

本报记者王飞航、魏隄、刘扬涛、李紫薇

人说山西好风光，表里山河药茶香。山西是中华农耕文明发源地，也是中国茶文化的开拓者与传播者之一。《茶经》中记载“茶之为饮，发乎神农氏”。山西作为神农炎帝的故乡，制作药茶、饮用药茶已有数千年历史。

山西药茶是以道地中药材为原料，采用药食两用的植物叶（芽）、花（蕾）、根茎、果（实）为原料，经加工制作的单品或拼配品，采用类似茶叶泡、煮的方式，供人们饮用的产品。

可以说山西药茶聚药性之精华，传茶道之神韵，兼具药的功效、茶的味道。近年来，随着健康消费日渐升温，山西把药茶作为突破口，大力发展中药材精深加工产业，打造中国第七大茶系，努力为山西“三农”转型发展率先蹚出一条新路。

### 神奇的草本

据《神农本草经》记载，炎帝神农氏遍尝百草，“日遇七十二毒，得茶而解之”。古人以“茶”代“茶”，先为药用，而后被食用和饮用。

神农尝百草，尝出几千年的中药文明。相传炎帝神农氏曾尝百草发明医药的地方就在山西省高平市东北 17 公里处的羊头山上。这里是有关神农氏的遗迹最为密集的地方，多处古代碑文记载，羊头山是神农氏“种五谷，尝百草处”。

历经数千年，传说流转，但民俗一直在传承。唐代有山西人饮连翘茶长寿的记录；元代《寿亲养老新书》一书中记载了芦丁茶，也就是山西的路丁茶，对心脑血管有多益处；《五台山志》记载，“五台山出金莲花，寺僧采摘干之……如南人之茶菊然。”可见彼时民众有饮用金莲花茶的习惯；平定冠山连翘茶被康熙皇帝御赐名为“延年翘”，曾作为皇室贡茶。可见，在山西，民众化药为茶，饮百草入茶，保持着茶被神农氏发现之初作为药饮的传统。

伏天喝黄芩茶清热解毒防中暑、深秋喝霜桑叶茶养阴润肺治咳嗽、肠胃不适时一杯毛建茶就能消食顺气……每当节气更替，家里的老人总能从陶罐中捏出各种自制药茶用开水冲泡，并反复催促“趁热喝”，药茶的清香气味和老人温暖的关切是很多山西人对儿时、对家乡的独特记忆。

药茶的制作方法也被口耳相传，世代承袭，十分具有地方特色。对药茶而言，茶之“十难”表现为“九蒸九晒”。当地人介绍，一遍遍地蒸煮和晾晒是为了中和植物的药性，但又不会在火上煎炒，以防猛火伤药，最终使草本变得芬馨怡人，老少皆宜。以晋东南地区百姓自古饮制的黄芩茶为例，每年伏天，百姓拿着镰刀到深山中，将黄芩的茎和叶一并割下，背回家中，切成 1 到 2 厘米的小段，一遍遍地蒸晒。绿油油的黄芩在这个过程中由淡绿变成黛色，再由黛色变成黄褐色，黄芩茎叶中的寒性也在这个过程中被杀去大半，在伏天饮用为百姓清热祛湿。

苏轼将茶叶拟人化，写成《叶嘉传》，评论道“臣山藪蓐士，幸惟陛下采择至此，可以利生，虽粉身碎骨，臣不辞也。”千百年来，山西药茶亦如此，北国深山密林中最常见的草本被百姓采摘，历经“九蒸九晒”，粗野药性被规训，再在沸水中温柔地一转身，助万千饮者去疾延龄。

### 一叶一世界

“茶只是一片叶子，但如果把晋商文化赋予其中，就产生了特别的价值与意义。”晋中市非物质文化遗产——寿阳胡氏荣茶制作技艺传承人胡萍萍说。

胡氏荣茶始创于清朝道光年间，名相祁隽藻为山西胡氏茶商题匾“胡氏荣茶”，从此胡氏家族的茶叶声名鹊起，一度成为朝廷贡茶。直到近代，胡氏荣茶逐渐没落。

作为胡氏后人，胡萍萍自小就对家族的历史很感兴趣，她多年来致力于整理和发掘家族文献，并在其中找到了胡氏荣茶的传统制作技艺。2014 年，她成立山西胡氏荣茶健康茶产业有限公司，期望续写“胡氏荣茶”的历史。

胡萍萍说，传统的胡氏荣茶以云南大叶种茶为原料，大多选材自原始森林放养的野生古茶树，

## 三晋有嘉木



山西省晋城市高平市原村乡上董峰村黄芩茶种植专业合作社的社员在采摘黄芩叶（10 月 11 日摄）。  
本报记者曹阳摄

每一片茶叶都要经历手工杀青、揉捻、解块、渥堆、压制等十几道工序，以保证茶的品质与口感。

与此同时，在研究家族史料的过程中胡萍萍发现，不少祖传药方里都有诸如桑叶、连翘等山西本地药材的身影，这让她突发奇想：能否用传统的制茶工艺对山西的中药草本进行加工，做出功能性的代用茶呢？

抱着这样的想法，胡萍萍开始把精力投入到药茶的开发上，她与业内专家合作，组建科研团队，针对多数中药材缺乏茶的生津、回甘功效的问题，运用“君臣配伍”的中医理念，将中药材与传统的茶按照科学比例组合搭配，先后研发出桑叶绿茶、桑叶乌龙茶、连翘红茶、连翘绿茶、连翘黑茶等产品，这些药茶兼具茶的味道和药的功效，作为健康饮品在国内迅速走红。2019 年，胡氏荣茶获得山西省首批“三晋老字号”称号。

每一种药茶的背后都有一段历史，每一片药茶叶子里都有一个故事。

张存海与毛建茶的故事要从他的家乡忻州市宁武县洹山乡小石洞村说起。这个位于管涔山脉腹地、被九座山峰环抱的小村子周围盛产一种中药材——毛建草，由于其具有健胃消食等功效，当地村民自古就有用毛建草泡水喝的习俗。

张存海出身于木匠世家，从他的曾祖父开始研究毛建茶制作技艺，并一直传承了下来。“木工活一般集中在春天，到了夏季木材膨胀，不适宜做活，父亲就开始上山采药、制茶，我从小就开始跟着父亲学习。”回忆起儿时的经历，张存海说。

“做好茶后，就等着附近镇子的赶集日，到了那一天，我和父亲会起个大早赶到集市上，用毛建茶换取食物和生活用品。”张存海说。

长大后的张存海延续了家族的传统。2009 年起，他创建宁武县九峰农产品加工合作社，在家乡建起 400 亩的毛建草种植园，推出了“九峰毛建茶”产品，致力于将这一古老的药茶推向全国。

在传承祖上技艺的基础上，张存海积极创新加工工艺，自主研发了现代化的毛建茶专用机械。通过技术改良，他实现了对毛建草的根、茎、叶、茸毛细化分解，剔除掉根和绒毛等杂质后制作出的毛建茶相比过去滋味更加鲜醇，口感更加滑润，被

越来越多人所接受和喜爱。

2018 年，宁武毛建茶制作技艺被评为山西省级非物质文化遗产，此后张存海被认定为毛建茶制作技艺的代表性传承人。“传承而不泥古，创新而不离宗。”张存海说，今后要在继承中发展宁武毛建茶制作技艺，推广和发扬山西的药茶文化。

### 变“废”为宝

山西北部盛产台党参、款冬花等品种，中南部适宜潞党参、黄芩、连翘、柴胡、远志等品种种植，大宗中药材道地品种连翘、黄芩等年产量居全国前列。据第四次中药资源普查初步统计，山西省现有 1788 种中药材。

“十三五”期间，山西中药材产业在太行山、太岳山、恒山等地初具规模，但加工转换能力低，80% 的中药材以原药形式销往省外。

今年 3 月 20 日，山西药茶发布会在太原举行，隆重推介山西药茶这一山西优势产品，并正式发布山西药茶省级区域公用品牌。

山西药茶吸收了绿茶、红茶、乌龙茶（青茶）、白茶、黄茶、黑茶等传统六大茶系制茶工艺的优点，针对不同加工原料的独有特性，对杀青火候、揉捻力道、发酵温度、干燥方式等都进行了创新和改进。花蕾叶芽类制茶，取其性而存其味；果实种子类炮制入茶，取其性而化其味；根茎皮质类提取入茶，取其性而祛其味，形成了独具山西特色的药茶制作工艺。

位于太行山腹地的陵川县森林覆盖率达到 52.07%，良好的生态环境和特殊的气候条件造就了丰富的中药材资源，仅野生连翘分布就有 80 多万亩。

在过去，由于只采收连翘果，叶子就是废弃物，一旦遇到倒春寒，果实几乎绝收，损失严重。陵川民间虽有用连翘叶做茶的传统，但没规模，没产量，没效益。于是，一家专业从事连翘茶生产的企业——陵川县乡土人家农业综合开发有限公司应运而生。

目前，陵川县乡土人家农业综合开发有限公司的“晋之翘”连翘茶已开发出绿茶、红茶、黑茶等

### 爱琢磨的“茶书记”

深秋时节，太岳山区的空气中已经透着寒意，但在山西临汾安泽县的连翘白茶生产基地里，却是一片热火朝天的场面。

“过去两个多月，我们一直在琢磨这个，茶饼做出来了，但是没有茶的香味，和福建的制茶师傅多次沟通，试验了很多次，终于成功了。”安泽县委书记廉海平拿着压成茶饼的连翘茶仔细端详说，“这个是用 115 度烘干出来的，有茶的香味，这下心里有底了。”

来自福建南平的制茶师傅叶秋飞是安泽县连翘白茶生产基地的技术负责人。看着压制好的茶饼，和冲泡飘出的茶香，他打算把 5 斤连翘叶带回老家。他说，廉海平等县领导希望他用当地设备再制作，然后和安泽连翘白茶仔细对比，看制茶设备是否需要进一步改进完善。

安泽县全民技能提升培训中心负责人田飞升说，连翘叶要经过晾晒、萎凋、压茶等工序制作，县里今年请来了武夷山、安吉等地顶级制茶师傅培训安泽的老百姓做茶叶。

安泽县境内野生连翘面积达 150 万亩，分布在起伏的山岭和纵横交错的沟壑之间。当地人说，四五月份，这里随处可见金黄色的连翘花。

安泽连翘因个大、饱满、药用价值高而闻名。2014 年，原国家质检总局批准对“安泽连翘”实施地理标志产品保护。

在廉海平的眼中，大规模利用连翘资源，深耕连翘茶是改变安泽现有农业生产现状的重要一环。“安泽县大量耕地种植玉米，多少年走不出高产低效怪圈，而连翘茶将成为安泽县一个不可估量的新产业。”

新产业要让村民广泛参与，首先要培训“种子选手”。廉海平和县里其他领导商量，先培训有学习意愿的村民、村支两委干部和第一书记。

经过一段时间的培训，安泽县杜村乡河阳村第一书记李菲已经是一个制茶高手，她说，利用不同工艺流程，可以把连翘叶制成绿茶、红茶、黑茶，这让她感觉奇妙又充满成就感。

安泽县还组建 7 支“职业技能培训轻骑兵”小分队，深入农户家里开展炒茶制茶培训，包括茶青温度控制、炒制动作、揉捻方式等。

今年 7 月初，安泽县购置炒茶电锅 400 个、筛子 2000 个、电焙炉 100 个，分发到全县各村供学员使用。

在安泽县随便走进一户老百姓的院落，他们大多都会端出一杯连翘茶来待客。安泽县府城镇桃寨村村支书康占喜告诉记者，现在的安泽是“人人会炒茶、户户做药茶”，而这氛围的形成源自当地的“斗茶”。

“斗茶”，即比赛茶的优劣。安泽的斗茶还包含制茶的过程，原本多出现在南方的“斗茶”，如今在安泽这个北方小县城也火起来了。

“‘斗茶’是廉书记的想法。”田飞升说，“斗茶”比赛要求每个乡镇都派人参加，种子选手带着徒弟，每场比赛要求一半是新面孔，这就保证了“斗茶”的普及度。

对于参与的村民来说，“斗茶”比的不仅仅是培训的成果，还能得到真金白银的实惠，安泽每年投资 100 万元用于全民斗茶比赛，每年比赛 20 场，每场比赛奖金 5 万元。

安泽县王河村 45 岁的村民郑风连拿过“金冠茶王”，还赢得了几次团体奖，一共领到 9500 元的奖金。她制作的连翘绿茶、红茶还卖了八九千元。“采茶做茶两个月的收入抵得上大半年种地了。”郑风连说。

廉海平因为对药茶情有独钟，被当地人亲切地称作“茶书记”。“我们有丰富的连翘资源，也有正在壮大的连翘茶产业。我们在不断努力，希望安泽连翘茶叶能成为中国药茶发展的新标杆。”廉海平说。

“工作繁忙之余，有一件事始终在我脑海里挥之不去，那就是山西能不能有自己的茶，我们何时能喝上山西自己的茶？今天，山西药茶终于和大家见面了。山西药茶之妙处，也将是山西药茶之胜处。我对它非常自信。山西药茶，终将成为中国第七大茶系。”在山西药茶发布会上，山西省委书记楼阳生表达了他对山西药茶的深切期许。

宋扶日

冬天来了，虽是万物即将沉寂之时，但却有一种色泽丰沛的果物，正在不断释放着彤彤如火的内力。其悬挂在碧空中的澄澈“笑颜”，在秋冬交叠的大地中，与清冷的氛围，形成了鲜明对比。

另外，由于中文的谐音特性，它更是承载了多重祥瑞的意蕴。自古以来，以它为主题的装饰纹样，一直在装点着人们的生活……

这种色泽丰沛的果物，就是我们喜闻乐见的柿子。

作为北方人，我最熟悉的是山东的金瓶柿、莲花柿，华北一带的磨盘柿，以及陕西临潼的火晶柿。秋季，品尝柿子与它的“衍生品”，对我而言，是一种带有生活情致的“仪式”。

与轻果嫩滑、内含“琼浆”，可当做“饮品”吮吸的软柿相比，我更偏爱咬硬的柿子，它与这个引人深思的季节的气质，似有一种潜在契合。

除了鲜柿子，冻柿子也是独特风味，在萧寒之日，它凸显出的是强烈的刺激感，没有强劲肠胃功能的人，一般是不能轻易尝试的。

要说冻柿子，就不能不提老舍先生在《骆驼祥子》里对于它的描绘：“他买了个冻结实了的柿子，一口下去，满嘴都是冰凌！扎牙根的凉，从口中慢慢凉到胸部，使他全身一颤。几口把它吃完，舌头有些麻木，心中舒服。”

老舍先生对于吃冻柿过程的描写，虽然用笔寥寥，但却跃动鲜活。这样的描摹功力，与他对柿子的偏爱，有直接联系。有次我去参观先生在北京市东城住过的四合院，还看到他当年种植的柿树。我想，正是时常面对着家中柿树上的累累硕果，先生才能够生动地捕捉到上述充满情致的细节。

## 柿之“前尘往事”

与生冷刺激的冻柿相比，柿饼的“性情”就显得温和了不少，它可谓老少咸宜的零食。我曾吃过一种，陕西富平出产的柿饼，它的白霜均匀，形态晶莹质朴，口味甜润自然。这种富平柿饼，因为吸吮了饱满的阳光，抛却了多余的水分，因而保藏了纯挚的甜味。而当地果农，对其恰到好处地揉捏处理，更为它的甜意，增添了几分韧性。

柿子为国人带来了许多细腻生动的情趣，述说不尽。此外，它在我国也有着悠久历史，曾谱写过丰富的“前尘往事”。

我国多地的史前遗址中，均出现过柿的残留物，原始的先民们，曾捡拾这种野生果子来果腹。但那时的柿子，因为没有经过人工驯化，所以，口味一定是甚为青涩的。

在先秦直至南北朝这一长段历史时期中，人们逐步将柿子的品种，加以改良。南北朝时，出现了脱涩法，经过这种技术处理，柿子原始浓烈的涩味，被消除了大半。此外，当时的人们还摸索出了一套关于嫁接柿树的技术。

经过悉心改造的柿子，在那一段时期中，成为只有帝王贵族才可享受的上品佳果。很多宫苑庭园之中，都会植有柿树，它被人视作是珍奇异木。《上林赋》中，就曾提到过柿树；南朝宋江夏王刘义恭，还曾品尝过出自宫苑的御赐柿子，其散发出特殊香甜，令他喜不自胜，并连连称其“滋味殊绝”。

到了唐、宋两代，人们对于柿子的培育技术，更为精熟，柿树的种植范围，也被大幅度扩大，人们经常会见到其绵延数里的景象。既然树的数量

如此庞大，那么，它们所结出的硕果之数量，也自然是可观的。

此外，人们对此果物的特点，也进行了深入明晰的探查。唐代文人段成式，在千古奇书《酉阳杂俎》中，总结了柿的七个方面的优势：“一寿、二多荫、三无鸟巢、四无虫、五霜叶可玩、六嘉实、七落叶肥大，可以临书。”前六条是针对它的自然属性，做出的精妙总结。而第七条则有一定的延展性，它说的是一种柿子的实用用途——临书。

关于临书，还有过这样一则典故（《新唐书》载，有位叫做郑度的文生，他“善图山水，好书，常苦无纸”。某一天，他听说长安城的慈恩寺里，存有不少柿叶，于是便常常到寺中，取那些叶子，来练写书法、勾画山水，没想到，柿叶的品质，并不亚于宣纸。而且，他的创作水准，在短期内，竟明显提升了许多。将柿叶作为宣纸，看似是无奈之举，却反而成就了郑度。

后来，他将自己用柿叶创作的书画，进献给唐玄宗，并得到了皇帝的高度赏识。

不仅是柿叶与文艺作品，有如此自然天成的缘分，外形出众的柿子本身，更是与文艺作品渊源深厚。它在众多绘画题材中一枝独秀，是被重点表现的自然造物，有一幅现今藏于日本京都龙光院的、南宋画僧牧溪的《六柿图》，便是典型之作。

在画家的笔墨虚实变幻间，一只只大小不一，好似是被随意摆放的柿子，呈现出一种朴拙又深邃的禅意，以及真挚的情怀，大面积的留



▲ 10 月 23 日，杭州市萧山区临浦镇梅里自然村的金秋柿子节正式开启，红彤彤的柿子挂满枝头，构成了金秋的丰收画面。  
新华社记者徐昱摄

白，令人心绪宁静。我感觉，此作虽然没有突出柿子的色彩，但却将其明媚的光色流转，幻化为观者意识中的华美图景。

除却画作之外，唐宋两代的众多诗歌中，都出现过柿子明丽的姿影。如称赞其色泽的“柿叶翻红霜景秋，碧天如水倚红楼”（出自唐李益的

《诣红楼院寻广宣不遇留题》）；描绘其繁茂盛景的“村暗桑枝合，林红柿子繁”（出自宋范宗尹的《游龙华寺二首》）等。

从元代直至清代，柿子越来越频繁地出现在人们的视野中。其各异的特性，也被人们更加深入细致地加以研究。

元代有关于柿漆的记录：“每柿子一升，捣碎，用水半升，酿四、五时，榨取漆令干，漆水取亦得，可以供做伞者用度”（出自鲁明善的《农桑衣食撮要》）。明《本草纲目》有对其药性的记载：“柿乃脾、肺、血分之果也。其味甘而气平，性湿而能收，故有健脾涩肠，治嗽止血之功。”而到了清代，柿饼已经成为了是一款大众美食……

不仅在中国，柿子在日本也颇受青睐，尤其是脆柿，常被制作成各色甜品。另外，柿子醋汽水、柿子芋羹、柿叶寿司……也都是口味独特的东瀛美食。

中国古代与柿子相关的传统工艺，在日本也有传承。前面提到的柿漆工艺，就是一个典型。它在日本，被广泛运用在伞、团扇、装饰盒、手提袋、和纸等物的制作过程中。

柿子的确是灵物，它能够与人们的生活，以种种自然质朴的方式，相互契合。它美味且实用的一面，为人们的物质生活带来惠利；而其文艺浪漫的一面，也在不断地为人们，带来精神层面的给予。

在秋风的起伏间，串串柿子，轻盈地摇曳着，映射出无边辉光。那些由橙红、橘黄、中黄组合而成的“色块”，鲜活明媚，错列交叠。我甚至隐隐地感觉，似乎这种泛动的光芒，能够穿透深黑闭锁的夜色……

明烈的柿子，在千古的时空中穿行。它秋冬间展露的容颜，虽然短暂，但却绚烂，这点，恰是契合了“刹那既永恒”的哲学观念。