



吴忠八宝茶



茶艺表演

东西南北中 早茶看吴忠

——宁夏吴忠市获中国烹饪协会“早茶文化地标城市”殊荣探析

本报记者 孙海涛

“七物甘香杂蕊茶，
浮花泛绿乱于霞。
啜之始觉君恩重，
休作寻常一等夸。”

1000余年前，北宋诗人梅尧臣在塞外贺兰山下，吟诵出这首令人唇齿留香的《七宝茶》诗作时，绝不会想到，千年之后的这片热土上，当年他品啜的“七宝茶”，早已在时光流转中进化成“八宝茶”。更不会想到，以“八宝茶”为魂，添以牛羊肉、时令菜蔬、精致面点等，勾勒出一个丰富的早茶“文化圈”，不但“圈”住了宁夏吴忠138万百姓的心，更在神州大地“圈粉无数”，每年引得数百万早茶“粉丝”纷至沓来。

吴忠，自古就是丝绸之路的重要通道，被誉为“水旱码头、天下大集”。新时代的今天，这里正在着力打造新丝绸之路经济带重要节点城市，新亚欧大陆桥沿线区域性商贸城市。而一餐早茶，正在成为这里的标志性美食和产业。

枸杞、沙枣、桂圆、核桃仁、红枣、冰糖、茶叶……多种食材，在壶中翻翻滚滚、沉沉浮浮。家人们在这里聚会，吃的是和睦；老乡们在这里聚首，品的是乡愁；好友们在这里风卷残云，论的是情分……无论金钱多寡，看淡身份高低，只要坐到吴忠的早茶店中，热气氤氲中，每个人的心都会温暖起来、柔软起来、坦然起来。

或许正因为早茶文化的烟火气和人气，7月10日，中国烹饪协会经过多方考察调研，正式授予吴忠市“早茶文化地标城市”牌匾，这在中国北方城市还是第一次。“吴忠早茶”，正站在全新舞台上，迎来新的机遇。

一眼千年

薪火相传的“味儿”

无论寒暑，吴忠人的生

活，从一餐早茶开始。

凌晨4点半，吴忠市明珠东路三禾早茶店后厨的灯准时亮起，十数年来从无例外。41岁的店主陈学忠忙碌起来，100余斤精选的1岁口小黄牛肉被摆上案板，仔细剔骨、切块、剔除边角碎肉，再置入大锅，看准火候，添入八角、花椒、桂皮、小茴香等佐料，留意着汤锅内的点滴变化……

6点钟，东方露出鱼肚白的时候，店外早已排起长队。推门进店，老顾客们嘻嘻哈哈地落座各处，按单点茶点菜，切盘、上桌、入腹。在这里，大可将开心和不开心，有关和无关系的事，伴着一盏八宝茶，伴着各种小菜，在茶碗里泡一泡，在筷子头品一品，会心一笑，入口下喉，坐到日上三竿，聊到九霄云外，又有何妨？

这个场景，只是吴忠早茶文化的一个切片。就在吴忠的大街小巷中，大大小小，滋味同源却又细品各异的早茶店，高达570余家。如果一个吴忠人被外地人问道：“你们吴忠哪家早茶店味道好？”通常得到的回答是——“我家楼下那一家。”

无论“楼下的哪一家”，实际都来自跨越千年的传承。相传吴忠当地的八宝茶始于唐朝贞观年间。明中期史学家邱浚描写说：“自唐室回纥以马易茶，盖西北人嗜茶，有自来矣。西北多乳酪，乳酪滞肠，而茶性通利，能荡涤之。”茶性“通利”，“通利”的不只是肠胃，还有真金白银。2020年，在新冠肺炎疫情的冲击下，吴忠早茶产业销售额依然高达10亿元。

一眼千年，这杯早茶中，时间似乎被挽留，二者共同成就了一方小乾坤。茶碗外的世界里，巨变的中国，人和事物比任何时代都脚步匆匆；茶碗的天地中，浓香、醇厚的

味觉记忆却岿然不动，在与时间的会心融合中，散发出别样的韵味。能感受到这份味道的，除了舌之所尝、鼻之所闻、情之所系，更重要的，还有一颗心。

杞、桂圆、葡萄干、核桃仁、芝麻、红枣等为主要原料，添上一块亮晶晶的手工蜂蜜冰糖，开水冲泡，水到茶起，香甜可口。与此同时，根据季节变化及不同人的喜好可加入玫瑰

忠人挚爱的牛肉面，一碗绝佳的牛肉面，将“一清、二白、三红、四绿、五黄”的特点体现得淋漓尽致。毛细、二细、三细、韭叶、小宽、大宽、皮带宽……面形不同、口感不同，微黄的

一往无前

开疆拓土的“范儿”

吴忠早茶，作为地域美食，自然要为地域发展出力。近年来，早茶店越来越多，吴忠也在思考，如何将这个“好口碑”的早茶，做成“前景”和“钱景”双丰收的好产业。

对此，吴忠出台一系列措施，从标准规范的早茶模式、人性温情的早茶服务、全民共享的早茶文化等多方面入手，力求稳步提升吴忠早茶的美誉度和影响力。

吴忠早茶的吸引力，直接体现在“绊”住了游客“腿”。

吴忠君乐早茶店老板马永福，每天都在自家店铺里与不同的客人打交道。在他看来，这几年，尤其是今年的顾客结构发生了巨变。

“搁在几年前，早茶店里满满当当都是地道的本地人”，马永福攥住拳头，伸开大拇指和小拇指，“六成，现在在我店里，本地人能达到这个数，剩下的四成，都是专门来品尝美食和感受早茶文化的外地人。”

这“四成”可不是小数。陕西咸阳的万先生，本准备带着一家人乘坐高铁去银川旅游，为了品尝吴忠早茶，在吴忠特意下车，住了一晚，准备第二日再启程赶往银川。

别小看“一晚”，对当地的旅游业来说，可谓意义重大。因为万先生一家心满意足再次启程时，行李箱里还带上了大大小小的当地土特产，尤其是袋装“八宝茶”，买了足足二三十包。

在喜获“早茶文化地标城市”这项“国字号”殊荣后，放眼未来，吴忠正在品牌顶层设计、餐饮集聚区建设、加快名店名品创建等方面“多管”齐下，力图在“东西南北中”，打下更大的“疆域”。



小菜品种丰富

一饮一啄

早茶文化的“角儿”

食有“五味”，但从来没有谁能说清，酸、甜、苦、辣、咸之中，哪一味居首，哪一味次之，但不争的事实却是，纵观神州东西、大江南北，“风味”似乎在吃的法则里，更凌驾于“五味”之上。

吴忠的“风味”，就集中体现在早茶的一饮一啄之中。

先看“一饮”。这八宝盖碗茶之味，自有一种诸味调和之美。吴忠人又把八宝茶称为八宝盖碗茶，以茶叶、枸

酱、菊花、苹果干、山楂果、核桃、洋参、决明子等，为八宝茶增加不一样的色彩，形成风味独特的一种养生保健茶饮。一茶碗“八宝茶”，少了茶的寡淡，多了“八宝”的个性，当多种个性融合成共性，这碗茶，似乎有能力感染围桌而坐的茶客，让众人在品茶间的谈话方式，也实现了“个性与共性”的融合统一。

再看“一啄”。香脆的藕片、酸爽的土豆丝、鲜美的牛肉片、焦黄的小油条、喷香的小花卷……一家早茶店里，高达四五十种小菜和面点丰俭由人。当然，压轴的是一碗吴

忠人挚爱的牛肉面，一碗绝佳的牛肉面，将“一清、二白、三红、四绿、五黄”的特点体现得淋漓尽致。毛细、二细、三细、韭叶、小宽、大宽、皮带宽……面形不同、口感不同，微黄的

面条，在碗里身姿轻盈地洗个澡，人人都会“嘴馋”起来。呼一口，茶清干果香，捞一筷，柔韧又筋道。当“一饮”与“一啄”真正挽起手来，食客哪能抵挡？每年，有超过500万游客从大江南北纷至沓来，用脚步游览塞上风光，用味蕾品尝早茶风味。

曾几何时，在很多人看来，早茶文化似乎仅限于广州、扬州、泰州等南方区域，而如今，穿越那条看不见的神州“南北线”，早茶，正在塞上明珠城市吴忠，悄然开枝散叶，声名鹊起，成为早茶领域令人眼前一亮的“角儿”。



位于吴忠市的黄河楼