

## 编者按

“中国传统制茶技艺及其相关习俗”被列入世界非遗名录后，在国内业界和学界引起了轰动，近一个月来，各类报道屡屡见诸报端，新媒体领域的推文和视频也不少。海南作为中国最南部的茶产区，也是唯一的热带岛屿茶区，拥有独一无二的本土茶树种——海南大叶种，完全有希望在“世遗”加持之下，触碰本岛茶产品的天花板。

专家认为，一款好的茶叶，除了茶料，加工工艺尤其重要，就让我们先回顾海南的制茶工艺进程。

## 百年前，制茶技艺入琼

文海南日报记者 陈耿 通讯员 龚梓 图海南日报记者 李天平



五指山市水满乡仍有不少黎族茶农坚持手工制作茶。

从历史文献的记载中，后人可以窥见，早在宋代，海南就开始有茶事活动，苏东坡的诗句“茶枪烧后有”，则极有可能是对海南野生茶树嫩芽的描写。然而，历史上海南的制茶工艺比较滞后，有确切文字的记载显示，茶叶加工技艺传入海南岛，是在清代光绪年间，迄今约有100余年。海南茶叶加工技术走向标准化和规模化，真正与国内接轨，则是在1950年全岛解放之后。

## 晚清茶商带来加工技术

1882年，美国传教士香便文深入海南岛考察，在今白沙黎族自治县细水乡福门村一带，看到野生的茶树，了解到当时黎族人将茶青晒成干叶，煮水饮用，或拿到墟市出售。后来，他将那段见闻写入其《岭南纪行》一书中。

从香便文的描述可以推断，140年前，白沙一带的黎族百姓对野生茶的加工，连基本的摊凉、萎凋、杀青工序都未掌握，更别说揉捻和发酵工艺了。

1928年，海南岛警备司令兼琼崖实业专员黄强（1887年—1974年）陪同法国传教士萨维纳进入黎族地区调查后，撰写长文《五指山问黎记》，文中提到他认识的一位茶商李树英：“李君为茶商，父在冯子材军中，得梅县幕客授以制茶方法，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。”

冯子材是在光绪十三年（1887年）奉命入琼平息匪患的，幕僚中有懂得制茶的梅州人，教会了李树英父亲制茶之法，此后李家以此为业，出入于五指山盛产野茶的地区。

由此可见，五指山水满乡的黎族同胞掌握制茶工艺，最早是在19世纪末至20世纪初。

“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。其中最有名之茶，为五指山水满乡所产，树大盈抱，所制茶叶气味尚清。”从1930年成书，1933年在上海神州国光社印行的陈铭枢总纂《海南岛志》书中，不但可以略知90年前海南岛上的野生古茶树概貌，也能够大致了解当年海南所制茶叶的品质、外销和供给的情况，“每年由陵（水）、万（宁）、定（安）三属出口，产额约值六七千元。”

从中可以了解到，当时海南岛的制茶技艺还不成熟，尽管拥有得天独厚优质的野生海南大叶种茶青，且名声在外，却生产不出色香味俱佳的茶叶。

1958年  
海南茶叶工厂化生产元年

海南岛的制茶工艺走向成熟，是在1950年5月1日海南岛全境解放之后。

据中国国际茶文化研究会学术委员会委员、《海南茶事》一书的作者陈德新考证，1958

年成立的白沙县“五指山公社茶场”（茶叶加工厂厂址在今五指山市水满乡方龙村），以采摘野生海南大叶种茶青加工茶叶为主，同时也率先在海南岛人工培育、栽种海南大叶种茶树和工厂化制茶。该茶场直到1985年才解散。茶场的存在使得现代茶叶制作工艺走向了民间，让更多的五指山水满人掌握了海南大叶种制茶技术，告别海南茶“制法粗恶”的历史。

海南农垦系统茶场的设立，虽比“五指山公社茶场”稍晚，面积和产量却后来居上。

农垦系茶场大面积的人工种茶，首先保证了产能。据1996年12月出版的《海南省志·农垦志》记载，1958年，南方农场种植茶树8亩，为海南垦区最早种植茶树的农场，紧接着1960年，遵照中央领导关于建立外贸商品生产基地的指示，当时海南行署外贸基地局开始在海南中部山区建立通什、岭头、白马岭（后并入南方农场），并于当年试种茶树100亩，此后垦区栽培的茶树有云南大叶种、海南大叶种、台湾大叶种、阿萨姆种、福云7号、毛蟹、奇兰、本山、安徽祁门槠叶种、福建福鼎大白茶、凤凰水仙等30多个品种。

其中云南大叶种在海南因生长快、芽头粗壮、品质优良、容易采摘等优点，尤其适合制作红碎茶，自海南农垦1961年开始有茶叶产品后，成为外销创汇的主打产品。

1977年  
制茶工艺实现机械化

1977年以前，海南农垦生产的红茶是在盘式揉切机上将萎凋叶揉成碎茶，1979年改为90型揉切机和转子揉切机联装生产，大大改进了工艺操作技术，合理优化了机具配套，提高了产品质量。使得1977年之后通什茶厂生产的“金鼎牌”红碎茶，连续四次在全国红碎茶品质评比会上获得“品质优良奖”，其制作工艺特点是：严格茶青质量，低温和风萎凋、适度偏轻，机组配套、提高揉切效果，适度发酵、及时上烘，及时精制、小批量拼配出厂；使得出厂的红碎茶具有颗粒细匀、毫尖金黄、色泽乌润、香味浓强、汤色红艳等优良品质风格，具有较浓的玫瑰香或苹果香。

与此同时，为更好满足国外市场，出口创汇，1979年海南农垦引进生产CTC红碎茶关键先进设备CTC揉切机和洛托凡转子揉切机，1981年首先在南海农场茶厂安装生产，采用自动控制，连续化流水作业，使得生产的“远洋牌”CTC红碎茶具有鲜爽、芳香、滋味浓强、汤色红艳明亮的特点，1988年荣获海南省优、农业部优和商业部优产品。

海南的春绿茶，是每年海南冬交会上受热捧的茶产品。这些主要得益于制作工艺上严选茶青质量，做到嫩、鲜、匀、净，茶青按级薄摊萎凋，当天鲜叶当天加工完毕，杀青用高温快炒除去水分，祛除青草味，做到嫩茶老杀，老茶嫩杀，在揉捻上根据揉机性能，一、二级茶青轻短揉，三级以下茶青重压长揉，干燥至乌绿，然后用自制八角桶辉锅，使茶条达到绿茶灰白或银灰色，最后整饰茶形等。

由此可以看出，海南农垦制茶工艺步骤多借助于现代制茶机械完成，属于工业时代的生产景象，从而使农耕时代表现出的手工制作技艺和实践少了些，但是茶的品质最终回归物质层面，即口感，取决于茶树品种、自然环境、种植方式、加工工艺等场域。

然而，回看海南解放后工业化背景之下制茶工艺的演进，史志记载中反复出现的本土珍贵茶种资源——海南大叶种，即“华茶16号”的制茶工艺的发展则相对不足，仍有很大的提升空间。

陈德新说，严格意义上说，海南制茶历史并不短，自从先民发现了野生茶树，从煮饮茶青到“粗恶”制作，从手工作茶到机械化制茶，期间经历了复杂的变革，与我国传统制茶工艺一脉相承；由于茶叶品质特征的形成，除了茶树品种和鲜叶原料的因素，加工条件和制作方法是决定因素，因此，海南还需要在制茶技艺上不断学习、探索和提升。



小到合作社，大到茶厂，海南机械化制作茶叶已很普遍。图为五指山市水满乡某茶厂工人将茶青倒入揉捻机加工。