

33.南安石亭绿

石亭绿又名石亭茶，产于福建省南安县丰州乡的九日山和莲花峰一带。莲花峰上之石亭又称不老亭，建于明正德元年（公元1506年）。相传，宋末延福寺僧人净业、胜因两人在莲花峰岩石间发现茶树，便加以精心培育，细加采制，制成的茶为僧家供佛之珍品，和招待来石亭游客的礼品。因茶叶质佳，再加上产于佛门古刹，故饮茶者日增，石亭绿因此而驰名。据记述茶事的摩崖石刻上道：“嘉泰辛酉（公元1201年）十有一月庚申，郡守倪思正甫，遵令典祈风于昭惠庙，既事，登九日山憩怀古堂，回谒唐相姜公墓，至莲花岩斗茶而归。”可见，九日山、莲花峰产的石亭绿名茶已有近千年的历史，早在南宋时，斗茶之风就已盛行。到了清道光年间（公元1821~1850年），莲花峰从由少数僧人种茶发展到众多农民普遍种茶。以莲花峰为中心，乌石山、石坑、石马山、法华山、五华山等数十座山间均发展了石亭茶的生产。石亭茶成为侨乡馈赠亲友的礼品，从此，石亭绿闻名海内外。

南安丰州地处闽南沿海，气候宜人，年均温度21℃左右，最低气温12℃以上，冬而不寒，罕见霜雪，雨量充沛，年均相对湿度78%左右，常受沿海季节风的影响，阴阳相间，日照适当。唐代诗人韩偓咏九日山时的诗句：“四序有花常见雨，一冬无雪却闻雷”，真实地道出了石亭绿产地得天独厚的自然条件，这对茶树生长颇为有利。

采制早，登市早，是石亭茶的生产特点。每年清明前开园采摘，谷雨前新茶登市，故有“不老亭首春名茶”之说。石亭绿的鲜叶原料采摘标准不同于一般的红、绿茶，又区别于乌龙茶，介于乌龙茶和绿茶之间。即当嫩梢长到即将形成驻芽前，芽头初展呈“鸡舌状”时，采下一芽二叶，采夏秋茶应在芽头初展前采下一芽二叶。要求嫩度匀整一致。按此标准采下的芽叶醚浸出物含量较高，咖啡碱、多酚类、含氮量较低，有利于石亭绿品质风格的形成。

精湛的工艺技术是石亭绿品质形成的保证。主要的工艺有轻萎凋、杀青、初揉、复炒、复揉、辉炒、足干等八道工序。

轻萎凋的目的是蒸发部分水分，散发青草气，促使茶多酚轻度氧化，蛋白质等含氮化合物水解，氨基酸含量增加，这一系列物质的变化是构成石亭绿香味醇爽的物质基础。

轻萎凋是将芽叶摊放在竹制的匾上，放在通风的阴凉处，当含水量减少5~8%，叶色失去光泽，叶质转软，发出清香即为适度。

初揉到复揉是石亭茶做形的关键工序，通过初揉、复炒到复揉，使茶叶边失水边成形，达到条索紧结的目的。通过辉炒达到做色的目的，辉炒时将茶叶紧贴锅面，在锅壁上不断地磨转，直到茶叶呈银灰色，茶香透露，捏之成粉末即可起锅。簸去黄片，筛出粉末，再入锅进行足干，即为石亭绿的半精制品，通过筛、风和低温慢炒，摊凉后匀堆装箱，即为石亭绿的精茶。

石亭绿系炒青型绿茶，以“三绿三香”别具一格的品质风格而著称。三绿是色泽银灰带绿，汤色清澈碧绿，叶底明翠嫩绿。随着采制季节的变化常伴有兰花、绿豆、杏仁三种芳香，真可谓绿翠夺目，茶香扑鼻，令人陶醉。

1952年石亭绿被农业部定为历史悠久的名茶，1954年石亭绿跟随周恩来总理参加了“万隆会议”，招待亚非各国记者和友人，深受人们的赞赏。

[About Wenhucn](#) | [联系方式](#) | [网站地图](#) | [版权声明](#) | [欢迎投稿](#)

Copyright© 2005 wenhuacn.com, All Rights Reserved.

版权所有：拙风文化网 技术支持：Shenzhen Thirteen Studio

OICQ: 377104787 电子邮箱: webmaster@wenhuacn.com