

江西省政府經濟委員會叢刊第四種

江西之茶





鴻英圖書館

登記 2633

書碼 684.492/1806

到期 26/4/28

價格 \$0.40

備註

江西省政府經濟委員會叢刊第四種

江西之茶



上海图书馆藏书



A541 212 0002 7321B

1540054-1

序

茶爲我國特產，神農本草有曰「茶味苦，飲之使人益思，少臥，輕身，明目。」神農食經亦有曰「茶茗久服，使人有力，悅志」，是遠在紀元之前，吾人已採茶爲飲料，他國人士，固不知有茶也。至十七世紀中葉，日僧最澄遊華歸國，携茶與俱。荷蘭東印度公司運茶至歐，泰西士女，驚爲異味。茶之好尚，展布漸廣。嗣因嗜者日衆，需要遽增，茶之銷售，爲數頗鉅，然皆仰給我國，其他各地，固無茶也。世界茶市，爲我國獨占者，逾二百年，輸出數量，初不過數擔，尋增至數百擔，至

一八八六年，竟達二百二十餘萬擔之鉅，不僅爲我國茶之貿易上最高紀錄，亦且爲茶史上最光榮之一頁也。自是以降，各國鑒於茶市之廣，獲利之厚，羣思染指於此禁瀕，于是日本印度錫蘭等處，相繼移我茶種，仿我製法，茶之培植，乃盛於扶桑天竺之間。後復經長期潛心之研究，科學方法之引用，改良品種，採用機械，美包裝而引人入勝，藉廣告以揚己抑人，印錫日本之茶，乃有青勝於藍之概。返觀我國，製茶則墨守成規，市場則東奪於日，西奪於印度錫蘭，昔日蓬勃之氣，至是乃銷磨殆盡。輸出數量，日益衰頹，至民國九年，竟降至三十萬擔，一蹶不振，良可慨已。尤有進者，我國素以產茶著稱，今外茶且有逆轉而輸入我國之勢，據民國十七年海關貿易冊所載：進口之茶，已達九萬七千七百二十七擔，值銀四百四十七萬餘關平兩，昔之獨霸世界市場者，今並本國市場，亦且容人侵入，衰落之速，誠有使吾人驚愧不置者矣。近年政

府雖嘗蠲免出口稅，冀減輕茶之成本，然市場之不振也如故，競爭之不利也亦如故。良以品種之參差，焙製之不良，運銷之周折，廣告之輕率，包裝之不精，悉為我國茶業衰落之主要原因；若非一一加以改善，實不足與外人抗。今茶商之覺悟而謀改良者，雖繁有徒，然因財力不足，知識未充，頗鮮成效。是以欲謀我國茶業之復興，端有賴於聰明政府之通盤計劃，扶助，指導，與其監督也。江西為產茶之區，在我國茶之輸出貿易，原占重要地位，今日情況，亦復頽廢。本會有見及此，爰舉行縝密之茶業調查，以期依事實之發現，共謀挽救。今幸調查歲事，特以所得結果，並參酌各方材料，輯為長篇，付之剞劂，以與國人相見。非敢以言貢獻，倘能因此而引起社會人士之注意，專門名家之研究，俾我國茶業前途，得有復興之機會，則幸甚矣。

民國二十三年春蕭純錦識

四

四

江西之茶目次

一、沿革	一
二、茶葉種類及產區分佈	一一
三、培植概況	一三
四、製造方法	二九
五、交易及金融	三九
六、歷年之輸出	四五
七、衰敗原因	五七
八、救濟計劃	六五

目

次

二

江西之茶

一·沿革

江西茶產，傳昔時極盛，惟現有文獻可稽者僅府志拾遺稱『正德中，甯藩勢張甚，每歲春，輒遣官校督茶芽，凌轢官吏，民苦之；每歲清明課茶時，除正供外，自監司以下逮承尉皆有餽，名曰荐新』，（註一）與明王啟罷進貢疏：『進茶芽斑竹，不惟出茶出竹之人戶受害，凡一

郡之人，同爲供送，猶不能支持，則茶與竹之害騷然矣』；（註二）同疏稱『江西自王浩八等倡亂以後，連年用兵，用力幾耗……進貢未除，厲階猶在』故『無籍游徒，每日不下數萬人，稍一騷動，響者四應』。（註三）雖原因不一，而苛勒茶貢，實爲一主要契機，此贛茶昔日盛況之蛛絲馬跡可尋者也。通商口岸開放前，江西甯州（即今之修水銅鼓）浮梁及皖屬祁門一帶所出茶葉，甚早即溯贛江而上，越梅嶺，以抵廣州市場。此後河口漸成內地紅茶貿易之中心，武彝山與江西各地名產俱裝包於此，分輸廣州與上海。後河口市忽衰，與廈門之一時曾爲輸出台灣要衝者如出一轍。一八四二年中國五口初開放通商，祁門茶多取道玉山常山，經杭州而詣上海。此路雖因一八六二年九江開放，及太平天國軍隊之出入江西東境（一八六二—一八六五年）而一時轉道九江，然浮梁祁門綠茶以後仍有數年循此輸出。迨一八六八——一八六九年杭州增徵

釐金，此綠茶貿易改趨甯波，然至七十年代初期，情勢又變，九江轉成爲綠茶輸滬最便捷之中心。（註四）

甯州紅茶自始即運九江成交，至是愈盛。迄九十年代九江磚茶亦開始發達：俄人在此設有機製磚茶廠二所，一名順豐，年產一五，〇〇〇担，一名阜昌，年產二六，〇〇〇担。（註五）磚茶工業原盛於福州，七十年代初期闢有三工場，置備英國機械，工作不息，一方中國中部茶商又羣運茶至福州，以茉莉珠蘭等花熏製。福州遂一時成爲華茶輸出之中心。但至一八九一年福州三廠全歇，此中心乃移至長江流域之漢口九江一帶。（註六）

九江此時磚茶出產狀況，已無精確數字可稽。所能得者僅民國二年之磚茶輸出量，但此時九江磚茶已衰，茶市亦已集中漢口，如下表：

民國二年全國磚茶輸出數量及價值

輸出埠別九 江漢

口福州總計

總

計

三九〇、三六〇	二六、一五九	四〇〇、八七六
五、八五八、八三四	一九五、八五六	七、五三四、九八二

綠轉茶數量
兩 折
西、五
一至、三三
一八、七九五

價
值
兩
四六、五二七
一、四三四、二六

數量 拙一、七八一七、八六一九、四九

一六四、四〇
三元、六四
兩值價

數量 担 100,000 四五、四五
一、一九五 一九五、一九五

價値兩一、九九、五三、七、四五七、四九五、一五、八六、九、既、八四

此後不數年，九江茶市即日趨冷落，而於中戰漸絕國交（一九二九年）。

以得不敷全力。況茶可自日趨滬漢，而於中國斷絕國交（一九二九年七月），後爲尤甚，輸出數量從三十餘萬担降至十萬餘担。蓋江西茶產素

爲華茶對外輸出之重要成份，華茶第一主顧爲蘇俄，（註八）蘇俄銷納中國輸出紅茶全額百分之十三以上，綠茶百分之十以上，磚茶百分之九十九。（註九）絕交後二國無正式商務關係，江西除九江磚茶廠早已停工外，紅茶僅有少數由俄莊協助會經手成交。茲將最近數年上海輸俄紅茶數量及價值臚列如下：

最近數年上海輸俄紅茶數量及價值（註十）

——件數單位箱，銀數單位規元兩——

年	份	祁	門	甯	紅	茶	合	計
一九二七年	件數	二四、七三	三五、〇七	三三、二六	一〇三、〇八			
	銀數	一、〇三七、二三	六四、四六	一〇三、五三	二、二八五、二五			
一九二八年	件數	三四、七七	三四、六九	四五、二三	二、二七、五六			
	銀數	九六、八九	八四、〇八	三三、一七	二、四五三、八四			
一九二九年	件數	二六、五六	三一、二三	四一、九四	四一、九四			
				四一、九四	一〇四、九七			

江西之茶

六

銀數 六三、四〇 大四、五〇 五七、八九 二、〇五、八〇

件數 三、七九 三四、六二 三四、七三 三四、七三

銀數 二、四三 二、九〇 二九、八〇 二七、三三

件數 三三、〇一 七、三六 二、九〇 二九、三三

銀數 三、二六 二、八九 二三、八九 二三、二三

件數 二、九〇 七、三六 二、九〇 二三、二三

甯紅卽甯州所產，紅茶末未註明出處，大概統含贛皖各省所出。上

表近二年數字卽迥不及前數年，而前數年尙屬對俄輸出已衰年度；然江西紅茶雖不振至此，猶不失爲紅茶輸出之重要配角。現中俄已復交，蘇俄雖擬自植茶樹製茶，（註十一）然其消納力甚大，歷年輸入茶量總在二萬噸以上（註十二）自植產量僅一千六百噸，倘江西茶業能有有計劃之經營，則定可獲一轉機也。

註二 同書

四頁

註三 同書

十一頁

註四 Stanley Wright. "Kiargsi Native Trade and Taxation" PP.25
-26. 120 Shanghai.

註五 吳承洛編 今世中國實業通志 卷下 六十七頁 民國十八
年商務印書館

註六 The China Year Book 1931 P. 146 The North China Daily
News & Herald. Ltd, Shanghai.

註七 第一回中國年鑑一六八〇十八三頁民國十三年商務印書館

註八 在俄銷衰敗之一九二八年，總輸出九二六。〇一二担中，有
一一三，一七〇担銷香港，一五三，六五五担銷土耳其波斯
及埃及，六〇，一三四担銷大不列顛，七六。〇九四担銷美

國，而有三五四·六五九担輸往俄國太平洋各口(“The China Year Book 1931” P. 149)

註九 商品調查叢刊 第四編茶 三十七頁 民國二十年 上海商

業儲蓄銀行

註十 國際貿易導報 第三卷 第一號 一九三三年實業部上海商

品檢驗局

註十一 本年二月十三日天津大公報載：『蘇聯全境各處均種茶樹，投資於此種事業者，計爲二千八百萬盧布，於第二期五年計劃中，擬建設新茶廠六所，在「烏紫蓋脫」及「喬爾其亞」茶廠之建築，則已完成，開工後，每年出品計爲一千五百噸，去夏則爲初次播植茶樹之種子，十二月間，蘇聯農地二十五處，共計一千一百二十海克他，及公農之地三千五百六十

八海克他，播種是項種子，預計能出綠茶葉一千六百十一噸。』

註十二一九三〇年至三一年蘇俄輸入茶數量表

	一九三〇年	一九三一年
數量(噸)	價值(單位千盧布)	數量(噸)
千盧布		
紅茶	一三、七五二	一五、一〇九
紅磚茶	三、一二二	一、四二九
綠茶	四、三七〇	三、三八八
綠磚茶	二、九三七	六二四
其他	五四	六〇
合計	二四、二二七	二〇、六二一
	二〇、七〇八	一一、六三〇

一九三二年蘇俄輸入茶數量表

一九三一年上半年

一九三二年上半年

數量(噸)

價值(千盧布)

數量(噸)

價值(千盧布)

紅茶 三、一三二

二、二二八

四、〇六六

二、四二二

紅磚茶 一、五九八

七二

二、一二九

九六四

綠茶 二、八六二

二、八八八

二、三〇七

一、三二二

綠磚茶 一、三五三

二七

一、五一八

四四九

合計 八、九四四

六、〇九八

九、七四八

五一五八

二・茶葉種類及產區分佈

茶產區域見於古籍者，有甯州（修水，銅鼓），弋陽，鉛山，饒州，（鄱陽），萬安，上猶，崇義，贛縣，廬山，安遠，永新等地（註十三）。所產種類除貢表所列永新出磚茶外，較為特別者為甯州雙井所出，黃山谷送蘇東坡雙井茶詩有「我家江南摘雲腴，落_班霧雪不如」之句，按卽指白山茶，古稱玉茗，疑即今之白毫茶。餘則因採製時間不同而異其類，如「凌露而采，出膏者光含膏者綿；宿製者黑，日成者黃；

蚤取爲茶，晚取爲茗；紫者上，綠者次；三月清明前采筍，爲上春；清明後采芽爲二春；四月以後采葉，則不入茶經」。（註十四）紫者當係茶芽之嫩者，至綠者則茶已長成，質料較粗；上春卽今所稱頭帮茶，亦稱頭春茶，或簡稱頭茶。二春卽二帮茶，亦稱二春茶，或稱子茶。四月以後所采，時間當在穀雨後一日左右，卽今三帮茶，亦稱三春茶，或稱禾花茶。

據最近調查，本省茶產可以修水，武寧，浮梁，鉛山，德興爲代表區。修水，武寧一帶，統以寧紅著稱，盛時全年產額達二十餘萬箱，每箱約五十斤，合十餘萬担，近年產額不過此數之半焉。

修水茶產地有白鶴坑，牧牛坑，七里墩，西風嶺，田浦，沙溪，楊坑，東流坑，台莊靖林，上下衫，寺前等處。茶市則有白鶴坑，漫江，山口，東渡港，及古市等處。前甯茶振植公司，卽設於白鶴坑。就已調

查各處計之，約有茶戶四千餘戶，茶園四萬餘畝。產茶約八萬餘担，比從前產額大為減少。在各市經營種植採辦加工製造及運銷外國之洋裝茶棧，最大者會有寧茶振植公司一家，原由粵滬及本地茶商合組而成，資本約十一萬，職工五百四十餘人，現由中央農業實驗所及上海漢口兩商品檢驗局，組設茶葉改良場。經營採辦加工製造及運銷國內各部之土裝茶棧有二十六家，（註十五）客幫佔十之六七，資本多者一萬元，少者三千元，職工多者二百餘人，少者三十人。專營仲介業之茶行有六十餘家，均屬本幫，資本多者一千元，少者百餘元，職工多者百餘人，少者十餘人。只在門市或下鄉收買茶葉，就近轉售於洋裝或土裝茶棧之茶店，有二百二十餘家，均屬本幫，資本多者二百餘元，少者僅二十餘元。從前由修水各茶產地運往南昌，九江，漢口，上海，銷售之茶達八萬担以上，本年尚不及此數之半，即僅三萬五千餘担，武寧茶產地有伊山，

遜田，羅溪，澧溪，莆田，石羊，長崙，雙頭及石市等處，產茶共約一萬二千餘担，僅當從前產額之三四成。在此經營採購加工製造及運銷外國之洋裝茶棧有五家，其中客幫一家，本幫四家，資本多者四千元，少者二千元，經營採購加工製造及運銷國內各埠之土裝茶店有十六家，（註十五）其中客幫二家，本幫十四家，資本多者，二千元，少者一千元，經營門市零買零賣之茶店約二十餘家，資本多者千餘元，少者數百元。從前運南昌，九江，漢口，上海銷售之茶，嘗有一萬數千擔，本年則只五千餘担而已。浮梁與安徽祁門及婺源兩產茶名區相毗連，祁門以產紅茶著稱於國際市場，婺源則以綠茶著稱，浮梁西北與祁門接壤，所產多係洋裝紅茶，東南則多製店裝青茶（俗稱綠茶），間亦有輸入比鄰婺源屯溪以製洋裝綠茶者。迄前年本客兩幫在此設號辦茶者猶在六十家以上，全年箱茶產額約達三萬餘箱，價值不下一百五十萬元，但自去年以

來茶號即歇業三十餘家，產額比前銳減。河口統聚玉山，廣豐，上饒，鉛山所產，民國初年河口玉山兩處茶號約計五六十家，平均每年輸出四五萬箱，近則茶號減少輸出不多。德興爲本省綠茶最著之產地，與婺源毗連，其縣地及四郊，繞二墩，海口，暖水，台灣等處，共有茶號四十餘家，上年約有萬餘箱輸出，較前亦大減。此外，豐城，高安，清江，宜豐，銅鼓，瑞昌，永修，樂平，鄱陽，萬年，貴溪，弋陽，金谿，餘江，餘干，南城，樂安，永豐，吉水，遂川，南康，大庾，崇義，安遠，尋鄖等地亦產茶，除上饒稍著外，餘均已式微（註十六）。

茶產名稱各地不一，修水武寧有毛尖雙熏，雨前茶珠，雨前嫩尖，貢毫及功夫茶；玉山有鳳眉針眉及麻珠；會昌有芽茶；清江東鄉有毛尖；宜豐有綠欵茶，末如東鄉乾坑茶；南康東門茶，泰和蜀口茶，興國紫背岡茶，黃瓊茶及南坑茶，則純以產地爲名，與種類固無大別，按茶葉

之纖長者普通即稱爲「眉」，眉可依粗細飾分爲針眉，鳳眉，鵝眉及眉雨；茶葉形圓者稱爲「珠」，珠復可依大小而分爲寶珠，麻珠，蝦目及貢珠；介於長圓之間者稱貢熙，質輕者稱副熙（註十七）；雨前形纖，於穀雨前摘製；貢毫當係高莊白毫，功夫茶以製造費時命名，同屬紅茶一類。

註十三 江西通誌，卷四十九 二，六，九，二一，二十四，二八，
三二諸頁

註十四 全上 一七頁

註十五 修水及武寧之茶莊，在修水縣城者有吉昌，廣興隆，忠和昌，振泰隆，恆豐順，元豐祥，盛發，元豐，宜記，裕記，甡記，晉豐昌，裕泰恆，恆豐隆，正大元，（以上銷上海莊口）春記，同裕，恆春，公和隆，吳松記，（以上銷

南昌莊口）等二十家，除吉昌，廣興隆，兼做綠茶箱葉外，餘皆均做紅茶葉子，在武寧縣者有申大生，黃萬順，唐正興，芳茗春，義大福，裕興祥，公盛昌，慶昌，等八家，專做紅茶葉子銷往上海。其他尚有寶裕興，大吉祥，乾和裕，春盛，怡和福，謙裕隆，榮大祥，餘福隆，德記，元和祥，寶昌隆等十餘家，分布於修武各鄉鎮。

註十六

江西省建設廳最近曾致本會一書面報告，於此申述綦詳，特誌以表謝意。

三年前同廳會有各縣茶產統計附錄如下：

修水銅鼓兩縣歷年產茶數量

（江西建設彙刊民國十九年一月
數量單位担）

民國十五年 民國十六年 民國十八年

民國十八年各縣產茶數量		（同上）	備	考	洋裝紅箱茶	一九、〇〇〇	二二、〇〇〇	二二、五〇〇
縣別	產量	（担）	價值	（元）	菁茶	梗茶	末茶	片茶
武寧紅茶	一二、〇〇〇	三六、〇〇〇	四〇、〇〇〇	玉山縣產量原爲五百箱。以每箱作半擔計，合二百五十担。	一、〇〇〇	二、一〇〇	三、〇〇〇	七、六〇〇
萬年	一〇、〇〇〇	一一、〇〇〇	一〇、〇〇〇	廣豐縣產量原爲四千簍，每簍重二十斤，至百九十斤。今姑以百	一一、〇〇〇	一二、〇〇〇	八、〇〇〇	八、八〇〇
安遠	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇	一一、〇〇〇	無定，按甯州茶每簍重一百	一一、〇〇〇	一二、〇〇〇	五、九〇〇	九、〇〇〇

南康

吉水

尋鄖

玉山

鉛山紅茶

德興

浮梁

廣豐

上饒

六〇

五〇〇

五〇〇

一〇、〇〇〇

二五〇

一〇、〇〇〇

四五、〇〇〇

五、〇〇〇

六、〇〇〇

八七、三一〇

一、六八九、〇〇〇

一一、〇〇〇

一〇〇、〇〇〇

九〇〇、〇〇〇

二〇〇、〇〇〇

二五、〇〇〇

二〇〇、〇〇〇

二五、〇〇〇

一〇、〇〇〇

五〇〇

五、〇〇〇

三、〇〇〇

三〇〇

五〇〇

五〇〇

二五〇

二〇〇、〇〇〇

九〇〇、〇〇〇

一〇〇、〇〇〇

一一、〇〇〇

一〇〇、〇〇〇

六、〇〇〇

八七、三一〇

一、六八九、〇〇〇

一一、〇〇〇

一〇〇、〇〇〇

九〇〇、〇〇〇

二〇〇、〇〇〇

二五、〇〇〇

二〇〇、〇〇〇

二五、〇〇〇

一〇、〇〇〇

五〇〇

五、〇〇〇

三、〇〇〇

五十斤折合擔半計算假定爲
六千擔。

(本會調查)

民國二十二年各縣茶產數量

縣名

產量(擔)

縣名

產量(擔)

江西之茶

江西之茶

二〇

豐城 永豐 高安 清江 萬年 貴谿 山城 豐廣 永修 瑞昌

二、一〇〇

一、二〇〇

二八〇

四〇〇

二〇〇

三〇〇

二〇〇

一〇、〇〇〇

一五、〇〇〇

二〇〇

八〇、〇〇〇

二、〇〇〇

吉水 安豐 宜金 鑑餘 干餘 上弋 饒江 陽山 寧武 銅鼓 鄱陽

六〇〇

七〇〇

一〇〇

一〇〇

五〇〇

五〇〇

四〇〇

六一、〇〇〇

五、四〇〇

一二、〇〇〇

一〇、二〇〇

一、二〇〇

浮 梁	一五、〇〇〇
德 興	一五、五〇〇
南 康	三、〇〇〇
大 庚	四、一〇〇
尋 鄖	五〇〇
樂 平	八〇〇
遂 川	一一、〇〇〇
崇 義	一〇〇
安 遠	一、〇〇〇
合 計	一五六、六八〇

註十七 Chines Economic Journal, Vol. 12, No.2 P. 260.

江
西
之
茶

三・培植概況

江西地質構成，一部屬於紅色岩系，其中且具礫岩層，與岩石膠合物之紅土相間成層（註十八）質極疏鬆而肥沃，且礫岩岩片多為砂質（同前註）浸透作用良好，地勢復呈相當高度，最低平原（九江）尙高出海面四五。七米達，氣溫則以同地為衡，一年平均計十七度四分（攝氏表）其標準差僅為負二分（註十九）內地雖有不同，然相差亦不遠，氣候適和，為最宜於茶樹之栽植者。

江西茶業盛時，八十一縣中除少數三十縣左右外，俱無處無茶，一般農民亦多以茶爲副業，競植於田畔道左。相沿至今，所謂茶園仍多散亂零碎，殆無成大規模之廣場者。其栽植方法則普通皆用種子點播，尙不用扦插及苗床諸法，所播並無一定粒數致茶株成叢，密度常失之過與不及。

比較成片之茶園，惟修水東泰鄉之白鷗坑有之，該處原爲前甯茶振植有限公司所創辦，面積廣袤，植茶夥多，規模尙稱宏大。全部茶園計一千五百餘畝，分爲八區，每區約二百餘畝，中有一千三百三十四畝位於高山地帶，一百二十九畝位於小邱地帶，餘則爲平地，所植茶叢初僅五六萬叢，現則擴至一千七百六十六萬二千餘叢。

平地僅佔極少數，因茶乃一深根作物，忌沾地底水源，故利於高山，且在高山得依山坡之傾斜，而增其受陽光部分，於發育滋長，所關亦

巨也。

高山地帶茶樹每叢所佔面積，平均計之約在五方尺至五方尺半之間。小邱地帶，平均卽約五方尺半，平地約五方尺。每茶叢平均距離不出五尺至五尺五寸，密度本不大，惟該公司係用實播法栽植，茶株每聚生成叢，平均每株行間距離，總在二尺至三尺之間。

茶株叢生過密，最需肥料營養，該公司前常於秋季略施耕耘後，卽加施肥料，所用肥料乃菜種粕（菜子種），飼餅及木灰等物，但旣則以資本支絀卽此最低限度之肥料經濟，亦已日趨崩壞。

其他各地情形俱與此相類，江西茶戶原有一種迷信，以爲施肥可以損茶之香味，甚者絕戒『毋以婦人雞犬到山』（註二十一）則婦人亦被認爲猥穢。

此外寒季中茶枝之修剪，亦鮮有行之者。茶戶於茶園僅稍事鋤草卽

罷，採摘僅限三次，尚有行二次者，以之比印度錫蘭茶園，真遠遜不及；印度錫蘭賴科學培植法，萬芽豐茂，茶季中每十日即可採摘一次。（註二十二）此中採摘方法亦極有關係。江西茶戶採摘時，凡芽葉青葉俱予解除，不計樹之年歲，枝之新舊，但求多獲，結果枝梗受損，無法發育，樹亦永失培養機會。

甚者茶戶鑒於近年茶作山價之低落，相繼斫除茶樹，改植他種雜糧，此種現象現頗普遍各地，于江西茶業前途打擊尤重也。

註十八 賴地質礦產調查報告第一號第一章第二節地層 民國十八年 江西地質礦業調查所

註十九 Annual Meteorological Report Vol.1 P.51 Vol.2 P.73 1928,29 National

Research Institute of Meteorology

註二十 上海申報 本年三月二十五日

註廿一 江西通志 卷四十九 十七頁

註廿二 Stanley Wright PP 2627

江西之茶

四・製造方法

贛茶製造方法可分二部分述：A 手工製法 B 機製法。

A 手工製法 因鮮葉類別不同，製法又不一，述之如下：

一、紅茶 鮮葉採摘後，以竹蓆或竹簾盛之晒於日光下，同時以手上下翻轉，使全部鮮葉乾濕勻調，俟葉色轉暗綠，握之柔曲不斷時始已，此名「晾青」。晾青全靠日光，天雨即無法製造（註二十四）。晾青後，鮮葉之濕度已稍去，乃用兩手搓揉，或置於大桶內用足踐踩，俟葉

捲曲，而汁液外潤後，即再置竹簾上曝於日光中，約五分鐘後，乃改置於木桶或竹籮內，上覆以布，置日光中，使發生醣酵作用。醣酵時間不定，大概依經驗爲斷，於葉現赤褐色而傳出馥郁氣息時即可。但醣酵後如覺葉色黯晦，則於葉上蓋以濕布再曝，色即變淡。

茶葉經過此種手續之後，即稱毛茶。毛茶每由茶戶自製，成後售與茶莊。茶莊乃施行烘焙，名曰「打毛火」，其法掘地爲穴，中置木炭，俟火候適中，即將茶葉傾入其上之焙籠，焙籠爲竹製圓形，稍焙後取出翻動，然後再入焙籠，名曰「打老火」至茶葉達相當乾度時，乃取出篩分。

篩分層次分七部：（一）「大廠」首用篩孔最闊之「花篩」實行篩分，所餘茶滓爲茶梗其通過篩孔者，再順次用各號茶篩篩之，各號篩孔闊度依次遞減，大別之爲「一篩」，「二篩」，「三篩」「四篩」，「

粗尾」，「中尾」，「小尾」，「芽尾」，「鐵柵」及「生末」，一篩以下二篩承之，二篩以下三篩承之，餘類推。各篩所餘茶滓用風車飄分後，（二）「復抖廠」再以芽尾「復抖」旋交工提揀。其通過最後之生末者，即茶末，俗稱「花香」；（三）「揀頭廠」細軋最初所餘之茶滓，而以中尾篩簸之，其後手續一如大廠；（四）「珠子廠」，將「揀頭廠」所餘茶滓焙乾，然後用木礮碾磨，茶葉碎後乃篩以粗尾以下各篩，如經中尾後，則以小尾承之，至芽尾爲止，其通過部分交揀如前，各號茶滓則仍加碾磨，依次再篩；（五）「抖頭廠」細軋「復抖廠」所餘茶滓，以芽尾篩之，所餘交「珠子廠」碾磨復篩，通過後用四篩以下各篩篩分；（六）「尾子廠」以芽尾復篩風車第二口所出之葉（第一口所出已成花香），通過部分交二口以下各篩篩分，每層餘滓則交（七）「片子廠」焙乾後，盛以布袋擊碎之，以「生末」篩成花香，篩分手續至此。

完成，以後則將所提揀各號茶葉分別拚堆，使之均勻，然後車色裝箱。

二、綠茶 其普通製法將鮮葉傾入鍋中，下燃炭火，以手炒動，至葉質柔萎時，取出搓揉，但不使葉出汁，搓揉後，洒於日光中，手續即完成。然綠茶中亦有製法稍較繁雜者，如雨前綠茶製法，以穀雨前所摘鮮葉約四兩入敷臘之鍋中，徐徐加熱，旋用兩手搓揉，迄受壓成團，乃取出降冷，冷後以四號篩篩分碎粒，復入鍋中，用手輕輕翻動，火候須比前爲低，十分鐘後葉質已乾爽，乃取出復篩以同篩，去其碎粒，然後和以同質之葉約三兩，共入鍋再焙，俟透香氣時即取出裝箱。

三、磚茶 預製一定模型，將茶葉或花香蒸熱，傾入型中，上加壓力，約二時許取出，置空氣流通之室內風乾，然後加以包裝即成。紅磚茶爲紅茶葉或紅花香所製成；綠磚茶則綠茶葉所製，間和以綠茶梗。至小京磚茶則完全用花香製造，爲不須蒸熱即入型中壓榨而成者。

B. 機製法 江西茶葉機製工業，前有修水之甯茶振植有限公司及九江之俄商機製磚茶廠，磚茶廠早已停辦，無法調查，甯茶振植公司現改爲茶業改良場，從事新法製茶之試驗，其所仿製之改良紅茶，色味可與印度錫茶相匹敵，成績極可樂觀，茲略述其培製梗概如下。

茶業改良場之場址及一切機械均係租自振植公司，原有製茶機，僅限紅茶，機械設備並未充分，開辦後始添購製綠茶機械，原發動機馬力不大共有二部，一爲二十四馬力之蒸汽機，一爲十二匹馬力之石油機，後者僅預備前者發生障礙時之用。其製法則晾青仿用舊法，迄茶葉萎軟時，以人工稍加搓揉，即入揉茶機，此機共有四部，爲英國製，入機後，約十分鐘乃至十五分即可完畢，一次可揉葉十五六斤。揉後醞酵烘焙諸手續如前。焙後，傾入抖篩機，機上有歪盤，可使篩盤前後簸動，將葉一部篩下，一部不能過篩者，則推至機端，各承以箱，所用篩盤有二

種，闊度不同，一每英寸七眼，一每英寸八眼，約相當於前述之「中尾」及「粗尾」。其次乃將葉傾入龍篩機，機爲圓柱形，中分五段，每段篩孔闊度俱不一，由此將葉分成各粗細不同之部分，分別承以圓箱。篩分後，乃將葉再付風車機飄分，機形與舊風車相仿，但由發動機傳力開動，不用人工，而機體亦較高大。葉經此機飄分後，即稍加揀別，然後傾入裝箱機上之漏底木斗，此機亦由歪盤作用，震簸不已，所傾下葉，俱自行填實，動作頗敏捷，旋僅加以密釘即已。

註廿四

現上海暨漢口商品檢驗局與中央農業實驗所承租修水甯茶振植有限公司試辦茶業改良場，設計製造紅茶萎凋機一種，用銅絲布作圓形筒以相當之角度裝於鐵架上，置風扇下通熱氣，使筒內保持攝氏四十五度左右之常溫，鮮葉由漏斗入筒內，自由旋轉，感溫後，葉即柔軟，自動由機尾流

出，頗適實用，晾青已可不專恃日光。

註廿五

據國際貿易導報第四卷第六號上海商品檢驗局估計，該公司固定資本及生財等件值九萬三千餘元，茲附錄如下：

項 目 數 量 估 價 備 註

茶 園 一、五九五畝 三九、八七五元 每畝以最低價格二

十五元估計

房 屋 一一〇間 二八、〇〇〇 以前建築正宅等費

銀一萬兩後添建若

干且現材料較貴估

二萬兩

蒸 汽 機 一 部 三、〇〇〇 係二十四匹馬力每匹

以百兩計外加運費

江 西 之 茶

三五

煤油引擎	一部	一、八〇〇	係十二匹馬力每匹 以百兩計外加運費 一百二十元
英國揉茶機	四部	二、二二六	每部規元三百六十 兩外加運費二百元
日本揉茶機	五部	六〇〇	現已不適用
國貨揉茶機	六部	八、四〇〇	須加改良
抖篩機	四部	一一八一二	每部一百五十兩， 木架係自製
龍篩機	三部	加運費三百元	每部三百六十兩外

切茶機一部

價一百五十兩外加

運費五十元

風茶機二部

每部估二百元外加

八角筒二部

四〇〇每部估五十元外加

裝箱機一部

運費大洋一百元
價一百五十兩外加

木皮帶，
水鐵軸等，

一、〇〇〇

運費五十元

竹焙籠五〇〇面
四〇〇個

二〇〇每面以四角計
一六〇每個以四角計

江西之茶

三七

合	大	小	撮	軟	晒	雜	竹	烘	巾	籠	箱	盤	盤	箕	籠	具	計	計	四〇〇只	一六〇	每只以五角五分計
							竹												三〇〇只	一、三五	每只以四角五分計
																			一、〇〇〇只	一、四四〇	每只以一元二角計
																			三〇〇只	二四〇	每只以八角計
																			五〇〇只	五〇〇	每只以二角計
																			一五〇張	一五	每只以三角計
																			四〇只	一二	每只以三角計
																			一五〇張	二五五	每張以一元七角計
																			九三、七〇〇	二、〇〇〇	日常用具及農具

五・交易及金融

茶葉由山戶製成毛茶後，即售與茶販，而茶販又轉售之茶號，或由茶號自派人入山設莊，就地收集。迄茶收集就緒，乃加以焙烘篩煉裝箱等手續，裝箱後，運往九江。九江為江西茶葉輸出之主要門戶，上海茶棧於此設有分棧八家，計潯帮三家，徽帮五家。茶葉運至此後由其報關轉運，或由茶商直接運上海（或運漢口但現多改趨上海）交有關係之茶棧，或屯於堆棧。堆棧有三種：一為各輪船公司所附設之貨棧，棧租最

初十五日免費，後第一月每件六分，餘時四分；一爲普通堆棧，第一月每件一錢二分，餘時八分，另一爲各銀行所附設之堆棧，第一月分五厘，餘時可減一分。同時茶商另提大樣一箱，交茶棧，由茶棧分成數小樣，分送各洋行。洋行特設茶樓有茶師專司審驗茶樣之水色，香味，及茶質之純淨粗嫩等。如審驗後認爲合式，乃與茶棧通事談盤，由通事轉徵茶商意見，如雙方無異議，乃再發交大樣一件，如經洋行查驗與小樣相符，即由洋行落簿，由通事簽字爲憑，然後定期進磅，即算成交。茶棧名義上僅收佣金百分之一，但實際其所開茶商賬單尚有棧租，水腳，力駁，堆折，出店，修箱，碼頭捐，茶樓，磅費，保火險，補辦等等費用，俱由茶棧單方開帳，一任估算。

以上爲出口箱茶成交之過程，至於毛茶出口，則不經茶棧，由茶客直接運交茶行。茶行亦一仲介業，但與茶棧異者，爲一則專營箱茶，一

則專營毛茶也。其交易手續略同茶棧，即就運到之茶貨中，抽取小樣數包，派茶行跑街分向土莊茶棧（即自備廠製茶之茶廠，冠以土莊，以有別於營仲介業之洋莊茶棧，土莊亦一與路莊對立之名稱）客帮及茶葉店兜攬。如價格議定即再付交大樣一併，迄查驗相符，乃過秤成交。茶行所得利益爲金百分之六，且與茶棧等，任意估開上下力，堆折，棧租及公所費等，有時亦將茶客之貨作價收買，然後售出，所得即此買價與售價之差額。

同營此類差額者尚有茶客，茶客無固定經營，較之茶行爲輕而易舉其所營之利普通皆稱「吃盤」。

土莊茶棧與茶葉店（在江西此種店多稱茶莊）收集毛茶後，皆自行焙製。焙製後土莊茶棧仍多托由洋莊茶棧，售與洋行。茶葉店所製則純應所在地之需要，惟間亦有批發外埠者。九江此類店有三家，兼辦南貨

，名源茂，裕茂，永和，皆屬徽帮。源茂年銷甯紅約四十担，永和約五担，裕茂十餘担。此外則輸入安徽徽州綠茶，約自數十担至二百餘担不等。九江全市本年自茶季開場至今，共運入祁門，秋浦，浮梁三地紅茶約四萬餘担，修水武寧紅茶約三萬餘担，德興綠茶約數百担，他地綠茶不明。由祁門運來者道經景德鎮，鄱陽，湖口，秋浦茶則直達九江，運費每担約十元至十四元，修水茶經由涂家埠轉南潯路，運費每担五角餘。由九江運上海，則紅茶運費平均每担二元一角五分，綠茶每担二元三角五分。

茶業金融方面，修水曾有商民信用合作社之組織，定額資本五萬元，發行紙幣，惟實收僅一萬二千五百元，資本薄弱，仍與其他各地同情。上海茶棧及茶行之調劑。茶棧及茶行放款形式普通有信用放款及抵押放款二種，取利一分五厘，且受貸之葉號，所辦茶貨，須限由放款之茶棧

或茶行代售。茶棧及茶行資本有限，其放款又須賴銀行錢莊爲之担保。

銀行放款形式多爲信用透支，須否保人，胥視各家信用爲斷。錢莊多爲信用放款，內分二種：（一）長期放款或票頭放款，以三月乃至六月爲期，利息通常約七八元；（二）活期放款，利息較低，依錢莊同業公會所定坐盤計算。坐盤即最低限度之欠息，此外再加息碼，一依各號信用爲定。葉棧及茶行所不同者，爲葉行尙作押匯，茶行將匯票提單保險單等交銀行或錢莊後，即可向其透支，惟近年來以銷路滯鈍，茶莊虧折，其資本單薄者，每將所有茶葉售罄，尙不足以償還茶棧茶行之欠款，一二八戰役後，銀錢業慎重放款，各茶棧對於放匯，亦特別緊縮，致一般無資本者，竟無力繼續營業矣。

江
西
之
茶

四
四

六・歷年之輸出

江西茶葉近數十年來大宗由九江輸出，僅有極少數經由玉山梅嶺等口。九江關所記輸出數量，雖間有祁門茶，但於江西近代茶葉貿易，尚不失爲完全之紀載。茲將九江開埠以來，輸出茶葉數量表列如下：

(註廿六)

九江開埠以來茶葉輸出担數及指數

(指數以一九一三年爲基期)

年	次	數	指	數
一八六三(同治二年)	一九八·二〇九			六九·四五
一八六四(同治三年)	一三四·五一			四七·一三
一八六五(同治四年)	二〇一·三三八			七〇·五四
一八六六(同治五年)	一七七·三三一			六二·一三
一八六七(同治六年)	一五四·八一三			五四·二四
一八六八(同治七年)	一九六·一九五			
一八六九(同治八年)	一七九·三七二			
一八七〇(同治九年)	一七六·九九九			
一八七一(同治十年)	一九四·八五八			
一八七二(同治十一年)	二二三·三七六			
	七四·七六			

一八七三(同治十二年)	二二五·七二六	七九·〇九
一八七四(同治十三年)	二四四·七二二	八五·七四
一八七五(光緒元年)	二四九·〇九四	八七·二七
一八七六(光緒二年)	二五一·一一三	八七·九八
一八七七(光緒三年)	二四五·一四三	八五·九〇
一八七八(光緒四年)	二六八·一〇〇	九三·九四
一八七九(光緒五年)	二四九·五五一	八七·四三
一八八〇(光緒六年)	二六一·四九六	九一·六二
一八八一(光緒七年)	二七四·〇九五	九六·〇四
一八八二(光緒八年)	二八〇·〇三七	九八·一二
一八八三(光緒九年)	二七八·一四八	九七·四六

一八八四(光緒十年)	二七九·〇〇一	九七·七六
一八八五(光緒十一年)	二八五·六一九	一〇〇·〇八
一八八六(光緒十二年)	三〇七·〇九六	一〇七·六〇
一八八七(光緒十三年)	二七六·六一四	九六·九二
一八八八(光緒十四年)	二七七·八二七	九七·三四
一八八九(光緒十五年)	二八〇·七〇五	九八·三五
一八九〇(光緒十六年)	二四二·七一四	八五·〇四
一八九一(光緒十七年)	二四九·九八三	八七·五九
一八九二(光緒十八年)	二二七·八一二	七六·三二
一八九三(光緒九年)	二二九·三五七	七六·八六
一八九四(光緒廿年)	二二一·一一八	七三·九七

一八九五(光緒廿一年)	二六六·〇八一	九三·二三
一八九六(光緒廿三年)	二三〇·三六七	八〇·七一
一八九七(光緒廿三年)	一九二·三六四	六七·四〇
一八九八(光緒廿四年)	二〇〇·八〇〇	七〇·三六
一八九九(光緒廿五年)	二一九·五六九	七六·九三
一九〇〇(光緒廿六年)	二二六·一五二	五七·八一
一九〇一(光緒廿六年)	一六四·九九八	九五·二六
一九〇二(光緒廿六年)	二七一·八七九	六四·〇六
一九〇三(光緒廿六年)	二八六·三八六	六一·六三
一九〇四(光緒廿六年)	一八二·八二八	
一九〇五(光緒廿六年)	一七五·八八一	

一九〇六(光緒卅二年)	一九九，一一三	六〇·七六
一九〇七(光緒卅三年)	二五一，三五二	八八·〇七
一九〇八(光緒卅四年)	二三九，二八五	八〇·三四
一九〇九(宣統元年)	二四七，七六八	八六·八一
一九一〇(宣統二年)	二三四，三六三	八二·一二
一九一二(宣統三年)	二四四，八八〇	八五·八〇
一九一二(民國元年)	二八一，六八五	九八·七〇
一九一三(民國二年)	二八五，四〇五	一〇〇·〇〇
一九一四(民國三年)	三三五，三五六	一一四·〇〇
一九一五(民國四年)	三三九，七九八	一一五·五五
一九一六(民國五年)	二七七，一一九	九七·一〇

一九一七(民國六年)	一一三，七九二	七四·九一
一九一八(民國七年)	一五一，五〇一	五三·〇八
一九一九(民國八年)	一七三，九五三	六〇·九五
一九二〇(民國九年)	一二三，六七一	四三·三三
一九二一(民國十年)	八四，三七二	二九·五六
一九二二(民國十一年)	一二二，〇五九	三九·二一
一九二三(民國十三年)	一七六，七四〇	六一·九三
一九二四(民國十四年)	一四七，八三六	五一·八〇
一九二五(民國十五年)	一七五，二四二	六一·四四
一九二六(民國十六年)	一六一，〇九二	五六·四四
一九二七(民國十七年)	一四六，一九六	五一·二三

一九二二八(民國十七年)	一六七，六七七	五八·七五
一九二二九(民國十八年)	一六〇，一四四	五六·一一
一九三〇(民國九年)	一〇九，八一八	三八·四八
一九三一(民國十年)	一〇〇，八二〇	三五·三三
一九三二(民國廿一年)	八〇，四二二	三二·一二

從前表觀之，則知贛茶自一八六三年以來，對外貿易逐漸發達，輸出數字逐漸增長，此種趨勢直延至一八八六年。此後起落不定，但當外茶崛起競爭，華茶漸失國際市場之壟斷時，贛茶趨勢猶屬平穩。迨至一九一四至一九一五年歐戰期中，突破已往輸出紀錄，達於三二九，七八担。而歐戰後華茶輸出數量大減，於一九二〇年只有三〇五，九〇六担；不及輸出最盛時七分之一。贛茶此時亦降落半數以下。一九二二年

後雖略有升起，但頽趨已成，尤以江西主要輸出之紅茶爲甚（註廿七）非有培元固本之良方，殆難起外感內傷之沉疾也。

贛省輸出茶葉分紅茶，綠茶，毛茶，茶末，茶梗，紅磚茶，綠磚茶，小京磚茶等類，茲將其一九一四年以來輸出數量列表如下：（同前註）

年	別	紅	茶	綠	茶	毛	茶	茶	末	磚	茶	茶	梗
一九一四	九、八四	担	毛、五五	担	元、五五	担	四、八七	担	二〇三、九九	担	一、一七	一、一七	一、一七
一九一五	二三、五九	四六、〇九	三、九七	五三、〇七	九一、二七	七三、九七	一、三七	四七、九九	七三、九七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
一九一六	二四、一九	五三、八五	二、三七	四三、九九	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
一九一七	九〇、五五	四一、八三	三、六三	五、〇六	西、五一	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
一九一八	五一、六四	三三、三〇	西、全一	三三、二〇四	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
一九一九	七七、六六	四一、〇八	美、三〇	一六、七六	三、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七	一、一七
一九二〇	三三、一六	四三、二三	三三、五一	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六	一、一六

江西之茶

五四

一九三一

六、六四三

三七、八一〇

四〇、一九〇

七九

二、〇一一

一九三二

三三、〇五〇

三七、一〇七

三八、二三六

七九

二二

一九三三

六一、五五七

三〇、〇八一

三九、〇九六

三九、〇〇三

五、九九四

一九三四

六八、一三四

三〇、〇三四

三九、二五七

一〇、一六六

八八六

一九三五

七三、六六一

四一、八六六

一六、五二一

一〇、七五七

五七

一九三六

七三、九八四

四七、〇一五

一四、一七三

三三、〇五七

四、四六〇

一九三七

七六、一八七

三六、一七一

三一、五〇四

三五、八六三

三八圆

一九三八

七六、一九一

三三、九三一

一四、九二一

三九、九二九

四、一茜

一九三九

七三、九九一

三〇、七七七

一四、〇四一

三九、九二九

四、四八七

一九四〇

四四、五八四

三三、九三一

一七、六三〇

三九、九二九

三九

一九四一

四一、三三三

三六、四八九

一四、三六六

一四、三五〇

三九

一九四二

四三、二五七

一六、四〇一

一〇、七五一

一〇、七五一

四、〇一

卅十六 Customs Gazette 1866-1912

Reports and Returns of Trade 1912-3

九江關貿易季報 民國四年第一季—六年第四季

KiuKiang Trade Returns(Oct.-Dec. Quarter 1920-21)and Trade Report
1920-12

■(Oct.-Dec. Quarter 1923, 1926 And 1927

KiuKiang Annual Trade Returns 1931

民國十九年—二十年海關中外貿易統計年刊下卷 進出口貨物類編

卅十七 Boris P. Togashoff, "China as a Tea Producer" PP. 21-23 1926 The

Teh Commercial Press, Shanghai

江西之茶

七・衰敗原因

前表所列數字，可見贛茶衰落已成江河日下之勢。前年銀價慘落，利於土貨出口，贛茶洋莊貿易本應興旺，但事實上仍呆滯如故，此種頗勢，種因已遠，但試爲分析，則又可簡單歸爲外因與內因二種，茲分述之。

一、外因——江西茶產，特別紅茶，多輸出外國，故國際市場之變動與贛茶之興衰，實有直接之因果關係。自一八八七年以後，外國市場因

印度，錫蘭，日本，各地茶葉競爭，贛茶地位即漸凌替。印度，錫蘭等地所營茶園，面積廣大，且自種植以迄製造，俱採用近代科學方法及新式機器，同時英政府特頒保護金，以保護種植者，而銀行又多予以金融調劑（註二十九）。以科學化之生產組織與墨守舊法之小生產競爭，其勝敗不言而喻。前者所產成本低廉形質整潔，無往而不受人歡迎。後者受人排擠，受人壓迫，倘不改善，終有全歸淘汰之一日。不啻唯是，英政府除獎勵種植外，又特用租稅政策，以抑壓他人競爭。如民國二十一年之新茶稅，除原稅額外，重徵華茶入口稅十分之五（註三十）。此稅率實行後，華茶在英國方面銷場，即幾完全停頓。（註三十一）。日本茶園雖亦同屬小農經濟，然亦採用科學方法及新式機器以栽培製造且其政府亦極力採行保護政策（同註二十九），對外競爭不遺餘力，甚至隨處摭拾以華綠茶加著洋綠（註三十二）編製影片，曲描華茶用污腳踏踩。

等等，以毀損華茶之聲譽。華茶在美國市場上所受影響最為重大。此外中俄絕交，俄銷停滯，如前所述，亦江西茶業衰敗之一因也。

二、內因——此方又可由二方面分析：（a）生產方面及（b）交易方面。

先述生產方面。種植及培製部分前曾縷舉其概況及其影響。於此宜注意者，贛茶之能在種種不利情況下，維持今日不絕如縷之狀態，所恃全為土壤適宜及茶質優良，二大條件也。贛省北部，長江之右岸，山原土壤，大都肥沃，而雨量濕度，亦極順適，常年溫度，最低約為華氏二十五度，實天然宜茶之區域。所產之茶葉，色香上等，品質更優於他國，所含單寧酸成分較少，不傷胃腎，適於衛生（註三十三）。然天賦特點，以經營不善與環境關係致受海外市場之壓迫，衰落不堪，殊為痛心。今日之茶景大非昔比，茶戶以農村普遍破產，無力兼施肥料，土質固

日趨磽薄，所產茶質及香味遂日漸退步。且當茶市開場，茶葉山價過低，則山戶一無所得，甯延不採摘，致葉質終變粗惡。或則因茶商苛抑秤量，山戶特意潤濕茶葉取重，有時輸出茶商亦爲之，甚者攬假著色，以致質味兩劣，對外信用全失，產銷均極銳減矣。

其次運輸及交易交面，鐸加協夫氏（Torgasheffs）在「中國茶產」（China as tea producer）內稱『茶葉之達到市場乃一種極複雜之事，自茶戶迄達輸出商人，常經十餘次之周轉……所費常數倍於茶葉之最初價格——所付與生產者之價格——所有利潤俱爲中間人及出口商所攫取』（註三十四）此言甚屬扼要。茶從茶戶出發，經瑣碎繁複之過程，完納政府所賦之層層捐稅。（註三十五）及達市場，猶須受洋行種種剝削，至成交過磅，每箱尙須扣重二磅半，付欵則須作九九五扣。成交對象，如爲本地茶行，則須扣百分之二，否則付四十日以上之期票。此外茶行及茶棧

所取利益，前已述及，猶不可勝數，茶商以機租種種負擔，利在速脫，而洋行則利用其彼此競爭，故意降盤勒價，歷年浮梁等路高莊紅茶出市，初次開盤既較前年常減低十分之三，號家所受虧折，每担不下六七十元之巨，最近三年在九江市粗細茶平均每担價可略示如下：（單位圓）：

紅茶 綠茶 毛茶

民國十九年 五〇 五〇 一八

民國二十年 四〇 四五 一四

民國廿一年 四〇 四二 一四

茶商無利可圖，則轉而以所受者施之山戶，利其競爭，惟求山價貶落，如今年修水，高莊紅茶收青山價，每斤自七百文至一千文，每担扯合洋價三十元，較上年減少二十餘元，而茶商開出山價猶僅有十餘元至二十元，以致山戶所得極微，無法從事再生產。此交易組織之病象，乃

贛茶衰敗之重要原因。

註廿九 Madjar 著「中國農村經濟」上海神洲國光社譯本 四九六頁
民國二十一年

註三十 國際貿易導報第四卷第二期一三頁民國二十一年

註卅一 上海申報 民國二十一年十一月二十六日

註卅二 「揚子江四富源上需給」六一頁上海出版協會

註卅三 據外人觀點，江西等省雖無與國外競爭者，競植能力，但其茶質及香味皆遠勝他國 (The China year Book 1931 P.149) 江西茶所含單甯 (Tannin) 比他地少，單甯多，足以傷胃，味且苦澀，其成分據 I. A. Pellens 氏分析可與外茶比較如下：

成分

茶別

甯 州 工 夫 茶 瓜

茶 瓜

茶 印 度

茶

水 分	四·五七五%	四·五八〇%	四·五七六%
單 窯	八·〇七〇%	九·七四〇%	九·四三六%
可 溶 分	二六·〇五〇%	四二·七五〇%	四三·七五〇%
灰 分	五·三一〇%	五·〇五〇%	五·四二〇%
可 溶 灰 分	四·〇四五%	三·一五〇%	三·五二〇%

(安徽建設季刊第一卷第一期一五三——四頁)

註冊四

B. P. Toogashoff's "China as tea Produce" PP. 78-81

註冊五

江西茶葉捐稅，計每担須徵本省特種物品產銷捐○，五〇元
 本省附加捐○，六五元，警察捐○，〇七元，姑塘常關及附
 加捐○·七〇兩，九江出口稅一，〇〇兩，上海過口稅○，
 五〇兩，江蘇落地稅○，三〇一〇，五〇元，每担茶須納二

江 西 之 茶

十四

元至六元之譜。（國際貿易導報第二卷第五號一二頁）

八・救濟計劃

由前各節所述可知江西茶葉之衰敗，除致中國一般農村社會日趨崩潰之原因除外，要亦自有其特殊之癥結。欲為救濟，正如良醫治病，須對症下藥，一方面從生產製造上提高品種，爭回我在國外被奪之市場。一方面從運銷販賣上改良方法，減少中間人對於生產者之剝削。茲分述其要點如次：

(一) 關於茶之栽培，我國已有數千年之經驗。數十年前我國茶葉

，曾獨佔全世界茶市，彼時印日，茶業幼稚，茶園狹小，其開始作大規模之種植者，乃最近數十年之事，由我而學得者。故關於茶之栽培，吾人實無問道於徒之必要。如何種植，如何耕耘，如何修剪以育嫩枝，如何採摘以保清香，吾人已優爲之。近年所以若形退化者，乃因華茶在國外市場，見奪於日印，行銷大減，獲利甚微，加以農村破產，金融枯竭，茶農多任茶園自歸荒廢，遑問耕耘，施肥，修剪。倘能復興農村，使往昔流通鄉里之金錢，復歸鄉里，更爭回華茶在國外所佔市場之一部份，使茶農能稍獲利潤。彼有錢購料，未有不施肥者也。有錢僱工未有不除草剪枝者也。

(二)關於茶之製造，確非取法日印，將我數千年傳下之舊法加以改良不可。採摘不必限於男工，男工不足，以女工亦可，禁止婦女入山之漏習，實應完全打破。揉茶必須採用新式機器。因以手揉，太費工而

成本重，以足揉，既費工而不潔，有損聲譽。夫茗爲聖潔之物，清香之品，尊崇之極，曾戒絕婦女雞犬入山。應將此種觀念移於製茶之過程中，且採用新式揉捻機器，精製茶葉。如此日人雖欲藉詞詆毀，亦無由矣。且觀聽一新，華茶在歐美之令名不難恢復也。至於紅茶之醞酵，利用天然日光尚可，若採用科方法在室內調節溫度以爲之，更善。其他如焙乾，節分，仍用舊法亦可，採用新法更善。總之，在製造上，可用舊法者用舊法，不可用舊法，即須致用新法。但無論如何，須將著色攬假之習，痛自革除。對於茶葉製造上之改良，中央實業部及茶葉巨商，近年亦頗注意，曾作種種試驗，頗有成效。本年二十二年四月中央實業部農業實業所及上海漢口兩商品檢驗局，承租修水甯茶振植公司，試辦茶業改良場，一切製造工作，均有科學方法及新式機器爲之。現第一批仿製之改良紅茶，已有數百箱運滬，據查驗，其色味與印錫茶比，有過之無

不及。且遠超祁紅，（註三十六）頗受外商歡迎。倘能將此改良紅茶之製法傳授於一般茶戶，則本省不惟可產鉅額改良茶葉以供輸出外國之用，並可使國內同胞，亦得改良清茗而烹吸之矣。應由中央茶葉改良場，以種種方法將其製法及成績宣示於一般茶戶。同時茶戶應多尋機會往該場參觀或送可造子弟前往作短期之學習。

(三)關於茶之運輸，第一應改良裝置之方法。茶之裝置，有用鉛罐花箱者。有用篾簍者，有用布袋者，甚至有用蘚袋者。運輸稍遠，均不免破損潮濕，致令茶質變劣。茶葉既為尊貴清潔之飲品，則裝置之器不惟應堅固完密，俾能保其色香，並應美觀，使人一見其裝璜之精美，則可連想其為尊貴清潔之品也。第二應消除運銷之障礙。欲求華茶能與印日茶競爭，不惟須提高其品種，且須減低其成本。欲減低茶之成本，不惟應設法減輕生產及製造費用，尤應減輕其運費及稅捐。無論紅茶綠

茶，由修水，武寧，上饒，德興等縣運至九江，每担約需運費九元，由浮梁至九江每担約需運費十二元，由皖南之祁門，秋浦，婺源等縣至九江，每担約需運費十元至十二元，由九江至上海，每担約需運費二元二角五分至二元三角五分。是江西茶葉運至上海準備外銷，就運費一項言已需十二元至十五元。倘能將此運費減低一分則其競售之力必增加一分。至於稅捐，自民國八年起，出口稅已全部蠲免。內地釐金，自二十年實行裁釐後，已廢除。而省則仍有代營業稅之產銷捐，每担五角及地方擅征之捐稅，如武寧之茶捐，每箱二角，德興之毛茶捐，每担徵收三元等是，至國外則關稅壁壘，異常高峻，尤不能與他國茶葉享同等之優惠。欲減此壁壘，惟望外交當局壇坫上之努力。

(四)關於茶之販賣，應努力將極複雜之承轉過程，變為簡易，以免中間人重複剝削，及外商之操縱抑勒，致茶戶無絲毫利益可得。欲達

此目的，莫如參照美國各邦菓品菜蔬合作運動辦法（註三十七）組織茶葉運銷合作社，並設茶葉分區交易所及中心交易所。茲分述其概略於下：

（甲）運銷合作社——此種合作社，採股分組織，以互相輔助之精神，力求各社員最大利益為目的。社員即運銷茶葉之山戶，其股額以所運銷之數量或茶園畝數為定。第一會計年度之投資可依畝數分配，由山戶酌納現金以充開辦資本，無力者可納分期期票，稍付利息，依其所運銷數量與價格，回收時，按箱徵扣一定數額。第一年度終了，前額仍率徵扣，但換新股證，原任股額與徵扣額如有差數須照付。及此一年度期滿，仍如前換發新證，照付差數。如此山戶投資永能依其運銷數量為比例。惟運銷數量，並無定限，一社員所持股數應不超過每畝之一定數目。又為防止股票落於非生產者之手起見，此類股票，概不給紅利及利息使

其無投資之價值。改進生產及製造技術，分別品級，劃一標準，便利運輸，存儲，流通金融等，最初不免有種種設備費用，即以社員所納資本及期票向銀行抵借現款充之。但在此合作社基礎未確立之前或不易得普通銀行之信任，而願放款，倘政府所設之農民銀行，能作此種放款，則比較便利。債款可於社員運銷之茶葉按箱徵扣若干償還之。惟此種徵扣應分配於相當長期，以免社員一時之負擔過重。後加之社員亦應分擔此種責任，可令其繳納建設費若干以代之，以期前後社員之負擔，歸於平均。如此長期社員繳足一股即有一選舉票可於每年大會中選出指導委員五人或七人組織指導委員會。於茶季中每週開常會一次，他季則每月一次。指導委員選出主任，副主任，祕書，會計，各一人，正副主任由指導委員互選。此外並選一經理，在指導委員會之下，辦理一切經常業務。包含採製，包裝，屯儲，運輸及物資採購等。

社員義務以契約定之，規定遞送一切茶作之義務，并同意爲合作社日常經費及他種必需經費之用，而聽由按箱徵扣一定額金。其所遞送毛茶，則由特設檢驗員，在經理直接管理之下，分別等級，與同品種之茶葉混合儲倉。加工製造後，每一品種，定一統一商標，免除各種各類之名稱。在同一商標下所含品種絕對一致，不能稍有差異，如此可確立信用，一免從前攬假，搪塞之弊。

此合作社特立法規，由社員簽字自願遵守。除上述規約外，大要規定召集股東會議規程，指導委員及職員人數，其義務及權限，每畝應發股數及價格等。社員如有不願，則可於一年中之某一日，最好在每年股東常會之前一日，提請退出。其股證可自由移讓。但在契約有效期間，即未退出之前，破壞契約義務，因此所蒙損失，指導員有權扣價賠償。在契約內規定組合員所遞交茶作，得由指導委員會爲共同業務及目的，

以之作任何性質之抵押借款。而指導委員會亦應儘可能預付價款，使山戶得享有金融上之便利。

(乙) 分區交易所——江西涂家埠，浮梁，及河口三區可分設交易所，涂家埠為修水銅鼓及武寧一帶茶作之總匯，浮梁可集結就地一帶茶葉，河口則集結玉山廣豐鉛山及上饒一帶茶葉。分區交易所實際即推銷經理處，由各該區運銷合作社，各出一代表聯合組織之。表決權依所負經費，或前季運輸總量為比例，仍按箱徵扣一定數額，但至每一會計年度終了，除支出外，餘額按比例退還。所出代表仍組織指導委員會選舉員。中一經理，一副經理，司分配定貨單與中心市場交易所之販賣及運輸部保持經常聯絡，由此常得市場情報，並依據所知屬區販途數量，而決定應取市場方向。此外則調度船隻或其他運輸器具，並標定各品種之最低價格。如因市場去胃呆滯，不能依所定價格賣出，則中心市場交易

所或其他推銷經理俱無貶價求售之權。

三，中心市場交易所——此交易所可設九江或上海，由各區交易所選出代表組織之。其經費完全由每箱徵扣定額充之，至會計年度終了，餘額如前退還。各處所選代表即為交易所構成委員會組指導委員會，選出職員及總經理，總經理下分設販賣，運輸，茶藝，統計，廣告各部，餘依需要而酌事增設。販賣部直接與分區交易所連鎖合作社經理接洽，因後者與其他區情況有密切接觸，於其社員所輸品種數量，知之最詳，販賣處由此獲得情報，或分布市場消息，必甚便捷。販賣宜以分配均齊為主鍵，第一雖受妥慎考量市場消納力；次則每週雖根據分區交易所及運銷組合社所報，次週輸量估計，與茶作總量估計，而定一分配計劃，務使分配恰當，無論何時俱能適應最高需求，同時將各季輸送量調節適度，不使茶季茶貨壅積，而他季則虞缺乏。販賣部在此交易所基礎確

立而地位明顯時，即自能直接收受國外定貨單，於必要時亦可在國外設經理部，免受洋行買辦等種種剝削。運輸部司戡對運費單，接洽運貨率，及調度舟車裝載等事項，以運輸中數量，預想到達期，經常列表通知販賣部。茶藝部設若干檢驗員，嚴格檢驗，務維持某一商標下之一定標準，至茶季與運銷合作社經理密切合作，實行親往各包裝處實地考查，極力維持各品種之標準。如發現他地有較優茶種時，則向各地提倡推種，此外關於虫害，採製等亦負有指導之責。此外則應國外市場習慣，可改裝璜樣式，或卽予以改裝，在內地包裝局設立不易者，亦可受其毛茶而代予包裝出售。統計部大要研究市價，生產費，利額等，並以統計方法決定各種影響市場之因素。統計得宜一切方針決擇俱有所秉，如交易次數增多，大量交易，雖價格降低，而所獲反多。最末廣告部於一般廣告事務外，尤宜廣求銷場。

組織各交易所指導委員會之代表，可由原選處隨時撤換。各指導委員會例會絕對公開，凡生產者以及關心茶業之任何個人俱可參加。凡一政策於未正式提交指導委員會議決之前，即行公布，經各區或地方組織從詳討論，然後付表決。經理有隨時答覆疑問之義務，關於運輸，到達期，售賣情形，及價格等詳情印行公報。他如倉棧賬目，或其他紀錄，俱應由檢視，如此，事務可隨時改良，而一切預想之積弊亦可廓清無遺。

註二十六 上海申報二十二年五月二十五日，三十日

註二十七 Harry C. Henly Fruits Onegotales Federal Farm Board, 1930
Warshinton A. W. mekay "Organization & Development of cooperative Citrus Fruit Marketing Agency" Farmers and Their

Marketing Machinery

中華民國二十三年八月初版

江西之茶

定價洋四角

編輯者

江西省政府經濟委員會

南昌靈應橋四十七號

發行者

江西省政府經濟委員會

印刷者

南昌新記合羣印刷公司

代售處

南昌各大書局
南京現代書局
天津正中書局
天津花牌樓書局
廣州君中書局
廣州現代書局

版權所有
必印翻究

上海图书馆藏书



A541 212 0002 7321B

鴻英圖書館

注意

- 一、閱書手續應依照本館閱覽規則辦理
- 二、本館所有圖書雜誌限在本館閱覽室
內閱覽不得攜出館外
- 三、借閱圖書不得圈點塗改如原書有錯
誤之點應即報告館員
- 四、圖書閱畢應即交還不得輾轉傳閱
- 五、閱覽圖書者如有剪裁污損等情應照
原價加倍賠償

