

第一章 茶業經營

第一節 栽培

世界主要之茶產地，概在溫帶亞熱帶及熱帶印度洋時令風所能吹及之區域內，蓋茶為深根常綠作物，需要多量之水分，土質以土層深肥有機質較多及滲透良好之砂質壤土為最適，而高山所產之茶，其品質常優於低地，安化地處溫帶，氣候適宜，土質肥沃，境內山脈聳峙，地勢又高，最適於茶之栽培，茲將其茶產概況，分述如下：

一、產區及產額 安化植茶面積，計二十萬畝，約佔湖南全省植茶面積 28.82%，全縣皆有栽培，而以一、二、三、四都為最普遍，茲將各產茶地點，列舉如下：

- (1)一都：江南、邊江、龍塘、烏雲山、竹林灣、小池等處。
- (2)二都：潘家溪、金雞崗、鐵樓嶺、王家坪等處。
- (3)三都：東坪、橋口、黃沙坪、潭州、塘家觀、蔡家山等處。
- (4)四都：馬路口、湖南坡、倉塘、鄂溪等處。
- (5)五都：探浮、神灣、潤溪等處。
- (6)歸化區：芙蓉山、仙溪、泉塘、龍溪等處。
- (7)常安區：藍田、六畝塘、良溪、六甲橋等處。
- (8)豐樂區：金井、曲溪等處。

安化全年產茶額，據民國二十二年及二十三年兩次調查，計紅茶四萬二千市担，青茶十二萬四千市担（其中細青茶二萬八千市担，老青茶即粗黑茶九萬六千市担），共計十六萬六千市担，佔湖南全省產茶額 37%（全省總產額約四十四萬四千市担），為湖南各縣產茶之最多者。

二、品種及性狀 安化茶樹悉為本地固有之品種，樹勢矮小，葉厚質柔，係屬中國產之小葉種，其間又可分為橢圓形及柳葉形兩種，前者以產量勝，後者以品質勝，尤適於製造青茶，惟兩者過去皆混植一處，尚無精確之比較，兩者之種植面積，以前者為多，約佔 70%，後者較少，佔 30%，花皆白色，實為多角形，發芽期自三月下旬至四月上旬，開花期自十月中旬至下旬。

三、栽培方法 普通於寒露節前，採集種子，儲至翌春，播種於苗圃，經二、三年，樹高一尺五寸至二尺時，乃移植於茶園（移植時期多在三月下旬至四月上旬），但亦有將種子直接播於茶園者，惟兩者行距均約五尺，株距均約三尺，故遠望之，茶叢作縱條狀，於保持土壤流失，殊為不利。管理方法僅於每年七月間中耕一次，此外大都利用間作以除雜草，剪枝俗名園兜，多於採茶時行之，即將不整齊之枝條剪去，甚少施肥，有之，亦無非沾間作物肥料之餘潤而已。

四、採摘 茶樹播種後五年或移植後三年，即可開始採摘。採茶時期，頭茶（春茶）發雨前後，惟製紅茶者須較製青茶者約週一星期；二茶（夏茶又名子茶）則在五六月間，其中用以製青茶者在五月下旬，製紅茶者在六月上旬，製黑茶者在六月下旬；至三茶（秋茶又名禾花）通常均不採摘，僅於荒歉之年，農家始採摘之，以製黑茶，藉解經濟上之拮据。採茶方法全憑人工，或用茶鉗，或用手指。採頭茶製青茶者，用手摘取其嫩芽及長約七八分之葉一、二葉；製紅茶者用茶鉗套於手指上，摘取其嫩芽及長約寸許之葉二、三葉；採二茶製青茶或紅茶者，亦用茶鉗摘取其嫩芽及二、三葉，惟葉較第一次者為密，故長度略短；製黑茶者用較大之茶鉗，套於手上，將嫩枝摘下長約七八寸，上有嫩芽及葉六、七葉，但較短者亦有之。又頭茶之葉較二茶為厚。

五、間作 安化茶農多於茶園內間種雜糧，如玉蜀黍、甘薯、大豆、豌豆、蕎麥、花生及綠豆等，以補食用。全縣茶園中，有間作物者，約佔70%；間種玉蜀黍者，以靖化區四都、五都為最多，一都及三都約佔種玉蜀黍及甘薯者各半。二都則田地多，茶園少，間種玉蜀黍以間種大豆為多，當安區則往往間種花生；總觀各區間作物之比例，玉蜀黍佔40%，甘薯佔35%，大豆豌豆、蕎麥、花生及綠豆等合佔25%。

六、災害 茶之災害，可分天災、病害及蟲害三種。天災方面，以霜災、風災為最烈，不論早霜晚霜，均可為害，損失達30—50%，冬季之朔風，亦能成災，其損失雖多限於局部，然亦可達15%；幸此兩者均不常見，約三、五年一次。病害方面以赤枯病為最烈，發現於夏季六、七月間，先於葉上現紅斑，漸次使葉色變黃，終至於枯死，此種病害，多為害老葉，嫩枝上則較少，雖於當年之茶產不至十分減少，然於茶樹來春之發育，則甚有影響也。蟲害方面，則有茶站蠅、捲葉蟲及茶葉衣蟲三種，茶站蠅俗名茶毛蟲，每年於春夏秋發生三次，幼蟲食葉，必至葉盡而止，故為害頗烈，幸各茶園並不一定同時遭害，捲葉蟲之為害，以及夏季為最劇，秋季則稍殺，茶葉衣蟲之成虫，為害亦如是，惟分佈不廣，故其為害程度亦較輕。

七、生產成本 毛茶之生產成本，應包括茶園、茶樹、房屋、農具等利用費、肥料費、中耕、採摘、初製等人工使用費、茶捐及投資利息等項，惟農具、房屋及投資利息，均未加調查，故實際之生產成本，應較表內所列者為大。

安化每畝茶園（連茶樹）普通約值十元，若以一分利計之，則茶園利息為一元，每畝所需之人工，計採摘十一日，中耕七日，初製紅茶二日半，青茶三日，黑茶五日，每畝茶捐，則三者相差無幾，故每市担之生產成本，製紅茶者為21.22元，青茶為27.31元，黑茶為9.38元。

關於制茶之純益，每畝製紅茶者為0.9元（頭茶值9.60元，二茶值3.60元，合計值12.60元，除去生產成本，則為0.99元），青茶為1.12元（頭茶值9.20元，二茶值3.75元，合計值12.95元，除去生產成本，則為1.12元），黑茶為1.57元（頭茶值6.40元，二茶值8.60元，合計值14.40元，除去生產成本，則為1.57元）。

湖南安化茶業調查

每市担之純益，製紅茶者為1.81元（紅茶每担市價為23.03元，除去生產成本，則為1.81元），青茶為2.58元（青茶每担市價為23.89元，除去生產成本，則為2.58元），黑茶為1.15元（黑茶每担市價為10.53元，除去生產成本，則為1.15元）。即每畝純益，以製黑茶者為大，而每市担純益，則以製青茶者為大也。

表1. 安化毛茶之生產成本(元)

		每畝成本			每市担成本		
		紅茶	青茶	黑茶	紅茶	青茶	黑茶
茶園利息		1.00	1.00	1.00	1.83	2.31	0.73
人工	中耕	2.10	2.10	2.10	3.84	4.85	1.54
	採摘	5.50	5.50	5.50	10.05	12.70	4.02
	初製	1.25	1.50	2.50	2.28	3.46	1.83
茶捐		1.76	1.73	1.73	3.22	3.99	1.26
合計		11.61	11.83	12.83	21.22	27.31	9.38

第二節 製造

各種茶之製法雖不盡同，然就其經過之階段而言，可分粗製（初製）與精製（複製）兩項，粗製為茶農之任務，精製為茶號（茶莊）之任務，茲就安化紅茶及花捲兩者之製法，述之如下：

一、紅茶之製法

(1)萎凋 將鮮茶葉薄攤篋罩上，而曝於日光，使水分蒸發，葉質柔軟，惟萎凋不可操之過急，並宜翻拌一二次，俾水分之蒸發，得平均進行，而與葉中所起之化學變化同時達到適當程度。普通以每百斤鮮葉減至六七十斤，待葉質柔軟，邊緣微紅，以手折之，不發音響為宜。

(2)揉捻 置萎凋之鮮葉於篋箕或揉板上，用手或足揉捻，先輕後重，待液汁突出，葉片成條狀時，即行解塊，使成單個葉條，再蒸發其水分，直至葉呈褐色，以手緊握之而不見水分為止。

(3)發酵 以揉捻成條之茶葉，懸盛於篋箔中，使形似饅頭，上覆白布，曝諸日光下，使濕度增高，而易於發酵，並拌攪數次，約經四五小時，葉呈紅棕色，香氣透出即可。

(4)曬乾 發酵既畢，仍將其攤晒於日光下，使水分蒸發，發酵作用停止，俟乾後，揀去枝梗及黃葉，即成毛紅，初製手續，於是完成，可向各茶號出售。