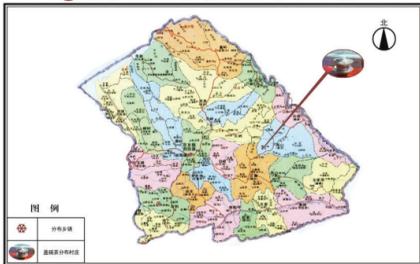




东乡族自治县盖碗茶分布图



东乡族盖碗茶制作技艺

三炮台里的非遗韵味

临夏融媒记者 马秀梅 李萍

东乡族盖碗茶的精髓,首先在于三炮台茶具的匠心巧制。一套由盖子、茶盅、茶盅三层组成的器物,不仅是饮茶工具,还是技艺传承的物质载体,藏着生活的智慧与非遗传承的初心。优质三炮台多选用泥质薄、透亮精致的瓷碗,釉色莹润、手感极好,既能牢牢锁住茶香,又能将茶汤的清碧色泽完美呈现。茶盅容量约200毫升,恰好满足茶叶舒展与配料融合的需求;碗盖边缘圆润,与茶盅严丝合缝,刮泡时既能搅动茶汤让滋味均匀,又不会让配料溢出。精致的三炮台,是诚意与身份的象征,临夏很多人家中多备三炮台茶具,平日自饮可用普通瓷碗,贵客临门取出三炮台茶具,洗净摆放整齐,这是刻在细节里的尊重。

茶具是盖碗茶的形,食材搭配是盖碗茶的魂,蕴藏着东乡族人民代代相传的养生智慧。其配料分“基础茶”与“调味辅料”,依场合演化出三香茶、八宝茶等多种品类,适配日常自饮和待客等不同场景。基础茶叶以春尖茶为上选,春尖茶叶鲜嫩、香气清高,与各类配料相得益彰,且茶叶用量有着老匠人传下的黄金比例——每碗3—5克,过多则茶汤苦涩,过少则香气不足,分毫之间皆是匠心。

调味辅材的搭配更精巧且有讲究,红枣提前烤焦,激发枣香;桂圆捏破,其味更好融入茶汤;枸杞颗粒饱满,色泽鲜红,既添营养又使茶汤色泽明艳;菊花、玫瑰、葡萄干和杏干等干果,可依喜好灵活添加,丰富口感层次;适量冰糖中和茶叶的微苦,让茶汤苦中带甜、甜而不腻……这些配料皆藏“药食同源”的智慧,枸杞富含多种微量元素,桂圆能补元气,红枣可益气养血,长期饮用有助于增强体质,这也是东乡族长寿老人较多的重要原因之一。在东乡族的待客礼仪中,配料的丰盛程度更是衡量对客人重视程度的标准:普通待客用三香茶,仅配茶叶、冰糖、红枣,简单却诚意满满;贵客临门则奉上五香茶或八宝茶,添加桂圆、枸杞、葡萄干等,滋味更丰富,仪式感满满,温热的茶汤尽显人情温度。

三炮台盖碗茶的冲泡技艺看似简单,实则暗藏玄机,从烧水、放料、冲初到刮泡、饮用,每一步都很讲究,是东乡族世代相传的技艺精髓。烧水讲究烧出“牡丹花”开水,即水沸腾翻滚,水面气泡如牡丹花绽放之时,此时水温最高,是对“水火相济”的精准把握,能最大程度激发茶叶与配料的香气。

放料顺序则遵循先干后湿的章法:先放茶叶铺底,再依次加入红枣、桂圆、枸杞等干果,最后放入冰糖。这样的顺序能让茶叶在茶盅底部充分舒展,干果与冰糖在上层慢慢融化,风味逐层渗透,让茶汤的滋味更有层次。冲初时,第一次用沸水快速冲入后立即倒掉,名曰“洗茶”,既能去除茶叶中的杂质,又能唤醒茶香;洗茶后再次冲入沸水,水量没过配料约占茶盅容量的三分之二,盖上碗盖静置1—2分钟,让茶叶与配料的风味充分融合,方能成就一碗正宗的东乡盖碗茶。

刮泡的动作间尽显讲究:用右手拇指、食指、中指环成兰花状夹住碗盖,从前往后、由浅及深轻轻刮动茶汤表面,这一刮既能让茶叶与配料浮起,让茶汤浓度均匀,又能散去热气,助力茶香散发。刮泡的动作需轻柔舒缓,避免溅出茶汤,这既是对技艺的要求,也是对礼仪的坚守。饮用的姿态同样有规可循:左手端起茶盅,右手持碗盖,轻刮茶汤表面后将碗盖斜盖在茶盅口,留一道细缝,凑到唇边轻啜慢咽。茶汤入口,先苦后甜,茶香、果香、糖香交织相融,滋味在舌尖化开,令人通体舒畅。饮至半时,还可再次冲入沸水续泡,反复几次仍香气不减,这便是三炮台盖碗茶的独特魅力。

历经数百年岁月,东乡族盖碗茶制作技艺的传承,早已超越了饮食本身,成为融入东乡族血脉的非遗符号之一,贯穿于东乡人的日常生活、婚丧嫁娶和社交礼仪等方方面面,承载着深厚的民族情感与伦理价值。

在东乡族的婚姻习俗中,茶占据着核心地位,男子找对象时,必会打听女子的茶饭手艺,是衡量其持家能力的重要标准。男女订亲时,男方送的聘礼被称作“茶钱”,订亲仪式则名为“送订茶”,婚礼当天新人向长辈敬上亲手冲泡的盖碗茶,长辈则在饮茶后回赠祝福,温热的茶汤见证着婚姻的美好开端,也让非遗在新时代中绽放。

素日里,盖碗茶更是连接情感的纽带。若客人到家,热情好客的东乡人必先邀其坐上炕头,第一时间奉上盖碗茶,主人则在旁端茶水极为殷勤,自己却不坐不吃,这是刻在骨子里的待客之道。亲朋好友相聚,围坐各捧一碗盖碗茶,边刮、边饮、边聊家常,情感在交流中浓厚。在品尝过手抓羊肉等特色美食后,一碗醇茶解腻消食、平衡口感,

在东乡族人民的生活中,一碗精致的三炮台盖碗茶,是农家炕上的日常滋味,也是宴席餐桌的待客之礼,更是东乡县毛沟美食风情街里最具代表性的味觉符号。

东乡族盖碗茶制作技艺历经数百年传承,从历史深处走来,将精湛的手工艺与淳朴的待客之道,融于一冲一刮、一吸一饮间,成为镌刻在东乡族人民血脉里的活态非遗符号。此技艺于2021年入选临夏州第五批非物质文化遗产代表性项目名录,2024年成功跻身甘肃省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录,在岁月中彰显出独特的文化价值。

成为东乡饮食文化的完美闭环,也让非遗技艺与日常饮食深度融合,融入烟火生活。

如今,这门从茶马交易中走来的省级非遗技艺,在时代浪潮中既坚守古法精髓,又不断发展,在传承与创新中绽放新光彩。传承的根基,在于传承人的坚守与培育,省级传承人通过口传心授的方式,将选料、配比、冲泡的独门秘诀传给年轻一代;同时,传承人还走进职业技术培训学校系统授业,让更多年轻人了解这门古老的文化技艺,为非遗传承注入新鲜血液。东乡县建立了非遗数据库,录制盖碗茶制作技艺的影像资料,将原本依靠口头传承的技艺转化为文字与影像,确保技艺得以永久保存、代代相传。

创新的活力,在于与时代的同频共振,东乡族盖碗茶制作技艺正与文旅产业深度融合,成为东乡的文化名片。毛沟美食风情街的农家院、县城美食苑等特色餐饮场所,都将盖碗茶作为必备饮品,搭配手抓羊肉、东乡土豆片等本地特色美食,让八方游客在品尝美味的同时,感受东乡的非遗魅力。一些商家还推出了便携装配料包,按黄金比例搭配好茶叶、红枣、桂圆、枸杞等配料,方便游客购买携带,让东乡盖碗茶的香气飘出临夏、走向全国。

一只三炮台,承载着器物之美;一杯盖碗茶,蕴含着配料之巧;一套冲泡工序,彰显着匠心之韵;一种饮茶习俗,传递着民族之情。从茶马交易的喧嚣到如今非遗传承的坚守,东乡族盖碗茶制作技艺历经数百年风雨,始终充满生机与活力。它早已不是一碗简单的茶饮,而是东乡族文化的活态载体,是连接亲情、友情、乡情的情感纽带,是刻在民族血脉里的文化记忆。

当沸水再次冲入三炮台,茶香与果香交织升腾,那不仅是味蕾的极致享受,更是非遗的生生不息。这颗孕育于西北大地的非遗明珠,正以其独特的韵味与深厚的情怀,在新时代的舞台上绽放出更耀眼的光芒,让更多人能在一碗盖碗茶中,读懂东乡族人民的生活智慧与民族情怀。

文化传承与保护

