

中国茶叶加工 2023(3):5-8

大食物观视域下的中国茶产业创新发展路径

周继红¹, 王云², 叶雅姝², 彭伟伟³, 王岳飞^{1*}

(1. 浙江大学茶叶研究所, 浙江杭州 310058; 2. 松阳县白云农林产品专业合作社, 浙江丽水 323499;
3. 三亚学院丝路商学院, 海南三亚 572000)

摘要: 大食物观是指从食物的生产、加工、流通、消费等全过程, 关注食物的营养、健康、安全、文化等多方面价值的观念。其强调食物的多维性、复杂性和系统性, 以及食物与人类社会、经济、环境和健康的紧密联系。文章以大食物观为理论框架, 分析了中国茶产业面临的主要挑战和机遇, 探讨了中国茶产业创新发展的路径和策略。通过引入大食物观的理念, 将茶产业整合到食物体系中, 实现茶产业与其他产业的有机联动, 从而推动茶产业的创新发展。

关键词: 大食物观; 茶文化; 茶产业; 茶科技

中图分类号: S571.1

文献标识码: A

文章编号: 2095-0306(2023)02-0005-04

Innovative Development Path of China's Tea Industry under the Guidance of the Big Food Perspective

ZHOU Jihong¹, WANG Yun², YE Yashu², PENG Weiwei³, WANG Yuefei^{1*}

(1. Tea Research Institute, Zhejiang University, Hangzhou 310058, China;
2. Songyang County Baiyun Agricultural and Forestry Products Professional Cooperative, Lishui 323499, China;
3. Silk Road Business School, University of Sanya, Sanya 572000, China)

Abstract: The big food perspective refers to the whole procedure of production, processing, distribution, and consumption of food, which emphasizes the multifaceted values of food, such as nutrition, health, safety, and culture. It highlights the complex and systemic nature of food and its close relationship with human society, economy, environment, and health. This paper analyzes the challenges and opportunities facing the Chinese tea industry through the lens of the Big Food Perspective, and explores the strategies for the innovative development of the Chinese tea industry. The integration of the tea industry into the food system and its organic linkage with other industries can facilitate the innovative development of the tea industry.

Keywords: Big Food Perspective; Tea culture; Tea industry; Tea science and technology

DOI: 10.15905/j.zgcyjg.2095-0306.2023.03.01

2022年3月6日, 中国国家主席习近平在
看望参加全国政协十三届五次会议的农业界、社

会福利和社会保障界委员并参加联组会时指出
树立大食物观的重要性^[1]。大食物观强调食物的

收稿日期: 2023-08-17, 修改日期: 2023-09-25

基金项目: 丽水市博士创新站项目; 海南省社会科学界联合会课题(HNSK(YB)20-44)

作者简介: 周继红(1991-), 女, 山东烟台人, 特聘副研究员, 主要从事茶叶生物化学与茶资源综合利用研究。

* 通讯作者: zdcy@zju.edu.cn

多元功能和多维价值,不仅关注食物对人体健康的影响,也关注食物对社会、经济、文化、环境等方面的影响^[2]。党的二十大报告明确提出要“树立大食物观”,2023 年中央一号文件也对“构建多元化食物供给体系”作了具体部署。因此,应注重发展安全健康、文化赋能、多元融合的饮食观念,进而更好地满足人民群众对美好生活的需求。

茶作为中国传统日常饮品和承载几千年历史积淀的民族符号,在中国形成了独特的文化和产业体系。然而,随着经济全球化和市场竞争的加剧,传统茶产业的发展面临诸多挑战,尤其是在产业结构、产品创新、品牌建设等方面存在诸多问题。如何在大食物观的指导下实现中国茶产业的创新发展,是全面做好“三茶统筹”这篇大文章亟待解决的重要课题。

1 中国茶产业创新发展面临的困境

1.1 茶品牌影响与茶产品创新有所欠缺

根据中国茶叶流通协会统计的数据显示,2021 年我国茶企销售规模普遍分布在 0.4~6 亿元之间,总资产超过 10 亿元的茶企业有 12 家^[3],总体而言大型企业占比较小,中小微企业占比较大,导致茶叶生产经营规模化、标准化、专业化水平不高,“大国小茶”特征依然明显。另外,在茶叶消费场景和消费需求日渐多元的情况下,我国多数茶叶生产企业生产的产品过于单一,依旧以生产绿茶、红茶为主,新产品及深加工产品的设计研发能力明显不足,企业普遍存在“创新”就是换包装、“新品”就是改形状等情况。

大食物观指出,要将食物来源从耕地资源扩展到整个土地资源,开发多样化的食物品种,构建多样化的食物供应体系,对茶叶品牌建设和茶产品创新提出了更高要求。茶产业应注重提高茶叶质量,丰富速溶茶、风味茶、功能茶等新型茶产品,满足消费者多样化和个性化的需求。茶不仅是一种饮料,也是一种文化和健康的载体。

1.2 茶生产现状与茶科技发展存在脱节

目前,全国 30 年以上老茶园面积为 100 万公顷左右,占茶园总面积的 31%^[4],且大部分茶区仍为分散的农户种植,集约化程度不高,茶叶生产过

多依靠人工,在人工成本不断上升的情况下,用工荒问题持续显现。此外,我国茶叶加工方式也多为传统的家庭作坊式生产,产品规格质量不一致,批量少,生产效率低。智能化、集约化、清洁化、规模化的技术创新升级进展缓慢,产业化水平难以与国际接轨。

践行大食物观,不仅要“藏粮于地”,更要“藏粮于技”。茶叶作为丰富食物品类的重要来源,大食品观为茶叶技术的发展提供了新的方向和视野。要求结合茶叶生产现状,提高茶科技水平,坚持绿色发展理念,聚焦提质创新驱动,扩大国内外需求,构建高效、多元、可持续、有竞争力的现代茶业体系。

1.3 茶专业人才与茶行业需求不相匹配

21 世纪以来,随着茶产业的快速发展,茶行业对高水平技能人才的需求逐年增加。目前,全国开设茶学专业的本科院校有 30 余所,涉茶的中职、高职院校有 70 余所。然而,与我国茶园面积、茶叶产量、茶叶消费量和茶叶出口量相比,远远不能满足茶行业的需求,茶专业人才缺口明显^[5]。此外,由于缺乏有效的科技成果转移转化机制和平台,以及科技人才培养和激励机制,很多茶叶科技成果不能及时地应用到生产实践中,造成了科研投入和产业发展之间的脱节,也影响了科技创新对茶产业转型升级的支撑作用。

近年来,人们的食物消费观已进入了更加关注营养、健康和环保的新阶段。在茶行业人才培养过程中,除了茶艺、茶文化、茶审评等专业领域人才以外,还应注重消费者的饮食需求及对其健康意识的教育和培训,提高茶行业从业人员对科学饮茶和茶叶保健功效的认识,提高从业人员的茶科技创新和茶健康服务能力。

2 大食物观视野下中国茶产业的价值挖掘

2.1 大食物观与茶健康

大食物观强调了人们对于健康、多元、营养均衡的饮食需求,这与茶的功能和特点相契合。中医有“药食同源”的说法,诸多史料记载表明,人类最初利用茶叶可能是从药用开始的。现代科学研究也发现,茶叶的药用功能与其丰富的功效成分密不可分,其中已鉴定分离出 700 多

种成分,如茶多酚、咖啡碱、氨基酸、茶多糖、茶皂素、维生素、芳香物质等^[6]。茶叶已被证明具有抗氧化、抗衰老、抗焦虑、降脂减肥、抗菌消炎、提神醒脑、神经保护、增强免疫力、保护心脑血管、延缓皮肤老化等功效^[7],是适合日常饮用的天然健康饮品,符合大食物观所倡导的健康饮食理念。

2.2 大食物观与茶文化

大食物观提倡多元化的饮食文化,这与中国茶的文化基因高度契合。中国茶文化源远流长,拥有悠久的历史和丰富的文化内涵,是中国传统文化的重要组成部分。2022年11月29日,“中国传统制茶技艺及其相关习俗”列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。此后,保护工作组在杭州发布了《迈向可持续发展新未来——“中国传统制茶技艺及其相关习俗”保护传承杭州宣言》,以及《中国传统制茶技艺及其相关习俗保护计划(2021—2025年)》等系列文件,进一步聚焦该遗产项目未来的保护传承,并建立持续监测可能存在的潜在风险及妥善管理机制,进一步彰显了大食物观背景下茶技艺和茶文化的国际影响力。

2.3 大食物观与茶生态

大食物观强调了生态环境的保护和可持续发展,这与茶产业的特点相符。茶产业是我国的传统优势产业,也是一种绿色生态产业,不仅茶树生长需要良好的生态环境和气候条件,茶产业也注重生态环境的保护和可持续发展。茶树能够调节气候和水文,净化空气和水质,与其他植物、动物、微生物等共同构成了茶园生态系统,维持了生态平衡和生物多样性。目前,我国已制定《生态茶园建设指南》《生态低碳茶生产技术规范》等文件,对生态茶园建设及生态低碳茶生产过程中的茶园环境管理、土壤管理、病虫草害防控等方面作了具体规定。在“双碳”的战略目标之下,天然具有生态属性且产业基础较好的茶产业先行先试,是践行大食物观生态保护意义的重要举措。

3 大食物观下的中国茶产业提升对策

大食物观强调注重食品安全和健康的理念,旨在满足人民美好生活的需求,全方位理解

大食物观要把全链路的供给系统与其所处的环境和生产主体紧密联系起来。在这一理念指导下,中国茶产业创新发展应把创新茶健康功能研究、创新茶文化多元发展、创新茶生态全链保护结合起来,满足消费者多样化、多维度的健康饮茶需求,满足大众对彰显大食物观的茶文化情感和审美需求,实现茶产业的长期健康发展和高质量提升。

3.1 树立大资源观,加强深加工与绿色发展

大食物观体现了从传统“小农业”向现代“大农业”转型升级的新思路,从茶产业创新发展的维度,应从耕地资源向工业资源、产业资源、文化资源等多个维度拓展,宜茶则茶,全方位、多途径开发茶叶资源。一方面,针对当前我国茶叶生产存在产能过剩,产品结构以春季高档名优茶为主,夏秋茶资源浪费严重等问题,拓展多元化的茶叶深加工产品资源成为产业转型升级的新增长点。如工业化液态茶饮料、茶叶糕点、茶叶蜜饯、茶调料、茶化妆品、茶洗涤用品等,并将茶叶深加工产品与本地特色茶、水果、食物、水等资源进行融合创新,逐步推动我国茶产业的提质增效和转型升级;另一方面,推进茶产业绿色发展,实现茶叶生产与环境保护的协调。例如,开展“茶—沼—畜”种养循环等多种技术模式以及有机肥替代试点,减少化肥农药的使用;开展病虫全程绿色防控试点,提高茶叶质量;联合研发推广生态低碳茶技术体系,力求实现化学投入品减施高效、生产过程环境友好、茶叶产品优质安全、生态低碳价值有效转化^[8]。

3.2 树立大农业观,助力绿色高效茶叶生产

大食物观提倡“从田间到餐桌”的全程质量控制,要求农产品的种植、生产、加工、运输等各个环节都要严格按照质量标准进行管理,确保产品的品质和安全性。以此为指导,应全面统筹茶叶生产、加工、流通、消费等各个环节,一方面加强茶叶的科技创新和标准化建设,提高茶叶的生产水平和质量安全。如利用现代生物技术、信息技术、智能化技术等手段,培育优良的茶树品种,优化茶园管理,改进茶叶加工工艺;另一方面加强茶叶的质量检测和监管技术的研究和实施,提高茶叶的生产效率和环境友好性。如加强智慧茶园管理系统、数字化病虫害绿色

防控系统、茶叶加工自动化生产线等先进农业设备研究,构建区域性茶园化肥农药减施增效技术模式,形成相应的技术规程并进行区域示范和推广应用,进一步筑牢乡村振兴的产业基础。

3.3 树立大文化观,打造新模式与新业态

树立大食物观要着眼开拓更广阔的未来,进一步挖掘茶文化的深厚内涵和丰富形式。一方面结合现代审美观念和生活方式,促进中华文化与世界文化的融合,创新茶文化的传播方式和载体,提升茶文化的软实力和吸引力。如以茶文化为基础,推动其与旅游、信息、健康、建筑等产业的融合发展,打造融学习、体验、观光、娱乐、饮食、购物于一体的茶旅方案,以及茶文化主题民俗旅馆、茶文化博物馆、茶空间、茶叶文创产品展示园等,形成新的产业模式和业态,并借助茶文化视频课、茶事微电影、短视频等渠道推动传统文化在年轻群体中的传播,延伸茶文化创意产业链;另一方面打造特色品牌,以更加丰富的形式去宣传推广中国茶叶。如“一带一路”沿线覆 40 多个国家和地区的 44 亿多人口,存在着巨大的经贸合作空间,针对不同国家饮茶特色和宗教文化,抓紧“一带一路”建设带来的重大机遇,加快传统制茶技艺的产业优化与升级,打造茶叶出口与技艺弘扬的新优势。

总之,大食物观指导下的中国茶产业创新发展路径,是以消费者为导向,以科技为支撑,以文化为灵魂,以产业为载体,实现茶叶的多元功能和多维价值的有效路径。该路径通过整合茶产业资源,推动茶产业数字化、智能化、绿色化、品牌化等方面的创新发展,有助于为我国农业现代化和乡村振兴做出持续贡献。

参考文献:

- [1] 全国政协农业农村研究智库课题组. 牢牢把住“国之大者”粮食安全底线——学习贯彻习近平总书记参加全国政协联组会上的重要讲话精神[J]. 人民论坛, 2022(7): 6-10.
- [2] 张婷. 新发展阶段的大食物观:科学内涵,理论进路与现实向度[J]. 理论月刊, 2023(3): 14-23.
- [3] 中国茶叶流通协会. 2022 中国茶叶行业发展报告 [M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2022.
- [4] 梅宇, 梁晓. 2021 年中国茶叶生产与内销形势分析 [J]. 中国茶叶, 2023, 45(4): 17-22.
- [5] 陈涛林, 刘建军, 艾于杰, 等. 茶产业现代化背景下我国高校茶学专业本科人才培养与教学改革的探讨 [J]. 茶叶通讯, 2022(3): 418-422.
- [6] 王岳飞, 周继红, 徐平. 茶文化与茶健康——品茗通识[M]. 浙江大学出版社, 2021.
- [7] 申雯, 黄建安, 李勤, 等. 茶叶主要活性成分的保健功能与作用机制研究进展[J]. 茶叶通讯, 2016, 43(1): 8-13.
- [8] 冷杨, 胡强, 尚怀国, 等. 以生态低碳茶为抓手推动现代茶产业延链补链强链[J]. 中国茶叶, 2023, 45(5): 1-5.

沱茶、六堡茶和机制茯茶三项国家标准样品 顺利通过评审

4月22日,国家标准样品技术委员会在杭州召开国家标准样品评审会,由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所牵头研制的“沱茶感官标准样品”(S2020043)、“六堡茶(散茶)感官分级标准样品”(S2020044)及“机制茯茶感官标准样品”(S2019275)三项国家标准样品通过专家评审。

评审组由钢铁研究总院、大连海关技术中心、南京市食品药品监督检验院、中国农业科学院茶叶研究所、福建农林大学、浙江省农业技术推广中心、云南省茶叶流通协会的专家组成。大连海关技

术中心郑江研究员担任评审组组长,三项国家标准样品研制单位的相关负责人参加会议,国家标准样品技术委员会秘书处石雨婷主持会议。

中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所尹祎所长负责沱茶、六堡茶标准样品研制工作,杨秀芳副书记负责机制茯茶标准样品研制工作。评审组专家听取了项目负责人研制工作汇报和情况介绍,进行了技术审查和现场质询,并对实物样品进行了现场评审,经研究讨论,一致同意该三项标准样品通过评审。

(李文萃, 2023-04-24)