▲蟹黃湯包
◀翡翠燒麥不但味道鮮美，顏色也靚麗悅目。
▶千層油糕再好吃，也別忘了飲一盞清茶解萬千甜點之膩。

湯湯水水，才是揚州早茶的魅力

揚州的名稱，最早見於《尚書・禹貢》「淮海維揚州」。其由來是因「州界多水，水揚波」，遂以「揚」為州名。大量文人、商人、仕人甚至是域外人員匯聚於此，疲憊困頓之際難免觥籌交錯、大快朵頤一番。而揚州早茶，則完美契合了各類人群對閒適而精緻的飲食和生活方式的追求。

「一葉知方寸,一茶現千萬」

提起揚州的早茶文化，不得不先從揚州的「茶文化」講起。早在《晉書》、東晉《稽神錄》裡即有廣陵茶果、廣陵茶販的記載，到了唐代飲茶之風盛行，交際、評理等均在茶館中進行，聚會品茗便成了揚州茶宴的最初形式，這也使得揚州茶肆甲於天下。

那時的揚州處於江南交通要衝之地，各地佳茗都逃不過茶客們的熱情追捧。而真正將茶文化集大成的，當屬清代以來便起家的茶社——富春茶社，其創製的魁龍珠在當地尤為出名。

魁龍珠，別名三省茶，用浙江的龍井、安徽的魁針，加上揚州珠蘭兌制而成。以揚子江水泡沏，取浙之龍井之味、皖之魁針之色、蘇之珠蘭之香，期以一茶之道，品八方之味。

由於融合了三地茶葉的獨特優勢，此茶濃郁而不失淳樸，色澤清澈。乍嗅開來，芳香沁鼻，令人頓時神清氣爽，而入口更顯柔和，能解渴去膩。頭道茶，珠蘭香撲鼻；二道茶，龍井味正濃；三道茶，魁針色不減，色香味俱佳。

因此，想要得這魁龍珠之妙，須得平心靜氣，不可浮躁。「佳餚無肉亦可，雅淡離我難成」，這便是揚州人對早茶的理解與追求。

「早上皮包水，晚上水包皮」

說起早茶，可能人們腦海中首先想到的是廣東早茶，傳統的「一盅兩件」「三包五點」等，深受嶺南一帶人們的喜愛。但鮮為人知的是，揚州的早茶其實比廣式早茶還要久遠。

揚州的早茶文化除了與以上所說的茶社、茶文化的興盛與發展有關，還得益於明清時期的鹽業繁榮。當時兩淮鹽運使和兩淮鹽院設在揚州，使揚州成為中國最大的食鹽集散地，富甲天下的揚州鹽商對美食的追求更向精緻、老少咸宜的方向發展。因此在揚州，無論是富貴人家還是普通市民階層，都十分追求早餐的精美。

「早上皮包水，晚上水包皮」即揚州人早上愛去茶社喝茶，晚上喜愛沐浴。早上一起牀便奔向茶社聚會品茶，時間一長，便在不知覺中感到飢腸轆轆，此刻便是淮揚美食與早茶結合的最佳時機。

想像一番，一群文人墨客、豪商巨賈亦或起早貪黑的小商販，於朝食之際相約於茶樓，從經典的喝茶開始，到品評精緻的點心小吃結束，一坐便是一兩個時辰。

玩笑攀談間消磨了時光，而人與人之間的情誼、閒淡舒適的情趣便浸潤在這一方飲食間，逐漸蕩漾開來。這樣一來，揚州早茶就變成了揚州人維繫情感、忙裡偷閒的載體與象徵。

▲煮乾絲

「乾絲」的縷縷韻味

去揚州吃早茶，如果誤漏了乾絲，那將是一大憾事。

當代文學家汪曾祺曾說：「乾絲不是下飯的，是佐茶的」。來吃早茶，除了喝茶外，最好先點「乾絲」，因為「乾絲就是清得好，不妨礙你吃別的」（現代作家朱自清語）。

揚州的「乾絲」是用白豆腐乾切絲而成，而這「切」的一步，就極考驗廚師的刀工。一片豆腐乾可被分成十七層，並且切絲時需做到絲絲勻稱、粗細恰到好處。

揚州乾絲吃法有二：一是煮乾絲，二是燙乾絲。煮乾絲最精細的是乾隆年間的「九絲湯」，在乾絲中加以口蘑絲、銀魚絲、火腿絲、木耳絲、竹筍絲、紫菜絲、蛋皮絲和雞絲。為此，美食家陶文台有《大煮乾絲》詩云：「菽乳淮南是故鄉，乾嘉傳世九絲湯。清清淡淡天資美，絲絲縷縷韻味長。」

燙乾絲則是用一大塊方的白豆腐乾劈成細絲，用開水湯泡之後裝盤，然後佐以姜絲和蝦米，淋上醬油和蔴油，攪拌一番。將乾絲與蝦仁混合一起送入口中，再淺淺抿一口茶，齒頰留香，妙不可言。

包子裡的「大千世界」

吃了乾絲墊肚後，就該品鑒一下「硬貨」——包子一類。

在揚州早茶中，最有名的包子當屬蟹黃湯包。揚州人秋天愛吃蟹，但對於膾炙人口的醉蟹、煮蟹，老人往往因「歎他老去牙殘後，那有豪情用手擎」而與此美食絕緣。因而，精明的揚州廚師發明了老少咸宜的蟹包，這種包子製作並不複雜，就是中間放上一些蟹黃或蟹肉罷了。

但吃湯包的步驟可不簡單，因為蟹黃湯包皮薄、餡多、汁濃，且一定要趁熱吃，因此要「先開窗、再喝湯」。

所謂開窗，即用吸管插入包子中，等散掉些許熱量，再用吸管小口小口地吸湯。餘下的部分則用以填飽肚子，用包裹著些許蟹肉的外皮輕輕蘸點香醋，一口下去，筋道的外皮與蟹肉的鮮香便在口腔中碰撞，老一輩的早茶愛好者是萬萬不會錯過這一美食的。

除了蟹包，揚州「三丁包」「五丁包」也很出名。所謂五丁包，即以海參丁、雞丁、肉丁、蝦仁、冬筍丁混合成餡製作的包子。相傳，乾隆下江南品嚐了五丁包以後嘖嘖稱讚：「揚州包子，名不虛傳！」後因考慮到老百姓的消費水平，遂將五丁包改為三丁包，捨掉海參、蝦仁而取家家戶戶都易買到的雞丁、肉丁、筍丁並以蝦汁雞湯加調味品燴制而成，味道依然鮮美，深受各界人士歡迎。

據袁枚《隨園食單》記載：「揚州發酵麵最佳，手捺之不盈半寸，放鬆仍隆然而高。」有了這極具韌勁的麵皮，輔之以豐富多樣的餡料，這普通的包子便也有了層次豐富的口感。

此外，應季餡心的包子更是層出不窮，春天的薺菜包，夏冬的茯苓包，秋冬的野鴨菜包……在揚州人眼裡，小小的包子是可以囊括大千世界的存在。

▲趣園

「揚州雙絕」：翡翠燒麥與千層油糕

翡翠燒麥堪稱揚州早茶一絕。在如薄紙的燒麥皮中包入翠綠的青菜，並在頂上點綴些許火腿，上鍋蒸熟後，青菜的翠嫩便在晶瑩剔透的外皮中若隱若現，宛如一個個鮮嫩欲滴的翡翠，吸人眼球。

一口下去，「前調」是火腿的肉香，「後調」是青菜的甜潤清香，菜的自然之味綜和了肉的肥膩之感，真可謂是「滋潤利落，決不膩齒膩舌。」

與翡翠燒麥並稱的另一絕是千層油糕。揚州知名茶社——趣園茶社做的千層油糕尤佳。其方法是將發得不足的嫩酵麵團擀成長方形麵皮，刷一層熟豬油，撒上白砂糖和豬板油丁，用卷折的方法在糕坯裡堆疊出千層。旺火蒸熟，晾涼切成菱形塊後方能上桌。

在此茶社中一邊品嚐軟糯香甜的千層油糕，一邊欣賞瘦西湖的風景，人生的樂趣一時間盡在於此。

清而不寡的陽春麵

如果說廣東早茶是「小家碧玉」，那麼揚州早茶就是「大家閨秀」，揚州的包子、燒麥等點心足有廣東的兩倍大，因此，當你吃到最後胃還不滿足，那就來一碗清而不寡的陽春麵作為收束吧。

關於陽春麵的來歷，源於民間習慣將陰曆十月稱為小陽春，因此揚州文人便將這掌故與麵條聯繫起來，稱作「陽春麵」。

陽春麵的製作並不簡單，得先用當地河蝦經雞湯文火煲制做成濃湯，再將筋道的龍鬚麵放入湯中煮上一分鐘，接著打撈、放置碗中，撒上蔥花，淋上醬油，輔之以香油或化開的豬油。陽春麵吃起來軟硬適中、筋道爽滑，蝦湯的鮮香完全保留在了麵條當中。

早茶進行到這，兩個小時早已過去了，最後再喝點清茶滌盪口腔與腸胃，與同席之人約下明日的早茶，便可算作真正結束了。

窗外風起葉落，吹開陣陣漣漪，屋內評彈撥動，餘音繞樑，茶香縈鼻。「十年一覺揚州夢」，從晨光之中甦醒的，是煙火也是詩意。又是一年早春，春風吹雨春花破，你可曾沿著詩人的腳印下揚州，嗅到從未飄散的茶香。

作者 / 周新月

本版圖文均據《中國國家地理》雜誌

▲陽春麵看似清淡無味，實則味道濃厚。