

毛里塔尼亚是位于非洲西部的一个热带沙漠国家，沙丘连绵，干旱无雨。以致草木难长，连羊吃草都困难，更不用说产茶了。然而当地人却嗜茶如命，到了不喝茶就头痛的地步，跟犯瘾似的。

毛里塔尼亚的饮茶历史起源于16世纪，茶叶最早是从西班牙传入的。早在1517年，西班牙官员到来的同时把茶叶也带来了。由于毛里塔尼亚居民大多信奉伊斯兰教，所以他们不喝酒，只喝茶水和骆驼奶。那时，当地的居民生活十分贫困，而茶叶是生活的主要消费品也是必需品。为了能够喝上茶，毛里塔尼亚人便靠出卖牲口和皮毛来换茶叶。



不喝茶就头痛的地方：毛里塔尼亚

嗜茶的“沙漠王国”

毛里塔尼亚素有“沙漠王国”之称。农牧业人口占全国总人口的85%，主要从事游牧，有大量的牛、羊、骆驼。干旱酷热的沙漠气候，使毛里塔尼亚人喜爱饮茶。伊斯兰教是毛里塔尼亚的国教，在首都努瓦克肖特，人们祈祷完毕就开始喝茶。他们一般先将茶叶放入小瓷壶或小铜壶里煮，加入白糖和鲜薄荷叶，然后将茶汁注入酒盅大小的玻璃杯里，茶汤色如咖啡、味甜而清凉。

毛里塔尼亚人喜欢中国的绿茶，尤其青睐眉茶和珠茶。因为日常生活中大多食用牛羊肉和骆驼奶，常饮茶助消化；而天气炎热，人易疲劳，饮用浓糖茶能消除疲乏、振奋精神。因此当地人“不可一日无茶”。

对当地人来说，茶也是招待客人的必需品，每当亲朋好友登门拜访，主人总是以甜茶招待，称作“见面一杯茶”，甜茶饮后令人有愉悦和清凉之感。这种独具一格的甜茶，成为毛里塔尼亚人的传统饮料。

8147和G601

毛里塔尼亚人以饮用绿茶为主，并且茶叶全部依赖进口。其中大部分茶叶进口自中国。在毛里塔尼亚，人们把中国的茶叶称为“8147”，他们认为这是最好的茶叶，这种称法延续至今。

事实上，“8147”是中国

绿茶的出口代码之一，这些代码和电报相似，都是4个数字为1个单位。中国绿茶，包括珍眉、贡熙、雨茶、秀眉等共有26个标准茶号代码，如眉茶的“特珍特一”是“9371”、“特珍特二”是“9370”，“雨茶一级”的代码就是“8147”。被作为中国好茶代表的“8147”雨茶，最早是浙江绍兴地区生产的平水珠茶，是在其精制加工过程中渐渐产生的一个品种。

一直以来，毛里塔尼亚的茶叶都是由国家进出口公司SONIMEX从中国土畜产进出口总公司茶叶分公司进口的。SONIMEX是一家由政府经营的贸易公司，它垄断了毛里塔尼亚的糖、大米和绿茶的进口。在中国，各个代码茶也是由中国土畜产进出口总公司统一制订标准样后，分发给口岸公司和商检单位。生产单位对照标样加工，口岸公司对照验收，商检单位对样检验出口。很长一段时间，都保持着中毛茶叶进出口的这一惟一途径。也正因为这样，“8147”的品质一直保持稳定，并在毛里塔尼亚成为中国茶的代表。此外，还有一种中档茶“G60”，也产自中国，在毛里塔尼亚市场上，中国茶叶主要就是这两种。事实上，“G601”也是珠茶的代码之一。近年来，毛里塔尼亚取消了部分商品进出口专营权，打破了包括茶叶在内部分食品由SONIMEX一家垄断局面。但“8147”给他们留下了深刻印象，这一名称仍然是中国好茶的代

喝茶的三个条件

在毛里塔尼亚，有专门卖茶的小店，人们通常还是喜欢在超市里买茶。和中国的散装茶相似，超市里面，顾客是按斤称取的。虽然SONIMEX的垄断结束了，但在毛里塔尼亚，茶叶的价格至今还是统一的。10斤茶叶的售价是5000乌吉亚，折合人民币200元左右。

在毛里塔尼亚，饮茶是很重要的社交事务，并且要持续长达几小时的时间。毛里塔尼亚人早上、下午、睡前都要喝茶，要喝满满的3杯。通常在都市里办公的地方，那些公司的每一个办公室里都有一位专职泡茶的工作人员。在下午或有客人到访的时候，都会准备茶叶。先把水烧开，再把茶叶放入水中，在火上或炉子上煮。在传统习惯里，茶过三巡才算完

成。第一巡是有少量薄荷的很浓很苦的茶，接着是略有甜味薄荷更多一些的茶，最后是一杯甜而且薄荷味重的茶，一小杯茶要放3到4颗方糖。“三巡茶”是传统的喝茶习俗，现在在毛里塔尼亚已经没有这样讲究了。喝茶也基本上根据个人的需要，更多的是泡饮了。但如果有客人来，没有第一时间上茶，会被客人误会主人对自己不重视，是很不礼貌的。

在毛里塔尼亚，喝茶讲究环境和条件，有三个要求：“火候、人和环境”。首先，泡茶或煮茶的火候一定要掌握好，把茶泡出最好的味道。其次，喝茶要大家一起喝，不能少于三个人。而且，环境要很悠闲，要让大家都觉得自在和开心。三者兼备，才算是真正的喝茶。



延伸阅读

西非的茶俗

在非洲西部地区，人们普遍信仰伊斯兰教，教规禁酒，而饮茶有提神清心、驱睡生津之效，故以茶代酒，蔚为成风。许多国家的人们，在向真主祈祷开始新的一天后的第一件事，就是喝茶，茶是当地的一大嗜好。

不仅仅是毛里塔尼亚，西非地区饮茶主要消费国家还有：摩洛哥、塞内加尔、马里、几内亚、尼日利亚、赞比亚、尼日尔、利比里亚、多哥等，以消费绿茶为主。这与绿茶所具有的脍炙人口的色、香、味及怡神、止渴、解暑、消食等药理功能和营养作用是分不开的。绿茶的这种特有功效和风味，正是西非人在特殊生活条件下所迫切需要的。

因为西非地处世界上最大的撒哈拉大沙漠境内或周围，常年天气炎热，气候干燥，那里的人们出汗多，消耗大，而茶能解干热，消暑热，补充水分和营养。加之西非人常年以食牛、羊肉为主，少食蔬菜，而饮茶能去腻消食，又可以补充维生素类物质。因此，这里的人不但好饮茶，而且嗜茶为癖，饮茶如粮，不可或缺。

饮茶风俗，富含阿拉伯情调，以“面广、次频、汁浓、掺加作料”为特点。茶的冲泡浓度，其投茶量至少比中国多出一倍。饮茶次数，至少一天三次，而且一次多杯。大街小巷，茶肆林立。

西非人习惯饮薄荷糖茶，他们在冲泡茶叶时，多数习惯于浓茶加方糖，并以薄荷叶佐味。因茶是清香甘醇的天然饮料，糖是甘美的营养品，薄荷是解暑的清凉剂。茶、糖、薄荷三者相融，益显奇效。少数也有习惯于在冲泡绿茶时加糖后直接饮用的。

由于茶在当地人们生活中占有重要地位，所以西非人中还流传着这样一首歌谣：让他们喝来把酒夸，让他们想那好生涯，那宴乐之欢，永远轮不到咱，给咱一杯茶！

可见，茶已成了西非人生活的一种享受。

■图文整理 李春雷