

异彩纷呈的长江流域茶俗

江西省中国茶文化研究中心 陈文华

所谓茶俗,是民间长期生活积累、演变、发展而自然积淀起来与饮茶相关的文化现象,简单地说,茶俗就是民间的饮茶习俗。俗话说:“十里不同风,百里不同俗。”由于历史、地理、民族、文化、信仰、经济等等条件的不同,各地的茶俗无论是内容还是形式都具有各自的特点,呈现百花齐放、异彩纷呈的繁盛局面。特别是有些地区的茶俗,因地理环境和历史原因,保留着古老的饮茶方式,使我们得以窥视远古先民的饮茶情形,具有珍贵的历史价值。同时,茶俗又能真实反映人民大众文化心里,折射出各族民众对美好生活的积极追求和向往,是中国茶文化宝库中的珍贵财富。

现在,让我们按地理区划来鸟瞰一下各地、各族的茶俗风情,以便对长江流域茶俗有一个概括的印象。

一.上游地区的茶俗

长江流域的上游地区一般是指重庆、四川,还有云南、贵州的部分地区以及陕西西南角略阳地区(它们的水系都流入长江上游)。这里地处古代巴蜀地区及云贵高原,是我国茶树和饮茶的发源地。这里由于地理环境复杂、民族众多,因而保留了多种多样的饮茶习俗,有些茶俗还保留着远古先民饮茶习俗的原生态,具有特殊的历史价值。其中尤以云南和贵州地区的少数民族茶俗最具特色。

地处西南边陲的云南省,其北部许多水系流入长江上游的金沙江,虽然其西部和南部的河流大多南流进入缅甸、老挝、越南等国,我们还是将它划入长江上游地区。云南处于高原山地,气候温暖,地形复杂,民族众多,少数民族占全省三分之一的人口,有许多少数民族因长期居住在与外界隔绝的山区,较少受到外部先进文明的影响,过着较为原始的采集、农耕和狩猎生活,因而保留着许多古老的饮茶习俗。如:

滇南腌茶 滇南地处亚热带地区,雨量充沛,土地肥沃,茶叶生长快,三四寸的茶芽也非常稚嫩,住在山区的许多少数民族将它制成腌茶食用。其制法比较简单,先将采下的鲜茶芽放入灰泥缸内,用重盖子压紧,边放边压,直到压满为止,然后用泥巴封住,经过数月之后,就可食用。吃时将香料与腌茶充分拌匀,直接放到嘴里细嚼,既有香味,又很清凉。

凉拌茶 比腌茶更原始的是凉拌茶,这是基诺族的独特吃法。他们将肥壮鲜嫩的茶芽揉碎后放入大碗中,再调入红辣椒粉、黄果叶以及捣碎的蒜泥与盐巴,然后加入清凉的山泉水拌匀,就可连吃带喝地享用。凉拌茶具有清凉咸辣、清香爽口的特点,吃后能提神醒脑,有一定的营养价值。

水茶 水茶也叫淹茶或嚼茶,是居住在滇西地区崩龙族的一种特殊饮茶方式。其制法与滇南腌茶有点类似。将从茶树上采下的鲜嫩茶叶,经过日晒稍微萎凋后,拌上盐巴,再装入小竹篓里,一层层压紧,一个星期以后,就可以取出来嚼食。该茶清香可口,又带有咸味,能解渴生津。

竹筒茶 居住在滇南的傣族、景颇族、哈尼族是用竹筒茶当蔬菜食用,其制法别具一格:从茶树上采下鲜嫩茶叶用锅煮熟或者日晒使之柔软,然后放在竹帘上搓揉,再把它装入长一尺左右、茶碗口粗、一端有节的竹筒里,用木棒舂实。筒口用石榴树叶或竹叶堵塞,再将竹筒倒置于地,使竹筒内的茶叶中汁水淌出。两天以后,余水基本淌尽,再用泥灰封住筒口,让茶叶在竹筒内发酵。二三月后,竹筒内的茶叶变黄,这时劈开竹筒,取出紧压的茶叶晾干,装入瓦罐中,加入香油浸腌,随时可取出作蔬菜食用。家里来了客人,用腌茶炒蒜或其它佐料,吃来别有风味。

彝族烤茶 居住在云南哀牢山区的彝族,特别喜欢饮用烤茶。先将土制的小罐放到火炉上烤热后拿下来,抓半把本地产的绿茶放进罐中,再将土罐放到炭上焙烤,直到茶叶烤香烤黄后,再用开水冲进罐中,熬煨片刻,便可饮用。如来客人,主人就递上一个土罐,一个茶盅,让客人自烤、自斟、自饮。故在这一带有“喝别人烤的茶不过瘾”之说。

很显然,彝族的烤茶比起基诺族的凉拌茶、崩龙族的水茶、傣族的竹筒茶或其他民族的腌茶来说,是个进步,因为凉拌茶等是直接嚼吃茶叶,是将茶叶当食物,而烤茶则是将茶叶进行熬煮,饮用其汤汁,是将茶叶当作饮料。与此相类似的有拉祜族烤茶、白族的响雷茶、哈尼族煨酦茶和佤族苦茶、烧茶及僣尼人的土锅茶等。

拉祜族烤茶 先用当地出产的小土陶缸放在火塘上烤热,再放入新鲜茶叶进行烘烤,待到茶叶焦黄时,冲入适量开水,去掉表面上的浮沫后,再加入一些开水,即可倒入碗中饮用。

响雷茶 云南白族,每当家里来了客人,主人便将刚采摘下来的鲜茶叶投入砂罐内烘烤,等茶叶烤得焦香,立即将开水冲入砂罐内,罐中会发出雷鸣般响声,在场的客人会哈哈大笑,当地人认为响声伴着笑声,是吉祥的象征。稍煮片刻之后,将茶汤倒入茶盅,由少女双手端献给客人饮用。

煨酦茶 煨酦茶是云南哈尼族的饮茶方式:先用铜壶或大口缸在火炉上将水烧滚,抓一大把茶叶放入滚水中,再用火熬煮片刻即成。茶浓、味苦,能提神醒脑。煨酦茶一般是烧一次只饮一道,招待客人时必须煨三次,方为礼备。

苦茶 居住在云南阿佤山上的阿佤族喜欢熬煮的苦茶。选用阿佤山上的初制绿茶或自制的大叶茶,每次用一两左右的干茶放入砂罐中熬煮,一直熬到茶水颜色黑红为止,其味道极苦,外人一般难以接受,但阿佤人喝起来有种清凉沁脾的爽快感觉,淡了反而不过瘾。

烧茶 烧茶是佤族另一种饮茶方式。先用瓦壶或铜壶将水烧沸。同时在火塘上架一块铁板,将茶叶放在铁板上烤至焦黄以后,则将烤焦的茶叶放入壶内煮数分钟,侧将茶汤倒入碗中饮用,汤色黄亮,有焦香味。一般是一趟茶烧一趟水,现烧现饮。

土锅茶 居住在云南勐海县南糯山下的僣尼人是哈尼族的支系,他们喜饮古老的土锅茶。先用大土锅盛山泉水烧开后,放入南糯山特制的“南糯白毫”茶,煮开约五六分钟,然后将茶汤舀入竹制的茶盅内,再分送给客人饮用。

上述的几种饮茶方式中,又以拉祜族烤茶和白族的响雷茶更为古老,因为它们是用新鲜茶叶直接进行烘烤,比起采用干茶进行烘烤的其它方式来说,它属于更为原始的形态。

竹筒香茶 居住在滇南勐海县勐宗地区拉祜族的竹筒香茶与傣族的竹筒茶不同:将砍下的竹子锯成一节一节的,一端留着竹节,另一端不留竹节,洗净竹筒内部,将新鲜的茶叶装入竹筒内,边装边放在火塘上烘烤。先装进的茶叶在竹筒内遇热变软,体积缩小,用木棒春紧继续装入茶叶,直到装满春紧为止,再用木塞塞好,拿到火塘上烘烤。待到竹筒表面烤得起泡流油焦黄,便可将竹筒劈开取出茶叶。取少许放入碗中,冲入沸水,三五分钟后即可饮用。因茶叶易吸收异味,烤竹的特殊香味渗入茶叶之中,故名竹筒香茶。此茶汤色黄绿澄亮,既有茶香,又有竹香,使人饮后心旷神怡。

青竹茶 布朗族人居住的地方到处都有青竹,每当他们到野外劳作和狩猎时,只要带上一把干茶叶,口渴时,砍下一段碗口粗的鲜竹,一端留有节作为煮茶的工具。捡拢一堆干柴烧起大火,把竹筒内盛满山泉水,放在火上烧沸,然后放入干茶。煮好后,再倒入短小的竹筒内,当做茶杯饮用。茶中竹香浓郁,风味特殊,常在吃竹筒饭和烤肉后饮用。

除了上述一些饮法之外,许多少数民族还喜欢在茶叶中加入其他食品一块熬煮,如侗族打油茶和豆茶、纳西族油茶、贵州火锅油茶以及羌族的罐罐茶、藏族的酥油茶等都是典型的例子。

打油茶 生活在滇、贵、湘、桂四省区交界的侗族盛行饮用打油茶。打油茶的茶叶是将鲜叶采回放在甑、锅里蒸煮,待茶叶变黄以后取出淌干,加入少许米汤略加揉搓,再用明火烤干,装入竹篓,挂在火塘上的木钩烟熏,使之更加干燥。烹制时,先将花生米、黄豆、芝麻、玉米、糯粿、蕨粿、干笋子等土特产品(称为“粒粒子”)放在油锅里用猛火炒黄炒熟,分别抓一小撮放入茶碗中备用。再用同样的方法将茶叶用油略炒一遍,随即注入

清水煮沸,加入一些姜、盐、葱之类的调料,然后将茶叶捞出,把茶汤注入盛有“粒粒子”的茶碗中,就成了打油茶。打油茶的烹制和敬献都由妇女承担,头遍煮后捞出的茶渣一般还要将它放入擂钵内用擂棒擂烂,又放进锅里去煮,后又捞出再擂再煮,反复擂煮,直到茶叶只剩下叶脉为止。侗族同胞每天清晨出工前、下午收工后,都要喝打油茶。用它招待客人,每位客人必须喝上三碗,表示对主人的敬意。打油茶味道又香又辣,别有风味。

油茶 居住在滇西北的纳西族饮用的油茶与侗族的打油茶有所不同:先将瓦罐烤烫,放入少量猪油熬透,投入一小撮食盐和少量桃仁及大米,在油罐内炒黄,再放入茶叶烘烤焦黄,冲入沸水,即成为油茶。然后倒入茶杯中饮用。既有焦香的茶味,又有油盐的滋味。

油盐茶 云南傈僳族的油盐茶则较简单些。其制法是:先把茶叶投入陶缸内,放到火塘上加热,不断摇动,使茶叶受热均匀,待茶叶变成焦黄时,再放入茶油和食盐,然后注入开水煮数分钟,即成油盐茶,再将茶水倒入茶盅里饮用。这种茶具有焦香和油盐味,十分可口。

酥油茶 酥油茶是藏族群众喜欢的一种饮料。藏族主要居住在西藏自治区,但有一部分藏族居住在青海、甘肃,还有一部分居住在四川西部和云南西北部。云南的藏族就有10万人左右,主要分布在迪庆藏族自治州的中间、维西和德钦三县,少数散居在丽江、贡山、永胜等县。藏族的酥油茶的制法是:先将砖茶捣碎放到锅里熬煮成红浓的茶水,再倒入三四尺长、直径五六寸的光亮的铜制茶筒里,放入适量的酥油和一点点食盐。用一根一端有木板的长棒在茶筒里用劲捣打,让酥油和茶水充分溶合到一块,然后倒入锅里或茶壶里,复放到火上烧热,便成了酥油茶。酥油茶喝起来清香可口,比奶茶的味道好,既可解渴,又可滋润肺腑。酥油茶能产生大量热量,可以御寒,适合于高寒地区的人们日常饮用。喝酥油茶也有一定的规矩。客人一边喝,主人就会一边添,一碗不能一口喝完,因此碗里一直是满的,如果不添满,便是主人对客人不尊敬。如果客人不想再喝,则不要动它,到告辞话别时再一饮而尽。如果人还未走而让碗空着,则是对主人的不敬。

豆茶 贵州黔东南州北部侗乡一带盛行的豆茶,其主要原料是炒米花、热水拌草木灰泡的包谷、黄豆、青茶叶等。豆茶分清豆茶、红豆茶、白豆茶三种。清豆茶一般在节日里饮用,其原料由主办村寨负担或大家一块凑份,将凑拢来的原料放在大铁锅中清煮,由煮茶的老者分舀给参加茶会的乡亲们。红豆茶是在办喜事时饮用,用猪肉熬汤,再加入炒米花、包谷和黄豆及茶叶,由新郎新娘将熬好的豆茶敬献给客人。白豆茶则是在办丧事时饮用,用牛肉熬汤,加入炒米花、包谷、黄豆和青茶叶一起煮成。由丧者的子女向前来吊唁的客人敬献。凡是饮了白豆茶的客人,都要在饮完之后封一些钱在碗底回赠给主人,作为答谢,称为“茶礼钱”。

火锅油茶 贵州北部道真的三桥、大矸一带的火锅油茶也很有特色。其制法是:将铁锅烧热,放入猪油或菜油,等到油煎好后,再投入新鲜茶叶翻炒几下,加入清水。水的多少以淹没茶叶为度。此时,火不要太猛,用木瓢在锅内将茶叶揉成浆状,再掺入水,一般50克茶叶加水3公斤。等水烧开后,再加入适量的猪油渣、芝麻面等佐料,便是火锅油茶。

罐罐茶 居住在陕西西南角略阳县的羌族同胞,自古就有喝罐罐茶的习俗。罐罐茶就是用陶瓷罐烧煮的茶,可分为面罐茶和油炒茶两种。面罐茶是用两只大小相当的瓦罐熬制。大罐高约15厘米,直径12厘米左右。小罐高约12厘米,直径约10厘米左右。大罐用于熬煮面浆,将水注入大罐容积的三分之二左右,配以葱、姜、茴香、花椒、藿香等香料,加适量盐,置于火塘上熬煮,水沸后片刻,将用凉水调成的面浆兑入罐内,边兑边搅拌,煮熟待用。小罐用于煮茶,把带有粗老梗秆的晒青茶或紧压茶放入罐内,添进适量的水,用文火熬煮至沸,待茶汁充分煮出后,将茶汤倒入面罐搅匀,再倒入小碗内,然后加入炒好的腊肉、核桃、花生米、豆腐和鸡蛋等佐料,就成了面罐茶。面罐茶的佐料一律要先切成碎丁,分别用油加五香调料在炒瓢中炒好备用,然后再煮茶熬面。由于佐料比重不同,分别悬于面罐茶的上中下不同位置,俗称三层楼。每一层的风味都不相同。油炒茶的制法是:先将茶罐在火塘上烘热,加上一勺猪油,烧开后移到火塘边稍凉片刻,又放入一小勺白面,同时将一枚香杏仁或一瓣桃仁捣碎放入罐内,再移罐在火塘上翻炒,炒好后用竹筷搪于罐壁,再添油烧热,加入上等细嫩茶叶和少量食盐翻炒至茶香浓郁,加入水煮沸后斟入一种称为“牛眼”的小茶盅,这时,主人双手将它端给客人。客人也须双手相接,先闻香气,再看汤色,最后用唇舌吸吮少许茶汤,发出啧啧之声为佳,表示对主

人茶汤的赞赏,然后才能徐徐咽下,抿嘴舌舌,以示回味。然后放下茶盅,称赞茶好,向主人道谢。“牛眼”茶盅虽小,但必须分三五次饮下,才算得善于品味,否则就是失礼。油炒茶香气高爽,汤色红艳,滋味醇和,饮后回味无穷,一直是羌族招待客人的上好饮品。

这些将茶叶和其它食物混合熬煮的饮茶习俗,实际上是古老饮茶方式的子遗。因为人类在远古时代就是将茶叶当做食物,并且经常是与其它食物放在一起煮食的。直到三国时期《广雅》还记载“荆巴间采叶作饼……欲煮茗饮,先炙令赤色,捣末置瓷器中,以汤浇覆之,用葱、姜、橘子芼之。”云贵地区的少数民族是直接将茶叶(有的还是用鲜叶)和其它食物放在一起熬煮,比《广雅》记载的还要原始。因此,我们除了从这些茶俗中了解到少数民族的热情好客、纯朴善良的道德风尚之外,还可从中窥视到远古先民食用和饮用茶叶的古老方式。它们是古老茶俗的“活化石”,具有重要的学术价值,因而深受学者们的重视。

茶叶在爱情、婚姻中也扮着重要角色。

以茶求偶 云南靖县三锹、藕团、大堡子一带的苗族村寨都建有“茶棚”,供男女青年唱歌娱乐、交结朋友。每到“忌戍”之日,本寨青年后生相约去客寨的茶棚里结交女友。姑娘们也邀伙结伴在自己寨子的茶棚接待来访的青年,双方一边唱歌一边喝茶,通过接触了解结为好朋友,并相约下次再会面,一起先吃油茶,然后通宵达旦地对歌。以后在正月初三、五月端午、七月十五、八月中秋和过年时,都要在茶棚中赠送礼品,互相致贺。云南中甸地区的藏族未婚男女也通过赛歌茶会来结交朋友。当男女双方结伴来到借好的房舍,在正屋的火塘边分主宾两队坐定,火塘边备有糖茶水,可以边唱歌边喝茶。通过这种方式了解对方,培养感情,确定自己喜爱的对象,日后就可结为夫妻。

以茶订亲 云南的拉祜族人民不但善于种茶、制茶,还善于品茶,因而茶叶成为美好的礼品。当男方上女家提亲时,必须带上一包茶叶、两只茶罐和其他礼品。女方家通过品尝男方送来的茶叶质量好坏,作为了解男方劳动本领高低的手段。如果表示赞成,就可选择一个吉日举行婚礼。白族语称送彩礼为“央吉可”,分为大小礼。大礼是在结婚时送,订婚时送小礼。小礼包括红、蓝、黑、紫、青、艳蓝六色布和六色金银手饰外,还有茶、烟、糖、酒等“四色水礼”。佤族将订婚礼仪称为朵帕,即在恋爱关系确定后,男方要向女方父母正式求婚。事前,男方家中要杀鸡敬神,然后向女方父母送六瓶氏族酒,另加茶叶和芭蕉等礼品。这些礼品由女方氏族中的长者分食,意在求得全氏族人的承认。云南德昂族“登用”婚俗也很有意思,当姑娘愿意嫁给男方而遭到女方家长反对时,在征得姑娘同意之后,在约定的时间和地点将她带走。男方要在姑娘家门上悄悄挂上一包干茶叶,表示姑娘已经离家。两天以后,男方则请媒人到姑娘家提亲,托媒人带上一包茶叶、一串芭蕉和两条咸鱼。如果姑娘父母没退回茶叶等礼物的话,即表示同意。如退回则表示不同意。若是女方家长坚决不同意时,男方只得将姑娘送回。

以茶陪嫁 云南西双版纳地区的布朗族青年要举行两次婚礼,在举行第一婚礼后,丈夫可在夜间到妻家同宿,时间为三年。有了孩子后,放在妻家抚养。在这段时间内,如果夫妻感情不和,可以离婚,如果感情融洽,则可以举行第二次婚礼。第二次婚礼称为正式婚礼,当天夫方派一对夫妻前去接亲,妻方派一对夫妻送亲。妻方父母给女儿的嫁妆包括茶树、竹蓬、铁锅、土布和公鸡、母鸡各一对,富裕人家可陪送金银手饰和猪、牛等,但茶树是绝对不能少的,因为布朗人把茶树当做坚贞不渝之物。藏族的姑娘出嫁,也常以砖茶做彩礼。新娘到了夫家,要向夫家客人献茶,称为婚礼茶。四川阿坝地区的羌族结婚时要请吃茶,这“吃茶”要随迎亲队伍一路进行。迎亲日,每过一个村寨先放礼炮三声,寨中的人便要出来看热闹。送亲和迎亲队伍要暂停,男女双方亲戚都要拿出事先准备的玉米、青稞、麦子、黄豆制成的糖和茶水来招待大家。饮过茶,吃过糖以后才能继续前进。即使走上八个十个村寨,一个都不能少,只有沿途茶吃够了,新娘才能娶到家。双方对新人的祝福以及彼此的亲密友情,都从一路吃茶中得到充分体现。

婚礼用茶 婚礼中用茶更是普遍的现象。白族青年结婚,男方在接新娘的头一天晚上,要邀请男方的亲戚朋友来家中喝茶、吃糖果、瓜子,同时要请人唱板凳戏(一种坐唱形式的曲艺),大家一边喝着白族的响雷茶,一边观赏演唱。云南南部地区的少数民族的男女青年在举行婚礼时,必须共同喝一杯茶,称为合杯茶,是由普洱茶泡成的红艳茶汤,新人同喝合杯茶,表示夫妻恩爱,白头偕老。云南盈江的景颇族在婚礼中有一种特殊的

“春茶”仪式。结婚之日的午夜，分别在邻居家休息的新娘新郎被寨子里的青年人拉到新郎家的楼下，共持一把木杵，春捣石臼中早已盛放的茶叶、鸡蛋、姜、蒜等食物，共计需要连续春捣十杵。春捣时，围观的青年男女不停地嬉闹，挑逗新人。由于新娘害羞，常常没有捣完十杵就停止，围观的青年不肯放过，只好重新春捣，往往要反复多次才能捣到十次，这时，才肯放新郎新娘上楼共寝。

以茶退婚 有趣的是茶叶还可以用来表示退婚。贵州侗族男女婚姻大多由父母包办，如果姑娘本人不同意，可以用退茶的形式来退婚。具体做法是：姑娘悄悄准备好一包茶叶，选择一个适当机会，亲自跑到男方家中，对男方父母说：“舅舅、舅娘，我没有福份来服伺两位老人家，你们去另找一个好媳妇吧。”说完，赶紧把茶叶放在堂屋的桌上，转身往回跑。不过如果退茶时被男方或他的亲戚抓住，按规矩可以马上杀猪请客，举行婚礼。姑娘必须事先考察清楚，要选择既要对方父母在家又没有其他人的时候前去退茶。因此，退茶成功的姑娘往往会得到人们的称赞。如果退茶成功，做父母的也要将女儿打骂一顿以示维持尊严，然后还得去男方家办理具体的退婚手续。在这里，茶叶实际上成为爱情、婚姻的象征性物品，所以退茶就是退婚。

茶叶也被使用在丧事祭祀方面。如德昂族的哈帕、纳西族的含殓和鸡鸣祭等。

合帕 云南德昂族人在安葬死者前，由亲属用竹蔑编织成三所小竹房，以五色装饰。其中一个罩于棺木上，里面要放上茶叶、草烟、芭蕉、米粒、水酒等供物，还有部分死者生前使用过的器具，表示供其在阴间使用。其余两座小竹房也随死者到坟地烧掉。德昂人称这种象征性竹屋为“合帕”。合帕中的其它食物可多可少，但茶叶是绝对不缺少。

含殓 云南丽江一带的纳西族称含殓为“纱撒坑”。当病人快要断气时，病人的儿子将一个包有茶叶、碎银、和米粒的小红布包放入病人口腔内，边放边说：“您去时不要有什么牵挂。”当病人咽气后，再将红布包取出，挂于死者胸前。碎银表示给死者在阴间使用，米粒表示到阴间有饭吃，茶叶则表示有茶喝。

鸡鸣祭 纳西族办丧事一半在开吊当天五更鸡鸣时分进行，故称为“鸡鸣祭”。五更时，家人备好了粥品、糕点等供于灵前。死者的女儿一边哭诉，一边往脸盆中冲水拧水，一边往茶罐中冲泡茶，然后倒入茶盅里，意为请死去的父母起来洗脸喝茶。云南中甸地区的纳西人在人死后当天后半夜，由子女煨一罐酽茶，供在桌上。鸡叫头遍时，帮忙的吹鼓手吹起一对牛角号，敲锣打鼓，呼唤亲人起来洗脸喝茶。与此同时，死者的亲属哭诉死者的一生，表示对死去亲人的怀念。

中国以茶随葬的历史非常古老，也非常普遍，甚至皇帝死后也要用茶叶随葬，所以南齐武帝临死时才会下诏，灵前唯设茶饮等为祭。这说明茶叶已成为人们须臾不可缺少的东西，皇帝如此，老百姓也是如此，长江上游地区本是茶叶的起源地，茶已与人们的日常生活紧密结合在一起，不管是生前还是死后都离不开茶，因而各族民众无论生老病死、婚丧嫁娶，处处都需要茶，形成极具特色的中国茶俗。

二. 中游地区的茶俗

长江流域的中游地区包括湖北、湖南、江西以及安徽西南部地区，同时陕西西南部地区因是汉水的上游，其水系最终在湖北流入长江，故亦可划属长江中游地区。长江中游是中国茶叶非常重要的产区，尤其是湖北西部还与茶叶起源地有关，同时湖北、湖南的西部山区居住着一些少数民族，也保留着一些古老的饮茶习俗，因此这一地区的茶俗资源也是非常丰富的。

鄂西土家族油茶汤 湖北西部来凤县的土家族同胞，历来有喝油茶汤的习俗，并成为待客的佳品。其原料有茶叶、玉米、黄豆、花生米、核桃、米花、干豆腐丁、粉条等，都用油炸焦或煎制，并加入少量食盐、大蒜和胡椒等佐料。其制法是：先将茶叶用茶油稍微炸黄，然后加入清水，熬煮至滚沸后片刻。在瓷碗中放入用油炸好的原料和佐料后，再把熬好的油茶汤注入碗中，放上一枚调羹。由家庭主妇双手端送给客人。客人们用调羹慢慢舀着品尝。

湘西土家族油茶汤 居住在湖南西部的土家族同样喜欢喝油茶汤，其原料大体相同，但饮法有自己的特点。原料是油炸的茶叶、阴米粉丝、豆腐干、腊肉粒、炒黄豆、炒玉米、炒芝麻、炒花生米，另加姜、葱、蒜、辣椒等调味品。其制法是：先将茶叶用茶油炸黄之后，掺入泉水煮沸，再放入其它配料一起稍煮即成。喝时主人会给

客人一枝筷子拨动杯中的食物。但会喝的客人一般不用筷子，而是边吹边喝。油茶汤的味道清爽爽口，能提神解渴，又富有营养。据说土家人身体健壮与喝油茶汤有关。

侗族油茶 湖南侗乡的侗族同胞也喝油茶汤，其制法类似于土家族的油茶汤。但随着季节的变化和场合的不同，油茶汤的佐料也有所不同。在婚嫁喜事时，吃猪肝粉肠油茶，表示喜庆。在农历二月春社日，吃艾叶粑油茶。四月初八吃虾仔鱼仔油茶。有时还举行大小不同类型的油茶会。

镇巴烤茶 陕西汉中地区的镇巴县，地处秦巴山区，山民们无论春夏秋冬都喜欢饮用烤茶。女主人把几只搪瓷茶杯一字儿排放在火塘旁边，先用火塘里的柴灰将茶具擦拭一遍，然后用清水洗涤干净，揩干放在一旁。从悬挂在火塘上空的竹篓里抓出一把上等的手工晒青茶，分放在每只茶杯里，再将火拨旺，把茶杯置于飘动的火焰上烘烤，一边不停地摇动，使杯中的茶叶受热均匀。一会儿，杯中烘烤的茶叶发出一股焦香，女主人又迅速将茶叶翻炒几下，放在火塘旁边，用小葫芦瓢从火塘中间悬空吊着的鼎锅里舀出翻滚的开水，分别注入茶杯中，再煨在火塘边的文火中慢慢煮三滚后，吹去水面上的泡沫，双手敬献给客人。这种烤茶味道醇厚，略带微苦，焦香浓郁。

湘阴姜盐豆子茶 位于洞庭湖南滨的湖南省湘阴县，自古就有喝姜盐豆子茶的习俗。其配料是细茶叶、黄豆、芝麻和盐姜。其制法是把炒熟的黄豆、芝麻、茶叶和用盐腌制的姜片或姜丝取适量放入茶杯或茶碗里，用开水冲泡后，就成了姜盐豆子茶。此茶不仅味道清香，还有咸味和姜辣味，十分可口，还具有健脾胃、驱风寒、去油腻、强身体的作用。来客时，主人便端上热气腾腾的姜盐豆子茶。当客人杯中的茶水稍喝下去一点，主人便立即给斟满，如此反复，直到客人再三申明不能再喝了才作罢，这时，客人用手掌拍打杯口，将其中的茶料倒入嘴里吃掉。当地传说姜盐豆子茶是南宋抗金名将岳飞发明的，故也称为岳飞茶。南宋绍兴年间，岳飞被朝廷派到湖南汨罗县进剿杨么领导的农民起义军，因军中多中原将士，水土不服，腹胀呕吐，厌食乏力，削弱作战能力。岳飞常读医书，颇通医学，便根据当地盛产茶叶、黄豆、芝麻、生姜等物品，便将它们混合在一起煎熬成汤，军士们喝后精力恢复，士气高涨。消息传出军营，附近百姓纷纷效仿，从此相沿成习。这当然只是当地不懂得茶叶历史的百姓们想当然的故事。实际上，这种与食物一起煮食的茶俗的历史远在宋代以前的很久远年代，它们和上一节介绍的云南等地少数民族的饮茶习俗一样都是远古以茶为食物时期的子遗。

洞庭湖畔姜盐茶 在洞庭湖区域内如西南部的益阳、中部的沅江、北部的澧县等地都有与姜盐豆子茶相类似的习俗，也是用生姜、熟芝麻、熟黄豆和茶叶一起沏泡而成，不过只称为姜盐茶而已。它也有一个传说，但与岳飞无关，说是一对老渔民夫妇在一个寒冷的初春，从湖中救起一个落水的姑娘。见姑娘一直昏迷不醒，渔妇发现船上有一块生姜，想到生姜能驱寒，便将它切片与茶叶一起熬煮，加上一点盐，给姑娘灌下，不久就苏醒了。于是这一带就养成喝姜盐茶的习惯。为了增加滋味和营养，后来又加上芝麻和豆子。但人们仍按原来的习惯称为姜盐茶。这个传说比较朴素，也较符合渔民的生活习性，只是没有反映这对渔民是什么年代的人物。依我们的看法，加生姜和食盐都是三国以前的古老饮茶方式，所以其历史依然是十分久远的。

常宁糖姜茶 与此相接近的是湖南常宁的糖姜茶。易盐为糖，是用红糖加生姜和茶叶一起熬煮而成，当地农民外出劳作和偶患风寒感冒，用糖姜茶来驱寒，效果很显著，也是我国民间常用的保健饮料。

湘东煎茶 湖南东部的浏阳、茶陵、酃县一带的民间喜欢煎茶。煎茶用的是本地的红茶。其制法也相当简单：在一个土罐内，放上占土罐三分之一体积的茶叶，盛满泉水，放到火塘上烧烤，待罐中茶水烧沸之后，再倒入比酒杯稍大一点的茶盅里，即可饮用。煎茶的色泽红浓，香气浓郁。第一罐茶水倒完以后剩下的茶渣可再煎一罐茶水，便可以倒掉。煎茶也是一种古老的煮茶方式。用它招待客人时，还配用油炸麻花、糖果、饼干等茶点，边喝边吃，气氛融洽。

宁乡烟熏茶 湖南省宁乡县一带有喝烟熏茶的习俗。据说烟熏茶与当地春天多雨的气候有关。每年谷雨前后，茶树枝上吐出了肥壮的雀舌般茶芽，这时经常细雨蒙蒙，茶芽不能及时处理，容易变质、变老。传说古代有个居住在桃江和宁乡交界的老茶农，在谷雨季节采下了许多雀舌，经炒制揉捻后没有遇上晴天，老茶农只好拣拢来许多枫球子，生起烟火，把揉捻好的茶芽放在竹筛上慢慢熏干。结果熏干的茶叶有一种特殊的烟香味，很受顾客的欢迎，被抢购一空。烟熏茶沏在碗里，茶水呈深红色，有一种带烟的香味，喝起来沁人心脾，提

神醒脑。

湖北三道茶 地处湖北的湖南益阳地区敬客也有三道茶,但与云南白族的三道茶不同。每当贵客临门,女主人就端着一个长方形的木茶盘,给每位客人敬上一小茶盅煎茶,客人必须一饮而尽,立即将茶盅放回茶盘。这是第一道茶,意思是为客人洗尘。喝完第一道茶,女主人将客人让进厢房,在八仙桌旁坐定。桌上摆着土产茶点:红色的盐姜、花色齐全的巧果片、糖醋藕片、炒花生、南瓜子等。这时女主人又端上了第二道茶。茶盘内放着几只金边瓷茶碗,每只碗内放有三个煮熟的剥壳鸡蛋,几粒荔枝或龙眼干,用红糖水浸泡着。吃第二道茶时,女主人不再在旁边等候,由客人自己慢慢吃。当大部分客人吃完第二道茶时,女主人就上第三道茶。第三道茶是洁白如奶的擂茶。首先给每位客人敬上一碗,喝完了可以再添。第三道茶是不限量的,每当主人看到客人的茶碗喝空了,就会主动给他们添茶,如果客人不想喝了,主人也不会勉强。一般是喝第三道茶的时间较长,一边喝茶,一边聊天。最后才上宴席喝酒吃饭。

湖北新婚交杯茶 湖南北部的洞庭湖区,新婚夫妇在拜堂之后,入洞房以前,要喝交杯茶。交杯茶的盛茶器具是两只小茶盅,茶水是早已熬好的红糖茶水。男家的姑娘或嫂姐用四方茶盘盛着两只茶盅,双手献给新郎新娘。新郎新娘用右手端起茶盅,相互用端茶盅的右手挽起连环套,然后一饮而尽,不许有半点茶水泼掉。表示夫妻恩爱,同甘共苦,家庭幸福美满。

衡阳新婚合合茶 湖南衡阳地区青年结婚时,新郎新娘被安排背对背地坐在堂屋里的两条板凳上。两位调皮的小伙子使劲将新娘扳过180度,让她与新郎面对面坐下,膝盖挨着膝盖。另一位小伙子搬起新娘的左脚搁在新郎的右大腿上,又把新郎的左脚搬起搁在新娘的右大腿上。然后,将新郎新娘的右手抬起,扳开他们的拇指和食指,合并成一个椭圆形。旁边另外的一个人立即将早就准备在手的瓷杯放入两手拼成的椭圆形里,马上注满茶水,让前来道贺的亲戚朋友轮流把嘴凑上去喝一口。喝干了,又注上。客人一边喝,一边嬉笑,直到所有的人都喝遍为止。一则表示对客人的敬意,二则表示夫妇共同培育一株茶树,来年会开花结果。

湖南擂茶 擂茶也是种古老的饮茶方式,且随着客家人的足迹传遍南方各地甚至远传台湾。但是各地的擂茶制法各有特色,仅是湘北中部地区就有三种擂茶:桃花源擂茶。桃花源擂茶原名三生汤,是用生姜、生米、生茶叶放在擂钵内,用芳香的山楂木作擂棒擂碎,倒入冷开水调匀,其色泽黄白,清凉解渴。桃花源擂茶也有一个传说,说是三国时蜀国将领张飞带兵抗击曹军,路过乌头村(桃花源)时,许多将士水土不服,上吐下泻,连行军都困难。同时军中的药品也用完,无计可施,急得张飞团团转。此时有位老者挑担擂茶汤来见张飞,说此乃祖传秘方,又名三生汤,可治军士疾病。果然,军士们饮后不久都康复,张飞喜出望外,感谢不尽。从此,桃花源擂茶也就远近闻名了。桃江擂茶。离桃花源不远的桃江县擂茶,其原料是芝麻、花生、绿豆和茶叶,将这些原料放在有内齿的瓦钵中(当地人称为擂钵),以油茶木棒擂碎后,调入冷开水,即是擂茶。其色泽洁白如奶,味道清凉可口。夏天饮用时,若加上一点白糖,味道更佳,有清凉解暑,促进消化的功能。桃江擂茶也有一个传说:古时一个夏天,久旱无雨,桃花江边的村民浑身长满了疮痍,流脓不止,最后溃烂而死。一天,来了位老者,见状就打开包袱,取出一个有内齿的瓦钵,抓出几把芝麻、花生仁、绿豆和茶叶放在钵内,用一根木杖在钵内擂磨起来。片刻,叫人舀来桃花溪水倒入钵内。顿时钵中之水变成了奶白色。老者口中念念有词,将钵中之水一半洒遍病人全身,一半灌入腹内。不一会儿,奄奄一息的病人居然坐起来了。而老者却忽然不见了,只留下包袱和拐杖。打开包袱,里面尽是一些芝麻、花生、绿豆和茶叶。拐杖上写着“太白金星”四字。据说当诸葛亮率蜀军攻打曹操路过桃江时,正值酷暑,许多士兵中暑病倒,桃花江的村民送来擂茶给他们喝,使蜀军很快恢复了战斗力,打败了曹操的军队。安化擂茶。与桃江相比邻的安化县,其制法又不一样:原料除茶叶外,有炒熟了的花生米、大米、绿豆、黄豆、玉米、生姜、南瓜子、胡椒和食盐,用擂钵和擂棒擂成粉状备用,将锅里的水烧开以后,再把这些配料粉子倒进沸水中,熬成糊状。每当客人来访,好客的主人便操起竹筒勺子或木制勺子,给客人盛上一大碗,双手端给客人。如果客人刚喝下一口,主人便马上给添满,因此喝起来便没完没了。按照当地规矩,客人真的不想喝的话,添满之后就不要再喝,直到临走时才一口气喝完便告辞。安化擂茶的特点是稠如浓粥,香中带咸,稀中有硬。每碗茶里,有喝的,有嚼的,喝上一碗就是一餐不吃也不觉得饿。

赣南擂茶 同处长江中游的江西南部也有擂茶,这是客家人当初从中原带来的古老饮茶习俗。但经过历史演变,有些原料与古代并不完全相同。赣南擂茶的主要原料是茶叶、芝麻和花生仁。将这三种原料放入擂钵中用擂棒擂成粉末状,然后倒入锅中加水煮开,加入少量食盐,即成为色泽黄白、味道清凉芬香、微带咸味的赣南擂茶。在赣南擂茶中,瑞金县的擂茶很有特色。先用铁锅将黄豆炒熟,又将花生仁炒熟,然后同茶叶一起放在擂钵中擂烂,还放入一只辣椒、一点盐、一点姜末、一些白芝麻,擂好后用滚烫的开水倾入,最后还要倒入一汤匙熟茶油,这时擂钵中洋溢着茶香、豆香、花生香、芝麻香以及麻辣香,令人胃口大开。⁽¹⁾

从上述几种擂茶看来,当以桃花源“三生汤”最为古老,是擂茶的早期形式,其它几种擂茶是它的发展,添加进许多食物,有许多是外来作物,如花生、玉米等都是晚至明代才从外国传入中国的,因此其历史当是在明代以后逐渐形成的。而三生汤的原料生姜、生米和茶叶在中国都有数千年甚至上万年以上的历史,又是用冷水直接冲饮,它们的产生,应该是在《广雅》所记载的荆巴间煮饮饼茶掺杂葱、姜、橘皮等方法出现之前。

赣北芝麻豆子茶 江西北部的修水、武宁一带流行一种芝麻豆子茶,与湖南的姜盐豆子茶类似,当是属于同一体系的,因为这两县的地理位置都靠近湖南。芝麻豆子茶的原料是芝麻、熟黄豆、熟花生米、盐姜和茶叶一起放在茶杯中用开水冲泡,清香中带微咸微辣,饮嚼均可,即喝完茶汤时要连杯中佐料一起吃掉。

修水县的芝麻豆子茶很有特色,根据原料的多少大体可分为四种:仁乡茶,以该县朱溪乡为代表,原料除茶叶外,通常使用的是菊花、黄豆、芝麻三种,因其用料比较简单,流传较广,其特点是茶色淡雅,清香可口。奉乡茶,以该县上奉乡为代表,在仁乡茶的基础上,还要掺进萝卜干,其特点是清香味浓,嚼之脆脆作响,满嘴生津。泰乡茶,以该县三都乡代表。同以上两种茶相比,更具特色。通常以“爆米花”为主要原料,因而当地又称“爆米茶”。还有以小麦为主要茶料的“小麦茶”和以嫩玉米为主要茶料的“苞芦茶”,其特点是芳香可口,既能充饥,又能解渴。十锦茶,其原料最为丰富,多能凑出十样八样,故称十锦茶。主要原料有茶叶、菊花、黄豆、芝麻、花生、柑橘皮、生姜、萝卜干、花椒、桂花、川芎等。茶色五彩斑斓,具有营养成份和药用价值,长年饮用,可增强体质,延年益寿。⁽²⁾

武宁川芎茶 武宁县还流行一种川芎茶,即在茶水中加入芎片或芎末,具有清香开味的作用。《武宁县志》记载:“茗之性寒,芎子性散,皆有明文。土人两物并用,老者寿考康宁,少者强壮自茗,未尝见有毫发之损。”川芎茶应该算是民间传统的保健茶。

赣西春茶会 江西西部的安福县经常在春天插秧结束以后的农闲时节举办请春茶活动。要逐家邀请茶友或轮流做东。请茶的主妇要在前一天晚上到各家去邀请并把茶碗收集起来,并在碗上做好记号,以免搞错。请茶这天,做东的主妇要打扫卫生、洗碗、烧水、沏茶,忙得不亦乐乎。茶叶是平常珍藏的上等好茶或是自制的山茶,茶碗中除了茶叶外,还有冰姜、胡萝卜干、腌香椿芽、韧皮豆、炒芝麻等佐料。每只碗里还放上一根约五寸长的竹签或芦棒,以便客人从茶碗中扒出食物吃掉。大家边喝边聊,洋溢着一片团结和睦的融洽气氛。兴致高时,还可大唱采茶歌,更将春茶会推向高潮。实际上,春茶会是一种传统的以茶联谊的很好方式。⁽³⁾

婚礼用茶 长江中游地区的婚礼中也离不开茶。如江西修水的“相亲茶”就颇具特色。男方到女方相亲,女方用茶盘上茶时,如果男方不同意就不吃茶便告辞,如女方不同意,就不再上第二碗茶。如果双方同意,当女方端出第二碗茶时,男方将红纸包好的茶盘礼放在盘上,俗称“压茶盘”。因此修水人不便直接问姑娘家是否有对象,通常是问:“压没压茶盘?”湖北东南部大冶一带,在婚礼中除了要备喜酒款待客人外,还要办茶筵招待宾朋,形式有多种。如接腰茶筵,男家请人去女方抬嫁妆,女家要办茶筵接腰,一般以糖茶一碗,佐以糕点、花生、瓜子等,然后每人一碗肉片面。迎亲茶筵,花轿到后鸣炮奏乐,众宾客坐席之后,要端出糖茶。然后开始举行茶筵,嫁姑和伴娘们开始唱茶歌相贺。接着新娘上轿,来到新郎家,拜过天地之后,在酒宴之前先行茶礼,给宾客端上清茶一碗,冷盘四样或六样,寓意四季发财或六六大顺。吃过之后再上酒席,这种婚礼茶筵俗称摆茶。新人入洞房,一长老端来有红枣、花生米数粒的糖茶三杯,新人各一杯交换茶杯,长老一杯,先祭天,后祭地,再洒床前。长老祝词,新人喝交杯茶。随后长老退出,新娘坐帐,开始闹洞房。婚后三日新娘回娘家或是孩子满月,要举行香泡茶筵,即用糯米、豌豆、蚕豆、绿豆、黄豆等加上芝麻、茶叶合煮成浓浓犹如八宝粥似的香泡茶,男女老幼都被请去喝茶,以求热闹,图个吉利。而湖南湘阴地区闹洞房时,最热闹的则是比赛喝姜盐豆

子茶, 宾客中分成两派, 比试海量, 欢声雷动, 将婚事推向高潮。⁽⁴⁾

与上游地区相比, 长江中游地区的茶俗较少受到少数民族的影响, 而是更多地保留着汉族传统茶文化色彩, 不管是姜盐豆子茶、芝麻豆子茶还是各具特色的擂茶, 其实都是古代中原和长江地区的汉民族饮茶习俗的流风遗韵, 比起基诺族的凉拌茶、崩龙族的水茶以及傣族、景颇族、哈尼族的竹筒茶等还停留在将茶叶当做食物的阶段来说, 已经有很大的进步。如果说上游地区茶俗保留着更多的原始饮茶习俗的话, 那么, 中游地区的茶俗则更多地保留着从原始过渡到近代饮茶方式的中间形态, 因而也是我们研究古代饮茶方式的很有价值的资料。

三. 下游地区的茶俗

长江下游地区是指安徽东南部、江苏南部和浙江北部, 不过习惯上把江浙都算作长江下游地区。这里是我国历史上非常著名的茶叶产地, 第一个专为皇宫生产贡茶的唐代贡茶院就设在江浙两省常州和湖州交界的顾渚山。浙江杭州的龙井茶和江苏洞庭山的碧螺春都是妇孺皆知的名茶。这一带历来是经济、文化都很发达地区, 人口绝大部分是汉族, 因此是典型的汉族茶文化区, 其茶俗自然也带有这个特点。其中有几种饮茶方式很有特色: 江南元宝茶 春节期间, 好客的江南人会给你端上一杯元宝茶。其制法很简单: 在精美的茶碗内放上两颗青橄榄和几片高级茶叶, 沏上开水就成。青色的橄榄沉在黄亮的茶水底部, 甚好看, 喝起来别有一番风味。客人在喝完茶汤后, 再吃掉两颗青橄榄。两颗橄榄代表一对金银元宝, 表示恭喜发财。

杭州七家茶 每年立夏之日, 杭州茶区的茶农家家户户都要用当年采制的新茶烹成茶水, 并配以诸色细果为茶点, 馈送亲友和邻居。赠送的范围一般是左三家右三家, 加上自己一家, 共计七家, 故称七家茶。一来是让左邻右舍分享劳动成果, 二来是展示自己的制茶技术, 三来可以相互交流, 提高制茶技术。

皖南琴鱼茶 居住在安徽南部泾县琴溪镇的民众喜欢饮用一种奇特的琴鱼茶。泾县琴溪镇旁边有一条小河叫琴溪河。河里生长着一种体积不过一寸的小鱼, 当地人称为琴鱼。这种鱼味道极其鲜美。嗜好饮茶的琴溪人将它捕捞回来, 趁鲜放入锅内, 加入适量的盐、茶叶、茴香和食糖, 用温火焙熟, 再用炭火烘干备用。如果家里来客人或自己家人要喝茶时, 在玻璃杯内放上几条琴鱼干, 冲入沸水。这时琴鱼会在透明杯里的沸水中上下翻动, 恰似活琴鱼在戏水, 栩栩如生, 十分有趣。琴鱼茶汤色黄亮, 清香味醇, 风味独特。实际上, 琴鱼茶也是远古时代先民将茶叶和其他食物(包括鱼、蚌、螺、蛤等水产品)一起煮食烹饪方法的子遗, 只是因时代的进步而演变成精致的沏泡方式。

畲族新婚甜茶 浙江一带的畲族结婚时, 整个婚礼中新娘是不向大家敬酒的, 也不同丈夫喝交杯酒或合杯酒。唯一的礼节是新娘给前来道贺的客人一一敬茶, 每人一小杯甜茶。客人们喝完茶以后, 都要送个小红包放入茶杯内, 以回敬新娘。甜茶就是在熬制好的茶汤里加入一点砂糖而已, 象征着新婚夫妇今后的生活甜甜蜜蜜。

德清新春茶 浙江省德清县人民在每年阴历新年来临之际, 有喝新春茶的习俗。从正月初一到初三, 客人到来, 主人就会敬上一碗新春茶。新春茶又称为四连汤, 是在一个精美的小瓷碗内放有几粒煮熟的枣子、桂圆、莲子, 用白糖水浸泡着, 喝起来甘甜可口, 实际上新春茶是一种无茶之茶, 借以祝愿客人生活过得甜甜蜜美、圆圆满满。

德清十景全花茶 每当盛夏酷暑之际, 德清人都喜欢喝十景全花茶。其配料除茶叶外还有冰片、甘草、金银花等, 经温火煎熬以后, 汤色红黑, 味道清凉。实际上是种掺有中药的保健茶, 为夏天消暑解热、清凉去毒的好饮料。

德清熏豆茶 德清人喝茶叫吃茶, 即连汤带茶叶一起吃下去。当地人沏茶常加入许多佐料, 如芝麻、腌橙子皮、烘青豆、豆板、笋干、丁香萝卜、豆腐干、老姜、番薯干等, 称为熏豆茶, 因为味道是咸的, 又称为咸茶。当客人喝下两三口后, 主人立刻给添满, 至少要喝三巡, 然后把茶叶和佐料一起吃下去。

打茶会 浙江北部湖州地区农村, 有“打茶会”的习惯。农闲时, 村里的妇女们东邀西请, 十多人抱着儿孙, 带上针线活, 凑在一起, 主人拿出最好茶叶配上佐料, 不管大人小孩, 每人都给沏上一碗, 边做针线活边拉

家常边喝茶，气氛融洽，其乐无穷。每年这样的茶会要举办五六次，轮流做东，这种活动与江苏周庄的“阿婆茶”类似，对加强邻里间的团结友爱起着良好的作用，是一种以茶联谊的很好方式。

亲家婆茶 湖州地区农村还盛行吃“亲家婆茶”。女儿出嫁以后的第三天，父母要去女婿家“望招”。必须带去半斤左右的雨前茶和烘青豆等佐料。这时，男家就邀请亲戚、长辈来家吃“亲家婆茶”。吃了“亲家婆茶”的乡邻，在新娘过门的第一年内，要请新娘去吃茶，名曰“请新娘茶”。

江浙新婚三道茶 旧时，江浙一代举行婚礼时，要行三道茶仪式。在拜完天地以后，家人送上第一道茶，是一杯白果汤，新郎新娘接过以后对着神龛作揖，然后向嘴边送去。当茶杯刚触及唇边时，家人立即将茶杯收回，再献上第二道茶，是莲子红枣汤。新人接过后又对着神龛作揖，再喝茶。但刚到唇边又被家人收走，再献上第三道茶，是一杯红浓的茶汤。新人接过，对着神龛作揖，就可一饮而尽。三道茶只饮最后一道，因为前两道是献给神灵和父母的。行完三道茶之后，才可进入洞房。

苏州跳板茶 旧时苏州在婚事中最热闹的场面就是跳板茶。新女婿或舅爷进女方家门后，稍坐片刻，立即拆掉正间屋里的台凳，在左右两边靠墙的地方各摆两把太师椅，头位与二位由女婿和舅爷坐，三位四位由同辈的至亲坐。落坐以后，就由当地的“茶担”（专门受雇为人家烧水泡茶招待客人的专职人员）右手托着放有四只盖碗茶杯的茶盘，扭着舞蹈的步伐一走一跳地走着如意步，边把茶碗送给客人，说声“请用茶！”四个客人才开始双手捧着茶碗喝茶。当客人将茶喝完时，“茶担”又一走一跳地扭着如意步来到客人面前，分别将茶碗收走。如意步有正反两种，合称“四合如意”，讨个吉利的口彩。“茶担”表演结束，会获得周围观众的齐声喝彩，增添欢乐气氛，将婚事礼仪推向高潮。

菊花茶 东南沿海一带喜欢喝菊花茶，尤以浙江杭州等地最为时兴。菊花茶起源于唐宋以前，唐代诗人皎然《九日与陆处士饮茶》诗中写道：“九日山僧院，东篱菊也黄。俗人多泛酒，谁解助茶香？”以菊花入茶可助茶香。据说苏东坡也很喜欢饮菊花茶，因菊花具有清心、明目、去热、解毒等功能，至今杭州人还盛行喝菊花茶。不过早期的菊花茶是以白菊花和茶叶一起冲泡，现在有的人干脆只冲泡菊花而不用茶叶，又成了非茶之茶。

上海老虎灶 过去上海滩的老百姓喜欢喝早茶。天刚麻麻亮，街道边的小茶馆，老虎灶上的铜壶内，沸水突突，白气腾腾。在古老的街道边、小巷里，低矮的四方小桌边，坐满了一桌又一桌的茶客。他们大多都是一些拉车的、做小买卖的和打零工的下层市民。每人一壶茶，加上两个大饼或几根油条，就算是一顿早餐。现在随着改革开放经济水平的提高，老虎灶已经退出历史舞台，代之而起的是各大酒店的早茶，或者去茶艺馆品茶。

与上游、中游地区相比，长江下游的茶俗所保存的“活化石”成份较淡薄，更贴近于近现代的生活实际，这是因为下游地区经济文化发展的步伐更大，现代化进程更快，古老的饮茶习俗较早地退出历史舞台。但即使如此，我们仍然可以从琴鱼茶、熏豆茶等茶俗中窥视到一些远古历史的影子。问题是随着时代的进步，人们经济、文化水平的提高，生活方式的改变，这些茶俗也在迅速地退出现实生活，逐渐会被人们所遗忘。因此，如何整理、研究、保护、开发这些茶俗资源，是摆在广大茶文化工作者面前的一个重要课题。

四. 闽台两广的茶俗

福建、广东、广西的水系东南流，都与北边的长江无关，故不属长江流域，但是因为它们与长江中游地区的省份紧密相连，经济文化都有千丝万缕的关系，故谈论长江流域茶文化不能回避福建、两广地区。台湾受福建影响很大，台湾的茶树和茶文化都是从福建传播过去的，所以闽台总是连在一起讨论。闽台两广地区也是我国重要的茶叶产区，在茶艺、茶俗方面也有很重要的贡献，因此放在一起叙述。

闽粤工夫茶 福建闽南一带和广东潮汕地区饮茶的器具和方式都与外地不同，别具特色，称为工夫茶。使用的茶叶是闽粤特产乌龙茶，泡茶的器具有烧水的玉书碾和潮汕炭炉，泡茶的紫砂小壶孟臣罐，饮茶的瓷杯称为若琛瓯，合称四宝。在长方形的瓷盘中放有一紫砂小壶和四个小瓷杯。壶如拳头，杯如胡桃，小巧玲珑。客人来临，主人用清水涤净器具，将乌龙茶放入孟臣罐里，茶叶的体积要占罐内容积三分之二。注满沸水后，

立即将壶盖盖好,用沸水浇淋壶上,再用毛巾覆盖在茶壶上,以此保温。片刻以后,拿走毛巾,提壶将茶水倒入杯中,一一奉给客人。客人须衔杯细品细啜,玩赏滋味,若一饮而尽,便被视为牛饮,令主人失望。工夫茶大约形成于明代时期,现在已经流传全国各地,并被茶艺专家们加工成富有艺术韵味的工夫茶艺,经常在各种茶文化活动中表演,这是从茶俗提升到茶艺层次的典型例子。

闽南侨乡七分茶 闽南侨乡生产茶叶,尤以乌龙茶最为著名。不管生人熟人,无论你走到哪一家,热情的主人都会泡上热气腾腾的乌龙茶请你品尝。其冲泡方式也很讲究,当水壶里的水沸腾以后,不立即冲泡,而是等水壶出炉片刻,才把开水冲入放好茶叶的壶内。冲泡时,手提水壶离茶壶有一尺多高,让开水奔泻入茶壶内,冲得茶叶在壶中翻滚,待茶水满后,再盖上壶盖。用茶壶斟茶时,壶嘴要离茶杯口很近,称为“高冲低斟”。斟茶时不能将茶杯斟满,到七分满即可,倒得太满了就有可能烫着客人的手,故有“酒满敬人,茶满伤人”之说,因此称为“七分茶”。

将乐擂茶 福建将乐地区也有喝擂茶的习惯。家庭主妇每天上午、下午都要为全家擂一钵头擂茶。人们下班后第一件事就是喝擂茶,有些单位还有专人为职工打擂茶。将乐的擂茶原料有茶叶、芝麻、花生米、橘皮和甘草。盛夏酷暑,加入淡竹叶和金银花。秋凉寒冬,加入陈皮等。将乐擂茶的传说与湖南等地不一样。湖南的传说多与张飞、孔明、岳飞等历史名人连在一起。将乐的传说则与一位道婆有关。据说古代将乐有一座道观,周围生长着很多芝麻。有一年,正当芝麻成熟的季节发生了大旱灾。观中的一位姓伍的道婆,因没有多余的粮食接济百姓,便将芝麻与茶叶磨成细末,用开水冲泡了十几缸芝麻茶,饥民饮后,既解渴生津,又能充饥,靠此度过了饥荒。从此,百姓们就养成喝擂茶的习惯,并在擂茶中加入了其它食物,更加美味可口。这个传说至少有了两个可供思考的线索,一是擂茶的最主要功能是可以充饥,这是远古时期的饮茶方式,与湖南等地传说是相一致的。二是擂茶的出现与道教有关。前面我们已经指出,擂茶的历史可能在三国以前就形成,而当时正是道教盛行的时期。道士们在寻求丹药的过程中,也将茶叶作为药用,经常会将茶叶和其它食物放在一起熬炼,作为追求长生不老的养生滋补食品,擂茶可能就是其中一项。至少当时炼丹的道士们,会发现自古传下的擂茶有益于人们的身体健康,因而经常服用。那么,说擂茶与道教有关并非无稽之谈。

福安少女的茶规 在福建省东北部福安一带的农村,未婚少女到亲戚朋友家做客是不能随便喝人家的茶水的。凡未婚少女没有父母领着独自出外作客,什么东西都可以吃,就是不能轻易喝人家的茶水。如果她喝了谁家的茶,就意味着她同意做那家的媳妇。这是一个古老的习俗,一直在民间流传着。

福安新娘茶 闽东北福安地区,新娘在拜堂的第二天,要上堂屋拜见夫家的女眷,其见面礼就是敬献糖茶。女眷分别坐在堂屋两边,新娘在伴娘的引导下,沿堂屋四周逐个向左右长辈施礼,俗称走四角坪。然后,再由伴娘引领认亲,敬献糖茶。这糖茶不是用茶叶加糖,而是用红枣、冬瓜糖、冰糖、炒花生和茶叶冲泡而成,沏于精致的小茶盅内,盅内备有银勺,以便客人搅拌或舀吃。喝完新娘茶后,夫家女眷要向新娘回赠一个红包,作为见面礼。

畲族宝塔茶 在福建省福安市松罗乡一带的畲族在女儿出嫁时要敬宝塔茶。在新娘过门之前,男方的亲家伯带着接亲的四位轿夫来到女方家。当接亲的人们一走进门,女方的亲家嫂便将五个大碗茶叠成三层。一碗作底,中间码三碗,顶上再压一碗,外形酷似宝塔,故名宝塔茶。亲家伯接茶时,先要用牙齿咬住“宝塔”顶端的一碗茶,右手指夹住中间的三碗,左手端着底下的另一碗,分别递给轿夫,然后当着众人的面一口饮干咬着的那碗热茶,要是茶水一点也不漏出,就会获得满堂彩,若是茶水溅出或倒掉,就会遭到奚落。敬献宝塔茶妙趣横生,热闹非凡,给新婚嫁娶增添乐趣。

随葬茶树枝 福安地区的畲族有以茶树枝随葬的习俗。当有人逝世,在下葬时,让逝者右手执一茶树枝,供其在归阴时作开路用。相传茶树枝是神农的化身,能避开邪气,驱赶魔鬼,还能使黑暗变成光明。逝者在阴间路上遇到妖魔鬼怪时,只要将手中的茶树枝一挥,妖魔鬼怪就会逃之夭夭,黑暗就可变成光明。逝者可以平安到达阎王殿上听候阎王发落。这虽然是一种迷信行为,但是我们透过迷雾可以看到实质,这是远古时代人们以茶树为图腾,认为作为图腾的茶树就会保佑它的后代子孙,甚至还可保护它们在死后的安全。只是现在离原始时期太遥远了,人们并不了解以茶树枝随葬的历史意义。传说神农尝百草时一日遇七十二毒,得茶乃

解,因此才将茶树视为神农的化身。也说明这一习俗起源实际上是非常古老的。

汉族“龙籽袋” 福安地区一带的汉族人民过去在埋葬死者时,要在棺材放入地穴之前,地师先生还得先在地穴里铺上一块红毯,口中念念有词,在一片香火缭绕、鞭炮声声的气氛之中,将一把把茶叶、麦豆、谷子、芝麻、竹钉以及钱币等撒在地穴中的红毯上。再由亡人家属一起收集起来,用布袋装好带回家去悬挂在楼梁式木仓内,长久保存,称之为“龙籽袋”。“龙籽袋”是死者留给家人的财富,具有象征性的意义。茶叶是吉祥之物,能保佑后代安康,人丁兴旺。麦豆谷子等象征后代年年五谷丰登、六畜兴旺。钱币等表示金银财富,后代不愁吃穿。

广东瑶族竹茶筒 广东连南瑶族自治县南岗乡油岭村,地处大山区,生产楠竹,这里的瑶族同胞喜欢用竹筒盛茶水。他们用长约一尺左右直径约二寸的竹筒,将一端竹节打通,上有木塞,另在上端钻两个小孔穿上绳带作为背带,用它来盛茶水。每当翻山越水到野外劳作时就将它带上,休息时,拔开木塞,就可对着竹筒直接饮用。其优点是不易变味,不易破碎,便于携带,非常方便。

顺德的跪茶 广东珠江三角洲顺德一带旧时有一种习俗,即新娘到夫家见公婆时有跪茶的规矩。当新娘来到夫家之前,男方家的堂屋里就预先摆着一张四方桌子,桌上有盛茶水的茶壶一把,茶盅两只。新娘过了夫家堂屋的门槛以后,必须膝行至方桌前,叩头三下,再膝行至桌后,又叩头三下,然后再站起身来给公婆敬茶,每人一盅。这种茶礼叫做“跪茶”。

敲点桌面的习俗 广州人喝茶,当主人端茶给客人或是给客人续水的时候,客人要用中指和食指在桌面上轻轻的点几下,以表示感谢。相传这一礼俗与清朝皇帝乾隆下江南有关。据说乾隆在广州便装私访,进入一家茶馆,当茶馆伙计端上茶具沏泡好茶时,他就提起茶壶给身边的随从斟茶。按照皇宫规矩,皇帝给臣下递送东西时,臣仆必须立即下跪接受。但因为是微服私访,不能暴露身份,无法下跪。情急之下,一个头脑机敏的臣仆,伸出右手的食指和中指屈成双腿的样子,在桌上敲点几下,表示是向皇帝下跪,以谢圣上恩典。以后就在广东各地流传开来,至今仍在沿用。

茶壶揭盖的由来 广东的茶楼,如果茶客不将茶壶盖子揭开并放在壶口边或桌面上的话,服务员是不会过来给你添水的。这一习俗相传是从清朝开始的。据说有一天,八旗子弟提着鸟笼上茶楼喝茶,故意将一只小鸟偷偷放进空茶壶里,再盖上壶盖。茶楼的伙计不知是计,提着水壶过来添水。当揭开壶盖时,小鸟冲出,飞到茶楼外面去了。八旗子弟便诬陷是伙计放跑了小鸟,便漫天要价,勒索赔偿。店主无奈,只好忍痛照赔。为了吸取教训,便订下一条规矩:今后茶客饮完一壶茶后,必须自己将壶盖揭开,否则一律不给添水。从此成了各地茶楼的一条不成文的规矩。

桂林虫屎茶 该茶产自广西桂林的龙胜一带,老百姓把野生的藤、茶叶、大白解和换香树枝叶堆放在一起,引来许多极小的黑虫吃枝叶。当这些黑虫吃完枝叶后,便留下美丽的细小屎粒,当地人取名为虫珠。用筛子筛出之后晒干,在180度的热锅里炒上20分钟取出,每500克虫珠中加入93克蜂蜜和93克的茶叶,虫屎茶便泡制成功。虫屎茶没有异味,其颗粒比芝麻还小,在茶杯中大部分被开水溶解,只剩下极细小的茶叶末。喝后使人感到心情舒畅,具有消热、解暑、防止煤气中毒的特效,又可治疗胃病和糖尿病,是一种特殊的保健茶,颇受各地群众的欢迎。

壮乡筛鞋敬茶 筛鞋是广西壮族的婚俗。部分壮乡青年结婚,女方的众姐妹都要到男方家来送亲。新郎新娘拜堂后,由送亲队伍中的最长者二至三人在堂屋里对着男方家的宾客唱一组“十说歌”,其内容是劝说亲戚今后多加关照、指教她们的亲妹子。然后男方在正堂屋里摆开筵席,举行敬茶、敬酒仪式。男方敬茶时,由一个善唱山歌的后生右手提一把精美的茶壶,左手拿着一只茶杯,缓步入堂,逐个献茶,每人一杯,一边唱歌,一边敬茶,表示敬意。女方送亲的人也一边接茶,一边唱和,表示谢意,以唱代话,内容都是一些客气话。敬茶完毕以后再敬酒。敬酒毕,男方一后生捧出一个竹筛,依次来到每个送亲者面前,送亲者则把事先准备好礼鞋放入筛中,男方也将红包封送给每位送亲者作为答谢。

侗族坐夜打油茶 在广西三江、武洛江一带的侗族男女青年相识以后,女方便给男方留下详细地址,在约定的时间内,小伙子便上姑娘家做客。当夜幕降临,姑娘摇动着带小耳的纺车,声音特别响亮。小伙子便进门

外唱山歌。经过反复试探以后,姑娘就开门让他进屋。接着又是一阵礼节性的对歌。之后开始进入倾诉衷情的对歌和交谈。在此期间,姑娘用打油茶招待客人。一边喝打油茶,一边交谈。如果姑娘不先提出休息,小伙子便不能走,否则就是扫了姑娘的面子。直到女方多次提出休息以后再走,才是表示尊敬和真诚。当地人谓之“坐夜”。往往要坐到天明时客人才走。若感情融洽,双方同意结婚,还需要通过明媒正娶才行。

侗族闹油茶 广西三江平岩一带侗族青年,在新娘回门之头天晚上要举行“闹油茶”。当夜幕降临,山寨里一些调皮的小伙子结伴来到新郎家里,新娘立即躲到洞房里不出来。小伙子们不见新娘就故意把木楼踩得咚咚响,又动手到炉子里烧起大火,将空铁锅烧得通红,还丢进一些鞭炮,炸得满屋烟雾弥漫。新娘怕弄坏锅头,只得装出又生气又无可奈何的样子出来打油茶。小伙子们马上在房上的凳子上规规矩矩坐着等喝油茶。新娘将早已准备好的花生仁、芝麻、茶叶的油茶佐料倒入擂钵中擂打,不一会儿,就将油茶打好了。按规矩,每人得喝上三碗,当喝上最后一碗时,小伙子们都要掏出一元钱左右的人民币,作为“针线钱”放在碗中,双手送给新娘。

瑶族煎油茶 广西榴江(今柳州东北的鹿寨)的瑶族也盛行煎油茶待客,来客必双手高举过头捧上油茶,表示极为尊敬。清代徐启明曾为此撰写一首《瑶民竹枝词》:“逢人欢喜唤同年,待客油茶次第煎。一盏擎来双手捧,此中风俗礼为先。”(民国《榴江县志》卷九《文艺·诗》)⁽⁵⁾

盘古瑶新婚敬茶 广西盘古瑶族姑娘出嫁,都要由陪娘给撑伞来代替花轿。新娘来到新郎的寨子前,男方迎亲的队伍夹道欢迎,寨子里的男女老少也来助兴,在村边的桐果树下或八角树边,接亲娘接过陪娘的花伞后,新婚仪式便开始了。首先由男方家的专人向新娘和送亲的人们一一敬茶。一人一盅,并用山歌互答,表示酬谢。继而由吹鼓手绕着送亲的队伍吹奏,连绕三圈。然后,又把送亲队伍分成四队走八卦阵,至少三遍,这就是所谓的“串亲家”。随后,又来到新郎新娘的房前一敬茶和对歌。这时,双方竞相燃放鞭炮,持续一两个小时,新郎新娘不用拜堂便可进入洞房。

台湾相亲、定亲茶 台湾青年经人介绍对象,要先“相亲”。男方约定好时间,由父母亲友至少六人以上前往女方家里作客,一般要在中午十二点钟以前完成,不能留在女方家里吃饭。男方宾客到达时,女方的小姐则端出甜茶奉献给客人。当女方小姐来收茶杯时,喝过茶的客人要给“压茶钱”。在奉茶、收杯的过程中,男女双方互相观察对方。数日后,通过介绍人传递消息,决定亲事是否能成。若双方有意,即择定时间举行订婚礼,届时男方所送的礼物中也要有茶叶在内。结婚时,女方的礼物中也要包括茶叶在内。无论是闽南籍或是客家籍的台胞,在婚礼中都要用茶叶作为礼物。

番社教茶 台湾的一些土著民族,开始并不习惯饮茶。清吴廷华在《社寮杂诗》中写道:“独惜未经嫫母战,春风辜负采茶歌。”注曰:“产茶,性极寒,番不敢饮。”(同治《淡水厅志》卷十五)但在汉人饮茶习俗风行的影响下,土著居民也逐渐饮茶,并受汉人影响,茶叶在婚俗中也发挥重要作用。清刘家谋《台海竹枝词》中写道:“依似紫姑长送嫁,教茶时节看人忙。”注曰:“紫姑,送嫁妇也。”结婚当日,要教授新娘学会有关礼节:“是日教以跪拜进退献于舅姑尊长之礼,谓之教茶。”⁽⁶⁾

台湾新娘茶 台湾地区举行婚礼的当天晚上,新人回到新房后,也有闹洞房的习俗。新郎新娘要准备好甜茶招待宾客,由新娘端着茶盘依照长幼次序奉茶。新娘走到客人面前时,客人要先说几句诙谐的好话来祝福新人(最好是四句组成的押韵诗句),再接受奉茶。新人来收茶杯时,客人要在调侃新人之后将红包放在茶盘上,再用茶杯压住,称为“压钱”。一场吃新娘茶活动往往要闹到午夜才尽欢而散。

为神明点茶 台湾各地庙宇很多,有许多中老年人一大早就提着一壶茶到庙里为神明点茶,在神明的神龛上往往摆着三个杯子,大清早将茶杯注满新茶叫“点茶”,在各地的土地公和妈祖庙最容易看到这种情形。

乡间奉茶 在台湾乡间路上,经常在路边的树下或亭中放置一个茶桶,桶上用红纸写着“奉茶”两字,供来往行人饮用。其原因是有人因个人或家人疾病、灾难而祈求神明保佑,许愿若痊愈即做“奉茶”供路人饮用,也有的是民众为了消灾避难做功德而主动设奉茶。至今在偏僻乡间尚可见到这种习俗。

台湾擂茶 台湾擂茶是由客家人带去的。台湾大约有400万客家人,主要是广东惠州、嘉应和福建闽西一带迁移而来的。台湾的客家擂茶是将茶叶、芝麻、大米、生姜、胡椒、食盐等原料放在特制的擂钵内,以硬木

擂棍在钵里旋转擂烂成细粉,然后开水冲泡而成。一般的汤色为黄白或象牙色,新鲜绿茶或包种茶占的比例较多时,则呈绿黄色,有点果实香,滋味适口,风味特别。在花莲县、新竹县、桃源县、苗栗县的一些地方都还保留着喝擂茶的习惯,只是所配的原料略有不同而已,如有的要加绿豆,有的要加紫苏,有的要加甘草或香菜等等。⁽⁷⁾

与长江下游相比,闽台两广地区由于地处岭南和海外,自古交通较为不便,与外界的交流较少,又居住着一些少数民族和客家人,因而这一地区的茶俗具有较浓厚的民族色彩和鲜明的地方风格,具有相当的研究价值。至于台湾地区的茶俗,很明显地可以看出大多与闽广地区相类似,如为神明点茶,至今闽南地区的农村,每逢农历初一、十五,都有向佛祖、观音菩萨、地方神灵敬奉清茶的习俗。农民群众在当日清早要泡上三杯铁观音茶水放在菩萨座前,祈求佛祖保佑全家平安。以茶相亲、以茶定亲和新娘敬茶、客人压红包等等,在闽南及大陆各地都很普遍。至于擂茶更不必说,自然是客家人当年渡海带过去的。因此,闽台的茶俗同属一个类型,没有本质上的区别。⁽⁸⁾

注释:

(1)毛瑞林:《茶音袅袅》,《农业考古》2001年4期。

(2)丁格非:《修水茶俗》,《农业考古》2000年4期。

(3)赵从春:《赣西山区春茶会》,《农业考古》2001年2期。

(4)余炳贤:《别具风情的嫁娶茶筵》,《农业考古》2000年4期。

曹子丹:《湖南洞庭湖区的茶俗》,《农业考古》2000年4期。

(5)转引自方健:《竹枝词中的茶文化》,《农业考古》2002年2期189页。

(6)参见方健:《竹枝词中的茶文化》,《农业考古》2002年2期188页。

(7)范增平:《中华茶艺学》94—99页,台海出版社2000年第一版。

(8)本章所介绍的各地茶俗,主要参考了下列几本著作:

吴尚平、龚青山:《世界茶俗大观》,山东大学出版社,1992年第一版。

余悦:《问俗》,浙江摄影出版社,1996年第一版。

王玲:《中华茶文化》,中国书店,1992年第一版。

唐祈等主编:《中华民族风俗辞典》,江西教育出版社,1988年第一版。

《思想战线》编辑部编:《西南少数民族风俗志》,中国民间文艺出版社,1981年第一版。

(本文为陈文华教授的新著《长江流域茶文化》的一章。该书将于2004年5月由湖北教育出版社出版。)