

『南海工匠』李达敏

给海南茶注入灵魂

海南日报全媒体记者 王迎春

李达敏在制茶前察看茶青品质。

沸水入壶，茶叶轻舞，舒展浮沉之间，汤色渐渐红亮，馥郁芬芳萦绕鼻尖。

保亭黎族苗族自治县响水镇毛岸村，“茶三代”李达敏生于此，长于此，也传承于此。从任职国营茶厂到创立民营茶厂，他专注制茶41年，坚守着自己的茶山、茶厂，也提升着制茶技艺。李达敏不仅是国家一级评茶师、国家一级制茶师，还是海南省首批“南海工匠”之一。

制茶世家
“茶三代”投身茶业

在五指山南麓，云雾缭绕，山林葱茏，河流清澈。湿润温和的气候和深厚肥沃的土层提供了得天独厚的环境，诞生了曾在国际红茶比赛中荣获一等奖的茶场——国营通什茶场（2003年更名为国营五指山茶场），不仅滋养着优良的茶树，也孕育着一代代制茶人。

那里是保亭毛岸，也是李达敏的出生地。

与茶结缘的一生，是家庭从小种下的心锚。李达敏出生在通什茶场的一个茶农家庭，祖父在广东老家以种茶做茶为生，父亲和母亲都在通什（五指山）茶场从事茶业工作。“童年就是闻着茶香度过的。”在茶园里长大的“茶三代”李达敏，自小对采茶、制茶、品茶耳濡目染。

当时，高中毕业的李达敏就走出了大山，到外面闯荡。在父亲的建议下，20世纪80年代，李达敏考入了广西农垦职工大学茶叶系，系统而专业的学习不仅重塑了他对茶的认识，也让他坚定了投身制茶业的初心。大二时，一位国家级制茶大师制作乌龙茶的过程让他印象深刻。“茶叶经过摇青、静置、杀青，反复制作，变得非常漂亮，这就是制茶的魅力。”回忆起那个画面，李达敏眼里依然闪着光。

毕业后，李达敏回到通什茶场（今五指山茶场）工作，一边照顾父母，一边传承茶文化和技艺。在茶场工作期间，李达敏吸收和传承了红碎茶的传统制作工艺精

髓，从技术员到生产科副科长，再到厂长，他一步一个脚印，在多年的实践探索中，积累了大量的制茶经验与技术。

时间来到1980年代末，做红茶久负盛名的茶厂要适应市场生产绿茶，但“红改绿”工艺困难重重。作为技术骨干，李达敏苦心钻研，最后在以他为代表的“技术尖兵”的努力下，工艺有了突破性发展。2002年，茶厂引进了当时最先进的蒸汽杀青装备，绿茶品质有了质的飞跃，制出了品质上乘的海南金鼎翠绿茶，在当年的“中茶杯”评比中荣获一等奖。

在茶叶的创新之路上，李达敏不断前行。“一方水土养育一方茶。”李达敏说，毛岸地处雨林之境，生长于雨林深处的野生海南大叶种，其茶多酚、咖啡碱的含量较高，是制作红茶的上品。

“海南大叶种滋味协调性好，蜜兰香尤为突出，但强度稍弱一些，我们发现同一片雨林中的云南大叶种刚好能够优势互补。”李达敏说，在尝试多种实验方式后，研究人员统计得出，两个品种以一比一的鲜叶原料比例配制茶叶最佳。“这样制作的茶叶泡出来汤色红艳明亮，浓度强，花香与蜜兰香交融滑口。”此后，当地茶农在种茶树时，也常常会将两个品种搭配种植。

创新之路
千锤百炼显茶香

“我希望能让更多人见识到来自海南雨林的高端红茶。”做好海南大叶种工夫红茶，不仅是李达敏的抱负，也是他心中的情怀。2009年，李达敏辞去国营五指山茶场茶叶加工厂厂长的职务，创办了民营茶厂，潜心生产大叶种名优工夫红茶。

工夫茶，顾名思义，制作过程需要耗费大量的时间和精力，凝聚着制茶人对品质的极致追求。从鲜叶采摘到初步加工、精制加工，再到产品包装，每一个环节李达敏都亲自把关。

好的原料是一款好茶的基础，对于茶园的生态环境和茶树的种植方法，李达敏都有着较为严格的把控。“我们自己的茶园是荒野茶，茶树是之前人工种植后丢荒多年的，具有独特的风味和品质。”李达敏说，如今茶园采用科学管理办法，平时主要施以羊粪、花生饼等有机肥料来改良土壤。

“看天做茶，看茶做茶”是李达敏常挂在嘴边的一句话，采摘过后的初制，从萎凋、揉捻到发酵、烘干，工序无定式。一个富有经验的制茶师，会根据每一年的茶叶情况调整制作方法，根据鲜叶进厂时间调整加工时间和工艺。

就揉捻这道红茶初制工序而言，“我们的雨林大叶茶一般采用一芽两叶的原料，要揉捻到茶叶叶肉细胞破坏率高，又要保证芽叶的完整性，做到‘骨烂而皮不烂’。”李达敏说，加压时，茶叶要达到手轻握成团但不流汁，才算是比较合适的状态。初步加工之后，工夫红茶还要经过进一步的精制加工。

每到制茶期，李达敏总是扎进自己的茶厂里，精准地把控每一道工序，让茶叶的品质、滋味、香气、色泽都达到自己满意的程度。

壶底，海南大叶种工夫红茶的茶叶外形条索紧结、色泽乌润，茶汤汤色红艳、明亮，花香、果香气味浓郁。这是李达敏的荒野茶——“雨林幽兰”红茶的特性，不仅外在优雅，内在也丰富深邃，经久耐泡，入口滋味醇厚爽滑，备受茶客认可。

除了“雨林幽兰”，李达敏的茶厂还研发推广了“雨后红”“五指雨林”等红茶品种。今年，李达敏在白茶研发上也有了突破，一款高品质白茶即将面世。

“在创新之路上，不仅要找对品种、找对种植地，还要找到适合茶树的山场，就是茶树生长的微域气候和良好土壤的产区，这两个因素对茶的品质有着重要的影响。”与茶打了大半生交道，李达敏有着很深的感悟。

传承技艺
用匠心注入灵魂

制茶，是一件充满动态变化的事情，也是需要保持激情和长久学习态度的一份工作。如今，年近60的李达敏依旧精益求精，不断打磨提升做茶技艺。

“不断重复同一个细节千百遍，最终使这个细节在原来的基础上进步哪怕百分之一，这是我理解的匠心。”在李达敏看来，唯有匠心才能为茶注入灵魂，只有专注才能做出卓越产品。几十年如一日，他潜心于茶叶生产、研发、推广。

不仅用心做好茶，让茶文化以及制茶技艺得到传承和发扬，助力乡村振兴，这也是李达敏一直在坚守的事。

这些年来，李达敏热心于传授技艺，不吝分享制茶经验，经常帮助海南各市县茶企、茶农，指导茶园管理和茶叶生产加工，并开展制茶技术公益培训课，全年培训人员平均达到300人次以上，助力打造企业技术人才队伍和培养社会茶业各类人才。

“我们的授课模式一般是理论授课跟实操相结合，会深入到茶叶作坊或车间，现场教茶农如何制茶，帮助他们将实践和理论相结合。”李达敏介绍，他自己的茶厂也成为实操培训的一个地点，“茶文化的传播和传承需要更多技能人才，我想尽自己的力量为海南培养更多制茶能手出来，让我们海南茶叶品牌走向国际市场。”

2019年，李达敏入选海南省首批“南海工匠”，并在制茶方面开展带徒传技等活动。多年来，李达敏还常赴青岛、上海等地，为当地学员讲授茶文化，扩大海南红茶影响力。

现在，李达敏的孩子也跟着他学制茶，“他不一定要从事这个行业，但一定要懂。”他说。



李达敏茶园里夫如手掌的海南大叶种茶树特写。



李达敏在“2023三亚丝路茶业论坛”上发言。