

# 解開 21 世紀健康之飲的神奇密碼

茗聲

茗聲 第3期

上世紀80年代末期，正值中國大改革開放力度，科研條件比改革開放前有了很大的提升，我的導師施兆鵬教授從1988年開始帶領我們研究黑茶，那時候主要進行黑茶的基礎理論研究，包括黑茶加工中主要化學物質的變化規律、香味品質形成的機理等內容。我們當時旨在從科學原理的角度完整、系統地研究和梳理黑茶加工理論，那也是國內科研團隊首次對一個茶類的品質形成機理進行系統的動態研究。1991年我們將研究成果以「黑茶製成化學」專輯的形式發表在中國茶葉科學最高學術期刊《茶葉科學》上，這一研究可以稱得上是黑茶加工理論技術的經典之作。

2005年，屬於黑茶大家族一員的普洱茶開始興起，這一現象給了我們很大的啟示：第一，它預示着黑茶家族未來將有很好的市場發展機會；第二，黑茶，包括普洱茶在內，從產業發展和現代消費的角度還有許多內容需要進行研究探索。於是，我們率領團隊從黑茶的健康屬性研究入手。湖南黑茶是一個大家庭，茯磚茶、黑磚茶、花磚茶當時在我國銷場茶版塊中佔據了半壁江山。但是，2006年以前，黑茶的總產量並不是很，全國約2萬噸（湖南省的產量約1萬噸）。那麼，如何讓西北地區以外的人們開始飲用黑茶呢？要解決這個問題，必須找到讓消費者飲用黑茶的科學依據。黑茶當時的飲用人群主要是在我國西北如新疆、內蒙古、青海、西藏、甘肅等少數民族地區，這些地區的人們幾乎每天都要食用羊肉、羊奶、牛肉、牛奶，但是，長期高蛋白、高脂肪的飲食結構竟出乎意料地沒有太多的影響他們的健康狀況；通過調研數據發現，他們之中患有高血脂、高血糖、高血壓的群體並沒有我們想像的那麼多，反而長壽群體很多。如果按照現在的食品營養理論來看，他們是典型的營養過剩與營養失衡人群，我們就思考這是否與他們長期大量飲用黑茶有關。為此，我們團隊與清華大學、北京大學、中南大學和美國科羅拉多州立大學的醫學研究團隊合作，採用體外實驗、動物實驗和人體臨床、從化學物質組學、細胞生物學、分子生物學水平上揭示了「金花」黑茶可有效調節糖脂代謝，具有降脂減肥、調降血脂、調理腸胃、降低血液尿酸含量等作用。因此，在我看來這項研究成果的首要作用就是



劉仲華教授在實驗室中展示一杯黑茶。

是給了消費者一個飲用黑茶的科學依據。

我們關於黑茶與健康研究成果的發表在一定範圍內對調劑黑茶消費產生積極的影響，但真正將黑茶的健康價值研究成果釋放出來，是源於另外兩個機會。第一次是2006年在湖南農業大學舉辦的「中日茯磚茶與健康學術研討會」，當時日方來了30多人，包括科學家、企業家、文化人士以及黑茶愛好者，中方代表主要由湖南農業大學研究團隊、湖南茶業集團以及幾個黑茶企業代表組成。這次學術研討會給雙方提供了交流、分享黑茶與人類健康研究成果的平台，雙方還就黑茶將成為健康飲茶突破口這一預判達成了共識。交流結束後，日方代表立即赴新疆考察，對新疆當地的飲茶方式、飲茶習慣以及飲茶群體的健康狀況等諸多情況進行了實地調查。了解到當地的生活環境、飲食結構以及黑茶的飲用情況後，他們十分震驚！

在新疆牧民每天吃羊肉牛肉、喝羊奶牛奶的高脂肪和高蛋白飲食背景下，堅持飲黑茶賦予了他們健康的體質。這次考察更加確定了日本同行對黑茶的信心，同時推動了中國茯磚茶對日本出口量的快速提升。第二次是2007年在長沙舉辦的國際茶業大會，當時中國作為主辦方，湖南農業大學是大會主要協辦單位之一，組委會提出要我做一個報告，我欣然接受並作了題為《湖南黑茶—人類健康的新希望》(Hunan Dark Tea - New Hope of Human Health)的報告，將黑茶對人體健康作用的研究成果通過這個國際會議平台傳播給全世界，由此掀起了「一股黑茶消費熱潮，撬動了黑茶產業發展。

當黑茶消費趨勢形成了，回頭再看黑茶產業發展其實存在着產品原料粗老、包裝簡陋、傳統作業、品飲不便、安全隱患等幾方面問題。我們深知在這種背景下不可能將產業做大，必須通過現代黑茶加工技術創新研究，在吸取黑茶傳統加工工藝精髓的前提下，從傳統茶葉生產體系向現代茶葉生產體系轉移。研究重點集中在如何通過技術創新解決黑茶的品質穩定性問題、安全性問題以及品質高檔化和多元化問題，突破了傳統黑茶「只有粗老原料才能發花，只有壓製成磚才能發花、散茶不能發花、磚面不能發花」等技術瓶頸。黑茶的安全性隱患，主要是有害微生物污染以及氣味較高等問題，對此，我們針對茯磚茶研究發明了「高效除菌安全降菌」技術，取得了重要突破。這一系列科研成果突破了產業發展過程中的技術瓶頸，提升了黑茶品質、降低了生產成本，保障了質量安全，實現了黑茶產品的多元化。

黑茶的發展要實施「四化」，即方便化、高檔化、功能化、時尚化。粗枝大葉不可能高檔化，所以我們讓天尖、貢尖、生尖這些散茶也可以發花。功能化主要是從健康的角度開發黑茶功能產品，通過現代技術提取黑茶的活性成分，使傳統茶的健康價值得以突顯開發成功能性產品。時尚化就是解決「黑茶是中老年人專用茶」的誤區，通過賦予黑茶時尚的、便捷的内涵，改變黑茶以往老套的形象，吸引年輕一族、時尚一族、職業精英飲用黑茶。

傳統的手工作業很難做大產業，所以做大黑茶產業，首先要逐步推行機械化作業，這裡面也要完成「四化」，即加工過程清潔化、機械

化、自動化、標準化。從宏觀角度來看，科技創新推進黑茶產業發展可以歸結為四個層面：第一層面是研究黑茶加工的基本理論，第二層面是突破黑茶產業升級的技術瓶頸，第三層面是利用技術創新實現產品的多元化，第四層面是推進手工作業為主的傳統產業升級為規模化、標準化、機械化的現代黑茶產業。從理論、技術、裝備、產品到標準的層層推進，有效驅動了黑茶從小茶葉變成了大產業、由邊銷變成了內銷、外銷同步推進，由西北邊疆地區少數民族飲用茶變成了國內大部分區域、各年齡段都開始飲用的大眾茶。所以，黑茶產業的發展是一個系統的、循序進行推進的過程。

從2006年至2016年的十年是科技創新推進黑茶產業快速發展的積累期。期間，不僅在科技領域有了諸多的積累，例如在國內外發表了80多篇學術論文、授權了30多件發明專利、13件實用新型專利或設計、制修訂了6項國家標準和13項湖南省地方標準等等，而且產業規模實現了跨越式增長。中國黑茶之變安化縣因為黑茶由國家級貧困縣轉身為中國茶葉稅收第一縣，並由此帶動35萬涉茶農民增收脫貧與發家致富。在安化的核心產區，茶產業的規模和效益都形成了幾十倍乃至上百倍的增长。

湖南省主要有四大茶類：綠茶、黑茶、紅茶、黃茶，而黑茶又已發展成湖南茶葉的標識。很早以前，湖南的君山銀針、古丈毛尖、石門銀峰、高橋銀針等茶在全國都有着很高的知名度。但如今走進機場、高鐵的禮品店，外地遊客都會選擇黑茶作為伴手禮。更欣喜的是，現在黑茶消費正在全國範圍內全方位的擴展，越來越多習慣喝綠茶、紅茶、烏龍茶的區域都逐步開始喝黑茶。所以，從科學、產業、消費者的角度看，黑茶已經形成一個完整的、有序的產業鏈。這一切的原頭都要追溯到1980年黑茶研究項目的開工和2007年湖南省重大科技專項的再次發力。任何獎項的背後都描繪了一個完整的科學故事，我們兩代茶學科技工作者通過幾十年的努力終於將它修成正果。

(編者註：2016年，劉仲華教授主持的「黑茶提質增效關鍵技術創新與產業化應用」獲國家科技進步二等獎。)

湖南農業大學教授 劉仲華

## 《苦筍帖》：與茶相關現可考最早的佛門書法



茗與百科

茗與百科

茗與百科

茗與百科

茗與百科

茗與百科

茗與百科

茶自古就是中國古代文人的生活雅趣之一，與詩書畫等各個領域皆有融合，也經歷了從盛到衰，再到復興的幾個歷史過程。唐代著名書法家懷素所書的《苦筍帖》，是現可考的最早的與茶有關的佛門書法，也可以看作是茶禪一味的產物。

懷素，字藏真，俗姓錢，生於公元737年，永州零陵（今湖南零陵）人。自幼出家，經禪之餘，從事藝文，尤好草書。曾將葉堆積埋之於山下，號稱「筆塚」，時人謂之「醉僧」。自言得草書三昧，有「狂僧」之稱。懷素書法初學歐陽詢，後師從鄒形（懷素姨表兄弟）學草書。762年（寶應初年），懷素自零陵出遊，歷衡陽，走廣州，客居潭州，然後經岳州，進入長安。772年，懷素回鄉，途經洛陽，適逢顏真卿，曾趨謁訪師，備論書法，遂為書壇盛事。存世佳作有《自敘帖》（現藏於台北故宮博物院）、《小草千字文》（現藏於台北故宮博物院）、《苦筍帖》（現藏於上海博物館）等。

懷素《苦筍帖》中的兩個主角——苦筍與茶，仔細品味，其性狀同佛道中人有很多相通的地方，由此，懷素借書法這種藝術形式闡釋了茶與禪的緣緣分分。

懷素《苦筍帖》，絹本墨跡，兩行十四字。字不多，但技巧嫺熟，精練流逸。運筆如驟雨旋風，飛動圓轉，雖變化無常，但法度具備。書法俊健，墨彩如新。直逼二王書風，是懷素草書世跡中的精彩之筆。清吳其貞《書畫記》評：「書法秀健，結構舒暢，為素師超妙入神之書。」真跡藏於上海博物館。

原文：苦筍及茗其佳，乃可徑來。懷素上。

大意：苦筍和茗兩種物品異常佳美，那就請直接送來吧。懷素敬上。（「筍」和「徑」字在《苦筍帖》中分別作「筍」（繁體）和「徑」。）

《苦筍帖》的「狂」姿態，而盡顯清逸之態，有古雅淡泊的意趣。

「筍」在《說文解字》中的解釋為「竹胎也」，段玉裁《說文解字注》，今字作筍；「茗」在《說文解字》中被解釋為「茶芽也」，即茶樹的嫩芽，早採為「茶」，晚採為「茗」，後「茗」也泛指茶。苦筍是一種蔬菜，古時湘一帶多有發芽。筍肉色白，尋常做法為炒、拌、泡，清香微苦，回口爽甜，這種口感與喝茶很是相似。關於僧與茶筍，蘇軾有詩云：「攬金盧橘滿，散火楊梅林。茶筍盡禪味，松杉真法音。」

作品不經意中，體現了書家深厚的功力。

寥寥十四字，在鈎連拋撇，簡潔流暢和驚絕的筆畫中，給人感受到的不僅是跌宕流瀉的姿態，非凡的氣勢，還深諳到了書家知茶、愛茶之情，又需要茶。《苦筍帖》亦被稱為懷素「乞茶苦筍真書」帖中感恩留佳語。



## 輕輕茶：領跑黑茶科技 開啟健康之門

一撕，一倒，一沖，3秒即溶——只簡單三步，便可得到一杯氣韻醇厚、口感醇香的黑茶，這一包看似不起眼的小茶粉，能讓黑茶降降降「三高」的功效得到最充分的發揮。

這就是創新的力量，這就是湖南省茶業集團股份有限公司（以下簡稱「湖南省茶業集團」）聯合國內外權威茶學、生物醫學專家，十年磨一劍，打出來的一款高科技健康茶飲——輕輕茶。

2005年，湖南的黑茶和普洱茶一起，以其悠久的歷史、獨特的保健價值為市場所知，黑茶這一款默默無聞的「邊銷茶」逐漸受到國內外市場的濃厚興趣。

2005年開始，湖南省茶業集團聯合湖南農業大學、國家植物功能成分利用工程技術研究中心、國家教育部茶學重點實驗室、清華大學中藥現代化研究中心、中華全



國供銷合作社總社杭州茶業研究院等多家科研院所，重點開展了對湖南黑茶的科研攻關。

隨着人們的生活水平越來越高，吃得過好過飽，營養過剩，糖尿病、「三高」症、營養性肥胖等患者就多了起來。黑茶的成分天然迎合了市場需求，但是為什麼有這樣的功效？其中是什麼樣的作用和機理？業界、外界卻並不真正清楚。而且傳統工藝製作的黑茶不方便消費者隨時隨地飲用。

所以，從2005年開始，黑茶功能成分研究團隊對湖南茶業進行了認真細緻的研究，2012年，通過動物和人體實驗研究發現：全金花黑茶提取劑系列產品表現出較強的降血脂功能，能有效調節血脂。2016年，湖南省茶業集團聯合湖南農大等單位聯合研究的「黑茶提質增效關鍵技術創新與產業化應用」項目成果獲得國家科技進步二等獎，這是全國傳統茶行業首次獲國家科技進步二等獎，為國內黑茶科技刻下了新標高。

2012年湖南省茶業集團專門成立的湖南省湘茶高科技有限公司，其主要產品「臻溪輕輕茶」黑茶固體飲料，是將黑茶100%發花，通過純淨水提取，歷經21道工序濃縮而成，產品完整保留了黑茶的風味和功效，產品倡導「輕輕茶、輕輕生活」的健康生活方式，是給亞健康狀態的上班族、患有高血脂、高血糖、高血壓、高尿酸的人群，注重養顏塑身的都市麗人量身打造的一款方便、快捷、時尚的養生飲品。

湖南省湘茶高科技有限公司董事長吳浩人說：「袁隆平院士用一粒種子解決了數億人吃不飽的問題；我們爭取用高科技的黑茶解決吃太多的問題，這就是我們黑茶研究團隊的「杯中健康夢」。」

臻溪輕輕茶香港地區合作夥伴：香港茶能科技股份有限公司  
地址：葵興大連道達達中心17樓09室  
電話：31535866



## 飲杯花草茶 清涼一夏！

在茶的大家族中，還有一個美美的存在：花草茶。它是將植物的根、莖、葉、花或皮等部分加工煎煮或沖泡，而產生芳香味道的草本飲料。英文「Herb」一詞是由拉丁語「herba」轉變而成，源於地中海地區的古語，就是「草」的意思。在中文則翻譯成「藥草」或是「花草」。人們使用Herb的歷史，可追溯到古埃及及人利用香草來熏香或治病，當時花草可以說是生活必需品。古羅馬人遠征各地，隨身攜帶Herb沿途種植，當瘟疫或傳染病流行時，藉由燒煮或飲用Herb來防疫，古希臘時代，西方醫學之父希波克拉底以科學觀察的方式分析花草，並開始將Herb製成藥劑。

花草茶自然淳樸、健康天然，適飲範圍廣，尤其適合年輕一族。不同成分的花草相互搭配而來的復方花草茶，不僅可以調補口味，而且能充分地調和出花草的自然療效，對人體有美容護膚、排毒瘦身、防病治病的作用。如今，品飲花草茶已經成爲一種流行趨勢，風靡全球。

今夏，吳裕泰推出了花草茶系列產品，不僅美味健康，更是賞心悅目。



## 看完才知道 為什麼金駿眉這麼好喝

不同的茶有不同的口感體驗，有的苦澀，有的甘醇，有的醇厚，有的鮮美……這些口感差異，來源於茶湯裡包含的茶水浸出物。比如茶多酚性苦澀，其中兒茶素的氧化物是構成茶湯滋味鮮爽的主要物質；咖啡鹼性苦，與茶黃素結合形成絡合物賦予茶湯「醇」及新鮮口感；氨基酸性鮮甜，與咖啡鹼形成的絡合物是構成茶湯滋味鮮爽的主要物質；可溶性糖是構成茶湯滋味和粘稠度的重要物質，也就是口感體驗上的「回甘」。

再加上不同的茶樹品種、不同的生長環境，茶葉的內含物質含量也不同，所以口感更顯差異，這裡以正山堂金駿眉為例進行講解。

1、小葉種茶樹  
相對於大葉種茶樹而言，小葉種茶樹的氨基酸含量更高，茶多酚和咖啡鹼含量相對較低。製作金駿眉的茶樹品種是武夷山國家級自然保護區內的小葉種奇種茶樹，是武夷山原生、古老的高山茶樹品種，品質優、內含營養物質豐富，而份量裡的比例值中，氨基酸比例相對茶多酚、咖啡鹼更高。

2、海拔  
多酚類和兒茶素的含量隨着海拔升高而減少，氨基酸隨着海拔的升高而增加。金駿眉生長的高山生態環境，使其具有低含量的苦澀味多酚和較低含量的苦味咖啡鹼，較高鮮爽味的氨基酸含量，蛋白質及含氮化合物多，茶葉味美鮮爽，耐泡程度高，形成了獨特的「高山韻」。

3、光照  
武夷山國家級自然保護區內植被豐富，森林覆蓋率高達96.3%，茶山的漫射光與短波紫外光多，葉內含物質豐富，游離氨基酸和芳香性物質含量高，纖維素含量少。

4、有機物質  
4.5-5.0的土壤酸鹼度，30-90厘米的土壤厚度，鋁離子、活性鈣含量符合茶樹生長需求，土壤自然肥力高，排水性能好，有利於提高茶葉品質，甜度增加。

5、採摘標準  
研究數據表明，茶芽的酚類比低於茶的酚類比，芽所沖泡出的苦澀味低於茶；鮮爽度芽高於茶，鮮甜度等較茶來得好。而茶湯滋味的重要成分咖啡鹼含量也是芽高於茶，芽內可被人體感知的芳香物質也高於茶，金駿眉只採嫩芽的芽頭為原料，也是茶湯滋味卓越的重要因素。

6、工藝  
金駿眉的創新工藝，是在反覆研實踐中總結出來的，恰到好處地把握每個環節的時間、空氣溫度、溫度，讓茶葉的內含成分達到恰到好處的轉化，使氨基酸、茶多酚、咖啡鹼等比例合理搭配，內含營養物質的完美平衡，讓茶湯呈現最理想的狀態。金駿眉茶湯中含有豐富的營養物質，有咖啡鹼帶來的「收斂性」、有茶多酚與茶黃素絡合物產生的「冷後渾」，也有氨基酸和糖類帶來的「回甘」……在屬於它的成分比例裡，每種滋味彼此協調、互相融合，加上獨特的金駿眉工藝，帶來「清」、「香」、「甘」的口感，令人回味。



## 來自茶馬古道的健康茶飲

湖南安化是「中國黑茶之鄉」，覆蓋有全球85%的冰碛巖，獨特的自然地理環境，造就了安化黑茶與眾不同的優良品質；地方野生優良茶樹品種「安化雲台山茶葉」，奠定了安化黑茶在中國茶葉史上的重要地位。它是安化第一茶廠的百年興衰。它是安化第一茶廠的文化豐碑，更是「一個時代精神的傳續」。

從茶馬古道 走進千家萬戶

歷史悠久的安化黑茶是朝貢和聯絡西域外藩的重要物資，大宗黑茶多用於茶馬互市。對安化黑茶現存最早的文字記載來自晚唐楊炯《唐大經手錄》，五代毛文錫《茶譜》對渠江薄片則有更細緻的描述。明代中後期，晉陝甘三省茶業南下安化採購黑茶，再銷往西北、中亞及俄羅斯，形成這條綿延至遠方的萬里茶道。新中國成立後，安化黑茶作為邊銷茶通過神秘的古絲綢之路走向邊疆。實際上，在茶馬古道、絲綢之路、萬里茶道等重要的世界文化版圖上，都留下了安化黑茶的足跡。

2006年後，在普洱茶帶動下，安化黑茶以「黑馬」的姿態，進入眾人視野，成爲全國各大茶市追逐的新熱點，讓眾多茶客駐足流連。

安化第一茶廠 百年積澱

安化第一茶廠如今地處資江畔西洲村，它所毗鄰的唐家觀和對岸的黃沙坪，歷來都是安化有名的茶葉集散地。當年，這一帶茶行林立，茶商雲集，呈現出「茶事最為盛，人煙兩岸稠」的盛景。

在中茶安化第一茶廠廠址，有三幢全木質的茶倉，它由一幢背葉式與兩幢單體式倉庫組成。深褐色



## 雲南中茶攜手香港茶人蔣 將舉辦新品發佈會

中國茶文化國際交流協會與中華茶人聯誼會連袂推出《茗聲》茶文化專刊後，再度合作，攜手雲南兩岸茶業交流協會作為支持單位，將在華豐園公司地下一層開設「中國茗茶會」，助力中國茶企和中國茶產業通過香港走向世界。

中國茗茶會第一期面積六千呎，由華豐園與中茶海外主辦，將為內地茶企開發香港市場提供了便捷低成本的銷售與展示平台，也為廣大香港市民提供了購買中國名優茶葉的集中性平台。

雲南中茶攜手香港茶人蔣 將舉辦新品發佈會

在第11屆香港國際茶展期間，雲南中茶茶業有限公司與香港茶人蔣有限公司將於2019年8月17日下午15:30-16:30在香港灣仔國際會展中心聯合舉辦新品發佈會，敬請期待。

輕輕茶：領跑黑茶科技 開啟健康之門

一撕，一倒，一沖，3秒即溶——只簡單三步，便可得到一杯氣韻醇厚、口感醇香的黑茶，這一包看似不起眼的小茶粉，能讓黑茶降降降「三高」的功效得到最充分的發揮。

這就是創新的力量，這就是湖南省茶業集團股份有限公司（以下簡稱「湖南省茶業集團」）聯合國內外權威茶學、生物醫學專家，十年磨一劍，打出來的一款高科技健康茶飲——輕輕茶。

2005年，湖南的黑茶和普洱茶一起，以其悠久的歷史、獨特的保健價值為市場所知，黑茶這一款默默無聞的「邊銷茶」逐漸受到國內外市場的濃厚興趣。

2005年開始，湖南省茶業集團聯合湖南農業大學、國家植物功能成分利用工程技術研究中心、國家教育部茶學重點實驗室、清華大學中藥現代化研究中心、中華全

國供銷合作社總社杭州茶業研究院等多家科研院所，重點開展了對湖南黑茶的科研攻關。

隨着人們的生活水平越來越高，吃得過好過飽，營養過剩，糖尿病、「三高」症、營養性肥胖等患者就多了起來。黑茶的成分天然迎合了市場需求，但是為什麼有這樣的功效？其中是什麼樣的作用和機理？業界、外界卻並不真正清楚。而且傳統工藝製作的黑茶不方便消費者隨時隨地飲用。

所以，從2005年開始，黑茶功能成分研究團隊對湖南茶業進行了認真細緻的研究，2012年，通過動物和人體實驗研究發現：全金花黑茶提取劑系列產品表現出較強的降血脂功能，能有效調節血脂。2016年，湖南省茶業集團聯合湖南農大等單位聯合研究的「黑茶提質增效關鍵技術創新與產業化應用」項目成果獲得國家科技進步二等獎，這是全國傳統茶行業首次獲國家科技進步二等獎，為國內黑茶科技刻下了新標高。

2012年湖南省茶業集團專門成立的湖南省湘茶高科技有限公司，其主要產品「臻溪輕輕茶」黑茶固體飲料，是將黑茶100%發花，通過純淨水提取，歷經21道工序濃縮而成，產品完整保留了黑茶的風味和功效，產品倡導「輕輕茶、輕輕生活」的健康生活方式，是給亞健康狀態的上班族、患有高血脂、高血糖、高血壓、高尿酸的人群，注重養顏塑身的都市麗人量身打造的一款方便、快捷、時尚的養生飲品。

湖南省湘茶高科技有限公司董事長吳浩人說：「袁隆平院士用一粒種子解決了數億人吃不飽的問題；我們爭取用高科技的黑茶解決吃太多的問題，這就是我們黑茶研究團隊的「杯中健康夢」。」

臻溪輕輕茶香港地區合作夥伴：香港茶能科技股份有限公司  
地址：葵興大連道達達中心17樓09室  
電話：31535866

飲杯花草茶 清涼一夏！

在茶的大家族中，還有一個美美的存在：花草茶。它是將植物的根、莖、葉、花或皮等部分加工煎煮或沖泡，而產生芳香味道的草本飲料。英文「Herb」一詞是由拉丁語「herba」轉變而成，源於地中海地區的古語，就是「草」的意思。在中文則翻譯成「藥草」或是「花草」。人們使用Herb的歷史，可追溯到古埃及及人利用香草來熏香或治病，當時花草可以說是生活必需品。古羅馬人遠征各地，隨身攜帶Herb沿途種植，當瘟疫或傳染病流行時，藉由燒煮或飲用Herb來防疫，古希臘時代，西方醫學之父希波克拉底以科學觀察的方式分析花草，並開始將Herb製成藥劑。

花草茶自然淳樸、健康天然，適飲範圍廣，尤其適合年輕一族。不同成分的花草相互搭配而來的復方花草茶，不僅可以調補口味，而且能充分地調和出花草的自然療效，對人體有美容護膚、排毒瘦身、防病治病的作用。如今，品飲花草茶已經成爲一種流行趨勢，風靡全球。

今夏，吳裕泰推出了花草茶系列產品，不僅美味健康，更是賞心悅目。

看完才知道 為什麼金駿眉這麼好喝

不同的茶有不同的口感體驗，有的苦澀，有的甘醇，有的醇厚，有的鮮美……這些口感差異，來源於茶湯裡包含的茶水浸出物。比如茶多酚性苦澀，其中兒茶素的氧化物是構成茶湯滋味鮮爽的主要物質；咖啡鹼性苦，與茶黃素結合形成絡合物賦予茶湯「醇」及新鮮口感；氨基酸性鮮甜，與咖啡鹼形成的絡合物是構成茶湯滋味鮮爽的主要物質；可溶性糖是構成茶湯滋味和粘稠度的重要物質，也就是口感體驗上的「回甘」。

再加上不同的茶樹品種、不同的生長環境，茶葉的內含物質含量也不同，所以口感更顯差異，這裡以正山堂金駿眉為例進行講解。

1、小葉種茶樹  
相對於大葉種茶樹而言，小葉種茶樹的氨基酸含量更高，茶多酚和咖啡鹼含量相對較低。製作金駿眉的茶樹品種是武夷山國家級自然保護區內的小葉種奇種茶樹，是武夷山原生、古老的高山茶樹品種，品質優、內含營養物質豐富，而份量裡的比例值中，氨基酸比例相對茶多酚、咖啡鹼更高。

2、海拔  
多酚類和兒茶素的含量隨着海拔升高而減少，氨基酸隨着海拔的升高而增加。金駿眉生長的高山生態環境，使其具有低含量的苦澀味多酚和較低含量的苦味咖啡鹼，較高鮮爽味的氨基酸含量，蛋白質及含氮化合物多，茶葉味美鮮爽，耐泡程度高，形成了獨特的「高山韻」。

3、光照  
武夷山國家級自然保護區內植被豐富，森林覆蓋率高達96.3%，茶山的漫射光與短波紫外光多，葉內含物質豐富，游離氨基酸和芳香性物質含量高，纖維素含量少。

4、有機物質  
4.5-5.0的土壤酸鹼度，30-90厘米的土壤厚度，鋁離子、活性鈣含量符合茶樹生長需求，土壤自然肥力高，排水性能好，有利於提高茶葉品質，甜度增加。

5、採摘標準  
研究數據表明，茶芽的酚類比低於茶的酚類比，芽所沖泡出的苦澀味低於茶；鮮爽度芽高於茶，鮮甜度等較茶來得好。而茶湯滋味的重要成分咖啡鹼含量也是芽高於茶，芽內可被人體感知的芳香物質也高於茶，金駿眉只採嫩芽的芽頭為原料，也是茶湯滋味卓越的重要因素。

6、工藝  
金駿眉的創新工藝，是在反覆研實踐中總結出來的，恰到好處地把握每個環節的時間、空氣溫度、溫度，讓茶葉的內含成分達到恰到好處的轉化，使氨基酸、茶多酚、咖啡鹼等比例合理搭配，內含營養物質的完美平衡，讓茶湯呈現最理想的狀態。金駿眉茶湯中含有豐富的營養物質，有咖啡鹼帶來的「收斂性」、有茶多酚與茶黃素絡合物產生的「冷後渾」，也有氨基酸和糖類帶來的「回甘」……在屬於它的成分比例裡，每種滋味彼此協調、互相融合，加上獨特的金駿眉工藝，帶來「清」、「香」、「甘」的口感，令人回味。

來自茶馬古道的健康茶飲

湖南安化是「中國黑茶之鄉」，覆蓋有全球85%的冰碛巖，獨特的自然地理環境，造就了安化黑茶與眾不同的優良品質；地方野生優良茶樹品種「安化雲台山茶葉」，奠定了安化黑茶在中國茶葉史上的重要地位。它是安化第一茶廠的百年興衰。它是安化第一茶廠的文化豐碑，更是「一個時代精神的傳續」。

從茶馬古道 走進千家萬戶

歷史悠久的安化黑茶是朝貢和聯絡西域外藩的重要物資，大宗黑茶多用於茶馬互市。對安化黑茶現存最早的文字記載來自晚唐楊炯《唐大經手錄》，五代毛文錫《茶譜》對渠江薄片則有更細緻的描述。明代中後期，晉陝甘三省茶業南下安化採購黑茶，再銷往西北、中亞及俄羅斯，形成這條綿延至遠方的萬里茶道。新中國成立後，安化黑茶作為邊銷茶通過神秘的古絲綢之路走向邊疆。實際上，在茶馬古道、絲綢之路、萬里茶道等重要的世界文化版圖上，都留下了安化黑茶的足跡。

2006年後，在普洱茶帶動下，安化黑茶以「黑馬」的姿態，進入眾人視野，成爲全國各大茶市追逐的新熱點，讓眾多茶客駐足流連。

安化第一茶廠 百年積澱

安化第一茶廠如今地處資江畔西洲村，它所毗鄰的唐家觀和對岸的黃沙坪，歷來都是安化有名的茶葉集散地。當年，這一帶茶行林立，茶商雲集，呈現出「茶事最為盛，人煙兩岸稠」的盛景。

在中茶安化第一茶廠廠址，有三幢全木質的茶倉，它由一幢背葉式與兩幢單體式倉庫組成。深褐色

雲南中茶攜手香港茶人蔣 將舉辦新品發佈會

中國茶文化國際交流協會與中華茶人聯誼會連袂推出《茗聲》茶文化專刊後，再度合作，攜手雲南兩岸茶業交流協會作為支持單位，將在華豐園公司地下一層開設「中國茗茶會」，助力中國茶企和中國茶產業通過香港走向世界。

中國茗茶會第一期面積六千呎，由華豐園與中茶海外主辦，將為內地茶企開發香港市場提供了便捷低成本的銷售與展示平台，也為廣大香港市民提供了購買中國名優茶葉的集中性平台。

雲南中茶攜手香港茶人蔣 將舉辦新品發佈會

在第11屆香港國際茶展期間，雲南中茶茶業有限公司與香港茶人蔣有限公司將於2019年8月17日下午15:30-16:30在香港灣仔國際會展中心聯合舉辦新品發佈會，敬請期待。

戰略合作夥伴

正山堂 傳承紅茶四百年

中茶 CHINATEA

吳裕泰 1887 吳老百姓喝得起的放心茶

臻溪 輕輕茶 The best tea for you 好生活 好茶好

湖南省茶業集團股份有限公司 HUNAN TEA GROUP COMPANY LIMITED