

金秋时节美

宝鸡“茶”飘香

编者按：药王茶、菊花茶、罐罐茶、杏仁茶……宝鸡的茶饮品类不少。但你知道吗，有些茶饮名字里虽有茶，可绝不是传统意义上的家常饮品。本期，就让我们一起来关注宝鸡的这些茶饮美味。



清香味美 菊花茶

本报记者 麻雪

在我国众多历史悠久的茶饮中，菊花茶因其清凉、降火、润喉等药食同源的功效，十分受人欢迎。金秋时节，正是菊花采摘时，也是品菊茶、闻菊香的好时节。记者在近期的采访中了解到，我市陈仓区拓石镇拓石村、千阳县崔家头镇崔家头村等地的金丝皇菊为特色产业，是助力群众增收、促进乡村振兴的“美丽经济”。

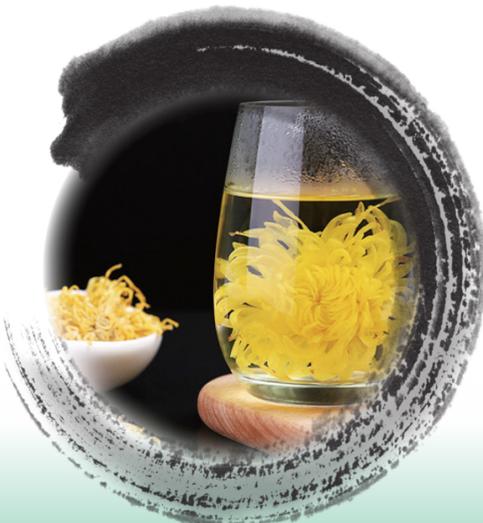
早在战国时期，大诗人屈原就感慨道：“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英。”据了解，明清时期，菊花茶就作为清凉茶来饮用，并在民众生活中推广。如今，在人们生活中，可供饮用的菊花也有多种，如外形较小、香气浓郁的“白菊”，平价优质的“冰菊”，外形较大、洁白无瑕的“贡菊”，等等。近几年，花朵外形大、金灿灿、菊香浓郁的金丝皇菊更成为菊花茶饮的新宠。

在金台区经营茶叶店的李晓琴告诉记者，相比冰菊、贡菊、胎菊等，金丝皇菊更受消费者喜爱，因为清热效果更加明显。每到夏秋时节，金丝皇菊的售卖量比较大，店里也有产地为凤县留凤关镇的金丝皇菊，她经常向顾客推荐产自本地的菊花茶。李晓琴还介绍道：“菊花可以和龙井一起冲泡饮用，称为‘菊井’，与普洱一起称为‘菊普’，还可以用冰镇、加冰糖或蜂蜜等方式饮用。建议早上不要空腹喝菊花茶，胃寒之人也要慎重饮用。”

陈仓区拓石镇拓石村村民闫芳说，儿时，到了秋天，野菊花在村里遍地可见，也有人摘了泡水喝，现在村里做起了金丝皇菊的特色产业，到了采摘时节，自己利用农闲时间来采摘菊花，一天能挣100多元。

近年来，拓石村构建了集金丝皇菊种植、观赏、加工、包装、销售于一体的产业发展模式，2023年带动村集体经济收入20余万元，并为50余名村民提供了就业机会。今后还将继续完善深加工产业链，带动周边农户持续增收致富。

菊花茶是富含诗意的花茶，也是清热解毒的药茶，更是西府农人增收致富的好茶。又到秋季，不妨一起品品咱宝鸡产的菊花茶吧。



古老非遗 杏仁茶

毛丽娜

金秋九月，麟游县独特的民俗风味美食吸引了游人目光。叫茶却不是茶，说的就是美味的麟游杏仁茶。9月10日，笔者采访了麟游杏仁茶非遗制作技艺传承人李书娟，听她讲述这道麟游名吃的独特魅力。

麟游杏仁茶，始于唐宋，盛于明清。据《麟游县志》记载：麟游杏仁茶光滑油香。李书娟说，很早的时候，麟游县满山遍野杏树成林，夏季杏子成熟了，村民们吃完杏子，把杏核晾干砸出杏仁，甜杏仁可以直接吃，苦杏仁不仅味苦，还因有毒不能直接食用。关于麟游杏仁茶的历史故事，李书娟说，相传在隋朝末年，麟游有一郎中，用杏仁配蜂蜜的方子，治愈了许多咳嗽不止的病人，众人赞不绝口。受此启发，民间厨师开始琢磨着用杏仁独创一种面食，于是杏仁茶便应运而生。明清时，麟游乡间做杏仁茶者甚多，杏仁茶非常兴盛，一直流传至今。在《红楼梦》中，贾母和凤姐的对话也提到了杏仁茶：杏仁茶和枣泥山药糕，供养贾母老而不衰。贾母笑道：“不是油腻腻的，就是甜的。”凤姐儿又忙道：“还有杏仁茶，只怕也甜。”

谈起杏仁茶制作过程，李书娟介绍，它的原料并不复杂，主要包括杏仁、面粉、鸡蛋等。制作时，将杏仁微炒后捣烂，加水过滤，去皮制成杏仁浆，再煮沸以除去毒性，这期间需要用勺不停搅拌，在不断蒸发中杏仁的苦味也就消失了；接着，将白面搓成块，揉洗成糊浆并取出面筋；最后，将煮熟并用凉水浸泡的杏仁入锅，加入炒菜、面筋、旗花面片、鸡蛋液和调料，一锅香醇的杏仁茶便制作完成了。李书娟笑着说，虽然名叫杏仁茶，但它其实并不是茶，而是麟游的一种特色面食。

近年来，为有效保护这一古老的民俗文化，麟游杏仁茶制作技艺已被列入市级非物质文化遗产名录。麟游县相关部门也加大了对该技艺的保护和传承力度，积极扶持九成宫镇蔡家河村群众开展传承活动，每年还会举办技艺传承班，让这一传统技艺焕发新生。

围炉熬煮 罐罐茶

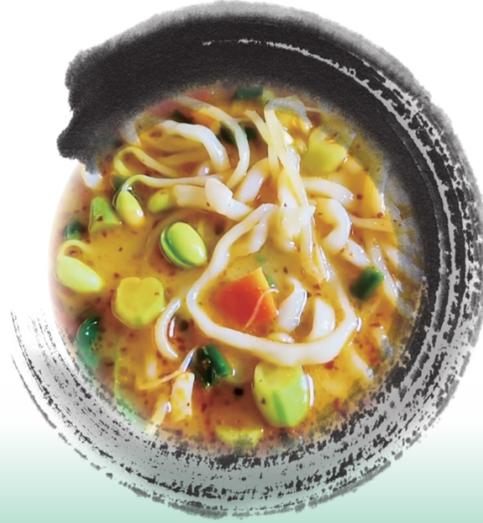
本报记者 张琼

“走，晚上去喝罐罐茶走！”金秋时节，我市部分年轻人喜欢走进茶馆，和亲友一起喝碗罐罐茶。矮竹凳、小茶炉、各色坚果、几种茶叶……想喝哪种茶，自冲自煮，简单惬意的饮茶方式，使得罐罐茶受到宝鸡年轻人青睐。

在宝鸡地区，罐罐茶在不同的地方，所指代的茶饮有所不同。凤县作协主席提秀莲介绍，凤县罐罐茶有点像豆面糊，里面不单有茶，还有一些坚果仁、炒熟的油面等，味道也不一而足。尤其是天气寒冷的早上，喝一碗罐罐茶，可以暖胃抗寒。至今，在凤县唐藏镇、平木镇、坪坎镇、留凤关镇等地，仍保留着喝罐罐茶和烧制砂陶容器的传统。提秀莲在瓦房坝一带看到不少村民熬罐罐茶的罐子，这种茶罐用陶土加少量沙子烧制而成，为两头小中间大的圆腹形，罐口较大，且有一个倒茶的小嘴。茶罐吊在火堆上，老人用茶叶熬茶时，会加入生姜、食盐等调味品，以及核桃仁、红枣、枸杞、花生仁等，有时还会加入炒熟的油面，熬出来的茶黏黏的，可以当早饭。再在火堆上烤几块焦黄酥脆的馍片，喝一口罐罐茶，咬一口烤馍片，别有一番滋味。凤县罐罐茶在当地饭馆茶馆里并不多见，更多的是存在于乡村农家里，要想品尝到凤县罐罐茶的味道，须到乡间去探寻。

陇县部分地区的人也喝罐罐茶，不过这种罐罐茶与凤县罐罐茶不同。陇县人陈婷介绍，爷爷早起喜欢喝罐罐茶，将买到的普通散装茶叶倒入杯状瓦罐中熬制，边熬边喝边续水，再配着锅盔，享受喝茶的惬意。

不论是市区青年喜欢的“围炉煮茶”，还是凤县、陇县部分地区老人喜欢的罐罐茶，一碗热乎乎的罐罐茶，都在诉说宝鸡人对茶的钟情、对美好生活的热爱。



高山珍宝 药王茶

本报记者 罗琴

“咱们太白山的药王茶，有淡淡的药香，温润回甘，口感很好。”在太白山上，有一种中草药，被制成茶后，成为颇受人们欢迎的健康饮品。

9月18日，记者联系到太白山药王茶从业者许建强。他告诉记者，相传，孙思邈有一次在太白山采药，忽感口干舌燥，便坐在石头上歇息。他看到身边长着一片叶片繁茂、翠绿的灌木，便顺手采了几片叶子品尝，入口顿觉神清气爽。他赶忙取来水，把这些叶片放在钵中，架起柴火进行熬煮，喝了后感觉既解乏又安神，味道清香，胜过茗茶。孙思邈高兴极了，忙多采了一些这种叶和花带回住地。经过反复煎饮，都证实效果很好。他便把此叶片送给病人当茶饮，竟然治好了不少人的疾病。后人为纪念孙思邈，便将这一植物命名为“药王茶”。许建强说，虽然是传说，但药王茶作为秦岭的珍宝，确实有着预防和调节高血压、糖尿病、胃肠道疾病等作用，作为日常茶品饮用，是一种不可多得的珍贵、天然、有机的保健佳品。

许建强告诉记者，药王茶用的是蔷薇科华西银蜡梅（也叫白毛银露梅）的叶和花，主要分布于秦岭主峰太白山海拔2500米到3600米的高山草甸灌丛中，每年夏天的六七月份，方可上山采摘。“采回来的叶和花要像制作绿茶一样，经过杀青、揉捻、干燥、提香等工序，才能制成成品。”许建强介绍，早在盛唐时期，药王茶便是朝贡珍品。

近年来，产自太白山的药王茶不仅备受本地人喜爱，还香飘万里，远销海内外。品一杯珍贵野生茶，带你感受那段千年流传的药王养生文化。

文化中国行