



春回大地,茶香四溢。从谷雨到立夏,在第二十届崂山茶节期间,作为崂山茶主产地,素有“江北第一茶乡”美誉的王哥庄街道以“山海茶飘香‘慢’游王哥庄”为主题,围绕“过春天 栖茶园”“探茶韵 散茶香”“跃山海 寻茶趣”三大主题特色活动,精心烹制了一场集文化、体验、趣味于一体的文旅盛宴,市民和游客以“行走与体验”的方式感受山海小城的漫游生活。

山海茶飘香 “慢”游王哥庄

崂山茶主产地推出一场集文化、体验、趣味于一体的文旅盛宴



茶宴争霸赛上,厨师展示特色海鲜菜品。王哥庄街道供图

绿茶馒头创新传承

“过春天 栖茶园”活动是一场诗意图与茶香的邂逅。王哥庄街道结合茶园自身的体验活动,以“诗歌”为主题进行场景包装,打造崂山茶田里的诗歌节。岛城名家齐聚解家河长生谷里品茶吟诗,游客沉浸式感受诗歌与茶香相互交融的美妙意境,现场精彩的诗词朗诵被制作成了精美的图册和视频;在“时光音乐会”上,专业的乐队以悠扬的旋律奏响节庆乐章;涵盖观光、休闲、文化体验的崂山茶文化漫游攻略,令游客直夸贴心;共享电动车为游客提供了便捷的畅玩山海出行体验;华表奖嘉宾走进山海小城王哥庄,看美景、赏非遗、品茗茶、尝美食,在非遗传承的匠心与崂山茶香的氤氲中,沉浸式感受文化传承的魅力。

崂山茶素有“江北第一名茶”的美誉,独特的山海气候与土壤条件孕育出“叶肥味厚、香气浓郁”的鲜明特质。自1956年开始“南茶北引”,至1959年首次试种成功,历经近70年的发展,崂山茶从“一片茶叶”成长为“亿元茶业”,区域公用品牌价值达17.58亿元,成为崂山区代表性农特产品。庙石村作为崂山茶核心区和专业村,多年来秉持“匠心制茶,以茶兴业”的理念,深耕茶叶种植与制作全产业链。目前,庙石村新时代文明实践站茶香四溢,首届“茶王争霸赛”在此火热开赛,吸引多家茶企同场竞技。各参赛企业围绕茶叶“形、色、香、味、韵”五大维度展开激烈角逐,现场还设置了茶品陈列区和品鉴区。茶香袅袅绕青山,笑语盈盈话丰年。此次赛事不仅为茶企搭建了交流互鉴的平台,促进制茶技艺提升,也通过传统手工炒茶技艺的生动展示,推动了茶文化的传承与弘扬。

绿茶馒头令人眼前一亮,“崂山茶+王哥庄大馒头”的特色搭配,为游客带来别具一格的味觉享受。“崂味道”大馒头

商户公语告诉记者,将崂山绿茶磨成粉后稳定性好,和面时加入,蒸出的大馒头就有了茶的清香。今年崂山茶节期间,她将绿茶馒头在线上销售,一些顾客怀着好奇心购买尝鲜,反响不错。

目前,王哥庄街道共有大馒头企业商户160余家,形成了以何家村、王山口村、曲家庄村等为代表的大馒头专业化村庄,让当地百姓实现了在家门口就业。2024年,王哥庄大馒头总产量1.3万余吨,创造了约1.5亿元的产值,已成为乡村振兴的“香饽饽”。

市集烟火绘出浪漫

以茶兴旅,以旅促茶。“探茶韵 散茶香”活动以“请进来、走出去”双向发力,赋能茶农增收。村书记化身“直播达人”,通过线上平台推介春茶;媒体记者与自媒体达人担任“茶节体验官”,与村书记、茶农同框,讲述茶叶背后的匠心故事;在仰口景区“鲜叶现炒限时市集”上,茶农现场炒制新茶,游客可第一时间品尝鲜茗;王哥庄大馒头非遗传承中心的茶文化展区,不仅有优雅的茶艺表演与互动体验,还推出“崂山茶&大馒头”文创礼盒,让游客将茶乡特色带回家;庙石农产市集汇聚崂山土特产与非遗好物,茶企采购对接会同步举行,推动产业协同发展。

传统文化邂逅烟火市集,诗意图与音乐狂欢,把初夏的氛围感拉满。

庙石农产市集暨茶集音乐会十分热闹。十余家售卖王哥庄大馒头、崂山茶、海水豆腐等特色产品的商户一大早就忙活着“出摊”,前来赶集的市民和游客络绎不绝。“早知道有这么多人来,就该多带点馒头来!”出乎意料的客流量让刘方胜馒头店经理何京云十分欣喜。此外,市集上鲜红饱满的樱桃成了“抢手货”,8岁的“小掌柜”高一凡站在摊位前卖力吆喝:“现摘的樱桃,又大又甜!”萌态十足的模样吸引众多游客驻足购买。



商户展示“崂味道”绿茶馒头。

下午的茶集音乐会将现场气氛推向高潮。水果星球乐队带来了多首脍炙人口的歌曲,赢得台下观众的阵阵掌声和欢呼声。王哥庄特色“心意”——玫瑰花馒头让女游客十分满意,“这可比鲜花实在,还带着麦香,甜到心里去了!”

展销洽谈品牌推广

一缕茶香飘出更多可能。崂山茶节期间,“跃山海 寻茶趣”活动深度整合茶产业上下游资源,联动民宿、餐饮等行业,解锁多元玩法。第三届茶宴争霸赛上,以“茶”入菜,一道道创意茶味美食带来别样的味蕾感受;青岛市第六届茶艺师大赛暨崂山区2025年茶艺师职业技能大赛、第三届“琴岛杯”青岛市名优茶斗茶大赛同期举办,为茶艺高手和茶叶品鉴爱好者提供了交流竞技的平台,在一招一式、一斟一饮间,弘扬中华传统茶文化;茶园茶企观摩活动,让游客近距离感受现代化的茶园管理和茶叶生产工艺。

崂山茶企展销洽谈会是崂山区总工会助力乡村振兴“十大行动”的生动实践。在崂山区工商联的统筹协助下,崂山区王哥庄街道商会、崂山区中小企业服务商会、女企业家商会、休闲时尚商会、家居商会的会员代表,与崂山区优质茶企相关负责人齐聚一堂。大家围绕崂山茶的品质提升、品牌推广、销售渠道拓展等,展开深入的交流与探讨。通过搭建产销对接平台,现场达成多项合作意向,进一步拓宽了崂山茶的销售渠道,为提升其品牌影响力、走向更广阔的市场奠定了基础。

茶宴争霸以“茶”入菜

茶香鲜味共舞,创意匠心交融。2025第三届茶宴争霸赛暨崂山茶企展销洽谈会日前在长湾山庄举行,12组参赛选手各展绝活,以崂山茶为魂,烹饪出

一道道色香味俱全的佳肴,为八方宾客奉上一场兼具味觉与视觉享受的茶道美学盛宴,同时也为崂山茶产业发展搭建起交流合作的新平台。记者在比赛现场看到,浓郁的茶香裹挟着海鲜的鲜香扑面而来,灶台间升腾的热气与选手们忙碌的身影交织,勾勒出一幅热火朝天的烹饪图景。

作为王哥庄街道连续举办三年的美食盛事,茶宴争霸赛已成为岛城极具辨识度的美食IP,成功探索出“茶+美食”农文旅融合发展新路径。如今,在往届赛事中诞生的茶香五花肉、茶香虾、茶香鲅鱼丸、绿茶水晶虾仁等特色菜品,已成为王哥庄街道各大餐饮店、民宿的招牌,不少食客慕名而来,只为“这一口”,为拉动文旅消费“再添一把火”。

比赛现场各参赛队伍“新老同台”,长湾山庄带来了崂山茶酿芦笋虾饺和金汤蟹黄鱼圆两道创意菜。长湾山庄主厨指着刚出锅的虾饺表示,团队经过反复尝试,将弹嫩的虾饺与清爽的芦笋搭配,再以崂山茶独特的清香提味,成就了这道入口鲜香、层次丰富的佳肴。而“新秀”们则带着对美食的独到理解与大胆创新而来,同样表现出色。西山村(西山情)凭借创新升级的野菜包子成为全场焦点,他们将明星产品野菜包子与崂山茶大胆搭配,蒸出的包子散发着清新的茶香,让山野的风味与茶韵完美交融。

本届赛事的中心菜品——王哥庄海鲜烩杠子头,是今年全新推出的特色网红美食。“这道菜既要保留杠子头火烧的嚼劲儿,又要让海鲜的鲜美充分渗透其中,在火候和调味上必须精准把控,稍有偏差,口感就会相差甚远。”崂山区餐饮行业协会会长王丽雯在点评时,道出了这道菜的制作难点。比赛中,选手们各显神通,充分发挥创意,每一道菜品都凝聚着他们对本土食材的深刻理解与匠心巧思。

山海为幕,茶香作引。王哥庄街道创新打造的“茶乡”文旅盛宴,融合赏美景、品茗、听茶歌、吃茶宴、住民宿、逛茶园,在山海之间带游客邂逅一段与茶有关的美好时光。