

Oolong çay

Siyah ejder'in hikayesi ve üretimi

Oolong adının kökeni ile ilgili bir kaç teoriden bahsedilse de Oolong çay üretimi ile ilgili anlatılan yaygın efsane şöyledir; Çinin Qing hanedanlığı döneminde , bir çay çiftçisi, Fujian bölgesinde çay toplarken bir geyiğe rastlar. Çay toplamayı bırakır ve geyiği avlamaya gider. Ertesi gün geyik avından döndüğünde, o zamana kadar toplamış olduğu yaprakların kenarlarının kırmızılaştığını, okside olduğunu farkeder, bu çaylar şaşırtıcı şekilde etrafa güzel bir koku yaymaktadır. Çayın aroması oldukça güçlüdür ve eskisi gibi acı bir lezzette yoktur. Efsaneye göre bunu farkeden çiftçinin adı "Oolong"dur.



Nahide Günler
Ziraat Yüksek Mühendisi

Çay Dünyası Gazetesi
24-03-2016

Oolong Çay Çin ve Tayvan'ın geleneksel çayıdır. Bazı yazılarda "komik isimli çay" olarak da anılan Oolong çayın adı Çince'den türetilmiştir. Bu ülkelerde "Wu-long" olarak isimlendirilir. Wu (black) Siyah, Long ise Ejder (Dragon) anlamındadır. Okunuşu Ulong olan Oolong çay, Türkçeye çevrildiğinde Siyah Ejder Çay anlamına gelmektedir. Siyah ejder tanımı, yaprakların koyu yeşil renkli ve parçalanmadan bir bütün olarak kıvrılmış olması, demlendiği zaman bu kıvrımların açılarak meydana gelen görüntü ile ilgilidir.(ejder fotoğrafı ve kuru çay görünümü resmi kullanılabilir.)

Oolong çay

Tıpkı siyah ve yeşil çay üretiminde olduğu gibi Oolong çayda latince adı *Camellia sinensis* olan çay bitkisinden üretilmektedir. Dünyada üretilen çayın yaklaşık %78'i siyah, %20'si yeşil iken yalnızca %2'si Oolong çaydır.

Bu üç çayında üretimi, bileşimi ve aroması birbirinden farklıdır. Yeşil çay, çay yaprağında bulunan fenolik bileşiklerin enzimatik oksidasyonunu önlemek için ısıtma ve kurutma yoluyla; siyah çay fenolik bileşikleri tam olarak oksidasyona uğratarak; Oolong çay ise kısmen enzimatik oksidasyona uğratmak yoluyla üretilir (*)

Görünüşü oldukça kıvrımlı formda, rengi ise fermantasyon derecesine bağlı olarak koyu yeşilimsi – kahverengidir. Oolong çay dem rengi, kokusu ve lezzeti ile diğer çaylardan nispeten farklıdır. Bu farklılık üretim aşamalarında yeralan farklı oksidasyon ve kıvrırma aşamaları ile ilgilidir. Üretimi daha fazla emek, uzmanlık ve özen istemektedir.

Nasıl üretilir?

Oolong çayın kalitesi ve üretimi ülkelere, bölgeye, fabrikaların imalat yöntemlerine, fermantasyon sürecine ve hasat edilen çay yaprağının cinsine bağlı olarak farklılık gösterse de, temel üretim basamakları; Hasat, güneşte ve iç mekanda soldurma,

oksidasyon, kısa süreli kurutma (oksidasyonu durudurma), kıvrırma, tekrar kurutma ve tasniften oluşur.

Soldurma işlemi iki aşamada yapılır.

İlk aşama güneş altında soldurmadır. Toplanan taze çay yaprakları bir bez üzerine serilir. 15-20 dakika güneşte bırakılır. Eğer dış ortamda soldurma imkanı bulunmuyorsa üzeri cam tavan ile kaplı kapalı bir mekanda da aynı işlem yapılabilir. Güneş altında kısa süre soldurulan çay yaprakları ikinci kez iç mekanda üst üste yerleştirilmiş bambu tepsilere veya sıcak hava verilen traflara serilir. Çay yaprakları burada 2 saatte bir karıştırılmak suretiyle 6-8 saat bekletilerek solma işleminin tamamlanması sağlanır.Yaprakların su oranı % 70'lere kadar düşürülür. Soldurma aşaması aynı zamanda oksidasyon sürecinde başladığı aşamadır ve çok önemlidir.

Oksidasyon işlemi: Soldurulmuş çay yaprakları, üzerinde delikleri bulunan silindir formunda, dönerek hareket fonksiyonuna sahip bir cihaz (rotating-drumn) içine boşaltılır. Cihazın sarsma ve dönme işlemi sırasında çay yaprakları havalandırılır, yaralanır ve yaprak kenarlarında oksidasyon süreci hızlanır . İşlem 15-20 dakika sürer ve bu süre içinde çaylar cihazdan kontrollü şekilde 4-5 kez boşaltılıp yüklenerek tekrarlanır. Darbe alan yapraklarda oksidasyon süreci sonucu oluşan renk değişimi devam etmektedir. Oksidasyon için gerekli sürenin ne kadar olduğu ve kısmi oksidasyon derecesi (%8-%85 arası bir oksidasyon) kararı tamamiyle bu işle görevli çay uzmanına bağlıdır.

Kısa süreli kurutma: Oksidasyonun yeterli olduğu kararının verilmesinin ardından, çaylar makineden boşaltılır ve alttan ısıtmalı bir kurutucuya yüklenir. Paslanmaz çelikten yapılmış ve içinde fanı bulunan horizontal kurutucularda çaylar 10-15 dakika alttan ısıtılarak yapraklarda ki oksidasyonun sabitlenmesi, sonlandırılması sağlanır. Bu aşamada Oolong çayın kendine özgü aroması oluşmaktadır. Bu işlem sırasında çay yaprakları, bir sonraki aşamada kolay kıvrılmanın sağlanabilmesi için, oldukça yumuşak bir hale gelir.

Kıvrırma ve Şekil verme (rolling);

Isıtılmış kurutuculardan geçen, oksidasyon süreci sonlandırılmış ve yumuşak bir hale gelen çaylar, alt kısmı filitreli, yuvarlak tepsi şeklinde ki paletlere dökülür. Bu paletlerde Çaylar elenerek tozlarından arındırılır, ardından kıvrırma işlemi için pamuk bez torbalara boşaltılır (20 kg), uzun iğne benzeri bir cubuk ile torba ağzı bükülmek suretiyle çayların torba içinde iyice sıkışması sağlanır. Sıkıştırılan bu torbalar, kendi etrafında dönen ve aynı zamanda baskı uygulayan kıvrırma makineleri üzerine yerleştirilir. Bu işlem sırasında çaylar mütemediyen torba içinde yoğrulur, bükülür, kıvrılır ve Oolong çayın kendine has formunun oluşması sağlanır. Bu işlem çay uzmanının kararına göre 10 ya da 35 kez tekrarlanabilir.

Oolong çay, siyah çay üretiminde olduğu gibi asla şiddetli parçalama (presli kıvrırma, rotorvan veya CTC yöntemlerle sağlanan) içerecek şekilde bir kıvrırma işlemine tabi tutulmaz. Yapraklar bütün halinde kıvrılır.

Son işlem Kurutma ve tasnif

Çay uzmanının kıvrırma işleminin tamamlandığına ilişkin kararının ardından, iyice kıvrılmış ve bükülmüş çaylar 3 kademeli kurutma fırınlarına boşaltılarak, 100 derece sıcaklıkta kurtulur. Çayda su oranı %3-4 seviyelerine düşürülür. Kurutmadan çıkan çaylar elenir, tasniflenir ve ambalajlanır.

Oolong çay nasıl demlenir?

Kil kaplar içine (ya da porselen) 2 çay kaşığı Oolong çay konur. Tıpkı siyah çay da olduğu gibi 90-100 santigrat derece 200 ml kaynamış su üzerine dökülerek 3-10 dakika demleme için bekletilir. Kuru çay görünüşü ve dem rengi oksidasyon derecesine ve kıvrırma süresine bağlı olarak değişebilir.

Siyah ve yeşil çaydan farkı, bir kez demlenen Oolong çay, 4-5 kez daha demleyerek içmek mümkündür.

Kaynaklar;

www.minagri.gob.ar

www.ethicalteapartnership.org/for-business/global-tea-production/

(*) <http://biriz.biz/cay/oolong2014.pdf>

Görseller;

www.teavivre.com/info/making-process-of-tie-guan-yin-oolong-tea/

<http://www.wikihow.com/Process-Oolong-Tea>

https://en.wikipedia.org/wiki/Tea_processing#/media/File:Tea_factory,_Pinglin.jpg

<http://mingmingtea.com/store/oolong-teas/> , www.teaclass.com