

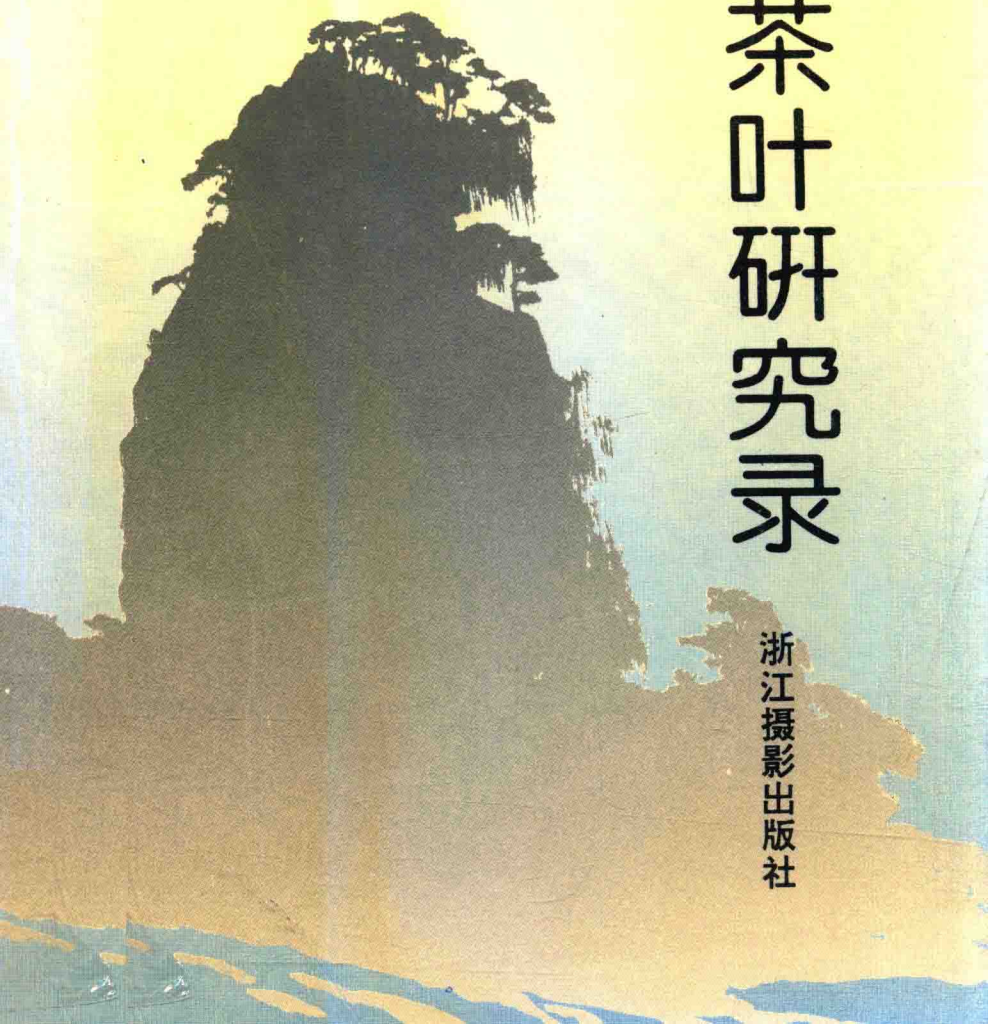
50 NIAN
CHAYE YANJIULU



五十年茶叶研究录

陈观沧 著

浙江摄影出版社



陈观沧 著

五十年茶叶研究录

浙江摄影出版社

〔浙〕新登字8号

封面设计：池长尧

责任编辑：阿毛

五十年茶叶研究录

陈观沧 著

浙江摄影出版社出版

(杭州葛岭路1号)

浙江新华印刷二厂印刷

(杭州文一路翠苑二区)

开本787×1092 1/32

印张11.375 字数250千

印数1—2000

1993年11月第1版

1993年11月第1次印刷

*

ISBN7-80536-215-7/Z·128

定 价：(精)16.00元 (平)14.00元

序 言

李元章

观沧先生在年逾古稀之时，毅然历四五载工夫，做了一件很有意义的事：将半个世纪来的文稿作了汇集、整理，辑成《五十年茶叶研究录》。这是他一生心血的结晶，是一部不可多得的茶业著述。

观沧先生早年跟随吴觉农先生，踏上茶业之路，新中国成立以来，一直在浙江从事茶叶的加工和贸易，尤其致力于茶叶的精制加工和品质评审，卓有成就。

业精于勤。观沧先生50年间著述丰富，而且理论与实践紧密结合，颇有识见，对浙江茶业经济发展作出了贡献，学术上内在的蕴藉将是长久的。

文如其人。我与观沧先生共事数十年，在《研究录》朴实无华的字里行间，我再次感受到他勤奋工作、严谨治学的精神。他是以自己的业绩和建树，赢得了茶叶界的赞誉。

《研究录》即将付梓，观沧先生属序于我，皇皇大论不敢苟言，聊以此琐语作小引。

1993年4月28日

前 言

我从事茶业工作，已50余年了。深感茶叶这一行业，涉及自然科学与社会科学的广阔天地。我摸了一辈子的茶叶，还有许多问题仍然研究得不深不透。茶，确是一种奇妙的东西。

我退休以后，经常思考，把过去一些茶叶科研报告、学术论文、工作研究，以及有关茶叶史料等，加以整理，汇编成书，定名为《五十年茶叶研究录》。我把这个想法，征求浙江省茶叶公司李元章、孔宪乐等同志的意见，他们都赞成我写的想法，同时他们支持我写好这一本书。

50年的时间，一晃就过去了。我把数十年的茶业工作，归结为两句话：从1939年至1949年间，是勤学苦练茶叶技术基本功的10年；1949年到现在，是不断探索茶叶新技术，全心全意为人民服务的40余年。

先让我谈些茶叶工作之前的情况。我就读于浙江武岭高级农业职业学校作物专业(稻麦育种)。1936年由校方派到南京全国稻麦改进所学习，以后又派去安徽宣城稻麦试验场。当年，全国稻麦改进所技正周拾禄先生，陪同英国小麦育种专家海斯博士，到宣城指导小麦抗病育种工作，我学到一些抗病育种的知识。1937年，抗日战争爆发，在宣城沦陷之前，我离皖重返母校，继续学习植保专业(病虫害防治)。在农校期间，除了参加田间劳动外，还学会了饲养家蚕与配制蚕种的全过程。以

后,在参加茶叶工作的年代里,我对农业生产活动,仍然很感兴趣。我和夫人余世芳利用业余时间,自己动手,饲养蜜蜂达四年之久。

1939年夏,我在农校毕业之后,即投考浙江省油茶棉丝管理处茶叶部,担任驻茶厂的检验员,开始了我的茶叶工作生涯。

在茶叶部的两年间,辗转于眉茶、珠茶、温红的精制茶厂之间,向老茶司学习制茶技术。1941年初,茶叶部机构撤销,部主任费鸿年教授介绍我前往衢州万川吴觉农先生筹办的中国茶叶研究所工作(1942年春迁往福建崇安武夷山麓)。在国内著名的茶叶专家、教授们的指导下,担任助理研究员,进行制茶科研。这正是我勤学苦练基本功的好机会,我写出了一些茶叶科研报告。记得有一次茶研所举办的学术报告会上,吴觉农所长主持会议时说:“今天本所有位年轻的小弟弟陈观沧作学术报告……”这话十分亲切,对我的鼓舞很大,迄今记忆犹新。

将近四年的茶叶科研工作又过去了,由中国茶业总公司函调我去中茶公司福州办事处茶叶审评室工作,后又调往中茶公司屯溪办事处,先后分配到安徽祁门历口(红茶)、凫溪口(绿茶)两个实验茶厂,担任副厂长和厂长。以后又去屯溪茶素提炼厂工作一段时间。抗日战争胜利后,在大中国茶叶公司任屯溪茶厂厂长。1948年秋,应台湾省台北商品检验局朱刚夫局长(原中国茶叶研究所研究员)的函邀,前往台北商品检验局茶检室工作。1949年春,台湾茶季开始,经台湾省茶业公司总经理陈为桢(原中国茶叶研究所副研究员)的介绍,深入茶产区的茶场、茶厂、茶研所等地考察访问。1949年5月初,离台北回到上海。6月中旬即到杭州浙江省土产公司茶叶部报到。

新中国建立后,我的茶业工作进入了发展与提高的新阶

段。50年代初，在浙江省茶叶公司首任经理张一民同志的关怀下，学习社会主义革命道理，为社会主义事业积极地工作，荣获华东区财贸部发给的贸易模范工作者奖章与称号，使自己的工作在以后数十年的历程中，纳入全心全意为人民服务的思路轨道，任劳任怨，埋头苦干，尽最大的努力，为祖国茶叶事业作出贡献。到了80年代，全国各地茶业界改革开放，步步深入，我虽已进入花甲之年，仍然振奋精神，站在茶业改革开放的前沿，不断地去探索茶叶经营的新路子，作出新贡献。

我的《五十年茶叶研究录》一书的内容，就是我从事茶业工作的实录，有些录述的内容，可以集中成为一个专题者，则列专题录述。从本书中，我认为能看出若干茶叶的发展规律，以及一些茶叶技术理论的基本概念。但由于录述的大部分内容，其茶叶专业性与技术性较强，因此文字上显得单调、枯燥，难免会影响到阅读上的兴趣。另外，40年代写作的一些文字用语与现在有所不同，为了保持不同历史条件下的实际情况，均按原文录入，在阅读时，可能较为费劲。

因编写时间匆促，资料也不够齐全，难免有错漏之处，尚希茶业界同仁和社会上爱茶人的指教。

在写作过程中，我的夫人余世芳和幼子陈亦之为本书资料整理作出了努力，并此附记。

在本书编辑出版过程中，得到了浙江省茶叶进出口公司及浙江省茶叶公司李元章、孔宪乐、胡迪钧、陈惕等同志的全力支持和帮助；又有阮浩耕等同志在前期编辑中作出了很大的努力，我均深表衷心的感谢。

1992年12月于杭州

目 录

序	李元章
前 言	
第一篇 茶叶科研报告	(1)
一、红茶分级试验报告	(4)
二、祁红分级拼和试验报告	(36)
三、红茶分级之研究	(47)
四、红茶碎切制造的研究	(55)
五、眉茶精制的原理	(70)
六、闽红陈茶品级审查及拼堆初步报告	(76)
第二篇 茶叶贸易技术	(87)
第一章 毛茶收购技术	(90)
第一节 传统的技术	(90)
第二节 新技术的探索与实施	(92)
第三节 技术工作述评	(105)
第四节 简化等级与标准化	(107)
第五节 改革设想	(110)
第二章 茶叶精制技术	(114)
第一节 传统精制技术	(114)
第二节 机械精制技术	(123)
第三节 精制技术规程	(131)

第三章 专题论述·····	(141)
专题之一：茶厂建设与茶叶加工史料·····	(141)
一、抗日战争时期的茶叶加工·····	(141)
二、制茶合作事业一度兴起·····	(146)
三、私营茶厂的社会主义改造·····	(148)
四、浙江制茶工业的依托—— 18所国营精制茶厂的建设·····	(152)
五、国营茶(农)场的茶叶加工·····	(158)
六、乡镇企业茶厂的扩展·····	(160)
专题之二：茶叶加工标准样与成品审评检验·····	(161)
一、茶叶加工标准样的变迁·····	(162)
二、成品审评与检验·····	(171)
三、配制浙江眉茶贸易样·····	(175)
四、结束语·····	(176)
专题之三：浙江发展花茶的实践·····	(177)
一、花茶由来的史考·····	(178)
二、浙江花茶发展规划与实施·····	(180)
三、国内花茶市场调研·····	(187)
四、花茶窈制科技工作述评·····	(195)
专题之四：浙江砖茶试生产纪实·····	(200)
一、黑砖茶·····	(200)
二、青砖茶·····	(201)
三、茯砖茶·····	(204)
四、小型砖茶·····	(205)
五、结尾语·····	(208)
专题之五：浙江红茶生产的起伏 ——兼论全国红茶的品质·····	(211)

一、红茶生产的起伏·····	(212)
二、红茶成品规格的变迁·····	(215)
三、红碎茶制造的技术交流·····	(220)
四、全国大型红茶研讨活动·····	(227)
五、红茶碎揉机械试制·····	(233)
专题之六：茶叶综合论述散页·····	(235)
一、茶叶专题讲座的讲稿·····	(235)
我国茶叶的商品流通·····	(235)
茶叶出口生产体系的建设·····	(247)
二、茶叶综合论述·····	(262)
谈谈浙江出口绿茶的质量问题·····	(262)
眉茶质量问题的探讨·····	(268)
改革茶叶经济体制 增加出口绿茶输出·····	(278)
服务·联合·开拓	
——试论出口茶叶的经营策略问题·····	(283)
对茶叶经营体制改革进一言·····	(286)
第三篇 茶文化与茶事·····	(289)
第一章 茶文化·····	(291)
一、弘扬祖国茶文化的民间团体	
——杭州茶人之家·····	(291)
二、茶人之家简介·····	(295)
三、“客来敬茶”茶礼演出记	
——在首届“茶与中国文化”展示周演出·····	(297)
四、茶人之家与茶文化·····	(300)
五、吴觉农学术思想是中国茶业的典范·····	(304)
第二章 茶事回忆录·····	(309)
一、万川之春——记吴觉农先生创办茶叶研究所·····	(309)

二、忆崇安茶叶研究所·····	(311)
三、美好的回忆——为庆贺祁门茶研所成立70 周年而作·····	(315)
四、杭州茶厂在1949年·····	(317)
五、苏联茶叶专家在浙江·····	(320)
六、漫谈台湾茶人和往事·····	(321)
七、茶人之家初创追记·····	(323)
八、茶人虎山行的故事·····	(326)
九、茶事见闻随笔·····	(330)
十、当代茶圣吴公觉农永垂不朽·····	(335)
第三章 茶事活动与茶事报道·····	(338)
一、花港茶会上的发言·····	(338)
二、茶事咨询会上的发言·····	(341)
三、北京茶宴上的茶市信息·····	(343)
四、茶事两则·····	(344)
五、亲切的交流 热情的对话 ——接待台湾制茶工业大陆探亲团侧记·····	(348)
六、茶人联谊在京华·····	(350)

第一篇

茶叶科研报告

第一集

分册目錄

我国已故茶业界泰斗、当代茶圣吴觉农先生，曾在福建崇安创办了我国第一个茶叶研究所。作者于1941年至1944年间，在茶研所担任助理研究员，从事“红茶分级”等科研工作。本篇所录的试验报告主要是：(一)红茶分级试验报告；(二)祁红分级拼和试验报告；(三)红茶分级之研究；(四)红茶碎切制造(红碎茶)的研究；(五)眉茶精制的原理；(六)闽红陈茶品级审查及拼堆初步报告。其中“闽红”报告系在中国茶业公司福州办事处所作。因以上报告篇幅较大，除(一)红茶分级试验报告系茶叶研究所吴觉农所长亲自审阅定稿，并写了前言，基本保持原文外，其余各篇因先后发表于《茶叶研究》等刊物，图表数字予以删略。

当年吴觉农先生的茶叶科研工作方针，强调科研成果要迎头赶上国际水平，并且要直接与茶叶贸易经济密切结合，为战后振兴华茶负起责任。在他老人家主持下的茶研成果，包括作者本篇所录的各报告中有关论述和措施，到新中国建立后，在社会主义制度的优越条件下，逐步得到实施，足可告慰茶业界也。

一、红茶分级试验报告*

我国红绿茶，向不注意分级标准，品质参差，名目纷歧，以观印度锡兰所出品茶叶其品质等级夙有厘订者逊色实多，外销衰落，此为主要原因之一。中国茶业公司有鉴及此，于1943年春与本所合作进行红绿茶分级试验，藉为厘订外销茶品级之依据。本所于初办之始，曾已在遂淳区进行绿茶分级试验，1942年春又派员赴皖祁门茶叶改良场举行红茶分级试验，获有初步研究成果。迨与中国茶业公司合作，乃在崇安本所先就红茶部分续行精密试验，由本所助理研究员陈观沧君主其事，同时复派遣助理员黄桐孙君往福安茶叶改良场负责该试验工作，又在各红茶产地函托素有联系之各场厂，代制样茶，集中审评，作进一步之研讨，凡此皆所以求深造红茶分级理论与实际应用也，试验工作大致分制造分级及拼和分级两种，前者在茶叶初制期间进行，后者则在精制过程后，以成茶现有等级之拼和。兹阅时两载，本试验已告一段落，除拟续行试验研究外，特先将此次有关红茶之试验研究处理经过及所获结果，草成本报告书，藉留记录，尚希茶界人士进而教之。

1944年3月15日吴觉农附识

* 该文刊于1944年，中国茶叶研究所与中国茶业公司合作试验报告书。

(一) 绪 言

红茶品级形成之原因有二：一为茶叶本身之差异，二为制造方法之不同，前者乃受自然环境之支配，后者恒为制造技术良窳所左右。考诸我国红茶，自产制以至销售，对茶叶之品级素为忽视，茶农制造毛茶，单位过小，制法各异，致毛茶原料不一。茶厂精制亦徒藉手工，混拼大面，不重分级。出口箱茶，既无花色标准又复等级参差，使国外购销者，无所依据，买卖方式及市场价格，均难自主，适予洋商采购者操纵剥削之良机。

因此欲求我国红茶之复兴，务使产制集中，利用机械，划一出品，废弃以往茶叶大面制，针对国外需要，确定合理等级之拼和茶，由地方性推及全国性与世界性，庶可扫除滞积多年之外销障碍，争取世界之霸权。

国内茶界对茶叶分级，虽早在注意研究，惟因限于各地单独进行，研究项目有复抉择不同，故所得结果，均系片断之记载。安徽祁门茶叶改良场冯绍裘氏曾于1934至1935年间，就当时产销实情，汇集商品茶，探求茶叶品级之各种相关性，试订祁红分级之条件，获得相当价值之结果。近年对于是项研究方式已略有转移，着重于制造期之分级工作，分方法试验与标准试验两种，结果对成茶实际影响甚微。

本所最近两年所进行者，以茶叶拼和分级为主，项目有：(一) 一批茶叶原样分级试验，以茶叶形状粗细分级为目标；(二) 依据茶叶品质项目分级试验，以香气叶底两项为条

件;(三)茶叶拼和性质之探求,观察互相拼和茶叶之调和与异变两大作用之差度与固定性,对于制造期间各因子之影响;(四)茶叶拼和配量试验,求其茶叶配合量之调和性,自初制始至拼和终,作有系统之试验,本试验之进行步骤分三大项:(1)分级茶叶原料之选取;(2)地方性分级茶叶之拼和;(3)国内红茶之分级拼和。试验地点,在崇安、福安两地进行,并向国内各省红茶产区汇集样品,今全部试验已告一段落,爰将试验经过及所获结果缕述于后。

(二) 分级茶叶原料之选取

大凡一种工业品之制成,首重原料之选取,如棉纱之于棉花,面粉之于小麦等是,虽然茶叶成品与原料,并无此类显著之蜕变,但成品之良窳,亦仍系诸原料,故茶叶分级原料之选取,颇为重要,本试验选取原料分毛茶与精茶两种,用几种不同方式,进行试验,详细研讨。

(一) 毛茶原料之选取

吾人自经验上获知,如以老嫩参差不齐之鲜叶制茶,自萎凋至烘焙,各过程之处理,恒有不能控制之困难,其毛茶纵不劣变,亦难优良,此类毛茶,加工精制,既费工夫又增成本,故本试验,参照实际情形,分以下四组进行:

(1) 生叶选摘组:将采下一芽三四叶之嫩梢,加工选摘一次,以芽头第一叶、第二叶为第一级原料,第二叶以下为第二级原料,分别制造毛茶。

(2) 揉捻叶碎切组:依常法采摘萎凋揉捻后,筛分为二级原料,再分别加以碎切,其处理如下: