

“中国茶”成功申遗后的产业新机

11月29日晚,在摩洛哥拉巴特召开的联合国教科文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第17届常会上,“中国传统制茶技艺及其相关习俗”通过评审,列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。一时间,这一话题燃爆全网。

从神农尝百草初识“茶”的绿叶白花,到华佗撰著“苦茶久食,益意思”,至唐代陆羽《茶经》传世,再到今日遍布城市街巷的大小茶馆,那一声“老板儿,泡杯茶”,喊来的是惬意和安逸,活跃的是一个文明大国绵延千年的悠久茶文化。

中国茶列入世界级非遗名录,无疑将在更广泛的范围引起关注,衍生商机。“东风”已至,在作为四川乃至中国茶产业主要承载地和产业聚集区的成都,一幅传统茶和新兴茶组成的茶产业“图谱”在经济领域徐徐展开。

申遗成功推动川茶发展 传统文化向下扎根向上开花

85岁的徐金华老人是市级非遗茉莉花茶传统窈制技艺的非遗传承人,其创制的“碧潭飘雪”早已是茶界名品:一杯茶汤黄绿清亮,朵朵茉莉花漂浮其上,好似天降瑞雪,清香四溢意境高雅。2001年,在首届中国名牌名优茶拍卖会上,“碧潭飘雪”茉莉花茶创造了当年四川名优花茶类的价格之最。2008年,徐金华将“碧潭飘雪”品牌独家授权给四川省峨眉山竹叶青茶业有限公司,从家庭自产升级为品牌量产进入流通市场,一时间以其为代表的花茶品类风头无二。

年届耄耋,徐金华听力已不如从前,但在11月29日晚他依然透过手机屏幕第一时间获悉了“中国传统制茶技艺及其相关习俗”申遗成功的消息。老人家表示:“可喜可贺啊,真是中国茶产业一大幸事,提高了中国茶在世界上的地位,也是我们文化自信的最好体现。”产茶大省四川一直是中国四大古老茶区之一,是中国最早种植茶叶制作茶叶的古茶场。徐金华认为,申遗成功对四川茶产业的发展必将起到积极的推动作用,也是对四川传统制茶技艺最好的保护。

同样关注这则消息的,还有成都市茶业工会主席张涛。他留意到,此次入选的“中国传统制茶技艺及其相关习俗”涉及多个省份的44个国家级非遗代表性项目,四川省有两个国家级非遗代表性项目入选,全部在雅安市,分别为第14项“黑茶制作技艺(南路边茶制作技艺)”和第33项“绿茶制作技艺(蒙山茶传统制作技艺)”。

2021年,成都市茶业工会起草的“藏茶煮泡及调饮方法”,由四川省文旅厅、省食药监局批准发布和实施。说起中国传统制茶技艺的个中“门道”,张涛如数家珍。“‘中国传统制茶技艺及其相关习俗’是有



产茶大省四川一直是中国四大古老茶区之一

关茶的技艺、实践和文化,运用杀青、闷黄、渥堆、萎凋、做青、发酵、窈制等核心技艺,发展出绿茶、黄茶、黑茶、白茶、乌龙茶、红茶六大茶类及花茶等再加工茶,并由此形成了不同的习俗,穿越历史、跨越国界,成为人类文明共同的财富。”他直言,茶文化是中华优秀传统文化的重要组成部分,也是中国具有重要国际影响力的文化类型之一,弘扬与传播茶文化,是坚定文化自信、道路自信的有力举措。

让“茶文化”赋能产业 助力企业打开新市场

茶产业发展到今天,已经不仅事关传统的种植、采摘和制作,越来越多的科技力量正在加入进来,新兴的茶饮文化也在不断萌发。这些因素都在为“茶”产业增添更多的生机与经济价值,也在不断延伸产品的价值链条和文化内涵。

前不久,以黑苦荞为主要原料的三黑豆浆产品,在肯德基川渝两地共270家供应早餐的门店正式上市。彼时,肯德基相关负责人称,采购大凉山的特色农产品原料进行产品二次开发,既是西式快餐与中国地方农特产品的一次跨界融合尝试,也是寄希望于开发的新产品能够营造新的消费场景,进一步刺激和拉动餐饮消费。

黑苦荞原料供应商环太生物科技股份有限公司董事长张萍感慨道,“跨进了肯德基的国际供应链,对苦荞茶产业发展是一次极大的推动。”据悉,环太生物自成立以来,就通过采取“公司+合作社+农户”的农业产业化经营模式,与全国20万农户、1万余个合作社开展合作,如今申遗成功将是公司发展的又一推动力。

“非物质”离不开物质,“文化”也不仅

是文化。如何让文化为产业赋能,用科技延伸产品的价值链条,还需不断探索,融合发展。“申遗成功,为‘中国茶’在全世界立起一面旗,带来的也必将是‘茶文化’内涵更大程度的延展和更广阔的市场机会。”在张萍看来,随着健康理念的回归,喝茶的习惯逐渐回归到大众的生活中,在年轻人群体里,“喝茶”也成为了一种养生潮流,并且“茶饮”也有了更丰富的内涵。

作为跨国公司的合作伙伴,环太生物也感受到更大的压力:选品更严、标准更高、工艺更精细、生产更规范。“尽管我们的生产条件和环境在国内已经足够好,但为了符合对方的生产要求,光是新采购的设备都新增了不少成本。”张萍认为,这是压力更是动力,“眼下中国茶有了更‘国际’的标签,产品也将更容易获得市场认可,苦荞茶也势必打开新的格局和更广阔的市场。”

据介绍,环太的黑苦荞已经出口到韩国、新加坡、印度尼西亚、美国、加拿大32个国家(地区)。张萍直言,随着国家加大力度推进茶文化的传承和发展,黑苦荞进入国际知名企业供应链,也将在进一步提高产品附加值的同时,带动更多的优质产品深入接触国内国际市场和供应链体系,更加深入地推广茶饮新文化。

且将“新”火试新茶 传统茶文化的新风尚

众所周知,成都是一座“泡在茶碗里的城市”,无论是在作家巴金、李劫人的文学作品中,历史学者王笛、袁庭栋的学术研究中,还是老成都的街头巷尾中,饮茶之风一直与巴蜀文化相伴相随,难怪有民谚不无夸张地说:“茶馆是个小成都,成都是个大茶馆。”

而即便底蕴如此深厚,成都的茶文化

也并非一成不变的。过去,人们聚在小茶铺里喝茶谈天,如今,不少成都人也偏爱去大商圈里的新式茶饮店打卡拍照,形式虽然改变,不变的是成都人对茶的喜爱。例如深圳的tea’s stone便是纯茶新零售品牌的代表,创立4年以来在深圳、上海、武汉等城市引发了一场“纯茶的消费革新”,不久前,西南首店也落户成都万象城,为传统的饮茶之都带来了一股新风。

从传统珍珠奶茶,到芝士奶盖茶,再到水果茶,如今再来梳理茶饮创新的路径,也让人们看到了茶叶这一传统产品吸引年轻一代新客户群的更大可能性。正是看到了这一市场机会,新茶饮品牌霸王茶姬选择从新中式国风茶饮切入,从2017年在昆明开出第一家店至今,已经开辟出一条属于自己的经营之路。

“本质上,新茶饮是中国茶年轻化的一种新形式,正如以前在中国饮茶史上流行过唐代烹茶、宋代点茶、明清泡茶等。”谈及申遗成功产生的积极影响,霸王茶姬联合创始人尚向民称,如今以“茶+奶”“茶+水果”的形式在口味上进行创新,让年轻人更容易接受传统原叶茶。“我们也坚信,在中国茶申遗成功后,会进一步提升年轻人对茶的关注度,提高对茶文化的了解,也让更多年轻人愿意尝试新茶饮。”

饮茶不仅是源远流长的生活方式,更嵌入了年轻人的社交。最近,关于“围炉煮茶”的短视频、图文日志在网络平台上走红,对非遗传承也具有诸多启示:只有让茶文化更加可亲可见,激发人人“知茶爱茶”,才能讲好新时代的非遗故事,才是最好的“非遗认证”。

成都日报锦观新闻记者 孟浩 蔡宇
受访者供图
据《成都日报》

中国空间站第三批空间科学实验样品顺利返回

新华社北京12月5日电(记者 张泉 张建松)神舟十四号载人飞船返回舱12月4日在东风着陆场成功着陆。随舱下行的空间站第三批空间科学实验样品在着陆场交付载人航天工程空间应用系统,并于5日凌晨返回北京,顺利运抵中科院空间应用工程与技术中心。

记者从中国科学院获悉,返回的样品包括3个生物样品冷包和1个无容器样品袋,3个生物样品冷包装载的是水稻

和拟南芥的实验样品,无容器样品袋中为4盒无容器材料实验样品。

其中,水稻和拟南芥种子经历了120天的空间培育生长,完成了从“种子到种子”的发育全过程,是国际上首次在轨获得水稻种子。科学家将对返回样品进行分子生物学、细胞学和代谢等相关分析,解析空间微重力对于拟南芥和水稻作用的规律和分子基础,为进一步创制适应空间环境的作物和开发利用空间微重力

环境资源提供理论依据。

天和核心舱部署的无容器材料实验柜是国内首个、国际上第二台在轨成功运行的同类实验设施,主要用于实现材料在无容器状态下从熔融到冷却凝固的过程,供科研人员收集物性参数进行研究;与此同时,用于特殊材料在轨生长,缩短新材料从实验室走向应用的时间。

截至目前,无容器材料实验柜已实

现在轨稳定运行590余天,顺利完成了7盒材料样品在轨实验,成功加热样品73颗。通过长期在轨实验,空间应用系统突破并掌握了一系列关键技术,获取了大量重要的科学数据,揭示了一批空间实验新现象。

后续,科学家将继续加快开展新型金属合金深过凝固过程研究和热物性参数测量,以获得地面高性能制备工艺关键条件,指导地面新材料制备。