

“滋补火锅 + 养生茶饮”成新宠

近年来，融合传统茶文化与社交体验的“围炉煮茶”成为消费者热捧的冬日休闲方式，尤其深受众多年轻人喜爱。不少主打该项目的门店常常客满，烟火气中尽显消费活力。

在南屏街高山店铺 Wave Restaurant&Bar 餐吧内，古朴炭火炉散发着融融暖意，炉上茶壶冒着袅袅热气，茶香与烤物香气交织弥漫。桌上摆满各式食材与精致茶点，三五好友围坐闲谈，惬意氛围十足。据店主介绍，该店围炉煮茶采用固定搭配模式，包含 2014 年龙珠熟茶、伯爵红茶柠檬酪司康、茼蒿粑粑、小红薯等多样食材。不设可选项旨在减少吧台出品负担，且仅在冬季限定供应，春秋季节暂不推出。

“从 11 月中旬起，店内顾客逐渐增多，尤其是周末，常常一座难求。”店主陈先生表示，围炉煮茶特意搭配了云南本土食材，像茼蒿粑粑、复晒黑花生等都很适合炭烤，取暖在云南话中被称为“相火”，用小炭火炉恰好契合冬日氛围。为保障口感稳定，门店避开了炭火温度难控制、受操作技术影响大的豆腐类食材，转而精选橘子、金橘等水果及各类烘烤饼食，搭配蜂蜜、花生、大枣等配料。消费者喝完原味茶后，还可加入大枣、枸杞、冰糖、玫瑰花等食材 DIY 调味，增添消费趣味性。

相较于固定搭配模式，南屏街附近另一家兼具咖啡和围炉煮茶的小院则推出多款差异化套餐，满足不同人群需求。套餐包括适合两人的健康养生套餐、适配一至四人的爆款套餐，以及可供五至六人共享的多人套餐，品类涵盖丰富茶品与茶点，灵活适配朋友小聚、亲友闲谈等多样场景，进一步丰富了市民围炉煮茶的消费选择。



泰式冬阴功小火锅

“冬天围炉煮茶、烤制水果美食的消费者明显增多，天气越冷，来的人越多。除了氛围感，围炉煮茶又比较滋补，美味和健康兼得，三五好友围坐在一起，很舒服很惬意。”该小院工作人员刘女士介绍，除了围炉煮茶和咖啡外，店内冬季推出的自制养生茶饮同样受欢迎，周末一天能售出四五十杯。

随着民众健康意识增强，冬日养生成为消费新趋势。不少餐吧在围炉煮茶之外，还推出“冬日滋补”小火锅以及养生茶包或茶饮。Wave Restaurant&Bar 餐吧的店主陈先生介绍了他们的泰式冬阴功小火锅。这款小火锅主打泰式风味，为食客带来异国风情。

随着冬日氛围渐浓，昆明各大围炉煮茶相关门店的客流持续攀升，不少咖啡饮品店也顺势推出围炉煮茶项目。

不过，也有医师特别提醒，并非所有的水果都适合烤煮。冬天气温比较低，脾胃功能较弱的人群，吃生冷水果可能会刺激肠胃，加热后更容易消化吸收，但切记烤煮时间不宜太久。对于梨、苹果等富含果胶的水果，加热后还具有一定的润肠通便作用；橘子加热后，对缓解轻微咳嗽有辅助效果。但草莓、蓝莓等浆果类水果，加热后容易软烂出水，不仅营养流失快，口感也会变差；而香蕉、芒果等热带水果加热后，可能会破坏其特有的风味和营养成分，建议生吃。

昆明冬日「暖经济」持续升温

12月9日，记者走访昆明街头发现，随着冬日的寒意渐浓，暖冬消费场景愈发鲜活。围炉煮茶的氤氲热气、烤红薯的香甜气息、炒板栗的诱人香味，这些兼具暖身与氛围感的消费产品持续走俏，成为市民冬日里的心头好。

都市时报全媒体记者 郑荣行 实习生 许克丹

围炉煮茶、烤红薯、炒板栗成消费新宠

板栗和红薯深受市民喜爱

烤红薯与炒板栗凭借其独特风味，成为冬日街头巷尾的经典美食，迎来消费旺季。热气腾腾的摊位前，常常排起长龙，只为品尝那焦香四溢、暖身又暖心的美味，销量较其他季节大幅提升。

在蒙新农贸市场，多家红薯售卖店铺生意兴隆。这里的红薯品种丰富多样，来自文山、东川、元江、元阳、西双版纳、瑞丽、富民等多个产地。部分店铺还拥有专属种植基地，通过与农户签约合作的模式，保障食材供应稳定，同时兼顾应季种植与反季种植，确保全年不断档。

“我们主要选用烟薯和榴莲蜜薯进行烤制，这两种红薯烤制后出油多、甜度高，果肉软糯细腻，深受消费者喜欢。”慕菲勒高原烤薯店老板朱先生介绍。店铺的红薯售价根据大小区分，大红薯每公斤 18 元，小红薯每公斤 12 元，全年零售价保持一致。

“总体来看，冬季对红薯的需求量明显高于其他季节。目前，市场内生红薯每月销量可达一两吨，其中，烤红薯每日能卖出五六十个，单价根据大小从七八元到十几元不等。”朱先生透露，烤红薯消费者大多偏爱外皮焦脆、内里流蜜的口感，也有部分消费者喜欢带点嚼劲的，对品种并没有过多要求，购买时多直接选择成品。

另一家红薯店主也表示：“我们店一年四季都卖烤红薯，平时的话一天能售出三四十公斤，冬季则增至 60 至 80 公斤。品种包括红心薯、榴莲蜜薯、板栗红薯、白心红薯等，各具特色。红心薯与榴莲蜜薯口感偏干面，白心红薯则更为干爽，售价从每公斤从 6 元到 10 元不等。”

炒板栗的消费热度同样居高不下。昆明市场的板栗主要来自富

民、禄劝、武定等地，也有商家选用品质更优的河北迁西板栗。迁西板栗以香甜软糯、易剥壳著称，深受消费者喜爱，但成本也相对较高。

“目前普通板栗售价每公斤 25 元，迁西板栗售价则在每公斤 28 至 30 元之间，另有多个价位可供选择。单日销量可达 50 公斤以上，中秋节至过年期间销量都是持续走高的，过年后天气转暖则有所下降。部分消费者还会购买生板栗用于炖肉，多元化的消费需求进一步带动生板栗销量。”一名售卖炒板栗的商家介绍，炒板栗的口感好坏，既要看板栗品种，也受炒制技术影响。沙子与板栗的配比要精准，炒制时间也要严格把控。通常，10 勺沙搭配 20 公斤生板栗，从入锅到出锅需耗时 55 分钟左右，需全程紧盯火候，才能保证板栗香甜软糯、易剥不粘壳。

随着冬季寒意渐浓，预计昆明市场的“暖经济”还将持续升温。商家们也在积极筹备更多冬日特色产品和服务，满足消费者不断增长的需求。

