



درباره تنها چای ارگانیک جهان و خواص جالبش چه می‌دانید؟

بفرمایید چای ایرانی

ایرانی‌ها سالانه پنج درصد از کل چای دنیا، یعنی بیش از ۱۱۰ هزار تن چای مصرف می‌کنیم. اما با وجود این استقبال و اینکه بیش از یک قرن از کشت چای در مناطق شمالی کشورمان می‌گذرد، چرا این سال‌ها به هر فروشگاهی برای خرید چای سر می‌زنیم، با برچسب و نشان و تبلیغات «چای صد در صد خارجی» روبه‌رو می‌شویم؟ چای ایرانی به لحاظ کیفیت، چه تفاوتی با چای خارجی دارد که مورد توجه و حمایت نیست؟ چرا باید از چای ایرانی، به عنوان یک محصول پرمصرف وطنی حمایت کرد و حمایت از این تولید داخلی، چه تأثیرات مستقیم و غیرمستقیمی دارد؟ خواص چای ایرانی برای جسم و جان چیست؟ پرونده امروز «زندگی‌سلام» قصد دارد به این سوالات پاسخ دهد. اگر شما هم یکی از دلخوشی‌های روزانه تان، رفع خستگی با یک فنجان چای‌نیات است، با ما همراه باشید.

ناصر رعیت نواز - یکی از رایج‌ترین نوشیدنی‌های روزانه ما شرقی‌ها و ایرانی‌ها، «چای» است. یک نوشیدنی گرم و خوش‌عطر که خستگی را در می‌کند و در همه فصول سال و همه مناطق کشور، از آن استقبال می‌شود. یک نوشیدنی محبوب که جایگاه ویژه‌ای در مهمانی‌ها و دورهمی‌ها و حتی تعارفات ما دارد؛ طوری که همدیگر را به «نوشیدن یک فنجان چای» دعوت می‌کنیم، اولین دیدار رسمی دو خانواده برای یک وصلت و پیوند، به بهانه تعارف چای شکل می‌گیرد و ادبیات روزمره‌مان پر است از واژه‌ها و ترکیب‌هایی مثل: «چای تازه‌دم»، «چای قند پهلو»، «چای لب‌سوز و لب‌ریز»، «چای پهلوی» و... بد نیست بدانید بر اساس آمار اعلام شده از سوی رئیس سازمان چای ایران، ما



چرا چای ایرانی بنوشیم؟ رئیس سازمان چای کشور در گفت‌وگو با زندگی‌سلام پاسخ می‌دهد

چای ایرانی تنها چای ارگانیک جهان است

کارخانه‌های فراوری چای و بیکار شدن کارگران این کارخانه‌ها هم پیشگیری می‌کنیم و با توجه به مراحل مختلف ارائه یک محصول، از بسته‌بندی و طراحی گرفته تا تبلیغات و فروش، به شکل‌گیری و ایجاد مشاغل متنوع کمک خواهیم کرد.»

■ آمار و ارقام قابل تأمل

رئیس سازمان چای کشور، آمار تولید، مصرف، صادرات و واردات چای ایرانی را این گونه شرح می‌دهد: «هم اکنون در کشور ما حدود ۵۵ هزار خانواده چای‌کار و ۱۵۵ کارخانه چای‌سازی فعال وجود دارد که با احتساب عواملی که برای تولید برگ سبز چای به صورت فصلی و دوره ای به کار گرفته می‌شوند و کارخانه‌های بسته‌بندی و حمل و نقل و فروش، حدود ۱۰۰ هزار خانواده به شکل مستقیم و غیرمستقیم از طریق این صنعت امرار معاش می‌کنند که به شکل متوسط، حدود ۵۰۰ هزار نفر را شامل می‌شود. یعنی حمایت و حفظ و بقای این صنعت، روی شرایط زندگی ۵۰۰ هزار نفر، تأثیر مستقیم دارد. میزان مصرف چای در کشور ما سالانه حدود ۱۱۰ هزار تن است که اگر بخواهیم این مقدار را از کشورهای دیگر وارد کنیم، سالیانه مبلغی در حدود ۶۰۰ میلیون دلار ارز از کشور خارج می‌شود که رقم کمی نیست و در صورت استفاده از این تولید داخلی، این رقم به نفع چای‌کاران و اقتصاد کشور است. متأسفانه با توجه به اینکه بخش اعظم چای ایرانی در کشور مورد استقبال و استفاده قرار نمی‌گیرد، در سال ۹۵ حدود ۱۱ هزار تن صادرات چای از چای‌های مانده در انبار به کشورهای ترکیه، آذربایجان، عراق، افغانستان و برخی کشورهای اروپایی داشتیم که برای تولید عطر و مواد شیمیایی به کار گرفته می‌شود. به همین خاطر صادرات هم به شکل فله‌ای انجام شده.»

مصطفی میرجانیان - بنا بر آمارهای موجود سهم چای داخلی از بازار چای کشور حدود ۲۵ درصد است و مابقی این ظرفیت ویژه در انحصار محصولات وارداتی و قاچاق است. هرچند همین مقدار ناچیز هم به دلیل عدم حمایت مصرف‌کنندگان و مشکلاتی که چای‌کاران با آن دست و پنجه نرم می‌کنند، روز به روز کمتر می‌شود. ولی چرا باید از این محصول وطنی حمایت کنیم و چای ایرانی بنوشیم؟ تفاوت این محصول با محصولات مشابه خارجی اش چیست؟ این صنعت با چه مشکلاتی دست و پنجه نرم می‌کند؟ و وظیفه ما چیست؟ «محمودولی روزبهان» رئیس سازمان چای ایران به این سوالات پاسخ می‌دهد.

■ چند دلیل مهم برای حمایت

روزبهان، دلایل ارجحیت چای ایرانی، تفاوتش با محصولات خارجی و ضرورت حمایت از آن را اینطور بیان می‌کند: «چای ایرانی تنها چای ارگانیک دنیاست؛ یعنی به خاطر خاک و آب و هوای مناطق شمالی کشورمان، در مراحل کاشت و برداشت این گیاه به هیچ وجه از سموم استفاده نمی‌شود و به همین خاطر خواصی دارد که به تأیید متخصصان طب سنتی، برای سلامتی مفید است. چای ایرانی یک چای طبیعی است، یعنی طی مراحل فراوری به هیچ وجه با افزودنی‌های شیمیایی برای افزایش عطر و رنگ و بهبود طعم، ترکیب نمی‌شود و از نظر بهداشت مراحل فراوری، از مشابه خارجی‌اش مطمئن‌تر است. نکته سوم، توجه به اقتصاد کشور است؛ با حمایت از چای ایرانی، از تغییر کاربری زمین‌های زیر کشت چای و بیکار شدن تعداد زیادی چای‌کار که معاش خانواده‌شان از این طریق تأمین می‌شود، جلوگیری می‌کنیم. با استفاده از چای ایرانی، از تعطیلی



■ امکان تبلیغات نداریم

روزبهان در پاسخ به این که آیا برای شناساندن و جاانداختن و فروش چای ایرانی در کشور، برنامه و سیاست تبلیغاتی حساب شده‌ای وجود دارد یا خیر؟ می‌گوید: «باتوجه به اینکه صنعت چای در ایران، یک صنعت جمع و جور است که با قیمت ناچیزی ارائه می‌شود، ما منابع مالی چندانی برای توجه به بسته‌بندی و مانور روی سر و شکل محصول و تبلیغات نداریم؛ با این همه شرکت‌ها و برندهای داخلی چای معمولاً همیشه بخشی از درآمد خود را صرف تبلیغات می‌کنند. اما طبیعی است که نتوانیم پا به پای شرکت‌های خارجی تبلیغ کنیم؛ چون انواع چای خارجی با توجه به این که حجم کمتری از چای را با قیمت بیشتری ارائه می‌کنند، سود بیشتر و منابع مالی گسترده‌تر و در نتیجه، ظرفیت بیشتری برای تبلیغات دارند. کم بودن تبلیغات چای ایرانی فقط به خاطر محدودیت‌های چای‌کاران و شرکت‌های داخلی است.»

■ اساسی‌ترین مشکل صنعت چای ایرانی

محمد ولی روزبهان در پایان، درباره مشکلات پیش روی صنعت چای کشورمان، به نکته مهمی اشاره

یادداشت شفاهی دکتر غلامرضا غیور، متخصص طب سنتی

درباره چای ایرانی

چای ایرانی، بهترین چای دنیا

«چای» یک نوشیدنی است که با دم کردن برگ‌ها، جوانه‌ها یا شاخه‌های فراوری شده یک بوته با همین نام، به مدت چند دقیقه در آب جوش درست می‌شود. بوته چای، طی مراحلی مثل اکسیداسیون، حرارت دهی، خشک‌سازی و افزودن گیاهان، گل‌ها، چاشنی‌ها و میوه‌های دیگر به آن، فراوری و آماده می‌شود. به طور کلی دیدگاه کارشناسان طب سنتی درباره مصرف چای مثبت است، اما زیاده‌روی در مصرف هر چیزی، حتی آب که منشاء حیات است، زیان‌هایی دارد و چای هم از این قاعده مستثنی نیست. بنابراین شرط اول برای مفید بودن چای، رعایت تعادل در مصرف آن است و تعادل در نوشیدن چای، برای هر کس با شرایط سنی، جسمی و مزاجی خودش تعریف می‌شود. چای یک منبع طبیعی از کافئین، تیوفیلین، تیائین و آنتی اکسیدان‌هاست اما تقریباً بدون چربی، کربوهیدرات یا پروتئین. بهتر است بدانید مهم‌ترین دغدغه طب سنتی درباره چای، فراوری صنعتی و افزودنی‌های شیمیایی آن است که علاوه بر تغییر ذائقه مردم درباره چای که ممکن است دچار این اشتباه شوند که چای خوب، چایی است که خیلی زود دم بکشد و رنگ بگیرد، برای بدن هم زیان‌آور است. باید دقت داشته باشیم در مصرف چای از نوع ارگانیک، بدون مواد افزودنی و با رنگ طبیعی استفاده کنیم که چای ایرانی تولید کشورمان یکی از بهترین نمونه‌های آن در دنیاست.

تکنگراری، قصه من و چای وطنی

چنان‌که خسته‌تنی، چای قند پهلورا...

الهام یوسفی - چای برای من قصه مخصوص خودش را دارد. یک قصه منحصر به فرد و پرکشش و البته پر از عطر و طعم و آرامش. زندگی گاهی برای من مثل یک نمایشنامه چند پرده‌ای است که نقش اول همه پرده‌ها پیش چای است. آن هم نه هر چایی، چای خانه‌ام، چای ایرانی!

من خیلی وقت‌ها دوست دارم دوستانم را به صرف چای به خانه‌ام دعوت کنم.

آن وقت در همان لحظات

انتظار، وقتی خانه را برای آمدن

مهمان مرتب کرده‌ام، گل‌ها را آب داده

ام، استکان‌های کمر باریک بلورین را چیده‌ام تو می‌بینی، به کتری نگاهی بیندازم، رقص بخارها را ببینم و یک ربع منتظر دم کشیدن چای بمانم، بعد گوش به زنگ باشم که مهمان بیاید. برای همین، برایم مهم است دوستانم اهل چای خوردن باشند. چای خوردن با مناسک و مراسم خودش، نه از آن چای‌های زود رنگ ده بی‌عطر و بو، نه از آن چای‌ها با عطرها مصنوعی و سرگیجه‌آور، چایی که بوی مزارع شمال ایران را بدهد. پرده دوم نمایش چای برای من، همبازی شدن چای و کتاب است. یک جره‌جره از سطرهای کتاب نوشیدن و آن وقت آرام و با طمانینه فنجان چای را به دهان بردن و عطر چای را فرو دادن. پرده سوم هم به خانه برگشتن است، از سر کار، از مهمانی، از خرید، از هر جایی که خسته و دل‌تنگ خانه برگردم باید اول کتری را بگذارم بجوشد و بعد همان یک ربع انتظار شیرین برای دم کشیدن چای وطنی که همه خستگی‌ها را می‌شوید و می‌برد. اگر مرا به خانه تان دعوت کردید، نپرسید چه چیزی میل دارم، چون قطعاً جوابتان این است: چای لاهیجان!



پشت پرده عطر و طعم اصیل چای لاهیجان

احتمالاً برایتان جالب باشد بدانید چای ایرانی، به روش سنتی و بدون استفاده

از ماشین‌های افزودنی صنعتی، تولید می‌شود. شاید به همین خاطر باشد که چای لاهیجان، عطر و طعم اصیل و متفاوتی دارد. با مراحل دشوار تولید چای ایرانی آشنا شوید.

پس از پلاسیده شدن، روی تخته‌های چوبی با صبر و حوصله زیاد و با دست، مالش داده می‌شود.

• سپس به مدت ۳ تا ۴ ساعت در ظرفی سروپوشیده قرار می‌گیرد تا رنگ بگیرد.

• در مرحله بعد، محصول به دست آمده در فرهای زغالی، حرارت ملایم داده می‌شود تا خشک شود.

• پس از خشک شدن، چای، آماده‌دم و نوشیده شدن است.

• از هر ۶ کیلوگرم برگ سبز چای، حدود ۹۰۰ گرم چای خشک تولید می‌شود.