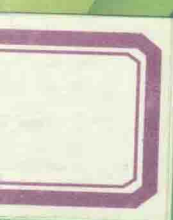


2008中国(临安)森林生态资源博览会
第二届中国名茶点评选展示会
中国茶都·茶与茶点论坛

A branch with green leaves and small buds, likely representing a tea plant, is positioned in the upper left corner.

资料汇编

A small, empty rectangular box with a purple border and a white background, located in the bottom left corner.

临安市贸易局
二〇〇八年九月二十六日

目 录

- 1、谈谈茶与茶点.....朱家骥 / 1
- 2、浅谈茶点文化在茶产业发展中的地位与作用
.....俞其坤 谢丰镐 郑 婧 / 15
- 3、浅谈茶点创新.....周智修 / 12
- 4、浅议茶点现状与中国茶点之发展..... 童启庆 史雅卿 / 19
- 5、展望茶点业发展.....徐南眉 / 26
- 6、中国茶食小史.....王旭烽 / 29
- 7、饮茶的休闲特质对佐茶食品的影响.....关剑平 / 38
- 8、选配茶食——茶艺师的基本功.....阮浩耕 / 48
- 9、论中国茶都发展的系统设计
——以临安发展茶点产业为例.....曹增节 / 53
- 10、培育茶点产业 打造茶点名乡..... 许爱惜 / 55

谈谈茶与茶点

◆ 中国国际茶文化研究会 朱家骥

2005年4月，杭州被国内最具权威的10家国字号茶叶组织授予“中国茶都”称号。

茶发源于中国，杭州有名闻中外的西湖龙井茶，杭州茶馆是中国茶都——杭州一道休闲亮丽的风景线，茶馆休闲除了好茶，茶点是重要的配角。

改革开放，在亿万民众解决温饱以后，追求的是更高的物质享受与精神享受。茶馆的好茶与相配的好茶点，成了当代人的休闲生活的新亮点。借临安市召开“中国茶都·茶与茶点论坛”，谈谈茶与茶点：

一、现代茶馆的兴起与茶点的关系

现代茶艺馆是在上个世纪90年代中后期在全国各地兴起的。现代茶艺馆不同于历史上的一般茶馆。以杭州茶馆为例，上个世纪初到新中国成立后杭州也有许多茶馆，而这些茶馆功能往往比较单一，以卖茶水为主，也配一点茶点，主要以瓜子为主，茶馆的主要功能也是供生意人灵市面、谈生意，也有的是溜鸟、下棋、听书等。而现代茶艺馆比起历史上的普通茶馆，

是装修更加讲究，泡茶更讲技艺，硬件与茶具更讲究特色。更令人耳目一新的是与茶相配套的琳琅满目的茶点、茶食与水果。这些现代茶艺馆除却有品种繁多的全国各地名优茶以外，有令人大开眼界的茶点，如临安的山核桃、笋干、青豆，近年来它们根据市场与茶馆的需求，依仗临安土特产生产历史悠久的优势，将山核桃、笋干、青豆做成了不同口味，不同特色的休闲食品，极大地丰富了茶馆的休闲内涵。由于茶是一个相对传统的食品，茶点的丰富性、多样性、地方的特色性，正好与茶的传统形成了良好的互补，茶点的多样性、丰富性满足了现代茶馆茶客的需求。茶与茶点的有机结合一定意义上使传统的茶文化得到了发展，是传承优秀传统文化与时俱进的一种体现。

二、茶与茶点

在现代茶艺馆里，茶点是围绕茶展开的。茶是主角，茶是灵魂，茶点的多少，茶点的品种，茶点的特色必须适合、服从茶的多样性与丰富性，不能喧宾夺主。茶点的选置、设置应考虑饮茶的可承受性与和茶结合的可行性，不能一味盲目追求。茶点配套用茶，应尽量考虑精美、细巧，尽可能的避免重盐与酸性，做到科学配置，从饮食健康的角度考虑。比如传统的笋干往往重盐作为餐用，而改为手撕小条，口味改成多味却深受茶客欢迎。如果我们一味按传统的笋干制作方法，把整条圆盘

的笋干来作茶点，肯定是不受欢迎，而且重盐，配茶的品饮方式不利于人体健康。还有，拿临安的山核桃为例，传统的多为椒盐，而现代茶艺馆出现后，山核桃为了适应茶客的需求，生产了奶油的、多味的、手剥的、水煮的等等，还生产了多味的山核桃仁。临安山核桃这几年来的品种设计，新产品的开发，一定意义上是把它作为茶点，作为人们休闲食品，在现代茶艺馆这个现代人们的休闲场所使得有机会让更多人认识它、了解它、接近它。

茶与茶点的有机结合，是茶发展的重要途径，茶与茶点的有机结合，使茶更具时代与地方特色，茶与茶点的有机结合，能更大程度地满足当今人们的物质与精神上的享受。茶与茶点有机结合，它让更多的人为此去亲近茶，茶与茶点有机结合，它同样使更多的人享受品茶乐趣的同时享受地方特产物质的乐趣。从经济的角度看它让茶促进茶点开发，用茶点吸引更多的人品茶，从而拉动茶经济。

三、特色茶点应该成为临安的亮点，特色茶点应该为中国茶都杭州，增添新的茶文化内涵。

临安曾是钱镠的故乡，是中国著名的竹子之乡，中国山核桃之乡。昌化的山核桃，天目山的笋干是杭州茶馆茶点的主力军。多少年来一代又一代的临安人用她们的辛劳与智慧为我们

制作了脍炙人口的佳果茶点，谱写了最美、最好的茶点诗篇。杭州茶馆创造了新时期全国首创的自助茶，琳琅满目丰富的茶点中，不乏许多产自临安，来自临安。临安应该在继承临安传统茶点的基础上，在创新与特色上下功夫，为中国茶都在茶点上作出新的贡献。比如针对市场上山核桃颗粒偏小，有空籽的情况，建议科学育种，尽可能培育出一些壳簿籽大的品种。让精品山核桃成为临安的牌子，一改现在传统的称斤卖，要让传统精品的山核桃数颗卖，让人们在品尝西湖龙井茶的同时品尝到一流品质的山核桃茶点，要让临安精品山核桃让品过它的茶客终身难忘，让每一颗山核桃经得起推敲，每一颗山核桃都让人爱慕。茶点的精品意识要成为当今临安为山核桃走出困惑的契机。诚然，临安除却山核桃，还有笋干，还有青豆，还有板栗，还有天目红薯，还有许许多多我们还未认识的土特产茶点。杭州是中国茶都，充分利用临安的现有优势，打造临安中国茶点之乡，应该说完全可能，大有必要。充分认识茶与茶点之间内在本质的联系，充分认识临安打造中国茶点之乡的战略意义，是我们今天中国茶都，茶与茶点论坛的目的所在。与倡导茶为国饮一样，不仅仅是为喝茶而已，打造临安中国茶点之乡，也不仅仅是推销宣传临安茶点，茶为国饮是一个民族的战略，茶点应该是这个战略的重要内容。

浅谈茶点文化在茶产业发展中的地位与作用

◆ 俞其坤 谢丰镐 郑 婧

(中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院)

前 言

五千年的历史为我国浸泡出一个璀璨的茶文化，在包罗万象的茶文化系统中，茶点文化是一个重要的组成部分，根据《中国茶叶大辞典》，“以茶为食”与“以茶营生”、“以茶会友”、“以茶代酒”、“以茶为媒”等一起，共同成为茶文化丰富的社会功能表现形式。茶点文化在促进茶产业的发展起到了积极的作用。

一、茶点文化的内涵与特性

(一)“茶食”与“茶点”的内涵

茶点文化源于茶点。饮茶佐以点心，在唐代已有记载，只是“茶点”的概念，在唐代以前并无可考，而在唐代以后，也基本以“茶食”出现。因此，“茶点”一词的内涵，还必须借助“茶食”来界定。

我国自古就有“茶食同源”之说，在历史上茶食其实是不分的。茶不仅以其“饮用性”而存在，而且还因其“食用性”而得到利用。虽然茶的食用现象在春秋时代甚至更早就已存在，

但“茶食”一词，却正式首见于宋代《大金国志·婚姻》：“‘婚纳币，皆先期拜门亲，属偕行，以酒饌往……次进蜜糕，人各一盘，曰茶食。’”因此，“茶食”一词很可能起源于金朝的宫廷婚礼，并延伸到招待贵宾和外国使节，随后，金人的茶食习俗流传到南宋京都，并有所扩展。此时“茶食”的概念，即是“糕点饼饵等小食品”的统称，既可配以饮茶所用，也可作为糕点类独立存在于筵席等各场合。这是狭义上的“茶食”概念。随着茶的进一步开发与利用，“茶食”一词的内涵与外延有所扩展，发展到今天，“茶食”已不仅仅指用于佐茶的一切供饌食品，也可以指不是用于佐茶的其他糕点和糖果类，还可以指将茶掺入其他原料，调制成茶菜肴和茶食品等，即指含茶的食物。这是从广义上理解的“茶食”概念。

我们认为，单从“点心糕点”范围中界定的“茶食”概念，应用层面比较狭窄，而且也不利于对“茶食文化”做宏观意义上的研究。因此，本文所指的“茶食”即指广义上的“茶食”概念，而本文所指的“茶点”一词也就等同于这个层面上的“茶食”含义，包括①茶果类，主要指干鲜果品类、蜜饯食品类、炒货类，煎炸食品类、焙烤食品类、精果类以及现代化膨化食品类等；②茶糕点类，主要包括中式面点类糕点，如香茶饼、茶叶面、茶羹等用茶掺食加工而成的糕点，也包括西式类糕点，如各式蛋挞、酥角，面包，蛋糕等；③茶肴类，将茶用于菜肴制作，与其他食料共同烹饪而成的茶菜，如有名的龙井虾仁，

五香茶叶蛋等；④茶饭类，即含茶的主食类食品，如日本的茶末荞麦面，我国历史上的茶粥等。

（二）“茶点文化”的内涵

茶点文化是以茶点为物质载体，形成的包括茶点制作工艺，茶点饮食习俗，茶点历史典故，茶点诗词歌赋等一系列与茶点有关的生活形态在内的精神产物，从属于茶文化系统下的茶俗文化部分，其关系大致如图 1 所示，同样具有茶文化母系统的养生、修性、怡情以及尊礼的道德内涵。

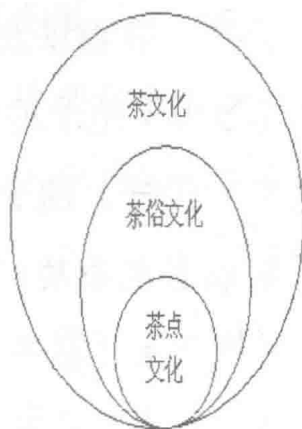


图1 茶文化，茶俗文化与茶点文化的关系

资料来源：陈宗懋主编：《中国茶叶大辞典》，2000年12月第一版，p585

（三）茶点文化的特性

由于茶点文化基于茶点而存在，因此，茶点文化呈现出与茶点相对应的特性。

第一，茶点文化具有多样性。茶点常配茶以食用，由于不同茶类具有不同的品性，口感，饮用习俗及场合，因此，茶点的搭配与制作，以此形成的食点风俗也呈现出不同的茶类特色，

就如国外不同品性红酒搭配不同菜食，以追求精致和谐的品质生活的原理一样。例如闽南地区和潮汕地区喜饮功夫茶，泡功夫茶讲究浓、香，因此精致讲究的小点心比较受欢迎。而老北京许多茶馆都是书茶馆，品茶只是辅助性，听评书才是最重要的，因此茶果类的茶点比较适合。

第二，茶点文化具有地域性。茶点，不仅具有茶类的特色，还与食物一样，具有地方风味。我国茶点有黄河流域的京鲁风味、西北风味；长江流域的苏扬风味、川湘风味；珠江流域的粤闽风味；还有东北、云贵、鄂豫以及各民族特色风味，因此茶点文化也就相应地呈现出山南地北的特色。

第三，茶点文化具有时代性。随着生活质量的提高，人们不再仅仅追求茶点的果腹或者佐茶功能，而是转而讲求茶点的质量，文化内涵，以及为精致生活服务等深层次的内容。同时，面对西式茶点文化的竞争，我国茶点文化在保有特色性的同时，应注重兼而并蓄。

二、茶点文化对茶产业发展的功能

（一）营造健康的社交活动方式

在古代，社交性茶会提供茶水与茶点招待宾客，是人们饮茶聚会的重要场所，既有论佛谈学的学者茶会，又有行商洽谈的商业茶楼，大大丰富了古人的社交生活。在今天，以茶和茶点为媒介的茶话会，是古代茶会的遗风。学术界的研讨会，社会团体的座谈会，以及各种联谊会，庆祝会等通常都采用茶话

会的形式，茶和茶点已经广为人们社交时所接受且依赖。茶为清饮，茶文化倡导积极高尚的生活方式，相应地，茶点文化也以培养雅致情趣，科学健康的饮食习俗为宗旨。兼具口感与文化特性的茶点，比起酒食，不但丰富了人们社交生活内容，提升了交往的精神品位，更能形成一种朴素的社交习惯和意识。一旦形成文化自觉，茶与茶点将更大范围，更深程度地进入人们生活，促进茶产业的发展。

（二）形成具有价值的文化资本

茶点文化，在我国发展了上千年，历史悠远，内涵深厚。几乎每道有名的茶点背后都包含着历史典故，地方传说或者名人逸事，如果能把这种文化内容充分发掘出来，并加以保护和发展，将大大加强该茶点产品的市场竞争力。现代消费，不仅是消费商品本身，更是消费商品的文化品质，我国具有博大精深的茶点文化，如果能将其转化为文化资本，将极大地增加我国茶点产品的附加值，拓展茶产业的发展途径。

同时，茶点的制作工艺是一个慢慢积淀的过程，集中体现了我国古代烹饪智慧与娴熟技艺。保护茶点文化并使其发扬光大将是我国传统非物质文化遗产继承保护工作的一个重要方面。

（三）促进茶文化的纵深化发展

近年来，由于茶具有广泛的营养价值和药理效应，茶学界又开始提倡茶之入药，将“茶疗”作为“食疗”的一个重要组成部分，追求天然的绿色的治疗保健方式。“茶疗”的蔚然成风，

茶点茶食的科学研究得到极大进展，致使茶点种类增多，茶点文化大大普及。而茶点文化的广泛传播，反之又有利于形成现代社会人们饮食追求健康保健自然，讲求营养机能嗜好的新时尚，树立寓疗于食，寓乐于食的健康饮食方式，缓解维生素等药品泛滥的社会现象。如今茶膳、茶宴的出现与流行，都在一定程度上促进了茶文化的立体化、纵向化发展。

三、促进茶点文化的开发与发展

（一）鼓励茶点产品的科技创新

发展茶点需要依靠科技进步，应加大对茶叶科研机构经费的扶持力度，积极开发科技含量高的茶点食品，加深茶叶与食品结合后对人体的保健性能的机理方面的研究，使茶叶食品的独特风味和保健性能更好的结合。同时，出台政策措施，鼓励食品企业与茶叶企业的交流合作，结合双方技术优势，创新茶点产品的开发与研制。鼓励地方茶馆创新茶点产品的制作工艺，创建茶馆特色茶点品牌。临安一座森林中的城市，一处文化荟萃的山水，有丰富的农副产品，不仅有山核桃、笋干等系列地方特产，还有品类多样茶点、茶食。

（二）加强中西方茶点文化交流与合作

鼓励茶叶学术机构等社会组织开展中西方茶点文化学术活动，通过实地考察，调研，人才交流等方式，学习西方茶点产品的制作工艺，茶点产品的营销手段，历史文化保护等多方面

的茶点文化发展经验，结合我国实际，形成具有民族特色的现代茶点文化，对茶文化的发展做出有力的补充。

（三）加大对茶点传统文化的保护和宣传力度

文化系统机构应将民间茶点传统文化纳入地方非物质文化遗产保护范围，加大对其的发掘与保护力度，包括制作工艺，传说典故，民间建筑，茶礼茶俗，茶点百年品牌等等；还应通过媒体，网络，报纸等大众宣传工具，传播茶点文化知识，培养民众茶点文化保护意识；发展茶点文艺创作，通过多种表演形式，弘扬民族茶点文化。

结 语

茶点文化，是一门艺术，是我国茶文化与食文化的完美结合，也是人们除“饮”之外，之于茶的另一种欣赏角度。千年岁月的沉淀培养了国人的茶点情结。随着茶点保健功能的开发利用，茶点文化不仅实现了人们食疗补身的愿望，同时也满足了国人对于茶及茶文化的崇拜之情，更符合我们对于食文化的追求，因此，茶点文化蕴藏着巨大的市场潜力和发展空间，弘扬茶点文化，对于促进茶这种古老而文明的饮料及其文化在现代社会的发展，进而促进整个茶产业的发展都具有重要意义。

我深信临安市这次举办“中国茶都·茶与茶点论坛”一定能推动临安市茶点文化的快速发展，为创建临安中国茶点之乡起到积极的作用，进而促进整个茶产业的发展都具有重要意义。

浅谈茶点创新

◆ 周智修

(中国农业科学院茶叶研究所、中国茶叶学会)

一、茶点之渊源

茶点是佐茶的点心、小吃，包括用茶做成的点心和不加茶制作的点心。“点心”一词，语出唐代；古人饮茶已有“茶食”、“茶果”之说，“食”和“果”就是指点心。有史料记载，唐代茶宴中的茶点较为丰富。如粽子：作法与今相似，玄宗诗云：“四时花竞巧，九子粽争新”；馄饨：古时的馄饨即现在的饺子，或蒸或煮，味道极美；饼类：皮薄，内有肉馅，煎制而成，外酥内嫩；面点糕饼：种类繁多。元明清时各种茶点层出不穷。古人指的点心是不加茶制作的点心，随现代科学发展，近年来用茶制成点心也已非常普遍。

二、茶点之特性

1、佐茶性

饮茶佐点心，由来已久。唐朝时，茶圣陆羽撰写《茶经》，饮茶即风靡神州。名画《宫乐图》描绘宫廷仕女品茶，长案上摆满茶点。饮一杯好茶，佐以讲究的小茶点，在品味“碧沉霞

脚露，香泛乳花轻”的曼妙情趣时，再让茶点诱惑你的舌尖，便觉饮茶如同品味人生，让你感受其中酸甜苦辣。

2、果腹性

点心一般由面粉、米粉、鸡蛋及其它杂粮等经蒸、煮、炖、炸、煎、烤及凉冻而成，营养丰富，既可佐茶，又可果腹。

3、地域性

我国地域辽阔，饮食习惯有区域性，茶点的地域性主要是源于一方的饮食习惯。江浙地区、四川重庆、广东、台湾、北京等不同地区，点心琳琅满目，各具特色。

4、观赏性

茶点与传统点心相比较而言，制作更加精美，注重茶点的色彩与造型，讲究茶点的观赏性。

5、文化性

茶点不仅讲究色、香、味、型等感观享受，还蕴藏文化内涵。例如：云片糕是大众化的传统食品，老少皆宜，人人爱吃，据说与乾隆皇帝下江南有关。乾隆被一个姓汪的大盐商迎接到他家的花园住，汪盐商棒着一只细花玛瑙盘子，前来跪献茶点。乾隆一看，全被玛瑙盘子里两碟同样的细点吸引住了。乾隆竟忘了用牙筷，顺手先拈两片一尝，香甜松软，清新可口，眨眼工夫已经吃下十多片，这才抬起头来问汪盐商道：“此物是何名称？市上可有出售？”汪盐商回奏：“此乃小臣家传糕点，外间并无售卖之处。既蒙皇上赏识，小臣斗胆。叩请恩赐佳名。”乾

隆思索一会，忽然看见：“好哇！这种糕点的色彩、形状，岂不就象外面飞舞的雪片吗？依朕看来，就赐名‘雪片糕’吧！”汪盐商真心叩头谢恩，接着捧来了文房四宝，请乾隆挥毫题字。哪晓得乾隆高兴得笔下大意了，在金笺纸上把“雪片糕”错写成“云片糕”因它是皇帝御笔，哪能随便更正。后来糕饼店铺里就以讹传讹，沿用了“云片糕”这个名称。

再如：《红楼梦》第四十一回中描写贾府的糕类点心，用一种特制的银模具，将米粉压制成菊花、梅花、菱角等40余种花形，而且每一形体只豆子大小。无怪乎刘姥姥在进餐时，看到一个一个小果子(点心)玲珑剔透，又想吃，又舍不得吃，特意挑了个牡丹花形的，说带回去给乡下妇女做花样子。

三、现代茶点之种类

茶点从古发展到今，品种丰富多彩，口味也适合现代人的需求，甜、酸、苦、辣、咸均有，有些茶馆经常创制一些新的茶点、茶食品种。一般来说，我们可以把茶点分成以下几个种类：

(一) 干果类

干果类的茶点，口味有咸的、甜的、酸甜的、咸辣的等等。比较常见的有瓜子、松子、开心果、榛子、银杏、花生米、笋干、青豆、茴香豆等需要密封保存的干点。其中瓜子的品种在市场上最为丰富，有西瓜子、白瓜子、香瓜子(葵瓜子)、吊瓜子、袖珍瓜子(老奶奶瓜子)、绿茶瓜子、乌龙茶瓜子、玫瑰瓜

子等等。松子一般有奶油味和椒盐味之分；花生米则有咸香味、奶油味、椒盐味、甜辣味之分；榛子、银杏则有奶油味和椒盐味之分。甜的干点一般以蜜饯类为主，有山楂片、葡萄干、盐金枣、加应子、话梅、橄榄等等。

（二）水果类

水果一般有：西瓜、哈密瓜、黄金瓜、罗纹瓜、伊莉沙白瓜、荔枝、葡萄、龙眼、杨梅、苹果、梨子、桃子、菠萝、甘蔗、香蕉、杏子、提子等等。一般可依据水果上市的季节来选用。李子、桔子、榴莲一般不提倡使用，因为气、味太浓，影响品茶的效果。

（三）点心类

点心类的茶点，如核桃软糕、糍团、绿豆糕、饼干、蛋糕派等小包装的点心。大部分点心是现做的，如龙翔小笼包、蒸饺等。

四、茶点之创新

茶文化是中华民族传统文化中的“奇葩”，茶点是茶文化的一部分，品茶要讲究茶的色、香、味、形，一件出品好的茶点应包括造型、色泽、口感、营养、文化等多个要素。茶点的发展要与茶文化的发展、茶的功能成分的研究、制茶技术的发展以及品饮艺术的发展协调一致。经济的发展，人民生活水平的提高，所谓“食必常饱，然后求美；衣必常暖，然后求丽；居