「熬」出生活新滋味



制作熬熬茶。 王羽峰 摄

市融媒体中心记者 杨尧



侗族的黑油茶

因为堂姐的婚事，我曾经有幸被邀请到黔东南州天柱县的一个小村子里做客。

即将成为姐夫的那位男士是地地道道的苗族人，似乎比我要英俊几分。他们家热情地招待了我们。堂屋不大，中间的大圆桌几乎占了全部面积，圆桌中间摆着糍粑、米花饼、花生、瓜子、糖果之类的点心。双方亲戚将近十来人围在桌子旁，把整个堂屋围得满满当当水泄不通。

等人们都落座完毕，主人家才开始摆碗。一个一个白瓷碗摆好后，他们开始往碗里添上看上去十分黏稠的红褐色流体，这液体油得发亮，之中还有黄豆和芝麻大小的颗粒。学着其他人的模样，我拿起一块米花饼蘸着吃。液体流汁浸透了干燥的米花，甜味和油味还有点微微的咸味一瞬间灌进口腔，带给我的是如同吃下一块五花肉般的味觉冲击。

主人家说他们管这个叫“油茶”，在这个村子里人人会做，但却只会在逢年过节的时候做来吃，或者是有贵客到来时拿出来款待客人——某种意义上来说，这算是苗族待客的一种最高规格的传统礼仪。

我并不是第一次吃“油茶”。曾几何时我在德江县下乡驻村，村支书是土家族人，某天应邀去他家吃饭。那天所有的村干部，包括从县里各个单位派驻的驻村干部都在。饭前他家大圆桌上的摆设和几个月前我在姐夫家看到的如出一辙——同样的圆桌，同样的点心和糖，同样的白瓷碗，同样的泛着油光的红褐色并泛着油光的油茶，以及同样的热闹。

支书家的灯功率不高，油茶表面在灯光的照射下看着有些泛黄。他告诉我，这叫“熬熬茶”——由于德江方言，在我这里听起来发音就像“啊啊茶”——也是土家族的一种传统小吃。同样也是逢年过节和招待贵客的时候才会着手准备。虽然我当时因为肠胃问题没有细品这道传统小吃，可那种强烈的味觉冲击却给我留下了深刻的印象。直到几个月前这个深刻的味觉感受仍在冲击着我的记忆，才让我把“油茶”和“熬熬茶”联系在了一起。

于是我开始提起对油茶，抑或“熬熬茶”的兴趣。

上网一查，发现如上所说的油茶这种传统几乎遍布云南、贵州、湖南等苗族聚居区域，广泛程度相当于只要你在任何一个苗族的村寨都能找到三五个会做油茶的人来。在铜仁，除了毗邻的松桃应该会有做油茶的传统之外，还有作为邻居的玉屏侗族，以及德江的土家族都有类似的传统小吃，其中玉屏的侗族黑油茶制作技艺、德江“熬熬茶”制作技艺还分别在2009年和2015年被列入了省级非物质文化遗产名录。

制作油茶的技巧各地不同，但都离不开如是几样物品——糯米、花生、黄豆、核桃、茶叶等等，茶叶自不必说，没有茶叶“茶”这个字就无从提起；而花生、黄豆、核桃等等都是油料作物，翻炒起来不光散发着诱人的油香，它本身也蕴含着可以榨出的“油”来。至于糯米，有蒸煮起来染上色再经过油炸做成“茶泡”的，有炒熟了和茶汤一起浸泡熬煮的，有直接磨成粉和水混合打成糍粑用来蘸着茶汤吃的，做法有异，风味各别。

无论是哪个地方的油茶，前几个步骤几乎完全一样。待到春夏之交，茶树上的新芽长到一指来宽，就将其摘下，混上食用油，在农家的柴火灶里加火煮沸——农村几乎每家每户都有这样一口灶，或是用砖瓦垒起或是用铜铁浇筑，灶下方有一个硕大的洞，柴火在之中熊熊燃烧，火焰上方则是直径一米左右的大铁锅，城市里超市中的铁锅怕是经不住这种不经约束的烈火炙烤的，只有足够大的铁锅方能承受得起这农家菜的灵魂——直到锅中散发出茶叶特有的清香方能出锅。将茶叶过滤出来，茶汤放进灰陶制成的罐子中备用，接着将花生、黄豆、糯米等佐料一样一样下锅，或油炸或翻炒；直到锅里发出微微的焦香，黄豆和花生在锅中碰撞的声响变得更加清脆，发出已经熟透的信号，再将它们一样一样捞出锅来，用几个碗碟分开装好。最后是拿出早就准备好的碗，铺一层炒熟的糯米，再铺一层花生和黄豆，舀一大勺冒着油光的热茶汤，空气中便冒着难以散去的油香味，开始吸引早就按捺不住的游客和旅人了。

湖南那边的油茶，浇上茶汤的最后，还要撒上一撮葱、姜和蒜等等用来调味。这些或绿或白的佐料没有被茶汤直接浇灌浸泡过，保持着自己原有的新鲜颜色，加上因为茶汤而浮起来的米白色泛着黄的糯米和漂浮在茶汤之上已被炸至金黄的“茶泡”，看起来五颜六色的，还冒着一层油光。第一碗吃下去口舌发苦，第二碗吃下去只剩难以言喻的涩；直到吃过第三碗，茶汤的后劲上来，汤中隐藏的甘甜和香气慢慢随着苦味和涩味的散去占据整个口腔，方才食指大动，接着吃下第四碗。苗家有句谚语叫“一碗强盗二碗贼，三碗四碗才是客”——油茶是需要反复细品的，“强盗”和“贼”怕被人追赶，不论味道如何只知道填饱肚子就得匆匆跑路以防追兵，自是吃不到油茶本来的味道；只有带着善意暂歇或者过夜的旅人，才会有这般闲情雅致反复品尝碗中的茶汤，品出苦涩之下的真面目来。苗族的主人家经常会反复添茶，直至四碗，意味着“四季发财”，也有胃口好的客人添到六碗甚至八碗的，意味着“好事成双”。唯独不能是单数，一碗“单丝不成线”，三碗“四季不到头”，都是不吉利的象征。

玉屏侗族的油茶和苗族的一样，都需要通过浇上茶汤完成最后一步；只不过他们选用的茶叶比苗族的油茶要“老”一些：一指宽的茶叶对于泡茶的人而言已经是完全没法拿来饮用的老茶了，而他们选用的是比这还“老”的，在树上挂了许久的深青色的大片茶叶。这个可不能就那么简单地煮熟了，于是她们改成了用油翻炒，直至锅中传来带着茶叶香气的油香，才将茶叶捞起过滤，把留下的茶汤收集起来，放些盐，倒入刚煲好的由当地土鸡煲成的鸡汤，熬煮一会儿后和灰碱粑一起在陶罐里焖制。焖好的茶汤是黑色的，倒在由花生、糯米和黄豆铺成的底料上，把整碗茶都染成了黑色。据吃过的人说，吃起来像排骨汤，大约是土鸡汤的鲜味盖住了茶汤的涩味吧。

土家熬熬茶，顾名思义，完全是“熬”出来的茶，和侗族油茶苗族油茶走的是完全不同的路子：要先把糯米打碎成细粉，用猪油调和，再与黄豆、花生、核桃等一起放入油锅中将其炒焦变黄，再放入茶叶和芝麻，如是炒过几遍，加入少许山泉水煮沸，用木瓢使劲碾压搅拌，搅得茶汤在锅里咕嘟咕嘟冒着泡，茶香伴就随着油香在泡沫迸裂的瞬间迸发开来。搅拌的过程中人是要随时守在旁边的，控制合适的火候，均匀地搅拌熬锅，防止锅底生出锅巴，让锅巴的焦煳味破坏了茶汤的味道。这样的工序循环往复几轮，慢慢地，锅中不再有水泡出现，就关上锅盖，让茶在锅里焖熬，熬到茶表面浮出一层泛着油光的薄膜，如同油汤冷却时表面上泛起的油膜一样，打开锅盖，满屋子就都是令人垂涎欲滴的香气；伴着炒米糖一口下肚，嘴里就像要流出油来似的，让人“欲乘清风归去，到人间仙境蓬莱山上”了。

再看看各地油茶的起源，不难发现无论是传说年代还是发展历程，苗族的油茶都是最久远的。苗族油茶在东汉三国时期就有记载，魏国张揖《广雅》曰：“荆巴间采叶作饼，叶老者，饼成以米膏出之。”苗族所在的山区多湿热瘴气，苗人们就学会了采摘峒茶，将其炖煮、揉搓、烘烤、晒干，和野花野果一起辅以热水食用，不仅可以充饥解渴，还能驱除体内的湿气和寒气，防治由于潮湿的环境导致的疫病。具体是什么人如何发明的这种吃法已然难以查证，有说是东汉末年的孟婆发明的，有说是三国时期诸葛亮平定南蛮时孟获四散逃难的妻子被油茶所救而得以推广的……都侧面证明了早在汉代就存在这样的习俗。到了唐宋时期，油茶中的佐料更加丰富，开始出现葱、姜、蒜等现在常用的调味品；到了元代，玉米、红薯等五谷杂粮开始加入其中，让油茶有了充饥的作用。直到明代，油茶的制作技艺才逐渐成熟，同时形成了正规的待客礼仪，成为苗族的一种特色。

明朝是汉族与少数民族之间，也是各个少数民族文化之间进行大型交流、碰撞和融合的时期，许多汉族和少数民族随着“湖广填四川”的浪潮在武陵山区停留甚至定居下来，商贾与治安紧随而至。明洪武二十三年（1390年），玉屏首任行政长官许升领军屯戍平溪，亦兵亦农，垦植兴业。油茶大抵即由此时随屯兵引入，在此生根成林，炼油的行当也在同时应运而生。那时的玉屏茶油已成为远销湘黔川渝的大宗商品，随着茶马古道上的马帮铃声穿越群山，将这份醇香送到全国各地的市集。

关于侗族黑油茶的传说，最早也能追溯到三国时期，诸葛亮平定南蛮时曾受到侗族大婶的黑油茶相助克服了将士们水土不服的问题，从而成功平定南蛮，和苗族的说法形成了一种巧合。而另一个民间故事则显得更加具体一些：说是在某一年，现今玉屏、新晃这一带经历了长达九个月的大旱，田地里的庄稼颗粒不收，人们只好吃草根、树皮和树叶，饿死了许多人。有户住在溪边的侗族家庭，见溪坎上有一棵枝繁叶茂的茶树，就采下许多茶叶来煮吃。过了两天，吃不完剩下的也没舍得丢掉的茶叶，长出了长长的霉。再后来，白色的霉没有了，茶叶变得乌黑发亮，并且发出一股诱人的香味。这家的主妇大胆试着煮着吃，结果一屋子弥满了香喷喷的味道。一家人吃了以后竟然精神焕发，气力大增。于是，这家的主妇便把这个发现告诉村民。后来一传十，十传百，侗族人靠吃黑茶叶渡过难关，黑油茶可以吃，怎么吃，吃了如何对身体好等等也就这么传了下来。侗族关于黑油茶的起源并没有具体的年代记录，只在唐宋时期有过他们将茶叶与糯米、生姜等食材做成“打油茶”吃的记载；而那时以“飞山公”杨再思为开祖的苗族已经在武陵山区枝繁叶茂，或许在那时两族就开始有了初步的交流。到了明清时期，随着侗族与外界的交流进一步扩大，食材也开始变得丰富起来，炒、捶等技艺相继加入给油茶带来更丰富的口感，玉屏的油茶也在这个时候开始逐渐流传起来——如果我们猜想得更大胆一些，要说侗族油茶和苗族油茶在那时就已经开始互相借鉴了也未尝不可。

而熬熬茶的故事，是我在驻村时从村支书口中听见的。传说中所述的熬熬茶的起源，就在距离驻村所在乡镇不远的楠杆乡。那里有好几处古树群，连亚洲最大的金丝楠木王也生长在此。据传，那里曾经有一棵几百年的古茶树，枝叶繁茂，冠盖如云。这棵树在百岁那年长势相当旺盛，片片绿叶一夜之间立了出来，绿油油亮闪闪的，极招人喜爱。然而就在某天正午，一声巨响毫无征兆地传来，瞬间雷电交加，天昏地暗，一条巨龙掠过树梢，龙尾不知是有意还是无意地轻轻甩了一下，这棵老茶树也被轻易扫翻在地。乡亲们见倒地的茶树树叶慢慢变黄，眼看就要枯死，于心不忍，便商议着请来傩戏师傅作法，为它超度。想不到傩师刚设好祭坛，茶树就缓缓立起，慢慢重披绿装，起死回生了。乡亲们认定这是一棵神树，顶礼膜拜之后，摘下茶叶和祭祀神灵的几种食物一起熬制，用来犒劳大伙。想不到，味道儿鲜美至极，稍抿一口即让人神清气爽。从那时开始，楠杆人做“熬熬茶”就渐成传统。

这位村支书十分接地气，在乡亲们之中是有口皆碑的好干部，通过他之口讲出的传说绘声绘色，及至几年后的今日在我脑海里仍然记忆犹新。

就在最近为了油茶的故事收集资料的时候，却发现关于“熬熬茶”还有另外一个故事。

据说在清朝，有过一阵子的地方势力南北之争。当时有一位将军叫杨怀远，出身于楠杆水井湾，率南号人安营扎寨于狮子山。当时北号人多势众，将南号人马打得节节败退，杨将军率领的人马也被围困在山上，人心惶惶，人人精神委顿。杨将军便唤人采来茶叶，加以其他五谷杂粮，熬成一锅吃。不想，南号人吃了这“熬熬茶”，果真精力充沛，气势不凡，成功击退了围山的北号士兵，保住了家园。为了纪念他们，人们就用“熬法熬”茶招待来宾，茶的“熬”法便得以流传至今。

这个故事最引我注意的部分并不是因为这“熬熬茶”有着如此大的功效，毕竟狠灌一碗油水下去，是足以顶饿充饥的，萎靡不振的人们得以饱餐一顿，自然就会变得精力充沛——而是想出这个办法，做出“熬熬茶”的人姓杨。这个姓足以证明他和苗族或多或少有着一定的联系。苗族、侗族和土家族同属武陵山区，地缘上属于邻居，又有着濮人这个共同的祖先，就算我们姑且按照传说认定吃油茶这个传统一开始是从苗族开始流传，随着邻居间的互相“串门”而把自己的习俗带到其他民族生活的区域，又在各地发展成总体差不多但细节上又各有特色的模样——这些异同，或许也是民族交流的一个侧面。

油茶油茶，油在茶前，无茶“油茶”这个词就无从谈起，但油茶最关键的部分还是出自那个“油”字。

我们必须明白这样一个常识——油在古代是稀有资源，产量由于科技原因一直不高。点灯做饭却都是必需，能掌握榨油技术的地方就会理所当然地富裕，松桃有些古村落的富裕即因于此；旁边的玉屏也靠着一手茶油富饶了起来，如今茶油产业也是其支柱产业之一。

尽管作为生活必需品当时的人们并不是完全用不起油，但勤恳劳作下来，除去吃穿，换来的每一滴油都要用在刀刃上，毫不夸张地说，一直到新中国成立后最初的十几年间，普通农家的饭菜中基本也没什么油水，直到逢年过节的时候做上一道荤菜，用油量才稍稍多了一些。所以古时苗家人用油茶来预防疾病确实有一定道理——对于长期吃油少的人而言，一碗富含碳水和油的油茶，确实是能够治病的良药。

长期生活在西南这片充满“瘴气”之地的少数民族素来就知道这一点。他们也并不只把种族延续的愿望寄托给心中的祖先和神灵，而自身也在使出浑身解数与恶劣的山水进行着顽强、殊死的搏斗，寻求着、延续着生活、生存和生命。就算如今大豆、玉米、花生等到处都可用不贵的价格买到，食用油也再不是什么稀有物品，他们仍然会在逢年过节或者其他某个重要的时日做上一碗油茶来喝喝，并以之纪念祖先为了生存和延续付出的汗水和鲜血，以及虔心感念在与其他民族交流中学到的团结——这已然被铸成了武陵山区少数民族共同的性格。

这也更是他们用生活、生存和生命“熬”出来的滋味，无论如何不会被率意忘却。

风华录

本期导读

B2版深度阅读
越看越觉得是个谜

B3版文苑翡翠
第五届“童眼看世界·真心书未来”
——“未来世界奇想记”征文大赛获奖作文
未来科技漫游
未来世界奇想记
神奇的书包
火星夏令营的
奇妙相遇
我的外星人同桌
我的发明之多功能笔

B4版文艺长廊
发现 南盆坡
情姐下河洗衣裳
音乐剧·





