

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,这直接关乎“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”,最后打包发货。

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

本版图片除标注外,均
由茯茶镇景区提供



◀ 罗荣利(右一)示范捶茶
动作。 本报记者 高 炳摄

▼ 前来研学的小朋友在体
验茯茶制作。



▲ 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。

