

中國黑茶博物館

湖南·安化黑茶軍團驚艷香港國際茶展

安化黑茶

- 中國十大茶葉區域公用品牌
- 百年世博中國名茶金獎
- 中國馳名商標
- 中國世博十大名茶
- 國家地理標誌保護產品
- 安化千兩茶製作技藝列入國家級非物質文化遺產保護名錄
- 安化茯磚茶製作技藝列入國家級非物質文化遺產保護名錄

安化名茶山雲台山的茶園和雲海

安化黑茶保健功能突出，發展前景不可限量。——中國工程院院士 陳宗懋

安化黑茶，人類健康新希望。——國家科技進步二等獎獲得者 劉仲華

出湖南，粗梗大葉，須以水煎，或滾湯衝入壺內，再以火溫之，始出味，其色濃黑，味青中帶甘，食之清神和胃。性溫，味青微甘，下膈氣、消滯，去寒。

——本草綱目拾遺·卷六·木部·安化茶

千兩茶系列產品陳列展示



磚茶系列：茯磚。茯磚茶有「發花」工藝，以特定的溫濕度培育出茶磚中的益生菌「金花」。黑磚。1939年由湖南省物資貿易局派茶葉處處長彭先澤赴安化仿照青磚茶試製黑磚成功。花磚。1958年由花卷茶試用機械壓製，改為長方磚形，磚面四周壓印有花邊，稱為「花磚」。

安化黑茶新品種：為滿足不同消費人群的需求，安化黑茶企業在傳統工藝的基礎上，通過提升技術標準、創新生產方式，開發、生產了一系列衛生、方便、高檔、科技含量高的新品種。包括切割成小塊的直泡型產品，速溶茶產品，加入其它功能性物質生產的黑茶創新產品，黑茶飲料，以及黑茶面膜等延伸產品。

獨特傳統品質關鍵 生產機械化清潔化

特殊的製作工藝，是安化黑茶特異品質和保健功效的關鍵。渥堆發酵是黑毛茶品質形成的關鍵，是在微生物分泌的胞外酶和濕熱作用下，茶葉內含物質發生複雜變化，塑造黑毛茶特徵性品質的過程。

安化千兩製作技藝被列為國家級非物質文化遺產，千兩茶完全由人力壓製，工序達二十多種，包裝和加工同時完成，包裝材料也是最重要的加工工具。

茯磚茶製作技藝被列為國家級非物質文化遺產，茯磚茶「發花」工藝是經烘房人為干預溫濕度環境，培養益生菌「金花」。

七星灶松柴明火烘焙是安化黑毛茶傳統的乾燥工藝，直接影響到產品品質和口感風味。

獨特的拼配工藝。黑毛茶拼配是安化黑茶自古傳承的傳統工藝，與現代標準化生產的要求高度契合。安化千兩茶需要經七四十九天日曬夜露；天尖茶也需要近二十天自然晾置。

安化黑茶異軍突起的成功經驗之一是制定了從茶園到茶杯的標準體系，目前共有13項省級地方標準、8項國家標準。

安化黑茶行業已基本實現機械化清潔化生產，部分企業已建成保健食品級GMP生產線。

營銷網絡走向全球 健康之飲約香江

安化黑茶營銷網絡已覆蓋中國大陸絕大部分大中城市和港澳台地區，黑茶產品遠銷蒙、俄、日、韓、德、法、泰、新加坡等全球數十個國家。據不完全統計，安化黑茶專賣店已達5,000多家，營銷網點和網店達到10萬個以上。

長期以來，安化茶葉經香港轉銷歐美和東南亞地區。近年來，安化多家黑茶企業多次參加在港舉辦的展會和商貿洽談活動，擴大了安化黑茶的品牌影響力。2018年第四屆中國安化黑茶文化節以「安化黑茶，世界共享」為主題，標誌着安化黑茶進入國際化新時代。香港作為中西文化交融的國際化大都市，必將成為安化黑茶的重要市場和傳播基地。



湖南華萊現代化磚茶生產線

了系列黑茶加工新裝備，建立了黑茶質量標準體系，研發了方便型、功能型、時尚型黑茶新產品20多種，推動了黑茶消費群體的快速拓展。

該項目研發大力提升了安化黑茶產業的技術水平，取得了令人矚目的經濟效益和社會效益，安化黑茶產業的清潔化、標準化、現代化水平上了一個新的台階。

湖南安化黑茶以獨特的保健功效為世界矚目，近十年來在中國大地掀起了一股強勁的「黑旋風」。湖南安化是世界黑茶中心，黑茶品質、種類和產量均居世界之首。隨着安化黑茶進一步發展，安化黑茶、安化紅茶和安化綠茶馳名中外。歷史上香港曾是安化紅茶對外貿易的重要港口，當今安化黑茶作為健康之飲更被香港同胞所認同和喜愛。安化黑茶本着以茶會友的精神，參與8月16-18日在香港會議展覽中心舉辦的「第10屆香港國際茶展」。

健康之飲世人矚目 歷史悠久底蘊厚重

安化黑茶的獨特之處在於以獨有渥堆、發酵、拼配等工藝製成，形成特殊的內含物成分和有益微生物，因而具有多方面的顯著健康功效。數十年來，眾多國家級權威科研機構及專家學者對安化黑茶的保健功效進行了大量系統的研究試驗，全面驗證了安化黑茶具有多方面的保健功能。

「金花」(冠突散囊菌)是安化黑茶加工過程中產生的一種益生菌，無毒副作用，有改善茶葉品質、抗氧化、抑制有害菌、提高酶的活性、調節維持腸道微生物菌群平衡等多方面的功效。

安化黑茶在儲藏過程中一直處於後發酵狀態，品質不斷完善。陳化後口感更佳，保健功能更強。因此安化黑茶具有難得的收藏飲用價值和收藏增值價值。

考古認為，長沙馬王堆漢墓出土的茶葉來自安化，安化黑茶歷史可追溯到2300多年前。目前已知的安化黑茶最早的歷史記載出自唐代楊曄《膳夫經手錄》。五代毛文錫《茶譜》也有記載，其中的「渠江薄片」即是早期的安化黑茶。據史料記載，公元1088年，朝廷在安化設立博易場，運入米鹽布帛換取茶葉和其它特產。南宋時期朝廷組建兩支「茶商軍」販運安化黑茶。公元1391年起，安化每年向朝廷貢「芽茶」22斤。公元1595年，安化黑茶被朝廷定為「官茶」，主銷西北。明末清初，晉商與安化茶人共同開闢了「萬里茶道」，最盛時沿江沿岸集鎮茶行多達300餘家。

抗日戰爭時期，安化茶葉外貿出口蘇聯等國換取戰略物資。中華人民共和國成立以後，安化茶葉生產得到恢復和發展，成為計劃經濟時代居全國前列的重要



代表性的磚茶產品（四個大品牌）

安化縣地處湘中腹地、資水中游，位於北緯30度名優茶黃金帶。境內峰巒疊嶂、森林茂密、溝壑縱橫、雲霧繚繞、溫暖濕潤，四季分明。安化山地大多由冰碛巖及其風化而成的礫土構成，土壤中有機質、礦物質和微量元素極其豐富，非常適合茶葉類植物生長。

安化茶是優異的適度富硒茶，茶葉硒含量達0.2-0.3ppm，是全國茶葉平均值的兩倍，世界茶葉平均值的7倍。安化雲台山大葉種是中國罕見原始優良茶樹品系，枝條粗壯，葉肉肥厚，芽葉肥壯，抗塑性及適應性強，內含物豐富，滋味濃厚，極耐沖泡。

「小塊茶園」，「林中有茶，茶中有林」的生態茶園「安化模式」，是安化黑茶原料綠色、環保、安全的保證。

安化黑茶品種最全，包括千兩茶（花卷茶）系列、天尖茶系列和磚茶系列。主體產品是「三尖三磚一花卷」。「三尖」即天尖、貢尖、生尖；「三磚」即茯磚、黑磚、花磚；千兩花卷茶被譽為「世界茶王」。

千兩茶系列：用蓼葉、棕片、篾簾捆壓成「卷」。千兩茶系列主要有千兩茶、百兩茶、十兩茶三種常規產品，同時還有萬兩茶、五百兩茶等非常規產品。

天尖茶系列：非緊壓茶。茶品外形條索尚緊，色澤黑褐，滋味香氣純正，口感甘潤爽滑，有獨特的松煙香。

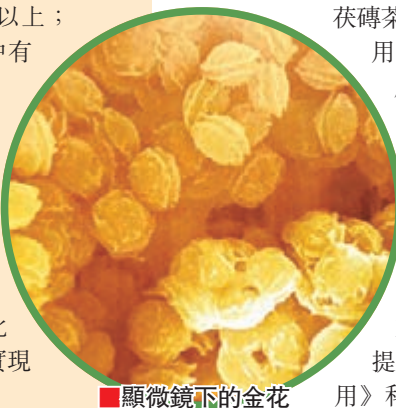


久揚茶業雲霧山茶園採茶女

科技創新引領安化黑茶產業現代化

近十年來，為更好提升和發揮保健功效，安化黑茶企業與科研院所深度合作，研製出了「荷香茯茶」、「桑香黑茶」等新產品。例如荷香茯茶科學添加荷葉及決明子等多種中藥，增強了功能性，除具有茯磚茶的功效外，還具有明顯的清火作用，更加適合有「三高」（高血壓、高血糖、高血脂）、肥胖及熱性體質的人們飲用。

安化黑茶科技創新和轉型升級涉及到全產業的各個方面和各個環節，推動了整個產業的轉型升級，加快了標準化、規模化、現代化進程。由湖南農業大學劉仲華教授領銜的《黑茶提質增效關鍵技術創新與產業化應用》科研項目榮獲2016年度國家科學



顯微鏡下的金花

生態茶園建設的「安化模式」

近十年來，安化黑茶產業快速崛起，茶園基地建設相應保持強勁的發展勢頭，2017年安化茶園面積達到33萬畝。安化作為黑茶原產地、世界黑茶中心，優異的生態地理環境和高品質高安全性的茶葉原料是安化黑茶的特殊優勢和核心競爭力。安化茶園基地建設堅持了三個「特別注重」，即特別注重生態，特別注重品質，特別注重安全，基本形成了「小塊茶園」，「林中有茶、茶中有林」的生態茶園「安化模式」。

「安化模式」的成功經驗主要表現在以下幾個方面：

發揮自然地理優勢。揚長避短，充分發揮地理環境優勢，不機械地追求茶園基地集中連片，注重茶園生態化和茶葉高品質。不拘一格，因勢利導，不違背生態規律大連片開墾，建設以小塊茶園為主，盡量保護植被，減輕水土流失，提高土壤肥力，創造適宜茶葉生長的生態環境。同時因地制宜地選擇在生態環境好，適宜茶樹生長的地區建設茶園基地，在石灰岩地區、重金屬礦區等不適宜種植高品質茶葉的地區，禁止新建茶園基地，保證茶葉原料高品質。

注重存量資源保護開發。在國家「退耕還林」政策實施過程中，安化不少茶園種植了名貴的樹種和藥材等，形成了「林中有茶、茶中有林」的獨特格局。安化充分發揮高品質「林中餐」的資源優勢，將其打造成為安化高檔茶葉的一種特色原料。同時，安化抓住境內「野荒茶」資源豐富這一特色，設立了野荒茶資源保護區，加大力度對「野荒茶」資源進行保護，科學地墾復、開發和利用。

運用政策槓桿調節。制定獎勵補助政策。近年來，安化每年整合2,000-3,000萬元的資金用於扶持茶園基地建設，重點向建設小塊茶園、保護「林中餐」「野荒茶」資源傾斜。目前已累計投入資金2億多元。對被認定為國家級、省級生態茶園和獲得無公害農產品、綠色食品、有機農產品認證的基地和企業給予獎勵。

重點支持茶園提質增效。引導茶農科學培管，實施生物防控，茶園基地採用太陽能殺蟲燈與防蟲粘板等辦法減少病蟲害。推進有機綠色茶園的認證，目前安化黑茶獲得有機認證的茶園已經超過2萬畝。

精準對接產業扶貧。在貧困人口比較集中、適宜茶葉種植的區域開展茶產業扶貧，貧困人口比較集中的地方往往也是「林中餐」「野荒茶」比較多的地方，十分適合貧困戶小規模經營。通過資金獎補、技術指導等方式扶持建檔立卡貧困戶自建、合建、助建茶園基地。積極引導貧困農戶參與茶產業及關聯產業的生產經營活動，同時鼓勵茶葉企業與政府簽訂委託幫扶協議，安化茶園基地建設基本形成了「公司+基地+農戶」的運作模式，加速了小塊茶園的建設步伐。

茶旅融合協調發展。實施茶旅融合戰略，打造了茶鄉花海、芙蓉山茶旅風景區、鳳凰島茶園、雲上茶旅文化園、華萊萬畝生態茶園等一批生態觀光茶園和茶旅融合項目。

每年在全縣開展生態茶園的競賽評選活動，2016年雲上茶葉的雲上茶旅文化園、唐溪茶場的鳳凰島茶園等13個茶園入選首批「安化黑茶最美生態茶園」。同時對全縣重點茶園情況進行網上公示，接受社會監督。

安化茶園基地建設的總體目標：到2020年打造「一萬片茶園」，建設茶園40萬畝，其中有機、綠色認證茶園佔到80%以上；到2025年建設茶園60萬畝，其中有機、綠色認證茶園佔到85%以上，茶葉年產量達到12萬噸。明確下一步在重點佈局、品種選擇和經營模式等方面下大力氣。安化將全力打造這一生態茶園「安化模式」，保持安化茶園基地的特有品質，確保每一片茶葉安全、綠色、健康、環保，推動安化茶產業在綠色生態發展的道路實現新的突破。