

茶香悠长  
喝出时尚味

田古韵国风 顶流审美

茶文化是中华优秀传统文化的重要组成部分。今天的茶,已不局限于杯中清香;与中药相遇,一杯茶成了年轻人的养生良方;在Z世代调饮师手中,茶饮可以“七十二变”;在融合创新的茶事雅集中,茶是饮品,也是一种生活方式。

新式茶饮、丝绸服饰、国风文创……传统智慧与创新思维结合,让中华美学融入现代生活、更添时尚味。2026年文化和自然遗产日即将到来之际,本版今起推出特别报道,透过文化消费领域的“国潮味”、文化出海掀起的“中国风”,解码古韵国风何以成为“顶流审美”。

——编者

创意调饮,茶艺中的传统美学

本报记者 田先进

凡。大学毕业后,她开始系统学习茶艺。最近几年,随着新式茶饮的走红,她来到德茗舍茶艺职业培训学校学习,成为一名持证调饮师。

方丽彦介绍,成为调饮师,除了扎实掌握茶叶知识外,还要对时令水果、色彩搭配等知识深入了解。

“将‘美’融入每一个环节。例如茶饮的名字、制作过程、茶杯的装饰、茶席设计等,都要突出东方美学。”方丽彦说,她曾去中国农业科学院茶叶研究所学习,还通过摄影课、书法课等培养审美能力。

实践操作也至关重要。方丽彦回忆,自己上手做的第一款茶饮叫“北海新绿”,按照配方和步骤一步步操作下来,茶底和奶泡却没有分层,“原来是缺少实操经验,对茶底的温度把握不够精准”。

新式茶饮,“新”是关键。“对调饮师的考核中,有一项是根据提供的茶叶、水果等原材料,自由搭配制作,意在激发学员的创新力。”汪荪说。

方丽彦大胆尝试,用散茶研制出适宜茶饮制作的茶饼,使用起来更加方便,也更具性价比。“将散茶做成茶饼,难点在于挤压过后茶叶香气会流失。”方丽彦说,“比如用太平猴魁制作茶饼时,我曾加入过兰花,试图弥补茶叶香气的损失,但冲泡时,效果始终不如意。最后舍弃添加香气这种思路,和技术团队反复研究,改进茶叶本身的加工工艺,才取得成功。”

去年,方丽彦在合肥开了一家新式茶饮店铺。“希望能让更多人爱上新式茶饮,爱上茶文化。”方丽彦说。

中药入茶,年轻人的养生良方

本报记者 王欣悦

早上7点,重庆巴南区中医院“五味良方”门店刚开张,门前已排起长队。

青瓦白墙,木质格栅,斗拱飞檐间点缀草本装饰画,东方雅韵与现代风格相融。推门而入,药香扑面而来。柜台上,荷叶玫瑰奶茶、茯苓荷叶拿铁、龙眼枸杞奶茶一字排开,每一杯都藏着一片中医巧思。

“茯苓荷叶拿铁绵密丝滑,桂花甘草乌龙清甜回甘,荷叶玫瑰普洱低糖低脂。”店员张卫华一一道来。陈皮理气、黄芪补中、百合润肺、玉竹养阴、荷叶清暑……茶饮里增添的草药,皆为药食同源之物。

市民李雨薇和朋友慕名而来。品尝陈皮雪梨茶后,李雨薇说:“清甜温润,带着草本香气,好喝又健康。”

店内满座,几个年轻人边饮边聊。一面墙上满是中药材,图文并茂科普中医药知识,草木标本与功效一目了然;憨态可掬的卡通IP(知识产权)“元气小五”穿插其间,把《本草纲目》里的草木之名讲得通俗易懂。一杯茶的工夫,四时养生之道悄然入心。

“五味良方”由巴南区中医院临床营养科牵头,联合多科室共同研发。临床营养科主任、研发负责人刘颖说,团队意在打破“中药苦口”的印象,让养生变得轻松、易行。

开业一年多,门店日均售出200杯,年轻人是主要客群。春饮玫瑰疏肝,夏煎乌梅生津,秋调雪梨润燥,冬煮姜枣温中——养发饮、熬夜护肝茶常居榜首,复购不断。“我们按时令节气更迭研发,已推出中药茶饮20余款、养生咖啡10款及百余种烘焙、节令食品。”刘颖说。

门店还依托特色草本饮品,搭建轻量化中医科普场景。消费者可免费参与体质测试,现场咨询医护人员,学习四季茶饮养生、药食同源搭配等知识。

“下一步,我们将依托道地药材和时令草本,持续迭代品类,并以养生沙龙、线上直播、线下体验等方式拓宽传播渠道,让中医药养生时尚化、生活化、大众化。”刘颖说。

品茗听戏,雅集里的幽幽清韵

本报记者 刘晓宇

午后,福建福州鼓楼区,一场茶事雅集正在进行。

阳光照进窗棂,落在炭炉升起的青烟上。伏云茶事团队主理人许梦莎手持竹扇,轻扇炉火,砂铫中,水微微作响。闽剧唱腔与古琴弦音交织,茶香在空气中弥漫。

这是伏云茶事团队的日常。许梦莎于2020年创立了伏云空间工作室,并组建专注推广福建工夫茶的茶事团队。武夷山的茶农、茶空间主理人、福州的饮茶爱好者、闽剧传承人……一群热爱茶文化的年轻人聚到了一起。

一场茶会,不止于茶。许梦莎说,品茶,品的不只是滋味,也是一种可以回归内心的生活方式,学会在忙碌中慢下来,给自己一杯茶的时间。

团队定期举办福建工夫茶培训。教室里,传统的炭火炉取代了电炉。从木炭的选择、砂铫煮水开始,完整还原传统工夫茶行茶的流程。学员们反复练习候汤、淋壶、斟茶等动作。

每期的结业茶会,学员们邀约亲朋好友来喝一杯自己亲手冲泡的茶。

来自法国的学员克莱图斯全神贯注地盯着壶嘴,等待水面泛起“蟹眼”般的气泡。课后,他感慨:“中国茶不只是一种饮品——它是艺术,是传统,更是一种生活方式。它将人们凝聚在一起,放缓生活的节奏。”

团队曾经承办过一场“人文茶道黄茶漂流记”公益茶会活动。许梦莎邀请了来自福建武夷山、湖北武汉等地的同行,围坐在一起品鉴黄茶。她介绍,中国有绿茶、黄茶、白茶、青茶、红茶、黑茶等,其中黄茶特有的工艺“闷黄”,是一门精准控制时间与湿度的艺术。它分为湿坯闷黄和干坯闷黄,这一工序造就了黄茶“黄汤黄叶”的独特品质以及醇和甘甜的口感。

茶事之外,跨界融合。

空间上,团队尝试将茶事与福州本土的寿山石文化结合,把茶席搬进寿山石展厅。在温润的石雕作品旁,茶客们品鉴着茶汤,目光在石头的纹理与茶汤的色泽间流转。

形式上,戏曲也被融入茶事雅集。“我们希望举行边喝茶边听戏的有趣茶会。”团队成员、闽剧演员林特说。“茶、器、戏、乐,在空间美学中相互融通,茶客在品茶的同时也获得了精神享受。”许梦莎说。

“通过茶会,我们更加坚定了将茶文化乃至东方美学继续推广下去的决心。”许梦莎认为,

中国戏曲在地国际化启动仪式在京举行

本报北京6月8日电 (记者王璠)由中国文联、北京大学、中国剧协联合主办的中国戏曲在地国际化启动仪式,近日在北京大学百周年纪念讲堂举行。本次活动是全面贯彻落实《戏剧振兴三年行动计划(2026—2028年)》部署,立足国内高校阵地,创新推动中华优秀传统文化国际传播、探索中国戏曲在地国际化新模式、提升中华文明国际传播力影响力的生动实践。

仪式结束后,冯玉萍、韩再芬、茅威涛、李树建、孟广禄、魏春荣、杨霞云、楼胜、章益清等梅花奖艺术家和周宏伟等优秀青年演员联袂登台,为现场观众带来多个剧种的经典选段;外籍学子同台演绎中国戏曲之美。来自首都20所高校的近2000名中外师生观看了启动仪式和戏曲晚会。

江西出台文化产业发展专项资金管理办法

本报南昌6月8日电 (记者周欢)近日,《江西省省级文化产业发展专项资金管理办法》(以下简称《办法》)印发,旨在进一步规范和加强省级文化产业发展专项资金使用管理,提高财政资金使用效益,推动全省文化产业高质量发展。《办法》将自6月18日起施行。

《办法》明确,省级文化产业发展专项资金由省级财政通过一般公共预算安排,实行零基预算管理。专项资金重点支持文化产业链优化升级、文化科技融合发展、文化产业集聚区建设、文化推介平台建设、文化产业人才培养以及提振文化消费等领域。

“致敬长沙窑——2026彩瓷源陶瓷艺术展”开幕

本报长沙6月8日电 (记者杨迅)“致敬长沙窑——2026彩瓷源陶瓷艺术展”7日在湖南长沙铜官窑博物馆开幕,展览将持续至8月16日。

本次展出的百余件陶瓷作品涵盖釉下彩传承、工艺创新、新材料实验及当代观念表达等多个方向,延续了长沙窑作为中国彩瓷重要源头的千年文脉,生动展现出当代陶瓷艺术家的多元探索与创作活力。这些作品既有对古法釉下彩工艺的传承,也有融入新时代观念的创新表达。

活动现场,“长沙窑铜官陶瓷专班”揭牌。该班的设立标志着长沙窑的传承与创新进入校地合作的下一阶段。

本版责编:曹怡晴 肖 遥 陈世涵 版式设计:沈亦伶

上图:方丽彦制作的新式茶饮。施亚磊摄

“浮香”“葛雪辞”“兰舟渡”……在安徽黄山屯溪区的德茗舍茶艺职业培训学校,一款款饮品的名称颇为风雅。“这些充满东方美学的名字,对应的是不同口味的新式茶饮,很受年轻人欢迎。”该校校长汪荪介绍。

操作台前,95后调饮师方丽彦正忙碌着。先将红茶茶饼磨成茶粉,再萃取茶底,加入冰块锁鲜,辅以茼蒿、柠檬等调味,最后充分搅拌、装杯……不到10分钟,一款名为“茼蒿红露引”的茶饮便制作完成。“这是我最近开发的一款产品,既有茶的芳香,也清凉爽口,符合时令。”方丽彦说。

方丽彦从小在茶园长大,父亲是国家级非遗绿茶制作技艺(太平猴魁)代表性传承人方继

凡。大学毕业后,她开始系统学习茶艺。最近几年,随着新式茶饮的走红,她来到德茗舍茶艺职业培训学校学习,成为一名持证调饮师。

方丽彦介绍,成为调饮师,除了扎实掌握茶叶知识外,还要对时令水果、色彩搭配等知识深入了解。

“将‘美’融入每一个环节。例如茶饮的名字、制作过程、茶杯的装饰、茶席设计等,都要突出东方美学。”方丽彦说,她曾去中国农业科学院茶叶研究所学习,还通过摄影课、书法课等培养审美能力。

实践操作也至关重要。方丽彦回忆,自己上手做的第一款茶饮叫“北海新绿”,按照配方和步骤一步步操作下来,茶底和奶泡却没有分层,“原来是缺少实操经验,对茶底的温度把握不够精准”。

新式茶饮,“新”是关键。“对调饮师的考核中,有一项是根据提供的茶叶、水果等原材料,自由搭配制作,意在激发学员的创新力。”汪荪说。

方丽彦大胆尝试,用散茶研制出适宜茶饮制作的茶饼,使用起来更加方便,也更具性价比。“将散茶做成茶饼,难点在于挤压过后茶叶香气会流失。”方丽彦说,“比如用太平猴魁制作茶饼时,我曾加入过兰花,试图弥补茶叶香气的损失,但冲泡时,效果始终不如意。最后舍弃添加香气这种思路,和技术团队反复研究,改进茶叶本身的加工工艺,才取得成功。”

去年,方丽彦在合肥开了一家新式茶饮店铺。“希望能让更多人爱上新式茶饮,爱上茶文化。”方丽彦说。

## 中药入茶,年轻人的养生良方

本报记者 王欣悦

早上7点,重庆巴南区中医院“五味良方”门店刚开张,门前已排起长队。

青瓦白墙,木质格栅,斗拱飞檐间点缀草本装饰画,东方雅韵与现代风格相融。推门而入,药香扑面而来。柜台上,荷叶玫瑰奶茶、茯苓荷叶拿铁、龙眼枸杞奶茶一字排开,每一杯都藏着一片中医巧思。

“茯苓荷叶拿铁绵密丝滑,桂花甘草乌龙清甜回甘,荷叶玫瑰普洱低糖低脂。”店员张卫华一一道来。陈皮理气、黄芪补中、百合润肺、玉竹养阴、荷叶清暑……茶饮里增添的草药,皆为药食同源之物。

市民李雨薇和朋友慕名而来。品尝陈皮雪梨茶后,李雨薇说:“清甜温润,带着草本香气,好喝又健康。”

店内满座,几个年轻人边饮边聊。一面墙上满是中药材,图文并茂科普中医药知识,草木标本与功效一目了然;憨态可掬的卡通IP(知

识产权)“元气小五”穿插其间,把《本草纲目》里的草木之名讲得通俗易懂。一杯茶的工夫,四时养生之道悄然入心。

“五味良方”由巴南区中医院临床营养科牵头,联合多科室共同研发。临床营养科主任、研发负责人刘颖说,团队意在打破“中药苦口”的印象,让养生变得轻松、易行。

开业一年多,门店日均售出200杯,年轻人是主要客群。春饮玫瑰疏肝,夏煎乌梅生津,秋调雪梨润燥,冬煮姜枣温中——养发饮、熬夜护肝茶常居榜首,复购不断。“我们按时令节气更迭研发,已推出中药茶饮20余款、养生咖啡10款及百余种烘焙、节令食品。”刘颖说。

门店还依托特色草本饮品,搭建轻量化中医科普场景。消费者可免费参与体质测试,现场咨询医护人员,学习四季茶饮养生、药食同源搭配等知识。

“下一步,我们将依托道地药材和时令草

本,持续迭代品类,并以养生沙龙、线上直播、线下体验等方式拓宽传播渠道,让中医药养生时尚化、生活化、大众化。”刘颖说。

下图:重庆“五味良方”中药茶饮。

刘纪涓摄

刘纪涓摄

上图:2026年“茶和天下·雅集”系列活动在匈牙利布达佩斯中国文化中心开幕。图为茶艺师在开幕式上泡茶。 鲍洛格·达维德摄(新华社发)