

# 水满茶香 手作温度

文/图  
海南日报记者  
陈耿



王家妯娌相互配合杀青，十分默契。

今年早春雨水少，五指山市水满乡黎族人家的茶叶产量小，他们舍不得卖，基本上都留着自己喝了。入秋后，雨水偏多，每隔十天半个月，村边茶园里的大叶种茶树就会冒出新叶，于是，水满茶的拥趸也有了口福。

水满上村的王阿东和王阿才兄弟，20年前从母亲那里学会制作茶叶的手艺后，一直坚持手工制茶。日前，得知王家又要采茶、做茶，海南日报记者驱车进山，连续两天跟踪记录。

一大早，王家妯娌就带上阿东读高一的女儿，背上竹篮，到村后的茶园里采摘茶叶，太阳上来后，鲜嫩的茶心在强光的照射下，淡绿色的叶片仿佛要化掉。茶园有一定的斜坡，因此虽是简单的劳作，也要格外注意安全，以免跌倒，滚落山崖；而随着日影渐高，采茶人也开始大汗涔涔。

整个上午，采到的茶青总共不到30市斤，回到家，由于要做的是绿茶，妯娌二人顾不上吃饭，马上用大铁锅进行杀青，每次倒入四五斤茶青，一人倒，一人搅，大约两分钟，茶青变软，微微冒出白色水汽，便赶紧出锅，用小簸箕端给阿东和阿才，兄弟俩便在厨房的桌子上快速揉捻起来。阿东洗过了手，徒手揉搓颜色已经变深的茶青；阿才有点讲究，

生怕茶叶的汁液染黑了双手，戴上了一双黄色的胶质手套。整个过程，兄弟俩操作速度极快，大汗淋漓，仿佛行军打仗一般，唯恐动作慢了，茶青被氧化，坏了味道。

此后，茶叶再次回到炉火之上进行干燥，将近3个小时的文火烘烤，才将水分全部烘干，得到的茶叶不过4斤。

“做绿茶比做红茶辛苦得多，特别是天热时，汗流不止，做完后整个人好像虚脱一样。”阿东说，“要不是客人要买绿茶，我们宁愿做红茶。”最能保留茶叶原味、未经发酵处理的绿茶，却是最费力的，反而是红茶，萎凋之后，在几个小时的发酵过程中，做茶人只要等待和观察，无需付出太多体力。

历史上，水满茶是出了名的，为海南岛最好，那时候的茶叶是野生的，海南日报记者几年前还有幸喝过、买过。后来，环保部门对五指山国家自然保护区的管理格外严格，任何人不得采摘保护区范围内的野生茶树。阿东和阿才5年前就捡拾野生茶树的种子，自己育苗，种在自家的山地里，株距则模拟野生茶的分布形态，最重要的是，他们不浇水、不施肥，也不使用任何农药，一切顺其自然，就图自己喝得放心，客人也买得安心。

阿才说：“虽然不给采野生茶叶了，但野生茶一年只能在春天采一次，自己种的反而能采多次，只要下雨，一年四季都有茶喝。”

王家兄弟的茶叶每年的产量并不多，不会超过50斤，购买者除了游客，多数都是回头客，既有北京、河南的，也有海南本地的。

都说手作的物件有温度，那么从采摘到杀青，再到揉捻和最后干燥，都是纯手工操作的茶叶，味道会不会带有特别之处？

确实有，王家兄弟的水满茶，特别是绿茶，由于杀青和烘干工序都是用柴火和炭火完成的，因此冲泡出来的头泡茶汤，会有一股淡淡的柴火味道。有多位外地回头客笑着对兄弟俩说：“柴火味儿可是你们家绿茶的‘防伪标志’呀！”

弟弟王阿才准备将萎凋后的茶青包裹起来，进行发酵。



阿东的妻子手工挑拣绿茶中的杂质。



采摘一竹篮的茶青，需要一个上午的时间。



王阿东在摊晾茶叶。



炭火手工烘干茶叶。

