

年轻人青睐“好水出好茶”

泡茶水成为瓶装水领域重要细分品类,受欢迎的同时也被质疑

凉白开熟水、泡茶水、母婴水、煲汤水、老年水……近年来,众多品牌深耕水饮细分市场,以人群、场景开发出多个饮用水细分品类。打着“适合泡茶”标签的泡茶水成为其中重要的一项,某知名电商平台近日发布的数据显示,其2022年销售额同比增长近1倍,且95后消费者数量同比增长超100%。“好水出好茶”正日渐成为年轻饮茶爱好者的标配。不过,泡茶水在受欢迎的同时,也有不少质疑声音。

文/图 记者 吴佳

数据

京东超市数据显示,从地域来看,一线城市的消费者是绝对的购买主力,超过四成的泡茶水被北京、上海的消费者买走。部分沿海省市也是泡茶水的核心消费区域。

从年龄方面看,根据京东超市调查问卷显示,泡茶水的主力消费者年龄在26岁-45岁之间,其中36岁-40岁和41岁-45岁的消费者占比最多。从增速来看,2022年,95后消费者数量增速明显,同比增长超100%。



超市上架的饮用水品类多。

1 泡茶水单价比较高 多为特定群体购买

昨日,记者走访我市大润发、见福、夏商民兴及元初等超市发现,凉白开熟水、婴儿水、泡茶水等饮用水细分品类在货架上占据的位置越来越大。农夫山泉、景田、大秦之水等多个品牌都推出了泡茶水类产品。不过,各品牌之间呈现形式不尽相同,比如有的直接标出“泡茶专用”,有的在外包装或者产品介绍界面打出“泡茶”的文字或场景。

“目前,京东线上自营体系内泡茶水品牌将近10个。”京东超市食品生鲜部的一名知情人士说。

在园山北路的一家饮用水经销门店,某品牌泡茶水4升×4瓶售价60元,同品牌的天然矿泉水5升×4瓶售价仅为40元。该门店工作人员表示,泡茶水单价比较高,因此相对于店内其他瓶装水

销量要低一些。

“泡茶水单价比较高,一般是特定群体购买。”位于莲前的某饮用水经销门店也出售多个品牌的饮用水,其中就有泡茶水。该门店店主表示,现在正常每天都会出货,上个月大概出货300件(一件4瓶)左右,销量虽然不及同品牌其他水,但是相比前两年泡茶水刚上市时好卖多了;从购买记录上看,茶叶店是泡茶水的主力客群,也有家庭用户,并且不乏回头客。

4月3日,京东超市发布数据显示,2022年,泡茶水销售额同比增长近1倍。另据京东大数据显示,2022年3月-12月,厦门地区泡茶水销量较2021年同比增长70%;2022年,厦门地区泡茶水销量占整个福建省比例接近40%。

2 有了团体标准 但质疑声不少

据了解,市面上的泡茶水是指适合泡茶的水。记者观察发现,农夫山泉、巴马百年等品牌突出自己是水源地生态系统的山泉水,有的则强调不含各类杂质,宣传要点不一。

值得一提的是,由中国农业科学院茶叶研究所(下称“中茶所”)等单位牵头起草的《包装饮用天然泡茶水》团体标准于2021年7月发布实施,首次为适合泡茶的水制定了生态指标、理化指标及技术指标。中茶所国家茶产业工程技术研究中心首席科学家尹军峰认为,该团体标准既可以帮助消费者甄别适合泡茶的好水,还将引领泡茶水这一细分市场规范有序发展。

不过,走访中记者发现,对泡茶水的质疑声不少。有的老厦门人表示,要么就直接买矿泉水,要么净水器过滤水泡茶,无需高价购买泡茶水;更有人表示泡茶水是“智商税”,其使用效果并不比普通矿泉水、纯净水好。

尹军峰通过实验解释了不同水对茶的滋味、香气和汤色等方面的影响。实验选取了龙井茶、岩茶和普洱茶反复实验后得出结论,天然(泉)水冲泡的茶口感最佳。他说,“泡茶”可以理解成“烹饪”,用含适量矿物元素的山泉水泡茶则相得益彰,茶汤更加清雅悠长、清亮透彻,而矿物质浓度过高或者不含矿物元素的水都会影响茶的口感。



清明美食来袭 厦门薄饼热度高

我市薄饼与饼皮销量大幅上涨,饼皮每千克约40元

谚语有云:“春到人间一卷之”,这“一卷”便是春卷,也就是厦门市民口中的薄饼。昨日正值清明节,按厦门习俗,清明节这天全家人要一起吃薄饼。记者走访发现,市场上的薄饼与饼皮销量大幅上升,不少店家生意非常好。

文/图 记者 刘佳盈

小讲堂

薄饼的历史来源

据《明史·蔡复一传》记载,蔡复一娶了同安人李春芳的女儿。时任兵部右侍郎的他,每天批阅大量文书。其妻子担心丈夫饿坏身体,便煎制面粉薄皮(即薄饼皮),将一些鱼、肉、虾、菜、笋、豆等用微火炖熟,面皮包卷,置于夫婿案头,让他边吃边办公。后来,此事传为佳话,并成为闽南的一种民俗,人们每逢过年过节(春节、立春、清明),都要吃薄饼。



饼皮薄如纸。

冒雨也要买薄饼皮 50千克中午就卖光

昨日,许多市民冒雨到附近的菜市场买薄饼与薄饼皮。“最早的是早上6点来的。”八市附近一家专门卖薄饼皮的店铺老板娘陈女士说,这是一位老熟客,住在开禾路附近,“阿婆三天前就预订了2.5千克的薄饼皮,我才刚出摊她就来了。”

吃薄饼,皮好不好很重要。据悉,薄饼皮是“擦”出来的:用小麦粉和水搅打成面团,抓一团面在手中,在小平锅上轻轻一擦,几秒钟后,面糊就变成薄如纸的饼皮,“闽南人管这个叫‘擦薄饼’。”陈女

士说,饼皮讲究薄、Q、嫩,现做的最好吃。

“薄饼皮卖完了,要的话明天再来。”昨日下午3时左右,在大同路附近一家半成品面食店里,店员说记者来晚了,“清明节买薄饼皮的人多,50千克左右的皮中午就卖光了。”

据了解,清明节这段时间是薄饼皮的销售高峰,销量是平时的三到四倍,“价格上跟往常区别不大。”该店面店员表示,平时500克饼皮卖18元,清明略涨一些,500克饼皮卖20元。

时令蔬菜做内馅 一天可卖三四百个

近几日,薄饼的销量也是平时的好几倍。在厦禾路的一家店铺中,摊主黄先生正忙着烙薄饼皮,而他的妻子杨女士则在一旁包薄饼。薄饼皮上铺上一层辣椒酱,撒上胡萝卜、包菜等各色时令蔬菜与海蛎等做成的馅料,再撒上海苔、香菜与贡糖,之后熟练地卷起,一个薄饼就做好了。

杨女士介绍,想要做出最为可口的薄饼,就要用立春前后上市的新鲜时令蔬菜作为内馅,煎炒焖熟后保持一定的汤汁和热度,吃时才有风味。

黄先生说,厦门人平时也爱吃春卷,但因为习俗和传统,所以一到清明节吃这道美食的人就比平时多很多,可谓是家家必吃。

“很多人不喜欢自己动手做馅的,就会买包好的。”杨女士说,临近清明的前一周,她就开始备料,还是供不应求,“平时一天卖百来个,这两天每天都能卖到三四百个。”她提醒,薄饼虽然好吃,但是也要注意适量,“特别是小孩和老人,吃多了容易积食。”