

黑茶种类介绍 06：花卷（千两茶）



清同治年间(1862—1874年)，湖南茶商在“百两茶”的基础上，创制出了千两茶，即“花卷”茶。千两茶成品每支净重合老称 1000 两，故俗称“千两茶”。千两茶是采用安化本地产优质黑毛茶为原料，将经汽蒸变软后的黑毛茶灌入垫有蓼叶和棕片的长圆筒形的箴篓中，用棍、锤等筑制工具，运用绞、压、踩、滚、锤等技术，经多次反复锤压和束紧，使茶支达到致密坚实的要求，最后形成高 160 厘米左右、直径 0.2 米左右的呈树状的圆柱体，在自然条件下经“日晒夜露”七七四十九日，自然干燥而成。

千两茶茶包装原始独特，外形硕大挺拔，很具视觉冲击力。其外形色泽黑润油亮，汤色橙黄明亮，滋味醇厚，味中带蓼叶、竹黄、糯米香味。存放越久，品味越佳。

千两茶与百两茶制作工艺是完全相同的，但茶越小制作工艺的难度就越大，对技师的工艺要求也越高。千百两茶是湖南安化黑茶中的经典茶叶，以陈年茶为最佳，现存 50 年之久的千两茶市值在 200 万元左右，韩国、日本等地以千两茶做为镇店之宝，收藏千百两茶更为盛行。据说千百两茶保健功效十分不错，“日晒夜露”之特殊发酵工艺，造就了“千两茶”独特的品质特征和对人体独特的药理功效，长期存放的“千两茶”对肠胃调理具有“药”到病除的功效。临床实验证明，“千两茶”对改善人体血液循环，降低血脂、血压具有明显的辅助疗效。“千两茶”采用茶学界俗称为“后发酵茶”的黑茶为原料，因此，只要存放在干燥、无异味的场所，时间越久，其药理保健功效则更加突出，而且口感更醇厚、自然。“千两茶”已经成为具有远见人士的藏品和客厅装饰品。