

拓展阅读三：

文献来源：茶叶通讯 2014(3)

中国茶食品发展状况

高学清，韩坤，王斌，李晓军

(杭州艺福堂茶业有限公司，浙江杭州，310052)

摘要：阐述了中国茶食品的市场现状、地域性、合理搭配及存在的问题，为提高茶食品企业的自主创新能力，建立自主品牌，以及完善茶食品的合理搭配理论，促进茶食品的发展提供参考。

关键词：茶食品；地域性；茶食搭配中图分类号：\$571.1 文献标识码：A
文章编号：1009—525X(2014)03—45—03

The Status of Chinese Tea Food

GAOXue—qing, HANKun, WANGBin+, LIXiao-jun

(HangzhouEfutonTeaCo., Ltd, Hangzhou310052, China)

Abstract: This article demonstrated the marketing status regional limit and reasonable match of tea food in China. It strengthened the innovation and brand building of enterprises and the theory of reasonable match of tea food enhance the development of this industry.

Keywords: teafood, regionality, match of food and tea

早在春秋时期，人们就用茶换和其他可食之物料，调制成茶菜肴、茶粥饭等，之后在元代出现了“玉磨茶”和“枸杞茶”[1]。而“茶点”一词则最早记载于唐代。随着饮茶普及以及人们对饮茶的讲究，明代时期的茶点品种繁多而富有创意，并在清朝达到鼎盛。随着季节的变化，茶点的选择也形成了一定的科学性，即有“春饼、夏糕、秋酥、冬糖”之说。

经过两千多年的发展，中国茶食品的内涵也由原来狭义的含茶食品外延至含茶与佐茶食品。目前，国家和相关行业还未对“茶食品”一词做出明确规定。广义地说，茶食品主要包括茶菜、茶主食、茶饮料、茶零食以及一切可以佐茶的非含茶食品。而茶点是指以米面等原料制成的小吃、糕点、酥饼等为主的含茶与佐茶食品，这也是目前茶食品的主体。

1 中国茶食品的市场状况

茶食品的开发是企业茶叶深加工方面的一个重要发展方向。茶食品行业的兴起，不仅充分利用了茶叶资源，促进茶行业发展，而且顺应人们对食品的高营

养、便捷化、多元化及健康保健性的市场需求。现代茶食品自 2010 年才开始在全国范围内得到广泛的关注，起步较晚，但整体的销售收入呈上升趋势^[2]。据资料表明，日本将 30% 的茶叶转化为茶饮料和其它制品，高于世界的平均水平 22%^{E31}，其中茶饮料产值就达到 728 亿元。我国茶叶深加工大约为 10 万吨，仅占总量的 7.4%。在未来几年中，预计中国茶食品市场需求每年以 10 的速度递增，在 2016 年茶食品市场销售额将达到 21.36 亿元^[4](图 1)。

Fig. 1 The forecasting sales figures of tea food industry

目前，中国茶食品行业处于成长期，各类茶食品企业不断出现。现有的茶食品企业有 500 多家，但具有一定规模和自主开发生产茶食品的企业并不多。临安的 10 家茶点生产企业通过中国名茶点评选展示会成功与全国的 10 家名茶楼达成合作，促进临安茶食品产业的发展^[5]。国内茶饮料已经与碳酸饮料、果汁饮料形成了鼎足之势。据资料表明，茶饮料已至少占据中国饮料消费市场的 20%，而且每年以 30% 的速度增长^[6]。茶零食品种很多，市场上可见的有茶糖果(如艺福堂的茶爽宝、吴裕泰的茶爽糖等)、茶蜜饯、茶糕点、茶饼干等。天福集团旗下的漳州天福茶业有限公司是茶食品生产企业中的佼佼者，该公司可自行生产加工饼干糕点、蜜饯、坚果炒货、糖果制品、固体饮料、速冻食品等多类产品。

各种速溶茶粉^[7-8]和原茶粉的出现推进了茶食品的开发，增加了茶食品的种类^[9-10]，同时改变了茶以传统的方式进行冲泡饮用。为了防止茶叶香气和营养成分流失^[11-12]，控制产品的香气和色泽，对茶食品的制作工艺提出了更高的要求。所以，茶食品加工技术的改进和提高是茶食品工业亟待解决的问题。

此外，根据各类食品的特性及工艺需求添加茶叶、茶汁、茶粉等可制作成不同风味的茶菜肴。用茶叶做主料制作的茶点，其中最有名的是安徽的“炸雀舌”^[13]；而“红绿八卦”点心则是用绿茶和红茶汁制作成八卦图案的茶点^[14]。

2 中国茶食品的地域性

茶食品根据地域特色可分为黄河流域的西北和京鲁风味，珠江流域的粤闽风味，长江流域的川湘和苏扬风味等，此外还有云贵、东北及民族风味等，其茶点风格的形成源于一方的饮食习惯^[15]。

北京茶食品种较多，在不同的茶馆，茶食的种类各有特色。书茶馆的茶食以休闲零食为主，喝茶为次，茶食主要以瓜子、花生、杏仁等为主。

江浙一带的茶点丰富繁多，以苏、杭、嘉三地最为典型。老南京常见的茶点有茶干、茶糕、茶蛋等，其它还有交切片、寸金糖、栗子糕、豌豆糕等佐茶食品。

浙江的含茶食品以糕点类产品居多，茶菜以龙井虾仁、龙井蛤蜊汤、茶香鲫鱼等为著。

湖南安化县的擂茶远近闻名，其主要以大米、茶叶为主要原料，外加花生、芝麻等辅料，在擂钵中捣成糊状，冲水即可饮用。喝擂茶的同时，当地人把茶点盛放在碟子里，诸如紫苏姜、糯米做的花耳和鸳鸯散等都是当地知名的茶点。

福建闽南和广东漳州地区的茶点制作受西餐文化的影响，烘焙类产品较多，形态较小，品种繁多，主要有各式的豆蓉馅饼、椰饼、绿豆糕、芋枣、酥皮菠萝包、蛋挞等，讲究制作工艺的温度、时间及产品的造型，另外还有多种蜜饯和膨化食品。粤式茶点可分为干湿两种，干点有饺子、粉果、包子、酥点等；湿点则有粥类、肉类、龟苓膏、豆腐花等；其中又以干点做得最为精致。港式茶点精巧细致，讲究清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻，五滋六味俱全。

3 茶食品的合理搭配

茶食与茶的搭配艺术主要讲究四大原则：第一，与茶性的和谐搭配。茶性是指因制作工艺和发酵程度的不同使茶在性味和特性方面表现出的差异，可分为寒(凉)性、中性和温性。茶食根据其原辅料及工艺特点，综合选择茶食与茶的和谐搭配，促进人体饮食的合理化。茶食与茶搭配的基本原则为“甜配绿、酸配红、瓜子配乌龙”。其二，茶点的风味。茶食的风味应与茶的滋味完美融合，促进人体对茶食的消化吸收。其三，茶点地域习惯。因地域的差别及口味的偏好，茶与茶食的品种选择也不尽相同。第四，茶点的文化内涵。由于历史文化的的原因，某些茶食与茶的搭配成为一种习俗流传下来。

4 中国茶食品发展存在的问题

4.1 含茶制品的标准体系不健全

目前，除了茶饮料具有 GB21733 标准，国家及相关行业并未对茶食品中茶叶或茶制品的使用量进行明确规定，制约了茶食品和茶叶深加工的发展。

4.2 含茶食品的保质期较短

含茶食品讲究产品的新鲜度及保健性，一般不含或含有较少的食品添加剂，保存时间比较短，这对含茶食品的市场推广也提出了更高的要求。

4.3 自主创新能力较弱

目前，我国知名的茶食品品牌至少有十几家，包括天福、宜昌萧氏、八马、华祥苑、新味、珍好吃等，集中度较高。但拥有自主生产茶食品能力的企业较少，更多的企业则采用代加工的生产方式。因此，产品同质化现象较为严重。

4. 4 茶食品营销方式单一

茶作为一种健康饮品深入人心,含茶食品的保健功能和营养价值也被人们认同,然而目前茶食品的销售渠道主要是通过休闲食品、特产专卖店等模式,销售渠道简单,辐射范围有限,流通体系不健全。拓展茶食品的商超、经销、代销、网络等模式,扩大茶食品市场,可有效提高茶食品的市场知名度。

5 小结

中国茶食品行业发展正处于快速成长期,是茶叶深加工一个重要发展方向。但目前茶食品市场、标准、技术等方面相对不够成熟,限制了茶食品市场的发展与推广。因此,提高茶食品自主创新能力,建立自主品牌及完善茶食品与茶的合理搭配理论是我们共同亟需推进解决的问题。

参考文献

- [1]吴燕利,魏美妮,章传政. 茶食品的发展现状与趋势[J]. 现代农业科技, 2010(3): 365-366.
- [2]周钰. 深加工成为茶叶经济发动机[N]. 中国食品报, 2009:11-24.
- [3]杨光辉. 茶食品: 发展正当时[N]. 中国食品报, 2011-8-03(7).
- [4]中国茶叶流通协会. 我国茶食品行业发展综述[J]. 茶世界, 2012(4): 52—55.
- [5]过婉珍. 临安着重做足做强特色茶点产业链[J]. 茶叶通讯, 2010, 37(3): 33-35.
- [6]罗华. 汇源的野心[J]. 中国海关, 2011(3): 68-69.
- [7]王家健, 高亚荣, 梁璐, 等. 酶法制取速溶茶[J]. 江苏农业科学, 2012, 40(3): 260-262.
- [8]张志远, 林惠琴. 速溶茶超声波提取工艺的研究[J]. 食品科学, 2006, 27(2): 280-282.
- [9]王军. 速溶茶粉在茶饮料中应用的新趋势[J]. 新工艺新技术, 2005(12): 48-49.
- [10]梁进, 陆宁. 茶叶的超微加工及其在食品工业的应用[J]. 中国食品添加剂, 2013(4): 152-157.
- [11]罗龙新. 速溶茶和茶饮料生产中香气的损失及改善技术[J]. 中国茶叶, 2006, 28(6): 220—226.
- [12]张茂强. 特色茶食品开启茶业发展新平台[N]. 中国食品报, 2011-10—26(7).
- [13]周智修. 浅议茶点创新[J]. 中国茶叶, 2008(12): 56.
- [14]陈洪华. 茶点之论[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2007, 2: 8-10.
- [15]陈洪华. 中国茶点的搭配艺术[J]. 烹调知识, 2007(2): 4-5