

茶園

第一卷
第十期

福建省農林聯合會茶葉分會編

中華民國三十五年十二月出版

勝利以來的中國茶業

孫曉村 陳舜年

在中國整個出口業的低潮中，以外銷為主體的中國茶業，自然地趨於崩潰沒落之途。回首勝利以來中國茶業的遭遇，實不勝無窮感慨。中國茶業不毀滅於抗戰時期的海口封鎖，而將毀滅於勝利以後的經濟危機，這是我們所始料不及的。

勝利給茶業帶來了短時期的繁榮，從去年九月到十二月，茶葉在一般物品普遍跌價聲中，價格獨秀，就抗戰八年中茶業的蕭條狀況言，這種現象是常態，而非變態。但自今春以來，相反地在一般物品普遍漲價的時期中，茶價却開始下跌，直到今年九月外匯率調整後，才稍稍回漲，目前則仍在極灰黯的時期中。

我們分析茶價變遷的原因：勝利以後的上漲是爲了戰時茶價過低，而到抗戰勝利，一般人都以爲外銷就可開展的緣故，這中間存在着經濟的和心理的兩種因素。後來海運不暢，英美茶葉限價，外匯率訂得太低，而國內又發生內爭，通貨繼續膨脹，物價開始波動，經濟和心理的有利因素既已消滅，而政治和經濟的不利因素，紛紛產生，茶價自然開始回落，九月十九日調整外匯率也僅能引起小小的刺激作用；我們如果要再度看到茶業的興隆狀況，在上述各種不利因素未去除以前，那是決無可能的。

雖然，茶價的漲落，並不是茶業盛衰的指標，但這裏所指的茶價是茶葉的交換價值，而非貨幣價值，茶葉的交換價值，對於茶業的生產與貿易，自然有其直接的影響。戰前茶農的毛茶可以換米三



担，而今年祇能換米一担或一担有餘，因此只能減少生產；戰前一担祁門紅茶在英倫值美金五十元，現在雖然也可值五十元，但戰前五十元美金在上海可買米十五担，而今日只能買米二担，因此茶葉就無法輸出。

生產減縮和輸出停滯，就是今年茶葉的病象。

我們且看今年的生產狀況據一般精確的估計，今年全國外銷茶生產量包括台灣在內，不過十五萬担至二十萬担之間，而民國二十五六年全國外銷茶產量不包括台灣尚有一百萬担。生產數量的減少，當然不僅僅是茶價的影響，最大的原因仍為戰時茶園的荒廢。但我們估計今年的正常產量可能為戰前的百分四十至五十，因為戰時廢掘的茶園，為數並不甚多，而荒蕪多年的茶園，仍可保持百分之四十以上的產量，但今年的實際產量，以浙皖閩贛湘鄂六省而言，不過為戰前的百分之十，估計產量與實際產量的差額，當完全受茶價低落的影響。

今年茶葉產量最少的要算湘鄂兩省，過去兩湖茶產量在二十萬担以上，而今年則不足一萬担。其次為福建，戰前產量在十萬担以上，今年則不過八九千担。兩湖和福建茶產之所以如此衰落，其原因為今年政府在兩湖和福建沒有辦理茶貸，茶商無力收購，茶農無力採製，乃造成空前的最低產額，所以茶產減縮的另一原因，為茶業資金的匱乏。

再看今年茶葉的輸出數量，以上海一地來說，據最可靠的統計，自今年二月份至十月份的九個月中間，計出口各種茶葉三八，三三八·八二公担，其中綠茶為一一，四五六，〇二公担，紅茶為二五，三五七·四二公担，烏龍茶為五一七·五六公担，其他茶為一，〇〇七·八二公担。這個數字約為民國二十五年上海同期輸出量的百分之十。但我們須注意這三萬八千餘公担的出口茶中，其中百分之九十五以上是民國二十九年至三十四年所積存的陳茶，今年新

茶的輸出，則不足一千公担，僅約民國二十五年同期新茶輸出量的百分之一，這個比數已可顯示出茶業危機的嚴重性。

不僅如此，過去我國茶葉的主要輸入國家為蘇聯英國和北菲，而今年上海三萬八千餘公担的輸出量中，其中有一三，〇五六·九三公担輸往印度，計佔百分之三十四·六，五一五·六〇公担輸往埃及，計佔百分之十七，而輸往英國的僅五，七一·六四公担，佔百分之十五弱，且其中並無一斤茶葉輸往蘇聯，這指明戰後的中國茶業，已經失去了主要的國外市場，一般人希望在勝利以後能恢復戰前已失的市場，已顯得非常渺茫了。

主要市場的變更，最主要的原因是台灣紅茶大量由滬轉運出口。印度埃及原都歡迎價格低廉的台灣紅茶作為拮和之用，今年印商一開始在滬採辦，上海也同時生產大量的土製台灣碎橙黃白毫來了。這種土製碎橙黃白毫，多數是把陳年的溫紅閩紅軋碎後拮入祁門的花香和政和的標紅而成的。從上海輸出的綠茶，多數是有霉味的，有的甚至已長出濃厚的霉花，這種陳霉綠茶，大都輸往北菲，輸往美國的綠茶，因受美國進口檢驗的限制，品質雖略較輸往北菲者為好，但較戰前已不可以道里計，品質低劣的陳霉綠茶和土製台灣細紅茶對於今後中國的出口茶葉將發生何種影響呢？這種問題是出口商從未顧及的，而我們的政府對此種小問題自然也無暇顧及。中國的出口茶葉，在今年已奠定了可怕的命運。

在內銷茶的生產和貿易方面，我們雖缺少數字上的統計，但事實證明內銷茶數產量和銷量，遠較外銷茶減退得多。首先，內銷茶的主要市場東北各省，到現在還沒有恢復平靖的秩序，甚至華北各省也日在戰亂中。所以，號稱華北茶葉的主要轉口市場的天津，到現在還不允許有一萬担以上的存量，茶葉的存量在超過一萬担的時候，市場上就會發生供過於求的現象。其他如張家口、大連、鄭州、蚌埠、廣州等茶葉轉口或消納市場，都還不能恢復過去的地位。

內銷茶的主要產地是福建和安徽，以花茶一項來說，今年的產量不足五千担，不及往年百分之五。六安瓜片，黃山毛峯和獅峯龍井在市場已成為稀有的珍物，但即使這樣小小的產量，也不能有足夠的市場。一斤高級的花茶或獅峯龍井，要賣四萬元以上，在今日消費力普遍減退的情勢下，能享受這種茶類的更有幾人？所以內銷茶的致命傷，與外銷茶不同，內銷茶是完全爲了市場的狹仄和購買力減退而蕭落的。

正在這茶葉內銷外銷萬分困難的時候，政府却決定從十一月一日起開征茶葉貨物稅了。稅率是從值抽百分之十，外銷茶貨物稅經茶商數度的請求，才獲准免稅，內銷茶稅則必須開征了。百分之十的貨物稅，就無異使茶葉的成本增至增加百分之十，也可說是茶葉的消費者將增加百分之十以上的負擔，我們雖無法推斷，貨物稅對於內銷茶業將產生何種後果，但其減少茶葉的消費量，却是可以斷言的。

今年政府對於茶葉的唯一幫助，就是七十億元的茶業貸款。這對於今年浙皖兩省外銷茶的生產，雖然不無好處，但以如此小量的貸款，究竟能有多少功效呢？假定茶葉的成本，每担爲三十萬元，由茶商墊款三成，政府貸七成，那麼七十億元貸款，祇能產茶三萬五千担，而浙皖兩省戰前外銷茶產量在三十萬担以上，這也就是說祇能生產戰前的百分十二吧了。但政府財政萬分困難的時候仍能舉辦小量的茶業貸款，茶業界是應引以爲榮並值得歌頌的。

最近茶業界曾冀圖打開眼前的僵局，他們要求政府辦理出口津貼，但未邀准；他們又請求政府援照收購蠶絲辦法收購外銷茶葉，政府則正在核議中。我們如果以極客觀的立場來研究今年的茶銷問題，放在眼前的祇有二條路了；一條趨向毀滅，那就是任令茶業界自力掙扎；一條趨向光明，那就是政府拿出力量來扶助茶業。前者是大家所不願去的路，後者又頗有商討的餘地。政府究應如何扶助

西北茶業貿易政策之實施

葉 知 水

(續)

由上表可知，宋熙寧間之權茶，並行茶馬交易，依照其貿易程序言，與洪武年間相同，收統制生產，統制銷售之宏效，並已具茶業國營之基礎。宋代西北茶業國營貿易之失敗，在于主某事者，僅注意於茶馬交易，而忽略茶葉生產者之利益，卒致茶葉生產者，以生產茶葉為累，影響西北茶業國營政策之實施，遂致有建炎年間趨開之大更茶法。明代西北茶業貿易政策之實施，其每况愈下之原因，由于弛茶禁，招商中茶，由是觀之，有關國計民生之貿易，決不能民營，且須由中央統籌辦理也。清代承明末已壞之舊制，停中馬而又徵實，如何銷售茶庫積存之茶葉，為當時西北茶政之主要難題。不論其國策如何，國勢如何，然若以徵實而利茶政之實施者，反為所累，豈不惜哉。自清實行以稅收為目的之西北茶業政策後，茶葉運銷，全操于商人之手。前代政策之優點，固無法再取其效，即其他一切弊端，亦因之發生，甘肅新通志載：嘉道間，茶斤多偽，茶筥復輕，猾民編引為遁逃之藪，而原額絀，奸商假茶抵官茶之半，而番族疑茶引不效，茶法中廢，即從此始。

四、左宗棠以票代引制

。『大將籌邊未肯還，湖湘子弟遍天山，新栽楊柳三千里，引得

春風渡玉關。」此爲同治年間平定西北叱咤風雲之左宗棠所吟之咏玉門關詩，述其得志之情形。左氏對西北茶政，固無特殊貢獻，然其整飭茶務，創以票代引辦法，奠定六十餘年來西北茶銷之基礎，固不可厚非也。吾人應有所申述者，上述歷代西北茶法之行；其主要區域爲今日之甘、青、甯、新數省，降及晚清，其管制之茶類，僅所謂今日之「官茶」。左氏西北茶政所謂以票代引之茶類，亦卽此項「官茶」。而其他行銷西北之散茶，松茶及行銷綏蒙及新疆之茶葉，未在其管制之列也。吾人未述左氏以票代引制之辦法以前，先述其創以票代引制之時代背景。

清代自乾隆以後，政治不修，外侮日亟咸豐二年（一八五二），太平天國起寧廣西，兩湖糜爛。查西北茶銷自晚明以後，卽以湖茶爲大宗，軍興以來，道路中梗，茶商時被劫掠，採運頓稀。西北茶務，卽引滯課懸。八年（一八五八）楚境爲清軍克復，茶運稍暢，惟其時外銷湖紅銷路甚旺，洋商於各岸收買，茶價高漲。陝西官商採辦甚少，陝甘總督恩麟爲補救咸豐八年滯懸之課引起見，將八年懸課分三年帶徵，其九年十年十一年茶引，仍令照舊行銷完課，同治之後，茶引暫緩發商，實則自咸豐三年以後，引滯課懸，已歷五載，故雖有仍令照舊領引完課辦法，而官商迄無應者。茲同年間，西北兵亂頻仍，咸豐末年，捻匪入武關，全陝大震，既而回亂繼起，甘肅之固原平涼一帶，井舍皆墟，寧夏靈州回亂亦熾，馬化龍駐肅州，甘（包括甘甯青新）陝全境，幾無完土，自蘭州至西安，千里烽火相望，居民倉皇奔走，不知所向，被難者達數十萬人。陝變初起，湖茶入陝，囤積涇陽，聽候盤驗，城陷盡被焚掠，自此以後，用兵累年，官茶片引不行。同治五年（一八六七）總督楊岳斌，以甘省引滯課懸，議於陝西省城設官茶總店，潼州，商州，漢中，分設茶店，併古城茶稅及免釐稅，無引之茶，到陝其開名目色樣斤數，呈報總店，收協濟茶課銀，解甘甯補欠課，然扞格不行。

左宗棠于同治六年（一八六八），督辦陝甘軍務。七年（一八六九）抵西安。十年（一八七二）定甘南；駐蘭州。十二年（一八七四）定河西。光緒三年（一八七七），平定新疆，鑒於西北茶銷重要而數年來積引過多，商情咸畏代償前欠課額，皆裹足不前，如此西北茶務停頓者凡十年之久。為重展西北茶業計，非變通辦理不可，遂于同治十一年（一八七三）定豁免茶商歷年積欠銀課，變通招商試辦茶務四條，其文如次：

1. 招商應先行清欠也 查商人欠課甚鉅，又有積欠各案官本生息銀兩，以此咸視茶務為畏途，非畏茶務，實畏積課也。即如商欠帶徵，咸豐元年分課銀五四二〇〇餘兩，並欠帶徵咸豐八年分課銀二八九〇〇餘兩，均在各商名下著追，刻因追無可追，又有已領咸豐九、十、十一、等年茶引，因同治元年，涇陽城陷，商人引茶，資產房屋眷口，均遭焚掠，加以甘省兵燹連年，謀生無計，商人逃亡殆盡，核計數年欠課又在三八六九〇〇餘兩。上項自咸豐五年，至今日皆虛懸無着之課，致阻將來有着之課，應將積欠各課，奏請豁免，並將衆商挽欠原額各款，官本生息，餘由該總商查明數目，分行司道府縣暫行停級，隨後試辦有效，陸續彌補，庶積欠既清，後累可免。庶累既免民情自期踴躍。

2. 招商應先清引也 查東西二櫃，每商每年額領茶引二八九九六道，其初原因茶引暢銷定額，茲茶務停廢已經十載，復議招商試行，專同創始，勢難如額行銷，應候陝甘二省新商募引，由該總商查明，共承引數若干，飭令衆商量力領票，措資前赴湖南採辦，自同治十二年為始，行一引之茶，即納一引之課，從前積引，不准代銷庶免移新掩舊之弊，俟試辦二年，各商實力銷茶引若干道，再飭承領額引。

3. 招商應先行清課也 查甘省茶務，向章以捐助，養廉充公官祀四項陋規作為雜課，每引一道，每年徵銀一兩四錢零，積弊相沿

由來已久。本行商及外行商賈，所以視茶務為畏途者，亦因雜課繁重之故，今被災十載，正課百餘萬兩，且歸無着，更何可徵收雜課，以累新商，與其徒留雜課，致妨正課，曷若蠲除陳果之累，以救新課，應將每引一道，每年雜課銀一兩四錢零，停止徵收，以祛宿弊，而重正課。

4. 招商應先行清商也 向來甘省茶務，本地商人資本微薄，不能承引，其力能承引之大商，均藉隸山西，現擬試辦新引，應俟部覆准行，再行知山西曲沃稷山襄陵太平陝西涇陽各路查傳，力能承引之商，令于陝西先開官茶總店，一面試辦新引，商情既無疑慮，庶期踴躍爭趨。

四項清欠，清果清引，清商辦法確為當時整理茶務之基本條件，清代以稅收為目的之西北茶政，實須以此項快刀斬亂麻之辦法清理之也。

繼此四項辦法後，同治十三年（一八七五），左氏又奏以督印官茶票代引辦法，以為重整西北茶政之基礎，規定不分何省商販，均准領票，遂招集東西樞漢回舊商，並添設南樞，招徠湖南北新商，印發印票四萬餘道，每引五十道，合給票一張，計茶四十包，每包正茶一百斤，副茶二十五斤，運至涇陽共成封八〇〇封。計成封後，一引茶十六封，重八〇斤，折納正課銀三兩，其外徵養廉銀四錢三分六釐，捐助銀七錢三分二釐，官禮銀二錢四分一概停止，並歸釐稅項下徵收，其行銷內地者，照納正課銀三兩外，行銷地面，仿釐金章程，在陝境內行銷，均各一起一次驗完納釐，大率每引以收一兩數錢為度，至多不得過二兩。陝西二藩司按照章程酌議增減議定每茶百斤，納釐稅銀一兩六錢，其出口之茶，于所過邊境各局卡加完釐稅一次，以示區別，茶封委員督銷，所奏定試辦章程八條，其述當時茶務情形興革之道甚詳，特錄之如次：

第一條 山陝舊商無可招致，回商存者更屬寥寥，整飭甘肅茶

務，所苦先在無商承引，固法窮必變之時也。竊思國家按引收課，東南惟鹽，西北惟茶，雖課額甚微，不足與鹽務比例，然以引課有無，爲官私之別，與鹽務固無已也。道光年間，兩江鹽務廢弛，光臣陶澍力排衆議，于淮北奏改票鹽鹵差剛改起且有溢額，曾國藩復金陵，猶賴票鹽爲入款一大宗，甚明驗也。鹽可改票，茶何不可，按茶引之設，向係總商承領，領某司引銷某司茶若干斤，納正課若干，雜課若干，均有定數。其資本不足者，一商名下數家朋充，或領引轉賣與人，正商但雇賴營運，領引分銷，坐享其利，與鹽商略同。試辦之初，人皆以充商承引爲畏途者，一經充商承引，則定爲承額，將來須責賠舊欠一也。或行銷不旺，致有虧折，不能辭商交引，虧無窮二也。今擬仿淮鹽之例，以票代引，官商既行裹足，應改移商販並招，一俟銷路疏通，商販有利可圖，資本漸裕，屆時或議仍復舊章，或行票商，既無流弊額引更多溢銷，屆時再當據實陳明，聽候部議。

第二條 正課照定例徵收，雜課歸釐稅完繳，方期簡明核實，易知易從，溪徑清而弊竇塞，課額自可不致虛懸，按茶務正課，每引徵銀三兩外，徵養廉銀四錢三分六厘，捐助銀七錢三分二釐八毫。西莊甘谷各徵收九成或改折銀二兩七錢內官禮銀二錢四分。內中助一條，本係雍正初征準喀爾時茶商捐銀十二萬兩，六年分繳之款，事平仍接續徵收集成課額，其他各款多應外銷，名目既繁，易茲流弊，承平時商力已苦難支，試辦之初，不大加釐剔正課勢必虛懸，且陝甘厘局，茶斤已與百貨同徵，若干正課外加入雜課，又夾入厘稅，是一物之徵、雜課厘稅，所定翻多正課，于事體非宜，姑勿論成本過昂，商累已甚也。茲擬將雜課併歸厘稅項下徵收，其行銷內地者，照納正課銀三兩外，于行銷地面仿厘局章程在陝甘境內行銷，均各一起一次驗完納厘稅。大率每引以收銀一兩數錢爲度，至多不得過二兩，由陝西藩司甘肅藩司按照各厘局現行章程分別酌議

增減，以歸劃一，而免重徵，其出口之茶，則另于邊境所設局卡加完厘一次，以示區分，而昭平允，雜課既歸厘局徵收，所有各項各色，概予刪除，以清款目，而杜影射，是雜課雖蠲，仍于稅項下完繳，課額不致虛懸，而茶務得歸簡易中飽之弊，庶可免矣。

第三條 試辦之初，以督印官茶票代引，不分何省商販，均准領票運銷，不復責成總商，惟恐散而無稽，或有零星欠課，無憑追繳，不得預妨其弊，茲擬陝甘二省凡商販領票均先納正課，始准給票，或一時不能措齊，准覓的實保戶，或本地引商的保取其屆期欠課不繳，惟保戶等賠切結備案，示准一律領票。

第四條 甘省行銷口外之茶，以湖南所產為大宗，湖北次之，四川江西又次之。近時陝西石泉，亦產茶，然味苦性寒，品劣價減，蒙回番撒不之尚也。茶字不見六經，禹貢三邦，底奠厥名，隸于荊州，先儒以名即古茗字，後有草於名，是兩湖產茶由來舊矣。茲際因東西柅茶商無人承充，應即添設南柅，招徠南茶商販，為異時充商本。

第五條 官茶行銷口外，西迄回番海藏，北達蒙古各旗，按引徵課，本有定章，即內地行銷茶斤，如陝西茶引一千零三十二道，悉數歸甘商帶銷定課，于是陝西各府所行皆無引私茶，湖販日益充斥，使侵佔甘引，甘商受困，實基于此。楊岳斌所以有在陝開設總分茶店，化私為官之請也。而所擬之等協濟茶課，不及正課三分之一，所稱彌補公課，已屬空談，而溢沾甘引之弊，仍難杜絕，茲擬于湖茶川茶入陝首站，湖茶川茶入甘前前站，及各通行間道，飭陝西甘肅兩藩司，遴委委員，設卡盤驗，以清來源，迂有無票私茶，即行截留，令其補領官票，赴行銷地方納課，經過釐局驗票完釐。其有票官茶過卡，卡員驗明茶票，斤重相符，即予放行，毋准需索留難，違者撤參科罪，較之開設總分各店，防範易周，課額易足。

第六條 向例官茶由商領引赴湖南產茶地方採辦運銷口外，經

過湖南、湖北、河南、入陝達甘，各省既無釐局，並無茶釐，自海口通商以來，洋商分赴產茶各省地方收買紅茶行銷各國，議價頗昂，茶之出海者，不可勝計，而由產茶地方出海口，均一水可通，脚價減省，商販爭趨。各省始設局卡兼收茶釐，以佐軍用，而陝甘官茶，經由湖北襄陽入陝，取道潼關必須舍舟而車，向途荆子關，必須舍舟而馱，出口行銷又動輒數千里，茶本既因洋入躉買而高，脚價又因陸程迢遞而耗，于是山陝茶商漸多虧折，值粵逆披猖，路多梗阻，茶利變微，迨關內回逆蜂起，片引不行，蒙族回部番衆，不能無茶，均仰給于私販，而私販遂伺隙偷運行銷，以圖厚利，國家利權下移，徒資中飽，良可惜也，茲擬挽回課額，漸復舊章，應咨兩湖督撫臣，由水路出售各省海口茶斤，本係無課之茶，照舊抽釐，應無異議其領陝甘官茶票行銷口外，茶馬有專司，正雜課有定額，本非行銷海口者可比，又湖茶運銷口外，多係路程脚費繁鉅，成本畸重，必礙行銷，海口茶厘減約十成之八，祇抽二成，所有減納八成釐銀，各省劃抵積欠甘餉解甘，再以劃抵欠餉作收，年終由陝甘督臣咨部。以清款目，如此則兩湖茶釐，雖祇抽二成而所餘八成，仍劃抵欠餉，於款項並無出入，陝甘茶務，成本稍輕，銷路易暢，即可就此本商利源銷供挹注，兩利之法也。

第七條 口外官茶，向由陝甘茶商領引行銷北口西口，行北口者陝西由榆林府，定邊、靖邊、神木等縣，甘肅由甯夏府中衛、平羅等縣，其銷西口者由甘肅，西寧等府州各屬承引納課，均責之官商，道光初年，奸商請領理藩院印票販茶至新疆等處銷售，甘肅甘司引地被其侵佔，當時伊犁將軍慶祥陝西總督那彥成奏准在古城設局收稅，每年估抽銀八千兩，撥歸甘肅茶餉；年終彙報，以補課款，而課額終懸，所領理藩院茶票，原止運銷白毫、武夷、香片、珠蘭、大葉、普洱六色雜茶，皆產自閩滇，並非湖南所產，亦非藩眼所尙，該商因茶少價貴，難于銷售，潛用湖茶改名千兩百兩紅封，

藍封，帽盒，桶子大小磚茶出售，以欺藩眼，而取厚利，實則皆用湖茶編名詭混也。楊若焄原奏請照甘商課額，每茶八十斤以四兩四錢四分爲率，一體納稅，未將何處納稅指明，本係空言；又請將古城每年所納茶稅，悉歸蘭州道入于額徵茶課彙報奏銷，古城設局收稅，從前既未舉行，此時又何從商辦，竊惟權茶一事，不僅國家本有之利，亦撫馭藩眼一端，如果理藩院照陝甘茶課一律徵收，每引四兩四錢四分，先課後票，則商販邊運閩滇之茶，前往銷售，尙無不可，即潛返湖茶侵佔甘引地，而按引納課，與甘商並無不同，是正課失之甘肅，猶于理藩院補之，于國計無可損，亦可任其行銷。惟查該商等所納稅銀每百斤多者僅一兩，少者六錢及三錢，較之甘商課額，彼此相形多少懸絕，而所銷湖茶，又係甘商例銷之引，甘商被其侵佔，得以有詞，且茶價一貴一賤，無以取計遠人，于政體實亦不協，亦擬咨請理藩院，照甘引現擬通行，先課後引章程一律交納正課，經過地方照章完厘，二項于票內明晰先示，由山西歸綏道設卡稽查，驗票放行，所繳正課，即歸理藩院驗收，各于年終彙案，分別咨奏，以杜弊混，迺有夾帶走私情弊，由歸綏道隨時核明懲辦，均無庸由甘商彙報，庶國課無虧，商情亦協，奸滑之徒，無所施其技倆矣。

第八條 茶務辦公經費向歸在雜課項支銷，茲擬變通試辦，自應力求樽節。惟局卡扼要分設，員弁薪水天馬，及向章各衙門書吏工役紙張，飯食等項，均辦公所需，必須酌量開支，以資應用，試辦之初，引課盈絀，未能預計，雜課既擬歸併厘稅，所有辦公各項經費，均應于厘稅項下開支，俟試辦有效，自當酌中定擬，分別奉咨備案。

案定後，發初案東西南三樞共茶票八百三十五張，每票五十引，徵課銀一五〇兩，厘銀七二兩，又于茶釐議增案內，甘省各司各票加增銀二一兩六錢，統于三年領票之期先繳課銀，俟運茶到甘盤

驗時，厘亦全數繳清。其時只慮承引之乏人，未計行銷之不旺，蓋亂後生民未定，人口大減故票額太多，以致銷路壅塞，直至十年之久，尙未銷清，以是中間未按規定年限發票。光緒八年（一八八二）陝甘總督譚鐘麟，鑒于初案發票過多，行銷不暢，商人賠累潛逃，奏定以四成減發，計發第二案票四〇三張，惟以後祇准加多，不准減少，以期恢復原額，並擬定續辦茶務章程十五條，刊發永遠遵守。

第一條 舊票宜限期清結也 查同治十三年前爵閣督憲左，因茶務廢弛，奏明以票代引，招商試辦，東西兩柜茶商，共領四二〇〇〇餘引，除陸續運甘銷售外，其領票未經辦茶者，南柜當有引商五十六名，引五千三百一十進，東柜引商五名行引五百道，兩柜共計五千八百一十道，迄今未見做運來甘，不知是否有意取巧。此次既准領新票，則舊票自應限期截止，以便清結奏銷，茲議定凡前次領票未辦之茶，統限八年五月內先將起程日期報甘總商等呈明立案，限八月內至蘭，逾期即將票名註銷。倘不報起程，茶即八月趕到亦不准按售原票，均一律註銷，以示限制。

第二條 甘票宜酌定數目也 查前次招商試辦時，祇慮承領之主人，未計行銷之不旺，計發出八百餘票行引四萬二千道，以致時歷八載，尙剩數千引未能銷竣，此票多引滯商，所以賠累不堪也。現在甘省銷路雖漸有通機，而每年三司地面，亦僅銷五千引之譜若商人急欲圖利，多領引票，必致壅滯如前，殊非因時制宜之道。茲將每歲銷引五千之數，定以三年為一輪，統三年合計，應共准領甘引新票三百張，行引一萬五千道，以以三年銷竣為期，如有增減，隨時變通變理，所領新票，除候八月前運到蘭省之舊票茶封銷竣後，按章分檔輪銷，每領一票，定一人五十引為率，不得稍有參差，三司引地先行分勻攤定，以免紛爭，計甘引三年二百票，內應分甘司票二一〇張，西司票六〇張，莊司三〇張，如西莊二司不能全銷

銷，准其仿照舊章通融告改，此次所擬引數，仍係試辦，俟三年後，查看情形，再行詳請督憲奏定。

第三條 陝票宜照舊酌撥也 查乾隆年，陝西之西安、鳳翔、漢中、榆林四府，每歲尚行引一一三二道，由陝撫主政後，因引滯課懸。嘉慶初年，將榆林府引一千道奏撥九〇〇道歸甘商帶銷，道光初年，又將西、鳳、漢三府引一百三十二道全數奏歸甘商帶銷，從此西、鳳、漢、榆四府，為變為甘商引地矣。所以前督憲楊奏請在陝設立官茶店，欲以前撥之陝引坐銷陝境，未及齊辦。至前督憲左，始改發陝引二千九百餘道，並准甘商以散茶改陝引銷四千餘引，無非欲收復引地也。此次若不發票行銷，徒失引地，殊為可惜，應比較前次銷過引數，暫撥陝省十二票，引六百道，計五〇引為一票，三年共發票三十六張，行引一八〇〇道，並由蘭州道發給，仍令以散茶行銷，必行空白執照，案陝以免轉折，俟將來察有滯旺情形，方定數額，所發之票即在前次舊商名下承領，掣發分銷。

第四條 新票宜撥發舊商也 查得前辦茶名商，因票多引滯，虧本者盈千累萬，此次若另招新商試辦，不足示體卹而昭平允，將此次陝甘兩省，准領一六八〇〇引，共票三三六張撥給南柜三一六票，撥給東柜二〇票，其票即在從前所領四萬餘引之舊商名下，按其原領計數，以四成攤發，約計前發十票者，此次祇發四票，如有不願及無力續辦者，聽其自便，所遺票引，再招新商承充。惟從前領票，祇有字號，並無姓名，以致漫無稽查，此次應令領票各商先將真實姓名，籍貫報造，再飭總商等查確，方准呈領，倘果領票後，無力辦茶，准其將票轉讓別人，仍以真姓名籍貫報名更易，字號可不必換，如商人有願承遠承充者，應于三年後，奏定時酌辦。

第五條 行引宜掣簽分定也 查從前發票太多，各商不知銷竣何時，往往跌價搶售，敗壞輪規，此次既酌定額，自可無壅塞之虞，然不定以次序，限以司地，則紛紛競爭，必致復蹈前轍，是輪銷

之法宜行也，查輪銷莫公于抽籤，應從章程議定後，即由南柜值年，東柜應速行知會，從前舊商，除未經辦茶來蘭，及將票轉售者，不准承領外，如願領票者，准予八年二月內，先赴道掛號，限三月十五前，將一萬六千八百引票，全數認領，課則限三月內繳清，然後分別詳請發票，票發下後由道預備行簽，每一票配發一枚，俾衆商，將先後輪銷次序，當堂製定，榜示轅門，並註明各商票上，俾得一目了然，蓋票有輪檔，則商人可預算銷茶之期，不必搶先採辦來蘭，而成本亦不至拖累也。所有商名輪檔，正應行知各處厘卡一體查照。

第六條 茶價宜官爲核定也 官茶爲民間所需，而蒙藏番邊民需用尤亟，此次既定輪庸，原無可慮，鐵價爭售，但人心不一，或復藉此居奇，于輪檔章程仍有窒礙，應候新票引茶行銷時，除陝銷之發票，聽商自便，毋庸官爲定價外，所有行銷甘省引茶，到蘭後，先由兩柜總商等盤驗時酌秤數封，查明引數斤兩，是否符合。始存庫內，一俟輪銷到檔，即由總商值年核計，其自湖採茶至起運至蘭省止，茶價運價稅厘共需成本若干，按照時市斟酌公平議就價值，稟道懸牌明示，其在省坐銷者，即照議價散售，若運入司分者，再按路之遠近，將其運脚工價遞加在內，不得輕率不得徇私，所定價值，普通行知所往地方厘卡委員，督令商人遵照，若行市偶有起落，仍准總商等隨時議請增減，但不得任意低昂，違者稟明將茶充公，俟三年一輪，銷竣方准另辦。

第七條 課銀宜照舊先納也，查從前老章，原准東西二櫃商人，將茶銷竣，始定課銀，至同治十三年，兼招南商，因道遠無人認保，遂改爲先課後票，此章雖于各商稍有未便，然此次新票，仍歸前次南商承領居多，則舊章未宜遠易，應飭承領新票各商，仍將課銀先行清償，然後由道詳請發票，俟三年試辦期滿，再加酌定。

第八條 厘稅宜量予裁減也 查商人自湖採茶，運至甘司地面

，連正課以及厘稅脚價成封，統計每引約需成本銀本兩有奇，此次新章凡三百三十餘票，皆依按輪銷售，不許攙越，廿引又復官爲定價，無所低昂，其輪銷在先者成本尙少，倘輪銷在二百票之後，費用納息，未免太重，應將新票引茶厘稅，量爲裁減，以示體卹；除官茶所經湖南，湖北，河南三省納厘無多，仍照舊不議外，其向納新疆落地稅，每兩三分一款，當時原爲籌餉而設，現在軍務肅清，餉需可節，應請咨明劃爵大臣准其豁免，惟出口應納每引四千厘銀，查光緒四年間，改歸哈密收抽，應仍飭商人在哈局呈繳，以爲大營指撥需用。至陝甘二省之厘，上次章程本連採課一兩四錢四分在內，每引酌抽銀一兩六錢，值此商力疲乏，似宜再加體卹，茲照正常，減去一錢六分，每引定爲抽銀一兩四錢四分，如此則商人既資挹注，於雜課向章亦符舊額，而商人成本稍輕，議價自得平正。

第九條 經費宜免其呈繳也 設辦之初，設立督銷局，歲需經費不資，此次既定價輪銷，則督銷局自可毋庸復設，惟從前局費本議在茶厘項下開報，奏咨有案，後乃改在茶厘項下借交，向各商每引加收經費銀三錢，陸續歸款，以致茶厘項下作爲商欠經費銀數千兩，不知舊案既奏明准在茶厘項下支用，則欠款自可於茶厘內開報，無須再抽清除舊欠所辦之茶，照章按引抽收外，所有新票茶封，即毋庸再抽經費銀兩，其借欠之數，統在茶厘項下開報，以符原奏，而恤商艱。

第七條 茶色宜飭歸劃一也 聞從前輪規之壞，多由守輪者因後檔之不能提前攙和雜草以圖厚利，致開私相授受之端，此次議復輪規，先必禁絕假茶，杜絕劣茶方能議定官價，應行文涇陽官卡，嚴飭做茶店戶，凡新票之茶運至卡時，先請卡員盤驗，然後循序成封，如係草葉，即不准其成封，將下輪之茶做成運甘接售，倘有以假茶蒙混成封，起運到蘭後由總商值年盤驗查明，立將假茶焚燬，本商附在輪末，另辦真茶出賣，悉由兩柜總等切實先告各商，凡採

茶時必須揀選一色，毋得參差，斤兩亦須秤定，毋得短少。因蘭城所定官價只論公平，不分上下，倘敢恃以官價以劣茶成封，或斤兩不足，至輪銷時民間不肯照價承買，即礙輪檔，應將後檔之茶接銷，該劣茶並不准其減價出售，此乃最要關鍵，法立必行，各商切勿希冀蒙混，自貽伊戚，是為至要。

第十一條 私茶宜認真嚴禁也 查甘省引額二萬八千餘道，現僅歲銷五千引內外，非設法擴充茶務，仍無大起色，然官引之滯，純多由私茶之充斥，應請督憲通飭關內外各厘卡委員并地方官一體嚴緝，定以功過，如獲私茶一案除將茶封一半充公，一半充賞外，並將卡員記大功一次，記功至三次者，酌予調劑，倘有通同徇隱查禁不力者，亦照一案記大過一次，記過三次，即行撤委，其由北路運出口外之千兩百兩等茶，嚴行杜絕，不准一封入境，其行銷散茶之平涼，甘肅，寧夏各處，一時未能禁絕，或加重抽厘，俾其成本與官茶相等，亦於茶政不無裨益，俟隨時酌議舉行，至新疆為官茶引地深恐俄人侵佔，亦請督憲咨明總署，照會該國商人，不得妄生覬覦。

第十二條 總商值年宜按輪公舉也 查現在章程，繳課方准領票，完厘方准售茶，雖與從前銷茶完課須總商督催者不同，但一切盤茶議價以及查報事件，必得承辦之人始有專責，應於東柜仍設代理總商一人，南柜設立值年二人，均由衆商共同選舉，所有一切稽查議價等事，統歸該總商值年經營，俟五年輪滿，再由衆商於換票時公舉更換，倘果勤慎公正，能洽商情，仍准輪滿時公同稟留，如有弊情，隨時查明另換。

第十三條 茶務宜設員襄理也 查茶務原歸蘭州道專管，但創辦伊始，頭緒紛煩，而道署兼辦各局事務實有應接不暇之勢，且各商時有錢債爭訟等案，尤為煩瑣，非設員襄理難期妥辦，應酌添委員一員專辦茶務及審案事件，每月在茶厘項下開支薪水銀十兩或十二兩，每年所費無多，而各事可期妥速。

武夷祁門茶樹品種之調查與研究

葉 鳴 高

(續)

子、高度與節間長短

茶樹叢生者為灌木，單株直立者為喬木亞喬木，為分類學者所注意，近國人如祁門茶業改良場場長胡浩川氏嘗謂中國茶樹原係喬木大葉種（註一）作者以為茶樹經人工栽培，年年採摘，可使樹型抑制成灌木狀態，苟就其高度及採摘方式詳加調查，參以節間之長短則雖不能判斷今日之各種茶樹品種何者為喬木何者為灌木，然亦相差無幾矣！

茶樹高度之調查紀錄係野外實測者，其中武夷山之名嶺，其樹齡至少在三十齡以上，外山傳入之品種亦約在二十年以上，茶樹生長之情形已詳於產地之地理誌，同植於一地而高下懸殊者不乏其例，各株樣高度幅度單株者列為表(3)，同一品種以無性繁殖者，測量株數不等列為表(4)，簡單分組成表(5)，據統計之結果可分為 i) 矮灌木最高在一公尺以下者，(2) 灌木最高二公尺，(3) 灌木或小喬木最高三公尺而有主幹者，(4) 喬木最高達四公尺以上

幅度之測量數字不齊，大多幅度小於高度，或等於高度，間有分枝習性不同樹勢披張者，則幅度常大於高度，如矮脚烏龍是。

在栽培上及試驗上茶樣之大小可為決定株行距離之準繩，距離過寬則空隙大而產量少，過窄則互相聯接發生生長競爭，故試驗時之株距以二至三公尺為準。

註(一) 萬川通訊1941——P.5—S胡浩川—中國茶樹原是喬木大葉種。

表(3) 43株茶樹高度幅度表

| 號 Field No. | 品 Variety | 高 度 Height | 幅 度 Width m | 號 Field No. | 品 Variety | 高 度 Height. | 幅 度 Width. |
|----------------|--------------|------------------|-------------------|----------------|--------------|-------------------|------------------|
| 10001 | 水仙 | 2.2 | 1.9×2.1 | 10050 | 天鐘 | 3.8 | 4.2 |
| 10002 | 水奇 | 1.62 | 1.7×1.7 | 10055 | 見金山 | 2.2 | 2.0 |
| 10003 | 桃 | 1.70 | 1.7 | 10056 | 水過 | 2.0 | |
| 10005 | 肉桂 | 2.35 | | 10057 | 肉桂 | 2.1 | |
| 10007 | 矮脚烏龍 | 1.80 | 1.9 | 10059 | 慧苑 | 3.2 | |
| 10008 | 占手 | 1.30 | | 10064 | 不見 | 2.5 | |
| 10009 | 佛手 | 0.99 | 1.50 | 10066 | 天陽 | 2.0 | 2.2 |
| 10010 | 仙 | 2.2 | | 10067 | 太 | 2.2 | 3×2.6 |
| 10014 | 子 | 2.5 | 2.25×3.0 | 10068 | 太 | 2.2 | 2.7×3.2 |
| 10015 | 龍 | 3.0 | 3.0 | 10069 | 白 | 1.7 | 2.3×1.5 |
| 10016 | 黃 | 2.0 | 2.95 | 10070 | 瓜 | 1.2 | 2.3 |
| 10019 | 鐵 | 1.4 | | 10078 | 黃竹 | 2.3 | |
| 10024 | 羅 | 1.84 | 3.0 | 10012 | 苦 | 1.3 | |
| 10025 | 鷄 | 0.7 | | 10030 | 玉 | 1.7 | |
| 10028 | 紅 | 0.6 | | 10062 | 石 | 1.8 | 2.4 |
| 10029 | 奇 | 2.0 | | 10063 | 觀 | 2.0 | 4.0 |

茶

區

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|------|
| 10032 | 10038 | 10039 | 10040 | 10041 | 10042 | 10043 | 10044 | 10045 | 10048 | 10049 | 10071 | 鐵羅漢 | 3.3 | 2.29 |
| 蓮鈞瓜 | 台金子 | 瓜香 | 瓜香 | 白柳 | 條 | 金大 | 紅知 | 紅知 | 大 | 大 | 2.1 | | | |
| 2.0 | 3.0 | 1.4 | 1.8 | 3.5 | 2.9 | 3.2 | 3.0 | 1.8 | 3.9 | 1.0 | 4.0 | | | |
| | | | | | | | | | | | 總計45號 | | | |

茶

表(4) 茶樹品種高度統計表

| 品 | 種 | 測 | 量 | 株 | 數 | 平均高度(公尺)±P.E | 平均幅度M.±P.E |
|---|---|---|----|---|---|--------------|------------|
| 水 | 仙 | | 5 | | | 3.6±0.7842 | |
| 烏 | 龍 | | 15 | | | 0.928±0.1383 | |
| 黃 | 龍 | | 7 | | | 1.33 | 1.389 |

| | | | |
|------------------|----------|--|------|
| 奇 蘭 桃 仁 | i2 17 | 1.627 ± 0.19 ⁵ 2.70 ± 0.2526 | 1.22 |
|------------------|----------|--|------|

由表(4)足示烏龍為矮性灌木，黃龍奇蘭為灌木，桃仁為亞喬木，水仙為喬木。

表(5) 茶樹高度分組表

| 組 距 | 品 種 號 碼 | | | | | | | | | | | |
|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--|--|--|--|
| 1M. | 1009 | 10025 | 10028 | 10049 | | | | | | | | |
| | 10039 | 10040 | 10045 | 10066 | 10067 | 10070 | 10063 | | | | | |
| | 10062 | 10003 | 10007 | 10008 | 10013 | 10024 | 10029 | 10032 | | | | |
| 1.1—2M. | 10064 | 10067 | 10068 | 10078 | 10081 | 10001 | 10010 | 10014 | | | | |
| | 10038 | 10042 | 10044 | 10055 | 10057 | | | | | | | |
| | 10041 | 10043 | 10048 | 10050 | 10053 | | | | | | | |
| 2.1—3M. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| 3.1—4M. | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

由分組表所示，矮烏，紅梅，水紅梅為矮性灌木，奇蘭等十六株為灌木，水仙梅占等十三株為亞喬木，白瑞香等為喬木。

表(6) 102株茶樹節間長度(單位公分)之變量分析

| 品種株號 | 節間長度 (Cm.) | | | | | | | | | | 重複次數 | 品種和 | 平均數 (Cm.) |
|-------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|-----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | |
| 10001 | 0.7 | 4.0 | 6.2 | 5.0 | 2.9 | 3.3 | 5.2 | 5.4 | 2.0 | 2.2 | 37.4 | 3.74 | |
| 10002 | 1.70 | 2.2 | 3.1 | 2.3 | 1.6 | 4.0 | 4.3 | 1.0 | 2.0 | 0.7 | 22.9 | 2.29 | |
| 10015 | 2.0 | 1.7 | 2.8 | 3.5 | 2.8 | 2.5 | 2.2 | 1.7 | 4.0 | 4.0 | 27.2 | 2.72 | |
| 10003 | 0.3 | 0.7 | 0.7 | 0.6 | 1.0 | 1.0 | 0.3 | 0.7 | 0.2 | 0.6 | 7.1 | 0.71 | |
| 10004 | 1.2 | 0.3 | 0.6 | 0.5 | 0.6 | 1.0 | 1.2 | 0.7 | 2.0 | 1.7 | 10.3 | 1.03 | |
| 10020 | 2.9 | 2.3 | 3.1 | 2.7 | 3.1 | 2.2 | 2.0 | 3.6 | 3.6 | 3.0 | 29.0 | 2.90 | |
| 10005 | 1.5 | 1.3 | 1.1 | 1.8 | 1.5 | 0.6 | 0.9 | 1.1 | 1.0 | 1.5 | 12.9 | 1.29 | |
| 10006 | 0.9 | 1.2 | 0.8 | 1.5 | 1.2 | 1.3 | 1.5 | 1.2 | 1.8 | 1.0 | 12.4 | 1.24 | |
| 10007 | 3.0 | 3.5 | 3.9 | 2.5 | 5.1 | 4.5 | 2.4 | 1.9 | 1.7 | 2.2 | 30.7 | 3.07 | |
| 10003 | 1.1 | 1.2 | 0.7 | 1.0 | 0.7 | 1.5 | 2.2 | 3.7 | 2.3 | 3.0 | 16.9 | 1.69 | |
| 10009 | 2.0 | 2.0 | 1.5 | 1.2 | 2.3 | 2.3 | 1.4 | 1.3 | 1.0 | 1.0 | 16.0 | 1.60 | |
| 10010 | 1.7 | 3.5 | 1.7 | 2.0 | 1.5 | 1.6 | 0.7 | 3.7 | 4.2 | 1.0 | 24.6 | 2.46 | |
| 10011 | 0.6 | 0.3 | 0.4 | 0.6 | 1.0 | 1.2 | 1.0 | 1.1 | 1.2 | 1.5 | 9.4 | 0.94 | |
| 10012 | 2.0 | 1.8 | 1.7 | 1.5 | 1.6 | 0.3 | 2.2 | 1.2 | 2.0 | 1.2 | 16.0 | 1.60 | |
| 10014 | 4.5 | 2.3 | 3.5 | 4.0 | 3.5 | 4.0 | 4.7 | 3.5 | 3.0 | 2.5 | 35.5 | 3.55 | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|
| 10017 | 2.3 | 2.5 | 2.1 | 3.2 | 3.1 | 3.6 | 2.0 | 1.7 | 2.5 | 2.1 | 25.1 | 2.51 |
| 10052 | 1.1 | 1.0 | 0.7 | 1.8 | 1.6 | 0.9 | 1.7 | 3.2 | 1.0 | 0.9 | 13.9 | 1.39 |
| 10019 | 1.4 | 1.0 | 1.6 | 2.1 | 3.1 | 0.7 | 1.1 | 0.8 | 1.5 | 2.0 | 15.3 | 1.53 |
| 10021 | 1.3 | 2.2 | 1.2 | 1.8 | 1.1 | 2.3 | 3.0 | 3.2 | 2.5 | 2.1 | 20.7 | 2.07 |
| 10022 | 0.7 | 1.0 | 1.2 | 0.8 | 1.1 | 1.5 | 1.0 | 1.3 | 0.9 | 1.2 | 10.7 | 1.07 |
| 10024 | 0.7 | 1.0 | 2.0 | 1.2 | 1.5 | 3.6 | 2.0 | 2.6 | 2.0 | 1.5 | 19.4 | 1.94 |
| 10025 | 1.7 | 2.2 | 0.8 | 0.8 | 1.5 | 1.0 | 1.2 | 0.6 | 0.6 | 0.9 | 11.3 | 1.13 |
| 10026 | 1.0 | 1.0 | 0.7 | 0.7 | 1.3 | 2.2 | 2.7 | 1.3 | 1.0 | 1.0 | 13.4 | 1.34 |
| 10028 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.5 | 0.3 | 0.6 | 0.7 | 0.5 | 0.5 | 0.9 | 5.1 | 0.51 |
| 10032 | 3.6 | 3.3 | 1.2 | 0.8 | 0.9 | 0.7 | 0.9 | 1.1 | 1.1 | 0.5 | 14.1 | 1.41 |
| 10033 | 2.0 | 2.8 | 2.5 | 2.0 | 2.8 | 1.8 | 2.2 | 2.0 | 1.0 | 1.2 | 20.3 | 2.03 |
| 10034 | 0.84 | 0.6 | 0.92 | 2.2 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 1.5 | 2.0 | 2.0 | 16.86 | 1.686 |
| 10035 | 0.8 | 0.5 | 1.0 | 0.4 | 0.7 | 0.3 | 0.3 | 0.3 | 0.4 | 0.7 | 5.4 | 0.54 |
| 10037 | 1.1 | 3.2 | 1.3 | 1.2 | 1.6 | 2.2 | 2.0 | 2.7 | 2.9 | 1.2 | 19.4 | 1.94 |
| 10038 | 5.0 | 4.0 | 3.5 | 2.0 | 3.0 | 3.2 | 4.5 | 3.0 | 2.2 | 5.4 | 35.8 | 3.58 |
| 10039 | 1.2 | 1.0 | 1.5 | 0.8 | 0.3 | 1.6 | 1.3 | 1.4 | 1.1 | 1.0 | 11.2 | 1.12 |
| 10040 | 0.8 | 2.6 | 0.4 | 0.3 | 1.2 | 0.7 | 0.6 | 0.5 | 0.9 | 0.6 | 6.6 | 0.66 |
| 10041 | 1.5 | 2.8 | 2.1 | 1.7 | 1.2 | 1.4 | 0.7 | 0.7 | 0.5 | 1.2 | 13.8 | 1.38 |
| 10042 | 1.2 | 1.4 | 1.7 | 1.8 | 2.4 | 3.3 | 1.2 | 0.8 | 1.1 | 1.4 | 16.3 | 1.63 |

茶

鹽

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| 10043 | 1.7 | 1.2 | 2.2 | 4.0 | 2.3 | 2.6 | 5.8 | 2.5 | 3.0 | 3.7 | 29.0 | 2.90 |
| 10044 | 1.4 | 0.8 | 1.2 | 0.6 | 0.7 | 0.8 | 0.8 | 0.7 | 1.0 | 1.2 | 9.2 | 0.92 |
| 10045 | 0.5 | 0.5 | 1.1 | 1.4 | 0.5 | 0.4 | 0.4 | 0.7 | 0.3 | 0.4 | 6.2 | 0.62 |
| 10047 | 2.2 | 1.7 | 1.0 | 2.1 | 1.2 | 1.5 | 1.8 | 1.7 | 3.9 | 2.3 | 19.6 | 1.99 |
| 10048 | 0.7 | 2.3 | 1.8 | 2.6 | 3.2 | 3.1 | 3.4 | 5.5 | 2.2 | 1.7 | 23.5 | 2.55 |
| 10049 | 1.8 | 0.4 | 0.4 | 0.5 | 0.7 | 0.6 | 0.6 | 0.4 | 0.4 | 0.8 | 6.9 | 0.56 |
| 10055 | 2.2 | 2.4 | 2.1 | 2.1 | 1.4 | 1.5 | 1.0 | 1.3 | 0.8 | 1.2 | 16.0 | 1.60 |
| 10056 | 1.2 | 1.9 | 1.2 | 0.6 | 0.2 | 0.8 | 0.5 | 0.5 | 0.3 | 1.3 | 9.0 | 0.90 |
| 10057 | 0.7 | 0.7 | 0.5 | 2.0 | 2.1 | 1.5 | 0.7 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | 9.7 | 0.97 |
| 10059 | 1.0 | 1.2 | 0.6 | 0.7 | 1.5 | 1.2 | 1.3 | 1.4 | 1.3 | 1.0 | 11.2 | 1.12 |
| 10064 | 0.5 | 0.7 | 0.6 | 0.7 | 0.2 | 0.7 | 2.0 | 1.5 | 1.5 | 0.2 | 8.5 | 0.85 |
| 10066 | 0.9 | 1.0 | 0.3 | 0.7 | 0.3 | 1.1 | 1.0 | 1.4 | 2.0 | 2.0 | 11.3 | 1.13 |
| 10068 | 1.1 | 0.9 | 0.7 | 0.6 | 1.1 | 1.1 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 1.5 | 9.3 | 0.93 |
| 10069 | 6.9 | 2.7 | 3.0 | 3.0 | 3.2 | 3.6 | 4.1 | 1.4 | 1.2 | 1.1 | 30.2 | 3.02 |
| 10060 | 0.5 | 0.5 | 0.9 | 1.1 | 1.4 | 1.1 | 1.2 | 0.4 | 0.6 | 0.4 | 8.1 | 0.81 |
| 10061 | 0.6 | 1.7 | 0.8 | 1.6 | 1.4 | 1.3 | 2.0 | 1.0 | 1.0 | 1.4 | 12.8 | 1.28 |
| 10062 | 1.7 | 1.6 | 0.8 | 1.2 | 1.5 | 0.9 | 1.7 | 1.1 | 1.3 | 2.3 | 14.1 | 1.41 |
| 10063 | 1.3 | 2.4 | 3.0 | 3.2 | 2.3 | 4.5 | 4.3 | 2.2 | 3.0 | 2.4 | 23.7 | 2.37 |
| 10070 | 2.3 | 2.7 | 2.0 | 1.5 | 2.3 | 2.2 | 1.0 | 3.0 | 2.5 | 2.5 | 22.0 | 2.20 |

茶

鹽

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| 10071 | 2.2 | 3.5 | 3.8 | 2.3 | 2.7 | 2.3 | 2.5 | 2.8 | 2.9 | 1.7 | 26.7 | 2.67 |
| 10072 | 2.0 | 2.5 | 1.4 | 1.0 | 1.0 | 1.6 | 1.0 | 2.0 | 1.4 | 1.3 | 15.2 | 1.52 |
| 10073 | 2.2 | 4.0 | 2.2 | 2.3 | 2.7 | 2.5 | ... | 1.2 | 1.8 | 2.6 | 24.6 | 2.46 |
| 10074 | 4.0 | 3.7 | 1.9 | 2.0 | 2.6 | 2.0 | 4.6 | 3.0 | 2.0 | 1.1 | 25.9 | 2.59 |
| 10075 | 2.0 | 2.9 | 3.0 | 3.2 | 2.5 | 2.6 | 2.3 | 1.8 | 1.7 | 1.2 | 23.2 | 2.32 |
| 10076 | 1.0 | 2.3 | 2.5 | 2.0 | 2.0 | 1.6 | 2.0 | 1.5 | 1.2 | 1.3 | 17.4 | 1.74 |
| 10077 | 2.0 | 3.7 | 3.6 | 2.6 | 2.3 | 1.4 | 3.4 | 1.0 | 1.0 | 0.7 | 21.7 | 2.17 |
| 10078 | 2.0 | 2.2 | 2.1 | 1.2 | 1.4 | 0.9 | 1.4 | 2.0 | 3.0 | 1.7 | 17.9 | 1.79 |
| 10079 | 2.2 | 4.0 | 3.2 | 2.1 | 3.6 | 2.5 | 2.0 | 2.7 | 2.3 | 1.8 | 26.7 | 1.67 |
| 10084 | 1.5 | 1.2 | 0.4 | 0.3 | 0.2 | 2.0 | 2.0 | 2.0 | 1.5 | 1.0 | 12.2 | 1.22 |
| 10089 | 1.8 | 2.2 | 2.2 | 2.3 | 2.5 | 1.6 | 2.2 | 1.6 | 2.2 | 1.7 | 20.3 | 2.03 |
| 10090 | 1.3 | 0.7 | 1.1 | 1.7 | 2.0 | 2.0 | 2.1 | 2.5 | 0.7 | 0.3 | 14.9 | 1.49 |
| 10091 | 2.6 | 1.8 | 1.5 | 1.0 | 1.3 | 2.9 | 3.0 | 1.9 | 1.7 | 3.6 | 21.3 | 2.13 |
| 10092 | 0.5 | 0.6 | 0.7 | 0.8 | 2.0 | 0.6 | 0.7 | 1.2 | 1.6 | 1.5 | 10.2 | 1.02 |
| 10101 | 1.0 | 1.0 | 1.0 | 1.6 | 1.5 | 2.7 | 2.7 | 2.0 | 1.0 | 0.7 | 15.2 | 1.52 |
| 10102 | 2.7 | 2.3 | 1.6 | 2.1 | 3.0 | 4.8 | 3.2 | 2.1 | 1.8 | 1.7 | 25.3 | 2.53 |
| 10103 | 2.0 | 3.0 | 4.0 | 2.5 | 2.7 | 1.8 | 2.1 | 2.4 | 3.3 | 3.0 | 26.8 | 2.68 |
| 10104 | 2.7 | 3.0 | 2.5 | 3.2 | 2.3 | 1.0 | 2.7 | 3.0 | 2.6 | 3.2 | 24.2 | 2.42 |
| 10105 | 4.0 | 3.0 | 2.7 | 1.5 | 1.0 | 1.2 | 2.0 | 1.5 | 2.2 | 1.6 | 20.7 | 2.07 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| 10106 | 4.2 | 2.1 | 2.6 | 1.6 | 1.6 | 2.7 | 2.0 | 2.3 | 2.0 | 2.0 | 23.1 | 2.31 |
| 10107 | 1.5 | 2.1 | 1.7 | 2.1 | 2.5 | 1.2 | 2.2 | 2.1 | 1.6 | 1.5 | 18.5 | 1.85 |
| 10108 | 1.6 | 1.5 | 1.3 | 1.5 | 2.3 | 3.5 | 2.5 | 2.4 | 1.7 | 1.4 | 19.7 | 1.97 |
| 10109 | 3.2 | 2.0 | 2.2 | 1.3 | 2.1 | 2.5 | 2.5 | 1.9 | 3.0 | 2.5 | 23.2 | 2.32 |
| 10110 | 2.0 | 1.5 | 0.7 | 1.2 | 1.2 | 1.1 | 1.1 | 1.1 | 1.7 | 1.1 | 10.7 | 1.07 |
| 10111 | 2.4 | 2.5 | 2.2 | 1.5 | 1.0 | 1.5 | 1.5 | 1.4 | 2.2 | 2.8 | 12.9 | 1.94 |
| 10112 | 3.0 | 3.6 | 3.5 | 3.1 | 3.7 | 1.5 | 3.1 | 2.2 | 1.9 | 2.5 | 23.1 | 2.31 |
| 10113 | 3.2 | 3.0 | 2.0 | 3.9 | 2.5 | 2.4 | 1.5 | 3.0 | 3.8 | 3.5 | 28.8 | 2.88 |
| 10114 | 2.0 | 1.6 | 1.6 | 1.1 | 1.0 | 1.6 | 2.0 | 1.5 | 1.5 | 1.6 | 15.5 | 1.55 |
| 10115 | 4.1 | 4.5 | 3.3 | 3.2 | 2.5 | 3.5 | 4.0 | 4.4 | 3.5 | 2.9 | 34.9 | 3.49 |
| 10116 | 1.6 | 1.0 | 0.1 | 1.6 | 1.2 | 1.0 | 1.1 | 2.1 | 2.5 | 2.2 | 15.0 | 1.50 |
| 10113 | 3.5 | 3.5 | 2.7 | 3.0 | 3.0 | 2.8 | 2.9 | 3.0 | 2.0 | 2.0 | 28.4 | 2.84 |
| 10119 | 3.0 | 1.1 | 0.6 | 0.3 | 1.0 | 1.1 | 0.9 | 1.0 | 1.7 | 1.5 | 12.2 | 1.22 |
| 10120 | 1.8 | 1.6 | 1.3 | 1.7 | 1.5 | 3.5 | 2.0 | 2.4 | 3.0 | 1.6 | 20.4 | 2.04 |
| 10121 | 2.0 | 1.6 | 3.0 | 2.5 | 2.1 | 1.1 | 1.5 | 1.6 | 1.9 | 1.8 | 19.1 | 1.91 |
| 10122 | 1.5 | 1.5 | 2.7 | 2.3 | 2.0 | 1.5 | 1.0 | 1.8 | 1.3 | 1.4 | 17.3 | 1.73 |
| 10123 | 4.5 | 4.5 | 2.4 | 2.7 | 2.3 | 1.6 | 1.4 | 3.2 | 3.0 | 1.2 | 26.8 | 2.68 |
| 20002 | 3.9 | 3.1 | 2.2 | 5.0 | 3.5 | 3.1 | 3.0 | 3.1 | 3.0 | 3.1 | 33.0 | 3.30 |
| 20003 | 5.1 | 4.9 | 3.5 | 4.7 | 3.8 | 6.1 | 7.7 | 3.2 | 5.9 | 3.5 | 48.4 | 4.84 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------|------------|----------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|---------|-----------|
| 20004 | 3.9 | 2.7 | 3.9 | 3.6 | 3.3 | 2.7 | 3.2 | 1.4 | 1.7 | 1.8 | 29.1 | 2.91 |
| 20003 | 4.9 | 1.2 | 1.5 | 1.6 | 1.7 | 3.0 | 2.3 | 1.8 | 2.5 | 2.0 | 19.5 | 1.95 |
| 20014 | 3.5 | 1.4 | 2.0 | 3.0 | 2.1 | 2.3 | 2.0 | 2.9 | 3.5 | 3.3 | 30.1 | 3.01 |
| 20009 | 2.1 | 2.0 | 0.9 | 1.8 | 2.9 | 2.2 | 2.4 | 3.5 | 3.0 | 2.5 | 23.3 | 2.33 |
| 20010 | 2.4 | 2.0 | 3.7 | 2.8 | 3.0 | 2.8 | 3.7 | 3.9 | 3.2 | 3.0 | 31.5 | 3.15 |
| 20011 | 4.0 | 3.5 | 2.2 | 2.5 | 1.9 | 2.4 | 3.0 | 3.1 | 3.2 | 3.0 | 29.8 | 2.98 |
| 20013 | 4.5 | 4.2 | 3.7 | 1.8 | 1.7 | 1.5 | 3.2 | 3.7 | 4.8 | 3.7 | 32.8 | 3.28 |
| 20015 | 2.7 | 1.3 | 2.6 | 2.4 | 2.6 | 2.5 | 1.6 | 2.8 | 1.3 | 1.2 | 21.0 | 2.10 |
| 20016 | 2.1 | 2.5 | 2.0 | 2.5 | 2.4 | 3.0 | 2.3 | 0.9 | 1.8 | 1.6 | 21.1 | 2.11 |
| 20021 | 2.7 | 2.3 | 1.0 | 1.0 | 1.5 | 1.0 | 1.5 | 2.5 | 1.5 | 1.2 | 16.1 | 1.61 |
| 每重複和 | 309.44 | 214.60 | 191.12 | 194.30 | 196.00 | 204.80 | 218.60 | 201.80 | 196.80 | 183.20 | 2004.36 | 全数平均1.965 |
| 每重複和 | 43335.1133 | 49033.16 | 33526.8544 | 37752.49 | 38416.00 | 41861.16 | 45582.25 | 40521.69 | 38533.69 | 33562.24 | | |
| 每重複和 | | | | | | | | | | | | |
| 平 | | | | | | | | | | | | |

茶

鹽

茶業在上海

健 明

上海，是全國經濟的中心，各種貨物最大的吞吐口。單就茶業來講，目前外銷茶幾乎全部由上海出口，所以說上海是全國茶區金融的樞紐也不算過甚其辭。上海茶價的漲落影響到內地產區的茶價，換一句話說，也直接影響到數千萬賴茶為生的人民的生計，由此可見上海茶市的重要了。而上海茶業界的活動也是全國的領導，從上海茶市的興衰和茶界的動態里便可看出全中國茶市的梗概，所以上海茶市的情形和茶界的動態便成為全國茶人所矚目而關心了。現在就材料之所及，將上海各種茶業組織的情形和目前茶業輸出的狀況作一報導，以供關心茶業人士的參考。

一、活躍在上海的各種茶業組織

(1) 茶業團體

上海現在有五個茶業團體，各有其千秋，可是並沒有何種特異的區別，實際上碰來碰去就是這幾個人而已。

A、中國茶業協會

有個人會員四十一人，行號會員三十二，團體會員四，共計七十八單位。但是理監事却有五十四位，入會的僅三十七，其餘十七個理監事還未入會。這個協會是以聯絡茶業界同志研究並推進中國茶業的發展為宗旨的。他的任務是：增加茶葉生產改良茶葉製造，調整茶葉運輸，調劑茶業金融，推廣茶葉貿易，調查茶業狀況，編

製茶業統計推進茶葉研究，發行茶業刊物，改進茶農茶工生活，及其他有關茶業發展事項，是五月間成立的理事長係前中茶公司總經理壽景偉先生，設會所於金陵西路一九七號振興茶業公司內。

B、東南茶區場廠聯合會

抗戰期間，東南各省的製茶場廠爲了請求茶貸和計劃東南茶事的發展會有東南茶區場廠聯合會的組織，可是後來因爲外銷中斷，茶葉海運斷絕，而這個組織亦告沉寂了，現在捲土重來，目的還是請求政府辦理茶貸，是勝利後在上海第一個出現的茶業團體，而且來自後方，所以別人都側目以看。現有會員三七二單位（閩省不在內），完全是製茶場廠，沒有皖南，贛東，遂淳，温州，平水及福建等區分會，主任委員吳覺農先生會所設在北四川路七五七號，現在正準備改組爲製茶工業同業公會全國聯合會，並在請求政府收購。

C、上海輸出業同業公會

由前洋庄業同業公會改組而來，在本年四月正式成立，有會員五十七，理事長唐季珊先生設會所於北京路願家弄十五號，完全代表過去茶棧勢力，會員中實際經營茶葉出口業的不及十分之一，而會員所以如是之多，也是由於今年茶貸而來的因爲茶貸規定僅該會會員可爲承還保證人的緣故。由於會員性質的不同，份子複雜，意見紛歧因此會的本身，顯得無能。

D、上海市茶行商業同業公會

有會員六十人，茶行既無一定的定義，所以凡做代容買賣的都可爲會員，理事長黃燕堂先生是振中茶葉出口行的經理，會所設在成都路三〇五號，平時很少活動，也不大理會應做的事，團結力不強，不能保障同業利益，僅僅追隨着其他團體而已。

E、上海市茶葉商業同業公會。

這個名稱是什麼意思？誰也解釋不出來，實際上，這個會是店

注業同業公會改組的，會員都做店庄生意，理事長鄭鑑源，是一個擁有鉅資的老先生，此會代表儼帶勢力現有會員不詳待查。

因為同業公會的性質分得不嚴明，會員的資格沒有嚴格的規定，所以一個茶葉公司往往須參加幾個同業公會。例如汪裕泰，他經營出口，代客買賣，製茶及門庄業務所以須參加輸出業，茶行業，茶業商業等同業公會，他的製茶廠又加入場廠聯合會，自然也必須加入茶業協會了。所以上海茶業團體，很少是有力量的。

同時，上海經營茶葉出口的還是幾家洋行，他們仍以外國進口商代理行的資格買茶，他們也不參加任何公會。我們仍舊沒有脫離那個老的時代，仍舊做洋行的尾巴，不能爭取市場上的自主，這是很值得我們注意的。

(2) 上海的茶葉公司

上海的茶葉公司行棧，現在可以分為新舊兩種勢力：舊勢力有實力，但是不會活動，要跟着新勢力走。

這是什麼緣故呢？舊的公司行棧，都有悠久的歷史，根基厚，容幫多，擁有大批陳貨，例如中國茶葉貿易公司，至少存有一二萬箱陳茶，這種陳茶從前不過幾千元一担，但現在最陳的陳茶也值四五萬元一担，所以這種老公司表面上雖只有幾千萬元的資本，可是存貨却擁有十餘萬萬元，新設的公司就佔不到這種便宜，就是有些陳茶，不但數量有限，而且成本也高，所以資本雖號稱數萬萬，而實力反差了。

但是在這個時代里，舊商人的確顯得落伍，他們口不能說，筆不能寫，因此要對付官方，新聞界，就不得不由新公司來應付了，舊公司抱着有福同享的主張，但因此舊勢力就不得不跟在舊勢力之後了。

當然事實上並不這樣簡單，新舊勢力之間固然不能相互協調，就是在舊勢力中也是五花八門，新勢力間更是各自為政，談不到合

作，只是有時在相互利害一致的前提下，才大家會同起來蓋一個章

我們如加以詳細的分析，舊勢力的代表是，大德昌，中茶貿易，午昌，公升承，同泰祥，汪裕泰，洪源潤，華茶，華成，新華，及震和等；新勢力的代表是大中國，中國久與，安徽和興華。

上海新辦的茶葉公司並不如意想之多，範圍也不大，新勢力因為資力薄弱，頗難與舊勢力對抗，輸出業同業公會還是被過去的茶棧所把持，新舊勢力最大區別在於新勢力都自行大量製茶，而舊勢力則以中間利潤為中心。

上海的各公司間不能取得合作，這是最大的致命傷，譬如說，現在的市息很高，洋行要買茶葉，必要等到開船前十數天才動手買，平時賣方如欲求售，他們便大貶其價，茶葉公司如能聯合起來，一定不會任人宰割，可是他們互相猜忌，各自為政，不能聯合；因此洋行得以個別擊破的方式，操縱市場，所以茶價的漲落仍操在洋行手內。勝利以後的茶業依然如此，我們真無話可說。

(3) 上海的買茶洋行

上海的買茶洋行有下列幾家：

英商 怡和洋行，協和洋行，錦隆洋行（即午昌茶葉公司和同孚洋行）

法商 永興洋行

印商 裕隆洋行，美星洋行，瑞昌洋行，安和洋行和克昌洋行

。

伊朗 拈孖滋洋行

丹麥 寶隆洋行

以上幾家洋行中以怡和協和與永興規模最大，買茶量亦最多，怡和協和以紅茶為主，永興以綠茶為主。怡和專營英銷，協和營銷埃及，永興運銷北菲，拈孖滋運銷伊朗而凡屬印商之洋行均營印銷

的業務，而運往美國的茶葉，均由中國商出口。

二、近數月來上海茶葉的輸出狀況

勝利以後的茶葉紅了幾月，不久又黯淡下來！最初，外匯率還沒有定，大家都不敢大量出口，到了三月四日，二〇二〇的匯率發表了，茶葉出口的命運也被註定了，試想，一磅茶葉賣五角美金吧，只值十一萬一担，但上海當時的陳珍眉也賣七八萬元一担，祁紅要十七八萬元一担，出口商望着倉庫里的茶葉搖頭嘆息，誰肯賠本出口呢？茶價因此漸趨下落了。

到了九月十九日外匯改為三三五〇元以後，茶價也隨着上漲，但不久又漲過了限度，開始同降，今將本年上海茶葉輸出的數量列如下表（三十五年二月至十月）單位：公担。

| | 綠 茶 | 紅 茶 | 烏 龍 茶 | 其 他 茶 | 合 計 |
|-----|-----------|-----------|--------|----------|-----------|
| 二月份 | 48.000 | — | 10.00 | — | 58.000 |
| 三月份 | 77.800 | 45.520 | 13.40 | 113.250 | 249.970 |
| 四月份 | 133.780 | 198.615 | 21.80 | 237.135 | 504.330 |
| 五月份 | 623.900 | 478.525 | — | 112.400 | 1219.825 |
| 六月份 | 1813.615 | 652.765 | 66.14 | 95.300 | 2627.820 |
| 七月份 | 1725.135 | 2196.205 | 2.88 | 141.700 | 4065.920 |
| 八月份 | 2815.215 | 6068.595 | — | 16.300 | 8700.110 |
| 九月份 | 2032.400 | 8767.640 | 232.75 | 333.740 | 12371.530 |
| 十月份 | 1378.180 | 6949.550 | 170.59 | 43.000 | 8541.320 |
| 總 計 | 11456.025 | 25357.415 | 517.56 | 10007825 | 38338.825 |

自上表的出口數字來講，二月份輸出總量不過五十八公担，到九月份有一萬二千餘公担，但到了十月份又降至八千五百餘公担，自今年二月到十月這九個月的總輸出量不過三萬八千餘公担，這個數字與戰前上海同期輸出量相較僅及百分之十，撫今思昔，能不黯

然？以輸出茶數來說，紅茶最多，綠茶次之，烏龍茶又次之。紅茶所以出口最多的原因是台灣收為國有後，大量的台灣紅茶由滬轉運出口，而印度埃及都歡迎價格低廉的台紅作為拚和之用，所以紅茶的出口數量最多了。

現在我們再把自二月份至九月份上海茶葉輸出國別列成一表，來作一個詳盡的研討：

上海茶葉輸出國別數量表

(三十五年二月—九月)單位：担

| | 2—3月 | 四月 | 五月 | 六月 | 七月 | 八月 | 九月 |
|-----------------------------|--------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|
| 美國 | 96.00 | 443.72 | 1143.79 | 2147.13 | 2237.91 | 1923.35 | 2226.35 |
| 香港 | 466.42 | 483.69 | 394.20 | 391.87 | 570.19 | 5357.71 | 148.60 |
| 法國 | 16.36 | — | — | 158.53 | — | 1118.89 | 2636.00 |
| 蘇列實 | 37.16 | 26.40 | — | 95.28 | — | — | — |
| 暹羅 | — | 3.35 | — | — | — | — | — |
| 新加坡 | — | 51.50 | — | — | 92.00 | 110.11 | 1013.38 |
| 印度 | — | — | 333.12 | 1454.46 | 2335.51 | 5357.71 | 6220.32 |
| 埃及 | — | — | 568.54 | 506.96 | 883.38 | 1798.57 | 2226.05 |
| 英屬及 英屬丹 及哥 羅爾 牙 | — | — | — | 41.43 | 1936.43 | 1988.37 | 5707.87 |
| 丹 | — | — | — | 239.00 | — | — | 3658.26 |
| 伊 | — | — | — | 240.40 | — | — | 45.36 |
| 比利時 | — | — | — | — | — | 119.13 | 63.50 |
| 總計 | 615.94 | 1008.66 | 2439.65 | 5255.06 | 8105.92 | 17230.90 | 24741.31 |

自上表的數字來看，輸往印度的最多，英國次之，美國又次之。一般人，對於印度的買中國茶往往會感到十分驚訝，印度不是產茶國麼？爲什麼要買中國茶呢？但當你知道了內情便洞燭一切了，他們所買的全是台灣B.O.P.七八月間台灣B.O.P.在上海不過賣六七萬元一担，以美金折合，每磅不過三四角，印度因爲茶產減少，但却要供給英美和歐陸的市場，因此就看中了台灣B.O.P.因爲他和印度的紅茶可以拚和，不必再經過其他手續，價廉物美，何樂不爲？這要怪中國人自己沒有辦法，爲什麼自己不裝運出口呢，運到美國去的大部份是綠茶可是數量不多，除非茶葉買價取消，美國市場並沒有若何發展的希望，並且最近裝運美國市場的蓬額日本新茶，刻下業已做開，每磅約在美金三角八分左右，而我國陳茶尙售四角二分，因此美方對華茶已不感興趣。運到英國去的紅茶爲多且每月逐有增加，前途頗顯出光明的希望，英國糧食部最近已核准在本年底可輸入華茶250萬磅，可是價格之高和中國境內的不寧及品質的不一頗使進口商有裹足不前之勢，這消息傳來，不夠使我們警惕麼？烏龍茶幾乎全部運往南洋，可是到南洋的交通還沒有暢通，所以烏龍茶出口的數量有限？運到埃及去的紅綠茶兼有，他現在做着北菲的客，而北菲的市場在九月份才開始，因爲在九月以前進口禁令。在出口茶葉中大部份是陳茶，新茶出口的不及百分之一，這是一個嚴重的現象，而在上表中最值得我們注意的，蘇銷還沒有開始，這顯示我們已失去了一個大主顧。

上海茶葉出口業正瀕於死亡的關頭，前途如何實難預料，但是商人們都想死裏求生，困獸猶鬥，終有一天會打出一條生路的。

請 批 評 ！

請 指 教 ！

請 交 換 ！

請 訂 閱 ！

紅茶補火時間問題之探討

黃奠中 程家玉

一、前言

目前紅茶之製造技術，其他手續，姑置不論，而於拏和補火之一作業，獨未見其盡善合理。已往每年出現于商場之紅茶成品，有合于一般外商胃口之適當火工者，固皆寥寥可數，大多數成品，則非失之過高，即或嫌其太低，甚至焦化與微變，坐是而遭損失者，幾居其大半。推原其故，純由對於補火技術未能予以控制使然。

攷茶葉在拏和裝箱前之補火，實具無上之重要，其足以影響成品品質者至重。補火適當，往往可能掩蔽茶葉品質之輕度低劣；補火失當，即能促使茶葉品質之顯著下降。究竟如何得其適當，此為今日一般製茶業者之所迷糊。亟應獲得一確當補火標準，建立合理之技術，摒抽象而達具體，化特殊而為一般，方合乎今日科學之原則。作者不自揣淺陋，就此重大問題而予探討，實為力有未足，非敢望對於今後製茶業者有所貢獻，蓋欲拋磚引玉，就正于諸從事茶業研究者之前，願不以獻醜而自隱却也。

二、補火程度與補火時間之關係

補火程度與補火時間之關係，通常乃有兩種：

(一) 無一致之關係，乃又有下列兩種：

1. 在火溫有高低之變異情形下，補火程度與補火時間往往不能一致。其補火時間久暫，常與火溫高低，成反比例。

2. 在茶葉形質上之有變異情形下，補火程度與補火時間亦有差別。此則隨其形質變異情形之不同，未可一例。

(二) 有一致之關係；此必得在同等補火火溫與同一茶葉形質之條件下，補火程度與補火時間，往往可一致。

本文之探討目標，乃係側重於前一種之補火程度與補火時間無一致關係之各項因子之比較，討論一定之補火適當標準時間。此於以後分段詳為論列。茲先就後一種之補火程度與補火時間有一致之關係，為概略之敘述，以明茶葉品質在補火過程中之變化情形。

所謂補火程度與補火時間有一致之關係，乃指補火程度增進在其補火經過時間內，常有一定之標準，無或差致。換言之，補火程度常隨補火時間之延長而有一致之變化。但欲獲得此種一致關係，必得先具有同等補火火溫與同一茶葉形質之兩項條件。

設若補火程度與補火時間之有一致之關係，對於茶葉品質之影響，究為何如？補火所能影響茶葉之品質者，厥為香氣，滋味，湯液，葉底四項。此四項品質在補火進化中，有增有降，殊難使之完全相同，茲分述之於后。

(一) 香氣在補火中之變化，初由低淡駁雜，進至高芳純和，再進至燥烈，漸而淡薄焦化。適度補火，即香氣發展至最高之高芳純和之程度，不足者為低淡駁雜；過度者甚為燥烈，甚至淡薄焦化。

(二) 滋味在補火中之變化，初亦由疲弱駁雜進至純和醇厚，再進至燥烈，漸而淡薄焦苦。適度補火，亦即滋味發展至高度之純和醇厚之程度；不足者多疲弱駁雜；過度者，多燥烈，甚至淡薄焦苦。

(三) 湯液在補火中之變化，初由深暗進至濃豔透明；再進即逐形淺淡。適度補火，可得濃豔透明之湯液；不足者深暗；過度者淺淡，均非所取。

(四) 葉底在補火中之變化，乃為一種逐漸降低之趨勢，而無增進之可能。適度補火，宜保持其最初之遊麗鮮紅之顏色，不使顯著降低。過度補火，常使葉色深暗，甚至枯黑捲結而不開展。

以上所述香氣，滋味，湯液三項品質之變化，常可以同時達到最高限度之發展。惟葉底鮮麗之減退，則恆較迅速也。

三、補火火溫與補火時間之關係

補火火溫高低，為最能左右補火時間久暫之一因子。故在各種不同之補火火溫情形下，應注意其補火時間之適當延長與縮短，以期獲得適當之補火程度，而不致有不足或過度之弊。故在發現補火火溫有高低變異時，應不能使補火時間有一致之延縮。

補火火溫與補火時間之關係，乃有下列二種：

(一) 火溫變異較小者，其所需補火時間之延縮性亦較微小，火溫變異較大者，其所需補火時間之延縮性亦必加大。此種時間延縮之大小標準，恆視其火溫高低變異度數為轉移。

1. 火溫變異在十度左右時，其補火時間之延縮，距離當最微小。

2. 火溫變異在六十度左右時，其補火時間延縮範圍，勢將較火溫相差十度時為大。

3. 火溫變異在三十度左右或以上時，其補火時間延縮當更加大。

(二) 在火溫高低同一變異之情形下，火溫適中者，對於補火所需時間之延縮性，常較火溫過高或過低者為小。而火溫過高或過低者，對於補火所需時間之延縮性，常較火溫適中為大。此以火溫過低，對於茶葉品質之可能變化作用太緩，而火溫過高者，對於茶葉品質之可能變化作用，則又太為迅速，故于補火時間之延縮性均較火溫適中者為大。

1. 在攝氏七十度至八十度之火溫，用于補火，最爲適中，而此兩種溫度間之相差度數，雖達攝氏十度，而其補火時間之延縮性乃爲最小。

2. 攝氏九十度之火溫，用於補火，似嫌過高，且與攝氏八十度之火溫相差度數，亦爲攝氏十度；其補火時間之延縮性，必較前者爲大。

3. 攝氏六十度之火溫，用於補火，似嫌過低。若與相差十度之攝氏七十度火溫比較，其補火時間之延縮性，當更加大。

四、採製時期與補火時間之關係

茶葉採製時期之有先後，質地乃有老嫩之殊，其於補火時間，亦頗有關係。通常情形，採期較早者，葉質較嫩，耐火力較弱，補火時間須延縮短；採製時期較遲者葉質較老，耐火力較強，其補火時間，須有相當延長。

若僅就春季間之採製時期先後分爲初期，中期，末期三種，可以發現在各期中之製茶補火時間，亦有一定之延縮規律可循。

(一) 在各個採製期中，其彼此時間距離相等者，其補火所需時間之延縮性，亦必相似。

1. 春初期與春中期之補火時間比較，前者應較後者爲縮短，而後者之補火時間，常較前者爲延長。

2. 春中期與春末期之補火時間比較，春中期又須較春末期爲短，而春末期之葉質最老，故其補火時間又須較長。

(二) 在各個採期中，其彼此期間距離不相等者，其補火所需時間之延縮性，必不一致。

1. 春初期至春中期之比較，春中期至春末期比較，彼此期間距離不相等者，其補火時間之延縮性，必視其距離長短而分大小。

2. 春初期至春中期或春中期至春末期之所需補火時間之延縮性

，常較春初期至春末期為小。後者之時間距離較長，故其補火時間之延縮性似亦較大。

五、醱酵程度與補火時間之關係

醱酵程度高低之能左右補火時間久暫之情形，不為一般所忽視，而從未有加以注意者。作者于數年前在祁門茶場舉行補火試驗，常感有補火時間超出一般情形之延長，而驗視火溫與其他處理均完全一致，初竟不知其變異因子之所在。嗣經一再探討，並舉行規劃試驗，始發現紅茶醱酵程度高低，亦足以左右補火時間之久暫，且其左右之力量，僅次于補火火溫之變動，而較其他之足以變動補火時間之因子，顯為重要。茲述其關係如次。

(一) 醱酵程度之較高者，補火時間之延縮性亦較小；醱酵程度較低者，其補火時間之延縮性亦較大。蓋以醱酵程度愈低者，耐火力愈大，醱酵程度愈高者，其耐火力愈弱。

1. 醱酵六小時與醱酵三小時者，醱酵時間相差一小時，而以其醱酵程度較低，補火時間之延縮，乃常較大。

2. 醱酵三小時與醱酵四小時者，醱酵時間相差雖亦為一小時，其補火時間之延縮，通常則較小。

(二) 醱酵程度高低相差較小者，補火時間之延縮性亦較小；醱酵程度高低相差較大者，補火時間之延縮性亦較大。此以醱酵程度高低之變異有殊，耐火力亦顯有強弱之分。

1. 醱酵時間相差較小者，其醱酵程度之差異較小，故補火時間之延縮性，亦常較小。

2. 醱酵時間相差較大者，其醱酵程度之差異較大，故補火時間之延縮性，亦常較大。

六、精茶類別與補火時間之關係

紅茶精製中，常分成若干之類別，若本身茶，子口茶，圓身茶，長身茶等是。在此各種茶類間，其本有質性，頗不一致。故其補火之所需時間，亦應有所差別。且在各類茶中之質性變異程度，尤不齊一，而其補火之時間之延縮性，似亦不可盡同。

(一) 各類茶之質性變異相差者：

1. 本身茶與正子口茶之質性變異程度常不相上下其補火所需時間之延縮性，當為較小。

2. 圓身茶與長身茶次子口茶及其他同類茶之質性變異程度亦相等似，其補火所需時間之延縮性，自亦較小。

(二) 各類茶質性變異顯著者：

1. 本身茶質地細嫩，圓身茶長身茶次子口茶，質地均較粗老，不較本身茶耐火，此其所需補火時間，須較有顯著之延長。

2. 正子口茶質地雖常較本身茶稍次，但與其他各類茶比較，仍多懸殊。此其補火所需時間之延縮性，自亦較大。

六、體形大小與補火時間之關係

紅茶精製中常分其長短之大小為七段至九段以上。若四號茶，五號茶，六號茶，七號茶，八號茶，九號茶，十號茶以及砂茶等等。此其體形既有大小差別，若欲同一達到適當程度，其補火所需時間，尚難一致。

體形大小與補火時間之關係，可分兩種：

(一) 因體形大小而引致之質性有變異者：

1. 體形大小適中之六號茶，七號茶，多係質地較嫩之茶，其補火所需時間，似須較為縮短。

2. 體形較大之四號茶五號茶，質地較老而耐火，其補火時間，性較延長。

(二) 因體形大小而引致補火時間之久暫者：

1. 茶葉體形較大者，補火時間易于透火，其補火時間，亦似須較縮短。
2. 茶葉體形較小者，補火時火力不易上透，其補火時間，亦須較長。

七、標準補火時間之商榷

以上討論所及者，均為抽象之依據，不足以為實用。此應建立一較為確當而合乎一般實際運用之一標準補火時間，奠定科學技術之基礎。顧此一標準補火時間之制定，決非輕而易舉，且不可僅憑一種紀錄與判斷，而即認為不可移動之者。安徽祁門茶業改良場曾舉行此項研究幾達三年之久，茲就其所有研究資料，擬定一補火時間簡表，以供研究之參攷。

| 補火時間 處理項別 | | 品質 | | | | |
|------------------|-------|----|----|-------|-----|----|
| | | 香氣 | 滋味 | 湯液 | 葉底 | 平均 |
| 補 火 溫 | 60°C | 11 | 11 | 10—11 | 1—6 | 11 |
| | 70°C | 6 | 6 | 6—7 | 1—2 | 6 |
| | 80°C | 5 | 5 | 5 | 1 | 5 |
| | 90°C | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| 採 製 時 期 | 春 初 期 | 3 | 3 | 5 | 1 | 2 |
| | 春 中 期 | 5 | 5 | 5 | 1—3 | 5 |
| | 春 末 期 | 7 | 7 | 8 | 1—4 | 7 |

| | | | | | | |
|------------------|---------|---|---|---|------|---|
| 醱 時 間 | 醱 二 時 | 6 | 6 | 8 | 1 | 6 |
| | 醱 三 時 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 |
| | 醱 四 時 | 3 | 3 | 4 | 1 | 3 |
| 精 茶 類 別 | 本 身 茶 | 5 | 5 | 5 | 1—3 | 5 |
| | 圓 身 茶 | 7 | 6 | 8 | 1—4 | 7 |
| | 長 身 茶 | 6 | 7 | 6 | 1—4 | 6 |
| | 正 子 口 茶 | 5 | 5 | 6 | 1—11 | 5 |
| | 次 子 口 茶 | 6 | 6 | 6 | 1—3 | 6 |
| 體 形 大 小 | 四 號 茶 | 4 | 4 | 6 | 1 | 4 |
| | 六 號 茶 | 3 | 3 | 5 | 1 | 3 |
| | 八 號 茶 | 5 | 5 | 5 | 1—2 | 5 |
| | 十 號 茶 | 6 | 6 | 7 | 1—3 | 6 |

注意：本表所列處理除補火火溫一項，其餘所用補火火溫均以攝氏80度為準觀察上表之後，對於各種情形之下所需之適當補火時間，雖可得一概念，惟有數事尚須待商榷者：

(一) 由各項品質比較，其所需適當時間，多不能一致，吾人似應就所希企之目的為因應之處理，而不必顧慮其他。

(二) 通常對補火茶之定評，多以香味為主，葉底為次，湯色則多不重視，故在攷慮補火適當時間時似應重視香味二項品質之最高發展。

(三) 茶葉質地細嫩者，在顧全香味之條件下，似應不使葉底

有顯著之惡化，而喪失其鮮豔顏色。

(四) 若茶葉葉底本不鮮豔者，吾人甯可儘圖香味之最高發展，不必競競于葉底之降低。

(五) 精茶體形之較大者，拊和以後，浸泡杯中，易為人所注目。故於補火之際，似應力求葉底之不致有顯著低降。

(六) 精茶體形之較小者拊和以後浸泡杯中，易為大形茶所掩蔽；即在補火時，葉底有顯著之劣變，亦不易為人所發現，似應力圖香味上之最高發展，藉以補救大形茶之火力不足。

35年11月11日脫稿於祁門茶場

飲茶並無阻止生長之影響 琪

在喬其亞之愛慕萊大學中，George Bachmann博士與其他三人，最近完成一實驗，證明茶素(Caffeine)對於生長之速率及生殖能力並無影響。在此實驗中，倍博士係用兩組老鼠作材料，一組日飲以含有茶素之飲料，一組則飲以純粹之水，飲含有茶素之飲料之一組老鼠相當于每日飲用3,4杯之濃咖啡。結果此兩組老鼠之生長力及生殖率完全無異。因此，若人與老鼠之反應相同，則由于飲茶或咖啡而致引起阻滯生長之恐懼，可完全消矣。

——譯自Tea And Coffee Journal

(1946)十一月號——

寧德茶業概況

李文慶

(一) 地理環境

寧德位於本省東北部，東西廣約一百里，南北長約一百八十里，東北界福安，西界古田，西北界屏南，南界羅源，北界周寧，東南靠海，其交通情形如下：

甲、陸路：

1. 由城北經六都，六都達八都，計五十里，由八都北行至，霍童計四十里，霍童至咸村三十里，此路可通周墩，計九十里，由九都東北行至赤溪卅里，此路可達福安縣穆陽計五十里。

2. 由城北經洋中虎頭達石堂計一百廿里，此路可通屏南約八十里。

3. 由城南經二都達飛鸞四十里，可通羅源，計卅五里。

4. 由城西經白鶴嶺抵羅源，計七十里。

乙、水路：

東北部由外畝（距霍童15里）及蘆坪頭（距九都15里），有溪流可行民船，集合九都達八都出海，東南部海岸綫甚長，三都澳港深，可航大輪。

本縣特產以茶為大宗亦為閩省綠茶之重要產地次為糖、茶油、桐油、柏油、菸草、炸干、蝦干、每年略有輸出。

(二) 茶業歷史

本縣植茶歷史悠久，以前周墩屬本縣時，北路多產紅茶，南路多產綠茶，年計四萬担左右，嗣周墩改為特種區，則縣內全產綠茶

，年約三萬餘担，其中東北區多清水綠，西北區多炒綠，以其葉嫩長而緊縮，色澤綠潤，故適於薰製花茶，惟屬海濱地帶所產較遜其中以天山為最，（距洋中廿里年產五六十担產茶時間較遲一節氣）九仙次之，高山再次之，遞至飛鸞之茶，則較遜，當地以前除一團春茶號有栽植茉莉花百餘畝，自行收購毛茶製成薰花運行運銷津滬外，餘均為毛茶輸出商只收購毛茶，運往福州出售，每年於春分前，恆有閩京幫茶商十餘家，紛往縣城鄉間，設莊採購嫩綠，至谷雨前後為止，即收莊返榕，民國廿八廿九年政府為提倡茶葉外銷起見，曾勸導茶商改製紅茶，唯數量甚少，僅千餘担，後以外銷斷絕，遂又恢復全部製造綠茶，又中茶公司亦於廿八，廿九年在九都，霍童，縣城共設五六廠製造准山及花香胚數千担該縣以前毛茶山價每百斤老秤（合市秤一一五斤）幼茶只值十餘元，至廿元，中者八九元，粗者四五元，而福安霞浦各處所產之茶亦有零星三五担運寧現售，故當時寧之輸出商計有二三十家，每家全季採辦數量，多者達幾千担，少者數百担，均由寧運到三都報關裝輪轉榕，投於毛茶棧代銷，與閩京幫製茶廠，而毛茶棧性質係代客招徠，抽收行佣為業，惟價之高低，多聽其主決，故所受剝削殊甚，是以閩東輸出商之命脈全操於毛茶棧之掌中，蓋亦茶客多不知自謀解脫致成慣例也，去年底以勝利初臨茶價好轉，一部份商人紛往鄉間收購舊綠茶轉售，獲利頗厚。

寧邑製造花茶僅一團春茶號一家，創自民國三年，為提倡特產，製造花香茶，冀免利權外溢，就地栽種茉莉，收購毛茶，自行薰製（初年製茶數百斤後達千餘担種花數千株後達廿餘萬株），迄今歷三十餘載，前曾兩度發種與農民栽種，以期普及，而挽農村經濟，無如農民保守成性，終難獲果，該號亦於民十五十七年，先後呈請北京政府內政部商標局，並南京政府商標局註冊有案，所造茶葉頗負盛名，惜因戰事影響，花株剷除殆盡，致本年需再購買花種重

行栽種耳。

(三) 茶區分佈

茶爲本縣農民主要副業，其區域分佈至爲遼廣，幾遍地皆有，全盛時期，面積約六萬畝，近年以茶市停滯，茶園荒蕪，茶樹被砍，面積當較少，茲將重要產地列下：

1, 東北部由八都出水者：咸村、占家洋、川中、高山、雲門、坊亭、芽村、梧桐坑、下坑、馬坑、坑門裏、茶園、洋尾、紫竹坑、穆洋、寶嶺樓、張家山、官嶺、西坑、赤溪、班竹、院前、瀾陽、宣洋、外洋頭、貢田、邑板、貴村、邑村、步上洋、半山嶺、銀銅坑、閩坑、嶼山裏、林板、霍童、九都、八都、坂岸洋、西溪、際頭岔、東園、九斗坵、八都、以咸村、赤溪、霍童、九都、八都爲集中地。

2, 西北部挑經縣城出水或逕批羅源轉運福州省：石堂、黃厝、浮山、院後、溪坂、上洋、下洋、上湖、胡家村、黃家村、莒溪、前路、黃相、心亭、天山、留田、虎須、富須、東山、上坎、洋中、林坂、陳坂、石厝、新橋、嶺頭、涵道、菘洋、鐘洋、半嶺、桃花溪、鳳翅洋、以石堂、虎須、洋中、富須、縣城、爲集中地。

3, 沿海鄉村賣與縣城茶商，由縣出口，或逕由海濱直接出口者：七都、六都、二都、飛鸞、八斗坵、斗帽等。

(四) 茶樹栽培

1, 開墾：本縣偏地無不產茶，山地多墾成梯式茶園，每畝約需十五至廿工，平地茶園，墾開較爲省工，亦有種於田畦者，亦有與其他作物間作者，唯一般對於排水多不講究，致土肥被雨水沖蝕，而使茶樹生育不良。

2, 種植：在寒露霜降間，即陽歷十月間當茶種外殼暗綠色時，即行選取外皮光滑，顆粒大者，採摘之，而爲種子，摘後即行播種，有因農忙或氣候寒冷，而不能即播者，則存於木箱，或竹籬中，

留待翌春正二月播種，其種植方法，有直接播法與移植法二種（一）直播法：每隔一尺五寸許掘穴，穴深三四寸，將種子十餘顆，平播其上，然後覆土灌水。（二）移植法：先擇優良土壤深耕細耨，壅成畦形苗床，畦間距尺許行距四五寸深三四寸之穴，將種子播下，上覆細土，翌年茶苗生長，行移植一次，待第三年苗長約尺許，用小鋤鬆土，將嫩苗連同附着根部之土，由苗床移植於已壅成之茶園穴中，此時行距約四五尺，穴距約三四尺，穴深五寸，每叢栽種三四株至八九株，然後覆土灌水，其他尚有分株壓條法，唯行者甚少。

3. 管理，本縣茶樹管理至為粗放，普通均無施肥，修剪等習慣，只有在間作物施肥時，茶樹稍沾其潤，除草中耕觀山價而定，普通於六七月或冬天舉行一次，若山價低，則任其荒蕪，不事耕耘。

4. 病虫害，本縣茶農對於茶樹病虫害之知識甚為缺乏，故少加以防洽，經調查結果其病虫種類如下：

α. 虫害——甲、毛虫：常見者為幼虫，頭赤褐，腹黑褐，身長8--10分，全體密生黃褐色刺毛，於五月間為害最烈，先時細幼虫羣集於葉底吃，至葉粗時，漸漸離散，舉頭由葉緣吃起。

乙、茶蠹：（蛀虫）幼虫體作丹桂狀，略呈淡紅色，長寸許，幼虫侵入茶樹枝幹，枝條被害後，中空成管狀，葉亦變黃色，每至枯死。

丙、茶尺蠖：幼虫似樹枝，體長成寸，五月間為害最烈。

丁、紅蜘蛛：幼虫與成虫吸取葉液；被害之葉，漸萎脫落。

戊、螞蟻：體較常蟻大，體黑色，蟻巢結於茶樹上，阻礙茶樹發育。

d. 病害：

甲、苔蘚：灰白色，青嫩色之苔蘚，寄生茶樹，防礙空氣與日光之流通，使茶樹生育不良。

乙，葉枯病：葉先呈黃綠色斑點，漸次變為深褐色，蔓延全株，終至枯萎。

(五) 茶葉採摘

茶葉因採摘時期不同可分為頭春、二春、三春、秋露、頭春由春分至立夏，其中以春分茶葉只採一旂一槍，品質最優，多用以製上等花茶，二春由芒種至夏至，品質稍遜，產量最少，三春由小暑至立秋，品質較二春佳，而遜於頭春，產量頭春約佔全部產量十分之五，二春約十分之三，三春約十分之二，至採茶人工，凡種茶少者多由家人自採，而產量較多者，於頭茶趕市時，則僱工人幫採，每人每日採量自六至十四，五斤，普通除頭茶採摘較為精細外，餘極粗放，為欲節省時間，故不計茶樹上粗枝老葉，均一把抓下，影響成茶品質殊甚。

(六) 製造：

本縣多製綠茶其法如次：

初製：1.炒菁；將採下之茶菁，略晒幾分鐘後，每次分三四斤入鍋炒之，炒法以手或焗刷，連接反覆攪動，至葉呈青熟軟化，有香氣時取出。

2.揉捻：將炒菁適度之茶葉，放竹籃內，用手或腳轉輾搓揉，使成圓條，待成團後用手解散，再行搓揉，如此繼續至茶葉緊捲，茶計透潤，發出香味時即可。

3.乾燥：將揉捻適度之茶葉，晒於日下，至稍乾時即行出售，亦有稍加焙烘者，至味極芳香，色呈翠綠時取出，此名清水綠，至炒綠則於茶葉揉好後入焗炒乾即成。

精製：

本縣綠茶多裝於布裝或竹篾，襯以竹葉，運福州出售，只一團春茶號一家有製胚窰花，又廿八^九年中茶公司福春茶廠在九都霍童有行製造准山及花香胚，其方法悉與福州同。

本縣茶葉運輸及方法路線如下：

(七) 運輸

2. 交易手續。

甲、茶農：亦稱山戶，本縣農民多以種茶爲副業，雖無大規模專營茶業之山戶，然多數農民之生活則全持茶產之收入以維持之，故茶景之興衰關係本縣農民甚鉅，惟植茶之地多七零八落，山戶產茶少者數十斤，多者不過數百斤，採情時，除特別情形須僱短工外，餘均自爲之，所製之茶售於茶莊或茶販，受種種剝削，使茶農得不償失，故多任茶葉粗老，不加採摘，即所採之茶菁，除頭春外，餘亦極其粗放，每混以粗枝茶籽，增如重量，以求補償損失，而至茶質日劣數年來外銷終斷絕，茶葉無人過問，茶農生活益感困難，多將茶樹砍伐，以種雜糧致本年產量異常稀少。

乙、茶販：茶農與茶莊之中間商人（亦有不經過茶販者）多屬臨時性質，無專營與固定資本，略諳門徑，即出任之，此輩類皆狡滑，對於收買毛茶，弊端百出，上山收買者有之，攔路強買者有之，收買時用現款或賒欠，或先向茶莊領款收購不定，待收購數十斤或成担後即轉售於茶莊。

丙、茶莊：本縣茶莊除一團春外，餘均爲毛茶輸出商，除向農茶及茶販收購毛茶外，亦有派人上山收買，收買後如毛茶過濕過粗，即將其過培，略加篩分揀剔，俟收集相當數量後，即用篾簍或布袋內套竹葉，包裝，運往福州，交毛茶棧出售，此外於頭春時尙有閩京幫茶客前往各鄉設莊收購上等嫩綠至谷雨後即收莊返榕。

（九）本年茶葉生產概況：

本縣茶葉因數年來內外銷路斷絕，致茶農對茶園不加整理，任其荒蕪，甚至將茶樹砍伐，餘出空地，種植雜糧，而茶莊亦均告停閉，整個茶葉呈破產現象，迨去年勝利告臨，茶市稍轉，茶商紛向鄉間收購舊茶，運榕脫售，獲利頗厚，（一至十倍），致當地舊茶價格，每担由五百元漲至一萬四五千元，本年茶農茶商以此後銷路必甚暢旺，乃重整旗鼓，耕鋤茶園，修理茶具，準備採製而在榕各

幫茶商，亦以本年產量稀少，採購不易，於二月間，即趕至本縣，下鄉設莊籌備槍購，計縣城十餘家，八都霍童洋中等處十餘家，唯因資本薄弱，茶價每担在十萬元以上，故本地茶莊，多合夥經營，（每家採購數十担，至數百担，其閩山版亦有三五担零星直接運榕脫售者），結果春分嫩綠在地每担價格十六七萬元，運榕出售者價達廿萬元左右，一時農村金融頓形活躍，農工商人，咸額手稱慶，及清明茶價已降至每担十一二萬元，而因閩平津幫，繼續到榕購製，致茶價復升漲至十四，五萬元，無如好景不常，數日後，以國共問題未獲和平解決，東北蘇北戰事頻仍，自是價格大跌，甚至無人過問，計頭春末茶價只五餘萬元，二春嫩茶担價七八萬元，二春尾，担只三四萬元，三春頭担價六七萬元，三春尾價只四五萬元，總計本年首春產量縣城（指集中數額）900担，田鄉及天山600担，石堂虎須500担，八都四百担，霍童700担，其他900担，共4000担，二春約產3000担，三春約產千餘担，較往昔相差甚距，此後茶業發展情形尚須視國共問題如何解決而定耳。

（本年首春價奇昂茶農為利慾所昧，間有摻雜粗枝，茶籽假茶等類情形發生致輸出商於收集之後，仍須加工揀淨，影響品質及成本甚鉅殊屬憾事希望政府及茶業公會，切實督導，嚴厲取締以期改善并精益求精至茶農茶商因資金薄弱無法講究裁製，亦盼政府增加貸款數額以資救濟則將來閩省花茶聲價必更日漸提高也）

（十）改進意見

1. 加強合作社組織與技術指導：本縣雖有茶業生產合作社廿餘社然多操於少數土劣手中，故政府縱有予以救濟扶助，亦難達於茶農身上，至製茶技術之改良，運銷剝削之減除，更遑論及，故欲改善本縣茶業必先加強合作社組織扶植優秀茶農或熱心人事為合作社當事人，竭力為社員謀幸福，待樹立相當合作基礎後再謀自行運銷，一面政府予以經濟之扶助外，再加以技術之指導，如茶園管理茶

業採摘，初製等，并購置手搖採檢機，貸與合作社應用，漸推至普遍自行購備使用。

2. 增加貸款數額：本縣茶農茶商以資金缺乏故對茶葉產製多甚粗放往昔，政府雖有貸款，然以數額不多無濟於事，欲謀本縣茶葉改進，盼政府及時多予貸款。

3. 登記茶販統一用秤：茶販為茶農與茶商之中間人，業此者類多狡弊之輩，低價向茶農強買毛茶，轉售茶號其中弊端百出，為茶葉買賣上莫大的阻礙，故政府應予以登記管理，禁止強買，以免茶農諸受剝削，至本縣購茶表面雖好用市秤然價格則以按舊秤計算，各區折率不同，每百斤有合市秤115斤至130斤至，似此弊竇百出，影響茶農生計至鉅，應由政府嚴加取締。

出 品

| | |
|------|-------|
| 花 茶 | 紅 茶 |
| 巖 茶 | 小 種 |
| 鐵 觀音 | 一 仿龍井 |
| 大 衆茶 | 勝 利茶 |

部 址

福州泛船浦前街五號

福建省農林股份

有限公司茶葉部

質優價廉

裝璜精緻

零售批購

均所歡迎

國內外茶情彙報

農行鼓勵出口，明年度普遍辦理全國茶貸

農民銀行爲扶持出口業，平衡國際收支，本年會先後舉辦各種茶貸，然本年辦理區域，僅有屯溪，平屬，溫州等三區，而我福建，湖南，湖北，江西，四川，雲南諸省，亦屬盛產區域，該行爲鼓勵出口起見，決於卅六年擴大舉辦茶貸，全國普遍辦理，特於十二月一日在滬召集三十六年度茶貸會議，商討明年度辦理茶貸計劃，決定明年度對於茶葉之生產，收購，運銷，出口各方面，均予貸款，並分（一）生產貸款，貸與生產之茶農，（二）收購製茶貸款，即貸予收購之製茶廠商，精製成品。（三）運銷貸款即貸與販運之茶商，分做押匯及押款。（四）出口押匯即貸與出口之茶商，由出口岸運至國外之貸款。總之，決竭全力扶持今日之茶業云。

茶商要求收購，當局允予考慮

茶業危機，已達最嚴重之階段，而茶葉外銷，以中外價格懸殊，前途殊呈黯淡，年關即屆，茶商在資金擱置，茶貸無法償還及高利貸重重壓迫之下，難以維持，乃于前日具文呈請行政院經濟部要求政府，援照生絲收購前例，予以收購。據悉，我政府當局已允予考慮，年底以前將有具體批示。

中信局易貨業務訊

中信局所經辦之中蘇易貨事，因運輸不暢，與價格之難求確定，尚須延長數年之久，至民國四十一年始能完畢，本年度中蘇易貨工作不日即將結束，即其規定易貨之價值亦已滿額，計本年度易貨總

值爲美金一千一百萬元，均爲農產品，包括桐油，豬鬃，茶葉等等。又關於中法易貨事，中信局亦數度接法國商人來電，購買茶葉，終以價格未能洽妥，致中信局經辦之茶葉，未有出口，至於茶商之另星自動運銷，亦時有所聞，然皆爲數極少，僅爲試探性質。

台灣紅茶開始運銷美國

近月來台灣紅茶，運銷美國者甚多，該項紅茶尙係勝利前所製成，現由台灣貿易局等機構經辦輸出，聞品質甚佳，售價亦廉，頗合國際市場之需要。

祁紅在倫敦磅售四先令半

倫敦茶市購買人對華茶品質雖仍存挑剔心理，但對既到未到之華茶，求胃頗顯良好。刻祁門茶普通花色已售至每磅三先令十便士，品質較佳者，竟高至每磅四先令六便士。

綠 茶 運 法

我國綠茶，向受法屬各地歡迎，如北菲及摩洛哥一帶，戰前每年銷售總額，曾達數千萬磅。政府當局對戰後復興海外貿易，素具關切。茲悉央行業務局局長林鳳苞氏，就我國綠茶向以上諸地推銷問題，曾與法國經濟使節團團長茂克斯氏（Moux）商討，經數月之努力，已獲成功，其第一批數量計 600 噸，下月底前可如數啓運，其價格雖不能維持國內成本，但較諸國外市價，已高二成有餘。

印茶不禁出口

印度政府於十二月二十日宣稱，明年一月一日以後，現行關於茶葉出口之「目的地限額」制度，將不予繼續，而私人報運茶葉出口亦將不復禁止。但爲保持合適數量之茶葉以供國內消費起見，茶葉出口許可證之頒發則將加以限制。

編 後

孫曉村、陳舜年兩先生，對本刊的讀者，已不是一個生疏的名字；在本期「勝利以來的中國茶業」一文中，對於目前中國茶業嚴重的情勢，曾作一詳盡的檢討，對於勝利以來茶價的變遷情形，對於今年茶業的病象，對於政府關於茶葉的措施，均分別地加以詳細的分析和嚴正的批評。最後並指出中國茶業的真正危機不在經濟而在生產，我們十二分同意這意見，本刊已屢次刊文提出這意見，希望茶界同志一致重視新中國茶業中最嚴重的課題——生產的危機。

「西北茶業貿易政策之實施」及「武夷祁門茶樹品種之調查與研究」兩文，均續上期刊載，不另介紹。

上海是全國經濟的中心，就茶業來說，是全國茶區金融的樞紐，茶業活動的領導，所以上海茶市的情形和茶界的動態便為深居茶區的工作者所關心，本刊特請健明先生撰「茶業在上海」一文，將上海各種茶業組織情形和目前上海茶葉輸出狀況作一忠實的報導，想定受茶區工作同志的歡迎！

紅茶之補火問題對於成茶品質之影響至巨，黃奠中、程家玉先生的「紅茶補火時間問題之探討」是一篇實地試驗的報告，對於補火問題研討極詳，希讀者注意！

李文慶先生的「寧德茶業概況」一文中，對於寧德產茶的歷史栽培製造方法運輸情形及本年生產概況報告極詳，本刊最歡迎此類實地調查的報告，盼茶區同志，多賜此類稿件！

本刊出版，恰值歲尾，希望中國茶業隨着萬象更新，大地回春，不久也呈蓬勃的新氣象！

徵稿簡則

1. 本刊歡迎下列各項文稿
(一) 茶業論著 (二) 研究及調查報告 (三) 施政建議 (四) 茶業譯著 (五) 產地通訊 (六) 茶市概況 (七) 茶界動態 (八) 茶葉小品。
2. 本刊各項稿件以二千至三千字為最歡迎。
3. 來稿不拘文體，惟須繕寫清楚，並加新式標點符號，如係譯稿，請附原文或註明原文題目作者姓名出版處所及日期。
4. 來稿編者有刪改權，不願刪改者，請預先聲明。
5. 來稿須署名蓋章並註明通訊處，發表時署名聽便。
6. 來稿經發表後酌贈本刊。
7. 來稿請寄「福州泛船浦前街五號」

閩茶月刊

第一卷·第十期

民國三十五年十二月出版

編輯及發行者：東南場廠聯合會福建區分會
福建省農林公司茶葉部

地址：福州泛船浦前街五號

經售處：福建省農林公司福州營業處

地址：福州台江路一五一號

印刷者：福建省銀行印刷所

地址：城內舊米倉

福建省農林股份有限公司

出品種類

茶葉 蔬菜 種子 果苗 水果 醬油 果醬 花卉 種子 木材 牛乳 荷乾 香種

★ (服 務 農 村) ★
★ 代 辦 ★

肥料 — 種子 — 耕牛 — 農具 — 器材

· 接 · 洽 · 處 ·

總 公 司：福州泛船浦前街五號
電話號碼二七三六 電報掛號六五六五

上海分公司：上海江西路267號144室
電報掛號Fukagrice

台灣分公司：台北表町二丁目十番地

廈門分公司：廈門昇平路四二號
電報掛號六五六五

香港辦事處：香港德輔道西二十九號
電報掛號〇八一

南京營業處：南京國府路 一 四 號

福州營業處：福州台江路 一 五 一 號

南平營業處：南平中正路 一 〇 五 號
電報掛號五四二〇

永安營業處：永安橫街 一 九 號
電報掛號六五六五

大量批購 特別優待 接受委託 代製代銷

種類繁多 不及備載 詳細辦法 函索即寄