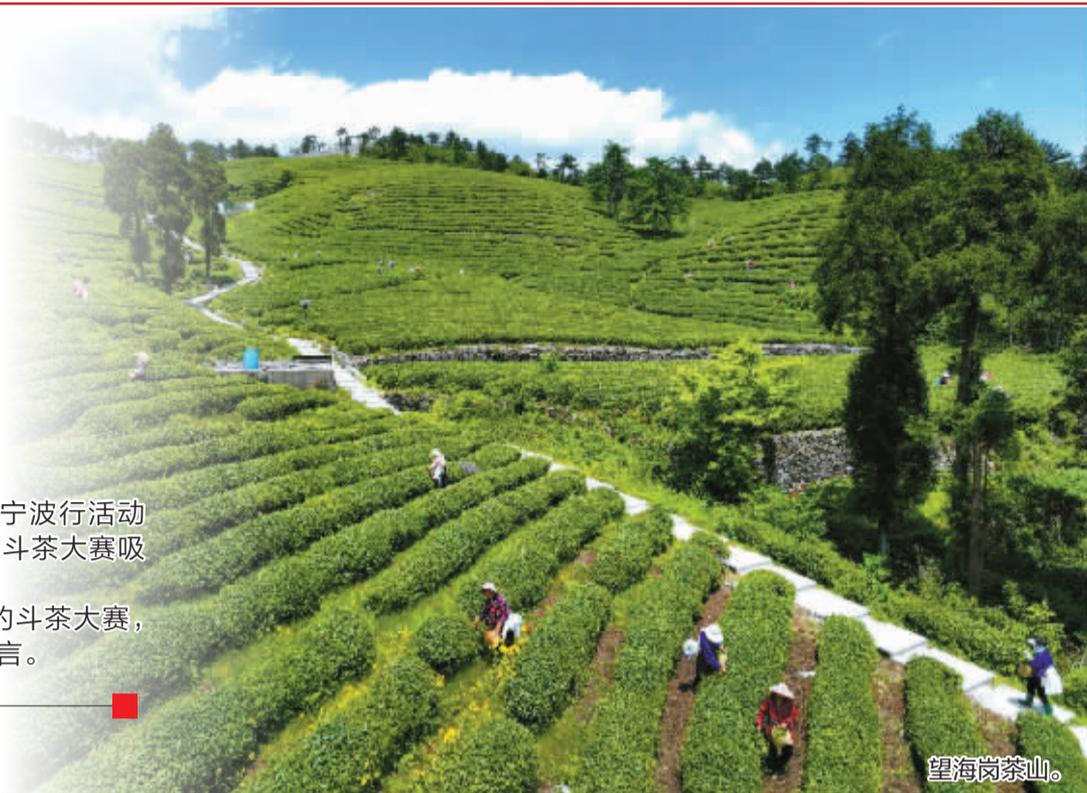


# 望海问茶： 高山茶香 如何飘更远

5月16日，“文脉承古今 生态耀四明”主流媒体宁波行活动循着茶香走进宁海。在宁海温泉艺术村内，“农发杯”斗茶大赛吸引了媒体团朋友们的目光。

这场为“望海茶”的技术交流和品质提升而举办的斗茶大赛，既是对传统制茶技艺的致敬，更是一场产业突围的宣言。



望海岗茶山。

## ●『五感』盲评，『茶王』这样诞生

清晨的茶香穿透晨雾，萦绕在身着汉服的深叻镇中心小学学生指尖。孩子们手持青瓷茶盏，诵读《茶经》的童声与悠扬的古琴声交织，为一场特殊的斗茶大赛揭开序幕。

31余份精品茶样和13份优质茶样在评委和民间茶客的鼻尖、舌尖流转——这场斗茶赛的特别之处，在于“双重盲评”机制：5名国家级专家与慕名而来的民间品茶达人分为两个区域品茶，茶样被隐去产地，盛于同样的杯中，凭外形、汤色、香气、滋味、叶底五要素打分。

评委之一、浙江省农业农村厅技术推广中心正高级农艺师俞燎远称，这次参加斗茶大赛的茶样外形、香味、品质，都比往年有所提升。能看出这一年，望海茶的原料有所改进，标准化工艺也在不断推广提升。

楼下的民间品鉴区则更轻松随意，数十份茶样一字排开，还有茶农专门设了摊位展示自己的“得意之作”，专程来品茶的市民将展厅挤得满满当当。

中国晚协文化新闻分会执行会长张晓然将31种样茶都品了一遍，“每一种都各有特色，看来望海茶已经达到了一个很高的水准。宁海的青山绿水养出了不一样的好茶。”

最终，宁海县桥头胡铜岭岗良种茶场的茶样以微弱优势夺冠，成为“茶王”。茶样拍卖出1.1万元高价，捐给宁海深叻镇中心小学。

评委之一、中国农业科学院茶叶研究所研究员金寿珍对望海茶给出了极高的评价，精品茶平均分达到93分，每一种都超过了90分，这就意味着精品茶水准已经达到了国家5A级特级茶的水准，是相当不错的。

室外的媒体席间，总编大咖们也在热热闹闹地品鉴，澎湃新闻时政部主任姬云涛俯身轻嗅茶香：“这种‘斗茶’的形式非常新颖，‘双盲机制’既尊重专家权威，又拥抱大众审美，让人沉浸式地感受不同的望海茶。”

承德日报社党委委员、副总编苏建辉则举起手机拍摄茶汤透光瞬间，感叹：“以前西湖龙井喝得比较多，没想到宁海的望海茶口感也这么好，出乎意料。”

大连日报摄影部主任杨国胜也称赞了斗茶的形式：“当地政府用望海茶这个品牌，来统一把关质量，为当地的茶产业的发展，起到积极的促进作用。”



媒体团的朋友们品茶中。

## ●年复一年，用指尖的温度培育草木的灵性

称赞之余，媒体团的朋友们也表示，虽然宁海的望海茶比很多大牌茶都好喝，但之前好像很少听到这个名字。

在媒体人追问之下，望海茶的前世今生在茶香氤氲间徐徐展开——

宁海是千年茶乡，宁海人的种茶史可追溯到《嘉定赤城志》中的记载，宋宝元年间，一白衣道者在宁海茶山种茶，后僧人宗辩携宁海茶山茶入都，献蔡襄，蔡谓其品在“日铸”茶之上。

但贡茶的荣耀在漫长的光阴中被渐渐冲淡，1967年，当后来成为望海茶泰斗的陈洋珠从浙江农业大学茶叶系毕业走进宁海茶山时，满目皆是粗制茶青。他力主精工细作，茶农却守着统购统销的安稳。直到1980年购销改制，茶叶积压如山，方知破局在即。

走遍宁海山头的陈洋珠，将最后筹码押在云雾缭绕的望海岗。

那年4月的一晚，陈洋珠在土灶前炒了6个小时茶。青筋暴起的手掌在铁锅里翻飞，嫩芽在高温中涅槃。那是茶农们采了一天的芽尖——在他的坚持下，只选整株茶树最矜贵的毫芒。

4斤青叶终成9两珍芽，沸水倾注刹那，清香扑鼻。“有戏！”所有人心里一喜。

历经数年潜心研制，望海茶迅速崭露头角，一路揽获“浙江十大名茶”等百余项荣誉。

但望海茶的传奇不止望海岗。1997年，胡亚成抵押家当承包荒山种茶，却因品质粗劣四处碰壁。直到2002年，专家陈洋珠亲授秘诀：“茶树当孩子养。”

这位曾卖猪抵债的农妇顿悟：温度湿度毫厘之差，茶叶脾性便截然不同。她学会了细节的极致把控，指尖只掐茶树顶端三叶，历经百次炒青试验，终炼成翠绿生香的炒青绝技。她的茶叶冲泡时如列阵士兵笔直挺立，兰香清幽沁人心脾。

茶山深处，一拨拨像胡亚成这样的茶人，年复一年，用指尖的温度培育草木的灵性。

零散在各个山头的鲜叶经摊青、杀青、揉捻、理条、干燥等工序后，便会被送往宁波望海茶业发展有限公司，质量达标，才能烙上“望海茶”金印。

这家于2000年成立的国企企业，每年谷雨前后会举办“茶叶科举”——溢价15%—20%收购优质鲜叶，经统一加工制成望海茶招牌茶。

## ●望海茶是否也会遇到『中年危机』？

当40年光阴沉淀为金字招牌，已过“不惑”之年的望海茶，是否也会遇到“中年危机”？

这几年，各地茶叶竞争已白热化，而相比传统原叶茶，身边的同龄人更愿尝试五花八门的奶茶，这让今年大学毕业的“茶三代”俞佳吉暗暗着急。

论根基，宁海5.4万亩茶园相较安吉的24万亩茶园、杭州的50万亩茶园，拓土增收空间有限；较品类，绿茶只有一春光景，难敌红茶三载陈韵、白茶岁月沉香，更与杭州龙井在江南烟雨间短兵相接，品牌锋芒稍逊，虽守住了品质，却难抵夏秋茶浪席卷市场的长线消磨。

这杯茶中，藏着守艺者的一腔孤勇与渴望突围的灼灼星光。

自上山种茶起，俞佳吉计划用研学、疗养吸引客流，把宁海人文元素和AR技术融入茶叶包装，再用短视频讲述高山茶的故事。对他而言，新世界的门才刚刚推开。

早在他之前，许多年轻人已开始突破。10多年前那个“双十一”，还是学生的卢豫试着把家茶挂上淘宝店，意外收获惊喜。毕业后她返乡深耕，逐一对接快递公司，推动“三通一达”扎进深山，织就物流网。从淘宝店铺到小红书，她的云端茶香始终飘在数字化浪潮前端。

95后夏扬扬则用土味短视频打造“游子的故乡”账号，还把自家客厅改造成茶室和茶学堂。她手把手教同龄人揉捻萎凋叶，将千年茶香化作掌心的温度。

新茶人接过的不仅是茶场经营棒，更托起了千年茶香的星辰。在传承与创新的浪潮中，望海茶正以更富张力的姿态破局——半年前宁海县农业发展集团挂牌成立，将望海茶列为战略核心，推出的首批高端春茶一上市便售罄。

为开拓年轻市场，除推出60克小包装外，望海茶正试水茶饮领域。

宁海外环东路8号即将迎来“又喝那茶”全国首店，这艘500平方米的茶方舟计划即将启幕：一楼以“霞客茶”“福茶”等古法新制破局，二楼研发中心缔造舌尖奇遇。

茶产业升级实验已在乡野燎原。涨坑村以茶渣酿酒专利打造“酿酒—还田”生态闭环，太阳山茶场则让38种茶衍生品破壁生长——从茶皂素沐浴露到茶氨酸香薰，构筑沉浸式茶韵空间。

赤岩峰茶业创始人葛明星更将茶叶凝作艺术，其历时6年研发的茶艺建材将亮相北京国际建材展，剑指海外市场。

望海岗暗香袭来，老一辈茶人年复一年，守候新绿舒展。代代接力中，茶香历久弥新。

记者 樊卓婧/文 杨辉/摄