



工人们在茶室间忙碌。

路入铜仁，满目青翠；行至梵净，满城茶香。
九月金秋，梵净山下仍青绿绵延，流云润养茶垄，锦江灌溉沃土，得天独厚的山地小气候与富硒土壤，孕育出铜仁抹茶清雅回甘的独有风味。
过去，坐拥优质生态的铜仁茶山，长期受粗放种养、无标生产制约，好山茶困在深山无人识。十余年来，铜仁茶人以技术破局、标准立品、产业惠民，让零散山野茶田成长为富民支柱产业，让铜仁抹茶走出乡土、飘香海内外。

链通山海，打开产业跃升空间

为让标准不流于纸面、技术落地田间，铜仁搭建起市、县、乡、企业四级标准化推广体系，组建专业农技服务队，通过驻点指导、现场实操、集中培训、线上答疑等多元方式，农技人员下沉一线、分片包保，将晦涩专业的行业规范，转化为通俗易懂、简单实操的田间指南，推动标准化技术覆盖所有茶园、惠及万千茶农。

作为全县首个茶产业发展试点村，江口县怒溪镇骆象村此前以烤烟种植为主，“2008年以前，村里主要种烤烟，土地资源丰富但产业附加值低，年轻人外出打工，村子空空荡荡。”村党支部书记阙从汗见证了村庄的产业蜕变。2018年以来，该村抢抓茶产业转型机遇，全面改造老旧茶园，配套标准化生产线，产业面貌焕然一新。

返乡创业者借助这套成熟技术实现增收。骆象村的“90后”肖世明，曾返乡创业失败。2015年，他凭老经验种茶，因技术不到位连年亏损。2018年，借着全市发展抹茶的机遇，他积极参加标准化培训，将自家茶园全面改造升级。如今，他的58亩标准化茶园年产优质茶青3万余斤，年产值突破20万元，彻底告别了“忙活一年不见钱”的困境。

一组直观数据见证了骆象村的跨越式发展：2018年全村茶叶综合产值仅800万元，人均可支配收入7500元；2025年综合产值攀升至4700万元，人均收入增至1.65万元；今年全村茶叶产值预计突破5000万元，人均收入将稳步提升至1.7万元。目前全村茶园面积达7200亩。

产业规模扩大后，普通农户也获得了就近就业机会，有效盘活了乡村闲置劳动力资源，让留守老人、脱贫群众、闲置务工人员实现“家门口就业、不离土增收”。

在江口县坝盘镇挂扣村茶园，70岁的舒仕建常年就近务工。“年纪大了出不了远门，在家门口采茶管护，一天能挣一百多，够日常开销了。”村民王军民利用农闲务工：“农闲就来茶园干活，一个月干十来天，增收一千多，离家近，工作时间短，家里的农活也不耽误。”

本土茶企同样受益于技术落地。“以前我们只做名优茶，人工成本高、市场竞争大，利润微薄。”思南县某公司副总经理李文涛介绍，2023年转型碾茶产业时遭遇技术瓶颈，“当时摸着石头过河，很多工艺无从下手，多亏徐代刚老师上门手把手指导。”在农技团队帮扶下，企业顺利转型，目前碾茶收入占总收入70%以上，其1500亩茶叶基地正稳步转型建设成为高标准碾茶原料基地。

技术落地成效显著，全市茶产业底盘持续夯实。截至目前，全市建成高品质抹茶原料基地近13万亩，培育抹茶全产业链经营主体400余家，建成碾茶生产线118条、抹茶精制生产线9条，带动10万余户农民增收。十余年间，全市茶园面积从最初的13.78万亩扩增至153万亩，2025年，铜仁抹茶综合产值超13亿元，茶产业产值突破132亿元。曾经小、散、弱的山地茶产业，已然蜕变成支撑乡村全面振兴、带动群众共富的支柱产业、民生产业。

时间回溯到2008年。这一年，农学专业毕业的徐代刚，因自小在农村长大、对农业有深厚情结，毅然选择进入农业部门，从此踏上服务“三农”的道路。初入铜仁茶产业领域时，他看到，全市13.78万亩茶园零散分布在各个山区，地块碎片化、管护滞后、几乎抛荒，缺乏系统技术支撑，产能极低。面对这片潜力巨大却亟待开发的茶山，徐代刚暗下决心：“一定要让茶山变金山，让茶香飘四方。”

彼时的茶农种茶全凭老经验，无规范流程、无统一标准。“以前种茶全靠老天赏饭，老经验摸索，一年忙到头，茶价不稳、品质不定，收入始终悬着。”茶农胡玉香感慨道。

“种茶到底能不能挣钱？”这个疑问，写在每一位茶农紧锁的眉头里，也压在铜仁市农业农村局正高级农艺师徐代刚的心头。十八年来，他始终奔走在各大茶山，深耕田间一线，核查茶园管护标准、跟进茶树生长情况。他从不自诩专家，只愿做大山里的“茶农翻译官”，把晦涩的科研理论转化为村民听得懂的家常话，将产业痛点拆解为可落地的田间技术方案。

初期推广标准化种植时，村民普遍抵触、难以接受。“农户不信新技术，不是他们固执，是我们没做出实效。”面对质疑，徐代刚放弃空谈理论，扎根田间建设示范基地，手把手指导茶农完成施肥、修剪、遮阴、病虫害防控等全流程工序。首批标准化茶园每亩增收700元的实效，彻底打消村民顾虑，标准化种植逐步在山野茶园落地生根。

随着传统绿茶市场竞争加剧、附加值走低，铜仁茶产业发展遭遇瓶颈。徐代刚团队精准研判市场，果断推动产业向高端抹茶赛道转型。这场转型全程从零攻坚：本地茶树品种不适配抹茶加工，高山遮阴栽培、精细研磨工艺均无本土经验。团队扎根茶山反复试验，打破固有教科书参数，摸索出适配铜仁山地的专属栽培标准；引进低温超微粉碎设备，攻克抹茶变色、香气流失等行业难题。为保障高山茶园冬管落地，他和团队多次冒风雪徒步进山，打通技术落地“最后一公里”。

2018年，铜仁正式启动抹茶全产业链标准化技术研究和标准体系制定工作。历经两年多点试验、技术打磨、专家论证，成功构建全国首个抹茶全产业链地方标准体系。同时，整合行业部门、科研机构、高等院校、龙头企业等技术专家，深耕品种筛选、高效栽培、工艺革新、标准迭代、品质提升、产品创新等领域，累计斩获67项产业核心专利。2026年抹茶大会上，《梵净抹茶》《贵州碾茶》系列团体标准发布，6月26日，《梵净抹茶》《贵州碾茶》《贵州碾茶加工技术规程》《贵州碾茶审评技术规程》《贵州碾茶茶园栽培技术规程》系列团体标准正式实施，多项指标优于国标、行标，进一步巩固了铜仁在山地抹茶产业中的话语权。

全域贯标，铺就乡村共富路径

以技立标，破局山地茶产业困境

铜仁抹茶以标准化破局闯出新赛道

市融媒体中心记者 彭韵霖

梵净山下茶正香



覆膜后的茶叶叶绿素更高。

工人加紧生产抹茶食品。

游客在体验宋代点茶。