

හැඳින්වෙන කුමන තේ ප්‍රදේශයකින් වුවද, ක්‍රමානුකූලව සකස් කර ගනු ලබන තේ කෝප්පයක, තේ වල පැහැය, සුවඳ සහ රස එකිනෙකට බෙහෙවින් වෙනස් වේ. ලෝකයේ වෙනත් කිසිම රටකට, මෙවැනි විවිධ කෘෂිදේශගුණික කලාප සියල්ලක්ම නොමැති බැවින් අපට මෙන් විවිධ ගුණාත්මක භාවයන්ගෙන් යුක්ත තේ ප්‍රදේශ නිෂ්පාදනය කළ හැකි නොවේ.

මෙම සුවිශේෂී තේ ප්‍රදේශ ගැන මඳක් විමසා බලමු.



නුවරඑළිය දිස්ත්‍රික්කය, දිවයිනේ වැඩිපුරම කඳු සහිත ප්‍රදේශයයි. ඉස්තරම්ම තේ වගාව සඳහා හොඳම දේශගුණික තත්ත්ව ඇත්තේ මෙහි බව මුල් වගාකරුවෝ තේරුම් ගත්හ. මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 6,200 කට වඩා වැඩි මෙම කඳුකරයේ, ශීතල දේශ ගුණික තත්ත්වයටත් වැඩෙන තේ දල්ලෙන් ලැබෙන, තේ වල ඉමිහිරි සුවඳක් තිබෙන අතර තේ වල පැහැයද රන්වන්ය. කහට රසයද මඳ තරමින්ය. ඉතා ඉහල ඉල්ලුමක් ඇති, තරමක් විශාල කැබලි සහිත ඔරේන්ජ් පැකෝ (Orange Pekoe . OP) සහ කුඩා කැබලි සහිත (Broken Orange Pakoe . BOP) යන තේ වර්ග සඳහා නුවරඑළිය ප්‍රසිද්ධියක් උසුලයි.



නුවරඑළිය ප්‍රදේශයට ආසන්නයේ පිහිටි උඩ පුස්සල්ලාවේ තේ, නුවරඑළියේ තේ වලට සමකල හැකි වුවත්, විශාල කඳුවැටියක් සහිත එම ප්‍රදේශයේ පවතින එකිනෙකට වෙනස්, වාර්ෂික දේශගුණික කාල සීමා දෙකක් නිසා නිෂ්පාදිත තේ වල වෙනස් කම් පවතී. වර්ෂයේ මුල් මාස කිහිපය තුළදී ප්‍රදේශයේ පවතින වියලි බවෙන් යුත් ශීතල දේශගුණය නිසා, නිපදවනු ලබන තේ වලින් ලැබෙනුයේ රෝස පැහැයට හුරු අග්‍ර ගුණයේ තේ පානයකි.

වර්ෂයේ ඉතිරි කාලයේදී ලැබෙනුයේ උස් කඳුකරයට පොදු නිෂ්පාදන වේ.



උස් කඳු සහිත නුවරඑළිය ප්‍රදේශයට සහ තැනිතලා හෝර්ටන් තැන්න පිහිටි භූමියට මැද පිහිටි, මුහුදු මට්ටමෙන් අඩි 3500 සිට 5500 පමණ වන දිඹුල ප්‍රදේශයේ තේ, 'උස් බිම් තේ' (High grown Tea) ලෙස හැඳින්වේ. මෙහි භූමි පිහිටීම සහ පවතින මෝසම් සුළං අනුව, සංකීර්ණ ක්ෂුද්‍ර දේශගුණික කලාප කිහිපයක්ම ඇත. මේ නිසා, ප්‍රදේශයේ නිෂ්පාදිත තේ විවිධ ගුණාංග වලින් පරිපූර්ණවේ. මෙහි නිෂ්පාදනය කරනු ලබන තේ වලින් සකස් කරගන්නා පානය සිත්ගන්නා සුළු රන්වන් මිශ්‍ර දුඹුරු පැහැයක් ගනී.



මධ්‍ය කඳුකරයේ නැගෙනහිර බෑවුමේ පිහිටි උච්ච පළාතට, නිරිතදිග සහ ඊසාන දිග මෝසම් දෙකේදීම මඳ වශයෙන් වැසි ලැබේ. මෙම ප්‍රදේශය මුහුදු මට්ටමෙන් උස අඩි 3000 සිට 4500 දක්වා යුක්ත නිසා, උච්ච තේ වල, විවිධ රස පද්ධතියක්ම තිබේ. මේ නිසා එම තේ, විවිධ මිශ්‍රිත තේ සකස් කිරීමේ පාදකය ලෙසද භාවිත වේ. කෙසේ වෙතත්, එයටම ආවේණික රසවලට ප්‍රිය කරන්නවුන් සඳහා උච්ච තේ හොඳම නිෂ්පාදනයකි. ඇමෙරිකාවට මුලින්ම හඳුන්වා දී ඇත්තේ, උච්ච තේ බවද කියැවේ.



1867 වර්ෂයේදී, ශ්‍රී ලංකාවේ පළමු තේ වගාව ආරම්භකර තිබෙන්නේ මහනුවර දිස්ත්‍රික්කයේය. මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 2000 සිට 4000 දක්වා උසකින් යුක්ත මෙම ප්‍රදේශයෙන් ලැබෙන තේ 'මධ්‍ය කඳුකර තේ' (Midgrown tea) ලෙස හැඳින්වේ. සාමාන්‍ය වර්ෂා පතනයක් සහ සෞම්‍ය දේශගුණයක් පැවතීම නිසා 'කැන්ඩි තේ' ඉතාමත් ආකර්ශනීය සහ දිව පිනවන කහට රසයන්ගෙන් යුක්ත බව බොහෝ දෙනාගේ පිළිගැනීමයි. මෙයින් සකස් කෙරෙන තේ තද දුඹුරු වර්ණයකින් යුක්තය.



සබරගමුව ශ්‍රී ලංකාවේ විශාලතම දිස්ත්‍රික්කයයි. සබරගමු තේ වවනු ලබන්නේ මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 600 සිට 2500 දක්වා උස්වූ ප්‍රදේශවලය. උතුරෙන් ශ්‍රී පාද අඩවියටත් දකුණෙන් සිංහරාජ වනාන්තරයටත් මැදින් පිහිටි තේ වගා ප්‍රදේශයේ ප්‍රශස්ත දේශගුණික තත්ත්ව නිසා කඩිනමින් වැඩෙන තේ පඳුරුවල සිහින් දිගටි දල්ලක් හට ගනී. මෙයින් සකස් කර ගනු ලබන තේ, තද දුඹුරු පැහැයෙන් යුක්තය. මෙම තේ ප්‍රදේශයට විශේෂිතවූ සුවඳ සහ රස ඉතාමත් ප්‍රිය ජනකය.



දකුණු පළාතේ තේ වගා ප්‍රදේශ මුහුදු මට්ටමේ සිට අඩි 600 ට වඩා උසින් පිහිටා තිබේ. 'අඩු උස් බිම් තේ' (Low;grown tea) යන නමින් හඳුන්වන මෙම තේ ආවේණික තද දුඹුරු හෝ කළු පැහැයක් ගනී. මෙම ප්‍රදේශයේ පාංශු ලක්ෂණ, දේශගුණික සහ ඉහල ආර්ද්‍රතාවය නිසා, තේ දළ ඉක්මණින් වර්ධනය වේ. මේ නිසා තේ දල්ලේ අග්‍රස්ත හැකුළුණු කොටස වෙන්කර, ඒවායින් විවිධ රස සහිත ප්‍රදේශ සකස් කිරීම විශේෂත්වයකි. බොහෝ වටිනා 'එසව් නම් විරල තේ' ප්‍රදේශ නිපදවීම සඳහා තේ දල්ලේ මෙම අග්‍රස්ත දළ භාවිත කෙරේ. රුහුණු තේ මැද පෙරදිග රටවල ඉතාමත්

ජනප්‍රිය වී ඇති බැවින් හොඳ ඉල්ලුමක්ද තිබේ. මේ අතින් බලන කළ, අපගේ දේශයේ භූ විෂමතා සහ ඒ සමග ඇති සුවිශේෂී දේශගුණික රටා නිසා ලොව වෙනත් කිසිම රටකට නොමැති පරිසර විවිධත්වයක් අපට උරුමවී තිබේ. මෙය හේතු කොට ගෙන, රටෙහි සීමිත බිම් ප්‍රදේශයක තේ වගාකරන ශ්‍රී ලංකාවට ලෝකයේ හොඳම තේ ප්‍රදේශ රාශියක් නිපදවීමට හැකිවී ඇත.

එකිනෙකට හාත්පසින්ම වෙනස් 'නුවරඑළිය තේ' සහ 'රුහුණු තේ' වලින් සකස්වූ තේ කෝප්ප දෙකක භෞතික වෙනස් කම් මෙසේ දැක්විය හැකිය.



නුවරඑළිය තේ



රුහුණු තේ

නුවරඑළිය තේ රන්වන් පැහැයක් ගන්නා අතර රුහුණු තේ තද දුඹුරු පැහැයට හුරු කළු පැහැයක් ගනී. රස, ගුණ, සුවඳ සහ කහට ගතිය අතින්ද එකක් අනිකට වඩා හාත්පසින්ම වෙනස් වේ. මේ සියල්ල මෙසේ සිදුවනුයේ තේ වවනු ලබන ප්‍රදේශවල භූ විශමතා සහ දේශගුණික විවිධත්වය වැනි භෞතික සංසිද්ධි නිසාමය.

අනතිතවතීය වෙළඳ නාමයක් මෙන්ම 'ගුණාත්මක භාවයේ සංකේතය' (Symbol of Quality) වන, සිංහ ලාංචනය සහිත 'CEYLON TEA', එදත්, අදත් මෙන්ම අනාගතයේදීත් ලොව හොඳම තේ ලෙස කිරුළ පළඳිනු ඇත.

(තොරතුරු ස්කූති පූර්වකව 'CEYLON TEA. ශ්‍රී ලංකා තේ ප්‍රචාරක පොත් පිංචිකිනි)