



春风拂过黄海之滨的鳌角石村千亩茶园,这里的茶农迎来一年中最珍贵、最忙碌的时节。三月上旬,随着气温稳步回升、雨水充沛滋润,即墨区鳌角石村头茬大棚春茶正式进入采摘期。从天柱山下连片的生态茶园,到炒茶车间袅袅升腾的热气,再到络绎不绝前来品茶、购茶、体验的市民游客,一片小小的茶叶,正串联起生态、文化、产业与乡村振兴的时代画卷,让全国游客在一杯鲜爽之中,品尝到独属于青岛山海的春天味道。崂山区王哥庄街道的茶田也同时迎来采摘季,到4月中旬,大田茶将陆续集中采摘上市。

头茬春茶千元价 一缕清香飘万家

鳌山卫、王哥庄等地茶田头茬春茶上市 4月中旬大田茶将集中采摘

头茬春茶开采

随着气温回升,青岛头茬春茶陆续开采上市。在即墨区鳌山卫街道鳌角石村鳌福茶场千亩茶田和崂山区王哥庄街道茶叶种植基地,积蓄了整个冬天的能量,大部分大棚春茶已经冒出了嫩绿的芽尖,不少茶农一大早就钻进了大棚里采摘茶叶。

海风微拂,阳光还没有跳出海平面,鳌山卫街道鳌角石村的茶农们就已踏着晨露,走进层层叠叠、依山而建的茶田,开始采摘今春头茬明前茶……由即墨向东沿着蓝鳌路行驶不久,便可抵达崂山北麓余脉天柱山脚下的鳌角石村。青山环绕、薄雾轻笼,半山腰上似披一层轻柔轻纱,茶树顺着山坡蜿蜒铺展,满眼新绿,清香扑鼻,宛如人间仙境。

走进大棚茶园,暖意融融,绿意盎然。茶农们挎着竹篓,在翠绿间忙碌穿梭。指尖轻捻,一提一掐,动作娴熟而轻柔,严格按照“一芽一叶”标准采摘,一片片鲜嫩芽头精准落入篓中。为保证茶叶品质,头茬春茶必须坚持手工掐尖,不能用机器替代,速度慢、要求高。一名熟练茶农,一小时往往只能采摘二两左右鲜叶,即便效率较高者,一小时也仅能采摘八两上下,足见头茬春茶的来之不易。

鳌福茶场总经理李建道介绍,今年春天的气温回升快,加上雨水充足,茶田比往年成熟得更早一些,茶叶生长呈现出勃勃生机。经过一整个冬天的养分积蓄,茶枝上吐出的嫩芽格外肥壮、翠绿、饱满,内在物质积累丰富,品质明显优于往年。为了保证茶叶品质,头茬春茶采摘要按照“一芽一叶”的方式“掐尖”采摘,以保证鲜叶的匀净、完整和新鲜度,便于后期加工炒制。也正因为对品质的严格把控,采摘速度上不去,人工成本高,也让头茬春茶从一开始就奠定了“稀缺、优质、高价”的市场基础。

一亩茶田头茬产量不足半斤,稀缺性直接推高了市场价格。目前,头茬鲜茶收购价每斤80—100元,经传统工艺精心炒制后的干茶,市场售价每斤千元以上。据了解,大棚春茶采摘将持续到4月中下旬,此后大田春茶集中上市,产量提升、价格逐步回落,更多市民百姓能以亲民价格品尝到地道青岛春茶。

一片叶富一村

鳌角石村被誉为一片茶叶撑起的乡村振兴“茶村”,种茶制茶已有近30年历史。从上世纪90年代试水“南茶北引”,克服高纬度、低温、水土差异等一系列技术难题,到如今形成近千亩规模化茶园,小小一片茶叶,早已深深扎根在村庄发展脉络里,承载着几代茶农的幸福与希望。

李建道不仅是茶场负责人,更是即墨茶产业发展的亲历者与推动者。多年来,他潜心研究本地茶叶种植历史,深挖传统制茶工艺,不断优化种植技术与炒制流程,让鳌福绿茶形成了独树一帜的风味与品质。在李建道的持续推动下,鳌福绿茶制作技艺成功入选非物质文化遗产名录,让传统手工制茶技艺有了正



茶农梁玉团介绍今年春茶情况。

鳌角石村千亩标准化茶田。

式“身份”,也让这片海边好茶多了一层文化底蕴。

为让更多人了解北方茶、爱上青岛茶,李建道以茶场为载体,打造集采摘、炒制、品鉴、研学于一体的茶文化体验基地,把古法制茶与现代教育结合。每年暑假,都会吸引上万名中小学生走进茶园,亲手采摘、实地观摩、炒茶体验,在一叶一芽间感受农耕文化与非遗魅力。从田间到课堂,从技艺到故事,一片茶叶成为传播茶文化、连接城乡的生动载体。

他不仅专注种茶、制茶,更主动梳理即墨茶叶种植的历史脉络,把老一辈口口相传的技艺、口诀、经验整理成文,让传统技艺不再只靠“手把手”传授,而是有了系统、规范、可传承的体系。在他看来,茶不只是农产品,更是文化符号,只有把文化做深,产业才能走得更远。

在崂山,同样有一群人坚守着种茶制茶的初心。85后梁玉团是崂山区王哥庄街道茗苑春茶场负责人,也是当地名副其实的“茶三代”。从爷爷到父亲再到他,三代人深耕茶田,让崂山茶技艺代代相传。2006年从部队退役后,梁玉团毅然返乡接过接力棒,在坚守传统基础上大胆创新,成功研发崂山红茶等十多个新品种,打破崂山茶以绿茶为主的单一格局,丰富产品体系,拓宽市场空间。

梁玉团说,崂山茶以绿茶为主,这几年在不断创新中,采用春末茶与秋茶炒制成红茶,供客户购买品鉴。今年尝试增加茶叶品种,一款特色崂山茶很受欢迎,以后也会考虑推出更多品类。2026年雨水充足,他的几十亩茶田提前了一周采摘,头茬明前茶已经上市,而大田茶

到4月中旬迎来采摘季。从即墨到崂山,从传统种植到多元创新,青岛春茶以“山海共生”的独特禀赋,在全国春茶市场占据一席之地。

山海润生茶香

鳌角石村的茶,天生带着“海的印记”。村庄位于三面环山、一面向海的黄海之滨,距离海岸线不足4公里,海风常年吹拂,土壤富含矿物质与微量海盐成分,再加上当地的优质山泉水源、适宜纬度与温润气候,共同造就了鳌福绿茶不可复制的风味。

许多游客品尝后都说,这里的茶叶是“吹着海风、闻着咸味长大的茶”,入口鲜爽醇厚,香气高锐,回甘中带着一丝清润的海韵,喝下去满口都是山海气息。千亩茶园坚持绿色生态种植,拒绝化学污染,采用物理防虫、有机施肥、山泉灌溉,从源头守住品质底线,先后获得绿色食品、无公害农产品等多项认证,成为青岛乃至北方地区极具辨识度的农业特色品牌。

正是这样得天独厚的自然环境,包括适宜的纬度、气候以及丰富的水资源,孕育了鳌福绿茶的卓越品质。青山环绕的村落,茶树与茶园在村前村后的山坡上蜿蜒铺展,构成了一幅动人的画卷。清晨时分,薄雾轻轻笼罩在半山腰,为茶园披上一层轻纱,让人仿佛置身仙境之中。好山、好水、好空气、好海风,共同成就了这款不可复制的海边好茶。数据显示,鳌角石村千亩茶田年产鲜茶60多万斤,其中仅春茶产量就达10多万斤。

新闻观察 /

一片叶子一片春

春茶开采,不仅是一次农事的开启,更是一年希望的播种。在全国春茶版图里,青岛茶凭借“海边茶、北方茶、生态茶”的独特定位,走出差异化发展道路。鳌角石村的实践证明:好环境能种出好茶,好技艺能做出好茶,好模式能卖出好茶叶,好文化能擦亮好茶品牌。从30多年的摸索,到非遗加持;从零散种植,到千亩基地;从自产自销,到三产融合,一片茶叶的成长史,就是一个村庄、一个区域的振兴史。

一片茶叶,让全国闻到大海的味道。有着几百年茶叶种植历史的青岛,如今发展起了以茶叶为媒介的特色产业链条。从单一种植,到加工、销售、文旅、研学、体验一体化发展,茶产业真正实现了生态效益、经济效益与社会效益多赢。它不仅是一项富民产业,更是一种文化符号、一种生活美学、一条乡村振兴的坚实路径。

未来,随着品牌化、标准化、数字化不断深入,以鳌福绿茶为代表的青岛茶,将进一步打通从田间到杯中的全链条,让更多人一杯春茶里,看见崂山风光、听见黄海鳌山湾的潮声、感受鳌角石村为代表的乡村振兴强劲脉动。头茬春茶已抢“鲜”登场。这一杯鲜爽,是春天的味道,是山海的韵味,更是新时代乡村振兴的幸福味道。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超