

一文读懂中国2023"春茶季"

-《2023中国春茶产销形势报告》发布引关注

本报记者 徐金玉

近日,《2023中国春茶产销形势报 告》出炉。这份由中国茶叶流通协会联 合全国各茶叶主产销省 (自治区、直辖 市)的省级行业社团,历时3个月调研工 作汇总并会商形成的报告, 无疑透露了 行业整体发展的诸多情况, 也为产区和 茶企释放出新的发展信号。



春茶减产品质稳定

2023年春节过后,随着气温的逐渐回 升,早春茶产区陆续开启"采摘模式":先 是广西、贵州、浙江、四川等主要产区集中 开采,而后进入3月,广东、福建、陕西等 省接续"发力",最北方的山东茶区,于4 月中旬开始采摘。

总体来看,全国春茶的开采时间基本与 往年持平,部分茶类略有提前。但与往年相 较,不容乐观的气候状况——2022年夏秋 季高温干旱天气和2023年春季干旱气候的 叠加"施压", 却让春茶减产成为板上钉钉 的事实,减产15%,是报告给出的一个更为 明确的数字。

报告显示, 受气候影响, 各地早春茶 树生长和萌发缓慢,枯叶现象频发。尽管 各产区积极开展生产自救,最大程度减少 茶叶损失,但多地早春茶仍大幅减产20% 以上。进入4月,多地旱情得到有效缓 解,茶叶生产整体得到了有效恢复。截至 目前,预计2023年中国春茶总产量较上年 减少15%左右。

茶行业流行一句话:看天做茶。这种 形势下,全国春茶的品质也呈现明显的 "两极化"特点。从地域分布看,在陕西、 甘肃等气候条件较好的茶区, 茶叶饱满、

芽头肥壮, 品质总体好于往 年; 而在去年夏秋季受灾较严 重的茶区,茶叶品质总体表现

看到报告这段表述后,安徽 省舒城县政协委员、古尖香茶厂负

责人吴啟明感同身受:"安徽大部 分茶园受干旱影响较大,茶园旱情导 致茶园生长停止或者茶树死亡。即便侥 幸逃过这一劫的茶树,在春采时枝条也 较为细瘦, 芽头也明显差于往年。但由 于清明前后茶叶原料供应紧张, 收购价 格暴涨,茶青同期价格上涨了百分之十 几,加工成本明显增加,由此导致消费者 复购量明显减少。"

幸运的是,随着春茶季中后期的气候回 归正常, 茶青品质有了明显提升。此外, 全 国范围内茶园绿色生态防护技术的推广、茶 园基础管理技术的实施、生产加工环节的技 术提升、产业标准化程度的提高, 使各地茶 叶加工技术水平明显提升,有效助力了 2023年春茶品质较往年基本稳定。

中档茶成为市场主力

2023年的中国春茶季从1月底开始大 体至5月初结束,销售季则延续至6月中下 旬。各级政府尤其是产区政府高度重视疫 情平稳后的首个春茶季,全国各茶叶主产 区密集举办茶事活动,声势之盛为近20年

如每年春季的重头戏——开茶节在各产 区热闹"开锣": 由中茶协主办的浙江西湖龙 井开茶节启幕时,影视演员李玉刚、李亚鹏等 纷纷亮相,并受聘为龙坞茶镇"共富大使", 为龙坞茶镇"打 call";福建安溪开茶节,则 打响"观音铁韵·世界双遗"的独有品牌,致 力将开茶节打造成为安溪县推进"三茶"统 筹和全具茶产业发展的重要 IP······

这类茶事活动引发不少消费者的关注。 而据销区反馈,消费者对春茶消费趋于理 性,亲民化、高性价比春茶更受消费者青 睐。据销区市场统计,中低档价格区间 (150-600元/斤) 春茶成为市场销售的绝 对主力。传统包装、简化包装、绿色包装 也成为主流趋势,消费者越来越关注茶叶

以北京马连道一条街为例,春茶季期 间,这里的客流相较去年上涨约10%-20%,但单客消费上涨并不明显,人均消费 单价在1000元以内,1000元以下的中端和 低端春茶需求旺盛。另据上海方面的信息: 自2月底春茶上市开始,上海各大茶叶专业 交易市场中的人气逐渐恢复至2021年的 85%-90%, 日均流量比较稳定, 客均单价

一家在福建福安做白茶的茶企负责人表 示: "在我们日常销售的比照中, 能明显印 证这一趋势, 当前, 中低端茶品占主导, 千 元以下的茶销售量较高,中档茶已成为市场 主力。"

直播带货仍在路上

疫情3年,线上销售成为中国茶叶最有 力的补充通路。

京东超市等单位发布的最新报告显示: 2023年春茶节期间, 京东超市的春茶预售 总额同比增长超过100%。其中, 龙井增速 135%, 尤其是钱塘龙井增速最快, 同比增 幅达302%; 花草茶成购物用户数占比最高 的茶类,而越州龙井和贡眉以近60%的同比 增幅成为成长最快茶类。

报告提出,电商通路呈现三个特点:品 牌效应日渐明显、文化效应更趋火热、私域 电商强势发展。"进入2023年,微信朋友

圈、小红书、抖音等私域电商发展更加迅猛。 尤其是在直播电商板块,根据消费者个性需求 而定制的产品不断涌现。此外,大主播联手企 业推出的个人品牌产品或粉丝定制产品, 也在 以优质服务替代低廉价格的形象出现。"

报告执笔人、中国茶叶流通协会工作人员 梁晓认为,各茶企的直播营销趋势也是好现 象,能扩大茶叶的科普范围,以后也可能成为

不过,直播电商的发展,仍然道阻且长。 对此,已有两三年直播经验的吴啟明表示, "前几年受新冠疫情影响,大部分消费趋于线 上,我们紧随潮流,开始尝鲜直播。如今,全 民直播形式兴起, 电商人才、网红、明星等纷 纷加入, 使得市场流量分化, 运营难度增加, 流量成本增高。对于利润本就较低的茶叶农产 品来说,同行竞争也使得'内卷'严重。"

"确实很'卷'。"另一位茶企负责人表 "直播搭建、扩大流量,都需要成本。如 果找大主播合作, 我们相对被动, 利润也被主 播和中间的运营商分出较多。如果自己培养主 播,则相当于茶专业的团队要跨行业学直播, 营销难度也明显增加。"

'当下,茶行业发展对电商运营的专业度 要求越来越高,但农村电商专业人才比较少, 农产品利润又低, 所以导致人才缺口和人才保 障成为急需解决的问题。"吴啟明说,后期, 他们将在电商专业运营这块下功夫, 完善线下 体验,通过线上宣传、线下体验相结合,打造 茶旅融合发展,结合当地舒茶文化做好品牌宣 传,并通过科技手段减少茶叶产品质量受天气 的影响,增加科技机械等降低产品成本,提升 茶叶品质, 提升茶叶品牌价值。

正如报告在后续工作的建议中提到, 面对 产业的合理回调,要坚持不抛弃、不放弃、不 折腾。同时,要高度关注异常气候影响,坚持 推动产业绿色发展,努力促进流通消费提振, 做好因茶兴业的大文章。



自研茶饮乐趣多

前一阵, 偶得一袋斯里兰卡佛手柑红茶, 味道 奇特,不忍独享,遂约茶友共品。

打开包装纸袋,一阵柑橘香气扑面而来,这便 是佛手柑的味道了。取出适量茶叶置于盖碗中,我 有些许犹豫:这么碎的茶,是否应该放在茶包中冲 泡?是的,此茶的条索平均不到半厘米长,用盖碗 冲泡,恐怕茶漏中会堆积不少茶叶。不过出于对其 味道的好奇,冲泡方式便也不拘泥,没有茶壶和茶 包,就用盖碗也未尝不可。

果不其然, 热水倒下去, 比初闻上去更为浓郁 的、甜中带一丝丝苦的柑橘香,夹杂在蒸汽中,氤 氲弥漫了整间屋子。"像什么味道呢?" 友人思索 着。"你说,是不是像精油?"我问道。友人随即眼 神一亮,看来我们所见略同。

出汤后,是深红明亮的颜色。送入口中,品味 片刻,二人皆蹙眉——这滋味,说不上来好不好 喝,不太能用日常品饮中国传统茶的词汇来形容。

"这款茶,是不是更适合调饮啊?"友人举着茶

在品茶方面,我二人皆行动力十足,说调就 调,马上冲到楼下超市去买了一盒纯牛奶。先按照 1/3茶汤、2/3牛奶的比例混合,发现茶的味道被 牛奶盖掉不少。于是重新冲泡出汤,按照1:1的比 例混合, 却又觉得柑橘味浓了。想了想, 干脆把两 种溶液兑在一起,没想到,正好调出了我们都觉得 "完美"的味道。

"果然,斯里兰卡红茶更适合调饮。"友人赞道。 我随即想到,大抵当年英国贵族也都像我们现在这 样,往茶汤中加入牛奶,自己钻研着合适的口味。"那 就当我们现在是坐在宫廷中吧!"我打趣说。

英国人因不习惯清茶的味道, 以牛奶调制茶 饮,这故事常听。但是,又是谁想出用佛手柑窨制

我查阅了一下佛手柑红茶的来历,居然真发现 了一件与伯爵有关的轶事。据传,在19世纪30年 代,担任英国外交大臣和首相的格雷伯爵二世喜爱 饮茶,如今大名鼎鼎的"伯爵红茶"就是以他命 名。在一次外交出访时,伯爵偶得一罐红茶和一瓶 佛手柑精油为礼品,于是心血来潮,在茶叶中加入 精油,做出了佛手柑红茶。伯爵夫人以此作为招待 宾朋的饮品, 意外收获了当时英国贵族夫人的喜爱

当然,这个故事还有另一个版本:因佛手柑是 一种中国柑橘, 又形似"佛手", 与中国人"禅茶 一味"的理念十分契合,便有人说清朝的慈禧太后 在宫中大量使用芳香水果代替香料, 尤其喜欢佛手 柑, 便把佛手柑和红茶做成了外交礼品。此说法, 虽然为这种西方调制茶的故事增添了东方宫廷的神 秘色彩,但事实上格雷伯爵二世从来没到过中国, 而且伯爵红茶的制作方法实则是以印度锡兰(斯里 兰卡的前身) 红茶为茶基, 用香柠檬油调味而成, 并不是佛手柑。由此可见, 格雷伯爵的外交礼品和 "心血来潮",应当是误传了。

虽然没有探究出佛手柑红茶的确切来历,但今 日为了调制出可口的味道而铺满一桌子茶具的我 们,纵然调侃自己像制作药水的女巫,可无论是味蕾 还是品茶的过程,都极其满足,岂不是乐趣十足?



一杯香茶总宜人

茶叶成为人类的饮品之后,代代相传,从来不缺 拥趸。有一位茶界前辈常把一句"顺口溜"挂在嘴 边,几乎每次活动发言都讲:"唐宋元明清,从古喝到 今",听者莞尔。

"茶受众人宠,其有独到功",这是前不久我与一 众茶友行茶令时胡绉的一句歪诗。在了解茶的过程 中,越深入越喜欢,简单的一杯茶,时常令人称奇。

现在正是上蒸下煮的三伏天,户外劳作之后, 喝一杯热茶,让体内的暑热湿气随着汗水散发出 来,茶叶中的咖啡碱参与体温的调节,令人倍感畅 快。或者将茶水放凉,此时大口牛饮,也能解渴去 烦降心火,比冰镇饮料要来得健康。而到了冬天, 同样喝一杯热茶,瞬间就有一份温暖从内而外地生 发,那一丝丝真切有感的能量在体内流转充盈,整 个人都会鲜活起来。夏天不用刻意加冰,冬天不用 刻意加热,保持本色就能四季皆宜的饮品,茶应当 是唯一

清欢与众乐,常常是一对矛盾,但茶可以把二者 协调得很好。朋友聚会,煮一壶好茶,分杯而饮,聊 些唏嘘,谈古论今,一场茶话会不觉日斜星出,犹未 尽兴。待一人独处,无所事事或就是不想做事,泡 一杯茶于案头, 呆坐窗前看雨, 翻几页久置闲书, 听几声雨后蝉鸣,茶香人定,时光静默,仿佛做了 一回神仙。

茶最适合清饮。茶叶加水,简单纯粹,如同老友 相伴,日久也不生厌。现在,以茶佐餐也成为越来越 多人的选择。除了搭配消闲零食,正餐聚会也有很 多人以茶代酒,举杯互敬,毫不违和。主打健康的饮 食观念,偏向轻松随意的社交礼仪,让以前只在餐前 餐后出现的茶,名正言顺地走上正餐时间,这是很多 不善饮酒人士发出欢呼的变化。不会喝酒的人,对 饭局社交多多少少会有一些恐惧,现在可以喝茶,与 喝酒的人平等而坐,又比喝饮料少了糖分摄入过多 的担心,还能解腻消食,似乎早应如此了。

琴棋书画诗酒茶是休闲,柴米油盐酱醋茶是生 活,在二者之间还有一种叫"工作"的状态,也少不了 茶的参与。上到国家领导人的茶叙外交,下到企业 家的商务洽谈,一杯茶都是必不可少的媒介。杭州 一位企业家在创办公司时,经常会找一处茶楼包下 一层用来开会,与会者人手一杯浓茶激发头脑风暴, 伴随着该企业成长为世界著名的企业集团。

消夏与取暖,独饮与群欢,清饮与伴食,休闲与 工作,能把这些有点对立的状态统一起来,大概就是 人们常说的"茶和天下"吧。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)



茶

元

安插

小

是

何

景色宜人的茶园,弥漫着清新的茶香,翠绿色的 海洋中经常会看到成排成列的小黄板,就像零星点缀 的花朵一样,远远望去格外醒目。人们不禁会产生疑 问:为什么要在茶园里面插小黄板,是为了好看吗?

答案当然不是,这些小黄板其实是为了"色诱"茶 园里的害虫。

很多喜欢穿黄色衣服的朋友应该会注意到,自己 的衣服上会经常有小虫子,原因就是一些昆虫对黄色 具有偏爱性,看到黄色的物体就会飞上去。而茶园里 的这些小黄板,是利用了害虫的这种特征,在黄板上 涂上粘虫胶,当具有黄色偏爱性的茶树害虫看到小黄 板后,就会飞上去,被虫胶牢牢粘住。

小小一片黄板,看似简简单单的植保技术,里面 的学问可大呢。其标准名称是诱虫板,它可以涉及昆 虫行为学、生理学、分类学、环境生态学、植物保护学 等很多门学科,甚至涉及工业生产中的很多技术。

那么,茶园里有哪些害虫会被它"色"诱呢?这里 面就包括当下茶园的头号害虫——茶小绿叶蝉,其他 还包括黑刺粉虱、茶网蝽等害虫。很多学者认为黄色 可以对一些害虫产生"超级刺激",诱使这些害虫因觅 食、栖息等因素而对黄色的物体产生趋性运动。

虽然很多昆虫都喜欢黄色,但也有一些昆虫喜欢 其他颜色。比如蓟马就喜欢绿色和蓝色,蚊虫喜欢黑 色。昆虫之间对颜色的偏爱性不但存在差异,而且非 常敏感。我们通常说昆虫喜欢黄色,但黄色也包含了 很多种更精细的颜色,比如黄绿色、小麦色、嫩黄色 等,昆虫和人一样,也能分辨这些颜色。

仔细观察,人们会看到黄板上粘了很多昆虫,就以 为它效果非常好。事实上,上面还有很多非目标昆虫,

包括益虫。黄板虽然诱杀了很多害虫,但是目标害虫究竟有没有得到抑 制,茶树还会不会受到损失,多数情况下防效如何还是凭经验断定。

现代植保发展的趋势是高效精准、环境友好,黄板也一样,针对目 标害虫,首先需要筛选出精确的诱捕颜色;其次想办法尽可能地减少对 非目标昆虫的诱杀,减少黄板对生态环境的负面影响;最后,要尽可能 采用可降解材料制作黄板,避免塑料污染。

黄板诱杀的多数茶树害虫,繁殖力都很强,倘若在爆发期使用,很 快黄板就会粘满了,需要及时更换,费时费力费成本。所以,黄板最大 的作用在于"预防",也就是在茶园的害虫还不是很严重的时候,每亩挂 20-25块黄板进行诱杀,把它扼杀在"摇篮"里。

值得注意的是,黄板的挂板时间并非越长越好,如果挂板时间过

长,后期就会诱杀益虫,起到"反效果"。

(作者单位:中国农科院茶叶研究所)

茗 海拾贝

古人如何给茶宝找"亲妈"

于良子

话说"水为茶之母",所谓"亲 妈",就是给所泡之茶找一款相对最 适合的水。笔者没那个本事,只能 从故纸堆里来说说古人是怎么给茶 宝找"亲妈"的。

中国是一个饮茶大国,也是饮 茶古国,从史料看,大约是从晋代开 始,个别的文人就知道茶要用好水 来煮泡的,但很长一段时间内并没 有形成风气。

而真正认识到水对茶的"养育 之恩"则是在唐代。为什么是从唐 代开始? 因为唐代前,我们的茶饮 大多情况下是与食物一起烹煮,俗 称 "混饮",或者是为了当药治病 而"聊四五啜"的类汤药。其目的 不是为了"填肚子"就是为了"治身

特别是作日常食物吃,要在增 食欲上下功夫,一款含茶食物,更多 的是依靠其他配料的香甜盐鲜,如 三国时期的茶食中还要加葱、姜、橘 皮、香菜类的配料,而茶的味道,几 乎可以忽略不计。所以,水的讲究 几无必要,就如当下做茶叶蛋、龙井 虾仁、茶香鸡等,从没听说要用什么 水最好。因此,唐代之前,对喝茶、 吃茶用水的要求极少提及,更遑论 药用之茶了。

唐代始,以陆羽为代表的文人 和爱茶者,正式把水提到了与茶同 等,甚至高于茶的地位。为此,还制 定了不少用水的原则,据《茶经》所 论为"山水上、江水中、井水下",主 要是根据水源环境而作的优劣判 断。概而言之,《茶经》择水要求不

外乎 "活""洁"二字。 约在公元825年,唐代文学家 张又新写了一篇《煎茶水记》,可以 说是中国历史上第一篇煮茶用水的

《煎茶水记》中有三个主要内 容:先是记录了刘伯刍对苏、扬一带 宜于煮茶之水的等级排序:

故刑部侍郎刘公讳伯刍,于又 新丈人行也。为学精博,颇有风鉴, 称较水之与茶宜者,凡七等:

扬子江南零水第一;无锡惠山 寺石泉水第二;苏州虎丘寺石泉水 第三.....

其次,记述了陆羽对所见二十 处水源的排序,相对于刘氏,陆羽的 地域宽度就大了许多,包括如今的 江西、江苏、湖南、湖北、浙江、河南、 安徽、陕西地区,甚至还有雪水。

最后,张又新又记录了自己的 考察实践及其论述,这部分对水的 见解甚高,弥足珍贵。

例如,他对刘、陆所论之水亲 自验证:对刘伯刍所说的七种水, 曾经取样比较,结果与刘伯刍所论 完全一致。对陆羽的二十种水,也 都品尝过,而从中又得出一个颇有 规律性的结论:"夫茶烹于所产处, 无不佳也,盖水土之宜。离其处, 水功其半。"就是说,茶在产地煮 饮,几乎没有不好的,所谓"水土之 宜",是指当地的水煮当地的茶最 为相配。如果茶在别处烹煮,其效 果就会打折扣。

再比如,他在历官途中也不忘 探索验证:"过桐庐江,至严子濑,溪 色至清,水味甚冷,家人辈用陈黑坏 茶泼之,皆至芳香。又以煎佳茶,不 可名其鲜馥也,又愈于扬子南零殊 远。"每每看到这段话,总会想起明 代张大复《梅花草堂笔记》中的一段 著名论述:"茶性必发于水,八分之 茶,遇水十分,茶亦十分;八分之水, 试茶十分,茶只八分耳。"可谓英雄 所见略同。

此后,在历代"茶宝找妈"的过 程中,不少学者都从各地水源茶品 中,丰富、验明了张又新的"茶烹于 所产处,无不佳也"的学说。如宋代 叶清臣《煮泉小品》"信乎!物类之 得宜,臭味之所感,幽人之佳尚,前 贤之精鉴,不可及已!"

明代田艺蘅《煮茶泉品》中还 记载了验证张又新所述的桐庐严 子濑之水:"取囊中武夷、金华二茶 试之,固一水也,武夷则黄而燥洌, 金华则碧而清香,乃知择水当择茶 也。"田艺蘅在此生动地演绎的这 场"水为茶之母"的实验,似乎讲了 一个道理:同样的妈,可以让熊孩 子变成乖宝宝,也可以让乖宝宝变 成熊孩子。

时至现代,由于科学技术的进 步,可以测定水的酸碱度、硬度、矿 物质元素及各种卫生指标,因此,在 泡茶用水上选择上比古人更有优 势,在水与茶的适宜性研究上也取 得了不少成果。接下来,是否有人 可以对张又新的结论做一个科学的 检测,解答为什么"水土相宜"就往 往能找到"茶宝亲妈",难道真有暗 合的DNA不成?