



茶香瓷影凝香魄 千载匠心启新篇

安溪茶、德化瓷与永春香在稳步发展、持续壮大的同时,积极探索协同发展新路径,开发出许多融合成果

从传统的茶瓷香单品组合,到陶瓷茶罐、陶瓷香器等融合产品,从茶宴、瓷宴等特色美食,再到茶宠、瓷花、香薰等文创新品,安溪茶产业、德化瓷产业和永春香产业不断探索产业融合与文化创新的方法,通过对传统工艺和现代设计的巧妙运用,打造出众多兼具实用价值和美学价值的产品或服务,将宝贵的文化遗产转化为市场动力,助力产业发展。

三产交融 根脉相承显真章

“目前我们开发的产品主要分为基础单品、组合套装和融合创新产品三大类。”茶科网产业园运营总监雷荣向记者介绍说明当前茶瓷香产业融合的开品情况,“茶叶、瓷器和线香这些单品虽然各自独立,但实际使用中具有天然的互补性。比如喝茶需要茶具,点香需要香器,消费者在购买茶叶时往往会搭配茶具,直播间进行展销时也常推出组合套装。这样单品之间就形成了相互带动的销售链条。可以说,单品的开发实际上为后续的产业融合打下了基础。当前,三县的企业也在不断开发创新单品”。

以茶叶单品为例,除去高品质的传统茶叶外,新式茶饮成为众多安溪茶企关注的赛道,已推出的产品也备受消费者喜爱。例如将“让更多的年轻人爱上茶,更多的中年人会喝茶,更多的老年人喝好茶”作为目标的李陌茶就开发了多款创新便携的茶饮,含有红枣冰糖茶、调制牛乳粉、玫瑰花干茶的玫瑰烤奶以奶香花香果香的结合俘获年轻人的心,这款茶饮还附赠烤奶陶瓦罐,顺应了围炉煮茶的潮流;早C晚A养生茶包含柠檬刺梨茶和黑枸杞桑葚茶两款茶包,配料表干净健康,理念也富有创意;小吊梨汤酥梨茶内配有厚实的梨片和银耳、乌梅、桂圆等9种食材,营养美味;此外还有抹茶甘露、苹果玫瑰茶、荔枝茶膏等多款创新茶饮和陌刺绝弦、风吟馥桂等多款奶茶平替。

瓷单品和香单品同样朝着年轻化、创意化的方向迈进,让基础款焕发新生机。

组合套装方面,制茶大师李丽娟、陶瓷大师徐建勇、制香大师林文溪携手创作了“刺桐花开”主题套装,该套装深度融合茶瓷香元素,涵盖茶叶、沉香、快客杯等单品,包装上则有开元寺、红屋厝、福船等泉州标志元素,一经推出就供不应求。“很多客人听说这套产品的创作灵感都眼前一亮,抢先下单。”林文溪说道,“永春香的历史很悠久,德化瓷和安溪茶更是闻名世界,将他们结合对于山区县的发展帮助很大。其实我在十年前就用茶叶做了一款茶香,反响也不错。我想未来我们还可以从香道具、茶具等角度落脚,寻找更多融合方式,从而为安溪永德三县创造价值,为山区县的发展提供参考”。

由德峰推出的浓香老铁携蛋茶则在组合套装的基础上加入休闲娱乐元素,套装内不但含有2罐铁观音和4个杯子,还有4副牌和1份携蛋秘籍,意在实现随时随地、现泡现喝,成为茶余饭后、休闲娱乐的解渴之物,从而让更多的年轻人爱上饮茶,爱上茶文化。

融合产品方面,由龍尖壹號联合多位非遗传承人、德化陶瓷大师共同打造的海丝情陶瓷茶罐近期成为市场焦点。“茶罐瓶口采用自吸气密工艺,较同类产品有所升级。”参与设计的李丽娟介绍,该茶罐的瓶身立体浮雕还巧妙融合多种泉州文化符号,通过环形叙事展现宋元时期东方大港的繁华盛景,兼具收藏价值与实用功能,成为展示世遗泉州的文化伴手礼。



茶瓷香融合产品引人关注

食韵新裁 舌尖万象焕生机

千百年来,茶事不止于杯中天地,更在灶台间衍生出万千滋味。从最初将茶树鲜叶或干茶为原料研磨成茶粉,与糯米、面粉等混合后做成茶糍粑、茶饺等糕点和主食,到使用陈年铁观音萃取出茶汤,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……泉州人在蒸煮焖炖煎炒熘炸中创造出一道道茶味美食,茶元素在三餐四季中呈现百花齐放。

餐饮门店同样将茶这一特色原料作为菜品开发灵感。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,在六大茶类中占了四类。所以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。”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 锦绣东南”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。其中,龙团牡蛎洛阳桥在底汁融入茶叶茶粉制作成椒麻味型,铁观音凤鸣朝阳加入铁观音茶汤,宋式茶香黑九节使用清源茶粉佐芝士烤制,大红袍蒸宁德大黄鱼使用武夷山大红袍茶叶腌制,白牡丹芙蓉炒青龙虾用茶汤自制茶叶面,此外还有清源茶香焗妙龄鸽、弥陀岩黑金豆腐、赐恩禅茶一味鲜、干手岩翡翠茶油面等多道菜品,每道菜着不仅制作方式独具匠心,还蕴藏了深厚的文化底蕴。

“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”。

当前,泉州发力“一县一桌菜”市场化推广,其中很多特色宴席也离不开茶瓷香。南安“成功家宴”精选融合五里桥非遗元素的“南安窑”瓷器,更加立体化展现南安地域特色文化;德化的“瓷都盛宴”亦将菜肴巧妙呈现在

精美的德化白瓷器皿上,实现好瓷与好料的完美结合,带来视觉和味觉的双重享受。

与此同时,德化白瓷还频频亮相国宴盛会,向世界展示瓷与茶与美食的魅力融合。“食因器而丰韵,器因食而多姿。饮食作为视觉和味觉并重的一种符号,能够更好地构建国家对外和对内的形象。国宴上的餐具一般以陶瓷器为主,竭力突出中国特色和中国文化元素。”五洲御瓷董事长郭建洲说道,近几年来,五洲御瓷为金砖厦门峰会、中非合作论坛北京峰会、“一带一路”高峰论坛等多场国宾晚宴提供主题陶瓷餐具,不但打破了德化白瓷不适合做餐具的固有观念,还带动德化白瓷实现从日用品到国宴精品的文化跃升,让世界通过饮食美学感知中华文明。

在茶瓷共舞的盛宴中,永春簪香也以文化纽带身份参与构建饮食意境。在“茶瓷香文旅路线”中,制香体验与美食品鉴有机串联,让游客在缕缕幽香中感受“茶瓷香”三位一体的生活美学。

器韵新生 匠心巧作续传承

茶具作为茶与瓷器最自然的结合体,承载着执杯品茶、观色闻香的全过程。在泉州茶具产业已形成稳定规模的基础上,从业者开始在设计上发力,推出文创产品,提升市场吸引力。

融入本土文化成为茶具设计新风向。西街游客中心展出的茶具便是典型,如刺桐寻色系列茶杯盖顶立东西塔,杯托刻满刺桐花纹,配色清新淡雅;取材闽南红砖厝和刺桐花的厝顶花影壶承及品茗杯在德化羊脂玉瓷的映衬下更显温润,又在茶汤的映照下透出砖红暖光;弘一法师手书心经被复刻到白瓷杯身,金箔经文搭配素白底色,透出简朴禅意;七撩飞天乐谱瓷杯将传统工尺谱符号转化为彩色纹饰,五音对应五色茶杯。现场还能看

到印着福船图案的茶海、刻着古塔轮廓的壶承,这些充满泉州印记的茶具,成为游客们争相购买的伴手礼。

香器方面同样满满都是泉州元素,例如泉州文旅集团的自营品牌“泉有礼·宋元韵”携手工艺大师推出的“刺桐雅韵”香插就以德化传统羊脂玉瓷为原料制作,盛放的刺桐花造型十分吸睛,让人在沉香与香茗中体悟泉州的文化内涵。泉州功夫动漫制作的动画片《新西游历险记》与泉州市海丝有礼贸易有限公司联名推出的大圣冰种玉瓷茶具套组中配有香托和檀香,为品茶增添氛围感。

陶瓷品牌由瓷、呈白则不约而同在瓷花上做文章,他们将德化瓷花与古法香氛相结合,做出包括山茶花在

内的一系列瓷花香薰,只需在花蕊轻点几滴精油,便能留香数十个小时。司华陶瓷旗下的岚屿品牌在此基础上将德化瓷、安溪茶、永春香三种元素结合,推出扩香器套组和香插款瓷花,“我们结合各个城市的代表性花型,与安溪、武夷山等产茶地合作,推出单款的随手礼和套组的商务伴手礼。这种异地联合的方式受众更广,市场接受度也更高。”品牌负责人介绍,“未来我们还会继续和安溪、永春的相关企业展开合作,开发其他茶瓷香套组。”

此外,还有不少香薰品牌从茶叶中汲取灵感,制作出茶味香薰,深受大众喜爱。另有许多泉州企业表示未来将推出茶花陶瓷陶针、新式茶盘等产品,进一步丰富茶瓷香融合的内涵。