

正山堂®  
ZHENG SHAN TANG  
传承红茶四百年

说 红 茶 Black tea  
明 手 册 (一)



450余年

红茶传承，不曾间断

匠心品质，始终如一

深厚底蕴，铸就经典



400-0599-567

福建省武夷山市星村镇桐木村高家厂1号 (武夷山国家公园核心保护区、世界文化与自然遗产地)  
福建正山堂茶业有限责任公司 www.lapsang.cn

源起东方·世界红茶  
从正山小种到金骏眉，  
再到骏眉中国



甲子年秋月  
元勋堂主人書

# 追載口茶



## 01 品牌介绍

### 02 源起：正山小种 ——世界红茶鼻祖

- (一) 红茶的历史
- (二) 正山小种的产区
- (三) 正山小种的工艺
- (四) 正山小种的品质

### 03 传承：金骏眉 ——正山小种的传承与创新

- (一) 金骏眉的诞生
- (二) 金骏眉的影响
- (三) 金骏眉的工艺
- (四) 金骏眉的品质

### 04 发展：骏眉红茶 ——金骏眉工艺与全国各产区原料的结合

- (一) 骏眉工艺传播
- (二) 创新红茶繁荣
- (三) 骏眉红茶的品质

### 05 标准：标准体系的形成与应用

- (一) 标准体系的建立
- (二) 标准的应用

### 06 品鉴

- (一) 冲泡器具
- (二) 品鉴流程
- (三) 品鉴要点
- (四) 品鉴卡

### 07 品饮及搭配

- (一) 品饮方式
- (二) 搭配方法
- 花类、果类、食物类

### 08 保存

- (一) 如何辨别茶叶受潮
- (二) 茶叶如何保存

### 09 红茶与健康

- (一) 骏眉红茶含有更高比例茶黄素
- (二) 骏眉红茶含有更高比例的TSA
- (三) 红茶的保健功效
- (四) 如何健康品饮红茶



世界红茶源于中国。明朝中后期(约公元1568年),正山堂江氏先祖始创正山小种,被公认为世界红茶鼻祖;2005年,正山小种红茶第二十四代传承人-江元勋,率领团队在传承四百余年红茶文化与制作技艺基础上,研发出高端红茶金骏眉,填补了中国高端红茶的市场空白,推动了整个红茶行业的发展。

典  
范  
之创  
始  
JIN JUN MEI TEA  
传  
统  
红  
茶  
企  
业

福建正山堂茶业有限责任公司,具有四百余年红茶文化与制作技艺传承,公司坐落于福建省武夷山国家公园核心保护区桐木村,这里是世界文化与自然双遗产地的核心区,也是世界红茶始祖正山小种的发源地。

2010年以来,正山堂输出科学、标准的骏眉红茶生产技术,甄选全国优质茶产区,打造骏眉中国红茶产业体系,推动中国红茶标准化,树立中国清饮红茶典范。

因专注而专业,公司参与起草、制定了正山小种红茶国家标准(第三部分)、金骏眉行业标准(金骏眉茶)和跨省份、全国性的骏眉红茶团体标准(骏眉红茶)。

从红茶诞生到金骏眉创始,正山堂,传承红茶四百年。

金骏眉创始  
传承红茶四百年



Tea





正山小种红茶诞生于公元1568年，迄今已有450多年的历史。

正山小种是世界红茶的鼻祖，祁门红茶、阿萨姆红茶、大吉岭红茶、锡兰高地红茶等世界红茶均源于正山小种红茶。



# 源起

ORIGIN

正山小种  
世界红茶鼻祖 |  
Lapsang souchong

# 红茶的历史

Black Tea



## 红茶诞生

正山小种发源地在中国福建武夷山桐木关。正山堂江氏先祖定居桐木关后世代种茶。明末清初时(约公元1568年)，时值采茶季节，一队官兵途径桐木关，晚上睡在了采摘的茶青上。官兵走后，原本做绿茶的茶叶已质变发红。江氏先祖将已经发酵的茶叶反复揉搓，并用桐木盛产的松木焙制。松木在燃烧过程中，产生浓郁的松烟，茶叶吸收松烟后，色泽变得乌黑油润(所以在英文中，红茶被称为black tea而不是red tea)，蕴散出独特的松烟香。

江氏先祖将这批茶叶挑到星村集市贱价出售，没想到第二年竟有人花数倍的价钱来收购此茶。因此，世界上最早的红茶——正山小种由此诞生。

# 红茶文化繁荣

## 红茶的传播



红茶是近代世界各类茶中产、销量最大的茶类，属世界性饮料，是高度海外贸易化的商品，约占世界茶叶消费及贸易量的80%以上。



- 1604年 由荷兰商人把“正山小种”红茶带入欧洲，红茶首次走出国门。
- 1662年 葡萄牙公主凯瑟琳嫁给英国国王查理二世，在她的嫁妆中就有正山小种红茶。随后，安妮女王提倡以茶代酒，将茶引入上流社会，后逐渐演化成“下午茶”。随后红茶大量远销海外，来自中国武夷山的正山小种红茶深受世界各地人们的喜爱，并改变了世界格局。
- 1684年后 武夷红茶开始从厦门港直接出口。
- 1745年 东印度公司的大型远洋商船哥德堡号抵达中国进行贸易，在返程中触礁沉没。沉船在100多年后打捞出海，其中货单上，武夷BOHEA(正山小种)占了相当大的数量。
- 1773年 美国独立战争导火索“波士顿倾茶事件”，倾倒的正是东印度公司远自中国运至北美的正山小种红茶。
- 1840年 武夷红茶外销为清政府带来巨大的财富。为了平衡贸易逆差，英国对华输出鸦片。林则徐虎门销烟，引发第一次鸦片战争。
- 1848年 为了获取红茶制作的秘密，英国人罗伯特·福钧到达武夷山，于1851年将正山小种制作技艺带到印度，后才有印度红茶等国际名茶。至此，正山小种红茶制作技艺流传到了国外。
- 1876年 在福建崇安县任县令的余干臣回家乡后，把福建“正山小种”红茶制法带回去，在当地设红茶庄试制成功，祁门红茶诞生。随后，中国各地也以沿袭正山小种工艺的方式，慢慢发展出了滇红、闽南红茶等各地工夫红茶。



由于正山小种红茶独特的品质，使其成为欧美家喻户晓的名茶Lapsang Souchong。

在英国，因正山小种红茶而产生了许多传统，其中“下午茶”风靡至今。每天下午四点钟，英国人会有15-20分钟的茶点时间，上至皇室贵族，下至普通大众均会放下手中工作，配合茶点，惬意饮一杯午后红茶。他们人生的三分之一是teatime。一首英国民谣这样唱道：“当时钟敲响四下的时候，世上的一切瞬间为茶而停。”西方贵族们都是喝着正山小种红茶，展现着英伦生活百态。

英国17世纪著名诗人拜伦在他的长诗里写道：“我觉得心儿变得那么富于同情，我一定要去求助于武夷的红茶。”《崇安县新志》载，“英吉利人云：武夷茶色，红如玛瑙，质之佳过印度、锡兰远甚。凡以武夷茶待客者，客必起立致敬”。足见正山小种红茶在当时上流社会备受青睐。

# 正山小种 产区



Black tea spread



# LAPSANG SOUCHONG

正山小种红茶生长在世界红茶发源地、世界文化与自然双遗产地——武夷山国家级自然保护区内。《中国茶经》介绍，正山小种之“正山”，表明的是真正的“高山地区所产”之意，其涵盖范围“以武夷山桐木村的庙湾、江墩自然村为中心，北至江西铅山石陇，南到武夷山曹墩百叶坪，东至武夷山大安村，西至光泽司前干坑，西南至邵武龙湖观音坑，面积约600平方千米”。

这里植被丰富、山高谷深、土壤肥沃、远离污染，保持着完整的亚热带长绿阔叶林生态系统。得天独厚的自然条件，有利于茶树生长，确保茶原料优越性。



世界红茶鼻祖 · 百年匠心传承

**1500米/海拔：**茶山平均海拔800-1500米，因海拔高，昼夜温差大，十分利于茶树生长。

**18°C/气温：**属于亚热带季风湿润气候，年平均气温约18°C，茶树内生成和积累的氨基酸、蛋白质等含氮化合物多，茶叶味美鲜爽，耐泡程度高。

**2000毫米/降水量：**年降水量在2000毫米以上，是福建省降水量最多地区，茶叶持嫩性好，品质优，且可免遭冻害。

**85%/相对湿度：**年相对湿度高达85%，雾日在100天以上，高山云雾弥漫，空气湿度大。

**pH=4.5-5：**属山地黄壤和山地黄红壤，PH值为4.5-5，土层厚度为30-90厘米。该地带土质疏松，土壤自然肥力高，无需施加化学肥料。

**96.3%/森林覆盖率：**拥有96.3%的森林覆盖率和完整的生态系统，形成了完整协调的生物链，为茶树的生长构筑了“天然的保护屏”。

# 正山小种

Process



## 01.采摘

必须选择保护区内树龄较大的小叶种茶树，采摘一芽二三叶，时间以立夏至芒种期间的晴天为佳。



## 02.萎凋

桐木关一带在做茶季节时雨水较多，晴天较少，一般采用室内加温萎凋，在初制茶厂的“青楼”进行。



## 03.揉捻

早期的揉捻多用人工揉捻至茶条紧卷，茶汁溢出。现均用揉捻机进行。



## 04.发酵

采用热发酵的方法，将揉捻适度的茶坯置于竹篓内，上盖厚布。茶叶在自身酶的作用下完成发酵，茶青变色成黄红色，并带有悠然清香。



## 05.过红锅

这是小种红茶的特有工序，当铁锅温度达到要求时投入发酵叶，用双手翻炒。过红锅的作用在于钝化酶的作用，以保持小种红茶的香气纯甜，茶汤红亮，滋味浓厚。



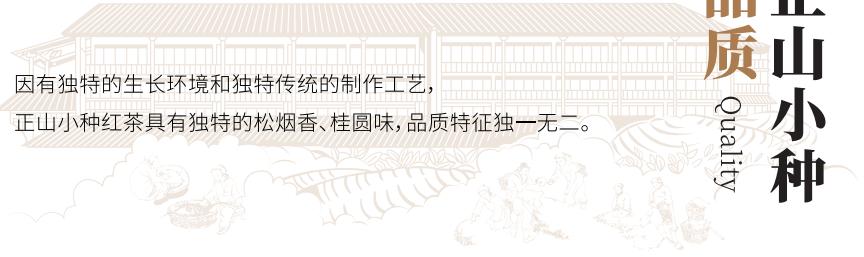
## 06.复揉

经炒锅后的茶坯，必须复揉，使回松的茶条紧缩。



## 07.烘焙

将复揉后的茶坯抖散在竹筛上，放进“青楼”的底层吊架上，在室外灶膛烧松柴明火，让热气导入“青楼”底部，茶坯在干燥的过程中不断吸附松香，使小种红茶带有独特的松烟香味。



因有独特的生长环境和独特传统的制作工艺，  
正山小种红茶具有独特的松烟香、桂圆味，品质特征独一无二。



外形



汤色



滋味



叶底



耐储藏

在常温条件下，三五年甚至更长的时间内，品质能保持不变，滋味反而更加醇厚，松香味反而更纯爽。

\*以上萎凋—揉捻—发酵—过红锅—复揉—烘焙，为正山小种传统制作工艺，  
均需要在传统木制“青楼”中完成。



ZHENG SHAN

# 青百年制茶楼

青楼是一座用于加工茶青的古老木楼，在武夷山桐木有近百年历史。

青楼分三层半，底半层用来燃烧马尾松木，传递热量和松烟。一层是烘焙间，发酵好的茶叶放在圆竹筛

上，再插入烘焙架进行烘焙；二层可通过开关门，来调节青楼温度；三层则利用余温对鲜叶进行萎凋。

制茶时节，桐木总是弥漫着一股松烟香。

## 正山小种的松烟香如何形成？

马尾松松木是传统正山小种制茶的必备原料。

在武夷山桐木关的制茶青楼里精心熏制，正山小种茶坯在萎凋、干燥的过程中不断吸附松香，使正山小种红茶带有浓郁而独特的松烟香、桂圆味。



——正山小种的传承与创新

# 金骏眉



# 傳承

Inheritance



金骏眉红茶是以武夷山国家级重点自然保护区内、  
方圆565平方公里的原生态高山茶树的芽头为原料，在正山小种红茶传统工艺  
基础上融合创新工艺研发的高端红茶。

骏眉创始 典范之作

## “金骏眉的诞生”

正山小种红茶采用传统工艺制作，具有“浓、红、苦”的特点。一直以来，主要用于出口，价格低廉。

2000年以前，为解决桐木茶叶滞销、茶山荒芜的问题，开发国内红茶市场，正山小种红茶第24代传人江元勋，带领团队不断进行试验和技术累积，以研发更高品质的产品。

2005年7月的一个午后，江元勋与北京张孟江先生等友人在桐木闲聊“制好茶、喝好茶、购好茶”的话题，友人建议“以芽尖生产高端红茶”，这给江元勋带来了启发。恰在此时一家茶农从门前经过，去修剪茶园，江元勋当即安排茶农专程采摘茶芽；并立即着手指导江骏生、江骏发、梁骏德、温永胜、陈贵宝、胡结兴等人用芽头按红茶制作工艺予以萎凋，采取温湿调控发酵、炭焙，得干茶三两。

第二天，江元勋即与张先生等共同开泡品尝。当沸水冲入，顿觉满室生香，汤色金黄透亮，滋味甘甜爽口、润喉、回味悠久，集蜜糖香、花香和果香于一体，高山韵味显，这就是后来被命名“金骏眉”的雏形。

2006年，又通过试验、分析、比较，金骏眉于9月基本定型。

2007年，江元勋根据品鉴中的反馈意见，进一步优化品质完善工艺后，2008年正式投放市场。金骏眉一经上市就收到爱茶之人的狂热追捧，并迅速走红。江元勋也因此获得中国茶界最高荣誉“陆羽奖”。



江元勋