

Обработката може да стане и подъ обикновенъ навесъ, само че мѣстото трѣбва да бѣде запазено отъ вѣтръ, дъждъ и прѣката слънчева свѣтлина. Чистотата, липсата на прахъ и всѣкакви миризми е главното условие за такива помѣщения, за да се приготви първокачественъ чай. Въ тѣзи помѣщения работниците сж съ извънредно чисти дрехи и добре омити ржце. Когато чайнитѣ листчета засъхнатъ, триятъ ги съ ржце или машини, за да се увиятъ на трѣбички и следъ това ги оставатъ да отлежатъ (ферментиратъ). Подиръ това наново се пристѣпва къмъ сушене и пресѣване, следъ което започва опаковката. Пакетитѣ сж завиватъ съ калаенъ листъ, за да не се навлажни чая, особено когато ще се изнася презъ океана за къмъ Европа и Амемерика.

За да се приготви зеленъ чай, използватъ както листата, така и младитѣ клончета, а, разбира се, има и специални видове зеленъ чай. Въ този случай стрититѣ чайни листчета се попарватъ въ врѣла вода, а следъ това сушатъ. При попарването листата запазватъ зелениятъ си цвѣтъ. Попарването става така. Листата се поставатъ въ сждъ съ бамбуково дъно. Този сждъ поставятъ въ другъ напълненъ до половина съ вода, така загрѣватъ двата сжда, докато се получи на бамбуковото дъно температура 80—95°. Тогава листата започватъ да издаватъ приятна миризма и ги изсипватъ на дълги маси, като ги вѣятъ съ вѣтрила, за да се охладятъ. Охладенитѣ и засушени листа наново триятъ съ ржце, за да се навиятъ и напълно изсушатъ.

Зелениятъ чай се употребява главно въ Япония, Персия, Туркестанъ и Америка, а въ Европа—повечето като лѣкарство.

* * *

Въ България рѣдко донасятъ Китайски чай, или ако го има то е много скъпъ. Много пжти, вмѣсто китайски чай, ни се продава такъвъ преваренъ и после сушенъ, или съ прибавки на разни бои и миризми, или пкъъ листата сж отъ други растения близки на чайния храстъ.

Ако имаме истински — чистъ китайски чай, когато си приготвяваме отъ него чай за пиене, трѣбва да знаемъ следното: Китайския чай не бива