

# 一杯桂花红茶背后的产业融合新思路

——市农科院科技助力乡村振兴系列报道一

●全媒体记者 周萱

茶叶之乡，桂花之乡。

说起咸宁，总是绕不开这两张名片。

每年春季，咸宁的茶园里茶香四溢，鲜嫩芽叶制成的名优绿茶，滋味鲜爽，远近闻名。

而到了秋季，大街小巷桂香弥漫，金灿灿的桂花吸引来无数游人，也为花农带来好收成。

茶叶和桂花，一直以来似乎并无交集。可有一群人却借助科技的力量，让二者完美融合，也为两个产业找到了融合发展的路径。



## ■桂花+茶叶，能碰撞出什么火花？

2018年秋，正是桂花飘香的时节，咸宁市农科院茶叶研究所接到市科技局、咸宁市桂花产业联盟安排的一个新课题——研发一种桂花茶。

茶叶和桂花，一个清新一个馥郁，一个是明前娇嫩的芽，一个是金秋盛放的花，二者如何融合？

“市面上的花茶以茉莉花比较多见，桂花茶很少见到，制售的桂花茶很多品质一般。”茶叶所所长程繁杨认为，桂花茶难做的原因主要有三：

一是香型不合。以前市面上偶尔见到的桂花绿茶，桂花属于甜香型，而绿茶多是清香型，不论香气口感，都不是那么搭调。

二是留香太短。桂花娇嫩细小，其香气在常温下就很容易挥发氧化，难以留香。传统花茶多采用窨制方法，工艺繁琐，配花量大，时间长。窨制的花茶，香味浮于茶汤表面，容易消散。

三是季节性强。桂花花期仅有秋季一段时间，如果新鲜采摘的桂花不能及时制成花茶，无疑会浪费原料。

难道桂花真的不能与茶叶完美结合吗？程繁杨的心里有一个想法——试一试红茶。

“我研究的专长之一就是红茶，所以第一个想到了做桂花红茶。和绿茶不一样，红茶的特性倒是能够与桂花契合。”程繁杨说，红茶比绿茶耐贮存，滋味鲜爽醇厚，桂花的香气与红茶本身的香气比较协调，桂花红茶应该是一个研究的新方向。

他带着茶叶所的马梦君、郭志明、余子铭组成团队，在金桂飘香的时节，开启了研发桂花红茶的课题。

## ■一次次实验，终于让红茶融合了桂香

桂花红茶在咸宁以前是没有人做过的。

既然想明白了用桂花做茶的困难之处，接下来就是要想办法各个击破。几个茶学专业的科研人员，开始一头扎进课题里。

经过前期理论分析和实验，研发团队一致认为，在红茶制作的揉捻环节加入桂花，应该是正确的方向。

“我们在红茶制作的不同环节，都尝试加入鲜桂花，事实也证明我们的想法时正确的，揉捻环节添加桂花，做出来的红茶香气、滋味最好。”团队成员马梦君说，虽然确定了添加桂花的时间，但加的比例多少？温度控制在什么范围？用哪个品种的茶叶更好等等，都需要一次又一次的试验。

## ■两大特色产业结合，实现1+1>2效应

一个科研项目的开花结果，最终需要落实在转化推广上。

程繁杨说，之所以接下这个项目，主要是希望通过项目的实施，带动两个产业的融合发展。

他说，咸宁是湖北省四大优势茶区之一，拥有全国92%的古桂资源，桂花品质全国第一。但咸宁桂花资源的利用度并不高，桂农打下的桂花主要按鲜桂花、干桂花收购，缺乏再加工，经济价值不高。

而开发中高端桂花红茶新产品，对促进咸宁市“桂花”“茶叶”两大农林支柱产业的发展意义重大，也符合当下人们对健康养生的消费需求，可为提高茶农和桂农收入、产业扶贫、茶产业和桂花产业高质量发展提供科技支撑。

在程繁杨和研发团队看来，桂花红茶有着较好的市场前景和优势：

“那段时间，每天早上从花农手中收到鲜桂花后，我们就立刻投入实验。有时候在实验室一呆就是通宵达旦。”郭志明和余子铭说，为了高效完成实验，团队通常会一大早赶到官埠桥镇的逸思园茶叶基地，那里有鲜叶原料，制茶设备更丰富，做起实验更方便。制茶工序复杂，原料来了就要赶紧做，因此半夜起来做实验也是常有的事。

经过一周多反复实验，研发团队精选了5、6个茶叶品种做出了第一批桂花红茶。怀着期待的心情，程繁杨和研发团队试着冲泡了桂花红茶，对实验结果比较满意。茶叶取出时便可闻到自然柔和的桂花香气，随着沸水冲泡，香味更加馥郁，冲泡出的茶汤色

泽红亮，含一口茶汤，花香盈满口鼻，久久不散，冲泡十余次还有余香。

“我们选的茶叶品种各有特色，比如福鼎大白制出的茶叶外形美，滋味偏淡，加入桂花后口感更加丰富，还有主推良种鄂茶一号，冲泡不适当的情况下，茶汤会有一点涩，而桂花富含多糖，二者正好互补。”程繁杨说，桂花与红茶的结合，既相互弥补不足，又能相得益彰。二者都有保健养胃的功效。考虑到形成产业以后，原料的贮存问题，团队还实验了鲜桂花在冷冻贮存之后，制作桂花红茶的效果，初步结果也很令人满意。

目前，研发团队已经申请了专利报告《一种桂花红茶及其制备方法》，已经进入实审阶段。

首先促进了桂花资源的利用。20万公斤桂花可以制作50万斤花茶，每斤花茶可增值200元，桂花红茶的价格远远高于干桂花制售的价格。

其次有利于茶叶产品结构调整。

红茶是世界上消费量最大的茶类，相较于绿茶贮存的时间更长。而制作桂花红茶，作为差异化产品，还赋予了红茶“第二次生命”。

项目今后可以与村镇、企业深度融合，助力乡村振兴和产业发展。

更重要的是，桂花红茶将咸宁两个特色产业结合，将打造出一个极具地方特色的新名片。

目前，茶叶研究所已经与通城九井峰茶业、田野集团等合作，提供茶园管理、制茶技术指导等服务。

桂花红茶的研发成果，得到了专业人士和饮茶爱好者的广泛认可。制

作试销售的茶叶很快被抢购一空。湖北省茶叶首席专家龚自明研究员在指导实验和品饮后，对桂花红茶给予了很高评价。华中农业大学黄友谊教授，专门向友人和客商推介桂花红茶。前不久，一位江西的茶商特地来咸宁，找到茶叶研究所，希望能够将自己的红茶代加工成桂花红茶。

目前，桂花红茶的研究实验还在继续不断地进行，桂花红茶标准化加工工艺研发、鲜花筛选及保鲜技术研究、茶树品种筛选、标准化加工工艺、开展桂花红茶加工工艺示范推广等，都需要一一完成。

“我希望，以后能像‘世界茉莉花和茉莉花茶生产中心’广西横县一样，把咸宁打造成桂花红茶的生产、加工中心，让全国各地的茶商都到咸宁来加工桂花红茶。”程繁杨说。




**芽旗香**

**有机、有味、有健康**

地址：温泉贺胜路168号 电话：0715-8122256



咸宁市农业科学院 | 联合  
香城都市报报社 | 主办