

農業經濟研究叢刊

第二號

武夷茶葉之生產製造及運銷

林 馥 泉

福建省農林處農業經濟研究室編印

福建·永安·上吉山

民國三十二年六月

# 武夷茶葉之生產製造及運銷

## 目 錄

### 劉少公開闢武夷山圖

### 武夷山略圖

### 崇安縣全圖

## 第一章 概說

### 第一節 一般情形

### 第二節 產茶環境

## 第二章 茶史茶名及產量

### 第一節 茶史

### 第二節 茶名

### 第三節 產量

## 第三章 生產經營

### 第一節 經營組織

### 第二節 茶廠

### 第三節 茶莊

## 第四章 巖茶之栽培

### 第一節 栽培之品種

### 第二節 繁殖法

### 第三節 栽植

### 第四節 耕耘

### 第五節 客土（「填山」）

### 第六節 病虫害

## 第五章 巖茶之採製

### 第一節 巖茶在製造上之分類

### 第二節 巖茶製造之人工組織

### 第三節 巖茶採製之程序

### 第四節 製茶廠之構造

### 第五節 巖茶之摘採

### 第六節 初步萎凋

### 第七節 室內萎凋及其發酵

### 第八節 炒青與揉捻

### 第九節 初焙

### 第十節 揀剔

### 第十一節 複焙

### 第十二節 在山箱裝

### 第十三節 巖茶之精製

### 第十四節 「洗山」茶

### 第十五節 二春茶

## 第六章 製茶成本

### 第一節 巖茶包價之今昔

### 第二節 包價之計算

### 第三節 精製成本及其他開支

## 第七章 巖茶品評

### 第一節 藝術之品評

### 第二節 科學之審查

## 第八章 巖茶銷售概況

### 第一節 巖茶銷售之組織系統

### 第二節 巖茶在閩南銷售方式

### 第三節 閩南茶商經營概況

### 第四節 過去及現在之運輸情形

### 第五節 今後運銷上所遭遇之困難

## 第九章 結 論

### 第一節 栽培方面

### 第二節 製造方面

### 第三節 組織方面

### 第四節 運銷方面

## 附 篇

## 本書參考文獻

# 劉少公開關武夷山圖



武夷一片石

誰關萬山空

檢彼古靈巖

當時有少公

劉少公秦時人稱

武夷山主關拓武

夷山此圖及詩均

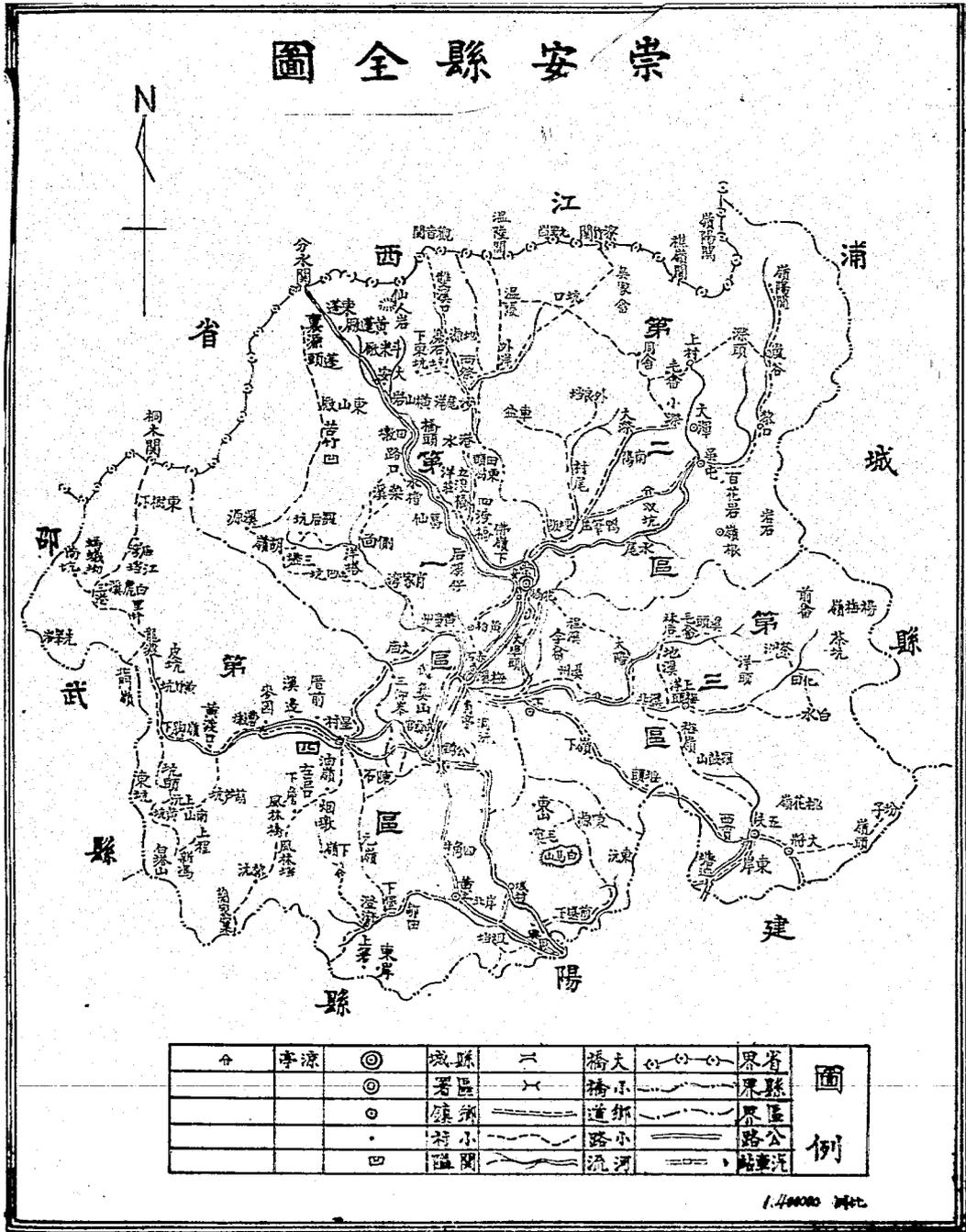
取自道光版山誌

茲予附刊以紀念

古人創卷

(筆者)

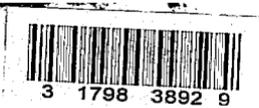
# 崇安縣全圖



分	亭源	◎	或縣	二	橋大	—○—○—	界省	圖 例
		◎	署區	—X—	橋小	—○—○—	界縣	
		○	鎮鄉	—X—	道鄉	—○—○—	界區	
		□	村小	—X—	路小	—○—○—	路公	
			關	—X—	流	—○—○—	路重	

1:400,000 比例尺

廣東省地政廳編 民國二十一年一月



F  
420

# 武夷茶葉之生產製造及運銷

林 瓚 泉

## 第一章 概 說

武夷固以山水奇偉得名，而山中所產巖茶又為茶中之奇品。自宋明以還，為朝野人士所賞識，歷朝列為珍寶，遊客騁士莫不題賦之於文章，力事宣傳，後人皆稱之為天產，馳名天下。讀者每不遠千里，投擲重金，收為居家珍品。全盛時期年產五六十萬斤，價值百萬元以上，以區區一山之產，有此巨額收入，其影響社會經濟可想而知矣。邇來地方多故，兵匪蹂躪，雨量日減，自抗戰軍興，海口被封，交通破壞，運銷困難，茶市更呈不振之象。巖茶最大之外銷市場如南洋羣島，近因日茶低價傾銷，甚而有取而代之趨勢，以此天產若不加挽救，後患不禁設想。當局有鑒及此，故前省茶業改良場設立，現有閩省合營示範茶廠，全國茶業研究所均設址於此，且蘇皖技藝專校前亦在此有設茶業專科，此均足示政府對此天產之重視，今後若能按照復興計劃逐一推進，則巖茶前途尚有重光之日也。

### 第一節 一般情形

#### 1. 形勢

武夷山在閩北崇安縣南二十餘里地，位於北緯二七度零四十五分，東經一一八度零一分，發源於西南白塔山，由華翠山一帶逶迤百里跨超峯，眾嶽融結而成，為橫互閩贛邊界武夷山脈之主峯。全山周圍達百二十餘里，山高拔海逾六百五十公尺，有八閩屋脊之稱。山之四面皆蒼壁，與外山不相聯，外山環繞拱向，若儀衛然。山東北三里許為崇安重鎮赤石橋，西南五里為前崇安分縣星村鎮，崇溪順山之東南山脚而流，溪邊數丈即閩贛公路幹線貫穿而過，北為黃柏溪亦沿山北麓而流匯併崇溪，交通可稱便利。

本山有名峯三十六，奇巖九十九。峯之主要者有如三仰峯、天心峯、大王峯、樓亭峯、仙掌峯、玉女峯、玉女峯、巖以虎嘯巖、仙船巖、城高巖、馬頭巖、觀瀾巖等為著。其峯多巖下，下則巖下，形狀不一，懸崖絕壁，峯體巖整，秀拔奇偉，高低俯仰，構成奇觀。如翠峰之巖高巖三列連綿，向東朝望，巖體起伏，均仰首趨東，正如萬馬奔馳。



水之主流為九曲溪，乃發源於三保山，奔注數十里，經曹墩合周移二溪，過星村轉入武夷。入山折流九曲繞潭迴折，長約二十餘里，出山至山前渡合流於崇溪，穿公館直洩東南。自山前渡起稱為一曲，九曲次第遊流而上，九曲至星村止。溪之全勢，自西南趨東北，而入山則縱橫無定向。山溪迴折，折復繞山，每曲皆成異境，巖山凝翠，溪水溢綠，奇山奇水，遂構成武夷名勝。

此外尚有坑水三條，即大坑、懸苑坑、及玉華坑，約趨流向東，水小無可利用，但均為產茶主要地。

### 2, 人口及社會組織

本山人口長年居聚在山者，計四一八八，其中男二三二口，女一八六口，共屬一保，直轄第一區赤石鎮公所，稱武夷保。全保七四戶，分為七甲，每甲戶數最多者十四戶，最少僅七戶。專工從事茶業者二三戶，茶農兼作者二四戶，專事農田耕作十戶，其他如木匠、石匠、竹匠、管理寺院宮廟者計十七戶。全山現有石匠五人（全盛時期有一百五十人），竹匠二人，木匠二人，泥水二人，編匠一人，此外有寺院官廟十四處，和尚三十人，道士八人。

除固定居民外，每年尚有臨時茶工甚多，大凡產茶一百斤者，必須僱用臨時茶工四人。昔時茶盛，首春茶期，臨時茶工數達萬餘人，現每年尚有千五六百人之多。此種臨時茶工，製茶即來，茶期終了即返原籍，期間不過二十餘日。茶山田地之耕作均為男子，女子平時治理家事，茶期充作揀工，工作均極勤奮，且能克苦耐勞，惟嗜賭成性，陰雨之日，各廠各戶多作賭戲。

居民每五日下午下山赴市鎮墟場一次，購買日常必需用品，除附近尾村鎮五六廠赴星村城外，大都赴赤石街墟市，蓋各廠主茶莊多往赤石街，每乘墟日之便採接一切。

保中對公共福利事業之設置組織，均付厥如，幸居民多係客籍，自江西上饒縣三五區遷來，官語習俗相同，故鄉情甚篤，尚能彼此互助，哀喜過從，鮮有糾紛之事發生。

### 3, 物產

武夷山以茶為主產，山南山北均為茶園，或可稱之為茶山。詳情當分述於下列數章中。山中除茶而外，較低之山坑尚有水田三百八十畝，每年出產穀物亦為不少，據調查全山每年產穀達五百担，但較之消費量仍相差甚巨。其次茶園間作如甘藷，年可產約五十担，花生年產約二十担，芋年產約四五十担，其他如之麻、黃豆、豆莢以及各類蔬菜產量亦甚可觀，惜無精密統計。此等間作物，多為自身消費，出售較少。林木有松、楓、杉、油桐等，每年出產亦不少，作為薪炭之雜木尤多。此外有竹筍甚多，惟均聽任自生自滅，不加耕作，遍山皆是，可自由採取，各廠每春多以此供茶工佐餐。竹有毛竹（生於一曲毛竹洞）、方竹（遍山皆是）、雙幹竹（生城高峯寺後）、筍竹（生章堂後）大都利用為製造製茶器物，極鮮出售，果實則有小李、山荔枝、仙桃三者，均生於大王峯頂，產量無多。藥材則有石菖蒲、茯苓等，野獸有野兔、刺蝟、黃鼬、山羊、鹿，有時亦見有野牛出沒，禽則有雉、白鷄、鷓鴣，水產有溪魚、坑蛙。此外尚有屬花草之鳳蘭、百合、巖松等。

### 4, 勝景

武夷擁有三十六峯九十九巖之勝，而溪流九曲，環流其間，積成山鄉水國。一山一水之處，均有茶場築壩其間，故於此一述。

武夷峯巒巖壑，秀拔奇偉，高低俯仰，形狀不一，有巖潤如玉笋，有竦錫如立筍，有端巖拱排如神人異俗，有秀麗娟好如舞妹靜女，間亦有如樓台之突兀，如城之週遭，亦有曠者如龍，竦者如虎，巖者如兔，馳者如馬，神廟鬼剎，怪偉瑰奇。若古松林，點綴其間，若曉霧未收，則嵐峯如沒於波濤，詭為雲海，登高一望，尤屬奇觀。三十六峯名列下：

峯名	位	位	峯名	位	位
大王峯	西中溪北一名天柱峯又稱魏王峯		幔亭峯	一曲下溪北俗名鐵佛峰	
獅子峯	西下溪南		兜率峯	一曲下溪南一名磨石石	
凌霄峯	二曲溪南		玉女峯	二曲溪南	
欽桧峯	二曲溪南虎嘯巖		馬枕峯	二曲溪南	
小巖峯	二曲溪南即仙船巖		昇日峯	三曲溪北	
上升峯	三曲溪北又名紫峯		大巖峯	四曲溪南	
玉華峯	四曲溪北		隱屏峯	五曲下溪北	
接竹峯	五曲下溪北一名折筍巖		晚對峯	五曲下溪南俗稱彌勒峯	
文峯	五曲下溪南一名更衣台		天柱峯	五曲下溪南	
天遊峯	六曲溪北		仙掌峯	五曲下溪南	
蒼屏峯	六曲溪北		三仰峯	七曲溪北即武夷最高處	
象峯	八曲溪北又名滴水巖		天壺峯	七曲溪北	
鱉子峯	八曲溪北又名鼓蓮峯		三教峯	八曲溪北	
臺峯	九曲溪北又名白雲巖		丹霞嶂	山北東逕	
火焰峯	山北東逕		馬鞍山	山北東逕	
丈人峯	山北東逕杜葛巖		天心峯	山北東逕	
北斗峯	山北東逕三姑石後		馬頭峯	山北東逕	
蓮花峯	山北西逕		玉柱峯	山北西逕亦稱天柱峯	

次賞水景，或繞溪曲折，蒼屏碧澗，映成奇景，九曲溪屬也。或流洞深潭幽邃清涼，如流香洞，臥龍潭。九曲溪自入山至山前渡為一曲，可仰望大王巖等名峯。落霞潭以北為二曲，可俯視印石，平觀巖台，仰望玉女學、翰墨石、太子頭、老虎頭、均為二曲勝景。窟窿上下為三曲，可俯仰小巖學下之架壑舟。臥龍潭至古龍潭為四曲，有臥龍潭、金鷄洞、虹橋板、仙船台、仙人床、題詩巖、試劍石諸勝景，御茶園亦設於此曲溪邊。平林渡為五曲，朱子祠、接竹峯、司馬泉、靈倉、采舍、仙踪跡均在此曲，老虎巖為第六曲，有仙掌峯、空谷傳聲、老鴉石諸景。彌旌巖以下為七曲，有鼓高巖、金鷄社、上水巖、印笠石、象巖諸景。芙蓉巖東西為八曲，獅子山、下水窟在此曲溪邊，且可仰望品字巖、觀音石、觀之石諸景。過此溪灘即屬九曲，可仰望紫峯、白雲洞。過此即抵星村渡。

## 第二節 產茶環境

武夷茶品質之優異，雖因茶樹品種之優良與經營方法之合理化有以致之，但得天獨厚之處仍屬不少，舉凡地勢、土壤、氣候等天然條件，均足影響產茶之良窳，以論地勢，武夷茶葉可謂以出川精英秀氣所鍾，歷骨坑深所滋，品具泉冽花香之勝，其味甘澤而氣馥郁。以論土壤，則疏鬆潔淨，既不致過粘而排水不易，亦不致過燥，失之過乾。山巖峻峭之處，多多植質硬土流入，肥份既多，氣水流通，此均適宜於深根植物如茶樹之叢生。氣候稍帶寒冷，薄雲不常，山高氣爽，夏天不致酷熱，四季要豐潤，降雨適量，且因山峯高聳，巖壑之間日無不長，亦均屬茶樹生育之理想條件，且以山水之奇，茶則信相得益彰。

### 1. 土壤

茶樹之生育及品質所賴宜的土地為壤土，以表土深富養分而有腐物多，空氣流通而不失乾燥，常常有適量水份之滲透的性質最為適所，此土質上之條件，武夷山中之土壤可得。據江村文

生之調查，武夷山地質係屬白堊紀武夷層，下部為石英砂岩、凝灰岩及黑灰諸色之頁巖。頁巖內含白堊紀甲壳類化石。中部為礫石、紅砂岩、頁巖、凝灰岩及火山礫巖五者相間成層，大抵火山巖類皆堅實，頁巖脆弱，堅實相間，侵蝕之後，遂成斷崖絕壁，峯巒疊嶂，乃構成武夷名勝。上部為流紋岩。今就山與平地述武夷茶園土質於後：

山地茶園：屬山地茶園之土質可分青礫系與金山系兩系。前者以山之西部霞地青礫岩為代表，後者以山東北麓金山高地為代表，茲分述之：

(1) 青礫系：僅見於武夷名勝區，母岩為火山礫石，間夾有紅砂岩及頁巖，屬白堊紀武夷層中部，地形僅顯起伏與坑壩互，奇形怪狀，巖層向西北傾斜，高度在七百公尺海拔，傾角約約十五至二十度，本區西部受花崗岩侵入掀起。傾斜復轉向東南，本系土壤全佈於傾斜面或山凹地，沖刷作用一般均小。土壤為磚紅化作用發育，因山區內溫度較高，土壤之持水率又大，土壤中鐵鋁氧化物脫水不烈，故屬黃壤。未經地野生覆蓋植物濃密，表土略受酸化作用。土壤深度一般在三尺以外。剖面情形，則表層多為灰色或灰黃色砂質壤土，亦有腐殖土者。粒面構造疏鬆，當於砂粒，酸度在五至六間，層厚二寸至九寸。第二層為黃色粘壤土核狀構造，密水率強，土壤乾時堅硬，酸度約在五、五成左右，強者亦有在四成左右者。層厚變化甚大，約在九寸至二尺五寸間。第三層為土壤母質，質地粘重，間雜有半風化卵形礫及砂粒，土壤虛隙常有棕色及黃紅色斑紋，酸度最高者可在四成以下。

本系土壤製成茶園者殊少，據謂此種黃壤不宜植茶，其原因或係土性粘重而持水率過高所致。茶樹生育雖極優良，品質因之減低。然就地勢之較坦與廣袤，且時值不凍者而言，則肥區較易，植物營養份含量必可較時較濃烈者為豐，故此種觀念不無傳統的錯誤。因製茶為武夷名勝區特產，必須揀選栽種，所謂方壺山川精英，秀氣所鐘，品具巖骨花香之勝，然本系土壤之地位，一般相距與坑壩壁，約在數十丈以外，似為被認為不宜種植茶之土區。然名勝區內地形複雜，土地零星，欲求發展茶園，惟有盡量利用本系土壤，所見本系土壤製成之茶園，大多不成階形，蓋坡度既不大，而植茶者亦不重視，此種土壤所產之茶，不似多投資，故沖仙不至。剖面性狀，除原表土已不存在外，各層大致與未整地相似，如表層為黃色或者黃褐色砂質壤土，砂粒及石礫較多，故頗疏鬆，酸度增高可至四成左右，層厚可一尺至一尺八寸。第二層質地緊密，棕黃色粘土塊狀構造，酸度較表層顯低，約在五成左右，層厚不等，全部面深度約在二尺以外，其在凹坎者可深過四尺，在廣壑巖、青巖、天心巖、蟠龍巖、靈石巖等附近均可見之。

(2) 金山系：本系母岩完全與青礫系者相同，但為崩積所成之淋餘土壤，位於崩崖墜石之谷地，或坡度在三十度以上之傾斜面上，沖蝕最盛。剖面發育頗不完全，具母岩之棕紅色，列為棕壤類。以在示範茶園第一茶區所在地附近之金山山首先發現，因此名，武夷名勝區內各處均可見之。其未整地之剖面情形，表層為砂質壤土，灰棕色極鬆散，層厚四寸至十二寸。第二層為黃壤，小粒構造，顆粒密，酸度約四至四、五成之間，層厚四寸至八寸。第三層為紫棕色，塊狀構造，兼有半風化母岩，及巨塊石礫，酸度約四、五成左右，層厚一尺外。全剖面深可二尺以外。本系土壤被認為兼植製茶之標準土壤，已大部利用植茶，茶園大都築有堅固階形壩地，每隔四五年，加置兩系土壤之表土（即取之於未整地），行客土法以補要年沖蝕損失，故茶園土壤之剖面情形特殊。表層二三尺間，土壤形狀顏色兼量一致，均係棕砂壤及小礫塊，疏鬆，透水性甚大，酸度約在五成左右。第二層除泥質稍厚外，其餘均與上層同。

本系土壤宜於製茶之原因，大致可謂既疏鬆又肥，茶樹生「山岳精華」增高品質。實際上武夷名勝區內山巖壑，尤以峭壁夾谷為甚，且巖壑深峻，終年不凍，表土雖無時不在輪流狀態中

。倘土壤過於粘重，滲水不良時，茶樹生育必大受阻礙。因地制宜以疏鬆為特徵之本系土壤，遂得廣為利用矣。然本系土壤肥力漸薄，乃在理想之中，且因地勢關係，沖積強烈，故客土法遂運而起。客土來源仍為附近本系土壤至窪地之表土，土壤肥力亦得藉此增加。劉君鴻文先生意見，不妨改用青寮系之表土，除肥力增加可較多外，且增加土壤粘結力，以減沖蝕速度，則客土期間亦得展長。但本地傳統觀念，以為忌用黃土，然如此是否有減茶葉品質，尚待研討。此種土壤見於佛國嶺、彌陀峯、水漣洞、冠苑巖、竹窠巖、桂林巖、龍龍巖、龍谷巖、九龍巖、蟠珠巖等處。

2. 氣候

氣候影響茶樹生育與製成品質之優劣至為顯然，自不待言。武夷山地勢稍高，惟因崇巒聳立，深谷萬丈，茶樹生長於山凹巖壑之間。以論日照：則當此平地時間為短，間亦有少許終年不受日光直射。以論霜雪：每見山巖積積，惟深谷巖壑之處，猶未可見。以論濕度：則巖泉點滴，終年不絕。以論勁風：更無從加害。是以冬季走入山中，每見青草油綠，花香鳥語，真不知山外尚有嚴冬。凡此種種，皆為巖茶得天獨厚者。惜山中無測候之設備，廿九年省氣象局於山麓企山設立測候所，從事精密測計，自是年十一月開始工作，迄今未及一年，是以較精確之記錄僅有數月。關於年雨量平均，則崇安縣政府歷年已有記載，平均溫度乃得於鄰縣浦城之記錄（該縣成立測候所有年），大致相若僅攝氏半度左右。茲將平均溫度及年雨量列後：

平均溫度：攝氏一七·九（浦城廿六年至廿九年四年平均數）

年雨量：一九四一·二公釐（崇安廿六年至廿九年四年平均數）

其他崇安氣象要素可得自廿九年十一月至三十年八月之記錄，茲將各項氣象要素月平均列表如下：

二十九年十一月至三十年八月崇安氣象要素月平均表

年別	月別	雨量 (700 mm +)				氣溫 (°C)				溫度		風		雲量	
		平均	最高	日期	最低	日期	最高	日期	最低	日期	絕對 (mm)	相對 (%)	平均風力		最多風向
二九 三十	十一	48.754.1	五十二	42.9	三	14.6	23.6	六	1.3	三十一	10.23	79.6	1.5	N	7.7
	十二	49.554.3	三十八	43.0	二	10.4	24.9	二	零下1.0	一	7.45	78.8	1.6	N	5.3
	一	48.059.0	三	40.5	三	9.9	21.9	三	零下0.5	一	7.74	81.5	1.8	N	8.3
	二	48.360.1	一	40.7	一	10.6	21.6	六	零下2.8	一	8.09	83.3	1.9	N	8.7
	三	45.752.9	四	38.0	十一	13.2	29.9	二	3.4	一	9.35	80.6	1.5	N	7.7
	四	43.254.2	六	36.1	二	18.1	33.0	十八	3.3	七	12.22	76.9	1.6	S	7.5
	五	40.847.2	十六	34.0	二	22.8	34.6	二	9.5	五	16.95	79.8	1.4	S	8.1
六	37.242.0	九	33.6	四	25.8	36.4	二	16.4	三	19.66	79.8	1.1	S	7.6	
七	36.241.9	一	32.5	十四	24.8	37.4	四	20.3	三	22.84	86.7	1.4	S	8.5	

年別	月別	日照時數 (Hr)	降水		蒸發量		地面濕度		地中濕度		溫度		風		雨量	早晚霜
			量 (mm)	日數	(mm)	(°C)	30 cm	60 cm	100 cm	晴	曇	霧				
二九 三十	十一	72.0	69.8	9	82.2	16.7	18.9	19.9	21.0	4	5	12	9	15		
	十二	147.5	30.9	7	68.3	13.8	14.5	15.5	17.6	13	8	6	7	18		
	一	54.8	107.6	18	52.5	11.7	13.3	14.2	15.9	3	4	6	4	18		
	二	49.6	180.9	18	44.2	13.1	13.1	13.3	14.8	2	4	4	18			
	三	10.39	189.9	14	81.4	15.8	15.6	15.3	15.5	3	7	7	14			
	四	126.9	218.1	17	115.2	22.9	19.8	18.4	17.6	4	5	4	17			
	五	144.3	246.9	16	157.5	28.3	24.7	22.7	21.0	3	4	8	16			
六	138.6	23.24	8	140.5	32.0	28.3	26.1	23.9	4	7	7	12				
七	97.4	353.3	18	117.4	32.2	29.6	27.9	26.1	0	8	5	18				

### 第三節 產茶面積及其分佈情形

武夷茶業全盛時期雖已過去，但今日吾人俯身武夷山中，偶遇一山一水之奇，莫不有茶樹，叢植其間，惟多野草雜木相爭長，茶樹已無生長餘地，僅留老頭仔嫩枝二三，察則稀稀落落，足見全盛時，全山稍可利用之地概劃為茶園。若論風景較為秀麗之處，地稍平坦潤澤者，綠蔭崖巖處，殿主無不別出心裁，墾路而上，於半壁或巖壁之處，砌石築溝，移土以植，是以茶名之中常有名之曰「半天天」「不見天」「遠山龍」「石乳」「白呂蘭」等，多係因地而名者。蓋採茶者尋幽探奇，務令茶以殿名，巖以茶名。但全山產茶面積素無精確統計，今年崇安縣舉辦土地調查，武夷山各廠茶園雖經一番測量，惟恐茶園過於零星難以精密，今就已丈面積統計，全山產茶面積共達六千零七十五畝（包括各廠廠附近茶園面積無多），而經開墾植茶，現已荒蕪未墾兩大者，據山中老茶師數人相告其面積不下現有著半，以筆者所經之四十六廠廠實際情形而言，老茶師之相告該不為虛，如是則著時武夷茶山面積當在一萬畝以上。

次就地形略述茶園之分佈情形於後：

武夷重要之產茶地多在山坑巖壑之間，產茶最盛而品質較佳者有三坑，號武夷產茶三大坑，即壽龍坑、牛欄坑及大坑口是也。所產之茶稱為大巖茶。為品茶家所重視，壽龍坑所屬巖廠自坑口計起有桂林巖、青雲巖、絨樹巖，橫陀上下廠，體賓上下廠，水匯洞內中外三廠，憑苑巖東西廠，竹窠巖、景雲巖、三仰峯等，倒水坑之天井廠亦係此坑之支流。牛欄坑，坑寬而短，潮谷廠，寶國廠等屬之。大坑口主要巖廠有神面巖、寶珠巖、天心巖之九龍窠等，其他巖廠壑開茶園在此三坑亦屬不少，惟茶廠廠址不在此三坑，故未一一列入。此外巖廠分佈於九曲溪者，計有慶雲巖、御茶園、文公洞、天燈、絨頭洞、品石巖、鼓子巖、白雲巖等，分佈在三坑坑者有龍龍巖、廣鑿巖、寶石東西二廠、玉華巖、佛國巖、碧石巖等上列巖坑所產稱為中巖茶，除此而外沿溪沿溪及岩溪屬武夷範圍內，如會仙、絳紫、雙鳳等廠茶園尚不少，利用山溪邊砂洲種植之洲茶，惟素不獲重視。目前除三大坑而外大半荒蕪。屬於山巖或平地土質稍潤或地較較潤者幾全荒蕪。查三十年各巖產茶量為根據以信茶山分佈情形如下：屬三大坑者佔百分之四十八，三坑坑佔百分之十八，九曲溪佔百分之十四，其他巖山佔百分之十二，洲茶佔百分之八。以茶種品種而言，水仙，烏龍以及較名貴者均產於山面巖心之間，其他多為岩酒之茶類。

## 第二章 茶史茶名及產量

### 第一節 茶史

關於武夷茶史之考證，雖偶見於有明書牘報章，惟多係詩人尋章玩賞山水景狀之餘興，偶於詞令詩句之中涉及一二，不足以作茶史觀。就以洋洋二十四卷之武夷山誌，幾全屬無可稽考之仙傳神話，以及六言七絕贊美山光水色之詩文，關於茶史一節僅可於卷中採錄一二，亦未有系統之記述。今欲溯史引證，缺參考之文獻，實不無困難。及至胡浩川氏武夷茶史徵及衷幹氏之武夷茶史（收於衷氏所編武夷遊覽指南）先後發表後，筆者讀之至再，對於武夷茶史演變始得一概念，今將所見於山誌縣志以及他種有關詩牘文詞之節錄，參照胡衷二氏之見解，爰將武夷茶史分爲三個時期分述於後：

#### 1. 茶種期

南唐時建安茶業始盛，其後繼茶莊，武夷茶乃興起繼之。是故，後人考據茶史咸謂武夷茶之種質起始，當在建安茶之後，然據考事實，建安茶實出自武夷也，胡浩川武夷茶史徵有如下之引證：

「鄭谷之徐夤臘面茶詩云：『武夷春暖日初圓，採撿新芽獻地仙，飛鶴印成香鳳片，啼猿溪走木蘭船，金和碾沉香末，冰研輕瀉草樓烟，分贈思深知最異，晚鐘宜煮北山泉。』鄭谷乃唐光啓（八八五——八八六）進士，活用所得武夷茶之文獻此為最古，鄭谷此詩作年不詳，但詩僧皎然與鄭谷及陸羽均有詩行因緣，陸羽卒於貞元（七八五——八〇四）末，下距光啓八十餘年，鄭谷蓋得入筵第且甚遲，此詩如作於早年，尙非唐末。……詩中有『飛鶴印成』及『香爐沉香』諸字，可見宋之北焙茶製為龍鳳形，並承南唐和以龍鳳擊香料，淵源有自。」

「……武夷茶雖鄭谷詩可以證明唐季或以前製造，但不得認為創始也，試以臘面茶宋人之說有二：

(一) 王陶諫苑云：『建州茶陸羽茶經未知云……江左近日始有臘面之號……江左乃有研膏供御』。

(二) 熊審宣和北苑貢茶錄：『南唐採茶，北苑初製研膏，繼則臘面，既又要其佳者，曰京挺』。

江左即指南唐（九三七——九七五）其滅王閔為九四六年，依此則王陶諫苑所云，北焙臘面實為九四六至九七五年間始有，……惟鄭谷所得臘面是否即此，按鄭士中晚年歲進士時，下距南唐滅王閔六十年，相隔既久，鄭谷所得之臘面，必為唐物。王昶稱閔帝在九三〇年，即認閔物亦已不可，更何南唐。此所以鄭谷詩稱武夷乃地舉其實，南唐於北焙製臘面，蓋用武夷舊法。此外熊審宣和北苑貢茶錄云：『陸羽茶經製汝茶述……不第（按品第也）越品……毛錫文作茶譜言種有紫箱，而臘乃產於閩』毛錫文年輩蓋後鄭谷，生於今河北，官於四川，其說臘面產於閩，以年代言，當認為武夷製法傳至福州所屬。」

「研膏之製，在王陶以為後於臘面，熊審則以前於臘面，誰是誰非。但研膏創製甚早，張芸現云：（見茶譜）有唐茶品以湯美為上，建溪北苑未著也。貞元中常袞為建州刺史，始蒸焙而研之謂之研膏茶，張芸現於王陶蘇軾年輩相若，於熊審為前輩，真先於光啓八十餘年，常袞長於鄭谷，當稱是則研膏之文獻先於臘面」。

據袁幹之引據謂：『孫愬送茶焦刑部書云：『甘晚候十五人，遣侍察關，此徒皆春雷而稱拜水而和，蓋建溪丹山碧水之膏，月測雲龍之品，慎勿賤用之。』丹山碧水為武夷之特稱，唐時，崇安未設縣，武夷尙屬建陽故云。然此之出於武夷已無疑義。孫愬元和中（八〇六——八二〇）——筆者註），先鄭谷約七十年。武夷茶最古之文獻其在斯乎。」

參照二氏引證可知武夷茶之最古文獻，應在鄭谷之前七十年間，在九世紀初葉，上距常袞在建州創製研膏茶之貞元中約八十年至一百年間，下距南唐北焙之興至少七十年。其時陸羽尚在人間。茶經載云：『嶺南在福州、建州』，建州即今建甌縣，該嶺即武夷也。惟未涉及武夷茶，其因或可與陸羽赴棲霞寺採茶，茶經並未品第者齊觀。然此時期當為武夷茶之發軔時，尙尙未馳名已耳。

由鄭谷之徐夤謝尚書意臘面茶詩可見武夷茶在九世紀中葉所製成之臘面，具有飛鶴之飾，且和之以「香末」，此可推斷南唐以後與建之北焙有蒸餾之湯，蒸瀉之粉，實承其遺響，而沿其制，其後宋時范仲淹、歐陽修、梅堯俞、蘇軾、李清、蔡君謨、蘇子堅、宋濂韓愈等漸復之，武夷茶乃馳名於天下矣。

#### 武夷茶之北苑貢茶類

武夷茶入貢始期據明徐燦茶考云：

「元大德間，浙江行省平章高興，始採製充貢」

據此似武夷茶之入貢係始自元代大德間，然考蘇子瞻詩茶詩云：

「君不見，武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相羅加，爭新買寵各有意，今年鬥品充官茶，香君所乏豈此物，囊裏口腹何那耶？」

查詩中之「前丁」係了謂，「後蔡」即指蔡君謨，丁年無所稽，蔡即為天啓（公元一〇二三——三一）年進士。由是可知武夷茶之充「官茶」，遠在一〇二三年前。斯時諱係武夷茶名未彰。按據山志註：「王明府梓曰：『考隴安北苑設官焙自唐際宋徽昌製增額，皆不涉武夷，以此山地險，所產本無多也。初貢武夷茶者為平章高興，而藝志云自蔡襄始矣。忠惠改餽陸式乃北苑，專在武夷修貢之前，按得指為口實，然丁謂製龍鳳團，忠惠製小龍團，歐陽文忠公之曰：『君謨亦作此事，至今感及，輒稱丁蔡君暴動可不俱歟？』惟據崇安縣志載：『宋時貢額尚少』。諒當時因北焙正興，武夷茶入建安茶中？」

宋曰據武夷雜誌（見茶叢刊）云：「武夷茶見實自蔡君謨，始稱其味迥北焙龍團……武夷茶之見實於蔡君謨，并以此充貢茶，清巨造武夷茶景云：『吳楚……茶序……右於武夷者為「白乳」』。『白乳』乃北焙之特品，武夷茶僅見左於「白乳」。其品質之優異，可以想見。自此之後，武夷茶遂漸興，得與北焙同負盛名。

元時武夷入貢史實，見武夷山志（董志，道光丙午年重刊本卷之九第十八至十九頁）御茶園之說，則載之甚詳：「……元至元十六年浙江行省平章高興過武夷，觀石乳數斤入獻，十九年乃令縣官范之，歲貢三十斤。稱廢戶凡八十。大德五年，興之子久住，為邵武路總管，就近至武夷看造貢茶。明年始結局，稱爲「初崇園」（註）有仁風門、拜殿殿（亦名第一春殿）、清神堂、思敬堂、結芳亭、燕喜亭、宜寂亭、浮光亭、碧雲橋，又有通仙井、覆以碧亭，皆極丹雘之輝，殿場官二員，領其事。後歲漸浸廢，增戶至二百五十，茶三百六十斤。製龍團五千餅。泰定五年，崇安令亞福本，於園之左右各建一場，扁曰「茶場」。至順三年，建甯總管，兩都刺於通仙井畔，築台高五尺，方一丈六尺，名曰「城山台」，其上爲「城泉寺」。因稱井爲「呼來泉」。舊志云：「祭畢，隸卒鳴金擊鼓，同聲喊曰：「茶發芽！」而井水漸滿，故名。」迨至元末，朝凡九百九十斤；明初仍之，奉爲令。每歲多警日，崇安令具饗詣茶場致祭，——祭文曰：「惟神！默運化機，地鎮和氣，物產靈芽，治奉特異。石乳流香，龍團佳味；貢於天子，萬年無替！素爾前功，用侑嘗祭。」——洪武二十四年，詔天下產茶之地，聚有定額，以建甯爲上，稱茶戶採進，勿預有司。茶名有四：「探春」、「先春」、「次春」、「茶符」，不得稱採爲「大小龍團」；然而祀典實額，猶爲故也。嘉靖三十六年建甯太守錢鏞，因本山茶枯，令以建甯茶夫銀二百兩贖茶，遂創解京，初茶改運延平，自此遂傳茶場，而農民得以息息，國增慶。

可知武夷正式入貢實始於大德年間。當時，設得茶園製茶入貢，民間必備受騷擾，文人詠詩多憤慨其弊。茶業之衰歇，不無原因。值至嘉靖三十六年罷貢後，茶戶原可獲作業之自由，曠展經營，然斯時有司尙有詭謀，景泰年間，茶山遂又荒蕪不堪，輸官之茶至購自他山，可見衰頹之情形。歸納言之，武夷茶在入貢時期，採製法曾有重大變革，由蒸製團茶，改製散茶。其品質優異愈顯，其味始已變。蒸茶傾銷國內。其量因額額漸增，民間乃大受其累。是故曾一度由產罷歇。值至清興乃復由衰而盛，惜哉政情形無法以數字示之。

### 3. 晚近期

此期始自清初，俟除輸銷國外於令後，召茶商與西番品馬，康熙五年，奉差由荷蘭東印度公

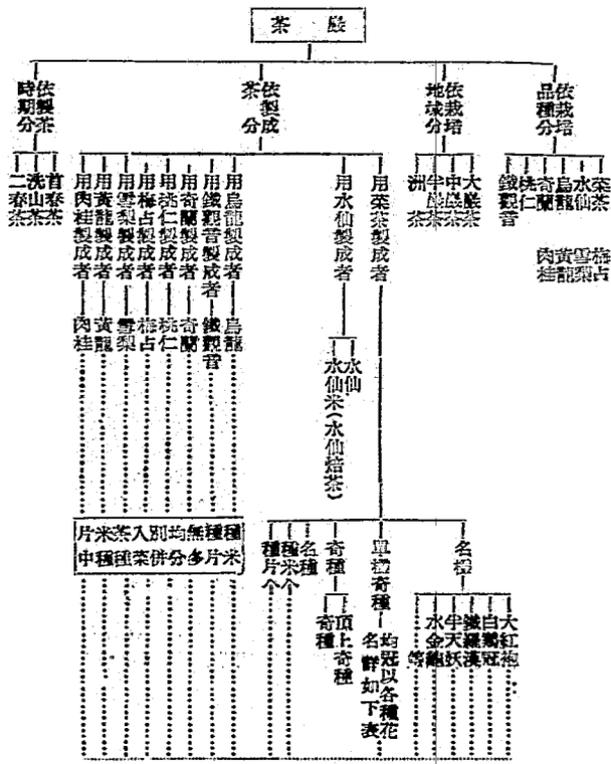
註：御茶園設於九曲溪之曲曲端，後爲下府製茶莊備文則收買，後典由羅應水範茶廠採製。今又轉屬茶業研究所。

司輸入歐洲，及康熙十九年，歐人已以茶為日常飲料，且以武夷茶為華茶之總稱，此為武夷茶之新世紀。是時商賈有利可圖，競相販賣，產製之法，逐漸改良，愈臻完善。其時武夷茶市集中崇安下梅，每日竹筏三百艘，轉運不絕，經營茶業均係江西人，由江西轉河南運銷關外。尚有山西客商稱為西客，每家資本約二三百萬元，貨物往返，絡繹不絕，極盛一時。值至福州通商後，西客生意遂衰，而下府廣潮一帶繼之以起。道光庚茶經營為此三幫獨佔。茶山先為山中和尚道士所據為廟產，至此乃先後轉歸而入茶客矣。茶客每家經營資本，輒百數十萬元，茶業之盛，可以想見。以光緒年間為全盛時期。此時茶市由下梅而移赤石。山中之烏龍樹種亦於此時期由安溪茶商僱姓由安溪移植福建。水仙亦於此期傳植於武夷矣。迨至民二三年茶產仍有增無減，其後民十二年漸見衰退，民十九年後紅軍入擾，地方屢遭兵燹，民不安業，山主遠避，茶產亦多虞足不前，全山茶園遂致荒蕪，產量乃一落千丈。抗戰軍興，省當局因茶為外銷商品，為管理外匯，實行統制，且因交通不便，難於轉運，現因積於山麓赤石之茶甚巨，民廿六年間之有茶尚有。茶商苦無茶產市，茶農又因茶商未照期來款，無法經營，交相困迫，廿九年山中尚有六十五家採製，三十年則僅滿五十家。就目前而論，三十一年採製已不及四十家，如是以往，裁稱為「天產」之武夷茶，其前途實不堪設想。

## 第二節 茶名

武夷本山所產之茶稱為「巖茶」，為烏龍茶中之一種。巖茶中之各類茶品與產製之法雖無不相同。但由於品種之不同，品質之差異，產地之差別，採製時期之先後，以及製造上之處理關係，則又分門別類。成茶之分類至為嚴格。其茶名就品種不同分有笨茶、水仙、烏龍（尚有高脚烏龍及矮脚烏龍）、鐵觀音、奇種、桃仁、梅占、雪梨、肉桂、黃龍等，就產地地點分有正巖茶、半巖茶、洲茶。就採製時期不同分有首春茶、二春茶、泡山茶。就品類上分，除笨茶外，其餘各品種成茶均冠原茶樹品種名稱，如水仙樹種所製成之茶即稱為水仙，由烏龍樹種所製成者稱為烏龍，餘可類推。至於笨茶一種雖同品種，但在製造上分類，至為繁雜，採自正巖（即山中有名之巖）茶樹者，製成之茶，分為奇種種，頂上奇種。採自偶巖或山麓沙洲上者，或雨天所採之半巖茶青，其製成之茶，稱為名種，名種為巖茶中品質較次者，間雜尚有比名種更下之小種，但一般茶農均因包價關係，不願分出。奇種之上，復分有單樹奇種，及名種奇種。所謂單樹奇種，即就正巖中茶園間選採較優秀之茶樹三五株或數十株，採時不與普通茶青混雜，分別製造者。名種奇種，即就前項所選較優良茶樹中復選出最優秀者一二株，或因品質特佳，或因所植地位奇特，或茶樹形狀巧妙，或鮮葉顏色不同等等，隨心所欲，巧立名稱，隨有大紅袍、鐵觀音、白鶴冠、水金龜、半天妖、白瑞香、紫心蘭等等之茶名。成茶中較下者為焙茶（亦稱種末、種米）。此為各類茶製造中篩選出來之斷片。由各類茶揀別出來之黃片茶稱稱為種片，茲為明瞭起見，爰將巖茶近期分類列表於後：

武夷巖茶分類表：



武夷茶名，歷代均有要選，晉人顧愷徐夤謝伯齊惠顧園茶詩中有：「武陵春暖月初圓，採擷新芽獻地仙，飛龍印成新羅片……」句，因知唐時岩茶係稱「羅面」。讀蘇軾飲茶詩有：「武夷溪邊粟粒芽，前丁後菽相龍加……」句即知宋時有「粟粒」之稱，元時有「石乳」之稱，明有「先春」「次春」之稱，清有「雀舌」「蓮芽」之稱，茲參考文獻及實地調查所得將巖茶歷代名稱（備重名種）列表說明於下：

武夷巖茶歷代名稱一覽表

名稱	時代	產地	備
名眉	唐		見徐夤謝尚書惠羅面茶詩題
龍團	宋		見林傳甲大中華福建省地理誌
龍粒	宋		見蘇子瞻詩茶詩
烏餘	宋		見林傳甲大中華福建省地理誌
鐵羅漢	宋		見郭柏蒼閩產錄異，此種僅一株
壁柳條	宋		同上
石乳	元		由浙江省平章高興監製見周傑撰圖小記
先春	明		見武夷山誌、又名貢頭春、第一春
次春	明		見武夷山誌
探茶	明		同上
雨前	明		同上
松蘿	明		見許然明茶疏
益芽	明		見吳抗武夷雜記
仙尊	明		見茶考
白露	明	白雲巖	同上
白鷄冠	明	武夷宮	見臨山集謝人贈白露茶詩集
不知春	清	天遊巖	生白於洞口，相傳爲明樹。現慧苑巖所產名種中之一株亦用此名。
雀舌	清		僅一株，見寒秀堂筆記。今佛國巖名種中亦有此名。
肉桂	清	慧苑巖	見蔣衡茶歌註。
木犀	清	隔陀巖	見蔣衡茶歌註，生隔陀巖。
紅梅	清		見許襄峰茶歌註
松樞	清		同上
老君眉	清		見郭柏蒼閩產錄異
素心蘭	清	天遊巖	同上
涼芽	清		見蔣衡茶歌自註
涼丹	清		見釋超全武夷茶歌
大紅袍	清	天心巖	同上
白桃仁	清		產天心巖九龍窠，分正副二樹，尙存、近磊石、碧石、寶國等巖之名種中，亦取其名。
鐵觀音	現代	竹窠巖	見陳文法福建民生地理誌
金鷄母	現代	桂林巖	以下均調查所得
白柳條	現代	桂林巖	
黃龍手	現代	碧石巖	
虎頭	現代	桃花巖	
金鱗	現代	桃花巖	
竹絲	現代	隔陀巖	
正太隆	現代	佛國巖	
正太陽	現代	慧苑巖	

水金龜	現 代	蘭谷巖
白牡丹	現 代	蘭谷巖
半天天	現 代	磊石巖
奇 丹	現 代	天心巖
小紅袍	現 代	天心巖
不見天	現 代	天心巖
白毛猴	現 代	寶潭巖
過山龍	現 代	寶國巖
小梅梅	現 代	寶石巖
瓜子金	現 代	天蓬巖
白 龍	現 代	玉華巖
吊金鐘	現 代	鐵板峰

天心永樂寺平素以此茶樹充大紅袍。樹產於九龍窠半崖上，僧侶導遊客參觀大紅袍時以此樹為替。

關於武夷茶歷代名稱及近代各巖較著名者，已列如上表中，巖主茶工每因欲提高茶葉價值，多巧立名目，是以每一巖廠均有名標數十株至數百株，其茶名實不勝枚舉。至於單種奇種中，多於茶葉包裝時，各包加以名稱，俗稱為花名，以眩惑顧客，其名稱之多，以數千計，更難一一列舉，僅舉一巖，調查所得即有八百餘個茶之花名也。

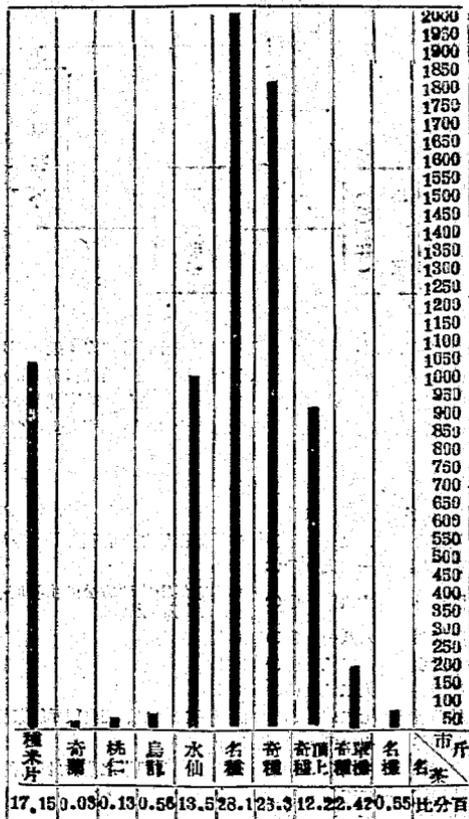
### 第三節 產 量

武夷茶業，歷代之產量自來無一正確之調查統計，有關文籍史料所載，均係不確之概數，其數字出入甚大，難以為據。今欲藉數字以表示巖茶盛衰，實不可得。茲僅就各方搜集材料，爰述武夷茶產量今昔之梗概。

巖茶在初入買時期，產量諒必無多，由崇安縣誌載：「宋時買額尙少」可知，且元時平章高與製石乳入貢，稽史載也僅數斤。後因茶之品質獨異，買額漸增，其後三年間歲買增至二十斤，推理斯巖茶產量必不成數。值「御茶園」（元大德六年）設立後，買額遂增至三百六十斤，製龍團五千餅，此時巖茶必較大量消於官家及富商巨賈之間。至至正末，買額更增至九百九十斤。由於歲買之增加，知巖茶產量必已成宗，其產量惜無可稽。至明季見徐燦茶政載：「環九曲之內，不下數百家，皆以種茶為業，歲所產數十萬斤，水浮陸轉，鬻之四方。……」巖茶於此期廣播天下，然「數十萬斤」猶不足取為斯時產量之依據。至清光緒年間，據調查所得為巖茶之全盛時期，產量達三十萬斤以上。至民初顧憲紅茶商因受第一次世界大戰影響，紅茶銷路阻滯，滬東紅茶轉製青茶。其時巖茶產量有增無減。茶客多攜黃金親自入巖訂貨。民十至十八年間，因受世界不景氣影響，產量遂減至十萬餘斤。迨民十九年後，崇安地方匪亂屢遭兵燹，民不安業，茶客均未北來，巖茶產量隨之一落千丈。據省政府統計室調查，全山產茶僅三萬五千斤，十一之比猶不遠。其後地方漸靖，荒蕪不堪之茶園，乃逐漸開發，惟茶況已遠不如昔矣。據吳心友君調查，民二十六年巖茶產量為四萬一千餘斤。此由於世界不景氣之影響，遂一蹶不振。近年巖茶產量雖有較正確之調查，民二十九年全巖產量為四萬九千七百六十八斤，民三十年為三萬四千二百八十二斤，民三十一年僅二萬八千九百餘斤，就數字觀之，可知產量復趨低降，其受外茶之競爭，其運輸交通之不便，物價之暴漲，戰事之影響，景氣之不佳，是其最大原因。

巖茶產量中，如欲明察各種不同茶類之產量比較，可括編龍窠龍窠武夷巖茶所，三十年產量、龍窠、竹窠、清源、碧石、彌陀、龍峯、桃花、桂林、馬頭峰十巖廠製巖茶數量統計為準，列比較表於後，以示一觀。

武夷製茶所三十年度佛國等十廠所產茶茶種產量比較表



### 第三章 生產經營

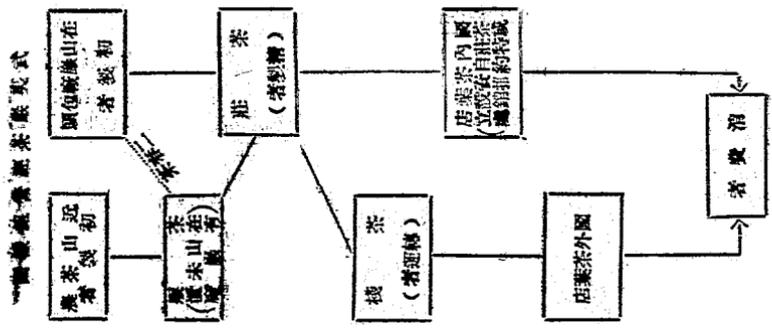
武夷之茶業，創始於山中僧侶仙道之流。最初祇為藥用，或僅為居家飲料，或珍收遊客之用，恐非以質利目的而有規模之經營。僅後因品質優異，譽響日盛，遂為貿易，業乃漸興，山人爭相求利，經營組織因之身漸複雜。在山則設製茶廠，搬山移石，開草萊以植，生產面積逐漸擴展，製法亦隨之改善，精益求精。然後發揚光大者，尚為漳泉兩屬之茶商，彼等不遠千里而來，不惜耗費巨資，在武夷自置廠山，設廠自設自製，每逢春初茶芽將茁之際，彼等即挾資溯江北上，親自監督採製，據云昔日鼎盛之時，春來茶船北上，所經州府，縣官每爭相招呼，甚至有鳴炮炸迎者，其豪奢見重。至今年老茶人猶能津津樂道。

#### 第一節 經營組織

廠之所有者稱為廠主，廠主在山設有廠廠，山麓設有茶莊，原籍所在地設有茶號，分頭經營。茲將經營組織略述於後：

武夷製茶生產經營最普遍組織為在山設廠，各廠設有包頭一人，以包工制度代理廠主包工裁製茶葉，廠主照茶量給以工價，稱為「包價」。包工設有「大包」「小包」

二制，「大包」除交管茶山及製茶廠外，僅得廠主主要之產製工具，其餘均由包頭自理，「小包」則除茶工膳食工資由包頭負責外，一切用具材料均廠主供給。「包青」茶葉亦由廠主承製廠工作。廠廠之上，係所有者之茶莊，多設於山麓赤石，此係採茶精製配運者，當時設有總代理人。主要業務，直接整理在山設廠之經營，茶期辦主或領在莊者，或親經理主持，每逢茶初製茶結束交莊後，各莊另僱人工從事精製、包裝，然後分裝運或交茶棧運銷，或運往各莊所在地由莊設廠配製。此外尚有未置廠之茶客，亦在山設廠有茶莊，茶期向其他茶莊或近山茶農採辦初製茶，自行加工精製，然後運銷。其經營組織圖如下：



第二節 茶廠

武夷製茶廠，昔日盛時，凡遍設全山三十六峯九十九巖之間，達百三十餘家之多，近年因地方變故，景氣不祥，茶商多未北來，或聽其流蕩，或借派代理人前來，而僅區數委託代辦亦不少。茲據山莊調查所得，在山尚能聞其名者之茶廠，計有百餘，其中現尚成廠製茶者為五十五廠，茶山局部荒蕪而併入其他廠採製者二十二廠，聽任荒蕪者十九廠，茲復列表說明於後：

武夷全山茶廠概況調查表(一) (成廠製茶者) 民國三十年五月調查

廠別	所 有 者	籍貫	包頭姓名	產 量 (斤)	備 註
佛 國	福建建甌茶廠		陳茂可	四九一・〇〇	產量係指卅年首春製茶量，下同
慶 雲	同		林龍顯	一一六九・〇〇	
竹 窠	崇安縣地方公產		陳碧容	六六四・〇〇	本廠原係崇安地方公產由省政府令遷歸示範茶廠管理
碧 石	同 上		鄭欽福	六八一・〇〇	同上
無 陀	同 上		廖貴生	八二八・〇〇	同上
清 源	同 上		周接亮	九二八・〇〇	同上
龍 峯	同 上		林金清	七二四・〇〇	該廠係歸文國茶莊與示範茶廠
洗 花	同 上		黃英益	七二〇・〇〇	同上
推 林	同 上		曾雲松	三〇〇・〇〇	同上 實興廠之茶併此廠採製
惠苑西	集興茶莊	惠安	陳詩協	一二五〇・〇〇	
福源西	集興茶莊	惠安	陳善會	五二五・〇〇	
劍吉寨	同 上	同上	陳善升	六五〇・〇〇	七魯巖之茶併此廠採製
上巖坊	奇苑茶莊	安溪	黃天萬	九五〇・〇〇	
下巖坊	同 上	同上	蕭中梅	一〇七〇・〇〇	
下巖實	同 上	同上	謝茂可	六五〇・〇〇	
嶺 頭	同 上	同上	蔡晉泰	六二〇・〇〇	
嶺 頭	同 上	同上	黃盛泰	五五〇・〇〇	惠台巖之茶併此廠採製
磊石東	同 上	同上	謝明旺	九二〇・〇〇	

實 國	奇苑茶廠	安溪	黃華春	八五〇・〇〇	
上 巖	瑞苑茶莊	同上	李孝盛	三八〇・〇〇	
內 珠	同上	同上	吳森志	六九〇・〇〇	
寒 苑	寒苑茶莊	晉江	楊維維	七〇〇・〇〇	
香 林	同上	同上	陳奮乃	六二〇・〇〇	青雲巖之茶併此廠採製
磊 珠	同上	同上	徐永香	五五〇・〇〇	此岩包頭係女性
蔡 潭	芳茂茶莊	安溪	楊烈通	六一五・〇〇	觀音廠之茶併此廠採製
鳳 林	同上	同上	洪良盛	五二〇・〇〇	
龍 鳳	象聖茶莊	安溪	陳平淡	六五〇・〇〇	蜂窠巖之茶併入此廠採製
雙 鳳	福美茶莊	同上	黃宗生	五五〇・〇〇	
實 石	陳懷榮	南安	陳茂可	三五〇・〇〇	瑞園與集業莊採製
實 石	陳東帶	同上	陳安區	四五〇・〇〇	1. 同上註 2. 金獅巖之茶併此廠採製
閩 谷	黃泉順	惠安	陳安區	五七〇・〇〇	會仙、鐘嶼中巖之內廠三廠茶併 此廠採製現均租於元美茶莊
外 珠	林小田	漳州	吳森月	一一五〇・〇〇	
廣 甯	協盛茶莊	潮州	蘇貴生	六四三・〇〇	
品 石	興肥茶莊	汕頭	彭永盛	三〇〇・〇〇	
天 井	合肥茶莊	同上	陳禮總	八三〇・〇〇	
玉 潭	李文慶	同上	吳森具	五三〇・〇〇	中巖之外廠茶併此廠採製
泉 雲	瑞興茶莊	汕頭	蔡德生	一三〇・〇〇	即香苑廠
外 馬	同上	同上	鄭金添	六七〇・〇〇	
珠 中	培盛茶莊	潮州	張輝彬	三〇〇・〇〇	
瑞 泉	瑞珍茶莊	同上	黃天和	二〇〇・〇〇	
白 雲	興肥茶莊	汕頭	陳書進	一三〇・〇〇	
實 珠	瑞記茶莊	同上	李禮管	五八三・〇〇	
天 心	永樂禪寺		陳食火	一二六〇・〇〇	精製金之茶併此廠採製
馬 頭	深雲道院		周接亮	五〇〇・〇〇	
文 公	朱緯河	崇安	胡祖泰	八五〇・〇〇	
內 天	祝赤姑	同上	祝赤姑	五六九・〇〇	
外 三	彭火伍	同上	黃華實	七〇〇・〇〇	
福 龍	斐福茶莊	同上	陳國業	六三〇・〇〇	
青 獅	吳瑞莊	同上	陳進瑞	一七〇・〇〇	
鷄 母	鄭先龍	同上	鄭先龍	一五〇・〇〇	
蟻 源	徐炳榮	崇安	徐炳榮	一〇〇〇・〇〇	
蟻 同	趙富榮	同上	趙富榮	七二〇・〇〇	
蟻 龍	盧元彬	同上	李招文	四五〇・〇〇	
鷄 子	道 庵			二四〇・〇〇	
新 廠	興肥茶莊	汕頭	陳仕堂	二〇〇・〇〇	

武夷全山廠廠况調查表(二)(茶山局部荒蕪併入他廠採製者)調查時間同前表

廠名	所有者	籍貫	前產茶量 (斤)	合併廠別	備	註
蜂雲	崇安地方 公產		四〇〇・〇〇	清源		此廠同前表列清源等五廠省令劃歸示範茶廠
寶興	楊文開	廈門	三五〇・〇〇	桂林		此廠茶山大部荒蕪產茶無多，茶廠亦廢， 前表列由楊文開與示範茶廠營業。
玉碧	同上	同上	三〇〇・〇〇	慶雲	同上	
龍泉	同上	同上	三〇〇・〇〇	慶雲	同上	
桃源	黃道清	南安	五〇〇・〇〇	本廠停採		
觀音廠	芳茂茶莊	安溪	五〇〇・〇〇			
青雲	同上	同上	四〇〇・〇〇	榮潭		
金獅	泉苑茶莊	晉江	三五〇・〇〇	香林		
七魯	李麗博	南安	一〇〇・〇〇	寶石	東寨	係由泉苑茶莊採製
蜂窠	劉德素	崇安	二〇〇・〇〇	劉官	寨	同上
會館	黃沛肥	南安	四五〇・〇〇	龍鳳	屬谷	
仙伯	合順	惠安	一〇〇・〇〇	蘭谷		
爐	強源美	安溪	三〇〇・〇〇	蘭谷		廠屋局部坍塌
中廠	同上	同上	無多	同上		茶山大部若蕪存茶無多廠已坍塌前併爐 今年即隨爐併入蘭谷
蟠龍金	錦祥茶莊	廈門	三〇〇・〇〇	天心		
磊石西	黃奇珍	南安	無多	磊石	東寨	
碧雲洞	道鹿		二〇〇・〇〇	磊石	東寨	
神通	神通道庵		一五〇・〇〇	外馬	頭	
內戲子	瑞興茶莊	汕頭	無多	同上		廠屋已坍塌無存
外戲子	黃奇珍	南安	無多	磊石	東寨	多年荒蕪廠屋坍塌無存原併於磊石西今隨 磊石西復併於磊石東。
蓮台	奇苑茶莊	安溪	一五〇・〇〇	龍珠		
桂花	豐光玉	崇安	無多			

武夷全山廠廠况調查表(三)(荒蕪無製茶者)調查時間同前表

廠名	所有者	籍貫	荒蕪年代	廠屋情形	備	註
雲峰	黃杏南	南安	近年	尚存		
止庵	道庵		同上	同上		
大面	裏姓	崇安	近年	尚存		
土地	賴義源	永春	同上	同上		俗稱老軍牌原不屬武夷山，因習慣上均列為武 夷茶廠故仍列入。
三鎮合			多年	坍塌		
燕子窠	丁福順	崇安	同上	略有損壞		
簾窠			多年	無存		
城高			同上	同上		

九曲	參	年	無	存	
詹家廠	同	上	同	上	
虎社	張 姓	浙江	同	上	完 好
金井			同	上	未 詳
運峯			同	上	未 詳
石人崗			同	上	未 詳
斗未峯	謝 姓		同	上	坊 場
錢嶺巖			同	上	有 損
香廬			同	上	無 存
吊燈鐘			同	上	無 存
碧玉	崇安	同	上	無	存

即虎嶺巖，廿九年始與張姓，每年尚有茶二、三十斤。

尚有茶少許歷年時清瀝碧石採製

## 第三節 茶莊

茶莊亦稱茶號，為製茶之精製者，大多設立於山麓赤石嶺，盛時不下六十家。惟多兼辦紅茶、蓮心等。現存者尚有三十餘家，經營歷史久遠者如集泉、奇苑、泉苑等均擁有百數十年之聲名，因鄉土及方言關係，分有幫別，以閩南方言為準，包括滬泉所屬各幫及旅居潮汕之閩南茶商稱為下府幫。重要者有集泉茶莊、奇苑茶莊、泉苑茶莊等，此幫對外名義又稱公和幫。以潮汕方言為準，組成潮汕幫有興記茶莊、瑞興茶莊等。以廣州方言為準，組成廣東幫，此幫茶莊在山並無廠房，製造巖茶，均係零星收購。本地籍者為本地幫，多屬「東家廠」，即未設有茶莊，惟各家仍獨立裁採製，各大茶莊在國內外均設有茶號，直接售賣於消費者，茲將各莊近況列表於後：

## 茶莊近況調查表

莊 號	營 業	經 理 人	營 業 歷 史	國 內 外 銷 售 店 舖	註
集泉茶莊	專營巖茶	助經理主推	一五五年	福建惠安、晉江、南洋各埠	自運石巖廠
泉苑茶莊	同上	同上	百年以上	福建泉州、南洋各埠	同上
芳茂茶莊	同上	代理人	二十年	廈門、仰光	同上
成昌茶莊	兼營	莊主自理		福州	巖廠已變賣無存
奇苑茶莊	同上	代理人	百年以上	漳州、廈門、汕頭、南洋	自置有巖廠兼營茶種大多為清茶如花香茶、白毫、蓮心、武夷小種等下同
元美茶莊	同上	莊主自理	二年	安溪、南洋各埠	同 上
泰嘉茶莊	同上	代理人		漳州、廈門、南洋	同 上
泉豐茶莊	同上	包辦代理	五十年	廈門	巖廠大多變賣
錦興茶莊	兼營	經理主持	四十年	廈門、南洋	自置有巖廠
文興茶莊	同上		百年以上	廈門、南洋各埠	要全部與錦興電茶莊兼經營
啓峯茶莊	同上	代理人	十三年		無巖廠全部收購
萬發茶莊	同上	同上	十八年	廈門	同 上
泉豐茶莊	同上	同上	同上	同上	同 上

泉順茶莊	同上	莊主自理	同上	巖廠近年先後遷至淨遠
順美茶莊	同上	代理人	同上	自置有巖廠
合順茶莊	同上	莊主自理	汕頭、潮陽	
合記興泰茶莊	同上	同上	十年 汕頭	
合順茶莊	同上	莊主自理		
瑞珍茶莊	同上	代理人	百年以上 潮州	
瑞興茶莊	同上	莊主自理	汕頭	
瑞記茶莊	專營	聘經理主持	五年 潮陽	
興記茶莊	兼營	莊主自理	潮州	
振記茶莊	同上	代理人		無巖廠茶係收購
豐泰茶莊	同上	莊主自理	汕頭	同上
植記茶莊	同上	同上	同上	
實源茶莊	同上	代理人		無巖廠茶係收購
富盛茶莊	同上	莊主自理	潮州	

#### 第四章 巖茶之栽培

巖茶之栽培，因武夷山具有特殊之地理環境，其方法與其他茶區情形迥異。蓋武夷山均係巖山，懸崖絕壁構成深坑巨谷，地形極為複雜。就植茶條件上而言，實可謂絕無理想環境，然受地理上之種種限制，不能自由發展，亦復下少。是以舉凡關土改園，播種發種，客土培育，耕種管理法等等，無不適應環境而易其法。且因所產茶葉品質特佳，為人所珍貴，可博得高價，自來山主因有利可圖，每不惜耗費巨金，從事經營，一株之茶，費數百金以培育為常有之事。如是經營數百年代不斷繁殖與改良，遂使武夷成爲一特殊茶區。茶葉品質之優異除原樹品種良好之根本條件外，天然環境之優越，與培植之能得法，採製之能合理，三者不可一缺。武夷既具有良好之天然環境，復有完善經營方法之配合，達成武夷光榮之歷史，被稱爲「天產」馳名世界，實非偶然之事。

而今武夷景况日見衰落，事實指示吾人，現下科學進步，關於茶之生產技術日新月異，武夷之生產經營似已無法固步自封，欲圖謀改進復興之當即急切工作，當即先了解固有經營方法之優劣，而後設法配合科學的合理方法。故探究既有之成敗因素，爲吾人從事茶業研究之當務急務，茲將巖茶栽培方法分述於後：

##### 第一節 栽培之品種

武夷山所栽培之茶樹品種，就目前調查所得，由生態及品質上完全不同者，計有十種，譬如上述之茶茶、水仙、烏龍、桃仁、奇種、鐵觀音、梅占、雪梨、黃龍、肉桂等是也。其中茶茶係本山原來品種。栽培最多，佔全茶至百分之八十五。至於水仙、烏龍以及鐵觀音、梅占、奇種……等，概爲外來種，傳入歷史甚漸。以下之述各品種時，各有詳誌。茶茶一種，因茶產來採用種種繁殖，由於各樹花粉自然雜交，今日混雜不純，在山任何茶園之中，欲尋出十種以上形態不同之茶茶樹體處處可得。若就一種之中，可尋獲二三種形態不同者，其品質之混雜以可想見。山中有名之大紅袍、鐵觀音、白烏龍、不知春等，外人每認爲特殊之品種，實則均係混雜之茶茶中一單株也。此由於茶樹具有某種優良性質，茶戶以前人及自己之經驗，而能知其無成品種之特

異，乃依其茶樹之生長處所、生態、形狀以及色味氣香之不測，而訂立與某茶樹各種相類似名稱，今復詳述於後：

### 1. 茶茶

茶茶來自何處，更無以稽，據胡渭用考證宋初種茶樹為野生種（見胡氏「平園茶樹原委考」木大類條）如是茶茶或係原來野生種演變而來，此有待研究。蓋於茶種就趨勢而分：有立直高丈在四五公尺者（如今慈苑有名草種白瑞香屬之）；有匍伏於地上僅尺許者，有張開如傘者，有披展如飛絮，有匍匐如矮黃母木，其形狀不一而足。以枝幹而分：有幹細小直立如蕪香，有幹粗達二三寸者（如竹葉巖之鐵觀音屬之）；有幹無曲柔者，有幹隨風直者，有分枝稀少者，有枝條茂密者。就葉生長形態而分：有狹尖如柳葉者（如佛蘭地、馬蘭崖樹中之竹絲屬之），有葉緣下垂，表面細密無光者（慈苑東之白烏冠屬之），有葉面平蓋淡滑者，有皺厚濃綠，葉底有細毛無生絨毛者。以發芽時期而分：發芽較早者，在清明前十數日，即開始萌芽，清明後數日，即可採摘，所製之茶，稱為「清明茶」。遲者，在發芽前後萌芽，常須至小滿後二三日始可採摘，是以有所謂「不知春」者。遲早之差，達四十日之久。惟西常多在清明前數日採芽，以開花時期及性狀而分：花期早者九月中下旬即開，遲者至翌年二月間始在開花。花瓣有五瓣、六瓣、七瓣之分。有密生而小，有疏生而大。以結果性而分：果有實自一粒至五粒者，通常以二三實為最多。有開花密而結一果者，或有果而無實者，有結果累累但枝條無法支撐者。凡此種種不同之形態，係由種固有之特性，抑或受外在環境所影響而致之，有待詳密調查研究也。今以葉片外形為標準，就佛國、水瀨河、慈苑等處，於向陽而非有積葉且如何特殊者之茶園中，調查所得，足以為一般茶茶之代表者，計九種，以及大紅袍、鐵觀音、白烏冠、半天水、水金龜等五大名種；實際材料記述於後：

#### (1) 武夷茶茶代表種（即本山茶茶中之葉多者）

此種茶樹生長至為茂盛，種別勢未見如何高矣。樹高八八公分，樹冠直徑達一〇〇公分，主幹不顯著，枝條多細小，朝天叢生，嫩梢呈綠色，後變為褐色，老熟後即呈暗灰色，枝幹葉生角度為三〇—五〇度間，枝葉角度為三〇—四〇度間，枝條細嫩，而表皮粗糙，節間距離一、五—二公分。幼葉色呈淺紅色，老葉色翠綠。葉片向外向外平展，略呈V字形，葉面光澤，質厚而脆。葉脈細而略顯，多係七—九對。鋸齒深而密，齒數二八—三二對，葉尖銳，尖端向下成球形鋸齒。葉柄寬一、五公厘，葉四公厘，葉長八公分，寬三公分，萌芽力旺盛，花冠三、二公分，花瓣五—八片，瓣長一、五公分，瓣一、四公分，花絲三—五根，長七—九公分，花柄長八公分，稍低於葉，柄頭在葉長三分之二處三裂，子房表面有細刺白毛，花萼五個，萼長四、二公厘，瓣四、五公厘，花托長二、二公分，結實性尚強，子實呈扁圓實，一果二三籽居多。

#### (2) 小西茶種

樹高一二五公分，樹冠一〇五公分，主幹粗一公分許，幹皮色暗黃，粗糙，橫紋直立，葉片枝條多顯斜生。節間短，枝條着生角度多在六〇度以上，枝條着生角度為其節間角度的外（葉質厚，葉形圓形，尖端鈍，葉柄仁形，葉色暗綠，葉面光澤，葉內略呈青藍，葉緣略向內彎，橫切面成弓形，主脈顯明，側脈顯明否，計六對，葉長四兩，葉寬帶寬，葉寬二〇—二二兩，葉背面呈銀綠色，有細小白絨毛。葉長四—五公分，葉寬二、五—二、八公分，萌芽期略遲。花苞不多，且結實甚少。

#### (3) 瓜子茶種

樹體小，高僅五一公分，樹冠直徑九三分，枝幹皮粗，呈灰褐色，枝葉細小而叢生。節間距離多在一公分以內，枝幹着生角度三〇——四〇度間，枝葉着生角度在二〇——三〇度間。葉密生朝天，葉緣內翻，橫斷面成半圓形。葉色暗綠，葉面有光澤，葉脈細而不顯，葉數五——八對。葉尖銳而尖，通常為一六——二〇對。葉尖鈍向下彎曲，葉柄短而狹，長二公厘。葉長通常二六公分，較大者長三、三公分，幅一、二公分，最小之葉僅長一、八公分，幅一、二公分，葉全形正如瓜子，萌芽期早，着葉不密。花芽甚多，開花始自十月下旬，終於十二月上旬。花朵細小，花冠大僅二、五——四公分。花瓣乳白色，花絲纖細而短，長〇、五——一公分，數距二〇六個，柱頭與雄蕊齊高，約九公厘。柱長自五分之二處分三裂。子房表面有茸毛甚密。萼片綠色，五個，長三——四公厘。花梗長一公分。

#### (4) 長葉種

樹高一六〇公分，樹冠直徑九三分，主幹直徑一、五——三公分，枝幹多朝天着生，幹皮粗，呈灰白色，枝條細密，着生角度為三五——六〇度間。葉着生角度四〇度左右，葉色暗綠，葉葉呈淺綠而帶紫色。葉面有光澤。葉片向外向上開展，橫斷面成V字形，葉緣有波狀。葉脈粗而顯。脈數為六——一〇對。葉端圓而銳。齒數三五——四〇對。葉尖長稍鈍。葉柄稍長。葉面長一二公分。幅三、一公分。萌芽期遲，常於青茶製茶結束前三四日。花朵着生頗密。開花期自十月下旬至十一月下旬，花朵大似水仙茶之花，花冠直徑在四、八公分以上，瓣乳白色，有大者五片，小者二片。其中亦有大者六片，小者三片，但不多見。花萼綠色，有五個，長四公厘，幅四、五公厘，葉長〇、六——一公分，其數多至二三六個。柱頭長一、二公分，在五分之三處分三裂，柱頭較高於葉。子房表面毛茸甚密，花梗長一公分。結實性中等，果多二三實。

#### (5) 小長葉種

樹高八〇公分，樹冠直徑達一〇〇公分，枝幹細而多彎曲，密叢叢生，枝分極強，枝條柔軟，皮黃灰色，節間距二公分左右。枝幹着生角度為二〇——三五度，枝葉着生角度為四〇度上下。葉厚而硬，淡綠色，葉面不滑而有光澤，幼葉呈紫紅色。葉片向外向上伸展，全葉成船底龍骨形。葉脈細而不顯，脈數七八對。葉端深，齒距寬，齒數二四——二八對。葉尖短長而稍鈍，葉長四——五公分，幅寬一、五——二公分。萌芽遲；花朵不多，開花期遲早不齊，自十月中旬至十二月上旬均為開花期。花小，其冠直徑僅二、五——三公分。花瓣大者四片，小者二片，花瓣纖細而硬，長一公分，數一五個，柱頭長一公分，分裂情形與前一種同。子房表面亦生有毛茸，花萼綠色，計五個，長三公厘，幅寬三五公厘，花梗長一公分。結實性弱。

#### (6) 水仙形種

樹葉如水仙龍形，波瀾水仙形種，樹高一五四公分，樹冠直徑一一〇公分，幹粗一、二公分，幹皮黃褐色，間帶灰白點，枝條疏生，節距三、五——四、五公分。枝幹着生角度在四五度間，枝葉着生角度為五〇——七〇度；葉色翠綠，質厚而脆。葉面有光澤。葉片成船底龍骨形。葉緣朝天，葉端圓而闊，脈數九對，齒端深而疏，齒數三五對。葉尖短而向下彎曲。葉長八、五——一〇公分，幅寬三、五——四、五公分。葉柄頗長，長七公厘。幼葉淡黃色。萌芽期早。花不多，在萌芽十一月上旬開花，開花始自十二月上旬，除開始放，花冠直徑三、五——四公分。瓣乳白色，大五片，小二片。花絲纖細，柱頭長一、四公分，在五分之三處分三裂。結實性弱。

#### (7) 龍形種

樹高九五公分，樹冠直徑九三分。主幹細小，皮灰白色，新枝最易發芽。枝葉厚而柔軟，叢生稠密。枝幹着生角度三〇——四〇度間，枝葉着生角度約六〇度。葉薄而闊，色淡翠綠帶紫。

灰色，向內翻起。葉緣向上內翻。葉脈粗顯，脈數七八對。鋸齒深密，齒數五——四〇對，葉尖圓而稍鈍。葉柄較長三公分，葉長九、四公分，幅寬三、三公分。開花先後不齊。花期自十一月上旬起。花冠甚大，直徑達五、四公分。花瓣大者四片，小者二片。花瓣略長，每瓣長一、三公分，三裂。萼片綠色，個數為五，花梗長一、二公分，結實不多。

#### (8) 圓葉種

樹高五〇公分，樹冠五二公分，主幹不顯，枝幹斜生，略有溝曲，皮暗灰色。枝幹着生角度為五〇——七〇度間，枝葉着生角度則展成七〇度。節間距離一、五——二公分，葉色翠綠，葉面平整光滑。葉脈細而不顯，脈數八對。鋸齒略淺，齒數二〇——二五對。葉緣向上內翻，葉形如湯匙，葉尖圓缺如桃仁。葉長五、七公分，寬二、五公分。萌芽力強。花多。結實性中等。

#### (9) 苦瓜種

此茶種係產佛國屬，因葉面隆起，有如苦瓜果實之外形故名。樹高一五公分，樹冠直徑一六〇公分，主幹土黃色，幹粗一公尺許，分枝頗密，枝條柔軟而有溝曲，枝幹着生角度五〇——六〇度間。枝葉着生角度為四〇——五〇度。節距一公分。葉色蒼綠，葉肉隆起，面如苦瓜，始發亮光。葉緣現波狀。葉脈粗而顯，脈數七——九對。鋸齒深而疏，齒數一六——三〇對。葉尖端尖而銳，向下彎垂。葉柄長五公分，葉長一〇公分，幅寬三三公分。花葉稀疏，開花先後不齊，自十月下旬至十一月下旬為其花期。花冠大者徑五、五公分，小者四、四公分，大花瓣五六片，小瓣二片，花瓣長一公分，計二七二個。柱頭長一、五公分，在三分之二處裂為三個，高於葉緣。子房表面着生茸毛頗密。花萼綠色，五片長及幅約四公厘。花梗長〇、八——一公分。

#### 附武夷茶中五大名種形態調查

(1) 大紅袍 (產天心寺九龍窠有正副二株，筆者憑天心寺中老僧之信任，得觀其正株，其採製法詳見本書附篇)。

樹高一三五公分，主幹八根，幹粗大者達五、五公分。普通者一、五——二、五公分。幹色暗灰。樹形老密。枝條彎曲斜生。分枝頗密。其枝幹上着生茸毛甚多。枝幹着生角度五〇——七〇度，枝葉着生角度在七〇左右。節間距離較短，僅一——二公分。葉深綠色，葉緣斜上伸展，葉斷面成圓口V字形，光滑發亮，恰如小水仙葉形 (即屬前述之第六種)，全葉呈長圓形。葉葉呈紫紅色 (據天心寺主持僧云大紅袍命名依此)，葉脈細而不顯，脈數五——七對。鋸齒深而稍顯，齒數二〇——二五對。葉尖鈍略向下垂。葉長五、三公分，幅寬二、八公分，肉厚而脆，葉面淡綠，生有短絨毛。開花期遲，通常花期自十一月下旬至一月下旬，而以十二月下旬至一月下旬為最盛。花徑三、二公分，花瓣六個。瓣長一、四公分，幅一、四公分。花瓣一八個，長七——九公厘，柱頭長六公厘，於半柱三裂。子房表面生細毛，花萼五個，長三公厘，幅五公厘。花托一、〇五公分。

#### (2) 鐵觀音

此名茶產於福建西甌所屬之內厝洞中 (亦稱松窠坑)，兩峭巖壁甚高，茶即產於一狹長丈許地帶，邊有小澗水流。(查竹窠巖亦有一株與此同名)

樹甚高大，葉長頗寬。樹冠高三三〇公分，樹冠二二九公分，有幹七根，幹粗約三公分許，皮呈灰黃色，表面粗糙，分枝頗密，然而不密。枝幹極直朝天，枝幹着生角度四〇度。葉大而長，平均長為八、一公分，幅寬三、三公分，葉色油綠有茸，葉形平展，葉緣細，尖端略向下垂，葉面略凹，葉脈粗而顯，脈數八對，鋸齒深而密，齒數二〇——二五對。葉緣向上內翻，葉形如湯匙，葉尖圓缺如桃仁。葉長五、七公分，寬二、五公分。萌芽力強。花多。結實性中等。

香，花瓣有六者三片居上，四者四片居下。花瓣較短，長五——八公厘，計一八六瓣，柱頭長一公分，三蕊，莖葉於葉。子房表面有茸毛甚密。花萼淺紅色，計六瓣，表寬各四公厘。花梗長二——三公分，結實性不強。

(3) 白鷄冠

樹產於山中火飯崗下之外鬼洞中，為舊苑長東廠所有。相傳白鷄冠早有於大紅袍，明代已有，當時有一知府攜眷往武夷，下榻武夷宮，其子忽染惡疾，食甚如牛，醫藥均效，官憂之，其後有一寺僧攜一小杯者，愛之特佳，遂將所辦投納子，問其名，則為白鷄冠也。後為臨山起任，中途子病愈，及傳為茶之功，於是奏於帝，並商其價索少許獻於帝，帝喜之大悅，敕寺僧守株，年賜銀百兩粟四十石，每年封設以進，遂光御茶。至清亦然。後民區離散，清帝遜位，白鷄冠亦漸枯槁，好事者咸謂盡節以終矣。其後又從旁發芽生枝，現存者僅係其後代。始安縣之姑安塔之。

樹勢不大，觀其枝幹並不粗老，可知年代並不甚遠。於茶園中時時有一長寬各五尺之四方石座以資其株，坐勢固中有「唯我獨尊」之勢。樹高一七五公分，冠徑二〇〇公分，主幹粗者有二——五公分，色呈灰白。表面粗，枝幹堅實，分枝頗多，生長旺盛。其枝下直上曲，枝節略呈較短，約自一——二——五公分。葉色略呈淡綠，幼葉薄而嫩如卵，其色淺綠而嫩葉黃色；亦有以白鷄冠之得名與此關係最大）。葉面開展，略向上仰。葉脈無光。葉肉與葉脈之間隆起，葉尖略向上向內翻起。葉尖端略鈍。葉長平均為七——二公分，幅寬二——六公分。葉齒而鈍，齒數平均三五對，主脈粗而直，側脈細而直，脈數自五——八對。花稀少，花期自十一月下旬至十二月下旬。花萼色乳白，大五片小二片，大瓣長一——五公分，幅一——四公分。花絲細長，長七——九公厘。柱頭長一公分，於五公分之三分處分為三蕊，較高於萼。子房表面有茸毛甚密。花萼六片，長寬約五公厘。花梗長 公分。

(4) 半天天

樹產於中山三花巖之第三絕頂崖上，其地勢之險峻，為任何茶地之冠，即者與御君在此此樹，為調性品種中之最貴力者。欲見其樹須由三花巖頂順一寬僅一百公分方之崖隙，俯身而上，自崖頂至頂常用九席扶屨相推五次始得攀登，而後復沿崖縫處登約三四丈許，始見一對約二丈許，寬七八尺巖巖平地，其上又廣絕坐，非人力所能攀登。是處巖無隙地而約一五〇公尺。積柔之處僅見沙土一堆，土層不及四尺，係由二花巖頂四雨水沖下積聚，是處巖為乾燥，半天天即植於土壤之中。據有與此者所談深者，仰觀絕崖，不約而同作舌誦曰：「半天天地地之半天天也」，相應而笑。半天天之正理，因地勢關係，茶戶疏於管理，且因是處地極高燥，並受天半之噴霧，坐令枝葉枯死，僅存旁枝十本，且生育至為衰弱，綠葉稀落，顯示「半天天」之黃金時代已逝。此樹之北側三尺許有副本二，生長較旺。據領路到此之磊石包頭相告：此處此樹非人所植，係飛鳥由船山啄啄來籽，落此地生也。經若干年代，聽其自生，未被發現，後有天心於桂夫一日由三花巖頂，以繩攀援而探察，始被發現，即告其僧去，是故此茶曾數年中由天心於桂滿，後於清代三花巖茶種轉歸福州林奇苑所有，始與尋回，且聞曾經一度公產於陳，新於費費數千餘金。此茶前未採管過，其西四巖絕頂無採管使用茶籃，採工採身到一布袋扶梯而上，採辦正副三株，計年採茶約十二兩。

樹高六一公分，樹冠直徑直徑一九四公分；枝幹頗直，每枝長五分。幹皮灰白，粗皮有細茸，枝葉略呈圓錐，葉生頗密，枝節略呈角狀約八〇度左右。枝葉原生角度為六〇——七〇度，葉長二——五公分。葉形圓形。葉脈細，幼葉呈淡紅色。葉肉無光，葉面頗無光；幼葉始









熱，造成爛爛。這需要水澆而促進發芽。貯藏方法，茶戶鮮無如何情況，僅將種子放在於晒過風乾泥土上，攤開而不使堆成一處，更忌發熱。堆層厚約二寸，經三五日應行翻動一次，兩端定茶葉時將茶籽以砂土，以防種子過乾乾裂。

(4) 播種期：播種期原有行數二期，惟山中茶戶，疏懶習慣，多行多播。將五月上中旬，即播種第一日為最善，倘亦有適宜于二月上旬者。行數播者，山中未曾有過，蓋因山行乏阻，氣候較平地遲緩，冬播不致受冷凍之害，尚可得良好結果。事實亦確時節。據觀首春採茶，為一年中繁忙之時，若罷人工，製造不盡，無暇顧及，實與採茶多播之主因。播茶意見解，春日不可播，實屬錯誤。筆者在山麓經二年播種試驗，結果均以二月播者最為良好。播種茶籽於二月中下旬發芽，四月上中旬始行出土。多播者無異將茶籽貯土中，候春發實有遺。

(5) 食子播種法：播種量須分床播者與山麓播者，二者有別，播者皆因人工欠缺，新地土較貧瘠，每畝難以就活者兼用之。採種均採用條播法，播種畝距五、五公尺，每一播種溝約播七〇——一〇〇粒，以種子排列成直線為宜。圃地直徑者，茶戶用小袋出茶，每一粒式，放入半平一處，計其重約為三〇——四〇粒。佔以三分之一無法發芽者，其數亦尚嫌過多。事實四五粒已足。然山中茶農，每相習而為之。

(6) 苗床設備：苗床有高者，苗床地點之選擇以輕砂質壤土，土質較肥無旱水之災，管理方便具有相當日照，而無當風者為宜。築畦寬一、五公尺，畦高二〇公分，溝寬三〇公分，周圍另築排水溝，如係直接開山山麓地，相距距離約一、五公尺，第一行式，溝約四〇公分，寬三〇公分，溝底土壤，應作四形，播種次中，然後覆約一吋厚。

(7) 播種法：播種於上述大小之苗床中，播種與畦條直者開溝，行數播法，行距二五公分，種子播於溝中，然後覆土，鬆動茶葉，則多先用草木灰，蓋於茶籽上，實播覆土約二三公分。但多數茶農尚簡便從事，未嘗用灰撒覆土三公分，覆土厚薄，則依土質與土質，頗有出入。土質之壤土，覆土二公分已够，若係砂土，或較乾荒之地，則較厚之，覆土較厚則再稍加整理。然後於四週開挖排水溝，播種工作乃告完成。

(8) 管理辦法：苗床管理即指除草、除草、間苗等而言。武夷山中，因茶葉立關係，山谷之中，氣候變異不大，苗圃草叢防旱防澇之工作，亦未甚注意，僅於幼芽出土二三吋高時，每年於春秋之間除草二三次。其後於八九月舉行間苗一次。一年苗可長一五公分左右，蓋於去年初春，始發葉出圃，若土質肥沃，管理得法，第三年即可，苗可長一二十公分，亦有發葉者亦有之。

#### 茶葉貯藏之生產經營法

武夷茶類品種，除茶葉以有性繁殖外，其他制水仙等品種之茶葉，本山茶農除採種留外，均求自行育苗，播種於於外地。水仙則有留秧仁等茶苗。每年均能數畝之大小種入。至於鐵觀音等品種，本山茶農無種，僅於年關南茶客北來時，由安溪帶來。茶其種植則用條播法，可採水仙的種，法其採茶後（此種播種與大茶無異作法）：

(1) 播種時間：每年清明後五日（四月十一、二日），為茶農播種之期，成小種茶農均於此時播。播種畝距，經三四個月於八月末至十一月，即可發果，播種一年即可以收穫可採，播種本畝，可採種子。

(2) 苗床管理：苗床管理之學問，大都經年三年而後有定論，故茶農均能管理工三年之久，其苗床之設備與播種之類，與本山茶農化者，於播種後，應即及草叢而為之。

(3) 苗床管理：苗床管理之學問，大都經年三年而後有定論，故茶農均能管理工三年之久，其苗床之設備與播種之類，與本山茶農化者，於播種後，應即及草叢而為之。

張分發之葉片不平等。並妨礙採茶之。距土之厚約十公分。其分發之新葉。即發生於枝條條又受保護而節節。

(4) 管理及取苗：枝條應於春夏秋期中。舉行除草二次。每株周圍用鋤頭將雜草之雜草除去。為避寒霜而保護。僅用手拔除。此外即不時注意保護之。本年四月初旬至。至七八月枝節發生。至年三二月即可取苗。其法用利刀於距伏主幹兩處。將枝條割斷後取土。取出茶條。要其分枝及新發新梢生長情形割斷。分成若干分置。每一分置有梢二三本至四五本。即可移植山地。其母株基部。仍可剪發新梢。經二三年後。復可供第二三次採條母株矣。

### 第三節 栽培

#### 1. 茶園之設置

我國各地茶園。大部係利用高山利地。或則為山陵緩傾地或平垣地。就茶園經營形式而言。可分為梯地作。石地作。與平地作三種。茲就武夷山茶園。因地形條件而論。除上述三種形式外。尚有「石地作」及「寄植作」。茲將武夷本山茶園形式作法分述如左：

(1) 規則階段梯地作法——此式茶園面積較大。大部屬地勢稍不平之緩斜山地。或谷中底層緩傾地。將地分切成可能大小之階段。沿邊砌築石岸。

(2) 不規則階段梯地——此等茶園。面積大小不一。階段大小高低及形式均因地形而異。大都見於坡度不平之急傾地。或山凹勢高低不平處所。

(3) 利地作——此等茶園並利用土層深而坡度較小之山坡地開闢之。就其地形關係而論。

(4) 平地作——山邊沿溪邊有平地不少。沙洲可利用植茶亦多。或利用山頂平坡地。或坑埠之窪地。此等地勢較平。開闢茶園面積亦最大。

(5) 「石地作」——此等形式不足稱為茶園。實際採茶之行政法。通常利用山凹或石地之邊。按地形砌築石岸。建土以植茶株。每座植三五株為最多。各山各嶺隨處可見。歷歷半壟無草無之。尤以山中壟荒坑。牛欄坑為最多。植於此石地中之茶株。往往係名種。誠視為山中珍貴之茶園。

(6) 「寄植作」——此式則係利用天籟之石壁。如覆石之下。或崖隙之旁。無須另作拾地。而將茶二三株。或植三五株寄植其間。結其要有滋養。稍加管理而已。

#### 各式茶園之作法

(1) 規則階段梯地作法——此式復分二類：一沿凸出之斜坡設段。一為凹入山坑設段。凸出山坡之階段。就水流形勢。先分為若干直段。直段與直段之間。宜鋪築至山下設有排水溝。直段決定後。再製成階高高低大小。然後按制新築。所謂「階高高低」。山頭一階。階高約五段之階段階高。坡度在三四度左右者。每一梯級寬可達二十公尺。高度一公尺左右。坡度在四十度以上者。則寬度縮小。階高增高。在六十度者。則階之寬度足供植茶二三行者。階高近萬步之增高。可達三四公尺。開墾次序。大部由下而上。第一階段之土築取階之階高階高之水。第二階段則取第三。並按而上。與開闢土階同時進行之工作者。即石岸或石岸。其築法者。為階階兩水沖洗。大部取階石岸。坡度較小者。則有用草皮與石岸。其法如若無草。則將草葉約二分。寬二公分。厚約一五公分大小一律之長方形石塊。各石間角則砌。其築階及土階兩階均取方塊石平砌之（兩階寬約四）。岸壁及坡度約七度。植土填實。階比兩岸為低。土面甚為平坦。以免水流沖刷。草皮岸之兩法與石岸同。階高階高之水無法起出。其長尺以上。同時將草皮與石岸兩法。約為六度。由中茶園草皮兩法。約為五度。其法與石地同。

階段之闊，重疊石岸亦約距五〇公分，另用一級重石砌成茶，石條一層距出岸壁三〇公分左右，斜而向上，作為上下階段之階梯，階步數隨岸高低而變換，兩岸石砌方法如後圖(1)：

此種茶園之排水問題，茶戶至為注意，其設計開築至為周密，其排水開設方式有三：

① 坡分溝——依山坡地形將茶園分編若干段，段與段間每隔相當距離，即設一條排水溝一條。同時每一段茶園之頂端，為避高山頂水流沖洗，常於最高一層茶園上，約三四公尺高處，築入字形之分水路，引水分流入段間之集排水溝中。

坡分水流入字小溝，茶山地土質鬆動，溝岸則多砌茶岸皮，去或作石塊，如深處石則須鑿石槽以導水流。每一道段之上必有人字溝若干條，保護若干直段之茶園。有時因地形傾斜度較大，水流湍急，於入字溝之左邊或右邊之下築分流水小溝。至於夏天之降雨期全用石砌，實為牢固，決無被水沖毀之虞。

茶園橫溝之階段，則於每一階段沿側面之次級石岸下，開小溝寬約四〇公分，深二五公分，引水向側面漸漸流出。并於流出處之邊岸砌一排水口，以暢其流。較廣深水流溝建設時，首應築水流之幹溝，可稱完善，沿山中麓地坑至水溝約一節，均可見之。水流溝之開設如後圖(2)：

② 直溝排水——此式溝即開設於山凹割地茶園。山頂之水向山凹兩面割地漸漸匯聚，沿山坑之深處直洩而下。茶園設置於此種地形，其排水溝則利用山水合流之山凹設置，溝依山勢筆直而下。茶園即開設於溝之兩邊。溝岸概以石砌築，其實度因山之高低而不同。是則天順水流，不兼沖地茶園，而自然流入中渠，園土免受沖刷。至於橫排排水之較優，則無主運者尚，亦遠較為寬架。

③ 另一種茶園築築法於土層極薄，甚或於巖石之上，園地無法開入，僅將溝後之平而兩端築築，運土填入以植茶。段寬不過五、六尺，各段凸出獨立，茶園排水至為佳良，無須特設排水溝。

(2) 不規則階段茶園作法——此類茶園階段排列之形狀隨地形而不同，高低不一，坡度不一，寬狹各異，此一層層面成圓形者，較一層又為三角形，此一層面積地二三分者，他層面積不及一厘之地。按茶地雖無一定形式，惟階層次第未亂，此類茶園，兩岸全築用石塊砌築。大畝築築造於表土淺薄巖石零亂之割地。山中所產之三大坑中多屬此類茶園。設置工程較大，兩岸之砌築，其法有如前述。先砌石岸，然後逐土其間。有時一畝地茶園之側面使用達千餘步，其最高處未之高實亦為全園茶區冠。層與層之隔築或整石層，或於各層石岸上將茶田之茶階，工者皆須手扶石岸，拾級而上。關於排水溝之設置，就地勢而有別，并無一定形式，或鑿石溝，或築石溝或鋪溝，或另設水溝，以整水注。此類茶園之排水，因面積不大，參差等層，至為容易，起排水疏導作用上，尚稱完善。且地多屬無產乾壁下之風後，水沖實微，每一層間築築數行，或三數行茶園面積大小而有出入，通常僅築一二行，約八九條至十餘條居多。

(3) 新築式作法——此式茶園多利用土層稍厚而坡度相宜之傾地，新築之如有舊茶園未收植草者，由生機西邊施工築園，所築邊至，即築成兩層階梯形，其最大小不一，其狀似階梯，未設任何工事。築茶之前，先於新築初期清除雜草，株距至無大序，其地如前圖。將階梯築成約四〇公分，其株與地平面垂直植入，其為防避水沖刷，除在頂端各層有兩層茶不字寬餘外，且其植茶間每距約五公尺，即設原有無茶地每畝築築一二條，其狀如後圖(3)：而築土後隨水流失。至於排水溝之設置并未注意，僅於築茶之土層築築一二條，其狀如後圖(4)：此種新築式茶園中，其年修築，大畝作於山邊，其狀如後圖(5)：其狀如後圖(6)：其狀如後圖(7)：其狀如後圖(8)：其狀如後圖(9)：其狀如後圖(10)：其狀如後圖(11)：其狀如後圖(12)：其狀如後圖(13)：其狀如後圖(14)：其狀如後圖(15)：其狀如後圖(16)：其狀如後圖(17)：其狀如後圖(18)：其狀如後圖(19)：其狀如後圖(20)：其狀如後圖(21)：其狀如後圖(22)：其狀如後圖(23)：其狀如後圖(24)：其狀如後圖(25)：其狀如後圖(26)：其狀如後圖(27)：其狀如後圖(28)：其狀如後圖(29)：其狀如後圖(30)：其狀如後圖(31)：其狀如後圖(32)：其狀如後圖(33)：其狀如後圖(34)：其狀如後圖(35)：其狀如後圖(36)：其狀如後圖(37)：其狀如後圖(38)：其狀如後圖(39)：其狀如後圖(40)：其狀如後圖(41)：其狀如後圖(42)：其狀如後圖(43)：其狀如後圖(44)：其狀如後圖(45)：其狀如後圖(46)：其狀如後圖(47)：其狀如後圖(48)：其狀如後圖(49)：其狀如後圖(50)：其狀如後圖(51)：其狀如後圖(52)：其狀如後圖(53)：其狀如後圖(54)：其狀如後圖(55)：其狀如後圖(56)：其狀如後圖(57)：其狀如後圖(58)：其狀如後圖(59)：其狀如後圖(60)：其狀如後圖(61)：其狀如後圖(62)：其狀如後圖(63)：其狀如後圖(64)：其狀如後圖(65)：其狀如後圖(66)：其狀如後圖(67)：其狀如後圖(68)：其狀如後圖(69)：其狀如後圖(70)：其狀如後圖(71)：其狀如後圖(72)：其狀如後圖(73)：其狀如後圖(74)：其狀如後圖(75)：其狀如後圖(76)：其狀如後圖(77)：其狀如後圖(78)：其狀如後圖(79)：其狀如後圖(80)：其狀如後圖(81)：其狀如後圖(82)：其狀如後圖(83)：其狀如後圖(84)：其狀如後圖(85)：其狀如後圖(86)：其狀如後圖(87)：其狀如後圖(88)：其狀如後圖(89)：其狀如後圖(90)：其狀如後圖(91)：其狀如後圖(92)：其狀如後圖(93)：其狀如後圖(94)：其狀如後圖(95)：其狀如後圖(96)：其狀如後圖(97)：其狀如後圖(98)：其狀如後圖(99)：其狀如後圖(100)：其狀如後圖(101)：其狀如後圖(102)：其狀如後圖(103)：其狀如後圖(104)：其狀如後圖(105)：其狀如後圖(106)：其狀如後圖(107)：其狀如後圖(108)：其狀如後圖(109)：其狀如後圖(110)：其狀如後圖(111)：其狀如後圖(112)：其狀如後圖(113)：其狀如後圖(114)：其狀如後圖(115)：其狀如後圖(116)：其狀如後圖(117)：其狀如後圖(118)：其狀如後圖(119)：其狀如後圖(120)：其狀如後圖(121)：其狀如後圖(122)：其狀如後圖(123)：其狀如後圖(124)：其狀如後圖(125)：其狀如後圖(126)：其狀如後圖(127)：其狀如後圖(128)：其狀如後圖(129)：其狀如後圖(130)：其狀如後圖(131)：其狀如後圖(132)：其狀如後圖(133)：其狀如後圖(134)：其狀如後圖(135)：其狀如後圖(136)：其狀如後圖(137)：其狀如後圖(138)：其狀如後圖(139)：其狀如後圖(140)：其狀如後圖(141)：其狀如後圖(142)：其狀如後圖(143)：其狀如後圖(144)：其狀如後圖(145)：其狀如後圖(146)：其狀如後圖(147)：其狀如後圖(148)：其狀如後圖(149)：其狀如後圖(150)：其狀如後圖(151)：其狀如後圖(152)：其狀如後圖(153)：其狀如後圖(154)：其狀如後圖(155)：其狀如後圖(156)：其狀如後圖(157)：其狀如後圖(158)：其狀如後圖(159)：其狀如後圖(160)：其狀如後圖(161)：其狀如後圖(162)：其狀如後圖(163)：其狀如後圖(164)：其狀如後圖(165)：其狀如後圖(166)：其狀如後圖(167)：其狀如後圖(168)：其狀如後圖(169)：其狀如後圖(170)：其狀如後圖(171)：其狀如後圖(172)：其狀如後圖(173)：其狀如後圖(174)：其狀如後圖(175)：其狀如後圖(176)：其狀如後圖(177)：其狀如後圖(178)：其狀如後圖(179)：其狀如後圖(180)：其狀如後圖(181)：其狀如後圖(182)：其狀如後圖(183)：其狀如後圖(184)：其狀如後圖(185)：其狀如後圖(186)：其狀如後圖(187)：其狀如後圖(188)：其狀如後圖(189)：其狀如後圖(190)：其狀如後圖(191)：其狀如後圖(192)：其狀如後圖(193)：其狀如後圖(194)：其狀如後圖(195)：其狀如後圖(196)：其狀如後圖(197)：其狀如後圖(198)：其狀如後圖(199)：其狀如後圖(200)：其狀如後圖(201)：其狀如後圖(202)：其狀如後圖(203)：其狀如後圖(204)：其狀如後圖(205)：其狀如後圖(206)：其狀如後圖(207)：其狀如後圖(208)：其狀如後圖(209)：其狀如後圖(210)：其狀如後圖(211)：其狀如後圖(212)：其狀如後圖(213)：其狀如後圖(214)：其狀如後圖(215)：其狀如後圖(216)：其狀如後圖(217)：其狀如後圖(218)：其狀如後圖(219)：其狀如後圖(220)：其狀如後圖(221)：其狀如後圖(222)：其狀如後圖(223)：其狀如後圖(224)：其狀如後圖(225)：其狀如後圖(226)：其狀如後圖(227)：其狀如後圖(228)：其狀如後圖(229)：其狀如後圖(230)：其狀如後圖(231)：其狀如後圖(232)：其狀如後圖(233)：其狀如後圖(234)：其狀如後圖(235)：其狀如後圖(236)：其狀如後圖(237)：其狀如後圖(238)：其狀如後圖(239)：其狀如後圖(240)：其狀如後圖(241)：其狀如後圖(242)：其狀如後圖(243)：其狀如後圖(244)：其狀如後圖(245)：其狀如後圖(246)：其狀如後圖(247)：其狀如後圖(248)：其狀如後圖(249)：其狀如後圖(250)：其狀如後圖(251)：其狀如後圖(252)：其狀如後圖(253)：其狀如後圖(254)：其狀如後圖(255)：其狀如後圖(256)：其狀如後圖(257)：其狀如後圖(258)：其狀如後圖(259)：其狀如後圖(260)：其狀如後圖(261)：其狀如後圖(262)：其狀如後圖(263)：其狀如後圖(264)：其狀如後圖(265)：其狀如後圖(266)：其狀如後圖(267)：其狀如後圖(268)：其狀如後圖(269)：其狀如後圖(270)：其狀如後圖(271)：其狀如後圖(272)：其狀如後圖(273)：其狀如後圖(274)：其狀如後圖(275)：其狀如後圖(276)：其狀如後圖(277)：其狀如後圖(278)：其狀如後圖(279)：其狀如後圖(280)：其狀如後圖(281)：其狀如後圖(282)：其狀如後圖(283)：其狀如後圖(284)：其狀如後圖(285)：其狀如後圖(286)：其狀如後圖(287)：其狀如後圖(288)：其狀如後圖(289)：其狀如後圖(290)：其狀如後圖(291)：其狀如後圖(292)：其狀如後圖(293)：其狀如後圖(294)：其狀如後圖(295)：其狀如後圖(296)：其狀如後圖(297)：其狀如後圖(298)：其狀如後圖(299)：其狀如後圖(300)：其狀如後圖(301)：其狀如後圖(302)：其狀如後圖(303)：其狀如後圖(304)：其狀如後圖(305)：其狀如後圖(306)：其狀如後圖(307)：其狀如後圖(308)：其狀如後圖(309)：其狀如後圖(310)：其狀如後圖(311)：其狀如後圖(312)：其狀如後圖(313)：其狀如後圖(314)：其狀如後圖(315)：其狀如後圖(316)：其狀如後圖(317)：其狀如後圖(318)：其狀如後圖(319)：其狀如後圖(320)：其狀如後圖(321)：其狀如後圖(322)：其狀如後圖(323)：其狀如後圖(324)：其狀如後圖(325)：其狀如後圖(326)：其狀如後圖(327)：其狀如後圖(328)：其狀如後圖(329)：其狀如後圖(330)：其狀如後圖(331)：其狀如後圖(332)：其狀如後圖(333)：其狀如後圖(334)：其狀如後圖(335)：其狀如後圖(336)：其狀如後圖(337)：其狀如後圖(338)：其狀如後圖(339)：其狀如後圖(340)：其狀如後圖(341)：其狀如後圖(342)：其狀如後圖(343)：其狀如後圖(344)：其狀如後圖(345)：其狀如後圖(346)：其狀如後圖(347)：其狀如後圖(348)：其狀如後圖(349)：其狀如後圖(350)：其狀如後圖(351)：其狀如後圖(352)：其狀如後圖(353)：其狀如後圖(354)：其狀如後圖(355)：其狀如後圖(356)：其狀如後圖(357)：其狀如後圖(358)：其狀如後圖(359)：其狀如後圖(360)：其狀如後圖(361)：其狀如後圖(362)：其狀如後圖(363)：其狀如後圖(364)：其狀如後圖(365)：其狀如後圖(366)：其狀如後圖(367)：其狀如後圖(368)：其狀如後圖(369)：其狀如後圖(370)：其狀如後圖(371)：其狀如後圖(372)：其狀如後圖(373)：其狀如後圖(374)：其狀如後圖(375)：其狀如後圖(376)：其狀如後圖(377)：其狀如後圖(378)：其狀如後圖(379)：其狀如後圖(380)：其狀如後圖(381)：其狀如後圖(382)：其狀如後圖(383)：其狀如後圖(384)：其狀如後圖(385)：其狀如後圖(386)：其狀如後圖(387)：其狀如後圖(388)：其狀如後圖(389)：其狀如後圖(390)：其狀如後圖(391)：其狀如後圖(392)：其狀如後圖(393)：其狀如後圖(394)：其狀如後圖(395)：其狀如後圖(396)：其狀如後圖(397)：其狀如後圖(398)：其狀如後圖(399)：其狀如後圖(400)：其狀如後圖(401)：其狀如後圖(402)：其狀如後圖(403)：其狀如後圖(404)：其狀如後圖(405)：其狀如後圖(406)：其狀如後圖(407)：其狀如後圖(408)：其狀如後圖(409)：其狀如後圖(410)：其狀如後圖(411)：其狀如後圖(412)：其狀如後圖(413)：其狀如後圖(414)：其狀如後圖(415)：其狀如後圖(416)：其狀如後圖(417)：其狀如後圖(418)：其狀如後圖(419)：其狀如後圖(420)：其狀如後圖(421)：其狀如後圖(422)：其狀如後圖(423)：其狀如後圖(424)：其狀如後圖(425)：其狀如後圖(426)：其狀如後圖(427)：其狀如後圖(428)：其狀如後圖(429)：其狀如後圖(430)：其狀如後圖(431)：其狀如後圖(432)：其狀如後圖(433)：其狀如後圖(434)：其狀如後圖(435)：其狀如後圖(436)：其狀如後圖(437)：其狀如後圖(438)：其狀如後圖(439)：其狀如後圖(440)：其狀如後圖(441)：其狀如後圖(442)：其狀如後圖(443)：其狀如後圖(444)：其狀如後圖(445)：其狀如後圖(446)：其狀如後圖(447)：其狀如後圖(448)：其狀如後圖(449)：其狀如後圖(450)：其狀如後圖(451)：其狀如後圖(452)：其狀如後圖(453)：其狀如後圖(454)：其狀如後圖(455)：其狀如後圖(456)：其狀如後圖(457)：其狀如後圖(458)：其狀如後圖(459)：其狀如後圖(460)：其狀如後圖(461)：其狀如後圖(462)：其狀如後圖(463)：其狀如後圖(464)：其狀如後圖(465)：其狀如後圖(466)：其狀如後圖(467)：其狀如後圖(468)：其狀如後圖(469)：其狀如後圖(470)：其狀如後圖(471)：其狀如後圖(472)：其狀如後圖(473)：其狀如後圖(474)：其狀如後圖(475)：其狀如後圖(476)：其狀如後圖(477)：其狀如後圖(478)：其狀如後圖(479)：其狀如後圖(480)：其狀如後圖(481)：其狀如後圖(482)：其狀如後圖(483)：其狀如後圖(484)：其狀如後圖(485)：其狀如後圖(486)：其狀如後圖(487)：其狀如後圖(488)：其狀如後圖(489)：其狀如後圖(490)：其狀如後圖(491)：其狀如後圖(492)：其狀如後圖(493)：其狀如後圖(494)：其狀如後圖(495)：其狀如後圖(496)：其狀如後圖(497)：其狀如後圖(498)：其狀如後圖(499)：其狀如後圖(500)：其狀如後圖(501)：其狀如後圖(502)：其狀如後圖(503)：其狀如後圖(504)：其狀如後圖(505)：其狀如後圖(506)：其狀如後圖(507)：其狀如後圖(508)：其狀如後圖(509)：其狀如後圖(510)：其狀如後圖(511)：其狀如後圖(512)：其狀如後圖(513)：其狀如後圖(514)：其狀如後圖(515)：其狀如後圖(516)：其狀如後圖(517)：其狀如後圖(518)：其狀如後圖(519)：其狀如後圖(520)：其狀如後圖(521)：其狀如後圖(522)：其狀如後圖(523)：其狀如後圖(524)：其狀如後圖(525)：其狀如後圖(526)：其狀如後圖(527)：其狀如後圖(528)：其狀如後圖(529)：其狀如後圖(530)：其狀如後圖(531)：其狀如後圖(532)：其狀如後圖(533)：其狀如後圖(534)：其狀如後圖(535)：其狀如後圖(536)：其狀如後圖(537)：其狀如後圖(538)：其狀如後圖(539)：其狀如後圖(540)：其狀如後圖(541)：其狀如後圖(542)：其狀如後圖(543)：其狀如後圖(544)：其狀如後圖(545)：其狀如後圖(546)：其狀如後圖(547)：其狀如後圖(548)：其狀如後圖(549)：其狀如後圖(550)：其狀如後圖(551)：其狀如後圖(552)：其狀如後圖(553)：其狀如後圖(554)：其狀如後圖(555)：其狀如後圖(556)：其狀如後圖(557)：其狀如後圖(558)：其狀如後圖(559)：其狀如後圖(560)：其狀如後圖(561)：其狀如後圖(562)：其狀如後圖(563)：其狀如後圖(564)：其狀如後圖(565)：其狀如後圖(566)：其狀如後圖(567)：其狀如後圖(568)：其狀如後圖(569)：其狀如後圖(570)：其狀如後圖(571)：其狀如後圖(572)：其狀如後圖(573)：其狀如後圖(574)：其狀如後圖(575)：其狀如後圖(576)：其狀如後圖(577)：其狀如後圖(578)：其狀如後圖(579)：其狀如後圖(580)：其狀如後圖(581)：其狀如後圖(582)：其狀如後圖(583)：其狀如後圖(584)：其狀如後圖(585)：其狀如後圖(586)：其狀如後圖(587)：其狀如後圖(588)：其狀如後圖(589)：其狀如後圖(590)：其狀如後圖(591)：其狀如後圖(592)：其狀如後圖(593)：其狀如後圖(594)：其狀如後圖(595)：其狀如後圖(596)：其狀如後圖(597)：其狀如後圖(598)：其狀如後圖(599)：其狀如後圖(600)：其狀如後圖(601)：其狀如後圖(602)：其狀如後圖(603)：其狀如後圖(604)：其狀如後圖(605)：其狀如後圖(606)：其狀如後圖(607)：其狀如後圖(608)：其狀如後圖(609)：其狀如後圖(610)：其狀如後圖(611)：其狀如後圖(612)：其狀如後圖(613)：其狀如後圖(614)：其狀如後圖(615)：其狀如後圖(616)：其狀如後圖(617)：其狀如後圖(618)：其狀如後圖(619)：其狀如後圖(620)：其狀如後圖(621)：其狀如後圖(622)：其狀如後圖(623)：其狀如後圖(624)：其狀如後圖(625)：其狀如後圖(626)：其狀如後圖(627)：其狀如後圖(628)：其狀如後圖(629)：其狀如後圖(630)：其狀如後圖(631)：其狀如後圖(632)：其狀如後圖(633)：其狀如後圖(634)：其狀如後圖(635)：其狀如後圖(636)：其狀如後圖(637)：其狀如後圖(638)：其狀如後圖(639)：其狀如後圖(640)：其狀如後圖(641)：其狀如後圖(642)：其狀如後圖(643)：其狀如後圖(644)：其狀如後圖(645)：其狀如後圖(646)：其狀如後圖(647)：其狀如後圖(648)：其狀如後圖(649)：其狀如後圖(650)：其狀如後圖(651)：其狀如後圖(652)：其狀如後圖(653)：其狀如後圖(654)：其狀如後圖(655)：其狀如後圖(656)：其狀如後圖(657)：其狀如後圖(658)：其狀如後圖(659)：其狀如後圖(660)：其狀如後圖(661)：其狀如後圖(662)：其狀如後圖(663)：其狀如後圖(664)：其狀如後圖(665)：其狀如後圖(666)：其狀如後圖(667)：其狀如後圖(668)：其狀如後圖(669)：其狀如後圖(670)：其狀如後圖(671)：其狀如後圖(672)：其狀如後圖(673)：其狀如後圖(674)：其狀如後圖(675)：其狀如後圖(676)：其狀如後圖(677)：其狀如後圖(678)：其狀如後圖(679)：其狀如後圖(680)：其狀如後圖(681)：其狀如後圖(682)：其狀如後圖(683)：其狀如後圖(684)：其狀如後圖(685)：其狀如後圖(686)：其狀如後圖(687)：其狀如後圖(688)：其狀如後圖(689)：其狀如後圖(690)：其狀如後圖(691)：其狀如後圖(692)：其狀如後圖(693)：其狀如後圖(694)：其狀如後圖(695)：其狀如後圖(696)：其狀如後圖(697)：其狀如後圖(698)：其狀如後圖(699)：其狀如後圖(700)：其狀如後圖(701)：其狀如後圖(702)：其狀如後圖(703)：其狀如後圖(704)：其狀如後圖(705)：其狀如後圖(706)：其狀如後圖(707)：其狀如後圖(708)：其狀如後圖(709)：其狀如後圖(710)：其狀如後圖(711)：其狀如後圖(712)：其狀如後圖(713)：其狀如後圖(714)：其狀如後圖(715)：其狀如後圖(716)：其狀如後圖(717)：其狀如後圖(718)：其狀如後圖(719)：其狀如後圖(720)：其狀如後圖(721)：其狀如後圖(722)：其狀如後圖(723)：其狀如後圖(724)：其狀如後圖(725)：其狀如後圖(726)：其狀如後圖(727)：其狀如後圖(728)：其狀如後圖(729)：其狀如後圖(730)：其狀如後圖(731)：其狀如後圖(732)：其狀如後圖(733)：其狀如後圖(734)：其狀如後圖(735)：其狀如後圖(736)：其狀如後圖(737)：其狀如後圖(738)：其狀如後圖(739)：其狀如後圖(740)：其狀如後圖(741)：其狀如後圖(742)：其狀如後圖(743)：其狀如後圖(744)：其狀如後圖(745)：其狀如後圖(746)：其狀如後圖(747)：其狀如後圖(748)：其狀如後圖(749)：其狀如後圖(750)：其狀如後圖(751)：其狀如後圖(752)：其狀如後圖(753)：其狀如後圖(754)：其狀如後圖(755)：其狀如後圖(756)：其狀如後圖(757)：其狀如後圖(758)：其狀如後圖(759)：其狀如後圖(760)：其狀如後圖(761)：其狀如後圖(762)：其狀如後圖(763)：其狀如後圖(764)：其狀如後圖(765)：其狀如後圖(766)：其狀如後圖(767)：其狀如後圖(768)：其狀如後圖(769)：其狀如後圖(770)：其狀如後圖(771)：其狀如後圖(772)：其狀如後圖(773)：其狀如後圖(774)：其狀如後圖(775)：其狀如後圖(776)：其狀如後圖(777)：其狀如後圖(778)：其狀如後圖(779)：其狀如後圖(780)：其狀如後圖(781)：其狀如後圖(782)：其狀如後圖(783)：其狀如後圖(784)：其狀如後圖(785)：其狀如後圖(786)：其狀如後圖(787)：其狀如後圖(788)：其狀如後圖(789)：其狀如後圖(790)：其狀如後圖(791)：其狀如後圖(792)：其狀如後圖(793)：其狀如後圖(794)：其狀如後圖(795)：其狀如後圖(796)：其狀如後圖(797)：其狀如後圖(798)：其狀如後圖(799)：其狀如後圖(800)：其狀如後圖(801)：其狀如後圖(802)：其狀如後圖(803)：其狀如後圖(804)：其狀如後圖(805)：其狀如後圖(806)：其狀如後圖(807)：其狀如後圖(808)：其狀如後圖(809)：其狀如後圖(810)：其狀如後圖(811)：其狀如後圖(812)：其狀如後圖(813)：其狀如後圖(814)：其狀如後圖(815)：其狀如後圖(816)：其狀如後圖(817)：其狀如後圖(818)：其狀如後圖(819)：其狀如後圖(820)：其狀如後圖(821)：其狀如後圖(822)：其狀如後圖(823)：其狀如後圖(824)：其狀如後圖(825)：其狀如後圖(826)：其狀如後圖(827)：其狀如後圖(828)：其狀如後圖(829)：其狀如後圖(830)：其狀如後圖(831)：其狀如後圖(832)：其狀如後圖(833)：其狀如後圖(834)：其狀如後圖(835)：其狀如後圖(836)：其狀如後圖(837)：其狀如後圖(838)：其狀如後圖(839)：其狀如後圖(840)：其狀如後圖(841)：其狀如後圖(842)：其狀如後圖(843)：其狀如後圖(844)：其狀如後圖(845)：其狀如後圖(846)：其狀如後圖(847)：其狀如後圖(848)：其狀如後圖(849)：其狀如後圖(850)：其狀如後圖(851)：其狀如後圖(852)：其狀如後圖(853)：其狀如後圖(854)：其狀如後圖(855)：其狀如後圖(856)：其狀如後圖(857)：其狀如後圖(858)：其狀如後圖(859)：其狀如後圖(860)：其狀如後圖(861)：其狀如後圖(862)：其狀如後圖(863)：其狀如後圖(864)：其狀如後圖(865)：其狀如後圖(866)：其狀如後圖(867)：其狀如後圖(868)：其狀如後圖(869)：其狀如後圖(870)：其狀如後圖(871)：其狀如後圖(872)：其狀如後圖(873)：其狀如後圖(874)：其狀如後圖(875)：其狀如後圖(876)：其狀如後圖(877)：其狀如後圖(878)：其狀如後圖(879)：其狀如後圖(880)：其狀如後圖(881)：其狀如後圖(882)：其狀如後圖(883)：其狀如後圖(884)：其狀如後圖(885)：其狀如後圖(886)：其狀如後圖(887)：其狀如後圖(888)：其狀如後圖(889)：其狀如後圖(890)：其狀如後圖(891)：其狀如後圖(892)：其狀如後圖(893)：其狀如後圖(894)：其狀如後圖(895)：其狀如後圖(896)：其狀如後圖(897)：其狀如後圖(898)：其狀如後圖(899)：其狀如後圖(900)：其狀如後圖(901)：其狀如後圖(902)：其狀如後圖(903)：其狀如後圖(904)：其狀如後圖(905)：其狀如後圖(906)：其狀如後圖(907)：其狀如後圖(908)：其狀如後圖(909)：其狀如後圖(910)：其狀如後圖(911)：其狀如後圖(912)：其狀如後圖(913)：其狀如後圖(914)：其狀如後圖(915)：其狀如後圖(916)：其狀如後圖(917)：其狀如後圖(918)：其狀如後圖(919)：其狀如後圖(920)：其狀如後圖(921)：其狀如後圖(922)：其狀如後圖(923)：其狀如後圖(924)：其狀如後圖(925)：其狀如後圖(926)：其狀如後圖(927)：其狀如後圖(928)：其狀如後圖(929)：其狀如後圖(930)：其狀如後圖(931)：其狀如後圖(932)：其狀如後圖(933)：其狀如後圖(934)：其狀如後圖(935)：其狀如後圖(936)：其狀如後圖(937)：其狀如後圖(938)：其狀如後圖(939)：其狀如後圖(940)：其狀如後圖(941)：其狀如後圖(942)：其狀如後圖(943)：其狀如後圖(944)：其狀如後圖(945)：其狀如後圖(946)：其狀如後圖(947)：其狀如後圖(948)：其狀如後圖(949)：其狀如後圖(950)：其狀如後圖(951)：其狀如後圖(952)：其狀如後圖(953)：其狀如後圖(954)：其狀如後圖(955)：其狀如後圖(956)：其狀如後圖(957)：其狀如後圖(958)：其狀如後圖(959)：其狀如後圖(960)：其狀如後圖(961)：其狀如後圖(962)：其狀如後圖(963)：其狀如後圖(964)：其狀如後圖(965)：其狀如後圖(966)：其狀如後圖(967)：其狀如後圖(968)：其狀如後圖(969)：其狀如後圖(970)：其狀如後圖(971)：其狀如後圖(972)：其狀如後圖(973)：其狀如後圖(974)：其狀如後圖(975)：其狀如後圖(976)：其狀如後圖(977)：其狀如後圖(978)：其狀如後圖(979)：其狀如後圖(980)：其狀如後圖(981)：其狀如後圖(982)：其狀如後圖(983)：其狀如後圖(984)：其狀如後圖(985)：其狀如後圖(986)：其狀如後圖(987)：其狀如後圖(988)：其狀如後圖(989)：其狀如後圖(990)：



(3) 栽植方法：茶苗移植，山中茶園每三人組成一組，一人新鑿，將植穴深深翻數下，如種茶為龍種茶苗，即掘出一深約三五公分，長二五公分，寬三〇公分之長形植穴，第二人即取苗木，自十株至十五株，用一手將穴中之土掘開一邊，一手將苗木排於長方植穴中，垂直插入，苗與苗之距離約為二三公分，隨手披覆植土，并用指尖之力於苗根點緊壓，以固植株。他人亦手執鋤，即於植穴周圍，壅入多量植土，將植株埋入土中十分之六，然後轉用鋤之頭部用力播實植土，苗受壓實即稍向一方。植穴須略凹形，以注雨水，而利苗之成活。其後隨即整平地面，工作乃告完成。若植水仙苗，則因苗稍大，植穴加深至四十餘公分。一畝苗數則由苗之大小自六七株至十株左右。植株距離，亦略放寬，成三四公分。且須於植穴中放入若干紅粘土，以利根之生長。但茶農亦有簡便不如此加工，惟成活率尙未見大差異，茶園如係規則之階段梯園，或平地園其植株距離分間，但仍依行成條，植株茶葉自八〇——一二〇公分，行距為一五〇公分，水仙則放寬三分之一。矮脚烏龍鐵觀音肉桂黃龍黃與茶葉同。高脚烏龍奇種桃仁梅白雲梨等與水仙同。茶園如係不規則階段梯園，或平地作成石座式，則就園之大小，地形關係，株行數無法一定。茶株或三五成行，或孤零零株。株距行距每多較為寬大。至於密植者，隨地形而異，無株行距可言。且一畝苗數也無法一定，大多三五株一畝，無法依理想排置種植（圖三係茶栽植圖附後）。

#### 第四節 耕種

茶園耕種的目的不外為二，第一、促進土壤之理學性質與土壤中肥料化學變化，並使新土鬆軟，茶樹發展生長旺盛，容易吸收養分。第二、為防止雜草之繁衍，使土壤保持適當溫度，以助為茶樹之生長。武夷茶園之耕種方法與時期，隨當地氣候與土質之不同而稍異。

茶葉為永年作物，一年之中，往往採收茶葉至數回之多，欲使茶葉不斷萌發，鮮葉不停開採，對於茶園耕種，不能有絲毫疏忽。單就除草一項工作之精粗，對於鮮葉收穫，靡然有不感。春採於季節，則生長更有顯然之差異，往往致收穫大為減少。故經營完善之茶園，每年常舉行深耕一次，淺耕達四五次之多。至少亦行深耕一次淺耕二次。武夷茶園之採摘，近今一年常僅採摘首春茶一次，或首春二茶二次。且因茶園土質極屬砂質土，土壤不易堅實，復因開墾後，工作區難，人工招風不易，每年僅行深耕淺耕各一次，間亦有較勤謹茶農，於茶芽萌動時，加行在疏一次除草，俗稱為「打春草」，茶農對此大加工除草，並不以為此有益於茶樹之生長，却多以便利春茶採摘為目的。

##### 1. 春前除草

時間：春前除草之前適期為三月下旬及四月上旬，約於採摘首春茶前一個月。此時間中雜草因春日和暖，隨茶芽之萌動，發生繁茂，即予剷除。過遲則恐傷茶樹之幼根，妨礙春芽之伸育。

方法：通常用圓板鋤頭，以不傷茶樹根根為準，約深一公分於表土淺之鋪入，此時草根新生未長，如此深度已可將草除盡，斷其生機。同時可用鋤頭將株旁之土，翻三四釐或更深，此工作進行甚速。勤謹工人每日可完成二三畝。

##### 2. 深耕

深耕作用：茶樹屬永年作物，固定生育於一定地中，若果兼種後未實行深耕，則土壤下層逐漸固結，空氣不能透達，變成利用，因之減少，且根無法擴成網狀之伸育，僅主根直生深層，地上摘取之勞枝因而不生，鮮葉產量大減。此時便須實行深耕，此對於衰老茶園，實屬恢復舊觀，更為必要之工作。深耕既可疏鬆土壤，增進養分之例，且因行深耕，將園之老樹根斷，使發新根。同時將園中雜草整埋入土中，令其腐爛，增進土中之腐植質，為茶園中之天然肥料。

**深耕期：**深耕時期按茶樹生育情形，最宜行之於秋後八月下旬至九月下旬之間。此時茶芽伸育雖慢，深耕時被斷根後無礙於之生育。武夷茶不採摘秋茶，是以每類及工人採摘之便利。蓋此間茶工全屬江西贛每年製茶結束大部即運原籍，於二季茶採後十數日中茶工尙未遣散時，即開始深耕，通常自八月中旬至九月下旬時，正當頭三伏酷暑之時，茶農咸謂此時深耕，雜草可受烈日晒死，本地俗語有云「七月掘金、八月掘銀、九月掘銅、十月掘鐵」（月份係指農曆）。蓋即以農曆七月為深耕最速期，此期中所掘之茶園，明年之收穫有如掘金。十月掘園地者，所得為鐵。金屬中之賤貨也。筆者二年來觀察結果，認此時期深耕過早，此時雜草生長未停，新梢正須充實，一旦缺少地下水供給，影響茶樹生育不淺。惟茶農因為不採秋茶，故未直接見出其利害。

**深耕方法：**深耕時，先將株下之表土落葉雜草等掘開，放置於行間空地上，然後用鋤頭由近株掘起，將底土全部掘開，披置於行間表土之上，曝曬於園中，聽受風吹日晒，使其充分風化。掘開之土，向株旁積放，推茶之一行間，逐掘成一大深溝，其深自二五公分至四〇公分不等。溝六之水似，氣深至六〇公分以上。茶樹主根，幾全露現。生於溝境中之雜草，為鋤頭力所不能及者，遂用手抓拔以去，務使掘開部份之根際不附土塊為止。土向二旁掘開，行之中間，行溝土塊堆積達三四十分之高，雜草悉數埋入堆土中，以促其腐爛。如此深耕，筆者以為未盡合理。因上述深耕法，將地下三〇公分深部份根際掘斷，反使主根往下層直生。又因時期過早，酷日之下，茶葉水份蒸發正盛，忽將地下水份供給減少，妨礙茶樹生長在所難免。理應於近株旁均為地上枝葉垂直稍內向部掘入為妥。茶農對於近株深耕法，所據理由即將耕土堆於行之二旁，留出行溝，可以積住雨水，沖入細肥土粒，直接增加根際肥料。此雖不無相當理由，然茶樹根際吸收肥料，而不在於主根，却在與根冠所披蓋部份同等位置之網狀根際間。

如上所述方法，茶葉栽植植五年以上之茶園，每年均應行一次。因採茶自第四、五年起，始可開採。但初年深耕度比老茶園為淺。烏龍奇蘭桃仁等，茶樹行深耕年限均與採茶同。水仙則自第三四年可開採，深耕開始期自當提早一二年。深耕工作於一茶園中完畢，再而次園，一園之中先自一行後及次行，出坡則自山脚至山頂順次而上。又深耕後之茶園，均停置任土壤風化達二個月之久，於十月中下旬開始覆土，俗稱此項深耕工作為「打草」或「繳第一次鋤頭」註：「繳字即收金錢厚工人之意」

### 3, 覆土

茶園經深耕後，二個月即行覆土，此項覆土工作，實際即包括茶樹覆土、剷除秋草及茶園中耕之三項工作。山中茶農稱此項工作為「冬山」，亦稱為「繳第二次鋤頭」，頗為適當。

**時期：**茶農對於茶樹生育情形頗為明瞭，春季發生之茶芽，通常前一年八月下旬至十一月上旬葉芽前分化伸育。茶樹之覆土當應不失此時期，於九月下旬至十月中旬舉行之。武夷茶園均於此時期實行覆土。適逢霜降恐地下溫度降低，根部受局部凍害，往往致致全樹枯死。至少亦影響根之發生，芽之分化，鮮葉收量的減少。當地茶農咸謂茶樹須吃「十月小進春」之水，并非無根據。

**方法：**深耕時所掘開堆積於株旁之表土，覆土即用圓板鋤頭將土翻裝入株中。翻土時則表土及雜草、落葉先翻入溝中株旁，然後將耕土逐漸填回根部，并加栽植時近株際留出凹形溝穴，約深有九八公分，被茶樹主幹全圍沒入覆土表面。覆土後，即將茶園全面進行中耕，將土塊攪碎，翻板間距約為二〇公分左右，使土壤鬆軟，仍作成平畦。此項覆土工作，無異茶樹之施用毒肥。

與覆土工作同時進行，有如茶園四邊，兼車灌木之剷除，水溝之修葺，道路之修築等，階段式之梯園，在覆土時，尚應將上一段園壁上之雜草清除，將雜草填入下園土中作為肥料，務使茶園之中除茶樹而外，別無他物。

於此尚應附帶提及者，即山中四頭八連之主要公共道路，雖非直接與茶園有關，但若因道路通過其茶園地設者，無論遠近，概須由各該茶園所管轄之包頭負責修築，此種道路，大都係石印階級，往往一修費金極鉅。包頭無法負擔者，山主亦須負擔。從無異說。如茶園散在各巖者，每年費在修路之人工為數確為可觀。

每巖茶園之深耕及覆土，二次工作所需人工，由於茶園集中與離散相差甚大，茶園集中者，每產一千斤茶者，第一次深耕所需工數僅一六〇——一七〇工，第二次覆土則為一二〇——一四〇工。合計約為二百八十餘工。此以山水溝洞外廠一廠為例。如茶園零散者同一茶量，深耕費工在四百工以上，覆土工亦達三百十工之多，此有如慶雲巖一廠者。

茲將武夷製茶所轄九巖茶園之深耕及覆土工數，與產茶比較列表於後，以示一般。

福建省示範茶廠武夷製茶廠所轄九巖茶園深耕及覆土工數與產茶量比較表：

巖別	每年產茶量	深耕工數	覆土工數	備 註
佛國	五〇〇市斤	一四〇工	八五工	此園本年因茶園有一部份舉行「填山」故覆土工較少。
慶雲	一〇〇〇	四〇三	三一〇	
竹窠	二五〇	一一五	八三	
清源	九五〇	三八〇	二八〇	
碧石	七〇〇	二九〇	二一二	
彌陀	九〇〇	二三四	一九四	
龍峯	六五〇	二一七	一七〇	
洗花	二五〇	二七〇	二三〇	
桂林	五〇〇	一八三·五	一〇五	本年因中途更換包頭工作不無疏忽，實際工數該不止此數。

由上表數字表示可知同一產茶量，所需工數相差有多至一倍以上者。茶園之集散以及茶樹生育之好壞，其所費成本之差別，實足駭矣。

#### 第五節 畚土（「填山」）

所謂「填山」，即自他處運土填入茶園，以增加肥土是也。武夷巖茶，素來不施用肥料，且茶樹每以老為貴，常有「唐樹」「宋樹」之稱，茶樹從來未注意台刈更新，加以地勢峻峭，雨水冲刷甚劇，土質又屬重砂質土質，土中肥分流失甚速，凡此種種，均為茶樹之致命傷。園欲固避免茶樹之無意枯萎，唯一之計策，即須行「填山」。每一茶園，經三四年間，即將園岸砌高，由附近山坡運入肥潤新土，培壅於茶園中，此有恢復老樹勢，增加土壤肥分緩和雨水冲刷之效。昔時茶況景氣較好時，山中專業從事打石，砌茶園兩岸以填土之石匠，達七、八十人，而今茶況衰落不堪，砌石匠僅七、八人而已，且都以打石為副業。現下茶園實行「填山」者，除若干公館茶園外，已極小見。茶園之日見衰落，生長日見不良，乃屬意中之事。

#### 填山之決定條件

山中茶戶對於茶園「填山」，自來未曾將全巖所有茶園一年全部實行「填山」。因礙於資本或人工之支配困難，大都擇其某者。每年僅選擇一部份園地行之，今年填山明年不填，次填進行

。且一山之中，因地勢及土質關係，茶樹生育之優劣相差甚鉅，故對茶園「填山」之決定條件，自有不同，有時茶況較佳，當較遲行之，今茶況日下，更不能不慎重其事，其運務條件如下：

(1) 地勢屬山中肥潤之斜坡，或屬谷中之盆地，或屬巖凹石隙等處，對茶樹生育絕對有利者。

(2) 茶園先前曾出名茶，今因失於管理，茶樹已見衰落，欲急圖恢復者。

(3) 新選茶園，茶樹欣欣向榮者，欲促其及早成園，求得豐產量豐富者。

(4) 茶樹生長較為旺盛者。

有上述情形之一者，當被選為最先，「填山」之茶園，且反復次數亦多。至於土質較差之山巖或山麓洲茶，素未被注意，每年僅按時節耕種，已屬墾人專責。

「填山」之適當時期：山中茶園因傳統觀念從來未行施肥，茶樹發育生長所需之養份，除每年耕種時加入雜草落葉等小許有機質肥料外，主要肥份來源尚依靠「填山」。每一茶園經三四年由他處運入肥沃土壤種植茶樹，則樹勢當不致如何迅速衰敗，大抵如上所述優良之茶園每隔三四年即行「填土」一次，次者五六年一次，再者八九年或未曾經填一次者有之。其中如屬名貴之單種，則每年仍行分別整土。

一年之中最適宜之「填土」時期，係自茶園深耕後開始，八月中下旬至十月中下旬均屬適期。過早太遲未行深耕，園土整實填土其上，實非所宜。過遲則影響茶芽之分化，且易致茶樹根部分受凍結之害。

「填山」方法：(1) 清理山場——「填山」前應提早深耕，將準備舉行「填山」茶園之四處灌木雜草等，清除清理，尤其是備供運土之處所，其間雜草等之披蓋物，悉應搬去，并開設運土道路。

(2) 固岸加高——此項工作分石砌與草皮砌者二種，均照原來固岸質地而定。原來屬石砌者，加高時仍用石砌，草皮岸則仍用草皮岸。加高程度，應比原填土之高度高出二十公分，即以一丈加岸可作二次填土之用。石岸通常係以高三〇公分厚十餘公分之石塊築砌二層，約高四十五公分。草皮因易受水沖壞，通常則與新填園土同高，一次加高約三〇公分。其石及草皮之砌築，均與上述固岸方法同。

(3) 填土高度及方法——填土高低，須視茶樹生長程度如何而定。如茶樹高大，填土可略高，否則，稍低。通常以一公尺上下之茶樹，一次填土約高三〇公分，過高則影響茶樹生長，過低則有失填土價值。填土之大部分向上坡或茶園鄰近取給。土質通常選黑褐色而又鬆軟肥潤者。此種土壤均屬表土，所取用部分係表層六七十分處。紅黃色之砂礫土或較深之新土，均非所宜。填土選定後，即用山鏟開割，先將路土塊，去其小木雜草之根及夾雜石塊等，由工人用土箕挑運至所欲填茶園中。填土自園之一端至他端，或自外而內，一級填完，再填次級，自下而上。填土倒入園中後，由另一工人執鏟再充分攪碎並予整平，近株邊並作凹狀穴地，使茶葉幹部約一〇公分浸入土面。其後即全園作成平畦，照式開設排水溝。至此填土工作乃告完成。

清理山場：山場清理，為「填山」之最後工作。為因整石細土，茶樹時受其壓倒損壞，或因工作便利將茶樹剷去，應逐一扶正。四處水溝，應再度清理，以免受土淤塞。園中四處草塊石塊之移去。水道之清理，取土雜草，應再施工以防避坍塌，以及火路之開挖等等，均屬山場清理之要事。

「填山」一事，極費財力，其決策權概歸園主。其開支亦全部由園主負擔。包頭僅負責監理，并代僱運工人，代備調食等。施工時期，通常園主均專派有園工入員，在山監督指揮。其中工

人除石岸採茶由石匠包工，完工後，就石方面預計值外，其他均僱用短工。依實際工作情形及其日數給其工資。若遇雨天無法工作，則山主僅供膳食，不給工資。每一天至，每日除膳食由山主供給外，照三十年秋之工價每日可得一元五角之工資。至於每畝茶園，勞務之工費多少，則隨各處地形不同而異，難以求得一標準數字。茲就武夷製茶所三年中單青種茶葉之實際情形而言，計填出有烏龜石、油麻二處，茶園面積計三十畝，計加高岸石方萬一畝，七六方市丈，工款為四四三，二〇〇元（僅烏龜石一處茶園加高石岸，餘均用車皮翻），工總六款三工，計工衣總值為一九五六元。

#### 第六節 病蟲害

##### 1. 害蟲

##### (1) 大蟋蟀

學名：*Brachytrupes partiticosus* Liebt.

科屬：直翅目，蟋蟀科。

發生期：夏秋間。

為害：成蟲及幼蟲均食害茶葉之根，使苗枯死，亦嚼食茶葉之葉片。

發生地點：山麓附近之苗圃，或新墾茶園中。

##### (2) 螻蛄

學名：*Gryllotalpa africana palli*

科屬：直翅目，螻蛄科。

發生期：夏秋之間。

發生地點：山麓附近平坦之茶園中。

為害：同大蟋蟀。

##### (3) 凹額龜斯

學名：*Eucocephalus acuminatus* Fabr.

科屬：直翅目，龜斯科。

發生期：秋季。

為害：成蟲產卵於茶樹枝幹組織內。

發生地點：山中天心巖九龍窠。

##### (4) 台灣白蟻

學名：*Odontotermes formosensis* Shirai

科屬：半翅目，白蟻科。

發生期：終年皆發生。

為害：成蟲（工蟻）掘土道中嚼食茶樹之根及枝幹。

發生地點：廣靈巖、青獅巖、九龍窠、隔龍巖等處。

##### (5) 角蟻

學名：*Garçara* Spec.

科屬：同翅目，角蟻科。

發生期：秋冬二季。

為害：成蟲產卵於葉莖內，吸食葉莖之液汁。

發生地點：山中各巖均有發生，廣南巖附近發生較多。

(6) 赤星病

學名: *Phoma flavescentis* Fabr.

科屬: 擔子菌綱, 擔子菌科。

發生期: 終年發生。

為害情形: 成蟲及幼蟲吸食葉之液汁, 為害劇者, 往往使新葉無法發生, 葉片受害全枯黃及死。

發生地點: 山中各級茶園發生。

(7) 茶蚜

學名: *Toxoptera aurantii* Boyer.

科屬: 同翅目, 蚜科。

發生期: 春夏秋三季均有發生, 夏期發生者無翅, 係屬雌性, 秋季發生雌雄均有。

為害: 成蟲及幼蟲刺吸食葉及嫩梢之液汁, 且因具有毒腺能引起煤病之發生。

發生地點: 發生普遍以水滸河, 廣靈巖較多。

(8) 龜甲介殼蟲

學名: *Ceroplastes thuridensis* Comst.

科屬: 同翅目, 介殼蟲科。

發生期: 終年發生。

為害: 直接為害——幼蟲及雌性成蟲刺吸食葉之液汁。

間接為害——分泌蜜汁於葉之邊緣致引起煤病。

(9) 紅臘介殼蟲

學名: *Ceroplastes rubens* maskell.

科屬: 同翅目, 介殼蟲科。

發生時期: 終年發生。

發生地點: 碧石巖及山麓金山等處。

為害情形: 幼蟲附於莖葉上, 吸食莖葉之液汁, 且以引致煤病之發生, 受害茶樹即枯死。

(10) 盾蝟

學名: *Poecilocoelis latus* Dallas

科屬: 半翅目, 蝟科。

發生時期: 終年發生。

為害情形: 成蟲及幼蟲吸食嫩葉液汁, 致使葉片捲曲。

發生地點: 巖中普遍發生。

(11) 亡目蝟

學名: *Lygus* Sp.

科屬: 半翅目, 盲蝟科。

發生期: 春季發生。

為害: 成蟲及幼蟲吸食嫩葉液汁, 致使葉片捲曲。

發生地點: 碧石巖、清源巖、寶蘭巖等處。

(12) 茶葉蟲

學名: *Clania minuscula* Batl.

科屬: 鱗翅目, 葉蛾科。

發生期：夏季發生。

為害：幼蟲潛居囊囊內，啃食葉片。

發生地點：蜂巢狀、隔腔狀發生特多。

(13) 青刺毛

學名：*Farasa sinica* Walk.

科屬：鱗翅目，刺蛾科。

發生期：夏季。

為害：幼蟲啃食葉汁。

發生地點：普遍發生，山麓企山發生特多。

(14) 黃捲葉蛾

學名：*Cacoecia asiatica* Walsingh.

科屬：鱗翅目捲葉蛾科。

發生時期：夏秋二季發生三四次。

為害：幼蟲捲葉潛居，或葉內啃食葉片。

發生地點：普遍發生，山麓以企山為最多。

(15) 茶蠶

學名：*Andraca bipuncta* Walk.

科屬：鱗翅目，天社蛾科。

發生期間：春、夏、秋三季均有發生。

為害情形：幼蟲啃食葉片，為害甚烈，往往使全部茶樹受害，不見青葉。

發生地點：天心巖、天遊巖、青洞巖等處。

(16) 茶毒蛾

學名：*Euproctis pseudoconspersa* Stane

科屬：鱗翅目，毒蛾科。

發生時期：每年夏秋發生二次。

為害情形：幼蟲捲茶葉間啃食葉片。

發生地點：普遍發生，山麓赤石附近尤多。

(17) 茶灰蠹

學名：*Cossidae*

科屬：鱗翅目，木蠹蛾科。

發生時期：終年發生。

發生地點：普遍發生。

為害：幼蟲蛀食枝幹，或葉柄枯死。

(18) 天牛

學名：*Cerambycidae*

科屬：鞘翅目，天牛科。

發生時期：終年發生。

發生地點：山中九龍溪水溝河發生較多。

為害：成蟲傷害枝幹，幼蟲蛀食枝幹，以水仙茶受害最多。

## (19) 堆砌蛀

學名：

科屬：鱗翅目，木蠹蛾科。

發生時期：終年。

發生地點：廣靈巖及天心附近均有發生，以廣南巖最多。

為害情形：幼蟲蛀食茶樹枝幹，排泄糞於外，通常用絲掛住。

## (20) 香死蟲

學名：

科屬：鞘翅目，香死蟲科。

發生時期：終年。

發生地點：山麓赤石嶺附近較多。

為害：蛀食成茶枝幹。

## 2. 病害

## (1) 炭疽病(茶黑斑病)

病菌學名：Gloeosporium Theae-Sinensis Miyake, et al.

西名：Anthracnose.

發生時期：春夏兩季期中。

發生地點：甚為普遍。

為害情形：發病時，先於葉面發現病斑，其後斑點逐漸擴大，葉之中常有病癭及病點。受害葉中之病癭裏，發生黑色煤狀物，使周圍變黃，病葉變黑，葉面隆起，為害至烈。

## (2) 輪紋病

病菌學名：Pestalotia theae Sawada,

西名：Geey blight

發生時期：春夏兩季中。

發生地點：普遍發生，尤以碧石巖青獅巖二處較多。其中龍巖茶園發生最多。

為害情形：被害葉部，病起葉面發生油狀黃綠色斑點，漸次擴大至全葉，病斑變黃褐色，且有暗褐色紋理。葉因而乾枯反捲，萎垂掉落，為害頗烈。

## (3) 根腐病

病菌學名：Rosellinia necatrix Hartig Berlese

西名：Raot Rot

發生時期：梅雨期中。

發生地點：龍苑巖南西中。

為害情形：茶芽萌發期中，樹葉忽如受熱湯所燙傷樣，漸次葉枯萎，並逐漸萎垂近茶株。受害株至翌年枯死。檢視枯死樹根，見有白絨羽狀物附着其上。此種病菌白絨茸纏繞根際，吸收根之形成層養分，致根腐斷裂，茶樹枯死。其能於土中繁殖，以菌絲傳染全園，為害至烈，往往使茶園變成光山。

## (4) 褐枯病

病菌學名：Colletotrichum Camelliae Masef.

西名：Brown Blight

發生時期：一年中除較寒冷時期外，終年發生，尤以梅雨期中為最多。

發生地點：山中普遍發生，尤以降雨多排水不良之陰濕地為多。

為害情形：受害部係茶之嫩芽及葉，發病時先起暗綠色乾燥性病斑，其後逐漸變大成為褐色，並有褐色黑色小點，稍成輪狀，散佈其間。最後病斑變為灰色，葉則全變褐色而脫落。有時枝條上亦發生有不正形之褐色病斑，迨至變為黑色，枝條即枯死，為害次烈。

#### (5) 圓斑病

病菌學名：Cercospora Theae patch

發生時期：梅雨期中。

發生地點：普遍發生。

為害情形：病發生時，茶葉邊緣或中部發生不正形或半圓形病斑，亦有星輪紋狀者。表裏均有此病斑，表面紅褐色，後逐漸變為黑褐色。又表裏面均有灰白色細點，為害較輕。

#### (6) 煤病

病菌學名：Meliola Spp

西名：Sooty Mold

發生時期：終年發生

發生地點：水澆地，乾岩岸，礫石地等處發生最多，為害至烈。

為害情形：病發時於葉或葉上，發生有煤煙層狀着物，其後逐漸濃厚擴展至全樹，病菌係由於昆蟲分泌蜜汁而引起，受害茶樹全株枯死，其程度甚烈，往往使全山茶樹悉數枯死。

## 第五章 巖茶之採製

### 第一節 巖茶在製造上之分類

武夷巖茶在茶葉製造上是屬烏龍茶類，異於全發酵之紅茶與不發酵之綠茶中間的半發酵茶。栽培品種計有紫茶、水仙、烏龍、奇種、桃仁等十品種。其中最多為紫茶，水仙、烏龍次之，由上述各品種所製造之成茶，因在武夷巖中製造名稱成為巖茶。其中因品種不同或採摘時間有先後，或因其他特殊處理，由紫茶製造之成茶分有奇種、單種奇種，名種名種等。由水仙等製造之成茶，稱各品種原名。茲分別說明於后：

1. 奇種——係由正地所產紫茶，經過良好之天然萎凋以及其他製成過程處理均為適當，色味香身骨葉底等在一般標準之上者。此項成茶在製造上佔最多數。
2. 單種奇種——係選紫茶中生長特別優良者若干種，分別採摘、加工製造，而每種並未各別分開。品質上較奇種之上。
3. 名種——係選自數十種或數千百種單種中之最優秀者，而在製成成品上色味香均有獨到之處，各種分別採摘，加工製成，為紫茶中之最上品。再依樹形，或樹生理上之特徵，或品質具有某種特性，而冠以各種足以表徵各該單種特質之名稱，其名稱當為復種，其中最著者，有如被稱為「茶王」之「大紅袍」，其他如「白鶴冠」、「鐵觀音」、「瓜子金」、「金鎖匙」、「半天天」等，係千百名種中之最著者而已，在製造上每一過程，茶師均極謹慎從事，做到盡善盡美之一步。
4. 名種——此為普通紫茶製成之一種，在栽培方面多屬土質瘠瘠生長不良之茶樹，在製造方面多係每日未採一二次茶菁，或雨天所採者無法進行良好天然萎凋，須行加溫萎凋而須供青處理不能盡善者，此類茶菁在製造中，因品質或處理之不善，致色味變劣，品質較差，僅具有巖茶之一般標準。

除上述正茶而外尚有「焙茶」一類，此乃茶菁初乾後，用炭火烘乾而成之茶末，實片等，復

焙後經過一番精製而成之精茶，或茶梗或者，通稱爲「焙茶」，水仙製成者，則加冠以種名稱爲「水仙焙」。「焙茶」量有進約爲正茶十分之二三。烏龍等品種之提煉物，因數量不多，不另製焙，歸入茶葉精茶中。

上述由奇種以至「焙茶」，均須繳交廠主，憑單計給包價，至於由女工揀剔之黃片茶梗等，稍乾後稱爲「茶頭」，或製成焙茶所發出之茶末（俗稱「茶末」），則歸「包頭」取用，作爲茶工日常之飲料。

### 第二節 茶葉製造之人工組織

廠茶採製所用之人工，除「包頭」（即主持廠茶產製工作者職位及任務詳述於後）一人，及長工三五名，常川操廠終年工作外，其餘均係臨時僱用之短工。每春製此由江西上饒一帶僱而來。此批工人固然對茶葉製造具有特殊技能，但數百年來傳統之觀念亦不無原因。據安本埔人指認爲「惟有江西佬是武夷山開山種茶之始祖，惟有江西佬才是廠茶製造的大野老」，本地人在廠上從事茶葉經營者，實屬罕見。

廠茶採製，對人工之組織極爲精密。人事之管理，工作之支配更爲認真。或取於「習俗」，或迷信於「神力」，制定各種茶工管理規則，仔細周詳，可稱十分完善。每春製茶對人力之利用每每超出每人每日之精幹與體力之疲勞限度。製茶開始，茶青稍盛，主持「做青」及烘焙茶師茶工等工作日以繼夜，幾無片刻閒眠之機會。至於採工節工亦只能於每晚休息二小時。對此過度之操勞，仍無一怨言，所訂之規則，均能遵守，視爲神聖「法律」，鼎力賣命。武夷廠茶品質之優，得於天時地利固屬不少，但得之於人力者亦多。各種制度以及特有規則，以下各節均有詳述，茲將在廠採製時人工之組織系統，列表示後：（表中人數，以成茶一千斤爲準）

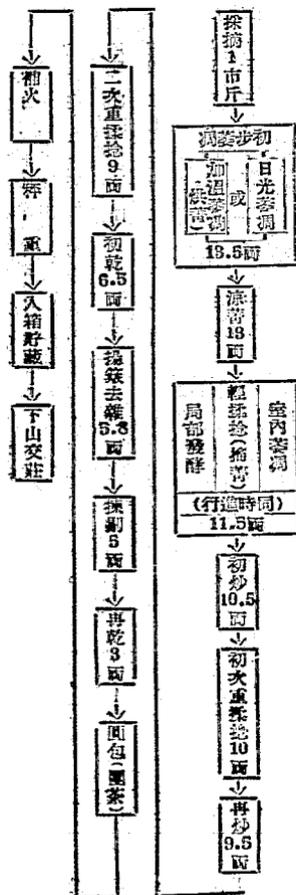
職別	人數	責	務	備	註
廠主		經濟籌劃，廠廠經營之盛衰茶葉運銷售	廠廠所有者		
廠理	1	平時代理廠主與包頭接洽製茶時廠廠處理井司成茶過秤登記統計之責	製茶時俗稱此人爲「趙哥先生」		
包頭	1	向廠主包辦經營廠廠產製工作之實際主持者	此人多因技術老練經驗豐富之茶師		
帶山茶師	1	主管鮮葉採製管理採工			
採工	20	採摘茶青			
採夫					
運青工	1	挑送茶青燒飯挑水管理油燈等			此工兼屬於帶山茶師據云此人爲採製人工中最困難僱用之一人
做青茶師	1	主管茶青萎凋發酵			
二手	1	協助做青茶師之一切			
幫工	3	幫助茶青萎凋發酵之處理			二手幫工均隸屬於做青茶師
炒茶師	1	主管茶青炒製及揉捻			由帶山茶師兼任，工作在夜間。
炒工	3	專事茶青炒製			由採工兼任
茶工	12	專事揉捻			由採工兼任，內有四人爲候補
烘焙茶師	1	主管茶葉初焙置焙及包裝貯藏			
幫工	1	協助焙茶師之工作			此人多係採茶師之學徒多爲童工
看焙	3	協助初焙（工作單純）			此工由採茶工中之童工兼任之
揀茶師	1	主管揀剔焙茶重者揀茶工			
揀工	14	專事初焙茶之揀剔			全數爲婦女工
蒸茶	3	初焙茶之復揀			爲揀剔精揀之婦女工任之

### 第三節 廠茶採製之程序

廠茶採製各道工序，與普通紅茶採製方法不同之處甚多，茲廠茶爲半發青茶，採製方法

係取二者之混合作法，經逐步之實驗改良，各種處理方法，均極其精詳，且多甚合理。今於未詳論各過程處理方法之前，先將採製程序列表說明於後，以明採製過程之概要。

製茶在山採製程序圖



第四節 製茶廠之構造：

武夷各廠，大都因地勢關係，茶園星散，鮮葉產量不多，且鮮葉運輸困難，是以製茶廠須隨其零散設立，規模不大，較大茶廠每季可製造成茶二千餘斤，小者二三百斤。惟內部構造，尚稱考究，不論大廠小廠，均有發酵室、焙房、烘青室、炒青間、揉捻室等之設備。茶廠規模不大，製茶不多，此在製茶製造上亦一影響成本昂貴之原因。武夷各廠廠建築方法，雖因地勢限制，未能一律，但各部份建築形式略為不同外，其構造無不大同小異，其建築項目，若以製成茶一千斤為例，有下列各項：

- (1) 晒青架一個至二個
- (2) 發酵室一間
- (3) 烘青間一間
- (4) 炒青間一間(搖篩所處設在此室內)
- (5) 焙房一間
- (6) 揀茶棚一間
- (7) 未炭間一間
- (8) 薰房一間
- (9) 男女臨時工住室三四間
- (10) 「包頭」住室一間
- (11) 貯茶室一間
- (12) 客房一二間

茶廠有製茶數量在一千五百斤以上者，或因單種名種較多，一廠之中復分有大廠小廠，俗稱為「大小焙」。普通之茶放於大廠內製造，特色茶種則放在小廠製造。人工分為二組，廠之構造大小相同。今以武夷紫石巖為例，茶廠構造(附圖於後)以明一般：

第五節 製茶之摘採：

1. 採摘時期——採摘開始之日，俗稱為「開山」。開製時間多在立夏前二三日，茶農多認此為「法定」時期，視為不可更改之金科玉律。據老茶農云：四十年來開僅有二年，開山時期是破例，一在宣統元年，是年天氣早溫，開山時期，提前於立夏前十七日，即穀雨農三日。一在民國十四年，開山提前於立夏前十九日，茶剛下山，次日立夏日。除此外，四十年來開山時期全在立夏前，至早四日，至遲一日。茲將民國二十八、二十九兩年武夷各主要製廠開採日期列表示後：

武夷各主要十四個廠二八、二九兩年開採時期

廠名	慈遠巖	樓陀巖	孤珠巖	清源巖	天心巖	馬蹄巖	天遊巖
二十八年期 開採日期	五月四日	五月三日	五月四日	五月四日	五月四日	五月五日	五月五日
立夏前數日	二日	三日	二日	一日	二日	一日	一日
二十九年 開採日期	五月二日	五月二日	五月二日	五月四日	五月三日	五月四日	五月三日
立夏前數日	四日	四日	四日	二日	三日	二日	三日
廠名	碧石巖	三仰峯	彌陀	禁潭	竹窠巖	廣林巖	水庫洞
二十八年期 開採日期	五月五日	五月四日	五月四日	五月五日	五月四日	五月四日	五月三日
立夏前數日	一日	二日	二日	二日	二日	二日	三日
二十九年 開採日期	五月四日	五月三日	五月五日	五月五日	五月三日	五月三日	五月二日
立夏前數日	二日	三日	一日	一日	三日	三日	四日

開山日期由主持茶廠之包頭決定。包頭須於清明前後數日間，備完全成臨時製茶工，準備所有產用材料。直至開山前七八日，每日須至各茶園巡視，就鮮茶開放實際情形，以決定開採日期。而最後決定於開山前三四日。開山前二日，主要人工須全數到廠，惟採茶婦女可於開山之日到廠。

開山之日，全廠工人於天樂明起牀，包頭即於楊太公神位前（據傳楊太公係江西府州人，為開採武夷山種茶之始祖），燃燭燒香禮拜。此時有各種禁忌，最要者即禁止言語，據迷信說：禁止言語以免觸惹山神，以利本春採製。早餐應站立用飯，禁止坐食。飯後由包頭及帶山茶師（即主持採摘事項之工頭）領路，走赴茶園開採。包頭鳴炮禮送。茶工出廠直至茶園，仍不能言語，且不得回顧，據迷信說，開山之日，出廠回顧，一春要患眼疾。回顧即表示無真心於工作，觸犯山神，受其責罰，比責惡靈可笑。到茶園後，帶山茶師即用手指示各採茶工開採，約過一小時許，包頭隨赴茶園分給各採茶工以黃烟，然後一切禁忌終止，採茶工即可稍應括烟，開始言語此時朝霧初散，溫暖的陽光，照耀美麗武夷山，於是山歌和聲，笑聲相應，奇品之製茶製造，就在此山歌笑聲之中，完成其初步之工作。

採摘時期，以一日時間而論，以朝霧方開，陽光照射之時起，至午後一二時為最佳。在此時間之前或後，因水份過多，或採後處理不能週到，直接影響品質不良，故名貴之種，均在此適宜時間中採摘之。今以晴天氣為例，每日所採茶之次數，每次所採之種類，以及製成品之不同，分配列表示後：

次數	時間	採摘品種	製成茶品	備註
第一次	午前五時至七時	普通茶葉	奇種或名種	此時因朝霧未開水份過多影響品質不良如處理得宜亦可製成奇種
第二次	午前七時至八時	水仙或嫩好茶葉	水仙奇種	
第三次	午前八時三十分至十時	較好之茶葉	奇種	如水仙或單種茶葉，亦可在此次採摘，但已屬極量。

第五次	午後三十分至二時	同上	奇種	有時因難辦次日有雨，此次尙勉強採清水仙及單種。
第六次	午後二時至三時	普通茶葉	奇種或名種	如天氣漸劇處理及時可製成奇種，否則為名種。
第七次	午後三時卅分至五時	同上	名種	此次所採茶葉多須紫苔。
第八次	午後五時以後	同上	名種	此次採摘之青稱爲「暗青」須行加濕萎凋。

第五次以下之茶青，茶師均認爲不合理想，此因爲在萎凋及發酵處理上，時間急促，不能周至，難以達到至善至美目的。其實，午後一時至五時，採摘鮮葉所含水份較少，採後稍加萎凋，即入筒而發酵，如不是處理上之困難，所製成之茶葉，其成茶品質，比午前所採者，定然遜色。至於雨天所採茶青，均屬普通茶葉，製成之茶，亦全部歸爲名種。雨天因鮮葉水份較多，水份在鮮葉中之多少，關係茶之品質至巨，不僅直接影響茶青挑選之困難，且間接影響鮮葉之生機及實味之優劣。據專家研究結果！大抵在尋常天候，鮮葉剛從樹上採下時之水份爲百分之七〇——八〇，其葉中之乾物量約爲百分之二〇——三〇。鮮葉含水過多，蒸發緩慢，防碍酶素之作用，使處理不能達到預期目的。加以雨天須行快青，加置材料，取用木柴，不免煙味沖入茶質，使茶劣變。故雨天製成之茶，水色混濁，氣味淡薄，而帶有煙味。水仙、烏龍或其他單種名種，如非萬不得已，不在雨天中採摘。此所謂萬不得已，係指連日陰雨，茶葉開展至一定程度，連一日曝曬殆老，至此雖屬水仙或單種，亦無法不採摘，僅於加溫萎凋及發酵處理中，盡力設法补救。所製成之茶，有時或勉强可混入晴天採製成茶中。但老練之包頭及「下山」茶師，對氣候之變化，及鮮葉成長之急速，均憑其豐富之經驗，能作確實之判斷。良好茶葉，犧牲於不測者，並不常見。二春採摘時期，約歷首春下山三十至四十日，此須視山地肥潤或瘦瘠，耕作管理之精粗或粗放，以及氣候之不同而數量。如茶區耕作精細完善，多是首春下山三十日後採二春茶，且芽頭甚盛。否則較遲，且茶青數量少品質亦差。其中理由至爲顯然。

2. 採摘標準——採工對鮮葉之採摘，並無一定準則。此因爲採茶工人老練者少數，其中有不少是屬童工或初學採製之新茶工，對於茶樹生理，既不理解，又因技術不精，最有種種不合理之處。但由茶師及包頭，希望於茶工對茶青之採摘，亦有一定原則，就所採葉片數量而言，以嫩葉開展三四葉爲最好，採二葉者雖好，但數量減少，影響成本。五六葉則嫌過粗，無實際情形採三四葉所製成之茶，有二葉至三葉是條索結實美觀，最下一葉則僅半葉有條索，餘半葉爲實片。四五葉者，就有一葉半至二葉是無條索，不但無補於數量，且多費採工，影響成本。據學理研究，在製造上，是鮮葉越嫩，品質越好。武夷茶農爲額及品質及產量，應以採嫩三四葉爲宜，後引無蘭茶業研究院，對於鮮葉採摘於品質之影響研究之結果列表於後以明採摘對於品質成分之重大關係。

茶各葉成分百分數比較表（以鮮葉乾重計算）

葉 葉 分	水浸出物重量	茶單甙	全糖量	茶 葉
芽及第一葉	46.3	10.9	4.84	1.88
第二葉	44.7	14.4	4.47	2.26
第三葉	41.2	13.2	4.07	2.78
第四葉	36.4	10.8	3.43	2.09
第五葉	42.1	12.5	3.43	1.44
第二至三葉之梗	32.1	9.2	3.33	1.10
第三至四葉之梗	21.5	7.1	3.16	1.20

對於無葉、老茶師亦知其動靜。包頭或帶山茶師，亦時觸採工，不得連葉採摘。（無葉或稱托葉，俗稱為雞屎葉）「驚龍摘，二審缺」，這為老茶師之口頭語。可是採工一因無知，一為工資關係（採工資係以採量多少而定詳述），多行盜採，往往連葉採下，致葉粗嫩不齊，俗稱為「公孫茶」，在製造上各種處理，均有相當困難，此為武夷茶葉製造亟應改善之一點。

開山後七八天中，茶葉頂芽未展開時不採（茶工稱此種茶葉為有心線葉）。僅採葉較盛者採之。七八天後，因茶期已不長，即不分粗嫩，整片採摘。若以一徑而言，初採因品種混雜，萌芽常有先後，同一株之茶樹亦有分二次三次採摘者。精明勤謹的帶山茶師，必能十分仔細，並視採工報到此步，以茶樹年齡論，茶葉定植後三年即可開採。水仙烏龍則須五年。初採茶樹，鮮葉採量只可採至樹齡茶量百分之二十至五十。採後第二年，可次漸增加，八九年以後，可與尋常老樹同量採摘。

故言之，武夷茶之採摘實難適度。採時最得全整鮮葉採下，如留初葉在百分之二十者，帶山茶師實稱為「驚龍」。即新葉採不齊之茶樹，採工須受責備，或減低其工資。是以養成採工不分茶葉之粗嫩擇葉採，甚至連老葉亦連同採下。此種過度之採摘，影響樹勢至巨。如此採摘首春雖可得較多之產量，但首春一過，便無茶可採，此亦為嚴茶採製上不能不加改善之一點。

3. 採摘方法——長葉初發，採茶工即肩掛茶籃，由山採茶。先由帶山茶師指定區域，然後開採。普通手掌向下，用食指指頭和食指第一節相合，以中指指尖之力，將茶葉輕快摘斷，嚴茶一般採法，係掌心向上，以食指活動力摘鮮葉，用中指將茶壓壓於中指二節上，以中指指頭之力，將葉輕快摘斷。摘斷之葉，放入掌中，候摘滿一把，然後輕輕放入茶籃中，摘時左右手同時採摘，工作至為迅速。其採摘方法復圖示於后。（圖附後）

此法採摘，頗為合理，在時間上相當迅速，兩手極為靈活，更利於高大茶樹之採摘。同時比長葉摘，新葉摘葉更速。區域由食指勾搭於中指二節上，順勢鮮葉一段一段順序放入掌中，且可容相當數量，再放入茶籃中，節省時間。再者，嫩芽由食指勾搭曲於中指上，此摘曲一段，正為欲留不摘之目的物。在鮮葉損失方面，用此法採摘因有其他三指協助收受鮮葉，不致因採摘動作而摘落，減少鮮葉採摘之損失。一手掌可收存鮮葉十餘枚。

一樹之採摘，係由身邊一枝採起，自上而下，一枝採完，再動次枝，依次採摘，自無漏採。但採工每因採摘過高，樹枝過密，為工作便利，實際情形不能不將採摘標準調至低處採之。一枝採完，如仍欲回，逐區開採能採摘，是以採完枝幹，用腳踏伏於地面，每因腳力過猛，葉枝折斷。就不折斷，亦因踐踏而致損傷，影響茶樹之發育。每年損失在此情形之下茶樹實為不少。關於此點，消極方面之改善，可由帶山茶師之隨時監督糾正。在積極方面，茶樹可行適當刈刈，及合理噴水。

採摘依樣進行，第一樹採完，再採第二樹，一行採完再採次行，順序進行。帶山茶師之本領，即對每一片茶園，甚至每行茶樹採摘先後之決定。全山採摘次序，須有適當之計劃，以免顧此失彼。良好茶師，均能支配得善，使所採茶葉無過嫩或過老之弊。

4. 採摘數量——武夷武夷，移植後三年開採，水仙烏龍則應五年已如上述，開採年起至十一、二年共採五個茶期或五期。十二年後，如樹無葉老（茶農稱為「淨土」），則採量便逐漸減少。武夷茶農，對茶樹老不更新，以為茶樹愈老，品質愈高。枝幹茶葉不整齊，以多為妙。連數一株茶樹，常見老枝叢生，鮮葉稀疏。通常高六、七公尺，冠約五、六公尺之茶葉一株，如管理得法，可採鮮葉二斤左右。二公尺半高，樹冠二公尺左右之茶樹，每株採量約可達四、五斤。倘如單機，病弱生長物極其盛，每株採量不略，如木紅梅每年可採鮮葉兩磅進行，比水仙並

無遜色。一般而言，武夷茶區近年荒蕪不堪，經營草率，茶樹衰老異常，往往採茶工數人，走遍山南山北，尚採不計一、二十斤。

採茶工每人每日之採量，亦因技術巧拙，工作勤惰，體質好壞而顯有差別。茲將二十九年首春邵石巖採茶工十四人，在同一茶園中，同一時間內，所採數量列表於後，以見其工作效率之差別。

姓 名	二小時內每人所採鮮葉數量(斤市)	備 註
吳 生 和	九斤二兩	
吳 金 水	十二斤五兩	
吳 水 榮	九斤	
吳 香 華	七斤十三兩	童 工
吳 茂 香	六斤	
方 老 克	七斤十四兩	
朱 正 金	十一斤四兩	
孫 正 興	三斤十二兩	童 工
徐 光 炳	七斤一兩	
鄭 克 欽	四斤五兩	
鄭 蒼 老	七斤十二兩	
陳 來 富	三斤十四兩	童 工
龔 桂 生	九斤六兩	
曾 信 吉	五斤十兩	

由上表得知採工技術之精練與否，相差甚巨。通常一天能幹之茶工，可採茶四、五十斤。較差之茶工，一日僅採一二十斤，在茶芽充盛之時，包頭實行稱重之日（俗稱「開秤」）此因茶青已盛，包頭採用稱重法，計給採工工資，緊迫採工努力採摘之方法下詳述），精練採工，每日可採六、七十斤，次者亦有三、四十斤。以每日採摘次數而言，通常天候，上午採量比下午採量為多。以次數言，第一次採量比第二、三次為少，第二、三、四、五次採量，佔全日採量百分之六十。其他早晚四次，佔百分之四十。其中尤以第二、三、四次採量為最多。以茶壚而言，開山後七日內，嫩芽尚未全數伸展，採量不多，約採全茶期茶青量百分之二十五至三十。開採後七日至十六日，被稱為「六日」，採量佔全數百分之六十以上。最後數日採量，日見減少，二三日內僅採全數百分之十至十五。

鮮葉採摘之處理——茶青採摘後，每人放置在各人肩掛之茶籃內，包頭稱量。竹籃每籃可容青約十五斤。通常十二斤即稱量入另一竹籃內。粗果採作優等茶品，稱量之際，其籃內將因破碎而流出茶汁，以致先期氧化。傷損之葉，在萎凋過程中，當變為紅葉，故不能製成優等之茶。茶青傾倒之時，須將茶籃靠近青籃而後倒入，不得高舉投入。茶青投入以輕擊震實，注意於涼爽通風之保持，以避青因震實發生熱度，感葉中成份先期分解作用，而致萎凋。假使籃內發生呼吸作用，葉不得涼，熟乃發生，受熱過多，葉即紅變，如熟變時，葉即變為暗色，但青質尚存，製出之茶，泡飲亦將有酒而無味。茶青傾入青籃，包頭常稱量，每籃裝滿，茶青即運向萎凋場，可早採。

每次運移入萎凋場，時稱量一小磅至二小磅，不為使茶壚傾山場場人，手裝裝入或與各場

。因受天然地理限制，茶區甚散，山路崎嶇難行，且運者在二三十里之外，近者亦有一里左右，故運送茶菁之工人，行動須敏捷耐勞。如菁盛路遠，一担菁籃，一人挑運不及，且因挑運時間過久，茶菁易劣變。故採用背籃二、三担，派二人或三人接力挑運入廠製作，以求敏捷輕快。

茶菁放於山場或挑運入廠，均須設法避寒太陽照射。在山場茶工，均知將菁籃放樹蔭之下或茶樹之旁。挑運時或擇陰涼之路行之，或於籃頂用雜草樹葉等覆蓋，以遮陽光直射。

品種不同，或屬單種之鮮葉，須分籃挑運，或一籃之中，數法隔分使至混雜。昔年對於單種茶菁，在山場之處理，若為仔細，每一單種，均有編號，各樹掛竹籤，寫明種名為記外，尙由茶莊廠主每春發給二尺方之白布數塊，每一單種鮮葉，用白布一塊隔分盛之，並將原挑茶樹上之竹籤取下，放於布上，以免混雜。現因簡陋，廢用已久。小數茶廠尙用紙張隔開，大部則採用樹葉隔分。惟樹葉粗糙，混雜難免，且無編號，更多錯誤。既事雖小，但有礙品質，仍有個用之價值。用紙雖無不可，但雨天容易破爛，不若合用，若因用布價昂，亦可用竹製小筐以代之。

送菁次數，以天候晴雨，茶菁多寡而定。如係晴天，每天八、九次，雨天五、六次。至雨天採摘，本屬不得已之事，如非鮮葉粗大，稍遲即無法製作，當儘量少採為宜。送菁每次相隔一小時至二小時。數量至少百六、七十斤，通常百二、三十斤。由送菁次數之多，數量又少，對茶菁次無清潔發熱之弊。武夷茶農，對於採後茶菁，在入廠前之處理，尙稱謹慎合理。

6.採摘人工——武夷茶採摘人工，十有八九來自江西上饒一帶。且均屬男工無一女工。一因外地女工不便跋涉遠途，二為武夷峻多嶺時，歷經磨石，存在皆是，茶園多利用凹向石，運工作成梯園以種茶，崩石掉線之處，常產佳品，每於石壁鑿級梯登，可謂險絕，雨天尤為難行，此不僅素無訓練之女工無法勝任，即年事稍大之男工或直工，亦無可如何。是以武夷各茶廠，每春所僱用之採茶工多為身強力壯之壯丁。間雖夾個有童工，但年歲亦均在十四、五歲之上，但數亦不多。以清源號一廠為例，廿九年春所僱用之二十一各採茶工中，僅有二人為童工，餘餘為壯丁。每廠僱用採茶工之人數，以製茶量多少而定，同一茶量所用採工數差不出一二人。以成茶一千斤為例，約需採茶工十九至二十一。茲將清源等廠二十九年製茶數量，及所用採茶工人數列表示後：

廠	採茶	廿九年製茶 數量(乾量)	僱用採茶 工人數	其中童 工人數
清源	頭廠	一〇〇八斤	21	1
慧苑	頭廠	一二三〇斤	27	5
紫雲	石窠廠	六七五斤	15	3
竹窠	紫雲廠	四八〇斤	14	2
蘭	紫雲廠	八二〇斤	17	2

各廠採茶工，必須有一帶山茶師，率領全廠工作。為指揮便利，採工之僱用，亦多取決於帶山茶師。帶山茶師之工作，不受約束，蓋被須監督全廠採工，並須策劃所有茶區採摘之先後，責任甚重。但老練之茶師，每日均親自參加採摘工作，因較對每一片茶山，夜至每一茶樹採摘之先後，早摘有成竹，每一採工之工作情形，亦不易逃過其之親臨，故之工資，亦比普通之採工為高百分之七十至八十云。

武夷採茶之勞，在每一道採工作之人工，均甚勞苦，其中尤以採茶工人為甚。採工於天寒明起採，早晚即由山頂上山工作，當至中午，午間并無休息，僅可個個稍息片刻，抽煙半烟。午飯與晚飯由山上帶下（飯與茶不分晴雨，地不分遠近）。午飯均在山上用膳。雖大雨傾盆，工作在廠門前散步，採工亦不肯進廠用其中飯，聞其原因，均謂此乃開山創廠宋伯公之遺訓，無人敢犯，殊不知此乃會昌主均農之借信靈土。終日飽食農家，所獲出則向採工人無費勞法中之一

，用神力以壓服人心已耳）飯後又轉工作，直至傍晚，天已昏黑始得返廬。在山上工作時間每日自上午五時起至午後六時止，平均達十二小時，十二小時不停登崖越嶺，辛苦工作，若僅得一安眠，尙可勉強恢復疲乏，但採工除日間採摘工作之外，尙須負半夜炒製時途採工作。故採工每晚飯後，即須入睡，迨至茶青發酵完成；早者，在晚間八九時，遲在午夜，即須被竹籬之聲叫醒磨夢，動員全廠人工，炒製當日所採茶青。何況採工所負工作尙爲賣命出力之採摘工作。俟茶青炒完，如時間尙早，猶可稍眠片刻。如炒完天明，即用早飯，仍得攜籃上山，再開始其十二小時之辛苦工作。採工每日睡眠，至多不過三四小時。茶青緊繃之日，竟有數晚徹夜未眠，生活之苦，可謂極點。

關於採工工表，係以各採工工作效率而定，所訂規則，極爲嚴密，獎罰分明。開山後三五日內，因茶青未盛，採工工作可稍鬆懈。五六日後，茶青已盛，俗稱爲「大日」。帶山茶師，每日必須攜帶三角紅旗一面（紅旗約長二尺，三角形，中書一「令」字，指俾此爲楊太伯公之令旗），及小旗一把上山，此乃暗視採工，茶青已盛，須以各人所摘數量決定此者工表。「大日」開始，即須「開採」，包頭可於一日任何時刻，出各採工之不意，突然出現於茶園，叫聲「大家息手抽口烟」，衆工同時停止採摘，由包頭逐一過列各人籃中應採茶青重量，并一一紀錄。此出人不意之巡視，俗稱爲「暗視」，秤後數量最少之採工，傍晚返廠，必須手執紅旗而歸，如違處所，令全山採工，均對之注視，予該採工精神上之刺激，該採工受此恥辱，於次日必更奮工作。過日或數日，酌茶青多寡而定。多者，日有數回。但記載數量（俗稱記單），并非次次掛記。每春記載次數自二次至四次，其中有「明採」一二次，「暗視」二三次。所謂「暗視」，已如上述。「明採」者，即由包頭指定茶行分行採摘，採工不得自由選擇，同時開始，同時停止，後者其重量，記入單內，此項規矩，設之至善。物質鼓勵，精神刺激，採工恐有不交盡氣力爲包頭工作乎；其他產茶區域，諒無如此完善之制度。

每春（期間爲十六日至二十一日）每一採工工表，各採工事前僅知一最高和最低標準，誰能獲工資若干，各人并無把握。決定工資等級，係由三四次記單內各採工所採茶青共計重量，以最多者得本年最高之工資，其餘依等級得遞減，採量最少之一人，得本年最低之工資，規矩在前，各無怨言。但有時亦不能完全取決於所採數量之多少，而定工資，尙須由包頭觀察各採工對於其他工作，如採拾，炒青等項工作之工作情形如何。茲將碧石二十九年十四號採工所採茶青數量，及所得工資總數，列表示後，其他各茶廠均與此標準同。

民國二十九年碧石採工人數採量及所得工資表：（本年米價每元五斤）

姓 名	二小時所採茶青數量(磅稱)	一小時所採茶青數量(磅稱)	一小時所採茶青數量(磅稱)	計 量	等 級	所 得 工 資	備 註
	市斤兩	市斤兩	市斤兩				
吳生和	9.2	4	5.2	18.4	4	14.00	所得工資，係扣除謝食費等事得工資額
吳金水	22.5	4.15	6.8	23.10	1	18.00	
吳香泰	7.18	5.4	4.9	18.10	7	13.00	童工
吳茂雲	6	2.18	3.4	12	10	12.00	
方老禮	7.14	3.6	4.8	15.12	8	13.00	
朱克金	11.4	4.4	4.8	20	2	15.00	
孫正興	4.5	2	1.2	7.8	13	10.00	童工
徐光輝	7.1	3.0	4.8	15.2	8	12.00	

鄭克欽	4.5	2.1	2.4	8.10	12	10.90	
陳家富	3.4				14	9.00	重工
饒復生	9.6	4.14	4.8	18.12	3	14.50	
曾信吉	5.10	2.1	3.9	11.4	11	12.00	
吳水暖	9	4.4	4.12	18	5	15.80	
鄭貴老	7.12	3	4.12	15.8	8	19.00	

表上十四人計分十四等級，最高得十六元，最低九元。其中燒飯兼挑背工人，照例係與得最高工資之採工同價（此人須身強力大，且能任勞任怨。彼之工作除三餐燒飯外，尚須洗碗、挑水、挑背、送飯、晚上添油、點燈、掃地、煎茶、挑水、挑柴、運炭等項工作，毫無時休息）。

採摘用具——此所提採茶用具，僅指採茶籃與挑背背籃二項。採茶籃係竹製，長圓形，兩邊有小孔洞，籃高三十五公分，直徑大小與高同，上有竹篾二條，對叉洞曲為提柄，高三十六公分，每籃可盛茶菁十五市斤。每茶廠以製茶一千斤為準，需此茶籃二十至三十個。此種茶籃，精選合理之處，在大小適中，有高提柄可掛於肩上，無需兩手工作。且因有孔洞，茶菁放入，可以透氣，不致緊壓發熱，構造詳圖如下：（圖附後）

背籃者，由山上挑運茶菁入廠之用。亦用竹製，高四十分公分，直徑六十七公分。籃有孔洞，每一公分有半公分大小孔五十六個，此為透氣洞，以防鮮葉發熱而設。背地另做有底腳，高五公分，以免壓底茶菁，直接受地上輻射之熱，使葉紅變。每籃可容鮮葉七十餘斤，以製茶一千斤為準，計需此背籃四個。挑背路遠者用六個或八個。其構造詳圖如下：（圖附後）

除採茶籃及背籃而外，每一採茶工并須給予棕衣一領，斗笠一個，以便雨天工作。

#### 第六節 初步萎凋

由科學研究所得，使人明瞭茶葉自樹上採摘，葉離枝幹之時起，便起種種複雜之物理的及化學的各種變化。在萎凋中所呈之變化，係使茶葉中所含之酵母（Ferment）以充分發展。酵母母質為主要或唯一要素，能影響於茶之香及色。即茶沖成飲料後之茶葉，品質之好壞，全恃此種酵母變化發達之程度為定。萎凋作用，在鮮葉離樹後，自然變化程度之不足而舉。是以萎凋處理得當與否，關係製茶品質優劣至巨。此項工作，在萎凋與採摘發酵過程分別之紅茶製造，已不易處理，何況介於半發酵萎凋與發酵過程無法劃分之巖茶製造，更為不易。但此項工作，在經驗豐富，技術老練之武夷茶師，却能處理得當，達到盡善盡美之階段。

1. 日光萎凋（俗稱晒青）——茶菁自山場挑入廠後，經青茶師（即專事茶菁萎凋曬青之茶師）應先判別茶菁之種類，實行做青唯一之法國所謂「看青做青」，分別予以處理。如入廠之茶菁係普通茶葉或水仙，數量較多，即倒入於青溝內（此青溝俗謂「開青溝」直徑有一七五公分，高約三十公分，係用竹篾編成網狀方八公尺，每方四十公分，邊有較厚竹篾為背骨）青溝放置於兩側四脚架上，然後將青籃內茶菁填入，稍稍翻動，俗稱「開青」。迨以做青手法，將青攤佈於竹篾面篩中（俗稱水篩直徑為九二公分後有附圖）。其法取鮮葉約一市斤，放入水篩中，雙手執篩，稍一抖轉，鮮葉便均勻攤佈於水篩上。每篩攤葉攤佈極薄，幾未見重疊之象。抖轉工夫，并不易事，所施之力重，正好使葉均攤於篩之表面，且無一葉掉落。此事多由做青茶師親自處理。攤完一篩，即交與採工，掛置於竹篾茶溝壁上（俗稱晒青架）。如係調製不同之茶菁，應分別掛出，另加處理。晒青架之大小，隨製茶數量多少，可隨地位，以及日光照射面積而有出入，通常每架一篩，可晒五六十篩至百一二十篩。攤寬約五公尺，攤一小竹之長，可晒四個水篩

爲準。其原因受上述條件限制，并無一定，由五六公尺至十餘公尺不一。棚向內側稍傾斜，即人立工作之一邊較低。水節由一邊排至他邊。排節及收節，則用一竹柄，尖端裝有一四公分長三分公分徑之小木節，柄長約三公尺，用於拖拉兩青架之上水節用，頗爲靈巧便，俗稱爲「黃鈴」。水節之構造，兩青排置及青架樣式如後圖：

初採下之茶菁，含水量百分之七十——八十，富有彈性，且有光澤。如天清朗，陽光炎熱，茶菁暴曬八、九分鐘後，水份蒸發約減至百分之六十——六十五，此時茶之呼吸運動，葉中細胞生理大減，物理的茶凋已達相當程度，於是化學的茶凋隨之開始，若干碳水化合物即各自活動供給營養，並發生極複雜之作用及反作用。澱蜜化酵素及氯化酵素，亦在此時發動，加緊在變化中之工作。但此期進行尚慢，葉片在此時已呈萎凋，原有光澤亦見減退，葉中所含有芬芳精油，亦隨水份之蒸發擴散出來，鼻尖近葉，聞之已有芬芳之味。若以手揉葉（嚴茶萎凋通常忌用手揉葉），惟恐傷及葉細胞，使局部紅變，則有如揉凋。此時即將二節茶菁併爲一節。但如陽光較弱，須經一次翻青，再行併節。併節後放置於陰處冷青架上，進行陰萎凋，俗稱爲涼青，以發散熱氣，使水份慢慢蒸發。此處應特別提出者，水仙之日光萎凋，與茶茶日光萎凋略有不同，水仙因葉大水份較多，一次晒於烈日下，時間不能過久，在厚實之葉柄葉脈水份未及蒸發，而被薄之葉片已成日焦，例須晒十分鐘日光始足使萎凋速度者，可於六七分每葉晒後，即須二節併爲一節，放於陰處涼青架涼之，使水份得慢慢蒸發不致有過不及之弊。候葉冷後，再將置於青架上曬三、四分鐘久，並將葉稍抽動，且收離邊緣一寸許，略厚葉佈放於涼青架上，經相當時間之涼青，茶葉葉較小，水份蒸發較易，如非炎烈陽光直射，無須兩晒兩涼。

有時葉凋，兩青架不敷應用，或兩架受蔭已無日光，可放水節於地上曬之，但須特別注意，水節不宜緊貼於地上，節下須放竹木，後架架於上，使節離地數寸，以免鮮葉上受日曬，下受地面輻射之熱，上下受熱，而成日焦。

曬青之程度，隨採次數而不同，例如第一次青所曬程度，較第二次青稍輕。此因在後萎凋與發酵處理上之時間，比其能各次爲長，水份之蒸發不能於一次使其達到相當程度，致其他步驟之處理，發生困難。反之，午後所採之青，曬青時間可以稍長。一日所採茶菁，疊於當日午夜，一次曬畢，午前第一次青，及午後未次青，相差時間，達十小時以上，自然萎凋處理，不能無異。其中因天氣關係或茶菁種類數量以及用具等等之不同，其處理方法均有出入。此種晒茶師之經驗而詞論，筆者在二十九年五月十五日於武夷翠石巖觀察一老練茶師對於一日八次茶菁萎凋處理時間之不同，有實際之記載，茲將處理情形列表後：

(1) 天氣：天氣清朗，日光頗炎熱，無風。

(2) 一日間採菁次數及處理時間之不同如下表：

每日採菁次數	種類	初曬時間	併節次數	併節時間	涼青時間	再曬時間	入壺時空時間	備註
第一次	茶菁	8時5分至8時25分		8時25分	8時30分至9時20分		9時21分	
第二次	茶菁	10時至10時19分	1	10時16分	10時16分至11時		11時	
第三次	水節	11時2分至11時16分	1	11時10分	11時10分至11時50分	11時30分至11時50分	11時7分	入壺前宜留之時即係此種涼青時間
第四次	水節	12時30分至12時40分	1	12時30分	12時30分至12時40分	12時30分至12時44分	12時41分	

第五次 茶葉	13時50分至 14時4分	14時4分	14時5分至 14時30分	14時30分至 14時43分	14時56分
第六次 茶葉	15時24分至 15時30分	15時45分	15時45分 至16時		16時
第七次 茶葉	16時28分至 16時58分	17時	17時至17 時30分		17時30
第八次 茶葉					

此次茶葉入廠已是  
十七時五十一分已  
無日光行加溫萎凋

2. 陰虛萎凋——鮮葉之萎凋，在一短時間內使其迅速完成「物理的萎凋」，葉細胞的生機在數小時之內，使足夠的減損。化學變化接着迅速進行，此在萎凋解之紅茶並無不可，但在半發酵之綠茶，化學變化若使其過速進行，不僅處理困難，更無法抵制酵素，令其達到半發酵之適宜程度。因此，化學的萎凋，跟着物理的萎凋的緩慢進行，是要求之合法處理。故萎凋日光萎凋後，將萎凋葉，放置於通風陰涼處所涼葉架上，繼續萎凋。鮮葉併葉後須稍稍搖動，使葉葉疊而不互壓，收葉於篩中，轉車攤放，邊沿者寸許並位不放。葉放置時間，依天氣而定，潮濕寒冷之天，時間稍久，至三十一、四十分鐘。如天氣乾燥，則一、二十分鐘已够。鮮葉水份，受日光曝曬蒸發，而成萎凋狀態，因細胞尚未損失生機，其後尚可吸收葉脈及葉柄水份，故萎凋後仍恢復未萎凋時狀態。此時芬芳著異，即可三攤再併為二節，略搖數下，即可放入萎鮮室內（俗稱為萎凋間），進行復萎凋及攤葉。每節攤放葉量約二斤半至三斤。其涼葉架之構造如後：

3. 加溫萎凋——加溫萎凋法，在萎凋製造中，不論天晴或天雨，均須舉行。在晴天每日下午最後之一二次將入廠，因已無日光，無法進行日光萎凋，必須藉火力萎凋。如雨天加溫萎凋，更須全日進行。俗稱加溫萎凋為「烘青」。用此法萎凋，實為不得已之事，茶師每遇雨天，無不憂眉愁容。因加溫萎凋，不僅耗費柴火，且於製茶常有不良之結果。

(1) 說萎凋原理言之，當鮮葉於萎凋至相當程度，按應開始各種化學變化之良好起見，務使鮮葉有較長時間之繼續進行呼吸作用，葉面水份蒸發完竣。葉柄之水份仍可藉蒸發作用，於葉細胞未全萎凋之前，流入補充，使水份平均蒸發。化學變之進行不致局部急劇進行。據印度孟博士之研究所得，鮮葉置於涼爽而通風處所，經四十八小時以上之天然萎凋，所得之茶葉，常比經熱空氣之爐時萎凋者所得之茶葉味強烈而濃厚。蓋紙須葉勿乾枯，如草葉等之可溶物會因萎凋時間愈久而愈增多。且用柴火之烘青，發生之烟，直沖鮮葉，鮮葉呼吸作用未止，不免將氣味吸入葉細胞內，使葉中固有之芬芳，油氣味不純，茶色味均受影響。

(2) 加溫萎凋在處理上亦覺困難，一因鮮葉放入烘青間，火面積之攤放，厚薄難以平均，且因火力之熱氣，在萎凋室中流通不均，近熱之處，其鮮葉比離熱者凋較速，往往有萎凋過度與不及之弊。惟如散葉，翻拌，收葉等項工作，無法仔細，茶青易受損傷。而工作間之人，均因烘青間火燭熏繞，常須灑水噴洗，蓋便不起煎炒之燙氣，工作更為笨重，或置此重要工作，被所擱置。有時幾使其中段萎凋之處理，無法進行。

武夷各茶廠，對加溫萎凋之設備，係一烘青間，多架設於焙間之上，離地三公尺處，上舖設細木條橫板，木條寬約八公分，厚二公分，條與條間隔三公分。

上面復舖以厚孔竹簾（孔眼大約七八公分），簾之四面無窗，僅開一門，向室外設梯，以資上下。葉置於簾上，厚皮葉攤成水拍者為單。葉時用手揉開，葉葉於簾才置於門處，攤成木架，置於簾力不離者時簾上之一端，兩後點將簾面年見，在點將時約二公尺處，自相下懸簾面約二公尺，四角均以繩束，橫簾架以小竹或木條，架上架以竹繩。（葉葉置於







時間	1	2	3	4	5	6	7	8
8時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
9時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
10時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
11時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
12時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
13時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
14時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
15時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
16時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
17時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
18時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
19時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
20時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
21時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼
22時	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼	涼

攝「子」之冰塊，至其一定，仍然是用了「看其發苦」之原則。大約每次茶膏處理自三次至五次，在茶膏沸騰成面下，茶鍋之處理與茶末略異，若水筒裝片較大，組織比茶末為致密，其沸騰時茶末之沸騰，雖有和「子」之細仔細。每次「搖苦」亦不如茶末處理之盡力，故其沸騰之茶末，茶末比水筒之處理，發苦稍軟，且失敗情形較少。

攝「子」之進行中，須將茶膏之位置與所，因茶膏上下，計分十層，上層之溫度最高，而下層溫度最低，故須上下層更換位置，以平均所受溫度溫度，至多不齊與不均勻，故須上下層九層之溫度，比其下一層溫度，高張氏四度半，二十九年五月十三日在

攝「子」之溫度，茶末九層溫度29.5°C，茶末中層溫度26.5°C，茶末下層溫度25°C。

攝「子」之進行中，須將茶膏之位置與所，因茶膏上下，計分十層，上層之溫度最高，而下層溫度最低，故須上下層更換位置，以平均所受溫度溫度，至多不齊與不均勻，故須上下層九層之溫度，比其下一層溫度，高張氏四度半，二十九年五月十三日在

攝「子」之進行中，須將茶膏之位置與所，因茶膏上下，計分十層，上層之溫度最高，而下層溫度最低，故須上下層更換位置，以平均所受溫度溫度，至多不齊與不均勻，故須上下層九層之溫度，比其下一層溫度，高張氏四度半，二十九年五月十三日在

攝「子」之進行中，須將茶膏之位置與所，因茶膏上下，計分十層，上層之溫度最高，而下層溫度最低，故須上下層更換位置，以平均所受溫度溫度，至多不齊與不均勻，故須上下層九層之溫度，比其下一層溫度，高張氏四度半，二十九年五月十三日在

- (1) 子鍋——在發苦一、二次「搖苦」及「子」時，須將茶膏之位置，茶末與茶末加糖，勿將茶末與茶末加糖，茶末與茶末加糖，茶末與茶末加糖。
- (2) 茶膏——自第三次「搖苦」及「子」起，每次茶膏之位置，茶末與茶末加糖，茶末與茶末加糖，茶末與茶末加糖。







（總辦）人。製法八人。製餅工人。總火工人。看焙二人（多屬家工）。總管二人（該幫出茶師）。

第九節 初焙

初焙俗稱「走水焙」，其主要目的，乃用高溫，以滅酵素，及蒸發水份之手段。除此而外，當焙葉中還有某種物質，能受到熱，而變化成「焦糖樣」的燒茶香氣。此因茶葉中，含有蔗糖類（Glucoside）故也。此種配糖類，係屬左旋性的葡萄糖類，極易水解。主要者有如Arabinose。此種變化，亦稱即謂「焦糖化」。與本茶炒青茶類製造顏色差不多。煎茶燒製作用，亦不出此。

煎茶炒製有焙房，房內有排着爐籠之設備。焙房深約七公尺，寬六、五公尺，除一門窗外，四面均不開窗，牆壁本為泥牆，以防傳熱。焙房之上，身置條青機，蓋焙房內有熱氣上升，可利用以烘青。焙房依牆壁建築，排列亦依焙房大小，並無一定。客係於焙房第一高二六公分，寬七七分公之土層，外緣用石砌成，以防崩潰。於土層中挖溝，溝寬四尺，而徑三四公分，底徑二六公分，底部圓形，寬與溝之距離為四〇公分。

焙房個數，隨製茶多少而定。以一千斤茶為例，一廠需用焙房二十個，每日動用之焙房，亦隨當日茶青之多少而有別，約自十三個至十八個。

（一）青條係由炒製成晒青之條，上海略大，中腰較小，單葉一焙房，茶葉放於焙籠，上移籠於焙籠上烘焙之。焙籠焙籠之構造如後附圖：

此外尚有焙籠，鑄刀，鐵灰刀等之設備。焙籠：係鐵製，其形如碗，寬一五公分，長一二公分，有圓柄長三、四公分，較窄長柄，使人站立遠處，伸向焙房，打碎炭火（俗稱「打鑄」）並用「打鑄」之把，「打刀」等物製成，形如小刀，寬一〇公分，長二〇公分，鐵柄長一四公分，裝短木柄，用長繩或繩子繫於火力平端。每籠二把，被灰刀：係竹製成之小刀，尾尖，長一至公分，寬一〇公分，附短柄，用於披開或覆蓋火堆上灰末，以調節火力用。每籠二把。炭鑄：係用繩繩製成者。本行所製之炭火，焙茶至夜間七、八時後已調微。初焙火力極強，是以制焙之前，必須重新打碎炭火。借稱此項工作為「打鑄」。「打鑄」開始於茶葉炒青後兩小時，由鐵青夾傳運到焙茶師「打鑄」時。先將當日焙中之炭鑄取去，炭火則當作「炭母」，加入多量新炭，將炭鑄放入木架二、三架，助火燃燒。至重應用之焙籠，同時燒火，裝炭塊點燒。至炭塊點燒，木架架燒已極，即用掃帚，人立於離火遠處，高舉對架中之掃帚炭塊用「打」下，直打至炭塊碎散。此種炭塊，再用掃刀收拾成散開之炭塊，掃刀用力，將炭塊成圓頂形，使其為十分平滿。倘炭塊有火塊，火力極大易使茶燒焦，於火堆須放蓋木灰多許，後將掃帚一掃，即水掃淨炭塊所積灰塵。至此「打鑄」工作始告完成，每籠掃青完。

炒成之青條之進房，由鐵青夾運往茶架搬入，焙茶工將架入已備好之焙籠中之焙籠上，用「打」將茶青散開，厚薄均勻，隨即移籠放於焙房上烘之。此時為防止茶青被焙乾之急速而轉，焙火力在一短時間內，將茶青內成份之大部份止於一定之溫度狀態中。是故，火力極強而短。茶青移進焙房，將籠移開後，以手觸籠，籠有銀五分乾，即移籠焙，以製成半水條平為蒸葉（即取下焙籠，放於地上鐵架上，雙手攪開焙籠中之半乾茶青）。據查二十九年五月製茶時，在製茶時，用此種打鑄炭塊，茶青在 100°C 火力之中，烘至四分鐘。焙茶師動手將青，使炒成炭火，即「打鑄」之時，焙房上，每經八分鐘，初焙即告完成。水條之烘焙比煎茶火力更強而短。製成後即移入烘房烘。

茶青烘焙中，會有若干種有害物質，被烘焙損失。據最近調查，乃是因焙房中溫度之高低茶青的損失。烘焙溫度越高，水蒸氣蒸發越快，水蒸氣蒸發之快與失水率成正比。在厚









味質或色淡之種種茶。以配各色味。務使製茶各手實求為原則。

8. 秤重「莊包」——茶葉精又重堆裝畢，是為精茶。隨即秤重，包成「莊包」(即可直接出街之包裝)；每包重四市兩。「莊包」用紙二層，內層包利用在山蘭包之舊紙，外層包以新紙。精茶包成其十二公分，重實各八公分之長方形包。覆「莊包」亦稱為四方包。包時，包中仍須放火龍進之紅白紙籤，標明茶種及號名。後於包底加蓋差別，茶種名稱之紅色或黑色圓記。「莊包」包好後，至此已告完畢，專候裝箱。

7. 裝箱運銷——裝茶箱亦稱二號之青茶箱。箱係膠板或後新之薄板製成。高四四公分，寬四四公分，長四八公分，外圍紙二層，底層為青頭草紙，外層用印有花紋莊號等之箱紙裱背。底色淡黃。每箱重八、九斤，內箱為金屬製成，計有三種：一為鉛鐵混合鑄之鉛鐵箱，每箱重四斤半。一為鋅板箱，即普通洋鐵用鋅板成。每個約重十斤。一為純鉛之薄鉛箱，每個重一斤半至二斤半不等。以要內而論，尚以第一種為合，箱箱可裝「莊」之四方包一百二十包。每六層裝入，每層四行，每行五包。裝箱時須裝紙，以免茶葉散失，茶葉要逐包實。裝箱內箱四邊，須先糊紙一層，紙後加紙，並用膠紙，並用膠紙，箱箱內箱，內箱加用膠紙糊，亮裝箱後，後將進口時，油料灌好灌入，茶葉裝好，膠紙茶封。木蓋用膠紙封好，封後即加膠紙，上裝茶種及毛重，莊名，將蓋口封好。過箱後仍須以花邊箱紙，然後塗油，然後乾後，於箱外加紙兩層，以防於運銷時，起落震動，箱色退失。非時係用膠紙封好，箱稱「花邊箱」。據此此項包裝，比從更為清潔，且省費用。裝包完畢，外用鉛板製成數名，莊號等字樣，用黑墨寫刷印其上。復於其他十數，裝好待數。至此，包裝可稱完竣，即可運銷。

8. 精製時之減損情形——精製精製，由原毛茶以至製成精茶，其減損茶量之減損，並無紅茶精製時減損之大量。茲將武夷製茶所三十年度精製茶時，茶量減損情形之記錄載後，以示一般：

原毛茶量：八八、四三七五斤

茶量減損情形：

頭號茶——四四五、四三七五斤	正茶——四二二、一三五五斤 焙茶——二〇、五斤
二號茶——二〇斤	正茶——一九、五斤 焙茶——〇、五斤
三號茶——一〇、四四五斤	正茶——一〇、二五斤 焙茶——〇、一二七五斤
四號茶——一〇、四五斤	正茶——九、〇斤 焙茶——一、五斤
下等茶——二二、七五斤	正茶——二、二五斤 末茶——〇、五斤

#### 第十四節 早採青茶

武夷茶四品種茶種，尤其茶葉之中，因用實生幼樹，品種既雜，製茶之業，均上製成一種茶葉之中，鮮葉之幼嫩，先採不齊，一箱中之茶葉，常有幼嫩及老之茶葉，尚不能盡採採完，而後時時相連連採至十餘日者。茶葉既採，採茶之業，須於天都未採完時，即儘量採上

以受困來無事，坐食新果。昔武興有公推廣了茶之博識者所謂「洗山」也。隨着茶葉而漲價，其價愈向有若干距離特別顯處者稱「通靈」就茶結果實三五日或八九日開包製成包製成成本。廣東茶葉出山而不及「洗山」者其用茶工區五名（多屬各廠茶工），每日每區茶山採茶者約十餘人，採茶相當數量，再行加工，交由包製或二手做茶師（相事茶師則於茶廠或茶莊）製成茶葉，其製成後即由茶工合力炒製，其炒製之結果，據廠等號，均由包製茶工分別工作，雖不盡製法隨為簡便。每日採製數量亦無一定。此所謂「洗山茶」也。大都是三五日內即可採茶，其製成者，如「洗山茶」之斤數，其「洗山茶」僅可得三、四十斤。「洗山茶」可無須交莊，包製者自行變賣，但若不交莊，其生亦得厚收，其以正茶給予包價。「洗山茶」之品質比正茶當為低劣。因品質雜亂，即金山區採茶之茶類，均併合採製，且製作時無正茶之認真而有程序。

### 第十五節 二春茶

「二春茶」即於首春之畢，亦即行二次萌芽時所製之茶。武興採「二春茶」，通常開始於首春結束後之四十天前後。此時茶樹二次葉均已萌發，因氣較嫩，葉之萌芽較速，故多採尖嫩之「二」三葉。其製作程序與首春無異，惟茶師茶工人數，每廠尚不及首春時三分之一。且多係僱用在於其傳各廠之茶工，較此較助，又未另僱山外茶工。此因數量無多。首春產千斤茶之茶廠，僅可得二、三百斤之「二春茶」，其量約有首春茶量十分之三。採製時僅水仙製者僅茶二種。至於烏龍及其他茶類多不採製。採製程序雖同，惟嫩青與炒焙均欠缺點。且因茶青種類不分，葉質極殘，且常品質去其精華，其數造成成本較低。其價亦不高。因上述種種原因，故茶廠採製「二春茶」，均須結合當年茶市情形。如茶價不高，而採製成本昂昂，包製可以不採。因「二春茶」之採製與否，概與歲時無關，可隨包價決定。就二十九年及三十年而言，武興各廠採製「二春茶」之茶廠，尚不及百分之十。年來茶葉產額驟減，首春茶銷路受阻，「二春」何能獲得高價。

## 第六章 製茶成本

製茶因製造方法特殊，致生產成本高昂，推其原因無他，即製法方法尚欠缺完善組織。其影響製茶之生產成本高昂原因如下：

- (1) 茶樹種植方法之欠合理——山中各廠之茶樹，茶樹栽植除水澆潤，廠，對茶樹栽培較合法道外，餘均雜亂無序，不同品種數種同植一園，管理費費工夫。再者，園中缺株甚多，并未予補植，致徒費工力，而收效無幾。
- (2) 茶樹未行更新——樹齡已高茶樹，茶農均不忍台刈更新，數十年數百年之老樹，徒費工力培植，結果所收鮮葉，寥寥可數。
- (3) 受天然地勢之限制——山中各廠茶園均設於山崖絕壁，懸崖深谷之中，因多砌石填土而成，開墾所費不貲，且不便耕作管理採摘，因受地勢限制，工作效率甚低。
- (4) 產茶無多——產茶在千斤以上之茶廠，採製時僅採茶師茶工較為食單，千斤以內或六百斤以下之茶廠，則殊不經濟，如無設法合廠採製，則生產成本，無異必昂貴。
- (5) 茶葉之欠缺組織——茶葉茶無組織，如向山外購物一項，往往因欠缺組織，受運輸者剝削。果能有組織，則產製上所用各種器械材料，可設法共同購入，則直接可減輕產製成本。上述數點，係直接影響茶葉生產成本之原因，故繼先提及，願從業者注意及之。

### 第一節 製茶包價之爭執

製茶廠場本之高低，實有連年和平之包價，通年包價之高低，實有連年和平之包價，製茶廠場本之高低，實有連年和平之包價，通年包價之高低，實有連年和平之包價，製茶廠場本之高低，實有連年和平之包價，通年包價之高低，實有連年和平之包價。

近年武夷巖茶初製茶包價表

民國11	0.50元
12	0.50
13	0.60
14	0.60
15	0.60
16	0.70
17	0.70
18	0.80
19	0.80
20	1.00
21	1.00
22	1.00
23	1.00
24	1.00
25	1.00
26	1.00
27	1.00
28	1.70
29	1.70
30	3.80

精製巖茶計分初製及半製兩種。初製巖茶之製法，係將生葉採下，經萎凋、揉捻、炒青、焙乾等工序，製成初製茶。其製法之精粗，視其製法之精粗而定。初製茶之製法，係將生葉採下，經萎凋、揉捻、炒青、焙乾等工序，製成初製茶。其製法之精粗，視其製法之精粗而定。

巖茶包價歷年隨物價起落，時有變更。茲據調查所得，自民國十一年起至三十年，將武夷巖茶初製茶包價變更列表於左。

計算包價不分茶類，除各品種之正茶外，焙茶尚須照量同正茶價值計給包價。但焙茶數量不得超出正茶量三分之一以上。

第二節 包價之計算

至於包價計算標準，除依據巖茶多方之調查外，尚須參酌各廠廠開支之實際情形，且應以若干年度為準，務求查算雙方均能公允為是。茲以三十年度製茶為例，筆者對於巖茶初製茶包價，曾有較詳細之調查，茲將調查材料列表，以明巖茶初製茶包價之實況。

三十年度春武夷巖茶初製成本調查表 (調查自各廠包頭者，表中所列數量均係產茶千斤為準)

項目	數量	單位	價值	備註	
茶工	26	天	47.00	222.00	單位價值係指製茶者，期計約二十日之工資總額，該給司尚另有津貼，不計在內。
茶工	10	人	40.00	400.00	
茶工	1	人	60.00	60.00	
茶女	15	人	8.20	108.00	
米	17.38	担	42.00	730.00	全體茶工人員全年食用糧
油	70.0	斤	1.60	128.00	廠燈及家用
炭	35.0	担	5.00	175.00	焙茶用
廢柴	400	斤	1.60	160.00	茶王爐日大費用
鐵工	10	斤	2.00	30.00	
鐵工	70	工	2.00	140.00	修補製茶用具
鐵工	100	工	2.00	200.00	
管理工	1	人	1.40	140.00	茶園中農除草，以及製工守廠等項計欠
打鐵工	20	工	2.00	40.00	修理鐵爐農具
日加	4	担	20.00	80.00	包頭貼茶工茶錢，茶工每五日製茶即行火費。
茶	150	斤	0.80	120.00	制茶用，制茶茶類用鐵爐先行製茶，然後放入茶桶
換	4	口	5.50	22.00	
公				80.00	如茶工車馬費，以及送茶等項
公				100.00	包頭用公費
計				4381.00	每斤每斤收茶油油價約九八元(茶油製成用老料，每百斤合油價一三五元上學油) 備註

上表之調查雖僅查及福州附近，然據理推測而得，可謂相當正確（三十年武夷茶包價每斤每斤約以四、九八元，每包僅主因包價與增，為二十九年二倍有奇，無法照成例結算，後經重定商洽，以每斤三、八〇元結算）。

### 第三節 精製成本及其他開支

武夷茶製成茶除初製包價外，尚有茶莊精製成本，據三十年在赤石各茶莊精製成本之調查，平均所得，即每斤初製茶之精製所需費工材料等共達一、五〇元，此即包括精製茶師工資、採工工資監製員工薪給、油火、薪炭、膳食、以及包裝用紙繩、錫箔紙、紙質包仔支等項，合計雖計，此外尚有茶山賦稅、器物腐爛折舊，以及茶莊常年辦公費，特別費等之運銷，平均每斤另須攤銷約五角，即成本中應加入計算。至於運費、裝稅，以及茶莊店之再稅，員工開支、店租稅、宣傳以及資金利息……等等尚無法精密地統計，其應攤銷目，諒必亦可觀，總之，一斤原茶自初製後以至於消費者，其價必已增至包價之三倍以上。

## 第七章 茲茶品評

### 第一節 學術之品評

飲茶一事，在國人除茶廠及關外國商因茶居時欠缺瞭解，將茶當為雜業平日當不可或缺之飲料外，南方人則多視飲茶為生活中的一種藝術。藝術品茶之研究，以閩南安溪、詔安、漳州、東山、廈門最為發達。據可稱之為雅雅八閩，年送天下實不致有乏絕份。安、詔、詔、東諸縣居民多喜武夷茶，奉武夷茶之品評，可引以為武夷茶與武夷茶之代表，愛之之於後：

上隸蘇縣居民：品茗茶具所用器具，一則有五穀碾、二為潮汕鐵爐、三為玉臣碗、四為若深碗。玉書茶碗，形扁而微隆，色靛而聲脆，容水量約四兩。水一開，滾煮一開一圓，下下有聲，具天然之節奏，似喚人泡茶者；潮汕鐵爐，多取其最小者，通風勁透，爐火多用柃木炭，考究者，更用甘蔗渣或橄欖子燒之，以求爐火純青，其水倍熱。有謂用甘蔗渣煎水，泡茶茶湯可較芬芳。此無科學之實驗，是否事實，留待研究。玉臣碗多採用江蘇宜興所產者，係紫泥製成，色以朱為貴。容水約四兩；若深碗為白而現口之小碗，碗沿繪畫有紫色花紋，亦稱為「若深碗」四字。其代價值甚高。或稱純與定碗（與河北定縣所產）其價稍遜於若深碗。近都採用北碗，此為江西特製，專銷閩南各縣，大小與若深碗自定碗相等，碗價稍廉。上述四物，均稱茗黃，四寶師備，則藝術之品評可以舉行矣。此外如茶壺、茶壺亦皆可乾不特詳。

品茶之精者，多為智識界或有閒階級。審三、三始出，棍膝談心，圍爐九鼎，四寶既陳，維與品茗取樂。主其事者，須先取潔淨之清泉，將茶具，焚洗淨心，即取開水先洗玉臣之碗，若深之碗。繼加入茶於罐中，茶量約為罐容量之六、七分，加沸水開水。水沖高進口，即持匙刮去口中泡沫，然後加茶。繼即杯中指托碗裡，拇指按碗蓋，將於放入另一空開水大碗中，將茶於開水中轉動煮熱，須聽滾沸之聲，轉為乾平抽攪，但時間不能過一分鐘，即須持玉臣碗，蓋茶於碗中，倒運轉日茶湯應力求鹹香滋養平均。普通一罐稱以四杯水為。茶料裝全了品茗茶，後則採指及食按按碗蓋，使指轉碗與茶輪轉。飲時棍膝縱觀其沸騰環耳邊，以察其茶香，凡清香甘滑者為上，反之，則味苦澀為下品。品茶之精者，多能就茶葉中辨別茶之種類以及所產之山則。時則說更括短，專說香味，是以有若干外人所產了之品茶精者，例如「山骨」「下高」「後山」等。精於品茗者，又稱為「茶師」。茶師，多為客圍坐，爐日未熄爐火，而亦不聞香茶而發香者；其茶具均特製之茗器，可以見其。

### 第二節 科學之製造三一件出合百計。

選擇對茶葉品質之高下，以科學方法的鑑定多由如下各因子決定之：

- 甲、茶葉外觀因子：如形狀、色澤、香氣、滋味、水色及葉底等。  
 乙、茶葉物理的因子：如嚼片、青片、黃片、白毫及夾雜物之含量，茶葉比重及浮量等。  
 丙、茶葉化學的因子：如灰分、水分、水浸出物，以及香油、單甙、茶素等重要成份之含量及其比例。

優良之綠茶製成品，必須具有如下之標準條件：

1. 形狀：須實質重量，條索長短適中，緊緻精細，惟水仙香種，因屬大葉種，條索可略粗，形狀力求純淨，整齊美觀。
2. 色澤：色須鮮明之綠褐色，俗稱之為寶色，條索之表面，且須呈有蛇皮狀之小白點，此為採摘適宜焙火適度之特色。
3. 香氣：綠茶為半發酵茶，故須具有綠茶之清香，與紅茶之熟氣，其香氣愈強愈佳，失此不能稱為佳品。
4. 水色：綠茶水色一級須呈深橙黃色，清澄鮮亮，且須能沖泡至第三、四次而水色仍不變淡者為貴。
5. 滋味：綠茶之佳者，入口須有一股濃厚芬芳氣味，入口咀嚼，均感甜滑活潑，初雖稍有茶葉之苦滋味，過後則漸漸生津，綠茶品質之好惡，幾全部取決於氣味之良劣。
6. 沖水：通常以龍沖泡至五次以上，茶之原有氣味仍未淡變者為佳。
7. 葉底：良好之茶葉，沖開水後，葉片易展開，且極柔軟。葉緣可見銀白色，葉片中央之綠色部份，清鮮淡綠，略帶黃色，葉脈淡黃。

關於綠茶葉在物理的因子關係，則須由下述各點決定其良窳。

1. 青翠茶梗黃片：綠茶採摘須採葉面全開，常帶過老，是以級品中茶梗及黃片之多與否茶種冠，影響成茶品質頗大。故在沖茶時應注意茶中是否尚夾雜有如此物，此物雖多，始合標準。
2. 茶末之有無：茶末之有無，在綠茶前卷上，比上述之黃片茶梗之有無更為重要。蓋綠茶銷售，多為小包袋，茶葉相對茶之等級檢製至為嚴格，如茶末過多，不但檢製時無法混入小包袋中，即受損失，且使湯水混濁，減低品質。優良製造者將茶末另裝製成粗末，另行銷售，是以一般綠茶茶末含量均少。
3. 其他夾雜物：綠茶製造全係手工製，且因茶氣氣味，故無須着色或混入其他有損品質之夾雜物，亦可稱為茶種中製造較清潔者。亦在上應力求茶之純度。

至綠茶化學因子要素，除最近福建示範茶廠與本省協和大學合作研究合氣僅，已有結果得文獻外，共有系統而正確之分析研究尚缺多材料。但就一般茶種中成分之分析研究，得知綠茶成品中之重要成份當為茶素、鞣酸、兒茶質(Catechin)，芬香油、植物性蛋白質，及維他命 A、B、C、磷鎂、碘、鐵、氟、灰分等。其中茶素因泡製而分解，一部份成為鞣酸類茶素，留於茶葉中，在化學作用上，恰如利尿強心注射劑之茶甲酸鈉咖啡精，或水楊酸類藥劑非酒精類作用，此種分解濃以陳茶較多。故如關津京屬各類及南洋羣島各埠以產茶為業者，當在製時特為注意及之。

綠茶製造時因經二炒二揉，茶中含有之鞣質，即所謂鞣性蛋白質，則此鞣質較易被揉而分解成鞣酸類脂肪，一齊附於葉片外面。且沖泡次數，比他種茶為多，其蛋白質等之泡出量當必較多。若以茶為營養品，則茶在時應特注意及此。

選茶葉中含鞣質之多少，影響人之健康至巨，據 Smith Reverton 二氏研究之報告：主物

鹿會謂台使吾人信憑試經，愈恐不假，骨弱生長不健全，牙齦牙疳等現象。是以茶中含氟量之多少，該為決定茶品之好壞之重要化學的因子。服茶之含氟量亦絕茶廠及協和大學研究結果：為一款茶種中含氟量最少者。茲將上述據其研究各類茶中含氟量與製茶含 量之比較列表如下：

茶 葉 含 氟 量 表 (表採自一年來之福建建甌茶廠)

茶 葉 名 稱	溫 度 (百分計)	含 氟 量 (每百克乾茶葉中含氟毫克)		
		甲 組	乙 組	平 均
雙珠球蘭毛尖	10.5	6.52	6.33	6.43
茶 枳	8.95	16.1	15.9	16.0
茶 槓	13.7	16.0	16.0	16.0
草 毛 片	9.13	20.8	20.7	20.8
公 道	8.83	8.62	8.26	8.45
水 仙	7.48	5.53	5.79	5.66(水仙以下至給茶均為武夷巖茶)
烏 龍	2.16	11.8	11.21	12.0
桃 仁	5.63	14.0	14.7	14.4
奇 種	3.10	7.04	7.33	7.19
單 種 奇 種	4.75	14.0	14.3	14.2
奇 種	5.86	21.4	21.4	21.4
名 種	5.27	17.0	17.1	17.1
焙 茶	4.99	30.4	30.6	30.5
工 夫	5.27	35.5	35.6	35.5
仿 龍 井	7.00	32.8	32.5	32.7
白琳草茶(鮮葉)	12.6	53.7	54.7	54.2
東棕頭草茶(鮮葉)	11.5	33.1	34.3	33.7
高山草茶(鮮葉)	11.6	24.7	23.4	27.1
小深草茶(鮮葉)	12.0	67.0	67.7	67.4

武夷巖苑巖茶樹花名表

鐵觀音 素心蘭 鐵觀音 不見天 醉西施 白月桂 正太合 水磨煎 夜來香 金獅子 紅月桂  
 桂 瓜子仁 醉貴妃 賽文旦 正雪梨 巡山猴 綠帶梅 正碧梅 過山龍 醉海棠 醉毛猴  
 正太陽 金丁香 仙人掌 桃紅梅 正碧桃 瓜子金 醉洞賓 白雪梨 正太陽 並蒂蘭 正奇  
 藥 正瑞香 綠芙蓉 白杜鵑 廟獨占 碧桃仁 正玉裙 白刺香 白吊蘭 綠鶯歌 金觀音  
 正苦澀 月月桂 紅孩兒 白奇種 粉紅梅 金柳條 綠牡丹 正黃龍 大綠獨占 靛漢松 白  
 瑞香 正肉桂 石乳香 正毛球 正瑞湖 水金錢 蓮子心 苦瓜 石中玉 不知春 萬年紅  
 正木瓜 萬年青 石觀音 水金龜 正梅占 四方竹 滿山香 奇蘭香 虎耳草 一枝香 龍巖  
 草 金錢草 觀音竹 月上香 八步香 四季香 英雄草 千里香 滿山香 靈芝草 葉下紅  
 滿地紅 滿山紅 太陽樹 滿明菊 精神草 日日紅 半時菊 老水紅 狀元紅 沉香草 東澤菊  
 鳳尾草 蟹爪菊 水沙蓮 午時蓮 佛手蓮 千層蓮 八角蓮 瓶中海 嶺上梅 出爐梅 慶  
 龍巖 蟹爪菊 石屏菊 四季菊 玉蘭 金銀桂 金石斛 金英子 金不換 玉獅子 玉麒麟

玉蓮環 紅海棠 紅烏龍 紅珠球 虎爪銜 玉孩兒 餘芙蓉 大桂林 水中龍 綠荷龍 水中仙 老君眉 老來嬌 老龍鬚 豐點金 向日葵 碧春龍 荔枝龍 國公漢 碧奇結 孔雀尾 萬年松 醉紅眉 丹崖茶 七寶塔 玉碧珠 葉下荷 人參果 石蓮子 品金龜 雙鳳冠 鳳鳴仙 遊江龍 佛手柑 雙如意 提金銀 小玉桂 一枝春 一葉金 翠花輪 雙田玉 落陽錦 節節青 玉母桃 花露石 紫金冠 石鐘乳 隱士筆 同心結 竹葉青 洞賓劍 天賜生 不老丹 玉露金 五節冠 芭蕉綠 西風柳 虞美人 夾竹桃 齊家冠 天南星 刁桃仁 雲南碧 紫腳龍 梧桐子 宋玉環 步步嬌 笑牡丹 碧花籃 水明珠 翻花針 碧香冰 紫金鏡 名種龍 蔡水傑 迎春柳 野龍薇 山上翠 十八草 鳳斗雲 齊和合 夢蓮草 鳳凰米 戲水仙 白牙蘭 白牙蓮 白牡丹 白玉梅 金華露 金沈香 白玉符 白玉冠 玉板梳 白茉莉 賽龍巖 賽鈴羊 瑞祥旗 賽玉枕 賽洛陽 出林紫 玉如意 玉美人 正水枝 正玉蓮 正紫竹 正瑪瑙 正參羅 正荔枝 正佛羅 正白毫 正紫錦 正長春 正東香 正琉璃 正壁柳 正浮萍 正銀光 正唐樹 正碧轉 正翠衣 正棋盤 紅官印 玉兔耳 崖中隔 七寶丹 五彩冠 白玉霜 向天香 冰龍角 紫雲柳 翠芙蓉 和伏閃 向天梅 玉掌春 虎爪紅 月月紅 正香舌 正白果 正鳳尾 正萱草 正桑葉 正次春 正山魁 正不紅 正石壁 正粉李 正輕紗 正墨蘭 正竹蘭 正玉茹 大夫板 萬年木 君子竹 紫雲樹 千年綠 九品蓮 金龍腿 水洋梅 水底月 月中仙 四季竹 忘憂草 正唐梅 玉女掌……………等八百三十餘名

## 第八章 巖茶銷售概況

巖茶主要市場在閩南，及南洋羣島。所謂閩南即包括臺灣各地，居民素嗜岩茶，多飲烏龍茶。其籍居海外者，尤喜飲用，一因岩茶土產足以消滯，辟瘴除穢，一因南洋熱帶，春日常生活上需茶充飲於暑切。於是飲用即建烏龍茶之風，盛行遍及南洋羣島，價值以一兩千金，購用此項嗜好品，亦不稍吝惜。

### 第一節 巖茶銷售之組織系統

巖茶之銷售市場不廣，故銷售組織系統亦較單純，是以自生產者至消費者，不如紅茶等之外銷茶須經無數中間者之手，受層層剝削。且其銷售組織皆單形無“總代理”之弊，此為巖茶能保持原有優良品質之另一原因。茲將巖茶銷售組織概況，列表說明於后：

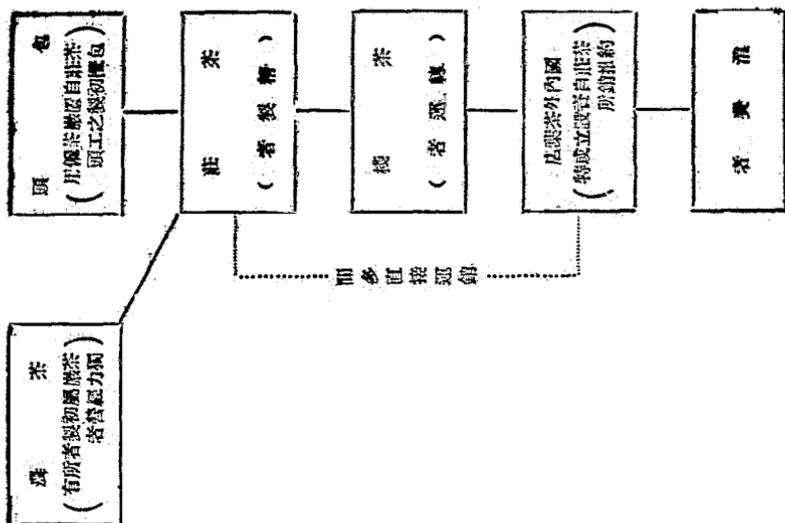
(1) 包頭——巖茶初製最重要之角色，巖主購製好山後，即將好山交與包頭，並出資由包頭承擔開關陳放採製。其責任之重，已如前述。總之，包頭即係巖茶初製之主持人，茶製後，運費計值，由巖主算給工資。

(2) 茶農——武夷山中有若干茶廠，係由茶丁自力經營，主持人即是茶工亦即巖主，故以有稱謂為茶農。彼等初製之巖茶，即直接販賣於茶莊，即多數巖茶莊之特約茶農，每年製茶，多半售於特約之茶莊。

(3) 茶莊——茶莊亦稱茶號，為閩南各地烏龍茶商之存山「採辦家」「督運者」。除號號自置巖山製茶外，並向其他茶農收買，初製時即亦有發售紅茶以及其他茶者。候茶收購相當數量後，即品質分類等級，訂立名目，包裝成箱。然皆直接運到或交由茶棧轉運。

(4) 茶棧——即茶業之轉運者。巖主如欲直接運銷亦亦有向茶莊賣者，茶製後，即由巖安由船運至福州交棧，由棧棧代辦各種手續，然後轉運至閩南或南洋各地，即多數茶號，因資本較薄為裕，自辦手續，自行運銷，未經茶棧之轉運。

嚴茶運銷組織系統表：



(5) 茶莊店——茶莊店在閩南各地，比比皆是，多為售賣嚴茶。抗戰前僅廈門一地，就有三十四家之多。漳泉二地，亦達五、六十家，資本均數十萬元。抗戰後，因茶業銷路受阻，收盤者不少。且因製造及運輸工價成本甚高，消費者購買力低落，已江河日下矣。

### 第二節 嚴茶在閩南銷售方式

嚴茶在閩南銷售分為二大類：

(1) 水仙、烏龍等茶品種之成茶，此類以香味見長，而香尤重於味。飲用者即以該茶具有特殊之香氣滋味為尚，較重購茶，以本年或去年製品為佳，陳年則香味漸失，不復為飲用者所推崇。

(2) 茶葉品種製成之單種奇種各種等，此類味重於香，如奇種安溪，於三數年後，滋味更復，水色更黃，飲後有甜膩與醇和平，且有潤澤生津之感，不如奇茶之奇味刺激性。又因該茶具消食退熱之效，能醫治痢症，在閩南炎熱地帶，更甚涼劑，常以洗滌番薯，是以嗜飲茶如命者，視為居家必備之無上良藥。

由於上述兩類茶葉之不同，乃分別消費者為兩種，愛好第一類茶者，似較進步，因目的在欣賞茶葉之色味，以香氣高純者為佳品。第二類者，則偏茶葉可以治病，視為無上良藥。前者以漳、泉各地為消場，後者則為泉、惠各地及南洋羣島，因氣候上需要，商業之繁榮，其銷售數量乃日益增步，實於國內之上。

### 第三節 閩南茶商經營概況







能。每年產額大為增進，故組織茶業改進委員會，由該會組織茶廠，包圍商號，均認為方法頗善，既省經費，又無阻礙，多次開會商榷，均蒙贊成，組織茶業改進委員會，與三十年即有組織，從此組織，就組織加工製茶，製成茶包等項。

### 第三節 組織方面

1. 組織茶業改進聯合會——武夷茶山不超過二十里，茶園計六千零十五畝，茶廠散佈在左右，若能就組織方面，將茶園組織成區，聯絡各附近茶廠包圍，合組一聯合製茶廠，附近茶廠各採採採製造，可有無量工資等事。至於平時耕作管理，如何合作，則工作無不實到，若稍有缺點，則必為組織不良所致，決非組織之不合，此可配合政治力量，或用政府督辦茶廠為示範，先實行以茶業改良，則進行必可獲順利。如聯合會可以成立，則管理監督，可較認真，茶業製作，品質可望增進。

2. 組織茶農——組織茶農為茶業改進之基層工作，茶農組織較後，政府可予貸款救濟，且直接可獲農林部之指導，同時在產製方面，亦可彼此合作，相互利用，協力耕作，茶農中可被項許多協力、體力、人力。

### 第四節 運輸方面

應茶為內銷茶，且銷售市場多在閩南各地，廣東、湖南及南洋羣島，華僑分佈各處，每年消費額，抗戰前為數極其可觀，南抗戰後，因交通受阻，運輸困難，茶業銷路漸滯，且政府每加以統制，使茶商無法自行設法運輸，新舊茶種於其中，不知凡幾，政府如有維持武夷茶區之決心，應使此內銷茶，在國內各地運輸便利，由政府協助茶商運輸，並代為試驗，一面設法推銷到各海島區中去，武夷茶一種好品，既屬內銷茶，亦不致被敵利用以結匪軍製法降降金，故當無資匪可能，並配合政治力量設法籌立，使此茶產能消受於廣大民衆。

上述數端為筆者所見，預料將來，聽取老生常談，不足以贊與意見，但亦責在實行，即可照計劃進行，則武夷之復興，當不致如何困難，願與諸君共勉之。

## 附 篇

### 一、武夷茶業年中行事

#### 一 月

季節：小寒——本月五、六、七日間

大雪——本月二十、二十一日間

茶事：一、利用農閑採取茶姑樹越冬卵塊。

一、利用農閑採除茶樹中枯枝，以利茶樹生長。

一、清理廠屋庭園，廠內舉行大掃除。

一、準備過農曆新年（各廠包圍大部區原籍江西）

#### 二 月

季節：立春——本月三——五日間

雨水——本月十八——二十日間

茶事：一、計劃本年作業方針，設立帳簿。

一、準備春季洗茶用柴。

一、移植茶茶、水仙、烏龍等茶苗。

一、採集採種適時寄枯枝葉焚燒之。

一、道路修築，整理茶園水溝。

三 月

季節：驚蟄——本月五、六日間

春分——本月廿、廿一之間

茶事：一、權揀移植茶苗

一、準備首春焙茶用炭，（自燒或購買）

一、準備製茶人工銷費米谷。

一、砍伐晒青架用竹。

一、修理製茶一切用具。

一、廠屋檢漏修補。

一、茶園除草，並清理所有工作道路。

一、注意防除茶赤蠶蟻及介殼蟲之發生。

四 月

季節：清明——本月四、五日間

穀雨——本月廿、廿一日間

茶事：一、包頭赴江西訂僱茶工。

一、醃漬首春用茶。

一、架造晒青架。

一、修理焙箱，炒青灶，烘青樓等。

一、採購製茶用紙張、油燭、大小掃帚等材料。

一、全廠大掃除，安置製茶用具。

一、安置茶工住所（慣例無穢雨安置）

一、向茶莊領回茶箱。

一、首次「踏山」（即巡視山場，勘察茶樹生長情形）。

一、赴江西帶工。

五 月

季節：立夏——本月五、六日間

小滿——本月廿、廿一日間

茶事：一、二次踏山。

一、開始採製。

一、首春結束遣散茶工。

一、運茶交莊。

一、清除茶樹寄生菌苔類及地衣。

六 月

季節：芒種——本月五、六日間

夏至——本月廿一、廿二日間

茶事：一、茶莊精製毛茶。

一、結算包價。

一、採製二春茶。

一、茶樹剪枝及台刈。

七月

季節：小暑——本月六、七日間  
大暑——本月廿二、廿三日間

茶事：一、茶園深耕。  
一、注意防除茶刺蟲捲葉蟲等害蟲。  
一、注意新植茶苗旱魃。

八月

季節：立秋——本月七、八日間  
處暑——本月廿二、廿三日間

茶事：一、茶園繼續深耕。  
一、打石或掘草皮砌岸，茶園填土（三、四年舉行一次俗稱「填山」）。  
一、麥除秋草。

九月

季節：白露——本月七、八日間  
秋分——本月廿三、廿四日間

茶事：一、繼續砌岸填土。  
一、採收茶籽。  
一、驅除捲葉茶、茶刺蟲。

十月

季節：寒露——本月七、九日間  
霜降——本月廿三、廿四日間

茶事：一、茶園覆土培蔴。  
一、閉壟荒山。

十一月

季節：立冬——本月七、八日間  
小雪——本月廿二、廿三日間

茶事：一、繼續閉壟荒山。  
一、設備苗床，播種茶籽。

十二月

季節：大雪——本月六、七日間  
冬至——本月廿一、廿二日間

茶事：一、整地開始栽培水仙、烏龍等茶苗。  
一、利用農閒採集山草，準備明年首春製茶炒青用。  
一、訂購多炭。  
一、遣散人工。  
一、收支總結算。

二、肥大紅袍

武夷茶馳名天下。其中尤以山中大紅袍一茶膾炙人口。大紅袍，人稱爲茶中之王，好事者，

且以無稽神話相互傳聞。未知底細者，則人言亦言，將大紅袍說之如神藥仙實。外間對大紅袍之傳說甚多；有謂：茶野生絕壁，人莫能登，每年茶季，寺僧以黑鈔山猴採之。有謂：樹高十丈，葉大如掌，生則塵間，風吹茶墜，寺僧拾製為茶，能治百病。當地傳說大紅袍為巖上神之所育，寺僧每於元旦日焚香禮拜，泡少許供佛前，茶可自願，無需人管理。有竊者，立即腹痛，非藥不愈，此因係神所栽，凡人不能先嘗。又傳昔時大紅袍計十株，於貢茶時少許入貢，為元時某藩所嘗識，認為貢茶中之上品，賜名大紅袍，復教使陶山採製，全數入貢，每年貢額十斤。一年寺中僧侶商議進貢，隨由一僧，親持新茶三斤見帝，帝驟然，詢其故，僧告以大紅袍受天災，十已枯七其七，僅存三株，貢額遂減。僧歸果見樹枯七株，僅留現存之正副三株。凡此種種傳說，均屬無稽之談。後人因此茶名已彰，來山遊客，無不一觀新茶為快。於是大紅袍之聲譽，益與日俱增。開民二十一年間，東路剿匪總指揮謝鼎文氏，因得聞茶名，願一嘗真味，曾於大紅袍樹旁，特建一小木屋，茶季中晝夜日夜守護，值採製完畢，費巨金悉數購之以去。但聞仍未得真貨。今木屋猶存，是以大紅袍之奇妙，更難明白。今人一提武夷茶，無一不連帶提及大紅袍者。大紅袍子好茶者印象之深刻，可以想見。筆者在山，嘗願避人言亦言之主觀，擬對斯茶作較精確之調查研究，以材料奉告世人。曾費大心神，幸得機會，一觀大紅袍之真樹（寺僧因遊客對大紅袍，每不愛惜，任意摘摘，故以另一名茶——此茶即稱奇丹，生於九龍窠半崖上，由抗擊石為階，攀登而上——代之，真正之大紅袍則知者極鮮）；對大紅袍樹態，曾有較詳細之調查（參閱第四章第一節第一段）。至於採製也曾二次參與其事，其製作記載，亦附錄於後，筆者個人，對大紅袍之成名，其見解如下：

1. 樹種——大紅袍樹種，實為茶葉之一種。惟其葉較普通茶葉為厚，質地也較堅韌，外形似小水仙（參閱第四章第一節），幼葉色呈紫紅。正因為葉厚而，採製成茶，較其他種茶，其氣味芬香。

2. 種地——大紅袍種於九龍窠中，是處係一巖壁，巖頂終年有水自上由巖壁滴落。隨水流落者有無數蘆苔類等之有機物。種地因而較他處潤澤肥沃。且兩邊巖壁直立，日照不當，氣溫變動不激，凡此種種，均為茶樹生長理想條件，亦即大紅袍得天獨厚之處也。

3. 造製——大紅袍平時之耕作管理而至於採製，均較他茶認真，尤以採製，更重人工製茶之能事，除採製時舉行種種迷信儀式外（即採日僧人全體焚香禮拜，設盃金經……等等），使用特製器具，製法極精，採茶師為之。各項製作處理，力求盡善盡美。若以一普通之茶，其產製如斯認真，其成茶品質，當亦較一般者為優。

4. 宣傳——大紅袍之成名，一半係好事者之過份宣傳，附會。自然大紅袍之品質有其獨立之處，（筆者三十年前曾送真茶五錢，曾以與眾中共飲有名號對照品評，並邀請對製茶認識頗精之茶師共評，結果大紅袍竟可沖至第九次，尚不脫原茶之真味——桂花香——其他名號，則經七次沖泡，味已極淡）。但亦決不如世人相傳之如許奇特神妙。

大紅袍採製記錄 民國卅年五月十七日

茶樹地點：天心巖九龍窠

採製時間：上午八時三十分

茶葉重量：二斤四兩

晒青磅數：分攤四磅

製茶時間：自九點三十分起至十點三十分止共計一小時。

顯青龍拌次數：九點五十三分翻拌一次。

蒸青溫度：由攝氏三十二度半升至三十五度半。

涼青法數：由四種操作兩組（其時茶葉類為茶葉，以手攤之，僅有有聲響，用手不擊茶酒，則葉之前端與兩端向下垂）。

涼青時間：自十點三十分起至十點四十五分止共計十五分鐘。

揮青溫度：攝氏二十五度。

茶葉進青間時間及節數：十點四十五分移入青間，由兩端操作一節，併攏時搖動十二轉是時茶葉已無脆響。

青間溫度：攝氏二十一度半（至夜深尚無變動）。

茶葉在青間及攤之時數：十七日上午十時四十五分移入青間，至十八日上午一時二十五分取出交炒，共計十

四小時四十分。

攤青次數：共計七次。

第一次 十二點三十分，僅搖十六下，未曾用手，惟葉攤放於篩中面積縮小，在篩洞內三吋左右，是時茶葉與進青間時無甚差異。

第二次 下午二時八分，約搖八十轉，亦未曾用手，是時茶葉已稍有發響現象，並看出一些片身邊緣有似藕肝色之葉紅色。

第三次 四點四十五分，先搖一百轉，然後用雙手攤葉，輕拍二十餘下，拍後復搖四十餘轉，是時葉兩極度增加，葉邊緣多現葉紅色，並略恢復生葉原有之生硬性。葉放面積大小如前。

第四次 八時五十分搖四十下，未曾用手，茶葉有半數成所謂條葉紅綠透且頗硬挺，擺放面積再縮小，約在篩洞內五吋左右。

第五次 九時十分，搖一百四十四轉，茶葉形狀與前無異，惟更堅硬耳。

第六次 十時四十五分，先搖一百轉，然後用雙手攤葉輕拍三十下，再搖五十轉，拍三十下，又搖五十轉是時茶葉已全部堅挺，葉邊仍顯，葉心凸出捲成葉形，並有半度香氣，亦芳馥郁。攤放面積更形縮小，直徑約一市尺七寸。

第七次 十二時五十分搖六十下，共三十五下，是時茶葉紅綠相間，香氣益濃。

十八日上午十時二十五分，攤青溫度，取出交炒。

炒青時間：初炒一分半鐘，翻拌八十六下，溫度估計約攝氏一百四十度左右（因時間來不及未用溫度計）復炒二十秒鐘，解塊兩次翻兩轉，溫度估計約攝氏一百度（因時間來不及未用溫度計）。

烘 焙：初烘二十分鐘翻三火，溫度攝氏八十度。

復烘二十分鐘，溫度攝氏六十八度。

成茶重量：八兩三錢（茶頭焙茶在內）。

### 三、名人做武夷茶詩

#### 謝尚書惠碾面茶

武夷春說月初圓，採摘新芽獻地仙，飛鶴印成香蟹片，啣茶深走木蘭船，空枱和碾沈沈米，冰碗輕函翠撲燭，分贈歷深知最異，晚鐘宜賽比山泉。

#### 和草紙從事顧茶歌

#### 唐 徐夤

年年來自東南來，遠漢先說冰蠶開，碾盡奇茗驚天下，武夷仙人從古栽。新嘗昨宵發神處，家室喧笑穿雲去，靈芽鍊鼎一香榮，殺玉含珠散嘉樹，終朝采罷未盈筐，惟恐精神不致貴，新嘗

#### 宋 范仲淹

焙乳有強製，方中坐兮圓中轉。北苑將期獻天子，林下堆棗先麗美，鼎磨雲外首山銅，瓶瀝江上東冷水，黃金碾碎綠塵飛。紫玉碾心雲霧起，鬪茶味兮輕煙翻，鬪茶香兮薄蘭芷。其間品第苟能狀，十且親而十手措，勝者登仙不可學，輸同降將無勇恥。吁嗟天產石上茶，論功不博強筋受，人衆之濁我何清，平日之醉我何醒，風原試與招魂魄，劉伶却得斯雷霆，虛聞敢不感陸羽，須作經森萬象甲，焉知無茶葉，商山丈人休茹芝，首陽先生休采薇。長安酒價減千萬，成都藥市無光輝，不如仙山一吸好，冷然便欲乘風飛。君莫羨，花間女郎只鬪草，贏得珠璣滿斗歸。

感 茶

蘇 軾

君不見，武夷溪邊粟粒芽，前丁後蔡相羅加；爭新買寵各出意，今年鬪品充官茶；吾君所乏豈此物，致獲口腹何陋耶？香醪粗君忠孝家，可憐亦進姚黃花。

感 頭 春 貢 茶

元 劉 昫 道

靈芽得春先，龍焙收奇芬，進入蓬萊宮，翠輦生白雲，吸詩感粟粒，猶記小時聞。

感 武 夷 茶

杜 本

春從天上來，爐峯通寶海，納納此中瓶，書劍森荷蕾。

感 貢 茶

林 銜 義

百草逢春未敢花，御茶春蕾拾段芽，武夷真是神仙境，已產靈芝又產茶。

見 貢 頭 春 漫 成

明 蘇 伯 厚

采采金芽帶露新，焙芳封卷似瓊宸，山靈解識君王重，土脈先回第一春。

酬 盧 茶 仙 見 寄 先 春

邱 雲 若

靈雨開仙圃，春風長玉芽，將來煎葉捲，封卷品題針，品落龍四年，香翻溫露花，欲移三徑地，從此種栽茶。

臣 奏 軒 庭 茶 譜 之

御茶園裏春常早，勝數年來喜製登，筆陣聯翩香雪甲，巖崖雄助綠沈槍，波驚燕眼融瀉細，烟繞鳳雛坐月長，欲訪陪歌雲外客，注家仙飲露華香。

感 緞 送 茶

翡翠春瓊瑤削枝，欣看雀舌展新旗，瓊中存有經年露，人閒休傳到露旗。

寄 容 菴 弟 寄 茶

孤鶴先飛仙已去，採春長夢雲仙亭，老來仍抱應靈壽，雪水空留瀉瓦甍。

韻 茶 曲

周 亮 工

御茶園裏築高臺，碧釜鳴金鑪數該，那識舒風生雨散，卻從容力喊山來。

一曲休教松栝長，麗誰個展展松栝，茶初妙理今爲崇，十二真人坐大荒。

感 送 武 夷 茶

彭 定 求

茫茫何處到武夷，揀芽相贈等瓊枝，却宜鴻漸茶泉日，起勝龍團作餅時，石鼎香浮瀉茶液，秋壺色映淨茶巖，使君風味情如許，擬取麻鞋唱和詩。

感 玉 龍 崖 源 武 夷 茶

沈 蕪

紫玉龍巖絕絕峯，真寶相始產區駁，香含玉女峯頭露，潮帶珠璣洞口雲，不用盤盤三萬酒，傾無挂腹五千文，呼宣攜取瀉泉水，細展旗槍滿座芬。

武 夷 茶

陸 廷 機

乘空宗嶺嶺有聲，碧峯高倚武夷君，紅蕖長下瀉靈月，食露梅邊真嶺雲，龍巖功重有利課，消神鼎助靈論文，春雷催茁仙巖箭，雀舌龍團取次分。

## 茶歌

## 武夷茶歌有序。

明吳從權志云：「茶歌者最悽惋，每一聲從實際而來，令人潛然感泣！吳韻未必能動人如此也。許秋史曰：「建陽雜俎稱徑皆能之，不獨山中人」及見其詞，殊鄙俚，不堪寓目。顧曰：「徑探山中，並實飲其音節，以竹枝浪淘沙之調譜之。按武夷韻賦，唱自紫陽。其後和者數十家，皆陳陳相因。若茶歌實為嘯詞，但宋時武夷茶事未起，故朱子以山水聞情，帶之稱歌。然九曲溪中，稱即實不解唱吟也。茶歌本山中所拉，惜古今詩人，俱未之及。盲橋下里鄉詞，殊非細靡遺音，沒有作者，專以此為發想云。」

雙亭峯前雲氣迷，萬年藟蔓草萋萋，寒時日月澆時祀，問着山翁都不知。  
紅橋一斷隔千重，幾見香魂拾海壘，若說神仙長不死，山頭還是何人。  
斷橋殘荷滿草萊，金龍玉簡久沈埋，洞天也自淪劫劫，豈獨人間事可哀。  
銀榜輝煌御苑華，閩南關里魯東家，縣官郡解修祠祀，但察文公手植茶。

五曲隱屏書院，康熙時，初題學達天性匾，今額數已極，祠也久缺。春間酒茶焙於此，尤為煥發，相傳舊有文公手植茶一本，山僧不勝誦求置以沸湯瀉之證估。

山南對字半流瀨，山北鱸魚日瀨喧，只為瀨瀨留菴種，山中亦爾得瀨源。

武夷向多道院，絕少僧尼，近則道院衰而僧尼盛矣。又山北諸勝，如蘭陀清源福井皆後出，佳僧悉瀛泉人，清源、福院名山也。

初茶因廢幾多年，鳳新龍製不停，無復雲芽滄銀線，春雷空震武夷山。

冰茶宋時貢茶之絕品，採崖芽剔取其心，潛清泉中，如銀線一縷，管釀無名氏北苑別錄云：「天下之理，未有不相須而成者。有北苑之芽，則有龍井之水，亦猶錦之於蜀江，膠之於河井」。按造團茶之法，須用水滌淨，然後入甌，孰復淋洗數回，乃上罈，出共膏，初將瓦壺，酌水研之，若有虛聲，自十二水至十六水為率，故製茶必須清泉。又按北苑故事，序製以牲牲致祭，報金代殿，齊聖賦曰：「茶發芽。」果乃運出。故鳳凰山有城山泉。元置官焙於武夷，亦修北苑故事，至今御茶園側，有井一泓，土人亦名城山泉也。

餅茶存末不留膏，瀉瀨釘槌地地糲，高神製成乾好葉，應知陸羽定號號。

宋黃循品茶要錄云：「擇欲盡去其膏，膏盡則有若乾竹葉之重」。又云：「昔者陸羽號為知茶，然羽之所知者，皆今之所謂煎茶，何哉。如鴻漸所爾蒸而並茶長流其膏，遺茶味短而淡。故惟恐去膏，建茶力厚而甘，故欲去膏」按此造團茶之法，今之葉茶正飲其膏耳。

奇種天然真味存，木瓜微雜桂微辛，刺管更顯歌新韻，兩甲冰芽次第論。

名種之奇者，紅梅、素心蘭，及木瓜肉桂。紅梅近已枯，素心蘭產天涯，其真膏余未得嘗。西樵主惠苑，木瓜種瀨陀大段斷，其本甚古，枝葉猶論，類數百年物，余親奉木瓜味度，最不宜茶。及在甌上合置煎家飲之，初入鼻，微有水風氣，及到口，但覺其甘覺香巧冰，半臣天津津，氣阻之，並無酸意，此其所以奇也。若兩者期以花蒸煎飲，致奪其味，不足宜也。又按古人蒸茶瀉瀨膏，皆論龍茶，與今製法不同，武夷實多種，品類加繁，擬作今茶難以續陳其真之後。

翠片丹崖土嫩，半嶺披簪半開筵，五百年來山頂死，更無膏蓄臥烟雲。

武夷峰巒峻兀，巖巖峭壁巖巖置山巖以假神記，至類龍巖，而稱龍巖，所製茶之，今皆無片葉半字之餘矣。

自從茶奔馳遠傳，遂使山林酒市塵，獨有山林茶客息，塵寰哀怨似啼鶯。

茶害、鳥名，呼茶害二字甚滑，三月間羶山皆此鳥。土人云：「昔有茶魔翁爲夫所磨死，化爲鳥，猶不忘故夫，故呼茶害以相警，余曰：非也，茶山之害於今爲烈矣。此鳥其得集之先者歟。」

茶市雜詠

衷 吟 崇安縣今尙在延政縣武夷山誌

清初茶市，以下梅爲盛，屋村次之。福州通商後，始由下梅運赤石，商賈雲集，頗稱繁盛。亂後一落千丈，令人有今昔之感。追而記之，亦白頭宮女在側坐脫玄宗之意。

開道東坡辨土宜，荔園移種上林枝，如將歷史從頭數，請向長安問可之。

南唐時種茶始盛，種茶後，而後武夷茶種之，故重衣靈武夷茶新考有武夷茶之種製，僅在建安茶後之語。不知種茶實出自武夷也。蘇轍蔡嘉傳云：「曾祖從先好遊名山，至武夷後之，遂家焉。從先葬茶頭，子孫遂爲茶頭其云。」由是觀之，壽源茶之由武夷種可勿疑。雖此傳爲遊獵文章，不足爲據，然其先後影射，自有跡跡可尋，若能旁搜以實之，不可謂非武夷茶史上之新發現也。胡浩川武夷茶史後謂鹿野谷之徐翁進羅面茶詩爲武夷茶最古之文獻，似矣。然考羅祖送茶焦刑部書云：「晚甘侯十五人，遠侍鸞閣，此徒皆茶雷而翁，拜水而和，蓋建陽丹山碧水之鄉，月露龍之品，慎勿聽用之。」丹山碧水爲武夷之特稱。唐時崇安未設縣，武夷尙屬建陽，故云。然則此茶之出於武夷，已無疑義。孫維元詩人，先於谷約七十年，可之其字也。所謂最古之文獻，其在斯乎。史乘所引武夷雜誌，當作武夷雜記，明末新安吳棫樞。史徵謂作者當與蔡君謨爲友，年事或稍晚，誤。

漢名各種黃毛，尙有龍團價格高，猴子風流傳海外，白雲深處看紅袍。

毛猴茶名，有黃白二種，出松溪，龍團則宋時珍品也。宋劉屏山詩云：猶有清醴未已，茶廟日食萬錢」。清章朝統詩云：「多者頗盈箱，少或進數斤，詢其值幾何，卑之亦一箱」，其貴可知。三一學校校長陳世鑑云「英德兩十八世紀相傳武夷大紅袍，生高峯之上，人斷不到，以猴子穿紅袍採之」。然大紅袍產於近代，當時有無此茶待攷。

清初賢易在海溪，猴毛茶價頗低，竹筏運雲三百輛，一僑歸去日沈西。

清初茶市在下梅，附近各縣所產茶，均集中於此。竹筏三百輛，轉運不絕。

歷百萬貫赴夷山，主客駁駁入大羅，一奪相傳堪告否，竹筏牽得錦標還。

清初茶業均係西客經營，由江西轉河南運銷陝外。西客者山西商人也。每家資本約二、三十萬至百萬。貨物往還結算不絕，首春皆至，由行東赴河口歡迎。到地將款及所購茶單，點交行東，恣所爲不問。茶事畢，結算則去。要歷間，邑人每度率以茶業起家二百餘萬，妻林氏，多所寡助，俗傳：「氏爲鯉魚幫轉世，茶箱經所撫摸，卽刺市三書，及年高撫接羅通，輒以竹梢滾之，否則有傾舟覆壑之慮」云云，雖屬神話，然可見見氏積蓄於茶，有巴東婦之風焉。福州通商後，西客益衰，而下府、廣、潮三幫，繼之以起。

種前稍後到南臺，廣廣潮汕一道開，此去武夷無別物，滿船春色盡江來。

道光後，邑人業茶者，漸紅茶數家，青茶均由下府、廣州、潮州三幫經營之。下府幫轄西江、南台、廈門等處，而以廈門爲盛。汕幫屬潮州幫，廣州幫則統香港閩省，青茶由福州總行運江海上，所帶資本，輒百數十萬。

武夷鄉俗性神前，近水遙山漸種前，農家館以多雙欄，夜深常伴百花開。

茶幫總公所一所，花否鳥路，風景宜人。歲時，年歲款款時時有舞，擊之。

一、福州、汕頭、廈門、等埠來往船隻，得得停於園外去，必先就飲飲酒。

首容四指婦人，多赴赤石採茶，共約千餘人。散工時，數光髮影，幾如瀾湧，每人一日可收益五角至一元。

宜興春筍製成奇，小小茶杯似兔毛，莫道誰生修落拓，今朝已賦大紅袍。

茶壺以宜興為尚，茶杯小巧，不堪一吃，此童子才房爾飲人如飲鳥也。然氣香味甜，不必以多為善。且茶愈佳，則消化力愈強，多飲亦能傷胃。大紅袍為山中第一妙品，樹僅兩本年約收茶十兩，至為寶貴難得。市上所售，皆偽品也。出天心樓九龍窠。

花辰月夕聲聲起，處處芳名列錦繡，記得何處多異候，一盞烤肉十千錢。

茶客均自帶廚房，廣州督尤以烹調著聲，每席數十金，以海帶刀翅為上品。

沿街市井快當風，幾曲街衢四面通，午後常聞招手語，家家雀籠擊丁東。

手談多從下午起，入夜尤盛。

夕陽初下月如弓，到處笙歌繞碧空，燕燕為春似水，幾疑身在廣容宮。

首容校書歸來，紅頁數十卷，傍晚衣香髮影到處撩人，傾之則歌聲宛轉，音樂爭鳴。天官開矣。校書唱道謂之開天官，陪牌謂之出堂。陪牌者，打牌時招其一陪也。

紅樓旭日雲窗開，半入烟霞半染埃，醉後海棠猶未起，清風已送市馳來。

夜眠遲則晨起不早，學女子以概男人也。

#### 四、武夷採茶山歌

武夷茶工生活至為困苦，茶季開始，工作日以繼夜未稍休息，茶青最盛之日，茶工一日工作每達二十四小時，工作二十小時者，全茶季少有例外。工作極苦，飲食又欠豐裕，筆者曾參與三年茶季之實際工作，茶工生活之苦，深為體會，每感彼等過非人之生活，甚為不平。茶工在工作中所受之痛苦，常由彼等所唱山歌表達出來。武夷山歌不下百餘首，每一茶工，均能信口唱出數十首，而多數與採茶無關，為男茶工自編侮辱女茶工者，多借而淫蕩不足搜集。間亦有不少與採茶有關者。此等茶工，自晨初啟，即須上山採茶，翻山越嶺，登崖入谷，工作之際每以山歌和應，尤以深夜工作，精神與肉體至為疲乏時，信口吟唱山頭，無異與彼等以與毒劑。山歌為民間文學之一種，就不以與採茶有關，亦極有搜集之價值。筆者因官部極福，搜集工作較為便利，就百餘首之山歌中選出十五首與採茶有關者，附載於後：

一、想起崇安無走頭（一），半夜三更爬上樓（二），

三細稻草打官籠（三），一被杉樹做枕頭（四）。

此首係描寫茶工之痛苦，武夷在崇安城南十五里，故未提武夷，借途崇安，（一）「無走頭」即沒有去的地方，（二）茶工每工作至深夜始可上半個休息片刻，（三）「官籠」即鑰於樓板上總鑰之稱，每籠四八人。

二、想起崇安真可憐，半碗茶半碗鹽（一），茶樹兜兜飯吃，煙火兜兜錢（二）。

（一）包頭對待茶工甚為刻薄，每日三餐，飯菜僅給予一碗鹹菜，茶工飯菜量過少，每添壓下飯，抗戰後因鹽運困難，此句已改為半碗鹹菜沒有鹽，（二）茶工日以繼夜工作，所謂煙火兜兜即夜半燃燒炒茶於煙火之旁。

三、清明過了數雨連，想起崇安真可憐，日日站在茶樹邊，三夜沒有兩夜眠（一），

（一）「數雨」後武夷茶季即將開始，茶工多屬江西上饒籍，均須於數雨後三數日來茶工作。

四、清明過了數雨連，打起包煎走隔連（一），想起隔連真可憐，半碗鹹菜半碗鹽，

有朝一日回江西，吃碗清茶賽過年（二）。

（一）隔連係江西饒州工劃製茶地崇安之稱，（二）此句重即不茶民間過年無不重於美味。

如同江西吃乾青菜，比武夷製茶期間所之劇難食有餘味。此遍年所製之茶味極好，在茶季結束之苦可以想見。

五、採茶不多望養生。(一)那坡拿旗打大廳。(二)頭等工錢我不要。(三)看你包頭奈幾好。

(一)武夷採茶工工資係以採茶數量多少，包頭每出其茶工意外予以通量，經幾次通量後再不詢訂訂等錢結價，此句意即採茶既無多茶往不採，坐在茶園休息。(二)採茶工係以採茶多少給工資，採量最少之茶工，除取最少之工錢外，且須於包頭通量之日採最少者，應一呼朝紅旗，一手打廟回廠，以示警戒(請閱第五章第四節)。(三)採茶工工錢分等級採茶不多者頭等工資當無希望。

六、採茶要採瓜子高(一)低了頭來灘了腰，好好餵豬採一担，頭等工錢是條要。

(一)茶苦實在難採，所謂瓜子高即茶葉中較小較嫩者。

七、採茶朋友莫心焦，擔腰曲背莫住條，好好餵豬採幾把，頭等工錢採包有。(一)

(一)拿了頭等工錢的茶工，甚為光榮，易得女茶工之喜愛。

八、高山作屋花門樓(一)，生個兒子做包頭(二)，一挑扁擔做來做青(三)，

裝雙作鴨來看給(四)，跳手跳足帶山舅(五)，羨乎羨足做飯頭(六)。

(一)製茶廠多建於山上，多建廟宇式，花門樓即彫刻有花紋之樓房。(二)茶工甚看重包頭，每一茶工多希望能做包頭，此句與上句相應，即做了包頭，就可住花門樓(三)農家製造中最艱難工作，在做青，萎凋，全部茶葉均成廢物，所以做青茶師須用體魄毫無斷地靈驗茶青發酵程度，此句即說技術較差之做青師傅。(四)茶採後即須大焙房焙之。採茶工將茶由一小筐送交焙師傅，必須叫號，焙房內即須應聲接下，此句即與焙師傅有責與養茶工作對，有時不予接茶，妨礙採茶工作。(五)採茶工每日須由一帶山茶園率領上山，由帶山師傅指定茶園，始可採摘，故帶山茶師每日必須登山越嶺忙得不休。(六)「飯頭」即全廠之火快，工作最忙最苦，每日時須緊手熱足，形容其忙碌終日，無稍休息。

九、燒火師傅燒大火(一)炒青師傅要清鍋(二)採茶師傅快快採，

看焙師傅來開火(三)發茶師傅快快發，發到黃片沒一福(四)

(一)炒茶時炒鍋須燒大火，使鍋變紅，始可炒茶。(二)未炒之前，鍋兩邊熱之時，即須用小玻石磨鍋，以茶葉精沾於鍋中，影響茶葉品質之劣劣。(三)茶採後即入焙房焙之，掌握焙茶師傅即須調節焙火之炎弱。開火即將焙房中之炭火翻開，使火旺起。(四)黃片即老茶葉，無法採之茶葉，做茶時均須挑盡黃片，使製茶純粹美觀。

十、一頭包款一頭傘，打撈情哥走趨安，採了頭茶下了山(一)有錢無錢抹喜歡。

(一)農茶多係採首春茶，下山即製茶結束，將茶運下武夷山交與茶莊。

十一、武夷山上茶廠多，那個茶廠不唱歌，包頭說我好快活，頭等頭無奈何!

十二、走廠不走包頭廠(一)包頭老四無商量，三餐要吃無茶飯，肚子餓成瘦條條。

(一)武夷茶廠分有「包頭廠」與「東家廠」，包頭廠因為廠主包工製茶，力求開支節省，故茶工飯食較差。東家廠因廠主已有，包頭即為廠主，對待茶工較好。

十三、採了頭茶下了山，打個山歌好散班(一)今年幾個擇得好，明年調作一張，

(一)茶工由江西上圖各地招之而來，茶季結束分發工資遣散。

十四、武夷山上九條龍，十個包頭九個窮(一)年宵窮了靠雙手，老來窮了背竹筒(二)

(一)舊時包頭因茶價高，工資收入甚豐，故不惜耗費，在山園於飲酒，一年中常所得郵寄

於一時，故樂上包頭多兼爲廠（二）「背竹筒」，即揀乞丐背竹筒要飯意。

十五、曾在江西覓食，不住崇安採茶，三餐硬飯難吃，高山峻嶺難爬。

五十八兩大秤（一）二分工錢難拿（二）欲問此是何處，說是傅月生家（三）

此首爲一茶工所作，原不是山歌，但因描寫茶工痛苦至爲迫真，後傳誦於武夷茶工間，姑錄之。

（一）五十八兩秤係廠主剝削採茶工所用不合法定之偽衡器，意即五十八兩作爲一斤計給工價。廠方之剝削勞動者實可駭人。（二）昔時工賤時，每採茶帶一斤，僅給工錢二分，每一採茶工動幾條山嶺不得運飽。（三）「傅月生」係崇安劍木縣茶區一大財主，茶山最多，對茶工最刻薄。

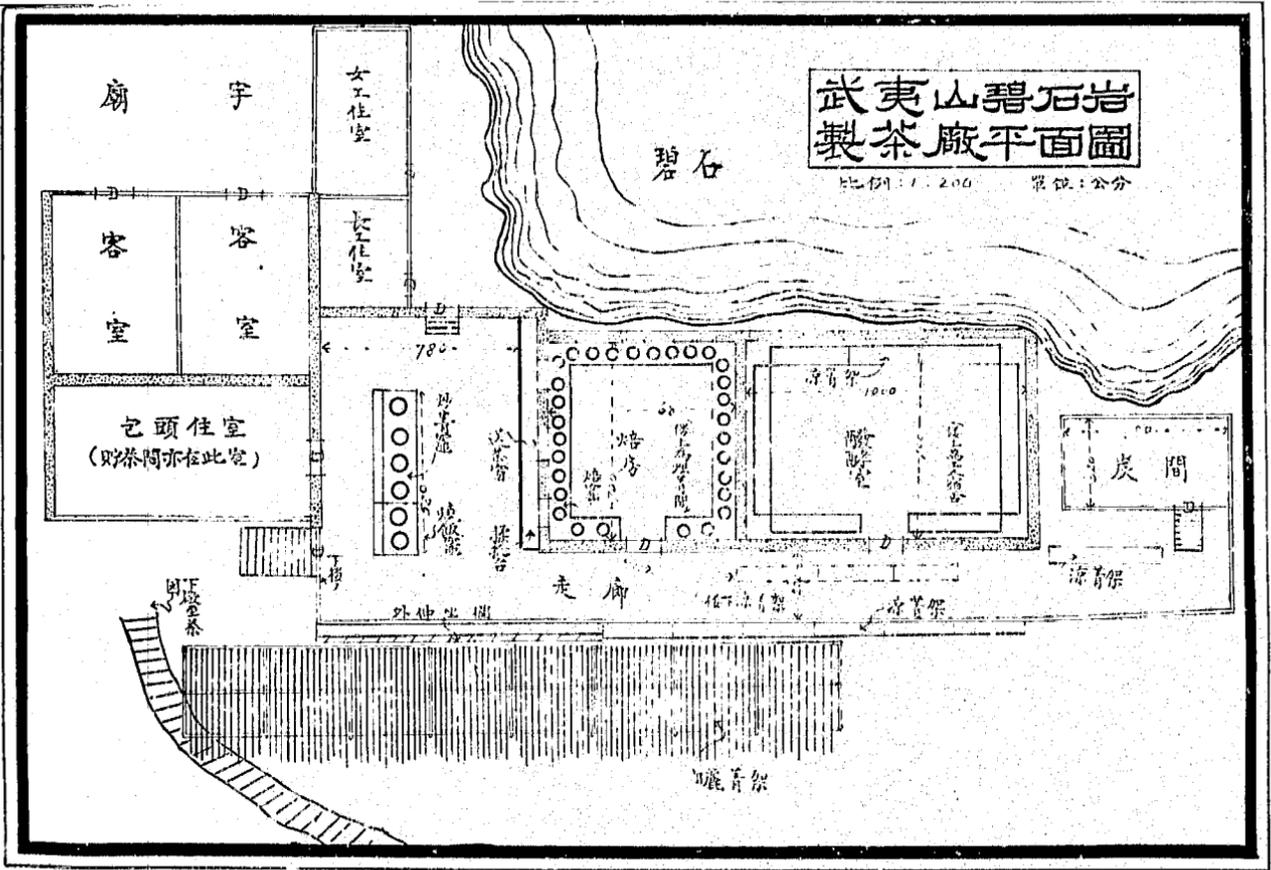
### 本書參考文獻

- （一）一、胡浩川：武夷茶史徵
- 二、莊棟章：安溪茶業
- 三、田澤真：茶樹栽培與製造
- 四、汪耕文：武夷茶區之土壤調查
- 五、馬顯超：閩省茶蟲
- 六、吳一尊：武夷遊覽指南
- 七、        崇安縣誌
- 八、        武夷山誌（道光版）
- 九、        觀茶季刊第二二期
- 十、        一年來之福建示範茶廠

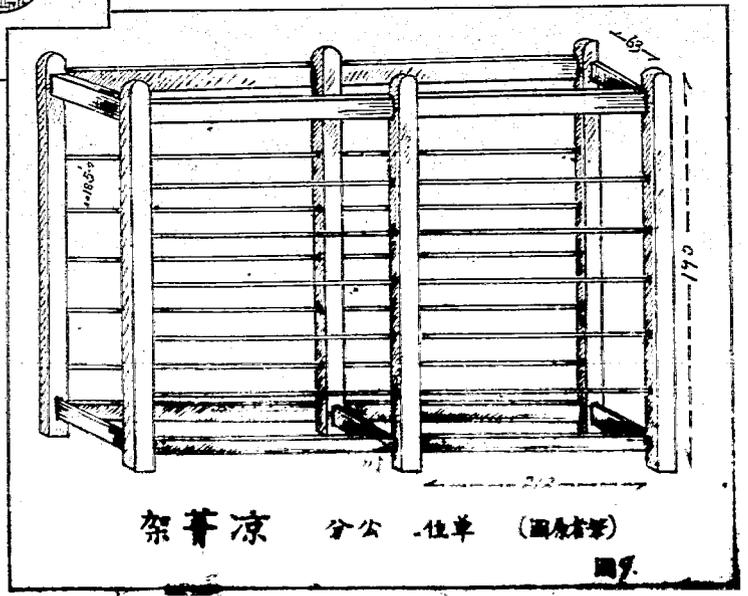
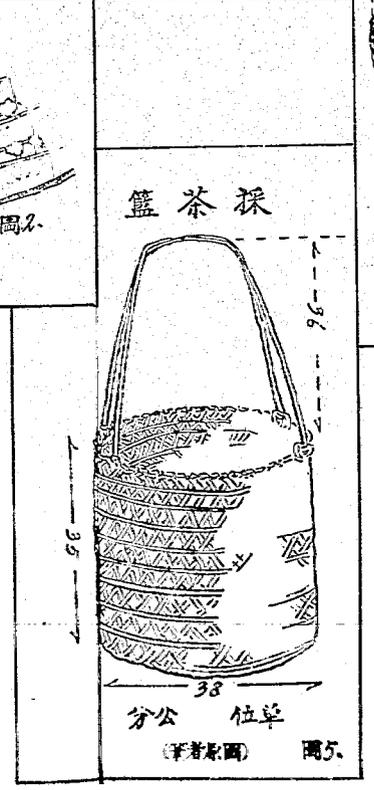
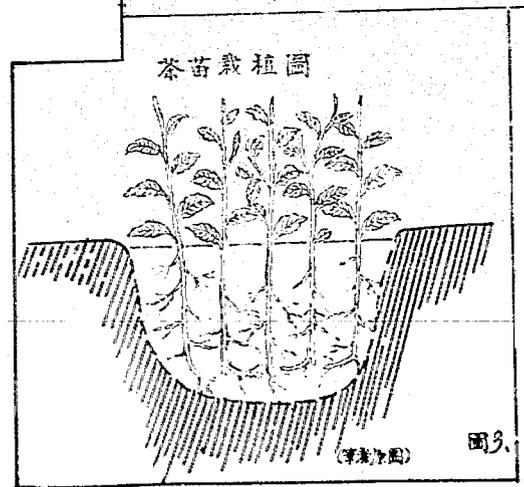
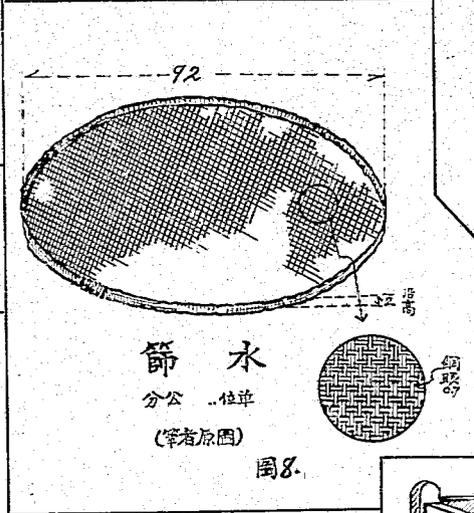
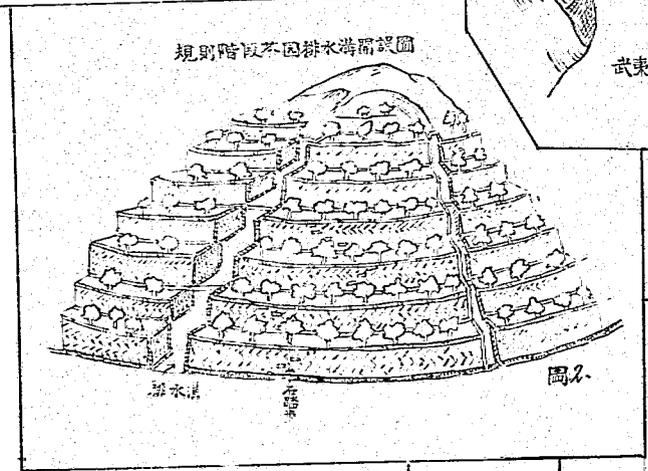
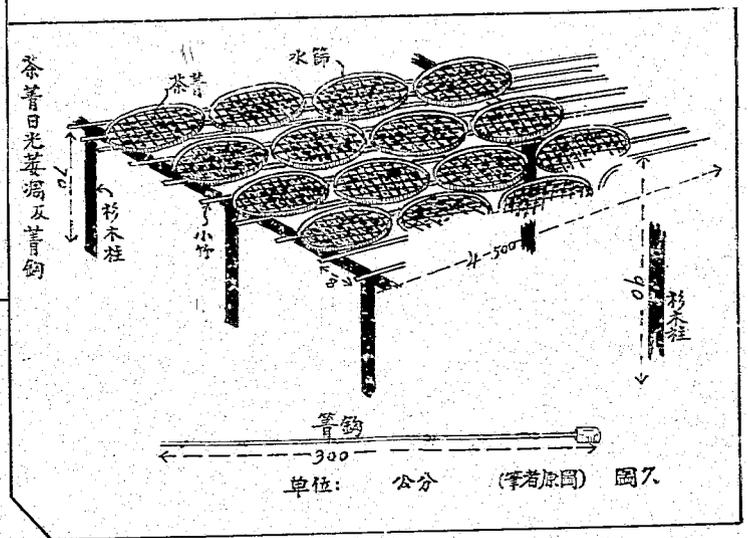
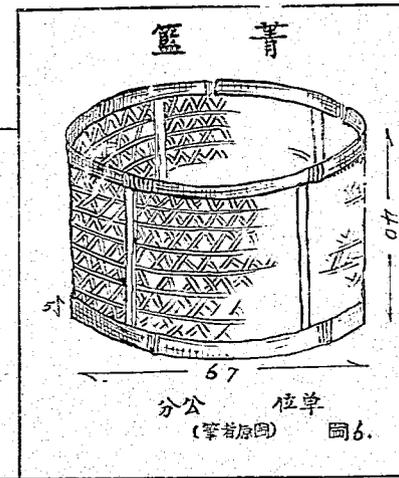
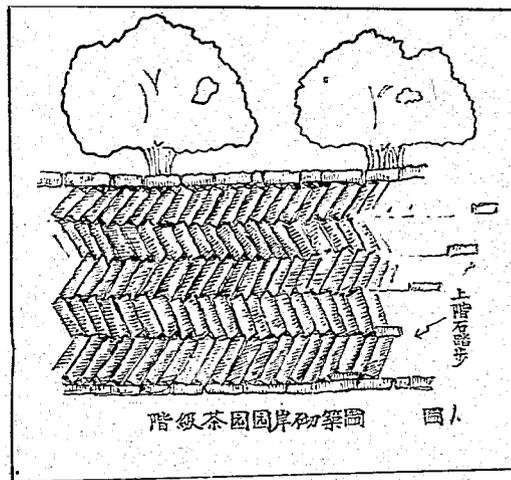
# 武夷山碧石製茶廠平面圖

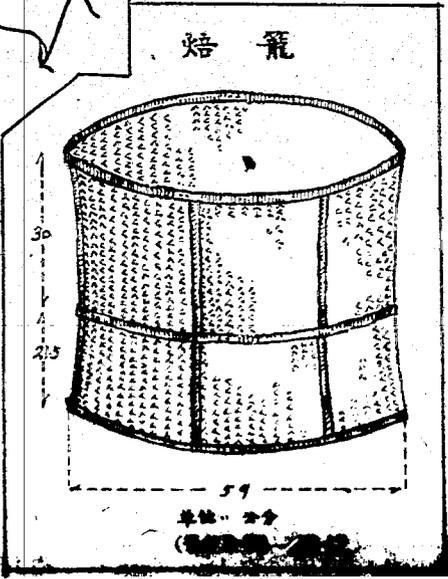
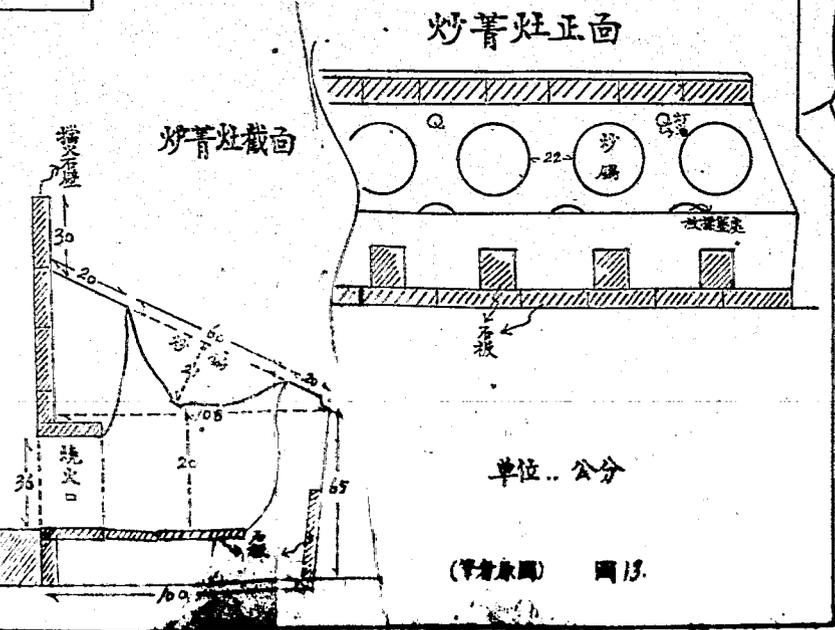
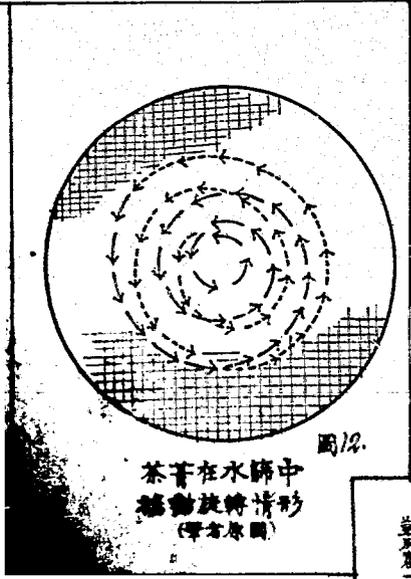
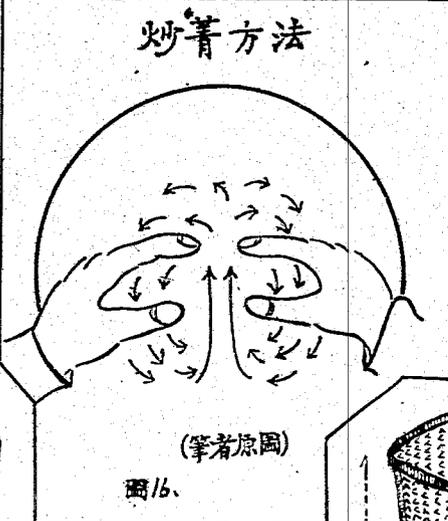
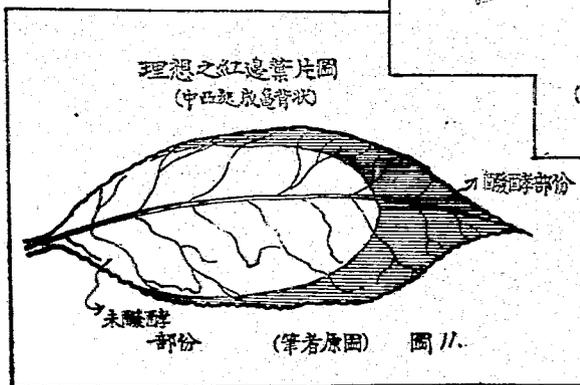
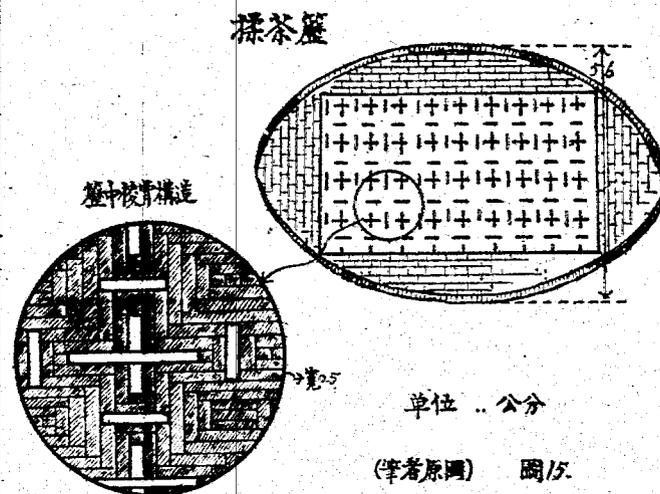
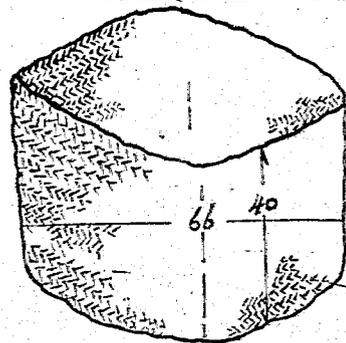
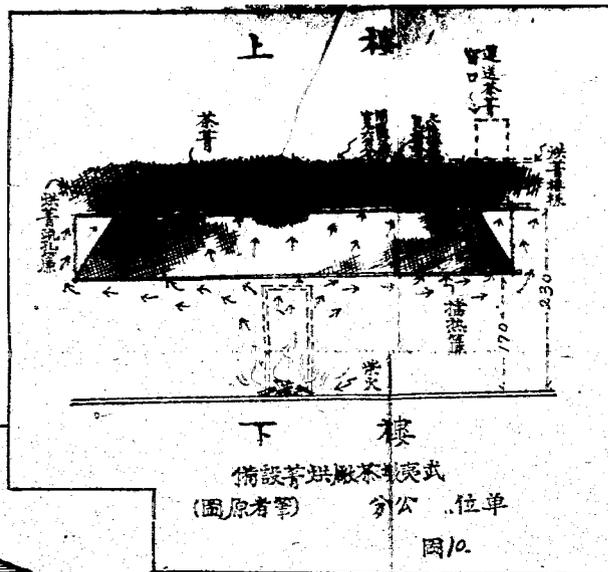
比例：1:200 單位：公分

碧石



(圖原者筆)





中華民國三十二年六月出版

農業經濟研究叢刊之二

# 武夷茶葉之生產製造及運銷

(每冊定價國幣拾元  
外埠另加郵費運費)

著者 林 復 泉

編輯者 福建省農林處  
農業經濟研究室

印刷者 永安風行印刷分社

經售者 永安立達書店及  
各大書局

版權所有  
翻印必究

每册定價四角五分  
外埠另加郵費運費