



▲在廣州一家供應「圍爐冰茶」的茶室，工作人員往冰盤注水，營造仙氣飄飄氛圍。

三五知己以茶會友 遠離煩囂清涼度夏

圍爐冰茶竄紅 享受仙氣飄飄

SUN 周日雜誌

烤爐換成冰盤，炭火換成冰塊、乾冰，冷泡茶替換了煮茶，冰粉、果盤取代紅薯、板栗……夏日炎炎，內地「新中式茶飲」也隨換季再次上新，從「圍爐煮茶」的暖意融融，搖身一變成了「圍爐冰茶」的仙氣飄飄——當水緩緩注入冰盤，瞬間煙霧瀰漫的夢幻場景為盛夏帶來絲絲清涼，再加上茶社配套的漢服、書法等傳統文化體驗，被稱為「小仙女的下午茶」的圍爐冰茶近來在內地走紅，三五好友圍爐，坐觀煙絲繚繞，中式場景結合現代創意，僅「氛圍」兩字就足以吸引大批年輕人前來打卡體驗。

大公報記者 黃寶儀



▲在湖北武漢，一名年輕女顧客正在享用「圍爐冰茶」套餐。

「圍爐冰茶」品什麼？

- 基礎設備(1份)**
 - 圍爐冰
- 冷萃茶飲(2壺)**
 - 桂花烏龍
 - 落日熔金
- 西點慕斯(1份)**
 - 芝士咖啡慕斯
- 中式點心(1份)**
 - 桃花酥
- 堅果蜜餞(各1份)**
 - 紅棗
 - 腰果
 - 山楂條
 - 紫蘇梅子
 - 瓜子
 - 花生
- 水果(1份)**
 - 季節水果

大公報整理

珠江邊一棟不起眼的建築裏，一家藏身在民居的茶室近來很受年輕人歡迎，只因這裏推出了最近火遍全網的「圍爐冰茶」。新中式的現代裝修，加上充滿意境的竹藝燈飾、席幔、綠植，讓整個茶室氛圍感十足。進入預定的榻榻米茶室，記者等待約15分鐘後，三位工作人員開始捧着各種托盤進來，將裝着水果、糕點的仿古高足盤、玻璃器皿、小博古架以及裝滿了乾冰和兩瓶冷萃茶的冰盤一一放下。隨後，一位茶藝師拿着相框、書法手卷進來，細心地為客人布置拍攝場景。

古色古香 如夢如幻

一切準備就緒，茶藝師拿起熱水壺，開始往冰盤上緩緩注水。當熱水與乾冰相遇，霧氣瞬間溢出，桌案、房間逐漸被仙氣籠繞，如夢如幻。「仙境」唯美，可惜持續時間不過5分鐘，按照團購265元人民幣2至4人套餐的價格，即使還有書法體驗等傳統文化增值服務，人均消費也並不算低。

小橋、流水、竹籬笆，木屋、帳篷、玻璃房……相比之下，位於廣州番禺一個小山坡上的另一間茶舍，主打的則是世外桃源般的原生態。雖然這裏的茶飲只能二選一，但同時搭配了六份中式糕點和包括水果、冰粉在內的六種零食。和閩密一起來體驗的小王說，喜歡這樣遠離城市喧囂的環境，也喜歡冰茶仙氣飄飄的氛圍感，一邊喝茶一邊和店裏的小狗玩耍，「簡直是『幻想生活』」。另外一位穿着漢服來打卡的廣州大學生表示，在「仙境」中感受茶敘別樣的儀式感，再將拍下的靚照晒上到社交網站，這般體驗是吸引她和朋友前來消費的重要原因。

聚會新寵 社交新風

年輕女孩們的話，說出了很多「打卡族」的心聲。據廣州的茶舍工作人員透露，5月以後前來體驗圍爐冰茶的客人明顯增多，當中以年輕女性為主，「晒照」是她們消費體驗其中一個目的。不過，由於乾冰釋放煙霧的時間有限，需要客人在短時間內抓紧拍照，否則霧氣散去後，消費者的氛圍感、體驗感就會下降。

記者搜索發現，目前廣州提供圍爐冰茶套餐的店舖就有20多家，當中有茶館、咖啡館，還有營地、農場等，價格從150元到500元不等。無論是戶外還是室內，新中式或者原生態，這些店舖主要打造的就是年輕人聚集地的氛圍和狀態。

廣州美食評論家勞毅波認為，「圍爐冰茶」的走紅，是流量變現和場景消費等營銷概念大熱的表現，商家跟隨熱度推出產品容易，但要培養品牌和店舖忠誠度則更加困難。另一方面，線下消費受到打卡方式流行的影響，商舖如何在新網紅消費的背景發現新思路，在流量與品牌的長期銷售增長和市場口碑之間尋找平衡點，仍需要探索創新。

融入地域特色 解鎖嘆茶新方式

「來一桌圍爐冰茶，看雲霧吞吐；配幾碟江南點心，品花開花吐。」近日，圍爐冰茶相關話題在抖音、小紅書等社交媒體的點擊量已經超過2000萬次，北、上、廣、深等地不約而同颯起「冰茶」風。記者觀察發現，各地商家在圍爐煮茶基礎上再度創新的圍爐冰茶，在茶品的選擇上，多以茶湯清淡口味回甘的綠茶、烏龍茶、白茶為主，也有不少店舖結合當季水果推出迎合年輕人養生需求的顏值高、口感清爽的水果茶。此外，各地紛紛結合本土特色進行創新。曾是武漢第一家推出圍爐煮茶的店舖「流浪烏龜」，今年也成為了最早探索推出冰茶的店舖之一。該店推出了首款冰茶套餐——山茶花雙檸茶，使用恩施玉露打底，再搭配上檸檬和青檸，現在這款冰茶套餐已經是店舖口碑榜第一名。

深圳某飲品店「圍爐冰茶」團購雙人餐

體驗時長：3小時
人數：2人
價格：人民幣178元



▲社交網站上，關於「圍爐冰茶」的攻略、打卡帖比比皆是。

冰茶飲食需小心

- 過量飲用冰飲，容易導致腹痛、腹瀉等不適的發生
- 兒童、處於經期或者胎前產後的女性、老年人和體質虛弱的人慎用
- 如過食生冷、冰飲、冷食後，服用生薑茶、生薑紅糖水以溫養中焦

資料來源：廣州中醫藥大學第三附屬醫院

煮茶到冰茶 傳統文化更靠近年輕人

去年「圍爐煮茶」走進大眾消費視野，如今它的升級版本——「圍爐冰茶」再次一夜之間火遍全網。其實，圍爐煮茶自古有之，而且在古人生活中只是尋常事。如今，無論是1.0版的煮茶，還是2.0版的冰茶，走紅的背後其實是歷史悠久的茶文化與新中式潮流碰撞的結果，可以說，網紅現象的背後，是中國茶成了被藝術化的物質載體，成了年輕人感知茶文化的簡易途徑。



▲年輕人手持店家提供的團扇道具拍照留念。

「冰茶」風起，各地很多商家聞風而動。然而，自從流量變現、打卡文化興起，為場景買單的商業模式能走多遠，到底是曇花一現還是創造了新需求，至今業界還有爭議。熱點來得快也去得快，加上資訊的發達和社交分享的助力，商業模式更容易被快速複製，帶來的結果是商品同質化嚴重，跟風的門店也難以解決顧客黏性和商品稀缺性等問題。

從煮茶到冰茶，同樣是古風新中式，卻讓不少從業者看到了傳統文化的魅力和持久力。從古到今，品鑒茶文化就是一項充滿儀式感的活動，圍爐系列的商家也不應該只停留在跟風踏熱度、網紅元素堆砌上，而是從傳統文化中汲取力量，襲古創今，讓飲茶重新成為日常生活的一部分；若能配合策劃推出一些茶文化主題活動，以此在年輕群體中推廣茶文化，相信能進一步增強年輕人對傳統文化的認同。

冰茶甜食 切莫貪杯

仙氣飄飄的水霧，清爽的冷萃茶，再配上中式點心、小食、水果等，圍爐冰茶一方面吸引了不少年輕人打卡拍照；另一方面，其製作方法較簡單，並不需要專業門檻，加上高度適配年輕人的社交場景，一些社交平台上也有不少人開始分享家庭版圍爐冰茶的攻略，但乾冰「不好惹」，冷飲、冷食加甜品又傷身，圍爐冰茶的風險不可忽視。

隨著「冰茶」風走紅，各地消防單位都坐不住了，紛紛發出提醒。福建消防就在微信公眾號發文表示，乾冰遇熱迅速氣化的同時，也可能會爆炸划傷人，此外乾冰對儲存、拿取都有特定要求，切不可將乾冰放在罐頭瓶和礦泉水瓶等密封容器內或保存在冰箱裏，因此提醒市民不要輕易在家嘗試「圍爐冰茶」。事實上，記者在體驗時，茶藝師也特別強調不能用手觸碰乾冰。

此外，從健康角度出發，飲食寒熱過極都不適宜。廣州中醫藥大學第三附屬醫院中醫全科醫學副主任中醫師范琳燕告訴記者，冷飲和空調都是脾胃保養的大敵，圍爐冰茶的飲食主要特點是冷飲、冷食加甜品，極易損害脾胃之陽氣，導致腹痛、腹瀉等不適的發生。另外，從四季養生的角度，中醫認為夏季常喝冷飲，容易耗傷人體的陽氣，陽氣不足的人會面色發白，畏寒怕冷，腰酸軟冷痛，神疲倦怠，胃腸道能力下降，長此以往會使人免疫力下降，容易感染疾病。



▲7月19日，武漢東湖風景區裏荷花盛開，吸引市民和遊客前來觀賞。

大暑三伏天 賞荷正當時

北京時間7月23日9時50分將迎來二十四節氣中夏季的最後一個節氣——大暑。此時節是荷花開得最盛的時候，青翠欲滴的荷葉、亭亭玉立的蓮蓬、紅白輝映的荷花，令人賞心悅目。

「灼灼荷花瑞，亭亭出水中。一莖孤引綠，雙影共分紅」。大暑時節，不妨約上三五好友，尋一處荷塘，賞荷葉田田，觀蓮蓬昂昂，看荷花蓊蓊。

港青寧夏聆聽「山海情」故事

【大公報訊】記者王尚勇銀川報道：由中國香港與內地融合發展促進會組織、寧夏回族自治区政府港澳台事務辦公室支持指導的「祖國尖端科技之旅」一行日前抵達寧夏銀川。40名香港青少年和20名寧夏學生在3天的參觀交流活動中，了解了閩寧「山海情」，「寧夏製造」背後的科技發展成果，十分震撼自豪。

走進寧夏永寧縣閩寧鎮的閩寧新貌展示中心，兩地青少年共同了解了

閩寧鎮發展歷程。在電視劇《山海情》的拍攝地——閩寧鎮趙鴻文化大院，青少年們通過老房子、老物件，感受到福建寧夏兩地人民攜手並肩，將「乾沙灘」建設為「金沙灘」的發展故事，閩寧「山海情」源於一場山與海的「攜手」。1996年，根據扶貧部署，位於東海之濱的福建與地處西北之塬的寧夏建立對口協作關係，「閩寧模式」由此打開。以此為背景拍攝的電視劇《山海情》引起強烈反響。



▲港生參觀寧夏閩寧鎮趙鴻文化大院。大公報記者王尚勇攝