

錫蘭的茶葉生產

威廉遜 顧乃誠 譯講

(續上期)

位於高地的茶場，剪枝週期通常四至六年，因間隔時期長，所以剪枝程度也特別深。但不論茶園海拔如何，剪枝面必定與地斜面相同。剪枝後新梢抽長，至其基部轉變紅色時，再予剪定或摘去頂梢，保持高度在採摘而以上四至六吋，如此茶樹形成新的採摘面與地斜坡一致，在此平面以下的茶葉絕不採摘。此時除最高地帶施行高度深剪者外，茶樹或已密接，以後之採摘工作必須儘量使茶樹伸展，俾茶樹形成整片蓋覆地面，藉以避免日曬風吹，耕損地力。

錫

齒為促進茶樹增產，施用相當多量的肥料。一般茶場平均施肥比率為一百磅成品茶合用氮肥十磅。有些茶場更多於此標準；也有施用較少量者，但其產量亦必甚低。錫蘭一般所用茶園肥料為T七〇〇號混合肥料，成份為五百份硫酸銨，一百份磷酸鹽類，一百份六〇多氯化鉀。在低海拔的若干中海拔地區，缺乏鉀質的土壤，則採用T七二五混合肥料，與T七〇〇相似，其中氯化鉀成份佔一百二十五份。如土壤中特別缺鉀質，則用T七五〇，氯化鉀佔一百五十份。最近三、五年來，錫蘭茶場趨向於藉施肥標準，期求最高產量，結果施肥愈多，增產愈速。全年施肥量並不一次施放，而是分二至四次或更多次施用，依全年肥料用量及當年氣候情況而定。

摘

心與採摘工作我會把它合在一起，因為摘心時所剪下的新梢，頂端的嫩芽，雖數量少製茶品質較差，仍可予以採取送往工廠製成茶葉。摘心作業的目的，第一是造成供應抽長新梢的母枝，使所施肥料轉變生成茶葉；第二是使形成適當的平面，以便以後採摘茶葉。採摘嫩梢須一心二葉，或是一片或二片對口葉，並必須在採摘面上採摘，採摘面上小於一心二葉的。未熟芽則留待下次再採，採摘面上以下的任何芽葉一概不摘，任其留在樹上作為抽長新梢的母枝。採摘面上如有硬葉，概予摘除拋去，通常七至十天採摘一遍，依距剪枝後時間長短而異。一般說來，剪枝不久的茶園採摘須愈勤，假如剪枝已經四年，也許要十天採摘一次。採摘的葉，須經稱重，每日分於上午九時半中午十二時，下午四時半三次送往工廠，交運之前，另經數名工人仔細檢視一遍，遇有粗老枝葉，即予剔除。採摘回數緊接與小心揀剔，可使茶葉維持於一定良好的水準，製茶亦能獲得良好的品質。

在

錫蘭，茶場對採摘工作與送達工廠的茶葉品質，比任何工作都重視，為使到達工廠的茶葉保持良好狀態，絕不使茶葉受日光曝曬，過秤工作亦在收菁站的蔭棚下進行。運送茶葉係用一種棕織成的網袋裝盛，不得緊壓，使空氣能充分流通，並

宜儘速用貨車送往工廠，此種運茶貨車，在秤茶時間內，經常在茶區巡迴，收運茶葉。

茶菁一到工廠，即製茶主管或其助手檢視，如品質達於標準，送往萎凋室，立即披上網架萎凋，倘茶菁低於標準，則須經揀剔，揀出的粗葉，取樣送於負責該茶區生產的副經理，倘某茶區經常有低級茶菁送廠，則須報告茶場經理，經理必召該負責採摘事務的監工人員談話，予以譴處甚而解職。

萎

凋披葉工作，必須於茶菁到廠即刻行之，以免茶菁發熱，損及品質。正常披葉標準為每十五至二十平方呎對一磅茶菁，並須披得均勻。錫蘭製茶工廠，均有幾間萎凋室，三次不同時間運到的茶菁，可分在不同萎凋室內萎凋，俾使茶菁一經披妥，即可開始萎凋。萎凋室兩端，各裝溫度計，萎凋進行中，每兩小時記錄溫度一次，進入萎凋室的空氣，務必慎加控制，不可高於華氏八十度。工廠大都希望萎凋能儘早完成，俾使採摘作業能於當天夜間進行，因夜間氣溫低，製成茶葉後能得較好的品質。下午十時以後開始採摘極為普遍，多數工廠在午夜一時至凌晨四點之間開始採摘。

採

檢設備，包括採檢機多臺，其各回裝茶量必須與乾燥能力相配合，因此在任何一工廠都可看到各

水稻同栽

四句聯

- (一) 共同栽培來講起
- (二) 共同栽培水田區
- (三) 去年屏東先實施
- (四) 二十餘甲做一處
- (五) 雲林二市也繼起
- (六) 發生病蟲全面噴
- (七) 今年增加一百處
- (八) 撲滅病蟲無孱處
- (九) 本省組織研究班
- (十) 共同栽培共同做
- (十一) 研究作物的增產
- (十二) 除草也是共同核
- (十三) 共同栽培頭一層
- (十四) 灌溉一人若真好
- (十五) 愛做共同的秧苗
- (十六) 不免花廢人工多
- (十七) 現在農業科學化
- (十八) 病蟲防治有徹底
- (十九) 如用機耕員看活
- (二十) 災害確實滅真多
- (二十一) 一日最少耕甲外
- (二十二) 發育正常免煩惱
- (二十三) 勝過用牛十隻拖
- (二十四) 甲當收得百餘袋
- (二十五) 共同栽培全省有
- (二十六) 政府為着要增產
- (二十七) 總計設有一百處
- (二十八) 時常派員在田間
- (二十九) 二十外甲為一區
- (三十) 指導栽培的方案
- (三十一) 十五甲外也是有
- (三十二) 配合農事研究班
- (三十三) 政府有指導組
- (三十四) 大家着愛認真做
- (三十五) 密植免布相大模
- (三十六) 增產數目即是好
- (三十七) 口株才會展大株
- (三十八) 生活水準必提高
- (三十九) 六月據甲當收五千
- (四十) 政府推廣真徹底
- (四十一) 現在一萬無為難
- (四十二) 為着增產的問題
- (四十三) 因為設有研究班
- (四十四) 經費相當開真多
- (四十五) 這是研究的基層
- (四十六) 望要生產年年加
- (四十七) 共同栽培水稻田
- (四十八) 責任掛在咱肩頭
- (四十九) 設有病蟲預測燈
- (五十) 協助政府來奮鬥
- (五十一) 研究發生病蟲害
- (五十二) 早日反攻救同胞
- (五十三) 適應農藥來噴射
- (五十四) 適應農藥來噴射
- (五十五) 適應農藥來噴射

(鄭華秋原編、陳勝雄紀錄)

農友經驗



氫氮化鈣的好處

有很多人討厭氫氮化鈣，因為氫氮化鈣有特殊的臭味，且容易傷及皮膚，若不幸被傷害，是疼痛難忍的。各位農友請不可因此而忽略了施用氫氮化鈣的觀念。

最好在施肥以前不要飲酒，施肥時使用口罩罩在口鼻。施用後應立即洗淨暴露部份。下面是我施用氫氮化鈣的經驗：

(一)酸性土壤每分地施用一小包(廿五公升)肥效較硫銨明顯，且能防止雜草生長以及防治病蟲為害。

(二)堆積堆肥，每一臺尺厚的雜草施用五公升氫氮化鈣，可提早腐熟，增加肥份。

(三)甘蔗採收後，留小部份的蔗葉舖在溝底，上面撒氫氮化鈣。每二分地一小包，則能使蔗葉提早腐爛，增加有機質。(臺南縣後壁鄉嘉基村一一八號邱玉書)

我怎樣栽植蔥作分葱

分葱即大頭蔥，蔥球除包肉粽時用外，日常烹飪也常用到，用途甚廣。在此我要介紹我去年裏作分葱經驗以供農友們做參考：

雖然我是頭一次小量試種，但是成果極佳，實可大量栽植。(一)省工又省肥，(二)所結的葱球比種在菜園者(整地方式)優良。方法如下：

問即可。

(一)施肥：種植一星期內要施用三要素肥料在機間，再經過二十天，先灌水使田地濕潤然後再一次單獨施下硫酸就可。

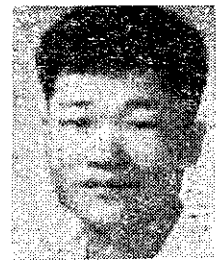
(二)管理：除草為主要工作。初期灌水宜勤，使其發育旺盛，後期需要節水不可灌太多。四或五行為一畦，管理較方便。(臺南新生街二一八號吳振鏡)

(一)先準備已經長大的做種蔥，把它分成小株，第二期水稻收成後即刻灌水使田地濕潤，田地不須掘鬆，只須用一枝尖的物品(如菜刀)將種蔥種植在稻株的中間即可。

簡易的豆種貯藏經驗

留種用的豆類種子，從健株選種時(留大粒，去小粒)應用篩選較為方便。選種後即置於水泥晒谷場上或席上，利用日光曬乾，經咬會覺其質硬脆時就置於陰涼的地方，使其放熱，然後與乾細砂(淡水河中的細砂為宜)均勻混合後，入清潔乾燥的線中，線口用膠布覆蓋且綁緊密閉線口，線底用磚塊墊起置於能防風雨陰涼的場所。

用此法貯藏做種用的豆類種子非常簡便，而於下期播種後萌芽率也相當高。(高雄縣岡山鎮湖裡里一號顏勝隆)



友農隆勝顏

種不同尺寸的採檢機，我在錫蘭所負責的茶場工廠中，配置的採檢機為四十七吋者三十四台，四十五及二分吋者一臺，四十四吋者四五台，四十四吋者一臺，三十四吋者一臺，均為單動式。解塊機一般均為每三臺採檢機配置一臺，其規格比臺灣現用者大，篩網都用五目及六目。多數工廠採檢作業，採四回採檢，其時間支配，第一回四十分鐘，二、三、四回均為三十分鐘，另裝卸及解塊時間五十分鐘。或第一回至第四回採檢均為三十分鐘，裝卸及解塊四十分鐘。因為錫蘭製茶萎凋程度比臺灣重得多，採檢亦加重壓，各次解塊篩下茶情形如下：

乾

燥作業，溫度為華氏一八五至一九五度，時間約二十五分鐘，乾燥機的排氣溫度須控制於華氏一百三十度左右，錫蘭乾燥機出的茶能力比臺灣者大，係由於構造比較進步，一臺四呎型乾燥機，每小時能乾燥茶葉二百五十磅，五呎型者三百七十五磅，六呎型者五百四十磅，剛自乾燥機出來的茶葉，其水份含量常在一·五—三%。

經乾燥的茶葉，移送篩分室即行分級，一般工廠篩分工作均僱用女工操作，篩分作業愈快愈好，並儘量少節，俾保持茶身黝黑的色澤，分篩結果大概如下：

第一次篩下茶 一〇—一五%
第二次篩下茶 二〇—三〇%
第三次篩下茶 二五—三〇%
第四次篩下茶 二—三%
最後的篩面粗葉通常在五—一五%。
釀酵時間二—三小時，視工廠情形調節。

B.M.	三六%
DUST No1	二二%
Eggs	二二%
Pekoe	二二%
Durt No2	二二%
Orange Pekoe	三三%
Bop 2 f B. P.	三三%
Bop 1 f B. P.	三三%
BOP	二五%
B.P.Fgs	五〇%
BOPF	二五%

有些工廠不製 Pekoe Orange Pekoe 等級，因此類茶葉必須用手工揀別茶枝，工資化費太多，故將此二級茶葉切碎分別拼入 Bop Bp 級中，亦有些工廠將 B.M (Broken Mixture) 切碎拼入 F.D.、F.Bop 及 F.BOPF 級茶葉銷路有限，僅低海拔地區少數工廠有製造。

茶

葉篩分完畢，儘快放入茶倉，以免吸收潮氣，茶倉構造務必密閉，不透空氣。一旦同一等級的茶葉，積有成數，即予拼堆裝箱。小規模茶場一發貨單茶葉可能祇有二十四箱，大茶場則四十八至七十二箱，最大的茶場通常在六十箱以上乃至一百二十箱，BOP BOPF 以外等級的茶葉一發貨單多為十八至三十六箱，依茶場大小而不同。

茶葉包裝後，運往可倫坡或倫敦拍賣市場 (Auction) 銷售，其運往倫敦者，直接水運倫敦交販賣經紀人，其需運可倫坡者運往可倫坡送入販賣經紀人所有的棧房。經紀人一經收到發貨單，即將每筆茶葉詳細編入最近一次拍賣的目錄中，每筆茶葉編一號碼，並將茶樣連同目錄分送各買手，拍賣當日茶業為叫價最高者標到。

最

後我須向你們提出者，即錫蘭製茶工廠，在製茶各過程中經對講究清潔，製茶機械於每日工作完畢必經清洗，揉捻室與醱酵場所，每週必洗刷一次，大部錫蘭茶廠對各項機械非常注意保養，像臺灣普遍破舊的機器，在錫蘭難得見到。