

張明善

# 江西茶業

第一卷 第三期

婺綠製造之過去現在及將來之改進

復興河紅的我見

世界茶葉貿易鳥瞰

二十八年國茶外銷概況

修正財政部管理全國茶葉出口貿易辦法大綱

各省茶葉管理機關組織通則

江西省茶葉管理處處理違章營運茶葉規則

推廣茶園剪枝辦法

二十八年本省茶葉外銷數量及價值統計

本省茶葉檢驗統計二則

江西茶葉管理處

中華民國二十八年一月一日出版



## 本 刊 旨 趣

一、闡揚茶業政策

推動茶人工作

二、提倡茶業研究

促進產製技術

三、調查產地實況

探討改良途徑

四、介紹中外茶情

供給茶業資料

### 婺綠製造之過去現在及將來之改進

程天綬

茶為吾國特產，於國際貿易上佔重要之地位，品質之優，產量之富，負有悠久之榮譽，而祁紅屯綠，尤為世界所贊美。就屯綠而言，自來以婺茶為其骨幹，蓋婺源東北鄉接近屯溪，所產毛茶，品質優美，每年由茶商購運至屯精製者，約在五六十担以上。屯溪為皖南中心，交通輻輳，水陸運輸均極便利，徽屬茶葉多於此集中精製運銷國內外市場，故有屯溪茶之稱，其中以綠茶為大宗，故又稱為屯綠，屯綠之負盛名，亦即婺綠之與有榮譽也。

繁榮時，每年出產毛茶，約五萬担以上，製成精茶十萬餘箱。晚近以海外市場之不振，國內農村之衰落，產額漸趨枯竭，有農商交困之感，惟自中央重視茶政，施行管理統籌運銷以來，則又年有起色，本年毛茶又漸增至四萬担之譜，此後繼續復興，當不難恢復舊觀。

#### 一、婺綠品質之優點

今者產製運銷，皖贛分政，贛省茶葉管理處業於今春成立，茶政革新，方興蔚起，婺綠應如何保持素譽，又從而繼長增高之，是則茶界羣衆應有之努力！茲就婺綠之產製方面，略述其梗概，並依管見所及，略敘將來改進之要點如下：

婺綠品質之優良，半由於人工，半屬於天然，人工方面，視初製及精製之技術如何而定，天然方面，則視茶葉天賦之本質，所謂得天獨厚，要以東北鄉之山茶為尤甚。

#### 一、生產概況

婺源素以茶業為經濟之樞紐，誠以山多田少，農家植茶，甚為普遍，山坡原谷，固多茶樹，即崇山峻嶺間，亦所在多有。就全境而言，其栽培面積之大小，產茶量之多寡，則至為不齊，散之零星瑣細，聚之蔚為大觀。植茶狀況，雖嫌散漫，要之不外山茶，洲茶，廛茶，園茶，四項，在昔茶葉

欲製成優美之精茶，必先有優美之毛茶，而毛茶之品質，又基於茶樹之品種，土壤，氣候，栽培，管理，採摘，以及初製等之各種條件而定。茶樹之於氣候，洵堪注意，蓋茶性喜溫暖，過寒過熱之地帶，均不相宜，而在過寒之區，尤不利於生長，大抵在北緯三十八度以北之地帶，茶樹生長即感困難，植科亦不能發育。至在熱帶地方，茶樹植科固甚繁茂，但味多苦澀而品質低劣。又茶樹於地勢之高度，極有關係，在緯度相同，或相近之地帶，則高度有愈高愈妙之趨勢，俄人托卡歇夫。(B. P. Torgashoff)氏謂高出海面三千呎



至四千呎之高山，每生產著名之茶。證諸吾國各省之名山，如天目，武彝，峨山，羊樓洞，鶴嶺，寶唐，方山，丫山，霍山，小嶼山，徽州之黃山，松蘿山，婺源之大嶂山，高湖山，地勢均高，所產之茶，實非平原曠野者所可及。其故並非關於品種，土壤，以及栽培管理之特優，蓋氣候環境之影響於茶樹生理有以致之，因高山曉霧瀰漫，日常有之，春茶萌發之際，茶樹飽受霧露之滋潤，茶芽之蘊養極優，且受日光之照耀頗遲，自早晨以達晏朝，霧氣由濃而漸退薄，日光則由弱而漸加強，茶葉營其光合作用之程度，循序漸進，並無急激之進行，故其芽葉之柔嫩狀態，能保持較久不易變為老宿，其單寧 (Tannin) 及茶素 (Theine) 之含量較低，故不苦澀，膠質 (Gums) 蛋白質類 (albumin and casein) 及以太油 (ether oils) 之含量適暢，故滋味醇厚而芳香雋永。作者曾數遊黃山，於文殊院，獅子林，等處，得飽嘗雲霧茶之滋味，其茶葉尖細豐嫩，開水泡三四次而香氣滋味，依然雋美，液色嫩綠，澄清澈底，飲之真覺香沁心脾，精神清快，為之稱羨不置，惜山中產量不多耳。今夏又訪大嶂山，得嘗搗鼓尖之茶及嶂山雲霧茶，滋味固佳，惜製法仍嫌不足，而搗鼓尖之茶，產量尤為稀少也。婺源東北鄉多山茶，品質誠

為可貴，在昔茶業依正常之發展，商農利益均沾，而且相依為命，廠家精製箱茶，頗為考究，農家初製毛茶，亦屬認真，從無摻雜作偽，攤晒晒胚之舉，製成之後，必緊密蓋藏，故魏頭春色，經久不變，毛茶品質既佳，箱茶愈能出色矣。

### 三、製造方式之演變

婺源製造箱茶，外銷之歷史悠久，全用人工，器具頗多，手續繁瑣，成本重大，較之機器製造，何啻霄壤之隔，然而經長期之演進，積多年之經驗，製出各種花色，適於國際市場之需要，迎合外人之心理，能如是，是亦可嘉，茲就數十年來之演變，分三期約略述其製法：

(一) 烏龍時期 約在前清末季，所謂烏龍，係廠家之一種術語，亦即製造方式之代名詞耳，並非若延平府下沙縣之真正烏龍茶也。其製法毛茶進廠，先打毛火(即炒焙之謂)，用四號手篩篩分，篩上之茶，重打小火，篩底之茶，揀去茶子梗朴黃片等，再用風車扇之，重者從正口分出，輕者從副口分出，扇後分別付揀，再用七號半篩抖蒂(即將茶之梗蒂從抖篩之眼孔蕩抖下去之謂)，篩上之茶，做珍眉。其揀頭及抖下之細碎茶類，做秀眉。八號半篩篩上者，上風車，重者做珍眉，輕者做烏龍。篩底之茶做秀眉統熙。約言之即辨

毛茶篩出最好之茶做珍眉，其細碎及揀頭片末等做秀眉及統熙。其餘多數中等之茶，則名烏龍，故製法最簡，不過四種花色，在粵貿易，商人獲利頗厚，蓋其時世界各國產茶頗少，市場尚由我國獨佔。

(二)大幫時期 約在民國初年，廠家製造方式由簡而繁，視茶做茶，花色多至十有三種。其製法，毛茶進廠，先打毛火，用二、三、號篩篩分，篩上之茶用軟槓（竹製較軟之槓盤）槓去痞片，再用女工揀去黃朴梗蒂，重付炒焙，再用吊篩（即抖篩之一邊用繩懸吊於樑柱間）抖脚，篩上者，用三、四、號手篩篩之，四篩篩上做貢珠，篩底做麻珠。六號吊篩篩底之茶，用手篩分之，自五號起至十三號止，五、六、七、八、號之茶，用吊篩抖蒂，九、十、十一、十二、十三、篩上之茶，上風車扇之，分出花色。四、五、號之茶，烘炒之後，上軟槓槓後，用六號吊篩抖下兩前，篩上者用風車分正口副口，均付揀揀去枯黃梗蒂，又付炒焙，炒後用六號半吊篩抖脚分篩，用七、八、號吊篩抖珍眉，珍眉用九、十、號吊篩抖蒂後，補火車色（即在鍋翻車旋轉着色之謂），蒂茶做鳳眉，娥眉，秀眉。六、七、號上風車分正副口，正口做蝦目，麻珠，副口做貢珠，寶珠，貢熙。八九篩上風車，分正

副口，加炒焙；用八、九、號手篩篩分，上風車，正口做珍眉。蝦目，副口做鳳眉，娥眉，十、十一、十二、十三號篩上風車，分正副口，正口做蝦目，珍眉，副口做鳳眉，娥眉，熙春，秀眉，眉雨，娥雨，蕊眉，副熙，以上各花色均須由風車正副口分出。茶之大小粗細，由各篩分出，茶之輕去重，由風車扇出，而吊篩則抖去條形之梗蒂，軟硬槓盤則簸梗蒂朴片。茲略述之：(1)七篩篩上茶做蝦目，輕車做麻珠。(2)六篩篩上茶做麻珠，輕車做貢珠。(3)五篩篩上茶做貢珠，輕車做寶珠。(4)四篩篩上茶做寶珠，輕車做貢熙。(5)六篩半篩底做鳳眉，輕車做娥眉。(6)六篩篩底做娥眉，輕車做娥雨。(7)七篩篩底做眉雨，輕車做娥雨副熙。(8)八篩半篩底做珍眉，輕車做娥眉，眉雨。(9)二篩篩底做貢熙，輕車做副熙。(10)九、十篩抖下珍眉之蒂及扇口軟槓口做秀眉蕊眉。

(三)抽蕊時期 晚近十數年來，廠家側重製造抽蕊，最初每百箱中，只有四五箱抽蕊，此時之抽蕊，真可謂珍眉中之抽珍也。最初時之抽貢，亦復如是。近年以來，則粗製濫造之作風流行，品質逐漸低劣，其製法先將毛茶打火，用三篩開篩，篩上開剪（用木鷓磨碾）或上機軋剪，（鐵製輪齒

機)或搓篩(用兩手按搓茶葉使其通過篩眼)，或將茶葉裝入布袋持袋口而摔打之，蓋欲茶葉成條細碎，便於提取材料耳。篩底用四、五、六號篩篩分，上風扇分輕重車，再行炒焙，重車又開盤，輕車又上扇，分輕重，重車做抽貢，輕車及揀頭搗口做貢熙。七篩之茶做珍眉，其揀頭及扇口搗口做針眉。八、九、十、十一、十二篩之茶，分篩上扇，重車做抽珍，輕車又上扇分之，重車做珍眉，輕車做針眉秀眉。

(附註)凡炒焙一次，茶葉則緊縮沈重，故須分篩上扇一如前次，二次補火，又分篩上扇如前，三次炒焙，名為車色，抽珍及珍眉，加石粉及臘(每箱茶約用石粉半包臘一大匙)，靛青黃粉則視茶如何而稍酌用之。其餘各花色，不用粉臘，合堆後，各茶色最後上扇一次，扇清灰末，然後盛箱。車色時間頗長，每鍋茶約十小時。每炒焙一次，則時間遞次加長，但炒焙之時間，與天氣之燥濕涼暖而有酌定，至於石粉顏料等之多少，又須視工人腕臂之皮膚潤濕，或乾燥，以及鍋面之光滑與否而稍有不同。

以上所述製造方法，僅舉其梗概，恐限於篇幅，未克詳盡，至廠家所用術語，仍援用以期普遍。

#### 四，將來之改進

(一)農家初製毛茶之改進 毛茶為精製箱茶之基本原料，若製法粗疏，則影響於箱茶品質，茲就製造時應行注意之點述之：

1. 採摘 農家摘茶，大概重視數量，不肯早採嫩摘，不知數量雖減，而品質提高，仍得善價而售，故必須於谷雨前後，按當地氣候之稍有不齊，而定時期之遲早，然要之概以一芽三葉時為採摘之標準。

2. 炒製 (1)炒菁——摘來之鮮葉，如有水濕，須攤置稍乾，然後付炒，用武火將鍋燒熱，每次取鮮葉約半斤入鍋，用敏捷之手法，上下翻掉旋轉炒之，炒至葉片柔軟即取出，不可使有焦點。(2)揉搓——置竹籬上乘熱以兩手握茶，就籬上團轉揉搓之，揉搓少頃，復行鬆開，再行揉搓，用力不可太過，恐搓成斷碎之茶，只將一部份之水分及茶汁揉出，揉至緊捲如條線時為止。(3)解塊及攤涼——將團團緊捲之茶，鬆散勻舖於籬內，使水分蒸發，溫度減低，否則壅塞而黃枯，最好以蒲扇揮扇之。(4)炒焙——攤涼後，必須入鍋翻炒，同時以蒲扇揮去水汽，所以欲其色澤之翠綠，火力不宜太強，時間不宜急促，炒至各葉不相鈎串已達乾燥時為止，須

時約二小時。有因茶葉黃老，摻入苦竇質或箬葉灰作色者，務須嚴禁。燃料宜用大塊之松柴，蓋松柴燃着後，火力較為平均而持久，不宜用纖小之新篠雜枝，以免火力或張或弛，溫度不易調整。再攤涼後必須繼續入鍋炒焙，晚近有省人工燈油雜費者，揉後攤放於樓板上，直至次日略行炒焙，或竟用竹篾曬乾，所謂攤胚晒胚，必有油味及日氣，且多紅梗黃葉，品質低劣，務宜嚴禁。

3. 清潔 所有茶用器具，務須清潔，農家即以普通飯鍋炒茶，須於事前擦清油氣。揉茶炒茶，兩手務須保持清潔，曾見屯溪附近某村莊，尚用脚揉，尤耐人憎嫌。

4. 緊藏 製成毛茶後，即須緊密蓋藏，不可隨便放置，以防收潮走氣，而色香味變劣。

二、廠家精製箱茶之改進 廠家年來粗製濫造之風，產茶之區，均可概見，但受環境之連帶使然，其原因亦非單純也。故言改進，先須挽回頹風，例如近年之抽珍，尚不及昔日之珍眉，名稱雖已升格，實質並非齊驅，茲先就十年前製造之成數而言，每百担毛茶，計做成抽珍一千二百斤，約箱二十件。珍眉二千二百斤，約箱四十件。抽貢一千斤，約箱二十一件。貢熙一千六百斤，約箱四十四件。針眉一千二百

斤，約箱二十二件。秀眉六百斤，約箱十一件。以上各茶其箱額一百五十八件，毛茶製成箱茶，約合七八復（均以十七兩之司馬秤計算）。近年以來，每百担毛茶，計做成抽珍一千八百斤，約箱三十三件。珍眉二千七百斤，約箱五十八件。抽貢一千一百斤，約箱二十二件。貢熙一千三百斤，約箱三十四件。針眉一千二百斤，約箱二十二件。秀眉五百斤，約箱十件。以上各茶共箱額一百七十九件。毛茶製成箱茶，約合八六復（均以十七兩之司馬秤計算）。

今後欲謀品質之提高，依鄙見以為毛茶製成箱茶，其成數力求減低，依茶取類，每百担毛茶，製成各色茶之成數，其分配如下：

1. 蝦目 一百五十斤 箱二件（每箱約裝七十五斤）
  2. 珍眉 二千二百五十斤 箱卅二件（每箱約六十斤）
  3. 鳳眉 一千斤 箱十六件（每箱約裝六十二斤）
  4. 貢熙 一千八百斤 箱卅四件（每箱約裝五十三斤）
  5. 針眉 七百萬斤 箱十件（每箱約裝七十斤）
  6. 秀眉 六百萬斤 箱九件（每箱約裝六十六斤）
  7. 副熙 四百斤 箱九件（每箱約裝四十五斤）
- 以上七個花色共計六千九百斤，共計箱額一百一十二件

。(毛茶及箱茶均以市秤計算)如是則各花色實副其名，品質自佳，成數雖少，而梗蒂朴末，仍可作為內銷茶類。況際此國際風雲未定，外銷未能必其進展，自當改變作風，減少外銷數量，或將一部毛茶，直接改製內銷茶類！

## 復興河紅的我見

陳紹蕃

談起河紅二字，就聯想到河紅過去光榮的歷史，他受過

陸羽先生的洗禮，得過古代聖旨的嘉獎，及中外人士所贊美，惜乎近數十年來，茶農栽培，不加研究，老採粗摘，顧量而不求質，茶工精製，不思改進，包裝又不完善。以致茶品變劣，大有江河日下之勢，筆者有見及此，曾親到農村茶廠，實地觀察，茶樹衰老，葉質不厚，茶農採青，竟有一芽七八葉者，製成毛茶，既不乾燥。復兼粗老，而茶廠收購毛茶，任意放置，毛茶腐霉，香味變劣，在所難免，種種原因，促成今日河紅衰落之厄運。茲值抗建時期，為爭取外匯，充實戰時資源起見，檢討過去，策勵來茲，復興河紅，確為我們江西茶界同人刻不容緩的重大使命，茲就管見所及，按照本產區實際情形，提出幾點意見，建議當軸，藉作復興河紅最低限度的標準。

三、設立大規模之示範茶廠 內分毛茶初製，箱茶精製，內銷茶類製造，以及茶用器械，茶用材料等部門，以謀茶業整個之改進，其關於茶樹栽培方面，則設立示範茶園，以資研究。其實施辦法，及作業綱要，容後另詳。

### 甲；栽培方面

(一)栽培：茶樹栽培，與茶葉生產關係很大，栽培方法良好與否，影響於茶葉品質成本極大，本區茶農，對於栽培，墨守成法，不加研究，均採用株式栽培，此種方法，在平坦區茶園栽培尚可，在傾斜區茶園栽培，劣點甚多，本區茶園，均為山坡傾斜地帶，每於大雨傾盆之時，茶園肥土，沖瀉一空，既影響茶樹生長，又消耗茶園地力，為減除上項弊端起見，本區茶園，均應採用條播，施行中耕採摘施肥剪枝間作，以及病虫害之防除，均較便利。

(二)選種：語云：「栽禾看秧，揀女看娘」，可見各種生物的成長，與先天環境，關係極大，本區茶樹，多植於數十年前，或百年前後，經過長時採摘，而不加以選種，



任其自然生長，雖為優良品種，亦難免變劣，影響質量，極為重大，為增加產量，提高品質計，應在本區適中地點，舉辦規模宏大的模範茶園，搜集各地名茶優良品種，育成茶苗，廣為示範，擇其成績優良者，推廣農村，廣為傳播，庶可受事半功倍之效。

(三)中耕及施肥；任何農作物，均有施行中耕施肥之必要，茶樹當然也不能例外，本區茶農，對於茶樹施肥，從未耳聞，亦未目見，間或有之，亦不過將一年一次或二年一次中耕之草塊，權作肥料而已，茶葉品質，日見趨下，於此亦不無原因，殊不知茶為常綠植物，長年有吸收肥料之作用，中經多次採摘，消耗地力極大，倘能及時中耕，稍施肥料，不但產量增加，且茶質柔嫩，品質優良。作者以為每年至少應於三月及九十月間各行中耕一次，雜草滋生時應隨時舉行除草工作以免耗損地力，施肥則每年至少應於春秋兩季各施肥料一次，春肥以三月間春芽發育前施用為佳，而以人糞尿油粕等，速效肥料為宜，秋肥以九十月間茶芽停止伸育前施用為佳，而以堆肥垃圾草木灰等，遲效性肥料為宜。

(四)剪枝：本區茶樹，施行剪枝者極少，多數任其自然生長

，以致茶叢主幹高大，支幹矮小，形狀不一，茶樹各部分不能平衡發展，採摘殊感不便，品質良莠不齊，舉凡種種，本產區辦事處，懲前毖後，自應派員深入茶區，勸導茶農，施行剪枝，曉諭剪枝之優點，使一般茶農，了解剪枝，可以整齊茶叢，抑止主幹伸長，使各部分平衡發展，品質均一，並可除去病虫害寄生噬傷等廢枝，增進茶葉之產量及品質，而獲得較高之利益，從而聞風仿效，切實推行。

## 乙；製造方面

茶葉製造，分為初製與精製兩種，初製，由青葉成為毛茶，經過萎凋，揉捻，醱酵，烘晒等手續，屬於茶農任務，精製，由毛茶加工製造，提高品質，增加顧客美感。經過烘焙，篩分，補火，均堆，包裝等手續，屬於茶工職責。茲將初製與精製方面應行注意之點，分述於后。

壹；初製；初製之任務，屬於茶農，已如上述，本產區茶農，製造毛茶，多不合理，青葉萎凋，老嫩兼施，葉片軟硬，瑕瑜互見，捻揉不潔，用具太簡，葉汁流失，茶條不緊，醱酵不完全，色澤不均一，烘晒攪拌不勤，乾濕易起變化。我們要改正上項缺點，最低限度，要合乎下

列四點要求：

一、萎凋；採下之青葉，應隨時進行萎凋，萎凋之方法，在徐緩中進行，至主脈葉片柔軟力折不斷為止，萎凋完畢，即行老嫩分別攤放，每十平方尺攤放量，應在一斤以內，不可太厚。

二、揉捻；將萎凋葉片，用力揉捻，變成理想形狀的茶條，捻揉方法，最好採手搖揉茶機，倘用腳揉，必須雙腳洗淨。或穿上布套，免髒茶條，但揉時，宜注意勿使茶汁流失，揉至葉汁凝結葉面，葉身緊成條索，即行解塊，停止揉捻。

三、發酵；揉好茶條，經解塊後。應舉行室內發酵，室溫要保持在攝氏廿度至廿三度之間，茶葉內溫度宜保持在廿七度，不宜超過三十度以上，室內濕度應保持在85%以上，過或不及均須隨時留意調節，以促進酵素之作用，發酵時間以揉好茶條葉底，由綠色變成銅褐色，放出蘋果香味，時為適度，約需二小時至三小時，視溫度濕度之高低而定，至此即行停止發酵。

四、烘乾；發酵適度之茶葉，即時烘乾，溫度起初宜高，俾能迅速毀滅酵素，停止發酵，後漸利用低溫，并須勤於

攪拌。藉以蒸發水分，使耐久存不壞，並免傷火烟，有變茶味，烘至六·七成乾，茶葉放出香氣，即可停止再

烘。

貳；精製；淘汰劣異，整飭形態，分別品級，為精製之三大原則，缺少其一，則成劣品，故精製之階段，不能絕對的劃分。只有分工合作。項項脈脈相關，件件互為相應，製成茶葉，方始優良，品質均一，本產區茶廠，能達到上項原則者，不可多得，故製成精茶，品質各殊，售價不一，試以二十八年茶價而論。最高價一百十六元，最低價七十五元，同一產區茶葉，採摘老嫩，相差無幾，栽培土壤，距離不遠，而售價相差四十一元之多，其中原因，雖然複雜，然受精製方法之良否影響實最鉅，今後本區茶葉的之製造，應在不合理之狀態中，極力改進，茲將精製最低限度之要求，分別條述如左：

一、烘焙；毛茶收進，立即烘焙，或攤放於通風乾燥之地，不可隨便堆積。免受潮濕，有損茶味，烘焙時，要勤於翻拌，注意炭火不出烟氣，烘至九成五乾燥程度，即行收焙。

二、篩分及揀剔；篩分及揀剔之目的，在求茶葉條索細長，

劣品、黃片、梗子及一切雜物等，盡量淘汰，不可摻雜其中，損害品質，至於篩分及揀剔之方法，本區辦事處主任，已另為專文詳述，可供參考。

三、補火及均堆；補火之溫度。不宜過高，因水分一時不易蒸發，倘溫度過高，茶即變焦，最好辦法，在溫度適宜之條件下，促其餘緩進行。至於均堆，宜使茶葉充分混和，切忌摻入劣質茶葉混雜其中。

四、包裝；茶葉為商品化的產品，易受潮濕，倘無合理之包裝，運往外地銷售，一旦中途茶箱破壞，縱使本質如何優良，難免全功盡費之嘆，故今後茶葉之包裝，均應依照省茶葉管理處頒發包裝須知，切實遵行，並應由本辦事處，製就模範茶箱若干，分發各茶廠做製，以求劃一。

### 丙；取締方面

## 世界茶葉貿易鳥瞰

本文摘錄貿易月刊第二卷第二期楊開道「世界貿易鳥瞰」一文 編者識

茶葉出口，以印度為最多，次為錫蘭其次荷印，更次為巴西中國，日本。按印度產茶年在十八至二十萬噸之間，每

取締茶販：本產區毛茶，均由茶販直接向茶農收買，復轉售茶商，其中弊端，一言難盡，茲以本年而論，茶販收買毛茶，均用老秤。壓低茶農價格。因此，茶農每担毛茶。無形損失三，四元。而茶商收買毛茶，又被茶販提高價格，是以茶商收進毛茶，較之茶農售出毛茶，每担價格，相差八，九元。懲前毖後。此種弊端，確有取締之必要。取締方法，應在茶葉產區適中地點。設立收茶場。由茶管機關會同茶商，雙方主持，依照品質高下。規定價格，採用市秤，先行牌示。庶可免蹈前轍。

### 丁：貸款方面

茶葉貸款。最為緊要，貸款之遲早，尤可影響茶葉之品質。本年上玉廣鉛各縣茶款，在四月終五月初始行開始發放，以致茶農採摘無資。茶商購茶乏本，坐看茶葉粗老。希望明年當軸，辦理茶貸，宜提早放款，勿蹈今年故轍。

年輸出之數，達十四五萬噸，其中有十萬至十二萬噸輸至英國，此外加拿大愛爾蘭，錫蘭美國各地，亦年銷茶數千噸。印度而外；錫蘭之茶外銷最多，錫蘭產茶，年在十萬噸左右，其輸出者，年自八千噸至十萬噸，銷茶最多之地為英國，

年可至六萬噸，次為美國加拿大澳洲，紐西蘭，南菲律賓諸國。錫蘭而外，荷印年產茶葉約八萬噸，每年輸出約七萬餘噸，銷茶最多者，首推澳洲，次為英荷美埃及等國。錫蘭而外，產茶多者為巴西，巴西所產之茶稱為 *Robusta*，與亞洲所產者異，每年輸出約六萬餘噸，飲其茶者，多為南美國家，首如阿根廷，年輸入三萬五千噸，次為烏拉圭。年輸入可二萬噸，次為智利，其他各國均甚少。巴西而外為中國。按中國之茶，著名已久，素佔世界市場首位，年來故步自封，不知上進，遂使難得之地位，一朝失去，降而居世界第五位焉。中國之茶產量為世界之冠，輸出最盛時年達十餘萬噸，目下每年輸出者亦可三四萬噸。輸出之國，首推蘇俄，次為摩洛哥，次為英為美。中國而外為日本，日本產茶年約四五萬噸，而輸出者，不過居其半，最多部份至美，次為俄為英，為加，上述數國，為數雖少，而幾盡包產茶國家矣。

茶葉進口，以英國為最多，蓋英人嗜茶成性，故人口雖少而用茶則甚多也。英國進口，年自十一萬噸至十二萬噸，輸入之地，以印度為主，計年約十萬至十二萬噸，次為錫蘭，

次為荷印，其他諸地茶葉之輸入英國者甚少。英國以下，輸入茶最多者為阿根廷，阿國年輸入四萬餘噸，輸入之地，以巴西為首，計年達二萬三千噸。次為巴拉圭。若印度，錫蘭，中國等地輸入之茶，年不過數百噸耳。阿根廷而外，輸入茶最多者，為美國，美國年入四萬噸左右，輸茶入美國最多者為日本，次為荷印，次為英國，次為錫蘭，次為印度及中國。美國之次，入茶最多者，為澳大利，澳洲入茶，年在二萬噸左右，輸入之地，最多者，為荷印及錫蘭。若夫印度與中國日本；則不過年約數百噸而已。澳大利以下，以烏拉圭入茶最多。烏拉圭輸入之茶，年在二萬噸左右，皆來自巴西。烏拉圭以下為加拿大，年入茶一萬五千噸至二萬噸，其中印緬居其半而強，錫蘭適居其三分之一，日本在一千六百噸左右，而中英兩國，亦各可二三百噸。蘇俄之茶葉來源，適與加拿大相反，按蘇俄年入茶一萬噸至二萬餘噸，其中多屬華茶，次為日本所產。其他國家如荷蘭愛爾蘭，輸入僅各萬餘噸。其餘諸國，輸入數千或數百噸，為數尤少焉。

本文摘自貿易月刊第二卷第二期 編者識

香港報(五月)二十三日載，茶葉為我國特產之一，在對外貿易中佔重要地位，就全國輸出數值而論，恆居全國第四五位，每年出口總值，恆達三千萬元以上，國際貿易賴以維持抵償入超者，至巨且大。戰後之出口數量，仍與戰前不相上下，可見我抗戰後之各種生產，仍然蓬勃，以過去一年間而言，國茶出口數量，因交通不便，運輸困難，較前略減，即去年共二十二萬五千五百七十八公担，而前年則為四十一萬六千二百四十六公担，但去年茶葉價昂，總值仍達國幣三千零三十八萬五千八百三十一元，比較前年之三千三百零五萬四千零八十五元，僅略減六十萬元而已。茶葉運至香港

後，以轉運蘇聯者為最多，計共一十一萬八千二百四十一公担，總值國幣一千八百一十九萬零七百六十一元。摩洛哥次之，計共四萬七千八百八十八公担，總值國幣六百七十二萬五千五百九十四元。美國又次之，計共一萬零三百三十六公担，總值一百五十三萬五千六百六十八元。阿爾及耳占第四位，計共七千九百六十九公担，總值一百二十二萬一千二百零八元。現時滯留各產區尚未運出者，為數仍多。故將來交通稍便時，即將有大量之茶葉運銷海外。去年出口之各種茶葉，以雨前綠茶為最大宗，其他綠茶次之，小珠綠茶又次之。

### 修正財政部管理全國茶葉出口貿易辦法大綱

二十八年五月五日  
行政院核准公布

- 一、本部為促進茶葉外銷起見特制定管理全國茶葉出口貿易辦法大綱凡各省茶葉之收購外銷均依據本辦法之規定辦理之
- 二、各省茶葉收購外銷事宜由貿易委員會負責統籌辦理並由中國茶葉公司利用原有機構盡量協助其國外推銷事宜由中國茶葉公司辦理之
- 三、各省茶葉之生產管理運輸事宜由各省府組織茶葉管理機關商承貿易委員會辦理之
- 四、貿易委員會推銷各省茶葉所有售價均徵貨主同意但必要時得定價收買之
- 五、前條定價以過去三年各該種茶葉所售平均市價或本年必需之生產成本及品質優劣為標準

六、貿易委員會收購茶葉售出時如有損失概歸國庫負擔贏餘時得提出半數按照各省茶葉外銷數量撥給各省辦理有利茶農各項事業

七、各省對製茶廠及合作社需要資金時得向貿易委員會訂立貸款合約貿易委員會至多担負十分之八省方至少應担負

### 各省茶葉管理機關組織通則

二十八年五月五日行政院核准公布

十分之二  
八、各省茶商及合作社經營業務均須遵守各該省茶葉管理機關之一切規定

九、本辦法自呈奉行政院核准之日施行

一、產茶各省省政府為增進茶葉生產協助中央茶葉統銷起見

依照財政部管理全國茶葉出口貿易辦法大綱第三條之規定設立茶葉管理機關

定設立茶葉管理機關

二、茶葉管理機關之主要負責人員由省政府與財政部貿易委員會共同決定由省政府聘任之

三、茶葉管理機關得就業務之繁簡酌設若干課股並得於茶葉製造或運輸集中地點設辦事處若干處

四、茶葉管理機關之職權如左

甲、辦理茶農合作社及茶廠之登記及貸款事項

乙、指導茶農合作社及茶廠之組織設備及改進事項

丙、指導茶葉之生產改良及辦理檢驗事項

丁、辦理茶葉之運輸及存棧事項

戊、協助隣省過境茶葉之運輸及其他有關事項

己、受財政部貿易委員會之委託辦理茶葉收購事項

庚、其他有關茶葉之管理事項

五、茶葉管理機關不能以任何名義徵費以增加農商負擔

六、茶葉管理機關之經常費由省政府與財政部貿易委員會各撥半數充之其預算應由省政府商得貿易委員會同意核定之

七、茶葉管理機關對於製茶廠及茶農合作社之貸款由省政府與財政部貿易委員會另訂合約辦理之

八、茶葉管理機關受財政部貿易委員會之委託辦理茶葉收購時應組織評價委員會以求定價之公允

九、茶葉管理機關辦事細則及各種章程另訂之

十、本通則自呈奉行政院核准之日施行

# 江西省茶葉管理處處理違章營運茶葉規則

第一二九〇次及一二九三次  
省務會議通過

第一條 凡在本省境內營運茶葉之茶農公私營廠號合作社等，違反本處管理規則之規定者，除法令別有規定外，依本規則處理之。

第二條 茶販或經營茶葉之公司廠號合作社等（以下簡稱製茶者）違反本處登記規則不為合法之登記者，除勒令停止營業外，並科以二十元以下之罰鍰。

江西 第三條 茶農茶販出售毛茶，有攙雜作偽，或其他礙及茶葉品質等情事者，除禁止銷售外，並科以二十元以下之罰鍰，茶販並得追繳其許可證。

茶 業 第四條 製茶者收購毛茶，有左列情形之一者，科以廿元以下之罰鍰，如屬累犯或情節重大者得撤銷其登記。  
一、攔截強買，及扣樣延不給價等剝削茶農情事者  
二、收買毛茶，不填收買證，或貨摺內不註明規定事項者  
三、填具毛茶收買證或貨摺，記載與實數不符者。  
四、不遵用市秤者。  
五、給價低於本處所規定之最低價格者。

第五條 製茶者，違反本處管理規則第十條之規定，得拒絕

其登記。

第六條 製茶者，違反本處管理規則第十一條之規定，得科以二十元以下之罰鍰。

第七條 製茶者，有攙雜作偽行為，除勒令重製或禁止銷售外，並得按其箱額，每箱科以二十元以下之罰鍰。

第八條 外銷茶製成後，私自運輸出境，或不交由本處代運銷售者，除扣留照章代為運銷外，並科以一百元以下之罰鍰。

第九條 內銷茶未經鑑定發給運銷證，擅運出省者，依照前條規定處理之。

第十條 外省過境之外銷茶葉，未經直轄管理機關發給證明文件私行運銷者，依照第九條規定處理之。

第十一條 罰鍰除提出十分之二為舉發人之獎金外，其餘解繳省庫。

第十二條 本規則規定之罰鍰處分，由本處各辦事處會同當地縣政府執行之，必要時，並得商請當地駐軍團警予以協助。

第十三條 凡違反本規則被處分人，如不服本處所決定之處分，應自接到通知書之日起，十日內依法向上級行政機關提起願訴，在訴願期間，所處罰鍰，仍應照繳

，但處分經撤消或變更後，所收或多收之罰鍰即予發還。

江西省農業院茶業改良場（以下簡稱改良場）  
江西省茶葉管理處婺源辦事處（以下簡稱茶管處）  
江西省立茶科實用職業學校（以下簡稱茶職校）

### 聯合推廣茶園剪枝辦法

第十四條 本規則如有未盡事宜，得隨時呈請修改之。

第十五條 本規則自呈准江西省政府備案之日施行

一、為增進茶葉產量提高茶葉品質特會同訂定本辦法切實施行

二、茶園剪枝推廣範圍暫以婺源茶區為限

三、茶園剪枝工作包括整枝剪定台刈等項

四、茶園剪枝技術指導暫由改良場與茶職校負責宣傳登記暫由茶管處負責

五、為使一般茶農對剪枝方法與效果便於觀摩起見酌選茶區中心地點分設特約剪枝茶園若干處以資示範此項特約剪枝茶園以改良場之特約茶農及茶管處指定之茶商茶園為限其辦法另定之

六、前項特約剪枝示範茶園之設立應力求普遍其地點會同商定之

七、推廣步驟規定第一年從事設置剪枝示範茶園第二年在二三兩區推廣第三年在四五兩區推廣務於三年之內全數茶園達到剪枝之目的

八、非經特約之茶園如要求剪枝須先向茶管處或其指定地點申請登記（登記表式另定之）俟規定日期會同改良場茶職校技術人員攜帶器材前往代為剪枝

九、茶園經剪枝後場處校三方隨時派員前往考查如有查詢事項園主必須誠實報告

十、剪枝茶園經視察人員認為有管理不週到時得加以糾正園主須絕對接受

十一、剪枝茶園如發生病蟲害時應由該園主立即報告茶管處轉知改良場與茶職校以便派員除治其所需藥劑器材由改良場供給之

十二、所有三方派出人員其交通膳宿等費概由各自負擔絕不接受供應

十三、本辦法經分別呈准農業院茶葉管理處教育廳後施行



## 二十八年本省外銷箱茶數量價值統計表

— • 浮 紅

茶 項 目 別	箱 額		淨 重		總 值 (元)	每 担 價 格		
	箱 數	%	市担數	%		平 均 (元)	最 高 (元)	最 低 (元)
第一批	12,417	45.4	7,551.2	45.1	1,500,435	198.70	288	114
第二批	6,439	23.4	3,803.8	22.7	434,466	114.22	189	35
第三批	2,666	9.7	1,583.9	9.8	128,462	81.11	134	15
第四 五批	346	1.2	204.6	1.2	8,982	43.83	94	20
夏 茶	657	2.3	397.6	2.4	37,083	93.26	119	30
正茶合計	22,525	82.0	13,541.0	80.9	2,109,428	155.78	288	15
花 香	4,959	18.0	3,213.4	19.1	86,703	26.98	27	15
總 計	27,484	100	16,754.5	100	2,196,131	131.08	288	15

註： 本表係中國茶業公司在婺源收購數量及價值由中茶在浮梁收箱自運出口。

## 二 • 河 紅

茶 項 別 目	箱 額		淨 重		總 值 (元)	每 担 價 格		
	箱 數	%	市担數	%		平 均 (元)	最 高 (元)	最 低 (元)
小 種	44	0.2	20.3	0.2	3,853	190.00	190	190
特 貢	4,570	22.0	2,580.8	22.2	277,705	107.00	135	103
貢 貢	5,162	24.9	2,925.1	25.1	288,967	98.79	116	81
貢 毫	357	1.7	202.0	1.7	18,981	93.98	99	83
貢 王	2,912	14.0	1,615.9	13.9	144,973	87.71	116	28
貢 馨	71	0.3	38.7	0.3	3,331	86.00	86	86
貢 芽	842	4.1	431.3	3.7	34,204	79.30	100	75
正茶合計	13,958	67.2	7,814.1	67.1	772,014	98.80	190	28
花 香	6,788	32.8	3,820.4	32.9	97,931	25.63	40	24
總 計	20,746	100	11,634.5	100	869,945	74.77	190	24

註： 本表係中國茶業公司在浙江永康方岩收購數量及價值由中茶在產地收箱自運出口。

三 · 翠 紅

茶 項 目 別	箱 額		淨 重		總 值 (元)	每 担 價 格		
	箱 數	%	市担數	%		平 均 (元)	最 高 (元)	最 低 (元)
第一批	7,441	55.6	4,108.9	55.8	448,625	104.82	193	47
第二批	4,696	35.1	2,574.5	34.9	238,562	86.15	176	47
第三批	724	5.4	395.9	5.4	35,963	82.82	122	48
第四批	88	0.6	47.2	0.6	2,612	55.00	59	47
第五批	359	2.7	200.1	2.7	16,468	72.85	129	50
號六批	75	0.6	41.1	0.6	4,306	104.80	104.8	104.8
總 計	13,388	100	7,367.7	100	746,536	101.46	193	47

註： 1.本表係中國茶業公司在湖南衡陽收購數量及價值另由中茶津貼由產區至衡陽運費每市担二十二元未計

入本表。

2.各廠社花香均未運衡陽出售。

四 · 婺 綠

茶 項 別 目	箱 額		淨 重		總 值 (元)	每 担 價 格		
	箱 數	%	市担數	%		平 均 (元)	最 高 (元)	最 低 (元)
蝦 目	103	0.2	70.7	0.2	9,760	138.04	175	96
抽 珍	12,090	24.0	8,245.9	26.8	1,114,850	135.20	145	102
珍 眉	13,506	26.8	8,377.2	27.2	941,039	112.33	122	102
抽 貢	6,674	13.2	3,714.7	12.1	363,799	97.93	122	22
貢 熙	6,183	12.3	2,999.5	9.8	137,593	45.87	91	20
針 秀 眉	10,763	21.3	6,727.9	21.9	294,191	43.73	77	15
鳳 眉	839	1.7	471.1	1.5	41,604	88.31	112	37
貢 珠	97	0.2	62.1	0.2	6,081	98.00	98	98
娥 眉	175	0.3	89.6	0.3	2,218	24.74	30	18
總 計	50,430	100	30,758.7	100	2,911,135	94.64	175	15

註：1.本表係中國茶葉公司在婺源收購數量及價值 2.另有農業院特約茶廠一萬箱交安徽屯溪貿易委員會收購未計入本表

五 · 玉 綠

茶 項 別 目	箱 額		淨 重		總 值 (元)	每 担 價 格		
	箱 數	%	市担數	%		平 均 (元)	最 高 (元)	最 低 (元)
抽 珍	3,822	32.9	2,740.2	35.1	306,244	111.76	123	83
珍 眉	3,244	28.0	2,130.2	27.3	188,604	88.54	101	63
蝦 目	224	1.9	174.3	2.2	15,033	86.25	95	73
貢 熙	1,160	9.9	600.1	7.7	20,288	33.81	48	38
特 針	726	6.2	492.2	6.3	27,606	56.08	73	41
針 眉	2,304	19.9	1,585.7	20.3	51,352	32.39	42	21
秀 眉	126	1.1	84.0	1.1	2,353	28.00	28	28
合 計	11,608	100	7,806.8	100	611,480	78.33	123	21

註：本表係中國茶業公司在浙江永康方岩收購數量及價值由中茶在產地收箱自運出口

啓 事

本刊第一卷第一期「二十八年婺源綠茶箱額價格統計」各項數字，略欠精確，茲經向各關係方面收集材料，將二十八年本省各產區外銷箱茶數量價值統計全部刊出尚希注意

(一)截至十月底止各產地茶葉檢驗處檢驗數量統計表

項 目	檢驗處 箱 數	葵 源	浮 梁	上 饒	修 水	合 計
紅 茶			37,596	6,079	21,488	65,163
綠 茶	26,655			3,092		29,747
合 計	26,655	37,596	9,171	21,488		94,910
備 註	修水茶箱係一五小箱，每三箱折合二五箱二箱					

(二)截至九月份止各地茶葉檢驗各項因子平均數統計表

茶 類	檢驗處 平均數	浮 梁	修 水	上 饒	備 註
水 分 %		7.01	8.25	8.22	
粉 末 %	正 貨	0.30	0.17	0.28	
	副 貨	4.23	2.14	2.57	
灰 分 %		5.59	5.61	6.07	
品 質 分 數		71.85	70.98		

## 本刊投稿簡章

- 一、本刊歡迎投稿，內容分：「論著」「譯述」「研究」「調查」「報告」「通訊」等各項。
- 二、來稿不拘文體，但須以橫直格紙繕寫清楚，並加新式標點。
- 三、來稿如係翻譯，請附寄原文，或將書名著者姓名出版地點及日期，詳細開明。
- 四、來稿如附有圖表，請用黑墨水白紙繪正以便製版。
- 五、本刊對來稿有酌量增刪之權，但不願增刪者得預先聲明。
- 六、來稿刊登與否，概不預覆，其不登之稿非預先聲明並附足退還郵資，亦不退還。
- 七、來稿一經登載其著作權即歸本刊所有，但得預先聲明保留。
- 八、來稿經登載後，酌寄本刊為酬。
- 九、來稿請將姓名通訊處詳細開列稿末。
- 十、來稿請寄泰和江西省茶葉管理處。

中華民國廿九年十一月一日出版

# 江西茶業

第一卷 第三期  
本期定價洋二角

編輯者 江西省茶葉管理處  
江西泰和

發行者 江西省茶葉管理處  
江西泰和

代售處 全國各大書局

印刷者 生記印刷局  
江西泰和天主堂側

定價表

期數	冊數	價目	郵費
零售	每冊	二角	二分
預定半年	六冊	一元二角	免
預定全年	十二冊	二元四角	免

### 總理遺教關於茶葉之一

(見總理實業計劃糧食工業部)

「……就茶言之，是為最合衛生最優美之人類飲料，中國實產出之，其種植及製造，為中國最重要工業之一。前此中國曾為以茶葉供給全世界之唯一國家，今則中國茶葉商業已為印度，日本所奪。惟中國茶葉之品質，仍非其他各國所能及，印度茶含有單寧酸太多，日本茶無中國茶所具之香味，最良之茶，惟可自產茶之母國即中國得之。中國之所以失去茶葉商業者，因其生產費過高，生產費過高之故，在釐金及出口稅，又在種植及製造方法太舊。若除釐金及出口稅，採用新法，則中國之茶葉商業，仍易復舊。在國際發展計畫中，吾意當於產茶區域，設立製茶新式工場，以機器代手工，而生產費可大減，品質亦可改良，世界對於茶葉之需要日增，美國又方禁酒，倘能以更廉更良之茶葉供給之，是誠有利益之一種計劃也。」