

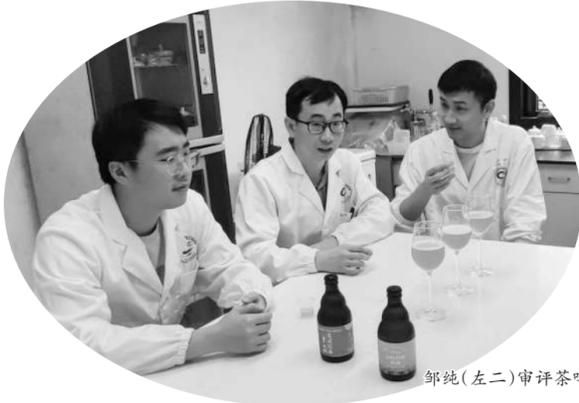
茶业观点

# 茶+啤酒，盛夏来袭？

本报记者 徐金玉

盛夏炎热，来一杯冰镇啤酒，或许再舒爽不过。近日，记者在走访商超和电商平台时发现，多款茶啤酒纷纷上市。只见瓶身外侧，一个大大的茶字分外亮眼。鸭屎香风味啤酒、柑橘普洱啤酒、龙井无醇精酿等，主打低酒精、女士啤酒、茶香混合、原叶冷萃等概念，吸引了不少消费者尝鲜买单。

还能制作啤酒？横空出世的茶啤酒组合，背后到底有何故事？



邹纯(左二)审评茶啤酒

## 茶+啤酒，搭配为哪般？

在中国农业科学院茶叶研究所的一间实验室，白色的方桌上摆着数款玻璃杯。杯内的啤酒呈琥珀色，浮有一层厚厚的白色沫顶。

此时身着白大褂的研究员邹纯，先是举杯轻嗅，记录感官评价后，又认真品鉴起来。瞬间，茶香与酒香在口腔中充盈。以茶啤酒为研究对象，邹纯这几年便置身在这样令人艳羡的研究环境中。

“俗话说，茶酒不分家，茶啤酒的诞生，让这句话更加名副其实。”邹纯介绍，其实，茶啤酒的概念，早在数年前便开始流行。“茶研所茶深加工与多元利用团队首席科学家、研究员尹军峰很早就意识到，将茶与酒结合，是优化茶产业结构、提高茶叶附加值、提升茶农收入的重要抓手，因此将江南大学发酵工程专业毕业的我们引入茶研所，重点开展茶酒研究。”

啤酒行业，对此也是不谋而合。啤酒是世界上颇受欢迎的酒精饮料，随着人们健康饮食意识的提高和饮食结构的调整，精酿啤酒逐渐受到啤酒爱好者的追捧。但由于我国精酿啤酒起步较晚，国内的啤酒花品质难以满足精酿啤酒的需求，导致国内精酿啤酒长期靠进口啤酒花来进行酿制。寻找代替啤酒花的原料，同样被不少酒企提上日程。

“茶，走进他们的视野，成为完成这一创新的理想材料。”邹纯说，茶是中国传统饮料，按照加工方式的不同分为六大类，各类茶叶有着各自独特的滋味和香气，且含有丰富的活性物质具有抗氧化、预防肿瘤、防辐射、保护神经等生理功效。

“茶的加入，既赋予啤酒以茶的风味，还引入了茶的功能成分，在丰富茶啤酒风味的同时增加了其营养价值。茶与啤酒花在一些感官特性上也有相似性，如茶叶中的儿茶素类、咖啡碱等物质呈苦味，与酒花中的α-酸、β-酸等物质类似。因此，利用茶叶和啤酒花来酿造啤酒，能够在得到具有茶特殊风味和功能特性的同时，减少啤酒花

的用量，降低啤酒的酿造成本。”邹纯说。

于茶行业来说，这是“双赢”。邹纯认为，茶啤酒的制造，可以提高夏秋茶的利用率，提升茶叶资源的价值，助力茶行业的发展。

## 跨界CP，怎样组合才对味？

那么，到底何为茶啤酒？“茶啤酒，实质是以茶叶、麦芽、水和啤酒花为主要原料，经过糖化、过滤和煮沸等前处理后，再经发酵、过滤和包装等酿造工艺加工而成。”邹纯介绍，在茶啤酒的前处理中，茶叶与酒花选择和添加方式非常关键。且由于不同茶叶种类的风味口感和功能成分不同，由其发酵而来的茶啤酒的风味和生理功能也会存在很大差异。

例如，有人通过添加绿茶，能研制出一款口感清甜甘爽、颜色清淡、清香独特的绿茶啤酒；有人添加茉莉花茶，研制出一款具有淡淡啤酒风的茉莉花茶啤酒；还有研究人员通过添加多种茶类来协调茶啤酒的风味，弥补添加单一茶类的不足……

六大茶类、花茶、菊花等代茶饮，也都成了茶研所的实验对象。

“像铁观音、凤凰单丛等茶，香型本身就比较突出，就很适合来制作茶啤酒。若是香型不突出，对于本身酒花风味较强的啤酒来说，容易把茶的香气盖掉。当然，酒花也有很多种类，如香型酒花、风味酒花、抑菌酒花等，我们还要根据替代目的来选用茶类。为此，选择哪种茶类，茶与啤酒怎样搭配，必须要经过大量的试验研究来进行对比。”邹纯说，有意思的是，他们还会发现不少“特定搭配”，可能某款茶类和某种啤酒种类特别合拍，搭配起来非常协调，喝起来的口感会令人倍感惊喜。

当然，茶叶何时添加，以茶提取液、原叶还是茶粉的方式添加，对茶啤酒的风味和稳定性也有很大影响。于邹纯这样的研究者而言，茶啤酒这类的创新产品，其研究必然是一个“系统工程”，要坐得住冷板凳，耐得住时间和市场的

考验。

“在研究过程中，每次惊喜的发现，就会成为不可多得的礼物。”邹纯笑着说，像在茶与啤酒花的对比中，他们发现，在腐败菌的抑制机制上，茶或许会更胜一筹。“啤酒花只作用于细胞膜，茶不仅作用于细胞膜，还作用于细胞壁，抑菌效果更加明显。”

## 研究漫漫，未来是否可期？

“前几天，一家酒企的技术研发部成员刚到所里来，期望合作研究，共同研发茶啤酒。”邹纯说，这些年来，相应的邀约，茶研所已接到不少。据他观察，目前市场上已有一些产品面世，其中不乏优秀作品，但也有不少只是主打茶的概念，茶的成分并不多。

“茶啤酒在我国起步时间较晚，研究深度不够，在风味和外观上仍存在诸多问题，如茶啤酒的发酵技术、澄清技术和原料的前处理等方面非常欠缺，未来还有很大的提升空间，一段路要走。”邹纯说。

如今，在他的脑海中时常会想起不久前的一幅画面。当时，正值毕业季，茶研所的学生们欢聚一堂，一位以茶啤酒为毕业论文方向的学生，特意灌了一大罐茶啤酒和朋友们分享，并笑着说：“别光顾着喝，喝完要写评语哟！”

年轻人的朝气与活力，四溢的酒香与茶香，让邹纯沉浸其中，也让他思绪越飘越远：“茶啤酒同样‘年轻’，它的未来同样可期。”



炎炎夏日，一杯鲜爽的啤酒可以瞬间带来一丝清凉，是许多人钟爱的解暑佳品。而茶啤酒的推出，更是提起不少爱茶之人的兴致。我便是其中之一。

最近看到某大型商超上新了一款“龙井小麦无醇精酿啤酒”，浅绿色的包装上印着手绘的盖碗茶杯和茶叶，让人一下子就想到了绿茶，又据说比普通啤酒热量低，于是，在好奇心的驱使下我果断购买。

在这之前，我曾见过各种茶啤酒，但购买品尝还是头一回。开罐时，便有淡淡茶香弥漫，细密的泡沫轻轻溢出瓶口，倒出时，酒体是如普通白啤般淡黄色的液体，相比传统龙井茶颜色要深一些，泡沫却不似啤酒那般丰富。说是无醇，其实也标注了酒精含量，低于0.45%vol，在品尝啤酒滋味的同时，又能减少酒精的摄入，还能体会茶滋味，不失为一种更健康的酒饮选择。

这款茶啤酒的配料表很简单，大麦麦芽、小麦麦芽、龙井茶、啤酒花和酵母。据了解，它是用原叶冷萃的工艺提取龙井茶液，配以“清精酿”酿造工艺下去除过多酒精和能量的啤酒，融合而成的茶韵白啤。而且从所标注的能量数值看，每100毫升仅63千焦，对于想喝啤酒解暑又怕发胖的我来说，也是毫无负担感。

迫不及待地尝上一口，确实味道独特，但不知是对它的期待值过高，还是更习惯于品饮纯茶和纯啤酒，总之，茶的味道和啤酒的味道在这里都显得有些单薄，不够浓郁；同时，它确实有微微的苦涩感，却又让人有些搞不清楚这苦涩是茶叶还是啤酒带来的，整体上给我一种似茶非茶、似酒非酒之感。

当然，它也有一些不容忽视的优点，比如无醇精酿使人在喝完一瓶之后并没有很多喝酒的感觉，倒像在喝一款啤酒味的龙井气泡水，清爽、解馋不醉人，比较适合夏日聚会的宵夜时分饮用。

不过，这款说不上来是不是好喝的茶啤酒，还是为我打开了“新世界的大门”，顺便查找了一下其他品类的茶啤酒，发现居然六大茶类都有类似的啤酒饮品。龙井小麦最是常见，还有茉莉小麦、鸭屎香西打、普洱拉格、乌龙皮尔森、黑茶金色艾尔等等。这些耳熟能详的茶叶品种和精酿啤酒风格搭配在一起，光是看着就新鲜感“爆棚”，谁又不想来一杯有“啤”气的茶呢？

## 遇见有『啤』气的茶

李冰洁

茶论道

## 茶名多趣味

张治毅

学茶的人，首先接触的就是各地茶叶的名称。中国的名优茶有1400多种，想把这些茶名全都记住不容易，想从茶名入手，不失为一条了解茶的“捷径”。

茶名里有山河形胜。中国大部分省份都产茶，包括西藏、甘肃这些地方一般认为不宜茶叶生长的地方。浙江龙井、信阳毛尖、恩施玉露、坦洋工夫……大部分的茶名都是“地名+茶类”的组合，翻看这些茶名，可以轻松地在脑子里勾勒出中国地图。逾百种茶叶名称中含有“山、水、岩、洞”等字，都产于风景名胜之地，如果自己曾经去过，记忆的画面都会在此时泛起。有的茶名容易误导人，比如洞庭碧螺春的产地在江苏太湖，距湖南洞庭湖有1000公里；凤凰单丛是广东潮州的，与湘西的凤凰古城可没有关系；缙云毛峰产于重庆的缙云山，也常让人与浙江缙云县的茶相混淆。这些就当是纠错题吧。

茶名里有千姿百态。有些茶从名称上可以看出茶叶的形状，如浙江建德的千岛银针，一看就知道是单芽的针形茶。浙江临海的羊岩勾青，和江苏的碧螺春一样，是卷曲如螺的外形。江西宁都有盘卷龙珠、浙江绍兴有平水珠茶，是圆珠形的绿茶。安徽的舒城兰花、浙江的建德苞茶，叶片似花瓣状，有如像一朵完整的茶的花的，如黄山绿牡丹、婺源墨菊，是经过后期整理扎花而成。还有砖茶、饼茶，是紧压茶不同的形状，漳平水仙是传统乌龙茶中唯一的紧压茶，其外形如同

一块方方正正的小面包一般。见字如面，也有例外：云南、广西等地产有红碎茶，是用大茶叶为原料精制加工的，用机器专门切碎。光看名字，容易认为是做茶的“下脚料”。

茶名里有色彩斑斓。中国茶有六大茶类：“绿白黄红青黑”，有些从茶名上就能分辨出来。比如文君绿茶、福鼎白茶、平阳黄汤、祁门红茶、冻顶乌龙、安化黑茶，可对应前面说的六大茶类。有一些茶叶在取名时，特意精挑细选，用带颜色的字来突出茶叶的品质特点，如玉叶、银毫、雪芽、翠芽等等，让人看名生羡，顿生品尝之意。汉字有时候很调皮，看茶名认颜色也可能会犯望文生义的错误。白鸡冠不是白茶，而是乌龙的一种。峨眉竹叶青是绿茶，广东大叶青是黄茶。安吉白茶是绿茶的白化品种，类似的还有紫芽茶、黄金芽、奶白茶等，也都属于绿茶。沱茶呢，是一种紧压茶，要从原料上来分，有绿茶、有红茶，也有普洱茶。

茶名里有动物凶猛。茶解油腻，又能助禅，可以肯定是归于素食一类，但有些茶名却与动物扯上关系。浙江松阳产茶，茶条卷曲多毫，形似猴爪，色白如银，因而取名“松阳银猴”。湖南张家界有一种绿茶，名叫“龙虾茶”，因茶叶与龙虾外形类似而得名，不知当地人有没有吃小龙虾配一壶“龙虾茶”的习惯。还有乌牛早、狗牯脑、东海龙须、狮山碧针、羊艾毛峰、远安鹿苑、虎狮龙芽……看了这些茶名，真让人有种逛动物园的感觉。

(作者系杭州市政协经济委员会副主任)

异域茶情

## 荷兰饮茶风

姚国坤 关剑平

荷兰是西欧最早饮茶的国家之一。在17世纪，荷兰是当时世界上最强大的海上霸主，曾被誉“海上马车夫”。当时的荷兰商人凭借在航海方面的优势，远涉重洋，从中国装运绿茶至爪哇，再辗转贩运到欧洲各国。

在引进茶叶的同时，荷兰人也引进了中国制造的薄如蛋壳的精致茶具。1650年，荷兰著名陶工启赛首先模仿中国的样式，制造涂锡釉且有花饰的茶具，称为“法扬”(Faience)，这是一种似中国青白瓷的瓷器。

中国茶叶在欧洲最初并不是被当作饮料，而是被视为药物放在药店里出售。1635年，茶叶开始进入荷兰宫廷，成为宫廷贵族养生健体的时尚饮料。1637年前后，有些荷兰富商开始以茶待客。此时饮茶之风渐起，社会上层对茶叶的需求渐广。

高昂的茶价，使饮茶之风局限于宫廷贵族或富豪阶层，他们以茶为荣，饮茶成为他们炫耀阔气、附庸风雅的一种方式。

至17世纪末，茶叶不再放在药店出售，改在杂货店售卖。随着饮茶的大众化，不但以茶为生的商业性茶室、茶座应运而生，同时家庭中也兴起早茶、午茶、晚茶的风气，而且十分讲究以茶待客的礼仪，从迎客、敬茶、寒暄至辞别，都有一套严谨的礼节，既有东方人的谦恭美德，又含有西方人的浪漫风情，融合了东西方的精神文明。

文人、雅士们对茶的歌颂、赞美推动了荷兰饮茶之风的普及。18世纪以后，在饮茶之风普及的背景下，荷兰人也创作了一些以茶为题材的文艺作品，如梵高的《吃土豆的人》。18世纪初，荷兰阿姆斯特丹上演的喜剧《茶迷贵妇人》，也是当时荷兰饮茶热的写照。

在饮茶之风普及的过程中，荷兰妇女也起到了很大的作用。17世纪晚期，荷兰的上层妇女盛行在家中举行茶会。茶会多在午后2时以后举行，客人到达后女主人郑重接待，礼貌周全。女主人会从镶嵌银丝的小瓷茶盒中取出各种茶叶，放入小瓷茶壶中，每个茶壶皆有银制的滤器。女主人会根据客人的喜好斟茶，然后另外还会浸泡一些番红花，有的客人喜欢与茶一起配饮。饮茶时还会进糖果、饼干等，饮茶后还会喝一些白兰地酒，配食葡萄干、糖。

二战之后，荷兰人的饮茶热已不如从前，但饮茶之风犹存。现如今荷兰本地人更爱加入糖、牛奶或柠檬的红茶；旅居荷兰的阿拉伯人则更爱甘冽、味浓的薄荷绿茶。

与其他国家的饮茶方式不同的是，荷兰人饮茶通常是一人一壶。当茶冲泡好以后，客人再将茶水倒入杯子里饮用，饮茶时为表达对女主人泡茶技艺的赏识，大多会发出“啧啧”之声，以示敬佩。

(作者分别系中国国际茶文化研究会学术委员会副主任、世界茶文化学术研究会副会长，浙江农林大学教授)

茶人茶缘



温盏，投入茶粉，调成茶膏，随后她再度注水。左手扶稳茶盏，右手持茶筴均匀有力地击打茶汤，只见棕色的沫沫旋转起落，数分钟后，棕色渐褪，绵密细腻的乳白色沫沫轻咬建盏……

这一套点茶技法，北京市茶业协会理事、辽金宋点茶文化传播中心创始人王梓涵早已是熟捻于心。

“这些年，我点过的茶已有近千盏了！”她笑着介绍，点茶是中国茶文化的经典技法，要讲点茶文化，先要从茶的发展脉络讲起。她从“神农尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之”的传说，聊到春秋战国时期把茶做成茗菜、秦汉时期作为解酒之用，再到三国后期以茶代酒，直说到唐朝时期的煮茶法。

## 王梓涵：“点”茶成金 一见倾心

本报记者 徐金玉 实习生 齐原宁

思，用石磨将茶研磨成更细的茶粉，用水调开后用茶匙击点饮用，点茶由此在唐朝末期初现雏形。”王梓涵说，而到了宋朝，随着经济社会飞速发展，人们的文化追求不断提升，对点茶技艺的要求也随之水涨船高，沫沫要白、要厚、要细腻，咬盏时间要持久，以此来评断斗茶的活动很是盛行。点茶也迎来了自己的“高光时刻”，上到王公贵族，下到民间百姓都用点茶法饮茶。

“北宋时期真正第一次规范写点茶，始于蔡襄的《茶录》，我们归纳称为三汤法，要用茶匙来点，难度可见一斑。后来较为流传的点茶方法是现在说的七汤法，可追溯到宋徽宗所著的《大观茶论》。”王梓涵介绍，现在她作点茶培训时，若有茶友想体验，她会推荐以更简单的三汤法作为入门，点茶用具也换作更易操作的茶筴。

“点茶前两步，先温盏、再投茶。”她边讲解，边沿着盏沿缓缓注入热水。“温盏时动作一定要慢，目的是使茶盏完全温热，让茶粉更容易溶于水。我们用的是有机白茶粉，吃下去更安全健康。”王梓涵说，“放茶粉的量也有讲究。《茶录》中说要放一钱匕，如果一钱按3克来说，相当于1.5克。于我们这个茶盏来说，可以放一茶匙，即0.8

克左右即可。”

准备工作已就绪，点茶的重头戏来了：一汤，先加少量水，用茶筴将茶粉调膏，直至浓稠无结块；二汤，向茶盏注入五分之一水，击打出沫沫；三汤，注水占盏的四成，茶筴要迅速而有力度地前后击打。此时，密切注视的客人还没来得及看清，盏中的茶汤早已从棕色膏状变成了绵密细腻的沫沫，真可谓“瞬息万变”。

这操作看似简单，实际上是个“体力活”“技巧活”，幼力的力道或者位置、方法不对，很难点出效果。“这也是我之所以被学员称为‘严师’的原因，我要求初级学员至少要点够一百盏茶，他们才能继续学习中级课程。”

此时，再啜饮一口点好的茶，清甜可口，茶香浓郁。再看“功成身退”的王梓涵，半挽头发的她尽显恬淡，举手投足间难掩浸润茶香的气质。

从讲茶、点茶到泡茶，人们或许很难相信，她是从一个“门外汉”深耕至今，成为国家一级茶艺师、一级评茶师、行业一级制茶师。

“我从小就喜欢喝茶，尽管不是科班出身，但从未停止过钻研。”她学习的脚步也始终没有停歇——从浙大、湖南农大、安徽农大等多所院校，到茶

山和茶农学采茶、制茶，再到拜师茶艺专家阮浩耕学习点茶，又去斯里兰卡、尼泊尔、日本等国考察海外茶产业。

王梓涵至今还记得她去杭州的那次旅行。本意只想休闲度假的她，意外地闯入了龙井村火热的制茶氛围中。“我和茶农学采茶，坐在大锅前跟着炒茶，手都烫起了泡，却神情专注、乐此不疲。那一周我哪儿都没去，就泡在了茶山里。”

或许从那一刻起，她终于意识到，自己和茶是如此有缘，她也下定决心将茶作为一生中坚守的方向和事业。“我始终相信，全情的投入、严谨的态度和真诚的付出，会让美好的茶变得更美好。”王梓涵笑着说，如今，她正在拓展点茶的事业版图，带动更多人认识、喜欢上点茶。

“我们的学员已有上千名，小到5岁，大到55岁，中青年学员更是传播点茶文化的主力军。我们还在计划筹备非遗论坛和点茶大赛，希望进一步向世界推广茶文化，也为传播中华优秀传统文化贡献力量。”王梓涵说，正所谓“精诚所至，金石为开”，从最初的“以茶会友”到多年来精益求精的耕耘，她对“茶”的这份热爱早已生根发芽，总有一天会结出更丰硕的“茶果”。



近日，第二届大国工匠创新交流大会暨大国工匠论坛在京举行。广西工匠、国家级非遗六堡茶制作技艺自治区级代表性传承人陈奎香(左一)邀请与会的几位大国工匠共创工作室。陈奎香从事六堡茶制作40余年，成立“陈奎香劳模和工匠人才创新工作室”，定期开设茶艺培训班，将祖传的古法心得和改良技术悉心传授给学员。据统计，她如今已累计培训、指导学员人数达500多人次，其中50多名茶农成为当地的传统制茶能手，将高品质的六堡茶销往全国各地，带动茶农致富。

本报记者 齐波 摄