

安徽省祁門茶業改良場叢書第十種

學 焙 製 紅 茶 印 度 北 東

安徽省祁門茶業改良場出版

民國二十五年十二月印行

本場已出刊物

書名	編著者
祁門之茶業	吳覺農
祁紅復興計劃	吳覺農 胡浩川
新安江流域之茶業	傅宏鎮
皖西之茶業	張本國
平里合作社報告	吳覺農
茶樹栽培講義	胡浩川
茶樹害蟲	胡浩川
製茶學	馮紹裘
紅茶發酵之初步研究	范和鈞
東北印度紅茶製焙學	范和鈞

439.4
487

東北印度紅茶製焙學

P.H. Carpenter
C.J. Harrison 原著

范和鈞 譯

本篇原名 The Manufacture of Tea in North-East India 爲印度茶葉試驗場歷年研究的報告，簡明扼要，專備製茶者參考之用。印度的茶葉試驗場係由印度茶業協會設立，故其研究報告，亦專備協會會員茶商應用，對外素不公開，譯者轉輾設法，始覓得此篇，北印氣候與吾國茶區無大差異，所植茶樹品種，如大吉嶺一帶，亦尙爲由我國移植去者；故篇中所示各節，在吾國亦頗適用，爰特譯出，以餉國人。

譯者誌

印度東北茶區，有大吉嶺、阿薩姆高原、杜阿斯、和酸馬河流域（Darjeeling, Upper assam, Dooars, and surma valley）等各省縣，兼有溫帶和亞熱帶一切氣候。

土壤亦然，有砂土、黏土、泥炭、和種種混合土等。單就氣候與土壤兩個因子的差異之巨，已知不僅採下的鮮葉成分和品質，要互有差異，就是普通製焙的方法，也要因地而異，因廠而殊。此外如茶樹形態，勞工技術，和機械效能，對於由生料製成商品的方法，也都有深切影響。

因此，非先將上述因子，在製茶中的變化關係，研究明白後，不能將各茶廠大同小異的無數方法，歸納敘明。本書目的，即敘述吾們的製茶學識，和氣候等各因子，對於製茶方法上的影響。

鮮葉的品質

自昔便知道能影響到樹上青葉品質的因子，無論其能受控制，或不能控制，都非常複雜。

普通都曉得，若其他一般情形都同，則能製成最好茶葉的原料，乃是小而軟，微帶黃色，僅採一芽二葉的良好茶樹的鮮葉。把這種小而軟的黃色佳葉來用化

學分析，普通都發現其中杯茶所希冀的某數種特性成分，特別豐富。

下表即示此種佳葉和劣葉的分析的一例：

	乾 量 百 分 數	
	佳 葉	劣 葉
單 甯	二五%	一五%
茶 素	四%	二%
可 溶 解 物 固 體	四七%	三五%

葉中最重要的物質，爲單寧、茶素、茶香原料、和蛋白質。

茶單寧 茶單寧爲最重要成分，不但使茶漿有辛濃、刺激、收斂等特性，並能在製焙中，使製成品有重要的紅褐色。此點後段製造篇中，當再詳述。此外有些紅茶有種特性，所謂『冷凝(Creaming Down)』者，茶單寧對此亦有一部分影響。

所以叫做茶單甯者，因爲牠的化學的和物理的性質，同櫟樹皮、五倍子、含羞草枝條等多數高等植物的單甯質極相像。爲白色無定形，在水和溶劑如酒精和醋酸酐中，極易溶解。對於口腔黏膜，尤其是齒齦，能發生強烈收斂性，或辛濃刺激的感覺。

普通單寧質的重要化學特性爲：

一、遇鐵，成藍色或綠色化合物，爲做洋墨水的原料之一。

二、能和皮革中膠質化合，成爲堅硬而有彈性的物質，即所謂鞣皮作用，爲鞣皮工業的基本原理。

三、在中性或鹼性溶液中，易被空氣氧化，得無味褐色物質。

四、有些單寧質，在酸性溶液中，能產生紅色不溶解的 Phlobaphenes, (或『紅色單寧』)。

五、略帶酸性。

茶單寧，似乎並不是自由存在於植物組織中，而和其他物質互相結合。確實情形，尙無從知悉。在原來的複雜狀態中的茶單寧，只有澀味，沒有像自由單寧

殺的收斂性質。

須待鮮葉自樹上摘下後，這複雜體才分裂而成有收斂性的單寧。

普通，採下的帶莖鮮葉，其含水量約為百分之七十七，乾物量佔其餘的百分之二十三。在乾物量中，茶單寧約佔五分之一。但也並不一定，依氣候、土壤、及栽培的情形而有差異。

茶素 茶素約佔乾量的百分之四，乃是白色結晶，略帶澀味，能使神經興奮的物質。茶素是人民飲茶的目的物，可是茶素乃無色，無香，尤其是無味的物質，對於乾茶或茶漿的色和香，都無影響，但就茶葉價格的高下而論，茶素含量的多寡，極能影響到茶的價值。

在萎凋中，揉捻中，和發酵中，茶素含量並不減損。但在強力揉捻中，若葉汁擠出，茶素隨汁而流失，才略有損失，但為量亦甚微。只有在烘焙中，則頗有大量減損之可能。因為茶素受熱，便起昇華作用，能化作氣體飛出，而凝集於較冷面。故在普通烘茶溫度中，當有相當茶素走散，若將烘茶溫度減底，則茶素喪失量亦減少。用化學分析，知道優茶和劣茶的茶素含量，優者含量較多，劣者較少，普通概在百分之二到四之間。

茶香原料 茶香的問題，化學分析尚未確切明瞭，且茶香原料的含量亦太渺少，雖似由發酵中產生的化學變化而發生，但終不能確切分析出，究是怎樣的東西。

蛋白質 複雜的氮化物，能從茶漿中提出，像一切植物中所遇到的一樣，這是組成杯茶的滋養料的成分。其含量多少，似即影響於茶漿身骨的厚薄。日本方面，對於茶葉中蛋白質的分析，視為非常重要，但在印度，則並不十分重視。

（譯者按：日本茶的宣傳口號為『滋養料豐富，含有維他命……等等』，故對於茶葉中蛋白質的分析，異常重視，印度等處的茶葉的宣傳口號則為『色濃、味厚、……等等』，故其茶葉分析，視單寧的多寡，而定品質的高下。故下文讀到品質，有許多地方是指的單寧量。）

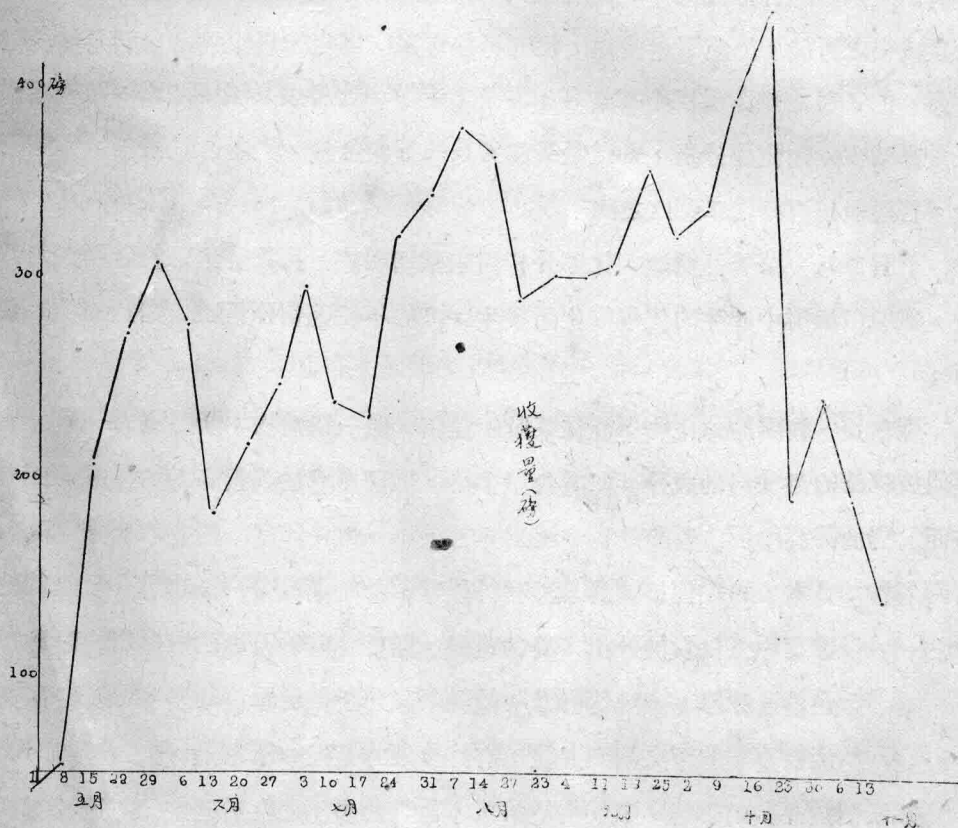
氣候對於品質的影響 氣候對於茶單寧含量的多寡之難於確定，好比我們現

在還不能確切知道，經過若干時間後，某種氣候徵象才能在樹身上發生某種影響一樣地複雜。

假使生長率(如圖生長曲線所示)的差異，和茶單寧含量的差異，巧能符合，而生長率則僅依天時的變異而差異，那麼氣候情形和單寧含量的相互變化關係，方得粗定(見圖)。但圖中的生長曲線，尚有週期性的暴長，則使此種關係仍不得不有相當程度的模糊。

自三月到九月，鮮葉的單寧含量不規則地逐漸增高，到茶季結束時，才降低減落。潮濕而炎熱的晴明氣候，能使茶枝突然暴長，鮮葉單寧含量和溶解物總量，則反減少。

天氣漸寒，生長率漸慢，結果為單寧含量增高，製出茶的品質亦概能增進。可是天冷的時候，常有陰雲遮蓋，遮蓋的結果，又能使單寧量減少，這也是蔭影對於茶葉品質的影響。



蔭影的影響 普通可以說：濃厚的蔭影，不利於茶之品質。阿薩姆茶園，曾做過蔭影的試驗，頗有價值，爰述如下：

被試驗的茶樹，植於一九一七年，和茶樹同時種植者，為年約一週歲的蘇樹，(Sau-Tree) 蘇樹的株距離為 $30' \times 30'$ 。到一九二二年年底，揀出茶樹生長最平均的一塊地，分成三區，如下處置。

甲區——照舊，蘇樹間株距離仍為 $30' \times 30'$ ，

乙區——刈去半數蘇樹，株距為 $30' \times 60'$ ，

丙區——所植蘇樹悉數刈去。

一九二三年的按月製茶成績，推蔭影較少的乙區為最佳，完全沒有蔭影的丙區，很明顯的列為第二。

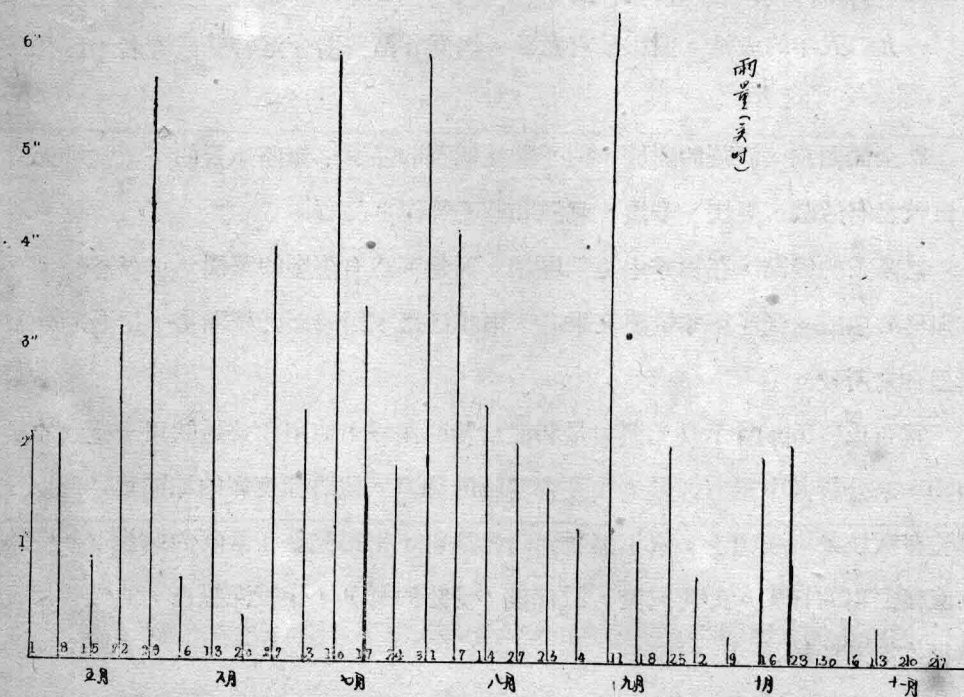
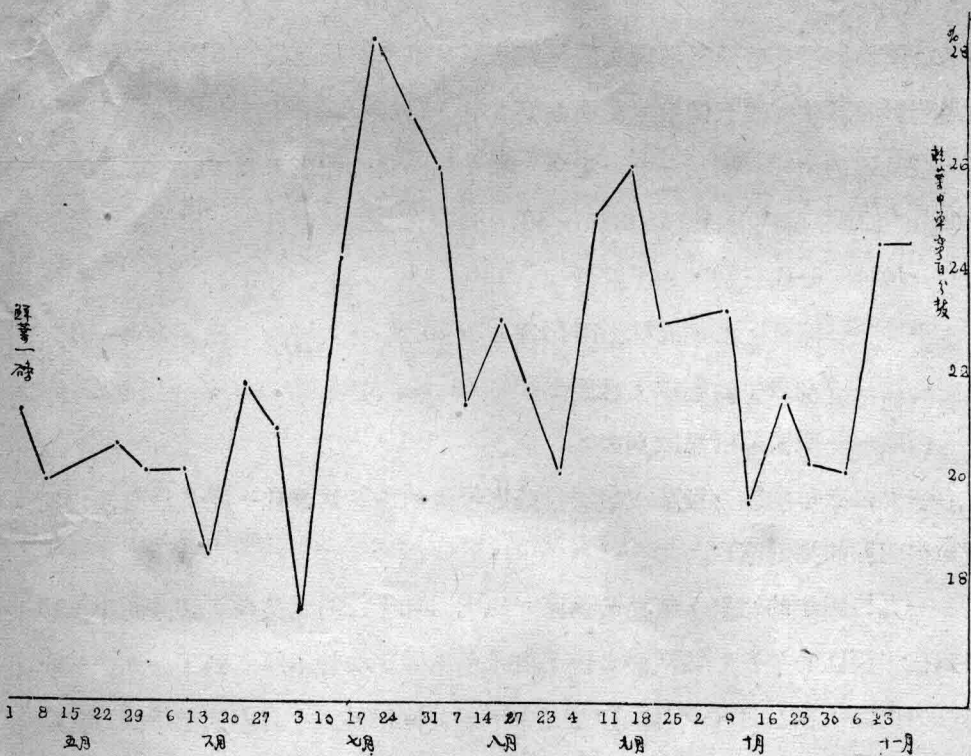
一九二四年的結果，無蔭的丙區，以七月和十二月為最佳，濃蔭的甲區以十月為佳，丙區的品質雖甚活潑爽快，但水色不濃，身骨不厚。到了一九二五年，無蔭的丙區，在七月、八月、和九月中，居首位很易，十月中則微嫌淡薄，稀蔭的乙區常居第二，但在六月曾一度第一。

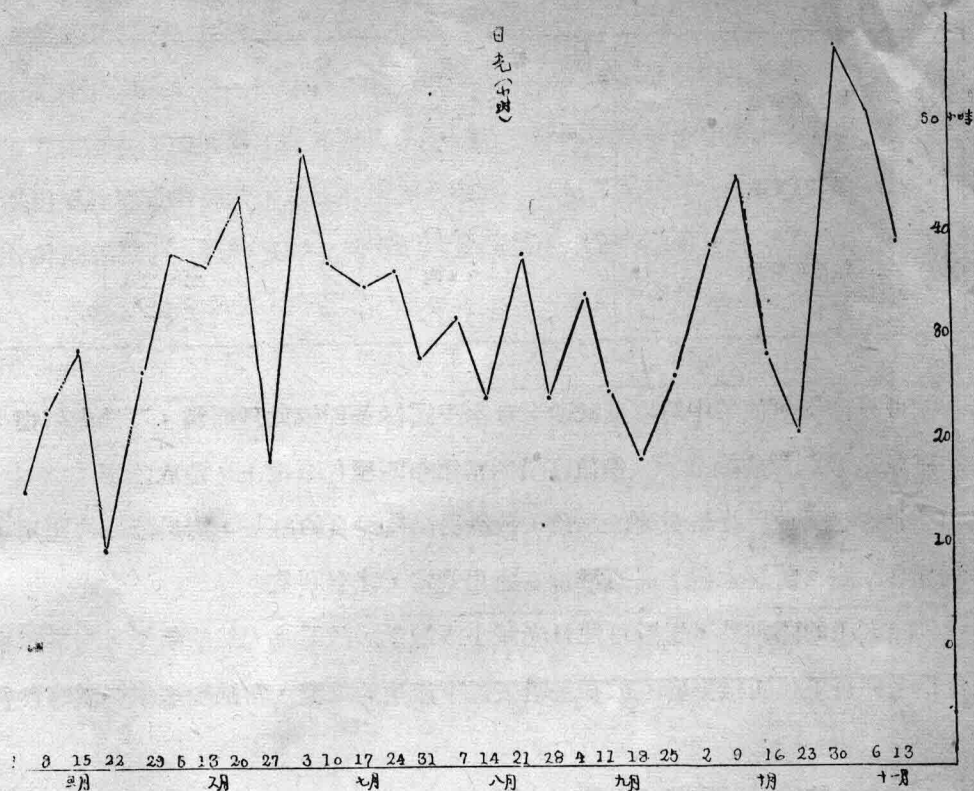
一九二五年的成績，似應最有意義，因為各區茶樹受這特殊處置者，已有三年。

就全體而論，濃蔭的影響，似乎能減低茶的品質；無蔭遮蓋的茶，常嫌太淡，但較易有活潑、爽快、辛濃、刺激和茶香等優良品質。

無蔭茶的優點，在雨季中更能顯出。因為那時有蔭影的茶樹，正在怒長，反有強臭的惡感。到了茶季快要完畢時，雨季已過，無蔭茶乃嫌漸劣，這是過分的強烈日光所致。

霍布氏(Hope)曾示日光照射量和浸出物的關係，他用和普通飲用一樣濃的浸出物，來分析其中單寧含量，和全溶解物的總量。他將印度產的棕櫚葉(Thatch)遮蓋在數枝茶樹枝稍上，使半部受到陽光晒射，半部完全在濃蔭的遮蓋下，受不到直接照射的日光，如此處置，數日後，受蔭的鮮葉，作較深綠色，油光較足，莖梗亦顯著的較長。





以其浸出物來分析，得：

	固 體 物 總 量		單 寧	
一、露出葉	一〇、五		二、八一	
覆下葉	一一、〇		二、七六	
二、露出葉	八、〇		一、九六	
覆下葉	九、〇		一、七〇	
三、露出葉	九、四		二、四四	
覆下葉	一〇、〇		二、一四	
四、露出葉	一〇、八		二、三六	
覆下葉	一一、〇		二、一一	

全溶解物總量，因蔭影而增加；單寧含量，則因蔭影而顯著的減少。

同樣茶樹，因離開遮蔭稍遠，或就在遮蓋之下，也有同樣性質的差異：

	固 體 物 總 量	單 甯
一、離遮蔭稍遠	一〇、一	一、七五
覆下	一一、一	一、四四
二、離遮蔭稍遠	一〇、二	一、三九
覆下	一〇、〇	一、二四
三、離遮蔭稍遠	一〇、四	二、二八
覆下	一〇、〇	二、〇〇

可見蔭影可使茶中單寧量減少。日本玉露綠茶即依此理而製，（該處習慣，不喜歡辛濃刺激的綠茶。）價值高貴的常用布匹覆在茶樹上，造成蔭影。

蔭影也可改進綠茶重要的水色，故欲得品質優良的紅茶，對於蔭影的運用，須切加注意。蔭影太濃，品質減損；運用適當，才有利益。

除人工的蔭影外，雲翳可使日光減小或缺乏，故單為天然的蔭影，對於單寧含量，亦有上述同樣影響。故在曇暗天氣下產生的茶葉，常缺少辛濃刺激等性質。

故大概的結論，當茶季開始，和快要完畢的時候，那時，日光強烈，若沒有蔭影，做出的茶葉，雖富有辛濃刺激的性質，但身骨終嫌微薄。

到了雨季中，（五月末至九月中旬），蔭影的效果，因有了雲翳的遮蓋，便不大顯著了。

土壤和樹態 土壤和品質間的相互關係，尙未能完全確定。土壤性質完全相同的茶園，產生的茶葉品質，有時竟完全兩樣。壤土茶園中產生的品質，常不及在沙質和不甚肥沃的土壤中產生者為佳。此雖因土中鉀素的功用，和葉的品質有關係，但樹枝生長率的遲速，實比土壤本身的性質，更為重要。

至於枝稍形態和品質的關係，始終沒有確定的理論。即有，也因例外太多，不能概括一切，但在普通情形下，若生長環境相同，則淺色葉所含之單甯量，總比深色葉所含者略多，前已列表述過。

施肥 一般人都說茶樹施肥，將使品質減損，照現在普通施肥的程度，而謂

使茶葉品質，有不良結果，其實並無明證。

除非應用過分的速效氮肥，而不兼用鉀肥和磷肥，才能使品質損害。

近年來品質的低落，並非因為多用肥料，或因為栽培不注意，或氣候不佳，乃是因為收穫量增加者，人工和機械設備等，在許多情形下，不敷應用的緣故。

幹刈和採摘 長的枝幹上採下的鮮葉品質，比短的枝幹上採下的為佳。

下表為整個茶季中，採下葉的單寧量，和含水量的平均數，可以表示出幹刈對於品種的影響。(表中新生長的枝幹長度每對相同)

刈 幹 高 度	乾 葉 單 寧 量 %	水 份 %
一八吋	二三、六五%	七六、二%
一二吋	二二、〇九%	七六、〇%
一六吋	二一、二〇%	七六、五%
六 吋	一九、六五%	七六、一%

從沒有刈的幹上，得到最高的單寧量百分數，但水分則相當低下。

	乾 葉 單 寧 量 %	水 份 %
不刈幹葉	二四、一六%	七五、二%
中刈幹葉	二三、六五%	七六、四%
重刈幹葉	二二、六七%	七七、一%

下表乃深色葉和淡色葉兩種茶樹，重刈或輕刈後，採下葉的各部份單寧量：
(譯者按：重刈就是幹剩的低，輕刈就是剩的高)

		乾 葉 單 寧 量 %	
		淡 色 葉 種	深 色 葉 種
芽 {	重刈幹葉	二五	二三、五
	輕刈幹葉	二六	二五
第一葉 {	重刈幹葉	二六	二五
	輕刈幹葉	二六、五	二六
第二葉 {	重刈幹葉	二〇、五	二〇
	輕刈幹葉	二二、五	二六
梗 {	重刈幹葉	一一	一〇、五
	輕刈幹葉	一二	一一、五

在每對試驗中，較多量的單甯百分數，都是較長的老幹的旁枝所產。

採摘的影響，對於品質有重大關係，一為採摘愈少(即新生枝幹剩得愈多)則單甯愈低，品質愈劣，如下表：

新 枝 長 度	乾 葉 單 甯 量 %	水 份 %
六 吋	二一、八	七六、六
一八吋	一九、八	七七、一
六 吋	二一、六	七五、八
一八吋	二〇、〇	七七、〇

中刈和重刈後所得的頂芽，其單甯量和其他成分均極低，故把這種刈後第一次所得的新葉，製成茶後的品質，甚劣。

二為採摘葉數問題，若連魚葉和老葉統統都採，則對製出茶的品質，亦有影響。因為同一茶樹，新枝魚葉，和新枝普通葉的單甯含量的比例，一為百分之十，而一則為百分之十三。

鮮葉單甯量——或即品質，自芽以下，逐漸減低，降落甚速。第一葉比第二葉為優，第二葉又比第三葉為優，順次而下，至於茶莖，以在第二葉以下者單甯量最低，品質亦最劣。故若採到第三葉而并這劣質莖一同採下，則製成茶的平均品質，便顯明的要連同降落。

下表乃示茶枝各部分的單甯量，及水份百分數：

	單 甯 量 %	水 份 %
芽	二七、九四	七六、六
第一葉	二七、九四	七八、六
第二葉	二一、三四	七八、六
第三葉	一七、八四	七六、九
第四葉	一四、五〇	七四、八
上部莖	一一、七〇	八六、九
下部莖(第二至四葉)	六、四三	八四、六

總上所述，可見在高的老幹茶棵上的精細而勤謹的採摘，製出茶來，可得最

濃而最有刺激性的茶漿。

硬梗太多，亦由於採摘太勤，在茶季的中段，和完畢的時期，尤甚顯著，因為那時新枝已經有相當時間硬化。若要免除硬梗，普通可在六月底的當兒，留出一葉，少採一次，便可補救。在茶季開始時，新枝不及硬化，故採摘雖至魚葉，硬梗也不大多見。

整枝 若能因氣候良好，肥料適當等等原因，致生長茂盛者，則所增進的生長力，似宜普遍的使分佈於多量新枝間，不必使集中於少數枝葉，故若施肥當得，茶勢康健茂盛，則宜多留旁枝，為下季新枝生長的出發點。比在萎弱的茶葉上，叢生着新鮮葉，和孱弱枝葉，要大大的勝過。

茶棵上，若旁生着三四枝強健的新枝，宜盡數保留，俾長成新幹，不必為集中生長力起見，祇留一二枝，而盡刪其餘。當然，新鮮葉和孱枝，不在此例，自當別論。

照此方法整枝，則樹勢生長力，因施肥等等而強盛，優良品質，亦決不會受到打擊。

鮮葉的處置——自生在樹上起到萎凋止

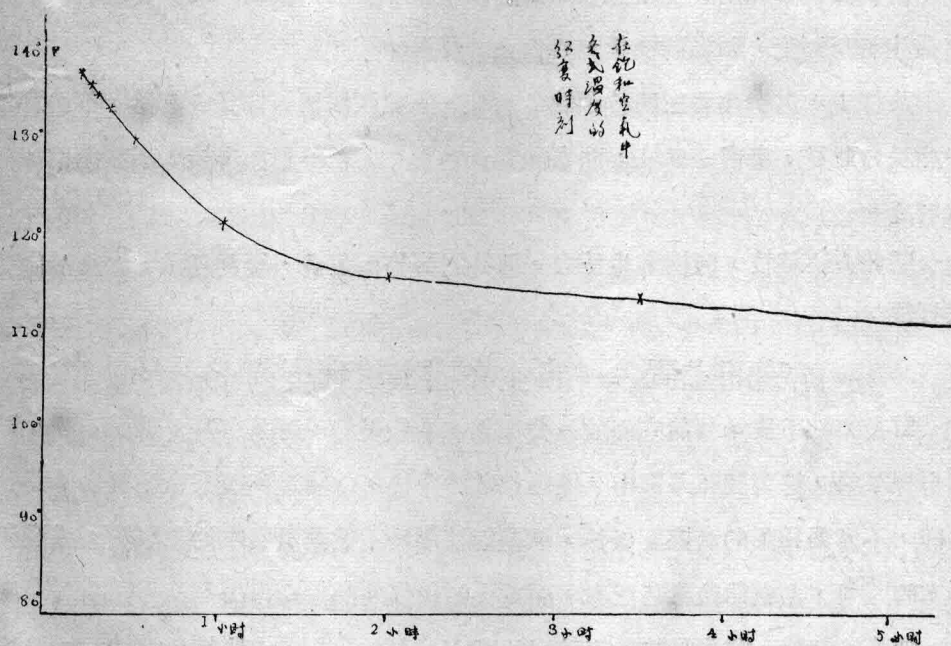
鮮葉自採下後，如能立即放入萎凋架，當然最好。可是事實上總辦不到。鮮葉自採下後，總要裝在茶筐中，經過相當時間後，才能送到製茶廠，攤出凋萎。這樣，不但葉和葉的磨擦要發熱，就是因擠壓後不能發散出來的化學熱，雖沒有日光的照射，也就能使葉色泛赤，而重大的影響到品質的損失。

鮮葉的紅變 鮮葉受熱，依熱度的高下，在相當時間內便能泛成紅色，這是因為葉在凋萎狀態中，受到了化學變化的緣故。

下述試驗，即將鮮葉放在飽和着水份的空氣中，經受不同溫度的處置，隨時觀察紅變現象的開始，製成下表和曲線圖，表示某種溫度，在若干時間內，可以促成紅變的現象。

溫度(華氏)	所需時間(單位一分鐘)
一三八	一〇

一三七	一一
一三六	一五
一三四	一九
一三一	三一
一二二	六一
一一七	一二〇(即二小時)
一一五	二一〇(即三小時半)



葉脈泛紅時刻

茶筐中溫度，有時竟能達到華氏一四〇度，那麼，不滿十分鐘，便可發生紅變。上表示在一二〇度鄰近的四至五度的相差，可以左右鮮葉進廠時的品質，或為良葉，或為紅葉。故鮮葉在茶筐中的溫度，採摘者切須注意。

若能將擲入茶筐中的鮮葉，沿着筐邊安放，筐的中央留些空隙，熱度便可相當的減低。

此外，勤於過磅，亦頗重要，每日須過磅三四次，不必照普通習慣早晚各一次。工作雖較繁重，但因此而能減免品質降劣，則尚覺合算。

已經變紅了的葉子，須即揀出，立即揉製。因為紅變了的葉子，物理的萎凋雖尚未畢，化學萎凋則已完成，所謂『化學的萎凋和物理的萎凋』名詞的解釋，當於下章論及。

萎 凋

化學的和物理的萎凋 採下的鮮葉攤放在尋常空氣中，細胞中所含水份，便漸漸蒸散，喪失，而風乾，枝葉亦漸漸軟化，所含水分總量大概要喪失到百分之十時(指水份總量，不是葉重)才適於揉捻的條件。

若風乾過度，葉尖便乾硬作黑色，葉邊亦皺縮而泛棕色。

鮮葉枝梢中水份的喪失，便是『物理的萎凋』。還有葉中成分間的質的變化，如前述澀味的複雜體單甯之變化成收斂性單甯等，便是『化學的萎凋』。這化學變化，須待葉細胞生機減少到某一程度時，才能發生。這生機的減少，普通常和(雖然並不一定)水份的喪失(即物理萎凋)有密切關係。因此，在實際這二種萎凋方法，都在同時進行。當物理萎凋達到相當程度時，化學萎凋便開始發生。但在特種情形，如受到熱或受到特種藥品的處置，使細胞壁因而破裂時，化學的萎凋乃即立刻開始，而無需乎水份的喪失，葉的紅變就是受到了熱，發生了過度的化學萎凋後的象徵。當葉筋和葉脈，微泛紅色時，化學萎凋便已完全成熟。到這時才停止萎凋，已嫌太過。有一法可以更確定這化學萎凋的程度，但可惜不大實用的，就是預備一隻小口燒瓶，放入等量的枝葉，譬如十五枝吧，再和入定量的水，(約三〇〇c.c.)同時煮沸，約半小時，然後將枝葉湯傾入普通審茶杯中，假如試驗的枝葉，單只凋萎程度不同，那麼沒有凋萎的枝葉得綠色湯；凋萎了相當時候的，得金紅色湯；萎凋程度愈進，湯色亦愈深。化學萎凋良好的，得濃艷的金紅色；若凋萎過分的湯色，便得深褐色了。

普通在陰雨的適度凋萎天氣中，自採下起十八小時後，化學萎凋常和物理萎凋可以同時完畢。據著者觀察，開始的十小時中，幾全是物理萎凋的工作，十小

時後，因為水份的喪失，葉細胞生機乃被減損到相當程度，化學凋萎乃漸開始。在剛開始時，進行尚慢，以後加速進行，愈來愈快，這因為物理凋萎愈向前進行，細胞的生機乃愈減損，化學凋萎乃愈猛進。

當天氣極乾燥時，物理凋萎進行甚速，不到數小時，細胞生機已很足夠的減損，化學凋萎乃即發生。這化學變化的速率，隨溫度而不同，天冷時候的變化，比天熱的時候為遲。濕度的高低，和這化學變化並無多大關係，或者可說沒有。但對於物理的凋萎，則影響甚巨，故在極乾燥天，物理凋萎雖在數小時內即可完成，但化學凋萎仍不足夠，須有和同樣溫度的潮濕天，或普通天所需要的同樣時間，才可完成。但在乾燥天若因化學凋萎不夠而繼續凋萎，則水份的喪失，又將過度，葉乃乾枯捲縮。故普通都不待化學凋萎完成，即移去揉捻者。欲謀補救，可將鮮葉攤得較厚，物理凋萎乃可減遲。有時在特殊情形下，可洒些水在葉間，以減少這風乾過速的趨勢。但此法並不佳妙。當物理凋萎差不多要完成時，可即收集起來，放在一處，平鋪成層，大約六英吋高低，靜待二三小時，讓化學凋萎可以繼續進行，但這樣處置的葉層，須時時翻攪，弗使不平均的乾燥，和免生過高熱力。

在乾燥天要得良好凋萎，宜用帆布的帷幕，遮避日光和乾燥的氣流，使物理凋萎遲緩，此法頗實用而有益。

在印度東部和北部，常因大氣中含有水份太多，致有極潮濕的天氣，不易收燥。萎凋十八小時後，葉仍保有原來的硬脆狀態，葉細胞的生機不減，化學凋萎乃不能發生，在這情形下，物理的凋萎和化學的凋萎都未完成，但事實上，又必須揉捻，不能再待，因為鮮葉在源源的攤進來，堆積過多，不及製造，有酸壞的危險。這時唯一的補救辦法，可相對的或絕對的設法減低空氣中的濕度，普通都從製茶廠中將熱空氣引到上層凋萎室中，使經過葉面，溫度增加後，空氣中的相對濕度便可減少，乾燥力乃能因而增加，故原來不能再吸收水份的已飽和的空氣，一旦溫度提高後便又能繼續收濕了，故普通都將熱空氣引入凋萎室的最高層，然後由風扇或抽或壓使經過凋萎架間通到室外。風扇力量的大小，須視熱空氣的

相對濕度，和流動速率而定，待在鮮葉間通過吸收水份漸達飽和程度後，方喪失其乾燥能力。飽和程度，可用乾燥濕溫度表來指示，當乾濕二表所指示的溫度相等，便是達到飽和程度了。

據錫蘭研究結果，謂假若凋萎室長一〇〇英尺，空氣溫度為華氏八五度，則氣流經過需時十分鐘，出發時乾空氣的比例濕度為百分之七十，則二十四小時內，可得良好凋萎。所謂錫蘭的良好凋萎程度，移到印度東部和北部，便將成為萎凋過度，因為印度的良好萎凋，每百磅鮮葉減剩七〇——七五磅，而錫蘭則須減剩到五〇——六〇磅。

錫蘭的乾空氣溫度，不超過華氏八五度以上；在印度則例須達到華氏一〇〇度。

若用溫度超過華氏一〇〇度至一一〇度的熱空氣來凋萎，無疑的將使茶香減損。

攤葉 關於萎凋的另一樁重要事情，便是鮮葉的攤放問題，每一方碼祇應攤放一磅。大概鮮葉一磅能攤到一方碼的面積時，厚度已甚薄，凋萎方能平均。

在可能範圍，若能攤得更薄，當然更佳，但最厚不能超過上述限度。

由此可以估計必需的凋萎面積。在茶季茂盛時，每日製造量約為全年收穫量的百分之〇、七五，故收穫量若為一〇、〇〇〇墨(註)，則每日製造量即為七五墨乾茶，或即三〇〇墨青葉。每磅青葉佔面積九英方呎。便需有凋萎面積二、一六〇、〇〇〇英方呎，才夠敷用。不然，面積不夠，凋萎程度便有不足的危險。

(註) 墨 (Maund) 印度重量名，每墨約合英磅八二、六六磅。

萎凋架 照普通製茶家意見，都謂用帆布做的萎凋面，要比普通所見到的網簾做的為優，這是因為嫩芽乾燥發黑的機會可以減少，但亦有不便的地方，就是帆布萎凋倉中，有害菌類較易叢集若不嚴密注意，茶葉常有發酸之弊，故若見到帆布略有腐朽，應立刻更換。但若能用網眼更細的網簾，來作萎凋，則既可得好萎凋成績，小葉嫩芽亦不致發黑了。

防免發酸酵菌的最要點，乃在鮮葉未攤放前，小心掃除隔夜沒有移去的殘葉