

恭城油茶文化节上各地代表队现场打油茶

# 尝尝这些油茶有啥不一样

5月21日是国际茶日，当天，以“天下油茶在恭城”为主题的第十四届桂林恭城油茶文化节在恭城油茶小镇开幕。活动现场，不仅能品尝到恭城油茶，龙胜、灌阳、平乐以及区内多个地方的油茶代表队也展示了不同民族和地区的油茶制作技艺与油茶产品。这些油茶各有哪些特色？记者带大家一起来尝尝。

## 恭城油茶：

### “爽神汤”色泽金黄 入口绵滑

今年油茶文化节的现场，恭城油茶摊位上的一位工作人员穿着少数民族服饰，用手里的“七字锤”打油茶。只见她不停敲打锅里的茶叶、姜、蒜、花生，并用力碾压，待锅底粘上一层黄绿色的锅焦后，再加入适量热水煮出茶味。

记者端起一碗刚刚出锅的恭城油茶，碗中的油茶色泽金黄，散发出浓郁的茶香以及葱花的香味。油茶入口绵滑，微辣中带着些许涩味，随后又回甘回甜。

“一杯苦，二杯呷，三杯四杯好油茶。”这是打油茶的顺口溜，也是很多人喝油茶的感受。恭城人说，恭城油茶捶打到第三遍时，才会呈现最好的味道。

## 龙胜油茶：

### 古树茶和龙脊辣椒让油茶很有味

来自龙胜的赖文橘向记者展示了龙胜苗族油茶。只见她取出一把茶叶，放入加水的炒锅中，待水沸腾一两分钟后把茶叶捞出，把水倒掉。然后锅里放油，炒热后再放入茶叶翻炒，并用炒勺边炒边擂茶叶。待茶叶有点粘锅后，把茶叶与姜蒜一起倒入擂钵中擂十几下，最后把擂好的茶叶、姜蒜放回锅里用水煮沸，并在锅里放两三个龙脊辣椒干。

龙胜苗族油茶还有一种重要的佐料，就是粑粑果，它使用本地产的优质糯米，做成豌豆大小，然后油炸。粑粑果香脆，在滚开的油茶中放上少许，吃起来香甜松脆。

记者端起一碗刚刚煮好的龙胜苗族油茶，只见茶汤呈黄绿色，喝上一口，味道比较清爽，因为放了龙脊辣椒，油茶在茶叶的清香中藏有一丝丝辛辣。

## 灌阳油茶：

### “荤油茶”的味道很浓郁

在灌阳油茶的摊位上，工作人员像流水线一样，一人往碗里加米粉，一人舀上米花和玉米，一人则在炉子前打油茶。

在炉子旁边的锅里，放着用来打油茶的茶叶，除了茶叶，里面还有姜、蒜，以及芋头和绿豆。在桌子上还放着一罐泡椒，可以夹上一颗放在油茶中。

记者喝上一口用料丰富的灌阳油茶，刚入口就能感觉到它与其他地方的油茶不一样。

灌阳油茶摊位的负责人廖元君告诉记者，灌阳油茶用

料丰富，有人会把灌阳油茶叫“荤油茶”，“灌阳油茶除了在茶锅中放茶与姜以外，还要配以绿豆和香菇，再根据各家口味放入排骨、瘦肉等食材，还会放入野菌、菜心等时令菜，每一碗皆有不同的口味。”

## 平乐油茶：

### 茶叶嫩花生多茶味较清淡

平乐水上油茶的原料有老姜、茶叶、生花生、蒜头。

正在制作平乐水上油茶的黄慧卿告诉记者，平乐水上油茶比较特别的地方在于添加了石崖茶，做出来的汤色比较艳丽，味道比较甘醇。其次，她打出来的油茶在原料比例上也不一样，茶叶相对会少一点，而花生和姜会多一点。

这是记者第一次喝平乐水上油茶，茶汤黄澄澄的，茶味比较清淡带着姜味的辛辣，再细品能尝到花生的一点点甜，不会让人感觉到腻。

一位正在摊位前排队等着油茶出锅的女士告诉记者，平乐水上油茶用的茶叶比较嫩，如果放的量比较多，打出来的油茶容易苦涩，所以在减少茶叶量的同时，会增加生花生的量，“因为生花生吃起来是清甜的，能冲淡油茶的苦涩味。”

## 广西这些地方

### 也有特色油茶

在活动现场，还能喝到区内其他地方的油茶。

在富川的摊位上，工作人员用石磨臼和木槌打油茶。摊位上的唐开娥告诉记者，石磨臼里放着茶叶、去了皮的老姜和炒成黑色的炒米，富川炒米油茶以炒米为引子，茶叶为配料，炒米香十分浓郁。

记者注意到，富川炒米颜色比我们常喝的油茶要深，是深咖色。喝上一口，茶香与姜味交融，还能闻到炒米香。

在钟山的摊位上，工作人员也穿着少数民族服饰打油茶，打油茶的工具和原料都和恭城油茶很接近。恭城油茶协会副会长周黎维告诉记者，钟山瑶族与恭城瑶族是从同一个地方迁出的瑶族分支，油茶的制作技艺一脉相承，打出来的油茶味道醇香、色泽油亮。

而金秀和昭平代表队则是带来了各自的油茶产品，既有浓缩油茶，也有袋装油茶，吸引了不少人在摊位前驻足品尝。

记者谭熙/文 滕嘉/摄

▲灌阳油茶制作时会加入绿豆、芋头等。

▲平乐油茶花生放得多。

▲龙胜油茶使用的茶叶是古树茶。

▲恭城油茶的主要材料是茶叶、姜、蒜及花生。