

## Kaliteli Çay'ı nasıl anlarız

Yeryüzünde insanoğlu beş kıtada, çok farklı özelliklere sahip bölgelerde yaşar. Kuzey kutbunda yaşayan Eskimoların yaşadığı çevre genellikle buzlarla kaplı ve soğuk iken, tek mevsimli ekvator bölgesinde yaşayan insanlar hiç kar bile görmemişlerdir. Çöllerde ve kurak bölgelerde yaşayanlar ile her mevsim yağışlı bölgelerde yaşayanların çevresindeki bitkiler ve hayvanlar ne kadar farklıdır hepimiz biliriz. İnsanlar yaşadığı bölgenin sunduğu gıdaları tüketirler. Ancak aynı özellikteki bölgelerde yaşasalar dahi toplumların yüzlerce ve binlerce yılda oluşturdukları kültür, dini inanç ve alışkanlıklar yiyeceklerin toplumdan topluma farklı olmasını sağlamış, çok farklı kompozisyon ve lezzetler ortaya çıkmıştır. Ancak toplumların birbirini tanımaları bazı gıdaların tanınmasını ve dünya çapında yayılmasını da sağlamıştır. Hele günümüzdeki iletişim olanakları ve ticari faaliyetler bu etkileşimi daha da tetiklemiş ve hızlandırmıştır. Ancak farklılıkların tamamı insanlığın ortak değerleri ve zenginliğidir. Çay da tüm dünyaya böyle yayılmış bir içecektir.

Çay Uzakdoğu'da ( Çin) binlerce yıldır tanınır ve içilirken Avrupa ve Türkiye'ye 400 yıl önce getirilmiş ve hızla yayılmıştır. Yaklaşık 80 yıldır da ülkemizde yetiştirilmektedir. Türk toplumu çayı tanıyıp içmeye başladıktan bu yana, diğer ülkelerden farklı bir kültür de geliştirmiştir. Çayı özel cam bardakta içen tek toplum Türklere aittir. Elbette bu kültürden etkilenen komşu toplumlar da vardır. Dünyanın hemen diğer tüm toplumları çayı fincan, kupa, kase veya başka bir kapla içerler ve çayın rengini tam olarak göremezler. Bu nedenle Türk toplumunda çayın en önemli kalite kriteri parlak, canlı, keskin bir kırmızı renktir. Elbette, çayda buruk bir tat, hafif acılık, güzel bir aroma da beklenir. Ancak bunlar “ tavşan kanı gibi” bir tanımlamanın önüne henüz geçmemiştir. Beş duyumuza hitap eden renk, tat, dokunma(çayın sıcaklığı), aroma(koku) gibi özellikler yiyecek ve içeceklerimizi seçmede çok önemlidir. Nitekim gıdaların bu özelliklerini duyuşsal kalite diye tanımlarız.

Bu durumda çayı düşündüğümüzde duyuşsal kaliteyi nasıl tanımlayacağız? Kaliteli bir çayı duyuşlarımızla belirlemek için üç temel unsur söz konusudur. Bunların birincisi paket içinde demlenmeye hazır kuru siyah çaydır. İkincisi bardakta içtiğimiz çaydır(dem). Üçüncüsü ise demlikte kalan posadır. İyi bir çay tiryakisi marketten satın alacağı çayı seçerken bunlara dikkat etmelidir. O halde kuru çay, dem ve posa nasıl olmalıdır? Bunların görünüş, tat, lezzet ve aroması niçin farklıdır? Şimdi kısaca bunlardan söz edelim.

Öncelikle taze yeşil çay yaprakları siyah çaya nasıl dönüşür konusunu açıklamamız gerekir diye düşünüyorum. Doğu Karadeniz insanı ve oraları gezenler elbette bunu bilirler. Ancak eminim ki her gün çay içen pek çok çay tiryakisi bunu bilmemektedir. Siyah çay üretmek için bahçeden toplanan taze yeşil çay filizleri fabrikada serilerek hafif ılık hava ile bir miktar kurutulur. Bu işleme çay imalatçıları soldurma adını verirler. Daha sonra bu yaprakların parçalanması, ezilmesi, ufalanması,ve birazcık da kıvrılarak bükülmesi gerekir. Bunlar için değişik makinalar kullanılır ve biz bu işlemlerin hepsine birden “kıvrırma” işlemi deriz. Parçalanan yeşil yapraklar soyulmuş patates ve elma gibi hemen kahverengileşmeye ve karamaya başlar. İyice karama olsun diye de belli bir odada bu çaylar bekletilir. Bu aşamaya da oksidasyon veya fermentasyon denir. Yeterince kahverengileşen çay hemen 90-100 derece fırınlarda kurutulur. Fırından çıkan kuru çay artık siyah renk almıştır. Değişik makine ve eleklerle yaprak sapları, lifler ayrılıp ince ve iri parçacıklar kalite ve boyutlarına göre sınıflandırılarak nem almayan büyük torbalarda depolanır. Daha sonra farklı kalite ve irilikteki çaylar harmanlanıp paketlenerek pazara sunulur.

İşte siyah çay üretiminde temel işlem basamakları olan soldurma, kıvrırma, fermentasyon, kurutma, sınıflandırma ve depolama gibi işlemlerin doğru yapılıp yapılmaması, fabrikadan fabrikaya uygulama farklılıkları, kuru siyah çayın ve posanın görünüşü, yapısı, boyutları, şekli, rengi, kokusu, demin rengi, lezzeti, canlılığı, aroması vb. gibi özellikleri üzerinde etkilidir. Ancak çayın duyuşsal özellikleri üzerindeki önemli bir diğer faktör yaş çay yaprağının kalitesidir. Hiçbir

fabrikada kart, bozulmuş, kızışıp yanmış, çürümüş yapraktan iyi çay üretilemez. Ancak iyi kaliteli bir yapraktan kalitesiz siyah çay üretilebilir.

Şimdi satın aldığımız ve tükettiğimiz kuru siyah çayın, demin ve posanın olumlu-olumsuz duyuşal özelliklerinin, çayın hasattan işlenmesine kadarki geçirdiğı süreçte nelerden kaynaklanabileceğini açıklayalım.

### **Kuru siyah çay:**

Satın aldığımız kaliteli kuru siyah çay öncelikle kötü koku içermemeli, çay parçacıkları aynı boyda ve koyu renkte olmalı, toz, ip parçaları vb içermemeli, yapraklar düz değil kıvrımlı, bükük ve parlak olmalıdır. Uzaktan bakıldığında farklı renk, irilik ve genel bir görünüş bozukluğu olmamalıdır. Ancak bazen satın aldığımız çaylar şöyle de olabilir;

Heterojen ve temiz olmayan (kuru çay tozları, saplar, lifler vb. içeren) kuru çay: Kötü bir sınıflandırma yapılmasından kaynaklanmakta, eleklerin temizlenmediğı ve yırtıkların bulunduğunu göstermektedir.

Kıvrımsız, düz kuru çay: İyi soldurulmamış, yaşlı ve kart yaprakların aşırı basınç altında kıvrılması, parçalanması sonucu yaprak düzdür.

Parlak olmayan mat renkli kuru çay: Kurutulduktan sonra sınıflandırma aşamasında yaprak parçalanmış, ufalanmış veya çay uzun süre değişik yüzeylerle temas etmişse, yaprak yüzeyinde kurumuş olan hücre öz suyu parçalanıp dökülür ve böylece parlaklık kaybolur.

Zayıf aroma: Standart dışı kart yaprakların kullanıldığını ve siyah çayın uzun süre depolandığını gösterir.

Aromalı kuru çay: Yüksek bölge çayları, az ya da fazla fermente edilmemiş, yüksek sıcaklıkta kurutulmamış, kaliteli taze yapraktan üretilen, depolarda fazla beklememiş çaylar daha aromalıdır.

Yakıcı kuru çay: Paketeki çay koklandığında genzi yakan sert ve acı bir koku hissedilir. Kurutmada yüksek sıcaklığın uygulandığını gösterir. İçimi hoş değildir.

### **Dem:**

Bardakta içilmeye hazır çayın üç özelliğı vardır. Bunlar renk, aroma ve lezzettir. Kaliteli bir demin rengi parlak, canlı, berrak, keskin olmalı, çok koyu kırmızı olmamalıdır. Koklandığında çaya özgü, belirgin, hoş çiçek kokulu olmalı ve içildiğinde ağızda yine çaya özgü hafif bir burukluk, dili çeken bir ince acılık, ağızda tat ve aromanın oluşturduğu bir tatmin duygusu olmalıdır.

Koyu, parlak kırmızı dem: İmalattaki fermantasyon süresinin uzun tutulmasından kaynaklanabileceğı gibi siyah çayın uzun süre depolanmasından da kaynaklanabilir. Bu çeşit demlerde aroma eksiktir. Sıcak koyu bir sıvı içiliyor gibi his verir. Burukluk azdır. Donuk dem (Kahverengimsi): Fermantasyon süresinin uzun tutulmasından, kalitesiz yaprağın işlenmesinden, taze yaprağın kızışarak yanmasından veya bunların hepsinden birden kaynaklanır. İçimi hoş olmayan, boş bir çaydır. Aroma çok zayıftır.

Açık, hafif, zayıf dem: Hasatı gecikmiş kart yaprakların işlenmesinden veya siyah çayın uzun süre depolanmasından da kaynaklanabilir. Açık renkli bir dem verir. Aroma ve burukluk çok zayıftır.

Dolgun dem (Kuvvetli ve az keskin): Hammaddenin kaliteli ve fermentasyonun biraz uzun yapıldığının göstergesidir.

Ham, sert dem: Yetersiz fermentasyon sonucu oluşur. Kırmızılığa hafif sarı renk de karışmış gibidir. Demlemenin de kısa sürede yapılmasından da kaynaklanabilir.

#### **Posa:**

Demlik içinde kalan posa beyaz bir zemin üzerine konup ve bir kaşığı tersi ile bastırılarak suyu alınır. Posanın içindeki her parça daha iyi görünür. Bu posanın görünüşü parlak bakır renkli olmalı, yeşil, siyah parçacıklar olmamalıdır.

Donuk ve siyah posa: Kalitesiz siyah çay posasıdır. Üretimde çok hata yapıldığını, özellikle yüksek sıcaklıkta kurutma yapıldığını, çayın kavrulduğunu, yeşil çay yaprağının bozulduğunu ve çürüdüğünü gösterir. İmalat hatalarının ve hammaddenin kalitesiz olduğunun göstergesidir.

Yeşil posa: Aşırı soldurma, yetersiz soldurma, kıvrırma ve/veya fermentasyon yapıldığının göstergesidir.

Karışık renkteki posa: Posa siyah, açık kahverengi, yeşil, farklı tonlarda kahverengi parçacıklardan oluşur. Özensiz imalat göstergesidir. Soldurma sırasında yaprağın karıştırılmamasından, alt kısımdaki yaprakların yeşilken kurumasından, aşırı soldurma yapılmasından, kıvrırma işleminin uzun süre yapılmasından, fermentasyonun uzun tutulmasından, taze yaprağın bahçeden fabrikaya taşınırken kızışıp yanmasından, kart ve taze yaprakların karışık işlenmesinden kaynaklanmaktadır.

Görüldüğü üzere kuru çayın rengi, partikül boyutları, şekli, homojenliği ve kokusu; elde edilen demin rengi, parlaklığı, lezzeti ve kokusu, posanın ise heterojenliği ve rengi bize siyah çay üretmek üzere hasat edilen çayın özellikleri dahil olmak üzere imalat sırasındaki her bir basamakta uygulanan koşullar hakkında fikir verebilmektedir. İyi ve standard kalitede bir siyah çay ancak ve ancak taze ve kaliteli yeşil çay yaprağının, uygun koşullarda işlenmesiyle üretilir.

Unutmayalım ki en güzel çay sevdiklerinizle içilen çaylardır.

Kaynak: Çay Dünyası Gazetesi, 23 Nisan 2012