

“关注瑞安‘红日亭’现象”系列报道(二)

万松山免费茶亭的数字与故事

■记者 欧苗苗/文 孙凇/图

夏天烧伏茶，冬天烧保暖茶，风雨无阻，多年如一日地把关爱传递给需要帮助的人们。万松山茶亭‘上岗’逾15个年头，相比温州红日亭凉茶，它服务时间之长、用水之天然等独特之处，让众多的市民对其青睐有加。

每天供应18个小时，一年至少用水1800吨，一年接待200多万人次……本期让我们了解万松山免费茶亭数字背后的故事。

服务时间长： 每天供应18个小时

今年7月13日，温州日报刊发了《温州‘伏茶之最’》一稿，罗列出的“之最”名单中，万松山凉茶点被列为温州市每天服务时间最长的茶点。

“凌晨2时，别人还在睡梦中，我们的茶亭已经开始了一天的忙碌，一直到20时，甚至21时，供应时间达18个小时。”茶亭负责人老郑说，不仅一天供应时间长，还一年四季365天坚持到底，从未间断。

凡是到过万松山的人，都去过半山腰免费茶亭，喝过茶亭里那甘甜的茶水，感受到茶水里包含着的浓浓的爱心。

以夏天为例，一般情况下，24公斤的中草药需要200公斤水，才能煎制出入味的凉茶。为了散热快，让市民喝到温度适中的凉茶，茶亭里配备的茶箱特地安装了5个水龙头。凉茶一天要煎制6次，每次需要1个半小时，因为夏天凉茶的需求非常大，所以烧茶人几乎每刻都要呆在锅炉边，加水、加中草药，有时候连饭都顾不上吃。

农历冬至后，天气变冷了，来万松山登山的人却不曾减少，特别是上午9时前和下午4时左右，登山的人更是络绎不绝。

“这主要是因为天气渐凉及天黑时间提前的缘故，大家将登山的时间稍作调整。”老郑说。

走在万松山宽阔平坦的石阶上，习习凉风迎面而来，沿途的绿树常常让人忘却了登山的劳累，吸引游人快步而上。然而，最吊人胃口的还是半山腰的那杯凉茶。

不管多么早，只要市民经过茶亭，都会驻足喝杯凉茶或白开水。在这么寒冷干燥的冬天，因为保温工作做得好，市民发现倒进茶杯的水都是滚烫的。

“茶亭免费提供茶水是一项公益性服务，服务就得让大家满意。要做到让早到锻炼的人、迟下山的人想喝茶都有得喝。”老郑说。

“之前有山友提出，希望茶亭也能提供茶叶茶，我们就根据需要另外购置了茶炉。现在，除了凉茶、白开水，山友们也可喝上热乎乎的绿茶了。”老郑说。



市民在新茶亭喝茶

用水好：天然山泉水烧茶十几年

“山水上，江水中，井水下。”这是陆羽在《茶经》里一番话，意为煮茶用的水最好的是泉水，江水次之，最次为井水。

《温州‘伏茶之最’》一稿中指出，万松山茶亭是用水最好的凉茶点，因为它选用的是山泉水。

在老郑的带领下，记者在万松山半腰上，

看到了这眼润泽了无数茶客的山泉水箱。这是一个长方形的水箱，边上渗出一些水滴，很清澈。

记者看到，时值初冬，不少爬山锻炼的人总要带些水下山。上山时，大家顺手带上空桶，下山时，桶里装满了山水。

“山泉水好甜，我们都喝了十几年啦！”每天都习惯来打水的林先生如是说，他用山泉水代替自来水煮饭烧茶，已经十几年了。

据悉，市疾控中心会定期为我市万松山等地的山泉水进行水质监测，万松山的山泉水是健康和卫生的。

供应量大：一年至少用水1800吨

“平均每天要供应茶水5吨左右，如果是节假日，则至少需要10吨水的用量。”老郑说，按一天平均5吨算，一年至少需要用水1800多吨，甚至更多。

《温州‘伏茶之最’》中讲到温州红日亭一天用水量在8吨左右，“万松山是365天不间断免费供茶，而红日亭是夏烧伏茶冬施粥，所以它一年用以烧凉茶的用水量没有那么多。”老郑说。

老郑说，烧茶水源自下沙塘村的小溪，

因为距离新茶亭太远，只能用水管把山上流下的溪水接起来，通过加压输送到老茶亭的水箱，然后再二次加压，缓慢流入到新茶亭的水箱。

“老茶亭里总共有4只大水箱，平均每只水箱容量是8吨，只要控制好放水速度，完全可以供应烧茶，”老郑说。

泉水卫生干净是最重要的事情，为了保证泉水供应万无一失，将露天水箱搬到老茶亭

内非常必要。为此，今年4月，老郑就将这个提议说了出来，可是这么重的几只水箱怎么从十多米外的地方搬到室内？如果是平移还好，可是在这样的坡度上移动这样的物体实在是难了些，可老郑的话刚说出口，一帮正在早锻炼的山友立即主动报名，互不相识的十来个人一起参与了这个事情，整个过程中配合默契，大家早饭中饭都没来得及吃，一直干到下午2时，才把4只大水箱都移到了室内。

受众范围广：一年接待200多万人次

万松山可以说是瑞安人的客厅，茶亭则是这个客厅的大沙发，很多市民都对这里充满了感情，不少人就是喝着这里的凉茶长大的。

自万松山完成游步道三期工程及后山环路工程，万松山的道路成了“路路通”，即市民只要是从东勇、后垵、岭下、周湖等9个自然村的任何一个入口上山，都可直达万松山茶亭。

“有些茶亭是直接建在平地上的，大多路人因为口渴才喝茶，但万松山的茶亭都是供应给上山锻炼的人喝，既是解渴之茶，又是健身

之茶。”老郑说。

这些茶客有来自市区的，也有来自莘塍、塘下、飞云、马屿、仙降等地的，甚至有来自平阳、苍南等地的，除了有固定锻炼的习惯外，很多都是冲这个凉茶的名气而来。

“都说万松山的凉茶格外好喝，专程赶来品尝，的确非常清香，入口很温润。”仙降街道的孙云飞女士说。

“一天没喝到凉茶就受不了！”山友余先生说，“免费凉茶亭是公益事业，我们应该用爱心

将这份公益事业一直传承下去。希望大家的共同努力下，将凉茶亭打理得更好。”

“我们喝的不是凉茶，而是沉甸甸的心意。”一些上山锻炼的人都这样说。

老郑说，万松山平均每天接纳七八千名上山锻炼的市民，双休日多达上万人。从去年8月17日新茶亭建成后，前来喝茶休息的人不断增加，截至今年8月17日，共接待了240万人次。茶亭平均每天要用掉7000多个纸杯，包括中草药等成本，一年要花费10万余元。

保健效果好 30味中草药融于一水

曾经有温州媒体报道，温州市区洪殿有一处茶点用了13味中草药，被称为温州用中草药最多的茶点。但是，万松山的茶点用了30味中草药。

喝过凉茶的人都说这茶好喝。可能很多人都不相信，看似简单的一杯凉茶竟然含有这么多中草药。

“我们的独家凉茶效果很平和，有保健作用，适合小孩、老人等任何群体，有些人还专程把凉茶带回家喝，足见大家对我们凉茶的喜欢。”老郑说。

这30味中草药包含苏板兰、生地、黄芪、夏枯草、金银花藤、白木兰、茅草根、白茯苓、神曲、陈皮、荷叶、杞子、甘草、尼灯芯、罗汉果、白茅根、罗汉果花、红枣、薄荷、芦根、百路通、路

路通、金银花、板兰页、茉莉花、铁玲角、藿香、茵陈、竹叶及菊花等。

这么多中草药是怎么配制出来的呢？老郑说，这些中草药原先是由瑞安中医院的一位医生先以一定比例配制，然后煎制，再慢慢品尝，根据营养均衡和口味再逐渐调配出来的。

“之前诸葛老人用22种中草药煎茶，也深受市民喜欢，渐渐地，大家反映口味偏淡，建议再加一些中草药。”老郑说，自己有很多朋友都是从事医药工作的，他便逐个咨询，还跑了瑞安几个医院，寻找医院相关科室的医生，结合权威建议，比如什么中药有什么效果？哪种中药有通筋活血作用？哪几种中药同时煎熬保健效果会更加好？每种中药配制比例要占多

少？就这样，在不断的摸索和试验中，老郑结合先前的配制标准加了另外8味中草药，煎制出来的凉茶备受欢迎。

“各种中草药的成分不同，只有科学搭配剂量，烧出来的凉茶才能称得上健康凉茶，”老郑说。

细心的市民还会发现，同样一杯凉茶，在夏天与冬天也是有少许差别的，比如夏天喝到的凉茶就有薄荷和荷叶的清爽味道，在冬天喝凉茶的时候，不再有清凉的味道，而是一股暖流流遍全身的感觉。

“我们要对大家负责，既要保证口感，又要保证保健效果，要让大家喝到真正的健康茶，这才是万松山茶亭的存在意义。”老郑说。

链 接：

除了万松山凉茶亭，我市不少地方也有免费茶点，其中较大的茶点就有小马道、解放路硐桥头、公园路关圣庙门口、安康路等12个。追溯瑞安的茶点历史，要数30年代中医世家出身的潘瑞源夫妇，他们在从事“潘瑞源”牌辣椒酱生意的同时始终坚持在店门口义务烧伏茶，免费提供给人喝茶解渴，一烧就是一辈子，此举曾誉满江南。

同时，瑞安东门头、马屿等地就有一些叫“茶亭”的地方，足见瑞安茶点文化之深远。而这也是文明城市珍贵的精神财富，体现了社会文明的发展和人与人之间的和谐。



烧茶人在配制中草药