



您当前所在的位置：首页 > 本所概况 > 历史名人

胡浩川

发布日期：2022-11-23 作者：茶叶所 来源：茶叶所 阅读：428 次

A⁺ A⁻

胡浩川（1896-1972），男，名本翰，曾用名涣、膺吾、蕴甫。安徽六安人。茶学家、制茶专家，中国现代茶业奠基人之一。

胡浩川于1920年毕业于安徽省立第一茶务讲习所，1921年赴日本静冈茶叶实验专攻制茶技术，1924年回国。1933年3月至1934年9月在实业部上海商检局任技士，担任茶叶出口检验工作，兼任安徽祁门茶叶改良场技士。1934年10月至1949年4月，一直担任祁门茶叶改良场场长，兼任茶叶改良场技术主任、祁门茶叶产地检验办事处主任、贸易委员会皖南办事处茶叶专员、中国茶叶安徽省茶叶行业协会公司总技师、安徽茶叶公司顾问等职。

1933~1934与吴觉农合著了《中国茶业复兴计划》和《祁红复兴计划》。并著有《祁红毛茶怎样付制》一书。

胡浩川任场长后不久，抗日战争爆发，中华民族处于危难时期，皖南一带财政十分困难，祁门茶叶改良场试验经费停拨。在此危急关头，身为场长的胡浩川提出“以茶养场，制茶赚钱搞研究”，率领全场职工苦干硬撑，将国外先进产制技术付诸实施，不仅事业未中断，还在革新中国茶叶产制技术、开拓机械制茶业方面取得了突出成绩。育种方面：向各地征求茶树品种，进行观察比较，从群体中选出祁门槠叶种。该种至今仍为祁门红茶的代表品种，也是全国主要良种之一；栽培方面：开展了繁殖方法，扦插试验，施肥试验，特别是率先修建梯级茶园，对当时山区发展茶园，提高产量，保持水土具有积极意义；加工方面：①开展初制方法一系列试验，包括萎凋、揉捻、发酵等比较试验，同时改原来的手工生产为部分机械生产，改原有的自然“渥堆”的发酵方式为先进的“室内发酵”方式。这些技术的采用，使“祁门香”更为突出。②精制方面，在反复的手工操作中，总结出精制程序三原则，即“汰除劣异，正饬形态，分成级别”。这成为当今红、绿茶精制技术规程的指导准则。在胡浩川场长和全体职工的齐心协力下，经15年惨淡经营，使祁门茶叶改良场成为当时全国机械设备、规模、制茶技艺、产品质量、科研成果名列前茅的研究生产基地和出口基地。

1949年12月胡浩川被调北京，参加中国茶业公司的筹建工作，并担任总技师、技术室主任和计划处处长等职，主持制订全国茶叶产销计划、茶叶收购加工和出口的标准以及加工技术规程、规章制度等。1956年起任中国茶叶出口公司和中国茶叶土产进出口总公司以及中国土产畜产进出口总公司茶叶总技师，1962年当选全国政协委员；1963年当选为第三届全国人民代表大会代表。1972年不幸逝世，终年76岁。



打印 关闭