

五指山水满乡的茶园。(新华社记者张丽芸摄)

饮茶先啦

国际茶日一起解锁海南茶

2019年11月27日,联合国大会宣布将每年5月21日设为“国际茶日”,以赞美茶叶的经济、社会和文化价值,促进全球农业的可持续发展。之所以将“国际茶日”设在5月21日,是考虑到中国的茶叶品种以绿茶、红茶为主,每年5月中下旬,大部分茶叶都已上市。

探茶

海南“制茶史”是这样的

专家认为,一款好的茶叶,除了茶料,加工工艺尤其重要,我们一起回顾海南的制茶工艺流程。

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,茶叶加工工艺传入海南岛,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

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。

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。

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、安徽祁门楮叶种、福建福鼎大白茶、凤凰水仙等30多个品种。

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”。

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。

海南的春绿茶,是每年海南冬交会上受热捧的茶叶产品。这些主要得益于制作工艺。

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,从手工制作到机械化制茶,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。

选茶

海南“茶谱”有这些茶

绿茶 五指山绿茶、白沙绿茶

在海南的绿茶中,“白沙绿茶”、五指山“水满绿茶”较为出名,其中“白沙绿茶”是华夏第一早春香茗。白沙绿茶主要产于白沙陨石坑一带的丘陵坡地。

红茶 五指山大叶红茶

据文献记载,20世纪50年代末,海南建立红茶出口货源基地,所产茶叶便以红碎茶为主。以云南大叶种和海南大叶种茶树的嫩叶为原料。海南红碎茶因色泽乌润、香气高锐持久等特点广受欧美等地消费者欢迎。

白茶 目前五指山、白沙、保亭等中部市县均产白茶

近年来,海南引种云南、福建等地的福鼎大白、福云六号等白茶品种,目前五指山、白沙、琼中、保亭等中部市县均产白茶。相较于其他茶类,白茶的确是个另类——不杀青、不揉捻,让茶青自然萎凋,再晾晒至七八成干,再用文火慢慢烘干即可制成。

鹧鸪茶 万宁沿海山丘地区的鹧鸪茶最为优良

鹧鸪茶是一种奇特的野生茶叶,主要产于海南山区、丘陵、沿海一带,其中在万宁沿海山丘地区的鹧鸪茶族群最为优良。海南农家几乎每家每户都会挂着一串串圆滚的鹧鸪茶。

苦丁茶 主要生长于五指山区热带丛林种

海南苦丁茶属于冬青科的苦丁茶冬青种,其原料主要生长于五指山区热带丛林种。茶叶面腊味苦味淡而回甘浓,汤色绿中透黄,香气逼人,且极耐冲泡。

哪款“琼茶”是你的最爱呢?

(本版文字来源:学习强国海南学习平台、海南周刊)