



## 茶俗大观



# 叹茶——广州的茶文化与茶礼



广州人嗜好饮茶。早上见面打招呼就是问“饮佐茶未”(意为“你喝了茶了吗”),以此作为问候早安的代名词,可见对饮茶的喜爱。饮茶是广州人的一个生活习惯,也是“食在广州”的一大特色。

广州人所说的饮茶,实际上指的是上茶楼饮茶,不仅饮茶、还要吃点心,被视作一种交际的方式。广州的茶楼与茶馆的概念也不尽相同。既供应茶水又供应点心,而且建筑规模宏大,富丽堂皇,是茶馆所不能比拟的,因此,广州人聚朋会友,洽谈生意,业余消遣,都乐于上茶楼。一壶浓茶几件美点,三三两两聚在一起,边吃边谈,既填饱了肚子、联络了感情,又交流了信息,甚至

谈成了一桩生意,实在是一件惬意的事情。正因为如此,广州人把饮茶,又称“叹茶”。“叹”是广州的俗语,为享受之意。这也正是广州茶楼业历百年而不衰的一个重要原因。在广州的老字号饮食店中,有相当一部分就是当年的茶楼。

广州的茶客大致可分为两类:一类是熟客,每天清早必到一间;固定的茶楼,通常是“一盅”(排骨饭)“两件”(点心),这类人以离退休老人居多;另一类是饮“礼拜茶”,即在休息日去饮茶,不限“一盅两件”,而是品尝多款点心,从容“叹茶”。广州的茶市每天有早、午、晚三市,其中以早茶市最为兴旺,从清晨至中午11时许,往往座无虚席,饮夜茶

也渐有兴盛之势尤其是盛夏。

广州人饮茶并无什么礼仪上的讲究。唯独在主人给客人斟茶时,客人要用食指和中指轻叩桌面,以致谢意。据说这一习俗,来源于乾隆下江南的典故。相传乾隆皇帝到江南视察时,曾微服私访,有一次来到一家茶馆,兴之所至,竟给随行的仆从斟起茶来。按皇宫规矩,仆从是要跪受的。但为了不暴露乾隆的身份,仆从灵机一动,将食指和中指弯曲,做成屈膝的姿势,轻叩桌面,以代替下跪。后来,这个消息传开,便逐渐演变成了饮茶时的一种礼仪。这种风俗至今在岭南及东南亚的华侨中依然十分流行。

(综合)

## 乌龙茶饮法

乌龙茶采制工艺有许多独到之处,而泡饮方法更为讲究。

福建、广东两地都偏爱乌龙茶。特别是闽南人、潮汕人,在喝乌龙茶时,对茶品、茶水、茶具和冲泡技巧都十分讲究。喝的大多是武夷岩茶、安溪铁观音等乌龙茶上品;泡茶时选用的是甘净的溪水、泉水;茶具配套,小巧精致,称为“四宝”,即:玉书煨(开水壶)、潮山烘炉(火炉)、孟臣罐(茶壶)、若深瓯(茶杯)。

玉书煨是扁形的薄瓷壶,能容水4两;潮山烘炉,用自铁制成,小巧玲珑,以硬炭作燃料,也有用甘蔗或橄榄核当作燃料的,并注意防止烟味冒入壶口;孟臣罐多出自宜兴,颜色以紫为贵,容水约2两;若深瓯是白色的小瓷杯,容水不过二三钱,多用景德镇等地产品。饮茶时,把炉子放在墙边,上搁玉书煨煮水,同时用清水洗涤茶具;当水汽从煨口徐徐冒出时,即用沸水烫热孟臣罐和若深瓯,再把乌龙茶放入罐内,茶量占罐

容量的六七成,冲入开水后,用壶盖刮去面上浮沫,然后把盖盖上,再用开水在盖上淋浴,并把若深瓯烫热;二三分种后,把茶汤均匀地倾入各个杯中,通常一壶茶分注4杯,每杯先倾一半,周而复始,逐渐加至八成,使每杯茶汤气味均匀。这时,一边慢慢品啜,一边又把清水放入煨里,准备冲泡第二壶茶。这种泡法,液色极浓,揭开壶盖,只见满壶茶叶,汤量却较少,一只若深瓯只能容二三钱茶汤,也许不满一口,不过此饮法可细细品尝,回味悠长,满口生香,此饮法亦称功夫茶。

品饮乌龙茶时,拿着茶杯,从鼻端慢慢移到嘴边,趁热闻香,细品其味。特别是武夷岩茶和铁观音有一种茶香,闻香时不是把茶杯久置鼻端,而是慢慢由远及近,来回往复,即觉阵阵茶香扑面而来,品饮时甘香适口,余韵不绝。

(据中国茶文化网)

## 饮茶之道



## 茶话会

茶话会是近代世界上一种时髦的集会。它既不像古代茶宴、茶会那样隆重和讲究,也不像日本“茶道”要有一套严格的礼仪和规则,而是以清茶或茶点(包括水果、糕点等)招待客人的集会,有时也用于外交场合。

追根溯源,茶话会是在古代的茶宴、茶会的基础上逐渐演变而来的。随着时代的发展,过去那种费时忘业、花费很大的茶宴和茶会已成为历史,但集会品茶,互相交换意见,发表各种见解,畅谈友情的内容却被保留下来了。如今的茶话会,是在一杯香茶吸引下的一种饶有兴趣的集会。

由于茶的成分——咖啡碱、茶多酚和芳香油的作用,

对人的神经起着温和的刺激作用,使人精神振奋,感觉愉快,机智敏捷,思路顿开。参加茶话会不但在身心上得到某种满足和慰藉,而且还能增进友谊,增长知识。因此,人们一般都喜欢参加茶话会。进入20世纪以来,茶话会有了很大发展,已成为一种世界性的习俗。

目前,茶话会在我国十分盛行,各种形式的茶话会让人耳目一新。小的如结婚典礼,迎宾送友、同学朋友聚会、学术讨论、文艺座谈,大的如商议国家大事、庆典活动、招待外国使节,一般都采用茶话会的形式,特别是欢庆新春佳节,采用茶话会形式的越来越多。各种类型的茶话会,

既简单隆重节俭,又轻松愉快高雅,是一种效果良好的集会形式。

茶话会的形式,因内容、人员的不同又有所区别。如与会人员仅几人,用一张圆桌;几十人乃至几百人,每桌10人左右,或用方桌拼成长方形或其他形式;几百人、上千人的大型茶话会,多用圆桌,团团围坐。关于茶话会的饮品,香茶是必备之物,有条件的还可以增加鲜果、糕点及各色糖果。

茶话会的布置,可以根据会的内容和季节的不同,在席间或室内布置一些鲜花,在较大的茶话会上,如配以轻音乐或小型的文艺节目如小品、相声等曲艺节目,可以增添欢乐气氛。(据中国网)

## 苦口师



苦口师是茶的别名。

晚唐著名诗人皮日休之子皮光业(字文通),自幼聪慧,十岁能作诗文,颇有家风。皮光业容貌俊秀,善谈论,气质倜傥,如神仙中人。吴越天福二年(公元937年)拜丞相。

有一天,皮光业的中表兄弟请他品鉴新柑,并设宴款待。那天,朝廷显贵云集,筵席殊丰。皮光业一进门,

对新鲜甘美的橙子视而不见,急呼要茶喝。于是,侍者只好捧上一大瓯茶汤,皮光业手持茶碗,即兴吟到:“未见甘心氏,先迎苦口师。”

此后,茶就有了“苦口师”的雅号。

(据中国茶网)

## 茶之典故

