

闲话慢斟大麦茶

文 / 石头



有好一阵子餐厅里的标配茶水大麦茶几乎绝迹，取而代之的是层出不穷的新品果汁和奶茶。似乎只有在日料店、回转寿司店，以及韩式烧烤店里才能寻觅到大麦茶的身影。

日本人吃生鱼片配麦茶和我们餐后喝绿茶或普洱类似，为的都是解腻刮油和去除口中残留的异味，只不过我们的饮食习惯很少在饭席上边吃边饮浓茶，而麦茶却意外“出圈”，成为了席间常客。

热腾腾的大麦茶香气浓郁却不似茶叶那么浓烈，和苦荞茶一样都不含茶碱和茶多酚，不会导致大脑亢奋而影响睡眠，所以适合各年龄段人群。

麦茶的制作非常简单。成熟的大麦洗净沥干在锅中一直翻炒，炒至金黄有香味，分量多的话可以待冷却后装入罐中防潮，像保存茶叶一样，想喝的时候取适量用沸水冲泡即可饮用。所以说麦茶似茶不是茶，仅仅只是冲泡的方式和茶一样。

有人说大麦茶是从日本、韩国流

行到中国的养生茶，其实在中国尤其是盛产大麦的北方尤为常见。在一些农业区，大麦是唯一的农作物，就地取材然后发挥其最大经济效益，是所有劳苦大众最大的智慧。

大麦味甘、性平，有平胃止渴、化谷食的作用，这也是在吃韩国烧烤、日料刺身这些大肉大油时喝大麦茶的原因，可以说是完美搭配。

大麦茶有轻炒和重炒两种，前者口感清爽，后者则更香更醇厚，有的地方在炒麦子的同时还会加入天然香料和牛骨粉，口感和其功效会更为突出。

快节奏的日常致使我们没有那么多“闲工夫”为了喝一杯麦茶而大动干戈，网购现成茶包是很好的选择，除了看好差评货比三家，看似简单的茶包也隐藏了一些小知识。

大麦茶包大致分为三种：原粒型、碎切清香型、碎切浓香型。第一种适合煮，短时间冲泡比较难出味道；后两种根据烘焙度、切碎颗粒大

小不同，冲泡出味道的时间和次数稍有差异。

我国地域广袤，南北气候差异也较大，黄河以北的冬小麦9~10月播种，第二年6~7月成熟收割，最北部的大兴安岭小麦最晚到9月才丰收。想起去年在杭州被朋友拉去八卦田遗址公园闲逛，看到成片的稻子、麦子在微风中肆意舞动，近距离地碰触麦子的分量，仔细看那些从根茎里编织出的饱满颗粒，那景象让浮躁的内心瞬间变得宁静，也是和我一样长期在钢筋混凝土筑就的城市森林中生活的人难以看到的景象。

小时候去乡下外婆家过暑假时，从汽车进入山坡（武汉市江夏区某乡村）就能看见这山峦和稻田，那会儿还能看到路面上铺着稻谷，为的是让过往的汽车把壳儿轧开，这也是一道农村特有的“风景”，真真儿地还原了白居易的《观刈麦》：“田家少闲月，五月人倍忙。夜来南风起，小麦覆陇黄”。