

中国茶源地理  
CHINA TEA ORIGIN GEOGRAPHY

茶源·茶器·茶识·茶志·茶话

# 安溪

吴垠 主编



中国出版集团  
世界图书出版公司

# 茶源地理 安溪

吴垠 / 主编

## 茶道新生活

CHA DAO LIFE

融合向上的力量



世界图书出版公司  
广州·西安·北京·上海

图书在版编目 (C I P) 数据

茶源地理. 安溪 / 吴垠主编. — 广州: 世界图书出版广东  
有限公司, 2018. 1 (2019. 4 重印)

ISBN 978-7-5192-4274-9

I. ①茶 II. ①吴 III. ①茶文化—安溪 IV. ①TS971. 21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 019244 号

---

茶源地理 安溪

CHAYUAN DILI ANXI

主 编 吴 垠

策划编辑 陈 岩 陈名港

责任编辑 韩海霞

装帧设计 广州茶盛文化传播有限公司

责任技编 刘上锦

出版发行 世界图书出版广东有限公司

地 址 广州市海珠区新港西路大江冲 25 号

邮 编 510300

电 话 (020) 84451013

网 址 <http://www.gdst.com.cn>

邮 箱 [wpc\\_gdst@163.com](mailto:wpc_gdst@163.com)

经 销 新华书店

印 刷 虎彩印艺股份有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 11.375

字 数 200 千字

版 次 2019 年 4 月第 2 版 2019 年 4 月第 2 次印刷

国际书号 ISBN 978-7-5192-4274-9

定 价 68.00 元

---

版权所有 翻印必究

回归土地，看见茶

## 茶源地理 安溪

主 编 吴 垠

采编中心 黄小宇 常常 林 蔚 杨钰鸾 关燕媚

李 汐 幽 鸣 胡成磊 修 齐 吴宇航

陈婉盈 陈 爽 陈梦儿 丘君平 蔡佳欣

本期摄影 林可欣 林 蔚 张立柏 黄静原 幽 鸣(除署名外)

编 委 会 李 梅 赖映梅 李本金 刘 仪 张丽溧

吴 婕 丘翊锋 尚险峰

法律顾问 王建良

### 茶源地理·茶道新生活研究所顾问

王 庆 叶荣枝(香港) 周 渝(台湾) 林谷芳(台湾)

邓时海(台湾) 江用文 吕礼臻(台湾) 黄 波 王旭烽

李瑞河 屠幼英 王冲霄 王岳飞 陈兴华 王 心 朱仲海

刘彦平 陈 栋 张黎明 邓增永 方志辉 王 琼 王智军

江鸿健 刘秋萍 许 玫 朱星海 陈海标 何志毛 李勇刚

李广韬 苏正芬 杨文标 杨子银 杨应杰 罗英银 金 光

周重林 姜自田 雷 波 吴世海 陈再舜 郭雅玲 陈文品

余 悦 许玉莲(马来西亚)

### 特约顾问单位

中国农业科学院茶叶研究所

中国茶叶博物馆

中国茶叶流通协会

中国茶业学会

广东省茶文化促进会

广东省茶业行业协会

广东省茶叶流通协会

中华高德拉特协会

中国普洱茶消费联盟

广州茶文化促进会

广州茶业协会

深圳市茶文化促进会

东莞茶业行业协会

广宁茶贸易促进会

深圳国际茶艺协会

### 本书特别鸣谢

张乃英 谢文哲 张家华 李波韵 王绪强 王平年 陈志明 谢景欣 [陈木根] 易曙峰 陈德进

叶森森 李育海 黄建璋 王坤福 魏月德 魏荣南 王文礼 吴荣山 王辉荣 杨文恒 陈庆云

王清通 王安明 吴小泉 杨万水 杨玉珍 叶景灿 林银壁 林志渊 陈育斌 郑方行 叶永鑫

魏自照 冯添泉 林桂河 林贞标 林振文 唐瑜燕 张顺儒 陈玉明 徐秋燕 王启辉 张理治

李海水 陈志鹏 陈两固一家 王曼尧一家 魏团真一家 王志团一家 林水田一家

# 在安溪的茶水中再读茶

## 『铁观音』之路是中国茶产业的演化之路

文/吴垠

知道安溪，是在知道“铁观音”之后。从10来年前开始，很长的时间，我每个月都去福建的漳州，那里的朋友们常常送给我“铁观音”用作手礼，而且特别强调这是来自安溪的正宗“铁观音”。

知道“铁观音”的人，未必知道安溪，就像很多人天天年年地用飘柔洗发水却不晓得那个叫P&G的公司。

命名颇有禅意的“铁观音”的确是家喻户晓的茶，不怎么喝茶的人都至少听过，它不像其他茶多以产地和品类来命名居多，它是直接以品种命名，以至于品种渐渐成了一个类别的代名词。

“铁观音”曾经是几乎所有人心中好茶的代名词，最近几年它却受到很多挑战，而庆幸的是，同步听到市场传来的消息是安溪铁观音“要回归传统”“要去冰箱化”，而2017年春节后我去安溪时还听到一些人通俗地说“抡起锄头来”。

我曾在有200年历史的台湾峰圆茶庄由84岁高龄的爷爷冲出来给我品的那一口他们眼里的“传统铁观音”和我之前在漳州喝到的那绿绿清幽的铁观音确实大相径庭。

关注土地的我们，从2016年就开始关注和思考“铁观音”到底是怎么了？我最怕人的薄情，曾经多么的深爱，而今转眼转手就人云亦云地疏远了去，也不管它曾经启发了我们对于茶的审美性口感、启发了我们对茶冲泡的认知，也不再管它为什么曾经能集万千宠爱于一身？在对茶有些常识的人看来，没有“铁观音”曾经的兴旺，恐怕中国茶产业的现状也会迟滞些年头。要知道，有差不多20万安溪人在全国各地甚至海外一杯杯地将铁观音泡给大家喝，边泡边喝边聊茶的前世今生啊！

我是带着一丝这样的感情和团队一起展开安溪的选题的，我认为简单粗暴地说“铁观

音”不能喝了，对“铁观音”是不公平的。追求常识的我想：它是不是存在某种问题？假如真的存在某种障碍让它不再讨喜，那么过去那些年它是如何远销海外的？如果真的有问题的话，是什么导致的，在什么情况下会发生？到底是原料问题，还是工艺问题？那么一大片安溪的土地上，有没有原料和工艺的不同？难道要一棒子打死？而这些问题，是全安溪的问题，还是局部问题？是持续恶化，还是在恢复改良？它的状况，是不是真的比其他茶产区更糟糕？

铁观音由于在市场上发展得早，而且安溪人天生聪明有创造力，或者在种植和工艺上进行了很多创新与探索，是否这其中就产生了两面性？

是的，这是唯一一次我在做选题的时候先入为主的带着假设的，因为，“铁观音”和它背后的土地以及土地上的人们正在经受着考验和挑战，此时的“铁观音”如何重现我在读茶史时所感受到的它那光荣的一面？——它在乌龙茶上的地位，品种的珍贵，它在海外的发展和荣誉，它曾经满中国、满华人世界的飘香……

安溪走过的弯路，对全中国的其他茶产区的政府、茶企、茶商是否有参考意义呢？作为一个追求“茶的精神内核”的团队，我们不希望简单粗暴的批判成为我们的视角，我们希望去看看土地上到底在发生着什么，关于事情的缘起，发展，还有未来的趋势，以及所有在其中受益和受伤的组织和个人所经历的对于整个产业是否有正向的价值？

我们团队从2017年4月开始进入安溪，一年多的时间里，反复五次去亲近那片土地，它确实带给了我很大的困惑，因为我大概快10天了都还在迷糊到底什么是“传统”的滋味，哪一种滋味才能代表典型的“清香型”“浓香型”。至于什么是传统，传统是否还能回得



去,是否有回去的必要,那片土地上的人们现在怎么看待“铁观音”,在怎么过着他们的茶生活……这都需要我们去深思。

我甚至是带着一点点武断地认为:安溪茶产业的市场开发早,市场化程度高,经历的高潮和挑战都大,它走过的弯路和经验,或许正是我们其他的产区正在经历的。从某种意义上讲,安溪的昨天和今天,就有可能是我们其他产区的今天和明天。那么,我们可以选择的,是落井下石地揶揄“铁观音”呢,还是我们愿意从这个兄弟产区和品类中去学习经验?在某种意义上,安溪铁观音之路,就是中国的茶产业之路,它是成长和阵痛的缩影,是成长到低谷到振兴、复兴的先行案例。

“生物和非生物的不同,是生物能在种群内不断进行着世代相传‘圆’的运转,即生死轮回的生殖和繁衍”,茶树是生物,所以有很多很多品种的演化。而由人所构成的经营茶的群体,也在进行着另外一个层面的集体演化:“铁观音”名字的来源,它就加上了中国传统人文对天地自然和不明力量的敬仰,这是演化的方式;而故事还有两个,更是人类创造力的演化;兴盛至极及兴盛路上难以停下来看看过快的车速有没有损害到其他的物种并令自身也在积累负面效应是演化的一个阶段;而终于跑太快而后感受到疼痛,从而个体、群体的开始反思反省,这是演化到新阶段的好信号。自然的规律会教会所有生物应该学会的一切,并让所有生物在其中演化,从而重新确立自己的功能和在生物圈中的位置。而我,想向“铁观音”这些在历史和当下、曾经和正在发生的演化致敬,因它,是产业里重要的先行者。

特别值得一提的是,安溪,和“潮州就是个大家庭、大茶馆”有相似之处的在于几乎人人都和茶相关,无论是茶农、茶商的种植、销售推动的角色,还是茶包装、茶文化、茶学校、茶市场关联配套,以至几乎是人人都喝工夫泡的茶氛围,怎能不说在安溪,以铁观音为

代表的安溪茶就是安溪人的生活呢?在这个最晚发现的茶品种却带动起最兴旺的茶县背后,一杯茶串联起的是在这片土地上天、地、人相依、相生的生态世界。在安溪,我们会遇见各种各样与茶紧密关联的人:有从小到大受爷爷对故土深情影响而终于回归这片乡土,投入极大代价以研究这片土地茶叶密码的华侨如魏荣南;有土生土长拥有深深乡土情怀,又能付诸行动去解构传播这片土地的新乡绅式的文人如谢文哲;有不怎么识字却深爱土地真诚对待土地尊重自然的茶农如陈两固;有在热浪中开始反省深思从而构建系统化有机种植的如刘金龙;有均以商入手却各有其道分别在海外市场开花的吴荣山、在国内结硕果的王文礼;有传承传统自成一派而历经风霜对茶仍爱的如魏月德;也有父子两辈携手共创的王辉荣父子;有为政而以专业深入、客观系统探索的农茶局局长陈志明;也有大学毕业后回家作茶农、三言两语讲清复杂概念的陈志鹏……每一个人,都用他们的视角他们的故事呈现出安溪的大地、铁观音和人的生命关系,有谁,会不想要长久的呵护这片土壤这棵祖祖辈辈赖以生存的伟大植物呢?

“回归土地,看见茶”,我们尽量去书写行走中所感、触的安溪,我们也努力保持一种客观和探索的状态,以尊敬土地和所有在这片土地上努力的人的心态保持持续的探究和问询,庆幸的是,我们看到在安溪这片土地上,更多深层而理性的热爱、科学而系统的方法正在被构建,而什么是传统,要传的是什么却永远都未完待续。也许,正如在和谢文哲先生聊天时他谈到的一样:“包括自然气候、空气质量等,很多都回不去了,唯一可以保留下来的是那些永恒美好的东西……”,比如对大自然的礼敬、通过茶传递的人情、品饮茶所带来的安顿,愿所有的茶汤如溪水般安流入人心,滋养天地之正气。

---

## 现在

暂且放下手机

静静地享受一段有触感的阅读

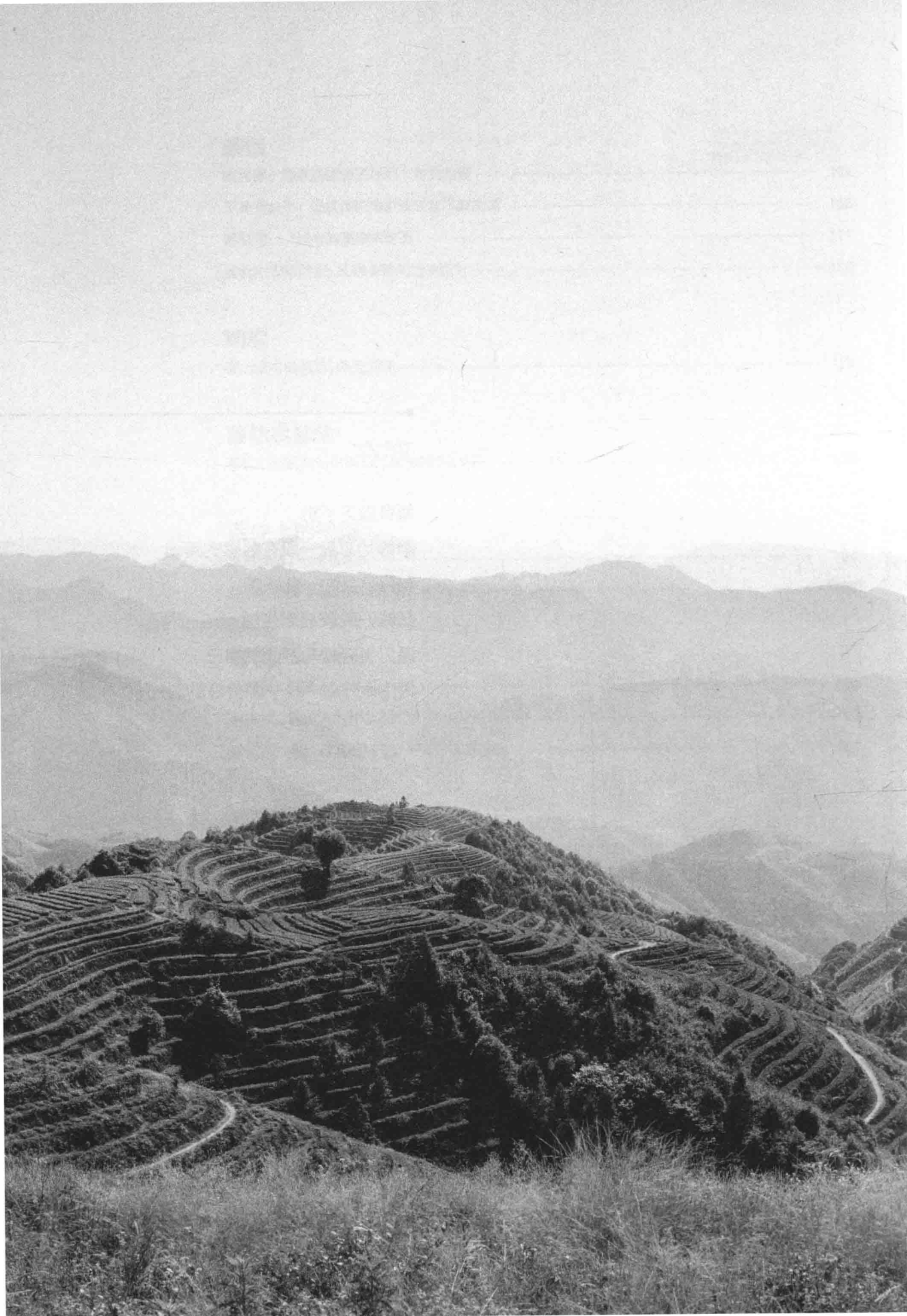
与自己共饮一壶好茶

品味一段茶道新生活

遇见更轻松与舒适的自己

为生命开启一段宁静美好的时光







**综述**

安溪经历过的，很多茶产区正在经历	001
------------------	-----

**茶源**

比回归传统更重要的，是回归一颗敬畏的心	004
西坪：原乡的美丽与哀愁	011
感德：只管用心做茶，茶王公看着呢	018
祥华：富足后的路怎么走？	024
龙涓：后起之秀	030
虎邱：万物生长茗自佳	035
安溪好茶，不止铁观音	040
茶王精神，在“王”更在“茶”	042
安溪人在他乡	045
在安溪，看见一杯茶里浓缩的信仰	049
乌龙茶东渡记	051
一杯铁观音，可胜千言万语，可容南洋万里	061
图片故事：访安溪老茶号，看铁观音香飘海外	064

**茶器**

安溪窑，外销瓷重要产地	072
-------------	-----

**茶识**

香是揉出来的，形是揉出来的	080
乌龙茶树种多数原生安溪	085
丰富的内含物质形成“观音韵”	088
浅谈清香、浓香、陈香	090
存疑解惑识老铁	092

**茶志**

品茶日志	096
------	-----

## 茶话

- 魏月德：与铁观音谈了场四十年的恋爱 ----- 104
- 王曼尧父子：延续传统南岩铁观音本真韵味 ----- 108
- 魏荣南：“我做的是未来的茶” ----- 111
- 吴荣山 & 陈两固：扎根乡野与远销海外 ----- 118

## 观察

- 高山低谷都是路，峰回路转 ----- 124

## 移动实验室

- 采红心铁观音制白茶、红茶、条形乌龙茶 ----- 130

## 舌尖上的视觉

- 安溪美味，一半在湖头 ----- 134
- 当铁观音雪糕遇见铁观音茶汤 ----- 138

## 专栏

- 叶荣枝：安夏 ----- 140
- 李开周：宋朝人为什么不洗茶 ----- 142
- 游识猷：高山通常出好茶，好茶未必最保健 ----- 144

## 茶席

- 烈日当空，一席纳凉意 ----- 146

## 茶空间

- 原色茶陶，大美至简 ----- 148

## 茶·道·生活

- 王贵卿：只是想做成点事 ----- 152
- 王文礼：利他，打造一个有文化的茶农打造了有“家文化因子”的企业 ----- 156
- 陈景岗：住在大马仓，让岁月留香 ----- 162
- 让铁观音回到传统 ----- 167
- 英国人曾用茶碟喝茶 ----- 168

## 同座奉茶

170

# 安溪经历过的， 很多茶产区正在经历

安溪，位于福建省东南部，隶属于泉州市，地处戴云山脉向东南延伸部分，地势自西北向东南倾斜。境内以湖头盆地西缘五闽山至龙门跌死虎岭西缘为分界线，线以东称外安溪，线以西称内安溪。内安溪山峰林立，平均海拔在700米以上；外安溪地势相对较平缓，以丘陵山地为主，平均海拔在500米以下。

安溪90%以上是山地，境内流域面积100平方公里以上的溪流12条，支流无数，纵横交错。山水相依，山携水转是安溪的地理格局。虽无沃野良田，亦非鱼米之乡，但造物主给了安溪另一份礼物——茶。

这里有适宜茶树生长的酸性红壤、砖红壤，海拔千米以上的山峰2934座，云雾弥漫，中亚热带海洋性季风气候带来了分明的四季、充沛的降水。从土壤到气候，无一不适合茶树生长。

若搭乘时光机去寻访安溪茶业的前世今生，不难发现，在中国茶叶史上，安溪是一个闪亮的名字。

早在五代时期，安溪县开县县令詹敦仁的诗文“活火新烹涧底泉，与君竟日款谈玄。酒须适醉方成饮，茶不容烹却足禅”是安溪有关茶的最早文字记录。北宋时期，普足大师（清水祖师）将野茶移栽于铁鼎香炉里，并将其妙制后用于治疗时疫的故事流传至今。

位于西坪镇尧阳村暗淡山麓的“打猎将军庙”遗址，闽南乌龙茶的传说从这里开始。相传明成化年间，隐居山林的将军苏良上山采茶时因追寻猎物耽误时间，无意间发明了摇青工艺。

明崇祯九年（1636年），安溪茶农发明茶树整株压条育苗法，开创茶树无性繁殖

先例，后又发明了长穗扦插、短穗扦插育苗技术。

清雍正年间，安溪茶农发现并培育了茶树品种铁观音。原产于安溪的茶树品种多达数十种，虽有本山、黄金桂、毛蟹、梅占、奇兰等名优品种，但铁观音一枝独秀，纯种的铁观音为红心歪尾桃，以“芽壮、心红、叶厚、腹绿”和“香高、味浓、韵明、水甘”著称。

鸦片战争后，得厦门、福州两大港口开放之便，安溪茶叶外贸飞速发展。随着大批闽南人“过番”（下南洋），安溪人开设的茶业商号在东南亚落地生根。

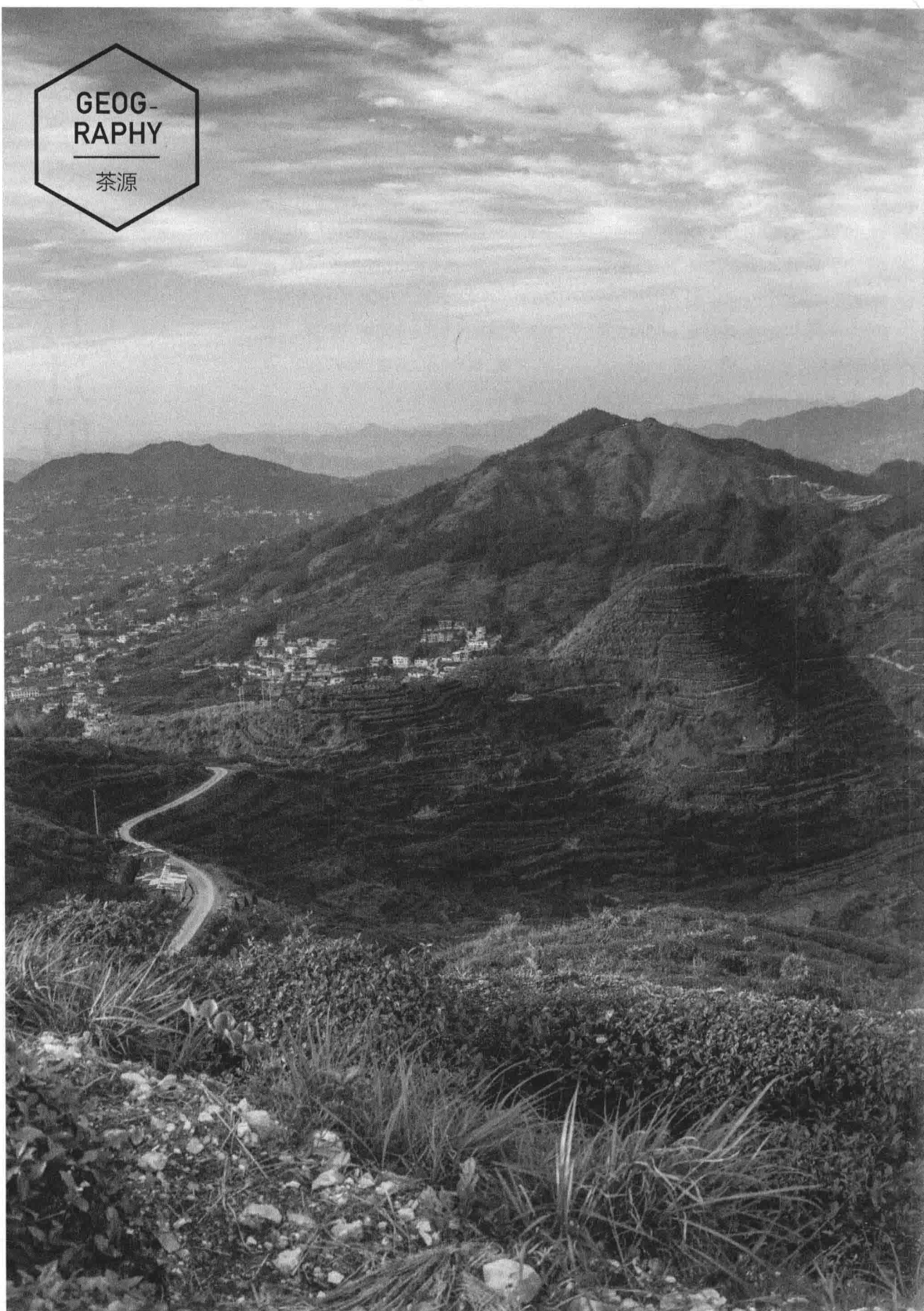
把镜头拉到20世纪初的安溪，战乱频繁致使茶山荒废，“观音不如菜豆叶，砍下茶树当柴烧”是当时的写照。20世纪90年代开始，随着安溪茶商的外出推广和机械带来的工艺改进，铁观音风靡全国，在国内茶市形成了“无安不成市、无铁不成店”的销售局面，安溪茶产区的核心也从原来的西坪转移到祥华、感德，再到龙涓。在过去的那段时间里，由于茶叶可以换金子，森林被大面积开垦为茶园、茶树被矮化、对土地无休止地索取，负面问题随之而来，庆幸的是，政府也已开始倡导回归传统。

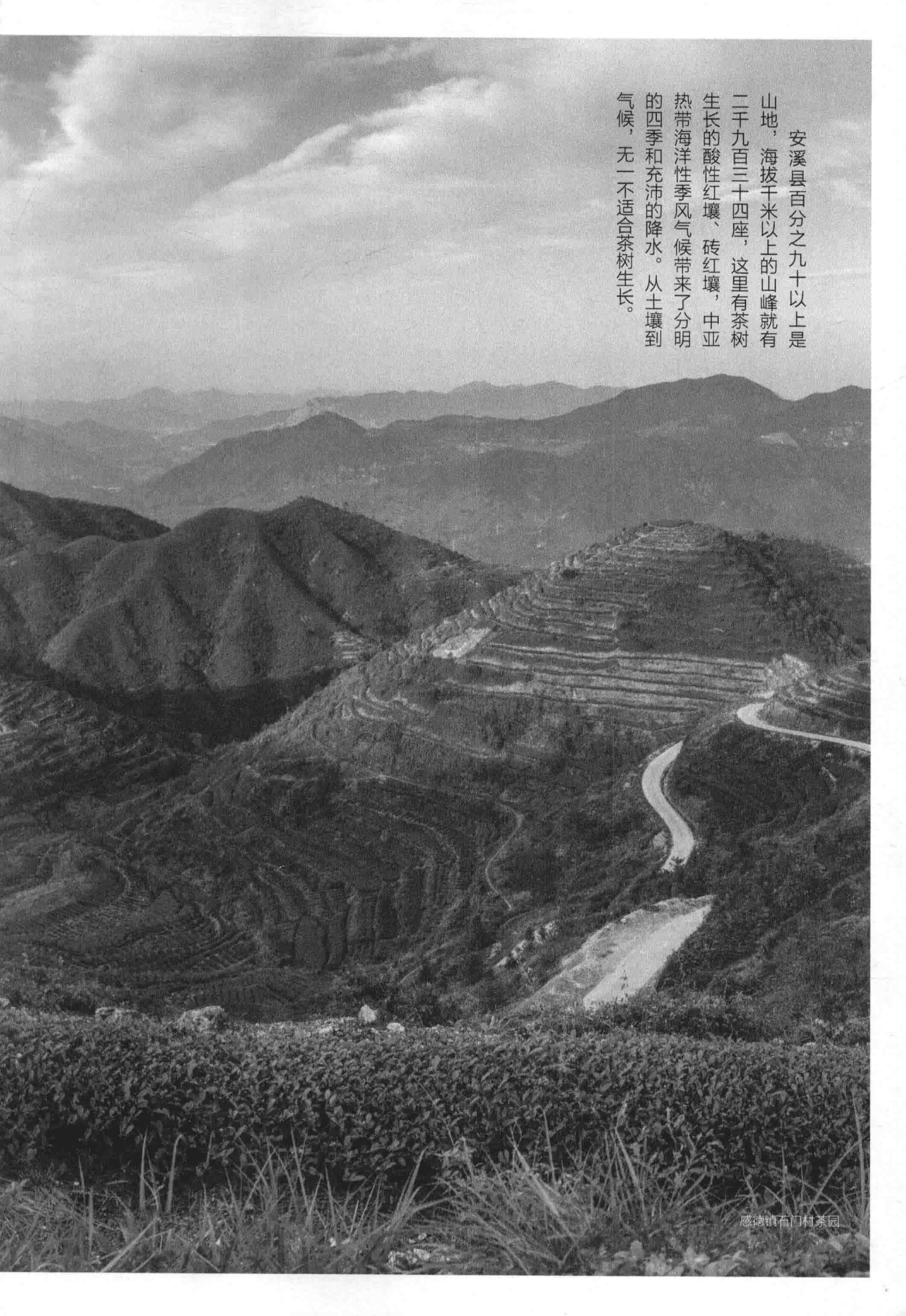
当我们结束时光之旅，来到当下的安溪，从县城到乡镇，从市场到茶山，西坪、祥华、感德、龙涓这四个主要茶产区走下来，即使是春茶季，也只能通过茶农、茶商的描述想象安溪茶市曾经的人头攒动、水泄不通。开发与破坏、传承及断层、辉煌到低谷，这样的事情并不只是发生在安溪，安溪经历过的，很多茶产区正在经历。

所幸的是，在安溪，我们看到有人在回归，有人在坚守。

GEOG-  
RAPHY

茶源





安溪县百分之九十以上是山地，海拔千米以上的山峰就有二千九百三十四座，这里有茶树生长的酸性红壤、砖红壤，中亚热带海洋性季风气候带来了分明的四季和充沛的降水。从土壤到气候，无一不适合茶树生长。

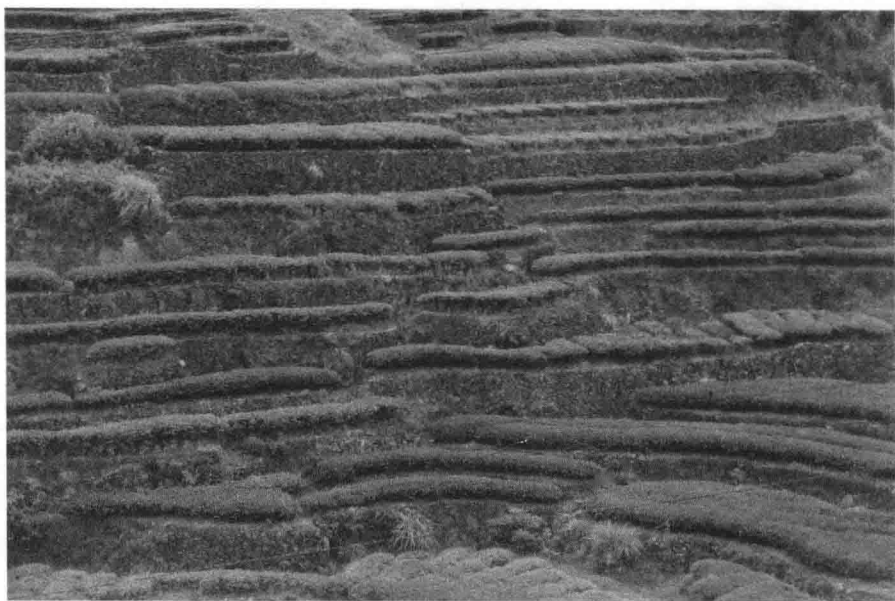


文/林霞

# 比回归传统更重要的， 是回归一颗敬畏的心

「第一个吃螃蟹者」。直到今天，很多新兴的茶区、产地，仍在重复安溪走过的路。

这边专家茶人大声呼吁回归传统铁观音，那边市场上便充斥着没有统一标准的各式各样所谓的「传统铁观音」。这种现状背后涉及的产能过剩、生态破坏、传统断层等问题并非安溪独有，只不过安溪是全国茶产区中



旧时的安溪茶园，多为石砌基座，修葺费时费工

在安溪，随意走进一家茶叶店喝茶，店主都会冲一泡“传统铁观音”。这些茶，干茶颜色无论乌褐砂绿翠绿，香气无论浓重的烤火味幽幽的兰花香隐约的青草气，汤色无论橙黄明亮翠绿鲜爽还是白似无物，都被各个店主一致肯定地定义为传统铁观音。

“传统茶得重摇青重发酵”“传统就是不用空调不放冰箱”“清香型也是传统啊”……对传统的定义五花八门，做出的茶也各式各样。

越听越迷惘，越喝越困惑。“什么是传统的铁观音？”从到安溪的第一天，我逢人便问。

## 传统是种出来的

总面积达三千平方公里的安溪，90%以上是山地，虽无沃野良田，亦非鱼米之乡，但造物主给了安溪另一份礼物——茶。

从气候特征到土壤构成，无一不适合茶树生长。

这里孕育的铁观音，诞生之初便有着“观音托梦”“皇帝赐名”的美丽传说，曾上达朝廷，天潢贵胄视若珍品。20世纪上半叶，战乱频繁，茶山荒废，它们又被认为是“金枝玉叶何足惜，观音不如菜豆叶，茶叶上市无人问，砍下茶树当柴烧”。80年代以后，随着安溪茶商的外出推广和机械应用带来的工艺改进，铁观音陡然风靡全国，在国内茶市形成了“无铁不成店”的销售局面。

因此，茶园也历尽沧桑。

树叶可以换金子，茶树就是摇钱树，茶农开始大面积开垦茶山。市场追捧新丛，认为新丛茶内含物质比老丛丰富，做出来的茶叶香气更好，那些树龄超过10年的茶树便被连根拔起。矮化密植的茶园，茶树数量可以比常规茶园多6至8倍，刚矮化的头几年，茶树顶端优势明显，顶芽多，芽头



传统摇青方法为手摇，次数一般为四次，铁观音非遗传人魏月德将其总结为：一摇匀，二摇香，三摇水，四摇韵





在揉捻机、速包机出现之前，铁观音独特的颗粒状外形全靠手工包揉出来

壮，产量和价格也噌噌往上涨。满山遍野的茶树被修剪到30厘米左右的高度。

土地无声，日复一日包容着人类无休止的索取。好在这都是2006年之前的境况了。当铁观音市场低迷、茶价下跌，越来越多的茶农外出打工、茶山荒废，安溪茶商转而经营普洱茶等其他茶类，一向有开拓创新精神的安溪人开始反思。

安溪县农茶局陈志明介绍：为使茶业可持续发展，2004年安溪县就提出了生态产业建设。2004~2007年开始提倡在茶园里面套种。2007年，安溪县开始在全县范围内全面禁止任何单位（公司、茶场等）和个人开垦林地种茶。2009年，安溪县政府正式出台一份红头文件《百座茶山植树造林规划意见》，提出从当年起每年规划100座茶山进行植树造林，丰富茶山的植物多样性。2013年，安溪县开始提倡茶业回归传统。

《茶源地理》团队记者走过中国大部分茶产区，没有一个茶区像安溪推崇铁观音这样推崇单独一个茶树品种。虽有本山、毛蟹、黄旦、梅占等名优品种，但安溪人对铁观音有着天然的崇拜，是宗教信仰使然，还是品质优异的缘故，抑或是两者兼备？

纯种铁观音品种特征为红心歪尾桃，以“芽壮、心红、叶厚、腹绿”和“香高、味浓、韵明、水甘”著称。然而红心好喝不好种，历经约300年发展，安溪红心歪尾桃铁观音数量逐渐减少，品种纯度亦有所降低。

20世纪80年代，时任西坪镇党委书记的吴格华在西坪大力推广种植铁观音。当时茶苗在官桥、虎邱一带扦插培植后运往西坪，但这些茶苗并非纯正的红心铁观音。

和家缘茶业负责人王绪强认为，茶树在种植的过程中会发生变异，纯正的红心铁观音不好存活，而且个头不大，看起来没

有别的茶树那么壮。加上扦插的工人并不是很懂茶树品种，剪枝的时候就想当然挑更肥壮的已经变异了的茶树来扦插，这其中有白芽观音，有竹叶观音等。而这些茶苗当时几乎覆盖了整个西坪。

关于品种纯度的保持，安溪铁观音非物质文化遗产传承人魏月德就认为在扦插和压条两种常见的无性繁殖方法中，压条优于扦插。因为无性系茶树品种的铁观音，只有通过无性繁殖才能保证品种纯正、特征不变。“压条出来的茶苗像是吃母乳长大的小孩，扦插是吃牛奶长大的，你说吃母乳好还是吃牛奶好？”

近几年，回归传统的呼声、来自市场的教育，使得茶农开始懂得土地需要休养生息，回归传统、做出好茶要从土地从源头开始。

## 传统是做出来的

感德镇一品茶都，茶商吴承接的店门口，茶农背来30斤毛茶，开价一斤20块钱。吴承接解开袋子，抓起一把，摇摇头。烈日下，茶农涨红了脸：“15块，15块给你好不好？”吴承接依然摇头：“这茶一看就是压茶机做的。”

而今，压茶机在安溪是被大力禁止的。这部全称叫“茶叶压揉成型机”的机器，由金属废料压缩机改造而成，专门用来替代包揉这道工序。一台中型压茶机一次性可压制茶叶100多斤，效率是人工揉捻的10多倍。技术的革新、机械的使用解放了生产力。

但不久，它的弊端也开始显现。机械是把双刃剑，压茶机高效省力的另一面是压制出来的茶被诟病滋味青涩、不耐冲泡、韵

味不足。

在铁观音制作的技术革新中，压茶机并非唯一引来争议的机械，空调做青是不得不提的一项。“北风起，做好茶。”300多年来，安溪茶农摸索出一套好经验，晴天采茶，晚上做青时段，温度不能太高，遇上北风天最好不过了。但北风天毕竟不多，特别是夏暑时节。为突破气候对茶叶制作的影响，1989年，茶界泰斗张天福老先生到芦田茶厂莲峰分场开展“乌龙茶做青工艺与设备中间试验研究”，设计萎凋机和做青机，但当时这些设备和技术并未普及推广。

空调做青是什么时候开始在安溪出现的？有说是1995年，原西坪镇党委书记陈木根从台湾借鉴过来<sup>1</sup>，也有说1996年感德镇歧阳村茶农王奕荣率先尝试采用空调技术调节室温来晾青。还有说最早使用空调做青的是魏月德。1997~1999年，张天福在魏月德的茶叶初制厂开展茶叶雨天做青课题，探索空调调控恒温。

空调做青的具体做法是在青间安装空调，做青期间保证18~21℃的恒温条件，摇青次数普遍减少到三次，力度也减轻。与之对应，最后一次摇青静置，不再按传统做法在香气达到顶点时立即杀青，而是让茶青在低温下继续“发酵”。

安溪人喜欢讲“天、地、人、种”，在他们看来，一泡好茶是自然与工艺共舞，是“天、地、人、种”四者的总和。“传统做茶是和自然环境相通的，空调轻发酵的做法已经与外界的天气变化没有关系了，没有关系就会让铁观音的自然属性降低级别”，陈木根反对用空调做青，“空调做青工艺的出发点是夏暑时太热太湿，空调能保证温度湿度，是自然环境下不能做好茶时，才代替的。”<sup>2</sup>