

千年闽茶出海忙

■ 邵晓安 庞梦霞 吴剑锋 周义

“开茶咯——”

春和景明，草木繁盛。在闽北武夷山，随着一声声嘹亮的“喊山”划破天际，沉睡了一个冬天的茶山再次被唤醒。

茶商龚雅玲趁着天气晴好，一早就带着茶工上山采摘。她在武夷山星村镇的 400 亩茶园，这一季春茶能产毛茶 4 万多斤。它们将被制成有机红茶和岩茶，销往美国等地市场。

茶香弥漫的“一带一路”，产业合作、人文交流、民心沟通愈发活络、通畅。茶叶，这片神奇的东方树叶，正在“一带一路”建设中书写时代新篇。

多彩闽茶热销海外

在武夷山下梅村，一个由茶叶、竹筏、浪花及半个地球仪状的基座组成的雕塑在阳光下熠熠生辉。这个小村庄，正是 300 多年前“万里茶道”起点。

福建是我国主要产茶区之一，全省 300 多万亩茶园盛产红白绿青多种茶类，历史上曾以外销蜚声中外。

茶路繁盛时，武夷山的茶叶从下梅村码头出发，一路穿越亚欧大陆，抵达俄罗斯恰克图。而在更早之前，闽茶便已从泉州等地港口出发，沿着“海上丝绸之路”走向世界。

如今，千年闽茶正重焕风采。福建省商务厅副厅长钟木达介绍说，近年来，福建大力推动做大做强做优茶叶出口，多彩闽茶在“一带一路”沿线国家和地区市场不断拓宽。

据统计，2022 年，福建全省茶叶出口金额超 35 亿元，同比增长 6.9%，品牌化、高端化初现端倪。

泉州安溪是乌龙名品铁观音之乡，也是茶叶出口大县。2022 年，全县茶叶出口近 1.5 万吨，销往全球 65 个国家和地区。

该县龙涓内杜茶叶专业合作社联合社在

春茶季已经收到来自东南亚的订单约 500 万元，比去年同期增长超两成。联合社理事长陈敬敏说，他们的茶叶现在“原料茶变为成品茶”“大宗货变为精加工”“从产品出口到品牌出口”。

参加国际展会、开设专卖店、进行品牌巡展，近年来越来越多的福建茶叶品牌沿着“一带一路”走出国门。

“在法国巴黎米其林三星餐厅的菜单中，一杯我们的茉莉花茶售价 28 欧元，我们还成功进驻巴黎的奢侈品专卖店。”福建春伦集团有限公司董事长傅天龙介绍说，福州是茉莉花茶的发源地，带着“冰糖甜”的福州茉莉花茶大步进入欧洲的时尚之都。

如今，这家企业在法国的年销售额已达 5000 万元左右。他们还计划以法国为中心，向欧洲其他国家辐射发展。

“我们将持续深化‘闽茶海丝行’活动，发挥闽茶文化推广中心作用，支持重点茶叶龙头企业在国外设立闽茶品牌旗舰店，拓展海外市场，参与国际竞争，畅通闽茶外销渠道。”福建省农业农村厅相关负责人表示。

中国元素“圈粉”世界

近年来，伴随片片茶叶漂洋过海的，还有浓浓的中国风、中国韵。

“我们带了百来个样品做展示，结果都被买光了。”今年 2 月份在马来西亚雪兰莪州的“中国白·德化瓷”专题展会上，福建省德化金马车陶瓷有限公司的中国风陶瓷茶具大受欢迎，这让公司艺术总监徐建勇对中国元素出海充满信心。

“回国后，我们又设计了‘熊猫杯’系列产品，准备推向马来西亚、新加坡等国市场。”徐建勇说。

向海而生的福建，有 1600 万侨亲身居海外。近年来，“以侨为桥”，闽茶推广不断走向“一带一路”沿线国家和地区，有效提升了中国

茶文化在海外的知名度。

2022 年 5 月，一个面向海外的公益性文化交流平台——“福茶驿站”启动授牌。截至今年 2 月，福建省侨联已授牌海外 23 个国家和地区 25 个侨社团和文化类场所设立为首批“福茶驿站”，推动中国茶融进海外家庭、餐厅、会馆、社(街)区。

“我们将于近期继续授牌 15 个，加强并进一步拓展‘福茶驿站’布点，携手‘福茶驿站’海外特约合作单位和茶企业合作单位，共同把‘福茶驿站’打造成为助力福茶国际交流合作的新亮点、新平台。”福建省侨联主席陈式海表示。

走出去的茶文化也吸引越来越多的海外“茶粉”来到中国万里寻茶。

和记者匆匆一个照面，伊薇特(Yvette)便又一头扎进了茶山之中。三年前到武夷山的一次旅行，给这个迪拜姑娘的心里种下了一颗种子。

伊薇特说，她要在武夷山生活一个月时间，深入体验如何采茶制茶，学习不同茶具的使用方法。

秀美的武夷山水、浓郁的岩茶岩韵，让伊薇特领略到了中国传统的生活美学。“这里人人都乐于分享自己对茶的感悟。我听鸟儿唱歌，呼吸新鲜空气，心灵和精神得到滋养，感觉自己重新与自然连接。”

茶味、茶道、茶韵，传承千年的中国茶文化正在海外不断“涨粉”。

波兰茶友在波兰创立茶文化节，并邀请音乐家到现场表演；巴西茶友给自己获赠的茶叶制作宣传海报，向身边人推荐分享；美国茶友甚至开发了专门的泡茶 APP，海外茶友只要输入茶叶名称，系统便会提示如何进行冲泡，还能形成“喝茶报告”，该 APP 目前已经覆盖 10 多种语言，拥有 1 万多名用户……

以茶为“媒”互利共赢



在安溪县虎邱镇一座海拔 955 米的山头，云雾中，空气湿润而清新。占地 1000 多亩的高建发茶庄园里，除了 800 多亩生态茶园，还有可供几十名访客品茗休憩的建筑。庄园还打造了一整条制茶生产线，入住者可深度感受采茶乐趣，体验制茶工艺。

这是一次“茶与酒”的互鉴：通过近年来与法国、意大利部分葡萄酒产区的多次互访，安溪把欧洲葡萄酒庄园的管理模式引入茶园管理，目前全县已经建立了类似的茶庄园 39 座，成为安溪茶产业高质量发展的重要推动力。

互鉴助推互利，合作实现共赢。茶在“一带一路”很多国家和地区都有种植，也是不少沿线百姓的重要收入来源。福建茶人从“一带一路”沿线取经、学习，也持续开展人才培养、技术培训等方面的援外合作，为沿线发展中国家产业升级、群众富裕提供助力。

突出教育兴茶，从 2009 年至 2022 年末，茶叶特色学校漳州科技学院已成功承办 35 期国家援外培训项目，共有来自 55 个国家的上千人到校研修培训。

聚焦介绍农业产业化经验，作为南南合作

基地的春伦茉莉花文创园，每年接待六七千名发展中国国家培训考察人员。

茶，也成为“一带一路”民心相通、互利共赢的媒介和桥梁。

4 月 12 日，18 名来自哥斯达黎加的华人华侨专程到福州追寻茉莉茶味。在展示完茉莉花茶的非遗制作技艺后，侨亲们还和现场的工作人员共同喊起了福州特色的喝彩——主人唱一句赞美词，客人和一个“好”，现场气氛十分热烈。

一片叶、一朵花、一段喝彩词，便瞬间拉近了彼此的距离。

中美洲的哥斯达黎加是一个咖啡的国度，许多人家房前屋后都会种植咖啡树。绽放的咖啡花不仅与盛开的茉莉花一样洁白，而且有淡淡的茉莉花香。

“我们要把中国的茉莉花茶推广到哥斯达黎加，把哥斯达黎加的咖啡推广到中国。”看到“只闻花香不见花”的茉莉花茶，哥斯达黎加中国和平统一促进会常务副会长古志宏说道，他们期待一场茶与咖啡的奇妙融合。

(据新华社)



酒祖杜康·癸卯年黄帝故里拜祖大典 供奉用酒灌装仪式圆满礼成

■ 本报记者 李代广

4 月 18 日上午，在一年一度的“黄帝故里拜祖大典”即将到来之际，酒祖杜康·癸卯年黄帝故里拜祖大典供奉用酒灌装仪式，在河南郑州简约而庄重地举行。

以樽盛酒供奉黄帝是拜祖大典的一项重要环节，今年经过层层严格选拔，杜康控股高端白酒——酒祖杜康小封坛荣膺黄帝故里拜祖大典供奉用酒。

郑州市政协办公厅三级调研员刘言平、拜祖大典办公室后勤保障处处长王铖，拜祖大典办公室综合协调组副组长蔡明伟，河南省豫酒振兴领导小组办公室综合组组长孙峰，河南省黄帝故里基金会理事长白东升，河南省酒业协会副会长、总工程师赵书民，杜康控股高管团队、杜康员工代表及来自河南日报、凤凰网、企业家日报等主流媒体嘉宾参加了仪式。

杜康控股副总经理肖志雄在仪式上致辞。

他表示，黄帝故里拜祖大典是全球华人虔诚感念中华人文始祖黄帝的神圣仪式。今天，酒祖杜康美酒灌入敬拜人文始祖黄帝的龙樽，作为炎黄子孙、杜康传人，我们感到无比自豪。

近年来，杜康控股在河南省委省政府及社会各界的关心和支持下，砥砺前行，以实际行动引领着豫酒复兴。

仪式现场，刘言平向杜康控股副总经理武小岭颁发了癸卯年黄帝故里拜祖大典供奉用酒证书。

随后九位嘉宾手持杜康美酒，在现场所有来宾的见证下，将香舌优雅、陈香怡人的酒祖杜康小封坛缓缓灌入敬拜人文始祖黄帝的龙樽。

此次酒祖杜康小封坛再次入选供奉用酒，体现了杜康控股强烈的社会责任感和民族文化情怀，杜康亦会以此为契机，秉承祖志，奋发图强，将五千年酒祖文化发扬光大，早日实现“复兴杜康 为国争光”的伟大使命。

生产流通中食物损耗调查

■ 蒋成 潘德鑫

超量使用种子、收割时大量粮食颗粒掉落或破碎、果蔬运输中大量腐烂……

农业农村部食物与营养发展研究所近期一项研究揭示，每年我国蔬菜、水果、水产品、粮食、肉类、奶类、蛋类七大类食物按重量加权平均损耗和浪费率合计 22.7%，约 4.6 亿吨，其中生产流通环节食物损耗 3 亿吨。记者调查发现，生产环节播种粗放、采收不精，储运环节冷链不完善是造成食物损耗的主要原因。

播种粗放，采收不精

根据联合国粮农组织的定义，食物损耗是指食物在生产、收获后处理、贮藏、加工、流通等环节由于人为、技术、设备等因素造成的食物损失，不包括在消费端的食物浪费。

记者在田间地头调研发现，有的地方生产环节播种粗放、采收不精、管理打折，粮食损耗率较高。

在播种环节，一些小麦产区仍是“广种薄收”模式。由于播种技术、种植观念等不同，用种量参差不齐。天津市农业农村委二级巡视员胡伟通过研究发现，正常用种量在 30 至 50 斤，有的农户播种粗放，每亩播种量高达 100 斤。

到了收割时节，麦籽被收割机上的鼓风机吹落田里的现象比较普遍，收割机割台高速碰撞穗头也会导致掉粒损耗和籽粒破碎。这种情况容易让小麦发生霉变，影响后期储存。

一些水稻产区的农户反映，收割机作业

过程中稻穗末端稻谷脱落、清选工序中籽粒不能及时分离等情况，都会产生相当数量的稻谷损耗。

农业农村部食物与营养发展研究所动物食物与营养政策中心主任、研究员程广燕研究发现，机械收割粮食环节损耗率最低可以控制在 1.9%，但个别地区玉米机收总损耗率高达 10%。

贵州省威宁彝族回族苗族自治县马铃薯种植大户管绍刚说，使用机械收获马铃薯的损耗率为 5% 左右、人工采收损耗率为 15%。

存储运输损耗不小

记者调研发现，由于设备保障、专业知识不足，在储运环节中，蔬菜、水果、粮食等损耗量不小。其中，水果、绿叶菜等损耗达到惊人的地步。

有的粮食企业储粮设施陈旧老化，通风、温控等设施配备不足，发霉和虫蛀时有发生。2020 年以来，随着粮食价格预期上涨，一些种粮大户惜售心理变强，但其储粮设施简陋，有的甚至无法及时烘干，损耗较高。

一些农户缺乏储存专业知识，果蔬产后储存环境温度、湿度把握不当。贵州蔬菜种植户李珍文说，一些小型果蔬基地，多种蔬菜、水果混合储存现象普遍，已损坏的果蔬产生乙烯会加剧其他果蔬成熟和衰老。

数据显示，果蔬生产及产后处理损耗最低可以控制在 9.2%，最高则超过 25%。

程广燕说，我国果蔬损耗率高与冷链化程度较低密切相关，大部分果蔬运输处于“裸奔”状态。据了解，发达国家冷链运输普遍在 80% 以上，我国目前仅为约 30%。

如何减少损耗？

农业农村部食物与营养发展研究所提供的数据显示，我国七大类食物减损空间有五成左右，若挽回一半的损耗和浪费，可每年节约 2.3 亿吨食物，能满足 1.9 亿人 1 年的营养需求。

受访专家和基层干群建议，通过加强冷链建设、构建全产业链食物减损标准体系等减少食物损耗。

普定县农业农村局蔬菜站站长邓飘建议，从“最先一公里”和“最后一公里”着手，加大预冷、贮藏、保鲜等农产品冷链物流设施建设投入，增加冷藏车购置使用，尤其是便于城市穿梭的小型冷藏车，保障冷链运输，完善生鲜食物终端配送机制。

近年来，我国大规模开展高标准农田建设，提高全程机械化水平和作业标准化程度，推进产地冷藏保鲜设施建设，加强粮食仓储和流通设施建设，有效减少农产品的产后损失。

记者在非黄种植大县贵州普定县看到，为了减损，该县在非黄基地建立清洗、整理、分级、包装、预冷一体的非黄采后商品化处理配套设施。邓飘说：“目前，全县非黄商品化处理配套设施齐全，非黄全产业链损耗降低了 50% 以上。”

业内专家建议，加快构建全产业链食物减损标准体系，推动先进技术、工艺、设备等及时应用于食物减损实践。如一些山区因地形原因不能使用大型机械采收，可研发适用于不同地形、不同品种的高精度农业收割机械，同时开展农民技术培训，提高作业的规范性和精准性。

(据新华社)

