

继茶颜悦色、文和友之后，长沙新消费涌现又一网红现象

去长沙老茶馆吃茶，吃的究竟是什么

湖南日报全媒体记者 陈新

“呷杯么子茶？”
“一杯茉莉花茶，一碟瓜子，再来份紫苏梅子姜。”

4月23日清晨6时30分，长沙市东茅街的青石板上还残留着夜雨的痕迹，东茅街茶馆已开门迎客。

这家由旧厂房改造的茶馆单日接待量最高达1.5万人次，多次登上热搜榜单，成为继茶颜悦色、文和友之后，长沙文旅消费市场又一标志性打卡点。

火爆出圈的何止东茅街茶馆？从开福区苏托垸到芙蓉区马坡岭，长沙多家老茶馆持续圈粉，日均客流量逾千人次，在社交平台掀起“到长沙吃茶去”的打卡潮。

当新消费浪潮撞上千年茶脉，老茶馆如何在流量时代迸发生命力，在烟火升腾中烹煮新意，在传承与创新间找到支点？

暮春时节，记者走进长沙老茶馆探寻密码。



长沙蔡二茶馆，顾客在店内消费。



热浪奔涌：老茶馆“泡”出新消费

清晨，72岁的康伟拄着拐杖、提着鸟笼，缓缓走进长沙市东茅街茶馆。

这里，开业7个月来日均客流量近1万人次。

步入院内，浓荫匝地。游客们在还原工厂“努力向前”的红底标语墙前拍照留念。穿过门廊，敞开的厅堂里烟火气扑面而来：斑驳墙面上，吊扇悠悠转动，过去年代的标语和图片，诉说着旧时故事。老长沙客们或围桌品茶闲谈，或举着手机捕捉怀旧瞬间。

康伟将鸟笼轻搁在斑驳木桌上，捧着平底大瓷杯轻抿茉莉花茶，感慨道：“这味道，这环境，跟50年前太像啦！”

为重现老长沙茶肆风貌，东茅街茶馆团队在项目启动前拜访长沙地方志编纂专家，深入街巷走访数十位老茶客，走遍湖南乡野搜集石臼、旧桌凳、老招牌，甚至按史料记载复刻了《芙蓉区街巷志》中的“自觉庵”牌楼，恢复了长沙烟熏茶、老长沙沱茶、笋子肉包、肉丝粉、老长沙油饼等特色餐食，让长沙老茶馆文化生动再现。

“不少顾客拖着行李箱来打卡，引发社交媒体传播热潮。”东茅街茶馆执行主理人黄聪锐站在梧桐树下，望着穿堂而过的人流，笑着说：“最火时一天卖出3000多杯茶，客流量达1.5万人次，外地游客占六成以上，一座难求。”

东茅街茶馆采用“258”定价法（2元葱油粑粑、5元花生瓜子、8元茶饮），加上全时段供应的粉面，让顾客能从清晨待到日暮，吸引了一大批“老长沙”粉丝。

往北18公里之外，长沙市开福区捞刀河畔苏托垸的蔡二茶馆，青砖黛瓦间，茶座错落，茶香袅

袅，古韵十足。

茶客们边吃点心边看花鼓戏，怡然自得。

“今天客流如何？”记者询问。

画家出身的茶馆负责人蔡颖强朝记者扬起手掌：“500个座位都坐满了！”

蔡二茶馆大规模复原了长沙市井文化。蔡颖强受成都、重庆老茶馆启发，耗时数年，将自家老宅及周边数亩地改造成沉浸式茶空间。自2023年12月开业至今，日均接待量稳定在400人次左右，周末可达1000多人次。

馆内陈列着老门窗、八仙桌、黄包车、老井台等上百件老物件，将民国时期长沙城茶馆的部分场景植入，重现当年长沙茶馆风貌。

茶品除了富硒绿茶、茉莉花茶等，还有甜酒冲蛋、猪血丸子等小吃，以及花鼓戏、长沙弹词等表演。

“这里既是营业场所，也是展馆，还是长沙童谣传承空间。”蔡颖强说，年轻客群占比达三分之二，他们在此体验市井烟火。

新中式茶馆热度大增，吸引众多创业者涌入。

在长沙芙蓉区马坡岭，“00后”大学生李瀚莹凭着“现代人需要怀旧空间”的直觉，赶上了茶馆经济风口。他和朋友将闲置的汽车电器厂房改造成马王堆老茶馆，从成都等地购买了门窗桌椅等老物件。今年3月开业前，他还在担心客流，没想到运营后日均客流量突破2000人次，单日营收最高达4万元。

截至目前，社交平台上“长沙茶馆吃茶”话题浏览量达403万次。长沙老茶馆正以“老传统+新元素”的思路，成为文旅消费新热点。



顾客在长沙蔡二茶馆打卡。



长沙马王堆茶馆，顾客在店内消费。



四、长红之道：文化深耕与业态创新

天眼查数据显示，全国现存茶馆相关企业13.37万家，近一年新增1.3万家。长沙老茶馆如何在竞争中乘势而上，实现从“网红”变“长红”？

眼下，东茅街茶馆团队正筹备走出长沙。“下一站可能叫‘某某街茶馆’，但绝不是简单的复制粘贴。”黄聪锐深知，茶馆的经营成功与否，在于是否挖掘当地方志文化和在地化。“到每座城市落地之前，都需要重新调研地方志、访谈原住民、挖掘饮食民俗，这种‘一城一策’的笨功夫，恰是老茶馆保持旺盛生命力的源头活水。”

面对新消费群体崛起，传统茶馆正经历业态裂变。陈先枢建议，要做到“怀旧与前卫的统一”，在传统形式茶馆中植入现代消费模式；坚持“欲取之先必予之”的服务哲学，推行薄利多销策略；运用消费心理学优化体验，建立诚信经营体系；回归传统茶文化本质，同时融入自然生态理念。

“未来茶馆头部品牌通过连锁化、资本运作抢占市场份额，而小众品牌突围，聚焦细分市场，茶馆市场会整合加速，差异化竞

争加剧。”傅沂建议，新入局者需在差异化定位、流量运营、成本控制三者间找到平衡，同时注重长期价值而非短期爆红，方能在竞争激烈的市场中立足。

傅沂认为，要深挖文化IP，打造差异化场景，结合长沙本土文化设计空间，增强品牌辨识度，避免消费疲劳和同质化竞争；同时，实现多种业态融合，覆盖早餐、下午茶、夜宵等多时段需求，延长消费时段；另外，拥抱数字化与私域流量，搭建线上商城，通过直播、短视频等方式，吸引年轻消费者。

行业生态的顶层设计同样关键。傅沂建议，政府部门将茶馆经济纳入长沙“国际消费中心城市建设体系，推动“茶+”产业融合。同时由行业协会牵头制定服务标准，建立从产品研发到场景设计的规范框架。完善政府引导、行业自律、市场主导的协同机制，为茶馆经济可持续发展筑牢根基。

暮色中的老茶馆渐次亮起灯笼，茶客们仍闲坐在斑驳的墙下细品时光。当历史的茶香融入当下，传统茶杯盛载新味，长沙老茶馆正熬煮属于这座城市的独特滋味。



长沙东茅街茶馆，顾客在店内消费。

本版照片均为湖南日报全媒体记者 范远志 摄