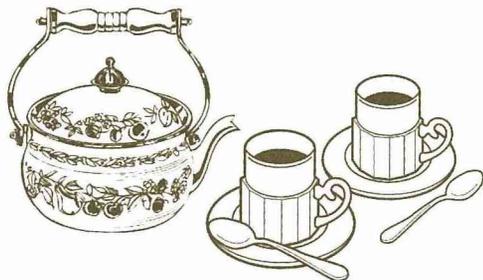


英國人歷史上從不曾種過一片茶葉，
卻用從中國舶來的茶葉創造了
他們自己的“英式下午茶”，
成爲英式典雅生活方式的象徵。

英式下午茶



談到飲茶大國，英國與中國在世界上同樣名聲顯赫，中英兩國，一東一西各具特色的茶文化，代表著東西方不同的飲茶風格。世人皆知，茶葉乃是我們中華民族的特產。然而，英國人歷史上從不曾種過一片茶葉，卻用從中國舶來的茶葉創造了他們自己的“英式下午茶”，並由此而揚名天下，成爲英式典雅生活方式的象徵。

一天下午三點多鐘我來到大學辦事，只見接待辦公室大門緊閉，所有人都不知去向。我左顧右盼地愣了半響後，終於發現門下角有塊小牌子，上書：“Tea time”。此時，即使你有天大的事也得等英國人喝完了下午茶再說，這是雷打不動的規矩。

英式下午茶的發明要追溯到十九世紀四十年代，當時那些富極無聊、無所事事的貴族太太小姐們，在每日享用完午餐後，便爲如何打發那晚餐前的整個漫長下午而苦惱犯愁。一位名叫安娜的公爵夫人靈機一動，發明了喝下午茶這個節目，它一出世立即受到上流貴族社會的歡迎並爭相效仿，從此有錢又有閑的大富大貴們，每天便擁有了一個高雅正式的名義聚在一起“說長道短”了。同時，貴族婦女們也以赴下午茶的藉口而盛裝出席，於是這便爲她們展示和攀比各自華美的時裝提供了絕好的機會和場所。

牛奶紅茶，強健五臟！

不過英國人喝茶的方式卻與中國人大相徑庭。我們中國人講究的是一杯清茶在手，喝的就是那股清新芳香氣味，然而英國人喝起茶來則要複雜許多。他們首先要在茶水中加入牛奶和糖製成奶茶，同時還要佐以餅乾、糕點等邊吃邊喝，大概是因爲距離晚餐還有段時間，因此英國人下午茶的作用就成爲吃點東西墊墊肚子，這樣不至於一直餓著硬撐到晚餐開飯時了。據說三百多年前的英國茶葉廣告就宣傳：“牛奶紅茶，強健五臟！”

不過喝茶要加牛奶和糖與西方人喝咖啡要加牛奶、糖是同出一轍，我們中國的茉莉花茶是西方人最爲欣賞喜愛的中國特色禮品，我每次請英國人喝茉莉花茶時，都堅持強調中國綠茶不宜加入牛奶和糖，最好的享受就是品評它的原汁原味，許多英國人對此倒也欣然接受，當然有時我的這一招也使某些胃口頑固份子怯步而改口道：“還是要英國茶吧。”

所謂的英國茶即紅茶，那麼爲何中國出產的綠茶運抵英國後則變爲紅茶了呢？傳聞的笑話是，古時中國綠茶是通過海路坐一年半多的海船才能駛到英國，綠茶在大海上漂泊期間便自動發酵，到達英國時就變成爲恰到好處的美味紅茶了。

物以稀為貴 茶葉貴如金

中國茶葉是十七世紀開始傳入英國來的，由於運費昂貴，加上英國政府對這種“東方玩意”課以重稅，最高時竟達119%，因此當時能夠享用得起茶葉的人，自然只有那些富貴階層人士。茶葉與普通老百姓是無緣的，貧民大概只有喝啤酒的份，因唯有啤酒是地道的歐洲土產，古時都是自家釀造自給自足。既然茶葉的身價如此金貴，於是乎喝茶就成爲一種身份的象徵，飲起茶來不僅僅滿足了腸胃的舒服，同時更是富豪們的面子需要，能夠用中國茶水招待賓客也就成爲向外界炫耀自家富裕實力的最好方式。因此，茶葉越是價高就越稀罕，越稀罕就越有人要買，花大價錢換來虛榮心的滿足，或許是項值得的投資。

隨著喝中國茶同時時髦起來的是中國茶具迅速走俏，用中國瓷器茶壺、茶杯沖飲中國茶才算是正宗地道。如果去博物館參觀英國瓷器歷史展覽，很容易發現古時英國出品的瓷器，無論是從外觀造型到圖案花色皆以模仿中國特色爲時髦。不過那個時代，英國自產的仿製品技術終究比不上擁有淵源悠久傳統工藝的中國貨，據說，用英國茶具砌茶時茶杯會因受熱而爆裂，由此，便產生出另一則花絮來。如果用的是英國瓷器，便要先往茶杯裡倒些冷牛奶，然後才能用開水沖茶，由於冷牛奶的緩沖作用茶杯不至於損壞；有錢人爲了炫耀自己用的是高價購來的正宗中國茶具，沖茶時，往往故意當著客人的面先將滾燙的開水直接澆到茶杯裡，爾後才加入牛奶，以顯示此貨乃正宗中國舶來品，而非廉價的英國冒牌貨。

先茶後奶與先奶後茶

於是乎，先茶後奶被看成是有錢人家的規

矩講究，反之先奶後茶則是窮人的象徵。這一小小的細節是萬萬不可以馬虎的，如不小心弄錯了程序是要讓外人嗤笑的。英國人還乾脆將瓷器與中國等同起來，China既是瓷器也是中國的同義詞，那個時代能夠享用上來自China的china那才了不起呢。

一直堅信，瓷器還是中國的最好。不過當今的現實令人痛心，如果你去西方購物中心逛逛，立刻會發現，高檔瓷器櫃檯找不到中國瓷器的影子，那些琳琅滿目、精美絕倫、價格令人咋舌的瓷器，均是歐洲產品。瓷器對西方人說來不僅僅是盛飯菜、飲茶品的用具，更是擺在櫥櫃裡供人欣賞的裝飾品和藝術品。不幸的是中國瓷器如今卻成了廉價的同義詞，無論花紋、圖案、款式均較西方遜色，西方人則是熱衷收藏中國古董瓷器。

茶葉猶如黃金般的貴重，自然能與那些珠寶首飾享有同等的收藏價值。十七世紀時，英國上流名媛淑女們腰間都藏有一條鑲金嵌玉的小鑰匙，用它來開啓特製的茶葉箱，即使是泡茶這項活也專門由女主人親自主持，怕的是手下傭人們會順手牽羊偷茶葉。

有這樣一則笑話，講的是一位初到英國的法國外交官被某公爵夫人請去喝下午茶，這位法國先生喝到第十四杯時已經腹漲難忍，只好求夫人手下留情，無論如何不能再添了。原來這位法國人不懂英國人的規矩，每次“乾杯”後，沒有將茶匙放到茶杯中以表示足夠了到此爲止，而不知底細的公爵夫人只好一直不停地續茶，其實豈止那位法國人的腸胃受不了，公爵夫人心裡更是萬分痛惜她那寶貴的茶葉。

到了十八世紀下半葉，英國政府終於將茶葉稅從原來的119%降低到12.5%，這一項措施從此結束了茶葉只是貴族富豪階層特權享受



■「茶屋」英式典雅生活的象徵。

的歷史。隨著茶葉價格的驟跌，普通平民大眾也有幸得以加入到品茶行列裡來了，這就意味著從此以後，連家裡的傭人甚至也能在廚房裡大模大樣地飲茶了，這簡直是搞得沒上沒下的了，那些大富大貴們，怎能不對茶葉跌價恨得咬牙切齒呢！

價格大眾化 英國式國飲

時至今日，英國人對飲茶的迷戀仍是一如既往。許多英國人每天都要喝上八大杯才過癮，甚至連洗澡時，也要沖上一杯茶端進浴室躺在浴缸裡享用，英國人每天一共消費掉一億三千五百萬杯茶。英國科學家甚至呼籲世界各地都應以茶做為主要飲料，理由是茶葉具有防止心臟病及抗癌功能，喝茶也要比喝咖啡有益的多。西方人無喝開水的習慣，家庭、辦公室都不備暖瓶，喝茶時講究現燒開水。如果你上美容院，小姐會給你端來一杯紅茶，讓你一邊品茶一邊享受理髮師的服務。有位台灣先生到了理髮廳不要茶、咖啡，偏偏要了白開水，這

一“不可思議”之舉，引來在場所有老外的好奇，以至於他隔了兩個月後再次登門時，人家還記得這位“開水”先生。

天然草本袋茶 飲茶新潮流

英國人將飲茶發揚光大還現代化，倫敦有家著名的香草茶葉公司，專門出品不含咖啡因的純天然草本植物袋茶，有幾十個品種成為現代茶業的新時尚。不僅有單一水果香味，如：梨、桃、草莓、蘋果等等，還有一組名為水果狂歡節(Fruit Carnival)的什錦水果茶，包括：芒果、菠蘿、蘋果和椰子的混合香型以及黑漿果、蘋果、甜漿果、黑葡萄乾的混合香型；另外還有蜂蜜和黃春菊的混合茶。他們還出品有療效的茶，例如檸檬鮮薑茶的成份有：檸檬草、鮮橙皮、肉桂、鮮薑、烤菊苣葉、檸檬葉及調味香料；蘋果肉桂茶的成份包括：蘋果、木槿、肉桂、玫瑰果、黃春菊、菊苣根、麥芽和調味香料。這些草本袋茶，有別於傳統的紅茶綠茶，也不同於瓶裝冷飲果茶，它是如同茶

葉包一樣需用開水沖泡的。因不含咖啡因，強調更健康自然的飲茶新概念。尤其受到許多喝咖啡、喝茶會睡不著覺人士的青睞，目前在西方已是人們流行的日常飲品，極其暢銷。不瞞您說，此文便是伴隨著鮮橙茶出籠的。

每年出版茶屋排行榜

英國甚至每一年都出版一本《英國最好的茶屋權威指南》，專門介紹全英國有名望有特色的喝茶場所，其中倫敦著名的Ritz飯店總是名列前茅，該飯店是與戴安娜王妃同赴黃泉的男友多迪之父經營的，戴妃生前經常光顧。來這裡喝下午茶甚至規定男士必須打領帶才能入內，並且一定得事先預定座位，有時候需提早兩個星期方能訂到座位。事實上，對許多人來說，到Ritz喝上一杯中國茶，搭配法國點心，這被視為是一種無上的享受，而在英國的茶屋裡，中國茶被列在特殊供應一欄。

這幾年我讀大陸報刊都提到洋茶沖擊中國茶葉市場，心中很不是滋味。事實上，當中國人熱衷欣賞洋茶時，在西方中國茶仍是老外們最喜愛的中國特色禮品，到東亞來訪的西方人，幾乎都肩負著從東亞採購中國茶葉的光榮任務。我自己每次從國內探親後回到英國，也必送中國茶葉給西方親友。說來好笑，我回到國內時大家也喜歡我送給他們英國茶葉，於是，我就兩邊交換著送，中英雙方都皆大歡喜。

英國人對他們所發明的英式下午茶，這種高雅的生活方式向極驕傲，成為有品味有教養的象徵，因此喝下午茶的傳統一直保留至今，沒有太大的改變。只是現代工商社會的生活節奏加快，喝下午茶演變得不如當年那麼儀式隆重了。

下午五點喝 High Tea

另外還要強調，英國人下午五點左右喝 High Tea（高茶），這是1856年首次提出來的有別於下午茶，High意思是較下午茶更高檔次更豐盛。需要解釋的是，如下午三點左右喝過下午茶就不再享用高茶，也就是說，下午茶和高茶英國人的方式是兩者選其一。高茶與下午茶不同之處，主要是佐茶的食品不同。

伴隨下午茶的是甜點和各式蛋糕，英國的甜點蛋糕種類花樣豐富，一本普通的食譜裡就有90多頁專門敘述蛋糕甜點。經常伴隨下午茶一起吃的有：檸檬、巧克力、胡蘿蔔、咖啡、草莓、蜂蜜、椰子、蘋果及各種水果、果仁蛋糕。另外還有一種叫重油水果蛋糕，表面有刻花或澆有杏仁糖漿，包含果醬的炸面圈也是流行的佐茶小吃。

高茶因是在傍晚時分，英國人習慣配茶吃醃肉和炸荷包蛋、炸魚和馬鈴薯條以及火腿和烤麵包片，羊肉、豬肉、牛肉派也是常見的高茶食品。高茶又不同於晚餐，正式晚餐一般在八、九點左右，晚餐時不以茶佐餐而用葡萄酒。如今享受高茶已不太大眾化，因現在都是上班族，有錢有閒好逸惡勞的貴族已經過時，高茶也就逐漸被省略而由晚餐替代了。

英國人喝茶的確比其他西方人更講究，也喝出來一些新花樣。冬天時英國人還熱衷喝“雞尾茶”，此名稱源自雞尾酒，就是將威士忌加入滾燙的紅茶裡。一位現任執政的工黨領袖，看了大半輩子醫生均未查出來是什麼毛病，醫生偶然發現每天他都要喝掉十八大杯，每杯一品脫的熱茶；如此這般名符其實的“茶鬼”在英國並不罕見。

