

记者 王佳潼 潍坊报道

“这个茶不苦，还有点甜”

评价诸城绿茶，不能只说“好喝”。在资深炒茶师傅看来，好茶要细品。先看汤色，再闻香气，入口后看滋味，冲泡几次后还要看茶味能不能留得住。

茶杯端起来，茶汤要清亮，不能浑。香气要干净，不能杂。入口要鲜醇，不能只有苦涩。诸城绿茶的辨识度，正在这些细节里。它的茶汤鲜绿清亮，香气里有栗香，也有一种清爽的豌豆香。入口不是浓烈刺激的苦涩，而是鲜醇、顺口，喝完后有回甘。

在山东颖青茶厂的品鉴桌前，常年喝茶的王女士有自己的判断。第一泡闻香，第二泡看汤，三、四泡以后再看滋味是不是还在。诸城绿茶耐冲泡的特点，就落在这样一杯一杯的茶汤里。它不是只在前两泡显香，后面很快变淡，而是清爽里带着醇厚，喝到后面仍有余味。这种品质特点，也让诸城绿茶更容易被普通消费者接受。“茶二代”王荣曾在研学活动中给孩子们泡诸城绿茶。孩子们不懂“豌豆香”“回甘”这些专业词，喝完只说了一句：“这个茶不苦，还有点甜。”

这句话让王荣记了很久。她发现，年轻人，孩子并不是一定不接受茶，只是需要更容易接近一杯茶的方式。对他们来说，“不苦”“有点儿甜”“有清香”“还能再泡几次”，就是最直接的感受。

桃林好生态 养出绿茶底气

一杯茶的味道，先来自它生长的地方。

从诸城市区向南进入桃林镇，山势渐渐起伏。茶园顺着坡地铺开，远处是山，近处是茶垄。春天的清晨，山间常有雾气，人在茶垄之间走，裤脚很快就沾上露水。

桃林镇是诸城绿茶的重要产区。这里地处古代齐鲁交界一带，纬度约在北纬36°附近，山地丘陵分布，茶园多在丘陵山坡之中。当地茶农常说，这里的茶园“晴时早晚都是雾，雨时满天遍地云”。光照充足，四季分明，生长期相对漫长，让茶树有了积累营养物质的时间。

诸城市桃林镇党委茶叶分管负责人孙中军介绍，诸城绿茶的品质，与当地生态、水土、气候密切相关。桃林一带处在黄海、淮河流域分水岭附近，水资源中的矿物质较为丰富。当地地质条件中，明矾矿石、麦饭石等矿物质也为茶树生长提供了独特环境。山场、水流、土壤和小气候共同作用，形成了诸城绿茶叶片肥厚、滋味鲜醇、回甘明显、苦涩感较弱的特点。这些特点使得诸城绿茶不是轻飘飘的一缕香，而是清爽中带着醇厚。不是前两泡有味，后面很快变淡，而是冲泡到后面仍能留住茶味。王荣常用一句话形容它的耐泡：“七泡冲不到，八泡有余香”。

耐泡，背后是茶叶品质的体现。茶叶能不能经得住多次冲泡，和叶片厚度、内含物质、制茶工艺都有关系。诸城绿茶叶片肥厚，茶汤里的滋味不是一下子全部释放出来，而是随着一泡一泡慢慢展开。

正因为这样，每年春茶上市



桃林镇茶农在茶垄间采茶。

懂茶的人说它味鲜醇耐冲泡，年轻人说它不苦有点甜

诸城绿茶，究竟好在哪儿

五月的清晨，潍坊诸城桃林镇的茶园里，春茶一芽一叶地不断冒出新绿。带着露气的鲜叶被采下，送回茶厂，摊开晾青，再经过杀青、揉捻、炒青、复火等多道工序，茶香渐渐升起。作为中国地理标志产品，诸城绿茶已有800多年的种植历史，素有中国“北端茗茶”之誉。几经培植、发展，诸城绿茶以“汤鲜绿、味鲜醇、栗香浓郁而清爽、叶片肥厚耐冲泡”等品质特点，成为山东好品中的一抹清香。

一片地方茶要被更多人记住，不能只靠一句“好喝”。它好在哪里？为什么香？为什么鲜？为什么耐冲泡？这杯北方绿茶的答案，藏在诸城桃林独特的生态环境里，也藏在一口炒茶锅里。



诸城市茶叶协会会长王景昌（右）和茶农分享采茶技巧。



省级非遗代表性项目诸城绿茶制作技艺传承人赵永青在茶厂准备杀青。

时，诸城绿茶的头采茶，明前茶价格往往不低。孙中军提到，诸城春茶上市相对偏晚，头采春茶数量有限，真正品质好的春茶并不愁卖，头采春茶价格在1200元/斤左右，部分高品质茶达几千元一斤。价格背后，一方面是春茶本身稀缺、品质上乘等原因；另一方面也与北方茶区的生长周期、茶园管理成本、采摘成本和炒制成本有关。

不过，在很长一段时间里，诸城绿茶的市场名气并没有完全打出去。相比一些全国知名茶区，诸城绿茶产区相对较小，茶园并不是一眼望不到边的连片大规模茶海，产量也有限。很多好茶在本地和熟人圈子里就被消化，外地消费者知道得少，主动搜索“诸城绿茶”的人也少。所以，要让一杯地方茶从山场走向更大市场，光有好茶还不够，还要有标准和品牌。

说起诸城绿茶的品牌化，就绕不开王景昌。他是诸城绿茶品牌创始人之一，也是诸城市茶叶协会会长。早年间，诸城绿茶种植相对

分散，很多茶园是一家一户各自种、各自管，茶叶品质不容易稳定，品牌也不容易打出去。于是，王景昌参与起草制定《诸城绿茶地方标准》，推动茶农、茶企在种植、加工、包装等环节有标准可依。

非遗手艺 守住栗香与鲜醇

桃林山场给了诸城绿茶底子，地方标准让品质更稳定，而鲜叶采下来之后，能不能把香气、滋味和回甘留下来，还要看制茶人的手艺。

上午10点多，刚采摘的鲜叶陆续送回茶厂。刚采下来的茶青水分足，不能急着下锅，要先摊开晾青。薄薄一层鲜叶铺开，叶片慢慢变软，青气散出去，后面的杀青、炒青才有基础。

在省级非遗代表性项目诸城绿茶制作技艺传承人赵永青看来，一杯好茶，先看茶汤清

不清。”赵永青说，如果茶汤浑，往往说明前面的晾青、杀青、炒制没有做到位。茶叶炒熟，炒透了，汤色才清亮，入口才舒服。

赵永青常说：“三分看茶青，七分看茶工。”

茶青采回来后，不能随便堆在一起。要看粗细、老嫩、均匀度，再分批摊晾。摊晾不到位，鲜叶被捂住，后面的杀青、炒青都很难补回来。

制茶工艺中真正的难题是火候。炒茶锅热起来后，人站在锅前，热气扑面。手不停翻动茶叶，既不能让茶青受热不均，也不能让叶片受损。赵永青说，杀青不能照着一个温度做到底，要跟着茶青走。茶青晾得透，叶片软下来，锅温可以相对低一些。茶青粗一点，水分多一点，锅温就要往上升。什么时候下锅，什么时候提香，什么时候复火，都要靠经验。

炒茶是苦活。春茶季天气还算凉，到了六月前后，茶叶上量，锅前温度高，手在热锅里翻，很多

年轻人受不了这份枯燥和炙热。赵永青说，要不是心里真喜欢，很难守住这口炒茶锅。

正因为如此，诸城绿茶制作技艺的价值，不只在“会不会炒”，更在于制茶人对茶青、火候、香气和水分的判断。采摘、晾青、杀青、揉捻、炒青、复火，每一道工序都有名字，但真正决定一杯茶好差的，往往是那些不容易写进流程表里的分寸。在赵永青这里，“汤鲜绿、味鲜醇、栗香浓郁而清爽、叶片肥厚耐冲泡”不是一句话概括，而是一锅一锅茶里守出来的。

一杯好茶 怎样被看见

如果说父辈守住的是茶园和炒茶锅，那么赵永青的女儿王荣这一代人要做的，是把这杯茶的好讲给更多人听。

王荣从小在茶香里长大。小时候，母亲常用一句话“吓唬”她：“不好好学习，就回来炒茶叶。”那时的王荣觉得炒茶太累，曾说自己“一辈子都不碰茶叶”。大学毕业后，王荣进入新希望六和工作。那时候，茶叶离她很近，也离她很远。近的是家里一直在做茶，远的是她并没有想过自己会回到茶厂。2018年，她还是回到了诸城桃林，进入茶叶行业。如今，她接下了父辈打拼的山东颖青茶厂，也成了诸城绿茶年青一代的传播者。

真正回到桃林后，她发现，诸城绿茶并不是茶不好，而是很多时候“好”没有被讲清楚。“别人问我，为什么要买诸城绿茶？诸城绿茶好在哪儿？如果说不出来，再好的茶也很难被更多人认识。”王荣说。

于是，她开始把母亲炒茶锅里的经验，换成普通消费者能听懂的话。专业介绍里的“汤鲜绿、味鲜醇、栗香浓郁而清爽、叶片肥厚耐冲泡”，在她的视频和直播里，变成了“不苦，有点甜”“有豌豆香”“泡到后面还有味道”。

王荣说，传统工艺不能乱改。采摘、晾青、杀青、揉捻、炒青、复火，每一道还是按老手艺来。真正需要变化的，是传播方式。过去，懂茶的人进店，看干茶，闻香气、尝滋味，心里自然有判断。现在，很多年轻人第一次认识诸城绿茶，可能是在一条短视频、一场直播，或者一次茶园研学里。

春茶季里，王荣白天收鲜叶、盯炒茶，晚上还要剪视频。她拍采茶，也拍炒茶。讲豌豆香，也讲不苦涩。讲母亲这一代人守住的手艺，也讲诸城绿茶为什么值得被更多人看见。她还尝试把诸城绿茶和地方文化联系起来。苏轼在密州（即现在的诸城）任职时留下“且将新火试新茶”的诗句，她把它作为文化入口，做出“东坡试茶”的表达。她说，如果直接讲诸城绿茶，很多外地人未必知道诸城在哪里。但讲苏轼、讲密州、讲“新火试新茶”，对方就有了印象。

清晨的桃林茶园里，春茶还在一芽一叶地冒出来。茶厂里，晾青、杀青、揉捻、炒青、复火还在继续。炒茶锅前，赵永青守着老手艺。茶园和品牌的背后，王景昌等老一辈茶人把标准和品牌一点点立起来。镜头前，王荣把茶山、茶汤和手艺讲给更多人听。品茶桌旁，懂茶的人从汤色、香气、滋味和耐泡度里辨出诸城绿茶的特点。

一杯诸城绿茶，从茶山到茶杯，最终还是要靠品质说话。它的好，藏在鲜绿清亮的茶汤里，藏在清爽的栗香和豌豆香里，也藏在叶片肥厚、耐冲泡的滋味里。