

第四届全国茶道哲学高峰论坛在海阳市举办,国内外70多名茶行业专家学者共商茶事——

一片绿叶 上亿产业

本报讯(YMG全媒体记者 庞磊 通讯员 秦帆 摄影报道)6月29日—30日,第四届全国茶道哲学高峰论坛“健康中国与茶道哲学的现实观照”在海阳市举办,来自国内外70多名茶行业的专家学者齐聚海阳,共品茶香、共叙茶缘、共商茶事,共同见证了一场“三茶”统筹发展的盛宴,海阳茶产业再次火爆出圈。

一段悠长栽植史 让海阳茶浓香四溢

“上世纪60年代,全省开展南茶北引工作,我们海阳全县栽植有性系茶园面积达1050亩之多,2002年新的南茶北引在海阳获得成功。截至2023年,全市优良无性系茶园面积达1.4万亩,年生产成品茶叶400余吨,年产值近1.6亿元,茶叶种植业基本形成了‘农户+基地+企业+合作社’一条龙生产加工销售体系。”论坛上,海阳市茶叶协会会长于凤玲道出了海阳茶业的发展成果。

茶香袅袅飘四方,海阳茶产业正焕发出勃勃生机。

海阳绿茶是国内生长纬度最高的北方茶之一,其制作技艺采用“抖、散、甩、扣、拓、搭、搓、挤、压、磨”十大制茶手法,形成了墨玉绿、小米汤、豆子香的独特海阳绿茶品质。2017年,“海阳绿茶”地理标志商标在国家工商总局成功注册。2021年,海阳绿茶制作技艺入选山东省省级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录。

从一片叶子到一个产业,是海阳市接续多年脚踏实地的成绩。多年来,海阳茶



刘俊珍面含微笑,烫杯温盏,投茶冲泡,出汤分茶,动作行云流水,令现场嘉宾目不暇接。“我品到了春天的味道!香气、口感都相当好!”其中一位德国的嘉宾双手执杯,细品慢啜,一盏清香隽永的留格绿茶令他点头称赞。

此外,海阳市丹露春茶叶农民专业合作社带来的四款茶点产品惊艳亮相。

近年来,海阳探索多样化的茶文旅融合路径,为茶产业发展注入新动力、增添新活力。

“海阳绿茶”作为海阳市品质优良的地域名品久负盛名。如今,茶叶不仅可以用来品饮,还能做出风味独特的菜肴,组成独一无二的“全茶宴”。2022年8月,海阳市丹露春茶叶农民专业合作社与山东城市建设职业学院合作探索“海阳茶宴”,经过反复研制,最终确定了茶叶面条、茶叶点心在内的六道面点、6道凉菜和12道热菜,菜品既结合了海阳各类名优特产,也融入了海阳地域文化。

既要“流量”也要“留量”。依托茶园基地,海阳市按照以茶带旅、以旅促茶、茶旅融合的思路,引导传统种植农业向乡村采摘园、乡村旅游集群片区等转型,构成了茶产业、茶经济、茶生态、茶旅游和茶文化互融共进、协调发展的现代产业体系。

如今,漫步海阳,一草一木间飘出的是生态绿茶香,一山一水间蹚出的是百姓幸福路,“海阳绿茶”已逐渐成为具有较高知名度、美誉度,成就共同富裕的大产业。未来,海阳将再次扬帆起航,大力推动茶产业与全域旅游、绿色食品融合发展,建立具有行业竞争力的特色产业引领区。

茶叶种植面积不断扩大,茶叶销路持续扩展,茶产业逐步成为乡村振兴的强劲力量。

除依托自然优势,采用生态化种植,让茶树吸收原生态的独有韵味,从源头保障茶叶质量外,海阳市还以小而精、小而美定位海阳茶,划拨专款用于茶业发展,扶持现代茶园建设,鼓励茶商引进茶叶生产及加工新技术,组织茶企组团推介,并发布实施《海阳茶栽培技术规程》,这是烟台茶史上首个技术性标准。海阳将此技术标准全面推广,致力于推进茶产业绿色化、标准化、品牌化和集群化发展。

同时,海阳市每年邀请全国各地茶叶

专家来海阳举办科普和技术培训,提高从业者技术水平,种种举措使海阳茶产业从过去的家庭式种植、小作坊式生产模式走上了标准化发展之路。

一条茶产业链条

让海阳蹚出茶旅融合新路

论坛上,以茶为媒,海阳茶焕发出新活力。会场外,茶香缭绕。在茶歇品鉴区,海阳绿茶、红茶、白茶、茉莉茶、碧螺春等争芳斗艳。

海阳绿茶传统制作技艺非遗传承人

王友斌现场展示了传统制作技艺,吸引了众多嘉宾驻足观看。

海阳市丹露春茶叶农民专业合作社展示了四款茶点产品,吸引了众多嘉宾驻足观看。

海阳市丹露春茶叶农民专业合作社展示了四款茶点产品,吸引了众多嘉宾驻足观看。