

7月22日，「2026 范長江行動——香港傳媒學子貴州行」採訪團來到位於貴州銅仁市江口縣的貴茶集團，探尋一杯抹茶的「破圈」故事。這片來自「中國抹茶之都」貴州銅仁的山間綠葉，如今憑藉領先的質量體系香飄四海。

最新發布的《2026 中國抹茶產業發展報告》顯示，2025 年中國抹茶產量突破 1.2 萬噸，佔全球近 70%，成為全球第一大抹茶生產國。「今年我們公司年產能預計可達到 10000 噸，銷售量預計突破 5000 噸，單一企業的產能有望超過日本全國總產量。」貴州銅仁貴茶茶業股份有限公司副總經理蘭方強表示。

大公報實習記者
施凱晴、王約、魏星、薛睿銅仁報道



▲學子們認真學習點茶技藝。



►傳媒學子來到貴茶集團「世界抹茶超級工廠」車間參觀，了解抹茶生產工序。

貴州一個抹茶廠 產能有望超過全日本

零農藥乾淨茶 智慧化生產鑄就高品質

中國抹茶完成了全球產量第一的跨越，背後離不開中國抹茶產業質量和產量的升級。好山好水育好茶。優質的原料供應，是銅仁抹茶質量出眾的關鍵因素。

茶園到茶杯全鏈條品控

貴茶集團的核心抹茶基地坐落於世界自然遺產地梵淨山腳下。「梵淨山區域生態環境優渥，高山雲霧滋養、清泉潤澤，高海拔帶來的濕潤氣候與漫射光照，非常適合製茶樹的生長。」蘭方強告訴記者，這裏平均海拔超過 1000 米，高海拔、低緯度、多雲霧，獨特的生態環境下產出的芽葉色澤翠綠、香氣鮮爽馥郁，兼具高葉綠素、高氨基酸、低茶多酚的優良特質，是製作高端抹茶的優質原料。

抹茶作為一種食材，對食品安全要求極高。多年前，貴州省提出乾淨茶的理念，制定了嚴格的農業禁用標準，建立了茶園病蟲害全程綠色防控技術體系，為抹茶產業發展奠定了堅實的基礎。作為農業產業化國家重點龍頭企業，貴茶集團推行綠色生態種植標準，全面禁用化學農藥、除草劑，採用人工除草、科學遮陰管護，持續擴建標準化生產線，持續提升質量。

早在 2011 年，貴茶集團就通過了歐盟農殘檢測，率先將茶葉出口到德國。此後，這一標準不斷升級。如今，貴茶集團將歐盟標準內化為企業



▲貴州銅仁貴茶茶業股份有限公司副總經理蘭方強（左一）向學子們介紹中國抹茶生產。
大公報實習記者薛睿攝

底線，建立起覆蓋「茶園到茶杯」的全鏈條品控體系。

超級工廠 滿滿科技感

走進貴茶集團的「世界抹茶超級工廠」，滿滿的科技感讓學子們大為驚嘆。車間裏，每一批抹茶都要歷經遮陰覆蓋、蒸汽殺青、碾磨細粉等多道工序，其中大部分流程已實現智慧化系統自動運行。智能化立體冷庫以精準穩定的儲存溫度，為碾茶原料的鮮保與香氣轉化提供了關鍵保障，徹底解決了傳統存儲環節的質量波動難題；自主研發的精製加工設備，擁有多項自主知識產權專利技術，對抹茶色澤固定、質量穩定起到至關重要的作用，從生產硬件層面為產品質量築牢基礎。

「高質量抹茶的技術門檻很高，背後是一整套精密技術系統的支撐。優質抹茶的顆粒細度要達到 800 至 1000 目，傳統石磨難以勝任規模化生產，更難以保證質量的穩定性，必須依靠自主研發的精製加工設備來實現。」貴州銅仁貴茶茶業股份有限公司董事長蒙祖德在車間外向學子們介紹道。

「今年我們公司年產能預計可以達到 10000 噸，銷售突破 5000 噸，單一企業的產能就將超過日本全國總產量。」蘭方強表示，目前貴茶集團的茶園規模已超 15 萬畝，抹茶產銷量穩步增長，其中有 40% 以上作為出口。伴隨着國際市場對於有機抹茶的需求持續上升，貴茶集團當前也正在大力推進茶園有機化改造布局，進一步順應全球消費者對食品安全的更高追求。

品牌破局

「抹茶到底是中國的還是日本的？」這個在各國社媒平臺上熱搜的問題，背後是關於產業和品牌的深度思考。

若說溯源，抹茶的根在中國。南宋時期，日本僧人南浦紹明等來徑山寺修學，並將徑山的茶種、製茶技藝，以及茶宴禮儀帶回日本，最終演變為今天的日本茶道與抹茶文化。若說產業，中國如今已是全球最大的抹茶生產國。

但過去很長一段時間，提及抹茶，消費者腦海中浮現的標籤往往都是「日本」「宇治」。日本品牌佔據了全球高端抹茶市場六成的份額，反觀我國則長期為國際品牌作嫁衣。

如今，改變正在發生。以貴茶集團

中國抹茶 搶佔全球市場話語權

為例，其產品已遠銷 60 多個國家和地區。隨着海外市場版圖持續擴大，「梵淨抹茶」在全球市場的話語權與品牌影響力不斷提升，中國抹茶的 cultural 屬性也在國際舞台上日益彰顯。「我們致力於把梵淨抹茶打造成全球領先的抹茶品牌。」貴州銅仁貴茶茶業股份有限公司副總經理蘭方強表示。

蘭方強還透露，貴茶集團正與英



▲如今中國的許多抹茶產品已遠銷海外，競爭力不斷提升。
大公報實習記者葉長青攝

國 BBC 展開為期三年的海外品牌推廣合作。依託國際權威媒體的傳播力，系統性地向全球受眾呈現中國抹茶文化的歷史底蘊與梵淨山茶文化的生態底色，讓更多國家的消費者了解抹茶起源於中國，逐步扭轉海外市場長期以來的認知偏差。

「品牌打造是系統性、長期性工程。」蘭方強坦言，文化傳播與品牌積澱依舊需要長期耕耘。「把質量、性價比、品牌同步做好，中國抹茶在國際舞台上的話語權自然會不斷提高。」他說，「貴茶集團的初心就是復興中國抹茶文化。抹茶是中國茶文化的重要組成部分，復興抹茶文化和國家提出的文化自信一脈相承。」

大公報實習記者
施凱晴、王約、魏星、薛睿

低溫研磨破卡脖子技術 留住抹茶風味

7月22日，「2026 范長江行動——香港傳媒學子貴州行」採訪團走進貴茶集團，黔港學子實地探訪這座世界抹茶超級工廠，在智慧化生產車間近距離了解抹茶現代化加工全流程，感受貴州茶產業依靠科技轉型升級的蓬勃活力。

透過觀光玻璃廊道，自動化生產線有序運轉，一道道精密工序清晰呈現。傳統製茶工藝與現代智慧設備相融合，讓一片高原茶葉蛻變為細膩抹茶。

其中，十萬級潔淨生產車間，有效控制塵埃微粒與生物污染，保障抹茶產品的安全性。過熱蒸汽瞬時高溫滅菌系統，從進料料到滅菌僅需 3-5 秒，完整保留抹茶風味。此外，企業

通過引進先進技術與國內知名設備企業聯合創新研發，採用連續式水循環雙水冷系統降溫打破技術壁壘，突破卡脖子技術，實現抹茶低溫研磨，確保抹茶質量。

來自深圳大學的香港同學戴清瑩感觸頗深。她表示，此前對抹茶的認知僅停留在飲品原料，這次走進生產車間才



▲學子們品嚐抹茶冰淇淋。
大公報實習記者嚴家秀攝

真切了解，抹茶生產工序繁複、標準嚴苛。依託智慧化生產線，貴州實現抹茶標準化、規模化生產，傳統山地農業插上科技翅膀，感受到祖國製造業與現代農業科技的強大實力。

香港城市大學的黃逸飛也分享了自己的感受。他表示，第一次看到工業化的生產流程，親身感受到貴州茶產業科技賦能、創新轉型的發展活力。銅仁依託得天獨厚的生態資源，深耕抹茶特色產業，以科技創新為核心驅動力，改造傳統製茶工藝、延伸茶產業產業鏈，讓古老黔茶突破傳統發展局限，走出了一條生態化、智慧化、品牌化的特色發展之路，成為鄉村振興的特色支柱產業。

大公報實習記者魏星

學習點茶技藝 感受宋代風雅

伴隨悠揚的古樂，從認識茶器開始，參加「范長江行動貴州行」的黔港學子逐步走進宋人的風雅日常。同學們在茶藝老師的帶領下，體驗了清雅的點茶課堂。

焙盞、調膏、注湯、擊拂，每一個步驟都需要耐心與細緻。學子們手持茶筴，學着在茶盞中分次注水、快速擊打，直至如積雪般綿密潔白的沫饀浮滿盞面。大家還嘗試以茶膏為墨、茶匙為筆，在綿厚的茶沫上點畫簡單的文字和圖案，讓一盞茶



湯承載起創作的樂趣。

香港學子黃逸飛在體驗點茶後表示：「點茶技藝看起來十分優雅，但實際操作起來非常有難度，要傳承這項技藝背後要花很多功夫。」

宋代點茶非遗傳承人古麗君向學子們分享了她的七年來推廣宋代點茶文化的心得。她表示，希望透過親身體驗，讓大眾能對宋代點茶留下深刻印象，感受其獨特的文化魅力。

為了將這門古老技藝傳承下去，古麗君開辦了教學課程，將文化體驗帶入研學活動中，對象不乏幼兒園的幼童。她相信，儘管孩子們未必能實時掌握深奧的專業知識，但這種「從娃娃抓起」的文化熏陶，能在他們心中埋下認識抹茶與點茶文化的種子。

大公報實習記者戴清瑩、葉長青

▲宋代點茶非遗傳承人古麗君向學子們講解點茶文化。
大公報實習記者嚴家秀攝

以茶興旅 抹茶小鎮新晉打卡地

作為「中國抹茶之都」，貴州銅仁把清新治愈的抹茶文化，糅進了古城街巷與宋韻小鎮的煙火裏。位於銅仁江口太平鎮的梵淨抹茶小鎮，遊客可以打卡花樣十足的抹茶飲品甜品、購買創意文創，沉浸式體驗千年茶韻。

行走在小鎮上，青瓦白牆間茶香裊裊，宋韻市集裏人流如織。抹茶茶飲、文創潮玩、非遗點茶體驗一站式配齊，把「東方抹茶美學」變成沉浸式打卡地。

據江口縣紅雲金頂旅遊投資有限公司副總經理龍慧介紹，小鎮原址是閒置多年的移民安置配套建築，是去往梵淨山的必經之路。針對以往「山上客流旺盛、山下業態冷清」的文旅發展短

板，當地盤活閒置資產，一方面打造服務梵淨山全域遊客的旅遊集散樞紐，另一方面搭建本土抹茶文化展示、體驗與傳播陣地。

差異化運營 深挖抹茶文化

談及小鎮客流量，龍慧自豪地



▲在梵淨抹茶小鎮，遊客可以體驗多元的抹茶文化。
大公報實習記者葉長青攝

介紹道，自今年 5 月開街以來，小鎮持續承接往來梵淨山的各地遊客，外來訪客佔比穩步提升。究其原因，小鎮嚴格篩選入駐商戶，引導各家門店打造專屬特色產品，形成差異化經營氛圍，抹茶飲品、特色甜品、抹茶伴手禮、抹茶特色酒水等多元業態齊備，兼顧遊覽、餐飲、購物多重需求，破除傳統古鎮同質化觀光的局限。

此外，當地持續出台多項扶持政策，助力本土創業者扎根發展，為經營商戶提供資金補貼、流量宣傳、賽事推廣等配套支援，推出長期租金、物業費用減免政策，吸引大批本地青年返鄉創業，不少本地從業者轉型深耕抹茶賽道，年輕群體成為小鎮經營主力。

大公報實習記者陳思蓓