

目 录

苏州的花茶

.....苏州茶厂编志组 (1)

苏州的钮扣业

.....苏州市轻工业局编志组 (17)

苏州自来水事业概况

.....苏州市自来水公司编志组 (34)

苏经丝厂史略

.....苏州市丝绸公司编志组 王启之 (48)

江苏女蚕校沿革史.....王启之 张玉鸣 (59)

乾泰祥绸布商店店史

.....苏州纺织采购供应批发站
苏州市纺织品公司编志组 (65)

虎丘纪略

.....虎丘山园林编志组 (81)

中国通商口岸志·苏州

.....苏州市港务管理处编志办公室 提供 (90)

解放后三十四年苏州市大事记(连载四)

中共苏州市委办公室

.....苏州市档案局编 (125)

.....苏州市地方志编纂委员会办公室

苏州的花茶

苏州茶厂编志组

罗保华 吴应瑜

周以生 陶宝平 王传斌

花茶的起源

我国是茶的故乡。据唐代陆羽的《茶经》记载：“茶之为饮，发乎神农氏，闻于鲁周公”。传说神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解。所以，我国人民历来都把神农列为是第一个发现和利用茶的始祖。

花茶，又名“熏花茶”、“窨花茶”、“香片”，是我国特有的一个品种，故又名“特种茶”。它以精制绿茶烘青为原料，配以馥郁清香而又甜润的天然香花，经过工艺窨制而成，与红茶、绿茶、乌龙茶、紧压茶并称为中国五大茶类。

花茶的起源，据宋蔡襄在《茶录》（1049——1053年撰）中记载：“茶有真香，而入贡者微以龙脑和膏，欲助其香。建安民间试茶，皆不入香，恐夺其真。若烹点之际，又杂珍果香草，其夺益甚，正当不用。”以龙脑香和珍果香草助香，虽与今日窨制花茶有很大区别，但有近似之处。可见利用植物香料增益茶味，至少在九百多年前的北宋就存在了。

及至明代，在程荣所著的《茶谱》中，对花茶的制作方法，

记载得就较为详细了。如“木樨、茉莉、玫瑰、蔷薇、蕙兰、莲、桔、梔子、梅花皆可作茶。诸花开放时，摘其半含半放蕊之香气全者，量其茶叶多少，扎花为拌，三停茶，一停花。用磁罐，一层茶，一层花，相间至满，纸箬扎固入锅，重汤煎之，取出待冷，用纸封裹，置火上焙干收用”。这一制造花茶的方法，除了“重汤煎之”可能记载有误外，基本上与今日窰制花茶的工艺相近。

说到苏州的花茶，有一条史料值得注意。南宋吴人施岳的《步月吟·茉莉》云：“……小莲冰洁，花魂在，纤指嫩痕，素英重结。枝头香未绝，还是过中秋，丹桂时节，醉乡冷境，怕翻成消歇，玩芳味，春焙旋熏，贮秧韵。……”周密注云：“古人曾用此花焙茶，故云。”词中对茉莉花的形态、特性、开放时间、焙熏茶叶等，都作了细致入微的描绘。如果这首词写的是苏州的情况，那末苏州窰制花茶的历史至少也可以追溯到施岳活动的年代——南宋后期。及至明代，吴门诗人钱希言亦曾有诗云：

斗茶时节买花忙，	只选头多与干长；
花价渐增茶渐减，	南风十日满帘香。
楼台簇簇虎丘山，	斟酌桥边柳一湾；
三月绿波吹晓市，	荡河船子载花还。

诗人描绘了虎丘山下，山塘河里，人们买花窰茶的繁忙热闹景象，记载了花与茶的相融关系。道光年间吴人顾禄的《清嘉录》，有这样一段记载：“珠兰、茉莉花于薰风欲拂，已毕集于山塘花肆，茶叶铺买以为配茶之用者。珠兰辄取其子，号为撇梗，茉莉则去蒂衡值，号为打爪。”这些都为我们研究有关苏州花茶的历史提供了宝贵资料。

苏州花茶生产溯源

苏州花茶大量运销东北、华北、西北市场，据目前发现的资料分析，至迟是在清代雍正初年，距今约有二百六十余年历史了。

在辽宁省锦州市城内北街路西，有座“天后宫”，雍正五年（1727年）重建时，碑文中就有苏州的“关东庄”茶商出资赞助的记载。“关东庄”是以经营花茶为主的茶商。他们在苏州窰制花茶后，由海上运往东北设庄销售，俗称“飘关东”。据老一辈茶商回忆，花茶在东北最大的集散地，开始是在锦州，以后，随着“五口通商”，才转移到营口。

在苏州虎丘山的西山桥和西猴猕浜，各有一座古老的“花神庙”，相传是花商和花农集议之处。此庙创建于康熙初年，后于乾隆四十七年（1782年）、嘉庆十四年（1809年）和道光十八年（1838年）先后三次重修，均有碑文记载捐资重修者的姓名。其中1809年重修捐资者姓名中经营花茶的茶商，就有“关东庄”、本庄和茶号40户，共捐助纹银一百八十五两，占全部重修经费四百余两纹银的百分之四十六。现将重修碑文摘录于下：

“本庙始于先朝创建以来，历次重修，未经载注。今嘉庆十四年仲秋月，蒙众善姓士商捐资重建。芳名于左：

捐助士商	牌号	捐助洋钱数
关东庄	景隆号	十五元
关东庄	德凝号	十元
关东庄	宝源号	十元
关东庄	灿记	十元
关东庄	采芬号	六元

茶客捐助	德盛号	四	元
茶客捐助	大彩号	二	元
茶客捐助	新源号	二	元
茶客捐助	凤和号	四	元
茶客捐助	永成号	二	元
口庄捐助	恒隆号	六	元
口庄捐助	德盛号	五	元
口庄捐助	万祥号	七	元
茶行捐助	逢源号	四	元
"	公泰行	三	元
茶行捐助	怡春行	二	元
"	东盛行	三	元
"	昌盛行		
"	聚兴行	二	元
"	允隆行	二	元
"	人和行	二	元
"	德昌行	二	元
"	和泰行	二	元
"	森行	三	元
茶叶店公捐	广丰号	十	元
"	乾裕号	十	元
"	聚泰号	十	元
"	怡盛号	六	元
"	德盛号	四	元
"	益美号		

(以上共29户,捐银148元,其余从略。所谓茶客,

是专门从事贩卖毛茶的行商。茶行是既自己窖制花茶，又代客加工窖制花茶的工场（行、栈）。口庄是经营出口生意的茶商。）

茶商经营花茶，全赖香花的丰收。因此，他们甘愿资助重建花神庙，祈求花神的庇护。由此可以想见，当时苏州香花及花茶的生产已具有相当的规模了。

我国的茶叶主要产区在南方，内销市场以北方为主，尤其是花茶，主要销售地区是华北、东北、西北，故历史上有“南茶北销”之说。十八世纪中叶，安徽、江西、浙江等地的交通条件，远不如苏州，因此，苏州一度成为茶叶的主要集散地。

苏州最早经营茶叶的商行叫“茶号”。茶号的资金雄厚，经营府治范围内的另售和批发业务，且多数与地方士绅、官僚政客有联系。他们“进山”收购毛茶，运回苏州加工制成精茶，再在销区设庄销售，还兼营批发。如开设在观前街的“吴世美”，就是一开有近300年历史的著名茶号。

在茶号基础上发展起来的、专门从事中间贩卖、代客加工、远销外地的叫“茶栈”和“茶行”，或叫“茶庄”。他们从毛茶的收购——加工制造——销售，实行一竿子到底。当时，经营茶叶的集中地在阊门城外。这里，茶叶会馆、公所林立，如浙台公所、淳安公所、六安公所、严州公所、秀兰公所、江西会馆、嘉应会馆等。1906年，在苏州经营花茶的行、栈、庄、号以及东北、华北的客商，又在阊门外市福桥集资建造了“茶商公所”。这些会馆公所，都是茶商茶贩议价、聚会和旅居的地方。茶业在苏州商界中也占有相当的地位。1908年，茶叶业加入商会的计46户。诚泰茶行总经理蔡廷恩（1852—1918，清监生）于宣统元年（1909年）当

选为苏州商会议董，1913年任商会协理，1916年当选为总商会长。

在公元1860—1900年期间，南北交通日趋便利，花茶销售市场也随之扩大。华北销售市场原以河北省的天津、乐亭为主，后来河南、山西、蒙古等地也有销售。1890年前后，虎丘一带种植香花的花农有一百四、五十户，估计每年约能生产珠兰花茶5000担左右。随着销售市场的日益扩大，各地茶商纷纷派人“进山”采购毛茶，运到苏州委托茶行、茶栈加工窰制花茶，然后运往北方销售，出现了“代客加工”的茶行和茶栈。1903年前后，在苏州经营花茶的行、栈、庄、号、以及东北，华北的客商达50多户。原来在苏州经营花茶的只有“徽帮”，后来逐步发展，有“乐亭帮”、“京津帮”、“奉天帮”等。据资料记载，宣统元年（1909年）在虎丘、长青一带种植香花的花农已有645户。一时，苏州花茶出现了空前的繁荣景象。但是，苏州生产的花茶，仍不能满足销区的需要。这时，福州也在大规模发展香花种植和扩大花茶生产。1910年皖人方凤笙经营的恒兴公茶庄，经同乡方安甫的引荐，首先向福州发展花茶加工，成为“苏徽帮”在福州经营花茶之开端。自此之后，接踵而往福州的有吴胜元茶庄等。因福州不仅香花多，而且价格便宜，海关对纳税又有优惠条件，故成本低于苏州。但苏州的香花质量好，交通较福州便利，窰制花茶的周期快。两地各有特点，出现苏闽两个花茶产区的竞争局面。

民国元年（1912年）至1931年之间，苏州市郊农家见香花用作花茶的消耗量越来越大，经济收益高于其它农作物，故种植珠兰、茉莉、玳玳、白兰、梔子等香花的农户日渐增

全。加上1908年沪宁铁路正式通车，津浦沿线的徐州、济南、兖州、德州、以及胶济线的青岛、潍坊、烟台等地也畅销花茶，皖、浙茶商见苏州花茶大有发展前途，就纷纷将毛茶运来苏州加工窰制。据1917——1919年有关资料记载，由苏州经海上运往东北的花茶，每年平均达8266担。加上铁路运往其它地区的花茶，每年总销售量在15000担左右。在这一时期，花茶的品种，已由原来的珠兰花茶为主发展为茉莉花茶为主了。窰制方法也由原来的“单窰”改为以珠兰先窰，再用茉莉“提花”的“双窰”。一般把双窰茶叫做“大兰茶”，以区别于单窰的“大香片”。

1931年“九一八”事变后，东北三省相继沦陷，日本三菱洋行经营的台湾花茶充塞东北市场。从此，东北花茶市场皆为日商所垄断，仅剩华北一隅。华北习惯饮用茉莉花茶，而苏州这时还是以珠兰为主，故一些资金充沛的茶商，又纷纷转向福州设庄，窰制茉莉花茶。苏州原有五、六十家茶号，最后只剩下五家资金短绌的茶行，勉强维持惨淡的经营。

1936年，福州的珠兰、玳玳、茉莉、白兰四个香花的年产量高达61520担，而苏州只有5470担，福州高于苏州十倍以上。但“七七”事变后，水陆交通中断，毛茶和成品的运输无法进行，原来由苏州迁到福州的茶庄，此时又纷纷回到苏州。其中有歙县人民王子颂，从福州带回当时尚属先进的窰制花茶经验，与苏州窰花技术相结合，并作了一些改进：减轻火味，重窰香浓，使它适合华北市场需要，从而使苏州花茶生产又兴盛起来。据1937年资料载，苏州郊区共种香花58万株。虎丘黄智征、陆根虎等1931年和1933年开始引进广东茉莉花苗后，1939年虎丘、长青又有人从广东

引进花苗三车厢，约有十万余株。

苏州种栽的茉莉花苗，最早来自浙江金华。金华的茉莉花种，花蕾尖长，花朵较轻，每市两约有220朵，习惯称做“尖头单瓣种”。后从广东引进的茉莉花苗（又称香港茉莉，一说是安南种，或是安南原产，经香港传入我国的）枝干坚韧，花蕾短而圆，且又多瓣，故称之为“园头复瓣种”，花朵较重，每市两约为150余朵。广东茉莉花种生长力强，繁殖迅速，易于管理，栽种一年就能采花，虽香味略差于金华的“尖头种”，但“尖头种”产量低，成活率低，所以“园头种”竞争力强。自1940年以后，茉莉花产量逐年增长，有茉莉、戴戴、白兰中跃居第一。在茉莉中“园头种”又占绝对优势，“尖头种”已被逐渐淘汰，至1945年前后，几乎已临绝迹。

抗日战争时期，各产茶地区因受交通影响，皖浙等地的毛茶，难以运闽窖制花茶，出现毛茶滞销。而苏州因香花兴旺，交通便利，制茶业也就有所发展，窖制花茶的行、栈、竞相开设。阊门外东西杨安浜、小桥弄、叶家弄和大小木梳巷一带，成为茶业的聚集中心。其中规模较大的有吴胜元、协和正记、福泰、广盛、永丰、兆丰、开元、悦来、承和、协源祥、方裕泰、裕发永、建成、福记、洪元润、公益兴等茶行。不仅原来的茶商纷纷来苏窖制花茶，就是其它行业如百货、银钱业，以及原来是茶叶业的附属行业，如香花行、箬叶作、蔑包商等，也都集资筹设茶行和茶栈，经营花茶。所以这时已不止“徽帮”、“东北帮”了，而是有“申帮”、“苏帮”、“京津帮”、“山东帮”等各种茶号50余户。每年五至十月的制茶旺季，东西杨安浜、小桥弄和叶家弄一带，茶商、花商、拣茶女工，人来车往，熙熙攘攘。花茶的年产量达45000余

担。

抗战胜利后，北方茶商对市场销售作了错误估计，认为胜利后，生产将得到恢复，经济会有大的发展，于是纷纷争购原茶，抬高香花价格。因此，1946年的香花价格陡增，刺激花农盲目扩栽，造成香花畸形发展。但花茶的销售却因内战而大受影响。结果苏州香花生产过剩，花农受到很大损失，北方茶商也由此亏蚀甚巨，一蹶不振。到解放前夕，许多北方茶商只得改行转业，或者干脆关门歇业。这时，40余家花茶行，年产量已不足20000担。

解放初期，苏州的花农有2135户，共种植茉莉、玳玳、白兰960743株。1950年年产香花10119担。这一年的春天，中国茶业公司在苏州建立分支机构——苏州窖花工作组，妥善地解决香花出路问题。一面鼓励和扶助私营茶行、茶栈恢复和发展生产，以委托加工形式使一些资金不足的茶行渡过难关；另一面加强对香花市场的管理，制止投机倒把。1951年花茶年产量增至70000担。1952年冬，以苏州窖花工作组为基础，着手筹建苏州茶厂。1953年下半年建成，并正式开工投入生产。厂址设在阊门外留园马路（原五福路口）24号。1955年冬，苏州市合作社茶叶加工厂并入苏州茶厂。

“三反”、“五反”后，全市41户私营茶栈和茶行的经营业务也发生新的变化，经过转产和安置，最后有19户。首先，由从事经营花茶历史较长，在东北、华北销售地区颇有声誉的广盛、永丰等九户窖花行栈，在自愿的原则下，集资组织成立第二联营处；其它行栈，如新丰、吴华芬、平江等十八户组成一、三、四联营处。主要是接受苏州茶厂的委托加工任

务。1956年春，全行业公私合营后，归口建立了公私合营久华茶厂，全部接受国营经济苏州茶厂的加工业务。1958年4月，公私合营久华茶厂并入苏州茶厂。从此，全市的花茶生产，由苏州茶厂独家经营。1982年底，全厂共有新老厂房面积五万多平方，其中建厂以来新建和扩建的厂房面积有38051平方。生产设备也有很大改变，解放前窖制花茶，烘、切、筛、簸、拣和窖花、装箱，全靠手工操作。现在烘茶有自动干燥机，拣茶有静电吸梗机，还有切茶机、筛茶机、风扇机、双层组合出花机、自动过磅装箱机、水分测定仪等。花茶的年产量也有很大发展。其中，茉莉花茶在茉莉、玳玳、白兰三种花茶中的比重比1951年增长2.5倍。尤其是党的三中全会以后，1982年花茶年产量达93316担。质量也有很大提高，1979年全国供销合作总社召开的内销茶质量评比会上，苏州茶厂窖制的一窖一提，二窖一提、三窖一提、五窖一提茉莉“苏萌毫”四个品种，都被评为第一名。1982年在全国花茶、乌龙茶优质产品评比会上，“虎丘牌”一级茉莉花茶又荣获国家优质食品银质奖章，二、三级茉莉花茶获得商业部和江苏省优质产品的称号，五窖一提茉莉“苏萌毫”被评为全国名茶。

苏州花茶的品种与特色

苏州是我国香花四大产区之一。由于苏州地处江南沿海，气温条件得天独厚，一年四季雨水充沛，无霜期长，香花得此自然条件之灵秀，品质特别优良，远胜福州、广州和浙江金华。

苏州的花茶品种较多，主要的有珠兰花茶、茉莉花茶、玳

玳花茶、白兰花茶等。另外还有栀子花茶、桂花花茶、腊梅花茶、木樨花茶、蕙兰花茶等。

苏州花茶的特点是原茶选料严格，窈制技术精细，茶胚外型整齐匀称，叶色柔嫩，茶汤嫩黄清澈，茶味清冽爽口鲜灵，香味浓郁而不俗，茶味花香协调而又怡和，回味长久。各种花茶又有各自不同的特点：

珠兰花茶：在苏州花茶的发展史中，珠兰花茶起源最早，历史最长。据1917——1919年的资料统计，当时苏州平均每年输出花茶15000担，仍以珠兰花茶为主。但到1937年时，在全苏州种植的58万余株香花年产量中，要数玳玳花的产量最高，茉莉花次之，珠兰则已退居第三位。到抗战中期，珠兰已濒临绝迹。主要原因是珠兰花较娇弱，栽培不易，费工大，获利小。因此，很自然的被淘汰了。但是，用珠兰花窈制的花茶，香气清雅，滋味舒爽，回味甘韵，深受消费者的欢迎。所以苏州茶厂从1978年起，积极协助市郊花农，从安徽歙县引进珠兰花苗，准备恢复珠兰花茶的生产。

茉莉花茶：虽历史短于珠兰和玳玳，但从1917年起，产量逐步增长，有取代珠兰、玳玳花茶之势。到四十年代，已成为花茶中的主要产品，被誉为“花茶之冠”。苏州生产的全部花茶产量中，茉莉花茶占一半强。茉莉花茶所以发展迅速，主要是香气清芬浓郁，滋味鲜灵，而且香而不浮，鲜而不浊，品啜后唇齿久留余香，与其它花茶比，自有独特的长处。

茉莉花茶的级型标准（规格、级别）也比较多，有一窈一提、二窈一提、三窈一提、四窈一提等，窈次越多，香气越浓，对原茶的质量要求也越高。

玳玳花茶：玳玳花茶的历史，早于茉莉花茶，但也短于珠

兰花茶。据1937年的资料记载：玳玳花在全市香花年产量中占第一位。但当时并不是全部直接用于窰制玳玳花茶，而是烘焙成玳玳花干后，一部分运往销区与原茶拼堆后出售；另一部分则供作药用，因玳玳花干有理气、宽胸、开胃等功效，是消化道疾病的常用药。至1945年前后，因花茶市场销售量倍增，茉莉鲜花的产量虽也大幅度增加，但不能满足市场需求，才大量采用玳玳花与白兰花窰制花茶。

玳玳花的主要产区是在长江下游一带。苏州和福州的产量占全国之首。玳玳花花朵洁白，香气浓郁。用它窰制成的玳玳花茶，香气重厚持久，滋味浓爽。

玳玳花不仅能窰制花茶，而且能单独烘制成花干，把玳玳花干和一般茶叶一起冲泡饮用，同样能起到花茶的作用。如在一杯龙井或旗枪中，放入一、二朵玳玳花干，能使茶叶更加清甘醇，沁人肺腑。

白兰花茶：白兰花最早主要是在窰制茉莉花茶时作为“打底”之用，“打底”的作用，是可以更加衬托出茉莉花茶的鲜灵度与香味。至于用白兰花单独大量窰制白兰花茶，据资料记载是在1937~1939年之间，因当时市场上对花茶的需求量倍增，茉莉花茶供不应求，所以采用白兰、玳玳窰制花茶。

白兰花茶的主要特点是香气浓郁强烈，后味甘厚，窰制简单，用花量少，价格低廉，因之很受群众欢迎。主要销区是天津、北京、济南、青岛等地。

桂花花茶：产量不多，只有少量应市。桂花茶的特点是香气幽长，滋味恬淡，回味经久不散。

此外，还有梔子花茶、腊梅花茶、蕙兰花茶等，产量更少。

不大为人所知。

由于苏州花茶具有不少特点，所以深受国内外消费者欢迎。据最近在苏州市档案馆查到的资料证明：早在1915年巴拿马太平洋万国博览会上，我市吴世美茶号经营的绿茶获得优秀奖；同时在美国费城博览会上，又获甲等奖。1929年在国货陈列馆江苏特产展览会上，吴世美茶号生产的珠兰花茶与碧螺春，获优秀奖。

苏州花茶的窖制技术

花茶是用茶叶与香花经拌和窖制而成的。由于茶叶具有较强的吸附能力，所以，窖成的花茶，既保持茶叶自身的清香爽口的茶味，又吸收鲜花的芬芳与甘醇，真是“茶引花香，花增茶味，茶味花香，相得益彰”，别具风味。

花茶的窖制技术，主要有两个方面：一是把原料茶精制成窖花用的茶胚（又叫花胚，即半成品）；二是把鲜花与茶胚窖制成花茶。

精制茶胚：窖制花茶的原料茶，解放前绝大多数是由北方茶商和茶栈派人到安徽、浙江等地进山采购。茶农一般是在清明节前后开始采摘“春叶”，采摘后先由茶农自己制成“毛茶”，然后由茶商委托附近镇上的茶行代为收购，再运来苏州，经过筛、烘、簸、扇、拣、去掉芯末、剔除老梗和碎片，精制成窖花用的“茶胚”。

据老一辈回忆，苏州对窖制花茶的原料茶的选择，是非常讲究的，如有以黄山的“天都”、“云雾”、“芝兰”、“玉液”、“仙掌”为原料的毛峰五峰；有以安徽歙县老竹大方“上上灵芝”、“上灵芝”、“赛灵芝”、“玉兰蕊”、“白玉莲”为

原料的大方五峰，有以太平名产“猴魁”为原料的太平五峰等等。此外，还有安徽歙县的街源烘青，江西婺源烘青等。由于茶叶季节性很强，春茶（又称头茶）质量最好，夏收二茶（又称籽茶）和秋收三茶质量就比较差。所以大茶商一般都不进夏茶和秋茶，一些著名的茶号，还在柜台边挂上一块。“拣选春茗”的牌子，以广招徕。

解放后，原茶的收购，改由供销合作社统一经营，运到茶厂后，根据茶叶的老嫩优劣、茶味、茶形与价格的不同，进行分档拼堆，经过加工精制、再按全国花茶级型标准统一规定，分成一、二、三、四、五、六级茶胚，窨制成多种花茶。

窨制花茶：各种花茶的窨制技术有不同要求，茉莉花茶的窨制过程主要有茶胚干燥、窨花拌和、出花分离、复火干燥，匀堆装箱、过磅出厂等。

玳玳花茶的窨制技术，最早采用“冷窨法”，以干燥后的冷茶胚与鲜花拌和后，囤堆盛放，中间要移堆通花，隔天后连花带茶一起复火，干燥后装箱出厂。1951年起改为“热窨法”，即将鲜花拌入茶胚后，带花上焙加温、囤堆盛放、中途起花、茶与花分别干燥后再合并装箱出厂。

白兰花茶的窨制技术比较简单，只窨一次，不须提花，也不要通花散热和起花复火，在鲜花拌入茶胚后即可装箱出厂。

制茶工人与“功夫茶”

苏州花茶品质优良，在销区是有口皆碑的。这除了苏州的天时、地理得天独厚，香花的质量特别优良外，还由于苏州制茶工人的辛勤劳动和技术的精益求精，在制茶行业中，素有“功夫茶”之说，意思是花茶之所以受人喜爱，是化了功夫的。

事实也正是如此。解放前，苏州制茶工人，多数来自安徽歙县产茶区的农村，他们自幼生长在茶树之乡，对茶叶的精制技术和品质的识别，十分娴熟。当每年的五月初五端午节，就陆续来苏寻找雇主，大部份是通过同乡或亲友关系，保荐到各个茶栈与茶行当季节工。做到十月一日鲜花落市时，又重返安徽农村务农。明年端午节再来苏州时，又得重新寻找雇主。

解放前，在茶栈和茶行的工人中，有固定工、季节工和临时工之分。固定工一般是“外场”的职员和“里场”的“把作”、“二副”等职工，人数不多；季节工主要是生产工人，人数较多，约为固定工的二至三倍；临时工是指拣茶女工，人数最多，解放前夕约有2500多人。她们基本没有固定的工作单位，哪家茶栈今天需要就到哪家去拣，拣完就另找主顾。

茶栈与茶行的内部组织，分成“外场”与“里场”两大部分，“外场”是管理部门，“里场”是生产工场。在“里场”当领班的叫“把作”师傅，副手叫“二副”。下面又按生产工序和场所，分成烘焙、筛簸、花楼、拣场四个部门，各有一人负责，行业中称他们是“四庭柱”，

解放前的茶栈与茶行，实际上是属于工场作坊性质，生产全以手工操作为主。生产工具主要是畚箕、泡篓、竹筛、竹匾、焙笼圈和铁锅、木风车等。窈花是用铁钉耙，运输全靠肩扛背驼，测定茶叶的水分和通花、起花的温度，全凭手摸口嚼。因为茶叶和香花都是季节性生产，尤其是茉莉花，天气越热，产量越高。六、七、八月是涌潮，称作“伏花”。“伏花”的质量最好，所以每到盛夏酷暑，茶厂工人就得不分昼夜的劳动，十分辛苦。1942年，气温特别高，而且连续时间长，许多工人中暑。据老一辈制茶工人回忆，这一年众安桥堍又新茶

棧由于中暑和霍乱蔓延，死亡十四人之多。

再以窖花和通花来说，也是极为复杂和辛苦的事。因为茉莉花是属于“气质花”，它的香气(香精油)是随着鲜花的开放而不断挥发的。当花农在中午采下来时，都是花蕾，送到茶棧和茶行后，要到傍晚六、七点钟才绽开吐香，这时，工人师傅就得抢时间，争分夺秒把它和茶叶拌和，否则香气会散失掉。窖下去之后，工人师傅还得守候在紫叶堆旁，不时测定茶叶的温度。如果错过时间，温度过高，就会出现“瓮洞味”和茶色变红。但是，如果温度达不到要求，过早“通花”(把茶堆翻开，散发一部分热量)，鲜花的香气就不能为茶叶充分吸收，影响花茶香味。

还有拣茶叶，剔除老茶梗、黄叶和杂物，也是费工夫的细致工作。过去有个说法：苏州花茶所以特别香甜和鲜灵，就是经过苏州拣茶姑娘纤手拣剔的缘故。这当然是野话，但经过拣茶这道工序后，确实能提高茶叶的质量。

“功夫不负有心人”，苏州的“功夫茶”经过了多少代人的悉心培育和研究，以自己独有的特色，成为我国著名的土特产，饮誉国内外，为古城苏州增添了光彩。