

民國二十六年六月印行

屯溪茶業調查

調查報告第二號

實業部
上海國產
商品檢驗
委員會
合編

17482



A541 212 0020 0413B



屯溪茶業調查

- 一、屯溪茶業概況
- 二、屯溪之茶廠經營概況
- 三、屯綠茶之粗製與精製
- 四、屯溪之茶工
- 五、屯茶包裝
- 六、屯茶之運銷
- 七、屯溪之茶稅
- 八、屯溪毛茶問題

一 屯溪茶業概況

屯溪位於休寧東南，常率水與吉陽江會合之口，故亦名率口。距縣城可三十里，為皖南綠茶之集散中心，濱水設肆，市廛宏麗，每當茶季，更為熱鬧。本鎮及其四鄉遍設製茶廠，並有毛茶行，及茶葉包裝所需之箱棧，錫棧，篾箕作等多家。每年由各地輸入毛茶，經茶廠加工精製後，運滬銷售，年達七八萬箱，數殊可觀。民國十九年，茶價最高，珍眉市價達三百六七十兩，開空前之最高紀錄，是年茶號達一〇九家，製茶達九萬箱。以後受世界經濟恐慌，及外茶競銷之影響，茶價慘跌，茶業遂呈衰退，降至本年，按製茶箱數，似已略呈好轉，全年計輸出九萬六千七百十五箱。正式茶廠五十三家，臨時增設三十六家。

屯溪每年製茶數量至巨，但本鎮絕少茶樹，故非仰給四鄉

屯溪茶業調查

及隣邑毛茶之供應不可，毛茶行遂應市而興，毛茶由各地茶販運屯者，皆須投行介紹出售，茶販亦稱茶客人，其營業全賴本人與茶農熟悉，搜買毛茶時可以祇付一部份茶價，而賒欠大部份茶價以待毛茶售出後找付。但如售價虧折，無法償還茶農賒賬，實為常有之事。

屯溪現有休寧縣茶業同業公會，係由徽州茶務總會於民國二十年依工商同業公會條規所改組，內設常務、監察、執行各委員若干人，由常務委員中推一人為主席，每年開大會一次，常務委員會二次。但遇特別事故，由執行委員會召集臨時會議。本屆該會有常務委員五人，執行委員十人，候補執委四人，主席姚毅全，歙縣人，為怡怡茶號經理。此外毛茶業亦有同業公會，現任主席寧廷選青陽人，為洪永泰茶行經理。

茶業之於屯溪，既如是其重要，全鎮金融之流通，亦多有賴



於茶業，茶廠向外貸入茶款，以之收買毛茶，內地農村金融得以潤澤，影響於購買力實多，此屯溪茶業概況之一般也。

二 屯溪茶廠之經營

屯溪茶廠爲茶業之中心，在昔茶業鼎盛時期，茶廠家數，多至一〇九家，其後，減至六七家，本年共八九家。其營業範圍完全爲精製洋莊綠茶。主持者大都爲休寧、歙縣、婺源三縣人士，故有「休寧幫，歙縣幫，婺源幫」之稱。但亦有臨時由茶販合組開設之茶廠，大都租賃已歇茶廠廠址，雇用該廠尙未解雇之茶工，亦有即將毛茶委託正式茶廠代製，而按箱額繳付製造費者，惟此種臨時性質之茶廠，均在茶季下期，毛茶過剩，品質劣變，無法售出時，遂由茶客人自己組織，貨廠開製，或委託製造，但均另立牌號及茶葉「大面」，以免混淆。此種茶廠當地人呼之爲「螺螄茶號」，據其意義爲臨時而無固定性，如螺螄之各處延游云。本年八

九家茶廠內，即有「螺螄茶號」三十六家。

屯溪各茶號一部份開設屯溪鎮，其餘爲四鄉附近如黎陽、陽湖、長干、塆、栗樹園、柏樹、羅漢松、臨溪等處。

屯溪茶廠之性質，較祁紅區茶廠，稍有不同，即開設茶廠者大都對於製茶頗有經驗，經營亦具相當歷史，比較近於職業化，

一切規模設備亦頗完備，現有茶廠除臨時組織之「螺螄茶號」外，經營達十年以上者計二十家，五年以上者三十五家。茲將一般情形，分述於下：

資本 茶廠資本有股份與獨資之分，而以前者爲普遍，其中一部份營業範圍較大者，均與上海茶棧業有搭股關係，茶棧即屬股東之一分子。各廠資本額之多寡，一時頗難調查清楚，茶廠對於資本數額，大都諱莫如深，雖經多方調查，尙難詳確明悉。惟大概情形，則知各廠資本額少者三千元左右，多者三萬元左右，此數雖未能據爲可靠，但亦略足窺見一斑，此外以其規模設備之大小，出製箱額之多寡，亦可作爲參考也。

貸款 茶廠經營資金之來源，除一部份自有資本外，全賴茶棧貸款及投資，方可應付。屯溪區大小各茶廠幾乎無一例外，但以屯溪一地而論，茶棧在茶季未開始前預貸茶款，往往達四十萬元左右，其後茶葉製成運申後，尙可逐批按例續借款項，茶廠之製茶資金，全賴茶棧貸款以爲週轉。茲將調查所得關於茶棧與茶廠之貸款手續及其方式述之如下：

茶廠在茶季將屆，而未開始營業前，可向茶棧請求預支貸款，其款額至少三千元，茶棧以經驗之判斷，憑茶廠已往之信用，及私人之交誼而決定其是否貸與，及貸額多寡，在信用素孚之

茶廠，欲貸款項，固甚易，往往一家茶廠可接受多家茶棧之貸款，因此常有資金過多，貪製箱額，演成種種不良結果，在資本短淺聲譽未著之茶廠，則貸款較難，常有經人担保手續，始得承貸。茶廠在領到貸款之後，給茶棧以收摺，其格式如下：

今借到

○○○寶棧洋 元正言明每月一份二厘行息訂明按幫扣還茶箱投落 寶棧經售以後續用列於後此據

中華民國 年 月 日 ○○號條

經收人○○○

從前茶廠多有拖欠茶棧之借款等事，然現在茶棧業已亡羊補牢，想就辦法，使茶廠業不易拖欠，其方法如下：

茶棧放茶季前，例須預貸款項，及至箱茶運滬後，每箱再借給二十元，如有一百五十箱則須三千元，惟須扣去預支借款之半數，是則第一次出箱續貸款內，須扣除預貸款之半數，至第二次出箱時，貸款中扣除如前，至第三次出箱時因貸款已扣淨，可按箱額足貸而不再扣除。此種貸款性質，無異銀行界之抵押放款，茶棧既富有鑑別茶品經驗，款貨又屬穩妥，故茶棧之綠茶放款絕無危險。惟若干茶廠均得茶棧有「聯枝」關係，棧廠兩方打成一片，故能貸得鉅額款項者，幾乎均屬與茶棧有密切關係

屯溪茶業調查

之茶廠也。

上海洋莊茶棧業為辦理內地茶廠貸款，均派員駐在產地專司其事。茲將屯溪鎮所有各棧駐留人員列名於后：

洪源永	江蓮甫
慎源	葉風山
公升永	程寶長
忠信昌	曹政卿
源豐潤	汪秋圃
永興隆	孫紹堯
昇昌盛	查子明
仁德永	孫毓珊

茶號之經營除股本之收集，貸款之借入為經濟上不可缺乏之條件外，餘即為人事之組織問題。茲將屯溪茶廠之一般組織情形，述之如下：

經理 負全廠對內對外之責，大都即係股東中有力份子任之。

管廠 管理全廠製茶，監督茶師茶工製造等，以有經驗者充任，其性質與總工頭相等。

賬房 管理廠中會計及庶務，大都為經理之心腹，有外賬房與內賬房之分。

莊客 專司至產地購買毛茶，為對於鑑別毛茶品質有經驗者，亦稱水客。

管鍋 管理焙茶工人，及焙茶之適當程度。有正手、正副手、副手之分。
看揀 監督揀工揀茶。分發揀、收揀、看揀。看揀專司檢看，餘則司收發。

揀盤 揀盤即司揀揚茶葉之司務，亦有正、副、及揀尾之分。

風扇 有熟火風扇、粗架風扇及細架風扇等種。熟火風扇煽焙後起鍋之茶，粗架風扇煽二號至五號茶，細架風扇煽六號至十號茶，而每種風扇，均有茶工專負其責，亦有正副手及扇尾之分。

以上看鍋、看揀、揀盤、風扇、四茶工為茶號製茶上重要人物，俗稱四柱司務，其副手即稱四撐。其他尚有篩茶司務若干人，統稱茶司，大都為婺源、休寧、歙縣三處人，俗稱婺源幫、休寧幫、歙縣幫。此外則為焙茶工人及揀茶工人，均係臨時招雇，焙茶工人大都來自安慶等地，有包頭（即工頭）與茶廠承包焙茶，揀工大都為當地婦女，容後再述。

茶廠除人事之組織外，尚有製茶之一切設備亦有注意之價值。茲就調查所得，分述如下。

廠房設備

鍋場 為砌置焙茶鍋爐廠房，爐灶多寡及地址大小，隨製造範圍廣狹而定。

做場 為篩茶及扇茶之場房。須相當寬大，能放置待篩、待扇，篩後，扇後之茶。

揀場 揀茶之廠房。

揀場 揀茶場所。

毛茶貯藏室 茶廠購入毛茶後，必須有貯藏，大都堆置樓上，以防潮濕。

其他尚有帳房間、廚房、等。

製茶器具

手篩 自二號至十號，計分九種。內五號至九號每號中又分粗細兩種，故自二號至十號實有十四種大小不同之手篩，每種三四面或五六面不等，須視製造多寡而定。

吊篩 較手篩面積較大，在篩之一邊繫繩懸掛，而以手執而震盪篩之。自四號起至九號止，五號至九號亦分粗細篩，每種三四面，或五六面不等，須視製造多寡而定。

風扇 分粗架、細架、熟火、櫛頭四種，但非每家具備，普普祇備三架，而將櫛頭省却。

盤籃 揀盤三四個，播茶用。大盤籃二個，篩場堆用；中盤籃數個，鍋場及篩場用。（大盤籃直徑六尺，中盤籃直徑四尺。）

箕 毛茶春箕若干隻（以每一對鍋三只計），樣箕二三十個，手春箕四五十隻（茶司分篩時用），揀箕七八百個（女工揀茶用），發揀箕大小五種，每種一二只。

磨籠 磨碎粗葉用，亦有鐵製之軋碎機。

茶箱 盛茶用，數量視製造額而定。每百斤茶在製造時需有四隻。

磁孟 大小一套(盛色料用)

銅匙 大小一套(取色料用)

大號洋瓷磁孟 一個，配做木架盛貯(磨研澱粉用)。

羅沙篩 一面，篩研細澱粉用。

皮毛手套 起鍋中焙好之茶用。

筲斗 裝焙後起鍋茶用，數量無一定。

此外製造上所需者，尚有焙茶計時之棒香，焙後計數之「號頭籌」，焙場所需之柴炭等等亦為不可缺乏者。

三 屯溪綠茶之製造

屯綠區茶葉製造之步驟，可劃分為二大階段；一為精製，一為精製；粗製由各地茶農自理，經粗製後之茶葉，謂之「毛茶」，精製則由茶廠為之，將毛茶重行復製，加篩、焙、揀等手續，以勻淨分出花色為主，冀適合國際貿易需要。此項洋莊茶之精製，與內銷精製，完全不同。內銷茶毛茶之精製，不過略事篩分，簸揚，揀別，復烘，窰花等，手續甚簡。請先述生葉之粗製。

茶葉因銷路不同，製法自亦各異，全區毛茶粗製可分炒青及烘青兩部；炒青屬洋莊，烘青則屬本莊茲分述之。

一、炒青之粗製

1 炒青 鮮葉摘下，略為攤放，即可開始製造，炒青乃第一

步之手續也。法將鮮葉斤許，用敏捷手法，置於釜中上下翻掉炒之，經十分鐘左右，葉呈翠綠色，且亦柔軟非常，乃中止，取出以待揉捻。

2 揉捻 將炒青後之茶葉置於篾筐，或篾簾上，乘熱以雙手團團揉捻之，揉搓少許，復行鬆開，鬆後再行揉捻，如是者數，務使葉細胞破壞，葉汁揉出，茶葉緊捲如線狀為止。

3 攤涼 揉捻緊捲後，鬆散勻鋪放篾簾之上，使其水分蒸發攤放不宜過厚，愈薄愈妙。經若許時間，俟冷卻後，再行炒製。是謂攤涼或曰氣乾。

4 釜烘 茶葉經攤涼後，復置釜中，翻滾輾掉，火候須先高後低，後高則枯焦，先低則醞酵而變紅，並於翻滾輾掉之際，時常將茶葉提高撥散，或用蒲扇扇之，以助其水分之蒸發，經相當時間，葉身呈黑綠色，即宜減低火度，至葉內含有水分僅百分之十至二十時，即可停止，是謂焊生胚，而所謂粗製「毛茶」此可告一結束焉。

二、烘青之粗製

烘青茶以內銷為主，先將鮮葉入鍋炒五分鐘，取出揉捻，繼而解開塊團待冷，乃置焙籠內焙乾之，即可出售，由各一幫茶客購去，攜至琳村或福建加薰珠蘭茉莉等花。

炒青水分蒸發驟，故不耐久藏，應嚴防潮濕。烘青水分蒸發緩，貯藏中略受潮氣，影響較少。

屯溪爲綠茶精製場所，各茶廠專以收買綠毛茶加工精製爲榮，其製造手續頗繁，業外人驟視之，幾乎瞠目不明所以，但一經詳細觀察，親臨試習，卽知其要點在於分別茶體長、短、大小、粗細、輕重，及酌加色料以炫外觀等而已。擅製茶之工人，計分婺源、休寧、歙縣三籍，其製茶技術以婺源幫爲最優而費時，休寧幫次之，歙縣幫最快而成績亦最下。茲將茶葉精製手續敘述如下：

焙 以毛茶置入鍋中，以手摩攪，使其着熱均勻，漸漸乾燥，謂之焙茶。焙茶之作用，除使茶葉乾燥外，尚有使外表光潔，條子緊湊等效果。在毛茶初次購入時，常以水份不甚乾燥卽須利用焙，使茶乾燥至相當程度，其後或經磨碎，或經扇後，揀後及着色時，均須利用焙也。焙茶時燃點棒香，以代時鐘，而規定各階段應焙之棒香枝數。

篩 茶葉大小不一，故須以篩分之。篩有大小不同。已如上述。篩名以數字稱爲一號篩，二號篩，等，而不依每方吋篩孔之大小稱，故難有標準，而易混淆，此不如西法者也。每次焙後，扇後，卽須經過一次篩分。而將茶葉列爲一號、二號、篩面、篩下等等，以待

分別歸類。而篩法因手法之不同，又分爲抖篩、撩篩、分篩等項。

揀 揀者卽以茶葉傾置篾盤上，由揀工以熟練之手法，上下簸揚，簸揚時將輕葉吹出盤外，重葉仍逗留盤上，爲分別輕重之用，因輕者爲黃片，其質次，故必須揚去，分別製做。揚去部份卽稱揀外，亦分揀前與揀後兩部。揀前係最初揀出，其質甚輕；揀後則較揀前略重，揀上可製抽蕊珍眉，及普通珍眉，揀前製小針眉，揀後製普通珍眉及針眉等。

扇 扇之目的與揀同，通常各茶廠皆置有風車二架，或三架，大別爲生扇、熟扇、老伙扇三種。每隻風車其出口有二，或三，離輪較近之口稱正口，正口之旁卽子口，子口旁則爲副子口，茶葉每經風扇一次，可以由出口分爲二種、或三種茶類。

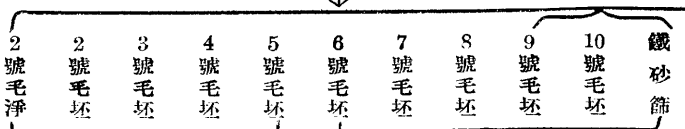
着色 屯溪洋莊綠茶全部着色，所用色料有黃粉、藍靛、滑石粉、臘脂等。着色須在焙時將色料與茶葉混合焙勻，而各種色料亦係分別加入，幾次焙之。方能勻淨整潔。

礱 茶葉過粗者，以礱磨碎之如原有茶中粗葉可轉貢熙，近以貢熙市銷不暢，卽有將其用礱磨碎而製珍眉者。

茲再將一般綠茶製造時經過各項手續之程序列表如下：

茶 毛

水份多者略焙分篩 ← 2 | → 乾者直接分篩 11 (鐵砂篩)



(左)車尾(扇頭).....

.....車尾(扇頭),不製,其餘同(左)

用 6 號抖

正口 上抖(分別抖進一號)

上 揀(分別揀)

焙(分焙) (需時六支香匙 石粉二小匙)

播(分播)

9 11 號不播 → 飯

片眉茶
角針眉
末三小珍珠
補火 (若須為子口色)

抖上 ↓ 上 扇

抖下 (交 7 號篩)

6 號抖

抖下 (雨前抽芯) ↓ 上 揀 ↓ 下 鍋

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

分 5 號

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

上 ↓ 上 扇

上 (珍眉) ↓ 揀 ↓ 焙 (需時六支香匙 石粉二小匙)

屯溪茶業調查

屯溪茶廠所製茶葉種類，可分抽芯珍眉、珍眉、針眉、蕊眉、鳳眉、貢熙、蝦目等類，在昔名稱多至數十種，如蝦目同類者就有蠶目、藤珠等，名目不勝其繁。現則已較簡單。以上各類茶葉又可併為幾大類：如「眉茶」成線條形，抽芯珍眉、珍眉屬之。「珠茶」成圓粒形，蝦目屬之。「貢熙」亦稱「熙春」，介乎眉茶與珠茶之間，茶葉相當粗大捲曲，而具眉、珠兩種形狀。鳳眉則介乎熙春與珍眉之間，蕊眉、針眉等均為細碎之茶。

毛茶經各製造階段後，即成上述各種茶類，是為正茶，此外尚有剩餘之碎片、細末及揀葉之茶梗、茶朴、茶類等，又名副身茶。茲將毛茶精製所得熟茶分類數量比較列下：

每百斤毛茶製成熟茶分類數量比較表

種類	屯溪怡怡茶號		遂安利盛茶號	
	熟茶數量(斤)		熟茶數量(斤)	
抽芯	一〇・〇〇	一〇・〇七二		
珍眉	三八・〇〇	四四・四五〇		
蝦目	四・〇〇	三・二四五		
針眉	八・〇〇	九・二一四		
蕊眉	一〇・〇〇			
貢熙	二・〇〇			
三角片	一四・〇〇	一一・七七〇		

茶末	六・〇〇	三・七〇五
副雨	一・二〇	二・九三〇
茶朴	一・二〇	一・六一三
茶籽	〇・八〇	〇・〇三一
茶梗	一・一二	一・〇五六
消耗	三・六八	一〇・六四三
附註	綠茶花色類別，原以上海市面需求為變換。今年各廠精製類別有抽芯、珍眉、蝦目、針眉、貢熙、鳳眉、蕊眉等七種，除以上海銷路需要變換外，仍須看毛茶身分而定製造之方法與分類。抽芯、珍眉、蝦目、針眉等為正貨，副雨、茶梗、茶末、茶朴、三角片、茶子等均屬副貨。副貨大都運銷內地，惟三角片則由天津客來屯收買或由各茶莊代辦裝運往福州審茉莉花，再運天津銷售，此種茶片，為數頗鉅，約佔洋莊箱茶百分之十以上。	

再表內所云之消耗，包括水分、粉末、散失等。如毛茶身份好，或綠高莊茶，則消耗較少。上述表中，一係屯溪，一係遂安，兩者相比，可得梗概。據高莊號家之報告，其消耗約六七斤云。

茶廠每次出箱是為一大幫，每一大幫包括上述各種花色，合成一批，運交茶棧時，隨附茶單，是曰花色單。

四 屯溪之茶工

篩做茶葉之工人，名爲茶司，其待遇取僱用性質由包頭出面以全季一百天計算，視其工作重要與次要異其給付之價格，普通自六七十元至二三十元不等。膳宿亦由資方供給，膳食尚豐，每餐例須備肉類。

茶司分婺源、休寧、歙縣三幫，做茶技術婺源幫最佳，但工夫較久；歙縣幫最次，但速率則較婺源幫幾增一倍。

揀工與焙工，爲散工制，按日計值，膳宿自理。揀茶均係女工，本鎮籍者居多，每日揀葉四輪，每輪十斤，可得工資四百文，婺源籍者，手術較精，每日可揀五輪，得工資六百文。且因其遠來，向有隔年預約者，焙茶工人大都來自皖之安慶，每於初春三四月間即相繼來屯。初來時茶廠尙未開工，即去附近之茶山中幫山戶採茶，或至祁門做紅茶。蓋因洋莊綠茶開市較遲也。焙茶之給資至爲繁雜，茲先以補火焙茶給資情形述之於下，無論焙何種茶葉，焙工均以燃點十八根香爲一工。補火焙茶需時較長，以六根香爲一輪，技術佳者，在此一輪中可焙四隻茶，不佳者，只焙二隻，焙畢一輪後，佳者四隻已焙就，再焙其他四隻，仍用六根香時間，此批焙後再焙四隻，如此十八根香已燃用完，即謂之一工。如此

以四隻爲一輪者，可得四個單位工資，每單位工資爲一角四分四厘，如技術不佳者，每輪只焙二隻，則十八根香滿後只得二個單位工資。此爲焙補火之情形。至若焙毛茶時，因無須長時間，故每輪時間僅二根香，但亦以十八根香爲一工。是以補火茶輪次少，而每輪時間長；焙毛茶輪次多，而時間短。焙工勞力。則前後無異，其工資則以每輪中能焙若干隻給予若干單位工資。至其每隻茶葉多少，亦有不同，毛火茶稍多，約六斤，補火茶祇四斤耳。其計算時間之香每十八根約自上午五時至下午五時共十二小時之多，而焙工一天之筋力，至此已盡矣。

焙茶之工作在製洋莊茶中爲最苦，因焙茶必須靠近爐火，在春夏驕陽肆虐之時，日與爐火爲伍，焙工伙食住宿，均須自理，此與茶廠其他工人迥異，焙工因整日火烤灼熱，吃飯多以豬油炒菜，不吃植物油，據謂可以防火氣，比年以來，因農村破產，大批失業農民無法生活，壯者不得不遠走他鄉，以求噉飯之地，是以屯地焙工亦供過於求，茶廠利用此點，壓低工資，遂成目前之苛刻待遇。焙工方面因無團體，無法呼籲，工人中頗願政府協組工會，庶可稍有保障。焙工家鄉，遠在安慶，距屯約五六百里，彼等來往，均爲步行，單程亦須六七日之久，故有因路遠難行，或路費無着，長年流落異地，竟至淪爲匪類，實繁有徒，此則爲謀地方治安

及解決社會問題者所不可不注意者也。

焙工焙茶時每人同時可焙二鍋，用雙手翻動，胸部伏於一板上，鍋爐則成並排之行列，板即置於二鍋之中間處，故左右前後，俱爲火烤。值此熱天，汗出如瀉，故經長時間焙後，即須休息一刻。焙茶爐鍋之設置，各茶廠不同，但無一較佳者，就實地調查某廠所得，該廠共有爐鍋十八行，每行有鍋六隻，共計九十八隻，最忙時可有四十九人同時工作。爐鍋以兩行爲一組，內側兩邊爲生火處，火眼開於各鍋下，外側爲焙工站立之地。此二行外，爲另二行，如此一組一組分行，其間距離極窄，兩行內側僅距五十三公分，外側與其他二行外側距七十公分，焙工在兩外側對面站立，均面對面一行之火眼，熱氣極大，如爐灶各行可以盡量離遠，則熱度稍減。照該廠情形，每行太密，置身其間，不啻蒸籠，焙工何堪忍受，實須急待改進。

焙工既不能居住廠內，故均集數人租房居住，每季每人約須一元。焙工每早破曉即來廠中，來時進稀飯，午餐因半日火烤，且預備下午工作，故午飯不能多吃。於十一時左右，焙工即將帶來之米放於小塘瓷之鐵罐內，就火眼中徐徐煮熟，餐後稍休息即繼續工作，毫無衛生之可言。在焙場有工頭一，看樣一，均爲廠主所僱。工頭亦有剝削焙工之處，如焙工每隻焙費本爲一角四

分四厘，但通常此四厘即歸工頭所有。巧立名目謂爲「茶水錢」。遇加工時，工頭亦有剝削，看其加工多少而定。焙工因工作過勞，有時受熱發痧，甚至因熱倒斃者實繁有徒，故焙場設備之改良，焙工待遇之改善，實爲當務之急，茲將調查所得應行改良之點列後：

- 一、爐灶排列須酌定最低限度之距離，過密者應令重新築造。
- 二、焙茶廠務須注意空氣流通，開闢窗戶。
- 三、注意焙工衛生，酌量減短每日工作時間。
- 四、酌量提高焙工待遇，以補償因工作時間減短後工資收入之低落。
- 五、不許工頭剝削。

五 屯茶之包裝

屯溪茶之包裝，皆用木箱，內具軟鉛罐，（佳者攪錫較多。）茶葉裝入鉛罐內，封固後外再裹以篾簍，然後起運出售。從前用一五箱與二五箱板較今厚，做工精良。外用油漆，板縫完全漆沒，着水不易浸透。就包裝之價值而論，頗足有所取法。惟今則改用三七箱，方箱，放方箱三種。容積較前增大，壁板因而減薄，油漆亦不佳，大都祇用桐油薄紙刷上，徒具外表形式，殊無多大效用，故改良包裝急不容緩。茲將屯鎮關於包裝方面之一切情形及箱棧業，錫罐業之經營狀況，誌之如下：

一 箱棧業

木箱棧亦稱箱棧。業此者較錫棧爲多，散佈全鎮，時常變易，不若錫棧之集中與穩定。通用木箱尺寸分三七箱、方單箱、放方箱三種，放方單箱可套在方單箱外，方單箱可套在三七箱外，兩箱互套，成爲套箱。求其較堅，但實際上因箱壁過薄，雖有套箱，仍無多大效果，蓋兩箱相套，未能十分緊湊，一遇振盪捶擊，卽致破碎，故運申後，洋行購進，均須改裝錫蘭箱出口，內地包裝費用，等於虛擲。二五箱、一五箱，以及鴛鴦等箱，雖較堅固，但因容量過小，對於洋行吃磅、水腳、捐稅皆不合算，故棄之已久。其板料多自漁亭、五域、汝口、滄溪等處運來。此種板料已製成箱用所需大小，並已鋸箱，箱棧祇須將其拼釘成箱，略加棉紙、油漆之類卽成，故三四工人，每一茶季所製茶箱恆以千計。方單箱重約七斤，價五角六分；放方單箱重約八斤，價七角一分；放方套箱重約八斤，價六角二分；三七箱重約六斤餘，價五角五分。如木料由茶廠自備，用包工辦法，則方單箱每百只包工工資二十六元；放方單箱每百只二十七元；放方套箱每百只二十一元；三七箱每百只二十六元。

箱棧工人之待遇，除給工資外，又供膳宿。工資之給付沿用制錢計算，每元錢價一千一百二十文，雖現市法定每元三千文，

屯溪茶業調查

亦仍以上述之數計算。每人每日除應得之值外，另給酒資一百文，圓工（完工）時，再給額外酬勞。木匠二元，漆匠五元。

一、木匠 抖箱（拼箱）方單每只錢十文（折合法幣九厘許）放方加倍。

二、漆匠 每日工資自二角至三角，加四計算，分釘箱、纏箱、油箱三部。

三、茶廠均堆時可得之酒資：

一、官堆釘箱費每只錢十文放方加倍。

二、封口費每只錢十文，放方加倍。

以上二項之費概由茶廠付給，木匠得十分之七，漆匠得十分之三。

四、送箱費每只挑力六厘。

五、白壳箱來往挑力每只錢十一文。（卽由茶廠向箱棧借用之未加油漆白壳箱）

屯溪箱工以及在山中開採木料鋸成箱板之工人，除一小部分本地人外，均來自江西撫州之臨川豐城二縣。渠等每年約於陰曆二月間卽由家鄉來屯，直至七月間始完工返鄉。綜計在屯之日，僅爲半年，其餘半年，卽在鄉從事耕耘，或做其他工作。箱工技術雖甚簡單，但學徒須三年始爲滿業，在此三年中，待遇甚

苦，所得工資，並須充為江西會館之入會費，故學徒中所得工資，全賴挑箱之費，由茶廠每隻給一二十文，此尚須看路之遠近。每次以十二隻做一挑，如路近者，全担只付銅元八十文，仍以一千一百二十文為一元，核計銀元數目，故挑箱之進益，尚屬可觀。生徒在三年中，繳會館入會費至滿業為止，以後不再交。此為江西會館之向例，已實行數十年，業此者無可如何也。學徒滿業後，即稱箱司務，每日工資以抖箱數按計，大概工作速者，可有四角，否則為三角左右，箱師亦代向茶廠送箱，故每日尚有送箱之費可得，綜計每日可有七八角之收入。飯食亦由雇主供給。小菜須自備。近年因茶業市面不景，箱棧亦受影響，故箱工生活，已無前時之優異，工作時間亦無形增長。在先每日由晨至三四時即可

三年來屯溪箱棧調查表

棧名	經理姓名	地址	類別	雇工人數					箱類	長度	闊度	高度	備註
				二三年	二四年	二五年	二三年	二四年					
永聚	張階源	下街	江西	九	一〇	一一	八、八〇〇	一〇、二〇〇	一三、八〇〇				
源盛	鄒寶生	下街	江西	六	六	六	六、〇〇〇	四、五〇〇	五、〇〇〇				
恒發	甘守中	下街	江西	九	一〇	一一	七、二〇〇	八、〇〇〇	九、〇〇〇				
長成	傅生源	下街	江西	五	四	四	四、八〇〇	二、八〇〇	四、二〇〇				
裕隆	甘煥章	下街	江西	五	六	六	六、一〇〇	五、四〇〇	七、〇〇〇				
義豐	黃鴻喜	下街	江西	五	五	五	五、八〇〇	五、〇〇〇	五、九〇〇				

收工，且中途任意休息，雇主亦不干涉。今則工作時間已不能如此放任。綜觀箱工生活，雖待遇未見其佳，但其工作尚屬輕巧，無需過勞力之處。由山中所開採木料，製成木板，截就尺寸，稍加拼釘油飾而已。山中採木截板之人，則較為勞苦，工資亦較低。每日僅得工資五角左右而已。在山中開採木料工人，常年在山中繼續工作，並不因茶季後即行停止，因尚須預備來年也。

附茶箱尺寸表，（以市尺為單位，板厚不計）

箱類	長度	闊度	高度
二五箱	一·四四	一·一四	一·二九
三七箱	一·二二	一·二二	一·三六
方箱	一·二七	一·二七	一·四五
放方箱	一·三二	一·三二	一·五〇

立順	不明	黎陽	不明	—	—	—	—
源聚	不明	黎陽	不明	—	—	—	—
德豐	祝守真	黎陽	江西	六	五	六	三、三〇〇
同興	不明	黎陽	不明	—	—	—	—
同福	吳俊德	陽湖	江西	七	七	—	—
同福興	周清波	柏樹	江西	七	七	八	四、〇〇〇
永隆	張議齋	柏樹	江西	五	五	四	六、七〇〇
美聚	王星輝	柏樹	江西	二	二	—	二、一三〇
洪義	蘇德源	長干塆	江西	九	—	—	二、八〇〇
志成	章文良	羅漢松	江西	—	—	—	八、三〇〇
恆記	吳義生	長干塆	江西	—	八	—	一、六〇〇
億隆	鄒園發	下街	江西	—	四	—	三、四〇〇
同豐	余守周	陽湖	江西	—	—	—	一、八〇〇
鄒源泰	鄒友生	長干塆	江西	—	—	—	一、一〇〇
志成昌	章文良	柏樹	江西	—	—	—	二、四〇〇
							三、〇〇〇

二 錫罐業

錫罐棧簡稱錫棧，專營製造茶葉鉛罐。於茶季先一月。即僱工製造，售與茶廠。合屯溪一鎮，計錫棧四家，年產五六萬只，其歷史至少亦有十餘年以上。和豐錫棧，業此最久，竟達九十餘載，可知屯溪綠茶運銷國外，為時已久矣。錫棧所需原料，錫（實際上為錫與鉛之合金故又稱鉛）係由上海購來，運費在內，每担可

二十五元；裱芯紙由江西黟縣等處運來，每担十二元，共一百四十刀，每刀三十六張，綿紙由歙縣運來，以一萬張為計算單位，每單位約值二十元左右。錫罐分大方，三七，放方三種，今年依屯溪錫罐同業公會議定：大方錫罐每只淨重（裱芯紙，綿紙等除外）二斤半（天平秤），售價九角二分；三七錫罐每只淨重二斤四兩，售價八角六分；放方錫罐每只淨重三斤，售價一元另八分。然

茶號方面亦有將原料配齊，托錫棧代製，故又議定每收進錫天平秤一斤，作十五兩計算，製就錫罐時再須減去九折消耗，冀錫棧均能稍蓄利益。工資大方罐，三七罐每只爲二角六分，放方罐每只爲三角。惟屯溪錫棧爲欲擴充營業起見，（因歙縣深渡等處，亦有來屯購錫罐者）不得不討好主顧，私自將議定價目降低少許，薄利多銷，互相角逐。

製造程序分熔錫、鑄片、剪形、過秤、焊接、糊紙六步手續茲分述如下：

一、熔錫 自上海運來之錫，或爲長條形，或爲圓錐體形，欲製成錫罐，必須將其熔化，方能鑄成薄片，故熔錫實亦必經步驟，惟託付學徒爲之。每日於清晨二時許開爐，經一小時則全鍋之錫已熔，即可進行鑄片。全鍋重四五百斤，以後爲勻取便利計，陸續將錫塊加入，並非待一鍋用盡後再另熔一鍋。

二、鑄片 鑄片爲最不易爲之工作，無充分經驗者，決不能充任之。故其薪給亦獨豐，每日可獲一元七角左右。因其厚薄須合規定標準，與重量相符合，否則須入鍋重鑄故也。法將已熔之錫，勻取少許，倒入木製糊有凋樣紙之模型中，凋樣紙形若蓀蕊紙，質較細，模型每具糊凋樣紙十二張，用足一壓，揭起卽成。片之四緣，成不規則狀，面積最大不過長三十五公分，闊三十公分。模

型上下壁須平滑，故凋樣紙一有缺損，卽宜另易一方，平均模型一付能鑄片一百張。

三、剪形 鑄成錫箔之四緣，成不規則狀，既如上述，而所需之大小，又各不同，卽以一錫罐而論，亦可分爲上面、底面、罐身三種不同錫片，而模型則一，是以剪形重要。錫箔薄且柔，可用剪刀依原定硬紙板大小剪下。

四、過秤 剪成製罐錫片一付，計十九塊，過秤察其重量是否與規定相合，輕則尙可敷衍，重則與本店血本有關，不能不入鍋重鑄焉。

五、焊接 焊接手續可分爲二步，一人專焊罐身，先將錫箔十二張，焊成一大長方形，再照木箱圍成罐身，焊接後交與第二人，焊上面底卽成。而面底亦已預先焊接，面計錫箔四張，底計三張。

六、糊紙 錫片極薄，故多孔罅，設不糊紙，必致香氣逸出。且亦有礙觀瞻，故於錫罐之外，加糊紙張，而罐內反不注意。茶廠方面因欲減低成本，亦不之顧，相率自欺欺人。是不特有關衛生，卽中國對外貿易之信用，亦將因此而喪失，宜設法改善之。現錫棧於罐外先糊蓀蕊紙一層，再以綿紙糊其上，亦有二者之間，加牛皮紙一重，待乾卽可摺合售與茶廠焉。

工人待遇，製罐工人以六人為一班，工資分一元六角八分，一元另八分，九角六分，八角四分，七角二分，三角，等數種，供膳宿。每工作四日得休息一日，休息期內，糊凋樣紙，作模型，不給工資。惟不論工作與否，每人每日可食肉四兩。陰歷初一，月半（即十

屯溪鎮三年來錫棧營業狀況調查表

牌號	經理姓名	地址	雇工人數	備註
成泰	江星郎	後街	二二	二二三年 二二四年 二二五年 二一三年 二二四年 二二五年
和豐	胡次培	後街	一一	一一、〇〇〇 一四、〇〇〇 一六、〇〇〇
道源	余芙蓉	後街	二四	一六、〇〇〇 六、〇〇〇 一〇、〇〇〇
公和	吳品三	後街	二〇	一六、五〇〇 一六、六〇〇 一四、〇〇〇
			二〇	一五、〇〇〇 一五、〇〇〇 一七、〇〇〇

三 篾筲業

綠茶包裝，於木箱之外，尙包篾筲，於是篾筲作遂應運而生。篾筲作爲手藝工業，皆不懸招牌。店主亦均係土著，或自江西，歙縣等處移來，但語難解。

篾筲作係作坊工業之一種，業此者有「大老闆」與「小老闆」之分，所謂大老闆者，因其資本較大，而能與茶廠直接發生關係者。小老闆則僅一二人，或係兄弟或係父子，或係師徒，編成篾底，批售與大老闆，由大老闆售與茶號。大老闆則僱用工人大量編製，不敷應用時，再向小老闆收買，以應茶廠之需。

篾筲作之唯一原料爲竹，竹以篾爲單位，每篾之竹，亦有大

五）倍之。工作時間，自午夜二三時至成罐六十只爲止，約至中午十二時許。工人有類似工會之組織，議定每班每日製罐數不能超過六十只，否則有遭驅逐出會之處罰。如因需罐殷切，則可另易一班，繼續工作云。

小，以分其價格之高下。平均每篾七八元，計竹二十五支。可作篾筲壹百五十只左右。篾筲價格小方每只二角二分至二角六分，大方每只三角至三角五分。外加千斤籐，每支一分六厘。大老闆向小老闆收買小方每只壹角八分。每九十只作一百只計算，大方每只二角三分三厘，每七十五只作一百只計算。

工人待遇以每日所編之件數計算，小方每只一角另三厘五毫，每日能作五件；大方每只一角三分九厘五毫。千斤籐打工，每支三厘五毫。供膳宿，每月可食肉八次，每次四兩。茶廠官堆打箱另加。

屯溪茶業調查

號名	號主姓名	地址	經 貫	原 工 人 數	銷 路 估 計	備 註
同德順	周汝金	長干坊	浙江遂安	二三年 一五 二四年 一五 二五年 一五	二三年 九、四〇〇 二四年 七、〇〇〇 二五年 九、二〇〇	
順泰	江柏壽	長干坊	江西婺源	三 三 六 三 四 四	一、五〇〇 一、五〇〇 二、四〇〇	二、五〇〇
汪生泰	汪學達	長干坊	安徽歙縣	六 六 八 六 七 八	三、〇〇〇 二、四〇〇 —	四、三〇〇
洪德昌	洪德昌	長干坊	未詳	— 八 — 八 — 八	— — —	五、八〇〇
柏義隆	柏蔭成	長干坊	安徽休寧	八 八 二 七 二 七	三、〇〇〇 三、〇〇〇 二、一〇〇	四、〇〇〇
汪焯林	汪焯林	長干坊	江西婺源	二 二 二 二 二 二	二〇〇 二〇〇 二〇〇	三〇〇
程怡順	程桂祥	長干坊	江西浮梁	— 五 — 五 — 五	— — —	二、四〇〇
楊源和	楊其麟	栗樹園	江西玉山	六 六 六 六 五 五	三、五〇〇 三、五〇〇 三、九〇〇	四、八〇〇
馬永茂	馬慶林	樂善里	江西樂平	四 四 四 四 四 四	四、七〇〇 四、七〇〇 四、〇〇〇	四、七〇〇
汪永生	未詳	黎陽	未詳	— 四 — 四 — 四	— — —	六、二〇〇
余永生	余永生	後街	江西都會	一〇 一〇 一〇 一〇 一〇 一〇	— — —	六、二〇〇
隆盛	未詳	後街	未詳	— 一〇 — 一〇 — 一〇	— — —	六、二〇〇

四 布袋

茶葉包裝所用，有木箱，錫罐篾簍，布袋四種，其應用各有所長。木箱等已詳前述，茲據布袋使用之優劣點略述於次：

(一) 攜帶輕便 布袋質料柔軟，非若木箱等之笨重，各茶

行、號、每屆茶季開市前，水客攜帶大批茶袋，分赴各縣鄉鎮分莊收買毛茶，所收之毛茶，即裝入布袋運回，因毛茶之用袋裝，取其攜帶便利，搬運較易故皆樂予沿用也。

(二) 霉濕難於防止 布袋攜帶便利，此其優點。但以布袋儲藏，則不能防止潮濕，各行號又無合理之倉庫設備，毛茶在運輸及貯藏中，便易吸入外界濕氣。如遇黃梅季節，袋內之毛茶，即因水份增加而變霉，色香味十九皆受其影響，故欲提高茶葉品質，必須先從改良毛茶儲藏設置倉庫着手。

(三) 布袋製造形式 茶袋式樣及裁剪方式，略與普通之洋麵粉袋相若。茲將製造尺寸分述如下：白杜布一幅，長六尺，闊

二尺四寸。(製成後口徑二尺六寸)先將下端袋底沿着右緣邊剪去六寸平方，挨次共剪去三塊(分三級，如齒輪狀)後，再將袋口(上端)沿着左緣邊剪去一尺二寸平方一塊，先由第一級與第一級合縫，次縫第三級，再次縫第二級，再將第一三兩級拼縫然紀與第一級未縫之一邊和左右正身合縫至袋口即完成。是項布袋各茶行號置備自千餘只至三千餘只之多。

每只布袋成本表

布別	尺數	每尺價目	縫工	總計
白杜布	六尺	一角一分八厘	四分	七角四分八厘

六 屯綠茶葉運銷調查

(甲)運輸 屯綠茶葉之運輸，可分為兩部，一為毛茶之運輸，一為箱茶之運輸，茲分述之如下：

(1)毛茶運輸 就產地擇天然水陸途徑之便利，分挑運、舟運、車運，及利用驢馬牲口馱運數種。運費之多少，因路徑之遠近難易而異。茲將各縣產地毛茶運輸至屯之情況分述於次。

婺源東鄉毛茶運屯，先由產地挑至下溪口，(龍灣)每担運資三元至五元。近年因該縣地方不靖，茶廠減少，故運屯毛茶數量激增，而路遠難行之處，有漲至十元者。至由下溪口(龍灣

屯溪茶業調查

運屯，每担需二角五分至四角五分不等。休南運屯毛茶，其情況同。

婺源北鄉由各產地挑至上溪口，每担需挑力三元至五元，復由上溪口舟運至屯，每担四角八分。

祁門東鄉由產地用人力肩挑，或牲口背馱至畚口，漁亭，或用牌裝(每牌可裝八担)至上溪口，每担需銀五角至五元。再由漁亭舟運至屯，每担需銀三角五分。上溪口運屯費同前。浮梁毛茶亦由此路運輸，情況則同。

黟縣產地肩挑或牲口馱運至漁亭，每担需運費五角至四元，漁亭運屯同前。

歙縣由產地挑至深渡或漁梁，每担需銀三角至五角。再由二處舟運來屯，需銀三角至一元。績溪縣同。

太平縣由產地挑運或牲口運漁亭，或直接來屯，需銀三元至五元。漁亭舟運至屯同前，石埭情況同。

(2)箱茶運輸 在公路建設尚未完成之前，本區箱茶運輸，除婺源係由鄱陽湖經九江運申外，餘均惟新安江是賴。不論歙、休、黟、績、淳、遂等處均由民船沿新安江而下，轉杭州由滬杭甬路而達上海。婺源箱茶本由婺江運至饒州，轉滬至滬，惟自民十九因樂河受匪擾而被封鎖後，出入商貨，不能暢達，乃多改旱道

至屯溪，亦由徽江運杭轉申，其概況如下：東路由船運至江灣，由江灣肩挑至休寧、龍溪，再由水道至屯溪，水路用船裝至清華街，再由清華街挑至休寧、上溪口，由上溪口改用船運至屯溪，由屯轉申；西路均挑至張樹亭，由張樹亭裝人力車至江西、景德鎮、經饒州至潯，再由大輪運申，故其大部悉運屯溪後再運轉至申。但徽江（新安江）上游，屯溪至嚴州一段，水淺灘多，河道險峻，人工無可施，輪船不能航，天旱既患水淺難行之苦，天雨又有誤觸暗礁之慮，非熟諳水道船夫，不敢冒失嘗試。至嚴州而下，因與蘭谿江會合，水道漸深闊，始可通平底內河汽船，過桐廬則水道更闊，方通江輪。故最快速度，自屯溪出發，抵杭州需四五日，自淳安遂安出發，亦需二三日也。

近數年來，因公路之積極推進，屯溪、歙、黟、績、婺等茶，大都改杭屯路，蕪屯路，由公路裝車運至杭州或由蕪湖轉申，時間固可節省多多，然因屯茶出產旺盛，每有茶多車少之感，或以水運運費較低，故仍有由水路運至杭州者。

自屯溪由新安江舟運入浙西直達杭州之江干，每箱運費五角至七角，其運費之高低因水漲及水淺而異，至杭日期約四日至六日。由杭至滬向由鐵路貨運，每箱運費五角至六角。由杭徽公路汽車運輸至杭，歸商辦鴻飛汽車公司承包，綠茶列作四

等貨，每百公斤每公里計運費一分六厘五，由屯至杭共計二百四十五公里，合計每公斤需費四元〇五分，整車箱茶照定價八折計算，每一茶廠如託運三千箱以上者，照定價八折之外再打九扣，此均為其優待辦法，此外每箱扣搬運裝車力五分，綜觀上述，每箱約合運費一元五角至一元七角不等，較之舟運增費約及二倍，故車運數量頗少，祇春間茶季開始時，為趕製速運而有一部份由汽車運輸也。

(乙)銷售 屯綠茶之銷售，可分內銷與外銷，茲所述者為外銷茶之銷售，其中又可分毛茶與箱茶兩部份而言：由屯、溪附近各縣運集之毛茶，由茶販投茶行出售，由茶行向各茶廠佈樣兜銷，茶業成交後，茶行得向賣買雙方收取相當之行佣。此為毛茶運屯之銷售。屯、溪箱茶（即洋莊茶）則均委託上海、洋莊茶棧業經營。詳細情形，另有商務印書館出版之「中國茶業復興計劃」及「中國茶業問題」等書詳載，茲不贅述。

茶葉運申後，其售價上下頗具時間性，春茶初到申之若干時期，價均略高，其後便成逐月遞降之勢，故茶葉於春茶時趕製先運，競視為利源也。本年屯茶在滬各月份各種茶類售價，據調查所得，有如下表，於此表亦可明晰看到茶價逐月遞減之情形也。

屯溪茶二十五年逐月在滬批價表

茶別	抽芯眉		珍眉		珠茶		熙春		針眉		秀眉	
	高價	低價	高價	低價	高價	低價	高價	低價	高價	低價	高價	低價
五月份	一四〇	一二二	一〇三	九二	—	—	—	—	七〇	五五	四八	三六
六月份	一三六	一一八	九八	八六	一〇四	九六	六五	四六	七〇	五五	四八	三六
七月份	一二〇	一〇六	八八	七六	一〇〇	九〇	六五	三三	六五	五〇	四〇	二四
八月份	一〇八	九八	七六	六八	九〇	七〇	四五	二八	五五	三八	二四	一八
九月份	一〇〇	八八	六八	五二	七〇	五〇	三五	二一	四二	二四	一八	一一
十月份	九〇	八二	六二	四八	六〇	四二	三〇	二〇	三五	二四	一八	一一
十一月份	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
十二月份	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
二十六年一月份	七五	七〇	五五	四〇	三八	三八	二〇	二〇	—	—	一一	一〇

註：名家茶不在內

七 屯溪茶稅調查

歷來對於茶葉之徵稅，相當繁重，尤以皖南為甚。從前茶稅之征收均以「引」計每引為司馬秤一百二十斤，約合一百四十三市斤。民元初年每引百斤征稅兩元，此為皖省當局經收之茶稅，尚有海關正稅每引庫平銀一兩。此外經過關卡之查驗費，補引費，甚至如『打印』等小費，名目繁多，額外苛索，更不勝數。

屯溪茶業調查

民元皖南設有皖南茶稅總局，而於歙縣、婺源、祁門、三處均設有分局，民三將皖南茶稅總局改為休黟茶稅局，除於婺、祁、歙仍各置局外，並增設涇太、宣建、建德等處分局，其下復於南陵街口及江西之饒州各設驗卡。後茶稅局會與當地釐金局相合併，但不久即復分立。今則各局均已改稱為茶葉營業稅局。本年屯綠區茶葉營業稅征收局駐在地，有下列各處：

歙縣局設縣城 分征所設深渡、街口、老竹嶺琳村朱家村。

屯溪茶業調查

二〇

休黟局設屯溪 分征所設標亭、東分水、羊棧嶺、西武嶺、黟縣城。

本年茶葉營業稅之征收，洋莊茶按茶價千分之六，本莊茶征千分之十五。而以估定茶價作為征收之標準，洋莊茶估定每

百斤價為八十元，按價征千分之六為四角八分。本莊茶每百斤估定為六十五元，征稅千分之十五，為九角七分五厘。凡箱裝及篋裝茶葉，除皮各按淨重量課征。此外茶之片末梗朴之類，征稅各有規定，茲附皖省所公佈之茶稅表如下：

二十五年度皖省公佈茶稅表（稅率以市制百斤計算）

局名	出洋箱茶	本莊春茶	本莊子茶	副雨	茶末	乾片	茶朴	茶灰	茶梗	花香梗片	老茶
歙縣局	〇·四八	〇·九七五	〇·五八	〇·三九	〇·一九五	〇·一九五	〇·一九五	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·〇九八
休黟局	〇·四八	〇·九七五	〇·五八	〇·三九	〇·一九五	〇·一九五	〇·一九五	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·〇九八
祁門局	〇·四八	〇·九七五	〇·五八	〇·三九	〇·一九五	〇·一九五	〇·一九五	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·一四六
涇太局	一·二〇〇	〇·七二									
宣郎曠局	一·二〇〇	〇·七二									
銅石局	一·二〇〇	〇·七二									
至德局	〇·四八	〇·九七	〇·五八五			〇·一九五	〇·一九五	〇·〇九八	〇·〇九八	〇·一六〇	
蕨埠局	一·二〇〇	〇·七二									〇·四〇〇
霍山局	一·二〇〇	〇·七二									〇·四〇〇
毛坦廠局	一·二〇〇	〇·七二									〇·四〇〇
七里河局	一·二〇〇	〇·七二									〇·四〇〇

說明

- 一、表列子茶之各種標準，係依春茶稅率折徵，舊案之成數推算酌定。
- 二、遇有花色名目不同者，依向例成數，比照推算，報廳核定。
- 三、包裝茶各稅局認有以貴報賤之情形者，得多開驗，按率徵收。

- 四、箱裝裝，得照當地慣例，除去皮重，按照淨重量課徵，但散裝者，不得去皮。

- 五、各局除皮計算方法應於開徵前列報廳核定。
- 六、表列各種茶葉收稅款之標準，均按現行法幣計算。

屯溪當地特捐

屯茶之營業稅，洋莊茶按售價取千分之六，每百斤征四角八分，已如前述，此外尚有當地之特殊捐稅，茲分述如下：

茶稅（原名引稅，今稱茶業營業稅）

原稅額每百斤徵二元二角五分，民國二十三年每箱祇收二角，因是年由茶商吳俊德包稅，出箱增多，實際分配，每箱費用大減。惟自廿四年起則已改由財政廳派員直接徵收。

民國二十四年稅每百斤徵一元一角二分五厘。

民國二十五年每百斤徵稅四角八分（今稱營業稅）另捐牌照費一

元，發給營業照一紙。

茶業公會補助費每箱二角並帶徵休甯縣電杆碼頭費每箱三分

惟善堂補助捐六厘（由杭州浙江新安惟善堂經收）。

公濟保嬰捐每箱二分。

公濟捐每箱三分（由屯溪公濟局經收）。

茶商公立學校捐每箱八厘（由休甯縣茶業公會經收）。

以上為正常捐稅，此外尚有臨時各項捐款如下：

巡查隊 茶市臨時組織，每日至茶號巡查一次。

陽湖各號每家月捐十元。

上下黎陽各號每家月捐十六元。

栗樹園柏樹各號每家月捐十二元（以上均三個月。）

保甲特捐每處六元。

屯溪茶業調查

電桿碼頭費每號十五元。（休甯茶業公會每箱已帶徵三分，似屬重徵）。

柏樹培基小學捐每號十二元。

屯溪公園捐十元至四十元不等。

新建啓明校舍捐十六元。

歙縣南石潭重建太平石橋捐十五元不等。

茶秤牙稅 每號三十五元至四十五元不等。由休甯縣地方稅局徵收，

須先繳納方可入山（茶產地）收買毛茶，否則不准開秤收茶，違則

照牙稅章則罰辦。查此稅原藏溪（屬休甯縣）有此種牙稅，每担毛

茶茶戶出二分販客出二分，其他產地無有也。今年休稅局意欲推

廣以增稅原，於五月十三日向各茶處致發公函，禁止客商向無帖

私行經營交易，否則如經行商查出得按應給佣金處罰一倍。同時

嚴懲無帖私行，惟遵章領帖者，方准營業。茶號販客違納者祇有

三十餘家，後經反對中止。

打印費 由屯溪至杭州，經過查驗卡，均須納稅單之查驗打印費。

計：街口二處一元六角，朱家村八角，牛坑二角，黃公潭四角

，浙省淳安二角。

八 毛茶問題

休甯本縣所產茶葉，據茶業中人之估計，祇敷製茶約四萬箱左右，而歷年屯溪一部出口箱茶，均在七八萬箱之間。毛茶既

屯溪茶業調查

求過於供，勢非向外縣挹注不可，其鄰邑如歙、黟、績、太各縣，大都將產品運屯，經毛茶行售出。

本年度由各地輸入屯溪之毛茶，據較可靠之估計，總數達六萬五千担左右計：

休寧	二萬五千担
婺源	一萬七千担
歙縣	一萬担
黟縣	八千担
祁門	三千担
太平	二千担

毛茶行除專司代客買賣外，並備粗陋房屋貯藏茶客委託代銷之毛茶，其收入悉為佣金。對毛茶貯藏，大都不另取費，毛茶買賣佣金，照茶價值百抽四，計買方出百分之二，賣方出百分之二。二，但茶行實則淨收佣金祇百分之二。二，尚有一。八例須作為買方茶廠賬房之酬金。此外并兼做小額毛茶貸款者，茶客人將毛茶交給茶行後，可先向茶行借用若干款項，俟茶葉售出後扣還。其交往歷史深密者，更可於茶季前貸與茶客「毛茶本錢」，惟該客自後所收得之毛茶，概須委託債權茶行代銷，不得另落他行，故其性質方式頗如上海茶棧與內地茶廠間之關係。

屯溪全鎮現有毛茶行九家，其中以洪永泰開設最久，茲將本年度全鎮所有毛茶行及經售毛茶數量，調查列表於后：

二十五年屯溪茶行一覽

牌號	經理姓名	籍貫	開設地址	經售毛茶數量
洪永泰	寧廷選	青陽	屯溪中街	三、二一六担
程永聚	戴子讓	休寧	下街	二、三八九担
洪聚成	李申之	休寧	下街	三、二〇四担
汪協豐	張貢三	歙縣	下街	不詳
胡慶茂	胡灶桂	婺源	司門前	一、五八四担
汪益泰	汪星甫	婺源	鳳麟巷	不詳
程永昌	程仁安	婺源	下街	一、九五〇担
同福昌	胡道生	婺源	魚池巷	二、二四八担
程廣昌	程寶徵	休寧	中街	一、五四三担

茶行貯藏毛茶並無倉庫設備，大都露置樓房上下，置樓上者，防潮較優，置樓下者，距地常不滿尺，極易受潮，內地房屋古舊，排水不良，天未下雨，方磚地上已有水滴凝聚且茶葉上市又適值霉雨季節，故毛茶之優良品質極難保持，常有身份優良之高山貨因走潮而致水色泛紅，味香劣變者，茲將各茶行貯藏毛茶堆放面積，及距離地面高度調查列表如下：

行名	毛茶倉堆放面積	離地高度	備註
洪永泰	三三三立方公尺	二四公分	樓棧佔六四方公尺
程永聚	五〇方公尺	二六公分	
洪聚成	二二一方公尺	一七公分	
汪協豐	三七方公尺	二八公分	
胡廣茂	九八方公尺	二四公分	
汪益泰	三一四方公尺	二三公分	
程永昌	五七方公尺	一二公分	
同福昌	一二九方公尺	三二公分	
程廣昌	二二四方公尺	三〇公分	

毛茶運屯後之貯藏有二：其一為由茶號購進，自行堆貯，在處置上比較審慎。其二為由茶行代售，大抵貯於茶行內，茶行既無良好倉庫設備，後因堆置數量過多，無法顧及毛茶本身之安

全，如調查各行堆貯離地高度，祇十二公分至三十二公分，尙不及一市尺。屯溪地勢本較低溢，每年雨水又多，五六月黃霉時節，產茶製茶正當忙季，毛茶到湧，一經貯倉，無不霉壞。即以此次實施產檢結果，亦覺劣變者甚多，致原有優良品質，喪失殆盡，豈不可惜。屯溪茶業所受此種無形之損失每年不知凡幾，故欲謀屯溪茶之改良，第一要着為籌設良好之毛茶倉庫，此項貯藏問題解決後，方可徐圖其他方策也。

毛茶如有良好貯藏倉庫，製茶時期可以延長，出品可以齊一，直接增高對外聲譽，間接可免洋商過度操縱。查屯溪茶業公會每年所得箱捐約在五萬元左右，若能支配得宜，運籌得法，不難於三四年內，自造大規模科學化之防潮茶倉，以利公益，否則向外籌借，有此巨額箱捐以為担保，亦非不可能之事也。

上海图书馆藏书



A541 212 0020 0413B

