

茶商指導叢刊

溫區茶葉生產指南



財政部
貿易委員會編印



M4
F329.06
516
3

茶商指導叢刊
溫區茶葉生產指南



財政部
貿易委員會編印



3 1799 8691 8

本會辦理茶葉統銷，各項設施，亟待闡明。因鑒於戰時內地印刷不便，特編印『茶業幹部人員』叢刊，『茶商指導』叢刊及『茶農指導』叢刊等三種，略供茶業行政幹部人員及茶商茶農之參考。惟忽促印行，內容尚係概要，詳細辦法及手續等項，各當地茶業主管機關另有規定。如承索閱，請函本會各地辦事處，或各茶業主管機關，當即送奉。並祈各方指教，以便更正。

一 引言

浙省產茶縣份凡六十有二，形成三大中心區域。溫區所屬產茶縣份計永嘉，樂清，瑞安，平陽，泰順及玉環六縣，而六縣面積，山地佔其三分之二，故全區各縣幾莫不適宜於茶樹之栽培。至於天然環境，舉凡土質之肥沃，雨水之充足，氣候之溫和，尤較平水浙西兩區爲優，即全國茶區亦罕與其匹。故農民對於茶園之經營，相率視爲重要作業，生活資源，強半依賴于是，而值此抗戰時期，茶葉出口貿易尤爲強化抗戰經濟之力量。故茶業之興衰，不獨影響



(南)

農民經濟，抑且影響于戰時經濟泉源之調劑也。

戰年以來，本屬茶葉輸出數量，日漸衰弱。據甌海關統計，溫茶由永嘉輸出，民國十四年計有三萬八千担以上，嗣後逐年減少，降至最近，每年僅輸出一萬餘担，若依此比例遞減，不過十年，溫茶出口數量豈不等於零乎？

考溫茶衰落之原由，固有多端，而推銷不力，技術陳舊，以及茶葉攙假，實為溫茶最大之致命傷。故雖得天獨厚之溫茶，而人事之不盡，致不獨產量驟減，即品質亦愈趨低劣，誠為關心茶業者所痛心。吾人不忍擁有優越天然環境之溫茶，任其一蹶不振而消聲隱跡於國際市場，更為復興農民經濟與充裕抗戰資源着想

，爰將溫茶過去之積弊，經營之無理及應行改進之點，就管見所及概括簡述於後，籍以提醒本區茶業界之注意，作為溫茶產製改進之指南。



溫縣茶葉產製指南

二 栽培與管理

(一) 栽植株距應適中

溫區茶園，山地居多，平坦者少，而經營方式又多數屬於小農園地，既甚零落，株距寬狹又欠適當。在永嘉因以地積經濟，株距異常緊密，株間距離，僅一二尺，行間距離只三四尺，瑞安次之，平陽較疏，株距約四尺，行距五尺至一丈不等。顧密植雖有利於土地經濟，但茶樹生長放任自然，而一樹所佔面積過窄，致枝條充盛，空氣日光流通不良，既減少發芽率，病蟲亦易於滋生傳佈。反之以各茶樹種植為無理稀疏，或多留間作餘地，多物

并疊，則茶園不能樹立集中規模與集約生產，故種植方法，宜加以改良，務使栽植株距適中化，并將茶園經營，視爲正業，則以溫區情形而言，每畝生產至少可增加一倍以上。

(二) 株叢要剪定整形

栽植株距較狹區域，因管理粗放，樹勢生長放任，故樹枝濃密零亂。至於亂枝，壞枝，陰枝，徒長枝，下垂枝，枯枝及受病蟲之枝，既徒耗茶樹本身養分，採摘又頗感不便，尤予病蟲迅速之傳佈絕好機會。故每年應定期施行整形剪定，使株式造成渾圓，採摘面積既擴大，管理又甚便利，所受天惠亦平衡，品質又不致偏畸而齊一，且能隔離病蟲之傳佈，產量自當顯著增加。

(三) 施肥培土勿疏忽

溫區茶農頗多視茶園經營爲副業之兼營性質，故管理上放任自然，又以缺乏相當資金，且亦不願將僅有資金全部作茶園管理上所需支出。在剪定上既已疏忽，施肥亦頗少施行。即以溫區茶樹栽培較進步區域之「烏牛」而言，亦不行施肥。茶樹因肥料欠缺，發芽勢弱，往往每三年五年砍去一次，生葉收量因以減少，地力耗費尤大。至於培土方面，因溫屬茶園多屬山地，地形傾斜，茶山表土往往因雨水冲刷易於減薄，但茶農則每年僅於農暇培土一次，間有因人工經濟，不加培土。顧茶園不施肥不培土固可減少資金之支出，而實際上，損失反大。因不施肥茶樹。營養缺乏

，不培土則茶樹露根，兩者相互結果，樹勢頹衰，發芽減弱，致產量年益減少，茶園荒蕪。反之，如能勤加培土，準期施行肥料，則茶園繁茂，產量倍增，以增產量之收入，足以支付施肥培土費用有餘。至於肥料之施用。例如人糞尿，豬糞豆餅等富於氮素之肥料，未經發酵，不得施入，尤以含氮素肥料施行過多，往往易使枝幹軟化，徒長枝叢生，抵抗病蟲害之能力薄弱，故施肥時應注意於磷鉀氮肥料之混合施用。

(四) 病蟲害要防除

溫屬地處溫帶，氣候溫和，病蟲之繁殖與流行，自較他處爲甚。溫屬茶農對於栽培管理仍一本成法是襲，而於病蟲認識尤爲

淺缺，病蟲害在最初發生時，所佔面積尚小，防治較易，若不迅速防除，一任其自由繁殖，則至猖獗為害劇烈不可收拾之時，必致束手無策。故時有一部份茶農。以病蟲猖獗無所措置時，謾為天災，甚至求神拜天，荒謬與無智可知。茶樹因病蟲之為害，頹衰枯死，遍園枯枝死樹，產量固以減少，茶園不成其為茶園，而病蟲傳佈範圍日益擴大，甚至害及隣園而其他作物。故病蟲初起時，應迅速剷除，尤宜於某種蟲菌發生時，茶農應互相知照，使隣園有所警戒而防除。至防治方法，因病蟲之不同，容文詳述，但主要原則，使茶園清潔整齊，園內所留落葉，往往為害蟲潛伏及越冬最好場所，應加以清除，每年舉行中耕除草數次，亦可減

少蟲害，并於新茶出芽葉時，每週應巡視茶園一次，蓋此時正值季春，氣候將暖，越冬病蟲出而大肆繁殖作害之時，成蟲則到處產卵，孵化幼蟲則見葉即食。此時巡迴茶園，應注意於成蟲之產卵與幼蟲之蠶食。而一般為害茶樹之蛾子及甲蟲，其產卵習性，為顧全其子孫之安全與種族之持續，多擇樹枝幹之陰面及葉底與裂隙等處產卵，使不易為人或鳥禽發覺而傷害，孵化幼蟲亦不虞無食而死亡。故巡迴茶園，應細心察看，則不致遺留一蟲而流成大患。至於已為害之茶園，為減少損失與傳佈，應施行各種藥劑防除，則病蟲減少，產量與品質自亦增加而高尚。

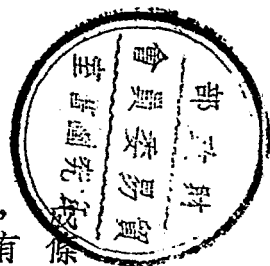
(五)採摘勿粗放

茶葉採摘方法之精粗優劣，對於茶樹之生育，製茶之品質，關係頗大。溫屬氣候溫暖，茶樹發育較早。在清明前十日即可採頭幫茶，每年採摘次數，至少三次，最多有六次之多。自第一次清明前開始採摘起至末次爲九月底正，其採摘期間之長，爲他處所罕有。在理論上言之，本區產量當特別豐富；而於實際上，因採摘之粗放與次數之不當，非但不能達到增加產量之效果，而品質亦因之退化。顧採摘次數增多，固可增加產量，但第三次以上之茶葉，不但葉質粗老，而爲量亦極少數，且影響來年品質，尤屬得不償失。至於其方法，普通只求個人之便利與斤兩之計算，鮮有顧及芽葉之純潔與否？斷枝宿葉，一概唯筐中是投。而採時

不按樹叢次序，與不計老嫩，滿把勒採，尤為最顯著缺點。為求產量與品質兩佳。採摘必須合理化，下列各點實應注意：

提倡嫩採 嫩採即長一芽兩葉時開始採摘，如留養至七八片葉時，而連梗帶葉齊採，產量雖增，原料不佳，難以製得好茶。如茶芽初長如蛾眉一般，採下製茶，產量過少，亦非所宜。茶葉實行嫩採，即一芽兩葉，品質既好，產量也豐。故提倡嫩採，採摘與製造人工，既均經濟，而細嫩茶葉，易於製造，做工精細，售價自亦高貴。

採茶如不分老嫩，不別大小，則製茶時困難叢生。其一為萎凋時嫩葉已軟，老葉仍屬青硬。其二於採撿時有者已流出汁液捲



成條子，有者却成爲碎片。其三若如紅茶，於醱酵時，有者變紅，有者仍屬碧青。故嫩採實爲最善美之方法。

採摘粗細 採摘不可只顧一己之便利，如一腳踏住茶枝以手強將勒下，非僅不能採得好茶，茶樹受傷，次年生育，尤受影響。故宜以左手扶住所欲採之茶枝梢，以右手大拇指與食指摘葉，拇指用力可略較食指力強。其姿勢可參考本會出版「茶葉怎樣採摘」指南。

尚有一種採法，爲使用食指之力比姆指爲強，姆指放於食指之第一節間，然後將葉採下。

採時須依叢進行，第一叢摘後而第二叢，每叢又須依行次而

採，由下而上。切勿東西亂採，否則多費工夫，採量稀少，更且使茶樹養成南枝先長北枝遲生之惡習，故須按步採摘，既可增多摘量，於茶樹亦無損壞。

茶樹種植山野，難免無枯葉野草塵灰鳥糞蛛網等之間雜。採摘之先，應搖振茶樹，使枯葉塵灰墜落，并除去蛛網虫糞。不然，參雜葉中，製成乾茶，氣味惡化。採下生葉，處理尤關重要。在山採茶，應多備容籃，一籃滿後，不宜緊壓而無限制盛入。尤不宜以布袋盛葉。採滿竹筐。應立即送回製造，如塞滿一籃，鮮葉即因緊擠而發燒，質味變劣。如為時已晚不及製造，必須攤開於竹簞上，或萎凋架上，採來鮮葉，其中大梗子，老葉，壞葉應

加以揀剔，不然，於揉捻時既易刺破手足，而製出茶葉，品質劣化，尤有害羣之馬之嫌。

三 製造指南

溫茶採摘方法既不講究，製造技能也較他處爲劣。而一般茶農經濟狀況，又頗貧乏，於製茶設備，普遍因陋就簡，故製出茶葉，品質粗劣，難得善價而沽。茲將紅綠茶製造分述於左：

(一) 關於紅茶之製造

採回芽茶以隨製爲宜，而本區茶農上山採茶，普遍以早去午返，採落生葉，鬱結籃中半日之久，已失去固有新鮮。若再傾到一處重疊積壓，甚或留待次日，則生葉卽有發黴之危險。故採回毛茶，宜多備晒簞多條，遇天陰時，更宜添置萎凋簾架。

萎凋簾之做法，長四尺闊三尺，用狹篾片織成，中留孔眼，萎凋架用竹竿或木製，分若干層，每層五寸為一隔，放簾一塊，攤佈生葉，以上下活動不受阻礙為度。

萎凋 為全酸酵紅茶必經之步驟，使採得生葉，蒸去水份，失却硬度，以握手中無彈性，便於揉捻。在室外萎凋，以竹篾置於平地，生葉攤鋪其上，利用陽光熱力，蒸發水分。攤佈於竹篾之生葉，不宜過多。多則萎凋難勻，尤須於數分鐘至十餘分鐘時，聚散拌翻，重行攤佈一次，在陽光高強時，萎凋極速，尤須勤加翻動。萎凋程度，生葉由鮮綠變為深綠，質地柔軟為度。其所含水份約減去三五%左右，過或不及，均足影響品質及香味。在

室外萎凋即有一缺點，即日光太烈之時，萎凋不得平均，以致葉尖焦黑，品質受損。水份於短時間雖可蒸去，而生葉生機將死時開始之化學變化不能充分進行。因氮質化合物及單甯之轉變尚不充分，此時立即進行揉捻工作，製出茶葉，其水色身骨常有淡薄之弊。至於室內萎凋，利用天然空氣風力，每竹簾不宜多堆，多則萎凋不勻，時間約二十時左右，過長則有損香氣。在陰雨氣候因濕度增加，須加備火爐，增加氣溫，縮短時間，促進萎凋。萎凋不論室內室外，其處理必不可隨便從事，若置一處而不問，因時間經久，胚子變劣，製出紅茶，葉底水色滋味，均不能達到美滿目的。

揉捻 萎凋適度，即行揉捻，其目的在使茶葉揉成細緊條綫，細胞破裂，茶汁擠出，但不宜使茶汁流失，仍須吸水葉內。溫區之茶農，於萎凋後將生葉置於木桶，用足踏踏揉捻，故頗不衛生，而用力又不能充分勻和，故揉捻之不週與用力之不充分，茶汁不能儘量擠出，綫條不能細緊，製出茶葉，形狀粗鬆，茶味清淡。故嗣後最好在可能範圍能聯合使用機械揉捻，出貨既多，製出茶葉又勻和而細緊，否則用手代足，每揉到四五分鐘，解團塊一次，以揉至條綫細緊茶汁充分擠出為度。手揉雖出貨不多，腳揉太不合衛生，而腳揉出品，究不及手揉者好。

醱酵 揉捻完畢之茶，在本區則另盛籬內，以足踏實，置於

日光下，利用陽光促進發酵，上覆厚布。其面積之大小，茶葉之厚薄，向不注意。故其結果不能使發酵平均充分，葉底難全部變紅。原因以接觸日光之上層，溫度高易於乾燥，且中部因溫度易於增高，發酵雖快，而其下層離外溫較遠，發酵反遲。而本區因採摘之不合理，老嫩不分，大小不別；故發酵時嫩者較易，老者較難。兩者發酵時間不同；自宜加以篩別分別發酵，既能保存嫩芽，又可顧到老葉。但本區即對此最淺易問題，一般付之疏忽。顧嫩葉則老葉發酵不足而呈青色，於是製茶工人每攪入烟煤以掩飾，製出茶葉。粗緊不一，煤味觸鼻，色味不足；反之如顧老葉，嫩葉即呈發酵過度，色澤濁褐，香味身骨均漸減退。至於室內

酸酵，其成績較室外為可靠，因室內溫濕度可由人工調節，使生葉酸酵較為平均。在室內為防止茶葉接觸空氣而乾燥，其濕度應保持九〇%以上，室溫則須保持攝氏 20° — 30° 。茶葉內溫，不宜超過 30°C ，過或不及，即須加以調節。酸酵適度，生葉由綠色變為赤色則香氣馥郁。時間約二—四時，生葉須攤放勻平，厚度約三寸為限，有時須加蓋濕布，免生葉乾燥。濕布不宜直接覆于葉上，須以小棍撐起。關於酸酵，為紅茶製造過程中最重要階段，故照應宜特別週到，則製出紅茶，始能達到色香味兼優之成績。溫紅苟能改良製造，不難與祁紅平分秋色而并駕齊驅於國際市場也。

烘焙 醱酵後之茶葉，在溫區多利用日光晒乾，如非天雨，鮮有以火烘焙者，如此製造之茶爲初製毛茶，茶農茶販任此工作，售之於茶號或茶棧，由茶號棧再精製爲箱茶。茶農售買毛茶，固可省去烘焙手續，但易使茶葉發黴，發黴原因，全由毛茶未烘乾，醱酵力隱約中仍在進行，經過相當時間，茶葉內部發燒，引起不正當之醱酵。茶農因無烘焙設備，同時又怕毛茶經久而發燒，於是趕市求售。茶販茶號正利用此弱點，故意壓價，茶農如不願犧牲賤沽，此時卽有進退兩難之慨。故唯一補救辦法，須自己
有設備，能自烘，則既可避免前述之弊病，復可待善價而沽。故
最簡單烘茶設備，不可不備。茲將烘茶設備方法分述於下：

烘茶設備 (a)備烘籠二三隻；(b)攤茶晒簞；(c)臨時建造生火地爐，擇室內乾燥地，掘圓壑一個，深尺半左右，直徑尺許，否則以瓦盆代替，另製一比瓦盆口徑稍大高低相若之木架，放置烘籠。

烘法 (a)須選擇空氣光綫兩足，乾燥與無異味之地點為烘茶室；(b)生火木炭須先除去柴頭，燒熾後投入爐中，以鐵鏟將炭壓緊，耐久火力，另加灰一層，火之大小，全由灰之厚薄調節；(c)上烘時毛茶生於烘籠攤勻後，放入爐上，放時須輕手，重則茶末振落爐中燃燒，發生烟臭，影響茶質。烘量不宜多，多則不易乾，致引起酸酵過度之危險。上烘後須勤加管理，取下烘籠

，時加翻拌，免發生不勻，翻後再上烘。俟毛茶失去原有紅色而帶黑色。則取下攤於晒簞待冷。熟葉不可堆積，致有發燒變質危險。如此俟二小時再打火一次。火力較第一次爲小，其烘焙程度以用手捏成粉末爲度，毛茶經過二次烘焙，堆貯卽無他礙。而乾毛茶賣買，茶農茶號兩得其益，茶農不因茶葉發黴受茶號殺價。茶號于短期內可大量收茶，不致有烘焙不及茶質變劣之損失。

覆火 茶葉吸收力頗強，毛茶經一度篩揀風簸，因暴露空氣，易收空中濕氣，故製成精茶，裝箱以前，仍須覆火一次。覆火溫度與毛茶相若，惟烘茶地空氣不能如烘毛茶之流通；同時爲防細嫩茶葉掉落，以布袋裝烘。俟茶有火味時可下烘。覆火有關茶

葉香味，火候不到，香氣低下，過老又易發焦，此宜善加調節，則製成高貴好茶，並非難事。

花香之處置 溫區紅茶之製造，其碎片末子往往不加篩淨，以致品色雜碎，形狀不佳，頗有礙於沽求善價。茲爲糾正此項缺點起見，希望溫區茶商於製造時應將片末篩淨，另裝花香箱茶謀沽，則紅茶形狀整齊，必有裨於售價也。

(二) 綠茶製造

綠茶之製造，分內銷外銷兩類，外銷有眉茶珠茶之分，眉茶與珠茶之製法除揉捻手續略異外，其餘則大同小異，茲分述於下

炒青 使山青(鮮葉)萎凋，炒時以文武火燒紅鉄鍋，使鉄鍋略呈微紅，於是將山青倒入鍋內，使葉質柔軟，水份吸收完畢而取出，炒青火力甚難控制，過猛過低皆非所宜，此點應注意。

搓揉 炒青之茶葉，質地柔軟，即取出曝曬於日光中，略使乾燥，然後置於茶籬中，亦用腳踏揉捻，綠茶之揉捻，除珠茶手法略異外事實上與紅茶大同小異，一般方法，其應注意點，已詳述於紅茶揉捻一項中，請參閱之。

烘炒 揉捻完畢之茶，復入鍋炒乾。晒乾者亦有之，惟應注意者，茶葉在烘焙時，燃料不宜用松木，因松木燃燒時，烟煤濃而多，而茶葉吸收力頗強，甚易吸入此項烟薰，故裝成後即有帶

烟薰氣之虞。

綠茶經上述三項製造步驟，即謂初製，其毛茶售與茶號時，再有加以焙製篩揀種種手續，是謂精製，茲簡述精製各點于左：

焙炒 毛茶於收進時，尙未充分乾燥，故茶號購進後應即須加以焙炒，毛茶於焙炒時，最好先加以分篩提淨，以別粗細老嫩大小，則焙出茶葉，因老嫩粗細分焙，不致有細者先乾老者遲乾之弊。

篩別 篩茶手續，至爲繁雜，故技術須特別精練，切勿以繁雜艱難而隨便從事。關於大小長短，粗細，輕重厚薄，均應于分篩時精細分別，則形態齊整，品質劃一，出售亦受消費者之歡迎。

扇簸 茶葉中有塵埃，碎片，茶毛，砂屑等夾雜物，故須利用風車以淘汰之，使用風車之時，腕力應勻和徐緩，則輕質夾雜物隨風力吹動由扇口揚出。簸盤之功用與風車同，凡體積不勻之碎片，輕梗葉脈等，風車所不能全淘汰者，簸盤能補其不足。但使用亦不能粗心。

揀茶 篩剔扇簸不能全將劣異夾雜物淘汰，故須加以人工之揀剔，在本區担任揀剔工作者，幾全係女工，因揀工工資過於低廉，難免無粗放之事。故為求善價出沽，揀剔上亦頗形重要，應酌量情形，不妨提高揀工，使揀者能細心從事，則不致有品質雜

格之嫌。

官堆 官堆即拚堆，以不同號之茶拚成一堆混合，故地點宜寬裕，地板宜精密。各號篩分之茶，層層倒於場上，作成方堆，然後應沿側徐徐梳耙，使各層茶葉充分混和，拌攪均勻，則不致有粗細優劣不同，貨不對樣之弊。

補火 茶在篩揀簸揚時，曝露空氣中，難免無濕氣侵入，故裝箱以前，應補火一次，補火火候宜善加調節，過與不及。均足影響茶質。

着色 溫茶箱茶，幾全經着色，其原料有白粉、藍粉、白腊、滑石粉、黃粉等類，但所用黃粉顏料，缺乏衛生思想，對於顏

料不加選擇，故過去與現在仍多習用三魚黃義記等黃含有鉻酸鉛毒質之原料。昔日我國綠茶最大主顧——美國，因我國綠茶着色之故，所用顏料既無標準，又不純正衛生，早於一九一〇年禁止着色華茶進口，於是最大市場，自絕門路，反爲其他產茶國家傾銷，言之浩嘆！上海商品檢驗局曾有鑒於此，創製改良茶用顏料多種，由滬茶商聯合設廠製造，其所採取原料，純粹無毒，色彩光澤仍保持鮮明，且附着力及被覆力甚強，泡出茶葉，亦不發生異味，而價格亦較其他有毒黃粉爲廉，希茶商注意採用之。

箱茶包裝，因另有專篇詳論，本文恕不贅述。

四 取締攙假

溫區茶葉攙假之風，幾世界聞名，其凋敝原因，雖有多端，而攙假實爲其主因。在二十年前，華茶外銷特暢，茶產不足，各處曾有一度攙假之風，嗣後則受茶業凋敝之刺激，漸趨滅跡。惟溫屬攙假狃習牢不可破，雖迭經主管各機關防止，取締與勸導，收效仍鮮，迄今猶盛極風行。其原因爲溫地氣候暖和，假茶原料豐富，而大都消費者，不知茶葉攙假，出以真茶價購買假茶，加以少數茶農茶販目光近視，不顧溫茶前途，貪取一時之利，相繼仿製。故茶農茶販茶號三位一體之通力合作，茶葉攙假成爲當地

積重難返之風習。顧撓假偷巧購出之茶，表面上似爲消費者之損失，但祇可蒙蔽於一時，嗣後總得發覺。故溫茶品質聞名低劣，信用掃地。國內外消費者，相率視溫茶爲畏途，非獨溫屬一區之茶葉出口減少，即全國整個茶葉亦受影響非淺。故苟欲溫茶於市場上掙扎着想，撓假之取締，實爲刻不容緩之圖。

五 小結

溫茶以天然環境較全國其他茶區爲優勝，故欲求其發展，希望實多。然以上述產製上之種種積弊，致非但未能向上進展，抑且愈趨愈下。吾人不忍擁有如此優越天然環境之茶產區，任其江河日下而絕跡於國際市場，爰將溫茶過去產製上之缺陷與應加改善各點，以客觀立場加以指出，俾茶農茶商有所依從而加改良，此乃本冊印發之動機與本旨。抑尤有進者，茶爲我國出口貿易之大宗，值此非常時期，開展抗戰經濟之泉源，與維持內地後方之金融及人民生活，尤賴增益物產之輸出。去年財政部貿易委員會

統銷茶葉以來，因收買與推銷制度之革新，凋敝已久之茶業，陡呈欣欣轉榮之現象，溫茶因運輸便利，輸出尤多。此後不應以茶業好轉而粗製濫造或攙假作偽，茶農茶商尤須互相勗勉，力求溫茶之改革與發展。為利用溫區之優越天然環境，樹立為全國產茶模範區，更須求其產製效力盡量發揮。在不粗製濫造原則下，實行多製多運多銷及速製速運速銷之目標，則抗戰經濟力量既得強化，內地金融與後方間接直接依賴茶業為生之人民生活水準，亦得以維持，抗戰前途；溫茶前途，實利賴之。

茶商指導叢刊之一

溫區茶葉產製指南
財政部貿易委員會印行

非賣品

歡迎翻印

中華民國二十八年二月初版

55

(288)

NBC
G
329.06
16/3