

乐活时代 LOHAS

扬州有首旧歌谣：“早上起来日已高，只觉心里闹吵吵。茶馆里头走一遭，蟹壳黄，千层糕，清汤面，三丁包，龙井茶叶香气飘。”江南人的记忆深处，总有些难忘的片段与茶食点心相关，那些温暖的、滋润的、醇厚的味道和体验成为永恒。



茶与点心 只为你倾心

所谓茶点，是随着人们对茶的喜爱，在品饮的过程中发展起来的一类点心。茶点精细美观，口味多样，是佐茶食品的主体。从实用的角度来说，它能果腹，更深入的了解之后，发现茶点更是呈味的载体。它有着丰富的内涵，在漫长的发展过程中，形成了许多花样不同的茶点类型与风格各异的茶点品种。

在与茶的搭配上，讲究茶点与茶性的和谐搭配，注重茶点的风味效果，重视茶点的地域习惯，体现茶点的文化内涵等因素，简单而言，就是寻求味蕾的和谐。



原则一：搭配茶食的原则可概括成一个小口诀，即“甜配绿、酸配红、瓜子配乌龙”。所谓甜配绿：即甜食搭配绿茶来喝；酸配红：即酸的食物搭配红茶来喝；瓜子配乌龙：即咸的食物搭配乌龙茶来喝。

原则二：“干稀搭配、口味多样”，既可以选择春卷、锅贴、饺子、烧卖、馒头、汤团、包子、家常饼、银耳羹等传统点心中的任意数种，也可以运用因茶的品种不同而创新的茶点品种。

原则三：花草茶的搭配，除了要考虑香气和味道是否相配，也许还要配合季节、心情，或者随性添加喜爱的药草。总的原则是：口味清淡的花草，搭配有奶味的小食。香气比较浓郁的花草茶，以及加入水果配成的花草茶，配合口味雅致的日式茶点更合适。



TIPS:在大学路经营茶馆多年，也是大学路上芝田堂创始人的丁先生推荐了一款适合现代人的冰镇茶款。将绿茶或乌龙茶泡入矿泉水中，放入冰箱。4.5小时之后绿茶可以取出来喝了，乌龙茶则要久一些，需要6个小时。丁先生介绍说，经历了冷水缓慢的泡开，茶叶充分舒展之后变得不苦不涩，多了清香和清凉，既可以冰饮又可以取出放置室温再饮，夏日里拿来配点心，是再好不过了。

乌龙茶——咸鲜
味儿为主的点心，小笼
包、虾饺等。

绿茶——甜味
为主的点心，比如豌豆
黄、绿豆糕、芸豆糕、酒
酿饼等。

普洱茶——糖分
高，糯米食材的点心，
配普洱不容易腻，比
如豆沙糯米团、如意
凉糕等。

大麦茶——适合
搭配酥脆香甜的米饼、
爆年糕片、米花糖、日
式铜锣烧。

白茶——甜味或
咸味的点心蝴蝶酥、马
蹄糕、豆腐干、素饼等。

