

<<黑茶时代>>

图书基本信息

书名：<<黑茶时代>>

13位ISBN编号：9787509006795

10位ISBN编号：7509006791

出版时间：2010-9

出版时间：当代世界

作者：陈社强

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<黑茶时代>>

内容概要

黑茶属于后发酵茶，其独特的加工过程，尤其是微生物的参与使其具有特殊的中医药理功效，其富含茶多糖类化合物被医学界认为可以调节体内糖代谢（防止糖尿病）、降血脂、血压、抗血凝、血栓、提高机体免疫力。

湖南安化黑茶富含人体必需的各种维生素、矿物质、蛋白质、氨基酸和糖类等营养成分，被西北少数民族称为“生命茶”，韩国人称为“瘦身茶”，日本人称为“美容茶”，英国人称为“神秘养身茶”，皆因黑茶的原料成分和特殊加工方法。

在1915年巴拿马万国博览会（今世博会）上，安化茶曾一举获得金奖，成为当时全国唯一获此殊荣的产品。

2010年6月3日凌晨，以“世博名茶，健康之饮”为主题的安化黑茶单立柱大牌广告在北京首都国际机场1号、2号航站楼之间的塔台正式发布。

<<黑茶时代>>

作者简介

陈社强，华莱生物董事长，中国优秀民营企业家、营销实战专家、品牌建设专家和策划专家；曾先后创办多家中外合资及内资企业，在十几年的企业实际运营中积累了丰富的市场经验和管理经验。多年从事国际新型营销模式的商业探索和实践活动，对中国市场营销实施国际化接轨并使之在激烈竞争中摆脱困境、成功突围，有独到的谋略和方法。

<<黑茶时代>>

书籍目录

第一讲 黑茶闪亮世博一、千年黑茶，缘何与世博结缘二、马王堆墓，惊现黑茶三、安化，走进联合国馆四、黑茶要为茶界争气五、黑茶，从首都机场起飞第二讲 黑茶身世之谜一、“万里茶路”安化始二、养在深闺人未识三、一朝得见天下闻四、黑茶=“汗血宝马”五、茶马古道安化起六、风雨桥上马蹄声第三讲 中华茶道普及一、根植三教开奇葩二、中国茶道与佛教三、中国茶道与道家四、中国茶道中的道家理念五、中国茶道与儒学六、儒学对中国茶道的贡献七、领略中国四大茶道第四讲 品茶香说文化一、品茶品心灵感知二、有好茶喝，会喝好茶三、茶亦醉人何必酒四、中国人饮茶成风五、民间婚俗中离不开茶六、风流隽永的品茗行令七、茶礼茶规的美妙传说八、敬茶时只沏八分满九、心存感恩面对世界第五讲 品佳茗咏茶香一、茶诗茶歌茶联撷趣二、白居易，爱酒不嫌茶三、陆游的一生茶缘四、苏轼的“墨茶之辩”五、唐伯虎茶画，明代一绝六、欧阳修的茶诗茶文第六讲 黑茶制作工艺一、不可一日无黑茶二、“世界茶王”千两茶三、千两茶真有一千两吗四、安化黑茶甲天下五、粗犷精雅之工艺美第七讲 茶叶选购指南一、春茶、夏茶与秋茶的划分二、春茶、夏茶与秋茶的品质特征三、高山茶与平地茶的甄别四、新茶与陈茶的辨别五、真假茶的鉴别六、陈年老黑茶与新黑茶的分别七、茯砖茶中生出“金花菌”八、黑茶茶品的储存方法第八讲 黑茶冲泡技法一、回味长，千载情二、品茶艺术大讲堂三、功夫茶的烹茶、冲茶之法四、坚硬的茯砖茶如何进行泡饮五、茶杯不干净癌症来催命第九讲 黑茶茶具大观一、善茶事利其器二、茶具蕴藏天、地、人三、论茶道说雅桌四、一片冰心在玉壶五、因茶制宜始得当第十讲 黑茶养生保健一、人类健康的新希望二、自古茶为“万病之药”三、黑茶凭什么适合都市人四、喝黑茶，喝掉腹部赘肉五、黑茶之特殊功效第十一讲 黑茶收藏攻略一、历史赋予黑茶神奇地位二、一篓安化黑茶的故事三、都市人钟情安化黑茶四、收藏黑茶成为一种潮流结语 安化，缔造黑茶时代

<<黑茶时代>>

章节摘录

版权页：插图：千年郁香传承的健康之饮——黑茶，又是如何与上海世博会联系起来呢？

2010中国(上海)国际茶博会于5月21~24日在上海国际展览中心举办，1.5万余平方米的展览面积、700多个展位构成了上海及长三角地区规模最大、参展企业最多的一次中外茶业盛会。

历史上获得世博金奖的名茶，以及进入2010年上海世博会礼品、特许经营商品的茶叶在展位及专厅得以展示。

而近年来迅速崛起的湖南安化黑茶则以“健康之饮、神秘之茶”的姿态亮相，安化黑茶的主流品牌更是在本届茶博会风头无两。

也就是在这个时候，安化这个中国湖南不起眼的小地方与联合国馆紧密相连，让世人知道了安化，安化也因此走出了中国。

在世博会联合国馆里，一个高1.5米的大茶柱——安化千两茶无疑最具吸引力。

湖南籍“茶仙子”解江琼介绍，千两茶有“世界茶王”的美誉，古时商家为了运输方便，将茶叶紧压在用竹篾编成的圆筒内，不仅有利于黑茶发酵，而且还使其带有竹子的清香。

一席话引得游客们纷纷凑上前去闻香识茶。

在现场可以看到，展区主要展出了13个品种的黑茶，其中既有茶砖，也有“巧克力片”式的直泡茶，价格则从800元至3000元不等。

千两茶有“世界茶王”之称，何以享有如此美誉？

分析起来，原因有三。

第一，采制千两茶的原料是做工纯正的二、三级安化黑毛茶。

这种茶树长于阳崖阴林，安化崇山峻岭，山脉延绵，云雾缭绕，拥有非常适宜茶叶生长的自然气候条件。

安化境内广布的云台山大叶种是我国有名的优良茶树品种之一，叶片柔软肥厚，可塑性大，利于加工。

此外，安化境内资江两岸的山体覆盖着厚厚一层由板页岩风化而来的土壤，这种土壤对植物生长极其有益。

在此基础上，采摘成熟度较高的鲜叶，并采用独特的工艺加工而成的黑毛茶，就奠定了千两茶特殊的品质内涵。

第二，千两茶的加工工艺在所有食品中具有独一无二的奇特性，它的包装和加工是同时完成的，而包装是最重要的加工工序。

它用篾片捆压，篾片在捆压紧缩的过程中逐渐缩小，到最后形成定型的竹篓。

用篾也有讲究，要一丈九尺二至一丈九尺八长的新竹，韧性和弹性要俱佳方可。

千两茶的茶胎用经过特殊处理的蓼叶包裹，这样能保持其独特的茶香和色泽。

蓼叶以外衬以棕叶，可以防水防潮，从而保护品质。

第三，千两茶的压制工艺独特，可以说是集数百年黑茶加工工艺之大成。

仅粗制形成黑毛茶，就有杀青、揉捻、渥堆、烘干等二十多道工序。

精制过程则更具技术含量，蒸、装、勒、踩、凉置，水分的高低、温度湿度的控制等等，都有极其精确的物理化学指标。

其中有一项处理工序，毛茶必须在七星灶上用松木烘烤，才能造成独有的高香。

历史上最早用于茶马互市和以茶制边的四川茶和汉中茶虽然都是黑茶，但加工工艺相对粗糙了些。

即使现在的普洱茶，也是直到20世纪70年代才运用湖南黑茶粗制加工里的渥堆技术，从而形成了区别于传统产品生普的所谓“熟普”茶。

第一支千两茶出现于140年前的清同治年间，它的前身是百两茶，最初产于清道光年间，千两茶和百两茶及其系列产品统称为花卷茶。

一支标准的千两茶净重约36.25公斤，排在单体茶中第一位，由于其独特的历史文化渊源，它被称为“茶文化的经典，茶叶历史的浓缩，茶中的极品”。

在湖南安化黑茶作为世博十大名茶进入世博会联合国馆、中国馆之后，安化黑茶在上海茶博会再次亮

<<黑茶时代>>

相。

湖南省益阳市安化县人民政府、安化县农业局、安化县茶叶协会组织久扬茶业等黑茶龙头企业联合参展，其中知名茶系千两茶、黑砖茶、花砖茶、茯砖茶等黑茶品种更是集体亮相。

<<黑茶时代>>

编辑推荐

《黑茶时代》：公元856年，就有安化“渠江薄片茶”之记载。
自唐朝时期，安化黑茶就开始进入宫廷成为贡茶。
历经宋、元、明、清，长久不衰，各朝各代都是被定为朝廷贡茶。
安化县是中国黑茶的故乡。
隶属益阳，地处湘中偏北，倚雪峰山脉，卧资水中游。
境内青山秀水，沟壑纵横，云雾缭绕，茶树“山涯水畔，不种自生”。
有史记载以来，安化山区家家种茶、制茶，脉流千年不衰。
安化黑茶是20世纪50年代绝产的传统工艺商品，由于海外市场的要求征购，这一原产地在安化山区的奇珍才得以在21世纪之初璧现。
并风靡日韩及东南亚市场。
其声誉之盛，比肩高级普洱，被权威的台湾茶书誉为“茶文化的经典，茶叶历史的浓缩，茶中的极品”。
世界只有中国有，中国只有安化有临风一啜回味长一杯香茗千载情——湖南华莱·安化黑茶安化先有茶后有县唐代最早记载，明代定为朝廷贡茶进驻上海世博会，荣登首都机场巨幅广告牌

<<黑茶时代>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>