



# 茶节快报

第28届信阳茶文化节(网络)特刊(第四期)



责编：王洋 创意：陈亚莉 质检：尚青云

## 扬州的品茶礼节



(网络图)

茶礼,狭义的是指婚事上的行聘之礼,广义的则是指与饮茶有关的各种社交礼仪。

扬州人家的婚事中,有婚前定亲一俗,男方定亲所送的礼品中,除糕点、白果、莲子、百合等食品外,必有一包茶叶作为女子的受聘之礼。这包茶叶的取意是“从一而终、绝不移志”。据说,茶树的栽植很有规矩,下种出芽长成茶树后,不能移植。若要移植,不能成活。明代郎瑛的《七修类稿》曰:“种茶下子,不可移植,移植则不复生也,故女子受聘谓之‘吃茶’。”扬州人用茶叶作为聘礼,就意味着双方亲事定下来后就不再变动,因此,扬州人把定亲行聘之礼又叫作“下茶”。

扬州人家遇有喜事,如招待媒人、新婿上门、迎接嫁妆、花轿(如今是花车)进门等,还有吃“三道茶”的礼俗,《邗江三百吟》卷九中云:

扬城喜事,如款待作伐人(即媒人),以及新婿上门,姻亲初会时,入座用三道茶。第一道高(糕)果,献而不食。二道,或建莲、或燕窝。三道,或龙井、或霍山。皆食,

皆曰茶。

扬州还有吃“点茶”的做法,这是祝寿、拜年时的习俗,《邗江三百吟》卷九中也有记叙:遇大寿,来祝寿者。客登堂揖过,即有衣冠一价,捧盘中高(糕)果二盅献之,客惟摇手而已。此则用银镶杯,斟热清茶,内放红杏仁、长生果几个,以点染之,名曰“点茶”。年节及长(者)诞(辰),大抵需此。

在以上二例茶俗中,主人向客人敬上糕果,客人都是“惟摇手而已”“献而不食”,不明其中事理者,会误以为客人不礼貌。其实,这正是扬州人的特殊礼节。糕果即糕点,取其吉利,叫成“高果”,有“高升兴旺”之意。客人不食,是让主人“余下来,留待日后兴旺发达”,是对主人表示善意的祝福和尊重。

扬州人有句方言,叫“小聚聚”。几位朋友相约“小聚聚”,那一定是到某处茶肆去。为什么“小聚聚”一定要去茶肆呢?洪为法先生做过解答。洪为法是扬州人,现代作家,他在四十年代的上海《申报》发表过一组散文,其中一篇的题目就叫“聚聚”。这篇散文写道:

以扬州习俗说,发请帖,延嘉宾,假座酒楼,觥筹交错,藉以联欢话旧等并不怎么喜爱,却特别喜爱邀人茶聚,遇到多时未见之亲友,互道寒暄而后,固是互邀茶聚。这在扬州人说是“聚聚”,所谓“聚聚”,即是茶聚之意。“聚聚”的声音,在过去扬州各色交际场合中乃至街前巷口,是极易听到的。

汪曾祺先生对“聚聚”的作用写得更具体,他在散文《故人往事》中说:茶馆又是人们交际应酬的场所。摆酒请客,过于隆重。吃早茶则较为简便,所费不多。朋友小聚,店铺与行客洽谈生意,大都是上茶馆。间或也有为了房地纠纷到茶馆来“说事”的,有人居中调停,两下拉拢;有人仗义执言,明辨是非,有点类似江南的“吃讲茶”。读了洪为法和汪曾祺两位前辈扬州人的记叙,便可大体上明白扬州人的“聚聚”是怎么回事。

汪老在这段文字里还提到了“吃讲茶”,这又引出了扬州茶俗中“吃讲茶”的话题。扬州人家一直有“吃讲茶”的习俗,汪老的家乡是高邮,所以他说的“类似江南”,实际是指扬州。

旧时的扬州人遇到纠纷,往往是矛盾双方先到茶肆,请人主持公道,让别人来“评理”,这就叫“吃讲茶”。主持公道的人又叫“中人”,在茶肆里,“中人”居中而坐,双方各坐两边,开始时双方茶壶的壶嘴相对,表示双方意见不合。若矛盾化解了,则由“中人”把两只茶壶的壶嘴相交,表示和好。若一方仍有异议,还可将自己的茶壶向后拉开,再行“叙理”。最终还是由“中人”评判,把双方茶壶拉到一起,若“中人”判一方理亏,则把一方的壶盖掀开反扣,以作裁定。这次“吃讲茶”的茶资,概由被翻开壶盖的一方付费。当然,对方也可表示善意,也把自己的壶盖也反扣过来,那茶资就由双方“二一添作五”,一人付一半了。

“吃讲茶”,使他人的纠纷及时化解,不使矛盾激化,不发展到要去官府打官司。看似寻常的饮茶礼俗,却也反映出扬州的民风淳厚。

(据中国茶网)

## 闽南茶俗

在厦门最负盛名的是安溪茶,安溪茶中最负盛名的是铁观音。铁观音如青橄榄,除入口略有苦涩,入喉后渐渐变甜,韵味无穷。

在厦门,饮茶叫作泡茶。泡茶的程序十分繁琐,真正喝的程序只有一小会儿。首先是茶具。红色的宜兴陶壶最常用,只有掌心大小,叫“小掌”。相应的茶杯就更小了。用这样的茶具泡出的茶叫“小掌茶”。还有搁茶杯的茶盘和一个碗状的放置茶壶的茶洗。每一次喝完茶和泡茶之前,都要将茶杯置茶洗中,用煮沸的开水冲烫,此即茶洗的功能之一。

第一道程序就是烫壶、烫杯。随后倒掉茶洗中的水,将茶壶置茶洗中,放上茶叶。茶叶往往要放满壶,冲出来才够味。水一开,立刻就冲入茶壶中。这时

会浮起一些泡沫,用壶盖轻轻拨动,把泡沫拨出。盖上壶盖后,再从壶盖上淋下开水,把壶外的泡沫冲走,同时使茶壶内外温度差不致太大。

把茶壶提起,将这第一遍茶全部倒入茶洗中,第二道水立刻冲进去,要冲到壶盖盖下去后水有少许溢出。盖上盖子,再淋一些水,然后马上斟茶,不能延后。最忌浸茶,一浸就出茶碱,茶就苦了。

斟茶是很讲究功夫的,必须用一个手指按住茶壶盖,将壶翻转九十度,壶嘴直冲下,迅速绕着已经排成一圈的茶杯斟下去。开始叫“关公巡城”,每一个杯子都要巡到;最后叫“韩信点兵”,那后边的几滴最是甘美,也是每一个杯子都必须点到。这样斟出的茶,每一杯色泽浓淡均匀,味道不相上下。一泡茶,一

般冲五六次,讲究一点的,冲泡三四次,要将茶叶渣倒出,重新烫壶、烫杯。

(据说茶网)



(网络图)

