

导游知识之地方文化：河南省客家名小吃擂茶 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_634981.htm 在祖国博大精湛的茶艺中，擂茶是一枝独秀的奇葩。这一习俗一般只在客家人中存在。作擂茶时，擂者坐下，双腿夹住一个陶制的擂钵，抓一把绿茶放入钵内，握一根半米长的擂棍，频频舂捣、旋转。边擂边不断地给擂钵内添些芝麻、花生仁、草药(香草、黄花、香树叶、牵藤草等)。待钵中的东西便捣成碎泥，茶便擂好了。然后，用一把捞瓢筛滤擂过的茶，投入铜壶，加水煮沸，一时满堂飘香。品擂茶，其味格外浓郁、绵长……据说擂茶有解毒的功效，既可作食用，又可作药用。既可解渴，又可充饥。又一说，擂茶源于中原，盛于长江中下游，至今仍流传于闽、粤、赣客家居住区。客家人热情，多以擂茶待客。待客擂茶分荤素两种。招待吃素的客人饮用，加花生、豇豆或黄豆、糯米、海带、地瓜粉条、粳米粉干、凉菜等。招待吃荤的人饮用，则加炒好的肉丝或小肠、甜笋、香菇丝、煎豆腐、粉丝、香葱等配料。客家在南迁途程中，千里迢迢，跋山涉水，餐风饮露，历尽千辛万苦，到了客居地又需要白手起家，逐渐养成一种坚韧耐劳、向外发展、敢于冒险的品格。正是这种品格，给了客家人不知疲倦地寻找新天地的原动力。擂茶的品格与客家精神不是有某些相通之处么？擂茶，取之于山野，烹之于征途，映日月星辰，染风霜雨雪。品之，呈优雅闲适之情，增粗犷豪迈之概。它是客家的瑰宝，是跋涉者的“源泉”……每一种饮食文化，无不是生活哲学的一种诗化，一种启迪 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