

## HİNDİSTAN

Sri Lanka ve Kenya, dünyanın en büyük ihracatçısıyken Hindistan ve Çin dünyanın en büyük çay üreticisidir. Dolgun Assam'lar ile üst düzey Darjeeling'ler çay dünyasının mutlak vazgeçilmezlerindedir. Dünya çayının yaklaşık yüzde 22,5'unun üretildiği Hindistan'da, üretilen çayın çok büyük bir miktarı ülkede tüketilirken yüzde 20'si ihraç edilmektedir. 20. yüzyıl başlarında sadece üst ve orta sınıf Hintliler çay tüketirlerdi. Çayın büyük miktarı Batı'ya ihraç edilirdi. Ancak 1950'lerden sonra, çay üretimi endüstriyellemeye başladıktan sonra (CTC üretime geçiş) Hint çayı yerel pazarda daha uygun fiyatlara satıldı. 19. yüzyılda İngilizlerin kendi çaylarını üretmek istemesiyle, Hindistan'da çay ekimi başlamıştır. Darjeeling'in serin iklimi Çin'den gelen bitkilerin özellikle iyi yetişmesinde etkindir. Darjeeling ve Assam ile meşhur olan Hindistan, son yıllarda Nilgiri Frost gibi daha az popüler olan çaylarını tanıtmaya başladılar. Bu çaylar dondurucu havalarda yani ocak-şubat ayında hasat edildikleri için daha aromatik ve nadidedirler. Darjeeling'de tatlı ve meyvemsi tatlara sahip yeşil ve beyaz çaylar da bulunmaktadır.

### ÇAY BÖLGELERİ

- **ASSAM:** Hindistan'ın kuzeydoğusundaki alüvyal Brahmapoutre Vadisi'nde bulunan Assam, yüzde 50 ile ülkenin bir numaralı çay üretim bölgesidir. Dünyada ise yüzde 13'lük bir üretim hacmine sahiptir. Assam'ı dünyanın en verimli çay üretimi bölgesi yapan zengin toprağı ve muson yağmurlarıdır. Çoğunlukla CTC sistemini kullanarak poşet çay için üretim yaparlar. Assam çayları damakta uzun süre kalan güçlü çaylardır. Orthodox Assam çaylarının üstünde bu bölgede yetiştirildiklerine dahil bir coğrafi gösterge (PGI) bulunmaktadır. Bölgede saatler, işçilerin erken gün doğuşundan faydalanabilmeleri için resmi saatten bir saat öne alınmıştır.

- **DARJEELING:** Çayların şampanyası olarak bilinen ve dünyadaki en popüler çaylardan biri olan Darjeeling sadece 181 kilometrekarelik bir alanda yetiştirilmektedir. Himalayaların eteklerinde serin bir iklimde, yüksek rakımda yetişen çay hayranlık uyandıran, belirgin lezzetleri olan çay bitkisi yaprakları verir. Üst kalitede bir çay olduğu için korumak maksatlı coğrafi gösterge (PGI) ile korunmaktadır. Yönetim bu korumayı uygulamakta halen zorlanmaktadır, zira Darjeeling dışından elde edilen diğer Himalaya çaylarıyla doldurulmuş poşetlerde sahte Darjeeling'ler fazlaca satılmaktadır. Darjeeling'deki 87 adet tarlanın en eskilerinin geçmişi 19. yüzyıla kadar uzanır. Assamica ve Sinensis, iki varyasyonun da hibriti burada yetiştirilmektedir. Bölgenin irtifası 1000-2100 metre arasındadır. Çay yaprakları

sürekli serin bir sisle örtülü oldukları için, yapraklar çok daha yavaş büyür. Gece ve gündüz arasında fazlaca sıcaklık farkı vardır. Bu koşullar yapraklarda yoğun lezzet oluşumuna yardımcı olur.

- **SİKKİM:** Darjeeling'in güneyinde bulunan Sikkim'de 1969'dan beri çay üretilmektedir. Bu bölgede yetişen çaylarda taze bir misket üzümü aroması vardır ve burukluk oranı düşüktür.
- **MUNNAR:** Güneyde, Kerala bölgesinin güneydoğusunda yüksek irtifada bulunan Munnar, eskiden İngiliz kolonilerinin yazlık yeriymiş. En eski ekimler 1870'lere dayanmaktadır.
- **NİLGİRİ:** Munnar gibi güneydedir. Çaylar, Nilgiri Dağları'nda serin havada musonların bereketiyle yetişir. Nilgiri Frost, yeşil ve beyaz çay vardır.
- **KANGRA:** Ülkenin kuzeyindeki bölgede çoğunlukla siyah çay, az miktarda da geleneksel Çin yöntemiyle üretilmiş yeşil çay üretilmektedir.

## ÇAY KÜLTÜRÜ

18. yüzyılda çay İngiltere'de çok popüler olunca talepte arttı. Bu talebe cevap verebilmek için Doğu Hindistan Şirketi, Hindistan'ın kuzeyine Çin'den eğitimli ve kalifiye elemanlar, tohum ve çay bitkileri getirtir. İlk hasat, 19. yüzyılın ortalarına doğru İngiltere'ye sevk edilebilmiştir. Hindistan, uzun yıllar İngiltere ve İngiliz imparatorluğunun çay tedarikçisi olmuştur. Ürettikleri çayları daha iyi fiyata satabilmek ve kalitesini sınıflandırabilmek adına, İngilizler çaya farklı nitelikler tanımladılar ve geleneksel yoldan hasat edilmiş çay yapraklarının görünümüne ve işlenmiş yaprağın boyutuna dayalı bir sistem kurdular. Bu sistemde yapraklar büyük ve lekesiz ise kırık yapraklara göre daha üstün sayıldılar. Bu özellikler sadece siyah çay için geçerlidir. Hindistan, Sri Lanka ve Kenya'da hâlâ geçerlidir bu unsurlar. Çay yaprakları toplanıp kurutulduktan sonra hassaslaşan yapraklar fabrikasyon aşamasında sık sık kırılırlar. Kırılan yapraklar en düşük seviye olarak ayrılır veya bazen iyi kalite siyah çay poşetlerinin üretiminde de kullanılır. İngilizlerin sıralama sistemi çay yaprağının görünüşüne ve boyutuna dayalı bir sistemdir. Bu aşamada aromalar ve tatlar göz önünde bulundurulmaz. "Çiçeksi" terimi yaprakların içinde tomurcuklar var ise kullanılır, "dore" veya "turuncu" terimi ise yaprak uçlarının ve tomurcukların rengine veya demlenmiş çayın rengine referans olarak kullanılır.

## **CHAI**

Tarla sahiplerinin çalışanlara sütlü çay sunmaları çay tüketimini de poplerleştirdi. Masala diye adlandırılan baharat karışımı, Hint mutfağının vazgeçilmezidir. Her yemeğe ve ieeğe göre ayrı bir Masala karışımı vardır. 19. yüzyılın sonlarına doğru Masala'yı şekerli sütlü çayla birleştiren Hintliler, Masala Chai'yi dünya literatürüne sokmayı başardılar. (Tarif için bkz. s. 108) zellikle yoğun ve kremamsı dokuya sahip olan manda sütü, yoğun Hint aylarıyla çok iyi uyum sağlar. Chai satıcıları içeceklerini kendi özel baharatlarını, siyah çay, süt ve şeker kullanarak hazırlarlar. Chai normalde Kullarhs diye adlandırılan seramik bardaklarda servis edilir.