

# 包头市清真茶汤传统制作技艺的调查研究

王 猛, 仪德刚

(内蒙古师范大学 科学技术史研究院, 内蒙古 呼和浩特 010022)

**摘 要:** 对包头市非物质文化遗产传承人吴文昌掌握的清真茶汤制作技艺进行了详实记录, 阐述具体操作过程中的关键技术。根据《清代北京竹枝词十三种》, 对吴文昌所述茶汤起源时间给予纠正, 指出茶汤的起源应早于乾隆年间, 非嘉庆年间。目前清真茶汤在包头及京、津地区有着较为广泛的流传, 且均有百年历史, 这些茶汤在制作技艺与工艺流程方面并无二致, 但在主、辅料的选取方面存在显著差异。

**关键词:** 清真茶汤; 起源; 制作技艺; 文化传承

中图分类号: TS 972.17

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0008-04

清真茶汤是穆斯林的傳統小吃, “是把糜子面做成的粉子放在碗中, 用凉水调成糊状, 然后用开水冲熟, 搅进食糖, 再撒上红山楂糕丁、青梅丁、白芝麻仁、核桃仁调匀即好”<sup>[1]</sup>, 其在包头市的发展和传播有着悠久历史。现今流传于包头市的茶汤制作技艺尤以吴文昌为代表。2009年吴文昌的传统茶汤手工制作技艺被评为包头市非物质文化遗产, 吴文昌亦作为第四代传承人得到政府在经济、政策等方面的支持与保护。有关清真茶汤制作技艺的研究, 目前学术界尚未给予过多关注和重视, 研究成果并不多见, 虽曾有个别媒体做过简单介绍, 但主要集中在其历史渊源、发展现状和传承人为主, 从技术史角度对其制作工艺的研究并未涉及, 特别是对茶汤在中国的起源时间缺乏深入探究, 至今学术界仍未形成统一论, 致使时人对其历史渊源难以明晰。基于此, 经吴文昌同意, 本文作者通过实地调查, 对其掌握的清真茶汤制作技艺进行了全程记录, 并做了描述。在此基础上, 笔者还通过调研对茶汤在京津地区的流传情况进行了叙述, 并说明当前这三个地区的茶汤在制作技艺与工艺流程以及主、辅料的选取方面的差异。虽然仅凭这三个地区的比较远不足以对茶汤在全国范围的流传现状及其制作技艺的演进进行整体说明, 但是毫无疑问, 这一研究对补充现有

文献对其记载的遗漏以及探究当前茶汤制作技艺在不同地区呈现出的区域特点有着重要的作用和意义。

## 1 吴文昌茶汤制作技艺的历史概述

通过对吴文昌采访得知, 清真茶汤制作技艺在包头市有着悠久历史。据吴文昌介绍: 其曾祖父吴·伊斯玛是清朝嘉庆年间皇宫御膳房负责泼制茶汤的匠人, 是家族传承茶汤的第一人, 其儿子吴吉庆是第二代传承人, 而且出于生计还曾在北京天桥街头经营过茶汤。民国时期, 吴吉庆走西口来到了包头, 将清真茶汤这一传统制作技艺带到了包头, 并与儿子吴国义一起摆摊设点。1937年8月, 包头被日本人占领, 由于社会的动荡, 茶汤生意转为惨淡, 最终难以维持而停止经营。1949年, 包头和平解放, 出于生计的需求, 吴国义重拾这一传统手工制作技艺, 开始以茶汤经营为生。1957年, 吴国义正式继承祖业, 成为家族茶汤制作技艺的第三代传承人, 并携带儿子吴文昌在现今东河区财神庙摆摊经营茶汤生意, 一直到文化大革命时期, 因众多传统工艺被斥为“封、资、修”, 吴国义被迫放弃了泼制茶汤生意。文化大革命结束后, 由于吴国义年老体迈, 儿子吴文昌继承了祖业, 但是由于当时政治、经济体制等方面

收稿日期: 2016-12-15

基金项目: 内蒙古自治区社科基金项目“草原文化研究工程”(08@ZH020)

作者简介: 王 猛(1980-), 男, 内蒙古包头人, 内蒙古师范大学科学技术史研究院博士, 从事技术史研究;

仪德刚(1971-), 男, 内蒙古赤峰人, 内蒙古师范大学科学技术史研究院教授, 从事科技史与科技战略研究。

的因素,吴文昌只能放弃祖业,并于1987年在当时包头东河区羊绒衫厂参加了工作。1998年,随着东河区大批国营企业倒闭,吴文昌不得不重操旧业,在东河区实验小学附近摆摊卖茶汤。2003年,吴文昌的父亲吴国义去世,茶汤生意只能依靠吴文昌独自经营,但收入微薄。2009年,随着国家和地方政府对非物质文化遗产保护力度的不断加大,吴文昌的清真茶汤传统手工制作技艺被评为东河区非物质文化遗产;2013年6月,又被列入包头市非物质文化遗产名录(图1),进而吴文昌的清真茶汤迎来了百年最好的发展机遇。时至今日,吴文昌的清真茶汤制作技艺已成为在包头各类消夏文化节、传统手工艺展示等活动中不可缺少的展示与表演项目。除此之外,应社会各界人士的邀请,吴文昌还经常前往国内不同地区来展示这一传统手工制作技艺以及讲述这门手艺的百年历史,这对保护和传播这传统清真茶汤制作技艺发挥了重要作用。



图1 茶汤被列入非物质文化遗产

根据上文吴文昌所述可知,清真茶汤制作技艺应始于嘉庆年间的宫廷饮膳,且第一代传承人是其曾祖父吴·伊斯玛,这一说法亦曾得到个别媒体的报道<sup>[2]</sup>,由于现存文献对此不涉及或当前学术界尚未给予深入探究的原因,人们都以此为信,不加深究。然而,笔者发现,有关吴文昌所述茶汤的具体起源时间在当前系列报道<sup>[3]</sup>中另有说法(即起源于明朝),究其原因很大程度上是由吴文昌对家族发展历史回忆不甚清晰,时隔百余年的历史又缺乏佐证材料的支撑,这也是合乎情理的事情。那么,究竟茶汤这一传统小吃起源于中国古代的何时呢?在笔者再次对相关文献进行收集时,偶得一部成书于乾隆乙卯腊八日、由杨米人著作的《清代北京竹枝诗 十三种》,文中言:“日斜戏散归何处?宴乐居同六合居。清晨一碗甜浆粥,才吃茶汤有面茶。”<sup>[4]</sup>由该著的成书年代

可知,乾隆年间茶汤在北京已有流传,郭永芳《都门竹枝词作者杨米人考》<sup>[5]</sup>亦对此给予肯定,此处不再多叙。也就是说,吴文昌所言茶汤起源于嘉庆年间的说法并不正确,其说很可能是指家族最早从事制作茶汤的历史时间,并非指茶汤在中国的最早起源时间。虽然仅凭这一零散记载就对茶汤在中国古代的起源时间予以定论,难免让人产生史证不足的感觉,但是毫无疑问,这段史籍文献记载对印证乾隆年间人们就已对茶汤有过一些了解和认识有着很大帮助。

## 2 吴文昌茶汤制作技艺的实地调查

茶汤这一穆斯林传统小吃在包头市有着悠久历史,经历代传承,其制作技艺在该地区仍被较完整地保留下来,并作为包头市第三批饮食制作技艺类非物质文化遗产得到政府的保护和弘扬。通过实地调查,以图片、视频并结合访谈的形式对茶汤的制作工艺流程及其具体制作技术进行了全程记录,希冀人们对包头市这一非物质文化遗产有更多的认识,有助于对其进行更好的保护和传承。

### 2.1 茶汤的工艺流程

茶汤的制作工艺流程可分为以下几个步骤:淘米→磨米→烧水→调和→泼制→添加辅料,即可食用。其中泼制手法、调和的水温和小米的选取是整个制作过程的关键所在,同时也是茶汤风味形成的决定因素。

### 2.2 茶汤的具体制作技术

第一步淘米。将准备好的小米清洗三遍。清洗的目的主要是将附着于小米上的糠皮和其他杂质去除。值得注意的是,选取的小米必须为当年产的新米,否则会影响茶汤的风味。

第二步磨米。将清洗后的小米利用现代化设备磨成细粉,越细越好。特别强调的是,清洗后的小米无需晒干或阴干,也不需要炒熟,直接加工即可,否则会影响茶汤的口感。磨成的米粉需放入冰箱冷冻,不然会因其含糖分较高使其变质。

第三步烧水。利用电或木炭、煤炭将茶壶内的水烧开。茶壶可一次盛放70斤的水,不可添加自来水,需用纯净水,否则会因自来水中含有的漂白粉或其他矿物质较高的原因,会改变茶汤的传统风味。

第四步调和。将米粉两小勺盛于碗内,加入温水调成稀糊状。这是整个制作过程中最为关键

的环节,对温水的温度有着极高要求。因涉及技术保密,吴文昌并未对水的实际温度告知,只讲到这是需要多年的实际操作才能熟练掌握的。

第五步泼制。将调和好的米粉用茶壶中的开水泼制,冬天的水温要高一些,夏天则相反。泼制好的米粉呈果冻状,将碗倒置米粉也不会脱落,这就说明米粉泼制质量较高。

第六步添加辅料。在泼制好的茶汤中添加多种辅料后就可食用,辅料在茶汤的表面不沉为最佳。辅料包括红糖、白糖、葡萄干、瓜子仁、芝麻、果脯等,在食用前人们可以根据口味的需求自己选择辅料的种类以及添加的量。目前,吴文昌为了让糖尿病患者也能品尝到可食用的茶汤,特意增加了木糖醇这一辅料来代替红糖或白糖。值得一提的是,茶汤的食用方法也是极为讲究的,即从碗的边缘,边吃边拌,不仅使其色泽美观,而且口感更佳。

由上述可见,经历代传承和发展,为适应当前人们在口味和营养方面的需求,吴文昌在继承祖传制作技术的基础上,又在使用器具的功能方面以及主料、辅料的种类等方面作出了诸多创新和改进。如过去使用的茶壶主要以烧炭为主,现在吴文昌已经开始使用电子茶壶;在主料和辅料的选取上也有较大改变,过去主要以糜米为主料,辅料也只有红糖和白糖等,现在主料主要以上等的小米、藕粉和苦荞为主,辅料也增加了葡萄干、瓜子仁等。除此之外,吴文昌在出摊的时间上也与其父经营的时间有着不同,过去因为没有冰箱对原材料进行保存,其父主要在冬季出摊,现在因现代化保存设备的使用以及受冬季寒冷气候的影响,吴文昌主要在夏季经营茶汤。

### 3 清真茶汤在国内其他地区的流传情况

依据现存文献记载,清真茶汤最早起源于清朝乾隆年间,且主要流行于京津一带。在近170年的发展历程中,京津一带“相继出现过张记茶汤、吴记面茶、鲍记面茶、曹记面茶、王记茶汤”<sup>[6]</sup>等等,时至今日,经各种历史变故,绝大部分茶汤制作技艺已悄然消失在人们的视野中,只有极少数被较好地保留和传承下来,如包头市的吴文昌茶汤、天津市的马季茶汤与北京市的李记茶汤制作技艺。

包头市的吴文昌茶汤制作技艺在上文已作过

叙述。天津市的马记茶汤“大约在清朝末年,北洋军阀统治时期,就盛行于京津两地,现今主要落户于天津南市食品街”<sup>[7]</sup>。通过2016年10月笔者前往天津南市食品街进行的实地调查,发现除马记茶汤外,这里还有诸多不同姓氏招牌的茶汤,经笔者对这些茶汤制作人采访后得知,其掌握的茶汤制作技艺并非家族传承,只是出于生计通过观察和反复实践所掌握,也就是说,流传于天津地区的茶汤制作技艺存在“真假李逵”的现象,一定程度上对保护和发展有着百年传统的马记茶汤制作技艺有着诸多不利影响。此外,在天津市的“劝业场、食品街以及街头巷尾避风处,随处可见卖茶汤的摊亭”<sup>[8]</sup>,这些经营者均能熟练地掌握茶汤这一传统制作技艺,但是否属家族传承不得而知,从一个侧面可见,茶汤已成为天津市传统小吃的一部分,受到天津市民的青睐,其制作技艺亦在天津市有着较为广泛的流传和普及。

再有,谈起北京的茶汤人们并不陌生,有关茶汤在北京的流传情况曾有诸多媒体包括电视、期刊<sup>[9-10]</sup>和报纸<sup>[11-12]</sup>进行过宣传与报道,其中“北京最为正宗的茶汤有‘聚元斋’和天桥的‘茶汤李’”<sup>[13]</sup>。相比之下,“茶汤李”较“聚元斋”名声更大,其总店仍设在天桥附近,且在北京诸多商场和超市均设有专柜,成为北京市民熟知的地方小吃。

这里还需说明的一点是,通过将包头市、北京市与天津市现存正宗茶汤比较发现,三者制作技艺与工艺流程方面并无二致,但是三者主辅料的选取上存在较大差异,即包头市的主辅料主要以糜米、藕粉、苦荞、红糖、白糖、葡萄干、瓜子仁为主;天津市的主辅料种类更多,有秫米、糜子、黑糯米、麻仁、桂花莲子、红枣、杏仁、巧克力、香芋与香蕉粉等;北京市的主辅料有糜子、藕粉、白糖、果料、花生、芝麻、核桃仁等,并根据市场需求,结合现代食品工艺,研制出了四涛、鲜菱角茶、圣代、珍珠奶茶等时尚饮品。由此可见,现今茶汤制作技艺在继承传统的基础上,又有所创新和发展。

### 4 清真茶汤制作技艺的传承与保护

根据现存文献与相关媒体报道得知,目前清真茶汤在包头及京、津地区有着较为广泛的流传,且均有百年历史,因长期根植于这些地区,故形成了诸多独具区域特色的食用习俗与制作特点。不仅如此,为更好地保护和发展这一穆斯林传统小

吃,部分地区(如包头)还将其申报为市级非物质文化遗产,并给予政策与经济上的支持,也就是说茶汤已不再单纯的作为一种民族小吃而存在,更多意义上是将其视为一种民族文化符号而得以弘扬。然而,随着时间的推移以及现代化工业生产食品种类的丰富,清真茶汤的存留正在面临着巨大挑战:一是一些颇有造诣的老艺人年事已高逐步退出舞台,有的相继谢世,在民间能够从事清真茶汤的人寥寥无几。二是经营清真茶汤的利润较薄,以此为业难以维持生计或谋求发展,导致从事茶汤者日益减少,传人匮乏。三是清真茶汤这一传统制作技艺相对复杂,学艺周期较长,需多年的持续练习才能熟练掌握此项技艺,多数人不愿意接受。四是部分经营者出于对经济利益的片面追求,在原材料和制作工艺等方面改变了传统制作方法的要求,进而使其失去穆斯林特有的传统手工技艺的原真性和完整性。鉴于此,为了更好地保护和传承清真茶汤这一传统制作技艺,应做好以下几点工作:首先,将清真茶汤的制作过程加以记录保存;其次,政府应加大对清真茶汤传统制作技艺的保护和支持力度;再有,加大对传承人的保护和宣传。除此之外,还应拓宽对清真茶汤制作技艺类非物质文化遗产保护的方法和途径,争取得到社会各界多方面的关注和重视。总之,清真茶汤这一非物质文化遗产的传承与保护涉及面广,是一个长期、复杂的系统工程,应凝聚社会的

力量和智慧,使其自觉参与到对清真茶汤这一非物质文化遗产的保护工作中去。

#### 参考文献:

- [1] 王东风. 简明中国烹饪辞典[Z]. 太原: 山西人民出版社, 1987: 631 - 632.
- [2] 包头市微信公众号焦点网站. 包头非遗传承人寻访之吴文昌[EB/OL]. [2016 - 04 - 14]. <http://www.112seo.com/cityarticle-1507948.html>.
- [3] 包头市人民政府网. 包头市非遗绽放古老文化的风采[EB/OL]. [2015 - 10 - 22]. <http://www.baotou.gov.cn/info/1143/83902.htm>.
- [4] 杨米人. 路工. 清代北京竹枝诗十三种[M]. 北京: 北京出版社, 1962: 22.
- [5] 郭永芳. 都门竹枝词作者杨米人考[J]. 文献, 1989: 279 - 280.
- [6] 庞津昆. 龙嘴大铜壶湖出王记茶汤[N]. 中老年时报, 2012 - 11 - 19(8).
- [7] 汪宝树. 天津茶汤趣话[J]. 美食, 2004(6): 17 - 18.
- [8] 叶青. 天津茶汤[J]. 食品与健康, 2002(5): 45 - 46.
- [9] 小雨. 茶汤里的故事[J]. 中国保健营养, 2012(22): 62 - 63.
- [10] 李华. 茶汤与油茶[J]. 中国食品, 1980(5): 23.
- [11] 久久. 北京茶汤[N]. 侨报, 2009 - 12 - 05(8).
- [12] 郑启五. 老北京的茶汤[N]. 中山日报, 2004 - 06 - 23(5).
- [13] 周元庆. 记忆深处的美味北京小吃[J]. 华北电业, 2015(3): 82 - 83.

## A survey on the traditional making technique of Halal soup in Baotou

WANG Meng, YI Degang

(Research Institute of Science and Technology History, Inner Mongolia Normal University, Hohhot, Inner Mongolia, 010022 China)

**Abstract:** The making technique of Halal soup was recorded and critical points were explained based on the performance of the non-material cultural heritage inheritor Wu Wenchang in Baotou. According to thirteen kinds of Zhuzhici in Qing Dynasty Beijing, the Halal soup started appearing during the reign of Emperor Qianlong rather than that of Emperor Jiaqing, mistaken by Wu Wenchang. The Halal soup had been popular in Beijing and Tianjin area for about 100 years with the similar making techniques and flow charts with small differences in major or minor ingredients.

**Key words:** Halal soup; origin; making techniques; cultural inheritance

(责任编辑: 王雪萍)