

**DÜNYADA ÇAY KÜLTÜRÜ**

**VE**

**SERAMİK ÇAY KAPLARI**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Tuğba KURT**

**Eskişehir 2020**

**DÜNYADA ÇAY KÜLTÜRÜ  
VE  
SERAMİK ÇAY KAPLARI**

**Tuğba KURT**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Seramik Anasanat Dalı**

**Danışman: Doç. Duygu KAHRAMAN**

**Eskişehir**

**Anadolu Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Enstitüsü**

**Mayıs 2020**

*Bu tez çalışması BAP Komisyonunca kabul edilen 1809E297 no.lu proje kapsamında desteklenmiştir.*

## ÖZET

### DÜNYADA ÇAY KÜLTÜRÜ VE SERAMİK ÇAY KAPLARI

Tuğba KURT

Seramik Anasanat Dalı

Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Mayıs 2020

Danışman: Doç. Duygu KAHRAMAN

Dünyada ve ülkemizde sudan sonra ikinci sırada yer alan ve en yaygın içecek olarak tüketilen çayın, M.Ö 2000’li yıllarda Çin’de ortaya çıktığı düşünülmektedir. M.S 800’lü yılların başında Japonya’ya geldikten sonra bir tören biçimine dönüşerek uzak doğu kültürün ayrılmaz bir parçası olmuştur. Çay tüm dünyaya yayılarak en çok tüketilen içecek haline gelmesiyle birlikte İngiltere’de ‘beş çayı saatini’ doğurmuş, Rusya’da milli içki muamelesi görmüş, Japonya’da seremonilerin oluşmasına neden olmuş, Türkiye’de kahvaltıların vazgeçilmezi, gün boyunca tüketilen içecek, haline dönüşmüştür. Tang hanedanlığında başlayan ilk seramik çay kabı örnekleri Song ve Ming hanedanlıklarında üzerine yenilikler eklenerek devam etmiştir. Çaya yüklenen bu anlamlar ve seremoniler seramik sanatında da ifade yöntemlerinin, gerek biçimsel gerek düşünsel çeşitlenmesine sebep olmuştur. Önceleri gıdaları saklama amaçlı kullanılan seramik kaplar zaman içerisinde de değişerek, çeşitli biçim ve tarzlarda üretilmiş ve gelmiştir. Seramik çay kapları, toplumların geçmişlerini, yaşam biçimlerini okuma açısından tarihsel bir belge niteliği taşımaktadır. Çay, çoğu kültüre hızla uyum sağlamış, bunun sonucunda insanlığa, üretilmesinden tüketilmesine değin birçok zenginlik katmıştır. ‘Dünyada Çay Kültürü ve Seramik Çay Kapları’ başlıklı bu tezde, çayın insan hayatına ve seramik sanatına katkısı değerlendirilmiştir. Bu araştırmayla çay demlemede ve tüketiminde kullanılan ürünler incelenerek sanatla olan etkisi irdelenmiştir. Araştırılan konu kapsamında, seramik çay kaplarının yüzeyleri üzerine sıraltı, sırüstü, serigrafik dekor uygulamaları altın yıldız uygulamaları vb. yapılarak özgün çay kapları tasarlanmış ve tez izleme jürisinde bir sergi ile izleyiciye sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Çay, Seramik, Kap, Seremoni, Kültür.

## **ABSTRACT**

### **TEA CULTURE AND CERAMIC TEA POTS IN THE WORLD**

Tuğba KURT

Department of Ceramic

Anadolu University, Graduate School of Fine Arts, May,2020

Supervisor: Doç. Duygu KAHRAMAN

Tea, which is the second most common beverage in the world and in our country after water, is thought to have appeared in China in 2000 BC. After arriving in Japan at the beginning of 800 AD, it turned into a form of ceremony and became an integral part of the far east culture. Tea spread the whole world the most consumed with becoming a drink in the UK 'afternoon tea time' has given birth, was treated as a national drink in Russia, led to the formation of ceremonies in Japan, indispensable to the breakfast in Turkey, beverages consumed during the day, has become. The first ceramic tea pot samples that started in the Tang dynasty continued with the innovations added to the Song and Ming dynasties. These meanings and ceremonies attributed to the tea have caused both the formal and the intellectual diversification of the expression methods in the art of ceramics. Ceramic containers, which were previously used for food storage, have changed over time and have been produced in various forms and styles. Ceramic tea pots are a historical document in terms of reading societies' backgrounds and lifestyles. Tea quickly adapted to most cultures, as a result of which it added many riches to humanity, from production to consumption. In this thesis titled 'Tea Culture and Ceramic Tea Pots in the World', the contribution of tea to human life and ceramic art was evaluated. With this research, the products used in brewing and consuming tea were examined and its effect on art was examined. Within the scope of the researched subject, underglaze, glazed, silkscreen decoration applications, gilding applications etc. on the surfaces of ceramic tea pots. The original tea cups were designed and presented to the audience with an exhibition in the thesis monitoring jury.

**Keywords:** Tea, Ceramic,Pot, Ceremony, Culture.

## TEŐEKKÖR

Araştırmama bŸyŸk katkıları olan diğer tŸm çalışmalarımızda da yardımlarını esirgemeyen ve bana olan inancını hep hissettiren tez danışmanım hocam Doç. Duygu Kahraman'a, tez sŸrecini paylaştığım arkadaşım BegŸm Manav ve Ŗzlem Varal'a, uygulama çalışmaları esnasında bana yol gŸsteren balık vermekten çok tutmayı Ŗđreten tŸm problemlerimi dinleyip alternatif birçok ŸzŸm sunan hocam ŐŸkrŸ Taşdemir'e, atŖlye olanağı sağlayan hocam Burak elebi'ye ve hocam Burak Yıldırım'a tŸm olanaklarıyla seramik atŖlyelerini kullandığım Trakya Ŗniversitesi Őehit Ressam Hasan Rıza GŸzel Sanatlar Meslek YŸksekokulu'na, tez çalışmasına vermiş olduğu destekler için Anadolu Ŗniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi'ne, tŸm hayatım boyunca her anımda yanımda olan biricik aileme sonsuz teŐekkŸr ederim.

20.05/2020

## ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan bilimsel intihal tespit programıyla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

.....Tuğba Kurt.....

(Öğrencinin Adı Soyadı)

## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
BAŞLIK SAYFASI.....	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI .....	ii
ÖZET .....	iii
ABSTRACT .....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vi
İÇİNDEKİLER .....	viii
GÖRSELLER DİZİNİ .....	xiv
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ .....	xv
GİRİŞ .....	1

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### 1. ÇAY

1.1. Çayın Tanımı.....	3
1.2. Çayın Tarihçesi.....	5
1.3. Çay Türleri.....	8
1.3.1. Çin çayı.....	9
1.3.2. Kamboçya çayı.....	9
1.3.3. Assam çayı.....	10
1.4. Çayın Yetiştirilmesi.....	10

### İKİNCİ BÖLÜM

#### 2. TARİHSEL SÜREÇ İÇERİSİNDE ÇAY KÜLTÜRÜ

2.1. Çin Çay Kültürü.....	12
2.1.1. Çin çay seramikleri.....	15
2.2. Japon Çay Kültürü.....	21
2.2.1. Japon çay seramikleri.....	24
2.3. Hindistan Çay Kültürü.....	31
2.3.1. Hindistan çay seramikleri.....	33
2.4. Rus Çay Kültürü.....	35
2.4.1. Rus çay seramikleri.....	38

2.5. İngiliz Çay Kültürü.....	41
2.5.1. İngiliz çay seramikleri.....	44
2.6. Amerika Çay Kültürü.....	48
2.6.1. Amerika çay seramikleri.....	49
2.7. Türk Çay Kültürü.....	53
2.7.1. Orta Asya Dönemi.....	53
2.7.2. Osmanlı Dönemi.....	55
2.7.3. Cumhuriyet Dönemi.....	56
2.7.4. Günümüzde Türkiye' de çay üretimi ve tüketimi.....	57
2.7.4.1. Çayın içildiği zamanlar ve mekanlar.....	59
2.7.4.2. Çayın servis edilme şekli ve çay seramikleri.....	63
2.7.4.3. Bir sembol olan " İnce Belli " çay bardağı.....	66

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

## 3. ENDÜSTRİYEL ALANDA ÜRETİLEN SERAMİK ÇAY TAKIMLARI

### 3.1. Çay Takımlarında Yer Alan Ürünler

3.1.1. Çaydanlık.....	68
3.1.2. Şekerlik.....	72
3.1.3. Fincan.....	72
3.1.4. Çay kaşığı.....	73
3.1.5. Çay saklama kabı.....	73
3.1.6. Sütlük.....	74
3.2. Günümüzde Üretilen Çay Takımları.....	75

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

## 4. SERAMİK ÇAY KAPLARINDA KİŞİSEL YORUM VE UYGULAMALAR

4.1. Uygulama Aşamaları.....	77
SONUÇ.....	92
KAYNAKÇA.....	93
ÖZGEÇMİŞ	

## GÖRSELLER DİZİNİ

### Sayfa

<b>Görsel 1.</b> Çin çayı.....	1
<b>Görsel 2.</b> Meissen Alman porseleni çaydanlık.....	2
<b>Görsel 1.1.</b> Camellia Sinensis.....	3
<b>Görsel 1.2.</b> Çay Bitkisi.....	4
<b>Görsel 1.3.</b> Shen Nong portresi.....	5
<b>Görsel 1.4.</b> Çay Örneği.....	6
<b>Görsel 1.5.</b> İngiliz ailesi çay içerken, 1725.....	7
<b>Görsel 1.6.</b> Camellia Sinensis bitkisi.....	9
<b>Görsel 1.7.</b> Kambu çayı.....	10
<b>Görsel 1.8.</b> Çay toplayan kadınlar.....	11
<b>Görsel 2.1.</b> Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Çay seremonisi Artis: Zhang Xuan ve Zhou Fang (MS 713 ~ 741).....	13
<b>Görsel 2.2.</b> Çin'de çay ikramı.....	14
<b>Görsel 2.3.</b> Flagstaff House Müzesi.....	15
<b>Görsel 2.4.</b> Çay kâsesi, Çin, Güney Song Hanedanlığı (1127-1279) Seramik, yük. 7 cm,çap. 12.7 cm. ABD/Metropolitan Müzesi, Env. No:91.1.226.....	16
<b>Görsel 2.5.</b> Çay kabı,Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Seramik, yük. 12.9 Çin/Shenzhen Wangye Müzesi Seledon tabak, Ming Hanedanlığı 15. yy başı.....	16
<b>Görsel 2.6.</b> Seledon tabak, Ming Hanedanlığı 15. yy başı.....	17
<b>Görsel 2.7.</b> 14.yy Ming Hanedanlığı seledon porselen.....	17

<b>Görsel 2.8.</b> Çay kabı (Proto çaydanlık) Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Çin/Shenzhen Wangye Müzesi.....	18
<b>Görsel 2.9.</b> Douca çaydanlık Çin, Qing Hanedanlığı (1644-1911), Yongzheng Dönemi (1723–35).....	19
<b>Görsel 2.10.</b> Yixing Zisha mavi çaydanlık.....	19
<b>Görsel 2.11.</b> Zen tarzı seramik çay bardağı.....	20
<b>Görsel 2.12.</b> Çayı hazırlamak için kullanılan araç-gereçler, Demir öğütme teknesi, taş değirmeni ve çay kapları Çin/Hong Kong Çay Müzesi.....	20
<b>Görsel 2.13.</b> Ejderha dekorlu fincan, Çin Qing Hanedanlığı (1644-1911) Daoguang Dönemi.....	21
<b>Görsel 2.14.</b> Japon çay okulu.....	22
<b>Görsel 2.15.</b> Chawan .....	23
<b>Görsel 2.16.</b> Çay yapımında kullanılan malzemeler.....	23
<b>Görsel 2.17.</b> Japon çay seremonisi.....	24
<b>Görsel 2.18.</b> 1947 yılında Shotaro Hayashi tarafından yapılmış seramik çay kasesi ile sunulan matcha.....	25
<b>Görsel 2.19.</b> Matsui, Tomoyuki tarafından üretilen bizen çay kabı.....	26
<b>Görsel 2.20.</b> Tanaka Chôjirô tarafından 16. Yüzyılda üretilen Siyah Raku çay kâsesi.....	26
<b>Görsel 2.21.</b> 1941 yılında Suzuki Goro tarafından yapılan Oribe çay kâsesi.....	27
<b>Görsel 2.22.</b> Kyo- Yaki çay kabı örneği.....	27
<b>Görsel 2.23.</b> Kyo- Yaki çay kabı örneği.....	28
<b>Görsel 2.24.</b> Wabi-Sabi Kintsugi çay kasesi.....	28
<b>Görsel 2.25.</b> Arto Hold tarafından, Wabi Sabi Japon tarzı chawan.....	29

<b>Görsel 2.26.</b> Wabi sabi ve Kintsugi çay kâsesi.....	29
<b>Görsel 2.27.</b> Japon çay kaseleri.....	30
<b>Görsel 2.28.</b> Japon çay kutusu ‘Natsume’ .....	30
<b>Görsel 2.29.</b> Çay satıcısı.....	31
<b>Görsel 2.30.</b> Çay toplayan kadınlar .....	32
<b>Görsel 2.31.</b> Garda çay satıcısı.....	32
<b>Görsel 2.32.</b> Masala Chai.....	33
<b>Görsel 2.33.</b> Kulhad.....	34
<b>Görsel 2.34.</b> Hindistan’da bir çay tezgâhı.....	34
<b>Görsel 2.35.</b> Çay satıcısı.....	35
<b>Görsel 2.36.</b> Rusya’da çay saati.....	36
<b>Görsel 2.37.</b> Semaver.....	36
<b>Görsel 2.38.</b> Podstakannik.....	37
<b>Görsel 2.39.</b> Rusya'da aile portresi , T. Myagkov, 1844.....	37
<b>Görsel 2.40.</b> Gzhel ilçe haritası.....	38
<b>Görsel 2.41.</b> Kobalt ile dekor uygulama aşaması.....	39
<b>Görsel 2.42.</b> Porselen çay takımı.....	39
<b>Görsel 2.43.</b> Gzhel Seramiği.....	39
<b>Görsel 2.44.</b> Fincan, Vasilii V. Kandinsky, 1920.....	40
<b>Görsel 2.45.</b> Kazimir Malevich, Çaydanlık formu.....	40
<b>Görsel 2.46.</b> Any English Family at Tea by Joseph Van Akien c. 1720.....	41
<b>Görsel 2.47.</b> Ticaret Kartı Thomas Clark, Çay Satıcısı, Çin ve Glafs-feller. 1750 (İngiliz müzesi).....	42
<b>Görsel 2.48.</b> İngiliz çay fincan örneği.....	43
<b>Görsel 2.49.</b> Bow Porselen Fabrikası’nda üretilen çay seti.....	44

<b>Görsel 2.50.</b> Çay Bardağı ve tabağı, Worcester Porselen Fabrikası, 1770.....	45
<b>Görsel 2.51.</b> Wedgwood porselen tabak.....	45
<b>Görsel 2.52.</b> Jasperware Wedgwood.....	46
<b>Görsel 2.53.</b> Jasperware Wedgwood.....	46
<b>Görsel 2.54.</b> Boston Tea Party.....	47
<b>Görsel 2.55.</b> Peter Voulkos Çay kasesi.....	48
<b>Görsel 2.56.</b> Betty Woodman, çay kâsesi,1983.....	49
<b>Görsel 2.57.</b> Betty Woodman, çay fincanı.....	50
<b>Görsel 2.58.</b> Adrian Saxe ,1982, Patlıcan Çaydanlık.....	50
<b>Görsel 2.59.</b> Adrian Saxe Çaydanlık.....	51
<b>Görsel 2.60.</b> Art Nouveau Fincan.....	51
<b>Görsel 2.61.</b> Çay tarlası.....	52
<b>Görsel 2.62.</b> Bakır kapta sunulan çay.....	53
<b>Görsel 2.63.</b> Fergana Çağı Buluntuları.....	54
<b>Görsel 2.64.</b> Osmanlı bürokrati İzzet paşa.....	55
<b>Görsel 2.65.</b> Cumhuriyet dönemi çay yetiştiriciliği.....	56
<b>Görsel 2.66.</b> Çay tarlası.....	57
<b>Görsel 2.67.</b> Türk çayı.....	58
<b>Görsel 2.68.</b> XVI. yüzyılda İstanbul'daki bir kahvehaneyi tasvir eden minyatür.....	60
<b>Görsel 2.69.</b> Pier Loti İstanbul.....	61
<b>Görsel 2.70.</b> Semih Poray'dan çay manzaraları.....	62
<b>Görsel 2.71.</b> Çay ikramı.....	62
<b>Görsel 2.72.</b> Çay tepsisi Moblen.....	63
<b>Görsel 2.73.</b> Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası, Osmanlı Fabrika, Sultan Abdülhamid Dönemi Fabrika.....	64

<b>Görsel 2.74.</b> Yıldız porselen fabrikası, porselen yemek takımından parça .....	64
<b>Görsel 2.75.</b> Eser-i İstanbul Porselen Çaydanlık.....	65
<b>Görsel 2.76.</b> Padişah portresi bulunan çay fincanı.....	66
<b>Görsel 2.77.</b> Çay bardağı.....	67
<b>Görsel 3.1.</b> Çaydanlık örnekleri, Flagstaff House Museum of Tea Ware.....	68
<b>Görsel 3.2.</b> Kangxi Yixing Teapot 18.yy.....	68
<b>Görsel 3.3.</b> Brown Betty çaydanlık .....	70
<b>Görsel 3.4.</b> Josiah Wedgwood, Çaydanlık, 1775.....	70
<b>Görsel 3.5.</b> Türk tarzı çaydanlık.....	71
<b>Görsel 3.6.</b> Kütahya porselen şekerlik örneği.....	72
<b>Görsel 3.7.</b> Porland çay fincanı örneği.....	72
<b>Görsel 3.8.</b> Çay kaşığı örnekleri.....	73
<b>Görsel 3.8.</b> Natsume örneği.....	73
<b>Görsel 3.10.</b> Çay saklama kabı.....	74
<b>Görsel 3.11.</b> Sütlük.....	75
<b>Görsel 3.12.</b> Viktoria çay takımı.....	76
<b>Görsel 3.13.</b> Kazimir Malevich, Süprematist Çaydanlık ve İki Bardak, 1920.....	76
<b>Görsel 4.1.</b> Eskiz örnekleri.....	77
<b>Görsel 4.2.</b> Çaydanlık çamur modeli.....	78
<b>Görsel 4.3.</b> Patlatma kalıp aşaması.....	78
<b>Görsel 4.4.</b> Modelin hazırlanması.....	78

<b>Görsel 4.5.</b> Çaydanlık, kapak ve şekerlik alçı model.....	79
<b>Görsel 4.6.</b> Şekerlik kapağı kalıp aşaması ve kalıbı.....	79
<b>Görsel 4.7.</b> Şekerlik kalıp aşaması.....	80
<b>Görsel 4.8.</b> Bardak kalıbı ve çaydanlık kalıp aşaması.....	80
<b>Görsel 4.9.</b> Kulp kalıbı.....	80
<b>Görsel 4.10.</b> Porselen çamurunun hazırlanması .....	81
<b>Görsel 4.11.</b> Döküm aşaması.....	81
<b>Görsel 4.12.</b> Dökümlerin içinin boşaltılması.....	81
<b>Görsel 4.13.</b> Ürünlerin rötuşlanması.....	81
<b>Görsel 4.14.</b> Ürünlerin bisküvi pişirimi için fırına yerleştirilmesi.....	82
<b>Görsel 4.15.</b> Brownish, Kalıp ile şekillendirme ‘Çay seti’ ,2020.....	82
<b>Görsel 4.16.</b> Brownish Çay seti, 22x30 cm 2020 .....	83
<b>Görsel 4.17.</b> Brownish Şekerlik 11x10 cm,2020 .....	83
<b>Görsel 4.18.</b> Brownish Çay seti.....	83
<b>Görsel 4.19.</b> Çömlekçi çarkında şekillendirme ‘Çay Seti’ 27 x35 cm .....	84
<b>Görsel 4.20.</b> Şekerlik.....	84
<b>Görsel 4.21.</b> Çömlekçi çarkında şekillendirme ‘Çay Seti’.....	85
<b>Görsel 4.22.</b> Pure, Elle şekillendirme çay seti, 22x12 cm 2020.....	86
<b>Görsel 4.23.</b> Pure, Elle şekillendirme çay seti, 2020.....	86
<b>Görsel 4.24.</b> Porselen çay kupası .....	87
<b>Görsel 4.25.</b> Porselen ‘Çaydanlık’ .....	87

<b>Görsel 4.26.</b> Red blossom Şekerlik (sıraltı uygulama) 11x10 cm .....	88
<b>Görsel 4.27.</b> Red blossom çay kupası.....	88
<b>Görsel 4.28.</b> Red blossom Çay Seti, Sıraltı uygulama,22x30 cm 2020.....	89
<b>Görsel 4.29.</b> Flowers çay kupası, Sırüstü uygulama.....	89
<b>Görsel 4.30.</b> Flowers Çay Seti,22x30 cm 2020.....	90
<b>Görsel 4.31.</b> Fenne Çay Seti, Sırüstü ve altın uygulama,22x30 cm 2020.....	90
<b>Görsel 4.32.</b> Floral çay seti, Porselen bünye üzerine çıkartma dekoru, 22x30 cm, 2020.....	91
<b>Görsel 4.33.</b> Floral çay seti, 22x30 cm, 2020.....	91

#### **KISALTMALAR**

Ens.	: Enstitü
Üni.	: Üniversite
m.	: Metre
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
vb.	: Ve benzeri
yy.	: Yüzyıl
°C	: Santigrat derece

## GİRİŞ

Çay Malayca ya da Çince bir sözcüktür. Farklı Çin lehçelerinin etkisiyle ‘ç’ ve ‘t’ sesinin kullanıldığı çay, ca, ça, tea, tee ve teo gibi sözcüklerden türetilmiştir. Tarihçesi tahmin edilenden de çok eskilere dayanmaktadır. Başta hastalıkları tedavi etmek için kullanılmaya başlanan çay, zamanla gündelik hayatımızın olmazsa olmazı haline gelen bir içeceğe dönüşmüştür(Görsel 1.). Japonya, Vietnam ve Hindistan gibi farklı bölgelere yayılan çay 18. yüzyılda Portekiz’e ulaşmıştır. Çin’den giden çay uzmanlarının çay endüstrisini bu alanlara da yayması, geliştirmesi ve İngiltere’den sonra Portekiz’e ulaşması ile birlikte artık Avrupa’da da tüketilmeye başlayan çay, evrensel bir içeceğe dönüşmüştür.<sup>1</sup>



**Görsel 1.** Çin çayı ( <https://starbrewstore.com/> 22.09.2019 )

Ülkelerin kültürel değerlerinin oluşumunda önemli bir yer edinen çay, farklı kültürlerde tüketim ve sunum şekli ile belirli kurallara sahiptir. Bu özellikleri ile de sanatsal bir ritüele dönüşmektedir. Çin’de, keyifli bir vakit geçirme şekli iken Japonya’da bir kültürü doğurmuş ve ardından da batının öğleden sonra alışkanlığı olmuştur(Görsel 1.).Farklı coğrafyalarda, farklı yöntemlerle tüketilen bu bitkinin sunulduğu kaplar da önemli bir yere sahiptir. Bir içecek olarak kullanılmaya başlanması ile birlikte çayın hazırlanması ve sunulmasında kullanılan metal demlikler, bambu çubuklar, bombilla (ucu filtreli gümüş pipet), gaiwan (çay kabı) gibi araçlar da tasarlanmaya başlamıştır. Seramik kaplarının kullanılmasının sebebi ise çay tatlarını emmesi, tadı, kokusu ve renginin muhafazası açısından, zengin bir çay keyfiyle sonuçlanmasıdır. Törenlerde kullanılan seramik kaplar farklı tarzlarda ve yeni zevk anlayışları ile çeşitli biçimlerde

<sup>1</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul 2005

tasarlanmıştır. Ünlü Jian kâseleri, Temmoku kâseleri tapınaklarda ve derebeyi lordları tarafından koleksiyonlarda saklanarak nesilden nesile intikal eden parça olarak, antik bir önem kazanmıştır. Edo dönemi boyunca (1615-1868) bu Çin kapları soyluların hazinelerinde yer alarak, çay seremoni ritüellerinde kullanılmıştır. Uzak Doğu'da bu kadar önemli olan bu kaplar farklı kültürlere yayılarak seramik tarihinde de yerini almıştır. Avrupa'da ise 'parlak altın' dekorlama, Kühn tarafından ilk defa Meissen porselen ürünlerinde kullanılmıştır<sup>2</sup> (Görsel 2.).

1710 yılında Saksonya bölgesinin başkenti Dresden'de bulunan Saksonya Kraliyet Porselen Fabrikası kurulmuş, Avrupa'daki ilk sert porselen bu fabrikada üretilmiştir.



**Görsel 2.** Meissen Alman porseleni çaydanlık ([antiqueauctionsnow.net](http://antiqueauctionsnow.net) 22.09.2019)

Günümüzde endüstri çay seramikleri işlevsel ama aynı zamanda güzel olmalı mantığıyla pratik tasarımlar yapılmakta ve devamlı olarak üretilmektedir Türkiye'de ve diğer ülkelerde önemli bir unsur olan çayın, yaşadığı kültürel değişikliklerin araştırılması ve bu değişimlerin özellikle seramik çay setleri üzerinden örneklenerek incelenmesi bu araştırmanın amaçları arasındadır. Çayın çeşitli kültürlerdeki önemini anlamak ve sanatla olan ilişkisini kavrayabilmek de araştırmanın önemli ayaklarından birini oluşturmaktadır. Çayın keşfinden sonra, üretim ve tüketim ilişkileri kapsamında dünyadaki gelişimi tespit edilerek veriler eşliğinde sunulmuştur. Ritüellerde kullanılan seramik kapların önemi, hangi zamanlarda nasıl kullanıldığı, farklı kültürlere yayılan çayın seramik sektörünü ne şekilde etkilediği, günümüzde seramik çay kapları, endüstriyel alanda üretilen çay kapları incelenmiştir. Seramik çay kaplarının form, bünye, üretim yöntemleri açısından araştırılması, özgün çay kapları tasarlanması ve üretilecek örnekler ile ilgili alana katkı yapılması amaçlanmıştır.

<sup>2</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. ÇAY

#### 1.1. Çayın Tanımı

*‘Çay ne şarap kadar kibirli, ne de kahve kadar yapmacıktır.’*

*Okakura Kakuzo*

Çay kelimesinin kökeni Çin’e dayanmaktadır. Batı Avrupa dillerinin çay anlamındaki tea, tee, the, vb. sözcükleri Fuji lehçesinde ‘ti’ olarak telaffuz edilmektedir. Türkçedeki çay sözcüğü ise Kuzey Çin telaffuzundan gelmektedir<sup>3</sup>(Görsel 1.1.).



**Görsel 1.1.** *Camellia Sinensis*

(<https://commons.wikimedia.org/25.09.2019>)

Çay, bilimsel adıyla *Camellia Sinensis* bitkisinin yapraklarının ve tomurcuklarının sıcak ya da kaynayan suda demlenmesiyle elde edilen bir içecek türüdür. Doğada otumsuz ya da yaprağımsı olarak bulunan çay; yaprakların suda kaynatılarak bekletilmesiyle rengi yeşil, kırmızımsı ve tonları olabilen, sıcak veya soğuk tüketilen kendine has kokusu ve tadına göre sert veya hafif algılanan bir içecektir. Assam’da *Camellia Assamica* olarak farklı bir türü de yetiştirilmektedir. Çay yapraklarının içeriğinde %1-4 oranında kafein, %10-24 oranında tanen, az miktarda uçucu yağ bulunur.<sup>4</sup> Meydan Larousse’da çayın anayurdu yukarı Birmanya, güneydoğu Çin ve Orta Vietnam arasında kalan bölge olarak geçmektedir. Yabani çay bitkilerinin boyu 10 m’ye ulaştığı halde özel yetiştirilenler 1-3 m boyundadır. Yaprakları kısa saplı, sert kokuludur. Meyvesi odunsu kapsül biçimindedir. Türk Dil Kurumu’nda ise Çince’den gelme bir kelime olan çay, çaygillerden

<sup>3</sup>W,Eberhard,(2000) Çin Simgeleri Sözlüğü,İstanbul: Kabalcı Yay, s. 81.

<sup>4</sup><https://www.cayic.com/caya-kisa-bir-bakis> (15.09.2019)

bir ağaççık olan (thea chinensis), bu ağaççığın özel işlemlerle kurutularak yaprağına da çay adı verilen ve yaprakların üzerine sıcak su ilavesi ile haşlanarak elde edilen kırmızı renkte aromalı, bir içecek olarak tanımlamaktadır. Dört mevsim yaprağını dökmeyen bitkiler arasında yer alan çay, doğada büyümeye bırakıldığında bir ağaç görünümünü almasına rağmen, kültür bitkisi olduğu için bahçelerde azami bir metreye kadar uzamasına izin verilmektedir.<sup>5</sup> Çin çayın anayurdu olarak gösterilse de bu konuda net bilgiye rastlanılmamıştır. Anayurdu konusunda kesin bir bilgiye rastlanmasa da çok eski bir kültüre dayandığı bilinmektedir(Görsel 1.2.).



**Görsel 1.2.** Çay Bitkisi

(<https://www.bahcebitkileri.org/25.09.2019>)

Budizm, çay kültürünün yayılmasında etkin bir rol oynamıştır. Budist rahipler diğer insanlardan farklı olduklarını kanıtlamak ve saygınlık kazanmak için bol miktarda çay içerek, uykusuzluğa dayanımı arttırmış bu şekilde de tanrısal birtakım güçlere sahip oldukları izlenimi vermişlerdir. Budizm'in yayılmasıyla, çay da her yerde kullanılan bir içecek olmuştur.

*'Çay tüketiminin en önemli merkezlerinden biri olan Japonya'da çayı tanıtan ilk kişinin Budist rahip Eich- olduğu bilinmektedir. Eich-, MS 815 yılında Bivva Gölü'nün kıyısında İmparator Saga'ya (785-842) çay ikram ederek Japonya'da çay geleneğini başlatmıştır. Japonya'da çayla ilgili ilk belgelere MS 593 yılına dayandığı bilinmektedir.'*<sup>6</sup>

Türkiye'de ilk çay yetiştirme denemesi, 1800'lü yıllarda Japonya'dan getirilen tohumlarla, Bursa civarında yapılmış fakat filizlendirme başarılı olmamıştır. İlk ciddi girişimler ise Cumhuriyet Dönemi'nde Rize ve Artvin civarında gerçekleştirilerek başarılı olunmuştur. Günümüzde halen çay üretimi bu bölgelerde devam etmektedir.

<sup>5</sup>Üstün R. Çayın Kitabı 2007

<sup>6</sup>J, Lea Anderson, (1991) An Introduction to Japanese Tea Ritual, State University of New York Press

## 1.2. Çayın Tarihçesi

Çayın kaynağının Çin olduğu bilinmektedir. M.Ö 2000’li yıllarda Güney Çin’de çay yetiştirildiğine dair belgelere rastlanmıştır. Rivayete göre Eski Çin’de 5000 yıldan fazla bir zaman önce çayın tüketilmeye başladığından bahsedilmektedir. Yaşam 5000 yıl önce zordu, insanlar açlıktan ve çok sayıda hastalıktan müzdarıptı. Dönemin Çin İmparatoru Shen Nong bu duruma üzülmekteydi. Halkı için güvenli yiyecek ve hastalıklara çare bulmaya kararlıydı. Bir gün aldığı karardan dolayı dağlarda yürüyüş yapmaya başladı. Tıbbi değerlerini test etmek için birçok bitkinin tadına baktı. Köklerin, sapların, yaprakların vb. En iyi kullanımını bulmak için bitkilerin farklı kısımlarını test etti. Sonra gözlemlerini yazdı. Bir gün yetmiş iki zehirli ota karşılaştı; onun için bile çok fazlaydı. Bu otu tattıktan sonra kendini çok zayıf hissetti, tökezledi ve düşerken bazı yaprakları yakaladı. Bu yaprağı tadarken hissettiği etkiden kaynaklı yanındakilere bu bitkiyi “incele” veya “kontrol et” anlamına gelen “cha” (Çince: 查) olarak adlandırmaya karar verdi. O zamandan beri, Shennong genellikle cha'yı bir panzehir olarak kullandı. <sup>7</sup> İlk olarak Çinlilerin bu olay sayesinde çayla tanıştığı düşünülmektedir.



**Görsel 1.3.** Shen Nong portresi

(<https://www.teasenz.com/25.09.2019>)

‘Çin sözlüğü olan ‘Erh Ya’ da M.Ö 350 yıllarında çay sözcüğüne rastlanmıştır. Farklı bir kaynaktan ise M.S. 276-324 Bilge Kyo Po yazılarında, sihirli etkisi olan ‘t’u’ adlı yapraklardan bahsetmiştir.’<sup>8</sup>

İlk kez tıbbi amaçlarla fayda sağlamaya yönelik tüketilen çay, din adamları tarafından, uyarıcı etkisi nedeniyle uzun din ritüelleri süresince kullanılmıştır. Çayın

<sup>7</sup><https://www.teasenz.com/> 05.02.2020

<sup>8</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997

Çin’de yayılmasında Budist rahiplerin de rolü olduğu düşünülmektedir. Çay; kan dolaşımını rahatlattığı, kişiyi canlandırdığı, bedenin hastalıklara karşı direncini artırdığı, metabolizmayı yenileyip gözleri parlaklaştırdığı ve cildi temizlediği, alkol gibi zararlı maddelerin bedenden atılımını kolaylaştırdığı, susuzluğu giderdiği ve benzeri faydaları nedeniyle aranan bir içecek olmuştur<sup>9</sup> (Görsel 1.4).



**Görsel 1.4.** Çay Örneği (L.Gaelard, *The Tea Book* 28.09.2019)

Japonya’nın çay ile tanışmasına Çin’in sebep olduğu düşünülmektedir. Japonya’da çaya ait bilgiler Okakura Kakuzo’nun çay üzerine yazdığı kitapta yer almıştır. Çay üzerine pek çok kitap yazılmış ve çay yayıldıkça insanları farklı dinler ve felsefelerle temas ettirmiştir. Çay hakkında yazılan yazılar çayın ne kadar önemli olduğu, geçmişten günümüze ne şekilde geldiği, kullanıldığı yerler gibi hakkında birçok bilgiye rastlamaktayız. Sadece Asya’da değil, Batıda da çay hakkında yazılı belgeler bulunmaktadır.

‘Batıda çay hakkında bilgi veren ilk yazılı belge ise 1559’da Venedikli Giambattista Ramusio tarafından yazılmış olan ‘Delle Navigazione et Viaggi’ adlı kitaptır. Yazar bir İranlı’dan chai catai denilen yaş ya da kuru bir bitkinin suya atılıp kaynatıldığında ateşli hastalıklara, baş ve mide ağrılarına iyi geldiğini öğrendiğini yazmıştır.’<sup>10</sup>

Asya bölgesinde birçok yerde üretimi yapılmaya başlanan çay Çin’den; kara yoluyla İpek Yolu rotası üzerinden kervanlarla Asya ve Orta Doğu’ya, denizyoluyla ise sömürge ülkelerinin ticari gemileriyle Avrupa ve Amerika’ya kadar ulaşmıştır. Denizyolu rotası, 17. yüzyılda Avrupalılar tarafından Hollanda ve İngiltere’nin Doğu Hindistan Şirketleri’nin ticari faaliyetleri için, İpek Yolu ticaretine alternatif olarak oluşturulmuştur. Bu dönemde İngiliz ithalat tekeli olan Doğu Hindistan şirketinin gemileri ile birçok

<sup>9</sup>Reimertz, S. Çayın Kültür Tarihi, Dost Kitabevi Yay. 2003

<sup>10</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul 2005

egzotik ürünle birlikte çay da sömürge ülkelerinden İngiltere'ye getirilmiştir. 17. yüzyıl sonuna kadar İngiltere'nin elit kesimi tarafından lüks ürün olarak kullanılan çay, yüzyılın sonunda ithalatındaki artışla tüketimi yaygınlaşmış, İngiltere'de gündelik yaşama girerek popüler bir içeceğe dönüşmüş ve ülkenin Amerika'daki kolonilerinde de tüketilmeye başlanmıştır.<sup>11</sup>

Fransa ve Hollanda en çok çay tüketen ülkeler arasındadır. Bu çay çılgınlığı Avrupa'yı sararak keyif içeceğine dönüşmüştür. Çay setleri çıkmış ve restoranlarda servis edilmeye başlanmıştır. İnsanlar misafirleri ile birlikte evlerinde "çay partileri" düzenlemiştir (Görsel 1.5.).



**Görsel 1.5.** Joseph Van Aken, *İngiliz ailesi çay içerken*, 1725

( <http://revistacultural.ecosdeasia.com/28.09.2019> )

Çin ve Japonya'daki çay ekim alanları 19. yüzyılda genişletilmiştir. Hindistan, Sri Lanka ve Endonezya'da İngiltere ve Hollanda tarafından geniş işletim alanlarında üretim yapılmaya başlanmıştır. Hindistan'ın Assam ve Darjeeling bölgelerinde İngilizler tarafından kurulan işletim alanlarında kitlesel üretim yapılmış ve çay pazarı Çin'den Hindistan'a kaymıştır. Üretimi bu kadar yaygınlaşan çay bitkisi, içme alışkanlığına dönüşmüştür. Bu alışkanlık günümüzde de yaygın bir şekilde devam etmektedir.

Çay bazı ülkelerde keyif amaçlı bazı ülkelerde tedavi amaçlı, bazı ülkelerde ise dini ritüellerde kullanılmak üzere tüketilmektedir. Çay dünyaya yayılarak, üretilmesinden tüketilmesine kadar birçok kültürel zenginlik yaratmıştır. Bu kültür, sosyal yaşamda yeri doldurulamayacak bir değer haline gelmiştir. Zaman içinde arkadaşlığın ve konukseverliğin timsali olan bu içecek günlük yaşantının her anında yer almaktadır. Tang

<sup>11</sup>Kuzucu, K. Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü, İstanbul: Kapı Yayınları. 2012

dönemi şairlerinden Lo T'ong 'Çayın ilk fincanı dudaklarımı ve ağzımı ıslatır, ikincisi yalnızlığı siler, üçüncüsü içindekileri açığa çıkarır...' diye tanımlayarak çayın önemini dizelerinde yorumlamıştır. Okakura Kakuzo ise kitabında 'Çay ne şarap kadar kibirli ne de kahve kadar yapmacıktır.'<sup>12</sup> diyerek çayın kültürel ve sosyolojik önemini de belirtmektedir.

### 1.3. Çayın Türleri

Çay bitkisi kamelya soyundandır, (Camellia Sinensis) yaprakları yaz kış yeşil kalır. Çay bitkisinin dal ucundaki yapraklarından elde edilir(Görsel 1.6.). Tek bir tür olan çay, sert, parlak sivri uçlu yapraklara sahiptir ve birden fazla çeşidi bulunmaktadır. Botanikçiler tarafından Camellia Sinensis olarak kabul edilen ismi ile morfolojik olarak üç çeşide ayrılır bunlar Çin çayı, Assam çayı ve Kamboçya çayıdır.<sup>13</sup> Farklı türleri de bulunan çayların yetiştirildiği bölgeye ve fermantasyon işlemlerine göre farklı isimler almaktadır. Araştırmada botanikçiler tarafından kabul görmüş Camellia Sinensis bitkisinin morfolojik olarak incelenerek üç türü araştırılmıştır. Çay bitkisi, tropik iklimin ılık ve yağışlı iklim gerektiren ve oldukça fazla yağış alan ideal bir ekim alanı ister. En yüksek verimi alçak kesimlerde yetişen çaylardan elde edilmekle birlikte, en iyi kaliteyi en yüksek kesimlerde yetiştirilen çaylardan alınmaktadır. Bu yükseklikte daha serin ve daha kuru iklim, bitkinin daha yavaş büyümesine ve daha zengin, daha lezzetli bir yaprak elde edilmesine neden olur. Çay bitkisinin yetiştirilmesi kolay olsa da, ondan kaliteli çay almak oldukça zordur. Bunun nedeni çayın şarap üretiminde de olduğu gibi, toprak, bahçe yönetimi, yağış ve üretim özelliklerine bağlı olmasıdır. Aynı bitkiden elde edilmesine rağmen işleme yöntemlerinin birbirinden farklı olması nedeniyle çay türleri oluşmaktadır. En popüler çay türü, oksitlenmiş veya mayalanmış olup, rengi siyahtır. Oolonglar kısmen fermente olup, yeşil çay hiç fermente edilmemektedir. Nadir olarak bilinen bir diğer çay çeşidi Beyaz çaydır.

---

<sup>12</sup>Okakura Kakuzo, Çay Kitabı, İstanbul, Türkçesi: Ayça Ögel, 2001,s.25.

<sup>13</sup>Tez, Z. Lezzetin Tarihi, Yıkılmazlar Basım Yay. İstanbul, 2012



Görsel 1.6. *Camellia Sinensis* bitkisi (<https://tr.dhgate.com/28.09.2019>)

### 1.3.1. Çin çayı

1-3 m boyunda olan Çin çayı toprağa yakın yüzeyden çıktığı için çalı görünümündedir. 3,8-6,4 cm uzunluğunda 1,0-2,2 cm genişliğinde olan yapraklar kısa saplı ve elips şeklindedir. Diş sayısı genellikle 30'un üzerindedir. Yaprakların özellikleri hafif tüylü ve koyu yeşil rengindedir. Zamanla tüyler iyice azalır ya da tamamen yok olmaktadır. Çin çayı diğer çaylara göre daha erken açar ve çok çiçeklidir dalları sıktır ve sağlamdır. Soğuk ve kurağa dayanıklıdır. Aroması olan bir çaydır.<sup>14</sup>

### 1.3.2. Kamboçya çayı

Kombucha mantarı ile oluşturulan farklı bir çay çeşididir. Yararlı bakteri ve mayalardan oluşturulmaktadır. Ülkemizde pek yaygın olmasa da Doğu Asya'da yaygın olarak kullanılmaktadır. Sirke gibi fermantasyonla oluşturulmaktadır. Su şeker ve çayın fermante edilmesiyle oluşturulur ve sağlık açısından yararlı olduğu bilinmektedir. Kamboçya çayının bitkisel özellikleri ise 6-8 m uzunlukta ağaç görünümündedir. Yaprak rengi sarımsı yeşil ve açık yeşil olarak değişiklik göstermektedir. Yaprak büyüklüğü diğer çay türleriyle yakındır. Meyve ve tohum yönünden öteki çay çeşitleri ile benzerlik göstermektedir<sup>15</sup>(Görsel 1.7.).

---

<sup>14</sup>Kacar, B. Çay Bitkisi, Biyokimyası, Gübrelenmesi, İşleme Teknolojisi, Ankara: Nobel Yayım Dağıtım. 2010

<sup>15</sup>Kaçar,a.g.k,2010



**Görsel 1.7.** *Kambu çayı* (<https://www.animalgourmet.com/28.09.2019>)

### 1.3.3. Assam çayı

Çay çeşitleri arasında en bilineni Assam çayıdır. (*Camellia Assamica*) Assam çayı diğer çay türlerine göre bazı ufak farklılıklar göstermektedir.<sup>16</sup> Bu bitki yaz kış yapraklarını dökmez. Doğada ağaç görünümünü alır. Yapraklar yumuşak ve parlaktır. Meyve ve tohum yönünden Çin çayına benzemektedir. Yaprak verimi fazladır, fakat soğuk ve kurağa karşı daha duyarlıdır. Geç çiçek açar fakat Çin çayına göre ürün verimi daha yüksektir. Güney Hindistan, Sri Lanka, Cava, Sumatra ve Kenya'da üretimi yapılmaktadır.<sup>17</sup>

### 1.4. Çayın Yetiştirilmesi

Çay, yetişmesi bol yağış isteyen bir bitki olduğu için üretiminin yapıldığı alanlar sınırlıdır. Coğrafi koşulları nedeniyle Çin, Sri Lanka, Hindistan, Endonezya, Japonya ve Kenya gibi ülkeler dünyanın başlıca çay üreticileridir.

Çayın en çok bilinen yeşil ve siyah türleri aynı bitkiden elde edilebilmektedir. Hasatın değişik zamanlarda yapılması ve yaprakların işleme süreçlerindeki farklılıklar, çeşitli renk ve nitelikte çayların aynı bitkiden elde edilmesini sağlamaktadır. Erken hasat döneminde, henüz olgunlaşmamış yaprakların toplanmasıyla yeşil çay, sonraki

---

<sup>16</sup>Lafçı, N. Çay Kültüründe Değişen Alışkanlıkların Türkiye Örneğinde Ürün Tasarımına Etkileri, İstanbul-2013

<sup>17</sup>Kacar, B. Çay Bitkisi, Biyokimyası, Gübrelenmesi, İşleme Teknolojisi, Ankara: Nobel Yayım Dağıtım. 2010

dönemlerde toplanan yapraklardan siyah çay elde edilmektedir. Siyah çay hasatı yıl boyunca üç ya da dört kez yapılabilir<sup>18</sup> (Görsel 1.8.).



**Görsel 1.8.** Çay toplayan kadınlar (<https://www.hurriyet.com.tr/28.09.2019>)

Hasat mevsimi mayıs ayı ortalarında başlar ve ilk sürgün toplanır. Bu hasada ilkbahar hasadı denilmektedir. Çayı ikinci sürgünü ise temmuz ayı başındadır. Bu hasada ise yaz sürgünü hasadı denilmektedir. Son sürgün ise eylül başında toplanır. Her sürgünün lezzeti kokusu farklıdır. Üç sürgün arasında en verimli ilk sürgün hasatıdır.

Çay işlenirken birçok işlemde geçer bu işlemlerin yapılma sebebi ise çayın içerisindeki olumsuz maddelerin yok edilmesidir. Yaş çaydan kuru çay elde etme süreci büyük bir oksidasyon tepkimesi ile başlar. Bu süreçte meydana gelen farklılıklardan dolayı; üretilen çayın kendine has renk, koku, tat, aroma vb. özellikleri ortaya çıkar.<sup>19</sup> Türkiye’de çay Karadeniz Bölgesi’nde yetiştirilir. Çayın yetiştirildiği iller ise Rize, Trabzon, Artvin, Giresun ve Ordu’dur. Çaylık alanların %65’lik kısmı Rize ilinde, %20’lik kısmı Trabzon ilinde, geri kalan kısımları ise Artvin, Giresun ve Ordu illerinde yetiştirilmektedir. Türkiye’de çay üretiminin sadece Karadeniz Bölgesinde olması o bölgenin ekonomisine katkıda bulunur ve yaşayanların çoğu geçimini çayla sağlamaktadır.<sup>20</sup>

<sup>18</sup>Kuzucu, K. Bin Yılın Çayı Osmanlı’da Çay ve Çayhane Kültürü, İstanbul: Kapı Yayınları.

<sup>19</sup>Tufanoğlu, E. Türkiye’de Çay Üretim Ve Sorunları, Giresun-2017

<sup>20</sup>Tufanoğlu, a.g.k, 2017

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. TARİHSEL SÜREÇ İÇERİSİNDE ÇAY KÜLTÜRÜ

#### 2.1. Çin Çay Kültürü

Çayı ilk keşfeden ülke olarak gösterilen ve çayın yetiştirilmesinden tüketilmesine kadar çoğu bilginin temeli Çin'den gelmektedir. Çay kültürü; çay yapma, tüketme yöntemi, insanların çayla etkileşime geçmesi ve çay içme estetiği olarak tanımlanmaktadır.<sup>21</sup> M.Ö. 350 yılında bir Çin sözlüğü olan Erh Ya'da çay sözcüğü geçmektedir. Çin' de, M.Ö. 2000'li yıllarda keşfedilmiş ve ilk olarak tedavi amaçlı kullanılmış daha sonra keyif içeceğine dönüşmüştür.

Çayın keşfine dair birçok mitolojik hikaye bulunmaktadır. 1.2 Çayın Tarihçesi bölümünde Shen Nong'a dair rivayetten bahsedilmiştir. Bir diğer rivayete göre, Zen Budist rahip Bodhi Dharma, Çin'e yaptığı yolculuk sırasında yedi sene meditasyon yapmaya karar vermiştir. Beş yıl sonra uyuklamaya başladığını fark edince, göz kapaklarını keserek yere atar. Göz kapaklarının düştüğü yerde çay filizlenir. Bu bitkiden kopardığı yapraklar onun uyanık kalmasını sağlar.<sup>22</sup>

Çin imparatorluğu döneminde Taocu ve Budist rahipler tarafından çay insanı dinç tutan bir ilaç olarak tüketilmiştir. Sonraları lüks bir içeceğe dönüşerek zaman içinde dünyaya yayılmıştır. Bu kutsal sayılan içecek Gongfu Cha gibi özel seremoniler ile gündeme gelmiştir. Bu çay içme seremonileri büyük bir titizlik ve kutsiyetle yapılmıştır. Gongfu Cha seremonisi Çin kültüründeki en eski geleneklerindedir. Bu geleneğin felsefesi insan ilişkilerini güçlendirmek, karşılıklı iletişim için cesaretlendirmektir. Cha da çay anlamına gelmektedir. Gongfu ise zamanı simgelemektedir. Seremoni hüner gerektirir. Kadınlar tarafından gerçekleştirilen bu seremonide koreografik el hareketleri ile sunum yapılmaktadır.<sup>23</sup>

Felsefeciler tarafından kutsal bir içecek olarak görülen çay, Konfüçyüs felsefesinin özünü temsil eder. Bir diğer felsefi yaklaşımda Taocular çayın ölümsüzlük iksirinin içindeki maddelerden biri olduğunu iddia etmektedir.

---

<sup>21</sup>Kakuzo, 2014. s.21

<sup>22</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997

<sup>23</sup>Erke, E. Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2019



**Görsel 2.1.** Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Çay seremonisi Artis: Zhang Xuan ve Zhou Fang (MS 713 ~ 741)  
(S. Gedük, Çayın başlangıç rotası Çin)

Tang döneminde çay bir tutku halini alır(Görsel 2.1.). Keyif tutkunları, yeni çay çeşitleri bulmak için rekabete girer. Yine bu dönemde çay, şiirsel bir eğlenceden çıkıp Zen felsefesinin bir ögesi olur. Japonya, Zen ile bu dönemde tanışır. Zen rahipleri saatler süren meditasyonları sırasında uyku halini engellemek için çayı kullanmışlardır. Hayatın değerini bilme yolu olarak görülen çay içmek, Çin’de çeşitli biçimlerde tüketilmiştir. Çin’de çay, ilk olarak yaprakların sıkıştırılmasıyla oluşan tabletler şeklinde hazırlanmış, çiğneme yoluyla tüketilmiştir. Daha sonraları ise bu tabletler suda demlenerek hazırlanmaya başlanmıştır. Çinlilerin, bugünkü şekli ile çayın demlenerek içilmesi geleneğinin Ming Hanedanlığı zamanında yaygınlaştığı bilinmektedir.<sup>24</sup>

Çin’in Tang, Song, Ming hanedanlığı döneminde kaynatılarak içilen kalıp halindeki çay, toz halinde çırpılarak tüketilen ve demlenerek hazırlanan yaprak çay, hanedanlıkların farklı tüketim alışkanlıklarını göstermektedir. Demlenen çay yaprakları birçok kez kullanılmıştır.

‘Çay yapraklarının üstüne gereken suyun yarısı kadar kaynar su dökülür. Kısa süre sonra çaydanlık yeni kaynatılmış suyla doldurulur. Birkaç dakika sonra fincanlara ilk çay dökülür - iyi koku çayı. Sonra aynı yaprakların üzerine ikinci kez kaynar su dökülür ve çayın demlenmesi beklenir - iyi tat çayı. Ardından aynı yapraklar mutlaka bir üçüncü kez demlenir – uzun dostlukların çayı. Aynı çay yaprakları bu şekilde üst üste beş kez demlenebilir.’<sup>25</sup>

Çin’de yeşil, siyah, beyaz ve bitki çayları olmak üzere farklı türde çaylar içilmektedir. Her sezonda farklı çaylar üretilmekte ve tüketilmektedir. Ancak Oolong çayı

<sup>24</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul 2005

<sup>25</sup>Reimertz, S. Çayın Kültür Tarihi, Dost Kitabevi Yay: Ankara 1999, s.69.

Çin’de her dönem tüketilen en yaygın türdür. ‘Çayların şampanyası’ olarak adlandırılan bu tür, Çin’in Fukian bölgesinden dünyaya yayılmıştır. Lezzetli ve meyvemsi bir aromaya sahiptir. Süt, limon, şeker gibi eklentiler ile içilebilmektedir fakat Çinliler çayı, içine hiçbir şey ilave etmeden (şeker vb.) tüketmektedir. Çin’de çayı hüpürdeterek içmek ayıp olarak görülmez. Çay havayla ağızda ılınması için çayı sıcak ama hüpürdeterek içerler. Gün boyu sürekli tüketilir yalnızca yemekte içilmez. Eve gelen misafirlere hemen çay ikram etmek adettir(Görsel 2.2.).



**Görsel 2.2.** Çin’de çay ikramı (<http://www.tr.clearharmony.net/01.10.2019>)

Çin halkı, çayı o kadar kutsallaştırmıştır ki çay ve çay seremonileri hakkında kitaplar ve şiirler yazılmıştır. Bu yazarlardan birisi aslında şair olan Lu Wuh’tur. Şair Lu-Wuh, çayın yararlarını ve hazırlama şeklini anlatan üç ciltlik ‘çayın kitabı mukaddesi’ sayılabilen Cha- Ching adlı eserini yazmıştır.<sup>26</sup>

Lu-wuh bu eserinde; çay bitkisinin ne olduğundan, yaprakların toplanma aşamalarından, yirmi dört adet çay takımlarının sıralanması ve nitelikleri, çay yapma yöntemi ve çay içme biçimleri, Çin’in en tanınmış çay bahçeleri, çay hazırlamak için gerekli takımlara kadar çayla ilgili her şeyi açıklamıştır.

Tang dönemi şairlerinden Lo-Tong, “İlk fincan kuru dudaklarımı ve boğazımı ıslatır. İkincisi yalnızlığımın duvarlarını paramparça eder. Üçüncüsü, beş bin parşömen hikâyesini bulmak için ruhumun kuru perçinlerini araştırır. Dördüncüsü, hayatın acı çeken acıları gözeneklerimden buharlaşır. Beşinci kasları gevşetir ve kemikler hafifleşir. Altıncı ile ölümsüz atalara giden yolu bulur. Ah yedinci kupa! Almasam iyi olur! Tek hissim olsaydı, taze rüzgâr kanatlarımdan esiyor, Penglai’ye giderken.”<sup>27</sup> diyerek çayın

<sup>26</sup>Kakuzo. 1944. s.25

<sup>27</sup>Lo Tong, Tang Hanedanı, ( M.Ö 618-907)

faydalı bir içecek olduğu, farkındalığı arttırdığı, huzur ve mutluluk sağladığı üzerine durmuştur.

Ülkede son zamanlarda çay turizmi de oldukça popüler bir hale gelmiştir. Bu popülerlik otel ve restoranlara da yansımıştır. Hong Kong'daki Flagstaff House Müzesi'nde ise günümüze kadar korunmuş dünyanın en eski çay seramikleri ve araç gereçleri sergilenmektedir(Görsel 2.3.).



**Görsel 2.3.** *Flagstaff House Müzesi* (<https://ru.m.wikipedia.org/01.10.2019>)

### **2.1.1. Çin ay seramikleri**

Çin'de sert porselen kaolin, beyaz kil ve feldspat içermektedir. Bu hammaddelere ek olarak, toz kuvars ve çeşitli hammaddeler de Çin porselen çamuruna katılmaktadır. Çin porseleni, Avrupa'da kullanılan sert porselenden kolayca ayırt edilebilir. Sert, parlak ve yarı saydam görünümü, vitrifikasyon özelliği, dayanıklılığı, ışık geçirgenliği, yüksek sıcaklıkta pişen beyaz kaolin ve feldspattan kaynaklı olması nedeniyle bu porselenden farklıdır. Geniş bir seramik geleneğine sahip olan Çin'de seramik ustaları zamanla farklı teknikler geliştirmiştir. Bu teknikler ile son derece sanatsal seramikler üretmişlerdir. Başlangıçta Çin'de çay içmek için özel bir çay seti yapılmamıştır. Yapılan ay kaplarının modelleri, genel bir kullanıma yönelik olduğu için daha kaba olarak üretilmiştir(Görsel 2.4.).



**Görsel 2.4.** Çay kâsesi, Çin, Güney Song Hanedanlığı (1127-1279) Seramik, yük. 7 cm, çap. 12.7 cm.  
ABD/Metropolitan Müzesi, Env. No:91.1.226

(S.Gedük Çayın Başlangıç Rotası Çin)

İlk dönemde üretilen seramik kaplar sadece çay içmek amaçlı değil aynı zamanda mutfak içerisinde genel kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır. Çin’de çay içmek için tasarlanan ve üretilen ilk çay kabı örneklerini Tang Hanedanlığı MS 618 – 907 yıllarında görmek mümkündür. Bu dönemde çay, kulplu ve emzikli büyük bir çanak ya da ibrik şeklindeki seramik bünye içerisinde kaynatılarak içilmektedir. Kaynatılan çay yaprakları, içerisindeki yüksek ısıdan dolayı ortaya çıkan yağ, seremoni sonrası çay içen insanlarda sarhoşluk etkisi yaratmaktadır<sup>28</sup> (Görsel 2.5.).



**Görsel 2.5.** Çay kabı, Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Seramik, yük. 12.9 Çin/Shenzhen Wangye Müzesi

(S.Gedük Çayın Başlangıç Rotası Çin)

Çin’in farklı dönemlerinde seramikçiler artistik sırlar geliştirmişlerdir. Tang döneminde geliştirilen sırlardan biri de seledon sırlarıdır. Bu sırların özelliği indirgen ortamda yeşil ya da mavimsi renk tonları vermesidir. Song hanedanlığında bu gibi sırlar ayrıntılı bir şekilde araştırılmıştır. Bu dönemde gökyüzü, su, rüzgârda savrulan yapraklar

<sup>28</sup>Gitanjali, Heilongjiang, s. 23.

gibi doğa etkilerini taklit etmek için tek renk efekt veren sırlar tercih edilmiştir. Bu sırlar tabaklarda, vazolarda, çay seramiklerinde görülmektedir(Görsel 2.6.).



**Görsel 2.6.** *Seledon tabak, Ming Hanedanlığı 15. yy başı* (<http://www.antikalar.com/02.10.2019>)

İmparator Shang Yu tarafından ‘Toprağı altına dönüştürme sanatı’ olarak tabir edilen seledon örneklerine yaptığı yorum, seledonla ilgili bugüne kadar söylenmiş en güzel sözlerden biridir.<sup>29</sup> Seladonu bu kadar önemli kılan ise o dönemde yeşim taşına benzerliğidir. Seladon kaplar yeşim taşına benzediği için değer kazanmıştır. İmparatorların ve zengin kesimin çay içmek için seledon kapları kullanmasıyla seledonların önemi ve üretimi giderek artmıştır. Çin kültüründe iki önemli unsur çay ve seledon birleşerek bir arada kullanılmıştır (Görsel 2.7.).



**Görsel 2.7.** *14.yy Ming Hanedanlığı seledon porselen* (<http://www.antikalar.com/02.10.2019>)

İlk seledon örneği kaolin kullanılarak 1200-1300 C° pişirilmiştir ve sert bünyeli, açık yeşil renkli ve şeffaf sırlı bir seramik elde edilmiştir. Farklı çay içme teknikleri görülen Çin’de, bu tekniklere göre de çay kapları tasarlanmaktadır. ‘Diancha’ adı verilen çay hazırlama tekniğine göre ibrik şeklindeki seledon kapta kaynatılan su, çay kabının içindeki,

<sup>29</sup>Forbidden &City &Celadon Wares, s. 14.

ay tozunun üzerine döküp karıştırılarak çay hazırlanırdı. Bu ay hazırlama tekniğinde kullanılan ibrik formu zamanla gelişerek günümüzde kullanılan çaydanlık formu halini almıştır.

‘Seramik aydanlıkların ilk örnekleri Çin’in Yixing kentinde görülür. ‘Zisha’ olarak adlandırılan seramik bünyeye, zinterleştiği için sırsız olarak kullanılır. Özellikle aydanlık üretiminde kullanılan bu kil, İngilizce ‘purple clay’ olarak adlandırılmıştır. Zisha kili yüksek oranda plastikliğe sahiptir. Şekillendirme esnasında aletlere ve ele yapışmaz, ancak parçaların birbirine yapışma gücü yüksektir. Kclme oranı azdır. Fırınlama sonrası toplam kclmesi % 10 civarındadır.’<sup>30</sup>



**Görsel 2.8.** ay kabı (Proto aydanlık) Çin, Tang Hanedanlığı (618-907), Çin/Shenzhen Wangye Müzesi (S.Gedük ayın Başlangıç Rotası Çin)

Bu aydanlıklar, Yi- Xing bölgesinde ana kütlelerin Őekillendirilmesinden sonra bıçaklarla iinin boşatılmasıyla üretilmiştir. Emzik ve kulp sonradan yine elle Şekillendirilerek ilave edilmiştir. Bu teknik halen Çin’de devam etse de 18. yüzyıldan sonra çaydanlıklar parçalı kalıplara dökülüp, kulp ve emzik elde Şekillendirilerek elde edilmiştir(Görsel 2.8.). ay yapımında kullanılan çaydanlık, Çin kültüründe de oldukça önemli bir yere sahiptir. Çin halkı çay için özel seramikler üretmiştir. Üretilen seramiklerden biri de aydanlıktır(Görsel 2.9.).

<sup>30</sup>Er, A.C (2015). Seramik aydanlık Formunun Kişisel alışmalar üzerinden Değerlendirilmesi, Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi, sayı13



**Görsel 2.9.** Douca çaydanlık Çin, Qing Hanedanlığı (1644-1911), Yongzheng Dönemi (1723–35)  
(<https://www.visiontimes.com/02.10.2019>)

Geçmişte olduğu gibi günümüzde de, üretimi devam eden çaydanlıklar farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Fakat zaman içinde, ticari yaklaşımlar ve çay kültürünün gerilemesi üretim kalitesini düşürerek üretilen ürünler standartlaşmasına neden olmuştur.<sup>31</sup>

Günümüz Çin’de kullanılan seramik çay kapları karşımıza farklı tarzlarda çıkmaktadır. Örneğin Yixing Zisha çaydanlık, kırmızı çamur yerine mavi çamurdan yapılmıştır. Formlar elde veya çömlekçi çarkında şekillendirilerek elde edilmektedir. Seramik çay kapları üzerine uygulanan çeşitli dekorlar yapılmaktadır. Bunlardan biri mumeplant çiçeği, çaydanlığın gövdesine kazıma ve kırmızı renkte boyanarak uygulanmaktadır. Bu çiçeğin özelliği kışları çiçek açmasından dolayı Çin kültüründe azmi ve güçlü iradeyi temsil eder. Birçok seramik çay kaplarında karşımıza çıkmaktadır(Görsel 2.10.).



**Görsel 2.10.** Yixing Zisha mavi çaydanlık (<https://www.etsy.com/05.10.2019>)

<sup>31</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997

Çin’de üretilen çay kaplarına bir başka örnek ise Zen tarzı seramik çay bardağıdır. Seramik ustaları tarafından yapılan bu bardak birçok adımdan geçmektedir. Demir bakımından zengin olan çamur şekil verilip kurutulduktan sonra 1320 °C pişirilir. Yao Bian adlı özel bir pişirim işlemi uygulanmaktadır. Bu işleme Temmoku pişirimi de denilmektedir. Temmoku Çin’de kahverengi sır ve seramikleri ifade etmek için kullanılmaktadır. Literatüre göre, temmoku ismi Sung dönemine ait tüm siyah ve kahverengi sırlı çay kâseleri için (demire doyurulmuş, çay külü, yağ benekli, tavşan kürkü, yohen, yuteki) tanımlanmaktadır.<sup>32</sup> Yüksek derecede pişirilen sırda farklı efektler meydana gelmektedir. Bu efektler üzerine sırüstü dekorlar çalışılarak özgün çay bardakları elde edilir(Görsel 2.11.).



**Görsel 2.11.** Zen tarzı seramik çay bardağı(<https://www.etsy.com/05.10.2019>)



**Görsel 2.12.** Çayı hazırlamak için kullanılan araç-gereçler, Demir öğütme teknesi, taş değirmeni ve çay kapları Çin/Hong Kong Çay Müzesi

<sup>32</sup>Genç, S. Taçyıldız, E. Temmoku Sırları, Sanat ve Tasarım Dergisi, 2, 187-194.



**Görsel 2.13.** Ejderha dekorlu fincan, Çin, Qing Hanedanlığı (1644-1911) Daoguang Dönemi (1821-50)-(Damgada: "Büyük Qing İmparatoru Daoguang Döneminde Yapıldı" yazmaktadır.) Seramik, yük. 5.1 cm, gen. 10.2 cm ABD/Metropolitan Müzesi, Env. No: 79.2.871

Bamboo dekorlu fincan, Çin, Qing Hanedanlığı (1644-1911), Yongzheng Dönemi (1723–35) Porselen, yük. 3.9 cm, gen. 6.5 cm ABD/Metropolitan Müzesi, Env. No: 65.86.62

## 2.2. Japon Çay Kültürü

Çin'den gelen çay ve beraberinde getirdiği kültür Japonya'da çay seremonisi adı altında devam etmiştir. Japonların çayla 729 yılından önce tanıştıkları rivayet edilmektedir. Budist rahip Yeisei, Çin'de çayın meditasyon etkisini görerek, ilk çay tohumlarını Japonya'ya getirmiştir.<sup>33</sup> Çay daha sonra Budistlerin toplantılarının bir parçası haline gelmiş ve manastırlardan zengin sınıflara yayılmıştır. Japonya'ya ilk kez 8. yüzyılda getirilmiş olan çay, 12. yüzyılda ise yaygın bir şekilde tüketilmiştir.<sup>34</sup> Japonya'da giderek tüketimi artan çay, gizemsel ve dini bir etkisi olduğu söylenerek kutsallaştırılmıştır. Bu kutsallaşan içecek, çay kültürünü üst düzeye çıkarmıştır.

Japonya'da seremonilerin başarıyla gerçekleştirilebilmesi için eğitim alınması gerekir. Bu eğitim çay okullarında verilmektedir. Japonya'da birçok farklı çay töreni okulu

<sup>33</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul 2005

<sup>34</sup>Duman, M. Çay Kitabı, Kitabevi, İstanbul 2005

vardır, ancak hepsinin ortak dört prensibi bulunmaktadır. Bu benimsedikleri ortak prensip insanların çevreleriyle uyum içerisinde olması gerektiği ve diğer insanlara saygı içerisinde olmayı gösterir. Çay ustası sayılan ‘Sen No Rikyu’ bu okullarda örnek alınarak onun kuralları devam ettirilmektedir (Görsel 2. 14.).



**Görsel 2.14.** Japon çay okulu (<https://www.nationalgeographic.nl/08.10.2019>)

Çay, içerdiği gevşetici maddeler ve uyarıcılardan dolayı özel bir sunum ve titizlikle oluşturulan bir hazırlık aşamasından oluşmaktadır. Çay ustalarının becerisiyle sanat olarak algılanan çay bir sanat eseri gibi de yorumlanabilmektedir. Bu yorum hazırlayanın estetik görüşünde ve tadan kişinin damağında anlam bulur. 12.yüzyıldan sonra Japonya’ya gelen Zen felsefesi ile Japonya’da kültürel birçok değişim olmuştur. Zen Budizm’i Japonların kendi doğa inançları ile harmanladığı inanç ya da yaşam felsefesidir. Bu felsefe birçok değişikliğe sebep olmuştur. Yaşamlarının her alanında kullandıkları malzemeler değer kazanmıştır. Yiyecek ve içeceklerinde kullanılan seramik malzemeler gerek üretimlerinde gerekse form ve dokularında oldukça önemli sayılabilecek değişikliklerin oluşmasına sebep olmuştur. Japon evlerinin bahçesinde yer alan Hoshoan adı verilen küçük evler çay törenlerinde kullanılmaktadır. Japon çay seremonilerinde farklı aksesuarlar kullanılır: Kama (çaydanlık), chasen (çayı karıştırmak için kullanılan bambu fırça), chawan (çayın sunulduğu kâse), chakin (peçete) <sup>35</sup> (Görsel 2.15.).

<sup>35</sup>Çaylık Dergisi Ağustos-2013, Sayı. 4



**Görsel 2.15.** Chawan

Çay töreninin asıl amacı, misafirleri kibar biçimde ağırlamaktır. Japonlar bunun için ‘çay yolu’ anlamına gelen cha-no-yu sözcüklerini kullanırlar. Chanoyu, çay ustası Sen Rikyu tarafından 16. yüzyılda getirilen, bugün Zen keşişleri ve çay âlimleri tarafından halen uygulanmakta olan bir çay seremonisidir. Bu seremoni “çayın yolu” anlamına gelir. Çay seremonisinde hazırlanan çayın ruhun, insanın ve doğanın, bilgeliğe dönüşebileceğine sebep olduğu söylenir. Katılımcılar aydınlanmış bir yaşamın dört ilkesini tecrübe eder: huzur, saflık, uyum ve saygıdır. Chanoyu seremonisinin amacı, belirli kurallar doğrultusunda hazırlanan matchayı misafire sunmaktır. Matcha çayının hazırlanmasında her porsiyon bir kepçe ile ölçülür (hishaku) bambu çırpma teli ile çırpılır.(chasen) Çay kâsesinde servis edilir. (chawan) Özel bir keten veya kenevir kumaş (chakin) çay kâsesini silmek için kullanılır(Görsel 2.16.).



**Görsel 2.16.** Çay yapımında kullanılan malzemeler (<https://tr.pinterest.com/10.10.2019>)

Chakai ve Chaji adında iki tür seremoni yapılır. Birinci seremoni, bir saatten az süren resmi olan bir seremoniyken ikincisi, saatler süren ve resmi olmayan seremonidir. Japon çay seremonilerinin her aşaması yavaştır ve bir amaca yöneliktir. Seremoni alanı büyük bir titizlikle temizlenir ve eşyaların hepsi düzenli bir şekilde yerleştirilir. Çayhanenin zemini

tatami denilen dokuma hasır paspaslarla kaplanmıştır. Konuklar dizlerinin üstünde ve saygınlık sırasına göre tataminin üzerinde otururlar. Onur konluğu ev sahibine en yakın konumdadır. Misafir çayı üç yudumda içer, bitirdikten sonra chawanı ev sahibine geri verir<sup>36</sup> (Görsel 2.17.).



**Görsel 2.17.** Japon çay seremonisi (<https://www.protocolo.org/10.10.2019>)

Japonya’da çay hakkındaki en eski kitap 1214’de dönemin ünlü Zen keşişi Eisai tarafından yazılmıştır. Kissayojo-ki ‘Çayın Tedavi Etkileri Üzerine Notlar’ adlı kitapta insanın beş önemli organının sağlığı için gerekli olan tatlardan bahseder.<sup>37</sup> Okakuro Kakuzo’nun ‘Çayname’ adlı eseri ise Japon çay kültürünü tanıtımında büyük rol oynamıştır. Eser çayın yerini, sanatla ilişkisini, hazırlanışını ve misafirlere sunulmasını konu almaktadır. Birçok dile çevrilen bu kitap Japon toplumu için önemli bir yere sahiptir.

### **2.2.1. Japon çay seramikleri**

Japon çay geleneği, ülke tarihinin en kadim geleneklerindedir. Çay seremonilerinde kullanılan gereçlerin en önemli malzemelerinden biri, seramiktir. Bu gelenek seramik sanatını da etkilemiştir. Japon seramik sanatı, köklü bir geçmişe sahip yüksek tasarım değerine, işlevsellik ve kalite anlayışına sahiptir. Geleneksel Japon seramikleri, seramik

<sup>36</sup>Erke, E. Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2019

<sup>37</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997

fırının bulunduğu bölgeye göre isimlendirilmektedir. Başta sırsız ve yüksek pişirim seramiklerden üretilen çay kapları, zaman içerisinde üretildikleri bölge ve pişirildikleri fırının özelliklerine göre değişiklik göstermektedir. Çay seremonilerinin yaygınlaşması, Japonya’da seramik üretimini arttırdığı için, rekabet içerisinde giren Japon çömlekçileri kendi bölgelerinde bulunan çamuru oluşturan hammaddelerini ve pişirim tekniklerini en iyi şekilde kullanmak adına büyük emek vermişlerdir. Seramikleri çamur torna şekillendirme yöntemleriyle üretilmiştir(Görsel 2.18.).



**Görsel 2.18.** 1947 yılında Shotaro Hayashi tarafından yapılmış seramik çay kasesi ile sunulan matcha

16.yy ortalarında, çay seremonilerinde sadeliğin ve dinginliğin yaygınlaşmasıyla, Çin seramiklerinden çok, Shigaraki ve Bizen üretimi ibrik, testi gibi seramikler kullanılmaya başlanmıştır. Bizen, yeni estetik bir anlayış getirerek, Japon-stili çay seramiklerini üreten merkez olmuştur. “Tensho Dönemi”nde (1573–1593) çömlekçi çarkı üzerinde yapılan dairesel seramiklerin şekli asimetrik estetik yaratmak için kasıtlı olarak bozulmuştur. Bu da Muromachi çay töreni seramiklerinin başlangıcı olmuş ve bu özellikleri, Seto-Mino tarzı ile Shigaraki- İga tarzı seramiklerinin oluşumunda büyük etki sağlamıştır.<sup>38</sup>

Japonya’nın Bizen şehrinde çıkarılan bu kil bünyesinde yüzde üç demir içermektedir. İçeriğinde çok fazla organik madde bulunmasından dolayı çok plastiktir. Bu nedenle Bizen seramikleri şekillendirilmeden önce dayanıklılık sağlamak için ‘yamatsuchi’ olarak adlandırılan bir başka çamur ile karıştırılarak kumlu bir bünye elde edilmektedir. Seramik ürünler Bizen çamurunun bünye veya özellikleri dikkate alınarak inşa edilen anagama veya noborigama fırınlarında bir-iki hafta süresince pişirilmektedir. Seramikler pişirim teknikleri ve kullanılan kilin türüne göre farklılık göstermektedir<sup>39</sup> (Görsel 2.19.).

<sup>38</sup>Çobanlı ve Özer, 400 yıllık gelenek Hagi seramikleri,2011

<sup>39</sup>Çobanlı ve Özer, 400 yıllık gelenek Hagi seramikleri,2011



**Görsel 2.19.** Matsui, Tomoyuki tarafından üretilen bizen çay kabı

(<https://tinyurl.com/y79lgtcv> 12.10.2019)

Kyoto şehrinde yaşayan ünlü çömlek ustası Chojiro 'Jaraku' olarak adlandırılan bünyeden siyah ve kırmızı olarak son derece sade görünümlü çay kâseleri üretmiştir. Chojiro'nun öncülüğünü yaptığı raku tekniği, ilk olarak çay kaplarında uygulanmıştır. Raku çay kâseleri çömlekçi çarkında şekillendirilmektedir. Zaman içerisinde formlar, elle şekillendirilmiş ve düşük derecede pişirilmiştir. Şekillendirilen parça bisküvi pişirilmenden sonra sırlanarak sırların ergime derecesine göre 900-1150 °C'de tekrar pişirilmektedir. Daha sonra redüksiyon efektleri elde etmek için kâğıt, talaş, kuru bitkiler gibi malzemelerle doldurulmuş kabın içerisine bırakılmaktadır. Geleneksel Japon raku seramiklerinde işlevsellik ön planda olduğu için pişirim odunlu fırınlarda yapılmakta ve zehir içermeyen kurşunsuz sırlar kullanılmaktadır(Görsel 2.20.).



**Görsel 2.20.** Tanaka Chôjirô tarafından 16. Yüzyılda üretilen Siyah Raku çay kâsesi

(G. Özer,2013)

16.yy sonları ve 17.yy ilk yarısında üretilen Oribe seramikleri, adını ünlü çay ustası Furuta Oribe'den almaktadır. Oribe'nin tasarımları organik şekilleri ve cesurca kullanılan sırlar uygulamaları ile geleneksel Japon çay kâselerinden farklı görünümündedir. Siyah (kuro

oribe yaki), yeşil (ao oribe yaki) ve kırmızı (aka oribe yaki) olmak üzere üçe ayrılan Oribe seramiklerinde, genellikle sıralı fırça dekorları görülmektedir<sup>40</sup> (Görsel 2.21.).



**Görsel 2.21.** 1941 yılında Suzuki Goro tarafından yapılan Oribe çay kâsesi  
(G.Özer,2013)

Kyoto'da pişirilen çömleklere "Kyo-yaki" denilmektedir. Bu yer Japonya'nın seramik merkezi olarak nitelendirilir. Bu seramiklerin üretimi Kyushu'da sırlı porselenlerin ortaya çıkmasıyla başlamıştır. 17.yy. ortalarında, Nonomura Ninsei, Kyōto'da sırustü dekorlu seramikler yapmış ve Kyo-Yaki olarak bilinen tarzın yaratıcısı olmuştur. Bu seramiklerin üzerinde çoğunlukla bitki ve hayvan desenleri görülmektedir. Bu desenler Yamato-e gelenek tarzında işlenmiştir. Karmaşık ton armoniler oluşturmak için çok çeşitli renkler (kırmızı, mavi, sarı, yeşil, mor, siyah, gümüş ve altın) kullanılmaktadır(Görsel 2.22-23).



**Görsel 2.22.** Kyo- Yaki çay kabı örneği  
(<https://tinyurl.com/ybv9p9fk> 12.10.2019)

---

<sup>40</sup>Gorham, 1990:37



**Görsel 2.23.** *Kyo- Yaki çay kabı örneği* (<https://www.amazon.com/12.10.2019>)

Wabi Sabi Japonlar tarafından güzelliği, doğa, sadelik, sakinlik, ve sonsuzlukta bulma olarak adlandırılır. Wabi güzelliği sonsuzlukta bulma çabası Sabi ise güzelliğin tamamlanmamışlık geçicilik, ölümlülük, değişkenlik tarafları da Sabi olarak adlandırılmıştır(Görsel 2.24).



**Görsel 2.24.** *Wabi-Sabi Kintsugi çay kasesi* (G.Özer,2013)

Çay seremonisinde kullanılan seramikler bu estetik anlayışın en açık görüldüğü, adeta bu soyut anlayışın somutlaştığı bir alandır. Bu seramiklerde doğal görünümlü asimetrik formlar ön plana çıkmaktadır. Avrupa porselenlerindeki gibi pürüzsüz yüzey ve simetrik formların yanı sıra dokulu yüzey, asimetrik formlar, artistik sır uygulamaları gibi estetik anlayış mevcuttur. Bu anlayışın yayılmasına en büyük etken Zen Budizm inancının çay seremonisine yansımalarıdır.

Japon geleneklerinden biri olan Wabi-sabi estetiğinin, form üzerindeki temel yansıması asimetrik ve sade görünümdür. Geleneksel Japon çay seremonisi Japonya'nın ön plana çıkan değerlerinden birisi olmakla birlikte, diğer bir yandan da Japon kültürünün pek çok özelliğini kapsamaktadır. Çay kâselerinde kullanılan bir diğer teknik ise Kintsugi'dir. Seramiklerin onarımı için kullanılan altın veya gümüş ile süslenmiş bitki bazlı bir yapışkan lak reçinesi olan urushi kullanılarak elde edilen geleneksel bir Japon sanatıdır. Bu sanat ile kırılan seramikleri içinde altın tozu bulunan harç uygulamasıyla yeniden kullanıma hazır hale getirilmektedir. Kintsuginin temelinde Wabi-sabi felsefesi yatar. Kırılan eşyalarda ki güzelliği görebilme anlamına gelen bu sanat ile eşyaya değer yükleyerek ona yaşam kazandırmaktır(Görsel 2.25-26).



**Görsel 2.25.** *Artto Hold tarafından, Wabi Sabi Japon tarzı chawan (G.Özer,2013)*



**Görsel 2.26.** *Wabi sabi ve Kintsugi çay kâsesi*  
(<https://tinyurl.com/y8asvbs9> 15.10.2019)

Wabi-sabi estetiği, Japon ay seremonisinden doğan yaşam felsefesinde basit Őeylerle huzura ulaşmayı vurgular. Bu anlayış ile çay seremonilerinde tüm malzemeler büyük bir özenle kullanılmaktadır. Her kullanımdan önce ve sonra titizlikle temizlenir. Chawan (ay kâsesi) birçok boyutta ve tarzda olabilir. Açık ve koyu çay için farklı tarzdaki kseler kullanılır. ayı abuk soğutan sığ kseler yazın kullanılır derin olanlar kışın kullanılır. Kseler yaratıcılarının, sahiplerinin ya da bir çay ustasının ismini taşırlar. Bugün hala, yaklaşık dört yüz yaşındaki kseler, çok özel toplantılarda kullanılır. En iyi olanları elle Őekillendirilenlerdir ve son derece kullanışlıdır.(Görsel 2.27.).



Görsel 2.27. Japon ay kaseseri (<https://www.pinterest.fr/12.10.2019>)



Görsel 2.28. Japon ay kutusu 'Natsume' (<https://tr.pinterest.com/12.10.2019>)

### 2.3. Hindistan ay Kültürü

İnsanların birçok dili konuştuğu Hindistan'da çay için kullanılan genel kelime 'chai'dir. İngilizlerin dönüştürdüğü çay kelimesinden türemiştir. Hindistan'ın çoğu yerinde çay satıcısına rastlamak mümkündür(Görsel 2.29.). Bu kadar fazla tüketim olan Hindistan'da üretim de yapılmaktadır. Sri Lanka ve Kenya, dünyanın en büyük ihracatçısıyken Hindistan ve Çin dünyanın en büyük çay üreticisidir. Assam ve Darjeeling çay dünyasının gözdelelerindenidir.



**Görsel 2.29.** Çay satıcısı (<https://acikve.net/13.10.2019>)

Dünya çayının yaklaşık yüzde 22,5'unun üretildiği Hindistan'da, üretilen çayın çok büyük bir miktarı ülkede tüketilirken yüzde 20'si ihraç edilmektedir. Assam dünyanın en verimli çay üretim bölgesidir. Bu bölgede çok fazla muson yağışları olması sebebiyle toprağı verimlidir.<sup>41</sup> Assam bölgesi çay yetiştirme bölgelerinin en büyüğüdür. Kaliteli çayların çıktığı bu bölge ve Hindistan'ın diğer çay yetiştirme bölgeleri İngiltere'nin sömürgesi altında kalmıştır.19. yy ortalarına dek İngiltere çay ithalatını Çin'den yapmaktaydı fakat Çin iyi tür çaylarını kendine sakladığı için yeni çay kaynakları gereksinimi duymuştur. Bu nedenle çay ihtiyaçlarını karşılamak için Hindistan'ın kuzey kesimlerinde çay bahçeleri kurmuşlardır. 19. yy ortalarına gelindiğinde Darjeeling ve Assam'daki yeni yetiştirilen çay bitkisinin hasadı yapılmaya başlanmış ve Hindistan İngiltere'ye çay sağlamaya başlamıştır.

'Bugün Hindistan yılda 750.000 tonla dünyanın en büyük çay üreticisidir; Çin ve Sri Lanka onu çok geriden izlemektedir. 1995 yılında Hindistan' da 753,922 ton çay toplanmış ve bununun 162,761 tonu ihraç edilmiştir. 1997 yılında yaklaşık 825,000 ton ürün elde edilmiştir. [ ... ] Hindistan'ın güneyinde yer alan ve 1947 yılında bağımsızlığına kavuştuktan sonra Sri Lanka adını alan damla biçimindeki

<sup>41</sup> Erke, E. Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2019

Seylan Adası, Almanya' da içilen çayların ikinci büyük kaynağıdır. 1996 yılında Ren ile Ober nehirleri arasındaki bölgede demlenen çayların % 17,1' i Seylan'daki Kandy Bölgesinden ya da bu güzel adanın en yüksek tepelerinden biri olan Adem Tepesi' nden gelmiştir. [ ... ] Uva Bölgesi' nde Temmuz ve Eylül ayları arasında ürün alınır: Burada toplanan çay canlandırıcı, aromalı ve uyarıcı bir özelliğe sahiptir.<sup>42</sup>



**Görsel 2.30.** Çay toplayan kadınlar ( <https://acikve.net/13.10.2019>)

Keşişler ayinlerinde, müritlerine dev ibriklerle dolaşarak çay dağıtır. Çay, halkın gündelik iş koşuşturması içerisinde dinç kalmasını uyuklamasını engeller. Hindistan'da caddeler ve garlarda çay satıcılarına sıklıkla rastlanır. En sevilen çay Masaladır (Görsel 2.31.).



**Görsel 2.31.** Garda çay satıcısı

<sup>42</sup>Reimertz S. Çayın Kültür Tarihi, Dost Kitabevi, s.95-96-97.



**Görsel 2.32.** *Masala Chai* (<https://www.gzt.com/13.10.2019>)

Masala Chai olarak bilinen çay içeceği egzotik yüklü baharatların kombinasyonu olan ve manda sütü ile yapılan gündelik bir çay içeceğidir. Özellikle kuzey Hindistan mutfağında popülerdir. Chai için farklı lezzet içimleri sunulmaktadır. Örneğin Darjeeling, daha hafif ve daha hassastır ve kakule ile tüketilmektedir. Assam sıcak için harika chais ve biber ve zencefil gibi güçlü baharatlarla iyi uyum sağlayabilir(Görsel 2.32.).

### **2.3.1. Hindistan çay seramikleri**

Hindistan'da çay yetiştirilmeye başlanması 1850'lerde olurken, çayı süt ve şeker ile tüketme 19.yy ikinci yarısında yaygınlaşmıştır. Bu yaygınlaşmanın en büyük nedenlerinden biri Hindistan'ın İngiltere sömürgesinde kalmasından dolayı ülkeler arası etkileşim ile çay süt ve şeker ile tüketilmiştir. Hindistan'da Manda sütünün yağlı olduğu için çay yapımında tercih edilmiş, bu süt çayın sertliğini hafifletmek için kullanılmıştır. 'Masala' ya da hoş kokulu baharatlar Hindistan mutfağının vazgeçilmezi olmuştur. 19.yüzyılın sonlarında sütlü, tatlı çayın bu baharatlarla harmanlanması sonucu bugün Masala Chai olarak bildiğimiz zengin aromalı, baharatlı bir içecek ortaya çıkmıştır. Bu içecek genellikle 'kulhad' olarak bilinen küçük, düşük derecede pişirilmiş seramik kupalarda servis edilir. Bazen shikora olarak adlandırılan kulhar veya kulhad, Kuzey Hindistan ve Pakistan'da sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Bu küçük seramik bardakların özelliği çömlek ustalarının çamur tornada elle şekillendirilmesiyle oluşturulan kulpsuz silindir şeklinde çay bardaklarıdır. Bu bardakların yapımında çoğunlukla kırmızı çamur kullanılır. Çömlekçi çarkında şekillendirme işlemi tamamlandıktan sonra bardaklar doğal ortamda kurumaya bırakılır. Üretimlerinde dekor uygulanmamış ürünler tercih edilir fakat dekor uygulaması da isteğe göre yapılmaktadır. Dekor uygulamaları ise çamur deri sertliğindeyken sgraffito

uygulaması veya sıraltı fırça dekoru gibi işlemlerden geçmektedir. Dekor işlemi bittikten ve ürün kuruduktan sonra pişirime geçilir. Pişirim ise sırlı ve sırsız bünyeye göre değişiklik gösterir. Sırsız bünyeler geleneksel odunlu fırınlarda 1000 °C tek pişirim olarak gerçekleşir. Kulhad karşımıza çoğunlukla tipik olarak dekor uygulaması yapılmamış, sırsız, kulpsuz ve tek kullanımlık olarak karşımıza çıkmaktadır(Görsel 2.33.).



**Görsel 2.33.** *Kulhad* (<https://lazyliteratus.teatra.de/13.10.2019>)

Hijyenik ve çevre dostu olan kulhad çay tüketildikten sonra atılmaktadır. Hindistan sokaklarının her bir köşesinde bulunan çay tezgâhlarının sayısı çayın ne kadar çok tüketildiğinin açık bir göstergesidir. Halk, günün her saati bu tezgâhlardan çay içmektedir. Bu çevre dostu kupalar, genellikle tren istasyonlarında ve sokaklardaki çay satıcılarında bulunmaktadır<sup>43</sup> (Görsel 2.34-35.).



**Görsel 2.34.** *Hindistan'da bir çay tezgâhı* (<https://tinyurl.com/tl56dxk15>.10.2019)

<sup>43</sup><https://acikve.net/hindistan-cay-kulturu/> 10.06.2019



Görsel 2.35. Çay satıcısı (<https://www.pinterest.nz/14.10.2019>)

#### 2.4. Rus Çay Kültürü

1618’de Çar Mikhail I’e Moğollar tarafından tanıtılan çay, 1679’da çeşitli hayvan kürkleri karşılığında düzenli bir şekilde çay tedarik etmek için Çinlilerle anlaşma imzalanmıştır.<sup>44</sup> 1600’lü yıllarda uzun süren yolculuklar sonunda Rusya’ya ulaşan; ancak yüksek maliyeti nedeniyle sadece zenginlere hitap eden çay, 1796’da Çariçe Catherine’nin ölümünden sonra ucuzlayarak Rus toplumunda hızla benimsenmiştir.<sup>45</sup> 1796’lı yılından sonra halk çayı yoğun olarak tüketmeye başlamıştır. Soğuk iklimi ile bilinen Rusya’da sıcaklığı ve zinde tutma özelliğine sahip olmasından dolayı Rus yaşam stiline girerek halk tarafından hızla benimsenmiştir. Rusya’daki çay ithalatı Çin ile yapılan ticaret anlaşması ile hız kazanmıştır. Anlaşma ile hız kazanan çay ticareti, tüketimi de artırmıştır. Gündelik hayatta yerini alan çay, beraberinde semaver kültürünü de doğurmuştur(Görsel 2.36.).

<sup>44</sup>Gaylard, L. The Tea Book, New York, 2015

<sup>45</sup>Gaylard, A.g.k, 2015



**Görsel 2.36.** Rusya'da çay saati (<https://tinyurl.com/rw2vvgj> 10.10.2019)

Günümüzde Rusya'da çay, genellikle sosyal ortamda tüketilen bir içecektir. Bu ortamlarda semaver karşımıza çıkmaktadır. Bir kültüre dönüşen semaver, günümüzde sıklıkla kullanılmasa da, Rus toplumunda hâlâ güçlü bir simge olarak varlığını sürdürmektedir. Semaverin kökeni, Rus çay kültürüne dayanmaktadır.<sup>46</sup> Tibet usulü demlikten esinlenilmiştir.



**Görsel 2.37.** Semaver(Erke,E 2019)

Semaver kelime anlamı olarak 'kendi kendine kaynayan' anlamına gelir. İki ayrı parçadan oluşmaktadır. Demlenen çay ve sıcak suyun bulunduğu yerler ayrıdır. Kullanım şekli ise masanın ortasında duran metal bir tencere şeklinde olan isminden de anlaşıldığı

<sup>46</sup>Erke, E. Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul, 2019

gibi gün boyu kaynamaktadır. Geleneksel olarak, malzemesi cam olan bu çay bardakları “podstakannik” adı verilen metal tutacıklara yerleştirilir, bu tutacak için kişinin elinin yanmasını engeller. Semaver geleneğinin yanı sıra podstakannik Rus çay kültürünün önemli bir parçasıdır. Gümüş tutacıklı filigran desenle süslenmiş cam bardaklarla çay servisi yapılmaktadır(Görsel 2.38.).



**Görsel 2.38.** Podstakannik (<https://en.wikipedia.org/17.10.2019>)

Rusya'da çay, şeker, bal ya da reçelle tatlandırılır. Fakat çay muptelaları çayını şeker atmak yerine, şekeri ağzında tutarak çayını içer. Çaya şeker atmanın yanında kaymak koyanlar da bulunmaktadır. Türkiye'nin kimi yörelerinde olduğu gibi çayı bazen bardak altlığına dökerek tüketirler. Konuk, daha fazla çay içmek istemediğinde bardak altlığını bardağın üzerine koyduğu, kaynaklarda belirtilmiştir. ‘Syrinki’ adı verilen atıştırma çayın yanında servis edilir, pankekler ve Rus çay keki olarak bilinen küçük bisküviler misafire ikram edilir. Rus kültürünün içinde hızla özümlenen çay, ulusal bir içecek olarak da anılmayı başarmıştır(Görsel 2.39.).



**Görsel 2.39.** Rusya'da aile portresi , T. Myagkov, 1844 (<https://tinyurl.com/qtisfav> 16.10.2019)

### 2.4.1. Rus çay seramikleri

Rusların geleneksel seramik sanatı olan Gzhel, adını Moskova'ya yakın Ramensk bölgesinde yer alan Gzhel ilçesinden almaktadır. Bu bölgeden çıkarılan yüksek plastisiteye ve düşük erime özelliğine sahip çamurun 17 farklı çeşidi bulunmaktadır. 'Kar beyazı' olarak tabir edilen çeşidi, porselen üretiminde kullanılmaktadır. Gzhel seramiklerinin üretiminde kullanılan bu çamur ve bölgeyle bütünleşmiş desenler Rusya'nın geleneksel sanatı haline dönüşmüştür. Rus seramik sanatının doğduğu ve geliştiği yer olan bu yerde çömlek ve porselen üretimi yapılmaktadır(Görsel 2.40.).



**Görsel 2.40.** Gzhel ilçe haritası

(Google Haritalar)

Gzhel 14. yy çömlekçilikle ilişkilendirilmiş olsa da bir seramik tarzıdır. Gzhel sanatı, eski ustalardan miras kalan ve Sovyet yönetimi döneminde formüle edilen geleneksel sanat ilkelerine dayanmaktadır. Gzhel sanatı, çeşitli stiller içeren ve resimsel öğelerin kullanıldığı biçim bütünlüğüdür. Üretim yöntemleri açısından mayolika, fayans ve porselen üretimi yapıldığı görülmektedir. Formlar kalıp veya çömlekçi çarkında şekillendirilmektedir. Birden fazla ek parçadan oluşan formlarda örneğin kulp ve emzik kalıptan çıkarıldıktan sonra takılmaktadır. Form şekillendirildikten sonra rötuşu yapılarak kurumaya bırakılır. Kuruyan bünyelerin 850-950 °C bisküvi pişirimi yapılır. Daha sonra seramik üzerindeki desenler sıraltı tekniği ile kobalt rengine boyanır. Sır pişirim derecesi porselenden düşüktür. Daha sonra seramik üzerindeki desenler sıraltı tekniği ile kobalt rengine boyanır(Görsel 2.41.).



**Görsel 2.41.** Kobalt ile dekor uygulama aşaması ( <http://visitlatgale.com/lv/17.10.2019>)

Genellikle dekorlar çiçek, manzara ve ünlü öykülerden sahneler aktarılmaktadır. Bu aşamadan sonra seramik tekrar şeffaf sırla sırlanarak 980-1050 °C pişirilir(Görsel 2.42.).



**Görsel 2.42.** Porselen çay takımı (<https://heating.ru/17.10.2019>)

Mavi beyaz renkteki, bu eşsiz tarz Rusların en önemli geleneksel el sanatlarından. 1830'lu 40'lı yıllara kadar Rus porselenlerinin çoğu Gzhel'de üretilmiştir. Gzhel seramiği giderek popüler hale gelerek sadece Rusya'da kullanılmamış, farklı ülkelere de ihraç edilmiştir. 19. yüzyılın ortalarında ise Gzhel, tüm ülkedeki başlıca seramik tedarikçisi haline gelmiştir.<sup>47</sup> Tüm dünyada tanınarak bir marka haline gelen Gzhel, dünyanın dört bir yanındaki saygın müze koleksiyonlarında da sergilenmektedir(Görsel 2.43.).

<sup>47</sup><https://www.fromrussia.com/blog/gzhel-pottery-production> 20.06.2019



**Görsel 2.43.** *Gzhel Seramiği* (<https://heating.ru/17.10.2019>)

Seramik sanatında geleneksel teknikler kullanan Rusya 1917 yıllarına kadar işlevselliğe dayalı tasarımlar yapmıştır. 18. yüzyıl sonlarına gelindiğinde Rusya'nın Gzhel Bölgesi ve diğer seramik üretim merkezlerinde yaşanan tekelleşme sonucu seramik endüstrisi, üretimini büyük oranda durdurmak zorunda kalmıştır. Bu durum 1917 Sosyalist Ekim devrimine kadar bu şekilde sürmüştür.<sup>48</sup>

1917 Rusya devrimi ile Sovyetler birliğinin kurulması ile birlikte birçok alan etkilenmiştir. Sanat alanında bu dönemde propaganda amaçlı eserler ortaya konulmuştur. Seramik sanatında da etkileri çok fazla görülmektedir. Bu dönemde seramik, yaşanan olayı halka anlatmak için tercih edilen sanat malzemesi olmuştur. Kazimir Malevich ve Vasili Kandinsky Eyalet Porselen Fabrikası'nda çalışmışlardır. Bu sanatçılar, yer çekimine meydan okur hissi uyandıran, beyaz fon üzerine güçlü renkler ile geometrik desenler çalışarak, süprematizmin etkisini porselen çay takımları ve çeşitli formlar üzerine başarıyla taşımışlardır.<sup>49</sup> Devrim sonrası bazı seramik parçalar bunlar çaydanlık bardak, vazo gibi propaganda amaçlı kullanılmıştır. Bu ürünlerin üzerinde devrimi anlatan dekor uygulamaları yapılmıştır(Görsel 2.44.).

<sup>48</sup>Acartürk, B. Ekim Devriminin Porselenleri, DEÜ GSF Dergisi, Sayı 6, 2011

<sup>49</sup>Acartürk, A.g.k, 2011



**Görsel 2.44.** *Fincan, Vasilii V. Kandinsky, 1920*

**Görsel 2.45.** *Kazimir Malevich, Çaydanlık formu (B.Acartürk,2011)*

Eyalet Porselen Fabrikası'nda üretilen porselenlerde işlenen konular, fakirlik, alkolizm, kadın sorunları gibi sosyal problemlerden, ikon sanatından ve yeni yaşam anlayışından oluşmaktadır. Dekorlar çeşitlilik göstererek, Marksist sloganların yanı sıra Rus Halk Sanatları ve geleneklerinin etkileri ile klasisizmi konu almıştır.<sup>50</sup>

## 2.5. İngiliz Çay Kültürü

Çay, Avrupa ülkelerinde ilk Fransa' da daha sonra Rusya' da, 17. yy itibariyle de İngiltere' de kullanılmaya başlanmıştır. İngiltere'de kahve tüketimi çaya göre daha yüksektir. Fakat 17. yy itibariyle çay yaygınlaşarak en çok tüketilen içecek haline gelmiştir. Portekizli tüccarlar tarafından çay, Venedik yoluyla Avrupa'ya yayılmaya başlamıştır. İngiltere' de çayı ilk kullananlar kral ve maiyetindekilerdir. İngiltere'de çayı popüler hale getiren Portekizli bir kadın olduğu söylenmektedir. İngiltere'de iç savaş sonrasında monarşinin geri dönmesiyle krallığa geçen 2. Charles, 1662'de Portekiz kralı 4. John'un kızı Catherine ile evlenir. Catherine İngiltere, İskoçya ve İrlanda kraliçesi olur. Portekiz'de, aristokrasi arasında çay tüketimi yaygındır. Kraliçe İngiltere'ye gelirken yanında bir miktar çay getirir. Catherine her gün çay içme alışkanlığını İngiltere'de sürdürünce çay, sosyalleşme amaçlı içilen, popüler bir içecek haline dönüşür. Çayın ilk başlarda yaygın olarak kullanılmıyordu. Bunun sebebi fiyatının pahalı olması, sürekli tüketilen bir içecek olmasını engellemiştir. Bu da çayı, prenslerin ve asillerin tükettiği, üst düzey toplantılarda ikram edilen bir içecek olmuştur(Görsel 2.46.).

<sup>50</sup>Acartürk, B. Ekim Devriminin Porselenleri, DEÜ GSF Dergisi, Sayı 6, 2011



**Görsel 2.46.** *Any English Family at Tea* by Joseph Van Aken c. 1720

(<https://tinyurl.com/ub87dst> 20.10.2019)

İngilizler, 19. yy ortalarına kadar çayı Çin'den temin etmekteydi fakat Çin kaliteli çaylarını kendisine saklıyordu. Bu yüzden İngilizler Çin'e soktukları ziraat casusları sayesinde çayın nasıl yetiştirileceğini öğrenmişler ve Hindistan'ın belirli kesimlerinde kendi kontrollerinde çay üretimine başlamışlardır. İngilizler, çok çay tüketmektedir. Bu tüketim haricinde sömürgelerinde de çay yetiştirerek bütün dünyaya satmışlardır. Bu sayede ticaret yönünü de ellerinde tutmuşlardır.<sup>51</sup> Avrupa' da çaydan söz eden ilk kitap, Giovanni Batista Ramusio'nun Della 'Navigationi e Viaggi' olduğu söz edilmektedir. Yazar, Hacı Muhammet adlı bir İranlı tüccarın anlattıklarından bahsetmektedir. Hacı Muhammet, "Çay-ı Hitai " yani Çin çayının üstün özelliklerini anlatmaktadır.<sup>52</sup>

<sup>51</sup>Duman, M. Çay Kitabı s.19

<sup>52</sup>Hans G. Adrian, Lieben Sie Tee, Auflage, Georg Westermann, Druckerei und Kartographisches Anstalt, Braunschweig, 1978, s. 21



Görsel 2.47. Ticaret Kartı Thomas Clark, Çay Satıcısı, Çin ve Glafs-feller. 1750 (İngiliz müzesi)

İngiltere’de gündelik yaşamda hızla önem kazanan çay sofraların vazgeçilmezi olmuştur. İngilizler, Early Grey çayını diğer çaylara göre daha fazla tüketmektedirler. Bu yoğun kokulu çay, bergamot esansı ile karıştırılarak hazırlanmaktadır. İngiltere’de ansızın gelen misafire, misafirperverliğin işareti olarak bir fincan çay sunulur. İkinci vakti verilen 'Beş Çayı' olarak adlandırılan ve Dünya'ya yayılan küçük çay davetinin çoğunluğunu kadınlar oluşturur. Kral Edward döneminden bu yana düzenlenen beş çayının amacı, bir araya gelerek dostluk ilişkilerini güçlendirmektir. Çayın yanında atıştırmalıklar ikram edilir bunlar kolay yenilebilen sandviçler, kekler, çay pastaları vb. Çayın yanında süt, şeker, limon bulunur, arzu edilirse ilave edilir. İngilizler çayı sütlü içmeyi tercih eder. Bu çay toplantıları giderek, İngiliz çay kültürünün temelini oluşturmuştur.

Günümüzde İngiltere’de poşetlerde paketlenmiş çay daha fazla tüketilmektedir. Kültürlerinde önemli bir yeri olan çay ve çay saati dile yerleşerek tüm dünyaya yayılmıştır. Yemekten sonra ara verilerek insanların sohbet ve okuma gibi sosyal olaylarını paylaştığı beş çayı, sosyal bir olguya dönüşmüştür.

### 2.5.1. İngiliz seramik çay kapları

18. yy İngiltere’de başlayan Sanayi Devrimi, tüm toplulukları etkileyerek yaşam biçimini değiştirmiştir. Bu değişimin gerçekleştiği sanat kollarından biri de seramiktir. 18.yy sonlarına doğru İngiltere teknolojik açıdan hızla ilerlemeye başlamış buluşlar artmıştır. Seramik endüstrisinde elek baskı tekniği geliştirilmiş, bu sayede dekorlama ve üretim hız kazanmıştır(Görsel 2.48.).



Görsel 2.48. İngiliz çay fincan örneği (<https://tr.dhgate.com/20.10.2019>)

Çin porselen ithalatından yararlanan ülkelerden biride İngiltere’dir. İngiltere’de Çin porselenlerine çok fazla değer verilmiş, bu değer Avrupa ülkelerini de etkilemiştir. İngiltere’nin bu pazardaki avantajı ise porselen üretiminin nasıl olacağıın keşfedilmiş olmasıdır.

‘Başlangıçta, İngiltere’de özellikle Chelsea, Derby ve Longton Hall porselen işletmelerinde, Fransız Vincennes-Sevres tarzı “sırçalı yumuşak porselen” üretimi yapılmıştır. Worcester, Caughley ve Liverpool işletmelerinde ise, özgün bir İngiliz buluşu olan “steatit porseleni” üretimi yapılmıştır. Steatit porseleninin en önemli teknik özelliği, sıcaklık-soğukluk değişikliği şoklarına dayanıklı olmasıdır. İngiltere’de uygulanan “sert porselen” tekniğinin öncülüğünü de William Cookworthy yapmıştır. Onun formülü ile Plymouth ve Bristol porselen işletmelerinde İngiliz sert porseleni üretilmiştir.’<sup>53</sup>

Geniş teknik yelpazesine sahip olan İngiltere’de kemik porselenini unutmamak gerekir. Thomas Freye tarafından ilk kez Bow Porselen Fabrikası’nda denenmiştir. Kemik porselenin saydamlığı ve kalitesinden dolayı yayılarak farklı işletmelerde üretilmeye başlanarak tüm dünyaya yayılmıştır(Görsel 2.49.).

<sup>53</sup><http://www.antikalar.com/ingiliz-porselenleri> 15.07.2019



**Görsel 2.49.** Bow Porselen Fabrikası'nda üretilen çay seti (<http://www.antikalar.com/20.10.2019>)

Bow porselenlerinde 1750'ye kadar uygulanan damgalar oyma tarzındadır ok, haç ve modelcilerin isimlerinin harflerinden oluşmaktadır. Dekorlar sır altı mavi beyaz renklere oluşmaktadır ve transfer baskı tekniği uygulaması ilk olarak Bow Porselen Fabrikası'nda yapılmıştır(Görsel2.50.).İngiltere'de artan nüfusla birlikte seramik eşyaya ihtiyaçta duyulmuştur. Tames (2001:6), “Bu büyüyen nüfus için tabak çok pahalı, kalay eşya hayli kıt ve porselen çok kırılıyordu. Düşük derecelerde pişirilen sırlı veya sırsız seramikler için yol açıldı. İngiliz sosyetesinin çoğu çay tüketiyordu” der. Bu tüketimden kaynaklı çay kaplarına talep artarak kaba seramikler yerine zarif ve kaliteli çay kapları tercih edildi. Seramik endüstrisi 18. yy sonunda baştanbaşa değişerek seri üretime geçilmiştir. Wedgwood bu sonuçlanmayı alternatiflere çevirerek yeni ürünler, özellikle yeni sınırlar geliştirmek üzere denemeler yapmaya fırsat bulmuştur<sup>54</sup> (Görsel 2.51.).



**Görsel 2.50.** Çay Bardağı ve tabağı, Worcester Porselen Fabrikası, 1770  
(<https://research.britishmuseum.org/20.10.2019>)

<sup>54</sup>Yılmaz, E. Josiah Wedgwood Seramik Üretimini Ve Pazarlamasının Dönüşümü

İngiliz seramikçi Josiah Wedgwood, sanayi devriminin öncülerindedir. Wedgwood'un amacı diğer fabrikalarla yarışmak değil, ortaya farklı alternatifler koymaktı. İngiltere'de çay içme alışkanlığının artmasıyla çaydanlık tasarımında öncü olmuştur.



**Görsel 2.51.** *Wedgwood porselen tabak*  
(<https://www.1stdibs.com/20.10.2019>)

Doğadan esinlenerek Whieldon'la beraber yaptığı lahana, ananas biçimli ilginç çaydanlıklar ve Devonshire kilinden geliştirdiği Basalt, Jasper Ware, Queen's Ware, Cane Ware gibi ürünleri ile başarısı bugüne ulaşmıştır. Wedgwood'un en büyük girişimi ise mal arz edebilecek iki tür piyasa olduğunun farkına varıp, kullanım eşyası ve süs eşyası olarak ikiye ayırmasıydı. Seramiği soyluların eşyası olmaktan kurtarmış geniş halk kitleleriyle tanıştırmıştır. Aynı zamanda saraya pahalı seramiklerde üretmiştir. Çariçe Katherina İngiltere'ye ait değişik manzaralı 952 parça yemek ve çay takımı yaptırmıştır.<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997



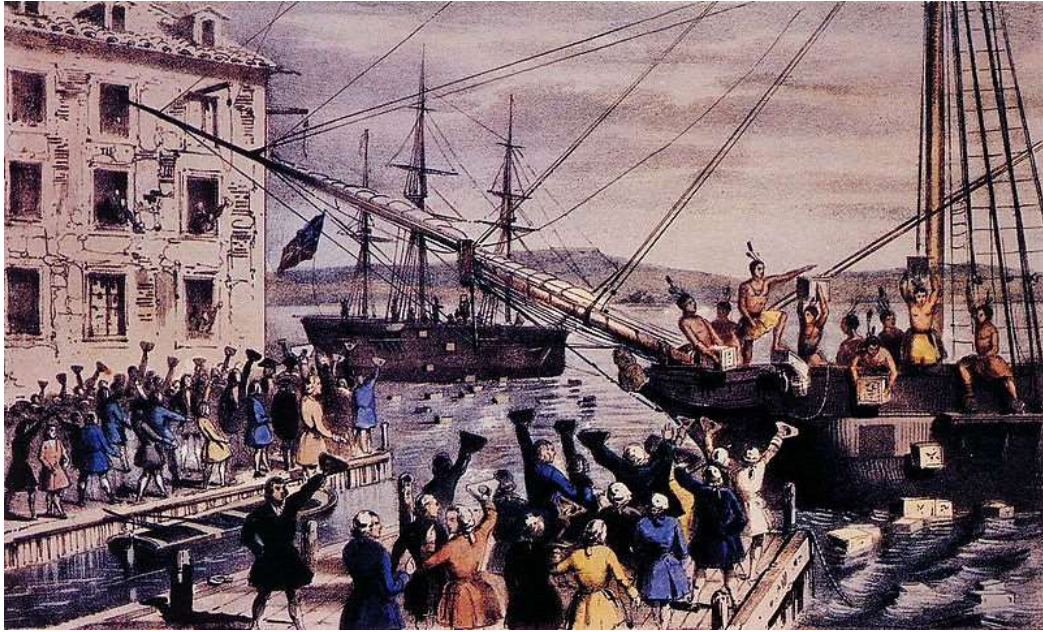
**Görsel 2.52.** *Jasperware Wedgwood* (Wedgwood: A Story of Creation & Innovation)



**Görsel 2.53.** *Jasperware Wedgwood*(Wedgwood: A Story of Creation & Innovation)

## 2.6. Amerika ay Kültürü

Amerika çayla ilk kez 1600'lerde Hollandalı göçmenler sayesinde tanışmıştır. 1647 yılında Hollandalı Peter Stuyvesant'ın New York'a gelmesiyle çay ticareti başlamıştır.<sup>56</sup> İngiliz kolonilerin kontrolünde devam eden ay, Doğu Hindistan şirketi tekeli altına alınmış parlamento tarafından ağır vergilere tabi tutuluyordu. Diğer lkeler ayı almak için İngiltere ile ticaret yapmaktaydı. Bu ticareti sömürgede yaşayan insanlar ağır vergi şartlarından dolayı kabul etmeyerek protesto etmişlerdir. Bu protestoyla birlikte ay Kanunu, bardağı taşıran son nokta olmuştur. 1773'te ay Kanunu ile çayın gümrük tarife ve şartları yeniden düzenlenmiştir. 16 Aralık 1773 günü Mason locası mensupları olduğu tahmin edilen, kızıl dereli kılığına giren Amerikalılar Boston limanı gelmişlerdir. Benjamin Franklin'e yakınlığıyla bilinen bu silahlı kişiler, Boston Limanı'na çay boşaltmak üzere yanaşmış  İngiliz gemisindeki 45 tondan fazla ayı denize ve Boston Limanı'na dökmüşlerdir. Bu olay tarihe Boston ay Partisi olarak geçmiştir. Bilinen bu olayın esas nemi Amerika'yı İngiltere'ye karşı bağımsızlık savaşına götürecek milli duyguların yeşermesini sağlamış olmasıdır.<sup>57</sup> Bu olaydan sonra 1834'te Doğu Hindistan şirketi Amerika'daki tekeline kaybetmesiyle çay serbestçe satılabilmıştir(Görsel 2.54.).



Görsel 2.54. Boston Tea Party

(<https://www.yatirimkredi.com/boston-cay-partisi-isyani-amerika.html>21.10.2019)

<sup>56</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: ay, Oğlak Yay: İstanbul 2005

<sup>57</sup>Gürsoy, A.g.k, 2005

1800'lü yıllarda, Avrupa ve Amerika'da yavaş yavaş çay endüstrisi boy göstermeye başlamıştır. ABD'de kıyı kesimlerde çiftlikler kurulmuş fakat çay üretimi sınırlı sayıda yapılmıştır. 1869'da Süveyş kanalının açılmasıyla birlikte çay üreten ülkelerin Avrupa ve Amerika'ya ulaşımı kolaylaşmıştır. Çay üreten ülkeler, büyük ve hızlı gemilerle, mallarını daha kısa sürede limanlara ulaştırmışlar ve bu şekilde Batılılar kaliteli çay içmeye başlamışlardır.

Amerika'da sadece güney Karolina, Alabama, Kaliforniya, Oregon, Washington ve Hawaii'de ticari bir bahçe ve birkaç yetiştirici bulunmaktadır. Hawaii adalarının çevresi volkanik toprak, dağlık araziden oluşmakta ve bol yağış almaktadır. Burada yeşil, siyah ve oolong çayları üretilmektedir. Fakat Amerikalılar kahveyi daha çok benimsemiştir. Sıcak çay neredeyse hiç tüketilmemektedir. Amerika'da çay çoğunlukla buzlu/soğuk çay olarak içilmektedir. Amerikalıların çay kültürüne katkıları, poşet çay üretimi ve buzlu çay ile olmuştur.

### 2.6.1. Amerika çay seramikleri

Amerika seramik sanatı açısından bakıldığında 1920'lerden itibaren Bernard Leach ile İngiltere'de başlayan bir hareketlenme olmuştur. Bu hareketlenme II. Dünya Savaşı sonrasında Amerika'da Peter Voulkos ve Robert Arneson ile devam etmiştir. II. Dünya Savaşı sonrası farklı sanat akımları ortaya çıkmış bu akımların hızlı etkileşimi, Amerikan seramik sanatına yansiyarak gelişim göstermiştir. Amerikan seramik sanatında öne çıkan isimlerinden biride Peter Voulkos'tur. Soyut Dışavurumculuk doğrultusunda geliştirdiği çalışmaları ile günümüze kadar gelmiştir(Görsel 2.55.).



**Görsel 2.55.** Peter Voulkos Çay kasesi (<https://tr.pinterest.com/22.10.2019>)

Amerika’da, 19.yy son çeyreğinde gelişme göstermeye başlayan seramik üretimi, atölyelerde yapıldığı bilinmektedir. Bu atölyeler; “Rookwood, (1880- 1960), Newcomb College (1886-1939), George Ohr (1857-1918), Pewabic Pottery (1903-?), Roseville (1900-1954), Marblehead (1905-1936) gibi belli başlı seramikçiler ve atölyelerdir. (Rago, 1997) Bu atölyelerde, seramikçiler tarafından şekillendirilen ya da kalıba döküm ile üretilen günlük kullanım gereçleri dönemin seramiklerini oluşturmaktadır. Bunlar genellikle sofraya eşyası, vazolar, saksılar gibi işlevsel seramiklerden oluşmaktadır.

Postmodernizm’in sıklıkla telaffuz edildiği dönemde seramik alanında disiplinler arası bir anlayışta üretim yapan sanatçılardan Betty Woodman (1930-) ve Viola Frey (1933-2004) seramik yüzeyde oluşturdukları resimsel etkiler ile dikkat çekmektedir. Çalışmalarında farklı disiplinlerin etkileri belirgin bir biçimde görülen Woodman, genellikle çeşitli kültürlere özgü nitelikleri seramiklerinde eklettik bir anlayışla yansıtmaya çalışmıştır. Sanatçı; “...tarihten, kültürden, resim, heykel ve mimarlardan aldığı esinlerle seramik malzemenin sınırlarını geliştirmiştir.(Aktuğ, 2005; 118) Çalışmaları genellikle gelenekselin çağdaş yorumu veya kullanımı şeklinde ifade edebileceğimiz Woodman, birçok ressamdan etkilenmiştir(Görsel 2.56.-57).



**Görsel 2.56.** *Betty Woodman, çay kâsesi, 1983*

(<https://www.artspace.com/24.10.2019>)



**Görsel 2.57.** *Betty Woodman, çay fincanı* (<https://www.artspace.com/25.10.2019>)

Postmodern yaklaşımda eser veren sanatçılardan bir diğeri de çaydanlık biçimindeki seramiklerini altın ve platinyum gibi zenginliğin ve ihtişamın simgesi olan malzemelerle öne çıkaran Adrian Saxe (1943-)’dır(Görsel 2.58.-59.).



**Görsel 2.58.** *Adrian Saxe ,1982, Patlıcan Çaydanlık*

(<https://tr.pinterest.com/25.10.2019>)



**Görsel 2.59.** *Adrian Saxe Çaydanlık* (<https://www.bidsquare.com/25.10.2019>)

“Avrupa ve Amerika’da 1850’li yıllardan itibaren sanatçılar, kendilerine ait tasarımları atölyelerinde üretmeye başlamışlardır. Asya’dan ithal edilen çaydanlık tasarımları Avrupa’da önemli bir yer edinmiştir. Amerika’da Asya estetiği ve tekniği eşit derecede önemli olmuştur.” (Ferrin, 2000:12).

Amerika çay seramiklerinde çeşitli dekor yöntemleri kullanılması oldukça yaygındır. Sıraltı veya sırüstü dekor boyaları ya da çıkartma yöntemi ile seramik çay kapları dekorlanmıştır. Amerika’da sanat alanında çok fazla yaklaşım bulunmaktadır. Bunlardan biri de Art Nouveau olarak adlandırılan akımda estetik yanı ağır basan organik formlu pastel renkli zarif çaydanlık formları geliştirilmiştir. Kulplar özgürleşmiş, simetrik motifler kaldırılmıştır(Görsel 2.60.).



**Görsel 2.60.** *Art Nouveau Fincan*

(<https://tr.pinterest.com/25.10.2019>)

## 2.7. Türk Çay Kültürü

Siyah çay Türkiye’de en çok tüketilen içeceklerden biridir. Bu tüketim üretime de dökülerek dünyanın en büyük çay pazarlarından birini oluşturmaktadır. Çay, Türk yaşam tarzı ve kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır ve kahveye göre daha ucuz, hazırlanması daha kolay olması nedeniyle kısa sürede yaygınlaşmış ve halkın en sevdiği içeceğe dönüşmüştür. Türkiye’de çayın yetiştirilmesi ile ilgili bilgileri Mustafa Duman’ın hazırladığı çay kitabında şöyle ifade etmektedir; “Rize bölgesinde çay üretiminin Batum’dan çay fidanları getirerek dikmeleriyle başladığı belirtilmektedir. Doğu Karadeniz halkı oralarda çayın nasıl yetiştirildiğini görmüş ve fidanlardan alarak Rize bölgesinde kısıtlı alanlarda da olsa çay yetiştirip ürün almışlardır (Görsel 2.61.).”



Görsel 2.61. Çay tarlası

Çay ülkemize bir yüzyıl sonra gelmiş olsa da, ülkemiz çay üretiminde Hindistan, Çin, Sri Lanka ve Kenya’dan sonra beşinci, kişi başına çay tüketiminde ise İngiltere ve İrlanda’dan sonra üçüncüdür.<sup>58</sup> Kültürümüzde yeri ve önemi büyük olan çay sabah kahvaltılarının olmazsa olmazı, sohbetlere eşlik eden bir içecek olmasıyla da sosyal hayatımızda da önemli bir yere sahiptir.

### 2.7.1. Orta Asya Dönemi

Çay, Anadolu kültürüne Orta Asya Türkleri sayesinde geçmiştir. Türk mutasavvıf Hoca Ahmet Yesevi’nin çayı içen ilk Türk olduğu bilinmektedir. Nâsırî, Hoca Ahmet Yesevi’nin misafir olarak gittiği bir evde içtiği sıcak çayın yorgunluğunu giderdiğini ve “Hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar” diyerek dua ettiğini

<sup>58</sup>Tez, Z. Lezzetin Tarihi, Yıkılmazlar Basım Yay. İstanbul 2012

kaynaklarda yazmaktadır(Görsel 2.62.). 1862’de Vambery’nin Buhara’ya yaptığı gezi sırasında aldığı notlarda şu şekilde belirtilmektedir;

‘Burada çayı şekersiz ve mısır unuyla iç yağından yapılmış bir tür çörekle birlikte içiyorlardı. Çaya üflemek edebe aykırı sayılıyor; bu nedenle soğutmak için kâsenin içinde sallayıp çalkalamak gerekiyordu. Çay içmek, her gün bir kaç saati alıyordu. Çaydanlık boşaldıktan sonra içlerindeki kaynamış yapraklar orada bulunanlara dağıtılıyordu. Ama çaydan iki bardakla tutulabilecek ölçüden fazlasını almak zarafete aykırı sayılıyordu. Burada bulunduğum süre içinde her yemeğimde haşlanmış et, en iyisinden ekme, çay ve meyveler bulundu.’<sup>59</sup>



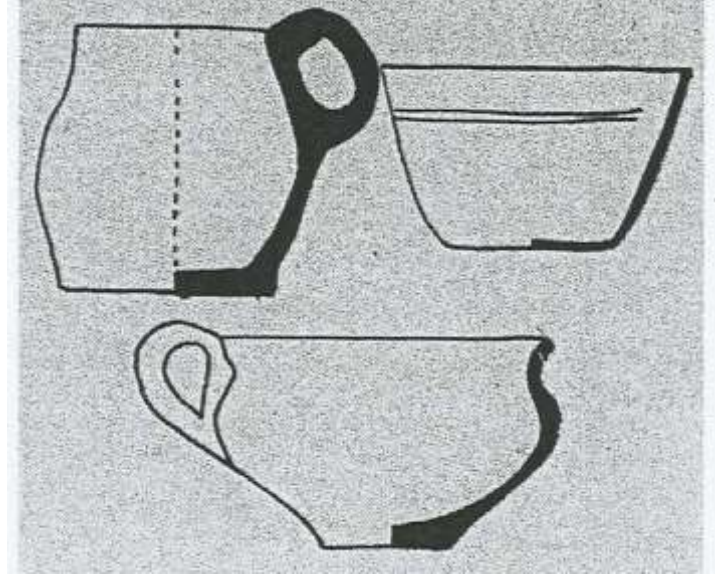
**Görsel 2.62.** Bakır kaptan sunulan çay (<https://swiezopala.pl/27.10.2019>)

Çinlilerle iç içe olan Türkler, tarih boyunca süren savaşlar nedeniyle Çin kültüründen etkilenmiştir. Bu etkileşim ile birlikte ipek yolu gibi ticaret yollarının da Anadolu topraklarından geçiyor olması nedeniyle iki ülke arasında kültürel alışveriş hızlanmıştır. Orta Asya dönemindeki bölgelerde yapılan kazı sonuçlarında çay tüketildiğine dair ipuçları veren çay seramikleri bulunmuştur. Büyük Hun Devleti’ne ait bir kurganda "1924-1925 yıllarında Rus Coğrafya kurumunun düzenlediği kazılarda, Kuzey Moğolistan, Selegna nehri havzası, Noyun-Ula dağlarındaki Büyük Hun devletine ait kurganların birinde "bir vazo içinde çay kalıntılarına rastlanmıştır.<sup>60</sup>MS. 659 senesinde İpek Yolu üzerinde bulunan Fergana bölgesinde yerleşik hayatı göçebelğe tercih etmiş

<sup>59</sup>Vambery, A. Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi. Özalp Yayınevi, İstanbul 2009.

<sup>60</sup>Ögel B. Türk Kültür Tarihi, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1984. s.65

ve ziraatçilikle uğraşan Göktürk çağına ait bazı kazılarda fincan formuna benzeyen seramikler bulunmuştur<sup>61</sup>(Görsel 2.63.).



**Görsel 2.63.** *Fergana Çağı Buluntuları (A. Cüneyt Er,1998)*

Çay tüketimi Orta Asya’da yaygın bir şekilde görülmektedir. Örneğin; Özbekler, Tatarlar, Kırgızlar, Kazaklar çayı çok fazla tüketmektedir. Bu kültürler, çayı seramik, bakır, cam gibi kaplarda içmektedir.

### **2.7.2. Osmanlı Dönemi**

Kahvenin çaya göre daha fazla tüketildiği Osmanlı’da çayın gelmesiyle birlikte yeni bir kültüre yol gösterici olan Osmanlı’nın gerçek anlamda çayla tanışması 19. yy sonlarını bulmaktadır. Tarih yazarı Murat Bardakçı’ya göre bu tanışma, İstanbul’daki bazı dükkânların az miktarda çay ithal etmeye başlamasıyla olmuştur. Evliya Çelebi Türkiye’de çay içildiğinin en eski tanıklarındandır. Seyahatnamesinde karşımıza çıkan çay ile ilgili anlatılanlarda 1631 yılında çay ticareti olduğuna dikkat çekmiştir. Bitlis’te çay ikramından bahsetmiş. Bitlis’te katıldığı ziyafette yiyecek içecek ikramında çayında olduğu ve bunu ilk kez tattığını not etmiştir. Türkiye’de, tarihte bilinen ilk tescilli çay

<sup>61</sup>Er, A. Çay Kültürü Ve Buna Bağlı Olarak Endüstriyel Üretim Çay Takımlarının İncelenmesi, Eskişehir, 1998.

tiryakisi 1800'lerde yaşamış bir bürokrat olan İzzet Efendi'dir. Çaya olan merakı bürokratlığının önüne geçmiştir( Görsel 2.64.).



**Görsel 2.64.** Osmanlı bürokratu İzzet paşa (<http://cayuzmani.blogspot.com/27.10.2019>)

Sultan II. Abdülhamid döneminde çay yetiştirilmeye yönelik, ilk adım atıldığına dair bilgilere rastlanmaktadır. 1892’de yayınlanan “Coğrafyayı Sınai ve Ticari” adlı kitapta, dönemin Ticaret Nazırı Esbak–ı İsmail Paşa’nın aracılığı ile Çin’den getirilen çay fidanları ve tohumlarının Bursa’da ekildiği anlatılmakta ancak çevreyle ilgili koşulların uygun olmaması nedeniyle iyi sonuç alınamadığı belirtilmektedir.<sup>62</sup> Osmanlı Döneminde çayla ilgi tarımsal faaliyetler üzerine II. Abdülhamit durarak çayla ilgili her türlü gelişmeyi takip etmiştir. Şifalı bir ot olarak kültüre giren çay 19. yüzyıldan itibaren yaygın olarak tüketilmiştir. İngiltere’yle imzalanan 1838 Balta Limanı Antlaşması’yla gümrük vergilerinin düşmesi, Osmanlı topraklarının İngiliz ticaretine açılması, bu vesileyle büyük ölçüde İngilizlerin elinde olan çay ticaretinden Osmanlı’nın da nasibini alması etken olmuştur.<sup>63</sup> 19. yy sonlarında çayda artış olmuştur fakat 20. yy kadar net bir ilerleme kaydedilmemiştir. Osmanlı’nın son dönemlerinde başlayan bu çay serüveni her ne kadar ilerleme olmasa da Cumhuriyet’in kurulmasından sonra başarı elde edilmiştir.

### 2.7.3. Cumhuriyet Dönemi

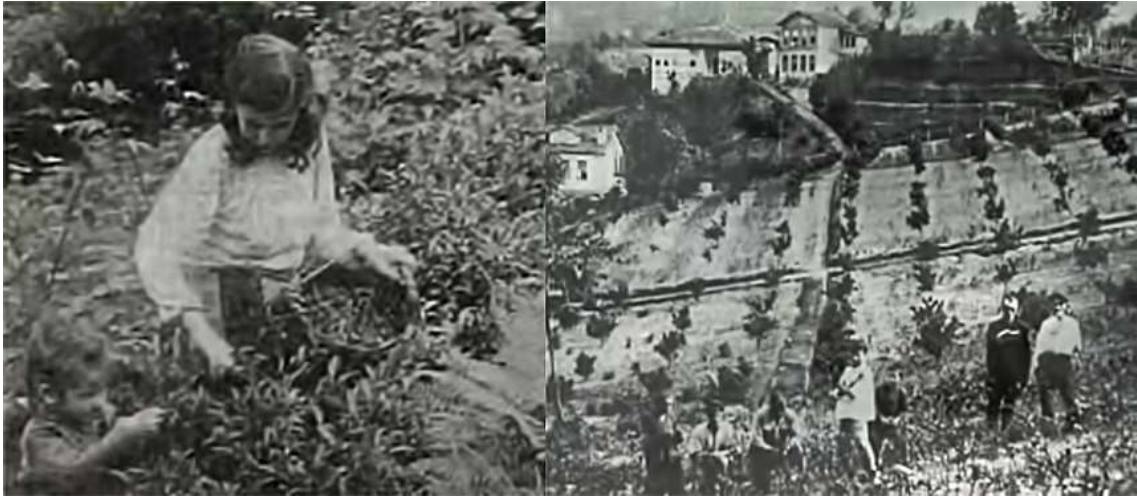
Osmanlı’nın hayatına 19. yy giren çayın günümüzün toplumsal yaşantısındaki konumu ve taşıdığı sosyal anlam büyük ölçüde Cumhuriyet Dönemi’nde oluşmuştur. Bu yıllarda, Türkiye’de çay yetiştirilmesi konusunda ciddi araştırmaların yapıldığı

<sup>62</sup>Kacar, B. Yapraftan Bardağa Çay, T.C Ziraat Bankası Kültür Yay., No:23 (1992)

<sup>63</sup>Erke, E. Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul 2019

bilinmektedir. Türk çaycılığının önderi sayılan Zihni Bey, Doğu Karadeniz bölgesinde, özellikle Rize' de çay yetiştirilmesi konusunda incelemeler yapmıştır.

Türkiye'de çay yetiştiriciliğinin ilk denemeleri hakkında bilgi 1892 yılında Coğrafya-yı Sınai ve Ticaret adıyla Mudanya Kaymakamı Hasan Fehmi Bey tarafından yayınlanmış kitaptır. Uludağ' da 1888' de denemeleri yapılan çay tarımının, Ticaret Bakanı Esbakı İsmail Paşa tarafından Çin' den getirildiğini kaydetmiştir. Çay hakkında yazılmış bir diğer eser ise 1912 yılında yayınlanmış 'Çay Hakkında Malumat' isimli eserdir. Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulmasının ardından Karadeniz Bölgesinde, bu bölgenin tarımsal gelişmelere ne kadar açık olduğunu anlamak için araştırmalar yapılmıştır. Heyetler oluşturulmuştur<sup>64</sup> (Görsel 2.65.).



**Görsel 2.65.** Cumhuriyet dönemi çay yetiştiriciliği (<http://www.caykur.com.tr/27.10.2019>)

Türkiye' de çay yetiştirme alanları zaman içinde genişletilmiştir. Atatürk'ün teşvikleri ve o bölgedeki halkın kalkınmasını sağlamak amacı ile üretim artırılarak Türkiye artık çay konusunda dünyada ilk sıralarda yer almaktadır. Bunun nedeni ise sadece üretimin değil aynı zamanda çay içim oranlarının da yüksek olmasıdır.

#### **2.7.4. Günümüzde Türkiye' de çay üretimi ve tüketimi**

Anavatanı Doğu Karadeniz olan çay bugün Rize başta olmak üzere Trabzon, Artvin, Ordu ve Giresun'da, kimi zaman 1000 metreye kadar yükselen, 758 bin dekar alanda tarımı yapılan ekonomik bir değerdir.<sup>65</sup> Karadeniz bölgesinden elde edilen çay miktarı ise 200 bin tona ulaşmıştır. Türkiye, kuru çay üreten otuz ülke arasındadır.

<sup>64</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, İstanbul, 2005, s.44.

<sup>65</sup>Nevin Sungur, National Geographic Dergisi, Ağustos, 2009, Sayı 100, s.75.

Hindistan, Çin, Sri Lanka ve Kenya' dan sonra beşinci sırada yer almaktadır ve dünya üretiminin yüzde 5,5 ini gerçekleştirmektedir.<sup>66</sup> Çay üretiminde mevsim yağışlarına göre 3-4 farklı sürgün alınabilmektedir. Kış aylarında budama, terbiye, gübreleme yapılmaktadır. İlkbaharda ise yabancı otlar temizlenerek çay bitkisinin bakımı sağlanmaktadır.



**Görsel 2.66.** Çay tarlası

(<https://tinyurl.com/uk43mpm25.10.2019>)

Türkiye' de çaycılık son yıllarda büyük aşamalar kaydetmiştir. Çayın üretilmesinde son yenilikler uygulanmıştır. Ülkemizde, Çaykur tarafından kurulan ve işletilen 46 çay fabrikası, 3 çay paketlenme fabrikası, bir Çay Araştırma Enstitüsü ve bir ana tamir fabrikası vardır. Özel sektöre ait çay fabrika ve atölyelerinin sayısı ise 230'u bulmaktadır.<sup>67</sup>

Kişi başına ortalama yıllık 6.87 kg çay tüketimiyle Türkiye, dünya üzerinde en çok çay tüketen ülke konumundadır.<sup>68</sup> Çayın gelişmesine öncülük eden İngiltere, Türkiye'nin arka sıralarında kalmıştır.

Günümüzde çay ise Türkiye'de günün her öğünü tüketilmektedir. Demlenme süresine göre farklı isimler alan Türk çayı, siyah toz çay ile demlenmektedir. İnce belli olarak bilinen cam bardaklarla servis edilmektedir. Türk usulü çay demlemede çelik çaydanlık ya da porselen kullanılmaktadır fakat gelişen teknoloji ile yerini çay makinaları almıştır. Öncelikle çaydanlıkta taze su kaynatılır. Kaynayan bir miktar su, siyah çay konulan demliğe aktarılır. Çaydanlığa su takviyesi yapıldıktan sonra demlik çayın

<sup>66</sup>Duman, M. Çay Kitabı, Kitabevi, İstanbul 2005

<sup>67</sup>Ekrem Yüce, "Türkiye'de Çay Sektörünün Öncüsü ÇAYKUR", Çay Borsası,Sayı: 3, Eylül 2003, Rize, s. 20-22.

<sup>68</sup>[www.yemek.com](http://www.yemek.com) çayın tarihçesi (15.10.2019)

demlenmesi için çaydanlığın üzerinde belirli bir süre bekletilir. Demleme süresi çayın acı olmasını engellemek için kısa tutulur eğer tutulmazsa bayat çay adı verilen acımsı bir çay elde edilir. Demlenen çayın sunumu, demlikten istenilen miktarda dem bardaklara dökülür bu miktar kişiden kişiye değişir çoğunlukla bardağın üçte biri demdir. Dem çok fazla gelirse kaynamış su ilavesi yapılarak çayın demi açılır. Az dem ile hazırlanan çaya açık çay, dem oranı fazla olan çaya ise koyu çay denilmektedir(Görsel 2.67.).



Görsel 2.67. Türk çayı (<https://tinyurl.com/vtlpya9> 27.10.2019)

Kırmızı-bordo rengine sahip tavşankanı olarak tabir edilen çay, Türkiye’de çayın verdiği demin ideal ölçüsü olarak kabul edilmektedir. Paşa çayı ise çocuklar için hazırlanmaktadır. Sıcak çaya soğuk su ilavesi ile elde edilir. Türkiye’de çay geleneğinde; çay ikramı sadelik, misafirperverlik, samimiyet, paylaşma, zevk, nezaket, gibi hisleri kapsayan bir iletişim biçimine dönüşmüştür. Bu anlam ince belli çay bardağı ile güçlendirilmiştir.<sup>69</sup>

#### 2.7.4.1. Çayın içildiği zamanlar ve mekânlar

Türkiye çay tüketimi fazla olmasına rağmen kahvehaneler ve kıraathaneler daha yaygındır. Belirli kurum ve kuruluşlarda çayı dağıtmak ve hazırlamakla görevli personeller bulunur. Ticarethanelerin içinde çay ocakları bulunmaktadır. 19. yy açılmaya başlanan çayhaneler dönemin en rağbet gören sosyal mekânlarıdır. Osmanlı kültürüne şifalı bitki olarak giren çay 19. yy’in itibarıyla yayılarak çay içimi artmıştır. Bu artış ile Çayhaneler ortaya çıkmıştır. Çayhanelerde hoş vakit geçirmek amaçlanmış bu sohbetlere eşlik eden çaylar ikram edilmiştir. Semiha Ayverdi, Çayhaneler hakkında şehrin önde

<sup>69</sup>Kuzucu, K. Bin Yılın Çayı Osmanlı’da Çay ve Çayhane Kültürü, İstanbul: Kapı Yayınları, 2012

gelen isimlerini bir araya getiren, günün yorgunluğunun atıldığı, günlük yaşamla alakalı konuların konuşulduğundan aşağıda bahsetmektedir ve beş gruba ayırmıştır:

“Birincisi ve en önemlisi, fikre, edebiyata, musikiye kucak açmış şehrin irfan simalarını, şair, edip ve münevverlerini bir araya getiren, ağır meclislere sahne olan çayhanelerdir. İkincisi, mesai bitiminde günün yorgunluğunu atmak, aktüel konularda 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 işi gücü mahalle sınırını aşmayan gelir sahipleriyle mirasyedilerin devam ettiği marjinal çayhaneler dördüncü sırayı teşkil etmektedir. En son sınıfa giren, ayaktakımı 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”.<sup>70</sup>

Dönemin edebiyatçılarının uğrak yeri olan çayhanelerin belirli özellikleri vardır. Bu mekânların özelliklerinden birisi kahve servis edilmemesidir. Kitaplara konu olmuş Hacı Reşit' in çayevinde çeşitli kurallar vardır; bunlardan birisi de limonlu çay servisinin yapılmamasıdır. Çayhane geleneği 1940'lara kadar korunmuş, sonrasında Beyoğlu'nda pastaneler ve kıraathaneler dönemi başlamıştır. Çayhaneler tarihin tozlu raflarında unutulmak üzere yerlerini almışlardır. Ancak çayhaneler döneminde iyice yayılmış olan çay içme alışkanlığı evlerde ve kahvehanelerde devam eder.<sup>71</sup> Osmanlıdan beri, var olan çoğunlukla erkeklerin bulunduğu mekânlar, zaman içinde kahveden çok artık çay tüketilmeye başlanmıştır. Belirli bir yaş üstü kitlenin vakit geçirdiği, kimi zaman tatil günleri kimi zaman iş çıkışı sosyalleşmek için uğradığı mekânlara dönüşmüştür(2.68.).

---

<sup>70</sup>Kuzucu, K. Bin Yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü, Kapı yay. 2012

<sup>71</sup>Gürsoy, D. Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul 2005



**Görsel 2.68.** XVI. yüzyılda İstanbul'daki bir kahvehaneyi tasvir eden minyatür

(<https://www.haberturk.com/28.10.2019>)

Zamanın çayhaneleri, günümüzde çay bahçeleri olarak yerini almış. Çayın lezzeti, mekânın güzelliği ile sohbetlerin paylaşıldığı çay bahçeleri ailelerin uğrak noktası olmuştur.



**Görsel 2.69.** Pier Loti İstanbul (<https://tinyurl.com/yd6tmt5l> 28.10.2019)

Günün her saati tüketilen çay, sabah kahvaltılarında, öğlen yemeklerinden sonra, molalarda, akşam yemeklerinden sonra tüketilerek vazgeçilmesi mümkün olmayan bir içeceğe dönüşmüştür. Dost sohbetlerinin yanında eve gelen misafirlere ikram edilerek günümüze kadar gelmiştir. İngilizlerin ulusallaştırdığı beş çayı, ülkemizde özellikle ev

kadınlarının günlerde toplandığı zaman uygulanmaktadır. Türkler için çay; çorba içmek, ekmek yemek kadar hayatî bir fonksiyondur.<sup>72</sup>

Bu denli önemli olan çay kültürü edebiyatımıza da yansımıştır.

*'...Hem özlem, hem kavuşma bizimkisi. Çay içeriz mutlu bir sessizlik içinde'*

Cevat Çapan

*'Biz, çayın yalnızlığa iyi gelen tarafını da severiz...'*

Oğuz Atay

*'Çaycı, getir, ilâç kokulu çaydan,  
Dakika düşelim, senelik paydan!  
Zindanda dakika farksızdır aydan.  
Karıştır çayını zaman erisin;  
Köpük köpük, duman duman erisin!'*

Necip Fazıl Kısakürek

Çay sadece bir keyif içeceği olarak kalmamış aynı zamanda Türk edebiyatının yazar ve şairlerinin eserlerine de yansımıştır. Aşk, huzuru, mutluluğu ve hüznü dizelerinde çay ile yansıtmışlardır.



Görsel 2.70. Semih Poray'dan çay manzaraları

<sup>72</sup>Baki, 2009

#### 2.7.4.2. Çayın servis edilme şekli ve çay seramikleri

Ülkemizde bu kadar değerli olan çayın, sunumu da önemlidir. Türk tarzı çay servis edilme şekli ve hazırlanışı konusunda diğer ülkelere göre farklılık gösterirken ülke içinde pek fark göstermemektedir. Türk usulü, çay içimi ince belli bardaklarla içilmekte, demleme usulü ile hazırlanmaktadır. Çay servisi yapan kişi Türk aile yapısında genellikle kadınlardır. Çay servisi misafirlerin bulunduğu salona ev sahibesi tarafından ikram edilir. Genellikle yanında atıştırmalıkları ile gelmektedir ve çay tepsisi ile sunulur tepsinin içinde şekerde bulunmaktadır. İkram, salondaki en yaşlı misafirden başlanmak üzere sıra ile yapılmaktadır(Görsel 2.71.).



**Görsel 2.71.** Çay ikramı (<https://tinyurl.com/y7luvvqb> 24.12.2019)

Kahvehane veya çay bahçelerinde çalışan personelin özel çay tepsisi vardır. Eğer mekân dışına veya soğuk havada çay servisi yapılıyor ise bu özel çay tepsisinin üzerine bir kapak örtülür ismine moblen denilmektedir. İnce belli cam bardakla misafire sunulan çay Türk kültürüyle özleşmiştir(Görsel 2.72.).



**Görsel 2.72.** Çay tepsisi Moblen (<https://tinyurl.com/ybwv35gr> 24.12.2019)

Kültürümüzde önemli bir yer tutan çayın bu millette değer kazanmasının nedeni ise verdiği zevktir. Bu duyguyu en üst düzeyde ince belli bardağın verdiği düşünülmektedir bu nedenle çay Türkiye’de cam bardakta tüketilir. Paşabahçe firması, çay bardağı üzerine

pek çok tasarım yapmıştır. Fakat çay kültürü Türkiye’de seramik sanatına pek fazla yansımamıştır.



**Görsel 2.73.** Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası, Osmanlı Fabrika, Sultan Abdülhamid Dönemi Fabrika  
(<https://tr.pinterest.com/01.12.2019>)

İznik ve Kütahya' da çini kökenli kulpsuz fincanlar üretilmiştir. 1892’de Yıldız Porselen Fabrikası kurulmuştur. Bu fabrika kurulana kadar çay seramikleri Çin veya Avrupa’dan getirilmiştir. Beykoz Çini Fabrikası ve Yıldız Porselen Fabrikasında Avrupai tarzı çay seramikleri üretilmiştir(Görsel 2.73.).

‘Beykoz Porselen 1845 yılında Tophane Nazırı, Damat Rodosizade Ahmet Fethi Paşa tarafından kurulmuştur. Fakat bundan önceki tarihlerde de "İstanbul'da XVIII. yüzyıldan beri Galata, Beykoz, Eyüp ve Balat'taki dağınık küçük çini ve çömlek imalathanelerinde porselen üretimi" yapılmaktaydı"(Bayraktar.1982.s.3). "Saraya yönelik olmayıp günlük kullanıma uygun üretim yapan bu atölyeler de porselenin alt kısmına "Eser-i İstanbul" damgası vurmuşlar ve bu adla anılmışlardır.’<sup>73</sup>

Beykoz çini fabrikasında üretilen ürünler şöyle sıralanabilir: yüzey süslemesine uygun olarak yapılmış kapaklı sahanlar, kâse ve tabaklar, fincanlar, vazolar ve çini duvar plakalarıdır. <sup>74</sup>Bu fabrika 25-30 sene üretim verdikten sonra bakımsızlıktan ve sipariş

<sup>73</sup>Küçükerman.1987.s.53

<sup>74</sup>Bayraktar.1982 .s. 5

borçlarının ödenmemesi nedeniyle kapatılmıştır. Kapatıldıktan sonra Yıldız Porselen Fabrikası'nın kurulmasına kadar piyasa yine Avrupa porselenlerinin eline geçmiştir. 1892 yılında Yıldız Porselen Fabrikası faaliyete geçmiştir.<sup>75</sup> Sevr Fabrikasından bir çok usta getirilmiş hatta fabrikanın üretiminde kullanılan malzemelerin çoğu kalıplar ve diğer malzemeler de Fransa'daki Limoj ve Sevr fabrikalarından getirilmiştir<sup>76</sup> (Görsel 2.74.).



**Görsel 2.74.** Yıldız porselen fabrikası, porselen yemek takımından parça

(<https://www.millisaraylar.gov.tr/01.12.2019>)

I. Dünya savaşı sırasında fabrika için gerekli olan hammadde yurtiçinden sağlanmıştır. Yerli hammadde ile yapılan eserler de diğerleri kadar başarılı olmuştur.<sup>77</sup>Yine Fransa'dan getirilen kalıpların yanı sıra birçok yeni kalıp da Yıldız'da Türk ustalar tarafından yapılmıştır. Mali sebeplerden dolayı 1908'de kapatılan Yıldız Porselen,1962 yılında Sümerbank'a bağlı olarak Yıldız Çini ve Porselen Fabrikası tekrar faaliyete geçmiştir(Görsel 2.75.).



**Görsel 2.75.** Eser-i İstanbul Porselen Çaydanlık (<https://www.millisaraylar.gov.tr/01.12.2019>)

<sup>75</sup>Küçükerman.1987.s.63

<sup>76</sup>Kocabaş.1941.s.67

<sup>77</sup>Bayraktar,1982.s.12

Daha sonra bunu 1963 yılında İstanbul Porselen,1968' de Sümerbank-Yarımca Seramik Fabrikası, 1977' de Kütahya Porselen ve 1989 Mayıs ayında Güral Porselen ve son olarak da 1992'de Porland Porselen üretime geçmiştir<sup>78</sup> (Görsel 2.76.).



Görsel 2.76. Padişah portresi bulunan çay fincanı (<https://www.cnnturk.com/01.12.2019>)

Bugün çoğu Topkapı Müzesi'nde ve özel koleksiyonlarda yer alan bu porselenlerin, üzeri resimlerden oluşmaktadır. Bu resimler genellikle İstanbul manzaraları, padişah portreleri ve çiçek desenlerinden oluşmaktadır.

#### 2.7.4.3. Bir sembol olan " İnce Belli " çay bardağı

Günümüzde Türkiye'de çay ince belli bardakta tüketilmektedir. İnce belli cam bardak tiryakilerin vazgeçilmezidir. Türk kültürüyle özleşmiş ince belli çay bardağının ilk kez kim tarafından tasarlandığı konusunda net bir bilgiye rastlanmamaktadır. Yalnızca Hoca Ali Rıza'nın semaver adlı tablosunda ince belli formunda çay bardağı resmettiği görülmektedir. Fakat ilk seri üretime geçişi Sanayi Devrimi sonrasına dayanmaktadır. Tasarım fikri ise milli sembolümüz olan laleden çıkışlı olduğu bilinmektedir.

Ülkemizde pek çok firma tarafından çay bardağı üretimi yapılmaktadır ve en bilineni Paşabahçe firmasıdır. İnce belli olarak tescili alınmış bardak yaklaşık 160cc hacme sahiptir, yüksekliği ise 96 mm'dir.<sup>79</sup> Paşabahçe'nin 2007 yılında Marka Pazar Araştırma Firmasına çayla ilgili yaptırmış olduğu araştırmada Türkiye'de ideal çay bardağı olarak, çay içimine keyif verdiği görüşüyle camdan ince belli bardaklar kullanılmaktadır. İnce

<sup>78</sup>Türkiye İş Bankası,1990.s.2

<sup>79</sup>Paşabahçe, Çay Broşürü

belli, çayı soğutmadığı ve çayın lezzetinin alınmasını sağladığı için tercih edilmektedir (Görsel 2.77.).



**Görsel 2.77.** *Çay bardağı*

İnce belli bardak form açısından ele alındığında, bardağı avuç içine aldığımızda soğuk havalarda ısınmaya yönelik, bardağı iki parmağımızla tuttuğumuzda ise elimizin yanmasını önlemektedir. Araştırmalara bakıldığında ihtiyaca yönelik tasarlandığı görülmektedir. İhtiyaca yönelik bir bardak denmesinin sebeplerinden biri Türk kültüründe önemli bir yer tutan çayın, bardaktan içerken aldığımız hazdır. Bardağın camdan yapılması ince belli olması, camın kalınlığı bunların hepsi bize çay içerken üst düzey haz yaşatmak için tasarlanmıştır. İnce belli bardak camdandır ve şeffaftır bu sayede çayın rengini ve dem ayarı görülebilir. İnce belli bardakların ağız kısmı geniş, orta kısmı dar, alt kısma doğru genişler bunun nedeni çayı sıcak olarak muhafaza edebilmektir.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. ENDÜSTRİYEL ALANDA ÜRETİLEN SERAMİK ÇAY TAKIMLARI

#### 3.1. Çay Takımlarında Yer Alan Ürünler

##### 3.1.1. Çaydanlık

Çaydanlık, çay yapmada kullanılan, genelde iki parçalı olan metalden veya seramikten yapılan çay pişirme materyalidir. Çaydanlığın tarihi, çay kadar renkli ve heyecan vericidir. Çaydanlık ilk başlarda tek parça halinde kullanılmakta iken süreç içerisinde değişen ihtiyaçlar doğrultusunda alt kısmı üst kısma göre büyük olacak şekilde iki parçalı hale gelmiştir<sup>80</sup>(Görsel 3.1.). Türkiye`de çoğunlukla çay, çelik çaydanlıklarda hazırlanır.



Görsel 3.1. Çaydanlık örnekleri, Flagstaff House Museum of Tea Ware

İlk çaydanlık örneklerine Çin`de rastlanmaktadır. En eski çaydanlığın Yixing olduğu bilinmektedir. Bu çaydanlık Çin`de 1513 yılında Gongchun tarafından yapıldığı düşünülmektedir. Bu çaydanlık Flagstaff House Museum of Teaware Müzesi`nde sergilenmektedir. Yixing`in en önemli özelliği, ilk çaydanlıkların üretim yeri olmasıdır.<sup>81</sup> Ticaret yollarının kullanılması ile birlikte malzemesi seramik olan çaydanlıklar, önce Japonya, Kore, Hindistan daha sonra Avrupa ve Amerika dâhil tüm dünyaya yayılmıştır. Çaydanlık formu çay kültürünün önemli parçalarından biridir ve sanat eserine dönüşmüş bir üründür. İlk çaydanlıklar bireysel kullanım için yapılmış, her bir kap belirli bir tür çay yapmak için tasarlanmıştır.

<sup>80</sup>www.wikipedia.com, "çaydanlık"

<sup>81</sup>Clark, 2001:14

Çaydanlık, çay kültüründe kullanılan en önemli parçalardan biri olduğu için Çin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çin’de tasarımsal açıdan özel çaydanlıklar üretilmiş, hatta bu çaydanlıklar Avrupa’da üretilen çaydanlıkları da etkilemiştir. Japon çaydanlıkların da ise doğa temaları ağırlıklı kullanılmıştır. Çaydanlığın üretimi Avrupa da 18. yüzyıldan itibaren başlamıştır(Görsel 3.2.).



**Görsel 3.2.** Kangxi Yixing Teapot 18.yy (<https://chinese-ceramics.com/02.12.2019>)

İngilizler ilk zamanlar Çin’deki gibi yüksek kalite çaydanlık yapımını bilmiyorlardı. Fakat 18. yy ortalarında İngiliz zanaatkârlar kaliteli porselen yapımına hakim olarak farklı tasarımlar ortaya çıkarmışlardır. Porselenden üretimi yapılan bu çaydanlıkların piyasaya sürülmesinde İngilizler öncü olmuştur. Dönemin ünlü seramikçisi Josiah Wedgwood çaydanlık üzerine birçok tasarım yapmıştır. 19. yy ise popüler olan Brown Betty çaydanlık bugün hala kullanılmaktadır(Görsel 3.3).



**Görsel 3.3.** *Brown Betty çaydanlık* (<https://www.ebay.com/02.12.2019>)



**Görsel 3.4.** *Josiah Wedgwood, Çaydanlık, 1775* (<http://collections.vam.ac.uk/02.12.2019>)

Asya ve Avrupa’da birçok farklı formlarda çaydanlık bulunmaktadır. Farklı kültürlerde farklı şekillerde yerine alan çaydanlık hakkında birçok araştırma yapılmıştır. Hatta ülkemizde çaydanlık formu üzerine yarışmalar düzenlenmektedir.

Çaydanlık formu kulp emzik ve kapaktan oluşmaktadır. Kulp formu tasarıma göre değişiklik göstermektedir. Kulp yan yüzeyde olabileceği gibi üstten tutulmaya uygun da üretilebilir. Bazı çaydanlıkla ise kulp yine yan yüzeyde fakat sap şeklindedir(Görsel 3.4.).



**Görsel 3.5.** *Türk tarzı çaydanlık* (<https://tinyurl.com/t8je35g5>.12.2019)

Günümüzde ise çaydanlık geleneksel formlardan çıkıp daha düz formlar ve işlevselliğe dayalı endüstriyel olarak üretilmektedir. Türk çay içicileri, siyah çay hazırlamak için çaydanlık adı verilen çift çaydanlık kullanmaktadırlar. Toz çay üst demlik kısmına yerleştirilirken su alt kısımda kaynatılır. Genel olarak, ülkeye ve bölgeye bağlı olarak değişmekle birlikte, Orta Doğu çaydanlıkları dünyanın diğer bölgelerinde de kullanılmaktadır.

### 3.1.2. Şekerlik

Şeker çayın yanında tatlandırmak için tüketilen bir diğer üründür. Çayın yanında toz veya küp olarak iki şekilde sunulmaktadır. Şeker sağlık açısından zararlı olmasına rağmen ülkemizde yaygın bir şekilde tüketilmektedir ve çayın yanında mutlaka ikram edilir(Görsel 3.6.).



**Görsel 3.6.** *Kütahya porselen şekerlik örneği* (<https://kutahyaporselen.com.tr/05.12.2019>)

Şekerlik; içine toz ya da kesme şeker konulan kaptır. Farklı malzemelerden yapılabilmektedir. Örneğin cam, porselen, metal vb. çay servisinde mutlaka şekerlik bulunur. Çay servis takımlarının yanında tamamlayıcı olan şekerlik toz şekilde sunuluyorsa bir tatlı kaşığı, küp şeker şeklinde sunuluyorsa ise şeker maşası bulunur.

### 3.1.3. Fincan

Fincan; çay, kahve gibi genellikle sıcak şeyler içmekte kullanılan küçük kaba verilen isimdir.<sup>82</sup> Çin, Japonya ve İngiltere gibi Avrupa ülkelerinde çay porselen fincanlarda içilir. Türkiye, İran Rusya hatta bazı Orta Doğu ülkelerinde ise cam bardakta içilmektedir. Fincanların formları ve büyüklükleri ülkeden ülkeye değişiklik göstermektedir. Örneğin Japonya ve Çin kulpsuz porselen çay fincanı kullanırken Avrupa ülkelerinde kulplu çay fincanı kullanılmaktadır. Kulpun işlevi parmakları yormadan dolu fincana rahat bir hareket imkânı vermektir ve bu sayede rahat bir içim sağlanır(Görsel 3.7.).



Görsel 3.7. Porland çay fincanı örneği (<https://www.porland.com/05.12.2019>)

Türkiye’de son zamanlarda porselen çay fincanlarının kullanımı artmıştır. Çay kültüründe gözlenen değişikliklerden birisi kafelerde, evlerde ve diğer yerlerde ince belli çay bardağı yerine porselen çay fincanları kullanılmaktadır. Bu fincanların büyüklükleri, formları farklılık göstermektedir.

### 3.1.4. Çay kaşığı

Çay kaşığı çayın içine atılan şekerin erimesini kolaylaştırmak için kullanılmaktadır. Çayın içerisinde bulunan şekerin, erimesi için kullanılan küçük kaşıklara çay kaşığı denir. Çay kaşıkları, gümüşten porselenden ve farklı metallerden yapılmaktadır. Tek

<sup>82</sup>Türk Dil Kurumu Sözlüğü.1988.s.505

kullanımlık kâğıt veya plastik bardaklar için de plastik veya ahşap tek kullanımlık çay kaşıkları vardır. Çay kaşıkları bazen çeşitli desenlerle süslenmektedir(Görsel 3.8.).



**Görsel 3.8.** Çay kaşığı örnekleri (<https://tinyurl.com/she3mcu> 10.12.2019)

### 3.1.5. Çay saklama kabı

Çayın uzun ömürlü ve lezzetini koruyabilmesi için çeşitli çay kapları yapılmıştır. Bu kaplar geçmişten günümüze kadar farklı şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Asya’da bakır ve seramik kaplar kullanılmaktadır. Bu seramik çay kaplarının ismine ‘natsume’ denilmektedir. Natsume, Çin tarihinde hünnap meyvesine benzerliğinden dolayı adlandırılan çay saklama kaplarıdır. Bu kaplar ahşap ve seramikten yapılmaktadır. Seramik çay kapları genellikle koicha(çay çeşidi) için kullanılır. Ahşap çay kabı ise usucha(çay çeşidi) için kullanılır. Kutuların üzerine günlük yaşamlarını gösteren çeşitli şekillerde desenler yapılır (Görsel 3.9.).



**Görsel 3.9.** Natsume örneği  
(<https://tinyurl.com/vp4rb8k> 15.12.2019)

Avrupa'da ise farklı malzemelerden cam, seramik, plastik, metal gibi kaplar yapılmaktadır. Formlar farklılık göstermektedir. Ürünün nemlenmemesi ve uzun ömürlü olması için ağzı kapanan ürünler tercih edilmektedir(Görsel 3.10.).



**Görsel 3.10.** *Çay saklama kabı* (<https://tinyurl.com/raw4rxq> 12.12.2019)

### 3.1.6. Sütlük

İngiliz kültürünün bir parçası olarak sembolleşmiş İngiliz çayı, sütlü içilmektedir. Bu yüzden Avrupa'da zarif formlarda sütlükler yapılmıştır. Sütlük porselenden yapılmaktadır ve boyutları küçük, kolay dökülebilmesi için emziklidir. Çayın yanında sunulan süt, ılık ikram edilmektedir. Fakat çoğu kültürde sütlük kahvenin yanında sunulmaktadır(Görsel 3.11.).



**Görsel 3.11.** *Sütlük*

### 3.2. Günümüzde Üretilen Çay Takımları

19.yy.'da endüstriyel üretimin artması ve gelişen teknolojiyle üretilen çay takımları el ustalığı ile yapılmamaktadır. El ve ürün arasına makine girmesiyle endüstriyel üretimin yararlarının yanı sıra zararlarını da görmek mümkündür. Günümüzde üretilen çay takımları incelendiğinde iki gruba ayrıldığı görülmektedir; biri endüstriyel üretim günlük ihtiyaçlara dayalı estetiği geri plana atan fonksiyonel ürünler olup daha ucuz ve seri halde üretilmektedir. Bir diğeri ise sanatsal anlamda üretilen çay takımlarıdır. Bu çay takımlarının estetik yanı ağır basmakta ve çoğu elle üretilmektedir. Günümüz Asya'da halen elle yapılmakta olan çay takımlarına rastlamaktadır. Her bir çay kabının kendine özgü formu bir anlamı bulunmaktadır. Bu kaplar sanatçıların anlatım dili olabilmektedir. Japonizm denen Japon kültüründe, Art Nouveau'ya uyumlu eserler görülebilmektedir. Art Nouveau endüstriye karşı bir tepki olarak gelişen bir sanat akımıdır. Bu akımda estetik yanı ağır basan zarif organik formlu, bitki desenlerinin olduğu çay takımları tasarlanmıştır. Süregelen zamanda Bauhaus'un açılması Art Deco ve Modernizm'in etkileri modern tasarım olgusunun gelişmesinde etkili olmuştur. Bu gelişmeler seramik çay kaplarına da yansımıştır(Görsel 3.12.).



**Görsel 3.12.** *Viktoria çay takımı*

(<https://tinyurl.com/vwkknv> 20.12.2019)

1920'de Kazimir Malevich'in tasarladığı çaydanlık döneme damga vurmuştur. Leningrad Eyalet Porselen fabrikasında tasarladığı çaydanlık için 'bu bir çaydanlık değil, çaydanlık fikri' diyerek işlevsellik tartışmasına dikkat çekmiştir<sup>83</sup> (Görsel 3.13.).

<sup>83</sup>Antebelli, C. Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul, 1997



**Görsel 3.13.** *Kazimir Malevich, Süprematist Çaydanlık ve İki Bardak, 1920*  
(B. Acartürk,2011)

Değişen dünya ile birlikte günümüzde artık işlevselliğin yanı sıra artistik formlarda seramik çay kapları da bulunmaktadır, hatta sanatçının anlatım aracı olabilmektedir. Sadece sanat alanında yeniklerin olmadığı, 20.yy endüstri ürünü seramik çay takımlarında da birçok açıdan gelişim olmuştur ve çeşitliğin arttığı gözlemlenmiştir. Bugün üreticiler tüm kitleler arası tercih edilen teknoloji çağına uygun aynı zamanda ucuz, bulaşık makinasına ve fırına dayanıklı seramikler üretmektedir.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. SERAMİK ÇAY KAPLARINDA KİŞİSEL YORUM VE UYGULAMALAR

#### 4.1. Uygulama Aşamaları

Yapılan araştırmalar sonucu birçok kültürün farklı çay kapları olduğu görölmektedir. Bu çeşitliliğin sebebi ise her toplumun kültür farklılıklarından oluşan alışkanlıklarıdır. Çay kapları yüzyıllardır kullanılmasından dolayı seramik sanatının da en önemli öğelerinden biri olmuştur. Günümüze kadar gelen seramik çay kapları, geçmişin hikâyesini anlatmaktadır. Bu denli önemli olan çay kapları işlevi aynı olsa da, sanatçının kendine özgü yorumuyla estetik ve sanatsal kaygılardan dolayı sanat nesnesine dönüşmüştür.

Bu tez bilimsel araştırma projeleri kapsamında yüksek lisans tez projesi olarak(1809E297) kabul edilmiştir. Hazırlanan çalışmalar belirli aşamalardan geçerek formlar oluşturulmuştur. Bu aşamalar kısaca; malzemelerin temini, tasarımların oluşturulması(eskiz aşaması), seçilen tasarımların uygulanması.

Uygulama aşamaları üç ana başlıkta yapılmıştır:

1. Alçı kalıp ile şekillendirme
2. Çömlekçi çarkında şekillendirme
3. Elle şekillendirme

Proje kapsamında malzemeler temin edildikten sonra eskiz aşamasına başlanmıştır. İlk olarak kalıp yöntemi için tasarımlar oluşturulmuştur. Shen Nong mitolojisinde İmparatorun halkı için şifa ve yemek amaçlı aradığı bitkilerin arasında rastlantısal bir şekilde bulunan ve panzehir amaçlı kullanılan çay bitkisi, araştırmacının çıkış noktası olmuştur. Bu mitolojiye bağlı kalarak, çay yaprağının formundan çıkışlı eskizler yapılmıştır.



Görsel 4.1. Eskiz örnekleri

Çaydanlık, şekerlik ve kapakları, çay bardağı, altlığı ve ayrıca kulpların alçı modeli yapılmıştır. Modelleme aşaması ilk olarak çaydanlıktan başlanmış, çamur ile formu oluşturulmuş daha sonra patlatma kalıp ile alçı modeli elde edilmiştir.



**Görsel 4.2.** Çaydanlık çamur modeli



**Görsel 4.3.** Patlatma kalıp aşaması

Patlatma kalıp aşamasından sonra model üzerinde düzeltmeler yapılmıştır. Model üzerindeki işlemler bittikten sonra kapak formu belirlenerek modeli oluşturulmuştur.



**Görsel 4.4.** Modelin hazırlanması



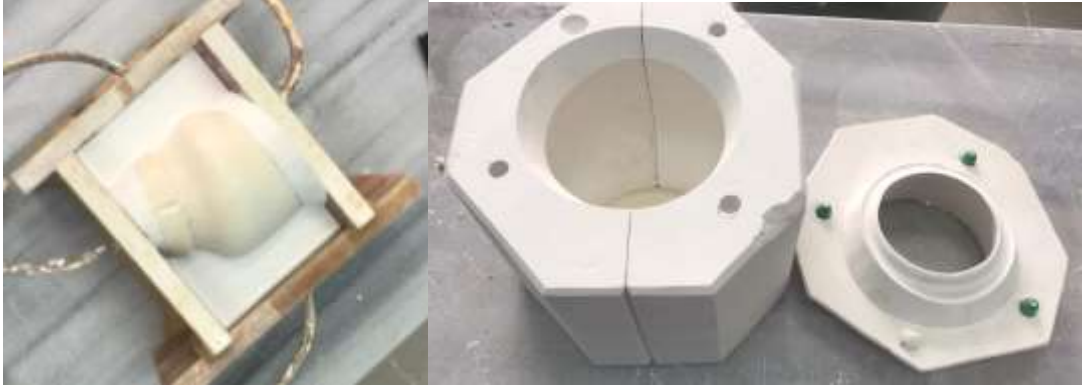
**Görsel 4.5.** Çaydanlık, kapak ve şekerlik alçı model

Çaydanlık modeli tamamlandıktan sonra diğer ürünlerin (bardak ve altlığı, kulp, şekerlik ve kapağı) modeli hazırlanmıştır. Bardak ve şekerlik alçı tornada çekilerek hazır hale getirilmiştir ve bardak ölçülerine göre tabak ve kulpları oluşturulmuştur. Modelleme aşaması bittikten sonra kalıp aşamasına geçilerek tüm ürünlerin alçı kalıbı alınmıştır.

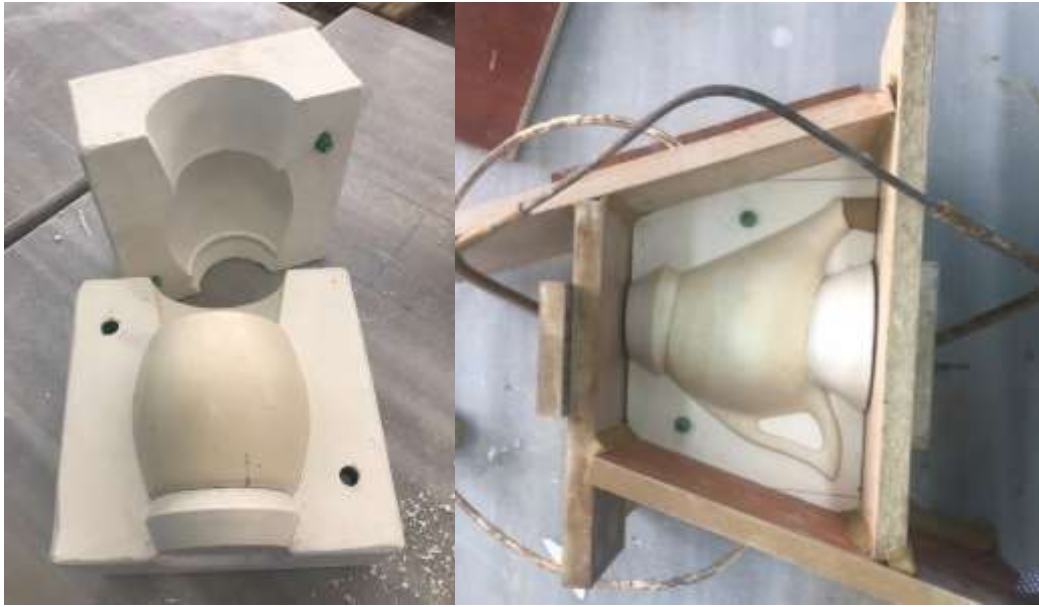


**Görsel 4.6.** Şekerlik kapağı kalıp aşaması ve kalıbı

Kalıp aşamasından sonra porselen çamuru ile dökümler yapılmıştır.



**Görsel 4.7.** Şekerlik kalıp aşaması



**Görsel 4.8.** Bardak kalıbı ve çaydanlık kalıp aşaması



**Görsel 4.9.** Kulp kalıbı

Toz olarak temin edilen porselen çamuru hazırlandıktan sonra döküm aşamasına geçilmiştir.



**Görsel 4.10.** Porselen çamurunun hazırlanması



**Görsel 4.11.** Döküm aşaması



**Görsel 4.12.** Dökümlerin içinin boşaltılması



**Görsel 4.13.** Ürünlerin rötuşlanması



**Görsel 4.14.** Ürünlerin bisküvi pişirimi için fırına yerleştirilmesi

Bisküvi pişiriminden sonra iki çay seti mat sır, bir set opak sır, iki set artistik sır ve son set şeffaf sır ile sırlanarak 1250 °C pişirimi gerçekleştirilmiştir.

Her bir set için farklı dekor tasarımları yapılmıştır. Tasarımlarda çoğunlukla doğadan ilham alınarak çiçek motifleri, manzara vb. konular işlenmiştir. Form üzerine dekor uygulamaları yapılırken sıraltı dekor teknikleri, sırüstü fırça dekoru, altın yıldız dekoru ve çıkartma teknikleri kullanılmıştır.



**Görsel 4.15.** Brownish Kalıp ile şekillendirme 'Çay seti', 22x 30 cm, 2020



**Görsel 4.16.** Brownish, *Çay seti*



**Görsel 4.17.** Brownish, *Şekerlik*



**Görsel 4.18.** Brownish *çay seti*, 22x 30 cm, 2020

Çömlekçi çarkında kırmızı çamur ile diğer bir çay seti uygulaması yapılmıştır. Formlar üzerine beyaz astar uygulanmıştır. Daha sonra sgraffito dekor tekniği ile mine çiçeğinden yola çıkılarak yapılan tasarımlar yüzeye aktarılmıştır. Bisküvi 900 °C’de şeffaf sır pişirimi 1050 °C’de gerçekleşmiştir.



**Görsel 4.19.** Çömlekçi çarkında şekillendirme ‘Çay Seti’ , 27x 35cm, 2020



**Görsel 4.20.** Şekerlik



**Görsel 4.21.** Çömlekçi çarkında şekillendirme 'Çay Seti',2020

*Sonra belki çay içeriz. Şansımız varsa yağmur da yağar. Damlalara huzur yüklemeye oynarız. Benim damlam seninkini alnından öper. Güzel şeyler olur belki. Sen gelbence.'*

*Lale Müldür*

Lale Müldür'ün dizelerinden esinlenerek tasarlanan, elle şekillendirme ile yapılan çaydanlık ve fincanda porselen çamuru kullanılmıştır. Form oluşturulduktan sonra aplikasyon ile çiçekler yüzeye uygulanmış, desende hareket olması için belirli kısımlarda çizgisel kazımlar yapılmıştır. Bisküvi pişirimi yapıldıktan sonra şeffaf sır uygulanarak 1250°C pişirilmiştir.



**Görsel 4.22.** Pure, *Elle şekillendirme çay seti, 22x 12 cm, 2020*



**Görsel 4.23.** Pure, *Elle şekillendirme çay seti, 2020*



**Görsel 4.24.** *Porselen çay kupası*



**Görsel 4.25.** *Porselen 'Çaydanlık'*

Kalıp ile şekillendirme ile yapılan işlere sıraltı, sırüstü, çıkartma dekoru ve altın uygulama yapılarak her bir set için farklı tasarımlar yapılmıştır. Bu formlara uygulanacak dekorlar çiçeklerden yola çıkılarak tasarlanmıştır.

Red blossom adlı üründe porselen çamuru kullanılmıştır. Bisküvi pişiriminden sonra kırmızı pigment boya ile sıraltı fırça dekoru uygulaması yapılmıştır. Dekor işlemi bittikten sonra şeffaf sır ile sırlanarak 1250 °C pişirilmiştir.



**Görsel 4.26.** Red blossom, *Şekerlik (sıraltı uygulama)*, 11x 10 cm, 2020



**Görsel 4.27.** Red blossom, *Çay kupası*, 2020



**Görsel 4.28.** *Red blossom, Çay Seti, Sıraltı uygulama, 22x30cm, 2020*



**Görsel 4.29.** *Flowers çay kupası, Sırüstü uygulama, 2020*



**Görsel 4.30.** *Flowers* çay seti, sırüstü teknik, 22x30 cm, 2020



**Görsel 4.31.** *Fenne* Çay Seti, Sırüstü ve altın uygulama, 22x30cm, 2020



**Görsel 4.32.** *Floral çay seti, Porselen bünye üzerine serigrafi dekoru, 22x30 cm, 2020*

Gelenekselden yola çıkarak tercih edilen desenler serigrafi baskı tekniği ile hazırlanmıştır. Bu desenler porselen bünyelere uygulanarak 800 °C’de üçüncü pişirimi gerçekleştirilmiştir.



**Görsel 4.33.** *Floral çay seti, 22x30 cm, 2020*

## SONUÇ

‘Çay sanatı, bizi paylaşmaya iten, ruhsal bir güçtür.’

Alexandra Stoddard

Çay, yaprakları sadece kaynatılan bir bitki değil aynı zamanda evrensel bir içecektir. Her kültüre göre farklı içim tarzları bulunmaktadır. Dünyada bu kadar önemli olan çay içimi, gündelik pratikten çıkarak çay ustası Sen No Rikyu sayesinde sanat haline dönüşmüştür. Aydınlanmayı ve farkındalığı temel alan Zen felsefi ile birlikte sanat halini alan çay seremonileri oluşmuştur. Bu seremoniler sadeliğin ön planda olduğu, yaşam sanatı olarak en zarif haliyle karşımıza çıkmaktadır. Seremonilerin en önemli unsurlarından olan çay ile birlikte kullanılan kaplarda farklılaşarak sanat nesnesi haline dönüşmüştür. Bu çay kapları, dünyanın dört bir köşesine yayılmış ve her bir kültüre özgü formları oluşturarak günümüze kadar gelmiştir. Türk kültüründe de yeri büyük olan çay gündelik hayatımızın her alanında. Bu denli önemli olan çay ve çayın etrafında şekillenen, çay kültürlerinin araştırılması ve sanatsal açıdan incelenmesi tez araştırmasının odak noktalarından biri olmuştur.

Araştırmanın birinci bölümünde çay bitkisi ve çayın tarihi hakkında bilgilere yer verilmiştir, ikinci bölümde tarihsel süreçle birlikte ülkelerin çay kültürü ve buna bağlı olarak gelişen çay seramiklerinden bahsedilmiştir. Üçüncü bölümde endüstriyel alanda üretilen çay takımlarına değinilmiştir. Bu çay takımlarında yer alan çaydanlık, fincan, şekerlik vb. parçaların kullanım alanları açıklanmıştır. Ayrıca tez Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Birimi tarafından Bilimsel Araştırma Projesi olarak desteklenmiştir. Bu destek özellikle uygulama bölümünde yapılan çalışmaların çeşitliliğine katkı sağlamıştır.

Uygulama çalışmalarının sunulduğu son bölümde araştırmacı, kişisel çay setlerini oluşturmuştur. Bu yapım sürecinde araştırmacı endüstriyel kalıp yöntemleri, çömlekçi çarkında şekillendirme ve elle şekillendirme olarak üç aşamada çalışmıştır. Buna ek olarak yapılan çay takımlarına sırüstü, sıraltı, altın yıldız ve serigrafı gibi çeşitli dekor teknikleri uygulanmıştır. Araştırmacı bu çalışmayla seramik kapların tarihsel sürecine değinerek, günümüze değin gelişimini, oluşum aşamalarını incelemiş, gerek fonksiyonel gerekse sanatsal özgün çay takımları yapılarak sergi aracılığıyla seyirciye sunulmuştur.

## KAYNAKÇA

- Antebelli, C. (1997). Çağlar Boyunca Çay Ve Çay Takımları, İstanbul
- Acartürk, B. (2011). Ekim Devriminin Porselenleri, DEÜ GSF Dergisi, Sayı 6
- Altın, C. (1986) Dünyada ve Türkiye’de Çay üretim ve Tüketimi, Bayrak Matbaacılık, İstanbul
- Baki, G. (2009) “Siyah Çayın Tahtı Hâlâ Sağlam” (07 Ağustos 2009) 05 Ocak 2012
- Bayraktar, N.(1982) İstanbul Cam ve Porselenleri, Yapı Kredi Yayınları, istanbul. s. 5
- Bardakçı, M. “Çayı İzzet Efendi ile Zihni Bey’den Öğrendik” (03 Aralık 2001) 05 Ocak 2012. (<http://www.hurriyet.com.tr>)
- Clark, G. The Artful Teapot, Thames&Hudson yayınları, 2001
- Çaylık Dergisi (2013). Ağustos, Sayı. 4
- Çobanlı, Z. ve Özer, G. (2011). 400 yıllık gelenek Hagi seramikleri
- Çobanlı, Z. Seramik Sanatında Kimi Tasarım Üretme Yöntemlerinin Çaydanlık Örneği İle Tanıtımı, Türk Seramik Derneği Yayınları, No: 12.
- Duman, M. (2005). Çay Kitabı, Kitabevi, İstanbul
- Ekrem Yüce, (2003). Türkiye’de Çay Sektörünün Öncüsü ÇAYKUR, Çay Borsası, Sayı: 3, Eylül, s. 20-22.
- Erke, E.(2019), Çay, Remzi Kitabevi, İstanbul
- Er, A. (1998). Çay Kültürü Ve Buna Bağlı Olarak Endüstriyel Üretim Çay Takımlarının İncelenmesi, Eskişehir
- Er, A.(2015), Seramik Çaydanlık Formunun Kişisel Çalışmalar Üzerinden Değerlendirilmesi, Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi sayı:13
- Forbidden City Celadon Ware, The Forbidden City Publishing House. (2002)
- Gaylard, L. (2015).The Tea Book, New York
- Genç, S. Taçyıldız, E. Temmoku Sırları, Sanat ve Tasarım Dergisi, 2, 187-194.
- Gürsoy, D. (2005). Demlikten Süzülen Kültür: Çay, Oğlak Yay: İstanbul
- Güneş, S. (2012). Türk Çay Kültürü ve Ürünleri, Millî Folklor, Sayı 24, s. 93
- Gorham, H. (1990) Japanese And Oriental Ceramics. Tokyo: Charles E. Tuttle Company
- Gitanjali, Heilongjiang, Science and Technology Press, 2012. s.23
- Hans G. (1978) Adrian, Lieben Sie Tee, Auflage, Georg Westermann, Druckerei und Kartographisches Anstalt, Braunschweig, s. 21
- Iguchi, Kaisen, Tea Ceremony, Japonya , Hoikusha's Color Books, (14.baskı) 1990
- J, Lea Anderson, (1991). An Introduction to Japanese Tea Ritual, State University of NewYork Press
- Kacar, B. (2010). Çay Bitkisi, Biyokimyası, Gübrenmesi, İşleme Teknolojisi, Ankara:

Nobel Yayım Dağıtım.

- Kacar, B. (1992). Yapraktan Bardağa Çay, T.C Ziraat Bankası Kültür Yay., No:23,1992
- Kakuzo, O. (2001). Çay Kitabı, İstanbul, Türkçesi: Ayça Ögel, s.25.
- Kuzucu, K. (2012). Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü, İstanbul: Kapı Yayınları.
- Küçükerman, Ö,(1987). Dünya Saraylarında Prestij Teknolojisi: Porselen Sanatı ve Yıldız Çini Fabrikası, Sümerbank Yayınları, İstanbul,s.53
- Kocabaş, H. (1941). Porselencilik Tarihi, Bursa *Yeni* Basımevi, Bursa s.67
- Koçak, Ş. (2009) Jingdezhen'de Porselen Yapımı Ve Çin Porselen Sırları, Yüksek lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir
- Lafçı, N. (2013) Çay Kültüründe Değişen Alışkanlıkların Türkiye Örneğinde Ürün Tasarımına Etkileri, İstanbul
- Lo Tong, Tang Hanedanı, ( M.Ö 618-907)
- Ögel B. (1984). Türk Kültür Tarihi, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, s.65
- Özyurt, T. (2008). Geleneksel Japon Seramik Fırını 'Anagama' ile Doğal Kül Sırları, Yüksek Lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul
- Özer, G. (2013). Wabi Sabi Estetiği Ve Japon Seramik Sanatına Etkileri, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir
- Paşabahçe, Çay Broşürü
- Reimertz, S. (2003). Çayın Kültür Tarihi, Dost Kitabevi Yay.
- Sağiroğlu, O.F. (2014) İnce Belli Çay Bardağı, Paşabahçe'deki Tipolojilerinin Kökeni Ve Kimliği Üzerine Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Sungur, N. (2009). National Geographic Dergisi, Ağustos, Sayı100,s.75.
- Sevim, S.S. (1994) Türkiye'de Başlangıcından Günümüze Porselen Dekorları, Sanatta Yeterlilik Tezi, Eskişehir
- Tez, Z. (2012) Lezzetin Tarihi, Yıkılmazlar Basım Yay. İstanbul
- Tufanoğlu, E. (2017). Türkiye'de Çay Üretim Ve Sorunları, Giresun Türkiye İş Bankası.(1990).s.2
- Türk Dil Kurumu Sözlüğü.(1988).s.505
- Üstün R. (2007). Çayın Kitabı
- Vambery, A. (2009). Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi. Özalp Yayınevi, İstanbul
- Yılmaz, E. Josiah Wedgwood Seramik Üretiminin Ve Pazarlamasının Dönüşümü
- Zihnioğlu, A. (2010). Bir Yeşilin Peşinde, Ankara, TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 5.baskı

Zümrüt, Y.(2015) "Seramik Çaydanlık Formunun Kişisel Çalışmalar Üzerinden Değerlendirilmesi", Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fak.

W,Eberhard,(2000). Çin Simgeleri Sözlüğü, İstanbul: Kabalcı Yay, s. 81.

İnternet Kaynakları:

<https://www.cayic.com/caya-kisa-bir-bakis> (15.09.2019)

<https://www.teasenz.com/> (05.02.2020)

<https://acikve.net/hindistan-cay-kulturu/> (10.06.2019)

<https://www.fromrussia.com/blog/gzhel-pottery-production> (20.06.2019)

<http://www.antikalar.com/ingiliz-porselenleri> (15.07.2019)

[www.yemek.com](http://www.yemek.com) çayın tarihçesi (15.10.2019)

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com), "çaydanlık" (08.11.2019)

[www.caykur.gov.tr](http://www.caykur.gov.tr) (15.02.2020)

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com) (15.03.2020)