

茶 业视点

### 海南五指山：

# 水满茶香飘 黎乡振兴梦

本报记者 徐金玉

4月11日，习近平总书记来到海南省五指山市水满乡毛纳村考察调研，了解海南巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接等情况。期间，总书记在茶农手工茶坊调研的新闻引起了茶界广泛关注，更为茶人带来巨大的鼓舞。

### 水满茶香致富村

“夜幕降临，身着黎族服饰的毛纳村村民在广场上欢歌载舞，大家仍沉浸在幸福的回忆中。”11日晚6时许，当中国茶文化研究会学术委员、《海南茶事》著作人陈德新来到村里时，看到的正是这样一派欢歌载舞的画面。他眼中这个再熟悉不过的黎族村寨，在素有的美好闲适中，又平添了几抹温情。

和这动人的夜色相连的，还有春风中心心脾的茶香。“茶是这里的支柱产业，这里的家家户户都种茶、都做茶。”来到水满“扎根”近10年，陈德新对这水满的一草一木都充满感情。

“水满乡的茶有着得天独厚优势：茶园藏在山林中，不打农药、不施化肥，尽情地吸收着大自然的阳光雨露。”陈德新说，“到茶园探访，还会有神奇的发现，水满茶都是海南大叶种，在同一块地里，茶叶的长相都不一样，且各个叶片长得都不一样，有的像枇杷叶，有的像橄榄叶，有的圆，有的长，这是原始的群体种。”

正因如此，当一篓又一篓茶青采收回来，制作成绿茶或红茶时，板栗香、花果香、红薯香等各种香型扑鼻而来。

“茶也很耐泡，它的内含物质极为丰富，人体所需的钴和钼的含量很多，这是水满香所特有的。”陈德新边说着，边忍不住展示一张



海南五指山毛纳村：“茶旅”结合奔小康

又一张水满红茶的茶汤照片：“看，红艳艳的，多漂亮！”

### 今非昔比黎族寨

“中秋前夜，五指山静。连夜造茗，水满润红……零点三十，研造完结。三人摩托，车旧无明。月色路白，缓慢慢行……”每每想起与水满乡结缘，陈德新总会想起9年前的那个中秋前夜。

“那是2013年，当地水满红茶的机械化加工尚处于尝试阶段。人们多是手工制茶，产量低，市场销路也打不开。”为了破局而来的陈德新，从昆明古斯麦公司汇款5万元，采购了揉捻机、解块机、提香机、烘干机等设备。

“当时甚至连个厂房都没有，我们就临时租用了村委会的三间办公室，开始了水满润红工夫红茶的研制。写打油诗当天，正是我进山驻厂的第4天。当晚做茶到深夜，下班后，没有车，怎么办？还是请

新民小学校的教导主任帮忙，用一台破旧的摩托车送我们去镇上旅馆休息，夜深的路上没有灯，只能缓慢行驶……”陈德新说。

在毛纳村土生土长的王大彬更对过往的“苦日子”深有体会。“小时候，我们住的都是茅草屋，连出村的路也没有。当地主要以种植槟榔等经济作物为主，直到20世纪90年代，人们才再度将山上的野茶树重视起来。”没想到，这片树叶真成了村民的致富钥匙，村路通了，收入翻了番，日子越过越红火。

“现在我家是三层小洋楼，每一层有130多平方米。”电话那头，坐拥着400平方米“豪宅”的王大彬，声音中有藏不住的笑意，他从六七年前开始正式办茶厂，到最初的只有几个人加入合作社，到现在已发展到了二三十个人。

“我们制作的绿茶、红茶一点不愁卖，除了在省内城市受欢迎外，已经销往了北京、上海等一线城市。今年，一位北京的老顾客就

订了1万斤。从春节开始，我们的订单一个接一个地来。”王大彬说，水满乡的茶季很长，从2月份可以一直延续到11月，是真正的摇钱树。“有些有三四亩地的茶农一年可以挣几万块，茶园亩数更多的，甚至能赚上几十万。”王大彬笑着说。

### 令人向往振兴路

“推动乡村全面振兴，关键靠人。”正如习近平总书记所说，陈德新在这里看到的，不仅是村容村貌的焕然一新，更多的是茶农的成长与发展。现在，越来越多的致富带头人、返乡创业大学生、退役军人等在内的各类人才在乡村振兴中建功立业。

作为一个75岁的老茶人，陈德新更是茶农们的“热心朋友”，他会不遗余力地为茶农讲解，“对症下药”讲加工知识，传播更多新鲜的资讯和思考。

曾连任三届村干部的王大彬同样深有感触。“这些年来，村民们积极参加培训学习，不断提高自己的专业制茶水平。”王大彬笑着回忆道：“想当年做茶，大家有动手的，还有用脚的；茶也不会喝，一煮就是一大锅。现在，各类盖碗、茶壶，茶农们用得驾轻就熟，对于品质的把控有了更多底气和信心。”

“一水护田将绿绕，两山排闼送青来。”如今，乡村发展的图景越来越好。“未来，在有经济条件的情况下，我们希望把‘旅游+茶’做起来。这里有山清水秀的风景，游客可以访茶园、品茶香，还能吃农家饭、住民宿，感受原汁原味的黎族风情。致富茶、旅游饭，是令人向往的振兴路。”王大彬说。

茶 乡采风

### 一盏春茶 一片春光

本报记者 鲍蔓华 通讯员 郑颖超 陈维波

买得青山只种茶，峰前峰后摘春芽。煦风和日，不经意间浙江大地已换上了一抹明媚的绿。

此时，和风唤醒沉寂一冬的茶苗时正是采茶最好的时节。在宁波市北仑区白峰街道下阳村阴山茶园里，棵棵茶树依势铺满了整片山坡，采茶姑娘们穿梭其中，开启“茶忙”时间。新芽在手指一择一转向，轻轻落入竹篓，等待着送回茶厂进行下一步加工。20多个工人一上午的采摘，往往只能收获20几斤鲜叶。鲜叶入厂，先在地上摊放2-3小时，随后在高温杀青、挑梗、理条、辉锅等多道工序，逐渐萎凋变形，弯曲紧实，最后成为一杯带着浓郁地方特色的成品春茶。

春茶，只采用越冬后在春天萌发的新芽，叶肉肥厚，香气浓郁，故有春茶为贵的传统。一叶一芽，便是把钥匙，打开了春天的大门。

“喝茶的第一步应是闻茶香，来，来。”专业从事名优茶制作20余年的传雨茶业的创始人顾传雨在自家茶室热情地招呼大家。“仔细闻，说不定还有点‘海鲜味’呢。”话语间，他拿出了几个透明的玻璃杯，往杯中加入了一点茶叶和少许沸水。

“真的是鲜香耶。”随着热气蒸腾，鼻尖仿佛有“海鲜味”阵阵掠过。顾传雨告诉记者：“辨别茶叶的好坏有一个简单的方法，看茶叶泡开后水的颜色变化，好的茶叶应该是清透的。”

茗 香漫品

### 红茶情思(一)

常敏毅

我从北方哈尔滨来到绿茶之乡的江南宁波尽管已经40多年了，但还是喜欢喝红茶。质朴的绿茶也好，昂贵的白茶也好，我都很少饮用，不是这些娇嫩、青翠的叶芽不好，而是它们过于清冷而缺乏红茶那种火热的浪漫。

我喜欢喝红茶，就是因为红茶暖胃而又对身体没有太大的刺激性的缘故。每天在热气袅袅的水杯中，沏上一杯，看着渐渐变成红色的茶水，闻着其特有的浓香，真是令人别有怡情，心神舒畅。

每天的早餐，别人多是牛奶或豆浆，我则是一杯浓浓的“立顿”或者斯里兰卡的“MABROC”红茶。即便是开会，我也是随身带着袋泡茶，随手冲来，那红艳而又馥郁的茗香，不但可以集中精神，提升听会的质量，而且可以敏捷思维，提升发言的质量。

前些年，在新冠肺炎疫情尚未出现时，朋友们周末经常小聚，餐桌上大多数人都佐以王老吉、苹果汁等饮料，我从来都是一杯浓红茶代替。宴会时的红茶不但可以减少醉酒的程度，而且暖胃解酒，可以有效地预防可能发生的肠道传染病。

这红色的国饮，和餐桌上红色的葡萄酒一样，都是流通血脉、兴奋氛围的佳品。尤其是在闷热的季节里，畅饮一杯红茶，立时大汗淋漓，痛快无比。实际上夏季多饮红茶更符合中医理论，通达暑气，邪随汗出，这也是保健之精要所在。

经常有人问我养生之道，我便认真地回答：“喝‘红歌’，喝红茶，饮红酒，吃红果（苹果、西红柿等），仅此而已！”

每当我看到这红色的液体，总会想到我当年知青时代，在黑龙江山建设兵团一师所在的小兴安岭密林中，看到的那些红棕色的桦树叶片。好像这杯中亮红色的液体中，有着我们当年红色的青春和红色的激情！

回甘，唇齿间，鲜活的大自然浸润了忙碌琐碎的生活，让人不由得趋于宁静，回归初心。

一盏春茶，饮下的也是一片春光。此时，人们总不会忘了与其搭配的一个时令美食。

“捣青草为汁，和粉作团，色如碧玉。”清明前后的田间地头，野蛮生长的艾草随处可见，这里的家家户户也都会在清明前后做青团来吃。

取当季新鲜艾草，去掉干叶和梗后，加水打成浆汁，拌入头天浸泡好的糯米中，倒入机器使其充分融合。再裹上白糖、芝麻和桂花和制的馅料，最后在松花粉中滚上一滚，糯叽叽的春日美食青团就做好了。做青团的老师傅说：“以前的青团都是用石臼揉捣，费时费力，还容易混入沙石影响口感，如今都用机器代替了。”

不同于其他常见的口味和层出不穷的新品，芝麻白糖的甜口青团带着儿时最初的味蕾记忆，似乎成了这里的小镇限定。咬上一口热乎的青团，软糯香甜中带着幽幽青草气，瞬间填满你的味蕾，治愈你的心。

喝一口茶汤，品一口青团，时光就在悠悠悠哉中凝固。

古往今来，春天是文人笔下的诗词，是画家手中的调色盘，是农民眼里丰收的希望。在这勃勃生机的季节里，把春天揉进食物里，用味道留住思念，随时间流逝而愈发深厚。随春的脚步，品茶嗅春香、尝青寄春思，用独特的方式赴一场春天的约会，一切都刚刚好。



茗 海拾贝

### 春念茶乡

纪娟丽



春天是去茶乡的季节，这不，虽然新冠肺炎疫情阻挡了人们奔赴茶乡的脚步，但各地云上春茶节中，郁郁葱葱的茶园，如火如荼的采茶、制茶场景，正慰藉着爱茶人蠢蠢欲动的心。

疫情暴发之前，走茶乡几乎是我每年春天的必修课。春天的茶乡到底有怎样魅力？一别三年，如今，在这个只能云上访茶乡的春天，这些年去过的茶乡往事一一在脑海浮现，竟让我意外找到了这个问题的答案。

第一次走茶乡，是2007年前往我国乌龙茶的故乡福建安溪。那时，我刚接触茶不久，对茶的概念还是悠悠的历史文化，采摘、杀青、发酵等生硬的制茶专业术语，嫩度、色泽、条索、香气、滋味等抽象的茶叶审评因子。当我乘坐飞机从北京出发，到达厦门，然后再转乘汽车，沿着弯弯曲曲的山路到达安溪西坪镇，看到层层叠叠的翠绿茶园，辛勤忙碌的采茶景象时，眼前这幅生态图景让人沉醉。从茶园出来，再到实地体验国家级非物质文化遗产——铁观音传统

制作工艺，晒青、晾青、摇青、炒青、包揉、初焙、复焙……过去读的那些生涩枯燥的文字，在眼前的制作场景中变得鲜活起来。原来，这生涩枯燥的文字中，是制茶人辛勤汗水的汗水和代代相传的智慧。印象深刻的还有位于安溪县城人声鼎沸的中国茶都，茶农或带着鲜叶、或带着初制的铁观音在这里交易。

第一次茶乡之行，茶园的生态之美，制茶人的手艺智慧，茶农的生计与对美好生活的期待，留下了我对茶乡的印象。这次茶乡之行，不仅让我此后饮茶时更加珍惜，也让我对宣传好茶业更多了一份责任。后来，我又多次去过安溪，去县城的路不再弯曲，2019年，该县还从福建省最大的贫困县变成全国百强县，其中，不乏茶业的贡献。

去茶乡多了，茶乡中那些可爱的人最让我感动和惦念。最近，从朋友圈得知，那个远在云南省普洱市景迈山开客棧做古树茶的布朗族姑娘玉呢来北京开茶馆了，去她的茶馆喝一泡景迈山茶成了我最近的期望。2018年春天，我们来到普洱市景迈山成片的古树茶园，就在古树园围绕的布朗族村寨翁基寨邂逅了玉呢。翁基寨的布朗族同胞世代守候古茶园，对茶树有着淳朴的崇拜，连木屋檐口顶部翘角处都装饰着茶叶形状的图案。玉呢的客棧就在村口处，见我们造访，玉呢不仅拿出了茶，更拿出了朴实的热情。得知我们从北京来，她显得有些

兴奋。原来，她爱人就是北京的。那个午后，在景迈山的茶香中，玉呢慢慢讲起了她的故事。2013年，玉呢租了舅舅的房子开起客棧，希望更多旅人喜欢上景迈山的美景和好茶。2014年，一位从北京来的做IT行业小伙子来景迈山旅游，入住了玉呢的客棧，从此两人结下了缘分。

美好与交流产生了惦念，后来，我经常在朋友圈关注玉呢的动态，她总是那么坚定又认真：客棧新址建成了，孩子出生了，春天好茶又出来了……看到这些，就仿佛又回到了景迈山的那个午后。

最让我难忘的，当数前往云南省临沧市勐库邦大雪山拜谒古茶树之行了。勐库邦大雪山1.27万亩古茶树群落，是目前国内外已发现的海拔最高、面积最广、密度最大、原始植被保存最为完整的“世界第一野生古茶树群落”。2015年春，当置身于这片热带雨林，爬过一座座山，最后登顶来到古树茶1号面前时，我激动地绕着巨大的茶树走了一圈又一圈。这棵3000多年的古茶树，是勐库大叶种茶的源头，3000年岁月风霜下，它成就了一片树叶的神奇故事。“寻访古茶树，感恩大叶种。2015.3.23”当天，我郑重在内飞上写下文字，然后压进由勐库大叶种茶制成的普洱饼中。至今，这片茶饼我仍然珍藏着。

茶乡有美，茶乡有情。待疫情散去，让我们相约春天的茶乡。

图 片新闻



西藏：墨脱茶叶香 致富“金叶子”

西藏林芝市墨脱县德兴乡荷扎村的村民贡桑拉姆在采茶（4月16日摄）。27岁的门巴族姑娘贡桑拉姆家有十余亩茶园，仅依靠茶叶，她家每年能增收两万余元。新华社发