. 189.
Eldem, Vedat, *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*, TTK, Ankara 1994.

_____, *Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadî Şartları Hakkında Bir Tetkik*, TTK, Ankara 1994.

Ellison, Grace, *İstanbul'da Bir Konak ve Yeni Kadınlar*, çev. Neşe Akın, Dergah Yayınları, İstanbul 2009.

Emir Mustafa, *Ramazannâme*, haz. A. Çelebioğlu, Tercüman Yayınları, İstanbul 1974.

Emiroğlu, Kudret, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Dost Kitabevi, Ankara 2001.

Engin, Vahdettin, *Sultan Abdülhamid ve İstanbul'u*, Simurg Yayınları, İstanbul 2001.

Enginün, İnci, *Mukayeseli Edebiyat*, Dergah Yayınları, İstanbul 1999.

Erdoğan, "Çay" *Tarla ve Bağçe*, nr. 3, 1 Mayıs 1340-42, s. 45-46.

Eren, Muhittin, "Cepheden Cepheye I. Cihan Harbi'nde İran, Kafkasya, Irak Cephelerinde Savaşan Bir Yedek Subayın Hatıraları II", *Tarih ve Edebiyat*, S. 3, Mart 1981, s. 86-95.

Erkal, Abdülkadir, *Narmanlı Aşık Sünnmani Hayatı ve Şiirleri*, Erdem Yayınları, İstanbul 1998.

Ersoy, Mehmet Akif, *Safahat*, haz. Ömer R. Doğrul-M. E. Düzdağ, 19. Baskı, İnkılap Kitabevi, İstanbul 1985.

"Ev İşleri", *Şehbal*, nr. 18, 1 Kânûnısânî 1325 (14 Ocak 1910), s. 356.

"Ev İşleri", *Şehbal*, nr. 25, 15 Ağustos 1326 (28 Ağustos 1910), s. 15.

Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, c. I, haz. O. Ş. Gökyay, YKY, İstanbul 1996; c. IV, haz. S. A. Kahraman-Y. Dağlı, YKY, İstanbul 2001.

"Evden Kahveye", *Karagöz*, nr. 1535, 11 Rebiulâhir 1341, s. 2.

Eyice, Semavi, *Eski İstanbul'dan Notlar*, Küre Yayınları, İstanbul 2006.

Fâik, "Çay", *Mekteb*, İkinci Sene, nr. 75, 4 Kânûnısâni 1308, s. 312.

Fâik Nüzhet, "Batum Mektubu", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334, s. 75-77.

Faroqhi, Suraiya, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, çev. E. Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1997.

_____, "Research on the History of Ottoman Consumption: A Preliminary Exploration of Sources and Models", *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire*, ed. D. Quataert, Suny Press, New York 2000, s. 15-44.

Findley, Carter V., *Kalemiyeden Mülkiyeye Osmanlı Memurlarının Toplumsal Tarihi*, çev. G. Ç. Güven, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.

Fontmagne, Durand de, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul*, çev. G. Soytürk, Tercüman Yayınları, İstanbul 1977.

Galib Hasib, "Ziraat ve İktisada Dair: Çin", *Malumat*, nr. 393, 27 Rebîulahir 1321 (23 Temmuz 1903), s. 3588-3590.

Galland, Antoine, *İstanbul'a Ait Günlük Hatıralar (1672-1673)*, yay. C. Schefer, çev. N. S. Örik, c. I, TTK, Ankara 1998.

Gaspıralı İsmail, *Seçilmiş Eserleri, III, Dil-Edebiyat-Seyahat Yazıları*, haz. Y. Akpınar, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2008.

Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâ'id'ün-Nefâ'is Fî Kavâ'id'il-Mecâlis*, neşr. İÜEF. Yeniçağ Tarihi Kürsüsü, Osman Yalçın Matbaası, İstanbul 1956.

Gençoğlu, Ali Galip, *Kurtuluş Savaşı Günlüğü*, haz. E. Palabıyık, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1998.

Georgeon, François, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 43-85.

_____, "İmparatorluktan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan", *Osmanlı İmparatorluğu'nda Yaşamak*, ed. F. Georgeon-P. Dumont, çev. M. Selen, İletişim Yayınları, İstanbul 2000, s. 41-136.

Gerçek, Selim Nüzhet, *İstanbul'dan Ben De Geçtim*, haz. A. Birinci-İ. Kara, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 1997.

Goushegir, Aladin, "Safevîlerden Günümüze İran'da Kahve Kahvehaneler", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 155-193.

Göçek, Fatma Müge, *Burjuvazinin Yükselişi İmparatorluğun Çöküşü*, Ayraç Yayınevi, İstanbul 1999.

Göktaş, Uğur, "Berberler (Osmanlı Dönemi)", *DBİA*, İstanbul 1994, II, 155.

Güran, Tevfik, "Tarını Politikası (1839-1913)", *Osmanlı*, Ankara 1999, III, 305-311.

Gürlek, Dursun, "Ali Emirî ve Bir Kitabın Macerası", *Tarih ve Düşünce*, S. 9, Eylül 2001, s. 46-51.

Gürpınar, Hüseyin Rahmi, *Gazetecilikte İlk Yazılarım (1888-1898)*, der. Abdullah-Gülçin Tanrınınkulu, Özgür Yayınları, İstanbul 1999.

Hüseyin Rahmi, *Son Arzu*, Orhaniye Matbaası, İstanbul 1338.

Gürsoy, Deniz, *Demlikten Süzülen Kültür: Çay*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2005.

Haddad, Michéle, *Halil Şerif Paşa Bir İnsan Bir Koleksiyon*, çev. E. Gökteke, P Kitaplığı, İstanbul 2001.

Hakkı Süha, "İstanbul Gece Yarısından Sonra", *Resimli Ay*, Şubat 1340, nr. 1, s. 12-15.

"Hâlis Çay Tecrübesi", *Sıhhat*, Birinci Sene, nr. 9, 29 Rebîulevvel 1309 (2 Kasım 1891), s. 72.

Hann, C. M., "Rural Transformation on the East Black Sea Coast of Turkey:

A Note on Keyder", *The Journal of Peasant Studies*, vol. XXII, no. 4, 1980, s. 101-110.

Hasan Fehmi, *Coğrafya-yı Sınâî ve Ticârî*, Karabet Matbaası, İstanbul 1307.

Hatipoğlu, Şevket, *Türkiye'de Çay İktisadiyatı*, T. C. Ziraat Vekâleti Yayını, Ankara 1939.

Hattox, Ralph S., *Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, çev. N. Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.

Hayta, Necdet, *Tarih Araştırmalarına Kaynak Olarak Tasvîr-i Efkâr Gazetesi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2002.

Heise, Ulla, *Kahve ve Kahvehane*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 2001.

Hilton, Giles, "Production and Trade", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 11-24.

Hobsbawm, Eric, *İmparatorluk Çağı 1875-1914*, çev. V. Aslan, Dost Kitabevi, İstanbul 1999.

Hornby, Lady, *Kırım Savaşı Sırasında İstanbul*, çev. K. Işık, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007.

Horvath, Béla, *Anadolu 1913*, çev. T. Demirkan, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.

Hüseyin Nâzım Paşa, *Ermeni Olayları Tarihi*, c. I, Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı Yayınları, Ankara 1998.

Işın, Ekrem, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İletişim Yayınları, İstanbul 1995.

_____, "Kıraathaneler", *DBİA*, İstanbul 1994, IV, 563-564.

İbrahim Alâettin (Gövsa), *Süleyman Nazif Hayatı, Kitapları, Mektupları, Fıkra ve Nükteleri*, Sühulet Kütüphanesi, İstanbul 1933.

İbrahim Hakkı, *Nebatât Alemi*, Devlet Matbaası, İstanbul 1927.

İnalcık, Halil, *Osmanlı İmparatorluğu Toplum ve Ekonomi*, Eren Yayıncılık, 2. Baskı, İstanbul 1996.

İrtem, Süleyman Kâni, *Bilinmeyen Abdülhamid Hususî ve Siyasî Hayatı*, haz. O. S. Kocahanoğlu, Temel Yayınları, İstanbul 2003.

İsfendiyar Esad, "Tahlil-i Kimya: Çaylarda Kafein Miktarının Tayini" *Maddiyât*, nr. 11, 15 Kânûnısânî 1926, s. 12-13.

İşli, Emin Nedret, "Küllük Kahvesi", *DBİA*, İstanbul 1994, V, 169.

İvanov, Sergei M., "Osmanlı-Rus Ticareti (1853-1917)", çev. R. Gözen, *Türkler*, Ankara 2002, XIV, 264-269.

İvgin, Hayrettin, "Kültürümüzde ve Folklorik Tıpta Çay", *Folklor/Edebiyat*, c. VI, S. 21, 2000/1, Ankara 2000, s. 175-180.

İz, Mahir, *Yılların İzi*, 3. Baskı, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2003.

Judetz, Eugenia Popescu, "Eski Roman Kasabalarında Türk Kahvehaneleri", çev. A. Doğan, *Türk Folklor Araştırmaları*, S. 237, Nisan 1969, s. 5261-5264.

Kabacalı, Alpay, *Çeşitli Yönleriyle Neyzen Tevfik*, Özgür Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 1999, s. 26-27.

Kacar, Burhan, *Yapraktan Bardağa Çay*, T. C. Ziraat Bankası Yayınları, Ankara 1980.

_____, "Çayın Tarihi-I", *Tarih ve Toplum*, S. 25, Ocak 1985, s. 39-43.

_____, "Çayın Tarihi-II", *Tarih ve Toplum*, S. 26, Şubat 1985, s. 29-35.

"Kahve", *Sıhhat*, nr. 13, 5 Rebîulâhir 1302, s. 50.

Kakuzo, Okakura, *Çayname*, çev. A. S. Delilbaşı, Remzi Kitabevi, İstanbul 1944.

Kalaç, Ahmet Hilmi, *Kendi Kitabım*, Yeni Matbaa, 1960.

Kandemir, Hüseyin, *Rus Edebiyatında İstanbul*, Çizgi Yayınevi, Konya 2009.

Kaplan, Leyla, *Cemiyetlerde ve Siyasi Teşkilatlarda Türk Kadını (1908-1960)*, Atatürk Araştırma Merkezi, Ankara 1998.

Karaca, Ali, *Anadolu Islahâtı ve Ahmed Şakir Paşa (1838-1899)*, Eren Yayınları, İstanbul 1993.

Karadeniz, Ekrem, "Türkiye'ye Çay Hangi Tarihte Nasıl Girdi?", *Tarih ve Edebiyat Mecmuası*, S. 8, Ağustos 1979, s. 63-65.

Karal, Enver Ziya, *Selim III'ün Hatt-ı Humâyûnları -Nizâm-ı Cedit- 1789-1807*, TTK, Ankara 1988.

Karaosmanoğlu, Yakup Kadri, *Gençlik ve Edebiyat Hatıraları*, İletişim Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 2000.

_____, *Kiralık Konak*, 33. Baskı, İletişim Yayınevi, İstanbul 2004.

Karavit, Kamer, *Türkçe Çay Risaleleri*, M.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış YLT, İstanbul 1993.

Karay, Refik Halit, *Guguklu Saat*, Semih Lütfi Kitabevi, 2. Baskı, İstanbul 1940.

_____, *Üç Nesil Üç Hayat*, Semih Lütfi Kitabevi, İstanbul 1943.

Kasaplıgil, Bakî, *Talî Orman Mahsullerimizden: Sapanca Çayı*, Anadolu Matbaası, İstanbul 1944.

Kâtip Çelebi, *Mîzân'ül-Hakk fî İhtiyâr'il-Ahakk*, haz. O. Ş. Gökyay, MEB Yayınları, İstanbul 1972.

Kaygılı, Osman Cemal, *İstanbul'da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri*, Eminönü Halkevi Yayını, İstanbul 1937.

_____, *Köşe Bucak İstanbul*, haz. T. Yıldırım, 2. Baskı, Selis Kitaplar, İstanbul 2004.

Kazanlı Ayaz, "Tatarlar", *Sırat-ı Müstakim*, nr. 52, 17 Şaban 1327, s. 415-416.

Kazgan, Haydar, "Tarih Boyunca Osmanlı-Rus Ticareti ve Sanayi Devrimi Ülkelerinin Ticaret Politikaları", *Dünden Bugüne Türkiye ve Rusya Politik, Ekonomik ve Kültürel İlişkiler*, der. G. Kazgan-N. Ulçenko, Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2003, s. 33-44.

Kazmaz, Süleyman, *Çayeli, Geçmiş Günler ve Halk Kültürü*, Ankara 1994.

Kerman, Zeynep, *Sami Paşazade Sezai Bütün Eserleri, III, Siyasî ve Sosyal Makaleler*, TDK, Ankara 2003.

Khokhlachov, Viktor, *Çay Alemi*, çev. N. Hasanaliyev, Azerbaycan Dövlet Neşriyatı, Bakü 1990.

Kınaylı, Hüsnü, "Çayhaneler", *İSTA*, İstanbul 1965, VII, 3796.

Kırlı, Cengiz, "Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol", *Toplum ve Bilim*, S. 83, Kış 1999/2000, s. 58-77.

"Kitabiyat: Kutu ve Paketlere Mahsus Çay Pişirme Târifesi", *Tarih ve Toplum*, S. 70, Ekim 1989, s. 60-61.

Kocabaşoğlu, Uygur, "İlk "Kıraathane"nin Açılışı", *Tarih ve Toplum*, S. 5, Mayıs 1984, s. 65-67.

Koçu, Reşat Ekrem, *Tarihimizde Garip Vakalar*, Varlık Yayınevi, İstanbul 1958.

_____, "Berber, Berber Dükkânları, Berberler", *İSTA*, İstanbul 1966, V, 2513-2525.

_____, "Direklerarası" *İSTA*, VIII, 4602-4604.

_____, "Direklerarası'nda Uşaklar Kahvehanesi" *İSTA*, VIII, 4604-4605.

Koloğlu, Orhan, *Reklamcılığımızın İlk Yüzyılı: 1840-1940*, Reklamcılık Vakfı Yayınları, İstanbul 1999.

Koz, M. Sabri, "Sarafim Kıraathanesi", *DBİA*, İstanbul 1994, s. 459.

Kömürciyan, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul*, ter. H. D. Andreasyan, yay. K. Pamukciyan, Eren Yayınları, İstanbul 1988.

Köprülü, M. Fuad, *Türk Edebiyatında İlk Mutasavvıflar*, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Ankara 1984.

Kösoğlu, Nevzat, *Millî Kültür ve Kimlik*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1992.

Kulin, Ayşe, *Veda: Esir Şehirde Bir Konak*, Everest Yayınları, İstanbul 2007.

Kuneralp, Sinan, "Bir Osmanlı Diplomatı Kostaki Musurus Paşa 1807-1891", *Belleten*, c. XXXIV, S. 135, Temmuz 1970, s. 421-435.

_____, *Son Dönem Osmanlı Erkân ve Ricali (1839-1922), Prosopografik Rehber*, 2. Baskı, İSİS, İstanbul 2003.

Kuntay, Mithat Cemal, *Üç İstanbul*, Oğlak Yayınları, İstanbul 1998.

Kutluoğlu, M. Hanefi-Murat Candemir, *Bir Cihan Devletinin Tasfiyesi*, Çamlıca Yayınları, İstanbul 2010.

Kuzucu, Kemalettin, "Ahmed İhsan'ın Kaleminden Bir Senede İki Ramazan", *Toplumsal Tarih*, S. 107, Kasım 2002, s. 60-63.

_____, *İsmail Hakkı Paşa'nın Sivas Valiliği ve İlk Ermeni Olayları (1880-1882)*, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul 2008.

_____, "Osmanlı Başkentinde Büyük Yangınlar ve Toplumsal Etkileri", *Osmanlı*, Ankara 1999, V, 687-699.

_____, "Türkiye'de Çaycılığın Tarihî Gelişimi", *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, S. 8, İstanbul 2003, s. 75-96.

Küçükerman, Önder, *Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi, Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası*, Sümerbank Yayınları, İstanbul 1987.

Lee, Hee-Soo (Cemil)-İbrahim İlhan, *Osmanlı-Japonya Münasebetleri ve Japonya'da İslamiyet*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1989.

Lewis, Bernard, *The Middle East A Brief History of the Last 2,000* Years, New York 1995.

"Leyâl-i Ramazan", *Sabah*, nr. 4706, 6 Ramazan 1320 (6 Aralık 1902).

"Leyâl-i Ramazan," *Sabah*, nr. 5058, 3 Ramazan 1321 (22 Kasım 1903).

"Leyâl-i Ramazan," *Sabah*, nr. 5060, 5 Ramazan 1321 (24 Kasım 1903).

Lütfi Arif, "Çay", *Bağçıvan*, c. I, nr. 4, 1 Eylül 1334/1918, s. 73-75.

Lütfi Simâvî, *Sultan Mehmed Reşad Han'ın ve Halefinin Sarayında Gördüklerim*, c. I, Matbaa-yı Osmanî, İstanbul 1340.

_____, *Teşrifât ve Âdâb-ı Muâşeret*, Marifet Matbaası, 4. Baskı, İstanbul 1926.

Maclagan, Ianthe, "Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 158-173.

Mahmud Sâdık, "Musâhabe-i Fenniyye", *Servet-i Fünûn*, nr. 194, 17 Teşrînisânî 1310, s. 179-182.

_____, "Musâhabe-i Fenniyye", *Servet-i Fünûn*, nr. 250, 14 Kânûnısânî 1311, s. 245-246.

Mahmut Yesari, "Direklerarası", *Bu Şehr-i İstanbul Ki*, der. Ş. Kutlu, Milliyet Yayınları, İstanbul 1972.

Magalon, Contesse de, *Rehber-i Muâşeret-Avrupa Âdâb-ı Muâşereti*, çev. Ahmed Cevad, Artin Asaduryan ve Mahdumları Matbaası, İstanbul 1328.

Makas, Zeynelâbidin, "Halk Kültüründe Semaver", *Erciyes, Mürüvvet Molu Armağanı*, S. 250, Ekim 1998, s. 109-111.

Mansel, Philip, *Dünyanın Arzuladığı Şehir: Konstantinopolis 1453-1924*, çev. Ş. Erol, Sabah Kitapları, İstanbul 1996.

Mantran, Robert, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. A. Kılıçbay, Eren Yayınları, İstanbul 1991.

Mardin, Şerif Mardin, *Türk Modernleşmesi*, der. M. Türköne-T. Önder, İletişim Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 1992.

Mayakon, İsmail Müştak, *Yıldız'da Neler Gördüm*, haz. A. Yılmaz, Dün Bugün Yarın Yayınları, İstanbul 2010.
Mehmed Arif, *Çay Hakkında Malumât*, Keteon Bedrosyan Matbaası, Dersaadet 1318.
Mehmed Ârif Bey, *Başımıza Gelenler*, Mürettibîn-i Osmâniyye Matbaası, 2. Baskı, Dersaadet 1328.
Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, c. III, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet 1326.
Mehmed Niyâzi, "Fâzıl-ı Muhterem İsmail Gasprinski Bey'in Konferansını Dinlerken", *Sırât-ı Müstakim*, nr. 49, 26 Receb 1327, s. 365-366.
Mehmed Re'fet, "Bursa Çayı", *Bursa Mecmuası*, Nr. 4, 15 Kânûnısânî 1334-1918, s. 51-53.
Mehmed Tevfik, *Hazine-i Letâif*, Matbaa-yı Ebuzziyâ, İstanbul 1302.
Memişoğlu, Ragıp, "Çaynâme", *Türk Folkloru*, S. 63, Şubat 1983, s. 9-10.
Meriç, Nevin, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2000.
Mıntzuri, Hagop, *İstanbul Anıları (1897-1940)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994.
Moltke, Helmuth von, *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, çev. H. Örs, Remzi Kitabevi, İstanbul 1969.
Montagu, Lady, *Türkiye Mektupları 1717-1718*, çev. A. Kurutluoğlu, Tercüman Yayınları, İstanbul 1973.
Muallim Nâci, *Mektublarım*, Birinci cüz, Matbaa-yı Ebuzziya, Kostantiniyye 1303.
_____, *Lugat-ı Nâci*, Çağrı Yayınları, İstanbul 1995.
"Muhâvere", *Karagöz*, nr. 331, 4 Ramazan 1329, s. 2.
"Muhâvere: Karagöz'ün Keyfi", *Karagöz*, nr. 476, 15 Muharrem 1330, s. 2.
"Muhâvere: Karagöz Çaycı", *Karagöz*, nr. 591, 11 RA 1332 (7 Şubat 1914), s. 2.
Murad Efendi, *Türkiye Manzaraları*, çev. Alev S. Kırım, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007.
"Musâhabe: Çayın Sofralarda Meşrubât Makamında İsti'mâli", *İkdam*, nr. 192, 14 Şaban 1312 (9 Şubat 1895), s. 4.
"Musâhabe-i Fenniye: Kahve", *Şehbal*, nr. 15, 1 Teşrînisânî 1325, s. 300-301.
"Musâhabe-i Zirâiye: Çay Ziraatı", *Servet-i Fünûn*, nr. 665, 8 Kânûnısânî 1319, s. 230-231.
Musâhipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı*, Türkiye Yayınevi, İstanbul 1946.
Mustafa Hâmi Paşa, *Kânûn-ı Sıhha*, Süleymaniye Kütüphanesi Hacı Mahmud Efendi Kısmı, nr. 5549, İstanbul.

Mustafa Nâima, *Tarih-i Nâimâ*, c. III, Matbaa-yı Âmire İstanbul 1283.
Müller, Georgina Max, *İstanbul'dan Mektuplar*, çev. A. Buğra, Tercüman Yayınları, İstanbul 1978.
Nâbizâde Nâzım, *Zehra*, Âlem Matbaası-Ahmed İhsan ve Şürekâsı, Konstantiniyye 1312.
Neave, Dorina L., *Eski İstanbul'da Hayat*, çev. O. Öndeş, Tercüman Yayınları, İstanbul 1978.
Nerval, Gerard de, *Doğu'ya Seyahat*, çev. M. Taşçıoğlu, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1984.
Neyzen Tevfik, *Azâb-ı Mukaddes*, haz. İ. Ada, Onan Yayınevi, İstanbul 1949.
Numan, İbrahim, "Eski İstanbul Kahvehanelerinin İctimaî Hayattaki Yeri ve Mimarisi Hakkında Bazı Mülahazalar", *Kubbealtı Akademi Mecmuası*, Yıl 10, S. 2, Nisan 1981, s. 57-74.
Odabaşoğlu, Cumhur, *Trabzon 1869-1933 Yılları Yaşantısı*, Ankara ts.
Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, c. I, İstanbul Matbaası, İstanbul 1976.
Olgun, Özlem, *Ramazan Kitabı*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2000.
Onay, Ahmet Talat, *Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı*, Akçağ Yayınları, Ankara 2000.
Orbay, Rauf, *Siyasi Hatıralar*, haz. N. Uğurlu v. dğr., Örgün Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul 2005.
Orçan, Mustafa, *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*, Kadim Yayınevi, Ankara 2004.
Orhan Kemal'in Babası Abdülkadir Kemali'nin Anıları, haz. Işık Öğütçü, Epsilon Yayınları, İstanbul 2005.
Ortaylı, İlber, "XIX. Yüzyılda Trabzon Vilayeti ve Giresun Üzerine Gözlemler", *İ.Ü. Tarih Enstitüsü Dergisi, Prof. Dr. M. Münir Aktepe'ye Armağan*, S. 15, İstanbul 1997, s. 171-192.
_____, *İmparatorluğun En Uzun Yüzyılı*, Hil Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1995.
_____, *Osmanlı Toplumunda Aile*, Pan Yayıncılık, 3. Baskı, İstanbul 2001.
Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediyye*, c. II, IV, Matbaa-yı Osmâniye, Dersaadet 1331.
Ozansoy, Halit Fahri, *Eski İstanbul Ramazanları*, İnkılap ve Aka Kitabevleri, İstanbul 1968.
Ögel, Bahattin, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, c. IV, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1991.

Ökçün, Gündüz, *Osmanlı Sanayii 1913, 1915 Yılları Sanayi İstatistiki*, Tarihi İstatistikler Dizisi, c. IV, DİE Matbaası, 2. baskı, Ankara 2003.
Öncü, Fatih-Kültegin Ögel-Duran Çakmak, "Alkol Kültürü -1: Tarihsel Süreç ve Meyhane Kültürü", *Bağımlılık*, c. II, S. 3, İstanbul 2001, s. 133-138.
Özcan, Azmi, "Kırım Savaşında Üsküdar ve İngiliz Askerleri", *I. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, 23-25 Mayıs 2003, ed. Z. Kurşun v. dğr., Üsküdar Belediyesi, İstanbul 2004, I, 106-111.
Özdemir, Hikmet, *Salgın Hastalıklardan Ölümler 1914-1918*, TTK, Ankara 2005.
Özel, Sabahattin, *Millî Mücadelede Trabzon*, TTK, Ankara 1991.
Özger, Yunus, "Temettüat Defterleri Işığında Bayburt Kazasının Sosyo-Ekonomik Durumu", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 24, Erzurum 2004, s. 193-208.
Özkoçak, Selma Akyazıcı, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", *Osmanlı Kahvehaneleri: Mekân Sosyalleşme İktidar*, haz. Ahmet Yaşar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 17-35.
Öztürk, Serdar, *Cumhuriyet Türkiyesinde Kahvehane ve İktidar (1930-1945)*, Kırmızı Yayınları, İstanbul 2005.
Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, c. II, MEB Yayınları, İstanbul 1993.
Pala, İskender, *Müstesnâ Güzeller*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 1997.
Pamuk, Şevket, *19. Yüzyılda Osmanlı Dış Ticareti*, Tarihi İstatistikler Dizisi, c. I, DİE Matbaası, Ankara 2003.
_____, *Osmanlı Ekonomisinde Bağımlılık ve Büyüme (1820-1913)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994.
Pardoe, Miss, *Şehirlerin Ecesi İstanbul*, çev. B. Büyükkal, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.
Paşayev, Gazanfer, *Kerkük Folkloru Antolojisi*, Bakü 1990.
Patrick, Mary Mills, *Son Sultanların İstanbul'unda Siyaset Modernleşme Yabancı Okullar*, çev. A. Aksu, Dergah Yayınları, İstanbul 2009.
Peçevî İbrahim Efendi, *Tarih-i Peçevî*, c. I, Matbaa-yı Âmire, İstanbul 1283.
Pekşen, Ahmet Mahir, *Bir Yudum Kepenek Suyu "Sivas"*, Pekşen Yayıncılık, Sivas 2001.
Perry, Charles, "Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya'daki Kökleri", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 85-89.
Peyami Safa, *Sözde Kızlar*, Ötüken Neşriyat, 20. Baskı, İstanbul 1995.
"Piyer Loti Kahvesi", *DBİA*, İstanbul 1994, VI, 260-261.

Puşkin, Aleksandr Sergeyeviç, *Erzurum Yolculuğu*, çev. R. Ş. Güngör, Timaş Yayınları, İstanbul 2003.
Quataert, Donald, *Anadolu'da Osmanlı Reformu ve Tarım 1876-1908*, çev. N. Özok Gündoğan-A. Zana Gündoğan, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2008.
Rasch, Gustav, *19. Yüzyıl Sonlarında Avrupa'da Türkler*, çev. H. Salihoğlu, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2004.
"Ramazan Mektubu-1", *Musavver Terakkî*, Dördüncü Sene, nr. 41, 8 Ramazan 1319, s. 307.
"Ramazan Mektubu-3", *Musavver Terakkî*, Dördüncü Sene, nr. 43, 22 Ramazan 1319, s. 322-323.
"Ramazan Mektubu", *Tercüman-ı Hakikat*, Nr. 7441-2241, 29 Ramazan 1319, s. 3.
"Ramazan Mektubu", *Karagöz*, nr. 129, 24 Ramazan 1327, s. 2.
"Ramazan Mektubu: Direklerarası'ndan", *Karagöz*, nr. 21, 16 Ramazan 1326, s. 2.
"Ramazan Musâhebesi-3", *Karagöz*, nr. 437, 6 Ramazan 1330, s. 2.
Raymond, André, *Yeniçerilerin Kahiresi*, çev. A. Tümertekin, YKY, İstanbul 1999.
Reimertz, Stephan, *Çayın Kültür Tarihi*, çev. M. Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 1999.
Rochebrune, A. de, *Dilber Kethy'nin Bursa ve İstanbul Hatıratı*, çev. M. Sadık, haz. İ. Yurdakul, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2007.
Rudenko, Sergey İvanoviç, *Başkurtlar*, çev. Roza-İklil Kurban, Çizgi Kitabevi, Konya 2001.
Ruşen Eşref, *Ayrılıklar (1334-1336)*, Orhaniye Matbaası, İstanbul 1339/1923.
"Sabahleyin Çay İçmek İyi Midir?", *Şehbâl*, nr. 4, 15 Nisan 1325, s. 72.
Saffet Nezihî, "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-1", *Malumat*, nr. 411, 6 Ramazan 1321, s. 222-224.
_____, "Musâhabe: Ramazan-ı Şerife Dair-3", *Malumat*, nr. 413, 20 Ramazan 1321, s. 270-272.
Safvetî Ziyâ, *Âdâb-ı Muâşeret Hasbihalleri*, Türk Ocakları Merkez Heyeti Matbaası, Ankara 1927.
Sağdıç, Ozan, *Birinci Savaştan İkincisine*, Dünya Kitapları, İstanbul 2005.
Sakaoğlu, Necdet, "1892 Ramazanında Direklerarası" *Tarih ve Toplum*, S. 76, Nisan 1990, s. 50-53.
_____, "Halkalı Ziraat Mektebi", *DBİA*, İstanbul 1994, III, 527-528.
Saklı, Ali Rıza, *Türk Çayının Dünü ve Bugünü*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2008.

Salih Murad, "Elektriğin Evlerde Bazı Tatbikâtı-Teshin Aletleri", *Fen Alemi*, nr. 2, Şubat 1341 (Aralık 1925), s. 31-32.

Samancı, Özge, *Continuity and Change in the Culinary of the Ottoman Palace in the 19th Century*, Boğaziçi Üniversitesi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 1998.

Saraçgil, Ayşe, "Kahvenin İstanbul'a Girişi (16. ve 17. Yüzyıllar)" *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, ed. H. Desmet-Grégoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, YKY, İstanbul 1999, s. 27-41.

Sarıcaoğlu, Fikret, *Kendi Kaleminden Bir Padişahım Portresi Sultan I. Abdülhamid (1774-1789)*, TATAV Yayınları, İstanbul 2001.

Savaş, Saim, "Hicrî 1214-1219 (1799-1804) Tarihleri Arasında Sivas Halkının Kullandığı Eşyalara Kısa Bir Bakış ve Kullanılan Silahlar", *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S. 3, Kasım 1984, s. 41-53.

Saydam, Abdullah, *Kırım ve Kafkas Göçleri (1856-1876)*, TTK, Ankara 1997.

Scarce, Jennifer, "Russia, Iran and Turkey", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 73-85.

Schivelbusch, Wolfgang, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Z. A. Yılmazer, Dost Kitabevi, Ankara 2000.

Schuyler, Eugene, *Türkistan Seyahatnamesi*, çev. Kolağası Ahmed, haz. A. Ahmetbeyoğlu-K. Özcan-İ. Keskin, TATAV Yayınları, İstanbul 2003.

Sefâî, "Vekâyi-i Ramazaniyye Direklerarası", *Tercüman-ı Hakikat*, 4 Ramazan 1319, nr. 7416-2216, s. 3.

"Semaver" mad., *Ana Britannica*, c. XIX, İstanbul 1990.

"Selahaddin Adil Paşa'nın Çay Ziyafeti", *Tarih ve Toplum*, S. 166, Ekim 1997, s. 62.

Semih Mümtaz S., *Tarihimizde Hayal Olmuş Hakikatler*, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1948.

Serçe, Erkan, *Bir Osmanlı Aydının Londra Seyahatnamesi*, İstiklal Kitabevi, İstanbul 2007.

Sermed, "Çay ve Kahve (İngilizceden Tercüme)", *Bağçe*, nr. 12, 5 Safer 1298, s. 94-95.

_____, "Kahve ve Çay", *Bağçe*, nr. 13, 12 Safer 1298, s. 103.

Sertoğlu, Midhat, "Eski Ramazanlar, Eski İftarlar", *Yıllarboyu Tarih*, S. 7, Temmuz 1983, s. 42-45.

Seyyid Mehmed İzzet Efendi, *Çay Risâlesi*, Müzellefzâde Rıza Efendi Matbaası, İstanbul 1295.

Sezen, Lütfi, *Erzurum Şehir Folkloru*, Ervak Yayınları, Erzurum 1995.

Shaw, Stanford J.-Ezel Kural Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye*, c. II, çev. M. Harmancı, 3. Baskı, e Yayınları, İstanbul 2000.

"Sıhhatnümâ: Çay", *Hazine-i Fünûn*, nr. 29, 27 Receb 1312, s. 234.
"Sofra Hayatı: Gece Çayı", *Türk Hayatı*, nr. 15, 15 Teşrînievvel 1341 (1925), s. 22.
"Sofra Hayatı: İkindi Çayı", *Türk Hayatı*, nr. 14, 15 Eylül 1341 (1925), s. 22.
"Sofra Hayatı: Sabah Kahvaltısı", *Türk Hayatı*, nr. 13, 1 Eylül 1341 (1925), s. 22-23.
Sonat, Göksen, "Topkapı Sarayı Gümüş Hazinesi", *Skylife*, S. 241, Ağustos 2003, s. 38-48.
Standage, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, çev. A. Fethi, Merkez Kitapları, İstanbul 2005.
Sunata, İ. Hakkı, *İstanbul'da İşgal Yılları*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2006.
Süleyman Kâmi, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-Birinci Mektup" *Umran*, nr. 1, 21 Eylül 1305, s. 3.
_____, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-Sekizinci Mektup" *Umran*, nr. 7, 12 Kânûnievvel 1305, s. 75.
_____, "Asya-yı Şarkî'ye Seyahat-On Birinci Mektup" *Umran*, nr. 11, 6 Şubat 1305, s. 124-125
Süleyman Şevket, *Güzel Yazılar*, c. II, Matbaa-yı Âmire, İstanbul 1336-1338.
Şahin, Gürsoy, *İngiliz Seyahatnamelerinde Osmanlı Toplumu ve Türk İmajı*, Gökkubbe Yayınları, İstanbul 2007.
Şar, Sevgi-Esin Kahya, "Ömer Şifâî'nin Eserlerinde Tedavide Kullanılan Drogların Bugünkü Kullanılışları Üzerine Bir İnceleme", *I. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (4-6 Nisan 2002) Bildiri Kitabı*, yay. Y. Oğuzoğlu-K. Üstünova, Bursa 2002, I, 13-24.
Şatır, "Vekâyi-i Ramazaniyye", *Tercüman-ı Hakikat*, nr. 7415-2215, 3 Ramazan 1319, s. 3.
Şehsuvaroğlu, Halûk Y., "Kırım Harbi Esnasında Boğaziçi", *İstanbul Armağanı, II, Boğaziçi Medeniyeti*, haz. M. Armağan, İBB Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul 1996, s. 177-180.
_____, *Asırlar Boyunca İstanbul Eserleri Olayları Kültürü*, Cumhuriyet Gazetesinin Parasız Ekidir, 2. Baskı, İstanbul 2005.
Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, c. I-II, İkdâm Matbaası, Dersaâdet 1317.
_____, *Kâmûs'ul-A'lâm*, c. III, Mihran Matbaası, İstanbul 1308.
Şenel, Süleyman, "Semaî Kahveleri", *DBİA*, İstanbul 1994, VI, 518-519.
Şeni, Nora, "Çayınıza Kaç Tane Üzüm İstersiniz?", *İstanbul (1914-1923)*, haz. S. Yerasimos, çev. C. Akalın, İletişim Yayınları, İstanbul 1992, s. 162-170.
Şerefeddin Mağmûmî, *İlm-i Nebatât-ı Tıbbîden Mebhas-ı Tasnîf-i Nebatât*, Arşak Garoyan Matbaası, İstanbul 1328.

_____, "Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiyye: Çay İsti'mâli", *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307 (14 Ocak 1892), s. 524-525.

Şeriati, Ali, *Medeniyet Tarihi*, çev. İ. Keskin, c. I, Fecr Yayınevi, Ankara 1998.

"Şuûn-ı Mütenevvia", *Servet-i Fünûn*, nr. 767, 22 Kânûnıevvel 1321 (4 Ocak 1906), s. 200.

Tahsin Paşa, *Tahsin Paşa'nın Yıldız Hatıraları Sultan Abdülhamid*, haz. A. Ergenekon, Boğaziçi Yayınları, İstanbul 1996.

Talu, Ercüment Ekrem, "Şehzadebaşı ve Eski Ramazanlar", *Resimli Tarih Mecmuası*, S. 40, Nisan 1953, s. 2184-2186.

Tanpınar, Ahmet Hamdi, *Beş Şehir*, MEB Yayınları, 3. Baskı, İstanbul 1992.

Tansel, Selâhattin, *Mondros'tan Mudanya'ya Kadar*, c. IV, MEB Yayınları, 3. baskı, İstanbul 1991.

Tapper, Richard, "Kan Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları", *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. S. Zubaida-R. Tapper, çev. Ü. Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 215-232.

Tarkan, Tevfik, *Türkiye'de Çay Ziraatı ve Endüstrisi*, Sevinç Matbaası, Ankara 1973.

Taşçı, Hamza, "Seramiğe Vurulan Türk Damgası", *Tarih ve Düşünce*, S. 16, Şubat 2001, s. 60-65.

"Tea", *The Encyclopedia Americana*, 1970, XXVI, 308.

Temizkan, Abdullah, "Osmanlı İmparatorluğu'nda İçki Kültürü", *Akademi Günlüğü*, c. 1, S. 2, Bahar 2006, Ankara, s. 1-23.

"Terbiye Ne Demektir?", *Karagöz*, nr. 341, 27 Ramazan 1329, s. 3.

Tezcan, Mahmut, "Geleneksel Türk İçecekleri (Meşrubatlar)", *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*, 1990/1, Türk Mutfağı Özel Sayısı, Ankara 1990, s. 119-127.

Tezel, Naki, *Türk Halk Bilmeceleri*, İstanbul 2000.

Tonguç, Faik, *Birinci Dünya Savaşı'nda Bir Yedek Subayın Anıları*, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 1999.

"Tonka Çayı Hazmedemeyenlere Karnı Şişenlere", *Afiyet*, nr. 52, 15 Teşrînisânî 1330 (28 Kasım 1914), s. 4.

Toprak, Zafer, *İttihad-Terakki ve Cihan Harbi, Savaş Ekonomisi ve Türkiye'de Devletçilik*, Homer Kitabevi, İstanbul 2003.

Tosun, Bekir, "Direklerarası", *DİA*, İstanbul 1994, IX, 367-368.

Tozlu, Selahattin, "19. Yüzyılda Sosyo-Ekonomik Bakımından Trabzon Limanı", *Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih-Dil-Edebiyat Sempozyumu Bildirileri, 3-5 Mayıs 2001*, haz. M. K. Arslan-H. Öksüz, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon 2002, I, 381-397.

Törenek, Mehmet, *Türk Romanında İşgal İstanbulu*, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2002.

Tufan, Ömür, "İstanbul Cam ve Porselenleri", *Skylife*, S. 02/2003, Şubat 2003, s. 71-80.

Turgay, A. Üner, "Trabzon", *Doğu Akdeniz'de Liman Kentleri (1800-1914)*, ed. Ç. Keyder-Y. E. Özveren-D. Quataert, çev., G. Ç. Güven, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1994, s. 45-69.

Turna, Nalan, "Ondokuzuncu Yüzyılın İlk Yarısında İstanbul'da Berber Olmak, Berber Kalmak", *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, Yıl 5, S. 9, İstanbul 2006, s. 171-188.

Tüccarzâde İbrahim Hakkı, "Aile Hayatımızda Avrupalılaşmanın Tesiri", *Sosyo-Kültürel Değişme Sürecinde Türk Ailesi*, T. C. Başbakanlık Aile Kurumu Yayınları, Ankara 1992, III, 1073-1079.

Türkçe Sözlük, haz. İ. Parlatır v. dğr., Türk Dil Kurumu, c. I-II, Ankara 1998.

Ubucini, Jean Henry A., *1855'de Türkiye*, çev. Ayda Düz, c. II, Tercüman Yayınları, İstanbul 1977.

Usta, Veysel, *Anabasis'ten Atatürk'e Seyahatnamelerde Trabzon*, Serander Yayınları, Trabzon 1999.

Uşşâkîzâde Hâlid Ziyâ, *Bir Şi'r-i Hayâl*, Muhtar Hâlid Kütübhanesi, İstanbul 1330.

_____, *Kırk Yıl*, c. II, İstanbul Matbaacılık ve Neşriyat T.A.Ş., İstanbul 1936.

_____, *Bir Acı Hikâye*, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1942.

_____, *Saray ve Ötesi Son Hatıralar*, c. I, Hilmi Kitabevi, İstanbul 1940.

Uysal, Mehmet, *Avusturyalı Murad Efendi Biyografisi ve Türkiye Seyahatnamesi*, Fakülte Kitabevi, Isparta 2004.

Üçer, Müjgan, *Atalar Sözü Yerde Kalmaz*, Özyılmaz Matbaası, İstanbul 1998.

_____, *Sivas Halk Mutfağı*, Sivas 1992.

Üçer, Müjgan-Fatma Pekşen, *Divriği'de Mutfak Kültürü*, Sivas Hizmet Vakfı Yayınları, Sivas 2001.

Üçok, Ahmet Kemâl, *Görüp İşittiklerim*, yay. E. Şen, Okuyan Adam Yayınları, Ankara 2002.

Ülkütaşır, M. Şakir, "Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri (Halk Temaşası) -I", *Sivas Folkloru*, S. 65, Haziran 1978, s. 3-5.

_____, "Eski İstanbul Ramazanlarında Laleli, Divanyolu, Direklerarası Gezinti (Piyasa) ve Eğlenceleri (Halk Temaşası) -II", *Sivas Folkloru*, S. 66, Temmuz 1978, s. 3-5.

Ülkütaşır, Türkân, "Ülkemizde Çayın Millî Servet Olarak Kabulü ve Yetiştirilmesi", *Belgelerle Türk Tarih Dergisi*, S. 52, Ocak 1972, s. 20-23.

Ünlü, Selçuk, *19. Yüzyıl Alman Edebiyatında Türkler*, Çizgi Yayınevi, Konya 2005.

Ünsal, Artun, *Susamlı Halkanın Tılsımı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2010.

Ünver, A. Süheyl, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. V, Ankara 1963, s. 39-84.

_____, "Yayın Hayatımızda Önemli Yeri Olan Sarafim Kıraathanesi", *Belleten*, c. XLIII, S. 170, Nisan 1979, s. 481-490.

_____, *İstanbul Risaleleri*, haz. İ. Kara, c. V, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1996.

_____, *Bir Ramazan Binbir İstanbul*, haz. İ. Kara, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 1997.

Üredi, Kadir, *Bir Şehrin Beş Hali*, haz. T. Şener-M. A. Erdoğan, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2006.

Vambery, Arminius, *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*, çev. Abdurrahman Samipaşazâde Abdülhalim, haz. N. A. Özalp, Kitabevi Yayınevi, İstanbul 2009.

Wilson, Ming, "China", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 29-45.

Yâdigâr-ı Nâci, neşr. Şems Kütüphanesi, İstanbul 1314.

Yâkut El-Hamevî, *Mu'cem'ül-Buldân*, c. II, Beyrut 1956.

Yalçın, Özkan, *Yedinci Şehir*, Ötüken Neşriyat, İstanbul 2001.

"Yangınlar Unvânıyla Manzûme-i Efkâr Gazetesinde Görülen Bendin Hulâsa-i Tercümesidir", *Terakki*, nr. 192, 21 R 1286 (29 Temmuz 1869), s. 3-5.

Yaşar, Ahmet, "Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasaklamaları", *Osmanlı Kahvehaneleri Mekân Sosyalleşme İktidar*, haz. Ahmet Yaşar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 36-44.

Yelok, Veli Savaş, *Erkin Vâhidov'un Şiirleri Üzerine Dil ve Üslup Çalışması*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, Ankara 2007.

Yenal, Nuri Zafer, "Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi", *Toplum ve Bilim*, S. 71, Kış 1996, s. 195-225.

Yerguz, İsmail, *Neyzen Tevfik Yaşamı Sanatı Yapıtları*, Engin Yayınları, İstanbul 1997.

Yolalıcı, M. Emin, "XIX. Asrın Ortalarında Samsun Halkının Kılık Kıyafetleri ve Kullandıkları Eşyalar", *İkinci Tarih Boyunca Karadeniz Kongresi Bildirileri*, yay. Mehmet Sağlam v. dğr., Samsun 1990, s. 223-232.

Young, Hilary, "Western Europe", *Tea East&West*, ed. Rupert Faulkner, V&A Publications, London 2003, s. 87-107.
Yurdakul Yurdakul, *Atatürk'ten Hiç Yayınlanmamış Anılar*, Aksoy Yayıncılık, İstanbul 1999.
Zarcone, Thierry, *Yasak Kent Buhara 1830-1888*, çev. A. Berktay, İletişim Yayınları, İstanbul 2001.
Zarifi, Yorgo L., *Hatıralarım Kaybolan Bir Dünya İstanbul 1800-1920*, çev. Karin Skotiniyadis, 2. Baskı, Literatür Yayınları, İstanbul 2006.
Zekeriya, Necati, *Çayhane Şiirleri*, Priştine 1989.
Zihnioğlu, Asım, *Bir Yeşilin Peşinde*, Tübitak Tayınları, Ankara 1998.
Zonaro, Fausto, *Abdülhamid'in Hükümdarlığında Yirmi Yıl*, haz. C. M. Trevigne, çev. Y. Alptekin-L. Romano, YKY, İstanbul 2008.

III. SALNÂMELER

Hicaz Vilayeti Salnâmesi, nr. 5, Sene 1309.
Salnâme-i Devlet-i Aliyye-i Osmâniyye, nr. 34, İstanbul 1296.
Trabzon Vilayet Salnâmesi, nr. 11, Sene 1296.
Trabzon Vilayeti Salnâmesi, Sene 1320.

IV. SÜRELİ YAYINLAR*

Âfiyet
Akbaba
Akşam
Arkadaş
Aydede
Bağçe
Bağçıvan
Basiret
Bursa Mecmuası
Büyük Mecmua
Cerîde-i Baytariyye ve Zirâiye
Cerîde-i Havâdis
Curcuna
Derdli İle Garip
Diken-Fırıldak
Diyojen

* Kullanılan sayılar dipnotlarda gösterilmiştir.

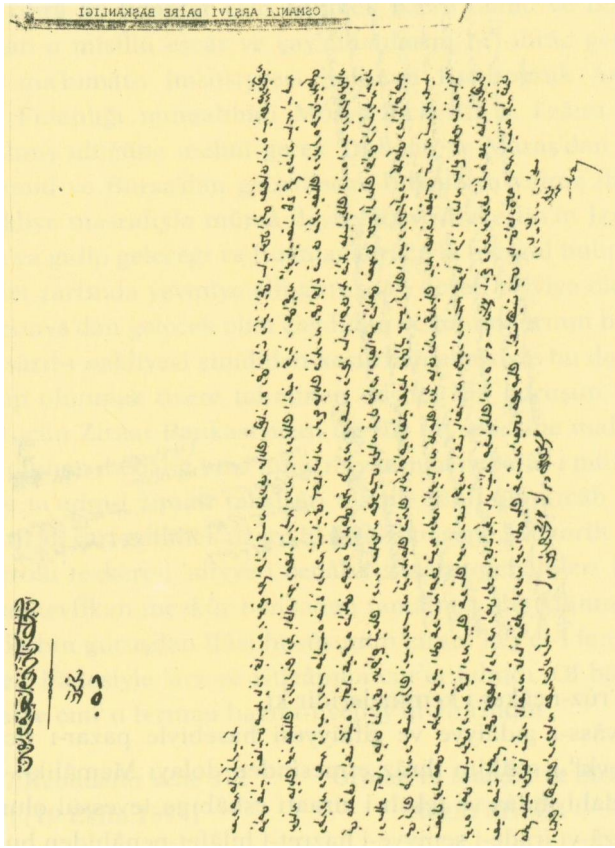
Felahât
Fen Alemi
Geveze
Halkalı Ziraat Mekteb-i Âlîsi Mecmuası
Hayal
Hazîne-i Evrak
Hazîne-i Fünûn
İkdam
İleri
Kalem
Karagöz
Letâif-i Âsâr
Maddiyât
Maârif
Ma'lûmât (Sahibi: Artin)
Ma'lumât (Sahibi: Mehmed Tahir)
Mecmua-yı Ebuzziyâ
Mecmua-yı Fünûn
Mekteb
Musavver Terakkî
Mürüvvet
Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası
Osmanlı Terakkî-i Ziraatı
Resimli Ay
Resimli Gazete
Saâdet
Sabah
Sadâ-yı Millet
Servet-i Fünûn
Sıhhat
Sırât-ı Müstakîm
Sivas Vilayet Gazetesi
Şehbâl
Şûrâ-yı Ümmet
Takvim-i Vekâyi'
Tanin
Tarîk
Tarla ve Bahçe
T. C. İstanbul Şehremâneti Mecmuası

Tasvîr-i Efkâr / Yeni Tasvîr-i Efkâr
Terakki
Tercümân-ı Hakikat
Tevhid-i Efkâr
Türk Hayatı
Toprak
Umran
Vakit
Yeni Gazete
Zerrât
Ziraat Gazetesi

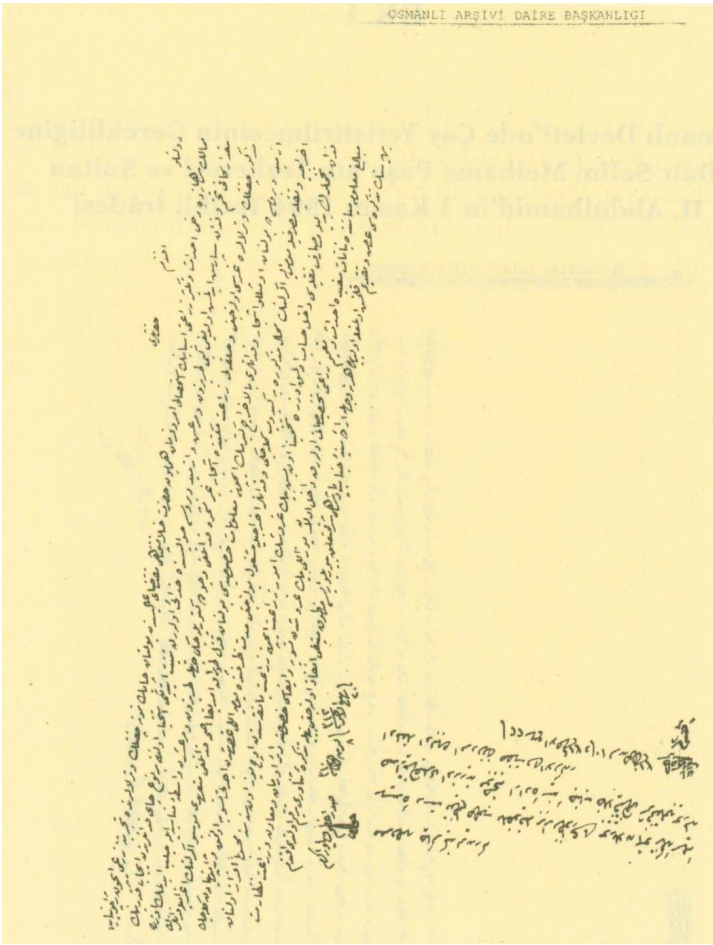
Ekler

EK I

Osmanlı Devleti'nde Çay Yetiştirilmesinin Gerekliliğine Dair Selim Melhame Paşa'nın Tezkeresi ve Sultan II. Abdülhamid'in 3 Kasım 1894 Tarihli İrâdesi*



* BOA, İrade, Orman ve Maâdin, 2 / R 1312.



Ma'rûz-ı çâker-i kemîneleridir ki

Havâss-ı gıdâiyye ve şifâiyyesi hasebiyle pazar-ı ticârette bir mevki'-i mühim ihrâz etmesinden dolayı Memâlik-i Şahâne'de dahi ihdâs ve teksîr-i ziraatı esbâbına tevessül olunması muktezâ-yı irâde-i seniyye-i hazret-i hilâfet-penâhîden bulunan çayın numûne çiftlik ve tarlalarında evvelce bilhassa tehiyye

ve ihzâr ettirilmiş olan birer dönümlük arazide tecrübe-i zer'i içün Japonya'ya miktar-ı kâfî tohum ve fidan sipâriş edilmiş ve Trabzon ve Maraş ve İzmid ve Bursa havâlisinde Hudâî olarak tenebbüt ettiği istihbâr kılınan bir nev' çayın fidanlarından dahi icâbı kadarı mezkûr çiftlik ve tarlalara gars edileceği gibi Halkalı Ziraat Mektebi'nde bir eşcâr-ı gayr-i müsmire fidanlığı vücûda getirileceği cihetle Trabzon ve Maraş'dan vâsıta-i münâsibe-i uhrâ ile fidanlar celb edilmek üzere İzmid ve Bursa'da bulunan o misillü eşcâr ve çay fidanlarını bi'l-ihrâc getirmek üzere ma'lumât-ı husûsiyyesi bulunan Kızıltoprak Amerika Asma Fidanlığı müteahhidi Mösyö Eckerlin'in i'zâmı kararlaştırılmış idüğüne mebnî gerek Trabzon ve Maraş'dan ve gerek İzmid ve Bursa'dan getirtilecek fidanların yalnız ihrâciye ve nakliye masrafıyla mûmâ-ileyh Mösyö Eckerlin'in İzmid ve Bursa'ya gidip geleceği ve fidanlar ihrâcıyla meşgul bulunacağı müddet zarfında yevmiye elli guruşdan ücreti tesviye olunmak ve Japonya'dan gelecek olan çay fidan ve tohumlarının bedeliyle masârif-i nakliyesi şimdiden kestirilememesiyle bu da dâhil-i hesap olunmak üzere tahminen on beş bin guruşun umûr-ı ziraat içün Ziraat Bankası'ndan üç yüz on senesine mahsûben ikrâz olunan mebâliğ-i ma'lûme miyânında nebatât-ı müfîde ihdâs ve ta'mim-i ziraatı tahsisâtı olarak dâhil olup icâb ettikçe bi'l-istîzân sarf edilmek üzere Fî 26 Nisan sene 310 tarih ve kırk numerolu tezkere-i 'aliyye-i cenâb-ı sadâret-penâhîleri hükm-i celîline tevfîkan mezkûr bankadan tamâmen alız kılınmış olan yüz elli bin guruşdan îfâsı husûsunun ziraat hey'et-i fenniyyesi riyâseti ifâdesiyle 'arz ve istîzânına cür'et kılındı. Ol bâbda ve herhalde emr u ferman hazret-i veliyy'ül-emrindir.

Fî 7 Rebîulâhir sene 312
[19 Ekim 1894]

Orman ve Maâdin ve Ziraat
Nâzırı SELİM

Devletlü efendim hazretleri

Memâlik-i Şahâne'de dahi ihdâs ve teksîr-i ziraatı esbâbının istihsâli emr u fermân-ı humâyûn-ı hazret-i hilâfet-penâhî muktezâ-yı âlîsinden bulunan çayın numûne çiftlik ve tarlalarında tecrübe-i zer'i içün Japonya'ya miktar-ı kâfî tohum ve fidan sipâriş edilmiş olduğu gibi Trabzon ve Maraş ve İzmid ve Bursa havâlisinde Hudâî olarak tenebbüt ettiği istihbâr olunan bir nev' çayın fidanlarından dahi icâbı kadarının mezkûr çiftlik ve tarlalara gars olunacağı ve Halkalı Ziraat Mektebi'nde eşcâr-ı gayr-i müsmire fidanlığı vücûda getirileceği cihetle Trabzon ve Maraş'dan vâsıta-i münâsibe ile celb edilmek üzere İzmid ve Bursa'da bulunan o misillü eşcâr ve fidanları bi'l-ihrâc getirmek içün malumât-ı husûsiyyesi bulunan Kızıltoprak Amerika Asma Fidanlığı müteahhidi Mösyö Eckerlin'in i'zâmıyla fidanların ihrâciye ve nakliye masrafıyla mûmâ-ileyh Eckerlin'in mahâlli mezkûreye gidip geleceği ve fidanlar ihrâcıyla meşgul bulunacağı müddet zarfında yevmiye elli guruşdan ücreti tesviye olunmak ve Japonya'dan gelecek fidan ve tohumların bedeliyle masârif-i nakliyyesi dâhil-i hesap olunmak üzere tahminen on beş bin guruşun umûr-ı ziraat içün Ziraat Bankası'ndan üç yüz on senesine mahsûben ikrâz olunan mebâliğ-i ma'lûme miyânında nebatât-ı müfîde ihdâs ve ta'mim-i ziraatı tahsisâtı olarak dâhil olan yüz elli bin guruşdan tesviye ve îfâsı husûsuna dair Orman ve Maâdin ve Ziraat Nezâret-i behiyyesinin tezkeresi arz ve takdim kılınmış olmakla ol bâbda her ne veçhile irâde-i seniyye-i cenâb-ı padişâhî şeref-müte'allik buyurulur ise mantûk-ı münîfi infâz olunacağı beyânıyla tezkere-i senâverî terkim olundu efendim.

Fî 20 Rebîulâhir sene 312
[1 Kasım 1894]

Sadrazam
ve Yâver-i Ekrem

Ma'rûz-ı çâker-i kemîneleridir ki

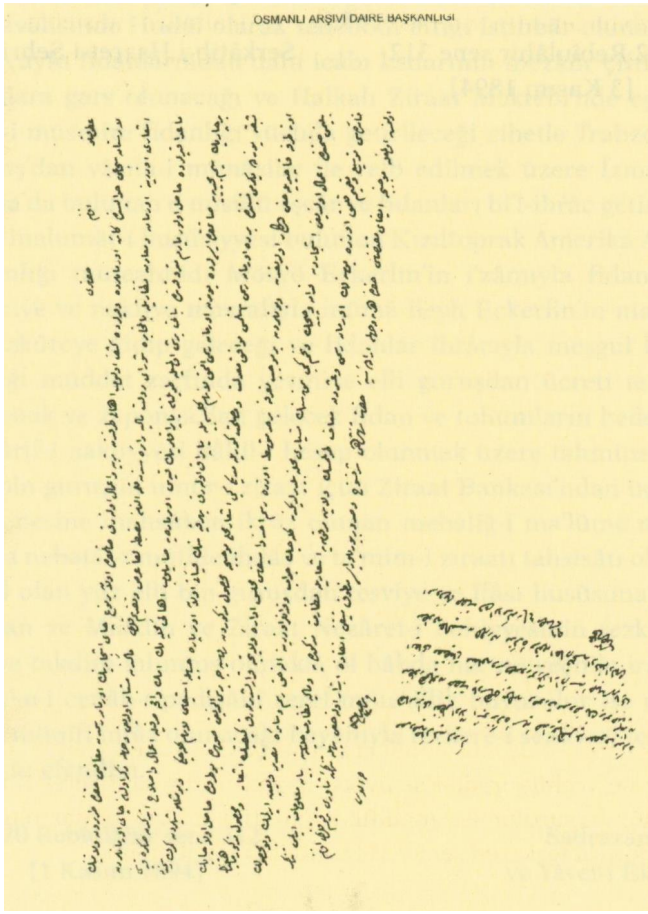
Resîde-i dest-i ta'zîm olup melfûfuyla beraber manzûr-ı âlî buyurulan işbu tezkere-i sâmiyye-i sadâret-penâhîleri üzerine mûcebince irâde-i seniyye-i cenâb-ı hilâfet-penâhî şeref-müte'allik buyurulmuş olmakla ol bâbda emr u ferman hazret-i veliyy'ül-emrindir.

Fî 22 Rebîulâhir sene 312 [3 Kasım 1894]

Serkâtib-i Hazret-i Şehriyarî

EK II

Trabzon'da Yetişen Çayın Keyfiyeti ve Üreticilere Vergi Affı Getirildiği Hakkında 24 Haziran 1879 Tarihli İrade*



* BOA, İrade, ûrâ-yı Devlet, 215.

Atûfetlü efendim hazretleri

Lazistan Sancağı havâlisinde kâin ormanlarda ve kırlarda keşf olunup ahali tarafından terbiye ve i'mâl olunarak satılmakta olan bir nev' çay eşcârının orman resminden mu'âfiyeti hakkında Trabzon vilâyetinin iş'ârı üzerine Orman ve Maâdin Nezâretiyle bi'l-muhâbere Şûrâ-yı Devlet mâliye dairesinden kaleme alınan mazbata leffen 'arz u takdim kılındı. Meâlinden müstebân olduğu veçhile zikr olunan çay ormanlardan mâ'adâ kırlarda hâsıl olur yarım metro kaddinde nebâtî bir şey olmasıyla toplanan yaprakların kıyyesi onar paraya satılıp ahali-i mahalliyyenin emek ve akçe sarfıyla i'mâl ve ıslah ettikten sonra kıyyesini bir çaryek sim mecidiyeye satmakta iseler de bundan orman resmi alınmak lâzım gelse bile yaprak olarak beher kıyyesinin fiyatı olan onar para hesabıyla istîfâsı lâzım geleceği ve bu misillü şeylerden gümrük resminden başka yüzde yirmi nispetinde bir de orman resmi istenilmesi muvâfık-ı ma'delet ve maslahat görülemediği gibi iş'âr-ı mahallî mûcibince mahsûl-i mezkûrdan Rusya'ca bir şey alınmadığı sûrette bu tarafta hâsıl olan çayın öte tarafa kaçırılacağı derkâr olduğundan ve bunlardan ber-mûcib-i ta'rife bir hadd-i mutavassıt üzere resm alız ve istîfâsı meclis-i idâre-i vilâyetçe kararlaştırılarak keyfiyetin iş'âr ve mahsûl-i mezkûr mâhiyetinin bilinmesi zımnında i'mâl olunduğu eşcârdan fidan ve çiçek ve tohum gibi numûnesinin tesyârı mahalline bildirildiğinden gelecek cevap ve fidanlar üzerine alınacak resm ve sâire takdir ve tayin edilmek ve bu mahsûlün fâidesi tevsi' ve ta'mim kılınmak üzere bu senelik orman resmi ve aşardan mu'âf tutulmasının vilâyet-i merkûmeye iş'ârıyla nezâret-i mezkûreye ve Maliye Nezâret-i celîlesine beyân-ı ma'lûmât edilmesi tezekkür olunmuş olmakla mûcibince îfâ-yı muktezâsı hakkında her ne veçhile irâde-i seniyye-i hazret-i şehinşâhî şeref-sünûh ve sudûr buyurulur ise mantûk-ı münîfini infâza ibtidâr olunacağı beyânıyla tezkere-i senâverî terkim kılındı efendim.

Fî 3 Receb 1296
[23 Haziran 1879]

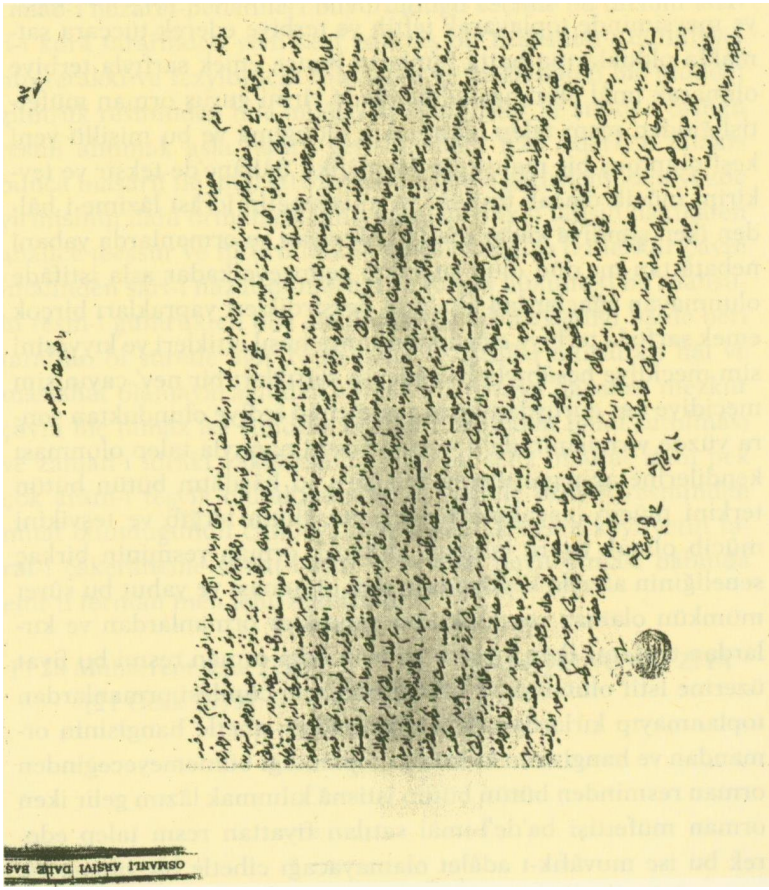
Ma'rûz-ı çâker-i kemîneleridir ki

Hâme-pîrâ-yı ta'zîm olan işbu tezkere-i sâmiyye-i sadâret-penâhîleriyle melfûf müzekkire manzûr-ı humâyûn-ı hazret-i padişâhî buyurulmuş ve sûret-i ma'rûzanın ber-mûcib-i istîzân îfâ-yı mukteziyyâtı müte'allik ve şeref-sudûr buyurulan irâde-i seniyye-i cenâb-ı şehriyârî mantûk-ı âlîsinden olarak müzekkire-i merkûme iâde kılınmış olmakla ol bâbda emr u ferman hazret-i veliyy'ül-emrindir.

Fî 4 Receb 1296
[24 Haziran 1879]

EK III

Trabzon'da Keşfedilen Çayın Keyfiyetine ve Üreticilerden Vergi Alınmamasına Dair Vali Yusuf Paşa'nın Tahrirâtı*



* BOA, Şûrâ-yı Devlet, 1830/40, lef 4.

Dâhiliye Nezaret-i Celîlesine

Devletlü efendim hazretleri

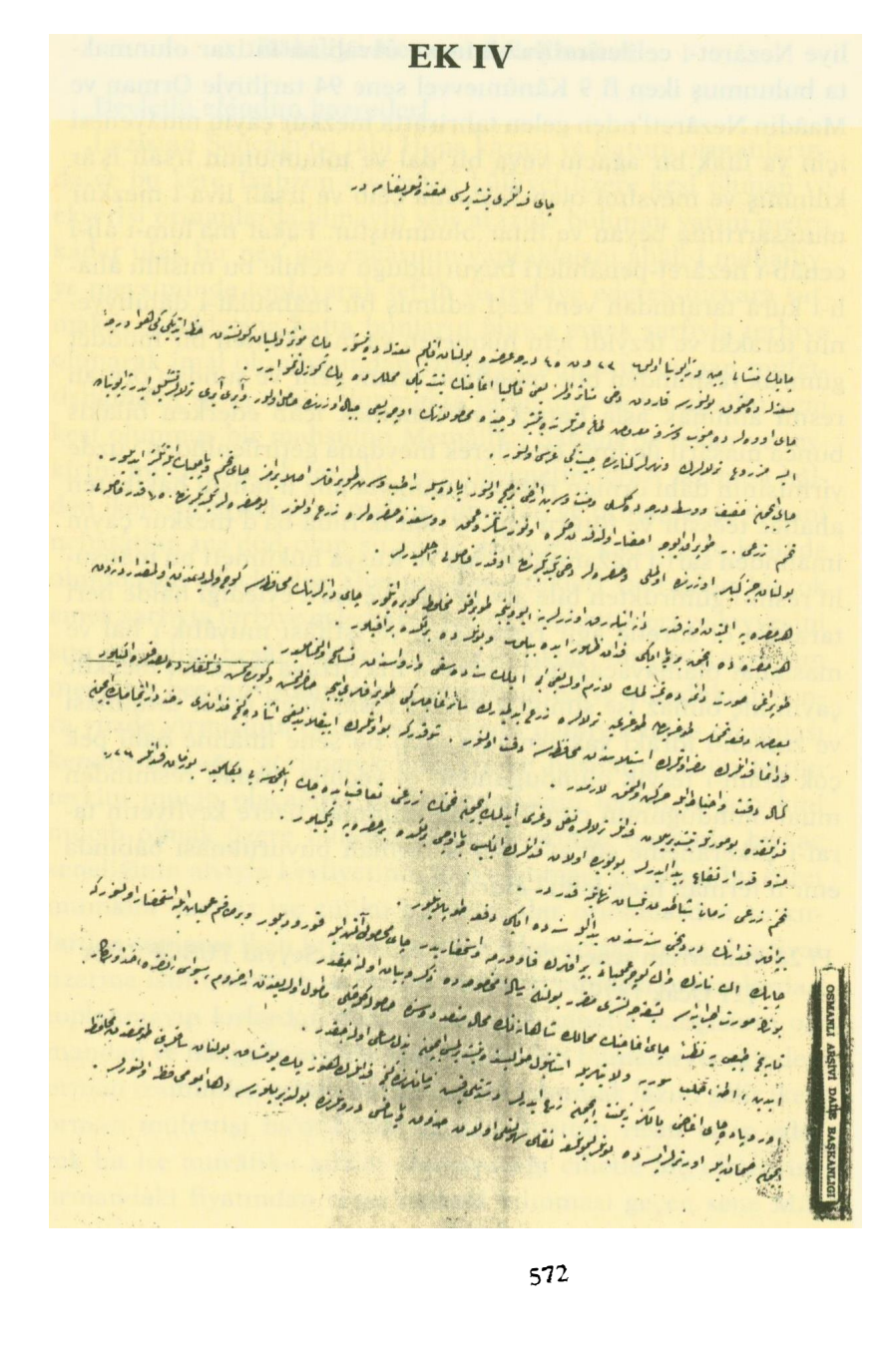
Lazistan Sancağı'na tâbi Hopa kazası ve Batum ormanlarında ve bu kere Trabzon civarında külliyet üzere keşf olunan ve ekserîsi ormanlarda olmayıp sâir arazide bulunan yarım metro kadar ufak bir nev' çay eşcârının yapraklarını ahâli-i mahalliyye mevsiminde toplayarak teftih ve terbiye ederek tüccara satmakta olduklarına hatta bunların bunca emek sarfıyla terbiye olunarak imâl olunmasından yüzde yirmi guruş orman müfettişliğinden resm talep olunmakta olduğuna ve bu misillü yeni keşf olunmuş bir mahsûlün Memâlik-i Şâhâne'de teksir ve tevkirini mûcib olacak teshilât ve muâvenetin icrâsı lâzime-i hâlden iken şimdiye kadar malûm olmayan ve ormanlarda yabanî nebatâttan ma'dûd olup şu vakte gelinceye kadar asla istifâde olunmayan ağaçlardan ahalinin devşirdikleri yaprakları birçok emek sarfıyla terbiye eyledikten sonra hâsıl ettikleri ve kıyyesini sim mecidiye hesâbıyla beş guruşa sattıkları bir nev' çayın sim mecidiye beş guruşdan resm-i gümrüğü tediye olunduktan sonra yüzde yirmisinin dahi orman resmi namıyla talep olunması kendilerine ağır görünerek bilâhare şu hâsılâtın bütün bütün terkini mûcib olacağına binâen emsâlinin terğîb ve teşvikini mûcib olmak üzere bundan alınacak orman resminin birkaç seneliğinin afvıyla keyfiyetinin ilan olunması ve yahut bu sûret mümkün olamaz ise çünkü bu yapraklar ormanlardan ve kırlardan toplanır iken kıyyesi on para edip orman resmi bu fiyat üzerine istif olunmak ve çünkü bunların cümlesi ormanlardan toplanmayıp kırlardan dahi toplanıldığı cihetle hangisinin ormandan ve hangisinin kırlardan toplandığı bilinemeyeceğinden orman resminden bütün bütün istisnâ kılınmak lâzım gelir iken orman müfettişi ba'de'l-imâl satılan fiyattan resm talep ederek bu ise muvâfık-ı adâlet olamayacağı cihetle hiç olmaz ise ormandaki fiyatından resm istihsâl kılınması geçen sene Mâ-

liye Nezâret-i celîlesine yazılmış ve cevâbına intizar olunmakta bulunmuş iken fî 9 Kânûnıevvel sene 94 tarihiyle Orman ve Maâdin Nezâreti'nden gelen tahrirâtta mezkûr çayın muâyenesi için ya ufak bir ağacın veya bir dal ve tohumunun irsâli iş'âr kılınmış ve mevsimi olan Nisan'da celb ve irsâli liva-i mezkûr mutasarrıfına beyân ve ihtar olunmuştur. Fakat ma'lûm-ı âli-i cenâb-ı nezâret-penâhîleri buyurulduğu veçhile bu misillü ahali-i kurâ tarafından yeni keşf edilmiş bir mahsulât-ı dâhiliyyenin terakkî ve tezyidi için hikmeten ve maslahaten bir müddet gümrük resminden bile muâfiyeti lâzım gelir ve şundan orman resmi alınmak asla hatıra getirilmemek icâb ederken bilakis bunca masârif ile imâl ettirilerek meydana getirileninden yüzde yirmisinin dahi orman rüsûmu nâmıyla alız u tahsili hakikaten ahalice teessür ve fütûru mûcib olarak fîmâ-ba'd mezkûr çayın imâlinden sarf-ı nazar olunacağı ve Rusya hükümeti bu mahsûlü resm-i gümrükten bile afv ile ilân ve işâ'a eylediği halde beri taraftan ol sûretle ağır resm talep ve istîfâsı muvâfık-ı hâl ve maslahat olamayacağından sûret-i ma'rûzaya nazaran mezkûr çayın hiç olmaz ise şimdilik orman resminden muaf tutulması ve zaman-ı idrâki yaklaşmakta olup bu sene imâline dahi pek çok ârâm-ı teşvik olunduğundan ol veçhile orman resminden muaf olunduğunun cümleye ilân olunmak üzere keyfiyetin taraf-ı çâkerâneme sür'at-i emr u ferman buyurulması bâbında emr u ferman men lehu'l-emrindir.

Fî 28 Muharrem sene 1296
[21 Ocak 1879]

Es-Seyyid YUSUF ZİYA

EK IV



OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI

Çay Fidanları Yetiştirilmesi Hakkında Tarifnâme*

Çayın menşei Çin ve Japonya olup 23'den 45 derece arzında bulunan ekâlim-i mu'tedilede yetişir. Pek müessir olmayan güneşten hazz ettiği gibi hava derece-i mu'tedilede soğuk bulunursa kardan dahi müteessir olmaz, yani kamelya ağacının yetiştiği mahallerde pek güzel temennüv eder.

Çay ovalarda cenup ve şarka ma'rûz dağ sırtlarında yetişir ve Çin'de mahsulâtın üç rub'u cibâl üzerinde hâsıl olur ve ayrı ayrı tarlalar teşkil eder. Japonya'da ise mezrû' tarlaların ve nehirler kenarında çit gibi gars olunur.

Çay için hafif ve vasat derecede kilsli ve münib ve serin arz tercih olunur. Ziyâdesiyle râtib ve serin topraklar aslâ yaramaz. Çay tohum veya çelik ile teksir edilir.

Tohum zer'i – Toprak iyice ihzar olunduktan sonra otuz santimetro 'umk ve vüs'atinde hufrelere zer' olunur. Bu hufreler yekdiğerinden 1,50 kadar fasılalı bulunan çizgiler üzerinde olmalı ve hufreler dahi yekdiğerinden o kadar fasılalı açılmalıdırlar.

Her hufreye altıdan ona kadar tane atılarak üzerlerine iyi ve ince toprakla mahlut gübre atılır. Çay tanelerinin muhafazası güç olduğundan ol miktar taneden her hufrede ancak bir veya iki fidan zuhûr edebilir ve bunlar da birlikte bırakılır.

Toprağı sûret-i dâimede temizlemek lâzım olduğu gibi ilk senede saky ve irvâsından tesâmuh olunmamalıdır.

Bazı defa tohumlar doğrudan doğruya tarlalara zer' edilmeyerek sâir ağaçlar gibi toprakları iyice hazırlanmış ve gübrelenmiş fidanlıklar da yastıklara ekilir ve daima fidanların muzırr otların istilâsından muhâfazasına dikkat olunur. Şu kadar ki bu otların ayıklandığı esnâda genç fidanları rahnedâr etmemek için kemâl-i dikkat ve ihtiyat ile hareket olunmak lâzımdır.

---

* BOA, Y. PRK. OMZ, 1/84, 27 L 1312 [23 Nisan 1895].

Fidanlıkta bu suretle yetiştirilen fidanlar tarlalara nakl ve gars edilmek için tohumun zer'ini te'âkub edecek ikinci seneyi beklemelidir. Bu zaman fidanlar 0,26 metro kadar irtifa' peydâ ederler. Bu boyda olan fidanların ikisi veya üçü birlikte bir hufreye dikilir.

Tohum zer'i zamanı Şubat'tan Nisan nihâyetine kadardır.

Yapraklar fidanın dördüncü senesinden bed' ile senede iki defa toplanılır.

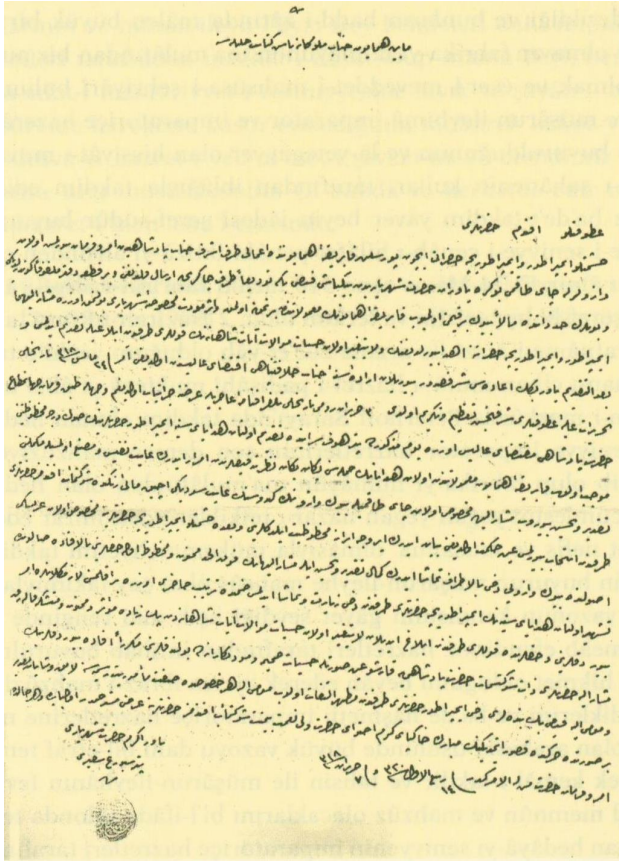
Çayın en nazik ve en güç ameliyatı yaprakların kavurma ve istihzarıdır. Çay mahsulü ateş ile kavrulur ve birtakım ameliyat ile istihzar olunur ki bunun sûret-i icrâiyyesi başkaca neşri mukarrer bulunan risâle-i mahsûsada zikr ve beyan olunacaktır.

Tarih-i tabiîye nazaran çay ağacının Memâlik-i Şâhâne'nin mahâll-i müteaddidesinde husûle geleceği me'mûl olduğundan Erzurum, Sivas, Ankara, Hüdavendigar, Aydın, Adana, Halep, Suriye vilayetleriyle İstanbul havâlisinde yetiştirilmesi için bezl-i mesâi olunacaktır.

Avrupa'da çay ağacını yalnız ziynet için zer' ederler ve şiddetli kış zamanlarında genç fidanların henüz pek yumuşak bulunan saklarını donmaktan muhafaza için saman ile örterler ise de bunlar limonluğa nakli suhûletli olan sandık veya saksı derunlarında bulundurulursa daha iyi muhâfaza olunurlar.

EK V

Rus Çarına Hediye Edilen Çay Takımı Hakkında Maruzât*



* BOA, Y. PRK. E A, 40/54.

Atûfetlü efendim hazretleri

Haşmetlü imparator ve imparatoriçe hazerâtı içün porselen fabrika-yı humâyûnunda imâli taraf-ı eşref-i cenâb-ı padişâhîden emr u ferman buyurulmuş olan vazolarla çay takımı bu kere yaverân-ı hazret-i şehriyârîden Binbaşı Feyzi Bey'e tevdî'an taraf-ı çâkerîye irsâl kılındığı ve bir kıt'a defter melfûfen gönderildiği ve bunların hadd-i zâtında mâlen büyük bir kıymeti olmayıp fabrika-yı humâyûnun ma'mulâtından bir numûne olmak ve eser-i meveddet-i mahsûsa-i şehriyârî bulunmak üzere müşârun-ileyhimâ imparator ve imparatoriçe hazerâtına ihdâ buyurulduğunun ve lâ-yetegayyer olan hissiyât-ı muvâlât-âyât-ı şahânenin kulları tarafından iblâğıyla takdim edilmesi ve ba'de't-takdim yâver beyin iâdesi şeref-sudûr buyurulan irâde-i seniyye-i cenâb-ı hilâfet-penâhî iktizâ-yı âlîsinden olduğunu âmir Fî 24 Mayıs sene 318 târihli tahrirât-ı aliye-i atufîleri şeref-bahş-i ta'zîm ve terkîm oldu. 2 Haziran-ı Rûmî tarihli telgrafnâme-i âcizî ile arzına cür'et-yâb olduğum veçhile tıbk-ı ferman-ı cihan-mutâ'-ı hazret-i padişâhî muktezâ-yı âlîsi üzere yevm-i mezkûrda Peterhoff Sarayı'nda takdim olunan hedâyâ-yı seniyye imparator hazretlerinin son derece mahzûziyetini mûcib olup fabrika-yı humâyûn ma'mulâtından olan hedâyânın cümlesini yegan yegan nazar-ı tetkiklerinden imrâr ederek gâyet nefis ve musanna' olmasıyla mükemmeliyetini takdir ve tahsin buyurup müşârun-ileyhe mahsûs olan çay takımıyla büyük vazonun kendisinin gâyet sevdiği açık mâi renginde şevket-meâb efendimiz hazretleri tarafından intihâb buyurulması aynı hikmet olduğunu beyân ederek ayrıca ibrâz-ı mahzûziyyet eylediklerini ve ba'de haşmetli imparatoriçe hazretlerine mahsûs olan arabeskî usûlünde büyük vazoyu dahi bil-etrâf temâşâ ederek kemâl-i takdir ve tahsin ile müşârun-ileyhânın fevka'l-hadd memnûn ve mahzûz olacaklarını bi'l-ifâde salonda teşhir olunan hedâyâ-yı seniyyenin imparatoriçe hazretleri tarafından dahi ziyâret ve temâşâ edilmesi zımnında tertib-i hâzırı üzere

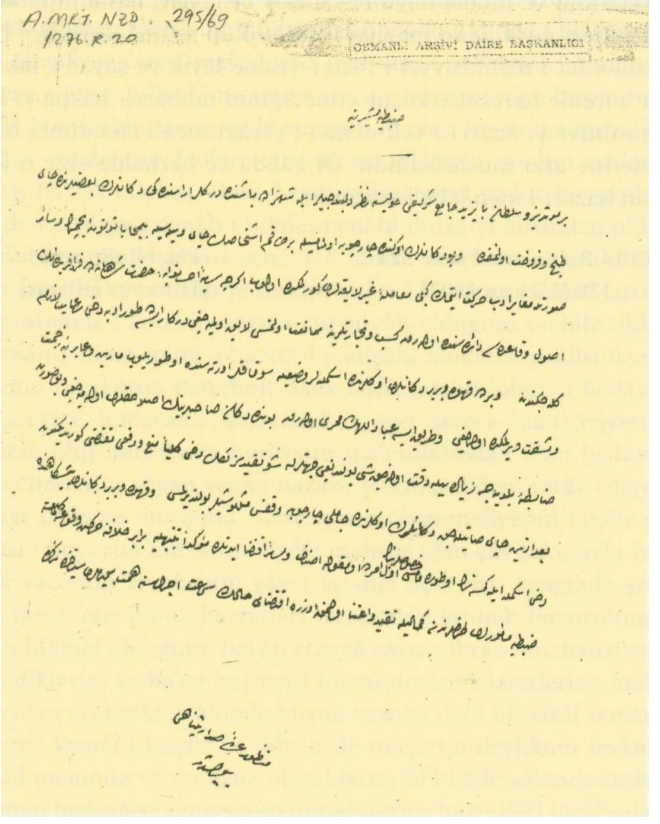
bırakılmasını lâzım gelenlere emr buyurduklarını ve haklarında kulları tarafından iblâğ edilen lâ-yetegayyer olan hissiyât-ı muvâlât-âyât-ı şahâneden pek ziyâde müessir ve memnûn ve müteşekkir kalarak müşârun-ileyh hazretleri zât-ı şevket-simât-ı hazret-i padişâhîye karşı aynı sûretle hissiyât-ı samîme ve meveddet-kârânede bulunduklarını mükerreren ifâde buyurduklarının ve mûmâ-ileyh Feyzi Bey bendeleri dahi imparator hazretleri tarafından mazhar-ı iltifât olup mûmâ-ileyh her hususta sıfat-ı memûriyyet-i resmiyyesine lâyık ve şâyân-ı takdir bir sûretde harekette kusur etmediğinin mübârek hâkpâ-yı kerem-ihtivâ-yı hazret-i velî-ni'met-i şevket-meâb efendimiz hazretlerine arzı müsterhamdır. Ol bâbda ve herhalde emr u ferman hazret-i men lehu'l-emrindir.

Fî 14 Rebîulevvel sene 320
[20 Haziran 1902]

Petersburg sefiri
[Hüseyin Hüsnü]

EK VI

Bayezid, Şehzadebaşı ve Direklerarası'ndaki Çaycı Dükkânlarının Önlerine Cam Çerçeve Yaptırılması Hakkındaki 17 Kasım 1859 Tarihli Tezkere*



* BOA, A. MKT. NZD, 295/69 20 R 1276 [17 Kasım 1859].

Zaptiye Müşiriyetine

Bir müddetten beri Sultan Bayezid Cami-i şerîfi havlusuna nâzır Dülbendçiler ile Şehzâdebaşı'nda Direklerarası'ndaki dükkânların bazılarında çay tabh ve füruht olunmakta ve bu dükkânların önünde çarçübe olmamasıyla birtakım eşhâsın çay vesîlesiyle bî-muhâbâ tütün içmek ve sâir sûretle mugâyir-i edeb hareket etmek gibi muâmele-i gayr-i lâyıkaları görülmekte olup eğerce sâye-i ihsan-vâye-i hazret-i şahânede ferd-i âferîdenin usûl ve kâidesi dâiresinde olarak kesb ü ticâretlerine mümâna'at olunması lâyık olmayacağı derkâr ise de tavr-ı edebe dahi riâyet lâzım geleceğinden ve bir de kahve ve berber dükkânları önlerinde iskemleler vaz'ıyla sokaklar ortasında oturulup mârrîn ve âbirîne zahmet ve sıklet verilmekte olduğu ve tarik ise 'ibâdullahın memerri olarak bunda dükkân sahiplerinin asla hakları olamayacağı ve bu sûret zâbıta-i belediyyece ziyâdesiyle dikkat olunacak şey bulunduğu cihetlerle şu takayyüdsüzlüğün dahi külliyen men' ve ref'i muktezî göründüğünden ba'd-ezîn çay satılacak dükkânların önlerinde camlı çarçübe ve kafes misillü şeyler bulundurulması ve kahve ve berber dükkânları pişkâhında dahi iskemle ile kimsenin oturamaması hususlarının evvel emirde o makûle esnaf ve sâir iktizâ edenlere müekkiden tenbihiyle beraber hilâfına hareket vukû'a gelmemesine zaptiye memurları taraflarından kemâliyle takayyüd ve itinâ olunmak üzere iktizâ-yı hâlin sür'at-i icrâsına himmet buyurmaları siyâkında tezkere.

EK VII

ÇAY*

Bahsetmek istediğimiz şey çay isti'mâli vücud-ı beşere nâfi' mi muzır mı bunu tayin etmek değildir. Bu ciheti mebâhis-i tıbbiyye cümlesine bi'l-idhâl o babda hâme-rân-ı bahs ve makâl olmayı erbabına terk ederiz.

Gerek nâfi' gerek muzır olsun bi'n-nisbe yakın bir zamandan beri çay isti'mâline halkımızın kesb-i ünsiyet ve ülfet ederek bu adetin bizde gittikçe mazhar-ı kabul-i âmme olacağı anlaşılıyor. Çayın yirmi otuz sene zarfında memleketimizde ihrâz ettiği terakki şâyân-ı hayret olacak bir derecededir. Mevsûkan müstahberdir ki en eski bir çaycı otuz sene mukaddem bir senede ancak bir sandık satabilir iken şimdi Dersaadet'e senede yirmi otuz bin sandık çay gelip sarf olunmakta imiş.

Vâkı'â o zaman memleketimizde çay isti'mâli bazı Buharalı ve Kırımlılara mahsus iken gitgide Şehzadebaşı'nda Direklerarası ser-tâ-pâ bir pazar-ı çay-fürûşân halini alarak o civar ahalisi ve yahut oradan güzer eden mârrîn ve 'âbirîn sabah ve akşam hiç olmaz ise birer kadeh çay nûşuyla dimağlarını telziz etmektedirler. Direklerarası'ndaki çaycılardan kat'-ı nazar her köşe başında bir İrânî semaver-be-dest hizmete müheyyâ olarak kadehi on paraya çay dağıtmakta ve her gazino ve kahvede çay istihzârına germî verilmektedir.

Hanelerimizi unutmayalım. Nice erbab-ı safâ vardır ki sabahleyin erkenden yataktan kalktıktan sonra midelerini çay ile kızdırmaktadırlar. Çayın cümle-i hasâilinden olduğu üzere öyle kahve gibi yalnız bir fincan pişirmekle iktifâ olunamaz. Binâen-

* *Sabah*, nr. 1219, 21 Cemâziyelâhir 1310 (10 Ocak 1893), s.3-4.

alâ-zâlik çay masasının başına evin içinde büyük küçük kim var ise toplanır. Herkes bir zevk-i mahsus ile çaylarını içerek bir yandan da akılları erdiği kadar bir mükâlemeye girişirler. Vâkı'â kâbil-i inkâr değildir ki maişet-i aileye bir ihtisâs-ı ihtiyârî içinde devama muvaffak olanlar için azâ-yı ailenin bir yere toplanıp çay içmeleri kadar zevk-âver bir şey olamaz. Hele çay takımlarının manzarası büsbütün başkadır. Malumdur ki çay takımı: Tepsi üzerine derununda çay haşlanmış bir çaydan ile lebâleb sıcak su ile memlû bir ibrik, altında tabaklarıyla geniş fincanlar, bir şeker kabı, gayet a'lâ ve sâfî târe yağı ile kaymak mevzû' tabaklar, sütlü lokum gevrek veya kızarılmış francala veyahut "kek" denilen sütlü ekmek, ince dilinmiş gayet a'lâ kaşar peyniri, Ankara'nın kar gibi gömeç balı yahut gül tatlısı, süt, bi't-tabi her fincana mahsus ayrıca fakfon yahud gümüş kaşıklar, ufak yemiş bıçaklarıyla çatallar, herkesin pîş-i iştihâsına konulacak fincan tabaklarının altına konmak üzere sakız gibi beyaz dört köşe serviyetler.

İşte nizam ve tertib hüküm-fermâ olan bir hanenin çay takımı bu tarzda veyahud daha mükemmel gelebilir. Bu yalnız çay içmek değil bir de hafifçe bir kahvealtı demektir. Çayın safası gelecek takımın böyle muntazam olmasına tevakkuf eder. Yoksa bir kaşık altı kişinin fincanına girip çıkar yahud içinde çay kaynatılarak simsiyah kesilmiş, artık bahtına ne zuhûr eder ise durdukça içindeki bukalemun gibi renkten renge girmiş bir çay ibriği meydana gelir ise, yahud biri fincandan, öbürü kupadan içecek olur ise bundan zevk almak şöyle dursun ikrah gelmek muhakkaktır.

Şimdi çayı şöyle tarif ettikten sonra asıl söylemek istediğimiz bir emr-i mühimme nakl-i kelâm edelim: Anlaşıldı ki çay memleketimizde gittikçe taammüm etmekte ve gayetle yakın bir zamanda ahalimizin her kısmı arasında yayılacağına şüphe edilme-

mektedir. Acaba ta karlı buzlu memâlikden hatt-ı istivâya doğru uzanıp giden hâk-i Osmânî'de bunun husûlü kâbil değil midir? Mevsûkan istihbar ettiğimize göre Suriye taraflarında tecrübe olunmuş, netâyic-i memnuniyet-bahşâ da müşâhede edilmiş. Demek ki Suriye iklimi çay husûle getirmekte müsâiddir.

Ümid olunur ki Memâlik-i Osmâniyye'de ziraatın terakkisi esbâbına tevessül etmek içün ihdâs edilmiş olan Ziraat Müdiriyet-i behiyyesi şu ihtar-ı âcizâneyi nazar-ı dikkate alarak ciddi tecrübelere kıyam eder. Eğer denildiği gibi muvaffakiyet rû-nümâ olur ise erbab-ı ziraat içün bir menba'-ı servet temin edilmiş olur. Zannımıza kalır ise bu nokta hiç ihmal ve müsâmahaya bırakılmayıp hemen tecârübe başlamalıdır.

EK VIII

Nesâyih-i Beytiyye ve Sıhhiye: Çay İsti'mâli*

Gazetemizin geçen nüshalarından birine çay ağacının resmini dercetmiş ve fakat çay bizde kışın müsta'mel olup yaz ortasında kullanılmadığından tafsilâtını vakt-i münâsibine bırakmıştık. Şimdi ise o mevsim içerisinde bulunduğumuzdan va'd-i mesbûkun îfâsına ibtidâr olundu.

Çay ağacı iki, iki buçuk metro irtifâ'ında ve bu isimdeki fasîleye mensup bir şecîre olup menşei ve elân mahall-i tenebbütü Çin'dir. Yaprakları koyu yeşil, kenarları dişli ve uzunca olup bünyeleri derûnunda güzel bir koku neşreden guddeler vardır. Çiçekleri beyaz ve küçük olup meyveleri derûnunda yağlı çekirdekler bulunur.

Senede birkaç defa (Nisan, Haziran, Temmuz'da) evrakı teker teker örselenmeksizin toplayıp kızgın saclar üzerinde kuruturlar. Ya birer birer, yahut birkaçını bir yerde büküp kıvırarak bir müddet havalandırırlar. Kâmilen kuruduktan sonra kutulara, sandıklara istifle ticarete çıkarırlar. Çayın başlıca yeşil ve siyah olmak üzere iki nev'i vardır. Eğer gâyet kızgın saclar üzerinde birden bire kurutulursa yeşil, bilakis hafif hararetle tedrîcen ısıtılırsa siyah olacağı zannedilir.

Tesirce yeşil çay daha şiddetli ve kabızlık hassası daha çok olduğundan siyahın isti'mâli daha iyidir. Bâhusus yeşil cinsinin teftişi kolay olduğu cihetle hâlisini ele geçirmek güçtür. Siyah çayın en iyi nev'i "akkuyruk" denilen nev'i olup uçları beyazdır. Çay kesîr'ül-isti'mâl bir cisim olduğu cihetle gerek Çin'de gerek merkez-i ihracât olan iskelelerde bin tarikle karıştırılmaktadır.

---

* *Resimli Gazete*, nr. 43, 2 Kânûnısânî 1307 (14 Ocak 1892), s. 524-525.

Çin'de gayet adi ve kokusuz çayları kamelya, zambak, yasemin, manolya çiçeklerinin zeyt-i tayyarıyla ta'tîr ediyorlar. Fransa'da birçok yeşil çaylar muâyene olundukta çivit, Prusya mavisi, kiyanus-ı hadid gibi hazır ve müsemmim boyalarla telvin olunduğu, siyah çayın dahi "plümbazin" ile karartıldığı müşâhede olunmuştur. Hele şehrimizde kutusu iki kuruşa satılan ve içilirken yanmış şeker kokusu duyulan çaylar ba'de'l-isti'mâl "karamel" ile boyanarak kurutulmuş bir mahsul-i gayr-ı sâftır.

Çay pişirmenin usûlü: Çayı menkû' halinde isti'mâl etmek lâzımdır. Yani ibtidâ tatlı suyu kaynatıp ba'de derûnuna münâsip miktar (250 gram su için 15 gram çay kâfîdir) çay ilave ederek bir müddet hâli üzere bırakmalı, kokunun tayerânını men' içün üzerini bir bezle örtmelidir. Ba'de ılık halde içilir. Yoksa suyun içine koyup beraberce fıkır fıkır kaynatılarak matbûh yapılırsa ne koku kalır ne de hassa.

Çayın tesirine gelince: Çay ile kahve arasında tesirce pek az fark vardır. Çünkü ikisinin de terkibinde "kafein" ismindeki aynı madde ve kendilerine mahsûs bir koku (zeyt-i tayyâr) vardır. Bundan başka "tanen" maddesi çayda daha çok olduğundan biraz kabızlık verir.

Yeşil çay menkû'u sarı, siyah çayın portakal renginde olup sıcak olarak içilince ibtidâ zihne küşâyiş verip ef'âl-i dimağiyyeyi îkâz ve nevmi izâle edip idrarı çoğaltır. Her ne kadar besleyici değilse de sarfiyât ve ihtarakâtı tenkız ettiğinden insanı çok yemek yemekten vâreste kılar. Çok çay kullananlar bu sebeple gayet kuru ve nahîf olurlar. Çay ibtidâ kanın cereyanını şiddetlendirip bedeni ısıtırsa da bir müddet sonra kan eski sür'atine ric'at edeceğinden vücut yine soğur.

Çayın şekersiz ve sâde içilmesi daha fâideli olacağı hakkında bir fikr-i bâtıl varsa da şeker insan fabrikasının mükemmel bir kömürü, süt dahi hem müleyyin, hem bir gıda-yı mübârek ol-

duğundan şekerli ve sütlü çay daha iyidir. Çünkü hem kabızlık azalır, hem insan beslenir. Asabî mizaç veya emrâz-ı dimağiyyeye müptelâ kimselerin, iştihâsı noksan olanların çay isti'mâlinden ferâgat etmesi, kadınların pek az kullanması ve henüz bülûğa ermemiş etfalin çay şurbunda pek ileri varmaması lâzımdır; çünkü devr-i tufûliyyet vücudun büyüme mevsimi olup çay ise buna mani olur.

Şerefeddin Mağmûmî

EK IX

ÇAY*

Avrupa fennî gazetelerinden birinde okunduğuna göre bizim içtiğimiz çaylar hâlis olmayıp hileli imiş. Kaynayıp da posa haline gelmiş, yani artık ne lezzeti ne de kuvveti kalmamış olan çayları sonra bir ve belki birkaç defa –bazı eczâ-yı âdiye ile– boyamak ve koku vermek sûretiyle taze çay heyetine koyarlar imiş. Hele Çin'den sâir memâlike gönderilen ale'l-umûm hileli olurlar imiş.

Filhakika, gezdiricilerin işporta içine koyup -yirmişer paraya- sattıkları teneke kutuların hâvi olduğu çaylarla ekser kıraathanelerde, gazinolarda, filanda pişirilen çaylar hep böyle sahte şeylerdir ki bu defa bazı tahlilât ve tecârüb icrâsıyla bu hileyi bizzat kendimiz de anlamaya muvaffak olmuşuzdur.

Zaten çay denilen nebatın hâlis dahi olsa -bazı ahvâl-i maraziye müstesnâ olmak üzere- ale'd-devam isti'mâlinde bir fâide yoktur. Bâhusus böyle hileli olursa mazarrat bile irâs eder. Binâenaleyh akşam sabah çay içmeyi adet edinmekten hele yukarıda saydığımız mahallerde çay içmekten sakınmak lazımdır.

FÂİK

* *Mekteb*, İkinci Sene, nr. 75, 4 Kânûnısâni 1308, s. 312.

EK X

ÇAY*

Memâlik-i şâhânenin bazı cihetlerinde çay husûle gelebileceği me'mûl olduğu cihetle ziraat müfettişleri ve numûne tarlaları müdürleri ile lede'l-muhâbere bazı mahallerin civar dağlarında Hudâî olarak tenebbüt eden çaya müşâbih fidanlar bulunduğu ve bunların mahallince çay makâmında isti'mâl edildikleri anlaşılması üzerine fidanları bi'l-celb numûne çiftlik ve tarlalarına irsâl ile gars ettirilip neşv ü nemâ bulmuş ve yapraklarının ne sûretle kurutulup isti'mâle Sâlih bir hâle konulması derdest-i tecrübe olduğu gibi Japonya'dan bir miktar hâlis çay tohumu Batum'dan fidanı getirtilerek tohumdan yetişen fidanlarla gars edilen fidanların yaprakları kuruyup bu da güneşe ma'rûz bırakıldıkları cihetle hararetten müteessir olmalarından nâşî olduğu Halkalı ve Selanik ziraat mekteplerinde gölgede bulundurulan bu misillü fidanların kurumamış bulunmalarından istidlâl edilmiş ve binâenaleyh bu sene tekrar çardak altında gölgelikte tecrübeten gars edilmeleri icap edenlere yazılmıştır.

Mamâfîh Batum'a memur-ı mahsûs i'zâmıyla bu mahsûlün orada ne sûretle yetiştirilmekte olduğuna dair tedkikât-ı lâzime icrâ ettirilmesi ve iki yüz fidanın daha bi'l-celb bazı mahallere gönderilerek tedkikât-ı mezkûreden hâsıl olacak neticeye göre gars ve muhâfaza edilmesi cümle-i mukarrerâttan bulunmuştur.

---

* *Orman ve Maâdin ve Ziraat Mecmuası*,Üçüncü Sene, nr. 9, Cemâziyelâhir 1314, S. 276-277.

EK XI

Çay ve Kahve*

-İngilizceden Tercüme-

ÇAY: Çin, Japonya ve sâir arazi-i şarkiyyede kesret üzere bulunur bir nev' nebatın yaprağıdır. Bu nebat (şimşir ve defne ağaçları gibi) her mevsimde yeşilliği bulunup ve yabani beyaz gül gibi de bir nev' çiçek açar.

Çinliler çayı şekersiz ve sütsüz içtikleri gibi, misafirlerine de bu çay ile ikram ederler. Meselâ bir eve her ne vakit bir misafir gider, hizmetçi hemen bir kupa çay getirir.

Çin'de her bir kulübe sahibinin bir ufak çay bahçesi olup bu bahçeden yetiştirdiği çayın kullanabildiği kadarını kullanıp bâkisini satar ve bu sûretle familyası halkına ta'am ve elbise almağa muktedir olur. Bir kimse Çin'de araziden bir büyük parçaya sahip olup ve birçok da çay nebatı yetiştirirse o adama oraca çay çiftçisi denilir.

Çay yaprakları büyüyüp artık toplanmak vakti geldikte çiftçi ve familyası pek meşgul bulunurlar. Çay yapraklarını ağaçlarından çekip koparark sepetlere doldururlar ve sepetler doldukta eve taşırlar. Sonra mezkûr yapraklar ateş üzerine konulmuş demir kaplar içinde kurutulurlar ve kurur iken çiftçi ve familyası vira alt üst ederler.

Yapraklar çıtlamaya başlar başlamaz ateşten alınıp bir trebeze üzerine yayılır. Bundan sonra mezkûr işçiler yaprakları ellerinde yuvarlarlar ve ellerinden geldiği kadar sularını çıkarmak için tazyik ederler.

---

* *Bağçe*, nr. 12, 5 Safer 1298 (6 Ocak 1881), s. 94-95; nr. 13, 12 Safer 1298 (13 Ocak 1881), s. 103.

Ba'de bir kere de havada kurutulup tekrar ateş üzerindeki demir kaplara getirilir. Orada mezkûr yapraklar büğüm büğüm olarak kıvrılırlar ki, elân buralarda gördüğümüz hey'eti alır.

Bu ameliyattan sonra çay çiftçisi en a'lâ yaprakları seçerek çarşıya götürüp satmak için hazırlar ve bu hazırlanmış çayları sepetlere doldurarak ve bambu denilen kamıştan yapılmış sarığın iki uçlarına sepetlerden ikisini takarak şehre götürür. Ve sepetleri çay tüccarına göstererek satılık olduğunu ifade eder. Tüccar da çayı içerek eğer beğenirse satın alır. Çiftçi de kazandığı cüz'î paraları omzuna asarak tekrar köye gider.

Mekteb-i Bahriye-i İdâdiye Dördüncü Senesinden
BAYEZİDLİ SERMED

EK XII

Bursa Çayı*

"Halkalı Ziraat Mekteb-i Âlisi Mecmuası"nın iki numerolu nüshasında "Bursa'dan Çay Çıkar Mı?" serlevhası altında bir makale neşredildi. Makalenin bazı noktalarına, hasbihal tarzında tarafımızdan vuku bulan itiraz üzerine sâhib-i makale Rıza Beyefendi'den bu defa bir mektup aldık. Her şeyden evvel şurasını arz edelim ki, Bursa Çayı hakkında tedkikâtımızı, biz, henüz ikmâl edemedik; ileride, tedkikâtımızın hitâmında, daha salâhiyet-dâr bir vaziyetle, bunu münakaşa etmek isterdik; fakat zikrettiğimiz mektup bize bu fırsatı vermedi.

Evvelen: Bursa Çayı denilen evrak muhtelif birkaç nebatın mahsulüdür; yerliler bunlara ağaç çayı, çimen çayı, şimşir çayı, keklik çayı, zenbur çayı ilh." birtakım isimler veriyorlar. Bunların hepsi tedkik edilmiş değildir; mârr'uz-zikr mecmuada mevzû-ı bahs olan yalnız "ağaç çayı"dır ki biz bunu ilk gördüğümüz vakit Arctostaphylos zannetmiştik. Rıza Bey'in tedkikâtına göre Vaccinium olmak lâzım geliyor ki her ikisi de ilm-i nebatâtın halenciyye fasîlesine mensuptur. Binâen-aleyh arada o kadar büyük bir fark bulunmamak lâzım geliyor; yalnız farkımız, biz nebatı yakından görüp tedkik edebildiğimiz halde sahib-i makalenin nebatı hiç görmeden, kendi itirafları veçhile, kurumuş ve kavrulmuş olan evrakın üzerine binâ-yı mütalaa ederek makalesini yazmış olmasındadır. Bize, evrakın medâr-ı teşhis olamayacağını ihtar eden Rıza Bey, yazdığı makalede, ezhâr ve esmârı havi olan taze numunelerin vüruduna intizar etmeksizin, orman mektebinden bi'l-vasıta celb eylediği bir nebat ile

* *Bursa Mecmuası*, nr. 4, 15 Kânûnısânî 1334-1918, s. 51-53.

kurumuş ve kavrulmuş olan Bursa çayının numunesi arasında bir münasebet görüyor ve buna istinaden meselenin her cihetini hallediyor.

Sâniyen: Bursa çayı yirmi beş seneden beri gerek Bursa havalisinde ve gerek İstanbul'da sarf olunmaktadır. Aynı nebat "Çerkes Çayı" namı altında Tokat ve havalisinde de mevcut olup her sene binlerce kilosu Dersaadet'e ve Bursa'ya sevk edilmektedir. Rize ve Trabzon taraflarında da bulunan bu nebatın Kafkasya'da çay makamında kesretle isti'mâl edildiğini ve hatta Fransızların buna Kafkasya çayı (Thé de Caucase) namını verdiklerini Rıza Bey bildiriyor. Demek ki birçok yerlerde, senelerden beri isti'mâl edilmekte ve hiçbir sû-i tesiri görülmemektedir. Binâen-aleyh bu fâideli nebatın layıkıyla tedkik ve hatta isti'mâlinin ta'mim edilmesi iktizâ eder. Ahvâl-i 'âdiyyede bile memleketimizde kaç kişi, hakiki çayı içebiliyor? çay namı altında satılan mevâdd neden ibarettir? Çayın cümle-i asabiyyeye olan sû-i tesiri ne derecededir ve bunun yerine Bursa çayını ikame edersek ne kazanacağız veya ne gâib edeceğiz? ve ilh. bütün bu noktalar tedkik edilmelidir.

Sâlisen: Yapılan tahlil neticesinde Bursa çayında "tein"in bulunamayacağı pek tabiî idi; çünkü Çin çayının terkibinde bile yapraklar tahmis edilmezden akdem tein bulunmuyor. Bursa çayı, bi't-tabi', tahmis edilmiyor; Çin çayının ne suretle terbiye edildiğini bilenler, Bursa çayının hemen pek basit ve sade bir ameliyata tâbi' tutulmakla iktifâ edildiğini anlarlar.

Tarz-ı istihzârın ne dereceye kadar tesiri görüldüğü Rıza Bey'in makalesinde münderiç tahlilât ile de anlaşılıyor. Dört nev' numune; hepsi de aynı mahalde tenebbüt etmiş, aynı mahalde tesebbüt etmiş, aynı nebatın Arctostaphyllos yahud Vaccinium'un evrakı. Fakat terkipleri itibarıyla büyük tefâvüt var. Meselâ, mevâdd-ı şahmiyye birinde 0.60, diğerinde 2.60;

mevâdd-ı hulâsaviyye birinde 27.82, öbüründe 16.45. Demek terbiyenin tahmisi cüzî ta'dil, evrakın terkibi üzerine pek büyük tesir icrâ ediyor. Yoksa bu sözlerimizle Bursa çayının Çin çayı (Thea sinensis) olduğunu veyahut terkibinde tein veya müşâbihlerinin mutlaka bulunması lâzım geleceğini iddia etmiyoruz. Yalnız, tedkikâtın noksan olduğunu söylemek istiyoruz. Bir de tein bulunmadığını kabul etsek bile arbuşin (Arbutine) bulunduğunu inkâr edemeyiz ya!*

Herkes çayı hassa-i münebbihesinden istifade etmek için mi içiyor? Yoksa, çay isti'mâlinin ta'ammüm etmesi mahzâ sıcak ve şekerli ve biraz da rayihalı bir menkû' olmasından mıdır? Bursa çayını Çin çayı namı altında satmak şüphesiz bir ihtikârdır ve buna mütecâsir olanlar tecziye edilmelidir. Fakat Bursa çayı, Çerkes çayı unvanıyla satmak hem namuskârlık ve hem vatanperverliktir. Bunu men' etmek serbestî-i ticarete tamamıyla muhalifdir. Bugün Almanya'da "sun'î bira" sarf ve istihlâk edilmiyor mu?

Fiyatındaki galâya gelince bunun halli de müşkül bir şey değildir.

Rıza Bey'in buyurdukları gibi biz, Bursa çayını mahzâ birkaç kişinin zengin olması için müdafaa etmiyoruz. Belki hak ve hakikati söylüyoruz. Mamafih, bu yüzden birkaç kişinin zengin olmasını, Çin çayını bugün ellerinde tutan birkaç muhtekirin para kazanmasına tercih edenlerdeniz. Avrupa'nın mülevves ispirtolarıyla vücudlarımızı tesmim ediyor ve bunu nazar-ı lâkaydî ile görüyoruz da sıhhat ve iktisat nokta-i nazarından pek nâfi' ve fâideli olan bu güzel nebatı Anadolu otu namıyla ortadan kaldırmaya çalışıyoruz. O nebat ki, bugün düşman karşı-

* Aksâ-yı Şark'tan gelen siyah ve yeşil çaylar aynı nebatın evrakı olduğu halde, terkiplerindeki tein miktarının pek farklı olması bunların usûl-i terbiyye ve ihzarlarının tahallüfünden neş'et ediyor? Patatesten glikoz ve ispirto çıkarılıyor; fakat patates edrânında [?] biz tahlil ile bu maddeleri bulamıyoruz.

sında bulunan yüzlerce evlâd-ı vatanın bîkes ve bedbaht ailelerinin yegâne meşgalesi ve medâr-ı maişeti oluyor.

Bursa çayını içenlerin hiçbirisi memnun olmamış ve olamazmış! Herkesin mizaç ve itiyadı bi't-tabi' bir değildir. Şekere alışmış olanlar pekmezden hoşlanmadıkları gibi, pekmeze alışanlar da şekere o kadar rağbet etmezler. Bursa çayını herkes içiyor ve herkes gibi biz de seve seve içiyor ve ondan istifade ediyoruz; harp devam ettikçe ve ihtimal ki sulhden sonra yine içmekte devam edeceğiz; hususiyle bu zamanda Bursa çayının revâcına halel gelmeyecektir.

Bursa Ziraat Mektebi İlm-i Nebatât
Muallimi MEHMED RE'FET

EK XIII*

– Karagöz midem üşüyor şuna bir çare?.

– Soba koy.

– Karagöz insanın midesine soba konur mu?

– Soba konmazsa mangal yak.

– Ulan o demek değil, mide insanın dâhil-i vücûdunda bir şeydir.

– Öyle ise bir avuç ateş yut...

– Hay Allah cezanı versin ne söz anlamaz herifsin be!...

– Hacivat neye hiddet ediyorsun hatırıma gelenleri söylüyorum.

– A külhâni hatırına içecek bir şey gelmedi mi?

– Geldi! Geldi! Arpa suyu iç.

– Canım arpa suyu bâriddir.

– Barut demiyorum ulan arpa suyu arpa!..

– Karagöz arpa suyunu mideyi serinletmek içün içerler. Ben kızdırıcı bir şey arıyorum.

– Hacivat ben seni istediğinden a'lâ kızdırırım ama darılmayacağına yemin et!

– Ulan ne yapacaksın?

– Ağız dolusu söveceğim.

– Karagöz latifeyi bırak, sahih soğuk almışım midem titriyor.

– Vallahi birader sana çay iç, derdim, lakin onun da şimdi karışıkları mı değişikleri mi çıkmış bilmem, çay diye aldığın şey arpa zuhur ediyormuş.

– Karagöz kahveye nohut, bakla filan karıştırıldığını işittim, ama çaya arpa katıldığını hiç duymadım.

– Birader katma filan değil. Çay yerine hilesiz hurdasız sırf arpa.

---

* *Hayal*, nr. 15 12 Kânûnıevvel 1289 (24 Şubat 1874).

– Aman birader! Hiç işitilmemiş bir şey!

– Sen öyle şeyleri işitemezsin. Gazeteci değilsin ki...

– Ey nasıl arpalı çay anlat bakalım?

– Geçen gün bizim ihvândan birisi çay diye bir miktar arpayı yüklenip evine götürmüş.

– Ne sahib-i basiret adam imiş!..

– Hacivat münasebetsizlik lazım değil. Basiret sahibi demiyorum. Bizim ihvândan biri.

– Ey sonra nasıl olmuş?

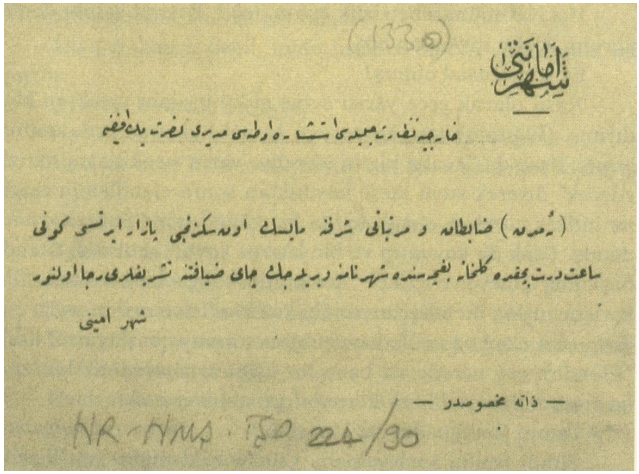
– Nasıl olacak gece yarısı evine gidip uşağını yataktan kaldırmış. Güğümü ateşe koymasını kemâl-i ehemmiyetle tenbih etmiş. Uşak da "Acaba bizim efendiye yarın sıcak su mu iktizâ edecek" diyerek suyu ateşe koyduktan sonra efendisinin emrine intizar ederken efendi uşağa bir kâğıt verip "Şunu kaynat" demiş. Uşak da kaynatıp ve bir kâseye koyup getirmiş. Efendi başlamış içmeye ve içtikçe "Acâib, Moskof çaylarına da mı hile karıştırmışlar, bu adeta arpa gibi kokuyor" demeye ve uşağı çağırıp çayı nasıl ve ne ile kaynattığını sormaya başlayınca, uşak "Efendim çay nerede siz bana bir kâğıt arpa verdiniz birazını kaynattım, birazı da işte duruyor" cevabını vermiş.

– Canım Karagöz bu zat kim imiş?

– Şimdi ismini söyleyemem. Çünkü beklediğim var. İleride zuhurâta göre tafsilat veririm.

EK XIV

Şehremini Cemil Bey'in Çay Partisi Davetiyesi*


(1330)

شهرامینی

خارجیه نظارت جلیله‌سی اشتشاره‌لرندن مدیر زاده حضرتلرینه

(مدوده) ضابطانه و مرتبانی شرفه مابسك اوده سکز نجی پازار ایرتسی کونی
ساعت دردده کلخانه بغچه سنده شهرنامه ربه جك چای ضیافتنه تشریفلری رجا اولنور
شهر امینی

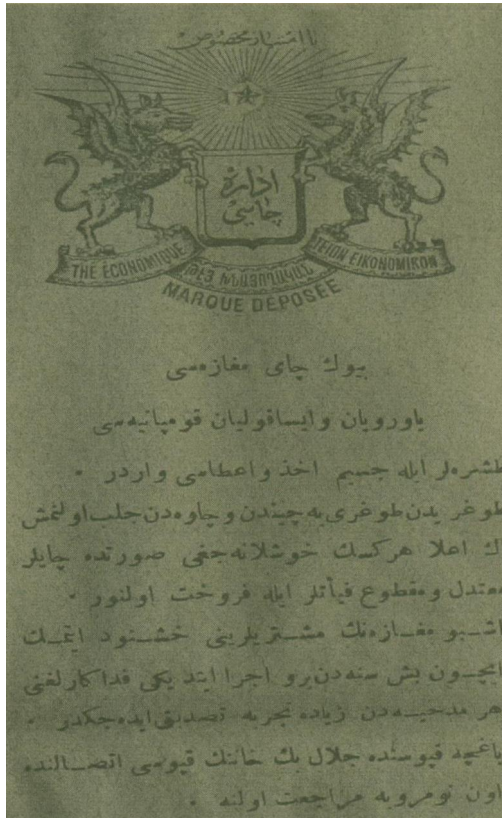
— ذاته مخصوصدر —

HR-HMS · İSO 224/30

* HR. HM. O, 224/90, 29 Mayıs 1330 [1914]

EK XV

Gazetelerde Çay İlanları



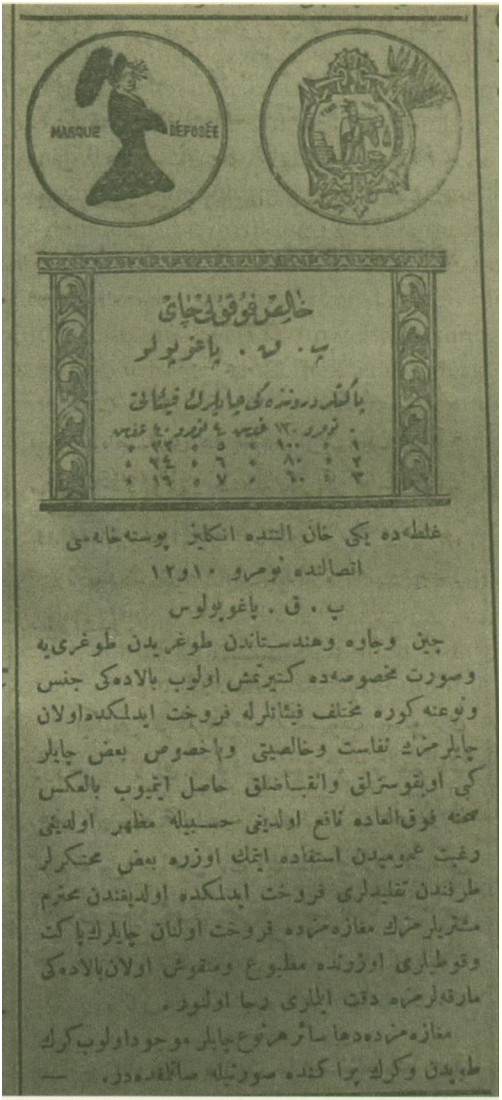
Tarik, nr. 1227, 25 Ağustos 1887



باغچه قپوسنده جلال بك خانی اتصالنده یاوروبان وعیسا قولیان افندیلرك اون نومرولی اداره چایی نام مغازه‌لرنده بودفعه موسم شتا مناسبتیله جاوه‌نك وچینك اك اعلا ونفیس چایلرندن کلیتلی سپارشلر ورود ایتمش اولوب کرك لذت ونفاستی وکرك خاصیت واهونیتی جهتیله هرکسه رغبت ایتمکده وبازارلغه محل برا المقدر مشتریلرینی ممنون ایلمکده‌در .

بالاده‌کی علامت فارقه‌نك تقلیدی چیقمش اولدیغندن تقلیدندن احتناب ایتملری توصیه اولنور . ۹

Sabah, nr. 1219, 10 Ocak 1893



Sabah, nr. 5030, 26 Ekim 1903

زمانمزده الك زياده مظهر تقديراولان چاى

ليپتون مغازه سنده صاتلمقده اولان بولذيذ چاى باجمله چايلره تفوق ايتمكده

اولديغندن توجه عموميه يه مظهر اولمشدر .

چاى باغچه لرندن صورت مخصوصه ده طوپلنان وشيقاغومشهر عموميسنك

انكليز شعبه سنده الك بيوك مكافاته نائل اولان وكرهٔ ارضده نشوونما

بولان چايلرك الك اعلاسيدر . ممالك محروسه ايچون يكانه آجنتهسى

موسخانه ده نومبقوخاننده ١٢ نومروده ب . قوموپولو . ٥—٥٢



لیپتون چای مغازه‌سی

بو مغازه‌ده فروخت اولنان جایلرك نفیس جنسدن اولدیغی کبی غایت اوجوز فیاته صاتلمقده‌در.

دنیاده موجود جایلرك الـ ایوسی

نفیس، صاف، نوغولو

زراعك اکسدن طرفریدن طوغریجه مستهلکه کیدر

لیپتون تجارت اوینك چابلری شیشافو عمومیه سرکیب‌نده انکلیزجه‌سی طرفندن ویریلن لیپتون درنجی مکافاتی احراز ایلمشدر.

لیپتون مغازه‌سنك فیاته خلاصه‌سی عموم طرفندن پیوکلیورنته مظهر اولمشدر. بوندن غایت لذیذ، شیرین، اعلا بلیر. بونی، مادامکه کورمغازه‌ده بکلیه‌دکلرله دقت طرز ایچنده عطر طبعلی موادله اثبات صاتلمقده‌در. دنیانك هر طرفنده مشهور اولدیغی موادن کورمغازه‌ده مال دیکلرنده ایچیلیور. ۱۲و۳ نومرولی انکلیز مغازه‌سنده قاعده‌ده بوخانه‌یه... نومرو خانه‌ده ۱۲و۳ نومرولی لیپتون مغازه‌لرنده صاتلیر.

حضرت تلریك

حشمتلو انکلتره قرالیچه‌سی

بارخصت مخصوصه

چاپکیسی

سیلانده چای زراعتی دونیه دیوی ماده مایل دنیامون غازدن فولیمیر

سیلانده ادره خانه‌سی اوزره خانم استریت فولیمیر

هندستاندکی دیوی، مغازه‌لری هانرا استریت استرانت قالکوته

هندستاندکی مرکزلری دال موزی سیفار قالکوته

نیویورقده مرکزی ۹۹ وانترالستریت

شیقاغودهکی مرکزی

۱۵۱۳ مرتانوق ویلی وق



Mütareke Dönemi'nin meşhur Albayrak Mustafa Nezih Çayı'nın logosu ve sloganı:
"Yazlık kokulu, mukavvî çaylarınızı Albayrak Mustafa Nezih harmanlarından alınız."

Türk ve çay sözcüklerinin birlikte anılması.
En ideal çayın, Türk süvarisinin deri çizmeleri gibi boğumlu yapraklardan elde edildiğini söyleyen Çinli şair Lu Yu.
Bir iptila olan çay.
Toplum ve kültür tarihi araştırmalarında çay ve çayhaneler.
Demlik, semaver, çay yaprakları, tüten buğu, şeker, nihale.
Mecmualar, reklamlar, isimler, olaylar, coğrafyalar.
Osmanlı'da çay, genç Cumhuriyet'te bir daha çay.
Çay meclisi, sohbet bezmi, çaya şükran.
Arşiv kaynakları, birincil belgeler, fiziki imkânsızlıklar, kütüphaneler.
Kronolojik ve kesintisiz bir çalışmanın önemi.
Çay,
bir daha çay,
bir daha çay.
En çok övdüğümüz.



kapı
kapı no: 274
araştırma-inceleme: 69