



# 茶湯裡的奧秘：為什麼推動以茶湯檢測標準取代乾茶檢測標準

茗論道

農業殘留問題是從上世紀60年代出現的。50年代我大學畢業後剛到茶葉研究所沒多久，有一次領導派我去廣州拿一個農殘超標的樣品，那是最早發現農殘超標。當時的超標農藥是我國茶葉正在使用的DDT和六六六，標準是零點幾PPM，但檢測出的量卻為幾十PPM，也就是說農殘超標了幾十倍。樣品拿回來之後，我們就開始進行農藥殘留方面的研究。

目前，在全世界範圍內都將農藥殘留作為包括茶葉在內的整個食品領域中非常重要的一項標準。農藥殘留如果超標，將對人體健康產生影響，所以必須要加以控制。農藥殘留標準日益嚴苛是科學進步技術發展的表現，也是人民生活水平提高的表現。隨着科學技術的日趨進步，農藥類更替，從最初的兩三種農藥，到後來幾十種農藥同時使用，農藥殘留問題越發突出。

科學越發達，標準就越多、越嚴。截至2018年，歐盟有1,138個標準，日本有800多個標準，而我國是48個標準。表面數字不能說明所有問題，而且並非標準越多就一定越科學。比如：我國針對每一種農藥都做過嚴格的實驗，都切實地在田間使用過，並且是根據實際的實驗數據謹慎制定的下一個標準。那歐盟和日本是怎麼制定標準呢？簡單來說就是世界上出來一種農藥，他們便跟着補上一個標準，而這種標準的認證往往是感性的：看看這個農藥毒性有多大，毒性大就定嚴一些，毒性小就定寬一些，並沒有通過切實的實驗來考慮它在田間是如何分佈的，也沒有考慮在茶葉裡究竟會殘留多久。

現在的標準分兩類，一類像我國和聯合國糧農組織的標準，是實驗後定的；另一類像歐盟標準，看似嚴格，實際上是「不



科學的嚴格」。我曾多次當面質問他們的標準是否通過實驗論證？問他們是否知道農藥降解的速率，以及農藥是存在於茶葉表面還是茶葉內部？當被我問及這些時，對方總是很沉默。「十二五」期間的研究，讓我們發現一些新的問題。我們將全國十幾個重點產茶省的六大類茶葉盡可能有代表性地收取樣本，並對收集來的幾萬個樣本進行研究，發現農藥殘留得很多，特別是幾種農藥的檢出率非常高，可以到40%到90%。也就是說有些農藥在十個樣品裡就有七八個可以檢測出來。這種檢出率不同於超標率，就是不管含量高低，能檢測出來就作數。

我們想到一個問題：茶葉不像牛肉、羊肉會被我們吃進肚子

裡，茶葉與其他食品究竟不同，我們並非喫茶而是喝茶湯。因此我們就把這些樣品泡成茶湯，檢測茶湯裡的農藥殘留，發現農藥種類不一樣，得出的結果也不一樣——如果農藥殘留的水溶解度很高，那泡茶的時候茶葉裡的農藥就溶到水裡去了；如果水溶解度不高，即使泡在水裡也溶解不出來，仍在茶葉裡。因此，有的農藥殘留量可能不高，但對身體可能危險性很大，因為它的水溶性很強；有的殘留量雖然不低，但它的水溶性很弱，就不會影響茶湯的安全。這就是說，不考慮水溶性的農藥標準，以乾茶來訂的標準，是不科學的標準。過去，不管國內還是國外，制定標準都是以乾茶為依據的，這樣會過度高估了一些農藥的風險性，同時低估了另外一些。

比如吡蟲林、啞蟲咪或者樂果，都是水溶性農藥，按照評茶時3克茶葉150毫升水泡三次的方法，三次出湯加起來可能就析出了90%以上的農藥殘留，也就是說，絕大多數都在水中被人喝下去了，這很可怕。但如果是脂溶性農藥，不管泡多少次加起來只有1%—3%的析出量，不管乾茶上有多少殘留，茶湯都很安全。如果不區分水溶性和脂溶性農藥，盲目為其制定同一標準，茶湯的實際農藥含量就可能相差幾十上百倍，其效果可想而知，這種標準的制定防範也不是科學的。

因此我們提出，今後制定農殘標準要以茶湯的結果為基準，並將相關的實驗報告提交給了CPCPR（國際食品法典農藥殘留委員會），報告在2015年的大會上獲得正式通過。此後，歐盟等相關機構的標準都是按此執行，後來我們陸續修改了6個標準，這些標準的數值比之前大概相差了100-1,500倍，這是我們多年來所做的貢獻最大的一項改革和創新。

中國工程院院士 陳宗熹

## 從正山小種到駿眉中國 了解駿眉紅茶發展歷程

自中國紅茶誕生至今，已歷經450多年的發展。約公元1568年，世界紅茶鼻祖正山小種在中國武夷山桐木誕生。彼時，自河南遷居桐木的正山堂江氏先祖因明兵駐紮錯過了茶青加工時間，江氏先祖即把茶葉揉捻後，用馬尾松柴炭火烘焙，機緣巧合中創製出世界上最早的紅茶——正山小種。1604年，正山小種紅茶遠渡英倫，以其香醇征服了人們的味

蕾，逐漸引發全球下午茶風尚。史料記載，正山小種誕生後，英國人羅伯特·福鈞在1848年將其製作技藝帶到印度，正山小種漸漸被移植到世界各地，後逐漸產生祁門紅茶、印度阿薩姆紅茶、大吉嶺紅茶、斯里蘭卡高地紅茶等。19世紀末，正山小種在世界市場上受到印錫茶的衝擊，到20世紀更是每況愈下；民國時期，積年累月的戰爭使正山小種無人生產，幾乎面臨絕跡；直至新中國成立後到改革開放前，正山小種紅茶的命運仍幾經波折。

八九十年代，正山小種茶樹因茶葉銷售不暢面臨歐與留的抉擇，張天福先生極力諫言之後得以保留。即便如此，市場問題依然無法解決，茶農日子難過，山上茶園荒蕪，村民甚至砍茶樹改種毛竹。當時，全村只有兩家堅持生產正山小種，其中一家就是江元勳創辦的元勳茶廠。

2005年，正山小種紅茶第二十四代傳承人江元勳先生，採用武夷山國家級自然保護區桐木村內高山茶樹芽頭為原料，在傳承400餘年的正山小種紅茶文化與製作技藝基礎上，帶領團隊通過創新融合，研發出金駿眉紅茶。

2006年，又進行反覆試驗、分析、比較，才將金駿眉基本定型；2007年，又根據品質反饋意見，進一步優化品質，完善工藝；2008年，金駿眉方得以正式投放市場，並在全國乃至世界

掀起中國清飲紅茶的熱潮。

2010年起，正山堂以鄉鎮為單位走遍全國主要產茶區，嚴選全國9大經典優質紅茶產區：河南信陽、浙江紹興、四川雅安、貴州普安、湖南古丈、湖北巴東、雲南高黎貢山、安徽黃山、福建武夷山，輸出駿眉工藝，打造駿眉中國紅茶產業體系。以金駿眉工藝為核心，正山堂目前已創新研發有信陽紅、會稽紅、普安紅、正山堂紫山紅、巴東紅、古丈紅、正山堂新安紅、高黎貢瑞寶等駿眉系列紅茶。

8年時間，正山堂金駿眉工藝從武夷山走向全國，帶動各省紅茶產區的蓬勃發展，助力精準扶貧和生態經濟。

2018年，由中國茶葉流通協會、福建正山堂茶業責任有限公司等單位起草，由中國茶葉流通協會審核的《駿眉紅茶》團體標準成功發佈。專家評價：《駿眉紅茶》團體標準的構建，對中國清飲紅茶的高質量發展，推動中國清飲紅茶走向世界，向世界傳播中華文化具有重要意義。

標準是國際通用語言，以標準助推中國紅茶和中國紅茶文化的發展，助力民族品牌走出去，讓全世界共享中國好紅茶的同時，感受博大精深、博大精深的中國茶文化。相信在全體中國茶人、茶企的不斷努力下，中國茶必將重新走上世界舞台的中心，成為響亮的中國名片。



## 白沙溪：八十風華再出發

今年是新中國成立70周年，也是白沙溪建廠80周年。七十載風雷激盪，中國從站起來、富起來到強起來，東方巨輪劈波斬浪，逐夢前行。八十年滄海桑田，白沙溪堅守初心，敢為人先，傳承創新發展，白沙溪人不懈奮鬥、奮力開拓，引領着安化黑茶產業走向繁榮復興。

2018年，白沙溪邁着堅實的腳步所獲頗豐。白沙溪緊跟「一帶一路」倡議，恢復重建白沙溪碼頭，點亮萬里茶道起點，重走萬里茶道，擊響全民助力申遺火炬；適值實施「鄉村振興戰略」，倡導綠色農業、原生生態種植、科學化管理、全程跟蹤質量體系，催生鈞潭源有機生態茶磚問世，開啟有機新時代；推崇工匠精神，科學點亮未來，首台安化黑茶生產線機械手成功上崗，替代繁重體力崗位；運用數據化的科學程序，創新立體化智能製茶磚生產線投產運營，實現傳統工藝優化升級，開創安化黑茶清潔化、智能化、現代化生產先河。

白沙溪深度激活營銷團隊的創新力、創造力、創業力，精耕細作，精準分析，實地營銷，網路營銷，媒體推介，多翼齊放，在世界市場版圖開疆闢土，新增專賣店53家，全年銷售連續12年穩增長；勇於擔當社會責任，推出產業化扶貧股份合作新模式，致力於科技扶貧、教育扶貧、技術扶貧，走進鄉村，精準幫扶，讓1,200多戶、4,000多貧困人口脫貧解困；精心備戰直推，在湖南、安化第四屆黑茶文化節上再展白沙溪風采；再度榮獲「中國茶行業綜合實力百強企業」和「中國茶業最受消費者認可十強企業」，完成了一份完美的答卷。

2019年，是白沙溪建廠80周年歷史慶典之年。

八十年，近一個世紀在黑茶領域執着精耕，對黑茶文化的探討領悟，對黑茶製作技藝的精益求精，對白沙溪品牌的臻臻追求，可謂爐火純青；八十年，用歲月陳釀一款老茶陳化昇華，用年輪錘煉一代又一代製茶人。如果追溯初建廠一脈承接，大部分員工的家族製茶史已幾百年。中國製茶大師、湖南製茶大師、安化黑茶製茶大師、非遗傳人，行業翹楚，頂尖技術權威，中國黑茶製茶技藝擁有白沙溪；八十年，用品質鑄造品牌，用創新點亮未來，一項項發明專利提升技術，提高品質，改寫歷史，填補空白，引領前行。白沙溪品牌已然是湖南黑茶乃至中國黑茶的響亮名片。

白沙溪八十年——傳承創新發展，踏着新時代鼓點志氣風發再上新征程！2019年，白沙溪將以新中國成立70周年、建廠80周年慶典為契機，說好白沙溪茶故事，做好白沙溪茶產品，把白沙溪品牌影響力提升到新的高度，以渠道建設為關鍵，探索新模式，建設新平台、開拓新領域，開放合作，共享共贏，以創新創造為引擎，夯實產學研合作基礎，提高核心競爭力，提高行業引領帶動能力；以茶旅文同步發展為抓手，升級4A旅遊景區，創新產



業共贏生態鏈，帶動全縣產業效益；以廉潔務實為規範，打造一支政治過硬、工作紮實、技術超群、作風嚴謹的高素質團隊。以全新的姿態，帶給消費者朋友永遠的白沙溪、永遠鍾情的白沙溪黑茶！八十年風雨兼程，八十年滄桑巨變，八十年重振崛起，八十年風華依舊。八十年只是白沙溪長青葉中一個里程碑。八十年白沙溪更加成熟穩重，如鋼鐵般堅韌長強，白沙溪永遠與所有的朋友們精誠攜手，共贏天下！



## 中茶：推進標準化 做百姓放心茶

茗典百科

中國茶品種多，品類全，但對於消費者而言，如何選擇有時卻成了一個難題。面對貨架上琳瑯滿目的茶品，您是否不知如何挑選？您是否遇到過幾次選購的同款茶品口感不一的情況？品質安全、穩定的放心好茶是如何生產出來的呢？行業發展，標準先行。目前，中國已是全世界茶葉標準最多、茶葉標準體系最健全的國家。中國茶業健康、可持續發展，產業的規模化、品牌化都離不開標準化建設。作為茶葉行業龍頭企業，中茶自成立以來，就在國家的茶葉標準制定方面做出了突出貢獻。近年來，中茶企業標準化建設工作穩步前行，秉承做「老百姓喝得起的放心茶」的理念，為消費者提供優質、安全的健康茶品。

1954年，國家商檢總局、中茶總公司聯合發文，在上海成立「中國茶葉分級研究小組」，制訂了一整套紅綠茶各類各級標準樣茶和實施辦法，推動我國外銷茶葉走上了規格化、等級化和標準化道路，創新性地改變了原來的交易方式。確定茶葉等級和編號，我國以揚長避短的拼配技術，保證產品的穩定供應，形成了中國茶葉的出口標準和質量保證。自此，茶葉出口逐年遞增，中國茶葉出口走向世界各地，成為了解洛哥、毛里塔尼亞等數十個國家和地區人們的杯中飲品。

1954年，國家商檢總局、中茶總公司聯合發文，在上海成立「中國茶葉分級研究小組」，制訂了一整套紅綠茶各類各級標準樣茶和實施辦法，推動我國外銷茶葉走上了規格化、等級化和標準化道路，創新性地改變了原來的交易方式。確定茶葉等級和編號，我國以揚長避短的拼配技術，保證產品的穩定供應，形成了中國茶葉的出口標準和質量保證。自此，茶葉出口逐年遞增，中國茶葉出口走向世界各地，成為了解洛哥、毛里塔尼亞等數十個國家和地區人們的杯中飲品。

中茶標準化的實踐

新中國茶葉標準的肇始

1950年，新中國召開第一屆全國商品檢會議，時任農業部副部長、中茶公司首任經理的吳覺農以及蔡無忌、黃國光、戴嘯淵、尹在繼等幾位茶檢專家參會，新中國第一部《茶葉出口檢驗（暫行）標準》和《茶葉產地檢驗實

施辦法》得以制定並實施。1954年，國家商檢總局、中茶總公司聯合發文，在上海成立「中國茶葉分級研究小組」，制訂了一整套紅綠茶各類各級標準樣茶和實施辦法，推動我國外銷茶葉走上了規格化、等級化和標準化道路，創新性地改變了原來的交易方式。確定茶葉等級和編號，我國以揚長避短的拼配技術，保證產品的穩定供應，形成了中國茶葉的出口標準和質量保證。自此，茶葉出口逐年遞增，中國茶葉出口走向世界各地，成為了解洛哥、毛里塔尼亞等數十個國家和地區人們的杯中飲品。



## 百年老字號「吳裕泰」 創新佈局有機茶市場

百年吳裕泰為數代消費者提供了眾多經典產品，同時它也是新時代消費浪潮中的創新者。6月19日，以「臻享有機 裕臻未來」為主題的2019吳裕泰有機茶新品發佈會正式舉行，強化品牌有機茶戰略，加碼高品質消費市場。

產品升級 新增4類有機茶

吳裕泰此次推出有機茶產品共計5類、19款單品。吳裕泰有機觀音茶，產於安溪縣桃舟鄉康隨村，清香觀音恢復了傳統工藝，香氣馥郁持久，具有觀音韻，七泡有餘香；濃香觀音香氣濃郁，滋味醇厚。吳裕泰有機白茶的茶胚是特級白牡丹，產於福鼎市天湖山，採用白茶傳統工藝，毫心肥壯，香氣純爽，滋味醇爽；貢眉外形有毫心，香氣鮮純。吳裕泰有機紅茶採用茶樹與果樹相間種植，選用雲南大葉種茶樹一芽一葉製作而成，條索緊結，金毫顯露，沖泡後香氣甜香濃郁，滋味鮮醇濃厚，回甘明顯；有機紅觀音條索緊實，色澤烏潤，沖泡後湯色紅明，香氣甜香，滋味醇爽。吳裕泰有機綠茶產於貴州省正安縣，由中小葉種茶樹的芽、葉、嫩莖為原料製成，沖泡後香氣鮮嫩高爽，滋味鮮爽甘甜，湯色清亮明亮，茶底柔嫩勻整明亮。吳裕泰有機普洱茶（生茶）選自雲南省臨海縣猛犛鄉保塘古茶山海拔1,700-1,800米，雲霧繚繞，雨水充沛，光照充足，土壤肥沃，遠離城市及工業污染，生態環境優越。

佈局提速 營業門店突破500家

北京吳裕泰茶業股份有限公司始創於1887年，至今已有130多年的歷史。吳裕泰從1997年實施連鎖經營，以北方為主戰場，積極拓展市場，向華北、東北、西北等14個省市自治區進軍。由最初的幾家門店發展到現在擁有500家門店，且這些門店都是轉型升級的體驗店。吳裕泰全國500家營業門店已於河南沁陽正式開業。吳裕泰從感官體驗和精神體驗兩個層面全面升級轉型體驗門店，打造體驗店，同時利用互聯網資源，開啟零距離的電子消費體驗，線上線下融合發展，實現真正的O2O。接下來，吳裕泰旗下的所有門店均將進駐到微商城，增加線上線下觸點密度，覆蓋更多消費者。微商城以實體門店為「倉」，消費者可選擇吳裕泰實體門店，下單後可到店取貨，或商品由門店寄送。消費者還可根據微商城中標記的門店商品庫存取單，避免出現到店缺貨的問題。這一方面優化購物渠道，另一方面也優化了購物體驗。

品質升級 建綠色體系

為了使消費者喝上最優質、最綠色茶品，吳裕泰公司董事長趙書新帶領專業團隊歷時多年，親自考察全國茶山，從採摘到銷售，每一個環節都親自把關，對產地嚴格實施標準化生產和製成綠色食品生產，鼓勵茶農在種植茶葉時施有機肥，提升有機茶的質量。製作完畢的茶葉在當地經過檢驗合格後運到北京，公司質檢部門還有嚴格複雜的檢驗程序。

水平，以機械化、自動化實現產品質量的安全穩定，持續推進從生產流程標準、原料採購價格標準、參考價格標準、產品實物標準、中茶公司認證體系、生產設備相關標準、新品研發標準流程等各方面的企業標準化建設。

標準化對消費者的意義

茶葉屬植物性產品，其品質的色、香、味、形與當地的茶樹品種、氣候、水土等環境以及鮮葉加工的技术條件等特點密切相關。如何通過標準化管理和標準化生產來達到產品的質量穩定和衛生安全，是企業健康發展的關鍵，也是維護消費者利益的關鍵。

中茶做「老百姓喝得起的放心茶」核心理念的技術支撐是企業標準化建設。標準化管理和標準化生產保證了產品的質量穩定和衛生安全。對消費者而言，這不僅意味着可以買到品質穩定、價格透明、最優性價比的健康好茶，還意味着可以明確辨識茶的種類和等級，意味着可以輕鬆獲得判斷與挑選好茶的方式和能力。在這種環環相扣的作用下，消費者可以逐漸完成從「聽說什麼是好茶」到「清楚什麼是好茶」的轉變。

茗傳天下

楊孫西率十餘位香港書畫家黃山寫生

為促進香港與內地茶文化交流，近日，中國茶文化國際交流協會會長楊孫西、執行會長張國良、常務副會長吳志斌帶領香港十餘位書畫家前往安徽黃山采風。采風團在謝裕大茶博園觀自採、制、泡、品茶葉，深入體驗徽州茶文化，了解從一片鮮葉到一杯茶的蛻變過程。

香港榮寶齋畫家周伯林、香港中文大學專業進修學院中國課程兼任導師吳維六等香港十餘位書畫家，和安徽省美協主席陳大席張松、安徽省美協主席楊國新等著名書畫家，在合肥書畫大廈舉行交流會，安徽省政協港澳僑和外事委員會主任陳田主持交流會。在院期間，安徽省常委統戰部部長劉蔚任會並邀請了采風團一行，安徽省政協港澳僑和外事委員會主任陳田、副主任了伯明全程陪同。



香港書畫家採風團合影

楊孫西與鄭培凱對談茶文化

7月9日，中國茶文化國際交流協會會長楊孫西博士受香港城市大學邀約，與中國茶文化國際交流協會顧問、香港非物質文化遺產諮詢委員會主席鄭培凱教授在香港城市大學中國文化中心開展以「中國文化與品茗之道」為主題的「城市文化沙龍」。鄭教授講述了中國飲茶方式的變遷歷史，楊會長主要講述當代人的飲茶方式、福建茶的特色和現代茶產業的發展等。

香港國際茶展即將開幕 配套活動亮點多

8月15日至17日，由香港貿易發展局與中國茶文化國際交流協會合辦的2019第十一屆香港國際茶展將於香港會議展覽中心舉行。本屆香港國際茶展，預計超過250家來自世界各地的參展商向買家和觀眾展示各地獨特的茶產品。買家和觀眾亦可透過參加一系列活動，深化對茶的認識及鑒賞能力，如國際名茶比賽展示參展商得獎茶產品、大會安排的茗茗茗茶時段及國際茶藝表演。並提供一系列有市場資訊的研討會和活動，如買家論壇、「茶經論道」講座、「國際茗茗茗」講座、「國際金茶王（港式奶茶）大賽國際總決賽」等。同期舉行的還有「香港貿易發展局美食博覽」、「國際現代化中醫藥及健康產品會議」、「家電、家品博覽」和「美與健康生活博覽」。

Advertisement for Zheng Shan Tang and Zhong Cha (China Tea) featuring logos and promotional text.