

全省“三茶”统筹发展推进会在松阳举行 加快构建茶经济发展新格局

□本报记者 李曜清

本报讯 3月27日下午,全省“三茶”统筹发展推进会在松阳县举行。会议强调,各地要深入贯彻落实习近平总书记“三茶”统筹的重要指示精神,全面构建茶文化、茶产业、茶科技“三位一体”的现代茶业体系,进一步提高茶产业质量效益和可持续发展能力,持续擦亮“世界茶乡看浙江”的金名片。

近年来,我省持续推进“三茶”统筹发展,名优茶产值比重居全国之首,2022年全省茶叶出口量、出口额分别居全国第一、第二,14个品牌入选全国百强茶叶区域公用品牌,总价值位居全国第一;建成全国首个省级“茶产

业大脑”,全省茶园亩均产值高出全国平均水平41.1%,茶休闲、茶旅游、茶养生等第三产业产值达150亿元,包含西湖龙井、安吉白茶、金华婺州举岩、长兴紫笋茶、余杭径山茶宴、磐安赶茶场等在内的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”成功入选世界非遗。

会议强调,各地要坚定不移贯彻落实“三茶”统筹发展理念,以产业竞争力为核心,强化文化引领、科技支撑,深化产学研、贯通产销、融合农文旅,加快多品种、多品类、多功能打造,加快形成以绿茶为主体、六大茶类共舞的新态势,加快构建产茶、品茶、事茶、玩茶等相融合的茶经济发展新格局,为全国“三茶”统筹发展提供浙江经验、浙江样板。

会议要求,各地要切实加强“三茶”统筹发展的组织保障;要把“三茶”统筹发展纳入乡村振兴战略实施、高质量发展建设共同富裕示范区的总体布局,建立健全统筹协调、多方参与、分工协作的推进机制;要强化政策支持,积极推动落实用地保障和用电优惠政策,探索推行茶园政策性保险、茶树等抵押贷款,鼓励社会资本投资;要以数字化改革为牵引,迭代升级“茶产业大脑”、“浙茶香”应用等建设,努力实现“一码互联、一屏掌控、一键智达”;要积极发挥行业管理部门、行业协会、产业联盟等作用,鼓励探索建立诚信奖惩机制,强化产品抽检监管,建立健全茶叶质量追溯机制。

我省农创客勇夺 全国农村“双创”大赛冠军 创历史最好成绩

□本报记者 沈璐兰

本报讯 3月30日,由农业农村部主办的“健康深水杯”第六届全国农村创业创新项目创意大赛总决赛落下帷幕。我省农创客、浙江力石控股有限公司董事长陈海江的《乡村数字认养平台》项目斩获总决赛平台服务类一等奖,这是历年来我省取得的同类比赛最好成绩。省农业农村厅获大赛最佳组织奖。

乡村振兴,人才是关键。去年8月,我省启动“建行杯”第六届浙江省农村创业创新大赛,经层层选拔,最终《乡村数字认养平台》等四个项目代表我省出征全国总决赛。本届大赛以“电商伴产业腾飞 创业助乡村振兴”为主题,旨在通过挖掘展示农村资源要素融合创新的新模式、新形态,为优秀项目和人才搭建成果展示平台、励志故事讲台、创意比拼擂台,为农业农村经济高质量发展打造新引擎。

比赛现场,专家评委从项目的产品服务质量、创新性、成长性、竞争力、核心团队、商业模式、可持续发展、联农带动等多个方面综合打分。我省农创客陈海江的《乡村数字认养平台》项目,最终一举夺得平台服务类冠军。我省其他参赛项目也均获奖。

《乡村数字认养平台》项目,通过创新打造以数字化技术推动农文旅融合的商业模式,依托人工智能、大数据、区块链、物联网、计算机视觉等技术,以认养模式为核心,依托前沿技术及数智化运营,赋能农产品“上行”及游客“下行”。项目聚焦乡村产业振兴需求,充分挖掘认养地区的核心农产品资源,以“认养一亩水稻田”“认养一亩茶园”“认养一箱蜂”等为抓手,精准对接生产端与消费端,让“城市消费者少花钱、乡村农民多收入”,推动乡村产业振兴,助力农民共同富裕。

全力保障夏粮安全 我省打响“虫口夺粮” 保丰收第一战

□本报记者 潘晴

本报讯 3月28至29日,全省夏粮重大病虫害防控工作部署暨植保检体系队伍建设推进现场会在乐清市举行。

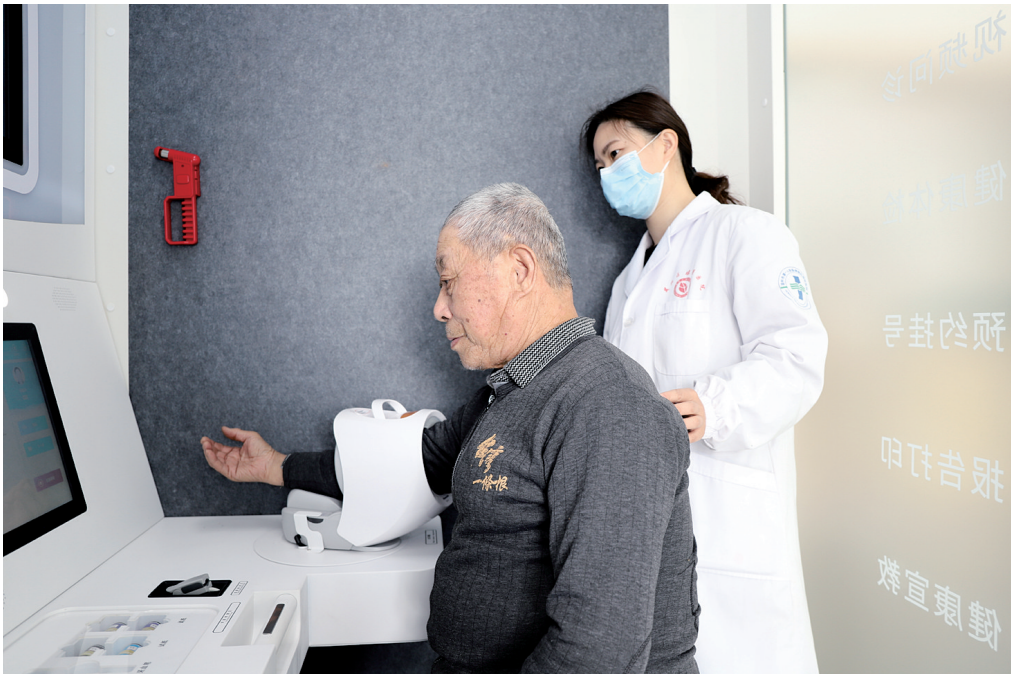
会议要求,力争今年主要农作物重大病虫害危害损失率控制在5%以内,统防统治覆盖率在45%以上,绿色防控覆盖率在55%以上,农药使用强度持续下降,农药包装废弃物回收率在91%以上。

为实现上述目标,我省将重点做好重大病虫害防控工作,围绕部、省“虫口夺粮”保丰收行动实施方案和种植业“两稳两增两提”的总体要求,做好“六个强化”:强化专业防治,推进统防统治建制发展,建立健全“2+1”统防统治服务体系,建立50个水稻建制制统防统治镇;强化技术引领,推进绿色防控扩面提质,加快绿色防控示范区由粮油作物向经济作物扩面,建设省级绿色防控示范区150个;强化理念革新,推进作物健康小镇建设,各设区市至少选择1个基础条件好的乡镇或园区开展试点;强化防治指导,保障病虫防控实战实效,重点抓好水稻二化螟和小麦赤霉病防控;强化检疫监管,推进红火蚁等疫情阻截防控工作;强化数字赋能,推进病虫监测防控智能化,加快“植保服务在线”迭代升级,推进统防统治数字台账建设。

智慧问诊进山村

3月28日,在湖州市吴兴区埭溪镇茅坞村卫生室,村民在医生指导下体验智慧健康驿站的在线诊疗服务。2022年以来,吴兴区推进人工智能辅助诊断设备在农村基层医疗卫生机构的配置应用,至今已建立7个乡村(社区)智慧健康驿站,内设“健康微诊室”“智慧云药房”,为市民提供远程问诊、日常检查等服务。

邓德华 摄



(上接第1版)

而茶树的“黑暗旅程”,实际上是挡阳遮阴覆盖的茶园栽培方法。早在宋代的《大观茶论》中就有记载:“植产之地,崖必阳,圃必阴”。抹茶现代栽培工艺亦是如此。茶农们通常会在谷雨前20天左右,对茶园实行大棚遮阴覆盖,促使茶叶叶绿素和氨基酸类物质含量升高,维持较好的鲜嫩度,使得抹茶翠绿鲜嫩。而茶树由于避免了阳光直射,降低了茶多酚的含量,降低了苦涩度,茶汤更为醇和。

创新提质,抹茶揭秘“喫茶”由来

除了品种选育与种植方式的不同,在采收与加工上,抹茶也与我们日常饮用的散茶有着很大区别。散茶靠冲泡饮用,为求保留叶片的完整度及炒制后的茶味留存,以手工采摘、手工炒制为上品。抹茶却不然,从采收到加工,全程机械化作业完成,几乎能够百分百保留叶绿素、儿茶素、膳食纤维、脂溶性茶多酚等营养元素。

抹茶虽也为饮,但其本质是将茶叶研磨后,全数“吃”到了肚子里,这才有了“一杯抹茶等于三十杯绿茶”的说法。如此看来,在古代,茶确实是吃的。所以,古籍中将饮茶写作“喫茶”。

在抹茶制作的众多工序中,碾茶研磨是关键。“细腻度越高,口感越好。”董俊杰介绍,“抹茶国标中要求粒径≤18微米,相当于800目以上。目前,九字公司的碾磨细度能达到800—1200目左右。”

那1200目究竟是个什么概念?董俊杰举了个例子——我们生活中常用的普通面粉,它的细度大约是在100—200目左右。由此可见,抹茶真正做到了“细如纤毫轻若尘”。但是,若非科技助力,仅凭手工则实难加工出如此细微的颗粒度。

抹茶的研磨方式,主要包括球磨、石磨、气流粉碎。在九字公司的研磨车间内,主要

使用的是球磨和石磨两种研磨方式。“为了不辜负得之不易的鲜叶,保留抹茶的风味、色泽与营养价值,我们在抹茶加工中采用了连续球磨冷却系统。”董俊杰表示,这套系统不同于普通球磨机,既能在微生物控制过程中充分发挥优势,又能减少传统球磨过程中,因升温过快,导致抹茶色泽与营养物质的损失。

如今,在九字公司的研磨车间内,还保留着传统石磨生产技艺。石磨方式在研磨过程中升温慢,因此,能较多地保留抹茶色泽、营养物质和独有的挽臼香。不过,用这种方式生产抹茶产能低,难以满足量产需求,保留这种技艺,也只是用于茶道级抹茶的生产。

传统的黑金石石磨产能较低,每小时只能出品40克优质抹茶。九字公司总经理高静表示,企业地处中华抹茶起源地,因此,绝不会放弃这一古法生产技艺,未来还会继续传承,不断创新发展。

苦苦求索,开发抹茶“万种风情”

高静领我们来到了九字公司的文创中心。在这里,终于见到了九字抹茶“大家族”中最小的“家伙”——“1.2克小条装抹茶粉”。

传统抹茶粉虽说富含天然叶绿素,但在高温下颜色容易变黄、香味也会散失,再加之繁琐的泡饮步骤,很难吸引年轻人这一消费群体。对此,九字公司研发团队苦苦摸索,经过3年多的尝试,成功开发出包含这款小条状便携式抹茶粉在内的“9微米系列”抹茶,很大程度上弥补了传统抹茶粉的短板,也让九字公司成为了国内最早开始宣传直饮抹茶的企业。

“‘小家伙’采用了很轻的撕拉式铝袋包装,单条内含1.2克抹茶粉,大小近似成年人食指长度,且撕拆方便,顺应了年轻人喜欢方便携带、快捷饮用的需求潮流。”九字公司有机品牌中心经理张雨晨边说边拆开了一包,当场给我们演示饮用方式。只见她撕开包装条后,将抹茶粉倒入一小瓶矿泉水中,再来回摇晃了几下,这瓶矿泉水就变成了瓶装抹茶水。

记者尝了一下,入口几无苦涩味道,茶香细腻清甜,还有些回甘。“这款产品的成功开发,还得归功于我们的研磨技术,9微米其实就相当于1200目,正因为颗粒足够细,所以在冷水里可以摇匀,才会口感细腻。”张雨晨说。

小条装、烘焙抹茶、抹茶冰淇淋、抹茶燕麦片……放眼产品陈列台,抹茶系列产品琳琅满目。其中,有两个印有杭州亚运会徽标的礼盒特别显眼。

“今年要举办杭州亚运会,‘浙茶·九字’是本届亚运会特许生产企业和官方赞助商之一,这款径山茶和径山抹茶礼盒是特许设计包装品。”张雨晨解释道,因为其包装盒上仍保留了“径山茶”的标识字体,原本亚运会徽标产品,对包装盒上的字体有严格要求,经过多方努力与协商,组委会最终同意,让“径山茶”以原有的证明商标字体保留在包装上。

不仅如此,“亚运径山茶礼盒”的外包装,还将径山寺的图案,以手绘的形式呈现,“亚运抹茶礼盒”则将亚运吉祥物琮琬、莲莲和宸宸的IP形象融入包装设计,且两款礼盒都是独立的小包装,方便携带,即冲即饮。

用张雨晨的话来说,如何向年轻人奉上一杯“适合他们的生活、可以被他们欣赏”的茶饮,是她和同事们创新的“源动力”。

确实,不同于传统茶产业,抹茶产业正朝气蓬勃地走向市场。年轻人喝茶,不再拘泥于茶艺等表现形式,转而追寻简单、方便、时尚、有个性的饮茶方式。因此,惟有传承发扬与守正创新相结合,才能做大做强茶产业。

近年来,随着宋韵文化的“出圈”以及《知否知否应是绿肥红瘦》《梦华录》等热播影视剧作中对宋朝民俗、审美、文化等内容的刻画,勾起了不少年轻人对中国茶文化的重新认识与追寻,点茶、末(抹)茶所代表的宋式“喫茶”风尚展现出极大的茶文化魅力。

如今,茶文化早已成为径山茶传播延续的载体与符号,推动着余杭区抹茶产业高质量发展。