

手捻茶香一百年

文/海南日报记者 李梦瑶



茶农王雄青在手工制茶。
海南日报记者 李天平 摄



五指山女孩在采茶（一九八五年）。黄一鸣 摄

如果细心观察一番会发现，不少人年轻时并不爱喝茶，到了一定年纪后，端起的茶杯却再也不舍放下。正如先民们从嚼食鲜叶到生煮羹饮，再到晒干收藏、蒸青做饼、炒青散茶，历经数千年的摸索推敲，才一点点拆解出这片神奇树叶的味觉密码。

茶之美妙，似乎注定需要时间去发现。

在五指山地区，黎寨先民与茶叶的相遇最初也是从嚼食鲜叶开始。彼时，茶叶被当作防病治病的草药食用，人们看中的是其药用价值而非味觉享受。或许是溢满唇齿的醇香实在藏不住，茶后来才渐渐从药膳中脱离出来，成为部落里难得的饮品。

但茶叶并不等同于茶，要想成就一杯尤物，还需用手艺赋予其新的生命。

“崖州，芽茶三十斤八两，叶茶九斤四两。”根据明正德六年《琼台志·土贡》中的这段记载及其他史料，中国国际茶文化研究会学术委员、海南省茶叶学会（协会）创始人陈德新推断，崖州所产茶叶来自管辖范围内的城北五指山水满峒，而将茶叶分为芽茶、叶茶进行茗茶炒青加工，说明当时的水满茶叶加工技术已发展到较为精细的阶段。

到清末民初，外来制茶技术被引入水满，所制茗茶得以外运销售。民国时期曾任海南地方官员的黄强在《五指山问黎记》一书中便记录了这段往事：“李君为茶商。父在冯子材军中。得梅县（广东省梅州市）幕客授以制茶方法。谓五指山多野茶，制出可获厚利，由是遂世其业，往来山中者有年。”

可见，对于五指山区黎民而言，制茶早在百年前便已不再是一件新鲜事。但如此手艺并非人人擅长，除了少数专门的从业者外，多数百姓直至近代，喝的仍是茶青风干后用沸水直接冲泡的粗茶。

黎家制茶，古已有之

时间再往后挪一点，至20世纪50年代末，第一批人工种植的茶园在五指山区落成，现代制茶工艺才随之形成系统。

家住五指山市水满乡的陈秀金是当年五指山茶场的茶工，她还记得，那时主要学做红茶和绿茶，前者多选用纯野生茶叶，后者则以扦插种植的半野生茶树为主。

制作红茶时，茶工们将茶青采摘回来后，会立即将其均匀摊开，薄薄地铺放在竹编的圆簸箕上。这一过程被称作“萎凋”，期间茶青会发生一系列物理变化和化学变化，随着水分、热量的减少以及内含成分的转化，叶质逐渐由硬变软，叶色由鲜绿变为暗绿，青草气也随之散失。

通常要等到十多个小时后，茶工们才会将萎凋的叶子投入木质的揉捻机中。彼时，没有专门的动力设备，必须四人配合同时发力，揉捻机才能在吱嘎吱嘎的声响中，沿顺时针方向一圈圈转动起来。

揉捻中，叶片会形成卷曲状茶条，同时力的作用让其细胞壁破裂，溢出的茶汁附在已成形的叶片表面，与空气中的氧接触后，为下一步的发酵做足准备。而发酵则是制茶工艺中至关重要的一步：发酵率越低，茶越接近自然状态；发酵率越高，内含物质转化得越多越彻底，越能释放出更多奇妙滋味。

红茶属于全发酵茶，为确保发酵程度充分，茶工们会将揉捻好的茶条堆放在圆簸箕上，盖上白棉布，静置半天以上。等到茶条见红，即可赤手打散，之后用竹笼子盛着放在烧着木炭的火膛口，不时用手翻动着，将其缓慢烘干，至此，这些叶片才算完成风味之蜕变。

如果说制作红茶是与天时比耐心，那做绿茶则多了几分力气活的意味。

茶工们需将摊晾过后的茶青倒入铁锅，用小火反复翻炒，待到茶梗变软时将其倒在簸箕上轻轻揉捻，紧接着再次入锅翻炒、出锅压揉，等到完成第三次翻炒后，再以木炭为热源进行烘焙生香，这绿茶才算是制成了。

尽管工序没有制作红茶复杂，但铁锅前蒸汽缭绕，灼热异常，且这样的工作不断重复着，也难怪不少水满茶农笑言“爱红茶多过爱绿茶”。

传承手艺，匠心守艺

3月，正是茶叶市场交易旺季。家住水满乡方龙村的茶农王雄青接到老主顾的订单后，这两天正忙着将刚刚采摘回来的鲜嫩茶芽制成干茶。

今年45岁的王雄青，是闻着茶香长大的。“小时候看着爷爷奶奶做茶，等到再大些，爸妈做茶时我会跟在旁边打下手。”几乎是在耳濡目染中练就了一身过人的“茶功夫”，他也自然而然地成了“茶三代”。

茶树是自己亲手种的，从采摘到加工也全凭双手。尽管耗时、费力，一家人围着铁锅、簸箕忙活得大汗淋漓，一整天下来制成的干茶也不过几斤，但王雄青依旧乐此不疲地坚持了近20年。

手工制茶是个辛苦活，更是一个技术活。“比如揉捻茶叶时要精微把握力度和分寸，松到何种程度，紧到何种程度，完全取决于制茶人的经验和悟性。”在王雄青看来，这些经验都是一代代茶人累积传承下来的，要是丢了实在可惜。

然而随着机械化的日渐普及，如今的确有不少茶农放弃手工制茶，选择直接出售茶青。为留住这缕手作气质的茶香，2021年，黎族传统制茶技艺正式被纳入五指山市级非物质文化遗产代表性项目，扩大海南大叶种植规模、扶持培育传承人等一系列保护举措也随之出台。

今年32岁的黄祉媛便是黎族传统制茶技艺传承人之一，尽管接触这门手艺不过三四年时间，但在日复一日的学习和练习中，她早已将从晾到揉再到炒的每一个动作熟练地形成了肌肉记忆，“光是摊晾那一道工序，我至少就练习了几百遍。”

累确实是累，而且由于火候、手劲的细微差别，即便是同一个人也无法保证每次做出来的茶口感完全一致。在黄祉媛看来，这也是手工茶的魅力所在。■



正在发酵的茶叶。

海南日报记者 李天平 摄