



茶农在斗江镇宇塘油茶基地采摘油茶果。



五色阴米是侗族打油茶的重要配料。



用竹制油茶滤过滤油茶。



侗族妇女在月也侗寨展示侗族打油茶。



燕茶村吊脚楼火塘边暖意融融，侗族群众在火塘边唱起欢快的侗族琵琶歌。

侗族打油茶： 火塘边的浓香传承

冬天的脚步近了，位于高山上的三江侗族自治县良口乡燕茶村里，吊脚楼火塘边暖意融融。铁锅架起，茶叶与山茶油在锅中翻滚，侗族打油茶自治区级非遗项目代表性传承人杨应溪手持竹制油茶滤，轻巧搅动，不一会儿，一碗金黄喷香的油茶便递到客人手中。

“这碗油茶下肚，浑身都暖和了！”11月3日，游客谭女士捧着陶碗笑道。这座高山侗寨里，传承千年的“打油茶”技艺，正从村民的日常饮食，蜕变为带动增收的“金字招牌”。

油茶是侗家人日常的“调味品”，更是待客的深情。从前生活艰苦，人们常用油茶泡饭充饥；如今日子好了，油茶却仍是餐桌上不可或缺的滋味。燕茶村村委会副主任吴本清回忆：“过去粮食只够吃半年，很多人都外出打工。现在产业做起来了，村里也热闹了。”

2014年，“侗族打油茶”入选自治区非物质文化遗产代表性项目名录。燕茶村顺势大力发展茶产业，目前茶叶和油茶种植面积已超5000亩。

傍晚时分，村民栗丽结束采茶工作，换上侗装，与姐妹围坐火塘边打油茶、唱侗歌。“采茶辛苦，但晚上打油茶、唱歌就放松了。”她笑着说，“日子好了，歌也多了。”

为何制作油茶叫“打”？老一辈人解释，从前采的多是粗硬的老茶叶，须用力捶打才能出味，“打油茶”之名便流传至今。而吃油茶不叫“喝”，是因侗家人视之为正餐，即便满桌菜肴，也少不了一碗油茶。

“侗族打油茶”入选自治区级非遗后，传承人杨应溪在县城开了体验馆和加工厂。“油茶不仅是文化，也是致富之路。”她说，“将来要通过研学，让更多孩子了解油茶。”

打油茶是侗乡人民接待贵宾的最高礼仪之一。“打油茶有‘一杯口苦二杯夹，三杯四杯好油茶’的说法。”杨应溪说，油茶既是美食，也是民情，承载的是人民的亲情、友情、爱情以及对身边所有人和事的美好憧憬和祝愿。

如今，侗族打油茶已随着游子的脚步走出大山。各地的三江油茶店，成了乡愁的归宿。而对来到侗寨的客人来说，一碗油茶，是舌尖的风味，更是侗家人捧出的火热真心。

全媒体记者
黎寒池 报道摄影

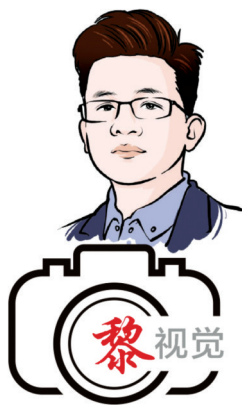


←杨应溪（左）在进行侗族打油茶。



→侗族群众参加打油茶比赛，准备了丰富的食材。

↓位于高山上的燕茶村被云雾笼罩。



中国
非遗
脉动
柳州