

# 药店开设咖啡馆 中药茶饮成“顶流”

“中药冰淇淋一份卖到38元”话题近日冲上热搜，浙江省中医院乌梅荷叶饮24小时便售出115万份，咖啡店开进了中药店……“中药+食品”已成为一种新潮流。各种养生中药材与美食相结合，受到年轻人的青睐。乌梅汤等中药茶饮成为今夏消费者追捧的“顶流饮品”，不少中药老字号以及茶饮品牌纷纷布局这一赛道，其中不乏上市公司的身影。

日前，中国证券报记者来到位于北京阜成门内大街的白塔寺药店一探究竟。“本店的洛神乌梅饮近期经常脱销断货，加了洛神花、桑葚和薄荷，非常清凉。”药店工作人员称。

专家认为，传统中医的“药食同源”理念逐渐深入人心。红豆、薏米、桂圆等食材具备一定的药用价值。而一些中药材用于饮品，可以满足消费者对健康、养生的需求。

## 中药茶饮受追捧

走进白塔寺药店，一股淡淡的中药香气扑面而来。药店二层靠墙的架子上摆放着各种中药茶饮。其中，现熬的乌梅饮每周限量销售100份左右。

另外，白塔寺药店还推出了一款洛神乌梅文创雪糕，搭配灵芝、洛神花、山楂等多种元素。工作人员称，该雪糕更加消暑，购买的人非常多。

在白塔寺药店一层的一角，咖啡店“耀咖啡”成为网红打卡地。一个普通工作日的下午2点来到这里，咖啡店已坐满人。“来店买中药茶饮和咖啡的顾客各占一半，有的顾客两种东西都买。现在有很多药店开咖啡店。”工作人员说。

近年来，养生饮品赛道成为新潮流。京东消费及产业发展研究院日前发布的《夏日水饮消费观察》显示，进入7月盛夏以来，饮用水、饮料、乳品等多类水饮产品销量快速增长，“中式养生水”“无糖茶饮料”等产品在低糖低脂、健康饮食理念的牵引下脱颖而出，成为今夏水饮消费市场的爆品。其中，薏米水销量同比增长117%，山药水增长101%，桂圆水增长98%，同时红豆水、陈皮水、人参水、红枣水等均有亮眼表现。

## 上市公司积极布局

“中式养生”需求旺盛，具有

养生属性的饮品蕴藏广阔空间。在此背景下，中药店、中医院、茶饮品牌、中医药企业等纷纷布局，其中不乏上市公司身影。

“九芝堂健康大楼以及各门店推出了一系列养生茶，供消费者根据季节和个人不同体质进行个性化选择。”湖南九芝堂坡子街分店茶饮负责人罗中泉表示，随着年轻人养生理念兴起，公司顺应市场趋势推出中药茶饮。

同仁堂上线了新零售业态品牌“知嘛健康”，推出了枸杞拿铁、益母草玫瑰拿铁、肉桂卡布奇诺、罗汉果美式等一系列“养生咖啡”；东阿阿胶与奈雪的茶联名推出“奈雪东阿阿胶奶茶”；兰州本土品牌放哈联名佛慈制药，上线玫瑰姜母奶茶、玫瑰蜜柚姜茶等新品；中国中药下属公司广东一方制药有限公司旗下主打本草茶饮的一方四季，将中医药文化与茶饮相结合，研发出四十余款新品。

红日药业日前在投资者互动平台上称，控股子公司兰州汉河下属全资子公司文禾康元主营大健康系列饮品；广誉远日前表示，公司已开发出人参黄精茶、桑叶茅根茶等多款产品。

艾媒咨询发布的报告显示，茶饮市场作为一个快速发展的新兴市场，具有巨大的潜力和机会。中药企业涉足茶饮领域，可以为其带来新的增长点和稳定的收入来源。茶饮作为一种健康、时尚、便捷的饮品，口感丰富多样。中药企业凭借专业的知识和资源优势，可以开发出具

有独特功效和口感的中药茶饮产品，满足消费者对健康饮品的需求。

据红餐产业研究院调研，2023年购买过养生茶饮和养生滋补餐的消费者占比均超六成，购买过养生咖啡的消费者占比达到21.7%。

## 产业链不断拓展延伸

中药茶饮热销，相关上市公司受益。

佐力药业日前在互动易平台上表示，全资子公司浙江佐力百草医药有限公司于2024年1月中标浙江省中医院互联网医院使用中药净制饮片项目，目前浙江省乌梅汤2.0版主要由全资子公司浙江佐力百草中药饮片有限公司生产。佐力药业日前披露的投资者关系活动记录表显示，随着人们对中医药健康养生的需求增加，今年二季度乌梅汤等中药茶饮受到市场热捧。公司中药净制饮片销售大幅增长，中药饮片系列销售收入较上年同期增长明显。

湘财证券认为，中药兼具“医、药、健、养”功能，这些特有的优势给中药产业带来广阔空间，产业链不断拓展延伸，创新+消费属性愈发凸显。中医药大健康衍生行业兴起，中医药+食品饮料加快发展。相关企业积极探索新业态新模式、拓展产业链、拓宽市场领域。建议关注拥有配方优势、原材料优势和品牌优势的中药企业。

(傅苏颖)

## 立秋时节如何科学应对 呼吸道疾病

2024年8月7日，是二十四节气中的第十三个节气——立秋。国家卫生健康委6日举行新闻发布会，介绍时令节气与健康有关情况。

立秋时节，气温逐渐转凉，但“秋老虎”威力不减，如何科学应对季节交替带来的健康挑战，尤其是呼吸道疾病的发生？中国疾病预防控制中心研究员王丽萍指出，夏秋交替，人体的呼吸系统最易受到侵袭，老人、儿童、体弱者、营养不良者以及一些慢性基础性疾病患者，容易感染包括流感在内的呼吸道传染病。为此，公众首先要树立自己是健康第一责任人的理念，要保持健康的生活方式，养成良好的卫生习惯，增强体质，提高抵抗力。

“公众应该根据温度变化，及时调整衣物，肺炎、流感的易感人群可以积极接种相关疫苗。”王丽萍强调，还要做好健康监测，出现类似发热、流涕、咽痛等呼吸道疾病症状时，要尽量保证休息，根据情况及时就医。

立秋是秋季的第一个节气，但并不是酷热与凉爽的分水岭，还会伴随一段夏季的余热。节气交替之际，有哪些养生保健方法可以预防呼吸道疾病？北京中医药大学东直门医院主任中医师龚燕冰表示，立秋时段还在伏天，这个时候说“秋燥”还有点早，除了要避免凉风侵袭之外，还要继续防暑祛湿，预防感冒要兼顾祛湿和祛寒。

龚燕冰推荐公众可以服用代茶饮——陈皮姜茶，陈皮有健脾祛湿兼理气的作用，生姜有解表散寒、温胃止呕、温肺止咳的作用，各取3~6克泡水喝。立秋过后的一段时间，一些人可能会出现肺燥，有口干、咽干等症状，可以进食百合、梨、银耳等食物，有滋阴润燥功效。如果出现感冒症状，还可以揉按列缺穴，每次揉按一到两分钟，可以反复揉按，能起到宣肺解表、温经通络的作用。

另外，对于近日晒背养生的社会关注，龚燕冰指出，晒背是一种传统的养生方法，符合中医冬病夏治的理论。这相当于利用太阳照射和大自然阳气，来提升身体阳气的一种方法。冬天手脚特别怕凉的人，阳虚或者体质虚弱的人，还有一些寒湿比较重的人，都适合晒背。正常人也可以通过晒背养生，但患有高血压等慢性病、皮肤病的患者，以及容易上火、有湿热症的人群，要慎重晒背。

(金振娅)

## 苦荞新品种 “中荞121”落地转化

近日，据中国农业科学院消息，苦荞新品种“中荞121”转让签约仪式日前在北京举行。“中荞121”由该院作物科学研究所周美亮研究员联合国内多家单位历时8年培育而成，具有高产、广适的特点，并融合了当前荞麦品种缺乏且产业急需的易脱壳特性。

农作物的易脱壳性状是在漫长的农耕历史中经历人工驯化的结果。“中荞121”的选育利用了国家作物种质库中唯一一份具有易脱壳性状的种质资源，该品种的育成加速了荞麦人工驯化的进程。

“作物种质资源是农业科学原始创新的核心竞争力。”中国工程院院士刘旭说，该品种的落地转化将有助于延长荞麦产业链，拓宽消费场景，推动“小杂粮”长成大产业。

荞麦起源于我国，是我国彝族等少数民族和高海拔冷凉地区的主要粮食作物。我国常年栽培荞麦的面积稳定在1500万亩，年均总产量超过120万吨，占全世界荞麦产量的40%。“荞麦作为特色产业，对区域社会经济发展、乡村振兴有着举足轻重的作用。随着人们膳食结构的调整以及健康饮食意识的增强，荞麦产业有着广阔的发展前景。”中国农业科学院副院长、党组成员曹永生表示，“中荞121”正是荞麦产业急需的突破性易脱壳品种，有望助力我国荞麦产业发展。

荞麦种质资源非常丰富，具有较高营养价值。当前我国荞麦规模化产业集群已形成，产值规模达千亿。“中荞121”品种在加工时无须经过高温蒸煮即可脱壳，最大限度地保留了苦荞的营养价值，可为推动苦荞全谷物的加工利用提供有力支撑。”周美亮告诉记者。

(马爱平)

# 夏季瓜果蔬菜如何延长保鲜期

## 清沟排渍，降低水位

夏季多雨。要经常疏通田间围沟、腰沟和厢沟、消除渍害，改善根际生活环境，减少病虫害，避免短根发生。

## 科学用肥，保证需要

瓜果是需肥多、耗肥快的作物，所以要施足底肥保证供给，尤其是在幼苗期、开花期、成熟期和果实第一批采收后，都要分次追肥。做到氮、磷、钾和微量元素(硼、钙、锌、铁)的相结合施用，对植株恢复生机和提高第二批果实产量，以及防治早衰，均有良好的效果。在其中后期，也可进行根外追肥。

## 灌水降温，溶肥促长

在高温季节，应根据土壤情况和瓜菜生产势态，及时进行沟灌或喷灌，借以降低土温、气温和叶温，减轻叶片所遇的高温灼热；同时补充水分和溶解肥料，有利根系吸收。另一方面，做到雨后及时中耕，

破除板结，保墒增氧促健长。

## 适时摘心，促进早熟

辣椒、茄子、番茄等在第一茬果实采收后，应根据密度，适时摘除顶心和旁心，消除“顶端优势”，促进植株平衡生长，即封行时可打去顶心和旁心，未封行时，则只摘顶心不打旁心。黄瓜、甜瓜、西瓜、甘瓜等，当瓜蔓长到25片叶左右时，可进行摘心和剪去中上部的分枝与赘芽，使养分集中运到幼果中去，促其迅速膨大。豆角、刀豆等，应根据品种特性和支架高矮灵活掌握摘心，如是长蔓种和春豆角，可在蔓长到2米左右时摘心。短蔓种和秋豆角则不摘心。摘心时将摘除病叶和枯叶带出田外，减少病虫害滋生。

## 防治病虫害，健壮生长

夏季蔬菜常见病虫有毒素病、炭疽病、灰霉病、溃烂病和蚜虫、红蜘蛛、烟青虫、棉铃虫等。因为蔬菜瓜果是人们日常的食品，所以用药

时要特别慎重，严禁高毒性残效期长的农药，确保人畜安全，不管治虫或是治病，在收获前10~15天均不能喷药。

## 及时采收，提早上市

蔬菜瓜果适时采收既可丰产丰收，又能增加经济效益：像多数瓜果可在八成成熟时收获，茄果类、豆角类应在九成成熟时收获为好。

## 冷藏不洗，注意温度

水果储藏时最好先用纸袋裹住，防止水分蒸发，如果没有纸袋用塑料袋也可以，但是需要在塑料袋上扎些小孔有通气的作用，避免在水果蒸发的水分成为微生物滋生的源泉。每种水果的适宜保存温度和保质期不尽相同，而一般冰箱的储藏温度在3~6℃，如果这个温度不是最合适温度的话就会使它们的保质期变短。所以买回来的水果最好尽快吃完，一般以一周以内最好。

(据央视网)