

“老爸茶”习俗：别具民韵的海南非遗新名片

文 | 司海英 刘军 双李一洪

历史是城市的记忆，文化是城市的灵魂，而习俗恰似连接过去与未来的文化纽带。海南“老爸茶”习俗历经百年传承发展，已成为反映海南饮食文化和生活方式的独特符号，也是中西饮食文化交融共存的历史见证。2024年，“老爸茶”习俗被正式列入海南省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录，彰显了其在海南历史文化生活中的人文价值和重要地位。

习近平总书记指出：“历史文化遗产不仅生动述说着过去，也深刻影响着当下和未来；不仅属于我们，也属于子孙后代。保护好、传承好历史文化遗产是对历史负责、对人民负责。”推动“老爸茶”习俗在新时代“活”起来、“传”下去，要贯彻落实《海南省非物质文化遗产规定》，在研究阐释、保护传承和融合创新上下功夫，让这款独有韵味的海南“茶”，成为非遗海南、文化海南的靓丽新名片，在老街古巷中飘香，在琼州大地上传承生长。

从东坡“煎茶”到海南“老爸茶”

海南茶文化历史悠久。苏东坡于元符三年（1100年）居儋期间，写下海南最早的咏茶佳作《汲江煎茶》，生动描述了其取水、煮茶、饮茶的全过程。诗云：“活水还须活

火烹，自临钓石取深清。大瓢贮月归春瓮，小杓分江入夜瓶。雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声。枯肠未易禁三碗，坐听荒城长短更。”这首诗和苏东坡写给姜唐佐的“当取天庆观乳泉泼茶之精者，念非君莫与共之”“会若早散，可来啜茗否”，以及金代进士冯璧所绘《东坡海南烹茶图》，组成了海南茶文化的历史见证和生动注脚。祖籍海南琼山（今海口）的白玉蟾所著《茶歌》中，也提到苏东坡汲江煎茶的故事，称赞“东坡深得煎水法，酒阑往往觅一呷”。

文昌、琼山两地自明代以来就有喝“早茶”的习俗，习惯在茶叶中加入茱萸、茉莉花、八角等一起烹煮。“藤钵晓茶吹馥末”就是临高举人王佐对这一生活习俗的生动描绘。

海南“老爸茶”的发端，则始于归乡琼侨开设西式茶餐厅，是西风东渐的舶来品，迄今已有百余年的历史。因为经常光顾的长者较多，海南有将上了年纪的男人称作“老爸”的传统，“老爸茶”的名字便由此得来。

“老爸茶”最初的茶品以当地时茶为主，包括绿茶、红茶、苦丁茶和鹧鸪茶等。改革开放后兴盛起来的老爸茶店，开始提供铁观音、

茉莉花、龙井、菊花、乌龙、普洱等，兼顾不同茶客的喜好，体现了茶文化的传承性和包容性。

从“西风东渐”到“海南习俗”

据《海南岛与东南亚交流史》记载，往返于海南岛与东南亚之间的人们给海南岛带来了近代南洋文化，其中就包括饮茶的习俗。老爸茶习俗，包含东南亚茶文化元素，融合本土饮食文化特点，承载了几代人的味蕾记忆、生活习惯和情感寄托，记录着时代发展和社会变迁，具有独特的文化价值。

《海南岛民俗志》提到：“然近十余年来，琼崖与外交通发达，滨海各区，都市林立，喝茶之风，随之而至；南洋一带之华侨，尤有饮咖啡之风，习俗所染，内地亦交相竞效，于是茶馆应运而生……当墟日，茶楼常座上客满，地无空隙，肩摩踵接，熙熙攘攘。”

20世纪初期，大批华侨回乡投资，海口中山路、长堤路、得胜沙一带逐渐形成海南特色建筑群骑楼。随着商贸业迅速发展，老爸茶店的前身——西式茶店开始出现，以咖啡、牛奶、可可饮品为主，并配以烘焙的西点菠萝包、蛋糕等。

南洋茶文化与本地饮食不断融合，使得这些茶店在海南岛扎下