

一片茶叶的70年山海蝶变

青岛“南茶北引”结硕果 种植面积发展到10万余亩 年产茶5000余吨



工人在制茶车间忙碌。



青岛的茶园。

白露时节的黄海之畔，崂山大河东茶园里，云雾在山涧间舒展成纱，茶垄上新绿与老叶交织成海，一缕清冽茶香随风漫过山海，浸润着70年时光沉淀的芬芳。茶农朱师傅踏着露水走进茶园，脸上泛起自豪的微笑，“白露时节的茶叶更加嫩绿，闻起来更醇香，每片都是靠老辈人传下来的把式和新学的本事养出来的。”

若将镜头拉回70年前，这片山海间的茶园还是一张未着墨的白纸——今日的“南茶北引”传奇，正是从这里翻开了第一页。如今，这里成了全国纬度最高的规模化产茶区之一。

北上落地生根的70年坚守

20世纪50年代，青岛的“南茶北引”决策，像一颗投入山海的种子，悄然打破这片土地与茶叶的宿命。作为山东首批试点，青岛的选择远非偶然——黄海之滨的温润气候、崂山山麓的云雾滋养，让这里有了“北移茶树”的潜力。

首批茶苗是从安徽六安、浙江杭州千里迢迢空运而来。崂山区农业农村局高级农艺师张凤昌至今记得，当年跟着技术人员在崂山太清宫茶园踩点时，手冻得握不住铁锹。“那年冬天特别冷，当年栽种的茶苗又细又矮，我和同事天天轮流往茶园跑，用草帘子裹住茶苗，就怕冻着这些‘宝贝’。”张凤昌指着不远处的一片老茶丛，那是当年种下的茶苗，如今已长成茂盛的茶树，“头两年，茶苗成批死亡，我们蹲在地里哭，可总想着‘一定要让它们活下来，让青岛人喝上自己种的茶’。”

北方的挑战远超想象。-10℃的低温、春季突发的茶枯病、夏季持续的干旱……茶叶技术员带领着茶农们总结出“打井保水、改良土壤、催芽挑选、遮阴保湿”四招硬核措施。打井时，工人们用肩挑手抬在崂山脚下凿出深井，确保旱季茶苗不缺水。改良土壤时，他们把山上堆积的腐叶层层翻整，让贫瘠的土地“吃上”有机餐。催芽选种时，技术人员蹲在地里一粒粒挑，只留冒芽最健壮的20%；遮阴保湿则靠搭竹架棚，用草帘、遮阳网挡住烈日，还挖沟引山泉水灌溉。

1968年，山东省“南茶北引”现场会在青岛召开，崂山茶园的“越冬关”成功突围，成为全省学习的样板。这场“山海答卷”的第一笔，不仅让胶东半岛站稳了

“北方产茶区”的脚跟，更在崂山大河东村种下了希望——当年只有2亩的小茶园，如今已扩展到120亩，成为远近闻名的大田有机茶园。70年来，从最初的“战天斗地”到后来的“科技赋能”，从“外来苗”到“本土芯”，青岛茶农用汗水和智慧，把“南方嘉木”驯化成了“山海新韵”。

如今的青岛茶园，已从最初的小零散种植发展到10万余亩，年产茶5000余吨。无论是即墨鳌山卫的“鳌福银毫”，还是崂山区王哥庄的“崂山龙须”，或是西海岸新区海青镇的“海清银玥”，沿着滨海一线，38个镇街都有规模化种植，7个涉农区市连成一片，一片小叶子，全城飘茶香，彻底改写了“高纬度不能种茶”的旧论。

生态茶园里的智管精耕

“春茶苦，夏茶涩，要好喝，秋白露。”白露时节的茶园里，茶农们正忙着采摘秋茶，在碧海蓝田茶园，数字系统实时动态更新茶园生产数据。“以前浇水全凭经验，现在这套系统能根据土壤湿度自动补水，茶树根须不干不涝，长得特别壮。”市农技中心高级农艺师王漪正在查看茶园长势，与园区负责人林先勇交流茶园智慧化管理情况。这套今年刚上的数字系统自动联网到林先勇的手机上，通过手机实时掌握茶园的光照强度、温湿度等数据，智能管理系统应用于茶园，不仅让管理更加精准高效，还节省了大量人力、物力。“去年用这套技术种的茶，高档鲜叶率比传统种植高15%，炒出来的茶能比市场价高100多元。”林先勇高兴地对记者说。

品质是茶产业的生命线，而科技与生态的双轮驱动，正让青岛茶的品质实现“质”的飞跃。在种苗繁育上，青岛走出了一条从“引种移植”到“自主繁育”，再到“优中选优”的创新之路。2000年，茶农们用南方接穗来青岛扦插，受气候差异、技术不成熟等因素影响成活率低。2003年，茶农开始自建母本园和采穗圃，他们从南方良种中筛选适应北方的“抗寒基因”。2006年，市级无性系良种苗木繁育基地（凉泉）建成，年出圃量达100万株，彻底摆脱了“靠引种”的被

动局面。如今，青岛已自主选育“崂茶1号”“北茶36”等17个国审品种，建成北方领先的茶树种质资源圃，构建起“资源保护—品种选育—一种苗繁育—示范推广”的全链条体系。

科技不仅体现在种苗繁育上，更渗透到茶园管理的每一个环节。在北崂茶业合作社的生态茶园里，茶垄间竖着一排排粘虫黄板，像黄色的小旗子，专门诱集蚜虫等害虫。采收后的豌豆秸铺在茶树下方，既改良了土壤，又减少了化肥使用。智能虫情测报灯挂在茶园边缘，自动捕捉害虫并上传数据，技术人员通过手机就能掌握虫情趋势。北崂茶业负责人胡孝林指着茶园里的“数字身份证”标签说：“每片茶叶从采摘到加工都有记录，SC认证、有机认证、生态认证，每一步都可追溯，消费者扫码就能看清楚‘从叶子到茶杯’的全链条信息。”目前，全市4家茶企取得全国生态低碳茶认证，11个基地获评市级生态茶园，引领全市茶园向生态、绿色、低碳升级。

在崂山区晓阳工贸加工车间，数字化生产线正在轰鸣运转。记者看到智能化中控大屏上，萎凋、杀青、理条、干燥等工序的温度、时间、转速参数实时跳动。“以前炒茶全凭师傅经验，现在系统根据鲜叶含水量自动调整，杀青均匀，效果上佳。”车间主任王瀚烽介绍：“数字化生产线让每批茶的品质稳定性提升了40%，新式茶饮品牌来采购时，订单量直接翻倍。”

由叶到业的绿富同兴新图景

“茶字拆开是‘人在草木间’。”在崂山区王哥庄的尊園茶园，“人在草木间”的故事正铺展开新的篇章。这里不仅有传统的绿茶种植，更有“茶+文创+文旅”的跨界融合。游客不仅能亲手采摘茶叶，还能体验茉莉红茶的制作。在茶炉前，茶园主理人王丹将茉莉花与茶叶按“一芽一叶”比例拼配，85℃热水焖泡3分钟后，茶香与花香交织成一片，再用冰块降温，就成了清爽的冰饮。

在文创产品区里，花茶主题杯垫上的水墨繁花、便携茶包袋上的崂山海景、复刻的老式搪瓷茶缸，每一件都藏着山

海的故事。“去年中秋，我们推出的‘崂山龙须’茶礼套装，卖到了北京、上海，还上了文旅局的‘青岛礼物’推荐清单。”王丹说。

在西海岸新区海青镇，“茶”更是串起了“山、海、茶”的全域经济。梯田茶垄间，茶咖店飘着咖啡香，抹茶馒头、茶味糕点在共富茶食工坊里供不应求。茶山游项目里，游客沿着木栈道漫步，看茶农采茶，听讲解员讲“茶史”，还能在禅茶·后河东村体验“茶禅一味”的静修。“一边赏美景，一边吃美食，体验感绝了！”游客的赞叹背后，是海青镇依托山、海、茶资源打造的乡村振兴片区——谷雨采茶节、茶文化节等活动年复一年举办，“茶+研学”“茶+康养”等新业态蓬勃发展，茶博园入选省级乡村旅游网红打卡地。去年茶旅融合收入占全镇农业收入的35%，村民人均增收8000元，绿水青山真正变成了金山银山。

从“柴米油盐”到“诗酒茶画”，青岛茶早已融入生活的每一个场景。在崂山脚下的茶吧里，白领们举着“茗茗遇见你”花茶杯谈笑。在海青镇的茶咖店里，学生们捧着茶咖当早餐。在北茶商街的茶市上，游客们边逛边买，茶饼、茶砖、茶具摆满货架。更令人欣喜的是，青岛茶的“朋友圈”越扩越大——2026年“山东农技杯”茶叶竞赛上，青岛选送的北崂小兰花绿茶、泽农牌海青剑毫等4个茶品斩获金奖；农业农村部2025年全国农业品牌精品培育计划中，崂山茶荣登榜单，亦是全省唯一获此殊荣者。

独特的海洋性气候赋予青岛茶更长生长期，茶多酚充分积累，成就“汤色明亮、滋味饱满、栗香突出、回甘悠长”的独特风味。随着品牌培育与品质培优，青岛茶纳入“青岛农品”重点打造，全程可追溯体系让“从茶园到茶杯”的每一步都清晰可见。年总产值达30亿元的青岛茶，正以“山海之韵”的姿态走向全国，“一杯青岛茶，万般山海美”的共识深入人心。

70年风雨兼程，70年蝶变升级。从肩挑背扛引种拓荒的艰辛，到规模化种植的品牌崛起，再到茶文旅融合的创新实践，青岛茶的故事，是一片叶子的逆袭，是茶农辛勤劳作以及科技工作者不懈追求的奋斗史诗，更是山海之韵与时代脉搏的共鸣曲。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 王漪 傅景敏 冯志