

茶业观点

5位院士讲“茶经”

本报记者 徐金玉

近日,由中国茶叶学会、中国农业科学院茶叶研究所联合主办的“茶文化、茶产业、茶科技”统筹发展暨“十四五”发展战略研讨会在浙江天台召开。会上齐聚了陈宗懋、王汉中、张福锁、赵春江、刘仲华等5位院士,他们共同探讨“十四五”茶发展,为现场嘉宾上了一堂重量级的高端茶课。

“绿色”的科技防控

当中国工程院院士、中国农业科学院茶叶研究所研究员陈宗懋走上讲台时,现场的掌声持续了近1分钟。作为茶行业的首位院士,陈宗懋事茶已60余年,如今88岁高龄的他,依然奔波在各个茶区,为产业发展指点迷津。

别看他此时已是满头银发,声音却是洪亮有力,繁杂的科研数据就像刻在了脑海里,提及茶科研,似有释放不完的精力。

现场聆听这场讲演的观众甚至会有种错觉:如果陈宗懋最熟悉的是茶,第二可能就是虫了。灰尺蠖、茶尺蠖、茶毛虫、叶蛾、茶谷蛾、茶蚕、小绿叶蝉等,他谈及这些虫的特性时,真是如数家珍。

与虫打交道,是为了更好地进行绿色防控,这也是陈宗懋几十年来关注的保证茶叶质量安全的关键点。这些年来,他们取得的成绩显著,科技创新的步伐从未停止。

这不,现场他就介绍了一种不断迭代升级的新方法:通过植物挥发物,利用嗅觉和味觉,来进行害虫防治。

“浙江省有一种虫叫茶天牛,这个虫的危害性很大。它喜欢钻进树干里,啃食掏空茶芯。我们观察那些受害的茶树,各个都有大大小小的窟窿。为了防治茶天牛,我们历经大量实验,最终研制出了一种又环保、又绿色、又便捷的诱杀剂。”陈宗懋一列出其中的几种物料,观众们便深以为然。

“一是糖醋酒液,价格低廉易得;二是蜂蜜水,有甜味;再者是茶树释放的化合物。以诱杀剂为基础制成诱捕器,每个诱捕器的平均诱虫量能达到60头/7天。”陈宗懋笑着说,浙江的御茶村茶场利用挥发物配置的诱杀剂,在400亩受害茶园对茶天牛进行诱杀。连续三年分别诱集到3万、5万和13万头成虫。

“害虫防治只是产前的其中一环。



“茶文化、茶产业、茶科技”统筹发展暨“十四五”发展战略研讨会召开

要提升中国茶叶质量安全,不只要在产前通过大量推广绿色防控技术,在源头减少化学农药使用,还要在产中推动加工燃料清洁化改革,使用电能替代传统燃料,产后加快茶叶产品包装物升级换代和清洁化,减少污染源。”在演讲结尾,陈宗懋语重心长地说,茶产业要高度重视茶叶质量安全与绿色防控,就要在产前-产中-产后建立茶叶全产业链质量安全管控体系,提升中国茶叶质量安全。

突破思维的牢笼

茶产业要发展,茶科技要创新,谈及这个话题,中国工程院院士王汉中先讲起了一则小白鼠的故事。

“大概十五六年前,我在油料所工作的时候,受邀去看一位专家养的小白鼠。这些实验小鼠个头只有大拇指那么大,被关在一个几平方厘米的小笼子里。为了活命,它们围着笼子四壁不停地匀速打转。”王汉中颇为好奇,把它们放出来以后会怎么样。于是,他们将小白鼠放到桌面上,没想到,它在开阔自由的范围内,依然以笼子半径为活动范围,匀速继续打圈。

“我看了以后很吃惊,后来了解得知,小白鼠在被关4个月以后,就会形成这样僵化的思维定式。我把它称为‘小白鼠’现象。人类同样如此,换个说法,就是人类认知周期律。”王汉中说。当人们长期处于一种环境的设定以后,容易困在思维定式的牢笼。茶产业

同样如此,同样需要打破“小白鼠”式的束缚。

而要促进茶科技的提升,首先就要摆正定位,保持“四个面向”——面向世界科技前沿、面向经济主战场、面向国家重大需求、面向人民生命健康。第二点常常会被忽略,而如果不能与市场结合的茶科研,则会如空中楼阁无法落地。而所有茶科研的目标,最终都是要为人民生命健康服务。围绕这样的宗旨和主题,茶科技未来才能取得长足发展。

中国工程院院士、中国人工智能学会副理事长赵春江则把目光聚焦在茶产业劳动力短缺、人工成本偏高的问题上,他提出,智慧农业是未来农业发展方向,要通过信息技术促进“三茶”融合发展,利用智慧农业技术与设备促进传统茶业转变,实现高效发展。

针对新阶段新发展理念,中国工程院院士、中国农业大学资源环境与粮食安全研究中心主任张福锁则提出,绿色发展是重要的新发展理念,要从理念到行动树立好绿色发展理念,通过“政-产-学-研-用”五位一体方式推动绿色产业在县域落地。

打开健康的生活方式

“茶叶深加工终端产品在国内市场大发展的机会来了!”中国工程院院士、湖南农业大学教授刘仲华更多地将目光放在了市场产品的科技突破上。他介绍,过去,我国茶叶深加工的

提取物产品,主要是作为美国、日本、欧洲发达国家的健康产品原料。现在,随着我国国力的强大、民族品牌的崛起,国民对健康的诉求和对健康产品方便、高雅、时尚的要求,让茶叶深加工的发展有了无限可能。在未来,人们完全可以用茶叶玩转24小时健康生活。

“茶有三大核心健康属性:延缓衰老、调节糖脂代谢、调节免疫力,茶叶的健康属性,可以通过深加工产业得到深度演绎和延伸,并能够更具针对性地带动市场效益。我们把茶叶深加工终端产品做到极致,就是把茶叶原料1块钱通过深加工的两次升级变成最后的80-100元,这样,中国茶叶的规模和效益成倍式成长才有机会。”刘仲华算了一笔账,目前,我国利用25万吨左右的中低档茶,约25亿元人民币的原茶价值,打造了1500亿左右的茶叶深加工产业。“如果我们持续创新,再增加深加工利用茶叶25万吨,中国茶产业规模将再增加1500亿元以上,这样才是迭代式的发展,才是中国产业规模效益突破的发展趋势。”

刘仲华预测,茶叶活性成分的化妆品与个人护肤品将成为新的健康时尚,其将以一种身份“出圈”,成为时尚行业新宠。他进一步解读道:“茶多酚是水溶性物质,用它洗脸不仅可以清除油腻、清洁毛孔、消毒、杀菌,还可以抵御皮肤老化,减少紫外线对皮肤的伤害。茶多酚还可有效消除紫外线诱导的自由基生成,从而维护黑色素细胞的正常功能,抑制黑色素的形成。茶多酚的氧化产物(如茶黄素)也具有优异的抗辐射活性,甚至被称为天然紫外线‘滤光片’。”

不仅如此,刘仲华认为,在未来茶的功能休闲食品将备受年轻人青睐,不同茶类功能成分将会得到科学组配应用,茶叶功能成分在动物健康养殖领域将会有较大的应用空间。

为此,他建议,中国茶叶科技创新与突破,高等院校、科研院所、农业农村主导茶叶产业技术体系要协同创新,共同推进基础理论创新、技术创新、产品创新。“没有基础,走不深、走不远;没有技术的突破,产品不出来,理论研究成果不能够落地,产业竞争力不足。而茶叶是一个消耗品、生活必需品,最后以产品面向广大消费者,所以我们必须坚持多元化的产品创新,满足不同时期、不同背景的消费诉求。”刘仲华说。

茶人茶缘

一本黑茶书 一生家国情

庞玉生

十年前,我在孔夫子旧书网购得一本彭先泽先生的《安化黑茶》,这是一本写于20世纪40年代的书。书不厚,却十分珍贵,书里有一张“湖南省安化全县茶产地图”,可以让人清晰地看到当时安化茶叶产地的分布情况。而我之所以看重这本书,一因该书写作的年份,更因著者彭先泽的爱国之心和忧国之情。

1939年3月,彭先泽奉命来到湖南省茶叶管理处工作,9月,临危受命来到安化兼办茶砖事宜。他本是安化人,回到故乡应该感到高兴才是,但严峻的国内形势,容不得他做更多他想,日本人已经占领南昌,长沙会战也是一触即发,这些坏消息的传播速度,似乎比空气都快。

安化虽离长沙400多公里,但此时的大街上已是人心惶惶。彭先泽深知国家此时兴办茶砖厂的战略意义,一刻也不敢懈怠。就在筹办茶厂的过程中,他发现安化作为湖南产茶重地,竟没有一本可供参考的书籍可看。于是,他一边建茶厂,一边请教茶农,一边结合自身农学专业的知识进行紧锣密鼓地创作,一本《安化黑茶》的书稿,就在全民抗战的大背景下完成了。

有了这样一本书,即使没有回到那个年代,同样可以看到彭先泽创办茶厂的心路历程。全书十六章,从产地、种类、栽培、采摘、初制、贸易、运销,再到茶市利弊、茶谚、改进意见等事无巨细,可以说,这是一本关于安化黑茶的百科全书式的书,很难想象,它是在短时间之内写就。

望着眼前热气腾腾的黑茶,品饮着醇香四溢的滋味,我生出很多幸福美好的遐想——一本书,一个人,其实就是一个大时代的缩影和回响,里面的每一个字,每一个标点,都有着金属般的重量。

茶乡采风

安溪茶人都“好斗”

刘协宗



安溪茶人享受斗茶乐趣

说起茶赛,古人就兴“斗茶”,宋代时期尤为兴盛,元代赵孟頫就作《斗茶图》,效仿南宋刘松年的斗茶绘画,再现当时的情形。图中一人提壶斟茶,参与斗茶的三人潜心品鉴,有举盏啜饮者,有吮吸于舌边辨味者,有徐徐咽下再闻其香者。

斗茶的习俗流传兴旺,其中就有福建安溪的一份子。延续到清末民初,斗茶发展成安溪民间的、村寨的、官方的茶王赛,在一定范围内选出色、香、味、形综合最高分的茶,称为“茶王”。

改革开放40多年来,安溪茶产业能有今天的巨大成就,有多方面的因素,其中有一点我感受深刻,那就是:安溪茶人都“好斗”。

好斗,不是说安溪茶人勇猛蛮横,说的是安溪茶人喜欢斗茶。我记得,我们俗话说:铁观音的香是摇出来的,韵是炒出来的,质量是斗出来的。这句话说得真形象。

斗茶在安溪历史悠久,是安溪的特色民俗。现如今,安溪的斗茶形式和规模也不断发展。在我的认识中,安溪的斗茶经历这几个阶段:

单打独斗:

记得小时候,老家茶叶采制后,乡亲们简单的茶凳茶桌上,三五成群斗茶比茶,那时,斗茶用的还不是现在的白色盖碗,是用吃饭的大饭碗。斗茶的层次比较单一,要么茶农单独斗,要么茶商单独斗,大家自得其乐。

抱团团体斗:

这20年来,斗茶规模和影响越来越大,有政府组织的各级茶王赛,也有民间茶叶协会组织的斗茶。比如,安溪民间斗茶协会一开始只有5个人,短短一年就发展到600左右人,经常举办斗茶活动。随着微信等新技术的运用,斗茶拓展到网络上。我们的斗茶微信群发展到数千名成员,大家把斗茶视频传到微信群,互相观摩品评;或者组织线下的斗茶,互相交流学习。

一个盖碗斗天下:

斗茶这种形式,起初是在安溪境内斗,后来,随着安溪茶商遍布全国各地,斗茶也开始在全国各大中城市遍地开花。通过斗茶这种接地气的文化宣传方式,茶农可以互相学习,提高制茶技术;茶商学会搭配、审评好茶;消费者也学会如何泡饮铁观音、学会品鉴铁观音。一个盖碗斗天下,香满天下都是情。

我是茶农,也是茶商,更是好斗之人。这20年来,我身经百战,斗越勇,斗茶王,也斗茶孙,先后获得大大小小几百个奖项,斗茶斗出大师来。斗茶让我受益很多,学到很多东西,不断改进缺点,同时,我把所学的东西再传播给更多的茶农,帮助茶农提高制茶技术,增加茶叶收入。

斗茶,体现安溪人的拼搏精神,斗出安溪人的新境界。奋斗无止境,斗茶也是无止境,安溪铁观音的发展更是无止境。(作者系福建省安溪县级非物质文化遗产代表性项目乌龙茶(铁观音)制作技艺代表性传承人)

茶情速递

今年以来,茶饮行业问题频发,先是奶茶“快招”陷阱被曝光,之后蜜雪冰城被曝光存在篡改开封食材有效期、使用隔夜茶汤奶茶半成品等食品安全问题。随着新茶饮行业飞速发展,种种问题的出现让人们意识到,这一新兴产业亟待规范。

近日,新式茶饮行业首个产品标准——《茶类饮料系列团体标准》(以下简称《标准》)正式发布,标志着新式茶饮告别“非标”时代,进入规范发展的新阶段。

据主办方介绍,此次《标准》制定由新式茶饮品牌茶雪的茶牵头,中国农业科学院茶叶研究所、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江大学茶叶研究所、国家加工食品质量监督检验中心(福州)等单位的10余位专家学者共同完成。

《标准》制订共分为三个批次进行,第一批为新式茶饮产品类标准,第二批为产品制作工艺(方法)类标准,第三批为产品原料类标准。此次审定通过的为第一批,明确制定了现制奶茶、现制奶盖茶、现制水果茶、现制气泡茶和现制冷泡茶5类产品的范围、产品分类、制作过程安全卫生要求等。《标准》还细分了理化指标、微生物限量、污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量、食品添加剂等要求,对新式茶饮的品质做出了细致严格的规范。

以人气最高的现制水果茶和现制奶茶为例,《标准》中根据添加的水果或水果加工制品不同将现制水果茶细分为“鲜果水果茶”“综合水果茶”“果制品水果茶”3类,并做出了“茶多酚≥200(mg/kg)”的要求。而现制奶茶则根据饮品中蛋白质的来源不同被细分为“含乳奶茶”“植物蛋白奶茶”“奶味奶茶”“复合奶茶”4类,除了对茶多酚做出要求外,还要求“蛋白质≥1.0(g/100g)”。

海峡两岸茶业交流协会常务副会长陈瑞曾表示:“如今,新式茶饮以更时尚、新颖的形式受到广大年轻人的青睐和追捧,是传统茶饮方式的延伸和创新,也让中国茶有了更为广阔的发展前景和扩展空间,而行业标准的制定成为促进行业健康、长远发展的重中之重。”

对于目前茶饮市场出现的种种问题,北京看懂研究院研究员王亦坤表示,行业标准的出台是行业赛道从成长到成熟的标志。当前,茶饮市场竞争格局明朗,行业门槛建立,行业头部企业已经形成。(王小月)

茶疑解惑

茶界再添“茶道师”

本报记者 徐金玉

一直以来,茶界培训热潮如火如荼,但在2020年迎来大变动:茶艺师、评茶员退出国家职业资格目录。业界普遍认为,这是对职业资格制度问题的回应,也是将主动权交还给社会,并为未来新职业的诞生提供可能。

近日,茶道师职业培训启动仪式在北京东方仙玛企业园区举办,茶道师这个新职业横空出世。

“茶道师是指能够通过感官分辨茶叶品质,熟练掌握不同茶类冲泡技术,对茶文化进行讲解、宣传的人员。”作为此次培训的教研负责人,《中华大典·茶叶分典》常务副主编、人社部《茶艺师》教材主编汪刘峰介绍:“其实早在茶艺师这个职业申报时,茶界已经提出了茶道师的概念,但最后人社部选定了茶艺师。现在人社部在做新职业新岗位培训计划,我们就重新开发了这个职业。”

茶道师与茶艺师,一字之差,内涵存在明显差异。茶艺师是指在茶艺馆、茶室、宾馆等场所专职从事茶艺艺术服务的人员,注重的是服务和泡茶技艺,而茶道师则更注重茶文化讲解和宣传工作。

“茶道师培训旨在提高茶业从业人员的整体素质,促进茶道师的专业化,通过教育培训建立全国茶道师人才数据库,形成与完善考核体系,并最终实现‘专业化、规范化、职业化’的总体目标。”汪刘峰说。

“相较于茶界原有的市场培训,这次茶道师职业培训的考核设计有很多可取之处。”中国农业出版社原编审穆祥桐坦言,在过去,茶艺师、评茶员等职业资格培训曾暴露过不少问题。比如“滥发证”,许多学员只为得到一本证书去就业,并不重视理论知识的学习和茶艺技能的练习,许多培训机构也为实现经济效益,帮助学员“走捷径”拿到证书了事,这也造成现在很多情况下证书“含金量”的降低。

“而茶道师职业的审定,从最开始的标准、

新式茶饮告别「非标」