



安化黑茶制作手法

张炜妍 安化黑茶古今记 2026年6月30日 17:14

湖南 2人

##anhuaheicha

The making process of Anhua black tea

黑茶的制作手法

Dark tea

安化黑茶制作分黑毛茶初制(基础散茶)与成品紧压加工两大阶段，传统工艺为湖南非物质文化遗产，核心特色是渥堆发酵、七星灶松柴明火烘焙、茯砖发花、干两茶手工踩压四大独有技艺。



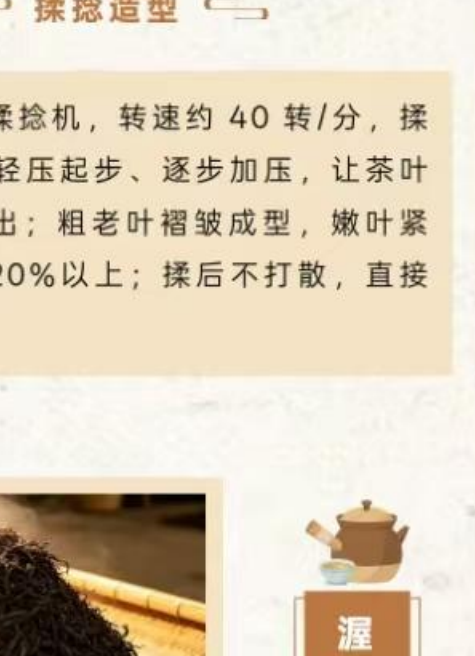
采茶鲜叶



农民采摘里山山园挑叶直国农园。鲜叶运回薄摊散失表面水；粗老叶需洒水打浆，5kg 鲜叶加水 0.5kg，增加湿度利于杀青闷熟；雨水、露水嫩叶不洒水。



揉捻造型



杀青叶趁热入揉捻机，转速约 40 转/分，揉 12 ~ 15 分钟：轻压起步、逐步加压，让茶叶成条、茶汁渗出；粗老叶褶皱成型，嫩叶紧条，细胞破损20%以上；揉后不打散，直接成堆渥堆。



渥堆发酵





安化传统地面自然渥堆，区别于其他黑茶箱式渥堆：适度标准：堆内发热53 ~ 56℃，叶色由绿转黄褐色，散发酒糟甜香，茶团松散不粘手，表层凝有水珠；原理：湿热+微生物缓慢后发酵，苦涩转化醇和，形成黑茶特有汤色、滋味。

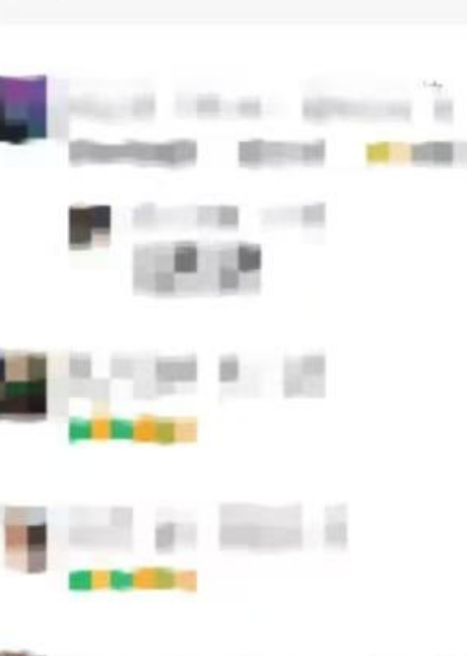


干燥定型





独有七星孔焙灶，松柴明火分层烘焙，自带松烟香^Q：干度标准：茶梗一折即断、叶片手捻成粉，色泽乌黑油润，松烟香明显；现代工厂也可用烘干机（无烟香型毛茶），传统古法必用七星灶^Q。



成品黑茶



黑毛茶^Q精制流程：筛分→风选→人工拣剔（去黄片、茶梗、杂质）→分级拼堆→蒸软→竹篓装、轻度踩压定型→自然阴干。特点：散装篓装，条索完整，无紧压，传统皇室贡茶。



安化黑茶非遗文化 | 藏在湘中山水里的千年非遗匠心

柏艺涵 安化黑茶古今记 2026年6月30日 16:12

湖南  听全文



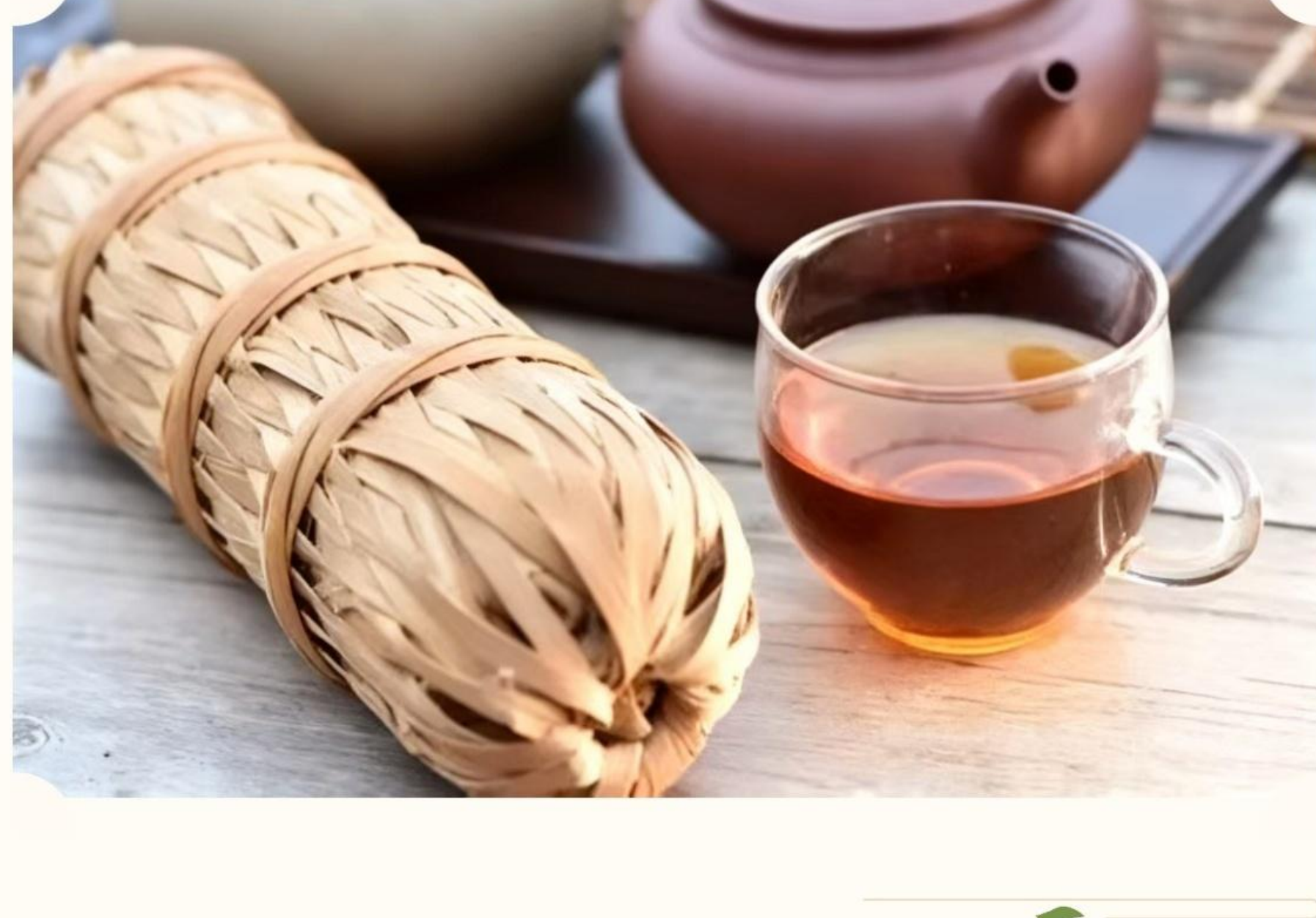
千 | 年 | 茶 | 韵 | 一 | 脉 | 非 | 遗

在湖南安化的云雾山林间，流淌着一条延续千年的茶香文脉——**安化黑茶**。

它始于唐代**渠江薄片**^Q，盛于明清茶马古道。2008年，**安化千两茶制作技艺**、**茯砖茶制作技艺**^Q成功入选**国家级非物质文化遗产**，成为真正“活在时光里的东方茶技艺”。



非遗双艺



安化黑茶^Q的珍贵，在于**纯手工**、**顺天时**、**慢时间**的传统工艺。

千两茶被称为“世界茶王”，是全世界极少数依靠**纯人力**踩制的**紧压茶**^Q。匠人合力压茶、捆篾裹叶，成型后露天静置，经日晒夜露自然醇化，真正做到越陈越香、岁月成味。

茯砖茶的灵魂在于天然“发花”。在独特的气候与古法渥堆作用下，茶砖内自然生长**冠突散囊菌**（金花），菌香清雅、茶汤温润，是自然馈赠的独特茶韵。

整套技艺无速成、无捷径，全靠经验与耐心，是老祖宗流传下来的匠心绝学。

茶马古道



古时，安化黑茶沿**茶马古道**远销千里，是连通南北、交融边疆的重要商贸载体。

一袋黑茶、一串马蹄、一条古道，不仅带动了一方兴盛，更沉淀出**质朴**、**坚守**、**包容**的黑茶文化，深深融入梅山大地的风土人情之中。

非遗新生



如今的安化黑茶，不再只是古老茶品。

在坚守**非遗核心**工艺的前提下，新式包装、便携茶饮、文创茶礼不断涌现，让千年非遗走出深山，适配当代人的饮茶生活，让传统技艺在新时代持续传承、焕发新生。

一口安化黑茶，喝的是山水气息，品的是千年非遗，守的是代代匠心。



安化黑茶三大非遗工艺

唐小婷 安化黑茶古今记 2026年6月30日 18:01

湖南 1人

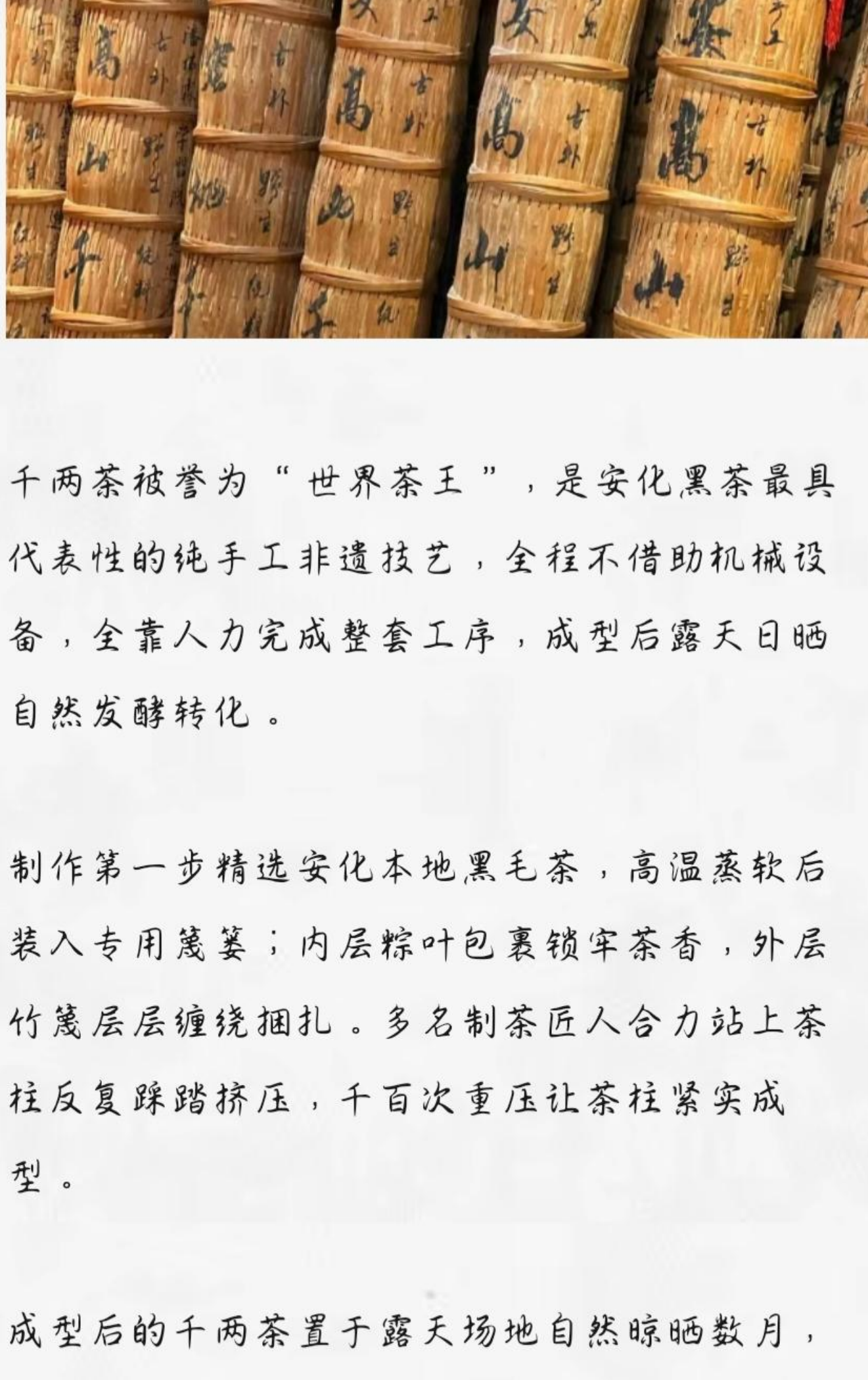


千载湖湘山水，孕育安化黑茶^Q非遗文脉。

不同于其他茶类，安化黑茶独有的古法手工技艺，历经百年传承，每一道工序都藏着老茶人的匠心。今天带大家解锁安化黑茶三大核心手工绝技，读懂这片茶叶背后的非遗力量。

千两茶踩制

01



千两茶被誉为“世界茶王”，是安化黑茶最具代表性的纯手工非遗技艺，全程不借助机械设备，全靠人力完成整套工序，成型后露天日晒自然发酵转化。

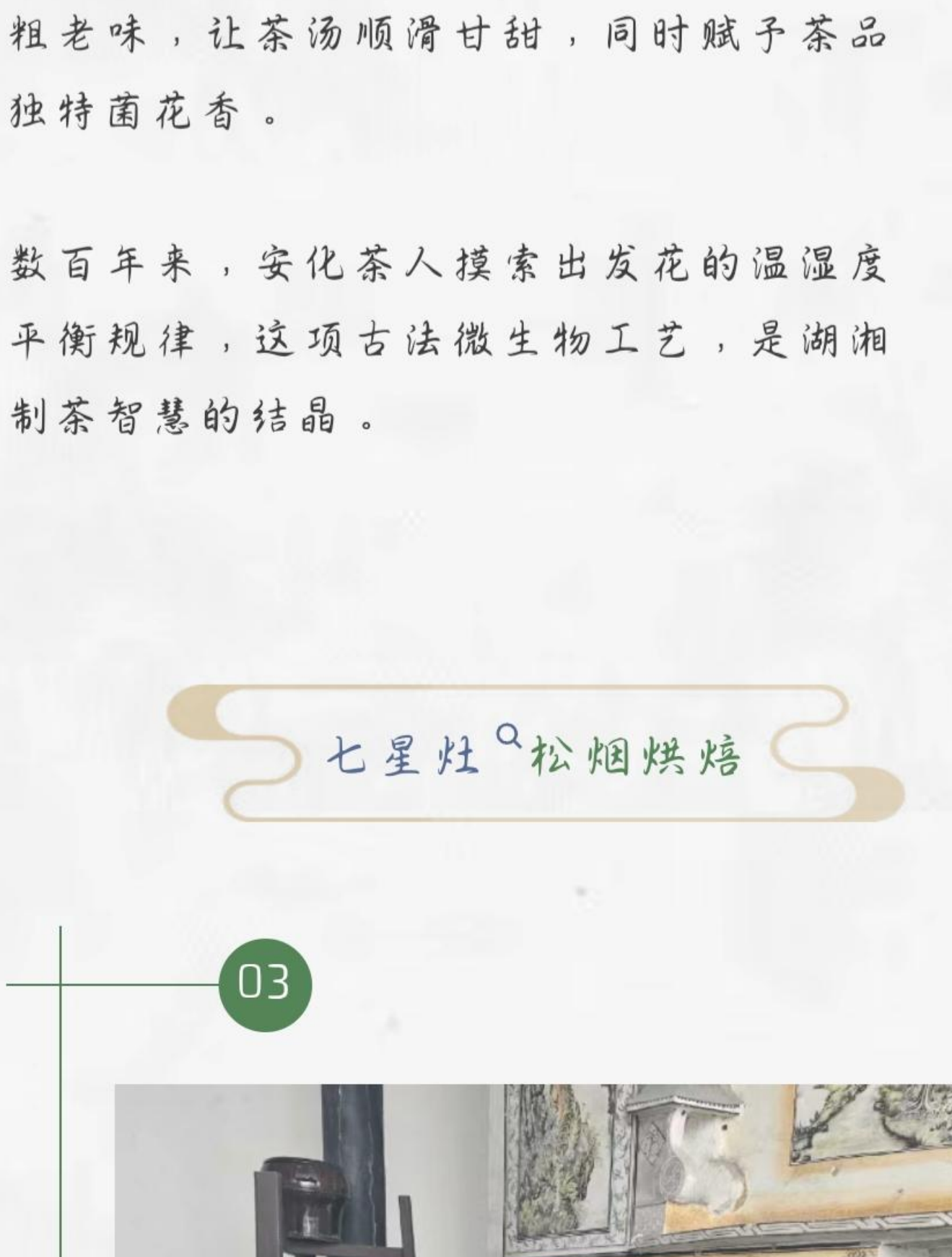
制作第一步精选安化本地黑毛茶，高温蒸软后装入专用蔑篓；内层粽叶包裹锁牢茶香，外层竹蔑层层缠绕捆扎。多名制茶匠人合力站上茶柱反复踩踏挤压，千百次重压让茶柱紧实成型。

成型后的千两茶置于露天场地自然晾晒数月，在山野温湿度作用下缓慢陈化，沉淀出醇厚绵柔的独特陈香。

古籍记载：清代《安化县志》记述，千两茶以竹箬包裹，人工踩压，运销西北塞外，是古时茶马古道核心茶品。

茯砖金花发花

02



“金花”学名冠突散囊菌^Q，是安化茯砖黑茶的灵魂，也是安化黑茶独有的核心工艺绝技。

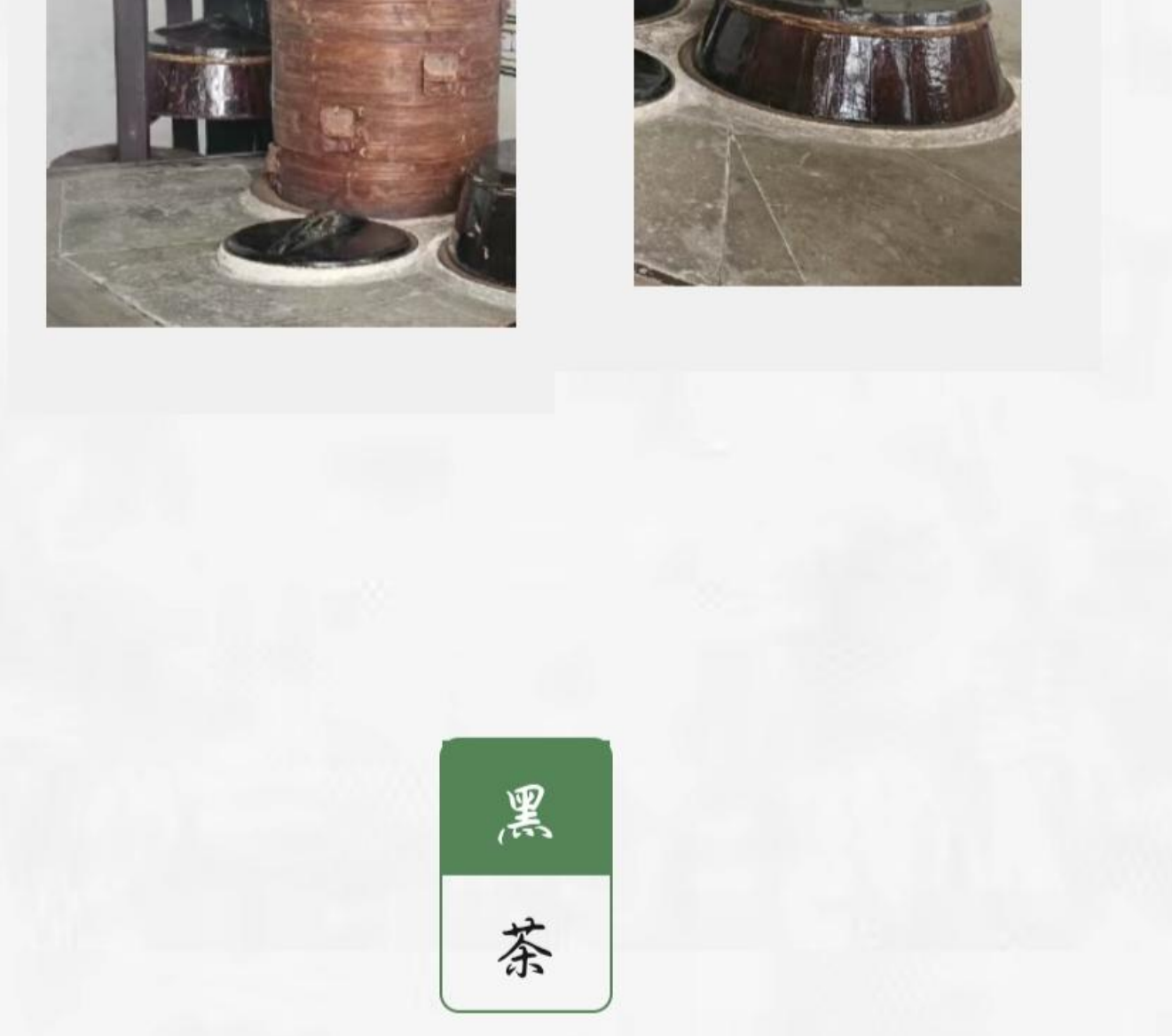
蒸压成型的茯砖茶送入专用恒温恒湿烘房，依托安化山林独特微生物环境，自然滋生金黄色金花，全程不人工接种菌种，纯自然发酵。

金花生长过程中分解茶叶苦涩物质，弱化粗老味，让茶汤顺滑甘甜，同时赋予茶品独特菌花香。

数百年来，安化茶人摸索出发花的温湿度平衡规律，这项古法微生物工艺，是湖湘制茶智慧的结晶。

七星灶^Q松烟烘焙

03



松烟^Q香是安化黑茶标志性风味，全部依靠非遗七星灶古法烘焙而成。

七星灶灶台依照北斗七星方位开设七个炉孔，四大核心结构各司其职。

灶堂为松柴明火燃烧区，选用本地老松柴直码堆放，供氧充足充分燃烧，无刺鼻黑烟；七孔均匀分流火焰，防止局部高温灼伤茶叶；龟背弧形焙面让热气均匀上升，摊放其上的茶叶受热均衡。

文火慢烘过程中，松木松脂香气缓慢渗入干茶，造就安化黑茶独有的温润松烟韵，区别于国内其他黑茶品类。

黑

茶

■ 完 ■

安化黑茶·历史传承

文欣怡 安化黑茶古今记 2026年6月30日 16:26

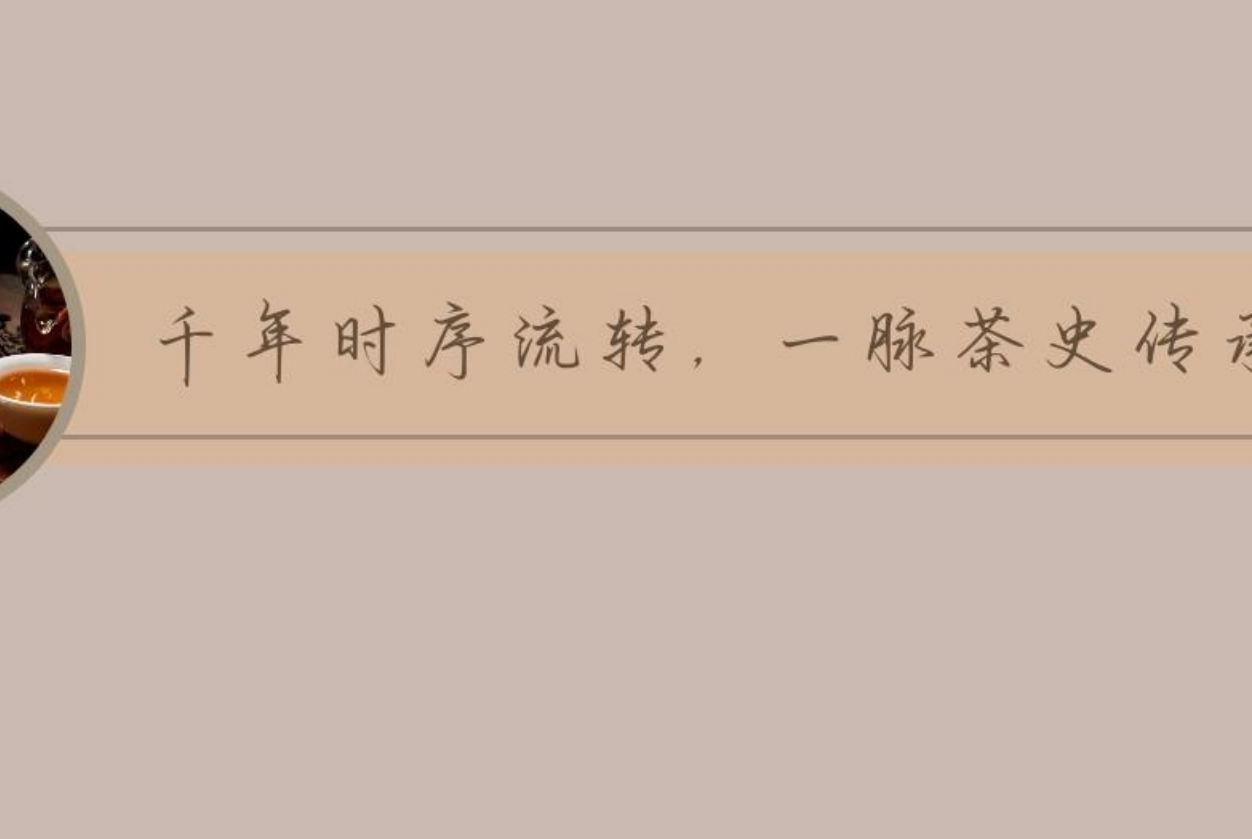
湖南 听全文

一叶藏岁月 一茶越千年



溯源千年黑茶，一品岁月陈香

安化黑茶产自湖南安化，是中国黑茶鼻祖、国家级非物质文化遗产，拥有超千年历史，始于唐代渠江薄片，盛于明清官茶贡茶时代，曾依托茶马古道远销西北，被誉为游牧民族的“生命之饮”。区别于普通茶叶，安化黑茶以渥堆发酵、深度陈化为核心工艺，茶性温和温润、不寒不燥，茶汤醇厚顺滑、回甘持久，具备越陈越香、久存不坏的独特特性。



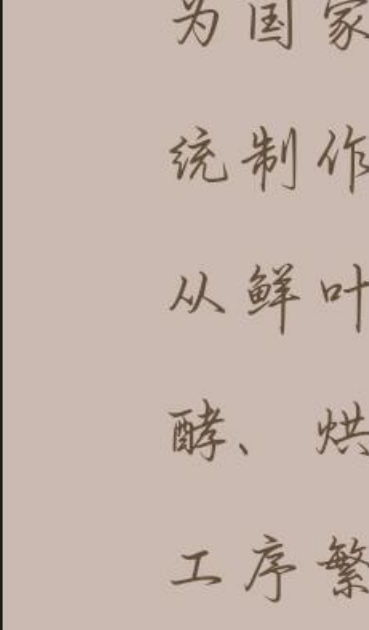
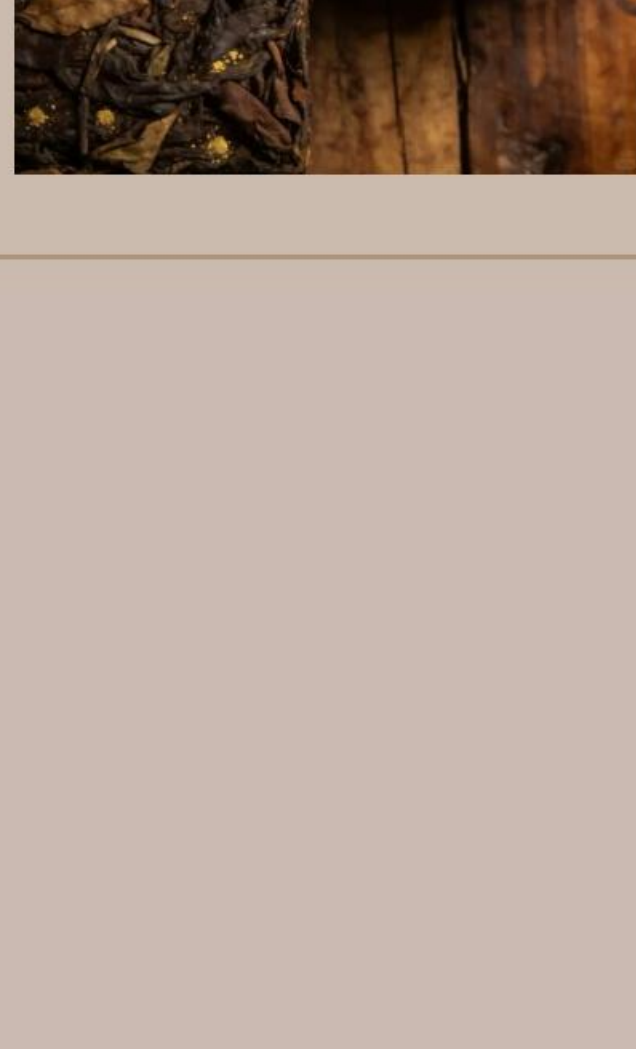
千年时序流转，一脉茶史传承

- 1 唐宋溯源，茶起梅山**

早在公元856年，唐代《膳夫经手录》便记载了安化黑茶雏形渠江薄片，赞其“其色如铁，芳香异常”，这是安化黑茶最早的官方文字记录，彼时茶香已远销长安，风靡盛唐。宋代安化置县，黑茶产业蓬勃兴起，茶市贸易日渐繁盛，“先有茶、后有县”的俗语，成为黑茶与安化山水共生千年的最好佐证。
- 2 明清鼎盛，誉满华夏**

明清两代是安化黑茶的黄金时代，正式跻身皇家贡茶之列。明洪武年间，安化黑茶被定为官方官茶，官府监制、岁岁进贡；清代道光年间，天尖、贡尖黑茶成为皇室贵族专属茗品，地位尊崇。彼时资水两岸茶商云集、茶铺林立，茶市空前繁华。
- 3 近现代赓续，薪火不息**

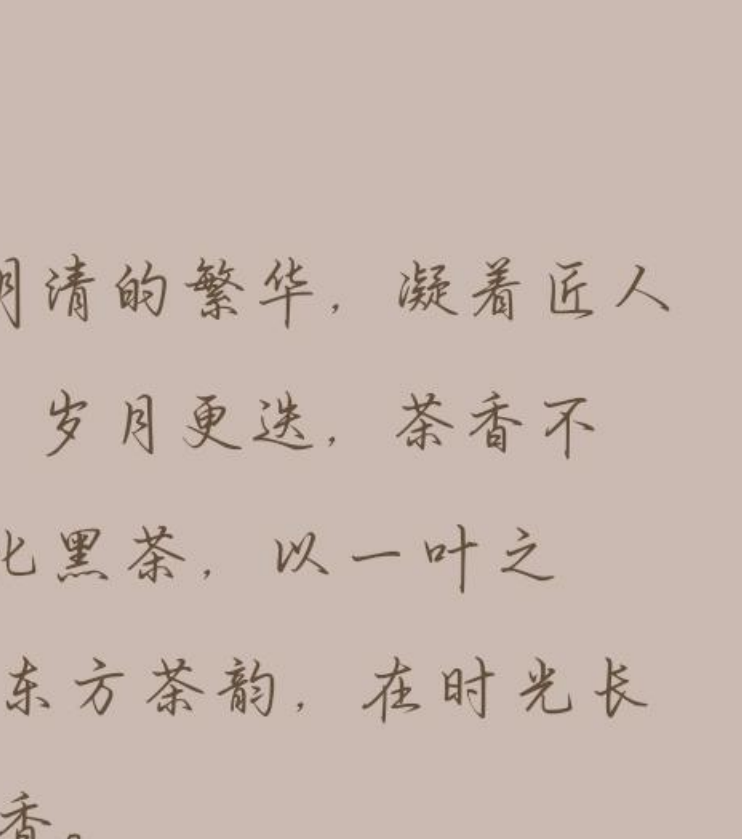
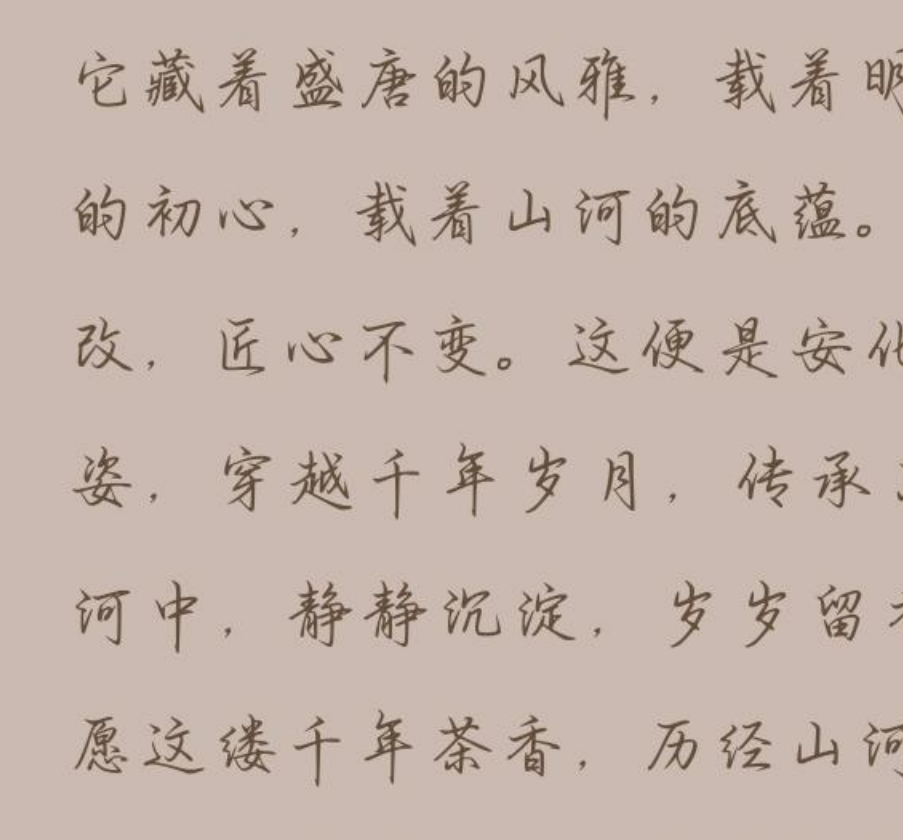
历经时代更迭，安化黑茶未曾沉寂。褪去皇家贡茶的光环，告别古道商贸的喧嚣，它坚守本心、沉淀底蕴，在岁月中静静陈化，等待新生，为当代传承奠定了深厚的历史根基。



匠艺传承：非遗古法，坚守本心

千年茶香不散，核心在于代代坚守的古法匠艺。安化黑茶之所以能历经岁月而不衰，成为国家级非物质文化遗产，离不开独有的传统制作技艺与匠人初心。

从鲜叶采摘、摊晾、杀青、揉捻，到渥堆发酵、烘焙干燥、紧压成型，安化黑茶的制作工序繁复考究，每一步都遵循天时、贴合地利、依托匠心。其中，最具特色的渥堆发酵工艺，是黑茶风味的灵魂所在。经过自然陈化发酵，茶叶褪去青涩，褪去浮躁，转化出温润柔和、甘醇绵长的独特口感，造就了黑茶“越陈越香”的独特特质。



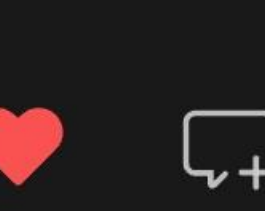
一叶黑茶，千年光阴。
它藏着盛唐的风雅，载着明清的繁华，凝着匠人的初心，载着山河的底蕴。岁月更迭，茶香不改，匠心不变。这便是安化黑茶，以一叶之姿，穿越千年岁月，传承东方茶韵，在时光长河中，静静沉淀，岁岁留香。
愿这缕千年茶香，历经山河，依旧温润如初，续写属于中华古茶的璀璨新章

END

阅读 60

留言 1

写留言



随便 广东 昨天 真想来一杯☺️

回复 1



安化黑茶古今记

36

1

16

1

中国安化黑茶国际馆介绍

金杨洋 安化黑茶古今记 2026年6月30日 15:49
湖南 听全文

探秘中国安化黑茶^Q国际馆：茶香里的文化奇遇记

摘要

想解锁安化黑茶的“国际范儿”？来中国安化黑茶国际馆就对了！这里不仅能沉浸式体验千年黑茶的魅力，还藏着超多颜值与内涵并存的文创好物，是茶旅途中不可错过的打卡地哦～



一座馆，连接安化黑茶与世界

从“一片叶子”到“文化窗口”

中国安化黑茶国际馆，可不是普通的茶叶展厅！它就像一座架在安化与世界之间的“茶香桥梁”——既能让你读懂黑茶从采摘、渥堆到压制成型的千年工艺，又能通过现代设计和多元体验，把这份东方茶韵传递给每一位来访的朋友。不管你是茶小白还是资深茶友，都能在这里找到属于自己的黑茶惊喜～



“很多游客说，逛完国际馆才发现，原来黑茶不只是‘喝的茶’，更是能‘玩’能‘带’的文化符号！”

——馆内讲解员小茶

馆内逛吃指南：从茶香到文创的N种打开方式

第一站：黑茶“时光隧道”

一进门就像掉进了黑茶的“时光机”！透明玻璃展柜里陈列着从唐代到现代的黑茶老茶样，旁边的互动屏幕还能“穿越”回古代安化茶农的制茶现场。最有意思的是“茯砖解密区”——你能亲眼看到茯砖里的“金花”（冠突散囊菌^Q）在显微镜下的样子，原来这就是黑茶“越陈越香”的秘密呀！



第二站：文创区才是“宝藏聚集地”！

• “茶韵安化”系列茶具

用黑茶梗压制的茶盘带着天然纹理，搭配手绘了茶马古道的白瓷盖碗，泡上一杯茯砖茶，氛围感直接拉满～



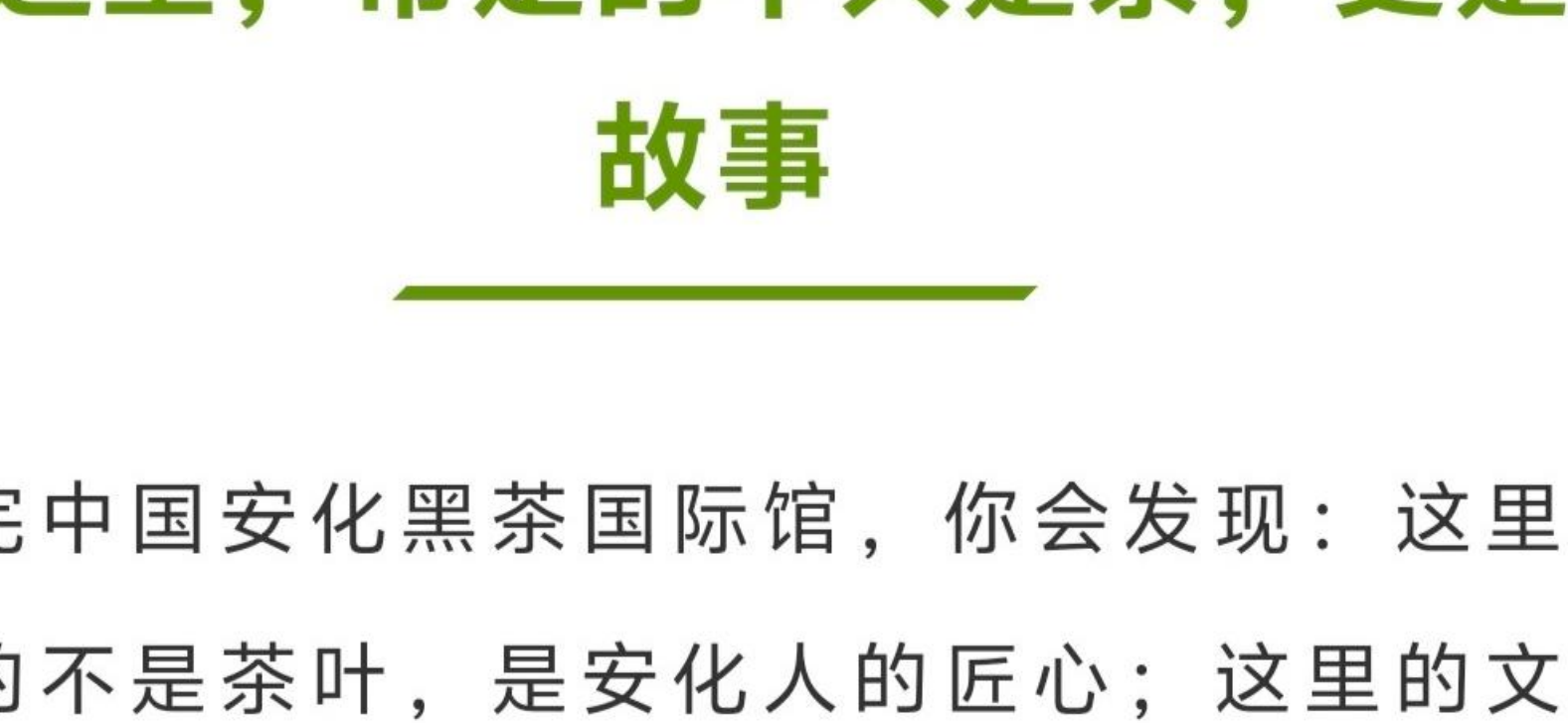
• “金花精灵”盲盒

把黑茶里的“金花”变成了Q版小精灵，每个盲盒里还藏着一小包试饮装黑茶，拆盲盒的快乐+品茶惬意，谁懂啊！



• 黑茶香薰蜡烛

用黑茶提取物做的香薰，点燃后是淡淡的松烟香混合着陈茶的醇厚，放在卧室里连梦都是茶香的～



• “茶马古道”帆布包

印着复古茶马古道插画的帆布包，容量大又百搭，背着它逛景区，回头率超高！



“上次有个外国游客，一口气买了5套‘茶韵安化’茶具，说要带回去给家人当伴手礼，还说‘这是能喝的中国文化’！”——文创区店员阿梅

来这里，带走的不只是茶，更是故事

逛完中国安化黑茶国际馆，你会发现：这里卖的不是茶叶，是安化人的匠心；这里的文创不是商品，是能装进口袋的黑茶故事。不管你是想了解黑茶文化，还是想挑一份独特的伴手礼，这里都能满足你～下次来安化，可别错过这个“茶香+文创”的宝藏打卡地哦！