

地方文化：客家擂茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/43/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9C\\_B0\\_E6\\_96\\_B9\\_E6\\_96\\_87\\_E5\\_c34\\_43547.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43547.htm) 客家擂茶是赣南独特的茶饮料。据当地史料记载：客家擂茶由汉魏的粥茶和唐宋的盐茶衍变而成，始于黄河以北，客家祖先把它带到赣南，因其历史悠久，饮者众，故而独树一帜。客家擂茶的制作工艺很是精湛，擂茶的主要原料为芝麻，再按一定的比例配上花生、黄豆、茶叶、生姜、茴香、八角、茶油、食盐、薄荷，放在客家人特有的擂钵中用擂棒捣之。擂棒也很讲究，得用山苍子树做君子臼。因山苍子树味辛辣，有顺气、驱寒、发散之功能，是治感冒良药，也是擂茶的好作料，制作者就用这种特殊木杵原料擂成茶泥。喝擂茶时，先将擂好的茶泥放在擂钵里或大盆里，等要喝时，把滚烫的开水往里一冲，用擂棒搅拌稍许便成了擂茶。此时，一股清香随着袅袅升腾的热气充满屋宇。呷上一口，有茶叶的甘味，有芝麻、花生、豆子的混合香味，也有生姜的辣味。除此之外，细细品后，还会感觉到茴香、八角、薄荷等味道，可称得上是一种复合型的浓烈多味茶。要是您有机会去赣南，一定不要忘了品尝这种茶中佳品客家擂茶 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)