

茶业视点

# 新兴茶饮崛起正当时

## ——2021“中国厦门国际新兴茶饮产业展览会”侧记

本报记者 照宁

口味独特、花样翻新的拼配茶饮；“国潮风”十足的创意设计；琳琅满目的茶杯茶具……5月10日，为期5天的2021“中国厦门国际新兴茶饮产业展览会”（以下简称“新兴茶饮展”）在福建厦门闭幕，一场新兴茶饮潮流的热度却正在攀升。



### 兴在“新招”

随着人们的生活水平提高和消费观念的转变，遍布大街小巷的“新茶饮”正越来越受年轻人的热捧，成为饮料市场的主力军。作为每年厦门国际茶产业博览会的重头戏，今年的新兴茶饮展扩大规模，展出面积达到1.2万平方米，百余家家茶企齐聚一堂，带来时尚新潮的拼配茶饮与新玩法。

“想喝什么自己摇！”“我想多加点奶盖！”一副富有创意的招牌，一个可供顾客自行配制奶茶的机器，在“之然茶”的展位上，一种“DIY”奶茶的新玩法吸引了不少观众驻足体验。记者看到，不同于传统的奶茶店，这个展位的奶茶操作台面向顾客，从右至左依次罗列着小料、加奶、加糖、加茶汤等一系列工序，顾客只需扫码下单，便可根据自己喜好，在店员的指导下制作一杯自己的“独家味道”。记者也亲身体验了一次，操作过程方便快捷，按动几下按钮即可按比例出料，配比丰俭由人，不一会，一杯奶茶就做好了。

同样做了尝试的“00后”小唐说，这种奶茶她第一次见，让人更有体验感，“自己尝试各种不同的拼配很有趣，喝自己的‘独门配方’也有一种成就感在里面，口感层次也很好。”

茶香清，酒浓烈，那么“茶+酒”的邂逅，会碰撞出怎样的奇妙舌尖体验？记者在展会看到，“茶+酒”的“微醺”组合给出了自己的解法。轻品一杯，方一人

口，茶叶的清冽与空灵之感扑面而来，送入口喉，则有一股淡淡的酒香回甘，口感十分清新独特。

工作人员介绍，本次展会他们推出了“东方美人茶+利口酒”与“乌龙茶+百利甜酒”的两种新配方，主打年轻消费市场。“当今茶行业的消费主体日益年轻化，茶和酒产业的融合，是文化和功能的需求，也是产业融合发展的需求。”该展位负责人说，当前新兴茶饮市场逐步细化，迎合年轻人“朋克养生”等新潮消费心理的新产品，在未来将有不错的潜力与商机。

### 兴在“科技”

在本次展会上，不少茶企带来了潜心研发的新工艺、新产品，用科技“赋能”茶叶，使得古老的茶饮得以守正出新。

当前“大健康”等养生理念深入人心，食药同源的茶业也启动了向新茶饮领域进军步伐。在现场，某品牌就带来了由茶叶深加工制成的茶叶保健饮品“茶色素”。公司负责人肖韵恒介绍，茶叶的保健成分，除了人们熟知的茶多酚之外，还有由茶褐素、茶黄素等组成的“茶色素”，对于茶色素的研究很早被确立为“九五”期间医药技术创新项目，但一直被应用于医药领域，在市场上极为罕见。

“茶为国饮在亲民，‘故纸堆里寻茶经’不但推高了茶制品的门槛，最终只能导致曲高和寡。”肖韵恒表示，为打破这一局面，荷蓬通过改进工艺，突破高纯度、规模化的生产，进一步降低了成本，同时将研究成果

从医药领域推广到食品领域，让更多消费者为之受益。“随着越来越多茶叶研究成果的落地，茶叶的深加工与综合利用是未来茶产业可持续发展的关键所在，这也需要企业推出更好的产品，助力消费者传统观念进一步转变。”

“让没有‘工夫’的人也能喝上‘功夫茶’。”在展会一角，一个名为“茶魔方”的智能茶饮机正在让“一键功夫茶”成为现实。方方正正的机身，看起来与咖啡机颇有几分神似。工作人员从顶部倒入一包茶叶，轻按屏幕选择好泡茶模式，随着轻微的沸腾声，不一会儿，一杯功夫茶便冲泡完成。细细尝来，茶汤温度适中，色泽鲜亮，口感与人工冲泡的上等功夫茶别无二致。据研发单位负责人邵长泉介绍，茶魔方控制系统运用自主创新的算法，把茶汤的温度、茶和水的比例等几个变量用智能算法进行控制，从而实现茶汤的标准化。“通过这个机器，我们打算让传统的功夫茶走入寻常百姓家，让烦琐的功夫茶变得简单，同时也为茶叶的体验式营销、新零售开辟途径，实现‘一器喝成’。”

### 兴在“国潮”

以四季之景为主题的旅行茶具套装；撞色搭配的茶叶罐盒设计；简约复古的木质提篮式茶具礼盒；形似古琴的茶叶盒，拉开即可演奏一曲“高山流水”……在本次展会上，不少高颜值包装吸引了消费者和茶企的眼光。

在厦门大学嘉庚学院设计与创

意学院的展位上，许多“树脂+茶叶”的创意设计格外亮眼。有用碎茶叶雕成的笔山，有用绿茶、花茶等茶叶做成的创意键帽，美观与实用性兼具。该院大一学生薛佳敏介绍，当下，茶叶包装设计正与“国潮”等元素紧密结合，同时又融入了很多西方设计元素的表达，将传统“茶道”年轻化，很受年轻消费者和茶企的欢迎。“我们这里平均每天都有40多位客商来咨询合作意向，市场前景很不错。”

对此，在作为本届新兴茶饮展配套活动之一的2021“新兴茶饮包装设计论坛”上，不少行业专家学者对茶饮从业者如何在当今时代由包装设计方面进行突破、提高品牌效应等问题进行了研讨。

山西黑与白品牌策划有限公司创始人景春茹认为，品牌包装设计定位要从品牌、包装、产品三个维度做好设计，并找准产品的核心竞争力。“当前，视觉审美的需求是推动消费者购买欲望的关键，新兴茶饮品牌包装的六大趋势，我认为可以分为好名字、萌宠愈、精致懒、甜味、小罐潮、无废包。”

与会有关行业专家表示，当前，新兴茶饮市场不断推陈出新，竞争激烈，面对新兴消费人群，他们更多关注的是一种新文化品牌的体验感。茶饮包装在现代新兴茶饮市场营销活动中的地位和所发挥的作用越来越受业内的高度重视。在当下的茶饮市场，有创意、内涵的茶饮包装可以充分体现品牌茶饮的高端品质，刺激消费者的眼球并博取其青睐，助力新兴茶饮品牌的打造，实现新兴茶饮营销的跨越发展。

茶器春秋

# 一场茶与器的对话

## ——共探中原茶器产业未来发展之路

本报记者 徐金玉

“器为茶之父”，一语点破了器于茶的珍贵之处，而古往今来，对于茶器的探讨与研究，同样是行业内热议的话题。近日，在郑州茶博会期间，中国茶器论坛同期举办，来自各地的非遗传承人、茶人围绕“与古为新”中原茶器文化的传承与发展，共探中原茶器产业未来发展之路。

“器与茶密不可分，在各个时期都有体现。”河南省宋茶文化研究中心常务副会长兼秘书长丰智利介绍，明代许次纾《茶疏》记载，“茶滋于水，水籍乎器，汤成于火，四者相须，缺一则废”，器对茶的重要性不言而喻。“现在大家说‘水为茶之母，器为茶之父’，这个定论是很高的，第一是基于实用价值的考量，如器对茶冲饮的效果、作用，对于茶叶内含成分浸出的影响等，但这只是基础，到一定境界以后，则将上升至茶器的审美欣赏。”丰智利说。

正因如此，茶器不仅要具有实用性，同样要注重其美学价值，在这方面，南宋茶器可谓是集大成者，至今其巧夺天工、追求意境的设计，仍为世人着迷，并由此衍生为对宋人风雅的向往之意。“当前，在宋朝古都开封，在河南乃至全国，有很多人在追求宋人的生活方式，欣赏宋人的生活美学，宋风宋韵就像茶香一样弥漫我们身边。我相信这也将助力中原茶器的发展达到新的层次。”

“古今中外，不管是国际友人还是国内的文人墨客，都很热爱中国茶文化和瓷文化。这其中，汝瓷一定是浓墨重彩的一笔。”在现场，非物质文化遗产

汝瓷烧制技艺传承人张艺博讲起了自己的一段从业故事。

当时在英国读硕士的他，总会被问到相同的问题：你是中国来的，你们家会做瓷器吗？你会功夫茶吗？你喝茶吗？“这些词汇，就像是我们身上的标签，也是我们文化自信的来源。尤其是我站在大英博物馆，看到那些流失海外的瓷器精品时，被深深触动了。这些最具特色的中国符号里，有历史积淀最悠久的优秀传统文化，要传承也要创新，正因如此，我有了一生事业的追求。”在张艺博看来，中原茶器要发展，可以以河南瓷为发力点，但当前河南瓷在推广过程中缺少话语权，河南瓷的话语体系并没有完全建立。“要让匠人们解决这个问题，仍是力量有限，我们要联合行业协会设立一个标准，去建立范围式的话语体系，先走一步、实验一下，才有可能实现我们破圈的第一步。”

从制作到产品，从产品到生活，某品牌郑州区域副总经理高鸣序一直在致力于推广茶空间的打造，对瓷器的搭配很有研究。他建议人们可以从瓷器的设计感、材质、颜色、工艺能否与设计空间匹配或者融合等方面入手，看能否最终形成一个好的氛围，让来喝茶的顾客融入环境。“在设计感方面，瓷器与茶是我们的两大传统文化，我们需要通过设计，让中原茶器以新的形态呈现，让它更快地被大众接受，以便更好地弘扬传统文化。”高鸣序介绍，“在材质的选择上，健康需求是最基础的标准；在颜色方面，若茶室设计环境的整个色调偏灰与白，我们会选择天青或者白色色调的茶器；工艺上，我们首选手工制作，并根据茶室环境，进行有个性有特色的定制设计。”

茶乡采风

# 武夷制茶的不眠夜

马哲峰

闽北乌龙茶三大主产区，武夷山远比建瓯、建阳的知名度高得多，世人所知晓的闽北乌龙茶，大抵都是武夷岩茶。从早年的崇安县更名为武夷山市以后，当地更是成了名闻遐迩的旅游胜地，以世界自然与文化双遗产吸引了世人的目光，同时又以红茶、岩茶双绝成了爱茶人最向往目的地。优美的自然环境、众多的人文景观、完善的配套设施、好客的武夷山人，这是一个让人来了之后就会不由自主放慢节奏，想要在此勾留不忍离去的地方。

现在正是武夷岩茶的制作季节，我们驱车来到闽北，实地去探访岩茶的传统手工制作技艺。来武夷山访茶十多年间，见到的多是机械制茶，偶尔间或会见到人工做青，但似当晚那般全手工的技艺却绝少见，这让人从生期待之意。

车辆行驶在深沉的夜色中，途经正在改建的道路，路面坑洼不平，饶是我们驱车越野，也难以免颠簸之苦。不知道过了多久，我们来到一所宅院的门前，刹那间被这座古朴的建筑吸引住。整个院落古朴雅致，既不失传统的风格，又融入了少许现代元素，赋予了老宅勃勃生机。

院中的竹椅上，主人阿兵盖了衣服躺着休息。茶季的夜晚，做茶的人十分辛苦，甚至有时会通宵达旦地忙于制茶，因此都是忙里偷闲、小憩片刻，以便恢复元气。来者还是惊动了主人，阿兵起身同大家打招呼。他对待自己的茶青十分小心谨慎，经由同意后，我们换上了工作服、帽子、鞋子后，方被准许进入做青间。

木地板、土坯墙、木板吊顶，这个做青间经过改造后，干净卫生又清爽，地上放置的炭盆在加热，整个做青间内热气扑面而来。恰好遇到了再次摇青的工序，三位师傅鱼贯而入。只见他们伸手从晾青架上取下水筛，双手把边用力摇晃，青叶如波浪般在水筛上翻滚，摇青过后，双手轻抚，将青叶在水筛上轻轻聚拢，眉间都是专注的神情。茶中寄托了人的情感，借由茶将这

份温暖交付到品茶人的手中，惺惺相惜的制茶人与品茶人，通过这茶领受彼此的情谊。

经由阿兵介绍，与做青间一墙之隔，还有一个房间，里面是纯竹木材质制成的摇青机。做茶师傅完全靠手动控制来完成摇青工作。其中有一个极为小巧的摇青机，恰似一个精巧的玩具，不仔细观察都不会注意到它的存在。阿兵介绍，那是专门用来加工单株岩茶的器具。大家俯身嗅闻摇青机中青叶散发出的气息，正是经由道工序，青叶从青草气逐步形成花香与果香。做青工序中的晾青、摇青需要交替进行，制茶师傅不敢掉以轻心，这是一场体力与耐力的消耗，考验着制茶人的经验与水平。

等待的间歇，阿兵邀请大家上楼喝茶。正如阿兵所说：“手工茶不一定就比机制茶更好，但是做得好的手工茶，有着机制茶所无法替代的细腻感。”大家边聆听阿兵的讲述，边细心地品鉴难得一遇的手工茶，不觉间已是夜深人静。

做青完成后，即进入杀青的工序。此时，做茶师傅早就引燃柴火，将火候烧到位。阿兵亲自上手为大家示范：青叶投入杀青锅中噼啪作响，他快速用双手翻炒，不时将青叶抖散。短短几分钟后青叶出锅，盛装在竹盘上的杀青叶被转送到揉捻台上，分作两份由两人手工揉捻成条，再度抖散后合并在一起，继续回锅复炒。二次炒青的时间更短，青叶蒸腾起热气，显示出极高的温度。即使如此之烫，炒茶时仍然坚持不戴手套手工制作。用阿兵的话说：“戴手套，会对温度的感知不敏感，导致形成过多的爆点。”1分钟之后，复炒后的青叶出锅，二次手工揉捻成形。然后将揉捻叶解块抖散在竹席上，稍加摊晾后，即送入焙间炭火烘焙。做茶的师傅非常细致，揉捻叶撒在焙笼上，上焙之前，用竹扫帚将灶台上的灰尘轻轻地打扫干净。手工制茶极为不易，每一道工序都需要加倍地小心呵护。

岩茶初制工序至此告一段落，做青间里另外的茶青仍然在等待着制茶师傅们的妙手巧制，这注定是一个不眠之夜。

（作者系河南省茶文化研究会副秘书长）

茗海拾贝

# 抹茶香飘宁波

本报记者 鲍曼华 通讯员 蒋攀 王威

5月10日，浙江宁波宁海县胡陈乡国元抹茶基地里，刚揭开遮阳网的茶园郁郁葱葱。此时艳阳高照，基地负责人施兴旭正带着采茶工，3人一组，用半自动采茶机采收茶青。

“这是我们制抹茶的原料。”基地技术顾问石上雄飞介绍，“目前茶叶品质最适宜抹茶，将持续到6月中旬。每天采收的2万斤以上的鲜叶，会经过摊青、蒸青、烘干、梗叶分离等多道工序，最终精加工制成抹茶。”

与普通茶园不同，制作抹茶的茶园需在采摘前15天左右进行遮阴覆盖。这样的条件，将显著提高茶树新梢的含水量、叶绿素总量及其叶绿素a、b含量，使得叶片更加鲜绿。不仅如此，遮阴后还可降低鲜叶中的茶多酚含量，明显提高氨基酸含量，显著减少粗纤维含量等。

在公司生产车间，机器轰鸣作响，工人正把新采的鲜叶摊开，传送到摊青槽内。“从采摘到加工，中间的时间要严格控制，在2小时内，尤其第一步摊青非常重要，要有效避免茶叶堆在一起发酵变色。”技术顾问介绍，抹茶制作不仅对茶叶要求高，对各环节的工艺要求也很高。摊青后要进行蒸汽杀青，这一工艺能在最短时间内保全叶绿素，以此固定茶叶的天然绿色，同时，在杀青过程中，茶叶中的氧化物大量增加，并产生大量的酯类化合物，这些成分构成了抹茶特殊的香气和口感。

“目前，公司年产量可达100吨，成品可以用来生产保健品，有抗衰老、美容养颜等保健功效，质量上乘的产品售价每斤超过一万元。”负责人介绍，正因如此，目前，浙江宁海县胡陈乡、茶院乡、桑洲镇等地正在打造万亩生态茶园，将带动当地茶农增收致富，为助力宁海高质量发展添一抹新绿。

助茶一线

# “茶都”委员“督茶”忙

张治毅

茶为国饮，杭为茶都。西湖龙井茶是杭州市民珍视的一张“名片”，怎样把这张名片擦得更亮、传播更广，也是政协委员关注的履职重点。从清明到谷雨，龙井茶事是杭州的城市日历，也是政协委员的履职日历。市、区两级委员以多种形式联动开展监督议政，为西湖龙井茶的保护与传承献计出力。

围绕“西湖龙井茶品牌综合保护”开展专项民主监督，是今年市政协民主监督的重要内容。在西湖区转塘街道上城埭村，委员们实地察看茶标发放设备，详细了解茶农申领茶标的方式、流程和办理情况，听取茶农对茶标发放工作的意见建议。在中国农业科学院茶叶研究所与杭州市联合设立的西湖龙井茶质量鉴定中心，大家深入了解中心运行机制，询问茶叶质量鉴定抽样和检测情况。委员们还实地走访调研了正浩茶叶和龙冠实业两家实力茶企，了解企业手工炒茶技艺传承、数字茶园建设以及市场经营状况等方面情况。

在随后召开的专项民主监督座谈会上，市、区两级政协委员和部分茶企、茶村、茶农代表济济一堂，围绕“西湖龙井茶品牌综合保护”工作中的具体问题，与市、区两级的相关部门负责人开展深入交流。委员们建议，要加大宣传力度，多渠道、多角度传播西湖龙井茶品牌保护工作的举措、成效和情况，进一步扩大保护工

作的社会认同度和新茶标、新包装的社会知晓度，让假劣茶叶无处藏身。坚持全链条管理，从土地质量、茶园培管、炒制技艺等多个环节入手，不断深化管理和提升水平，进一步保障西湖龙井茶的品质。还要深化数字治理，充分利用数字化改革的成果，努力打造公开、透明、精准的管理模式，进一步优化西湖龙井茶产业的营商环境。对大家提出的意见建议，有关部门现场作了积极回应。

市政协委员工作站是近年来委员们开展活动的新载体。西湖区联络组委员工作站组织委员相约茶企，共谋茶兴。委员们来到杭州顶峰茶业有限公司，实地察看龙井茶生产以及加工工艺。随后的座谈会就在炒茶锅边召开，伴着缕缕茶香，委员们金句频频：“注重工艺传承和产品管控是提高西湖龙井茶品质的关键”“要进一步挖掘西湖龙井茶文化内涵，讲好龙井茶故事”“推广绿色防控新技术，让茶叶更安全、茶园更生态、西湖龙井茶的金字招牌更亮”。区农业农村局、转塘街道负责人现场与委员和企业代表进行互动回应，表示将积极吸纳意见建议，做好西湖龙井茶经济发展文章。

今年，杭州政协还向市农业农村局委派民主监督小组，专题就“西湖龙井茶品质提升”开展为期一年的民主监督。就修订《西湖龙井茶保护条例》开展的立法协商也在紧锣密鼓地进行中。