

青山披绿着浓装，  
薄雾成丝绕远冈。  
喜鹊穿梭鸣翠急，  
花姑摘叶出馨香。

——《清明茶》

清明时节，草长莺飞，春光明媚，武宣县东乡镇金龙山一带的茶园迎来了春茶采摘时节，当地村民抢抓农时采摘明前茶。层层叠叠的茶林中，茶农三五成群，背着茶篓，穿梭在一垄垄茶树间，双手在茶树中灵活舞动，看着脆嫩的鲜茶，脸上洋溢着收获的喜悦。

## 香茗自古出深山

东乡镇地处大瑶山余脉，是一块美丽富饶的绿色生态宝地，境内群山巍峨、重峦叠嶂，沟壑纵横交错。金龙山巍然耸立，海拔逾千米，终年云雾缭绕，气候温和、雨量充沛、空气清新，土壤富含有机质，自然生态条件优越。正是在这样独特的地理气候环境中，茶树得以起源、繁衍，到蓬勃生长。

东乡镇种茶制茶历史悠久，茶文化底蕴深厚。清嘉庆十三年(1808年)《武宣县志》卷之五“物产”中，有“东乡茶”的记录；清朝嘉庆四年(1799年)，金龙茶以“谦益牌”商标享誉海内外；民国三年(1914年)《武宣县志》卷十四“物产·茗类”中，记有“东乡茶、庙王茶、苦茶、瑶茶”，其中东乡茶排在第一位；民国二十三年(1934年)《武宣县志》记载：武宣有“紫荆茶”“庙王茶”“古琶茶”。

据金榜村的老人讲述，东乡金龙茶在宋朝时期因波斗村“双中进士”的谢洪、谢泽两兄弟而出名；也有传说，金龙茶曾被太平天国西王萧朝贵进贡给“天王”洪秀全，其对金龙茶赞叹不已，特指定为天王御品，限量生产，定期进贡。

关于金龙山茶树的由来，在金榜村还流传着一个悲伤的传说。多年前，邻县有两个同母异父的兄弟到山上寻风水宝地，便找到了现在的金龙山脉。哥哥先埋下一枚铜钱标记了一处宝地，弟弟也埋下一根银针标记了一处宝地，后来兄弟相约去看各自相中的宝地，发现竟然是同一个地方。刨开泥土后，惊奇地发现那根银针正好插在铜钱的方孔中。两人十分震惊，认为这是天赐风水宝地。回家后，两人各怀鬼胎，都想将宝地据为己有，以便将来作为父亲的墓地，但又担心对方的父亲先逝，葬了宝地。纠结不下，两人心生邪念，竟想出了一个阴毒的办法：两人合谋煮了一锅有毒的糯米饭给母亲吃，将她杀害并带到金龙山上的宝地埋葬。然而，当他们抬着母亲来到之前标记的地方时，却发现那里已摆有一座金光闪闪的金龙神像。兄弟俩刨出神像，在底下发现一张纸，上面写着：“天理都不要，要地理干嘛？”当场气不过的两兄弟将神像抛下山坡，不曾想神像又自动滚回原位，重新立稳。兄弟俩很沮丧，只好把母亲埋葬在不远处的山坡上。可在立墓碑的时候，那墓碑却总往前倾斜，怎么也立不正。

清嘉庆《武宣县志》中也有记载：“金龙庙在东乡里，祀古雷王诸神。相传明永乐六年，神像飞来金龙山顶，乡人爰立此庙。先有异省二堪舆寻龙至此，皆点是穴，遂各回取亲骸，比至已立此庙。二人徘徊气沮而丧，后为此庙土地，每岁夏季祭庙必分鸡黍奠之。”

时至今日，虽年代久远，但在现金龙庙墙下仍有三方残碑，均为古代重修金龙庙的碑记。从上面残存的文字可知，金龙庙确有自建宋朝一说。当地群众认为，金龙庙供奉的是金龙爷，相传金龙爷是宋朝谢太后之弟，因屢立战功被封为金龙大将军，后逝于现在的金龙庙处。因大将军生前深得各族民心，当地村民为了纪念谢将军的功德，便在半山腰修建了金龙庙。每年的农历七月十三，村民都会前往金龙庙祭拜，并沿袭至今。

还有村里的老人说，金龙庙建成后，庙前自然长出了一片茶树，占地约一分多，而金龙庙旁有山泉水，常年浸润着茶树。因此，金榜村的村民在金龙庙得到茶树后，便在金龙山一带种植，造福了子孙后代。

据《武宣县志》(1995年12月版)记载：民国22年(1933年)，全县茶叶总产0.7吨。新中国成立后，茶叶生产有绿毛茶和红毛茶，尤数金龙茶、龙山茶为出名。1981-1982年酝酿联产承包责任制时，原集体茶园的经营管理形式尚未确定，影响茶叶生产；1983年，茶叶生产恢复。1990年，全县茶园面积1457亩。

微风拂过，阵阵的茶香沁入心扉，茶农们忙碌的身影，成了金龙山上一道靓丽的风景线。

# 茶

## 香沁人春风醉

——探寻武宣县东乡镇金龙茶「前世今生」

□陈冬梅文(图)

## 好山好水育好茶

茶蕊初绽，茶树吮露，茶梯成线。地处千米海拔的金龙山山高气爽，被晨雾笼罩的茶园除了清脆的鸟声，再无其它声音。山雾朦胧间，时光成了画，空气中满是浓郁的生命气息。

“茶树的生长环境会直接影响茶叶的品质。”当地茶农刁树结介绍，金龙山的老茶树种在山的南面，高山云雾弥漫，光照直射少、漫反射光多，有利于茶叶中的叶绿素、含氮化合物与香气形成。老茶树的茶叶收成时间以农历三四月为主，刚冒尖的嫩芽与最新鲜的三两片叶子混合采摘，泡出的茶汤清爽醇厚，带有典型的茶香味。而且老茶树适应性较好，茶叶富含氨基酸、茶多酚、儿茶素等多种营养成分，有帮助消化、预防心血管疾病、降低胆固醇、保护肝脏、祛湿解毒等功效，有很高的药用价值。

俗话说，“茶叶是个时辰草，早采三天是个宝，迟采三天变成草”。清明前夕，茶农们踏着露水，伴着鸟鸣，一大早就开始了一天的忙碌。“受限于采摘部位、茶园水平、时间等因素影响，采茶的量没有固定，一般熟练的采茶工一天可采摘20多斤鲜叶，而新手采茶工因技巧不熟练，产量会有所减少。”刁树结的侄子刁少伟家种有10亩茶地，每年采摘季，他每天都会聘请四五名帮工抢抓明前茶。“因为明前茶受虫害侵袭少，芽叶细嫩，品质好，在清明节前采摘的茶叶，都能卖到一个好价钱。”刁少伟说。

微风拂过，阵阵的茶香沁入心扉，茶农们忙碌的身影，成了金龙山上一道靓丽的风景线。

茶农们正忙着抢抓明前茶。

▶茶农将刚采回来的嫩茶摊晾降温。

▲手工炒茶环节之杀青。

◀炒茶环节之揉捻。

◀炒茶环节之烘干。

## 手工技艺馨香重

有了好的茶料，炒茶便成了至关重要的一环。

“茶叶从树上采摘下来后，要先摊晾，然后炒茶，即杀青、揉捻、烘干，看似简单，但里面的学问却不少。”正午，迎着洒进屋内的阳光，刁树结和刁少伟开始在茶叶加工坊忙碌：先将一口大铁锅架到烧得很旺的火炉上，不到两分钟时间，铁锅被烧得通红，刁树结赶紧将鲜嫩的茶叶倒入锅中，并用双手不停地来回翻动。而旁边，其父亲刁其瑜来回踱步，时不时提醒他火大了或锅的温度高了。

刁其瑜是村里的老茶农，深知炒茶之道。“手工炒茶对火候、温度、手势、力度都有讲究，耗时耗力。”刁其瑜说，以前都是纯手工炒茶，炒制一锅茶叶至少需要三四个小时，通常是晚上通宵炒茶。

刁树结从小就看着父亲炒茶，如今已练就了一手精湛的炒茶技艺：手感掌握锅温、水分，眼观鉴别色泽、匀度，嗅觉鉴定火候、品质，炒出的茶不仅外形卷曲细紧、白毫显露，而且香气清高，汤色黄绿明亮，形、香、色、味俱佳。刁树结揉捻茶叶时，笔者发现他的手上满是老茧和伤疤。“手工制茶不能戴手套，也不能用工具，在温度高达200℃以上的炒锅上，制茶者只能用手在茶叶间翻炒、揉捻，一不小心手上就会烫出水泡。”刁树结笑着说，手工炒制和机炒不同，机器揉捻出来的茶很容易碎裂，茶叶冲泡一两道，茶味基本就没有了；手工制茶更好地保持了茶叶原有的天然风味，茶叶冲泡三四道，茶味都还在，纯手工炒制的茶，口感及味道都非常好。

茶青在手中起舞，片片飞起，又片片落下，青叶与手掌的柔度、铁锅与“匠心”的炽热，在无数次融合与分离中交织、碰撞，又再度交融、分离，如此往复……手工炒茶，传承的不仅仅是技艺，更是“茶精神”“茶文化”。

根据东乡镇人民政府提供的相关年鉴资料显示，1996年，金龙茶的注册商标改为“双鹭”，茶名正式确名为“双鹭龙茶”。2003年9月8日，“双鹭龙茶”被中国国际品牌协会授予广西首家中华品牌称号。目前，东乡镇除了金岗村外，合群、武兰、洛桥等村均种有茶树，“东乡茶”产品已销往日本、马来西亚、泰国、香港、澳门等地，深受广大消费者青睐。

茶农们正忙着抢抓明前茶。(无人机照片)