



ÜÇ AYLIK DERGİ // 2006 // SAYI 5 // 10 YTL

Yemek ve Kültür

Enis Batur // Uğur Kökten // Bülent Savaşın // Pınar Erenyıldız // Musa Dağdelenen // Dana Goldstein // Ümit Bayazoğlu // Hatim Nur Günel
Salah Birsel // Tan Örk // İhsan Berk // Maral Jafroudi // Ekrem M. Yeğen // Turgut Kut // Yıldı Çeleroğlu // Anımar Bektaş // Pelin Aylarçın
Endal Atabek // Necati Altın // Galip Günen // Seren Barkören // Cevat Özer

YEMEK SEÇMEK
MAM DANI DOLMA SAKI
DUPULAR ÜZERİNE
BİR YEMEKLERİN KİMLİĞİNE DOĞRU
MEVLEVİKTE MATBAH TERBİYESİ

ÇİFT YAYINLARI



Cevat Özer 1
Tadımlik 2
Enis Batur *Yemek Seçmek* 4
Uğur Kökden *Son Akşam Yemeği* 7
Brillat-Savarin *Duyular Üzerine* 11
Pâvlos Erevnîdis *Gastronomik Modalar, Biz ve Osmanlılar'da Usûl-ı Tabh* 26
Musa Dağdeviren *Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif* 38
Darra Goldstein *Rus Yemeklerinin Kültürel Tarihine Doğru* 52
Ümit Bayazoğlu *Mam Dadı Dolma Sardı* 88
Salah Birsal *Kamer Hanım* 93
Haşim Nur Gürel *Cihat Burak'ın Sofraları* 94
Maral Jefroudi *İşgal Edilen "İçeri": İran Sineması, Yemek ve Mahremiyet* 101
Arşivden *Ekrem M.Yeğen'den Bir Mektup* 108
Turgut Kut *İnce Mehmet'in Umumi Lokantası* 110
Musa Dağdeviren *Aşçılık* 114
Yıldız Cıbroğlu *Bilgiyle ve Anıyla Dolu Bir Çınarın Gölgesinde Yemek Sohbeti* 130
Asuman Bektaş *Mevlevilikte Matbah Terbiyesi* 142
Erdal Atabek *Çocuklar Nasıl Besleniyor?* 150
Pelin Aylangan *Yudum Yudum Çay Kültürü* 155
Galip Güner *Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, 15.yüzyıl Osmanlı Mutfağı* 162
İlhan Berk *Sarmısak* 166
Seren Barkören *Başrolde Çikolatalar!* 168

Çizgiler

Tan Oral (87,129,152) • Yıldız Cıbroğlu (131) • Cevat Özer (1,93,141) • Necati Abacı (172)

Fotoğraflar

Necdet Kaygın (39,40,43,45-50) • Pelin Aylangan Arşivi (159,160) • Cengiz Kahraman Arşivi (71)

Kapak

Frédéric Dufaux (1852-1943) Tepsi Taşıyan Güzel , 1899, yağlıboya, 100.5 x 65 cm

Katkıda Bulunan Kurumlar ve Kişiler

Webasis Computer Arts • Mengen Meslek Yüksek Okulu'ndan Ahmet Yaman • Alman Kültür Merkezi'nden Ulrike GÜldalı
• Süttaş A.Ş • Oxford Yayın.Tic.Ltd.ŞTİ • Zeki Kabil • Fuat Karakan • Zafer Yenel • Haluk Ergüven • Ömer Faruk
Şerifoğlu • Murat Özersen • Arslan Özçelik • Ayşegül Oğuz

Düzeltilme

Sayı 4: Ca (İskilip) Dolması yazısında yer alan, İskilip Belediyesi Arşivinden alınan fotoğraflar Cengiz Aksan'a aittir.

Yudum Yudum Çay Kültürü

Pelin Aylangan*

Bir yaz günü gene Türkiye'nin küçük köşelerinden birisinde, Erzurum'un Hasankale ilçesinde Pasinler Çayevi'ndeyim. Çayevinin sahibi Hacı Lutfü Yaşar 90 yıllık geçmişlerini orayı ziyaret eden ünlü kişilerin resimlerini göstererek gururla anlatıyor. Zamanın cumhurbaşkanları ve başbakanları dahil birçok önemli kişilerin resimlerini duvarlarda asılı görmek mümkün. Öğlen saatlerinde başlayan sohbetimizde aynı masayı paylaştığım çayevinin müdavimleri ile beşinci çaylarımızı yudumluyoruz. Kimileri elinde çay bardağıyla yanımıza oturup sohbetimize katılıyor. Konular yeni konuları açarken ülke halinin ne olacağı, geçim sıkıntıları ve kasabamın sorunlarını değerlendiriyoruz. Her masada başka bir muhabbet çay içilerek ıslandırılıyor. Sanki çay içmenin zevki yeni sohbetleri açıyor ve sohbetlerin asıl keyfi de çay içilirken çıkıyor.

Aklıma eski bir deyim geliyor, 'Çaysız sohbet aysız gökyüzü gibidir'.

Güneşin Kars'da doğuşundan Edirne'de batışına kadar Türkiye'nin her yerinde çayın günlük hayatta tutkuyla yaşanan bir kültürel değeri vardır. Ev yaşantısında, iş ortamında, çayevlerinde, yolculuk molalarında, pikniklerde ve daha birçok değişik ortamlarda kendisine has bir gelenek ile yaşanır çay kültürü. Bu çay tutkunluğu zamanının kahveye yönelik olan sosyal ve bireysel tiryakiliğini neredeyse tamamen silmiş ve kendi üstünde toplamıştır. Dünya genelinde 'Türk kahvesi' ile isim yapmış bir ülke olan Türkiye'de günümüzde tercih edilen içecek çay olmuştur.

Kısa Tarihçe

İtalyan yazar Edmondo de Amicis 1878'de İstanbul ziyaretinde şunları yazmıştır; "Galata kulesinin tepesinde kahve vardır, vapurlarda kahve vardır, çarşı içinde kahve vardır, resmi dairelerde ve hamamlarda kahve vardır. İnsan İstanbul'un neresinde olursa olsun, etrafına hiç bakılmadan sadece bağırması kafi gelebilir; Kahveciiiiii!"

Üç dakika içinde bir fincan kahve mis gibi kokusuyla elinizdedir."¹

Aynı dönemde, çay kültürünün Anadolu yaşantısına eklenmeye başlaması Azeri Türklerinin batıya yerleşmeleriyle olmuştur. Semaverde çay demleme sanatında usta olan Azeriler İstanbul içinde bir çok çayhane açmışlardır; özellikle de İran'dan gelen tüccarların ve entellektüellerin bulunduğu Valide Han çevresinde. 1877-1878 savaşından sonra İstanbul'a göç eden Rus ve Balkan muhacirlerin de Osmanlı'da çay kullanımının yaygınlaşmasına büyük katkısı olmuştur.²

*Washington DC Türk-Amerikan Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

¹ Edmondo de Amicis, *Constantinople*, Hesperus Press, Londra, Eylül 2005

² Helene Desmet-Gregoire ve Francois Georgeon, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Yapı Kredi Yayınları, I. Baskı, İstanbul, Ekim 1999, s. 57

İstanbul'da çayhanelerin el üstünde tutulduğu dönem II. Sultan Abdülhamit zamanıdır. Şehzadebaşı'nda Direklerarası mevkii çayhaneleri ile ünlü idi. Fevziye Kıraathanesi, Alyanak Mehmet Efendi Kıraathanesi, Halk Kıraathanesi sağlı-sollu yol boyunca uzanırlardı. Bunların arasında en ünlüsü Hacı Reşit Ağa'nın Çayhanesi idi.³ Çayhaneye girildiğinde şu dizeleri görmek mümkün idi:

Çay-i ma hoş guvar u şirin est [Çayımız güzel kokulu ve lezzetlidir] Cun leb-i lal-i yar rengin est' [Çünkü sevgilinin lal dudagi rengindedir]⁴

Türkiye'de çay üzerine ilk yazı Mehmet İzzet'in 1878'de yayınlanan Çay Risalesidir. Yazıda çayın sağlığa faydalarından bahsedilmiştir. Fakat bu dönemde çay Türkiye'de yetiştirmiyordu. Her ne kadar Japonya'dan getirilen çay tohumları Bursa civarlarında ekildiyse de, başarılı sonuçlar alınmamıştı. Buna rağmen, çay kolaylıkla bulunuyordu. Öyle ki, bir fincan kahve fiyatına, dört bardak çay içmek mümkün idi. Çayın kahveden daha ekonomik olması, halk arasında çay tüketiminin artmasının ana sebeplerinden birisidir.

Çay yetiştirme çalışmaları 1918'de tekrar başlamıştı. Halkalı Yüksek Ziraat Okulu hocalarından Ali Rıza Erten, dönemin Tarım Bakanlığı tarafından Doğu Karadeniz bölgesine gönderilmişti. Erten, bölgedeki toprak ve iklim şartlarının çayın yetişmesine uygun olduğunu bir raporunda yazmıştır. Ülkemizde çayın yetişmesi ziraatçı Zihni Derin'in çabalarıyla 6 Şubat 1924'de 407 sayılı Rize Vilayeti ile Borçka Kazasında fındık, portakal, limon, mandalina, çay yetiştirilmesi hakkında kanunun geçmesi ve de Doğu Karadeniz halkının yavaş yavaş çay yetiştirmeye alışmalarıyla gerçekleşmiştir. 1949-1954 yılları arasında Rize Merkez Çay Fabrikası Müdürü olan Asım

Zihnioglu şöyle anlatıyor:

"Bölge insanının önceleri, bize kuşkuyla bakmasını doğal karşılıyorduk. Kuşkunun ortadan kaldırılabilmesi için teşkilatın sürekli ve ısrarla ortaya attığı savların bir ucundan gerçekleşmeye başlaması ya da hiç değilse ufukta bir ışık görünmesi gerekirdi. Bu nedenle sabırlı olmalıydık. İleri görüşlü bölge insanlarının bize yardımcı olmalarına ihtiyacımız vardı ve bu yardımı almakta gecikmedik. Ortada hiçbir şey yokken sözumüze güvenerek, çay tohumlarının ekilip yetiştirileceği mısır tarlalarını bize tahsis eden bu değerli insanların katkısını unutmak mümkün değil. Çay fidanlığı halinde kullanılan mısır tarlalarının teşkilatımız eliyle çay bahçesi haline dönüştürülmesi bölgede çok iyi bir örnek oluşturuyordu ve bunu görenler çaylık kurmaya hevesleniyorlardı."⁵

Tüm çabalara rağmen ilk dönemlerdeki çay çalışmaları fazla başarılı olmamıştı. Ancak, İsmet İnönü'nün 1935 Rize ziyareti sırasında çay tekrar gündeme geldi. Önceden yapılan çalışmalar da göz önüne alarak, yeni bir girişimde bulunuldu. Batumi'dan 20 ton tohum getirilmişti ve Rize Merkez Fidanlığında ekilmişti. Bundan sonraki on yıl içerisinde, yetiştirilen çay miktarı artmış ve 2. Dünya Savaşından dolayı, kahve bulmak güçleşmişti.

1947'de ilk çay fabrikasının kurulmasıyla, Türkiye'de çay sektörü başladı. Doğu Karadeniz'de çay insanların günlük hayatlarına öyle yerleşmeye başlamıştı ki, Rize'nin Mapavri ilçesinin adı Çayeli, Trabzon'un Kadahor ilçesinin adı da Çaykara olarak değiştirildi. 1965'te Türkiye'nin çay sektörü ülkenin çay ihtiyacını karşılayabildiği gibi çay ihracatına da başlanmıştı. Bugün Türkiye'de çay Gürcistan sınırından Trabzon / Araklı'ya, Rize / Karadere ve Araklı'dan Ordu'ya kadar uzanan bölgede yetiştirilmektedir. Ekim alanı bazı kesimlerde kıyıda 30 kilometre

³ Salah Bırsel, "Tas Tis Bir Yüdüm Çay" Çaykur Dergisi, Rize, 1991 No 15, s. 40

⁴ Mustafa Duman, Çay Kitabı, Kitabevi, İstanbul, Mayıs 2005, s.56

⁵ Asım Zihnioglu, Bir Yeşilin Peşinde, TUBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 4. Basım, Ankara, 1998, s. 33.



Mehmet İzzet, Çay Risalesi, 1878

içeriye ve de 900 metre yüksekliklere ulaşmaktadır. Türkiye çay yetiştirmede 2004 yılında Hindistan, Çin, Kenya, Seylan, ve Endonezya'dan sonra 6. sırada yer almıştır.⁶

Yudum Yudum Çay

Çay tüketimine gelince, Türkiye dünyanın ikinci en büyük pazarına sahiptir ve kişi başına tüketim sıralamasında, birincidir! İngiltere'de 2.1 kilo, Fas'ta 1.4 kilo tüketilirken, Türkiye'de bu miktar 2.5 kilodur.⁷ İngiltere gibi ülkelerde çay içmek günün özel saatine ayrılmışken, Japonya'da çay özel ve sakın bir merasimle sunulurken, Türkiye'de çayın her mekânda, her zaman belirgin kaşık sesleri ile varlığı hissedilir. Özel bir saati ya da uzun boylu merasimi yoktur ve beklenmez.

Türkiye genelinde gerek şehirlerde, gerek kasabalarda gerekse köylerde insanların bir araya geldiklerinde çay içebilecekleri özel mekânlar vardır. Bunların önemi ve var oluşları çayın içilmesinden çok; kişilerin bir araya gelip fikir alışverişinde bulunmaları, haber almaları, dertleşmeleri, ve oyun oynamaları içindir. O yüzden, şöyle bir söylem vardır: "Gönül ne çay ister ne çayhane. Gönül sohbet

ister çay da bahane."

Çayevleri genelde mahallelerin en uğrak olan noktalarıdır ve küçük yerleşimli bölgelerde daha çok önem taşırlar. Örneğin, Pasinler (Hacı Rüştü Oğulları) Çayevi sabah namazından hemen sonra açılır ve akşamın geç saatlerine kadar Pasinlilere kesintisiz çay servisinde bulunur. Kimileri için bu çayevi hayatlarının vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Çayevi sohbetleri ard arda içilen çaylar sonrasında bazen karşılıklı yapılan ateşli atışmalara dönüşür. Çaydanlığın konu olduğu ve benim şahit olduğum atışmalardan birisi şöyle idi: "Bir acayip nesne gördüm, kıyas ettim canı yok, kendi yumru koltuğundan kan akar, def eder kederi, verir şuuru"

Erzurum ve civarında, çayın içinde kağıt yani yaprakları olmazsa çay iyi sayılmazmış. Ayrıca, oralarda çay kılama içilir. Eskiden kılama şekerler Rusya'dan bir metre küp büyüklüğünde gelir küçük parçalara kesilmiş. Şimdi, Pasinler'deki şeker fabrikası kılama şeker üreterek bu eksikliği gidermiştir.

Pasinler çayevinde her kişinin ne kadar çay içtiği mavi televizyon dolabının kapılarına tebeşir ile yazılıp her ayın sonunda maaşlar

⁶ www.inttea.com/services3.asp "Annual Production & Exports of Tea for Selected Countries"

⁷ www.euromonitor.com "Turkey: Second Biggest Tea Market in the World" 14 April 2005



Anasya, hanımlar çay içerken, 1949

Fotoğraf: Hasan Varış

ödediğinde ya da çiftçi pancarını sattığında, çayların hesabı sıfırlanıp kapıdaki hesaplar silinirmiş. Hikâyeye göre bir gün, bir çiftçi çay evine girmiş ve dolabın kapısında isminin yanında 100 yazılı olduğunu görmüş. "100 mü? ben bir aydır uğramıyorum," deyince, çaycı, "Olsun, biz yinede senin için hesap tuttuk" demiş.

Çay evlerinin dışında, çay içmek için önemli mekânlardan bir diğeri de çay bahçeleridir. Çayevleri genelde erkeklerin mekânı olup mahalle içinde önemli yer alırken, çay bahçeleri daha geniş bir müşteri yelpazesine sahiptir. Çay bahçelerinde erkekler, kadınlar, çocuklar, öğrenciler, emekliler, sevgililer, turistler, iş adamları gibi herkese rastlanabilir. Çay bahçeleri, ailelerin halk arasında çay içebilmeleri için oluşturulmuş mekânlar sayesinde gelişmiştir. Özellikle, 1950'lerin İstanbul'unda çay bahçeleri gözde yerler arasındaydı. Türkiye Mutfak Dostları Derneği 2. Başkanı Sayın Sevim Gözyıldız söyleşimizde şöyle anlatıyor:

"Deniz kenarında, muhteşem manzara karşısında asırlık koca çınar ağaçlarının gölgesinde çay içmek keyifliydi. Emirgan'a vapur ya da otobüsle gelinir, tahta masa, tahta iskemlelerde ince belli cam fincanlarda içilirdi

çay. Biz çocukların tercihi bilye kapaklı şişelerdeki gazoz olsa da ailece gelenlerin tercihi her zaman semaverdi. Dumanı tûte tûte masaya getirilen semaverin çayı nasılda lezzetli olurdu! Bu lezzetin Emirgan'ın tepelerinden gelen kaynak suyundan olduğu söylenirdi."

Atilla İlhan ise Emirgan'da Çay Saati şiirinde, çay içmeyi şöyle anlatmıştır.

*"...En yalın sonbahar benim gözlerimdeki / Çok daha dumanlı mütareke günlerinden / Alaturka saat kaçta ikinci tömbeki / Miralay Sadık Beyin nargilesinden / Dem çekip kumrular gibi sebilleri şenlendiren / Osmanlı seh-palarının gölgesindeki / Emirgan'da acılaştırmak koyu bir semaverden / Çaylar gibi kararıp kaç defalarca eski / Bir şiir üzüntüsüyle müseddes biçimindeki / Çohtan unutulmuş kilitli defterlerden."*⁸

Bahçeler içinde çayevleri olduğu gibi bazen de bahçesi ya da yeşilliği hiç olmayan (örneğin Dolmabahçe Çay Bahçesi gibi) çay bahçeleri görmek mümkündür. İsimlerinin değişik olmasına rağmen, toplumumuzdaki yerleri ortakır: bu da insanların bir araya gelip, sohbet ederek arkadaş, komşu ya da iş bağlarını güçlendirmektir.

⁸ Atilla İlhan, *Bela Çiçeği*, Bilgi Yayınları, 7. Basım, Temmuz 1999, Ankara, s. 79-81

Çay Servisi

Çay bahçelerinde bulunan özelliklerden birisi çayın semaverde servis edilmesidir. Semaver 19. yüzyılda Rusya'da icat edilmesine karşılık, Türkiye'de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Çay gibi, semaverin de şifa dağıtıcısı olduğuna inanılır. İnsanlara hayat ve muhabbet verici, dertlerine deva bulucu olarak görülür. Semaverin şifa dağıttığına o kadar inanılırdı ki, hamam çıkışında ve mevlütlerde insanları rahatlatmak için semaver kaynatılır ve çay içilirdi. Ayrıca, semaver, ailelerin kıymetli eşyaların arasında sayılıp, nesilden nesile geçer ve gelinlerin çeyizinde bulunur.

Semaver Kasidesi

Semaveri kurdum düze
Gelin kardaşlar bize
Hak yetişsin imdadımıza

Yan semaver dön semaver
Limon şeker çay semaver

Semaverin suyu çiçek
Gelin kardaşlar çay içek
Çaysız meclisi ne idek

Yan semaver dön semaver
Sana kurban can semaver

Semaverin musluğu var
Çoban gibi ıslığı var
Dervişlerle dostluğu var

Çay içelim çay içelim
Nefs-i hevadan geçelim

Semaverin hocası var
Kafkaslarda niceisi var
Buhara'da yücesi var

Yan semaver dön semaver
Atamızdansen yadigar⁹

⁹ Mısıralı Dümân, Çay Kitabı, Kitabevi, İstanbul, Mayıs 2005, s. 96



Erzurum, Hasankale Pasinler Çayevi

Semaverlerin en çok kullanıldığı yer Amasya'dır. Amasya'nın sokaklarında ya da Yalıboyu evlerinin arasında yürüdüğümde, bahçelerde veya avlularda duman tüten semaverleri görmemek olası değil. Amasya pazarında, çay bahçelerinde, hatta Ziyaret köyünün kiraz bağlarında çalışan aileler semaversiz yapamaz. Söylentilere göre, Amasya'lılar semaver çayı o kadar tercih ederlermiş ki, arabalarının bagajlarında semaver bulundururlarmış. Bu ihtiyacı karşılamak için, Amasya'da çok sayıda semaver ustaları bulunur. Amasya Lisesinin arkasındaki sokakta bu ustalar günde on tane bakır ya da pirinç semaver yaparlar, her biri 19 ya da 21 parçadan oluşur.

Semaverde hazırlanan çay ince belli bardaklarda ikram edilir. Bu zarif çay bardakları Türkiye'ye özgüdür, ve şeklinin nasıl ortaya çıktığı henüz ispatlanmamıştır. Bu tasarımın Osmanlı'da yaygın olan lale şekilinden mi yoksa ilk bardağı tasarlayan kişinin hayatındaki ince belli bayandan mı esinlendiği hala bilin-

Pelin Aylangan

memektedir. Can Yücel ise şöyle yazmıştır: "Anlarda kalırdı belki de zamanla ince bel/ namussuz çay bile ince belli bardaktan verilmeseydi eğer".

Çay kültürümüzde çayın dudak ya da tavşan kani renginde olması beklenir. Bunu değerlendirebilmenin en iyi yolu da çayın cam bardakta servis edilmesi ile gerçekleşir. Ayrıca, ince belli bardaklar, son zamanlarda kullanılan poşet ya da sallama çayların kültürümüzde yaygınlaşmasını engellemektedir.

Çay içebilmek için her ne kadar çay bahçeleri ve çayevleri her saat mevcut ise de, günün özel zamanlarında çay için ara verilir. Gerek otobüs yolcuları, gerek ofisler ya da devlet dairelerinde çalışanlar, çay molası almaktan vazgeçemezler. Böyle zamanlarda içilen çay, dinlenmek için içilir ve uzun boylu hazırlıklar yapılmaz. Oysa, 5 çayı çay kültürünün en keyifli ve ikramı bol olan çay gelenegidir. Erzurum'da Nevide Bayarasan ile görüştüğümde, küçüklüğünde evlerindeki 5 çayını bana şöyle anlattı:

"Eskiden toprak damlarda çay içerdik, semaver yakılırdı. Gelirdim ki okuldan, annem patates haşlamış, zeytinyağlı dolma yapmış. Her gün 5 çayımız, yani ikinci 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. Mahalle de olup bitenleri konuşurduk. Çay en büyük meziyetimizdi."

Türkiye'nin çay kültürünü ayakta tutan en önemli unsurlardan birisi dairelerde, çarşılarda, sokaklarda gördüğümüz ve duyduğumuz çaycılardır. Kapalı Çarşıdaki 4.000 dükkandan 100 tanesi çaycılara aittir. 1964'te İngiliz yazar V.S. Pritchett, şöyle yazmıştır, "Bir yanda hamalların, sokaktakilerin sesleri, diğer yanda atlar, yatak, yastık eşyalarla çarpışmalar ve bu kargaşa arasında Türkiye'nin mucizevi sahnelerinden birine tanık olursunuz-üç yanından zincirlerle asılı pirinç tepsi-



Pierre Loti Çay Bahçesi, Eyüp

yi taşıyan ciddi bir çocuk ve tepsinin tam ortasında minik çay bardağında kıpkırmızı bir çay. Bu çayı hiç dökmeden o telaş kalabalık arasından dükkanının önünde oturan sahibine taşır."¹⁰

Çaycılar olmasa, diğer ülkelerde olduğu gibi, bir bardak çay için ayakta, sırada beklememiz gerekir, bu da işin esprisini ve keyfini kaçırdır. Ada vapurunda oturup çay keyfini yaşayabilmek bir bakıma vapurda çaycı olduğundan gerçekleşebiliyor. Edmondo de Amicis bugün Türkiye'yi ziyaret etseydi, "Çay!!!" diye seslendiğinde, üç değil, iki dakika içersinde, önüne ince belli bardaklarda, tavşan renginde sıcak bir bardak çay gelecektir.

Son 60 sene içersinde, Doğu Karadeniz bölgesinde yaygınlaştırılan çay üretimi sayesinde çay, tercih edilen içeceği haline gelmiştir. Her mahallede bulunan çayevleri, inanılmaz manzarasıyla keyifli çay bahçeleri, çarşılarda, hanlarda, vapurlarda sesleri eksik olmayan çaycılar, buhari tüten semaverler, küçük çay kaşığı ile çingildayan ince belli çay bardakları günlük yaşantıda tadıyla, görüntüsüyle ve sesiyle çay kültürünü yapılandırmışlardır.

¹⁰ V.S. Pritchett, *Offensive Travels*. Alfred A. Knopf, New York, 1964