

好山东

齐鲁晚报

A06-07

2024年5月2日
星期四

主编：任志方
责编：于海霞
美编：陈明丽
组版：颜莉

扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题

好
人
、
好
品
、
好
客

山东

五成独尊

茶园总面积达80万亩，日照头茬绿茶进入采摘期



扫一扫，视频更精彩

从一片『叶子』开启茶香之旅



张颖 刘涛 日照报道

听老茶人讲“南茶北引”故事

4月16日，日照市岚山区巨峰镇举行了一年一度的春茶采摘开园节，对众多茶农们来说，这是一年中最重要的日子。因为，它代表着希望和收获。

每到春茶采摘季节，75岁老茶人刘贤林都会在巨峰镇后黄埠村的茶园里仁立良久。思绪拉回1966年，刘贤林仿佛又变回那个因茶树成活而喜出望外的小伙子，那一年，茶树在岚山区这片土地引种成功，并从这里延伸至更加广阔的地域。

“我是最早一批开始种茶的，‘南茶北引’刚开始时没有人看好，尽管传统种植填不饱肚子，但老百姓依然守着不肯改变。他们当时认为种茶是自断前程的做法。”刘贤林老人边采茶边说。

那是“南茶北引”最为艰难的时期，北方天气寒冷，越冬对茶树幼苗来说是一场严峻的考验。“在那个年代，我们用稻草、棉被等搭起屏障为茶苗挡风，像照顾孩子一样照顾茶树。”在茶农的保护下，来自南方的茶树在北纬36度这片土地生根发芽。

“后来，有了种植成功的经验，在专家带领下，试种的茶树成活率越来越高，茶树的种植面积也越来越大，老百姓看到茶树种植带来的收益，家家户开始种茶、采茶。”刘贤林告诉记者，他的茶园种植品种是安徽小叶茶。近几年，岚山区引进和推广的优质茶树品种有四十多个，包括“中白一号”“白毫早”“中茶108”等，先由重点茶企带头试种、摸索经验，带动普通茶农参与，由此实现茶园不断更新迭代。

草木本无情，灵芽解人意。刘贤林老人的茶园里，茶树枝头已萌发出嫩绿的新叶，在风吹日晒中，任岁月的年轮爬满老人的额头，年复一年的辛勤劳作，只为留住日照绿茶芽尖的香气。

在这片广袤的大地上，一批又一批老茶农的付出，才让更多人品尝到香醇四溢、韵味悠长的好茶，他们凭借丰富的经验和精湛的技艺，精心呵护每一株茶树，确保茶叶的品质上乘，每一片茶叶都蕴含着老茶农的智慧和情感。老茶农对茶文化的传承和坚守，让茶叶不仅仅是一种饮品，更成为一种文化的象征。

一卡一秤一码 实现全程可追溯

欲寻碧玉枝，且向山中行。汽车在蜿蜒的山路中缓缓行驶，记者来到了地处岚山区碑廓镇的浏园春生态茶园，热闹非凡的山东浏园第七届茶之春开园



在日照市岚山区巨峰镇，茶农正在现代化茶叶种植大棚内采茶。 刘涛 摄

节火热开幕。林中种茶，松间种茶，全程施用有机肥……如浏园春茶园一般，日照规模化优质茶生产基地比比皆是，分布在这广阔的海岸山脉中。“这片茶园是我多年来经常考察的茶园，可以说是北方茶园中的代表，它最大的特点就是生态美，我们常说，只有生态茶园才能生产出好茶叶。”山东省茶叶学会理事长、山东省农科院茶叶研究所二级教授丁兆堂指着眼前的茶园连连称赞。

移步间，记者来到了江北最大的鲜叶交易市场——薄家口鲜叶交易市场，这里询价声、买卖声不断。茶农们带着新鲜茶叶来此，为它们找一个好归宿，前来收“鲜货”的茶商们捞起一把茶叶认真辨别品种、观察色泽，过秤、付款有条不紊，茶农们喜笑颜开，场面十分热闹。

据了解，这里所有的鲜叶交易都实行实名制溯源，商户人手一个溯源秤，茶农人手一个“惠农卡”。“相当于每一片鲜叶都有了‘身份证’，来自哪片茶园，哪户茶农，一查就知道，鲜叶的质量一点儿也不敢马虎，否则这一季茶叶采了也卖不掉。”薄家口鲜叶交易市场负责人说。

茶商苑子龙带来的纱网袋装得满满当当，“今年收茶刚刚开始，随着天气转暖，收的鲜茶叶会越来越多，今年茶叶的叶片很厚，我们炒成的茶叶品质高，耐冲泡程度很好。”

“以往，因茶园比较分散，追溯监管一直是难题，现在惠农码与电子溯源秤的双重锁定，实现了鲜叶生产端和茶叶加工端的溯源闭环，并通过农残快检，不合格产品的生产源头能够被及时锁定。”日照市农科院茶叶研究所所长丁仕波介绍，无论是鲜叶还是干茶，都能追溯到具体的生产者和加工者，并且当系统发现任何超出限定产量的情况，会自动发出预警，通过系列智能化系统监测，及时阻止不合格的产品流入市场。

消费者只需扫一扫绿茶包装盒上的日照绿茶专用标识，便可显示绿茶产地证明、防伪信息等内容，真正实现了“从茶园到茶杯”质量安全的全程可溯。

从做好茶园绿色防控，到抓好品种、品质、品牌提升，从强化甄选联盟建设到构建茶叶标准化体系，从培育新时代茶人，再到打造茶文旅综合体，日照绿茶的价值新空间正在慢慢打开。

在传承中创新 一杯茶背后的制茶人

一方沃土成就一个产业，一个产业塑造一个群体。在日照市岚山区，伴随茶树一起蓬勃成长的，还有热爱制茶的人们。

“85后”袁奇军从小在茶园长大，是省级非遗项目日照茶手工炒制技艺代表性传承人，同时也是名副其实的“茶二代”，全国劳动模范、御园春茶业董事长袁从波是他的父亲，“两代人”传承技艺只为一杯好茶。

“上午采的鲜叶当天必须炒出来。”在制茶车间，茶香弥漫，机器声隆隆，或单手深抄上挑，或双手上下翻飞，袁奇军正在一口已升温至近260℃的铁锅前忙碌，在一次次地翻炒、揉捻中，茶的清香开始散发。“摊晾后的新叶进行杀青、回潮、理条、压扁，只待茶叶晾干提香，即可打包销售。”有十多年制茶经验的袁奇军介绍，茶叶的好坏，他搭眼抬手间便能分辨。

随着机械化发展，机械炒茶成为大势，袁奇军何须亲自炒茶？“两个巴掌做出来的跟机械炒茶是不一样的。手工杀青比机械杀青更加灵活，可以更准确地感知鲜叶杀青程度，如果杀青不充分，还可以通过下一步找回来。”袁奇军解释道，“高端茶基本是手工茶，我们公司

的高端茶现在基本上是我跟我师傅炒制的。”

袁奇军口中的“师傅”，就是被中国茶叶流通协会授予“中国制茶大师”荣誉称号的日照本土制茶人杨现明。跟师傅学炒茶，师傅教得严格，袁奇军学得认真，因为“性子比较拗”，初学炒茶时，炒不好他就守在锅前一直练。有一次，他在二百多摄氏度高温的铁锅前连炒了八个小时，第二天手烫伤，脸脱皮。“父亲是全国劳模，师傅是制茶大师，这份专属于他们的荣誉，对我来说其实是一种鞭策。”袁奇军就在这样的氛围中成长，他一边跟着父亲培育无性系茶苗，管理茶园，一边跟着师傅学习炒茶。

对手工制茶工艺的保护，日照其实在多年前就已经开始。2016年，经挖掘和申报，“日照茶手工炒制技艺”被列入日照市第四批市级非物质文化遗产名录，并在2021年被列入省级非遗。为确保传承人不断茬，岚山区每年组织手工炒茶比赛、培训等活动。日照市还实施日照绿茶“谷雨工程”，推动标准化生产落地，成立了“谷雨工程”技术服务队，统筹市县两级茶叶技术力量，常态化开展送政策、送技术、送服务“三送”活动，对传统工艺的保护力度进一步加大。

茶食品茶文化环环相扣 从“一叶”到“多业”的蝶变

在日照，渔民，盐民早上出门劳作前一定要饮茶，素有“宁可三日无饭，不可一日无茶”的说法。“早上饮一杯茶，一天干活不觉累”，这是当地人流传的说法，也说明了茶在人们日常生活中的重要地位。日照市目前茶园总面积达30万亩，年产干毛茶1.98万吨，总产值38亿元，分布在43个乡镇，867个村庄，茶叶从业人员已达30余万人。如今，日照绿茶成为日照市规模最大、基础最好的农业特色产业。

茶叶作为传统经济作物的重要组成部分，近年来成为乡村振兴的重要推动力量。日照市以日照绿茶“谷雨工程”为总抓手，坚持以工业化理念发展茶产业，打造一批具有本土竞争力的茶叶高端品牌。历经多年发展，日照茶产业实现了从无到有、从有到多、从多到优、从优到特的精彩变迁。近年来，日照市政府与中国农科院茶叶研究所签订战略合作协议，依托日照市茶科所共建中茶所“北方茶叶研究中心”，日照市以市茶科所为技术龙头，大力开展茶叶科技研发创新，茶科所先后承担国家、省、市科技攻关项目30余项，获得省、市科学技术奖37项，国家专利38件。

目前，育种方面已筛选出了30多个茶树抗寒种质资源，育成鲁茶1号、鲁茶2号，抗寒单株1-4、3-6正在准备申请登记。引种方面已经筛选出平阳特早、龙井长叶、锡茶5号、中茶108、鄂茶1号等能耐最低温度-10℃的抗寒品种。

受北方气候影响，日照绿茶开园时间普遍较南方茶晚，到了谷雨前才会大量上市。正是这晚来的茶香造就了日照绿茶特有的品质。同时，日照市独特的海岸环境，赋予了茶叶“叶片厚，滋味浓，黄绿汤，板栗香”的优良特质，年轻的日照绿茶因此后来居上，成为“中国绿茶新贵”“江北第一茶”。

依托得天独厚的茶产业资源，日照市持续推进以茶促旅、以旅兴茶的茶文旅融合发展，积极探索“日照绿茶+滨海旅游”发展模式，从农产品到商品，从商品到品牌，打破单一的生产和销售格局，构建茶生产、茶食品、茶文化环环相扣的产业链条，让游客尝有茶味、住有茶香、行有茶路、游有茶韵、购有茶礼、娱有茶戏，进一步激发文旅消费潜力，让“一片叶子”带动多方产业，拓宽“绿水青山”向“金山银山”的转化通道。



茶园中，茶香袅袅，与少女的身姿相得益彰，构成了一幅如诗如画的美丽画卷。 通讯员 张念军 摄



谷雨前后日照绿茶的头茬嫩芽。 通讯员 叶连俊 摄

日照绿茶如何“上户口”

鲜叶生产端

茶农需持惠农码与加工主体进行鲜叶交易，通过惠农码实现鲜叶生产端溯源

茶叶加工端

加工主体需利用电子溯源秤收购茶农鲜叶，通过电子秤实现加工端溯源

如何生成二维码



鲜叶交易



农残快检

合格后



生成防伪溯源二维码

扫一扫包装盒上的日照绿茶专用标识，便可显示绿茶产地证明、防伪信息等内容。

日照绿茶如何冲泡



通常用透明度好的玻璃杯或者瓷质洁白的瓷杯或茶碗冲泡

通常选用洁净的优质矿泉水，也可以用经过净化处理的自来水。水的酸碱度为中性或微酸性，切勿用碱性水，以免茶汤深暗。

沏茶水温宜在90℃，此温度冲泡的绿茶，汤色嫩绿清澈，滋味鲜爽，回味有余甘。如果用沸腾的100℃水来冲泡，容易把绿茶中富含的营养成分破坏掉，在高温下，茶汤容易变黄，滋味也比较苦，维生素C更是被大量破坏，茶汤变味。

通常茶与水比为1:50至1:60（即1克茶叶用水50ml至60ml）为宜，这样冲泡出来的茶汤浓淡适中，口感鲜醇。

延伸阅读

“南茶北引”70年 成就日照“金名片”

张颖 日照报道

东经118°25′—119°39′、北纬:35°04′—36°04′，优越的地理位置是大自然赋予日照绿茶得天独厚的资本。这里昼夜温差极大，茶叶生长较为缓慢，在独特的海岸环境下，孕育出了“香气高、滋味浓、叶片厚、耐冲泡，黄绿汤、板栗香”的日照绿茶。

今年是日照绿茶“南茶北引”70周年。来自日照市农业农村局的资料显示:1954年，毛泽东同志与当时即将上任中共山东省委第一书记的谭震龙进行了一次谈话，其中提到:山东人口多，又爱喝茶，应该把南方的茶引到山东去。从那时起，“南茶北引”的口号被提起，“南茶”渐渐根植于齐鲁大地，让本没有茶的山东，产出了地道的“鲁茶”。

1956年，经过反复多次的实地调查，山东开始从安徽购进茶苗、茶种，并分发到各个地区试种。当时，“南茶北引”确定在青岛、临沂、日照等16个市、地、县组织试种茶树试点，日照县被选为首批引种南茶试种基地县。

1966年春天，山东省商业厅等部门再次在鲁南四个县试种了25亩茶，历经各方努力，日照县试种的8.7亩茶田，翌年成活5亩。

1973年10月，国家农业部和中国农科院茶叶研究所在日照县召开6省区（山东、西藏、新疆、陕西、河北、辽宁）“南茶北引西迁”经验交流会，与会专家一致认为:山东省“南茶北引”是成功的。也正是这次现场会议的召开，标志着生长在江南地区的茶叶第一次跨过了纬度的限定，在北方的土地上正式生根发芽。

1984年起，日照绝大部分茶园已经承包到户；1984年到1990年，日照绿茶市场进入转型阶段；进入上世纪90年代，浏园春、圣谷山、松晨等日照名优茶走出“深闺”，如今，日照茶产业已经形成龙头带基地、基地联农户，生产、加工、销售一条龙，贸工农一体化的产业格局。

引种、发展、回落、再发展……历经种种淬炼，从最初试种的8.7亩茶园，到如今全市茶园面积达30万亩，日照已成为山东省茶叶主产区 and 我国纬度最高、面积最大的优质绿茶生产基地，并与韩国宝城、日本静冈并誉为“世界三大海岸绿茶城市”。

小贴士

如何购买 正宗日照绿茶

日照绿茶新茶即将批量上市，建议消费者到正规日照绿茶专卖店购买。如果想通过网购平台购买，请认准日照绿茶专用标识。

消费者可通过日照绿茶专用标识，输入防伪数字，查看所购绿茶是否为真正的日照绿茶。