



元 燁

見 浴 園

二 本 二

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



詰之不窮  
推之可用

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蓐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視印茶日茶易轍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甚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  
戴謫廬序

## 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矣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恐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

### 第二章 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

### 第三章 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
<b>第五章</b>	<b>茶之製造</b>
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 茶業勞働

## 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
<b>第八章</b>	<b>茶之消費</b>
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、蔽、茗、茶、荈、莽、皐盧、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。蔽、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、莽、菜也。莽、晚茶也。與茗同義。苦菜之稱，西蜀人多使用之。皐盧與茗同義。廣東地方多使用此名。（見廣州記）其他過羅茶、茗葉、苦楛、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）



茶名考  
何來考  
試分

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 Thé，德之 Tee，俄之 Чай，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。

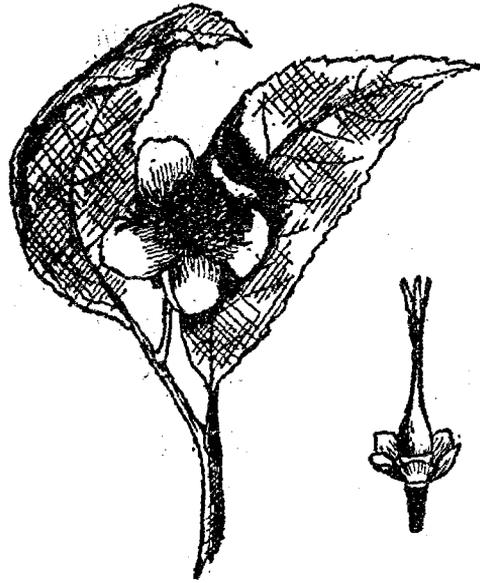
(註一) 國人飲用以及輸往外國之茶，名目甚繁，茲略舉如下：

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、魁蘆、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 亞齊 薩母州說，及中國南部說。主張前說者，謂亞齊 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，自亞齊 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，十月十一月乃成果實，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，現尙無精確之研究。大抵我國茶種葉小肉厚。而煮飲之茶葉，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，實如枳椇。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：

比節与下字  
品質重援  
似之則節  
時

結

5

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 Ethar 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%

全窒素

三·九六%

茶葉之窒素

〇·七五%

茶之特殊成分爲單寧、茶素、以脫(Infus)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，即已創辦之改良機關，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，大別為四：

- (一) 紅茶 (Black tea) 依貿易上所用之名稱，更細分為八種：(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、

(二) 綠茶 (Green tea) 其交易上所用之名稱，有下列各種：

- (甲) 小珠茶 (Green powder) 又由其大小之差分為：(a) 藤珠 (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 Tyson) 可別之爲五種：(a) 眉雨 (b) 蛾雨 (c) 蟻雨 (d) 芽雨 (e) 熙熙。此外尚有鳳眉、秀眉、針眉、風眉等名稱。

(丁) 熙春茶 依摘葉之季節分爲：(a) 眉熙 (一號) (b) 正熙 (二號) (c) 副熙 (三號) (a) (b) 兩種又合名之曰實熙。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) 分爲：(甲) 普通烏龍茶，(乙) 包種茶。

(四) 磚茶 (Brick tea) 形如磚，故名。分爲：(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)

(岳家茶，(產於臨湖縣之岳家市)。(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，二等品為緞結，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 (Palms) 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，而兩前爲最劣。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%，單寧一九·一〇%，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	
	質	可	溶	分	水	分	
	灰	分	分	分	分	分	
中國產	三·二〇	二七·七四	六二·一三	五〇·四〇	〇〇·一〇	五五·九六	三七·一
臺灣產	一·八一	二七·六九	六三·三八	二五·〇三	三八·〇二	八一·〇四	一三·六七
平均	二·〇〇	二七·五二	六二·二一	三三·五〇	〇〇·三九	五〇·一四	四一·四八
	七·五	二二·一	三三·五	〇〇·三	九·〇	一四·一	〇·四八
	六·六	五·六	六·五	六·五	六·五	六·五	六·五

(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
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	二·三五八	一一·七一二	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、休寧六縣為最著。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。就以黃山茶為最。其品質不下於休寧。績溪之茶屬中茶。黟縣之茶為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。湖北產中以鶴峰所產者為最優。惜產額不多，故其名不著。其次則為羊樓司、岳家市所產者，品質良而名亦高。

(三) 湖南省 湖南所產者以安化產為最佳。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 江西以寧州產為優。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。然狂風霖雨，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，晴明之日甚少，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，朔風挾沙塵以供至，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。

### 第三節 茶種

試栽  
列考之表不齊  
試驗

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，福建之光澤浦城種為優良，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		平地區		低山區		高山區	
育狀態	芒種前五日 檢查茶種發 生長力	育狀態	霜降後五日 檢查茶苗之 生長力	育狀態	芒種前五日 檢查茶種發 生長力	育狀態	霜降後五日 檢查茶苗之 生長力
育狀態	芒種前五日 檢查茶種發 生長力	育狀態	霜降後五日 檢查茶苗之 生長力	育狀態	芒種前五日 檢查茶種發 生長力	育狀態	霜降後五日 檢查茶苗之 生長力

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。

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

東鄉區	西鄉區	南鄉區	城鄉區
—	同上	葉開展	葉出土
—	六·〇寸	五·八寸	五·一寸
—	同上	同上	葉開展
—	六·〇寸	五·九寸	五·七寸
—	葉開展	同上	葉出土
—	五·八寸	五·二寸	四·七寸

省名 縣名  
安徽 霍山

廣德

黟縣

江西

鉛山

浮梁桃野

未出

苗出土

未出

苗出土

始萌芽

三寸

—

三·六寸

二寸

福建

龍巖(一)	崇安	壽寧	光澤	浦城	武平	閩侯	南安覺海寺	南安雪峯寺	德興	修水	浮梁礮溪
同	未出	始發芽	葉出土	苗出土	同	始萌蘖	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

浙江				湖南			湖北				
平陽	建德	淳安	遂安	餘姚	陽新	長沙	安化	平江	鶴峯	通山	龍巖(二)
同	同	始發芽	未出	苗出土	同	始發芽	同	始萌芽	葉出土	苗出土	始萌芽
二·八寸	二·九寸	三寸		三·七寸	四·二寸	三·四寸	二·九寸	三寸	四寸	三·五寸	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

第一區	播種期	芒種前五日	霜降後七日
第二區	立春前	苗出土	三·五寸
第三區	雨期前	苗出土	三·二寸
低山區播種試驗			
第一區	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

次觀江南植茶公所試驗之成績如次：

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

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	出	出
八	九	九	八	土	土
區	區	區	區	五·四寸	五·〇寸
三	一	二	〇	五·四寸	五·〇寸
〇	〇	〇	〇	四·九寸	四·九寸
粒	粒	粒	粒		
數	數	數	數		
五	一	二	三		
〇	〇	〇	〇		
粒	粒	粒	粒		
葉	葉	葉	葉		
出	出	出	出		
土	土	土	土		
四·九寸	五·一寸	五·〇寸	五·四寸		

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

至於江南種茶公所行播種粒數試驗，其成績如次：

播種粒數	芒種前一日		立秋前三日試	
	試驗出土	驗平均芽長	試驗出土	驗平均芽長
百粒	一〇寸	二・五寸	三〇寸	三〇寸
五十粒	〇・五寸	三〇寸	三〇寸	三〇寸
二十粒	〇・五寸	三・五寸	四〇寸	四〇寸
十粒	—	三・五寸	四・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。安徽試驗場行三寸、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

地區	播種深度	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
第一區	三·〇寸	葉出 土	五·二寸
第三區	二·〇寸	葉開 展	五·五寸
第一三區	一·五寸	葉開 展	五·七寸
第一一區	二·五寸	葉開 展	五·八寸
第四二區	三·〇寸	葉出 土	五·一寸
第四三區	二·五寸	同 上	四·九寸
第四四區	二·〇寸	葉出 土	四·九寸
第四五區	一·五寸	葉開 展	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

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

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
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
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，每畝用十二兩。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，事務蠅集，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；並用蔴保護，以防寒冷。茲檢老茶及新茶  
施肥之效力如次：

### 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	三月一日	三月三日	二月二十九日	三月一日	二月二十八日	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	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	五〇斤	五〇斤	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

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

### 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。但祁門秋浦一帶，普通之茶，每年陰曆七八月行一次鋤割，貧苦無力者，至冬令農隙時始行鋤割，或竟任其荒蕪，或僅拔去雜草，而不鋤割者。是其原來之耕耘，殊

爲粗漫，亦可概見。安徽懷遠種茶場以耕耘鬆土，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，卽陽曆四月至五月也。

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，芽葉露出，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葉，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，雷雨綿綿，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，以鐵製鑷類器具，搔落老葉。需要勞働時間甚少，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。然以鑷刀摘葉，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，攤於竹簞上，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，以手攪茶葉發巽巽之音時，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。其火度比二青燥為低。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，為水客所收集，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為最良。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，內而塗以蠟，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)雨前茶之製造 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，選清明之日，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、醱酵、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。其法先以竹蓆或竹篋置日光中，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籬上，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，未免有不潔之謂，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，葉片變為勻細柔軟圓條，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，茶味變為濃厚者也。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，至二時為適宜。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，成為毛茶。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，或盛以竹筐，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

行槌、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 用最寬曬簞，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，即青葉亦柔輭一律，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、水桂花、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，往往輸入錫倫茶以為磚茶之表面。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，而最上層用少量錫倫茶。

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。此外尚有六箱、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	零瑩銷售均宜銷行最速		保存香味可至二年以上	

江西茶之容器，為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，合成為罐。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

多時製成，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	名茶之種類	總量	封袋	淨茶
大箱	箱以白毫茶為主	平均七七斤	平均二六斤	五十斤左右
方箱	二五箱 工夫茶 小種茶 烏龍茶	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
Flat 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	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	方箱	粗茶	比方箱
	細茶	四〇〇斤		細茶	五〇〇斤		細茶	六〇〇斤		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。又每窰有二斤塊七十二箇，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。茲將漢口所使用茶窰之種別及容量，列表如次：

茶之種類	包裝種別	每窰箇數	重量
紅磚茶	七十二裝 八〇	七十二箇 八〇箇	一三九斤 一四七斤
綠磚茶	三三六 三七	三三六箇 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，以七箇為一筒，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，十箇爲一箇。又有圓形者，四箇爲一箇，三十箇爲一箇。以上各種每箇重五十斤，每馬載二箇。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斤，製成之茶，每百斤價約為三十元至五十元左右云。

二、祁門紅茶（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，大抵視為農家之副業。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，殆多為交換工作者。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，一般農民以植茶為主業，為他地所不多觀。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，而必須僱備多少勞働者，以從事茶樹之栽培。至若安徽模範茶場，則僱備勞働者更無論矣。摘採茶葉輕而易舉，婦孺多能之。各地方普通雖多婦孺，而亦有為男子者。蓋是等地植茶於山嶺及崖壁之上，婦孺採摘，頗為困難。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，從事者多爲男子。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。常製茶期間（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。篩工揀工爲女子之勞働。

茶業之機械  
馬能之概圖

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：

勞働種類	焙	工	揀	工	做	工	篩	工
賃銀	銅錢九〇文	一百文	一百文	一六文	五	文		

## 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。卽茶號、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

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、五九六
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，遺漏尚少。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

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		職工數	
	民國二年	民國三年	民國二年	民國三年
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

福建	湖北	湖南	山東	四川	江蘇	廣東	合計
一五八	二四	五一	三	八	—	—	七〇三
一二四	一三	一七	—	四一	—	—	五〇四
七、八三七	一〇、八六〇	二九、八〇九	二四	一、三五七	—	—	一〇〇三二七
五、〇二五	三、八六二	四、三八六	—	七四三	一八	一八	六九、四六六

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	二萬	三〇〇〇	
阜昌茶廠	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	(漢口)二萬九千九百	三〇〇〇	民國七年歇業
新泰茶廠	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	三萬	一萬二〇〇〇	
順豐茶廠	俄人	漢口英租界大碼頭及九江	(光緒五年一八七九)	一百餘萬兩	六	一千	(漢口)六萬九千九百	二萬〇〇〇	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、浙江六省為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	三·三三四、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、五一畝

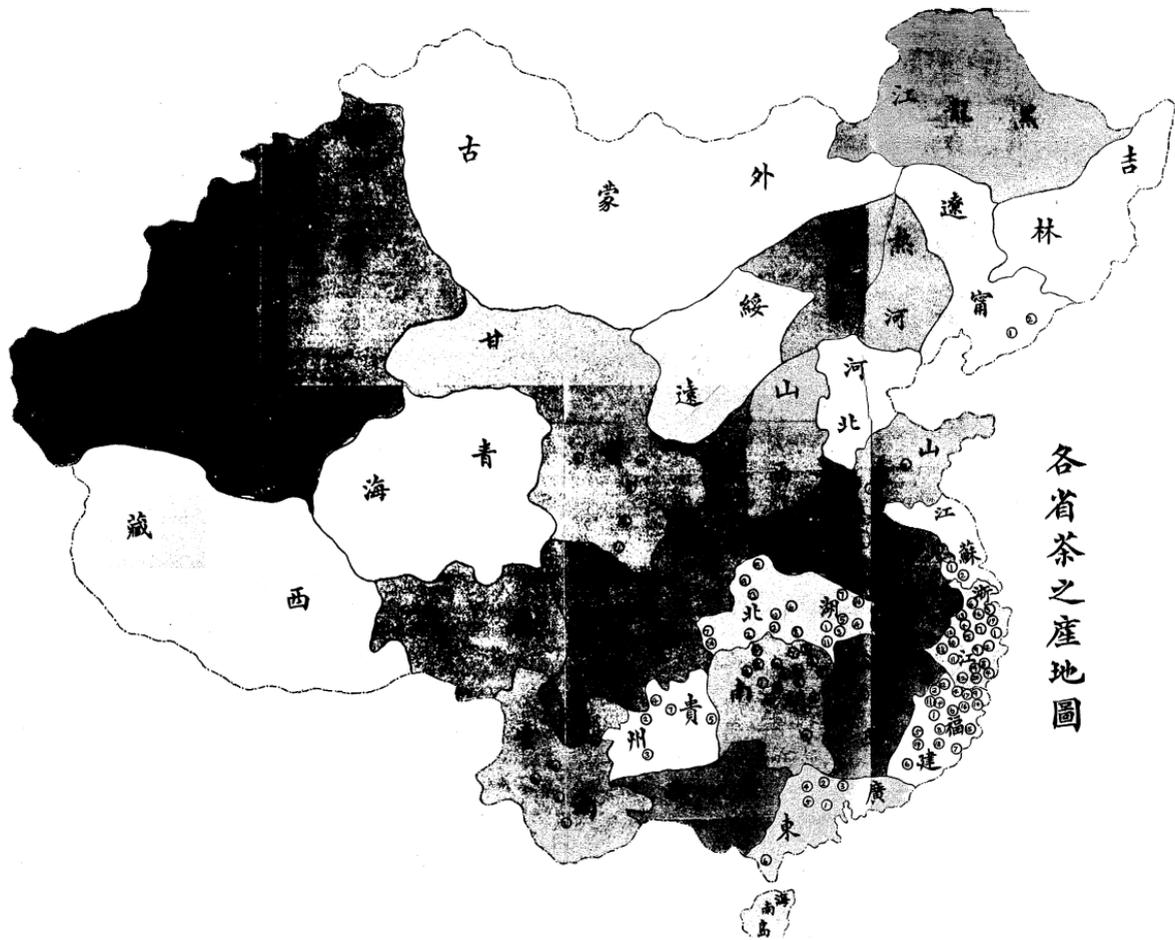
全國茶產額年比較表

年次	產額						
	種茶戶數	綠	紅	茶	末	子	芽
民國三年	九三五,三三七	三,三六六,四四七斤	二,三五〇,〇四六斤	四,五八五,四九七斤	二,八九九,四七五斤	二,三三五,九九〇斤	七,六七七,〇四九斤
民國四年	一,四八七,五五六	九,〇四三,九九六	二,五〇八,三三四斤	四,〇三二,二二五斤	四,八三三,三三七斤	二,六一三,五四九斤	四,四四三,七二〇斤
民國五年	九七二,七二四	六,三五一,四四六	八,一八六,五三四斤	〇,二四四,九〇六斤	三,三二六,九二五斤	九,七七八,一九八斤	九,九六〇,五四四斤
民國六年	八六八,三二九	五,二五二,四四二	六,三〇九,〇二四斤	九,四四〇,六八八斤	四,一七七,一九五斤	八,一八六,七〇五斤	四,一五五,〇二四斤
民國七年	六五四,八五三	六,七七一,四六六	四,五三三,七六五斤	九,二四二,二七〇斤	五,〇八〇,一〇七斤	九,六二九,六六六斤	三,三六六,一四三斤
民國八年	四四九,六六二	四,九六六,六三三	二,七三〇,四四五斤	四,九二四,五五五斤	四,四一五,六八九斤	三,九〇八,二四二斤	八,八七〇,一九四斤

至於茶之產額，我國從來無精確之統計，究為幾何，不得而知。但為研究便利計，不得不求一概數。據舊農商部第八次統計（民國八年）茶之收穫量為八千八百七十萬七千一百餘斤。此種統計有數省產茶區尚未列入，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，實未足以規吾國茶之真確產額。茲聊將民國三年至八年舊農商部統計列左，以資參考。

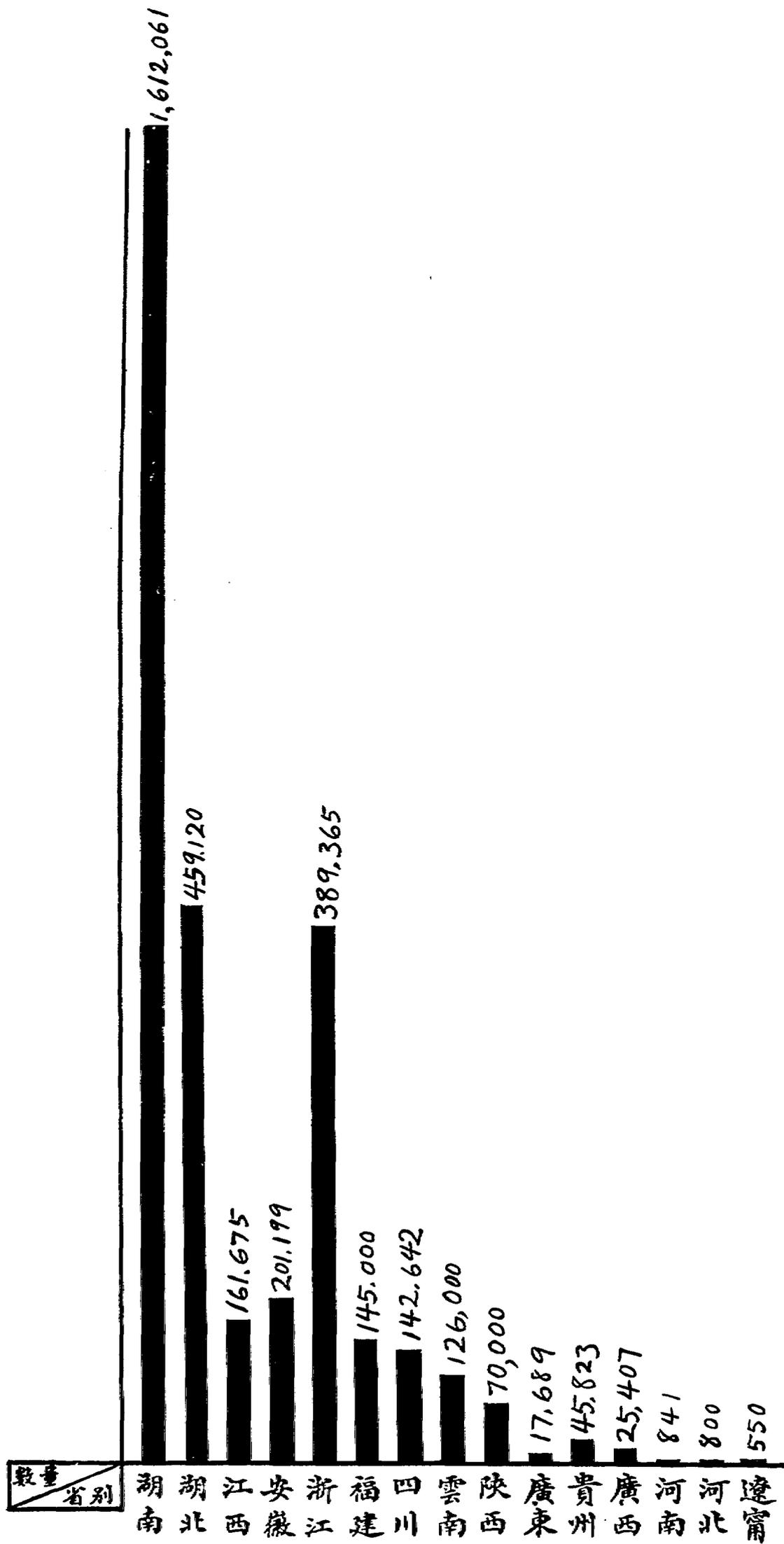
說明

- 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) 郢 (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 (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
- 四、安徽 (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
- 五、浙江 (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
- 六、福建 (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
- 七、四川 (1) 普洱(寧普) (2) 昭通 (3) 思茅 (4) 緬寧 (5) 鎮沅 (1) 紫陽 (2) 安康 (3) 西鄉 (4) 漢陰 (5) 嵐皋(磚坪) (6) 鎮巴
- 八、雲南 (1) 武都 (2) 文縣 (3) 西和 (4) 天水 (5) 岷
- 九、陝西 (1) 鵝山 (2) 清遠 (3) 連平 (4) 肇慶 (5) 新興 (6) 永安 (1) 黃平 (2) 遵義 (3) 安順 (4) 綏陽 (6) 思縣 (6) 松桃 (7) 石阡
- 十、甘肅 (1) 固始 (2) 光山 (3) 商城
- 十一、廣東 (1) 江寧 (2) 鎮江
- 十二、廣西 (1) 濟寧 (2) 萊蕪
- 十三、河南 (1) 鳳城(鳳凰) (2) 寬甸
- 十四、江蘇 (1) 鳳城(鳳凰) (2) 寬甸
- 十五、山東 (1) 鳳城(鳳凰) (2) 寬甸
- 十六、遼寧 (1) 鳳城(鳳凰) (2) 寬甸



各省茶之產地圖

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。如是則雖六億斤之數當不遠也。

我國產茶之區如其廣。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，茶芽一萬五千百四十擔。

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、馮山）、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，嘉魚縣之島口、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。縣屬臧家溝，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

路運集於暨野以再製之。

温州產茶之區爲瑞安之聖井，會同、潘埭；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。

紅綠茶各半。紅茶中以工夫茶、小種茶、彩花白毫、及花香白毫爲最多。次爲烏龍茶，以包種茶爲主。產於建寧邵武一帶之紅茶，概經福州輸出於南洋。產額約五六萬擔，價值約三百餘萬元。綠茶以鄰於浙江北部之福寧爲中心，由三都澳移出於天津一帶，產額年約六七萬擔，值銀二百餘萬元。

漳州產龍井茶，數十年前由浙江杭州原產地移植而來，成績頗佳。而泉州、廈門、漳州所產之烏龍茶，有一種特別清香味，極爲歐美上流社會所歡迎。三十年前歐美市面之烏龍茶，皆爲中國所製。近年以來受臺灣產烏龍茶之壓迫，歐美商場幾盡爲日本所奪。致久著盛名之烏龍茶亦日就衰頹矣！至安溪產之鐵觀音，崇安產之武夷，福寧產之白琳，均爲本省最著名之茶，惜產額甚少耳。

## 第八節 四川

四川茶產額，無何等比較可靠之統計，以爲根據，殊難以數字表示之。或謂灌縣

產額約三千石，邛崃一萬石，宜賓二千石，馬邊五千石，雷波五千石左右。而據農商部第三次統計，民國三年茶產額為十四萬二千六百四十二擔。茶園面積十六萬七千八百十五畝。每畝產量約八十五斤。二者之單位標準不同，何者為較可靠，未易決定。總之，四川之茶，供本省需要外，尚有剩餘，輸出於西藏者亦不尠。川省東部雖產茶，而以岷江西部山嶽地為主要產地，即雅州、嘉定、懋功、灌縣是，就中以雅州為製茶之中心地。

生產價格雨前摘者與雨後摘者，高低相差殊甚。茲將其價格列左，以資比較。

	灌縣	一斤	一角	灌縣	一斤	五分	
雨前摘者	<u>邛崃</u>	一斤	九分	雨後摘者	<u>邛崃</u>	一斤	四分
	<u>宜賓</u>	一斤	八分		<u>宜賓</u>	一斤	三分
以灌縣產者價最高。 <u>邛崃</u> 次之。 <u>宜賓</u> 最廉。各品一斤之價格如次：							
毛田茶	七角五分			中茶	三角八分		

雀舌	六角二分	白毫	六角二分
黑茶	三角一分	毛尖	三角一分
白茶	一角		

灌縣邛崃產者多為柳葉形，香氣多。宜賓附近產者，亦為柳葉形，惟形小而厚，多白毛。灌縣之土壤多黏土，含有天然肥料。且地形傾斜，頗適於茶之栽培。至論其氣候，一年平均溫度，灌縣六十度，邛崃七十度，宜賓七十度，均最適於茶之種植焉。

敘州亦產茶。且自雲南輸入者亦不少，其集散額為當地主要交易之一，有茶行六戶。頂細茶為最上品，自雲南輸入。一戶販賣額，年不過百斤。時價一斤為四百文，細尖為頂細茶之二番摘者，一斤時價二百二十文。毛尖產於敘州之永新場、舊邱場、王城、象鼻子、泥溪、月坡、右相、商州、龍華寺、五間房等地，年產二三萬斤，每斤價五百文。白茶為下品，其色赤，夏季用之，時價一斤六十四文。一戶一年

交易額約達一千斤。此外種茶多輸出於西藏。產額達四五十萬斤云。

### 第九節 雲南

雲南之普洱茶，占農產品之第一位，不但供省內之需要，且輸出於省外。普洱茶在雲南之南部，氣候比省內其他地方為熱，頗適於茶之栽培。其地居民雖自古以製茶為業，而缺乏種茶新智識，不施肥，任其自然成育，所幸該處氣候土壤，極適於茶之發育，故到處尚見有成長之茶樹焉。

出產額約為十二萬六千餘擔，紅茶最多，為九萬六千擔，綠茶約三萬餘擔。其確數尚無統計可考。出產之茶除供本省需要外，尚移出於四川、廣西、貴州、西藏等處。茲將一九一三年至一五年經思茅、騰越、蒙自三稅關輸出之數量價值列表如次，以資參考。

名稱	價格	雲南茶之名稱及價格如左：(以一斤計算)		名稱	價格		
		名稱	價格				
思茅	紅茶	一九一三年	一五擔三・九三兩	龍鳳茶	〇、四五元		
			一九一四年		一〇九擔三・三六兩	春蔬	〇、一五元
					一七五擔 一・七九兩		
騰越	紅茶	一九一三年	二九 一・九四	龍鳳茶	〇、四五元		
			一九一四年		八 九三	春蔬	〇、一五元
騰越	綠茶	一九一三年		七 二六	龍鳳茶		〇、四五元
			一九一四年	二〇 三五		春蔬	〇、一五元
蒙目	綠茶	一九一三年		三 三〇	龍鳳茶		〇、四五元
			一九一四年	二四 二・八九		春蔬	〇、一五元
蒙目	紅茶	一九一三年		一・二五 三・〇九	龍鳳茶		〇、四五元
			一九一四年	一・三七 二・六四		春蔬	〇、一五元
淨光茶	一、〇五元	一九一三年		架佈茶	龍鳳茶		〇、四五元
			一九一四年	一、〇〇元		春蔬	〇、一五元
方茶	〇、四五元	一九一三年		福壽	龍鳳茶		〇、四五元
			一九一四年	〇、四五元		春蔬	〇、一五元

普洱府從事於茶之生產者，比較的有資本。茶戶與製茶者多分離，而兼二者頗不

多觀。茶戶與製茶者間，有中間人，從事買賣茶葉，派人四出買集山茶，俾與製茶者。普洱茶每擔價約十六元左右；運往蒙自時，再加釐金及運費賣價約二十三三元。一擔有三十筒。

### 第十節 甘肅

甘肅茶爲重要農產品。製茶之利益，與製鹽並稱。其東南一帶溫度較高，適於植茶，故出產多。蓋因蒙回人喜肉食，原來視茶爲生理上所必需。古來多以馬匹易之。今日蘭州、鞏昌、天水、武都等縣，猶茶馬兼管，其由來久矣。生產額難得確數。據戶部則例所載，爲引二萬九千五百六十六道，內西寧、莊浪、甘州銷引二萬八千九百九十六道。陝西之延榆綏道，及甘肅之寧夏銷引五百七十道云。至產地則以武都、文縣、西和、天水、岷縣等處爲著名。

甘肅茶之消費，有官私二種。官茶者由政府發引，特準一定商人販賣，每引納稅

若干。私茶乃非特定商販賣之茶，自可避稅。蘭州以東用私茶者多。甘州、涼州次之。私茶多，稅收大受影響。前清左宗棠整頓茶務，嚴禁私茶，一經查獲，即行燒燬。禁令雖嚴，然以人民趨利心切，百計取巧，與夫甘肅多山嶽，山徑甚多，私茶散布四方，終難禁緝。乃議依課稅之法，即光緒三十三年改辦百貨統捐是也。春茶每斤徵銀二錢，紫陽茶一分二釐。巴山茶九釐。又做甘肅西北之制，創立公司，向民間收買茶葉，改良製造，令各省華商向公司購茶，抑制私商，茶務自整理矣。

私茶名目不一，以紫陽、巴山、普茶、細茶、四項爲大宗。紫陽茶密輸入於蘭州、涼州、安西等地，私商甚多，引地頗受侵略。巴山茶四川產，由南階州、文縣移入，種類甚多，價格亦廉。普茶由山西包頭及歸化經寧夏、蒙古以入本省。品質粗惡，價格低廉。

## 第十一節 陝西

陝西往昔產米最盛，今日已陷於不振之境。是殆因該省遠在西北，自人文中心移向東南後，僻壤之地，交通乏便，致喪失其發展之機能歟。定遠、西鄉、磚磑、漢陰、紫陽，爲本省之產茶地也。今觀紫陽之產茶狀況，本縣所產茶葉品質良好，移出於老河口及甘肅，而不直接輸往漢口。縣內到處發見茶葉。近鄉將未精製之茶運往縣城，謂之素茶。其包裝之法，以茶葉百斤入麻布包中，價一斤百文。由近鄉運來茶葉，縣城業製茶者精製之。城內有精製工場數所，多數女工從事於素茶之揀選。精製茶裝入於草紙及紙糊厚紙製成之圓筒內。每筒約二十斤。年產額七萬擔。每斤上等品四百文，運費至漢口一擔二吊。至老河口八百文，乃至一吊。釐金每擔一元云。

## 第十二節 廣東貴州

廣東往時茶業隆盛，嘗供給一至三百萬磅紅茶，二百萬磅綠茶於歐洲市場，博鉅

大之聲譽。印度所輸入之中國茶種，即廣東種也。泊乎軌近，園主怠於培養，任茶園自然荒廢，毫不之惜！且每遇茶價上騰時，往往過度摘葉，不顧茶樹之生存。至製法亦不注意，欲得如昔日之風味色澤者極難。馴至販路日縮，需要日衰者，安足怪乎！查民國三年之產額爲一萬七千七百餘擔，內綠茶最多，計一萬四千四百餘擔。茶末茶子二千六百餘擔，紅茶二百三十餘擔，茶芽四百五十九擔云。

貴州茶產額約爲四萬五千八百二十三擔。茶園面積一萬五千七百九十畝。其產額以黃平州之六千四百六十八擔爲第一。綏陽千擔，遵義府三千一百二十擔，思州松桃各三千擔次之。而據第三次農商統計其產額僅一千六十四擔，全部爲紅茶，其有遺漏，不辨自明矣。

### 第十三節 其他各省

河南茶之產額爲八百四十一擔，內紅茶百五十五擔，綠茶二百五十七擔，茶末百

五十六擔，茶子二百七十三擔。(舊農商部第三次統計民國三年)其產額以固始爲最多，商城縣光山縣次之。

河北灤州，茶之產額八萬四千斤。一畝平均收穫七十斤。

山東之產茶地，僅濟寧、鄆州、萊蕪等地耳。其地之業製茶者，往往爲小利而互相爭攘，成績更不易見。

江蘇之常州鎮江松江江寧揚州等舊府屬，均產有少量之茶。

遼寧之鳳凰寬甸兩縣產茶五百五十擔云。

據第三次農商統計，山西產綠茶百七十五斤。紅茶百十五斤。茶末百六十斤。茶子百四十五斤。茶芽百八十斤。合計七百七十五斤云。廣西民國三年產紅茶一萬五千二百二十擔。綠茶六千八百九十三擔。茶末三百五十八擔。茶子三百五十八擔。茶芽二千六百七十八擔。合計二萬八千二百六十一擔。此數未必可信，姑錄之，聊備參考而已。

## 第八章 茶之消費

### 第一節 消費量

我國人無論貧富貴賤，莫不嗜茶。加以茶樹遍全國，出產豐富，價格低廉。其消費量之鉅，不難推想而知。惟每年每人及全國消費量究爲若干，苦無統計可考。據居留我國之某外國人推測，華人生活程度低，無力購茶者衆；而距產茶地遼遠之處，得茶不易，茶遂爲中流以下社會之奢侈品。故茶並非爲一般社會之必需品。則其平均消費量每人年不過半磅耳。此種推測，殊不合事實。蓋我國產茶既遍全國，而嗜茶之習慣已久。其不產茶之區，若江蘇、河南、山西、東三省交通均便，其影響於茶價尙鮮。且下品茶價值低廉，設非赤貧之人，當不至無力購買。故上說云云，殊不足取。然則吾國之消費量每人究爲若干乎？本國既無統計，則將藉何法以推算之乎？曰，是不難也。取與吾華同種之臺灣人飲茶量之統計以爲基礎，則亦可得其

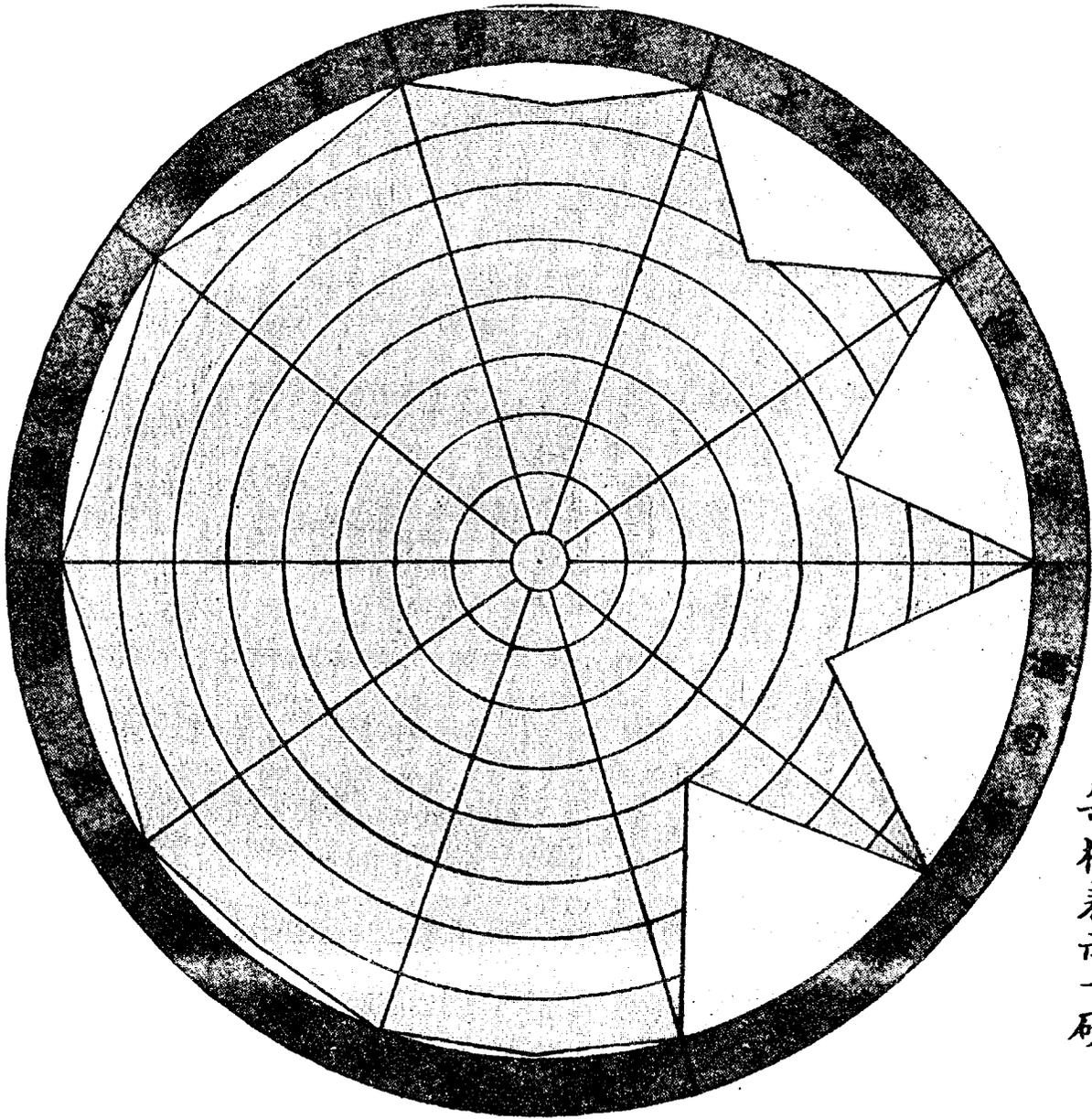
概數。查臺灣人一年茶消費額最近四年間平均爲五百十三萬五千斤。每人一年飲茶量約爲一斤半。今以台灣氣候熱，飲量多。假定我國每人飲茶量當臺灣土民三分之一，則亦爲一斤（合一・三二磅）。由此觀之，我國人之飲茶量自一・三二磅乃至一・八一磅，與尚蘭之一・七七磅相伯仲，占世界每人飲茶量之第五六位。試列世界各國每人之飲茶量如次：

年國	澳洲	新西蘭	英	加拿大	荷蘭	美國	中國	挪威	俄	南非	錫蘭	丹麥	德	法	奧匈	印度
一九〇八	八〇〇	六五五	六三三	四三七	一七七	一三〇	一四	一〇	〇九	〇五	〇五	〇三	〇六	〇〇	〇〇	〇六
一九〇九	六八三	六四五	六三七	四五	一五三	一二四	—	—	一〇	—	—	〇七	—	—	—	—
一九一〇	—	六三七	四五四	六二七	〇八九	一三五	—	—	〇九	—	—	〇二	—	—	—	—

我國人口號稱四萬萬，則全國茶之消費量爲四億斤（五億二千四百萬磅）乃達六億斤（七億二千四百萬磅）。爲世界茶消費最大之國也。試觀他國之消費總額，有如左列者：（單位爲千磅）

年次	國名	歐洲大陸	荷蘭	德	新西蘭	南美	法	其他
一九〇八		13,000	10,000	9,000	6,000	6,000	—	14,000
一九〇九		—	10,319	10,914	7,240	—	11,716	—
一九一〇		—	13,317	6,815	—	—	11,740	—

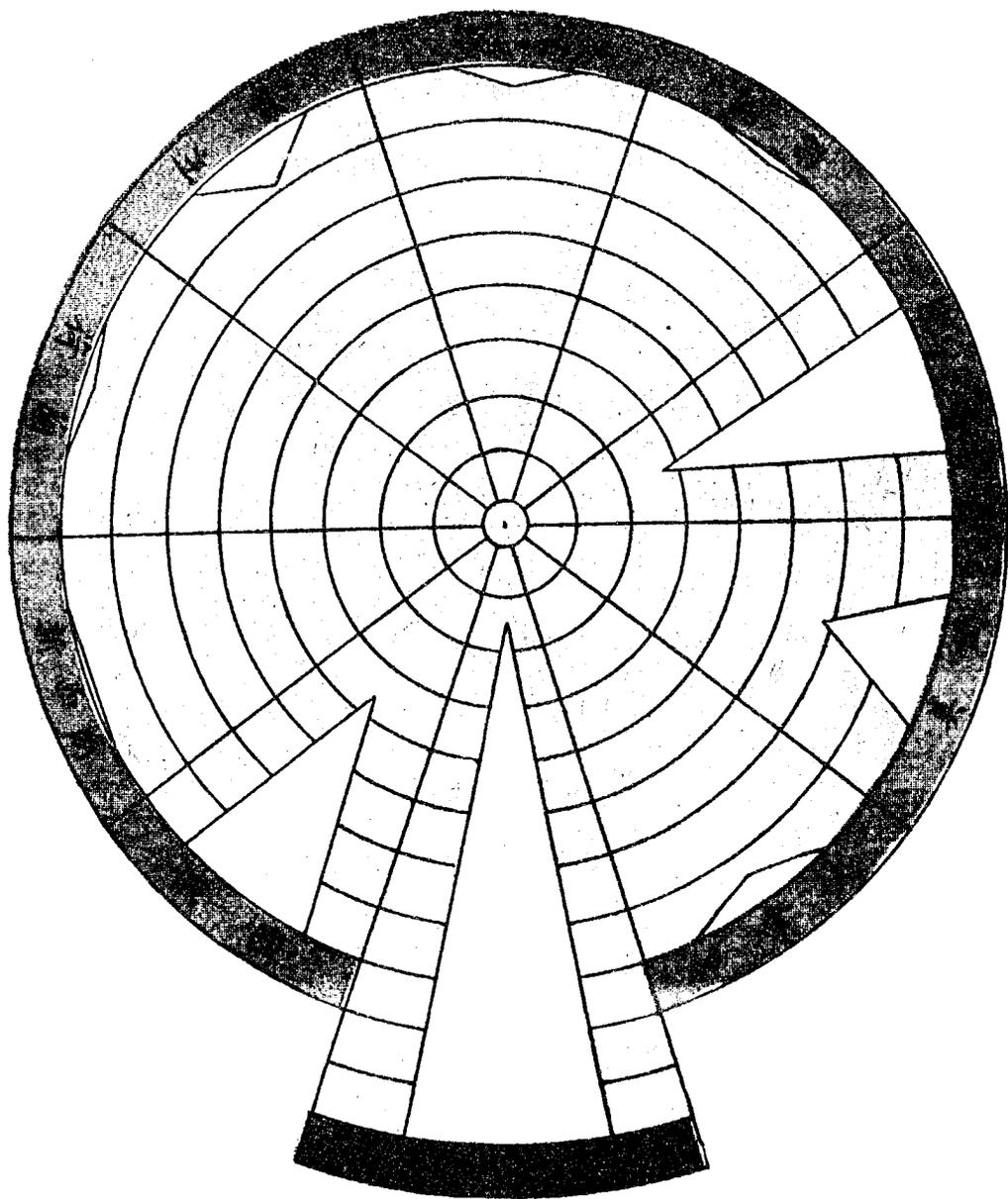
年次	國名	英國	俄	美	澳洲	中央及 南部亞 細亞	加拿大	印度
一九〇八		25,000	29,000	12,000	3,000	3,000	16,000	17,000
一九〇九		23,300	26,819	14,257	2,959	—	3,719	—
一九一〇		26,819	14,733	8,291	—	—	3,256	—



世界各國每人每年消耗茶葉總量比較表 一九〇八年統計

每格表示一磅

世界各國每年茶葉消費總量比較表 一九〇八年統計



## 第二節 飲茶場所

吾國家庭，無不備茶，幾與飯等重。若在都市，人煙稠密，閒暇之人，多喜借茶消遣，或友朋對話，於是茶樓、茶肆、茶園、茶館、遂應運而生。名稱雖殊，而其為飲茶之場所則一也。茲就北平、上海、南京三處略述之，庶可以舉一反三焉。

其在北平茶館約分清茶館、書茶館、臨時茶館、野茶館四種。清茶館現分兩種，一為設在街巷不說書不賣飯之清茶館。其喝茶之人，大都為商議事項，及代人說合了事，及勞働家。一為公園及市場之茶社，如中央公園、城南公園、北海公園、勸業場、首善第一樓、東安市場之各茶社，每日喝茶之遊人，頗為擁擠，多為中上等級社會人；而勞働界之人，多不敢往，以茶資昂貴也。茶資每人自八分至一角六分；若加南瓜子、瓜子、花生仁、各一小碟，則須二三角。各茶社兼售汽水、冰淇淋、水菓、及各種點心。其公園茶社，夏季營業最盛。秋涼以後，遊人漸稀。入冬則寂

然矣。書茶館多設於繁盛街頭巷尾，每晚有一說書人在內演說各種稗史演義。而街巷中舖住各戶，以夜長無所消遣，多至茶館聽書。除茶資銅元四五枚外，每一段書，付銅元一枚，每夜費用不過十餘枚。故此種茶館，宜於冬季。而上館者，多為中產以下之人。臨時茶館每歲自舊曆四月起，於什刹海、齊外菱角坑、東便門外二閘河、天橋迤南、及先農壇臨時市場等處，設臨時茶館。以蘆蓆支蓋樓棚，至八月停止。野茶館多在城外，如陶然亭後之審台、南下窪之高廟、永定門外之四合號、四平台、老太館、安樂林、二郎廟南各大墳地內，皆有之。每逢夏季廟會，野茶館生意最盛，而值炎暑之際，城內閒散之人，亦多出城逛野景，憩息於茶館內者。

此外尚有所謂大茶館者，分為二種：一曰窩窩茶社，賣茶賣飯之外，有紅爐能作各樣點心。一曰貳輩舖，賣飯之茶館也。大茶館二十年前極為發達，今則已就衰微矣。

其在上海，茶館到處皆有，商界中人多有在此間議盤，亦有約會及休息者。每日

科學文字  
何遜入此書  
辭體詩句

八時始開門。價不一致，大概自半角起至一角半止。榻茶一角左右。下午之價，貴於上午；亦有同一者。通例兩人茶一壺，加一人須添一壺，亦有數處每人一壺者。此就本地之茶館而言。至廣東茶樓，則微有不同。每日六時半即開市，兼售點心。茶不以壺，而以碗。每人一碗，不能共碗。價不以早晚而分，而以地位而分。有半角一角之別。廣東茶樓多設在虹口。滬上茶樓之著名者，有樂天、三星樓、小壺天、天香閣、五龍日昇樓、四海昇平樓、同羽春、同芳居、同樂天、利男居、長安、長樂、青蓮閣、怡園、易安、怡珍居、春申話雨樓、春申鴻福樓、春風得意樓、品芳樓、第一樓、羣芳居、綺園、賞樂樓、蒼芳、等處。

滬上茶樓每屆上燈時，野雞妓女蹣跚於其間，眉來眼去，賣弄風情，勾引遊客，稍一顧盼，即前來同座，談笑以取樂。尤以青蓮閣為最多。北平茶館向無此習。近年以來，城南公園及中央公園，亦有娼妓往來於其間，眉目傳情，引誘遊人，然不如上海之甚也。

其在南京，茶館爲數不少，而尤以夫子廟一帶爲最多。南京茶館，大概分爲清茶館、書茶館、戲茶館三種，而臨時之清茶館尙不與焉。清茶館不說書不唱戲，或兼賣飯點，或不兼賣者。飲茶者或爲勞働家，或爲商議事項，及代人說合了事。而以早晨爲最多。每逢星期日早晨各機關工作人員亦有赴清茶社飲茶兼食點心者。夫子廟之大祿茶社爲揚州點心最有名者也。書茶館多設於繁盛街頭巷尾，每晚有一說書人在內講演各種稗史演義，如三國志、封神傳、白蛇傳等。茶資每壺自八枚至十二枚。此類茶館冬季生意較盛，但爲數不多。戲茶館每日下午及晚間有歌女在內唱戲，戲茶資每人自小洋一角至三角六分。南瓜子、花生米每碟一角。又有戲茶館兼營清茶者，於前行設聽戲座，後列隔以布簾，作爲清茶座位，或樓上爲戲茶座，樓下爲清茶座。清茶每人茶資自銅元十六枚至一角餘。戲茶館多在夫子廟貢院一帶，其著名者有麟鳳閣、新奇芳閣、新世界、六朝居、羣樂、飛龍閣、四明樓、天韻樓等。此外尙有茶舫排列秦淮河畔，並不移動。舫內有歌女清唱以娛客。每位戲茶資自

一角至二角。茶舫現有復興、悅來、復來、萬元、得勝、濤園、宛中等。初夏開始營業，深秋停歇。至臨時茶館每於夏季在五洲公園、莫愁湖第一公園等處，臨時設置，兼售冰淇淋汽水及其他點心，以供遊客之憩飲。又覽園、東波園、豔樂天、等處，地濱秦淮河，可以消暑，於暑期設臨時茶社，八月停止。此外通俗教育館內亦設有民衆茶園。而清涼山之掃葉樓、雨花臺之第一泉、以及鷄鳴寺諸勝跡之處，每當遊人蒞臨之時，無不款以清茗，或計壺給資，或任意賞與，要亦不失為飲茶之場所也。南京夏秋之交，氣候炎熱。上流社會人士，多往公園及涼爽之處消暑，臨時茶社生意異常發達，大有座滿之患。一屆深秋，遊人稀少，茶社亦隨之停止。至夫子廟之戲茶社每日晚大都滿座，尤以星期六及星期日晚為最多。智識階級前往著名茶社消遣者亦在不少。近頃影戲院發達，戲茶館之生意大受影響，營業遠不如往年之盛矣。

除正式茶館外，浴室、戲園、飯館、理髮館、無不飲以茶。浴室設臥榻，中置茶

几，放茶杯茶壺於其上。未入浴時，先進茶。及浴畢，亦如之。兩人相對而飲。戲園於其座上置一壺茶。進飯館時，未上菜，先來茶及南瓜子等。至理髮館剪髮，亦必款以茶。飲茶之普遍，於此可見一斑矣。

其在碼頭及車站，苦力廬集。往往有賣茶者挑茶擔，一端爲茶缸，一端爲盛茶碗之木器，或竹筐。亦有設施茶處者，爲慈善性質，毫不取費。若乃鄉村小鎮則多有施茶處，或設在街頭，或附於祠宇路廊，有名之曰茶亭者。老嫗燒茶以與行路者解渴。附近田疇農夫，多往飲茶焉。

### 第三節 飲茶法及其習慣

茶館所用之茶器，多爲磁製者。粗者日本品，精者江西及西洋品。而農村之盛茶者，多爲鐵罐、銅錫茶壺、及陶土製之茶缸。碗則多爲飯碗。中產之家，款客始出茶碗。講究飲茶者，入茶葉一撮於蓋碗中，注沸湯，下蓋。待數分鐘後，一手揭蓋

中國飲茶之  
極考究者莫如  
貴州之毛沖茶  
飲茶寺均有  
特製方爐不似  
比等水類煮之  
淨如下文所述何  
其俗陋可笑

，一手托碗，自蓋之罅隙間徐徐鑿茶。用蓋者防香氣之放散，與促其速出汁液也。農家多盛水於「手罐」，放置竈門內，燒沸，利用煮飯時之餘火也。或先投茶葉於壺中，或小缸內，注入沸水。第一次飲完後，可再三泡之，後乃棄去。茶館於客到時，先問喝龍井或香片（北平如此）。然後端一壺茶來，頻頻灌湯，並不加價。若換茶葉，須加洋三四分焉。

大家庭、學校、及公共機關，往往置大銅錫茶壺，入茶於其中。壺之下部附小栓，隨時啓閉。冬季於其下置炭火，以防茶之冷卻者也。大都市因分業及燃料昂貴，每家起火，殊不經濟，於是有湯爐之設，專售沸湯。中產以下之家，多去購湯以泡茶。品茶家對於茶器、用水、泡茶，極爲講究，然一般人則以茶解渴耳，初未嘗留意於此等事也。國人飲用之茶，大都爲綠茶紅茶，而尤以綠茶爲最多。

我國人有飯後服藥後不飲茶之習慣：因飯後飲茶，可傷胃力，服藥後即飲茶，則藥性消失，不能奏效。若以冷茶款客，謂之失敬。是以茶已冷，而客未飲，須添換

之。賓主相會時，客若未飲茶，主人不得先飲茶。主人先飲茶，表示其望客早去之意，謂之無禮。官廳會客，每至談話要點終結後，主人請客飲茶，自己亦舉杯。是時客須速告辭，不可於飲茶後悠悠長坐，致遭主人之諒為不諳禮儀。至親暱之賓主，則恆不拘禮節，茶上時，則說隨便吃茶，主賓互飲，不狃於繁文縟禮也。

## 第九章 茶之交易狀況

### 第一節 交易手續

吾國茶交易之手續，雖依地方之情形不同，而略有差異。然大體上國外貿易須經過生產者、茶莊（仲買人）、茶棧、及出口商四階段而成。通例生產者經仲買人之手，而賣與茶棧；茶棧經買辦之介紹，而售與出口商。至其經許多仲買人之手者亦不少。至內國各都邑門市兼批發者，則有茶號茶葉店焉。茲分述於下。

(一) 生產者 生產者一稱販戶。吾國茶之生產普通多為農民之副業，而以植茶

爲主業者殊不多觀。至若設大規模之茶園，爲大規模組織之栽培者，幾如鳳毛麟角。販戶將其粗製之茶，經仲買人之手，而售與茶棧。直接運搬至市場出售者極少。蓋仲買人一方將收集之茶，適宜配合出售，可得高價。他方搬運多量之茶，得節減費用。故頗能獲利。反之，生產者通常資力缺乏，急於脫售，不能待善價而沽諸。且運費無上述之便宜。故寧經仲買人之手，而販賣之爲愈也。

(二) 茶莊(仲買人) 茶莊係臨時性質。每屆茶季，茶販人(住在生產地者)及茶客(來自市場者)攜資上山，設莊收集毛茶，以售與茶棧。通常以現錢交易。茶客卽外人所謂 *Tea man* 也。或獨自營業，或隸屬於某茶棧。茶客多自己製茶，而轉賣與他茶客者甚鮮。蓋茶客乃聯結地方與中央市場茶商而成者也。然茶客非必以製茶交易爲其專業。依季節而或爲米客，或爲煙客。茶客收集茶葉。有揀選處者，則再製之。於揀選處，普通篩去砂塵，揀除枯葉。依品質之如何而適宜配合之。分別種類。乾燥後，售與茶棧，或茶號。其交易或以現金，或以莊票，或先付錢若

干，後交貨。依地方而有不同。其在漢口，茶商往往向販戶直接購入，而不假手於仲買人。而在他處則甚少也。

(三) 茶棧 茶棧一稱茶行 *Tea Hong*，乃一種牙行也。通常稱茶商者 *Tea mercant* 卽指此也。如上海、漢口、福州大交易市場姑勿論。卽湖南、湖北各主要集散地，莫不店舖林立。中有揀選處者亦不少。由茶客或茶販人買入茶葉，或售與輸出商，或運往內地銷售。因此茶行乃特許商也。納一定之營業稅。在茶之買賣上有獨占權。生產者不得售茶與茶商以外之人。輸出商非向茶商購入不可。蓋因彼等組織組合，稱茶業公所，或茶幫公所。團體堅固，其勢不可侮。故生產者及輸出商，均不免受其掣肘也。原來茶業公所爲茶棧與外商間發生爭議時之裁決機關，且爲圖茶商共同利益之增進之重要機關。而茶商於茶之交易期間中。日日在公所會集，互談市況，以通脈絡。與他商之同業會議無以異也。茶行依其與何方面交易，而有種種區別。例如在漢口，直接與外商交易者曰洋莊。與蒙古交易者曰國莊。其在福州，

與前者交易者曰洋幫。其與運往商及其他運出商交易者曰茅茶幫。洋莊或洋幫，與外商交易時，多使用專任經紀人，常往來於各外商間，以接洽買賣者也。交易以現金爲通例。茶棧接洽生意方法：在漢口係先由茶客攜貨樣至茶棧，再由茶棧轉交洋行，經過種種之試驗，然後定奪。如已成交，則由茶棧出具存單一紙，與茶客收執。并由洋行簽字爲憑。交割時，按值扣取佣金百分之三，平均分派，茶棧、洋行、及翻譯員各得一份云。

(四)輸出商 吾國從事於茶之輸出者，除對於南洋及琉球之輸出商爲華商外，其他全部爲洋商。無論何者均有買辦介乎其間。其向茶行購入者，惟限於洋莊或洋幫之茶行耳。買辦在洋商與茶商間勢力殊大，茶商時被其操縱。通例買辦於得佣金外，尙高擡賣價二分乃至三分，歸與己有，獲利甚鉅。其交易現期均有。此等輸出商，漢口有十八家，福州十二家，上海三十四家云。輸出茶全部裝入箱內，裏鋪錫箔或鉛箔，外蔽油紙，箱有大小中三種：大箱 *Open* 盛茶五十斤左右，中箱 *Half*

China 有四十八斤，與六十斤者，小箱十五斤乃至二十斤，而以用中箱爲多。

此外尚有茶號、茶葉店，通都大邑，無不皆有，以門市零售爲大宗。其規模大者，兼營批發。與內地客路亦有交易。資本大者每年直接上山辦貨。購進之茶，須經烘製。方可出售。離產地遼遠之都市茶葉店，向各大茶商批買。立合同後，由轉運公司包運。再加精製，然後出售。漢口之茶號約五十家。以永長春、郎怡泰、周鴻章、車和順信記、朱謙益榮記、齊同源諸家爲最大。門市以斤數計算。貨價一律洋碼。同業有茶葉店幫公會，其會章限制頗嚴。凡新開茶號，必與該地原有之茶葉店距離十家之外，以杜競爭之弊。北京茶莊頗多。以張一元、東西兩鴻記、慶隆、乾泰永、吳德泰、慶林春諸家爲最著。所售茶葉有龍井、香片、武彝、普洱、磚茶、老君眉等，而以前二者爲最多。龍井最高者每斤四元八角，每包零售銅元二十枚。次者每斤二元四角，每零包銅元十枚，最次者每斤一元二角，每零包銅元四枚。香片之售價與上列之龍井同。惟在龍井最次者以下，尚有每斤六角四分者，每零包售

銅元三枚。最下者爲大茶葉及茶葉末，每斤不過三四角耳。普洱茶行銷極滯。每斤高者二元左右，下者九角六分云。上海之茶葉店，以汪裕泰爲最著名。本埠共有四店，門市批發兼營。所售茶種類極多。如武彞小種、龍井旗鎗、水仙烏龍、淳安毛尖、九曲紅梅、西湖旗紅、天都雲霧、洞庭碧螺、雲南普洱、長興顧渚、六安香片、汪製龍團、汪製鳳尾、洋莊紅茶、洋莊綠茶等。不下四五十種。最高之龍井每兩價一元左右，中等四角，下等一二角云。其他都邑之茶葉店，所在多是，茲從略。

## 第二節 對外貿易之消長

吾國茶之輸出海外，實導源於十七世紀之初，由荷蘭人之手，輸出於歐洲市場，然爲數甚少。至西紀一六六九年（卽清康熙八年）由英國東印度公司運華茶入英，其始也僅一百四十三磅，是爲華茶入英之嚆矢。一六七八年（清康熙十六年）由同公司之手，輸出四千三百七十磅，當時不過視爲試辦。自是以後，因輸出商之奮勵

，與需要之擴張，逐年增盛。至一七七二年，竟達三千萬磅（二千二百萬斤）。雖受美國獨立影響，劇降為一千萬磅（一八八一年）。然自是以後，增加急速，實為可驚。一八八六年，竟達三億磅（三億三千萬斤），為輸出開始以來之最高額者也。嗣後逐年減低，漸呈衰頹之象，尤以一八九六年中日戰爭後為顯著。一九〇一年竟減為一億五千萬磅。近年因世界各國需要之增加，華茶對俄貿易增加，略挽一時之頹勢。然至多亦不過一億五六萬磅。與最盛時代相較，嗟乎其後矣！中經印錫日本茶之競爭，歐戰之影響，其衰落之狀，不堪回首。歐戰以還，華茶出口，稍有起色。然外則受印錫爪哇茶之壓迫，內則茶商不圖振作，政府不加保護，欲恢復舊況，何可能耶！我不禁為中國茶業前途危也！茲將華茶二十八年來之輸出額，列表於後，俾讀者知茶業盛衰之一斑焉。

二十八年來茶葉輸出額（單位擔）

年	份	紅	綠	茶	磚	茶	末	共	計	備	考
一九〇一(同二年)		九六八五六三	八九四三〇					二五七九九三			
一九〇二(同三年)		二六五五四四	三五七					二五九二二			
一九〇三(同四年)		一三五九〇	二〇六二〇					一六六五三〇			
一九〇四(同五年)		一二〇一〇三	三二一四六					一四五二四九			光緒廿九年 未備包茶在紅茶內
一九〇五(同六年)		五九七〇四五	四二二八					一三九二九八			
一九〇六(同七年)		六〇〇九〇七	三六九五					四〇四二二八			
一九〇七(同八年)		七〇八二七三	二四八〇三					二〇九二九			
一九〇八(同九年)		六五、四〇八	二八四〇八五					三〇九五			
一九〇九(宣統元年)		六九、六三二	二八九六九					二〇七二九			
一九一〇(同二年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同三年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同四年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同五年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同六年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同七年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同八年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同九年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十一年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十二年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十三年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十四年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十五年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十六年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十七年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十八年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同十九年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十一年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十二年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十三年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十四年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十五年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十六年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十七年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十八年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同二十九年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			
一九一〇(同三十年)		六三、五二五	二九六〇三					二二二			

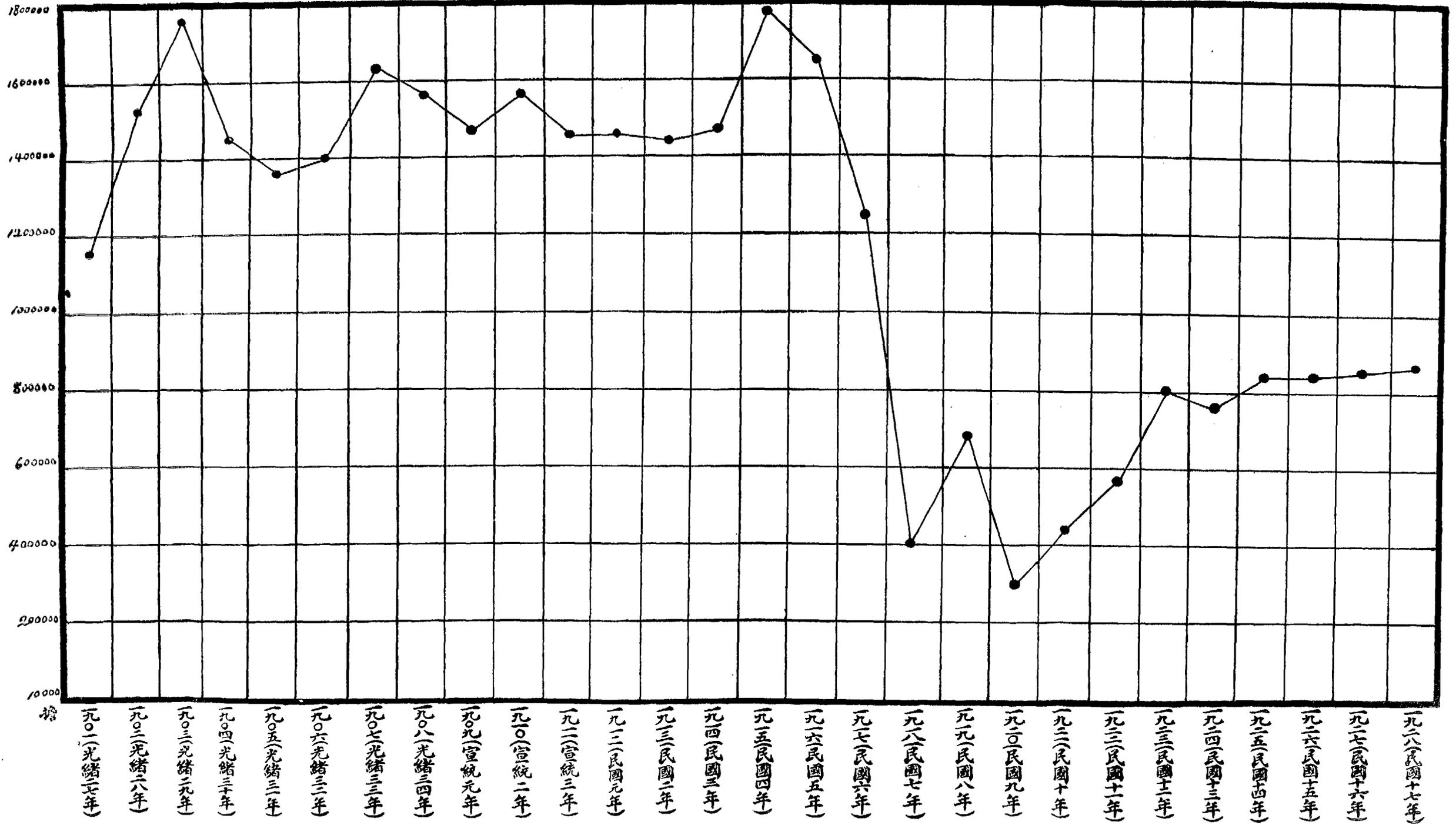
印德字茶茶出  
自茶茶茶茶

光緒廿九年  
未備包茶在紅茶內

一九三(同十二年)	四〇五、六六六	六四四、六六〇	八、六二三	七、二三四		五、三三四	八〇、一四一	
一九二(同十年)	六六六、〇五九	六六六、六六六	二、二六二	八、八	一一	二、六〇〇	五、六〇〇	
一九一(同九年)	二六、八三二	二六三、九六六	二、二九五	五、一六		一、八七九	三、〇九九	
一九〇(同八年)	二六、七九八	二六九、七二一	二、四三三	二、七八	一、四四〇	六、五五	六、〇、一五五	
一九八(同七年)	一七四、九六二	一、〇七〇	七、五、六〇	二〇一	六三	三、一三二	四、〇四、二一七	美國銷路極大 哇茶所抵
一九七(同六年)	四、七、二、二二	一、〇、〇、〇	四、四、六、六	一、四、五	六、九、一、七	五、四、七、二	二、二、五、五、三、五	英國茶葉進口 俄國內亂
一九六(同五年)	四、八、二、三、八	三、九、七、三、八	五、六、〇、一、八、五	一、三、三、九	二、六、六、九、九	七、五、九、四	一、四、四、六、三、三	
一九五(同四年)	七、一、四、一	五、六、三、三、四	四、五、一、五、八	一、五、三、三	〇、七、一、三	五、三、九、五	七、六、二、三、五、三	茶價昂貴 俄國茶葉甚多
一九四(同三年)	六、三、二、九、六	三、六、七、三、八	五、六、八、八、三	七、五、三、五	二、一、四、五	二、四、三、二	二、四、六、七、九、九	八月日歐洲開戰
一九三(同二年)	五、四、一、〇、五	三、七、三、三、三	六、〇、六、〇、〇	五、六、三、三	九、八、四、三	二、一、九、五	四、四、一、〇、九	
一九二(民國元年)	六、四、八、五、四、四	三、〇、一、五、七	五、〇、四、六、一		八、四、九、九	八、〇、九、九	二、四、八、一、七、〇、〇	

# 二十八年來華茶對外貿易消長比較表

(單位擔)



一九二四(同 廿三年)	四〇二、七六六	二八、三三四	一九三、八二二	二、二一〇	二	五九、三三三	六六五、九三五	本國茶葉、本國茶、茶木合計
一九二五(同 廿四年)	三三五、五八三	三三四、五六四	四一九、一七〇		三〇、九四四		三三、〇〇八	
一九二六(同 廿五年)	二九二、五二七	三三九、一九七	四一八、七二一		六五、七二一		八三九、三七七	
一九二七(同 廿六年)	二四八、八五八	三三三、二二六	五三、一四八		二六、九五四		六二、一七六	
一九二八(同 廿七年)	六六九、六一五	三〇六、七六五	二五六、七三二		九、九三〇		九六、〇三二	全上

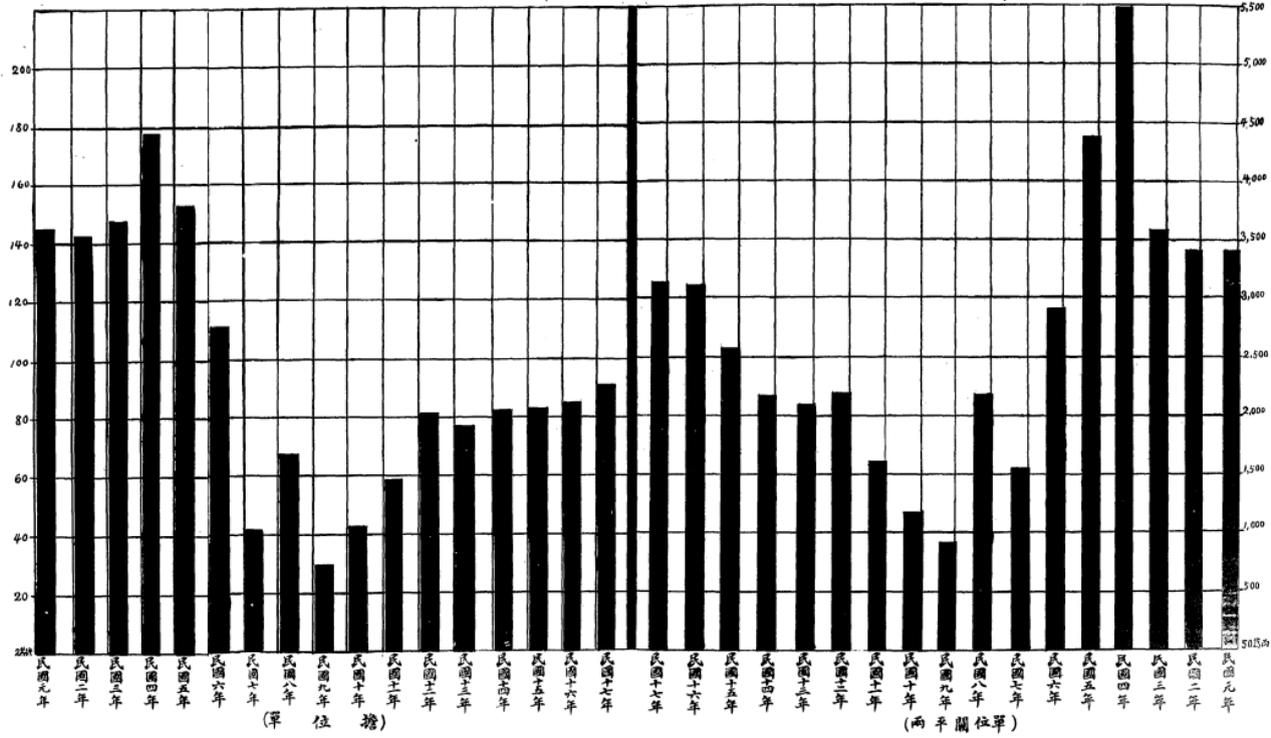
吾國茶之輸出，自一八八七年以降，累年減退，至一九〇一年，已達極點。翌年美國撤廢戰事稅，俄國亦減稅，輸出又增加，不幸一九〇四——五年，受日俄戰爭之影響，對俄輸出減少。嗣後七八年間，無大增減。惟一九一五年（民國四年）茶市甚佳，洋商爭先購辦，不論貨之粗細，一律採購，茶價陡漲，出口額達一百七十八萬擔。茶商茶戶以為華茶轉機，咸欣欣然有喜色。不料一九一八年（民國七年）受歐戰影響，竟一落千丈。出口總額驟跌為四十萬擔，茶商損失之鉅，為從來所未有。八年歐戰告終，華茶貿易，略有進展。惜翌年又歸停滯。其出口額僅三十萬擔。

，爲歷年以來最低之數矣。民國十年，稍見起色。至十二年則復增爲八十萬一千四百十七擔，計值關銀二千二百九十萬五千三百四十兩，當出口貨總額百分之三。〇四；較之民國十一年數量增加二十餘萬擔，價值約增六百萬兩。此蓋因國內出產既豐，又值印度錫蘭爪哇等地歉收，茶價增漲。且往年僅銷少數紅茶之區域，是年亦有大宗去路，故銷場特旺。就中以紅茶占其大半，計四十五萬擔，比十一年幾多一半。綠茶無大變動，磚茶劇減。輸出額僅八千六百十三擔，較十一年減少一萬四千擔。茶末出口爲本年出口茶類中增加率之最甚者，由十一年之二千六百擔，增至五萬五千餘擔，約增二十倍以上。民國十三年，茶類輸出復減爲七十六萬五千九百三十五擔，計值關銀二千一百二十七萬二千二百餘兩，占出口貨總額百分之二又七四，較上年減少一百八十萬兩。就中惟茶末磚茶較上年爲增加，而紅綠茶均減。十二、十三兩年茶末銷數之盛旺，爲民國以來所未有者也。十四年茶類輸出額雖退爲第七位，而數額爲民七以後之最多者，計八十三萬三千擔，較諸上年增加六萬七千餘擔。

，其值關銀二千二百十四萬五千餘兩，占輸出貨總額百分之二又八五。其主要原因爲：(1) 俄國已復行加入中國茶市，多向我國直接購辦。磚茶銷數之激增以此。(2) 北非洲購進綠茶頗多。故十四年茶類貿易雖英美市場不甚侷利，結果仍然增進也。十五年茶類輸出額爲八十三萬九千三百七十一擔，值關平銀二千六百十六萬五千二百六十七兩。占輸出貨總額百分之三強。其數額及價值均較上年度略有增加，惟因荳絲花生蛋等土貨之輸出價值較大，茶與絲向雖並稱，至是亦淪爲第十一位矣。十六年華茶出口總額爲八十七萬二千餘擔，值銀三千一百六十餘萬兩。較之上年約增三萬二千餘擔，增銀五百四十餘萬兩。在我國大宗輸出品中居第七位。查是年華茶貿易最可注意者有二端：一爲各種茶價大半高昂，而買主競爭劇烈，並不嫌其價昂。一爲俄銷異常踴躍。優等茶類存貨，頗爲缺乏。茶價之高昂，爲五十年來所未有。一般茶商大都獲利。實爲我國對外貿易之好現象也。十七年華茶出口總額共達九十二萬六千餘擔，計值關平銀三千七百十三萬三千八百餘兩。較之上年約增加

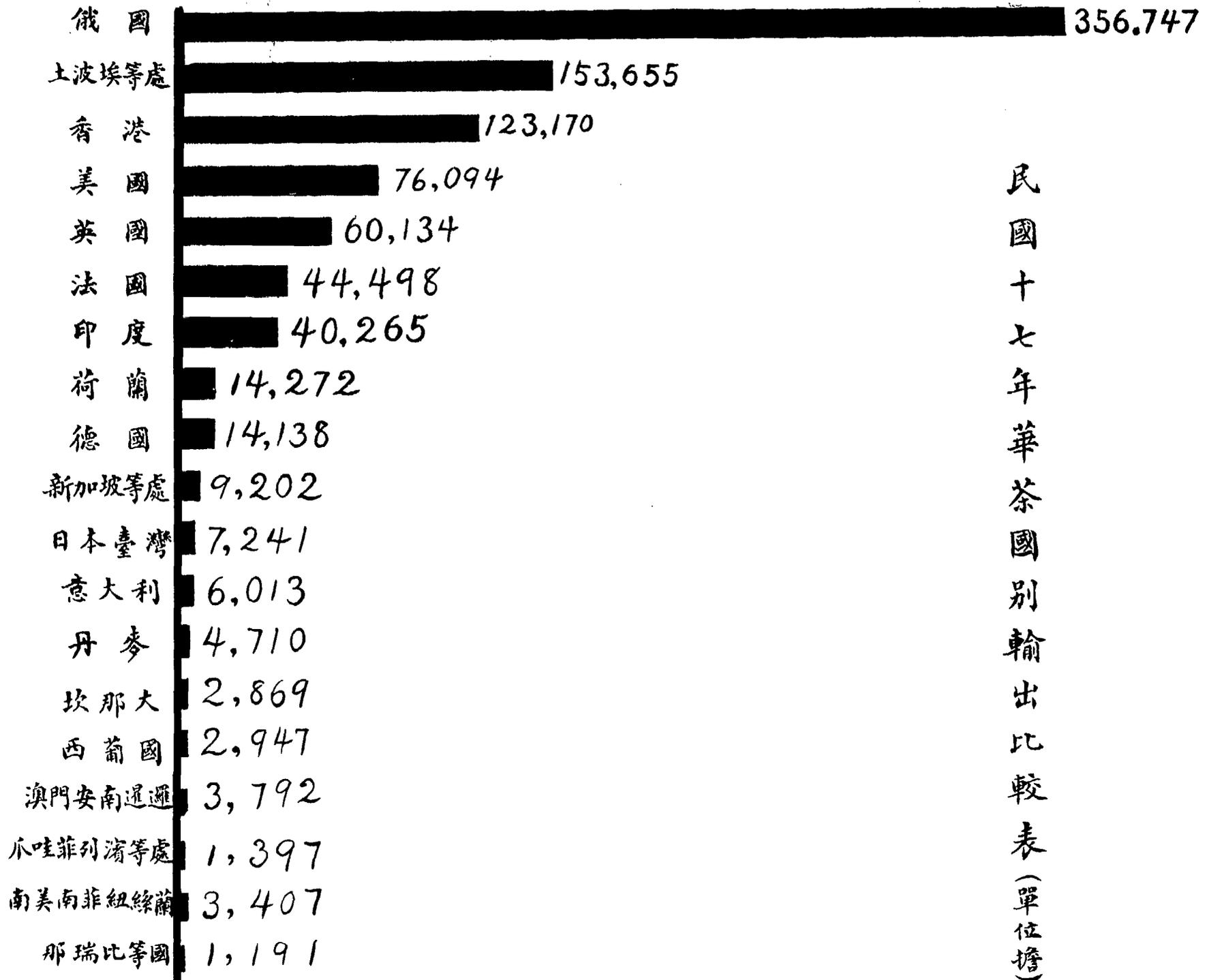


民國元年至十七年華茶輸出國外數量及價值比較表





美國 中南 美洲	美國	俄國	加那大	菲律賓	日本	朝鮮	奧國	意大利	葡萄牙	西班牙	法國
一三三	四〇六	四〇六	二〇六	四〇六	四〇六	—	〇九六	二七	—	二五二	六〇二
三三	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	一〇	六六	四〇	元	三三	四〇二
四四	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	七一	—	六	—	五	三九
一三三	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	六九	—	七五	—	—	三〇
一〇〇	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	七三	—	五三	—	竟	二九
一六九	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	七六	—	一九	—	三六	七〇
五五	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	八五	—	二二	—	—	〇二
八〇	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	九五	—	三三	—	—	六六
四八	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	九五	—	四三	—	—	五六
五五	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	一〇	四	—	〇	二	四〇
一四九	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二二	—	五九	—	三	五九
一九三	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二〇	—	六〇	—	九	六五
九三	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二〇	—	六〇	—	九	六五
一七三	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二〇	—	六〇	—	九	六五
二二七	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二〇	—	六〇	—	九	六五
九二	一〇九	一〇九	五三	五三	五三	二〇	—	六〇	—	九	六五



民國十七年華茶國別輸出比較表 (單位擔)

國別  
數量

新洲	二二八	七六六	天寶	二九七	六三	二二〇	三三三	三二八	一六六	六三三	三〇六	六六	三六〇	四七五	一七四	一六四
西洲	八八	六	六八	四	五	二七	九	五	一〇	五三	五	三	三三	五	四〇	八八
南非洲	六八	六	六八	四	五	二七	九	五	一〇	五三	五	三	三三	五	四〇	八八
共計	四〇五	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇

觀上表吾國直接輸出額，（其由香港澳門間接輸運各國者不在內。）在民國二年至七年六年間，以俄國為最多，占全輸出額百分之六七〇。尤以民國四年為最，計一百一十六萬二千八百四十二擔。查是年輸出總量為一百七十八萬二千三百五十三擔，幾占百分之七十。其次則為美。再其次則為英。自民八至民七十年間，民八英最多，俄次之，民十二，十三英最多，十四、十五、十六、十七四年俄最多，美次之，其餘數年，均以美居首位，英次之，法又次之。既知吾國茶輸出額以英俄美為最多，則該三國茶之消費，及華茶在英俄美市場上所佔之地位如何，不可不有一言以及之。

（一）英 往昔華茶在英勢力最大，幾獨占全市場。咸豐六年，占輸入總額百分

國別	民國二年		民國三年		民國四年		民國五年	
	數	量百分率	數	量百分率	數	量百分率	數	量百分率
印度	七〇,四一五,二三九	五五·二%	二〇三,二四三,二二一	五四·六%	二七〇,〇六五,五四五	五二·六%	二五二,五四〇,七一	五三·九%
錫蘭	九,三三九,一二六	三〇·一	一九,八九七,五八九	二九·三	二二,〇四九,七七五	二八·六	二〇七,五〇四,一三六	二八·五
爪哇	—	—	二〇,二四八,〇七一	六·五	三〇,三九一,六四	七·〇	三〇,四〇三,八四〇	七·六
中國	八,七七一,四九三	二·九	二,五三三,一九七	五·八	三六,一八七,〇九二	八·四	一九,三三八,二八一	五·一
共計	三三,〇八七,六四一	一〇〇·〇	三七一,九三三,五九六	一〇〇·〇	四三三,三三〇,六〇二	一〇〇·〇	三七一,六六六,四二二	一〇〇·〇

之九十七，印度茶僅占百分之三耳。厥後印錫茶發達，華茶勢力漸衰，由百分之八十九，減為百分之七十。光緒十五年一落為百分之十五。至民國二年，印錫爪哇茶竟占百分之十六·八，而華茶僅占二·九矣，歐戰開始，印錫茶不振，華茶稍稍增加。民國三年，占百分之五·八，爪哇占百分之八·四；然民五又減為百分之五·一，印錫茶則增為百分之八五·八，爪哇茶則增為百分之七。茲列表於左，以明華茶在英國貿易上之地位焉。

(二) 俄 我國茶之輸入於俄，遠在明崇禎時。惟是時因茶價昂貴，僅供上流社會之需要。乾隆十四年，入口茶僅九十普得。(一普得合庫秤十一兩許。)其後飲茶之風漸普及，入口增加。自道光二十九年以降，磚茶逐年加多。迨極東航路開闢後，由海道運輸華茶及印度茶至敦得薩，茶之貿易益盛。及西伯利亞鐵路通車，運輸愈便，在世界輸入茶國中，遂居第二位焉。歐戰前，各產茶國出口總量共八億五十萬斤，俄國輸入量爲一億六千萬斤，乃至八千萬斤，約占世界總輸出量十分之二。華茶對俄貿易，近雖被印錫爪哇茶所奪，日益衰落，然仍不失爲我國之一大主顧。若以視宣統元年以前，華茶在俄所占之地位，不禁感慨繫之。查光緒三十三年，俄國輸入茶總額爲五百六十六萬九千普得，就中華茶四百四十九萬九千普得，約占百分之八十強。印度茶三十五萬六千普得，錫蘭茶六十三萬九千普得，僅占百分之十強。光緒三十四年，俄輸入茶總額五百三十二萬普得，就中華茶占百分之八十，印錫茶百分之二十。宣統元年，輸入茶總額四百四十九萬六千普得，華茶占百分之七

十，印錫茶僅百分之三十，中國猶占優勢。至宣統元年，尙能保持均勢。近年以來，華茶地位益降，印錫茶約占百分之六十八，而華茶僅百分之三十二。民國二年印錫茶約占百分之六十八。華茶百分之二十五。爪哇茶約占百分之六。竟居於印度之下風矣。民國五年，因戰時黑海閉鎖，向由敖得薩入俄之印錫茶，不得已繞道海參威，運費增高，華茶較處於有利地位，故得稍復舊觀。然嗣後俄國政局分裂，國際商務大都停滯，華茶入俄之額大減，民國十一年，僅二萬七千五百九十四擔。十二年爲尤少，僅一萬二千零六十四擔耳。至十三年，稍有轉機。爲五萬三千餘擔。十四年俄商直接來華採辦。入俄之茶激增。爲二十七萬四千餘擔。約常上年五倍有奇。占華茶輸出總額百分之三十三。十六年更增至三十萬餘擔。十七年增加尤鉅，達三十五萬六千七百餘擔。較十二年幾增三十倍，爲民七以降所未有之盛況。然以視民五以前，則相差尙遠也。

(三) 美 華茶輸入美國，始於乾隆年間，獨占美國市場者，垂五六十年。印度

茶自道光二十年，日本茶自道光三十年，錫蘭茶自光緒十九年，先後皆輸入美國。華茶漸失勢力。卒為日本茶所壓倒。茲列一九一五——七年三年輸入國別如次。

國別	一九一五年(民國四年)		一九一六年(民國五年)		一九一七年(民國六年)	
	量數	價值	量數	價值	量數	價值
中國	二,三〇〇,〇四三 <small>磅</small>	三,〇五九,〇三四 <small>美金</small>	一,八四九,三三五 <small>磅</small>	二,七四,〇五五 <small>美金</small>	一九五,六七六 <small>磅</small>	三,七二〇,三三一 <small>美金</small>
英國	一三,五〇,七三三	三,五五〇,〇七	二〇,九七,八六六	四,九三〇,三四	五〇八,六三一	一,二五二,八七六
坎那大	三,一二,〇二九	六四〇,二〇九	二,四八,〇五三	八五,一七三	二,九九,三九八	一,〇二,五三三
印度	一三,九二,〇五二	二,五三三,八三三	一〇,三九,一四二	二,〇〇九,四四四	三,七二,九二〇	七,四六一,三三三
日本	五二,六二〇,三三六	九,一五七,三三九	五二,二六,七〇〇	八,六六,六九九	五,五四八,三五〇	九,四三三,九九〇
其他	一,五〇,〇七〇	二四三,七六六	一,二八,二二七	二二,〇三七	一四,〇六九,九九二	二,八五二,九九三
共計	一〇六,一〇五,五三三	一九,五八三,一六七	一〇四,六七一,三〇三	一九,四四四,一〇三	二六,七九四,九九七	二五,七六三,〇七五





·英法次之。各種磚茶，及小京磚茶，則多輸往俄德。茶末則輸往英美。茲將民國十一年及十二年茶葉輸出種別、國別列後（單位擔）。

茶葉種別	民國十一年		民國十二年	
	數量	價值	數量	價值
各種紅茶	六〇·八四	四·四六	五八·六	三·八四
各種綠茶	四·四六	一·〇	四·九	一·一
各種磚茶	五八·六	一·〇	五八·六	一·〇
各種毛茶	五八·六	一·〇	五八·六	一·〇
小京磚茶	八	三·〇五二	八	三·〇五二
茶末	七〇·九	四·〇三	七〇·九	四·〇三
合計	二〇六·八	一四·五	二〇六·八	一四·五
各種紅茶	六四·七六九	六·九	六四·七六九	六·九
各種綠茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
各種磚茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
各種毛茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
小京磚茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
茶末	六九·九	一·七	六九·九	一·七
合計	六四·七六九	六·九	六四·七六九	六·九
各種紅茶	六四·七六九	六·九	六四·七六九	六·九
各種綠茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
各種磚茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
各種毛茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
小京磚茶	六九·九	一·七	六九·九	一·七
茶末	六九·九	一·七	六九·九	一·七
合計	六四·七六九	六·九	六四·七六九	六·九

俄國	俄國	意國	西班牙	法國	比國	荷蘭	德國	丹麥	瑞典	挪威	英國
二六二	四六三	五七四	一五	八三六	七三	三三〇	三三五	七九九	二	四	三四三
一二四六元	二八四七元	一八一五	二三元	三〇四三			二五三				九九五
				一〇							
							二二				二三五
四八九三	三二〇一	七五六九	二二五四	四〇四五八	七二	一三三七〇	二〇四二五	七九九	二	四	六九九二
一二	六五	二二六六	七六二	七二五四	四九五	六八四	三三〇	一三四	元	六	二〇九六
六		五八二五	五五三	六三八五		一九九	一九	五九			九九八
五二	六六						五三三				
				四							
		四三二八	一三三四	四三三九		八三六					三六八
六九	一四四三	一五二三		三九〇五	四九五	六九一三	三五〇八	一二九三	二九	六	五四二

俄國 蘇聯	朝鮮	日本 臺灣	菲律賓	坎拿大	瑞士	美國 檀香山	南美洲	澳洲 新西蘭	印度	南非洲	合計
四八	二九	六五八	三〇四	三七六	一〇	五九八	五五	五八六	八八七	一九三	三三〇元
四八	一八〇	八二七	一一一	〇一五七		六二七三	五五	三七一	六八二七		三九八
八								三〇六			三三六
	二							八四			八八
											二二
											三〇〇
五〇〇	二二一	八八七五	四一五	一三九三五	一〇	二二六	五五六	六二四八	四七、六五四	一九三	五〇七三
四七五	三三	六六〇	一八六	八四〇〇	一〇	七五七	一四九	一九七九	一八三	五八四	四五六
九八五	一七二	〇八二	二四四	三四三五		六四九三		六五	四七四〇		六四六
											六三三
	五										三三
											六六
											八〇
一〇、五五二	二一〇	一、五〇〇	四三〇	一、八三五	一〇	三、三二	一、四九五	三、四五八	〇、六六	五八四	八、四一七

紅茶中以工夫茶為最多。約當全紅茶百分之六十。烏龍茶、及小種茶次之。至若包種茶、白毫茶、輸出之額甚少。綠茶以小珠為最多。約占百分之四十強。兩前次之，約占百分之三十左右。熙春占百分之二十七弱。其他則不足道也。茲將民國八年九年各種紅綠茶輸出額列表於左，以資比較焉。

紅茶輸出額表（單位擔）

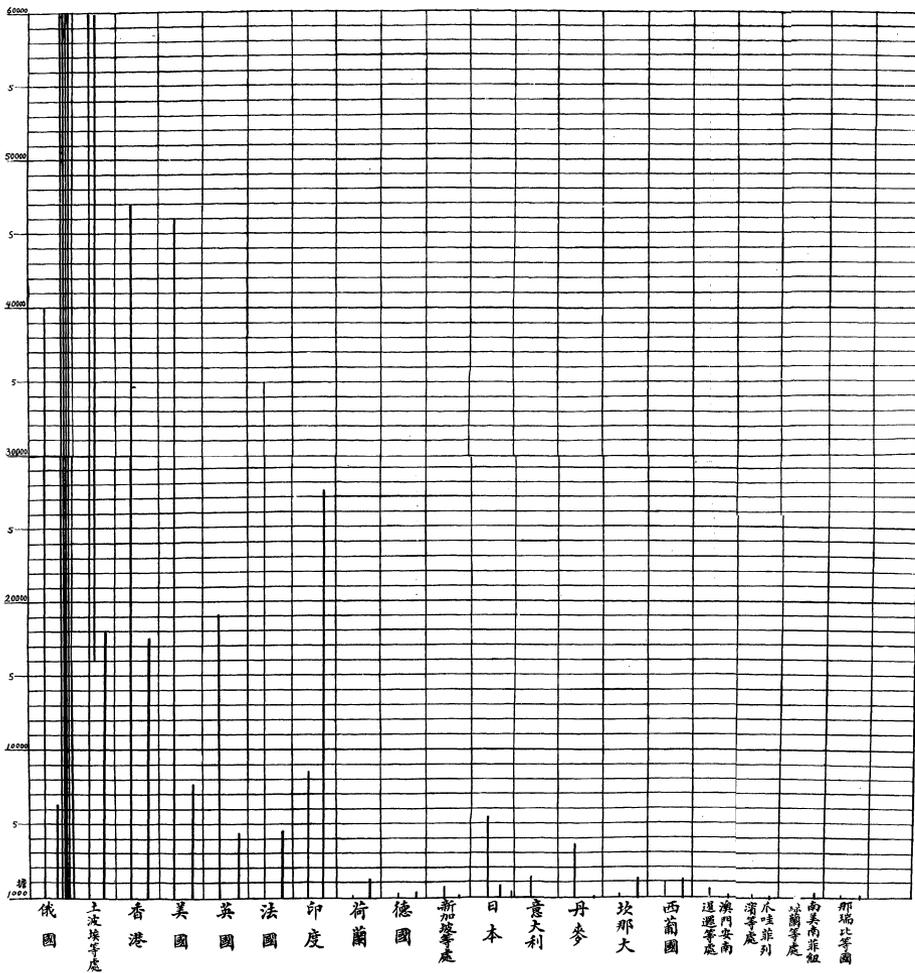
種名	民國八年	民國九年	主要銷地
工夫	二二·九七八	六七·七六三	香港英美俄德
烏龍	一三·二四三	一二·〇五七	香港澳美暹羅新嘉坡
小種	一二·〇一七	六·一四二	德法英
包種	四·六二〇	四·五七七	新嘉坡荷屬印度
白毫	七五六	五六五	印度香港俄

綠茶輸出額表（單位擔）

種名	民國八年	民國九年	主要銷地
花 香	八四七	三七四	英美香港 澳日本
珠 蘭	一八二	二〇九	俄日美香港
未 列 名	三二·九九六	、二三·五二三	俄香港
茶 梗	一二·一五九	一二·六三二	俄香港
共 計	二六八·七九八	一二七·八三二	
淮 山	—	—	俄香港
熙 春	七七·二五七	五一·三五二	香港 俄法英美印度
雨 前	七八·五四六	四八·二三五	法俄英美印士波埃

民國十七年各種華茶輸出國外比較表(單位擔)

各種紅茶 ———— 各種綠茶 ———— 其他茶葉 ———— 各種茶磚



元	珠	八四九		四七四	法美英俄
小	珠	九〇・六〇九	六一・三〇〇		美法俄英坎那大
未	列名	二・四五三	二・六二四		俄日本澳門
共	計	二四九・七一一	一六三・九八四		

### 第五節 輸出埠

吾國茶葉最大聚散市場，首推漢口、上海、福州三埠。九江、杭州、寧波、三都澳、廈門、廣州、九龍、天津次之。茲爲閱者明瞭起見，將民國八年各重要埠之茶出口數量及價值，列表於後：

埠	別	紅	茶	綠	茶	紅	磚	茶	綠	磚	茶	小	京	茶	末	未	烘	茶	葉	(	毛	茶	)
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

廈門		三都澳		福州		九江		漢口	
二九·七三三	五·一八五	八七·五三三	三七·九六六	一二·六八·三三三	五〇·五五二	三,三〇六·四六一	六七·六八六	一,五四三·四八八 <sub>原</sub>	八八·七三三 <sub>原</sub>
三	一	九六·五九五	六六·〇二一	一,〇八一·三二五	四二·〇七六	一,八二八·七七一	四一·〇二六	二,八〇八 <sub>原</sub>	二六·五 <sub>原</sub>
				一五	一	二六·七九九	六·二六二	三,〇五一·四八八 <sub>原</sub>	一四〇·二八三 <sub>原</sub>
						六二·〇七二	五·四二一	一,〇七〇·三六五 <sub>原</sub>	八五·四九四 <sub>原</sub>
						二九·一八〇	五七〇	三〇·六四四 <sub>原</sub>	一五·五 <sub>原</sub>
一五	二三	二五·五三七	五·六六五	二〇·八九七	二·三〇八	一八三·八三三	六·七五六	八二·五五六 <sub>原</sub>	一四·三九九 <sub>原</sub>
						三五·七六〇	三·三二〇	三三·八〇五 <sub>原</sub>	二·三七三 <sub>原</sub>

岳州		廣州		長沙		江門		九龍	
1025	五	四四二二四	二四二天	二二五六	六三	六七〇八四	七〇〇三	一五二八三	四〇五七
803	五	九	三	八四	一五			一〇五九	三六
八六	一三			1013	二九一七	三六	八	四〇	七
二〇五	二六六			三〇一七	四一				

溫州		上海		杭州		寧波		蘇州	
一六·二五四	七二六	八·五五五	六八八	一九·四〇〇	四三五			六·六八二	一九五
一五·四三三	五·六三四	六三·四三九	一·七三八	三〇八·四〇七	八一·四〇〇	三·八六九·五四三	八·八九五	一·二五六·八三七	八·八二二
		一五八	九						
五九三	一〇三	一六·三三三	三〇八八	九·〇二二	八·六〇〇	七·七二五	九·八〇七	八〇	一〇
四六·〇五九	一三·九五	四三·四五〇	三·〇三〇	四四·五三	二四·九二八	四·七五	四·三七〇		

梧州		蒙自		三水		拱北		汕頭	
二〇〇	一〇四	六七·八七	三·三六	一三·九七	三·九七	一七·八一	六·六二	一〇·八四	三·四五
		二五	一			六·五五	二〇〇	一四·三三	四·五
						六〇	九		
						一六三	六		

共計		地合計	其他各	蕪湖		重慶		滿洲里	
八・八九・四〇	三〇・二七〇	一七・三三三	一・八九〇			一・九九〇	四	五五・九六	二・〇七二
二一・四三・一六二	三三九・七九六	一七・七三三	六九五	一六・五八〇	四六三	二〇・四七七	二七二		
三・五七五・九三五	一六九・五五五	河芬綏	二二二					三八五・三四九	一五・八八九
		(東安)	二二						
一・二三・六二四	九〇・九五四		一九						
四七・八〇四	二〇・九九九	二四九							
五〇・八七九	六三・七九七								
一・二九・四〇二	八五・七三九			一・八八八					九七

上表各埠輸出額，有非直接輸往國外，而由他埠轉運外國者。如温州之茶，先運上海，售與洋行或茶棧，分運外國，或其他商埠，以供國內需要者。因此各埠輸出之總額，非輸出海外之總額也。必除去在國內市場銷售之數，始能與輸出國外之總數相等。查民國八年各埠紅茶輸出總額爲三十一萬二百七十擔，值銀八百八十萬九千一百四十海關兩。綠茶爲三十三萬九千七百九十六擔，值銀一千一百四十二萬三千一百六十一海關兩。紅磚茶爲十六萬九千五百五十五擔，值銀三百五十七萬五千九百十五海關兩。綠磚茶爲九萬九百五十四擔，值銀一百十三萬二千六百六十一萬海關兩。小京磚茶爲二千九十九擔，值銀四萬九千八百四十四海關兩。茶末爲六萬三千七百九十七擔，值銀五十一萬八百七十八海關兩。未烘茶葉爲八萬五千七百三十九擔，值銀一百十九萬七千四百零一海關兩。而據同年輸出國外者。紅茶爲二十八萬八千七百九十八擔，值銀八百七十九萬六千九百二十八海關兩。綠茶爲二十四萬九千七百一十一擔，值銀一千一百五萬五千六百十海關兩。紅磚茶爲十三萬四千五百七

十二擔，值銀二百三十四萬五千二百五十八海關兩。綠磚茶爲八千八百二十二擔，值銀十萬八千七百六十六海關兩。小京磚茶爲一千四百四十擔，值銀三萬三千九百四十一海關兩。茶末爲六千五百三十四擔，值銀五萬三千七百六十七海關兩。未烘茶葉爲二百七十八擔，值銀四千一百六十六海關兩。是紅茶輸出國外之數，比各埠輸出之數，少二萬一千四百七十二擔，此數即銷售於國內市場者也。其他綠茶、磚茶等，亦以此類推。至各種茶在各埠輸出之多寡，亦各不同。大抵紅茶以漢口爲最多。九江福州次之，三都澳又次之。綠茶以杭州、寧波爲最多，三都澳、福州、九江次之，蘇州漢口又次之。紅磚茶以漢口爲最多，九江次之，福州又次之。綠磚茶、小京磚茶以漢口爲最多，九江次之。茶末以漢口、九江爲最多，杭州寧波次之，三都澳、福州、岳州、長沙、上海又次之。未烘茶葉以九江、杭州爲最多，溫州漢口次之，上海又次之。

## 第六節 各埠貿易概況——漢口

漢口居長江中心，交通便利，商賈輻輳。湖北全省產茶，除興國州茶集於九江外，咸集於此。湖南茶溯湘江、沅江、澧江、陝甘茶循漢水。江西寧州茶，及安徽祁門茶溯江而上，四川茶順江而下，羣集中於漢口。此外從印度錫蘭及爪哇輸入粉茶，以之爲製造磚茶之原料。每年茶市自舊曆三四月起，至七八月止。而紅茶之輸出，以六七月爲最多。磚茶以三、四、五、三箇月爲最盛。普通則以五月至八月爲貿易最盛之期。每年貿易額多則百萬擔以上，少亦七八十萬擔。實爲漢口輸出品之大宗者也。茶商由茶行購入茶葉，更以大部分售與外商，運往海外。由中國商直接專辦出口者，不過占全額百分之五六耳。茶商號最大者有忠信昌、順安謙、新隆泰、源隆、萬和隆、洪昌隆、永昌隆、新盛昌、公慎祥、洪源永、謙祥益等。此外茶商約三四十家。有茶葉公所，在漢口河街。茶棧咸遵公議規約營業。至專辦出口之行，則有十八家。多爲俄德英美商。華人自辦者，僅與商公司一家耳。茲列行名於左：

華商——興商公司 自製磚茶，運銷西伯利亞蒙古一帶。

俄商——順豐洋行 新泰洋行 阜昌洋行 源泰洋行 百昌洋行

英商——天祥洋行 寶順洋行 怡和洋行

法商——公興洋行 立興洋行

德商——美最時洋行 協和洋行 杜德洋行 柯化威洋行 履泰洋行

美商——慎昌洋行 美時洋行

漢口輸出茶以紅茶、磚茶為主。運往俄國者最多，英國次之。減水期中，先運往上海，再裝出洋。夏季增水期中，直接自漢口運往外洋。故直接輸出外國者半，經上海以輸出外國者亦半。而直接輸出外國茶，以經海路尼科拉甫斯克 *Nikolaievsk*，由黑龍江水路輸送者為最多。其次為英國、海參威、敖得薩。磚茶半由漢口直接運往尼科拉甫斯克及海參威，半經上海輸往上述兩地。漢口之茶，大半輸往俄國。漢口與俄國貿易頗早。其輸出之途徑，迄今已幾經變遷。最初多由陸路，溯漢水而經

甘肅、陝西、青海、蒙古而至恰克圖。恰克圖實漢口茶之一大市場也。徒以陸路貿易運輸之不便，而同時俄國需要茶葉之激增。一八六一年頃，漸由海路經英德者增加。降及一八七三年，俄國義勇艦隊開始在敖得薩、漢口間定期航行。恰克圖貿易頓衰落。至近年惟經天津由陸路張家口入蒙古達恰克圖，分輸於西伯利亞及俄國有多少外。其湖漢水經樊城而至陸路西俄者，至一九〇九年，僅二千擔耳。爾後逐年減少。一九一三年，不過八百八擔而已。今則多自漢口裝船運赴敖得薩，由鐵路搬往莫斯科及其他市場。然自西伯利亞鐵路開通後，大半依水陸聯運特別運費章程。由漢口、上海運至海參威，更由鐵路運赴歐俄。陸路運費較海道為廉，今觀紅茶由漢口經印度洋至敖得薩，每噸（約裝十六箱）輪船運費英金一磅，保險費一、二戈比（Copie），手續費、電報費、埠頭費、共一、二戈比，敖得薩至莫斯科鐵路運費，及其他諸費，共二、〇戈比。漢口出口稅二、六戈比，包裝費一戈比，合計由漢口運往莫斯科，每斤需八戈比。假定收買紅茶原價為二十戈比，則共需二十八戈

比。加以經由海路之關稅，每普得三十一盧比五十戈比，則雖下等之茶，每斤亦費一盧布十戈比。然經西伯利亞鐵路者，依海陸聯運特別運費章程，則如左表：

茶 別

紅茶

路 程

漢口至莫斯科

上海至莫斯科

漢口至義爾庫次克

每普得運費

四九六·七〇戈比

四八八·七〇戈比

一七二·三五戈比

茶 別

磚茶

路 程

漢口至赤略平史克

上海至義爾庫次克

上海至赤略平史克

每普得運費

二八〇·七九戈比

一六七·三五戈比

二六三·七九戈比

因此紅茶由漢口經海參威運至莫斯科，不僅每普得不及五盧布。且經由陸路之入口稅，每普得僅收二十五盧布五十戈比，合運費關稅二者猶比海路關稅為少。陸路運送之廉，於此可見矣。

紅茶價之高下，應視收穫之豐歉，品質之良否，需要之多寡，輸出之多少，氣候

地名	民國三年		民國四年		民國五年	
	最高	最低	最高	最低	最高	最低
寧州	九〇・〇〇	一五・〇〇	八五・〇〇	三八・〇〇	七五・〇〇	二二・〇〇
祁門	八三・〇〇	二〇・〇〇	七八・〇〇	四三・〇〇	六一・〇〇	二五・〇〇
安化	四四・〇〇	九・五〇	五六・〇〇	三五・〇〇	四五・〇〇	二〇・〇〇
聶家市	二一・〇〇	八・五〇	三六・五	二八・七五	一九・〇〇	一五・〇〇
辛樓峒	二七・〇〇	一〇・二五	三九・五	二九・二五	三一・五〇	一六・二五

之適否數者而定。而洋行挾其雄厚之資本，壓迫茶商。使茶價決定之權，操諸己手。致茶商往往以高價向茶戶購得之茶，一受洋行抑勒，輒蒙重大損失。我國茶葉之不振，此亦一原因也。茲將民國三、四、五、數年漢口紅茶價格之變動列表如左。

(每箱五十斤，每箱價值以漢口兩為單位。)

高橋	桃源	長壽街	沙坪	滄山	醴陵	通山	瀏陽	崇陽	雲溪	湘陰
一九·五〇	二八·〇〇	二八·〇〇			二八·〇〇	二一·〇〇	二〇·七〇	二五·〇〇	一九·五〇	
八·二五	一一·〇〇	一一·五〇			九·二五	一〇·〇〇	八·二五	一〇·五〇	九·二五	
四三·〇〇	四四·〇〇	四四·〇〇	四〇·〇〇	三七·〇〇	三五·〇〇	六三·五〇	三八·〇〇	四〇·〇〇	三五·五〇	三九·〇〇
三五·〇〇	四一·〇〇	三四·〇〇	二七·七五	三一·〇〇	三二·〇〇	三一·五〇	二七·〇〇	三二·五〇	二九·〇〇	二六·五〇
二八·〇〇	四〇·〇〇	三〇·六〇	三二·〇〇	二九·一〇	二四·五五	一九·一〇	二七·〇〇			二二·三〇
一七·〇〇	二二·五〇	一七·〇〇	一八·五〇	二一·〇〇	一六·五〇	一七·〇〇	一五·八五			一七·七五

### 第七節 各埠貿易狀況二——上海

上海附近地產茶頗少。純粹由本地出產，輸出額為數甚微。無足稱述。然以其為中國對外貿易之中心市場。故吸收之茶，地域極廣。自湖南、湖北之一部；江西之寧州、吉安、南昌、南康，建昌；安徽之徽州，婺源、屯溪、池州、潁州、安慶；浙江之杭州、溫州、寧波；遠至福建之茶，皆集中於此。安徽及浙江兩省之綠茶，（安徽產多稱為徽州茶者。）產額號稱約二三十萬擔。多集於屯溪。下錢塘江，經杭州以集於上海。普通上海集散額約十五六萬擔。紹興府屬產茶，大部分經寧波以集於上海。其集散額約十二三萬擔左右。溫州茶經寧波，或直接運往上海者，每年不下萬餘擔。其他漢口茶屯積上海，或觀察海外市況，以輸出各國，或轉運他埠行銷，或在本埠銷售。其年額約在四十萬擔內外。此外印度錫蘭茶及日本茶之輸入上海者，亦不下六千五百餘擔以上。各種茶集散於上海者自八九十萬擔，乃至百萬

擔。其中輸出國外者占大部分。移往中國北部者千餘擔。在上海附近消費者二三萬擔。貿易時間較漢口稍遲。頭茶上市必在舊曆三月末，至四月上旬。故出口時期在七月至十二月。茶商與洋行交易悉由茶棧介紹。先送小樣與洋行。茶師看定後，互議價格。成盤後，發大樣比對。簽字（俗稱落簿）成交。定章限一星期內過磅。後四日交價錢。今改章限三星期內過磅。過磅後一星期交銀。上海著名茶棧如左：

棧名	項目	所在地	經理	資本	分號所在地	備考
森盛恆	北京路	許叔銘	五萬兩	漢口徽州	紅茶最多光緒九年開張民國二年代銷客商委託之貨三萬箱自運四五千箱（安徽幫）	
新際泰	江西路	金介堂	五萬兩	漢口婺源	光緒三十一年開張民國二年代銷客商委託之貨一萬五千箱自運四五千箱（安徽幫）	
公慎祥	北京路	唐鑑泉	四萬兩	安慶祁門	光緒九年開張民國二年代銷客商委託之貨三四萬箱自運三四千箱（安徽幫）	

謙順安	博物院路	卓鏡澄	五萬兩	九江	廣東籍每年售百五十萬兩
謙泰昌	北京路	汪清甫	五萬兩	漢口屯溪 婺源	民國二年二月開張每年售七十萬兩（安徽幫）
洪源永	江西路	洪味之	五萬兩	九江	每年約售百萬兩

上海市場安徽茶最多。故茶棧屬安徽幫者亦居多數。此外茶棧尚有恆豐泰（江西路）、萬和隆（江西路）、源盛隆（北京路）、榮吉祥（河南路）、永盛昌（江西路）、金里仁（江西路）、震和（北京路）、謙益（北京路）、久成（北京路）、瑞昌（天津路）、同春（北京路）、和茂（北京路）等。有茶業會館在英租界寧波路。至專辦出口之著名洋行，則有二十二家，列表於左。

行名	原	名	國籍	經理	姓名	所在地
----	---	---	----	----	----	-----

屈泰	Reid Qvalse & Co.,	英國	Cravan, T.	北京路
公安	Heffer F. Co.	同	Byrde, E. T.	九江路
天祥	Dodwell & Co.	同	Cartill, A. T. H.	廣東路
錦隆	Westphal King & Ramsay	同	King, W. S.	四川路
利泰	Lee Tai	同	Wong-Pu-Nye	漢口路
協和	Anderson Robert & Co.	同	Learman, P. E.	北京路
仁記	Gibb Livingston & Co.	同	Kimear, H. R.	仁記路
華昌	Gedds & Co	同	Gedd C. E.	北京路
義記	Holiday Wise & Co.	同	Holiday, Ceell	江西路
高易	Hanson, mc Neil, Jones & Wright	同	W. Neil PunCan	圓明園路

元芳	maitland & Co.Ltd.	同	Bain C. M.	廣東路
華記	Roos & Co. Alet	同	Crighton, A. C.	漢口路
壳件	Hopkins Cunn & Co.	同	Clarkes Brodie A	洋涇浜
新旗昌	Shevan Tomas & Co.	同	Shewan, R.	圓明園路
同孚	m:isner & Co.	同	Seaman F. E.	九江路
寶元	Bizaett Ereres	同	Bishaett M. D.	北京路
怡和	Jardine, matheson & Co., Ltd.	同	Johnstone J	黃浦路
天裕	Campbell & Co.	同	Campell, Alet	仁記路
美時	macy & Co., G. H.	美國	Saonsler, H. F.	九江路
惠利	Whitney & Co., Jc.	同	Hazen, E J	四川路

慎昌	Anderson meyer & Co. Ltd.	美國	meyer. V.	圓明園路
三井	M. B. K.	日本	T. Hashi	四川路

此外尚有協隆、威靈富林（美國）、廣泰、美昌、美大、源大、益大、老沙遜、八巴（印度商）、沙味、祥利、（土耳其商）等洋行。

上海茶價變動情形，極為複雜。蓋茶棧送與洋行之小樣，往往多至十五六種。欲知其最高最低或平均價格，殊非易易。茲據海關統計計算紅茶綠茶之平均價格如次

年別	茶名	輸出數量	輸出價值	每擔平均價格	同（換上海兩）上
民國四年	紅茶	三三三、〇七六	一一、一五〇、七〇九	四〇、七三九	四四三
	綠茶	三一、六〇五	一五、九九一、八七八	五十一、三一四	五七、一六四

民國五年		民國六年	
紅茶	二二二·三八四	紅茶	一七五·二三二
綠茶	三九六·二一四	綠茶	二〇八·二九二
	七、四六七·七〇一		九、六四七·八三二
	三三·五八〇		二四六·四九五
	三七·三五八		五一·七九五
	一四、五六八·七七八		五、六三一·二二九
	四八·八四二		三三·一三一
	五四·四〇一		三五·七九四

第八節 各埠貿易概況三——福州

福州在閩江之濱，帆檣雲集。福建全省產茶，除少數由廈門出口外，悉集中於此。每年貿易總額紅茶十萬，乃至二十七萬箱。綠茶七萬箱內外。頭茶五月下旬上市。此期中工夫茶最多。小種、白毫、花香次之。烏龍茶最少。二幫茶八月中旬上市。三幫茶則通常在九月以後上市。有茶幫六所。茶棧九十餘家。分爲五幫。

(一) 京幫 此幫多爲北平、天津、山東人，專銷北方各省，及蒙古一帶。共三十餘家。號商有泉祥、德順和、協茂德、得宜永、泰昌發、益聚春、集成福、光泰

、壽泰隆、正大茂、景泰、汪正太、源豐和、乾太成、正泰興、隆培記、英馨記、源發合、泉發合、德興茂、馥聚春、同德泰、德昌、同德、瑞泰、德裕、生泰、施乾順、張一元、德盛、和順等。皆光緒三十四年以後開張。就中以泉發合每年售茶一萬擔，價值四十萬四千元為最多。泉發合售五百擔，值二萬六千元為最少。

(二) 天津幫 此幫亦專銷北部各省。惟其人多係福建籍。有春記、新春記、華春、和順、福茂和、洪春生、許德量、張德生、合春森、占春魁、茂春魁、生昌泰、福興春、大生福、生順隆、鼎記、等三十四家。合記資本五十七萬三千元。年售茶葉五萬擔，價值百三十四萬七千元。亦光緒三十四年以後開張也。

(三) 茅茶幫 此幫專向茶戶收買茅茶或線茶，以之售與京幫天津幫，及琉球輪出商號。而不辦理輸出事業。有德泰和、恆昌、福茂和、康昌、瑞昌、永吉、生昌泰、程中和、義昌、天和、恆益、福康、和美、慎昌、冠春、恆春等十七家。共計資本二十四萬二千元。年銷茶葉八萬三千擔，值銀百七十萬元。

(四) 廣潮汕幫 一名青幫。專銷南方各省，及南洋一帶。其營業與他幫不同。非自爲買賣，僅代理他商，爲之購買囤積。每屆清明節前後，南洋茶商乘船來者爲數必在四百人以上。其中汕頭、潮州茶商占十分之六。廣東茶商占十分之三。泉州及其他茶商占十分之一。概由青幫茶棧爲之辦貨。照章徵收佣金。此幫有同利、三泰、高豐、萬春、四家。每年銷茶十萬五千擔，價值百五萬元。佣錢在一萬元以上。皆光緒三十四年以後所開者也。

(五) 洋茶幫 專與洋商交易。廣東人最多。福州、泉州僅二三家耳。有嚴密之組合，名曰公義堂，絕對不許本幫以外之茶棧與洋商交易。當新茶上市之前，各家齊集議定辦法。大都豫先得洋商承認，舉凡付貨、交價、過磅等，皆有一定之規約。此幫凡十三家，列舉如左。

字號	英	名	資本	所在地	民國二年
					售茶銀數年

合春	Hap Chun	一五	七地廟	七五〇・〇〇〇
恆春	Hun Chun	一五	田墻街	七四〇・〇〇〇
公祥和	Coon Chongwo	三	靛街	九七〇・〇〇〇
恆成	Hun Sing	六	恆昌埕	六四〇・〇〇〇
祥茂	Chong Mow	二	太平洋行	一八〇・〇〇〇
聚和隆	Chue wo Long	三	乾記洋行	三八〇・〇〇〇
馬玉記	Mar Gae Kee	四	二塊石	五三〇・〇〇〇
廣餘興	Hwong yu Hing	二	恆昌埕	二一〇・〇〇〇
福茂和	Fook Mow wo	三	白龍社	四〇〇・〇〇〇
森記	Sun Kee	五	田墻街	二九〇・〇〇〇

晉記	Jun Kee	10	聖君殿	11600000
三泰	San Tai	一	恆昌埕	10000000
生順	Sen Loun	四	旋街	1930000

福州洋行共分南洋、琉球、俄國、歐美輸出四種。專銷琉球者，昔惟日商九一行一家。本店設在那霸。獨占銷路已久。數年前華商占春魁（天津幫）親至琉球考察販路，認為有利可圖，遂行直接輸出。厥後生和洋行亦著手運銷。九一行行大受打擊。營業遂衰。至專銷歐美者，有洋行十二家。英商九，德商二，英德合辦一。茲列舉如左。

行名	原	名	國籍	組織	營業種類	總分號所在地
協和	Robert Anderson & Co.		英	箇人	製茶保險代理店	上海漢口福州
大興	Bothgate & Co		英	同	製茶煙草輪船及保險代理店	福州

太古	Butterfield and Swire	英	組合	製茶砂糖麵粉 輪船代理店	倫敦上海香港福州
天祥	Dowell & Co.	英	股份	茶煤麵粉鉛棉 花	倫敦上海漢口福州
乾記	Gibb Livingstone & Co.	英	箇人	茶棉布酒煙煉 乳煙草雜貨輪	香港上海福州
太平	Gilman & Co.	英	股份	茶鉛保險代理 店	倫敦香港福州
興隆	Gittins & Co.	英	箇人	茶煙草酒	倫敦福州
德興	M. D. Geig & Co.	英	箇人	茶酒雜貨	福州
義和	Jadine Maton & Co.	英	股份	茶雜貨輪船保 險代理	上海香港神戶橫濱福州
禪臣	Liemssen and Kruhn	德	箇人	茶木材製冰雜 貨	福州
裕昌	Westphal King and Barnay	英德	股份	茶鉛酒雜貨	倫敦漢口福州
德和	michelsens & Co.	德	箇人	茶(專業)	福州

(備考) 德和洋行向與禪臣洋行協同營業，近已獨立。

福州茶葉出口，曩時極繁盛。後漸就衰微。光緒二十二年以前，尙能保持四十萬擔內外。二十二年以後，遞減爲三十萬擔。後更減爲二十萬，或十萬擔。近則貿易最盛之年，亦不過二十萬擔左右。蓋以紅茶爲漢口九江所奪。烏龍茶又爲臺灣茶所壓倒故也。

### 第九節 各埠貿易概況四——其他市場

(一) 九江 江西全省產茶，及安徽祁門、婺源、六安之茶，皆聚於此。每年貿易總額約二十五六萬擔。茶棧有洪昌隆、謙泰昌、洪源永、新隆泰、謙順安、公慎、森盛恆、萬和隆、忠信昌、同春、恆記等十餘家。上海、漢口多有分號。俄商有阜昌洋行、順豐洋行二家。紅茶爲出口第一大宗。多運至漢口，售與洋商，轉運出洋。茶末居二位。概運漢口，供製造磚茶之用。綠茶居第三位。多運往上海，由

洋商運銷外洋，內地消費亦多。磚茶居第四位。概運往上海，轉銷歐洲，及俄屬亞細亞地方。

(二) 廣州 廣東全省產茶，咸集於此。紅茶占大部分。綠茶最少。紅茶中工夫茶最多。珠蘭及橙花白毫次之。綠茶中僅有雨前、及熙春茶。自印度錫蘭茶勃興後。紅茶大遭打擊。各種茶貿易總額民國四年爲二萬四千七百九十三擔。民國六年減爲一萬四千八百十八擔。工夫茶向銷澳洲，及南美、坎拿大。美國亦略有行銷。花雪白毫現僅澳洲耳。倫敦殆已絕跡。珠蘭品質雖佳，然不足與外茶競爭。近亦大形減退。惟古勞茶(Kooloo Tea)一種，行銷美國澳洲，尙能維持現狀。然亦不過供海外華僑之消費而已。

(三) 杭州 杭州向爲綠茶集中之地。滬寧鐵路未通以前，安徽綠茶多由錢塘江運至杭州。因此由杭州輸出者十之七八爲安徽茶。浙江所產者，僅占百分之二十左右。每年以五、六、七、三箇月爲貿易最盛之期。貿易總額包括運銷內地及各埠約

三四十萬箱。著名茶棧。有永春（鼓樓大街）翁隆盛（清河坊龍井茶最多）汪瑞芬（清河坊）吳鼎興（保佐坊）方福臻（薦橋直街）等號。綠茶每斤價值粗茶大約一角二分餘。芽茶八角。蓮實一元九角。毛旗一角六分。雨前九角六分。明前二元五角。本山五角六分。雀舌一元二角八分。貢茶三元二角。旗槍一元六角。龍井六角六分。（此係普通號爲龍井者。真正龍井茶。頭茶在產地價值每斤由三元至四元。二茶由一元至三元。市場販賣價值。較之產地約增二倍。）

（四）寧波 杭州未開商埠以前。徽州茶、平水茶多聚於此。近則寧波茶業雖爲杭州所奪。然輸出外國者，其數尙達四百五十萬兩之多。平水茶上等者每擔值銀三十兩內外。下等者亦須二十兩。大抵銷行美國最多。寧波本地產茶多輸出於日本。寧波僅爲箱茶通過之地。茶棧甚少。大抵多係上海茶棧直接派人至產地收買。或於產地附近設製茶廠。向牙戶收買，而精製之。然後加以包裝，由鐵路運至寧波。復由輪船運往上海。

(五) 温州 温州紅茶最多。綠茶原銷行美國。因受美國禁止着色茶之影響。運銷美國日見減少。而運銷英俄者。年來稍見增加。向來出口年約二萬，乃至二萬五千擔。消費於本地者，當在十分之三內外。合計產額約達三萬擔左右。茶商有永泰祥、謙順隆、公慎和（英商）、公茂昌、廣誠昌、公和隆、宜春、同孚、同泰等數家。皆自行製茶。此外李永茂、裕泰隆、信昌公、三家，與上海茶棧相聯絡。代辦毛茶及箱茶。由温州運往上海焉。

此外天津每年貿易總額僅八萬，乃至十萬擔。其中綠磚茶最多，粗茶、紅茶次之。銷路以俄國為最多。汕頭為福建、赤石、建寧、北嶺地方茶所聚集之地也。每年四五月之交，貿易最盛。自民國四年以來，出口漸減。而臺灣包種茶反入口甚多，然幸大半由汕頭裝船轉運暹羅，非全數銷行於內地也。

## 第十章 外茶輸入之概況

吾國茶業，海外貿易既日就衰退，國外市場，大半被印錫爪哇茶所奪，追思昔日全盛時代，已不勝其感慨？而尤堪驚異者，則外茶輸入吾國，為數頗鉅，且逐年增加也。以世界堂堂產茶國，而竟有此現象，謂非可恥之甚者耶！試觀一九二五至一九二七年世界主要產茶國輸出茶葉之數量如左：

一、世界主要產茶國輸出茶葉數量表（單位千磅）

國別	年 份		
	民國十四年	民國十五年	民國十六年
印 度	三四八、四九三 <small>千磅</small>	三六二、八八一 <small>千磅</small>	三七〇、九〇四 <small>千磅</small>
錫 蘭	二〇五、四九四	二二一、二二四	一三三、六二六
中 國	一一一、〇七六	一一一、九〇九	一一六、二九〇
爪 哇	九四、〇三八	一一五、〇七〇	一三〇、〇二四

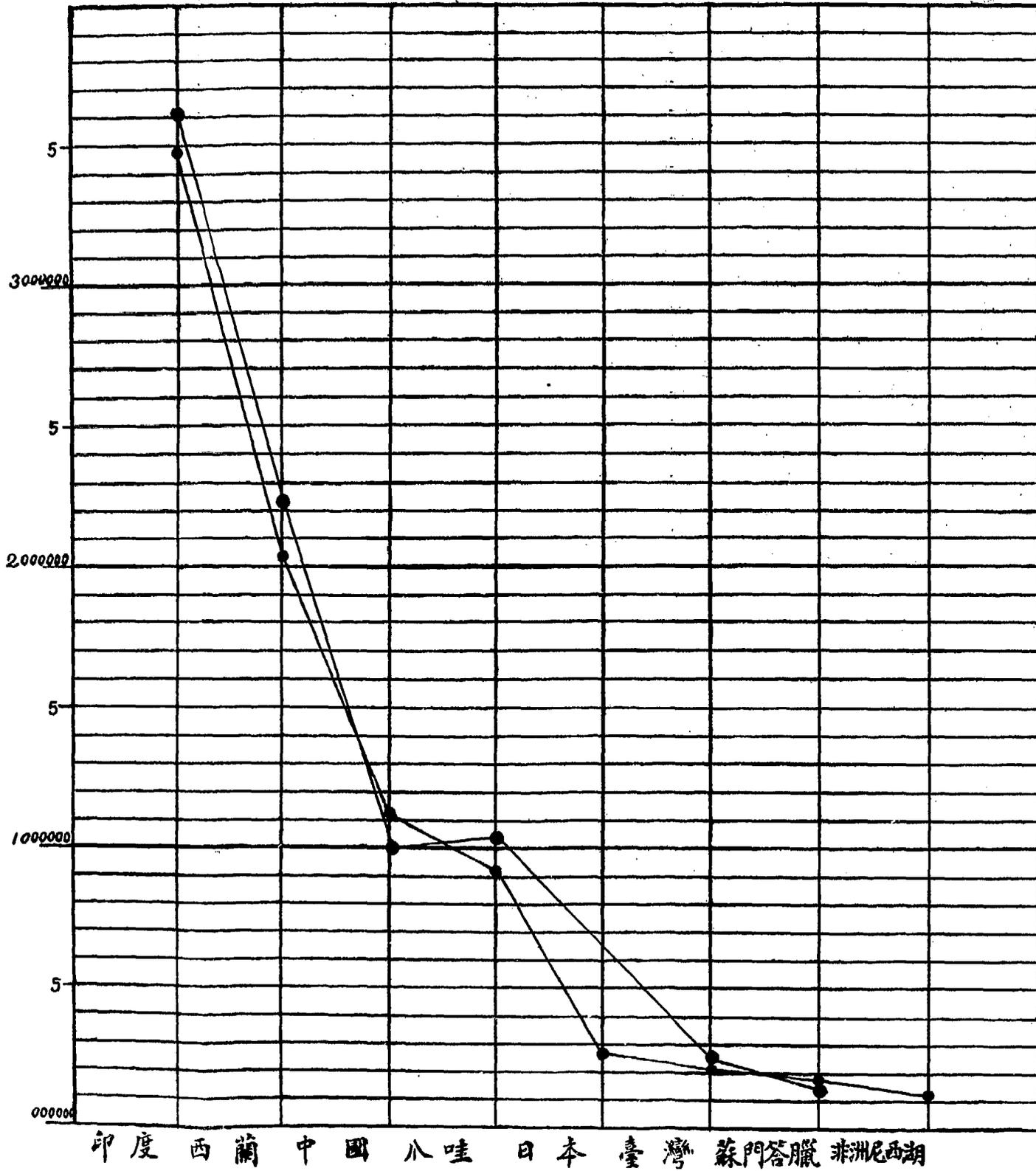
日本	二七、七六〇	二七、六〇〇	二八、七〇〇
臺灣	二〇、八四三	二五、八四三	二六、八二四
蘇門答臘	一六、六五四	一八、〇〇〇	一八、〇〇〇
非洲 尼西湖	一、一一五	—	—
合計	八二五、四七三	八六四、五二七	九〇四、三四九

依上表所列，則華茶之輸出，僅占世界主要產茶國總輸出八九分之一。以昔日獨佔世界茶市之霸王，退而居於印錫之下，無怪外茶輸入之日多也。

查來華之外茶，大抵可分為印度茶、錫蘭茶、爪哇茶、日本茶、及臺灣茶五種。錫蘭、爪哇茶多輸入漢口，製造磚茶轉運俄國行銷，華人飲用者尙少。而臺灣茶運銷閩粵，日本茶運銷東三省，侵蝕我國茶之銷路殊甚。固未可輕視也。據海關調查，此等外茶，民六、民七、民八三年入口情形如左：

世界主要產茶國輸出茶葉數量表

民國十六年 ● 民國十五年 ● 民國十四年



二、進口茶葉國別表

暹羅		安南		澳門		香港		國別		
								年	數量	價值
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	民國六年	民國七年	民國八年
—	—	九·〇一九	三五九	一二·二一九	一·三二二	三四八·三一	一三·七三〇			
二二四	一八	四三	一	七·九三九	六九四	三一〇·六九一	一二·六三六			
—	—	—	—	一六·七八五	九六四	三〇九·八四三	一三·三九四			

法 國		英 國		印 度		爪 哇 等 處		新 加 坡 等 處	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
三八六	八	五八·二七三	一·六四三	兩二、二二七·五七五	七九·三九六	兩一、四二七·三三〇	五七·五七二	兩 二四·五四六	一·七七四
二·八九一	二五九	二·九四〇	八四	一二三·二九二	四·五六二	一三〇·六八九	八·六六三	一三五	四
		一·四八〇	三五	二三一·九四七	九·五二三	二九四、二九四	一九·四九五	一二七	五

意 國		土 波 埃 等 處		俄					
				各 太 平 洋 口		各 黑 龍 江 口		由 陸 路	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
一一四	二			二二八·五四三	一七·四五九			七·八四八	一·二八八
				一九九·二〇一	七·六四八			五·四三三	七五六
		一〇	二	五〇一·四五八	二四·二九九				

進口總數	美國		坎那大		日本臺灣		朝鮮		
	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	
兩四、八三九·八八五	擔 二〇二·三六〇	兩 四三六	擔 八	兩 四	擔 一	兩·五〇五·三〇五	擔 二七·八〇二	兩 七四	擔 八
九九三·六七五	擔 五〇·二九〇	兩 三·五〇七	擔 一五三	兩 六〇五	擔 一五	二二六·〇一五	一四·七九四	兩 八〇	擔 四
一、五二八·五〇六	擔 八一·七六二	兩 二二·二三八	擔 一·四五七	兩	擔	一五〇·〇五四	一二·五七六	兩 二七〇	擔 一四

三、各關進口淨數

愛 理	關 別		年 份
	價 值	數 量	
兩	擔	民 國 六 年	—   —
—	—	民 國 七 年	—   —
五 〇	二	民 國 八 年	

進 口 淨 數		復 出 口 數	
兩 四、 四七六· 二〇五	擔 一八九· 四四四	兩 三六三· 六八〇	擔 一三· 九一八
九二九· 一六一	四七· 五三七	六四· 五一四	二· 七五四
一、 四八六· 二八六	八〇· 六七〇	四二· 二二〇	一· 〇九二

大連		安東		龍井村		綏芬河		滿洲里	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
八五, 四四四	六, 六六五	九, 九二六	四一五	三五	五	三一七, 九九一	一七, 三五一	七, 六六二	一, 二七〇
一〇二, 七八八	五, 七五四	九, 九六九	六四七	八〇	四	一九九, 一九一	七, 六四七	一, 二〇三	六四三
一一二, 九三七	八, 二一三	一一, 二一六	五八二	一四九	九	四九二, 八六九	二四, 〇二二	—	—

膠 州		煙 臺		天 津		秦 皇 島		牛 莊	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
一六·九七〇	一·四七九	七六七	一五	六一·一五九	六·六六七	五一	一	三·四八六	一二〇
六·一一九	四二六	三九三	一〇	五四·七六二	五·八七一	五三	二	九六	五
七·〇五九	五二二	五一八	一〇	三九·〇八七	三·二五七	三四	一	五·二一五	四六一



廣九鐵路		九龍		廣州		汕頭		廈門	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
一一·八二二	四五九	二〇·四四八	八三八	二七〇·七六五	九·六七六	四·七七八	四三三	一一·七八六	四四二
一六·〇六七	七一四	一九·五六三	七二三	三三〇·六九二	八·七四二	七·五九六	五五七	一六·二二九	七三八
七·五六四	四二七	二〇·七〇二	八六三	二二九·六〇四	九·〇六七	六·九四六	三九二	二·四五九	九一

南		梧		三		江		拱	
寧		州		水		門		北	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
二·一九三	五九	三·五六一	七六	二·七五八	九三	一三·一五七	一·一七四	二五·二五四	一·五七六
二·一六一	七二	二·四五七	七三	二·五五九	八一	一四·四九六	九八七	九·四九〇	八六〇
二·七〇九	八一	一·六八一	五六	一·六五八	五四	九·七二四	一·一六二	一九·七〇八	一·一三四

其他各關		騰越		蒙自		北海		瓊州	
兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔	兩	擔
二二三	四	三三六	一六	一五〇	六	六·九三八	三四二	二〇·六四三	五八六
一八五	六	三八五	一六	三五六	一〇	五·〇七〇	三二三	八·九六二	五三九
六五	四	一·一四〇	三八	三二五	一〇	三·二二〇	二二五	一二·七九九	六三四

進口總數		復進口數		進口淨數	
擔	一八八·七八六	兩	一八·四〇〇	擔	一八七·一五六
兩四、四三四·七三一	九二七·〇三〇	擔	一·六三〇	兩四、四一六·三三一	九二六·九八八
四七·四一八	二、三〇九·〇四四	四二	一〇〇	四七·四一五	一、三八五·二七六
七四·七八一		四·七六八		七四·六八一	

### 第十一章 我國茶業衰退之原因

吾國茶業日趨於衰頹，既已詳述矣（見第九章第二三兩節及第十章）。然其病原安在，不可不研究之。今別其衰因為四：（一）出產上之衰因，（二）消費上之衰因，（三）交易上之衰因，（四）茶政上之衰因。茲分述於後。

## 第一節 出產上之衰因

(1) 施肥之不充分 吾國人有茶樹施肥、足害茶葉香味之迷信。茶園不施肥，茶園之地力衰耗。茶樹之發育不充分。既減少茶葉之收量，且使茶葉之品質惡劣。

(2) 表土之沖去 吾國之茶園，多為傾斜地。故雨水之排除，不設溝渠。耕耘之後，土壤疏鬆。一經雨水，表土即被沖去。使茶園之地力衰耗，且中國素不講求水利、堤防之土木工程。多旱魃之患。往往致茶園荒廢。其他產茶國銳意講求水利、堤防、工程、土木等事。間接可以防止茶園之荒廢。誠非吾國所可較也。

(3) 除草之不力 茶園一任野草之滋蔓，不加剷除，使茶園之地力衰耗，為害匪淺。

(4) 茶種之不良 印錫茶應用學理，圖茶種之改良。吾國古來並無此種運動。故茶樹不良，影響於茶葉收量之減少，與品質之惡劣不鮮。

(5) 剪伐之不得時 印錫茶樹成長後，三年或五年必行一次剪伐，以旺盛樹勢，強壯發育，使茶葉濃綠茶葉柔軟，且富光澤。吾國之植茶者，以為一經剪伐，足使茶葉收量之減少。故普通不過七八年行一次剪伐，甚至有過二三十年，尙未行一次剪伐者。

(6) 摘葉之過度 其在印錫，摘採之法頗講究。待新葉五六寸發生時，先摘採上部之最嫩二葉，第三嫩葉全然不摘。於茶梗處殘留全葉六分之一，以保護樹枝與茶梗之芽蘖，使後日嫩芽速於發生。此時每十日摘葉一回。一年採葉二十餘回。而吾國之摘葉法，與之大異。每年新葉最初採茶時，全部摘取。其阻礙以後新葉之發育實甚。加以近來輸出於蒙古方面，以老茶製造之獲利為多。惑於目前之小利，而濫行晚芽之摘採。有傷於樹枝不少。

(7) 搓揉法之不良 吾國茶搓揉時，加重之力不足。故液汁之香味濃度低。不過及印錫紅茶二分之一，或三分之一。其搓揉時以足踏者，茶葉扁平，不能捲成圓

心條直而搓揉細嫩葉，足踏失之過激，易於毀損原質。且足踏輕重不均，有搓揉不齊一之弊。

(8) 乾燥法之不良 吾國茶之異於印錫茶者，以其依日光乾燥法。故多受氣候如何之支配。茶葉久貯，喪失香氣不少。關於此，吾國稅關報告有云：「現在中國一般行原始製造法，多受氣候陰晴之左右。致生葉有長時之貯藏。若使用完全的倉庫以乾燥之。則可免此種延遲之弊。」又指摘使用炭火乾燥之不利有云：「使用下等炭火以焙乾，不得良好結果。徒毀壞茶之品質，損失數千兩耳。」於此可知乾燥充分之難也。

(9) 製造之不潔 吾國人衛生智識幼稚，而以勞働階級爲尤甚。故從事於茶業勞働之小農及下級勞働者，當製茶時，自然易陷於不潔也。茶葉曝於日中時，往往有小兒貓犬蹂躪與撒糞尿之事發生。當搓揉時，踏以足，垢穢之足，使茶葉蒙不潔。如是不清潔不衛生之製法，國人習之不以爲意。而歐美人重衛生，則對之大感不

快，而嫌惡之。反之，印錫茶使用機器，無不潔之物攝入。因此以誣毀華茶之不潔爲印錫茶擴張販路之手段。致華茶在歐美市場漸失聲價，而販路日益狹窄也。

(10) 不正當行爲之通行 吾國商人往往眩惑目前之小利，而忽永遠之大利。爲一般公認之通病。製茶時亦難免此病。或混入不良茶葉，以冒充佳茶；或以洋綠着色，甚至着色料中含有害物質，亦恬不爲意。曩者美國規定純良食料法，華茶大受打擊。如漳州之茶含有百分之五以上之灰土，則禁止輸入。華茶往往有含百分之一之灰土，其阻礙輸入之益甚，更不待言矣。福州茶之有混合物者，在俄全失信用。漢口茶向俄國輸出者，混合種種不潔之物，致受該國之抗議。當時杜絕僞茶之文有云：

『中國之茶，秉山川清淑之氣，味濃厚，性亦和平。非印度日本茶所能及。洋人雖百喙謠啄，終不絕中國之貿易。近年始有一種僞茶攙雜其間。遂說說之口有積。平水茶有名再烘茶者，甚或攙藥料以染色，不烘乾以增勛。是宜延請精於化學格

致者爲藥師，庶能鑒別真偽，逐箱開驗。凡茶商犯此弊者，重罰外，立即註銷部照，永不許再作茶商。其製造僞茶之人，宜撥私鑄者律治罪。庶中國之茶爲地球之冠。即洋商樂購，不待招徠矣。」

(11) 精揀之不充分。凡茶之全生產手續，如摘、烘、篩、等均係出於中國智識程度低下的勞働者之手，故精揀不充分，難免有流於粗雜之弊。

(12) 不使用機械。印錫等其他產茶國。栽培製造，均使用嶄新之機械。其原動力則利用水力。使生產力增大。生產物增加。生產物之品質優良均齊。以圖生產費之減少。價格之低廉也。中國栽培製造僅使用舊來粗笨之器具。多恃人力，不受機械製造之利益。美國某經濟學者於一八九八年觀印錫茶在英國市場超過於華茶之輸入。其所下之評語曰：「舊式的不熟練勞動，賃銀極低廉，究非智識與機械之敵手。今在印度英國之栽培者，依熟練之耕作法，與慎重之機械製造。其出產之物品，品質優良。以低價賣出，始能與中國人競爭也。」

(13) 包裝之不良 美國以一磅之小包，備家庭用者，最受一般之歡迎。印錫茶及日本茶之一部分，先裝入於一磅罐中者，以為介紹。藉此以喚起需要，擴張販路。反之，欲購華茶一磅，則無一磅罐。大都裝入於錫箔之箱內，以販賣之。既有秤量之不便，而秤量時又多不正常之行為，因此顧主多捨華茶而就競爭茶，此亦招中國茶販路狹縮之一因也。

(14) 地租之苛重 印錫等處確立茶業保護主義，茶園地租輕微，中國則無茶業保護主義之可言。茶園地租苛重如故，致增加生產費，減少利潤，卒招茶業之衰微。

(15) 金融機關之不備 吾國舊式金融機關之不備，不能發揮產業資金之融通上現代的機能。此亦中國產業不振之一因也。茶業資金之融通上亦感此種痛苦。茶之生產地方的農民，及收茶精製之地方小商人。資本薄弱，不足以資周轉。不得不仰給於他人之資本，始有充分活動之餘地。金融機關之不備，與信用之不足，則不能

得自由有利的資金之供給。不得已依賴居間商，向中央市場之茶棧要求先墊生產資金，以製出之茶償卻之，利息乃為二分至三分之高利。以視印度之茶業者，以四五釐之低利能得自由資金之供給，其不利孰甚！因彼等居間商從中漁利，不知不識之間，流於粗製濫造。卒至失墜製茶之聲價，或減少生產額也。

(16) 生產者之低級 印錫茶業者，資本豐富。中國茶業者則缺乏資本。其仰他處有利資金之融通者，則以無信用，苦於高利，終至缺乏改良之資力。又印錫茶業者，皆富於科學智識。中國茶業者則以缺乏智識。故其企業心亦薄弱，無遠大之眼光。於茶之栽培製造，不加以改良。且缺乏應付世界趨向而變更其方針之能力。茶業之不振，不亦宜哉。

(17) 小經營組織 印錫茶業依大經營組織。資力豐富，茶園廣大，製造販賣統一，改良能力富厚而便利。故其製品齊一，被奪之居間利潤少。獲得之利潤多，茶業易於發達。反觀中國茶業，均依小經營組織，視為農家之副業。故資本不足，茶

園狹小，栽培、摘採、製造、販賣等皆不統一，改良能力小，所以獨立製品，不能在市場上佔優勝。且商業智識幼稚，不明白市場組織，使居間商得以乘機暴取利潤，而農民所得之利潤甚少。因此雖明知製品之品質下落，亦無力從事改良，使茶業之發達益感困難。故華茶之栽培及製造的重要手續，因小農之缺乏智識與資本，誠為吾國茶業衰頹之主要原因。故若望吾國茶品質改良，與生產增加，則非小規模之經營，所可企及也。

## 第二節 消費上之衰因

當華茶獨占世界市場之日，他國之茶甚少，歐美人惟有專需華茶。自印錫茶出現世界市場後，則依其嗜好以選擇之，有決定去取之自由，固不必限於中國茶也。印錫茶之味下品，忌單寧量之多。惟多數歐美人以印錫茶色味濃厚，頗為經濟。而華茶色味淡薄，反不利於經濟。嗜好華茶之香味者，不過少數上流社會人士而已。又

華茶之最大主顧爲俄國，往者俄國人有不以茶混入牛乳而飲用之習慣，今則以茶混入於牛乳飲之，不混入牛乳，則中國綠茶最爲適宜。若混入牛乳，則華茶失其固有之香味，而以印錫之紅茶爲適。因此嗜好變遷，失從來華茶之需要，而喚起新需要也。

印錫茶業者，洞察此種嗜好之變遷，講究應付之策，努力阻止需要之減少，與販路之窄狹。吾國茶業者不知講究此種應付之策。僅向澳洲輸出者，近時香港輸出商加以煎炒，使茶之色味濃厚，以熱度不宜，不適於澳洲人之嗜好，故華茶之需要減少，販路窄狹，亦意中事也。

### 第三節 交易上之衰因

(1) 販路擴張方法之不備 印錫茶、日本茶、爪哇茶依政府之保護，與同業者之協力，用種種擴張販路方法，不第注重廣告，力事宣傳。而對於從來飲用之戶，

與以上等茶，以圖其趣味之向上增進。至稍大的製茶輸入商及出賣商，對於販賣自國之製茶者，補助其廣告費，使可多獲利。採用種種文明的廣告法，不惜投巨資以繼續實行，於世界各重要市場，努力擴張其販路，而開拓新市場也。反之，吾國茶業者不知採如是之廣告方法。而政府之保護不周，與同業者之不協力，鮮有利用廣告術者。卽有之，其方法亦頗拙劣。吾國茶今日之販路狹窄者，有以也夫！

(2) 競爭茶之壓迫 近時產茶國，無不採茶業保護政策。人民亦銳意圖茶業之發達，改良其品質，增加其產量，開拓其販路於海外市場。因此華茶在海外市場受不斷的壓迫，卒至縮少其販路也。『觀洋茶盛則華茶衰』一文，便可知華茶受競爭壓迫之情形矣。其文中有云：

『……茶則有印度錫蘭日本出產漸多，香色俱備。洋茶日盛，華茶日衰。前次茶商英爲多。近數年惟俄商爭購，稍可補救。不意今年華茶運至俄國，均有油氣，銷路不佳。減價求售，折耗必多。恐明春俄商亦復裹足云。查光緒七年，印度茶出四

十八兆磅。運英者四十五兆磅，印度與英相處較近。茶價雖昂，水脚較少。故英商多舍中而就印。幸而印錫均產紅茶，中國綠茶之利，不致盡奪。然日本則多產綠茶。倘日本茶盛行，中國之茶，勢必壅塞難銷。俄商之所以踴躍，由俄無產茶之地。倘將來印俄鐵路聯絡，則運便費輕。恐俄惟向印錫購採，而中國茶愈不可問矣。』

（見分類事務通纂卷一百二十八理財類商務四茶葉）

（3）國際匯兌之變動驟 吾國銀本位之國也，銀價有漸落之趨勢，且其變動甚激，使中國國際匯兌，時感不安。其阻害一般國際貿易與製茶貿易之進展實多。

（4）運費之高 吾國距離歐洲，比印錫為遠。華茶之輸出於歐洲者，其運費在歐戰前較印錫茶每噸高十先令左右。不特此也，運送日數增加，則資金運轉不能迅速。當歐洲大戰時，往往商船不足，中國茶之輸出大受阻害。故一九一八年上海總商會提出茶業維持辦法於江蘇省實業廳。內云：政府設法用中國船，與以補助。中國貨物直接輸送於外國。不至專仰外國商人之鼻息地。

(5) 內地交通不便。中國內地交通不便，最足阻礙一般產業之發達。茶為季節產物，時機一失，則不易賣卻，堆積貯藏，則品質損壞，益感交通不便之痛苦。中國茶之精製，多於商港地方行之，在內地率先行粗製。交通不便，時日需多，其有害於茶之香味不少。如廣東之茶，自產地搬運於廣東出口港，普通需二三星期云。

#### 第四節 茶政上之衰因

(1) 稅釐之苛重。據條約之協定，昔日中國茶一擔之價格為五十海關兩，其稅率為百分之七·五，則輸出稅一擔為三兩七·五錢。此稅率對於中國茶今日價格之下落，更覺苛重。蓋今日之茶價，與協定之價格比，則僅達百分之四四·五，乃至三五·四二。即如粉茶價格跌落較少，亦僅及百分之六五。釐金於通過之地方，各異其稅率，不如輸出稅之有一定稅率。據茶商言移往上海及漢口茶之釐金，與關稅之輸出稅略等；有時出於輸出稅以上。據一八九七年稅關報告：釐金對於原價之比

率爲百分之四·四三以達二七·五，運往漢口與九江之普通茶，則及百分之三〇·二之高率云。

釐金及輸出稅，使吾國茶業者之利潤減少。而印錫及日本無輸出稅，足以與他茶競爭。近時外國需要粉茶及茶素雖大，無如中國粉茶業因輸出稅過重，不堪與他地方出產之粉茶競爭，終不能增加其輸出額也。且釐金促華茶價格之上騰，不但減少茶業者之利潤，而以釐金局誅求無已之結果，往往發生製茶輸送之滯遲，有害製茶之品質，失去商業之機會，種種弊害，不一而足。最近蕪湖茶業公會報告：安徽茶稅局及各釐金局卡，積弊甚深，除徵收正稅外，巧立名目，需索掛號費、茶水錢、船頭照票、扞手錢、哨划錢、灰印錢等。『如蕪湖茶商在太平、宣城、石埭等縣採辦之茶船，經過馬頭貨卡、涇太茶稅局、西河查驗局、清弋關、潯汴關、金蘭關、大通茶稅局、新河查驗局、三里埂卡等處，其每處所索各費，由二三十元至五六十元不等，總計每船茶葉，運到蕪湖，除正稅外，尙須三百餘金，供彼各局卡員司額

外之求。如不能滿彼等慾望，即借端威嚇，將貨扣留十日半月不等。其溼太茶稅局作弊尤甚，竟將規定十六兩八錢司馬秤取消，改十六兩秤使用。按百斤計算，加重五斤，如是強以超出五斤之茶，誣係商人取巧，勒令另行補稅；如不遵依，即強追罰金，扣留商貨，種種弊端，不勝枚舉。讀此，則釐金之妨害茶業可知矣。

(2) 政府保護茶業之不充分 吾國政府關於茶業保護制度未確立。近年漸覺提倡茶業保護獎勵之必要，宣布實施幾種制度，然無多大成績。以視其他產茶國政府投巨資為種種之設施，銳意於道路、通信、運輸之改良發達；孜孜於豫防熱帶地方熱性惡疫及檢疫；給以輸出獎勵金，製造獎勵金；設置茶業研究機關，對於茶業振興之企圖，不遺餘力者，誠有霄壤之判也。

(3) 茶引制度之弊害與茶商之專橫 由吾國茶政上觀察：茶原屬於政府之專賣。徵茶課，頒茶引。引數與許與一定額之茶販賣權相應。受引納茶課者，始得為茶商。茶商組織同業組合，冀確保組合員之利益。百方設策，以妨害新茶商之發生。

是茶商依組合之力，有茶買賣之獨占特權。生產者不得賣茶與茶商以外之任何人。茶商之命令，絕對不能反抗。消費者亦不能向茶商以外任何人購茶。因此茶商非高價不能出售。此茶商以強固組合之團結力，而貪圖暴利，亦中國茶業不振之一原因也。

(4) 改良機關之不備 吾國雖有茶業公所、茶務講習所、茶業試驗場等等，從事於茶業改良之研究，以圖茶業之發達。然以資力之薄弱，與技術之幼稚，終不得良好之效果。即如有最長歷史與最大勢力之茶業公所，亦絕少顧慮中國茶業未來之發達，惟汲汲擁護同業者目前之利益。其與他產茶國之創設種種茶業改良機關，依官民之協力，以豐富之資力，與優美之技術，急起直追，不遺餘力，以爲改良茶業之研究者相較，實未可同日而語也。

## 第十二章 振興我國茶業之方策

吾國茶業之衰頹，既日益顯著。人民與政府咸憂懼之，盛倡振興之方策，實現種種之設施。就其已提議而未實現，或已實施者觀之。則有關於生產、交易、茶政三種方策。茲分述之。

### 第一節 生產上之振興策

(一) 生產組織之改進 吾國茶業之衰頹，由於栽培製造之不良。故欲圖中國茶業之振興，不可不從事於生產方法之改善。生產之重要手續，操諸缺乏資力、智識、企業心的農家之掌握，終不能打破此種弊病也。故期生產方法之改善，應先捨從來小經營組織，而就大經營組織，有豐富資力，充分智識，強盛企業心，促進製茶公司之設立，以統一栽培、製造、販賣等事。吾國政府昔亦知此為必要之舉。前清末葉，農工商部有於漢口設立一大製茶工場之計劃。已派員赴漢口調查，編製詳細規則。其後該項計劃中絕。民國四年，農商部對於茶業改良，曾派調查委員赴安徽

省酃門、婺源、建德三縣調查，於此三地組織製茶工場，以從事製茶；同時研究種子之選擇，與製茶方法之改良；且有設立茶葉檢查所之計劃。民國三年一月十三日，以教會公布公司保息條例，規定茶業公司得按實收資本金額之五釐，呈請保息（公司保息條例第二條。）至人民方面，計劃設立茶業公司者，亦漸漸增加。從前設立者，僅有四川之雅州茶業公司（一九一〇年設立）及江西義寧州之茶業改良公司（一九一〇年設立。）今則廣東商人謙順安、唐翹卿等鑒於江西修水茶近年之日益衰微，決買山田萬餘畝，植茶一二百萬株，有於一九一六年（民國五年）末設立一公司之計劃。而各省茶商於一九一六年五月在上海茶業公所議決組織一大製茶公司。此種生產組織改進運動，本不難發生振興之效。惟以民五以還，國內變亂相尋，民生憔悴。實業難振。並以受歐洲大戰影響，國外貿易停頓，茶市受打擊益甚，有一蹶不振之勢，茶商之破產者，不計其數。向之計劃，或變為泡影。其已實行者，不但<sup>不</sup>著成效，苟延殘喘，勢所弗能，尙何振興發達之可言哉。

(二)生產方法之改良 吾國茶業衰微之原因，在於生產方法之粗雜，既如前述。則生產方法之改良策不外：(甲)量土地之宜，以定茶種；(乙)測度天氣以定採葉之時；(丙)精究中外焙製之法；(丁)改良包裝法。其他種種改良方策，雖多有人倡議，中以機械應用之促進為最重要，而又為爭辨不易決之問題。試申論之。

• 機器製茶，火候均而色味勻，無過不及，似較人工為優。然以之製老茶固便。若早茶之嫩者，方生長，其葉質各異，製茶工候，未必能一律，則機器又不如人工之適宜。惟將來去小經營組織以入於大經營組織時，則應使用機械，行大量之生產。

印錫茶之勃興，多因使用機器，可為我人之模範也。惟在今日小經營組織制度之下，購買機器，效法印錫，頗感困難。蓋吾國產茶之區，俱係零星散戶，並無富商巨賈，為之包辦，安有力量以為此哉？此其一。吾國茶之生產手續。一旦悉用機械。則安徽、江西、湖南、湖北、浙江、雲南、福建、廣東等省茶商有一千二百餘家。各種茶職工約有六十餘萬人。一旦利用機械，實行勞働節約，則此多數工人，必遭

失業，終至惹起社會問題也明矣。此與產業革命相伴而生必然之結果也。歐洲諸國，曩者已遭過此種問題，實爲明證，此其二。爲今之計，其過渡之方法，以手揉之，不宜以足，使壓力均齊緩和，不至於毀損茶之品質；或使用手搖搓揉機器。至若製粉茶及粗茶，則應代以機器，以其效力較人工爲大也。如是則製茶之方法，得以稍有改良，而失業問題，不至發生，誠一舉而兩得矣。

又生產方法之改善策，則爲聘請有經驗茶業技師，由數家公請之。每於新茶上市時，使其品評茶之優劣，價之高低。凡茶之火候不齊，顏色不一者，聽其細心調度。如有攙奪買賣，違犯市規，詐秉公議罰。數茶師合爲一局。則華商心齊，而規模足與洋商頡頏矣。

(三) 金融機關之改善 吾國之舊式金融機關，既缺乏輔助企業發達之機能。而新式之銀行，對於茶業金融，亦毫無貢獻。吾人既述中國茶業之衰因，與金融機關有關。故非加以改善不可。應做曬業絲綢銀行之例，創辦茶業銀行。總行設於上海

，並在漢口、福州及各產茶省分設分行，專以流通茶業之金融。然此不過大茶商占便宜，而小茶業者，究無多大裨補。如爲便利小生產者之組織，則宜獎勵製茶業者設立信用、購買、販賣等合作社。夫從事於中國茶業者，多爲無智識無資力之農民，則其無改良茶業之能力，固不待言。然期望資本主義的製茶公司之設立，則無異俟河之清矣。求諸農民既不易。期望公司則又難。故余以爲獎勵農民設立各種合作社，實爲唯一之良策。蓋合作社能使農民涵養獨立自動之精神。發揚勤儉貯蓄之美風。此貯蓄勤儉得以糾合小資本。『協同之利害』與『一致之精神』由是而生。所以小能制大之策，不可不講也。今觀中產以下之小農，各自孤立。其資本小，既乏抵押品，而信用又薄。因此茶業之改良，姑勿論。即購買肥料，亦乏資金。幸而設法借錢，受高利之束縛，不敢充分施肥。因而能維持原狀，即以爲滿足；而不能繼續舊態者，往往而是。徒以受資本之壓迫，不得不淪於悲境也。救濟之法，端賴彼等一致協力組織信用合作社，購買合作社，合小資本爲大資本，合小信用爲大信用

，開借入低利資金之途徑，不難與大企業家大資本家有相同之機會。其借入金以低利借與各組合員，以活動其金融。則上述種種痛苦，皆可免除，其裨益於農民，豈淺鮮哉。

## 第二節 交易上之振興策

(一) 販路擴張方法之改善 上述我國茶販路擴張方法之不備，爲其衰因之一。故吾人於此不可不加以注意。數年前我國茶業組合組織時，受本國政府每年一萬二千兩之補助金，冀在英國市場挽回頹勢，於俱樂部、旅館、家庭等處，努力介紹華茶。然以其方法之拙劣，究不若印錫茶之易引起需要者之嗜好。近來國家財政支絀，更無餘力及此。雖民國十四年舊農商部有補助廣告費之擬議，每年暫定十萬元，然亦畫餅充飢而已。是以應由茶商自動的在歐美新聞紙上，多登廣告，詳載茶葉名稱，產自何地，茶質如何良好，裝潢如何精美，色味如何佳妙，有何效用，比較他

國所產有何優勝之處，一一說明，使彼邦人士周知中國茶之特色，並日圖改良之情形。更由內外學者向各國報章廣為宣傳，則未始非振興茶業之一助也。此外應設國外調查部，考查華茶之銷路，茶市之情形，外茶之狀況，與外人之嗜好及心理，以定生產營業之方針，且為改良之考鏡。亦不失為茶業對外發展之要務也。

(二) 運費之減低 民國二年財政交通工商三部以吸收京漢鐵路貨物為目的，自漢口運往俄國及蒙古之茶，免除途中釐金，及其他一切之課稅。規定輸出稅，可由海關依常規征收。而茶商猶因運費之關係，多取水運，而陸運者少。交通部乃更減輕茶之運費，以廣招徠。此鐵路運費之輕減，與給輪船公司補助金，要皆使中國茶對於重要輸出國之運費減輕者也。

(三) 組織茶葉轉運公司 中國之對外貿易，全係被動的，均假手於洋行。茶業何莫不然。欲望吾國茶之貿易有獨立性，非獎勵直接輸出貿易，取得向歸外國茶商掌中之利潤，而收回茶價決定權不可。因此茶葉轉運公司之組織，實為刻不容緩者

• 應設總公司於上海、漢口、福州等處，吸收零散之紅綠箱茶，直接出洋。并設分公司於用華各國之通商口岸。如是則貨既集中，而銷路又四布。既可以免洋商之操縱抑勒，復可以減輕華茶成本，足以與別種茶爭長於國外市場矣。

### 第三節 茶政上之振興策

(一) 稅釐之輕減 一九〇二年（光緒二十八年）上海茶葉公所以稅釐輕減為茶業振興急務中之急務，向商稅事務大臣盛宣懷呈請減稅。盛氏受理請願，更令稅務司實際調查，亦認茶稅有減低之必要。乃奏清廷照准。從前輸出稅每擔二兩五錢，為從價格百分之五所變更之稅率。至是價格益低，多數輸出業者深感痛苦。乃於一九〇二年七月改定課稅率。不拘品質之高下，每擔減征為一兩二錢五分。惟華茶之在海外聲價日益失墜，價格與年俱下，此種稅率，猶覺其重。振興中國茶業之一方策，厥在再行減低稅率。於是更於民國三年由稅務處督辦呈請大總統減為一兩。

其次由漢口運往九江之粉茶。一九〇七年（光緒三十三年）四月以降，出口稅每百斤納銀六錢。而由九江運往漢口之粉茶，則每百斤爲一兩二錢五分。因此當磚茶製造旺盛，由九江移入於漢口之粉茶多時，則於磚茶製造上不無障礙。茶商乃請願改正。一九一七年（民國六年）八月稅務處令自九江移出於漢口製造磚茶之粉茶，爾後做磚茶移輸出稅之例。移出時征稅銀六錢。由上海福州移出於漢口製造磚茶之粉茶亦做之。

釐金之應廢除，爲國人之所夙知。惟吾國近日以釐金爲重要之財源，就茶而言，亦未容易減至最低限度，然以近來銷售於西北蒙古等處之磚茶，因釐金之賦課，逐次增加，甚足妨礙販路之擴張。故於一九一六年（民國五年）五月舊財政部有令爾後免除輸出西北之磚茶釐金云。民國八年，我國茶商鑒於華茶出口之日衰。呈請政府免出洋茶稅，內地釐金亦減征半稅。曾經政府照准。以二年爲期。嗣後續請展期，至本年止。已免稅十年，展期八次矣。

(二) 互惠條約之訂定 吾國受不平等條約之束縛，關稅不能自主，經濟上之損失，何可勝數。將來宣告自主，或與各國各別的改訂平等條約。其關於關稅的互惠條約。應擇吾國輸出品之最大宗者數種，以要求最惠國待遇。茶居輸出品之五六位。應行加入。要求需要茶最多之英美俄各國，特別減輕華茶入口稅。倘能完全豁免，則我亦可以此三國之某種進口貨免稅以報之。能如是，華茶之銷路必日暢。昔日被奪之販路，亦不難恢復也。否則，外國之入口稅有增無減，則吾國雖免稅，於茶商之利亦僅矣。而茶業仍難以發達也。

(三) 保護政策之採用 我國政府漸知中國製茶之改良，挽回失墜之聲價，保持自國固有之權利。乃謀擴張之計劃。採用保護政策。對於茶業認為有與以各種保護之必要。實行調查近年內外市場，或飭令地方官民獎勵茶業。或交付茶業組合以一時少額補助金。或補助種茶培茶山戶。有功茶業者則獎勵之。改良法不充分者，則輔導之。企圖茶政之改良，則有設立茶業改良機關之計劃。試行種種設施。其益

足以確立茶業保護主義者。則爲民國公司保息條例之發布也。該條例當民國三年限審爲農商總長時，爲樹立中國產業發達保護讓政策計。於是年一月十三日以教令公布之。

(四) 茶政之刷新 吾國茶業衰微之原因，在於茶引制度，前已述之矣。清末農商工部協議全國茶業之整頓方法，提議關於茶政刷新之方策，廢除茶之專賣制度。惟設專任官監督之。以剷除茶商之專橫，及其他與茶引制度相伴而生之弊。惜未能完全實行也。

(五) 改良機關之改善 吾國茶業振興策中，從來倡導最多者厥爲改良機關之改善。當時有議設立江南植茶公所，茶業總會研究所，茶業聯合會，皖贛湘鄂茶葉品評會，茶政籌備所，茶葉檢查所，茶業試驗場，茶業組合之舉。或未能實現；或已設立而不能繼續進行，因而停止者；或雖存在，而奄奄一息，無成績之可言者。殊可惜也。茲就植茶公所、茶業公所、茶務講習所、茶業試驗場、茶葉檢查所五者略

述之。

(1) 江南商務局植茶公所 光緒三十一年春，道臺鄭世璜奉前總督周復之命，率外國技師及委員茶工赴英領印度錫倫調查茶業。歸國後，於明年（光緒三十二年）五月，在江寧鍾山之官有荒地，做印錫之新法栽植茶樹。漸次購入製茶機械。以期逐漸改良中國茶業。委員查勘各山，擇定鍾山靈谷寺附近地方。開道路，建設公所。墾荒地，布種。是年十月開始進行。其目的在參酌西法。以改良中國固有之製法。擴張茶業，維持商務。將來設機械製茶所，勸導茶商組織公司。種種佈置，範圍甚廣。先研究種植茶苗。已經過二年。頗見茂盛。次第造成茶林。提倡新法之採用。為改良之關鍵也。總公所設於鍾山，面積約一百七畝。分所設於青龍山桃源，面積三百五十畝。公所經費依周總督之命，由皖南茶釐局，就植棉專款支出二萬兩。以為生息之資本。凡開墾荒地，修造道路，建築住屋種樹，買入一切之農具肥料，工資，及青龍山墾墾各費，悉以二萬兩所生之利息充之。將來茶林造成可以採摘

製茶時，則以其本金購置烘茶小機器。其計劃如此。光緒三十四年秋，分區興墾，工人僅十餘人。其明年春季栽茶時，臨時增加工人，其辦法則爲參做辦法，及試驗辦法。卽（甲）摹倣純印錫茶園試驗場，及日本茶業試驗所規則，而逐條實驗之。（乙）播種時期試驗，（丙）肥料試驗，（丁）播種粒數試驗，（戊）播種深淺試驗，（己）茶地高低試驗，（庚）移植試驗，（辛）獨本叢本試驗，（壬）蟲害驅除試驗，（癸）已未移栽之長養力試驗。此外有晴雨試驗，溫度試驗等等。該公所第一次革命以來，卽不復存在矣。

（2）茶業公所 茶業公所爲上海漢口福州大市場茶商所組織之同業組合，努力於擁護同業者之利益，而於茶業一般之發達，絕少貢獻。惟於對外貿易時，有堅固之團體，自易占優勝之地位也。

（3）茶務講習所 茶爲國際貿易重要商品。舉凡培植製造及販賣等事，非有相當之學識、技能、經驗、鮮能經營盡善。故須設茶務講習所，以造就此項人材。前

清末年，政府令產茶各省設立茶務講習所。研究種茶、施肥、採摘、烘焙、包裝諸法。政府查明成績卓著者，予以獎勵。且選拔最優畢業生令赴外國學習，以資深造。茲述湖北、四川茶務講習所之沿革，以窺當時對於改良茶業之運動焉。湖北省茶務講習所，屬於本省實業司，以振興茶業為務。民國二年得政府之許可，選派留學生研究茶業。由該省財政廳支出臨時費千二百元。其後成績如何，不得而知。四川茶務講習所，係前清勸業指導所創辦。當反對國有鐵道時，暫行中止。民國三年移於實業司署側，繼續開學，分特別簡易二科。學生八十餘人。於邛州及灌縣（成都府下）各設一製茶所。學生分住兩地實習。每日三時間製茶。共製造綠茶毛茶三千餘斤。實業司更告示茶樹栽培地方。獎勵種植。且令各地殷實茶商，設茶業講習所，以本所畢業生為所長。學生則為製茶者之子弟。附設製茶之製品。經實業司設立之檢查所檢查合格，做新式生絲獎勵法，與以免除釐金之優待。

（4）茶業試驗場 茶之栽培製造，非有試驗場以研究之，斷難收效。前清時設

立江南植茶公所，辛亥革命時停止。而民國政府認為於全國主要產地有設立茶業試驗場之必要以研究各國茶種之栽培及製造之方法。乃於民國四年，周自齊任農商總長時，恢復江南植茶公所所長，銳意圖茶業之改良。同年九月設立祁門模範植茶場於安徽之祁門。就祁門、秋浦一帶勸導農商各界設立培植茶分區。其明年春陸續設立。祁門成立者二十八區。秋浦成立者十八區。其間改良茶樹之叢數，總計三十五萬餘。猶復集積資本，開闢山地，種植者已達六七十處云。民國六年十一月農商總長張國淦以教令公布茶業試驗場章程，改稱前之模範種茶場為茶業試驗場焉。

(5) 茶葉檢查所 歐美各國進口之貨物，皆受檢查，以昭信實。華茶出口因發見攙雜偽品及著色等情。致招外人猛烈之攻擊。競爭茶商，更從而詆毀之。既傷聲譽，復損金錢。且某種茶葉之銷地，當有一定。銷行乙地者，未必適於甲地。一有錯誤，違反需要者之心理。往往遭受嚴厲之取締。為免除此種弊病計，惟有於通商海口等處，設立茶葉檢查所。應在上海福州漢口各設檢查所一處。又於新茶上市時

，在湘、贛、皖、浙、川、粵、六省各設臨時檢查所一處。聘請有經驗茶師以爲檢驗員。一則嚴禁作僞著色之弊，使品質不良之茶，無由輸出；一則以檢定貨色及輸出地點。如是則舊日之聲譽可起，而已失之權利可挽回矣。

——完——



中華民國二十年八月出版

# 中國茶業問題

△(全一冊實價洋八角)

(外埠酌加郵費函費)

趙烈

上海北福建路二號

沈駿

上海北福建路二號

上海福州路九十九號

大東書局

不 准 翻 印

分 發 行 所

南京 杭州 廣州 北平 漢口  
遼寧 長沙 梧州 天津 開封  
徐州 哈爾濱 重慶 南昌

編 著 者  
發 行 人  
印 刷 所  
發 行 所

45  
288012

45

114

498012

