

黔东南天柱侗族油茶饮用习俗探析

周桂珍

贵州民族大学民族学与历史学学院，贵州 贵阳

收稿日期：2024年9月12日；录用日期：2024年10月8日；发布日期：2024年10月16日

摘要

油茶是侗族地区一个传统和典型的饮食习俗，在天柱侗族人民生活中具有重要地位。侗族油茶作为当地特色文化，承载着丰富的历史和民俗传统。通过实地调查与访谈，文章分析了油茶食俗源起，制作工艺、食用方式以及与侗族民间信仰、节庆、礼仪等文化要素之间的关系。研究发现，油茶饮用习俗在天柱侗族地区具有广泛的社会功能和深厚的文化内涵，对油茶习俗的文化内涵进行探究，为侗族油茶文化的传承和发展提供帮助。

关键词

天柱侗族，侗族食俗，油茶，侗族生计

Study on the Drinking Customs of Oil Tea of Dong Nationality in Tianzhu, Qiandongnan

Guizhen Zhou

School of Ethnology and History, Guizhou Minzu University, Guiyang Guizhou

Received: Sep. 12th, 2024; accepted: Oct. 8th, 2024; published: Oct. 16th, 2024

Abstract

Oil tea is a traditional and typical food custom in the Dong ethnic area, which plays an important role in the life of Dong people in Tianzhu. As a local characteristic of the culture, Dong ethnic oil tea has a rich history and folk tradition. Through field investigation and interview, this paper analyzes the origin, production process, eating way of oil tea, and the relationship between Dong folk beliefs, festivals, etiquette and other cultural elements. It is found that the drinking custom of oil tea has a wide range of social functions and profound cultural connotations in the Dong area of Tianzhu.

Exploring the cultural connotation of oil tea customs can provide assistance for the inheritance and development of Dong oil tea culture.

Keywords

Tianzhu Dong Nationality, Dong Food Customs, Oil Tea, Livelihood of Dong Nationality

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

在黔东南天柱存在或保留着一种传统的生活习惯——油茶。侗族油茶饮用习俗是我国非物质文化遗产的重要组成部分，承载着侗族丰富的历史文化底蕴。油茶不是简单地用水泡的茶，而是与油相关的一种茶。在湘黔地区的侗、苗、瑶等少数民族一直保留着一年四季吃油茶的生活习惯，所形成的油茶文化体现了少数民族人民勤劳热情、纯朴善良的传统美德。

本文旨在通过对黔东南天柱侗族油茶饮用习俗的探析，揭示其背后的文化内涵及其在侗族社会生活中的重要作用，以为传承和弘扬我国少数民族优秀传统文化提供理论支持。同时，本文还将从历史、民俗、文化等多个维度对油茶饮用习俗进行深入研究，以期增进对侗族文化的全面了解。

2. 天柱侗族油茶食俗起源与茶树栽种

(一) 油茶食俗起源

天柱油茶的起源已经很难说清楚了，主要原因是侗族有语言没有文字，所有的生活生产经验、历史事件等都是靠当地的侗族语言来进行传递的，目前没有找到确切的文字记载。

传说起源于唐代，在唐代就有吃油茶的生活习俗。油茶的产生可能与侗族人民的稻作方式也有很大关系，在油茶的“三料”中炒米是由糯米制作而成的，因此糯米是不可少的。侗族人民自古就有种植糯米的稻作方式，生产生活中，人民会寻找其他方式来保存和食用它，经过探索发明了油茶。^[1]天柱侗族有喜食油茶的传统习惯，有客人来和逢年过节首先以茶相待，因此，油茶既是待客的传统礼俗食品，又是家庭日常饮食。^[2]

(二) 茶油树栽种

做油茶的油一般用植物油如茶油、菜油，其中，由茶油制作而成的油茶品质最佳。用当地的茶油制作而成的油茶有一种浓郁的香味，吃起来微苦回甘，这是其他品种类的油所无法比拟的，因此，茶油是油茶的基础，真正的油茶是用茶油做出来的。

在侗族地区，油茶树种植面积很大，如天柱素有油茶之乡的美誉，天柱一直有种植油茶的传统，自明清起就有栽培油茶的记录，历史悠久，天柱油茶的产生与当地的地理环境密切相关。天柱县位于贵州东南部的侗族北区，因此也称为北侗地区，属亚热带季风性气候，海拔高，气温低，山中湿气重。其次，当地森林茂密，夏季高温多雨，生长期能给茶树提供充足的阳光和水分，酸性土壤等自然条件适合茶叶的生长，油茶苗一般在秋天和冬天进行栽种，到第二年二至三月份进行施肥，到六月份进行第二次施肥，到十月份的时候，进行第三次施肥。保证油茶树成活以后的肥力供应，促进其更快速的生长及发育。如今，天柱县被列为全国油茶发展重点县、全国油茶科技示范基地，提高了天柱油茶的影响力，为油茶的制作提供充足的原料。

3. 油茶制作

(一) 备茶叶

茶叶的准备是有很多讲究的。茶树的品种没有特别的要求，有自家栽种的，也可以去山上采摘野生茶叶来做原料。天柱油茶采用的茶叶是当地的节骨茶、老茶叶，也称土茶叶(如图 1)。

茶树的种植一般在屋前、屋后或者山上，根据笔者生活习惯及访谈得知，天柱侗族人民一年中采摘两次茶叶，清明时节左右采摘第一次，谷雨时节左右采摘第二次，在调查过程中，得知谷雨茶是一年当中品质最好的茶，人们通常在谷雨当天上山采摘，传说当地人认为谷雨茶是一种难得且神奇的草药，能治病，比如腰酸背痛时，喝谷雨茶水就能恢复。

煮油茶使用的茶叶通常是含有嫩枝和嫩叶的茶叶，当然也有老茶叶，将新鲜茶叶采摘回来后，用清水洗一次或者两次，然后放入铁锅里煮，水不宜多，根据茶叶的量来，一直煮到茶叶变软，煮好的茶叶从绿色变成暗绿偏黑色，用手摸一下，一搓就容易烂就说明茶叶煮好了。将茶叶从锅里面捞出来放到筛子上，用手揉戳，捏成一个圆形的形状然后用火烤干，茶叶切忌在太阳底下暴晒，因为那样的茶是苦的不香，煮油茶会影响油茶的口感。



Figure 1. Old tea leaves

图 1. 老茶叶

(二) 备炒米

天柱油茶离不开炒米，炒米，侗语称为 maot，即晒干的糯米制作而成的，它是油茶中必不可少的原料(如图 2)。炒米的制作过程是复杂和非常讲究的，制作油茶的阴米一般采用当年新糯米，新米做成的炒米入茶汤后较为软糯，而陈年旧米则比较硬，不如新米口感好。炒米通常在九月份收成以后制作，用米筛筛选出大而饱满的颗粒制作，先将糯米加入热水浸泡，直到米粒变长，就将米粒倒入筛子中沥干，沥干后用茶油或者菜油均匀搅拌再把糯米放入甄子里蒸，之后将蒸熟的糯米饭倒入簸箕或者筛子中，用筷子将糯米饭拨开、捏碎，然后放在筛子或者簸箕等透气容器中晾晒，要在阳光较好的天气晾两天，再用锤子敲成扁状，边敲边洒糯米粉，防止粘连，然后用簸箕晾干再保存就成了炒米，存放起来备用。

炒米一般放在油盖子的木桶里面保存，防虫防鼠，晒干的阴米可以长时间保存。炒米有两种做法。第一种是锅中放入少许油，慢慢放入炒米炒，炒发了以后就可以舀起来装入篮子里，按需要的量反复炒即可。第二种炸炒米，首先在锅中放半锅茶油、猪油、或者菜籽油，油熟后将晒干的炒米下锅，小火慢炸，当阴米从锅底慢慢浮上来，由半透明变成白色，再由白色变成金黄色，即可出锅，炸好的炒米颜色金黄，香气扑鼻，一般一次炸两三天量，炸多了放久容易回潮。



Figure 2. Stir-fry rice
图 2. 炒米

(三) 煮油茶

油茶的制作过程称为“煮油茶”，天柱油茶种类繁多，丰富多样，有糊米茶、烫茶等。油茶的主要配料，因季节和节日、喜事不同而变化，因此各不同情况下茶的做法和佐料也不一样。用什么主料，则称什么为油茶。如主料为玉米，则称包谷油茶；主料为红薯，则称为红薯茶。办喜事和丧事时通常用玉米、灰碱粩和炒米搭配食用(如图 3)。糊米、饭豆和炒米是生日油茶和日常生活油茶的主要原料。节日煮油茶主要以米豆腐、灰碱粩为主，这两类几乎是必不可少的原料。



Figure 3. Corn ash soda cake oil tea
图 3. 包谷灰碱粩油茶

糊米茶最主要的原料就是少许大米、茶叶、炒米(如图 4)。将大米炒焦黄，放入节骨茶或其他茶叶和油拌炒，加入适量清水，待糊米和茶味熬出，再加入适量食盐和水，煮沸后再放入用糯米粉捏成的糯米粩、灰碱粩、瓜豆煮熟即可，或者食用时再放入炒米和烤得金黄的糍粩、糊辣椒等佐料。大米炒得越焦油茶就越苦，即称为“苦茶”，深受老人喜爱。苦茶吃起来非常清凉爽口，同时，它还具有有一些药用价值，例如防止感冒，促进胃肠道消化等。这也是侗家人喜欢吃苦油茶的最主要原因。



Figure 4. Pasting rice tea
图 4. 糊米茶

烫茶的工序则要简单得多，主要原料为油、炒米、茶叶(如图 5)，第一步放少许油进入锅中煎熟，第二步放入茶叶加入清水煮沸，第三步将茶水舀到碗里，放入炒米和烤焦的糍粑即可食用。



Figure 5. Hot tea
图 5. 烫茶

4. 天柱侗族油茶食用

(一) 食用餐具

在天柱县侗族地区，侗家人常说吃油茶，侗语“介协”，而食用餐具具有独特性，一是茶碗，吃油茶的碗是很有讲究的，食用油茶的碗用白瓷的碗最好，搪瓷和木碗也属于比较好的碗，但是不能是用来品茶的一般杯子，也不适合使用塑料和金属制的碗，这些碗会破坏茶的香味，影响油茶的品质。二是茶瓢，舀油茶的瓢必须是有长柄圆形的传统的铁瓢，有长柄是避免舀茶时被热茶烫伤，舀茶不宜用塑料的瓢，否则影响茶的口感。三是茶盘，茶盘是一种木制的长方形端茶工具，当吃茶人数多时，将碗放在茶盘上，逐一递给客人们，在当地这是一种端茶方法，更是一种侗族吃油茶的礼节。

(二) 食用场合

天柱油茶的吃茶规模小的时候只有一两人，有时有十几、二十人，喜事丧事等场合上百人，在非正式场合，吃油茶要吃饱为止，吃多少都可以；在正式场合则有讲究，天柱以前有“茶三酒四烟八杆”、“茶吃三碗不饱不饿，衣穿三件不冷不热”的俗语，一直流传至今，由此看来，吃三碗油茶是最好的。但这只是俗语，现代生活中这些习惯已经消失了。在一些其他地区，吃油茶一般是逢双不逢单，连喝四碗，第一碗表示对主人的尊重，第二碗讨声“四季发财”的吉言。然而，在天柱许多侗族地区，并没有遵循这种习惯，他们尊重客人的意愿和喜好，愿意吃多少就吃多少。对外地的不熟悉地方风俗习惯的客人，侗家人希望他们能吃上三碗或三碗以上的油茶，这既是为了避免客人因不好意思不愿意多吃油茶，也是也展现了侗家人民的热情和友善。

吃油茶时间因场合不同而有区别。一是款客茶，当家中有客人来时，必须煮茶待客，并喊上隔壁邻居一起陪客，吃油茶。根据客人的缓急来吃油茶，若着急返回，主人家会立马做油茶给客人吃，若客人可以停留一晚，则主人家将在第二天早上煮油茶食用。二是喜事丧事，吃油茶则在正席吃饭前完成。三是逢年过节及生日，在这些场合吃油茶则在早上进行。四是闲聊无趣时吃油茶，当人们下雨天不能出门干活或者结伴一起闲聊时，煮油茶是一种重要的消遣方式，增进彼此间的感情交流，这时吃油茶的方式和时间是比较灵活自由的(如图 6)。



Figure 6. Eating oil tea at leisure
图 6. 休闲时吃油茶

(三) 食用礼仪

吃油茶前，主人必须把客人请到家里的火塘边或桌子边，主人把碗摊放在桌子上或灶台上，将煮好的油茶舀入碗中，舀茶是很讲究的，必须舀两勺，逢双不逢单。当主人把茶盛好了之后，无论何时何地，递茶必须是双手，恭恭敬敬地按照长幼顺序依次端给长辈和客人，同时笑着称呼对方后说“嘛，或介协”（侗语），¹ 以表示尊敬与热情。每个人接过油茶后，自觉整齐地摆放在火塘边或者桌子上祭祀祖先，祈求祖宗保佑居家人丁康泰，事事平安，待祭祀祖先完毕后，长辈及客人会说几句吉利祝福的话语。当长辈和客人抬起碗开吃之后，晚辈才可以吃。若是在红白喜事，当客人来时，需请客人到家中坐下，妇女们则用茶盘端上油茶逐一递给客人，以表热情和尊重。

5. 油茶与天柱侗族习俗

(一) 人生礼俗中的油茶

¹ 嘛：来。或：快。介协：吃茶。

油茶是一项重要的饮食活动，贯穿在天柱侗族地区的方方面面，它不仅在日常饮食生活中和节庆活动中扮演重要角色，同时与礼仪也有着紧密的联系。

在天柱许多侗寨，一个人从出生开始与油茶就有着千丝万缕的联系。在孩子出生不久后，主人就会以吃甜酒和吃油茶的名义来通知房族、亲朋好友来庆祝，天柱当地有为孩子举办“三朝酒”的习俗，三朝酒的正酒当天，宾客们会在正餐前会先吃油茶，油茶一般是妇女吃得较多，然后下午至晚上再吃正餐，当地人的说法是“请外婆吃茶，请外公喝酒”。出月子后，妈妈会带孩子回娘家，当天早上需喊娘家的妇女们来吃油茶，下午请人吃饭。一起分享油茶同时一起庆祝孩子诞生，寓意着能够孩子健康成长。

在天柱侗族地区，结婚主要包括迎亲、送亲、回门三个过程，婚嫁中的油茶，是以包谷、灰碱粳、炒米这三种原料为主。新郎迎亲队伍进新娘家时，新娘的家人及亲人会给迎亲的人端上一碗油茶，当地人称为“迎亲喜茶”；婚礼第二天，新娘家到达新郎家后，新婚当晚，村里人及小孩会来“闹新娘茶”，流传于当地的《讨茶歌》唱道：

“抽烟一袋又一袋，慢慢等妹送茶来，要吃好茶等妹送，问妹舍财不舍财？细茶好吃细咽咽，不知细茶在哪边？妹出盘缠哥跑路，同去茶山坐几年。妹的油茶正合适，又着二月尖上桑；又着云南的确草，又着广西白砂糖。吃妹油茶莫讲好，妹放毒药碗中间；哥妹恩情深似海，只怕害哥六十年。” [3]

新郎家与新娘家对完歌后，若新娘这边的人被征服了，这时新娘会亲自端油茶给来闹洞房的人吃。婚礼第三天，新郎家需要准备熟糯米、米酒、猪肉，油茶茶叶等作为礼物陪新娘回门。到娘家后新娘家人需要煮油茶，邀请房族亲人一起食用，寓意着新人会和和美，通过这些程序一场婚礼才算结束。

（二）祭祖仪式中的油茶

在天柱侗族地区，一年四季每个人过生日，无论对象是小孩还是老人都会在生日那天的早上煮一锅油茶祭祀祖先，邀请房族亲人来吃油茶。在天柱，生日的庆祝方式可以没有蛋糕，但是不能缺少油茶。每年农历春节、正月十四及十五、三月三、五月五、七月半、九月九等节日必须要煮茶来祭祀祖先，祈求祖先保佑，这是一直流传至今的传统习俗。有些祖先生前爱好吃油茶，去世后一样渴望吃油茶，如果在这些节日中，逢年过节不煮油茶祭祖，则家人就会出现身体不舒服的情况。

外出归来的子女在第二天早上家人也需煮茶祭祀祖先，告慰祖先，孩子已平安归来，望祖先们无需牵挂。油茶贯穿于天柱的日常生活和每一个传统节日的节庆活动中，人们通过油茶相聚，增进情感交流，分享生活及美食。每到时令节庆时刻，很多外嫁的女儿都会根据不同的时令特点带着不同种类的礼品回娘家探亲，一边吃油茶，一边畅聊生活。农耕文明发展体系内的天柱油茶共餐行为，体现了“仪”和“孝”对天柱侗族地区的人们，尤其是外嫁女儿的约束性影响。 [4]

（三）油茶与稻作文化

炒米作为油茶的主要原料，是由糯米制成的。据《侗族简史》记载：

“据乾隆元年(1736)《苗疆告竣善后事宜疏》说：是时，古州厅郊区的车寨大坝，‘上田一亩可出谷五石(每石一百斤)，中田可出谷四石，下田可出谷三石’……到了十八世纪中期、黎平、天柱和古州都是著名的产粮地区。” [5]

侗族居住的很多地区处于高山地带，阳光不足，气温较平原低，而这里的人民经过实践，培育出了耐寒喜阴的本地香禾糯品种。

《天柱县民族·姓氏·村镇·文物集成》就有记载：“天柱侗苗农业生产历来以水稻为主，习惯多种糯谷” [2]。历史上侗族地区基本上都是种植糯稻，直到清代才从汉族地区引进籼米种植，很多地方直到新中国成立后才改种籼稻。通过这些文献记录可以得知侗族人喜食糯米是从最初的为了适应自然，即高寒冷水田只能种糯米，到逐渐成为一个民族主动选择的日常食物，一方面是生理上的适应过程，另一方面也是侗族稻作文化在实际生活中的体现。直到今天，侗族的饮食中仍喜食糯米，婚丧嫁娶，各种酒席，

都必备糯食。

6. 天柱侗族油茶食俗的文化内涵

(一) 团结和谐的社交方式

天柱侗族人民通过油茶去感知不同环境、解决生活问题，在人与茶长时段的深入互动中，油茶产生了不同的社会功能。^[6]吃油茶是友好互助、乐于助人的体现，在天柱侗乡，遇到婚丧嫁娶、建房上梁迁新房、生小孩满月酒，或者哪家有困难，寨子里的人都会主动去帮忙，全村的亲戚朋友聚在一起，一边吃油茶，一起商讨议事，这增强了邻里乡间的和谐团结，这种美德至今盛行不衰。吃油茶是侗族人民联络感情、沟通感情的重要方式之一。

油茶在天柱侗族人民的社会情感沟通、情感维系等社会活动都发挥了重要的作用，油茶作为帮助，以在轻松愉快的氛围中交心通气，消除隔阂。当邻里乡间发生矛盾，主人先煮好油茶，然后让家中的人请对方来家里做客吃油茶，如果对方不来，则盛上一碗油茶叫小孩送过去表示歉意。小小的一碗油茶，是人们交往的重要媒介，将个体与个体之间通过社交性的共饮共食的方式来维系社群团体关系。

(二) 热情友好的民族性格

在天柱，无论你走到谁家，主人都会热情欢迎并招呼你坐下，会立即停下手中的活，开始准备煮油茶，在天柱人看来，煮油茶就像招待客人时抽一支烟或者递一杯水一样平常，无论来客有或急或缓的事情，都必须要吃油茶了再离开，哪怕是一杯茶水。煮油茶待客一直以来是人们一种约定俗成的生活饮食习惯，无论在哪个侗寨，油茶都被作为一种接待客人的常规饮食。不管来宾的数量和次数的多少，姑娘妇女都会热情地制作味香可口的油茶。

侗家人在逢年过节、婚丧嫁娶之时，亲戚朋友来临，首先必须以油茶款待。日常生活中，不管是陌生人还是熟识的人，侗家的每一个成员，无论男女老少，都会主动地热情打招呼，而主人则会立刻开始煮油茶来款待他们。每当有客人到访，周围的邻居都会精心准备油茶来款待客人，侗家人以其热情和好客的态度，使得来访的客人仿佛回到了多年未见的朋友的家中，体验到了一种极度的温暖和舒适。在城市环境中，侗族人民展现出的热情好客和善于理解他人的特质已经变得相当罕见。侗族人民有自己独特的传统文化，其中包括热情奔放的饮食习俗以及丰富多彩的歌舞艺术等，这些都是世代相传下来的宝贵财富，值得我们去学习借鉴。侗家的人们所展现出的热情，实际上是一种简单且纯粹的情感。

油茶已经成为了尊重与友情的代表标志。油茶作为侗乡特有的饮品，其文化内涵十分丰富。用油茶招待客人不仅是对他们的一种欢迎和尊重，而且通过相关的茶文化活动，也能非常热情和迅速地缩短人与人之间的距离。^[6]同时，作为民族文化的重要组成部分之一，它也是侗乡民众生活中不可或缺的一部分，是侗家人相互交流感情的纽带。天柱侗族的居民通过油茶作为招待客人和礼物的方式，将他们的友善、尊重和喜爱的情感融入到油茶这一活动中，并通过与油茶相关的社交活动来调整族群之间的关系，从而构建一个和谐而美好的社会环境。

(三) 勤劳节俭的传统美德

侗族人民非常热爱生活，他们勤劳勇敢，非常珍惜自己的劳动成果，生产的每一种粮食都尽可能多种方式地使用，例如，在红白喜事中，所剩下的一些菜当地人会通过煮油茶的食用方式来使用它，这既可以给油茶调味，增添美味，还可以不浪费这些菜肴。在制作炒米之前的糯米淘米水人们会用干净的容器盛放起来，用来洗碗，它具有去油脂的作用，洗完碗后，洗碗水还可以拿来喂猪，碗里的油脂为猪食提供了一定的营养价值。糯米水还可以拿来烤红薯酒或米酒，味道醇香可口。更加神奇的是，它还具有药用价值，对治牙齿、治感冒等一些病状是有重要作用的。因此，这种独具民族风情特色的生活细节，凝结了侗族人民勤俭节约的传统美德。

“如果一个民俗能留存下来，它常常除了具有原始的功能外还另有新的功能。民俗存在的原因之一就是：古老的形式能适应其新的功能。”[6]由此得出，侗族人民不仅继承了煮油茶传统功能，还为其注入了一些新的形式和内涵，使其更好地适应侗族社会的进步发展，因此，这一古老的习俗得以延续至今，并对当代社会具有深远的意义和文化价值。综上所述，油茶作为一种饮食文化，在促进文化认同感的同时，也有助于天柱侗族人民之间的相互支持和社会秩序的和谐稳定。

7. 结语

油茶文化作为天柱县的一个文化符号，丰富了当地人们的集体记忆，丰富了侗族文化的内容，也成为了侗族特有的一个文化标识，天柱油茶诠释了当地人民的聪明智慧，彰显了勤劳善良的传统美德。本文通过探究天柱油茶的起源、制作与食用、油茶与天柱侗族习俗及其文化内涵进行分析，油茶从最初的充饥、解渴的物质属性，发展到成为礼仪文明和精神文明建设的重要组成部分。吃油茶是一种饮食和生活习惯，更是一种人与自然、人与人、人与祖先、人与社会交往和联系的重要媒介，油茶在各类仪式中的特殊身份使得日常世俗的油茶有了某些神圣性而呈现出特殊的文化内涵。吃油茶礼仪体现了团结和谐、热情友好、勤劳节俭的传统美德，透过油茶文化，让人们得以进入黔东南天柱人的生活状态和文化心理。天柱油茶是极其珍贵的文化遗产，应当保护好，进而促进天柱油茶文化的健康持续发展。

参考文献

- [1] 杨胜海, 蒋芳芳, 杨昌秀. 侗乡油茶及其茶文化初探[J]. 中国茶叶, 2009, 31(6): 33-35.
- [2] 杨德润. 天柱县民族·姓氏·村镇·文物集成[M]. 黔东南苗族侗族自治州: 天柱县文体广播电视局, 2006: 16.
- [3] 中国民间文学集成全国编辑委员会, 中国歌谣集成贵州卷编辑委员会, 编. 中国歌谣集成·贵州卷[M]. 北京: 中国 ISBN 中心, 2009: 566.
- [4] 彭兆荣. 饮食人类学[M]. 北京: 北京大学出版社, 2013: 226.
- [5] 《侗族简史》编写组. 侗族简史[M]. 贵阳: 贵州民族出版社, 1985: 145.
- [6] 唐鲜艺. 广西融水安太乡侗族打油茶文化的保护与开发[J]. 南宁职业技术学院学报, 2019, 24(5): 5-10.