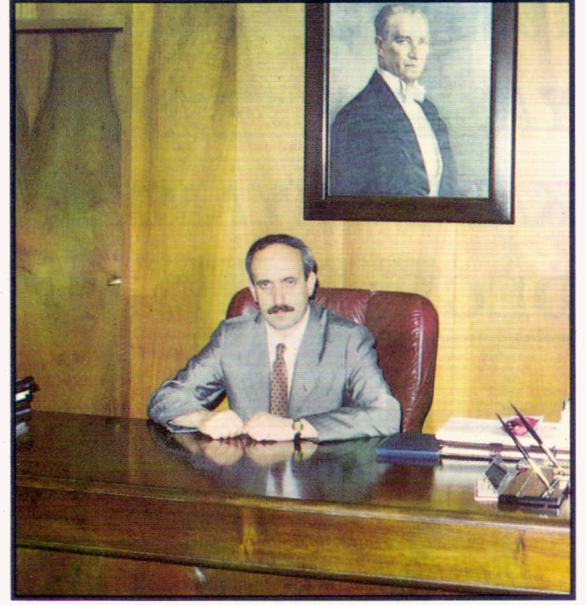


ÇİN'DE ÇAYCILIK



Dr. Muharrem ÖKSÜZ
Genel Müdür Yardımcısı

Çin, Asya kıtasının güneyinde yer alan en eski kültür ve tarihe sahip bir ülkedir.. Dünya'da en fazla nüfusa sahip olan Çin (1,1 milyar) 9.7 milyon km² yüzölçümü ile en geniş ülkelerden biridir.. Çin'in başkenti Pekin, resmi dili mandarin Çin'cesidir.. Çin'de 56 devletlik ulus ve 53 ayrı dil vardır.. Para birimi yuanı olup 1 ABD doları resmi kurda 4 yuan'dır.. Ki başına ulusal geliri 220 ABD dolarıdır..

Çin, çayın ve çaycılığın ana vatanıdır.. Çay kelimesi de çinceden gelmekte olup yazılı kayıtlara göre çay ziraati yaklaşık 4000 yıl evvel Çin'de başlamış, buradan Dünya'ya yayılmıştır.. Milattan 2737 yıl önce çayı, Çin imparatorluğunda tarımın kurucusu olarak anılan imparator Shen Nung'un yeti tirdiği söylenmektedir.. Keza ünlü filozof Confucius'da M.Ö. 500 yıllarında çaya ait ilk yazılı bilgileri vermiştir.. Çayın Çin'de ve buradan da tüm dünyaya yayılmasında Burada rahiplerin önemli ölçüde aracılık yaptıklarıdır..

Çin, Dünya'da en fazla çaylık sahaya sahip ülke olup, çaylık sahaları 1.044.500 hektardır.. Yine Çin Dünya'da Hindistan'dan sonra yıllık 508.000 tonluk çay üretimi ile ikinci sırada yer almaktadır.. Çin Dünya üretiminin % 21.7'sini gerçekleştirmektedir.. Çin ürettiği çayın 175.000 tonunu ihraç etmektedir.. İhraç edilen bu miktarın 70.000 tonu yeşil çay, geri kalanı siyah çaydır.. Çin'in Dünya çay ihracatındaki payı % 17,9'dur.. Çin'in çay ihraç ettiği ülkeler ihracat miktarının fazlalığına göre; ABD, Rusya, İngiltere, Polonya, Irak, Pakistan, Tunus, Avustralya, Yeni Zelanda, Fransa, Hongkong, Afganistan, Fas ve Japonya'dır..

Çin'de çay ziraati kooperatif birlikleri ve devlet çiftlikleri tarafından yapılmaktadır.. Bu kooperatif birlikleri geniş toprak ve güçlü potansiyeline sahip olup çayın yanında, çayın imalatı, pazarlanması ve diğer tarımsal sınai ve ticari faaliyetlerde bulunmaktadır..

Çin'in güney bölgesinde Hong Kong'a yakın Kanton şehri ve çevresinde daha çok siyah çay üretimi yapılmaktadır.. Burada gezilen bir kooperatif kuruluğunun 4 çay fabrikası olup yılda 2000 ton çay imal etmektedir.. Çay üretiminde 1200 ve pazarlaması için de 400 kişi istihdam edilmektedir.. Kooperatifin toplam 6000 hektar arazisi olup bunun 1200 hektarı çay bahçesidir.. Çin'in Kanton bölgesi ülkemiz çay yetiştirme sahasına göre daha ekvatora yakın olup hayli sıcak iklime sahip olduğundan çay bahçelerinde gölge açılarda yetiştirilmektedir.. Çaylık alanlar genelde düz veya çok az eğimli olup büyük kısmı tohumla tesis edilmiştir.. Çay ocakları 120x40x30 cm. de dikilmiş olup, yılda beş sürgün alınmaktadır.. 5 yılda bir budama yapılmakta, ayrıca her yıl tablo düzeltmesi eklinde çırpma yapılmaktadır.. Dekara verim yılda 1000-1200 kg. ya çay ürünüdür.. Her yıl dekara 75 kg. kompoze gübre verilmektedir..

Çay hasadı elle yapılmakta olup, kesin olarak ya çay standardına uyulmaktadır.. Çiçer topladığı ürün miktarı üzerinden ücret almaktadırlar.. Çay bahçesinde devamlı çiçi bulundurulmuş toplama olgunluğuna gelen sürgünler toplanmaktadır.. Her toplama sonrası hasat edilen ocaklarda zirai mücadele ilaçları tatbik edilerek çay ocaklarının çeşitli hastalıklara karşı koruyucu tedbirler alınmaktadır..

Çin'in Kanton kenti civarında gezilen siyah çay fabrikası klasik ortadoks sistemle üretim yapmakta olup günde 30 ton ya yaprak işleyebilmektedir.. Soldurma işlemi traf sistemi ile yapılmakta fakat tabii hava ile çalışılmaktadır.. Trafta solma müddeti 12-16 saat arasında de imektedir.. Traflara ya çay ince kalınlıkta (5-8 cm) serildiğinden, yap-

rağın karıştırılmasına gerek görülmemektedir.

Kıvrma dairesinde 4 adet marshall kıvrma makinesi olup, ilk kıvrma işlemi 45 dakikada yapılmaktadır. Birinci kıvrımdan sonra ya eleme ve havalandırma yapıldıktan sonra kaba mahsul (elek üstü) rotervane'ye verilmektedir.



Bir çay fabrikasında elle çay tasnifi yapan işçiler.

çayın oksidasyonu hemen tamamıyla kıvrma anında, kıvrma dairesinde tamamlanmaktadır. Kurutma fırınları katı yakıtla çalışan klasik fırınlardır. Tasnifte yeterli derecede otomasyona gidilmemi işçiler elle eleme ile tasnif işlemini tamamlamaktadırlar. Paketleme işlemleri ise çok unluksla elle ve basit makinelerle yapılmaktadır.



Çin'de çay toplayan bir üretici.



iyi ÇAY DEMLEMEK İÇİN

- 1 - çay nem ve hariç kokulardan etkilenmeyecek şekilde kapalı, muhafaza edilmeli.
- 2 - Demlemede kireçsiz su ve porselen demlik tercih edilmeli.
- 3 - Temiz demlik içine beher bardak için bir çay kaşığı çay konularak ılık su ile yıkanmalı.
- 4 - Demlik, çaydanlıkta kaynamakta olan sudan konulmalı.
- 5 - Çaydanlıkta kaynar suyun ateşi kısılarak, demlik çaydanlık üzerine oturtulmalı ve dem kaynatılmamalı.
- 6 - Çayın demlenme süresi 10-15 dakika olmalı ve demlenen çay yarım saat içinde içilmelidir.