

轻量的产品 年轻的调性 花样的口感

# 赤壁青砖茶泡出“潮滋味”



2025咸宁赤壁青砖茶产业发展大会吸引各地采购商。(湖北日报通讯员 陈红菊 摄)

湖北日报全媒记者 夏中华  
通讯员 陈婧 吕志海 但唐静

“没想到赤壁青砖茶可以这么潮！”

在11月10日至12日举办的2025咸宁赤壁青砖茶产业发展大会上，茉莉青砖、柠檬青砖、青砖奶茶等潮饮新品惊艳亮相，不仅俘获了年轻消费者的心，各地采购商也纷纷抛出“橄榄枝”，3天内线上线下销售额超过1300万元。更有来自食品饮料、餐饮连锁、新零售等领域的15家企业与赤壁茶企签订跨界合作协议，推动赤壁青砖茶迈向更广阔的市场。

咸宁地处北纬30度的黄金产茶带。赤壁是“万里茶道源头”、“中国‘青’(米)砖茶之乡”。400年前，这里的青砖茶穿越戈壁草原，贯通欧亚大陆，占据世界茶贸半壁江山。160年前，世界首块机制青砖茶在赤壁羊楼洞诞生，不足1平方公里的古镇汇聚200余家茶庄，俄商、英商与晋商云集，成就国际茶叶贸易名镇。

然而，进入新千年，赤壁青砖茶从“计划”到“市场”的转轨中，一度无所适从，面临困境，“一块板砖走天下”的模式亟待突破。

近年来，赤壁青砖茶产业以“瘦身计划”破局，开发轻量化产品，并不断跨界融合创新，千年茶饮与万里茶道重现勃勃生机。

**从“青砖”到“轻砖”的形态破壁**

“草原人喝了几辈子的老味道，如今开瓶即饮，明年必成爆款！”手握“川”字牌开瓶即饮青砖茶饮料，一位来自内蒙古的经销商与赵李桥茶厂当场达成采购意向。

赵李桥茶厂是全国唯一一家获得“中华老字号”的砖茶企业，其制作技艺被列入中国非物质文化遗产保护名录。厂里49岁的陈军海是第五代代表性传承人，坚持古法制茶26年了。

今年，他带领团队研发的“川”字牌青砖茶饮料试生产了10万瓶。这款饮料遵循传统古法蒸煮工艺，全程无添加，实现消费者开瓶即饮。没想到，2个多月就卖断了货，厂里决定明年大规模生产。

传统青砖茶以茶梗为料，历经渥堆发酵、高温蒸制等72道工序，最终压制成棱角分明的“青褐方砖”。茶梗中富含的营养物质，经熬煮后充分释放，成为游牧民族的“生命之饮”，可去油解腻、降血脂。

“传承不守旧，创新不忘本嘛。青砖茶历史上千年，最初不也是从散茶、饼茶、片茶、团茶等一代代传过来的吗？”陈军海说，为适应市场变化，近年来，厂里在继承古法制茶的基础上，深入挖掘青砖茶的健康属性，研发出数十种新品，获“小蓝帽”国食健字标识，畅销海内外市场。

赤壁青砖茶历史悠久，过去为适配长途运输，单块重量可达数斤。但很多消费者对传统的茶砖无从下手，不知道怎么泡、怎么喝，必须破壁！

“这种产品可以放在保温杯里泡着喝，像喝咖啡一样。”在羊楼洞茶业公司展厅，公司副总经理徐超凡介绍，他们开发了一款外形酷似巧克力的即冲即饮冷泡茶包，携带便捷。目前，该公司开发生产的茶食品、茶面膜等轻量化新品已占据茶叶销量的六成。

在不变中求变，越来越多的企业推动青砖茶从“青砖”变“轻砖”。

湖北青砖茶产业发展集团的专利瓶装鲜泡茶，轻按瓶盖，速溶茶粉瞬间溶入水中，摇动3秒即可品享醇厚茶汤。去年以来，销售额已突破4000万元。赵李桥塔峰茶业将传统砖拆分为50克、100克、300克等小包装，复购率达30%。

**从“老派”到“新潮”的跨界融合**

不仅要轻量的产品，还要年轻的调性。展会现场，“洞茶古今”“真茶屋”等奶茶品牌的展位前，年轻消费者排起长龙，选购以赤壁青砖茶为原料制作的各类奶茶饮品。

去年，作为赤壁市羊楼洞雷氏制茶世家的传人，“90后”海归创业者雷寒峰返乡创业，成为新锐茶饮“洞茶古今”品牌主理人。运营不到一年，“洞茶古今”在赤壁、武汉连开了4家店，一款以赤壁青砖茶为底基的“青砖白露”奶茶，配合鲜奶调制出三重口感，成为消费者到店必点的“爆款单品”。

“我们卖的不仅是一杯青砖茶饮，更是一份可触摸的文化记忆。”雷寒峰说，她和小伙伴们正在试图通过微短剧等现代化传播方式，探索千年茶文化的年轻化表达，让更多年轻人爱上中国茶。

“真茶屋”创始人李奥介绍，2023年该公司启动赤壁青砖茶新茶饮研发，今年9月推出的柠檬赤壁砖茶、可可赤壁砖茶、咸酷赤壁砖茶三款产品，9天销量突破15.7万杯，创下同类茶品上市首月日均销量新高。

赤壁青砖茶与奶的“甜蜜相拥”由来已

久。明清时期，赤壁青砖茶通过“万里茶道”远销至内蒙古、新疆，当地牧民将牛奶与砖茶共煮，形成传统奶茶雏形。

“我们祖辈辈喝青砖茶熬制的奶茶，它的口感和味道早已刻进味蕾与基因。”前来参会的鄂尔多斯衡得利商贸总经理钱毅表示，他们将与赵李桥茶厂合作，开发即溶青砖茶粉、便携奶茶包等更符合年轻人口味的青砖奶茶。

从老派到新潮的跨界融合，还有更多的玩法。羊楼洞茶业公司、赵李桥茶厂、三山川茶业等企业巧妙融合桂花、青砖茶等两大本土非遗文化IP，研发出桂花青砖茶。去年，三山川茶业推出桂花青砖茶，当年销售额即破百万元。

目前，咸宁数十家青砖茶生产企业已开发出茶饮料、茶食品、茶医药、茶日化等100多类300多种衍生产品，袋泡茶、巧克力块茶、速溶茶粉等新式茶饮陆续面市，吸引年轻人的味蕾。

**从“茶园”到“茶杯”的全链发力**

产销脱节、信息不畅曾是青砖茶产业发展中的“拦路虎”。

这一状况正在被改写。11月10日举行的2025咸宁赤壁青砖茶产业发展大会开幕式上，赤壁青砖茶供应链平台上线。平台以全国黑茶交易中心为核心枢纽，整合供应链管理、交易撮合、供应链金融等资源，实现从种植、加工、仓储、物流到销售的全环节数字化贯通。目前已吸引185家商家入驻，上架传统青砖茶、即饮茶、茶衍生品、农资设备等多个品类共计1423款。

“过去，茶农、茶厂、经销商之间信息不对称问题突出，产业链各环节‘各自为战’，资源配置效率不高。”赤壁青砖茶产业链公司负责人王沛熙介绍，如今，茶农可通过小程序获取精准农资信息与市场需求，茶企可精准对接经销商，减少库存积压，经销商则能快速筛选优质产品，降低成本，实现全链共赢。

“从种植环节到消费终端，我们构建起‘茶园到茶杯’的完整数字链条。”咸宁市农业农村局局长刘训林说。

他介绍，近年来咸宁市坚持走一二三产业融合发展之路，构建标准体系，引导茶企告别“单打独斗”，迈向“抱团作战”，共享公用品牌。全产业链年产值已达183亿元，“赤壁青砖茶”品牌价值达51.29亿元，稳居全省茶叶品类首位。

**鄂湘赣联动打“温泉牌”**

2025咸宁温泉旅游季启动



11月14日晚，2025咸宁温泉旅游季启幕活动——大型水上实景演出“温泉沸波”首演。

(湖北日报通讯员 刘尊 摄)

**湖北日报讯** (记者夏中华、通讯员见博、魏张昕)11月15日，“知音湖北·超级文旅日”17寻味荆楚暨2025“情暖幕阜山”温泉旅游季活动在咸宁启动。

本次活动由湖北省文化和旅游厅指导、咸宁市人民政府主办，以“温泉+”多元融合为核心，联动岳阳、九江两地开启跨区域文旅合作新篇章，为冬季文旅市场注入强劲活力。

作为长江中游城市群的重要节点城市，咸宁、岳阳、九江地域相邻、人文相亲。近年来，三地文旅协作持续走深走实。当天，三地文旅推介官依次登台，全方位展示各自特色魅力：岳阳以江、湖、岛的壮阔风光擦亮山水名片，九江以“文化名城”的深厚底蕴讲述千年故事，咸宁则以暖彻心脾的温泉资源与三国文化彰显独特风情。小组合唱《我的岳阳·天下洞庭》、情景剧《课本里的九江》、歌伴舞《咸宁行》等特色节目轮番上演，用艺术形式为文旅推介添彩。

同时，“咸岳九”三地文旅合作新举措亮相，涵盖景区门票互免、文化交流互送、宣传资源互换、旅游品牌共建等多重内容。其中，咸宁的黄鹤楼森林美酒小镇、131澄清洞、萝卜公社3家景区明确对岳阳、九江游客实行免门票政策。

此外，三地旅行商及重点景区、酒店代表现场签订合作协议，还推出“美食+温泉”“美食+民宿”“美食+滑雪”“美食+景区”四大类优惠措施。

据了解，2025咸宁温泉旅游季将持续至2026年2月，其间，将推出一系列内容丰富、形式多样的活动。除“温泉沸波”水上实景演艺、月亮湾街区烟火文艺巡游、“咸岳九”三地文艺大联欢等特色活动外，还将举办2025“赤黄红”荆风楚韵文旅推介会、海峡两岸(咸宁)温泉文化旅游交流合作活动、黄鹤楼酒咸宁群星演唱会等重磅活动，为游客打造“温泉+美食+文化+生态”的多元体验。

## 院士来嘉鱼交流 蔬菜产业发展新方向

**湖北日报讯** (记者张进、通讯员王麒、龙钰、邓丹)11月15日，2025年科技引领越冬蔬菜产业创新发展大会在嘉鱼县举行。从品种选育到智慧装备，从健康栽培到加工增值，中国工程院院士邹学校、赵春江、王汉中等6名专家学者紧扣蔬菜产业发展需求，分享前沿科研成果，共促蔬菜产业高质量发展。

会上，中国工程院院士、湖南农业大学校长邹学校以《辣椒产业高质量发展面临的机遇与挑战》为题，解码辣椒产业发展破局方向；中国工程院院士、国家农业信息化工程技术研究中心主任赵春江围绕《甘蓝全程智能化生产》作专题报告，展示了越冬甘蓝产业“智慧化”的广阔前景；中国工程院院士、中国农业科学院油料研究所研究员王汉中阐释《植物硒高效现象的发现与利用》，为越冬蔬菜品质升级拓宽了思路。国家大宗蔬菜技术创新高地专家张扬勇、邱正明、赵晓燕，分别结合各自研究领域作了交流。6位专家共同为与会者呈现了一场兼具理论深度与实践价值的学术盛宴，为蔬菜产业提质增效筑牢坚实的技术支撑。

嘉鱼县是咸宁蔬菜产业的“核心区”，全县蔬菜种植面积常年稳定在45万亩以上，年产量达131万吨，产值突破60亿元。其中，越冬甘蓝播种面积超10万亩，产量43万吨，面积与产量均位居全省首位。会议现场，中国农业科学院蔬菜花卉研究所、湖北省农业科学院经济作物研究所、嘉鱼县人民政府三方进行签约，“长江流域越冬甘蓝研发中心”正式揭牌成立。

咸宁市副市长黎明表示，将以本次大会为借智发展的契机，强化科技支撑、加快推动农业科技成果转化落地，坚持绿色导向、着力打造更具影响力的绿色蔬菜品牌，促进三产融合、不断提高产业综合效益，深化区域协作、共同提升产业发展水平，把蔬菜产业打造成富民产业、绿色产业。

本次大会由国家大宗蔬菜产业技术体系、中国农业科学院蔬菜花卉所、湖北省农业农村厅、湖北省农业事业发展中心、咸宁市人民政府主办，咸宁市农业农村局、嘉鱼县人民政府承办。会前，与会人员到嘉鱼县蔬菜科技示范园和红色菜园种植、水肥一体化基地进行了现场观摩。



主播线上直播销售轻便化的青砖茶产品。

(湖北日报通讯员 陈红菊 摄)



采购商被新品青砖茶吸引。

(湖北日报通讯员 陈红菊 摄)

## 咸宁“一花一茶”双产业驶上黄金赛道

**湖北日报讯** (记者夏中华、通讯员陈婧、陈华)近日，咸宁市咸安区汀泗桥镇彭碑村川玉有机茶基地内，茶香馥郁，桂香盈袖。咸宁市农业农村局、市场监督管理局等单位携手7家龙头茶企共同举办“咸宁桂花茶”系列新品推介活动。

现场，咸宁市农科院正式发布《咸宁桂花茶》省级团体标准。该标准从原料选用、加工工艺、质量检测等方面进行系统规范，为产业健康发展提供“黄金赛道”。川玉茶业、三山川茶业等企业代表依次登台，展示“桂花青砖茶”从创新工艺青砖茶到年轻化茶饮料、从科

技赋能红绿茶到文旅融合茶礼盒的全系新品矩阵。

作为“中国桂花之乡”，咸宁桂花资源丰富，坐拥15.16万亩桂花种植基地、2362株百年古桂树。今年，采收加工的鲜桂花更是首次突破170万斤。此外，咸宁还是享誉全国的茶之乡，咸安、赤壁、崇阳三县市区均列入“中国茶业百强县”，全市53.47万亩茶园年总产值10万吨，全产业链年产值突破200亿元。“一花一茶”已形成“双产业并蒂花开”的独特优势。

近年来，咸宁通过政策支持、产业升级和文旅融合等多维度措施，全力推动桂花茶产业从创新工艺青砖茶到年轻化茶饮料、从科

技赋能红绿茶到文旅融合茶礼盒的全系新品矩阵。

发展，提出到2027年实现桂花茶产业综合产值20亿元，培育50家以上企业，并推动桂花茶品牌价值达10亿元。

“咸宁的桂花与茶叶，是自然馈赠的‘黄金搭档’，我们要以团体标准为纽带，将‘地方特色’转化为‘国民饮品’，让咸宁桂花茶香飘千万家。”咸宁市茶叶协会会长郭金城介绍，依托深厚的产业根基，咸宁正全力打造“咸宁桂花茶”核心产区，推动“咸宁桂花茶”标准化、品牌化、科技化发展。

“通过产学研深度融合，我们已突破传统

窨制工艺瓶颈，研发出兼具健康属性与时尚体

验的新品，这正是‘一片叶子一朵花’撬动百亿

产业的关键引擎。”湖北科技学院陈洪国教授从科研视角解读产业创新密码。

“去年，芽旗香茶业获外省桂花红茶订单20吨；今年星巴克、瑞幸等头部品牌纷纷采购咸宁桂花加工特色饮品。”咸宁市农业农村局相关负责人介绍，目前，全市已有29家茶企涉足桂花红、绿、黑茶及茶饮料生产，年产值快速增长。预计今年咸宁桂花茶产量将达到500吨，产值有望超过4亿元。眼下，“咸宁桂花茶”集体商标正在申报中，未来将打造区域公共品牌，全面提升市场竞争力。