

TÜRK ÇAYCILIĞINI İÇTEN KEMİREN KURT: YANMA YA DA KIZIŞMA

2012 yılı çay sezonu başladı. Başta çay üreticilerimiz olmak üzere yeni çay sezonunun herkese hayırlı olmasını dilerim. Bilindiği gibi Rize, Artvin ve Trabzon illerimizde Mayıs ayı ile birlikte bir hareket başlar. Bölgede yaşayanların günlük hayatları nerede ise tamamen değişir. Büyük şehirlerde yaşayanlar yeni çay sezonu ile birlikte çay toplamaya gelirler. Dik yeşil yamaçlarda çay hasat eden, taşıyan insanlar görülmeye, yörenin tipik teleferikleri çalışmaya, alım yerleri önlerinde toplanılmaya, yollardaki çay taşıyan kamyonlar fabrikaya bir an evvel yetişmeye, çay fabrikalarında son bakımlar tamamlanıp, tüm makineler yıkanıp boyanırken fabrika bacaları tütmeye, ilk yaş çay ürünü heyecanla beklenmeye başlanır.

Ancak çok eğlenceli ve keyifli olması gereken yeni çay toplama sezonunun açılması, sevinçten çok stresle başlar. Çünkü bu hummalı çalışma dönemi her aileyi, çocuklar dahil derinden etkiler. Beklenen yaş çay fiyatı alınamamışsa, çay satmada sıkıntılar varsa, ödemelerde gecikmeler yaşanıyorsa, ailede ciddi hasta insanlar varsa bu stres daha da artar.

Bu yazımda 2023 yılında dünyaca tanınan bir marka haline gelmeyi hedefleyen Türk çaycılığını içten kemiren bir konu üzerinde durmaya çalışacağım. 1984 yılında çayın özel sektöre de açılması ile ciddi bir değişim sürecine giren Türk çaycılığı giderek büyümekte ve gelişmektedir. Ancak diğer pek çok çay üretici ülkeden farklı olarak altı aylık bir dinlenme döneminden sonra Mayıs ayının ilk haftalarında başlanan çay hasatı, ülkemizde çok yoğun geçmektedir. Çay fabrikaları sürgün dönemleri boyunca yirmi dört saat durmaksızın çalışmaktadır. Hasat edilen taze çay yaprak ve sürgünleri önce alım yerlerinde bir ön depo gibi toplanmakta, daha sonra da kamyonlarla fabrikalara taşınmaktadır. İşte bu nokta çayımız çok ciddi bir tehlike ile karşı karşıya kalmaktadır. Şöyle ki;

Hasat edilen taze çay yaprakları toplandıktan sonra da belli bir süre canlılıklarını sürdürür ve solunum yapmaya devam eder. Solunumla alınan oksijen bitkinin bünyesindeki glikozu parçalar, bu işlem sonunda karbondioksit ve su ile birlikte belli miktar ısı da açığa çıkar. Açığa çıkan bu ısının büyük bir kısmı çevreye yayılır ve doğal olarak da ürünün ısınmasına yol açar. Dolayısıyla bahçeden toplanan ve bezler içinde bekletilen, alım yerinde karıştırılıp soğutulmayan veya kamyon kasalarına sıkıştırılarak doldurulan çay yaprakları yeteri derecede hava alamadığı için ısınmaya başlar ve “kızışma ya da yanma” olarak adlandırılan olay gerçekleşir. Yanan çayların rengi kahverengiye döner, yaprak yüzeyleri yine solunum sonucu ortaya çıkan su ile ıslak bir görünüm alır. Yanma bir kez başladığında oluşan ısı, solunum hızlanır ve bununla birlikte çay yaprağında oluşan kimyasal tepkimelerin hızı da doğru orantılı olarak artar. Kızışma ile birlikte çay yaprağının gerek dış görünüşü ve gerekse de son ürünün kalitesini oluşturacak olan bileşenleri zarar görmektedir. Çayda yanma olayı en fazla plansız taşıma sonucu fabrikada çayın işlemeye alınmasını uzun süre bekleme sırasında oluşur. Ülkemizde havaların daha da sıcak olduğu ikinci sürgün döneminde yanma tehlikesi daha yüksektir. İstatistiki bir araştırma sonucu bulunmamakla beraber sürgün dönemlerine bağlı olarak bu şekilde yanan ve kalitesiz üretime neden olan yaş çay oranı bazı hallerde toplam çayın %20 sine kadar ulaşabilir. Bu durum tüm çay fabrikalarında çalışan herkesin yakından bildiği bir husustur ve fabrika yetkililerince önlenmeye de çalışılır.

Ancak çay üretim aşamalarından “orthodoks kıvrırma” sırasında da yanma işlemi olabilir. Bu durum anlaşılması gerçekten çok güç olan bir husustur. Kıvrırma işlemi ile birlikte renk değişimi de başladığından bu yanma işlemi ancak çok dikkatli ve tecrübeli işletmeciler tarafından anlaşılabilir. Kıvrırma sırasında, çay kütlesi içerisindeki sıcaklık genellikle ortam sıcaklığının üzerine çıkmaktadır. Kıvrırma sırasında sıcaklığın artmasına sürtünme, yaprak içindeki kimyasal reaksiyonlar ve makinenin dönüş mekanizmasından yayılan ısı neden olmaktadır. Özellikle bazı fabrikalarda kıvrırma makinasına “takviye” adı altında yeniden soldurulmuş çay alınır. Bu durum kıvrırma süresinin uzamasına ve makine içinde çayın yanmasına neden olabilir. Kızışarak rengi değişmiş çaylar koklandıklarında hoş gitmeyen bir koku ve genzi yakıcı bir his vermektedir. Bu tip çayların oksidasyon sonrası renkleri paslı-kahverengimsi olmaktadır. Bu yanmış çaylardan elde edilen siyah çayın demlenmesi ile tatsız, kokusuz, rengi mat hoş gitmeyen bir dem elde edilir. Kıvrırma prosesi sırasında, kıvrırma makinesinin aşırı yüklenmediği, her bir kıvrırma süresinin 40-50 dakikayı geçmediği, elemenin yapıldığı

durumlarda ise, oksidasyon sonunda hoşa giden bir iek kokusu algılanmakta, çay rengi parlak ve canlı olmaktadır.

Sonuç olarak, ayda “kızışma ya da yanma” yeşil çay yaprağının hasat edilmesini takiben çay toplama ve satın alma noktalarında, çayın fabrikaya taşınması sırasında kamyonlarda fabrikaya getirilen çayların işleninceye kadar bekletildiği sürede, soldurma işlemi sırasında ve en önemlisi de işlem koşullarına bağlı olarak kıvrırma sırasında orataya çıkan sıcaklık artışından kaynaklanmaktadır.

Kıvrırma işlemine kadar oluşan yanma olayları kamyonların aşırı yüklenmemesi, iyi bir çekim programı ile belli ölçüde engellenebilir. Siyah ayın kalitesini olumsuz yönde etkileyen ve kıvrırma sırasında oluşan sıcaklık artışı ise; soldurmayı uygun ve yeterli şekilde yaparak, kıvrırma makinesine aşırı çay yklenmemesiyle, pres uygulanması sırasında zaman zaman basınç kapağını kaldırıp ayı havalandırarak, kıvrırma süresini gereğinden fazla uzatmayarak, kıvrırma dairesinin havadar olmasını sağlayarak engellemek mümkündür.

Türk ayının markalaştırılmaya çalışıldığı bu sürede, Türk aycılığını içten kemiren bir kurt olarak gördüğüm kıızışma olayının üzerinde hassasiyetle durulması gerektiğini önemle vurgulamak isterim. Unutmayalım ki en güzel çay sevdiklerimizle içtiğimiz aydır.

Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR
Akdeniz Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Kaynak: ay Dünyası Gazetesi, 21 Mayıs 2012