



کدام چای را بخوریم؟ کدام چای را نخوریم؟

شاید برای رفع خستگی، تولید نشاط یا از بین بردن خواب‌آلودگی ناشی از چندین ساعت شبکاری هیچ چیز به اندازه نوشیدن یک فنجان چای آدم را سر حال نیاورد. نتیجه پژوهش‌ها گاهی ضد و نقیض است...

شاید برای رفع خستگی، تولید نشاط یا از بین بردن خواب‌آلودگی ناشی از چندین ساعت شبکاری هیچ چیز به اندازه نوشیدن یک فنجان چای آدم را سر حال نیاورد. نتیجه پژوهش‌ها گاهی ضد و نقیض است، اما بیشتر دانشمندان بر این باورند که چای می‌تواند روی کلسترول، نقرس، دیابت، عضله‌ها و کلیه‌ها اثرات مثبتی داشته باشد و حتی از رشد باکتری‌هایی که موجب از بین بردن لته‌ها می‌شوند، جلوگیری کند.

البته گاهی خبرهایی نیز می‌رسد که مصرف بی‌رویه چای را خطری برای بدن معرفی می‌کند، ولی بعد از انتشار این خبرها نیز انتخاب یک چای مرغوب و خوش‌طعم همچنان به عنوان یکی از دغدغه‌های مردم باقی می‌ماند.

تولید چای فرآیندی زمانبر دارد و تنها پس از طی مراحل برداشت، حمل به کارخانه، پلاساندن، مالش، تخمیر، خشک کردن و سورت، چای به ماده‌ای قابل استفاده تبدیل می‌شود. سال‌هاست که چین برگ‌های سبز چای از مزارع با 2 روش دستی و ماشینی انجام می‌شود و برای این‌که به برگ‌های لطیف آنها آسیبی نرسد با دقت به کارخانه‌ها منتقل می‌شوند. سالم رسیدن برگ‌ها به کارخانه، کلید تولید یک چای مرغوب و مقده‌ای برای انجام مرحله پلاساندن است که در آن رطوبت برگ‌ها تا 40 درصد گرفته می‌شود و ضمن کاهش کافئین، تانن و کلروفیل موجود در برگ‌ها، نشاسته نهفته در آنها نیز به قند تبدیل می‌شود.

پس از طی مرحله پلاساندن نوبت به مالش برگ‌ها می‌رسد؛ مرحله‌ای که در آن شیره گیاه از سلول‌ها خارج می‌شود و ماده گس چای (تانن) بر اثر تماس با هوا کمی سیاه رنگ می‌شود. برگ‌ها که به این مرحله رسیدند، آماده تخمیر می‌شوند یعنی مرحله‌ای که نزدیک به 50 درصد از تانن چای از بین می‌رود و به دلیل اکسیده شدن، بوی علفی و رنگ سبز برگ‌های چای از بین می‌رود. حالا برگ‌های تخمیر شده باید خشک شوند یعنی در گرمای 85 تا 90 درجه خشک و بلافاصله سرد شوند. پس از این مرحله چای آماده است، ولی باید مرحله‌ای به نام سورت چای نیز انجام شود تا برگ‌های خشک شده از لحاظ اندازه به چای خاک، باروتی، شکسته، قلمی و ممتاز طبقه‌بندی شوند.

اما همه انواع چای در دنیا، تمام این مراحل را طی نمی‌کنند به طوری که در تهیه چای سیاهی که به غیررسمی معروف است به جای مراحل گفته شده از یک جفت غلتک با چرخش مخالف استفاده می‌شود و چای حاصل از آن قابلیت رنگ‌دهی بالا همراه طعم‌گس پیدا می‌کند. این در حالی است که برای تولید چای سبز پس از مرحله مالش، چای فوراً خشک و از تخمیر آن جلوگیری می‌شود برای همین است که این نوع چای رنگ کمی دارد.

تکلیف چای سبز در کشور ما کاملاً روشن است، یعنی بیشتر مردم تا مجبور نشوند از آن استفاده نمی‌کنند ولی آن چیزی که برای همه افراد اهمیت دارد، خرید یک چای سیاه مرغوب با قدرت رنگ‌دهی و عطردهی بالاست بدون آن‌که تقلبی در آن صورت گرفته باشد. البته تشخیص این‌که کدام یک از چای‌های موجود در بازار واقعاً مرغوب هستند و تمام اصول بهداشتی و تکنیکی در آنها رعایت شده، کار بسیار سخت و تقریباً ناممکنی است، ولی برخی شاخصه‌ها هستند که با استناد به آنها می‌توان به خرید چای مرغوب تا حدی مطمئن شد. متخصصان صنعت چای می‌گویند هر قدر برگ سبز چای تازه‌تر و مرغوب‌تر باشد و در حمل‌ونقل آن دقت بیشتری شده باشد و ضمن رعایت بهداشت، چای‌ساز نیز فردی متبحر باشد، چای تولید شده از مرغوبیت بیشتری برخوردار می‌شود. در واقع به اعتقاد آنها هر قدر جوانه‌های چای لطیف‌تر و پرغنچه باشد و از گرم و زخمی شدن آنها هنگام حمل‌ونقل جلوگیری شود، چای به دست آمده باکیفیت‌تر و باعطر بیشتر خواهد بود.

البته تقریباً همه مشتریان چای در دنیا از مشاهده مستقیم مراحل تولید آن در کارخانه محرومند؛ هر چند می‌توانند با تکیه بر اطلاعات مندرج روی بسته‌های چای از نوع آن (قلمی، شکسته، کله مورچه و...) و این‌که از کدام یک از برگ‌های چای (چین اول یا دوم) تهیه شده است، جنس مورد نظرشان را انتخاب کنند. با دیدن ظاهر چای هم می‌توان به اطلاعاتی درباره آن پی برد، چون چای مرغوب باید گس و رنگ قهوه‌ای مایل به سیاه و ملایم داشته باشد و هیچ گونه بوی غیرطبیعی ندهد، زیرا در غیر این صورت چای طبیعی نیست و با افزودن طعم‌دهنده‌ها و مواد شیمیایی فرآوری شده است. در این میان برخی افراد هستند که به چای‌های بسته‌بندی شده اعتماد نمی‌کنند و معتقدند بدترین نوع چای در بسته‌ها گنجانده شده، ولی این مساله همیشه هم نمی‌تواند درست باشد، چون بسیاری از چای‌های بسته‌بندی شده کیفیت مناسبی دارند و حتی از چای‌های فله موجود در بازار هم بهترند. پس اگر شما تا به حال جزو مشتریان چای‌های فله بوده‌اید، بدانید اغلب این چای‌ها با قرار گرفتن در محیط‌های آلوده و فضاهای باز ضمن غیربهداشتی بودن به مرور زمان کیفیت خود را نیز از دست می‌دهند.

