

中国茶有可能成就一个民族的骄傲

■ 王庆

从 2000 到 2012 年的整整 12 年间,中国茶叶产量连续以 8% 以上的幅度增长,去年统计的结果是 158 万吨,而世界茶叶的总产量是 370 万吨左右,这就完全表明,我国的茶叶产量是全球 54 个产茶国中最高的;中国的茶园总面积是 3300 万亩,约占全球茶园总面积的 67%,位居世界第一,其中已开采面积超过 2500 万亩;2011 年,中国茶叶的出口量是 30 万吨,位居世界第二,这还是经历了一些不利天气的结果。总结起来,中国是当之无愧的世界茶叶第一大国和第一生产国,其茶叶种类的丰富、茶叶历史的悠久、从业人员的广泛,稳冠全球。

中国茶要走出去,首先要解决标准问题。目前的现状是有几套标准互相参照并依托,因为过去我们实行的是计划经济,用的是国标、部标这些广义的农产品类标准,而缺乏更具具体清晰且有公信力的行业标准。茶农也好、茶生产企业也好、消费者也好,无法对茶进行公平、准确的考量。我们协会就想从这方面入手,将来推出一个行业标准,最终成为国际公认的通行标准。至于前期的准备工作,我们已经在国际茶叶组织的支持下,编写出了《中国茶产业可持续发展指南》,作为一个推荐性的标准传达给我们的会员单位。将来,我们还会在这方面做更多更细致深入的工作,让大家的关心和关注,成为推动中国茶产业标准化的深层力量。

我们要培育中国的品牌企业,要用各种形式在各种场合推荐我们的企业,比如说各种展会,还有国内外的各种茶事活动,既要引进来国际上的权威组织、采购商对我们刮目相看,也要让我们的企业去国门之外走走,扩

大影响、开拓思路,抢占市场的先机。

中国目前所出口的数十万吨茶叶,都作为原料茶流入了国际市场。这种情况不正常,它说明了一个问题,那就是到目前为止,中国茶文化走出国门还不太成功。这有几方面的原因,但恐怕最重要的一点,是我们中国文化在茶叶这个农产品之外,所追求的一些文化意境和精神乐趣,西方人还不理解。国际上对茶叶通行的不过是理化指标,而我们还要加上感官审评,所谓的干看外形视评内质,让外国人接受起来有难度。怎么解决这个问题呢?我也在听外国茶叶组织的建议,他们希望有一些专门介绍中国茶叶的书籍在世界上推行,这个书的翻译一定要准确,要把中国地域名茶的概念讲清楚,还要归纳、整理出一套国际上可以通行的评判标准,让国外消费者能全面地认识中国名茶,了解茶是一种源远流长的文化。

我认识了一位来自俄罗斯的客人,这位客人不但爱喝中国茶,而且已经研究了 20 多年,每年还要来几趟北京马连道茶叶街,观察市场行情。后来,这位俄罗斯人用俄语写书来介绍中国茶叶,还办起了一个高端的茶文化会所,定期为会员举办一些了解中国茶、喝中国茶的沙龙,非常受欢迎。要知道,这些会员可都是俄罗斯的上流人士,他们对中国茶的热衷,正好可以在国外形成尊重中国文化、学习中国文化的时尚潮流,这就让中国茶的高端输出有了良好基础。俄罗斯总统普京喜好绿茶,俄罗斯驻华大使馆的高级参赞,必须定期向克里姆林宫捎去中国的名优绿茶。我们国家的茶文化还是在逐步输出的,随着中国国力的强盛,这样的现象势必会由个别发展为普遍。比较乐观地说,尽管前期还有一段路要走,但中国茶产业全面繁荣的春天已经不



远了。

目前中国茶叶的价格不是被高估,而是被严重低估了。不分茶种、时间,中国茶叶真正的全年均价在 39 元人民币左右,出口的价格每公斤才 2 美元,我们的消费者完全有能力消费大多数的名优茶,因为这些茶的市场价不过在每斤 100—150 元人民币左右,真正是价廉物美。随着国家整体 CPI 指数的上涨,茶叶生产的各项直接成本包括水、煤、电、气、采工、包装以及运输各方面,都在上涨,尤其是采工这一项,涨幅更是惊人。去年我们的名茶产地雇用一个采工,包食宿的价格是每天 100—120 元,到今年采明前茶时,就上涨到了每天 150 元,这项开支在部分省区,是全面上升了 40% 以上。所以对茶叶的价格走向,我们的消费者也要理性,学会辩证地看,如果一

个社会整体的生产成本在上升,那么相应的生活成本上升也是自然的。

我的两个女儿都是 90 后,她们不爱喝家里的茶,却很喜欢快餐店的速食茶饮料,我觉得这个现象很值得研究。我们国内有实力的茶企业和茶具企业,最好多开发一些适合下阶段社会主流人群消费的产品,因为社会在进步、文化也在升级,一味抱着几千年来的文化说事,并非明智之举。

目前国内各种茶饮料的销售增长非常快,到目前为止,每年都有超过 20% 的销售增长率,而且去年的总销售量超过 1000 万吨。我们的一些食品企业像康师傅,统一等,在这方面都有自己的当家品种,反而是最专业的茶企业过于低调。现在的茶饮料口感不错,但有一个最大的问题就是里面茶的成分太少,糖和各种添加剂过多,不利于身体健康。我们也调查过,这个现象正好是 20 年前的日本所经历的,但是发展到现在,日本所开发的茶饮料已经是功能型饮料,针对人身体的各种亚健康现象,推出专门的产品。像日本的大街小巷都摆着一种售茶机,常年出售的是一种又苦又浓的黑乌龙茶,却非常受日本女性的欢迎。为什么呢?因为这种茶饮料的降脂减肥效果非常好。试想一下,在我们这个全世界第一的人口大国,如果这个市场被启动起来,那么其带动的茶叶消耗量将非常可观。

中国的茶叶要做大、做强,还要走出去,一定要平衡好科技和文化这两翼的力量,要传承文化、发扬精华,还要实事求是,稳步前进。因为茶叶,它有可能只是一种饮品,但也有可能,成就一个民族的骄傲。

(作者系中国茶叶流通协会常务副会长、国家茶叶标准化技术委员会副主任委员)

陶星陶瓷荣获“安全生产标准化三级达标企业”称号

■ 通讯员 陈婧婧

近日,湖北省安全生产标准化评审专家组、远安县安监局相关负责人一行对陶星陶瓷安全生产工作进行全面考核。经过考评组资料审查、现场考评,陶星陶瓷公司荣获“安全生产标准化三级达标企业”称号。

考评组一行对陶星陶瓷公司安全生产标准化达标创建工作进行现场查看验收,通过听取汇报、查阅资料、现场抽查,对陶星陶瓷公司此项工作取得的成绩给予了

充分肯定,并现场宣布通过验收和评审,认定公司符合安全生产标准化三级企业达标标准。

近年来,陶星陶瓷公司始终坚持将安全生产作为企业重点工作,全力启动安全生产标准化管理,在公司内部成立了安全生产标准化工作领导小组,对公司重点部位安全工作进行责任分解,日常性、专业性、季节性的安全检查井然有序的进行,持续推进企业绩效评定,不断将企业安全生产工作提高到一个新的水平。

茶叶美食

制作品味家常茶肴

茶肴的特点在于利用茶特有的清香调味除腻,还可以通过茶中丰富的营养物质,增强菜肴的营养价值和食疗功能。

绿茶肉末豆腐

绿茶是一种非发酵茶,因其叶片及茶汤呈绿色而得名。绿茶茶叶嫩而香、口感好,适合烹制清新淡雅的菜肴,如绿茶肉末豆腐等,不仅能发挥出食物原本的味道,还能为菜肴增添茶的香气。绿茶肉末豆腐的烹制方法:肉末 100 克加调料后拌匀,香菇、笋适量切成丁,一起炒熟,晾凉后平铺在 400 克熟豆腐上,绿茶 3 克研成末撒于豆腐表面即成。此菜滋味爽口,且营养丰富。

红茶蒸鳊鱼

红茶是一种全发酵茶,做菜一般只取茶汤。红茶适用于口味重、色泽深的菜肴,可以去腥解腻,还具有一定的养胃作用。可用红茶烹调的菜肴有红茶蒸鳊鱼、红茶烧肉、红茶鸡丁、红茶牛肉等。红茶蒸鳊鱼的烹制方法:将 1 条约 500 克的活鳊鱼宰杀洗净,用 2 根筷子担起放在鱼盘里。洒入盐、胡椒粉、料酒、葱姜适量,红茶 5 克,上锅煮熟取出。挑去葱姜、茶叶,倒入红茶卤 100 克,洒上葱丝、姜丝、香菜适量,再用锅烧热油浇在上面即可。此菜色泽红亮,茶香味浓,肉质细嫩,入口鲜美。

茉莉花茶鱿鱼卷

花茶是成品绿茶之一,味醇厚、香气浓烈、汤汁黄绿、茶味持久。故适用于烹调海、河鲜类食材,如花茶鱿鱼卷、茉莉花茶蒸鱼、花茶海鲜羹等。茉莉花茶鱿鱼卷的烹制方法:选优质鱿鱼 400 克,茉莉花茶 7 克,料酒 15 克,精盐 4.5 克,淀粉、蒜泥、葱、姜适量。将鱿鱼用水发好后切成麦穗形花刀,放入开水锅中余烫卷拢,捞出沥干。将茉莉花茶用开水泡开,滗去茶水,再用开水泡第二次,待泡出茶香味时去掉茶叶,取第二泡的茶汁加料酒、精盐、淀粉调成芡汁。用旺火将素油烧至七八成热,下鱿鱼卷急爆后捞出沥油。原锅中留余油少许,放入适量蒜泥、葱和姜片爆出香味,取出葱、姜片,放入鱿鱼卷,随即倒入芡汁,颠炒几下,撒上几朵茉莉花,出锅装盘即成。此菜肴造型美观、滑、嫩、鲜,且有幽雅的茉莉茶香。

铁观音茶肉片汤

乌龙茶是一种半发酵茶,其香气浓烈持久、汤色金黄、甘醇爽口,且具有健胃消食的作用,适用于油腻味浓的菜肴。如铁观音

肉片汤、乌龙蒸猪肘、铁观音炖鸡等。铁观音肉片汤的烹制方法:将 50 克猪瘦肉切成薄片,加适量绍酒、细盐、味精、胡椒粉、蛋清和干淀粉搅匀,置半小时待用。另将铁观音茶 15 克用沸水冲泡,沥去水分,再用开水 100 毫升冲泡。榨菜 10 克切丝,肉片下开水锅余熟捞出待用。最后在 100 毫升鲜汤中加入适量调料,茶汁及茶叶,煮沸后加入榨菜丝,再倒入肉片即可。此菜肉嫩汤鲜,油而不腻。

茶叶面条

茶叶面条的烹制方法:取上等茶叶 100 克,加沸水 500—600 克泡成浓茶水,以此茶汁和面擀成的面条,下锅不糊,清鲜爽口,若制作凉面,味道更佳。

茶叶馒头

茶叶馒头的烹制方法:取新茶 100 克,加沸水 500 克,泡制成浓茶汁放凉至 20 摄氏度至 30 摄氏度,加鲜母发面蒸馒头,其色如秋梨,味道清香。

茶叶鸡蛋

茶叶鸡蛋的烹制方法:取茶叶 80 克,加适量水,煮鸡蛋 0.5 公斤,鸡蛋煮至七八成熟时取出,磕裂蛋壳,再投入原汁中浸泡 2—3 小时,可使鸡蛋清香爽口。

茶叶鸡汤

茶叶鸡汤的熬制方法:做鸡汤时,放入一小撮茶叶(用纱布包扎)或者待鸡汤做好后兑入大半杯极度浓茶汁,鸡汤会兼有鸡肉的香气和茶叶的清香。

茶叶米饭

茶叶米饭的烹制方法:将茶叶 0.5—0.7 克,用 500—1000 毫升开水浸泡 4 至 9 分钟后,用干净纱布过滤,滤液备用,不可放置时间过长,以防变质。将米淘净后倒入茶水烹煮,做出的米饭香而不腻,爽口、化食。

茶叶冰淇淋

茶叶冰淇淋的制作方法:在过滤后的茶汁中加入鸡蛋、奶粉、稳定剂和砂糖,经巴氏灭菌、冷却、老化,再经凝冻成型而成茶叶冰淇淋。茶叶冰淇淋不仅可消暑解渴,而且色泽翠绿,营养丰富,还有保健功能。

茶叶酸奶

茶叶酸奶的制作方法:在酸奶的制作中,加适量茶汁可制成茶叶酸奶。茶叶酸奶色泽泽乳白嫩绿,口感细腻,且具茶香。

(编者整理)

茶文化

新时期茶文化建设要素

■ 严梅

中国茶文化历史悠久,唐代陆羽著《茶经》,是中国茶文化形成标志。中国茶文化经历启蒙、形成、兴盛、普及和现代化五大阶段。新时期中国茶文化,是与经济、政治、发展和地域文化、民族文化相融合的过程,概括了茶的自然和人文科学双重内容,并把儒、道、佛三教融入。具鲜明的历史性、时代性、民族性、地区性和国际性,是典型的与时俱进的文化。

新时期茶文化建设,进入全新阶段。中国经济建设实现了农业文明主导向现代工业文明主导的转变。随国际交往频繁,茶文化建设将从传统农耕文明的茶文化向工业文明主导的茶文化转变。传播形式呈大型化、现代化、社会化和国际化趋势,其内涵迅速膨胀,影响扩大,为世人瞩目。

新时期茶文化建设,基本特征是多元文化的融合交流。融进现代科学技术、新闻媒体和市场经济,使茶文化价值功能更显著。一是茶种植加工销售等环节,吸纳了现代生产方式向企业化、规模化、商品化、时尚化、品牌化发展。二是随工业方式发展,有了新的“品”的主体,不同行业、职业、民族的消费群独特的生活品质,为茶文化发展注入新动力与活力。三是经济全球化带来茶文化的全球化,不同国家茶道、茶艺开始了交流融合。

新时期茶文化建设,基本方向是产业的融合发展。联合国教科文组织对文化产业定义是“按照工业标准生产、再生产、储存以及分配文化产品和服务的一系列活动”。据此,茶文化产业按照工业化标准,是生产和提供与茶相关的文化产品与文化服务的经营性行业。所以茶文化建设须与当前文化产业、创意产业的大繁荣大发展紧密结合。

新时期茶文化建设,目标是传统时尚融合、传承与创新,促进茶消费增长,有益身心健康与精神文明。包括六方面:一是挖掘、整理茶史料,丰富中华茶文化宝库。二是充分发挥媒体宣传作用,普及茶知识。三是培育与提升有序竞争、品牌化发展的茶叶市场,丰富文化产业和产品种类。四是培训和规范茶艺茶道,引导茶艺馆健康发展,促进消费者消费茶文化产品。五是国际化,对接世界茶文化,扩大各国茶文化的融合交流,扩大国际茶文化教育与新产业的培育。六是倡导科学文明“饮茶”方式,将健康休闲时尚的生活方式与茶文化发展有机结合。(作者系满堂香茶业集团总经理)



中国工程院陈宗懋院士考察大闽食品

本报讯(记者 李国政 胥平)2013 年 11 月 18 日下午,陈宗懋院士一行赴福建漳州大闽食品公司考察、指导。

陈宗懋是我国茶学带头人、茶叶领域第一个院士、享誉国内外茶叶界的专家。陈院士先后考察了大闽食品公司国际研发中心、大闽食品公司博士后科研工作站,并听取了大闽食品公司董事长蒋艾青对该公司科研、检测、经营情况和发展战略等方面的汇报。陈院士介绍了中国茶产业近些年的发展情况和存在的问题,对该公司取得的科技成果给予了充分肯定,并寄望大闽食品公司在解决行业存在的问题方面多做贡献。

据蒋艾青董事长介绍,大闽食品(漳州)有限公司是一家专业从事茶及天然植物深加工的企业,大闽的目标是成为健康饮品方案解决专家和全球最主要的植物提取物企业和研发中心。为实现这个目标,建立了行业先进的研发中心和检测中心,2006 年研发中心被批准为博士后科研工作站,2008 年被认定为福建省企业技术中心,检测中心 2010 年通过国家认可委员会 CNAS 认证。公司拥有了一支高素质、稳定的科研团队,以博士后工作站和省级企业技术中心为依托,在自主开发的同时,与国内多家高校和科研院所进行合作研究开发。公司开发的产品多次摘得行业评比冠军,多项技术获得国家发明专利。

考察期间,陈院士嘱咐企业负责人要高度重视茶叶的质量安全。在今年 10 月 23 日济南中国茶博会茶产业高层论坛上,陈宗懋披露,中国茶叶的质量安全问题 80% 出在农药残留上。

茶百科

绿茶贮存有五忌

- 一忌潮湿:绿茶茶叶是一种疏松多孔的亲水物质,因此具有很强的吸湿还潮性。存放绿茶时,相对湿度在 60% 较为适宜,超过 70% 就会因吸潮而发生霉斑,进而酸化变质。
- 二忌高温:绿茶茶叶最佳保存温度为 0—5℃。温度过高茶叶中的氨基酸、糖类、维生素和芳香性物质则会被分解破坏,使质量、香气、滋味都有所降低。
- 三忌阳光:阳光会促进绿茶茶叶色素及酯类物质的氧化,能将叶绿素分解成为脱镁叶绿素。绿茶茶叶贮存在玻璃容器或

透明塑料袋中,受日光照射后,其内在物质会起化学反应,使绿茶茶叶品质变坏。

四忌氧气:绿茶茶叶中的叶绿素、醛类、酯类、维生素 C 等易与空气中的氧结合,氧化后的绿茶茶叶会使绿茶茶叶汤色变红、变深,使营养价值大大降低。

五忌异味:绿茶茶叶中含有高分子棕榈酶和萜稀类化合物,其生物活性因子能够广吸异味。因此,茶叶与有异味的物品混放贮存时,就会吸收异味而且无法去除。

(编者整理)



“中国红茶,品味英伦”“中英茶文化高峰论坛”在春城举行

本报讯(记者 李国政 胥平)11 月 18 日下午,由中国茶叶流通协会主办,云南滇红集团承办,以“中国红茶,品味英伦”为主题的“中英茶文化高峰论坛”在昆明举行。悠悠古筝,纤纤素手,袅袅茶香,论坛现场,7 位亭亭玉立的美女以优雅姿态,为与会的中英两国宾客奉献了一道精彩的云南红茶茶道表演。

“滇红该有自己的独特茶道了。我们曾专门派人到国外学习茶道,包括日本茶道、新加坡茶道、马来西亚茶道、中国香港茶道等,并汲取这些茶道的精髓,加入滇红家乡独特的民族文化元素,形成了滇红独特的茶道。”滇红集团董事长王天权说。

来自英国皇室的一行人,现场品味了滇红茶的魅力,欣赏了中国功夫红茶茶道表演。此番茶道表演意味着云南红茶从此有了自己的茶道。英国皇室人员此番来滇,还将飞赴临沧,出席英国中国红茶体验馆的开馆,并为滇红授牌“中英友好茶园”皇家特供庄园,这标志着云南茶叶生产、种植将以庄园经济的形式展现在消费者面前。

王天权认为,云南省高原特色农业食品中,茶是其中重要的组成部分。此番英国皇室人员来滇合作,力证了“云南高原食品是安全的”,其对滇红茶的认可,对于云南

红茶走进国际市场颇具战略意义。

滇红集团从 2010 年起,便与斯里兰卡伊尔皮提雅种植公司达成合作协议框架。今年 3 月,云南滇红集团与斯里兰卡伊尔皮提雅种植公司合资建立的第一家清洁化生产茶叶企业正式投产,滇红集团在国际化发展战略上迈出了切实的步伐。滇红集团还在斯里兰卡合作收购了 4 个庄园。此前,斯里兰卡的茶原料通常是供应给了立顿公司,其中有部分茶是提供给了英国皇室,如今,滇红的红茶庄园以“滇红”品牌走进了英国皇室和英国市场。

据介绍,今年 6 月 25 日,由英国华夏文化协会与中国云南滇红集团携手举办的“印象中国·滇红皇家品鉴会”,曾在英国伦敦皇家肯辛顿宫隆重举行,也是中国茶品牌首度进入英国皇宫以中国茶艺的方式推广中国茶文化。滇红下一步还将以茶为媒,以产业、管理交融,通过民间渠道在印度、老挝、缅甸、马来西亚等国家进行以茶为媒的民间外交。其中,滇红集团准备到老挝开发古树茶,目前老挝正进行产业化改革,绿色庄园经济模式符合老挝发展要求。

王天权表示,“我们打算融入世界茶文化,红茶是有益于人们身体健康的饮品。去国外市场有一个融合的过程,我们深信,总有一天,喝咖啡的人会逐步习惯喝红茶。”