

ÇAY YAPRAKLARININ TOPLANMASI

Asım Zihniođlu, Çaycılık Mütahassısı
Pratik Çay Ziraatı, 1960

Çay bitkisinin mahsulü, onun taze ve körpe olan uç yapraklarıdır. Çay ziraatındaki gaye, yeterli ve iyi kaliteli mahsul elde etmek ve aynı zamanda bu mahsulü veren fidanların sağlığını korumaktır. Sadece mahsul miktarını hedef tutan yetiştirici hataya düşer. İstihsalde kalite ve fidan sağlığını at başı yürütmek gerekir. (Şekil: 33/a ve Şekil: 33/b).

Çay fidanlarının sağlığı, bundan önce üzerinde durulan; iyi dikim, bakım, iyi budama ve tımar ile birlikte, iyi ve usulünde yaprak toplama ile de sıkı sıkıya ilgilidir. Bu işlere ait denenmiş ve belirli kaidelere göz önünde bulundurmayan çay yetiştiricilerinin, eninde sonunda zararlı çıkmaları mukadderdir. Sadece mahsul koparmak ve toplayıp gitmek hırsıyla hareket edenler çok hata işlemiş olurlar.

Bir çay fidanında yeni sürgünlerin peyda olması ve bunların gelişmesi, o fidan için çok önemli ve hayati hadisedir. Zira, fidanlar bu sürgünlerdeki yapraklarla, kendi beslenmelerini tamamlar. Bütün bitkilerde olduğu gibi, çay bitkisinde de yapraklar ve bilhassa taze ve körpe nitelikte olanlar önemli bir organdır. Bir kere yapraklar, bitkinin teneffüs organlarıdır. Sonra da, topraktan köklerle çekilen besin maddeleri yapraklarda değişme uğrar. Bu maddeler, yaprak içinde ve güneş ışınlarının etkisi altında havanın “karbon dioksit” gazıyla birleşerek yeni bileşimler meydana getirir.

Yaprakta böylece pişen, değişen ve yararlı hale gelen besin maddeleri, buradan fidanın her tarafına dağılır. Fidanlarda beslenme, ancak, bu tabii olay sayesinde mümkün hale girer. Kısaca izah olunan, yapraktaki bu hadise, fidanların beslenmesi bakımından bir yaprağın önemini belirtmeye yeter.

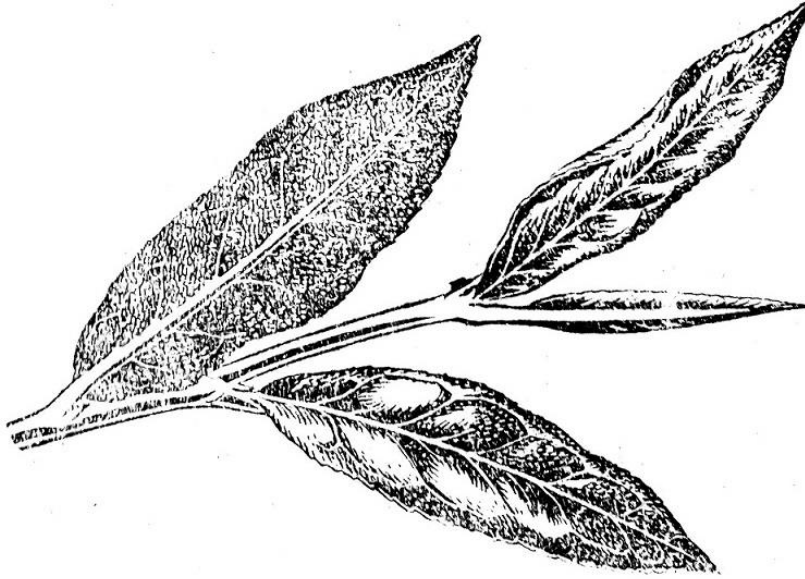
Bir fidanda yeteri kadar taze sürgün ve yaprak bulunmazsa beslenme tam olmaz. Taze ve körpe yapraklar, kartlaşmış olanlara nazaran gerek teneffüs ve gerekse beslene bakımından daha çok yararlıdır. Bu sebeptendir ki, toprağında fazlasıyla besin maddeleri depo edilmiş olan bir çay fidanında, şayet yeteri kadar taze sürgün ve yapraklar bırakılmazsa, o fidandan fazla mahsul alınamaz. Zira bu durumdaki fidanlarda beslenme tam olmaz. Bundan başka yapraklar ve bilhassa taze yapraklar, köklere besin maddelerinin çekim kabiliyetini verir. Şu halde, yapraksız bir çay fidanında beslenme ve dolayısıyla gelişme beklemek beyhudedir.

Çay fidanlarına yararlı olan taze ve körpe yapraklar, aynı zamanda insanlar için de yararlı bir mahsuldür. Bu mahsul para getiren bir vasıta olduğu için yetiştiricilere bunu fazlasıyla koparmak ve satmak temayülü vardır. Bitki için ise bunlar kendine yararlı organlardır. O halde, burada çay yetiştiricisinin karşısına çıkan bir mesele vardır. O da; çay fidanlarının beslenmeleri, gelişmeleri ve devamlı mahsul verebilmeleri için lüzumlu yaprak ve sürgünleri fidanda bırakmak ve bundan fazlasını fidanla paylaşmaktır.

İyi çay yetiştiricisi olmakta hüner: ne fidanın hakkını kendine, ne de kendi hakkını fidana geçirmeden yaprak toplamayı başarmaktır.



Şekil : 33/ - Çayın mahsulü (Tepe tomurcuğu ve 2 yaprak)



Şekil : 33/b - 3 körpe yaprak ve tepe tomurcuğundan ibaret çay mahsulü

Yıllardır üzerinde çalışılan bu meseleyi, ileri tekniğe sahip olan memleketler gayet iyi halletmişlerdir. Bu bahiste göreceğimiz usul ve kaideler bu tekniğe ait esasların bir hülasesi ve bize göre en uygun olanın tarifinden olacaktır. Yaprak toplama tekniğine girmeden önce, bu bahiste sık sık kullanılan **çay sürgünü, sürgün devreleri ile tepe tomurcuğu ve balık yaprağı** gibi bazı terimler hakkında kısaca malumat verilecektir.

ÇAY SÜRGÜNÜ VE SÜRGÜN DEVRELERİ - Çay fidanlarının taze sürgün ve yapraklar meydana getirmesine "SÜRGÜN" denir. Diğer bitkilerde olduğu gibi, çay fidanlarında da sürgün devamlı olmayıp aralıktır. Genel olarak çayda, kuvvetli bir sürgünün peşinden bir duraklama devresi gelir. Memleketimiz bölgelerindeki çay fidanlarında en kuvvetli sürgün ilkbaharda olur. İlk ve kuvvetli sürgün nisan ve mayıs aylarındadır. Çokluk, mayıs sonuna doğru bu sürgün kesilir. Fidanlarda sürgünün duraklama devresi haziran ayına rastlar. İkinci sürgün haziran ortasında veya sonunda başlar. İkinci sürgünle üçüncü sürgün arasında duraklama da yine kısadır. Dördüncü sürgün eylül ayında olur. Bundan sonra Rize'de sonbahar mevsimi az yağışlı geçerse, havalar ılık ve hatta sıcakça olur. Bu takdirde ekim ayında son bir sürgün daha görülürse de, kasım ayında ve hatta daha ekim ayında başlayan serin ve soğukça havalar yüzünden devamlı olmaz.

Kuzey-Doğu Karadeniz kıyılarında sürgün, ilkbahardan sonbahara kadar devam ettiği halde, kış mevsimi olmayan sürgün, bütün yıl boyunca devam eder.

Kış mevsimi olmayan memleketlerdeki çay fidanlarında sürgün devreleri de aralıktır. Yani birinci sürgünle ikinci sürgün veya 5. Sürgünle, 6. Sürgün arasında az çok bir yavaşlama veya duraklama olur. Ondan sonra yeni gelen sürgün daha hızlı devam eder.

KÖR FİLİZ - İlkbahar sürgününden sonra çay fidanlarında görülen ve 20-25 gün kadar devam eden duraklama devresinde, filizlerin ucundaki tepe tomurcukları küçülür ve incelik. Bu gibi sürgünlerde bu esnada büyüme durur, uç yapraklar bile serleşir ve kartlaşır. Çay fidanlarındaki bu hale Hint lisanında kısır manasına gelen "Banjhi" denir. Bizde buna kör filiz denir.

Kör filizlerde sürgün bir müddet duraladıktan sonra tekrar sürme başlar. Kör filizin duraklama müddeti, normal bir fidanda 12 hafta kadar devam eder. Kör filizlerin bazıları 4-8 haftada canlanabilir. Kör filizlerde canlanma başlayınca, tepe tomurcukları yine bir seri yaprak yapmağa başlar (Şekil : 34)

Kör filizin sebebi; fidanın dinlenme ihtiyacından ileri gelir. Dinlenme ihtiyacı ise yorgun ve zayıf düşmeden sonra baş gösterir. Kuraklık kör filizi artıran bir sebeptir. Bundan başka kör filiz, bakımsız, gübresiz, zayıf çaylıklarda çok olur. İyi bakılmayan, iyi budanmayan çaylıklarda kör filiz adeta bir derttir. Budama zamanında yapılmazsa, kör filiz çok artar. Kör filizden aslında çay yapılmaz. İyi vasıflı yapraklar arasında kör filiz bulunursa o yaprakların vasfı düşer.

Kör filizi iki kısma ayırmak mümkündür: birincisi tamamen sert olan, ikincisi de süreye yüz tutmuş tepe tomurcuklarının hasıl ettiği kör filizlerdir. Bunlar aslında tepe tomurcuğundan mahrum bulunur ve bazen birinci yapraklarıyla ikincileri, körpe ve taze vasıfta olur. İkinci

kategoriye giren tomurcuksuz ve fakat körpe olan filizlerden orta derecede çay imal edilebilir ve toplama esnasında bu gibilerinin koparılması doğru olur.



Şekil : 34 - Bir kör filiz

TEPE TOMURCUĞU - Çay sürgünlerinin ucunda bulunan açılmamış, sivri haldeki yapraktır. Tepe tomurcuğu çay filizinin en körpe yaprağıdır. Zamanla bu açılarak evvela küçük bir yaprak, sonra daha büyük bir yaprak haline gelir. Tepe tomurcuğu halinde iken, içine doğru kıvrılmış ve bükülmüş olduğundan, dış yüzü incecik tüylerle kaplıdır. Bu tüyler çay imali esnasında çayın boyasıyla boyanarak, kurutma sonunda sarı renkli olur. Siyah çaylar arasına karışınca, bunlar sarı kırmızı renkte oluşlarından dolayı parlak bir manzara verir. Bu yüzden, bu gibi çaylara "altın baş" denir. Kütlede sarı kırmızı renkte görünen bu sivri şekilli ve ince yaprak parçalarının miktarı ne kadar çok olursa, o çay o kadar makbuldür. Zira tepe tomurcuklarında, çayın niteliğini teşkil eden, "Kafein", "Katekin" vesaire gibi müessir maddeler nispeti en yüksek derecedir. Ve elbette tepe tomurcuğunun fazlalığı bir çayın bu maddelerce zengin olmasını ve binnetice kalite niteliğini sağlar.

BALIK YAPRAĞI - Çay sürgünlerinin duraklamasından sonra başlayan yeni sürgün devrelerinde, filizlerin yeni büyümeye ve gelişmeye başladıklarını gösteren bir alamet vardır. Bir sürgünün yeniden sürmeye başladığı yerde ve sürgünün yeni fişkırm noktasında görülen bu alamet dişsiz, kalın ufak ve tombulca bir yapraktır. Bu yaprağa Assam dilinde (JANAM) veya (JHANEM) DENİR. Bu tabir doğurucu manasına gelir. Seylan çaycıları buna, "Balık yaprağı" derler ve balıkların çok doğurucu olmalarına izafetle, bu adı kullanırlar. Bizde de buna öteden beri Balık yaprağı denmesi adet olmuştur. Sürgünde balık

yaprağının bulunduğu çevre, hakikaten doğurucu bir noktadır. Çaylarda yeni sürgün daima bu çevreden hâsıl olur. Çay toplamasında gerek balık yaprağının, gerekse körpe filiz ve tepe tomurcuğunun çok önemi vardır. Onun içindir ki bu terimlere ait tarifler, toplama bahsinin başına alınmıştır.

BUDAMADAN SONRA İLK YAPRAK TOPLAMA

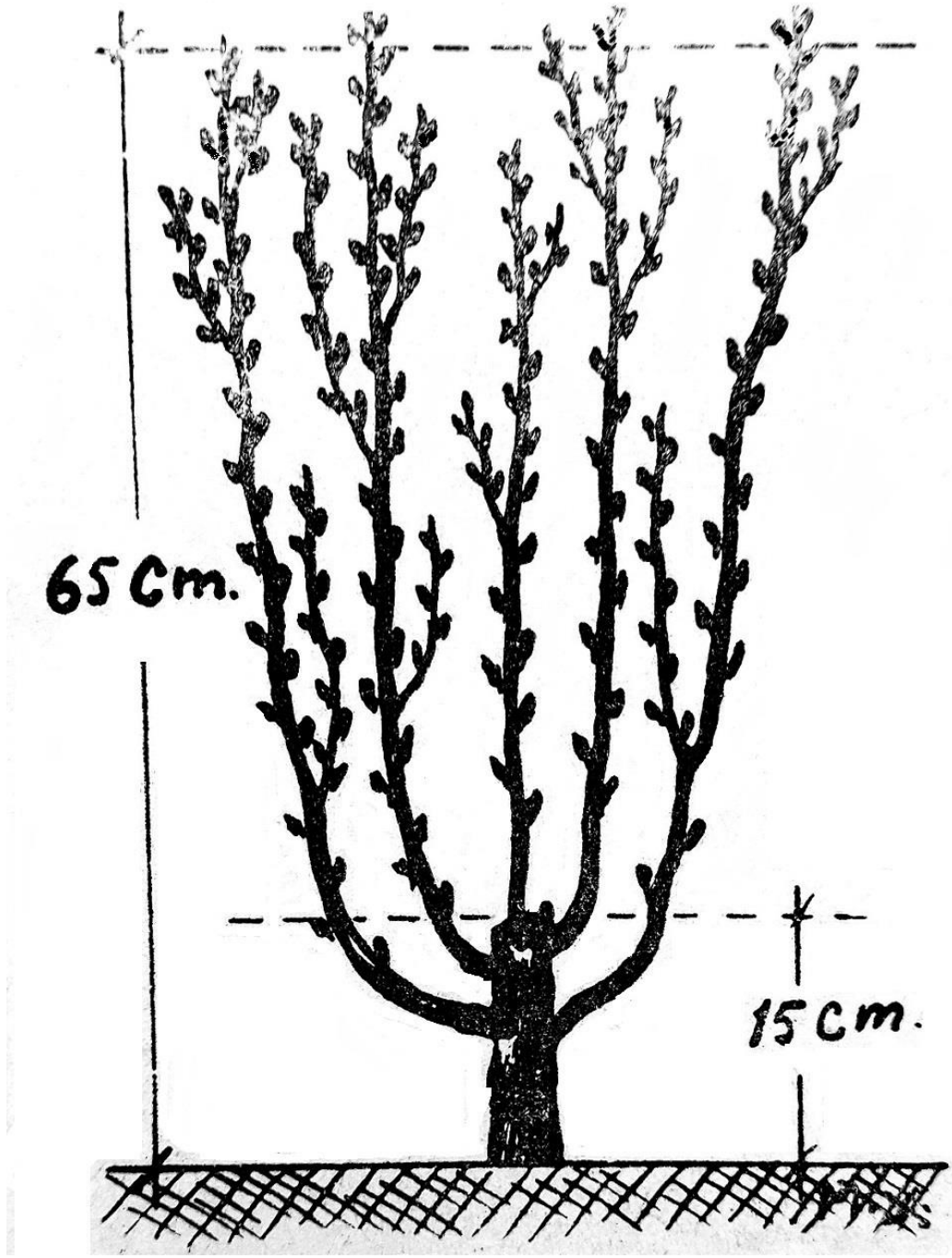
Kaide olarak normal budamaya tabi tutulan fidanlardan ilk sürgün devresinde yaprak toplanmaz. Budama yapılan fidanların ilk sürgünleri belirli bir yüksekliğe kadar büyütüldükten sonra ancak toplanmasına başlanır. Bu seviyeler, bundan önce geçen budama bahsindeki budama cetvelinde gösterilmiştir. Normal budamaya tabi tutulan bir çaylıkta büyütülecek olan ilk sürgün = Yeşil yaprak payı, 15-20 santim kadar olur. Eğer budanan fidan zayıf ve cılız ise, bu pay daha da fazla olur. Normal budamaya tabi tutulan bizim çay fidanlarındaki yeşil yaprak payının 15 santim olması maksadı sağlar. Bu sebeptendir ki kitapta bu pay 15 santim olarak kabul edilmiştir. Şayet bizdeki çay fidanları zayıf durumda ise, bunlarda yeşil yaprak payının en az 25-30 santime çıkarılması gerekir. Zayıf bir çaylık, yaprak koparmakla daha da zayıflatılmış olacağından dinlendirilmeye terk edilmesi daha doğru olur.

Budanan genç fidanlarda ise budama seviyeleri daha alçak olacağından, bunlarda yeşil yaprak payı daha fazla bırakılır. Genç fidanlar yeşil yaprak payına daha çok muhtaçtırlar. Onların gelişmesine yarayan ve lüzumlu olan körpe yaprakları bol bol bırakmalıdır. Bu sayede genç fidanlar köklerini ve dallarını geliştirerek bünyelerini kuvvetlendirirler.

Eğer alçak boylu fidanlarda budamadan sonra yine 15 santim yeşil yaprak payı bırakılırsa, gelişme olmaz; tersine fidanların durumunda gerilik başlar.

Bir çay fidanı ister ilk defa budansın, isterse normal budamaya tabi tutulsun, nünün ilk toplama seviyesi, topraktan itibaren, 60 santimden daha az olamaz. Bu husustaki kaide şudur: şayet bir fidanın budama seviyesinden sonra bırakılması mutad olan 15 santim yeşil yaprak payı, fidanın alçak budanmasından dolayı 60 santimin altında kalıyorsa, bu seviye hemen 60 santime ulaşacak kadar yeşil yaprak ve sürgünlerle doldurulur. Ve bu seviye doluncaya kadar katıyen yaprak toplanmaz (Şekil: 35).

Budamadan sonra yapılacak ilk toplamaya böylece dikkat ederken, toplanma seviyesinin alt kenarlarında kalan sürgün ve filizlerde yetişen mahsul katıyen koparılmaz ve bunlara el sürülmez. Bunlar zamanla daha da büyüyerek fidanların seviyesini yan taraftan hem doldurur, hem de çatıyı genişletir. Yan sürgünlerin büyüme istikameti dikine yukarı olmaktan ziyade meyilli olarak yana doğrudur. Yana doğru büyüyen filizlerin ve sürgünlerin yüksekliği, toplama seviyesini aşmadan koparılmaz ve yaprak toplanmaz. Yana doğru büyüyen filizler ve sürgünler çatının genişlemesine yardım ederken bir taraftan da toprağı örterek gölge yapar. Bu gölge altında kalan otlar gelişemez ve bu sayede toprak ottan kurtulur. Sıralar üstünde birer metre aralıklı iki fidan yan dalları böyle alabildiğine büyütülürse; fidanlar arasındaki aralık pek çabuk kapanarak toprak tamamen gölge altına alınmış ve otlardan da kurtulunmuş olur. Toplamada bu bakımdan yan dalların ve sürgünlerin muhafazası önemlidir.



Şekil : 35

Çatallı bir fidanın ilk budamadan sonraki ilk toplama seviyesi 65 santimdir

Çay fidanlarında, budamadan sonra yapılacak ilk toplama da belirli seviye göz önünde tutularak zamanında işe başlanır. Aslında budanan çay fidanlarının yeni boylanan filizleri çok körpe ve tazedir. Bu sebeple koparılmaları pek kolay olur. Bu hal diğer körpe yapraklarda da aynıdır. Bu filiz uçları iki parmak arasına alınarak bir tarafa doğru eğilince hemen kırılıverir (Şekil: 36). Bu şekilde hafif bir eğme ile kırılan filiz uçları elbette taze ve körpedir. Burada dikkat edilecek nokta; toplama seviyesinin üstüne çıkan filizlerin uçlarındaki iki yaprak ve bir tepe tomurcuğu haline gelmiş olanların koparılmasıdır. Bu filiz uçlarının toplama seviyesinin üstüne çıkan filizlerin uçlarındaki iki yaprak ve bir tepe tomurcuğu haline gelmiş olanların koparılmasıdır. Bu filiz uçlarının toplama seviyesinin üstünde fazla bekleterek büyötmek ve kartlaştırmak doğru olmaz. Toplama çağını geçiren

filiz uçlarının ikinci yaprağı kartlaşır; onun yerine birinci Yaprak kaim olur. Bu tarzda hareket olunursa mahsulden kaybedilir. Kartlaşan yaprakları toplamak fayda vermez, toplama seviyesini muhafaza edebilmek için toplamayı yine kendi seviyesinde yapmak gerekir. Bu seferde kart yaprakların koparılması mecburiyeti doğar. Sertleşmiş olan bir filizin ucunun koparılması ise zordur. Şayet toplamada gecikme, biraz uzun sürmüşse filiz uçları büsbütün yumuşaklığını kaybeder odunlaşır.



Şekil : 36- Çay nebatının asıl mahsulü filiz ucundaki körpe 2. yaprakla tepe tomurcuğudur. Ve iyi çay ancak bu vasıftaki yapraklardan elde edilir.

Sertleşmiş ve odunlaşmış olan filizlerin koparılması zararlıdır. Bunlar mahsul vasfını taşımadıkları için içlerinden iyilerinin seçilip, kötülerinin atılması gerekir.

Diğer önemli bir nokta da toplama seviyesini düz tutmak ve toplama tablasını genişletmektir. Bir fidanda toplama seviyesi ne kadar düzgün olursa yaprak toplama o kadar kolay olur. Geniş bir toplama çevresi ise, fidanın mahsuldarlığını artırır ve toprağı otlardan korur. Bilfarz 30 santim genişlik çapında olan bir fidandan toplanacak yaprak miktarıyla, 80 santim genişlikteki bir fidandan toplanacak yaprak miktarı arasında elbette çok fark olur (Şekil: 37).

Tabla seviyesinden ilk toplaması yapılan bir filizde, en yukarıda kalmış olan yaprağın koltuğunda bulunan göz şişmeye başlar. Bir müddet sonra bu gözden yeni bir sürgün fıskırır. Toplama seviyesinin üstünde büyüyen bu yeni filizin peyda olduğu noktanın etrafında, etli ve küçük, dişsiz bir yaprakçık doğar. İşte bu balık yaprağıdır.



Şekil : 37 - Çay hasadı

Bütün toplamalarda balık yaprağı bir işaret ve alamettir. Balık yaprağının bulunduğu noktanın bir doğurucu nokta olduğunu bundan önce anlatmıştık. İlk toplamadan sonra fişkırان yeni sürgünlerin dip tarafında bulunan balık yaprağı, ikinci toplamada seviyesini teşkil eder. İkinci toplamada balık yaprağının üstünden yapılır. Ve bu bir kaide olarak tatbik olunur. Balık yaprağının bulunduğu nokta toplama seviyesinin bazen biraz üstüne bile çıkmış olsa, yine balık yaprağına dokunulmaz, toplama bunun üstünden yapılır. Bir daha tekrar edelim; Balık yaprağının çevresi, doğurucu ve yeni filiz sürdürücü bir noktadır. Toplamada bu noktaya el sürmemelidir.



Şekil : 38 - Budanmış olan bir çay fidanı üzerinde büyütülen yaprak payından sonra usulüne göre yapılan bir toplamaya ait şema. Bu şemada "A,B" birinci toplamayı, (C ve D) ikinci toplamayı gösterir. Ve şemada gösterildiği gibi birinci toplamadan sonraki toplamalar daima Balık yaprağından sonra ve bu yaprağın hemen üstünde yer alır. Filizlerin dibindeki küçük ve dişsiz yapraklar (Balık yaprağıdır).

Balık yaprağı koparılsa, bunun çevresinde koparılmış olacağından doğurucu nokta dumura uğratılmış olur. (Şekil:38) de görüleceği gibi ilk toplamalar ve bundan sonraki toplamalar daima balık yaprağın üzerinden yapılmalıdır. Bu şekilde (A) noktası, budamadan sonraki ilk toplama noktasıdır. (B) noktaları da birinci sürgüne ait filizler üzerinde ve ilk toplamadan sonra hasıl olan ikinci sürgüne ait filizlerin uc kırma; yani toplama seviyesine ulaştıktan sonra yapılan toplama noktalarını gösterir. (C) noktası da, toplama seviyesinin hemen biraz üstünde doğan tâli filizin Balık yaprağı üstünden koparılacağı yeri gösterir. Bu filizdeki Balık yaprağı, toplama seviyesinin biraz üstüne çıkmıştır. (D) noktası ise, Balık yaprağından sonra yetişen 2 yaprak ile bir tepe tomurcuğundan ibaret mahsulün toplama noktasını gösterir. Burada da toplama, Balık yaprağından hemen sonra yapılır.

Toplama tablası üstündeki filizlerde tali sürgünler arttıkça Balık yapraklarının teşekkül ettiği noktalarda, tedricen tabla seviyesinden yukarı doğru çıkmaya başlar. Bu büyüme ve hafif derecedeki yükselme zaruridir. Bundan kaçınılamaz. Zira toplama tablası hizasından fıskıracak yeni filizlerin dibinden yeni bir balık yaprağı doğar, böylece hafif bir yükselme kendiliğinden olur. Bir mevsim içinde bu yükseliş bazen 7-8 santim ve daha fazla olabilirse de bu nispette yükseliş seviyeyi bozmaya pek fazla tesir etmez.

TOPLAMA SEVİYESİNİ AŞAN YAPRAKLARIN KOPARILMASI

Bazen toplamanın zamanında yapılmamasından ötürü, fazla büyüyen filizler dibindeki yapraklar kartlaşır. Bu takdirde mecburen filizlerin dibindeki bu kart yapraklar fidanda bırakılarak toplama, daha üstten ve taze kısımdan yapılır. Her ne kadar fidan üzerinde kalan bu yapraklar, fidan sağlığı bakımından faydalı olurlar ise de; toplama seviyesini bozduklarından ve toplamayı zorlaştırdıklarından bunların esas tabla ve toplama seviyesine kadar koparılması ve atılması gerekir. İşte bu gibi hallerde toplama seviyesinin üstünde kalmış olan kart yapraklar, kesik filiz sapları, eski balık yaprağı hizasına kadar koparılıp atılır. Bu ameliyeye Hindistan çaycıları “tabla düzeltme” derler.

Aslında bu usul tavsiye edilmeye değmez. En iyisi, tabla seviyesin düzgün tutmak için toplamayı vaktinde ve usulünde yapmaktır. Fakat çeşitli sebeplerle tabla seviyesi bozulmuş olan fidanlarda, toplama tablasını düzeltebilmek için buna ihtiyaç olur.

Toplama tablasının seviyesin düzgün tutabilmek için her fidanın 6-7 günde bir defa gözden geçirilerek, gelişmiş olan filizlerin toplanması icap eder. Toplama aralığı uzatılırsa fazla büyüyen filizlerin alt yaprakları kartlaşacağından, toplamayı mecburen yine tabla seviyesinden yapmak gerekir. Bu takdirde ele gelen filizlerdeki kartlaşmış ve serleşmiş olan yapraklarla sap ve çöpleri asıl mahsulden ayırıp atmak daha doğru olur. Fakat görülüyor ki, bu tarzda fidandan birkaç yaprağı koparıp atmak gerekiyor. Bu yapraklar zamanında toplansaydı pekala bunlar mahsul olarak idrak edilecek ve bize gelir getirecekti. Halbuki bu yapraklar fidanlar için lüzumlu organlar halindedir. Ve biz bunlardan bazılarını koparıp atmak mecburiyetinde kalıyoruz. Kendi hatamız, yani toplamayı zamanında yapmamamız yüzünden bu koparmayı yapmak zorunda kalıyoruz. Böyle bir hale sebebiyet vermemek için, en iyisi toplamayı zamanında yaparak teknik ve kaideye uygun hareket etmeliyiz. (Şekil: 39)



Şekil : 39 - Cava'da çay toplayan yerli kadınlar

YAPRAK TOPLAMA ARALIĞI – Çaylıklarda yaprak toplama aralığı mevsimine göre değişir. Çay bölgelerimizde ilkbahar sürgünlerinin ilk toplanması sırasında haftada bir defa toplama yetebilir. Fakat bu devrenin içinde ve ortasında sürgün çok hızlanır. Bu halde, haftada bir defa toplama yetmeyeceğinden 4-5 günde bir toplamak gerekir. İkinci sürgün devresinde ise haftada bir defa toplama yeter. Üçüncü sürgünde yağmur mevsimi başladığından ve havalar çok ısındığından, sürgün bir aralık yine kuvvetlenir. Bu devrede de, 4-5 günde bir defa, fidanların gözden geçirilmesi faydalı olur. Üçüncü sürgün nihayetinde ve dördüncü sürgün devresinde ise haftada ve hatta on günde bir toplama kâfi gelir.

En iyisi, yaprak toplama aralıklarının, bahçenin durumuna ve gelişimine, filiz yetiştirmedeki süratine göre ayarlanmasıdır. Yaprak toplama aralıklarının, bahçenin durumuna ve gelişimine, filiz yetiştirmedeki süratine göre ayarlanmasıdır. Yaprak toplamada gecikmenin mahzurlu olduğunu bundan önce belirtmiştik. Hem fidan sağlığını korumak ve onu yormamak, hem de mahsul miktarını artırmak ve kaliteyi muhafaza edebilmek için; sık sık toplama yapmak faydalıdır. Fidanlar üzerinde gelişen filizleri fazla büyütmemek zamanında koparıırken, henüz gelişmemiş olanları da koparmak doğru olmaz. Bunlar gelecek toplamada veya arada toplanmak üzere fidanda alıkonulur. Böylece yalnız toplama çağına giren filizler koparılarak küçüklerin el sürülmez. Bu kaideye riayet edilerek yapılan toplamada fidanlar daha az yorulur. Ve aynı zamanda ele geçecek mahsul miktarı nispeten fazla ve mahsul kalitesi de iyi olur.

Bu noktayı göz önünde tutmayan ve kaideye riayet etmeyen bazı yetiştiricilerimizin, başka işler peşinde koştukları sırada yaprak toplamayı geciktirdikleri, üstelik kart, sert ve koca koca yaprakları toplayıp getirdikleri görülmektedir. Bazıları da kart ve büyük yaprakların daha ağır basacağını düşünerek bu gecikmeyi isteyerek yapmaktadır.

Hâlbuki işin aslı hiç de öyle değildir. Böyle düşüneler hataya düşmüş olurlar. Bir kere şunu hatırdan çıkarmamak gerekir; çay fidanları bir yıl içinde muayyen miktarda yaprak yetiştirir. Orta yaşlı bir çay fidanı, bilfarz bir yılda (500) gram iyi vasıflı çay yaprağı yetiştirmiş olsa, bu fidandaki filizleri daha da büyüttükten ve kartlaştırdıktan sonra yapılacak toplama suretiyle ele geçecek yaprak miktarı hemen hemen aynı miktarda olur. Kart ve büyük yapraklı filizlerin ağır çekeceği muhakkaktır. Fakat şu noktayı hesaba almak gerekir; evvela genç ve körpe vasıftaki bir filiz, fidandan kendi ağırlığı kadar, yani bu filizin su kısmı hariç, diğer kuru maddeler kadar besin maddesi çeker. Halbuki bir fidanın bir yılda yetiştireceği filiz ve sürgünlerin sayısı ve ağırlığı muayyen olur. Biz bunları ister taze iken koparalım, ister kartlaştıktan sonra koparalım netice değişmez. Zira, bir fidanın topraktan kaldıracabileceği besin maddeleri sınırlı ve belirlidir. Bir fidanın belirli olan bu sınırı aşabileceğini zannetmek yanlıştır.

Bu hal tıpkı mısırın verimine benzer. Mesela bir mısır fidanı (1) koçan vermişse, o yıl içinde ve aynı şartlar altında o mısır fidanının (1) koçanını (2) koçana çıkarmak elbette mümkün olmaz. Demek ki ele aldığımız mısır fidanının gücü o yıl sadece bir koçan vermeye yetmektedir. Bu koçanları biz ister sütlü mısır yemek için taze iken toplayalım, ister daneler sertleştikten sonra toplayalım, adet olarak miktar yine aynı kalır. Bu mısır fidanının verimini artırmak için daha önceden tarlasına bol gübre döker ve tarlasını yine önceden iyi hazırlarsak ve çapasıya, diğer bakımını iyi yaparsak o mısır fidanı topraktan ve bakımdan aldığı kuvvetle bize o yıl 2 tane veya 3 tane koçan verir.

Bunu aynen çay fidanları için de tatbik edebiliriz. Bol gübre ve iyi bakımla, yukarıda misal olarak ele aldığımız çay fidanının yaprak verimini (750) gram veya bundan daha fazlaya çıkabiliriz. Fakat bu fark, sadece iyi bakımdan ve gübreden ileri gelir. Yine iyi bakımlı bir çay fidanından taze olarak toplanacak yaprakla, bunların kart toplanması arasında miktar bakımından önemli bir fark olmaz.

Bu sebeptendir ki çaycılıkta, zamanında yaprak toplamasını adet haline getirmek ve taze filizleri kartlaştırmadan usulünde toplamayı itiyat etmek en doğrusudur. Kaldı ki, çay fidanlarında kartlaşan ve çok büyüyen filizler ve yapraklar mahsul vasfını kaybeder. Bu gibilerden çay yapmak mümkün olmaz. Çay mahsulünün, aslında sürgünlerin en taze ve körpe uç yapraklarından ibaret olduğunu unutmamalıdır. Çay vasfı sadece taze ve körpe yapraklarda bulunur. Kartlaşmış ve sertleşmiş yapraklarda ise bu vasıf kaybolur. Onun yerini yaprakta odunlaşma dediğimiz yaprak nesiçleri (*dokuları*) arasında odun parçacıklarının çoğalması alır.

Eğer serleşmiş ve kartlaşmış yapraklardan çay yapmak mümkün olsaydı, fidanların budanması sırasında dökülen ve atılan diğer yapraklardan da faydalanılırdı. Bu yaprakların çay yapılmamasının sebebi ne ise; toplamakta gecikildiğinden dolayı kartlaştırılan yaprakların çay imalatında kullanılmamasının sebebi de aynıdır.

ÇIRPMADAN SONRA İLK YAPRAK TOPLAMA - Budama halkaları arasındaki budamasız geçen yılın sonunda yapılan "ÇIRPMA" dan sonraki ilk toplanmanın fidan sağlığı bakımından önemi vardır. Çırpma ameliyesi, tabla seviyesine pek yakın ve bu seviyenin hemen üstündeki yeşil sürgünün hemen üstündeki yeşil kısmında yapılır. Buna "HAFİF ÇIRPMA" denir. Bu takdirde ilkbaharda balık yaprağının hemen üstünden yetişecek 2 taze yaprak ve 1 tepe tomurcuğu halindeki körpe filiz, erkence toplanır. Eğer çırpma, bir evvelki toplama seviyesinin daha altından yani yeşil sürgünün altında bulunan kızarmaya yüz tutmuş yerden yapılırsa, ilkbaharda çıkacak sürgünlerde, balık yaprağının üstünde bir veya iki yeni yaprak bıraktıktan sonra toplama yapılır.

Çırpma yapılan fidanlarda yeni yetişin ilk filiz uçlarının bu tarzda toplanmasından sonra, toplama işi normal olarak devam ettirilir ve müteakip toplanmalarda da daima balık yaprağının üstünden yaprak koparılmaya devam olunur.

ÇAY YAPRAKLARINA YAPILMASI GEREKEN İTİNA

Çay imali için kullanılacak olan yaprakların, canlılık ve tazeliğini bozmadan en kısa bir zamanda fabrikaya ulaştırılması şarttır. Şayet çay yaprakları toplama esnasında elde örselenir ve zedelenirse o yapraklardan iyi çay yapılması mümkün olmaz. Bu sebeple, yapraklar toplanırken ve sepetlere doldurulup taşınırken yaprakları örselememek icap eder. Kezalik çaylıktan toplanan yapraklar sepetlere veya bohçalara fazla miktarda doldurulursa derhal kızışmaya başlar. Unutmamak lazımdır ki, çay yaprakları canlı ve teneffüs eden birer bitki parçasıdır. Yapraklarda canlılık, koparıldıktan sonra bir müddet daha devam eder. Bu canlılıklarının bozulmadan fabrikaya ulaştırılması gerekir. Toplandıktan sonra dahi canlı hücrelere malik olan yapraklar, üst üste yığılarak bir sepet içine doldurulması takdirinde evvela ısınma ve sonra da kızışmaya başlar. Yapraklarla dolu bir sepetin veya yığının ortasında ısı bazen 60 santigrat dereceye kadar yükselir.

Bu ısı tesiri altında yapraklar 10 dakika gibi kısa bir zamanda kızarır ve yanarlar. Böylece kızışıp yanan yapraklardan çay yapılması mümkün olmaz. Bunların doğrudan doğruya gübrelige dökülmesi icap eder. Ve eğer herhangi bir mülahaza ile bu gibi yanık yapraklardan çay yapmaya kalkışılırsa netice gayet berbat olur. Ve bunlardan yapılan çaylar ekşi ekşi kokar. Elbette böyle bir çay içilmez. Bunların azar miktarda diğer iyi çaylar arasına karıştırılması da doğru değildir. Zira bu koku ve ekşilik onlara da geçerek bu defa onların fena kokmasına sebep olur.

Yapraklarda ısınmaya ve kızışmaya mani olmak için sepet veya sandıklara bastırmadan konması ve üst üste fazla kalınlıkta yığılmaması icap eder. Çay bölgelerimizde çay yetiştiricileri tarafından kullanılan ve sırtta taşınan sepetlerin o derece büyük olanları vardır ki bunlardan bazılarında 40-50 kilo kadar yaprak doldurulmaktadır. Evvela bu derecede büyük sepet kullanılması, sonra da bu sepetler içine sıkı sıkıya yaprak doldurulması çok zararlıdır.

Yetiştiricilerimiz bu sepetlerle taşıdıkları yaprakların belki haricen yanacak derecede olmadıklarını zannederek, işlerini bir defada bitirmek için, tika basa yaprak doldurmakta

bir mahzur düşünmemektedirler. Hâlbuki çay yaprakları birbiri üzerine fazla doldurulup yığılınca, tazyik sebebiyle ince noktalarından kırılmaya, ezilmeye başlar ve bu noktalardaki hücrelerden çıkan usare, hava temasında bir nevi fermantasyona geçirir. Üstelik yaprak hücrelerinin kırılan bu noktalarında zararlı bakteriler faaliyete geçerek üremeye başlar. Bu sebeple yaprak kütlesi kısa zamanda müthiş bir bakteri yuvası haline gelir. Zararlı bakterilerin bu tarzda artması ve çoğalmasıyla bulaşan yapraklar, bu yaprakların imalat sonuna kadar geçecek zaman içinde daha da bakteri artmasına maruz kalacakları şüphesizdir.

Böylece bir defa bulaşan yapraklar, geçen zamanla mütenasip olarak miktarca pek fazla çoğalarak bütün yaprakları istila eden zararlı bakterilerle dolar. Bu yapraklar fabrikada imalat esnasında diğer yapraklara karıştığında onları da bulaştırır. İnsan eli, makine, kalburlar vesair vasıtalarla bütün fabrikaya bulaşan zararlı bakterilerin sardığı fabrikanın soldurma katları dahil her tarafı iyice yıkanmaz ve temizlenmezse, bu bakteri, ertesi günlerde fabrikaya gelecek yapraklara da bulaşarak, fena etkisini devam ettirir.

Bundan başka taze çay yapraklarında, çay fermantasyonunu sağlayan bir nevi "Anzim" vardır. Çay anziminin fermantasyon esnasında vazifesi çok önemlidir. Bakteri ile bulaşmış olan yapraklarda anzimler, fermantasyon esnasında faaliyet göstermez. Zira bakteri pek çabuk üreyerek her tarafı kapatır. Çay anzimide bu yüzden tesirsiz hale gelir.

Bakteri bulaşmasına mani olmak için, fabrikalarda ve alım yerlerinde ve yaprak taşıyan kamyonlarla, sergi bezlerinde ve yaprak sandıklarında temizliğe çok dikkat edilmesi; bunların sık sık yıkanıp temizlenmesi gerekir. Bu iş fabrikaya ve fabrika memurlarına ait bir ödevdir. Fakat çay yetiştiricilerine düşen ödevler de vardır. Burada biz çay yetiştiricilerinin riayet etmeleri şart olan bazı noktaları kısaca belirteceğiz:

Evvela bütün çay toplayanların, yaprak toplamaya girmeden önce ellerini sabunla yıkamaları, temiz çamaşır giymeleri, yaprak koyacakları sepetleri önceden temiz su ile yıkayarak kurutmaları icabeder. Çay toplanmasında ve taşınmasında kullanılacak sepetlere başka hiçbir şey konmamalı; bu sepetler yalnız çay yaprağına mahsus olmalıdır. Bundan sonra da yaprakları sepetlere sıkıştırmadan ve bastırmadan koymak ve sepet dolunca bekletmeden hemen çay alım yerine taşımak gerekir.

Çayın düşmanı kirlilik ve pisliktir. Bunun tek çaresi: temiz ve dikkatli olmaktan ibarettir. Unutmamalı ki çay yaprakları mısır gibi sert dane değildir. Fındık da hiç değildir. Ancak bir çiçek kadar körpe ve nazik olan bu mahsulü çok dikkatli toplamak ve fabrikaya teslim edinceye kadar çok itina ile taşımak gerekir. Bazı yetiştiricilerimiz, topladıkları yaprakları, aynı günü alım yerlerine teslim etmeyerek evlerindeki bir yere sermekte ve ertesi günü şehre inerken alıp götürmektedirler. Böyle bir hareket katiyen doğru değildir. Sabaha kadar bekletilen yaprakta bakteri faaliyeti çok artar. Bir gün önce toplanıp ertesi günü alım yerlerine getirilen yapraklar imalatta bir gün gecikmiş olur. Rüzgâr ve hava cereyanı bu yaprakların uçlarını erken kurutur. Üstte kalanlar alttakilere nazaran daha çabuk solar ve hatta ince uçlar kuruyarak bozulur.

Bir gün önce toplanan yaprakla aynı gün toplanan yaprak, alım yerinde ve fabrikada birbirine karışınca bunlar denk olarak soldurulamaz. Soldurmada bir gün önce toplananlar kuruduğu halde, diğerleri ancak yeni solmuş olur. Kitlede kuruyan yapraklar veya yaprak uçları bulununca, bunlar fermantasyon tutmaz, ham kalır. Böyle bir yaprakta yapılan çay, ham ve ot kokar. Çayda en önemli ameliye fermantasyondur. Diğer ameliyeler yani soldurma ve kıvrma ameliyeleri fermantasyonu hazırlamak için yapılır.

Fermantasyona fena tesir eden amillerden biri kirlilik ve pisliktir. Yani bakteri bulaşması ve bunun yaprakta üremesine meydan verilmesidir. Bakteri dediğimiz bu zararlılar gözle görülmez, ancak mikroskopla görülebilir. Bunlar havada ve yerde vardır. Hemen her yerde ve hele pis muhitte ve eşyada çok miktarda mevcuttur.

Çay yaprağı, muzır bakterilerin seveceği, besleneceği ve üreyebileceği bir muhittir. Süt de tıpkı çay gibi muzır bakterilerin üreyeceği bir muhittir. O halde, çay yaprağı da, süt gibi çabuk bozulabilen, bakteri hücumuna uğrayan bir mahsuldür. Nasıl ki bir bakraç taze bir süt kaynatılmadan ve yoğurt haline getirilmeden ertesi güne kadar saklanamaz veya kirliliğe kaplı kaplara konmazsa; çay yaprakları da, aynen süt gibi, ertesi güne kadar bekletilmemeli ve kirliliğe kaplı kaplara ve yerlere konmamalıdır. Yapraklarda bakteri zararı kirlilik nispetinde arttığı gibi, bekletilme nispetinde de artar. Buna, yığın halinde bekletmeyi de ilave edersek, bu defa yaprak bütünü vasfını bozacak derecede ve ısınma ile tamamen bakteri istilasına maruz kalır ve bu yaprakta yapılan çay ekşi olur.

O halde, tıpkı taze bir sütü bozulmaktan korumak için nasıl kirlilik ve pislikten sakınıyor ve onu bekletmekten kaçırıyorsak çay yapraklarını da aynı derecede itinaya tabi tutmamız gerekir.

Bir çay yetiştiricisinin ve hele Rize ve havalisindeki yetiştiricilerimizin gayesi, sadece, fabrikaya yaprak teslim edip para almaktan ibaret olmamalıdır. Para kazanmaya çalışırken bu parayı getiren mahsulün nefis olmasını da arzu etmelidir.

Bunu istemek ve bu gaye için çalışmak her çay yetiştiricisinin aynı zamanda menfaati icabıdır. Çay yetiştiricilerimiz sadece bugünü değil, yarını da düşünmelidir. On yıl sonra, memleketimizde yetişecek çay mahsulü yurt ihtiyacından fazla olacaktır. Bunun fazlasını dış memleketlere satmak icap edeceğinden o zaman serbest rekabet piyasalarında çaylarımızın kalite ve vasfı karşımıza çıkacaktır. Aslında Türkiye çay bölgeleri iyi kaliteli, nefis çay yetiştirmeye elverişlidir. Yetiştiricilerimiz şimdiden çay tekniğini ve usullerini kavrarlar ve bunu dikkat ve hassasiyetle tatbik etmeye başlarsa ileride iyi bir alışkanlık haline gelecek olan bu usuller sayesinde her türlü müşkülü yenebilirler. Ve rekabetten korkmayacak derecede tekamül ederler. O zaman bu çayı nefis olan kalitesi sayesinde ve iyi imal şartlarının birleşmesiyle istediğimiz memlekete satarak daha çok para kazanma imkanına sahip oluruz.

Asıl konuyu tekrar dönerek, çay yapraklarına gösterilmesi gereken itinayı burada hülasa edersek:

- 1) ay yapraklarının gerek toplanması ve gerekse taşınması sırasında rselenmemesine, zedelenmemesine, toz toprakla bulaşmamasına ve kirlenmemesine,
- 2) Toplanır toplanmaz hemen fabrikalara ve alım yerlerine getirilip teslim edilmesine,
- 3) Peştamal ve bohça gibi şeylere yaprak koymamaya, dibi, derin olan sepetlerin ortasına çubuklar gererek sepetin st tarafındaki yaprak yükünün alt tarafı basmasının nlenmesine,
- 4) Yapraklar toplandıktan sonra güneşte bırakılmamalarına ve taşınırken yağmurdan ıslatılmamaları için üstlerinin örtülmesine,
- 5) Herhangi bir yere yaprak yığarak bekletilmemesine,
- 6) Yaprak toplama ve taşıma işinde kullanılan her şeyin çok temiz olmasına ve bunların çok temiz tutulmasına son derece dikkat ve itina olunması gerekir.