

茶香与桂香弥漫嫦娥广场

我市“茶文化社区行”点亮夏日精彩



本报讯(记者陈婧 通讯员陈华 卢钢亮)7月4日晚6时30分,咸安区嫦娥广场灯火璀璨,人声鼎沸。随着“社区风采·文明新风尚”文明宣传进社区暨“社区文化节”文明实践活动的启幕,茶香与桂香交织的独特气息弥漫在夏日夜空中,为双龙、同心路、凤凰等社区居民献上了一场文化与烟火气交融的盛宴。

在“茶文化社区行”主题展区,湖

北青砖茶产业发展集团的透明直播间格外醒目。镜头前,身着古典旗袍的女主播手捧一杯赤壁青砖茶与网友互动:“这杯茶汤红亮如琥珀,闻起来有木质醇香,喝下去回甘持久……”屏幕外,工作人员正引导市民扫码领取定制“茶日历”品鉴包,300份印着二十四节气茶席指南的文创礼品已发放过半。展台前,市民王女士举着手机扫码笑道:“既能看直播学茶知识,又能



领茶包,这个活动实在!”

赤壁市大德和茶业有限责任公司展位前,试饮杯刚添满就被伸手取空。市民杨先生连饮三杯桂花青砖茶后,当场购入两提:“既有青砖茶的醇厚,又有桂花的甜香,这个创新产品喝着很惊喜!”

据咸宁市茶叶协会负责人郭金城介绍,本次活动集结了8家本土茶企,携赤壁青砖茶、咸宁桂花茶两大区域公用品牌下的百余款茶品参展。“从传统

青砖茶到桂花红茶、黄鹤楼特色摆件砖茶,我们希望用更年轻化的产品让年轻人爱上茶文化。”

截至当晚9时,茶企展区送出200余份品鉴茶礼,达成数十笔现场交易。咸宁市茶叶协会负责人表示,此次活动是“茶文化进社区”系列的首站,未来将持续通过“茶+直播”“茶+文创”等形式,让千年茶乡的文化根脉在烟火气中焕发新生。

赤壁茶园首现“机械采茶队”

单日15亩效率惊艳夏收季

本报讯(记者陈婧 通讯员田红云)盛夏的赤壁茶乡,京广铁路线两侧的茶园泛着翠绿波浪。7月3日清晨,随着一阵低沉的引擎轰鸣声,一台乘用型采茶机缓缓驶入翠绿的茶垄间,金属刀片轻快地掠过茶树顶梢,嫩绿的茶叶如绿色瀑布般簌簌落入后方收集装置——这是湖北羊楼洞果茶股份有限公司首次为茶农提供的机械化采茶服务,单台设备首日7小时即完成15亩茶地收割,效率较传统人工作业提升近8倍。

“以前收夏茶,三个人抬着笨重的割茶机在坡地上折腾,一天下来腰都直不起来。”赤壁市赤诚生态茶叶家庭农场负责人李堂平站在茶山上,目光紧随远处灵活穿梭的“钢铁采茶工”。这台重约500公斤的白色机器在机手的操作下,沿着茶垄匀速前行,刀片与茶树接触的沙沙声与引擎轰鸣交织成独特的丰收交响曲。他轻抚身后整齐的茶

垄,感慨道:“现在一台机器加3个人就能干完过去16个人的活!”

“等操作更熟练,效率还能更高!”湖北羊楼洞果茶股份有限公司副经理卢泽群擦着额头的汗水。据他介绍,夏茶丰收时节,也是酷暑时节,传统的人工收割难耐酷暑高温,茶农们大多在晚上进行抢收,夜间视线不佳以及蚊虫肆虐,不仅考验身体,采茶效率也大打折扣,进而影响后续生产加工。如今机械作业不仅规避了高温与夜战之苦,更让采茶时间从“拼体力”转为“拼效率”。

这场“机械革命”的背后,是赤壁市推动茶产业现代化的系统布局。湖北羊楼洞果茶股份有限公司负责人杨红星透露,公司正开展机手操作培训及茶园适机化改造,未来将逐步实现“采-加-销”全链条机械化。

近年来,赤壁市通过数字化茶园管



理、机械配套建设及全产业链整合,推动茶产业提质增效。从“指尖经济”到“机械动能”,从“传统农耕”到“智慧农

业”,这片千年茶乡正以科技为桨,在市场浪潮中破浪前行,书写产业升级的新篇章。

迭代升级智能化加工生产线

赤壁清茗茶业全智能生产线投产

本报讯(记者陈婧 通讯员吕蓉 田红云)6月30日,赤壁市清茗茶业有限公司生产车间内,机械轰鸣声与沁人茶香交织成一首产业升级的交响曲。记者实地探访时看到,智能化加工生产线正全速运转,工人们将鲜叶投入进料口,经过全自动摊青、杀青、揉捻等工序后,翠绿的茶叶完成华丽蜕变,成为符合欧盟标准的优质绿茶原料。

“这条生产线投资1000万元,历时

一年建成,是国内首条可柔性切换红茶、绿茶、黑茶生产的全智能生产线。”公司负责人王诗丽介绍,该生产线以环保生物颗粒燃料为动力,通过中央控制系统实现温湿度精准调控,不仅贴合绿色发展理念,还能依据客户需求,高效产出多样化、高品质的茶叶产品。

据测算,项目全面达产后,年加工能力将达绿茶1000吨、红茶500吨、老青茶原料5000吨,预计新增年产值

4000万元。更值得关注的是,该生产线可直接消化周边5000亩茶园鲜叶,带动500余名农户就业。“以前茶青卖给小作坊,价格不稳定,现在直接对接智能工厂,收入翻了一番。”正在分拣鲜叶的茶农李建国难掩喜悦。

“当前我们主攻欧盟标准出口毛料,并建立了稳固的产品供应渠道。”王诗丽透露,企业特别聘请茶领域专家驻厂指导,待工艺成熟,会进一步扩大产

量与市场辐射范围。

赤壁市茶叶协会会长刘建军表示,作为拥有16.5万亩生态茶园的茶业大市,赤壁正经历从“产量”到“质量”的转型。除清茗茶业外,近年来,赤壁市羊楼洞茶业股份有限公司、赵李桥茶业有限公司、羊楼洞茶场彭祖茶业有限公司等众多茶企积极求变,迭代升级智能化加工生产线,大幅提升了茶叶加工效率和品质,为赤壁茶产业的高质量发展注入源源不断的活力。