

清晨采叶、中午开炒、下午出锅就售罄

崂山春茶寻香记



崂山茶二次杀青。

一方水土养一方好茶。春分前后，崂山大棚茶吐绿抽芽，迎来采摘季。作为我国纬度最高的山海茶，崂山茶以其独特的生长环境和稀缺的产量深受市场追捧。目前，崂山大棚明前茶少量上市，当天清晨采鲜叶，上午晾晒，中午开炒，下午一出锅便售罄。3月25日，记者随茶农走进春茶大棚和炒茶车间，寻访一杯崂山明前茶从枝头到舌尖的芳香之旅。



炒茶师傅将茶叶投入揉捻机。

通告

因青岛市地铁15号线一期土建一段段四工区富民路站车站主体施工，2024年12月16日至2027年6月30日期间，需占(掘)用银河路部分既有机动车道、非机动车道及人行道，为确保施工及行车安全，车辆行经施工现场须遵守交通标志的指示和现场工作人员的指挥，提前减速慢行或选择其他路线绕行。

特此通告！

青岛市城阳区公路事业发展中心

青岛市公安局城阳分局

2025年3月10日

半亩大棚茶田 一次可采15斤鲜叶

崂山春茶的魅力在于它的时令性。每年春分时节，天气开始回暖，多数植物尚未发芽，而茶树熬过寒冬，在大棚里抢先抽出一芽一叶，茶农们在这时开始采摘。春茶带给人们的不仅是一口春天的鲜爽，还有一方水土出一方好茶养一方人的文化内涵。

早晨7时，记者随王哥庄晓望社区有着30年炒茶经验的老师傅刘治贤来到春茶大棚。由于山前坡地没有较大的平整地块，茶农自留地面积小，春茶大棚普遍较小。为了做好防风保暖，大棚套了两层薄膜，而且不留门。我们从大棚的“腰间”钻进去，瞬时满眼都是充满生机的嫩绿芽头。

在这约半亩的大棚里，栽种着4垄茶树，大棚的“脊梁”上挂着一套喷灌系统。刘治贤介绍，这片茶树去年



清晨，茶农正在采摘鲜叶。

收完春茶便“更新”了——把茶树统一修剪到老桩部分，将约三分之二的枝叶全部割除。茶树自然生长了半

年后，扣上大棚，今年早春修剪一遍老叶，正好当下茶树吐芽可采。刘治贤说：“茶树有生长周期，每隔六年就要‘更新’一次，这种‘矮化’措施，减少养分在茶树中运输的距离，可以让抽芽更有劲，茶叶产量更高。茶树的生命周期约为60年，但可以采茶的时限只有30年，之后就减产了。”

崂山茶属于灌木茶，植株较矮，茶农们一般是坐着小板凳采摘。采茶要赶早，早晨的绿芽沾着露水，格外喜人，临近中午，大棚气温会升至近40℃，芽头长得很快，有时早晨的小叶到了中午就“老”了。刘治贤说：“大棚茶的叶片偏小，约两个小时能采够一斤鲜叶。而大田茶叶粗壮，一位茶农1个小时能采两斤。”记者来的这片茶田，是春分以来第三次采摘，平均两天采一次，每次能采约15斤鲜叶，制成干茶约3斤左右。

手工炒茶口感多变 机器炒茶效率更高

鲜叶采好后，进入制茶环节。茶农把鲜叶摊在直径一米的竹簸箕上，摊晾4-6个小时，让其自然凋萎。刘治贤说：“鲜叶‘蔫’了后，再入锅杀青更加容易贴锅，受热均匀，失水也均匀。制茶一定意义上就是去除鲜茶叶水分的过程。”

如果手工炒茶，锅温达到220℃时，茶叶就可以下锅杀青了，炒3-5分钟，出锅揉捻半个小时，再上锅进行二次杀青。这时锅温略低，杀青至还有七成水分时，小火把茶烘干即可。如何判断杀青时茶叶的水分含量呢？这就是炒茶师傅的功夫了。崂山茶之所以受市场追捧，原因之一

便是制作工艺复杂，要经摊晾、杀青、揉捻等多道精细工序，全凭经验丰富的师傅手工操作。

“手工炒一斤茶叶，需要1.5-2个小时。手工炒茶只要两次杀青到位，茶叶品质基本过关。”刘治贤说，“由于师傅炒茶手艺不同，锅温火候掌握不同，所以一锅茶有一锅茶的味道，这是手工的独特性。虽然手工炒茶更能体现茶叶的变化，但是效率低，人工费又贵，所以渐渐机炒茶成了主流。机炒快、量大，叶片在机器滚筒里受热更均匀，不会有手工炒茶的‘闷’味。”

中午12时，炒茶机开始运转，六个竹簸箕的鲜叶逐一倒入机器入

口，皮带转动，火炉加热，第一次杀青好的茶叶从滚筒中飞出。此时的茶叶更“蔫”了，已经散发出茶香。茶农把杀青好的茶叶投入揉捻机，经过约30分钟的揉捻后，再次放回滚筒。如何判断二次杀青已好？茶农伸手接住从滚筒里抛出来的茶叶说：“凭感觉。”这是经验活，二次杀青时都有老师傅在场“镇守”。杀青至茶叶含水量到70%左右，便可以进入炒茶的最后一步：烘干提香。此时的茶叶被转移到直径约35公分的电锅上，茶农时不时翻茶，确保茶叶受热均匀。经过3遍烘干后，春茶制成。

每年五一茶农最忙 春茶供不应求

3月20日左右崂山大棚茶上市，4月10日左右山林大田茶开采，4月15日左右海边大田茶上市。每年五一，是春茶鲜叶产量最大的时节，也是茶农最忙的时候。

刘治贤表示，有的炒茶师傅最忙时一天要炒200多斤茶叶，忙活到晚上11时，此时，机器炒茶的优势就体现出来了。在烘干提香环节，如果手工炒，要一个人烧火一个人翻茶。机器炒茶，则可以一个人控制6个锅，效

率大幅提高。

崂山区王哥庄街道晓望社区背山面海，自然地理条件丰富，有山林茶田、山坡茶田和洼地茶田。一位茶农表示，隔着一条马路的茶叶就是两个味道。比如马路一侧靠海，是盐碱地土质，马路一侧靠山，是沙石土，这两种土壤孕育出来的崂山茶就是两个味。在刘治贤看来，靠海近的茶，多处于洼地，地下水较浅，茶树容易烂根，所以茶叶产量低。山坡茶或者

沙土茶，地下水位高、茶树不容易受涝，根系发达，吸收养分更丰富，产量更大，但两者口感都不错。

随着地势的增高，大田茶的价格也呈现阶梯变化。刘治贤说，山林茶是最早闯出名气的，价格最高，山坡茶次之，洼地茶最便宜。当然，这也与上市时间有关，洼地茶开始头茬采摘时，山林茶已经处于大流期了，但无论哪一种茶，在春季都是供不应求的。

大棚茶上市早 大田茶价格高

当下正是大棚茶尝鲜季，量少，供不应求，价格略高。再过两周，大田茶上市，价格会更高。据茶农介绍，大棚茶主要是靠大棚保温，抽芽快、上市早，但是茶叶本身接受阳光照射不充分，叶片“瘦”，而大田茶自然生长，叶片更壮实。第一波大田茶积累了丰富的营养物质，茶多酚、氨基酸等含量高，使得茶叶香气高长而且耐泡，价格也更高。目前，茶农自售大棚春茶每斤在600元以上，头茬大田茶价格会在每斤1000元以上。

南茶北引，创造出了江北第一名茶崂山茶，这离不开一代代种茶人的

传统。时间回到1988年，那时刘治贤刚刚接触崂山茶。他回忆，在此之前，农林业部门到浙江、河南和安徽引进茶树品种，在王哥庄街道四个村里种植实验。晓望村是山地，冬天不做防冻措施，茶树没有冻死，熬过冬天开花结果。1986年前后，村里的生产队队长和几户村民撬开茶果，把种子栽进自家地里，茶树生根发芽，长势喜人，大家纷纷跟着引种。

除了引种，管理也很重要。近日有一波冷空气，种洼地茶的茶农，便想着冷空气过后再修剪茶树老叶。而坡地的大田茶树，早在春分前后已

经修剪完过冬老叶，等待新芽抽发了。刘治贤说，茶农们都吃过亏，一旦来一场倒春寒，霜打茶树芽后，会导致茶树长时间不发芽。

刘治贤介绍，崂山茶刚种植没几年就流行起来了。当时大家都觉得清爽好喝，而且解疲劳、促消化。价格也从最初的15一斤，涨到现在最便宜的春茶都是300多元一斤。有统计数据显示，崂山茶种植面积约两万亩，年产量1500多吨，产值6亿余元，已成为茶农致富的“黄金叶”。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 摄影报道