

Warszawa, 12.12.2018

Turcja – herbaciane zagłębie świata

Turcja kojarzy się m.in. z bardzo mocną kawą, słodką baklawą czy aromatycznym kebabem. Nie wszyscy wiedzą jednak, jak bardzo popularna w tym kraju jest herbata. Z okazji przypadającego 15 grudnia Międzynarodowego Dnia Herbaty, warto dowiedzieć się jak wygląda turecki zwyczaj picia tego napoju.

“Bir bardak çay, lütfen!” (z tur. “Poproszę o szklankę herbaty”) – to jedno ze zdań, które bardzo często można usłyszeć w Turcji. Nic dziwnego. Herbatę tutaj pije się wszędzie – w pracy, w domu czy na ulicy. Jej brak na stole rodzinnym bądź podczas spotkania z klientem jest dla Turków nie do wyobrażenia. W Turcji istnieje nawet odrębny zawód zwany – *çaycı*, czyli osoba zajmująca się przygotowaniem i serwowaniem herbaty. Skąd wzięła się tak wielka popularność tego napoju?

Klucz do serca Turków

Legenda głosi, że odkrywcą herbaty był chiński cesarz Shennong, który przygotował pierwszy napar w 3. tysiącleciu p.n.e. Poprzez liczne szlaki kupieckie napój ten trafił w końcu do Turcji. Jednakże popularność zdobył on dopiero w XX wieku, po I wojnie światowej. Kryzys spowodował, że kraj stracił dostęp do swoich wschodnich rubieży, a co za tym idzie do dostaw taniej kawy. Mieszkańcy musieli ją importować, a to oznaczało znaczne podniesienie cen. Postanowiono poszukać alternatywy i spopularyzować herbatę, która dzięki licznym krajowym plantacjom stała się znacznie tańszą opcją. Turcy tak polubili ten napój, że pod względem jej spożycia wyprzedzili nawet Brytyjczyków, znanych z zamiłowania do *five’o’clock tea*. Na jednego obywatela Turcji przypada około 2,75 kg herbaty spożytej w ciągu roku, dla porównania na jednego Polaka jest to 0,9 kg. Turcja jest też jednym z największych producentów herbaty na świecie. Jej plantacje znajdują się głównie w rejonie Morza Czarnego, w północno-wschodniej części kraju, w okolicach miejscowości Rize i Trabzon.

Herbaciane wariacje

Dla Turków równie ważny co rytuał picia herbaty jest sposób jej przyrządzania. Nie ma on nic

wspólnego z popularnymi w Polsce torebkami, które wystarczy tylko zalać wrzątkiem. Liczy się każdy szczegół – od rodzaju suszonych liści, po naczynia do parzenia i picia herbaty. Jakie akcesoria są potrzebne aby przygotować prawdziwą herbatę po turecku? Po pierwsze – *çaydanlık*, czyli zestaw dwóch czajniczków wchodzących szczelnie jeden w drugi. W dolnym gotuje się wodę, natomiast w górnym zaparza esencję. Po drugie – bardaklar, czyli szklanki w kształcie tulipana, które dzięki niewielkiemu rozmiarowi powodują, że podawana herbata podczas picia pozostaje wciąż gorąca. Na sam koniec potrzebna jest szklana bądź ceramiczna podstawka, łyżeczka, cukier oraz taca, na której podamy herbatę naszym gościom. Przyrządzanie takiego napoju może trwać nawet 20 minut, a zaparzona esencja jest najsmaczniejsza przez dwie godziny – Turcy uważają, że po tym czasie herbata traci swój aromat. Osoba częstująca herbatą po turecku, musi uważnie obserwować czy goście opróżnili już swoją szklankę i zaproponować dolanie gorącego napoju. Jest to ważny rytuał w częstowaniu herbatą, gdyż pijący prawie nigdy nie poprzestają na jednej szklance.

Chociaż najpopularniejsza w Turcji jest herbata czarna, którą można pić mocno osłodzoną bądź gorzką, niekiedy – szczególnie w miejscach odwiedzanych przez turystów – można spróbować także herbaty jabłkowej, czy zwłaszcza zimą naparu z lipy.

Herbata w Turcji jest też sposobem na okazanie gościnności czy serdeczności. Można być nią poczęstowanym w każdym miejscu. Wspólne napicie się herbaty stwarza przyjazny klimat i zachęca do nawiązywania znajomości czy rozmów biznesowych.

Dlatego nie można będąc w Turcji, nie skosztować tamtejszej herbaty.

KONTAKT DLA MEDIÓW:

Małgorzata Grzegolec

Biuro prasowe Biura Radcy ds. Kultury i Informacji Ambasady Turcji w Polsce

m.grzegolec@synertime.pl

664-904-605