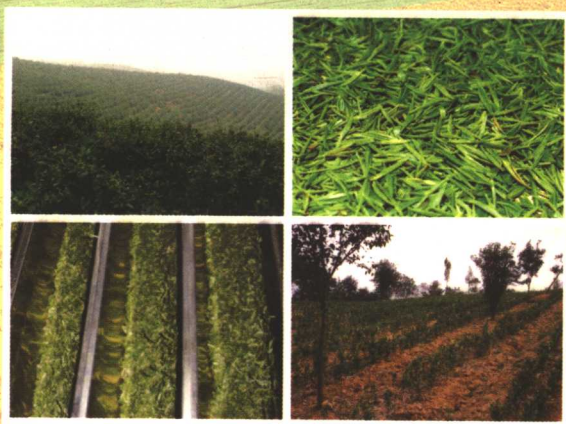




茶叶 基本知识及 实用生产技术

◇ 常州市科学技术协会 溧阳市科学技术协会 组编
◇ 徐玉琴 编



东南大学出版社
SOUTHEAST UNIVERSITY PRESS

农民科技致富丛书

茶叶基本知识及 实用生产技术

常州市科学技术协会

溧阳市科学技术协会

徐玉琴

组 编

编

东南大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

茶叶基本知识及实用生产技术/徐玉琴编. —南京:东南大学出版社,2006.6

(农民科技致富丛书)

ISBN 7-5641-0382-5

I. 茶... II. 徐... III. ①茶叶—栽培 ②茶叶加工
IV. S571.1 TS272

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 070140 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼2号 邮编 210096)

出版人:宋增民

江苏省新华书店经销 常州市育才印刷有限公司印刷

开本:787mm×1092mm 1/32 印张:3.5 字数:50千字

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

定价:8.00元

(凡因印装质量问题,可直接向读者服务部调换。电话:025-83792328)

《农民科技致富丛书》编辑委员会

主 任 顾卫东

副主任 王翼飞 张荃兴

委 员 朱一兵 鲁玉凤 吴东康
金建栋 赵熔炼 张淑波

序

党的十六届五中全会提出了建设“生产发展、生活宽裕、村容整洁、乡风文明、管理民主”的社会主义新农村的宏伟目标。我市在实践这一宏伟目标的过程中,尽快普及和提高广大农民群众的科学文化知识,显得尤为重要。

农民群众是推进农村发展和进步的主力军和实践者。切实加强农业科普工作,让广大农民朋友获取更多的知识和信息,应用先进适用的品种、技术和装备来改造农业、提升农业,实现发家致富的愿望,进而以更高的热情投身到社会主义新农村建设的伟大实践中来,这是建设新农村的关键,也是各级党委、政府的职责所在。

市科协发挥团体优势,组织有关专业学会及农技专家精心编印了这套《农民科技致富丛书》。丛书内容主要涵盖了特种水产、花卉苗木、水蜜桃和梨、葡萄、优质绿茶、食用菌、蔬菜等专题。这些项目在我市生产范围较广,生产技术较为先进成熟,综合经济效益也较高,比较适合在广大农民群众中应用推广。《丛书》编者在编写过程中,总结了大量科研、生产实践经验,对很多技术问题都作了较为详细的解答,其实用性、操作性强,内容通俗易懂,具有很强的指导价值。该《丛书》共10册,将分专题陆续出版。

科技兴农,科普致富。我相信,该丛书的出版,对于满足广大农民朋友对实用科技知识的迫切需求,增强科技致富的本领,促进全市农业产业结构调整,加快社会主义新农村建设步伐,都将产生积极而深远的影响。

常州市副市长 蒋新光

2006年5月

编者的话

常州是江苏省重点产茶区,发展茶叶生产,对振兴山区经济,增加农民收入具有十分重要的意义。

当前,科技兴农、科技兴茶的风气正在逐步形成。实践证明,提高茶园单位面积产量,改进茶叶品质,增加经济效益,都离不开科学技术的推广与普及。为了满足广大茶区群众对科学技术的迫切需要,在市科协的统一部署下,编写了这本小册子。

本书内容分八章。第一章简要介绍了茶叶的商品知识,其他各章则从茶树的生长发育规律及茶园的基地建设、茶园管理、茶叶采摘、病虫害防治、加工等生产技术着手,介绍力求简明扼要、实用性与针对性。

由于编写时间较为仓促,编者水平有限,书中疏漏谬误之处在所难免,竭诚希望茶界同仁赐教、指正。

2006年5月

▶▶ 第一章 茶叶商品知识介绍 ◀◀

第一节 茶叶概况	1
第二节 饮茶与健康	2
第三节 茶叶的类别和品种	2
第四节 茶叶的保管	5

▶▶ 第二章 茶树的生长发育规律 ◀◀

第一节 茶树的总发育周期	10
第二节 茶树的年发育周期	14

▶▶ 第三章 怎样建设高标准新茶园 ◀◀

第一节 园地选择和规划	22
第二节 园地开垦	29
第三节 茶苗栽植	31

▶▶ 第四章 茶园管理 ◀◀

第一节 春季管理	33
第二节 夏季管理	37
第三节 秋季管理	37
第四节 冬季管理	38

▶▶ 第五章 茶叶采摘技术 ◀◀

第一节 合理采摘	41
第二节 采摘技术	48

►► 第六章 茶树病虫害综合防治技术 ◀◀

第一节 农业防治	58
第二节 生物防治	62
第三节 农药防治	63
第四节 其他防治	67
第五节 茶树主要病虫害防治技术	69

►► 第七章 名优绿茶加工技术 ◀◀

第一节 鲜叶采摘和集运	75
第二节 鲜叶摊放	76
第三节 炒制工艺	78

►► 第八章 有机茶与无公害茶、绿色食品茶 ◀◀

第一节 有机茶与无公害茶、绿色食品茶的区别	83
第二节 无公害茶与有机茶生产技术	86

附录 1 常州地区主要名特茶介绍	94
------------------------	----

附录 2 常州地区主要适栽无性系良种介绍	99
----------------------------	----

第一章 茶叶商品 知识介绍

第一节 茶叶概况

我国茶叶生产已有 5 000 多年的历史,三国时代饮茶便已成风,在唐代我省苏州洞庭、无锡的宜兴,南京的江宁以及扬州的蜀岗、连云港的云台等地均已生产茶叶,至清代洞庭已生产碧螺春名茶。解放前我省仅有宜兴、吴县、金坛三县产茶,老茶园仅有 1.2 万亩,年产毛茶 0.51 万担。面积少,树龄高,单产低,品质差,基础薄弱。解放以来,我省茶园面积逐年增加,茶叶产值持续增长,目前全省茶园面积已达 37.5 万亩,产值达 9 亿元。其中名特茶 6.5 亿元。我省传统名茶有苏州洞庭碧螺春和 50 年代创制的南京雨花茶,80 年代后研制了无锡毫茶、金坛雀舌、水西翠柏、南山寿眉等新品,在国内市场上深



受消费者的欢迎。

第二节 饮茶与健康

茶叶,是从茶树上采摘下来的鲜叶,经过加工制成的一种有益于人体健康的饮料。茶叶作为人民大众的饮料,历史悠久,普及地区甚广,对促进人类身体健康和文明都起到了积极作用。根据现代科学证明,喝茶不仅能解渴,还可对疾病起到辅助治疗作用。因茶叶含有茶多酚(又称茶单宁,有收敛、止痛、杀菌防辐射损伤之功能)、氨基酸(是形成茶汤鲜浓,滋味鲜爽的重要成分)、咖啡碱(能帮助消化,减轻神经疲劳,促进利尿作用)、维生素(抗衰老和保健作用),所以茶叶是日常生活中不可缺少的一种饮料。人们在日常喝茶中一般不喜欢在茶里加入其他的添加物,此外饮茶要注意时效:饭后茶消食,午茶助精神,晚茶导不眠,空腹茶令人心慌。

第三节 茶叶的类别和品种

我国茶叶类别全,品种达 500 多种,根据鲜叶初制

方法的不同,可分为绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、黑茶和白茶六大类。鲜叶初制后的产品称为毛茶,毛茶经过精制或再加工后的产品称为成品茶,毛茶和成品茶都有严格的等级、档次和花色等。

商业上经营的成品茶亦称商品茶。一般我省市场上销售的茶叶有绿茶(包括名优茶)、红茶、花茶等品种。商业上还习惯将不同品种、花色归为内销茶、边销茶和出口茶。

1. 绿茶类

绿茶的品质特征是茶叶冲泡后保持绿色,尤其是省内生产的绿茶有“清汤绿叶”之称。绿茶以制法不同分为大宗绿茶(炒青和烘青)和名、优特种绿茶。

大宗绿茶:主要是供应出口,作为花茶原料(茶坯),以及供应市场。主要品种:炒青有屯绿、杭绿,烘青有徽烘、浙烘、苏烘、闽烘。

特种绿茶:多为名茶,是色、香、味俱美,具有独特品质风格的高级绿茶,如洞庭碧螺春(螺形)、南京雨花茶(松针形)、水西翠柏(扁形)、南山寿眉(条形)。



2. 红茶类

红茶品质特征是“红汤红叶”，红茶以制法不同分为功夫红茶、红碎茶、小种红茶。

功夫红茶为我国特有的传统产品，以做工精细而得名，一般以主产地命名，主要品种有祁红（产于安徽祁门）、滇红（产于云南凤庆）、苏红（产于江苏宜兴市）。

红碎茶：是世界上生产量最大的产品，我国从 60 年代初积极发展，主要供出口。

3. 花茶

花茶是用成品茶（烘青坯）为原料和鲜花共同窈制而成。花茶品质特征，除了原料茶固有品质外，主要取决于鲜花香气类型。花茶多以窈制的鲜花名称命名，主要有茉莉花茶、玉兰花茶、珠兰花茶、玳玳花茶。

4. 乌龙茶类

乌龙茶，亦称青茶，其品质特征介于红茶与绿茶之间，既有红茶的浓鲜味，又有绿茶的清香，素有绿叶红镶边之称，产地福建、广东。

5. 紧压茶类

紧压茶是以黑茶、绿茶或红茶为原料,经蒸、压成型的产品。主要供应边疆少数民族饮用,故习惯上称边销茶。主要产地为湖北、四川、云南等地,主要品种有黑砖茶、青砖茶、茯砖茶、沱茶、六堡茶等。

6. 速溶茶类

速溶茶是从茶叶中浸提出的茶汁经干燥浓缩而成的一种粉末状或颗粒的产品,其品质特征基本上保持了茶叶原来的汤色和滋味,饮用方便。

第四节 茶叶的保管

茶叶作为一种饮料,既要讲究质量,又要重视卫生,如果保管不善,品质很容易发生变化,不仅影响茶叶的色、香、味,而且还会感染异味,甚至霉变而失去饮用价值。

一、茶叶的特性

1. 茶叶极易吸收水分,有人做过试验,在梅雨季节,空气相对湿度高的情况下,将干茶露天摊放一小时,含水量就能增加1%以上。

2. 茶叶极易感染异味,如果将茶叶与有异味的物品如烟草、油类、肥皂、腌肉、樟脑等混放在一起,无需多时就会感染异味,严重影响茶叶的品质。

二、茶叶含水量高对茶叶品质的影响

1. 一般地说茶叶含水量的高低,对陈化变质有密切关系,茶叶含水量高者会加速陈化。所谓陈化,即茶叶有效成分下降,失去新茶色绿润、香浓烈、味鲜爽的应有品质。

2. 保持茶叶绿色的主要成分是叶绿素,茶叶中含水量高低,会引起叶绿素的变化,致使色泽变枯。绿茶应有的色泽是:外形翠绿(绿润)鲜活,汤色黄绿明亮,叶底嫩绿有光。

3. 含水量高,会引起茶叶发生霉变,水分是促使茶叶变质的主要因素,凡茶叶含水量高者,只要湿度适应,可以很快霉变,含水量越高,霉变速度越快,当含水量超过 10%,在梅雨季节不要一个星期就可能滋长霉菌,当茶叶含水分超过 12%,要不了几天,就会迅速变质。

4. 茶叶含水量高,可引起条索变松,因条索由于吸收水分而膨胀,便变得松弛粗大,影响条索的紧结

度和平伏度。

5. 凡含水量高的茶叶,经过一定时间后就会引起一系列的物理和化学变化,致使色、香、味、形都会明显变劣,如绿茶吸湿后变暗,条松弛,汤深黄,味淡薄,香低沉,品质明显下降。

三、引起茶叶含水量高的原因

1. 初精制加工过程中,初制烘干未能达到规定的要求,水分超过8%以上。

2. 茶叶在储运中,由于各环节上缺少专用仓库,引起茶叶含水量增高。曾经有过这样的试验,在无防潮措施的潮湿地面上存放茶叶,当空气相对湿度为90%,室温在25度的条件下,经存放8小时后茶叶中水分明显上升。

3. 由于精制加工时间过长和保管不善,使茶叶水分上升。

4. 茶叶含水量的测定:

茶叶含水量与品质有很大的关系,茶叶含水量一般在6%以内品质变化较为稳定,含水量在8%以上的就容易变质。

测定茶叶水分有两种方法,一种是感观测定,一



种仪器测定。感官测定就是用手捏茶叶时感到很刺手,捏时发出“沙沙”声,用指捻茶成粉末状,其含水量为6%左右。当手握茶叶有些刺手感,手指捻茶能成片末,片状少,末状多,其含水量为10%左右。如手握茶叶无刺手感觉,手指捻茶成片状,折梗虽断,但梗皮不分离,其含水量为10%以上。

其次是温度对促使茶叶产生氧化反应的影响很大,故储藏温度的高低,对绿茶品质的影响尤为明显。茶叶在储存过程易受空气中的氧和光线的影响。如茶叶储藏在玻璃容器或透明的塑料薄膜中受日光直射便会产生光化学反应,而生成异臭气味,即通常所说的日晒味。所以茶叶的包装材料必须有防紫外线和避光的性能,凡在日光直射的地方不能放茶叶。

综上所述,影响茶叶品质最大的因子是茶叶含水量,其次是温度和空气中的氧,再次是光线。要使茶叶品质不变,应当特别注意茶叶的干燥储存,同时兼顾温度、氧气和光线对茶叶的影响。

5. 茶叶的保管方法:

茶叶保管工作从毛茶初制开始,直到制成为商