

# 酷暑烈日,来长峙岛喝一杯新中式茶饮

## 舟山小伙在“药食同源”中营造现代东方意蕴

□记者 朱蔚 文/摄

长峙岛春风里广场,一家名为“干新方”的新中式茶饮空间正悄然开启。推门而入,清雅茶香氤氲于室,瞬间隔开了海岛夏日的热气。

简约素雅的户外桌椅,精致的茶盏茶杯,空气中流淌着一种宁静致远的东方意蕴。这里的主理人夏梦超,一位生于1988年的舟山小伙,正用一杯杯融合了传统智慧与当代需求的茶饮,悄然改变着人们对“喝茶”的刻板印象。



### 将传统茶融入现代日常生活

夏梦超坦言自己从小体弱,早早开始关注养生之道。十多年如一日地喝茶,已然成为他生命中的习惯。他还系统地钻研了营养学知识,只为更科学地理解食物与健康之间的精妙联系。

在一线城市接触到的新式茶饮启发了他,传统功夫茶固然美,但那份对雅致环境与繁复仪式的依赖,无形中筑起了日常品饮的藩篱。他敏锐地洞察到,当代年轻人渴望便捷、渴望健康的同时,也渴望着茶的真味。

“病从口入”这句老话在夏梦超心中有着沉甸甸的分量。他深知,健康的基石在于日常饮食,而人体的重要器官——肠道的健康更与饮食习惯息息相关。一个念头逐渐清晰:何不将传统茶的深厚底蕴,以轻盈表达的方式融入贴合现代节奏?

他决心打造一个空间,让好茶成为年轻人触手可及的日常滋养。从萌生想法到2023年底毅然辞去商贸工作,再到今年六月“干新方”终于在春风里广场落地生根,夏梦超用了一年半筹备期。

### 考察优质茶源 考取茶艺师资格证

在这期间,他不是奔赴在各地优质茶厂考察的路上,就是在各大专业展会间穿梭。为了确保产品内核的专业性,他潜心考取了高级公共营养师和茶艺师资格证。每一步,都是对“新中式茶饮”这个概念的深入探寻与精心打磨。

只是,开业之初,现实便给了这位理想主义者温和的一击:茶香也怕巷子深。进店100个人,会有40个人问“这是咖啡店吗”,20个人直截了当问“有奶茶吗”。真正能驻足坐下品一杯清茶的,寥寥无几。

虽有失望,但很快就释然了。茶文化需要浸润,急不得。夏梦超知道,自己开的不是一家快闪店,做好了长期开店的准备。令他欣慰的是,两个月的光阴飞逝,竟也悄然沉淀了20余位忠实拥趸。他们是最初的无意闯入者,被茶的纯粹与空间的静谧吸引后,最终转化为常客。

夏梦超给“干新方”开出了菜单,跳脱了传统茶馆单一茶叶的框架,更像一份为现代人常见亚健康状态开出的“茶饮处方”,也是传统中医智慧“药食同源”理念在当代生活的融合。



### 自然的馈赠才是最好的答案

女性群体的日常困扰不外乎以下症状:失眠辗转、体重困扰、经期不适、湿气缠身、呼吸道敏感……基于此,他精心配出一系列兼具风味与调养功能的特色茶品。

祛湿健脾五白茶:温和化解身体的滞重感,唤醒脾胃动力。温肾养发五黑茶:以深沉之味滋养发根,温煦本源。补气养心五红茶:暖意融融,为疲惫的身心注入能量。疏肝解郁五青茶:清新之气拂过,拂去心头郁结与烦闷。润肺止咳五黄茶:如秋日暖阳,温柔抚慰干燥敏感的呼吸。

山楂的酸甜、枸杞的明艳、桑椹的深沉、茯苓的质朴、黄芪的温厚……这些国家认证的“药食同源”食材,在夏梦超手中如同音符,被谱写成一杯杯既安抚味蕾又关怀身心的乐章。他也笃信,所有的味道都来自食材本身。自然的馈赠,才是最好的答案。

他自己本人就是这一理念的见证者,“茶喝进去的从来不只是水。它让人平静下来,在那种沉淀的氛围里,人会不自觉地开始思考、自省。”

### 夏日的冷泡茶 更沁人心脾

炎夏酷暑,“干新方”适时推出了沁人心脾的冷泡茶。与传统热泡激发出茶多酚、咖啡碱的浓烈不同,冷泡是一场温柔的萃取。以凉白开浸润茶叶,于冰箱冷藏中静置5~8小时,不同的茶叶在时光的低温流淌中,各自释放出独特的芬芳密码。

最终得到的茶汤,咖啡碱含量极低,入口是意想不到的清冽甘甜,伴着一丝丝幽雅香气,口感纯净如泉,成为夏日的绝佳清饮。有些茶饮还需加入晶莹冰块,更添一份视觉与舌尖的清凉。

有趣的是,店内的选择偏好也悄然折射出性别差异:女性顾客往往更钟情于融合了花果草本的新式养生茶,因其风味丰富且功效明确;而男性顾客则更易被一壶纯粹的传统热茶所吸引,享受那份围炉慢啜的专注与醇厚。

在“干新方”消磨半日,看夏梦超从容温壶、注水、出汤,听他娓娓道来每一味药材的脾性、每一款茶叶的来历,店内的时间仿佛也被茶香浸染得缓慢而悠长。

新中式茶饮的兴起,绝非奶茶的替代品或传统茶的简化版。茶香弥漫在唇齿间,本质上便是一场回归,在高速旋转的现代生活中,人们追寻着对身心平衡的深切渴望。