

1936 年

第

卷

第

13

期

豫鄂皖贛四省農村經濟調查報告

第十三號

江西寧州紅茶之生產製造及運銷

中國農民銀行
委託
金陵大學農學院農業經濟系
調查編纂

南京
金陵大學農業經濟系印行
民國二十五年六月



豫鄂皖贛四省農村經濟調查報告

第十三號

江西寧州紅茶之生產製造及運銷

調查主任	孫文郁
茶業組主任	劉潤濤
助理調查	王瑞華

南 京
金陵大學農業經濟系印行
民國二十五年六月

江西甯州紅茶之生產製造及運銷

	頁數
一、緒言	1
二、茶區範圍與茶葉產額	1
甲、範圍與產地	
乙、茶葉產額	
三、栽培與初製	3
甲、茶農	
乙、栽培	
丙、初製	
四、茶莊製造	14
甲、茶莊	
乙、製造方法	
丙、包裝	
丁、製造成色	
戊、製造成本	
五、運銷	23
甲、產地茶葉交易	
乙、精茶運銷	
六、輸出貿易	30
甲、輸出手續	
乙、輸出數量	
七、寧茶之改進事業	33
甲、沿革	
乙、組織	
丙、經費	
丁、事業	
八、結論	34

江西寧州紅茶之生產製造及運銷

一、緒 言

江西產茶，以甯茶爲大宗。昔以修水銅鼓二縣爲義甯州，所產之茶，名爲「甯茶」。武甯因係毗連甯州，且產茶之製法銷路全與甯州相同，故亦統稱「甯茶」。甯茶以紅茶著稱於世，通稱「甯州紅茶」或簡稱「甯紅」，其品質之優良，曾與祁門紅茶並駕齊驅。三十年前當我國紅茶輸出貿易最盛時代，甯紅輸出，年達十餘萬担之多。溯自清末民初，該區茶業不幸漸入衰退之境。年來紅茶銷路日減，價格低落，種茶農戶，以茶業無利可圖，率皆趨重間種。且管理疏忽，採製粗放，因之品質日就低劣，大有江河日下之勢。

該茶區崇山層疊，地勢高亢，氣候溫和，雲霧濃重，土壤鬆而肥沃，洵一優良之天然宜茶區域。加之交通便利：陸有汽車公路，東接南潯鐵路，西達湖南平江，此外北通湖北通城，南至銅鼓之公路，亦在積極修築中；水道則有修江諸水，船隻竹筏，運輸亦頗稱便。境內郵政電報電話，設置頗週。更有裕民銀行在修設立辦事處及茶棧放匯，因此茶業金融，尙能調劑，故甯紅茶業似應恢復其固有之地位。但因晚近印錫等國茶業，相繼興起，華茶銷路，幾全被侵奪。致使近年甯紅輸出數額，視鼎盛時期，不及十分之一。長此以往，不予救濟，甯州紅茶，恐有絕跡於國際貿易市場之虞也。

本調查係於民國廿四年茶季，由著者親往該區調查，歷時月餘，對於栽培製造及運銷等方面，均曾實地考察，藉明實情。惟當時匪患正熾，匪徒出沒無常，未能作更較普遍之調查，爲遺憾耳，茲就所得材料，加以整理，以供該茶改進之參考。

二、茶區範圍與茶葉產額

甲、範圍與產地——甯州紅茶區域，位於江西之西北隅，毗連湘鄂二省，包括舊府屬甯州（即今之修水銅鼓兩縣），及其鄰縣武甯。茲將各縣之產茶地區，略

舉如下：

(一) 修水——修水為該茶區產茶最多之縣份。該縣計分高、崇、奉、武、仁、西、安、泰等八鄉，無鄉無茶。其主要產地如下：

(甲) 高鄉：高城源、津頭、良塘、赤江、黃田裏、晒谷坪、沙州裏、漿灣、桐樹塢、丘湖、黃土坑、茶舍、新老莊、芭茅、柴潭、葉源、馬祖湖、雙井、毛坪、白土、吳坑、五里坳。

(乙) 崇鄉：馬市、司前、大石口、官溪、程坊、北岸、蒲口、布田、枯源、九曲嶺、錠子邱、方家鋪、東津、黃陂、靜林、大龍山、牧牛坑、坑口。

(丙) 奉鄉：何家嘴、觀前、郭城、柘坑、雙港、茶子坳、東港、田鋪。

(丁) 武鄉：山口、漫江、征村、梅坑、橫坑、檀坑、桃花尖、西峯巒、雅髻山、上下沙溪、上下北山、楊坑、上桃坪、中桃坪。

(戊) 仁鄉：渣津、牛坡廠、梅嶺、台莊、小斗嶺、黃坊、上衫、下衫、東渡港、泥湖嶺、東泉、白沙橋、大橋、上源洞、土龍山、盧白毫。

(己) 西鄉：古市嶺、太湖山、沙坪、白沙嶺、全豐、太清、上源、坪上。

(庚) 安鄉：黃沙橋、傅家鋪、長茅、硃砂、黃坳、龍峯、嶺斜、朗田、郭口、尖角裏、月山下、港州源。

(辛) 泰鄉：梁口、三都、白鷗坑、高沙、南嶺、四都、清水、南茶、石歧、安峯、彭姑。

(二) 武甯——武甯縣除東北鄉之平坦區外，其餘各鄉，幾無鄉無茶，尤以西北鄉產茶較多，約佔全縣產額八分之五。其主要產地為楊溪、長峯、馬鞍、螺嶺、黃源、甫田、栗墩、老屋場、金瓜坪、羅坪、黃金塢、上洞、天平洞、龍巖、徐坪、茅坪、瀧溪等處，就中尤以螺嶺田之茶葉品質為最佳。

(三) 銅鼓——銅鼓茶葉大部產於西北鄉幽居一帶，集中於漫江、山口、大堰等處，經由修水輸出。

乙、茶葉產額——各縣之茶區範圍，及茶葉產地，已如上述。茲據江西省政

府經濟委員會之統計，將民國二十二年各縣之茶葉產額列舉如下：

第一表 各縣之茶葉產額

縣	別	產額(担)
修	水	80,000
武	甯	12,000
銅	鼓	10,200
合	計	102,200

三、栽培與初製

甲、茶農——茶葉之生產，端賴茶農，故於茶農方面，不可不有相當之認識。茲就調查修水劉家埠一帶二十一戶茶農之情形，略述如下，藉以明瞭該區茶葉生產者近况之一斑。

(一)茶農戶口——二十一戶茶農共有一百廿五人。就中男六十四人，女六十一人，平均每戶六。〇人。十五歲以下者計有四十八人，佔人口總數百分之三八。四。

(二)茶農土地——二十一戶共有耕地二百零三市畝八分。平均每戶有耕地九。七市畝。按當地之分類，茶地約可分平地與山地兩種；其他田地，則有水田、旱地、及山地三種。茲將各種耕地面積(以市畝計)，列舉如下：

第二表 廿一茶戶共有各種耕地之面積

耕地種類		面積(市畝)	佔耕地總面積之百分比
茶	平地	27.5	13.5
	山地	24.2	11.9
地合計		51.7	25.4
其他田地	水田	123.2	60.4
	旱地	9.1	4.5
	山地	19.8	9.7
	合計	152.1	74.6
總計		203.8	100.0

按土地之所有權而論，二十一家中，計有自耕農十一戶，半自耕農九戶，佃農一戶。其種茶地與其他田地之自有與租佃面積，列舉如下：

第三表 廿一茶戶自有與租佃耕地之面積(市畝)

項 目	自 有 面 積	租 佃 面 積	總 計
茶 地	47.5	4.2	51.7
其 他 田 地	106.8	45.3	152.1
合 計	154.3	49.5	203.8
百 分 比	75.7	24.3	100.0

當地茶地租佃，多交錢租，平均每市畝租額四元上下，包括間作物之用地費。其他租佃之田地多為水田，大都均係穀租，錢租及分租者極少，普通每市畝交納租穀約二市担半。茲將廿一家茶戶所種茶葉、食糧、及其他等項之作物畝數列下：

第四表 二十一茶戶所種茶葉食糧及其他等項之作物畝數

項 目	作 物 畝(市畝)	百 分 比
茶 葉	51.7	13.9
食 糧	320.9	86.1
其 他	0	0
總 計	372.6	100.0

由上表數字，可知當地茶農之土地，大部用於栽種食糧，而種茶反已成為副業。食糧種類，計有稻、麥、甘藷、豆類、玉蜀黍、油菜、蕎麥等等。

(三)茶葉佔茶農收入之地位——近年來茶市衰落，當地茶農向以茶葉為主要收入者，今均視種茶為副業。觀下列二十一戶各項收入之比較，可概其餘。

第五表 二十一家茶戶之各項收入及佔總收入之百分比

項 目	各項收入總值(元)	每戶之平均收入(元)	佔總收入之百分比
茶 葉	329.30	15.68	7.8
其他農產	3,563.59	169.69	84.1
副 業	341.90	16.28	8.1
合 計	4,234.79	201.65	100.0

上表各項之收入總值，均係按照實際所得及當時市價計算而來。種茶葉收入，僅佔全家收入總額百分之七·八，而其他農產，則佔百分之八四·一之高。至其他副業之種類，以砍柴為主，幫工、小販、及捕魚為業者，僅一二人耳。二十一戶中有副業者計十戶一十二人。

就茶地與其他田地之收入價值言，二十一戶共種耕地二百零三市畝八分，在調查年內所得之結果，比較如下：

第六表 茶地與其他田地收入之比較

項 目	耕種面積(市畝)	總 收 入 (元)	每市畝之平均收入(元)
茶 地	51.7	1391.40	26.91
其他田地	152.1	2501.49	16.45

由上表所示，平均每市畝茶地之收入，比較其他田地所收入者為高。至其淨收入究以何者為優，則因茶葉以外其他產品之生產用費，未有充分材料可資比較，尙未可斷言。茶地之茶葉收入，實際祇三二九·三〇元，而其間作產品之收入則達一〇六二·一〇元，佔茶地全部收入四分之三以上。

(四)茶農食糧之需給——調查之二十一戶，大半在豐收之年，其自產食糧，尙堪自給。茲將調查年內二十一戶共產各種主要食用產品之數量，列舉如下：

第七表 二十一戶所產各種主要食糧之數量

食糧種類	自產數量 (担)
甘藷	895.60
稻	423.20
胡蘿蔔	166.00
蔬菜類	48.60
豆	48.72
蕎麥	43.02
小麥	41.04
玉蜀黍	12.83
油菜子	9.90

(五)茶農之儲蓄與負債——調查二十一家茶戶，竟無一家有積蓄者。調查數目太少或不足代表一般茶農之經濟境況，然該區連年迭遭匪共蹂躪，此種現象，或似實際情形。至負債茶戶，二十一戶中計有一十七戶之多。平均每戶之負債額為一百一十餘元，大都為數年前之舊債。近年來金融板滯，幾致告貸無門。而借款利率之高，普通在月利二分五厘以上。

乙、栽培——該區產茶之國外銷路，年來一落千丈。輸出數量銳減，市價漸跌，加以連年迭遭匪患，民不安居，茶地荒蕪，栽培疏忽，已達極點。

(一)栽培方法——該區之茶樹栽培，已有悠久之歷史，遠在祁門紅茶區域之先。據云曩昔當地森林密佈，四時雲霧，空氣濕潤，產茶品質之佳，不在祁門紅茶之下。茶地土壤，多係砂質壤土，呈褐黃色，頗宜茶樹栽植。茶園高山平原均有，尤以高山所產，品質更佳。除房屋傍近及田邊地角之零星栽種外，整片茶園，遍地皆有。茲將當地茶農施行之栽培方法，分為種植、鋤耘、施肥、剪枝、保護、採摘等，六種手續，約略述之如次：

(甲)種植：當地茶樹之種植方法，計分直接播種與育苗移植二者，就中以育苗移植者居多。栽種方式，均採點播法。茶業鼎盛時代，茶樹距離頗密，行間不過三尺，株間只一二尺。年來茶業銷路衰落，茶價步跌，茶農迭遭虧折，每多淡心經營。茶樹之凋萎者，往往不事補種，甚至有將茶樹砍去，改種他

項作物者。因之現在之茶樹距離，疏密極不一致，尤以平地爲甚。

(乙)鋤耘：普通每年施行掘地鋤草一二次，大都於春間秋末時行之。亦有從間作物耕耘之便，不另施行鋤耕者。

(丙)施肥：普通每年施肥一二次，約在春秋兩季行之。施用肥料，以人糞爲大宗，次之爲草木灰。據云茶市興盛時代，頗多施用菜餅桐餅者，今則不復多見。施用方法，即以肥料置於茶樹根部之四周，上覆以土。該區茶園，大都間種雜糧，每多因間作之施肥，順便及之。無間作之茶園，往往完全不施肥料，聽其自然，因之茶樹生長不良，茶味淡薄，葉質老硬。

(丁)剪枝：茶樹剪枝得法，頗可增加茶葉收量。當地茶農。大都不行剪枝手續，惟每有將衰老茶樹，齊根刈去，使根部重發新芽者。如此須俟二三年後，方可續採。亦間有每二三年剪枝一次者。皆於五月間行之。

(戊)保護：年來茶農以業茶無利可圖，對於茶樹之保護，多不注意。每屆嚴冬，茶樹之遭凍而死者頗多。近且有茶粘蠹蟲發現，危害茶樹嫩芽。一般茶農，不僅無法挽救，亦屬無力防治。

(己)採摘：茶子種植五年後，方可採取，每叢只產鮮葉六七兩。七八年始可大量採收。該區茶市暢旺時期，茶戶收採茶葉，皆始於穀雨前後。年來因銷路板滯，茶商抑價收購，茶戶乃各延遲採摘，藉增數量，冀補抑價之損失。摘茶工作，多由婦女充任，每人每日約可採摘鮮葉一二十斤。如僱工採茶，嫩葉二十兩大秤，每斤需摘工銅元十枚，老葉則約需五枚至八枚。

(二)茶葉產量——據調查茶戶廿一家，共有茶地五十一市畝三分，共產生葉六千一百一十五市斤。當地茶園大都間種他作，故每市畝平均只產生葉一百一十九市斤。以生葉六千一百一十五市斤，共可製成毛茶一千九百一十一市斤。年來紅茶銷路，一蹶不振，茶農相率改製青茶，以充內銷。毛茶一千九百一十一市斤中，計有青茶一千一百九十七市斤，(出售七三六斤自用四六一斤)及紅茶七百一十四斤(全數出售)。青茶佔毛茶總額百分之六二·六，而紅茶只百分之三七·四。據謂二十三年南昌大火，茶葉存底甚少，以致青茶價格抬高，茶農趨製青

茶。此雖係一部份之情形，然亦可概其餘。素以出產紅茶著稱之甯紅區域，今漸改產青茶，以供內銷，甯紅前途，實堪憂慮。

(三)生葉之生產用費——調查二十一茶戶，民國二十四年共有茶地五十一畝七分，計產生葉六千一百一十五市斤。其各項生產用費列表如下：

第八表 生葉之各項生產用費(生葉六一·一五市担
茶地五一·七市畝)

項 目	各項總用費 (元)	每担生葉用費 (元)	每市畝用費 (元)	佔總用費 之百分比
人 工	172.14	2.815	3.330	54.1
茶 樹	74.49	1.218	1.441	23.4
肥 料	33.06	0.541	0.639	10.4
茶 地	26.48	0.433	0.512	8.3
農 具	11.74	0.192	0.227	3.7
投資利息	0.30	0.005	0.006	0.1
總 計	318.21	5.204	6.155	100.0

各項用費之計算方法如下：

(甲)人工：人工用費，包括茶樹之栽培，與鮮葉之採摘。年來因茶價低落，所需人工，大都均由家工爲之，僱工甚少。茲就二十一茶戶之調查，列舉茶地所需各項家工與僱工之工數，費用，及每工平均用費如下：

第九表 茶地所需各項家工僱工之工數用費及每工平均用費

項 目	總 工 數	總 用 費 (元)	每市畝平 均工數	每市畝平 均用費(元)	每工平均 用費(元)
栽 培	41.6	11.42	0.9	0.22	0.27
家工	23.2	5.22	0.5	0.10	0.22
雇工	18.4	6.20	0.4	0.12	0.34
採 摘	535.5	160.72	10.4	3.11	0.30
家工	458.6	136.62	8.9	2.64	0.30
雇工	76.9	24.10	1.5	0.47	0.31
合 計	577.1	172.14	11.3	3.33	0.30
家工	481.8	141.84	9.4	2.74	0.29
雇工	95.3	30.30	1.9	0.59	0.31

由上表可知當地茶農對於茶樹栽培所費之人工極少。此固因間作物工作之繁及茶樹者，未曾計算在內，而茶市不景氣，茶農淡心經營，尤爲其主要因也。採茶時期，人工最感不敷，而當地採茶多係家工，甚少雇工，且每工之平均用費頗低，農村經濟衰落之景象，於此益可見矣。

(乙) 茶樹：此項用費，包括茶樹之消蝕費及利息。其計算方法，即將各茶樹繼續採茶之可能年數，除現值總額，而得茶樹於調查年內之消蝕費，再以茶樹現值總額乘百分之八，爲茶樹之投資利息。二十一家共有茶樹一萬零七百八十九叢，估計總值六百廿一元五角三分。以年利八厘計算，計年需利息四十九元七角二分，外加茶樹消蝕費二十四元七角七分，合計該年共需茶樹用費七十四元四角九分。茶樹價值，平均每百叢五元七角六分。該區茶樹，大都爲百年以前栽種者。年來茶農以業茶無利可圖，故茶地盛行間種，而茶叢稀疏，每市畝平均僅有茶樹一百零九叢。

(丙) 肥料：當地茶農，施用於茶樹之肥料極少，大多因間種作物之施肥，順便及之。所用肥料，幾全爲人糞與草木灰二種。二十一家所有茶地，專爲茶樹施肥者，不及三分之一。所用肥料，大都由田場自給，共計值洋三十三元零六分。

(丁) 茶地：茶地大都爲茶農自有，二十一家共有茶地五十一市畝七分。租入茶地僅四市畝二分，均納錢租，共一十七元二角，平均每市畝需租金四元一角。自有茶地之用費，則按茶地現值(茶樹在外)百分之八計算。不論自有與租入，凡茶地內種有間作物，其間種作物之用地費，亦按照所佔面積攤派。扣淨後二十一家共需茶葉用地費二十六元四角八分(零星茶株之用地費均已內)。五十一市畝三分，估計共值洋百廿三元五角七分，平均每市畝之地價爲十元零一角一分。

(戊) 農具：當地茶農所用之農具，計有羊角鋤、草鋤、四齒耙、茶籃、小凳、糞桶等類。凡農具之用於其他農作者，概按照作物畝數比例扣除其他農作之使用費。扣淨後，以年息八厘計算，二十一家共需農具之投資利息，爲五

元六角四分。再以各種農具可能繼續使用之年數除淨值，計得調查年內之折舊費洋四元八角四分，外加修理費一元二角六分，合計需洋一十一元七角四分。

(己) 投資利息：茶樹及農具之長期投資，業經分別計算利息。此項利息只就短期之現款投資，如僱工栽培，修理農具等用費，概以年利八厘，六個月計算。二十一茶戶共計有僱工栽培用費利息二角五分，及修理農具用費五分，合計需洋三角。

(四) 茶地間種——二十一茶戶共有茶地五十一市畝三分，其間種面積，達五十市畝零三分之多。該地茶樹之栽培已不為重視，於此可見。間種作物之主要者，計有甘藷、小麥、蠶豆、黃豆、豌豆、油菜、玉蜀黍等類。如按二十一戶之茶葉與間種物之收入價值比較。茶葉之收入價值，遠不及間種物之收入。此於第十表可以顯見。

第十表 二十一茶戶五十一市畝三分茶地之茶葉與間種作物
收入價值比較

項 目	收 入 價 值 (元)	百 分 比
茶 葉	329.30	23.7
間 種 作 物	1,062.10	76.3
總 計	1,391.40	100.0

丙、初製——該區毛茶初製皆由茶戶自理。二十餘年前紅茶貿易興盛時代，毛茶製造，多屬紅茶，間有烏龍及綠茶製造，但僅佔少數。近年來以紅茶市面不振，綠茶製造乃逐漸增多，頗有超過紅茶之趨勢。

(一) 初製方法——當地茶農初製毛茶之方法，均係採用舊法，惟白鵬坑甯茶振植有限公司，及江西農業院附設修水茶場則係用機器製造。至初製之方法，依茶葉種類，略有不同，茲分別述之。

(甲) 紅茶：紅茶初製，計分萎凋、揉捻、發酵、及乾燥四個步驟進行。土法初製，須賴日光之力為之，如遇陰雨，即屬無法舉行。茲將一般茶農之紅茶初製方法，略述如下：

1. 萎凋——萎凋俗稱「晾青」，即將鮮葉，薄攤於晒簾上，利用日光晒之，愈勻愈好。並須不時翻轉，俾鮮葉所受日光之熱力，得以均勻。候葉片軟化，變成翠綠色，葉邊呈褐色，葉莖絀縮，握之柔而不折為度。過與不及均非所宜。

2. 揉捻——將萎凋後之葉片，置於盤箕內，以手搓揉，或以腳翻轉踐踏。至茶葉出汁，捲縮成條時為止。

3. 發酵——葉片經揉捻成條後，茶汁外溢，乃散攤於晒簾上，俟外部水汁蒸散，握之不成團塊時，盛于茶籠或撮箕內，用足踐緊，上覆以厚布，置日光下，藉日光之熱力，任其發酵。俟至顏色變紅而放醇香為度。

4. 乾燥——發酵完成後，即可施行乾燥。其法極簡，即將茶葉薄散於晒簾上，就日光晒至相當乾燥，即可收起出售。

(乙)烏龍：該區普通所稱之烏龍，即係紅茶，極少真正烏龍茶之製造。茲將烏龍之初製方法，略述如次，以示其與紅茶之區別。

烏龍茶為半發酵茶，其前半部之初製手續如萎凋揉捻等，全與普通紅茶製造無異。惟葉片經揉捻後，須稍晾乾，並經半發酵手續，而後以竹篩篩去碎末，入鍋拌炒，俗稱「過紅鍋」。法以並排之鐵鍋二口，一熱，一冷，先將篩過之茶投入熱鍋中，翻移拌炒，約經三四分鐘，而移入冷鍋。另有一人乘葉熱時，以手按於冷鍋內搓揉。俟其略成潤潤，取出復揉。然後薄攤於簾內或簾上，陰乾數小時，再置日光下晒之使乾即成。

(丙)綠茶：綠茶俗稱「菁茶」。當地一般茶農對於菁茶製造方法，均甚幼稚。其製造手續，雖與皖浙綠茶相彷彿，但出品每多紅片。據修水茶場技師方翰周君之試驗結果，謂係炒鍋熱度欠烈，葉中酵素未能全殺所致。綠茶之初製方法，即將鮮葉投入燒熱之鐵鍋內，翻覆拌炒，至葉片柔軟如布，顏色翠綠為度。隨即取出，揉捻成條，置日光下晒乾即成。當地綠茶因係晒曬，故香氣不濃，水色欠佳，此為品質低劣原因之一。

(二)初製用費——二十一家茶戶於調查年內共產生葉六千一百一十五市斤，合計製成紅綠毛茶一千九百一十一市斤，平均每担毛茶，需生葉三百廿斤製成之。農家於紅綠毛茶之初製用費，不易分開，且亦不相上下。茲列舉各項用費如下：

第十一表 毛茶初製之各項用費(毛茶一九·一一市担)

項 目	各項總用費(元)	每市担用費(元)	佔總用費之百分比
人 工	119.71	6.26	68.0
燃 料	23.07	1.21	13.1
房 屋	22.26	1.16	12.6
器 具	11.02	0.58	6.3
總 計	176.06	9.21	100.0

各項用費之計算方法，略述如下：

(甲)人工：當地初製紅茶，向稱精細，摘下鮮葉，在萎凋之前，即行分別芽葉，而後初製。以嫩芽為製造上等紅茶白毫之原料，以葉片為製造普通紅茶之用，故較費工。據二十一家之統計，初製毛茶一千九百一十一市斤，共需家工及僱工之工數與用費如下：

第十二表 毛茶初製之家工僱工工數及用費(一九·一一市担)

項 目	總 工 數	總用費(元)	每 市 担 平 均 均 工 數	每市担平均 用費(元)	每工平均用 費(元)
家 工	266.3	81.51	22.3	6.81	0.31
僱 工	108.1	38.20	9.0	3.19	0.35
總 計	374.4	119.71	21.3	10.00	0.32

上列之人工用費，工資伙食等一切用費均已在此內。每工實際工作時間，普通祇六小時。如以每工十小時計算，則須六折，即平均每市担毛茶原需二一·三工者，折實只需一二·九工。茶季人工工資昂貴，際此茶價極度低落，如再僱工製茶，將更感得不償失，虧本不貨，故初製所需人工，三分之二以上係

屬家工。凡非不得已時，各茶戶絕不輕易僱人製茶，於上表頗可見出。

(乙)燃料：初製須用柴炭，以爲燒鍋炒茶及焙茶之燃料，紅綠茶均須用之。二十一茶戶共製紅綠毛茶一千九百一十一市斤，估計共用柴炭六八。四市担，值洋二十三元零七分，平均每市担柴炭值洋三角四分。

(丙)房屋：該地茶戶之房屋，自有與租用者均有，惟以自有者居多。自有房屋之使用費概以現值百分之八計算，租用者則以實納租額計算。然用於其他作業之部份，概照各作業之收入撥派之，扣淨後各家共需房屋用費二十二元二角六分。

(丁)器具：茶戶初製毛茶所用之器具，主要者計有鍋灶、竹籠、晒簾、布袋、畚箕等類。當地炒茶，並無特備之茶鍋，卽就燒飯之鍋灶行之。凡器具之兼作他用如晒簾之類，概已按照各產物之數量，分攤其使用費，計一切其他所用部份扣淨後，共需投資利息四元七角一分，折舊費二元二角一分，修理費四元一角，合共十一元零二分。計算方法與農具同，茲不再贅。僱工初製與器具修理等開支，距茶葉脫售期間甚暫，故無須計算其投資利息。

就茶葉之栽培與初製方面觀之，該區茶葉之衰落可謂已達極點。茶農之疏放栽培，砍伐茶樹，與夫初製用費之極力減省等等，均其明證。

(三)毛茶成本——毛茶成本，卽生葉生產用費初製用費之合計。茲將每市担毛茶之平均成本列舉如下：

第十三表 每市担毛茶之平均成本

項 目	每市担毛茶之平均用費(元)	佔總用費之百分率
生 葉	16.65*	64.4
初 製	9.21	35.6
合 計	25.86	100.0

*按毛茶一担需生葉三百廿斤製成。第八表每市担生葉之生產用費爲五。二〇四元，則每市担毛茶應需生葉用費十六元六角五分。

據調查年內二十一戶共售紅綠毛茶一，四四九市斤，總值二七六·一五元，捐稅樣茶均已扣淨，平均每担毛茶淨售十九元零六分。與成本二十五元八角六分相抵，每市担尚須虧損六元八角。

四、茶莊製造

甲、茶莊——該區之收購毛茶，加工製造者，俗稱「茶莊」，即普通所謂之茶號。按製茶種類，茶莊約可分為紅茶莊與菁茶莊二種。紅茶莊顧名思義，係以製造紅茶為業務，其出品大都輸出國外。菁茶莊則專製菁茶，運銷國內，且以本省銷用者居多。

(一)茶莊數目——修水茶莊，在極盛時代，曾達百餘家之多，幫別不一。就中計有廣幫十餘家，徽幫三十餘家，本地幫及雜幫六十餘家，此外尚有俄商洋行之分行數家。自歐戰暴發後，逐漸減少，最少之年，僅有十數家而已。武甯以前亦有徽廣等客幫前來設莊辦茶，近年茶市衰落，客幫絕跡。雖年有本地幫茶莊十餘家，大都附設於其他商店內，營業頗小，每家僅數十箱至百餘箱耳。據民國二十四年之調查：修水全縣共有紅茶莊二十五家，菁茶莊二十家；武甯縣共有茶莊一十七家；銅鼓縣僅有茶莊一家。修水茶莊之分佈地點，計西擺十一家，漫江五家，三都四家，城內二家，城外二家，及馬市一家。菁茶莊則多在縣城內外，及西擺等處。武甯茶莊大都設於城內，而分別設莊收茶，民國二十四年共有茶莊十七家，其在城內者計有十四家，在鄉者只三家而已。銅鼓茶莊一家，係設於大垵。

(二)製茶數額——據修水茶業同業公會之統計，近三年來由修水輸出各種製茶數額如下：

第十四表 修水近三年來輸出各種製茶數額*(担)

茶葉種類	民國二十二年	民國二十三年	民國二十四年
青 茶	5,068.80	8,232.00	5,550.00
紅 茶	2,810.00	6,200.00	4,465.50
菁 茶	4,600.00	7,820.00	6,740.00
合 計	12,478.80	22,252.00	16,755.50

*每担百斤，每斤十六兩。

甯州青茶係用袋包裝，每袋重約六十斤。紅茶每箱重約五十斤，萑茶則以篾篋包裝，每篾普通重約百斤。

甯州各茶莊之製茶數額，無精確之統計。據估計二十三年全縣各茶莊共收毛茶八十萬斤，就中有二十萬斤，為內銷茶，六十萬斤為外銷紅茶。內銷茶二十萬斤中計有四萬斤為青茶，一十六萬斤為毛紅。當地毛茶概用二十兩大秤，成品則以十六兩秤計算。茲將各種毛茶製成之品，折合為十六兩秤，列舉如下：

第十五表 民國二十三年甯州茶葉數額

茶 葉 種 類	數 額 (担)
青 茶	300.00
*紅 茶	3,061.50
萑 茶	1,200.00
合 計	4,561.50

*紅茶副產之片末等均不在內

至銅鼓茶莊製成之茶，悉由修水輸出，實際在第十四表業已包括之，故總計該區各茶莊於民國二十三年共製各種茶葉如下：

第十六表 民國二十三年全區各茶莊製茶數額(担)

縣 別	青 茶	紅 茶	萑 茶
修水銅鼓	8,232.00	6,200.00	7,820.00
甯 州	300.00	3,061.50	1,200.00
合 計	8,532.00	9,261.50	9,020.00

(三)茶莊資本——該區茶莊之性質，合股與獨營均有。資本來源，紅茶莊類皆貸用上海茶棧放匯，利率按月一分五厘。上海茶棧之在該區放匯者，計有忠信昌、同裕泰等家。二十四年修水放款標準，每箱計一十五元。在昔鼎盛時期，每箱普通放款達二十七至三十元。青茶莊則多為南昌九江各地之茶葉店派往購辦茶業者，所需資本，皆由總店撥發，藉資週轉，亦間有收製茶葉運銷茶葉店，其資本大都自行籌備。

(四) 茶莊組織——茶莊組織，約可分為內部與同業二種，茲分別述之：

(甲) 內部組織：該地茶莊內部之組織，約設經理一人，綜理全莊一切業務。下設賬房一二人，司理賬目及銀錢出納。看茶扶秤各一人，司理購辦毛茶，管莊一人，司理製茶事宜。交際司理對外交涉及應酬事務。賬房之下，分毛賬房，工賬，及伙食賬等。管莊之下，分大焙房，小焙房，看揀，肩揀，管廠等。工頭分管各部工人。

該區茶莊收購毛茶，每於各鄉廣設分莊子莊，尤以武甯為甚，每茶莊之分莊子莊數目，有達五十餘處者，普通亦需三十處之多。各鄉分莊大都為委辦性質，承辦者按辦茶數量抽取佣金。

(乙) 同業組織：修水武甯二縣，均各有茶業同業公會之組織，已歷有年所。修水茶業同業公會設於西擺正街，距縣城約二里許。其宗旨在增進同業之公共利益，及矯正營業之弊害。凡在該縣區域內經營茶業之公司商號，均應遵照手續入會為會員。該會組織係採委員制，就會員大會中選舉執行委員十五人，組織執行委員會，主持會務。執委中更互選常務委員五人，並就常務委員中推舉一人為主席。委員及主席均為義務職，任期四年，每二年改選半數，不得連任。視會務之繁簡，得酌聘辦事員若干人佐理之。所需經費來源，係依照經營數量征收之，計分入會、常年、特別三種。征收數額，則由會員大會決議規定。

武甯茶業同業公會之一切組織情形等，與修水大致相同，茲不再贅。

乙、製造方法——茶葉之製造方法，按製茶種類不同而有繁簡之別，茲分別略述如下：

(一) 紅茶——甯紅之精製方法與祁紅大致相同，蓋祁紅製法即源出於甯紅者也。

(甲) 烘焙：茶戶製售之毛茶，尚含有多量之水分，茶號購入後，第一步即須施行烘乾手續，俗稱「打毛火」。其法即將毛茶置焙籠內，罩於炭火上焙之。焙時須時加翻轉，俾能乾燥均勻，約焙至九成乾，即可取出盛於罐內，以

待篩分。有時天氣潮濕，在篩分之前，向須復烘一次。

(乙)篩分：篩分之作用在使茶葉形狀整齊，手續頗繁。茶篩名稱計有花篩一號、二號、三號、四號、粗尾、中尾、小尾、草尾、鉄柵、生末等十餘種之多。篩分工作，計分大茶間（一名抖茶間），揸頭間，復抖間，抖頭間，尾子間，珠子間，片子間，芽茶間等八部進行。此外附設各項風車及撈揀，分別雜飄。略言之，在大茶間即將毛茶置於篩內，使茶條較細者抖下，依次遞篩於篩底。一號篩專做撈揀工作，篩面即爲篋子，篩底則用二三等號篩依次篩之，至生末之篩底，即爲末子，通稱「花香」。自二號篩至生末各篩之篩面，均用風車過風，發交揀場揀別。

揸頭間即將大茶間之篩面茶，用中尾篩且抖且揸，使茶抖開，俾便通過篩孔。

復抖間即將大茶間篩底各號風揀後之茶，用芽尾篩復抖之。

抖頭間即將復抖間之篩面，用芽尾篩且抖且揸。留於篩面之茶，則復入珠子間加揸，以木磨磨碎，篩底用四號至生末等篩篩分之，再以風車過風發揀。

尾子間即篩分風車第二口半飄半實之茶。

珠子間即將揸頭間篩面捲結之茶，先交焙房焙乾，以木磨磨碎，用粗尾至生末等篩篩分之。

片子間即將尾子間之篩面，用芽尾篩且抖且揸，其篩底用四號至生末等篩篩分之。各號篩之篩面，用風車過風發揀。

芽茶間專篩芽茶，普通茶葉，無需此種手續。

(丙)揀別：當地揀茶，皆由婦女爲之。工資以揀茶數量計算，普通每斤揀工銅元三四枚，火食自備。其由包揀工頭招僱者，工頭須抽取佣金，照例每斤二文，但實際有抽至四五文者。

揀工每人自備竹筐二隻，小槌一條，向看揀工頭頂茶，以籃盛裝，置茶箱上揀之。揀畢送至看揀者審查，如認爲合格，即可過秤落磅，否則須發還復揀

，直至合格爲止。

(丁)補火：茶葉在篩揀期間，難免不無潮濕浸入，故在均堆之前，須加烘焙一次，名曰「補火」。

(戊)均堆：俗稱「官堆」，將各種篩分之茶，傾入均堆場內，作成整齊之立體方堆，以鉄耙向其側方，徐徐梳耙，自上而下，使茶混合流下。用撮箕撮茶暫盛箱內，秤其重量，以便計算箱數，名爲「小堆」。小堆之後，復有大堆，即將各箱之茶復傾于場上，攪入芽茶珠子等，梳耙如前，務使均勻，隨後即可裝箱起運。

(二)毛紅——毛紅之製造方法，與紅茶無大差別，只手續較爲簡略，少經幾次篩分耳。

(三)青茶——青茶在當地之製造手續，更爲簡單。毛茶收入後，只須經過烘焙，略事揀剔，間或篩分，即可裝篋起運。

丙、包裝——當地茶葉之包裝，計分箱、篋、袋三種。大抵紅茶均用箱裝，毛紅用篋或袋裝，青茶則用袋裝。紅茶木箱，係購用當地板箱店製造者，每箱約可裝茶五十斤上下。箱內襯以鉛皮，箱外糊有花紙，並加印牌號茶名等項。每箱裝茶重量均須一律，茶入箱內，用足踹緊，而後釘蓋封口。

裝盛毛茶之篋，係以竹篾製就。每篋普通裝茶一百斤。茶入篋內，用脚踏緊，上覆以蓋，再縛以繩索即成。去年篋每隻需洋三角三分五釐，繩索一角。

青茶袋係以布製，每袋普通裝茶六十斤。茶入袋內，打緊結口，復以繩索捆縛即可。去年布袋每隻需洋五角，繩索一角。

丁、製造成色——茶葉之製造成色，須視毛茶之乾潮老嫩與精茶之粗細而別。就同一區域之紅茶而論，武甯與修水之製造成色，即有差異。茶莊與茶莊間，亦難完全一律。據調查修水三家茶莊及武甯一家茶莊之精製紅茶成色如下：

第十七表 修水武甯之紅茶精製成色

縣別	茶莊	茶葉數量(市斤)			百分比		
		毛茶	精茶	副產	毛茶	精茶	副產
修水	廣信隆	276,201	120,044	94,749	100	43.46	34.30
	吉昌	109,166	46,757	30,024	100	42.83	27.50
	公和興	107,446	46,817	29,419	100	43.57	27.38
	合計	492,813	213,618	154,192	100	43.35	31.29
武甯	武夷春	62,827	22,030	22,606	100	35.06	35.98

由上表可知修水茶莊之製造成色較武甯為高，是因武甯毛茶較修水更為潮濕之故。

該區收購毛茶均用二十兩大秤。製茶裝箱，修水用十七兩秤，武甯用十六兩秤。上表數字為求單位一律，概已折合為市斤計算。

精製之主要產品，即為精茶。先製者品質較佳，後製者即見遜色。各批箱茶之品名，悉由各茶莊任意取用，並無一定標準。至副產物則分花香、茶梗、茶珠、及片子四種。據吉昌及公和興二茶莊二十三年製造各種副產物之數量及佔毛茶之百分比如下：

第十八表 修水精茶製造之副產品

茶莊	數量(市斤)					百分比				
	總計	花香	茶梗	茶珠	片子	總計	花香	茶梗	茶珠	片子
吉昌	30,024	10,469	4,592	607	8,356	100	54.86	15.29	2.02	27.83
公和興	29,419	10,746	5,094	872	12,707	100	36.53	17.32	2.96	43.19
合計	59,443	21,215	9,686	1,479	21,063	100	45.71	16.30	2.49	35.48

由上表可知副產物以花香與片子居多。花香即末子，片子即茶葉之老片，其數量之多寡，與生葉採摘之老嫩，及製造之精粗均有密切關係。如茶葉採摘過老，製造不精，則末片必多。又如採摘粗放，必致茶梗、茶珠、數量增加，多費棟

工，因此損失不貲，是亟應改良者也。

戊、製造成本——甯紅之製造成本，係以民國二十三年修水之製造為標準。據調查廣信隆、吉昌、公和興三家紅茶莊，共購毛茶四九五，七三〇市斤，製成精茶三，四七七箱，淨重二一三，六一八市斤，平均每箱裝淨茶六一·四四市斤。其各項用費，列舉如下：

第十九表 精茶製造成本（二，一三六·一八市担）

項 目	總 用 費 (元)	每市担之平均用費 (元)	佔總用費之百分比
毛 茶	68,564.59	32.10	70.1
人 工	11,024.18	5.16	11.3
包 裝	5,881.20	2.75	6.0
資 本 利 息	2,588.67	1.21	2.6
捐 稅	2,425.03	1.14	2.5
匯 兌 費	2,247.70	1.05	2.3
器 具	1,480.20	0.69	1.5
柴 炭	1,409.85	0.66	1.4
房 屋	764.00	0.36	0.8
應 酬	389.87	0.18	0.4
燈 火	293.11	0.14	0.3
郵 支	141.41	0.07	0.2
雜 支	587.21	0.27	0.6
總 計	97,797.02	45.78	100.0

上列數字係抄錄三茶莊之眼簿而來，甚屬正確可靠。茲再將各項用費之計算方法，略述如下：

(一)毛茶——各茶莊所需之毛茶，均自外購買。茲將廣信隆公和興及吉昌三茶莊之毛茶數量，用費，及每市担毛茶之平均價格，分別列舉如次：

第二十表 修水三茶莊之毛茶數量用費及平均價格

茶 莊	毛茶數量 (市斤)	用 費 (元)	每市担之平均價格 (元)
廣 信 隆	276,201	37,938.64	13.74
公 和 興	107,446	14,549.90	13.54
吉 昌	109,166	16,076.05	14.72
合 計	492,813	68,564.59	13.83

當地茶莊收購毛茶，係用二十兩大秤。為求適合新制標準，上列毛茶數量，概以市斤計算。而各家每担毛茶之平均價格亦略有差異，蓋因茶葉品質，來源遠近，時間早晚，及數量多寡等均不一律之故。

(二)人工——紅茶精製之人工用費，包括職員、茶工、揀工、及伙食等項開支。三茶莊共需各項人工用費，列表如下：

第二十一表 三茶莊之各項人工用費（精茶二，一三六，一八市担）

項 目	總 用 費 (元)	每市担精茶之平均用費 (元)	佔總用費之百分比
職 員	2,650.89	1.24	24.0
茶 工	4,382.19	2.05	39.8
揀 工	1,877.32	0.88	17.0
伙 食	2,113.78	0.99	19.2
總 計	11,024.18	5.16	100.0

由上表可知雷紅精製人工用費，以茶工為主，佔百分之三九·八。製茶各間，各設工頭一人，掌理各該間一切支配事宜。另設總包頭一人，綜理僱工及指揮各間之工作進行。工人分上手、中手、下手、三等，工資按日計算。大約上手每日銅元百枚，中手五六十枚，下手只二三十枚。總包頭之工資，按季計算，每季約四五十元，如營業確有盈餘，得分紅利，此外尙可在工人工資內扣除佣金，故其收入頗豐。職員薪金概以季算。揀工則照揀茶數量給資。除揀工須自備伙食外，職員及茶工之伙食，均由茶莊供給。在茶業興盛時代，每年茶季，隣縣（如平江、崇陽、宜豐、靖安、奉新、等縣）之來該區工作者，常有三萬餘人之多，今則寥寥矣。

(三)包裝——包裝用費，計分木箱，鉛罐，紙張，釘滾四項。三茶莊製茶三千四百七十七箱，共需各項包裝用費如下：

第二十二表 製茶之各項包裝用費

項 目	總用費(元)	平均每箱用費 (元)	平均每市担用 費(元)	佔總用費 之百分比
木 箱	1,746.24	0.50	0.82	29.7
鉛 罐	3,211.38	0.93	1.50	54.6
紙 張	246.76	0.07	0.11	4.2
釘 線	672.82	0.19	0.32	11.5
總 計	5,887.20	1.69	2.75	100.0

(四)資本利息——修水茶莊之經營資本，大半須仰給上海茶棧，藉資週轉。三茶莊共需資本七五，八二八。五五元，其自有資本一一，〇〇〇元，僅佔總額百分之一四。五，而借入者達六四，八二八。五五元，佔總額百分之八五。五。投資利息，計自有資本共需二三一元，借入資本二，三五七。六七元，合計二，五八八。六七元。

(五)捐稅——三茶莊共需捐稅用支二，四二五。〇三元。包括山戶捐、團隊捐、築路捐、清鄉捐、茶業公會會費、渡船費、教育捐、學校補助費等項，均係產地及製造地所担負者。箱茶運滬銷售之沿途需索，及茶棧代扣之各項捐稅，尚不在內。據二十三年之捐稅扣取標準，山戶捐每斤毛茶二文，團隊捐每箱五角，築路捐每箱四角，清鄉費每箱五分，茶業公會會費每箱一角五分，渡船費每箱六十六文，教育費每箱六十六文，羣英學校補助費每箱三十三文。

(六)匯息匯水——茶棧放與茶莊之款，係用申票，該票須至上海方可兌現。由上海匯款至修水，尚須貼水，以充匯費，故茶莊損失，頗屬不貲。例如廣信隆茶莊於該年借入棧款四〇，九〇〇元，須匯息及匯水一，〇七一。四五元，實際僅得現洋三九，八二八。五五元，計有百分之二。六之損失。

(七)器具——茶莊所用器具，計分普通家具，購茶用具，製茶用具，廚房用具等類。其用費概按租額及修理費二項計算。三茶莊共需器具租金九〇四。〇五元，及修理費五七六。一五元，合計一，四八〇。二〇元。

(八)柴炭——當地茶莊之燃料，計需木炭與松柴二種。木炭用以焙茶，松

柴用以烹飪。三茶莊共需柴炭費一，四〇九。八五元，就中購炭用一，一三六。三四元，購柴用二七三。五一元。該年炭價每担平均一，〇〇元，柴價每担平均〇。三五元。

(九)房屋——房屋用費，均以租額計算。三茶莊共需房租七百六十四元，就中吉昌一百零四元，公和興二百元，廣信隆四百六十元。

(十)應酬——此項用費三百八十九元八角七分，包括慈善事業、婚、嫁、壽、喪、送禮、煙酒、敬神等開支。

(十一)燈火——茶莊晚間需用燈火，以便工作。三茶莊共需三百九十三元一角一分，包括煤油、洋燭、茶油、及汽油燈、紗罩等用費。

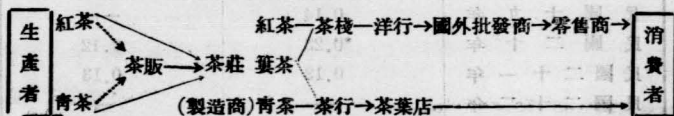
(十二)郵電——郵電即指郵寄函件及電報電話等用費。

(十三)雜支——此項包括草鞋、洗衣、剃頭、沐浴、及紙張墨筆賬簿等等零星開支。

五、運 銷

該區產製之茶，既有分別，其銷路亦各有異。大抵裝箱之紅茶，悉數外銷，青茶則全屬內銷。至裝裝之毛紅，則在兩可之間，以何者價格較為有利，為其取舍之標準。茲為便於明瞭起見，先將該區各茶之運銷程序，圖示如下：

第一圖 甯州各種茶葉之運銷程序



註：圖中實線代表茶葉之主要銷路，虛線次之。箭頭所指為購茶者，餘則為代客買賣之經紀商，不自購買專事介紹交易，從中支取佣金。

甲、產地茶葉交易——產地茶葉之交易，即為毛茶之買賣。其手續由茶農將所產之毛茶挑至附近茶市，投入茶莊。當由茶莊看手取樣，置茶盤內，詳加審查，視其條狀色澤，嗅其香味，驗其潮濕，而後談判價格。雙方同意，即可成交，

否則另投別家求售。成交後即行過秤落簿，憑簿付款。當地茶莊收購毛茶，普通係用二十兩秤。據廣信隆茶莊之購茶賬簿，修水近兩年來各種毛茶之山價如下：

第二十三表 民國二十三及二十四兩年修水各種毛茶每斤之平均山價(元)

茶葉種類			民國二十三年	民國二十四年
紅茶	白毫	龍	0.38	0.34
	烏龍	茶	0.32	0.23
	紅子	茶	0.20	0.16
	子	茶	0.18	0.13
青茶	頭	次	0.32	0.34
	二	次	0.21	0.20

武甯之毛茶山價，較修水者略低。據武夷春茶莊之購茶賬簿，近十年來武甯春子紅毛茶之山價如下：

第二十四表 近十年來武甯春子紅毛茶每斤之平均山價(元)

年	別	春	茶	子	茶
民國十五年		0.14		0.12	
民國十六年		0.08		0.09	
民國十七年		0.15		0.10	
民國十八年		0.12		0.10	
民國十九年		0.14			
民國二十年		0.23		0.12	
民國二十一年		0.13		0.13	
民國二十二年					
民國二十三年		0.16		0.13	
民國二十四年		0.10			

*茶商自動提高山價，冀圖改良，茶戶售茶每斤須由茶莊代扣山戶捐若干，修水每斤二文，外加扣機百分之三。武甯則照九折付價，不復扣機。

距離售茶市場太遠而產量過少之茶農，如自行挑茶入市求售，殊不合算。大都由茶販登門收買，轉售于茶莊。此等茶販多數合夥經營，資本薄弱，大者數百

元，小者數十元，即可從事營業。現購現賣，祇于用秤及售價上略博微利。如遇茶價驟跌，尙有虧本之虞。間亦有不正當之茶販，用形狀相似之樹葉，攙製假茶，或以水攪潮，冀圖牟利。如經發覺，即可報告茶業公會轉請公安局處罰。此種弊端，近已減少。

據云以前該區茶莊多設門莊一處，後以茶莊林立，同業互相競爭，且受茶販之壟斷，乃於各產茶地，廣設分莊，藉資就近採辦。最初分莊係由本莊派員自辦，一切開銷，均由本莊負擔。嗣爲節省開支起見，除于主要之茶葉集中地設立正式之分莊一二處外，餘則採用「子莊」又名「寄秤」或「買手」之辦法，即委託當地人代理購茶，按照購茶數額支佣金，以爲酬勞。除焙茶炭火工資，須由本莊支付外，餘均由子莊自理。

修水茶莊之本莊，大多設於縣城西門外之擺口及漫日山口等處；而另於赤口、征村、鋪前、坪田、黃荊州、金魚墩、晏公墟、陳家老屋、北箸、溪坑、良塘等設立分莊子莊，以廣採辦。武甯本莊大都設於城內，而于楊溪、長峯、馬鞍、螺蛳、黃源、甫田、栗墩、老屋場、金瓜坪、羅坪、黃金塢、上洞、天平洞、龍鬚、徐坪、茅坪、瀧溪、大源等處，另設分莊子莊。

乙、精茶運銷——茶莊製造之正裝，計有箱茶、篋茶、及青茶三種。箱茶篋茶，概運上海銷售；青茶則大都運往南昌，轉銷各地。茲將紅茶之運銷路線，銷售手續，及用費等項，分述如次：

(一)運輸路線及用費——各茶由產地均裝民船沿修口順流而下。除青茶大部由民船直接運往南昌外，箱茶篋茶運至塗家埠即須轉由南潯鐵路火車，運至九江，再由九江換裝大輪運往上海。以前紅茶及花香大都運銷漢口，歐戰以後，洋商爲運輸便利起見，祁紅、甯紅均改在上海交易。民船係包傭性質，運費須視船之大小，貨之多寡，路之遠近，水之漲落而異。據民國二十三年吉昌之情形，由修水起運至塗家埠，箱茶七六九件，需洋四六八。五九元，平均每箱六角一分，包括船腳、上下水力等一切開支。如由武甯起運，據武夷春茶莊運茶三六五箱之結果，共需一九四。四三元，平均每箱運費五角三分，因路途較近，故所費較低。

。由塗家埠至九江之運輸，則有轉運棧經理其事，藉取佣金，所需用費自有一定標準。據二十四年之調查，塗家埠共有轉運棧四家，其牌名為徐錦記、同記、裕民、合記。據某茶莊一次運箱茶二百三十八件至壘船，所需各項用費，由轉運棧開一清單，藉向茶莊取回墊款及佣金，其數如下：

車費	四七·六〇元
駁力	一一·九〇元(九江車站至壘船)
上下方	三五·七〇元
代匯費	三五·七〇元(轉運棧佣金)
經費	二三·八〇元(營業稅)
印花	〇·二〇元
公電派	〇·六七元
總計	一五五·五七元

平均每箱由塗家埠至九江輪船碼頭共需六角五分。

由九江至上海之運輸，則由茶棧經理一切。據某茶莊一次運茶一百九十四箱，各項用費列表如下：

第二十五表 一百九十四件箱茶由九江至上海之運輸用費

項	目	用 費 (元)	備 註
釘	襪	5.82	釘襪茶箱之破壞
水	險	12.75	本 5,100 元
貼	水	2.90	
水脚及碼頭	捐	199.58	九江至上海輪船運費
出	店	2.73	
力	駁	38.80	
總	計	262.58	

平均每箱由九江運至上海，一切運費共需一元三角一分。

第二十六表 每箱紅茶由修至滬運費(元)

起訖地點	費用(元)
修水至塗家埠	0.61
塗家埠至九江	0.65
九江至上海	1.31
總計	2.57

每箱除由修水至上海脫售之運費二元五角七分外，據廣信隆、公和興、吉昌三茶莊該年運茶三，四七七箱，共需押運旅費六三三·八一元，平均每箱一角八分，合計則為每箱二元七角五分。

(二)售茶——箱茶運抵九江後，即由茶棧承接運往上海，一切手續與祁門紅茶無異，無庸再贅。茲將修水某茶莊民國二十三年售茶一百八十九箱之茶棧清單一紙舉例如下：

計開代估

△△洋行△△二五茶一百八十九件，下一件又七十斤，交一百八十八件，淨重九千九百九十二斤，每担價洋四十三元，計洋四千二百九十六元五角六分。

附支單

付九單

五〇·五九元

付水脚及碼頭捐

一九四·八二元

檢驗費

一二·〇〇元

九九五洋行息

二一·四八元

打包

二一·〇六元

茶棧磅費

三·九五元

釘裝

一〇·五三元

補辦

一〇·三二元

力費

三七·八〇元

出店	(元) 承運至上海	二·六五元	二級
叨佣		八五·九三元	
修箱	10.0	一五·七九元	
保火險	20.0	一七·一九元	
棧租	18.1	七·九四元	
律師各堂商務捐		四·三五元	

保稅

總計

四九六·四〇元

上列清單所開各項費用之抽取標準見下第二十七表：

第二十七表 民國二十三年甯州紅各項茶棧費用之抽取標準

項 目	抽 取 標 準	備 註
水脚及碼頭捐	每箱平均1.03元	由九江至上海
檢 驗 費	每担0.10元	
九九五洋行息	值千抽五	
打 包	每箱0.112元	樣箱除外
茶 棧 磅 費	每箱0.021元	樣箱除外
釘 棧	每箱0.056元	樣箱除外
補 辦	各種花色或每批廿四斤照價計算	
力 駁	每箱0.20元	
叨 佣	值千抽二十	
修 箱	每箱0.084元	
保 火 險	按月值千抽二	共二月
棧 租	按月每箱0.042元	共一月
律師各堂商務捐	每箱平均0.023元	
保 稅		只花香片子有之

(甲) 售茶數量之折耗：箱茶出售，除需上述各項費用外，在數量上又須受洋行扣樣及吃磅之損失。據二十三年某茶莊共製紅茶二二，〇三〇市斤，運輸途中毫無損失。迨至上海銷售，計扣去樣茶四〇八市斤，佔茶葉總額百分之一·九；又明暗吃磅七四九市斤，佔總額百分之三·四。淨售數量只二〇，

八七三市斤，佔原額百分之九四·七，其折耗之數，竟達百分之五·三之巨。積少成多，頗有可觀。

(乙)售茶用費：根據上列之茶棧清單，除去運費等項開支，某茶莊一批售茶一百八十九箱所需各項售茶用費，及其佔總用費之百分比如下：

第二十八表 售茶用費（一八九箱）

項 目	用 費 (元)	佔總用費之百分比
檢 驗 費	12.00	5.7
九 五 洋 行 息	21.48	10.2
打 茶 樓 磅 包 費	21.06	10.0
釘 補 辦 費	3.95	1.9
叻 修 辦 費	10.53	5.0
修 火 開 箱 費	10.32	4.9
保 火 險 租	85.93	40.8
棧 火 險 租	15.79	7.5
商 律 各 堂	17.19	8.1
	7.94	3.8
	4.35	2.1
總 計	210.54	100.0

售茶一百八十九箱，共需二百一十元五角四分，平均每箱需洋一元一角一分。

(丙)各項用費之分配：茲再將茶莊收購毛茶，加工製造，包裝成箱，以及運輸銷售等各項用費之分配列舉如下：

第二十九表 甯州紅茶每箱及每市担所需各項用費之分配

項 目	每箱用費(元)	每市担用費(元)	佔總用費之百分比
毛 茶	19.72	32.10	61.6
製 造	5.27	8.58	16.5
捐 稅	0.70	1.14	2.2
包 裝	1.69	2.75	5.3
運 輸	2.75	4.48	8.6
銷 售	1.11	1.81	3.5
費 本 利 息	0.74	1.21	2.3
合 計	31.98	52.07	100.0

* 廣信隆、公和興、及吉昌三茶莊二十三年共製精茶二一三，六一八市斤，裝成三，四七七箱，平均每箱淨茶六一·四四市斤。



由第二十八表，可知甯州紅茶之成本，平均每市担需五十二元零七分。就中以毛茶佔首位；次之爲製造運輸包裝等項；產地捐稅最末，佔百分之二二。

六、輸出貿易

甲、輸出手續——甯紅之輸出手續與祁紅無異。亦係由上海茶棧介紹售於洋行，而後輸出。一切經過，與祁門紅茶大致相同。

乙、輸出數量——前清光緒十八年至二十年，爲甯縣紅茶輸出貿易最盛時期，每年輸出數額，曾達三十萬箱之多。光緒三十年之輸出額，尙有二十餘萬箱，茶末副產均不在內。民國以還，每年輸出鮮有過十萬箱者。近十數年來紅茶輸出貿易，益趨衰落，據當地多數茶商之估計，近十年來全區箱裝紅茶之輸出數量，可如下表：

第三十表 近十年來甯州紅茶之輸出約計數量(箱)

年 別	修水銅鼓	武 甯	合 計
民國十五年	40,000	20,000	60,000
民國十六年	50,000	25,000	75,000
民國十七年	35,000	20,000	55,000
民國十八年	45,000	13,500	58,500
民國十九年	25,000	8,500	33,500
民國二十年	15,000	4,500	19,500
民國廿一年	12,000	2,500	14,500
民國廿二年	5,620	35	5,655
民國廿三年	12,000	6,150	18,150
民國廿四年	8,931	3,000	11,931

該區所產紅茶，除裝箱運出外，尚有裝窰之毛紅及副產等。茲舉民國二十三年塗家埠各轉運棧經運箱窰紅茶及副產之統計如下：

第三十一表 民國二十三年塗家埠各轉運棧經運紅茶及副產之件數

茶葉種類	徐錦記	裕民泰	和鼎	姓	總計
箱窰茶	10,120	2,921	2,300	2,975	18,316
花窰茶	6,730	1,821	859	1,650	11,060
片香	2,450	291	270	1,350	4,361
窰子	1,650	612	0	1,275	3,537
梗	580	75	7	0	662

窰茶係半製造之紅茶，俗稱「毛紅」。茶莊將其運至上海後，觀望市價，如洋莊價高，有利可圖，即行加工再製，藉作外銷；否則不事再製，即供內銷。副產品以花香（即茶末）居多，係供製造磚茶之原料。從前漢口俄商新泰、順豐、阜昌等洋行曾在甯州設立分行，專事採辦紅茶及花香，運銷國外。據云光緒三十二年各洋行在甯收購花香之數，曾達十七萬餘担之多。在花香價高之時，茶莊有故意將老窰紅茶搗碎成末出售者。近年來甯紅外銷之實數，殊乏精確之統計可查，茲據上海商品檢驗局檢驗茶葉之請求單，加以分析統計，近三年來甯紅輸出數量按國別、月份、及商行列舉於下列三表：

第三十二表 近三年來甯紅輸出各國之數量(担)

國別	民國二十一年	民國二十二年	民國二十三年
英	2.76	275.08	5,624.67
法	62.39	0.84	3,374.42
美	317.11	—	2,584.72
非	497.24	75.00	723.57
德	—	—	471.85
加	—	—	287.59
拿	25.90	0.30	52.07
大	11.75	—	35.30
意	283.72	—	—
俄	143.46	—	—
印	47.50	—	—
澳	0.18	—	—
荷	125.07	—	107.86
其	—	—	—
總計	1,517.08	351.22	13,261.55

第三十三表 近三年來甯紅各月輸出數量(担)

月 份	民國二十一年	民國二十二年	民國二十三年
一 月	11.75	—	505.70
二 月	8.16	0.09	238.89
三 月	—	—	172.08
四 月	—	—	41.19
五 月	9.60	—	50.06
六 月	2.13	—	321.43
七 月	110.78	—	7,686.42
八 月	190.92	1.54	85.06
九 月	903.64	77.66	2,334.50
十 月	226.17	—	1,026.27
一 一 月	53.75	172.65	59.30
一 二 月	0.18	99.38	840.65
總 計	1,517.08	351.22	13,261.55

第三十四表 近三年來各商行之甯紅輸出數量(担)

商 行	民國二十一年	民國二十二年	民國二十三年
怡和	140.05	101.94	10,927.99
天華	—	—	806.53
仁義	339.62	172.65	633.19
同義	—	—	423.36
天道	—	—	262.38
巨源	—	—	90.49
源生	—	—	41.67
廣昌	—	—	28.91
利華	—	—	28.44
美華	—	—	5.40
協美	—	—	5.21
瑞大	—	75.00	5.13
富時	5.76	—	—
裕會	497.24	—	—
裕昌	283.72	—	—
林昌	137.70	—	—
林昌	59.49	—	—
裕昌	15.00	—	—
裕昌	12.30	—	—
信昌	9.60	—	—
忠昌	5.00	—	—
廣其	11.60	1.63	2.85
總 計	1,517.08	351.22	13,261.55

上列三表僅足略示甯紅輸出貿易之大概，似難認為精確之統計，蓋因上海出口茶商報驗時，未能完全將各種茶葉確實分清也。

甯紅原以銷售非洲及俄美等國為大宗。民國二十二年銷量極度低落，只數百担。二十三年復趨活躍，大概係因受印度、錫蘭、爪哇、蘇門答臘等國施行限制茶葉輸出協定之影響，故國外紅茶價格提高，外商改向我國購茶，尤以低級紅茶為多。同時銷路方面，亦已大為改變。二十一年對俄尚有輸出，最近兩年，俄銷絕跡；而英國銷路頗屬不弱，輸出茶葉大部由怡和洋行經手。

七、甯茶之改進事業

甲、沿革——甯茶之改進事業，創始於民國四年。初由當地及粵滬茶商鑒于我國紅茶，自印錫等國茶業勃興以來，銷路日蹙，甯紅所受影響尤巨。乃糾合茶界同志，籌資十餘萬兩，組織甯茶振植有限公司，藉謀改進，以期復興。該公司規模宏大，在修水城東泰鄉之白鵝坑，自闢茶園一千五百九十餘畝，並購備製茶機器，目的在求栽培製造及販賣各方面，同時並進，謀整個之改善，以與外茶相競爭。然歷年經營，迭遭虧損。至考其失敗之原因，雖有多端，概言之，不外下列數者：

(一)當地人之掣肘——該公司之經營者，多係客商，當地人士不明該公司事業之本旨，係對當地民生經濟，大有裨益者，而予以協助；反誤認為利權外溢，處處掣肘，阻礙進行。

(二)地利欠佳——該公司茶園之所在地，人口稀少，茶季工作，人工極感不敷。向外雇傭，工價昂貴，以致增重成本。復以茶地大部向北，茶樹發育不良，傾斜過甚，土肥易被沖失。以致茶葉產量不豐，收入低微。

(三)缺乏專門人才——該公司籌辦之初，缺乏專門人才之事先妥為籌劃。茶樹尚未養成，即行大興建築，購置機器。及至茶園開採，又值茶價趨於低落之年。諸多浪費之設施，實因人才缺乏有以致之。

該公司經營失敗後，幾易經理，均屬罔效。股東方面復以該公司無利可圖，無不心灰意懶，不願增加資本，繼續進行。乃於民國二十二年春季，租與實業

部中央農業實驗所暨上海漢口兩商品檢驗局合辦，易名為修水茶業改良場，此為甯茶由政府從事改良之發端。二十三年解約，復由該公司自辦，實行緊縮，只留管理員及工人數名，專司看守及管理茶園而已。

繼中央農業實驗所暨上海漢口兩商品檢驗局修水茶業改良場停辦之後，二十三年九月江西農業院開始籌備附設修水茶場于城西擺對河劉家埠黃土山一帶，圍購場地，建築廠屋及辦公室等，費時數月，至二十四年四月始告完成，規模粗具。惟於製茶機械及各項用具，因草創伊始，時間匆促，尚未購備完善，故原定計劃未能依次進行也。

乙、組織——該場組織，附屬於江西農業院，由該院派技師技士各一人，負技術改進之責。此外有練習生在場實習。至總務事項，悉由院方直接辦理。

丙、經費——該茶場經費分開辦與經常二種。開辦費一萬二千元，係由江西農業院在全國經濟委員會補助費項下撥支之。預算以六千元購地，種植；三千元建築；三千元購置機械。經常費每月六百元，悉由江西農業院開支。

丁、事業——該場事業着重於技術之改進。除栽培方面，自育茶苗，栽植茶樹，插枝試驗，業已舉行外；對於紅綠茶製造上，各項過程，均經一一試驗，尤於紅茶製造之發酵，綠茶製造之炒青等，反復試驗，成績頗佳。而徽州式綠茶製造，向為修水茶商屢試失敗者，自經該場試驗後，已獲圓滿結果。此外調查茶農茶莊，救濟甯茶，組織茶農製銷合作社，亦在計劃進行之中。

八、結 論

甯州紅茶，過去曾有盛極一時之歷史，其輸出數額及價值，不獨佔江西茶業之大宗，即在全國輸出貿易上，亦佔有重要地位。近數十年來，國外茶葉市場漸為印度錫蘭爪哇等國所侵奪，甯紅銷路遂致一落千丈。最近兩年，因錫蘭等國實行茶葉輸出數量限制之關係，輸出數量，略有回增，然為數仍屬微小。全區輸出總額，祇及鼎盛時期十分之一。況此乃暫時之現象，如本身不圖改良，以與外茶競爭，恐素負盛譽之甯州紅茶，終將不免絕跡于國際貿易市場也。

查該茶區自所產紅茶銷路衰落之後，民國五年，南昌茶商攜款前往採辦青茶

，於是茶農逐漸兼製青茶，近年來青茶產額頗有駕凌紅茶以上之勢。十七年七月間共匪攻陷修水，當地所有茶業金融組織，均曾倒閉，滬粵茶商，亦多裹足不敢攜資入山採製，故甯茶貿易，益呈零落之象。當地農戶則因共匪盤據，橫遭蹂躪，不能安居，強者流為寇匪，弱者相偕逃亡，以致田地荒蕪，茶園尤甚。故甯州茶業之貿易，不獨受外來之侵奪；即其內部之生產運銷機構，亦遭受破壞也。近來匪患已告肅清，且有農業院在修設場從事試驗，以謀技術改進，誠為該區茶業復興之曙光。

近聞皖贛兩省當局有將甯紅與祁紅共同組織統制銷售機關之議，藉謀直接銷售，免除中間商過甚之剝削。此種組織，誠屬需要。惟直接運銷出品須有標準等級為先決條件。且對於包裝方面，亦須加意改良，最好能在國內裝成消費市場所需之包裝，藉保茶味，並免改裝手續與用費。金融方面，尤須銀行儘量放款，以資週轉，庶可囤貨以待高價也。茶農產製毛茶之成本頗高，如能組織合作社，改良產製，此不僅成本可藉以減低，即茶葉品質，亦可因之提高。凡此種種，想當事者業早籌之熟矣。但願此項組織，得能早日實現，並善為籌劃力行，則我國紅茶前途，或有恢復其曩昔光榮之一日也。

南京圖書館藏