

الفصل الخامس

معالجة الشاي وأنواعه

obeikandi.com

معالجة الشاي وأنواعه

من الغريب أن نعرف أن كل أنواع الشاي تنتج من نبتة واحدة نمت في أرض واحدة باختلاف طريقة المعاملة.

وتختلف نوعية الشاي ومذاقه ولونه اعتمادا على جزء النبات الذي أخذت منه الأوراق وكذلك تتوقف على عمر الأوراق المأخوذة وطريقة معاملتها.

تبدأ أوراق نبات الشاي في الذبول والتأكسد في الحال إذا لم تجفف بسرعة بعد أن تقطف.

وتتحول الأوراق إلى اللون الداكن تدريجيا لأن الكلوروفيل يتهدم وتنطلق مادة التانين tannins.

والخطوة التالية في المعاملة هي إيقاف عملية الأكسدة في مرحلة يتم تحديدها مسبقا بواسطة الحرارة التي تعطل نشاط الإنزيمات المسؤولة عن عملية التأكسد. وعند تجهيز الشاي الأسود تتم هذه العمليات متزامنة مع التجفيف.

وتوصف هذه العملية بعملية التخمير fermentation على الرغم من عدم حدوث تخمر حقيقي ولا يحدث التخمر بواسطة الكائنات الدقيقة بالمعنى الحرفي للكلمة.

وإذا لم يتم التحكم في العملية وكذلك ضبط نسبة الرطوبة ودرجة الحرارة أثناء التصنيع وكذلك عند التخزين فيما بعد التصنيع، تنمو الفطريات على الشاي وتسبب تخمرا حقيقيا ملوثة الشاي بمواد

سامة وأحيانا تولد موادا مسببة للسرطان أي مواد مسرطنة مما يفقد الشاي طعمه المميز، ويتحول إلى حالة لا تصلح للإستخدام الأدمي، ولذلك يفضل إطلاق لفظة الأكسدة بدلا من التخمر على هذه العملية.

أنواع الشاي

وفي القليل الآتي سنقوم بإلقاء الضوء بصورة موجزة ومبسطة على أنواع الشاي المختلفة موضحين مصدرها وطريقة تحضيرها.

١ - الشاي الأبيض White tea

للحصول على هذه النوعية من الشاي، تُخَبَّر أوراق الشاي الصغيرة حديثة النمو (براعم النمو الجديدة التي لم تتعرض لأي أكسدة) عن التعرض لضوء الشمس لمنع تكوين مادة الكلوروفيل (المادة الخضراء المسؤولة عن تكوين غذاء النبات عن طريق ثاني أكسيد الكربون والماء بمساعدة ضوء الشمس كمصدر للطاقة وينطلق الأكسجين في عملية تعرف علميا بالبناء الضوئي).

ويُنتَج الشاي الأبيض بكميات قليلة ولهذا فهو أغلى ثمنًا وأعز طلبا عن الشاي المنتج من نفس النبات والتي عوملت أوراقه بطرق مختلفة. والشاي الأبيض غير مشهور في دول العالم بخلاف الصين.

٢ - الشاي الأخضر Green tea

يتم إنتاج الشاي الأخضر عن طريق إيقاف عملية الأكسدة قبل اكتمانها نهائيا، حيث توقف بعد قسط ضئيل بواسطة تطبيق الحرارة إما

مع البخار (الطريقة اليابانية التقليدية) وإما بالطبخ الجاف في أوعية ساخنة (الطريقة الصينية التقليدية).

وقد تترك الأوراق لكي تجف منفصلة أو تلف على شكل كريات صغيرة. وتستهلك هذه الطريقة الكثير من الوقت، وتعامل أوراق الشاي في خلال يوم أو يومين من حصادها.

٣- الشاي الأسود/ الشاي الأحمر Black tea/ Red tea

للحصول على هذا الشاي، تترك أوراق الشاي لكي تتأكسد تماما. وهذا النوع من الشاي هو الشائع احتسائه وتداوله في جنوب قارة آسيا (في الهند، باكستان، بنجلاديش، سريلانكا، وفي غيرها من دول العالم).

وفي القرن الأخير شاع استخدامه في العديد من دول القارة الإفريقية مثل كينيا، وبوروندي، رواندا، ومالاوي وزمبابوي وبالقطة هو الشاي المستعمل والشائع في مصر.

والترجمة الحرفية للكلمة الصينية هي الشاي الأحمر وقد أطلق الصينيون لفظ أحمر على الشاي لأنه في حقيقة الأمر يظهر بعد إعداده باللون الأحمر فلا يوجد من شرب أو شاهد شايًا ذو لون أسود.

ويطلق الغربيون على هذا الشاي لفظ الشاي الأسود لأن الأوراق التي استخدمت في تجهيزه تكون عادة سوداء اللون.

وتستغرق عملية الأكسدة فيما بين أسبوعين إلى شهر واحد.

ويقسم الشاي الأسود كذلك إلى ثلاثة أنواع:

المسحوق أو الناعم، والممزق والمتكور أو المتجدد والتي طورت طرق إنتاجها سنة ١٩٣٢م.

ويختلف الشاي الأسود غير المخلوط على حسب المكان الذي جاء منه، وتاريخ أو سنة إنتاجه ووروده (الأول، الثاني، أو الخريفي) كما يصنف الشاي كذلك تبعا لجودة الورق بعد الإنتاج.

ولكي يتم إنتاج الشاي الأسود، تترك الأوراق الطازجة القطف حتى تذبل مما يؤدي إلى تقليل محتواها من الرطوبة نتيجة فقد جُل مائها.

هذا، وتستمر عملية التجفيف حتى تفقد الأوراق تقريبا ٥٥ % من وزنها الأصلي.

تلف الأوراق الذابلة، وتسحق بادئة تخمر الفينولات المتعددة مما يحول الكاتيشينات إلى ثيفلافينات theaflavins وذيأروبيجينز thearubigins مما يقلل من محتوى الكاتيشينات.

٤ - شاي أولونج Oolong tea

ينتج هذا الشاي عن طريق إيقاف عملية الأكسدة في مرحلة تتوسط خطوة تجهيز الشاي الأخضر والشاي الأسود. وتستغرق عملية الأكسدة من يومين إلى ثلاثة أيام.

وتتضمن نوعية الشاي هذه الأنواع متوسطة الأكسدة، أي يستعمل تعبير oolong لتمييز بعض أسماء الشاي نصف المؤكسدة.

٥- شاي بو - إره Pu-erh

يعرف هذا الشاي كذلك باسم بويو لوي (بولي) Pou lèi (pole) في لغة أهالي مقاطعة كانتون في الصين ويوجد منه نوعين وهما الشاي الخام raw والناضج ripened.

وقد يستهلك الشاي الخام وهو صغير أو قد يترك لكي يشيخ وينضج. وخلال عملية التعتيق، يتعرض الشاي لعملية تخمير ميكروبية ثانية.

ويجهز الشاي الناضج من أوراق بو - إره الخضراء والتي تمت أكسبتها صناعيا لكي يقترب طعمه من ذلك الذي أجريت له عملية تعتيق طبيعية، وتحدث هذه العملية بضبط الرطوبة والحرارة التي يتعرض لها الشاي بدقة.

وتُصنّف نوعيتي الشاي إلى أشكال متباينة مثل قوالب الطوب، شكل أقراص، أو كرات أو في شكل ثمرة عيش الغراب.

ويمكن ترك هذا النوع من الشاي مخزنا لعدة سنوات حتى يتعتق دون الخوف من أن يفسد أو تنتهي مدة وحال صلاحيته للاستهلاك الآدمي، بل على العكس يتحسن طعم الشاي بمرور الوقت، ولمدة قد تصل حتى ٣٠ - ٥٠ سنة للشاي الخام ومن ١٠ - ١٥ سنة للشاي الناضج على الرغم من أن الخبراء وكذلك الهواة لا يتفقون على الفترة الملائمة التي تنتهي عندها عملية التعتيق.

وينقع الشاي غالبا لمدة حتى ٥ دقائق في ماء مغلي ويستعمله بعض أهالي التبت كغذاء لإعطائهم الطاقة، وعندئذ يُغلى الشاي مع زبد حيوان الياك، والسكر والملح لعمل شاي زبد الياك. ويطلق الصينيون على الشاي الذي أجريت عليه عملية أكسدة ثانية مثل شاي بو - إره الشاي الأسود.

ولا يجب خلط المصطلحات مع بعضها البعض فهذا الشاي ليس هو الشاي الأسود كما يطلق عليه في اللغة الإنجليزية وهو ما يعرف بين الصينيين بالشاي الأحمر.

٦- الشاي الأصفر Yellow tea

يتميز هذا النوع من الشاي بدرجة نقاء عالية وهو من نوعية جيدة وهو الذي يقدم في البلاط الملكي. وهذا الشاي ليس أصفرا كما يدل عليه اسمه، بل كلمة أصفر دليل على جودته أو قد تطلق على الشاي الذي جهز بطريقة مماثلة لطريقة الشاي الأخضر مع الاختلاف في أن عملية التجفيف تتم ببطء.

٧- شاي كوكيشا Kukicha

يطلق على هذا الشاي اسم شاي الشتاء winter tea ويحضر من الأغصان والأوراق القديمة المسنة التي قلمت من نبات الشاي خلال موسم سباته ثم جففت بالشواء dry-roasted على النار. ويعتبر اليابانيون هذا الشاي نوع من الغذاء الصحي ويضاف إلى الأطعمة التي تطيل العمر.