

◎联办单位:宁德市茶产业发展中心 宁德市海峡茶业交流协会

◎承办单位:福鼎市茶产业发展中心 福安市茶产业发展中心 寿宁县茶产业发展中心 周宁县茶产业发展中心 柘荣县茶产业发展中心 蕉城区茶产业发展中心



茶业动态

茶艺茶道

# 福鼎全面推行福鼎白茶大数据溯源两标合一工作

本报讯(蔡丽军)为进一步规范福鼎白茶溯源管理和食用农产品质量安全监管,为企业降本增效,筑牢福鼎白茶产业数字根基,福鼎市全面推行福建省承诺达标合格证与“一品一码”追溯并行系统标识和福鼎白茶大数据溯源系统标识融合工作。形成单一标识,既简化企业溯源管理流程、降低成本,又实现“从茶园到茶杯”的全流程追溯,为产业规范发展与竞争力提升注入新动能。

7月18日,福鼎市开展农产品承诺达标合格证和福鼎白茶大数据溯源标“两标合一”工作专题培训,对2024年度溯源标领取量前三十茶业企业相关人员进行首批培训。培训会上,福建省农业农村厅专家和福鼎市农业农村局、市场监管局、茶产业发展中心相关负责人对“两标合一”相关政策进行解读,并对福建省食用农产品达标

合格证与“一品一码”追溯并行系统用户使用进行说明和培训。

据了解,“两标合一”是指将福建省承诺达标合格证与“一品一码”追溯并行系统标识与福鼎白茶大数据溯源系统标识,合并为单一标识,并整合升级两个系统,开发出一个全新的、更高效统一的系统。新标识展示达标认证展示与溯源信息查询两项内容。达标认证展示在消费者扫码后,先显示农产品质量安全承诺达标信息,溯源信息查询则是通过福鼎白茶溯源专区页面跳转链接,可查看福鼎白茶生产者、产品等大数据溯源信息。这一举措不仅实现了福鼎白茶从茶园到茶杯的全流程追溯,确保白茶质量符合标准,还通过降低企业成本、提升监管效率,精准打击假冒伪劣,切实维护福鼎白茶地理标志,保护品牌权益。

2025年为过渡期,2026年1月1日起



全面实施“两标合一”,所有使用2026年及之后茶青原材料生产的福鼎白茶产品必须统一使用新标,消费者可通过扫描新标二维码查看达标信息和溯源详情。

城市生活的奔忙,为工作、为生计、为家庭,人们就知道“忙”,却忽略了健康以及停下来时刻。

每天24小时,如果将其拆分开一共有1440分钟,我们取出其中的1%,也就是14.4分钟。

古人云“一盏茶”的时间,从忙碌中停歇,在健康时养生,答案或许就从这里开始。

“一盏茶”,大约一刻钟。这是一段稍微尴尬的时间,吃饭显得太仓促,午休又觉得不够,如果用来等待一趟回家的公交车,或许又长了些,显得浪费时间。

这时我们应该读懂了古人先贤的智慧,将这不到一刻钟的14.4分钟算作“一盏茶”,算上从器具准备到冲泡的过程,当端茶上桌,或细品或豪饮,一碗茶从烫嘴到温凉适中,便是“一盏茶”。

用每天这恰到好处的1%时间去细品一碗茶汤,自是舒适自在也休闲放松,在品茶的光里,静心沉思,可以忘却诸多苦恼,抛开不少烦心事,让自己忙碌的身躯“拥挤”在这1%的时间里休养放松,只需将全副心思静静地沉浸在茶汤之中,就能感受茶的香气、口感和韵味。

## 喝茶养生遵循四大原则

### 喝茶养生遵循四大原则

不少人对喝茶的认识还存在着误区,这会给我们带来一定的隐患,喝茶遵循“早、少、淡、温”这四大原则,这样才能使身体健康。

#### 早

以早上喝茶为最佳。因为人体经过一昼夜新陈代谢,消耗了大量的水分,且血液的浓度大。喝一杯淡茶,不仅可以补充水分,而且还可以稀释血液,防止损伤胃黏膜,十分有利于身体健康。

由于茶叶中富含的咖啡因具有兴奋作用,且这种作用会维持一段时间,如果在晚上喝不是发酵的茶,可能会引起夜晚失眠,这就对健康造成一定影响。

#### 少

喝茶以少量多次为最佳。大量液体进入血管,本身就会加重心脏负担,再加上茶中的咖啡因、茶碱有兴奋作用,可以使人体心跳加快,血压升高。

#### 淡

喝茶以清淡为最佳。茶叶中含有鞣酸,鞣酸可以与食物中的铁元素发生反应,生成难以溶解的新物质。当人体大量饮用浓茶后,鞣酸与铁质的结合就会更加活跃,会阻碍人体对铁的吸收,严重可能表现为缺铁性贫血。

#### 温

喝茶以温茶为最佳。经有关实验证明,喝温茶可以使人体的“火气”因茶的凉性而下降,并随尿排出;切忌饮用冷茶和过热的茶,因为喝冷茶不仅不能清火化痰,反而可能出现伤脾胃和聚痰的副作用;而喝过热、烫嘴的茶,会对咽喉、食道和胃造成强烈刺激,还有可能会引起这些器官的黏膜病变。

茶无好坏,适口为珍,从1%开始。茶的静谧,无声却细腻,无比贴心。生茶,在清淡之中给你甜润;春茶,在生涩之中给你清爽;熟茶,在温和之中给你香甜;老茶,在粗糙之中给你醇厚……

无论是怎样的心情,总能找到一种与之相契合的茶味,从身体到心灵都可以得到放松。

一盏茶,不单是让自己放松身心,更是一个饮茶养生习惯的养成。

每天空出一段时间来品茶,不仅仅是为了放松,更多的是为了停下来和自己的身心对话。提醒自己要学会“闲”下来养生品茶,从每天1%开始长久的养生计划。提醒身边的亲朋好友学会“闲”下来养生喝茶,一起受益健康。 @茶频道

## 交流研讨 建言献策 赋能茶产业发展

7月21日至23日,福建省现代茶业产业技术体系建设现场交流暨研讨会在福鼎举办,为全省茶产业从业者搭建了集实地观摩、学术交流与工作评估于一体的专业平台。

来自全省各地的近50名嘉宾齐聚福鼎,其中包括福建省农业农村厅种植业管理处负责人,省现代农业(茶叶)产业技术体系建设首席专家、岗位专家,10个综合试验站成员,福鼎市乡村特聘指导员、绿色防控指导组成员、科技特派员等行业骨干力量,共同为福建茶产业高质量发展建言献策。

7月21日,参会人员对福鼎茶产业进行实地考察。在福建省天湖茶业有限公司沉浸式体验智慧茶园的科技赋

能成果,细致观摩气象科普展示、自动包装车间与精制加工车间,并品鉴福鼎白茶新式茶饮的创新风味;走进福建品品香茶业有限公司双岳工业园区,通过听取总体规划介绍、探访白茶自动化流水线与智能仓储工艺,深入了解现代化生产模式;在福建顺茗道茶业有限公司,在茶廉文化研学基地中感受“茶德与廉风”的深度融合,品鉴福鼎白茶。

7月22日下午,开展特邀专家专题讲座。福建农林大学孙威江教授、肖朝虎硕士研究生带来精彩讲座。孙威江教授以《科技创新促进茶产业高质量发展》为主题,深入剖析科技赋能对茶产业升级的核心作用。

7月23日上午,召开福建省现代茶业产业技术体系建设研讨会暨2024-2025年度福建省现代茶业产业技术体系项目建设中期评估会。来自全省的4个岗位专家工作站、10个综合试验推广站依次汇报各地茶产业发展现状及体系试验站工作推进情况,内容涵盖技术研发、成果转化、产业服务等多个维度。

本次活动通过“实地考察+专家授课+研讨评估”的多维形式,为福建省现代茶业产业技术体系发展搭建了良好的交流平台,也全面展示了福鼎白茶在生态种植、智能加工、文化融合等方面的标杆经验,将进一步推动福建茶产业向更高质量、更优效益的方向迈进。

□ 福鼎白茶

## 茶米古早

雷顺号

福鼎暮春,微凉的空气里却缭绕着茶香的温暖。寻一间临巷小茶舍,坐在木板条凳上。木色茶柜之上,茶罐静默相倚。掌柜不多言语,取几芽白茶置于盖碗,滚水一冲,便升起一捧松针般细密的清气。

轻轻浅呷一口下去,初始滋味清清爽爽、干干净净,甚至淡得有些不起眼——但正是这般不显、不扰人的“真味”,待滑入咽喉之后,清雅的回甘便如溪流缓缓铺开。于是舌底蕴蓄久存的醇香,竟使唇齿渐渐生津不断,引得人忍不住一啜再啜。这真如古书的“至味无味”——这无味却是茶最本真之味。仿佛一个沉静寡言之人,看似淡如清水,却于岁月长流中不知不觉留在心里了。

再细忖福鼎白茶的来路:日光萎凋之精诚简朴,天然风骨,不炒不揉,在阳光与轻风里舒展、呼吸;自然陈香则是在时间深处静默而温柔地酝酿。这样天地之手温抚过的茶芽,能不淡中蓄着厚、朴里敛着润吗?

说到古早的味道,我于福鼎喜欢的不仅是白茶,还交织着一段“茶哥米弟”的古风遗习。旧时福鼎山家,茶谷相邻。收茶的农人总是将最好的几斤晒干的白茶小心存进密封的瓷罐,待到收谷季节,亲自拎到邻家门前作为信物;邻家便也取新谷回赠,这便是一份淳朴的心愿交织了。那时送来的白茶包上总沾着米粮的清香,回赠的米袋里也浸润了清茶的微息,真是一段泥土和草木气息的亲密结合。

去年深秋一次煮老白茶解渴,忽然想起茶米交融的旧法,遂留半碗饭盛在白瓷碗里,斟入热热的茶汤——瞬间粒粒饭粒吸饱了茶之精华,渐渐柔润莹白起来。这一口下去,茶香沁入,米粒甘糯爽滑,那股被茶水轻轻裹软的米香滋味,瞬间裹挟着遥远的福鼎乡愁涌至舌尖。茶米本是天地至简之物,却因了乡情,便有了百味回甘、抚慰人心的力量了。

曾闻外地友人叹息道:“福鼎的时光在茶里是活的。”作为土生土长的福鼎人,我初闻不以为意,今日静心品了白茶的淡与醇,尝了茶米交融的软与暖,才明白——所谓“古早味”,正是在平淡日子深处徐徐蒸腾起来的:有土地深处涌上来的甘香,有自然序中流转的风味,更是在人心深处长流不息、日渐鲜活的记忆泉源。

如今我们行走在尘世的水泥道上,却依旧能将山间日光和清风的“古早味”存下来:用一捧白茶,存进那方洁净的瓷罐,再轻轻夹几粒新米藏在旁边。当茶汤缓缓融化米粒之时,古早味就在碗中缓缓复活了——其中滋味真醇如老歌,简静如旧信,既让人看见来处,也滋润着去途,是生命从起点到归程途中永远可依傍的亲切食粮。

## 夏日存茶五大禁忌

### ■ 高温储存茶叶

夏日存茶第一大忌高温,因为高温加速茶叶中的叶绿素分解,从而加速茶叶褐变,影响茶叶的新鲜度,降低茶叶品质。通常情况下,温度每升高10℃,茶叶褐变的速度就会增加3-5倍!根据六大茶类的不同特性,储存环境的温度一般要求低温或常温。

### ■ 阳光直晒茶叶

人怕光毒,茶叶也怕。茶叶对光很敏感,尤其是叶绿素会受光催化降解,茶叶就会变暗、变褐。而一些脂类物质见光容易氧化成一些低分子物质,茶叶产生陈味。

存茶时应避免阳光直射,选择避光性能好的容器或包装袋来存放茶叶。这样可以更好地保留茶叶的色泽和香气,不能使用透明玻璃罐、透明袋子存茶。

### ■ 湿气重不通风

茶叶疏松多孔,内含亲水性物质,具有很强的吸湿性。夏季的雨水很多,茶叶容易吸收空气中的湿气。

存茶环境必须保持干燥,最好将茶叶存放在密封性良好的容器中,并置于通风干燥处。定期检查茶叶状态,若发现受潮变软,应及时采取措施进行烘干处理。

### ■ 没有隔绝异味

茶叶因其疏松多孔的结构,极易吸收异味,夏季储存茶叶不仅要注重选择无异味空间,保存时一定要隔绝异味。

味道重的食物最好不要和茶叶放置太近,否则串味了品饮时就不好喝了;此外还应注意包装茶叶的材料不要有异味,最好密封储存茶叶,以更好地隔绝异味。

### ■ 盲目冰箱存茶

首先我们需要明白,茶叶放冰箱储存的逻辑是什么?食物放冰箱是为了保鲜,茶叶亦是!冰箱存茶确实可以降低茶叶的氧化程度,从而保持住茶叶的新鲜度。

然而,不是所有的茶叶都适合放冰箱储存。六大茶类中有的讲究新鲜度,有的追求陈化,一概而论,盲目地全存进冰箱里,难免会适得其反。

那么,什么茶一定要放冰箱储存?什么茶不能放冰箱?放冰箱储存要注意什么呢?

## 茶叶知识



### ■ 一定要放在冰箱储存的茶叶

#### 绿茶

喝绿茶讲究的就是一个“鲜”字,将绿茶放冰箱储存,能有效锁住其翠绿的色泽和鲜爽的口感。

一般来说,绿茶若要短期内喝完,可于0℃-5℃冷藏。

#### 清香型乌龙茶

清香型乌龙茶放在冰箱里也很有必要,典型的如铁观音、清香型漳平水仙等都建议冰箱冷藏储存。

常温条件下,清香型乌龙茶叶的香气受温度、光照、氧气等影响很容易产生劣变,冰箱冷藏储存可以保持住高香和清甜。

### ■ 冰箱存茶四个要点

茶叶放进冰箱前要确保足够干燥,茶叶本身潮湿的话,放进冰箱里不仅不能保鲜,还会变质。

放进冰箱的茶叶务必要密封,因为冰箱内有食物容易串味,最好用密封袋储存好后,放入密封罐隔绝异味。

要喝冰箱里的茶叶时,最好喝多少取多少,密封口不要开太大,取完后马上密封好放回,避免过多接触氧气变质。

冰箱储存过的茶叶不要直接喝,最好先用热水润一遍茶叶,过掉“冷气”,再冲泡品饮会更好喝。 @茶道与茶文化茶艺

