

午茶饗宴

10-27

喝下午茶長久以來是英國精緻生活鑑賞家極為愛好的一項傳統。不過你無須是貴族，也可以享受到一頓豐盛下午茶的可口甜點和清爽的開胃小菜。

下午茶最早在 17 世紀的英國受到觀迎，當時約中等份量的一頓餐幫人捱到晚餐時刻的來臨。而下午茶的英文字「high tea」，源自於最初吃東西的方式：用餐的人都坐在茶館裡的高腳椅子上。

下午茶已經從原先一頓純為填肚子的餐食，演變成如今輕鬆而精緻的活動。的確如此，下午茶的氣氛精緻高雅，有時甚至取代了商業午餐。正統的下午茶內容包括有甜點類，像是果醬、蛋糕、蛋塔類等，和各式開胃小菜，譬如起司、冷的肉食、與餡餅製品。其他受歡迎的小點還包括抹上調味起司醬的吐司，一般稱做威爾斯兔子，和檸檬冷鮭魚。

這種精緻高雅的餐點讓人食指大動，但是必須要搭配得宜。精緻的高級瓷器、鮮花、古典音樂（或是迎合現代人的悅耳爵士音樂），都是下午茶禮儀上所必須顧到的。最後一點，但是一樣重要的是，主人還必須提供多種茶水，以搭配這些美好的食物。

10-28

姬蒂是美國人，和她的英國先生亞伯特正在準備一場社交活動：

姬蒂：用下午茶款待我的父母和家人，這方法很棒。

亞伯特：的確。要討好諸位姻親大人總得費些心思。

姬蒂：他們是三點鐘到達，對吧？

亞伯特：是的。這樣離午餐已略有一段時間了，但是離晚餐時間還久。如果訂的是其他時刻，就不是標準的下午茶了。

姬蒂：是的，傳統先生。那甜點和小菜怎麼樣？

亞伯特：開胃小菜呢，我們用冰鎮火腿肉和鴨肉，甜點則是烤餅和奶油泡芙。

姬蒂：我們可別忘了黃瓜三明治、泡菜、芥末醬、酸甜醬和——

亞伯特：還有一樣最重要的東西：茶！

姬蒂：我想用青草茶或水果茶。

亞伯特：拜託，姬蒂！正式的下午茶裡不使用這些飲料的。

姬蒂：抱歉，我想這些飲料大概不夠傳統。那我們就還是用印度紅茶和寶島烏龍茶吧。

亞伯特：這樣安排好多了。我還想讓他們嚐嚐看我的特等白毫呢。不過我們必須小心別讓茶浸泡得太久，反而會破壞它的風味。

姬蒂：而且不能忘記要有蕾絲的餐巾與小布墊，還有我們最好的銀器。

亞伯特：我敢說我們的下午茶一定會賓主盡歡。