

平乐石崖茶

■陶彩忠 文/摄

在桂北的原始森林中生长着一种野生茶树——石崖茶。泡好的石崖茶绿如翡翠，茶香浓郁，回味无穷。2000年夏，在成都国际茶叶博览会上，经专家评定，石崖茶荣获“中国名优茶叶”称号。自此，长期以来只在民间流行饮用的野生茶，终于走出深闺，从深山老林中走向国际茶坛……

生于绝壁 名家知遇

石崖茶又名“猴摘茶”、“仙茶”。传说最先发现石崖茶的是一位猎人。一天，老猎人在狩猎时用铁钳钳住了一只猴子。待猎人走近猴子时，它万分惊恐，拼命挣扎。猴子终于挣脱了铁钳，拖着血淋淋的伤腿，爬上一株大树急忙吃树叶，不一会，血便止住了。以后，连续几天，猎人都发现猴子在树上吃树叶，伤口也慢慢恢复了，行走如初。于是，猎人也仿效猴子采集这种树叶，并将其带回家中，结果发现树叶涩中带甜，食后回味无穷，并有提神爽气的功效。独特的茶味和独特的医疗效果令村中人称奇。由于它生长在悬崖峭壁之上，人很难采摘，于是，山民就驯化猴子帮助采摘，便有了“猴摘茶”、“仙茶”之名。

其实，这个民间故事有它的真实性，也有其神话传说的色彩。而史料上最早的有关石崖茶的文字记载，则出自于明末清初著名思想家、科学家、文学家方以智的物理和医药丛书。

方以智（公元1611—1671年），早年参与复社活动，崇祯年间中进士。明亡后投身南明抗清运动，是拥立朱由榔创立南明永历朝的重要人物，在南明政权中担任左中允、少詹事、翰林院侍讲学士、礼部侍郎、东阁大学士等职。

方以智家学渊源，博采众长。他一生著述400余万言，存世作品数十种，内容广博，涉及文、史、哲、地、医药、物理等。其著作《物理小识》中就记载了平乐府所产的石崖茶及其药用价值。

史载，南明永历四年（公元1650年）冬，清兵围攻桂林，方以智陪同南明将军焦璘驻守平乐，一家老少就住在距府城40里远的山上。南明永历政权溃败后，方以智为躲避清廷追捕，曾隐居于广西平乐、昭平等地的深山古寺中。当地山民以野生石崖茶待客，方以智饮后大为赞叹，称其“生于绝壁，汲天地灵气，饮之可涤尘心”。

现代科学认为，石崖茶含有丰富的黄酮类、茶多酚和氨基酸等成分，具有清热解毒、护肝明目、消炎润肺等功效。方以智在其著作《通雅》《物理小识》《药地炮庄》等丛书中，结合自身对医药的研究，记录石崖茶的药用功效，认为其能“清热解暑，醒神益思”。

原来只是山民家居待客之用的平乐石崖茶，由于得到了名家知遇和推介，从此开始走出山外，在文人士族和民众中推广饮用了。

亦茶亦药 口味独特

平乐石崖茶主要分布在平乐县的阳安、桥亭和青龙3个乡与昭平县交界的方圆10公里的13条大山冲里。最密集的要数大木冲、沙子冲。一般的茶树约有碗口粗大，最大的茶树树干围径约4尺，据说有数百年历史，被当地人尊为“茶王”。

石崖茶外形色泽灰绿或墨绿，条索紧而重实。开水冲泡后，茶汤碧绿，香气清甜。入口先觉微苦，旋即甘甜沁喉，生津止渴，令人心旷神怡，回味无穷。同时，具有消炎止痛止血的药效。于是，有人说，石崖茶亦药亦茶，是“茶中药，药中茶”。

平乐人炒制石崖茶，工艺独到。传统的手工制作石崖茶有3道工序。第一道工序叫“杀青”。即新鲜的茶叶采摘下来后，先用清水洗一遍，晾干后随即炒制，以保留其青绿之色泽。炒制时，火候最关键。火太大，茶叶容易焦苦；火太小，炒制时间长，茶叶就失去原有的清香味。翻炒时，还要时常喷一些清泉到茶叶上。喷水过多，则茶叶的白霜过多；水少则茶叶容易变黑。

第二道工序叫“搓条”。茶叶炒好一出锅，还要把它铲到另外一个烧得温热的锅内，趁热用手搓成米粒状。据说，这道工序是女人的专利，男人极少沾边。

说的是石崖茶太娇嫩，男人的手太粗，力大，容易把茶叶搓碎，而女人的手温柔轻巧。

第三道工序称为“烘焙”。搓好后，再把茶叶放回热锅中，用温火慢慢烘焙。烘焙时的火候和时间也要把握得恰到好处。火太大茶叶容易焦。茶叶烘干后，要及时密封起来，以免茶香飘散。

走下山崖 演绎佳话

石崖茶好喝，却十分难得。由于生长在悬崖峭壁之上，采茶相当困难和艰险，每人每天采茶也就是半把斤。

石崖茶稀奇。不仅奇在其香味馨香，还奇在其难以繁殖。它的果实甘甜，是飞禽走兽的美食。每年，其果实尚未成熟，就引来大量的鸟儿前往采食，能长到成熟的石崖茶果实也就非常稀少了。于是，茶农们有一种新奇的幻想，能否把石崖茶从“悬崖”上请下山来？上世纪90年代末，一批当地茶农、茶叶专家纷纷走进大山，走上探索野生石崖茶人工繁殖漫长之道……

十几年前，在一次关于石崖茶的采访活动中，笔者认识了青龙乡大刚村委大冲自然村的茶农老唐。老唐年纪并不大，当时也就是三十五六岁，人称他“茶叶王”，一是他从事石崖茶栽培种植、炒制的时间较长；二是他研究石崖茶繁殖非常执着，几乎到了痴迷的地步。据说，从25岁起，他就加入了野生石崖茶繁殖这一课题的研究之中。那时，他年年都从山上采集石崖茶的种子或者枝条，甚至从野生石崖茶根部及周围挖掘土壤带回家，建立大棚，千方百计仿造野生石崖茶生长环境培育石崖茶种苗。

然而，老唐却连续经历了数年的失败。日复一日，年复一年，为了石崖茶，他乌黑的头发渐渐地变成花白。在经历一次次的失败后，他总结经验教训，改进栽培技术和方法，终于破解了石崖茶繁殖栽培难题。

石崖茶繁殖成功后，平乐石崖茶终于从“悬崖”上走了下来。经过20多年的发展，平乐县青龙、源头等石崖茶原产地南部山区建成了一大批规模种植的高山茶园。由于当地茶农一直采取仿野生石崖茶栽培技术，使其在走下了悬崖之后，还能保持野生原味。2014年，平乐大刚石崖茶荣获国家农产品地理标志登记。

“石根泉畔野茶香，不问红尘日月长。”阳春时节，走进平乐大刚村，只见薄雾笼罩下的茶山上，春光人影，茶叶碧绿。茶园里，采茶姑娘纤手弄巧，茶歌飞扬……在这里，至今仍流传着方以智与石崖茶的传奇故事，这些故事是对方以智的人格风骨和平乐石崖茶独特品味的真切诠释。



←大刚村石崖茶加工场景。



↓石崖茶炒制的第一道工序——杀青。

↓山民采摘野生石崖茶。



→大刚村茶农在采摘石崖茶。