

# 舌尖上的茶瓷之美

茶叶与瓷不仅和谐共鸣,还与美食佳肴融合出一场场味蕾奇遇

茶果子、茶香鸡、茶爆小河虾……以茶叶为原料创新研制的各类菜式逐渐成为当下流行;家常饭桌、创意餐厅、国宴盛会……精美的陶瓷餐具为美食佳肴增添雅趣和风味。好茶做好菜,好菜配好器,色香味俱全的菜肴中也彰显了茶与瓷的巧妙融合。

今年,安溪与德化以拥有千年文化底蕴的茶香瓷韵和基础深厚的茶瓷产业为支撑,携手举办国潮泉州·安溪德化茶瓷产业融合活动。安溪茶产业与德化陶瓷产业在“茶瓷融合”概念的引领下,不仅取得了进一步的发展,也逐渐拓宽产业链条,寻找与其他领域的交流碰撞。事实上,这一探索早已在美食领域有所体现。

纵观历史长河,人们不仅种茶、品茶、贩茶,还以茶为食,烹茶为菜,制作出许多风味美食。以盛产铁观音的安溪为例,冲泡成茶只是茶叶最普通的用途,家家户户早已把茶叶融入日常饮食。从最初将茶树鲜叶或干茶为原料研磨成茶粉,与糯米、面粉等混合,做成茶糍粑、茶棕、茶饺等糕点和主食,到使用陈年铁观音萃取出的茶汤,与猪肚、土鸡一起炖煮,再到把经过炸制的猪大肠和铁观音茶叶一起炒制,做出外脆里软、茶香浓郁的酥大肠……人们在煎炒烹炸炖卤烧中,创造出一道道茶味美食。

记者在小红书、抖音等社交平台搜索发现,许多博主晒出自己独创的茶味美食菜谱或分享视频,这些充满创意的内容受到了广泛的关注和喜爱,获得很高的浏览量和点赞、收藏量。网友们在评论区热烈交流,留下诸如“麻烦多多科普,我超喜欢茶香!但自己DIY又怕翻车”“我还做过茶汤炒香干和肉丝”“交作业,好吃”的留言。

许多餐饮门店也推出了以茶叶为特色的菜肴,这些菜肴不仅成为门店的招牌,还凭借其独特的“食力”吸引众多食客前来尝鲜。有些餐厅尝试加入一两道茶味美食,有些品牌则探索推出全茶宴。

“福建是产茶大省,我们就想着以此做一个融合项目,通过茶配菜、茶入菜、茶佐菜的形式做出美食宴席,既满足顾客在私密高雅空间品茶、用餐的需求,又能将泉州的文化与历史予以体现。”泉州春山凌烟国艺馆负责人姜璐介绍清源茶宴的研发初衷。据了解,清源茶宴分为“海丝遗香 清源山茶”“北有武夷 南有清源”和“泉州清源 锦秀东南”三个篇章,分别围绕泉州茶的历史文化、福建的名茶品类和清源山著名景点进行主题菜品设计,每道菜肴不仅制作方式独具匠心,还蕴藏了深厚的文化底蕴。例如龙团牡蛎洛阳桥创意源自北宋名人蔡襄在建州时提倡制作的北院贡茶“小龙团”,这道菜选用牡蛎为主料,底汁中融入茶叶茶粉制作成椒麻味型;孔泉水仙牛肉来源于南宋初年闽人叶廷圭的《海录碎事》,在清源山泉水冲泡的水仙茶中加入泡椒米醋,放入牛肉余制而成;宋式茶香黑九节则是对泉州的茶

叶和瓷器通过刺桐港出海远销的辉煌历史的致敬,因此选用清源茶粉与芝士融合烤制的烹调方式。“为了体现茶瓷丝路的历史和内涵,我们的餐具以德化白瓷为主,其中几个品类拥有德化大师的背书。”姜璐表示,“我们在摆放餐具和上菜的时候也会向顾客讲解泉州的茶文化和瓷文化,同时介绍餐具的设计理念。”

不止清源茶宴,还有许多泉州美食IP选用本地陶瓷作为配套餐具。南安的“成功家宴”就精选“南安窑”作为配套餐具,融合世界文化



▲上汤铁观音手工面  
(安溪县文化体育和旅游局 供图)



▲龙团牡蛎洛阳桥  
(受访者 供图)



▲第19届杭州亚运会指定国宴用瓷《和美》系列餐具 (受访者 供图)



▲第19届中国—东盟博览会国宴指定用瓷《荔兴南国》  
(受访者 供图)



▲创新炒茶叶  
(安溪县文化体育和旅游局 供图)



▲宋式茶香黑九节(受访者 供图)



▲铁观音凤鸣朝阳  
(受访者 供图)



▲中国—中亚峰会欢迎晚宴用瓷《盛世榴芳》(受访者 供图)

□融媒体记者 林梓柔