

PACKAGING DESIGN
COMPETITION

海南大叶茶

包装设计大赛

指导手册



目录

- 一、“茗星”闪耀 茶香万里
- 二、稀缺资源 珍贵茶种
- 三、江河之源 盛产茶叶
- 四、海岛文化 沁润不凡

1

“茗星”闪耀 茶香万里

大叶茶的历史渊源与发展

“茗星”闪耀

茶香万里

传说中神农发现茶叶，中国茶便开始了一片茶叶引发的传奇传说。据文献记载，黎族人很早前便有了饮用大叶种茶的文化历史，因明朝之前，居住在五指山的黎族人民不与朝廷来往，因此五指山所产之茶虽味香甘甜，但却鲜为人知。



俯瞰五指山市水满乡茶园。海南日报记者 武威 通讯员 陈凌 摄



到了明朝时期，五指山茶叶虽仍处于野生状态，但已成为当地百姓喜爱的饮料，有人将其与茱萸、芎、八角和茉莉花一同冲泡饮用。明正德六年《琼台志·土产》中记载：“本岛向无人工种茶，本岛所产茶叶皆采自野生茶，其中最有名之茶为五指山水满所产，树大盈抱，气味清醇。”书中也记载了“芽茶”和“叶茶”作为上贡京城的土特产被征调入京的历史。

雍正七年，政府对黎族的治理开始有了质的突破，黎族人民逐渐融合到满汉人民的生活中，为表示诚意，他们将水满乡所产之茶、黄花梨与沉香一同入贡以供皇室享用。水满茶从清朝时期开始便在名茶行列中有了一席之地。清末宣统年间的《定安县志》中记录道：“水满峒茶气味香美，冠诸黎山，久已有名”。



尽管海南人制茶饮茶的历史有千年之久。但海南茶真正走向商品化之路是在1958年。海南岛曾经是我国重要的红茶出口基地，海南红茶曾经香飘全世界，白沙绿茶是华夏第一早春香茗，海南茶产业曾经非常辉煌，海南茶区是我国最南端的非常稀缺的原生态热带茶区。

海南茶产业的崛起始于20世纪50年代末期，1959年根据国家计划，在海南建立红茶出口货源基地，最早建立了通什、白马岭、岭头三个国营茶场，利用本地野生海南大叶种和从云南大叶种(将两类茶混种的称之为群体种茶)扩种生产。

学界和业界对海南野生茶树资源的调查一直在持续进行。1982年，由海南岭头茶场茶叶研究所组织有关单位、对海南的白沙、通什、白马岭、岭头4个种茶较早的茶场栽培茶树和分布状况进行调查，1984年，在全国茶树品种审定委员会第二次会议上，海南大叶种被认定为首批30个国家茶树品种之一，编号为“华茶16号(GSCT16)”，这是其身份第一次得到官方认证。次年，海南大叶种被全国农作物品种审定委员会认定为国家品种，编号为“GS13016—1985”。

近年来，认识到本土茶树品种的潜在优势和竞争力，海南大叶种的调查、开发利用和保护工作再次提上日程。



2

稀缺资源 珍贵茶种

大叶茶的形态与制作特点

长在深山里的海南大叶茶，常年受云雾滋养，生长中集天地之精华，自然天成，藏着高含量的茶多酚，制成的红茶色泽乌黑油润，条索粗壮紧实，冲泡出来的茶汤色泽红亮、口感鲜爽，有着“琥珀汤 奶蜜香”的特质。

中国红茶消费发展论坛暨五指山雨林红茶文化日活动现场发布了《五指山大叶种茶基因测序结果报告》，并宣布海南大叶茶是独立于全球其他地区大叶种茶和小叶种茶的类型，建议将海南大叶茶确定为新茶种，这标志着作为海南重要农业精品的海南大叶种茶溯源取得重大科研成果。

稀缺资源 珍贵茶种





五指山市水满乡的海南大叶种茶。海南日报记者 李天平 摄



海南大叶种茶茶青。海南日报记者 李天平 摄





海南大叶种茶红茶制作工艺为五个步骤，**分别为茶青采摘—萎凋—揉捻—发酵—干燥：**

步骤1: 茶青采摘采摘茶青时，用食指与拇指夹住叶间幼梗的中部，借两指的弹力将茶叶摘断。

步骤2: 萎凋 (约10小时)萎凋这一过程使青草味消失，茶叶清香欲现，是形成红茶香气的重要加工阶段。萎凋是指鲜叶经过一段时间失水使一定硬脆的梗叶成萎蔫凋谢状况的过程。经过萎凋，可适当蒸发水分，叶片柔软，韧性增强，便于造形。

步骤3: 揉捻 (约100分钟)将萎凋后的茶叶置入揉捻机内，使其滚动并形成卷曲状，由于受到揉压，因此遂有部分汁液被挤出而粘附于表面，如此在冲泡时便可很容易地溶解于茶汤之中。

步骤4: 发酵 (约10小时)发酵是红茶制作的独特阶段，经过发酵，叶色由绿变红，形成红茶红叶红汤的品质特点。发酵由揉捻开始，因揉捻的压力作用，叶细胞受损，多酚类酶促氧化受损，聚合加速进行而开始发酵。

步骤5: 干燥 (约2小时)干燥将发酵好的茶坯，采用高温炒迅速蒸发水分，达到保质干度的过程，其目的有三: 1、利用高温迅速钝化酶的活性，停止发酵;2、蒸发水分，缩小体积，固定外形，保持干度以防霉变;3、散发大部分低沸点青草气味，激化并保留高沸点芳香物质，获得红茶特有的甜香。





海南大叶种茶绿茶制作工艺为四个步骤，分别为茶青采摘-杀青--揉捻--干燥:

步骤1: 茶青采摘采摘茶青时，用食指与拇指挟住叶间幼梗的中部，借两指的弹力将茶叶摘断。

步骤2: 杀青 (约10分钟)杀青对绿茶品质起着决定性的作用。通过高温，破坏鲜叶中酶的特性，制止多酚类物质氧化，以防止叶子红变，同时蒸发叶内的部分水份，使叶子变软，为揉捻造形创造条件。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改善。

步骤3: 揉捻 (约50分钟)将杀青后的茶叶置入揉捻机内，使其滚动并形成卷曲状，由于受到揉压，因此遂有部分汁液被挤出而粘附于表面，如此在冲泡时便可很容易地溶解于茶汤之中。

步骤4:干燥 (约3小时)干燥的目的是蒸发水分并整理外形充分发挥茶香。

干燥方法有烘干、炒干和晒干三种形态。绿茶的干燥工序，一般先经过烘干，然后再进行炒干。因揉捻后的茶叶，含水量仍很高，如果直接炒干，会在炒干机的锅内很快结成团块，茶汁易粘结锅壁。故此，茶叶先进行烘干，使含水量降低至符合锅炒的要求。

3

江河之源 盛产茶叶

大叶茶的主要产区及地方文化

江河之源 盛产茶叶

海南大叶茶主要产区包括海南省五指山市、白沙黎族自治县和琼中黎族苗族自治县。海南大叶茶不仅具有品类特性，其产地也具有浓烈的民族文化特色，黎族、苗族人民是大叶茶采摘、制作的“前辈”，他们用勤劳的双手和质朴的民族文化沁润了海南大叶茶，每逢采茶忙时，身着色彩艳丽、精致美观的民族服饰穿梭在茶园中的采茶人，也是茶山的一道靓丽风景。















4 海岛文化 沁润不凡

海南大叶茶与海南地方文化

海岛文化 沁润不凡

提起海南岛，估计很多人脑海中首先浮现出的是“旅游胜地”，因为这是无数人心目中的旅行白月光。每当假期，全国各地的人们都会涌入这里，吹吹海风、吃着海鲜，欣赏平日里难得一见的自然美景。其实，海南岛所拥有的可不仅仅只是这些，它还是一座隐藏了神秘史诗的超级海岛，是天然的“物种基因库”和最大的“自然博物馆”。



海南岛独特的高温高湿山地环境形成了中国现存面积最大、生态最完整的岛屿热带雨林，国家重点保护动植物有着多达278种，如海南长臂猿、坡垒、霸王玉兰、海南翠柏、霸王岭睑虎等，众多珍稀动植物在这里繁衍生息。同时，海南岛还拥有中国近海最广阔的珊瑚礁（总面积约为140平方公里），养育了地球上超过25%的海洋生物。然而，珍贵的珊瑚礁对于生长环境要求极高，必须水质清澈，且水温也不可长期超过30°C，否则极易造成珊瑚白化并逐渐死亡。

据了解，为了更好地保护海南岛这座超级岛屿，国家于2021年设立了海南岛热带雨林国家公园。不仅如此，万宁、三亚、儋州等地还设立了以珊瑚礁为主要保护对象的海洋保护区，从源头守护好这片山川湖海。



文人墨客笔下的五指山

五指山

五峰如指翠相连，撑起炎荒半壁天。
夜盥银河摘星斗，朝探碧落弄云烟。
雨余玉笋空中现，月出明珠掌上悬。
岂是巨灵伸一臂，遥从海外数中原？

作者丘濬，海南琼州人，明代著名学者，亦擅长诗文，累官至文渊阁大学士，著有《琼台会稿》等书，此诗即见于《会稿》，系他青年时期的作品。







诗文赏析

五指山位于海南岛中部，主峰海拔1867米。其状正如此诗所说：“五峰如指翠相连”，因此被命名为五指山。

山水诗和山水画一样，有各种不同的表现手法，或泼墨写意，或工笔细描，或驰骋想象，写其神韵，或借景抒怀，寄寓哲理等等。此诗则是着重于表现这座南方名山的形态，给人以一幅壮观的图景。

首句平平而起，一转便以如椽的巨笔肆力挥洒。这样，五指山的特征和它的无限高大便矗立于读者的面前，使人不可逼视。为了进一步描绘它的高耸入云，作者特地从昼夜阴晴等不同时间和气候，多角度地加以渲染，但都紧扣着“手指”这个形象，写得真切，又富有美感。五指山经常烟云缭绕，平时不易见到峰尖，雨后烟云消散，峰尖才显露出来，所以说雨余“玉笋”（古诗中常用以比喻美人手指）空中现。山高月小，清光泻落，所以比之为明珠掌中悬。更值得注意的是：作者采用拟人化手法，使“五指”活动起来，如“盪银河”、“摘星斗”、“探碧落”、“弄云烟”等。于是，无知之物变成有知，不动之物有了动态。最后比之为“巨灵伸一臂”，也就顺理成章，使全诗的艺术形象浑然一致了。

然而，最为值得欣赏的则是诗的结语。想象奇特，视野辽阔，气势磅礴。“数中原”一语，更充沛着指点江山的豪壮之气，使人隐约看到作者的怀抱。这个结语是全诗的诗眼，笔力千钧，不可多得。此诗向来被人视为佳作，广泛流传，决非偶然。



感谢观看

THANKS FOR WATCHING
