

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。

今年早春雨量少,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年的女儿,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,采茶人也开始大汗淋漓。

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,徒手揉捻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,海南日报记者在几年前还有幸喝过、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!”



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。



阿东的妻子手工挑拣绿茶中的杂质。

弟弟王阿才准备将萎凋后的茶青包裹起来,进行发酵。

