

隆冬时节,东城区的街巷虽裹着寒意,却被一缕缕温润茶香悄然消融。当百年制茶技艺邂逅现代消费潮流,当传统本草智慧碰撞年轻审美偏好,东城辖区内的茶饮品牌正以各自的坚守与创新,让茶饮不再只是解渴的饮品,更成为承载文化记忆、贴合养生需求、链接多元生活的温暖载体,共同书写了一部传统茶饮的“破圈”记,也让“暖冬”二字,有了更踏实、更绵长的滋味。

百年老字号“跨龄”圈粉

在不久前的元旦假期,吴裕泰茶饮和冰淇淋售出万余份。步入吴裕泰(雍和宫店),清冽的茶香混着奶香在店内弥漫,店员将裹着暖手杯套的茉莉醇奶茶递到顾客手中,指尖的暖意与杯中的热气一同驱散了寒意。一对循着City walk路线而来的情侣笑着点单:“一杯少糖茉莉醇奶茶,再加一支抹茶冰淇淋……”这家承载百年记忆的中华老字号,正以一杯杯新式茶饮,在寒冬里实现跨年层“圈粉”。

在暖冬主题打卡区,几名大学生正举着茶冰淇淋拍照分享。“刷小红书看到#吴裕泰冬季暖茶#,特意约朋友来打卡,茉莉味冰淇淋茶香清新,一点不齁甜。”大二学生小张展示着手机里的照片。这款自2008年推出的茶冰淇淋全年供应,冬季虽非销售旺季,却凭借小众独特的体验成为年轻群体追捧的“宝藏单品”,打破了冬季饮品“唯有热饮”的固有认知。“冬季主打桂圆红枣奶茶、茉莉醇奶茶等养生暖饮,契合驱寒需求,同时全年供应茶味冰淇淋及创意冷萃,满足年轻群体的个性化偏好。这种“冷热通吃”的产品布局,满足消费者多元需求。”吴裕泰品牌负责人高然说。

门店另一侧,老街坊王阿姨正提着刚买的茉莉花茶,顺带打包了一杯茉莉醇奶茶。“本来是来买传统茶叶的,尝了孙女推荐的奶茶,茶香和奶香融合得特别好,还能选少糖,健康又合口味。”王阿姨的选择,正是吴裕泰“以新品带经典”效应的生动写照。据介绍,茶饮与冰淇淋品类年销售额可达数千万元,不少年轻消费者喝惯了奶茶后,会主动购买传统茶叶回家冲泡,形成老味道与新潮流的双向奔赴。

为让百年茶文化贴近生活,吴裕泰冬季推广多点开花,线上联动美食达人发起社交平台话题,线下门店设置暖茶主题打卡区、推出“茶饮+茶点”套餐;走进社区与商圈开展“暖茶品鉴会”,普及茶叶冲泡知识的同时让居民免费试喝新品。店员还为热饮顾客配备保温手提袋,提供细致的点单指引等细节服务,为冬日消费增添暖意。

风土原叶香 饮润暖冬

走进位于王府井大街的北京apm地下一层,裕莲茶楼(北京apm店)的暖黄色大灯箱照亮复古木质柜台,港风十足的茶歇区里,食客们正捧着温热的奶茶甜品。这家开业即登顶大众点评东城区饮品热门榜的裕莲茶楼,以“风土茶人情味”为初心,用百年制茶技艺碰撞现代茶饮潮流,让这个寒冬多了份浸润人心的温暖与醇厚。

裕莲茶楼的底气,源于对原产地好茶的严苛甄选。“我们坚持只用完整原叶茶,拒绝碎茶,就是要守住最纯粹的茶香。”该店店长介绍道。选自云南省临沧市凤庆县的鹤顶红茶、福建省武夷山的岩韵大红袍、广东省潮州市凤凰山的九窠茉莉,每款茶叶都承载着当地的风土记忆。特调的普宁梅子单枞酸香清爽,南澳岛·冲浪鸳鸯层次丰富,四季油切乌龙经20%至25%轻度发酵,焦香坚果与麦子香气融合在一起,冷热饮用各有风味。



“老字号×养生风” 承包冬日幸福感

顺应暖冬养生需求,秋冬特润限定系列堪称点睛之笔。“秋月枣梨大红袍是老客们的心头好,沿用古法烤梨工艺,加入香枣温火慢烧,烤梨汤带着独特焦糖香。”店员一边为顾客递上热饮一边介绍。创新推出的青柑秋梨琥珀冰则打破了冬季饮品的热饮定式,小青柑与梅汁融入鲜萃梨汁制成绵密冰沙,搭配秋梨冻与秋月梨丁,顶部点缀的鹤顶红茶萃取后制成的茶钻,入口先是梨香,再是柑梅的酸爽,尾韵茶香绕舌,备受年轻人喜爱。

新品限定更是将茶味与创意推向新高度。云南墨红滇桃胶鲜乳茶选取沾着晨露的鲜墨玫瑰,与云南高海拔大叶种茶经五次窞香,花香沁入茶骨,再搭配慢熬玫瑰酱与滑糯桃胶,入口花香层层延展。山野白松露轻酪熟普则将稀有的野生白松露与干酪制成云顶,搭配甜醇的云南熟普洱,缀以牛肝菌太妃碎,茶香、乳香与咸甜焦香交织,风味独特而高雅。

除了茶饮,茶点同样延续“风土融合”理念。焦糖可颂蛋挞外酥里嫩,生奶油麻糬号角软糯香甜;奇脆可泡芙与奶麻糬焙茶口味各具特色。自然熟成的酸梅肉、慢烘香糯的黄桃脯、西域半熟黄金杏等茶果,与茶饮搭配相得益彰。私选调香茶点茶“两步曲”更是颇具巧思,先选冰博克鲜乳茶或手打柠檬冰萃的做法,再搭配心仪的茶汤,让每位顾客都能定制专属风味。

本草融京韵 古法新作

在前门东街与鲜鱼口街交叉处的顺时而饮(前门旗舰店)内,年轻人三三两两围坐桌前,手中的驴打滚牛乳茶泛起绵密奶泡,黄豆粉的醇厚香气与清新茶香交织弥漫,勾勒出一幅冬日北京街头的新式休闲图景。

顺时而饮的诞生,是百年药企长春堂在传承与创新之路上的一次大胆尝试。品牌始终秉持“古法新作,时尚本草”的核心理念,深度融合传统中医药文化与现代茶饮潮流,精准聚焦“轻养生”定位,坚持纯天然、无添加的产品标准,让养生理念融入日常茶饮消费场景。

在产品研发上,顺时而饮以巧思与匠心解锁传统与现代融合的新密码。作为品牌标志性单品的驴打滚牛乳茶,以花香

小种红茶为基底,注入新鲜醇厚的牛乳,茶香与奶香相互交融,碰撞出层次丰富的味觉体验,成为“奶茶控”们的心头好。同时,研发团队创新性地加入白糯米与红豆沙,软糯香甜的口感与细腻绵密的质地相得益彰,完美复刻了驴打滚小吃的经典风味。“最上层覆盖的清爽豆面儿,保留了传统小吃的经典风味,增添了独特的香气。”顺时而饮(前门旗舰店)店员卢亚可介绍。

杏仁豆腐桂花茶同样是爆款单品。这款饮品以馥郁芬芳的桂花乌龙茶为基底,融入细腻嫩滑的杏仁豆腐布丁,入口桂花香四溢,口感清爽无负担,兼具舒缓情绪的功效,成为快节奏都市人群的“心灵慰藉”。

顺应节气养生的中医传统,顺时而饮推出二十四节气养生茶主题系列产品,每一款产品都精准契合人体在不同时节的养生需求。如对应小寒节气的桑葚枸杞牛乳茶,以新鲜桑葚、枸杞子与鲜牛奶为主要原料,遵循中医理论,具有滋补肝肾、养血健脾的功效,不仅为秋冬时节的消费者带来温润滋补,还能为奶茶等饮品增添独特风味。此外,品牌还推出多款汤包产品,消费者居家或办公时可蒸可煮,让草本养生更具便捷性。

产品创新之外,场景革新与文化赋能让顺时而饮成功打破老字号的地域与年龄限制,实现了从产品到品牌的全面破圈。顺时而饮(前门旗舰店),与天乐园大戏院、便宜坊烤鸭店等百年老店为邻,与长春堂老药铺始创店仅隔一条马路,地理位置得天独厚。门店集零售产品、手作草本饮与人文茶座于一体,成为游客感受京味文化、体验新式养生的重要站点。

中医承茶养 舌尖“食”尚

午间,走进隆福寺街区南坊的时珍序·古法茶饮(北京隆福寺店),草本香与茶香交织升腾,热气氤氲。尽管是工作日,这里已是座无虚席,有人捧着温热的茶饮专注处理工作,商务人士围坐一隅泡茶闲谈,闺蜜团举着葫芦造型的饮品拍照打卡,欢声笑语伴着茶汤的醇厚气息。

品牌的诞生源于一份温柔的牵挂,创始人深耕中医健康领域十余年,看着自家孩子热衷奶茶却忧心饮品健康隐患,由此

捕捉到大众对新茶饮“好喝又养生”的核心需求。

冬季主打的两款轻乳茶——普洱栀子白与黄芪金骏眉,前者以黑芝麻、枸杞、桑葚等食材熬制的“元气汤底”为基底,后者则在“温络汤底”的基础上加入味甘、性微温的黄芪,均遵循“先泡、再煮、后收汤”的古法熬制而成。“这些食材本身的口味就比较醇厚,熬出的汤底自然更加适口。”店员介绍,“元气汤底”走肾经,与黑茶最为搭配,所以选取黑茶类中有糯香味道的碎银普洱;“温络汤底”走心经,和它最搭的当数红茶金骏眉,加入牛乳后,入口层次分明。

品牌坚持精选有效配方与优质食材,打破了年轻人对“中药材”的刻板印象,让传统养生变得好喝又时尚。针对冬季特点,门店还适度下调糖度,让口感更加清爽温润。而“心烦星人”“熬夜星人”“怕冷星人”等细分定位,也让枸杞、黄精、甘草等药食组合精准匹配不同人群的需求。不仅饮品如此,店内的烘焙点心也贯穿着“食养”逻辑。特色欧包将养生食材磨粉混入面团,百合蛋挞、黑芝麻蛋挞、玫瑰蛋挞等甜品同样人气高涨,每一口都带着温和的滋养之意。

之所以将北京首店落户于隆福寺,创始人看中的正是这里传统与时尚交融的气质。“隆福寺承载着深厚的历史底蕴,与时珍序传递的中医文化、东方生活美学不谋而合。”创始人说,这片街区充满生机活力,深具文化消费潜力,紧邻多个景点,吸引大量本地年轻人与外来游客,为品牌提供了与多元客群对话的窗口。

门店还特别推出“隆福葫芦茶”,将茶饮装入葫芦形瓶中,既好看又好提,迅速成为打卡热点。经营中的暖心细节则更添温度,自助茶饮机向环卫工人、外卖小哥免费开放,随时提供热水,冬日的暖意不仅来自杯中的茶饮,更源于细微处的人文关怀。

一杯暖茶,串联起传统与现代,也连接起味蕾与心灵。吴裕泰以老字号的坚守解锁年轻化表达,裕莲茶楼用风土茶韵演绎创意滋味,顺时而饮将本草智慧融入日常养生,时珍序以古法匠心诠释健康潮流,四家茶饮品牌共同诠释了暖冬茶饮成功“破圈”的核心密码:守得住文化根脉,跟得上消费趋势,暖得了人心温度。这份成功,离不开东城区的全方位赋能,搭建消费场景、提供政策扶持、打造展示平台……多措并举,让这份跨越时光的味道与坚守,让传统茶文化在新时代的土壤中,绽放出更持久的生命力。

(王慧雯 李凌 马昕竹 任可馨)