

## 区域公共品牌建设再上新台阶

## 咸宁桂花茶团体标准正式发布

本报讯(记者陈婧 通讯员杨雄)近日,由咸宁市农业科学院、湖北省农业科学院果树茶叶研究所、咸宁市茶叶协会、咸宁市公共检验检测中心等单位联合起草的《咸宁桂花茶团体标准》,经湖北省茶叶学会正式发布。该标准系统规范了咸宁桂花茶的术语定义、原料要求、感官品质、加工规范及包装贮存等全流程技术指标,标志着咸宁在推动茶产业高质量发展进程中迈出关键一步。

此次发布的团体标准首次明确:咸宁桂花茶是以符合国家标准绿茶、红茶、老青黑毛茶等为茶坯,经过与产自咸宁境内的金桂、银桂等优质桂花窈制或创新工艺加工而成的特色茶产品,分

为桂花绿茶、桂花红茶、桂花青砖茶三大类,并细分为特级至三级四个等级。标准对原料采收提出严格门槛——桂花鲜花需在开放度50%-60%时采摘,干花须色泽金黄、无杂质;茶坯则对标GB/T 14456.1(绿茶)、GB/T 13738.2(红茶)、GB/T 9833.9(青砖茶)等国家标准。感官品质方面,特级桂花绿茶需满足“条索紧细显毫、桂花香持久高爽、汤色嫩绿明亮”等指标,构建起从田间到茶杯的全链条质量管控体系。

作为全国唯一的“中国桂花之乡”,咸宁坐拥2362株百年古桂树(占全国总量91%),年产鲜桂花150万公斤,桂花品种、古树数量、鲜花产量等五大指标领

跑全国;同时,咸安、赤壁、崇阳三县跻身“中国茶业百强县”,赤壁青砖茶、瑶山红茶等历史名茶享誉海内外。此次标准发布,正是咸宁立足“桂花+茶叶”双产业优势,探索特色农业协同发展的创新实践。

“发展桂花茶既能延伸桂花产业链,又能为传统茶业注入差异化竞争力。”咸宁市茶叶协会负责人介绍,我市已有29家茶企布局桂花茶生产,涵盖红、绿、黑茶全品类。为强化品牌统筹,今年1月经市政府批复,该协会正式启动“咸宁桂花茶”集体商标注册,并组织咸宁市农科院牵头制定《桂花红茶加工技术规范》等地方标准,逐步构建起“团体标准+地方标准+集体商标”的品牌保护矩阵。

在2024年咸宁茶产业高质量发展座谈会上,中国农科院茶叶研究所研究员鲁成银、华中农业大学教授倪德江等专家指出:“咸宁桂花茶兼具地域唯一性与文化辨识度,具备打造全国性区域公用品牌的潜力。”数据显示,咸宁桂花茶产品已通过电商平台远销20余个省市,部分高端产品单价突破千元,市场认可度持续攀升。

下一步,我市将依托“咸宁桂花茶”公共品牌,建设桂花种质资源圃、智能化窈制工厂及文旅体验中心,力争到2027年实现桂花茶综合产值50亿元,带动5万户农户增收,让“咸宁桂花茶”香飘四海。

## 咸宁市茶文化公益讲堂第六期圆满举行

## 茶香浸润媒体人 共谱产业新篇章

本报讯(记者陈婧 赵忠志 通讯员陈华)茶香袅袅,书香氤氲。7月17日下午,咸宁市图书馆5楼会议室内,一场以“弘扬茶文化,共享茶韵之美”为主题的茶文化公益讲堂活动盛大启幕。此次活动由咸宁市茶产业发展领导小组办公室指导,咸宁市农业农村局、市桂花办、咸宁日报传媒集团、咸宁职业技术学院联合主办,香城都市报与市茶叶协会承办,吸引咸宁日报传媒集团80余名媒体记者及茶企代表等齐聚一堂,共探茶文化传播与产业发展新路径。

活动在咸宁市茶产业宣传片中拉开帷幕。短片以航拍视角展现咸宁“中国桂花之乡”“中国茶叶之乡”的生态画卷:青砖茶沿万里茶道远销亚欧,幕阜山脉的生态茶园在云雾中若隐若现,赤壁青砖茶、咸宁桂花茶等地域品牌跃然屏上,勾勒出咸宁茶产业从历史深处走向现代市场的壮阔图景。

咸宁日报传媒集团党委副书记、总编辑柯建斌在致辞中表示,茶文化是咸宁的“历史瑰宝”与“乡村振兴引擎”。近年来,在市委、市政府领导下,咸宁推动茶文化、茶产业、茶科技“三茶融合”,打造出赤壁青砖茶等“金色名片”。此次公益讲堂是“媒体+文化+教育”融合发展的创新实践,旨在搭建茶文化普及窗口、茶产业交流平台与茶科技推广桥梁,为茶产业高质量发展凝聚共识。

市桂花办主任郑光勇从桂花茶产业发展的角度展开阐述。他指出,咸宁作



为“中国桂花之乡”,拥有金桂、银桂、丹桂、四季桂等丰富品种,桂花茶产业兼具文化底蕴与生态优势。近年来,全市以“桂花城”建设为契机,推动桂花茶向标准化、品牌化迈进,产业发展初具规模。为引导产业走好绿色发展之路、融合共赢之路、组织创新之路,市桂花办将全面落实《咸宁市“中国桂花城”建设十条促进措施》,从资金扶持、技术培训、市场开拓等方面精准发力,为咸宁桂花茶香飘四海注入持久动能。

湖北广播电视台主持人林木以“什么是茶,什么是咸宁茶,如何推广咸宁

茶”为主线,带来一场生动的茶文化讲座。他从茶的起源讲到唐代“茶圣”陆羽,从咸宁青砖茶的“川字纹”历史讲到桂花茶的“香城”特色,并结合媒体转型趋势,呼吁记者们练就“能说会写、能采会编、能拍会剪”的全媒体技能,通过短视频、直播等新形式让茶文化“破圈”。

活动现场,赤壁青砖茶、咸宁桂花茶等本土茶品展位前人头攒动。赤壁某茶企代表李先生手持便携式“赤壁青砖茶”新茶饮介绍:“赤壁青砖茶品牌价值达51.29亿元,其‘陈香醇厚’的独特风味深受西北牧民喜爱,如今通过电商渠道正

走向全国。”另一展位上,程先生捧起桂花茶汤邀请品鉴:“咸宁年产鲜桂花150万公斤,我们的桂花茶以‘花茶合一’工艺制成,香气清雅,希望能借媒体力量让更多人爱上这口‘咸宁味道’。”

此次活动不仅让媒体记者深度感知茶文化魅力,更搭建起政企媒三方对话平台。市农业农村局、市桂花办、咸宁职业技术学院与媒体达成共识,未来将围绕茶产业品牌建设、文化传播、人才培养等领域深化合作,共同策划全媒体报道、茶文化社区行等项目,助力赤壁青砖茶、咸宁桂花茶两大区域公用品牌“香飘万里”。

## 三伏天里多喝青砖茶,防暑、止渴、祛湿……

所谓的“伏天儿”,就是指农历“三伏天”,即一年当中最热的一段时间。今年的三伏共计30天,初伏为7月20日至7月29日;中伏为7月30日至8月8日;末伏为8月9日至8月18日。中医十分重视伏天生,一年四季之中,最能把身体的寒气排出来的机会就是三伏天。此时人体的阳气达到最高,正是冬病夏治祛除身体寒气的好季节。

早在唐朝时,“药王”孙思邈就提倡夏季“常宜轻清甜淡之物”。产自咸宁的赤壁青砖茶,属于黑茶种类,以老青茶作原料,经高温压制而成,“五年入药,十年成宝”之说,三伏天喝点青砖茶,尤其是

一杯热的青砖茶是不错的防暑选择。

青砖茶清理肠胃。青砖茶是清凉之饮,能迅速消暑散热,又是真正的健康之饮。边疆牧民“宁可三日无粮,不可一日无茶;一日无茶则滞,三日无茶则病”,就是因为青砖茶有消食去腻,清理肠道功效,夏天人肠胃负担重,喝青砖茶对保持肠胃畅通十分有益。青砖茶亦被誉为“体内的清道夫”。

青砖茶补充营养。中医谈到,一年当中,夏至之后,入秋之前,是天气最炎热的时节,也是人体营养流失最严重的时节,应慎进补,重饮食调养。青砖茶是不错的调品,它富含维生素和蛋白

质、膳食纤维、以及人体所需的多种矿物质,能快速补充人体水分,消暑清凉,同时健脾开胃,保证人的正常工作和身体健康。

青砖茶治疗肠炎。夏天,人消化功能减弱,抵抗力降低,再者,食物中细菌滋生,食物变质快,容易引起肠道疾病,如腹泻、急性肠炎、急性菌痢等。自古以来,青砖茶产区就有一个治疗肠胃炎的秘方,就是五年以上的老砖茶。

青砖茶降脂减肥。青砖茶能减脂众所周知,想用青砖茶减肥,喝法很重要,最好是喝刚泡好的浓茶。另外,应保持一天喝1.5升,在饭后半小时饮一

杯,长期坚持下去,会有意想不到的显著效果。

这30天时间,请不要食冰镇的水、饮料和食物,会促使寒气入侵不能排出。冬天之所以怕冷、手脚凉都是三伏天不注意导致,要想使体内的寒气排出,请坚持在伏天喝些温热的赤壁青砖茶,会把体内多少年深入骨髓的寒气逼出来。(本报综合)

