

民族风情：将乐擂茶 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\\_\\_E6\\_B0\\_91\\_E6\\_97\\_8F\\_E9\\_A3\\_8E\\_E6\\_c34\\_43744.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E6_B0_91_E6_97_8F_E9_A3_8E_E6_c34_43744.htm) 擂茶和西山纸、龙池砚被誉为将乐“三绝”。眼下，将乐文化部门正着手为当地独特的擂茶文化申请非物质文化遗产保护。请喝擂茶是将乐最普通又最隆重的待客礼节。当地人不管是娶妻生子，还是升学参军、婚丧喜庆都要请喝擂茶。这一习俗的起源可追溯到东汉时期，相传有位叫马援的大将军带兵途经武陵（现湖南一带）时，士兵们突染瘟疫，幸好有当地农户及时提供祖上相传的除瘟良方：取清明茶、生姜、生米各十石，磨成粉末后以开水冲服。士兵们茶到病除，擂茶的神秘功效也由此流传开来。据考证，将乐擂茶是在唐末客家人第二次南迁时传入的。下料、开擂、冲泡、过滤、成茶……将乐擂茶用料颇为讲究，制作独特。其器具有竹制笊篱和内壁布满沟纹的陶制擂钵，以及70余厘米长的上等茶树枝做成的擂茶棍等。擂茶的原料以芝麻、茶叶、陈皮为主，并根据需要变换不同配料，如鸡爪草、鱼腥草、藿香、川芎、凤尾草等。制作时，先将配制好的原料放进擂钵里，加少许山泉水，两手握住擂茶棍，沿着钵壁有节奏地作惯性旋转，待钵内的原料被擂成细浆后，将滚烫的开水徐徐倒入，再用笊篱滤渣，反复研磨二到三次，一钵清爽可口的擂茶就制成了。擂茶的药用功能颇多，酒足饭饱之后喝上几口，顿感油腻尽退；炎炎酷暑喝擂茶，更是神清气爽。据验证，常喝擂茶还有防风祛寒、清肝明目、利尿、降血压、润肺健胃、润肤美容等功效。不久前，一个到将乐参观的外国学生团队应邀到好客的农家喝擂

茶。起初，他们看到冒着热气、乳白色的擂茶，都不敢喝，因为那天天气太热了，都想喝冷饮，谁还喝热茶？在主人一再“吸呀吸呀”声中，礼貌的学子们开始品茶。不喝不知道，一喝都来劲了，个个竖起拇指直“OK”。10多人连喝3杯擂茶，忙煞了主人。老阿婆说，不喝擂茶，枉到将乐啊。

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)