

Lapsang Souchong (Tütsülenmiş Çay) ve Diğer Odun Ateşinde Fırınlanan Çaylar

Dumanlı (Tütsü) tadıyla meşhur, en iyi bilinen çaylardan biri Lapsang Souchong'dur.

Bu çay yıllarca bir çok dönüşüme maruz kalmış olup günümüzdeki hali orijinalinden farklıdır. Bir çok çay üreticisi, yoğun bir biçimde ve/veya tütsü aromalı kimyasalların ilavesiyle eski tütsülü çayı elde ettiklerini farz ederler ve Lapsang Souchong olarak satarlar. (1,2,3,4,9,10)

Günümüzde doğru Lapsang Souchong'un mükemmel örneği Fujian ili kaynaklıdır.

Burada, bu klasik çayı biraz aydınlattıktan sonra diğer odun ateşi uygulanmış çaylara da dikkat çekeceğiz.

Lapsang Souchong'un tarihi için Chaw ve Kramer, tarafından yazılan (mükemmel bir çay kaynağı) "Çin'in Tüm Çayları" isimli kaynaktan yararlandık. (1,2,3,4,5,8)



Lapsang Souchong (Tütsülenmiş Çay)

Lapsang Souchong, Çin, Fujian 'da ki Wuyi dağı orijinelidir. Taiwan dilinde "Souchong" tam olarak "küçük varyete" veya "alt varyete" anlamındadır.

Efsanede iddia edildiğine göre, dumanlama (tütsüleme) işlemi tesadüfen keşfedilmiştir.

Qing Dynasty döneminde Xingcu (Yıldız Köyü)'dan geçen bir askeri birlik, yeşil yapraklarının işleme için beklediği bir çay fabrikasına yerleşerek kamp kurdular. Askerler terk ettikten sonra, binaya geri dönen işçiler zamanında satışa sunabilmek için yaprakları her zamanki tarzdan daha çok kuruttular. Çayı sadece zamanında satışa ulaştırmakla kalmayıp, çam dumanı (çam tütsüsü) aroması tadıyla yaratılan yeni bir ürün meydana getirmiş oldular. (1,2,3,7,8)

Yapraklar ilk olarak çam veya selvi odunlarının ateşi üzerinde soldurulur (1).

Sonra, tavada kızartılır ve kıvrılır (2) ahşap bir fıçı içerisinde preslenir ve hoş bir koku çıkışıyla sonuçlanana kadar fermantasyon için kumaş veya bambu ile örtülür (3).

Yapraklar, (ahşap) şeritlerle kıvrılır (4) ve tekrar kurutulur. Bundan sonra bambu paketler içine yerleştirilir, nem içeriği %3-5 olana kadar kuruması için ve duman aromasını absorblaması için çam odun ateşi dumanı üzerinde ki ahşap raflara yerleştirilir (5).

Tamamlandığında; kalın, parlak siyah parçalar görünümünde eşsiz bir aroma ile koyu kırmızı bir içecek üretilmiş olur (şekil:1).

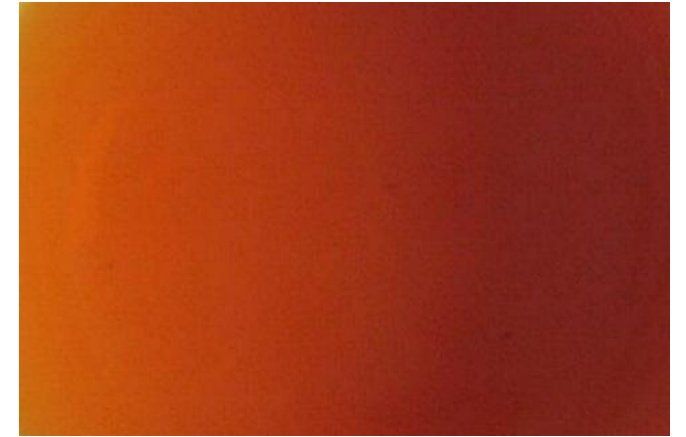
Gün ışığı ve nem almayan paketler içerisinde rutubetsiz ve kuru alanlarda depolanır. (1,2,3,9,12,5)





Bu ürünün tümü Fujian ilinin Wuyi dağlarının yüksek rakımlarında yetişir. Geleneksel olarak diğer bölgelerin küçük çayları ile harman edilmezler. Bu bitkiler yaşdır ve daha çok tütsüleme işlemi için yetiştirilirler. Buda, pek çoğundan daha rafine ve daha güç fark edilen bir çayla sonuçlanır. Bazıları bunun batıda bilinen adıyla, siyah veya kırmızı çayın kökeni olduğunu söyler. Yapraklar ilk olarak; odun ateşi üzerinde soldurulur ve kıvrılır, ondan sonra odun ateşi üzerindeki bambu tepsilerde hafifçe dumanlanır (tütsülenir) (5). (1,2,3,5,8,9,13)

Şekil:1

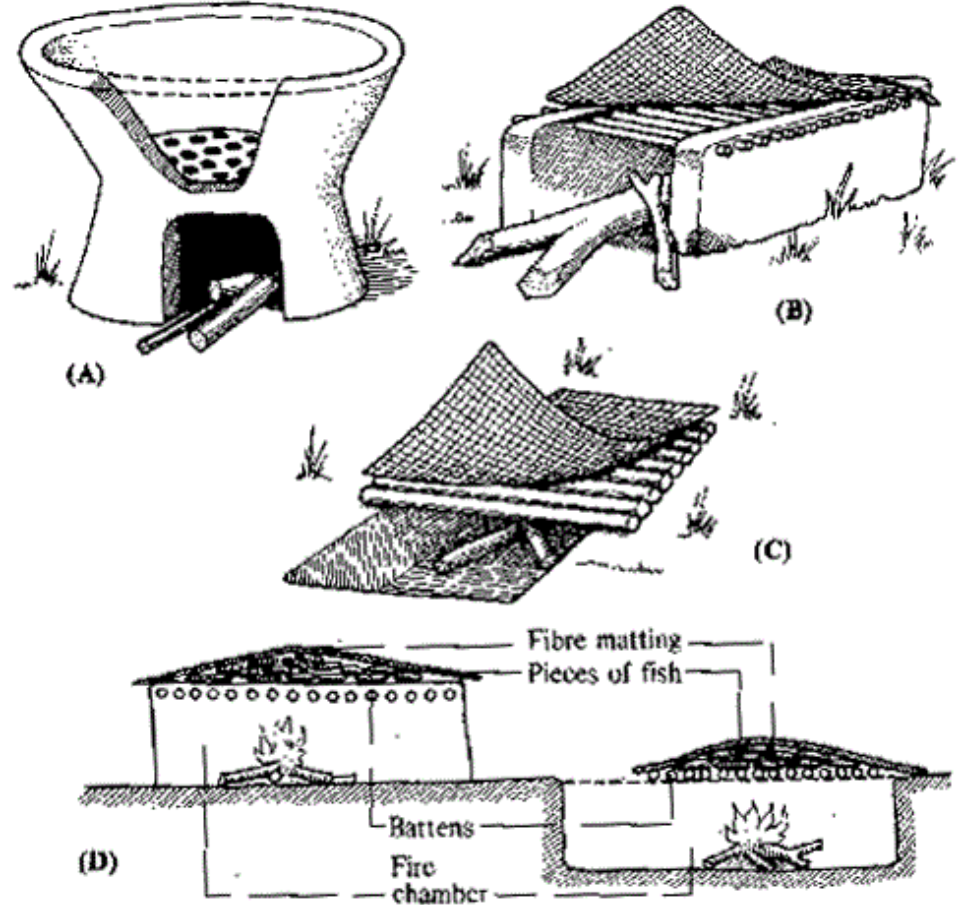


Odun ateşinde fırınlanmış diğer çaylar (Teknolojik olarak dumanlanmamış)

Eğri Bakla Oolong (Crooked Horse Oolong): Bu, Tiequanyin tarzı çay, Çin'in Fujian ilinde Anxi 'in kumlu kırmızı topraklarında yetişir. Bu alan mükemmel bir; toprak, iklim ve rakım dengesine sahiptir. Çay varyetesi "wai-mai-tau", tam olarak "şeftali eğri baklası" olarak tercüme edilir. Çay yaprağının ucu yerel bir şeftali gibi çengelimsi olduğundan dolayı bakla eğrisi adını almıştır. Bu orta derecede okside olmuş bir oolong'tur. Oksidasyondan sonra bir fırında fırınlanan yapraklar zengin bir aroma ve derin bir renk verir. Altın likör ve kalıcı tatlı tad için güz ürününde, koyu yeşil yapraklar aranır. (1,2,3,7,5,6,9)

Yıllanmış Pu-Erh Çayı (Aged Pu-Erh Leaf): Bu çay kuzey Thailand 'da yaşayan bir Çin familyasından yapılır. Bölge, ilaç ticaretinin yapıldığı ve dik eğimli gelincik tarlalarının görünümünü anımsatan "altın üçgen" olarak da bilinir. Erozyonun artmasına neden olmayan ürünleri gerektiren nazik bir ekosistemdir. Onu kaplamak için, hasat edildikten sonra tümüyle kaldırılmayan bir bitki olan çay, gelincikten sonra önemli bir yenilene üründür. Bu çayın sahip olduğu bol aroma, bedensel zevklerimiz ve canlılığımız için denmeye değer. (1,2,3,4,8)

Ejderha Odunu Oolong (Wood Dragon Oolong): Bu, Taiwan'da ki çok popüler çaylardan biridir, evlerde ve bir çok restoranda beğeniyle içilir. O, güçlü kavruk aroması ile, ince bükümlü bir çaydır. Bu çay üretildikten sonra, ekstra bir fırınlamanın sonucudur. Bu çayı (varyetesini) yetiştiren çiftçilerde çay yetiştirme zanaatı aileden gelir. Onlar, iklime bağlı olarak elleriyle farklı çaylar işlerler ve sonunda bekledikleri sonuca ulaşırlar. (1,2,3,4,8)



Şekil 4 : Klasik tütsüleme fırınlarının farklı tipleri. (A) Dairesel fırın, (B) Pişirilmiş topraktan yapılmış dikdörtgen biçimli fırın, (C) Çukur Fırın , (D) Dikdörtgen bölmeli çukur fırınlar. 19

Demleme Notları :

- * Başlangıç için, ilk bahar (kaynak suyu) veya filtre edilmiş su favoridir. Suyu yaklaşık olarak kaynayanaya kadar (210oF 'a kadar \approx 100 oC) ısıtılır.
- * 6 oz'luk (\approx 180 ml) her bir porsiyon için yaklaşık 3 gr çay kullanılır. Lütfen dikkat ediniz, bunun için çayın yoğunluğu (demleme miktarı) 1 çay kaşığıken, büyük yapraklı çaylar için 2 çay kaşığıdır.
- * 2-3 dakika demleyin. Hazır olduğunda rengine değil tadına güvenin ve yaprakları kaldırın. Yaprakların açılmaları ve aromalarını yayabilmeleri için büyük süzgeçli bir kap gereklidir. Yaprığın miktarı, suyun sıcaklığı ve delmem zamanı ile oynanarak çayı demlemeyi öğrenebilirsiniz. Aynı çayı başka bir fincanda tekrar demleyebilirsiniz. (1,2,3,4,5,6)

Odun Dumanı ve Bazı Özellikleri

Sert odunlar, başlıca üç maddeden meydana gelmiştir; selüloz, hemi – selüloz ve lignin. Selüloz ve hemi – selüloz odun hücrelerinin temel yapısal materyalidir. Lignin’se adeta hücreleri birbirine bağlayan bir tutkal olarak işlev görür. Bazı yumuşak odunlar özellikle çam ve köknar önemli miktarda reçineye sahip olduğundan yandıkları zaman sert bir tadı olan is üretirler. Bundan dolayı bu odunlar genellikle tütsüleme için kullanılmaz. (11)

Selüloz ve hemi – selüloz agregatlaşmış şeker molekülleridir. Yandıkları zaman karamelizasyonun etkisiyle ; tatlı, çiçeksi ve meyvemsi bir aroma üretirler. Lignin birbirine bağlanan fenolik moleküllerin oluşturduğu çok yüksek kompleks bir yapıdır. Ayrıca yandıkları zaman diğerlerinden farklı bazı aromatik elementler üretirler, dumanları karanfil gibi kokan isoeugenol ve vanilya gibi tatlı kokulu vanilin ile syringol, fenol, guaiacol gibi baharlı ve keskin kokulu bileşikler içerir. Guaiacol genellikle duman tadından sorumlu fenolik bileşikken, syringol duman aromasına katkı sağlayan temel bileşiktir (Hui 512). Odun ayrıca kavruk aromaya katkı sağlayan az miktarda (bitkisel) protein içerir. Odun dumanındaki kokulu bileşiklerin çoğu özellikle fenolik bileşikler kararsızdır ve birkaç hafta veya ay sonra yok olurlar. (11)

Odun dumanındaki bazı bileşikler koruyucu olarak ta işlev görür. Odun dumanındaki fenol ve diğer fenolik bileşikler hem hayvansal yağların acılaşmasını yavaşlatan antioksidanları hem de bakteri büyümesini yavaşlatan antimikrobiyalleri içerir. Odun dumanının içerdiği diğer antimikrobiyaller; formaldehit, asetik asit ile odun dumanının düşük bir pH’da yaklaşık 2,5 ‘da verdiği diğer organik asitlerdir.

Bu bileşiklerin bazıları insanlar içinde toksiktir ve pişirme uygulamalarında bulunma miktarlarına bağlı olarak sağlığı etkilerler. Uzun vadede neden oldukları sağlık sonuçları ile en iyi gözlemlenen bileşikler, şüphelenilen veya bilinen kanserogeniklerin bazıları PAH’lar veya çok halkalı aromatik hidrokarbonlardır. En yüksek odun ateşi, en çok PAH’ı üretir. Yüksek ateşte yanan Mesquite, düşük ateşte yana Amerikan Ceviz Ağacı ‘nın iki misli kadar PAH üretir.(11) Ağaç türleri farklılaştıkça sahip oldukları bileşiklerin oranları da farklılaşır, çeşitli odun tipleri gıdalara farklı aroma verir. Bir diğer önemli faktör odunun yandığı ısıdır. Yüksek ısıli ateşte, aroma moleküllerinin, daha fazla aromasız veya kötü kokulu bileşiklere ayrıştığı görülür. Duman aroması (tütsüleme) için optimal koşullar 300–400 oC (570–750 oF) arasında, için için yanan (alev çıkarmadan) düşük sıcaklıklardır. Bu, hemen hemen en düşük sıcaklık olan, ortama duman vermeden odunun yandığı sıcaklıktır. Lignin içeriği yüksek odunlar şiddetli yanmaya eğilimli olduğundan, duman çıkarmadan yanmalarını sürdürmeleri için yüksek bir nem içeriği veya mevcut oksijenin sınırlandırılması gereklidir. Tütsüleme kütükler veya odun yongaları kullanılacağı zaman, ateşin üzerine yerleştirilmeden önce parçaların suyla iyice ıslatılması yoluyla yanma sıcaklığı sık sık düşürülür, (şekil: 4).(11,19)

Kamil Engin İSLAMOĞLU

Ziraat Mühendisi

[E-Mail](#)



15



16

Kaynaklar

- 1.[inpursuitoft tea, Lapsang Souchong](#)
- 2.[inpursuitoft tea, Tea Farming and Production](#)
- 3.[inpursuitoft tea, Lapsang Souchong and Other High Fired Teas](#)
- 4.[ray-seddon-tea, lapsang](#)
- 5.[upton tea](#)
- 6.[adagio, lapsang souchong](#)
- 7.[inpursuitoft tea, Crooked Horse Oolong](#)
- 8.[confluence](#)
- 9.[rocktea](#)
- 10.[rocktea.com](#)
- 11.[wikipedia, Smoking food](#)
- 12.[texasbbq grub, wood - Et Dumanlanmasında kullanılan odunlar](#)
- 13.[sevencups](#)
- 14.[thebeanshop](#)
- 15.[rasmussen](#)
- 16.[mobilegrills](#)
- 17.[urbanprestige, tea-living-on-the-edge](#)
- 18.[teaandcoffee](#)
- 19.[fao](#)