

ÇAYIN ÜRETİM AŞAMALARI

Tarladaki hasattan, fabrikadan çıkan son ürüne kadar üretimin her aşaması çayın kalitesi için aynı önemde rol alır. Her ülke ve bölgede çay üretimi kendine özgü ufak farklılıklar veya ritüeller içerir. Bu içerikte tüm çay çeşitlerinin üretim aşamalarını göreceksiniz. Çay yaprağı dalından koparıldığı an, yavaş da olsa oksidasyon başlar. Bu yüzden tarladan üretime kadar geçen sürecin mümkün olduğunca kısa tutulması gerekir. Hasat edilen yapraklar mümkün olan en kısa zamanda üretimhaneye götürülmeli, açıkta uzun süre bekletilmemelidir. Tüm bu süreç nihai ürünün kalitesinde rol oynar.

TOPLAMA

İlkbahar aylarında genç tomurcuklar ortaya çıktığında ilk hasat yapılır, en kıymetli hasat bu zaman yapılandır. Yaz aylarında yaprakların güneşten daha az etkilenmesi için erken saatlerde hasat tercih edilir. Kenya gibi ekvator bölgelerinde yıl boyu hasat yapılır. Çay tarlaları çoğunlukla eğimli arazilerdedir. Hasat da kadınlar tarafından yapılan zahmetli bir iştir.

SOLDURMA

Taze çay yaprakları, yüzde 75 nem içerir. Yapraklar ince tabakalar halinde serilir. Güneşte veya sıcaklığın 20-24 derecenin altında tutulduğu ısı kontrollü ve temiz hava sirkülasyonunun olduğu ortamlarda soldurma işlemi yapılır. Bu işlemde yaprakların nem oranı ortalama yüzde 40 oranında azaltılır.

KIVIRMA

Soldurmadan sonra nem oranı azalan yapraklar artık işleme hazırdır. Yapraklar elle veya makinelerde ezilerek kıvrılır. Bu aşama yapraktaki hücre duvarlarını yıkar, siyah çay ve oolongları oksidasyon için hazırlar, yeşil ve sarı çayın ise aromasını yaprağın yüzeyine çıkarır. Kıvrma işlemi çayın tadını, kalitesini ve aromasını ortaya çıkar.

SABİTLEME

Bu aşama sadece yeşil ve sarı çay yapraklarının nem oranını azaltmak için yapılır. Yapraklara kısa süreli yüksek ısı uygulanır. Bu sırada enzimler sabitlenir ve oksidasyon kısmen önlenmiş olur. Tavada kurutma işlemi de var. Bu işlem aromaların ve uçucu yağların yaprakta korunmasını sağlar.

FERMANTASYON

Fermantasyon sadece Pu'erh aylarda vardır. Kıvırma işlemleri sonrası çay yaprakları buhara tabi tutulur ve kalıplara yerleştirilerek fermantasyona hazırlanır. İki tür Pu'erh ayı vardır: sheng (ham) ve shou (olgun). Pu'erh, bambu sepetlerde toprak altında doğal olarak mayalanmaya bırakılır, olgun Pu'erh ise nem kontrollü odalarda birkaç ay mayalanmaya bırakılır.

OKSİDASYON

Oksidasyon sırasında yapraktaki enzimler lezzeti geliştiren flavanoidlere ve rengi geliştiren thearubiginlere dönüşür. Nemli bir ortamda yapraklar birkaç saat bekletilir. Bu süreye üretimdeki çay uzmanı karar verir. Oksidasyon süresi çayın tadını etkiler. Özellikle oolong üretiminde bu süreç ustalıklarla yönetilir.

KURUTMA

ay üretiminin ilk yapıldığı ülkelerde geleneksel çay kurutma yöntemi sepetlerde veya kömür ateşinde wok tarzı derin tavalarda yapılmıştır. Günümüzde tamburlu kurutucular kullanılmaktadır. Lapsang Suchong siyah ve Dragon Well yeşil çay, karakteristik aromalarını özel kurutma yönteminden alır. Kurutulmuş yapraklar yüzde üç nem içerir.

SINIFLANDIRMA

Sınıflandırma tüm çay çeşitleri için nihai işlemdir. Kurutulan aylar boyutlara göre tasnif edilerek ambalajlanır. Bazı makinelerde sapsar gibi istenmeyen fazlalıkları ayırmak ve çeşitli yaprak boyutlarını tespit etmek için kızılötesi kameralar kullanılır. Özellikle iyi kalitedeki Orthodox tarzı üretimde, bütün yaprakların içinde daha ufalanmış olanları tercih edilmez.

SARMALAMA

Sabitlendikten sonra, sarı çay "soldurma" veya "men huang" olarak bilinen işlemde geçer. ay yaprakları, bezlerle sarıp sarmalanan dinlenme için yığınlara yerleştirilir. Isı ve nem, yapraklara sarı bir renk verir.