

“晚来天欲雪，能饮一杯无？”寒潮突袭下，甬城切换至“雨雪天”模式，而一种名为“围炉煮茶”的都市新风尚在寒冬里持续升温。

在朋友圈和社交软件上，陶罐、铁壶、炉火、铁网烤盘，中间摆上一壶茶，茶壶外围摆上栗子、柿子、年糕，丝丝暖意溢出精美画面。甬城的一些茶馆也适时推出了“围炉煮茶套餐”，将世界杯等体育赛事热点与新消费模式搭配起来，让“围炉煮茶”风头更健。

突然爆火！ “围炉煮茶” 能否掀起 冬日消费 新热点？



宁波市民分享的家庭版“围炉煮茶”。

1 “围炉煮茶” 带火相关产品销售

三两好友围坐于温暖的炭炉旁聊天，茶水在茶壶内沸腾，烤制的土豆、玉米、花生香气弥漫……12月1日中午，在鄞州百丈东路上的一家茶馆里，记者看到了冬日里“围炉煮茶”的温暖一幕。随着“围炉煮茶”这一新兴茶饮方式逐渐风靡，包括宁波在内的中国多个城市掀起一股冬季消费新风潮。

“2人需要预约的‘围炉煮茶’、烤物，136元起。”在宁波的一些茶馆里，记者注意到，近期多了不少“围炉煮茶”的套餐，特色罐罐茶搭配烤物拼盘，加上苦荞片、米糖、李干等茶食和一份水果。“生意挺红火的，以青年人居多，尤其这两天，天气冷加上有世界杯比赛，晚上来看球喝茶的人更愿意‘围炉煮茶’。”鄞州南部商务区一家新中式茶馆的负责人郑先生表示。

在看到身边朋友接二连三购入家庭版“围炉煮茶”的装备之后，家住东部新城的叶女士心痒了：“前不久我买了铁壶、烤盘、木炭，也不贵，就200多元，但光木炭种类就开眼了，分为核桃炭、龙眼炭、橄榄炭，上个周末在家里试过了，效果不错。这两天雨雪天，约上亲友，‘围炉煮茶’更赞哦。”

记者在淘宝、京东等线上平台搜索“围炉煮茶”，发现烤炉、餐具等商品比比皆是，抖音、小红书等带货平台的商家链接令人目不暇接。排在前列的折叠取暖炉、烤网、陶泥功夫茶茶炉、柴烧煮茶器售价从数十元至千元不等。在大众点评上，“围炉煮茶”作为宁波一些茶馆的新型套餐出现在团购菜单上，从空间和消费场景来看，大部分商家是露营、野餐后的升级项目，顺势围炉喝茶。

2 突然爆火的背后

事实上，“围炉煮茶”历史悠久，早在唐代，茶圣陆羽在《茶经》中就记录了煮茶的过程。云南当地少数民族很早就有“火塘烤茶”的习俗。火塘，是在室内用火炭烧水或煮饭的一种火坑，将土陶烤茶壶放在火坑上慢火烘烤，然后放入茶叶，边烤边摇动，等茶叶散发出醇厚的焦香味时，再开始沏茶。

据不完全统计，“围炉煮茶”在某短视频平台上的话题播放量已超过16亿次。传统喝茶方式近来不断“翻红出圈”的背后，是中国新式茶饮产业的快速增长。艾媒咨询发布的数据显示，2021年中国新式茶饮市场规模达到2795.9亿元，消费者的需求将持续上涨，预计2025年新式茶饮市场规模将达到约3700亿元。

近年来国潮文化盛行，无论在服饰、餐饮还是家居行业，都刮起了新中式浪潮，影视IP的加持让国潮炙手可热。今年夏天热播的电视剧《梦华录》更是掀起了宋

朝茶道美学的热潮，国潮和传统文化结合的新中式茶馆，结合了茶饮文化底蕴与社交属性，营造了环境氛围，满足了年轻人的社交需求，也让年轻人乐于打卡和分享。

宁波一家茶馆的经营者陈女士认为，疫情反复下，年轻人对社交的需求尤为强烈。一般来说，“围炉煮茶”人均消费约50-80元不等，可以烤红薯、花生、红枣、橘子、脆柿子等，烤后的红枣和桂圆还可以放入茶中，丰富茶的口感。

“悠闲的午后，好友围坐在一起，煮茶聊天，怎么拍都非常棒。”网友“凌空彩虹”表示，这种方式一方面是社交性强，另一方面特别容易“出片”，朋友圈晒一晒，常常点赞如潮。

90后市民黄轩最近也爱上“围炉煮茶”。他表示，这种方式提供了慢社交的满足感，“大家一边喝茶吹牛，一边不时翻动正在烤的东西，减少了玩手机的频率，感觉关系更亲近了。”

3 能否“玩”出新花样？

宁波餐饮协会一位业内人士表示，“围炉煮茶”目前受到不少消费者青睐，是继春夏季的露营、飞盘等“网红”项目后，一种新“出圈”的潮流生活方式，其仪式感和互动感的体验过程，不仅满足了青年群体的消费需求，也提供了一种社交新场景。“围炉煮茶”不仅契合了中国人的爱茶之风，也为茶饮行业提供了新的消费场景，其发展也符合冬日“暖经济”的内涵。

在采访中，记者也听到一些

不同的声音。“围炉煮茶”目前还处于一种初级阶段，大多数茶馆经营者就是抱着玩玩的心理。一方面室内使用炭火，需要空气流通的空间，而很多茶馆都是中小包厢，使用炭火可能产生一氧化碳超标等安全隐患；二是火架上烤红薯、土豆、年糕，看看热闹，但毕竟附加值不高，很难赚钱，因此是否大面积推广还需要市场检验。”宁波老外滩一家特色茶馆负责人如此分析。

记者 周晖

讲文明 树新风 公益广告



诚信无价

人之信，商之魂，业之根。