

TTM

Çay. (ve Mütte)

el-Muhaddirât, 95 - 97, 97-98

683 7

YAH. 11

٦٦٣ ك الكودي ، محمد طاهر بن عبدالقادر ، ت ١٤٠٠هـ

ادبيات الشاي والقهوة والدخان / تأليف محمد

طاهر بن عبدالقادر الكودي . - ط ١ . - القاهرة: ادارة

الطباعة المنيرية ، ١٣٦٩هـ ، ١٩٥٠م .

٦٢ ص ٢١٤ سم

١٥ : نسخه مصوره عن الطبعه الاولى لعام

١٣٦٩ هـ - ١٩٥٠ م .

١ . السعودية - الفكاهات العربية ٢ . الادب

العربي - مجموعات ٣ . القهوة ٤ . التبغ ٥ . الشاي .

العنوان

Kahve
Sigara
God

OCAK 1994

13337 Guigá, A., and MAGNIN, J. Le thé, la plante maudite. IBLA 9 (1946), pp. 91-121

Çay, köhü bitki.

ص ۲۹۵) طبیعت آن را گرم و خشک دانسته و گفته است که بعضی طبیعت آن را سرد می‌دانند.

ظاهراً، کتاب اخبارالصین و الهند قدیم‌ترین منبع اسلامی است که در آن مطالبی درباره چای ذکر شده است. این سفرنامه را تاجر مسلمان به نام سلیمان تاجر، یا نویسنده گمنامی از روی روایات سلیمان، در قرن سوم نوشته است. در این کتاب (ص ۴۷) از گیاهی به نام ساخ سخن گفته شده که برگهایش از یونجه فراوان‌تر و اندکی خوشبوتر است و طعم تلخی دارد. آن را در آب جوشیده می‌ریزند و این نوشیدنی برای هر چیزی مفید است. با توجه به خصوصیات گیاه چای، ساخ به احتمال بسیار همان چای است. ابوریحان بیرونی (ص ۱۶۵-۱۶۶ به صورت چا و جاء) و حکیم مؤمن (ص ۷۰) نیز این گیاه را چای دانسته‌اند و به نظر ابراهیم خوری، شارح اخبارالصین و الهند، نیز ساخ صورت مصحف واژه چای است (سلیمان تاجر، تعلیقات، ص ۱۰۵-۱۰۶). به نظر ابوریحان بیرونی (ص ۱۶۵)، چای خون را صاف و مضرات شراب را دفع می‌کند و از این‌رو آن را به تب، که مفسر شراب در آنجا زیاد است، می‌پرند؛ در فاصله سده‌های چهارم تا یازدهم، مطلبی درباره چای به چشم نمی‌خورد. به عقیده انطاکی (ص ۲۹۳)، مصرف کوبیده چای در غذا یا نوشیدن آن خون را بند می‌آورد و طیلای (مالیدن) آن برای صداع (سردرد) شدید و آماسها مفید است. حکیم مؤمن (همانجا) نیز آن را ملین، مُضَج، مقوی هاضمه و پخته آن را برای اورام ضلّه (ورمهای سخت) و تسکین درد بواسیر، نافع و مُصلِح آن را بادبان ختایی و رازیانه دانسته است. عقیلی علوی شیرازی (ص ۲۹۴-۲۹۶) آن را نشاط‌آور، مُسکِّن عطش کاذب و التهاب معده و رفع‌کننده بوی بد دهان دانسته است. همچنین آن را داروی خفقان، امراض قلب، انتصاب نفس (نوعی عارضه تنفسی که شخص مجبور است برای درست نفس کشیدن، راست بنشیند و گردش را نیز راست نگهدارد)، غم و اندوه، یرقان و استسقاء، و مصلح آن را از میان مواد گرم، شیرین و از میان مواد سرد، مُشک، بادبان ختایی، زنجبیل و دارچین معرفی کرده است.

طبق تحقیقات جدید، مهم‌ترین مواد مؤثر چای، کافئین (تئین) و تانن می‌باشد که عطر و طعم چای ناشی از آنهاست. امروزه از چای به عنوان یک ماده محرک و قابض، سرعت‌دهنده حرکات تنفسی و گردش خون، ایجادکننده احساس تجدید نیرو و تقویت قوای فکری، با اثر درمانی در تصلب شرایین و ممانعت از بروز آن، مقوی، هضم‌کننده، مدرّ ملایم، معرق و

چاه‌نخشب ← منبع خراسانی، عطاء

چای، درختچه‌ای دارای برگهای همیشه سبز یا سفید شیری خوشبو و خوش طعم، که برگهای آن را خشک می‌کنند و در آب جوش می‌ریزند و می‌نوشند. مصرف چای، رواج جهانی دارد و در جهان اسلام و ایران نیز بیش از قرن‌هاست که تداول عام یافته است.

۱) مباحث علمی. نام علمی درختچه چای، ته‌آسینسیس^۱ یا کاملیا ته^۲، از خانواده ته‌آسه^۳ یا کاملیاسه^۴ است. این گیاه پایا دارای برگهای همیشه سبز، ارتفاع ۶۰ تا ۱۸۰ سانتیمتر، گل‌های نرماده بزرگ سفید یا سفید شیری خوشبو و میوه کپسول است. موسم گلدهی آن شهریور و مهر است (← قهرمان، ج ۱۰، ش ۱۲۴۰). این گیاه در ایران، به علت بهره‌برداری اقتصادی از برگهای جوان آن، همیشه کوتاه و بوته‌ای به نظر می‌رسد، اما ارتفاع درختچه‌های چای، به طور طبیعی، ممکن است به پانزده متر هم برسد (← مظفریان، ص ۵۴۴).

خاستگاه و واژگان. رویشگاه اصلی چای کشور چین بوده است (میرشکرانی و زیباکناری، ص ۱۶، قس همان، ص ۱۷) ولی به تدریج به بعضی کشورهای آسیایی، مانند ژاپن، آسام، جاوه، هند و سیلان و نیز به اروپا و امریکا راه یافته است (همان، ص ۲۳-۲۶؛ شاه‌علائی، ص ۲۳۱-۲۳۲). نخستین بذره‌های چای در زمان ناصرالدین‌شاه از چین به ایران وارد شد (میرشکرانی و زیباکناری، ص ۴۳؛ نیز ← بخش ۳: ابعاد فرهنگی و اجتماعی، در ایران). امروزه این گیاه در ایران در شهرهای شمالی، در کناره جنوبی دریای خزر، به ویژه در رامسر، رودسر، لاهیجان و تنکابن، کشت می‌شود (← قهرمان، همانجا).

این گیاه در فارسی چا و چای و چایی و در عربی شای یا صای یا شاه صینی نام داشته است (دهخدا، ذیل ماده؛ انطاکی، ص ۲۹۳). این نامها از یک مفهوم نگاشت^۵ چینی گرفته شده است که در گویش اهالی کانتون^۶ (شهری در جنوب چین) چاه و در آموی^۷ (شهری در جنوب شرقی چین)، تای^۸ تلفظ می‌شود. واژه چای (ی) در ژاپن، هند، ایران و روسیه رواج یافت، اما تای را هلندیها، از طریق جاوه، به اروپا بردند که به صورت tea انگلیسی و thé فرانسه درآمد (← بریتانیکا، ذیل "tea").

طبع و خواص. داوود انطاکی (متوفی ۱۰۰۸؛ همانجا) طبع چای را سرد در درجه دوم و یابس در درجه اول یا معتدل دانسته است. پس از او، عقیلی علوی شیرازی (سده دوازدهم؛

1. *Thea sinensis* L.2. *Camellia thea* Link3. *Theaceae*4. *Camelliaceae*

5. ideogram

6. Canton

7. Amoy

8. tay

استثنائية مخلوطا بالعنبر أو الرند، أو مع زهور البرتقال على الخصوص، وقد يخلط مع الورد زهورا أو ماء مقظرا. اعتنى المغاربة بطريقة تقديم الشاي وباقتناء الأواني التي يقدم فيها، من برّاد، وهو الإبريق الخاص بطبخه، وكؤوس زجاجية ظريفة، إما صافية عادية أو منقوشة أو ملوحة أو ملونة مزخرفة أو مذهبة. وقد يتخذها الموسرون من الزجاج البلوري النفيس. وتُقدم هذه الكؤوس في إناء مستدير مصنوع من معدن عادي أو مموه بالفضة أو من النحاس أو الفضة يسمى "الصينية" وهي في غالب الأحوال منقوشة مزخرفة تختلف مساحتها باختلاف المقامات والمناسبات، ولكنها في جميع الأحوال لا تتعدى القدر الذي يتحكم فيه شخص واحد يجلس إليها لتحضير مشروب الشاي. توضع الكؤوس في الصينية على هيئة حلقة واسطة عقدها البراد وفي مركزها كأس، وعددها في الحالات النموذجية اثنا عشر كأسا، والغالب أن ترتفع الصينية عن الأرض قليلا وهي على رجليات ثلاث. وتوضع بجانب الصينية التي تحمل الكؤوس صينية أصغر منها تحمل الرنايع، جمع ربيعة، وهي عبارة عن أوان فضية أو نحاسية أيضا، لها أغطية قبابية الشكل، واحدة منها تحمل السكر مكسرا، والثانية تحمل أتاي، والثالثة تحمل النعناع أو ما في معناه، والرابعة عبارة عن كأس فضية أو معدنية تحمل ملعقة تحرك بها المواد في البراد.



ومن أواني صنع مشروب الأتاي المجرم حامل الجمر الذي يطبخ عليه الأتاي، وفوقه عادة البقراج أو الغلاقي الذي يغلى فيه الماء. وقد يستغنى عن المجرم والغلاقي بآنية (البابور) الطريقة الشهيرة في الصناعات المعدنية (الفضية والنحاسية) بالمغرب، وهي عبارة عن آنية إبريقية الشكل تقريبا مقببة في أعلاها، بطنها الداخلي من طبقتين : خارجية للجمر، وداخلية للماء، وهي تقدم على الخصوص في المناسبات الاحتفالية. وسميت بالبابور من اسم البخار الذي يخرج منها.

ومن هذا يتبين أن تقديم الأتاي عند المغاربة قد صار لحظة احتفاء ومسرة وتكريم للضيف بقدر ما هو مشروب منعش أو منبه.

كمشروب إلا في القرن الخامس الميلادي. وعرف اليابانيون الشاي في القرن العاشر الميلادي، وعرفه الأوروبيون في أواخر القرن السادس عشر الميلادي، والإنجليز هم أكثر المستهلكين للشاي في العالم حاليا.

ينمو الشاي في المناطق الرطبة والحارة الموجودة ما بين المدارين. وقد أُنجزت أبحاث عديدة لتنمية زراعته باختيار الأصناف الأكثر إنتاجا أو الأكثر ملاءمة مع الظروف البيئية التي يزرع فيها. ولهذا نجد أكثر من ألف صنف من الشاي في العالم.

كيفية زراعته : يمكن زراعته إما بالبذرة وإما بالاقتراس، وتدمم لمدة طويلة. ويمكن قطف الشاي مرات عديدة في السنة ابتداء من السنة الخامسة من عمره.

أما في المغرب فقد بدأت تجربة زراعة الشاي في العشرينات من هذا القرن بحديقة التجارب الزراعية بالرباط، وكان مصيرها الفشل. واستؤنفت بعد الاستقلال بمساعدة خبراء صينيين وغيرهم بمحطة المنزه الواقعة بغاية البلوط الفليني بمعمورة في ناحية القنيطرة، ثم بنواحي ألماس والشاون والعراش. وكانت نتائج هذه التجارب الأخيرة ناجحة في أواخر السبعينات بناحية العراش حيث يمكن توفير الظروف البيئية لزراعة الشاي تحت ظلال البلوط الفليني وبالسقي. ولقد امتدت زراعته على عدة مئات من الهكتارات، وأقيم بنفس الناحية معمل لتحضير الشاي.

تحضير الشاي : يحضر الشاي من الأوراق الخضراء التي تعرض بعد قطفها للحرارة لكي تذبل وتلين وتصبح قابلة لللف، ثم تلف وتجفف. وهذه العملية تُعطي ما يسمى بالشاي الأخضر الذي يمكنه أن يخمر فيصبح شايا أسود. والإنسان المغربي يفضل النوع الأول.

فوائد الشاي : إن فوائد الشاي تتجلى في كونه يحتوي على مواد منبهة وهي الشايين وزيت طيار وهما يذويان عند خلطه بالماء الساخن، وزيادة على السكر يضاف النعناع أو الشهبية (أو الشيبية) ليصبح السائل معظرا. أما إذا استمرت العملية لمدة أطول فإن ذويان دباغ الشاي يعطي للسائل طعما مرا ولونا أحمر داكنا. والإنسان الصحراوي يفضل شرب الشاي على هذه الطريقة الأخيرة بعد غليان السائل بمحتوياته لمدة طويلة.

البرت هيل، النبات الاقتصادي، ترجمة زاهر عبد المجيد وآخرين، القاهرة - نيويورك 1962 : الطريق حسن، الشاي وتجربة غرسه في المغرب - العلم 12 أبريل، 1982 - ص. 6 : بحث ميداني.

عبد الملك بنعبيد

أتاي، ويقال أيضا التأي، باختلاف النطق حسب جهات المغرب، مشروب يومي لكل فرد أو أسرة مغربية مرات، ولو مرة واحدة على الأقل في اليوم، وخصوصا بعد وجبة الغذاء، حيث يقدم مُحلى بالسكر على العادة، ومخلوطا غالبا بعشبة النعناع، خصوصا في الصيف، وقد يخلط في الفصل البارد بعشبة الشيبية، أو عشبة السالمية وخصوصا في فصل الربيع. وقد يتناوله البعض بصفة

أما الجمعيات العلمية فلا توجد في طرابلس إلا أن للازفود كس جمعية خيرية حديثة النشأة
 قُصت على الأوقاف وفي تدير مدرسة للصبيان ونهت مبناء مدرسة للبنات كما تقدم
 أما مينا طرابلس فتبها مدرسة للزوم تعلم القراءة العربية والحساب وفيها معلم ونحو ٤٠
 تلميذاً. ولم أيضاً مدرسة للبنات تعلم العربية والترسوية والحياطة مجاناً وفيها معلمة و ٢٠ تلميذة.
 والمسلمين مدرسة فيها معلمان و ٧٦ تلميذاً. واللاتين مدرستان الأولى للصبيان وفيها معلم
 و ١٥ تلميذاً والثانية للبنات وفيها معلمة و ٢٠ بنتاً
 أما الجبهات المجاورة لطرالس كبلاد عكار التي فيها نحو ١٤٠ قرية و ٢٥ ألف نسمة وصافينا
 والمحصن وبلاد الضنية وما يتبها فالعلم منها منقود ولولا بعض مدارس الاجانب في بعض قرانا
 لكانت حالة اهلها تبعثه جداً والحجى يقال ان اللاميركان النضل العظيم على الاقضية المذكورة
 فانهم نشروا مدارسهم في سهلها وجبالها فوفرت الطلبة حتى ناف المعلمون على الثلاثين والمدارس
 على العشرين والتلامذة على الالف ولا يزال عدد م يتزايد. اما عكار فدرس بعض شائها علوماً
 كثيرة فاحرزوا منها نصيباً وافراً يوزعون منه الآن على ابناء اوطانهم
 اما ما جاور طرابلس من جبل لبنان فهو احسن حالاً من القرى المذكورة وخصوصاً الكورة
 فقد نبغ فيها افراد من اجلاء تلك الاماكن ولولا ضيق المقام لشربنا اسم كل قرية وعدد ما فيها
 من المعلمين والتلاميد ولكننا ذكرنا ذلك اجمالاً في الكلام عن المعارف في جبل لبنان
 (ستاقى النبة)

سبب البن والشاي

يعنى الانسان اولاً لتوال معيشته فاذا توفرت له اسباب المعاش سمت به نفسه الى اسباب
 الرفاهة واللهم. وقد نزع هذا المترع منذ الزمان القديم ولم ينفك عنه مع ما لقي فيومن المشتقة.
 ومن اشهر ما استعمله من اسباب الرفاهة البرت والشاي اللذين شاع استعمالهما في كل الدنيا وتباينت
 الاراء في نفعها وضرها. وسندرج في هذه المباحث طرفاً من تاريخها وكيفية زراعتها واستقلالها ثم نستطرد
 الكلام الى تركيبها الكيماوي وخواصها الطبية. معتدين على احدث ما كتب في هذا الموضوع
 تاريخ البن * وطن البن الاصلي بلاد الحبش وقد نقل منها الى بلاد اليمن في القرن الخامس
 عشر للمسيح ومن ثم امتد استعماله الى التسطنطينية وباقي اوربا. وفتحت اول قهوة في اقمطاطينية سنة
 ١٥٥١ وفي انكليترا سنة ١٦٥٢ وفي فرنسا سنة ١٦٧١. وزرعها المسلمون في جزيرة جاوا في اواخر

تزوج الفنانة منى واصف التي مثلت في العديد من أفلامه.
محمود عبد الواحد

اتحاد السينمائيين العرب. واختير عدة مرات عضواً في لجان رقابة و اختيار أفلام مهرجان دمشق السينمائي.

شغل محمد شاهين مناصب كثيرة في حياته العملية منها: رئيس تحرير «مجلة الحياة السينمائية» ورئيس

مراجع للاستزادة:

كراس (إنتاج المؤسسة العامة للسينما من الأفلام الروائية الطويلة)، (منشورات المؤسسة العامة للسينما ١٩٩٥).
دليل أفلام شركة الغانم للسينما الذي أصدرته الشركة.

■ الشاي

جنبه الشاي tea bush شجيرة معمرة دائمة الخضرة، من الفصيلة الكامبيلية Theaceae وتتبع الجنس Thea sp.، تنتشر زراعتها في المناطق المدارية، ويستفاد من الأوراق المقطوفة بعد تحضيرها وتخميمها في إعداد نقيع أو مغلي الشاي الذي يعد مشروباً مفضلاً لدى الكثير من الناس في العالم ويقدم في أثناء بعض الحفلات أو السهرات الاجتماعية.

يقع الموطن الأصلي للشاي بين الصين والهند واسمه العربي والفرنسي والإنكليزي من أصل صيني. ويعد الإمبراطور الصيني شين نونغ Shen Nung أول من اكتشف التأثير المنشط لمستخلص أوراق الشاي في الصين عام ٢٧٠٠ ق.م. أما استعمال نقيع الشاي الساخن مشروباً وطنياً في الصين فقد انتشر منذ القرن السابع الميلادي، ومنها انتقل إلى اليابان والهند ثم إلى تركيا التي أسهمت في انتشاره الواسع في المشرق وكذلك إلى باكستان وسيلان واندونيسيا، واستعمل الشاي مشروباً وطنياً في روسيا في القرن السابع عشر، ومنها نقل إلى أوروبا الشرقية بصفته دواءً طبيياً، وانتشر مشروب الشاي فيما بعد سريعاً في دول الكومنويلث البريطاني، وفي شمالي أفريقيا والشرق الأوسط. تعد اليوم الهند وسيلان أكثر البلدان المصدرة للشاي بعد الصين وأذربيجان وجورجيا.

أما سورية فما زالت من بين الدول المستوردة لمادة الشاي، مع أن جميع العوامل المساعدة على نجاح زراعته المروية متوافرة، إذ تقع سورية في نطاق المنطقة المعتدلة الحرارة الملائمة لزراعة الشاي. ومن المفيد جداً البدء بتجربتها في المناطق الملائمة.

مكونات الشاي - فوائده وأضراره

تدخل في تركيب الشاي المكونات الآتية (% من الوزن الرطب للأوراق وبحسب الأصناف):

ماء: ٧٥ - ٧٧,٥، مواد عفصية: ٢-٤، كافئين: ٨,١-٤، زيوت عطرية: ٠,٢-٠,٠٠، بروتين ١٢-٢٠، كاربوهيدرات: ٣-٤، عناصر معدنية: ٥٤% من الوزن الجاف (منها الأنيوم والمنغنيز والمغنزيوم والفسفور والكبريت والزنك والنحاس والكالسيوم والبوتاسيوم) وخمائر وفيتامينات: مجموعة B١, B٢, B٦ (نحو ٦٠٠ ملغ)، C و PP وغيرها.

ويعد الشاي بأنواعه كافة مفيداً ومدراً للبول، وقد استعمل قديماً في علاج الربو والزكام وتسهيل الهضم وتنشيط الجهاز العصبي والقلب، وتبين من الدراسات الحديثة أنه يحتوي على أملاح الفينول المتعددة التي تؤثر مباشرة في الحماية من الإصابة بسرطان الضم، وعلى مواد أخرى تحد من سرطان الرئة والكلون. وكذلك على مادة

فلافونويد التي يوازي تأثيرها تأثير الفيتامين C. ومادة الكامتشن التي تقاوم الفيروسات والالتهابات وتسوس الأسنان وتضبط وظائف الكلية والشرابين. ويقي الشاي، وخاصة الشاي الأخضر، من الإصابات القلبية الناجمة عن ترسبات الدهون في الأوردة، ومن الشيخوخة المبكرة.

يؤدي الإدمان على تناول الشاي والإفراط في شربه إلى الإمساك المزمن وفقدان الشهية وبطء الهضم المعدي وعسر الهضم، ويستحسن الاعتدال في شرب الشاي وتحضير نقيعه في الماء الساخن للحفاظ على مكوناته المفيدة.

الوصف النباتي والأنواع المختلفة

نبات الشاي دغلة أو جنبه معمرة تعيش حتى ٧٠ سنة، جذعها ضخمة وقصير، تملو إلى نحو ٢م، أوراقها خضراء داكنة اللون بيضوية الشكل متطاولة (٥-١٠سم) ذات عنق قصير، حوافها مسننة يزداد عددها في أعلى الفروع والطرود ويقل في أسفلها، قوامها رخو وخشنة الملمس وتصير جرداء ملساء ولماعة بعد جفافها، ويختلف حجمها بحسب الأنواع (الشكل ١-أ: ب).

أزهار الشاي صغيرة عنقودية (٢-٣ زهرات) عطرة الرائحة، لونها سكري. وثمرته ذات ثلاثة فصوص، تنضج بنورها الثلاث بعد مضي نحو ٤ شهور على موعد الإزهار. تبدأ جنبه الشاي

الشاي



الشاي هو ورق نجم او شجرة موطنها بلاد الصين واليابان ومنها نُقلت الى الهند . وهو نوعان اسود واخضر وكلاهما يستخضران من صغار الورق وانما الفرق بينهما كيفية الاستخضر . فالاسود يستخضر بجميع الاوراق الصغيرة ونشرها في الهواء حتى يتصاعد عنها جانب من مائها . ثم توضع في طبق من حديد على نار خفيفة نحو خمس دقائق فينبغ جانب كبير من مائها ثم تنقل الى مصفاة وتغسل بكف اليد حتى تُتجعد وتصبغ في الشكل المهود . وبعد ذلك تنثر على شعريات وتعرض للهواء في مكان مظلل يومين او ثلاثة ثم توضع ثانية في طبق كبير وتجفف على نار معتدلة بحركة دائمة لكيلا تحترق

واما الاخضر فيستخضر باحراق الاوراق على نار الحطب بعيد جمعها ثم تغسل بالأيدي كما تقدم وبعده تجفف بسرعة . وهو احدث من الاسود وازكى طعماً واما الاسود فاحلى منه واكثر ما يستعمل من الشاي في اوربا واميركا مصبوغ بصباغ . والصينيون يعطرونه احياناً ببعض العطور وهم يغشونه كثيراً وكذلك الانكليز فان لهم في جوار لندن معامل لخلطه باوراق الشاي التي استعملت وفقدت خواصها

والشاي يعين على الهضم وينعش الاعصاب وينبهها ويحدث ارقاً في كثير من الناس ويزيد نياحة قواهم العقلية . وقد صدرنا هذه النبتة بصورة جنس من شجرة ١ وغصن ٢ وورقة ٣ وبزرة ٤ وهي منقولة عن نصابيراهل بابان

شجرة المطر * روت بعض الجرائد ان في بلاد ييرو من اميركا نوعاً من الشجر فيه خاصّة امتصاص مقدار افر من رطوبة الهواء فتتكاثف فيه وتمطل من اوراقه كالمطر التزير وتروي الارض وتقوى فيها هذه الخاصة ايام الصيف (قد ثبت ان في ذلك مبالغة . طبعة ثانية)

Kapak
Minyatür
Dizgi/İç Düzen
Bidaye

Baskı ve Cilt
Bayrak Matbaası

Küçük Ayasofya Cad.Yabacı Sok. 2/1
Sultanahmet - İstanbul

İstanbul, Mayıs 2005

Kapaktaki Çizim
Aydan Çelik

ISBN 975-6403-54-3

Çay Kitabı

-Türk Kültüründe Çay

MUSTAFA DUMAN

Türkiye Diyanet Vakfı İlahî Araştırmaları Merkezi Kütüphanesi Yavuz ARGIT Bölümü	
Dem.No.	122678
Tns.No	392 DUM.G

KİTABEVİ

hakaret ve tecâvüze karşı Düvel-i Erba'a-i Hâmiyye'ye istinâd ve itimâdî kemâlde kalmak şartıyla sükûn ve sükûtunu vikâye edemeyeceğinden bundan sonra serbest bırakılmasını temennî eylediği bu hareketinde milletin ma'zûr görülmesini her vakit sulh ve salâhperverliğini merakla yâd eylediğimiz Avrupa düvel-i muazzamasına tebliğde vesâdetlerini dileriz. Kırk bin nüfus tutar Bandırmalılar nâmına on bin kişiden mürekkep mitingi zîren imzaya me'zûn heyet-i idâresi Bandırma Kaymakamlığı vâsıtasıyla işbu son sözümüzü Sadâret-i uzmâya, Meclis-i Meb'ûsân-ı Osmânî Riyâset-i Celilesine ve matbû'ât-ı Osmâniyyeye bilâ-te'hîr tebliğ mecbûr tutarız. 30 Nisan 1326.

Eşrâfdan Ali Rıza,
Eşrâfdan Mehmed Âkif,
Ermeni Marhasası Karabet,
Müfti-i Belde Kemâl,
Tüccârdan Ahmed bin Ömer,
Tüccârdan Hüseyin Avni,
Tüccârdan İsmâil Hakkı,
Tüccârdan Halil Sâmi,
Eşrâfdan Mehmed Servet

(Kaynak: BOA, DH-MUI, 102-2/17, lef 28-29)

"THE BOYCOTT AGAINST THE GREEK GOODS IN THE OTTOMAN EMPIRE"

Abstract

The opening of Crete National Parliament in the name of Greece's King in April 1910 caused serious protests by people living in Ottoman vilayats. These protests resulted in the boycott of Greek goods. In this article initially a short story of the Crete Question is given. Three things are dealt with: firstly the places and the ways in which the boycott was put into effect, secondly the Ottoman Government's approach to the boycott and finally the objection raised by European states. In discussing these points, the documents acquired from the Ottoman Archives and newspapers provided the main source of information. The effects and results of the boycott are studied and discussed in the conclusion.

Keywords

The Ottoman Empire, Boycott, Greece, Crete.

TÜRKİYE'DE ÇAYCILIĞIN TARİHİ GELİŞİMİ

Kemalettin KUZUCU

ÖZET

Çin'den Rusya yoluyla Osmanlı Devletine giren çay, Anadolu'da dört yüz yıldır kullanılmaktadır. Özellikle Tanzimat'tan sonra tüketimi artmış, XIX. yüzyılın sonlarında kahvaltı sofralarında yerini almıştır. Doğu Karadeniz bölgesinde çay yetiştiğine dair en eski tarih 1878'dir. Bu üretim, yöre halkının amatörce çalışmalarının sonucuydu. Sultan II. Abdülhamid döneminde çeşitli şehirlerde çay tarımı için girişimlerde bulunulmuş, ancak bunlardan olumlu sonuç alınmamıştır. Çay yetiştirme işine XX. yüzyılda daha bilinçli ve sistemli yaklaşılmıştır. Bu dönemde teorik açıdan Ali Rıza Bey, uygulama açısından da Zihni Derin en gayretli iki kişi olarak ön plâna çıkmıştır.

Anahtar kelimeler:

Çay, çay tarımı, II. Abdülhamid, Doğu Karadeniz Bölgesi, Ali Rıza Bey, Zihni Derin, Rize.

Dünyada sudan sonra en fazla tüketilen gıda ve ihtiyaç maddesi olan çay bugün yaklaşık kırk ülkede yetişmektedir. Kişi başına tüketimde dünyada beşinci sırada yer alan Türkiye, üretim bakımından altıncı sırada bulunmaktadır. Yaklaşık bir milyon insanın gelir kaynağı olması hasebiyle iktisadî hayatta olduğu kadar, sosyal hayatta da önemli yer işgal etmektedir. Türkçeye kattığı kelime ve deyimlerle, maddî kültüre soktuğu eşya ve gereçlerle, folklorik tıptaki yararlarıyla Türk kültürü ve etnografyasında derin izler bırakmıştır. Bu yazıda ağırlıklı olarak Türk çaycılığının Osmanlı dönemindeki durumu üzerinde durulacaktır. Zira bu konu şimdiye kadar yapılan çalışmalarda gözden kaçmış ya da ihmal edilmiştir. Osmanlı döneminde Anadolu'da çay yetişmediği, bu yönde bir faaliyette bulunulmadığı, üretimin Cumhuriyet devrinde başladığı yolundaki görüşler sık sık tekrarlanmıştır. Konuya girmeden önce, çayın keşfedilip yayılması ve Osmanlı kültüründeki yerine değinmek yararlı olacaktır.

سرزمینها به شکلی همگانی و به صورت یک عادت در شرایط مختلف رواج یافته است.

دم کردن برگ خشک چای به روشهای ویژه دارای این کاربردها است: الف - به عنوان یکی از نوشیدنیهای اصلی صبحانه؛ ب - پس از مصرف وعده‌های غذایی، به ویژه در بیشتر نقاط ایران؛ ج - به عنوان میان‌وعده‌ای فرخ‌بخش حین کار و فعالیت؛ د - به عنوان نوشیدنی مخصوص پذیرایی از میهمان؛ ه - به عنوان یکی از نوشیدنیهای ضروری طی مراسم جشن و عزا، که همگی از جمله رفتارهای روزانه در نظام غذایی فرهنگ ایرانیان و برخی کشورهای اسلامی محسوب می‌شوند.

احتمالاً چای پس از آب، پرمصرف‌ترین نوشیدنی نزد ایرانیهاست. رواج مصرف چای نه تنها در ایران، بلکه در سایر کشورهای اسلامی نیز به چشم می‌خورد، از جمله در عراق، ترکیه، سوریه، عربستان، کشورهای حاشیه خلیج فارس و همچنین کشورهای قاره آفریقا از جمله مصر، مراکش و الجزایر؛ اگرچه در این کشورها هنوز قهوه نوشیدنی رایج به حساب می‌آید. امروزه می‌توان چای را یکی از فراگیرترین نوشیدنیهای گیاهی در سراسر جهان از آسیای جنوب شرقی تا خاورمیانه و شمال آفریقا و اروپا و حتی ایالات متحده آمریکا دانست.

واژه‌شناسی و پیشینه: چای، چایی یا چائی، برگ گیاهی است به همین نام که آن را جوشانیده و مانند قهوه می‌نوشند (برهان ...: آندرانج؛ نفیسی). این واژه در عربی معرب شده است و به آن شای گفته می‌شود (شرف، 878؛ اودی، 44؛ جبر، 237). در برخی منابع به آن شاه صینی، شاه چینی، شای صینی و شای الصین نیز گفته‌اند (قهرمان، 184؛ حایک، 92؛ طلاس، 213). اصطلاحات شای ثقیل (چای پررنگ)، شای خفیف (چای کم‌رنگ)، شای مَر (چای قندپهلوی) و شای حلو (چای شیرین) در عربی رایج است (فهری، 275).

ریشه واژه چای از واژه چینی نو یعنی چای است که در دوره تیانگ به صورت (dža) ja تصحیف شد و در ژاپنی و کره‌ای به صورت sa درآمد (لاوفر، 553). هرچند در تبت هنوز واژه چینی کهن ja مرسوم است، اما در مغولی، ترکی، فارسی، هندی، پرتغالی، یونانی نو و روسی čai به شکل یکسان (برگرفته از č'a) تلفظ می‌شود (همانجا).

با وجود آنکه اشاراتی مبنی بر اینکه خاستگاه چای، ژاپن یا هند بوده است، وجود دارد، اما تقریباً بیشتر منابع معتبر چین را خاستگاه واقعی این گیاه دانسته‌اند (نک: ادامه مقاله). در یک افسانه ژاپنی آمده که راهبی هندی که در 519 م از هند به چین می‌رفته است، به سبب آنکه خوابش می‌برد، از زیارت معبود خود محروم می‌شود و از روی عصبانیت دو عدد از مژه‌های [پلکهای] خود را می‌کند. مژه‌ها تبدیل به بوته‌ای

و یا ناشر را دربر دارد. شاید شاعران از ذکر نام خود به نیت تبرع پرهیز داشته‌اند. به علاوه چون برحسب عادت چاووشان و دیگران با افزایش و کاهش در این اشعار تصرف کرده‌اند، انتساب آنها به گوینده‌ای واحد موجه نمی‌نماید.

برخی چاووشان خود نیز اشعاری در این زمینه‌ها می‌سروده و می‌خوانده‌اند. بسیاری از اشعار چاووشی رنگ عوامانه نیز پیدا کرده است و احیاناً از اختلال وزن یا بعضی تقایص خالی نیست (نک: عناصری، 144-145). گاه در برخی اشعار چاووشی ابیاتی از دشواریهای سفر و سخت‌گیری مأموران مرزها و چگونگی گرفتن تذکره و مضامینی از این قبیل راه یافته است (همو، 167). لازم به یادآوری است که در متن و شعر چاووش، اشعار عزیمت به سفر و بازگشت از سفر زیارتی با یکدیگر تفاوت دارند. برای نمونه در عزیمت زوار به مشهد این اشعار از سوی چاووش‌خوانان خوانده می‌شود: ما به نزد حضرت شاه خراسان می‌رویم/ با سر و جان دربر سلطان ایمان می‌رویم // قبله هفتم امام هشتمین باشد رضا/ ما به نزد آن شهنشاه غریبان می‌رویم ... و در مراجعت: از مشهد شاه رضا برگشته‌ایم/ از ضریح آن امام مقتدا برگشته‌ایم // سر فدا کردیم در راه امام هشتمین/ مژده ای یاران ز ایوان طلا برگشته‌ایم // ... (نصری اشرفی، تحقیقات: روایت علی اکبر رزم‌آرا، دامغان، پاییز 1374 ش).

اشعار چاووش‌خوانی الزاماً از همه قواعد عروضی اعم از رعایت اوزان، تساوی هجاها در دو مصرع یک بیت و یا رعایت ردیف و قافیه پیروی نکرده است، تا جایی که برخی از اشعار و ابیات بیشتر به جملات منثور شباهت دارند، برای نمونه: «بارها گفت محمد که علی جان من است/ بر جان علی و جان محمد صلوات» و یا «یا رب کن نصیب شیعیان و صالحان/ هم نجف، هم کربلا هم حضرت شاه رضا». با این همه، برخی از نواقص ابیات نامتقارن مانند عدم رعایت وزن و فقدان تقارن هجایی، با کشتنهای آوازی و اعمال پاره‌ای شگردها از سوی چاووش‌خوان مرتفع می‌گردد و و به گوش نمی‌آید (برای نمونه اشعار چاووشی در شهرهای مختلف ایران، نک: شریفیان، 66-68).

مآخذ: التاریوس، آدام، سرزمین تزارهای مخوف (سفرنامه)، ترجمه حسین گردبچه، تهران، 1379 ش؛ شریفیان، محسن، اهل ماتم (آواها و آیین سوگواری در بوشهر)، تهران، 1383 ش؛ عناصری، جابر، درآمدی بر نمایش و نیایش در ایران، تهران، 1366 ش؛ موریه، جیمز، سرگذشت حاجی بابای اصفهانی، به کوشش محمدعلی جمالزاده، تهران، 1348 ش؛ نصری اشرفی، جهانگیر، تحقیقات میدانی جهانگیر نصری اشرفی

چای، از گیاهان معطر، خوش طعم و پرمصرف، که غالباً دم‌کرده آن رایج‌ترین نوشیدنی در ایران و اغلب کشورهای اسلامی به‌شمار می‌رود و سالهاست که مصرف آن در این