

陈宗懋——被茶吸引为茶忙

■ 纪娟丽

中国两院院士中，茶学界唯一一人，那就是陈宗懋。当年陈宗懋当选为院士，开创了茶叶界先河。如今虽已耄耋之年，陈老仍穿梭于各地，为大众普及茶叶知识、到茶区考察推广产业化、参加国际会议呼吁改变农残标准……一半在外地，一半在杭州，这正是他目前的生活状态。用他自己的话说，院士是不退休的。

4月21日，江苏金坛，陈宗懋正在做一场题为《科学饮茶与人体健康》的讲座。类似的讲座，陈宗懋自己也记不清讲了多少场。但是他说，他很愿意为茶做一些科普宣传工作。

4月26日，在国际食品法典农药残留委员会第44届年会上，由陈宗懋提交的《茶叶中农药最大残留限量(MRL)的评估》的报告正在被世界各地的专家讨论。茶叶的农残检测由于有的农药只有1%~2%的量会进入茶水中，因而在部分标准上有望予以放宽，这将有利于我国的茶叶出口。

一个是面对老百姓的讲座，一个是顶尖的国际会议，陈宗懋都同样重视，只因，这些都是为茶。

“饮茶有益健康，请多喝茶”

每次讲座结束的时候，陈宗懋都会说这样一句话：“饮茶有益健康，请多喝茶。”在他的讲座里，有详细的数据和事例证明，茶叶有减肥、降压、预防心血管疾病等功效。

在陈宗懋看来，他自己就是饮茶有益健康最好的例证。常有朋友问他身体好的秘诀，他总是笑笑说，“因为我喝茶呀！”

因父亲一直有喝茶的习惯，出生在上海的陈宗懋，自3岁开始饮茶。而从事茶，却是一个意外。1950年，17岁的陈宗懋去同济大学报考，当时想报考医学。来到报名处，见排了两个队长，他挑了一个稍短的排上，便拿出一本书看，等排了两小时轮上他时，才发现自己排的队是农学。“重新排队又要两小时，学农也不错。”他这样想着，于是报考了农学。毕业后，他被分配到哈尔滨，直到1960年，调入位于杭州的中国农业科学院茶叶研究所，他才与茶结下了一生的缘分。

回想自己与茶结缘的经历，陈宗懋感慨，是机会，也是机缘。现在，搞了50多年茶，他越发被茶吸引。“怎么喝茶、喝多久，都会有所收获，一分钟是解渴，一小时是休闲，一个月是健康，一生是长寿。”陈宗懋说。

孙子3岁时，陈宗懋也开始培养他喝茶的习惯，他希望孙子也与自己一样，一辈子从茶上受益。

别小看一片叶子

在陈宗懋眼中，茶是雅俗共赏，既有“琴棋书画诗酒茶”，也有“柴米油盐酱醋茶”。被



茶吸引，除了茶给人带来的健康与享受，还因为这片叶子的神奇。

同样的茶树，因为工艺不同，有了六大茶类，有了琳琅满目的茶叶品种。陈宗懋说，常有外国朋友来访，他都会在每人面前放上三四个杯子，每个杯子里放一种不同形状的茶，然后一一冲泡，让其观赏不同的色泽、形状，品尝不同的味道。每每结束后，外国朋友都会好奇地问还有没有其他的。当他告知中国茶有上千种时，对方总是惊讶之后露出羡慕之意。

而这片叶子所产生的效益，其完善的产业链则更加吸引陈宗懋。“茶产业很有意思，很活跃，产业链很长，从生产到加工到文化，完整地涉及了第一、二、三产业。”陈宗懋说，“近年来，茶产业发展很快，呈现出很多新特点。比如产业细分，以前的茶农要种茶、采茶、做茶、卖茶，非常辛苦，效益还低；现在，有的茶农只卖鲜叶，挣的钱还不少，因为细分让产业升级了，还比如一些新品种的出现。”

让陈宗懋印象深刻的新品种有浙江的安吉白茶，湖南的黄金茶以及云南的紫鹃茶。这些茶起初都是极少的株数，后发现其特性才加以推广，现在均取得了很好的效益。比如安吉白茶是一个温度敏感性的突变体，它叶片中的叶绿素在25℃以下时，合成叶绿素的基因被抑制，所以叶片只有中脉是绿色的其余部位是稍带绿色的黄色，和一般茶树叶片不一样，但它内含的氨基酸比一般茶要高一倍，制成的干茶泡后，味鲜爽甘甜，但它在25℃以上的温度下，叶绿素的形成又回复正常。安吉人发现后把它繁殖推广，目前已有10万多亩面积。每年春季温度低于25℃的时间大约只有20~25天，但一个不大的县却可以有10亿元以上的收入。这就是小小一片叶子的神奇，这就是科技创新的力量。“别小看一片叶子。”陈宗懋说，“科

学创新无止境，茶叶也在发展变化。”最近，陈宗懋主编的，被业内奉为教科书的《中国茶经》再版，再版前，他专门组织专家针对一些新的变化，对内容进行了修订。

呵护中国茶

作为中国茶界唯一的院士，陈宗懋以茶叶农残研究而著称，在茶叶病虫害防治、降低茶叶农残量等方面做出了巨大贡献。而日前的一则关于茶叶安全的消息，让陈宗懋颇为不满。一家国际环保组织发布报告，质疑中国国内9大品牌茶叶企业的部分产品含农药残留，一时间引发公众“还能不能喝茶”的争议。

“这份报告不够严谨，造成了市场的混乱，对茶产业产生了不好的影响。”陈宗懋说，首先，报告应该公布分析机构名称，是否具备资质，结果是否可信；二是公布数据时要对比国家标准，没有标准对比是不科学的。事实上，这份报告公布的绝大多数企业的产品农药残留都远低于国家标准值，有的只有国家标准的百分之几，完全属于正常、可以食用的产品。三是发布报告前要进行风险评估，要根据按最大可能使用的茶叶量、按最高的残留量和泡茶时最大可能泡出的残留量计算出每人每天通过饮茶可能的最大摄入量，然后和联合国世界卫生组织(WHO)本部的该化合物每日允许摄入量相对比。“我们要有科学性，否则就是不负责任。”陈宗懋说，“质量是茶业发展的重中之重。茶叶起源于中国，茶业牵动着百万茶农的生计，企业与社会都要呵护这个产业。”

可以说，陈宗懋的一生就是呵护中国茶的一生。从上世纪70年代起，陈宗懋多次向农业部等部门提出在茶叶中禁用高残留和剧毒农药，选用低毒、高效、低残留农药的建

议。对降低我国出口茶的农残水平起到了重要作用，超标率有了明显降低。

农残超标一直是制约我国茶叶出口的关键因素。陈宗懋提出，茶叶农残的关注点不只是干茶，更重要的是茶汤。因为人们饮茶时并不把茶叶吃下去，而只是喝茶汤，因此茶汤中的农药含量水平才是影响人体健康的关键因素。任何物品是否有毒关键是一个“剂量”。白糖适量时是一个营养物质，但如果摄入量过大时，同样会变成对人体有害、甚至有毒。从去年开始，陈宗懋和他的研究团队就在研究农药的脂溶性和水溶性在饮茶时对饮茶者的毒性大小问题，并提出将水溶性农药退出茶产业的设想。他的这一建议必定会对产业造成不良的影响。

除了农残问题，茶园面积扩张过快及茶叶品牌建设的缺乏也是陈宗懋最近比较关心的问题。陈宗懋说，目前，产销基本平衡，当前要紧的问题是提高单位面积的效益，而不是扩大面积。否则，茶叶产量大于需要量必定会对产业造成不良的影响。

一生被茶吸引，为茶奔忙的陈宗懋，也许只在周末闲暇时，捧一盏玻璃杯，看茶芽在清水中曼妙浮沉，才是他人生中最惬意的时光。

陈宗懋院士简介

陈宗懋，院士，研究员。现任中国茶叶学会名誉理事长。1933年生于上海。1950年秋考入复旦大学农学院农艺系病虫害专业。1952年院系调整，随校转入沈阳农学院植保系。1954年毕业。1960年来中国农业科学院茶叶研究所工作。40多年来，主要从事茶叶中农药残留和茶树植保的研究，1984~1994年任中国农业科学院茶叶研究所所长。1984~1993年任第五、六届全国人大代表。曾任五届、六届中国茶叶学会理事长。此外，他还兼任国家农药风险评估专业委员会副主任、卫生部第六届食品卫生标准专业委员会副主任委员、中国国际茶文化研究会名誉会长、中国茶叶学会名誉理事长、《茶叶科学》杂志编委会主任，中国生态学会化学生态专业委员会委员。他先后获国家科技进步二等奖1项，三等奖3项，省部级科技进步奖5项。1991年享受国务院政府特殊津贴，1997年中国科协授予全国优秀科技工作者，1998年获中华农业科教贡献奖。1977年和2001年两次获浙江省农业科技进步个人称号，2003年被选为中国工程院院士。2008年获中华农业英才奖。2009年被农业部授予《新中国建国60周年三农模范人物》。他主编出版了《中国茶经》、《中国茶叶大辞典》和其他专著2本，参加编写专著4本，在国内外学术刊物和国际会议论文集上发表论文150余篇、国内中级刊物上200余篇，译文100万字以上。

茶叶拍卖 从天价渐归理性

但凡拍卖，总是频频创下天价。正在蹒跚中起步的茶叶拍卖市场莫不如此，1斤茶叶动辄数十万人民币，令人咋舌。然而，在福建武夷山举办的第二届武夷精品茶拍卖会上，虽然买家频频举牌气氛热烈，但成功拍出的64件精品茶，却未曾创下值得“意料之中”的辉煌，1斤最高不过六万元。

未曾创下天价的茶叶拍卖，究竟前景如何？福建省拍卖行业协会副会长、福建华兴拍卖行有限责任公司总经理张如亮，日前晚间在福州接受中新社记者采访时表示，茶叶拍卖理性重于天价，需打破商业炒作的束缚，才能市场化常态化运行。

一位业内人士也称，各地频频拍出天价茶叶之怪象，在很大程度上正演变成“作秀”。

张如亮表示，尽管天价拍卖可以在一定程度上吸引公众的眼球，起到宣传茶叶的效果，但作为大宗商品的茶叶，其拍卖会应该既具备文化色彩，又不能背离其商业活动的初衷，从国际上看，茶叶拍卖更注重的是销售权的拍卖，其成交价格未来销售价格的价格的体现。

对于这次未创下拍卖天价，武夷山市饮品茶业有限公司余则钦认为，这是好事，更加真实了，将有助于茶叶拍卖常态化，将为武夷山茶农茶商提供更为有效的连接消费者与生产者的沟通方式。

此次拍卖会受到了茶叶采购商、经销商的欢迎，上海、厦门、福州等地的采购商对武夷精品茶拍卖表示出更为浓厚的兴趣。

拍下品种茶王(雀舌)以及水仙茶王的上海话春茶业有限公司总经理万俊杰表示，于武夷山全国茶叶拍卖交易中心举办的茶叶拍卖活动，规则设立合理，对茶叶采购商而言是一福音，“能让我们最快地买到最优的茶叶。”

张如亮、余则钦等业内人士认为，渐归理性的茶叶拍卖活动，将推动武夷山茶产业拍卖市场迈上良性发展渠道。

据介绍，经商务部和中国拍卖行业协会授权批准，中国拍卖协会武夷山全国茶叶拍卖交易中心成立，拍卖交易中心还将成立专家库，聘请权威的茶叶专家团队对茶叶进行严格审评鉴定，并通过技术监督部门对农药残留进行检测，保障茶叶品质和饮用健康。

张如亮、余则钦等业内人士表示，作为福建省唯一的茶业拍卖交易中心，中国拍卖协会武夷山全国茶叶拍卖交易中心市场推广。

张如亮说，“在福建武夷山，茶产业拍卖进行常态化运营，将净化茶叶交易环境，提高流通效率，促使与国际茶叶交易接轨，拍品天天收，拍卖天天做，做到卖的开心，买的称心，喝的放心。”（中国新闻网）

茶文化

巴蜀茶文化史钩沉

巴蜀常被称作为中国茶业和茶文化的摇篮。六朝以前的茶史资料表明，中国的茶业最初兴起于巴蜀。茶叶文化的形成，与巴蜀地区早期的风俗及茶叶饮用有着密切的关系。

巴蜀产茶历史悠久，并且在先秦时期就以地方特产的名义将茶作为贡品。东晋常璩《华阳国志·巴志》中载：“武王既克殷，以其宗姬于巴，爵之以子……丹、漆、茶、蜜……皆纳贡之”。

但巴蜀茶业在中国早期茶业史上的突出地位，直到西汉成帝时的王褒《僮约》中，才见诸记载。《僮约》中有“脍鱼鳖，烹茶尽具”、“武阳买茶，杨氏担荷”的内容。前一句反映了成都一带，在西汉时不但饮茶已成风尚，而且在地主富豪家里，还出现了专门的饮茶器具。后面一句，则反映成都附近，由于茶的消费和贸易需要，茶叶已经商品化，还出现了一定的茶叶市场。三国魏张揖所著的《广雅》一书载“荆巴间采茶作饼，成以米膏出之，……用葱姜口之”。反映出巴蜀地区特殊的制茶方法和饮茶方式。

汉魏以后，巴蜀的茶业进一步发展，种茶和饮茶的范围进一步扩大。西晋张载的《成都楼》诗中有“芳茶冠六清，溢味播九区”的名句，说明茶在当时的地位，已居所有饮料之冠，而且茶的声誉也越来越大，饮茶之风向全国各地蔓延。

秦汉至西晋时期，既是巴蜀茶业昌盛的时期，也是中国茶业由巴蜀走向全国和茶业重心开始东移的重要阶段。

由于巴蜀茶叶种植和生产技术的广泛传播，茶叶生产和茶饮在神州迅速普及，各种茶事和茶叶美学内涵也引起了当时文学家的注意，于是在他们的作品中得到了不少的反映。如《世说新语》、《神异记》、《异苑》中有关茶的描述，还有如左思的《娇女诗》，杜甫的《口赋》，杨之的《洛阳伽蓝记》等都从各个方面对茶饮、茶事进行了描述，从而提高了茶饮在文化上的品位。（编者整理）



复合茶饮料或将成为新时尚

■ 中国青年报记者 姜薇

人们对饮料需求已由最初的“解渴、好喝”逐渐转变为“健康、营养”。消费者健康意识与消费观念的改变导致了饮料市场结构的明显变化，以复合茶饮料为代表的无糖饮品销售连年上升，大有取代原来备受青睐的碳酸饮料和高糖饮料之势，成为饮料市场上的主力军。

零糖分零负担

复合茶饮料是一类以茶叶和植（谷）物为原料，一同混合加工而成具有茶与植（谷）物混合风味及功效的液体饮料。与传统茶饮料最大的不同在于“糖”的含量上。

根据国家标准《预包装食品标签通则》规定，“无糖”的要求是指固体或液体食品中每100克或100毫升的含糖量

不高于0.5克。传统的绿茶、红茶等饮料为追求口感增加了糖分在饮料中的比重，所带来的问题就是增加了人体对糖的摄入，增加了人体的代谢负担。

中国疾病预防控制中心研究表明，我国大城市的中学生每天平均约摄入1200毫升饮料，其中，三分之二为可乐等含糖碳酸饮料。我国超重及肥胖的现象日益严重。近20年，我国大城市学龄儿童超重和肥胖率普遍上升了5~10倍。大洋彼岸的美国目前已在全国范围内禁止在学校出售含糖饮料。同时，西弗吉尼亚和阿肯色州业已开始给含糖饮料加税。波士顿市更是严禁在市政府所组织的任何活动中销售、提供含糖饮料。

对于复合茶饮料国内目前尚未明确相关标准，其配方的安全性一直是消费者关注的重点。以合润麟“私家茶”中添加的苦瓜提取物为例，就苦瓜提取物的安全性和功能性问题，中国食品产业发展研究课题组负责人、

中国营养学会会员董国用先生介绍说，苦瓜是普通食物，苦瓜提取物是从苦瓜中提取的生物活性成分的总和，是几种活性成分的总和，包括苦瓜多糖、苦瓜皂甙、生物碱等的综合提取物，是纯天然的、安全的普通食品来源的原料。

复合茶在日本

近一二十年来，日本研制出了品种繁多的复合茶制品，远远地走在其他产茶国的前面，并且带来了可观的经济效益。早在2000年复合茶饮产量就达到近100万公斤，占茶饮市场的1/4，超越红茶、麦茶等单一茶饮，成为日本百姓最主要的保健饮品之一。目前日本主流的复合茶饮包括玄米茶、薏苡茶和苦荞麦茶。

玄米茶由烘焙玄米与日本绿茶复合而成，因此玄米茶兼具了茶叶的保健功能与大

米的营养价值，可以消除压力，使人放松心情，深受日本白领阶层的喜爱。玄米茶可以抑制兴奋，有利于缓解精神压力，所以在治疗失眠、改善精神症状等方面受到重视。此外玄米茶还具有降压降脂的作用，并能促进新陈代谢，所以最近被认为可以作为改善生活习惯病的一种食品，受到瞩目。更重要的是还是由于玄米茶的卡路里很低，且含有丰富的维生素C、B2、B6等，更多的女性将其视为最佳的减肥食品。

薏苡茶由薏米与绿茶混合制成，具有利尿、消炎、镇痛、提神等多种保健功效和美容美白功效，深得日本女性消费者的喜爱。

苦荞麦茶由苦荞麦籽粒与叶芽混合制成。苦荞是谷类作物中唯一集七大营养素于一身的作物，有“五谷之王”的称号。由于它的独特保健和治疗功效，近年来世界苦荞的需求呈上升趋势，特别是日本用现代科技对苦荞认识较早，是苦荞麦茶的消费大国，其中85%的苦荞麦原料进口自中国。

复合茶在韩国

韩国的传统茶饮品市场中，绿茶饮料占据大部分份额，兼有根茶、谷物茶、水果茶等品类。2000年后，随着日本复合茶文化的传入，人们对复合茶饮加深了认知。同时一些消费者不习惯传统绿茶中特有的粗涩味道，因此为适应他们的口味要求而生产的复合茶也开始出现在市场上，各绿茶饮料企业也纷纷把目光投向了复合茶市场，“大麦复合茶系列”、“减轻体重17茶”等复合茶饮渐渐占据茶饮主流市场。

韩国的WOONGJIN食品可以说是韩国生产混合茶的开山鼻祖。该公司在2000年上市了大麦茶，这种茶中混有大麦、糙米、玉米须等原料；而且其味道清香，近年来销售出现明显增加。

南洋乳业的“减轻体重17茶”也受到消费者的青睐。该产品中含有绿茶、荞麦、糙米等17种对身体有保健功能的天然原料，不分年龄老少，都可以放心饮用。

国内目前的无糖食品和复合茶饮料行业仍属萌芽阶段，大量的消费需求尚未得到满足。未来，复合茶饮料或将成为新时尚。