



核心阅读

腊月二十三，小年。细碎的雪花飘飘洒洒，添了些许年味儿。淮阳龙湖边一处仿古木屋的飞檐上落下浅浅的白雪，景色很美，这是一个新开张的茶馆，叫荷韵茶馆。茶馆，顾名思义，喝茶的地方，兼卖茶叶，古已有之，并不新鲜。一直以来，都遍布于各个城市的大街小巷，经营模式如出一辙。虽说生意好歹不一，但业主们都在坚守着自己内心深处对茶文化的那份执着，不言放弃。岁月流转，各个行当都在不断催生出新生事物。最近在一线城市，一种新的茶饮形式——围炉煮茶一度火爆，成为休闲社交消费的新宠。不经意间，生活在小县城的人们突然发现自己身边也有了这样的休闲场所。位于淮阳龙湖国家湿地公园一角的荷韵茶馆，就是一家地地道道的围炉煮茶的地方，即用炭火陶壶咕嘟慢煮，三五知己围炉喝茶，炭炉边配有小红薯、砂糖橘、栗子、桂圆、红枣、花生、瓜子等，可以烤食，伴随着精致的环境点缀，一边品茶一边聊天，惬意十足。



环境雅致的茶馆

“煮”的是人间烟火

当天，在轻舞飞扬的雪花中，记者如约推开了荷韵茶馆的格子门。扑面而来的除了一股暖流外，还有弥漫在空气中的烤红薯的焦香，让人瞬间就有了“人间烟火气，最抚凡人心”的感慨，大有将之前的忙碌、奔波和不快通通抛开的冲动，只想静静地坐下来，清煮岁月慢煮茶，不念过往，享受这份人间的清欢。

落落大方的李芳是荷韵茶馆的经营者和打理者，见有客人来，她麻利地加炭、摆盘、上茶。在一个临窗的茶座前，与李芳相对而坐，一壶老白茶的清香在炭火上慢慢弥漫开来。

“我一眼就看上了这里的环境。”李芳说，她过去是做平面设计的，后来做电商，为了生活，整天忙忙碌碌，身心疲惫，早就想开一家茶馆，不求多赚钱，能养家糊口就行，要的是这份清淡和舒心。“现在就是我想要的样子啦。”顺着李芳的目光看向窗外，一汪湖水翻腾着细浪，几只黑水鸡在水面悠闲地游弋，远处的小桥、凉亭和六艺阁都尽收眼底。这里是著名的淮阳龙湖风景区一隅，放眼望去，自然风光和人文点缀一览无余。

相中了这个地方后，李芳说她仅仅用了15天时间，茶馆就开张了，经营形式就是在一线城市开始火爆的“围炉煮茶”。没想到，试营业期间，30多个茶座每天爆满，来这里休闲消费的年轻人居多，说明中国传统的茶文化正逐渐被年轻人认同、喜爱。

轻语慢聊间，邻座一位郑姓先生主动搭话说，他是开金店的，平时喜欢喝茶，也习惯坐在茶桌前思考一些生意上的事情。“千秋大业一壶茶，跟朋友能在茶桌上谈的事情就绝对不去酒桌。你看这里多有氛围感，能让人的情绪稳定下来，也很温馨，是很暖心的社交方式。”郑先生表示，这样的饮茶形式不仅有休闲属性，还有商务属性，“围”的是传统文化，“煮”的是人间烟火。

在消费标准上，李芳说：“咱这远远低于一线城市，三五人消费套餐最低的79元，最贵才200多元。”郑先生认为这个价位完全可以接受，远远不及一瓶酒、一顿饭的消费，而精神上的放松和愉悦也更好于后者。茶讲究的是“一杯一盏品人生”，茶文化真正令人着迷的是一半烟火、一半诗意的中式慢生活。

“讲究的就是一个‘雅’字！”带女友首次来体验围炉煮茶的小刘告诉记者，“这几十块钱、百十块钱基本上都是为了保持情调的费用，同样的价位吃个烤串吧，俗。这煮茶就不一样了，雅。”他表示，仍有继续消费的想法，也会考虑带好朋友们一起来体验。

正如业内人士所说：“年轻人更希望能在休闲活动中，跟身边的朋友、周围的空间产生更深的连接。”围炉煮茶这种颇具氛围感和仪式感的场景，正好满足了人们分享生活、感受温暖的需求。

据记者了解，这种具有经营性质的围炉煮茶除淮阳荷韵茶馆、莲舍外，在周口，半院·茶舍等多家茶叶经营店也已涉足这一新的营销模式。

毫无疑问，每一次生活潮流都能带动一波新的消费趋势。围炉煮茶也不例外，因为它飘荡着人间烟火的气息。



围炉煮茶

围炉煮茶渐成社交消费新宠

从私人空间走向大庭广众 喝茶消费来了

□记者 杜欣文图

“围”的是传统文化

多年前，记者在淮阳采访泥泥狗艺人邵波先生时，在邵波工作室，邵波曾煮茶相待，在缥缈的茶烟中举盏品茗，很快就拉近了感情，且对煮茶留下了深刻的印象。

翻阅当时的文字记录，仍历历在目：波善茶，茶号曰“陈楚”，余每至必烹。其自制一茶，非花非草，乃陈皮、荷叶、十年普洱相煎。一杯过喉，口齿生津；再杯下肚，静心安神。而巧妙之处，在于茶器也，且皆为波弟抟窑手工。煮茶钵曰“鸣泉”，拙中带朴，喻天高水长，在乎当下；分茶勺曰“一瓢饮”，红木长柄，喻弱水三千，只取其一也。是日，波弟掌茶，举目草堂，奇石与古木相依，沉香与崖柏交融。石炉茶烟，半壁文玩，一盏清茗，不知魏汉……

中国的茶文化有着悠久的历史，一直备受文人雅士的推崇。不少文人在自己的工作室或家中布置有专门的茶室，有朋至时，便开炉煮茶。

而围炉煮茶真正从私人空间走向大庭广众开门迎客，也不过是最近的事。

在周口做茶叶生意多年的杜鹏先生在接受记者采访时表示：围炉煮茶提供了一种舒适温暖的社交方式，体验慢生活成为核心要义，更寄托了消费者对“岁月静好”的向往，其实还是中国茶文化的弘扬与传承。

在中国的传统茶文化中，煮茶一直有着一席之地。

围炉煮茶在古代也被称为茶宴，始于南北朝，兴盛于唐宋。

唐朝时，陆羽在《茶经》中就有关于煮茶的详细记述，从原料到步骤都进行了总结：对燃料提出“其火，用炭，次用劲薪”；水讲究“山水上，江水中，井水下”；时长也要把握，“其沸，如鱼目，微有声，为一沸；缘边如涌泉连珠，为二沸；腾波鼓浪，为三沸”，煮茶以三沸之水最妙，再煮下去，水便老而不可饮了。

到了宋代，在煮茶的基础上，又出现了点茶、分茶、斗茶等技艺。那时，茶叶要碾碎、烹煮、搅拌、滤汁后，再将茶汤注入茶盏里饮用。

今天的围炉煮茶，更像是脱胎于云南的火塘烤茶。寒风凛冽的时节，一家人围坐火塘边，用土陶罐烘烤茶叶，待茶叶飘出焦香味，再将开水注入茶罐，伴随着“刺啦”一声，茶香瞬间被激发。也类似甘肃的罐罐茶，炉上烧一罐水，炉边烤几颗枣，等水开了、枣皮糊了，把茶叶和枣放进陶罐里，再加点枸杞、桂圆、菊花、冰糖，炉边还可以烤上馍馍、红薯、洋芋等。

无论源于哪种方式，绵延千年并深深融入人们生活的茶文化，始终是围炉煮茶的基因和底蕴。随着“中国传统制茶技艺及其相关习俗”入选人类非遗，中国茶迎来世界瞩目的“高光时刻”，更是给围炉煮茶再添了一把火。

慢火轻煮杂五谷，且将岁月酿清欢。

有人说，围炉煮茶，“围”的是传统文化。这个冬天，趁春节长假，不如学着古人的样子，围炉而坐，煮一壶老茶，聊一聊家国情怀，享一享静好岁月，在岁暮烟火里，浅煮流年，静待陌上花开。