



联“县”直播 “荆”彩连连

春到武陵茶飘香。4月1日,湖北日报联动恩施州恩施市融媒体中心、鹤峰县融媒体中心和咸丰县融媒体中心,带领网友走进恩施玉露核心产区,直击非遗蒸青技艺全流程;探访鹤峰出口有机茶基地,揭秘严苛有机种植与加工标准;深入咸丰高山生态茶园,看白茶采摘如何抢抓40天黄金期。当天,全平台流量153.8万。

300年非遗技艺传承

恩施玉露从手工焙茶走向智能车间

湖北日报通讯员 邹明镇

4月1日,笔者走进恩施市芭蕉侗族乡玉露村恩施玉露源头文化馆,一节恩施玉露制作“课堂”正通过镜头,将茶香传递给千里之外的网友。

“各位网友大家好,欢迎来到恩施玉露的发源地——玉露村,300多年前,蓝氏祖先蓝耀尚在这片土地上,从饭桶中得到灵感,始创‘玉露’制茶技艺,演化成今日的恩施玉露制作技艺……”10时,湖北日报“县”直播春到武陵茶飘香准时上线,恩施市融媒体中心主播携手恩施蓝氏茶业董事长、恩施玉露制作技艺非遗代表性第十一代传承人蒋子祥,带领网友探寻恩施玉露的前世今生。

镜头前,蒋子祥介绍着古老的制茶工具;直播间内,网友们的问题如潮水般涌动。蓝氏家族7代传承,持续了270年。现如今,则通过网络让更多人知晓。

“大家看,恩施玉露手工制作技艺以蒸青灶和焙炉灶为工具,有鲜叶摊放、蒸汽杀青、摊干水汽等九道工序……制成的茶叶外形紧圆、坚挺、色绿。”在手工制茶区,蒋子祥一边走,一边向网友们介绍。“蒸汽杀青是咱们玉露的灵魂,这锅蒸汽的温度、时间,全靠师傅的经验,一名合格的制茶师出师至少需要5年。”

制作间,几位制茶师正在焙炉旁制作手工玉露,茶叶在掌心翻飞,茶香四溢。

直播间,网友纷纷刷屏:“这才是真正的匠心!”“隔着屏幕都闻到海苔香了!”

在一旁的全智能化生产线上,机器正高效运转。鲜叶经过蒸青、回潮、揉捻、动态脱水、造型、烘干、提香……16道工序环环相扣,全部由电脑精准控制。屏幕上数字跳动,工人在中控台轻点按钮,便完成了过去几十个制茶师傅通晓且且才能做完的工序。

“一条传统生产线上至少需要12个人,现在整个厂区只有5个人,每天最多能生产600斤干茶。”2024年公司投资750万元引进全智能化生产线,带来的不仅是人工成本的减少,茶叶的品质也更加稳定了。

手工有手工的“魂”,机器有机器的“稳”。蒋子祥抓起一把刚从生产线上下来的干茶,对着镜头展示:“大家看这外形——紧细圆直,形如松针,跟手工做的一模一样。这是传统与现代的交融,我们既要守正,又要创新。”

在这里,传统手工技艺焙出的醇厚陈香,与现代工艺催生的清新鲜香,交织升腾,氤氲出恩施玉露跨越时空的独特韵味。今年春茶开采以来,已收到600多万元订单,产品远销广州、深圳、上海等地。

“今年要加大产品研发投入,新上一条碾茶生产线。”蒋子祥计划着,紧扣市场需求打造爆款产品,依托主流宣传渠道讲好恩施玉露非遗故事、品牌故事,让恩施玉露走向更广阔的舞台。



茶农正在恩施玉露基地采摘鲜叶。(恩施市融媒体中心供图)



咸丰麻柳坝村,采茶工忙着采摘白茶。(咸丰县融媒体中心供图)

鹤峰茶闯世界 一年出口1万吨

湖北日报通讯员 龙炳洁

4月1日,湖北日报“县”直播走进位于鹤峰县太平镇的湖北省青翠源茶业有限公司。刚刚步入厂区,浓浓的茶香便迎面扑来,一批专为非洲市场定制的茶叶正加紧生产。

作为湖北省农业产业化重点龙头企业,青翠源是鹤峰出口创汇重点企业之一,茶叶产品销往摩洛哥、阿尔及利亚、毛里塔尼亚等10多个国家。去年出口营业额超1500万美元。

车间内,隔着玻璃可以看见一条条自动化生产线正开足马力生产出口珍眉茶。茶叶在传送带上翻滚,经过抖筛、风选、色选等环节后,被送往仓库。

步入成品仓库,眼前的景象十分壮观。一袋袋用牛皮纸封装,50公斤重的大包装茶叶铺满大半个仓库,包装上贴着出口标识,标明了品名、生产日期和批次号。

“3月我们往摩洛哥发了250多吨茶叶,现在库里存了近200吨成品茶,还有1200余吨原料茶。”公司总经理钟美琳说。

青翠源出口到非洲的茶叶,需从鹤峰装柜,经武汉阳逻港走长江水道至上海,换大船穿南海、过印度洋,辗转约两个月抵达非洲的卡萨布兰卡港。2025年,恩施茶叶公共海外仓在摩洛哥建成投用,今年公司的每一批出口茶都能实现“鹤峰生产—海外仓直发”的快速调配,物流成本将下降15%~20%。

跟随着钟美琳的脚步,镜头来到公司展厅,

6个品种的珍眉绿茶茶样一字排开,展示架上摆满了出口茶样。拿起其中印有“SAHA”的一款,钟美琳介绍:“这是我们在摩洛哥变得最好的产品,上面写的都是法语和阿拉伯语,每盒200克,包装轻巧,性价比高。”

“出口到非洲的茶叶和国内饮用的茶区别很大,饮用方式也有很多不同。”说着,钟美琳带领镜头来到了茶桌前,面前摆放着一只金色的长嘴茶壶、数个敞口玻璃杯和一个加热器。

钟美琳取出绿茶投入壶中,注入热水,烹煮数分钟后加入白糖。茶煮好后,钟美琳站起身,端起茶壶,在玻璃茶杯上方高高拉起一股水线,上下晃动,直至杯中是茶汤、半是泡沫。“摩洛哥人习惯喝着倒茶,还会根据喜好加上薄荷、牛奶等。”

与国内名优茶追求清幽淡雅不同,出口非洲的茶叶讲究“浓、强、鲜”,要经得起高温烹煮,耐得住薄荷与糖的调味,在浓郁的佐料中缓缓释放茶的本味。

为了适配非洲消费者的饮用习惯,青翠源将中国炒制工艺与当地需求融合,反复调试发酵程度,开发出耐煮耐泡的珍眉珍眉茶。

青翠源的实绩是鹤峰县茶叶出口的生动注脚。鹤峰县茶园面积近40万亩,拥有自营出口权的茶企共15家,2025年,全县累计生产干茶4.5万吨,出口茶叶1万吨,出口总额达3635.4万美元。

目前,鹤峰县茶叶远销摩洛哥、塞内加尔、阿尔及利亚、马里等非洲地区,以及马来西亚等东南亚地区。

云上摇人 倾心服务“候鸟”

咸丰多方探索缓解春季采茶用工难

湖北日报通讯员 舒淑 李林蔚 秦雪芳

4月1日,湖北日报“县”直播的镜头对准了武陵山脉的腹地,在恩施州咸丰县清坪镇麻柳坝村,千亩茶园泛起绿浪。数百名外地采茶工穿梭在茶垄间,指尖翻飞,新茶入篓,一派繁忙。

这看似丰收的景象背后,却藏着一场与时间的赛跑——白茶采摘期只有“黄金40天”,全县却面临“有茶无人采”的窘境。

一场跨越千里的“云招工”正在这里进行。在翠绿茶山的背景下,主播杨玲对着镜头喊出:“包吃包住,薪酬日结,采茶能手月入数千不是梦!”直播间里,来自贵州、河南、湖南等地的网友不断刷屏提问。这不仅是咸丰为30万亩茶园发出的求救信号,更折射出一个农业大县在现代化进程中的典型焦虑:当传统农事

遭遇劳动力结构性短缺,当“黄金40天”的倒计时滴答作响,那些站在茶垄间的采茶工,究竟在经历怎样的现实?

咸丰是湖北白茶第一县,15万亩白茶是农业的“压舱石”。

“白茶娇贵,只有在特定的凉爽气候下,嫩芽才会呈现玉白透亮的‘白化’现象。”咸丰县茶叶专班负责人黄忠介绍说,一旦气温升高,未采的嫩芽迅速“复绿”,身价便一落千丈。每年3月下旬至5月初的40天,是决定茶农全年生计的“生死时速”。

“全县需采茶工超2万人,缺口约6000人。”咸丰县就业中心就业指导股负责人刘泰甫说。

“往年,茶企最怕采茶工临时变卦。”砾源山茶业(湖北)有限公司总经理罗曲说。今年,咸丰人社部门从正月初二便开始摸排需求,组织“直播带岗”,力争用“云上摇人”破解“等人来”的被动局面。

镜头前的采茶被描绘成“边挣钱边赏春”的美差,但现实远比滤镜复杂。白茶采摘标准严苛,只取一芽一叶或一芽二叶,熟练工每天需在10小时的高强度劳作中不停歇。

“实际收入取决于斤数、品级和天气。”来自陕西的采茶工付万山说,阴雨一来,采摘中断,收入便直接缩水。

付万山和他的伙伴们是一群“候鸟式”的务工者。他们多是周边省份的留守妇女和中老年群体,农闲时飞来打短工,采茶一结束便飞回老家。这种流动性,让她们难以真正融入当地,即便有“暖心礼包”的应急关怀,距离“体面劳动”的制度保障仍有距离。

我省茶产业正在经历深刻变革,“名优茶出省、大宗茶出海”的目标推进着产业升级,机械化与深加工正改变着劳动力的需求。但“人”的问题依然悬而未决。农村劳动力持续外流,而农业用工

却呈现“季节性集中”的特点,这一天然矛盾让招工难上加难。

如何让采茶工从“候鸟”变成“留鸟”?咸丰的做法是:人社部门推行“人社服务专员”制度,业务骨干下沉重点茶区,靠前摸排用工缺口;深化跨区域劳务协作,与武汉市东西湖区对接,分批输送务工人员外出就业;持续开展线上招聘,优化交通接驳、技能培训等配套服务。

这些举措虽是“摸着石头过河”,但初见成效,让农业用工从“临时找人”走向“制度保障”,从“粗放管理”走向“精细服务”。

春茶正在萌发,采茶工们陆续从四面八方赶来。这个春天,咸丰的茶山上,不仅有茶香,还有“云”端的连接与“土”里的坚守。当社会真正开始关注这些“采茶人”的生存状态时,中国农业的未来,或许就有了更多可能。

“是不是党费要交啦?” ——97岁老党员周光生的最后一笔党费

3月30日,走进大冶市殷祖镇丁山村寨山周湾,一片烟雨朦胧。村干部周剑指着不远处一座老房子说:“那就是周光生老人的家,他3月21日去世的,走之前6天,还专门找到我交了最后一笔党费。”

那是3月15日下午,周光生老人叫住周剑,从贴身口袋里慢慢掏出30元钱,用手捋了捋褶皱的纸币,问了一句:“是不是党费要交啦?”周剑接过钱,心里一阵发酸。这位有着74年党龄的老党员,耳朵已经很背了,腿脚也不利索,可交党费这件事,他却记得清清楚楚。

推开老房子的门,屋内陈设简单。几张旧桌椅,一张老式木床,墙上没有任何装饰。家人拿出一个黑色公文包,里面装着老人珍藏了一辈子的“宝贝”——陈旧的军功章、破损的证明书、泛黄的退伍证。这些“宝贝”,老人从来没有向家人炫耀过。

大儿子周邦富说,直到几年前帮父亲办退伍证,他才知道父亲当年立过功。

村里人都记得,周光生老人常常挂在嘴边的一句话是:“我是一名老党员,不能给组织添麻烦。”

周光生1929年出生,两岁多时父亲外出谋生杳无音信,母亲靠砍柴、种地、给人缝补衣裳将他拉扯大。1950年11月,他报名参军,1952年,加入中国共产党。他参加过抗美援朝,也参加过武汉长江大桥的建设。在海南修筑国防公路时,没有机械设备,全靠人工挑、扛,他用木头制作出一辆可拖土的推车,在全线推广,荣立二等功。

复员后,他觉得自己没什么文化,主动去武汉钢铁厂当了一名修理工,荣获劳动模范称号。1962年,国家调整工业建设,他又主动申请回乡务农,“不能给国家添负担”。

60多年来,周光生深藏功名,低调做人。他住在老房子里,过着最简单的生活。

如今,老人走了。那30元党费,是他留给组织最后的“报到”——74年党龄,从青丝到白发,从战场到田野,他始终记得自己是一名共产党员。

(选自 湖北日报客户端大冶频道 作者 张蕾 芦建红)

从“卖原料”到“卖深加工” 监利水产游向新蓝海

“在家门口就能把货卖向全国,过去想都不敢想!”近日,从湖南“归巢”的监利市柘木乡老板文明才兴奋地说。在外做了20多年小龙虾生意,如今他成了家乡监利朱河现代水产产业园的首批“主人”。

他的回归,是对监利水产产业转型升级投下的一张信任票。这个总投资6.78亿元、占地568亩的“旗舰工程”,正吸引着龙头企业 and 众多商户入驻。

走进一期交易中心,繁忙景象扑面而来。包括文明才在内的首批20家商户已签约入驻。项目运营方、荆楚渔都副总经理陈应平介绍:“全部驻满的话,今年能做到130家商户。”

文明才算了一笔账:“产业园这边货源集中,物流也便捷。坐在家,当老板记账发货,电话遥控就行了!”

他的底气,来自监利水产养殖面积近200万亩,水产品总量超30万吨,其中小龙虾产量18万吨,连续13年位居全国县市区第一。

监利水产过去“大而不强”,鲜货一窝蜂,加工跟不上。朱河现代水产产业园的解题思路很直接:鲜货能发就发,发不出去就进加工厂。

陈应平介绍,项目集中布局了水产品加工区、物流区、交易区,建设万吨级冷库、制冰厂和日处理5000吨的污水处理站,污水100%达标排放。

这套“组合拳”引来“金凤凰”。来自湖南的农业产业化国家重点龙头企业——顺祥食品有限公司,计划投资10亿元,在此打造全球最大的小龙虾生产车间。“预计年加工小龙虾4万至5万吨,年销售额达到10亿元。”顺祥食品总经理刘群泽说。

据悉,园区全面建成后,将成为华中地区重要的水产全产业链核心枢纽。项目一期工程将于2026年底全面投产,预计年水产品8万吨,交易额突破6亿元。

届时,监利“鱼米之乡”的丰富物产,将真正跑出产业转型的“加速度”。

(选自 湖北日报客户端监利频道 作者 宋从峰 廖建新)



沼气发电进乡村

3月25日,国网孝感市孝南区供电公司运维人员对雨坛村30千瓦新建沼气发电站开展巡检,保障电站安全稳定运行,让村民用上清洁绿色能源。

雨坛村有畜禽养殖、生态种植、休闲旅游等产业。2025年起,国网孝感供电公司推进农村能源革命,打造“种—养—沼—电”循环模式,电站年清污4500余吨、产沼气7.2万立方米、发电8.6万千瓦时,减碳超430吨。该村还建成120千瓦光伏充电站、分布式光伏、光伏路灯及健身器材,构建“绿色生活圈”,以绿色能源赋能文旅产业,为乡村振兴注入强劲动能。

(湖北日报通讯员 余健兵 摄)

大冶

监利

孝南