



桂啡醉酒。



咖啡与茶的融合，正在成为中国经济与文化走向世界的重要途径。

英国的罗伊·莫克塞姆曾到非洲管理过英国茶叶种植园，他在《茶：嗜好、开拓与帝国》一书中说：“英国人对茶的接受过程非常缓慢。在17世纪50年代前，我们没有任何使用茶的记载。最早标明日期的有关茶的记载是1658年9月23日在伦敦《政治快报》上刊登的一则广告。”

有意思的是，在一开始，中国人认为咖啡是外国人的专属，而维多利亚时代的英国人相信每个中国人都是茶叶专家。两种饮品都给彼此的生活带来改变，咖啡馆与茶馆在各地聚集各阶层的人物，成为社会时代的缩影。

不过每种外来食品都会受到本土居民的习俗影响而改变，英国人从一开始就养成了在茶中加糖的习惯，而且喝法和中国人大不相同。杨绛在《喝茶》中描述：“曾听人讲洋话，说西洋人喝茶，把茶叶加水煮沸，滤去茶汁，单吃茶叶，吃了哑舌道：‘好是好，可惜苦些。’新近看到一本美国人做的茶考，原来这是事实。茶叶初到英国，英国人不知道怎么吃法，的确吃茶叶渣子，还拌些黄油和盐，敷在面包上同吃，什么妙味，简直不敢尝试。以后他们把茶当药，治伤风，清肠胃。”

这样看起来，似乎中国人喝咖啡时，更多保留了它原来的方法和仪式。不过，既然可以用咖啡的方式制茶品茶，那当然

也可以用茶的方式来制咖啡品咖啡。薛勇敏就尝试用红茶发酵的方式来制备咖啡豆，也就是把烘焙之后的咖啡豆再窖堆处理，制成了“茶发酵”的咖啡。在他的小店里，人们看似端着盖碗茶杯，品尝的却是加入茶的咖啡。

咖啡与茶的融合，正在成为中国经济与文化走向世界的重要途径。2017年，首届中国国际茶叶博览会召开时，就设置了“国际茶咖对话”环节，后来成为每年茶博会的固定板块。

在首届茶博会的“国际茶咖对话”上，时任哥伦比亚驻华大使奥斯卡·鲁埃达说，哥伦比亚的咖啡已不仅仅是一种产业，更是一种独特的文化和潮流，很多人在每日工作的时候都会去喝一杯咖啡。而他来到中国后，习惯早上喝一杯咖啡，下午的时候喝茶，融合了咖啡和茶的饮品习惯，不仅让他能够保持清醒的头脑，而且对中国和哥伦比亚的文化相容有了更深刻的认识。

茶是古丝绸之路的重要产品，是中国与“一带一路”沿线国家和地区经贸往来的重要商品，茶文化也一直是中华文明传播于全世界的重要象征。同时，中国既遍布名茶，也有同时可以出产优质茶叶和咖啡的地域。无论是农业还是文化旅游业，两者的融合发展，都有无限的潜力。

农业农村部副部长屈冬玉在茶博会上发言表示：当下中国的包容度非常高，所以我们希望能够创造很好的平台，让咖啡和茶能够相遇。茶清雅幽静，历史悠久，是东方文明的重要载体。咖啡热情浪漫，蕴含着西方文明的文化基调。随着两者在全球的传播和分布，茶叶和咖啡见证了东西方人民在物质、文化、精神上的交流和融合。

在薛勇敏的尝试里，咖啡不仅能与茶美妙协奏，加上酒，三者也可和谐共生。融合的魅力，越来越香醇。☞