



◆抹茶生產車間工人正在進行裝配。
香港文匯報記者熊君慧攝



◆貴州抹茶最大的優勢之一是種植過程中注重生態安全。
香港文匯報貴州傳真



一抹茶香飄全球 產品升級拓新路

貴州山區「超級工廠」深加工初級農產 瞄準細分領域世界第一

神州行走

綠茶是中國歷史悠久的六大茶類之一。如今，提及知名綠茶品牌，消費者一般首先想到浙江的西湖龍井、安徽的黃山毛峰。而擁有悠久的產茶歷史、綠茶產量佔絕大多數的貴州，卻一直停留在品種多樣、品牌不響的階段，整體綠茶生產停留在初級農產品加工階段。

有一家貴州茶葉企業卻另闢蹊徑，從傳統原葉茶生產轉向滿足現代人消費需求的抹茶賽道，在世界自然遺產地梵淨山腳下建設了一座世界最大單體抹茶精製車間，產能達4,000噸，在全世界打響了名氣。這座抹茶超級工廠所在地銅仁市，也被譽為「中國抹茶之都」。

◆香港文匯報記者 李薇、熊君慧 貴州報道

貴州是中國唯一兼具高海拔、低緯度、多雲霧、無污染等諸多適宜種茶製茶條件的茶區，是業界公認的高品質綠茶重要產地。貴茶集團成立於2010年，與貴州許多茶企一樣，成立之初也只是一個茶園2萬畝、產量200噸、產值4,000萬元（人民幣，下同）的小企業。

自主研發 不甘「為他人作嫁衣」

為推廣公司旗下「綠寶石」和「紅寶石」等品牌，公司一度在品牌宣傳與市場開拓上狠下工夫。「儘管後來在政府的推動之下，消費者記住了『貴州綠茶』，但企業品牌宣傳沒有達到預期效果。貴州的茶區還是在『為他人作嫁衣』，普遍都是廉價的原料供應地。」貴茶集團副總經理陳小明坦言。

地域性的難題困擾着貴茶集團，他們深知，只有不斷創新才能開闢出更加廣闊的市場空間。2016年，一家合作多年的國外大型咖啡連鎖企業採購人員問了陳小明一個問題：「你們貴州生態資源這麼好，茶葉乾淨，品質又很穩定，為什麼不考慮做抹茶呢？」

這句話猶如一束光，讓貴茶集團看到前路的方向，這與當時貴茶尋求突破地域性限制，尋求茶葉新領域的思考不謀而合。實際上，在此之前，貴茶集團已在包括速溶茶、抹茶和新茶飲的基礎性研究上做了一些嘗試，只是並未確定發展方向。

公司立即對發展抹茶產業的可行性在國內外開始進行了充分的調研和論證。經過試製樣與日本抹茶樣本的比對測試，貴州茶樹的氨基酸、茶多酚、咖啡因等含量與日本高等級抹茶基本無差別，只是技術製作上的差距，貴茶假以時日，一定可以做出媲美日本的高品質抹茶。公司投資人王曉春也非常看好抹茶的前景，以非凡的魄力，做出了3年內在全省發展50條碾茶線的重要戰略決策，並立即着手在省內選址建造現代化的抹茶工廠。

2018年，貴茶集團在銅仁市江口縣斥資6億元，建成佔地340畝貴茶產業園及世界上最大的抹茶單體車間，建成碾茶精製生產線4條，抹茶生產線4條，產能達4,000噸。

在大山裏建一座符合國際標準的抹茶工廠並非一帆風順。「最初生產線設備一部分是從日本進口。可即使買了好的設備，也需要不斷摸



◆貴茶集團也不局限於抹茶原材料的售賣，積極研發抹茶延伸產品。
香港文匯報貴州傳真

索技術參數和工藝，同時為了降低成本，還不斷進行技術升級和改進，爭取盡快讓生產設備國產化。」貴茶集團副總經理蘭方強說。

比如，製茶過程中，設備的溫度控制非常重要，需要根據當地溫度、濕度及茶葉採摘情況不斷調整，過火了就會導致茶葉的評級變低；進口採摘設備是按照國外規範化茶園設計，並不能完全適應當地茶園生產……面對這些問題，貴茶集團跟國內科研機構合作，自主研發設備，不斷調校。

數字賦能 反哺前端種植加工

「傳統茶樹有高低，機械裁剪碰到粗枝時就會損壞機器。我們就聯合設備廠家研發了適合當地茶園的半自動化採摘設備，方便茶農使用。同時，指導茶農改變茶園種植方式，保證每一棵茶樹的發芽高度一致。」蘭方強說。

貴茶集團還與國內浙江紅五環、江南大學、貴州大學、貴州茶科所等科研院所在碾茶設備研發、抹茶衍生產品研發、抹茶科研攻關等方面進行深度合作。抹茶超級工廠從建廠之初設備100%依賴進口，到如今設備國產化率達到了80%。

有別於傳統茶企的低准入門檻，抹茶技術門檻相對更高，需要全機械化、標準化、規模化量產，對生產加工條件要求更高。香港文匯報記者走進抹茶生產車間，現代化的碾茶精製車間、抹茶篩分車間、抹茶磨粉車間內正有序生產。除個別流程需借助人工外，近95%的精製環節都由機器完成。

蘭方強告訴香港文匯報記者，工廠建立了從茶園到茶杯全程可溯源的種植體系，利用大數據賦能，通過對後端數據的積累分析，反過來指導前端種植和加工工藝。「從茶園病蟲害防治到全流程機械採摘，都嚴把質量關。」

開拓邊界 國內外品牌爭相合作

隨着國內新茶飲市場興起，越來越多茶飲品牌尋求與「歐標抹茶」合作，為貴茶集團打開了新市場。如今，貴茶不僅與去茶山、益禾堂、海底撈、coco等新茶飲品牌共同推出多款備受歡迎的抹茶飲品，還開創了「酒茶融合」新模式，與茅台、洋河等企業牽手推出聯名產品。在國外，貴茶集團還是國際餐飲巨頭等連鎖品牌的中國最大供應商，備受北美、東南亞和中東國家客戶喜愛。

與此同時，貴茶集團也不局限於抹茶原材料的售賣，積極研發抹茶延伸產品，開設自己的線下門店——貴茶潮飲烘焙體驗店，形成「名優茶+抹茶+飲品茶」的戰略發展布局，將抹茶的應用領域不斷拓寬。「我們還研發有抹茶拿鐵、抹茶曲奇、抹茶冰淇淋、抹茶零食等20餘款抹茶延伸產品。」陳小明說，這些產品不僅豐富了消費者的選擇，也讓抹茶以更加多樣化的形式走進了大家的生活。

如今，貴茶集團年均抹茶產銷量突破1,000噸，其中40%出口到國外，成為德、美、加、日等40多個國家及地區國際連鎖烘焙店、咖啡店、飲品店的原料供應商。2023年，抹茶銷售額已超集團營業額的70%，梵淨山腳下這座「世界抹茶超級工廠」也聲名鵲起。

「近兩年原葉茶市場萎縮，我們公司銷量卻逆市上揚，完全得益於轉換新賽道。抹茶工廠的規模化、精細化管理也反哺原葉茶升級轉型，推動貴茶集團從傳統企業向現代化智能化轉型。」陳小明介紹，集團計劃2027年實現抹茶產銷2,000噸，成為抹茶細分領域世界第一。

深山「一葉」助數十萬茶農增收

特稿

貴州的茶山，就是當地老百姓的「金山銀山」。在貴州這片生態寶地上，貴茶集團還帶動了數十萬茶農走上致富之路。

香港文匯報記者了解到，貴茶集團從2015年開始組建貴茶聯盟，目前聯盟在貴州全省有22個縣61家企業，輻射14萬畝歐標茶園，其中抹茶專屬茶園3萬畝。為保障產品品質穩定，聯盟採用了「五統一管理」的方式，即統一種植管護技術、統一農資管理採購、統一生產加工技術、統一歐盟質量要求、統一包裝銷售，保證每一片茶葉從茶園到茶杯的所有數據，全部進入「茶源大數據管理系統」，實現全程可追溯。

「農戶就幹好種茶的事，聯盟企業做好碾茶初加工，我們就做好抹茶精製，整個產業鏈從茶園種植到碾茶加工，我們都會有專人，定期對種植、生產技術進行免費指導。」蘭方強負責基地發展和管理，他介紹，聯盟裏面除茶葉加工企業以外，還有茶葉機械、生物製劑、有機肥料等供應商。因為大家抱團發展，緊密合作，不僅聯盟企業不愁無人收茶，更為當地茶農提供了穩定的收入來源。

地理氣候造「淨土」名副其實「乾淨茶」

「貴州抹茶最大的優勢是生態安全。」提起貴茶集團的市場競爭力，蘭方強頗為自豪地告訴記者，集團已與國際權威檢測機構Eurofins（歐陸）、SGS共建了質管體系，並採用全球最為嚴格的歐盟食品安全標準作為企業標準。2023年11月，貴茶通過SGS歐盟標準認證，成為中國茶行業第一家通過該認證的企業。

為了保證產品達標，蘭方強經常泡在茶園裏，了解茶農是否按照歐盟標準對茶園進行施肥、修剪、遮陰、採摘，是否做到了綠色安全。「貴州的自然條件優越，茶樹生長無需過多化肥和農藥，就能保證茶

葉品質自然純淨。」蘭方強強調，貴州地處高原，高海拔、低緯度、多雲霧、寡日照的地理氣候特點，造就了抹茶種植、生產的「淨土」。加上貴茶集團堅持使用有機肥和人工除草，又讓貴州茶葉成了名副其實的「乾淨茶」。

現代與傳統結合 還原大師手工茶

抹茶超級工廠的投產，促使貴茶集團將傳統製茶工藝和現代化設備結合，通過高精度傳感器，對溫度、濕度的檢測，還原了大師的手工製茶，生產出更加穩定、高品質的茶葉。蘭方強說，因為茶葉基地分布在貴州不同地區，為確保產品風味、顏色、口感的一致性，加工過程中，技術人員還會針對各地區的海拔、氣候、土壤以及茶園管理水平差異進行工藝設備微調。



◆抹茶超級工廠所在地銅仁市，也被譽為「中國抹茶之都」。

香港文匯報貴州傳真

古老中國的獨特茶品：抹茶的前世今生

話你知

抹茶，古時在中國被稱為「末茶」，意指粉末狀或碎末狀的茶，其歷史可以追溯到中國隋朝，距今已有超過1,700年的歷史。

唐宋時期，抹茶文化達到了鼎盛。特別是宋朝，抹茶茶藝（點茶）在寺院和宮廷中廣泛流行，成為了一種高雅的娛樂活動。然而，隨着明朝茶葉製作工藝的變革，沖泡飲茶的方式逐漸取代了抹茶的點茶法。抹茶文化在中國逐漸式微，但其獨特的製作工藝和飲茶方式卻通過遣唐使傳入了日本，並在那裏得到了發揚光大。

直到20世紀末，旅日學者和專家又將抹茶製作技藝從日本帶回中國，並在上海浦東新區建立了中國第一個抹茶工廠。這一舉措不僅推動了抹茶在中國的復興，也讓更多的人有機會品嚐到這一源自古老中國的獨特茶品。