

中國文獻集成

48

許嘉瑞 主編

文物出版社

中国茶文献集成

48

許嘉璐 主編

文物出版社

第四十八冊 民國茶期刊（五）

茶葉研究

財政部貿易委員會外銷物資增產推銷委員會

茶葉研究所編

財政部貿易委員會外銷物資增產推銷委員會茶葉研究所 編

# 茶葉研究

一九四四至一九四五銅印本



# 茶葉研究九珠



TEA RESEARCHES

## 第一卷 合訂本

主編吳覺農

執筆者

(以姓氏筆劃為序)

王澤	農	福	瑞	衡	年	聲	才
昌	辨	在	經	允	其	大	舜
胡	增	覺	農	林	徐	陳	祖
陳	浩	川	業	徐	陳	張	定
陳	爲	祖	中	陳	許	蘇	
陳	觀	治	時	裕	生	蔣	
張	堂	恒	裕	英	英	生	



財政部貿易委員會外銷物資增產推銷委員會

茶葉研究所編印

## 茶葉研究所出版書刊一覽

### 叢 刊：

第一號	灼燒法製造咖啡鹼	王澤農著	5.00元
第二號	整理武夷茶區計劃書	吳覺農著	5.00元
第三號	武夷岩茶	廖存仁著	5.00元
第四號	紅茶分級之研究	陳觀滄著	(售罄)
第五號	紅茶製造過程中之醞酵作用	莊任譯 許裕圻	10.00元
第六號	✓ 茶葉染料製造之研究	徐大衡著	(售罄)
第七號	✓ 武夷茶岩土壤	王澤農著	(印刷中)

### 單行本：

崇安茶樹煤病之初步調查及鑑定	葉鳴高著	5.00元
祁紅分級拼和試驗	陳觀滄著	(售罄)
茶葉研究所兩年來工作概述		(非賣品)

### 茶業淺說：

第一號	手搖迴轉做青機的構造和應用	(函索附郵即寄)
第二號	武夷山的茶與風景	陳舜年等著 15.00元

### 期 刊：

茶葉研究月刊	
武夷通訊半月刊	(非賣品)
茶葉研究月刊第一卷合訂本	30.00元
萬川通訊第一至五十期合訂本	10.00元

# 茶葉研究月刊第一卷合訂本總目錄

## 專 輽

- 戰國茶葉研究改進史 ..... 吳覺農 (1,88)  
戰後茶業問題座談 ..... 本所同人 (97)

## 論 著

- 今後中國茶葉研究之方向 ..... 蔣芸生 (161)  
今後茶業改進商榷 ..... 胡浩川 (33)  
茶製茶機械化問題 ..... 呂允福 (7)  
戰後國茶外銷展望 ..... 陳舜年 (36)  
中美茶葉貿易簡史 ..... 陳舜年 (129)  
戰後國茶對外貿易與工業建設之聯繫性 ..... 俞庸器 (103)  
建立民主主義的茶業經濟制度與茶樹更新運動 ..... 陳舜年 (9)

## 研究與報導

- 茶樹育苗試驗 ..... 陳爲禎 (137)  
○ 茶葉試驗之目的及其設計 ..... 陳時中 (116)  
○ 茶樹開花特性之觀察 ..... 呂增耕 (119)  
重溪地帶茶樹品種初步調查及研究 ..... 蕭定才 (144)  
郵局分級拼和試驗 ..... 陳觀滄 (12,54)  
改進劣質茶之研討 ..... 胡浩川 (48)  
閩贛湘三省各種內銷茶之製造及其特質 ..... 呂增耕 林其瑞 尹在繼 (18)  
茶葉製造之研究 ..... 徐大衡 (52)  
土壤 ..... 王澤農 (106,149)  
茶葉酵之影響 ..... 王澤農 徐大衡 (15)  
茶葉研究所年來工作概述 ..... (164)

## 譯述

- 茶樹施用綠肥之重要原則.....許裕圻譯 ( 28 )  
南印茶樹苗圃中之根腐病.....許裕圻譯 ( 123 )  
印度茶業協會科學部托格拉試驗場一九四二年度工作報告.....張堂恆譯 ( 217 )

## 印度茶情

- 印度阿薩姆南唐茶葉公司調查報告.....張堂恆 張祖聲 ( 126 )  
印度托格拉茶葉試驗場參觀記.....張堂恆 ( 156 )

## 其他

- 參觀機械製茶後記.....金元 ( 30 )

# 我國茶葉研究改進史

吳 覺 農

## 一 茶樹的發見與國內的傳播

我國茶葉的歷史，同整部的民族發展史有著密切和最微妙的聯繫。

遠在紀元前二千七百年，相傳「神農氏嘗百草，一日遇七十二毒，得茶而解之」（註一）又有「茶若久服，令人去寒憊忘」這是茶樹的發見和其功效的最古紀錄。（註二）

茶古作荼，名見周公爾雅，又有茗、槚、苦遷、游，等稱謂。詩經「誰謂荼苦，及堇荼如飴」遂被稱為孔子論茶之證。周敬王時，「娶相齊景公時，食脫粟之飯，炙三弋五卵，茗荼而已」。（註三）這是紀元前五百年前作為食用的例子。

若干考證學家，認為關於茶的記載，以紀元三世紀以後，最為可信（註四）如名醫華陀的食論「苦茶久食可以益思」，吳志章灑傳，「吳王孫皓嘗賜茶以代酒」。又四世紀時，晉劉琨與其侄荊州刺史劉曜書「吾體中憤渴，常仰於茶，汝可置之」郭璞所注釋的頃鑑，為紀元三五〇年的古典書，予茶以更確切的定義。「荼一名槚，一名苦荼，早採者爲茶，晚採者爲茗」且說明為一種煎茶而成的飲料。又證明迦羅的風說，以迦羅於魏代（約在紀元三世紀）由印度研立佛學歸來，移回茶樹七株栽培於四川之蒙山」云云。（註五）

四川是中國茶業的發祥地。這已成了一般的定論。但此外又證明在三世紀以前，茶在四川已極流行。司馬王褒的續鵠中（註六）明之。王褒為漢宣帝（紀元前四九——一七三年）時人，四川籍，有「試飲買茶」，及「烹茶盡真」之句，說明了茶之烹飲，及武都（註七）茶業商品化的事實。可見在紀元以前，茶飲已相當地普遍了。他如魏文帝時（紀元後二二〇——二二六）司馬相如的凡將篇，以及晉張載陽的登成都樓詩，可知在三世紀時，四川飲茶習慣的普遍。是茶在中國，必然地為紀元以前的裏，可無疑義的了。

茶樹發源地究在中國抑為印度，為過去各學者爭訟紛紛尚未解決的問題之一（註八）將來再當為文研究之。而詩以王褒在紀元前已有「武都賣茶」的記載，並證以陸羽茶經（紀元七六〇年）「荼者南方之佳木也，一尺，二尺，迺至數十尺，其巴山峽川有兩人合抱者。」可見到了唐代，已有兩人合抱的大茶樹，其栽培歷史之悠久，在當時亦已成為奇觀了。

茶經又云：「……荼之為飲，發乎神農氏，聞於魯周公，齊有晏嬰漢有楊雄，司馬相如；吳有章陵，晉有劉琨，張載，遠祖納，謝安，左思之徒，皆飲焉。涼時慢俗，盛於國朝兩都。并、

——總1——

荆、渝（渝當作渝，巴渝也）間，以爲比屋之飲……」

所謂盛於國朝，當然還不祇是西南的荆渝之間有比屋而飲的習俗，便是東南各省乃至於北方，已發達了像現在的茶肆，不問道俗可以投機而置飲了。封氏聞見記有云：「南人好飲茶，北人初不多飲，開元中（七一三——七三三）泰山露嚴寺有降魔師，大興禪教，學師者務於不寐又不夕食，皆許其飲茶，人自懷挾，到處煮茶，以此轉相仿倣，遂成風俗，自鄆（山東棗州）齊（山東青州府）渝（直隸天津府）棣（山東武安府）漸至京邑，城市多開店鋪，煮茶賣之，不問道俗，投機取飲，其茶自江淮而來，舟車相繼，所在山積，色類甚多。」

上述的茶自江淮而來，舟車相繼，所在山積，可見東南茶產之多。而當時茶葉交易之盛，都頗歸功於隋煬帝（六〇五——六一六）所開的運河。嗣後各地茶商，集積於浮梁湖州（註九）之間，嘗被人傳誦的白居易琵琶行有句云：

「老大嫁作商人婦，商人重利輕別離，前月浮梁買茶去……」

從多方面的記載，自漢唐以後，國內茶業的產銷，實已非常繁榮，而茶產之廣，則已遍及於長江、珠江、及閩江流域一帶了，試看下表。（註十）

蘇	常州、鎮江、（潤州）蘇州
贛	宜春（袁州）吉安（吉州）南昌（洪州）
筠	撫寧（舒州）縣縣（壽州）和縣（和州）寧國（徽州）
浙	嚴州、寶波、金華（婺州）台州、湖州、紹興（越州）
閩	福州、建寧（建州）
粵	韶州
湘	衡州、岳州
鄂	宜昌（陝州）武昌（鄂州）襄陽（襄州）蘄春（蘄州）
蜀	綿州、雅州、瀘州、眉州、成都、崇慶州、彭州、汴州、夔州
滇	思州、鄧州（夷州）
黔	貴州、遵義（播州）
陝	興安（金州）
豫	汝寧（申州）光州

這還是就一般的記錄中所查示的所在地，實際當然更不止此，而其栽培範圍之廣，飲用人口之衆，自不必再爲贅費了。

## 二 產製及飲用技術的發展

我國茶樹的發見之早，飲用及栽培區域之廣，已如上所述。至於產製和飲用方法的漸入科學的階段，則應推唐陸羽爲其肇始，在陸羽以前，雖也有若干有關茶葉的記載，但多以詩歌及雜說爲主。茶經則一方集過去的大成，而其扼要簡明的敘述，對於栽培、製造、起源、用水、飲用方法等，實不愧爲跡近科學性的著述。直到現在，中外研究茶業者，仍多奉爲圭臬（註十一）茲特爲之紹介，以明中國在千數百年前茶業研究的一斑。

茶經一之源云「……其樹如爪蘆，葉如槐子，花如白薔薇，實如栟櫚，蒂如丁香，根如胡桃

……」這是論茶的植物形態學，舊友胡浩川教授，對此節曾作過詳細的介紹（註十二）

又：「其地，上者生爛石，中者生櫟礫（按櫟當從石爲礫）下者生黃土，凡藝而不實，植而罕茂。法如種瓜。三歲可採。野者上，園者次，陽崖陰林紫者上，綠者次，笋者上，牙者次；葉舒次；陰山坡谷者，不堪採掇」。

茶是一種深根性的植物，同時却需要排水良好的所在。茶質的優劣，則全在含芳香油的多寡為其重要的因子。「爛石」是岩石新近風化的土壤，含各種養分最富，排水也最良好，武夷山的茶香之高，除別種的因素外，「爛石」便是重要的原因之一。「礫壤」多半是沖積土，養分高而排水也比較地良好，故次之。黃土則為酸性較高而養分比較缺乏，同時排水不甚良好的土壤，故下。而園地因腐殖質過多，產量雖較多而茶質自不及聽其自然生長的野生茶為佳。以故一般習俗，認為茶樹不宜於施肥，但這從近代合理的施肥方法來說，當然是另一問題了。此外，一般茶產地有所謂「北山茶」者，比較產自南山者為佳，而多有蔭蔽的茶園又較日照時間過多者為佳，所謂北山就是向南的山地，而「陽崖陰林」之說，即根據於此。其他則葉細而嫩者較葉大而老者不同，均屬經驗之談也。

其次，茶經中說明製造的方法。彼先述製造的器具，次述製造的程序，今摘述「三之造」。  
「凡採茶在二月，三月四月之間……茶之芽者，發於蘚苔之上，有三枝四枝五枝者，選其中枝，願拔者採焉。其日，有雨不採；晴，有雲不採；晴，採之。蒸之；擣之；拍之；焙之；穿之；封之……」

茶質良好者，茶葉必細嫩而含水成份的又必適當。自從茶葉商品化了以後，茶葉的採製，都已入於粗製濫造的一途。近年來到處提倡「早採嫩摘」，這是改善圓茶的惟一途徑。他在農曆的二月已說明能採葉，這就是早採的一例。「有雨不採」還是一般人所週知的，因為含水份過多，無論做何種茶葉都不會有好結果。而「晴，有雲不採」，却已為一般製茶者所不能遵守的課題了。他要的是晴天所採摘的葉子，這是最合於科學的原理原則了。

查當時的製造方法，各處頗有不同。而他所說述的一種，還是近乎綠茶的餅茶。何以知其為綠茶呢？第一步手續為「蒸」。雖然不能知道當時的蒸青的溫度究竟若干，現在四川一帶及日本所沿用的方法都是蒸。蒸的溫度最少終在八九十度以上，而日本且規定必須在攝氏表的百零三、四度以上，這決不是現在製造紅茶或青茶（福建一般所製的半發酵茶曰青茶今因之）的手續了。

茶在未製造前的青葉，略有青臭，是一種六碳醇（Hexand）的複雜的酒精體，有礙於飲用的。但由於蒸炒和烘焙的關係，一方把青臭除掉，一方又恰到好處地把茶葉的芳香油顯現出來了。故茶在當時的製造方法，實已偏開入睡了。

他如「四之器」「五之煮」對於一爐一瓢之微，用炭、炙火、乃至辨水之精，有妥善的敘述；甚至如鑑磁的產地，貯茶碾茶的方法也有條不紊地予以精密的記載。其中如「六之飲」特別有關於用水的方面，是造福我民族及社會的大事件。陸羽有首著名的六諺歌：

「不羨黃金盞，不羨白玉杯，不羨朝入省，不羨暮入台，千羨萬羨西江水，曾向竟陵城下來」。

水與人生，是和食物占有同樣重要的地位。而選擇飲料水必須有一種簡單方便的測驗器或試藥才行。茶葉便是最簡單而又方便的測驗水質的試藥。茶葉中含有單寧酸，能使各種含有可溶於水的重金屬沈澱。如果水中含有鐵質，與單寧化合而成黑色的沈澱。其他對身體不利的有機質，

鑑泉中含石灰質或含金屬性的水質，多能使茶質變味。因為茶葉中有其特具的色、香、味，一碰到了不良或不潔的水質，就能使人很常識的明瞭牠的好或壞，而茶葉之所以能普遍地傳播到中國上下各階層社會，實得力於此。

陸羽氏所著的茶經除了上述有關科學性的記述之外，更因了牠的飲茶方法的傳播，不但中國本土，直到現在仍成了一種標準的飲茶術；並且輸出到日本，成了武士後來成了文人以及一般上層社會所通行的所謂「茶道」。(註十三)而蒙古西藏的喇嘛，為奉行了禪宗式的獻茶式，是一切巡禮的施主，必需奉敬大小喇嘛的惟一禮物，價值之巨當然可見。並且中藏的關係，也幸而為了渺茫的關係，英國人直到現在為止，還不能把印度茶整個輸入到西藏去。(註十四)

### 三 茶與殖邊政策

茶葉在漢唐以後，國內已普遍地傳播到各個階層作為日常的飲用，且為對外殖邊和軍事政治上懷柔四夷的惟一工具，中國國內不產馬，但馬匹是軍事上最重要的軍備，歷代盛行的茶馬政策，是以茶葉換取邊馬，且漸漸地使各邊疆的游牧民族，習於茶飲，很心願地貢獻其大量的軍馬，由此而逐漸歸附，形成了今日偉大燦爛的五族共和的中華民族呢。

國內對於茶的飲用，還不能說是必需品，蒙古新疆西藏青海一帶的游牧民族，却已成了必不可省的食物之一。

凡是在沙漠及高原地帶的民族，多缺乏蔬菜菓品，經常以羊奶獸肉等偏於脂肪性的食物做糧食。蛋白質及脂肪性的食物偏食以後，最容易引起酸性的中毒作用。若干旅行過蒙藏各地的人，都說容易腹痛或染上嚴重性的痢疾，就是這原因。茶葉中所含有的芳香油，具有溶解脂肪體的力量，茶葉中的單寧酸又具有鹹性而能調和酸化性的中毒作用。並且茶葉中含有人類所必需的維他命C，是代替蔬菜和菓品醫治人類的壞血病的特效藥，更有咖啡精(茶素)桂阿芬等的興奮作用，為旅行高山及沙漠乃至喇嘛參禪時所必不可少的飲料。(註十五)所以游牧民族如蒙古，且將茶磚重視之作為他們通用的貨幣；西藏會有若干時期，為中國不願供給茶葉，有過多次的戰爭向內地作茶葉的爭奪，其重要自不難想像得之了。

然而茶的傳到邊疆，在什麼時期呢？據以下的諸說，可以相信在唐宋以前業已流行。

茶經七之事中云：「後魏錄鄧鄧王肅，仕南朝，好茗飲薄羹，及還北地，又好羊肉酪漿，人或問之：茗何如酪？肅曰：茗不堪與酪爲奴」。

又引晉書藝術傳：「熾煌人單道開，不畏寒暑，常服小石子，所服藥有松桂蜜之氣，所餘茶藥而已」。

據上兩說，茶在魏晉(第三四世紀)早已傳入北方及蒙古。熾煌在甘肅西陲，地近蒙古，是後漢以後佛教徒入中國的必經之路。中外的考古學家，是在該地發現過不少的經史佛像，是近年的有名所在。單道開為西晉末年僧徒，曾投奔中國，住寺坐禪(註十七)所謂小石子，是現在蒙古人常用的固體奶粉，混有松子、桂皮、蜜薑、茯苓等藥品的丸藥無疑。每日吞幾粒，此外祇飲茶藥若干。據唐書隱逸傳：「羽嗜茶，著茶三篇；……其後尚茶成風，時回紇入朝，始驅烏市茶」即封氏見聞記亦說到「古人亦飲茶，但不如今日之甚，窮日盡夜，殆成風俗，始自中地，流於塞外，經年回紇入朝，大驅名馬，市茶而歸」。

又據唐國史補載「常魯使西番，烹茶帳中，贊普問曰：此爲何物？魯曰：滋煩解渴，所謂茶也。贊普曰：我亦有此，遂命出。以指之曰，此壽州者，此舒州者，此顧渚者，此廬門長昌名者」

回紇是突厥的別稱，產有內外蒙古新疆各地。據此，可知到了唐時，茶之輸往塞北，已是極普遍而且極發達的時期了。

至於對國防及政治經濟最有關係的政策，爲宋代以後的茶馬交易。

宋最初設茶馬司，及專用茶場，元豐六年（一〇八三年）依郭茂恂之請，併茶場買馬爲一司。程之邵對徽宗論馬政，曾進言「戎俗，食肉飲酪，故茶貴而病於難得，願禁沿邊鬻茶，專以蜀產易上乘。詔可，未幾獲馬萬匹」（註十五）及徽欽二帝被金人所擄，高宗在積極整頓軍事，增加稅收時，於四年冬有「茶引收一百餘萬緡，買馬踰二萬匹」的記載（註十六）

從元明一直到清代，對茶馬政策仍極重視。

明的市馬區域計有陝西、洮州、河州、西寧等地，據洪武三十一年（一三九八年）易貨數字，計茶五十餘萬斤，換馬萬三千五百八十四匹。正統九年（一四四四年）因內地茶運困難，在陝西褒城縣另設茶廠及在各地開闢植茶之舉。（註十七）

清代有名的史論家趙翼，在其所著的笠曝日記中說：（註十八）

「中國隨地產茶無足異者，然西北游牧諸部，則恃以爲命，其所食鹽酪甚肥膩，非此無以清榮衛。自前明，已設茶馬御史，以茶易馬，我朝又以是爲撫馭之資。喀爾喀及蒙古回部，無不仰給。大西洋距中國十萬里，其番船來，所需中國物，亦惟茶是急，滿船載歸，則其用且及西海以外。」

在此已可知道茶葉與邊疆民族及國內政治軍事上的關係。英國人和帝俄時代的俄國人，探明白了這一關係，所以新疆蒙古的茶葉，早已由中國而移入了帝俄之手，西藏的茶葉，逐漸以印度茶來代替了。

一八九五年英人洛斯倫（Rosthorn）論文中會有如下的結論。

「中國人對於西藏人，並不強迫他們買自己的茶，只在邊境市鎮上，把西藏人買茶的事當作一種特權而讓與他們。中國人不像我們，他們並不把茶過剩地給予屬國，而毋寧在限制供給，永使其在需要以下爲常，中國如此重視這一重要食品，在政治意義上是決不可輕視的問題。而且我相信，如果中國被奪去這種茶貿易上的專有權時，牠對西藏的勢力大部要消滅了」（註十九）

這是外國人給予我們對於西藏情形的一個客觀的報告。即以內外蒙古及新疆而論，原是由山西商人由張家口經恰克圖出口者，因了西伯利亞鐵路的建築與完成，並利用外人可在內地設廠製磚的特權，俄人得在福州九江以後集中漢口設廠製造磚茶。於是內外蒙古及新疆一帶的茶葉貿易，全操在帝俄之手。就是到目前爲止，還是由蘇聯經手在新疆的星星狹交貨，才能運入新疆，二十八九年間，亦須在香港轉運入海參威經西伯利亞而入外蒙古一帶。

當然，國勢興衰的跡象，國內茶葉設施的良否，都直接間接與茶葉的隆替是有極密切的關聯的。

（待續）

註一 神農本紀

註二 註三 陸羽茶經八之事所引神農食經及晏子春秋

註四 美國烏克氏（W.H.Ukers）著茶業大全「All About Tea」第一章論茶之起源實

一一九

- 註五 同上書頁
- 註六 摘著中國茶葉問題「唐代以前茶業」頁十
- 註七 武都係山名，在四川綿竹縣北，一說武都即武祖山，在成都城內西北隅。非現代之甘肅省武都。
- 註八 中華農學會報第三十八期茶專號摘著「中國茶源產地攷」
- 註九 元和郡志載天寶元年(七四二年)改稱浮梁縣，歲出茶七百萬駁，稅十五餘萬貫。  
又南鄉新書：唐制湖州造茶最多，謂之鳳指，貢焙歲達一萬八千四百斤。
- 註十 摘著中國茶葉問題「唐代茶葉」頁十五。
- 註十一 隋羽字鴻漸竟陵人(今湖北天門縣)其所著茶經(約為七八〇年代)計三卷十節。日本翻印本最多，倫敦研究院東方文化研究院院長羅斯爵士(S.E.D.Rose)及講師葉君(J.L.Yih)曾摘譯之藏於倫敦大學圖書館，烏克氏所著茶業大全講述中國茶史，亦多取其材料，並為擇要譯出。予以顯揚，見烏克氏著茶業大全十一—二十二頁。
- 註十二 載本所出版武夷通訊第十一期
- 註十三 註四 日本諸岡存著呂叔連譯「茶與文化」頁四十四及頁六十四
- 註十五 摘著中國茶業復興計劃頁九「茶類在民生上的需要」
- 註十六 唐太宗勅撰晉書，及梁慧皎所撰「高僧傳」均有詳載。
- 註十七 摘著中國茶業問題明代茶業頁四十二—四十四
- 註十八 十九 茶與文化頁四九—五〇「關於茶的紀錄」

### 三雙期工作對於研究疲勞的應用和茶素 對於恢復疲勞的影響三

應用規定的飲食和生活條件下的六人，用以確定雙期工作 (Double Work Period) 在研究疲勞是不是比單期工作 (Single Work Period) 更為有利之試驗。法以自由車功率計 (Bicycle ergometer) 一具，給予較大的載重，並令踏板以每分鐘五十四轉的速度旋轉，以達到功率為每分鐘一二三五瓦米。每星期舉行三次，供試驗的人，工作到精疲力竭後，休息十分鐘，再工作到十分疲倦為止。一般而論，訓練的時期增長，則第二期的功量，兩期的總功量和恢復疲勞的百分率的變異，都比較小；其變異度約相等。第一期的功量在四組紀錄中，變異最大。雙期工作對於四個受試驗人的三個，雖經相當訓練後，所產生的紀錄，較單期或第一期工作的變異為小。在試驗情形之下，恢復的百分率和第一期的功量成反比。其相關係數是〇·九五。在第一期工作以後，若立刻施行茶素 (〇·二五克) 的靜脈注射，對於四人中的二人，有增加恢復百分率的效力。(裕折譯自美國駐華大使館生物學資料第四號)

## 略談製茶機械化問題

呂允福

茶葉為我國最古特產之一，其栽培方法製造技術均為我國所發明，然終因科學文化之落後，農業組織之欠健全，致已有數千年歷史之茶業，至今仍用原始之栽培方法及落後的手工製造；全無機械可言。而日本印度等後進產茶國，竟能以新式之製法，一躍而居我國之上。吾人豈尚能抹殺此等事實而不求改良乎？今特就機械製茶之重要性，及其有關事項略述數條：

### 一 機械製茶之優點

a 增進生產效率——機械之生產力，究非人力所能比擬，即如揉捻一項，應用人工，每次揉捻最多只能二三斤，初學者僅能半斤左右。而利用揉捻機，大型者每次可多至四五百斤，普通亦有三四十斤。又如烘茶，若用普通之焙籠，每次僅能烘一斤，（亦有僅能烘半斤）但利用烘乾機，每次可烘三四百斤。由此可知，若能利用機械製茶，其所倍增之效力，實可驚人。

b 提高並劃一品質——普通人工製茶，因其手段之熟練與否，或因其他條件影響，每致品質之優劣懸殊：即如揉捻，有用腳揉捻者，此不但有害於衛生，於品質之關係亦極大，且茶工揉捻時，用力有強弱，製造程度必難統一。然若能應用機械製造，即可補足此等缺點矣。品質既可提高，且能達到劃一的標的。

c 減低成本——生產效能供過於求，則易引起競爭，此乃商業界之通例。商品若能達到價廉物美，在買賣上，必可獲得最後之勝，茶葉為商品的一種，應用機械製茶，且有上述二項優點，自不難達此目的。

### 二 機械製茶之動力

普通應用人力或畜力推動機械均為半機械，而非全機械。所謂全機械者，即利用水蒸氣或電氣作原動力者是也。今分述如后：

a 水車動力——我國茶區位於山嶺者佔其多數，水位相差極大。故若能利用水力以推動機械

，其所節省之人力物力價值大矣。

**b** 內燃動力——內燃動力者即利用各種植物油料，作為燃料，利用其熱力以推動機械。其價值固較前者稍遜，然與人工相比，則又有天壤之差。

**c** 蒸氣動力。

**d** 電氣動力。

**e** 傳動裝置——所謂傳動裝置者，即藉地軸皮帶輪之轉動，將原動機力量傳至製茶機之謂也。地軸有地上軸地下軸之別，過去，均用地上軸，即將地軸懸置於屋樑上；此既易發生危險，又易使機場中光線不足，工作不便。故最新式者，將地軸置於地下層，即可避免上述之缺點。

綜上各種動力均為利用動力推進機械，除傳動裝置，原理較為繁雜；其餘各項，均極簡捷易明，而效力又極宏大。吾人豈能再棄近就遠乎？

### 三 機械製茶之方法

**a** 紅茶之製法——其原理與手工製造相同，即有萎凋、揉捻、發酵、乾燥等四大步驟，萎凋有萎凋機或萎凋裝置，其溫度、濕度、均極適宜。吾國茶農向用日光萎凋者，實則極為不妥，應改為陰萎。其他如揉捻，解塊，均有機械；但發酵則尚無此種機械。然普通亦有發酵裝置，僅需配合溫度（攝氏三十度左右）濕度（九十五度以上）空氣（以新鮮為原則然不能過度流通）時間（三小時左右）等四項條件足矣。至乾燥亦有乾燥機，其裝置可分反轉式及迴轉式二種。

**b** 綠茶之製法——殺青有殺青機，揉捻亦有揉捻機，與紅茶之揉捻機相同，然不能利用大型之揉捻機，炒青亦有特製之機械，至再製時、篩、扇、揀、乾、切、裝等六步驟，亦均有機械可應用。

### 四 製茶機械化之趨勢

觀上述「機械製茶之優點」，即可知手工製茶必有淘汰之一日。試觀今日已有一顯明之實例：即由手工製造經半機製而進至全機製；由單式製茶進而集體機製；由間斷式進至連續式；由利用人工多進至人工少；由產量少進至產量多；由品質劣進至品質良；至原動方面，亦將由蒸汽動力內燃動力等而進至電氣動力。由此可知不久之將來，定有完全機械化之一日，此僅待吾人之努力耳。（張素珍記錄）

本文著者呂允福先生獻身茶界有年，向主持浙江省平水區茶葉改良事宜，成績卓著，對於機械製茶，倡導甚力。且經多次試驗，頗獲良果。本文係呂先生昨年應浙江英士大學油茶棉絲學會之講詞，由該會陳愧三先生寄來，足供參考。爰特轉載於此，以饋讀者。又悉呂先生去歲浙贛事變時，因病未及出走，現仍居新昌故里，息影田園，其身體則已日見康健云。并此告慰關心呂先生諸友好。一一編者。