

decoriver 文川網
入館商家 古籍书城
在文川網搜索古籍书城 获取更多电子书

臺
北
市
志

卷六
經濟志

工業篇

臺北市文獻委員會

監修 許水德
主修 王月鏡

臺北市志

卷六
經濟志

工業篇

臺北市文獻委員會編印



docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

臺北市志卷六經濟志工業篇 目錄

第一章 清代.....一

第一項 食品工業.....一

第一目 醬油醬料.....一

第二目 榨油.....三

第三目 糖菓糕餅.....四

第四目 製麵.....七

第五目 製茶.....〇

第六目 製糖.....一七

第二項 手工業.....二〇

第一目 雕刻工藝.....二〇

第二目 泥塑工藝.....二三

第三目 牛角製品.....二三

第四目	金銀首飾	二四
第五目	燒金香燭	二四
第三項	紡織工業	二七
第一目	紡織	二七
第二目	刺繡	二九
第三目	印染	二九
第四項	建築工業	三二
第一目	建築材料	三二
第二目	營建造作	三五
第三目	土著建築	三六
第五項	造船工業	三八
第一目	莽甲	三八
第二目	船舶	三九

第六項 機器工業 四二一

第一目 機器局 四二一

第二目 鑄戶工匠 四三三

第七項 其他工業 四四四

第一目 製菸 四四四

第二目 釀酒 四四五

第三目 樟腦 四四七

第四目 探硫 四四九

第五目 製革 四五二

第二章 日據時期 五二二

第一項 手工業 五二四

第二項 紡織工業 五二八

第一目 紡織 五三八

第二目 被服 六〇

第三項 化學工業 六一

第一目 橡膠 六一

第二目 肥皂 六二

第三目 榨油 六三

第四目 油漆 六五

第五目 製革 六六

第四項 食品工業 六七

第一目 醬油 六七

第二目 飲料 六九

第三目 糖菓 七〇

第四目 製茶 七一

第五目 製冰 七六

第六目 製麵 七八

第七目 碾米 七九

第八目	豆腐	八二
第五項	製材工業	八三
第六項	造紙、紙製品及印刷業	八七
第一目	造紙	八七
第二目	紙製品	八八
第三目	印刷裝訂	八九
第七項	金屬工業	九〇
第一目	鋼鐵	九〇
第二目	機器	九一
第八項	非金屬礦物工業	九二
第一目	玻璃	九二
第二目	磚瓦	九三
第三目	水泥	九四
第九項	其他工業	九五
第一目	製菸	九五

第二目 釀酒

九八

第三目 樟腦

一〇〇

第四目 鞋類

一〇一

第三章 省轄市時期

一〇三

第一項 手工業

一〇三

第一目 刺繡

一〇三

第二目 金銀首飾

一〇四

第三目 籐器

一〇五

第四目 竹製品

一〇五

第五目 假花

一〇五

第六目 木偶

一〇五

第七目 蛇皮製品

一〇六

第八目 牛角製品

一〇六

第九目 金銀紙香燭製品

一〇六

第十目 爆竹

一〇七

第二項 紡織工業 一〇七

第一目 紡織 一〇八

第二目 棉織 一〇九

第三目 織布 一〇九

第四目 織襪 一一〇

第五目 內衫 一一一

第六目 車線 一一一

第七目 毛巾 一一二

第八目 毛紡織 一一二

第九目 被服 一一三

第三項 化學工業 一一四

第一目 橡膠 一一四

第二目 肥皂 一一五

第三目 榨油 一一六

第四目 油漆 一一七

第五項 油墨	一一九
第六項 活性炭	一一九
第七項 製革	一一一
第八項 牙膏	一一一
第九項 製藥	一一二
第十項 塑膠	一一三
第十一項 調味粉	一一四
第四項 金屬工業	一一五
第一目 鋼鐵	一二五
第二目 機械	一二六
第五項 非金屬礦物工業	一二九
第一目 玻璃	一二九
第二目 水泥	一三〇
第六項 食品工業	一三一
第一目 醬油	一三一

第二目	飲料	一三二
第三目	糖菓	一三三
第四目	製茶	一三四
第五目	製冰	一三五
第六目	製麵	一三六
第七目	碾米	一三六
第八目	豆腐	一三八
第七項	製材業	一三九
第八項	造紙、紙製品及印刷業	一四〇
第一目	造紙	一四〇
第二目	紙製品	一四一
第三目	印刷裝訂	一四二
第九項	其他工業	一四三
第一目	製菸	一四四
第二目	釀酒	一四七

第三目 樟腦 一四九

第四目 鞋類 一四九

第四章 直轄市時期 一五一

第一項 工業登記 一五一

第一目 工廠設立登記相關法規 一五一

第二目 工廠登記 一五六

第三目 工業概況 一五八

第二項 工業分布 一六三

第一目 食品業 一六四

第二目 服飾業 一六五

第三目 竹木製品及家具製造業 一六七

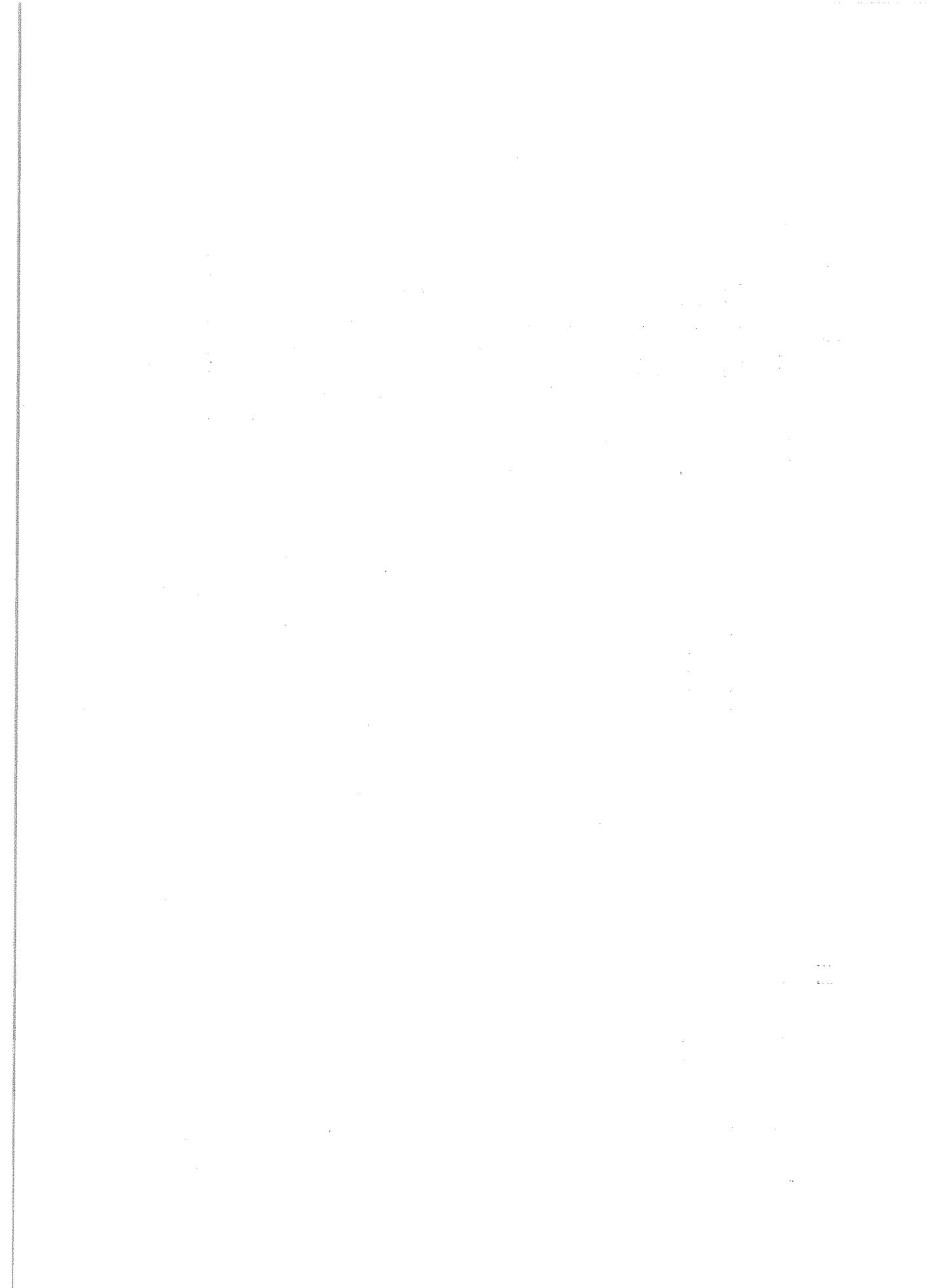
第四目 紙及紙製品製造業 一六八

第五目 印刷出版及裝訂業 一六九

第六目 化學及化學製品製造業 一七〇

第七目 橡膠製品製造業 一七二

第八目	非金屬礦物製品製造業	一七三
第九目	基本金屬工業	一七四
第十目	金屬製品製造業	一七五
第十一目	機械製造業	一七六
第十二目	電機及電器具製造業	一七七
第十三目	運輸及運輸工具製造業	一七九
第十四目	其他製造業	一八〇
第三項	工業輔導	一八〇
第一目	中小企業經營管理研習班	一八一
第二目	動產擔保交易登記	一八二
第三目	公民營事業聘僱國外技術人員	一八六
第四目	工業技師	一八八
第五目	度量衡檢定	一九〇
第六目	其他	一九四
第四項	違章工廠	一九四



第一章 清代

第一項 食品工業

清代臺北食品工業之生產規模類皆甚小，且現存資料無多，惟其產品之舊式製法多將失傳，故本項之敘述，亦兼及有關食品之製法，以作史料保存。

第一目 醬油醬料

醬油之釀造，自昔漢人已知採用醱酵法，以大豆蒸煮後，使其醱酵而製成醬油。清代臺北已有醬油醬味之製造販賣，如大稻埕之黃玉階，其家製造的醬油醬料極為有名。由於醬油製法簡單，家庭大都可以自製。醬油的原料以黑豆為主，摻米及小麥釀成，偶而因米價貴，則以麵粉替代，自然風味及品質較差。

醬油的製法為：先將黑豆蒸熟（滲米、小麥時一起蒸），移入箬葫（竹製、淺底），摻麵粉後待其發麩。經過一週黑豆會發黴，然後混合適量的鹽與水，盛入大甕密封，放置屋外晒日，加速醱酵。經過二十至四十天，醱酵成品。抽油的方法，即用竹籬把醱胚撈起，滴下的液漿煮熟即成，俗

docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

稱「一番油」，為最佳醬油，做筵席上等菜的調味品。再以適量的水過濾酵胚的液汁，煮熟後即為「二番油」的普通品。酵胚的醬油粕稱豆哺仔，本省人直接做副食，或摻入豬肉、豆腐、青菜等做佐料，口味甚佳。

味醬的製法與醬油相同，原料改用醞鼓或白花豆，經過醱酵的程序後，酵胚內加胡麻、辣椒、胡椒等磨成製品。此種豆醬，或用於調製蕃薑醬、米醬（加薑、紅麴、黑糖等製成），海山醬（米醬之高級品）麻醬（加白麻者）等。

另外以海蝦十，鹽四的比率，盛入桶甕內攪拌，晒日後經過一個月，將油與渣分離，取其油摻少量黑糖，加熱後即成為俗稱「蝦油」的醬油。

而酸醋的作法則是：以酒十五公升，麵粉一公斤的比率，裝入甕中混合，一個月後用白布濾過的液汁即是酸醋。

自來我國民間日常佐飯往往配用醃漬類，以代菜肴，俗稱「醬料」，醬料均由主婦親自醃漬。醃漬、煮食、炊粿、縛粽等，同為家庭主婦工作，所以家家戶戶的婦女，都在農收時醃漬蔬菜，以作為餐飯佐食，或出售貼補家用。

臺北醬菜採泡漬者較少，大都是浸在味醬內（即豆哺仔、豆鼓粕），經過適當時日後食之。其中以果菜類的醬物較普遍，醃漬的食物計有：醬豆腐（即豆腐醬、豆腐干漬）、菜脯（蘿蔔干鹹漬）、鹹薑（生薑漬）、破布子（樹子之一種）、醃瓜仔（胡瓜漬）、菜頭（蘿蔔生漬）、菜心（萬

仔菜、芹菜心生漬）、鹹菜（酸菜、芥菜葉鹹漬）、糜瓜（冬瓜漬）等。較窮苦人家，也有將西瓜皮、蘿蔔皮、大心菜皮等加以醃漬。

醬菜作法是將要醬鹹的蔬菜洗淨，加鹽揉搓，晒一天，再用石頭壓之，使菜中苦汁流出，然後放入土甕中封閉，約過數天，即可取食。鹹漬時需配用豆醬，以增風味；漬薑則要先浸在稀飯湯內一夜，使其纖維軟化及辣味減低，然後再加鹽漬即可。

除家庭主婦日常製作外，以上醬料及醬油（豆油）均有店舖請專人製造販賣，俗稱「醬間司阜」。

第二目 榨 油

榨油是個古老行業，自昔已知用胡麻、黃豆、菜子、茶子等榨食用油；用烏柏子、桐子、棉子、蓖麻子等榨燈油、車油。臺北榨油工業，可追溯至清代，當時稱為油坊，俗稱油車廊，大龍峒及大稻埕有上牛磨車街及下牛磨車街（今鄰江里，及迪化街二段，民族路口至酒泉街口一帶），即因昔設有油車廊而得名。榨油產品則有芝麻油、花生油、菜子油、柏子油、草麻油、清油、芥油等數種，及油粕。榨油者則俗稱「油車司阜」。

榨油方法除磨法、舂法外，一般多使用壓榨法採油。例如麻、菜子，須先用平底鍋以文火慢炒炒熱，透出香氣，然後上碾碾碎，過篩取細，入釜蒸熟，裝入大包，再來入榨。其中炒、包均有一

定技巧，炒時翻拌要勤，若釜底深翻拌慢，則火候交傷，減喪油質；包時用稻穗包裹成餅形，此時「能者疾傾，疾裹而疾蘊之，得油之多，訣由於此」。榨具是用無縱紋的大木（如樟木、檀木），中間挖空，置油包其中，裝入榨中至滿，接著用大木槌連續撞入木楔子，揮撞擠軋出油來。

臺北之榨油方法傳自大陸來臺閩人，製造設備簡單，其主要設備為臥式木楔榨油機，另輔以鐵製壓迫機，加熱則有焙床及蒸釜，粉碎多用石輪。此類工廠多為家庭工業性質，每家油坊僅有木製的油車一、二部外，及石碾、牛隻、蒸釜、炒釜等設備。

第三目 糖菓糕餅

清代臺北之糖菓類，純為中國式，如餠餅、杏仁酥、撞餅、米糕、綠豆糕、紅粿、蜜餞（俗稱鹹酸甜）等類，其中有的自大陸輸入，有的自行製造。

清時臺北製販賣糕餅的店舖，率多稱為「粿店」或「粿舖」，因此艋舺過去有條街叫「粿店仔街」或「粿店仔頂」（今柳州街、和平西路一帶）。昔時粿店為艋舺獨門生意，近郊地方每逢節慶神誕，需要大量粿類，總須到艋舺訂做。粿店平時出售一些粿類，銷路最廣的首推紅龜粿，小的作零食，大的供神明會分發會員或還願用；冬天則兼售油炸食物，如炸菜粿、炸鹽煎、炸芋仔串等。

有名的糕餅店舖，在艋舺有靠近今西昌街尾地藏王廟一家叫「龍棟」的粿店，當時製售一種甜

甜的「水晶粿」，廣受歡迎。又有粵人程靄然者，曾在艋舺開扁食麵店，後改行糕餅業，店號「和生」，生意不惡，在大嵙崁，基隆均設有分店。臺北開府後，大陸人氏來者日多，如艋舺後街仔有浙人陳師傅開設「協記」，創製俗稱「虎咬猪」的刈包，很受歡迎。除此，大稻埕南街的「葉順店」、「寶香齋」兩家的綠豆糕、酥餅、米糕、禮餅，享譽一時。

糕餅之製造技術，係傳自大陸，原料主要為麵粉、米粉、餡餅之餡，則多用豆、麻、或花生為末而和之，茲取數樣糖菓糕餅製法，簡要敘述於后：

蜜餞：蜜餞種類繁多可分為糕、糖、餅，如鳳梨糕、李仔糕、枇杷糕、樣仔糕、楊桃糕、冬瓜糖、柚子糖、薑糖、木瓜糖、橘餅、柑餅等。製法大致相當，將材料清洗後切塊，與白糖、麥芽糖一起煮煉即成，製法不同之處，只是成品乾潤程度。

粿：粿的品類很多，有紅龜粿、菜包粿、豆沙粿、甜龜粿、鹹龜粿、鼠壳粿、發粿、朴粿、水晶粿、菜頭粿等。粿在本省民間使用普遍，融入習俗生活，民間每逢敬神、祭祖、喜慶、喪葬，往往準備一些粿類作為供品或禮品，如過年的年粿有甜粿、發粿、菜頭粿等；做壽祭神的有紅龜粿；清明祭祖有鹹龜粿、草仔粿、印墓粿等。同時這些粿本身被寄以吉祥的象徵命意，如菜頭粿象徵「好采頭」，過年吃甜粿、發粿，俗稱「甜粿過好年，發粿發財銀」、「甜粿過年，發粿發錢，包仔包金，菜包吃點心」，紅龜粿表面則以粿模（有龜甲形、桃形、魚形、葫蘆形）印上「福」、「壽」、「福祿壽全」等吉祥祝福壽語。

粿的原料都是糯米，朴粿和發粿才用粳米（再來米），茲分年粿、包粿兩大類，敘其製法於后：

年粿：本省習俗歲末做年糕，俗稱「年粿」。年粿有甜、鹹兩種，甜粿是以糯米加水在石磨上，磨成白色流質狀，裝在米袋裏，用石塊輕壓，下敷稻草灰以便吸水，等其稍乾成塊狀，加烏糖揉合，然後用蒸籠蒸炊，即成甜粿。鹹粿則加上菜類，如蘿蔔、芋頭，也有摻用猪肉、蝦米、香菇等食料，蒸好的粿稱為鹹粿。發粿則用再來米磨成流質狀，滲加糖和酵劑，約半天便會發長，再分別盛在各種不同的碗器，蒸熟即可。

包粿：即粿裏有包餡的，有鹹、甜兩種。甜的用豆餡、花生米、黃料等；鹹的用蘿蔔乾、鹹菜，或其他蔬菜。這種包粿，需用粿模來印各種圖樣，極為美觀，雅富藝術。所有龜甲紋的龜粿俗稱「紅龜粿」，製法是將糯米磨成粿漿，濾去水分，成為稍有濕性塊狀，用手揉成有粘性，分成每塊約四兩重的圓塊，每塊包上各種餡料，再以少量可食用的紅色染料染紅，覆壓在塗有花生油的龜甲紋粿模上，粿的另一面鋪月桃葉或香蕉葉，藉以防食用時粘手，然後放進蒸籠裏蒸，熟透後即是營養可口的成品。

紅龜粿用於各種喜事，如結婚、謝神等。印有桃形的粿則於小孩滿月、慶周歲，或婚後初次歸寧贈女家以分送親友。有「圈」紋樣的粿則用於天公生、上元、中元、下元、謝神等祭拜。印「魚」的粿，則作為牲禮祭拜用。另外逢清明祭祖用粿，粿面不染紅，餡用綠豆或鹹料，稱為「甜龜粿」。

「或「鹹龜粿」，祭拜完畢，便將祭後的粿分送給在墳場墓間乞墓粿的小孩或乞丐，稱「印墓粿」，以示祖先德澤，廣被衆人。

米糕：糯米加糖蒸熟的，稱甜米糕，加入油分的稱油米糕，加鹹料的稱鹹米糕。均用約二合（○·二公升）的素燒陶壺盛材料放在蒸籠內，食用時取出。

餘如餅酥、麵龜、麵挑、刈包等等除了材料改用麵粉與發酵劑外，做法大致相同。至於喜餅、月餅、搥餅等，則須用烤爐來烘。

第四目 製麵

我國南方人日常以米為主食，亦有採食麵類，以麵條最為普遍；米製品除季節性之粽粿，與祭祀上各色製品外，日常採食則普遍為米粉，其他尚有冬粉、米苔目等。

麵條與米粉的做法，昔皆出於手工，有專司的「做麵司阜」及「做米粉司阜」，無較具規模的生產，以簡單的器具輔助而已，其作法如下：

米粉：米粉做法據「安平縣雜記」載：「用粳米磨漿，攪入筒內。筒邊數孔，用木豎入，筒上再用一大木，橫壓豎木之上，使粉條逐一出在鑊內滾水中，使之熟透。再攪在冷水中候冷，疊為細摺，曬乾，合數十摺為一把」，片岡巖「臺灣風俗誌」亦記其做法是：白米洗淨後摻水磨成米漿，然後盛入布袋榨去水分。脫水後的粿胚捏成拳頭大圓塊，放入蒸籠蒸半熟，取出用白搗均搗軟後，

放入底有數十小孔的鐵筒內，由上壓縮即成為米粉條，鐵筒下置有大鍋，落下大鍋內的米粉條煮熟後，撈起披在竹簣，拿到外面曬乾後即成品。米粉的副產物有米糠及洗米汁、米粉汁，尚可做養豬飼料，附加價值不薄。今內湖新里族猶有「粉寮」地名，傳聞其地係因清代林成祖後人在此設廠製造米粉而得名。

冬粉：以綠豆浸水使其膨脹，然後磨成汁液；除去綠豆殼，其餘製法與米粉相同。

米苔目：米苔目製法與米粉略同，只是壓榨器具不同，以穿很多細孔的亞鉛板壓出約四至五公分長的米粉條，煮熟後即可食用，為夏天常備的清涼食品。

另有用甘藷粉為材料製成的粉條或粉圓，製法略同，茲不重述。

大麵（油麵）：大麵製法以麵粉混合鹽與水，並摻少量糠油揉成圓塊（糠油係由「燒煉司阜」用香蕉葉和月桃葉莖等燒成灰，再用水熬煮之而成煉。做大麵或粽時要用之，以染成黃色），壓平至適當厚度後，用刀切成條。壓平的方法為沿牆壁設一個高約一公尺，濶約一公尺半，長約二公尺的臺座，臺座中間挖有約二十公分洞口，然後將材料置於臺的中央，用一支粗約二十公分，長二公尺許的木棒一端插入壁孔，操作者跨在木棒另一端滾動擀麵團，反覆數次攪到適當厚度時切做麵條，再放入加少量食油的滾水中煮熟。臺灣各地的大麵略帶黃色是含有煉油的緣故，由於煉油有防腐作用並有助消化，且可保存三、四天不致變質。另有不用煮而用蒸籠蒸熟後乾燥的，稱麵干，可保存很久。

麵線：麵線為本省傳統口味的麵食，細白如絲，昔年農家在農忙期間多以它為點心，民間習俗做壽生日，亦為必備的祝壽禮品。麵線製法以麵粉混鹽與水攪拌揉成塊，比例是麵粉九、鹽水一左右，用手搓成五分、三分、二分粗細麵條，作螺旋形繞在箴葫上，為了防止麵條黏在一起，須沾些米糠和太白粉混合物，另以二支約距六十公分木柱，各插一支拇指粗長約六十公分的橫木或竹竿（一支固定，一支可移動），先將麵條掛在橫木，用雙手將纏黏的麵條撥開，然後如抽絲般拉長掛在另一支橫木，再拉長由下面拿起掛在另一支橫木上，如此反覆拉長至三尺長，將可移動之橫木拔起，在兩橫木中間徐徐拉開，沾些粉末，垂直掛在陰涼通風處讓其發酵，約三小時後，拿出至外面曬麵場曝曬。此時先把竹竿一端插在竹架鑽洞內，一人固定支撐，另一人則雙手握竿緩緩由上往下扯拉，每拉一下，就得往前鬆弛一下，好讓麵線恢復彈性，再往後扯拉，約拉至二丈長即可，拉麵前尚要灑些番薯粉，防止麵線互黏。曝曬麵線，只要半小時即可移至陰涼的室內，上面覆蓋麻袋，使麵線迅速陰涼。乾燥後蒸熟切為八十公分長，摺為三、四折，分束網紮後即可出售。清代臺北據聞有「麵線埕」之舊地名，可佐證有製作麵線曝曬麵線之行業。

玉麵：以麵粉摻鷄蛋或鴨蛋的蛋白及雞肉精汁，其餘製法與製麵相同。玉麵又稱蔥麵。為製做米食，臺北之碾米亦很普遍，其法有二，一是用石臼杵搗脫壳，為一般農家自家食用所採用外，另有用土礮脫壳。土礮為舊式碾米機，內有礮齒，以赤皮、桐仔、杜仔等木材，切成薄片曬乾製成「安平縣雜記」敘土礮形制為：「土籠者，竹篾箍成，中實以土，分上下層焉。有土籠齒者九層，木

片為之，以便碾粟，使壳去而為米」，並進一步說明碾米過程：「米之做也，用土籠磨之，使米與壳分，乃放在風鼓上，風鼓去壳，俗名粗糠。斯時，壳去而米未淨，再用竹篩篩數遍，始存淨米，名曰糙米。然後用腳踏石礮舂二三千下，舂完篩去米糠、碎米，始成白米」。

臺北南港舊莊昔有「土礮埔」（一稱土礮塗）之舊地名，景美上街也有「土礮間」舊地名，是知清代臺北已有經營碾米業之存在。

第五目 製茶

臺灣產茶，於康熙末年卽有發現，據諸羅縣志：「水沙連內山，茶甚夥，味別色綠如松蘿，山谷深峻，性嚴冷，能却暑消脹，然路險又畏生蕃，故漢人不敢入採。更不諳製茶之法，若能挾製武彝諸品者，購于土蕃，採而造之，香味當益上。」至雍正間漸有入山採茶者，黃叔瓚「赤嵌筆談」云：「水沙連產茶，在深山谷中，……每年通事審議定期日，入山焙製。」此為原生的「山茶」，僅是利用山林間原有者焙製，不敷日常飲用者需求，渡臺漢人所飲用之茶，仍需自大陸輸入，是則製茶事宜猶未見重於當時。

由內地移植茶種，則始於嘉慶年間，臺灣通史農業志載：「臺北產茶近約百年，嘉慶時，有柯朝者，歸自福建，始以武彝之茶，植於鯨魚坑（約今新店一帶），發育甚佳，既以茶子二斗播之，收成亦豐，遂互相傳植。蓋以臺北多雨，一年可收四季，春夏為盛。」此後茶漸分布于淡水河及其

上游大嵙崁、新店、基隆三溪流域的丘陵地帶，農民多以製茶為副業，淡水廳志載：「茶，產大坪山、大屯山、南港仔山及深坑仔內山最盛。」又記：「淡水之石碇、拳山（即文山）二堡之民以植茶為業，道光年間，各商運往福州販售。」足證當時栽茶日漸增多，並將粗茶輸往內地。

咸豐十年（公元一八六〇年）訂定北京條約，開臺灣四口通商，於是外商踵至，北部即以大稻埕為中心，經營洋行。其時來臺之外人，除領事館官員及教會傳教士外，大部份為經營茶葉之商人。惟其時茶葉雖盛，均係栽培茶叢，粗製茶葉而已。至於焙製成精製茶，則係由英人杜特（John Dodd）於同治四年（公元一八六五年）為視察樟腦來臺，見文山、海山兩堡茶叢繁殖，且品質良好，土性適宜，乃收買毛茶，試行再製。翌年自泉州府安溪縣輸入茶種茶苗，勸貸農民種植，屆收成時全數採購，與販澳門等地，大博好評，更進而投資，同治六年開設茶館於艋舺料館口街（今環河南路二段），以收購文山、海山兩地出產茶葉，並聘請福州茶師來臺指導焙製，將粗製茶再製為精製茶，臺灣烏龍茶之製造，即肇始於此。以往臺茶率由廈門轉口輸美，同治八年杜特得英國駐淡水之領事斯因霍（Robert Swinhol）之支持，以帆船二隻，從淡水港載運烏龍茶二千一百三十一擔（即二一三、一〇〇斤），直輸北美紐約，開臺灣茶對國外輸出之先河。嗣後所謂臺灣茶（Formosa-Tea），即以烏龍茶為代表，其標頭（招牌）博得信譽，一躍占外國貿易品之優位，直接運銷歐美各地。

嗣因外銷日盛，官府極力獎植，北部丘陵地帶種植益廣，遠近洋商接踵而至，有名者如：德記

(Tait & Co.)、義和 (Jardine Matheson & Co.)、水陸 (Brown & Co.)、和記 (Boyd & Co.)、愛利士 (Elles & Co.)、寶順 (Dodd & Co.)、嘉士 (Case & Co.)、瑞記 (Malcampo & Co.)、費利 (Field Hustus & Co.)、新華利 (The Anglo-American Direct Ten Trading & Co.)、美時 (Oliver Carter Macy Inc.)、公泰、及 James Milisch & Co.、Reuter Brockelman & Co.、Laprack & Co.……等洋行，自同治十一年起廣續在大稻埕設立，集中在六館街（今南京西路）從事茶葉之營運，極一時之盛，其中又以寶順、德記、水陸、和記、愛利士等五家洋行（通稱五行）競相採購，向英美輸出烏龍茶。

其後因產量激增，銷路有限，烏龍茶滯銷，同治十二年，五行中止收購，一時茶葉堆積如山，部份人士乃將粗茶運往福州改製包種茶，頗受歡迎，遂另啓新路，此為本省製包種茶之開端也。光緒七年（公元一八八一年）泉州府同安縣源隆號之茶商吳福元渡臺製造包種茶；續後又有安溪商人王安定、張占魁來臺合辦建成號，從事經營，包種茶銷路日見擴充。尤以漳泉一帶茶商，相繼渡海，爭來臺北從事包種茶之製造，包種茶之產銷，乃漸與烏龍茶相齊，向香港、爪哇、新嘉坡、暹羅、安南、菲律賓等南洋一帶輸出。又當時因為包種茶中的一種「花茶」，需要香花薰製，於是臺北近郊，如加蚋仔、八甲、大龍峒、艋舺、三重埔一帶，盛種茉莉、素馨（稱秀英）、梔子（黃枝花）等香花，種花農戶，收益殷富，當時茶業界遂有「加蚋仔的花戶，金鍊鍊共牛索並大條」之俗諺。

光緒十三年（公元一八八七年）臺灣建省後，巡撫劉銘傳勵精圖治，對臺灣茶葉之改進，尤為重視，除聘請錫蘭茶師來臺研究臺茶製造改良外，並曾引進印度之阿撒姆茶種，從事臺茶品種之改良，惜因臺胞頗多反對，致無結果。光緒十五年輔導大稻埕之茶行創立茶郊「永和興」，除力謀聯絡茶商感情外，希藉此組織，時邀茶商集會，評定製茶品質之優劣，並共同制定法規，以防粗製濫造之弊。除此，並舉辦臺茶輸出之保障制度，請求清廷減輕茶稅，劉銘傳為招徠外國商賈，同時定大稻埕為外人居留地，於大稻埕大興土木，修建市街，如建昌街（今貴德街）、六館街（今南京西路西端），以及千秋街（今西寧北路南段）等，皆係任內所建，而此三街亦為茶廠集中處。凡此發展茶業，改善品質，招徠洋商，拓展輸出等諸措施使大稻埕成為清季臺灣茶葉中心，成為本省當時主要出口貨物茶葉與樟腦等最大交易重鎮。大稻埕茶葉大興於光緒十年，至光緒十五年達到最盛，此時期允推大稻埕茶商最為風光，既擁有雄資，復有社會地位，一般行商，莫不以茶商馬首是瞻。而每年開始製茶時，通街充滿著茶和花的香氣，揀茶婦女絡繹不絕，茶箱茶箬堆塞街衢廊下，盛極一時。

迨至光緒二十一年割臺前後，大稻埕茶葉仍然未衰，臺北當時茶商之分市，除北門外街一家，府後街六家外，餘均開設於大稻埕，計有二五二家，其中資本較雄厚者為：朝陽街之永裕號，建昌街之英元號、同馨號、錦芳號，千秋街之永綿利行，南街之福建昌號，港邊後街之美吉號、李節記，建昌後街之聯成行，六館街之建祥號。茲將諸行號表列如後：

docsriver 文川网
入驻商家 古籍书城

在文川网搜索古籍书城 获取更多电子书

街名	茶商店號
北門外街	春圃號、
府後街	三仙居、合利號、合興號、同意樂、福仙亭、福仙居
朝陽街	瑞記號、珍記號、茶記號、永裕號、義成號、合源號、合發號、瑞泰號、金泰號、福泉號、義春號、合吉號、三益號、新東發、錦記號、聚成、義春號、源興號、聚盛號、泰記號、捷勝號、同春號、東發號、合和號、合益號、合美號、天和號、春懋號、合利號、聚順號、興隆號、合成號、聚和隆號、三春號、合成號(按同名)、春成號、和昌號、隆露號、玉記號、金發號、福泉勝號、榮記號、芳成號、春泰號、蔡元記號、新合發號
新興街	合成號、益記號、泉發號、東隆號、玉成茶棧、豐發茶庄、和美號、和春茶號、森泰號、美和號、安記號、安記號(同名)、合春號、金集順、益和勝、德福號、同發號、福美號、順發茶庄、德金號、新春號、陳山記號、茗芳號、隆興號、同珍號、盛美茶庄、三記號
太平街	興記號、泉記號、同興棧、金鈿記、福發茶莊、春杏號、寶美、元泰號、金瑞發、泰記號、吉春號、泉記號(同名)、源隆號、耀記號、永順吉號、泉春號、金記號、榮記茶棧、金和、瑞春號、南岩號、新同興號、茂春茶棧
永和街	英記號、恆美號、源興號、順發號、金洽利號、興順號、新利號、合發號、新發號、興源號、源順號、玉記號、瑞蘭號、金合發、忠記號、福興號、瑞發號、金福興
法主公街	乾利號、新瑞利、致中和、源春號、恭記號、德春號、永發號、永發茶棧、建泉春、德發、中和隆號

太平橫街	、福源祥號、仁美茶棧、秉蘭號、春巖號、源珍號、成發號 茂記號、金和合號、泉順號、聚和號、珍記號、聯美號、泉美號、德福記號、新吉記號、金合春號、 德成記號、益隆號、福隆號、傳全泰號、德馨號、泉巖號、金源記號
得勝街	合興號、和泰號、震南號、萬和號、美盛號、煥盛號、乾德號、生泰號、萬美號、協源號、泉吉號、 協和號、鴻記號、源記茶棧、源記茶棧(同名)
朝東街	隆源、老興發、信成號、新興發、金和泰、合成號、天吉號、燧泉號、昌記號、金建發、晉吉號、新 泰茂號、義芳號
建昌街	兩益號、英元行、振玉茶棧、似蘭號、同馨號、錦芳號、芳蘭、合泰、聯發、合順號、泉春號
稻新街	德美號、恆豐號、瑞裕號、協恆泰號、泉發號、瑞馨號、調和號
九間仔街	裕通號、裕發號、榮發號、春成號、聯和號、建記號
媽祖宮後街	興利號、合興號、興發號、全同號、同泰號、仁芳號
南街	陞興號、景華齋、茶蘭、廣盛隆、福建昌號
蘆竹仔腳街	煒記號、進勝號、振合號、裕芳號、金同春號
建興街	寶興號、英利號、珍春號、聯祥號、成春號
六館街	建祥號、新錦隆號、泉發號、怡裕號、興吉號、和玉發
怡和巷街	和發號、萃香、永順隆、永承隆
新店尾街	益利號、和利號、興記號、福泉春
港邊後街	義吉號、耿隆號、李節記