

組建產業聯盟 帶動全省20餘萬茶農增收

貴州抹茶 產銷量全球第二



►貴州金三葉機械製造有限公司製造的生產線正用於當地最多企業製作碾茶。
受訪者供圖



◀位於貴州湄安縣城附近的花竹茶業公司的茶園。
黃鋒攝

農業強國

北緯27度，武陵深處。梵淨山腳下，漫山茶園順山勢鋪展。2025年，貴州抹茶產銷量達2500噸，出口54個國家和地區，產銷規模全國第一、全球第二。世界每五杯抹茶，就有一杯來自貴州銅仁。近年來，貴州的茶企紛紛轉型到抹茶產業鏈，這一現象引起關注。目前，貴茶集團已累計帶動全省20餘萬茶農穩定增收。此外，貴茶集團於2015年組建省級貴茶產業聯盟，將全省的茶企和茶農緊緊串聯在一條產業鏈上。

文：黃鋒



◀銅仁市江口縣盤盤鎮高橋村村民在鑫繁生態茶業基地採茶。
黃鋒攝

抹茶產業聯農帶農，核心是讓茶農「種得安心、賣得放心」。貴茶集團推出「四重收益」機制——土地流轉租金、基地務工薪金、鮮葉收購底金、品質溢價獎金，已累計帶動全省20餘萬茶農穩定增收。

抹茶成「金葉子」脫貧戶家門口就業

銅仁市江口縣怒溪鎮駱象村，脫貧戶楊萬軍家中有殘疾孩子需照顧，過去只能打零工。村裏建成高標準抹茶基地後，優先安排他就近看護。每天安頓好孩子便上茶山，聯繫工友來茶園除草、施肥、修剪，時間靈活，隨時回家照看。一年管護務工薪金加土地流轉租金，穩定收入超過三萬元。「在家門口就掙錢，還能照顧孩子，心裏踏實，有政府和村裏的幫助，日子好過多了。」駱象村建成抹茶基地4000餘畝，每年帶動務工1.2萬人次，村集體經濟收入連續三年突破260萬元，村民人均收入從2018年7000餘元增至1.65萬元。

黔南州湄安縣花竹茶業茶山上，脫貧戶王伍華兩夫婦正和工友為茶樹施肥。他彎腰將有機肥均勻撒入茶行溝中，再覆土平整。王伍華家缺乏穩定收入，花竹茶業吸納他為固定管護工，鋤草、施肥、修剪、採茶，長期有活，按天計酬日均100多元，兩夫婦一年務工收入超五萬元。花竹茶業吸納周邊80餘戶茶農合作，年均用工萬餘人次，每年為當地創造茶青收入5000餘萬元。自貴州宣布全省所有貧困縣全部脫貧摘帽以來，抹茶產業迅速成長為支撐一方百姓的「金葉子」。

剛過去的8月，花竹茶業有限公司車間裏，10條碾茶生產線滿負荷運轉。鮮葉送入，經蒸汽殺青、烘乾、莖葉分離，輸出色澤翠綠、香氣純淨的碾茶。2017年貴茶集團來湄安考察，看中這片茶園，花竹茶業由此轉型專做碾茶。2023年起公司連續三年增加生產線，預計今年年底湄安片區大功率碾茶生產線達14條，總投資9580多萬元，碾茶產量年年翻番式增長。

聯盟的凝聚力，把分散茶企攪成一股繩。貴茶集團牽頭於2015年組建省級貴茶產業聯盟，實行「龍頭企業+聯盟企業+專業合作社+基地+農戶」抱團模式，推行統一種植管護、農資採購、生產加工、歐盟質量、包裝銷售「五統一」。貴州全省26個區縣，73家聯盟企業、20萬名茶農，被緊緊串聯在一條產業鏈上。

全鏈條標準化 提高國際競爭力

自2018年起就加入聯盟專注碾茶的百味茶業有限公司，除了在黔南州湄安縣已有傳統碾茶生產線4條外，因聯盟全額收購碾茶訂單，又在黔西南州的晴隆縣建起了兩條生產線，加上即將投產的黔東南州岑峯縣的3條生產線，產能將輻射到17000畝茶園。為跟上抹茶產業發展的蓬勃勢頭，江口縣今年還新種茶樹800畝，全縣茶園16.08萬畝，累計改造抹茶原料基地3萬畝，未來計劃改造6萬畝。從一家企業到一個聯盟，一粒茶粉正聚起萬千力量。

梵淨山下貴茶產業園，抹茶冷庫有序運轉，工人分類、分批次堆放貨物，為外貿訂單做準備。2025年，貴州抹茶出口1300噸，創歷史新高。貴茶集團三次對日本出口抹茶，實現中國抹茶首次大規模反向輸出。2月，首批36噸歐標抹茶從銅仁運往北美；6月，62噸歐標抹茶再發運，其中58噸銷往北美、4噸發往日本。貴茶集團已在美國洛杉磯、法國巴黎、馬來西亞吉隆坡建成梵淨抹茶銷售中心辦事處。

貴州抹茶的國際競爭力，根植全鏈條標準化。貴茶集團同時通過SGS歐標認證與AIA北美市場准入雙認證，江口抹茶獲中、歐、美、日四大有機認證。目前銅仁已開發180餘款抹茶系列產品，進入50多個國家和地區市場。抹茶拿鐵、曲奇、巧克力、麵條、精釀啤酒……一杯抹茶的可能性不斷拓寬。梵淨山下，一抹茶香正從深山飄向世界。

貴州抹茶飄香世界

熱銷全球

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%。銅仁抹茶主要用於國際食品工業和高端茶飲市場，與國內外300多家新茶飲頭部企業深度合作。當地去年抹茶產銷量達2500噸，出口1300噸，同比增長3倍，出口量全國第一、全球第二，一季度出口總量同比增長超40%，出口覆蓋國家和地區增至54個。

對標歐盟

目前，銅仁抹茶已經通過超500項歐盟農殘檢測。貴州貴茶集團專門成立抹茶研究院，聯合中國農業科學院茶葉研究所、江南大學等科研院所開展技術攻關，共建研發平台，持續優化茶樹品種與加工工藝，累計申請專利超過40項。

確立標準

勇闖全球市場，國產抹茶正加快成為市場開拓者、標準引領者、創新示範者。今年5月底，在貴州銅仁召開的2026抹茶大會上，《梵淨抹茶》系列團體標準正式發布，在全國率先將遮陰覆蓋作為強制前置條件。技術指標的確立，意味着中國抹茶正在逐步構建自己的標準體系。

惠及茶農

銅仁市江口縣閔孝鎮提紅村，村裏建成了強村富民工坊，對其他鄉鎮運送來的茶青進行碾茶加工。在銅仁，抹茶產業已覆蓋全市39個鄉鎮，帶動11萬茶農就業增收，茶園畝均產值從約3000元提升至近6000元（人民幣，下同）。

消費新寵

在貴州銅仁，深入挖掘歷史文化資源，傳承宋代點茶非遗技藝，規劃建設抹茶產業園、抹茶小城、抹茶小鎮、抹茶街區等文化載體。「十五五」時期，貴州將推動抹茶融入1萬個消費場景，實現綜合產值100億元。

資料來源：人民日報



點茶核心環節

宋代點茶講究「七湯成詩」，核心步驟如下：

備器

- 備好茶盞、茶筴、茶匙、湯瓶等器具

碾茶

- 將餅茶捶碎，入茶碾細碾，用力而不過久

羅茶

- 碾後茶末入茶羅篩取，務求細膩如煙塵

候湯

- 控制水溫，過沸則茶老，未沸則茶浮

烘盞

- 以火烘烤茶盞，保持盞溫

調膏

- 取茶粉3-5克入盞，注少量熱水（約盞容量1/5），快速攪動調成濃稠膏狀，無結塊為佳

擊拂

- 分七次注水，以茶筴快速擊拂，逐次擊出細膩「湯花」，至「雪乳」浮面、咬盞不散

註：調膏是起沫關鍵，擊拂是成花關鍵。宋人鬥茶以「湯花」色澤是否純白、是否「咬盞」持久為勝負標準。

國產設備

貴州抹茶走向世界的底氣，不只來自茶園，更來自車間。碾茶是抹茶的前端原料，加工

對溫控和殺青均勻度要求近乎苛刻。過去貴州沒有能做這套設備的工廠，茶企上生產線得去外省採購，路遠價高，售後更是難題——設備一旦臥窩，整條產線停擺，一天就是數萬元損失。

貴州金三葉機械製造有限公司瞄準這一「卡脖子」環節，一頭扎進碾茶智能裝備自主研發。國外蒸青、鎖鮮工藝嚴格保密，團隊反覆拆解工序、調試溫控參數，針對貴州多雨高濕氣

候，自主研發短時脫水預處理模塊，解決了雨天無法製茶的難題。

2024年4月，金三葉首條完全自主研發的智能化碾茶生產線正式投產。這條70米長的生產線串聯11道核心工序，所有核心設備均由企業自主製造。依託全流程傳感器和智能控制系統，整條產線只需3名工人一鍵操作，鮮葉儲青、鮮葉去雜脫水、蒸汽殺青、渦熱固色、碾茶爐輻射乾燥、葉脈分離等工序無縫聯動，茶葉全程封閉式自動化流轉，實現「不落地、零間斷、品質零波動」，單日產值可達30萬元。碾茶的「三綠」密碼——乾茶綠、湯色綠、葉底綠——藏在126℃以上高溫蒸汽裏。鮮葉在20到60秒內完成殺青，瞬間破壞氧化酶活性，鎖住葉綠素，溫度控制精度以毫秒計。

目前，貴州全省近三分之二的碾茶設備來自金三葉。企業還在畢節市金沙縣與貢茶共建碾茶創新中心，打造1萬畝專屬碾茶基地，推行「公司+基地+農戶」模式，輻射帶動1000餘人就業，農戶年均增收2萬元。從「去外省學技術、買設備」到「全國茶企來貴州搬智能裝備」，貴州抹茶裝備的逆襲，正為產業規模化提供硬核支撐。



▲位於梵淨山下的抹茶小鎮，吸引了全國各地的遊客。

黃鋒攝

抹茶月餅抹茶拿鐵 備受消費者追捧

多元產品

一杯抹茶拿鐵之外，貴州抹茶還能變成什麼？答案是：月餅、麵條、精釀啤酒，甚至唇膏和面膜。貴州抹茶產業正從「賣原料」向「賣產品、賣體驗」延伸，產業鏈條不斷拉長。貴責抹茶食品有限公司是這一轉型的縮影。2024年11月，貴茶集團組建專業團隊成立該公司，專門面向消費端研發抹茶食品。短短一年多，團隊已研發出抹茶果子、抹茶巧克力、抹茶曲奇、抹茶零食等60多款產品，其中20餘款已上市。在江口縣30萬級潔淨車間內，4條智能化食品生產線滿負荷運轉，抹茶雲腿月餅、抹茶麵條等產品源源不斷發往全國。

返鄉創業的年輕人也加入這場「抹茶+」實驗。29歲的嚴來鑫2024年從貴陽回到家鄉江口，創辦食品公司主攻抹茶深加工，一年多時間研發出抹茶蝴蝶酥、抹茶曲奇、抹茶

黃油酥等11款產品。抹茶精釀啤酒的出現，則打破了人們對抹茶的傳統認知。貴州藍精靈食品有限公司自主研發生產的抹茶精釀，在抹茶嘉年華一亮相便備受追捧。公司總經理劉明剛感慨，這場轉型讓抹茶產業從「賣原料」走向「賣產品、賣消費場景」。

抹茶食品護膚品達180餘款

目前，貴州已開發出抹茶飲品、冰淇淋、精釀啤酒、掛麵、護膚品等系列產品180餘款，覆蓋食品、飲品、日化等多個品類，構建起「可喝、可吃、可用」的全品類格局。銅仁市思南縣雙塘產業園的貴州鳳鳥食品有限公司，抹茶掛麵一上市即成為銷量冠軍，廠裏每天滿負荷生產，日產出4000公斤。從一杯抹茶到一桌「抹茶宴」，貴州抹茶的價值鏈正在被重新定義。