

茶魂新香

□ 单志强 陈雅芳

“茶季到,千家好,茶袋铺路当床倒……”秋风起,又到红茶飘香时。循着古老民谣的韵律,一群年轻茶人聚在古意盎然的福安坦洋茶场。

人群中央,67岁的林鸿立于摇青机旁,手臂沉稳起落。竹筛中的茶叶如获生命般腾跃、碰撞。鬓角染霜,目光却如少年般专注炽热。

“林师傅,这创新型红茶,‘新’在何处?”一名年轻茶人询问。

林鸿动作未停,目光紧锁筛中翻滚的鲜叶:“新在品种,更在技艺!”

“摇青如何才能像您这般娴熟优雅?”另一名学员好奇。

林鸿的回答简短而坚定:“把技艺刻进肌肉,人与茶融为一体。”

一问一答间,年轻一代对“坦洋工夫”中的“工夫”二字,有了切肤的认知——那是技艺与时光的结晶。

在学员眼中,林鸿是茶人,是导师,更是不灭的匠魂。他一生恋茶香、行茶事,与茶相知相伴四十余载。今春3月,他获评坦洋工夫茶制作技艺国家级非遗代表性传承人!

淬火：泥土深处扎茶根

1976年,高中毕业的林鸿随着上山下乡的队伍来到溪潭镇岳秀村。蹲在田埂上,他仔细聆听老茶农捏着一芽两叶讲解“开面采”。那缕若有若无的茶香,从此刻进了他的生命。

两年后,他揣着宁德地区农业学校的录取通知书,成为恢复高考后的首届茶叶专业学生。

农校第一堂课没有课本,只有一把锄头。晨光熹微,林鸿跟着老师在荒坡上刨土开茶园。“茶树的根要扎得深,茶人的脚也要踩得实。”铁锹与泥土相遇,老师的教诲烙印在心,让这个习惯了课堂的年轻人懂得:茶学的起点,是与大地对话。

在武夷山看岩茶焙火,去政和学白茶萎凋……三年求学路,他用脚步丈量闽茶版图,笔记本上密密麻麻记录着制茶要领,画满了制茶工具的草图。

那些在农校茶园挥汗的日子,那些跟随老师傅学习“看青做青”的深夜,让林鸿深刻领悟到“茶哥米弟”的分量,将对茶的敬畏嵌进了骨血。

“老师多为20世纪50年代大学生,腹有诗书,胸藏丘壑,知行合一。”农校3载砥砺,林鸿读懂了茶树的“根基”:真正的传承,必自泥土深处荫萌。

1981年,毕业后的林鸿被分配到坦洋茶场。“林场、农场、茶场,当时的条件都很艰苦,易进难出。”背着被褥,忍着心理落差,林鸿走进了那个承载着百年传奇的茶叶加工场。当老场长把一串钥匙交到他手中,并告知其是场里唯一的技术员时,沉甸甸的责任便落在了肩上。

制茶季,晨雾未散,他便带领采茶工穿行茶山,竹篓压弯年轻的脊背。日头西斜,萎凋槽吐出青草气,真正的“战役”才擂响战鼓。“早上采回的茶青,必须马上加工。红茶制作工序烦琐,从鲜叶到毛茶,经常要忙到凌晨两三点。”揉捻机隆隆转动,林鸿蹲在发酵室记录温度,指尖划过温热的茶叶,感受那微妙的震颤——老师傅说,这是“茶在呼吸”。

茶场老师傅是个“活典籍”。“茶青坠地,如人落尘,万不可踏。”摇青时,老师傅的脚步半日不移。林鸿学着手工摇青,偶有差池,便遭呵斥。

林鸿如铆钉楔入生产线,从采摘到精制拼配,全程把控。“毛茶一出,第一时间组织审评。发现瑕疵,追根溯源,把问题环节揪出来。”彼时坦洋茶场是国内少有的红茶生产基地,产品几乎全部出口。茶叶品质与国家声誉相连,林鸿铁面如山,苛严之至曾令老员工潸然:“国茶声誉,一丝一缕,皆系于此!”

一个寻常制茶夜,火星猝然迸溅,积满茶尘的空间瞬间被浓烟吞噬。抄起灭火器,他毫不犹豫地扑身向前,耳畔回响着老师傅的叮嘱:“茶有命,护茶如护心!”那一刻,他护住的不只是厂房,更是濒于断绝的坦洋工夫血脉。

从技术骨干成长为副场长,林鸿的青春在茶场里淬炼出铮铮茶骨。当望着一批又一批“坦洋”牌红茶装箱出口,他抚过茶样,更加深刻地领悟到,茶因时光沉淀而成,茶品映照人品,心若歪了,茶汤必浊。

“一天不学习,就有差距。”打那时起,林鸿每年会订两份茶叶方面的杂志,每次到福州,他都会逛新华书店,买专业书籍。

续脉：千锤百炼守新香

新世纪的钟声掠过茶山,焦灼的雾霾却在福安丘陵间弥漫。彼时,市场上绿茶风头正劲,老茶人守着红茶技艺忧心忡忡。

2004年,一份《重振坦洋工夫品牌,再创福安茶业辉煌》提案,吹响了坦洋工夫红茶复兴的号角。

“红茶市场份额不过5%,何谈创新?”质疑声四起。深谙茶性、亲历过红茶辉煌与落寞的林鸿,比任何人都晓得变革迫在眉睫,于是,一场注定孤独的长旅启幕:审评杯摆成长龙,他每天品到舌头发麻。变量细微调整,香气、滋味便千变万化。

失败,调整,再试……已然数不清多少次从头再来。林鸿的手指被茶叶染成褐色,但对花果香的执着追求,从未停歇。

日复一日在拼配与试制的迷宫中求索,林鸿逐渐摸索出高香红茶制作的关键:将乌龙茶的摇青工艺,大胆引入传统红茶制作;借鉴白茶萎凋的柔和,褪去茶叶中的苦涩。

传承不囿于古。他力推品种与工艺的双重涅槃:大力引种金牡丹等高香茶树良种,并将那历经千锤百炼的创制新摇青法,丝丝入扣地融入红茶制作流程。

2016年,花果香红茶终于稳定。那琥珀色的茶



甘棠镇北门茶场云雾缭绕,美不胜收。 李郁 摄

汤,漾出清雅天然的水蜜桃韵,入口醇厚回甘,带着独特的桂圆甜感,彻底颠覆了人们对传统红茶风味的认知。

茶香欲飘更远,标准化是关键。林鸿带领团队走访数十位老茶师、整理上百万字技术资料。从《坦洋工夫红茶综合标准》地方标准到《地理标志产品坦洋工夫》国家标准,再到《花果香坦洋工夫——闽科红》《陈香坦洋工夫》团体标准,都凝聚着他的心血。而今,他又一头扎进《花果香红茶制作技艺福建省地方标准》编写中,让新香惠泽茶乡。

2022年冬,喜讯传来:联合国教科文组织将“中国传统制茶技艺及其相关习俗”列入人类非遗名录,坦洋工夫赫然在列。翌年,首届中国红茶大会上,“花果香红茶发源地”的金匾,被郑重授予福安……捷报飞传时,林鸿正引弟子巡看智慧茶园,指尖轻拂新发的嫩芽,感受着跨越百年的夙愿终得实现的温度。

新茶香,提升了品牌美誉度,叩开了新市场大门。今年6月,宁德市红茶大赛,福安茶企包揽了花果香红茶“茶王”“特别金奖”;福建工夫红茶民间斗茶赛,300多份茶样同台竞技,福安茶企摘得花果香红茶“状元”桂冠。

扎根：掌心焐热的传承

在坦洋茶场,林鸿开设培训班,白天授理论,夜晚带实操。“技术是茶产业的根,根断了,品牌就是空谈。”培训消息传开,教室里常挤满五六十人,甚至有人扒着窗台聆听。10年间,上千学员已成长为福安茶业中

坚力量。
“学制茶,先学做

人。”这是林鸿每期培训的开场白。他带徒弟必看工厂角落:“茶碎满地、工具乱放的作坊,做不出干净的好茶。”

2018年退休后,传承步履未停。“摇青要似打太极。”林鸿亲手示范,手腕轻转间,茶叶在竹筛里旋舞。弟子郑国华指尖轻颤,感受叶片的蜕变。他忽然懂得,那掌心传递的不仅是技艺,更是光阴煨出的茶感。

让林鸿欣慰的是,这些年,郑国华闯出了一片天:获评福建省“高层次人才”,摘得“全国技术能手”荣誉,成立技能大师工作室,举办培训班。

引以为豪的何止郑国华,福建农垦茶业有限公司制茶工程师陈辉煌在追随林鸿的脚步中,渐渐领悟传统工艺火候的秘诀,将经验转化为量化的工艺参数。“这种传承,让我真正理解了‘创新要吃透源头’的真谛。”

数十载茶烟熏染,林鸿从孤守茶厂的青年,成长为国家级非遗代表性传承人。如今,他依然奔波于各地茶山,手机里存着最新的茶学论文。有人问他为何不经营茶厂牟利,老人笑得淡然:“我这辈子没卖过一斤茶。技艺传下去,比什么招牌都长久。”

茶山深处,新栽的金牡丹茶苗正抽发新芽,露珠沿叶脉滚落,渗进白云山下那片红土地;坦洋茶场,揉捻机的嗡鸣声持续传来,前来体验红茶制作技艺者络绎不绝。坦洋工夫的茶魂,就在这匠心坚守中,升腾起穿越时空的氤氲茶香。

“鹊桥”来牵线，

福安畬乡非遗亮相福州七夕邻里盛会

值突破4亿元,成为了畬乡经济发展的重要支柱。

坂中畬族乡仙岩村的特色农产品——八角丝瓜展位前人头攒动,生态种植的丝瓜吸引了众多居民的目光,不一会儿丝瓜已销售大半。仙岩村地理位置优越,土壤疏松肥沃,富含有机质,种植的八角丝瓜口感鲜甜。目前全村丝瓜的种植面积达240亩,年产量600多吨。仙岩村党支部书记雷石珠说,看到八角丝瓜这么受社区群众欢迎,让她看到了乡村与城市社区合作、走向更广阔市场的希望。

本次万科社区七夕邻里文化节打破地域界限,邀请坂中畬族乡的畬族同胞走进城市社区,展示农产品和特色文化,深化村社联动情谊,让畬乡风情与社区温情碰撞出别样火花。双方还围绕“基层治理经验互鉴”展开交流,仙岩村分享乡村振兴中的文化传承与民生服务做法,万科社区则介绍“近邻党建+社区合伙人”模式亮点,在互动中实现村社资源共享、优势互补。畬族同胞与社区居民围坐畅谈、共玩游园游戏,不同地域的文化在欢笑中交融,邻里情、共建情在活动中愈发浓厚,为本次文化节增添了“村社同心、共暖七夕”的独特意义。

福州市晋安区新店镇万科社区党委书记张斌新表示,社区拥有丰富的资源和广阔的市场,而少数民族特色村寨则有着独特的文化和优质的农产品。此次七夕邻里文化节,旨在通过“鹊桥”这座桥梁,深入推进“近邻党建”工作,促进城乡融合、推动乡村振兴与和谐社区建设,探索城市社区与少数民族特色村寨优势互补、协同发展的新路径,实现资源共享、互利共赢。

本报讯(林耀琳)

8月29日,正值中国传统节日七夕佳节,一场别开生面的文化交融盛会在福州市晋安区新店镇万科社区精彩上演。福安乌米饭、畬药、仙岩八角丝瓜等独具特色的非遗产品和农产品亮相社区七夕“邻里文化节”。古老的山哈畬乡与繁华的福州城市社区,以“鹊桥”为纽带,开启了一场跨越山海的相逢。

福安自然环境优越,山清水秀、人杰地灵,孕育出丰富多样的特色农产品与独具魅力的非遗特产。这些“土特产”不仅是畬乡人民勤劳智慧的结晶,更是畬乡文化的重要载体,承载着畬族悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。

鹊桥连畬乡,山珍聚福缘。活动现场,软糯清香的乌米饭、琳琅满目的畬医药产品、鲜嫩香甜的八角丝瓜……畬乡的“土特产”一亮相,就吸引了众多社区居民的目光。乌米饭色泽黝黑发亮,淡淡的草木清香让人垂涎欲滴。彭家洋村畬药种植基地负责人兰伏峰指着治疗跌打损伤的药膏介绍:“这方子传了七代,如今跟着高铁跑进了城。”话音未落,几位老人已围上来细问功效,乌米饭、药膳产品不一会儿便销售一空。近几年,福安的畬药产业发展势头强劲,种植面积超3000亩,带动了5000多户增收,年产