



琼中

五指山

新伟茶厂还原自然生长环境,培育雨林生态茶品牌

水满茶坚持原生态种植,融合新发展理念

山水相逢一杯茶

水满清茶添新味

■ 本报记者 李梦瑶 于伟慧

一只红色瓢虫爬过叶片,不知是它走了神还是没抓稳,忽地一阵微风拂过,小家伙跌入一张挂着晨露的蛛网,顿时成了蜘蛛的盘中餐……9月11日,天色还未大亮,琼中黎族苗族自治县加钗农场新伟茶厂的1600亩茶园里,已是一片“喧闹”。

茶园位于五指山区腹地,这里光照充足、雨量充沛、土地肥沃,向来是动植物们的栖息乐园。瓢虫不会被当成害虫,杂草也会放任它自由生长,一簇簇茶树就这样与众多动植物共生共存,长势粗放,几乎与四周的原生态山林融为一体。

“茶园放着让它自然生长,只在适当的时候进行绿色防控,种出来的茶才算是原生态。”新伟茶厂厂长覃建生说,虫害自有天敌,多种生物构成完整的生物链后,茶园自然能实现生态平衡。

这种“放养式”的种茶模式,来自新伟人对“茶气”的执念。

覃建生认为,山里没有污染,土壤里的矿物质含量又丰富,茶树根深地扎下去,“吃”的都是最好的东西,茶气自然能起来,“如果为了产量,大量使用农药和化肥,茶树就像被养喂补品与药物长大的孩子,不健康而易早衰。”

一杯好茶,是山和水的相逢,也是云与雾的交融。从播种到萌芽,被采摘入筐前的茶叶浓缩着一方水土的精华。而清冽的自然草木化作一盞柔和茶汤前,杀青、揉捻、烘干等一系列加工工序凝结的是制茶者的初心与匠心。

20世纪70年代,原广州军区生产建设兵团六师十九团的知青们挥锹种下一片片茶山,让“新伟牌”茶叶迅速在垦区及周边市县声名鹊起,更于上世纪八九十年代连续6年获得粤、桂、琼三省区农垦绿茶质量评比一等奖。尽管中间受政策、市场、生产成本等诸多因素影响沉寂了多年,但“新伟牌”茶叶2018年恢复生产时,却很快再度俘获诸多茶客的心。

在覃建生看来,“新伟牌”茶叶的二次创业之所以能成功,离不开“变与不变”的经营理念。

不变,是对茶叶种植品质与传统制作工艺的坚守;变,则是不断适应茶叶消费新趋势所做出的一系列新尝试——开设实体店进行茶叶展销,创新茶叶外包装,参加冬交会等推介活动……

随着海南热带雨林国家公园体制试点建设的加快推进,如今新伟茶厂正迎来新的历史机遇。“新伟茶厂位于五指山脉海拔400米的黄金产茶带,所产茶叶酚氨比较低,茶叶的风味自带鲜爽回甘,是地地道道的雨林茶。”覃建生说,他们希望能利用好这一资源优势,将“新伟牌”茶叶打造成雨林之礼,通过一杯杯“自由放养”的雨林茶,向世人传递海南热带雨林的天然魅力。

(本报营根9月11日电)

■ 本报记者 谢凯 于伟慧

9月的水满乡,草木苍翠,山风拂面。茶山上,采茶女手指飞转间便把茶叶尖摘入篓中;村子里,炊烟袅袅,煮茶、晒茶、制茶一片繁忙。在这里,几十年至上百年的古茶树,还在冒着片片新芽。

水满乡平均海拔600米,这里

琼中加钗农场,黎族采茶女摘茶叶。

本报记者 李天平 摄

云雾常年笼罩山峰,水汽充足,得天独厚的生态环境,赋予了野生茶树完美的生长空间。野生茶树自然分布于秀美的五指山上,世居于此的黎族人从众多草木中择出了茶叶,从此开启煮茶、种茶、制茶、品茶的茶文化历史。明正德六年《琼台志·土产》记载:“其中最有名之茶为五指山水满所产,树大盈抱,气味清醇。”

海南黎柏扣茶业有限公司负责人卓书颜,是五指山的“茶三代”,从小生活在水满山脚下的水满村,从奶奶、父母制茶再到如今自己发展茶产业,谈起水满的茶,她有说不完的话。

“打记事起,奶奶辈制的茶,只是黎族人日常生活中的一种用料,从山上采摘茶叶,捣碎了泡水,渴了就喝,清热解暑,那个味道至今还是让人念念不忘。”在卓书颜看来,之前,黎族人靠山吃山,将茶当作一种配料,捣碎后同水一起煮,形成“煮茶”的第一代制茶方式。到了她父母那一代,原海南黎族苗族自治州茶厂在水满乡设立,开始利用机械化的设备和工艺手段制茶,但仍保留了水满原生茶的味道。如今,她正沿用原生态的制茶方法,并融合现代先进的制茶理念,继续擦亮水满的茶品牌。

9月10日,在水满乡的一个茶园里,年过六旬的黄菊妹正忙碌着。她

是水满村村民,也是卓书颜的母亲,60年来,她几乎没长时间离开过水满村。“我15岁起到自治州茶厂务工。”黄菊妹说,后来,随着自治州茶厂的撤出,她回到家里继续用手工制茶,女儿自6岁开始就跟着她在茶厂学着揉捻茶叶。“水满的茶味经久耐泡,柔滑甘香,口感好。”她认为,水满茶是因原生态而声名鹊起。

优良的自然环境是水满茶产业发展的基石,但要生产出优质的茶叶,所需要的不止于此。

再过不久,卓书颜将推出她自己的茶品牌。对水满茶的采制,她把控得细致认真:采收的茶叶符合一定的标准,对采茶时间、茶叶厚度长度等均有要求;制茶方面,多采用原先第一代制茶的方式,采摘古树产的青叶,进行传统手工炒制。“就是为了保证纯正的水满茶味。”卓书颜说。

原生态种植加上独特的炒制和烘焙技术,使得水满茶有“琥珀汤、奶蜜香”的美誉,入口韵味悠长,深受消费者的青睐。

如今,水满乡茶树种植面积近7000亩,拥有30多家本地茶叶品牌,水满茶也是五指山市为数不多的“国家农产品地理标志认证”农产品之一。小茶叶,成了水满乡近些年来群众脱贫致富的大产业。

(本报五指山9月11日电)

乐东

探访尖峰岭天池茶园

云雾深处

溢浅香

■ 见习记者 王迎春

“只在此山中,云深不知处”。位于乐东黎族自治县和东方市交界处的尖峰岭,一年中出现云雾的天数超过300天。袅袅的薄雾弥漫在尖峰岭天池湖面,带来的氤氲水汽滋养着周边的茶山,天池云雾茶也因此得名。

驶在蜿蜒的盘山公路上,不难发现茶产业是这里的“网红”产业,10分钟的车程就能经过10余家茶园。

“茶园就在旁边的山坡上。”日前,麦氏茶园的负责人李沛芳见海南日报记者来访,便带着记者一行到茶园实地参观。眼下并非农忙季节,传统的炒茶灶上闲置着铁锅和几个簸箕,隔壁的平房里专门用于揉茶的机器也悄无声息。

茶树是李沛芳从山上移植下来的。“我们种的都是野生茶,移植下来是为了方便采摘。”她熟练地采下一片浓绿饱满的茶叶递给记者,“茶农就是靠天吃饭的,下雨茶叶才能长得漂亮。”

李沛芳一家制茶已经有20多年,家中的21亩地有十几亩用于种茶,风调雨顺的年份,十几亩茶地的产量可以达到250斤左右。“云雾茶一年的产量多靠春茶,但今年干旱让产量大打折扣,茶叶才收160斤。”

除了气候变化,不打农药不施肥也是麦氏茶园茶叶产量下降的原因之一。李沛芳在茶树旁边种了一些

柚子树,“但我们不敢随便用药,因为同处一片土壤,这时候只能要茶叶不要柚子。”在她看来,野生云雾茶的优势就在于纯天然的品质,“天池的气候带给野生云雾茶一种非常微妙的回甘。”

天池的茶园大多不是规模化生产,坚持手工炒茶,也让云雾茶有了个性化的印记。将制作好的云雾茶捧至鼻尖,茶香沁人心脾,绿茶鲜嫩清甜,红茶因为发酵过,香味更为浓郁。

问及云雾茶的销路,李沛芳告诉记者,除了上山的游客购买外,更多的是回头客,“饮茶的人自己品,觉得好喝就会每年都来买。”

近年来,电商的崛起拓宽了茶叶的销路,李沛芳希望这股茶香能够借助网络平台飘出尖峰岭。

(本报抱由9月11日电)

■ 本报记者 曾毓慧 于伟慧

“没有雾霾,没有酸雨,优良的山水生态就是海南产茶最大的优势。”9月11日,在白沙黎族自治县牙叉镇陨石坑旁的五里路有机茶园,看着早起采茶的茶农们挎着满满一篓篓的“一芽两叶”陆续回到茶叶制作车间,正忙于揉捻、烘干等工作的茶园负责人符小芳指着远处的鹦哥岭热带雨林向海南日报记者介绍道,话语间,对于自家茶叶的品质显得底气十足。

在茶园观景台远眺,占地约300亩的茶园满是青翠,一垄垄整齐的茶树分布于山脚下的缓坡上,山泉潺潺流淌浸润着这一方好水土。符小芳介绍,多年来,五里路茶园坚持生态种植,加之白沙陨石坑周边土壤中富含多种陨石矿物质,产自五里路茶园的有机茶茶汤绿亮,饮下

几口顿觉得甘泽润喉,尤其耐泡、回甘味十足。

“茶园的位置,距70万年前陨石撞击产生的陨石坑直线距离仅有2.5公里左右。”作为一名地道的白沙黎族茶姑,自2011年起,符小芳就带着5户农户在陨石坑旁开垦了20多亩荒地种植有机茶。多年来,五里路茶园在种植龙眼、咖啡、花梨等作为隔离带的基础上,坚持人工除草,不用农药、除草剂,而是合理利用粘虫板等物理技术捕虫,从而有效管控茶园生态。在茶树施肥方面,该茶园引进“蚯蚓生态循环项目”,培育数以万计的蚯蚓,以蚯蚓粪制作为茶树的生态有机肥,使得茶园始终盎然生机。

五里路茶园仍保留着传统的手工制茶工艺,按照“有机标准,手工采

摘,传统加工,茶不落地”的原则制茶,确保五里路有机茶上乘的品质。2015年以来,五里路有机茶已通过中国、欧盟27国及美国有机认证。同时,五里路有机茶园力推茶旅融合产业,精心谋划打造的五里路茶韵共享农庄成为我省首批共享农庄试点单位,茶园规模也从最初的20余亩扩大至300亩,并吸纳了周边百余户建档立卡贫困户入股。此外,该茶园还接连荣获“海南省休闲农业示范点”“省级现代农业示范基地”等殊荣。

近年来,得益于海南热带雨林以及白沙陨石坑的生态优势,除五里路有机茶外,薄纱茶、陨坑茶等白沙本地茶叶品牌也逐渐走向市场,已成为当地拓展农旅融合产业的一张张烫金名片。

(本报牙叉9月11日电)

