



◆圍爐煮茶成為消費新風潮。香港文匯報重慶傳真



◆在重慶花市開茶舖的何先生，一邊招呼客人一邊打掃地面，異常忙碌。香港文匯報重慶傳真



◆懸崖西餐廳「高邊美宿」也順勢推出中式下午茶吸引客人。香港文匯報重慶傳真



◆重慶市民王琳女士在家裏也布置了茶空間，她6歲的女兒正在學習茶藝。香港文匯報重慶傳真



◆茶文化漸漸走進年輕人生活。香港文匯報重慶傳真

老茶館變陣 咖啡店轉行

「年輕人那杯茶」

帶起消費新模式

網紅熱潮

茶館一夜翻紅 啡友成茶友

曾經自嘲着「保溫杯裏泡枸杞」的80後、90後們，在喝膩了奶茶、咖啡後，越來越喜歡在傳承中國傳統飲茶文化、注重場景體驗的新中式茶館裏「碰頭」了。「健康養生」、「互動社交」成為他們重要的消費需求，走進熱鬧騰騰的中式茶館，點一壺鮮泡茶、談天說地成為社交新方式。

老茶館翻新成「國風茶舖」

一些傳統的中式茶社和茶館敏銳地嗅到了商機。重慶有喝「壩壩茶」（方言，即「蓋碗茶」）的傳統，不過單價較低、環境簡陋，一般開在居民老區，做街坊生意，甚少見諸宣傳。近日記者走訪了重慶幾家茶館，發現不少老茶館順勢翻新，在桌椅布景、茶具擺放方面費一番心思，小投資收穫了可觀利潤。

位於重慶觀音橋的「小北壩壩茶」，從前以售賣蓋碗茶為主，每杯單價約為10至20元，茶的種類也不多，以綠茶、紅茶為主。店主小北告訴記者，從前來店裏喝茶的都是年紀較大的本地人，不過自從看到年輕人喜歡茶館打卡後，她便重新裝修了一下店舖和院子，搭配了一些竹簾、折扇等新中式元素，在選品上增加了年輕人喜歡的花茶、白茶等，如今已經成為當地小有名氣的「國風茶舖」。

圍爐煮茶 利潤遠超蓋碗茶

「我們茶舖在這裏開了快十年了，一直是街坊鄰居喝茶的多，現在每日來打卡的外地遊客佔比竟達到了30%。趕上這波「網紅」的熱潮是我沒想到的。」小北告訴記者，最受歡迎的是「圍爐煮茶」套餐，也是店舖的主推款，因為其單價高、成本低、客流大，故利潤遠遠高於蓋碗茶。

重儀式感

第一口茶「朋友圈」先喝

香港文匯報記者留意到，第一口茶一般都是「朋友圈」先喝。網友們晒出來的「茶席」，照片都非常精緻——一張原木色桌几上，或架着一個帶鐵絲網盤的炭爐，茶壺、水果、零食等都進行了精巧擺盤；或是一套精美的茶具，配以書法、團扇、燈盞、油紙傘等道具進行裝飾，增添了幾分古色古香。而每張鋪滿的桌子背後，都充滿儀式感。「出片」成為茶經濟忽然火爆的重要緣由。何先生將自己的茶舖開在花市裏，不僅吸引了茶客，更將許多花友發展成為茶友，今年27歲的王琳女士已經連續幾個周

末在這裏度過：「這裏氛圍舒適，很適合與朋友小坐閒談。不同的茶還搭配了不同的器皿，茶點也很有趣，好吃又好看，我經常拉上閨蜜來這裏打卡。」在她的朋友圈裏，晒花、晒茶已經成為日常標配。「從布置到煮茶再到品茶，都是賞心悅目的事情，」王女士和她的朋友們，正在用自己的方式營造「慢生活」的氛圍。

打卡情趣 不遜古人品茶閒情

無論是唐代詩人陸龜蒙寫下的「閒來松間坐，看煮松上雪」，白居易的「暖爐生火早，寒鏡裹頭遲。融雪煎香茗，調酥煮乳糜」，還是南宋詩人陸游的「雪液清甘漲井泉，自攜茶灶就烹煎」，都能從其筆觸中感受到古人品茶的閒情雅致。如今，茶文化漸漸走入年輕人的生活，此間雅趣，值得細細感受。

喝茶是中國的傳統文化，但傳統的茶館茶社，以往多吸引一些上了年紀的有閒暇人士。不過，最近隨着對「健康養生」的追求，不少年輕人在喝膩奶茶、咖啡之後，把興趣轉移到喝茶上了，追隨着年輕人的「那杯茶」，不少古老的茶館紛紛換上新裝以迎合新消費世代，還有的咖啡館乾脆轉行經營茶館。 ◆香港文匯報記者 張蕊、孟冰 重慶報道



初春的重慶花市遊客熙攘，開在其中的茶舖更是排隊者眾多，下午三點已有不少等位客人，老闆何先生一邊招呼新客，一邊為茶客們添水，忙碌得不可開交。兩年前，這裏還是一家寵物咖啡店，原店主經營不善，轉給了何先生經營茶館。「茶館的本質是館，在花市的溫暖氛圍裏煮茶、聊天，再逛逛花市，不失為一種好選擇。」何先生向香港文匯報記者推銷道。

剛剛過去的冬天，像這間花市茶館一樣的「網紅」茶館在內地遍地開花，不僅兩廣和閩南等常規飲茶區有穩定的消費群體，在西南二三線城市亦迅速火爆，茶客多以年輕人為主，價格也並不昂貴，人均30至80元(人民幣，下同)，就可以體驗一次「新中式下午茶」。

泡茶館煮茶 成年輕人新寵

年輕人捧紅了不少生意，例如露營、飛盤、熱紅酒、劇本殺等，自去年冬天起，泡茶館、煮茶成為年輕人新寵，社交App小紅書上關於「煮茶」的筆記已超過70萬，探店筆記、拍照分享、點心搭配指南等內容，令這個話題變得愈發火爆，不少年輕人也將這個項目作為春節聚會的標配。截至發稿時，短視頻平台上煮茶相關話題的播放量已超過42億次。

「我記得我上大學那會兒，說起茶館，更容易聯想到『棋牌室』。」今年27歲的鄭嵐嵐是土生土長的重慶人，她告訴記者，川渝地區傳統茶館對年輕人並不友好，曾是長輩們專屬的煙霧繚繞「麻將室」，茶具也非常簡陋，一個普通的玻璃杯泡一些本地茶葉，半小時就涼了，對年輕人毫無吸引力。不過從去年開始，有許多家網紅的茶館如春筍般開業，氛圍溫暖、茶具精緻，比咖啡館更加「出片」。鄭嵐嵐在朋友圈裏經常晒各式茶館打卡拍照，她從一名咖啡愛好者變成名副其實的「茶友」。

開在重慶市渝中區老街的咖啡館「壹蕉」，曾定位為「社區咖啡館」，店主小樹（化名）在開店之初，花費近十萬元購置了全自動咖啡機、摩卡壺等各種咖啡工具。去年秋末，她嗅到「煮茶」的商機，立即推出了138元的「圍爐4人套餐」和88元的「圍爐2人餐」，生意意外地火爆起來。

老闆：利潤比賣咖啡更豐厚

「我開店近兩年了，生意一致不溫不火，至少從沒有出現客人喝咖啡還需要排隊等號的情況。但自從上了圍爐煮茶套餐，周末下午確實很多客人，四點後客人就需要等位了。」小樹坦言，圍爐煮茶因為設備便宜，比咖啡投入更小，因此利潤更豐厚。如今小樹將自己的咖啡店改為「茶咖啡館」，並配備了全套中式茶具，藤水壺、紙燈籠、竹編點心盤、高腳小碟子、手工竹提籃、甜品架一應俱全，方便消費者拍照發圈。

重慶濱江路上的懸崖餐廳「高邊美宿」，人均價格400元左右，在本地算價格較為昂貴的西餐廳。去年春天，店舖正式推出了售價299元的3-4人圍爐下午茶套餐。餐廳經理小赫告訴記者，圍爐煮茶從去年4月開始，熱度持續升溫，到下半年時，熱度先是稍有下降，隨着疫情政策放開，線下客流再度回升。「去年的疫情對整個餐飲行業影響都比較大，尤其是我們做高端餐飲的，幾乎算得上『顆粒無收』，我們就想利用自己的優勢，在午餐或者下午茶方面能拓寬一些營銷思路。」

高端下午茶套餐預約爆滿

這家懸崖餐廳依山而建，可以俯瞰重慶兩江和著名的磁器口古鎮，因此餐廳利用自己的景觀優勢和較為私密的特色，推出的高端「中式下午茶套餐」，吸引了不少商務洽談。「臨近過年時，我們接待了好多商務局，都快預約不過來了。」小赫告訴記者，自餐廳推出下午茶套餐後，晚餐預定也火爆起來，「許多客人下午煮茶，晚上就在這裏用餐了。」餐廳計劃近日推出「下午茶+晚餐」套餐，預估人均400-500元。

「來我們這裏消費的人群，大多是喜歡我們的餐廳氛圍，也願意嘗試中式下午茶+西餐晚餐的獨特搭配」。不過，價格昂貴的「中式下午茶」選品更為豐富，不僅可以圍爐烘烤紅薯、玉米、龍眼、紅棗、柿子、瓜子等常見零食，還可以搭配棉花糖、板栗、年糕、豆腐等。茶的品類除了綠茶、普洱、陳皮、烏龍，還包括時下熱門的奶茶、熱紅酒、自釀果酒、冰糖燉雪梨。

商機處處

茶經濟帶挈 茶具銷售火爆

煮茶文化熾熱，有年輕人開始在家中實現「煮茶自由」。在多個線上購物平台，陶製茶壺、炭爐、電陶爐、烤網、竹編椅子等裝備熱銷。「我買了電陶爐，還有糍粑、板栗、拇指玉米、棉花糖等烤食，今年春晚，和家人一邊『圍爐煮茶』，一邊看春晚。」95後「女孩劉戀說。

豐儉由人 滿足茶客需求

記者在購物平台搜索「圍爐煮茶」，各種各樣的煮茶器具、炭火桌、茶爐等足足有上千約百元。江蘇宜興一陶瓷企業負責人說：「我們原來主要生產酒精燈煮茶器，但2022年炭火類煮茶器需求明顯上升，佔比從10%增長到70%。」此外，九

陽等家電品牌針對圍爐煮茶場景推出了雪平鍋、贊橙杯等創新炊具和小家電產品。不僅如此，許多茶具類的直播間亦非常火爆，許多景德鎮的商家在各大直播平台開通直播，「取壹柴燒」的店主薛祥告訴記者，自己經營淘寶店近十年了，生意一直不溫不火，茶具的銷售以線下為主，不過隨着茶經濟火爆，越來越多的顧客通過網絡搜索到自己，他索性開了直播。「基本上什麼火我們就賣什麼，電視劇《夢華錄》播出的時候建蓋賣得好，冬天開始是陶製茶壺賣得好，此外我們店裏的一些柴燒茶杯、公道杯也是常青產品。」茶具的價格豐儉由人，一把陶製茶壺有幾十元到上千元不等，滿足不同的茶客需求。