

五指峰云酿佳茗·茶业

一脉黎茶越千年

文海南日报记者 谢凯 于伟惠

野生茶树在五指山种植的历史已有上千年，水满茶品质高、口感好，常常为茶客们津津乐道，但水满茶的加工史却鲜为人知。

长期以来，居住在五指山地区的黎族人民以最天然传统的方式利用野生海南大叶种茶树：一是烹煮饮用；二是以茶代药，防病治病。直至20世纪50年代，水满茶制作开始从传统的手工艺向现代规模化加工方式转变，水满茶才慢慢走进大众视野，并渐渐为世人所熟知。



带上的红茶茶渣下来 黄一鸣摄
2000年，女工们用双手把传送



厂给茶叶降温用的传统工具之一。黄一鸣摄
2000年，在国营通什茶场，巨大的风扇是工



2000年，女工在采茶。黄一鸣摄

2021年数据统计

在五指山市茶叶协会注册的茶叶企业和合作社共有35家

有加工厂在800平方米以上的有5家

300-600平方米的有7家

300平方米以下的有11家

还有部分企业厂房处于规划和建设中

制图杨干懿

老茶歌唱出新茶韵

文海南日报记者 谢凯

五指山漫山遍野的茶树，桃花源般的环境，吸引着远道而来的茶客们。水满乡黎族姑娘卓书颜，打小跟着奶奶上山采茶。关于老一辈制茶的故事，她都能娓娓道来。

从前，黎族人靠山吃山，将茶当作一种食材。野生茶叶捣碎后同水一起煮，是第一代“水满茶”制茶方式。20世纪50年代之前，水满茶几乎不存在机械制作。

1958年，五指山茶场在水满乡设立，水满茶开始探索机械化生产方式，但水满原生茶的味道依旧是那时水满茶的灵魂。

年过六旬的黄菊妹是水满村村民，也是卓书颜的母亲，60多年来，她几乎没有离开过这片土地。

“自然发酵，木炭火炒制是我们的制茶传统。”黄菊妹介绍，以前，茶农们采摘水满野生茶树的茶青，用自编竹篓装好后带下山，然后制成红茶和绿茶。卓书颜脑海中还存留着小时候跟父母一起采茶制茶的记忆。

“水满茶经久耐泡、柔滑甘香，汤色纯净，口感好。”卓书颜认为，水满茶受市场欢迎，除得益于当地原生态的好环境外，传统的手制作工艺也是重要原因。

在回乡前，卓书颜曾在新疆、深圳等地工作10余年，2017年，卓书颜放弃内地的工作，怀着对家乡的一腔热爱，返乡创业，结合黎家民俗和水满茶产业，创立黎人文化公司和自己的茶业公司。

沿用水满茶原生态的传统制茶方法，并融合现代先进的制茶技艺和理念，卓书

长期以来，由于黎族地区并无文字记载的习惯，许多黎族传统生产和生活的场景难以还原。深入挖掘水满茶加工历史对水满茶甚至海南茶文化具有重要意义。

中国国际茶文化研究会学术委员、海南省茶叶学会（协会）创始人陈德新介绍，他在查找史料时发现，五指山水满峒早在明代就产茶叶，而且那时的水满茶按照不同的加工工艺对产品进行了划分，分为“芽茶”和“叶茶”，由此可见，水满茶加工技术的历史悠久。

民国17年出版的《五指山问黎记》记述，五指山地区在1901年前就有人研制水满茶了，其制茶技术从广东梅县引入，除少量贡茶外，每年还有少数茗茶出岛。

新中国成立后，水满地区开始出现正规的水满茶加工厂。

《琼中县志》一书记载：1958年，五指山公社创办五指山茶场，职工15人。1965年仅存五指山茶厂加工厂……1986年五指山茶厂随政区划拨给通什市（现五指山市）。

据茶场老职工王啟彬老人回忆，五指山茶场是1958年2月10日成立的，主要采摘野生茶，并加工为绿茶和工夫红茶。

《琼中县志》还记载，在1958年前，琼中本县的茶树仅有野生水满种，1960年开始引植海南大叶种、云南大叶种、铁观音等5个新品种。

1958年，保亭县在红旗镇（现五指山市通什镇）创办红旗茶场，采收加工野生海南大叶种茶。1960年1月，红旗

茶场改称国营通什茶场。

海南纪实摄影家黄一鸣于2000年走访过国营通什茶场。在他的著作《镜间本色》中有这样一段关于当时茶场生产状况的记载：在海南岛的五指山区有一家生产了40年名茶的茶场，他们的“金鼎牌”红碎茶上世纪80年代曾被英国女王指名饮用，成为海南茶叶的骄傲。

上世纪60年代初初期，国营通什茶场的前身还是军工企业，之后全国各地的知青青年“上山下乡”来到这里，这便成了知青们的聚集地。1000多名知识青年在茶场大面积开荒种茶近10年，留下了许多传说和美丽动人的故事。

2000年，黄一鸣探访茶场时发现，茶场的工人们依然用传统的半机械半手工的方式精制五指山红碎茶和绿茶。当时茶场年产350吨左右茶叶，工人年均收入六七千元。当时职工有2600人，其中退休工人1037人。

黄一鸣当时采访了一位茶场职工王任翠。王任翠是广西人，20岁时来到茶场落户。工作时，王任翠和同事们不断用双手把传送带上的红茶末挤下来，然后烘干，制成红茶。生产线上基本都是女工。每天中午11时30分，从山里运来的茶叶便到了车间，卸茶叶也是女工们的活。从茶青到成品茶叶，要几个小时的时间。在烘烤车间的后面，有四五个很大的锅炉，是烘烤茶叶用的，每天要烧5吨煤，费用是2500元，茶叶生产成本极高，茶场的经营面临着挑战。

一千一世纪：水满茶加工产业蓬勃发展

时光划到2010年后，随着交通条件的改善，水满茶加工产业进入快速发展阶段，一批批致力于做好茶的茶人不断涌现。现今，走在水满乡，能看见一片片茶园漫山遍野。街道两旁可见不少茶叶加工企业和茶叶售卖商店，当地茶产业蓬勃发展。

五指山市茶叶种植从只分布在水满乡到现在遍及通什镇、南圣镇、毛阳镇、畅好乡等4个乡镇。

出生在水满乡新村的制茶人梁珍妹从2015年开始独自制茶和打造自己的茶叶品牌，她介绍，当时推动水满茶种植产业，很多村民并不愿意，甚至还会对发展茶产业有质疑，“有些村民甚至还会笑话我们，认为茶产业没有出路，大家都不会想到自己平常喝的茶也能成为热卖商品。”

随着一些龙头企业的带头和广泛宣传，水满茶市场逐渐打开销路，市场前景广阔。五指山市水满乡方响村村民王发新说，随着五指山茶在省内外的知晓度不断提升，这两年来茶叶价格稳中有升。除了茶园的管理工作外，他现在还参加茶叶种植培训，与茶青收购企业对接合作，还与好几户茶农张罗着成立合作社，“抱团”做大做强茶产业，现今，他已成为村里的致富带头人之一。

五指山市印象水满茶厂是当地较早一批进入水满茶产区发展的企业之一，2015年，正是看中水满茶的发展优势后，茶厂负责人郭琳在当地设厂制茶。

“现在正处于春茶采摘季，茶厂每天派人到水满乡的茶农家中收茶，回厂后抓紧加工制作。”郭琳说，茶厂刚成立时，水满茶加工企业并没有像现在这么多，如今在水满茶的收购旺季，她每天在路上看到拉着茶青的皮卡车比普通的车辆还多。

“只有不断提高采摘、制茶工艺，才能做好品控，打响品牌。”五指山市农业农村局有关负责人介绍，近年来，水满茶产区加工企业不断增多，五指山多个部门正合力制定与完善茶叶产品质量标准，通过邀请省内外资深的制茶师傅、专家学者，通过课堂讲座、实地培训等形式，提升当地加工技术，确保水满茶品质。☑



卓书颜。资料图



五指山黎族村民采摘春茶。海南日报记者 李天平 摄

五指山市水满乡毛纳村的茶园。海南日报记者 李天平 摄