

ÇAYIN TARİHÇESİ

İlk kez Çin'de ortaya çıkan çayın tarihi M.Ö. III. yüzyıla dayanır. Rivayete göre, M.Ö. 2700'lerde İmparator Shenn Nung bir çay ağacının altında oturur. Bu sırada elindeki sıcak su dolu kâseye birkaç yaprak çay yaprağı düşer. Düşen yaprakların suya verdiği renk ve tat imparatorun hoşuna gider. Shenn Nung'un bunu içip şifa bulmasının üzerine çay, şifa bulmak amacıyla ilaç olarak kullanılmaya başlanır. Başlangıçta tedavi amacıyla kullanılan çay, Çin'de ticaretin gelişmeye başlamasıyla ticari bir unsur haline gelir. M.S. VIII. Yüzyılda Çin kültürünü incelemeye gelen Japon rahipler burada çayla tanışır ve bu mucizevi bitkiyi ülkelerine de götürürler. Böylece Japonya'ya gelen çay, Japon halkı tarafından da sevilir. Hatta önemli protokol toplantılarında çay seremonisi bile yapılmaya başlanır. Japonya'dan Hindistan ve İran'a yayılan çayın Avrupa topraklarına gelmesi ise ancak XVII. Yüzyılda mümkün olur. Hollanda, Fransa, İspanya ve İngiltere çayla tanışan ilk Avrupa ülkeleri olurken; Rusya da Çin'den gelen ticaret kervanlarıyla aynı dönemlerde çayla tanışır. Böylece XVIII. Yüzyıla gelindiğinde çok sayıda millet çayla tanışmıştır artık...

Çayı ilk içen Türk'ün Hoca Ahmet Yesevi'nin olduğu birçok kaynakta bildirilmekle beraber, Türklerin çay ile tanışması ise XIX. Yüzyılda mümkün olur... 1879 yılında, Basra Valiliği'nde bulunmuş Hacı Mehmet İzzet Efendi yayımladığı "Çay Risalesi" adlı eserde, çayın faydalarından bahseder ve sıklıkla tüketilmesini tavsiye eder.

II. Abdülhamit döneminde ilk kez çay zirai bir ürün olarak düşünülür. 1894 yılında, Orman, Madenler ve Tarım Bakanlığı'ndan dönemin sadrazamına bir belge yazılır. Belgede çayın ticari değerinin yanı sıra şifa kaynağı olduğu belirtilerek, tarımının yapılması amacıyla 'uygundur' onayı istenir. Konuyla ilgili onayın kısa süre içinde çıkmasıyla beraber Japonya'dan tohum tedarik edilir. Çayın ekimi ile ilgili ilk girişimler Bursa'da gerçekleşir, ancak ekolojik koşulların elverişsizliği sebebiyle bu girişimler başarısızlıkla sonuçlanır.

1917 yılında Halkalı Yüksek Ziraat Mektebi Müdür Vekili Ali Rıza Erten ve beraberindeki heyet, çay yetiştirilen bölgeyi incelemek üzere Batum'a gider. Doğu Karadeniz'de Rize ve çevresinin toprak ve iklim koşulları itibariyle Batum'la benzerlik gösterdiğini anlatan bir rapor hazırlar ve dönemin Ekonomi Bakanlığı'na sunar. Rapor, I. Dünya Savaşı nedeniyle askıya alınsa da 1924 yılında Rize ve çevresindeki sosyo-ekonomik sorunların tartışıldığı bu dönemde tekrar gündeme alınır. Böylece 1924 tarihli çay, mandalina ve portakal yetiştirilmesine ilişkin 407 Sayılı Kanun çıkartılır. Dönemin Ziraat Umum Müdürü Zihni Derin tarafından başlatılan ilk çalışmalar, Gürcistan'dan getirilen ilk tohumlarla mümkün olur. Rizeli üreticilere dağıtılan bu tohumlarla Borçka'da ilk deneme üretimleri başlar. Deneme üretimlerinin başarılı sonuçlanmasıyla, 1937'de Batum'dan 20 ton çay tohumu ithal edilir ve ilk mahsul 1938 yılında alınır. Rize'ye ilk çay tohumunu getiren Hulusi Karadeniz ile ilk çay kanununun hazırlanmasında emeği geçen Esat Özoğuz'da bölgede saygıyla anılan unutulmaz isimlerdir. 1930'lu yılların sonunda bölgede birçok küçük ölçekli fabrika kurulmasından sonra çay bugün Rize'nin ekonomisinin vazgeçilmezi haline gelmiştir.

Dünyada en çok çay tüketen ülkeler arasında Türkiye'nin de yer aldığının da unutmadan altını çizelim. 1900'lü yıllara kadar çayı tanımayan ve tam bir 'kahve tiryakisi' olan Türkiye'de bugün çay, sudan sonra en sık tüketilen içecek haline gelmiş durumdadır. Türkiye'de en çok çay üretilen il Rize'dir

ÇAY BİTKİSİNİN BOTANİK TASNİFİ

Çay, taze sürgünlerin belli yöntemlerle işlenerek elde edilen, günlük hayatta önemli yeri olan ve sıvı olarak sudan sonra vücuda en çok alınan bir gıda ve içecek maddesidir. Çay bitkisi çiçekli bitkilerin kapalı tohumlarının alt kısmının iki çenekli sınıfının serbest taç yapraklı alt sınıfından Parietales takımının Theaceae familyasının Camellia cinsindedir.

Herdem yeşil olan bir bitkidir. Kültürel tedbirler (bakım, budama) uygulanmaması halinde bir ağaç görünümünü alabilmektedir. Çay bitkisi çok yıllık bir bitkidir.

Ekonomik verim yaşı 50 yıldır, 100 yıl yaşabilmektedir. 1881 yılında Ogust Kunntz ismindeki botanikçi çayı Camellia sinensis olarak isimlendiriyor ve bu ismin sonuna parantez içinde (L) (OK) harflerini koymak sureti ile bu ismin Linaus ve O.Kuntze'e ait olduğunu işaretliyor.

Kısım

Çiçekli bitkiler

Phanerogamae

Alt Kısım

Kapalı tohumlular

Angiospermea

Sınıf

İki çenekliler

Dicotyledoneae

Alt Sınıf

Serbest taç yapraklılar

Choripetales

Takım

Parietales

Familya

Çaylar

Theacea

Tür

Camellia

C. Sinensis

C. taliensis

C. irirawadiensis

Camellia Sinensisin üç varyetesi vardır: *Camellia Sinensis Var. Sinensis* (Çin Çayı), *Camellia Sinensis Var. Assamica* (Assam Çayı), *Camellia Sinensis Var. Cembodiensis* (Kambodca çayı)

Çin Çayı

Küçük mat ve sert yapraklıdır.

Terkibinde tanenli maddeler ve kafein miktarı Assam çayına ve diğerlerine nazaran azdır.

Dem rengi hafif,

Yaprak verimi az, soğuğa oldukça dayanıklıdır.

Assam Çayı

Yaprak büyük, parlak yumuşak ve dala göre asık şekildedir.

Terkibinde aromatik bileşikler ve kafein bakımından Çin çeşidine göre zengin dem rengi kuvvetlidir.

Yaprak verimi fazla olmakla beraber soğuklara ve olumsuz şartlara karşı dayanıklı değildir.

BİTKİSEL ÖZELLİKLERİ

Bir asırlık bir ömre sahip bulunan çay bitkisi doğada büyümeye bırakıldığında zaman bir ağaç görünümünü alır. Görünüş itibarı ile dağınık bir görünüm arz eden bitki yapısı tek gövde halinde olduğu gibi çok gövdeli olanlarda vardır. Yapracağını dökmeyen her dem yeşil olan bir bitkidir. Yaz ve kış yaprağa sahiptir.Yeterli düzeyde sıcaklık ve nemin bulunduğu yerlerde, örneğin Güney Hindistan, Sri Lanka, Cava, Sumatra ve Kenya' da yıl boyu sürgün oluşumu sürer. Yılın mevsimleri arasında sıcaklık ve nem ayrımlılığının bulunduğu yerlerde, örneğin Kuzey ve Kuzey doğu Hindistan 'da Kuzey doğu Çin ve Japonya 'da Güney Afrika'nın kimi serin bölgelerinde, Komşumuz Gürcistan ve İran' ın Hazar denizi kıyılarında ve ülkemizde çay bitkisinde sürgün kesintili şekilde oluşur. Yıl boyu sürgün oluşumuna uygun olmayan yerlerde, soğuk mevsimde sürgün oluşumu duraklar, yaprak ve tomurcularda gelişme olmaz. Bir başka deyişle çay bitkisi soğuk dönemlerde dinlenme (dormansi) dönemine girer. Sürgün dönemimde sürgünlerin çay bitkisinde sürekli oluşabilmesi için yağmurun bol ve sıcaklığın yeterli olması gerekir. Aksi halde sürgün döneminde bitki, beklenen sürgünü vermez, gelişme önemli ölçüde geriler ve dolayısı ile ürün miktarı önemli ölçüde azalır.

Çay bitkisinde sürgün uçlarından taze olarak koparılan iki yaprakla bir tomurcuk, nitelikli çay üretiminde kullanılır.

Genel kural olarak çay üretimi için sürgün ucundan koparılmış iki yaprak ve bir tomurcuğun kullanılması önerilir ve istenir. Bunun sebebi çay bitkisinde genç yapraktan yaşlıya doğru gidildikçe polifenol miktarı azalır, yani yapraktaki kaliteyi etkileyen karakteristik maddelerin genç yaprak ve tomurcukta toplanmış olmasıdır.

Genel anlamda kaliteli ve başarılı çay imalatının ilk şartı iyi üründür. Üründe var olmayan bir kaliteyi imalatla kazandırma imkanı yoktur. Bunun için hammadde ile beraber, çayın imalat safhalarını bir bütün olarak değerlendirmek lazımdır..

KÖK

Bir ana kökten çıkan kuvvetli yan köklere ve bu yan kökler üzerinde daha ziyade toprak yüzeyine yakın saçak köklere sahiptir. Bazı çeşitlerde yan kökler kazık kök gibi toprak derinliklerine de gidebilir. Bitkiyi besleyen köklerin ağırlığı genel kök ağırlığının % 5 kadardır. 1-2 mm den kalın köklerin hücrelerinde bol miktarda nişasta bulunur. Budanan bitki depo edilmiş olan bu besin maddesi sayesinde gelişmesini sağlar.

YAPRAK

Kısa bir sapa sahip olan her dem yeşil olan yapraklar yumurta biçiminde uca doğru sivridir. Olgunlaşmış yaprakların kenarları az veya çok dişlidir. Boyları çeşide göre değişik olarak 3-35 cm uzunluktadır. Gelişmenin ilk safhasında ve budamadan sonra teşekkül eden sürgünler üzerindeki yapraklar daha büyük olur. Çay yaprağının yüzeyi düz veya kabarık ucu küt veya sivri (gagalı) sarı yeşilden koyu yeşile kadar değişik tonlarda bir renk oluşmaktadır. Doku özelliği itibarı ile yaşlı yapraklar deri hissini verir, üst yüzeyleri parlak ve koyu yeşildir.

SÜRGÜN

Sürgünler, olgunlaşmış yaprakların koltuklarında bulunan odun gözlerinden oluşur. Çay ocağını oluşturan dalların üst kısımlarında bulunan yaprak koltuklarındaki sürgün gözleri aşağıdaki sürgün gözlerine göre üstün durumdadır. Ancak yukarıdaki gelişen filizin koparılması ile büyüme üstünlüğü hemen bir alttaki yaprak koltuğunda gelişen tomurcuğa geçer. Bir çay bitkisi sürgünü üzerinde değişik şekillerde yapraklar görülür. Bu yapraklar ayrı ayrı isimlendirilmiştir. Büyümekte olan bir sürgün şu şekilde adlandırılır:

Tomurcuk (Floveri-piko),

Birinci Yaprak (Oranj – Piko)

İkinci Yaprak (Piko)

Üçüncü–Dördüncü Yaprak (Sukong)

Beşinci –Altıncı Yaprak (Kon)

Fakat budanmış ve uç alınması yapılmış ocaklarda gelişme üstünlüğü tek filizde olmayıp gövde ve dallar üzerinde bir çok tomurcuk gözlerini aktif duruma geçmesini sağlar. Genel olarak koparılan her filizin altındaki sürgün gözleri aktif duruma geçmektedir. Yapılan çalışmalarda yağışın yeterli olduğu mevsimde yaprak koltuğunda gelişen tomurcuğun toplama olgunluğuna erişmesi (2.5-3.5 filiz) bir üsteki filizin koparılmasını izleyen 42 gün içerisinde olmaktadır. İlk 28 günde büyüme çok

yavaştır. Büyüme hızı 28.günden 35.güne kadar artan oranlarda olup, 35.günden 45.güne kadar maksimumdur. Sürgünün uç kısmı,daha çok dörd ve beşinci yaprağa kadar yeşil aşağı kısımları kahverengidir.Çay sürgünleri ortam ve iklime şartlarına bağlı kalmaksızın büyümeleri esnasında bariz bir dinlenme periyodu gösterirler. Dinlenme devresine giren sürgünün tepesinde, normal gelişmesine devam eden sürgünün tepesindeki tomurcuk kadar uzun ve dolgun olmayan 5mm kadar uzunlukta bir tomurcuk oluşur ki buna Banjihi dinlenme tomurcuğu denir.

Bunun etrafı iki veya üç sıralı yaprakçıklarla sarılıdır. Dinlenme devresi sonunda bu tomurcuk açılacağı zaman evvela dış taraftaki yaprak açılır daha sonra tepeli küt kulakçığa benzeyen bu küçük yaprağa Katafil denir. Birden fazla oluşur . Bunu takiben tomurcuktaki ikinci dış yaprak açılarak birinciye benzemeyen ikinci bir yaprakçıkta meydana gelir ki bu yaprağın kenarlarında diş bulunmaz bu yaprağa Janam-Balık yaprak denir. Bu yaprağa zaman zamanda doğurucu yaprakta denir. Bundan sonra tomurcuk normal gelişme seyrine başlayarak sürgündeki normal yaprakları oluşturur.

İklim ve bakım şartlarına tabi olarak sürgünde beş normal yaprak teşekkül edince bitki yine dinlenme devresine girer ve banji teşekkül eder.

ÇİÇEK

Ülkemizde Ağustos başında tam teşekkül etmiş yaprakların koltuklarında kısa bir sapın ucunda tomurcuk belirmeye başlar. Ağustos sonunda veya Eylül başında bu tomurcuk daha da gelişerek sapı uzar açılır ve beyaz ve gösterişli çiçekleri oluşur. Tam teşekkül etmiş bir çiçekte 5-7 adet çanak yaprak ile 5-7 adet taç yaprağı bulunur. Çiçek aksamı helezonidir. Erkek organlar 5 veya daha çok sayıdadırlar.Dişi organ bir tane olup üç parçalı bir tablo oluşturur. Taç yapraklar döküldükten sonra çiçek sapının ucunda tepeli aşağı doğru meyvecikleri her zaman görmek mümkündür. Bunlar bahara girince şişmeye başlar ve eylül ayında parlak yeşil bir renk alır. Ekim ayı içinde olgunlaşmaya başlayan meyveler kirli yeşil veya kırmızımsı bir renk alırlar,uçlarından yarılarak tohumlar açığa çıkarılır.

MEYVE

Meyveler üç gözlü ve kalın cidarlıdırlar, meyve içinde 3-6 adet arasında değişen tohum bulunur.

Normal olarak üç tohum oluşturması gerekirken yumurtalıktaki parçaların dumura uğraması nedeni ile tohum adedi azalmaktadır.

Bazen bir gözde birbirinden ayrı birer tarafları yassı tohumlarda bulunur . Olgunlaşmamış meyveler yeşil olgunlaştıktan sonra meyve eler kahverengi fındık iriliğinde normal olarak 12mm çapındadır.

Tohumların bünyesinde 20-30 nispetinde yağ bulunur bu yağda saponin maddesi vardır.

İKLİM

Çay bitkisi soğuktan ve dondan hoşlanmaz rüzgarı sevmez. Isının sıfır derecenin altına düştüğü ve 40 derecenin üstüne çıktığı ve yıllık ısı ortalamasının 14 derecenin altına düştüğü yerler

ay tarımı için uygun değildir. ay bol yağış isteyen bir bitki olup, gelişme döneminde yağışın 1200 mm in üstünde olması gerekir.Yağışın yavaş ve sürekli olması arzu edilir.

Bol yağmur gibi nemde çay bitkisi için önemlidir.Ürünün tazelik ve körpeliğini koruyabilmesi için yüksek neme ihtiyaç vardır. Nem, kalite oluşumunda rol oynadığı gibi büyümeyi de teşvik etmektedir.Yıllık nisbi nem ortalaması %70 in üzerinde olması istenmektedir.

TOPRAK YAPISI

ay bitkisi kumdan, kile değin değişik yapıdaki asit tepkimeli (ph 5.5-6) toprakta yetişebilir.Geçirgenliği iyi olan derin ve bitki besin maddelerince zengin topraklarda iyi gelişir.Ağır, killi, geçirimsiz taban suyu yüksek yerlerde gelişmez.

ÜLKEMİZDE ÇAYIN GELİŐİMİ

Ülkemiz ay plantasyon sahaları 1924 yılından sonra Gürcistan'dan getirilen tohumlarla tesis edilmiştir.çay bitkisi genetik yapısı nedeniyle dış döllenme yapmakta, bunun sonucunda genotipte sürekli açılmalar oluşmaktadır.

Gürcistan bölgesindeki çay çeşitleri ağırlıklı olarak Çin çeşitleri olmak üzere Çin * Hind melezi (Camellia sinensis* Camellia assamica) olup bunlarda kendi aralarında uzun yıllardan beri açılımlar göstererek bölgeye uyumlu çay çeşitleri meydana gelmiştir.(Özbek ve ark,1961 elebioğlu ve Sönmez,1973 Ayfer ve ark.,1982 Öksüz,1987) aylıklarımız, Çin varyetesi hakim olmak üzere, morfoloji, kalite vejetatif, generatif ve ekolojik şartlara uyum gibi özellikler bakımından aralarında önemli farklar bulunan çok sayıda tiplerden oluşmuştur. Süregelen tabii melezleşmelerden sayısız yeni tipler ortaya çıkmıştır.Tohum ile üretime devam edildiği takdirde, bu şekilde yeni tiplerin ortaya çıkacağı doğaldır. Bu tabii melezleşmenin sonucunda oluşan yeni tiplerin büyük bir bölümü kalite ve verim bakımından düşük değerlere sahip olacaktır. (ay Tarımını Geliştirme ve Islahı projesi,1976) ay bitkisi uzun ömürlü bir bitki olup doğada birkaç asır yaşadığı belirlenmiştir. Kültüre alınan çay bitkilerinin genellikle 100 yıl yaşadıkları kabul edilmiştir. ay bitkisi 4 yaşımdan başlayarak ürün verir. Şartlara bağlı olarak ürün miktarı 10-15 yaşımdan sonra en yüksek düzeye ulaşır. ay bitkisinde ekonomik verim yaşı genellikle 50 yıl olarak kabul edilmiştir.Tohumla ve tohumdan üretilmiş öğürlerle 1938'de tesis edilmeye başlanan çay bahelerimizin ekonomik ömürleri hemen hemen dolmaktadır. Bu yaşı ve verimden düşen çay bahelerimizin yenilenmesine ihtiyaç vardır. (Kacar,1987) Genel anlamda ülkemizdeki bütün çay bahçeleri tohumla yani genaratif yolla tesis edilmiştir. ay bitkisi tohumla üretilebildiği gibi vejetatif usullerle de çoğaltılabilmektedir. Halen ay yetiştirilen memleketlerde en çok kullanılan usuller çelikle,daldırma,ve aşıyla olmaktadır. Daldırma yöntemi ile çoğaltmada ana bitkiden üretilecek bitki sayısı çok azdır. ay bitkisi fizyolojik olarak yabancı döllenme gösterdiğinden tohumla tesis edilen bahçelerde farklı tip ve özelliklere sahip çay plantasyon sahaları oluştuğu için standart bir ürün normu oluşmamaktadır. Örneğin bir çay bahçesinde, çay ocaklarının değişik zamanlarda, sürgünlerin hasat olgunluğuna gelmesi, hasat yönünden üreticiye birçok zorluk oluşturmaktadır. Aynı zamanda üreticinin aylıklarında en geç süren ocakları bekledikten sonra, ürünü toplama eğilimine sürüklemekte ve dolayısı ile ürünün kalitesinde köre kaçan ve kartlaşan sürgünlerden ötürü bir düşme görölmektedir. Aynı zamanda uygulanacak olan kültürel tedbirlerinde uygulanmasında üreticiye büyük zorluklar çıkarmış olmasıdır. Modern tarımda kalite ve kantite bakımından ürün standarttı önemli bir olgudur. Dolayısı ile bu olgunun tüm tarımsal ürünlerde hedeflenmesi gerekir.

Çay tarımında bu hedefi gerçekleştirmek için öncelikle çay plantasyon sahalarında homojen bir ürün normunu yakalamak gerekir. Bu amaçla yapılacak olan çalışmaların başında mevcut çaylık alanlarımızın ıslah edilmesi yoluna gidilmelidir. Bu amaçla bölgemiz ekolojik şartlarına uyum sağlamış, verim ve kalite bakımından üstün özellikler gösteren ve bu özellikleri değişmeyen tiplerin selekte edilerek, bu tiplerden oluşturulacak damızlık bahçelerden, öncelikle çaylık plantasyon sahalarımızda, ekonomik verim yaşını doldurmuş (50 yaş ve üzeri çaylıklar) verim ve kaliteden düşmüş, çaylık alanların yenilenmesi ile hem kalite ve verim bakımından üstün, hem de standart bir ürün normuna kavuşulacaktır. Bu uygulamayla hem çayımızın geleceği garanti altına alınmış olacak hem de dünya pazarlarında rahatça rekabet edebileceğimiz bir kalite oluşmuş olacaktır. Şurası muhakkaktır ki kalite ve başarılı bir çay imalatının ilk şartı iyi üründür. Üründe var olmayan bir kaliteyi imalatla kazandırmak olanağı yoktur. Hammadde ile beraber çayın imalat safhalarını bir bütün olarak değerlendirmek gereklidir. (Vanlı,1985)

Çay fidanı üretimi genel anlamda:

1- Generatif üretim (tohumla)

2- Vejetatif üretim (çelik,daldırma,aşı,doku kültürü) şeklindedir.

1-Generatif Üretim (Tohumla)

Tohumla üretimde başarı öncelikle tohumun olgun ve üstün nitelikli olmasına bağlıdır.Olgunlaşan tohumlar toplandıktan sonra 1.5 cm. çapında deliklere sahip eleklerden geçirilir.Eleğin üstünde kalan tohumlar alınır ve bunlar içerisinde yarım küre şeklinde olanlar ayıklanır ve geriye kalan dolgun iri tohumlar ekim için su dolu kaptaki 24-48 saat bekletilir, daha sonra suyun üzerinde kalan tohumlar atılır, kalan tohumlar ekim için kullanılır.Çay tohumları 20-25 C0 25-30 gün içinde çimlenir.

Çimlenen çay fideleri fizyolojik yapı itibarı ile yabancı dölllenme mevcut olduğundan tohumdan meydana gelen fidelerin farklı tip ve kalitede oluşları ve çoğunlukla arzu edilen tiplerin oluşmadığı için tercih edilen bir çoğaltma şekli değildir

Çay tohumu

Çay tohumundan fidan üretimi

Günümüz modern tarımda ürün standartı önemli bir olgudur. Aynı şekilde üretim ve ihracatta temel hedef üründe kalite ve standarttır.Kalite ve kantite açısından değişiklik gösteren bir ürünün özellikle dış piyasada pazarlanma şansı hiç bulunmamaktadır.

2-Vejetatif Üretim (Çelik, Daldırma, Aşı, Doku Kültürü)

Günümüz modern tarımında ürüne ait özelliklerin bilinerek üretim yapılması hem kalite açısından hem de ürünün pazarlanması açısından büyük bir öneme sahiptir.Bu amaçla modern çay tarımında, seleksiyon yolu ile bölge ekolojisine uyum sağlamış ve bu özellikleri kalıcı olan, yüksek kalite değerlerine sahip(yaprakları sık ve toplama tablası yüksek,dallanma kabiliyeti fazla,çiçeklenme olgusu düşük, körleşme az ve boğum araları uzun olan) bu melez çay tiplerin çoğaltılmasında vejetatif üretim şekli önemli bir yöntemdir.Bu üretim şekli ile üretilen kaliteli çay fidanların adaptasyon denemelerinden sonra bölgedeki ekonomik verimden düşmüş, kalitesiz çay ocaklarının yenilenmesi uygun olacaktır.

Çay bitkisinin vejetatif olarak çoğaltma yönteminde şimdiye kadar çeliklenme yolu ile fidan üretimi yapılmıştır. Günümüzde çoğaltma tekniklerinin gelişmesi ile özellikle aşılama ve doku kültürü ile üretim ön plana çıkmıştır.

Çelikle çoğaltma: Çelikle çoğaltma için seçilen klonlar mart ayında derin bir budama uygulanır. Budanmış ocaklar serbest büyümeye bırakılır. Bu ocaklardan kesinlikle ürün toplanmaz gelişen sürgünler, Temmuz ile Ağustosun ilk haftasına kadar çelik alınma olgunluğuna gelmiş olur.

Genelde günümüze kadar yapılan vejetatif üretimin başında çelikle çoğaltma uygulanmıştır. Ancak bu üretim şekliyle elde edilen çay fidanlarında arzu edilen güçlü bir kök yapısı ve dağılımı oluşmadığından özellikle fidanların ilk dikim aşamasından, ilk mahsul alınıncaya kadarki dönemde olumsuz çevre faktörlerine karşı, kurağa, soğuğa, yabancı otlara daha hassastırlar.

Bu durum çelikle üretilen çay fidanlarının adaptasyon yeteneğini sınırlamakta ve istenilen arzu edilen zamanda mahsule yatmamakta ve gelişme zayıf olmaktadır. Dolayısı ile bölgemizin farklı alanlarında sağlıklı bir gelişim göstermemektedir.

ÇAY KÜLTÜRÜ VE FOLKLORÜ

5000 yıllık tarihe sahip çay her ne kadar Türklerin yaşamına geç girmişse de temiz girmiş. Gün boyunca çay içmemizin yanı sıra, kendimize özgü demleme usulü, ince belli cam bardaklar, kıtlama çay gibi katkılarımızla çayın kültür tarihine eklediklerimiz gözardı edilemez. Bunlardan ilki, iyi bir çay demlemenin olmazsa olmaz kurallarından biri olan demliğin sıcak olması şartını, demliği çaydanlığın üstüne oturtularak, ustaca ve güzelce çözümlememizdir.

Buna karşın; çayın acıyıp tadının bozulmasını önlemek için; demledikten sonra, çayı süzdürüp başka bir demliğe boşaltmıyoruz o da işin ayrı bir yanı.

Peki Türk çay kültüründe olmayan; Amerikan icadı poşet çay, çay topları ve ağları, fazla aromalı çaylar, çaya çok süt ve limon koymak, çayı metal demlikte demlemek yani çaya karşı özensiz davranmak.

Türkler, Anadolu'ya gelmeden öncede çayı bilmelerine karşın; çayın Türkiye'ye gelmesi ancak birkaç yüz yıl önceye dayanmaktadır. Çay içiminin Anadolu'da yaygınlaşması 19. yüzyıldan itibaren olmuştur. Türklerde çayın yaygınlaşmasına ilişkin şöyle bir hikaye anlatılır:

Hoca Ahmet Yesevi bir gün Hitay sınırında Türkistan karyelerinden birine misafir olur. O gün hava çok sıcak olduğu için çok yorulmuştur. Evine misafir olduğu Türkmenin komşusunun zevcesi doğum yapmak üzeredir. Türkmen, Hoca Ahmet Yesevi'den dua ister, Ahmet Yesevi de dua eder. Allah'ın izniyle Türkmenin isteği hemen olur. Türkmen bu duruma çok memnun olur. O yörenin önemli bir ikramı olan çay kaynatıp getirir. Hoca Ahmet Yesevi çayı sıcak sıcak içince terler ve yorgunluğu gider. Sonra, "Bu şifalı bir şey imiş, hastalarınıza bundan içirin ki şifa bulsunlar. Allah kıyamete kadar buna revaç versin" diye dua etmiştir. İşte çay bundan sonra bütün Türkler arasında kullanılmaya başlamış ve şifa verici bir içecek olmuştur.

Halk kültürü ve etnografyasında çay önemli bir yer tutar. Çay bugün sosyal hayatımızda yerini dolduramayacak derecede sağlamlaştırmış, onun etrafında oluşan kültürüyle birlikte yaşamaktadır.

Sabah kahvaltısından gecenin geç saatlerine kadar hayatımızın içinde bulunan çay, değişik kültürel değerlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

Çayla ilgili; tekerlemeler, bilmeceler, mani ve türküler, ilahiler, efsaneler, fıkralar, gelenek ve görenekler başlı başına kültürel değerlerdir. Hatta, çay kelimesi Çince olduğu halde, sözlüklerde ve deyimlerde yerini bulmuş geniş bir kelime ve deyim sayısına ulaşmıştır. Çay, Çay Bahçesi, Çay Bardağı, Çay Demlemek, Çay Fincanı, Çay Fidanı, Çay Fidesi, Çay Kaşığı, Çay Takımı, Çay Vermek, Çay Molası, Çaycı, Çaycılık, Çaydanlık, Çay Parası, Çayevi, Çaygiller, Çayhane, Çay Kazanı gibi kelimelerin yanında; Tavşan Kanı Çay, Çay İçmek, Kıtılma Çay, Çayı Höpürdetmek, Çay İkram Etmek, Paşa Çayı gibi deyimlerin ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

Yetiştirilmesinden, hazırlanıp tüketilmesine varana kadar olan çay kültürü, bir çay etnografyasını da ortaya çıkarmıştır. Çay kesilmesine yarayan makaslar, sepetler, kutular, demlikler, semaverler, çay kazanları, bardaklar, fincanlar, kaşıklar, tepsiler vb. hepsi çay kültürünün etrafında oluşan etnografik maddelerdir.

Bunlardan en önemlisi, çayın kendisinden ayırd edemeyeceğimiz semaver kültürüdür. Semaver 19. yüzyıldan itibaren Ortaasya'da yaygın olarak kullanılmaya başlanılmıştır. Ahmet Yesevi'den gelen mirasla çayın şifalı olduğuna inanıldığı gibi, semaverin de şifa dağıtıcısı olduğuna inanılır hale gelmiştir. İnsanlara bir hayat, muhabbet verici, dertlere deva olarak görülür. Semaverin şifa dağıttığına o kadar inanılırdı ki hamam çıkışında ve mevlitlerde insanları rahatlatmak için semaver kaynatılır ve çay içilirdi. Semaver edebiyatımızda da başlı başına bir yer tutmaktadır. Semaver şifahaneye benzetilmiştir.

Daha düne kadar yurdumun kahve ve çay bahçeleri "cafe"lere özenerek cam bardağı ortadan kaldırmış, porselen ya da cam fincanlarda servis yapmaya başlamıştı. Bir de tabii poşet çay girdi ki yaşamımıza, "cafe"lerin dışında kimi evlerde de yüz yıllık çay demleme usullerimiz hemen rafa kaldırıp demlik poşeti çaylar fincanda sunulmaya başlandı. Allah'tan şimdilerde, turistlere porselen/seramik fincanda poşet çay sunmanın pek de zekice bir şey olmadığı kavranmaya başlandı. Bunda "Yunanlılar ince belli cam bardakta çay veriyormuş" haberinin etkisi oldu mu bilmiyorum ama son zamanlarda, "cafe"lerden başlayarak, çay bahçelerinde de çay severlerin ısrarı üzerine ideal boyutta olmasa da cam bardaklar kullanılmaya başlandı. Hani şu nedense "Ajda Pekkan bardağı" denen iri bardaklar. Ama gerçek çay severlerin gönlünde yatan küçük, ince belli bardaklar tabii ki.

Gün boyunca çay içmemizin yanı sıra, kendimize özgü demleme usulü, ince belli cam bardaklar, kıtlama çay gibi katkılarımızla çayın kültür tarihine eklediklerimiz yadsınamaz, hele destanlarımıza, türkülerimize, ilahilerimize ve manilerimize de girdiği hatırlanırsa...

Çay'dan bahsedilirse Erzurumlu'dan bahsedilmez mi? Çayı Rizeliler yetiştirir. Ama çayı da Erzurumlular içer. Erzurum'da çay bir başka içilir. Herkes çay içer ama Erzurumlu bir başka çay içer. İçer içer de... neler der neler...

Çay Hikayesi

Çayın alt demliği kaynanadır. Sürekli kaynar durur. Hatta dikkat edilmezse taşabilir.

Üst demlik gelindir alt demlik kaynadıkça onunda harareti artar ama zamanlada olgunlaşır ve demlenir.

Gelinin kocası bardaktır her iki çaydanlıktanda yeterince nasibini alır.

Biraz kaynana doldurur onu biraz da gelin, bu nedenle denge unsurudur.

Açık ya da demli çayın hoşla gitmemesi de bundandır.

Çocuklar çayın şekeridir, tat verir. Çok şeker, çayın lezzetini bozar.

Şekersiz çaya alışanlara ise bir tanesi bile fazla gelir.

Görümce ise çay kaşığıdır. Arada bir gelir karıştırıp gider.

Kayınpedere gelince o da çay tabağıdır. Çayın demine suyuna karışmaz.

Bir kenarda lök gibi oturur. Sadece dökülenleri toplar ve çevreye zarar vermesini engeller.

Ancak arasına boşaltılması gerekir. Yoksa taşıp herşeyi berbat edebilir.

Çay süzgeci ailenin sahip olduğu değerlerdir. Aileyi dış müdahalelerden korur. Delikleri büyük olursa çayın tadı kaçar.

Suyu ısıtan ateş ise hoşgörüdür. O olmadan çay da olmaz.

Kısacası bir bardak çay ailedir.

Ve...

Ağız tadı ile içilen bir bardak çayın üstüne yoktur.