

但却镶嵌以金、银或铜为点缀。更为高级的用翡翠制成,这种华丽而又昂贵的茶具,常被看做是传家之宝。而这些不同等级的茶具,又是人们财富和身份的标志。

9.盖碗茶:回族饮茶时用的茶具叫“盖碗子”,也叫“盅子”、“茶碗子”,“三泡台”,有茶碗、茶盖和茶托(长方形的叫茶船)配套使用。茶具古朴大方,精巧雅致,既重实用价值又重审美价值^①。茶具介于茶碗和茶杯间大小,装茶叶方便,饮茶时倾斜度小,方便实用。喝茶时用宝鼎底座似的掌盘托茶碗,不烫手,还能把洒出的茶汁留在盘里。盖子设计略小于碗口,又略大于碗身,既能浸入碗中,又不至掉入碗内。“盖碗子”一般是用景德镇出的青花或粉彩名瓷。回族同胞最爱飞红点翠的粉彩瓷器,并且将金边红珊瑚图案、紫福寿字样的视为珍品,只是不用人物和动物图案。过去有钱有势的回族人家里还用青铜、白银、景泰蓝配制掌盘,用昆仑玉、祁连绿雕制成盖碗子,这往往是家庭中的珍品。大凡是回族家里,无论贫富如何,几乎都有“盖碗子”。可见对于茶具重视的程度。

第三节 回族茶文化中的泡茶方法

回族很讲究泡茶,说好茶还要用好水泡。认为,雪水、泉水和流动的江河水泡出来的茶为佳品。居住在黄河两岸的回族群众喜欢用甘甜的黄河水泡茶。居住在山区的回族群众喜欢泉水及在冬天用雪水,夏天用雨水泡茶,因为雪水、泉水、黄河水杂质少,略带甜味,泡茶不会影响茶叶本身的香味。

1.罐罐茶的泡制方法:一隆火塘、一把茶叶、一个陶瓦茶罐和一只(或数只)茶盅、一个茶盘,构成罐罐茶的全套器具。先把柴火或炭火生旺,再将带提耳寸把长的瓦罐煨到小炉上,当瓦罐烧热时,冲进适量清水入罐,随着滋的一声冒出一缕青烟,即用三指捏进一撮茶叶,继续加

① 丁一波、丁超著:《悠悠回乡情》,宁夏人民出版社,2000年,2页。

旺火,最根本的要使罐罐茶熬三滚三沸时方才饮用。每次沸腾时,用一竹制小棍压着搅动翻滚的茶叶,使其不溢,稍兑一点凉水,再滚时,算是熬好的茶汁,兑水再熬,沸腾后将倒出的茶汁回罐接着熬,此时方可饮用,茶瘾大的人多喜欢边熬边放茶叶。一般不管人多人少,就那么一小罐,轮着喝,俗称“捣罐罐茶”。

2.烤茶泡制方法:饮烤茶茶叶选用青茶或焙制的绿茶。选用陶釉或纯粹的土瓦茶罐,在火塘边或者是火炉上,用炭火(非明火)边烘边抖,直到茶叶呈赤黄色散发出喷鼻的香味,便恰到好处。精细的方法俗称“百抖茶”,即是慢烤细抖,掌握好火色,烤好后,稍停片刻,便将滚开水徐徐倒入茶罐内,随着茶水沸腾慢慢加添。这头道茶味道浓,香气扑鼻,味甘而苦名叫“老苦茶”。喝后回甜甘纯,有心舒胸畅之感,且赋有苦中有甜,以苦为乐的人生意义。二道茶是“甜茶”,也叫糖茶,茶罐中放水靠火涨沸约10分钟,倒在茶盅内再放进核桃片末,片末要薄而脆,入口不用嚼即可以化,然后将另一水煮的泡姜糖水加入掺和,味道香甜带辣,有健胃发功润肺的作用。以此寓意生活先苦后甜,甜不忘苦,做人要厚道,做事要干练利落不能拖泥带水之意。第三道茶,把茶水再煮沸后,稍加茉莉、金银花、菊花,茶味道淡而甜,香郁爽口,暗喻人生平平淡淡,和和美才是真。“苦甜淡”三道茶蕴含回族人家一种人生哲理,做人一辈子的三步曲。

3.奶茶泡制方法:流行在我国青海等回族聚居区。回族饮奶茶除了在茶罐内加伏茶,还要加盐,待茶熬好后再加奶烧开,并放入花椒等,待客时还要放两粒烧熟或煮熟的大红枣。

4.擂茶的泡制方法:擂茶泡制方法简便,先将茶叶及适量油盐 and 药草放入陶制的擂钵内,然后坐着用左手肘或双腿夹住“擂钵”,右手或双手握“擂持”频频擂转、舂捣。当擂至细烂如泥时,就用一把竹制的捞瓢筛滤擂过的茶,投入一个黑褐色的铜壶,用刚汲取的清冽山泉水煮沸(或直接冲入沸水)。再撒上些许切碎的香葱,这时一钵热腾腾、香喷喷的擂茶就呈现在你面前。款待客人的“擂茶”,另加配料,分为荤素两种。

如招待吃素的人饮用,加花生米、豇豆或黄豆、糯米、海带、地瓜粉条、粳米粉干、凉菜等;招待吃荤的人饮用的,加炒好的肉丝或小肠、甜笋丝、香菇丝、煎豆腐、粉丝、香葱等配料。

5.麦茶的泡制方法:流行于西北部分地区。过去许多回族因买不起茶叶,不少家庭都喜欢饮麦茶,将麦子炒成半焦,捣碎倒入茶罐中,佐以食盐盛水熬煮。麦茶熬成后看似琥珀,其味如咖啡。云南腾冲的回族也制作麦茶,但与西北的麦茶却是不同的制作方法,当地汉族做的是以酒曲为原料的醪糟,因回族不喝酒,所以创造性地发明了貌似醪糟的麦茶。“麦茶”是当地回族的一种特色小吃,做法是将小麦粒洒上水,用稻草盖上,待其发芽后,将其晒干,打成粉,做成麦芽面。麦芽面当地集市上都有卖。做麦茶时,先将麦芽面放在纱布上,然后包好放在凉水里泡一会,使其充分稀释。之后将包有麦芽粉的纱布充分挤捏几次,过滤出麦芽水。再将滤好的麦芽水倒在凉好的糯米饭上,放上一夜后第二天煮沸而食。

6.香茶的泡制方法:通常制作香茶时,应先将茯砖茶敲碎成小块状。同时,在长颈壶内加水七八分慢加热,当水刚沸腾时,抓一把碎块砖茶放入壶中,当水再次沸腾约5分钟时,则将预先准备好的适量姜、桂皮、胡椒、等细末香料,放进煮沸的茶水中,经轻轻搅拌,经3~5分钟即成。为防止倒茶时茶渣、香料混入茶汤,在煮茶的长颈壶上往往套有一个过滤网,以免茶汤中带渣。

7.酥油茶的泡制方法:藏区的回族制作酥油茶时,模仿藏民酥油茶的制作法,先将茶叶熬成浓汁,再把茶水倒入“董莫”(藏语,酥油茶的意思),再放入酥油和盐用力将“甲洛”(带活塞的木柄)上下来回抽几十下,搅得油茶交融,然后放在锅里加热,便成了喷香可口的酥油茶。这些习俗和当地藏族基本相同^①。

① 张春秀:《拉萨市穆斯林的生活习俗现状调查》,载郝苏民,文化主编:《民俗在适应与变迁中传承》,中央民族大学出版社,2008年,89页。