

SEPTEMBER  
2024

# e-Lingua

3/2024



✓ <u>Chief Editor's Desk</u>	<u>2</u>
✓ <u>News &amp; Reports</u>	<u>7</u>
✓ <u>Language Club News &amp; Reports</u>	<u>16</u>
✓ <u>Image &amp; Lifestyle</u>	<u>44</u>
✓ <u>Pet Lovers' Central</u>	<u>70</u>
✓ <u>Lecturer's Contribution</u>	<u>93</u>
✓ <u>Creative Corner</u>	<u>119</u>
✓ <u>The Team</u>	<u>131</u>



A hand is shown holding a single smooth, white, oval-shaped stone. Below it, a stack of seven similar smooth, white stones is balanced on a beach of small, multi-colored pebbles. The background is a soft-focus view of the ocean and sky.

# Lecturer's contribution

Inspiring Language Learning [94](#)

One night at the Caribbean Campsite [96](#)

Tourist Attractions in Shanghai [99](#)

Food in Shanghai [102](#)

Cheongsam in Shanghai [105](#)

Let's Kecek! [107](#)

Steady, Auntie! [111](#)

Budaya Minum Teh di Turki [115](#)



## Budaya Minum Teh di Turki

*Oleh Raja Rosila Raja Berahim*



Teh merupakan minuman yang terkenal di seluruh dunia. Teh dihasilkan dari daun atau pucuk teh yang dikeringkan. Pokok teh adalah sejenis pokok renek yang berasal dari China dan Asia Timur, dengan nama saintifiknya *Camellia Sinensis*.

Dalam bahasa Turki, teh disebut “çay”. Bagi masyarakat Turki, minuman ini sangat penting dan istimewa dalam kehidupan seharian mereka. Mereka meminumnya setiap hari, setiap masa dan di mana saja. Teh diminum semasa sarapan, sebelum makan tengahari, selepas makan tengahari, semasa minum petang dan selepas makan malam. Setiap orang Turki akan meminumnya dalam jumlah yang banyak, terutama semasa berkumpul dengan kawan-kawan dan keluarga.





Masyarakat Turki mempunyai cerek khas untuk merebus teh yang dikenali sebagai “çaydanlık”. Cerek ini terdiri dari dua tingkat, yang mana di bahagian bawahnya diisikan dengan air dan di bahagian atasnya diisikan dengan serbuk atau daun teh. Cara penyajiannya adalah dengan merebus air di bahagian bawah terlebih dahulu, kemudian air mendidih tersebut dituangkan ke dalam serbuk atau daun teh. Air di bahagian bawah kemudian ditambah dan direbus kembali bersama teh. Semasa menuangkannya ke dalam gelas, mereka akan menuangkan teh pekat terlebih dahulu kemudian air panas.



Cerek dua tingkat yang dipanggil “Çaydanlık” oleh orang Turki.

Selain cerek khas, masyarakat Turki juga memiliki gelas khas untuk meminum teh yang disebut “çay bardağı”. Gelas tersebut diperbuat dari kaca dan rekaannya adalah menyerupai bunga tulip yang merupakan bunga kebangsaan negara Turkiye. Semasa meminumnya, mereka memegang gelas tersebut dengan menggunakan dua jari. Disamping itu, gelas tersebut juga direka seperti pinggang langsing supaya dapat memberi keselesaan ketika memegangnya dan dapat menghangatkan tangan dan badan semasa minum teh panas di musim sejuk.



**"Çay bardağı"** ialah sejenis gelas yang digunakan untuk minum teh bagi masyarakat Turki.



Masyarakat Turki sangat menggemari air teh panas, bukan teh sejuk yang dicampur ais atau teh suam dan mereka meminumnya samaada bersama gula atau tanpa gula. Namun, gula tidak dibancuh bersama air teh sebaliknya gula pasir atau gula kiub akan diletak dalam bekas yang berasingan. Cara ini membolehkan mereka memasukkan gula mengikut tahap kemanisan masing-masing. Selain itu, masyarakat Turki juga tidak meminum teh yang dicampur dengan susu.



**"Samaver"** ialah alat merebus air dan teh untuk diluar rumah.

Kepentingan air teh panas kepada rakyat Turki juga dapat dilihat apabila mereka bukan sahaja meminumnya dirumah atau di restoran tetapi juga ditempat kerja dan tempat perkelahan. Semasa berkelah mereka akan merebus air dan teh menggunakan alat khas yang dikenali sabagai "semaver".



“Çaycı” merupakan panggilan yang diberi kepada pengeluar, pembuat dan penjual air teh. Di tempat-tempat awam seperti di stesen bas bagi perjalanan jauh terdapat “çaycı” yang menjual air teh panas kepada penumpang-penumpang bas yang sedang menunggu bas dalam kesejukan. Mereka dengan kuatnya melaungkan “çay isteyen var mı” yang bermaksud ada orang nak minum teh tak?.



“Çaycı”, nama yang diberi kepada pengeluar, pembuat dan penjual air teh di Turkiye

Budaya minum teh di Turkiye bukan sekadar satu amalan harian, tetapi merupakan sebahagian daripada identiti dan kehidupan sosial masyarakat Turki. Peralatan khas dalam penyediaan teh seperti “çaydanlık”, “çay bardağı” dan “semaver” mencerminkan keunikan budaya Turki. Teh panas yang diminum pada bila-bila masa sepanjang hari, bermula dari sarapan pagi hingga tidur memperlihatkan betapa pentingnya minuman ini dalam kehidupan seharian rakyat Turki. Menghidangkan teh dan minum teh bersama-sama bukan sahaja dapat menghangatkan tubuh tetapi juga mengeratkan hubungan sosial dan kekeluargaan masyarakat Turki.