

记 油 茶

PB01007003 常海军

期末日益逼近了，意味着我该交论文了。本来开始时我就交了一篇关于六祖坛经的文章，但字数未达到一千五百，恐怕会影响分数，只好硬着头皮再挤些文字了，希望可以达到一千五的指标。

不能去抄别人的文章，那是对他人的侮辱。自己写，却又难免于流于千篇一律的形式。想来想去，只好谈一些家乡的特产了。

老师在一堂课上曾讲过中国名茶，其中谈到了青藏高原上的酥油茶。为了御寒取暖，藏区人民用这种油脂量大的食物，其原料好像是牦牛油吧。好像老师还说过，不常喝的人还真喝不下去。

无独有偶，今天我来谈一谈我们家乡的油茶。我的家乡是山西省柳林县，黄河边上的一个小县。黄土高原的冬天，也是非常寒冷的。每到冬天，尤其是腊月里和正月里，家家户户都制一些油茶面，早上冲油茶喝。

先谈一下茶面的制作过程。首先是原料——羊油。动物油一般都是固态的。称上(比如说半斤)羊油，放于锅内，在灶上慢慢化开，要轻轻搅拌，防止油溅出来。羊油完全化开后，将白面慢慢打到锅内，用铲子翻来覆去地搅拌。面里要加入适当的盐，面与油的比例也要适当。这样不停地用铲子翻搅，直到看到面粉已变为一种熟黄色。这个火候一般人还掌握不好。真的高手，能把面炒成一种看起来非常匀净的熟黄，既不焦，又不淡。炒好之后，把锅从灶上取下，搅上几下，免得面粘在锅上，然后让它自然冷却。于是呢，油茶面制成了。注意，这可不是面条，而是面粉状的。

等到天寒的时候，你想喝油茶御寒。好的，取一个小锅，放进去两勺茶面，加上适当的盐(根据你的需要酌量加入)，加入半锅或更多一些水，放在灶上，边搅拌边加热。这个做茶的过程我们那儿有个专有称谓，叫做“打油茶”，可能跟“打鸡蛋”的“打”差不多理解吧。对了，如果你愿意，还可在锅内打入几个鸡蛋。如果火快的话，大约十分钟，一锅热腾腾的油茶就制好了。

接下去的一个程序，当然是喝了。虽说只是一个字，但确实有很多讲究。第一，

要用勺子而不能直接用嘴吸。因为油茶油脂很高，表面的那一层“皮”将内外完全隔开了。虽然外面看起来不冒气，但内部温度却很高。若贸然去喝，必然烫嘴。喝的时候，用勺子轻轻地把表面那一层撩到勺内，不是很烫，可以喝。继续撩“皮”……这样一层层地扒皮。很快就喝完了。茶的味道一般都略咸，且带一种别具一格的香。喝一碗茶，有时甚至于热得想脱一件衣服呢。经常人们把油茶作早点，向里面加一些馒头片、芝麻饼块，吃起来，咂吧咂吧，有滋有味。

这就是我家乡的油茶。笨嘴笨舌说了这么多，我想我可能还没有说明白。油茶虽然不能跻身于中国名茶之列，但其制作简易，味美多热，也算是丰富了中华民族的食库吧。耳听为虚，眼见为实，品尝更优，何不往山西柳林一游？

