



海南大叶茶如何走好品质化、产业化、品牌化之路？

大叶溢新香

■ 本报记者 于伟慧 谢凯

海南大叶茶中茶多酚等有机成分含量较高，是制作红茶的优质原料

好滋味有基因

4月的五指山市水满乡毛纳村，春意盎然。山腰上的老茶树长出新叶，飘出阵阵清香。山间泉水不断撞击岩石，浸入泥中，滋养着这片土地，也滋养着这土地上生长的一垄垄茶树。

毛纳村四周有许多茶园，都是随着水满茶产业的发展而逐渐建成的。水满茶的原料，是五指山大叶茶，学名叫海南大叶茶，在国家种质资源库里编号为“华茶16号”。

以原生态大叶茶为原料，用独特的方式制茶，使得水满茶的滋味较为独特，其中红茶人气尤旺，是许多来到这里的游客必选的伴手礼。

2022年4月11日，习近平总书记来到毛纳村，亲切看望这里的黎族乡亲们，勉励大家把茶叶经营好，把日子过得更红火。

习总书记的到来，让毛纳村村民大受鼓舞，信心倍增。好山好水育好茶，来自五指山的大叶茶，也孕育着一次新生。

五指山市位于我省中部的生态核心区。而水满茶产区，又处于五指山山区，平均海拔超过600米。这里昼夜温差大，每年的云雾天气达200天以上，冬无严寒、夏无酷暑，土质微酸、土层深厚，是我国南端的优质高山云雾茶产区。

得天独厚的自然条件，为茶树提供了良好的生长环境，野生的海南大叶茶树广泛分布在水满乡境内。而这种茶叶具有芽叶肥壮、水浸出物丰富、耐冲泡等特点，氨基酸、茶多酚等影响茶叶香气和滋味的有机成分含量较高。

“按照国际茶叶科学界对茶树种质资源的评判标准，野生茶树芽叶只要达到‘茶多酚含量高于30%’‘咖啡碱含量高于5%’‘茶氨酸含量高于6%’这3个指标中的1个，即属于特异种质资源。”中国农业科学院茶叶研究所研究员鲁成银介绍，产自五指山市水满乡的野生海南大叶茶树，其芽叶茶多酚含量约35%，咖啡碱含量约6%。

水满茶产区，就是以种植海南大叶茶树为主。茶园大多分布于海南热带雨林国家公园里。“五指山大叶茶的品质好，尤其是在热带雨林国家公园周边的水满乡生长的大叶茶，品质更优。”五指山印象水满茶叶专业合作社负责人郭琳说，她常来水满乡收购大叶茶茶青，制成的茶叶市场反应很好。

4月26日，在水满乡方响村的茶园里，五指山市茶叶协会秘书长卓书颜正在和团队拍摄五指山茶叶的宣传片，借助海南热带雨林国家公园的金字招牌，水满茶准备再次擦亮自身品牌。

外婆制茶、母亲制茶，如今自己也制茶，卓书颜是地地道道的水满“茶三代”。她从小生活在茶园周边，对茶有着浓厚的兴趣，大学毕业后返乡创业，从事水满茶的制作和销售工作。

“需要有一定条件，才能制作出品质上乘、风味独特的茶叶。”卓书颜介绍，水满茶品质高，风味独特，市场评价好，究其原因有四点，一是水满乡地理位置纬度低，冬暖夏凉，适合本地大叶茶树生长；二是五指山海拔高，土壤肥沃；三是五指山年平均日照近2000小时，空气中负氧离子浓度高，良好的空气质量和生态环境，自然生长出品质出众的茶叶；四是茶园禁施农药和化肥，保证了本地大叶茶树的原生品质。

藏于山、隐于谷，走进五指山一带的大小茶园里，会发现一棵棵茶树与杂草、虫鸟同生共息，几乎与四周的山林融为一体。眼下茶树长势正旺，但茶园里却未见茶农劳作的身影。

“我们让茶树自然生长，不打农药，不施化肥，只在适当的时候采用绿色技术进行病虫害防控，这样产出的茶才是原生态的。”水满乡茶农王桂珍说，茶园遵从“放养式”的种植模式，害虫自有天敌，杂草也尽量放任其生长，多种生物构成完整的生物链，茶园自然能实现生态平衡，“如果为了增加产量，大量使用农药和化肥，茶树就像被喂了一堆补品和药物的孩子，不仅不健康，还容易早衰。”

坚持绿色生态种植，再加上独特的炒制和烘焙技术，令水满茶具有独特的口感。这些年，水满茶产业发展持续向好，涌现出“椰仙”“印象水满”“苗绿香”“水满润红”“真吾乡”等20多个茶叶品牌，在市场上打响了五指山茶叶的名号。

中国工程院院士、著名茶学专家陈宗懋曾分析过，目前全国茶园中，红茶占比仅为12%至14%。与其他省市多种植小叶茶相比，五指山市的大叶茶特色突出，是制作红茶的优质原料。



在高山云雾间生长的海南大叶茶。



生长在五指山市水满乡的野生大叶茶。



毛纳村村民在自家手工茶作坊晾晒大叶茶茶青。



在水满乡，茶工使用传统手法揉捻大叶茶茶青，为下一步发酵做准备。

本版图片均由本报记者 李天平 摄
本版手绘/杨千懿

好风味需传承

为留住手作茶香，黎族传统制茶技艺被纳入市级非物质文化遗产代表性项目

在海南茶界，五指山大叶茶早有名气，可在五指山地区，种茶历史却不足百年，直到20世纪50年代才开始规模化种植。

据《海南岛志》记载，明清时期五指山水满峒有野生茶树，年产3船茶叶出口，至民国时期因时局动荡而停止采茶制茶。这对于尚未达到产业化条件的五指山茶资源而言，未尝不是一件好事。

至20世纪50年代末，五指山一带第一批人工开发的茶园初现雏形，又恰逢国家有迫切的创汇需求。当时的海南行政公署对外贸易局和海南茶叶出口公司在国家支持下，顺势建立了红茶出口货源基地。

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

这种原生的味道，来自纯手工的制茶工艺。水满乡水满村年逾六旬的村民黄菊妹，是五指山茶场的第一批员工。“自然发酵，用木炭火炒制，是我们的制茶传统。”黄菊妹回忆道，以前，茶农们采摘水满乡野生大叶茶的茶青，用自编竹篓装好后带下山，然后用这种传统的方式制成红茶和绿茶。

“水满茶经久耐泡、柔滑甘香，汤色纯净，口感好。”黄菊妹介绍，水满茶受市场欢迎，除了原料和产地之外，传统的手工制作技艺也是重要原因。

村民王菊茹在毛纳村里经营着一家手工茶作坊。从采摘茶青到加工成茶全凭一双手。一家人围着铁锅，簸箕忙活一整天，制成的干茶也不过几斤。

而且，手工制茶不仅是辛苦活，更是个技术活。“比如揉捻茶叶时要稍微把握力度和分寸，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。”在王菊茹看来，这些经验都是一代代茶人累积传承下来的，她也是这样坚持了近20年，“手工制茶虽然费时费力，但是丢弃了实在可惜”。

然而随着机械化加工方式的日渐普及，如今有不少茶农放弃手工制茶，选择直接出售茶青，由更具规模的茶企收购后用机器加工制茶。

为留住这缕手作茶香，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。扩大海南大叶茶种植规模、扶持培育传承人等一系列保护举措也随之出台。

常言道“不苦不涩不成茶”，由五指山大叶茶制成的红茶却凭着“琥珀汤，奶蜜香”的口感走俏茶叶市场。

在1959年由广东省外贸局开发海南岛茶叶勘察小组完成的《海南岛茶叶勘察报告》中提到，海南大叶种品质优异，经试制成茶，可与世界上著名的印度红茶、锡兰红茶媲美。

如此评价并非夸大。陈宗懋在考察五指山茶叶产业时也说，海南大叶茶是制作红茶的极品原料，五指山红茶可以持续“红”下去。

为了让五指山红茶持续走红，五指山市委、市政府和茶企茶农也在积极寻找出路。划定原产地，保护好小产区，保护好优质大叶茶种质资源，做好人工繁育；加强品牌宣传推介。这是目前大家一致的认识。

“做好原产地保护，全面保留五指山大叶茶的优质种质资源，推广良种种植，用一系列措施推动水满茶产业的集约化生产和标准化加工，我们已形成了这个共识。”五指山市农业农村局局长莫朝伟说。

“海南大叶种有着与我国其他茶树种不同的品质，属稀有濒危茶树种，应该得到有效保护与合理应用。”中国国际茶文化研究会学术委员、海南省茶叶学会（协会）创始人陈德新说。

五指山原始雨林野生茶业有限公司负责人史杰也认可这一说法。他一直在做野生水满茶树种苗保护与繁育相关工作，对如何合理开发和应用海南大叶茶种质资源，他建议，可对五指山等地的海南大叶茶开展专业的资源调查，收集各种类型单株，建立规范的种质资源圃（库），从中选育出茶叶品质优良且相互补充、茶树发芽期不同的海南红茶优良新品种。“与此同时，应由地方政府划定一些区域，保留典型的海南大叶茶群体茶园，在野生茶树比较集中的原始森林区域建立原生境保护点，迁地保护与原生境保护相结合，科学合理地保护和利用五指山的海南大叶茶种质资源。”史杰说。

而鉴于海南大叶茶的独特性和稀缺性，有业界人士认为，由其制成的五指山红茶，应走中高端和精品路线，向质量、品牌要效益。

但五指山市茶叶协会会长潘修荣指出，当前，水满茶的茶企多属于私营小型企业，大多由小型农民合作社或个体农户持有，生产、经营各自为战，缺乏有组织的品牌建设规划。

政府如何帮助企业用好五指山红茶的国家农产品地理标志，发挥好五指山红茶公共品牌影响力，是有关部门面临的挑战。

对此，五指山市委书记朱宏凌说，五指山市将继续做大茶叶品牌影响力，把茶农增收作为产业发展的核心，集中力量扶持打造一批茶园、茶村，鼓励发展和构建新型茶旅模式，布局和配套相应基础设施，以茶促旅，以旅兴茶，通过融合和延伸产业链，提升茶产业的文化价值，让五指山茶产业走得更远。

（本报五指山4月29日电）

深读

总策划：曹健 罗建力 齐松梅
执行总监：许世立
主编：孙婧
版面设计：张昕
校校：李彪 蔡法
H5文案：许世立
H5摄影：李天平
H5手绘/制作：杨千懿
视频编导/文案：韩静
视频剪辑：何延业



扫一扫看视频
小茶叶有“大作为”



扫一扫看H5海报

水满茶香



融媒·延伸



水满茶香

品质之优
大叶茶多酚含量约35%、咖啡碱含量约6%、茶氨酸含量约6%。属于特异的种质资源，是制作红茶的优质原料。高山云雾环境，绿色生态种植，加上独特的炒制和烘焙技术，让大叶茶经久耐泡，汤色纯净，柔滑甘香。

海南日报·融媒