

在陕西看散茯茶制作技艺：

金花绽放处 悠悠闻茶香

本报记者 高 炳



隆冬时节，来到陕西省西咸新区泾河新城，茯茶镇里阳光正好。

走进茯茶文化博物馆的手筑茯茶体验馆，一群前来研学的小学生，正在体验陕西省级非遗代表性项目“散茯茶制作技艺”。

“闻一闻，茶香味已经飘起来了。”被学生们围在中间的，是62岁的非遗代表性传承人罗荣利。说起茯茶的前世今生、制作方法，他如数家珍。

茯茶，为黑茶的一种，至今已有数百年历史。它最独特的标志，是通过特殊工艺，可发酵、自然生长出“金花”——冠突散囊菌，一种益生菌。历史上，依托当地的气候、水质等，茯茶“金花”饱满，因此也有“非泾水不渥，非伏天不作，非金花不成，非泾阳不宗”的说法。

“从茶叶采摘，到制成饮品，传统古法需要20多道工序。”罗荣利介绍，其中最主要的，可分为“簸上、吊上、锅上、装上、扎上”等步骤——

在“簸上”环节，数人“剥茶”，把黑毛茶倒在案板上，用茶刀剥成铜钱大小；其他人“筛茶”，经过粗筛、细筛，原料盛入筐篮，抬到茶仓中备用。

“吊上”，即为炒茶师傅准备定量茶叶的过程。从茶仓中取茶，在固定着大杆秤的“打吊”处称量，每份除皮后，净重为5斤4两。

“锅上”即炒茶，是关键环节之一。“打吊”过的茶叶，按每份2斤水的比例浇淋，过水后备炒。茶叶倒入锅后，炒茶师傅用茶勺，舀上事先熬好的茶油倒入热锅，湿热水汽升腾起来。“要左右开弓，迅速翻炒。”罗

荣利介绍，火候恰到好处，水分多寡适中，“干湿适宜、不生不焦、不软不硬，是炒茶的技术要领”。

“装上”也叫“捶茶”，是最重要的步骤。把茶叶捶成“茶砖”——看似简单，实则需要过硬的技术。以前，各家茶店里，捶茶的“大把式”们，与炒茶的“锅儿匠”一样，备受同行敬重。

捶茶的杵子，行内俗称“棍”。捶茶师傅手拿杵子，一次次捣实茶封中的茶叶。捶茶的棍法，有底棍、定心棍、边棍、口棍、拐棍“五棍”之说，每种的力度、节奏、技巧等，均不相同。

“如今，随着时代变化，其他工序已被机械化替代，唯独捶茶环节，我们仍保留了手工制作。”在罗荣利看来，手工捶茶，可使其更好地达到“松紧适宜”的状态，这直接关系到“金花”的数量。“手工制茶，生出的‘金花’更多，这也是它最大的诀窍与魅力所在。”他说。

随后，经过“扎上（即用麻绳捆扎）”、担茶、堆垛等环节后，茯茶中就可自然长出“金花”，最后打包发售。

近年来，罗荣利已手把手带教了20多名茶工，每年可生产茯茶200余吨。女儿罗瑶大学毕业后，也跟随父亲学习制茶，并通过直播电商，让茯茶走向更广阔的市场。

最让罗荣利欣慰的，是在手筑茯茶体验馆里，迎来了一波波参观、研学的娃娃们。

“学生们动手，体验制茶全流程，还不忘在自己做的茶上签下名字，很有意义。”罗荣利说，放一段时间后，这些茶生出了“金花”，“再给孩子们寄回去，他们特别开心”。

近年来，体验馆已累计迎来60多个国家和地区的游客访者，接待研学学生超2万人次。“茶香里，有非遗。”罗荣利说，“我们正在努力，让更多人了解茯茶的魅力。”



▲ 工作人员在展示茯茶上的“金花”——冠突散囊菌。



▼ 罗荣利在炒茶。
本报记者 高 炳摄



扫码观看视频



▲ 罗荣利（右）与罗瑶在拣茶。 本报记者 高 炳摄



▼ 罗荣利（右一）示范捶茶动作。 本报记者 高 炳摄



▲ 外籍人士在茯茶文化博物馆体验茯茶制作工艺。

▼ 茯茶文化博物馆外景。

