



Value of Anji Bai Tea

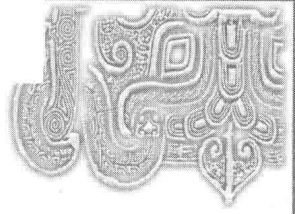
# 安吉白茶奇

黄祖谈 汤丹 编著



中国农业科学技术出版社

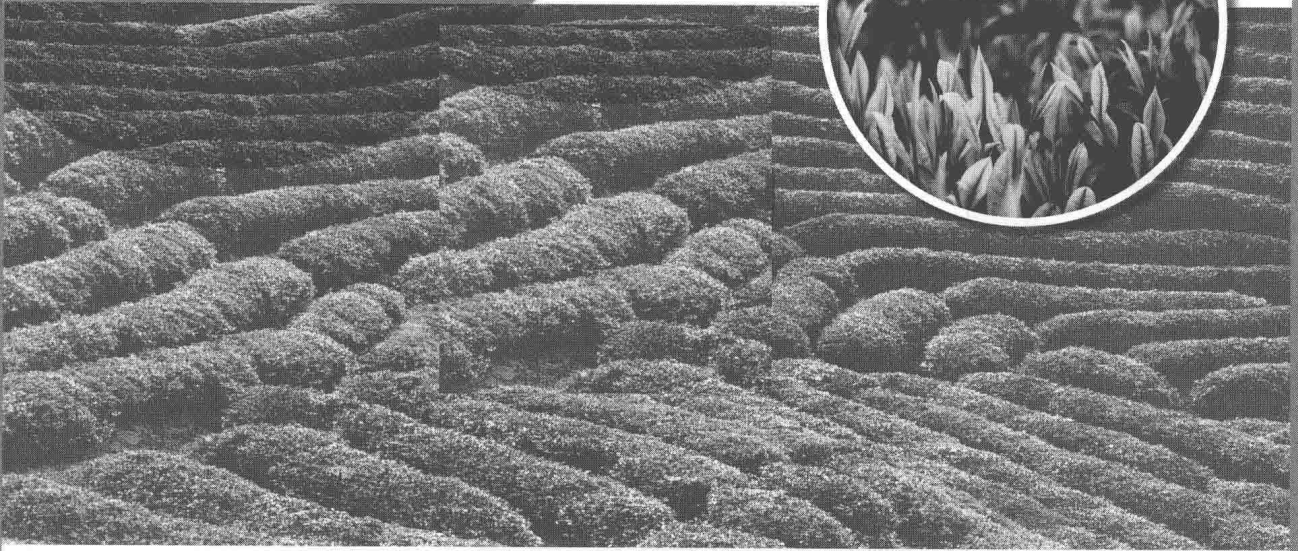
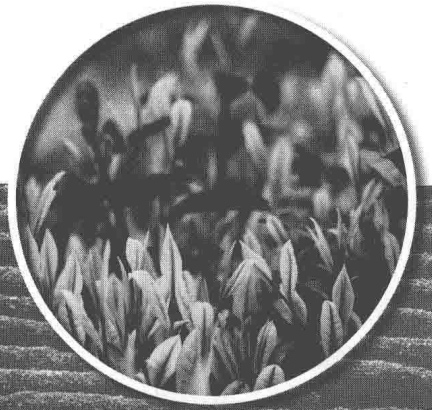




Value of Anji Bai Tea

# 安吉白茶奇

黄祖谈 汤丹 编著



中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

安吉白茶奇 / 黄祖谈, 汤丹编著. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2015. 4  
ISBN 978 - 7 - 5116 - 2062 - 0

I. ①安… II. ①黄…②汤… III. ①茶叶 - 介绍 - 安吉县 IV. ①TS272. 5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 074792 号

责任编辑 闫庆健 韩扬云

责任校对 马广洋

出版者 中国农业科学技术出版社

北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081

电 话 (010)82106632(编辑室) (010)82109704(发行部)

(010)82109709(读者服务部)

传 真 (010)82106625

网 址 <http://www.castp.cn>

经销者 各地新华书店

印刷者 北京富泰印刷有限责任公司

开 本 787 mm × 1 092 mm 1/16

印 张 11.25 彩插 4 面

字 数 190 千字

版 次 2015 年 4 月第 1 版 2015 年 4 月第 1 次印刷

定 价 58.00 元



彩图1 一片叶子富了一方百姓



彩图2 中国工程院院士陈宗懋考察安吉白茶



彩图3 浙江省原政协主席周国富考察安吉白茶





彩图4 浙江省农业厅厅长史济锡考察安吉白茶



彩图5 电视剧《如意》拍摄花絮



彩图6 张纪中新版《侠客行》在宋茗茶茶园开拍取景



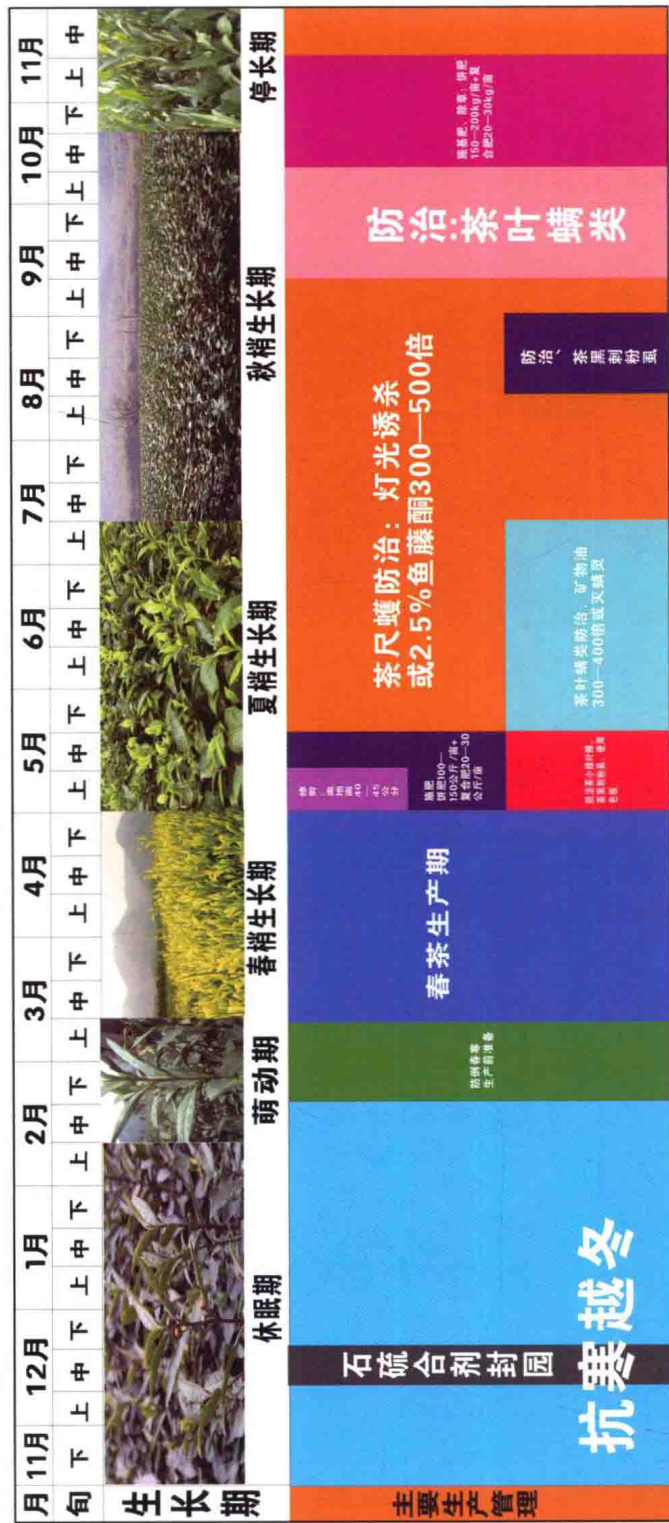
彩图7 CCTV-7拍摄专访



彩图8 规模茶企：浙江安吉宋茗白茶有限公司实景



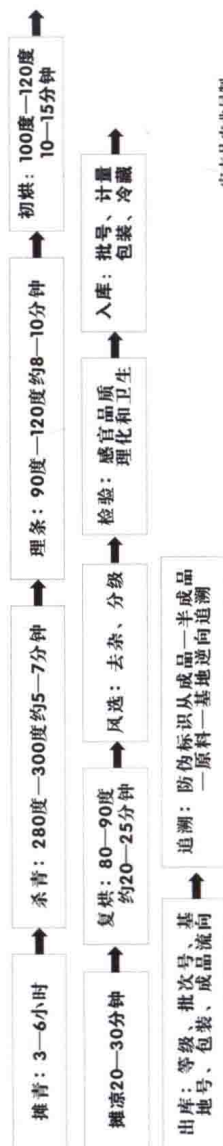
# 安吉白茶标准化生产模式图



## 茶园地选择及种植要求

1. 应选择PH4.5—6.5之间微酸性，土层深厚的壤质土上。
2. 坡度在25度以下，朝向以坐南朝东北向为上。
3. 园地山顶、山脚苗植被，园间种林荫树为佳。
4. 筑等高梯田，每亩种苗3300—3500株。
5. 种植行株距：100—130CM\*30CM。
6. 每穴种苗2株，当天取苗当天种植。

## 安吉白茶标准化加工工艺流程



# 《安吉白茶奇》

## 编委会

总策划 许万富

编著 黄祖谈 汤丹

编者 罗先平 曾莉莉 程华娟 黄芳荣

摄影 黄祖谈 胡洪根等



# 前 言

安吉白茶生长于原始植被丰富的浙西北天目山麓，得天独厚的生态环境孕育了这株中国绿茶世界的奇葩。自20世纪80年代发现一株千年“白茶祖”以来，只用了短短30年的时间，安吉白茶已经成为安吉农业的一个特色支柱产业，成为安吉对外形象的一张金名片，白茶的优良品质和白茶企业先进的管理模式，赢得了茶界同仁的认可，受到了茶叶消费者的好评，更得到了中央和地方有关领导的高度关注，中共中央总书记、国家主席习近平同志在浙江任职时曾盛赞安吉白茶“一片叶子富了一方百姓”。

30年的历史虽然不长却耐人寻味。编者翻箱倒柜查阅所藏资料，踏勘旧址寻找历史“碎片”，走访茶人了解安吉古今茶事，掌灯写作，成了本书。以图、书、志、档案和说史、记事、产业、写人为素材和写作手法，图文并茂地叙述安吉白茶产业和安吉茶文化，是本书的一大鲜明特点。尽管有些内容已在一些书籍中有所表述，但有很多鲜为人知的特色资料却是本书首次披露。阅读本书，读者可以感受到安吉白茶创新发展轨迹，体会到安吉白茶产业发展与文化积淀同行的脚步。

浓墨重彩地记述安吉白茶30多年管理、发展、提升、创新的经验，认真分析当前的产业状况与规划未来产业发展可能的走向，充分展示现代安吉白茶茶人身体力行投身事业的辛勤付出，是本书的“重头戏”。

《安吉白茶奇》的出版，是对安吉白茶的发展史、生产技术、市场营销、品牌推广、文化塑造等全产业链全方位的系统整理。编写本书，我们也在追求卓越。但毕竟水平有限，又囿于资料占有的局限，疏漏谬误在所难免，恳请读者指教。

编者

2015.1.28

# 目 录

<b>第一章 茶史探源</b> .....	(1)
第一节 第一贡茶 .....	(1)
第二节 民间传说 .....	(3)
一、白娘子与安吉白茶 .....	(3)
二、白茶祖和守护者的故事 .....	(4)
第三节 茶史记载 .....	(5)
<b>第二章 产地介绍</b> .....	(7)
一、地理特征 .....	(7)
二、历史沿革 .....	(7)
三、自然特征 .....	(9)
四、土壤特征 .....	(11)
<b>第三章 产品特性</b> .....	(13)
第一节 品种特征 .....	(13)
第二节 外观品质 .....	(13)
第三节 营养价值 .....	(14)
第四节 药用价值 .....	(14)
第五节 香气风味 .....	(15)
第六节 汤色特征 .....	(15)
第七节 商品性能 .....	(15)
第八节 安全品质 .....	(15)
<b>第四章、分布特点</b> .....	(17)
第一节 安吉种植概况 .....	(17)
一、面积产量 .....	(17)
二、县域分布 .....	(17)



第二节 全国发展概况 .....	(18)
第五章 白茶之祖 .....	(21)
第一节 地理位置 .....	(21)
第二节 生态环境 .....	(21)
第三节 保护措施 .....	(21)
第四节 祭祖礼仪 .....	(22)
第六章 白茶之乡 .....	(24)
第一节 溪龙茶情 .....	(24)
第二节 溪龙茶园 .....	(24)
第三节 溪龙茶业 .....	(25)
第四节 白茶第一村 .....	(26)
第五节 非物质文化遗产 .....	(26)
第七章 品种繁育 .....	(28)
第一节 无性繁育 .....	(28)
第二节 “白叶一号”茶树品种 .....	(28)
第八章 栽培要术 .....	(29)
第一节 园地垦辟 .....	(29)
一、园地选择 .....	(29)
二、规划设计 .....	(29)
三、排灌建设 .....	(29)
四、园地开垦 .....	(30)
第二节 茶苗移栽 .....	(30)
一、种苗准备 .....	(30)
二、移植时期 .....	(30)
三、移栽技术 .....	(30)
四、种植规格 .....	(31)
第三节 茶园定植 .....	(32)
一、定植时间 .....	(32)
二、定植密度 .....	(32)
三、定植维护 .....	(32)
第四节 土壤耕作 .....	(33)
第五节 水肥管理 .....	(33)

一、水的管理 .....	(34)
二、肥料管理 .....	(34)
三、浇水灌溉 .....	(35)
四、喷灌技术 .....	(36)
五、滴灌技术 .....	(37)
六、水肥一体化 .....	(37)
第六节 修剪技术要点 .....	(38)
<b>第九章 病虫害治理</b> .....	<b>(39)</b>
第一节 综合防治 .....	(39)
一、生物防治 .....	(39)
二、农业防治 .....	(40)
三、物理防治 .....	(40)
第二节 预测预报 .....	(41)
一、预测预报内容 .....	(42)
二、预测预报的方法 .....	(42)
三、预报病虫情况 .....	(43)
第三节 病虫发生与防治 .....	(44)
一、茶尺蠖 .....	(44)
二、假眼小绿叶蝉 .....	(46)
三、茶橙瘦螨 .....	(48)
四、黑刺粉虱 .....	(49)
第四节 其他病害的发生与防治 .....	(51)
一、茶赤叶斑病 .....	(51)
二、茶褐色叶斑病 .....	(51)
三、茶芽枯病 .....	(51)
第五节 现代治虫 .....	(52)
<b>第十章 茶叶采摘</b> .....	<b>(54)</b>
第一节 开采时间 .....	(54)
第二节 采摘标准 .....	(55)
第三节 鲜叶处理 .....	(56)



<b>第十一章 防灾减灾</b> .....	(58)
<b>第一节 茶树寒、冻害及其防御</b> .....	(58)
一、寒、冻害的类型 .....	(58)
二、寒、冻害的症状 .....	(59)
三、寒、冻害的防御 .....	(60)
<b>第二节 茶树旱、热害及其防御</b> .....	(61)
一、旱、热害的症状 .....	(62)
二、旱、热害的防御 .....	(62)
三、旱、热害灾后补救措施 .....	(64)
<b>第十二章 加工生产</b> .....	(65)
<b>第一节 场地要求</b> .....	(66)
一、厂址选择 .....	(66)
二、茶厂规模 .....	(67)
三、车间要求 .....	(67)
<b>第二节 机械配置</b> .....	(70)
一、选择原则 .....	(70)
二、配置方案 .....	(72)
<b>第三节 加工工艺</b> .....	(73)
一、鲜叶摊放 .....	(73)
二、杀青理条 .....	(74)
三、初烘 .....	(76)
四、摊晾回潮 .....	(76)
五、复烘 .....	(76)
<b>第十三章 质量鉴别</b> .....	(77)
<b>第一节 产品质量要求</b> .....	(77)
一、产品分类 .....	(78)
二、产品分级 .....	(78)
三、感官要求 .....	(78)
四、理化指标 .....	(78)
五、卫生指标 .....	(79)
六、净含量 .....	(80)
<b>第二节 试验项目与方法</b> .....	(81)

一、感观品质 .....	(81)
二、理化指标 .....	(81)
第三节 检验规则 .....	(81)
一、组批 .....	(81)
二、抽样 .....	(81)
三、交收(出厂)检验 .....	(82)
四、型式检验 .....	(82)
五、判定规则 .....	(82)
第四节 最佳选购 .....	(82)
第五节 产品认证 .....	(83)
一、安吉县认证情况 .....	(83)
二、无公害食品茶叶认证 .....	(83)
三、绿色食品茶叶认证 .....	(85)
四、有机茶认证 .....	(86)
第十四章 包装贮藏 .....	(90)
第一节 品质变化的环境条件 .....	(90)
第二节 保鲜技术 .....	(91)
第三节 茶叶贮藏 .....	(92)
一、小包装茶贮藏保鲜 .....	(92)
二、大包装茶贮藏保鲜 .....	(94)
三、家庭用茶贮藏保鲜 .....	(95)
第四节 包装常用计算 .....	(95)
第十五章 行业管理 .....	(97)
第一节 标准化管理 .....	(97)
第二节 行业协会 .....	(98)
第三节 商标管理 .....	(99)
一、母子商标 .....	(100)
二、原产地域产品 .....	(100)
三、地理标志商标 .....	(101)
第四节 组织协调 .....	(101)
第十六章 产业发展 .....	(103)
第一节 产业规模 .....	(104)



一、产业概况 .....	(104)
二、企业情况 .....	(106)
三、专业合作社 .....	(108)
四、茶乡茶馆 .....	(109)
第二节 产业效益 .....	(112)
第三节 产业政策 .....	(113)
第四节 产业影响 .....	(114)
<b>第十七章 市场营销</b> .....	(116)
第一节 交易市场 .....	(116)
第二节 产品营销 .....	(117)
第三节 出口外贸 .....	(118)
一、茶业出口现状 .....	(118)
二、茶叶出口条件 .....	(118)
三、出口标准程序 .....	(119)
四、散装出口和小包装出口 .....	(120)
五、农药残留标准 .....	(121)
六、茶叶标签规定 .....	(121)
七、关税优惠制度 .....	(122)
八、有机国际认证 .....	(122)
第四节 电子商务 .....	(122)
一、发展前景 .....	(123)
二、模式介绍 .....	(123)
三、平台建设 .....	(124)
四、规划方向 .....	(126)
第五节 人力资源 .....	(128)
<b>第十八章 品牌建设</b> .....	(129)
第一节 品牌价值 .....	(129)
第二节 品牌荣誉 .....	(129)
第三节 品牌活动 .....	(130)
<b>第十九章 科技创新</b> .....	(133)
第一节 专利申请 .....	(133)
第二节 “大数据”运营 .....	(135)

---

第三节 物流网技术 .....	(136)
第四节 精深加工 .....	(138)
第五节 衍生产品 .....	(138)
<b>第二十章 茶事风情 .....</b>	<b>(141)</b>
第一节 茶人茶事 .....	(141)
第二节 传统茶俗 .....	(148)
一、岁时茶俗 .....	(148)
二、茶与婚姻 .....	(149)
三、祭祀茶俗 .....	(150)
四、客来敬茶 .....	(150)
第三节 品茶论道 .....	(151)
一、用水 .....	(151)
二、茶艺 .....	(153)
三、茶服 .....	(154)
四、茶具 .....	(155)
第四节 文化设施 .....	(157)
附录 .....	(159)
主要参考文献 .....	(164)
后记 .....	(165)

# 第一章 茶史探源

## 第一节 第一贡茶

中国历代王朝中唯一一位既热爱茶又亲自写茶书的皇帝是宋代徽宗皇帝赵佶（图1-1）。宋徽宗赵佶（公元1082—1135年）酷爱饮茶，精于茶道，善于点茶，与安吉颇有渊源，于宋崇宁二年（公元1103年）年二月，从蔡京言，在安吉设置皇家茶场，至此，安吉茶产业得以发展。在北宋大观年间，宋徽宗赵佶著有一部《茶论》，后人称之为《大观茶论》。该书有序、地产、天时、采择、蒸压、制造、鉴辨、白茶、罗碾、盏、筩、瓶、勺、水、点、味、香、色、藏焙、品名、外焙等21节。“白茶”是其中的一节，现将这一节内容抄录如下。



图1-1 宋徽宗

“白茶自为一种，与常茶<sup>①</sup>不同，其条敷阐<sup>②</sup>，其叶莹薄<sup>③</sup>。崖林之间偶然生出，盖非人力所可致，正焙<sup>④</sup>之有者不过四五家，生者不过一两株，所造止于二三铤<sup>⑤</sup>而已。芽英<sup>⑥</sup>不多，尤难蒸焙<sup>⑦</sup>。汤火<sup>⑧</sup>一失，则已变而为常