

崂山茶

南茶北引七十载,崂山茶“破圈”生长 一抹崂山绿,煮尽山海春

记者 杨雪 徐润杰
实习生 王颖馨

当一场春雨轻洒崂山,嫩绿的茶芽已悄然苏醒。天刚蒙蒙亮,在崂山脚下的茶园里,数十位采茶工人已然就位。郭师傅和同伴们眼疾手快,手起茶叶落入筐,不一会儿,空空的竹篮里就被春茶的嫩叶填满。“现在刚开始采摘,产量还没上来,我们一般不叫采茶而是叫‘找茶’。”郭师傅捧着新“找”的一芽一叶,笑意盈盈。

茶园入口处,“崂山茶源”石碑静静矗立,镌刻着一段跨越世纪的茶史。七十年前,这里是“南茶北引”的起始地之一,一株茶苗跨越长江,在北方冻土上扎根生长;七十年后,从方寸试验田到漫山碧浪,从一片鲜叶到一杯香茗,从单一种植到全产业链,再到茶旅共生、茶咖相融,崂山茶以独有的山海禀赋,成为乡村振兴与农文旅融合的生动样本。

一株茶苗从南到北之旅

崂山茶的诞生始于上世纪一场跨越千里的“旅程”。1956年,“南茶北引”的构想落地生根,青岛崂山成为首批试种区,开启了茶树种植版图向北延伸的旅程。

然而,从南到北的旅程并非一帆风顺。南方茶树喜温湿,怕严寒,而青岛的冬季寒冷干燥,春季回暖慢,初期茶苗成活率低。1959年,崂山林场种下0.2亩茶苗,半数生长良好,但最终却因移栽问题全部夭折。直到1964年,新开垦的两亩试验田成活率



谷雨雨后,崂山茶的采摘全面开启。

突破95%,标志着崂山茶规模化种植取得关键突破。

走进云泉春茶厂的茶园间,负责人徐本权指了指入口处的石刻,“你看,这里就是崂山茶的源头之一”。70年前,这里种下了“南茶北引”的首批茶苗。如今,120亩茶田漫山生长,成为崂山茶单体种植面积最大的区域。

“我们这里不仅是茶叶的种植源头,也是商标源头。”徐本权说,1992年,这里还叫大河东茶厂,当时注册的“崂山”商标成为崂山茶首个品牌标识。2004年,商标无偿转让给崂山茶协会,升级为地理证明商标。

“叶片厚,滋味浓,豌豆香,耐冲泡……”青岛市崂山区农业综合服务中心主任刘超介绍,崂山茶这些独有的“气质”,与生长的高海拔、低气温环境密不可分。

从“一片叶”到“一条链”

上世纪80年代,崂山茶进入快速扩种期。王哥庄、沙子口街

道“生长”起一批初代茶农。

胡嘉浩的家里三代经营茶厂,他的爷爷从1983年左右开始种茶,是崂山区第一批茶农。从最初承包地种茶,到自己开办茶厂,再到自研小兰花白茶等新种类,北崂茶厂的发展史,也是崂山茶从一株茶苗到一片茶田,从一个茶厂到一条产业链的发展缩影。

经过七十年深耕,崂山茶早已跳出单一种植范畴,成长为产值超6亿元的完整产业链。如今,崂山茶厂,当时注册的“崂山”商标成为崂山茶首个品牌标识。2004年,商标无偿转让给崂山茶协会,升级为地理证明商标。

“叶片厚,滋味浓,豌豆香,耐冲泡……”青岛市崂山区农业综合服务中心主任刘超介绍,崂山茶这些独有的“气质”,与生长的高海拔、低气温环境密不可分。

从“一片叶”到“一条链”

上世纪80年代,崂山茶进入快速扩种期。王哥庄、沙子口街

在单一绿茶之外,崂山茶逐渐构建起绿茶、红茶、白茶协同发展的新格局,并由传统的“口粮茶”向高端品系不断进阶。绿茶“崂山龙须”,红茶“崂山凤羽”以“龙凤呈祥”为寓意,成为高端市场标杆。2026年全新推出的白茶“崂山鹤茗”,通过精选原料并采用“复式萎凋+轻摇+阴干”的加工工艺,造就“五彩白、雪梨甜、花果香”的独特风味,开辟北方白茶新赛道。“这是崂山茶从‘区域名品’向‘精品品牌矩阵’跨越的关键一步,对北方茶产业具有示范意义。”青岛市茶叶协会会长江崇焕说。

以茶为媒“融”出新业态

如今的崂山茶已经突破单一产业限制,“+”出丰富新业态。漫步在青岛街头,以茶为主题的饮品店如雨后春笋般涌现。从一抹崂山红到琴屿茉莉,一杯杯“青岛限定”,不仅征服着年轻消费者的味蕾,更让千年茶韵焕发新生。

今年的青岛市“村咖&茶”推介年活动,更是将这种跨界碰撞推向新顶峰。如今,青岛已拥有咖啡馆、烘焙工厂、商店3000余家,咖啡店数量稳居北方第二。

“把70年茶文化与时尚村咖放在同一个主题下融合发展,这在全国茶产业发展中都实属罕见,极具特色。”青岛崂山茶协会秘书长胡嘉浩称,青岛独创的茶咖融合发展模式,让传统产业与乡村咖啡新业态互为流量入口,共享消费场景,实现生态互补、客源互通、价值共生,达成“1+1>2”的融合发展实效。

解码『北方第一茶』



日照绿茶茶园

编者按

作为我国高纬度地区面积最大的优质茶区,山东茶凭借“香气高、滋味浓、耐冲泡”的鲜明特质,被誉为“北方第一茶”。围绕山东春茶的产区特色、采摘时序、工艺风格、品种选育、产业现状与发展路径,本报记者专访山东农业大学茶学系主任、副教授黄晓琴,以专业视角解码这一全国好茶的核心密码。

沂蒙茶

记者 主余凤
通讯员 赵彦辰 郑军

“开茶咯!”四月初,在沂水县院东头镇的高山茶园里,一声呼喊穿透晨雾,清脆嘹亮,正式拉开了2026年春茶开采的序幕。

六十多年老茶树 长出地道沂水春茶

早上五点多,山里的雾气还没散尽,谭晓瑜已经挎着竹篓走进院东头镇固墩村的茶园。她弯下腰,拇指和食指轻轻一提,一枚鲜嫩的茶芽便落入掌心。

“采茶就得赶早,趁着露水还没干,芽头最嫩。”谭晓瑜一边熟练地采摘,一边和记者搭话,“你看,就得采这种一芽一叶的,外形周正,品质最好,炒出来的茶才够味。”

这片位于北纬36°的高山茶园,是中国最北端的茶叶产区之一。茶园三面环山,溪流环绕,森林覆盖率近70%,独特的小气候成了沂水绿茶生长的“天然温室”。不过,说起这片土地真正的宝藏,还要数那些拥有六十多年树龄的老茶树。

指针拨回到20世纪50年代。那时,山东省内几乎没有茶树产业。经过“南茶北引”,原本在南方

专家访谈

记者 李增浩 张泽文 王坤
通讯员 张钦龙

作为我国高纬度地区面积最大的优质茶区,山东茶凭借“香气高、滋味浓、耐冲泡”的鲜明特质,被誉为“北方第一茶”。围绕山东春茶的产区特色、采摘时序、工艺风格、品种选育、产业现状与发展路径,本报记者专访山东农业大学茶学系主任、副教授黄晓琴,以专业视角解码这一全国好茶的核心密码。

山海共生 三大片区各有风味

山东春茶主产区集中在日照、临沂、青岛崂山、泰安四地,整体划分为鲁中南泰沂山区、鲁东南沿海产区、胶东半岛产区三大板块。依据气候与地形禀赋,又可归为海洋性气候产区与名山高海拔产区两大类型。

以日照为代表的沿海产区,空气湿度大,昼夜温差明显,成茶香气高扬、口感鲜爽;以泰山、崂山为代表的名山产区,海拔更高,昼夜温差更大,茶树内含物质积累充分,滋味醇厚。

在三大核心产区基础上,山东茶种植范围持续拓展,济南南部山区、青岛即墨等昔日非传统茶区,如今已实现规模

北纬36°的沂蒙春茶抢鲜上市 老树发新芽,绿叶变“金叶”



沂水匠人炒制茶叶。

生长的茶树被移栽到沂蒙山区,北方地区的茶树种植试验就此开启。“引进的茶树来自西湖和黄山,1956年开始试种,但一直到1966年才算真正成功。”山东蒙山龙雾茶业有限公司总经理韩冬告诉记者,1966年种植成功并积累了一定经验后,院东头镇开始以村大队为单位扩大茶树种植面积。到了20世纪80年代,茶叶已成为院东头镇的重要产业。

几十年风雨沧桑,当年的万亩茶园大多改种了粮食,唯有院东头镇这片梯田上3000多亩的老茶园得以保留,形成了独特的“半野生”品质。

“这片土地沉积了多年的落叶和野果,不用人工施肥,就能自然改良土质,提高有机质

含量。”韩冬随手摘下一片嫩芽,放在鼻尖轻嗅,“用这种土种出来的茶叶,叶片肥厚、香气独特,冲泡后自带淡淡的花果香,这是其他地方比不了的。”

更难得的是,在众多北方茶区纷纷更换龙井43号、中茶108等高产新品种,追求产量最大化时,沂水的茶人们始终坚守初心,守护着黄山群体种的原生品质。正是这份坚守,让沂水绿茶在市场上站稳了脚跟。

“今年回暖较早,春茶产量较往年明显提升。往年这个时候,一天只能收几十斤鲜叶,今年一天最多能收近100斤鲜叶,按照4~5斤鲜叶出1斤干茶的标准来算,预计整个春茶季能产出四五千斤干茶。”韩冬笑着说,“虽然产量增

加了,但我们的品质标准一点没降,确保送到消费者手中的每一杯茶,都保持最佳品质。”

精工细炒做好茶 焙出春天的味道

采茶讲究“一芽一叶”,这个严苛的标准从茶园一直延伸到了生产车间。“早上采的这批芽头最饱满,摊上两三个小时,等它稍微去掉点水分,才能下锅。”李师傅正将刚收来的鲜叶倒进竹匾摊晾。从鲜叶到干茶,是一场漫长的蜕变。

摊晾后是杀青。鲜叶进入杀青机器,几百摄氏度的高温瞬间钝化茶叶中的酶,锁住那抹翠绿和鲜爽,褪去青涩,激发出茶香。

杀青后的茶叶还要经历条茶、磨锅、辉锅等十几道工序,前前后后八个多小时。其中辉锅最关键,必须人工压磨造型,荡炒茶香。

炒制时,锅温高达280至320摄氏度,李师傅却仿佛感觉不到烫,双手在锅中快速翻炒,压磨,动作行云流水。“炒茶叶,讲究的就是手不离茶,茶不离锅,锅温全靠手感,温度拿捏准了,炒出来的茶叶才有色、有香、有味。”

坚守传统技艺的同时,当地茶企在绿茶生产中新推出“水洗工艺”——鲜叶采摘后先进行

清洗,再进行后续炒制,这样既能让茶叶更干净,也能更好保留茶叶的原生香气和口感。

茶与文旅融合 绿叶变成“金叶”

除了传统的“种茶、制茶、卖茶”发展模式,院东头镇积极探索茶文旅深度融合发展新路子,让一片小茶叶变身大产业。

“这是来自北京德威国际学校研学团队。”蒙山龙雾茶博园的工作人员指着不远处正在参观的学生们介绍,“他们不仅来体验采茶、炒茶,还要亲手尝试堆肥,深入了解茶叶的生长、制作全过程。”这样的研学活动,茶博园一年要接待上百场。如今,茶博园已发展成为集茶文化展示、研学体验、休闲度假于一体的特色打卡地。

在“龙头企业+合作社+基地+茶农”的模式带动下,茶农按统一标准开展有机种植,采摘的鲜叶由合作社以高于市场价进行保底收购,平均每年每亩增收过万元。同时,茶博园、制茶车间、非遗工坊等岗位也为周边村民提供了家门口的就业机会。如今,院东头镇部分村庄的人均可支配收入已从原来的7800元增长至3万余元。

山东春茶如何闯出产业新路? ——专访山东农业大学茶学系主任、副教授黄晓琴



泰安天陡山茶园

化种植,全省茶园综合效益稳居全国前列。

气温梯度分明 春茶开采次第启幕

山东三大茶区春茶采摘时间呈现清晰的时序梯度。鲁中南泰沂山区气温回升最早,春茶采摘启动时间相对靠前;鲁东南沿海的日照产区,每年4月中旬进入大规模开采阶段;2026年日照春茶开园节定于4月16日,标志着当地春茶正式集中上市。胶东半岛产区气候回暖最慢,春茶采摘要推迟至4月底至5月初。

不同产区的采摘时差,既顺

应了自然气候规律,也让山东春茶的上市周期得以拉长,满足市场持续消费需求。

传统品种打底 高端特色茶提质增效

山东茶树以省外引种为主,传统种植以黄山群体种、鸠坑种、福鼎大白茶为主,这也是山东茶的基础品种。适合制作扁形茶的龙井43、中茶108等品种,随着工艺升级逐步推广。

近年来,黄金芽、中黄1号、中白1号、安吉白茶等白化特色品种引种成功,市场单价可达数千元至一万元一斤,成为山东高端茶发展的重要方向。目

前,山东也选育出“鲁茶1号”“北茶36”“山岚1号”等本地良种,有力推动山东茶产业高质量发展。

目前泰安茶园面积约5万亩,产品结构以绿茶为主,占比六成至七成,红茶占三成至四成,白茶等多茶类同步开发,产品体系不断丰富。

山东茶能够站稳“北方第一茶”的核心地位,得益于高纬度、长生长周期、大昼夜温差带来的品质优势。黄晓琴表示,“逆境出品质”,北方相对严苛的生长环境,促使茶树合成更多黄酮类、可溶性糖类物质,这也是山东茶滋味浓、耐冲泡的底层逻辑。

聚焦痛点短板 多维发力提质升级

黄晓琴坦言,山东茶产业仍面临劳动力短缺,品牌集中度不高,产品结构偏单一、老茶园效益偏低等现实短板,未来需从多维度发力突破。

加快良种选育与老茶园改造,重点培育抗寒、优质、适合机械化采摘的本土化品种,从源头缓解采茶用工不足问题。推动加工技术升级,丰富绿茶、红茶、白茶、抹茶等产品品类,加快精深加工产品研发,适配数字化、智能化生产趋势。

深化茶文旅融合发展,依托泰山、崂山等特色资源,打造茶旅体验项目,提升产业综合效益。山东农业大学茶学系自2002年成立以来,持续为山东茶产业提供技术支撑,组建泰山高端茶产业服务团,服务龙头企业,为产业发展提供坚实科技保障。

日照茶

日照春茶集中上市,核心产区推行“一户一码”交易

春启岚山间,“码”上溯茶香

记者 张颖 邹杰 实习生 朱倚帆

春和景明,日照市岚山区巨峰镇的8万亩茶园里,茶树嫩芽初绽,空气中弥漫着淡淡的茶香。作为“南茶北引第一镇”和江北绿茶核心产区,这里承载着日照绿茶的品质口碑。

“春茶品质好不好,前期管护是关键。”巨峰镇人民政府镇长丁肇亮指着整齐的茶垄介绍,早在3月,全镇就组织茶农开展集中管护,“像这片省级农业产业化产业园的茶园,采用智能化管理,柱、横梁、滴灌都有严格参数,茶农们修剪枯枝、科学施肥、精准浇水,就是为了刺激茶芽早发、齐发,保证芽头饱满。”他弯腰拨开茶树嫩叶,指尖触到的芽尖已透着鲜活。

目前中茶108等无性系品种已少量开采,日照绿茶露天群体种植批量上市预计要到4月中旬。4月16日前后将进入集中采收期。“春茶品质是日照绿茶的‘金字招牌’,而质量是守住招牌的第一道防线。”岚山区级农高区技术负责人戴金指着薄家口茶叶市场的质谱检测室介



日照市岚山区巨峰镇茶园里,茶农在摘茶。

绍,今年,他们构建了“多层次检测+全链条监管”的质量保障体系,从茶园到市场实现检测全覆盖。在茶园端,村里的负责人和抽检员会随机走进茶园,询问用药情况并现场采样,重点排查是否使用甲胺磷、毒死蜱等禁用农药,“我们要从源头切断不合格茶叶流入市场的可能,让茶农从一开始就绷紧质量这根弦。”

走进升级改造后的薄家口鲜叶交易市场,数字化设备的“科技感”扑面而来。丁肇亮带着记者来到市场入口,只见工作人员正引导茶农扫码入场,丁肇亮

指着市场里的共享电子秤介绍,这些电子秤采用“扫码使用、数据上传”模式,像共享单车一样便捷,且交易数据实时接入日照绿茶防伪溯源系统,“既保证了称重公平,又能实现溯源。”

更贴心的是适老化设计。考虑到巨峰镇茶农多为老年人,市场显示屏采用大字体,方便他们看清价格;支付方式保留现金,同时安排银行工作人员驻点引导转账,“不能让技术把老人‘挡在门外’,现金交易满足他们的习惯,转账引导则慢慢帮他们适应新方式。”丁肇亮说。

编者按

作为我国高纬度地区面积最大的优质茶区,山东茶凭借“香气高、滋味浓、耐冲泡”的鲜明特质,被誉为“北方第一茶”。围绕山东春茶的产区特色、采摘时序、工艺风格、品种选育、产业现状与发展路径,本报记者专访山东农业大学茶学系主任、副教授黄晓琴,以专业视角解码这一全国好茶的核心密码。

记者 李增浩 张泽文 王坤
通讯员 张钦龙

作为我国高纬度地区面积最大的优质茶区,山东茶凭借“香气高、滋味浓、耐冲泡”的鲜明特质,被誉为“北方第一茶”。围绕山东春茶的产区特色、采摘时序、工艺风格、品种选育、产业现状与发展路径,本报记者专访山东农业大学茶学系主任、副教授黄晓琴,以专业视角解码这一全国好茶的核心密码。

山海共生 三大片区各有风味

山东春茶主产区集中在日照、临沂、青岛崂山、泰安四地,整体划分为鲁中南泰沂山区、鲁东南沿海产区、胶东半岛产区三大板块。依据气候与地形禀赋,又可归为海洋性气候产区与名山高海拔产区两大类型。

以日照为代表的沿海产区,空气湿度大,昼夜温差明显,成茶香气高扬、口感鲜爽;以泰山、崂山为代表的名山产区,海拔更高,昼夜温差更大,茶树内含物质积累充分,滋味醇厚。

在三大核心产区基础上,山东茶种植范围持续拓展,济南南部山区、青岛即墨等昔日非传统茶区,如今已实现规模