



茶 业观点

陈劭儒：云茶产业 剑指“三极”

本报记者 徐金玉

将受影响，这与农业现代化方向相悖，必然会造成茶产业主体难以做大做强。”陈劭儒说，为此，要明确古树名山茶是云南特有，应该将其做到极致，让高端消费群体买到真正的古树名山茶。但更要把生态茶园、绿色茶园、有机茶园做好，让喜欢云茶的人都能喝到好茶，喝到生态茶、绿色茶、有机茶和放心茶。

“主体极好，特色极致，产业才能实现极强。”近日，云南省政协原副主席、云南省茶叶流通协会创会会长陈劭儒在“茶业茶经”120周年庆祝大会上的讲话一语中的，受到茶业界的广泛传播、热议。他对社会普遍关注的云茶热点话题一一回应，并指出，云茶产业要稳固达成千亿产值的目标，要做到“三极”——“极致、极好与极强”。

只有古树、名山茶才是好茶？

云南是茶叶大省，打通产业发展“脉搏”，激活乡村振兴“密码”，一直以来是云南茶界热切关注的要点。陈劭儒介绍，云茶产业经过多年发展已具有坚实基础，这个产业基础由几百万亩现代茶园及几十万亩古树名山茶园所构成。2021年，云南全省茶叶种植面积已达740万亩，干毛茶产量已达49万吨。

“古树、名山、小产区是云茶独具的特色，是历史遗存的宝贵资源，应该将其做到极致；现代茶园则是新中国成立之后、几十年全省人民共同奋斗的成果，是云南茶产业的主体，应该将其做到最好。”陈劭儒说。

但过去很长一段时间里，由于部分云茶爱好者对古树、名山、小产区茶产品一路追捧，导致外界形成这样一个认知：云南茶只有古树、名山茶才是好茶，而现代茶园产品少有好茶。甚至出现有的企业产品只推古树、名山产品的乱局，导致现代茶园、生态茶园、绿色茶园、有机茶园夏季放弃采摘、产品滞销。

“有些茶农在现代茶园中挖除部分茶树，将留下的茶树放弃，让现代茶园成为不管理、少管理的放荒茶园。长此以往，全省茶园面积和产量

出口优势，稳步推动普洱茶出口。促进云茶产业形成以内为主、内外互促的新发展格局。”陈劭儒说。

云茶产业如何健康发展？

收藏还是品饮，这不仅是面向消费者的选择题，亦是普洱茶产业导向的热门议题。

陈劭儒认为，关键在于处理好品饮与收藏的关系。他言辞恳切地说道：“普洱茶不仅仅是一种健康饮品，其陈化生香的特性也是极好的收藏品。在茶产业产能呈现过剩走势的今天，品饮得到健康应是人们的首选，专业的收藏得岁月的洗礼，再投放市场应是少数专业人士的责任。”

如今，云南700多万亩茶园生长在生物多样性的环境里，加之其大叶种的特性，既可以满足人们的品饮，也可以满足人们的收藏。“喝了终究是现实的、自己的，收藏的也会获得意外的惊喜和收获，生产、收藏和品饮联动起来，整个茶产业才能健康发展。”陈劭儒说。

当前，云茶产业发展已从一个产

向三产联动，茶文化与茶产业融合发展的实践也日渐深入。

“云南茶区汇聚了灿烂的古滇文化、丰富多样的民族风情、绚丽迷人的高原风光以及极富哲理的民族文化。同时，生活在这里的各民族在利用茶上也有悠久漫长的历史和各具特色的传统工艺，并且生产了云南特有的普洱茶、滇红、滇绿等优质茶产品。”陈劭儒说，因此，云南茶产业具有做好“茶+文化+旅游+茶游学+康养”大文章的潜力，要发掘民族、民俗、民风，借助茶山的多元文化体系，将茶区建设成集观光、休闲、体验、养生为一体的融合发展园，具有广阔的前景。

陈劭儒最后强调，云茶要让消费者买得放心、品饮舒心，还需要强化评价检测溯源，确保茶产品的质量安全。

“经过相关单位的努力，目前，《茶叶质量安全追溯平台建设标准》《普洱茶质量安全追溯实施标准》《晒青毛茶标准》等相关标准陆续出台，取得了不错的效果，要继续强化质量溯源服务，提高云茶质量安全‘公信力’，真正做到‘擦亮普洱茶金字招牌’！”陈劭儒说。



云南文山古树春茶开采 新华社发

茶 乡采风

有空喝茶来此间

张治毅



一位外地朋友在微信上对我说，听说杭州的茶空间发展得不错。我马上回问：“你不是不看了《梦华录》？”朋友回了个龇牙大笑的表情。

平时不追剧的我，因为身边茶友的议论，知道了《梦华录》，剧中展示了千年前的杭州，茶楼林立。千年后的杭州，人们爱茶依然。只是现在流行“茶空间”。

我一直没搞清楚“茶空间”这个词的来历，虽然它已经在我的朋友圈里流行了好几年。漫步杭州，你如果是爱茶的人，会随时与各式各样的茶空间邂逅，无论是在梅家坞、狮峰山等龙井产区的茶园周边，还是吴山脚下曾经的南宋御街、大井巷，哪怕你是身处武林门的商业综合体、钱江新城的摩天写字楼，也能发现它的存在。

仔细琢磨一下“茶空间”三个字，还挺有内涵，能让自视甚高的茶人们接纳为“行话”，还是有点道理的。“茶”是第一位的，表明了此地的主要功能是品茶。“空间”一词可以拆开来理解，“空”可以理解为：来喝茶，要有空闲的时间，来享受放空的心态。“间”是个方位词，指代物理空间，而我喜欢把这个“间”理解成“烟火人间”。还有一个字是“人”，虽然没有出现在“茶空间”这三字之中，却是最重要最核心的。一处茶空间的味道和活力，在于茶空间的主人和来喝茶的客人。

杭州是历史文化名城，宋韵文化积淀最深。生活在宋朝的吴自牧写有一本《梦

粱录》，在这本堪称“三亲”史料的书里，他将“焚香、挂画、点茶、插花”列为宋人热衷的四般闲事。今天，追求生活品质的杭州人，用茶空间传承了古人崇尚的这四件休闲之事。

隐秘在杭城各个角落的茶空间，装修风格各异，能看出主人的喜欢。有些茶空间听说都上了网红打卡地的名单了。随意步入一间，自然的枯竹原木，舒适的藤椅蒲团，乐声幽远，茶香怡人，陶然忘机。午休时间，或者在周末约三五好友，面对香茗，那些海阔天空的话题，常常会有突发奇想。

古人留下的茶画中，经常能看到幕天席地、松下煮茗的场景，他们的茶空间在天地之间。现代人的茶空间隐藏在田园深处、市井之中，有房屋的外在形态，兼顾了对自然的向往和私密的需要。身在高楼之中，一处空间，有茶即是远方。

杭州的茶空间不会都是高大上、小资型的？当然不是，在我们这座以西湖龙井茶为名片的茶都，茶空间也会很亲民。如果你到市民中心的B座一楼，会看到一个开放的公益茶空间。每到周五午休的时间，这里就会飘出阵阵茶香，杭州的茶企会在这里为大家免费提供品茗服务。茶空间还展陈了丰富的茶叶、茶具、茶书，让人们在喝茶之外，了解更加广阔的茶文化空间。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

煎 茶论道

号称“一年茶、三年药、七年宝”的白茶，作为我国六大茶类之一，因成品茶多为芽头，且满披白毫，如银似雪而得名。近年来，白茶以其黄绿清扬的汤色和回甘清淡的滋味，深受广大爱茶者的欢迎。熟悉白茶的人对白毫银针、白牡丹、贡眉、寿眉这四类白茶产品大致有所了解，其分类特点是由于茶树品种和采摘标准的不同。不过按照产区区分的话，白茶又分为福建白茶和云南白茶两大类。

刚好，前段时间去云南，买了一些当地白茶，午休时间，约了几位茶友一起品鉴，探讨一下云南白茶和我们常喝的福建白茶有什么不同。

泡茶前，大家先“复习”了白茶知识——从茶树品种方面区分，云南白茶采用的是大叶种乔木茶茶树茶青为原料，产地大致分布在西双版纳、普洱等地，以景谷白茶、月光白为代表。我手中这款茶名叫“大白芽”，顾名思义，是采茶树的茶芽为原料制作而成，采摘标准类似于福建白茶的白毫银针。只不过福建白茶多以福鼎大白、政和大白、菜茶等这类小乔木型、灌木型种为原料。

烧水温杯后，把“大白芽”投入盖碗中，可见其茶条比同等嫩度的福建白毫银针要更加粗壮，毫毛也更加浓密顺滑。因为福建白毫银针较短，且制作时采用揉捻工艺，干茶表面的毫毛多呈“站立”状态，所以，云南白茶的毫毛比福建白茶显得服帖一些。相较于白毫银针的翠绿，大白芽的颜色要偏深一些，或者用“色彩术语”来讲，其饱和度更低。

因为采茶制作的茶，冲泡大白芽时，我们依然选择和用白毫银针相似的方式，以90℃左右的水，沿着盖碗杯壁倒入。因为担心水温过高或直冲茶芽，有可能损伤茶芽品相，令茶汤变浊、口感变涩。

“你们发现没有，云南白茶的香气‘毛茸茸’的。”一位茶友如此形容道。“毛茸茸”听起来很抽象，但可爱至极。大家照着这样的感觉仔细去品鉴，感受到云南白茶的毫香浓郁且香甜，这大概就是“毛茸茸”的感觉了。

第二泡，云南白茶更多了些熟果香；第三泡、第四泡……云南白茶的香气随着冲泡次数的不同，呈现出更多的层次，以至于我们喝了十余泡，仍觉得意犹未尽。这样的冲泡程度和口感丰富度，或许也正是乔木大叶种的魅力。

当然，既可成药又可为宝的福建老白茶，也有自身的独特韵味：新茶清新甜爽、老白茶醇厚饱满，无论是新是老，总是令人沉醉其中。它的冲泡方式也非常多样。依据我个人习惯而言，可以大概分三类。首先是常见的煮茶法，即将适量老白茶洗净后投入开水中，煮15至20分钟后，茶汤呈现出透明的琥珀色，此时饮用最佳，当然，如有茶水分离的蒸汽煮茶壶则更好。然后就是焖茶法，将用开水温过的保温壶中投入8克左右的老白茶，放入2升开水，焖上2至4小时，甚至更久，由于茶和水都在密封状态，其香气较煮茶更加浓郁，俗称“水气”少。再就是和陈皮进行拼配，或焖或煮，为老白茶增添一丝果香和木质的香气。

说了这么多，大家发现了云南白茶和福建白茶各自的风味特点，却也没真正选出哪个更好，哪个才是自己心中的“白”月光。正所谓“成年人不做选择”，茶嘛，喜欢了，就都是最好的。

哪个是你的「白」月光？

李冰洁

茗 海拾贝

雅俗兼备的宋代茶生活（上）

沈冬梅

中国的宋朝是一个全民饮茶的时代，社会各阶层都喝茶。可以说，茶进入了宋人雅与俗生活的多重领域，这期间发生了很多有趣的故事，处处彰显宋人的风雅和社会气度。

著名书法家、政治家蔡襄可谓是宋代品茶高手第一人。他在福建路转运使任上，创制小龙团和曾坑小团，完成了贡茶品质的提升，并开启了增制新品的制度先河。到京城任职后，又在仁宗皇帝的垂询之下，写了第一部点茶之书《茶录》进呈仁宗。他的茶故事精彩纷呈。

蔡襄鉴别茶叶的能力为人叹服。古籍有载，建安能仁院有茶生石缝间，寺僧采造，得茶八饼，号“石岩白”，送了蔡襄四饼，另四饼密遣人送给了在京城的老友王禹玉。蔡襄从福建到汴京后，拜访内翰王禹玉，主人叫以所藏最好的茶招待他。捧碗未尝时，蔡襄就说：“此茶极似能仁院石岩白，公何从得之？”禹玉未信，索茶贴，验之，乃服。

还有一次做客时，主人请蔡襄喝小龙团，后又有一客人到，再喝时，蔡襄已经不只是小团了，一定还送了大团茶。主人叫小童出来问，确实是，因为又来客人，原来备好的小龙茶粉不够了，就将现成的大龙茶粉加进来一起使用。

茶园户王大詔与蔡襄的故事更为生动。作为稀缺资源白茶茶树的拥有者，王大詔被同行嫉妒，1051年，同行用计谋使其家白茶茶树枯死。十余年后的1065年，“枯槁辄生一枝，造成一饼，小于五铢。大詔越四千里。特携以京师

见余，喜发颜面。”好茶不常有，而识茶者更不常有，生产者与识茶者相知相惜，才能出现更多的好茶。

斗茶是宋代茶生活的标志性活动。

首先是贡茶生产地建安地区的民间斗茶，是在生产者之间展开的。虽然建安北苑官焙自有贡茶生产，但北苑民间茶园所产茶叶也有机会通过斗茶胜出成为贡茶的机会，所以“北苑将期献天子”即北苑贡茶之先，民间茶园会先斗茶：“林下雄豪先斗美”，以期如苏轼诗所云“今年斗品充官茶”，跻身贡茶之列。

其次是饮茶时的品鉴之斗，其基本方法是通过“斗色斗浮”来品鉴茶叶品质的高下论胜负。关于茶汤的色之斗，蔡襄在《茶录》上篇《色》中说：“建安人斗试，以青白胜黄白”；关于茶汤的浮之斗，梅尧臣诗云“烹新斗硬要咬盏”，即注汤击拂点发出来的茶汤表面的沫饽，能够较长久贴在茶碗内壁上。关于“咬盏”，宋徽宗曾做了较详细的说明：“乳雾汹涌，溢盏而起，周回凝而不散，谓之咬盏。”

斗茶获胜的秘诀，与泡好茶的条件一样，茶、器、水，缺一不可。惠山泉点北苑茶，已经是宋代的高配，但是若有奇茶奇水，胜负则不一定。作为宋代最著名的品茶大师，蔡襄有两次著名的斗茶失败记录：一是与苏舜元斗茶，蔡茶劣，用惠山泉水，苏茶劣，用竹沥水，结果是苏舜元的茶汤因为水好而取胜。二是与杭州官妓周昀斗茶，因对手茶奇而败，苏轼《天竺乌衣帖》有记：“杭州官籍周昀，多蓄奇茗，尝与君谟斗，胜之。”

茶 情速递

福建泉州市政协专题调研加快生态茶产业高质量发展 “茶叶+”擦亮闽南茶叶新名片

本报讯（记者 王惠兵）7月15日，福建省泉州市政协调研组深入泉州生态茶园开展“加快生态茶产业高质量发展”专题调研活动。调研组一行先后实地察看了涂岭红茶馆、泗洲老茶场、樟脚肖氏功夫红茶、六己茶叶有限公司等地，详细了解泉港区生态茶园建设和涂岭红加工流程，并现场就武夷岩茶、正山小种、金骏眉和涂岭红茶的韵味进行品鉴对比，切身感受一片茶叶从茶园到茶杯的加工全过程，领略涂岭本土红茶的独特制作技艺。

“涂岭红”红茶制作技艺自2017年列入福建省第五批省级非

物质文化遗产代表性项目名录，已是闽南茶叶的又一张新名片。在委员们看来，要进一步加大生态茶园建设力度，加强具有独特韵味的涂岭红茶品牌宣传，打造集种茶、采茶、做茶、品茶体验为一体的“茶叶+健康”目的地，推进茶产业高质量发展，促进茶旅融合发展，助力乡村振兴。

针对今后涂岭红茶发展方向，委员们建议，以茶叶兴镇为目标，以发展生态富硒、健康有机为特点，以品牌建设、龙头培植、集群发展、市场建设为核心，以工艺创新和科技引领为动力，推动涂岭红茶向产业化、标准化、集群化方向发展，形成富有鲜明地域优势的主导产业。

第七届“巴中云顶”茶文化旅游节召开

本报讯（记者 刘圆圆）7月22日，第七届“巴中云顶”茶文化旅游节在四川省巴中市举办，同期召开2022中国（巴中）高山有机富硒茶产业发展峰会。

本次活动以“云顶茶香·品享健康”为主题，由中国茶叶流通协会与巴中市人民政府共同主办，南江县人民政府、巴中市农业农村局等单位承办，旨在推动我国富硒茶产区间的合作交流，集中行业资源合力打造富硒茶品牌，拓市场、提消费、促发展。来自湖北恩施、陕西安康、贵州凤冈、湖南桃源、湖北十堰等富硒茶产区的政府代表，以及茶界院士、行业专家、国内知名采购商齐聚一堂，为富硒茶产业把脉问诊、共商大计。

主办方介绍，活动将持续至24日，期间将开展精彩纷呈的各项活动，让四方宾客尽享云顶茶香。如“观两江美景·赏云顶风光”旅游活动、“川渝地区茶叶产业职工职业技能大赛”、“主流新媒体直播+短视频推广活动”、“优质茶展销活动”等。

第五届全国茶业职业技能竞赛 茶艺竞赛总决赛在遂川开幕

本报讯（记者 徐金玉）7月18日，第五届全国茶业职业技能竞赛茶艺竞赛总决赛在江西省遂川县开幕。经过前期分赛区的选拔，来自全国26个省（自治区、直辖市）的47名茶艺能手齐聚遂川、同台竞技。

本次大赛以弘扬工匠精神、培育精益求精的茶艺人才、弘扬中华传统文化为目标，创新竞赛形式和内容，拓宽竞赛覆盖面，提高竞赛质量，旨在促进茶业从业人员整体技能水平的提高，引导中华茶艺向科学、健康的方向发展。

本次竞赛职业为茶艺师，分理论知识和技术操作两部分。技能操作包括规定茶艺演示、自创茶艺演示、茶汤质量比拼、茶席创作、点

茶、调饮茶现制等6项内容。其中，自创茶艺演示以泡好一杯茶汤、呈现茶艺之美为目的，选手演示预先设定的主题，茶席配以背景、音乐和现场解说；茶汤质量比拼以冲泡出高质量的茶汤为目的，同一款茶冲泡三次，考量选手茶汤调控能力、茶叶品质表达能力以及接待礼仪能力的茶艺比赛形式。本模块比赛所用茶样的质量等级相当，分别为绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、红茶、黑茶；调饮茶现制以茶、奶、水果、蔬菜等天然食材为原料，选手们通过科学配方，现场调制一款色、香、味、形俱佳的调饮茶。

活动由中国茶叶学会、中国就业培训技术指导中心、农业农村部人力资源开发中心主办，遂川县人民政府、吉安市农业农村局承办。