

臺灣茶葉的分類

吳 振 鐸¹

一、茶葉分類史略

爾雅可算是我國最早的博物辭典，就晉代（公元265～419）郭璞氏所註者的記載：「檟，苦茶也……今呼早取爲茶，晚取爲茗。」，這可能是我國最早對茶葉的分類。

至唐代（618～904），全國的茶產地已達十三省，公元780年出版，陸羽所著茶經中，將全國分爲八大茶區，再依各地製造蒸菁綠茶品質之高低，在一茶區分上、中、下三等級，其分類以茶區之自然環境及品質爲依據，例如山南茶區，以峽州上、襄州、荊州次、衡州、金州、梁州又下⁽²⁾。陸氏再將全國的製成品分爲餗茶（即粗茶）、散茶、末茶及餅茶四類。其中尤以各種餅茶一亦可稱團茶一最負盛名。當時全國各地名茶不下四、五十種，其中尤以蒙頂的「黃芽」與顧渚的「紫筍」最爲名貴。這些地方人士以茶芽的色澤，作爲命名的依據，是很有科學原理的。

到了宋代，飲茶之風，更爲普遍，民間名茶不下百餘種，其製法已由蒸菁「團茶」，發展到蒸菁散茶，飲「抹茶」之風由我國傳入日本。據文獻通考的記載，宋代依茶葉外觀之不同分爲三類：(1)片茶類，如龍鳳、石乳茶十二等。(2)散茶類：如雨前、雨後茶十一等及(3)腊茶類，如腊面等十二等，宋代所產名茶甚多，所謂「唐重「陽羨」、宋宗「建州」，除福建武夷之「龍團」、「粟粒」及鐵羅漢等外，紹興的「日鑄」，婺源的「謝源」以及隆興的「雙井」皆屬絕品。

由於宋徽宗（1101～1126）愛好品茗，不惜以重賞尋求新穎貢茶，於其所著之「大觀茶論」中，曾談及新茶20種，以建溪之白茶品質爲最，亦即朱子安氏所稱，貢茶七等之首的白葉茶。此白茶，依作者實地考察與推斷，亦即後來福建之白毫銀針一白茶以及本省高級烏龍茶一膨風茶的前身，所不同者，昔日乃採用綠茶或近似綠茶的製法而已。

到了元朝，團茶漸失，散茶大爲發展，當時依茶菁原料之老嫩分爲二大類（1）芽茶類：如「採春」、「紫筍」、「揀尖」等；（2）葉茶類：如「雨前」、「雨後」等。到了十二世紀末，福建、浙江等地的綠茶製作，已由蒸菁改用「炒菁」以提高其香味。

至明朝，不但綠茶的製造法有所改革，且各產茶區已發展成各種特色茶、所謂「白茶」、「青茶」、「黃茶」以及「黑茶」等，均有突破性的新成就。

1591年出版，許次紓所著的茶疏中云：「江南之茶、唐人首重陽羨，宋人最重建州，於今貢茶，兩地獨多，陽羨僅有其名，建茶亦非最上，惟有武夷「雨前」最勝。」可見武夷「雨前」名茶，到了十六世紀末葉，才脫穎而出。

清代已將武夷茶分爲四等級，如梁氏筆錄之「……武夷茶……其最著者爲「花香」，較「花香」

1.臺灣省茶業改良場前場長、研究員。

尤勝者爲「小種」，更在「小種」之上者爲「名種」，尙有勝於此者爲「奇種」。』這是武夷茶，亦即半發酵茶—青茶類最早的分級法，至今武夷岩茶不論在原產地，或在國內外市場上，仍沿用此分類此亦半發酵茶類起源之考證也。

紅茶起源於福建武夷海拔可達千餘公尺之桐木關山中——即小種紅茶之原產地。武夷南麓的星村鎮爲其集散地，故亦稱星村小種或正山小種(Lapsang souchong)，歷史有記載者，約在公元1610年前後，由茶商轉往歐洲市場而聞名。

1751年董氏所著之「武夷山誌」中，即載有「小種」及「工夫」兩種茶名。

茶樹在植物學上的分類，屬顯花植物門，雙子葉植物綱、離瓣花目、山茶科(Theaceae)，多年生，常綠半喬木或灌木型的樹木。其屬名，林挪氏(Linnaeus)最初於「植物種類(Species plantarum)」第一版(1753)中歸茶屬(Thea)定其學名爲⁽⁴⁾：*Thea sinensis* L.

但林氏後來又改用山茶屬(*Camellia*)，因此茶樹應歸何屬，曾議論紛紛。至1958年Sealy研究山茶屬(*Camellia*)植物的分佈後，國際間又採用Sealy氏最早(1937)的茶樹學名爲：*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze。

至茶樹的變種(Varieties)，林挪氏的「植物種類」，1762年第二次再版時，參考來自我國的茶樹標本，誤將武夷種(Bohea)代表紅茶，尖葉種(Viridis)代表綠茶。

各國經濟植物學家對變種的分類亦不一致，自1823年印度阿薩姆野生種(Assamica)發現後，許多學者又將茶樹變種分爲：印度大葉種(*Camellia sinensis* var. *assamica*)

中國小葉種(*Camellia sinensis* var. *sinensis*)等。

殊不知我國早有大葉種，且各國茶樹均原自中國，根據維也納國際植物命名法第46條的規定，應以林挪最早的命名爲準，故茶樹的學名及變種宜如下，請植物學家酌之。

學名 *Thea sinensis* L.

變 種	{	中國小葉種	<i>Thea sinensis</i> var. <i>sinensis</i>
		中國大葉種	<i>Thea sinensis</i> var. <i>macrophylla</i>
		印度大葉種	<i>Thea sinensis</i> var. <i>assamica</i>

我國成茶的分類，清代曾建立許多不同的系統，如：

以產地分：武夷茶、平水茶、祁門茶等。

以季節分：春茶、夏茶、秋茶、冬茶、再如明前、雨後等。

以茶樹品種分：鐵羅漢、鐵觀音、水仙、烏龍等。

以外形分：如松針、銀針、雀舌、瓜片、珍眉、紫筍、毛尖等。

以外觀色澤分：黃芽、綠雪、紫筍等。

以湯色分：爲黃湯、火青等。

以香氣分：爲十里香、桂花、蘭花、香椽、香片等。

以滋味分：爲桃仁、綠豆綠等。

依製法分：發酵茶與不發酵茶，萎凋茶與不萎凋茶等。

依銷路分：內銷茶、外銷茶、邊銷茶、僑銷茶。

總之，我國茶區廣闊，歷史悠久，成茶種類繁多，若要建立完整的分類系統，確屬不易。

二、臺灣茶葉的分類

拙作「茶葉的分類」(1982)中曾說過：茶葉分類，見仁見智，惟宜以製造方法爲基礎。由於自然環境條件的不同，與茶樹品種芽葉中含有理化性質的差異，再經採摘及製茶的方法，隨着技藝與智慧的累積而演變，因此各地，各時期所製的各種茶，有各種不同的形質。

理想的分類方法，必須表明茶菁原料的質地，製法的系統性，製造時葉中主要成分變化的系統性

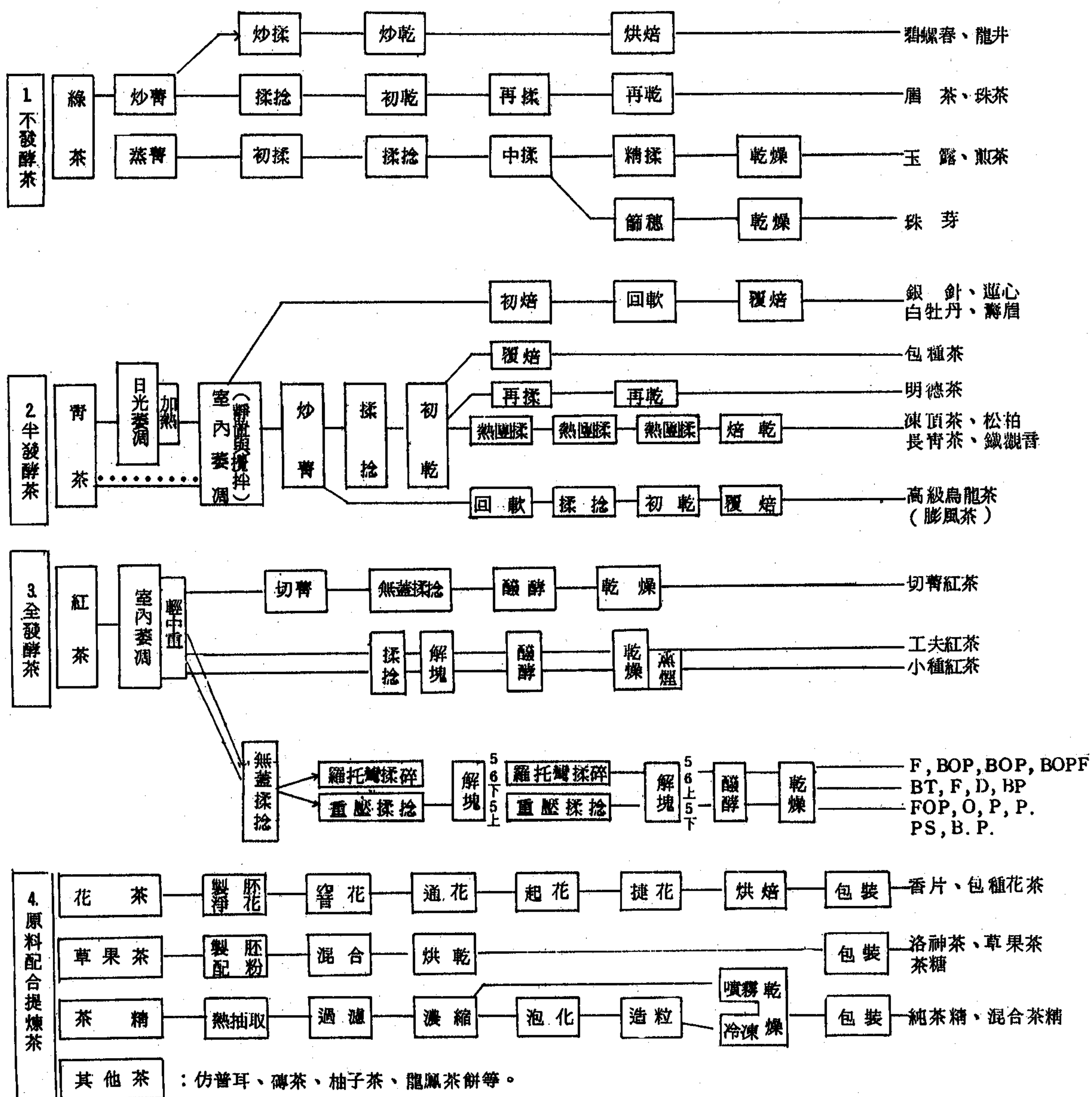
，以及外觀及湯質內容品質的系統性。分類力求整體化，應包括所有的基本不同茶類，但不必考慮日新月異的各種商標茶。分類更需科學化與通俗化，以易鑑別與檢索。⁽¹⁾

我將各國生產的茶葉，歸納為5綱、12目、31群、66型，請讀者參考⁽¹⁾并賜指正。

本文僅將臺灣所生產的各種茶葉⁽²⁾，以製造程序為經，製造過程中酵素氧化程度的發酵作用為緯，列一簡表於後，以便茶友們的參閱，匆匆成稿，若有疏忽之處，尚請指正。

半發酵茶或稱部份發酵茶為我閩、臺兩省固有的茶中特產，其製造技術之高超與品質的卓著，早為中外權威學者，專家以及茶界企業家所公認與肯定，我們要珍重愛惜！

臺灣茶葉的製法與分類



三、主要參考文獻

- 1 吳振鐸，(1982)：茶葉的分類，食品工業月刊 14 卷 7 期。
- 2 吳振鐸，(1982)：中國的茶葉產區分佈及其特色，華學月刊 132，133 期。
- 3 吳振鐸，(1983)：臺灣省各種茶葉製造程序比較圖，中華茶藝雜誌第一期。
- 4 吳振鐸，(1980)：茶葉 特用作物 臺灣農家要覽上。