安溪茶業調查

陳祕誠題

安溪茶業之調查

目次

（一）緒言

（二）社會背境

治安

交通

經濟

風俗

（三）栽培環境

地勢

土壤

368969

氣候
（四）栽培歷史
（五）栽培面積與生產數量
（六）繁殖方法
有性繁殖法
無性繁殖法
（七）栽培品種（除白毛猴，黃棪、白茶外，各附標本照片一張）
蕭椅種
紅芽鉄觀音種
竹葉鉄觀音種
圓青種（圓醒種）
大紅種

軟枝蘇龍種（軟枝烏龍）
大葉蘇龍種
小葉蘇龍種
尖葉蘇龍種
大葉香楊種
小葉香楊種
奇桂種
梅占種
緞面奇蘭種（油奇蘭種）
白奇蘭種
竹葉奇蘭種
水仙種

桃仁種
白牡丹種
白毛猴種
毛外種（毛蟹種）
黃棪種（黃金桂種）
騰雲種
太葱種
紅影種
苦茶種
舊　種
白茶種
附：安溪茶品種檢查表

（八）栽培與管理方法
整地
種植
施肥
中耕除草
台刈
茶園更新
間作
病蟲害
（製茶方法）
採摘
製造

薰花
茶具
(十)安溪茶之檢驗
季茶與製法之檢驗
乾檢驗，濕檢驗
(十一) 品茶談
(十二)茶之販賣
商家情形
買賣手續
買賣價格
買賣用秤
精茶銷路

運輸情形
捐稅情形
包裝與裝璜
（十三）復興安溪茶業計劃
過去得失
復興途徑
（十四）結論

目錄

安溪茶業之調查

（一）緒言

安溪爲閩省產茶著名區域，估計栽植面積四萬餘畝，每年產量萬餘担，價值百萬元，其調制農村金融之力與影响閩省之收入至巨。邇來地方多故，內受兵匪之蹂躪，外受外茶低價傾銷之威逼，茶市遂量不振之象。雖安溪茶之質香味色遠非外茶所及，然以彼能改良栽製，減輕成本，徑廉推銷；更用宣傳力量，改善裝璜，廣招顧主。故向爲安溪茶葉推銷最大市場之南洋羣島各屬、近已受外茶之插足，甚有奪而代之之趨勢，不加挽救，後患堪憂矣。

安溪茶戶百年前已能明瞭無性繁殖之重要，一般茶農繁殖茶樹，概用壓條法而不用播種法（此法易雜交退化），經此長久時間之繁衍，有意無意

中央圖書館藏

，已得無數新品種。各品種間性狀之不同，老農亦多能辨別之。目下各國皆競競於茶樹育種一途，冀得優良純系以供繁殖推廣，而安溪一地，早已利用無性繁殖，發現許多性狀優良之純系矣。

查安溪茶以鐵觀音，水仙，奇蘭等爲最著名，而白牡丹，白毛猴，桃仁、香橼等，則外間知者甚少，然以其品質論，並不遜於以上數種，惜以產量有限，鄉民多留爲饋送佳品，不能推銷他地，成爲該地特產，時或市價高昂，亦無貨可售，坐失利機，良可慨然。更就安溪全縣二千九百五十方公里論，栽茶面積不及全縣總面積百分之五。若能一方面利用已著名之品種，加以繁殖推廣，另一方面利用未著名之良種，亦加以整理繁殖推廣，使其大量生產，成爲地方名產，化安溪現有之四萬餘畝茶園爲四十萬畝，則安溪每年茶業之收入，何只千萬元！因品種之多純粹，易於育苗改良，與適宜於栽茶面積之廣大，易於推廣栽植，故於試驗改良工作，遠較全

國其他各產茶區域易舉亦易見效、可斷言也。

安溪各茶戶、皆知製炒方法，每逢茶菁上場，不分多少，各自製炒，既費人工，又多耗炭；製法稍差，則茶質變劣，香味頓失，價格狂跌。至製炒方法，全依據古代之傳習，無科學化之可言，由於經歷之所得，一般老茶師，多能利用手工製炒絕好茶品，爲機器製造所難及。然舊有方法，只能適宜於和風暢日之天氣，一遇風雨，則束手無策，損失之大，不言可喻。故引用新式製茶機器，減輕製炒成本及改良舊法製造之缺點，誠亦救濟中不可容緩之工作。

安溪雖有不少優良純種，利於整理改良，然該處多山，縣內交通不便，土匪出沒其間，地方糜爛無已，一般茶戶多棄井離山，到外謀生，以致舊有茶園，無人管理，荒蕪不堪，最近五六年，幾無一新墾茶園矣。更因土匪之剝削，銀根枯竭，金融不能周轉，一般茶戶大感貸款不易之苦。每

於製茶之季，許多茶戶因乏款購炭，無法製炒，採下茶菁，權以日晒了事，品質大劣，價賤數倍。故關心於安溪茶業前途者，除指導改良外，對於全安溪之治安，交通，金融諸問題，尤應從早設法救濟。

（二）社會背境

治安——安溪多匪患，盡人皆知。過去各匪利用天然形勢，獨霸一方，官軍無可如何，良民聽其剝削，予取予奪，無敢顯問。第三區處安溪西北部，交通最不便利，匪禍亦最猖獗；第四區西坪，蟌陽各地，亦受土匪多年盤踞，以上二區，皆爲產茶最多區域。茶喜崇巖峻嶺，重巒複嶂之山勢，此種山勢宜爲匪盜生存之窠穴，故全國各產茶區域，無不同有匪患之苦，其中崇安之武夷，安徽之祈門匪禍尤烈。

交通——汽車路綫，完成者計有三條：一由同安經第一區龍門通縣城，長百里，環山爬嶺，工程極爲偉大，乃南洋安溪僑胞投資開辦，爲全縣

對外交通之要道。二由縣城經魁斗，金谷等地而達湖頭，爲安溪一二三區與永春，南安交通之要路。三由安溪縣城直通泉州。最近又可完成通車者有二條：一由縣城經大潞、金榜而達西坪，西坪爲第四區茶業之集中點，此後茶之運輸，便利多矣。二爲湖頭經科名達長坑，此路完成，第三區之茶業運輸困難問題，亦自解決矣。尙有北接永春，西抵華安，南通長泰各綫皆在計劃修築，日後各線完成，盜匪難以盤踞，地方自然安靖，凡百事業亦可復興，前途至可樂觀也。

山多有溪，其中由第三區發源，順第二區經縣城流出晉江一條，可通溪船，但行駛極慢，於交通無所補益。其他各小溪亦多，溪底多大石，溪船不能通行。

經濟上厦門，漳州，南洋，台灣等地之茶庄，屬安溪人開設者居多，海年匯款回鄉數目頗巨。其中以第四區及第一區僑居外地經商者最多，

如龍門湖頭峰陽等地，皆爲安溪富裕區域，較貧窮者爲第三區，蓋該區僑商少，土產少，且歷受土匪之剝削故也。安溪鐵觀極富，他日若能開採，不難成爲最富裕之工業區也。目下多荒山，全縣面積耕作者尚不及百分之五十。全年出產之水稻，甘藷，雜糧等，祇可維持該縣人民八月之糧食，（全縣七十三萬人口）尚欠四個月糧食，須由外縣購入。

風俗——社會之風俗，與地理文化交通切切相關；安溪地廣人稀，一般農戶不難自耕自給，更受僑胞金融之調制，生活亦屬裕如。因此民氣敦厚，性好和平，雖屢受盜匪騷擾，亦少反抗力量。一般民衆多信仰佛教，每逢神節，每社動費數千元，少數窮苦貧農，即典衣賣田，亦樂爲之，民間重風水，致無數山地，不准耕作，成爲禁山，亦可惜矣。

（三）栽培環境

地勢——安溪位於福建東南部，東經一度五十三分，北緯二十四度五

十八分，東與南安隔界，西接漳安、北鄰永春，南與長泰，同安相交，全縣面積二千九百五十方公里，多山嶺，少平地，約爲八與二之比。第一二區平地略廣，第三四區地勢較高，山嶽連綿，最宜植茶，惟大部多未開墾利用，林木依稀，童山濯濯，良可惜也。

安溪茶園，幾全部利用山坡，栽於平地者絕少，至茶園之位置，居山腰者最多，以其利於排水，陽光充足，通風容易也。蓋日光充足，通風容易之地，製炒之茶，冲後氣味香馨，茶渣發淺黃色，甚美觀，反之則易發黑。

山麓與山尖皆小栽茶，蓋謂山麓不易排水，受風日之時間較短，不利於茶之生長，且易罹病蟲害；山尖則一以雲霧過重，採茶製炒，易失香味，二以易罹斑點病害，製品變苦，三以管理不便，故亦少見。我國各地皆有茶植深山，終年雲霧不消之處爲上之說。英人G.A.Comie氏亦謂茶宜高

山，喜馬拉雅山去平地一萬二千尺而茶產甚盛　安溪茶戶，則以雲霧過重能使茶失香味相傳，可爲研究之題目。

茶園方向，擇向東南面者爲最宜。以其得陽光日照之時長也。大觀茶論云：『植產之地，崖必陽，圃必陰，蓋石之性寒，其葉抑以瘠，其味疏以薄，必資陽和以發之。土之性敷，其葉疏以暴，其味強以肆，必資陰蔭以節之。陰陽相濟，則茶之滋長得其宜。』　茶解亦云：『茶地南向爲佳，向陰者遂劣，故一山之中，美惡大相懸也。』　東溪試茶錄：『茶宜高山之陰，而喜日陽之早，如建甌之鳳山　張坑等處皆高遠先陽處，歲發常早，芽極肥乳，非民間所比。』　蓋皆指宜茶之地勢也。

土垠——栽茶之地，固不拘何種土垠，凡適宜於林木生長，不過濕，不過燥之地，皆能適宜。然以土垠肥沃，富有機質，表土略深之黏垠土或砂礫質黏垠土爲最宜。至底土之構造，屬巖石，屬土質，無大關係。若能

利用客土法，或敷草施肥以改良之，則雖瘦薄之斜坡，亦可得理想之茶園。

安溪各山土質，紅黏土居多，其色紅，其性黏，宜於茶樹生長。其中因風化之久暫，耕作之有無，植物之多寡，而略有差異，微別之計有四類。

一、土灰赤色，略黑，多小石礫，土面雜草叢生，富有機質，黏性適中，膠狀物多，（Colloid Matter）底土爲巖石，最宜茶樹生育。

二、土深赤黃色，有油光，有機質少，砂礫亦少，黏性重，膠狀物多，次宜栽茶。

三、土淺黃赤色，細砂多，日光照射，能發光，黏性輕。茶株栽後，極易生長，但易枯死，是其缺點。

四、土淺白赤色，缺有機質，膠狀物極少，雜草亦少土面易受水沖，

最不宜茶之生長。

安溪各山，土層深淺，極不一律，有深數丈尙爲土層者，有淺二三尺即現巖石者，如第四區嶢陽鄉一帶山嶺，土層極淺，平均二三尺深即見巖石，故有『嶢陽一片石』之稱。然能利用客土法，年年壅入新土，則茶之生長仍極壯旺。鄉人反以土面巖底爲最理想之茶園。

南山爲嶢陽高山之一，雜木叢生，山坡緩斜，形勢秀美，該山茶園，所採茶葉，鄉人皆另行製炒，另行販賣，成爲市上最著名之南巖鐵觀音，南巖小種，蓋該山所產之茶，香味特濃，清韻幽香，更非他山之茶可比。俗傳武夷九十九巖，皆產名茶，南山因產名茶，亦被封爲一巖，合百巖也。山上巖石吐露，土層深二三尺，土質屬上記第一種土。有謂茶株生於巖石曠隙中者，採以製茶氣味尤高。

據談栽茶土質，差異頗大，如蓋田鄉前所栽之茶，採以製炒，冲後香

味甚濃，而鄉後則不及矣。嶺頭觀音亭前茶之香味則不及觀音亭後所產者，壢坪土質爲淺黃赤土，砂質過多，茶之沖水次數則少。反之，如蟯陽山高，底土爲巖石之土塊，則沖水次數多。又云土質顏色亦能影响於茶葉之顏色，蓋土色淺茶色亦淺也。現安溪栽茶最適宜區域，計第一區有長尾，鳳山，龍門；第二區爲竹塔，第三區爲藍田由義，第四區爲松林頭與蟯陽等。

古代對於土壤記載，亦復不少，如丁氏舊錄云：「茶多植山之陽，其土赤植，其茶香少而黃——南山土皆黑植，茶生山陰，厥味甘香，厥色青白，又受水則光澤，民間謂之冷粥面。」北苑別錄載：「建安之東三十里，有山曰鳳凰，其下直北苑旁阸諸焙，厥土赤壤，厥茶惟上。」。建甌縣誌載：烏龍適於高曠赤壤之地。」

註：以上各種土壤，已交本省農林總場化驗，俟化驗畢，即可發表。

氣候——地志云：「山中寒氣早嚴，茶之萌芽較晚。」蓋言茶受氣候之限制也。茶喜溫暖潤濕，年中平均溫度在攝氏十三度至十七度之間爲適宜，最低不得低過零點以下十二度低溫，過此則易凍死，平均雨量在千四百耗以上爲適宜，過於乾燥酷熱，茶帶苦味，品質劣變。

以全福建論，年中溫度在攝氏十八度以上者，有八閱月，平均雨量在九八〇·五公厘以上，爲適宜於茶生長之氣候也。安溪受山嶽之影響，日間溫暖，夜間凉冷，與閩東產茶區域略相近似，第三四區離海拔較高，氣候尤較寒冷，良以一縣之內，亦頗懸殊也。氣候與採茶製茶影響甚大，待製茶章詳述之。據老農談，茶惟最忌鹹質，易受潮風影響之山谷，不宜植茶，故栽茶之地不宜近海。夏茶葉薄，酷熱之氣致之。無雨缺水，對茶生長之影響小，唯春夏間多陰雨，則暑秋茶葉量多（花則減少），清明前後有雨，則春茶葉量多。茶不忌霜，而略畏雪，雪後枝梢常易凍死。

該縣測候工作去年開始，至今尚未及周年，故無可考，權就廈門之記載，錄爲參考：

最高氣溫（月份）	最低氣溫（月份）	年雨量（m.m.）	日數	主要月份
攝氏35.5（八月）	4.4（十二月）	1023.8	130	3—6 月

（四）栽茶歷史

陸羽茶經云：『茶名有五：一曰茶，二曰檟，三曰蔎，四曰荈，五曰茗。』品茶要錄：『茶卽古茶字也，周詩記荼苦，春秋書齊荼，漢志書茶陵，至陸羽茶經，玉川茶歌，趙贊茶禁以後，遂以茶易荼。』枕譚：『古傳註茶樹初採爲茶，老爲荈，再老爲茗，今概稱茗，當是錯用事也。』可知茶之名稱，來源已久。

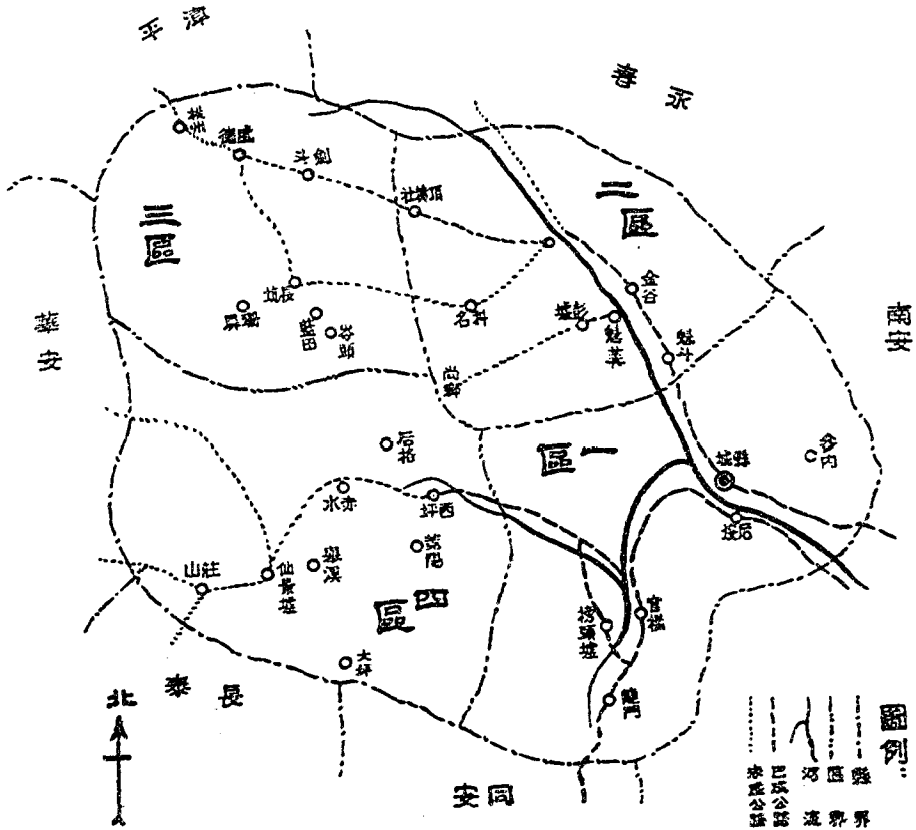
神農食經亦曰：『茶荈生益州，三月三日采，茶之荈，其始爲茶。』由上考之，神農時卽發見野生茶種，漢時已知種植矣。

以上乃就我國茶之歷史而言，至安溪栽茶，始於何人，起自何時，考之書籍，尙無記載，惟據老農云，該縣植茶始於雍正初年，離今二百餘年，初植於曉陽之南山，漸次繁衍，百年前傳入第三區之藍田，三十年始傳入湖屏。目下安溪各區，皆有種植，唯多少不同耳，計第四區與第三區植茶面積最廣，而第一二區則略減也。

（五）栽培面積與生產數量

安溪各地，據目力之觀察，全縣植茶面積，不能超過全面積百分之五。

就最近一二年計，每年產茶數量爲三萬八千件（毛茶）以每件平均重量三十斤計，則全年產量爲一百一十四萬斤。每畝栽茶三百叢，每叢每年產茶六兩，合每畝每年產量爲一百一十三斤，折製毛茶二十八斤（以每四斤製毛茶一斤計），則全縣栽茶面積應爲四萬八百十五畝。與全縣二千九百



漳平
永春
南安
華安
長泰
同安
三區
二區
一區
四區
北
圖例：
縣界
區界
河流
巴成公路
泰成公路

五十方公里比，栽茶面積實極有限。與全省年產茶三十餘萬担，栽茶面積百萬餘畝比，則安溪茶之栽種面積與產量，約佔全省百分之五。茲將各區產量與產地列表如下；

區別	栽培%	所佔件數	主要栽培地
一	五	一九〇〇	后垵，參內，長尾，仙地，大潞，龍門，大嶺后，
二	五	一九〇〇	蓬來，科名，尙卿，湖頭，洋內，
三	三五	一三三〇〇	藍田，珊屏，嶺后，中義，福春，長坑，潘田，劍斗，
四	五五	二〇九〇〇	嶢陽，后格，丈坪，赤水，舉溪，仙景，松林頭，留山，羅巖，白葉，龍智，爐田，多坑，龍涓，

歷年來茶之數量略有增減，據云民元前產量略少；民十四五年，每年產量爲五萬件，至民十七八年，每年產量爲四萬餘件，降至最近每年產量祇三萬餘件。以上數字頗近事實，蓋民十四至十九年，南洋商業發達，內地景氣亦好，茶葉市價極高，一般茶戶，有利可圖，自樂意耕作也。數年之間，以五萬件降至三萬餘件，遞減數字，頗堪驚人，倘不設法補救，則二十年後，恐無安溪茶之名矣。

就全安溪而積言，除茶園佔四萬餘畝外，其他水稻與雜糧耕地，亦屬有限，估計未經墾殖利用荒山，約佔全面積百分之五十以上。倘設法加以利用，不患粮食不能自給矣。茲據縣政府之統計，將安溪耕種面積錄下，略資比較：

區別	各種農作物之總面積（畝）				
	稻	麥	甘薯	芋	其他
一	一一九九三	三九〇三	八〇一九〇	一〇八九〇	一三七七〇
二	二〇八九〇〇	四七九〇	一〇九八八〇	一九二二〇	一五五三〇
三	五八七三〇	九五〇	五四九〇〇	七四四〇	七〇九〇
四	五一三〇〇	九五〇	五三一〇〇	一五六〇〇	五三一〇

附：安溪植茶區域圖

（六）繁殖方法

茶之繁殖方法有二：一曰有性繁殖法，二曰無性繁殖法，惟有性繁殖一法，品質易於劣變，故茶農多不採用，已成過去之事實。近五六十年，鄉民概採用無性繁殖一法。安溪茶質所以能顯其優異不變之特性者，概由無性繁殖之結果。極有提倡之必要。茲將各法分述如次：

有性繁殖法——茶樹秋日十一，十二月間開花，花後結實，翌年果熟，果爲蒴果，果實多少，依品種，季候略有差異。品種如鐵觀音，太葱等，果實多；如香橼，水仙等，果實極少。蒴果含種子一二粒至四五粒不等，惟二三粒者居多，初時果皮現青綠色，熟後變爲灰褐色，成熟卽宜收採，否則易脫落地面。

茶籽易失發芽力，不宜久藏，最忌日晒，採後卽宜下播，否則須注意收藏於陰冷通風處，待明春播種，鄉人每於果實尚未充分成熟，果皮猶帶

青綠色時卽行採收。採後連殼直播山地，不另設苗圃爲播種移植之用。

凡由播種長成之茶株，通稱曰「種茶」，由種茶製炒之茶，是曰小種茶，雖同稱爲種茶，其中實含有若干不同之品種。故樹勢，葉形，差異甚大，唯品質變異，葉薄質劣，則皆一也。鄉民鑒於劣變之短，五六十年前，已知不用此法矣，故新興茶園，幾全部爲無性繁殖之茶園矣。現存之種茶無多，只崠陽一帶少許耳。

播種茶株易於變劣，已如上述，然以其生育强壯，抵抗力强，生長年限長，種籽數量多，可供大量繁殖，且有轉寄便利，易於推廣等之便利。播種繁殖仍有提倡必要，卽世界各國，亦皆通行採用此法。以安溪栽培面積之小，若欲擴大經營，此法尤爲適用，理應從早準備。

惟茶極易他花受粉，不易保持品種間之純系，故採種首宜注意者，卽純系栽培，隔離雜種，避免他花花粉雜交。純系能得保持，則品種間固有

之優點，自可繼續遺傳，無劣變之虞矣。

查我國各茶區，以播種繁殖居多，向不加以選擇，有籽便播，有苗便栽，致成今日品種混雜之象。其中雖仍有不少優良品種保留，然經此漫無限制之雜交而退化者，亦復不少。是以談品種改良者，非有多年之淘汰選擇，誠不易得優良之純系也，由是可知採種繁殖之困難矣。

所幸者安溪由於多年採用無性繁殖方法之結果，目下已有不少優良純種。可供繁殖推廣矣。以之繼續行無性繁殖，固無不可，然以欲補無性繁殖之量少、壽短，不易轉送諸弊端，自應提倡採種繁殖一法，倘進行得法，四五年後即有大量純系之優良種籽，可供推廣，非如外地十數年後方可見效，亦安溪茶業史上之光榮也。

法於鄰近無栽植茶樹之山中，設立採種園，將由無性繁殖而得之優良品種，分別移植採種園中，加以二三年之性狀考察，分別記載其優劣之點

，然後棄去劣種，留存優種，栽距徑寬，不加修剪，不强採摘，任其自然生長，四五年後，開花結實，卽可採種推廣繁殖矣。

舉行之前，應先注意移植之茶苗，是否由優良純系之茶株而分離者。蓋安溪雖多數茶叢由於壓條而繁殖者，但仍有一小部，屬實生種，性狀混雜，品質低劣，不宜卽供採種繁殖之用。次宜注意移植於採種園中之各品種有無因枝條變異而劣變者。其應注意之點，有七約如下述：

一、萌芽之早晚。

二、芽之大小，毛之多少，色之深淺。

三、葉之形態，厚薄，大小，長短，多少，軟硬，顏色，葉面之翻向，平滑或隆起（卽視葉脈間之葉肉有無隆起）。

四、樹之形態，枝幹之多小，曲直，軟硬，生育之衰旺，節間之長短，

五、抵抗力之大小（病虫害，旱害，水害霜害）。

六、收葉量之多少。

七、製茶之品質，香味，冲水次數。

以上就安溪已有之純種，選爲採種母樹而言，若欲擴大研究，仍須多搜求國內外之茶籽，加以繁殖觀察，留優去劣，繼行分類。設立採種園，將已分類之茶種，分別栽植於採種園內，繼續觀察，分別考績，淘汰劣種，十數年後，或可找出比現有安溪茶種更優良之品種，亦未可料。

茶樹育種方法，研究尚少。雖爲純系隔離，避免雜交，品種則無退化之理。實則自交能否結實，結實後能否增加抵抗力，能否生長壯旺，尚有待試驗解決之問題也。至採種最要目的，在隔離花粉雜交，然在何種情形之下，應有若干距離，方能避免花粉雜交，是有待研究必要也。（爪哇採種園設於海拔高五千呎至六千尺之高山，各品種間之採種園，皆遠相隔離

也）。

註；在未能達到採種繁殖，品質不變之目的以前，此法不應推廣。

無性繁殖法——無性繁殖有二法；即壓條，插條是也。唯壓條方法舉行較易，且翌年即可移植本園；而插條管理既繁，復須三年後方可移植，故鄉人多不採用。茲將二法分述如下：

一、壓條法——法於苦種前後，在將行壓枝茶叢之周圍，先　淺穴，再於茶叢上選去年生强壯，粗如細鉛筆梗，表皮糢赤色之枝條若干，分別壓入穴內，留枝稍三四寸出土外，蓋以表土，厚二三寸，上壓草皮，避免雨後枝條翻轉出土。壓土部份之枝條，以刀切傷，或以手折傷較易生根，但普通多不折傷，亦能生根。

壓條繁殖所用之母樹，以五年生至十餘年生者爲最適宜，蓋過於幼小，枝條發育未全；過於老弱，枝條營養失良，皆難得健全之幼苗也。又供

壓條之枝條，須取去年生表皮糢赤色者行之，方能生根，如枝條過老，表皮已現灰褐色，則不易生根矣。每一茶叢，可壓枝數，依茶叢之大小，衰旺而有不同，普通每茶叢可壓五至二十枝條。每人每日可壓三十叢至四十叢左右。

據鄉民談，每一茶叢，可連行壓條三次（三年），若次數過多，則大有妨碍於母樹發育生長也。壓條可視同枝條更新之法，過份割取，自有碍於母株之發育，唯在適量之壓條，究於母株作何影响，尙應加以研究也。

壓後毋須過份管理，經兩月自能生根，明年驚蟄，卽可移植時，移植時以小刀將連接於母株枝條之部份割斷，小心掘取，勿傷細根爲要。

壓條之法，簡便易舉，如烏龍，梅占，水仙，鐵觀音等壓後皆易生根成活；但如香橼，白牡丹，桃仁等，壓後仍難生根，故對於培土，灌水，管理，保護等，應加倍注意，生根之難易，依品種而異，果居何理，應加

探討並設法補救，實爲要務。

壓條可以保持母樹固有之性狀而使繼續遺傳不變，已如上述。安溪茶業品質特優，香味特高，皆行壓條法之賜也。此外枝條突變，而被分離繁殖，另成一新品種者亦多。

壓條之利，既經提及，然壓條之法，一時不易得多量之苗木，且苗木笨重，搬運不易，推廣困難。另者，壓條之苗木，生長年限較短，壓條期且有碍之母樹之生育。

二、插條法——插條亦無性繁殖之一法。品種間之固有性狀，亦可藉以遺傳。法於芒種至夏至之間，擇五年生以上生長强壯之母樹，於樹上選去年生新枝若干，枝與細鉛筆梗同大，長四五寸，連同前年生舊枝一小段，以剪或刀截下，截下部位，削成楔形，直插苗床上，最易成活，此法由於鄉民經驗而得之方法，台灣三叉河茶業試驗分場，試驗之結果，已証明

此法之成活率最高矣。

供枝條扦插之苗床，應預先整理，土宜掘鬆，打細，鋪平，然後將剪下插穗，直埋土內，深三寸餘（穗長之三分二），留二寸露出土面。插穗相間距離二寸，插後按時灌水。床上設竹架，以便蓋草遮陰，避免暴日直射穗上。據云，管理得法，成活率可達百分八十以上之高。但根蘗之發育較遲，須二年後方可移出定植本園，故不若壓條翌年即可移植之速也。茶農以其費工且費時，故採用之者甚少，不及壓條法百分之十。

據老農談，採取插穗，宜就靠山一面之枝條選擇，較易成活。居於何理，尚有待研究解決也。又謂由插條繁殖之茶株較由壓條繁殖之茶株、生活年限長。茲列表比較二者之生活年限如下：

	蘇龍	奇蘭	梅占	水仙	鐵觀音
壓條生活年限	五十	四十	三十	二五	二十
扦插生活年限	六十	五十	四十	三五	三十

夫插條乃使植物獨立營生之法，植物爲自身之生存計，不能不分生壯旺根羣以達其生存目的。壓條則不然，幼枝之營養可取給於母株，而根羣之强弱，與自身之生存關係尙小，故細胞分生與改造之力弱，因而根羣弱，壽命短也。

插條繁殖既不影响於品質，又可增長生活年限，故有提倡以補以上二法不足之點。

觀上所記，歸納應注意數點如下：

一、以上三法皆有足取之點，以安溪茶業生產量之低，應三法兼用，迅速推廣栽培面積。

二、採種繁殖一法，爲大量繁殖最善辦法，但不易舉行，應有專門研究機關負責進行。

三、利用安溪已有茶種，加以整理繁殖，爲目下第一步應舉行之工作，他日仍須搜求外種，試驗改良，以便引用。

（七）栽培品種

勃耶氏（Edith A Browne）著「茶」一書，謂茶原產印度亞薩地方，非原產中國，查中國茶之栽培已有二千餘年歷史，印度與中國交通極早，印度之野生種，極可由中國傳入之可能，耶氏之主張，未免帶有排斥華茶之偏見，至中國茶之產地，多主張起於四川，雲南與印度接壤之山系。

茶屬茶科Theaceae茶屬Thea L.世界所栽者，大別可分三大種：

一、中國種（Thea Sinensis）——卽中國，台灣，日本，所栽之茶種也。

二、印度種(Thea Sinensis var Assamica)——葉片闊大，淡綠色，或帶微黃，茶味芳香。

三、皐盧種(Thea Sinensis var Macrophylla)——莖幹粗大，葉肥大而圓，而有紋形，長三四寸，味苦澀。廣東栽之，名曰『苦茗』。

茶易行雜交，繁衍年代既久，故其中變種者甚多，我人應從早研究，加以分類，介紹優良茶種，供一般茶農栽種，實爲要務。

我國栽茶區域廣大，歷史最久，品種之繁，可以想見，惜尚無人作有系統之分類研究，查古人對於我國茶之分類記載亦多，茲錄一二聊供參考：

茶譜：『茶——樹如瓜蘆，葉如梔子，花如白薔薇，而黃心清香隱然，實如栟櫚，蓓如丁香，根如胡桃，有高一尺者，有二尺者，有數丈者，有兩人合抱者——』

大觀茶論：「白茶自爲一種與常茶不同，其條敷闡，其葉瑩薄，崖林之間，偶然生出，非人力所可致有者，不過四五家，生者不過一二株，所造止於二三銙而已，芽英不多，尤難蒸焙，湯火一失，則已變而爲常品，須製造精微，運度得宜，則表裡昭徹，如玉之在璞，它無與倫也。」

桐柏山誌云：「瀑布山一名紫凝山，產大葉茶。」

東溪試茶篇記有白葉茶，柑葉茶，早茶，細葉茶，稽茶，晚茶，叢茶數種。

白葉茶——芽葉如紙，民間以爲茶瑞。

柑葉茶——樹高丈餘，徑頭七八寸，葉厚而圓，狀類柑桔之葉，其芽發卽肥，乳長二寸許，爲食茶之上品。

早茶——亦類柑葉，發常先春，民間採製爲試焙者也。

細葉茶——葉比柑葉細薄，樹高五六尺，芽短而不乳，今生沙溪山中

，蓋土薄而不茂也。

稽茶——葉細而厚密，芽晚而青黃。

晚茶——蓋稽茶之類，發比諸茶晚，生於社後。

叢茶——亦曰藂茶，叢生，高不數尺，一歲之間，發者數四，貧民取以爲利。

安溪茶之品種極多，已如上述。此次調查記錄者計有二十七種。其中蕭椅一種最爲奇特，發見於安溪城內蔡尚奕園中，花瓣較通常者多，葉多岐變。聞係二十餘年前由建甯府蕭椅氏傳入，原只一株，後用高枝壓茶法繁殖四株，栽於園中，性狀與母株同，而與旁植茶樹絕然兩樣，可証明該種確係另一奇種。可爲遺傳研究之材料，茲將安溪茶樹變種分別記載如次：

一、蕭椅種——灌木，樹直立性，高四尺，葉略厚，形多歧變，通常

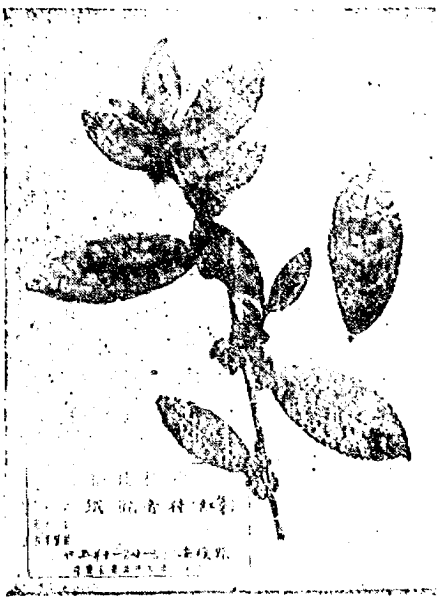
爲長橢圓形，亦有卵形，倒卵形，近圓形者，更有於葉稍分叉爲二或三小葉，或一葉脈上生四分葉狀如羊桃果者。鋸齒多細密，間有粗疏者，吐芽時期略早（穀雨前四五天）。

花生葉腋間，單生或二三朵成簇，開放略早。花萼五片，深綠色，花瓣薄，白色，七至十二片，八九片居多，花絲細小，三百七十枚左右，下部合成一圈，花粉香，杏仁味，雌蕊長於雄蕊，柱頭分三叉，子房小時多白毛，果爲蒴果。茶質優良，味清香，水色良，飲後甘能生津。

此種尚無種名，栽者號爲白牡丹，與安溪普通之白牡丹種同名，易於

混亂，作者乃以傳入者之姓名號之曰蕭椅種。

二、紅芽鐵觀音——灌木，樹披張，不加採摘，高可五六尺，圍可六七尺。莖嫩，摘葉難，葉橢圓形，（Elliptic）大7.1×3.2Cm（圓葉）（註一），葉最厚，最重，黑綠色，日光照射能發銀光，脈間葉肉隆起，鋸齒整齊（Finely Aenate），略粗疏。葉平展或兩緣略向後翻。收葉量較少。花生新梢葉脈間，二至數朵成簇，花柄短，長0.6Cm，深綠色。花瓣大片，長圓形，白色。花絲細小如線，白色，二百二十枚左右，下部合成圈形。花粉味清香。十一，十二



月間，茶花盛開，花期約兩月，花開十日至十五日萎脫。雌蕊短於雄蕊柱頭分「。雌蕊短於雄蕊，柱頭分爲三叉，子房扁圓形，略帶白毛，翌年秋分寒露，果實成熟，果爲蒴果。花最多，果亦最多，（秋葉旺盛，則花略少）；宜加採摘，減少養分耗失。生活年限短，約二十餘年。

精茶重，色深，質優良，香味最濃，入口苦，咽後生甘，雖數分鐘後尙有餘香，冲水次數多等爲其特徵。

但，香味，冲水次數及品質等與製炒，採摘季候，採摘時期，栽培土地等大有關係。如製炒失工，栽培土質不適宜，採摘季候在夏暑季（卽夏暑茶），採葉時間在晨露未消之前，皆能失香，或減少冲水次數，或品質變劣。茲將鐵觀音春茶，夏暑茶，秋茶之分別錄下：（註二）

1.春茶——香味濃，入口苦，咽後甘，香韻良且長，能生津，冲水次數多，六七次（註三），水色重。

2.夏暑茶——香味極淡，入口苦而澀。咽後無甘，沖次少，四五次。

2、秋茶——香味濃，入口不甘不澀，咽後微甘，水色略淺，沖水次數同夏暑茶。

相傳五十年前有姓魏名飲者，安溪第四區松林頭鄉人，信佛，每早必送清茶一杯上山，侍奉觀音，一早忽見山巖之上，有一茶株，日光照射，葉面閃出銀光，與普通茶樹有異。奇之，移植盆中，加意管理，採葉製炒，香味特濃，遂以壓條方法繁殖之，喜爲觀音所賜，因號之曰鐵觀音，鐵者以其葉重且厚色深如鐵之謂也。

註一：長比闊多2.3倍以下者……圓葉

長比闊多2.3倍以上3.3以下者……長葉

長比闊多3.3以上者……細葉

102Cm以下……小葉

10^2Cm以上 20^2Cm 以下……中葉

20^2Cm以上 30^2Cm 以下……大葉

30^2Cm……最大葉

註一：關於茶之詳細辨別法者，於后章評論之。

註三：水色之濃淺與品種有關，但受焙火之影响亦大。蓋焙火足，水色濃重，焙火不足，水色淺淡。

三、竹葉鐵觀音（蝗螂葉鐵觀音）——灌木，樹勢披展，枝條略軟，

葉長橢圓形（Elliptic-lanceolate），大5.3×1.8Cm（長葉）葉不及鐵觀音厚，淺黑綠色，脈間葉肉隆起，日光照射，不發銀光，鋸齒較細密，葉平展，或稍翻前。精茶香味亦濃，與鐵觀音同，但香味短（咽後口香易失），沖水次數少，是其別也。

四、圓青種（圓醒種）——灌木，樹披張，枝略軟，葉橢圓形，大6×3.1 Cm(圓葉)，葉厚，綠色，脈間葉肉隆起，鋸齒最粗疏，葉平展，四季不斷生長，收葉量特豐，花稀，果少，壽命較短。（註一）

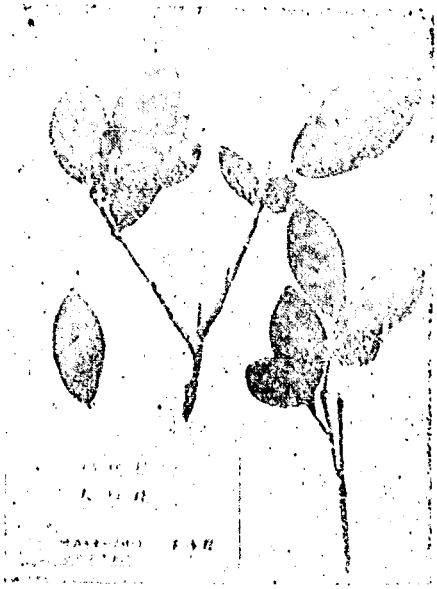
茶味與線香味略同，香味亦高，有似鐵觀音種。水色淡，沖次四五次，入口淡，咽後口易失香（香韻短）。

此種發見於六十年前，發見者名圓醒，今號其種曰圓醒種，另名本山種，蓋嶢陽人指爲嶢陽山所產者。

註一：壽命之長短，依品種與繁殖而不同，對於管理周

密或疏忽，亦可影响茶之壽命。據談，在同一情形之下，最易死者，爲白毛猴，次爲桃仁，三爲鐵觀音，四爲梅占，五爲水仙，圓種等。

五、大紅——灌木，樹勢矮小，性略披展，葉厚，深綠色，橢圓形，



大 6.5×3.1Cm（回葉），形近水仙。胍間葉肉稍隆起。鋸齒密稍深，整齊，葉平展，或略向後翻。

茶質劣，香味極淺，入口淡，香韻劣。沖水次數少，二三次。

六、軟枝蘇龍（軟枝烏龍）——小灌木，樹勢披倒似蔓藤，枝嫩，葉厚，深綠色，大6.5×2.5Cm（長葉），長橢圓形，先頭部份較後者稍闊，葉向前翻展，狀如水溝形，是其特徵，鋸齒細密。花稀果少。

花味略濁，似蘭花味（近臭虫味），水色重，入口化，（似有似無）香味略濃。

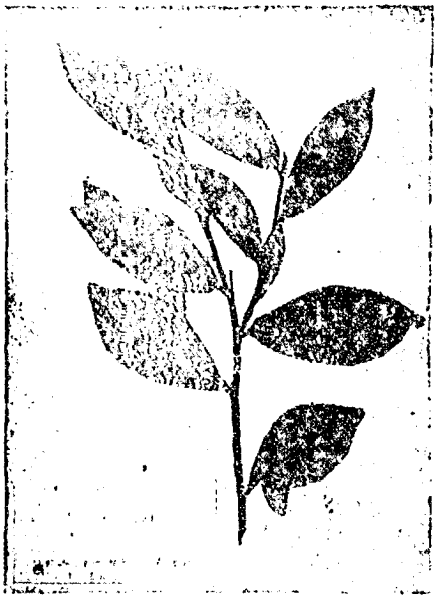
相傳百餘年前，有安溪人姓蘇名龍者，移值安溪茶種於建甯府，該地茶農認爲優良新種，因而繁殖栽培之。及其死後，乃號其茶曰烏龍。現在之軟枝烏龍，大葉烏龍，竹葉烏龍等皆烏龍之變種也。

查「烏龍茶」(Oiong tea)三字，爲國內外人用以分別紅茶與綠茶間之半酸酵茶之通稱也故凡屬半酸酵之安溪茶或武夷茶，人皆別之曰烏龍茶。爲求明辨計，應將烏龍茶改爲蘇龍茶，以示蘇龍茶者，乃安溪烏龍茶之一品種也。亦可聊表敬重蘇龍氏發見該品種之意也。

七、大葉蘇龍，（大葉烏龍）——樹略披張，枝稍軟，葉近長圓形，先端基部略鈍，大8.0×3.6Cm(回葉)，葉平展，鋸齒細密。茶之香味不及軟枝蘇龍，品質亦次之。

八、小葉蘇龍——特徵概似大葉蘇龍，唯葉大不及大葉

蘇龍耳。



九、尖葉蘇龍——特徵似大葉蘇龍，唯葉先端較大葉蘇龍梭小，大7.9×2.8cm（長葉），鋸齒細，而較疏。茶之香味不及大葉蘇，品質亦次之。

十、大葉香橼種（大葉佛手種）——樹勢略披張，枝條軟，有似柑桔類之香橼，葉大為其特徵，最易分辨，葉近長圓形，先端與基部略鈍圓，通常大10.6×6.2cm（圓葉），較大者亦多，葉常屈曲，不易平展，胍間葉肉隆起特甚，鋸齒細而疏，葉厚，黃綠色，花果少，壓條不易生根。

此茶含焦酸香味，入口重，水色濃，沖水次數四五次。助消化之力特強，爲其特點。

相傳二十年前，安溪第四區騎馬巖上一和尚，取柑桔類之香圓作砧木，接茶穗於砧上，而得此種，是否可靠，極是疑問。

大葉香楊種尚可細別爲二種即：

紅芽大葉香楊種——春芽帶紅赤色，質高，味香。

白芽大葉香楊種——春芽帶白色，質味皆次。

十一、小葉香櫞種——樹勢與大葉香櫞種同，枝亦柔軟，葉長橢圓形，先端基部略梭小，鋸齒細略疏，葉亦厚，色黃綠，梗褐赤色，大8.2×34(長葉)，小於大葉香櫞種，是其分別，幼芽暨爲白色。茶味與上同，唯質次於紅芽者。

十二、奇桂——灌木，樹直立性，略高大，有似梅占，葉長橢圓形，大9×3.30m（長葉），鋸齒細而疏生，幼芽帶黃色，長成變深綠色，葉厚，平展，花稀果少，易枯死，不易繁殖，茶味清香，水色鮮明，此種亦最近數年中發見者。

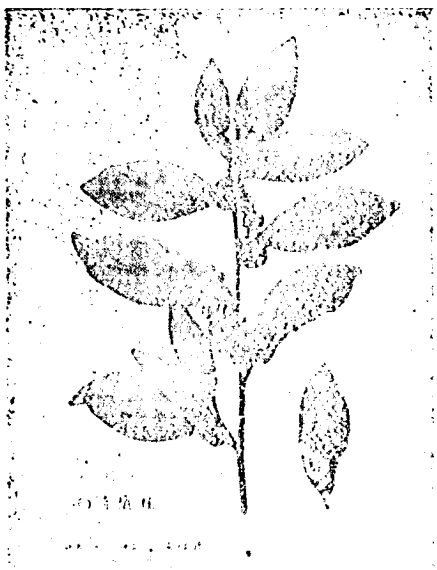
十三、梅占——灌木，樹高大，枝直立，性脆，栽培四年高三尺，幅二尺。葉橢圓形，先端梭小，鋸齒細而疏，葉脈而略薄，二緣微向前翻，大8×3Cm（長葉），葉深綠，幼芽較長。花生葉腋間，多二朵成簇，花多而結實甚少，（老樹較能結實）爲其特徵，樹易死，但易繁殖。生長年限短，約三十餘年。

茶帶線香味，略濁，香次於奇蘭，入口重，水色濁，沖水次數四五次。

此種亦爲安溪有名茶種，產量與其他品種比較，可佔第三位。

十四、緞面奇蘭(油奇蘭)——灌木，樹勢直立，枝略開張，三年生高二尺，幅尺餘，葉略薄，平展，橢圓形，大7.5×3.5Cm（圓葉），比梅占葉小，葉尖梭小部份，皆略帶斜形，鋸齒極細，且極密生，葉面光滑如緞布，因有緞面奇蘭之稱，日光照射，略發銀光，花開葉腋下，二朵成簇，開花雖少，而能結實。實生種與母樹顯同樣性狀。故有『奇蘭不背祖』之稱。但茶之香味則不及原來母樹者。故鄉民仍利用壓條法繁殖之。

茶帶油腥味，香濃，次於鐵觀音，水色清，入口重，亦爲安溪著名品

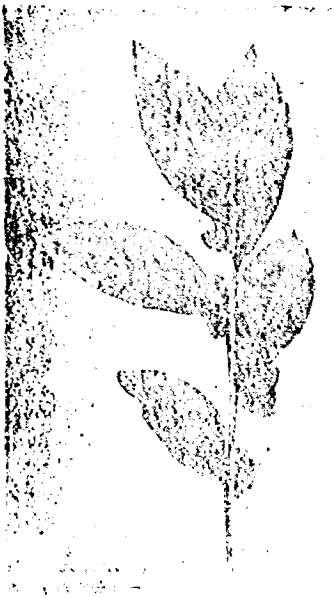


種之一。

十五、白奇蘭——樹勢與緞面奇蘭同，葉橢圓形，大7.8×3.0cm（圓葉），鋸齒較前者略疏生，幼芽略帶黃金色，製炒茶葉亦略帶黃金色，爲其特徵。茶之品質與前同。

十六、竹葉奇蘭——樹勢與前同，葉較狹長，大5.7×2Cm(長葉)，鋸齒亦細密，幼芽略帶黃色。炒乾葉脈變白色，爲其主要特徵。茶之品質，次於前二種。

十七、水仙種——樹勢高大，枝直立，性脆，葉厚亦脆，尖橢圓形，肥地栽培，大可11.3×4.5Cm（長葉），葉面光滑，深綠色，鋸齒淺細而疏生，幼葉背面多白毛，節間稍長，收葉量較少，花稀少，不易結果，生活年限略短。



葉易醱酵，篩次因可減少。製後茶梗變四方形，故毛茶揀枝時，極易分辨。

茶帶線香味，香清微，冲水次數四五次，助消化之力大。此種亦爲上品，應加以繁殖推廣之。

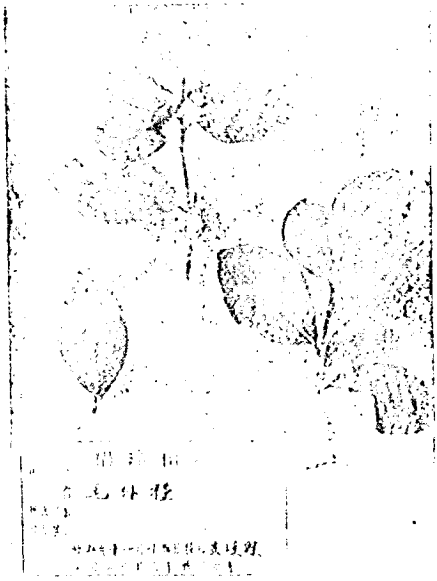
十八、桃仁——樹勢高大，有似梅占，葉薄，略軟，橢圓形，大6.7×3.5Cm（圓葉），先端梭小部份，略帶斜形，脈間葉肉隆起，葉齒細而疏，節間短，葉量多，幼芽及葉皆呈黃色（葉面金黃，葉底白黃），葉平展，生活年限短，樹易枯死。葉帶桃仁味，茶略黃色，冲水淺金黃色。另有一種曰黑桃仁，性狀與桃仁完全相同，而葉深綠色可別也。

毛茶收藏，三年後取茶二錢，薑片一錢和煮飲之，可治吐瀉熱疾，效用極大。

十九、白牡丹——樹勢直立，小於桃仁，葉亦較小，大5×2Cm（長葉），橢圓形，鋸齒細而疏，葉薄，平展，色赤黃色，節間短，葉量多，生活年限最短。茶赤黃色，質良，味清香，入口生津，冲次多，冲後葉色略發白，惜產量極少，祇馬蹄石，赤石，圓潭栽種數株而已。

二十、白毛猴——灌木，恨少，不易發育，收葉量少，樹勢矮小，枝條亦稀，但節間較短，故葉密生。葉厚，橢圓形，先端略鈍，顏色淡黃，大6×3Cm（圓葉），幼葉背面帶白毛，毛縱立。茶無香味，助消化之力最强，可製藥

二十一、毛外（毛蟹）——性狀與白毛猴略同，其不同者，毛蟹葉較尖，背面白毛多而長，且斜立，炒後先端，仍有毛茸。葉圓橢圓形，大4.5×2.5cm（圓形）鋸齒整齊，細密。節間短，生活年限亦短。



白毛猴——白毛少而短，縱立，葉橢圓形。

毛蟹——白毛多而長，斜立，葉略圓形。

二十二、黃揀（黃金桂）——性狀近桃仁　樹略小，葉橢圓形，先端較小，節間較桃仁種長，葉小展，胍間葉肉微隆起，（與桃仁有別）鋸齒略疏，幼芽及葉背顯黃金色。茶味清香，水色鮮麗，台灣用以

參加賽會者，聞皆取用之。

二十三、騰雲種——樹勢矮小，十年生高一尺，幅尺餘，枝軟略披倒

，葉小，長橢圓形，大5.0×2.4Cm（長葉），鋸齒細略疏生，節間短，葉密生，幼芽與葉概具深金黃色，雖經四五月後，黃色仍難盡退。葉後脈略帶黃，枝亦赤黃色。

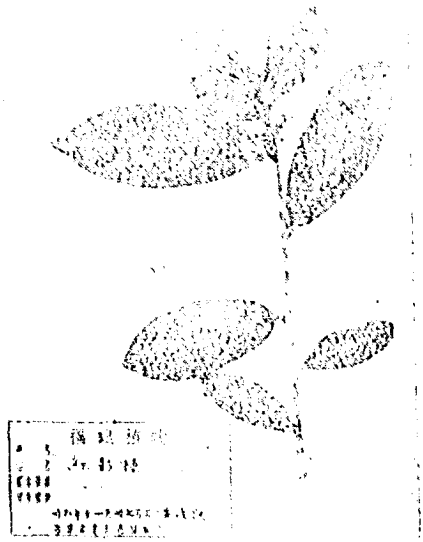
茶之氣味清香，水色淡，沖次多。

此種爲王騰雲氏於三十年前，發見枝條變異，乃以壓條法繁殖而得之者，現栽於巽陽山上，共十三株，稱爲十三羅漢，此次作者改其名曰騰雲

種，此種葉深金黃色，株小，葉細，極易分別，頗有研究之價值也。

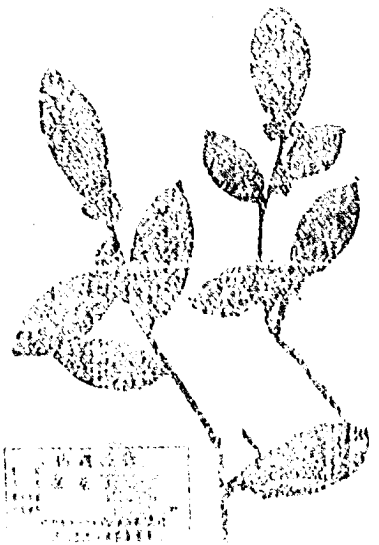
二十四、太葱——灌木，樹勢直立，甚壯旺，葉橢圓形，先端略鈍圓，大5.5×3.1Cm（圓葉），葉略厚，深綠色，鋸齒細而稀，兩緣略翻前。花多果亦多。

茶之香味極微，水色淡，入口亦淡，沖次三四次，製炒費工，不易酸酵，篩次宜多，炒時枝易脫落。此爲茶之下品，宜加以陶汰。



二十五、紅影——樹高二尺，幅二尺餘，枝開張，葉近長圓形，大8.7×3.6cm（長葉），先端與基部略鈍圓，鋸齒細，稍疏生，葉平展，生長壯旺，春芽萌發長至寸餘，色仍帶紅，至將摘時，其色始退。茶質劣，栽者極少。

二十六、苦茶——樹勢高大，十年生高三尺半，幅二尺半，節間長，葉微有赤黃色，橢圓形，鋸齒疏生略粗，葉脈分明，大7×3Cm（長葉），略同梅占。



精茶黑赤色，無油光，茶質苦，爲其特點，水色淡黃。

茶菁採後，卽以日晒，不必篩製，翌早茶色略失，卽可製炒爲毛茶，經三年，卽可治熱病，二十年後，水色變紅，苦味亦退，治病之效尤大。

二十七、種茶——一切實生種之總稱，包括許多品種在內，其樹勢葉形至不一律，鄉人以其葉薄而短，品質低劣，故總稱爲種茶。實無須與各品種同列也。惟總茶之生活年限長，且抵抗力較强，我人利用之，加以研究，亦未始不能找到品質優良者。茶味清微，水色帶青。

二十八、白茶——產安溪閩苑巖上，祇數株而已，聞茶味清香逾常，水色亦鮮艷，爲茶之上品，標本未採得，性狀難詳，謹記之爲後起研究者，先一介紹耳。

以上二十八種爲安溪現有變種，種類不可謂不多，吾人若能善爲利用，善爲改良，善爲推廣，善爲製造，善爲販賣，何患無復興之日也！茲將全安溪現有栽培各品種百分比列下：

蘇龍……35%

鐵觀音……28%

梅占……18%

奇蘭……10%

種薯及其他……9%

此行在巽陽，過一鄉農王永能氏，前台北州製造鐵觀音教師，備云在台灣時受某方人員之禮待，無微不至也，彼一鄉農，人能如此厚待之，可謂知禮賢士矣。然對於鐵觀音製造之秘密，則酷責嚴問，倣若審判官對罪人。待秘盡露，即被辭退，居心不測，由此可知。外人之謀奪我鐵觀音市

場已非一日矣。不可不注意也！

氏爲臺陽有名製茶師之一，少時徧走於武夷建甯府各地，對於茶種認識甚多，據其所云，及在廈門探問所得錄台灣與武夷現有茶種如下，藉供比較：

武夷茶種：

1.水　仙……最多。
2.單株名色種……次多。
3.大紅袍……最名貴、產幔陀巖。
4.半天妖……祇一株高生三華巖上，奇貴異常。
5.過山龍
6.紅孩兒
7.孔雀舌

9.粉西施

9.烏　龍

10王　桂……產珠簾洞。

11柳　條……產磊石巖。

12紅　梅……產幔陀巖。

13雪　梨……產幔陀巖。

台灣茶種：

1.青心種……最多，近烏龍類，葉比烏龍小，而尖，水色濃過烏龍，而香不及，聞蟯陽鄉亦有該種。

2.紅心種

3.大葉烏龍……枝硬。

4.黃淡……水色重。

5.奇蘭

6.水仙

7.香櫞

8.鐵觀音

註一：日本書將台灣茶分爲青心種，紅心種，黃柑種，竹葉種，及時茶等，又分本部栽者爲宇治種，靜岡種，紅花種，山茶等。是否與安溪茶同種異名，尙待攷察。

附：安溪茶品種檢查表

葉形多歧變，花瓣七至十二片……蕭崎種

葉形撫歧變，花瓣六片。

葉片最大或中大，枝略軟，葉黃綠色……香楊種

葉片中大，枝硬，葉深綠色。

葉重，黑綠色，平展，能發銀光，花多果多……鐵觀音

葉略輕，深綠色，不發銀光，花稀果少。

枝嫩或軟，樹勢略披張，或趨倒勢……烏龍種

枝硬、樹勢直立。

花少易結實，實生種不易劣變……奇蘭種

花多不易結實，實生種易退化。

幼芽略長，枝脆葉亦脆……梅占

幼芽略長，枝脆葉略脆。

節間長，葉數少，葉背有白毛……水仙

節間短，葉數多，葉背無白毛。

葉片小，具深金黃色或淡黃赤色，樹勢矮小，披張或略直立……騰雲，白牡丹

葉片較膽雲稍大，且淡黃色，樹勢略高。

葉近圓形，葉背帶白毛，毛縱立或斜立……白毛猴，毛蟹

葉　圓形，葉背無白毛。

幼芽及葉呈淺金黃色……黃揀

幼芽紅色，長寸餘，紅色始退，葉片中大。

葉片近長圓形，略薄，平展……紅影

葉片近長圓形，略厚，兩緣略向前翻。

葉質苦……苦茶

（八）栽培與管理方法

墾地——茶栽山地，未栽之前，宜先行開墾，作成梯田，梯田之大小，至無定例，蓋山坡急斜者，梯田面積常小，甚至不能開爲梯田，祇能開爲階段式之梯條，每條作成一畦，寬五尺，栽茶一行，株距四尺左右，第

三區之珊屏，第一區之龍門等，多屬此例。

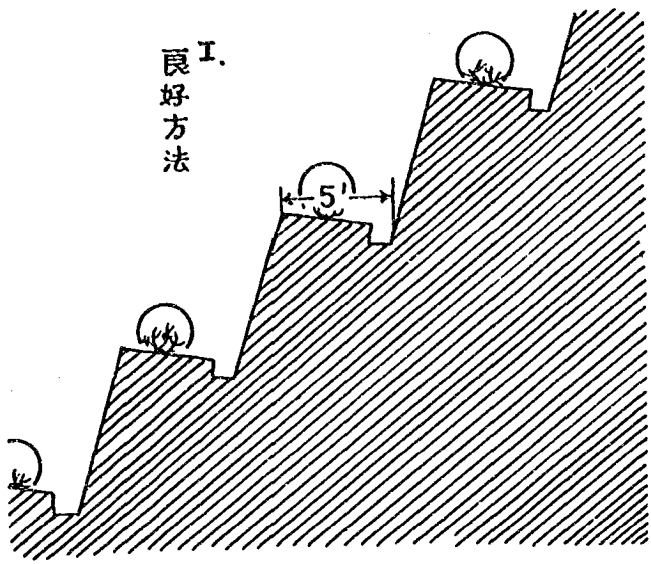
山坡緩斜，地勢略平，梯田面積，自易擴大，開墾省工，又可避免山水之急沖，養分之流失，故茶山以選擇緩斜者爲有利。

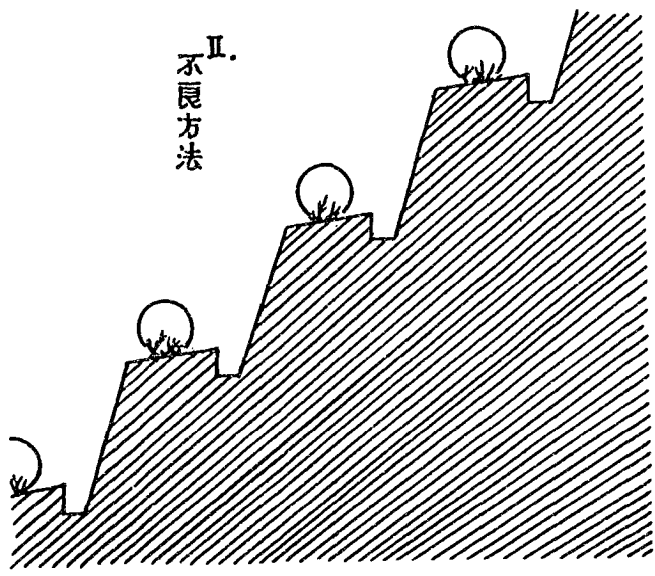
安溪茶山幾全部爲梯田，或階段式之梯條，較之他處，不開墾依山種植者進步，有提倡之必要。唯急斜山地之梯條，常因排水之失良，春日大雨滂沱，表土受沖，田堤坍塌，根羣畢露，影响於茶樹之生長至大，故此種梯條，對於排水溝之設備，自應加倍注意。照理論講，以開設闊梯式之排水溝，爲最適宜。法於各段梯條之後，各開一橫排水溝，寬近尺，深尺餘，長依山勢略異，通常以百五十尺左右爲合理，至縱排水溝之開設，應攷查該山之自然溝流之所在處，然後依此溝流略加開導，寬三尺，深以能排水爲度，如自然溝流相隔過遠，不妨重新開設。

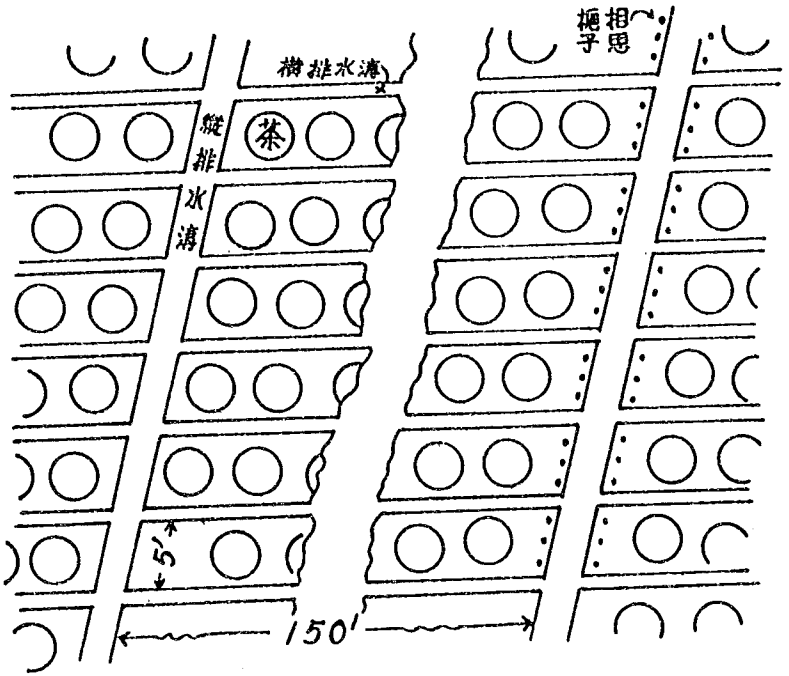
縱排水溝爲橫排水溝諸水會集之溝，沖洗剝削土面之力量甚大，故宜

於溝之兩旁密植相思，烏桕，赤松諸類以固結土面，減少崩壞。

施子爲蒸花必需之品，以之試植兩旁，樹勢矮小，既不妨碍茶樹之生長，又可兼採花之利，應加試植，若得成功，亦云經濟矣。茲將排水溝之溝造及應加改良之開墾法，圖示如下：


I.
良好方法
5'


II.
不良方法



圖溝水排式梯閣 III

以上所指之排水溝，乃梯條式之茶山應有之設備。至山勢緩斜之山，梯田面積較大，且有許多茶農，皆以石子砌堤，雨水冲洗破壞之問題，自亦較小，縱排水溝相隔之距離，無妨較遠，至橫排水溝之開設則宜同前。

安溪山地雖未盡經營，但各有所屬，倘加收買，價亦頗高，如蓬陽一帶山地，每畝價值十五至二十元之鉅，再加開墾作畦，約須二十五工，每工連膳以五角計，須十二元五角，是一畝山地，收買與開墾須費三十元左右。

種植——茶山既經開墾作畦，即待栽種，如係播種，則於種籽採後。直播園內，多穴播，行距三尺半，株距二尺半，每穴播種二三果，含籽八至十粒，上蓋細土厚二三寸，翌年春天發芽，略加巡視，拔去幼弱，酌留三四株，成爲一叢，稍大略施液肥一二次，助其生長。此法現已不用矣。

安溪現行種植之茶苗，皆由壓條繁殖而來者，一般茶農皆知壓條方法

。故新墾茶園，皆可取給於自己繁殖之茶苗，不必向外人購買。如係初次栽茶，則須購買，茶苗之價，依品種時間而有昂賤。通常價格，約如下列：

種類	百株價格(元)
鐵觀音	一，五〇
烏龍	〇，九〇
奇蘭	一，〇〇
梅占	一，〇〇
水仙	一，二〇
白毛猴	二，一三，〇〇

以每畝栽植九百株論，若栽鐵觀音則須茶苗費十三元五分，烏龍八元一角；奇蘭，梅占九元。

種植之法，即將幼苗於春日驚蟄前後，芽條未伸長以前（最遲不得過清明）、由壓條所在地　移於本園，開穴定植之。行距三尺半，株距二尺半。栽後覆土，蹈實，周圍稍蓋草皮或草葉之類，以減少蒸發，及日光之直射。定植之時，以雨前南風之天爲宜，久雨久旱定植皆非所宜。天旱宜加灌溉，五天一次，續行三次。由插條而得之幼苗，亦以同法栽植之。

安溪一班之茶山，皆用長方形之排列法栽種，每畝約三百叢（每叢三四株），比閩東一帶之茶山較有規則，但栽距仍嫌太狹，應稍放寬爲宜。以後新與茶園可採取等腰三角形之栽植法，每腰相距各五尺，蓋此法可經濟土地利用，且對於茶樹根莖之發育與日光之照射，皆不受任何限制，得以充分發展。

目下有若干茶叢，散栽山中，東一株，西一叢，管理極不容易，土地亦極耗損，應開墾新園，移植歸併之，如一園之中祇有數株，則移其他不

成園之茶株補足之。

施肥——鄉農於茶株定植成活之後，約七八月間施用人糞尿液一次，助其生長，爲不可少之手續。

以後則以壅土一項爲最要之施肥法。法於農閒之際，挑土壅於茶叢周圍，每二叢壅土一担。壅入之土質，須異於茶園之土質，卽如茶園之土質，爲淺白黃色，則宜壅入黑土，如爲黑土卽宜壅入淺黃土，謂如斯方可見効，是亦暗合科學之理也。他如化學肥，人糞尿，豆餅諸類，鄉農概少用之。一以本錢較貴，二亦相信茶以不加肥爲上之傳說也。

另一施肥法，則將梯田堤旁野生之雜草，連土用鋤頭耙下，覆蓋於茶園上，充作肥料(簡單之敷草法)，春日雜草重生，秋間再可耙下，如此繼續不已。但石砌之堤，此法則不能應用。由於此法之施行，上段之梯田年年受一次之剝削，故面積漸漸變小，下段之梯田面積則漸漸增大，但下段

之田堤，仍受再下段之剝削，一增一減，大仍相等，唯可由此以更新其茶園，是亦一舉而兩得之法也。至堆肥，廐肥，肥土等多有機質之肥料，亦略施用，唯無一定之標準，有則多施，否則少施。

因一般茶農視壅土爲唯一施肥法，對於其他速性肥料，概少應用。至施肥與茶品質，產量之影响，概不顧問。研究者應特別加以注意。

關於施肥之種類，用量，時期，次數，方法等，各茶書論之甚詳，足供參攷，無庸贅述。唯以經濟枯竭之中國農村，欲使農民依據肥料三要素之需用量按法施用，簡直辦不到，故研究者應就農村所用之肥料，加以分折，定其用量，介紹山林容易取得價格便宜之天然肥料，作爲過渡時期之施肥標準，誠較外國方法易於施行。

按壅土一法，雖爲原始施肥方法，而我國各處果樹名產區域，無不採用之，以其屬經濟有效之辦法也，故應保留。至栽種綠肥，耕埋土中，亦

屬經濟有効之施肥法，惜一般農民多不慣用，應加提倡。

山林之中，雜草易得，用之敷於茶園土面，既可減少土內水分之散失，又可節制園內雜草發生，腐爛後增加土壤之有機質，何樂而不爲也！

南方多雨，冲洗之力極大，故土多呈酸性，對於石灰之施用，亦不可忽略。唯須加以試驗，定其用量耳。

中耕除草——茶園之中耕，所以使茶園之土鬆動，同時土面雜草亦可刈除，減少養份之被消耗，中耕每年舉行：第一次在入春，雨水之季，第二次芒種，夏至，第三次八月。中耕不宜過深，止於近尺。

台刈——一般茶戶，採摘茶葉尙能得法，枝條多均勻分佈，少有高矮差異過甚及粗細差異過大之現象。台刈雖略行之，唯祇限於老樹。法於春日第一輪茶採後，於離地三四寸之茶幹，以利刀斬斷之，蓋土使其萌發幼枝，二三年後，仿彿如新株。

茶園更新——此法爲安溪戶獨創之方法，他處尙未聞及，已於施肥節中提及。法乃年年將各層梯田堤旁之土剷下，梯田之位置漸向內移，而茶株則固定不能移動。故二十年後，梯田位置掘至最外一行茶株時，則將該行老茶株除棄，而下段面積增大部份　則新植一行，再二十年後，又可更新，可不斷行之也。此法乃茶園更新與施肥改良土壤併行之法。各處皆有少數茶戶行之，但未普遍，蓋亦限於地形，不能普遍應用也。

間作——新栽茶園，初三年皆行間作，間作物以甘藷爲主，菽類小米次之，間作物宜按時施肥，可增加土中養分，且有間作，土易鬆動，誠有利也。茶解云：「茶園不宜加以惡木，惟植桂，梅，辛夷，玉蘭，玫瑰，蒼松，翠竹與之間植，足以蔽覆霜雪，掩映秋陽，其下可植茅蘭，幽菊清香之物。最忌菜畦相逼，不免滲漉滓厥清眞。」

除可供收獲作物之間作外，茶園更應注意於綠肥作物之栽種，蓋綠肥

作物之栽種，既可以保護地面，免受風雨之侵蝕，日光之曝射，且可耕入土內，增加土壤有機質與肥分。綠肥作物以豆科植物爲上，因其根能吸收空中游離氮素，增加土中氮化物。

病蟲害——此項調查須有專門學識與長久時日之研究，方易詳細，此行觀察及農家告知，計有數種，錄之如下：

病害：斑點病，煙煤病。

蟲害：茶蠹蟲，茶葉捲蟲，茶毛蟲。

寄生：苔蘚類植物。

以上爲害最大者，爲茶蠹蟲，茶幹受蠹，極易枯死。煙煤病在珊屏一帶爲害甚劇。斑點病以鐵觀音受害最多，幼葉一患此病，茶即變苦，聞此病發現於高山光峰較多。苔蘚寄生於茶樹枝幹，枝幹養份受奪，茶漸枯死，爲害甚大。

（九）製茶方法

採摘——『農村四月間人少』。每屆春日採茶時節，家家戶戶，老幼相率，男女相遂，上山採茶，山歌互應，笑聲返鳴，斯爲一計之熱鬧也。

茶樹播種或定植後三年，卽可採茶，然不宜採之過甚，否則大傷元氣，五年後方可正式採茶，茲將採摘之年齡與每叢收葉量列下：

定植年齡	每叢(三株)收葉量
三年	半兩
五年	一兩
七—十五年	六，七兩
十五—三十年	四，五兩

採茶時期，可分四期，卽頭春，夏茶，暑茶與秋茶是也。至冬片採者極少。每期採茶期相隔四十天。茲列之如下：

春茶　清明，穀雨前後。

夏茶　立夏以後。

暑茶　大小暑。

秋茶　立秋後。

冬片　採於冬季（極少）

茶疏：『清明穀雨摘茶之候也，清明太早，穀雨太遲，穀雨前後，其時適中，若肯再一二日期待其氣力完足，香烈尤倍，易於收藏，雖稍長大，故是嫩枝柔葉也。』

一日之間，竟以何時採摘爲最適宜，據老農談，晴天，微有此風，下午二時至五時摘者爲最上品，其時日光緩和，製茶清香；上午九時至十二時次上；九時以前露珠未乾，採下茶葉，不易酸酵（鄉人稱酸酵曰「行水」），製後茶色略變青，茶渣變硬，香味消失，爲最下品。又云：採前二三天

有雨，採時天晴，夜間有北風而冷凉，可製上茶，相傳已久，非無因也。

讀北苑別錄記有：「采茶之法，須是清晨，不可見日晨，則夜露未晞，茶芽肥潤；見日則爲陽氣所薄，使芽之膏腴內耗，至受水而不鮮明。故每日常以五更擂鼓，集羣夫於鳳凰山，監采官人給一牌，入山至晨刻，則復鳴鑼以聚之，恐其踰時貪多務得也」。是又另一說也。

採葉方法，全憑手工，必須熟手有經驗者爲之，方無損茶樹。蓋新枝有當採有不當採之分；芽菁有應留有不應留之別。茲列示如下：

1.採摘時，掌心向下，手指套入芽菁，再以母指與食指挾摘之，爲定採菁長短之標準。

2.採摘處宜靠近葉腋，不可將節間一段留下，蓋該段留下，必自腐爛，而連誤下部腋芽之萌發，且常因腐爛之結果，而累及下部芽葉，不可不小心從事。

3.茶株生長之强弱，年齡之大小，與萌發力大有關係，年齡小而生長壯旺之茶株，萌發力强，新菁生長極速，反之則遲。如能分別强弱，及時採菁，最合理想。但限於工本，勢屬難能。於是採摘之茶叢，新菁有一芽三葉者，一芽四葉者，甚至一芽六七葉者。

採摘之法：凡一芽三葉者，留一葉，採一芽二葉；一芽四葉者，留一葉，採一芽三葉；一芽六七葉以上者，留其餘各葉，亦採一芽三葉（第三葉妙後宜另揀爲粗茶出售）。

4.芽下之第一葉方開展時，宜卽採摘。開展時候過長，茶葉發硬，有碍茶質，但春茶稍長無妨。反之，第一葉尙未開展，卽新菁雖有多葉，亦不宜卽採，應待開展後再採（量可多而質亦不劣之標準）。屠隆茶箋亦云：「採茶不必太細，細則芽初萌而味欠足，不必太青，青則茶已老而味欠嫩，須在穀雨前後，覓成梗帶葉微綠色，而團厚者爲上」。

5.採摘時期宜早不宜遲，如本年遲採，則明年新春亦遲發，由此理觀之、採摘宜逐叢採完、不可摘去半叢，留下半叢，以免明年一叢間，發芽有遲早也。

茶菁分四幫採摘，已如前言，春茶之採摘量較多，夏菁次之，秋茶最少。各幫茶量之比例依年齡與氣候而差異。春後多陰雨，夏暑秋茶茶量多否則少。年齡愈高，夏秋茶茶量愈少、茲就普通情形錄其比較如下：

年候	七八年生茶樹	十一、二年生茶樹	十五、六年生茶樹
春茶	五〇%	六六%	八〇%
夏茶	二五%	一八%	一〇%
暑茶	一五%	一〇%	七%
秋茶	一〇%	九%	三%

採摘人工，若嫌家中老幼不夠支配，則須添雇女工、工資以斤論，則

每斤二分左右，以日論，則每日二角左右，（伙食在外）。每人每日工作五小時，約採菁十斤。然亦依品種略異，如鐵觀音枝嫩難採，每時二斤；如奇蘭，蘇龍等枝麤易採，每時二斤半；如水仙梅占香楊等葉大易得，每時三斤。

採茶之時，各背竹製之茶筐一个，可容茶菁二斤。筐滿，迅速返舍，倒入篾箕，放置陰室晾乾，勿貪多使葉過度蒸鬱。岭茶箋云：「採茶雨前則精神未足，夏後則梗葉太老，然茶以細嫩爲妙。須當交夏時，看風日晴和，月露初收，親自監採入籃。烈日之下，又防籃內鬱蒸，須傘蓋至舍，速傾淨篚薄攤，細揀枯枝病葉蛸絲青虫之類，一一剔去，方爲清潔也」。

製造——郭璞註云：「飲茶之習，始自周時，至漢始行栽培，迄魏晉而大盛，但僅以茶之生葉煎煮而飲，並不加以炮製，降至唐室陸羽著茶經三篇，並製茶具，行蒸製乾燥之法，始製茶餅名曰團茶，於是世人之飲茶

者日多，而業茶之氓日盛一。

查唐時之製茶不及宋時之精，唐時僅造"串茶"，至宋時丁謂，蔡君謨始造大小龍團，太平興國二年，繼造龍鳳茶。當時龍鳳茶最著名產地，卽在福建建州之北苑。可見福建製茶歷史之悠遠矣。至現今之製茶法，則起於明朝。

茶之製法，可分爲紅茶，綠色，磚茶與烏龍茶。安溪茶葉概屬烏龍茶一類，茲將其製法詳述如下：

一、毛茶製造：烏龍茶爲半酸酵之茶葉，居於紅茶酸酵與綠茶不酸酵之間，茶條色澤亦居於二者之間，赤褐色。茲將毛茶製造順序分述如下：

1、採菁——已於採摘中論及，無須重贅。

2、萎菁——茶菁採後，卽宜萎凋，萎凋方法，略因採茶時間之不同而異。凡上午十時以前所採之茶菁，宜傾倒簸箕內，置陰冷室，晾乾數小時

，俟與下午三時至五時所採之葉，同時曬日片刻，視葉已近四分柔軟（以後簡稱退青），遂停止日曬，移入室內，候冷加篩。如係上午十一時至下午二時所採之葉，即無須日，放置陰乾室內，俟發柔加篩。

3.篩青——約下午六時，將發軟之茶葉，傾入茶篩，篩之直徑四尺二寸，篩孔大〇．四方 Cm。篩框上縛一木桿，桿上拴繩，繫於樑上，二人各執一邊，前後篩動，篩力大小，以全葉翻動爲度，篩次多少，各品種不同，依天時亦略異。天熱六七十遍，天冷百遍，直至茶菁由柔軟返復嬌硬活躍狀態爲止（以後簡稱返菁），傾入若干小籃內，置茶架上，二十餘分鐘後，俟其柔軟退青再篩，即第二次篩。篩法如下：

約六時半將架上內退青茶葉傾入茶篩，如法篩動，篩動次數約百遍，直至茶發草腥味，葉下之脈葉發青，脈中水分減少爲止，傾入籃內，放置茶架上。十餘分鐘後，先端邊緣略帶硃紅，葉自返青，經若干時，又自退

青，再篩，卽第三次篩，篩法如下：

約十時半，將架上退青茶葉，再傾入茶篩內，如法篩動，直至先端邊緣之硃紅色佔全葉十分之三爲止，傾入簸內，放置架上俟自返青發鬆，又自退青，該時茶梗略消瘦，葉內略肥厚，再篩，卽第四次篩，篩法如下：

約四時將架上退青茶葉再入茶篩內，如法篩動，直至先端硃紅色，佔全葉邊緣十分之四，茶發清香爲止。至此篩動手續方告完竣。將茶葉傾入大簸內，上蓋白布（名禁風）片刻，茶葉發黃綠色，香味益濃，卽可入鼎炒之。禁風之時間，依天時略異。

以上篩青指晴天無雨之日而言，若天雨之日，茶青不易柔軟（退青），宜攤開放置室內，以風吹乾葉面水分，再以茶篩篩動，促其退青，退青後再如法篩青。故篩青須多一二次，但製品香味全失。

4.炒青——天明五六時，爲炒青時間，將已篩動完竣之茶青，倒於鼎

內，每鼎炒葉二斤，火熱以葉初下鼎時，能發爆聲爲度，葉入鼎，以手不斷翻炒，翻炒宜勻，至茶葉失去黃綠色時，倒出放置匾上，承熱加以揉捻，至葉捲爲度。明許次紓茶疏云：『生茶初摘，香氣未透，必借火力以發其香，然性不耐勞，炒不宜久，多取入鍋，則手不勻，久於鍋中，過熱而香散矣，甚且枯焦，何堪烹點。炒茶之器，最忌新鐵，鐵腥一入，不復有香，尤忌脂膩，害甚於鐵，須豫取一鍋，當用炒飲，無得別作他用。炒茶之薪，僅可樹枝，不用幹葉，幹則火力猛熾，葉則易燄易滅，鍋必磨瑩，旋摘旋炒（此處指炒綠茶言），一鍋之內僅容四兩，先用文火，次用武火催之。手加木指，急急鈔轉，以半熟爲度，微俟香發，是其候矣』。

5.焙茶——揉捻之葉，傾入焙籠，放置爐上，加火過焙，爐直徑一尺六寸，深尺餘，就土墊高一尺築成，炭火宜先燒紅，打實，上蓋碧糠灰（詳細情形參閱後面焙茶一節），焙至四分乾，傾入布巾中，緊加包紮以手

蹂之，至十分捲曲爲度，解開以手解塊，再傾焙籠上，焙至六七分乾，焙青手續告成。聞上茶須再蹂再焙一次，但不常用，普通多止於二蹂二焙。

6.揀粗——焙乾之茶，揀出較粗硬之第三葉茶，卽成毛茶。

毛茶製炒之夜，天不過寒冷，靜青無雲，微有北風，茶自然青翠芳馨，超軼異常，（每日大三工，小一工，可製茶青百五十斤至二百斤）。大觀茶論：「茶工作於驚蟄，尤以得天時爲急，輕寒英華漸長，條達而不迫，茶工從容致力，故其香味兩全，若或時暘鬱燠，芽甲奮暴，促工暴力隨稿晷刻所迫，有蒸而未及壓，壓而未及研，研而未及製，茶黃留積，其色味所失已半，故焙人得茶天爲慶。」

近年內地茶戶，頻遭盜匪騷擾，更受社會不景氣現象影響，貸欵一項極覺困難。往往茶菁上市，無本製炒，不得已將茶菁轉售他人，一年辛苦，所得極微。常有若干茶戶，因本錢較短，無法多買柴炭，茶經簡菁後

，不以火炒而以日晒，晒後焙乾出售，雖製本略省，但品質大劣，價格狂跌，利不抵損，亦金融不易周轉所貽之害也。

二、精茶製造：毛茶再經揀枝與焙火即成精茶，此項手續概由商人或中間商經手，分述如下：

1.篩分——將毛茶先加篩分，篩孔分大，中，小三級，篩出茶末，焙火後，另外收藏，包裝時依價格，等級酌量配合。

2.揀枝——天晴無雨之候，隨時可揀，百斤毛茶，約揀梹茶梗五六斤。茶梗過焙銷售南洋，爲一般貧苦民衆所歡迎。揀工每斤二分(另給膳)每日每人可揀十餘斤。

3.焙毛——毛茶揀過，傾置有地板室內或大隘內(傾倒之際，宜均勻散開，免茶末沉底，不易入焙籠也)，即須焙火，否則香味質劣。焙火巧拙，與火候關係甚大，不可不注意也。

每爐用炭約四五十斤，打碎分三堆，先將第一堆傾入爐下，燃火舖平，敲實，俟盡紅，加入第二堆炭，如法舖平敲實，靜待通紅，再加入第三堆炭，亦如上法處理之，鄉人曰實火，實火無烟，茶不惹烟味，而香益强。

以上手續完畢，乃於炭面舖碧糠灰一層，爐中厚，爐邊薄，火氣從旁而出，則爐內火勻，籠上毛茶受熱之機會相等，必無枯焦，與不及之弊，是謂橫火。焙至茶發青味時，宜移起放於匾內，以手翻動。翻動宜速，減少茶末由焙籠篩箕漏下，翻後，宜使茶篩上之茶條緩動不實，方爲得法。故雖一至簡單之翻動，仍有巧拙之別。翻畢仍放爐上，以後再翻一二次，俟火候有七成至十成時，即可取出，承熟包裝，以待出售。

茶商常焙火四五成，暫時收藏缸中，待將出售時，再與夏著秋茶混合過焙一次出售，是曰和堆。和堆以春茶七成，夏暑茶三分爲適中。

焙火之輕重，依顧客之嗜好，與毛茶之製法好壞而略異。汕頭人士好輕火，火候宜短，七成火已足；南洋一帶，嗜好重火，火候宜長，十成火方止。

釀酵良好之毛茶，可加重火，如是收藏，雖三年而味不退。但釀酵失良之毛茶，一經重火，則茶變輕，發鬆，狀如黑糖灰矣。

焙火之籠，直徑一尺八寸，高一尺六寸。中隔一篩篦（米篩），茶傾入篩上，攤平即可下焙，每籠容量五斤。

薰花——薰花可以加厚茶之香味，但不及自然香良好。凡下級失香之烏龍茶，概薰花後出售。薰花之法，行之已久，我國名產茶區，皆知採用，雖所用之花，因地而異，而皆以增加茶之香味爲目的則一也。明程榮茶譜：「木樨，茉莉，玫瑰，薔薇，薰蘭，蓮，橘，梔子，木香，梅花皆可作茶，諸花開時，摘其半含半放，蕊之香氣全者，量其茶葉多少，摘花爲

茶，三停茶，一停花，用磁罐一層茶，一層花，相間至滿，紙箬紮固入鍋，重湯煎之，取出待冷，用紙封裹，火上焙乾收用。」

木樨梔子珠蘭爲安溪茶之薰花材料，花有大小，故薰法三者略有不同，茲分述如下：

1.梔子花薰法——梔子俗稱「婢蒲」，花大，白色，重瓣。北風天日，選含蕾初露之花，揀掉花梗，雌蕊，雄蕊等，祇留花瓣，微噴清水，俟其返青，水分風乾後。再將花一層，茶一層，層層堆起，每花千朵拌茶十六斤。經三小時以手翻動，聚之成堆，堆大蓋以厚布，堆小須棉被，令其發熱，花味自然吐露。待至花瓣十之七八退青(現枯萎狀)，是解開時矣。略噴水，焙乾去水分。揀棄花瓣，再焙乾一次，卽可裝箱出售。安溪已有梔子園，唯數不多，大可提倡多栽。

2.木樨，珠蘭花薰法——木樨亦曰桂花，珠蘭俗稱「樹蘭」。桂花放

香，珠蘭變黃，卽可採摘，隨採隨用，若現枯萎，宜略噴水，每花一斗（約二斤）拌茶四斤。層層堆起，移時以手翻動，聚之成堆，外蓋棉被，至珠蘭或桂花，十之四五變爲黑色，解去棉被，噴水二三分，焙乾。乾後過篩，篩去花朶，再培一次，卽可裝箱。

茉莉亦爲薰花材料之一，福州附近多植之，安溪亦應提倡栽植。

茶具——我國發明製茶之法最早，所用茶具，自古相沿，毫無改進，尙脫不了手工業時代之典型　與外人利用機器製茶一比，相去天壤。

以目前中國農村經濟論，似倡用機器，尙非其時，然至低限度，亦須新舊並用，利用簡單新式機器並改良舊有茶具，方有大量生產之可談。安溪茶具，尙極簡單，茲列可製炒五百斤茶菁所用茶具如下：

種類	功用	數量	每個價格	形態說明
茶藿	採茶用	五个	一角	竹製，形如捕魚之竹笛。
簋（箕籮）	曬茶或攤放用	三十个	二角	形如簸箕，唯底較深，直徑三尺六寸。
茶架	晾乾茶葉	二个	三元	木製，分十三層，每層可放箕籮一个。
茶斗	扒茶用	二个		狀如垃圾斗，唯係竹編成。
茶篩	篩菁用	二个	二元	狀如簋，底有篩孔，一桿橫紮於兩旁緣上。
炒鼎	炒菁用	一个	一元六角	普通鐵鼎，直徑一尺六寸。
焙籠（中連一米篩）	炒菁用	四个	一元	形如無底痰盂，中狹上下略寬，中夾一竹篩。
茶鍬	用以打炭舖炭	一个		形如鐵鍬。
炭勺	用以起炭	一个		鐵製。
焙爐	放焙籠用	四次		直徑尺六寸，深丈餘，就土墊高近尺鑿成
大簋（大壺）	放置茶葉用	二个	四元至十元	構造與簋同，有六尺，四尺二，三尺四，三種。茶商用。

炒爐放炒鼎用	一个		與灶同
一號篩篩分茶葉用	二个		狀同米篩，篩孔，〇・五方CM茶商用
二號篩篩分茶葉用	二个		狀同米篩，篩孔，〇・三方CM茶商用
三號篩篩分茶葉用	二个		狀同米篩，篩孔，〇・二方CM茶商用

（十）安溪茶之檢驗

季茶與製法之檢驗——安溪茶之收四幫，即春茶，夏茶，暑茶，秋茶是也。春茶品質最優，秋茶略同春茶，夏暑茶最劣。茲將調查所得，列各幫茶之分別如下：

一、沖前之分別：

春茶——焙火後茶條及茶梗肥大，顏色赤。

夏暑茶——焙火後茶芽發白，茶梗細小，茶條不及春茶肥大。

秋茶——焙火後茶條茶梗與春茶同，惟顏色較春茶略帶白赤色。

二、沖水後之分別：

春茶——沖水後壺中茶葉隆起，沖後茶葉易開展，沖水次數多於夏暑茶。沖後過日，水不發酸，茶味與現沖者同。久藏失香，再加焙火（指原成水五六分，須再焙乾者），香味夏復。

夏暑茶——沖水後壺中茶葉凹下，沖後茶葉不易開展，沖次略少，沖後過日水變酸，（暑茶酸尤烈）久藏失香，再焙不能復香。

秋茶——性狀一如春茶，唯沖次少於春茶耳。

據茶農談，茶之水色，香味等與諸環境關係甚大，前於各節中或已提及，爲求清楚，不厭麻煩，總括又略記之如下：

1.土質佳良之茶園，採葉製茶，雖經二三年後，茶色不變，沖後水色仍同初製。反之，過年茶色則變，沖水帶濁，有鹼味——地之影响。

2.通風良好之茶園，採葉製茶，沖後茶渣顏色佳良，略帶黃色，反之

變黑。風雨之天，製炒之茶，香味失，茶色黑。茶質劣——天之影响。

3.餔青失時，焙火失候，焗炒失愼等慨能使茶失香變劣——人之影响。茲將製炒精良與不精良冲後茶渣之分別，列示如下：

製炒精良之茶渣	製炒不精良之茶渣
冲水後渣易展開	難展開或不展開
冲後茶渣極柔軟	茶渣略硬
冲後茶渣葉緣可見銀硃色	無銀硃色
冲後茶渣深黃略帶青赤色	淺綠色或變黑

乾檢驗，濕檢驗——此行在厦，得嶢陽茶莊贈給安溪茶樣多種。回場後，即就所得茶樣，加以乾濕二項檢驗。化學部份，擬寄交實業部上海商品檢驗局，代爲化驗。

種類	性狀說明	備註
鉄觀音	形狀——質實盡重，條略短，中股粗，起度大，兩端尚大。 色澤——深赤褐色，（帶紅）。 香氣——最香。 水色——濃暗黃褐色。 味——入口苦，苦後甘，能生津。 冲次——春茶，六七次；夏暑，秋茶四五次。	冲後茶渣多向後翻
奇蘭	形狀——條細，狹長。 色澤——深赤褐色，略帶青黃。 香氣——香亦濃，但較清， 水色——帶深金黃褐色。 味——略淺，甚甘，近香珠味。 冲次——五，六次。	

梅	形狀——條細狹，較奇蘭略短。 色澤——同奇蘭。 香氣——香而帶濁。 水色——深黃褐色，比水仙略淺，水較濁 味　——入口略苦，帶線香味。 冲次——四，五次。	香濃，故茶菁摘去先端，製後可冒充鉄觀音。
古		茶渣多向前翻

水仙	形狀——條長，略粗，中股略大。 色澤——同梅古， 香氣——清香味，香次於梅古。 水色——淺金黃色，略帶濁。 味　——淺，略苦。 冲次——四，五次。	略近鉄觀音惟品較輕。
		茶渣多向後翻

蘇龍	
形狀——狹長，疏鬆。 色澤——同水仙 香氣——略淺，次於水仙。 水色——金黃色。 味——略澁，有蘭花味。 冲次——六，七次。	

香櫞	
形狀——條略短，股最粗大，趨度大，略輕鬆。 香氣——同蘇龍。 色澤——有蘭香 水色——暗赤褐色，略同鉄觀音。 味——略帶焦酸味。 冲次——四，五次。	春茶冲後茶渣平展，夏暑茶則捲曲不展

白毛猴	
形狀——條緊，略細超度大，略近粒狀。 色澤——澤赤褐色。 香氣——極微。 水色——黃金色，明而不濁。 味——略帶米泔水味（酸甜味） 沖次——六，七次。	

白牡丹	
形狀——條細長，略整，緊度大。 色澤——赤黃色。 香氣——清香—近奇蘭。 水色——金黃色，明而不濁。 味——淺而醇生津。 沖次——同奇蘭。	沖後茶渣略發白色

桃仁	味甚奇特，與他種差異甚多。
形狀——同白牡丹 色澤——赤褐，帶黃金色。 香氣——極清香。 水色——略帶金黃色。 味 ——入口帶米泔水味，略酸苦 冲次——三，四次。	

腐雲	茶色草綠，與以上各種極易分辨。
形狀——條細而鬆。 色澤——草綠色，略近金黃，有似綠茶。 香氣——微微清香。 水色——黃綠色。 味 ——淡。 冲次——三，四次。	

（十一）品茶

安溪每一人家，有一茶壺，壺以久爲貴，以小爲上，一壺數十金者亦之，客到汲水燒開，燙熱茶壺，裝入茶葉，略滿壺爲度，旣而斟茶，隨斟隨飲。不宜冷飲或久滯壺中，每飲一小甌，雖數飲不及京滬茶店之一杯也。舉甌欲飲，先賞其色，再嗅其香，後嘗其味，入口苦，苦後生甘，且喉韻長，是爲上茶。據談燒水之火，最忌多烟，取用甘蔗渣最上，次用木炭。水宜泉水，沸後卽斟，不宜久沸。

茶久飲可益智，提神，助消化；去濁之力尤大，人常飲茶，則不易患皮膚病；多食油肉，宜藉茶以去膩。茶經久藏，能治熱疾。暑天飲茶，尤能解渴。茶性和，惟焙火不足，則帶寒性。

茲錄古人品茶法數段，藉資對照：

茶箋：『茶壺以小爲貴，每一客壺一把，任其自斟自飲，方爲得趣。

何也，壺小則香不渙散，味不躭閣，況茶中香味不先不後，只有一時，太早則未足，太遲則已過，見得恰好，瀉而盡化而栽之存，乎其人。」茶解：「烹茶宜甘泉，次梅水，梅水如春，萬物賴以滋養，其味獨甘，梅後便不堪飲。」

烹茶篇，記烹茶之法有五：「一擇水，水泉不美，茶味頓失，山泉爲上，江水次之，如用井水，必取多汲者佳，若混濁酸苦，切忌勿用。二簡器，砂銚煮水，磁壺注湯，白甌供酌，咸爲上品，然須點簡冷潔，若近腥羶油膩等物，則茶之眞味俱敗。三曰忌混，茶性最嬌，易惹諸味，若以一切香辣鹹甜之物點茶，則茶味概被混奪。四曰愼烹，李約性能辨茶，嘗曰茶須緩火炙，活火煎，活火謂炭之有燄者，當使湯無妄沸，庶可養茶，始則魚目散布，微微有聲，中則四邊泉湧，纍纍連珠，終則騰雲鼓浪，水氣全消，謂之老湯，取起待沸止湯清，用以點茶，冲美清快，茶味始全，三

沸之法，非活火不可，若柴薪濃烟，最損茶味——五曰辨色，未點之先，須以溫湯洗茶，去其塵土冷氣，壺甌亦宜泡淨拭乾，然後酌茶，則碧綠清香，色味俱全，如茶潔淨勿洗。」

茶經云：「凡煮水一升，酌分五盌，乘熱連飲之，以重濁凝於下，精英浮於上，如冷則精英隨氣而竭，飲啜不消亦然矣，

華陀食論：「茶久服益意思。」神農食經：「茶若久服，令人有力悅志。」博物志：「飲眞茶令人少眠。」壺居士食忌：「苦茶久食羽化，與韭同食，令人體重。」

（十二）茶之販賣

商家情形——廈門爲安溪茶最大之集中市場，每年由該處轉運國內外者，達全安溪茶百分之八十。茶莊茶棧之資本雄厚，南洋設有分行，可直接交易，操縱市面價格，不受洋行之支配（自閩西茶業失敗，歐美茶市被

奪後，厦門已無運茶之洋行矣）。

厦門茶商，安溪人居多，毛茶上市，派人返鄉，直接向茶戶收買，省却中間人之抽潤。近年更有厦門茶商公會之組織，請求核免苛捐雜稅，公約毛茶收買價格、毛茶折耗，故於貿易上，頗佔優越地位。

開設於厦門之茶莊茶棧，計有三十餘家，大者如下：

奇泰美	轉運茶棧	
泰發	轉運茶棧	
巽陽	外銷英荷屬	以上三家年銷七千件以上
金泰	外銷實叻	
和泰	外銷實叻	以上二家年銷四千件以上
奇苑	內銷閩南各地（武夷茶居多）	
聯成	轉運茶棧	以上二家年銷千件以上

三陽　外銷茶

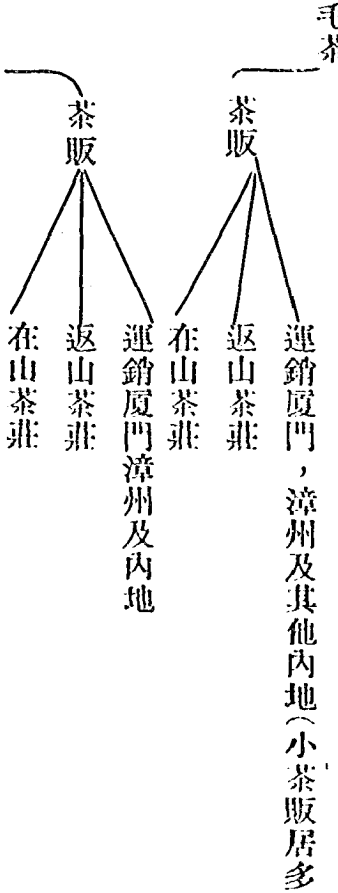
錦祥　外銷新嘉波　以上二家年銷五百件以上

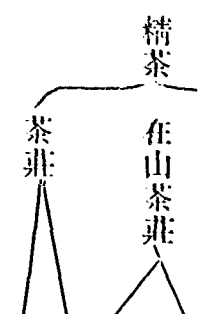
過去市面錢莊活躍，茶商向錢莊貸款轉借茶販或茶戶容易，且茶莊印有「匯票」，持票買茶，可擴大營業，且與紙幣同有坐收利息之利。近受南洋不景氣影响，錢莊縮小營業，茶商貸款不易，匯票亦不敢多發，是故雙方面皆受其苦，補救之法，應由政府就安溪各產茶區域，成立茶業信用合作社，直接對茶農放款，減少茶農貸款應負之義務。

除厦門外，漳州亦爲安茶溪內銷之重要集中市場，每年集中該地茶葉，亦在六千件以上。茶莊大者，計有榮勝，蓮圃，源春，武安，奇苑，瑞苑，裕美等十餘家。

安溪另有一種茶商，專做南洋買賣，在山設茶莊，茶件託厦門茶棧代配出口，每件付棧費二角五分，由茶棧負保險責任。

買賣手續——由茶戶將毛茶買予茶販茶莊，由茶販茶莊改製精茶，賣予銷耗者。詳細情形，作表表示如下（用——代表賣給）





以上凡運銷國內各地及香港，汕頭者，運費由賣方付（廈門至汕頭每件付運費三角；至香港四角；至上海八角）；運銷南洋及國外者，運費由買方付。

買賣價格——買賣價格，依時轉變，民國十七年至二十二年，價格最高，目下已大不如前。茲將本年各種茶之毛茶價與精茶價，並就毛茶與精茶製造之成本，估計茶戶與茶商各得之純利如下：

一安溪茶每斤之價格（單位）

	鐵觀音	梅占	奇蘇	龍水仙	香桂白毛猴
毛茶（山價）	春秋茶 一・五〇	〇・六五	〇・六五	〇・五〇	〇・六五 一・六〇 二・〇〇
	夏暑茶 〇・七〇	〇・五〇	〇・五〇	〇・四〇	〇・五〇 〇・八〇 一・〇〇
精茶（市價）	四市茶總平均 二・五〇	一・〇〇	一・〇〇	〇・七〇	一・〇〇 二・八〇 三・〇〇

註：上表毛茶價格，修指第四區嘉陽附近出產者，其他各區，價格略低，約在六折至八折之間。

二，每畝毛茶純利表（單位元）

茶葉價格	製茶工資	炭用具折舊	合計成本	毛茶山價	純利
鐵觀音	一七・〇〇	五・〇〇	二・〇〇	四・二五	三五・〇四	八・八一
龍蘇	六・九四	四・〇〇	二・〇〇	〇・二五	三・一九	三・八八缺〇・三
梅占	八・六七	四・〇〇	二・〇〇	〇・二五	四・九二	二六・五二 一・六〇

註一：每畝以產茶菁一百十三斤，折毛茶二十八斤。每斤毛茶四幫平均，以鉄觀音一元一角八分；蘇龍四角六分；梅占五角九分計。

註二：一百十三斤中，以春秋茶六十八斤（百分之六十）；夏暑茶四十五斤（百分之四十）計。

註三：茶菁價格，依下列計算收買（摘工在內）：

鉄觀音：春秋茶每元五斤

夏暑茶每元十二斤

蘇龍：　春秋茶每元十二斤半

夏暑茶每元三十斤

梅占：　春秋茶每元十斤

夏暑茶每元二十四斤

三百斤精茶純利表（四幫茶平均市價）—單位元—

	毛茶百斤價格	運費	捐稅	揀工	火炭	包裝費	用具折損	精茶成本	百斤市價	純利
鉄觀音	二・八〇	一・一五	一・三六	二・〇	一・二	六・三	〇・二五	一三・二六	二五・〇	二三・七四
蘇龍	四五・〇	一・一五	一・三六	二・〇	一・二	六・三	〇・二五	九・二六	七〇・〇	一〇・七四
梅占	四九・〇	二・一五	一・三六	二・〇	一・二	六・三	〇・二五	七三・二六	一〇〇・〇	二六・七四

註一：毛茶價格，依四幫茶價比例求得。

註二：純利中應除去店租及日常店內雜費，但上表所列精茶市價，係就最低市價計算。

觀以上三表，鉄親音一種價格最高，茶戶與茶商概有厚利可得；蘇龍一種，利益最微。

買賣用秤——安溪現用之秤，可分二種：俗稱千六鈍與千四鈍千六鈍比千四鈍重一兩。每英磅百磅合千六鈍六十四斤十兩；合千四鈍七十五斤。

除鉄觀音毛茶按千四鈍收買外（即舊稱十六兩），其他各種毛茶，概

以千六錢計算。此外，毛茶尚須扣除「消耗」一成，卽毛茶百斤應折爲九十斤計算。故毛茶百斤、實合千四錢百二十五斤半之重量。少數商人，藉故敲重，尙不在此例，故明定價格，劃一用秤，實爲必要。

精茶銷路——安溪茶運銷南洋羣島各屬居多；潮油，廣東及閩南各地次之；中國北部銷量極少。北方人非無安溪茶之嗜好，實安溪茶商少注意於向北推銷也。此後南洋之銷路，將有減無增，向北發展，亦屬重要，茲列安溪茶之推銷市場與數量如下：

南洋各屬（極明萬餘件；梹城四千餘件；仰光，非律賓千餘件；其他各地二千餘件）　二萬三千九百件

油頭，廣東（少數）……五千件

台灣……七百件

香港……四百件

上海……三百件

閩南各地（六千件由漳州轉銷內地）一八千件

運輸情形——毛◎由安溪運至厦門或漳州，應經路程及運費如下：

一各區集中大潯或龍門，然後由汽車運厦門——二萬五千件左右。

路程	單位	方法	價格
各區至大潯或龍門	二件每十里	挑工	木廂一角二分；布袋一角四分。
大潯至龍門	百斤	汽車	二角四分
龍門入棧棧費	一件	存棧	二角
龍門連運厦門	一件	汽車	木廂七角三角；布袋八分七分。
龍門至同安	百斤	汽車	一元
同安入棧棧費	一件	存棧	九分
同安至厦門	一件	電船	木廂二角五分；布袋三角

厦門海岸至各茶莊茶棧	二件每里	挑工	三分至五分
厦門入茶棧棧費	一件存棧		二角五分

二、集中大坪（安溪第一區）運同安一一百件左右。

路程	單位	方法	價格
各區至大坪	二件每十里	挑工	木廂一角二分；布袋一角四分
大坪至同安	二件每十里	挑工	木廂一角二分；布袋一角四分

三、集中新墟運浦南轉漳州、石碼、厦門一一萬餘件左右。

路程	單位	方法	價格
各區（三區居多）至新墟	二件每十里	挑工	木廂一角二分；布袋一角四分
新墟運浦南	一件	小船	一角五分
浦南運漳州		汽車	
浦南運石碼			
浦南運厦門			

捐稅情形——過去茶稅頗繁，近已取消，去年三月省政府核定徵收稅率辦法如下：

一、凡內地毛茶每百斤實征一元六角；出洋箱茶每百斤實征一元三角六分；外省進口茶百斤實征四角三分。

二、各縣地方收入之茶稅及附加，應於二十五年度，一律刪免，此外地方社團或各業商幫等茶慨不得以任何名義，抽收經費。

此外，運銷國內茶葉，每百斤徵收海關稅三元，國外免徵。

安溪茶運銷南洋數量最多，已如前途，政府本獎勵對外貿易之旨，核免出口稅。然南洋各屬當地政府，對華茶早存歧視之心，故多提高入口稅率，以達其排斥華茶之目的。茲示南洋各屬所征之入口稅率如下：

馬來亞半島（噴叨，檳城，馬拉甲）——入口稅免

香　港……入口稅免

菲律賓每件……菲銀八元（六角等國幣一元）

仰　光每件……十盾（八角等國幣一元）

安　南每件……十六元（一元等國幣一元五角）

暹　羅每件……六元（一元等國幣一元七角）

吧城，三寶壠，泗水每件……九盾

台灣每件……三元

包裝與裝璜——茶易失味，最忌漏風走氣，包裝失愼，香味一失，價卽大跌。故茶商視包裝一項十分緊要。

凡欲久藏者，概裝入缸中封固，置於乾燥室內；擬欲裝運者，以四方形之木箱，內套鉛片並厚紙各一層，然後將茶傾入，妥爲包裝，裝後再於箱外糊油紙一層，出洋木箱並用篾片小心捆紮。

每箱可裝茶散三十斤；兩茶（以紙包成二菲或四兩菲）二十五斤。北

溪紙無味且乾，最宜包茶，故皆採用之。

查古人對於茶之包裝貯藏，亦極講究，足資取法者甚多，爰錄貯茶畫中一段如下：『茶之味清，而性易移，藏法宜溫燥而惡冷濕，喜清涼而惡蒸鬱，喜清獨而忌香臭，藏用火焙，而不可曬。入磁瓶密封口，毋令濕氣得侵，又勿令洩氣。安頓須在坐臥之處，逼近人氣，則常溫不寒，必在板房則燥，土室則蒸，又要透風，勿置幽隱之處，尤易蒸濕，兼恐有失點檢——』

『茶性畏紙，紙成於水中，受水氣多也，紙裹一夕，隨紙作氣，茶味盡矣，雖火中焙出，少頃卽潤。』

『日用所須，貯小器中，箬包苧紮，亦勿見風，時用火焙不可曬，宜置之案頭，勿近有氣味物。若茶多者，藏宜用磁甕，大容一二十斤，四圍原箬中貯茶，須極燥極新，專供此事，久乃愈佳，不必歲易。茶須築實，

仍用原箬填緊甕中，加以箬以眞皮紙包之，牢麻緊紮，壓以大新磚，勿令微風得入，可以接新。」

「其閣庋之方，官磚底數層，四圍磚物，形若火爐，愈大愈善，勿近土墻。頓甕其上，隨時取灶下火灰候冷，簇於甕傍，半尺以外仍隨時取火灰簇之，令裏灰常燥，以避風濕。却忌火氣入甕，則能黃茶。」

裝璜與銷路極有關係，蓋裝璜美觀，迎合顧客心理，雖茶質稍劣，亦可善價以估，外人所以精益求精，花樣百出，非無因也。

廈門茶商現用之錫罐，古樸美觀，且質輕宜於貯茶，可以保留，成爲安溪上等茶之持裝。至市上所用之鉄罐，顏色尙欠鮮明，樣式亦過粗笨，應研究改善之法。目下茶商所用茶罐，種類與價格有如下列：

錫罐——一兩莊每罐價一角

二兩莊每罐價二角

鉄類——二兩裝每罐價八分

四兩裝每罐價一角

八兩裝每罐價二角

一斤裝每罐價二角二分

紙包——半兩裝，一兩裝每包低價一分（市面銷售）

（十三）復興建議

欲談復興安溪茶業，必先追究安溪茶業興衰事實之根據，然後研究其因果，作爲應興應革之憑藉。前將此次調查所探討之材料，先將栽製及販賣方法優劣之點述之於下：

一，栽培方面

優點：1.品種繁多。

2.利用無性繁殖，品種不易劣變。

3.土質，氣候宜於栽茶。

劣點：1.盜匪騷擾，栽培面積日漸減少。

2.管理粗放（肥料不足，修剪不施，採摘過度）。

3.產量日減

二，製造方面

優點：1.各品種之茶葉，分別製炒。對於品種之優劣，十分明瞭。

2.在良好天日之下，皆能製炒極精良茶品。

3.茶之香味特濃。

劣點：1.家家戶戶自己製炒，成本太高。

2.手工製炒，效率極低。

3.製炒方法，受天日極度限制。

4.少數茶農，不依法製炒，取簡從事，製品大遜（如茶菁醱

酵不足，篩後晒日，焙火不足等）。

三，販賣方面

優點：1.中間人較少（但茶販對茶戶，茶商對茶販之間，仍有剝削事）。

2.不受洋行之操縱。

劣點：1.買賣用秤尚未劃一。

2.茶戶無組織，茶價爲茶商所左右。

3.運銷之組織不良，運費既重，且有挑工偷竊事。

4.裝璜不知改善、對外缺少宣傳工作。

5.南洋各埠提高入口稅，排斥華茶入口。

觀上所談，劣點多於優點，若不早謀自新之策，實難繼續生存。爰擬復興計劃一份，藉供參攷。

一，設立茶業改良試驗場——

1.主辦事項

栽培事項：品種分類研究、繁殖方法與效用價值試驗，新品種搜求繁殖試驗　採摘修剪台刈方法時期等之試驗，間作物綠肥之影響試驗，病蟲害防治法之研究，各種藥劑之配合及效用試驗，薰花植物之繁殖試驗，示範茶園之設立——

製造事項：改良舊有茶具試驗　舊式製茶方法試驗　引用簡單新式製茶機器，機器製茶與茶之香味品質等關係之研究　機器製茶與成本薰花方法之試驗，茶之分析檢驗試驗——

其他事項：調查國內外茶業栽製情形，茶業講習會、製茶競賽會，刊印茶業淺說，氣象記載——

2設場計劃

（1）試驗地　百畝至五百畝（其中平地三四十畝）

2 建築物　製茶室，辦公室，研究室，宿舍，貯藏室——

3 經費　開辦費二萬元（購地造屋購買機器）

常年經費八千四百元

特別費三千元（國內外考察及調查宣傳印刷等費）

4 人員　場長兼技師一人

技師一人

技佐二人

辦事一員人

二，發展交通——交通便利，運銷既易而費且省，過茶葉市價高貴時，迅速可達，利尤大焉。且交通便利，匪患自易消滅，而業茶者亦可安居樂業矣。

三，設立茶業信用合作社——自廈門各錢莊營縮小以來，茶莊貸款轉放極難，茶戶既不得茶莊之供給，即轉向在山富戶告貸，利息常高至三四分。茶莊轉放，雖免利息，但債主不得將毛茶轉賣他茶莊，否則利息照付。欲使茶戶自己營業，且不受重利之壓迫，惟有政府從早成立安溪茶業信用合社一法耳。

四，組織安溪縣政府茶業促進委員會——每季由縣長召集開會若干次，討論茶戶之栽培製造與販賣應有興革事項，然後分別督促指導之。其應進行事項，約有數端：

1.改革禁山惡習，獎勵種植。
2.提倡壓條與扦插繁殖，準備推廣種植面積。
3.指導新興茶戶，栽種紅茶鉄觀音。
4.舉行一縣之製茶品評會，獎勵精製。

5. 禁止篩菁晒日，致害品質。

6. 禁止混堆，摻假，作獎等。

7. 劃一買賣用秤

五，組織烏龍茶出口茶商公會——由政府督促烏龍茶幫（包括武夷、永春，南安各產烏龍茶區域），組織烏龍茶出口茶商公會。公訂出口價格，改善包裝裝璜方法，取締奸商摻假或假冒商標，組織宣傳機關增大宣傳力量。並可由出口茶件，征收會費若干，作該會宣傳或研究用費茶

六，組織福建烏龍茶推銷所——上海爲我國商業之中心點，而運銷福建烏龍茶者，祇有二家——法大馬路老嘉泰與南市小南門裕新泰——足証一般茶商之忽略於國內之推銷矣，多數茶商且有『向南不向北』之俗說。致北方人士常感福建烏龍茶不易得之苦，爲繁榮本省烏龍茶銷場計，政府應於國內相當地點設立福建烏龍茶推銷所，將閩北之武夷茶，閩南之安溪

茶，南安茶，永春茶，大量向北推銷。並督促茶商注意於國內市場。

七，舉行福建烏龍茶品評會——每年由政府收集武夷，安溪，南安，永春及閩西各地之茶葉，舉行大規模之品評會一次，無須限定一地，可就國內重要地點輪流舉行之，藉收普遍宣傳之效果。

（十四）結論

據上調查所述，關於安溪茶之栽培，製造，販賣等有關之情形，已略悉其梗概。

茶爲我國特產，品質優良，名聞遐邇，安溪武夷茶之香味，尤見超絕。然自外人競相爭植，角逐我華茶市場以來，我以生產技術落後，商人缺少組織，終致被人佔銷。素以茶著稱之我國，到此反瞠乎人後，曷勝可慨！

邇來蘇俄努力植茶於黑海沿岸；日本倡造烏龍茶於台南，爪哇錫蘭更

致力於品質之改善。此後我國茶業，將益爲人所左右無疑矣。

十年求我國茶價之低跌，日甚一日，一般茶戶既不能靠取利茶維持生活，故多放棄不耕不管，任其自生自滅。雖沿用數千年之舊法，亦勢已不能，更毋論革故就新矣！

另一方面，對於茶業上專門之人才，尤應從早養成，蓋國人之學茶者極少，以不知茶而欲改良茶，誠恐有誤於我華茶千年之大業

本編係本會附設福安茶業改良場技師燦彰所調查

參攷書

劉　軫：茶業講義（金大農學院）

田邊貢：實驗茶樹栽培及製茶法

林景亮：福建茶產之研究（福建建設報告）

林家齊：茶作改良（農聲一五四，五期）

胡浩川：品種改良計劃大綱草案（祁門茶業改良場）
韭晚芳：茶樹育種實施辦法及程序草案（祁門茶業改良場）
徐方幹：復興華茶意見書（中華農學會報一二一期）
張天福：台灣之茶業（福建建設廳台灣考察報告）
童衣雲：茶之檢驗概說（福建省立安農校刊）
清　朝：廣羣芳譜
徽　宋：大觀茶論
黃　儒：品茶要錄
Bailey：Manual of Cultivated Plants

11-73
309034