

蘇州史志資料選輯

第五輯

蘇州市地方志編纂委員會辦公室  
蘇州檔案局編



# 苏州史志资料选辑

第五辑

(内部发行)

苏州市地方志编纂委员会办公室 编  
苏州市档案局

# 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，贮秬韵。……”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；
三尺绿波吹晓市，	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。他们在苏州精制花茶后，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



是专门从事贩卖毛茶的行商。茶行是既自己审制花茶，又代客加工审制花茶的工场（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”，就是一月有近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

多。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窈制。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。窈制方法也由原来的“单窈”改为以珠兰先窈，再用茉莉“提花”的“双窈”。一般把双窈茶叫做“大兰茶”，以区别于单窈的“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，窈制茉莉花茶。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。其中有歙县人氏王子颂，从福州带回当时属先进的窈制花茶经验，与苏州窈花技术相结合，并作了一些改进：减轻火味，重窈香浓，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。

苏州种植的茉莉花苗，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，在茉莉、玳玳、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，难以运闽窰制花茶，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，窰制花茶的行、棧、竞相开设。阊门外东西杨安浜、小邗弄、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窰制花茶，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、篾包商等，也都集资筹设茶行和茶棧，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、小邗弄和叶家弄一带，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——苏州窈花工作组，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，以苏州窈花工作组为基础，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、永丰等九户窈花行栈，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，解放前窰制花茶，烘、切、筛、簸、拣和窰花、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，苏州茶厂窰制的一窰一提，二窰一提、三窰一提、五窰一提茉莉“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；五窰一提茉莉“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。另外还有梔子花茶、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，能使茶叶更加清香甘醇，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等奖；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，获优等奖。

### 苏州花茶的窈制技术

花茶是用茶叶与香花经拌和窈制而成的。由于茶叶具有较强的吸附能力，所以，窈成的花茶，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。

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

**精制茶胚：**窈制花茶的原料茶，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、剔除老梗和黄片，精制成窈花用的“茶胚”。

据老一辈回忆，苏州对窈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”、“玉兰蕙”、“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，窈制成多种花茶。

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

玳玳花茶的窈制技术，最早采用“冷窈法”，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“热窈法”，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。

白兰花茶的窈制技术比较简单，只窈一次，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。