



游客在浙江建德市乾潭镇胥江村的茶园欣赏露天舞台演出。(徐昱 摄 新华社发)

第七届中国国际茶叶博览会在杭落幕 茶博问茶，跨界新体验

5月25日，为期5天的第七届中国国际茶叶博览会在杭州国际博览中心落下帷幕。本届茶博会以“茶和世界，共享发展”为主题，展馆面积达6万平方米，设置标准展位2500个，吸引近千家传统茶企与新兴品牌同台竞秀。本届茶博会共吸引近20万人次观展，创历史新高。

现场展销两旺，来自全球25个国家和地区的6736家专业采购商达成现场茶叶交易258.215吨，交易额2.887亿元。在这场全球茶业盛宴中，传统原叶茶的复兴浪潮、“新茶食”的跨界融合、茶科技的创新突破，勾勒出中国茶产业转型升级的立体图景。

新茶食加速崛起

茶界，一场“从饮到食”的革命正在发酵。本届茶博会首设“新茶食·新茶饮”主题展区，吸引20余家茶叶深加工食品厂商和众多头部代表品牌参展。

“新茶食是以茶树等可食用植物相应部位为原料，经现代技术处理，将茶与众多食品相结合产品的统称。”浙江大学茶叶研究所所长王岳飞告诉记者，相比“新茶饮”，“新茶食”涵盖更多元，其概念更加契合当下生活场景和时代需求。

俗话说，中国人开门七件事，柴米油盐酱醋茶，从“饮茶”到“吃茶”，“新茶食”方兴未艾，是茶产业顺应大食物观发展的一次革新。越来越多的非茶企业正跨界进军“新茶食”赛道。

茶博会现场，一款上线仅1月有余就爆卖1万单的新品——由无厘食品科技(上海)有限公司联手杭州茶厂有限公司打造的龙井小麦精酿啤酒成为“香饽饽”。

“我们萃取明前一二级龙井茶与小麦液一起酿造，这款啤酒的龙井茶含量达到每升12.5克。初入口是啤酒特有的麦芽醇香，转而龙井茶特有的香气在舌尖氤氲开来，入口后还带有回甘，层次丰富。”无厘食品科技市场部负责人朱婉婷向记者透露，5天内试饮近400升，一举收获40多个意向采购商。

“新茶食”也为传统茶企打开了新市场。

浙江华茗园茶业有限公司带来了抹茶手指饼干、抹茶粒粒脆、抹茶芝士小脆等烘焙糕点。“2016年起进入‘新茶饮’，2020年开始涉足‘新茶食’，这两大板块的收入占比逐渐攀升，是公司销售额的主要增长点。”企业负责人胡美娟说，目前，华茗园已成为浙江省茶叶饮品配料技术的创新基地，出产的茶、茶粉、茶萃取液等已成为星巴克、可口可乐等知名食品饮料企业的原料。

浙江九舟茶业有限公司展台的龙井

全链条科技跃迁

科技创新加持下，中国茶业正发生从种植到消费的全链条变革。

产业链源头，浙江茶业正加速推进品种创新。茶博会上，记者看到了一些继安吉白茶之后，浙江白叶茶的后起之秀——“中白4号”等。它相比经典品种“白叶1号”白化度更高，保证鲜爽口感，茶多酚含量更低，又减少了饮后失眠的影响。

截至目前，浙江已获早生优质、叶色特异等新品种权茶树品种96个，申请茶树品种登记94个，为进一步提升茶叶品质提供了基础支撑。

生产加工环节，茶叶机械化最难的一环“采茶”也有了突破性进展。在浙江馆，一台打着“小茗采茶机，完整不伤芽”标语的小茗茶叶采收机吸引不少人驻足。出品方绍兴春茗科技有限公司的负责人表示，这种与中国农科院茶叶研究所联合研发的新款采茶机，利用首创的梳叶分区切割和原位立姿输送技术保护幼芽，先梳理后切割，采得的茶叶

完整度超九成。相比市面上大部分采茶机，不仅能保证茶叶产量，而且缩短机采间隔期，使茶树在采摘后能迅速恢复生长。

在一杯好茶到达舌尖的“最后一公里”——泡茶、饮茶端，变革也正在发生。“现代抹茶”“宋韵抹茶”“抹茶拿铁”……浙江馆内，一台拥有多种泡茶技能的胶囊抹茶机格外吸引眼球，只需1至3分钟，即可完成从胶囊喂入到成品出茶的全流程。“这台‘径山牌智能抹茶机’是我们历时两年打造，将整套传统点茶技艺通过现代智能化技术展现的台式设备。”杭州径山茶发展有限公司工作人员徐丽娜说。

据统计，浙江目前拥有规模以上茶机生产企业50余家，茶机种类达100多种，茶机生产量、销售额占全国总量的65%以上，总产值43亿元，茶机厂家数量、茶机种类、生产量、销售额均为全国第一。

(来源:晨 裴云峰 周文佳,载《浙江日报》)



观众在第七届中国国际茶叶博览会现场参观一家茶企企业展区。(江汉 摄 新华社发)

茶冰淇淋摊位前排起购买长龙。“我们进场稍晚，做茶十年，去年才开始涉足‘新茶饮’‘新茶食’，但也是踩准了节拍，仅一年的时间，整个板块就从无到有，一举增长至总销售额的近七成。”公司负责人张黎表示。

新闻链接

中国茶产业杭州指数(2025春茶季)发布

“未来茶发展趋势论坛”近日在杭州举办，论坛上“中国茶产业杭州指数(2025春茶季)”正式发布。

据介绍，中国茶产业杭州指数作为我国首个全国性茶产业综合指数，被誉为中国茶产业发展的晴雨表和风向标。指数数据采集依托国家茶叶产业技术体系综合试验站完成，覆盖了16个茶叶主产省份的118个茶叶主产县和19个产地批发市场。

本期指数报告显示，样本区茶青同比价格指数为101.6、同比上涨1.6%；同比交易量指数87.3、同比减少12.7%，茶青交易量减价略涨。样本区干毛茶产地批发同比价格指数为99.0、同比下降1.0%，同比交易量指数为94.0、同比减少6.0%，干毛茶产地批发交易量减价略降。

同时，2025年春茶生产频遇挑战，产业韧性经受考验，全国主要产区接连遭遇异常天气，致使大部分地区春茶采摘有所推迟，产量同比略降；产地批发市场高品质茶保持价格韧性；终端茶叶消费需求呈多元化特征，促使产区建立灵活的分级定价机制与小批量定制生产线，整体市场在品质提升与供需博弈中加速调整。

国家茶叶产业技术体系产业经济岗位科学家姜爱芹表示：“通过指数分析，我们清晰地看到中国茶产业正经历从‘规模增长’向‘价值提升’的深刻转型。以标准化指数量化描述和反映茶产业发展态势及市场变化趋势，可完善茶叶市场价格形成机制，引导产业链各环节价值合理分配。我们期待这一指数未来能成为茶产业的‘通用语言’。”(许舜达,新华社发)

一片叶子何以撬动百亿产业

近年来，我国不少地方“因地制宜、突出特色”，依托自身资源禀赋，打造特色农业体系，形成差异化竞争。当然，做好农特产品文章，并不意味着只能卖农特产品，更重要的是，扭转生产要素城乡单向流动格局，实现双向流动。

比如，农业不仅具有经济功能，休闲观光、文化传承等价值也有待挖掘。有的地方推进三产融合发展，探索以茶兴旅、以旅促茶新路径，推动茶区变景区、茶园变公园、民居变民宿、农民变主播，体现了向全产业链要综合效益的理念。有的地方借助生态优势，大力发展乡村旅游，让青山绿水皆可游、一年四季有惊喜，找到了发展的好路子。

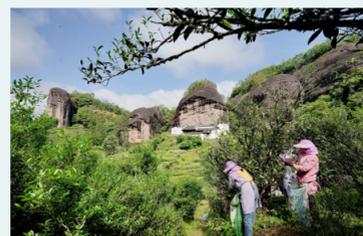
在这个过程中，“政府引导、市场运作”尤为重要。从产业规划，到景区建设，再到基础配套，一系列要素的保障，离不开“有形之手”的“牵线搭台”、联农带农。特色优势产业要继续做大做强，不断开拓市场，同样离不开政府引导。以茶产业为例，获得更高附加值，关键是做好品牌文章，改变过去“重生产轻市场”的观念。支持打造一批具有全球影响力的茶产业品牌，推动地域品牌价值的持续提升；同时延伸茶产业链条，以创新思维丰富产品供给。

一片叶子何以撬动百亿产业？带动茶叶企业在深加工上做文章，在延伸产业链上下功夫，推进产品标准化、市场化、品牌化。

产业是撬动城乡协调发展的有形支点，“一盘棋”思维也是做好产业文章的重要基础。同样是针对茶产业，应强化茶产业链各环节的协同合作，推动跨市、跨县茶产业集群建设，同时加强区域间的优势互补。从更微观的角度看，唯有“群众参与、共建共享”，以看得见、摸得着的变化，激发内生动力，培育创新精神和经营意识，形成“产业兴而人才聚”的良性循环，产业发展才会有后劲。(钟颐,载《人民日报》)



参加2025年浙江省龙井茶炒制技能大赛的选手在炒制龙井茶。(江汉 摄 新华社发)



茶农在福建武夷山马头岩一处茶园采摘茶叶。(陈颖 摄 新华社发)

专题

茶产业转型升级

传统茶正在复兴

“宁可三日无粮，不可一日无茶”，中国人对茶的长情，正激发消费市场全新活力。

在浙江馆，长兴紫笋茶相关企业特别设立了一个唐代茶饼的还原制作展区，成为全场焦点。通过完整还原陆羽《茶经》记载的“炙、碾、筛、煮”四道古法工序，来自中国首个茶叶加工工厂的唐代贡茶“顾渚紫笋茶”加工技艺重现于世人眼前。

记者了解到，近年来，消费者对于古法制茶热情高涨，刚过去的春茶季，长兴紫笋茶产销两旺。以销带产，传统制作技艺正得到前所未有的传承，不少00后新茶人闯入传统手工制茶的赛道，传承并精进技艺，为古法茶推广鼓与呼。

“老茶”焕“新生”，本届茶博会主宾县湖南安化的破圈实践具有借鉴意义。在专场推介会上，安化县委副书记、县长潘文剑和浙江省茶文化研究会副会长、浙江农林大学茶学与茶文化学院名誉院长王旭烽共同解密了“8亿年冰碛岩孕育的健康密码”：全球85%的冰碛岩分布形成的富锌硒土壤，造就了安化黑茶独有的高茶多酚含量。

基于此，安化县在茶博会现场创新发出《黑茶体重管理·百万行动招募令》，计划3年内招募百万消费者加入科学体重管理之旅，开启新一轮品牌年轻化、潮流化尝试：让安化黑茶成为都市白领办公桌上调节代谢的“轻盈伴侣”；在健身达人的水壶中成为燃脂塑形的“天然盟友”。

记者了解到，2024年，伴随茯砖茶、千两茶制作技艺入选联合国人类非物质文化遗产名录，安化实现黑茶综合产值268亿元。目前，安化黑茶正以“产品多元化+品牌国际化”战略拓展全球市场，2025年目标实现综合产值300亿元。5天的茶博会里，安化通过“百名网红直播茶博会”等线上活动，进一步激活年轻消费群体对黑茶的认知与认同。

正如一位传统茶企展商所言：“年轻人不是不爱传统茶，而是需要传统茶学会‘用他们的语言说话’。”

贵州省江口县贵茶产业园抹茶精制车间。(杨文斌 摄 新华社发)