

中國茶業問題

上海大東書局印行



55

中國茶業問題

趙烈編著

1931

上海  
大東書局  
印行



515571

民國35.12.31

元

二

本

三

彈

見

浴

圃

蔡元培

振 治

興 濟

國 有

產 方

漢氏集中全碑字



致思精翔  
行之必驗

易培基題



詰之不可窮  
推之不可用

林彬





## 馬序

知難行易非 總理之遺訓乎言事業既如是言物質何獨不然東西洋各國物質文明一日千里人驚其行之何易孰知其知之實難也惟知其難而知之於以見科學之精神焉趙君競南以近著中國茶業問題屬爲之序夫茶之爲物質雖微而用至廣海關出口首推大宗當時歐美諸邦概爲華茶銷售之場國際貿易久著聲譽嗣因日本崛起印度錫蘭繼之不數十年美之銷路被奪於日本英之銷路被奪於印錫而我素負盛名之產茶祖國反居日本印錫之後推原其故雖由捐稅太重有礙暢銷實亦一般農民茶商不知研求之所致也邇者國家酌免稅釐固爲減輕成本維持行銷起見然此亦治標之策非治本之計也治本之計維何以言種植則選種下播培肥採摘諸端無一不宜講求以言製造則烘焙搓揉貯藏裝璜諸端無一不宜研究而啓達其智識要非科學不爲功是書本經濟之原理應時世之要求立言淵邃取材宏博以此而行於世必能盡科學之效率而促物質之進程爲茶業之先導富國裕民庶

初 乎有豸故曰物質文明惟科學得啓其知之難亦惟科學得成其行之易焉是爲序古曠馬寅

## 程 序

茶爲我國出產大宗政府人民咸知注意振興提倡頗不乏人惟專論茶業之書尙所罕觀昔陸羽茶經僅詳煮飲之法丁謂茶圖獨論採造之本下如蔡君謨宋子安之茶錄則專第建安之品質要皆幽人文士之隨筆而非有裨國計民生之作也余忝長浙省建設廳公退餘閒頗注意於搜求此邦人士之鴻編鉅製以資徵引趙君競南因出其所著中國茶業問題一書屬爲弁言竊以年來時局擾攘國是未定凡百實業未能振興以言茶業則衰退尤顯茶園荒廢茶市式微輸出之額逐年低減而印度爪哇之茶侵我銷路甚至輸入內地有喧賓奪主之勢夫茶爲我國農民之重要副業關係民生至爲密切苟不急圖挽救則衰頹愈著外貨益增利權外溢殊可憂懼趙君畢業於北京大學研究經濟之學留心當世之務其作是書指陳我國茶業衰退之原因及振興之方策特周且詳其裨益於茶業前途者當非淺鮮余慕其用意之深取材之博爰誌數語以介紹於國人是爲序

民國十八年八月婺源程振鈞

## 戴序

我國素稱產茶之邦而始與世界各國通商卽以此爲大宗乃未及百年其貿易盛況已不復觀印茶日茶易幟而起溯其原因不外乎生產方法之泥古不化而稅則之自陷困境猶其著者自繩自縛無可告訴况頻年內亂相尋迄無寧歲商賈裹足農林爲墟固有生產無復保持之望英美重征華茶之稅雖所以爲印茶餘地而我茶商之拙陋亦有以致之苟不自振拔徒向政府呼籲要求與英美交涉減輕茶稅是不過治標之策其效旣微而爲時尤暫蓋不根本是圖決未能得補救於萬一也今者我國上下幾莫不知茶業之衰退而思有以振興之但其病源所在未嘗深究以致空言改良無補事實况我國茶業旣失敗於競爭之場卽未能恢復從前獨占狀態固亦未嘗不可維持現象使毋失墮則將來可免完全失敗而亦得與英日之茶爭衡於世界市場而成鼎足之勢趙君競南審察我國茶業情形著中國茶業問題一書而特注重於我茶業衰退之病源其對於改良方法尤闡述數四其有心於挽回茶業之頹勢

蓋可知矣戴藹廬序

# 自序

茶業爲我國重要之實業有悠久之歷史產地遍全國農民大都以爲副業而茶商茶工以之爲專業者無慮百餘萬人出口價值多則五千餘萬兩少亦二千餘萬兩昔占輸出品之第二位與絲並稱近雖衰微猶居六七位以言消費國人莫不用爲飲料列入開門七件事之一是故茶業發達則人民之生計裕國家之富力增其關係豈淺鮮哉百餘年前華茶獨占世界市場一八八六年（光緒十二年）輸出超過二億三千餘斤爲最高之額嗣後逐年減少雖間有盛衰然以視乎極盛時代則瞠乎其後矣民六以還茶市之凋敝爲從來所未有茶園荒蕪茶商破產人民生計大受影響茶商則籲請免減稅釐以輕成本稅既免釐亦減矣而茶市之不振如故竊以爲欲振興吾國茶業必先明本國生產之現狀與夫貿易之情形迹其衰退之因而講求挽救之策治本治標兼籌並顧乃克有濟愚不揣淺薄爰草斯篇首述我國茶業之沿革繼論茶之生產（自第二章至第七章）消費（第八章）交易（第九章）最後

探求其衰退之原因而定振興之方策焉（第十一章及第十二章）區區之意聊欲使國人知華茶之概況共圖振興之術云爾若曰箸述則余豈敢

民國十八年十月樂清趙烈識於首都



# 中國茶業問題目次

馬序

程序

戴序

自序

第一章 緒論

第一節 茶之名稱

第二節 茶樹之原產地及其形態

第三節 茶之成分及其效用

第四節 我國茶業之沿革

第二章 茶之種類

第一節 依製法分類

第二節 依產地分類

第三節 依製茶時期分類

第四節 依製造地及品質分類

### 第三章 茶之品質

第一節 原於製法之品質

第二節 原於產地之品質

第三節 依其他之品質

### 第四章 茶之栽培要素及方法

第一節 氣候

第二節 土壤

第三節 茶種

第四節 播種

第五節 移栽

第六節 施肥

第七節 耕耘除草

第八節 修剪

第九節 摘採

## 第五章 茶之製造

第一節 概說

第二節 綠茶製法

第三節 紅茶製法

第四節 烏龍茶製法

第五節 磚茶製法

第六節 包裝法

第七節 製茶經濟

第八節 茶業勞動

## 第六章 製茶機關

第一節 概說

第二節 茶戶

第三節 茶號茶棧

第四節 工場

## 第七章 我國茶之產地及其產額

第一節 概說

第二節 湖南

第三節 湖北

第四節 江西

第五節 安徽

第六節 浙江

第七節 福建

第八節 四川

第九節 雲南

第十節 甘肅

第十一節 陝西

第十二節 廣東貴州

第十三節 其他各省

## 第八章 茶之消費

第一節 消費量

第二節 飲茶場所

第三節 飲茶法及其習慣

## 第九章 茶之交易狀況

第一節 交易手續

第二節 對外貿易之消長

第三節 國別輸出狀況

第四節 輸出茶之種類

第五節 輸出埠

第六節 各埠貿易概況一——漢口

第七節 各埠貿易概況二——上海

第八節 各埠貿易概況三——福州

第九節 各埠貿易概況四——其他市場

第十章 外茶輸入之概況

第十一章 我國茶業衰退之原因

第一節 出產上之衰因

第二節 消費上之衰因

第三節 交易上之衰因

第四節 茶政上之衰因

第十二章 振興我國茶業之方策

第一節 生產上之振興策

第二節 交易上之振興策

第三節 茶政上之振興策

附圖表

一、茶之形態圖(一)

二、茶之形態圖（二）

三、各省茶之產地圖

四、各省茶之產額比較表

五、世界各國每人每年消耗茶葉總量比較表

六、世界各國每年茶葉消費總量比較表

七、二十八年來華茶對外貿易消長比較表

八、民國元年至十七年華茶輸出國外數量及價值比較表

九、民國十七年華茶國別輸出比較表

十、民國十七年各種華茶輸出國外比較表

十一、世界主要產茶國輸出茶葉數量表



# 中國茶業問題

## 第一章 緒論

### 第一節 茶之名稱

茶在我國有久遠之歷史，其名稱屢經變易。總其要者約有八種。卽檟、設、茗、茶、荈、苳、臯盧、苦菜是也。檟據爾雅、「苦菜也」。一名荈、一名茗、早取爲荈，晚取爲茗。設、據揚雄方言謂蜀西南人之方言也。茗則爾雅茶經所謂晚取之茶。茶爲中唐時使用之名辭，流行頗廣。中唐以後，迄於今日，始統名爲茶。荈、苳、苳菜也。苳、晚茶也。與茗同義。苦菜之稱，西蜀人多使用之。臯盧與茗同義。廣東地方多使用此名。（見廣州記）其他過羅茶、茗葉、苦檟、苦茶等名稱尙多。而文人學士所稱述，茶館茶莊所命名，則尤更僕難數。茲不詳爲考證解釋之。（註一）

歐美諸國向不產茶，自中國茶輸入後，而其名稱大概爲中國茶字之轉音。如英之 Tea，法之 the，德之 thee，俄之 Tschae，大都近似閩粵人之呼茶音。至日本之稱茶爲ツヤ「知也」，亦爲中國茶字之轉音也。

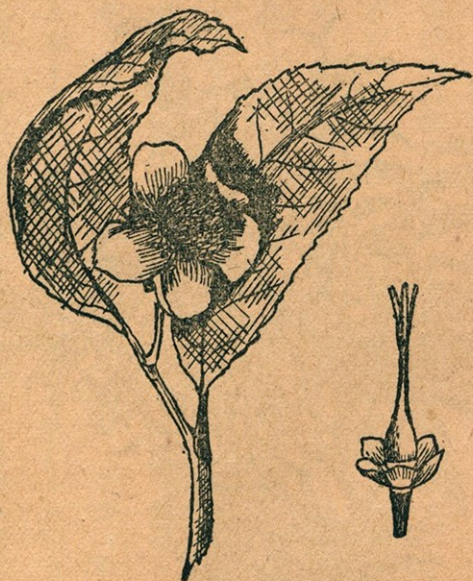
(註一) 國人飲用以及輸往外國之茶，名目甚繁，茲略舉如下：

龍井、香片、雀舌、雨前、烏龍、桂馥、銀針、鳳髓、六安、松蘿、普洱、省臺、蘭奇、蘭芬、老君眉、魁珍、天香、魁芽、魁蕊、貢聲、極品、公昌、奇珍、仙香、春芽、仙蕊、蘭聲、貢品、春魁、吉昌、元元、品香、玉芽、天和、仙魁、瑞蘭、葆元、億春、福芽、永和、全聲、貢魁、蘭蘭、春元、先春、天芽、和平、奇聲、魁魁、福壽、榮香、祁元、珍芽、龍眉、龍團、仙聲、仙芝、仙芽、茗聲、新聲、同豐、鐵觀音、仙人掌、烏堆、紅邊、白毫、蓮心、桃仁、天聚香、國色、玉華、異馨、碧珠、松鶴、密芽、天一川、精英、奇秀、品茗、金莖、碧螺、

茶之形態圖(一)



茶之形態圖(二)



君山等。

## 第二節 茶樹之原產地及其形態

茶樹之原產地，究在何處。雖從來學者無有定說。然總其意見不出二派。即印度 亞資薩母州說，及中國南部說。主張前說者，謂亞資薩母茶樹之發育繁盛，遠非中國南部之所及。故茶樹之原產地，當在此州。主張後說者，援引史實以爲論據。然究以何說爲是。則難下斷語。要之其爲亞洲南部之植物，自亞資薩母州以至於緬甸之北部，亘及於中國之南部，斯爲不可爭之事實也。

茶樹爲顯花植物，隸屬雙子葉門離瓣花區二重花冠系，金絲桃部山茶科山茶屬。原爲常綠喬木，後因栽培之淘汰，乃變爲灌木。普通高四五尺，亦有高一丈餘者。其花生於腋間，有花梗。花瓣通常自六片至十片，惟亦有二十餘片者。開花期在陽曆九月十月。八月始結花蕾，至十一月開盡。其在印度、錫蘭因氣候暖熱之故，開

花期能延至次年之二月。茶於第一年開花，須第二年結果；而結果者仍開花，故常有花果同時發現者。開花以後，至第二年八月，胚珠業已成長，十月十一月乃成實，而自然脫落。茶子可榨油，湖南茶油出產甚多。是以收茶子者於未脫落前，須去採取。惟植茶多不欲其開花結果，故講究之茶園，茶子出產甚少；因開花結果，有礙茶葉之品質及繁盛也。茶葉波針形，或長橢圓形，有鋸齒如珠蘭花之葉。其品種如何，現尚無精確之研究。大抵我國茶種葉小肉厚。而養飲之茶葉，則取其嫩葉而製造者也。至我國茶譜關於茶樹形狀，亦有記述。如『茶南方之嘉木也，自一二尺以至數十尺。樹如瓜蘆（茶譜），又如梔子木。（爾雅註）葉如梔子之葉。（茶譜爾雅註）花如白薔薇，實如栝櫚。蒂如丁香。根如胡桃。（茶譜爾雅註）』

### 第三節 茶之成分及其效用

茶之化學成分，依最近日本東京帝國大學農科分析之結果如次：

## 一、生葉百分中之含有物

水分

一六·一九%

乾燥物

〇·八一%

## 二、乾燥物百分中之含有物

粗蛋白質

三五·二七%

以脫 Ethel 浸出物

五·〇五%

粗纖維

一三·二五%

無窒浸出物

四一·二一%

灰分

五·四二%

茶素

二·〇六%

單寧

一二·九一%

可溶解物質

三七·三二%

全室素

三·九六%

茶葉之室素

〇·七五%

茶之特殊成分爲單寧、茶素、以脫 (Ether) 浸出物三種。其對於吾人生理上所顯之效能，亦賴有此三者耳。茶能止渴，興奮精神，循環血液。每當疲乏或思睡時，飲茶則能滌除煩燥，清爽精神。惟飲之過多，或過濃，則易礙消化。其經兩三次沖泡之茶，含茶素多，尤易損害腸胃也。

#### 第四節 我國茶業之沿革

我國茶之起源，有謂遠在神農時代；有謂濫觴於周；有謂始於六朝，而盛於唐宋。議論紛紛，莫衷一是。顧茶爲野生植物，產於我國，遠在上古，似不難推想而知。若就消費上觀察，則三代以上僅認其有藥材之效能，以爲祭祀之珍品，初未以爲飲料也。秦漢以後，上流社會漸飲用之。視爲奢侈品。至六朝時，飲茶之風漸盛，



由上流社會傳播於一般社會。不復視爲奢侈品矣。唐時需要益增，產地幾遍全國；且爲重要商品，販賣於邊徼之地。飛錢制度之發達，茶商與有力焉。以言茶政，則有貢茶、稅茶、權茶三制，頗稱完備。洎乎兩宋，茶業之盛，度越前代。一方因人口增加，茶之需要亦增；他方因茶爲輸出邊境之重要商品，恆以茶易馬，於是茶之出產愈增。政府設茶馬司於邊境，以掌管茶馬之出入焉。元明茶業，不減宋代。明之政府力謀出產之增加，免除茶戶徭役，凡無主之茶園，不令其荒蕪。令軍隊栽培之。茶課或納茶，謂之本色；或以銀絹代之，謂之折色。凡納茶課後在本部可以由銷售，惟輸出邊境以易馬，則爲政府所獨占，置茶馬司於邊境以管理之。茶稅收入，數亦可觀。元則行茶引茶由，爲販賣茶之特許狀，無此狀者，不得私販。清初仍明制。無所損益。咸、同、以後，原定引制，漸成具文。光宣之交，東南各省所征茶稅，改爲抽釐，其尙未變更者，僅沿邊數省耳。自與外國通商後，茶之輸出甚盛。一八八六年（光緒十二年）達二億三千萬斤。嗣後忽增忽減，究難達此數。然

亦不失爲輸出之主要品。清季及民國初年，茶占輸出品之二三位，與絲並稱。每年多則值銀五千餘萬兩，少亦二千餘萬兩。約占輸出貨物總數百分之二三。當時因印錫爪哇之茶，暢銷於歐美市場，華茶販路被奪，茶市衰退。國人政府有鑒於此，曾倡議改良茶業。卒以內亂頻仍，政治腐敗，不但未能一一實施，卽已創辦之改良機關，亦無法維持。致茶市不振，茶園荒蕪。近三四年來，茶市雖稍振，然欲恢復昔日盛況，已屬望塵莫及。自中東路事件發生後，蘇俄禁止華茶入口。華茶銷又告斷絕。茶市益跌，茶商歇業。吾國茶業前途，將益不堪設想矣！

## 第二章 茶之種類

吾國茶之名稱既多，而其種類亦繁：有依製法而分者，有依產地而區別者，有因產期之不同而分者，有因製造地而分別者，有依品質之不同而分者。而稅關則採用製法之不同而分類者。以下各節分述之。

## 第一節 依製法分類

依製法之不同，所分種類，大別爲四：

- (I) 紅茶 (Black tea) 依貿易上所用之名稱，更細分爲八種：(A) 工夫茶 (B) 小種茶 (C) 白毫茶 (D) 彩花白毫 (E) 橙花白毫 (F) 花香白毫 (G) 雙龍 (H) 珠蘭

(II) 綠茶 (Green tea) 其交易上所用之名稱，有下列各種：

- (甲) 小珠茶 (Green powder) 又由其大小之差分爲：(a) 蔴珠 (蚤目一號) (b) 寶珠 (蟻目二號) (c) 芝珠 (蠅目三號)
- (乙) 大珠茶 (元珠茶 Imperial) 形比(甲)種稍大，亦有大中小之分：(a) 珍珠 (蝶目一號) (b) 圓珠 (蝦目二號) (c) 熙珠 (蛾目三號)

(丙) 雨前茶 (Young hyson) 可別之為五種：(a) 眉雨 (b) 蛾雨 (c) 蟻雨 (d) 芽雨 (e) 熙雨 此外尚有鳳眉、秀眉、針眉、風眉等名稱。

(丁) 熙春茶 依摘葉之季節分為：(a) 眉熙 (一號) (b) 正熙 (二號) (c) 副熙 (三號) (a) (b) 兩種又合名之曰貢熙。珠茶形圓，雨前形纖，而熙則介乎纖圓之間，此其大較也。

(三) 烏龍茶 (Oolong tea) 分為：(甲) 普通烏龍茶，(乙) 包種茶。

(四) 磚茶 (Brick tea) 形如磚，故名。分為：(甲) 紅磚茶 (乙) 綠磚茶 (丙) 小京磚茶 (板茶)

## 第二節 依產地分類

茶之名稱，多冠以著名產地之名。茲列舉如下：

(一) 福州茶 指產於福建而聚於福州交易者而言。更細別之則爲：(A) 武夷茶，(又名淮山茶) (產於崇安縣) (B) 北嶺茶，(產於閩侯縣) (C) 白淋茶 (霞浦縣產)，(D) 板洋茶 (閩侯縣板洋產)，(E) 洋口茶，(建甌縣產)，(F) 清和茶 (政和縣清和產)，(G) 界首茶 (產於崇安縣)，(H) 丹洋茶 (產於連江縣之丹洋)，(I) 政和茶 (產於政和縣)，(J) 邵武茶 (產於邵武縣)，(K) 沙陽茶 (產於沙縣)，(L) 水吉茶 (產於建甌縣之水吉)，(M) 東風塘茶 (產於壽寧縣之東風塘)，以上均爲工夫茶。

(二) 兩湖茶 指湖北湖南兩省所產茶，而交易於漢口者，更細分之如下：

(A) 湖北茶 產於湖北省，而聚於漢口以交易者，稱爲湖北茶。(a) 宜昌茶以集於宜昌得名。(b) 羊樓峒茶，(產於蒲圻之羊樓峒) (c) 羊樓司茶，(產於蒲圻之羊樓司)。(d) 崇陽茶，(產

於崇陽縣。(e) 通山茶，(產於通山縣)。

(B) 湖南茶 湖南之茶集於長沙者，總稱之曰湖南茶。(a) 安化茶，

(安化縣產)。(b) 桃源茶，(桃源縣產)。(c) 長壽街茶，

(產於平江縣)。(d) 高橋茶，(產於瀏陽縣之高橋)。(e)

醴陵茶，(醴陵縣下產)。(f) (湘潭茶，湘潭縣下產)。(g)

(聶家茶，(產於臨湖縣之聶家市)。(h) 雲溪茶。(產於巴陵

縣之雲溪)。(i) 平江茶，(產於平江縣)。

(三) 安徽茶及江西茶 安徽茶多集於漢口，江西茶多集於九江。(A) 祁門茶

，(產於祁門縣)。(B) 寧州茶，(產於江西寧州縣)。(C) 祁寧茶

，(產於安徽祁門一帶，及江西寧州一帶之茶)。以上(一)(二)(三)

各種，皆為紅茶。

(四) 徽州茶 徽州府屬六縣中，除祁門一縣外，其餘五縣所產之茶，總稱曰徽

州茶。祁門所產者爲紅茶，概移出於九江，漢口以行交易。而此五縣所產，則爲綠茶。俱集於上海。各縣所產者，皆以縣名名之。如婺源產者爲婺源茶。休寧產者爲休寧茶，其例也。

(五) 屯溪茶 徽州茶之別名也。以徽州所產之茶，多集於皖浙交境之屯溪以行交易。故有斯名。此種茶多爲雨前、熙春。

(六) 平水茶 浙江之紹興、上虞、嵊、新昌、蕭山、諸暨、餘姚七縣所產者，稱爲平水茶。以各縣所產之茶。多集於紹興之平水，故有此名。今雖由他處移出，亦仍沿用平水之名。此種茶多爲大珠、小珠。

(七) 武園茶 集於福建武園，綠茶之總稱也。普通多別爲(A)長行司正茶，(B)充眼生茶，(G)正眼生熙春，而不用總名。

(八) 龍井茶 產於浙江杭州附近，其名甚著。茶館飲茶，迄今多用此名。而現時輸出貿易上已不用矣。——自(四)至(八)各種，皆爲綠茶。

### 第三節 依製茶時期分類

依製茶季節，或收穫時期，大別爲春茶及夏茶。細別之則爲頭幫茶，二幫茶，三幫茶，四幫茶。茲略述如左：

(一) 春茶 春茶比夏茶葉厚而味濃。

(A) 頭幫茶 (First crop) 一稱頭春茶，爲清明之交，穀雨以前摘葉所製造者也。

(B) 二幫茶 (Second crop) 一稱二春茶。爲穀雨後十日內外摘葉製造者。頭幫茶採摘後四十日，則達二幫茶採摘之期。

(二) 夏茶 夏茶比春茶葉薄而味淡，價較爲低廉。

(C) 三幫茶 (Third crop) 一稱三春茶，穀雨後二十日左右摘葉製造之者。



(D) 四幫茶 (Fourth crop) 一稱四春茶。三幫茶摘採經一月後採摘而製之者。其稍前者，恆稱爲三春茶。

此外湖南安化地方，依製茶時期分爲春茶、仔茶、采花茶，白露茶四種。春茶爲穀雨後小滿前所採摘者；仔茶爲芒種後小暑初所採摘者；采花茶白露茶，爲立秋及白露節所採摘者。

#### 第四節 依製造地及品質分類

由製造地而分類者，在上海市場適用之名稱，有左列各種：

(一) 路茶 於出產地製造完竣後，而運往上海者。——徽州茶平水茶、的大部分。

(二) 毛茶 由出產地運來之葉，在上海製造者。——平水茶的一部分。

(三) 株茶 已在出產地粗製者，運至上海後，再混合製造之。

依品質亦區別為種種。例如粗製茶稱毛茶。精製茶稱成茶。乾燥充分者曰乾茶。含有水分者曰濕茶。福州市場習慣上有稱綠茶之一等品為芽尖，二等品為級結，三等品為色茶，四等品為清水云。

### 第三章 茶之品質

世界之茶以吾國為最優。其香氣為各國之茶所弗及，已早有評論。今據皮爾（A Palthurs）所研究，華茶所含單寧酸，比印度、爪哇茶為少，收斂性少，頗適於衛生，不致傷及胃口。茲揭皮氏所試驗之化學成分如左：

成分	工夫茶（寧州產）	爪哇茶	印度茶（加爾加答產）
水分	四·五七五%	四·五八〇%	四·五七六%
單寧	八·〇七〇%	九·七〇四%	九·四三六%
可溶分	三六·〇五〇%	四二·七五〇%	四三·七五〇%

灰分	五·三二〇%	五·〇五〇%	五·四二〇%
可溶灰分	四·〇四五%	三·一五〇%	三·五二〇%
茶素	二·五〇〇%	二·五三〇%	三·二一〇%

依右表華茶所含單寧，比他國茶爲少可知矣。

吾國茶之品質有因製法之不同而異者，有由製茶時期不同而異者，有由於氣候而異者，以下分節述之。

### 第一節 原於製法之品質

(一) 綠茶之品質 綠茶中品質最良者爲熙春，而雨前爲最劣。熙春中又以眉熙爲最佳。正熙副熙次之。其次於熙春者爲小珠。此種以圓形爲最好。藤珠最上。寶珠、芝珠次之。次於小珠者爲大珠。分爲六目，其中以蚤目爲最上。蛾目爲下品。據分析安徽種茶場所製之眉針所得之結果：水分九·九二%，灰分五·四五%，可

溶灰分三·二〇%，不可溶灰分二·二五%，水分浸出質三七·四八%，單寧一五·一九%，茶素二·六九%云。

(二)紅茶之品質 紅茶宜適度乾燥之。以形狀整齊，黑褐色，有芳香者為佳。浸出液之色呈美麗的紅褐色而多甘味，少苦味，澀味及青臭味，且透明者為最優品。工夫茶與小種茶本為同種之茶。其細葉者稱工夫茶。其粗大者稱小種茶。此二種茶在貿易上總稱之曰白毫茶。與福州所製之武彝茶，文圃茶，並稱為名茶。其色澤如白絹。蒙以稀薄之白毫，外觀極美，品位最高，因此其他紅茶中往往有混淆之者。茲將吾國紅茶百分中平均成分列左：

種別	成分					
	茶	素	單	寧	蛋	白
中國產	三·二〇	二·七	七·四	六·二	一·三五	〇·四〇
臺灣產	一·八一	二·七	六·九	六·三	八·二	五·〇
平均	二·〇〇	七·五	二·二	一·三	二·五	〇·〇
	三·九	〇·一	四·一	〇·四	八·六	六·五
	六·六	五·六				

(三) 烏龍茶之品質 烏龍外觀類似紅茶。呈紫黑色。其煎汁呈灰黃色。香氣較紅茶稍強。以風味佳者為優品。包種茶為烏龍茶中之上品。其味濃厚雅醇。苦味澀味甚適中。其芳香之爽快為飲茶家所讚美。故包種茶到處得優於他種茶之好評。銷路甚旺。美國稱包種茶之最優品為 *Oolong Superior*。此茶以黃枝、秀英、茉莉、珠蘭等花配合之。惟現今產量甚少，其每包重量均為四兩，以紙包之，故有此名。福州包種茶中，有小種茶、烏龍茶、花香茶、或工夫茶等名稱。而在原產地則無之。茲將吾國烏龍茶之平均成分，及茉莉花茶，珠蘭花茶之百分中平均成分舉列如下：

種別	成分								
	水	分	茶	素	可	溶	分	單	寧
茉莉花茶	九·九四七	〇·六二六	三七·二六八	一一·七五八					
珠蘭花茶	一〇·六七二	〇·五五四	三七·二二五	一一·九八四					

成分	茶	素	單	寧	蛋	白	質	可	溶	分	水	分	灰	分
比率	二〇・三五八	一一・七一一	二二〇・六五〇	三六・一三〇	一一・五三〇	六・三五二								

(四) 磚茶之品質 磚茶一稱茶餅，有紅綠二種。綠磚茶長一尺，幅七寸；或長八寸二五，幅五寸二五。紅磚茶長八寸半，幅六寸。每箇重量約二磅以上。(約合華衡一斤半) 小京磚茶每箇普通重量為三十六翁司(約合華衡一斤又十兩)。磚茶乾燥良好者，能耐久貯藏。紅茶製者則以呈黑褐色為佳。綠茶製者則以呈濃褐色為優品云。

## 第二節 原於產地之品質

湖北湖南福建及安徽之東南部，為紅茶之主產地。浙江安徽及福建之東南部為綠茶之主產地。近來吾國茶質香味日益衰退，苟不設法改良製造，恐不足以與印錫茶競爭也。祁寧茶質品遠出於兩湖茶之上，故其價格亦最高。

(一) 安徽省 安徽產茶之地，以績溪、歙、祁門、婺源、黟、休寧六縣爲最著。祁門之紅茶品質最良，與江西寧州所產茶，在漢口市場通稱之曰祁寧茶。色味稍濃厚，凌駕於兩湖茶之上。祁門以外其他地方，則悉產綠茶。婺源之茶，品質優良，產額亦大。休寧之茶，品質雖優良，而產額甚少。歙縣之茶，品質亦優良。就中以黃山茶爲最。其品質不下於休寧。績溪之茶屬中茶。黟縣之茶爲安徽產茶中之最惡者。長溪之茶，品質亦佳。

(二) 湖北省 紅茶中工夫茶品質最良。湖北產者亦佳。茶葉比較稍廣。呈黑色，或紫色。湖北產中以鶴峯所產者爲最優。惜產額不多。故其名不著。其次則爲羊樓司聶家市所產者，品質良而名亦高。

(三) 湖南省 湖南所產者以安化產爲最佳。其餘大抵帶有灰黑色，品質稍劣。長壽街所產者較良。桃源次之，湘潭產最劣。

(四) 江西省 江西以寧州產爲優。又有所謂雙井茶者，品質尤佳，與安徽祁門

及兩湖上等茶相匹。上等品曰松香，葉小而整齊，色味俱佳。

(五) 浙江省 本省產額最多，而品質最良者，厥爲舊紹興府屬八縣，卽山陰、會稽、上虞、嵊、新昌、蕭山、諸暨、餘姚是，但平水茶從來爲着色之茶。自美國禁止輸入着色茶以後，亦稍有改善。杭州之龍井茶，爲省中之第一位。國人咸知其爲名茶。其葉厚味永，投諸湯中，不變色。煮以佳泉，則透明。入口則清芬衝鼻，其味由舌端而浸潤於胃腸，清爽無似，故人多嗜之。

(六) 福建省 本省所產者以紅茶爲主，其最多者爲工夫茶、小種茶、彩花茶、白毫茶、及花香白毫茶。而工夫茶中以邵武、政和、白琳、東風塘產者品質爲最佳。久爲歐美人所讚賞。自來福州茶之品質，大抵皆佳良。其色味淡泊而不濃厚，頗難適合俄人之嗜好。若以單寧含有量之稀薄一點言之，實爲世界第一。法人最爲歡迎。

### 第三節 依其他之品質



(一) 由於製茶時期之品質 依製茶時期之不同，而分爲頭幫茶，二幫茶，三幫茶，四幫茶，既如上述。頭幫茶葉質堅硬，品質最佳。二幫茶品質亦良好。三幫、四幫茶，葉質堅硬之度漸減，品質亦劣。其由老茶樹採摘老葉製之者，品質最粗惡。此項茶輸出以蒙古爲主。

(二) 由於氣候及土壤之品質 製茶與氣候及土壤之關係甚鉅。氣候適順，土壤適宜，則茶之香氣強，品質良。反之，則茶葉惡劣。當四五月時多雨，茶葉之乾燥不充分，易致腐爛，香味大減，品質自劣惡矣。

## 第四章 茶之栽培要素及方法

### 第一節 氣候

茶之抵抗寒冷之力甚弱，故茶樹之栽培，須稍高之溫度。種茶最盛之地，恆在北緯二十六度與三十度之間。吾國安徽省之祁門縣，建德縣，江西之浮梁，以及英屬

印度之大吉嶺阿資薩母皆同此緯度。世界能產最佳茶之地。其相合之點，在於氣候之相同，亦可概見。然同一地方，產茶之佳否，視乎其地高度之如何。蓋茶爲深根作物，因肥料之吸收甚鉅，故主深根，入土中約五六尺，支根旁生約五六寸，且有甚長者。故產茶最佳之地爲高山，平地次之，近水之地爲最下。印度北境有拔海一萬二千尺之喜馬拉雅山之大吉嶺，其所產之茶，爲世界無上之佳品。錫蘭拔海七千尺高山所產之茶，亦馳名於世。我國品質最佳之茶，亦產於高山。如祁門之歷山離海面三千尺。所產之茶，每擔之價不下七十兩。浮梁礮村之葛坪山青龍山拔海三千尺，所產之茶，售價每擔多在八十兩以上。良以此兩處所產之茶味香而色濃也。

氣候之寒暖，雖依緯度、高度，而有一定。然狂風霪雨，則每年變動無常。其影響於茶之出產甚鉅。吾國四五月之交，南方連朝梅雨，一月之內，清明之日甚少，致失製茶之良期，不能多製造綠茶，而往往坐待茶葉之老，爲製造粉茶老茶之原料，因之輸出綠茶產額減少。不僅產額減少已也，茶之品質亦大受損害。良以採摘時

期降雨，茶葉所含水分多，乾燥不易充分，恆醱酵而變質。至若狂風之影響於製茶經濟，視降雨爲尤甚。大風摧折茶樹，姑無論矣。卽當茶之發芽時期，朔風挾沙塵以俱至，茶葉受害實甚。既損葉質，復害其發育。因之茶之品質低下，產額減少。故茶採摘時之氣候，與茶之品質與發育，大有關係。若遇氣候溫暖乾燥之時，則茶之發育良好，品質亦佳。否則，則必得相反之結果，可斷言也。

## 第二節 土壤

土壤之性質，與茶樹之栽培，關係最爲重大。蓋茶葉產額之多寡，與夫茶質之優劣，全繫於土壤之肥瘠。茶樹栽培最適宜之土壤，須具備數種要件。如土層深肥，富養分，易粉碎，多有機質，浸透作用良好等。黏土而缺乏浸透作用，與浸透作用過大之砂土，均不適於茶樹之發育。而欲於表土上無水分之常停滯，則須有適量之石灰分。此雖適於茶樹之發育，而有過量石灰分之存在，則反有害於茶之發育。有

機質所含分量過多，使茶樹之成長過於迅速，不能望其健全之發達。若乃茶質之良否，則視有充分的磷酸肥料，及加里成分之存在與否也。

吾國產茶之區，其土壤大都適於茶之栽培。尤以祁門浮梁一帶，地質係雲斑石的沙岩，色甚紅，爲岩石經多年之風化崩解而成土壤者也。故此兩縣所屬各地之土壤，皆呈紅色，其質極肥沃，最適於茶樹之栽培。浮梁縣西鄉之高山，土色稍黑，而帶黏質，故該地茶樹之發育良好。蓋黑土富植腐質，爲土壤中最肥美者，不獨爲栽培茶樹最適宜之土，而對於普通農作物亦甚適焉。至祁門一帶之紅黏土，含鐵質頗多，適於茶樹之栽培。黃黏土不若紅黑二土之肥美，但此土在祁門少而建德多。故建德之茶不如祁門，而祁門之茶又不如浮梁，全在於此。則土壤與茶樹關係之重要亦可知矣。

### 第二節 茶種

吾國茶種比印度種形狀小，而葉肉厚。若加以研究，則種別頗多。安徽試驗場曾將祁門各鄉之茶種，分類試驗。其他安徽各縣及江西福建湖南湖北浙江等省之茶種，亦行種別的試驗。依一年以來之經驗，以比較其優劣。據說祁門西鄉種最優良，南鄉城鄉次之。其他各省則以湖北之陽新鶴峯，福建之光澤浦城種爲優良，而其生長力不及祁門種，且埋深處不能發芽。是蓋一方因土壤之關係；他方因種子付郵局寄送時，包裝不合法，核仁大半乾枯有以致之，亦未可知。茲將種別試驗表列記如下：

## 祁門各鄉種別試驗

茶種		平地	低山	高山
育狀態	芒種前五日 檢查茶種發	霜降後五日 檢查茶苗之	芒種前五日 檢查茶種發	霜降後五日 檢查茶苗之
生長力	育狀態	生長力	生長力	育狀態
生長力	育狀態	生長力	育狀態	生長力

東鄉區	—	—	—	—	—
西鄉區	同上	六·〇寸	同上	六·〇寸	葉開展
南鄉區	葉開展	五·八寸	同上	五·九寸	同上
城鄉區	葉出土	五·一寸	葉開展	五·七寸	葉出土
					四·七寸

次觀安徽試驗場就各省茶種舉行種別試驗所得之結果如左。

省名 縣名 茶種發育狀態 霜降後七日檢查  
 茶種發育狀態 茶苗之生長力

安徽 霍山 未出 未出

廣德 苗出土 三寸

黟縣 未出

江西 鉛山 苗出土 三·六寸

浮梁桃野 始萌芽 二寸

## 福建

龍巖(一)	崇安	壽寧	光澤	浦城	武平	閩侯	南安覺海寺	南安雪峰寺	德興	修水	浮梁礮溪
同	未出	始發芽	葉出土	苗出土	同	始萌蘗	始萌根	始萌芽	未出	始萌芽	苗出土
		二·六寸	三·九寸	三·六寸	一·九寸	一·八寸	二寸	二·四寸		二寸	三·五寸

湖北

通山

苗出土

三・五寸

湖南

平江

始萌芽

三寸

安化

同

二・九寸

長沙

始發芽

三・四寸

陽新

同

四・二寸

浙江

餘姚

苗出土

三・七寸

遂安

未出

淳安

始發芽

三寸

建德

同

二・九寸

平陽

同

二・八寸

龍巖(二)

始萌芽

三・二寸



#### 第四節 播種

現今茶樹之繁殖，大都用實播法，然欲改良品種，維持特性，宜用扦插區條等法。在臺灣則專以扦插繁殖，經多年之經驗，多於實播。印度錫蘭則用苗床法，我國均以實播行之。實播之法常因雜種之交配使品質變換。故在播種之前，須行種子之選擇，宜用壯大之種子，其小而輕及不完全者皆不可用。次則對於播種時期粒數等，應加以注意。茲分述之。

(一) 時期 播種之期，大約在春分前後。安徽模範茶場所試驗之播種時期，有隔年播種，立春前播種，雨期前播種，春分前播種，春分後播種。檢查一年間平均生長力：隔年播種者為三寸五分，立春及雨期前播種者為三寸二分乃至三寸，春分前者六寸七分占多數，春分後者五寸餘。徵諸以上試驗，春分前二日乃至十日內播種，若無風雪或特別低氣溫之發生，則茶之一年間平均生長力最佳。故是時為祁門

茶播種最適當之時期。茲揭其試驗成績如左：

高山區播種試驗

地區 播種期 芒種前五日 霜降後七日

第六區 春分後二日 苗出土 四·七寸

平地區播種試驗

地 區	播 種 期	芒種前五日	霜降後七日
第一區	隔年	苗出土	三·五寸
第二區	立春前	苗出土	三·二寸
第三區	雨前	苗出土	三·二寸

低山區播種試驗

第一三區	春分前三日	兩葉一尖	五·七寸
------	-------	------	------

第二四區	第二三區	第二二區	第二一區	第二〇區	第一九區	第一八區	第一七區	第一六區	第一五區	第一四區
同	同	春分前十日	同	同	同	春分前二日	同	同	同	同
葉開展	葉出土	同	同	同	同	苗出土	葉出土	同	同	葉開展
五・四	四・九	五・四	五・八	五・四	五・五	五・九	五・五	五・七	五・九	五・八

第五四區	第五三區	第五二區	第五一區	第四九區	第四八區	第四七區	第四六區	第二七區	第二六區	第二五區
春分後三日	春分後三日	同	同	同	同	同	春分前七日	春分前十日	同	同
葉開展	兩葉一尖	葉出土	同	同	葉開展	葉出土	葉開展	葉出土	葉開展	葉出土
五·五	六·七	五·一	五·八	六·〇	五·九	五·一	五·六	五·一	五·五	五·一

第六五區	第六四區	第六三區	第六二區	第六一區	第六〇區	第五九區	第五八區	第五七區	第五六區	第五五區
同	同	同	同	春分前二日	同	春分前三日	同	同	春分前二日	同
同	同	同	同	同	葉開展	同	葉開展	葉出土	葉開展	葉出土
五・八	五・九	六・四	六・一	六・三	六・〇	五・四	五・七	四・九	五・六	五・二

第五五區	第五六區	第五七區	第五八區	第五九區	第六〇區	第六一區	第六二區	第六三區	第六四區	第六五區
同	春分前二日	同	同	春分前三日	同	春分前二日	同	同	同	同
葉出土	葉開展	葉出土	葉開展	同	葉開展	同	同	同	同	同
五・二	五・六	四・九	五・七	五・四	六・〇	六・三	六・一	六・四	五・九	五・八

次觀江南植茶公所試驗之成績如次：

第六六區	春分後三日	葉出土	六·四
第六七區	同	同	五·八
第六八區	同	同	五·九
第六九區	同	同	五·五

時期

芒種前五日試驗

立秋前七日試驗

秋分前七日試驗

出土

平均芽長

平均芽長

隔年種

葉出土

三·〇寸

四·五寸

立春前種

苗出土

三·〇寸

四·〇寸

春分前種

始發芽

三·〇寸

四·〇寸

春分後種

始萌芽

二·五寸

三·〇寸

(二)粒數 吾國農民對於茶之播種，從來無一定之粒數，又不知優種之選擇，茶株亦往往不能整齊。據安徽模範茶場民國五年度報告；選擇種子點播，測其一年之生長力，二十粒及三十粒發育最旺，能抵抗外界之寒冷及乾旱；十粒五粒次之云云。

## 平地區

地	區	粒	數	芒種前五日檢查茶種發育狀態	霜降後七日檢查茶苗之生長力
第	第	第	第	葉	葉
八	九	九	九	出	出
區	區	區	區	土	土
三	一	二	三	五·四寸	五·四寸
〇	〇	〇	〇	五·〇寸	五·〇寸
粒	粒	粒	粒	四·九寸	四·九寸
五	五	五	五		
區	區	區	區		
第	第	第	第		
九	九	九	九		
區	區	區	區		



低山區

第三八區	三〇粒葉	開展	六·三寸
第三九區	二〇粒葉	出	五·一寸
第四〇區	一〇粒葉	出	四·八寸
第四一區	五粒葉	出	四·七寸

高山區

第一八區	五粒葉	出	四·五寸
第一九區	一〇粒葉	出	四·七寸
第二〇區	二〇粒葉	出	四·八寸
第二一區	三〇粒葉	出	四·九寸

至於江南植茶公所所行播種粒數試驗，其成績如次：

播種粒數	芒種前一日 試驗出土	立秋前三日試 驗平均芽長	秋分前五日試 驗平均芽長
百粒	一〇〇寸	二・五寸	三・〇寸
五十粒	〇・五寸	三・〇寸	三・〇寸
二十粒	〇・五寸	三・五寸	四・〇寸
十粒	——	三・五寸	四・五寸

(三) 深淺 印度錫倫茶種之播種，其入土之深度，以二寸為適宜。吾國茶種之播種，其深度各地不一。其中有恐鳥獸之加害，往往埋種子土中深至五六寸者。按徽試驗場行三寸、二寸五分、二寸、一寸五分四種各別試驗。其深者發芽稍遲。是蓋因幼樹先生根鬚，後生枝幹也。依該試驗場之經驗，立春前播種者以深二寸五分為適宜，春分前播種者以深二寸為適宜。今揭其四種試驗表如次：

平地區

低山區

第一區	第一三區	第三區	第一區	地區
二·五寸	一·五寸	二·〇寸	三·〇寸	播種深度
葉開展	葉開展	葉開展	葉出土	芒種前五日檢查茶種發育狀態
五·八寸	五·七寸	五·五寸	五·二寸	霜降後七日檢查茶苗之生長力

第四二區	第四三區	第四四區	第四五區
三·〇寸	二·五寸	二·〇寸	一·五寸
葉出土	同	葉出土	葉開展
五·一寸	四·九寸	四·九寸	六·四寸

## 高山區

第一區	一·五寸	葉	出	土	四·四寸
第二區	二·〇寸	葉	開	展	六·六寸
第三區	二·五寸	葉	出	土	四·九寸
第四區	三·〇寸	葉	出	土	四·六寸

依江南植茶公所試驗之成績，播種深者，生長良好。如次表：

入土淺度

芒種後一日  
試驗出土

立秋後三日試  
驗平均芽長

秋分後五日試  
驗平均芽長

四寸

二分

二·三寸

三·二寸

二寸五分

五分

三·〇寸

三·五寸

二寸

九分

三·五寸

四·八寸

一寸五分

一寸

三·六寸

五·〇寸

(四) 疏密 吾國產茶地帶，其茶叢株間無一定距離。以其隨意散種，計算其收穫量，頗為困難。且以太密，易滅殺其生長力，安徽試驗場分為六種以試驗之。以多傾斜地，故用三角形點種。觀其一年來之經過，除距離三寸五分與三寸者之生長力稍弱外，餘無甚差異。今舉其試驗表如次：

## 平山區

地 區	行 間	株 間	芒種前五日	霜降後七日
第一四區	三·五尺	三尺	葉出土	三·九寸
第一四區	四尺	三·五尺	葉出土	四·六寸
第一四區	四·五尺	三·五尺	葉開展	五·四寸
第一四區	五尺	四尺	葉開展	六·一寸
第一五區	四尺	三尺	葉開展	六寸

## 低山區

第三七區	同	同	同	同	同	同	同	同	同	六・三寸
第三六區	四尺	三尺	葉開展	六・〇寸						
第三五區	同	同	同							
第三四區	同	同	葉出土							
第三三區	三・五尺	同	葉開展							
第三二區	四尺	三尺	葉出土							
第三一區	四・五尺	三・五尺	同	五・一寸						
第三〇區	同	同	同	四・九寸						
第二九區	同	同	同	同						
第二八區	五尺	五尺	葉出土	五・一寸						

高山區

第一七區	第一六區	第一五區	第一四區	第一三區	第一二區	第一一區	第一〇區	第九區
三·五尺	四尺	五尺	五尺	四尺	五尺	五尺	同	四尺
三尺	三·五尺	四尺	五尺	三尺	四尺	四尺	同	三尺
同	同	葉出土	同	同	葉出土	同	葉出土	葉開展
三·九寸	同	四·三寸	四·六寸	五·三寸	四·八寸	四·七寸	五·一寸	六·一寸

## 第五節 移栽

印度及錫倫多獨木茶樹，吾國從來以叢木占多數，此其異點也。安徽模範種茶場春間購茶秧栽植，分爲一本、三本、五本、十本、十五本、三十本六種，以試驗之。結果知新芽發育與叢數之關係，以叢本爲宜、一本一行者，全不發育云。觀江南植茶公所移栽試驗成績如次：

時期	芒種前三日 試驗伸長	立秋前五日 試驗伸長	秋分前七日 試驗伸長
清明前七日	二分	六分	一〇分
穀雨前三日	一分	五分	八分
立夏前七日	〇	三分	六分
獨本叢本試驗			
分栽株數	立秋前七日 試驗伸長	秋分前三日 試驗伸長	



獨本 二分 三分

三本 三分 五分

五本 四分 六分

叢生 五分 八分

已未移栽試驗（光緒三十四年第一次試驗）

茶秧 立秋前七日試驗 同 上 同 上

分栽茶 大 七·五 中 六·五 小 四·五

未栽茶 大 一二·五 中 八·〇 小 六·〇

已未移栽試驗（第二次試驗）

茶秧 秋分前五日試驗 同 上 同 上

分栽茶 大 一〇 中 七 小 五

未栽茶 大 一三 中 一〇 小 八

## 第六節 施肥

吾國農民往往以種茶爲副業，不注意施肥，且有茶樹施肥損害茶葉香味之迷信；因此茶園之地力衰耗，茶樹之發育不良，茶葉收量減少，品質惡劣。查吾國茶戶中普通施用肥料者，僅百分之二乃至百分之三。其所用之肥料，大抵爲豆粕、油粕、及木灰。施肥日期，一般在二三月與八九月。至其方法如何，各地互異。聞祁門一帶，無處不種油菜，以製造油粕，該地名之曰油枯，榨油後所剩之渣滓也。油枯富窒素，且價值較廉，爲茶樹之適宜肥料，在施肥前，先掘樹根四周之土，深約六寸許，然後用油枯粉拌柴灰約一小碗傾入凹處，復覆以土。每年施肥一次或二次，其時間恆在二三月與八九月云。

模範種茶場於祁門秋浦一帶種茶分區及培茶分區，其施肥之狀況，在祁門種茶分區，均以油枯粉拌草灰爲肥料，每叢用十二兩。祁門培茶區亦以油枯草灰。其叢數

在一萬以上者，用草灰四五千斤，其不及一萬叢者，用二三千斤，以之與油枯粉一二千斤拌混，以製成肥料。其在秋浦種茶分區，用草灰油枯各半拌和，每叢施四兩云。江南種茶公所施肥試驗。多用紫雲英、豆粕、豆莢、野草等爲肥料，或兼用二種。屢經試驗結果，以草汁、豆粕之滋養力爲最；而草汁中以紫雲英爲第一。春夏之時，則專用紫雲英，及各項草汁，自秋冬至春，則參用豆粕云。

觀民國五年安徽模範種茶場成績報告書。略謂本場因開山種茶，事務蝟集，原有老茶，僅收拾枯枝，略事培護。五年二月下旬，鋤鬆土壤，陸續施肥。新種之茶，先行施肥，然後播種。夏季以青豆莢、青草培壅之，既爲培肥，兼防乾旱也。冬季復下菜種粕（菜子餅），草木灰，堆肥；並用藁保護，以防寒冷。茲檢老茶及新茶加肥之效力如次：

### 老茶

## 新茶

山後老茶	本場永租大	山灣租茶	廟後租茶	對河租茶	塘塢租茶	山老茶	本場永租低	平地租茶二	平地租茶一	施肥區域
三月八日及十一日	三月五日	三月三日	三月一日	三月二日	三月二日	二月二十九日	三月一日	二月二十八日	施肥月日	
菜餅肥每叢八兩	菜餅混堆肥每叢十二兩	菜餅每叢十兩	油枯肥每叢十兩	菜餅肥草木灰每叢十二兩	人糞肥草木灰每叢一斤	菜餅肥每叢十二兩	蒸骨粉拌草木灰每叢十二兩	菜餅肥每叢十二兩	施肥數量	
一八五〇斤	六五斤	一七五斤	九五斤	一五〇斤	荒蕪未採	五〇斤	三九斤	去年不施肥時收穫量數		
一九七六斤	七五斤	二〇七斤	一〇五斤	一七四斤	五七斤	五六斤	—	本年施肥後收穫量		

施肥區域	平地 區布種茶子	低山區 布種茶子	高山區 布種茶子
施肥數量	菜餅粉醱後 混草木灰每叢 十兩	同	同
肥料 夏秋季使用	嫩豆莢埋土中 青草布株間	上同	上同
冬季施肥數量	每叢菜餅三兩	每叢草木灰菜餅二兩	每叢堆肥半斤
霜降後七日檢 查茶苗之生長力	六寸	七斤	六寸六分

### 第七節 耕耘除草

時至三月，天氣晴和，茶芽初出，應除去茶樹枝旁所遮蔽硬殼，鋤土拔去雜草。但邠門秋浦一帶，普通之茶，每年陰曆七八月行一次鋤剷，貧苦無力者，至冬令農隙時始行鋤剷，或竟任其荒蕪，或僅拔去雜草，而不鋤剷者。是其原來之耕耘，殊

爲粗漫，亦可概見。安徽模範種茶場以耕耘鬆土，除草、有補助發育，吸收養力的重要作用。各老茶二月二十一日耕耘，八月間復行一次耕耘。新種茶苗，雨後隨時耘草，培壅茶苗。其耕耘時日，比施肥時稍早云。

## 第八節 修剪

凡剪枝之樹木，生長繁盛，樹體強健，其效果已顯著。茶樹亦然，修剪之後，日光能放射於茶樹之上，濕氣亦易流通。且剪枝後，出多數新枝，茶葉之收穫多。無如農民無知，以爲一加修剪，茶葉之收量減少，殊不知修剪後，樹勢旺盛，所出茶芽更多。農民既昧於此義，於是普通七八年僅剪枝一次，甚至有二三十年始行一次剪伐者。反之，在印錫茶樹成長後，每三年或五年間必剪枝一次，故其樹勢旺盛，發芽強壯，茶葉濃綠深厚而柔軟，且富於光澤。而祁門培茶分區各區行修剪者不多。又秋浦培茶分區、修剪一半者多，全部修剪者止兩區，目前修剪雖未充分普及，

而修剪後新芽旺盛，比未修剪者葉多一倍。將來必廣行修剪，可斷言也。

## 第九節 摘採

茶經曰：『凡採茶在二月三月四月間。』茶錄曰『大和七年正月，吳蜀貢新茶，皆冬中作法。爲之詔曰，所貢新茶，宜於立春後。』吾國採摘之期，古來皆以清明節爲始，無論氣候如何，必於是時採摘，墨守舊習，不敢變更，殊屬可笑。惟後來以茶摘採不僅一次，有頭幫、二幫、三幫之別，則其時期亦自不同。茲述各種茶摘採時期如次：

頭幫茶 自清明節迄穀雨節，即陽曆四月至五月也。

二幫茶 係穀雨後十日所採摘者。

三幫茶 係穀雨後二十日所採摘者。

四幫茶 係三幫茶摘後，一月間所採者。

依上所述，吾國茶葉摘採之期，普通以清明節爲始。惟白毫茶清明節以前卽行採摘。至其採摘習慣：初次摘採時，將附著新出枝梗之葉全部摘下，致傷害樹枝不少，且葉與枝之間，芽蘖露出，無大葉以隱蔽之，遂萎謝凋落；而全年擁護樹體之枝葉稀少，其害甚鉅。因行是等不良摘採後，再發生新葉，以供第二次之摘採，往往在第一次摘採後四十日。反觀印錫採摘法，不如吾國於初摘時盡摘其新出嫩芽，而新葉發生五六片之枝，先摘其上部最嫩二葉一對。第三新葉，留於枝上，以爲再發新芽之資。次摘第三葉，而不採其全葉，下部留六分之一，以保護樹枝及葉梗間之芽蘖，助後日嫩葉之發生。其注意保護，有如是者。故每次摘採後約十日，前次殘置的萌芽，及下部三四葉間之萌芽已成長，而爲寸餘之嫩葉，復可採摘。如是每十日摘採一次，每年除寒冷之月外，其餘八箇月間皆可以摘採，統計一年約二十餘次。吾國氣候固不若印錫之炎熱，而摘採之次數，應不至相差如是之遠。其所以如是者，實以無知土民不知採摘過度之弊害，貪圖目前之小利，而忘將來之大有利，以



致之也。將來改革過度摘採，使農民知其弊害，姑無待言。而僱傭摘採之勞働者，亦宜知其弊害，採摘上須特別注意與周密監督。蓋僱傭工資之多少，依摘葉斤數以支付，勞働者爲增大自己之摘葉量，易有粗放過度摘採之弊；茶園主雖指示摘採過度之弊，亦難以制止勞働者貪多之念。於是不得不嚴爲監督，監視人巡視茶園，指示本日某區採摘一葉半，或二葉，傳知勞働者，依法採摘。及至收納茶葉，檢查茶筐內發見老葉枝梗尺寸不符合時，減少其工資以罰之。於是生葉一律整齊，陷於過度之採摘亦少。是不第保護嫩葉之發生已也，乾燥再揀等之勞費，亦因之減少。

摘葉雖多爲婦女幼童，而年老男子亦有從事之者。茶工雖多係產地居民，而入製茶季節，勞力不足，往往自他地陸續集於產地，以從事摘採及製茶焉。採摘必擇晴明之日，降雨時決不可行。故五六月之際，霖雨緜緜，遂失製茶之良期，致坐待嫩葉變爲老葉，不得不爲製造老茶之原料。是以摘葉時若降雨，影響於製茶甚大。此習慣，自古相傳，如茶經云：『雨下不採茶，雖不雨而有雲，亦不採，不焙，不蒸

，用力弱故也」。

老茶者自三幫茶畢後，摘採老葉製造而成，即銷售於蒙古之磚茶也。老茶之摘葉，粗雜殊甚，以鐵製鎌類器具，搔落老葉。需要勞動時間甚少，男工每人一日能摘採三百斤左右，較新葉採摘利益爲大。故近來上法流行頗盛，如羊樓峒老茶出產額約二千萬斤，而普通茶不過百五十萬斤。然以鎌刀摘葉，茶樹受害殊甚，往往枯死，而又不加補充。馴至兩湖茶樹，漸次減少，茶園荒蕪，產額日絀，誠爲可憂之現象也！

## 第五章 茶之製造

### 第一節 概說

吾國製茶方法，以土法——舊來製法——爲主，全未有使用新式機器者。其製法之概要，分爲五種手續，即晾青、搓揉、醱酵、烘焙、選別是也。（一）晾青：將

採得茶葉，散布於竹簾上，曝曬於日光中，時時輾轉反覆之，使葉之兩面乾燥均勻。葉萎軟時，色逐漸濃厚，呈深綠色。至萎軟至如何程度爲止，則依各人經驗而定，大抵以葉莖屈折不斷爲主。若天氣不良，日光不能乾燥時，則置於人爲的暖室以乾燥之。斯時宜注意換氣法，使腐空氣及瓦斯氣不停滯室內，以免青葉之醱酵也。

(二) 搓揉：其目的在除去乾燥後殘留葉中之水分。其在印度錫蘭，則用機械，而吾國則多以手或足搓揉之。其法置晾萎適度之青葉於柳條或竹製盆內，以掌前後揉捲之，約半時乃至一時許。其以足蹂踏者，置茶葉於搓揉臺上，以足趾自前向後反覆輾轉。第一次之搓踏三人，大約費二十分鐘，使茶葉之汁液揉出，乃解開團塊。再爲第二次之揉搓，約費十分鐘。第三次之搓揉約十五六分鐘。務使茶葉之汁液全行分泌，然後乃鋪於竹簾上，曬以日光。其搓揉不充分者，則揀去，以手揉成圓形。

(三) 醱酵：此法惟製紅茶時有之，而製綠茶則無之。法將揉好茶置於木桶中，蓋以布，曬於日光之下，使之醱酵。歷二時至六時，(因氣候及方法而有差異。)

至茶葉呈銅色，則取之出，攤於竹簾上，移日中曬之。約曬十五分鐘，略乾，即成毛茶。此爲粗製也。(四)烘焙。此層手續最爲重要。烘焙之得法與否，香味良否之所由決也。印度錫蘭所用之法頗精。吾國所行之方法頗不一致。普通多用直徑約三吋，高約三尺之籠。開其兩端，中有竹底，其上部容茶葉，下部置炭火以焙之。如是則驅逐殘留於葉中之水分，與以適當之香氣。如欲附以人爲的香氣，則以各種香花和茶葉焙之。(五)選別。用篩以分品質之種類。最初所用者爲粗篩，逐漸用較細之篩。篩不下十餘種，如一號至四號篩，粗雨、中雨、小雨、牙雨、鐵沙、生末、副中雨、副牙雨、副鐵沙、灰末、塵末等是。此爲最後之手續也。吾國製茶之方法，大概如此。以下各節分述綠茶、紅茶、烏龍茶、磚茶之製法焉。

## 第二節 綠茶製法

將採摘之茶葉入釜中，燃以炭火，用茶叉炒拌之；約五六分鐘，俟其葉軟萎，葉

而生皺，則取出。置麻袋中搓揉之，曬於日中；再入釜中炒之；或散布篩上，其下熏以楓實，更以炭火乾燥之。其與紅茶異者，不除去生茶之苦汁，與不醱酵也。綠茶混合香花之比例不一。普通綠茶微溫時，每百斤混合香花五六斤。其香氣最高之綠茶，竟有用香花五六十斤者。此項香花經烘焙而破碎者，概行篩去。更選擇形狀完全者五六斤混合之。綠茶粗製者運往茶號，或茶棧再製之。

觀浙江平水茶之製法有如下者：

炒青葉 日中摘來之葉，大抵於夜間半製之。所用之釜以肉薄者為最良，深六寸，直徑三十寸左右。其竈不設煙突，薪用一般松材，生火熱度不可太高，如製衣用之熨斗熱度為適宜。火度始高而逐漸減低，以免有焦葉之虞。每次投入生葉四斤許，以兩手攪拌之。俟茶葉稍帶青燻，現縐紋時，則以兩手搓揉之。若製造標本茶，搓揉時應謹慎，不宜將葉毀損，約十五分鐘，即竣事矣。

搓揉 入已經炒青後之葉於平籠中，以足搓揉之。使其所含水分揉出，揉搓既畢

，則以手解散團塊，俾得於空氣中乾燥之。

二青燥 解塊完了，復投入茶葉於釜中以乾燥之。火度比炒青葉時稍弱。其法以兩手自上下反轉茶葉，使乾燥均勻。俟茶葉稍呈黑綠色，以手攪茶葉發嬰嬰之音時，則已達乾燥之適度矣。然後取出。二青燥約費二十分鐘。

燥茶 二青燥手續既完，俟冷卻後，再行燥法。其火度比二青燥爲低。以兩手上下反轉，使茶葉漸成圓形，香氣亦漸生。約歷三四十分鐘許，即成功矣。經過此種手續所製之茶，稱曰山茶，爲水客所收集，以輸送於茶莊者也。

要之自生葉以至製成山茶，其經過之手續有五。其所需時間約一時半至二時。生葉十六斤，可製山茶四斤。

次觀杭州龍井茶之製法。龍井茶以色薄味淡而香氣不強者爲最良。其製法與輸出茶異。其清明前採摘者稱之曰明前茶。穀雨前採摘者稱之曰雨前茶。後者之價值亞於前者。

(甲) 明前茶之製造 清明前茶芽尙蒙白毛，摘採其二葉。所用之釜與徽州所用者相同，肉薄者多。其竈附以煙突，以松竹爲燃料。俟釜生熱時，內面塗以蠟，使茶葉之摩擦減少。入生葉於釜，火度逐漸加強，以手或茶叉攪拌之，俟生葉漸次萎軟生青燻時，則更稍強火度，以兩手附釜面，搓揉茶葉，以揉出水分，俾其乾燥。約十分鐘許，葉發嬰嬰音，乃減低火度，附茶葉於釜面以擦之，使變爲扁平形。手續遂完了矣。此項茶每斤價格約六七元左右。此種製造，實無足取。與其謂製造，毋寧稱爲乾燥之爲適當也。

(乙) 兩前茶之製造 清明後茶葉伸長三四葉，乃採摘之。其所用釜與薪，與前述製造明前茶者相同，其手續大略如左：

炒青葉 投生葉約四兩於釜中，其釜面塗以蠟。漸次加強火度。迨火度強時，以兩手力入揉搓之。至以手握之結爲團塊時，則取出之。約費十五六分鐘。

炒葉 炒青葉終後，自釜中取出之。茶葉冷卻後，解散其塊結。用四號篩簸去小

物。將篩上之茶葉約三兩許投入釜中。火度比炒青葉爲弱。以手輕輕反覆之。迨葉發擦音時，則取出之。約需十分鐘。再將取出之葉過四號篩以除去小物。將其粗者約六兩許投入釜再火焙之。俟香氣生則畢事。約需七八分鐘。此項之茶，每斤可得價一元餘云。

### 第三節 紅茶製法

紅茶之原料與綠茶同。當清明穀雨時，選晴明之日，摘採曾開三四葉之嫩葉。若至開五六葉者，則品質即不免粗惡矣。其製造方法，分爲晾青、搓揉、發酵、烘焙、分篩五種手續。茲分述於後。

(一) 晾青 晾青者，晾乾茶園所採之青葉也。其法先以竹蓆或竹簞置日光中，散布青葉於其上，務以薄層爲佳。時時以手翻之，俾葉之乾濕得以平均。其曝乾至如何程度爲適宜，一依經驗爲斷。大抵青葉變深青色，葉梗柔軟可以屈曲不斷，已



達適度。惟晾青極爲重要，過與不及，影響於茶葉之良否頗大，不可不慎也。若遇陰雨，則置茶葉於室內，用風扇送爐火之熱氣於青葉上，既受光線之作用，復受熱氣之效力，曝乾極爲迅速，誠良法也。其於薄暮採摘之青葉，不及曝於日中，則撒布於空氣流通之室內，至翌晨已略乾燥，再曝日中，以速其乾燥。

(二) 搓揉 青葉既曝乾適度，於是行搓揉焉。搓揉者，將曝萎之葉搓捲之，使成緊細條也。綠葉中所含細胞，因搓揉而破裂，胞內汁液流出。再三搓揉，復爲葉條所吸收。他日泡茶時，味極濃厚。若葉中之液汁未出，縱令泡之久，其味亦不濃。蓋含於葉之細胞中，不易浸出也。搓揉之法不一。鄉人往往置茶葉於竹籃上，以手搓揉之，斯法頗爲適宜，惜稍遲緩耳。或置茶葉於大桶內，人入桶內，以足揉搓之。此法揉搓之力較強，而以足踏之，未免有不潔之誚，爲外人反對華茶入口所藉口之一理由，當速行改良，用價廉而有效之搓揉器以補救之。手揉之法，其工作之遲速，視搓揉者之氣力及其用力如何而定。氣力強而肯用力者，則搓成頗速；氣力

弱而又不肯用力者，則搓成較遲。姑就氣力中等而言，置曝萎之茶葉於竹籬上，以手揉成團塊。解散其團塊，而復揉之。如是反覆數次，葉片變爲勻細柔軟圓條，使汁液含蓄於條內。其時間約需十五分鐘。此第一次之揉搓也。次將揉過之葉，曝於日光中，約五分鐘許；且行第二次揉搓，需時十五分鐘。揉搓之手續於以完竣矣。

(三) 醱酵 醱酵者，所以使搓揉細條之條發出熱力，茶味變爲濃厚者也。其法置已揉之茶葉於竹籬或木桶內，蓋以布，置日光中。或先於竹籬下置小炭爐，將茶葉傾入籬內，然後蓋以布，置日中。此二法均有使用，無大差別，惟後法成效較速，用之者不少。醱酵時間大約一時半，至二時爲適宜。間亦有至五六時者。蓋因天氣之寒暖，與土地之高低而有差異也。茶葉醱酵適度，常呈赤褐色，如新鑄銅貨，且香氣馥郁；若未至適度，則茶葉唯帶青色，無香氣；過度則茶味帶酸氣。此判定適否之大概標準也。

經晾青搓揉醱酵三種手續後，成爲毛茶。種茶園戶所製者，毛茶也。毛茶有乾濕

之不同，而價格亦因之有貴賤之別。園戶將所製毛茶，售與茶號，茶號施行烘焙、分篩兩重手續後，始成紅茶。

(四) 烘焙 烘焙者，用火將已醱酵之茶烘乾也。醱酵後之茶葉中，尚遺留水分，須設法乾燥之。前述製茶手續，自摘採以至醱酵，鄉人皆能自辦。以無需多資本也。烘茶之手續煩瑣，處理一不得法，則難得佳品。且購大烘篩需鉅資，斷非種茶小園戶所能辦到，故多將毛茶售與茶號。茶號購入毛茶，其乾濕之程度不均一，從事焙乾之。第一次之烘曰打毛火。火候甚微，不過先去茶葉之濕氣。茶葉收集漸多，至臨時篩製之前，將已經打毛火之茶合一爐而烘之，曰打老火。乃行種種分篩手續。既打老火後，於裝箱運出之前，尚行一次烘焙，曰清火。蓋所以使香氣不至逸散。將來開箱時，香氣之馥郁與否，與火候之輕重有密切之關係。

烘茶之法：盛茶葉於竹編之焙籠內，籠為折腰的圓筒形，中空置一活動之竹製烘屨，以盛預備之茶葉。其烘爐掘地以為穴，其內放木炭，置焙籠於其上。所應注意

者，爲火度之強弱。火過烈則傷茶質，味欠佳，必以適度爲佳。此外不可使茶葉落於爐內，以免籠中茶葉蒙焦灼之氣味。

(五)分篩 行老火後，茶身已乾燥。而茶梗混雜，大小不齊，形狀頗不美觀。必過篩以齊一之。其手續如次：

(甲)大茶間 篩製毛茶之第一工場也。

毛茶在大茶間通過二號篩，乃至十號篩。二號篩之篩底交三篩；三篩之篩底交四篩，順次至於十篩。其經二篩篩過者曰頭號茶。三篩篩過者曰二號茶。四篩篩過者曰三號茶。五篩篩過者曰四號茶。六篩者曰五號茶，七篩者六號茶，八篩七號茶，九篩八號茶，十篩九號茶。但三號以上於大茶間用風車扇過。三號以下用六號之篩撈過。

(乙)下身間 篩製第一工場之茶，卽精製之第二工場也。

(子)撈過六號半篩之篩底茶，送往下身間。先用二號半篩於篩面撈去枝梗，

復取篩底之茶再篩之。其在篩面者曰頭號茶。二篩半篩底之茶，用三篩篩之。其在篩面之茶曰二號茶。四篩篩面之茶曰三號茶，五篩、六篩、七篩、八篩、九篩、十篩曰四號茶以至九號茶等等。

(丑)三號以上茶，經風車扇過後，再以六號篩輕簸飄之，然後揀別之。三號以下或扇、或簸、或飄、以行揀別。

(寅)三號以上之茶，經女工揀淨後。用七號篩撈頭後，再以二號半篩徐徐篩過齊整，復用風車扇淨。

(丙)尾子間 篩頭及篩底茶精製之工場也。

(子)大茶間之篩底茶，及風車扇出之輕片、破葉，與下身間破底茶，及風車扇出之輕片破葉，及簸出飄出之輕片破葉等，皆送往尾子間重製之。

(丑)凡輕片破葉，或盛以布袋，或盛以竹簍，以腳踏碎。經風車扇飄之。其舉出之梗頭，再盛於布袋中，置石上搥碎之，以七號篩篩過之。其不能篩下者，再

行搥、篩、扇、飄、等手續。

以上(甲)項所製之九號茶，(乙)項所製之九號茶，(丙)項所製之尾子茶，再加以清火，裝諸箱中，謂之箱茶。其餘不能製成茶者，曰茶末，茶梗。

次觀安徽模範茶場之製茶方法如次：

(一) 晾青 用最寬曬簾，散葉於其上曬之，使其萎軟。除此以外，又備晾青布木架，置於空氣流通處。架分上中下三層，每層以白布聯於轉軸。攤青葉於其上，收斂自如，不特水氣易於透發，即青葉亦柔輦一律，葉內細胞不至縮并一處，製成紅茶，色澤燦然。

(二) 搓揉 用手搖「揉青機器」揉茶。將晾萎過度之青葉置於機器內，動搖旋轉，每小時可揉成條線茶五十磅。其法初揉時，器內裝茶，上蓋螺旋壓力，宜逐漸下。約逾二十分鐘，須將茶葉翻散一次，以解團塊。並提出粗葉與細嫩之葉，分別另揉。搓揉既久，復將上蓋不時提起，俾茶葉透涼，以防發熱變紅。

(三) 醱酵 用火爐之熱力醱酵。爐炭一律二十斤又四兩，使熱力平均。烘籠內之溫度，高低亦歸一律。每籠內置揉好之茶五斤四兩。上覆以布，歷二時之久，茶葉現鮮紅色。大抵醱酵時間以二時三十分為適當。爐火溫度以九十度為最適宜。

(四) 烘焙 烘焙普通分三種，曰毛火、足火、補火。毛茶云者，將已醱酵之茶用火焙八成乾，使茶汁收入葉條內，可以保其色澤香味。足火云者，臨篩製時再烘一次，以烘至適合分篩為主。補火云者，以業經篩製之茶，再烘一次，即行裝箱。烘場內火爐每爐秤準無煙白炭二十斤又四兩，同時開火。烘爐亦配定一律，不使參差。

(五) 揚揀 揚去輕片破葉，自以風車竹簸為良。惟揀工一事，則先揀別嫩葉梗莖，後加揉製，既省揚簸之勞，又少折耗，且嫩尖不易篩碎。普通茶號收買毛茶，均係先製後揀。該場則試驗兩種方法，結果以先揀後製之經濟占優勝。

#### 第四節 烏龍茶製法

烏龍茶之原料，與紅茶同，用茶樹之嫩葉。福州普通茶製造將終時，約在立夏節頃，乃摘葉以製造之。下等品至此季節後始製出者也。烏龍茶之製法。入生葉於釜，燃火，以手揉，或腳踏，俾榨出液汁。曬於日。迨其葉稍見紅色時，再入釜焙製之。烏龍茶以其爲紅茶之一種，故其製造原理略同。惟其手續稍繁雜。醱酵作用未完成前，卽行炒乾耳。烏龍茶中有所謂包種茶者，其製造方法與烏龍茶無大差異。唯當烘焙時，混入茉莉花、水圭花、木蘭花，使其芬香附着於烏龍茶云。

香花之產地，限於南方溫暖之地，福州附近之特產物也。舊曆四月末結蕾，至六月中旬滿開，十月落花，以半開不變色有光澤者爲優品。每百斤價四十元、三十元、二十元、五六元不等。其摘採時期在早晨。香花客由農家購入。日沒入市場售與茶棧。因香花發香氣在夜間，其賣買價格有入夜決定之習慣。茶棧購入香花，於密室中置焙籠，中放精選茶葉約五六寸高，其上敷以香花，以不見下層之茶葉爲限度。更於其上敷厚五寸之茶葉，復鋪香花。如是一重爲葉，一重爲花，以各至三重滿



籠爲止。放置一夜，翌早取出，隨放篩上，剔去殘花，純剩茶葉及少數完整香花。此時花香已吸入茶葉之內，故所製之茶，自然含馥郁之香氣矣。燻花之次數，因茶葉品格之高下而定。上等茶葉燻花須至三次，其次者則只一次，惟每次吸過花後之茶葉，於剔去殘花時，必須將茶葉入微火烘之。一可使消去水分，一可使吸存花香。此爲最重要之手續也。

### 第五節 磚茶製法

磚茶爲紅茶末或綠茶末或茶葉所製成。在製造前，除去夾雜物塵芥等，蒸之使柔軟；次入定量於型內，加以壓力，取出乾燥之，爲磚狀或板狀之茶塊。今於敘述磚茶之製法以前，依原料之如何，而有左列之區別。

茶葉磚茶……

〔紅磚茶〕用中國產者  
〔綠磚茶〕

葉末磚茶

茶末磚茶

紅茶末……………用中國產及錫倫爪哇產者

綠茶末……………用中國產者

小京磚茶

紅茶末……………用中國產及爪哇產者

綠茶末……………用中國產者

茶葉磚茶之製造，混和一定比例之紅茶，與綠茶。每枚大小有定量。盛茶葉於毛髮織成之袋中，置蒸釜內，上覆竹編笠形之蓋，約蒸三四分鐘，傾入於硬木製成之磚模，蓋入商標壓印之鐵板，其上置二十噸水壓機以壓榨之，入型放置約二時許，乘熱取出，移置於華氏百度乃至百六七十度之乾燥室內，通以好空氣，使其自然乾燥。約三週間，摩擦其棱角。迨全部水分蒸發，則製造完竣矣。

茶末磚茶混合一定比例之紅茶與綠茶末。其製造順序，雖與茶葉磚茶相同，而所用水壓機之壓力強，如漢口俄人經營之磚茶工場，使用五十噸之壓力云。製造磚茶時，如欲製品色澤之美，香味之佳，往往輸入錫倫茶以爲磚茶之表面。內部則用土

產茶。其法當投入粉茶於壓榨型中時，最下層用少量錫倫茶，中層用多量華茶，而最上復用少量錫倫茶。

小京磚茶原屬粉末磚茶之一種，其原料與各種磚茶同，唯不如茶末磚茶之加熱製造耳。用上等綠茶紅茶之茶末約半磅許，入圓形回轉式壓榨機中，加以六十五噸之水壓力，取出，即行包裝。既不須蒸熱，亦無用何等之乾燥也。

漢口磚茶工場所使用之製造原料，以湖北鶴峯縣之花香茶爲第一，安徽祁門縣及江西寧州產次之。依近年各工場試驗之結果，用兩湖茶所製成者味淡色枯，終不若印錫產茶末之味濃色美。於是外部用印錫產茶末，俾保外部之美觀。再用寧州茶以加其香味云。其配合：每塊內部用兩湖茶一斤十二兩，外部用印錫茶及寧州茶四兩，合計重量爲二斤。至福州華人經營之磚茶工場磚茶製造原料，多使用福建西路產，而少使用北路產，錫倫茶葉則全不使用也。

由以上所述，磚茶之製法頗簡易，技術上雖無多大困難，然製造上應注意者有數

點：（1）參酌各地需要者之嗜好而決定適合原料之種類及比例。對於中央亞細亞波斯俄羅斯需要地之特殊嗜好，須有特殊之智識與經驗決定製法以適應之。（2）乾燥時須有特別注意與設備。例如在保有自然溫度之空氣中六七時即可乾燥。若移至八十度之乾燥室中七八時可乾燥。百度以上燥乾室中須六七日始乾燥。（3）需要充分壓力。聞漢口各磚茶工場使用六十五噸之水壓機云。

## 第六節 包裝法

吾國裝潢法，普通多用木箱，內襯鉛箔。向內地銷售者，則用箱或袋。其包裝法依原產地及輸出地而異，終難知其詳。今簡單說明之。吾國茶箱外面多用裱紙，普通糊表心紙一枚，花邊紙一枚，襯毛邊紙二枚，所費約三四分左右，節省花紙費用，以圖增箱板之厚，俾茶棧茶行得節約釘裱修箱之費，以減低吾國茶之原價，增加對他茶之競爭力。此種改良，非一朝一夕所可幾及。

觀湖北茶之包裝法。紅茶箱以薄板造之，中夾鉛板。外飾雖紅綠花紙，而方法拙劣，體裁亦不甚適宜。至木板失之薄，易於損壞，尤為缺點。所用者以二五箱為主，其重量合司碼秤約六十三斤。除箱板鉛罐十三斤，淨茶為五十斤。此頭茶之重量也。子茶、夏茶、及秋茶為四十二三斤。此外尙有大箱、十五箱、口裝大箱（輸往蒙古），然為數不多。

安徽茶之容器，多用木箱鉛罐，頗為堅固。其紅綠花紙多自漢口及九江購入者。安徽模範茶場之裝潢，多用五磅、兩磅、一磅、半磅小箱罐等。茲將其種類製造方法儲藏久暫等列表於左：

箱罐種類	製造方法	銷售狀況	儲藏久暫
半磅馬口鐵罐	長圓形深蓋	最合各埠零售	兩年後色稍變深褐香味能久而不散

一磅馬口鐵罐	同	上	零售銷行稍滯	同	上
五磅馬口鐵罐	長方形內襯鉛度	西商大批購辦	保存香味一年以上		
五磅馬口鐵罐	長方形內加屨蓋	極合大批銷售	保存香味可至二年以上		
兩磅楓木小箱	長方形內襯鉛度	西商多購作贈品	保存香味一年以上		
兩磅馬口鐵箱	長方形內加屨蓋	零叢銷售均宜銷行最速	保存香味可至二年以上		

江西茶之容器，爲本山檜木製成之木箱，長中尺一尺四寸，幅一尺一寸二分，高一尺二寸五分，板厚二分。木箱外裱皮紙，加裱花紙，復標某莊某商標。鉛罐原料用新金山產，每罐鉛四斤，加銅錫三兩以熔解之，打成薄皮十八枚，合成爲罐。罐外裱表心紙一枚，毛邊紙一枚；內襯毛邊紙二枚。更貼花紙及商標。上等紅茶用套箱者，多貼花紙一副。

浙江平水茶之運往外埠者，皆用杉木製成之茶箱，內置鉛板。杉木出嚴州，每年

冬時製成，以備明年茶市之用。茶箱及鉛板之費每支需五六角左右。茶莊揀選等級以類別之。裝箱後，包以竹蓆。其箱多為一五箱，間用二五箱。每年一五箱約三十萬支，二五箱約四五萬支云。一五箱（半箱）可容粗茶二十餘斤，或細茶三十斤。福州產向內地銷售者，其包裝法比向外國輸出者為簡單。其在內地銷售者，裝箱極少。普通多裝入大籠，中可容四五十斤。或由油紙包裹，或裝入布袋中。輸出外國茶之包裝，大都用木箱。其內裱錫箔、或鉛箔；其外糊以油紙，以防濕氣。以四箱為一捆。箱外包以蒲蓆，以細麻繩縛之。貼以商標，及其他記號焉。白毫茶則貼以描五彩花鳥之裱紙。小種茶則用紅色，或黃色。工夫種無貼用特種色紙之習慣。茶箱之容量不確定。有大箱、方箱、二五箱、一五箱、半箱、四種，列表如左：

種別	土名茶之種類	總量	封袋	淨茶
U Chest	大箱以白毫茶為主	平均七七斤	平均二六斤	五十斤左右
Half chest	方箱二五箱 <small>工夫茶小種茶 烏龍茶</small>	平均六五斤	平均一五斤	自四十八斤 至六十斤

Box	一五箱	花香茶	平均二四斤	平均七斤	自十五斤至二十斤
Half Box	—	—	平均一四斤	平均七斤	七斤

白毫茶原產地之包裝，用高二尺，方一尺八寸之木箱，其內部襯鉛板，外部貼商標及畫紙，上覆竹籠，以免箱之毀損。其包裝費合計一元六角左右，以視普通用麻袋、洋布袋僅費六角者相差甚鉅。往時白毫亦裝入袋內，卒以此種茶之價格上騰，故今日終用木箱也。

上海輸出茶所使用木箱之種別及容量如次

種別	茶種	容量	種別	茶種	容量	種別	茶種	容量
二五箱	粗茶	三〇〇斤	三七箱	粗茶	三〇〇斤	方箱	粗茶	四〇〇斤
	細茶	四〇〇斤		細茶	五〇〇斤		細茶	六〇〇斤
						方方箱	粗茶	比方箱
							細茶	容量大

上海輸出茶中方箱甚少，以二五箱為主。最上等茶有用二重木箱者。

最後一述磚茶之包裝法。其在福州，以三枚紙包之，裝入長方形之竹篾內；每篾



裝入八十塊，重約五十斤。又每篋有二斤塊七十二箇，或六十四箇者。其在漢口，磚茶一塊包以唐紙二重，夾以崇陽產之笋皮，以防香氣之發洩，外以麻布包裹之，更捆以繩。觀漢口中國磚茶工場包裝法。磚茶每箇以唐紙包之。別造竹籠，內填以紙，納磚茶七十二箇，或八十箇於其中，覆以竹編之蓋，上部以竹繩，或鐵帶束之。小京磚茶先包以錫箔，上更包商標紙。通常裝入五百箇於木箱中。茲將漢口所使用茶篋之種別及容量，列表如次：

茶之種類	包裝種別	每篋箇數	重	量
紅磚茶	七二裝 八〇	七二箇 八〇箇	一三九斤 一四七斤	
綠磚茶	三三六 三七六	三六箇 三七箇	八七斤 八九斤	

雲南磚茶包裝法凡三種，蓋因磚茶之形狀而異。運往四川方面者，為直徑三寸之扁圓磚茶，以七箇為一箇，十五箇裝入一大籠內，籠堅固不易破。磚茶有方形者，

三寸平方，厚五分，及二寸平方者，五箇爲一箇，十箇爲一籠。又有圓形者，四箇爲一箇，三十箇爲一籠。以上各種每籠重五十斤，每馬載二籠。其非磚茶則包以布袋，更以菰葉裹之，合十箇爲一擔，以運送之。

### 第七節 製茶經濟

製茶成本因各地生活程度之高低，與工資之貴賤而異，未可一概而論。茲將平水茶、祁門茶、徽州茶之粗製成本，略述如左：

一、平水茶生葉百斤之製造費概數

(甲) 摘採費 大洋一元

(乙) 製茶工資(男工三人) 大洋一元六角

(丙) 燃料 大洋四角

(丁) 器具損耗 大洋二角

合計大洋三元二角

以上生葉百斤可製茶二十六七斤，製成之茶，每百斤價約為三十元至五十元左右云。

二、邨門紅茶（二番茶）生葉百斤製造費概數

（甲）採摘費 大洋一元六角

（乙）製茶工資（男工二人） 大洋一元

（丙）飯酒煙雜費 大洋六角

（丁）燃料 大洋四角

（戊）器具損耗 大洋二角

合計大洋三元八角

以上生葉百斤可製茶二十五六斤，製成之二番茶普通每百斤價二十六元至三十元。至茶莊買入一番茶，普通則為三十元左右云。

三、徽州茶生葉百斤之製造費概數（以最大產地東鄉爲例）

（甲）採摘費

大洋一元

（乙）製茶工資（二日半）

大洋一元

（丙）飯酒煙等費

大洋七角

（丁）燃料

大洋三角五分

（戊）生葉搬運費

大洋一角五分

合計大洋三元二角

以上製品每百斤價格大洋二十元乃至三十元。一番茶以二十六七元爲多，二番茶二十元左右云。

### 第八節 茶業勞動

吾國從事於茶業勞動者，在鄉村多爲農夫，在都市多爲從事於商工業者之子弟，

以及無一定之常業者。栽培茶樹，大抵視爲農家之副業。一戶農家所經營之茶園，多以一家族之勞力處理之，間或需他家族之幫助，殆多爲交換工作者。而茶園栽培特僱勞働者之地方尙少。此吾國茶園屬於農家之副業，而未進於大規模經營之明證也。平水茶主要產地，紹興縣治之東山，一般農民以植茶爲主業，爲他地所不多觀。因此一家所經營茶園，面積稍廣大。栽培勞働，一家族之勞力，終有所不足，不僅需交換勞力之供給，而必須僱傭多少勞働者，以從事茶樹之栽培。至若安徽模範茶場，則僱傭勞働者更無論矣。摘採茶葉輕而易舉，婦孺多能之。各地方普通雖多婦孺，而亦有爲男子者。蓋是等地植茶於山嶺及崖壁之上，婦孺採摘，頗爲困難。安徽徽州婺源縣，其適例也。摘採勞働之賃銀，有按日給制及按斤給制，而二制又有給飯與不給飯之別。其賃銀之高低，依各地生活狀況之不同，與夫勞働需供之不同而異，大抵每工給飯大洋一角六七分（指男工而言），不給飯三角餘，每斤不給飯銅元二枚。普通多採按斤給值制。每日摘葉量迅速者約四五十斤，遲緩者五六斤

不等。

粗製勞働以其需多少之熟練技術，從事者多為男子。茶之粗製與栽培同，多由一家族自己工作，不另僱人，每戶一日不過製茶五六斤耳。其經營茶園較多之戶，當茶期中特僱茶工粗製後，或託茶莊再製。粗製勞働一日之工資如次：

賃銀	地方		
	安徽祁門	安徽婺源	浙江紹興
粗製工資	三·六角	二·〇角	三·〇角
飯酒煙菓子等費	二·四角	二·〇角	二·二角
總賃銀	六·〇角	四·〇角	五·二角

再製勞働比粗製勞働更需熟練技術。當製茶期間（三箇月），僱熟練茶師，工銀二三十元左右（按三箇月計算），給以飲食，使其擔任各主要事務，且負監督指導茶工之責任。再製勞働有焙工、揀工、做工、篩工之別。篩工揀工為女子之勞働。

焙工作工爲男子之勞働。今就徽州茶以示再製勞働對於百斤再製之賃銀如次：

賃	銀	銅錢九〇文	一	百	文	一	六	文	五	文
勞働種類		焙	工	揀	工	做	工	篩	工	

## 第六章 製茶機關

### 第一節 概說

我國之製茶機關，不外爲茶戶之粗製或原製；茶號、茶棧之加工再製三種機關。茶戶之小規模製造，姑無論矣。即茶號、茶棧之加工製造，其規模亦小，資本不厚。近來雖有集資創立製茶公司之趨勢，然未見發達。惟磚茶工場則營資本主義的出產，多有資金數十萬元，以視製茶公司平均僅擁有資本四五萬者，不可謂非大資本也。然農家散在各出產地姑勿論，茶號亦散在地方市場，惟茶棧則普通多集合於中

中央市場耳。植茶爲農家之副業，茶號或爲專業，或爲副業，茶棧則爲專業矣。

## 第二節 茶戶

茶戶者製茶民家也，別稱山戶販戶。山家居於產茶地帶，於田園旁或山上植茶，自栽培採摘以至乾燥，悉賴一家族之勞力。據我國舊農商部統計民國三年種茶戶數九十三萬五千三百三十七戶。以浙江最多，計二十五萬八千七百五十一戶。湖南次之，十八萬三千五百六十九戶。山西爲最少，僅一百五十戶耳。茲述其分布如次：

浙江	二五八、七五一	湖南	一八三、五六九	福建	一五八、〇二八
江西	一〇五、一三七	四川	九二、四三一	湖北	五六、八九九
安徽	三一、五六七	廣西	二二、三九七	廣東	九、五九九
雲南	七、五四四	陝西	五、二八八	江蘇	四、四三五



貴州

二、八七二 河南

九九八 山西

一五五

共計九三五、三三七

(附註)舊農商部十二年編第八次統計，種茶戶四四九、六六二。不及上表之半數。按民國二三年時，中央政府勢力能及各省，所辦統計，遺漏尙少。我人已嫌其難符我國茶戶確數。若第八次統計，僅列此數。各省產茶區未列入者頗多，更不足以代表我國茶戶之數。其他茶園面積，茶之收穫量等等。第三次統計皆較近確切。故本篇凡關於統計表，根據舊農商部統計者，悉取第三次統計數。而不採第八次統計。閱者諒之。

### 第三節 茶號茶棧

茶號別稱茶行、茶莊，散於地方市場。有揀選處，依自己之計算，購入茶葉，再從事精製以出賣之。或於製茶季節中，租賃揀選處，受茶棧之委託，以從事製茶。

故茶號乃從農家買集粗茶，加工再製，而非茶之原生產者也。經經紀人手買入粗茶，以白布包之，送往揀選處。揀選處普通多設於運輸便利之碼頭。其大者一棧有十餘箇揀選處。揀選方法，將買來粗茶過篩，除去砂塵茶梗及枯葉，分別品質為數種，然後再焙之，以防半製品的品質之變壞焉。

茶棧位於茶客與輸出商之間，以茶之買賣為主業。視市況之如何以從事製茶之配合。於必要時則設揀選處，或製茶場。綠茶及紅茶之以香花混製，皆於茶棧行之。九江市場有兼營粗茶再製之棧，特名之曰土茶棧，以與外國輸出商以直接買賣為主之絲茶棧區別。土茶棧經居間人之手，由山戶購入粗茶，再製之，移出於上海，或漢口。其主要者有恆豐順、天順祥、清元和、黃恆吉、恆昌祥、生昌和李同春等棧。

#### 第四節 工場

故茶號乃從農家買集粗茶，加工再製，而非茶之原生產者也。經經紀人手買入粗茶，以白布包之，送往揀選處。揀選處普通多設於運輸便利之碼頭。其大者一棧有十餘箇揀選處。揀選方法，將買來粗茶過篩，除去砂塵茶梗及枯葉，分別品質為數種，然後再焙之，以防半製品的品質之變壞焉。

茶棧位於茶客與輸出商之間，以茶之買賣為主業。視市況之如何以從事製茶之配合。於必要時則設揀選處，或製茶場。綠茶及紅茶之以香花混製，皆於茶棧行之。

九江市場有兼營粗茶再製之棧，特名之曰土茶棧，以與外國輸出商以直接買賣為主之絲茶棧區別。土茶棧經居間人之手，由山戶購入粗茶，再製之，移出於上海，或漢口。其主要者有恆豐順、天順祥、清元和、黃恆吉、恆昌祥、生昌和李同春等棧。

#### 第四節 工場

吾國茶之生產機關，農家占大部分，其規模小，資本少。近來始有規模稍大資本較多的製茶工場之設立。據民國二年統計，製茶公司十有一，其已繳資本達五十九萬六千元，公積金六萬九千二百元。其稍大製茶工場，江西則有二百二十三所，福建百五十八，全國合計七百零三。其職工為數共十萬三百二十七人。每一工場平均使用百四十三人。製茶工場省別數如次：

省名	工場數			
	職工	職工	職工	職工
北京	一	—	一二	—
安徽	九七	八九	九、七〇〇	二〇、八八七
江西	二二三	一七一	二一、六六九	二六、二二九
浙江	六四	五七	九、〇五九	八、一九八

合	廣	江	四	山	湖	湖	福
計	東	蘇	川	東	南	北	建
七〇三			八	三	五一	二四	一五八
五〇四	一	一	四一		一七	一三	一一四
一〇〇三二七			一、三五七	二四	二九、八〇九	一〇、八六〇	七、八三七
六九、四六六	一八	一八	七四三		四、三八六	三、八六二	五、〇二五

我國磚茶之製造，以俄人所經營者為主，其數凡四，設在漢口及九江。磚茶工場由本國人經營者，僅福州、漢口各一所。茲揭表如左，以示其昔日之概況焉。

# 第七章 吾國茶之產地及其產額

名稱	經營者	所在地	設立	期	資本金	機器架數	勞動者	一日製造額	一年製造額備考
致和磚茶廠	華人	福州南臺	宣統二年 (一九一〇)	二十五萬兩	二	未詳	八〇枚	三〇〇〇	
興商磚茶廠	華人	漢口玉帶門	光緒三十四年 (一九〇八)	六十萬兩	四	七百人	二五	九二・二〇	
阜昌磚茶廠	俄人	漢口英租界三碼頭及九江	光緒三年 (一八七七)	二百萬兩	五	四百人	(漢口) 二五 (九江) 二〇〇〇	九二・二〇 七	民國七年歇業
新泰磚茶廠	俄人	漢口俄租界大碼頭	光緒廿五年 (一八九九)	一百餘萬兩	六	七百人	三六擔 (漢口) 九	一三・二四擔	
順豐磚茶廠	俄人	漢口英租界大碼頭及九江	光緒五年 西曆一八七九	一百餘萬兩	六	一千人	(漢口) 七六擔 (九江) 一五〇〇	七六・四八擔 〇〇	民國七年歇業

## 第一節 概說

吾國土壤氣候，均適於茶之栽培，中部及南部，無處不有茶樹。產茶之區計有十三省：如山東、江蘇、安徽、湖北之南半部、湖南、江西、福建、浙江、四川、貴州、雲南之北半部、廣東、陝西等省。就中以南嶺大山支脈所分布之處，大小丘陵及其傾斜地，最適於茶樹之栽培，如湖北、湖南、江西、安徽、福建、浙江六省爲上述諸省中之最著者也。據舊農商部民八統計，吾國茶園面積如左：

## 茶園面積

民國三年	三·八八二、〇四五畝	民國六年	一·六二五、五四五畝
民國四年	三·三一四、三三六畝	民國七年	一·一九一、九六四畝
民國五年	三·一〇二、一五三畝	民國八年	三一四、五一一畝

全國茶產額年比較表

年次	種茶戶數	收				產			共計
		綠	紅	茶	茶	茶	子	芽	
民國三年	九三五·三三	三二七·七五	三三五·〇〇	四四·五八	二八·九一	二二·三五	九〇·一七	七二六·七七	
民國四年	一·四八七·五七六	九〇·四三	二五·八七	二二·三四	四·七〇	三二·二五	二六·一三	四六九·四三	
民國五年	九七·七二四	六三·五九	八二·八六	一〇·二四	三三·二九	二六·九二	九·七八	一九九·六〇	
民國六年	八六八·三二九	五二·二五	六七·二〇	九·四四	四·一七	八·一八	一·八六	一四·一六	
民國七年	六五四·八五三	六三·七二	四五·三三	九·二二	五·〇八	九·六二	一·三三	一三·八六	
民國八年	四四九·六六二	四四·六六	二七·三〇	四·九二	四·一五	三·九〇	〇·八一	八·八七	

至於茶之產額，我國從來無精確之統計，究爲幾何，不得而知。但爲研究便利計，不得不求一概數。據舊農商部第八次統計（民國八年）茶之收穫量爲八千八百七十萬七千一百餘斤。此種統計有數省產茶區尙未列入，而其已列入之省區，其產額亦未必比較精確。且其數比民國三四年相差過甚，實未足以覘吾國茶之真確產額。茲聊將民國三年至八年舊農商部統計列左，以資參考。



說明

一、湖南

- (1) 安化 (2) 平江 (3) 臨湘 (4) 石門 (5) 瀏陽 (6) 湘陰  
(7) 岳陽 (8) 湘潭 (9) 郴州 (10) 益陽 (11) 新化 (12) 常德  
(13) 醴陵 (14) 湘鄉 (15) 桃源 (16) 寧鄉

二、湖北

- (1) 蒲圻 (2) 鶴峯 (3) 崇陽 (4) 通山 (5) 咸寧 (6) 嘉魚  
(7) 施南 (8) 宜都 (9) 興山 (10) 長陽 (11) 通城 (12) 長樂  
(13) 歸州 (14) 利川 (15) 鄂 (16) 黃梅 (17) 蘄水 (18) 穀城  
(1) 寧州 (2) 浮梁 (3) 武寧 (4) 吉安 (5) 龍泉 (6) 崇義  
(7) 鉛山 (8) 瑞昌 (9) 義寧(修水)

三、江西

四、安徽

- (1) 祁門 (3) 婺源 (3) 建德 (4) 休寧 (5) 寧國 (6) 績溪  
(7) 歙縣 (8) 黟縣 (9) 霍山 (10) 廣德 (11) 太平

五、浙江

- (1) 紹興 (2) 嵊縣 (3) 杭縣 (4) 平陽 (5) 諸暨 (6) 餘杭  
(7) 上虞 (8) 天台 (9) 新昌 (10) 遂安 (11) 武義 (12) 淳安  
(13) 建德 (14) 縉雲 (15) 浦江 (16) 臨安 (17) 富陽 (18) 開化  
(19) 蕭山 (20) 仙居 (21) 長興 (22) 麗水

四、安徽

(7) 鉛山 (8) 瑞昌 (9) 義寧(修水)

(1) 祁門 (3) 婺源 (3) 建德 (4) 休寧 (5) 寧國 (6) 績溪

(7) 歙縣 (8) 黟縣 (9) 霍山 (10) 廣德 (11) 太平

五、浙江

(1) 紹興 (2) 嵊縣 (3) 杭縣 (4) 平陽 (5) 諸暨 (6) 餘杭

(7) 上虞 (8) 天台 (9) 新昌 (10) 遂安 (11) 武義 (12) 淳安

(13) 建德 (14) 縉雲 (15) 浦江 (16) 臨安 (17) 富陽 (18) 開化

(19) 蕭山 (20) 仙居 (21) 長興 (22) 麗水

六、福建

(1) 沙縣 (2) 崇安 (3) 建安 (4) 政和 (5) 永安 (6) 建甌

(7) 安溪 (8) 尤溪 (9) 霞浦 (10) 寧德 (11) 邵武 (12) 光澤

(13) 松溪 (14) 將樂 (15) 羅源 (16) 古田 (17) 屏南 (18) 漳平

(19) 寧洋

七、四川

(1) 雅安(雅州) (2) 灌縣 (3) 嘉定(樂山) (4) 宜賓(敘州)

(5) 邛崃 (6) 懋功 (7) 名山 (8) 漠源(清溪) (9) 榮經

(10) 屏山 (11) 西昌(寧遠) (12) 夾江 (13) 犍爲 (14) 松潘

(15) 平武 (16) 南川

八、雲南

(1) 普洱(寧普) (2) 昭通 (3) 思茅 (4) 緬寧 (5) 鎮沅

九、陝西

(1) 紫陽 (2) 安康 (3) 西鄉 (4) 漢陰 (5) 嵐皋(磚坪)

(6) 鎮巴

十、甘肅

(1) 武都 (2) 文縣 (3) 西和 (4) 天水 (5) 岷

七、四川 (1) 雅安(雅州) (2) 灌縣 (3) 嘉定(樂山) (4) 宜賓(敘州)

(5) 邛崃 (6) 懋功 (7) 名山 (8) 漢源(清溪) (9) 榮經  
(10) 屏山 (11) 西昌(寧遠) (12) 夾江 (13) 犍爲 (14) 松潘

(15) 平武 (16) 南川

八、雲南

(1) 普洱(寧普) (2) 昭通 (3) 思茅 (4) 緬寧 (5) 鎮沅

九、陝西

(1) 紫陽 (2) 安康 (3) 西鄉 (4) 漢陰 (5) 嵐皋(磚坪)

(6) 鎮巴

十、甘肅

(1) 武都 (2) 文縣 (3) 西和 (4) 天水 (5) 岷

十一、廣東

(1) 鶴山 (2) 清遠 (3) 連平 (4) 肇慶 (5) 新興 (6) 永安

十二、貴州

(1) 黃平 (2) 遵義 (3) 安順 (4) 綏陽 (6) 思縣 (6) 松桃

(7) 石阡

十三、河南

(1) 固始 (2) 光山 (3) 商城

十四、江蘇

(1) 江寧 (2) 鎮江

十五、山東

(1) 濟寧 (2) 萊蕪

十六、遼寧

(1) 鳳城(鳳凰) (2) 寬甸

古

新

甘

疆

青

海

藏

西

康

西

雲



新

甘

疆

青

海

藏

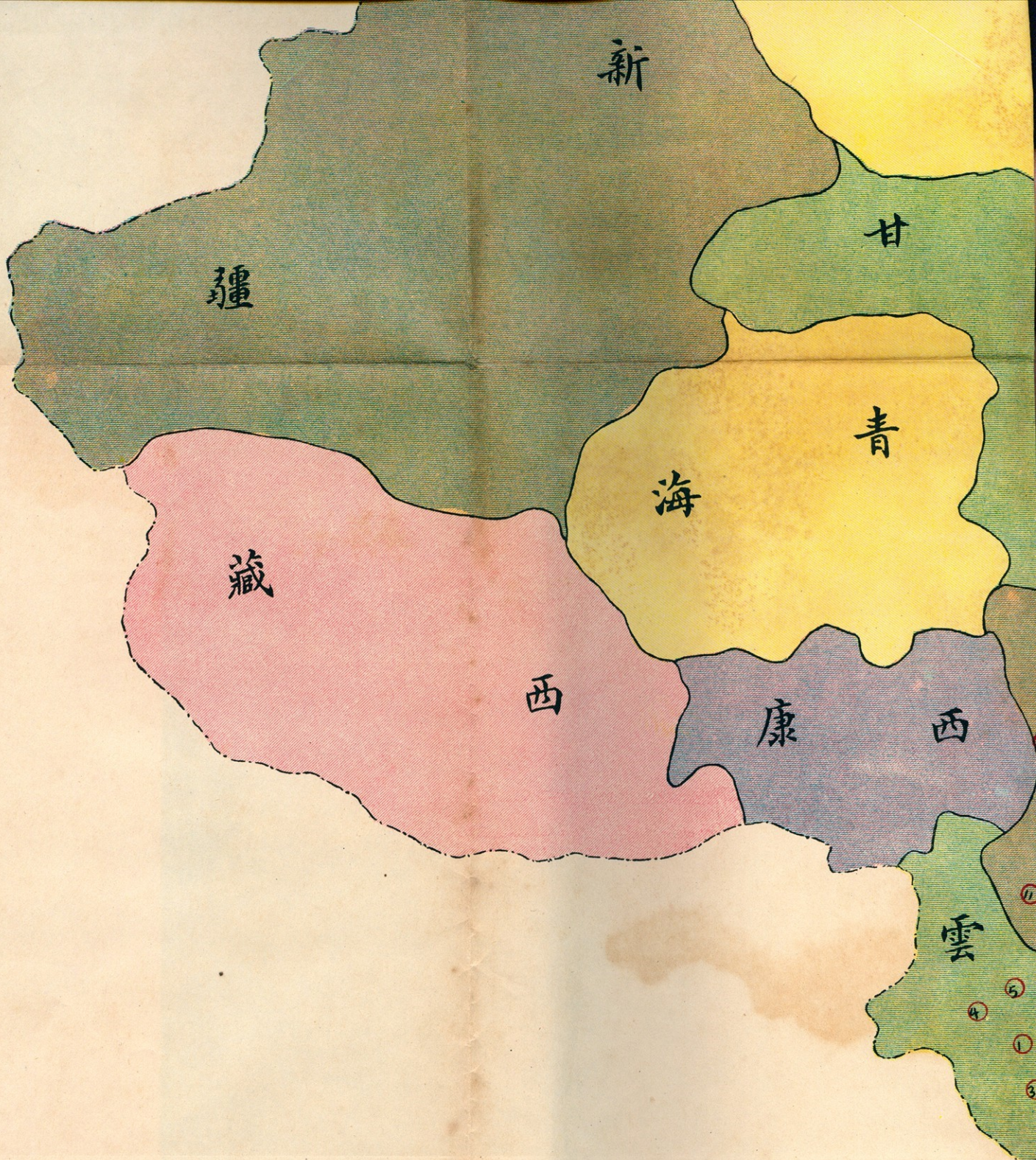
西

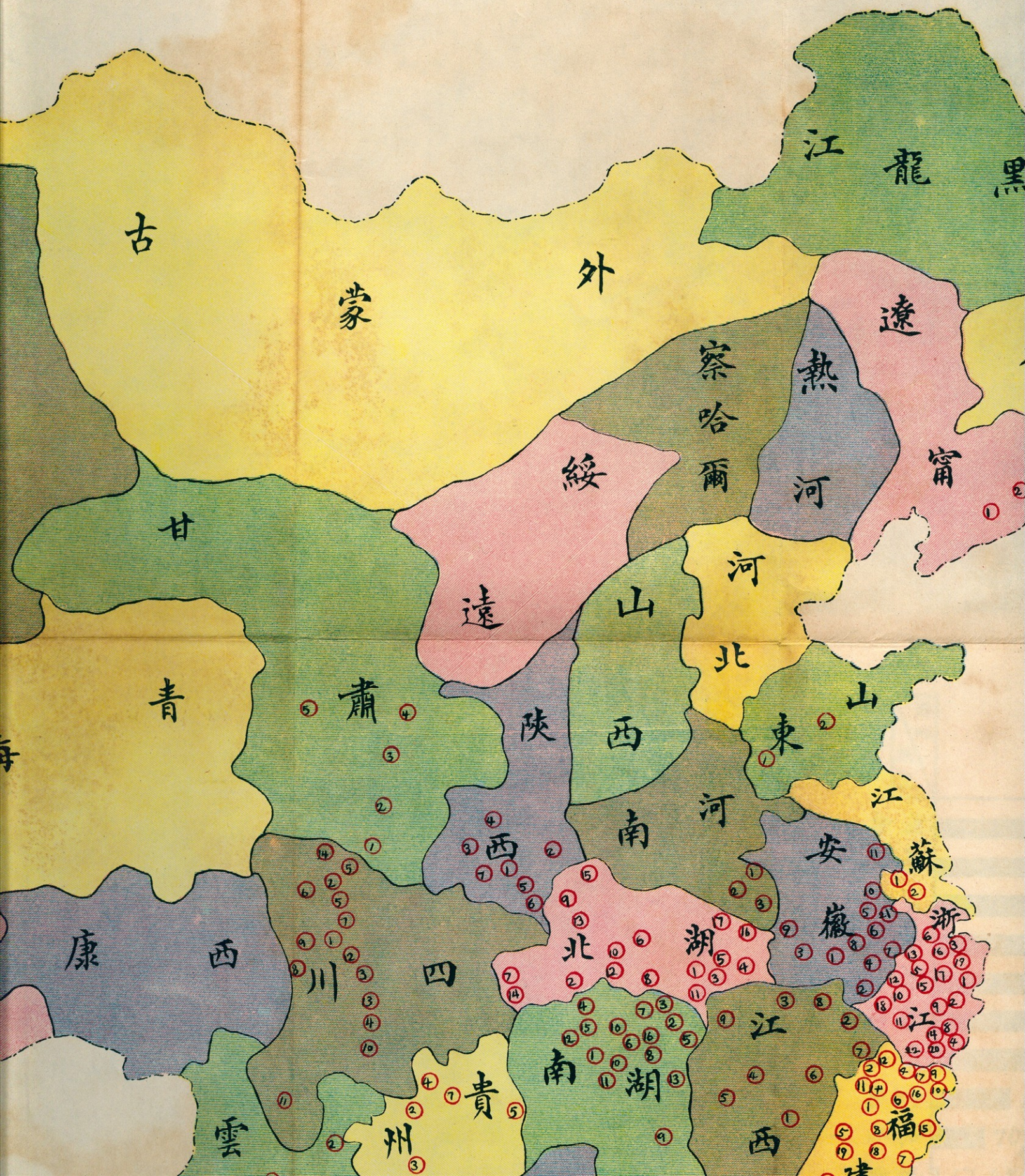
康

西

雲

1  
5  
4  
1  
3





古

蒙

外

黑龍江

遼

察哈爾

熱河

甯

綏

遠

河套

甘

山

青

肅

陝

西

東

山

南

河

江

康

西

川

四

北

湖

安

蘇

浙

徽

江

南

湖

西

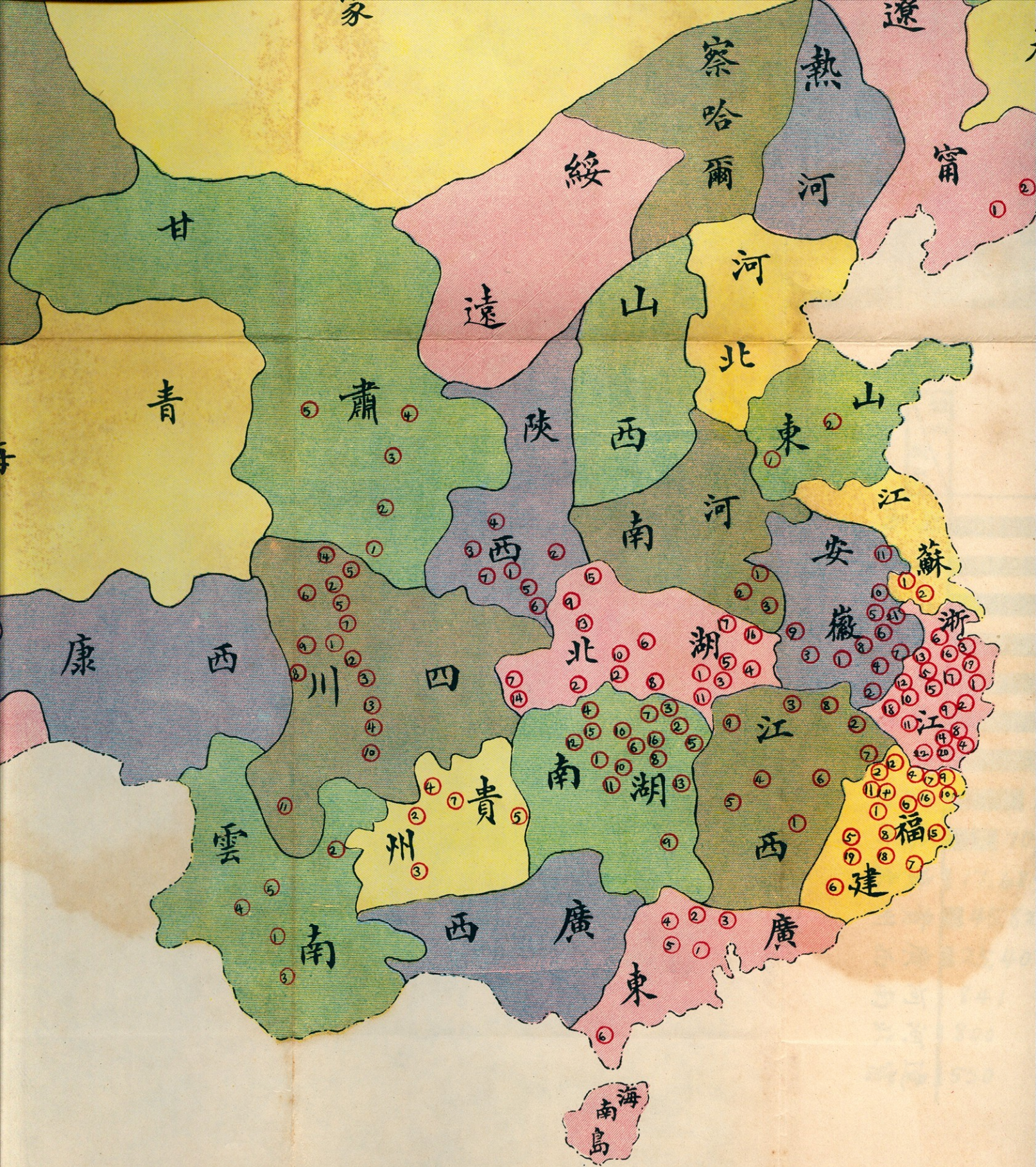
福

雲

州

貴

建

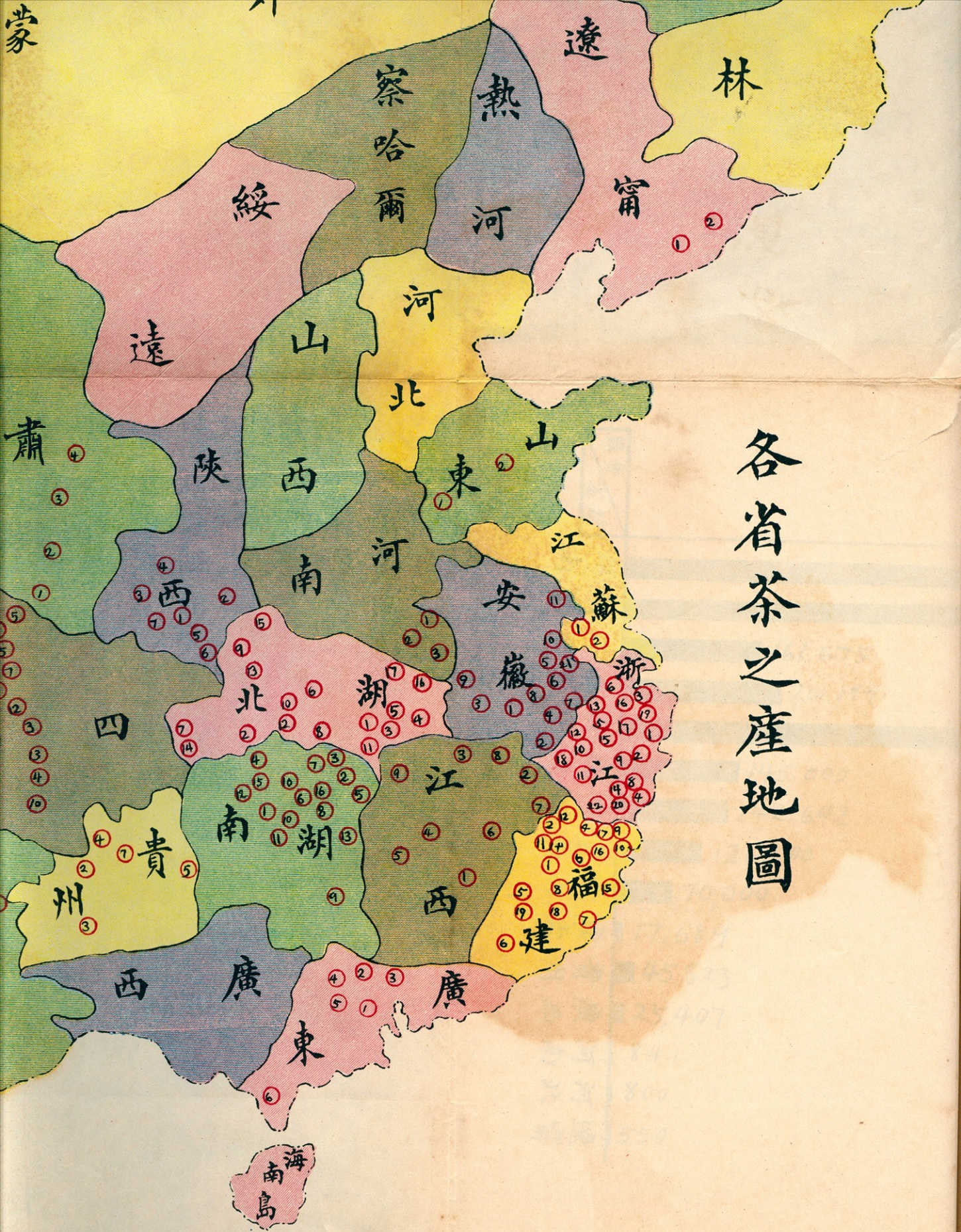




各省茶之產地圖



蒙

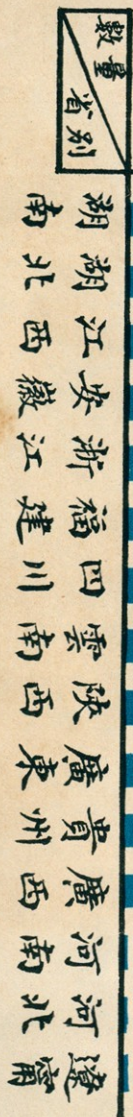


各省茶之產地圖

各省茶之產額比較表(單位擔)



各省茶之產額比較表(單位擔)



觀上兩表，吾國茶園面積以民三民四爲最廣，產額亦以此兩年爲最多。而三年比四年多三分之一。我人在此兩數中，酌得一產額，約六億斤左右。蓋當民國二三年時，中央政府勢力方盛，政令尙能及於各省。其所辦統計，雖未能精確，而重要各產茶省，或無遺漏。且由國人對於茶之消費量，及茶之輸出額以求吾國茶之產額，與六億斤之數，相差當亦不遠。吾國人口號稱四億餘，每人每年茶之消費量爲一斤，則亦需四億餘斤。再加以輸出額，則爲全國茶之產額。查吾國茶出口，民國四年爲一億七千八百餘萬斤，民三爲一億四千九百餘萬斤。卽以一億六千萬計算，亦幾及六億斤。至於自民七至民十二數年間，茶葉輸出減少，出產未免稍受影響。然其產量減少之數，想不至十分鉅大。蓋以種戶雖鑒於茶價跌落，尙不至於遽行砍伐其茶樹以栽培他種植物，惟不願加意培植，厚施肥料耳。一方因茶價低，國內消費量自必增加。故出產額之減少，爲數不多。如是則離六億斤之數當不遠也。

我國產茶之區如是其廣。既如上述。茲更將各產地及其概況於下節分述之。

## 第二節 湖南

湖南氣候溫暖，土壤肥沃，而又多山地，適於茶樹之栽培，全省之中，幾無處不種茶，無處不製茶葉。就中以安化、石門、臨湘（岳家市）、湘陰、瀏陽、湘潭、寧鄉、湘鄉、平江、（長壽街）郴州、岳陽、桃源等縣為最盛。全省產額往時為一百六十萬擔，今則減為二三十萬擔。據舊農商部第三次統計，湖南茶每年產額百六十一萬二千六十一擔，紅茶最多，為百零八萬六千十八擔，綠茶三十四萬九千四百五十一擔，茶末三萬四千五百六十五擔。茶子二萬六千八百八十餘擔，茶芽一萬五千四百十擔。

湖南出產之茶，普通分為安化茶，及湖南茶。凡出產於長沙北部，安化、常德、桃源、石門等縣者。概經洞庭湖以輸送於漢口市場之茶，總稱之曰安化茶。凡出產於益陽、湘潭、醴陵（張家碑瀉山）瀏陽、（高橋永豐）湘陰、湘鄉等縣者，由水

路以集中於長沙，總稱爲湖南茶。湖南茶占集散於漢口紅茶之半，有左右紅茶市場之勢，頗爲重要。紅、綠、花香、三種茶，集中於漢口市場，以輸出於歐美市場焉。

### 第三節 湖北

湖北所產之茶，有湖北宜昌之別。據舊農商部第三次統計，其產額爲四十五萬九千二百二十餘擔。內紅茶二十八萬九千七百九十擔，綠茶八萬四百八十八擔，茶末四千九百八十二擔，茶子五萬二千九百五十九擔，茶芽三萬九百擔。

湖北茶出產於舊襄陽黃州武昌施南鄖陽五府各縣，每年產額約四十萬擔左右，就中武昌茶產額最多，實占湖北茶之過半。武昌茶出產以蒲圻縣之羊樓司、羊樓峒、崇陽縣之大沙坪、白霓橋，通山縣之楊芳林，咸寧縣之柏墩，馬橋舖，嘉魚縣之烏口、興國、龍港，以及通城縣屬各地方爲最多。羊樓峒、羊樓司有茶莊十餘所，爲

以上各地集散之中心，其集散額占湖北茶之過半數。

宜昌茶者，出產於宜昌府屬，及上游施南、鄖陽府屬各地方茶之總稱也。其品質較湖北茶爲優。因地勢上由各地運往漢口市場，宜昌爲必經之地，故有斯名。以宜都、興山、東湖、長樂、長陽、歸州、鶴峯、施南、利川、鄖、竹谿等縣出產爲多，每年產額達四萬擔。就中鶴峯之花香茶，可供漢口磚茶製造之原料，需要頗多。宜都製茶之地，在去宜都六七十里之漢陽埠及橫積埠，產額三千餘擔，內紅茶二千擔，綠茶二千擔。長陽茶每年產額六千擔，至六千五百擔，其內紅茶約五千擔，餘爲綠茶。興山年產七千擔。鶴峯年產二萬五千擔以上，內紅茶二萬擔，綠茶約五六千擔。施南茶多綠茶，年產一萬擔以上云。

#### 第四節 江西

江西之茶爲本省輸出品之大宗，以紅茶爲最多，綠茶占三分之一。據第三次農商

統計：紅茶八萬八千六百二十九擔，綠茶三萬九千九百三擔，茶末三萬九千六百六十六擔，茶子一千六百六十六擔，茶芽一千四百三十一擔，合計產額爲十六萬一千六百七十五擔。就中以寧州產者最多，浮梁、瑞昌、武寧、義寧、吉安、龍泉、崇山、鉛山等縣亦有相當之產額。

武寧所產之茶，頗爲優良。其產茶地帶多在自南而北之一長大山脈。此山脈爲安徽江西之自然分界線。而江西之主要河流，如昌江、樂安、樂平、皆發源於安徽，南流或北流而注於鄱陽湖，至湖口與揚子江合。故此等產茶地，水運頗便。年產額約四萬三千擔左右。

浮梁在昌江流域祁門之下游。祁門爲安徽產茶極盛之地。該處因祁門茶業之發展，雖亦漸次發達，然不及祁門遠甚。縣屬臧家灣，爲集散之中心地也。

每逢茶季，苦力及茶商雲集產地，頓呈活旺現象。近年茶業衰頹，大非昔比。據業此者云：義寧當昔日茶交易旺盛時，營製茶及買茶者，有廣幫、徽幫、寧幫、湘



幫、建幫、陝幫、及本地幫之別，而廣幫最有勢力，資本少則一戶五萬元，多則數十萬元，其他各幫不過一萬至三萬元耳。

江西茶之輸出，每年以四月始，繼續至十月止。栽培者利用冬盡春初農隙時，赴饒州購茶箱裝茶。用吃水淺之民船載運，循昌江、樂安河而下，抵饒州後，換大型民船，用蒸汽船曳往九江。每逢茶市旺盛時，用小汽船十艘乃至十五艘云。

### 第五節 安徽

安徽茶之產額，據第三次，農商部統計爲二十萬一千一百九十九擔。以綠茶爲最多，計十五萬三千四百四十八擔，紅茶惟祁門產之，產額爲三萬八千五百九十七擔，其他茶末七千九百六十八擔，茶子七百八十八擔，茶芽三百七十八擔。

徽州府屬位於安徽之南端，與江西、浙江接壤，其北部一帶產茶地，爲昌江、樂平江、錢塘江之分水嶺。錢塘江、樂平江之上流，屯溪、婺源兩地，多山，平原甚

少，缺乏其他農產，而以茶爲該地之唯一農產物。屬於舊徽州府之婺源、祁門、休寧、歙、黟、績溪六縣產額最多，就中除祁門爲紅茶產地特別著名外，其他各地出產者名曰徽州茶。而婺源之產額，又占徽州茶全產額之過半數，是以徽州茶一名婺源茶。

婺源在徽州府之西南端，北部多山嶺。其產茶地以縣城爲中心，分爲東鄉、西門、北門、三區，以東鄉之產額爲最多，北門次之，西門又次之。縣城居縣之中央，臨樂平江，交通頗便，各地之茶大抵先集中於此，再運往外地焉。

休寧綠茶多植於隘狹谿谷間。茶樹上蔽以棚，以限制日光之熱度，俾保存葉中之水分。除滿山滿谷多爲茶樹外，農家往往於田畔亦種茶。屯溪爲該縣之唯一集散地，再製茶概自婺源縣東鄉及西鄉來集，往往集散十餘萬箱，實徽州最大商業地也。歙縣在休寧東南端，南部多山嶺，懸崖峭壁，採摘不便，故少植茶樹，產額不多。深渡鎮爲歙縣唯一之山茶集散地，東距屯溪九十里，水陸交通，均屬便利，該地

民國四年之輸出額爲二萬箱內外云。

黟縣之茶，品質最惡，產額亦少。徽州茶上等者，運往遠方，須二重箱，包裝費比他省茶高三四成，不堪與他處競爭，年就衰微，其產地亦漸次南下而移於浙江之北部。

祁門位於徽州府之西北端，北以山嶺界建德，南部與婺源爲鄰，西以昌江通浮梁。祁門之栽茶法，與婺源全異。茶樹任受太陽之蒸曬，而不以物遮蔽之。其地除茶業外，無其他之產業。居民以茶業爲唯一衣食之資。若一旦茶市不良，全縣必立見窮乏。住民之經濟生活，全爲茶業所左右。茶之產地分爲西鄉、南鄉，以縣城爲中心。南鄉茶品質產額均占全縣第一位。

建德爲池州府屬，爲最大之紅茶產地。建德縣城爲本縣各地茶之集散地。六安州乃安徽茶葉集散地之一，其所產香片，頗有名，在北方與龍井茶並稱。每屆茶季，山東商人多有挽手車而來集者，投宿茶行，從事收買茶葉，從間道返山東，其所以

不用河船搬運者，冀避免釐金苛捐也。其茶季在四月下旬，至五月初旬云。

## 第六節 浙江

茶爲浙江出產品之大宗，每年獲利頗多。據舊農商部三次統計，以綠茶爲最多，年約二十九萬一千四百八十二擔，紅茶次之，八萬八千六百二十九擔，茶末一千三百六十五擔，茶芽七千八百八十九擔，合計三十八萬九千三百六十五擔。而據中國第三回年鑑，則其產額爲八十三萬四千四百四十餘擔。茶園面積十一萬九千三百四畝，相差竟至倍餘，究以何數爲精確。未敢斷定，姑並存之。省內產額以舊紹興府屬八縣爲最多，每年全省產額值四百八十九萬元，多銷售於國內。

茶之產於紹興、嵊、上虞、蕭山、新昌諸縣而輸於外地者，昔多集於紹興城南二十里之平水鎮，故稱「平水茶」。年產十二三萬擔內外，約占上海市場綠茶集散額百分之八十以上。諸縣中出產最盛者，爲會稽山之南部，即自平水鎮之南山，至嵊

縣城間，而湯浦鎮平水鎮爲該地集散之市場也。依竹山崗釐金局（在紹興城內）之調查，六年平均十萬四千擔，收入釐金十三萬元左右，而橫渡錢塘江以運往杭州之茶十五萬擔左右，尙不與焉。

杭州茶者，出產於杭州、湖州、金華、嚴州各府茶之總名也，包含烏龍茶及綠茶。湖州爲薛錦烏龍茶之產地，以太湖流域出產爲最多。其山茶則多運往杭州城外野再製。依舊農商部之報告，民國四年該地產額爲三萬七千四百二十餘擔，值銀二百二十一萬七千餘元。金華、嚴州所產之茶多綠茶，銷售於本國。嚴州產品質較劣，價格亦低。產額約三萬五千七百二十餘擔。

杭州位於錢塘江之北，龍井茶之集散地也。龍井茶之品質，爲浙茶之最良者，產於西湖西北天竺山南麓龍井村。該地不第以茶名，龍井水之名亦高。龍井茶國內頗流行，所以鄰地多栽培龍井茶。杭州城內閘口通上海，爲滬杭鐵道之終點，臨錢塘江，水陸交通均便，故爲錢塘江上游產茶地方之集散地也。杭州及湖州之茶，由水

路運集於墅野以再製之。

温州產茶之區爲瑞安之聖井，會同、潘墩；平陽之南北港；永嘉之茶山，烏牛；樂清之雁蕩。溫、台、處、各舊府屬所產之茶，概集散於温州城。統稱爲温州茶。所產綠茶多銷於內國。其烏龍茶內國需要頗多。温州烏龍茶之名亦高。依舊農商部民國四年所調查，以上三舊府屬茶產額綠茶爲五萬七千七百六十二擔，紅茶爲三萬七千四百五十餘擔云。

## 第七節 福建

福建茶之產地普通分爲西北二路，西路在閩江上游各縣；北路係產於福州以北，由北嶺達於福寧府屬各地皆屬之。西北兩路之主要產地爲沙縣、崇安、建安、甌寧、政和、永安各縣。紅茶以西路爲佳，北路次之。綠茶則北路爲多，西路較少。全省產額在四十年前恆達六七十萬擔，現在年僅十四萬五千餘擔。約值六百餘萬元。