

决战川超之巅

乐山味道非常队2:2战平宜宾长江首城队



比赛现场

记者杨平摄

本报讯(记者 滕伟 万缘缘) 4月18日晚,2025/2026四川银行四川省城市足球联赛继续进行。乐山味道非常队在乐山奥林匹克中心主场对阵宜宾长江首城队。上半场,乐山味道非常队凭借快速反击与精准配合,不断冲击乐山队防线。比赛进行到第59分钟,乐山队20号球员吴柯攻入一球,乐山队2:1领先宜宾队。伤停补时阶段,宜宾队78号球员邓以珩抓住点球机会,以极其刁钻的角度直接破门得分,再次将场上比分扳平。终场哨响,乐山味道非常队2:2主场战平宜宾长江首城队。

下半场易边再战,双方进攻与防守强度拉满。乐山队依托主场优势持续施压,寻找破门良机;宜宾队全力反扑,凭借快速反击与精准配合,不断冲击乐山队防线。比赛进行到第59分钟,乐山队20号球员吴柯攻入一球,乐山队2:1领先宜宾队。伤停补时阶段,宜宾队78号球员邓以珩抓住点球机会,以极其刁钻的角度直接破门得分,再次将场上比分扳平。终场哨响,乐山味道非常队2:2主场战平宜宾长江首城队。

峨眉小将斩获全国武术冠军

4月11日至15日,由国家体育总局武术运动管理中心、中国武术协会主办的2026年全国武术套路冠军赛(传统项目赛区)在海南万宁开赛。在12日的比赛中,峨眉山市武术队学生万露楠在女子劈挂拳项目中发挥出色,以9.4分斩获第一名。

劈挂拳是中华武术经典拳种,讲究“大开大合、放长击远”,对爆发力、协调性和动作表现力要求极高。赛场上,万露楠动作刚劲、节奏张弛有度,尽显劈挂拳精髓。

据了解,本次赛事是国内武术传统项目领域的顶尖赛事,汇聚了全国各路武术高手。万露楠能够脱颖而出既是她刻苦训练的成果,也体现了峨眉山市武术队教练员的教导实力。(据峨眉眉)

盖碗茶

从乡愁中望见未来

智春丽

从“绿树村边合,青山郭外斜”的景致到“采菊东篱下,悠然见南山”的惬意,乡土中国向来不缺美的元素。这个春天,万千乡村在“美”中苏醒。

湖北鄂州鄂城区岷山村,人们唱着村歌“红红火火是我的岷山老家”,将鲜活武昌鱼发往北上广,“今日下次日达”;浙江杭州桐庐县梅蓉村,金黄油菜花海融入“村咖”窗景,宛如田野里的画卷。乡情美景融入现代生活,土地里长出的美、耕耘中流淌的美、文化消费中涌动的美,共同汇成一曲别样的圆舞曲。

如何守护、发掘、增进乡村之美?今年中央一号文件提出:“推进‘文艺赋能乡村’,丰富农村文化产品和服务供给。”“村字号”文体活动频频出圈,农民大姐田间作诗成为顶流,“三农”视频号助力新大众文艺在田野蓬勃生长……文艺赋能乡村,既是对美好生活新需求的精准回应,也成为中国现代化落地于“人的全面发展”的生动注解。

以文艺样式记录乡村之变,凝练乡村之美,实现的是对传统农耕文化的创造性转化,回答的是“让居民望得见山、看得见水、记得住乡愁”的现代化命题。数字基础设施将城乡连为一体,全国统一大市场建设促进要素加快流动,乡土文化被激活为发展资源,美丽生态转化为美好生活,契合了大家对宜居宜业和美乡村的期待。正如短视频博主李子柒所述,“文艺的‘赋能’,最终‘赋’的是人的生活、人的尊严,和广袤乡野上世代绵延、而今愈发璀璨的文化自信”。

“放下碗筷弹吉他,放下锄头拿画笔”“前屋是柴米油盐,后院是诗和远方”,乡村不缺少美,村民也懂得美,文艺赋能乡村,关键在于打开乡土文化向创意产业的转化通道。在农民画之乡浙江衢州柯城区余东村,农民画从原画售卖走向版权授权、定制包装、文创开发,助力打造艺术乡村旅游目的地。在陕西西安市鄠邑区蔡家坡村,“关中忙罢艺术节”唤醒村民审美意识,村里“长”出家庭美术馆。产业是梦想腾飞的翅膀,鼓励村民从灶台走向舞台,既会用农具也会用画笔,田野中定能长出惊艳世人的美。

文艺,是时代的号角、精神的灯火,亦是重新审视和发掘乡村价值的重要突破口。正因为植根乡土,文学史上成就了记录民族心灵史的《白鹿原》,美术史上留下了震撼人心的油画《父亲》。今天,破除城乡二元结构,坚持城乡融合发展,乡土中国迎来新一轮山乡巨变,乡村的经济价值、生态价值、社会价值、文化价值日益凸显。用文艺的视角重新发现乡村之美,在村庄肌理中厚植文化之根,广袤乡村腾起无限潜力。

作家陈彦的小说中多次写到一个虚构的乡村地理坐标“九岩沟”,主人公每每遭遇人生大事便回到故乡寻求慰藉,寄托对文化根脉的眷恋。文艺的风吹拂乡野,山河大地有多少宝藏村落、动人传说、精巧手艺,等待着被激活、被赋美。在乡村全面发展的鼓点中,愿我们眷恋的那片土地,有乡愁安放,亦有未来可期。



茉莉花田间采摘



《茉莉炒花茶》行业标准战略合作签约仪式。



健为茉莉花茶参展。



清溪茶业生产车间茉莉花茶起花、烘茶。 吴世学摄

健为茉莉花茶制作技艺：三百年匠心淬炼 一缕茶香飘四海

2025年12月,四川省清溪茶业有限公司传承的健为茉莉花茶制作技艺,成功入选四川省第七批省级非物质文化遗产代表性项目名录,该公司也被确定为健为茉莉花茶制作技艺的唯一项目保护单位。

与此同时,以“健为茉莉花茶制作技艺”为基础,由清溪茶业公司主持起草的GH/T 1504-2025《茉莉炒花茶》全国行业标准,经中华全国供销合作总社批准后正式发布。这一标准的出台,为以“飘雪”为代表的“川派”茉莉花茶走向全国提供了产品质量依据。

健为茉莉花茶制作技艺,这一承载着三百年匠心与智慧的传统技艺,由此再次焕发出新的生机与活力。

历史渊源 近三百年匠心传承之路

健为茉莉花茶制作技艺源于民间传统,历经近三百年岁月沉淀。据《健为县志》记载,清乾隆三年(1738年),茉莉花由福建商人引入健为清溪镇,最初作为庭院观赏植物。乾隆二十八年(1763年),曾任福州知府的健为李拔丁忧回健为时,福州人民将茉莉花种苗三千多株赠送给李拔,引种至清溪镇,开启了规模化种植的先河。此后,茉莉花逐渐从观赏植物转变为管制花茶的重要原料。

民国时期,健为县已有少量茉莉花茶加工活动,主要以家族作坊的形式开展。1966年,乐山外贸清溪茶厂在清溪镇首次从广东引进茉莉花苗近10万株试种,用于窈茶,开启产业化探索。1972年至1978年,乐山外贸清溪茶厂从福建、广东引进大量茉莉花苗,带动健为建成近1000亩茉莉花基地,生产的“清茗香”花茶在市场上崭露头角。1985年后,清溪镇逐步形成西南最大的茉莉花批发市场,种植面积突破万亩,奠定了全国第二大茉莉花主产区的地位。

历经近三百年的传承与发展,健为茉莉花茶制作技艺已形成了独特的“熟香韵味”。从最初的家族作坊到如今的现代化茶企,它不仅保留了绿茶的鲜爽汤色,更融合了茉莉花香的馥郁悠长,具有“汤如春水、花香沁脾”的特点,深受消费者喜爱。

在技艺传承方面,以家族传承为主线,当前主要通过大师传习、行业培训等方式延续。以吴氏家族为例,第一代传承人吴承孝于清末创办“裕源茶庄”,传承古法制作茉莉花茶;第二代传承人吴宗利继承父业,将技艺发扬光大;第三代传承人吴德平更是将祖传工艺与民间花茶加工工艺相结合,通过科学的花茶加工工艺理论反复提炼取其所长,形成了健为茉莉花茶独特的“熟香韵味”。如今,第四代传承人吴勇、吴世学、许凯等人在吴德平的指导下,继续传承和发扬这一传统技艺,使之在新时代焕发出新的光彩。



健为清溪茶业茶山。

工艺特色 十二道工序铸就“熟香韵味”

据吴德平介绍,健为茉莉花茶以中小叶种茶树的鲜叶为原料,经精制加工成茶坯,再与当地培育的“金健茉莉”鲜花通过“择花、炒花”等特殊工艺反复窈制而成。其工艺流程涵盖盖茶坯处理、鲜花养护、通花窈窈、起花分离、烘焙干燥等12道工序,每一道工序都凝聚着匠人的心血与智慧。

“金健茉莉”以其突出的香精油含量,成为高端花茶的理想原料,支撑了四川省70%以上的高档花茶生产。在茶坯处理环节,鲜叶需经过采摘、摊晾、萎凋、杀青、揉捻、干燥等步骤,最终形成外形紧结、香气清高的茶坯。而茉莉花的加工则更为讲究,需在晴朗午后手工采摘洁白饱满、含苞待放的茉莉花蕾,经过散熟、收堆、筛花促进开放等养护工序,使花蕾达到最佳窈制开放度。

“择花炒花”是健为茉莉花茶制作技艺的核心。匠人们需手工去除茉莉花的青蒂部分,并将双瓣花择成完好的单瓣花朵,以确保花香的纯净无杂。随后,将择好的鲜花与茶坯按一层茶、一层花的方式反复堆叠至一尺余高,静窈12小时~16小时后,连花带茶在铁锅中炒干。这一过程中,高温湿热作用促使花、茶物质深度转化融合,形成了区别于传统花茶的“熟香韵味”。

健为茉莉花茶不仅保留了绿茶的鲜爽汤色,更融合了茉莉花香的馥郁悠长。其成品茶外形匀整美观、花干黄白;内质香气熟香鲜灵显韵味,滋味鲜醇甘爽,汤色黄亮清澈,叶底匀整成朵托洁白花瓣。冲泡时,茶汤黄绿托玉魄,花瓣似雪飘浮,形成独特的视觉、嗅觉、味觉通感体验。



健为县清溪镇灌引村茉莉花标准化种植示范基地村民劳作

传承发展 让茶香飘四海

健为茉莉花茶制作技艺不仅是一项传统技艺,更是一种文化的载体。它贯通视觉、听觉、嗅觉的多维表现,形成了独特的文化现象,具有很高的历史价值、技术价值、文学价值、艺术价值、科学价值和社会经济价值。

随着健为茉莉花茶产业的快速发展,健为茉莉花茶制作技艺迎来了新的发展机遇。在健为县委、县政府的支持下,清溪茶业有限公司成立了以第三代传承人吴德平为主的健为茉莉花茶科技专家大院,为传统技艺的传承和推广提供了有力保障。

近年来,健为县将茉莉花茶作为乡村振兴的主导产业,通过政策扶持、科技支撑、品牌打造等措施,推动了产业的快速发展。截至2025年底,健为县茉莉花种植面积达8.6万亩,茶园面积达26.5万亩,茉莉花产量4.3万吨,茉莉花、栀子花带动全县

“芬芳经济”产业链综合产值达200亿元。茉莉花基地核心区位于清溪镇,按照“大园区+小业主”方式,连片示范种植茉莉花1.2万亩,推广“猪-沼-花”绿色种养循环模式,出口备案茶花基地2万亩,茉莉花茶产业已成为健为县农业经济的支柱产业和乡村振兴的“绿色引擎”。

清溪茶业公司董事长、总经理张毅飞表示,将持续以科技赋能炒花工艺的数字化研发与标准化生产,深化“茶文旅”融合构建产业体验生态,加速布局国内外市场。通过将工艺创新技术优势、标准制定话语权优势,转化为品牌影响力优势,推动四川茉莉花茶从“工艺独创”到“标准引领”,再到“品牌出海”的完整升级。

近三百年匠心淬炼,一缕茶香飘四海。健为茉莉花茶制作技艺正以省级非遗为新起点,向着更广阔的天地蓬勃生长。

本文未注明出处的图片由健为县委宣传部、清溪茶业提供

保护文化遗产 我们在行动