

民國二十六年六月印行

調查報告第二

屯溪茶業調查

實業部
上海國產
商品檢驗
委員會
合編

茶廠王

屯溪

338.12
CS64



屯溪茶業調查

一、屯溪茶業概況——二、屯溪之茶廠經營概況——三、屯溪茶之粗製與精製——四、屯溪之茶工
五、屯茶包裝——六、屯茶之運銷——七、屯溪之茶稅——八、屯溪毛茶問題

一 屯溪茶業概況

屯溪位於休寧東南，當率水與吉陽江會合之口，故亦名率口。距縣城可三十里，爲皖南綠茶之集散中心，濱水設肆，市廛宏麗，每當茶季，更爲熱鬧。本鎮及其四鄉遍設製茶廠，並有毛茶行，及茶葉包裝所需之箱棧，錫棧，篾簍作等多家。每年由各地輸入毛茶，經茶廠加工精製後，運滬銷售，年達七八萬箱，數殊可觀。民國十九年，茶價最高，珍眉市價達三百六七十兩，開空前之最高紀錄，是年茶號達一〇九家，製茶達九萬箱。以後受世界經濟恐慌，及外茶競銷之影響，茶價慘跌，茶業遂呈衰退，降至本年，按製茶箱數，似已略呈好轉，全年計輸出九萬六千七百十五箱。正式茶廠五十三家，臨時增設三十六家。

屯溪每年製茶數量至巨，但本鎮絕少茶樹，故非仰給四鄉

屯溪茶業調查

及隣邑毛茶之供應不可，毛茶行遂應市而興，毛茶由各地茶販運屯者，皆須投行介紹出售，茶販亦稱茶客人，其營業全賴本人與茶農熟悉，搜買毛茶時可以祇付一部份茶價，而賒欠大部份茶價以待毛茶售出後找付。但如售價虧折，無法償還茶農賒賬，實爲常有之事。

屯溪現有休寧縣茶業同業公會，係由徽州茶務總會於民國二十年依工商同業公會條規所改組，內設常務、監察、執行各委員若干人，由常務委員中推一人爲主席，每年開大會一次，常務委員會二次。但遇特別事故，由執行委員會召集臨時會議。本屆該會有常務委員五人，執行委員十人，候補執委四人，主席姚毅全，歙縣人，爲怡怡茶號經理。此外毛茶業亦有同業公會，現任主席寧廷選青陽人，爲洪永泰茶行經理。

茶業之於屯溪，既如其重要，全鎮金融之流通，亦多有賴

3235
7

2357

於茶業，茶廠向外貸入茶款，以之收買毛茶，內地農村金融得以潤澤，影響於購買力實多，此屯溪茶業概況之一般也。

二 屯溪茶廠之經營

屯溪茶廠為茶業之中心，在昔茶業鼎盛時期，茶廠家數，多至一〇九家，其後減至六七家，本年共八九家。其營業範圍完全為精製洋莊綠茶。支持者大都為休寧、歙縣、婺源三縣人士，故有休寧幫、歙縣幫、婺源幫之稱。但亦有臨時由茶販合組開設之茶廠，大都租賃已歇茶廠廠址，雇用該廠尚未解雇之茶工，亦有即將毛茶委託正式茶廠代製，而按箱額繳付製造費者，惟此種臨時性質之茶廠，均在茶季下期，毛茶過剩，品質劣變，無法售出時，遂由茶客人自己組織，貨廠開製，或委託製造，但均另立牌號及茶葉「大面」，以免混淆。此種茶廠當地人呼之為「螺螄茶號」，據其意義為臨時而無固定性，如螺螄之各處延游云。本年八九家茶廠內，即有「螺螄茶號」三十六家。

屯溪各茶號一部份開設屯溪鎮，其餘為四鄉附近如黎陽、陽湖、長干、塆、栗樹園、柏樹、羅漢松、臨溪等處。

屯溪茶廠之性質，較祁紅區茶廠稍有不同，即開設茶廠者大都對於製茶頗有經驗，經營亦具相當歷史，比較近於職業化，

一切規模設備亦頗完備，現有茶廠除臨時組織之「螺螄茶號」外，經營達十年以上者計二十家，五年以上者三十五家。茲將一般情形分述於下：

資本 茶廠資本有股份與獨資之分，而以前者為普遍，其中一部份營業範圍較大者，均與上海茶棧業有搭股關係，茶棧即屬股東之一分子。各廠資本額之多寡，一時頗難調查清楚，茶廠對於資本數額，大都諱莫如深，雖經多方調查，尚難詳確明悉。惟大概情形，則知各廠資本額少者三千元左右，多者三萬元左右，此數雖未能據為可靠，但亦略足窺見一斑，此外以其規模設備之大小，出製箱額之多寡，亦可作為參考也。

貸款 茶廠經營資金之來源，除一部份自有資本外，全賴茶棧貸款及投資，方可應付。屯綠區大小各茶廠幾乎無一例外，但以屯溪一地而論，茶棧在茶季未開始前預貸茶款，往往達四十萬元左右，其後茶葉製成運申後，尚可逐批按例續借款項，茶廠之製茶資金，全賴茶棧貸款以為週轉。茲將調查所得關於茶棧與茶廠之貸款手續及其方式述之如下：

茶廠在茶季將屆，而未開始營業前，可向茶棧請求預支貸款，其款額至少三千元，茶棧以經驗之判斷，憑茶廠已往之信用，及私人之交誼而決定其是否貸與，及貸額多寡，在信用素孚之

茶廠，欲貸款項，固甚易，往往一家茶廠可接受多家茶棧之貸款，因此常有資金過多，貪製箱額，演成種種不良結果，在資本短淺聲譽未著之茶廠，則貸款較難，常有經人担保等手續，始得承貨。茶廠在領到貸款之後，給茶棧以收摺，其格式如下：

今借到

〇〇〇寶棧洋 元正言明每月一份二厘行息訂明按幫扣還茶箱投落 寶棧經售以後續用列於後此據

中華民國 年 月 日 〇〇號條

經收人〇〇〇

從前茶廠多有拖欠茶棧之借款等事，然現在茶棧業已亡羊補牢，想就辦法，使茶廠業不易拖欠，其方法如下：

茶棧放茶季前，例須預貸款項，及至箱茶運滬後，每箱再借給二十元，如有一百五十箱則須三千元，惟須扣去預支借款之半數，是則第一次出箱續貸款內，須扣除預貸款之半數，至第二次出箱時，貸款中扣除如前，至第三次出箱時因貸款已扣淨，可按箱額足貸而不再扣除。此種貸款性質，無異銀行界之抵押放款，茶棧既富有鑑別茶品經驗，款貨又屬穩妥，故茶棧之綠茶放款絕無危險。惟若干茶廠均得茶棧有「聯枝」關係，棧廠兩方打成一片，故能貸得鉅額款項者，幾乎均屬與茶棧有密切關係。

屯溪茶業調查

之茶廠也。

上海洋莊茶棧業為辦理內地茶廠貸款，均派員駐在產地專司其事。茲將屯溪鎮所有各棧駐留人員列名於后：

洪源永	江連甫
慎源	葉鳳山
公升永	程寶長
忠信昌	曹鈔卿
源豐潤	汪秋圃
永興隆	孫紹堯
昇昌盛	查子明
仁德永	孫毓珊

茶號之經營除股本之收集，貸款之借入為經濟上不可缺乏之條件外，餘則為人事之組織問題。茲將屯溪茶廠之一般組織情形，述之如下：

經理 負全廠對內對外之責，大都即為股東中有力份子任之。

管廠 管理全廠製茶，監督茶師茶工製造等，以有經驗者充任，其性質與總工頭相等。

賬房 管理廠中會計及庶務，大都為經理之心腹，有外賬房與內賬房之分。

莊客 專司至產地收買毛茶，係對於鑑別毛茶品質有經驗者，亦稱水客。

屯溪茶業調查

四

管鍋 管理焙茶工人，及焙茶之適當程度。有正手、正副手、副手之分。

看揀 監督揀工揀茶。分發揀、收揀、看揀。看揀專司檢看，餘則司收發。

減盤 減盤即司撥場茶葉之司務，亦有正、副、及減尾之分。

風扇 有熱火風扇、粗架風扇及細架風扇等種。熱火風扇煽焙後起鍋之茶，粗架風扇煽二號至五號茶，細架風扇煽六號至十號茶，

而每種風扇，均有茶工專負其責，亦有正副手及扇尾之分。

以上看鍋、看揀、減盤、風扇、四茶工為茶號製茶上重要人物，俗稱四柱司務，其副手即稱四撐。其他尚有篩茶司務若干人，統稱茶司，大都為婺源、休寧、歙縣三處人，俗稱婺源幫、休寧幫、歙縣幫。此外則為焙茶工人及揀茶工人，均係臨時招雇，焙茶工人大都來自安慶等地，有包頭（即工頭）與茶廠承包焙茶，揀工大都為當地婦女，容後再述。

茶廠除人事之組織外，尚有製茶之一切設備亦有注意之價值。茲就調查所得，分述如下。

廠房設備

鍋場 為砌置焙茶鍋爐廠房，爐灶多寡及地址大小，隨製造範圍廣狹而定。

做場 為篩茶及扇茶之場房。須相當寬大，能放置待篩、待扇，篩後，扇後之茶。

揀場 揀茶之廠房。

揀場 揀茶場所。

毛茶貯藏室 茶廠購入毛茶後，必須有貯藏，大都堆置樓上，以防潮濕。

其他尚有帳房、廚房等。

製茶器具

手篩 自二號至十號，計分九種。內五號至九號每號中又分粗細兩種，故自二號至十號實有十四種大小不同之手篩，每種三四面或五六面不等，須視製造多寡而定。

吊篩 較手篩面積較大，在篩之一邊繫繩懸掛，而以手執而震盪篩之。

自四號起至九號止，五號至九號亦分粗細篩，每種三四面，或五六面不等，須視製造多寡而定。

風扇 分粗架、細架、熱火、欄頭四種，但非每家具備，普普祇備三架，而將欄頭省却。

盤籃 減盤三四個，播茶用。大盤籃二個，篩場堆用；中盤籃數個，鍋場及篩場用。（大盤籃直徑六尺，中盤籃直徑四尺。）

箕 毛茶畚箕若干隻（以每一對鍋三只計），樣箕二三十個，手畚箕四五十隻（茶司分篩時用），揀箕七八百個（女工揀茶用），發揀箕大小五種，每種一二只。

磨棍 磨碎粗葉用，亦有鐵製之軋碎機。

茶箱 盛茶用，數量視製造額而定。每百斤茶在製造時需有四隻。

磁孟 大小一套(盛色料用)

銅匙 大小一套(取色料用)

大號洋靛磁孟 一個，配做木架盛貯(磨研靛粉用)。

羅沙篩 一面，篩研細靛粉用。

皮毛手套 起鍋中焙好之茶用。

筲斗 裝焙後起鍋茶用，數量無一定。

此外製造上所需者，尚有焙茶計時之棒香，焙後計數之「號頭籌」，焙場所需之柴炭等等亦為不可缺少之者。

三 屯溪綠茶之製造

屯綠區茶葉製造之步驟，可劃分為二大階段：一為精製，一為精製；粗製由各地茶農自理，經粗製後之茶葉，謂之「毛茶」，精製則由茶廠為之，將毛茶重行復製，加篩、焙、揀等手續，以勻淨分出花色為主，冀適合國際貿易需要。此項洋莊茶之精製，與內銷精製，完全不同。內銷茶毛茶之精製，不過略事篩分，簸揚、揀別、復烘、窨花等，手續甚簡。請先述生葉之粗製。

茶葉因銷路不同，製法自亦各異，全區毛茶粗製可分炒青及烘青兩部，炒青屬洋莊，烘青則屬本莊茲分述之。

一、炒青之粗製

1 炒青 鮮葉摘下，略為攤放，即可開始製造，炒青乃第一

步之手續也。法將鮮葉斤許，用敏捷手法，置於釜中上下翻掉炒之，經十分鐘左右，葉呈翠綠色，且亦柔軟非常，乃中止，取出以待揉捻。

2 揉捻 將炒青後之茶葉置於篾簾，或篾簾上，乘熱以雙手團團揉捻之，揉搓少許，復行鬆開，鬆後再行揉捻，如是者數，務使葉細胞破壞，葉汁揉出，茶葉緊捲如線狀為止。

3 攤涼 揉捻緊捲後，鬆散勻鋪放篾簾之上，使其水分蒸發攤放不宜過厚，愈薄愈妙。經若許時間，俟冷卻後，再行炒製。是謂攤涼或曰氣乾。

4 釜烘 茶葉經攤涼後，復置釜中，翻滾轉掉，火候須先高後低，後高則枯焦，先低則醞醇而變紅，並於翻滾轉掉之際，時常將茶葉提高振散，或用蒲扇扇之，以助其水分之蒸發，經相當時間，葉身呈黑綠色，即宜減低火度，至葉內含有水分僅百分之十至二十時，即可停止，是謂焊生胚，而所謂粗製「毛茶」此可告一結束焉。

二、烘青之粗製

烘青茶以內銷為主，先將鮮葉入鍋炒五分鐘，取出揉捻，繼而解開塊團待冷，乃置焙籠內焙乾之，即可出售，由各一幫茶客購去，攜至琳村或福建加薰珠蘭茉莉等花。

炒青水分蒸發，故不耐久藏，應嚴防潮濕。烘青水分蒸發緩，貯藏中略受潮氣，影響較少。

屯溪爲綠茶精製場所，各茶廠專以收買綠毛茶加工精製爲榮，其製造手續頗繁，業外人驟視之，幾乎瞠目不明，所以，但一經詳細觀察，親臨試習，卽知其要點在於分別茶體長、短、大小、粗細、輕重，及酌加色料以炫外觀等而已。擅製茶之工人，計分婺源、休寧、歙縣三籍，其製茶技術以婺源幫爲最優，而費時，休寧幫次之，歙縣幫最快，而成績亦最下。茲將茶葉精製手續敘述如下：

焙 以毛茶置入鍋中，以手摩攪，使其着熱均勻，漸漸乾燥，謂之焙茶。焙茶之作用，除使茶葉乾燥外，尚有使外表光潔，條子緊湊等效果。在毛茶初次購入時，常以水份不甚乾燥卽須利用焙，使茶乾燥至相當程度，其後或經磨碎，或經扇後，揀後及着色時，均須利用焙也。焙茶時燃點棒香，以代時鐘，而規定各階段應焙之棒香枝數。

篩 茶葉大小不一，故須以篩分之。篩有大小不同，已如上述。篩名以數字稱爲一號篩、二號篩等，而不依每方吋篩孔之大小稱，故難有標準，而易混淆，此不如西法者也。每次焙後，扇後，卽須經過一次篩分。而將茶葉列爲一號、二號、篩面、篩下等等，以待

分別歸類。而篩法因手法之不同，又分爲抖篩、撩篩、分篩等項。

揀 揀者卽以茶葉傾置篾盤上，由揀工以熟練之手法，上下簸揚，簸揚時將輕葉吹出盤外，重葉仍逗留盤上，爲分別輕重之用，因輕者爲黃片，其質次，故必須揚去，分別製做。揚去部份卽稱揀外，亦分揀前與揀後兩部。揀前係最初揀出，其質甚輕；揀後則較揀前略重，揀上可製抽蕊珍眉，及普通珍眉，揀前製小針眉，揀後製普通珍眉及針眉等。

扇 扇之目的與揀同，通常各茶廠皆置有風車二架，或三架，大別爲生扇、熟扇、老伙扇三種。每隻風車，其出口有二，或三，離輪較近之口稱正口，正口之旁卽子口，子口旁則爲副子口，茶葉每經風扇一次，可以由出口分爲二種、或三種茶類。

着色 屯溪洋莊綠茶全部着色，所用色料有黃粉、藍靛、滑石粉、臘脂等。着色須在焙時將色料與茶葉混合焙勻，而各種色料亦係分別加入，幾次焙之，方能勻淨整潔。

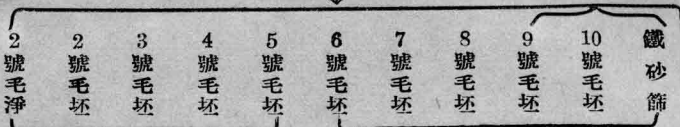
轉 茶葉過粗者，以轉磨碎之如原有茶中粗葉可轉貢熙，近以貢熙市銷不暢，卽有將其用轉磨碎而製珍眉者。

茲再將一般綠茶製造時經過各項手續之程序列表如下：

毛

茶

水份多者略焙分飾(←) | (←)乾者直接分飾 11(鐵砂飾)



(左)車尾(扇頭).....車尾(扇頭),不製,其餘同(左)

用6號抖

抖上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

抖下

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

↓

上

屯溪茶業調查

屯溪茶廠所製茶葉種類，可分抽芯珍眉、珍眉、針眉、蕊眉、鳳眉、貢熙、蝦目等類，在昔名稱多至數十種，如蝦目同類者就有蠶目、蔴珠等，名目不勝其繁。現則已較簡單。以上各類茶葉又可併為幾大類：如「眉茶」成線條形，抽芯珍眉、珍眉屬之。「珠茶」成圓粒形，蝦目屬之。「貢熙」亦稱「熙春」，介乎眉茶與珠茶之間，茶葉相當粗大捲曲，而具眉、珠兩種形狀。鳳眉則介乎熙春與珍眉之間，蕊眉、針眉等均為細碎之茶。

毛茶經各製造階段後，即成上述各種茶類，是為正茶，此外尚有剩餘之碎片，細末及揀葉之茶梗、茶朴、茶類等，又名副身茶，茲將毛茶精製所得熟茶分類數量比較列下：

每百斤毛茶製成熟茶分類數量比較表

種類	屯溪怡怡茶號 熟茶數量(斤)	遂安利盛茶號 熟茶數量(斤)
抽芯	一〇・〇〇	一〇・〇七二
珍眉	三八・〇〇	四四・四五〇
蝦目	四・〇〇	三・二四五
針眉	八・〇〇	九・二一四
蕊眉	一〇・〇〇	——
貢熙	二・〇〇	——
三角片	一四・〇〇	一一・七七〇

茶末	六・〇〇	三・七〇五
副雨	一・二〇	二・九三〇
茶朴	一・二〇	一・六一三
茶籽	〇・八〇	〇・〇三一
茶梗	一・一二	一・〇五六
消耗	三・六八	一〇・六四三
附註	緣茶花色類別，原以上海市面需求為變換。今年各廠精製類別有抽芯、珍眉、蝦目、針眉、貢熙、鳳眉、蕊眉等七種，除以上海銷路需要變換外，仍須看毛茶身分而定製造之方法與分類。抽芯、珍眉、蝦目、針眉等為正貨，副雨、茶梗、茶末、茶朴、三角片、茶籽等均屬副貨。副貨大都運銷內地，惟三角片則由天津客來屯收買或由各茶莊代辦裝運往福州習茶莉花，再運天津銷售，此種茶片，為數頗鉅，約佔洋莊箱茶百分之十以上。	

再表內所云之消耗，包括水分、粉末、散失等。如毛茶身份好，或緣高莊茶，則消耗較少。上述表中，一係屯溪，一係遂安，兩者相比，可得梗概。據高莊號家之報告，其消耗約六七斤云。

茶廠每次出箱是為一大幫，每一大幫包括上述各種花色，合成一批，運交茶棧時，隨附茶單，是曰花色單。

四 屯溪之茶工

篩做茶葉之工人，名爲茶司，其待遇取僱用性質由包頭出面以全季一百天計算，視其工作重要與次要異其給付之價格，普通自六七十元至二三十元不等。膳宿亦由資方供給，膳食尙豐，每餐例須備肉類。

茶司分婺源、休寧、歙縣三幫，做茶技術婺源幫最佳，但工夫較久，歙縣幫最次，但速率則較婺源幫幾增一倍。

揀工與焙工爲散工制，按日計值，膳宿自理。揀茶均係女工，本鎮籍者居多，每日揀葉四輪，每輪十斤，可得工資四百文，婺源籍者，手術較精，每日可揀五輪，得工資六百元。且因其遠來向有隔年預約者，焙茶工人大都來自皖之安慶，每於初春三四月間即相繼來屯。初來時茶廠尙未開工，即去附近之茶山中幫山戶採茶，或至祁門做紅茶。蓋因洋莊綠茶開市較遲也。焙茶之給資至爲繁雜，茲先以補火焙茶給資情形述之於下，無論焙何種茶葉，焙工均以燃點十八根香爲一工。補火焙茶需時較長，以六根香爲一輪，技術佳者，在此一輪中可焙四隻茶，不佳者，只焙二隻，焙畢一輪後，佳者四隻已焙就，再焙其他四隻，仍用六根香時間，此批焙後再焙四隻，如此十八根香已燃用完。即謂之一工。如此

以四隻爲一輪者，可得四個單位工資，每單位工資爲一角四分四厘，如技術不佳者，每輪只焙二隻，則十八香滿後只得二個單位工資。此爲焙補火之情形。至若焙毛茶時，因無須長時間，故每輪時間僅二根香，但亦以十八根香爲一工。是以補火茶輪次少，而每輪時間長；焙毛茶輪次多，而時間短。焙工勞力，則前後無異，其工資則以每輪中能焙若干隻給予若干單位工資。至其每隻茶葉多少，亦有不同，毛火茶稍多，約六斤，補火茶祇四斤耳。其計算時間之香每十八根約自上午五時至下午五時共十二小時之多，而焙工一天之筋力，至此已盡矣。

焙茶之工作在製洋莊茶中爲最苦，因焙茶必須靠近爐火，在春夏驕陽肆虐之時，日與爐火爲伍，焙工伙食住宿，均須自理，此與茶廠其他工人迥異，焙工因整日火烤灼熱，吃飯多以豬油炒菜，不吃植物油，據謂可以防火氣，比年以來，因農村破產，大批失業農民無法生活，壯者不得不遠走他鄉，以求噉飯之地，是以屯地焙工亦供過於求，茶廠利用此點，壓低工資，遂成目前之苛刻待遇。焙工方面因無團體，無法呼籲，工人中頗願政府協組工會，庶可稍有保障。焙工家鄉，遠在安慶，距屯約五六百里，彼等來往，均爲步行，單程亦須六七日之久，故有因路遠難行，或路費無着，長年流落異地，竟至淪爲匪類，實繁有徒，此則爲謀地方治安

及解決社會問題者所不可不注意者也。

煑工煑茶時每人同時可煑二鍋，用雙手翻動，胸部伏於一板上，鍋爐則成並排之行列，板即置於二鍋之中間處，故左右前後，俱爲火烤。值此熱天，汗出如瀉，故經長時間煑後，即須休息一刻。煑茶爐鍋之設置，各茶廠不同，但無一較佳者，就實地調查某廠所得，該廠共有爐鍋十八行，每行有鍋六隻，共計九十八隻，最忙時可有四十九人同時工作。爐鍋以兩行爲一組，內側兩邊爲生火處，火眼開於各鍋下，外側爲煑工站立之地。此二行外，爲另行二行，如此一組一組分行，其間距離極窄，兩行內側僅距五十三公分，外側與其他二行外側距七十公分，煑工在兩外側對面站立，均面對面一行之火眼，熱氣極大，如爐灶各行可以盡量離遠，則熱度稍減。照該廠情形，每行太密，置身其間，不啻蒸籠，煑工何堪忍受，實須急待改進。

煑工既不能居住廠內，故均集數人租房居住，每季每人約須一元。煑工每早破曉即來廠中，來時進稀飯，午餐因半日火烤，且預備下午工作，故午飯不能多吃。於十一時左右，煑工即將帶來之米放於小塘瓷之鐵罐內，就火眼中徐徐煮熟，餐後稍休息即繼續工作，毫無衛生之可言。在煑場有工頭一，看樣一，均爲廠主所僱。工頭亦有剝削煑工之處，如煑工每隻煑費本爲一角四

分四厘，但通常此四厘即歸工頭所有。巧立名目謂爲「茶水錢」。遇加工時，工頭亦有剝削，看其加工多少而定。煑工因工作過勞，有時受熱發痧，甚至因熱倒斃者實繁有徒，故煑場設備之改良，煑工待遇之改善，實爲當務之急，茲將調查所得應行改良之點列後：

- 一、爐灶排列須酌定最低限度之距離，過密者應令重新築造。
- 二、煑茶廠務須注意空氣流通，開闢窗戶。
- 三、注意煑工衛生，酌量減短每日工作時間。
- 四、酌量提高煑工待遇，以補償因工作時間減短後工資收入之低落。
- 五、不許工頭剝削。

五 屯茶之包裝

屯溪茶之包裝，皆用木箱，內具軟鉛罐，（佳者攪錫較多。）

茶葉裝入鉛罐內，封固後外再裹以篾簍，然後起運出售。從前用一五箱與二五箱板較今厚，做工精良。外用油漆，板縫完全漆沒，着水不易浸透。就包裝之價值而論，頗足有所取法。惟今則改用三七箱，方箱，放方箱三種。容積較前增大，壁板反而減薄，油漆亦不佳，大都祇用桐油薄紙刷上，徒具外表形式，殊無多大効用，故改良包裝急不容緩。茲將屯鎮關於包裝方面之一切情形及箱棧業，錫罐業之經營狀況，誌之如下：

一 箱棧業

木箱棧亦稱箱棧。業此者較錫棧爲多，散佈全鎮，時有變易，不若錫棧之集中與隱定。通用木箱尺寸分三七箱，方單箱，放方箱三種，放方單箱可套在方單箱外，方單箱可套在三七箱外，兩箱互套，成爲套箱。求其較堅，但實際上因箱壁過薄，雖有套箱，仍無多大效果，蓋兩箱相套，未能十分緊湊，一遇振盪碰擊，即致破碎，故運申後，洋行購進，均須改裝錫蘭箱出口，內地包裝費用，等於虛擲。二五箱，一五箱，以及鴛鴦等箱，雖較堅固，但因容量過小，對於洋行吃磅，水腳，捐稅皆不合算，故棄之已久。其板料多自漁亭、五域、汶口、滄溪等處運來。此種板料已製成箱用所需大小，並已鋸筭，箱棧祇須將其拼釘成箱，略加棉紙，油漆之類即成，故三四工人，每一茶季所製茶箱恆以千計。方單箱重約七斤，價五角六分；放方單箱重約八斤，價七角一分；放方套箱重約八斤，價六角二分；三七箱重約六斤餘，價五角五分。如木料由茶廠自備，用包工辦法，則方單箱每百只包工工資二十六元；放方單箱每百只二十七元；放方套箱每百只二十一元；三七箱每百只二十六元。

箱棧工人之待遇，除給工資外，又供膳宿。工資之給付沿用制錢計算，每元錢價一千一百二十文，雖現市法定每元三千文，

亦仍以上述之數計算。每人每日除應得之值外，另給酒資一百文，園工（完工）時，再給額外酬勞。木匠二元，漆匠五元。

一、木匠 抖箱（拼箱）方單每只錢十文（折合法幣九厘許）放方加倍。

二、漆匠 每日工資自二角至三角，加四計算，分釘箱，糙箱，油箱三部。

三、茶廠均堆時可得之酒資：

一、官堆釘箱費每只錢十文放方加倍。

二、封口費每只錢十文，放方加倍。

以上二項之費概由茶廠付給，木匠得十分之七，漆匠得十分之三。

四、送箱費每只挑力六厘。

五、白壳箱來往挑力每只錢十一文。（即由茶廠向箱棧借用之未加油漆白坯箱。）

屯溪箱工以及在山中開採木料鋸成箱板之工人，除一小部分本地人外，均來自江西撫州之臨川豐城二縣。渠等每年約於陰曆二月間即由家鄉來屯，直至七月間始完工返鄉。綜計在屯之日，僅爲半年，其餘半年，即在鄉從事耕耘，或做其他工作。箱工技術雖甚簡單，但學徒須三年始爲滿業，在此三年中，待遇甚

屯溪茶業調查

一二

苦，所得工資，並須充爲江西會館之入會費，故學徒中所得工資，全賴挑箱之費，由茶廠每隻給一二十文，此尙須看路之遠近。每次以十二隻做一挑，如路近者，全担只付銅元八十文，仍以一千一百二十文爲一元，核計銀元數目，故挑箱之進益，尙屬可觀。生徒在三年中，繳會館入會費至滿業爲止，以後不再交。此爲江西會館之向例，已實行數十年，業此者無可如何也。學徒滿業後，即稱箱司務，每日工資以抖箱數按計，大概工作速者，可有四角，否則爲三角左右，箱師亦代向茶廠送箱，故每日尙有送箱之費可得，綜計每日可有七八角之收入。飯食亦由雇主供給。小菜須自備。近年因茶業市面不景，箱棧亦受影響，故箱工生活，已無前時之優異，工作時間亦無形增長。在先每日由晨至三四時即可

三年來屯溪箱棧調查表

收工，且中途任意休息，雇主亦不干涉。今則工作時間已不能如此放任。綜觀箱工生活，雖待遇未見其佳，但其工作尙屬輕巧，無需過勞力之處。由山中所開採木料，製成木板，截就尺寸，稍加拼釘油飾而已。山中採木截板之人，則較爲勞苦，工資亦較低。每日僅得工資五角左右而已。在山中開採木料工人，常年在山中繼續工作，並不因茶季後即行停止，因尙須預備來年也。

附茶箱尺寸表（以市尺爲單位，板厚不計）

箱類	長度	闊度	高度
二五箱	一·四四	一·一四	一·二九
三七箱	一·二二	一·二二	一·三六
方箱	一·二七	一·二七	一·四五
放方箱	一·三二	一·三二	一·五〇

棧名	經理姓名	地址	幫別	雇工數	銷路	路估	計	備註	
永聚	張階源	下街	江西	九	一〇	一一	八、八〇〇	一〇、二〇〇	一三、八〇〇
源盛	鄒寶生	下街	江西	六	六	六	六、〇〇〇	四、五〇〇	五、〇〇〇
恒發	甘守中	下街	江西	九	一〇	一一	七、二〇〇	八、〇〇〇	九、〇〇〇
長成	傅生源	下街	江西	五	四	四	四、八〇〇	二、八〇〇	四、二〇〇
裕隆	甘煥章	下街	江西	五	六	六	六、一〇〇	五、四〇〇	七、〇〇〇
義豐	黃鴻喜	下街	江西	五	五	五	五、八〇〇	五、〇〇〇	五、九〇〇

[illegible]

錫罐棧簡稱錫棧，專營製造茶葉鉛罐。於茶季先一月。即僱

工製造，售與茶廠。合屯溪一鎮，計錫棧四家，年產五六萬只，其歷史至少亦有十餘年以上。和豐錫棧，業此最久，竟達九十餘載，可知屯溪綠茶運銷國外，爲時已久矣。錫棧所需原料，錫（實際上爲錫與鉛之合金故又稱鉛）係由上海購來，運費在內，每担可

茶號方面亦有將原料配齊，托錫棧代製，故又議定每收進錫天平秤一斤，作十五兩計算，製就錫罐時再須減去九折消耗，冀錫棧均能稍需利益。工資大方罐，三七罐每只爲二角六分，放方罐每只爲三角。惟屯溪錫棧爲欲擴充營業起見，（因歙縣深渡等處，亦有來屯購錫罐者）不得不討好主顧，私自將議定價目降低少許，薄利多銷，互相角逐。

製造程序分熔錫、鑄片、剪形、過秤、焊接、糊紙六步手續茲分述如下：

一、熔錫 自上海運來之錫，或爲長條形，或爲圓錐體形，欲製成錫罐，必須將其熔化，方能鑄成薄片，故熔錫實亦必經步驟，惟託付學徒爲之。每日於清晨二時許開爐，經一小時則全鍋之錫已熔，即可進行鑄片。全鍋重四五百斤，以後爲勻取便利計，陸續將錫塊加入，並非待一鍋用盡後再另熔一鍋。

二、鑄片 鑄片爲最不易爲之工作，無充分經驗者，決不能充任之。故其薪給亦獨豐，每日可獲一元七角左右。因其厚薄須合規定標準，與重量相符合，否則須入鍋重鑄故也。法將已熔之錫，勻取少許，倒入木製糊有凋樣紙之模型中，凋樣紙形若棧芯紙，質較細，模型每具糊凋樣紙十二張，用足一壓，揭起即成。片之四緣，成不規則狀，面積最大不過長三十五公分，闊三十公分。模

型上下壁須平滑，故凋樣紙一有缺損，即宜另易一方，平均模型一付能鑄片一百張。

三、剪形 鑄成錫箔之四緣，成不規則狀，既如上述，而所需之大小，又各不同，即以一錫罐而論，亦可分爲上面、底面、罐身三種不同錫片，而模型則一，是以剪形重矣。錫箔薄且柔，可用剪刀依原定硬紙板大小剪下。

四、過秤 剪成製罐錫片一付，計十九塊，過秤察其重量是否與規定相合，輕則尚可敷衍，重則與本店血本有關，不能不入鍋重鑄焉。

五、焊接 焊接手續可分爲二步，一人專焊罐身，先將錫箔十二張，焊成一大長方形，再照木箱圍成罐身，焊接後交與第二人，焊上面底即成。而面底亦已預先焊接，面計錫箔四張，底計三張。

六、糊紙 錫片極薄，故多孔隙，設不糊紙，必致香氣逸出。且亦有礙觀瞻，故於錫罐之外，加糊紙張，而罐內反不注意。茶廠方面因欲減低成本，亦不之顧，相率自欺欺人。是不特有關係衛生，即中國對外貿易之信用，亦將因此而喪失，宜設法改善之。現錫棧於罐外先糊棧芯紙一層，再以綿紙糊其下，亦有二者之間，加牛皮紙一重，待乾即可摺合售與茶廠焉。

工人待遇，製罐工人以六人爲一班，工資分一元六角八分，一元另八分，九角六分，八角四分，七角二分，三角，等數種，供膳宿。每工作四日得休息一日，休息期內，糊凋樣紙，作模型，不給工資。惟不論工作與否，每人每日可食肉四兩。陰歷初一，月半（即十

屯溪鎮三年來錫棧營業狀況調查表

牌號	經理姓名	地址	雇工人數	銷路估計(隻)	備註
成泰	江星耶	後街	二二	二六	二八
和豐	胡次培	後街	一二	一二	一二
道源	余英蓀	後街	二四	二四	二四
公和	吳品三	後街	二〇	二〇	二〇

三 篾箕業

綠茶包裝，於木箱之外，尙包篾箕，於是篾箕作遂應運而生。篾箕作爲手藝工業，皆不懸招牌。店主亦均係土著，或自江西，歙縣等處移來，俚語難解。

篾箕作係作坊工業之一種，業此者有「大老闆」與「小老闆」之分，所謂大老闆者，因其資本較大，而能與茶廠直接發生關係者。小老闆則僅一二人，或係兄弟或係父子，或係師徒，編成篾底，批售與大老闆，由大老闆售與茶號。大老闆則僱用工人大量編製，不敷應用時，再向小老闆收買，以應茶廠之需。

篾箕作之唯一原料爲竹，竹以筏爲單位，每筏之竹，亦有大

五) 倍之。工作時間，自午夜二三時至成罐六十只爲止，約至中午十二時許。工人有類似工會之組織，議定每班每日製罐數不能超過六十只，否則有遭驅逐出會之處罰。如因需罐殷切，則可另易一班，繼續工作云。

小，以分其價格之高下。平均每筏七八元，計竹二十五支。可作篾箕壹百五十只左右。篾箕價格小方每只二角二分至二角六分，大方每只三角至三角五分。外加千斤籐，每支一分六厘。大老闆向小老闆收買小方每只壹角八分。每九十只作一百只計算，大方每只二角三分三厘，每七十五只作一百只計算。

工人待遇以每日所編之件數計算，小方每只一角另三厘五毫，每日能作五件；大方每只一角三分九厘五毫。千斤籐打工，每支三厘五毫。供膳宿，每月可食肉八次，每次四兩。茶廠官堆打箱另加。

屯溪茶業調查

一六

號名	號主姓名	地址	籍貫	屋	工	人	數	銷	路	估	計	備	註
同德順	周汝金	長干塆	浙江遂安	二三年	二四年	二五年	二三年	二四年	二五年				
順泰	江柏壽	長干塆	江西婺源	一五	一五	一五	九、四〇〇	七、〇〇〇	九、二〇〇				
汪生泰	汪學達	長干塆	安徽歙縣	三	三	四	一、五〇〇	一、五〇〇	二、五〇〇				
洪德昌	洪德昌	長干塆	未詳	六	六	六	三、〇〇〇	二、四〇〇	四、三〇〇				
柏義隆	柏蔭成	長干塆	安徽休寧	八	八	八	五、〇〇〇	三、〇〇〇	五、八〇〇				
汪紹林	汪紹林	長干塆	江西婺源	二	二	七	二、〇〇〇	二、〇〇〇	四、〇〇〇				
程怡順	程桂祥	長干塆	江西浮梁	一	一	二	二、〇〇〇	二、〇〇〇	三、〇〇〇				
楊源和	楊其麟	栗樹園	江西玉山	六	六	五	三、九〇〇	三、五〇〇	四、八〇〇				
馬永茂	馬慶林	樂善里	江西樂平	四	五	四	二、四〇〇	四、七〇〇	四、七〇〇				
汪永生	未詳	黎陽	未詳	一〇	一〇	一〇	六、二〇〇						
余永生	余永生	後街	江西都會	一〇	一〇	一〇							
隆盛	未詳	後街	未詳										

四 布袋

茶葉包裝所用，有木箱，錫罐，篾簍，布袋四種，其應用各有所長。木箱等已詳前述，茲據布袋使用之優劣點略述於次：

(一)攜帶輕便 布袋質料柔軟，非若木箱等之笨重，各茶行、號，每屆茶季開市前，水客攜帶大批茶袋，分赴各縣鄉鎮分莊收買毛茶，所收之毛茶，即裝入布袋運回，因毛茶之用袋裝，取其攜帶便利，搬運較易故皆樂予沿用也。

(二)霉濕難於防止 布袋攜帶便利，此其優點。但以布袋儲藏，則不能防止潮濕，各行號又無合理之倉庫設備，毛茶在運輸及貯藏中，便易吸入外界濕氣。如遇黃梅季節，袋內之毛茶，即因水份增加而霉，色香味十九皆受其影響，故欲提高茶葉品質，必須先從改良毛茶儲藏設置倉庫着手。

(三)布袋製造形式 茶袋式樣及裁剪方式，略與普通之洋麵粉袋相若。茲將製造尺寸分述如下：白杜布一幅，長六尺，闊