



时至立秋,“秋天的第一杯奶茶”又一次成了网络上热议的话题。不少年轻人更是将“秋天的第一杯”作为一种迎接秋天的“仪式感”,向关心挂念之人送去一杯奶茶也成为一种表达情感的社交方式。

喝着香甜可口奶茶的时候,你有没有想过,奶和茶这两种饮品是怎么交融碰撞并诞生出奶茶的?世界上最早的奶茶又是在何时、何地出现的?今天的《史话》,一起来了解有关奶茶的那些事儿。

茶叶北上与奶酪南下

传说茶叶由神农氏发明,然而生活在中原地区的神农氏,可能根本没有见过原生于中国云贵高原的茶树,但茶药同源的传说却是可信的。带着苦味的各类茶鲜叶,原本并不适宜食用,只能用于制药,但先民们很快发现,即便没生病,吃了茶制品也能让人感到兴奋和愉悦。若干年后,人们才明白,这种使人愉悦的东西名叫咖啡因。

随着中原王朝的扩张,来自南方山区的茶树向北快速传播。到西汉宣帝时期,王褒的《僮约》出现了“武阳买茶”和“烹茶尽具”的表述,这说明当时茶叶已成为商品,在长安街上市交易。

三国时期,张揖在《广雅》中详尽描述了鲜叶紧压成饼的制茶方式:干燥紧压,为的是运输和保存,这说明最晚到了汉末,茶叶已经传播到了不适宜种植茶树的地区。同时,《广雅》中还第一次出现了茶叶的吃法:先炙烤饼茶,捣碾成末,放入碗中以沸汤冲泡,然后加佐料混煮羹饮。这里的“佐料”很有意思,包括盐、花椒、姜、葱和陈皮。显然,当时的中国人还没有欣赏茶香茶味的能力。

与茶叶的传播同步,“奶”也伴随游牧民族扩张的步伐逐渐南下,冲击着中原的饮食文化。这种获取成本不高、营养丰富、饱腹感强、口感香浓顺滑,且极易入菜烹调的畜牧业副产品,出现在获取肉类蛋白难度较高的古代农耕文明面前。

在中原与北方民族交流的数百年间,农耕民族和游牧民族充分了解、学习对方的生活方式。到了南北朝中叶,《齐民要术》成书的时代,汉族士子已经可以详细而准确地记载各种乳制品的制作方法,其中包括“煎炼乳”(浓缩奶)、“熬干奶”(奶粉)、“除去上浮物奶”(脱脂奶)、“醍醐”(精炼奶的一种,类似酥油)、“酥”(奶油)、“酪”(黄油或酸奶酪)等。

关于奶茶最早的记载,有一段耐人寻味的历史:南朝的士族王肃,因为卷入宗室内乱,叛逃北魏。一开始他吃不惯北方的饮食,“常饭鲫鱼羹,渴饮茗汁”,但几年后,他就慢慢适应了,还对人说“茶为酪奴”。“奴”在汉语里并非完全贬义,这个字有“贴身伴侣”的意思。如果王肃本意说的是“茶是奶的伴侣”,那这应该是人类历史上第一次对奶茶的记载。它比十六世纪奥地利人发明奶制品作为咖啡伴侣,足足早了1000年。

文化交融促成奶与茶的碰撞

在东汉分崩离析的300多年后,隋唐的统一开创了中华文明新的强大时代,也给了奶与茶新的融合理由。收复西域,开设四镇都护府;经略漠北,攻灭回纥。李唐王朝,开拓了前无古人的疆域,从客观上加速了中原农耕文明与北方和西北游牧文明的融合。

大量奶制品经由西域的胡人、北方的牧民,带进当时的国际大都市长安,并与茶叶发生了历史性的碰撞。李肇在《邺侯家传》中记载:“皇孙奉节王煎茶加酥椒之类,求泌作诗,泌曰:旋沫翻成碧玉池,添酥散作琉璃眼。”酥,就是奶油;椒,就是花椒;奶茶混合搅拌后出现的奶泡,则被诗人比喻为“琉璃眼”。可见奶与茶混合的饮品,是唐代长安的风尚。



喝奶茶要有仪式感



《乾隆皇帝围猎聚餐图》局部图中,乾隆的侍从用多穆壶喝奶茶

乾隆竟然是个「奶茶控」?

奶茶起源于中国,最早的相关历史记载或可追溯至南北朝



清乾隆白玉嵌宝石奶茶碗,现藏于北京故宫博物院

乾隆竟是个“奶茶控”

乾隆可是个十足的“奶茶控”,为了把奶茶喝得更仪式感,他特地请人用新疆和田玉打造了一个专属奶茶碗,饰以错金片的枝叶,108颗精琢的红宝石镶嵌成朵朵花瓣,玉碗内底刻“乾隆御用”四个大字。

清朝宫廷筵席中,赐奶茶是一项隆重的礼仪制度。乾隆曾在诗注中称:“国家典礼,御殿则赐茶。乳作汁,所以使人肥泽也。”据史料记载,最爱喝奶茶的乾隆皇帝曾多次在重要筵席中喝奶茶、赐奶茶,意在体现清王朝对少数民族的优待和礼遇。乾隆还曾为奶茶写诗:“酪浆煮牛乳,玉碗拟羊脂。御殿威仪赞,赐茶恩惠施。”这几句话也被刻在了他的专属奶茶碗上,藏在现在的北京故宫博物院里。

少数民族更爱喝奶茶

唐太宗执掌朝政期间,文成公主下嫁松赞干布,为边疆少数民族带去了大量产自中原的茶叶。

据传,文成公主刚入藏时,对高原寒冷的气候条件和饮食习惯等很不适应,于是,她想出一个办法:先喝半杯奶再喝半杯茶,这样便感觉舒服一些,后来她干脆将茶和奶放在一起喝,久而久之便养成了一种习惯,这就是最初的奶茶。

文成公主的这种做法引发官中群臣权贵的效仿,文成公主也常以奶茶赏赐群臣或款待亲朋。从官中到藏族居住区,人们争相效仿,饮奶茶之风一时盛行。但在燃料不足的古代,奶与茶分开加热消毒会被视作浪费,把奶与茶一起久煮,又会让茶叶中的鞣酸与奶中的蛋白质发生反应,产生气味难闻、不利消化的鞣酸蛋白。不过聪明的藏区人民发现,如果只用酥油参与煮茶过程,难闻的气味就会大大减少,口感也会有所改进。

这里的酥油,就是从牛奶和羊奶中提炼而来的。它的传统做法是:将奶汁倒入名为“雪董”的特制大桶里,用力上下搅拌来回数百次,搅得油水分离,表面便浮出一层淡黄色的脂肪质,把它舀起来冷却后便成了酥油。这种做法和现在黄油的提炼方式类似。

这样的酥油茶,一杯下肚,不仅能补充人体因长期食肉导致的维生素和无机盐不足,还能调节人体营养失调、消化不良等问题,尤其是茶中的挥发油,可以解膈去腥,去内热,因此受到少数民族的追捧。

奶茶的世界之旅

翻过喜马拉雅山脉,越过了帕米尔高原的奶茶,向着更广、更大的世界传播。在这一过程中,阿拉伯人是严格意义上最早接受奶茶的外国人。

唐朝时期,中国与阿拉伯的民间交流已实现常态化。在长距离的通商路程中,奶茶带来的兴奋愉悦感与饱腹感是其他饮品所不能取代的,因此流行于中国北方和西域的咸奶茶,也成了阿拉伯商人们效法的饮品。

阿拉伯人对中国奶茶还进行了改造,蔗糖在这一时期与奶茶结合,并在随后的千余年中难舍难离。不用繁杂的香料与盐,也不用复杂的蒸煮打制工序,只要将茶和奶充分混合,再加两勺蔗糖,就成为一杯馥郁而又香滑的奶茶。蔗糖带来的革命,为中国奶茶征服世界之旅装上了一枚最强壮的助推器。

从此以后,阿拉伯甜奶茶成了优雅生活和休闲下午茶的代名词,成为欧洲诸国竞相效仿的对象,尤其是与阿拉伯帝国接壤的拜占庭帝国首先学会了奶茶的制作。

后来,欧洲人从阿拉伯人手中抢来了甘蔗种子,并在与东方的贸易中获得茶种,但欧洲诸国纬度较高,气候并不适宜种植甘蔗和茶。遵循物以稀为贵的规律,甜奶茶在欧洲诞生之初,就被定义为只有贵族才能享用的奢侈饮品,是生活品质的象征。

(综合光明日报、羊城晚报、人民号、故宫文具等)



清银龙柄奶茶壶,藏于北京故宫博物院



老板,给我半杯奶和半杯茶



《步辇图》描绘松赞干布向唐王朝求亲,迎娶文成公主(局部) 故宫博物院藏

建隆/漫画