

怎樣才能做好毛紅茶

(一 說 淺 茶 製)



中國茶業公司中南區公司編

怎樣才能做好毛紅茶

產製室

毛茶製造是農產品加工的一種，要想做好毛茶，就要注意下面幾點，尤其是要將生葉採摘的工作搞好，有了好的生葉，才能做出好的毛茶，茲將毛紅茶怎樣採製法，分爲五個階段來說：

甲、採 摘：

茶樹生長到了四五個年頭，便可開始採摘，不過頭一兩年的採摘，只能採摘長枝的芽葉，其餘短枝和側面的芽仍應保留起來，等到茶樹長成發育旺盛的時候才能大量採摘，採摘的方法適當與否？對茶樹的生長和成茶的品質影響都很大，各種茶葉因製造方法的不同，其採摘標準和採摘時期也就有分別了，紅茶應該採得嫩，老青茶黑茶就可以採得老一些，現在只就紅茶的採製來作個簡單的說明：

1. 採摘時期：我國東南各茶區普通每年可採茶二次至三次

(一) 春茶——在中南區內最早的從四月上旬，遲的從四月中旬可以開始採茶，一直到五月中旬，先後採摘時期大約有一個月的上下。

(二) 夏茶——又名籽茶、大約在春茶採摘後三十天

(三) 秋茶——大約在籽茶採後三十天

以上所說的茶業採摘時期是一般的，但仍須以茶樹芽葉是否生長旺盛為轉移，尤其夏茶與秋茶發芽有先後，我們採摘也應該分先後，早發的先採，遲發的後採，不要等到茶園裏全部發出來一次去採，因為先發的已老，後發的還嫩，一次去採，參差不齊，老嫩不會一致的。

夏秋茶的營養不如春茶那樣充足，發出的芽葉比較細小，葉片輕薄，又因夏秋的天氣比較熱，發育很快，葉子容易硬化，採摘稍遲就會老硬，不容易揉緊（俗稱踩茶或搓茶）揉重了一部分嫩的雖成條綫，製造以後老葉便成茶片子，農友們我們應該注意這點。

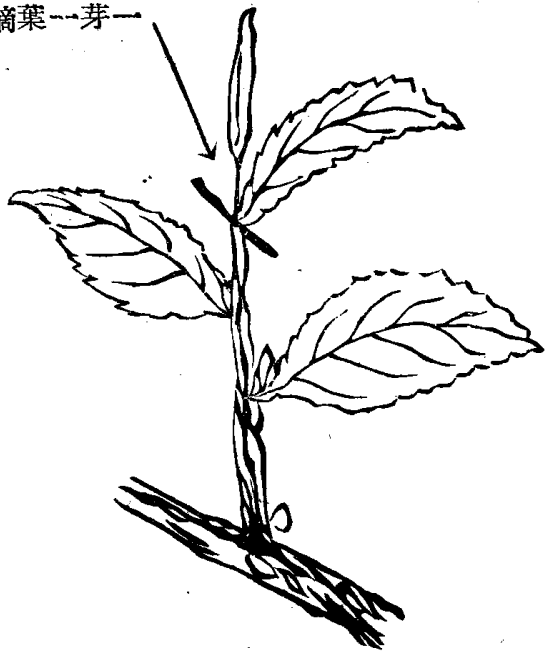
乙、採摘標準

(一) 一芽一葉摘：這是最細嫩的採摘法，（如圖一）但收穫量太少，做不出多少乾茶，是不經濟的。

圖

一

摘葉一芽一



(二)一芽二葉摘：這是紅茶最適當的採摘方法，（如圖二）凡是優良的成茶都是採用這種採摘的標準來製造的。

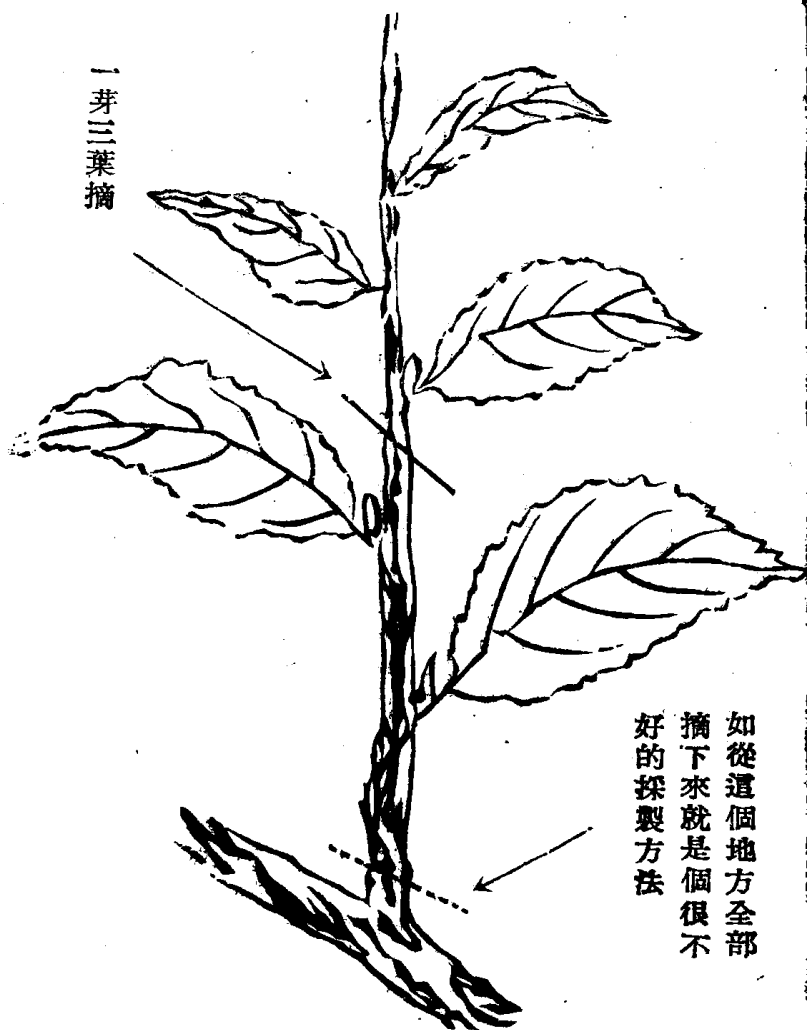
二 圖

一芽二葉摘



(三)一芽三葉摘：收穫量比較多，但將來製成的紅茶品質要差些，如果拿來製綠茶是以這種方法最適當。(如三圖)

三 圖



(四)一芽四葉以上的採摘：收穫量雖然很多，但是茶葉既老，梗子又多，不但做不成好茶對於茶樹生機的摧殘很大，將來愈採愈少，茶葉品質也更差。

農友們採茶一般只求當時量多，實行連枝帶葉不分老嫩的採摘，要知道這樣採摘的茶葉老的太老，嫩的太嫩，品質參差不齊，好的茶葉混在裏面也看不出好來，雖說多，還是賣不出高價錢，反而賠了做工，我們要記着，不論用那一種採茶法除了要摘的嫩葉子外，在採摘的當年生的枝條下面至少要留下一片至兩片比較大的葉子和兩個新芽子，再施下一點稀薄速效的肥料，讓它以後可以從這兩片葉子中間生長出二茶來，二茶的葉子產量不獨不減少，而且因此增多了，如果採摘時連新枝一齊摘下，雖說頭茶收的多了些，但茶葉太老，梗子太多，賣不上高價錢，枝條上的葉和芽全部被採掉了，反而影響我們的茶樹長不高，長不好，茶葉生產量反而採一次少一次。各位對以上的採摘方法，如有懷疑的地方，請選少數的茶樹作試驗，比較比較，看一看結果如何？

3. 採茶時要注意的幾件事：

(一)應從每一行每一株採摘過去，不可貪多，不可選定一棵樹摘。

(二)採摘前要除去蛛絲、枯葉、灰塵等，露水未乾不要採。

(三)採摘下來的茶葉，隨即放進背兜和籃子裏，不要久握手中。

(四)盛茶葉竹筐應當放在陰涼地方，鮮嫩茶葉不要壓實了或堆積太久。

(五) 幼齡茶樹不可摘幼芽和嫩葉，由他好好的長大。

(六) 鮮葉可能提早採，清明穀雨最合適，看茶芽生長到有四五葉，可以摘下兩三片，留上一、二葉。

(七) 做茶以前注意先分開老葉、茶籽，茶梗及雜物。

(八) 採摘的竹籃盛滿了，立刻送回去，薄薄攤開晒在席上，使葉子萎凋。(俗稱映茶或攤青) 不要積壓太厚，如果天氣很熱，鮮葉積壓容易發燒變紅，腐爛。

(九) 如果不小心，葉子積壓太厚或時間很久沒有翻動，發現了燒壞的葉子，應該不可惜的把它一一剔去，切不要混在好葉子當中，影響其他好茶的品質，做成乾胚別人看得出，是不好的茶葉，價格就會降低了。

丙、毛紅茶的製造分萎凋、揉捻、發酵、烘焙四個步驟。

1. 萎凋：有的叫映茶，有的叫攤青，它的目的就是使茶葉裏面所含的水份漸漸蒸發。使其變軟化，以便在揉茶時葉子不致破碎，萎凋的時候要看葉子由鮮綠有光的顏色，逐漸變化失去光澤，變成深綠的顏色，葉子柔軟如棉，握在手中葉脈和嫩莖不會折斷，并且發出清香，這時萎凋就夠了，茲將室內萎凋與室外萎凋分述如後。

(一) 室內萎凋：夏秋兩季，氣溫很高，室內的溫度正合於茶葉的萎凋。下午摘回的生葉，薄薄的攤在竹簾上樓上或地板上，經過一夜即可揉捻，(俗名踩茶) 室內萎凋應

注意下面幾點。

(1) 房子掃清潔、乾燥、窗門要開放，萎凋工具最好用竹簾竹盤或晒簾。

(2) 生葉撒佈宜薄每張簾上（寬八尺長一丈二尺）以十斤至十五斤爲度，太厚不易均勻適度。

(3) 夏天在屋裏攤青，十小時左右即可達到適度，（雨天除外）當中要翻動二、三次，使葉子萎凋均勻。

(二) 室外萎凋：鄉下房屋不寬，萎凋的用具又不完全，在這種情形下，紅茶的初製只有在室外萎凋，但是夏秋兩季太陽特別熱，萎凋容易過度或晒枯，應設法防止這個毛病、室外萎凋應注意下面幾點。

(1) 生葉可攤得稍爲厚些，但翻動的次數要勤，這樣可以萎凋均勻整齊。

(2) 室外萎凋時間要以太陽強烈爲轉移，普通室外萎葉總比室內時間要少，太陽強烈時間更短，久則難免變紅或晒枯葉邊。

(3) 太陽下萎凋不如在樹蔭下萎凋，攤好的葉子不要帶熱去揉捻。

(4) 嫩葉和老葉要分別攤晒。否則就會萎凋不均。

(5) 萎凋的地方要乾燥、清潔、不能有什麼怪味。

(6) 萎凋後的茶葉重量約爲生葉重量的七成。就是生葉原來是十斤萎凋後變成七斤了。

2. 揉捻：目的在使茶葉搓成條。增進茶葉外形的美觀，揉破茶葉的細胞，使茶汁外溢，附着葉面便於醱酵茲將手捻法，與機揉法分述如下。

一、手搓法：在新的揉捻工具和新的製法未推行到農村以前，只好採取搓法，但在揉捻之先，兩手要洗清潔，將萎凋適度之茶放置於揉捻台上（木製或竹製）用手反覆揉捻，開始要輕輕揉，等茶葉揉捻成條後，再用力揉捻，揉捻結成團塊，應隨時抖散再揉，揉捻適度之茶，茶身緊捲，茶汁完全凝集在葉子外面，鄉間有用腳踩的這種方法是不衛生，請農友們再不要用腳踩茶

二、機揉法：小型手搖揉茶機，合乎農村揉捻之用，希望農友們設法到製茶工廠裏去看看揉捻機，以後回家仿造試驗，它不但揉量多。揉得緊，品質好。用的方法又很簡單，因為機器不大，可以轉得靈活，揉捻所用氣力也不多，先是輕揉，再重揉，最後再輕輕揉。每次揉捻時都應當解開茶葉團塊。茲將應注意的地方寫在下面：

（1）揉捻時所用的工具要清潔。不應當殘留碎葉。

（2）揉捻時不可使大量茶汁流失。

（3）揉捻時不宜用力過大。

（4）揉捻室空氣要流通，室溫不要太高。

3. 醱酵：我們將揉好的茶葉，先要解塊，抖散，然後放入醱酵板上，送進醱酵室，在鄉間沒有醱酵室設備，可輕鬆的放在洗清潔的竹籃或桶內，決不要緊壓，最厚不得超

過三寸，上蓋一層羅濕布就可以了，春天因氣候不太熱，可放在日光下，利用陽光溫度進行發酵，夏天氣溫太高，決不可放在太陽下，只要放在陰涼通風的地方就可以了，使發酵慢慢的發酵，到了葉子全部發紅，發出一種蘋果香氣時，發酵就可停止。

發酵的時間，細嫩一點的葉子在天氣不太熱的情況下，經過一小時後，就發出微微的茶香，到三小時後，茶香最高，這個時候是發酵最適當的程度，這時如不趕快上烘，再繼續發酵的話，香氣就會慢慢的低下去，顏色也會漸漸的變暗而轉為黑色了。發酵好的茶葉，葉面像鋅銅色（橘黃色）有油潤光澤。

有些地方毛紅茶的製法把捻揉好了的葉子，撒放在太陽下，晒到半乾才收集起來，緊壓在木桶或竹簍裏，上蓋棉被俗名叫發汗。這樣的發酵，方法是要不得的。因為茶葉失去了水份，和氧氣供給的不夠，發酵就不能很快充分進行，過去紅茶的葉底缺乏明淨，而且還有青葉，香氣也低，就是這個原因。希望大家以後要採用濕發酵，冷發酵，不再用棉被蓋，才可以使茶葉品質提高，價錢也賣得高些，茲將發酵應注意的各點寫在下面：

（1）茶葉發酵時要把茶塊解散。不使有小團存在。

（2）發酵器具務必要清潔，每次都要洗。

（3）茶葉發酵需要很高的濕度，（百分之九十以上），和適當的溫度，（攝氏二四到三十度），空氣乾燥時，茶葉上面應蓋上一層羅濕布，使茶葉保持原有的濕氣。

氣溫過低，可放在溫暖的室內，夏天天氣太熱，應該放在陰涼地方。

(4) 茶葉發酵堆放不能太厚。(以三寸厚爲合適)，也不能壓得太緊，每過一小時，要翻動一次。

(5) 如果要採用太陽乾燥的話，正式發酵時間可以縮短些，看茶葉有三分之二變紅，(花青色)的時候，就可攤晒，因在攤晒的當中還是繼續的發酵，如太陽一次沒有晒乾，應即用焙籠烘乾，切不可將未乾透的毛茶在家裏收存。

(6) 發酵足了的茶葉，應採用烘籠或烘乾機行急速的乾燥，以免繼續的發酵。

(7) 夏秋茶發酵時間要短，切不可留着過夜，發酵好了的茶葉，要馬上送去烘乾，防止繼續發酵。

4. 烘焙：目的在停止茶葉的繼續發酵，同時使茶葉乾燥，便於貯藏，避免茶葉變質或霉壞。如果烘焙得法。可以增高香氣，烘焙的方法，有用烘茶機的。有用竹焙籠烘的，有用太陽晒的，農友們大多利用太陽晒的，這樣製出的茶，品質一定不好。所以希望茶農每家都要有烘籠的設備，以炭火烘，打毛火時溫度宜高。要攤得均勻，翻得勤快，不然的話就會有一部容易焦壞。烘到七成乾時，就可以下烘，趕快攤冷。這叫着毛火茶，再行第二次烘。但火力比第一次要小，每籠烘茶五斤已足。十多分鐘翻一次，直到十分乾燥爲止，希望今年做毛茶的農友們，把茶烘乾了再賣。茲將烘茶時應注意的地方寫在下面。

(1)烘茶要用良好的木炭，不要用煙炭。等木炭完全燒紅上面加蓋一層薄薄的炭灰，將火焰掩住，然後上烘。

(2)上烘的茶要發酵充分的。分兩次打火。打毛火時溫度要高，足火溫度要低，隨時翻動，使他乾燥勻齊，又免烘焦。

(3)紅茶最怕煙燻，上烘下烘時要動作輕快，切不可使茶葉末碰落在爐中生煙。

(4)毛火茶要冷攤一次：冷攤的地方要乾燥，清潔通風。

(5)足火茶（係乾透了的茶）下烘後即可以上堆收存，希望農友們將烘乾的毛茶，在空閒的時候，好好揀選一遍，將老梗子，茶果、黃葉、雜色的毛茶等揀選出來，然後送到收購站上去賣，價錢一定高得多。

做好了足火毛茶應立刻出賣，不要隨便放在家中，使它慢慢的變壞或發霉。這是好的辦法，因為毛茶變壞或生霉，品質就差了，賣不起好價錢，即使賣了王夫馬上，務必用清潔乾燥的盛器緊緊裝好，嚴密的封存，不要使它稍受潮濕。

