کشاورزی: تجارت جهانی چای

نوری زاده، شیدا

هند به عنوان بزرگترین صادرکننده چای‏ 107 میلیون و 400 هزار دلار صادرات داشته است

هند برای ورود گسترده‏تر به بازار چای ایران‏ تلاش می‏کند

مقدمه

چای یکی از قدیمی‏ترین نوشابه‏های‏ آرام بخش و مفرحی است که انسان‏ شناخته و از گذشته‏های دور،آشامیدن آن‏ برای مردم دنیا جنبه اشرافیت،تجمل‏ و بعضا داروئی داشته است.امروزه نیز چای بصورت یکی از ضروریات زندگی اکثر خانواده‏ها درآمده و کشت و کار و تولید و تجارت و مصرف آن در اقتصاد کشورهای‏ جهان مقام مهمی را بخود اختصاص داده‏ است.

تاثیر آرام بخش کافئین موجود در چای‏ بر روی سیستم عصبی انسان،اولین‏ دلیلی است که انسان چای را به عنوان‏ یک آشامیدنی مورد استفاده قرار داد.

تاریخچه مختصر چای

تاریخچه چای‏ در جهان و ایران

تاریخ کشت و پرورش چای بدرستی‏ معلوم نیست اما تحقیقات محققین بیانگر آنست که بوته چای حدود سه هزار سال‏ قبل از میلاد در چین شناخته شده و سابقه‏ کشت و تولید و مصرف چای در این کشور به پنج هزار سال پیش می‏رسد.ناحیه‏ای‏ که امروز به عنوان زادگاه اصلی چای‏ وحشی شناخته می‏شود،منطقه‏ای است‏ که از شمال به قسمت علیای دره یانگ‏ تسه‏کیانگ،از جنوب به هند و چین،سیام‏ و برمه،از مشرق به ینان و از مغرب به آسام‏ محدود می‏شود.

در ابتدا قبایل چادرنشین جنوب شرقی‏ چین،برگهای ظریف چای را می‏چیدید و آن را در میان دو کف دست مالش‏ می‏داند تا مواد زائد آن برطرف گردد. سپس برگهای مالش داده شده را در مقابل نور آفتاب یا حرارت آتش خشک‏ می‏کردند و برگ‏های حاصله را دم کرده به‏ عنوان آشامیدنی استفاده می‏نمودند.از آن‏ زمان تا اواخر قرن هشتم میلادی،چای‏ مصرف داروئی داشته است و برای مصارف‏ طبی ازقبیل رفع ناراحتیهای گوارش،رفع‏ خستگی و بیماریهای کلیوی استفاده‏ می‏شده است.

بتدریج نوشیدن چای بین طبقه اشراف‏ و اعیان چین متداول گردید و جنبه داروئی‏ آن جای خود را به تفنن داده مرسوم شدن‏ چای‏نوشی در دربار امپراطوران چین‏ سرآغاز فصل جدیدی در تاریخ‏ کشت و صنعت چای شد،بطوری‏که‏ عملا مناطق بخصوصی از کشور چین به‏ چایکایی اختصاص داده شد.

اولین بار اروپائیان پس از دسترسی به‏ سرزمین چین و از طریق سوداگران هلندی‏ به مصرف چای پی‏بردند.در ابتدا پرتغالیها در نقاط مختلف چین ازقبیل‏ کانتون مستقرشده و مستعمراتی در این‏ نواحی بدست آوردند.تجارت چای‏ و ابریشم از شرق به غرب سالها در انحصار این دو قدرت بود.بعدها همزمان با اضمحلال امپراطوری پرتغال کشورهای‏ دیگر اروپا بفکر استفاده تجارتی از این‏ کالا افتادند.از طرف دولت انگلستان‏ کمپانی هند شرقی راهی اقیانوس‏ هند شد و سواحل را زیر نقود خود گرفت. کمپانی هند شرقی شعباتش را در مناطق‏ مختلف چین،بخصوص نواحی چای‏خیز دائر نمود و سپس شروع به خرید چای‏ و ابریشم کرد و بتدریج دست پرتغالیها و هلندیها را از سرزمین چین کوتاه ساخت‏ در اروپا چای بعنوان معجون چینی، مصرفی بسیار محدود داشت ولی‏ بعد بیشتر جنبه تفنن اشرافیت بخود گرفت. پس‏از جنگ تریاک،مستعمرات بریتانیا در این قسمت محدود شد و با از دست دادن‏ بازارهای چین،انگلستان به هند و سیلان‏ و هلندیها به جاوه و سوماترا در اندونزی‏ رفته،به کشت و تولید چای پرداختند.

چندی بعد کشت و صنعت چای در کشورهائی نظیر کنیا-مالاوی- موزامبیک-آرژانتین-بنگلادش-ایران- ژاپن-ترکیه-ویتنام-شوروی گسترش‏ یافت.

ایرانیها در اواخر قرن هفتم هجری‏ قمری بطور قطع این گیاه را می‏شناخته‏ و با نام آن آشنا بوده‏اند،تا مدتها چای از دو کشور چین و هندوستان به ایران وارد میشد و زراعت چای عملا در سال‏ 1280 هجری قمری و با پیگیریهای‏ سرسختانه شخصی بنام محمد میرزا ملقب به کاشف السلطنه در ایران‏ آغاز گشت.نخستین بار تعدادی از اهالی‏ حومه لاهیجان به کمک کاشف السلطنه‏ نسبت به کشت چای اقدام نمودند و بتدریج در سایر نقاط گیلان‏ و بعدا مازندران چای‏کاری معمول گردید.

نخستین کارخانه چای‏سازی در سال‏ 1312 هجری شمسی در باغ کشاورزی لاهیجان ساخته شد و برای تشویق‏ چایکاران،بنگاه برگ سبز چای در تنکابن‏ تشکیل شد.باتوسعه بیشتر سطح زیر کشت چای و افزایش کارخانجات‏ چایسازی و به منظور بهبود چای کشور،در سال 1337 سازمانی بنام سازمان چای‏ بوجود آمد که این سازمان برای توسعه‏ فعالیتهای خود در سال 1347 به شرکت‏ سهامی چای ایران تبدیل گردید.

در ایران حدود 32000 هکتار از اراضی‏ تحت کشت چای می‏باشد و بطور متوسط بازده نواحی چایکاری در ایران حدود 3 تن برگ سبز در هکتار برآورد گردیده‏ است.

تحول صنعت چای

از سال 1839 که صنعت چای در آسام‏ آغاز شد،تمام مراحل کشت و چایسازی‏ تغییر و بهبود یافته است.مستمرین دوره‏ تغییر اساسی از سال 1880 تا 1900 بوده‏ است.در این دوره چایسازی بطور کامل‏ ماشینی شد بجای تلنبار کردن،برگ‏ چای را برای عمل آوردن به کارخانه‏های‏ چای فرستادند.درحال‏حاضر صنعت‏ چای از یک مرحله ثانوی تغییر سریع می‏ گذرد که از سال 1925 به اوج خود رسید.ابداع و معمول‏ ساختن سیستم پلاس تغاری گام جدیدی‏ در این دوره پیشرفت است و تغییر دیگر تهیه چای پودری یا فوری( Instant tea ) در خود مزارع چای است.

روش‏های‏ عمل‏آوری چای

-چایسازی به روش رسمی یا ارتدکس‏ ( ORTHODOX )

در گذشته برای تهیه چای سیاه دوازده‏ عمل به مدت سه روز به ترتیب روی برگ‏ چای انجام میگرفت که شامل پلاس، چهار نوبت مالش دادن،دو مرتبه خشک‏ کردن در تابه،یک‏بار آفتاب دادن‏ و دوبار بالای آتش گرفتن بود.تا سال‏ 1925 چای‏سازی تا حدی بر حسب‏ شرایط محلی تغییر کرد.یک پلاس بطئی‏ به مدت 18 تا 24 ساعت در تلمبار هوای‏ آزاد یا در اتاق زیر شیروانی و سپس 2 تا 6 ساعت مالش و به‏طورکلی 3 تا 5/3 ساعت دوره تخمیر را بدنبال داشت سپس‏ یک یا دو نوبت خشک کردن معمول بود. دما،مدت و سرعت فاکتورهایی است که‏ در کیفیت و کمیت چای تولید شده بسیار حائز اهمیت می‏باشد،به‏گونه‏ای که‏ ازدیاد کارخانه و سطح زیر کشت نمی‏تواند تنها عامل بالا رفتن و مرغوبیت کیفیت‏ چای باشد بلکه طرز صحیح پلاس،مالش، تخمیر و خشک کردن و نگهداری،اثر تعیین کننده‏ای در بهبود کیفیت چای‏ دارد.امروزه این نوع چای‏سازی در نصف‏ کارخانه‏های چای جهان معمول است. محصول چای ایران نیز به طریقه‏ ارتدکس تهیه می‏شود زیرا تنها این نوع‏ چای در بازار ایران فروش دارد و مردم ایران‏ برای چای از نظر مشکی بودن،زردار بودن‏ و پیچیده بودن آن اهمیت خاصی قائلند و تنها طالب چای به روش ارتدکس‏ می‏باشند.

حدود 80 درصد چای هندوستان چای‏ غیرارتدوکس می‏باشد.

عمل‏آوری چای‏ به روش غیررسمی

از سال 1925 برای تغییر شکل دادن‏ برگ،روش‏های جدیدی اختراع گردید. که از آنچه با ماشین مالش امکان داشت‏ سریع‏تر و موثرتر بود.برای این کار از ماشینهای سی‏تی‏سی( C.T.C )که‏ عبارتست از خردکردن،شکستن و پیچیدن یا روتوروان ( Ro TORVANE ) استفاده شد.با این روش برگهای پلاسیده‏ نشده یا کم پلاسیده فورا تغییر شکل‏ یافته،مختصری تخمیر می‏شوند و پس از آن خشک می‏کردند.

به این ترتیب و با این روش یکی‏ از طولانی‏ترین مراحل چایسازی که‏ همان مرحله پلاس می‏باشد تقرییا حذف‏ می‏گردد.این نحوه عمل را چایسازی غیر رسمی می‏نامند و چای حاصله از آن را اصطلاحا چای C.T.C می‏نامند.در این‏ روش ماشین C.T.C یانگ کاتر به جای‏ ماشین مالش وارد عمل می‏شود و تغییر شکل برگ در عرض چند دقیقه تکمیل‏ می‏شود.در روش مذکور تخمیر نیز به‏ حداقل مدت کاهش یافته است.

انواع بوته‏های چای

امروزه سه نژاد عمده چای در کشورهای‏ مختلف چای‏خیز جهان کشت می‏شود، این سه نژاد عبارتنداز بوته‏های چینی- بوته‏های آسامی و بوته‏های هیبرید.

-بوته‏های نژاد چینی:مقاومت این نوع‏ چای در مقابل سرما و خشکی زیاد است‏ به همین جهت در کشورهای نیمه‏ گرمسیری نظیر ایران-ترکیه- شوروی و چین از آن استفاده می‏شود،طعم‏ و عطر این نوع چای خوب است.

-بوته‏های نژاد آسامی:این بوته‏ها به‏ نژاد گرمسیری یا هندی معروف هستند و بیشتر در هندوستان،سیلان و افریقا کشت می‏شود.محصول این نژاد،زیاد و رنگ و کیفیت چای استحصالی به مراتب‏ بهتر از نوع چینی است و مقاومت آن نیز در برابر سرما کمتر می‏باشد.

-بوته‏های هیبرید:این نژاد از اختلاط و آمیزش طبیعی دو نوع چینی و آسامی‏ بوجود آمده است.خصوصیات و محصول‏ آن از نظر رنگ و کیفیت حدواسط بین نوع‏ چیننی و آسامی می‏باشد.

طبقه بندی انواع چای

طبقه بندی برگ‏های چای‏ در عرف صنعت چای

-پکوفلوری از( Pekoe-Fleuri ):برگی‏ است که کاملا باز نشده و پوشیده از کرکهای سفید است.بهترین چای از این‏ جوانه انتهائی تهیه می‏شود.در مخلوط چای خشک هر اندازه تعداد این جوانه‏ها زیادتر باشد چای مرغوب‏تر خواهد شد. این نوع چای به چای پرسفید نیز معروف‏ است.

-پکواورانژ( orange-Pekone ):بعد از جوانه انتهایی،اولین برگ که دارای کرک‏ های نارنجی رنگ است پکورانژ نام دارد. -پکوراوردینار( Pekoe-Ordinair ):از برگ‏ دوم تشکیل شده روی این برگ نیز به‏ مقدار کم کرک مشاهده می‏شود.مخلوط برگ اول و دوم و جوانه انتهائی چای ممتاز درجه 1 میدهد.

-سوشونگ( souchong ):عبارت از برگ‏ شماره 3 و 4 می‏باشد.چای حاصله از این‏ برگ‏ها،چای متوسط یا درجه 2 می‏باشد.

-کونگو( congou ):برگ شماره 5 که‏ ضخیم می‏باشد و پست‏ترین نوع چای‏ یعنی چای درجه 3 از این نوع برگ تهیه‏ می‏شود.

طبقه بندی انواع چای‏ از نظر تهیه و تولید

انواع چایهای مورد مصرف در جهان را از نظر طرز تهیه و مراحلی که در فرآیند تولید چای طی می‏کند به چهار دسته زیر تقسیم می‏کند:

-چای سیاه:بیش از دوسوم چای تولیدی‏ جهان،چای سیاه یا چای معمولی‏ است.این نوع چای در تمام ممالک جهان‏ مصرف می‏شود و پس‏از انجام کامل‏ تمامی مراحل چای‏سازی بدست می‏آید. چای مصرفی در ایران نیز از همین نوع‏ می‏باشد ولی در گذشته مقدار کمی چای‏ سبز نیز وارد می‏شده است.

اگر تمام مراحل چایسازی شامل پلاس، مالش،تخمیر و خشک کردن به روش‏ معمولی انجام گیرد چای سیاه بدست آمده‏ را چای ارتدکس می‏گویند.نوع دیگر چای‏ سیاه،چای‏" "می‏باشد. با کمک ماشینهای جدید،برگهای‏ پلاسیده بلافاصله تغییر شکل یافته‏ و کمی تخمیر می‏شوند و پس‏از آن خشک‏ می‏گردند.با این روش،مرحله پلاس‏ حذف شده،دو مرحله مالش و تخمیر تلفیق می‏گردد و به حداقل مدت کاهش‏ می‏یابد،این نوع چای که آن را اصطلاحا"چای C.T.C می‏نامند از نظر شکل ظاهری شباهتی به چای ارتدکس‏ ندارد زیرا دانه‏های آن بسیار خرد شده، شکسته و پیچیده می‏باشند.کشورهای‏ کنیا و هندوستان نیز از تولیدکنندگان این‏ نوع چای می‏باشند و محصول آن‏ها در مصر-سودان-انگلستان به مصرف‏ می‏رسد.به‏هرحال چای سیاه تولید شده‏ به یکی از دو روش فوق،می‏تواند بطریق‏ فله( Bulck )بسته بندی شده و بصورت چای کیسه‏ای( Tea bags )و چای‏ فوری( Instant tea )توزیع و مصرف گردد. -چای سبز:این چای بطور متوسط حدود 25 درصد از کل تولید چای جهان را تشکیل می‏دهد،دو کشور چین و ژاپن‏ 80 درصد تولید چای سبز جهان را بعهده‏ دارند و در عین حال 85 درصد از چای سبز تولید شده در جهان را مصرف می‏کنند به‏ عبارت دیگر حدود 94 درصد مصرف چای‏ این دو کشور را چای سبز تشکیل‏ میدهد.از تولیدکنندگان و مصرف کنندگان‏ دیگر چای سبز میتوان کشورهای اندونزی‏ -شوروی و ویتنام را نام برد.

برای بدست آوردن چای سبز،پس‏ از مرحله مالش فورا چای را خشک‏ می‏کنند یعنی از عمل تخمیر جلوگیری به‏ عمل می‏آورند و به این نوع چای،چای‏ نیمه تخمیری نیز می‏گویند که عطر و طعم‏ مطبوعی داشته ولی رنگ آن بسیار کم‏ است.

-چای اولنگ:چای اولنگ نوعی دیگر از چایهای نیمه تخمیری می‏باشد.اگر تخمیر برگ پس‏از عملیات مالش نیمه‏ تمام باشد یعنی برگ چای کاملا تخمیر نشود،چای نیمه تخمیر شده که به اولنگ‏ معروف است بدست می‏آید.این نوع چای‏ بیشتر در چین،ژاپن و تایوان مصرف‏ می‏شود.

-چای قالبی:این نوع چای جهت صدور به مغولستان،تبت و روسیه،در کشور چین‏ تهیه می‏شود.درگذشته این نوع چای در هندوستان بسیار مورد توجه واقع شده‏ بود،اما طرح آن توسعه پیدا نکرد.در تهیه‏ این نوع چای از برگ،ساقه و حتی ترکه‏ بوته چای استفاده می‏شود که پس‏ از انجام عملیات چایسازی آن را زیر فشار بصورت قالب یا قرص درمی‏آورند.چای‏ پودرشده جهت این منظور در قالب‏های‏ چوبی ریخته می‏شود و در اثر فشار به‏ صورت چای قالبی درمی‏آید.

طبقه بندی انواع چای‏ در عرف تجارت بین الملل‏ و بورس‏های چای

در مراکز بورس چای هر فروشنده باتوجه‏ به میزان و درصد اختلاط انواع چای از باغات و مناطق مختلف،نمونه‏هایی را تهیه می‏کند که هر نوع چای براساس نوع‏ طبقه‏بندی ارائه شده توسط فروشنده‏ و آزمایش نمونه‏های چای توسط خریدار یا دلالان خرید،خریداری می‏شود. طبقه‏بندی زیر باتوجه به انواع چای‏ مخلوط شده و همچنین درصد اختلاط هر یک از آنها صورت می‏پذیرد به‏گونه‏ای‏که‏ طبقه‏بندی انواع چای در بورس‏ها بایستی حتما مطابق با استانداردها و معرف خصوصیات کلی چای باشد و شماره استانداردی که در آخرین مرحله‏ به آن داده می‏شود با خصوصیات و صفات‏ ارائه شده توسط فروشنده کاملا هماهنگ‏ باشد.علاوه بر موارد فوق خصوصیاتی از قبیل کیفیت،طعم،عطر و رنگ چای، خصوصیات ظاهری آن مانند قلمی یا شکسته بودن آن در دادن شماره‏ استاندارد اختصاصی مدنظر قرار می‏گیرد.

اسامی انواع چای درجه‏بندی شده‏ قبل از گرفتن شماره استاندارد تجارتی

-درجه بندی انواع چای ارتدکس‏ -درجه‏بندی انواع چای سی‏تی‏سی( C.T.C )

مراحل عمل‏آوری چای

تولید چای و تبدیل برگ سبز به چای‏ خشک و آماده مصرف در صنعت‏ چایسازی شامل عملیات زیر می‏باشد:

-پلاس( Withering ):در مرحله‏ پلاساندن برگ،فعل و انفعالات شیمیائی‏ آغاز می‏شود.نقش اصلی پلاس،تبدیل‏ برگ سبز به حالتی است که امکان مالش‏ برگ را بصورت متناسب برای تولید چای‏ میسر می‏سازد.برگ تازه بطور متوسط دارای 75 تا 80 درصد آب می‏باشد که در جریان عمل پلاس به حدود 50 تا 60 درصد تقلیل می‏یابد.مدت مرحله پلاس‏ متناسب با نوع چای،درجه گرما و رطوبت‏ و جریان هوا بین 12 تا 24 ساعت بطول‏ می‏انجامد.پلاس از نظر کیفیت چای‏ اهمیت زیادی دارد زیرا اگر برگها خوب‏ پلاس نشوند،درهنگام مالش شکسته‏ می‏شوند و مواد موجود در آن از بین رفته‏ و چای نامرغوبی بدست می‏آید.

مالش( Rolling ):هدف اصلی این‏ عمل متلاشی ساختن سلولهای برگ به‏ منظور آزاد کردن مواد محتوی آنها است، مدت مالش نسبت به ضخامت برگها از 30 دقیقه تا 5/1 ساعت و گاهی‏ تا 2 ساعت بطول می‏انجامد.

برگ چای را بطور متوسط سه نوبت مالش‏ می‏دهند.در اولین نوبت که چای حاصله از آن به مالش یک معروف است،مقدار فشار وارده بر برگ را بسیار کم می‏گیرند. در نوبت دوم و سوم که چای استحصالی به‏ ترتیب چای مالش 2 و چای مالش 3 نام‏ دارد مقدار فشار باید زیادتر شود یعنی‏ پس‏از نوبت اول که برگهای لطیف بوسیله‏ غربالهای مخصوصی از برگهای ضخیم‏ جدا شده‏اند،برگهای ضخیم باقی مانده‏ را مجددا با فشار بیشتر مالش می‏دهند. علاوه بر خارج شدن عصاره برگ،در دوره‏ مالش از نظر شکل ظاهری نیز برگ حالت‏ پیچیدگی پیدا کرده و ریز می‏شود و مقداری‏ از آب و مواد زائد خود را از دست می‏دهد. گذشته از مواد مختلفی که در یافته‏های‏ برگ چای موجود است ماده‏ای نیز به نام‏ دیاستاز که از دسته اکسیدآزها می‏باشد و به‏"ته‏آز"معروف است برگ چای وجود دارد.پس‏ازآنکه این ماده بر اثر پاره شدن‏ یافته‏ها آزاد گردید با"تاتن‏"موجود در برگ که در اثر مالش آزاد گردیده تماس‏ حاصل کرده و باعث اکسید شدن آن‏ می‏گردد،در نتیجه این احتراق خفیف‏ است که رنگ چای حاصل می‏گردد.شیوه‏ برگ یا مواد درون سلولی به این ترتیب‏ روی برگ قرار می‏گیرد و پس‏از تخمیر و خشک کردن در موقع طبخ چای محلول‏ می‏شود و به چای رنگ و طعم می‏دهد: چنانچه برگ خوب مالش نشده باشد شیره در سلولها مانده و هنگام طبخ چای‏ کم‏مایه و بی‏رنگ خواهد بود.

-غربال کردن( Sorting ):منظور از مرحله‏ مذکور،جدا نمودن نمودن برگهای ریز و لطیف از برگهای درشت و ضخیم‏تر و نیز خنک کردن برگها و خرد کردن کلوخه‏هایی‏ است که ضمن مالش تشکیل شده است. در اثر این عمل برگهای ریز و لطیف که‏ در اثر لطافت زودتر خرد شده است از قستمتهای دیگر که به مالش بیشتری‏ احتیاج دارند جدا می‏شود و ثانیا از حرارت‏ برگ سبز که در اثر عملیات مالش ایجاد شده کاسته می‏گردد.

-تخمیر( Fermentation ):این روش در حقیقت تهیه چای سیاه می‏باشد و به‏ آخرین تغییرات و فعل و انفعالات شیمیائی‏ اطلاق می‏شود که طی مراحل قبل در برگ شروع شده بود.در مرحله تخمیر است‏ که رنگ و عطر چای صورت نهایی خود را یافته و سپس در مرحله خشک کردن‏ چای،در آن تثبیت می‏شود.عمل تخمیر نیز به دو صورت ماشینی و طبیعی انجام‏ می‏گیرد.برای این عمل چای خرد شده را مدتی در اطاقی که دارای حرارت 21 تا 26 درجه سانتی‏گراد و رطوبتی حدود 98 درصد است قرار می‏دهند تا دگرگونی‏های شیمیایی که در مرحله‏ مالش شروع شده بود در اطاق‏ تخمیر تکمیل شود.معمولا این مدت که‏ حدود 4 ساعت است تا هنگامی که بوی‏ مخصوصی از چای استشمام شود ادامه‏ می‏یابد.

مرحله تغییر یک مرحله حساس فعل‏ و انفعالات و واکنش‏های شیمیائی است‏ که دارای اهمیت فوق العاده‏ای در صنعت‏ چایسازی می‏باشد.

چند دقیقه زودتر یا دیرتر خاتمه دادن به‏ عمل تخمیر اثر زیادی در کیفیت و عطر و رنگ چای به جای می‏گذارد.

-خشک کردن( Drying ):خشک کردن در واقع خاتمه بخشیدن به عمل تخمیز و حفظ نمودن و ثابت نگهداشتن‏ خصوصیاتی است که تخمیر در برگ ایجاد نموده است.مقدار آب موجود در برگ‏ توسط عمل خشک کردن کاهش یافته‏ و به حدود 4 تا 5 درصد می‏رسد.به این‏ ترتیب چای تبدیل به کالای قابل‏ نگهداری و عرضه به بازار می‏شود.اگر چای خوب خشک شده باشد رنگ مشکی‏ یافته و در اثر کوچکترین فشاری‏ کاملا خرد می‏شود و هرگاه رطوبت چای‏ بیش از حد مجاز باشد برگ چای حالت‏ ارتجاعی بخود می‏گیرد و موجب می‏شود که عمل تخمیر پس‏از اتمام عملیات‏ خشک کردن نیز ادامه یافته و کیفیت چای‏ تنزل یابد،چای در این حالت مستعد کپک‏ زدن می‏باشد.

-درجه بندی و بسته بندی Grading ) ( and Packing :در فرآیند آماده سازی، از لحاظ درشتی و مرغوبیت سه نوع چای‏ بدست می‏آید.

چای مالش یک:این نوع چای از لحاظ اندازه ریزتر از دو نوع دیگر و معمولا پس از مالش اول بدست می‏آید.بعلت مرغوبیت‏ این چای و اینکه از غنچه و برگ اول‏ تشکیل یافته چای درجه 1 نامیده‏ می‏شوند.اقلام مختلف این چای در ایران‏ به قلم،شکسته زرین و باروتی رزین‏ معروفند.

چای مالش دو:از چای مالش دو همان‏ اقلام فوق الذکر حاصل می‏شود که رنگ‏ و عطر و کیفیت آنها به مراتب از انواع‏ حاصل از مالش یک ضعیف‏تر است.

چای مالش سه:این نوع چای از برگ‏های سوم و ساقه بین برگ دوم و سوم‏ بدست می‏آید و براساس نیاز بازار،بوسیله‏ ماشین خردکننده،خرد شده و به اقلام‏ شکسته،باروتی و خاک تبدیل می‏گردد.

نوع بسته بندی و عرضه چای که شاید در نظر اول ساده تلقی شود،عامل مهمی‏ برای جلب مشتری و مصرف کننده‏ نگهداری چای می‏باشد.علاوه‏بر این در بسته بندی چای بایستی دقت شود که‏ چای در بسته‏های عایق رطوبت‏ نگهداری شود وگرنه رطوبت به سرعت‏ چای را فاسد کرده و حداقل کیفیت آن را تنزل میدهد.بطورکلی بسته بندی چای‏ باید به‏نحوی باشد که رطوبت و عوامل‏ خارجی در آن نفوذ نکند.

کشورهای چای‏خیز جهان

کشورهای سیلان و هندوستان،آفریقا از کشورهای عمده چای‏خیز جهان به‏شمار می‏روند.در ایران نیز نواحی زیر کشت‏ چای به پنج منطقه تقسیم شده که به‏ ترتیب از مغرب به مشرق عبارتنداز: مناطق رشت،لاهیجان، لنگرود،رودسر و تنکابن که به ترتیب هر یک 14،26،19،28،13 درصد سطح‏ چایکاری کشور را بخود اختصاص داده‏اند.

بازار جهانی چای

صادرات انواع چای طی سالهای 1975 تا 1984 بطور متوسط با رشد سالیانه‏ای‏ معادل 2/3 درصد از 813 هزار تن به بیش‏ از یک میلیون تن بالغ گردید.طی این‏ مدت صادرات جهانی چای سیاه با 1/3 درصد رشد سالانه،از 761 هزار تن به‏ 998 هزار تن و صادرات جهانی چای سبز و دیگر انواع چای نیمه تخمیزی از 52 هزار تن در سال 1975 به بیش از 80 هزار تن‏ در سال 1984 رسید.

صادرات جهانی چای در ده ساله مورد بررسی،بجز در سال 1982،روندی‏ صعودی داشته است و کشورهای چین، کنیا،اندونزی،آرژانتین و مالاوی عاملین‏ اصلی افزایش صادرات چای در جهان‏ بوده‏اند.زیرا اولین و دومین صادرکننده‏ بزرگ چای در جهان در حال از دست دادن‏ سهم صادرات خود در بازارهای جهانی‏ چای بوده‏اند.سهم هندوستان و سریلانکا در صادرات جهانی چای به ترتیب از 27 و 26 درصد و در سال 1975 به 20 و 19 درصد در سال 1984 تنزل یافته است.

همچنین تولید چای در شمال‏ هندوستان در نیمه اول سال‏ 1987 در حدود 155740 تن بوده است که‏ در مقایسه با رقم 127747 تن در نیمه اول‏ سال 1986 افزایش قابل توجهی را نشان‏ می‏دهد.

میزان تولید چای در نیمه اول سال جاری‏ نسبت به نیمه اول سال 1986 به ترتیب‏ در بنگلادش 12 هزار تن در مقابل‏ 1/9 هزار تن،در کنیا 9/79 هزار تن در مقابل 2/66 هزار تن،زیمباوه 5/9 هزار تن در مقابل 3/9 هزار تن بوده است.

امروزه علی‏رغم عدم تمایل بعضی از کشورهای تولید کننده چای از جمله چین‏ و کنیا،هند به شدت به تاسیس کنسرسیوم‏ جهانی چای تلاش میکند و در این زمینه‏ مذاکراتی را با سریلانکا انجام داده که‏ مقامات این کشور آمادگی خود را نیز اعلام‏ کرده‏اند و همواره تلاش می‏کند به بازار چای ایران ورود گسترده‏تری نماید.

اهداف عمده تاسیس این کنسرسیوم‏ جهانی جلوگیری از کاهش قیمت چای در بازار جهانی و تبادل دانش فنی بین‏ کشورهای عضو و اجرای برنامه‏های‏ تحقیقاتی و توسعه‏ای مشترک جهت‏ افزایش مصرف چای در جهان است.به‏ نظر میرسد که محصولات چای هند در سال جاری به میزان 30 تا 40 هزار تن‏ کاهش یابد درحالیکه تولید چای در سراسر جهان حدود 75 هزار تن افزایش‏ خواهد یافت و این درحالی‏است که‏ صادرات چای هند در سال جاری از نظر کمی و ارزشی سیر صعودی داشته است.

طی 4 ماه اول سال جاری، 45 هزار و یکصد تن چای به ارزش‏ 107 میلیون و 400 هزار دلار صادر شده‏ است درحالیکه این رقم در مدت مشابه‏ سال قبل 38 هزار و 960 تن و به ارزش‏ 76 میلیون و 700 هزار دلار بوده است. آمار فوق نشان می‏دهد که قیمت چای‏ هندی در بازار جهانی در این مدت از 2/2 دلار در هر کیلوگرم به 39/2 دلار در هر کیلوگرم افزایش یافته است.

منابع:

1-ماهنامه بررسی‏های بازرگانی،شماره‏ اول،دوم،هفتم،سال 1366

2-بازار جهانی کالا،شماره 7،سال 1370

3-روزنامه جهان اقتصاد،بیست و دوم‏ آبان ماه 1374