

俯瞰五指山市水满乡毛纳村的茶山。  
海南日报记者 李天平 摄

编者按

一杯茶汤。  
叶种「孕育的每  
种——海南大  
南这一独有茶树  
茶者，更加珍惜海  
或许会让每一位爱  
植、采摘、加工过程，  
了解水满茶的种  
艺也日臻完善。  
多为人工栽植，制茶工  
之茶」。今天的水满茶，  
志》称其为本岛「最有名  
国陈铭枢总纂的《海南岛  
品」，清代则蜚声岛内，民  
「土贡」土特产一类的贡  
生茶芽叶，早在明代已是  
五指山水满乡的野

# 水满茶养成记

## 水满茶身份信息

- 古称：水满峒茶
- 俗称：水满茶
- 学名：C.sinensis var. assamica cv.Hainan-dayezhong
- 种属：海南大叶种
- 身份：华茶16号（GS13016—1985）
- 分布：五指山、黎母山、雅加大岭
- 类型：野生型、栽培型、野放型
- 产量：80kg—150kg/亩

- 内含：氨基酸2.26%，茶多酚35.36%，咖啡碱4.4%
- 特质：富含钴、钼等微量元素
- 滋味：浓强
- 前景：适宜制作高档红茶、红碎茶

整理/陈耿 制图/杨干懿

从山上掉落的野生海南大叶种茶树种子。 陈耿 摄

一株野生的茶树苗。 陈耿 摄

文海南日报记者 陈耿 通讯员 龚梓

时下正是海南岛夏秋茶上市的季节。8月25日，今年第9号台风“马鞍”与海南岛擦肩而过，带来了全岛性丰沛降水。雨水，在农民看来，是对农作物极其友好的天上来客。五指山南麓五指山市水满乡的茶农，每每看到雨落，心中总会泛起一丝喜悦：有雨水滋润，茶树会冒出新芽，再过几天就能采到茶青了……

为保护海南热带雨林生态系统原真性和完整性，拯救中国热带珍稀濒危野生动植物资源，海南热带雨林国家公园正如火如荼茶建设中，五指山市水满乡的黎族、苗族茶农，已经不再进深山采野生茶了，而是进行人工栽种，有些茶园模拟野生茶生长的自然环境，品质并不逊色，且除了冬季都能采茶，不像过去只能在春季采到野生茶青。

## 种茶

也许是预见到雨林深处迟早会被封山，不能随意进去采摘野生茶青，水满上村黎医王桂珍早在20多年前，就有意识地从山上捡回掉在地上的野生茶树种，种在自家有斜坡的园地里，粗种粗管，尽管成活率不高，但种出来的茶叶味道几乎与野生茶一样。

受其影响，两个儿子和两个儿媳也是这般操作，而且方式更“懒”，不打药，不施肥，不除草，有些杂草实在太高，就用脚踩踏地后盖上摊开的纸箱，不让它们长好，直至最后可能烂掉，成为茶树的天然肥料。

与野生茶树群落一样，王家的茶园里，茶树错落有致地分布，而不是齐整排列的，看上去就像野生的，有自然的观感和美感。

为了增加产量，水满乡的茶企和不少茶农，也仿效内地的茶山，密集地种上规整的茶树，在山体斜坡上呈现出梯田状的茶园，颇为壮观。



五指山市水满乡一位茶农培育的海南大叶种茶树苗。  
海南日报记者 李天平 摄

## 采茶

“早早带上饭，相伴去采茶；山里茶好多，山高好辛苦；来来呀来来，你要摘就来；阿嫂快来摘，不摘要变老。”从前，每到清明节前几天，水满上村的黄菊二就和村里的姐妹们一道，跟随当年的“领队”王桂珍，走上几个小时崎岖难行的山路，不惧山蚂蝗的叮咬、吸血，来到有野生茶群落分布的山头，一边唱着自编的《采茶歌》，一边在深山里采茶。有时天色晚了，来不及也认不得路回家，她们就在山洞里过夜，在洞口烧一堆火取暖和防止野兽攻击，但仍然觉得又冷又饿。

现如今，自家或大或小的茶园就在村边，黄菊二和王桂珍的儿媳她们采起茶来轻松多了。然而，轻松的活儿，并不意味着容易，也要讲究细节的。

“采茶青的时候，要用拇指和食指将一芽两叶掰断下来，不能用指甲掐。”王桂珍的二儿媳柯杨梅说，“因为用指甲摘茶青，会留下很深的颜色，会影响茶叶的品相，也会影响茶汤的味道。”



采摘茶青。  
海南日报记者 李天平 摄

## 制茶

妇制作红茶。  
满上村指导王桂珍的两个儿媳  
2021年早春，陈德新在水

茶青采回来后，水满乡的茶农会想好，是要做绿茶，还是要做红茶，然后会按两种不同的工艺进行制作。

以前制茶量少，水满人都是手工制茶，现在纯粹手作的人已经很少，王春奎大姐算是一位。她家乡在琼中黎族苗族自治县吊罗山乡，年轻时在五指山公社（今水满乡）卫生院工作，爱喝水满绿茶，也学会了手作水满绿茶。王春奎后来调到五指山市区工作，2009年退休后，每年春天都回水满乡，借用亲友的土灶、炭火和铁锅，重拾手作绿茶的兴趣，然后与亲朋好友分享。

2021年春天，海南日报记者深入五指山雨林深处寻访野生海南大叶种古茶树时，在水满乡认识了王春奎，并目睹了她手作绿茶的过程。

由于担心头发会掉进茶叶里，王春奎做茶时往往裹上头巾，显得年轻而时尚。王春奎手作绿茶，与别人不同，更与机械化的一次性杀青、一次性烘干的制作方式不同，而是三次入锅杀青，三次出锅揉捻，然后用竹筐在炭火上烘干，最后又入锅翻炒、提香。整个过程，一气呵成。

木炭火加大铁锅制茶，奇热难耐，最受不了的是双手，亲友建议她戴上手套，她说隔着手套双手感受不到茶青的变化，容易把茶炒坏。前两年，干女儿从外地带给她的一对松木铲，她往往用来翻炒几下，便又搁在一旁。

不是专业的茶人，却有茶人的精神，可以感受得到王春奎对水满茶的爱，是发自内心的。她的手作绿茶还有一丝淡淡的柴火味道，让人入口难忘。

相比于炒绿茶，做红

茶不需要那么紧张，节奏会慢很多，但每一个环节都马虎大意不得，否则就会将茶做坏。记者曾全程观察了水满上村王桂珍的儿子和儿媳们制作红茶的各道工序。

要做红茶，茶青采回来后不需要入锅杀青，而是将它们摊晾在簸箕上进行萎凋，6小时—10小时后，茶青完全变软，再在簸箕里进行手工揉捻，不过有些茶农购买了揉捻茶叶的设备后，便由机器代劳了，茶企更是如此，因此手工揉捻的茶更显珍贵。

将茶青揉捻出茶红色的汁液，形成条状后，这一工序就算完成了，此时将它们均匀地撒在簸箕里，在室内或恒温恒湿的设备中进行自然发酵。这个过程需要4小时—6小时，茶农可以好好地睡上一觉，或先去做别的事情。

充分发酵后的茶青条索已经变成深红色，这时可以倒入铁锅，用炭火进行烘炒，或在电烤箱中进行烘烤，完全干燥后，取出放凉，最后再入锅或入箱烘烤一番，进行提香。

“制作红茶的每道工序都要遵循‘看茶做茶’的原则，摊晾萎凋的状态、揉捻的程度、发酵的时长、烘烤的过程，必须密切关注，不能疏忽大意，否则任何一个环节出现差池，就会把整批茶叶做坏。”曾经指导水满乡多户茶农改良制茶技术的海南资深茶人、中国国际茶文化研究会学术委员会委员陈德新说，“水满乡是海南大叶种茶的核心原产区，最适宜制作红茶，只要方法正确，技术到位，看茶做茶，就能呈现汤色红艳明亮如同南红宝石，清甜香伴花果香气，鲜爽醇厚而耐冲泡的优质红茶。”

## 品茶

品茶不是简单地喝茶，而是用我们的感觉器官去审视与评价。陈德新说，当我们获得一款茶叶时，首先要大致明白，此茶的身份背景，如五指山水满红茶，系海南大叶种，因生长在五指山热带雨林生态环境，经过气候、海拔、土壤、林相及生物多样性等反复孕育，注入了专属的灵魂，造就其难以被复制的独特海南岛屿风味。

品茶重在品鉴。如何品鉴五指山水满红茶？陈德新认为可以从三个方面入手——

首先是品香气。水满红茶属不落地加工，且净度极高的放心茶，用沸水90℃—95℃冲泡，首冲无需倒掉，将一、二泡匀汤注入公道杯，再将茶汤倒入白瓷杯及闻香杯里，将鼻子探入杯中，捕捉香气，闻香气，主要看纯不纯，有没有异味，属于哪种香型，香气的浓淡是否持久。闻香的温

度是45℃—55℃，每次闻香时间最好是两到三秒。其次是品滋味。茶汤到达口腔之后，先在嘴巴里含一下，翘起舌尖，稍微收下巴，向口腔内吸气，将茶汤在口中打散，目的是将茶汤分布到舌面的不同位置，是为“含茶”；然后用味蕾去感受茶汤的鲜甜苦涩，感受茶汤的醇厚度，这一过程专业术语叫“啜茶”。

再就是品后劲。茶汤喝下去之后，稍等几秒，如果感觉喉咙很舒服，口腔生津，甚至是身体微微发热，那这款茶就是好茶。如果感觉喉咙很卡，身体稍微感到不适，那就说明这款茶的内质有问题。想要训练味觉，最重要的是经常喝，提高自己的味觉记忆力。

水满红茶在制作过程中，除静态萎凋之外，还经过了日光萎凋工序，再经过揉捻、发酵、烘焙等工序，为了更好地呈现五指山的“山韵”，即“清、甜、香、润”，所以选用山泉水或活水，以工夫茶泡法最佳，浇淋盖碗茶器，使之温热，将干茶投掷其中，让茶叶在蒸汽和注水作用下慢慢苏醒，舒展激活，汤色红艳明亮，如红宝石般，茶汤入喉，微甜，鲜爽顺滑，生津回甘，此刻花香、甜香、烤红薯香、谷物烤香气层层叠叠在味蕾中绽放，弥漫到整个口腔。

优质的水满红茶持久耐泡，六泡之后，叶底柔软红润，韵味犹存，鼻嗅茗香仍可感知水满红茶浓郁的内含物质。

喜欢手作水满绿茶的王春奎大姐。 陈耿 摄



水满红茶汤色明亮红艳。 陈耿 摄