

维吾尔茶文化探析

左丽皮亚·艾买尔

(新疆大学 人文学院,新疆 乌鲁木齐 830046)

[摘要]维吾尔族特殊的生存环境和饮食结构,决定了茶在其日常生活中的重要地位。维吾尔族在饮茶种类、器具、文化艺术以及礼仪、民俗方面所表现出来的文化特性,反映了其鲜明的民族特色以及丰富多彩的茶文化。

[关键词]维吾尔族;茶文化;民族文化

[中图分类号]K892.25 [文献标识码]A [文章编号]1005-3115(2011)04-0039-02

一、维吾尔族茶文化的渊源

中国是茶叶的发源地,也是茶文化的发祥地,茶叶最早通过西域传播到世界各国,故丝绸之路被称为“茶叶之路”。据史料记载,南北朝时期就有“回鹘汗国时期,回鹘汗国的商人直接从中原地区采购大量的丝织品、工艺品以及茶叶之类的物品,远至天山南北,中亚诸国”的记载。《新唐书·隐逸列传》之《陆羽传》载:“羽好茶,著经三篇,言茶之原、之法、之具尤备,之天下益知饮茶矣……其后尚茶成风,时回纥入朝,始驱马茶市。”据此可知,维吾尔族至少有上千年的茶文化史。

维吾尔语中茶有两层含义:一是狭义的茶,即茶水、茶叶以及制茶用的原料;二是广义的茶,指与茶有关的各种民俗活动和礼仪活动的总称。虽然维吾尔族居住在非产茶区,但在漫长的历史进程中积淀了丰富的茶文化,并经历代相传延续至今。

二、维吾尔族饮茶的种类及特点

维吾尔族是一个爱茶的民族,无论在日常生活、节日仪式还是各类社交活动都离不开茶,场合不同,喝的茶也不同。根据材料来源和制作方法可以将茶分为以下几种类型:

(一)奶茶

奶茶是以牛奶、羊奶作为主要原料而制成的茶水。奶的性能是中性,奶中含有油脂、蛋白等物质,另有钾、钙、磷、钠、硫、铁、铜、碘等人体所需的各种微量元素以及维生素A、D、K、C。奶是最容易被消化的高质量营养物质,具有疏通大小便、滋润皮肤以及滋补大脑、心脏等器官的功能。

(二)药茶

药茶是维吾尔族特有的传统保健茶。这种茶以小豆蔻、肉豆蔻、肉桂、丁香、孜然、胡椒、姜黄、草澄茄等天然植物花草为原料,按照一定比例磨碎调制而成,可治疗各种疾病,更有调节禀性、强身健体的功效。根据性能药茶常分为中性、凉性、热性和专用药茶,药茶可单用,也可配其他茶叶一起饮用。维吾尔族中还有专门以调配药茶为生的茶医,他们

通过把脉,根据人的性情,调制不同性能的药茶。

(三)果茶

维吾尔族以精湛的园艺技术著称。在过去,几乎家家有果园,除了在果实成熟季节享受不同的瓜果之外,维吾尔族还会把新鲜瓜果晾晒成干果,或是制作成果酱,已备冬季食用。果茶就是用晾干的干果泡制而成的饮料,有红枣茶、杏干茶、核桃茶、桃干茶等。这类茶有清热去火、明目利尿、生津解渴等功效。

(四)叶茶

叶茶是指由植物叶片制成的各种茶。维吾尔族日常生活较广泛饮用的叶茶有:第一,黑茶。由茶叶和树节用某种方法充分发酵以砖的形状而制成的茶,由于颜色呈黑色,故称作“黑茶”。黑茶性能干热,具有强壮身体、清热解渴的功能。第二,红茶。摘下茶叶干燥而制成的茶叶,粒小而成黑色。维吾尔人认为这种茶是中性茶,有花味红茶、果味红茶以及药性红茶等。第三,绿茶。茶叶干燥制成的茶叶,颜色呈蓝或黄、黑色。被泡后叶子恢复原样。其性能偏凉,热性人饮用为最合适。在民间比较推崇热性食物,认为“凉性饮食使人乏力,对身体有害”,所以,饮用绿茶的人不多。

(五)糖茶

糖茶是在奶茶、药茶、叶茶里加入冰糖、蜂蜜、方糖、沙子糖等制成的茶。这些糖料一般不会直接放入茶壶而放入茶碗,然后倒入泡过的茶水融化以后饮用。有时冰糖等甜味原料和茶叶原料一起放入盛茶壶里被泡饮用。这种茶以味道为主、颜色为辅。所以,这种茶根据所用的茶料和糖料的不同分为蜂蜜茶、冰糖茶、方糖茶、沙糖茶等。

除了以上提到的茶外,在日常生活中,维吾尔族还饮用不同原料制作成的其他茶饮料,如鸡蛋茶、肉汤茶和各类营养保健茶。

三、维吾尔族茶文化

(一)茶具中的茶文化

维吾尔茶具别具一格的民族特色,体现出维吾尔人的

审美观念和爱茶观念。在维吾尔民居,茶具一般放在壁龛或壁柜摆放作为摆设。维吾尔主要以陶瓷、铜器、玻璃和木制茶具为主,常用的茶具具有茶壶、茶叶盒、茶袋、茶壶垫、茶壶套、茶托等。

茶具的使用也有讲究,如不可以使用残缺或破裂的茶具为客人倒茶,给客人倒茶的茶碗图案要一致,忌用各式各样、大小不一的茶碗倒茶。此外,在维吾尔族的婚礼中至今还保留着女方母亲亲自为女儿准备一套茶具的习俗,一般是一个茶壶、两个茶碗。

随着社会的发展,虽然陶碗、小木碗、铜器等一些茶具在维吾尔族日常生活中不太常见了,现在基本上被瓷器、铝器代替,但这只是形式上的改变,对维吾尔族茶文化的内涵没有影响。

(二)茶馆中的茶文化

据记载,沿着丝绸之路的各个乡村城镇都有茶馆的影子。《维吾尔民俗志》一书中提到,茶是维吾尔族生活中最主要的饮料,很早以前新疆就出现了提供茶水和馕的茶馆。一般他们都熟知各类茶的性能,所以,会根据客人的不同需求提供不同的茶水。此外,还有一些卖茶和制茶为生的人,在莎车还有“茶馆村”,即茶馆集中的地方。

茶馆还是人们过去打探消息、分享信息、朋友相聚以及娱乐消遣的地方,在传统的维吾尔茶馆里,都摆放像热瓦普、都塔尔、弹布尔维吾尔乐器,有许多民间艺人弹唱木卡姆、达斯坦,说笑话。茶馆是维吾尔口头及音乐艺术的传播窗口,更是维吾尔茶文化的独特体现形式。

(三)社交礼仪中的茶文化

维吾尔语中“茶”一词,不仅仅单纯指茶水或茶叶,还泛指喝茶、吃饭、宴会等各类聚会活动以及日常生活中有社交礼仪性质的活动。

订婚茶指男方初次到女方家提亲的仪式,在维吾尔语中有“让喝茶”之意;聚会茶指亲朋好友以一定人数和时间为单位,每个人轮流请其他成员聚餐的活动;和好茶指当人们之间发生矛盾纠纷时,为了洗清成见并重新和好,双方相互端茶并和好如初的活动;商讨茶指举行大型活动前,将朋友亲人请来一起进行商量探讨的活动;共享茶指当某人发

了财或搬入新居时,请亲友聚会的活动。

此外,在维吾尔语中,把小费或中间人的辛苦费叫作“茶费”。可见,茶在维吾尔族生活中引申出了许多寓意。

(四)舞台上的茶文化

维吾尔音乐、舞蹈艺术可谓是中国乃至世界文化艺术中的一朵奇葩,在维吾尔木卡姆歌词与民歌库车麦西莱甫以及其他口头文学里,可以看出各种以独特的艺术形式表现出来的茶文化烙印。在十二木卡姆、刀郎木卡姆、哈密木卡姆歌词以及民间传唱的歌曲中,男女双方相亲相爱、终成眷属及离别之情等则会通过茶为媒介表达出来。例如“让我变成你天空里的月亮,让我变成你茶壶里的茶”、“我想变成你碗里茶,烫着你的嘴唇”等。

在维吾尔传统舞蹈中难度最高、动作最富艺术性的要属顶碗舞,女子将盛有少量茶水的碗顶在头上,随着音乐翩翩起舞,舞蹈动作非常优美。这不仅是维吾尔舞蹈的精湛优美的体现,更是茶文化在维吾尔舞蹈艺术中的表达。

(五)与茶有关的禁忌

维吾尔族家里来客人时,任何情况下都要沏茶,而不该问客人“喝不喝茶”,沏茶、倒茶、端茶、喝茶都有一定规矩和禁忌;沏茶时,务必用开水,如果等凉开水或凉水就是对客人的不礼貌,茶不能泡得太浓或太淡;倒茶时,要沿着茶碗的边缘慢慢倒,不能弄出声音和泡沫,否则是对客人的不敬,更不能倒得太满或太少,要经常添加开水,如果凉了,要为客人重新倒;端茶给客人时,要用双手或茶托,客人也应该双手接碗,并道谢;在主人邀请喝茶后,客人方可用右手拿起茶碗喝茶;喝茶时,第一次喝一小口,第二次喝三小口,以单数喝最好;维吾尔族还比较忌讳用嘴吹热气腾腾的茶水。

另外,维吾尔族还有一个有趣习俗,在试探一位姑娘是否文明礼貌、勤劳能干时,通常会用茶作为试金石。一个姑娘能沏出一壶好茶,在倒茶时不弄出声音、泡沫,其后将茶有礼貌的端给客人,就说明她“过关了”。

茶在维吾尔族人民生活中起着很重要的作用,它渗透在维吾尔族人民生活的各个领域,并已超出了单纯作为饮料而存在的价值,形成独特的维吾尔族茶文化。

[注 释]

纪大椿:《新疆历史百问》,新疆美术摄影出版社 2006 年版,第 59 页。

吐尔逊·吾守尔:《维吾尔茶文化》,《农业考古》,1996 年第 4

期,第 150 页。

阿布杜热依木·艾比不拉:《维吾尔民俗志》,新疆人民出版社 2000 年版,第 145 页。

[参考文献]

[1]阿布杜克里木·热合曼.维吾尔族民俗[M].乌鲁木齐:新疆大学出版社,1989.

[2]杨万娟.中国少数民族的茶文化[J].中南民族学院学报,1999,(4).

[3]袁志广.论世纪之交的维吾尔“茶俗”[J].农业考古,1998,(2).

[4]阿布力米提·买买提.试论维吾尔茶文化[J].世纪桥,2007,(9).

[5]乎加布都拉·阿布力孜.浅谈维吾尔族茶文化[J].和田师专学报,2008,(4).

[6]董晓隼.浅谈维吾尔茶文化及语言[J].新疆大学学报,1996,(4).

[7]吐尔逊·沙吾提.维吾尔茶文化[J].源泉,2008,(2).