

■ 責任編輯：胡可強 版面設計：譚向陽

茶者，南方之嘉木也

——陸羽《茶經》

望海茶，一個生長於海天相連的高山雲霧茶，有着沁人心脾的芬香；一個薰染着「面朝大海，春暖花開」般詩意情懷的茶山，有着悠然自得的閒情。一杯望海茶，似乎對「海納百川」、「滄海桑田」、「海枯石爛」等情懷有了份篤定的寄託。關於望海茶，且就伴着清逸淡雅的茶香，聽望海茶人娓娓道來。



■ 望海茶產品



■ 望海茶幹葉

一杯望海看歸帆 千年茶緣傳香江

氣吞東海水雲間



■ 茶事碑成立

中國史上最權威的茶文化著作《茶經》論茶的產地：「浙東以越州上，明州、婺州次，台州下。」不過這個評價只適用於作者陸羽所生活的唐朝。至宋朝，台州便出產了諸多名茶，挽回了在浙東系排名墊底的顏面。據南宋嘉定十六年（即西曆1223年）編撰的台州《赤城志·土產》記載：「寧海禪院十一有二，寶嚴院在縣北九十二里，舊名茶山，寶元中建，相傳開山初有一白衣道者植茶，本於山中，故今所產特盛，洽平中，僧宗辯攜之入都獻蔡端明裏，蔡謂其品在日鑄之上。」——宋朝的大書法家、大學者蔡襄曾擔任端明殿大學士，故稱「蔡端明」，他著有《茶錄》一書，分上下兩篇，上篇論茶道，包括辨茶、煎茶、品茶等十個問題；下篇論茶器，包括製茶工具、飲茶器具等九件器物，史家評道：「蔡君謨辨茶，後人

莫及。」「日鑄」即紹興的名茶日鑄茶。聲名赫赫的茶葉鑒定專家蔡襄先生金口一評，賦予了茶山茶崇高而輝煌的地位，它在宋朝就成為高貴的貢品，博得「佛天雨露、帝苑仙漿」之美譽。這一段逸事，清朝康熙二十二年（1683年）編撰的《台州府志》、光緒二十八年（1902年）編撰的《寧海縣志》都有所記載。

這裡需要做一個注腳，茶山所隸屬的寧海，在古代被劃歸於台州府管轄，1949年以後，行政區的歸屬劃分歷經變遷，一度屬於寧波市，一度屬於台州市，直到1961年才穩定下來。但從方言上講，寧海話仍然從屬於台州話系。可無論如何，茶山作為中國的文化遺產得以完好保存，與寧波市政府對文化的關懷重視息息相關。

茶山，舊稱蓋蒼山，位於寧海縣城東北19公里，山極高廣，主峰大磨海拔872.6米，為寧海東北境內大山之最，像常年著翠的巨蓋，覆於東海之上。在茶山頂，一目瞰兩灣（三門灣和象山港），一覽眾山小，四季皆雲天茫茫，給人「天上宮闕，疑似在人間」之感。待東海日出，氣勢磅礴，真可謂「山上列石如瓊台，山下植被似盆景，遙望一灣與一港，氣吞東海水雲間」。年均氣溫僅13.5°C，極適合茶樹生長。古代除茶山茶以外，多生產野生茶和地邊茶。遍數風流，還看今朝，在二十世紀，茶山貢獻了浙江十大名茶之一：望海茶。

佛光之下望海茶

誰是望海茶的開創者？望海茶到底擁有怎樣悠遠和傳奇的起源？

在望海茶人中間，有一個關於望海茶之發源的故事代代相傳。據說，眼前這一片望不到邊際的茶林，最初僅僅只有十八株茶樹孤零零地佇立，守望着茶山山巔海雲寺的黃卷殘燈，清風明月。它的種植者，是一位不知名的遊腳高僧。說起來，連種植的朝代都不知何夕，估計應該在宋朝之前。話說某一日，高僧行腳至茶山，為良辰美景所迷，像犬無畏的釋秋白那樣歎一聲「此地甚好」，便不願繼續漂泊。人間何處不是佛地？特別是站在茶山高峻的主峰，能從容望見象山港的蔚藍海面，使疲憊的人心陡然清淨、寬闊起來。實在是修身養性、誦經念佛的好去處。高僧便決意住下來。

除了愛品茶，高僧沒有其他的嗜好。可茶山當時並沒有茶樹，很可能，連「茶山」這個名字都還在腹中孕育。高僧遊歷大江南北，長城內外，收集了許多珍稀的茶種，這時便派上了用場。他精挑細選，選中了十八顆種子，在海雲寺的後方開闢出一大塊空地，將馨香一一播下，以求佛般的虔敬，等待它們生根發芽，茁壯成長。從此，來朝聖拜佛的香客有福了，他們在祈望佛

祖保佑的同時，還可以一饜口腹之欲，喝上一碗高僧精心調製的香茶。高僧這樣做，自然有其深遠的用意。茶的功效，最通常的是解渴，再進一步，則可以清火消毒，使飲者心靈平靜，一洗塵世的灰燼和浮華。而一個人心氣浮躁，怎可以清心向佛？從這個意義上講，茶正可成為通往佛陀的一座橋樑。茶、人、佛，宿命般地牽連到一起。「望海崗漫坑漫谷的茶樹，每一片都是青青的經文。」正如詩人以高僧自述的溫雅口吻所吟唱的那樣：

……
茶花是不分季節的，開着六根清淨
而我也晝夜不捨地，渴望普渡眾生

解除人類的欲念，渡人先渡己
我已修得來生，卻依然在罪與善間輪回
十八株茶，是我的十八株幻相
化身為澄靜嫵媚的祝福，留待有緣人

——王立軍《海雲寺的茶僧——望海茶傳說》

什麼是緣呢？高僧駐足寧海，這就是緣。十八株茶樹升級為堪稱一大產業的茶林，這就是緣。沐浴在溫暖的佛光之下的望海茶人，正是當之無愧的「有緣人」。



■ 中國寧波國際茶文化節上大型望海茶頒獎晚會

望海茶的現代起源，則始於1980年的春天。據胡菁《寧海名片——望海茶》和袁素紅《愛爬山的農藝師》兩文詳述：那一時期，中國茶葉市場逐步開放，大宗茶的銷售形勢每況愈下，寧海縣林特技術推廣站的技術員陳洋珠認為，一定要尋找茶葉生產的突破口，用名優茶替代大宗茶。這位畢業於浙江農業大學的年輕人，一邊查閱數據，一邊對寧海茶葉生產基地進行實地考察，最後選中了在望海崗試製名茶。上山只有一條彎彎的黃泥路，而且不通電。崗上有山民十九戶、五十三人，住茅屋，喝清水，穿土布衣服，堅守著傳統的生產方式和生活觀念，依靠祖傳的老辦法採摘茶葉，炒制大宗茶，根本不知道「名茶」這個概念。直面這種落後的現狀，陳洋珠的征途必定艱辛異常。開始他以為，登上瞭望海崗，就等於征服了這座山。孰不知，還有一座更險峻的高山等著他去跨越，那就是山民腦子裡的陳舊意識。他深入群眾，一家一戶傳授新技術，地頭田間，邊說邊動手示範，憨厚的山民在他講解的時候絕對是一副認真聽講的樣子，可一轉身，便遺忘，早先怎麼做，還是怎麼做。如此一來，陳洋珠只得轉換征服的方式，自己找來鋤頭開地挖溝，一行茶苗一行汗水，挑水施肥，耐心培育。制茶時節，白天，他挑選剛剛初展的一葉一芽，將它們細細攤放在室內的竹墊之上，過三到四個小時，然後殺青，攤涼，再挽起衣袖，親手揉搓，十來分鐘過後，濃烈的茶香便在他的四周彌散開來。接下來，初烘，回潮，足烘，過篩，包裝。第一年，他的名茶試驗場出產了0.9公斤與眾不同的新茶葉：「看上去條索細緊、挺直，色澤綠翠，有一股嫩栗子香，入水，湯色碧綠清澈，葉底綠亮均齊。」——這即是望海茶的雛形。陳洋珠以此命名，並向寧海縣提出了相應的科研項目。

望海茶的遠大征程自此起航。



■ 採摘望海茶

漫山遍野茶樹香

寧海有一個地方叫「深叻」，與那個燈紅酒綠的經濟尖兵廣東省深圳市同音，不過它只是一個山清水秀的寂靜小鎮，與「錢塘自古繁華」似乎沒半點親緣。日後若能被外人記住，我以為只有兩個理由，一是它的溫泉，二是它的疆土範圍包括了天台山餘脈的望海崗。作為國家級重要風景名勝區，望海崗海拔近千米，此地終年雲霧繚繞，晴好之日，登高遠眺，遠可見東海檣桅點點，海天相連，風光無限；近可見茶園重重，鬱鬱蔥蔥，生機盎然，蔚為大觀……

茶以山名，故名望海茶。
據相關數據簡介，茶樹是多年生植物，茶園必須選擇空氣清新、水質純淨、土壤未受污染、具有良好生態環境的區域，與常規農業區之間要有隔離帶，隔離帶最好是山、河流、湖泊、自然植被等天然屏障。而且最好分散建園，不強行大面積連片，不開「光頭山」。有一小片建園的口訣頗為精闢：山頂戴帽子，山腰結帶子，山腳穿鞋子。
數十年以來，望海茶種植規模從望海崗茶場200畝面積擴大到目前5萬畝，其中有機茶面積達近萬畝，近幾年每年以1000-2000畝的面積發展和改造無性系良種基地建設。通過改造和新發展，能形成2萬畝高標準望海茶核心產

業基地，並帶動全縣5萬畝茶園的發展。當前茶農改造擴展茶園的積極性高漲，收入明顯增加。望海茶宣導的「天然、有機、健康」綠色理念得到了廣泛的推廣。

望海茶產業化發展和品牌管理以「寧缺勿濫，嚴把質量」的原則，對望海茶品牌實行三個階段的管理方式，形成了特有的望海茶管理模式。寧海縣在整合名茶品牌資源過程中，形成了品牌、龍頭企業、企業集群和包裝中心四層面組織程度較高的金字塔型茶葉產業化發展框架。成立了協會作為望海茶品牌的管理機構；以品牌為紐帶組建區域品牌運行的龍頭企業作為市場主體；授權擴大了一批生產基地，形成企業集群效應；建立瞭望海茶包裝中心，作為統一茶葉質量管制。

三十年的發展，望海茶已形成21家生產龍頭企業，以寧波市場為核心營銷5個省18個城市，全國營銷網絡已經建成。2011年3月29日寧海茶文化促進會成立，會長由寧海縣八屆政協原主席楊加和當選，目前創辦《寧海茗園》期刊，內容涉及寧海茶事、茶人、茶史、茶俗、茶詩等，寧海茶文化促進會成立，標誌著寧海茶產業進入以文化支撐產業發展的全新階段。

嘉木何以佳

望海茶的榮譽不僅是一種官方或民間、政治或文化的認可，還包含着望海茶的生產者所流下的無盡的血和汗，以及不屈的淚水：
1984年獲浙江省級名茶證書。
1993年在泰國曼谷獲中國優質農產品展覽會銀獎。
1995年獲第二屆中國農業博覽會金獎。
1999年10月獲第二屆中國國際茶博覽會國際名茶金獎，大會指定用茶。
2001年4月獲浙江省精品名茶金獎。
2002年5月獲中國精品名茶博覽會金獎、指定用茶。
2004年獲得浙江省十大名茶稱號。

2006年4月「中綠杯」評比金獎。
2007年4月中國（杭州）國際名茶暨第二屆浙江綠茶博覽會金獎。
2007年4月獲寧波市八大名茶稱號。
2008年獲浙江農業名牌產品，望海茶基地通過國家級農業標準化建設示範區驗收。
2010年獲第五屆全國「中綠杯」名優茶評比金獎。
2011年3月獲中華文化名茶。
2012年獲第六屆「中綠杯」中國名優綠茶評比金獎，浙江省靜岡縣2012綠茶博覽會金獎。
2013年獲浙江綠茶（南京）博覽會名茶評比金獎；寧波市「明州仙茗杯」名優茶評比金獎。