

海南岛腹地,五指山如翠屏屹立,这座山的深处,有一个名叫“水满”的少数民族乡镇,云雾缭绕,茶香四溢。这里的山不高,却孕育了古茶基因;这里的河不宽,却滋养了源远流长的茶文化。走进水满,探寻古茶树,采茶、做茶、品茶,你会发现这里不只是一个产茶的地方,更是一个可以托付心灵的“茶香小镇”。



孩子们在水满乡黎峒文化园学习揉捻茶叶。

茶入生活心自在

每年元宵节前后,水满乡最热闹。因为那是水满大叶春茶上市的时间。

早春时节,茶叶既保留了为越冬而储存的养分,又吮吸了新春的雨露,处于一年中最肥嫩多汁的时候。来自省内外的茶客纷至沓来,只为品一盏早春茶,赏南国春色。

那段时间,是当地茶农的农忙期。早上7点左右,乡间的小路上已有早行者的身影。一个个背着竹篓的村民走进山林采摘早春茶,把一片片“头采嫩芽”放入篓中,积少成多。茶叶合作社的收购点有的在乡墟,有的在村民家门口,有的在茶厂里。收购点晒茶坪的一边搭建了遮阳棚,只要村民拿来茶青出售,便可领到一笔现金。茶厂里机器轰隆隆地转动,制茶师傅忙着翻炒茶青……从晨光熹微,到天色微暗,几乎人人都围绕着茶在忙碌,整个水满乡仿佛进入了“茶时间”。

目前,水满乡共有茶农千余户,茶叶相关企业及合作社30余家。其中,“水满润红”“苗绿香”“椰仙”“印象水满”等茶企,已经成为带动当地制茶技艺传承、茶旅融合发展的中坚力量。

经过千百年的文化浸润,茶在某种程度上已经成为水满人的“生活中心”。在毛纳村,家家户户门前摆放着茶台,茶台是村民聊天、喝茶、做针线活的地方;在方响村,孩子们放学回家,家中老人会泡一壶自家做的茶,给孩子润口。

“我们喝茶,不是为了养生,是为了解渴提神。”水满乡新村村民钟斐秋几乎每天都与茶叶打交道。她每天早上6点多出门采茶,下午4点左右回家,有时会与丈夫“换班”,由丈夫去采,她在家炒茶、晾茶。“炒一锅茶,要时刻注意火候,像照顾小孩那样小心。”她笑着说。

走进水满乡的农户家中,主人首先端出的也是茶——产自当地的红茶或绿茶。当地老茶农评价茶,很少会说“回甘”“茶多酚”等专业名词,但他们会在小啜一口后,告诉你叶子够不够嫩,“茶火”轻了还是重了,这是他们从生产中摸索出来的语言。

『茶香小镇』的文化突围

“我们不只是卖茶,更是在讲述一种生活方式。”这是水满乡近年来在打造茶乡IP的过程中反复强调的一句话。

2024年12月21日,五指山早春茶开采艺术季在水满乡鹦哥景红茶园开幕。开幕式上,一场神秘而震撼的“喊春”仪式令人印象深刻。黎族帕满(男人)击鼓高呼,奥雅(德高望重的长者)祈福吟唱,参演人员通过“喊”这种形式,传递迎接冬至、呼唤春来的意蕴,庆祝早春茶开采。身穿黎锦服饰的姑娘们领着游客走进茶园,讲解茶树生长规律、茶叶采摘方法等,游客们不仅体验了采茶,还学习了解了制茶工艺。

“这两年很多游客慕名而来,足见茶香小镇这个IP的吸引力。”负责现场讲解的鹦哥景红茶园市场营销负责人陈风帆提起那次活动,仍有些兴奋。他建议,围绕早春茶开采做文章,进一步扩大水满茶香小镇的影响力。

在水满乡,毛纳村、新村等村庄正在通过推动茶旅融合,成为新兴旅游目的地。

毛纳村的老屋经过修缮,变成了茶坊;新村生态茶园旁建起了茶事体验工坊,游客可以在这里体验柴火炒青;每年暑假,有不少单位、文旅企业在水满乡举办茶文化研学营,吸引高校学生、研学旅行团报名加入,鹦哥景红等茶园的茶史、茶艺等课程颇受欢迎。

水满乡还通过承办文旅、会展活动,组织人员拍摄短视频等,讲述当地老茶农、制茶师的故事,让更多人看见茶香小镇的历史底蕴和文化内涵。

茶在水满,不只是茶。这里的茶,不是速泡饮品,而是需要时间与心境去体会的文化符号。

“水满”在黎语中的含义是“非常古老、至高无上”。古茶树,连接着水满的历史过往;未来的水满,不会只是一杯茶的产地,而是一个文化与记忆的承载地,是飘入现代生活的山间清香。

↓ 水满乡的茶园。

本版图片均由海南日报全媒体记者 李天平 摄

茶香小镇 一片茶叶的新叙事

五指山市水满乡

水满古茶的根与魂

“我爷爷年轻时就喝这山上的老树茶,那时候不叫茶叶,叫‘树上摘下来的叶子’。”毛纳村村民王菊茹是土生土长的水满人,熟练掌握制茶技艺。近日,她坐在自家茶台上告诉海南日报全媒体记者,在当地人眼中,茶既是饮品,也是可以疗伤治病的药物,人们对长在山上的茶树有敬畏心。

水满乡的古茶树,不是人工种植的经济作物,而是自然天成的山中“守望者”。早在清代中期,黎族先民便已制茶、饮茶,茶叶就来自山林里。在水满乡毛纳村、方龙村、水满村附近的原始森林里,尚存树龄百年以上的野生大叶茶树数百株,有的已被林业部门列入古树保护名录。

按照当地的传统习俗,水满乡的茶农们一般早晨上山采摘茶树的嫩芽,然后手工揉捻、杀青。古时候,水满人生产茶叶,大都是存放在家中自用,主要是为了治病和提神。黎族猎人、农户每天劳作回到家中,会喝几杯茶解渴;山区空气湿度大,常有蛇虫出没,以茶代药防治疾病,则是他们与不利自然环境作斗争形成的经验和智慧。

“我们这里老人家做的茶,泡在竹筒里,喝的时候可以品尝到真正的烟火味。”采访中,多位水满乡居民说,尽管现在出现了许多制茶的机器和设备,但他们觉得手工制作的茶,茶香最正宗。本地人一般不知道什么是“茶道”,但他们有自己的规矩,比如下雨天不能采茶,三片叶不能摘光,最好用柴火、铁锅翻炒杀青。

■ 文海南日报全媒体记者 谢凯



饮品小镇
海南部分

（绿茶）
白沙牙叉镇
（苦丁茶）
澄迈金江镇
（咖啡）
万宁兴隆华侨农场
澄迈福山镇

文字 罗安明 制图 孙发强