

眼下槐花盛开，崂山大田春茶也迎来“大流”，崂山茶田间、茶厂内，热闹而忙碌。5月12日，记者走进沙子口北崂茶厂，探访与茶打了四十多年交道的老茶人胡孝林。从1983年跟着父亲种茶，到被评为“山东省农民高级技师”；从炒茶叶没有销路，到捧回“山东十大名茶”的荣誉，胡孝林用半辈子，把崂山茶做成了代表一方水土的滋味。如今他的儿子跟着他一起从事炒茶。一锅茶，三代人，茶香正浓。

三代人40年共守崂山茶香

记者走进沙子口北崂茶厂，探访一杯崂山茶的匠心底蕴

早先种茶只能卖鲜叶

1983年，胡孝林跟着父亲去示范田里挖沟种茶树。“公社免费发放茶籽，五亩示范田分给三家人，像自留地一样，一亩地补贴三百元。”胡孝林回忆，当时种茶前平整土地，按标准挖地一米半深，冬天施上肥，熟土翻到底部，生土挖上来。春天浇透水，撒上种子。七月中旬，茶籽发芽了，嫩芽经不住太阳晒，茶农便上山砍来黑松枝子，插在茶苗旁遮阳。第二年就能采茶了，“拿着采的鲜叶去茶厂炒出来，回家一泡，一股黄菜味儿，不好喝。”胡孝林告诉记者，当时的公社技术员张凤昌是胡孝林的启蒙恩师，经常提醒他：“茶树长高了要及时采。”但茶叶没有销路，去炒茶还要交加工费，采的鲜叶有时就直接扔掉了。

“茶树生长第二年，一亩地能产二十多斤。到了第三年，一亩地能产四五十斤茶叶。当时，成品茶定价34元一斤，因为没有销路，只能采鲜叶卖给茶厂。五月份春茶鲜叶8元一斤，但夏茶鲜叶茶厂就不收了。一年忙下来，也就挣个工夫钱。”胡孝林说。

1986年，胡孝林初中毕业，他跟着表姐夫出海打鱼，一干就是五年。其间，家里茶树继续种着，炒的茶叶主要在亲朋好友圈内卖。

从一口锅到两百亩茶园

上世纪80年代末90年代初，随着崂山茶逐步走进大众视野，价格也从三四十元一斤涨到百元一斤。张凤昌对胡孝林说：“快回来加工茶叶吧，以后做茶叶



胡孝林在揉捻茶叶。

肯定是很好的行业。”他听进去了。1990年，张凤昌帮忙借了6000元，胡孝林买了一台滚筒和一台揉捻机，又从日照请来师傅盘锅灶、安装机器、教授炒茶。

1995年，崂山区举办崂山绿茶炒制评比大赛。胡孝林得了第一名。“那时候种茶的还是少，整个崂山可能也不超过一千亩。”胡孝林说。但这个第一名不是碰运气。张凤昌送给他两本书：《制茶学》《田间管理与病虫害防治》，上面写着碧螺春的加工工艺，他照着书天天练，一天手工炒三十多斤鲜叶，出七八斤干茶，他就这么练成手了。

手工炒茶是苦差事。纯铁锅，劈柴

烧火，全凭一双手在锅里翻来翻去。当时整个崂山，会炒精品手工茶的茶人“一巴掌能数过来”。

得奖以后，慕名来买茶的人多了起来。当时沙子口小崂山这一片的乡亲，看他种茶挣了钱，纷纷跟着种。一开始，乡亲们到他这里来炒茶，他挣个加工费。后来慢慢变成他收乡亲们的鲜叶。几年后成立合作社，搞土地流转，胡孝林流转来两百多亩茶田，一干就是十五六年。

“规模最大的时候，一天能炒六百多斤茶叶。”胡孝林告诉记者。后来因城市建设，部分茶地被征用，胡孝林又在南崂开辟了七十亩茶园，把茶厂也搬到了茶田旁边。

不讲规模，讲精品

从1995年至2001年，青岛市、崂山区举办了七届绿茶炒制大赛，胡孝林拿了7次第一名，青岛茶圈称他是上世纪90年代青岛炒茶第一人。2001年他被评为“山东省农民高级技师”。2006年，他炒的茶被评为“山东十大名茶”。

做了几十年茶，胡孝林没有停下琢磨的脚步。

“传统手工茶是鲜茶入锅，一锅到底，茶滋味好、有特殊的香气。现在是人工和机器炒茶结合了，只要咱用机器能做出好味道、好形状，没必要去遭那个罪。”胡孝林说，他改良的初烘、复烘、提香、添加、三道摊晾“转化法”，用人机结合的办法也能做出手工茶的品质。

以崂山“龙须”茶为例，胡孝林进行工艺改良，他利用北方茶原料特点，最大限度提升茶叶适制性，茶叶品质提升的同时耐泡度惊人，十泡仍有滋味。“做了



记录平凡人的不凡歌

欢迎提供人物线索
爆料电话：82860085
也可通过“青岛晚报官微”
公众号提交线索

这么多年茶，知道怎么改进，提高茶的香气和耐泡度，这就是创新。”胡孝林说。

近年来，他不再追求规模，而是专注于精品，聚焦小产品个性化、专业性、订单化。过去一天炒六百斤，如今只采精料，做名优茶。在胡孝林看来，沙子口出好茶，自有其道理。“一方水土一方茶，沙子口的茶叶香味更浓，更耐泡。”胡孝林说。

三代人共守“一锅香”

胡孝林从小跟着父亲种茶，但父亲种了一辈子茶，却不会炒茶。“最早我炒茶，父亲给我打下手。”胡孝林说。

2000年初开始，胡孝林雇人加工茶叶，旺季时，五个人一天加工一千二百斤扁茶原料，能连续干一个礼拜，天天通宵。如今，胡孝林的儿子胡嘉浩跟着他炒茶已五年了。“去年我们父子参加山东省茶王现场制茶大赛，我拿了第二名，他拿了第十名。”胡孝林说，对于一个只炒了五年茶的年轻人来说，已经是很不错的成绩。

如今，胡孝林依旧每天泡在茶厂里。他用四十多年的时间，把崂山茶的“沙子口地域香、功夫香”做得更纯粹。一锅茶，三代人，四十年，槐花年年开，茶香代代传。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 陈小川 摄影报道

复原“木笼榨” 百年油坊再飘香

平度周金铎五代接力传承古法榨油 筹建展馆传承非遗技艺

在平度市凤台街道周家河崖村，有一家传承五代的“老字号”——御贡油坊，其花生油古法压榨技艺已被列入平度市非物质文化遗产代表性项目。第五代传承人周金铎在继承传统技艺的基础上，成功复原了“木笼榨”古法榨油技艺，还自研高效压榨设备，将传统出油时间从24小时缩短至90分钟。

古法榨油技艺传承上百年

记者来到御贡油坊车间，一阵花生油的清香扑鼻而来。68岁的周金铎正在整理花生饼。他放下手中的活，热情地向记者介绍起御贡油坊的故事。

作为御贡油坊第五代传承人，周金铎对榨油的热爱，源于童年时听长辈讲述御贡油坊与平度大花生之间的传奇故事。御贡油坊的起源可以追溯到1870年前，由周氏祖先周玉灵创办。与平度大花生结缘的故事，还要追溯到同治十三年（1874年）：那年，宋哥庄村（今平度市云山镇）的袁克仁在蓬莱得到美国传教士带来美国优质大花生种，带回平度推广。周玉灵与袁克仁两家世代交好，周玉灵在周家河崖村试种美国大花生。试种成功后，周边农户纷纷效仿，短时间内推广至胶东及齐鲁大地，推动了中国花生种植结构的升级。

此后，依托丰富优质的大花生资源，



周金铎展示生产的高品质花生油。

御贡油坊迎来发展高峰。据家族史料记载，兴盛时期周玉灵自家种植花生达150余亩。御贡油坊的花生油以其醇香、优良品质闻名齐鲁。

五代匠心叫响老字号品牌

技艺传承至第二代周东亮、第三代周福盛时，御贡油坊不断创新。周福盛对古法压榨工艺进行了多项改良，并引入骡马拉碾、搓箩等设备，大幅提高生产效率，进一步打响了“御贡油坊”品牌。

“我的母亲是第四代传承人。”周金铎回忆道，他在母亲的教导下，逐步掌握了古法榨油技艺。如今，作为第五代传承人，他打造出了“金福寿”普通花生油和“周涑香”高品质花生油两个自主品牌。

在车间里，周金铎现场为记者演示古法压榨工艺。周金铎介绍，古法小榨花生油的精髓在于“小榨”，经过上百传承创新，仍然保留原始工艺核心——小批量压榨，榨出的每一滴油都是花生精华所在。

2021年，周金铎回到御贡油坊的原始创办地——周家河崖村，让百年老字

号重归故土。

周金铎介绍，木笼榨榨油技艺，曾被誉为传统榨油工艺的精髓。为传承和创新这一非遗技艺，他加大对古法榨油技艺的挖掘和创新力度，成功复原并优化了这项几近失传的古法工艺。周金铎自主设计研发出小巧精致的古法压榨设备，不仅完整保留了立式木桩、低温蒸胚等核心古法工序，还大幅提升了榨油效率和油品稳定性。300斤花生一锅，从进料到出油，过去传统压榨至少需要24小时，如今仅需90分钟。

建传统展馆复原老技艺

好原料才能出好油。周金铎与山东省花生研究所合作引进“花育917”高油酸大花生品种，在平度建立原料种植基地，如今，基地种植面积已达到600余亩。2021年11月，御贡油坊花生油古法压榨技艺被平度市认定为市级非物质文化遗产代表性项目。2023年8月，御贡油坊被授予“平度市非遗工坊”称号。

“我计划在村里建立一个非物质文化遗产展馆，全面复原祖辈传承下来的古法榨油技艺。希望通过展馆，能够让这项非遗技艺得到更好地传承。”周金铎说。如今，老一辈遗留下来的直径1.6米、厚60厘米、重2.8吨的巨型油碾依然保存完好。他正准备在村中的老宅中建立一个非遗展馆，让参观者能够“看得见、摸得着，还能亲自体验”，感受传统榨油工艺和乡土文化的独特魅力。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛记者 马丙政 摄影报道