



一片叶子 “绿”与“红”的沉浮

湖北日报全媒记者 黄善君
通讯员 周仕伟 曾祥新 实习生 朱胤达

清晨5点20分，天刚亮，宜昌市夷陵区邓村乡黄金河村，68岁的茶农左正仁已悄然起身，背起竹篓，走向自家茶园。

4点半，高台头村楠茗茶厂老板郝明俊的一天也在晨光中开启。他发动汽车，将连夜加工好的几千斤干茶送往山外的三峡茶城。当天的交易价格，直接决定了下午的鲜叶收购价——信息通过电话迅速回传，也决定着茶农新一天的收成。

老产业里的“另类生机”

“今年的气温奇怪，采明前茶时气温高，几天茶叶身体就大了。当机采时气温又低了，产量上不来。”年近七旬的左正仁边采茶边评价天气。退耕还林后，他将家当田全部种茶，茶园扩展到8亩。

采茶季，作息雷打不动：天亮进园，11点回家卖鲜叶，嚼着快餐面又返回茶园，晚7点收工卖茶。一天机采250至400公斤鲜叶，年收入约4万元。“春茶刚开园时，好多人还打着手电筒采茶呢。”左正仁感慨地说。

邓村是湖北产茶大乡，茶叶面积近9万亩。清晨，茶农往茶园里走，郝明俊须将楠茗茶厂刚刚下线的干茶送往百里外交易。

“当日的资金回笼后才有钱支付给茶农。”郝明俊说，无论收获丰歉都要11点赶回厂，先巡查一圈设备。12点，工人们陆续到岗，收购点热闹起来，满载鲜叶的农用车排队过秤。

晚饭时分，郝明俊格外忙碌，“做茶15年，纠结的就是行情，只有鲜叶收购结束后，才去睡4个小时。”

在宜昌绿茶的版图上，另类的生机正在萌发。4月25日，宜都市王家畈镇古水坪村茶马古道公司，刚投产了“碾茶”生产线。其工艺颇为讲究：储青保鲜、切叶、蒸汽杀青钝化酶活性、动态除水、碾碎、梗叶分离、风选……最终制成的碾茶作为抹茶原料，大部分供应给奶茶店和蛋糕店。

在梯归县茅坪镇建东村，江苏商人廖志荣侃侃而谈：“春不结冰、秋不起霜，早晚温差大，茶叶氨基酸含量11%，是普通茶的三倍。这样的小气候，我跑了大半个中国才找到的。”

宜红工夫茶的“不眠”匠心

宜都市潘家湾土家族乡，云雾缭绕间，茶树层层叠叠，如绿毯般铺展大地。这里，是“宜红工夫茶”的核心产区。还未走进车间，浓郁的花蜜香便扑鼻而来。

夜晚的潘家湾是安静的，但胡安明的车间却是“醒”着的。作为宜都市安明有机富锌茶业有限公司“掌门人”，胡安明深谙好茶是“炼”出来的道理。

在1200平方米的车间里，15个长达7米、宽1.2米的萎凋槽整齐排列，这是胡安明引以为傲的自主研发设备。

“做宜红茶，萎凋是基础，必须在晚上完成。”胡安明说，鲜叶从晚上6点“睡”进槽里，直到次日上午10点才“醒来”。过程中，设备每隔10分钟精准吹风一次，温度与湿度的微妙平衡，让茶叶在12至18小时里，缓慢而均匀地完成第一次蜕变。

在安明茶业的200亩欧标基地，企业曾对10余个品种进行长达数年的工艺筛选，淘汰了那些产量不高、发芽不齐的品种。最终，群体种凭借“产量高、发芽齐、内含物丰富”脱颖而出，为宜红茶注入了“琥珀金汤，蜜果甜香”的灵魂。这份坚守，让安明茶业在2025年“宜茶杯”斗茶大赛中一举夺魁，拿下“茶王”称号。

茶山蝶变为课堂和远方

宜昌四大茶叶市场成了流通主力军，而茶的故事不止于种植与加工。在三峡茶旅小镇——邓村和茶马古道古水坪等地，茶旅融合正走出一条崭新路径。

5月11日，茶马古道迎来了来自松滋和宜昌5所学校的1000名研学旅行学生。2100亩茶叶公园里，游客可以体验采摘、制茶，学习制作现代奶茶和抹茶。茶山变成了课堂，茶叶成了教具，孩子们的笑声回荡在翠绿茶园之间。

而在邓村，三峡茶旅小镇一期工程已经竣工。曾经安静的山乡因茶而热闹起来，建在茶园上的吊脚楼，涌着潺潺的茶山旅游成了一房难求的诱因。来自四面八方的游客住进茶山，清晨推开窗便看到云雾缭绕的茶园，白天可跟随茶农采茶制茶，夜晚伴着茶香入眠。

从一片鲜叶到一杯茶香，从传统农业到“三产”融合，宜昌茶正在书写的不只是“喝”的故事，更是“生活方式”的变革。

不是茶胜似茶 长阳栀子花闯进“茶赛道”

湖北日报讯（记者陈义超、通讯员杨李根、曹丹莉、汪涛）初夏时节，长阳土家族自治县都镇湾镇，漫山遍野的栀子花含苞待放。这里是“中国栀子花之乡”，也是年轻消费群体追捧的栀子花茶的重要原料产地。

“下月初，就要进入采摘期了。”5月18日上午，嵩水坪村栀子花种植户孙云菊看着地里的栀子花苞说，2022年以前，当地以售卖花果为主，“那时候花瓣没人要，现在仅靠采摘花瓣就能增收万元以上。”

“我们前往外地考察后，感觉本地花、茶资源也能融合。”宜昌清江廪君茶业有限公司负责人李银峰介绍，都镇湾栀子花种植面积超4万亩，公司早在2014年就在摸索栀子花茶的制作工艺。

新鲜栀子花瓣与春茶经配比、窖制、筛花、烘干、色选等工序，就能“花入茶味，茶引花香”，喝的是茶味，闻的是花香。随着新茶饮热潮，年轻消费者的大量涌入，带动着传统茶业向“新”“潮”转型。

宜昌茶业集团有限公司茶叶技术中心研发工程师宋莹介绍，2025年以来，宜茶已推出多款原料茶、定制专用茶及应用技术解决方案，并大量供应给新茶饮、茶饮料企业，将宜昌茶与柑橘花、长阳栀子花、柿归脐橙等更多花果跨界产品进行融合，并利用安琪酵母在世界各地的销售网络，推介宜昌茶产品。



（受访者供图）
采摘栀子花的花农。

新火焙新茶，一代代匠人精心打磨
宜昌的茶何止五色
一芽一叶一抹香，一人一篓采茶忙。你或许知道，宜昌产茶历史悠久，是万里茶道上的重要节点，现有茶园近百万亩。
那你又是否知道，在「宜昌礼物」店内，有一款集绿、红、黄、白、黑五色宜昌茶于一体的伴手礼，畅销四季。宜昌地形多样，造就了茶种类的多样，工艺和口感各不相同。在一代代匠人的精心打磨下，宜茶又何止五色。
近期，湖北日报全媒记者奔赴峡江西岸的茶园、茶厂，一探这形形色色的茶与人。



五峰楠木河村 6000余株古茶树有了身份证



5月8日，在五峰土家族自治县五峰镇楠木河村，村民结伴深入深山采摘古树野茶。楠木河村平均海拔1400米，境内现存6000余株树龄超120年的古茶树。当地为古茶树统一编号挂牌，赋二维码专属身份，落实精细化保护。

（湖北日报全媒记者 匡柏学 通讯员 梅杰 摄）

父子传承“焖堆”法 让远安黄茶内外飘香

湖北日报全媒记者 刘路
通讯员 王倩 邓尚玲



（湖北日报全媒记者 夏晓君 摄）
鲜叶杀青。

“环子脚，鱼子泡，白毫显露，是远安黄茶的明显特征。”5月17日一大早，远安县旧县镇鹿苑村一组，40岁的杨圣涛拎着竹篮，指尖在茶垄上翻飞。

鲜叶采回，他开始制作黄茶——杀青、揉捻、闷黄……一道道工序行云流水。这手艺，是他从父亲杨先政那里学来的。

杨先政是省级非遗代表性传承人，做了一辈子黄茶。杨圣涛从小看着父亲翻炒茶叶，闻着满屋子的茶香，如今，他也成了这门手艺的传承人。

“远安黄茶的独特魅力，源自其他茶类少有的特殊工序‘焖堆’，温度和湿度控制全凭经验，差一点茶就废了。”杨圣涛说，父亲常挂在嘴边的话是——“黄茶不黄，白忙一场。”

远安鹿苑黄茶始于南宋，已有800年历史。清乾隆年间被选为贡茶，有“百年贡茶”之称。它属于六大茶类中的黄茶，微发酵，茶性平和温润，不似绿茶寒凉，也不像红茶浓烈，其外形独特，冲泡后汤色黄亮，回味悠长。

杨圣涛大学毕业后，十年前回家子承父业，发展到如今，带动周边36户居民，每年能出成品1000斤左右，“目前我们主要是手工制作高端黄茶，量不大，销售主要靠参展和老用户口碑相传。”

杨圣涛刚回远安时，买黄茶的外地顾客不到十分之一，现在外销已近一半，“很多外地顾客打电话来订购，从发货地来看，涉及全国20多个省市。”

2017年，远安黄茶获得国家农产品地理标志登记保护，连续五年斩获中茶杯特别金奖。目前，全县茶园面积达5.3万亩。在远安黄茶核心产区旧县镇，已推行“龙头企业+合作社+农户”模式，农户收租金、挣薪金，合作社分红拿股金，亩均增收1500元。

口感鲜爽甘甜 兴山白茶何以独树一帜



（受访者供图）
兴山昭君白茶手工制茶现场。

湖北日报讯（记者李仁堡、通讯员杨雪）5月14日，茶农们穿梭在齐腰高的茶树之间，手中的电动修剪机发出低沉的嗡鸣，青翠的叶片碎屑纷纷扬扬洒落田间。

“春茶已采摘完，现在主要修枝除草，好让茶树蓄力长下一茬。”正在白茶园里忙碌的兴山县峡口镇普安村茶农王大春擦了擦额头的汗珠，笑着说，“再过四五天，就要开始收碎茶做抹茶了。”

兴山白茶以其2.5万亩的种植面积和独特的口味，成为湖北乃至全国白茶产业中的“金叶子”代表。检测显示，兴山白茶的游离氨基酸含量达3.5%以上，是普通绿茶的3倍至7倍；茶多酚含量仅为普通绿茶的一半，滋味更鲜爽甘甜。

兴山地处三峡库区，海拔600米至900米，年均温15.3℃，特别是在每年春季白茶采摘的季节，日均温15℃—25℃持续近50天。这要比其他白茶产区白化期长7天至10天，特别有利于氨基酸积累。

在高桥乡龙潭村，仍现存两株树龄超350年的野生白茶古树，全省唯一、全国罕见，也是兴山白茶品种选育的母本来源。

“昭君白鹤茶”故事，更是流传千年，为产业注入文化灵魂。通过打造“昭君白茶”文化IP，2024年“兴山昭君白茶文化系统”入选湖北省省级农业文化遗产名录，“昭君及图”获评中国驰名商标。

“昭君白茶除畅销省内外，还远销至乌兹别克斯坦等国。”湖北昭君茶业公司销售负责人王少东介绍，企业今年延长茶叶采收期，加大对白茶后期鲜叶的综合利用力度，预计鲜叶收购量较去年增长30%以上。

以茶为媒，兴山正加速推动全县茶文旅深度融合，打造昭君白茶主题公园、非遗制茶工坊、茶文化体验中心等文旅项目，在水月寺镇马粮坪村，千亩茶园年吸引游客超万人次，带动周边民宿、农家乐等增收超150万元。

当前，兴山正推动与龙头企业合作，规划建设白茶产业园，打造“欧标+有机”标准化出口基地，计划三年内将白茶种植面积扩大至3万亩，全产业链综合产值冲刺5亿元。

跨界新式茶饮 六百岁黑茶玩出“年轻范”



（受访者供图）
长盛川青砖茶生产工厂一角。

湖北日报讯（记者陈义超、通讯员龚艳菊、刘彩霞）“经过77道工序后，这些黑茶将被制作成不同的样式，走向千家万户。”5月12日上午，宜昌市的鑫鼎长盛川产业园，鑫鼎生物科技有限公司生产总监沈永波正紧盯中控室屏幕上的参数，向记者介绍。

“作为非物质文化遗产，传承的同时也拥抱‘新潮’。”沈永波介绍，公司精准响应消费升级需求，针对现代消费群体对便捷化、时尚化、功能化的需求，开发多形态、多口味产品，同时以传统青砖茶为基础，开发“茶+咖啡”“茶+酒”“茶+花果”调味等多系列新式茶饮，着力构建“科技+非遗+大健康”的产业生态，以吸引更多年轻消费者。

不管消费形式如何新潮，严苛的工艺仍是长盛川的“家底”。在这里，行业内领先的数字化黑茶发酵生产线正24小时运转。沈永波介绍，长盛川青砖茶制作技艺有600多年历史，属于黑茶类，鄂西南境内海拔600米至1200米的半山茶树鲜叶是最优的原材料之一。

青砖茶传统工艺包括初制、发酵、精制、拼配、压制、烘包等6大工段77道工序。在过去的制作流程中，多采取人工发酵，往往会受到季节温差影响。鑫鼎生物通过多年研究，围绕青砖茶智能化发酵开展攻关，自主研发长盛川青砖茶智能化发酵系统，破解了发酵中的“经验依赖”传承困境，保障了品质稳定。

创新不止于技术，在市场营销中，长盛川也让老品牌有了新形态。

今年“楚超”比赛宜昌主场，前来观赛的不少外地球迷被长盛川青砖茶所吸引。组扣状、巧克力状甚至编钟状的各种青砖茶，不仅口感醇厚，茶汤艳丽，更富有本土文化特色。