

## نگاهی به چایکاری در گیلان

زینب رمضانعلی پور

مقدمه

«حاج محمد میرزا» ملقب به «کاشف السلطنه» در سال ۱۲۷۹ ه.ش از سفر هند به ایران برگشت و مظفرالدین شاه، امتیاز کشت چای را در تمام نقاط ایران به او داد. او دانه‌های چای را مخفیانه از هندوستان به ایران آورده بود. وقتی «کاشف السلطنه» در منطقه شمال خواست کشت چای را رواج دهد ابتدا اعیان و ملاکین گیلان به خاطر ملاحظات و توهمات مختلف حاضر نمی‌شدند که به او زمین اجاره بدهند و به این ترتیب تعدادی نهال و تخم چای فاسد شد و از بین رفت. «کاشف السلطنه» در این زمان به حدی امیدش را از دست داد و مأیوس شد که نزدیک بود دیگر از عمل چایکاری منصرف شود. سرانجام با کمک مأموران دولتی موفق به یافتن زمین مناسب شد و شش جریب زمین از اراضی ملکی «میرزا کاظم خان»، نایب الوزراء در «چاهانه سر» یا «چهار خانه سر» اجاره کرد که بر سر راه قدیم لاهیجان به لنگرود بود. همچنین «کاشف السلطنه» قطعه زمینی را از اراضی ملک محمد ولی خان سپهسالار تنکابنی گرفت که پدر شوهر خواهر «کاشف السلطنه» بود و برای اولین بار در این دو قطعه زمین شروع به کشت چای کرد و این اتفاق در سال ۱۲۸۰ ه.ش رخ داد. کم کم بعد از شش سال، نواحی کشت چای افزایش یافت و «کاشف السلطنه» چای بسیار ممتازی با رنگ و طعم و عطر بسیار خوبی به عمل آورد و امیدوار بود که با توسعه بیشتر آن، ایران را از واردات چای و صرف پول برای خرید آن از خارج بی‌نیاز کند و حتی اگر ممکن باشد، مازاد چای را به خارج صادر نماید و بفروشد. «کاشف السلطنه» معتقد بود که ایران برای قند و چای و نفت سفید نباید پولی صرف کند و این سه قلم را وارد کند بلکه باید خود او از ایران این سه قلم را به دست آورد. برای هر بار سفر به لاهیجان و مراجعت، چون اتومبیل و جاده مناسب نبود از راه‌های کوهستانی و با اسب و قاطر، منزل به منزل می‌رفتند که حدود یک ماه طول می‌کشید. «کاشف السلطنه» و خانواده او هر بار ماهها در لاهیجان می‌ماندند. حتی یکبار یک سال تمام آنجا ماندند که از کشت تا چیدن و



خشک کردن و بودادن چای، همه را با نظارت خود و تعلیم صحیح به چایکاران بیاموزد.

سازمان چای شمال، اولین کارخانه چای را در سال ۱۳۰۹ هـ.ش تأسیس کرد و اکنون صدها کارخانه چای در ایران مشغول به کار هستند. کار «کاشف السلطنه» باعث شد تا چای به عنوان یک نوشیدنی ملی مصرف شود و اگر درست عمل شود، اکنون ایران که تقریباً بزرگترین مصرف کننده چای در جهان است از ورود چای خارجی بی نیاز خواهد شد.

در گیلان، برای «کاشف السلطنه» شعری سروده بودند و

روی قوطی چای بهاره که به بازار عرضه می شد، چاپ کرده بودند و آن شعر این بود:

عَرس این چای بود که با سعی و عمل تعیین است

«کاشف السلطنه» اش در خور هر تحسین است

لاهیجان روضه رضوان شده زین طرفه گیاه

خاصه اکنون که بهار آمد و فروردین است

### انواع چای

سه نوع اصلی چای شناخته شده است:

- چای سیاه: بیشترین نوع تجاری، چای سیاه بوده که به فاصله کوتاهی پس از چیده شدن، در طی مراحل خشک و نگهداری، تخمیر می شود.

- چای قرمز یا زرد رنگ (چای ترش یا چای مکه): این نوع چای با تخمیر نسبی به دست می آید.

- چای سبز: این نوع چای تخمیر نمی شود و بلافاصله بعد از چیدن از «اکسیداسیون- کاتشین» (catechin) محافظت می شود که بیشترین فواید درمانی چای را به این نوع چای نسبت می دهند. مطالعه تازه های کشور ژاپن نشان می دهد که نوشیدن چای سبز می تواند خطر مرگ در اثر ابتلا به طیفی از بیماری ها را به میزان قابل توجهی کاهش دهد.



## چگونگی به عمل آمدن بوته چای

برگ سبز چای در سه مرحله به دست می‌آید: کاشت، داشت، برداشت.

### ۱- کاشت:

بوته‌های کهنسال را معمولاً برای تخم‌گیری نگه می‌دارند؛ به این ترتیب که در اوایل فصل پاییز این بوته‌ها، «گل سفید» می‌دهند که به مرور زمان این گل به دانه قهوه‌ای رنگ تبدیل می‌شود که در آن زمان، وقت چیدن آن فرا رسیده است.

بعد این دانه‌ها را یا به بازار برای فروش

به باغداران چای عرضه می‌کنند یا برای خودشان نگه می‌دارند تا در خزانه تبدیل به نهال چای کنند. به این ترتیب در اواخر فصل پاییز خزانه‌ای شبیه گلخانه درست می‌کنند که دانه چای را در خزانه می‌کارند و بعد روی آن پلاستیک می‌کشند تا سرما باعث آسیب تخم چای نشود و مدت ماندن این دانه‌ها در خزانه تا زمستان ادامه دارد.

در شروع فصل بهار، پلاستیک را از روی خزانه بر می‌دارند و بعد نهال چای به وجود آمده را در زمین‌هایی که قابل کشت چای است در چند ردیف عمودی به فاصله‌های منظم می‌کارند.

قبل از کاشت نهال چای، ابتدا زمین‌هایی که خاکش سفت است شخم می‌زنند و بعد نهال چای را می‌کارند. مدت سه سال طول می‌کشد تا نهال چای به بوته چای تبدیل شود که بعد از آن می‌توانند برگ‌سبز چای آن را بچینند، اما امروزه معمولاً باغداران، نهال اصلاح‌شده چای را از سازمان چای تهیه می‌کنند و بعد آن را در زمین‌های قابل کشت می‌کارند.

### ۲- داشت:

الف- شخم‌زدن: فصل شروع شخم‌زدن باغ‌های چای در زمستان و پاییز انجام می‌شود؛ وقتی که همه باغها برای محصول دادن تعطیل می‌شوند. مردان، شخم‌زدن باغ چای را بر عهده دارند و با بیل، گل‌های سفت زمین چای را زیر و رو و نرم می‌کنند.

ب- بولو زدن: «بولو» ابزاری با دسته‌ای چوبی بلند و کوتاه و متوسط است. «بولو» از دهانه‌ای آهنی و گشاد ساخته شده و از آن

برای زیر و رو کردن و نرم کردن زمین چای استفاده می‌کنند.

«بولو زدن» در اولین ماه فروردین شروع می‌شود. زن و مرد و بچه در «بولو زدن» باغ چای شرکت می‌کنند. «بولو زدن» را به این علت انجام می‌دهند که همه کلوخ‌ها را صاف کنند تا زمین برای سبزشدن سریع‌تر و بهتر برگ چای آماده شود. البته باید هر باغ چای را سه بار و گاهی چهار بار «بولو» زد.

«بولو زدن» از ساعت ۶ یا ۷ صبح تا ۱۱ صبح انجام می‌گیرد. لازم است یادآوری شود که وقتی چایکاران «بولو زدن» را شروع می‌کنند، بنا به باورشان، یک نفر را انتخاب می‌کنند که به گفته‌شان، دستش خوب و سبک باشد؛ چون طبق اعتقاد آنها «بولو زدن» در آن باغ، راحت‌تر انجام می‌گیرد. صبح، وقتی «بولو زن‌ها»، به سر باغ می‌روند یکی از افراد خانواده، برای آنها خوردنی و چای و نوشیدنی سرد می‌برد. البته برای خوردن ناهار، ظهر به خانه برمی‌گردند و بعد از استراحت و خواندن نماز ظهر، دوباره بعد از ظهر به باغ بر می‌گردند و به «بولو زدن» ادامه می‌دهند.

ج- هرس: هرس بوته‌های چای، دوبار در سال با قیچی انجام می‌گیرد. یک بار در فصل پاییز، بوته‌هایی را که کهنسال هستند و شاخ و برگ اضافی دارند، هرس می‌کنند و بار دوم هرس، در فصل بهار و بعد از برداشت چین اول برگ سبز چای است. این کار باعث می‌شود که هر سال، برگ سبز چای بهتر و مرغوب‌تر به عمل آید.

د- کود پاشی: کشاورزان، کود باغ چای را از کارخانه سازمان چای می‌خرند. وقتی که تمام باغ‌ها را «بولو» زدند آن وقت شروع به کودپاشی می‌کنند.

طریقه کودپاشی بدین صورت است که کود را داخل سطلی می‌ریزند و با دست آن را در لابلاهای بوته‌های چای پخش می‌کنند؛ البته

موقع کودپاشی باید دقت شود که مقدار کود به اندازه باشد تا باعث خشکاندن بوته‌های چای نشود. لازم به یادآوری است که افراد بزرگتر خانواده و معمولاً پدر خانواده، گونی کود را به داخل باغ چای می‌آورد.

### ۳- برداشت:

زمان برداشت برگ سبز چای در فصل بهار است و از ۱۵ اردیبهشت ماه موقع چیدن آن فرا می‌رسد. در قدیم، وقتی مثل امروز، قیچی برای چیدن برگ سبز چای وجود نداشت، معمولاً زنان با دست، آن را می‌چیدند.





(امروزه با وسایل مکانیزه، چیدن برگ سبز چای انجام می‌گیرد که مردان این کار را انجام می‌دهند.)

لازم به یادآوری است که اگر کارگری، موقع چیدن چین اول برگ سبز چای، برگ سفید چای را ببیند و آن را بچیند، آن را به صاحب باغ می‌دهد و از او هدیه‌ای دریافت می‌کند.

چایکاران، هنگام چیدن اولین چین برگ چای، با مراجعه به تقویم، زمان مناسب چیدن چای را

انتخاب می‌کنند. پس از انتخاب روز چیدن برگ سبز چای، شخصی را به باور خودشان، که دستش خوب و سبک است و معمولاً آن را از اعضای خانواده خود انتخاب می‌کنند، برای چیدن اولین برگ سبز چای به باغ می‌فرستند و روز بعد، دیگران چیدن برگ سبز چای را ادامه می‌دهند.

همانطور که گفته شد، زمان شروع کار در مزارع چای از ساعت ۶ تا ۱۱ صبح است. موقعی که کارگران دست از کار می‌کشند و برای استراحت به خانه می‌روند، موقع برگشتن و برخورد با دیگر کشاورزان به آنها خدا قوت و تبریک می‌گویند و دعا می‌کنند که پول فروش برگهای سبز چای را خرج عروسی و رفتن به زیارت و سفر به عتبات عالیات کنند. لازم به یادآوری است که وقتی برگهای سبز چای چیده می‌شوند در داخل زنبیل ریخته شده و مردانی مسئولیت تحویل آنها را به کارخانه چای بر عهده می‌گیرند. مردان، زنبیل‌های بزرگ برگ سبز چای را دوبار در روز به کارخانه می‌برند و تحویل می‌دهند. معمولاً هر ۱۵ روز یکبار در مقابل برگ سبز چای تحویل داده شده، یک برگه چک می‌گیرند. چایکاران از آنجایی که در زمستان و وقت بیکاری از صاحب کارخانه چای «مساعده» گرفته‌اند، لذا در فصل بهار، این مبلغ از قیمت برگهای سبز چای تحویل داده شده، کسر می‌شود.

### طریقه گرفتن کارگر:

یک ماه بعد از بهار، کم‌کم بوته‌های چای آماده چیدن می‌شوند و برای چیدن اولین برگ سبز چای، چایکاران به کارگر نیاز دارند. فصل بهار، وقت کار برای مردم شمال است و در نتیجه گرفتن کارگر بسیار دشوار خواهد بود. از این رو چایکاران در فصل زمستان به فکر گرفتن کارگر می‌افتند و با دادن پول پیش به آنها، نامشان را در لیست کارگران خود قرار می‌دهند تا در فصل بهار با مشکل کمبود کارگر

روبرو نشوند. اگر کارگر خوب و کاری در محل خود پیدا نکردند به بیلاق می‌روند و کارگرها را انتخاب می‌کنند. معمولاً هر سال همان کارگرها در فصل بهار دوباره به صاحب باغ چای مراجعه می‌کنند، زیرا هر سال در زمستان، فصل بیکاری از صاحب باغ پول مساعده گرفته‌اند و برای پرداخت آن مجبورند برای صاحب باغ کار کنند.

### چگونگی به عمل آمدن چای خشک

بعد از چیدن برگ سبز چای در کارخانه چای‌سازی چند مرحله برای به عمل آمدن چای انجام می‌گیرد که عبارتند از:

– **پلاس:** ابتدا چایکاران، برگ سبز چای را به کارخانه می‌آورند و بعد از وزن کردن، آن را به قسمت پلاس انتقال می‌دهند. کارگرهای کارخانه با دستگاه نوار نقاله، برگ سبز را داخل تراف‌های ۲۴ متری به قطر ۲۰ الی ۲۵ سانتی‌متر می‌ریزند و سپس دستگاه پلاس را به مدت ۱۰ الی ۱۲ ساعت روشن می‌کنند تا در هوای نیمه‌گرم (معتدل) با چندین بار زیر و رو کردن، پلاس شود. مدت پلاس با فصل و وزش باد فرق می‌کند و کارشناس چای باید وقت برداشت آن را تعیین کند.

– **مالش:** برگ‌های سبز چای پلاس‌شده را درون دهانه مالش خالی می‌کنند، سپس برگ سبز چای را با پارچه ضخیمی که از بالای پشت بام به درون مالش وارد می‌شود به ظرفیت ۴۰۰ الی ۶۰۰ کیلو، در نوبت اول به مدت ۳۰ دقیقه مالش می‌دهند.

– **غربال‌گیری:** برای غربال‌گیری از غربال‌هایی که شماره‌بندی شده است استفاده می‌کنند. معمولاً غربال‌های شماره ۴ و ۵ به کار گرفته می‌شود. بعد از غربال کردن چای جلوی غربال را که درشت‌تر است در مالش به ظرفیت ۴۰۰ الی ۶۰۰ کیلو می‌ریزند و به مدت ۴۵ دقیقه مالش می‌دهند تا خرد شود. بعد از آن، چای را از مالش خالی کرده و به غربال‌های شماره ۳ و ۴ می‌برند و بعد به غربال ۱ و ۲ (قابل ذکر است که غربال‌ها از بالا به پایین طبقه بندی هستند) مقدار چای اضافی را که می‌ریزد جمع کرده و باز هم داخل مالش می‌ریزند و بعد چای غربال‌شده شماره ۱ و ۲ را به قسمت تخمیر می‌ریزند.

– **تخمیر:** در این قسمت، چای به مدت ۲ ساعت در تخمیر خانه و روی قفسه یا سینی‌های مخصوص تخمیر می‌شود، سپس در قسمت دستگاه چای خشک کن با درجه حرارت ۲۶۰ سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه خشک می‌شود. آنگاه چای خشک شده با دستگاه مخصوص به درون غربال‌های شماره ۱ و ۲ و ۳ می‌رود. بعد از آن ساقه‌های خشک چای را به وسیله «فای رومات» ساقه‌گیری می‌کنند، سپس چای را به نمره‌های شکسته، باروتی و قلمی تقسیم کرده و بعد از آن چای را به وسیله دستگاه خاک‌گیری می‌کنند و در مرحله آخر به صورت بسته‌بندی شده و فله‌ای به بازار عرضه می‌کنند.

### آداب و رسوم چیدن چین اول برگ سبز چای در گیلان

برای چیدن چین اول برگ سبز چای اعتقاد خاصی بین چایکاران وجود دارد و آن اینکه پدر خانواده و در صورت فوت پدر، مادر خانواده، یکی از فرزندان ارشد خود را انتخاب می‌کند تا آن فرزند برای اولین بار و قبل از افراد دیگر خانواده چای بچیند.



بعد از چیدن برگ سبز چند بوته از بوته‌های چای، افراد دیگر خانواده شروع به چیدن چای می‌کنند. بعضی از مردم گیلان اعتقاد دارند که اگر فرزند اول خانواده قبل از همه شروع به چیدن چای کند آن سال محصول چای آن خانواده بیشتر می‌شود.

در بعضی از مناطق گیلان، چایکاران اعتقاد دارند که برای چیدن چین اول برگ سبز چای باید از شخصی سبک دست کمک گرفت، چون معتقدند او با این کارش به محصول چای امسال شان برکت می‌بخشد.

به هر حال شخصی که ابتدا چیدن اولین برگ سبز چای را انجام می‌دهد وقتی به باغ چای می‌رود با سبد پر از چای به خانه بر می‌گردد، همه به او تبریک می‌گویند و برای صاحب باغ دعا می‌کنند که الهی چای امسال را خرج عروسی کند و به سلامتی و مبارکی، پول برگ‌های سبز چای را به مصرف برساند.

وقتی شخصی سبک‌دست یا فرزند ارشد خانواده، برگ‌های سبز چای را به خانه آورد، آنها را در گوشه‌ای از خانه می‌ریزد. وقتی برگ‌ها، پلاسیده و پژمرده شدند، آنها را داخل سینی یا تشتی می‌ریزند و بعد برگ‌های سبز چای را مالش می‌دهند تا کم‌کم شبیه چای خشک شود. سپس چای خشک را در سینی می‌ریزند و روی چراغ خوراک پزی می‌گذارند تا خوب خشک شود، بعد، از آن، استفاده می‌کنند.

### طریقه دم کردن چای

چای بعد از دم‌کشیدن، خوش‌رنگ و معطر است، اما اگر ساعاتی در قوری یا استکان بماند رنگ و طعم خود را از دست می‌دهد و کسی رغبتی به نوشیدن آن ندارد. اگر دوست دارید چای خوش‌رنگ و معطر بنوشید، توصیه می‌کنیم که بهتر است آب سماور یا کتری را خوب بجوشانید و سپس آن را در قوری چینی دم کنید.

لازم است قبل از دم‌کردن چای، چای خشک را یکی یا دو بار در داخل قوری شستشو دهید، سپس قوری چای را بر روی سماور یا کتری بگذارید. البته باید توجه داشته باشید که شعله سماور و یا اجاق گاز کم باشد تا آب سماور یا کتری کم بجوشد و چای در داخل قوری چینی دم بکشد.

گاهی ممکن است چای داخل قوری جوشیده شود، در این صورت صلاح آن است که قوری را از روی سماور یا کتری بر روی زمین بگذارید. بعد مقداری آب سرد به داخل چای جوشیده قوری بریزید تا طعم و بوی جوشیدگی چای از بین برود و چای خوش‌رنگ و معطر شود.

## آوازا و ترانه‌های محلی

همیشه رسم بر این بوده که زنان و دختران گیلانی هنگام چیدن برگ سبز چای، آوازا و اشعاری را با خود زمزمه کنند. این اشعار و ترانه‌ها سینه به سینه بین مردم به نسل‌های بعد می‌رسد. اگرچه امروزه از تعداد زنان برای چیدن برگ سبز چای کم شده است و از وسایل مکانیزه استفاده می‌شود، اما هنوز همان عده معدود چای‌چینان باز هم وقت چیدن برگ سبز چای و کار، ترانه‌ها و آوازه‌های محلی می‌خوانند تا خستگی را از تن دور کنند و با لذت و عشق برگ‌های سبز چای را در سبد چای بگذارند.

به نمونه‌هایی از آوازا و ترانه‌های محلی گیلانی اشاره می‌کنیم:

زرد ملجه، مره زرداتی تو (zarda Malja Mara Zardâti to)

(گنجشک زردرنگ (قناری)، تو مرا غمگین و رنجور کردی.)

امی حیاط مین رفتتاتی تو (ami hayâto Main raft tâti to)

(در حیاط خانه ما رفت و آمد می‌کنی.)

بیه می پیش بنیش می تازه مهمان (bio Mi piš baniš Mi tâza mahmân)

(مهمان تازه رسیده بیا کنارم بنشین.)

ماشینه بار ب زن هفت رنگ قالی (mašina bâr bazan haft range qâli)

(هفت رنگ قالی را بار ماشین کردند.)

زیارت خوانم بشم جای تو خالی (zayârat xanam bušom jâye to xâli)

(می‌خواهم به زیارت بروم، جای تو خالی است.)

جیرا، جورا شوئم، ندونم کی بو (jerâ jurâ šonam Nodonam ki bo)

(بالا و پایین می‌روم نمی‌دانم که او چه کسی بود؟)

دست ساعت دبو، باریک رو بو (daste sâat dabu bârik ru bu)

(در دستش ساعت بود و باریک‌اندام بود.)

مزمت نکین او می یار بو:

(مزمت و سرزنش نکنید که او یار من بود.)

یک روز مو با تو یک جابشتیم:

(روزی من و تو باهم در یک جا نشستیم)

قلم در دست بگیتیم کاغذ بنوشتیم



(قلم به دست گرفتیم کاغذ (نامه) نوشتیم)  
 باد بَمَه می کاغذ را هوا برد  
 (باد آمد و کاغذم (نامه‌ام) را برد.)  
 مگر میل جدایی را بنوشتیم:  
 (مگر در کاغذ میل جدایی را نوشته بودیم.)  
 مارِ مارِ مَرَه چَرَه ماری نکردی  
 (مادر چرا در حقم مادری نکردی؟)  
 دل پر دردِ مَرَه خالی نکردی  
 (چرا برای دلِ پر دردم مرهمی نشدی؟ چرا به حرف‌های دلم گوش ندادی؟)  
 دل پردرد را با، کی بگویم:  
 (دل پر دردم را با چه کسی در میان بگذارم؟)  
 زبان کردی مَرَه، جاری نکردی  
 (حرفی را که زدی، به آن عمل نکردی)  
 خاخور، خاخور بیه روانه بییم  
 (خواهر، خواهر بیا تا با هم برویم)  
 یکی مسجد خُسنه، یکی مدینه  
 (یکی در مسجد می‌خوابد و دیگری در مدینه)  
 - آمو هر دو جاروکش بییم هر دو آستانه  
 (ما هر دو در هر دو آستانه جاروکش بشویم.)  
 ادایی جان، خانه پرنقش کاره  
 (دایی جان، خانه چه نقش و نگاری دارد.)  
 همیشه آب و جارو تی دیواره  
 (همیشه دیوار خانه تو (حیاط خانه تو) آب و جارو شده است.)  
 الهی دارم هوا نم نم بیاره  
 (خدا کند که هوا نم نم باران بیارد.)

می لیلی طاقت گرمی نداره  
(لیلی من طاقت گرما را ندارد.)

#### آرامگاه «کاشف السلطنه»

«حاج میرزا» معروف به «کاشف السلطنه» نخستین کسی است که کشت چای را در گیلان مرسوم کرد و از برکت ابتکار و تلاش او بود که امروزه هزاران چایکار گیلانی با کشت این محصول باارزش، زندگی خود را تأمین می‌کنند.

«کاشف السلطنه»، در راه بوشهر در حادثه رانندگی جانش را از دست داد و او را در لاهیجان به خاک سپردند. آرامگاه «کاشف السلطنه» در شهر لاهیجان بر فراز تپه‌ای مشرف به باغهای چای قرار دارد که «کوه بیجار» نامیده می‌شود. نام «کاشف السلطنه»، یادآور چای - این پر مصرف‌ترین نوشیدنی مردم سراسر کشور ایران - است.

#### منابع و مأخذ:

- کاظمی، ثریا، کاشف السلطنه، پدر چای ایران، رشت، بی‌تا.

- زنده‌دل، حسن، مجموعه راهنمای جامع ایرانگردی استان گیلان. تهران: نشر ایرانگردان، ۱۳۷۹

- راوی: مختار رمضانعلی‌پور، مکانیک بازنشسته کارخانه چای و اجارگاه

- راوی: سیده ربابه کریمی

- اینترنت: سیمرغ، منبع ریدرز دایجست، مترجم اختر بهرامی

- اینترنت: پزشکان بدون مرز. پایگاه اطلاع رسانی اخبار پزشکی

- اینترنت: خبرنامه پیشگو

- انیس پور شریف - اکبر سرای لنگرود (آرشیو فرهنگ مردم)

