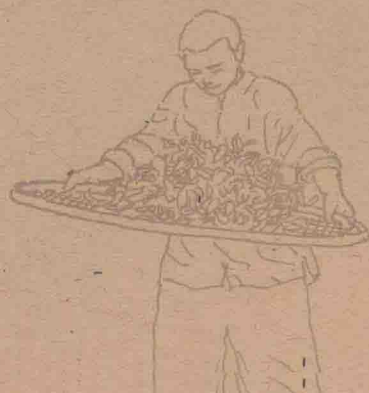
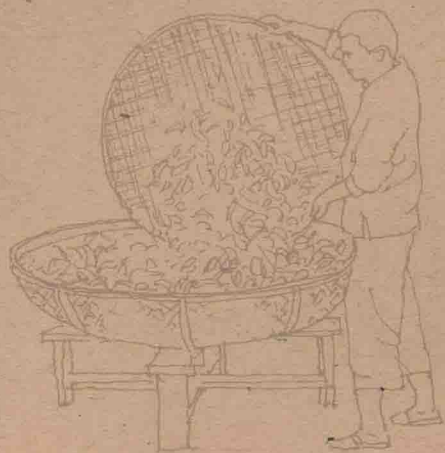


# 岩茶 手工艺

◎ 黄贤庚 著  
黄 翊 绘

武夷岩茶传统手工制作技艺，历史悠久，技艺高超，是制茶技艺里程碑的颠峰。它是武夷山先民集体智慧的结晶，用这种技艺制出的俗称“半发酵”岩茶，即乌龙茶，香高、味醇、性温，系茶中佳品。其技艺的基本原理在机制茶中被广泛应用。



海峡出版发行集团  
福建人民出版社

# 岩茶手藝

黃賢庚 著 © 黃 翊 繪



海峽出版發行集團 | 福建人民出版社  
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN PEOPLE'S PUBLISHING HOUSE

## 图书在版编目 (CIP) 数据

岩茶手工艺/黄贤庚著;黄翊绘. —福州:福建人民出版社, 2013. 8

ISBN 978-7-211-06799-2

I. ①岩… II. ①黄… ②黄… III. ①制茶工艺  
IV. ①TS272. 4

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第173521号

## 岩茶手工艺

YANCHA SHOUYI

---

作 者: 黄贤庚 黄 翊

责任编辑: 潘静超

出版发行: 海峡出版发行集团

福建人民出版社

电 话: 0591-87533169 (发行部)

网 址: <http://www.fjpph.com> 电子邮箱: [fjpph7211@126.com](mailto:fjpph7211@126.com)

地 址: 福州市东水路76号 邮政编码: 350001

经 销: 福建新华发行(集团)有限责任公司

印 刷: 福州德安彩色印刷有限公司

地 址: 福州金山工业区浦上B区42幢 邮政编码: 350008

开 本: 787毫米×1092毫米 1/16

印 张: 11.25

字 数: 98

版 次: 2013年8月第1版 2013年8月第1次印刷

印 数: 1-5000

书 号: ISBN 978-7-211-06799-2

定 价: 30.00元

---

本书如有印装质量问题,影响阅读,请直接向承印厂调换  
版权所有,翻印必究

谨以此书献给2006年国家公布的首批国家级非物质文化遗产名录传统手工技艺类中唯一茶类制作技艺——武夷岩茶制作技艺

留住岩茶手藝（代序）/001

第一部分 采摘与制作/005

一、采摘/007

1.开面采的判别/011

2.采摘的手法/014

3.采摘的顺序/015

4.双手采摘矮丛/016

5.单手采摘高枝/017

6.开秤/018

7.收集茶青/019

8.挑青回厂/020

二、倒青/021

1.茶青倒入青湖/023

2.抖散茶青/024

3.备好水筛/025

4.捧茶青于水筛/026

5.开青/027

6.传递水筛/029

7.水筛上晒青架/030

8.推水筛/031

9.观看青叶变化/032

10.并筛/033

11.收青/034

12.端茶青入走廊/035

13.茶青入做青间/036

三、做青/037

1.轻摇茶青/039

2.并筛（二并一）/040



# 岩茶 手藝

002

3. 做手/041
5. 围水/043
7. 重摇/045
9. 装青入篓 /047

## 四、炒青和揉茶/049

1. 烧火/051
3. 炒青/052
5. 闭手炒法/054
7. 分茶青/055
9. 解块/056
11. 复炒/057
13. 复揉/059

## 五、打焙/061

1. 备齐木炭/063
3. 放入“火引” /064
5. 燃烧木炭/066
7. 做焙形/067

## 六、走水焙/069

1. 从“马门”接进茶索/071
3. 摊茶索/072
5. 翻焙（湿茶）/073

4. 再次并筛（三并二）/042
6. 赶水/044
8. 翻拌/046
10. 扛青入炒揉间/048

2. 磨锅/052
4. 吊手炒法/053
6. 起锅/054
8. 揉茶/055
10. 并筛/057
12. 起索/058
14. 递茶索入焙间/060

2. 清理焙窟/064
4. 倒炭入窟/065
6. 打焙/066
8. 添加碎炭/068

2. 倒茶索入焙笼/071
4. 提笼上焙窟/073
6. 前移焙笼/074



7.起焙/075

8.扬簸茶索/075

9.晾茶索/076

## 七、拣茶/077

1.拣茶/079

2.收茶/080

3.起茶/080

4.装箱/082

## 八、加工/083

1.归堆/085

2.筛茶/086

3.做形/087

4.抖筛/087

5.簸茶/088

6.拣剔/089

7.拼配/090

8.备好焙火/091

9.手背试温/092

10.括灰/093

11.复焙/093

12.翻焙/094

13.开火/097

14.装箱/098

## 第二部分 相关的厂房与工具/099

### 一、茶厂/101

1.茶厂的概况/103

2.茶厂的布局/104

### 二、茶厂中的作坊/105

1.晒青架/107

2.晾青走廊/107

3.做青间/109

4.炒揉间/109



# 岩茶 手艺

004

5.烘焙间/110

7.炒青灶/111

9.“马门”/112

6.烘青楼/110

8.焙窟/112

## 三、制茶工具/113

1.青篓/115

3.小钩秤/116

5.青湖/117

7.水筛/118

9.青钩/119

11.磨锅石/119

13.小帚把/120

15.揉茶桌/121

17.焙刀/121

19.刮灰刀/122

21.焙筛/123

23.茶湖/124

25.簸箕/125

27.茶筛/126

29.漏斗/127

31.茶箱/128

2.挑青篮/115

4.三角旗/116

6.活动四脚架/117

8.晾青架/118

10.火锅/119

12.火叉/120

14.揉茶笏/120

16.焙铲/121

18.炭灰勺/122

20.焙笼/123

22.焙笏/124

24.拖笏/125

26.高低四脚架/126

28.分斗/127

30.软篓/127

## 第三部分 制茶燃料及相关主要用具/129

### 一、制茶燃料/131





1.规蒙/133

2.柴子/133

3.大柴/134

4.木炭/134

## 二、相关的主要用具/135

1.木梆/137

2.斗笠/137

3.蓑衣/138

4.草鞋/138

5.送饭篓/139

6.米斗/140

7.四脚油灯/140

8.大秤/141

9.厘戥/141

10.石脚盆/142

## 三、厂主起居室/143

1.花床/145

2.木桌/145

3.梳妆台/146

4.脸盆架/146

5.衣篓/146

6.提箱/146

7.钱箱/147

8.算盘/147

9.账簿/147

10.杨太伯公像/147

附录/149

解读“非遗”武夷岩茶传统手工制作技艺/151

武夷岩茶生产、制作及营销的演变及思考/157

后记/170

## 留住岩茶手工艺(代序)

岩茶手工艺，即武夷岩茶传统手工制作技艺。

岩茶手工艺，源远流长。它技艺高超，工序繁复，用时冗长。它能使岩茶固有的优异内质得以充分表现，它的基本原理被当今武夷岩茶机械化生产广泛应用，这是珍贵的中华文化瑰宝。因此，它于2006年被国家作为茶叶制作技艺中唯一的项目列入首批国家级非物质文化遗产名录。这在茶叶品种众多、制作工艺异彩纷呈的泱泱茶叶大国中，是何等的难能可贵，这是武夷山的殊荣。为了弘扬祖国这一传统文化，不少媒体进行采访报道；各种武夷茶事的活动都会进行表演。但是，往往只是局限于摇青等一二道工序，其中有的还走了样。主要原因是现今已基本见不到用全套手工技艺来制作岩茶，所以这种靠记忆而口头传承、技巧性很高且非常吃力的手工艺，已经很少人会操作，如开青、炒青、手试温度等；有的厂房、作坊及制作工具，如烘青楼、“马门”、高低四脚架等，无从目睹。



# 岩茶 手 艺

002

鉴此，我们根据自己的手工做茶亲历，花了两三年时间，进行挖掘整理、回忆追溯，把岩茶传统手工制作技艺全面、系统整理成集，取名《岩茶手工艺》。

随着制茶机械的普及和岩茶产量的提高，岩茶生产方式已经走向规模化、工业化，传统的手工劳动场面及制作工具已无法全部再现，因此本书中的插图均采用线描方式，以更好地勾勒出当年茶师们的特有手法及制茶工具。

本书罗列做茶手工艺76项、作坊和工具58处件，绘图168幅。

书中岩茶手工制作的工序、手法及作坊、工具的称谓按民间传统方言叫法，语音与闽南话相似。如：学名“萎凋”“发酵”“杀青”，叫“倒青”“走水”“炒青”；把做茶工具中的盛茶青、做青的筛子，叫“水筛”，意为有“走水”作用；递茶索进焙间的平窗叫“马门”；把做茶的燃料中的学名为“芒萁骨”叫作“规蒙”，等等。

书中制茶工具规格按传统的式样。由于旧时的工具系手工制作，所以各厂的大小也不完全一致，但是与当今的相比大多偏小一些，也比较轻巧灵活，如水筛、簸茶箕等。

书中岩茶采摘制作部分，主要是体现岩茶的制作手工艺和流程，并非完整的岩茶制作技术介绍。

一项高超的手艺是世代匠师们漫长时间沉淀的智



慧结晶、是世代传承的宝贵记忆，具有存在理由及实用性。美国人鲁道夫·P. 霍梅尔《手艺中国》和日本人盐野米松《留住手艺》都说到这个意思，使我们进一步认识到传统手工艺的独特性，因为它能使“素材的习性得到最大限度的发挥”，所制出的东西更有个性，按现在的说法是具有文化内涵，所以说手工艺也是民族传统文化。但是由于它系非物质文化遗产，是没有形态的、无法保存，只能依靠传承。随着工业化、产业化发展，有的已经失传，有的正面临消亡。为此，保护非物质文化遗产是件难事，但又是必须做的事。因此说留住岩茶手工艺，也是弘扬武夷文化的一项善举，我们想在这方面尽点努力。

黄贤庚 黄翊

2013年3月13日



第一部分  
采摘与制作







## 一、采摘

开面采的判别  
采摘的手法  
采摘的顺序  
双手采摘矮丛  
单手采摘高枝  
开秤  
收集茶青  
挑青回厂



