

产业链集群化、价值链高端化、供应链融合化

四川提升茶叶综合附加值实现产业蝶变

□宋豪新

初夏时节,草木葱茏。四川广元市青川县的茶山上,茶农们指尖翻飞,新采的“白叶一号”夏梢混着泥土清香,跃入竹筐。一旁的加工车间内,摊晾、杀青、揉捻等工序有序进行,片片鲜叶制成条索规整的夏茶。

四川是中国茶叶的发源地之一,更是全国产茶大省,千百年来,茶叶早已融入川人的血脉肌理,成为镌刻在巴蜀大地上的鲜明文化符号。如今,四川全省茶园面积稳定在590万亩左右,茶产业年综合产值突破1200亿元。

消费新场景 赋能万千风味

初夏的青川,茶园里一片繁忙,刚采摘的“白叶一号”鲜叶被第一时间送往当地茶企加工车间,经过标准化工艺制作,这批兼具颜值与口感的茶叶,很快被包装成便携装、礼盒装,走向全国乃至海外市场。

“‘白叶一号’氨基酸含量高,鲜爽度突出,我们针对年轻消费群体定制了冷泡款,针对礼品市场打造了高端礼盒,还和茶饮品牌合作开发了特色茶底,让小众茶走入了大市场。”青川县鼎源茶业有限责任公司负责人雷万春介绍。

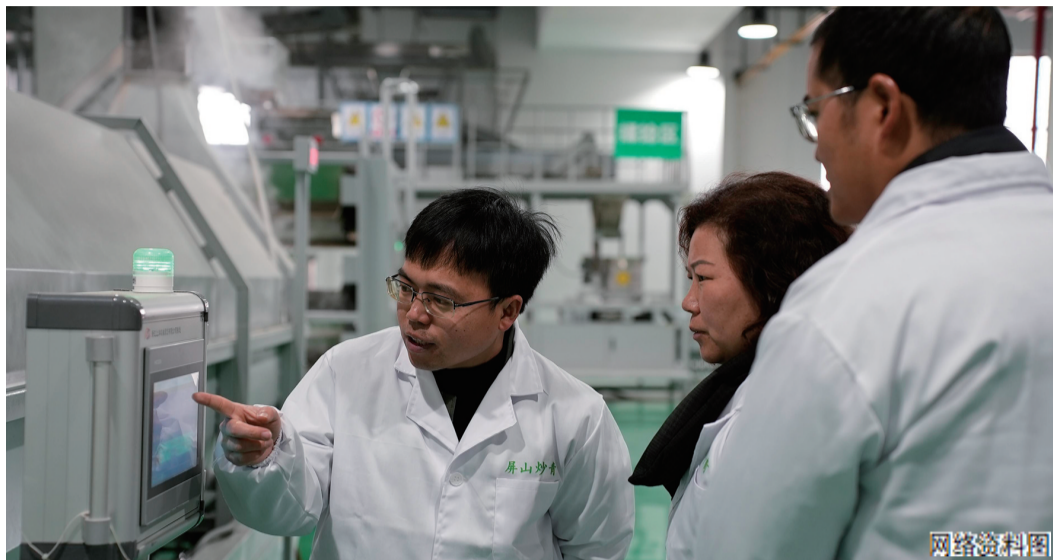
四川盆地湿润的气候、适中的昼夜温差,加之多样的地形地貌,孕育出绿茶鲜爽、红茶醇厚、黑茶陈香的多元风味。青川“白叶一号”凭借高氨基酸、低茶多酚的特质,成为川茶家族中甘爽型绿茶的代表。现代化加工技术赋能精湛传统制茶工艺,让这份天赋得以最大化释放。

宜宾是川茶的核心产区之一,更是全国同纬度早春茶最早萌芽的产区。每年2月初,这里的早茶便批量上市,成为春天里的“第一口鲜”。

在宜宾川红茶业集团的生产车间,一条智能化生产线正高速运转,从鲜叶加工到成品包装,全程实现自动化控制、标准化作业。

“围绕不同消费场景,我们推出了多元化产品:适合办公室人群的小袋分装红茶、适配家庭饮用的罐装绿茶、主打礼品市场的高端礼盒,全方位满足不同需求。”公司负责人王新宇介绍,仅2025年,公司定制茶产品销售额就达9700万元,占总销售额的19%,成为业绩增长的重要引擎。

四川省川茶品牌促进会会长段新友表示,随着居民消费升级,消费者对茶叶的需求已



网络资料图

不再局限于“能喝”,更追求“好喝、健康、有特色”,不同消费场景、不同消费群体对茶叶的品质、形态、包装要求差异显著,这要求川茶加工向精细化、定制化方向加速转型。

科技育好茶 筑牢产业根基

作为我国茶叶主产区之一,四川的茶园面积、毛茶产量均稳居全国前列。这份亮眼成绩的背后,是科技赋能下的良种培育与绿色种植,为川茶产业高质量发展筑牢了坚实基础。

好喝的茶,未必好种。

看似柔弱的茶树,从育苗到采摘,需经历1至3年的培育期,且对气候、土壤、水肥条件有着极高要求。四川盆地多雨多雾的气候,既造就了川茶鲜爽醇厚的独特风味,也给茶树种植带来了不少挑战——病虫害易滋生、鲜叶含水量高、采摘期过于集中等问题,曾困扰广大茶农。

在雅安市名山区双河乡骑龙村,种茶大户陈永强从事茶叶种植已有20余年。谈起这些年的变化,他感慨万千:“以前种茶全靠经验,遇到病虫害办法不多,茶叶产量不高、品质也不稳定。现在有了科技人员上门指导,种茶越来越省心,产量和品质都翻了一番。”去年,他的10亩茶园亩产鲜叶达800公斤,比10年前增加300公斤,优质鲜叶占比75%,年收入突破20万元,实实在在尝到了科技种茶的甜头。

茶农的不易,四川省农业科学院茶叶研究所原所长王云深有体悟:“川茶产业要实现高质量发展,良种是基础,科技是关键。过去,四川茶树品种单一,抗逆性差、品质参差不齐,严重制约了产业发展。这些年,我们团队深耕育种技术创新,培育出一批优质、高产、抗逆性强的茶树新品种,为川茶

产业发展注入了强劲新动力。”

除了抗病品种,耐密植、早发芽的茶树品种也备受茶农青睐。在宜宾市筠连县,“乌牛早”“早白尖5号”等品种已成为当地的主导品种,比普通茶树品种早发芽20天左右,每年2月初即可采摘,成功抢占春茶市场的“黄金档期”。

“筠连早茶芽头肥壮、香气浓郁,每公斤鲜叶收购价比普通春茶高50元,我种了10亩,光春茶就能收入10万元。”筠连县茶农李治伟笑着说道。2025年,筠连县干茶产量达2.56万吨,红茶产量、产值连续多年位居四川全省之首,带动4万余户茶农增收,成为川南茶产业增收的重要支撑。

品种改良、绿色栽培、智能防控……近几年,四川省农业科学院茶叶研究所联合各地茶企、合作社,通过集成综合技术,全力推动川茶种植向标准化、绿色化、智能化转型。目前,全省茶树良种覆盖率达83.9%。茶园亩均产值从2020年的5500元提高到2024年的6800元,部分产区高达1.1万元,为川茶产业高质量发展筑牢了坚实基础。

从“杯中饮” 走向全产业链

品质持续提升、加工不断升级,支撑起一条韧劲十足的川茶全产业链。如今,川茶经济已突破传统饮品边界,在食品加工、文化传承等多个赛道全面开花,一片叶子富一方百姓。

茶叶点心、茶叶香薰、茶叶香皂、茶叶枕头……走进四川都江堰青城茶叶有限公司,各类以青城本地好茶为核心原料的“茶周边产品”琳琅满目,让人眼花缭乱。

“我们以本地青城雪芽、青城道茶为核心原料,将其独特的清幽茶香与现代食品加工技术深度融合,成功将茶香融入

糕点、休闲零食、全茶宴以及香薰香氛等10余种茶衍生产品,涵盖日常休闲、节日馈赠等多个场景。”四川都江堰青城茶叶有限公司总经理彭明峰介绍,依托青城山本土好茶的天然气韵,通过“公司+基地+科研院所+合作社+农户”的产业发展模式,把地道川茶风味融入大众日常休闲食品,既拓宽了青城茶叶的消费场景,让川茶从“杯中饮”走向“盘中食”,也有效拉长了茶产业链条,提升了茶叶的综合附加值,带动了当地茶农增收,年营业额突破3000万元。

在文化传承领域,川茶非遗文化正释放蓬勃生命力。蒙顶山茶制作技艺、川红茶制作技艺、峨眉山茶制作技艺等,先后被列入国家级、省级非物质文化遗产名录,成为川茶文化的重要载体。

在蒙顶山茶文化旅游区,非遗传承人现场展示蒙顶甘露的手工炒制技艺,手法娴熟流畅、一气呵成,引得过往游客纷纷驻足观看、亲手体验。“手工炒制的蒙顶甘露,香气更浓郁、口感更醇厚,每一杯都承载着川茶的千年历史与巴蜀文化底蕴。”非遗传承人陈昌明说。

川茶的价值,远不止于饮用与文化层面。

“茶叶加工过程中产生的茶碎、茶梗及茶树中的茶籽等副产物,是被长期忽视的‘隐形资源库’。数据显示,茶叶加工副产物含有大量未被利用的膳食纤维和部分残留茶多酚等多种内含物质,具有资源化利用价值。”四川省茶业集团技术总监杨朝林表示,集团正以“全茶利用、物尽其用”为理念,构建茶产业副产物高值化利用体系,大幅提升川茶的附加值,产品远销国内其他省份及国外。

行走在四川各大茶产区,依托产业链集群化、价值链高端化、供应链融合化发展,川茶经济的内涵正不断向更深层次延展。(来源:《农民日报》)

/ 讯息 /

浙江庆元: 小菌菇勇闯大市场

□傅飞扬 吴珂娴

连日来,走进位于浙江省丽水市庆元县的浙江三江源农业发展有限公司,生产车间流水线全速运转。一箱箱新鲜香菇经排湿处理后装箱,依托全程冷链物流,运往日韩、欧美及东南亚等地区。

早在1995年,该公司创始人叶盛章便锚定了海外出口赛道。

当第一批香菇抵达韩国时,受长途跨洋运输影响,大量鲜菇在箱内变质腐烂,损耗率居高不下。于是,公司斥资专项攻关香菇保鲜、排湿储运技术,同时全面升级物流体系。

大幅企业出海背后,庆元香菇整体产业也在转型升级、提质增效。依托强大的科研创新支撑,庆元县食用菌产业中心建成李玉院士工作站、浙江省食用菌种质资源库、浙江省重点实验室等8个省级科研平台,深耕菌种选育与技术攻关;制订《地理标志产品庆元香菇》等标准,在全国率先实施香菇标准化生产;构建“菌棒生产工厂化、栽培管理基地化”新模式,推动食用菌生产实现智能化转型……

近年来,庆元香菇逐步告别传统散户分散种植模式,通过品种改良、数字化生产、新产品研发等手段,实现全产业链延伸升级。

在此背景下,庆元香菇市场形成了“买全国,卖全国”的良好经营局面——灰树花、牛肝菌、草菇等30多种特色食用菌产品与经典款食用菌香菇“百花齐放”,渠道畅通、辐射面广,吸引浙江省内外多地食用菌入市中转。

此外,庆元还重点发力食用菌精深加工领域,实施“一企一案”精准扶持,有效提升产业价值链。

当地龙头企业主动加大技改投入、深耕产品研发创新,持续延伸产业链、提升附加值。浙江百兴食品有限公司建成智能化工厂,生产七大类500余款精深加工产品,创新推出的金耳花胶鸡等产品远销海外10多个国家,进一步推动庆元食用菌产业向高端化、国际化迈进。

“我们在内蒙古、河北、河南打造了近3000亩规模化香菇种植基地,打破鲜香菇季节性生产限制,实现四季产菇、稳定供应。”叶盛章介绍。

(来源:中国新闻网)