



## 以茶入馔

<http://www.firstlight.cn> 2010-07-14

食文化与茶文化，虽然泾渭分明，很少融为一体，却也偶有交汇共通之处。以茶入馔，就像是得道高僧注释《道德经》和《庄子》，是以一种通权达变的智慧，由此而抵达造微入妙的境界。

最著名的茶馔莫过于龙井虾仁了。据说这道菜是光绪的老师翁同龢所创。当然，这段野史，也许只是为了攀附翁同龢的名气，毕竟只有意趣风雅之人，才会想得到用香气清绝的龙井茶做菜，从而引领风气之先。翁同龢正符合人们的这种心理需求。不过，龙井虾仁起始于清末，倒是可信的。由于这道菜的菜式新颖别致，清香味美，深受清末时人的好评，一些徽菜厨师也随之效仿，选用其他的名茶烹炒虾仁。然而意旨虽然相近，却远没有龙井虾仁所特有的清鲜醇厚的滋味，于是一系列的尝试，也进一步确立了龙井虾仁的“江湖”地位。

烹炒龙井虾仁，须取少量龙井新茶，以沸水泡开。选用个大的鲜河虾，剥出虾仁，加鸡蛋清、淀粉一同搅匀，然后把裹了蛋液的虾仁下到温油锅里炸至色白，捞起。锅烧热，把虾仁加上泡开的茶叶，以及少量茶水，调入绍酒和盐，略为烹炒即得。不过，这一过程看似简单，真正操作起来，能达到水准的却很少。因此，西湖醋鱼，龙井虾仁，是到杭州的游客最感兴趣的菜肴。

云雾香团也是有名的茶馔，采用的是南京紫金山的云雾茶。做法是先将虾仁剁成泥糊，然后加入鸡蛋清和葱姜汁，一同搅拌均匀。将少许云雾茶用沸水泡开，滤干水分后添加到虾糊中。油锅烧至温热，用调羹把虾糊舀成丸子状，入温油中氽之。要氽两次，先是在虾丸被炸至色白时捞起，然后等油温略高时再氽一次。滤干油后，配以番茄酱蘸着吃。味道既有茶叶的清香，又有虾肉的鲜嫩，酥脆适口。

但是，最具创意的以茶入馔方式，是近年来颇为流行的功夫汤。制作工序是用紫砂壶泡一壶茶，使壶壁留下茶香，然后滤出茶水和茶叶。至于什么样的茶视顾客需求而定。接下来，把炖汤的材料，诸如甲鱼、乌鸡、海参等等，放入紫砂壶内，然后以壶为炖盅，隔水蒸炖。将至上桌之前，再加入先前滤出的茶叶，蒸上一小段时间，谓之“茶开二度”。目的是使汤里具有更为浓郁的茶香。

功夫汤是每人一壶，再配备一个小杯，自斟自饮，怡然自得。汤的味道如何暂且不说，仅就是这种新颖别致的喝汤方式，就已吸引了不少喜欢新奇的人。

[存档文本](#)