

巴风蜀韵 安逸达州

翠岭依然在,芳根久已陈。在北纬30°的川渝交界地带,开江县广福镇的群山中,孕育着香飘四溢的茶树。千年茶岭的遗迹间,开江福龟茶叶传统手工技艺正历经十道工序的淬炼,在五代传承人的坚守中焕发新生。

近期,开江福龟茶制作技艺入选四川省第七批省级非物质文化遗产代表性项目。这门千年技艺早已超越制茶本身,成为承载巴蜀文化、助力乡村振兴的鲜活载体。

开江福龟茶的千年技艺炼出时代茶香

「让机器做不了的匠心成为最核心的竞争力」



丁昭亮制茶。

破壁传承

从家族口授到共享体验

“以前是祖辈围在火塘边口口传授,现在不仅有标准化教材辅助教学,还有基地供游客体验。”第四代传承人丁昭亮是市级非遗代表性传承人、国家高级评茶员。2009年,他创立开江县广福镇福龟茶叶种植专业合作社,将家族口授的技艺整理成规范流程,改变了传统传承方式的模糊性。

2018年,丁昭亮发现合作社所在的兰草沟村4组,有多株百年老鹰茶树因缺乏保护面临砍伐风险。他立即上报相关部门,推动18株符合条件的老鹰茶树纳入古树保护名录。为实现可持续利用,他历经三年研制,改变了以往“取枝干树叶熬煮”的粗放方式,创新采用“嫩叶采摘+传统技法”制作工艺,制成的老鹰茶只需冲泡即可饮用,既保留了独特风味,又让古树资源焕发新生。

2021年,丁昭亮在合作社建成“陌上春风·福龟茶

叶”非遗体验基地,让这门古老的技艺走进大众视野。如今,基地年均接待游客超1万人次。

第五代传承人丁积川戴着袖套,手持竹簸箕向游客演示揉捻技法:“力道要匀,不然茶叶的细胞壁破得不均匀,香味就出不来。”基地里,背篓、摊放架、铁锅等传统器具与现代化冻库并存,游客可全程参与采茶、杀青、揉捻等环节,直观感受制茶的古法智慧。

传承模式的创新也带动了当地民生的改善,合作社采用“非遗工坊+农户”模式,带动380户社员参与,其中25户农户每户年均增收2万余元。“我跟着丁师傅学了两年揉捻,现在每月能挣5000多元,还能照顾家里。”制茶师刘瑜说道。2016年至今,合作社培训了近200名手工制茶师,丁氏父子收徒16名,形成“家族核心+群体传承”的稳定格局。

匠心致远

千年茶艺成为振兴支柱

在开江县广福镇福龟茶叶种植专业合作社,“毓秀毛峰”的金奖证书格外醒目。2018年,这款采用开江福龟茶制作技艺制作的茶品斩获四川茶叶博览会金奖,让千年技艺得到专业群体的认可。如今,合作社注册了“达州福龟”“天池金鳞”商标,产品通过电商平台远销18个省(自治区、直辖市),2024年产值达2000余万元。

这些成绩的背后,是“文化机构+产业实体”的协同保护体系在发力。开江县文化馆与合作社联合成立保护工作小组,梳理出丁氏家族五代传承谱系、制茶口诀等珍贵资料,建立数字化数据库;3030亩生态茶园被划分为低山区、高山区,3000平方米加工厂房配备传统工具与现代设施,为技艺传承提供坚实保障。

面对机械化生产的冲击,当地对传统制茶技艺的保护与创新路径愈发清晰。未来五年,当地规划完成技艺普查建档、扩建传习所、开发文创产品、举办茶文化节等系列举措,计划编写《福龟茶叶技艺规范》教材,培养新一代传承人。“我们要让机器做不了的匠心成为最核心的竞争力。”丁积川说,目前合作社年手工制茶量70余吨,既保留了传统技法,又通过电热辅助等适度改良提升效率。

从唐代茶岭的青翠到当代茶园的繁盛,从家族传承的坚守到乡村振兴的担当,开江福龟茶制作技艺正以茶为媒,让千年文脉在沸水冲泡中升腾出新的生机,也让川东大地的匠心故事香飘更远。(开江县文化馆供图)

□见习记者 王刚

古艺流芳

茶岭诗篇里的技艺密码

开江福龟茶叶的历史脉络,在史料与诗篇中清晰可辨。自唐代起,开江广福便有茶树种植与初加工技艺雏形的记载;宋代状元冯时行出任万州知府时所作《题茶岭》,明确注释“茶岭,在今开江广福”,并确定在广福镇境内进行种茶和茶叶贸易活动。制茶技艺随着民间交易逐渐普及,成为地方特色。

清代康熙年间,湖南永州丁氏家族迁徙至广福镇双河口村,为这门古老的技艺注入了家族传承的基因。据资料记载,第一代传承人丁有醇在清代光绪年间自创“摊放—杀青—揉捻—复焙”基础工序,选用冷砂地、半阴坡种植茶树,所制茶叶成为地方交易的佳品;第二代传承人丁亮奎细分鲜叶等级,创新“大火杀青后迅速冷却”技法,通过“以茶易物”,将制

茶技艺传至周边乡镇,同时吸纳乡邻经验,完善工序,成为当地茶事领袖;第三代传承人丁宣茂将家族技法融入集体茶场生产,让手工制茶成为支撑当地经济的重要产业。

如今,这门技艺的核心仍藏在十道繁复的工序中。春分时节,茶农身着蓑衣穿梭在茶园里,甄选壮实的芽叶;摊放蒸发水分后,将直径60厘米的平底锅烧至230℃,制茶师徒手“抛、撒、翻、炒”杀青,凭锅色与手感把控火候;揉捻环节“先轻后重,边揉边解”,复揉成条率需达80%以上;经初焙、摊凉、复焙、提香等环节后,最终筛选出福龟雀舌、直毛峰、毛峰茶三类特色茶品,分别以独芽鲜爽、一芽一叶香高、一芽二三叶栗香耐泡的特质享誉川渝。



丁昭亮正在查看茶叶。