

匠心传承 茶香四溢

2025年赤壁市茶业职业技能大赛圆满落幕



本报讯(记者陈婧 通讯员田红云 柳群) 6月26日至27日,2025年赤壁市“赤壁工匠”职业技能大赛——茶业职业技能竞赛在千年茶香浸润的羊楼洞古镇激情上演。来自全市10支代表队的42名茶业从业者与爱好者齐聚一堂,以指尖技艺诠释茶道精髓,用匠心传承点亮赤壁茶产业新篇章。

步入竞赛现场,沁人心脾的茶香与翻腾的茶雾交织成一幅生动的画卷。茶艺师赛区,选手们身着素雅茶服,指尖轻捻茶具,行云流水般完成温杯、投茶、润茶、出汤等工序。只见来自羊楼洞茶业股份有限公司的舒劲东屏息凝神,手腕轻转间,一注沸水如银练倾泻,茶汤在青瓷盏中泛起琥珀色涟漪,举手投足间尽显“人茶合一”的东方美学。

制茶赛区则是另一番火热景象。铁锅温度攀升至200℃,赤壁松峰茶产业协会的制茶师黄云林双手如蝶舞般翻飞,鲜叶在掌心腾挪跌宕,杀青、揉捻、干燥……随着“唰唰”翻炒声,翠绿茶青逐渐蜷缩成墨绿条索,缕缕板栗香混着焦糖香在空气中弥漫,引得观众们频频惊叹。

评茶台前,赤壁市农村产业发展中心的评茶师吴德文正伏案审评。他一手持杯,一手持

盖,靠近鼻尖,细嗅评杯中香气三秒后提笔记录:“汤色橙红明亮,香气纯正、醇香明显,滋味醇和有回甘……”从外形、汤色、香气到叶底,5项审评因子逐一量化,严谨态度尽显专业风范。

经过两日鏖战,三大赛项尘埃落定。舒劲东、吴德文、黄云林分别夺得茶艺、评茶、制茶组一等奖;刘露等5人获二等奖;罗钊等7人获三等奖。获奖名单揭晓时,现场掌声如潮,获奖者胸前的奖牌在茶香中熠熠生辉。

本次大赛由赤壁市人民政府主办,赤壁市人社局、总工会等单位联合承办,旨在搭建茶产业人才成长“快车道”。据市农业农村局负责人介绍,比赛特别设置“优秀组织奖”,对羊楼洞茶业股份有限公司等5家单位予以表彰,以鼓励企业院校深度参与技能人才培养。

近年来,赤壁市以“赤壁青砖茶”区域公用品牌建设为抓手,构建“产学研赛”一体化人才体系。此次大赛不仅挖掘出制茶新秀陈丹平、评茶新锐唐帅等后起之秀,更通过“老中青”三代茶人同台竞技,实现非遗技艺与现代工艺的碰撞交融。正如评委组组长所言:“这不仅仅是一场竞赛,更是赤壁茶产业迈向百亿集群的‘人才储备战’!”



赤壁茶企赴疆考察

推动赤壁青砖茶“疆产疆销”

本报讯(记者陈婧 通讯员卢钢亮)为积极响应国家“一带一路”倡议,落实湖北省援疆工作部署,6月16日至19日,在赤壁市委统战部组织下,湖北青砖茶产业发展集团有限公司携旗下湖北赤壁赵李桥茶业有限公司组成专项考察团,赴新疆博尔塔拉蒙古自治州温泉县开展茶叶生产项目深度考察,为深化鄂疆产业协作、拓展中亚及欧洲市场注入新动能。

此次考察是继2024年12月11日赵李桥茶业与温泉县签署《赤壁青砖茶(温泉县)加工厂项目合作备忘录》后,双方深化合作的关键举措。考察团聚焦三大核心目标:一是实地调研温泉县茶叶产业配套设施及政策支持力度,为项目落地夯实基础;二是分析当地茶叶市场潜力,探索赤壁青砖茶在中亚、欧洲市场的拓展路径;三是评估茶旅融合项目可行性,推动产业与文化旅游协同发展。

在温泉县相关部门及企业协助下,考察团深入项目规划场地,与当地企业代表召开座谈会,就原料供应、生产技



术、物流运输等环节展开细致交流,达成多项共识。此次考察的顺利推进,标志着赤壁青砖茶“疆产疆销”战略迈出实质性步伐,为鄂疆两地资源共享、优势互补奠定坚实基础。

作为国家民族特需商品定点生产

企业、湖北省农业产业化重点龙头企业,赵李桥茶业始终以“产业兴边、茶和天下”为使命,将企业发展与民族团结深度融合。公司依托党建引领,创新“企业+基地+农户”模式,带动各族群众就业超5000人,铺就共同富裕“同心路”;连续

多年开展“健康边疆行”“结对工程”等公益活动,累计举办200余场次,结对帮扶300余对家庭,资助各族困难学生150余名,捐款捐物超500万元。

为让边疆群众共享发展成果,企业在新疆设立“惠民茶专柜”50余个,以成本价供应优质边销茶1.2万吨,累计让利近1000万元,用实际行动诠释“中华民族一家亲”的深厚情谊。

湖北茶发集团负责人表示,此次考察不仅是对“一带一路”倡议的生动实践,更是鄂疆两地携手共进的新起点。未来,企业将以温泉县加工厂项目为支点,整合赤壁青砖茶非遗技艺与新疆区位优势,打造集生产加工、仓储物流、文化体验于一体的现代化茶产业基地,助力新疆茶产业升级,推动中国茶文化走向世界。

温泉县相关部门负责人指出,赵李桥茶业的人驻将为当地注入产业活力,带动农牧民增收,促进民族团结与经济繁荣双赢。双方将以茶为纽带,共建“一带一路”上的“茶香走廊”,谱写新时代鄂疆合作新篇章。