

گزارشی از وضعیت تولید چای در ایران

از : مرکز تحقیقات و بررسیهای اقتصادی اتاق

مقدمه

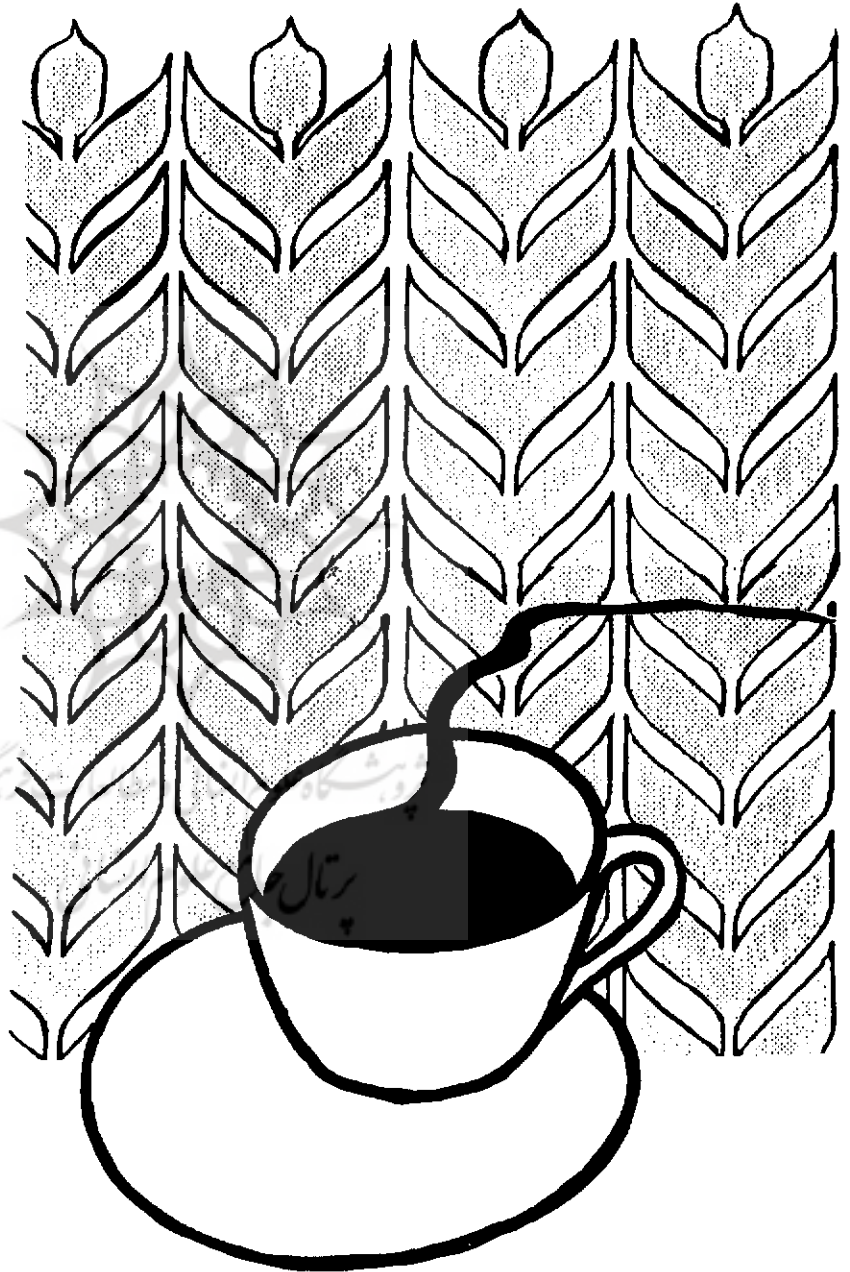
چای رایجترین نوشابه مفیدی است که تمام خانواده‌های ایرانی با هردرآمد و سلیقه و شیوه زندگی، برحسب عادت یا برای رفع خستگی و تمدد اعصاب در شبانه‌روز چندین بار از آن استفاده می‌کنند بطوری که در بعضی از مواقع و در بیشتر خانواده‌ها بویژه در روستاها جزو رایج‌ترین نوشابه‌ها و از اهمیت خاصی برخوردار است. درعین حال، چای یکی از محصولات کشاورزی ایران است که نقش عمده‌ای در اقتصاد ملی دارد.

صنعت چای یکی از عمده‌ترین صنایع کارطلب وابسته به کشاورزی است که از نقطه نظر تهیه و تولید مواد خام، میزان اشتغال، سرمایه‌گذاری، نوع مالکیت، باغات چای، کارخانه‌ها و بالاخره سیستم‌های اداری تولید و توزیع دارای ویژگی است.

چای یک کالای تجارتي ارزشمند است که در تنظیم و فعال کردن بخش بازرگانی داخلی موثر بوده است.

مصرف چای نه تنها در ایران بلکه در تمام کشورهای جهان روزه روز افزایش می‌یابد و شاید زمانی فرارسد که بعضی از کشورهای صادرکننده چای مجبور باشند چای تولیدی خود را در داخل کشور مصرف نمایند و قادر به صادرات نباشند. مصرف سالانه چای در ایران در سالهای اخیر به حدود ۱۰۰ هزار تن رسیده است که بخش اعظم آن در داخل تولید و بخشی نیز از طریق واردات تأمین می‌شود به این ترتیب سالانه صدها میلیون ریال هزینه در بردارد.

چای وارداتی ایران عمدتاً از هند، چین، بنگلادش، سریلانکا، کنیا، اندونزی و کشورهای دیگر تأمین می‌شود ضمن آنکه زندگی حدود ۴۵۰۰۰ خانوار در گیلان و مازندران که از مناطق چایکاری ایران بشمار می‌آید به نوعی وابسته به زراعت چای است. این محصول در طول ۶ تا ۷ ماه از سال برای حدود پیمیش از ۱۰۰۰۰۰ نفر فرصت اشتغال ایجاد می‌کند.



در این گزارش سعی خواهد شد نسبت به وضع موجود کشت و صنعت و امور تحقیقاتی چای و سپس اقداماتی که در سالهای اخیر برای احیای این محصول به عمل آمده است اشاراتی شود.

ویژگیهای گیاهی چای

چای گیاهی است پایا از تیره چای Ineaceae و از رده گیاهان دولپهای و گلدار که برگهای بدون کرک به رنگ سبز و چرمی شکل و پایا بر روی شاخهها دارد.

گلپهای گیاه که به صورت تکی در کنار برگها میرویند سفید رنگ و بسیار خوشبو هستند. این گیاه در موطن اصلی خود چین و سریلانکا به صورت درختچه هم دیده می شود. چای که رویشگاه اصلی آن کشور چین بوده برای اولین بار توسط کارل لینه و به افتخار ژوزف کاملی که سالها در فیلیپین داروسازی می کرده است بنام علمی "کاملیا سیمین سایز ComeLita-Simensise نامگذاری شد.

نتیجه آزمایشات انجام شده بر روی یکصد گرم چای معمولی نشان داده است که مواد زیر در آن وجود دارد:

آب	۸/۵ تا ۱۰/۷۵ درصد
خاکستر	۴/۸ تا ۷/۵۶ درصد
موادازت دار	۲۳/۲۵ تا ۲۲/۳ درصد
مواد چربی	۵/۲۸ تا ۰/۵۸ درصد
تانن	۱۵ درصد
کافئین	۱/۱ تا ۳/۶ درصد
اسانس	۰/۶۸

مقدار کافئین موجود در قسمت های مختلف گیاه چای به این شرح است:

جوانه	۴/۷ درصد
برگ اول	۴/۲ "
برگ دوم	۳/۵ "

نکته جالب این که ارتفاع برخی گونه های چای در صورتی که غنچهها چیده نشود به ده متر هم می رسد اما برداشت متوالی محصول در طول سال مانع رشد آن می شود. چای در دو تنوع سبزو سیاه استحصال می گردد.

چای سیاه که مصرف آن در ایران متداول است به واسطه تخمیر برگ سبز از روی قواعد علمی به این رنگ درمی آید و در انواع آن پر، باروتی، شکسته، قلمی، پردرشت، زرین، ... به بازار مصرف عرضه می شود.

تاریخچه چای

کاشفان اروپائی در قرن شانزدهم میلادی با این گیاه آشنا شدند و آنرا به اروپای قرون جدید بردند.

در نیمه سده ۱۶۰۰ میلادی نخستین چایخانهها در لندن افتتاح شد با اینکه در دوران صفویه در اصفهان قهوهخانههای بسیار دایر شده بود ولی قدر مسلم اینکه کسی در این قهوهخانهها چای نمی نوشید و برخلاف اروپا چای یکآشامیدنی

عمومی به شمار نمی رفت خاصان و اطرافیان عباس میرزا نایب السلطنه که در اوایل سده نوزده میلادی در جلسات مذاکره با ژنرال پاسکویچ و دیگر افسران روسی حاضر می شدند از اینکه روسها پیای پیفان چای می نوشیدند شگفت زده می شدند. تا اواسط دوران سلطنت ناصرالدین شاه قاجار به جز عدای خاص مردم عادت به نوشیدن چای در وقت چاشت و دیگر اوقات نداشتند و بجای چای شیرگرم می نوشیدند.

نوشیدنی چای در اواخر دوران ناصری در ایران رایج شد. ورود سماورهای بزرگ نقره ای و ورشویی روسیه به ایران بوسیله بازرگانان روسی نیز از عوامل عمومی شدن این نوشیدنی در میان طبقات اعیان و دولت مندان و بعدها دیگران شد. نکته جالب توجه آنکه حدود یکصد سال واندی است که ایرانیان به نوشیدن چای عادت کرده اند، معینا نام و عنوان اماکن عمومی که در گوشه و کنار کشور ما به تهیه و عرضه چای به مردم اشتغال دارند قهوهخانه است و اما قهوهخانه محلی است که در آن هرگز قهوه یافت نمی شود.

تاسیس سازمان چای

پس از رونق کشت چای نخستین کارخانه چای خشک کنی در سال ۱۳۱۱ در لاهیجان احداث شد و در سال ۱۳۳۷ سازمان چای به منظور سازماندهی تولید، خرید و بازرگانی چای بوجود آمد. این سازمان بعد از پیروزی انقلاب اسلامی تحت پوشش وزارت بازرگانی فعالیت می کرد و در سال ۱۳۶۹ از این وزارتخانه جدا و به وزارت کشاورزی ملحق شد.

سازمان چای در پنج بخش عمده اجرائی شامل تولید، صنعت بازرگانی، ذخیره سازی، تحقیقات و آموزش و اداری و مالی فعالیت دارد. سازمان چای همچنین کار اختلاط چای تولیدی کارخانه های داخلی با چای وارداتی را انجام می دهد و در سطح کشور توزیع می کند.

صنعت چای در ایران

نخستین باغ چای در ایران در سال ۱۲۷۹ هجری قمری به همت شخصی به نام حاجی محمد میرزا معروف به کاشف السلطنه در لاهیجان ایجاد شد و سپس زراعت چای در لنگرود، تنگابن، رودسر و فومن معمول گردید. حاجی محمد میرزا در سن ۳۵ سالگی هنگامی که به عنوان کنسول ایران در هند انجام وظیفه می کرد فن زراعت چای را آموخت و با یک برنامه ریزی پنهانسی توانست مقداری بذر و بوته چای و نباتات دیگر مانند فلغل، زردچوبه و دارچین را وارد ایران کند و نسبت به تکثیر آن اقدام نماید.

گفته می شود که وی درون عصای خود را سوراخ کرده و بوته های کوچک چای و بذر را در آن جای داده بود.

حاجی محمد میرزا در سن ۶۵ سالگی نیز برای توسعه کشت چای به هند و ژاپن عزیمت کرد و هنگام بازگشت به کشور در حوالی بوشهر بر اثر سانحه اتومبیل کشته شد. مقبره پدر چای ایران در یکی از میادین شهر لاهیجان به یادگار مانده است.

زراعت چای

در حال حاضر دو استان گیلان و مازندران به دلیل شرایط اقلیمی کم و بیش مناسب مناطق چای خیز ایران به شمار می‌آیند .

۹۲ سال از آغاز زراعت چای کاری و چای سازی در ایران می‌گذرد با همه نیاز مبرمی که در کشور به تولید این کالا به منظور مصرف مردم احساس می‌شود اما هنوز در این زمینه به حد خود کفایت نرسیده‌ایم و سالانه حدود ۳۰ هزار تن چای خارجی برای تأمین نیاز داخلی وارد می‌شود . مقدار چای داخلی نیز که تولید می‌شود متأسفانه زیاد با طبع و ذائقه مردم هماهنگی ندارد و مورد استقبال همگان نیست .

همه زمینه‌هایی که صنعت چای ایران را دربر می‌گیرد از تولید برگ سبز تا تولید و توزیع چای خشک و فروش و مصرف آن دچار کمبودها، تنگناها و مشکلاتی است به طوری که همه افراد وارگانها که به نحوی با این کالای ضروری سروکار دارند از اوضاع حاکم رضایت خاطر زیبایی ندارند .

در حال حاضر حدود ۴۵ هزار نفر در دو استان گیلان و مازندران در امر کشت و کار چای اشتغال دارند . سطح زیر کشت چای که در سال ۱۳۱۹ حدود ۴۰۰ هکتار بود اینک به حدود ۳۲ هزار هکتار رسیده است ، محصول سالانه باغهای چای امسال با توجه به مساعدت هوا به حدود ۳۰۶ هزار تن برگ سبز چای رسید ، که از آن ۶۹ هزار تن چای خشک حاصل شد که در تاریخ ایران بیسابقه است . سال گذشته ۵۶ هزار تن چای خشک تولید شد .

عمده‌ترین مشکل این باغ‌ها که از حدود طولانی در استان گیلان تا نزدیکی چالوس در استان مازندران گسترده است کوچکی زائد الوصف باغهاست .

مساحت بالغ بر ۸۴ درصد این باغ‌ها به یک هکتار نمی‌رسد و فقط ۲۲/۵ درصد آنها بیش از ۱ هکتار است این امر موجب شده است که هر نوع عملیات به زراعتی و نوآوری‌های ضروری که مستلزم

صرف هزینه‌های نسبتاً " سنگین و سرمایه‌گذاریهای کلان است متوقف شود . بر اساس آمارهای بدست آمده در سالهای اخیر تعداد باغهای کوچک روبه افزایش است علت این است که در باغهای کوچک تمام کارهای ضروری باغ توسط اعضا خانوار کشاورز انجام می‌گیرد در صورتی که در باغهای بزرگ که احتیاج به استخدام کارگر می‌باشد هزینه کارگر که عمده‌ترین هزینه مراحل داشت و برداشت را در باغ چای تشکیل می‌دهد امکان سودآوری را از بین می‌برد .

باغهای چای در ایران بدون در نظر گرفتن اصول و ضوابط علمی و حتی کشاورزی ایجاد شده است .

حدود ۸۵ درصد باغهای چای بر روی تپه و ارتفاعات قرار دارند که چون تراس بندی لازم انجام نشده است خاک آنها در معرض فرسایش و آب روفتگی مداوم قرار دارد .

بوته چای به طور معمول ۳۰ تا ۳۵ سال بازدهی مفید دارد در حالی که عمر متوسط بوته‌ها در ایران حدود ۶۵ سال می‌باشد . گذشته از پیری که تولید برگ مرغوب را تقریباً " غیرممکن می‌سازد بوته‌ها نیز از نظر نژاد و نوع آن مطلوب نیستند و این دو عامل در کیفیت برگ سبزی استحصالی تأثیر منفی برجای می‌گذارد به این دلیل ریشه‌کن کردن تدریجی بوته‌های قدیمی و کاشت اصول بوته‌های جدید باید مدنظر باشد اما کوچک بودن سطح باغهای چای این کار را مشکل ساخته است .

تعداد کارخانه‌های چای سازی در حال حاضر ۱۰۸ واحد است که ۱۰۵ واحد آن فعال است . از این تعداد ۷ کارخانه مربوط به بخش دولتی و بقیه مربوط به بخش خصوصی است که با سازمان چای قرارداد دارند .

این کارخانه‌ها برگ سبز چای را از کشاورزان دریافت می‌کنند و جای را بصورت خشک شده تحویل می‌دهند .

بر اساس مصوبه شورای اقتصاد قیمت هر کیلو برگ سبزی چای درجه یک در سال زراعتی جاری

(۷۲-۷۱) ۶۵۰ ریال و درجه دو ۴۳ ریال می‌باشد در حالی که این ارقام در سال گذشته به ترتیب ۵۲۰ و ۳۲۰ ریال بوده شایان ذکر است یکی از کشاورزان نمونه چای کار به نام سید اشرف هاشمی پور که در شهرستان لاهیجان فعالیت دارد موفق شد از هر هکتار زمین خود ۲۴ تن برگ سبز چای برداشت کند .

کشت بوته‌های جدید

تکثیر بوته‌های چای از طریق کشت بذور قلمه انجام می‌شود و هر کشاورز سعی می‌کند بر روی بوته‌های مرغوب که دارای بازدهی بیشتری است سرمایه‌گذاری کند . در رابطه با اصلاح باغهای جدید چای نیز با توجه به اینکه بوته چای در چند سال اول کشت قابل بهره‌وری نیست و عواید آنی برای کشاورز در بر ندارد کشاورزان خردمها تاکنون برای پرورش و یاجیگزین کردن آن کمتر از خود رغبت نشان داده‌اند .

در این رابطه طی زمستان امسال پس از خاتمه برداشت پاییزه چای تعداد ۱۵۰۰۰۰ نهال قلمای مرغوب و بذری که در ایستگاههای تحقیقاتی پژوهشکده چای پرورش یافته بود در اختیار کشاورزان واجد شرایط جهت اصلاح باغها قرار خواهد گرفت .

از سوی دیگر طی دو سال گذشته پیش‌ساز ۵۰ میلیون نهال بذری و قلمای از نژادهای آسامور سریلانکائی در خزانه‌های ویژه نگهداری می‌شود که آماده انتقال به اراضی جدید و یسایا یگزین شدن با بوته‌های چای قدیمی و مسن است .

میزان برداشت محصول چای به عواملی مانند نوع بوته ، مقدار کود مصرفی و آبیاری باغهای زیر کشت بستگی دارد .

تا چندی پیش در تمام اراضی چای آبیاری به روش سنتی انجام می‌شد اما در حال حاضر تلاش می‌شود تا باغهای چای تحت پوشش شبکه آبیاری قرار گیرد تا به این ترتیب امکان افزایش محصول فراهم آید . هم اینک حدود ۱۵۰۰ هکتار از باغهای موجود تحت پوشش شبکه

آبیاری است که به این ترتیب قابلیت ازدیاد محصول چای در واحد سطح به میزان ۴۰ درصد فراهم شده است .

مراحل برداشت محصول

بوته چای که در باغهای مستعدغرس می‌شود پس از طی یک دوره سه تا چهارساله ، در زمین ریشه می‌دواند و به مرحله بازدهی می‌رسد . چیدن برگ سبز چای توسط باغداران هر سال در ۳ فصل بهار ، تابستان و پاییز انجام می‌شود . برداشت بهاره از اوایل اردیبهشت تا اواخر خرداد به طول می‌انجامد و ۴۵ درصد از مجموع برداشت سالانه را در بر می‌گیرد . چای بهاره در واقع مرغوبترین نوع این محصول به شمار می‌رود .

در طی این مدت ۴ تا ۵ بار بوته‌ها برگ‌چینی می‌شوند و سپس برای مدتی کوتاه بوته‌ها به حالت استراحت می‌روند که در ایران به اصطلاح کشاورزان چای‌کار به دوره پاک‌چینی معروف است .

برداشت تابستانه

معمولاً ۴۷ درصد محصول سالانه چای در چین تابستانه یعنی از تیر تا اواسط شهریور استحصال می‌شود بهترین چای زرین و پر رنگ در این چین به دست می‌آید در این مدت ۵ تا ۶ بار بوته‌های چای برگ چینی می‌شود .

برداشت پاییزه

برداشت پاییزه نیز از اواسط مهر تا اوائل آبان ادامه دارد به علت سرد شدن هوا مدت برداشت کوتاه و جوانه‌ها معمولاً "کوچک و سبک و مقدار آن نیز کمتر از دو چین دیگر است . در این برداشت فقط ۷ تا ۸ درصد کل محصول سالانه به دست می‌آید . چای پاییزه زرین ، گمرنگ ولی خوش طعم است .

در ایران ، برداشت جوانه‌های سبز به صورت روزانه توسط کارگران چای چین انجام می‌شود که قریب به اتفاق آنها خانمها هستند و سپس به

ناظرین سازمان چای مستقر در کارخانه‌های چای خشک‌کنی تحویل می‌گردد .

تبدیل برگ سبز چای خشک

برگ سبز چای پس از اینکه توسط باغداران به ناظرین سازمان چای در کارخانه‌ها تحویل شد مراحل مختلفی را طی می‌کند تا به صورت بسته‌بندی در اختیار مصرف کننده قرار گیرد .

در این زمینه ابتدا ناظرین چای تحویلی را وزن می‌کنند و بلافاصله عملیات فرآوری و طبقه‌بندی چای شروع می‌شود ، پس از آن ابتدا برگ سبز در قسمت ترافاه ۱ تا ۱۲ ساعت می‌ماند تا پس از تخیر آب آنها به صورت پلاسیده در آید . در عملیات بعدی کار مالش انجام می‌شود ، به این صورت که برگهای پلاسیده از طریق دستگاههای دوار به دستگاههای خشک‌کن منتقل می‌شود و سپس به انواع مختلف تفکیک می‌گردد . واحدهای چای خشک‌کنی موظف هستند درازاهای هر صدکیلو برگ سبز چای ۲۲/۵ کیلو چای خشک به سازمان چای تحویل دهند . در مواردی که به لحاظ نوع برگ سبز نسبت مورد نظر به دست نمی‌آید به ناچار کارخانه‌ها برای اینکه بتوانند تعهد خود را انجام دهند از برگهای نامناسب استفاده می‌کنند که موجب پائین آمدن کیفیت چای می‌شود .

در حال حاضر بیش از ۶۰ واحد از کارخانه‌های چای سازی به دستگاه سورت یا طبقه بندی مجهز هستند و بقیه کارخانه‌ها در صدد تهیه و تجهیز این ماشین آلات هستند .

طبقه‌بندی چای در کارخانه‌ها علاوه بر کاهش هزینه‌های ناشی از حمل چای خشک به مراکز دیگر در بهبود کیفیت چای نیز مؤثر خواهد بود . در مورد کیفیت چای نیز کارخانه‌های چای سازی موظفند در نیمه همراه چای تولیدی خود را به آزمایشگاه ارسال کنند که پس از درجه‌بندی بابت هر کیلو چای خشک درجه یک ۳۸۰ ریال ، درجه دو ۳۰۰ ریال ، درجه سه ۲۴۰ ریال و درجه چهار ۲۰۰ ریال اجرت خشک کردن و عمل-

آوری دریافت می‌کنند .

در این زمینه در سال زراعی جاری بالغ بر ۱۹ میلیارد و ۲۱۶ میلیون ریال بابت اجرت تولید چای خشک به صاحبان ۱۰۵ کارخانه فعال چای سازی در شمال اعم از گیلان و غنبرب مازندران پرداخت شد ضمن آنکه ارزش اقتصادی برگ سبز چای حدود ۱۴۴ میلیارد ریال بود .

احداث ایستگاههای تحقیقاتی

یکی از مهمترین عوامل منفی و مشکلات موجود در زمینه کشت و صنعت چای در ایران رami توان نبود تحقیقات کافی در طول ۸۰ سال گذشته در زمینه تولید و بهبود کیفیت چای دانست . با توجه به اینکه فعالیتهای کشاورزی ، صنعتی ، پژوهشی و خدماتی در جهت ارتقاء کمی و کیفی چای و نیز دستیابی به خودکفائی به عهده سازمان چای و اخیراً " وزارت کشاورزی می‌باشد برای رسیدن به این هدف اقداماتی انجام شده است که مهمترین آن ایجاد پژوهشگاه چای در سال ۱۳۶۵ است .

وظیفه این پژوهشگاه عبارت است از : تهیه گونه‌های مناسب برای مناطق مختلف و اصلاح باغها ، تلفیح گونه‌های مختلف داخلی و خارجی به منظور دستیابی به هیبریدهای جدید ، مطالعه آفات ، بیماریها و علل‌های هز ، مطالعه وضعیت خاکهای مناطق چایکاری ، مطالعه انواع کودهای سبز و آلی ، چگونگی تبدیل باغهای قدیمی که فاقد بهره‌وری لازم هستند ، آموزش کشاورزان ، ایجاد مزارع نمونه و غیره ، که این کارها باید باتوجه به نیاز کشور به چای دامنه فعالیت و تشکیلات آن گسترده‌تر گردد . آزمایشگاه پژوهشگاه نیز نسبت به گروه بندی چای تولیدی کارخانه‌ها اقدام می‌کند به این ترتیب که برای گروه بندی چای سنجش کیفیت رنگ ، عطر و طعم و تغاله بررسی می‌گردد .

لازم است ترتیبی داده شود تا کارشناسان مربوطه بتوانند جهت کسب آموزشهای بیشتر به مراکز تحقیقاتی چای دنیا اعزام گردند و از تجارب کارشناسان خارجی جهت تنظیم و اجرای

برنامه‌های تحقیقاتی استفاده کنند .

مهندس حسینی معاون فنی سازمان چای در مورد سرمایه‌گذاری‌های جدید در زمینه چای می‌گوید: "باتوجه به روند افزایش قیمت چای در بازار جهانی لازم است به منظور بی‌نیاز شدن از واردات چای و رسیدن به مرز خود کفائی در این صنعت سرمایه‌گذاری بیشتری انجام شود."

وی معتقد است برای توسعه کشت چای بایستی وزارت جهادسازندگی جنگلهای مخروطی را که بازدهی ندارند بمنظور تولید چای در اختیار سازمان چای قرار دهد تا با واگذاری آن به متقاضیان دیپلمه باغهای جدید ایجاد شود ، در غیراینصورت هزینه هنگفتی که صرف تولید حدود ۵۵ میلیون اصله نهال چای شده است به هدر خواهد رفت .

وی همچنین افزود یکی دیگر از وظایف این پژوهشکده اجرای طرحهای تحقیقاتی است که در حال حاضر ۲۲ طرح تحقیقاتی توسط پژوهشکده در دست انجام است و درکنار آن طرحهای کوتاه مدتی نیز برای بهبود تولید تدارک دیده شده است .

وی تصریح کرد هدف سازمان چای مکانیزه کردن کشت و صنعت ، بهزراعی ، توسعه باغها و در نهایت ارتقاء کمی وکیفی چای داخلی تا رسیدن به مرز خود کفائی است .

نظرات مردم و تولیدکنندگان

یکی از بازرگانان به نام آقای اسماعیل پور که باصنعت چای ایران آشنائی دارد در مورد وضعیت چای در کشورمان می‌گوید: "به هریک از اعضای تعاونی مرزنشینان و پبله‌وران اجازه داده شده تا سالانه ۱۵۰ کیلو چای خشک وارد کشور کنند که این کار با توجه به مرغوب‌تر بودن کیفیت و طعم چای خارجی طبعاً" به تولید چای داخلی لطمه خواهد زد ." وی پیشنهاد کرد مقداری چایی که از این طریق وارد می‌شود از کل سهمیه واردات کشور کسر شود

تا این امر به نابسامانی و انباشتن بیشتر چای داخلی منجر نگردد .

علی حسینی یکی از کشاورزان معتقد است به رغم حمایت چشمگیر از این صنعت قیمت برگ سبز چای هنوز پائین است و با میزان تورم فعلی هماهنگی ندارد .

وی توصیه کرد در صورت امکان قیمت این محصول بار دیگر افزایش یابد . اکبری یکی از مسئولان یک واحد چای‌سازی در مورد مشکلات کارخانه‌ها می‌گوید: "باتوجه به مصوبه سازمان چای واحدهای تولیدی باید در مقابل دریافت ۱۰۰ کیلو برگ سبز چای ۲۲/۵ کیلوچای خشک تحویل دهند در صورتیکه این نسبت قابل قبول نیست ." وی در تشریح این مورد گفت: باید ترتیبی داده شود تا در فصولی که نسبت بارندگی کمتر است و برگ چای رطوبت کمتری را جذب می‌کند نسبت تحویل چای خشک به دولت با توجه به شرایط آب و هوائی تعدیل شود در غیر اینصورت کارخانه‌داران متضرر و مجبور می‌شوند به هر نوع ممکن سو استفاده کنند .

خانم باقری ، یکی از چایکاران ، گفت: " در مواردی مشاهده می‌شود که برگ سبز چای کیفیت خوبی دارد ولی چون برخی از کارخانه‌ها فرسوده هستند در نتیجه چای خشک از مرغوبیت لازم برخوردار نیست و این یکی از عوامل پائین بودن کیفیت تولیدات داخلی است که بایست نسبت به نوسازی این واحدها اقدام کرد ." وی همچنین در مورد بالا رفتن بهای نهاده‌های کشاورزی افزود مسئولان بایستی باتوجه به تمام جوانب قیمت نهاده‌ها را تعیین کنند تا تولید با صرفه‌تر گردد در غیر این صورت کشاورزان از زمین خود برای کشت محصولات دیگر که سود بیشتری دارد استفاده خواهند کرد و انگیزه تولید چای کم می‌شود .

آقای علی‌نیا با اشاره به این نکته که باغهای چای طی سالهای متوالی انرژی خاک را مصرف کرده و بازدهی آنها کم شده است و در نتیجه به مقدار کود مناسب نیاز دارد گفت چنانچه به دلیل گرانی کود کمتری به باغها داده شود

محصول کمتری به دست می‌آید ، در این زمینه دولت باید تسهیلاتی برای چایکاران فراهم کند .

آقای مهرعلی پور کشاورز اهل لاهیجان در مورد محدودیت زمین برای کشت چای می‌گوید: " در حال حاضر ۸۰ هکتار زمین را در بلندبهای این منطقه زیر کشت صنوبر بردانند بدون این که نتیجه داشته باشد در صورتی که اگر همین زمین برای کشت چای اختصاص می‌یافت نفع آن بیشتر عاید کشور و کشاورز می‌شد . وی پیشنهاد کرد مسئولان ذیربط در این زمینه باید واقعیتها را در نظر بگیرند .

یکی از کارشناسان چای در مورد افزایش تولید چای گفت: " برای اینکه در تولید این محصول خود کفا شویم باید ۱۵ هزار هکتار از اراضی را به کشت چای اختصاص دهیم که ظرف مدت پنج سال به بهره‌برداری خواهد رسید ." وی از مسئولان وزارت جهادسازندگی خواست در این زمینه با وزارت کشاورزی همکاری کنند .

افزایش تولید چای و کاهش

واردات

گران شدن برگ سبز چای ، کنترل واردات ، شرایط مساعد جوی و برنامه‌های بهزراعی موجب شد تا تولید چای خشک در سال جاری به حدود ۷۰ هزار تن برسد که نسبت به سال گذشته ۱۳ هزار تن افزایش نشان می‌دهد .

به منظور تأمین کمبود چای باید حدود ۳۰ هزار تن چای وارد شود که سال گذشته تنها حدود ۲۰ هزار تن از کشور هند خریداری شد .

در این راستا چنانچه سرمایه‌گذاری لازم برای افزایش تولید انجام نشود کشور ما باید سالانه یکصد میلیون دلار صرف واردات کند لازم به ذکر است که هند در سال گذشته میلادی حدود ۷۰۶ هزار تن چای خشک تولید کرد که از این مقدار ۱۲۳ هزار تن به کشورهای مستقل مشترک المنافع صادر شد .

وضعیت چای در بازار

سازمان چای برای توزیع این محصول در استانهای کشور با توجه به آمارهای موجود سهمیهای خاص پیشبینی کرده است و آن را به عوامل مسل فروش خود در سراسر کشور تحویل می دهد در این زمینه لازم است تا عاملان فروش چای به نرخ رسمی در کشور افزایش یابند تا با عرضه و تقاضای مناسب این کالا، نسبت به تنظیم بازار اقدام شود.

در حال حاضر چای این سازمان در بسته های سبزرنگ در مراکز رسمی هر کیلو چای مخلوط داخلی و خارجی با کیفیت خوب ۲۷۰۰ ریال و در بسته های کاغذی ۱۴۰۰ ریال عرضه می شود. بسته های سبز در بازار آزاد هر کیلو ۳۰۰ تا ۳۴۰۰ ریال و بسته های کاغذی ۲۰۰۰ ریال قیمت دارد که نسبت به سال گذشته ۳۰ درصد افزایش قیمت نشان می دهد. شرکت چای در حال حاضر از عرضه چای صد درصد خارجی خودداری می کند ولی اتحادیه کارکنان دولت، شرکتها و تجار، چای خارجی را در بسته بندی مناسب و با به صورت فله عرضه می کنند که قیمت این نوع چای با توجه به بسته بندی، کیفیت و طعم بین ۴۵۰۰ تا ۵۰۰۰ ریال و چای فله نیز بین ۴۵۰۰ تا ۸۰۰۰ ریال به متقاضیان عرضه می شود.

در حال حاضر عرضه و تقاضای چای خشک در این مراکز حالت عادی دارد. آقای شهسواری یکی از عاملان فروش چای داخلی پیشنهاد کرد توزیع چای داخلی به صورت درجه بندی و انواع مرغوب و غیر مرغوب و با قیمتهای متفاوت در بسته بندیهای مناسب عرضه شود تا مصرف کنندگان با توجه به توان مالی خود چای مورد نظر را خریداری کنند.

بگفته وی اجرای این طرح موجب می شود تا تولید کنندگان و کارخانه های چای سازی نیز در تولید این محصول بیشتر دقت کنند که این امر

به نفع مصرف کننده و تولید کننده است ضمن آنکه تولید مرغوب این محصول کاهش واردات را در پی خواهد داشت.

اقدامات حمایتی

رفع مشکل چایکاران و ایجاد انگیزه بیشتر جهت کشت و کار تا تیر مهم و مستقیم در بهبود صنعت چای کشور دارد سازمان چای در این راستا اقداماتی در زمینه برنامه های تحقیقاتی، آموزش، اعطای کمک مالی و تسهیلاتی در مورد وام ماشین آلات هرس و چای چین، کود و سم به عمل آورده و این نهادها را به قیمت های مبوب در اختیار چایکاران قرار داده است.

از سوی دیگر لازم است تا مروجان نسبت به آموزش کشاورزان اقدام نمایند. و در استفاده بهینه از نهادها تولید کنندگان را یاری دهند. این سازمان در سال زراعی ۷۱-۷۲ حدود ۶ میلیارد ریال کمک مالی به ۳۵۰۰ نفر از کشاورزان چایکار پرداخت کرده است که به هنگام دریافت برگ سبز چای از آنها کسر می گردد، همچنین تحویل ۶۵۰ دستگاه ماشین چای چین و هرس و نیز واگذاری ۱۵۰۰۰ قلمه چای به صورت رایگان از اهم این اقدامات است.

مشکلات کشاورزان و نیازهای آن

به منظور رفع مشکلات برخی از چایکاران روستائی لازم است مراکز خرید برگ سبز چای افزایش یابد زیرا فاصله باغهای چای با کارخانهها زیاد است و آنها برای حمل برگ سبز با مشکلاتی مواجه هستند این نارسائی موجب شده تا برگ سبز چای نارسیدن به محل کارخانه و یا انقباض دیگر استان پلاسیده شود و کیفیت آن تغییر کند. برای رفع این مشکل باید مراکز خرید افزایش یابد و وسائل حمل و نقل بیشتری برای این منظور اختصاص یابد.

از سوی دیگر با توجه به اینکه کارخانهها فرسوده هستند دولت باید وام کافی در اختیار صاحبان این واحدها قرار دهد تا نسبت به نوسازی آنها اقدام کنند. وزارت جهاد سازندگی بخشی از جنگلهای مخروبه را در اختیار سازمان چای قرار دهد تا نسبت به کشت این محصول برای دستیابی به خودکفائی در تولید اقدام شود.

مسئولان وزارت بازرگانی باید ترتیبی اتخاذ کنند تا واردات چای توسط ۱/۲ میلیون نفر از پیلهوران و تعاونی مرزنشینان کنترل شود و کاهش یابد.

با وجود افزایش تولید چای داخلی چنانچه اقداماتی در جهت بهبود و کیفیت آن به عمل آید نیاز زیادی به واردات این محصول به صورت انبوه احساس نمی شود. ❀