

涓 杓漢兼姪緇 - 涓 涑鏵工逢鑑伴掬鏵朵龔 - 鏵儿棉錦序汉组慎施洪ゆ侯 惊艳八宝茶 带着富足的喜悦

美食

浣澗

鑒賤龔浜庸細2009/08/10 18:00

导语：枸杞子、冰糖、葡萄干、红枣、核桃仁、银耳、狮峰龙井。透过树叶，阳光洒下，饱含人间烟火气的浓郁色彩着实惊艳了我们……

八宝茶的意义

八宝饭、八宝粥、八宝鸭……。都是很传统很民间，也是很让人有回忆的美味，只是它们内里的八样宝不尽相同罢了。的确，一旦集齐了八宝，整个场面忽然就显得热闹喜庆起来，尤其是冬天，更要有缤纷的色彩，才不觉沉闷。已经说不清八宝茶到底起源在哪里，用什么样的八样原料也是仁者见仁，在通常使用干果的这个大原则下，杏脯、苹果干、甚至芝麻都能出现在其中，完全依照个人的兴趣设置。

虽然茶叶只占其中八分之一的八宝茶是最不像茶的茶，但它确实也是最容易信手拈来的茶，用的都是家中寻常备的干果，只需沸水冲开，浓浓的人情味随时随地都可以享受。下午柔和的阳光打在窗棂上，我们在院中煮水，精心挑选搭配烹茶的原料和茶点，世俗的生活气息让人感动。门外车马熙攘，门里却是悠然舒适的另一个世界，看着杯中的各式茶料渐渐舒展，轻抿一口，竟抿出了人间丰收和富足的喜悦，也许，这就是八宝茶真正的意义所在。

准备茶具

喝八宝茶对茶具唯一的要求就是选择盖碗，因为所用的茶料多为干果，冲入沸水后，需要利用水蒸气焖一下才更能泡出味道，所以盖碗最为适宜。而且茶料丰富，容积比一般饮茶杯要大的盖碗才能泡得开，喝茶的时候还需要倾斜着盖子，撇开杯中浮着的茶料，才得以饮用茶汤。葛箱准备了一只青花瓷的盖碗和两只稍小一号的荷叶托白瓷盖碗，青花瓷盖碗透着玉一般的光泽，而白瓷盖碗圆润小巧，我们挑选各自喜欢的来泡茶。

准备八宝

说到茶料的准备，可不要以为将八宝找到凑齐就行了，要知道每一款茶料都有最佳产地的讲究，所以若要对喝的茶负责，就需要悉心选择茶料。先说茶叶，一般泡八宝茶以绿茶为首选，因为这样才更能使茶汤的滋味鲜爽，狮峰龙井、洞庭碧螺春等绿茶都很合适，但如果自己有口味偏好，选择用普洱或乌龙茶或其他种类的茶叶，也并没有什么不可以的。

葛箱是一个对味道特别有地域情结的人，所以用的桂圆选了福建莆田的出品，葡萄干选择了新疆软糯的绿葡萄干，因为紫色葡萄干会有焦苦的味道，为了配合盖碗的容积，出自沧州的小红枣最合适，冰糖则是既方便控制用量，又有醇厚甜度的单晶冰糖。

八宝茶滋味

八宝茶会和我们之前经历过的茶会气氛大为不同，没有了品茶论道所需要的矜持，却多了很多放松随意，甚至是任意。我们各自取了喜爱的盖碗，开始在碗中放八宝，这个自助的过程其实才是最热闹的时候，色彩缤纷的干果，哪个多些哪个少些完全看自己的喜好，爱甜的就多抓几颗冰糖，喜欢桂圆就多剥两粒，要茶味浓些就再放点龙井，总之，没有什么一定这样一定那样的规定，只是不要眼见各样宝物太贪心，不然盖碗里就会装得太满，也会泡得非常拥挤。

碗中的内容各不相同，也使得各碗的味道都不一样。沸水冲下，第一碗味道还略显清淡，第二碗，干果渐渐泡开，味道便浓郁了一些，喝到碗底的最后一口，竟有丝丝沁人心脾的清甜，那是因为沉在碗底的冰糖慢慢地被融化，一碗茶中，这样奇妙渐变的滋味让人欲罢不能。第三泡又泡下，红枣、葡萄干、桂圆逐渐膨化，茶汤充满果香并更加醇甜，八宝茶最黄金的时刻也随之到来。一般来说，八宝茶可以泡上许多泡，每种干果被泡开的时间是不同的，因此每一碗的味道都是在充满新鲜感的等待中来临。一边喝一边可以吃泡开的干果，也可以一边再加入新的茶料。有些茶喝的是最后的味道，在我们看来喝八宝茶更享受的永远是这一个调配的过程，热闹有趣，充满着市井的生活气息，却又是一种别有情趣、悠然自得的状态。

应景的茶点

葛箱为了这次茶会，特意让朋友从诸暨枫桥寄来了一包香榧子，来做茶点。暮秋初冬，香榧子正应季，关于它一代果实需要两年才成熟的神奇传说，显得愈发珍贵。轻咬一下，坚壳便开了，用壳刮去附在果肉外焦黑的外皮，出现了微黄的果肉，散发着诱人的异香，牙齿咬落，清脆生动。况且香榧润肺止燥，与滋润的八宝茶相配真是无可挑剔。

而传统的奶酪糕，厚实的味道和甜蜜八宝茶融合得非常好，里面略带些咸味的芝麻馅则与干果的香味互相提携。表面压着喜庆花纹的奶酪糕，我们用一只仿明清的青花瓷点心托来装，显出点点古意。

不能缺少的水果

集生活之大成的八宝茶要配上水果才更显其富足的气息。那么什么样的水果才合适呢？其实，只要遵循一个“甜”字就能找到最合适的配茶水果。前一天，葛箱就预订了一只甜到漏蜜的红玉蜜瓜，切开来，中间绵软，靠瓜皮处爽脆，细细品尝竟甜若冰糖，与杯中的那几颗冰糖甚是遥相呼应。而新疆的无籽葡萄更是以甜著称，黄皮的尤为突出，甜蜜的果香中透着花香，再来一口八宝茶，这样的悠闲人生，如果还不算幸福的话，那也应该离幸福不远了。