

舌头舔，嘴巴嚼，银管吸，糖水冲.....

# 惊瞎眼 那些“奇葩”的各国茶俗

茶作为全球三大饮料，在全世界也越来越流行。全球有一百多个国家和地区都喜欢饮茶。饮茶也成为各国不同民族人民的日常生活，不同的茶文化也是其特色的风土人情的投射。饮茶方法和习俗各有千秋，其中不乏很“奇葩”的茶俗。

## 茶俗名称：舔茶 流行地域：印度

风俗特色：印度人喜欢饮用马萨拉茶。其制作方法是在红茶中加入姜和小豆蔻。虽然马萨拉茶的制作非常简单，但是喝茶的方式却颇为奇特：茶汤调制好后，不是斟入茶碗或茶杯里，而是斟入盘子里：不是用嘴去喝，也不是用吸管吸饮，而是伸出舌头去舔饮，故当地人称之为舔茶。

## 茶俗名称：马黛茶 流行地域：阿根廷

风俗特色：马黛茶其实不是传统意义上的茶，不过阿根廷人就喜欢饮马黛茶，其饮茶方式也别具一格。他们把马黛茶叶放入一个非常精致的、上面刻有民族图案的葫芦形瓢中，然后冲入开水，片刻以后便开始饮用。其饮法也很独特，既不用嘴直接去喝，也不用舌头去舔，而是用一根银制的吸管插入葫芦瓢内，像中国的儿童吸饮料一样，慢慢地吸饮。当地的方式是大家共用一个吸管，一个接一个轮流地喝茶，当没有茶水的时候再续上开水接着吸。

## 茶俗名称：阿拉伯嚼茶 流行地域：也门

风俗特色：阿拉伯嚼茶是也门人民喜欢的一种茶。这种茶不是用茶叶做原料，而是用当地一种叫“卡特树”的叶子制成，乃非茶之茶。卡特树形如冬青，为多年生常绿树，开白色小花，但不结果。阿拉伯人嚼茶的饮法十分独特，不是用水熬制，也不用茶杯饮用，而是把这种树叶放入嘴里细嚼，吸其汁水，故称为“嚼茶”。阿拉伯嚼茶具有提神醒脑的作用，但不能久服，否则会中毒。

## 茶俗名称：拉茶 流行地域：马来西亚

风俗特色：拉茶是马来西亚传自印度的饮品，用料与奶茶差不多。调制拉茶的师傅在配制好材料后，会用两个杯子像变魔术般将奶

茶倒过来，倒过去。由于两个杯子的距离较远，看上去好象白色的奶茶被拉长了，形成了一条白色的粗线，十分有趣，因此为被为“拉茶”，马来西亚人也管这叫“飞茶”。拉好的奶茶像啤酒一样充满泡沫，喝下去十分舒服。拉茶据说有消滞之功能，所以马来西亚人在闲时都喜欢喝上一杯。

## 茶俗名称：腌茶 流行地域：泰国

风俗特色：泰国北部山区的人民有食腌茶的习俗。这一带气候温暖，雨量充沛，野生茶树多。由于交通不便，制茶技术落后，只能自制自销腌茶。腌茶是一种菜肴嚼食，其制作方法与我国云南的腌茶一模一样，是从我国云南南部传过去的，一般在雨季腌制。腌茶的吃法奇特，将香料与腌茶充分拌和以后，放进嘴里细嚼，又香又清凉。每年这一带要制此腌茶四千万吨左右，供本地人民食用。

## 茶俗名称：德国花茶 流行地域：德国

风俗特色：德国的花茶属于有花无茶，只是用各种花瓣加上苹果、山楂等果干制成的，里面一片茶叶也没有。德国境内森林密布，果木繁盛。德国人很早就有摘食浆果冲泡饮用的习惯。德国人喝花茶需要放糖。即使他们饮用茶叶茶，也只是用漏斗直接开水冲泡的，茶叶冲后直接扔掉，茶味很淡。

## 茶俗名称：薄荷茶 流行地域：土耳其

风俗特色：土耳其人喜欢饮薄荷茶。在炎热的夏季里，土耳其人喜欢将每半杯绿茶里加入两三片新鲜薄荷叶，再加上冰糖。茶汤黄绿，汤面上漂浮着几片薄荷叶。薄荷是清凉剂，具有驱风、发汗、利尿等功效。绿茶与冰糖也都有清凉的作用。茶、冰糖和薄荷三者交融一体，相形得益，形成了一种独特的风味。

薄荷茶是土耳其人最喜欢的一种饮料，由于薄荷与冰糖气味浓，因此对茶的要求很高，否则会

喧宾夺主，失去茶味。所以土耳其人喜欢中国出产的珠茶和眉茶，这两种茶具具有外形紧秀，色泽浓得起霜，叶底嫩绿泛黄等特点。加糖以后，茶味不减，汤色不褪，加薄荷叶后，香味不散。

## 茶俗名称：新西兰茶道 流行地域：新西兰

风俗特色：新西兰人普遍喜欢喝茶，每年人均茶叶消费量居世界第三位。在新西兰人的心目中，晚餐比早餐和午餐更为重要。而他们则称晚餐为“茶”，有代表性的晚餐是一道肉食荤菜，一道蔬菜，一道甜食。新西兰人就餐一般在饮茶室里举行，因此这里的茶室星罗棋布。在茶室里，每顿都供应茶水。茶水的品种有奶茶、糖茶等多种。但是就餐之前一般不给茶水喝，只有等用餐完毕后，才有供应。新西兰人因为喜欢喝茶，上午和下午都安排有喝茶休息的时间。客主双方进行交谈或供求双方进行谈判时，一般都先敬上一杯茶，以表客气。

## 茶俗名称：肉骨茶 流行地域：马来西亚

风俗特色：肉骨茶，就是一边吃肉骨，一边喝茶。肉骨，多选用新鲜

带瘦肉的排骨，也有用猪蹄、牛肉或鸡肉的。而茶叶大多选乌龙茶，吃肉骨茶有一条不成文的规定，就是人们吃肉骨时，必须饮茶。如今，肉骨茶已成为一种大众化的食品，肉骨茶的配料也应运而生。在新加坡、马来西亚都可以买到适合自己口味的肉骨茶配料。

## 茶俗名称：甜茶 流行地域：非洲北部 (埃及、肯尼亚、摩洛哥等国家)

风俗特色：埃及甜茶的制作比较简单：将茶叶放入茶杯用沸水冲泡后，杯子里再加上许多白糖，其比例是一杯茶要加三分之二容积的白糖，让它充分溶化后，便可以喝了。肯尼亚人民喝茶主要是饮红碎茶，也有喝下午茶，冲泡红茶加糖的习惯很普遍。摩洛哥人上从国王，下至市井百姓，人人都喜喝茶，可以说茶已成为摩洛哥人文化的一部分。逢年过节，摩洛哥政府必以甜茶招待外国宾客。在日常的社交鸡尾酒会上，必须在饭后饮三道茶，所谓的三道茶，是敬三杯甜茶，用茶叶加白糖熬煮的甜茶，一般比例是1公斤茶叶加10公斤白糖和清水一起熬煮。

■整理：徐利军

