

實用農業技術文庫

紅茶的製法

俞壽康 編



紅茶的製造

俞壽康編

新農出版社

自序

茶葉生產，是發展新民主主義經濟政策中的一種重要事業，共同綱領第三十四條規定：「外銷物資，爭取於短時期內恢復，並超過戰前的生產水平」。人民政府主辦茶業工作的國營中國茶業公司及農業部，各地茶業改進所領導全國茶業工作者，努力於茶葉生產，以輸出爭取外匯，交換物資，有利於新中國的經濟建設！為適應外銷的需要，計劃於一九五一年，增加紅茶生產，號召各原產綠茶的區域，逐漸改製紅茶，例如浙江的杭州紹興等茶區，已於一九五〇年着手試由綠茶的生產，改為紅茶的生產，西南區的川、康、滇、黔四省，也正計劃推廣發酵茶，如外銷紅茶、磚茶、邊銷半發酵茶的產製。

茶葉的大量生產，初製工作，主要的是要依靠與發動各茶區廣大的茶工茶農，手工初製廠的羣衆來担任的，可是做慣了綠茶的茶工、茶農，新來担任做紅茶，技術方面是比較陌生的，就是已經在試製紅茶的大部份初製廠中的工作者，也需要多了解製法，必需要把紅茶的製造方法，普遍展開推廣的宣傳工作，指導茶工、茶農學習這種技術。

為幫助初學製紅茶者的了解，需要一種文字通俗淺近，淺出深入的讀物，告訴紅茶的製法。針對這方面，茶業界很多熱心新中國茶業發展的同志，與新農出版社邵霖生先生約作者來担任編寫工作，

並在復旦大學茶業專修科主任陳棣同志的鼓勵下，編寫了這本小冊子。

我們中國，在數千年的封建制度下，及反動統治壓迫工人、農民，沒有給予識字與學習文化的機會，寫深了弄不懂，太簡單了又不實用，作者祇好以從事十餘年來茶業工作實地工作的一點經驗，再引取茶業界工作同志的寶貴經驗心得而綜合，選擇了一種最初步、最簡便的基本方式，說明紅茶的製造，用說普通話一樣的文字語氣，配上各步驟圖畫，儘量避免引用化學名詞，適應一般茶區中的設備條件（將一般的舊式設備稍加改良），介紹紅茶的製造方法。

紅茶的製造方式很多，有些方式，當然是完全科學化的，不但是茶區農村裏，就是有些私營稍具規模的製茶廠，現在還不可能有那種設備。機械化的製茶，目前亦不可能普及茶區，所以作者側重介紹工夫製造。講多了方式，工農同志們反而一時搞不清，初學製紅茶的，看了這冊子連繫實踐，先學會了初步的基礎技術，有了興趣與經驗，進一步再閱讀比較精詳的著作。

這冊子是一九五一年二月份（農曆春節）才開始編寫繪圖，可是爲了使一九五一年的紅茶生產，能好好地完成增產任務，配合推廣宣傳，要趕到今年春茶季節以前印出來發到各地茶區去，限於時間匆促，難免草率，粗枝大葉的地方，尙有待茶業先進工作同志們的指正！

教義農工實驗學院
茶業專修科教授

俞壽康自序於杭州

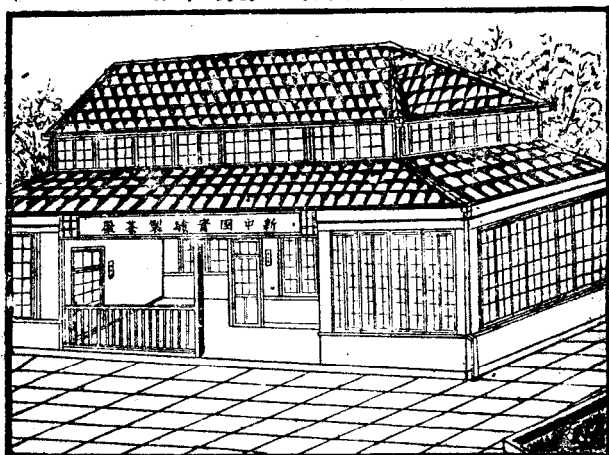
一九五一年四月一日

目 錄

自序	一
一 製紅茶的工場房屋設計	一
二 製紅茶的工具設備	五
三 紅茶的性態	一
四 製紅茶的原理	一
五 製紅茶的原料選擇	一
六 紅茶的工夫初製	一
1. 萎凋	一八
2. 揉捻	二三
3. 發酵	二七
4. 烘培	三三
七 紅茶的工夫精製	三七

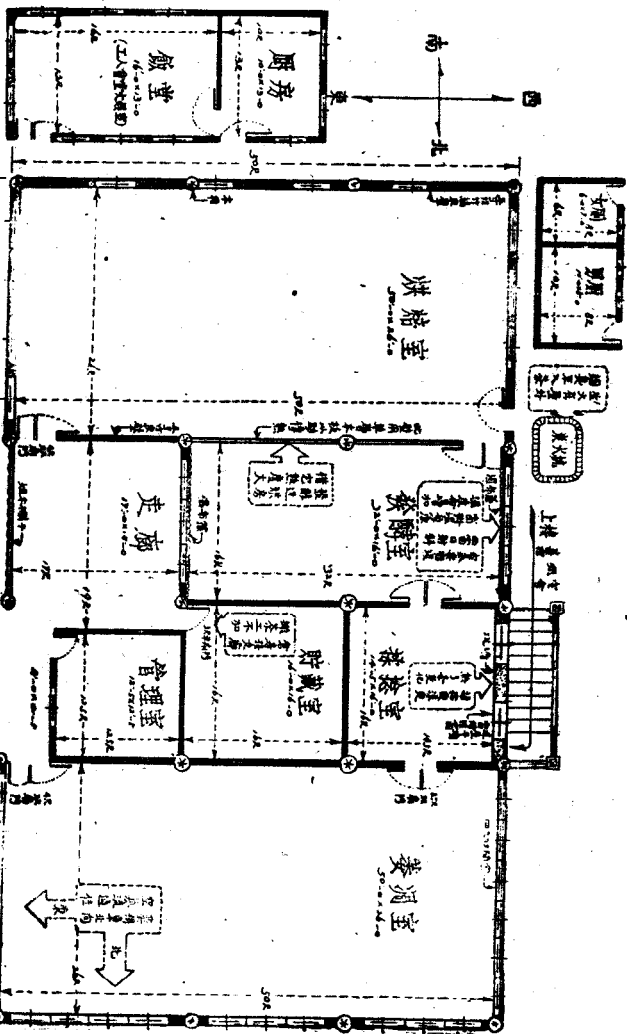
1.	補火	三九
2.	篩分	四一
3.	揀剔	五九
4.	勻堆	六〇
5.	整理副產	六六
6.	包裝	六七
八	紅茶精製的機械	七二
九	紅茶產區及名目	七六
一〇	成品檢驗	七九

第一圖 紅茶初製工場房屋外形



一 製紅茶的工場房屋設計

佈置科學化	管理室居中	熱茶要散氣	烘房需高暢	空氣要潮濕	未捲先泛紅	蒸潤東北向	生葉有夾雜	秩序不井然	製茶與工場
事半功倍加	四面便勤查	走廊涼攤茶	火災太可怕	西窗日射斜	品質就不佳	空氣流通佳	先要剔淨它	擠得亂如麻	關係非常大
	生產爭效率	倉房接走廊	生火在屋外	窗掛濕布簾	發酵近烘房	揉捻要涼爽	走廊寬而暢	工作受影響	生產有順序
	成本有上下	搬茶工不加	烟臭不入茶	濕度會增加	借它熱度大	熱了茶變化	大家好揀茶	效率也延差	佈置要計劃



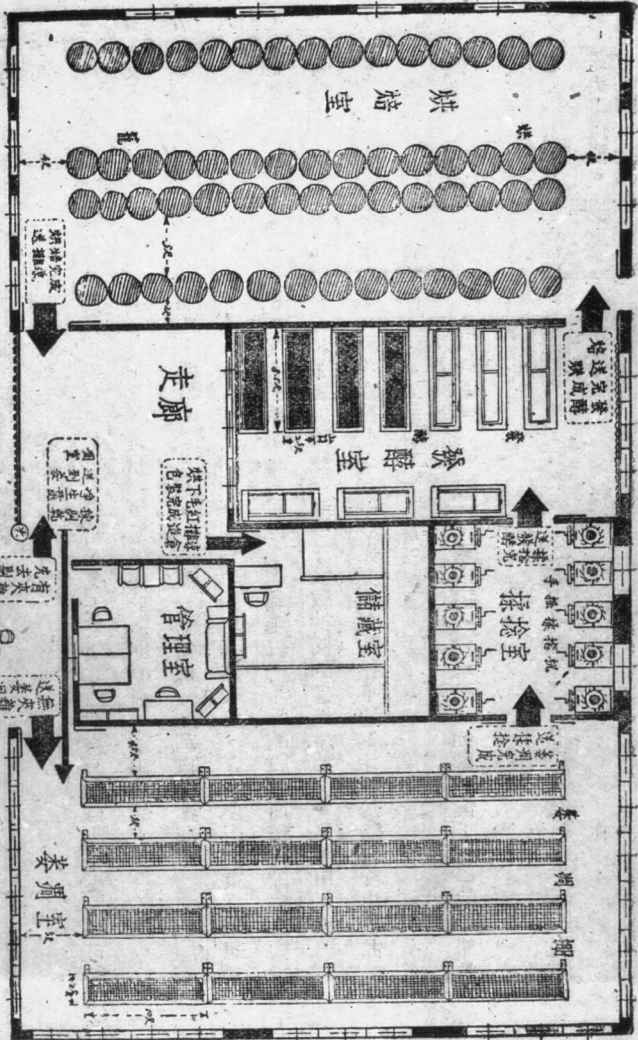
說明

方向 西向東 (有利自然採光) 地勢 宜高而整風 (有利自然採光) 佔地面積 六

平房 1 方丈 (需 2 方丈) 建築面積 50 方丈 X 84 方丈 = 2 方丈

建築材料 磚、瓦、木柱、木梁、木枋、木椽、木桁、木柱、木梁、木枋、木椽、木桁、木柱、木梁、木枋、木椽、木桁

租、初建工作完成後，搬出麥洞室，照第四圖式之裝法，則能活動的散管，用裝洞室改



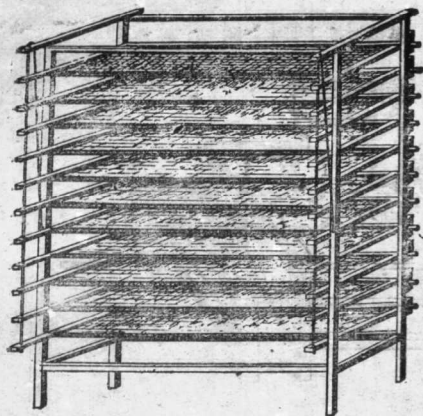
圖三 第 紅茶工廠生產程序佈置圖

工場地址擇定應注意的問題

- 一、初製或連精製的茶廠，當以設在產茶地區為最宜。
- 二、擇定地基後，應留出能予將來擴充的空餘地基。
- 三、生葉易於收購，離茶園路途不遠，毛茶容易供給，離毛茶集散地不遠，原料運輸費用都可減輕。
- 四、交通便利的地方，最好隔江邊碼頭或火車站很近，便於運進原料，運出成品。
- 五、建廠的地基要高，一方面免得大水時受水災，一方面容易當風，有利自然萎凋。
- 六、一般房屋的建築方向，多喜南向，紅茶初製廠因為要利用天然環境，是以座西向東為理想。
- 七、照第二圖設計的廠房面積，是在茶季裏每天可以生產乾毛紅一千斤的設備面積，即每天約需四千斤生葉原料的來源，隣近茶區茶園的面積需有一千多畝茶園的採摘生葉，才足應用。
- 八、若是替國營公司代製加工，應擇離國營公司的收購站或工作站不遠，才便於隨時交出成品，便予資金週轉，與容易隨時得到國營公司的工作指導。
- 九、若是初製廠兼帶經營收購「濕毛紅」業務，尤需事前調查當地茶農初製「濕毛紅」的生產量，增加烘焙室。
- 十、若是初製季節，工作完結後，繼作精製工作，為準備日後製茶機械化的發展，理想的，是當地有電力可供給。

二 製紅茶的工具設備

工欲善其事，必先利其器！器械不得當，工作不便利，設備求進步，不必傳統式，同樣化代價，力求改良宜。



第四圖 改良萎凋棚

改良萎凋棚

材料：木架、竹編萎凋簾。

尺碼：高十尺，長十尺，寬三尺，十二層萎凋簾。

容量：每層萎凋簾（照生葉合理勻攤方式每一方碼攤

生葉一斤），攤生葉四斤，每一架萎凋棚一次

可容攤生葉四十八斤至五十斤。

優點：竹編篩孔形萎凋簾，葉攤簾上，底層生葉通風

，利於萎凋，比漆布經濟，比竹箆透氣，竹簾

糊襯木框，不會因生葉量重而使當中下墜，影

響於鋪的生葉厚薄不均。

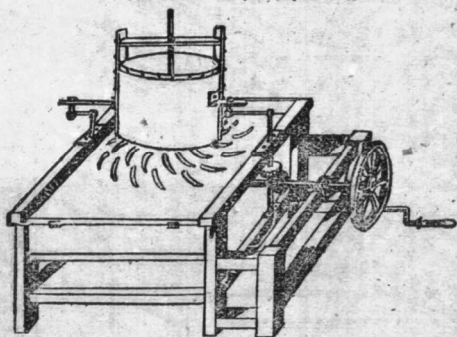
載重力量平均，棚架不會偏側。

萎凋完成，放開扣繩，萎凋葉自動落下，

工作便利，萎凋架棚簾可活動撤下摺放，搬運

便利，若萎凋室另有利用，棚架可撤摺堆放。

第五圖 木製手搖揉捻機



木製手搖揉捻機

構造式樣：（如圖）

優點：

代價：比鐵製揉捻機低三倍。

效率：一人手搖，一天揉捻萎凋葉一百一十斤，抵三個人

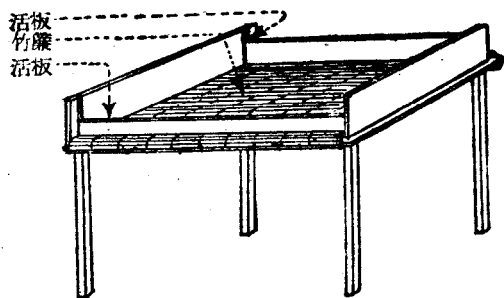
工。

木質不會使揉捻的茶葉發生化學變化。

揉捻條索形狀美觀。

應用方法：製葉時先將揉蓋移出筒外，放進萎凋葉，每次裝葉七、八斤，不可太多太滿，裝緊了要把茶葉揉壞，萎凋葉放進揉筒後，放入揉蓋，壓住葉子，以便跟着下落，握住搖手，搖動迴轉，每分鐘迴轉四十次，開始揉捻的時候，揉蓋上放上一二個鐵餅，揉至十分鐘又加二個鐵餅，繼續揉十分鐘，把鐵餅取掉，輕揉，再經過十分鐘然後解塊，不可太重，不可太輕，搖力要平均。上圖揉捻機一人手，搖似覺分量太重，尚可增加齒輪，以減輕分量。

台檯改良圖六第



改良揉捻台

材料：木製（或加上揉捻竹簾）。

尺碼：單人用面積二尺三寸見方，脚高二尺三寸（此種單人用，便於搬動）。

多人用者依揉捻室面積而定。

容量：每次可揉萎凋葉三斤。

優點：揉捻台需要時用水洗刷。此種揉捻台前後兩面係可抽出活板，便於洗刷。

習慣用竹簾揉捻的，可以加上竹簾，無需竹簾揉捻的，可以取掉。

高低適度，不影響工作者的健康，不致像老式的座在揉捻簾的兩頭彎着腰揉捻，久了不但容易疲倦腰酸，並且影響肺部健康。

形式美觀耐用，排列整齊不亂。

第 七 圖 改 良 發 酵 床



改 良 發 酵 床

材料：木框架、木底盤、加上八分厚水泥磨石子面（蓋上綳白布）。

尺碼：長八尺一寸，寬二尺六寸，蓋框高六寸半，底盤邊高二寸半 托脚高五寸。

容量：每次鋪濕青胚（二寸半厚），一次約可發酵一百斤濕青胚左右。

優點：容量大，蓋與茶面距四寸，空氣可充足。

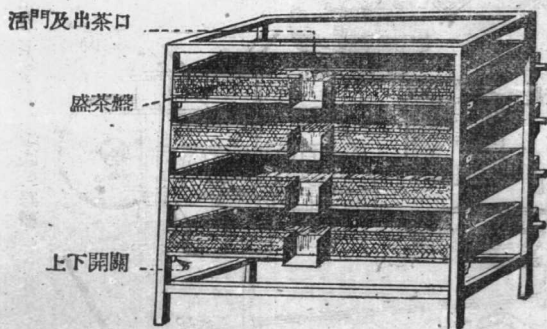
套蓋框可收起，底盤前面係嵌插活板，可抽出，洗刷時便利（每次發酵完了，應把發酵床洗刷一次，以免有酵素細菌及液汁留在上面，發生酸餿氣味）。

水泥磨石子做盛底，容易洗刷清潔 且避免使發酵時茶葉液汁浸入木板內，引起惡劣氣味。

籠 烘 圖 八 第



架 茶 涼 圖 九 第



烘籠及攤涼架

烘籠：竹編，構造尺碼如圖，烘心要細勻，圓頂形不要太高，宜平一點，高了茶向烘心邊瀉堆，不易鋪勻厚薄。

攤涼架：（亦可臨時作室內萎凋棚）。材料：木架竹編盛框。

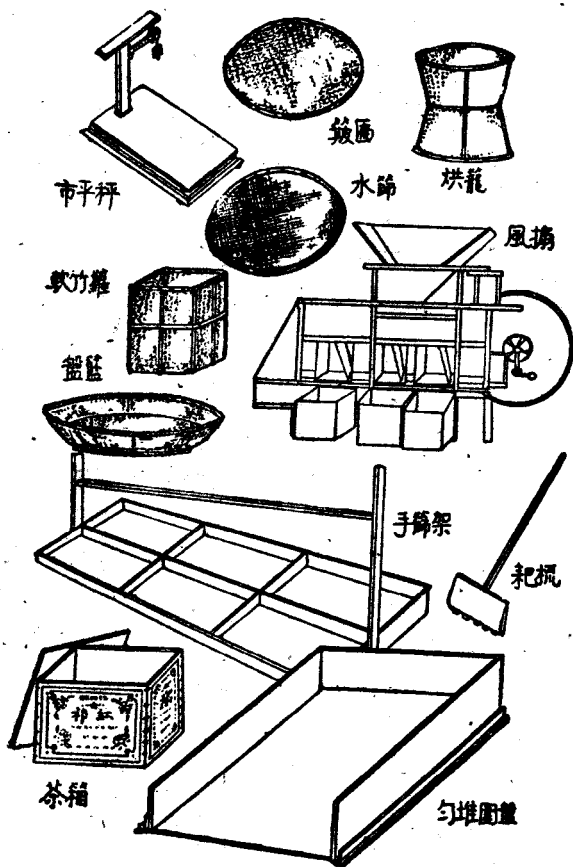
尺碼：高六尺，寬三尺，長十尺，八層。

容量：每層可容乾茶八十斤至九十斤，每架容乾葉六百四十斤。

優點：不佔面積，架上攤涼比地面攤涼清潔，不受潮氣侵入。

包裝時布袋口套在盛框斗口上，放下盛框，茶落袋內，節省包裝人工，免茶葉多搬動而弄碎，萎凋棚不足時兼可用作室內萎凋棚。

第十圖 紅茶工夫精製(攪製)器械



中國茶葉，運出口到國外去銷售，已經有二百八十多年歷史，掙回來不少外匯！我們有了外匯，就可以在其他國家換回我們在工業上、建設上種種需要的東西，所以茶葉的生產，是極有益於我們新中國的經濟建設，和全國人民生計的。我們做茶葉的人，應該是努力地做好茶葉生產工作，不斷學習做茶的技術。過去有些產茶農村裏做紅茶，很多是粗製濫造，因為不知道做茶的合理方法，把上好的原料做壞了，不但很可惜，並且做出來的毛紅茶賣出去，品質不好，就賣不起價錢。做的人自己也吃虧了，現在我們要多多研究，把做法改良，慢慢地把品質提高！我們中國運出口銷到國外的茶葉中，紅茶要佔大多數，觀察今後世界上消費茶的國家，對茶葉的需要也是趨重紅茶，所以把製紅茶的最初步的方法介紹給大家，請大家多研究更好的方法。

三 紅茶的性態

紅茶是全發酵茶，因為在製造的時候，是經過完全發酵作用的，乾茶的顏色是褐黑色，沖泡出來的水色，像銅紅的顏色，所以叫紅茶，茶味很濃厚，與綠茶的味道不同，成一種特別的滋味，嗅起來有一種好像玫瑰香似的天然甜香氣味，紅茶除了沖泡，也可放在煮茶器中煎煮，飲用的時候也可加上牛奶或糖，或者鮮檸檬切的片，國外人喝紅茶時，多是歡喜加上糖與牛奶，因為他們喝慣了咖啡，把混和咖啡加糖加牛奶的方法，來混和紅茶，喝起來的滋味，比咖啡更醇和更香，滋味更加好些。