

“浙”茶奏响香飘四海“三部曲”

□本报记者 高晓晓

第七届中国国际茶叶博览会热闹开场。钱塘江畔,浙江喜迎四方宾朋,继续奏响“浙”茶走出去“三部曲”。

从西湖龙井到安吉白茶,从传统工艺到现代创新,浙江茶叶用行动证明:它不仅守住了千年传承,还走向了更广阔的国际舞台,这既是经济实力的体现,更是文化自信的底气。

品质为王,擦亮“新名片”。浙江茶叶的魅力,源于对品质的追求。随着浙江茶叶最大出口市场摩洛哥出口量的复苏,以及中东、欧洲市场的拓展,严把质量关,成为众多茶企的座右铭。西湖龙井远销欧美、日韩等30多个国家和地区,背后正是严格的产区管控与标准化生产。杭州市出台《西湖龙井茶保护管理条例》,保护种质资源,限定核心产区范围,推行数字化溯源系统,消费者扫码即可追溯茶叶从种植到加工全流程。近几年,浙江积极推广应用茶树优质高效栽培技术,加大茶园宜机化改造,大力支持植保无人机、轨道机、自走式耕肥一体机等应用,不断提高茶企清洁生产意识,利用数字化手段,强化质量安全可追溯体系建设,提标提

质。数据最具说服力:2024年,浙江茶叶出口量占全国总量的四分之一,其中绿茶出口量稳居全国第一。品质,不仅是撕掉“低价茶”标签的利刃,也是站稳市场脚跟的基石。

文化赋能,化身“新使者”。茶是文化的载体,有着千年茶叶外销史的浙江深谙此道。嵊州一位多年从事茶叶出口的茶商,非常看重文化营销,哪怕遇到销售瓶颈期,也坚持在门店设置茶文化展示窗口。近年来,浙江始终注重讲好海外茶故事,譬如挖掘珠茶历史脉络,加强国外消费者对珠茶的感性认知。同时,支持珠茶发源地申报重要农业文化遗产。当前,浙江持续组织茶企开展境外展示展销或推介活动,给予最高70%的国际性展会展位补贴;鼓励茶企到境外开设窗口,逐步提高国际市场占有率。在迪拜世博会上,安吉白茶不仅入选官方指定用茶,还荣获金奖。去年10月,“茶和天下”·雅集外交官专场活动在柏林中国文化中心成功举办,来宾们在观赏宋代点茶茶艺的同时品茗、听琴,沉浸式感受中国茶文化的雅韵。这一刻,茶不仅是商品,更是架起文明对话的桥梁。

创新引领,注入“新动力”。产业突围,必须插上科技的翅膀。浙江茶

企率先布局数字化:在绍兴柯桥,茶农通过物联网系统实时监测茶园温度、湿度,AI算法精准指导施肥时间;绿色防控系统根据病虫害监测数据精准释放诱捕信号,可视化管理系统的高清摄像头全方位捕捉茶园生长、劳作场景……智慧生产管理实现对茶叶生产全程精细化管理。随着生产方式的创新,浙江外销产品从最早的珠茶,到中高端的西湖龙井、安吉白茶,再到精深加工的抹茶、茶多酚、茶饮料,围绕“浙”茶打造高端品牌,满足国外消费者的需求,推动浙江茶叶出口产业从“数量扩张型”向“质量优化型”转变,最终向“品牌优势型”跨越。创新,正在重塑浙江茶叶的国际形象——它不只是传统“老字号”,更是充满活力的“科技+文创”先锋。

“浙”茶走出去,任重而道远,需要各方合力奏响品质、文化与创新的“三部曲”。当西湖龙井飘香巴黎,当安吉白茶惊艳迪拜,当绍兴平水珠茶重振摩洛哥市场,这不仅是浙江茶叶人的骄傲,更是一个传统产业在全球化时代的搏击新生。

浙 农 观 察

“德清珍珠系统”入选全球重要农业文化遗产

5月19日,联合国粮农组织正式公布2025年全球重要农业文化遗产新增项目名录,德清淡水珍珠复合养殖系统(简称“德清珍珠系统”)成功入选,成为我国首个水产养殖领域的世界级农业文化遗产项目。至此,在全球重要农业文化遗产名单上,浙江占有6项,数量继续居全国第一。

经农业农村部中国重要农业文化遗产专家委员会认定,德清是有文献记载最早进行淡水珍珠人工养殖的地区,早在南宋时期就实现了淡水珍珠人工培育。德清珍珠系统是以鱼、蚌之间基于自然的互利共生原理为基础,以发源于本地的附壳珍珠

养殖技术为核心,逐渐演化并形成的涵盖蚌、鱼、浮游动物、底栖动物和水生植物等丰富水生生物资源的复合养殖系统。德清人自古便通过“鱼蚌混养”,形成鱼吃草、蚌吃鱼粪、蚌内育珠的生态循环,不仅改善了水质,还实现了经济效益与生态效益双丰收。

近年来,德清深入推进“珍珠+”全产业链融合发展,过去珍珠多用于佩戴或观赏,如今已拓展至美容、保健、文旅等领域,逐步构建起“产学研游”一体发展格局。目前,德清珍珠深加工年产值超70亿元,占全国总量约十分之一,带动就业近2万人。吴丽燕 倪悦雪 王力中

我省发布“五大蜂业共富模式”

□本报记者 杨怡

本报讯 5月19日至20日,浙江土特产·蜂产业助力共同富裕发展大会在长兴举办。

会议现场发布了淳安“全链式促共富”、长兴“技术帮扶促共富”、磐安“村企联建促共富”、江山“合作订单二次返利促共富”、开化“大户代管促共富”等“五大蜂业共富模式”。“这五大模式,是从全省蜂业实践中提炼的‘共富密码’。”省农业农村厅相关负责人表示。

记者从会上了解到,浙江将从四方面发力发展蜂产业。聚焦科技赋能,保持蜜蜂种业领先

优势,大力推广智能蜂箱等新技术,打造一批数字化、机械化、现代化蜜蜂养殖基地。不断壮大产业实力,推动主产区产业转型升级,全力争创蜜蜂“浙系”畜禽集聚区,推动产业链上下游深度融合,构建品质评价与分级标准,推动“浙农码”赋能蜂产品全覆盖。持续发挥共富价值,丰富联农带农模式载体,完善利益联结机制,推动小农户共享红利。探索建立蜜蜂授粉生态补偿机制,促进生态价值转化。

会上,6家农业经营主体向低收入农户赠送蜂箱。相关单位举行了产业帮扶、技术指导合作和产品研发项目签约仪式。

浙江赴沪推介杨梅和杨梅酒

5月19日,由省水果产业协会主办的“浙江杨梅 品甲天下”2025浙江土特产·杨梅(杨梅酒)推介活动在上海举行。

活动中,多家浙江杨梅产业链主体展示了自身优势与成果。无论是鲜果的品质,还是深加工产品的创新品类,都彰显了浙江杨梅产业链的雄厚实力与创新活力,吸引了现场观众的关注。同期亮相的浙江杨梅(杨梅

酒)展示专区内,参展商带来了杨梅鲜果、杨梅酒、杨梅休闲食品等产品,参观者不仅可近距离感受浙江杨梅的风采,还能现场品鉴酸甜可口的鲜果与韵味悠长的杨梅酒。

活动的成功举办,旨在响应省委、省政府“土特产富”全链发展决策部署,推动浙江杨梅(杨梅酒)产业高质量发展,提升品牌国际影响力。沈农轩



花龙船下水迎端午

5月23日,长兴县洪桥镇洪桥村举行了花龙船下水仪式,迎接端午节的到来。花龙船为省级非物质文化遗产,长6.5米、宽1.4米,船身插满260面花旗和各种装饰品。图为花龙船队员在搬运龙舟。

孙鑫琰 摄

谁是“炒茶王”?

50位能手同台献技

□见习记者 张栢元

本报讯 5月21日,2025“越乡杯”浙江省龙井茶炒制技能大赛在杭州国际博览中心开赛。本次比赛以35周岁为界,首设“巅峰组”与“新锐组”双赛道。经过激烈角逐,来自嵊州市的王成江等5名“巅峰组”选手斩获“浙江省龙井茶制茶大师”称号,来自杭州市西湖风景名胜区的付晓婷等5名“新锐组”选手荣膺“浙江省龙井茶制茶新秀”称号。

比赛现场,清气阵阵,茶香沁人。来自我省18个龙井茶生产县(市、区)的50位参赛选手齐聚一堂,展现龙井茶炒制技艺的卓越水平。

“抓、抖、搭、捺”——翠嫩的茶叶在选手们的掌间完成蜕变。

“这次大赛每位选手领到的鲜叶从以往的1000克升级到1500克,比赛时间从3小时增至4小时,全程使用炒茶锅手工炒制,对参赛选手技艺和体能的要求更高了。评审专家从外形、汤色、香气、滋味、叶底五个维度打分,全方位检验选手功力。”大赛裁判员、省农技推广中心正高级农艺师俞燎远介绍。

年轻选手技艺不俗。“新锐组”选手、来自绍兴的韩欣怡是本次大赛最年轻的选手,今年刚满18周岁。年纪虽轻,比赛时却沉着冷静,一招一式毫不含糊。“能与这么多炒茶大师前辈同

场竞技,本身就是收获。”韩欣怡说。

“龙井茶炒制技能大赛是我省重要的茶叶技能竞赛之一,自2002年创办至今,已成为展示浙茶匠人精神、宣传浙茶卓越品质、弘扬浙茶文化的重要平台。”省农业农村厅相关负责人表示。

龙井茶是浙江最具代表性的产品,是最具浙江元素的“金名片”。近年来,我省坚持不懈推进龙井茶传统炒制技艺传承、标准化生产、数字化监管、品牌维权保真等一系列工作,有力助推了龙井茶市场拓展、品牌提升和茶农增收。2024年,全省龙井茶种植面积91.6万亩,产量2.9万吨,一产产值68.1亿元。



绣球花开迎客来

5月22日,绍兴市柯桥区兰亭街道古筑村好时光梦幻花园里绣球花绽放,吸引众多游客前来赏花拍照。潘伟峰 摄