

農業叢刊第二十七號

民國三十年九月

農業經濟組調查報告之五

四川西南之茶葉

(雅安，名山，邛崃，樂山，夾江，洪雅，犍爲，眉山，宜賓，成都)

楊 顯 東
李 正 才

四川省農業改進所編印

四川省農業改進所農業經濟叢刊：

刊 物 名 稱

出 版 期

四川菸草調查	民國廿九年
四川大麻調查	民國三十年
四川之藥材	民國三十年
四川白腊之生產與運銷	民國三十年
四川西南之茶葉	民國三十年
川漆調查	民國三十年
四川藍靛之生產與運銷	民國三十年
四川畜產調查	民國卅年底
(猪鬃、牛皮、羊皮、兔皮、羊毛、鴨毛)	
四川省農情報告	(每月一期)
四川省農村物價指數	(每月一期)

(函索上列每種刊物請附郵票一角寄農業經濟組)

序

本調查之目的，乃在探求川省茶葉之生產製造與運銷情形，以供茶葉改良施政之參攷。在調查之先，原規定有各種詳細表格；惟調查時，調查者因感覺困難太多，未能按照表格查填，材料多係採訪得來，甚爲粗放，實屬遺憾。

本調查自民國二十八年十月起，由李君正才分赴川西南各縣產茶區域從事調查，至二十九年二月始告完畢，後復由李君將其搜集材料寫成初稿。至全稿之調整，內容之分析與統計，以及新調查材料之整理，朱克潛王淑碧兩君助余尤多，此皆爲余所欣感者也。

川省產茶縣份頗多，茲爲早得一可靠參考資料起見，故暫將西南之峨眉、夾江、洪雅、名山、邛崃、犍爲、宜賓、樂山、成都、及西康之雅安等十縣調查結果付梓，篇中名山、邛崃二縣材料，多係民國二十九年七月由本組派劉銓君所調查，於整理此稿時，亦一併加入，惟茲篇告成，距調查時年餘，其間各項情形，當有變遷之處，尙希讀者原諒並指正！

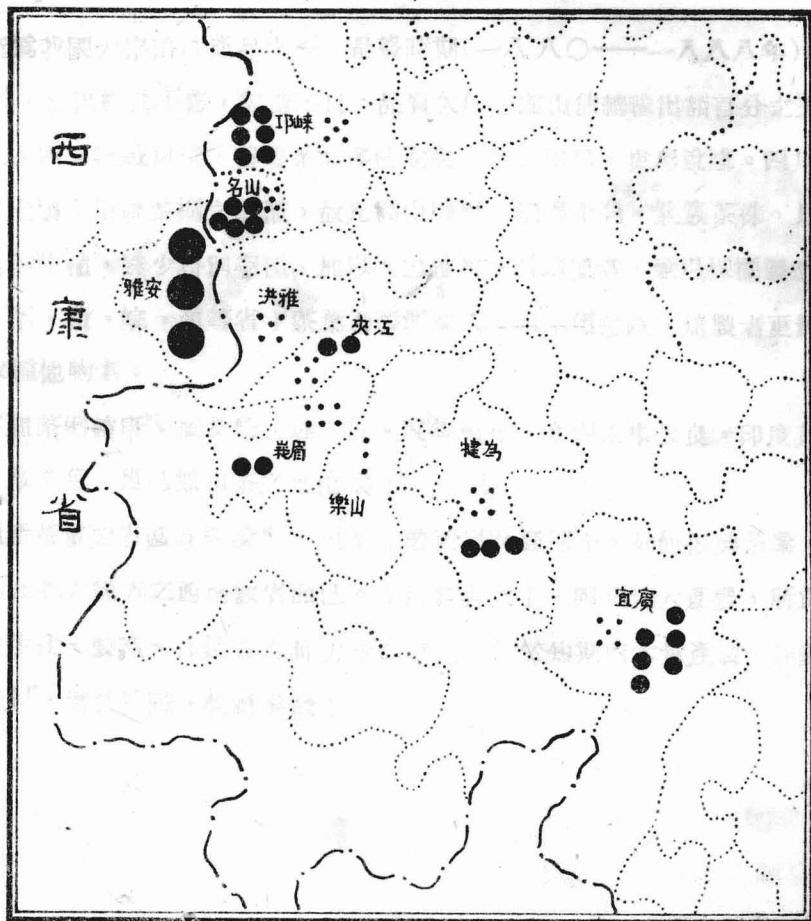
楊顯東 民國三十年八月於成都

附 表

- 第一表 民國二十九年川西南各縣茶葉產額單價總值表
- 第二表 採茶用具
- 第三表 茶葉再製用具
- 第四表 茶葉精製用具
- 第五表 茶葉包裝用具及材料
- 第六表 名山、邛崃兩縣茶葉包裝種類及容量
- 第七表 四川西南各縣每市担茶葉之價格——民國二十五年至二十八年
- 第八表 民國二十八，二十九年名山邛崃兩縣茶葉每市担逐月價格表
- 第九表 名山代客買賣茶商每年平均收售茶葉數量
- 第十表 民國二十九年名山邛崃兩縣外地客商購茶數量
- 第十一表 名山邛崃每年茶葉交易時期
- 第十二表 民國二十九年名山邛崃兩縣每市担茶葉之平均貿易費用
- 第十三表 川西南各縣茶店數目及經營方式調查
- 第十四表 康藏茶葉股份有限公司各製造廠一覽表
- 第十五表 峨眉等四縣茶商之資本及經營數量
- 第十六表 川西南各縣茶葉運往目的市場之距離運費及運輸方法
- 第十七表 川西南各縣茶葉同業公會一覽表

第一圖 四川西南名縣茶葉生產分佈圖

(民國二十八年至二十九年)



圖例

—— 省界
 縣界

• 代表一百担
 ● 代表一千担

● 代表一萬担

四川西南之茶葉

目次

引言	一
一 茶之生產	二
二 茶之製造	五
三 茶之種類	一四
四 茶之包裝	一六
五 茶之價格	一七
六 茶之貿易	二二
七 茶之運輸	三二
八 茶之捐稅	三五
九 茶葉同業公會	三六
十 結論	三七

一 茶之生產

1. 產區

二縣出辦茶(半八八八——〇八八八) 產區 出品出口出宗大國外餘茶

峨眉 峨眉全縣皆產茶，惟縣東與樂山接界，地勢較平，產量頗少，西、北、南皆為大山，產量較多。在西者有：袁溝、芹菜坪、果坪、灰廠溝、石佛寺等處；在南者有麻子壩、萬年寺、石船子、雷崖、張山、青龍場、二峨山、斯緯二山、黃木崗等處，在北者為四峨山、普興寺、麻柳溝、鹽井沱等處。

樂山 樂山產茶之地，惟觀峨、映碧二鄉而已，蓋銅河（大渡河）兩岸，山高土潤，時多陰雨，茶樹蔓生，故太平鎮以上五渡溪以下各地場市，逢谷雨清明以後，即茶葉出售之時。

夾江 夾江面積狹小，產茶之區在縣之西南部，以行政區而論，則在第二區；計有華頭場、千佛寺、依鳳山、叢林寺、歇馬場、濫田子、南安鎮等處。

洪雅 洪雅縣誌：茶出花溪、總崗，花溪河在縣之中部，總崗山在縣之西北部。縣東之寶子山、八面山、縣南之桃源、縣西南之炳靈場等均產之。

雅安 雅安產茶之地甚多，縣之北有楸子溝、中里場、三益場、及蓮花山、蒙山等處；縣之南有沙坪、孔坪、李壩、宴場、大河邊、嚴橋等處，縣東有合江場、大興場、水口場、草壩場、紫石場等處。

名山 本縣東高於邛，西高於雅，南阻總崗，北枕蒙蓮，中間縱橫七十里為一大高原，茶樹全境均產，而以總崗為最多，蒙頂產者為尤佳。縣之東及東南如合江鎮、馬鬃嶺、雙河場、車嶺鎮、新寺坪一帶場鎮所產者，稱東山茶，縣之西北蒙山、蔣山、鷹山、鄧山等地所產者曰西山茶。

邛崃 邛崃地勢，東部較低，西北西南逐漸增高，故東部不產茶，西部則最多，其重要產茶場鎮，在西者：有大興場、石坡場、水口場、高場、油場、何場、馬胡場、

元興場等；縣之西南有平落壩、夾關、倒座廟、下壩場、臥龍場等；縣之北有西禪寺一處。

眉山 據眉山縣誌，「西南三峯山產茶可比蒙產，故寰宇記列眉州爲產茶州縣。」實則本縣產茶之地不多，三峯山相傳爲張三峯修道之處，故該處所產之茶曰三峯仙茶。

犍爲 本縣產茶之區，在西部及南部，在西者有西壩場、石林場、踏水橋、石板溪、泉水場、磨子場等；在南部者有么姑沱、麻柳場、大興寺、龍靈場、清水溪、榨鼓場、鐵爐舖、箭板場等處。

宜賓 宜賓產茶之地：（一）在行政區第四、五兩區沿岷江兩岸洛場鎮、如月坡、白馬、兩坪、泥溪、萬里、觀音、仙馬、古柏、大塔、馬家、李家、花古、隆興及（二）四區之箭板、炳興、商州、騎龍、蕨溪等場；二區之打鉄、永興及三區之橫江，雖產而量微。

2. 產 額

茶葉之產額多隨價格之漲跌而增減，茶價高園戶有利可獲，乃熱心採製，而產額以增。尤以邊茶爲然，蓋園戶之採摘邊茶，往往連粗枝老葉一併利下也。反之，茶價低，不足以抵償其採摘之工資及製造成本時，乃任其荒老而弗加採製，甚有掘除根株，改種他物者，於是產量以減。茲依據各縣縣府商會茶商及茶農等之計算或估計，將川西南各縣茶葉之產額、單價、總值列第一表

第一表 民國二十八年川西南各縣茶葉產額單價總值表，六

縣 別	茶 類	產 額 (担)	單 價 (元)	總 值 (元)
峨 眉	腹 茶	600	80	48,000
	(毛茶)			
	邊 茶	1,500	10	15,000
樂 山	金 玉 尖	500	13	6,500
	腹 茶 (毛茶)	300	80	24,000

(4)

四川西南之茶葉

夾江	腹茶 (毛茶)	500	100	50,000
	邊茶	2,000	10	20,000
洪雅	腹茶 (毛茶)	100	100	10,000
	邊茶	400	9	3,600
雅安	邊茶	30,000	13	390,000
名山	腹茶	1,000	120	120,000
	邊茶	4,500	12	54,000
邛崃	腹茶	4,500	160	720,000
	邊茶	2,000	12	24,000
犍爲	腹茶	2,000	100	200,000
	邊茶	1,500	8	12,000
宜賓	腹茶	1,500	60	90,000
	邊茶	5,000	8	40,000
合計	腹茶	10,500		1,262,000
	邊茶	47,400		565,100
統計		57,900		1,827,100

「備註」：表內所列之邊茶價格乃當地之原料價格

據本組民國二十九年調查名山茶之總產量由民國元年至二十五年每年平均之產量約六,〇〇〇市担。

邛崃茶之總產量由民國元年至二十五年每年平均約六,二〇〇市担。

(元) 單 (元) 單 (元) 單 (元) 單 (元) 單

3. 栽培

茶子於秋天(十月)成熟,翌年雨水至驚蟄播種,種時先整地然後播於一尺深之穴中,每穴約二三十粒覆以碎土、柴灰、乾糞等物。自然發育滋長。次年春移植於田邊土角。聽其滋殖。少數農民於耕耘作物時,附帶舉行中耕、除草、施肥等工作,而多數茶

株則未施肥培，未行整枝，故樹勢老弱，形狀參差，發芽時間先後不一，無怪其質低而量微矣！

4. 病蟲害

各縣茶樹，鮮有病害，而蟲害則有尺蠖與蛭蝻二種，前者爲害較小，而後者爲害則較大。雅安周公山等處，茶樹被蛭蝻食害者幾達百分之六十，此種蟲害固非年年發生，然三年五年必有一次，如能設法防治，茶農自可減少許多損失。

二 茶之製造

1. 採摘

茶葉採摘之時期已於種類一章中述之，茲不贅言，至採摘之方法如次：

細茶採摘法：左手執樹枝，以右手拇指與食指指甲將葉芽切斷。

粗茶採摘法：左手執樹枝，右手執採摘刀，以刀鋒壓葉枝而用力一拉，則葉梗俱下。

採茶量：每人每日可摘芽茶生葉二斤，金玉生葉約四十至五十斤。

2. 製造方法

吾人於市場上所見形狀整齊，品級一律之茶葉，率經園戶初製茶販再製及茶號精製而成者也，茲將腹茶及邊茶之製造程序及方法分述於後：

腹茶之製造

(甲)園戶初製 腹茶之製造，分芽茶、毛尖及元枝三種，其製法各有不同：

芽茶之製法 芽茶因採摘時期頗早，茶芽極爲幼嫩，投入熱鍋後以微火焙之，焙乾爲度，焙時一面順手推炒，一面徐減鍋溫，則乾後緊縮，不致焦黑。

毛尖之製法 毛尖之採摘時期較芽茶稍遲，其時芽葉已展開二三片，尚幼嫩，可採捻，製時分三步：

(1)炒青 先將鍋加溫至攝氏二百度左右，再投入茶葉，每鍋葉量四、五斤，不宜過多，多則葉面所受火力不易均勻，搓揉費力，翻炒三、四分鐘後，即移入簾箕中，以備揉搓。

(2)揉搓 每斤活葉經炒青後，其重量約減少六兩，性極柔軟，置簾箕中揉搓，至葉半平半之，隨搓隨抖，隨解塊，以葉片搓成條索，沾汁沾手爲止。

(3)回鍋 將搓成條狀之葉，再置鍋中，去其水分，即成毛尖。元枝之製法 元枝之採摘時期較毛尖又遲，其時茶芽已展開五、六片，形較大而質亦較硬，除炒青揉搓外，又須經晒、推、蹣等手續，惟揉搓或以手或以足，要視葉之幼嫩而定，嫩則手搓，老則足蹣，茲將其晒、推、蹣等手續，說明如後：

晒：茶葉經搓或蹣後，汁液流出而粘潮，故須抖散置簾上晒乾之。

推：元枝葉寬質硬，捲曲較難，炒揉以後，尚未十分緊縮，必須蹣壓，使其緊捲，蹣壓之先，須將晒乾之葉入鍋推之，以增其韌度而免蹣碎，鍋溫爲攝氏七十度至八十度，推時須加菜油數滴，以增葉面滑度，俾不致結球成餅，難於解開。如因葉面過乾，尤須噴水少許，使之潤濕而增韌性，推之時間約五分鐘。

蹣：將推後之茶，趁其熱度尚未退却，即裝入麻布口袋中，束緊置光平之簾上或地上，用兩足將袋迴旋蹣轉，同時用兩手按桌面以支持身體，茶袋迴轉時，人體亦繞桌周轉，如此蹣裹約十分鐘，則茶葉緊縮而捲曲，然後解開，倒出，抖散，晒乾之即成。

(乙)茶販再製 茶販向國戶收買之茶葉，尚含有若干水份，普通芽茶約含百分之五至十五，毛尖約含百分之二十，元枝約含百分之三十。故茶販必須加以再製，

然後始便運銷，其製法如下：

茶販或茶棧每設有推鍋（見設備），將推鍋加熱至攝氏一百二十五度至一百四十度，然後投入茶葉，（每鍋可容十至三十斤），如初製時之推炒，因茶

葉乾溼程度之不同而增減其推炒之次數，普通推炒三次或四次，推炒時，仍須加菜油數滴，每次推炒後，必須抖然，使鬱熱揮發（俗稱散氣），然後再炒，在第一次炒後，須檢擇出其中之莖梗粗葉及夾雜物等，經最後一次推炒後，須立即包裝。

(丙)茶號配製 茶號於產地將茶購回後即行：

揀選及分級。按照茶葉之品質（色、香、味）及形狀（粗、細）分別揀選，均堆，然後依照飲者嗜好，及市場習慣，劃分等級，以便烘配。

烘焙及配花。將各種等級之茶葉分別置於烘箱上（見設備），烘到十成乾燥，然後裝入罐罐中密封代售，烘焙時配入茉莉花者，曰花茶，未配者曰素茶。花茶之配合量不一，普通每担茶葉約配鮮花十斤（約二萬朵），至二十斤（約四萬朵）。

邊茶之製造

(甲)園戶初製 邊茶中細茶（毛尖、芽子、芽磚）之初製方法，與腹茶中之元枝等相同，不再贅述，茲將金尖、金玉之製法，分述如次：

金尖 將生葉入紅鍋中炒後，略加揉搓，然後抖開曬乾（五成乾）即成。而金玉金玉較金尖之葉更粗老，並雜有更多之梗莖，入鍋炒後，曬乾即成。

(乙)茶販再製 邊、細茶不經茶販之再製，金尖、金玉則經茶販之再製。

金尖 將團子晒至八、九成乾，置甕中蒸之，視其已上水汽，則倒出裝入口袋，茶蒸入甕，置甕板下溜之。約七八次，然後取出篩之，漏下者即為金尖；其未漏下者取出以刀批碎，抖散、曬乾、又蒸、又溜、溜後即成。

金玉 金玉之製法如金尖，惟因金玉採摘較晚，葉質較粗硬，其蒸溜之次數恆較金尖為多。

(丙)茶廠精製 精製之步驟及方法：

取色 茶廠購入之葉料，其顏色黃黑均有，頗不一律，須先堆積一處，使其完全變成黑色，蓋葉質只有六、七成乾，易於發酵變黑也。如葉質過於乾燥

尚須略洒冷水，然後堆積，堆時，每數小時攪翻一次，方不致霉盪，堆積時間，視葉之粗細而定；普通以七日至二十日便成。

烘晒 茶葉既將顏色取得，細茶則置於烘箱或推鍋中烘乾，粗茶則用陽光晒乾，堆積一處，以便揀擇。

揀擇 將茶梗、渣滓、雜草等物揀出，枝梗與茶葉分別堆積。

切梗 揀擇出來之枝梗，須用扎刀扎成約一寸長之短節。

配倉 除毛尖芽茶外，金尖、金玉均須配倉，其配倉方法，即將各種茶如河茶、本山茶、東山茶、西山茶、梗子、葉子、按適當之配合量，配足一天之工作材料，堆儲倉中。

打吊 茶倉內設有天秤，一入司之，名曰「打吊」，天秤旁有板凳一條，其兩端各置帕篩一個，篩內各放方帕一塊，司秤者將茶稱後，隨即倒入帕篩中，粗茶每次稱四斤，細茶每次稱一斤。

過汽（蒸） 將帕巾所包之茶，疊置於甌中蒸之，約兩分鐘取出其下包而以上包爲底，以另一包疊其上，如是輪換蒸取，蒸完爲止。

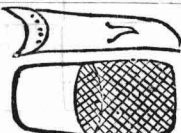
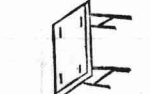
上架（壓） 以篾窰安架中，并割去窰口餘篾，洒入「鍋底」約二兩，隨即投入「葉子」平壓之，再洒入「洒茶」約一兩，然後將已蒸之茶倒入，而以「大撓」椿之，細茶宜輕，粗茶宜重，椿後以「打槩」試探深度，認爲合適（合一甌之高度），則又洒洒茶入其中，隨即投入「蹠把」而以小撓椿之，使將茶甌壓平，然後取出，又平放葉子，投入洒茶。又倒入蒸茶，如前法繼續壓製，壓完四甌（細茶十六甌）放入頭底，而後削去過長篾條，封包其口，最後打開木架，移至通風處，掃清基表面之茶屑，并打印（牌名茶名）成堆以待包裝（挑包及編包）。

3. 製造工具

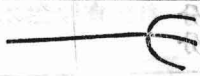
腹茶製造手續簡單，設備及用具較少；邊茶則反是，故須設廠製造，廠中須有茶倉

• 晒壩、切茶室、烘茶室、編包處、挑包處、架茶室等設備。至於採茶、製茶、包茶等用具，列第二至第五表。

第二表 茶採用具

名稱	大	小	形狀	用途
摘葉刀	刀片長：九公分。 刀片最寬處：二公分。 柄長：十二公分。			採摘粗茶
竹藍	高：一尺許 直徑：八寸			盛少量茶葉以便攜帶
揸籠	高：三十八公分 口徑：四十二公分 底徑：二十六公分			盛多量茶葉以便揸負
小凳	長：二十四公分 高：十六公分			於採茶時作坐墊之用

第三表 茶葉初製用具

名稱	大	小	形狀	用途
鍋	不一		如普通煮飯之鍋	炒焙茶葉
簸箕	直徑：一公尺 深：五公分		圓盤形	揉搓茶葉
晒蓆	長：五丈 寬：三丈		長方形	晒茶
木叉	長：四·五尺			炒焙茶葉
腳袋	長：二·五尺 寬：一·五尺		如普通口袋	裝茶其中用足踏壓使袋中茶葉流液捲緊
箕與帚			與普通所用者同	掃畚茶葉

第三表 茶葉再製用具

名稱	大	小	形狀	用途
甑子	高：二·二尺 上口徑：一·一尺 下口徑：一·四尺		圓柱形	蒸茶葉
浪篩	長：五尺 寬：二·四尺 孔：一方寸		長方形	篩茶
鐵叉	叉長：一·三尺 柄長：三尺			翻炒茶葉
揸筲			普通式	揸茶
紫刀	長：一·六尺 寬：三寸			用以切碎枝梗粗葉以便蒸踏
口袋	長：六尺 寬：二·五尺			裝已製之茶上市出賣
推鍋	直徑：二·七尺 深：每鍋可堆乾茶十八斤			炒焙茶葉
躑板	寬：二·八尺 長：一丈五尺 一端高：五尺			躑茶
躑袋	(見前)			(見前)

第四表 茶葉精製用具

名稱	大	小	形狀	用途
甑子	口徑：四十九公分 深度：五十四公分			蒸茶
帕巾	二平方尺		正方形蘇布四角繫有長帶	包茶入甑
帕篩	直徑：一尺 篩深：四寸		竹質圓碟形在板凳之兩端各置一個	墊帕巾用