

子生李葉紅

寒紅石舟

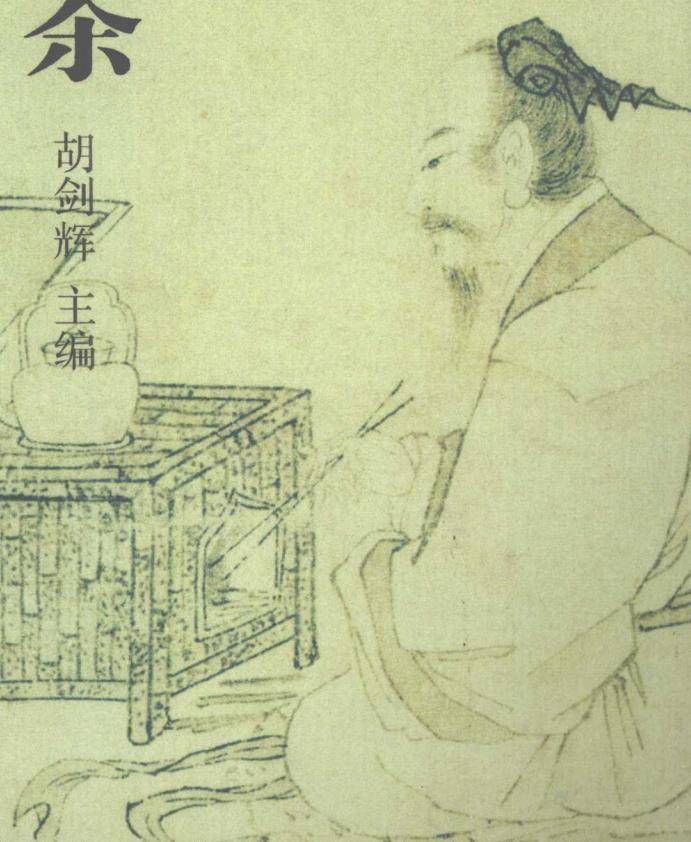
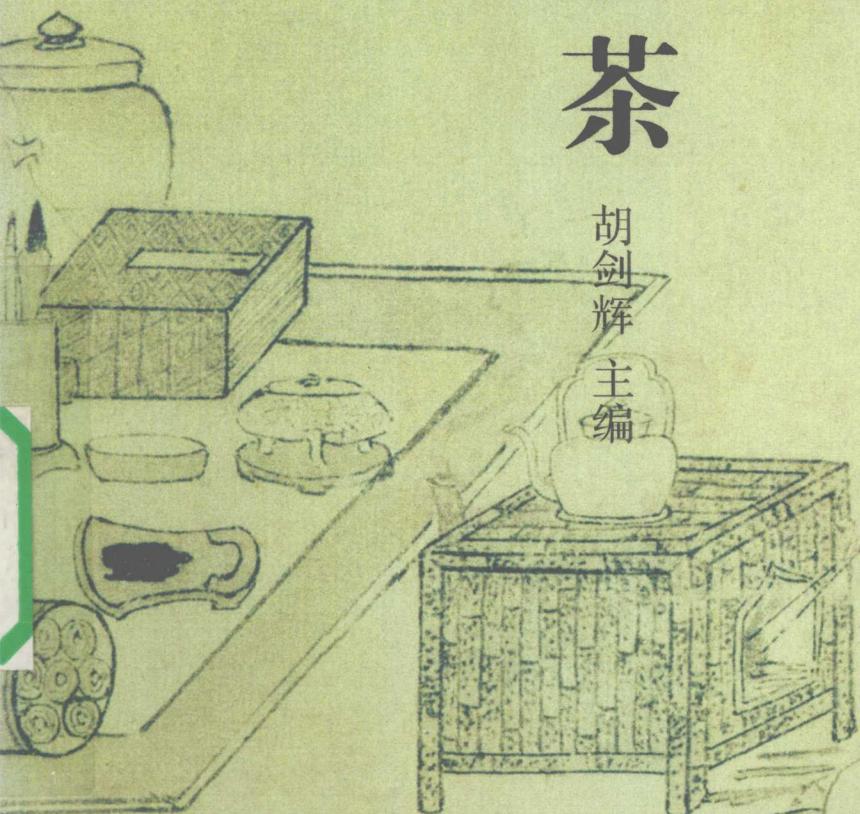
懷古紅雲

同其味·御茶

朱公見赤茶

宁波八大名茶

胡剑辉主编



宁波八大名茶

人民日报出版社

图书在版编目（CIP）数据

宁波八大名茶/-北京：人民日报出版社，2006.10

ISBN 978-7-80153-902-8

I. 宁… II. 荣… III. 报告文学-作品集 IV. I227

中国版本图书馆（CIP）数据核字（2006）第116268号

宁波八大名茶

主 编：胡剑辉

副 主 编：殷志浩 汤社平 林宇皓
王开荣 荣 荣

责任编辑：如 歌

装帧设计：蔡 毅

出 版 者：人民日报出版社（北京金台路2号，邮编：100733）

经 销：新华书店

字 数：北京图文印刷厂

开 本：150千字

印 张：787×1092 1/16

印 数：1200册

版 次：2007年12月第一版第一次印刷

书 号：ISBN 978-7-80153-902-8

定 价：68.00元

ISBN 978-7-80153-902-8



9 787801 539021 >

序

柴利能

印象中，茶与茗除了部首和笔画相同，意思也差不多一样，现在自然很难考证茗与茶这两个字哪个问世得更早些。但民间爱把茶说成是香茗，把品茶说成是品茗，于是，用一个茗字说茶，那么茶似乎就更有了那种特殊的香和雅。但也有区别的说法，有时候茗也特指茶的一部分，比如“茶芽”，也有说茗是指晚收的茶，这种说法是写在陆羽《茶经一之源》中的：一曰茶，二曰木槚，三曰藪，四曰茗……而《本草纲目》中虽只有茗的条目，但茗与茶在那里是同一回事，因为条目下提的是茶，说茶叶气味苦、甘、微寒、无毒，能主治许多病症。

茗也好，茶也好，宁波人爱喝茶，宁波产好茶，这却是不争的事实。记得王安石任鄞县知县之后有名言：“茶之为民用，等于米盐，不可一日以无。”这是一位父母官对茶的重视，更是他对民之所需的了解。宁波人好茶，开门七件事，柴米油盐酱醋茶，茶是人们生活中的必需品，生活再拮据，迎来送往，一杯茶总是要泡的。宁波有句谚语：头茶苦，二茶补，三茶吃了打老虎。这是在夸茶的功效，更是好客的宁波人劝来宾多坐会儿，多饮几杯茶。宁波民间还



宁波市人民政府副秘书长柴利能同志

有一种习俗，谁家闺女订了亲，人家就会说她已吃了茶了，或收了茶钱。这么隆重的人生大事，以一杯茶而论定，也可见茶在民间生活中的份量。

说起来，宁波的茶缘可上溯至六七千年前的河姆渡。那时，我们的先民已在那将原始茶与食物同煮，用于防病治病并强身健体。那时原始茶由樟科植物叶片拌橡子、菱角、苋实等辅助材料加上水，用火烧煮成粥羹状。而后来，宁波人的好茶爱茶又使得宁波不断地有地产好茶名茶扬名于世。宁波能产好茶，自然也得益于宁波独特的地理环境和气候因素。茶是很娇嫩的东西，扎根的地方一般以500至800米无污染的高山为

好，山高云雾多；土壤以酸性灰砂土为上，土质要厚，可以抗旱防冻。所以，茶总与山联系在一起的。宁波多的是丘陵山地，境内还有一座闻名于世的道教名山四明山，四明山云雾缭绕中弥漫的“仙气”，还与茶仙丹丘子有关。《四明山志》中讲到：著名茶人余姚人虞洪，有一次入山采茗，在瀑布岭上遇上自称丹丘子的道士，指出山中有大茗可以相给。这就是瀑布仙茗茶。四明山多产佳茗，《茶经》除了详细记载有产地、来历、质地等的瀑布仙茗，还记载了鄞州榆莱村茶。后来又有建峒岙茶，童家岙茶，南黄茶，还有瀑布仙茗之后，派生出的化安山瀑布茶等好茶名茶。在四明山的余脉太白山天童寺、瑞岩寺、灵峰寺所产的太白茶，灵山茶也名极一时，还有在天台山余脉的宁海县茶山，象山县的珠山和蒙顶山，地方志上记述“产茗尤佳”，也都有名茶问世。这些名茶，有的名显当时，有的长期作为贡茶，为皇室及士大夫们喜爱。这些好茶都被《茶经》及后代的茶专著提到，尤其是宁波籍的文化人，如明代屠隆的《茶录》、其侄孙屠本畯著的《茗笈》、闻龙著的《茶笺》，罗廪著的《茶解》。

宁波历史上是我国重要的对外重镇，自然也成为海上茶路的启航地。明州（宁波）在唐代已与我国广州、扬州并

列为三大著名港口，外贸出口的主要物资有大批茶叶及著名的越窑青瓷茶具等。史有“茶兴于唐盛于宋”之说。经宁波港出口的茶产品和传播的中华茶文化，与日本、韩国等国家的茶文化形成和发展密不可分。宁波开通“海上茶路”，与第一部茶书《茶经》问世在同一时代，历史悠久，境内外影响深远。

美好的茶文化历史，对今天的宁波茶人，不是一种压力，更多的是鼓舞和促进。宁波现代的茶人，接过先辈的传统，为宁波茶的发扬光大付出了艰苦卓绝的努力。努力的结果是显而易见的，那就是，宁波茶在全国的绿茶江山中，占有非常重要的一席，在每年的国家绿茶评比中，每每夺冠。宁波地产的每一只茶品，几乎都在全国的评比中得过奖。要问宁波的茶为什么能那么好，答案也是显而易见的，除了宁波的好山好水出好茶外，宁波茶人为保证茶叶的质量，坚持只采优质优品的春茶，坚持做色香味形俱佳的文章，坚持绿色环保，这些，都是宁波茶能够在众多的茶品中胜出的关键。

好茶在宁波。宁波市“八大名茶”的评比已公正有序地完成了。今年春天，宁波市政府对宁波市八大名茶进行了隆重的表彰。我在这里毫不夸口地说，宁波八大名茶同时也是全国名茶，因为

它们都在全国绿茶评比中获得金奖。这八只名茶，除了口味佳，外形好，是无污染、无公害、高品位的有机食品这些共性外，还各有各的精妙。比如排名第一的望海茶，除了高山云雾茶的天生丽质外，它优异的加工工艺，使得望海茶在杯中，能表演“凤凰三点头”。再说宁波印雪白茶，那可是珍稀白化茶新品种，口味绝佳，又含有超常量“L-茶氨酸”，这是增强人体抗病毒、细菌、真菌感染能力的重要物质，2006年7月，印雪白茶新品种中4个特有基因，因为优异特性而被美国国家生物中心基因库收藏。而奉化曲毫茶，茶叶的形状真是曲的，那是美奂美仑的弯曲，单从外表上便与别的好茶有了分别。而三山玉叶在杯中，茶汤碧绿，香气清高，滋味甘醇，朵朵茶芽袅袅浮起，旗枪交相辉映，好比出水芙蓉，俏嫩可人。又如古名茶展新颜的瀑布仙茗，纤纤茶芽宛如水中盛开的一枚枚兰花瓣，饮一口，甘冽异常，口舌生津，余香无尽，重振了千年名茶的声誉。而与望海茶同产于宁海的望府茶，它的极品乃望府银毫，用福鼎白毫制作，芽叶粗壮，满披白毫，人见人爱，滋味鲜爽，齿颊留香，一饮难忘。而四明龙尖，光听茶名就很有特性，因其创制于龙年，故谓“龙”，因其形“细紧尖挺”，故谓“尖”。另一只状

若仙女散花的名茶天池翠，可以用“映绿披豪挺秀姿，清香鲜醇明丽色”这两句诗来大致描绘……

这色香味形各具特色的八大名茶，像开在宁波大茶园里的八朵奇异的茶花，散发着淡雅宜人的清香。而宁波市政府的表彰，更为这些茶品今后的发展，起了很好的推进作用。为了让更多的人从文化、产地、产品特色等方方面面深入了解这八大名茶，前段时间，我市八位作家，深入名茶产地，采访茶人茶事，写出了这部独特的当代宁波茶书。相信本书的出版，不仅对八大名茶是个很好的推介，对喜茶爱茶的人们来说，读了这本书，将更深入地了解宁波的茶文化和茶产品，如果是宁波人，相信会在心头升起更多为家乡自豪的情怀，而外乡人，当也可在闲坐品茗时，多一些“内行”的谈资。

总之一句话：开卷必定有益！





宁波市林业局局长胡剑辉同志



宁波市林业局副局长汤社平同志



2007年4月13日，来自北京、福建、云南、贵州等地的9名茶叶审评专家一起评选宁波八大名茶。（严龙摄影）

目 录

1	《宁波市八大名茶》序	柴利能
001	一杯望海看归航	康小宇
019	茶之瑞——印雪白茶散记	泉 霖
043	奉化曲毫茶记	杨贤平
059	野花常捧露，山叶自吟风——三山玉叶茶的前世今生	全 一
077	炒青已到更阑后，犹试新分瀑布泉——“瀑布仙茗”记	符利群
095	望府茶的茶样年华	容 韬
113	山峦叠嶂升云雾，四明群山出龙尖——“四明龙尖”记	符利群
129	半岛蒙顶天池翠竹	莼 人

附录：

147	甬上山水 茶韵春秋	陈伟权
159	茶业振兴，名茶迭起	林宇皓 维泉
164	茶园管理	郑甬龙

一杯望海看归航

文 / 康小宇



茶山：气吞东海水云间

中国史上最权威的茶文化著作《茶经》论茶的产地：“浙东以越州上，明州、婺州次，台州下。”不过这个评价只适用于作者陆羽所生活的唐朝。至宋朝，台州便出产了诸多名茶，挽回了在浙东系排名垫底的颜面。据南宋嘉定十六年（即公历1223年）编撰的台州《赤城志·土产》记载：“宁海禅院十一有二，宝严院在县北九十二里，旧名茶山，宝元中建，相传开山初有一白衣道者植茶，本于山中，故今所产特盛，治平中，僧宗辩携之入都献蔡端明襄，蔡谓其品在日铸之上。”——宋朝的大书法家、大学者蔡襄曾担任端明殿大学士，故称“蔡端明”，他著有《茶录》一书，分上下两篇，上篇论茶道，包括辨茶、煎茶、品茶等十个问题；下篇论茶器，包括制茶工具、饮茶器具等九件器物，史家评道：“蔡君漠善辨茶，后人莫及。”“日铸”即绍兴的名茶日铸茶。声名赫赫的茶叶鉴定专家蔡襄先生金口一评，赋予了茶山茶崇高而辉煌的地位，它在宋

朝就成为高贵的贡品，博得

“佛天雨露、帝苑仙浆”之美誉。这一段逸事，清朝康熙二十二年（1683年）编撰的《台州府志》、光绪二十八年（1902年）编撰的《宁海县志》都有所记载。

这里需要做一个注脚。茶山所隶属的宁海，在古代被划归于台州府管辖，1949年以后，行政区的归属划分历经变迁，一度属于宁波市，一度属于台州市，直到1961年才稳定下来。

茶山，旧称盖苍山，位于宁海县城东北19公里，山极高广，主峰大磨海拔872.6米，为宁海东北境内大山之最，像常年苍翠的巨盖，覆于东海之上。在茶山顶，一目瞰两湾（三门湾和象山港），一览众山小，四季皆云天茫茫，给人“天子宫阙，疑似在人间”之感。待东海日出，气势磅礴，真可谓“山上列石如琼台，山下植被似盆景，遥望一湾与一港，气吞东海水云间”。年均气温仅13.5℃，极适合茶树生长。古代除茶山茶以外，多





生产野生茶和地边茶。遍数风流，还看今朝，在二十世纪，茶山贡献了浙江名茶之一：望海茶。

佛光之下的望海茶传说

谁是望海茶的开创者？望海茶到底拥有怎样悠远和传奇的起源？

在望海茶人中间，有一个关于望海茶之发源的故事代代相传。据说，眼前这一片望不到边际的茶林，最初仅仅只有十八株茶树孤零零地伫立，守望着茶山山巅海云寺的黄卷残灯，清风明月。它的种植者，是一位不知名的游脚高僧。说起来，连种植的朝代都不知何夕，估计应该在宋朝之前。话说某一日，高僧行脚至茶山，为良辰美景所迷，像大无畏的瞿秋白那样叹一声“此地甚好”，便不愿继续漂泊。人间何处不是佛地？特别是站在茶山高峻的主峰，能从容望见象山港的蔚蓝海面，使疲惫的人心陡然清净、宽阔起来。实在是修身养性、诵经念佛的好去处。高僧便决意住下来。

除了爱品茶，高僧没有其它的嗜好。可茶山当时并没有茶树，很可能，连“茶山”这个名字都还在腹中孕育。高僧游历大江南北，长城内外，收集

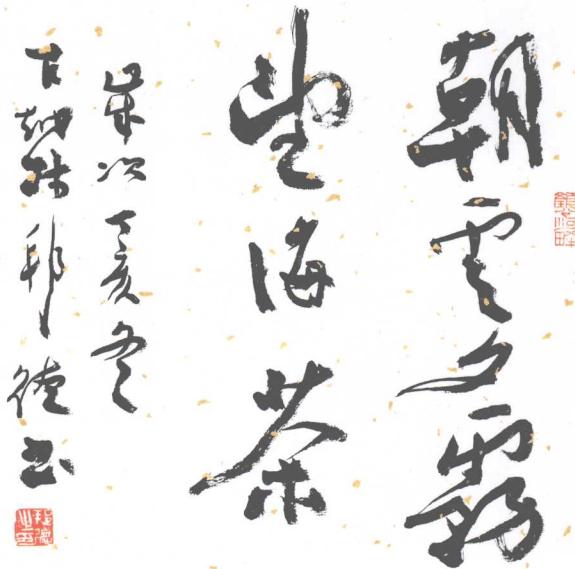
了许多珍稀的茶种，这时便派上了用场。他精挑细拣，选中了十八颗种子，在海云寺的后方开辟出一大块空地，将馨香一一播下，以求佛般的虔敬，等待它们生根发芽，茁壮成长。从此，来朝圣拜佛的香客有福了，他们在祈望佛祖保佑的同时，还可以一飨口腹之欲，喝上一碗高僧精心调制的香茶。高僧这样做，自然有其深远的用意。茶的功效，最通常的是解渴，再进一步，则可以清火消毒，使饮者心灵平静，一洗尘世的灰烬和浮华。而一个人心气浮躁，怎可以清心向佛？从这个意义上讲，茶正可成为通往佛陀的一座桥梁。茶、人、佛，宿命般地牵连到一起。“望海岗漫坑漫谷的茶

树，每一片都是青青的经文。”

望海茶的现代起源，则始于1980年的春天。据胡菁《宁海名片——望海茶》和袁素红《爱爬山的农艺师》两文详述：那一时期，中国茶叶市场逐步开放，大宗茶的销售形势每况愈下，宁海县林特技术推广站的技术员认为，一定要寻找茶叶生产的突破口，用高档茶叶替代大宗茶。这位毕业于浙江农业大学的年轻人，一边查阅资料，一边对宁海茶叶生产基地进行实地考察，最后选中了在望海岗试制名茶。望海岗，那是他这一生所攀登的第一座高山，他听说山上有香烟缭绕的古寺，当年的高僧所栽下的茶叶已经长了一千年。上山只有一条弯弯的黄泥路，而且不通电。岗上有山民十九户、五十三人，住茅屋，喝清水，穿土布衣服，坚守着传统的生产方式和生活观念，依靠祖传的老办法采摘茶叶，炒制大宗茶，根本不知道“名茶”这个概念。直面这种落后的现状，陈洋珠的征途必定艰辛异常。开始他以为，登上了望海岗，就等于征服了这座山。孰不知，还有一座更险峻的高山等着他去跨越，那就是山民脑子里的陈旧意识。他深入群众，一家一户传授新技术，地头田间，边说边动手示范，憨厚的山民在他讲解的时候绝对是一副认真听讲的样子，

可一转身，便遗忘，早先怎么做，还是怎么做。如此一来，陈洋珠只得转换征服的方式，自己找来锄头开地挖沟，一行茶苗一行汗水，挑水施肥，耐心培育。制茶时节，白天，他挑选刚刚初展的一叶一芽，将它们细细摊放在室内的竹垫之上，过三到四个小时，然后杀青，摊凉，再挽起衣袖，亲手揉搓，十来分钟过后，浓烈的茶香便在他的四周弥散开来。接下来，初烘，回潮，足烘，过筛，包装。第一年，他的名茶试验场出产了0.9公斤与众不同的新茶叶：“看上去条索细紧、挺直，色泽绿翠，有一股嫩栗子香，入水，汤色碧绿清澈，叶底绿亮均匀。”——这即是望海茶的雏形。





望海茶的远大征程自此起航。

望海行

宁海有一个地方叫“深圳”，与那个灯红酒绿的经济尖兵广东省深圳市同名，不过它只是一个山清水秀的寂静小镇，日后若能被外人记住，我以为只有两个原由，一是它的温泉，二是它的疆土范围包括了天台山余脉的望海岗。作为国家级重要风景名胜区，望海岗的海拔近千米，终年云雾缭绕，晴好之日，登高远眺，这种环境，正好栽茶，所以，望海岗上茶园重重，郁郁葱葱，生机盎然，蔚为壮观，而茶以山名，故名望海茶。

茶树是多年生植物，茶园必须选择与常规农业区之间要有隔离带，隔离带最好是山、河流、湖泊、自然植被等天然屏障。而且最好分散建园，不强行大面积连片，不开“光头山”。有一句建园的口诀

颇为精辟：山顶戴帽子，山腰结带子，山脚穿鞋子。

而望海茶基地也广布于深圳、桑洲、黄坛、桥头胡、茶院、岔路、前童、茶山林场等镇（乡、场）那些空气清新、水质纯净、土壤未受污染、具有良好生态环境的区域，那些区域坡度25度以下，气候条件良好，生态环境优越，土层深80cm以上，pH4.5~pH6.5，有机质含量大于1.5%，地下水位100cm以下，远离生活区和工业区，无环境污染。这些优异的环境条件使得望海茶倡导的“天然、有机、健康”绿色理念得到了广泛的推广。

数十年以来，望海茶种植规模从望海岗茶场200亩面积扩大到目前4.3万亩，其中有机茶面积达7500亩，近几年每年以1500~2000亩的面积发展和改造无性系良种基地建设。通过改造和新发展，能迅速形成2万亩高标准望海茶核心产业基地，并带动全县4.3万亩茶园的发展。当前茶农改造扩展茶园的积极性高涨，收入明显增加。



上一段有关望海茶的宣传文字，我是在一家茶馆看到的。那是去宁海采访的前一天，我和搭档的友人为做好更充分的准备工作，相约先去天一广场的某著名茶楼品一下我们即将采写的茶种。在茶文化方面，我们自然不是门外汉，但感觉自己的知识积累，仍不足以承担此一艰巨的任务。因此只得谦虚行事。上得茶楼，刚坐下，便向服务员咨询宁波的茶叶之优劣，问及宁海，适才还有些腼腆的小姑娘脱口而出：“宁海茶叶最有名的就数望海茶和望府茶！”友人与我相对一笑。正巧，他写望府茶，我写望海茶。于是一边喝茶，一边阅读服务员找来的资料。

心里有了底，第二天的行程就显得轻快了许多。八点半坐上大吧，一路飞驰，连道边秀丽的风景都来不及指点，十点一刻抵达了宁海城。然后按图索骥，根据望海茶业发展有限公司的韩助理预先提供的地址，很快找到了望海茶在中心区的门市部。店

面不大，却极为干净典雅。因为是周末，只有一名值班人员，韩助理正从家里赶往公司。我们坐下来，说明来意，接过值班的大姐泡上的望海茶——这个更正宗——凝视着羞成一团的茶叶缓慢舒展开来，可能是采摘下来不太久的缘故，那种新鲜感仿佛能够穿越微微摇曳的水面，扑向你风尘仆仆的面容，落进你日渐苍老的心底，让你感觉，世界陡然静谧，惟人与茶相看两不厌。茶是一块碧绿得近乎透明的镜子，人呢……正神游八荒之际，韩助理到了。

一切琐碎的细节按下不表。韩助理先向我们表示歉意，他们公司的秦岭总经理因为公务繁忙，实在抽不出空来接见我们，只好由他这个助理代劳。不过，他这个谦称为“打下手的”，对望海茶的起源、分布、品质、品牌经营等细节的介绍，依然让我们受益匪浅。这里重点要说的是品质之划分。以前我总弄不懂，茶的一级二级、普级特级是怎么审评的，

现在正是讨教的好时机。以望海茶为例，其审评以感官为主，参评物不得带有红梗、红叶、红汤及烟焦异味，不得着色，不得添加任何人工合成的化学物质和香味物质；分级的标准相当精细，有条索、整碎、净度、色泽、香气、汤色、滋味、叶底等。经过专家评审的望海茶共分为五个等级：精品、特级、一级、二级、普级——刚才在店里喝的那种茶，原来属于特级，难怪这么长时间还齿颊生香。

不说不知道，一说吓一跳。韩助理告诉我们，自改革开放以来，宁海县的名茶生产之快，可以用“风驰电掣”来形容，至九十年代末期，已经拥有全国、省、市级名茶之荣耀达八种之多。多多益善，但其反面，却是生产规模小而分散，商品优势不够明显，市场竞争力日益低下，而伴随着市场浪潮的汹涌澎湃，这种缺点越来越明显，最终成为了制约宁海县名茶经济发展的一大“瓶颈”。如何冲破这个障碍呢？1999年，宁海县人民政府提出了“树一个品牌、舞一个龙头，建一批基地，带一行产业”的望海茶品牌战略，确立“望海茶”为全县名茶的龙头品牌，从分散经营到集中经营，同时其它名茶并未丧失自主权。望海茶就此走上了阳光大道。



我对这种“民主集中制”的经营模式很感兴趣，便提出要求，想找一个附近的茶场观摩学习一下。韩助理很爽快地联系了一家。距离中心区大约二十分钟的车程，一眨眼就到了。接待我们的是位中年女子，质朴当中不乏干练，可惜她那口沾染着浓重宁海口音的普通话我听起来太困难，只好依靠韩助理的转译了解个大概。她是望海茶业有限公司的一个加盟者，而且颇具代表性，家居与茶场合一。很精致的三层楼房，二楼供日常生活，一楼加工，三楼包装，分工和布局十分明确。因为错过了生产期——陆羽《茶经》说采茶的最佳时节是每年的二月到四月，可谓真理，放之今日亦准。我们参观的机器设备已经蒙上了一层保护膜，尽管女主人不厌其烦地将其打开，且做了一番演示，可未能看到新鲜的实物出炉，仅从解说者热忱的话语之中感受那种紧张和欢欣，正如去凭吊古战场，导游在旁边舌绽莲花，入目只余下一片

冷硬苍凉的遗址，不能不说是一个缺憾。

被韩助理亲热地称作“小芬姐”的女主人名叫葛小芬，她告诉我们，她的设备加厂房，价值将近百万元。我列出这个数据，主要是想表达我的惊异，以及我的无知和落伍：我的思维还停滞在欠发达资本主义时代。虽然对茶的生产程序相当熟悉，用术语来说，即鲜叶摊放、杀青、摊凉、揉捻、理条、初烘、摊凉回潮、足火、筛分封装，不过这只是纸上谈兵罢了。从电视、电影看到的镜头积淀成我的记忆之河：茶的生产，就是将鲜叶从树上摘下来，晒干，放到大锅子里炒，炒到一定程度，再倒出来烘干，摊凉，然后就可以拿出去品咂与销售，这其中，少不了采茶的少男少女唱茶歌的青春飞扬，少不了精赤着上身的铁血汉子全力炒茶的大汗淋漓和热火朝天，少不了皱纹堆垒的老人剔除着茶叶当中之杂质的小心翼翼。可这些艰辛劳作的场景，与今日之所见完全不能配套。现在，无论炒茶，还是过滤，都已经高科技化。微波杀青，电动筛分封装，根本不需要多少人力。机器一开，财源滚滚而来。

当然，对茶人的技术要求愈来愈严格，文化水平不高的小凤姐则有些头疼，所以在我们的采访过程当中，有一半时间用来为我们讲解望海茶的生产销售，另一半时间，则用来谈论她上大学的女儿和上初中的儿子：他们的学业，工作，期望……商人与母亲的身份终于合拢，她的表情逐渐殷切起来。

韩助理说，望海茶业有限公司的“盟友”，大多数都是小凤姐这种个体经营类型的，但是有特例，譬如望海岗上的一个村落，依然保持着几十年前的“农业合作社”的集体所有制生产模式，家家户户都要出工，干活记



工分，年底按工分算钱。房子、家具、乃至一些生活用品，都是由公家分配。生产队有茶场、加工厂、矿泉水厂等，收入均不错。真正能保证“老有所养，幼有所教”。这种传统的运作仪式，在望海岗得以绽放永恒的清香，真是一件有意味的事。

“请用茶。”

那一天，我先后喝下了三道望海茶。每一次品茗，都有心旷神怡之感，并不因味觉重复而审美疲劳。这一方面取决于望海茶叶的优良品质——以前我总以为，世间最美丽的茶叶当属我的家乡名茶黄山毛尖，今天看到望海茶在杯中表演“凤凰三点头”，翩翩起舞的风流姿态，才明白在“天外有天，人外有人”之后，还得加一个“茶外有茶”。另一方面，韩助理说，则取决于望海茶独树一帜的茶艺。他透露了两点泡制望海茶的秘诀：

一是温杯，即事先用开水提高茶杯的温度，待置茶之时，茶香能得到充分的释放；二是置茶的比例，他们使用传统的竹制器具“茶匙”，既可发挥平日汤匙的作用，亦可用于茶叶的计量，从科学泡茶的角度讲，茶水比一般为1：50，普通茶杯、茶碗的容量为150克左右，用茶应在3克左右，这样泡出的茶浓淡适中，滋味最佳。还需要注意的是，望海茶芽叶细嫩，水温以85摄氏度左右为佳，太高则会茶汤发黄，茶叶发闷，太低则泡不出茶香。

茶香飘溢，又得浮生半日闲。我已经不知自己喝下的是第几杯，窗外的小雨淅淅沥沥，下了又停。时光似乎比春天的雨水还要珍贵，时钟一声接一声地敲响，我的心头无限怅然。太遗憾了，由于行程安排得过于紧密，我们竟然未有机缘登上心仪已久的望海岗，一睹望海茶青春明艳的容颜。只能在韩



助理的言语间神游：今天的海云寺只余下一片沧桑的遗址，往昔的宏阔庙宇被现代化的水泥砖瓦建筑取代；同时，由于茶场房屋的扩建，那十八棵种子茶树无奈被砍伐，连树根都不见，游客已经无处凭吊，只好面对那几百亩茶林脱帽致意，感悟高僧的慈悲之心，表述后来者的景仰之情。茶树一年四季都开花，黄白相间，大风一吹，如远方翻腾的海洋。

嘉木何以佳

尽管望海茶的世俗荣誉人所共知，尽管在这样的文章中陈列它的光荣史未免有些不合时宜，但我还是执意写下一行行闪耀着金色光泽的文字，因为它们不仅是一种官方或民间、政治或文化的认可，还包含着望海茶的