



# “ගෝලාඩන් ටීජස්”

## දළකාර්යන් ප්‍රභාජේච්චව වල මහන තේ

**ලංකාවේ විවිධ තේ කර්මාන්ත ශාලාවල නිපදවන තේ වර්ග ගණන 22 කි. එසේ නිෂ්පාදනය කෙරෙන තේවලින් 80% ක් අපනයනය කරනු ලැබේ.**

තේ අපනයනය සඳහා අලෙවි කරනු ලබන්නේ තේ වෙන්දේසිය මගිනි. මේ වෙන්දේසියේ දී ඉහළ මිලක් ලබා ගැනීමට හැක්කේ අන්තර්ජාතික වශයෙන් ප්‍රසිද්ධියට පත් වූ හොඳ තේ නිෂ්පාදනය කරන තේ වතු වලට ය. මේ නිසා ම තම නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මක බව ඉහළ මට්ටමක පවත්වා ගැනීමට පමණක් නොව තව කුමෝපායන් සොයා ගැනීමට ද තේවතු පාලකයෝ ක්‍රියාකරති.

“සිල්වර් ටීජස්” නමැති තේ විශේෂය අන්තර්ජාතික වෙළෙඳ හොලට පිවිසියේ ඒ තව කුමෝපායන්වල උත්සාහයක් හැටියට ය. “සිල්වර් ටීජස්” යනු රිදී පැහැය ඇති තේ විශේෂයකි. සිල්වර් ටීජස් නිපදවීම සඳහා ටී.ආර්.අයි. 20/43 නමැති තේ ගස් අවශ්‍ය වේ. එම තේ ගසේ දල්ල ඉතා ප්‍රවේසමෙන් නෙලා ගෙන පවතේ විශාලී මගින් සහ තවත් යම් රහස්‍ය ක්‍රමයක් මගින් රිදී පැහැ ගත්වා ගනු ලැබේ. එසේ නිපදවන “සිල්වර් ටීජස්” තේ සඳහා තේ වෙන්දේසියේ දී කිලෝවකට රුපියල් 5000/- සිට 7000/- දක්වා වූ මුදලක් ලබා ගැනීමට මුල් යුගයේ දී හැකි විය.

“සිල්වර් ටීජස්” තේ විශේෂය වතු කිහිපයක ම නිෂ්පාදනය කිරීම ආරම්භ කිරීමත් සමග ම ඒ සඳහා තිබූ වටිනාකම ක්‍රමයෙන් පහත බසින්නට පටන් ගත්තේ ය. ඒ අනුව ඊට විකල්ප තේ විශේෂයක් සොයා ගැනීමට තේ වැවිලිකරුවෝ උත්සුක වූහ.

ජනතා වතු සංවර්ධන මණ්ඩලයට අයත්

පුපුරුස්ස ලෙවලන් වතුයායේ එවකට වතු අධිකාරී ලෙස කටයුතු කළ සරත් පෙරේරා මහතා මුල් වී කළ පර්යේෂණවල ප්‍රතිඵලයක් හැටියට “ගෝලාඩන් ටීජස්” නමැති තේ විශේෂය නිෂ්පාදනය කිරීමට හැකි විය.

ලෙවලන් වත්තේ මුලින් ම නිපද වූ “ගෝලාඩන් ටීජස්” තේ කිලෝවකට රුපියල් 7500/- ක මිලක් ලැබිණි. වසර දෙක තුනක් ඇතුළත එහි ගුණාත්මක බව සහ පෙනුම තව තවත් වර්ධනය කිරීම නිසා කිලෝවකට රුපියල් 13000/- ක් වැනි ඉහළ මිලක් ලබා ගැනීමට ලෙවලන් වතු අධිකාරී ලෙස සීටී සරත් පෙරේරා මහතාට හැකි විය.

ලෙවලන් වත්තේ “ගෝලාඩන් ටීජස්” නිසා එම වත්තේ සෙසු තේ නිෂ්පාදනවලට ද හොඳ ඉල්ලුමක් ලබා ගැනීමට හැකි වූ බව එද ලෙවලන් වතුයායේ වතු අධිකාරීවරයා වූ වත්මන් මහනුවර දිස්ත්‍රික්ක ජනවසම අධ්‍යක්ෂවරයා වන සරත් පෙරේරා මහතා පැවැසී ය.

ඉහළ වටිනාකමකින් යුතු “ගෝලාඩන් ටීජස්” තේවල තත්ත්වය රැක ගත හැකි වන්නේ එම දල්ල තැලීමකින් තොරව කඩා ගැනීමෙනි. දල්ල පවතේ වියළීමෙන් ලැබෙන රිදී පැහැය විවිධ ක්‍රම මගින් රත්තරන් පැහැයට හුරු රිදී පැහැයක් ඇති කර ගනු ලැබේ. මෙම ක්‍රමය එළිදරවු නොකෙරේ. ඒ ලෙවලන් වත්තේ අභිමානයට “ගෝලාඩන් ටීජස්” නිසා ලැබෙන ආලෝකය රැක ගැනීම සඳහා ය.

මෙසේ උසස් තත්ත්වයකින් ඉතාමත් අමාරුවෙන් නිෂ්පාදනය කරන “ගෝලාඩන් ටීජස්” මිලට ගන්නේ කවුරුන් ද? කුමකට ද? අපි ලෙවලන් වතුයායේ වත්මන් වතු අධිකාරී දම්මික කොඩිතුට්ටක්කු මහතාගෙන් ඒ ගැන විමසීමු.

“ලෝකයේ ඉන්න කෝට්පති දළකාරයන් ඔවුන්ගේ මහත්තන්වය ප්‍රදර්ශනය කිරීමට මේ තේ මිලට ගන්නවා. ඒවා ඔවුන්ගේ උපාරුව



මහනුවර දිස්ත්‍රික්ක ජනවසම අධ්‍යක්ෂ සරත් පෙරේරා



ලෙවලන් වතුයායේ අධිකාරී ධම්මික කොඩිතුට්ටක්කු

පෙන්වීමට අවස්ථාවක් කර ගන්නවා. මෙම තේ අප සාමාන්‍යයෙන් භාවිතයට ගන්නා තේ මෙන් උණුවතුර දමා තම්බා පානයට ගන්නේ නැ. "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" ඉතා ස්වල්පයක් හැපීමෙන් කටට දැනෙන කහට රස විඳීමයි සිදු කරන්නේ. මේ දළකාරයන් තේ වෙන්දේසියේ දී ඉහළ මිලකට "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" තේ කිලෝට්ටක් මිලදී ගත් විට එම තේ කිලෝට්ට් තිෂ්පාදනය කළ අපේ ලෙවලන් වත්ත ද අන්තර්ජාතික වශයෙන් ප්‍රසිද්ධියට පත් වෙනවා." අපේ සාමාන්‍ය තේවලට හොඳ මිලක් ලබා ගැනීමට එය ඉවහල් වනවා" දමීමක මහතා කීවේය. "සිල්වර් ටීප්ස්" වේවා "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" වේවා සාමාන්‍ය තේ මෙන් මහා පරිමාණයෙන් තොග වශයෙන් තිෂ්පාදනය නොකෙරේ. "සිල්වර් ටීප්ස්" හෝ "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" හෝ වසරක පමණ කාලයකට තිෂ්පාදනය කළ හැක්කේ උපරිම වශයෙන් කිලෝ එකක් හෝ දෙකක් පමණි.

එසේ වී ඇත්තේ මේ සඳහා අවශ්‍ය කරන වියස් ප්‍රමාණයේ දළ ලබා ගැනීමට ඇති අසීරුතාව සහ තිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා ගත වන කාලයයි. නියමිත දිනට නියමිත ප්‍රමාණයේ දල්ල කැඩීමට ද විශේෂ පුහුණුවක් අවශ්‍ය ය. එමෙන්ම ඒවා වියළීම සහ වර්ණ ගැන්වීම ආදිය සඳහා ද සැලකිය යුතු කාලයක් ගතවීමට ද "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" වැඩි ප්‍රමාණයක් තිෂ්පාදනය කිරීමට බාධාවකි.

මෙසේ "ගෝල්ඩන් ටීප්ස්" තිෂ්පාදනය කළ ලෙවලන් වත්ත ගැන සහ මෙම වත්තේ ඉතිහාසය ගැන කතා කරමින් ඔහු පැවසුවේ 1876 දී ලෙවලන් නමැති සුදු ජාතිකයකු මෙම වත්ත පාරම්ප්‍රක කළ බවයි. 1972 දී වතු රජයට පවරා ගන්නා තුරු මෙම වත්ත පාලනය කර ඇත්තේ පිටරට සමාගම් විසිනි. වත්ත පවරා ගැනීමෙන් පසු ජනතා වතු සංවර්ධන මණ්ඩලයට අයත් වූ වතුයාය අක්කර 3100 ක් පුරා මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 3200 ත් 5500 ත් අතර උසකින් පිහිටා ඇති බවකි.

තේ ඇට වලින් ලබා ගන්නා තේ පැළ සහ තේ පර්යේෂණ මණ්ඩලයෙන් ලබා ගන්නා තේ පැළ ලෙවලන් වත්ත පුරාම දක්නට ඇති අතර සේවකයෝ 3900 ක් පමණ විවිධ කාර්යයන්හි සේවය කරති. ඉන්පසු වත්තේ දියුණුවට ඇති බාධා ගැන කතා කරමින් ඔහු කියා සිටියේ වත්තට හොඳ ආදායමක් ගැනීමට තම තේ දළ තිෂ්පාදනය වැඩි කර ගත යුතු බවයි. "දළ තිෂ්පාදනය වැඩිකර ගැනීමට තම අවම වශයෙන් මාස තුනකට වරක්වත් පොහොර යෙදිය යුතු වෙනවා. එසේ වුවත් ජනතා වතු සංවර්ධන මණ්ඩලය මගින් අවුරුදු පහකටම එක් වරක් හෝ දෙවරක් පමණයි පොහොර ලබා දී ඇත්තේ. එමනිසා වත්තේ සාමාන්‍ය දළ තිෂ්පාදන ප්‍රමාණය විශාල ලෙස පහත බැස තිබෙනවා. දළ ප්‍රමාණය අඩු වුවත් වත්තේ සේවකයන් අඩු කරන්න බැහැ. ඒ අනුව ඔවුන්ට වැඩ

# තේ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය

## මැළවීම

තෙලන ලද දළ කර්මාන්ත ශාලාවට ලැබුණු සැතින්ම එය ඉතා පරිස්සමින් හා සමානව පැනලියට මැළවීමේ භාරතවල තුනියට අතුරා තබයි. මැළවීමේ භාරතවල අධිය හිල් සහිත වන අතර එය කෙළවරේ විදුලි පංකා ඇති අතර උමහක මාර්ගයෙන් වාතය එම මැළවීමේ භාරතවල යටට ගැටීමට සලස්වා ඇත. මෙම ක්‍රියාවේ අරමුණ වනුයේ හෙමින් හා ක්‍රමයෙන් කොළ පාට පත්‍රවල තෙතමනය ඉවත්කර ගැනීමයි. එසේ කිරීමෙන් ඊළඟ අදියරයේ දී සිදු කරන්නට යෙදෙන පත්‍ර රෝල් කර ගැනීමේ ක්‍රියාවලියේ දී එම පත්‍ර තොබිදී තමා ගැනීමට මෙන්ම, එමගින් අඹරා පසුව කඩා ගැනීමට ද හැකි වේ. ක්‍රමානුකූලව තෙතමනය ඉවත් කිරීම මගින් කඵ තේ නිෂ්පාදනයක් ලබාදීමට අවශ්‍ය වන රසායනික ප්‍රතික්‍රියාවලට ඉඩ ලබා දෙයි.

මෙම ක්‍රියාවලිය **withering** හෙවත් මැළවීම ලෙස හඳුන්වයි. කර්මාන්තශාලාවල ඉහළ මාලයේ දී මෙම ක්‍රියාවලිය සිදු කරන අතර සාමාන්‍යයෙන් මෙය පැය 14 ක් 16 ත් අතර කාලයක් දී සිදු කරයි.

## අඹරීම

එසේ මැළවීමට බදුන් කරන ලද දළ බිම් මහලේ ඇති රෝලවලට යටවනු ලබයි. තේ දළ ඇඹරීමේ කැඩීමත් මෙහි දී සිදු කරයි. ඒ සඳහා පැය 1/2ක් පමණ ගත වෙයි. ඉන් පසුව වක්‍රානුකූලව වලනය වන බදුන් ආධාරයෙන් ලොකු කැබලි කුඩා කැබලිවලින් වෙන් කරගන්නා අතර ඒවා හැවතත් ඇඹරීමටත්, කැබලි කිරීමටත් ලක් කරයි. මෙහිදී තටු ඉවත් කරයි. මෙයට **Big Bulk** යැයි කියනු ලැබේ.

## පැසීම

ඇඹරූ කුඩා කැබලි පසුව පැසීම සඳහා තට්ටුවලට දමයි. තේ බීමට ගතහැකි තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහා අවශ්‍යවන රසායනික ප්‍රතික්‍රියා රැසක් මෙහිදී සිදු වෙයි. පැසීමට භාරතය තොටු තේ අමු රසැති සහ කොළ පැහැති කට්ට රස තැනි විය හැකිය. අනෙක් අතට පැසීමේ ක්‍රියාව මගින් තේ පානයට මෘදු සෞම්‍ය ලක්ෂණයන් ගෙන දෙනවා මෙන්ම දීප්තිමත් රතු වර්ණයක් සහිත අතර්ස තත්ත්වයක් ද ලබා දෙයි.

## වියැළීම

පැසවීමේ කාර්යය වියළීම මගින්තතර කරනු ලබයි. වේලන යන්ත්‍රය එනම් වලනය වන තට්ටු ගණනාවක් මගින් පැසුනු තේ වියළුණු කඵ තේවන තුරු ගමන් කරයි. මේ සඳහා විනාඩි 15 ක් 20 ත් පමණ ගත වෙයි. මෙලෙස පිට වූ තේ තිවීමට ලක්කර තේ කැබැල්ලේ ප්‍රමාණය අනුව ශ්‍රේණිවලට වෙන්කරනු ලබයි.

## තේ වර්ග

තේ ශ්‍රේණි 20 කට වඩා වැඩි ගණනක් තිබේ. වඩා බහුල වන්නේ තරමින් විශාල ගම්මිරිස් ඇටයක් හා සමාන පෙකෝ තේ ය. ඔරේන්ජ් පෙකෝ (OP) ඉදිකටු වැනි හීනි දිග කැබලිය. බ්‍රෝකන් ඔරේන්ජ් පෙකෝ (BOP) තරමින් කුඩා කැබලිය. බ්‍රෝකන් ඔරේන්ජ් පෙකෝ පැතිත්ග් (BOPF) ඊටත් වඩා කුඩා කැබලි හා Dust හෙවත් ඉතාමත් කුඩා ප්‍රමාණයේ තේ ආර්ද්‍රතා දර්ශකයක් හේතුවෙන් ඉතා ඉක්මනින්ම එය තෙතමනය උරා ගන්නා බැවින් කඵ තේ හැකි ඉක්මනින් ආවරණය කිරීම සහ පෙට්ටිවල අසුරා තැබීම අත්‍යවශ්‍ය වෙයි.

එක් එක් ශ්‍රේණිවලින් ප්‍රමාණවත් තරම් තේ තිපැසු පසු කිලෝ ග්‍රෑම් 50 වන තරම් කඩදසි මලුවලට අසුරනු ලබයි. ඒවා තිසි අසුරින් තමි කොට හා අංක යොද සහිතව පැවැත්වෙන තේ වෙන්දේසියට ඉදිරිපත් කරනු ලබයි. තේ කර්මාන්තය වසර 137 ක් තරම් පැරණිව තිබියදීත් අප රටේ ආර්ථිකයට එය බෙහෙවින් බලපානුයේ අපේ රටට ඉන් ලැබෙන අපනයන ආදායමත්, සෘජුව හා වක්‍රම මෙම ක්ෂේත්‍රයේ දී ජනතාව රැකියාවල නියැලීම හේතුවෙනි.

අභාවයට යන දේ පිරිසිදු කොට, ඉදිරි පරපුර සඳහා අප ගේ මෙම තේ කර්මාන්තයේ වීර කාව්‍යය සුරක්ෂිත කොට තැබීමේ අවියෙන් ශ්‍රී ලංකා තේ කොතුකාගාරයේ කටයුතු 1998 ජනවාරි 9 වැනි දින අරඹා 2001 දෙසැම්බර් 1 වන දින මහජනතාව සඳහා විවෘත කරන ලදී.

තේ කර්මාන්තයට අදාළ නොයෙකුත් උපකරණවලට අමතරව මෙම පත්‍රිකාවේ ලියාපදිංචි කළ සියලු යන්ත්‍රෝපකරණයන් ශ්‍රී ලංකා තේ කොතුකාගාරයේ ප්‍රදර්ශනයට තබා ඇත.

දෙන්න අපට සිද්ධ වී තිබෙනවා. නැතිනම් කම්කරු අරගල ඇතිවෙනවා. ඒ නිසා කම්කරුවන් දෙදෙනෙකුට කළ හැකි වැඩකට හතර දෙනෙකු යොදවන්න අපට සිදුවී තිබෙනවා. මේ තත්ත්වයට පිළියමක් ලෙස දිස්ත්‍රික් අධ්‍යක්ෂ සරත් පෙරේරා මහතා ගේ උපදෙස් පිට

වත්තේ ගිනිසිරියා වැටීමට යෝජනා වී තිබෙනවා. එයත් තවම මූලික මට්ටමේ තමයි තියෙන්නේ" දමීමක කොඩිතුවක්කු මහතා කියා සිටියේය.



- ඉන්දික