

Hindistan'da Çay Kültürü ve Terakota Bhar Fincanları Tea Culture and Terracota Bhar Cups in India

Doç. Dr. Betül AYTEPE SERİNSU*

DOI: 10.46641/medeniyetsanat.1058433

Öz

Dünya'nın en köklü uygarlıklarına ev sahipliği yapan Hindistan, geçmişin izlerini nesilden nesile devam ettirerek geleneklerini etkili şekilde sürdüren önemli bir kültüre sahiptir. Kültürel miraslarına değer veren ülke, geleneksel çömlekçilik üretimini günümüzde halen devam ettirmektedir. Ülkede geleneksel pişmiş toprak üretimi oldukça eskilere dayanmakta olup, pek çok farklı bölgede yer alan doğal yataklardan çıkarılan killi topraklar; kullanım eşyalarına, zanaata ve sanata dönüşmektedir. En çok kullanılan terakota üretimlerinden biri, tek kullanımlık çay fincanları olan Bhar'dır. Günümüzde ülke genelinde çay içmek için pişmiş toprak fincanlar, halk tarafından yoğun talep görmektedir. Köklü çay kültürüne sahip olan ve farklı damak tatlarını içeren Hint çayları; çoğunlukla tercihen geleneksel yöntemlerle çömlekçi tornasında şekillendirilen Bhar'larda içilmektedir. Düşük derecelerde geleneksel fırınlarda pişirilerek kullanıma hazır hale getirilen bu terakota fincanlar, çömlekçiler tarafından günlük üretilmektedir. Bu araştırmada, Hindistan'a özgü çay kültürü ile bu kültür içinde yer alan ve toplum tarafından kanıksanmış terakota Bhar fincanlar incelenmiştir. Bu bağlamda; terakota çay fincanlarının geleneksel üretim yöntemlerine ilişkin süreçleri, Bhar kullanımının kültürel ve geleneksel boyutu, çömlek üreticilerinin sosyo-ekonomik durumu, fincanların tek kullanımlık olması sebebiyle ortaya çıkan çevre faktörü ile ilgili konular ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Bhar, Çömlekçilik, Hindistan, Çay, Kültür*

Abstract

Home to the world's most rooted civilizations, India has an influential culture that effectively maintains its traditions by continuing the traces of the past from generation to generation. However, the country that values its cultural heritage continues its traditional pottery production today. Traditional terracotta production in the country dates back to ancient times, and clay soils extracted in many different regions; were turned into utensils, crafts, and art. One of the most used terracotta productions is Bhar, disposable tea cups. Today, the public highly demands terracotta cups for drinking tea throughout the country. Indian teas have a rooted tea culture and contain different tastes; It is mainly drunk in Bhars, preferably shaped on a potter's lathe with traditional methods. These terracotta cups, cooked in traditional kilns at low temperatures and made ready for use, are produced daily by potters. In this research, the tea culture unique to India and the terracotta Bhar cups included in this culture and taken for granted by the society were examined. In this context, the processes related to the traditional production methods of terracotta tea cups, the cultural and traditional dimension of the use of Bhar, the socio-economic status of the pottery manufacturers, and the environmental factor due to the disposable use of the cups are discussed.

Keywords: *Bhar, Pottery, India, Tea, Culture*

* Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, aytepe@nevsehir.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6853-9219

Giriş

Hindistan; gelenek, adet ve birçok yaşayış biçimi açısından dünya çapında köklü bir kültürel zenginliğe sahiptir. İnançları arasında en çok Hinduizm ön plandadır ve bu durum kast sistemini ortaya çıkarmaktadır. Sınıf ayrımının belirgin şekilde görüldüğü ülkede, “çay” her daim mütevazılığını koruyarak tüm sınıflar için ortak değerde kalmış, toplumsal ve sosyal sınıf ayrımı hiçbir zaman yaşanmamıştır. Dünya geneli açısından bakıldığında çay kültürü, sosyal hayatın önemli bir parçası olmuş ve sınıf farkı gözetilmeyen yegâne içecek özelliğini korumuştur.

İnsan fizyolojisi ve psikolojisi üzerinde yaygın olarak çayın olumlu etkilerinin olduğu görüşü hâkimdir. Dünyaca ünlü Avusturyalı şair Peter Altenberg, 1913 yılında çayı "ruh banyosu" olarak tanımlamıştır. Bunun yanı sıra şair; yediğimiz ve enerji aldığımız besinlerin bedenin gıdası-dinlediğimiz müziklerin ruhun gıdası olduğunu vurgulayarak, çayın da insanoğlunun benliğini, önce içimiyle sonra da tarih içindeki büyümlü yolculuğa çıkarışıyla bulanıklıklardan arındırdığını ifade etmiştir (Yeditepe Sağlık Hizmetleri, 2015). İnsanoğlu için özel bir felsefeye sahip olan çayın, ülkelere ve bölgelere göre; demleme biçimi, harman içeriği, karışım tarifleri, çay bitkisinin cinsi gibi durumlar çeşitli farklılıklar göstermektedir. Çay; insanların sosyalleşmesini, birbirleriyle etkileşim ve iletişimi güçlendirmesini sağlayan ayrıca bireyleri ortak noktada buluşturan yapıcı bir özelliğe sahiptir. Bir diğer pencereden bakıldığında ise, çayın içildiği bardaklarda, hem malzeme hem de tasarım yönünden çeşitlilikler bulunduğu görülmektedir. Cam, porselen, seramik, terakota, plastik, metal, bakır gibi birçok farklı materyalden oluşan bardaklar/ fincanlar/kupalar/termoslar vb. çay severler tarafından içmek için tercih edilmektedir.

Geleneklerine bağlı olan Hintlilerin kültüründe “seramik”, hayatın ayrılmaz bir parçasıdır. Hindistan’da; festival, kutsal tören, evlilik gibi çeşitli kutlamalarda, çömlek, pişmiş toprak ürün kullanmak geleneksel bir alışkanlıktır. Ülkenin birçok bölgesinde, çömlekçi kolonilerinin var olduğu görülür. Kuru yiyecek koymak, küplerde su saklamak, yoğurt mayalamak, yemek pişirmek, tapınaklarda kandil yağı yakmak için sıklıkla terakotalar tercih edilmektedir (Dilbaş ve Altın, 2012: 128). Swarup, biçimsel olarak geleneksel Hindistan çömleklerinin; sade, doğayla uyumlu, gösterişli ve aynı zamanda naif bir özelliğe sahip olduğunu vurgulamaktadır. Yazar, hiçbir Hint el sanatının, çanak çömlek kadar uzun bir geçmişe sahip olmadığını ifade ederek, antik dönemdeki en erken sırlı ve sırsız çömlek örneklerinin Hindistan’da görüldüğünü belirtmektedir (1968: 227-228).

Ülke genelinde pek çok çömlek üretim merkezi bulunmakta olup, büyük şehirlerde yer alan işletmelerin yanı sıra; köylerde, mahalle aralarında bulunan ve evlerin bir bölümünü üretim hane yapan küçük, ilkel atölyelere rastlanılmaktadır. Tarih boyunca Hindistan’ın sanat ve mimarisinde kullanılan kil ve pişmiş toprak, günümüzde halen değerlidir. Tatlı-tuzlu türlere göre yemek kapları, bardaklar, sürahiler, kavanozlar, çanak-çömlekler, mimari yapılar için üretilen tuğla ve kiremitler olmak üzere kullanıma yönelik çok çeşitli terakota ürün yelpazesi bulunmaktadır. Bunlar dışında, terakota bardaklarda içilen Hint çayları ise oldukça popülerdir.

Bu araştırma ile Hindistan’ın çay kültürünün önemli bir parçası haline gelen Bhar adlı fincanların üretim aşamaları, toplumdaki önemi, üretici-tüketici ilişkisi ve fincanların tek kullanımlık olması nedeniyle ortaya çıkan çevresel faktörler görsellerle ve örneklerle değerlendirilmiştir.

1. Hindistan'da Çay Kültürü ve Bhar

Hindistan'ın köklü çay kültürü, İngiliz sömürgesinin etkisiyle zenginleşmiştir. İngilizlerin çay kültürüyle birleşerek baharatlı, manda sütlü karışımdan oluşan çok çeşitli lezzetlerde çay tatları ortaya çıkmış ve çay, Hindistan halkının kültürel değerlerinden biri haline gelmiştir.

İngilizlerin 1835 yılından itibaren çay yetiştirmeye başlaması ile Hindistan'da çay, oldukça önemli hale gelir. Hindistan'da hem geleneksel hem de kültürel açıdan dikkatleri üzerine çeken sütlü-baharatlı çay, aynı zamanda ülkeye ciddi anlamda gelir getirici özelliğe sahiptir. Çay satıcılarının her biri; siyah çay, süt ve şeker karışımına farklı baharatlar eklemektedir. Hazırlık aşamasında ise çay; Bhar ismi verilen küçük, ince ve düşük ısıda pişmiş kupalara yüksekte dökülerek köpürtülür. Halk tarafından çevre dostu olarak bilinen ve son derece hijyenik olduğu düşünülen Bhar'larda çaylar içildikten sonra bu terakota fincanlar yol kenarına atılarak parçalanır veya olduğu yere sokağa bırakılır (Lipton, 2020).

Hindistan'ın kültürüne özgü geleneksel pişmiş toprak ürünlerinden biri olan Bhar, asırlık bir zanaattır. Fincan, bölgelere göre farklı adlarla anılmakta olup; Bhar, Kulhad, Kulhar, Kullarhs olarak listelenebilir.

Bu geleneksel kulpsuz pişmiş toprak fincanların üretimi ekonomiktir ve ülke genelinde cam ile plastikten daha ucuzdur. (Soumya, 2019). Bhar'larda içilen çayın tadının toprak kokusuyla beraber çok daha lezzetli olduğu belirtilmektedir. Günün her saatinde çay içmeyi seven Hindistanlılar, plastik ve karton bardaklar yerine bu terakota fincanlarda çaylarını yudumlamayı tercih etmektedir. Çay satıcıları da tek kullanımlık özelliği nedeniyle, yıkamak zorunda olmadıklarından zamandan ve zahmetten tasarruf etmektedir (Görsel 1).



Görsel 1. Hindistan'da sokak çay satıcıları.

a. (Kolkata_Personified, 2021)

b. (Jaipur, 2015)

Poşette olan veya hazır çay makinelerinde yapılan çaylar, hiçbir zaman Bhar'larda içilen çayın tadıyla kıyaslanmamaktadır. Yol kenarlarındaki tezgâhlarda yapılan çay, yerel adıyla bilinen Bhar'da servis edildiğinde; çay yaprakları, süt ve şekerin karışımıyla çok daha lezzetli hale gelmektedir (Sen, 2021: 7).

Bhar'ların stilleri ve tasarımları değişiklik göstermektedir. Çay satıcılarının ve halkın, terakota fincanları tercih etmesi pek çok yerel çömlekçiye istihdam sağlamakta ve aynı zamanda Hindistan'ın zengin çömlekçilik geleneğini canlı tutmaktadır. Bhar üreten çömlekçi aileler, genellikle dar gelirlidir ve hayatta kalma mücadelesiyle, neredeyse hiç ara vermeden üretim yapmaktadırlar. Birçoğu babadan oğula bu işi devam ettirmektedir. Geleneksel çömlekçiliğin dikkat çeken şehirlerinden biri olan batı Bengal eyaletinin başkenti ve ülkenin en kalabalık üçüncü metropol bölgesi Kalküta, çömlek atölyelerinin yoğun olarak faaliyet gösterdiği ve aynı zamanda kültürel miraslarına sahip çıktığı için tanınmış bir şehirdir. Kalküta, çayın başkenti olarak anılmaktadır. İngiliz sömürgesinin en yoğun yaşandığı yer olması nedeniyle de şehirde çay kültürü çok daha fazla gelişmiştir. Ülke geneline ve özellikle Kalküta şehrinin kültürüne yerleşen sütlü çay, sayısız sokak çay satıcıları veya çay evleri tarafından satılmakta olup, sıcak servis edilmektedir (Görsel 2).



Görsel 2. Sütlü, şekerli, baharatlı çayın hazırlanışı (Joshi, 2021).

Damak tadı oldukça lezzetli olan bu sütlü-şekerli-baharatlı çaylar ucuz fiyata satıldığından, düşük yatırımlı-hızlı gelir getiren iş fırsatlarından biri olarak görülmektedir. Az sermayeli, az malzemeli, zahmetsiz ve günlük kazanç olarak çabuk sonuç getiren bir iş olduğu düşünülmektedir. Sokak çay satıcıları, özellikle insanların yoğun olarak geçtiği tren-otobüs duraklarının bulunduğu yerlerde olmayı tercih etmektedir. Sütlü çayı hazırlamak bir ritüel gibidir. Hazırlık aşamasından, müşteriye servis edilene kadar ki süreç öylesine özeldir ki, sanki bir sahnede tiyatro oyunu izliyor gibi hissettirebilmektedir.

Çay demlenip ince bir tülbent/kumaş veya süzgece dökülerek süzülmekte, posasından ayırarak sütle karıştırılmaktadır. Ardından baharatlar ezilerek bol şekerle karıştırılıp pişmiş topraktan yapılmış geleneksel üretim olan Bhar adlı fincanlara yüksekte dökülerek köpürmesi sağlanmakta ve bu görsel şovun ardından müşteriye ikram edilmektedir (Görsel 3). Bhar'larda içilen çay, hem lezzeti hem de aromayı artırmaktadır ve çayı çok daha uzun süre sıcak tutmaktadır. Kil, çaya zengin bir topraksı tat vermektedir.



Görsel 3. Sütü çayın köpürtülmesi.

a. (Snaveley 2021).

b. (Kelly, K. 2021).

c. (Panchal, 2021).

Sütü çayın yapımında bir başka farklı yöntem ise tandırlardır. Pişmiş terakota fincanlar, tandırların içinde kor halde duran kömürün üzerine konulmakta ve iyice ısıtılmaktadır. Çok sıcak olan toprak kapların içine sütü çay döküldüğünde, sıcaklık sütü köpürterek kaynatmaya başlamaktadır. Son aşamada ise, Bhar'lara dökülerek müşteriye ikram etmeye hazır hale getirilmektedir. Bu etkili sunumun verdiği keyifle; müşterinin hem ruhu, hem gözü, hem damak tadı haz almaktadır. Tam bir şölen niteliğinde olan çay içme ritüeli, tüm Hindistanlıların her gün uğrak yeri yaptığı çay evlerine ve sokakları işgal eden çay tezgâhlarına cazibeyi artırmaktadır (Görsel 4). Halk, aynı zamanda molalarını geçirip, dinlenmek ve sosyalleşmek için sık sık sokak çay satıcılarına/çay evlerine gitmektedir.

Eski dönemlerde, terakota fincanlarda çay içmek Kuzey Hindistan ve Pakistan'da tanıtık bir gelenek olmasına rağmen; yıllar içinde bu gelenek azalarak tek kullanımlık plastik ve kağıt bardaklara yönelim artmıştır. Bu olumsuz durumu engellemek için ülke genelinde, çevreci yaklaşımla çeşitli adımlar atılmaya başlanmıştır. Günlük çay tüketimi çok olan ülke genelinde, toksik özellikteki plastiklerin kullanımını azaltmak için hükümet yetkilileri tarafından terakota fincanların tercih edilmesi yönünde çalışmalar başlanmıştır. Ülkenin en çok tercih edilen ulaşım yolu trenlerdir. İnsanların yoğunluk oluşturduğu trenler ve demiryolu istasyonlarında, Bhar'larla çayların servis edilmesinin gündeme getirilmesi ile plastik kullanımını azaltmak adına etkili bir çevreci yaklaşımın sergileneceği görüşü benimsenmiştir. Ülkenin demiryolu istasyonlarında ve tren seyahatlerinde içilen çayların,

çevre dostu pişmiş toprak fincanlarda satılması ile plastik kullanım oranının azaltılması hedeflenmiştir.



Görsel 4. Tandırlarda hazırlanan çay sunumu (Tandoori Chai, 2018).

Hindistan Demiryolları Bakanı, plastik kullanımını azaltmak için, ülkedeki 7000 demiryolu istasyonunun tamamında çayların Bhar'larda servis edilmesi kararının alınması için bir çalışma başlatmıştır. Bu vesileyle yüzbinlerce çömlekçiye istihdam sağlanacağını hedeflendiği belirtilmiştir (Dhillon, 2020). Bu çevreci yaklaşımı destekleyenlerden biri de, Hindistan Sosyal ve Çevresel Kalkınma Derneği üyesi Diti Mookherjee'dir. Kalküta'da Bhar kullanımını artırmak için çeşitli adımlar atarak; Bhar'ın bir eşyadan daha fazlası olduğunu, insanların kültür ve geleneklerinin devamını sağladığını ifade etmiştir. Bölgesel toprak sanatlarının kültürün bir parçası olduğunu vurgulayarak, insanoğlunun dünyaya ve çevresindeki hayata bağlanması için geleneksel ürünlere ihtiyaç duyduğu fikrini paylaşmıştır (Gustafsson ve Mostafa, 2016). Halk tarafından toprak fincanların doğaya zarar vermeyen sağlıklı bir alternatif olduğu görüşü benimsenmektedir. Tek kullanımlık geleneksel Bhar'ların manevi yaşam döngüsünde yeniden doğayla buluştuğu düşünülmektedir. Doğaya zarar vermeyen atıklar olarak da ifade edilebilir.

Çay içildikten sonra, Bhar genellikle yere/duvara/sokağa atılmaktadır, çoğu zaman trafik alanlarına atılarak araçların üzerinden geçmesi sağlanmakta ve inanışa göre, kırılan toprak fincanların yeniden doğayla özdeşleştiği ve doğal kaynağına geri döndüğü düşünülmektedir. Halk tarafından bu yaklaşımın sürdürülebilir bir hareket olduğu varsayılmaktadır (Battle, 2017). Hintliler bir ya da iki gün kavurucu yaz güneşinde veya muson yağmurlarında, Hint kilinden yapılmış bu kaba kapların parçalanarak, tekrar Hint toprağına geri döndüğü görüşünü benimsemişlerdir (Swallow, 2011).

Plastik atıkların doğada yüzyıllarca kaldığı düşünülürse, toprak kapların çevre dostu olarak görülmesi kaçınılmazdır. Ayrıca, tek kullanımlık olduğu için hijyeniktir. Bir defa çay içmek için kullanılan bu sırsız pişmiş toprak (terakota) kaplar; her ne kadar seramik atığı olsa da, doğayla uyumlu hammaddelerden oluştuğu için ülke genelinde, zararsız olduğu fikri benimsenmektedir. Fakat çevresel faktörlere bakıldığında, her gün binlerce/on binlerce fincanın doğaya ve sokağa atılması ile kırık terakotalar her yerde çöp/atık haline gelerek, Bhar'ların tek kullanımlık sağlıklı misyonu ile ikilem oluşturabilmektedir (Görsel 5). Ülkede pişmiş toprağın geri dönüşüm mekanizması olmadığından, atılan tüm Bhar'lar gözle görülür bir kirliliği meydana getirmektedir (Görsel 6).



Görsel 5. Hindistan sokaklarına atılan Bhar'lar (Viehmann, 2020).



Görsel 6. Atık Bhar yığınları (Clavijo, 2021).

İskartaya çıkarılan fincanlar, çevre üzerinde doğal olmayan bir etkiye sahiptir ve pişmiş toprak, biyolojik olarak parçalanmamaktadır. Pişmiş bir terakota doğada yok olmaz ancak plastik gibi kimyasal içerikte olan malzemelere göre kıyaslandığında, doğaya zarar vermemektedir. Bir plastiğin doğada tamamen çözünerek yok olması 400 ila 1000 yıl arasında gerçekleşirken, pişmiş toprak ürünün doğaya karışmaya başlaması çevresel faktörler açısından teselli edici ve olumlu bir özelliktir. Diğer değinilmesi gereken önemli bir konu ise, bu toprak ürünlerin odun-kömür-talaş yakıtlarıyla pişirilmesi ile çıkardıkları karbon monoksitin havaya zarar verdiği gerçeğidir. Hindistan'da termik santraller ve demir-çelik endüstrisinden sonra en fazla kömür kullanımı tuğla fırınları içindir. Kilden üretilmiş ürünler pişirim aşamasındayken, çevreye de zararlı olan karbon emisyonu salmaktadır. Kilde depolanan organik maddeler yandığında kimyasal tepkimelerle farklı bileşiklere dönüşmektedir (Battle, 2017). Pişmiş toprak ürün kullanımının insanoğlu için sağlıklı nesnelere olmasının yanı sıra; Hindistan'da bu terakota fincanların pişirim sürecinde, kimyasal açıdan doğaya ve canlılara zarar verdiği gerçeği yadsınamaz.

2. Bhar'ların Üretim Süreci

Çömlekçilik ortak bir iştir ve birçok insan sürece dâhil olarak imece usulü ürünleri meydana getirmektedir. Hindistan'ın farklı şehir ve bölgelerinde çömlek yapımına uygun çok çeşitli kil yatakları bulunmaktadır. Bunlardan en dikkat çeken ise, Ganj nehrinden çıkarılan ve "Gangamati" adı verilen kildir. Her gün kamyon veya tekneyle çömlekçilere getirilmektedir (Görsel 7). Bir diğeri ise, Agra şehrinde bulunan kildir. Bunun yanı sıra, ülkenin farklı şehirlerinde çok sayıda çeşitli kil yatakları bulunmakta ve çömlekçiler tarafından kullanılmaktadır.



Görsel 7. Nehirden çıkarılan çömlek kili (Great Big Story, 2020).

Nehirden çıkarılan balçık şeklindeki kilin suyu bir miktar çektilirdikten sonra, ince bir tel yardımıyla çamur kütlesi çok sayıda kesilmektedir. Bunun nedeni ise, kili yoğururken, ayakla ezerken ve tornada şekillendirirken el ve ayakların yaralanma ihtimaline karşın çamurun içinde yabancı cisim olup olmadığını tespit etmektir (Görsel 8).



Görsel 8. Kütle haldeki çamurun kesilmesi ve ayakla ezilmesi (Great Big Story, 2020).

Çamurun ayakla ezilmesinin ardından, elle yoğrulularak içindeki hava çıkarılır ve homojen hale getirilir. Bu işlemlerle çamur kıvama girer ve çömlekçi tornasında rahat şekillendirilebilmesi için son aşamaya ulaşır. Fabrikasyon ekipmanlar olmadan, tamamen geleneksel yöntemlerle, insan gücüyle hazırlanan çamur, zahmetli bir süreçten sonra, çömlekçi tornasında uygulamaya hazır hale gelir.

Ustalar, çömlekçi tornasında günlük 2000-3000 adet Bhar şekillendirebilmektedir ve el-göz koordinasyonu hâkimiyeti öylesine gelişmiştir ki, üreticiler neredeyse tornaya bakmadan çok hızlı üretim yapabilir hale gelmiştir. Geleneksel tornalarda, adeta bir makine gibi seri çalışan usta eller, ürünleri ölçü olarak hemen hemen aynı boyutlarda yapabilmektedir. Ama nihayetinde pres makinede yapılan endüstriyel üretim değil, serbest elle şekillendirme olduğu için birbirine çok benzer olmakla beraber hiçbir zaman aynı olmayı ürünler ortaya konmaktadır (Görsel 9). Geleneksel torna ustaları, zanaat temelli bir yaşam biçimini benimsemektedir. Bunun yanı sıra, Bhar'ların tek kullanımlık olması nedeniyle ustalar, tornada çektikleri formları rötuşlamaya ihtiyaç duymamaktadır, hatta bazı fincanların ağzının eğri olması bile sorun yaratmamaktadır. Fincanlarda sır kullanılmadığı için, sır ayağı yapılmasına gerek duyulmamaktadır.



Görsel 9. Geleneksel çömlekçi tornasında çekilen Bhar'lar (Great Big Story, 2020).

Kurutma süreci oldukça önemlidir, yavaş ve kontrollü yapılması gerekir. Pişmeden önce tüm ürünler, güneşe çıkarılarak bünyedeki nemin buharlaşması sağlanmaktadır (Görsel 10). Sonraki aşamada ise, közün üzerine veya yanına koyarak yavaş yavaş tam kurutma gerçekleştirilmektedir. Böylece pişirime geçerken ürünler çok iyi kurur ve pişirim esnasında ısı şokuna maruz kalmadığı için çatlama gibi olumsuz durumlarla karşılaşmaz.



Görsel 10. Bhar'ların açık havada kurutulma süreci (Sem, 2019).

Pişirim aşamasında ekonomik olması nedeniyle ilkel fırınlar tercih edilmektedir. Bu fırınlarda odun, talaş, kömür yakıtları kullanılarak yaklaşık 800°C sıcaklıkta, düşük ısıda pişirim yapılmaktadır (Görsel 11).



Görsel 11. Bhar'ların fırınlama süreci (DOQ India, 2019).

Kurutulan Bhar'lar iç içe geçirilerek, genişleyen dairelerle kat kat yerleştirilmektedir. Her katın arasına talaş, kömür tozu serpilmiştir ve böylece katlar arasında yer alan ürünler eşit pişmektedir. Bu tür bir yerleşim düzeni, oldukça az yer kaplamakta ve daha fazla ürünün aynı anda pişmesi sağlanmaktadır. Estetik açıdan bakıldığında ise, bu dizilim bir çeşit enstalasyon görüntüsündedir (Görsel 12).



Görsel 12. İç içe geçirilerek dizilen Bhar'ların pişirilmesi (Viehmann, 2020).

Dizilim tamamlandıktan sonra en üst yüzeye gazete kâğıdı örtülmekte ve bunun üzerine killi toprakla hazırlanan çamur harcı sürülmektedir. Bu ilkel fırının alt kısmında bir ateş hane yer almaktadır (Görsel 13).



Görsel 13. İç içe geçirilerek dizilen Bhar'ların pişirilmesi (Great Big Story, 2020).

Geleneksel çömlek atölyeleri, çoğunlukla mahalle aralarında ve evlerinin bir bölümünü atölyelere çevirmiş çok sayıda geleneksel çömlekçi bulunmaktadır. Ekonomik sıkıntı içinde ailesine bakmaya çalışan birçok çömlek ustası, yaptıkları üretimlerle hayatlarını idame ettirmeye çalışmaktadır. Zorunlu nedenlerden dolayı yaşam alanlarının bir kısmını üretim yapmak için atölyeye çevirmek zorunda kalan ustalar, ürünlerini pişirmek için ne yazık ki, evlerinin başka bir bölümünü fırın alanı olarak kullanmaktadır. Bundan dolayı mahalle sakinleri koku ve dumandan rahatsız olup, kimi zaman şikâyet eder hale gelmektedir (Görsel 14).



Görsel 14. Fırınlama aşamasında ortaya çıkan duman (Gustafsson ve Mostafa, 2016).

Çömlekçiler genellikle yıllarca aynı çay satıcılarına Bhar üretimi yapmakta ve her sabah ürünlerini onlara teslim etmektedir. Bir çay satıcısı, defalarca çatlak ve sızdıran bardaklar/fincanlar olmak üzere, standardın altında Bhar teslim alırsa, çalıştığı çömlekçisini bırakmakta ve yeni bir üreticiyle anlaşmaktadır. Müşteriler kimi zaman içeceklerinin türüne göre farklı büyüklüklerde veya stillerde pişmiş toprak fincanlar istemektedir, bu nedenle çömlek üreticileri, ürün yelpazelerinde kimi zaman talebe göre değişiklik yapmaktadır (Soumya, 2019).

İşletmelerde ya da sokak çay satıcılarında tercih edilen Bhar tasarımları birbirinden farklıdır. Kimisi uzun ince, kimisi dar tabanlı, kimisi geniş gövdeli, kimisinin gövdesi geniş-ağız dar formlardadır. Bazılarının ise üzerinde rölyef dekorlar olabilmektedir. Rölyef olanlar genellikle çömlekçi tornasında çekilmiş değil, alçı kalıplara pres baskı yapılan seri üretim olabilmektedir. Ancak ülke genelinde çoğunlukla geleneksel yöntemle çömlekçi tornalarında yapılan Bhar'lar tercih edilmektedir.

Üretici ustalar, yaptıkları üretimi direk kendileri satarsa daha yüksek para kazanabilmekte ancak araçlarla çalışılırsa, komisyondan dolayı daha az kazanç ellerine geçmektedir.

Ustalar; çamuru hazırlama, şekillendirme, kurutma, pişirme süreci ile müşterilerine yetiştirmek için çoğu zaman hiç ara vermeden üretim yapmak zorundadırlar. Çay satıcılarıyla, Bhar üreticileri arasındaki kazançta bakıldığında arada ciddi bir uçurum bulunmaktadır. Bhar üreticilerinin bir günde yaptığı ürünlerden kazandıkları, çay satıcılarının bir saatteki kazançlarına neredeyse eşittir. Dünya geneline bakıldığında, üreticilerin daima, satıcılara göre daha az kazanç elde ettiği gerçeği yadsınamaz.

Bhar'lar; "kullan at" şeklinde tek kullanımlık ürünler olduğundan, çömlekçi torna ustaları bu fincanlara rötuş yapmamaktadır. Ustalar, özensizce şekillendirmeyi tamamlamakta, kurutma aşamasının ardından pişirmekte ve sepet veya kasalara iç içe yerleştirdikten sonra çay satıcıları olan müşterilerine teslim etmektedir (Görsel 15). Kulpsuz, düz, geleneksel yöntemle üretilen bu terakota fincanlar; sırsız, dekorsuz, sade bir tasarıma sahiptir.



Görsel 15. Müşteri dağıtımına çıkarılan kulpsuz terakota fincanlar (Viehmann, 2020).

Ülkedeki tüm çay tüketicilerinin kullanmayı tercih ettiği Bhar adlı fincanlar, çömlek ustaları tarafından bir sonraki güne yetiştirmek için vakit kaybetmeden günlük üretimlerine devam etmektedir. Ustaların çok zaman harcıyıp, az kazanç sağladığı bu terakota fincanlar, maneviyata önem veren Hindistanlılar tarafından gelenekselliğini yitirmeden sürdürülebilir özellikte kalmaya devam edecektir.

Sonuç

Toprak, kültürel mirası anlatan sessiz bir kaynaktır. Yapıldığı dönemin net bir şekilde tanımlanmasına referans olan, o kültürün yayılmasına katkı sağlayan bir misyonu vardır. Tarihsel açıdan değerlendirmelerde, coğrafi yapıyı, kültürel değerleri anlatır ve geleceğe aktarır.

Pişmiş toprak ürünler; hayatımızın her aşamasında zanaat veya sanat yoluyla, geleneksel, sanatsal veya teknolojik açıdan karşımıza çıkmaktadır. İhtiyaçlar doğrultusunda insanoğlunun varoluşuyla ortaya çıktığını belirten kimi kaynaklar, pişmiş

toprak buluntuların insanlık tarihiyle neredeyse yaşit olduğunu varsayabilmektedir. Günümüzde genel adıyla seramik; kullanılan mutfak eşyaları, sanat eserleri, heykeller, geleneksel açıdan bakıldığında zanaat üretimleri dışında; ileri teknoloji alanlarında da yerini alarak çok yönlü ve daima ihtiyaç duyulabilecek potansiyelde bir malzemedir.

Dünya geneline bakıldığında, hemen hemen her ülkenin kültürlerini tanımlayan pişmiş toprak ürünleri bulunmaktadır. Bhar'lar da Hindistan'ın geleneksel üretimlerinden biridir ve geçmişteki kültürel değerini, günümüzde yeniden kazanmaya başlamıştır. Yakın geçmişte plastiğin öne çıkmasıyla kullanımı azalan Bhar'lar; hükümetin çevreci yaklaşıma karşı gösterdiği girişimlerle, halk tarafından yeniden talep görmeye başlamıştır. Bunun yanı sıra; kültürlerinin önemli bir parçası olan Bhar'larda içilen çayın, damak tadında bıraktığı topraksı kokunun lezzeti artırdığı kanısı kabul görmektedir.

Bu araştırma ile geleneksel çömlek üretimine vurgu yapılarak, Bhar'ların yapılış süreci, zanaattaki yeri, toplumsal bakış açısı değerlendirilmiştir. Bunun yanı sıra, üretici ve tüketici arasındaki bağa, çayın tek kullanımlık Bhar'larda içildikten sonraki atık olma durumuna yer verilerek olumlu ve olumsuz yönlerine değinilmiştir. Hindistan'da çay kültürü devam ettikçe, Bhar kullanımı önemini yitirmeyecek ve ülke genelinde sürdürülebilirliği devam edecektir.

Günümüzde organik ve doğal ürünler insanlar tarafından daha yoğun tercih edilmeye başlamıştır. Doğal ürün yelpazesinde bulunan pişmiş toprak mutfak eşyalarının kullanım oranı artmaktadır. Toprağın verdiği özellik ile hem yemeğin lezzetini artırdığı hem de kullanım açısından sağlıklı olduğu görüşü benimsenerek; çömlek, güveç, bardak, tabak, küp, testi gibi birçok pişmiş toprak ürün mutfaklara girmiştir. Tarih boyunca zorunluluklardan doğan ihtiyaçlar için yapılan toprak ürünler; formların estetik ve ergonomik açıdan geliştirilerek tasarlanmasıyla, özgünleşmeye başlamıştır. Sanatsal değerlerin ön plana çıkarak alıcıya sunulması sağlanmaktadır. Geleneksel çömlekçilik Hindistan örneğinde olduğu gibi dünya genelinde yeniden canlanmaktadır. Geçmiş, yeni anlayışla günümüzün olanaklarıyla yeniden üretilerek yaşatılmakta ve tüketicinin kullanımına sunulmaktadır.

Kaynakça

- Battle, W. (2017). *The best street tea in India: Kolkata's chai*, 6 Aralık 2021 tarihinde The Guardian News: <https://thewonk.in/railways-to-bring-reminiscences-of-kulhad-back-kulhads-to-replace-plastic-cups-at-indian-railway-stations/> adresinden alındı.
- Dhillon, A. (2020). *All change: India's railways bring back tea in clay cups in bid to banish plastics*, 6 Aralık 2021 tarihinde The Guardian News: <https://www.theguardian.com/global-development/2020/dec/03/all-change-indias-railways-bring-back-tea-in-clay-cups-in-bid-to-banish-plastics> adresinden alındı.
- Dilbaş, L. ve ALTIN, F. (2012). Dharavi - Kumbharwada çömlekçileri. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2 (2), 124-135.
- Gustafsson, J. ve Mostafa, K. (2016). *Kolkata's age old tradition of 'bhar' clay cups of tea*, 25 Aralık 2021 tarihinde <https://www.aljazeera.com/gallery/2016/10/26/kolkatas-age-old-tradition-of-bhar-clay-cups-of-tea> adresinden alındı.
- Lipton. (2021). *Hindistan'da çay kültürü*, 21 Aralık 2021 tarihinde Lipton: <https://www.lipton.com/tr/cay-kulturu-makaleleri/hindistan-cay-kulturu.html> adresinden alındı.

- Sen, S. (2021). *Tilottama at a glance*. Ukiyoto Publishing, Canada.
- Soumya, E. (2019). *In Kolkata, tea is still served in earthen cups*, 7 Ağustos 2021 The Hindu News: <https://www.thehindu.com/news/cities/kolkata/at-kolkata-the-tea-is-still-served-in-earthen-cups/article27092476.ece> adresinden alındı.
- Swallow, J. (2011). *India's passion for traditional tea in a clay cup*, 20 Kasım 2021 tarihinde BBC News: http://news.bbc.co.uk/2/hi/programmes/from_our_own_correspondent/9385244.stm adresinden alındı.
- Swarup, S. (1968), *5000 years of arts and crafts in India and Pakistan*. D.B. Taraporevala.
- Yeditepe Sağlık Hizmetleri (2015). *Çay tarımı*, 20 Kasım 2021 tarihinde <https://www.bactogen.com/source/Rapor/4-GIRIS.pdf> adresinden alındı.

Görsel Kaynakçası

- Görsel 1-a.** Kolkata_Personified. (2021). 10 Eylül 2021 tarihinde Kolkata Personified: <https://in.pinterest.com/pin/49258189664781526/> adresinden alındı.
- Görsel 1-b.** Jaipur. (2015). *Jaipur with ford india*, 11 Kasım 2021 tarihinde Gia Says That: <http://giasaysthat.com/2015/01/jaipur-ford-india.html> adresinden alındı.
- Görsel 2.** Joshi, S. (2021). *Kolkata chai: is kolkata street tea the best in india?*, 15 Kasım 2021 tarihinde The Wanderer: <https://www.sid-thewanderer.com/2016/09/assam-masala-chai-tea-in-kolkata.html> adresinden alındı.
- Görsel 3-a.** Snavelly, L. (2021). *Chai garam cahai*, 15 Kasım 2021 tarihinde <https://in.pinterest.com/pin/1337074870440066/> adresinden alındı.
- Görsel 3-b.** Kelly, K. (2021). *Coffe shop, kerala*, 7 Ağustos 2021 tarihinde <https://asiagrace.com/india/coffe-shop-kerala.php> adresinden alındı.
- Görsel 3-c.** Panchal, C. (2021). *Tea time*, 13 Ağustos 2021 tarihinde <https://in.pinterest.com/pin/327144360439355789/> adresinden alındı.
- Görsel 4.** Tandoori Chai. (2018). *Extremely hot pot tea, Indian street food*, 19 Ağustos 2021 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=UAPkTPe7kDA> adresinden alındı.
- Görsel 5-12-15.** Viehmann, H. (2020). *How sustainable is bhar?* 8 Eylül 2021 tarihinde <https://2020.rca.ac.uk/students/hanne-viehmann> adresinden alındı.
- Görsel 6.** Clavijo, L. (2021). *Chai*, 17 Ekim 2021 tarihinde <https://tr.pinterest.com/pin/313070611604441189/> adresinden alındı.
- Görsel 7-8-9-13.** Great Big Story. (2020). *Why drinking chai in clay cups is so much better*, 5 Aralık 2021 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=juJUyA49VGs&t=26s> adresinden alındı.
- Görsel 10.** Sem, P. (2019). *Bhar of Kolkata clay cup making*, 3 Ocak 2022 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=l5Cq8dvoAVU> adresinden alındı.
- Görsel 11.** DOQ India. (2019). *A day in the life with clay*, 2 Haziran 2021 tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=rdW4hKBLWdc> adresinden alındı.

Görsel 14. Gustafsson, J. ve Mostafa, K. (2016). *Kolkata's age old tradition of 'bhar' clay cups of tea*, 8 Haziran 2021 tarihinde <https://www.aljazeera.com/gallery/2016/10/26/kolkatas-age-old-tradition-of-bhar-clay-cups-of-tea> adresinden alındı.