

凜冬的愜意，莫過於擁一方露天小院，幾張古樸木桌，三兩好友爐火圍坐；炭火通紅，茶湯氤氳，烤得暖烘烘、香噴噴的柿子、橘子、花生、年糕、板栗……滋滋升騰着熱氣。這樣一幅煙火味十足、氛圍感拉滿、儀式感爆棚的「圍爐煮茶」聚趴，正火遍年輕人的中式社交圈。「『圍爐煮茶』在古人生活中是一件尋常事，如今被推崇、復興，是今人對古人生活方式的一種嚮往。」中國國家一級茶藝技師、福州左海大眾茶館館主崔榕說，輕煮歲月，慢煮茶，疫情改變了人們的生活方式，其實生活原本就應該是這個樣子的。

◆香港文匯報記者 何德花 福建報道

▶年輕人圍坐在一起享受煮茶的愜意。網上圖片

青年中式慢社交

「圍爐煮茶」掀風潮

體驗古人詩意生活 氛圍獨到儀式感強 「為傳承茶文化添了一把火」

「最近周末，經常和小夥伴們相約福州煙台山煮茶、吃烤食，悠閒自在又暖和，會呆上一整天。」去年秋冬以來，新晉為福州藝文潮流時尚地標的福州煙台山漫步街區，多家以茶為主題的新式茶空間成了年輕人體驗趣味飲茶的網紅打卡點。「00後」福州男孩俞錦和小夥伴們成了這裏的常客。「疫情這三年，大家常常都會流露心慌、不安的情緒。在這裏，看着茶水在壺口咕嘟咕嘟地蒸騰，棉花糖被烤得膨脹舒展，栗子慢慢脫着殼……再喝上一口加了奶的熱茶，全身上下穿透着暖意，這份美好意境、難得的鬆弛和慵懶感，可以抵消生活裏的

不堪和迷茫。」俞錦說。

藉煮茶為孩子講解茶文化

「朋友圈晒的都是『圍爐煮茶』美圖，我也果斷買了一套器具在家裏煮起來，疫情期間每天煮陳皮老白茶，一家人圍爐而坐其樂融融，有煙火氣又充滿詩意，連家裏的小孩都愛上了喝茶，懂得了白茶、綠茶、烏龍茶的區別。」「80後」徐小姐是兩個孩子的母親，也是一位語文老師。她說，疫情改變了人們出遊方式，戶外露營一度被熱捧，朋友中也很多人就直接把戶外燒烤裝備放在家裏圍爐煮來了，可以說是一種露營燒烤的延

伸。作為語文老師，徐小姐也沒有放過用「圍爐煮茶」的儀式感來給孩子們講解中華茶文化。

「『圍爐煮茶』是中國古人玩剩下的，我們今人只是重新複習起來。在1,200多年前的一个風雪夜，唐代女詩人薛濤就寫下了『田凍雨寒閉戶，雪飛風冷夜關城。鮮紅炭火圍爐暖，淺碧茶甌注茗清』的詩句；還有陸游那首『落日疏林數點鴉，青山闌處是吾家。歸來何事添幽致，小灶燈前自煮茶。』你看古人冬日裏的風雅，都在一壺茶裏，或獨飲或對飲，都是一份悠閒愉快、暖心又暖胃的美好。」徐小姐說。

「是對傳統生活美學的回歸」

崔榕說，「圍爐煮茶」在古人生活中是一件尋常事。中國是茶的故鄉，這幾年整個茶文化在復興，前不久中國茶申遺成功（「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」列入聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表名錄），更是把中國人骨子裏的飲茶基因給喚醒了。

「這樣的圍爐形式好玩，體驗感好，畫面很美，適合年輕人po社交媒體，其實這也是

今人對傳統生活美學的一種欣賞和回歸，說到底還是中國千百年來烹茶飲茶的生活藝術、生活禮儀和生活方式有着穿越時空的魔力。」作為推廣茶文化、閩都文化的福州左海大眾茶館的掌門人，崔榕覺得這一波被年輕人拉成社交新頂流的「圍爐煮茶」風，讓中國茶文化以年輕人的視角和方式被大放異彩，「為傳播和傳承茶文化添了一把火」。

崔榕說，如今最具有中國文化的東西，才最具價值內核。而「中國傳統製茶技藝及其相關習俗」申遺成功，是世界對中國茶文化的推崇肯定。「茶不僅僅帶給我們健康，帶給我們美的享受，茶中更蘊含着包容、淳樸、感恩、智慧、謙卑等文化。」崔榕說，美好的事物終會代代相傳。

千百年來，茶賦予了人們無限創意的想像空間。它既可清飲，也可調飲，加奶、加果汁、加糖、加香料、加酒……總有一款風味不同的茶飲驚艷你的味蕾。「新中式茶空間、茶館的興起，年輕人成了茶飲消費的主力軍，茶以有趣、多元的方式融入年輕人的日常，激發年輕一代對茶文化的興趣。」在

崔榕看來，有審美、有情趣、高品質等多種複合體驗結合的新式茶空間，讓更多年輕人走進茶的世界，這於茶、於茶人、於茶產業來說都是幸事。

改變年輕人對喝茶的認知

俞錦說，新中式茶空間、茶館打造的調性頗受年輕人青睞，在茶產品多樣化的同時，增加更多與煮茶、烤食、閱讀相結合的體驗場景，有的用圖書作為軟裝成為空間的一部分，有的會放大某一類茶飲體驗，比如專門推介唐代煎茶六步法，在烤煮烹茶的過程中有一種與古人時空對話的歷史縱深感，讓人新奇而着迷。

還有不少新式茶空間，用機器粹茶，用「手沖咖啡」的手法做手沖茶，用「調酒」的方式做「特調」創意原葉茶、冷泡茶等，對標年輕人的低脂肪、低糖、低卡路里的健康消費需求，以趣味性、創意性取悅年輕消費群體。

在俞錦看來，充滿趣味的「圍爐煮茶」，「圍」出了氛圍感，「煮」出了儀式感。「改變了年輕人對喝茶的認知，既愉悅、舒緩又慵懶自由。」



▶國家一級茶藝技師、福州左海大眾茶館館主崔榕演示煮茶文化。
香港文匯報記者何德花攝

古人「圍爐煮茶」有多講究？

小知識

「圍爐煮茶」在古代也被稱為茶宴，始於南北朝，興盛於唐宋。

在唐代，茶宴之風盛行，茶是當時的一種珍貴飲料。名茶、水果和點心齊備，是古代最為講究的正統茶宴方式。現藏於台北故宮博物院的一幅唐代《唐人宮樂圖》，描繪的就是宮廷仕女坐長案娛樂飲茶的盛況。

宋徽宗曾親手為大臣烹茶

到了宋代，茶宴之風更加盛行，從官場到民間，從文壇到寺院，都常有茶宴。北宋時還有皇家的茶會，特別是宋徽宗，經常以茶宴請大臣，並親自動手烹茶，還著有茶書《大觀茶論》。現藏於台北故宮博物院的宋徽宗《文會圖》，描繪的就是文人雅士一群人圍坐在一起，飲酒、聽琴、品茶、聊天的場景，以極其寫實的筆法描繪出宋代高雅之士的飲茶文化。

元、明兩朝時，注重飲茶意境的文人士大夫

設茶宴，往往寄情於大自然，通過書畫表現名山大川等自然風光，並將詩詞歌賦融入茶宴中去。比如元代《陸羽烹茶圖》畫中以陸羽烹茶為題材，有一山岩平緩突出水面，一軒宏敞，堂上一人，按膝而坐，旁有童子，擁爐烹茶。

崔榕介紹，唐朝時，陸羽在《茶經》裏就有關於煮茶的詳細記述。從原料到步驟都進行了總結：對燃料提出「其火，用炭，次用勁薪」；水講究「山水上，江水中，井水下」；時長也要把握，「其沸，如魚目，微有聲，為一沸；緣邊如清泉連珠，為二沸；騰波鼓浪，為三沸」，煮茶以三沸之水最妙，再煮下去，水便老而不可飲了。崔榕說，茶是「柴米鹽醬醋茶」，也是「琴棋書畫詩酒茶」，雅俗共賞、包容和諧。

煮茶必備清單

必備清單

煮茶食物清單

茶：普洱、老白茶、中式八寶茶、水果花茶

主食：年糕、紅薯、南瓜、土豆、芋頭

堅果：栗子、花生、核桃

水果：柿子、橘子、龍眼、香蕉、大棗、蘋果

燒烤：任何你能駕馭的燒烤食材

注意事項：

- 1: 注意炭火安全，以免引發火災
- 2: 保持開窗通風，避免一氧化碳中毒
- 3: 結束煮茶，將炭火完全熄滅

▶在「圍爐煮茶」的儀式感中體驗「古風情懷」。
香港文匯報記者何德花攝



特稿

「季節頂流」能否長紅？

據貝殼財經引述中國餐飲平台「大眾點評」數據顯示，2022年11月至2023年1月中旬，「圍爐煮茶」搜索量相比2021年同期增長1,173%。僅從2022年12月開始，平台上新增「圍爐煮茶」服務的實體商家數量環比同期上漲32%。值得注意的是，20歲至30歲的年輕人成為其中主要消費群體，佔比達到57%。圍爐煮茶風潮的興起，讓眾多從業者渴望從中獲利。

「最初只是傳統茶坊開闢新業務，現在聽說不少咖啡廳、民宿也開始跨界入行。感覺誰都希望利用這波熱度抓住消費

者。」在杭州經營着一家茶坊的李可坦言，儘管市場火熱，但要想運營好這門生意並不輕鬆。

昂貴且性價比低 消費者難接受

業內人士觀察提出，「圍爐煮茶」具有明顯的季節性特徵，更適合在秋冬天氣相對寒冷的季節，而一旦到了春夏，市場很可能會逐漸趨於平淡，且模式的同質化趨勢嚴重，這意味着儘管當下煮茶火爆全網，但熱潮能持續多長時間很難預料。為了能借熱度獲利，越來越多的茶坊開始抬高價格以獲取更

大利潤。

在大眾點評上，多家茶坊所推出的「圍爐煮茶」套餐主要分為雙人套餐和2至4人套餐。其中，雙人套餐價格通常為198元（人民幣，下同），而2-4人套餐價格則在300至500元之間，人均消費均達到100元以上。不菲的價格引來質疑聲，而「圍爐煮茶」套餐的性價比也引發體驗過的客人討論。

「之前也跟風體驗過一次『圍爐煮茶』，但感覺並不好。」一位消費者表示，其在花費200元後發現茶水就是普通的

白茶，而烤物則是價值幾元錢的玉米、紅薯和橘子。更讓他氣憤的是，如果要添加其他食物，還需要額外付費，「感覺被坑了，以後不會來了，也不會再考慮參與類似活動。」

李可坦言，茶坊未來仍然會是以銷售傳統茶水為主，「圍爐煮茶」只是增加收益的額外板塊，畢竟熱潮時間能維持多久誰也說不清楚，「年輕人對新事物的態度來得快也去得快，說不準到了春季，『圍爐煮茶』就從他們的周末計劃中刪除了。」

◆《新京報》



▶在福州煙台山漫步街區，多家以茶為主題的新式茶空間成了年輕人體驗趣味飲茶的網紅打卡點。
香港文匯報記者何德花攝