

# 河南永和集团·茶节快报

本报与河南永和建设集团有限公司联办

茶风茶俗

2019年4月21日 星期日

责编:王洋 创意:刘学萍 质检:尚青云

## 客家咸茶:

### 一杯香茶胜过一桌盛宴



星河流转,沧海桑田。客家人由中原迁徙,如今他们分散聚居于各地。在珠海市斗门区白蕉镇,也有一些村落是客家人的聚居村,村里人虽未必说着纯正的客家方言,却保留着独特的

饮食传统。客家咸茶就是其中一道风味。在热情好客的斗门客家人眼中,一杯香茶胜过一桌盛宴,咸茶代表的是一种和睦团结的处世态度和文化的传承与敬重。

#### 用料简单 咸甘香俱全

白蕉镇赖家村,闲来无事的赖东彩阿姨都会和村里其他妇女一起,张罗着煮客家咸茶。在她看来,端上一杯咸茶,品尝其中咸甘香风味,和街坊邻里围聚在一起分茶,“倾偈”谈心可是日常生活中不可缺少的乐事。

这道客家咸茶的风味美食制作用料并不复杂,只要先把水煮到有少量气泡沸腾再改为温火,按适量比例放入绿茶;炒好芝麻花生,切好芫荽或生菜混上少许油盐,用刚刚的茶水调制,一道咸茶便可制成。

“在用料上可以很简化,至少要有茶以及芝麻、花生这两种中的其中一种,还要在芫荽、细叶芹菜中选择一种,其他香菜、豆角之类都是锦上添花,甚至芝麻、花生有时也能换成黄豆。”赖姨轻描淡写地告诉记者配料的要求,“不过咸茶做得好不好也有挺多讲究,比如茶不能是红茶,水煮的火候和水茶配比如果掌握不好,整锅茶的颜色都会是红色的,而且发苦,不好看还难以下咽。另

外原料上至少要有刚说的那几样,保证咸茶的基本风味,否则就不是咸茶了。芝麻、花生的炒制也考验手艺,高手能炒出薄脆感,还不焦。”

接过一杯做好的咸茶,袅袅而上的轻烟散发着温暖的醇香。茶色淡黄清亮,上层漂浮着切得极细的芫荽、芹菜叶、芝麻和花生细粒。细细一品,不仅甘中带咸,还有一种沁人心脾的草木香。不少人对芫荽敬而远之,然而芫荽在咸茶里已经转化为淡淡的甘香,毫无呛人的苦涩气味。而嚼到花生、芝麻更添甜香,扩散到整个鼻腔。

#### 满载诚意 历史悠久

“有客人来就更应该端上咸茶啦!这是我们客家村待客的礼俗。”赖姨介绍,咸茶满载着主人家对客人的尊重和诚意,几乎每家每户都会制作。客家村有“一杯咸茶胜过一顿大餐”的传统说法,可见咸茶的地位。一般客人来前,主人家就会把咸茶备好。客人入门落座就要“分茶”:先给桌上的空碗都装上炒好的花生、黄豆,随后舀茶倒进每个碗。传统做法是按照长幼顺序端给

客人,边分边说“我家咸茶唔好食”,客人尝过咸茶后都应该礼貌地称赞“好食,好食”。而平时,咸茶技艺并不束之高阁,买菜回家、农忙休息,咸茶都是客家人家常饮品。配上这里的另一道风味小吃叶仔糍,这就是赖姨和邻居们的下午茶。

斗门的客家咸茶其实来源于汉代的“擂茶”,随着客家人南迁,这一传统被改进传承,在各地演进出不同流派。白蕉镇客家咸茶从清乾隆年间就开始盛行,它摒弃了传统擂茶中的荤食,保留素食部分,并进行发扬改进,用锅炒制花生、芝麻与本地的芫荽、绿茶、生菜加入调料相混合,省去木杵碾磨的过程。咸茶与农村劳作相承,既补充盐分,还芬芳开窍、消除疲劳。如今客家咸茶已经进入市级非物质文化遗产名录,赖东彩阿姨是该项目的传承人。

赖姨10岁上下就掌握咸茶制作技艺。在赖姨看来,每一次向邻里街坊和外地游客端上咸茶,蕴含在这道客家村特色美食中的,已经是一种村民睦邻团结处世态度的象征和对客家村文化的传承。

(《珠海特区报》)

茶起源于中国,历史悠久,在我国各地饮茶的风俗又不一樣,今天,我们就一起来看看各地迥异不同的茶俗。

#### 品龙井:

品龙井茶,主要流行于江、浙、沪的大、中城市。品饮龙井茶,要做到:一要境雅,即自然环境、品饮环境幽雅;二要水净,即泡茶用水洁净;三要具精,泡茶用杯以白瓷杯或玻璃杯为上。倘用盖碗冲泡,则无须加盖;四要艺巧,即要适情,要有闲情逸致,抛却烦闷琐事,方有兴味品茶。

#### 啜工夫茶:

啜工夫茶,流行于广东、福建、台湾等地,习惯用小杯啜饮。现在,这种品茶方法,已在全国的一些大中城市兴起。

实践证明,要真正领略到啜工夫茶的妙趣,升华到艺术享受的境界,须具备三个基本条件,即上好的乌龙茶,精巧的工夫茶具,以及富含文化的冲泡法。

#### 技艺双全盖碗茶:

喝盖碗茶的习俗,在中国汉族居住地都可见到,但用得最普遍的要数西南地区的四川。人称:中国茶馆数四川,成都茶馆甲四川。

四川人所说的盖碗茶,其实就是用盖碗泡的茶。

用盖碗泡茶,盖碗盖着,可以保温;启盖后,可以凉茶;捏住盖碗,还可推去茶汤表面的悬浮叶片,搅匀茶汤浓度;而端起碗托喝茶,可以不烫手;将茶碗放在桌上,有茶托保护,不会灼伤桌面。用盖碗饮茶,既不失风雅情趣,又十分实用方便。

#### “一盅两件”吃早茶:

在中国南方,有吃早茶的风俗,尤其是岭南,吃早茶的风气更盛。吃早茶,既能充饥补营养,又能补水、解渴、生津。

目前中国的一些大中城市都有供应早茶的,而最具代表性的,则是羊城广州和香港、澳门特区的早茶。

## 中国各地喝茶习俗大盘点

早茶具有茶饮、茶食和茶文化的共性。说它是茶饮,就是保留着饮茶的基本内容;说它是吃茶,就在于它在饮茶的同时,还用食品佐茶;说它是吃早茶,是因为那里的人们,特别注重早晨上茶楼吃茶。

#### 趁热畅饮大碗茶:

喝大碗茶的习俗,主要流行于中国的北方,在车站码头、道路两旁,直至车间工地、田头农舍,随处可见。

尤其是北京的大碗茶,更为出名。喝大碗茶的场所,无须楼堂、馆所,摆设也比较简便,往往是一张方桌,几根条凳,一把大茶壶,两只大木桶,几只粗瓷大碗。

因此,通常在门前屋檐下,或搭个简易凉棚,以茶摊形式出现,主要为过往客人祛暑解渴提供方便。

#### 止渴生津喝凉茶:

喝凉茶的习俗,多见于中国南方。在南方地区,凡过往行人较为集中的地方,如公园门前,半路凉亭、车站码头、街头巷尾,直至工地田间,都有凉茶出售和供应。

凉茶性寒,在南方湿热之地,喝一杯凉茶,即收清凉、止渴、生津之功效。凉茶除了清茶外,往往还掺入一些具有清热解毒作用的植物配料。

#### 精心待客九道茶:

九道茶,多见于昆明地区书香门第的家庭,他们接待贵宾时,不但要求品茗环境的整洁和美观;同时,更需要沏茶有道,泡茶有艺,须有九道程式,即选茶、温器、投茶、沏茶、匀茶、斟茶、敬茶和呷茶。

#### 桃花源里喝擂茶:

主要流行于湖南西部的擂茶,又名三生汤,是用生叶、生姜和生苡仁等三种生原料,经混合碾碎加水后,烹煮而成,故而得名。

擂茶,既是充饥解渴的食物,又是祛邪祛寒的良药。

(据《茶情报》)