

# 一脉 黎茶越千年

文海南日报记者 谢凯 于伟慧

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。

古代无人工茶树，茶叶皆采自野生茶树

五指山“金鼎牌”红碎茶曾被英国女王指名饮用

茶，作为世界级饮品，历史悠久，很难说清楚，茶具体是什么时候走进人们的生活，水满茶亦是如此。

水满茶树分为两种：一种是自然野生的海南大叶种茶树，另一种是人工扦插栽培的海南大叶种茶树。野生海南大叶种茶与热带雨林植物相生相伴，隐藏在茂密林间，被当地人发现，进而被药用，直至被食。

“说不清楚水满茶什么时候出现的，祖辈流传下来的理念即是‘山上有茶’。”走访水满乡时，多数茶农和原住村民都告诉海南日报记者，百年之前水满地区的五指山上就有树根巨大的野生茶树分布，有些茶树高达十余米，根茎粗大，水满茶的原料皆为当地人上山采摘而来。

五指山野生茶树的生长发育与周围生态环境有着密切关联，如气候、土壤、地形、地貌等，是当地环境造就了水满茶的优良品质。

经过一些专家的实地调研和考证，海南黎族地区在跨越千年的历史进程中，几乎不种植茶树。古代，黎族地区生产生活条件差，交通不便，人们大多就地取材，靠山吃山。史料中也没有更多记载古代五指山地区种茶的农业活动。

海南大学人文传播学院教授辛世彪在他翻译的美国作者香便文所著的《海南纪行》一书中表明，美国植物学家、传教士香便文在1885年所写文中说，他毫不怀疑五指山的茶是野生的，因为它生长在密密林中，与其他植物混在一起，当地聚居部落并不种植茶树，他们也不用茶做饮料，但他们采集这种野生植物的叶子，晒干后供给汉人，量不多，被称为“黎茶”。

水满茶无长期人工种植的历史还在民国时期陈铭枢总纂的《海南岛志》中也得到证实：“本岛向无人工种茶，一般所饮之茶多仰给于外。本岛所产茶叶，皆采自野生茶树，而制法粗恶，色味不佳。其中最有之茶，为五指山满峒所产，树大盈抱，所制茶叶气味尚清。”

《通什市志》一书记载：“五指山水满茶于1958年开始种植，但种植面积不大。”

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，五指山水满茶早在明代就产茶叶，而且那时的水满茶按照不同的加工技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。

上世纪60年代初期，国营通什茶场的前身还是军工企业，之后全国各地的知识青年“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。

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年才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年代初期，国营通什茶场的前身还是军工企业，之后全国各地的知识青年“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。当时茶场年产能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。

“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，水满茶产业加工企业不断增多，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。



带上的红茶末挤下来。黄一鸣 摄  
2000年，女工们用双手把传送



2000年，在国营通什茶场，巨大的风扇是工

具茶古降温用的传统工具之一。黄一鸣 摄



2000年，女工在采茶。黄一鸣 摄

## 2021年数据统计

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



卓书颜。资料图



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

## 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，但水满茶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，得益于当地原生态的好环境，传统的手工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

五指山市水满乡毛纳村的茶园。  
海南日报记者 李天平 摄