

少数民族和中国茶文化

闵 楚

中国是茶的故乡，饮茶种茶已有几千年的历史。在悠久的岁月中，创造了丰富多彩的茶文化：四川的茶馆，广州的茶楼，杭州的茶室，福建的工夫茶，白族的三道茶，回族的盖碗茶，藏族的酥油茶，蒙古族的奶茶，侗族的油茶，布朗族的酸茶，哈尼族的煨茶，畲族的新娘茶……真是各有风味，各具特色。中国的茶文化，是中华各民族共同缔造的。少数民族在创造和发展祖国的茶文化中，做出了不可磨灭的贡献。

茶树祖宗何处寻？

茶树发源于中国，这是举世公认的事实。但是，如果要问，中国的茶树又源于何处呢？这恐怕就不是尽人皆知的了。据史籍记载，茶树最早生长于我国的西南地区。具体说来，就是云南、贵州、四川的少数民族居住地区，特别是云南的西双版纳一带。

《神农本草》记载：“茶（古茶字）生益州”。益州郡为汉代所设置，在云南大理，其辖区包括西双版纳等地。唐人樊绰所著《蛮书》记载：“茶出银生城界诸山”。银生即南诏所设置的银生节度行政区域，治所在银生城（今云南景东县），其辖区包括今思茅地区及西双版纳等地，这一带正是著名的大叶茶产地。据傣文史籍记载，早在1700多年以前，傣族就已栽培大叶种茶树。历史上云南的六大茶山（攸乐、莽芝、革登、曼庄、倚邦、易武），都在西双版纳境内；闻名全国的“普洱茶”，主要产于西双版纳地区，因普洱为历史上的茶叶集散市场，故得名。以上史料说明，早在古代，云南的大理、思茅、西双版纳等少数民族地区，就是驰名的产茶区；今人的考察发现也得到了证实。解放后，在云南西双版纳地区陆续发现了野生和人工栽培的古老大茶树。1958年，在西双版纳州勐海县南糯山发现了两株二人合抱的大茶树，一株树高4.59米，主干直径1.38米，树幅10米，被称为“茶树之王”；另一株已枯死，从锯下树干的年轮和化学分析推断，已有800多年的历史。

当地佤尼人（哈尼族支系）称它们为“沙桂大茶树”，据说是一位名叫沙桂的佤尼人种植的。1962年2月24日，在勐海县巴达山区贺松乡小黑山的原始森林里，发现了一片野生大茶树群，其中一株树高32.12米，主干直径1米，推测已有一千多年的树龄，被称为“巴达茶王树”。1980年，在巴达山又发现了一株更为高大的野生大茶树，树高34米，主干直径1.21米，树龄更为古老。从自然条件来看，西双版纳得天独厚，地处热带北部边缘，年平均温度在摄氏18度至22度之间，大部分地区终年无霜，无雪迹；一年无四季之分，只有干湿两季，年温差小，日温差大；酸性土壤分布较广，表层腐植质较多，是茶树生长的温床。据地质学家考察认定，这里未遭受过第四纪冰川的侵袭，所以许多古老树种得以保存下来，繁衍至今。茶树在植物系统属山茶科，全世界山茶科植物共有23属380余种，大约有260余种分布在云南，故有“云南山茶甲天下”之称。山茶科植物的原产地，也被看作是茶树的原产地。所以从自然环境来看，云南西双版纳及其附近地区，也理应是茶树的原生地。因此，如果要问中国茶树原生于何处？可以明确地回答说：是在云南西双版纳及其附近地区。而后扩及云南全省，而后传播到云南毗邻的四川和贵州，而后传播到长江中下游各地。缅甸和印度的大叶种茶树，都是由我国云南传播过去的。茶树在由野生转变为人工栽培的发展过程中，少数民族先民付出了智慧和劳动，为开创中国茶文化立下了功勋。

茶事悠悠结深情

我国北方游牧民族酷爱饮茶，有“宁可三日无粮，不可一日无茶”之说。藏族地区也流传有“贾查热，贾夏热，贾锁热”（藏语：茶是血，茶是肉，茶是生命）的民间谚语。然而由于自然条件的限制，北方地区并不产茶，“茶，南方之嘉木也”。（陆羽《茶经》）于是，南北之间，自然而然地开展了物资交流，逐渐形成了不可中

断的经济联系。历史上的“茶马互市”，正是这种客观需要的产物。藏族早在吐蕃王朝时期，就已开始饮茶。藏王松赞干布曾多次派人到内地买茶。据《唐国史补》记载，唐使见藏王时，松赞干布命人取出自己茶叶，对唐使说：“此寿州者，此舒州者，此顾渚者，此靳门者，此昌明者，此涇湖者。”说明当时藏王已购得四川、安徽、浙江、江苏等地的茶叶。藏语至今仍称茶为“贾”，正是唐代称茶为“𡇗”的译音。西北各民族与内地的经济文化交流历史久远，古代的“丝绸之路”，也是“茶叶之路”。据史料记载，唐肃宗至德至乾元年间（公元756—759年），回纥入朝以马易茶。唐封演《封氏闻见记》记载：回纥“大驱名马市茶而归”。古代北方的匈奴、乌孙、突厥、回鹘、蒙古等游牧民族，都通过“互市”换回布帛、米麦、锅釜、茶叶等生活必需品。所以“互市”自唐宋至明清，历时千载而不衰。尽管历代统治者想利用“互市”作为控制少数民族的手段，但客观上“茶马互市”却促进了各民族的经济文化交流，促进了中国茶文化的发展：

——开辟了“茶叶之路”。西藏地区饮用之茶主要来自四川和云南。从四川雅安经康定、昌都到拉萨，是川茶入藏的运输线路，被藏族群众称为“贾兰姆”，意即“茶叶之路”。千百年来，跋涉在这条道路上的茶商贩夫络绎不绝，沟通了西藏和内地的联系。古代由四川通往西藏的驿道和今天的川藏公路，基本上就是沿着这条“茶叶之路”兴建起来的。同时，随着“茶叶之路”的开辟，沿途还诞生了一批城镇，如四川的打箭炉（今康定），最初只有4家“锅庄”帐篷供行人歇脚，后来发展到48家，接待过往客商，后来又发展成为新兴的商业城镇。四川的甘孜、松潘、理塘、巴塘，云南的德钦、维西，西藏的昌都，甘肃的拉卜楞，青海的结古等，这些城镇大多是由于“茶马互市”兴起的。

——促进了“边茶”生产。“边茶”是专门为边疆各族人民饮用而生产的砖茶和团茶，主要销往西藏、青海、甘肃、宁夏、新疆、内蒙古等少数民族地区。“边茶”的主要产区在四川和云南，此外，湖南安化、湖北蕲春等地也被指定生产。“边茶”名称始见于清代，但自“茶马互市”以来，四川、云南远在唐代即已形成“边茶”产区。宋朝扩大“茶马互市”，专门设立了茶马司，并在四川设立了41处茶叶收购场，规定四川民茶“尽卖与官”。南宋建炎四年（公元1130年），用川茶换来的藏马曾达2万匹之多。清朝雍正年间，四川“边茶”年产量已达12万担。云南永胜、丽江曾被指定为“茶马互市”地点，每年藏族商人赶着马队来此领取茶引，然后赴普洱贩茶。据清代资料记载，每年云南销往西藏的“边茶”可达5万斤。古代交通困难，茶叶从产地运往边疆地区，时间长达数月或一年之久，为了便于运输和耐久贮藏，于是发明了“蒸压茶”。四川和云南、

湖南、湖北销往西藏、新疆、内蒙古等地的“边茶”，都是采用蒸压方法制成的砖茶和团茶。由此可见，正是由于边疆各族人民的饮茶消费需要，促进了内地的茶叶生产，而且使中国出现了“蒸压茶”这个新的茶叶产品。

——加强了各民族的联系。茶是边疆少数民族人民的生活必需品。特别是以肉奶为主食的牧区人民，更是离不开茶，茶能解油腻，助消化。《明史·食货志》说：“番人嗜乳酪，不得茶则困以病，故唐宋以来，行以茶易马法，用制羌戎。”虽然历代统治阶级别有用心，借以茶易马推行羁縻政策，然而通过茶马交易活动，客观上无疑也促进了各民族之间的联系。正是由于千百年来“茶马互市”（后来贸易逐渐扩大，交易已不仅限于茶马），使边疆和内地，牧区和农区，结成了互相依存，不可分割的经济联系。茶，起到了联结各族群众的纽带作用，增强了中华各民族之间的凝聚力。

多姿多彩的茶文化

谈到中国的茶文化，不能不谈少数民族的茶文化，少数民族茶文化是中国茶文化的重要组成部分。正是有了多民族的茶文化，才使得中国茶文化琳琅满目。

德昂族无茶不成礼。德昂族祖祖辈辈种茶，被称为“古老的茶农”。德昂族的古歌中说：“茶是德昂族的命脉，有德昂人的地方就有茶山。”他们每搬迁到一地，都要先种上茶树。云南盈江有1000多年树龄的老茶树，铜壁关附近有成片的老茶林，据说都是德昂族先民种茶留下的遗迹。德昂族对茶有一种特殊的感情，他们说自己的祖先是茶树叶变成的，日月星辰也是茶树叶变成的，把茶树当作图腾。德昂族生活中离不开茶，他们习惯把茶当作礼品送人，表示“茶到意到”。见面礼是送上一包茶，招待客人是喂上一罐茶，请人调解纠纷、请求别人谅解也是送上一包茶，登门求婚则更是必须送上一包茶，否则会被认为失礼。在德昂人心目中，无茶不成礼。

白族的“三道茶”。白族同胞接待客人经常要敬献“三道茶”：第一道茶叫“苦茶”，也就是白族同胞日常饮用的“烤茶”。其制法是：先将烤茶用的小砂罐放在火上烤热，然后放入茶叶反复颠簸烘烤，待茶叶烤至焦香时，立即冲入沸水，顿时“滋滋”作响，茶水翻滚飘香，故又名“雷响茶”。头道茶通常只饮一杯，茶味微苦，可帮助人们提神醒脑，解除疲劳。第二道茶叫“甜茶”。其制法是：先在茶碗里放入蜂蜜或红糖，再放入切成薄片的核桃仁和烤得酥脆的乳扇，然后冲入滚开的茶水，即可饮用。茶味香甜，使人有“苦尽甘来”之感。第三道茶叫“回味茶”。其制法是：在茶里加入薑片、花椒（有的还加入桂花）同煮，再加入蜂蜜或红糖，熬出的茶芳香爽口，回味无穷，故名“回味茶”或“薑椒回味茶”。三道茶一苦二甜回味，寓意“吃苦在前，享

乐在后，友情难忘”。这是白族茶文化带来的一种意境和情趣。

回族的“盖碗茶”。西北回族同胞喜爱饮用“盖碗茶”。他们使用的茶具和内地相同：茶碗、茶船、茶盖，当地称为“三炮台”。但茶的制法不同，茶碗里不仅放入茶叶，还放入糖、大枣、葡萄干、果脯、芝麻、核桃仁、桂元、柿饼、枸杞等食品，讲究的一般要有八种之多，故亦称“八宝盖碗茶”。这种茶勿须熬煮，只须用滚开水冲泡，盖上盖子焖上几分钟，便可饮用。敬“盖碗茶”是回族待客的一种礼仪，每当贵客光临，都要敬上一碗“盖碗茶”。这种茶香甜可口，解渴生津，又是滋补饮料，回族人民都很喜爱饮用。特别是回族老人，饭后或闲时泡上一碗“盖碗茶”，细细品味，悠然自得，其乐无穷。回族老人多长寿，这和他们的饮茶习俗或许不无关系吧！

侗族的“油茶”。来到侗乡，你会品尝到“油茶”。它是侗族的家常食品，也是他们待客的佳品。“油茶”又叫“打油茶”，其制法是：先将茶油和茶叶、糯米放入锅内同炒，待糯米炒至焦黄时，加水加盐煮成茶汁，在茶碗里放入炒米花、酥黄豆、花生仁、核桃仁、糯米粑、肉末等（这些食品都需事先备好，可任选其中数种），再加入姜、葱、蒜叶等佐料；然后用熬好的茶汁冲泡，便可食用。“油茶”浓香扑鼻，味美可口，既可解渴，又可充饥，是深受侗族群众欢迎的食品，家家户户几乎每天都离不开“油茶”。特别是侗族妇女，常爱聚在一起品食“油茶”，欢声笑语，谈叙家常，是侗乡别有风味的茶话会。湖南、广西、贵州地区的苗族和瑶族同胞也有喝“油茶”的习惯，制作方法大同小异。

畲族的“新娘茶”。畲族是善于种茶的民族之一，浙江丽水畲乡产的“惠明茶”，曾是清代地方官吏进贡皇帝的贡品。在1915年的“巴拿马万国博览会”上，曾荣获一等证书和金质奖章。畲族种茶历史悠久，饮茶习俗风行。福建福安畲乡，有“新娘茶”习俗。畲家举行婚礼时，新娘要手托茶盘，向前来祝贺的女宾敬献“新娘茶”。茶碗里泡着冰糖、红枣、蜜冬瓜条，喝起来格外香甜。冰糖泡茶象征着生活甜蜜，红枣祝愿早生贵子，冬瓜糖祝愿孩子长得又白又胖。这种敬茶习俗，给畲家婚礼增添了喜庆欢乐。

布朗族的“酸茶”。布朗族妇女善于制茶，她们制出的散茶、竹筒茶、酸茶别有风味。特别是酸茶，更是独具特色。酸茶是将采摘的新鲜茶叶，用清水洗净，放入罐内腌酸，然后供人食用。酸茶的吃法很特殊，不用开水冲泡，而是直接放入口内细细咀嚼，最后吞咽下肚。酸茶风味独特，既可生津解渴，又可帮助消化，所以嚼酸茶成为布朗人普遍的嗜好。这种吃茶方法，在我国的饮茶习俗中独具一格。

哈尼族的“煨茶”。哈尼族不仅是种茶能手，而且

流行着许多茶俗。哈尼族婚丧祭祀都离不开茶。解放前哈尼族青年男女婚聘，哈尼话叫“老开察比”，直译就是“给他（她）煮茶”。哈尼族祭祀要献茶水一杯，墨江哈尼族死者出殡前，要请唢呐手吹奏“敬茶调”。哈尼人喜饮浓茶，几乎家家户户都备有煮茶罐。过去贫苦人家没有茶罐，就用竹筒煮茶。他们饮用的茶，大都是未经加工的茶树叶，煮茶时，先把茶树叶烤成焦黄，然后放入将开的茶水中熬煮，茶水沸腾，茶香四溢，即可倒出茶汁饮用。茶味苦中回甜，可以帮助提神解乏，散风驱寒。云南佤族群众也爱饮用浓汁的“煨茶”。

傣傣族的“罐罐茶”。滇西北傣族群众爱饮“罐罐茶”。其制法是在特制的小瓦罐中放入饼茶，放在火塘上烤出焦香，再将开水加入瓦罐中煨煮，再放入盐巴，然后将又咸又浓的茶汁倒入茶杯，再加开水稀释，便可饮用。此后，可以边饮边煨，直到瓦罐中的茶味消失为止。“罐罐茶”也就是“烤茶”的一种。由于它的主要原料是盐巴加茶叶，故又名“盐巴茶”。滇西北的各族群众较为普遍地爱饮“罐罐茶”，当地流传一首民谣：“早茶一盅，一天威风；午茶一盅，劳动轻松；一日三盅，雷打不动。”

藏族的“酥油茶”。藏族同胞酷爱饮“酥油茶”，几乎每天都离不开。他们吃糌巴要用酥油茶揉和，吃肉食要饮酥油茶帮助消化，提神解乏要喝酥油茶，来了客人要敬酥油茶，喇嘛念经消除困倦也要饮用酥油茶。总之，藏族无论男女老幼，僧俗群众，都离不开茶。制酥油茶当地叫做打酥油茶。酥油茶的原料是酥油、砖茶、盐和水。打酥油茶必须备有专门的工具——打茶筒，一般是用楠竹制成，外面箍以铁丝或铜丝；筒内有一根木制的棍轴，用来搅拌茶水和酥油。打茶时，先将用砖茶熬好的茶汁注入茶筒内，再加入酥油和盐，然后用木棍轴在茶筒内上下抽压搅拌，使茶汁与酥油融合，便成了酥油茶。然后再倒入锅内或壶内略微加温，便可饮用。酥油茶浓香扑鼻，味美可口，生津化食，有益健康，深受藏族群众的喜爱。藏族饮茶习俗历史悠久。据藏汉文史籍记载，唐文成公主曾带有茶叶和茶籽进藏。因此有人便认为，是文成公主将内地的饮茶习俗传入了西藏。这个问题还可以探讨。但是，饮酥油茶无疑是藏族人民的一个发明创造，因为内地并无饮酥油茶的习俗，文成公主不可能把酥油茶带进西藏。我国的门巴族、珞巴族、普米族和纳西族的一些群众也有饮酥油茶的习惯，而他们可能是受了藏族的影响。

蒙古族的“奶茶”。在内蒙古草原上，每天清晨蒙古包顶升起袅袅炊烟，随之飘来的便是奶茶香。在内蒙古牧区，每天家家户户都要烧奶茶，男女老幼都要喝奶茶，真是“饭可以不吃，茶不可不喝”。奶茶是以砖茶为原料，砸碎后装入小布袋内，然后放进锅内加水熬煮成金黄色茶汁，捞出茶叶布袋后，再适量加入奶和食

盐,有的还加入少许小米,一同熬煮成略带乳白色的茶汁,便成了浓香扑鼻的奶茶。一般是盛入壶内,煨在牛粪火上,人们走进蒙古包,随时都有奶茶喝。来了客人,也以奶茶招待。喝奶茶是边喝边添,客人的茶碗总是被殷勤的主人添满,喝得你浑身舒畅,头上冒汗;如果不想喝了,就不要再动茶碗,最后告辞时再把剩下的奶茶喝完。敬奶茶时,主人还会拿出奶皮子、奶豆腐、奶疙瘩、炒米等茶食招待,奶茶里放入奶皮子,喝起来格外香甜。有的还备有手扒肉,供客人随意食用。据蒙文书籍记载,早在成吉思汗时代,蒙古族就已经喝奶茶,已有七百多年的历史了。

我国北方和西北地区的一些少数民族,也有喝奶

茶的习惯。如哈萨克族、柯尔克孜族、塔吉克族、维吾尔族、乌兹别克族、裕固族、土族以及鄂温克族等。甚至在内蒙古、新疆等地区长期生活的汉族同胞,受到兄弟民族影响,也养成了喝奶茶的习惯。这说明奶茶具有广泛的群众性,作为一种传统的茶文化,它已在群众生活中生根。随着我国经济建设的发展,各族人民生活改善,饮茶的工具也有所改变。例如更多的牧民使用保温瓶盛奶茶,取代了牛粪火煨烤,饮用更加方便。然而他们喜爱饮用奶茶的习惯却未改变。

从以上简略的介绍中,不难看出,少数民族的茶文化确是为祖国的茶文化增添了光彩。

● 说长道短

处理好民族关系 为市场经济开道

韩 斌

江泽民同志在十四大报告中明确提出了社会主义市场经济的三个特点。即,社会主义市场经济是以公有制为基础的,与资本主义市场经济有本质的区别;社会主义市场经济成分包括国营、集体、个体、私营、外资多种经济成分,但以国营、集体经济为主体,其它经济为补充;社会主义市场经济必须进行公平竞争,实现优胜劣汰。社会主义市场经济的这些特点,反映在参与经济的各民族干部、群众中,有互相接触,增进了解,增强团结的一面,也有在市场经济竞争中不同经济成分中不同民族之间为维护各自的经济利益而引发出民族关系上的新问题的一面。尤其在建立市场经济体制,进行优化组合过程中,由于一部分少数民族干部职工个人素质达不到要求而退下岗位,由此出现的一些新情况和问题,一时得不到解决,可能影响民族团结。如果不及及时地解决好这些问题,必然会有碍于市场经济体制的建立和发展。所以,在市场经济条件下,民族工作范围会不断拓宽,工作任务会不断加重,党对民族工作的要求也会越来越高。民族工作部门要强化民族工作,

要为市场经济体制建立和发展开道,动力来源于对社会主义市场经济体制的认识。可以说,这种认识越深刻,思想观念转变越快,职能作用就发挥得越好,民族工作就更具有针对性,工作更有成效。反之,在建立市场经济体制过程中会起阻碍作用。

还必须看到,在建立市场经济体制过程中,各民族干部、群众中不利于市场经济建设的旧观念,不可能随着市场经济体制的建立而自动消除,尤其一些民族中的小农经济观念,淡漠的商品观念、封闭意识会直接影响市场经济体制的建立和发展。这就给各级民族工作部门和从事民族工作的干部提出了一个新的任务,即要研究这些旧观念在不同层次中的不同反映,要有针对性地做好宣传教育工作,促使各族干部、群众转变观念,解放思想,积极投入到市场经济的海洋中去,为发展市场经济奉献力量。这个任务,要求我们不断深化对市场经济体制的认识,拓宽民族工作的思路才能圆满完成。

编者导读

●茶与少数民族素有不解之缘,各民族饮茶的历史源远流长。“**少数民族和中国茶文化**”一文通过大量的引证,论述了少数民族与中国茶文化的关系,以及各民族对中国形成茶文化所做出的巨大贡献。资料翔实,见解不乏独到之处,值得一读。

编者导读

●我国经济体制改革的目标,是建立社会主义市场经济体制。这也将是民族地区经济和社会发展史上又一次伟大的变革和实践。理论来源于实践,实践又需要理论的指导。民族理论研究如何适应并指导社会主义市场经济条件下的民族问题、民族工作,国家民委主任司马义·艾买提同志“**加强民族理论研究**”一文,做出了回答。

编者导读

●瑞士这个多民族的国家近两个世纪以来,逐步走向繁荣发达。支持这种发展的民族精神是什么?这就是团结互助、统一的思想。您看过“**独具特色的瑞士民族**”一文,便一目了然。