

黑茶种类介绍 02：茯砖



陕西茯茶出自于陕西咸阳泾阳，距今已有近千年历史，她兴于宋，盛于明清和民国时期。茶体紧结，色泽黑褐油润，金花茂盛，菌香四溢，茶汤橙红透亮，滋味醇厚悠长。适合高寒地带及高脂饮食地区的人群饮用。特别是对居住在沙漠、戈壁、高原等荒凉地区，主食牛肉、羊肉、奶酪的游牧民族而言，在缺少蔬菜水果的情况下因而，在中国西北地区有“一日无茶则滞，三日无茶则痛”、“宁可一日无粮，不可一日无茶”之说。

泾阳县位于咸阳市，泾阳县地处关中平原中部，泾河下游。东与三原、高陵县交界，南与咸阳市渭城区接壤，西隔泾河与礼泉县相望，北依北仲山、嵯峨山与淳化、三原县毗邻。从泾阳县城出发到西安城北客运站 44 公里。茯茶的出现，约在公元 1368 年(洪武元年即朱元璋“明太祖”建立明朝初)问世，采用湖南安化黑毛茶为原料，手工筑制，因原料送到泾阳筑制，称“泾阳砖”；茯砖早期称“湖茶”，因在伏天加工，故又称“伏茶”。名称由来因其药效似土茯苓，就由“伏茶”美称为“茯茶”或“福砖”。由于系用官引制造，清代前期须在兰州府缴纳三成至五成砖茶作为税金，这批茶交给官府销售，又叫“官茶”、“府茶”。其余的砖茶由茶商按照政府指令在指定的销区销售，故称为“附茶”。在清道光年间，将安化黑毛茶中色黄叶粗的甘引用篾篓踩成大包，包重 90 公斤，运往陕西泾阳压制成砖。

茯砖茶压制要经过原料处理、蒸气沤堆、压制定型、发花干燥、成品包装等工序。其压制程序与黑、花两砖基本相同，其不同之点是在砖形的厚度上。因为茯砖特有“发花”工序，除需要很多条件外，一个重要的条件是要求砖体松紧适度，便于微生物的繁殖活动。茯砖与黑、花两砖另一个不同之点，是砖从砖模退出后，不直接送进烘房烘干，而是为促使“发花”，先包好商标纸，再送进烘房烘干。烘干的速度不要求快干，整个烘期双黑、花两焙长一倍以上，以求缓慢“发金花”（即产生冠突散囊菌）。

茯茶功效突出原因在于有一种金花菌（冠突散囊菌），使砖茶里面布满星星点点密密麻麻黄色的“金花”。“金花”越茂盛，品质就越好，对消化、对生理的调节作用就越大。以肉食为主的西北牧民，宁可三日无食，不可一日无茶。可见茯茶在他们生活中的重要性。茯茶消滞去腻，降脂降血，平衡生理，是不争的事实。茯茶的“金花”，一目了然，茯茶金花菌的作用，不是其他茶可以替代的。茯茶中有人体必须的多种氨基酸、维生素和微量元素，茯茶的原材料本身具有对人轮状病毒的抑制作用，能有效地阻断人体致癌性亚硝基化合物形成；所含脂肪分解酵素含量高于其他茶类。