

一抹“梵净绿”，如何香飘全球？

解码铜仁抹茶的海外之路

李钰



贵茶集团14万亩欧标生态茶园。贵茶集团供图

新年伊始，在铜仁市江口县的贵茶集团“世界超级抹茶工厂”里，32吨符合欧盟标准的高品质抹茶整装待发，启程前往北欧的瑞典。

这份来自欧洲市场的开年订单，标志着这片源自武陵山区的东方绿意，在新一年的全球旅程中迎来“开门红”。

这只是“梵净抹茶”全球化步伐中的最新一步。2025年，铜仁抹茶产销势头持续走强，国际订单不断落地，产品持续销往美国、英国、日本、沙特阿拉伯等全球40余个国家和地区。

作为全国最大的抹茶产区及出口基地，铜仁这抹跨越千年而来的“中国绿”，正以其独特的生态、科技与文化价值，重塑全球抹茶产业的品牌版图。

坚实的底盘：生态禀赋与质量标准

铜仁抹茶闯荡全球的底气，源于其不可复制的生态根基与持续提升的品质管控。

铜仁市江口县地处梵净山世界自然遗产腹地，海拔较高、云雾多、日照少，独特的气候条件孕育出茶多酚含量高、香气物质丰富的优质茶叶。全县16万亩生态茶园中，有3.2万亩专用于抹茶生产，形成了坚实的原料基础。

“生态好茶”升级为“世界好抹茶”的关键，在于对国际通行标准的严格遵循与执行。贵茶集团构筑的“从茶园到茶杯”全链条质量管控体系，让“干净”二字从概念落实为可量化的指标。

具体而言，茶园以欧盟标准进行管护，部分基地管理要求甚至高于欧盟常规标准。生产环节则引入制药级的洁净车间理念，采用全球领先的超微研磨技术，将抹茶的颗粒度研磨至不到奶粉的十分之一。

每一批出口产品均需经过国际权威检测机构的数百项农残及污染物检测，并获得了进入欧美高端市场所需的“双认证”（SGS欧标认证和AIB北美市场准入认证）。正是这种对品质近乎执着的追求，让铜仁抹茶在竞争激烈的国际市场脱颖而出。

市场的认可：进入传统高地的象征意义

如果说严苛标准是叩开国际市场的基石，那么进入全球最高水平的市场并获得认可，则更具里程碑意义。

2025年初，铜仁抹茶实现了一项标志性突破：首次实现规模化对日出口。抹茶文化虽起源于中国，却在日本形成了极为成熟且标准严苛的消费市场。日本市场，因此长期被视为全球抹茶品质的标杆之一。

铜仁抹茶进入日本市场，并与当地产品同台竞争，其象征意义远超商业价值本身。它标志着“梵净抹茶”在工艺、风味和品质稳定性上，已获得全球最专业消费市场的权威检验与认可。

这一过程，也反映了铜仁抹茶出海模式的进阶：从早期依靠代理商间接出口，转向自主构建国际品牌与销售渠道。此后，铜仁抹茶在北美等成熟市场亦稳步推进，实现产品出口。

如今，通过与国际头部新茶饮及餐饮企业的稳定合作，铜仁抹茶已成为全球高端食品供应链中的重要组成部分。

创新的维度：从产品到体验的价值延伸

铜仁抹茶的出海实践，并未停留在初级农产品或原料出口的阶段，而是通过“抹茶+”战略，持续向产业价值链高端延伸，在全球市场激活了更为多元的消费场景。

在江口县举办的“抹茶雅集”等文化活动中，创新的抹茶米豆腐、抹茶精酿啤酒等本土产品引人注目。在国际市场，铜仁已开发出包括经典抹茶粉、抹茶拿铁速溶粉、抹茶巧克力、抹茶曲奇、抹茶益生菌固体饮料，以及跨界美妆领域的抹茶面膜等在内的30余种深加工产品。

这些产品覆盖食品、饮品、健康、美妆等多个领域，让一抹茶粉的应用场景从传统冲泡，拓展至现代餐饮、烘焙乃至个人护理。

这种从“出口茶叶”到“输出抹茶应用方案”的转变，显著拓宽了产业边界。它不仅提升了产品附加值，更让源自贵州山区的茶文化，以一种现代化、国际化的表达方式，与全球消费者的生活潮流深度融合。

分布在贵阳、铜仁等地高铁站、机场及核心商圈的80余家“梵净抹茶”品牌体验店，正成为向国内外游客展示这一融合成果的重要窗口。

共享的发展：联农带农的产业共同体

一叶兴，百业旺。铜仁抹茶的出海成

功，带动了一个覆盖数十万茶农的产业集群的共同成长。

贵茶集团在实践中探索出“龙头企业+联盟企业+专业合作社+基地+农户”的产业联合发展机制。在这一机制下，茶农专注按标准种植，联盟内的初制企业负责碾茶加工，龙头企业则统一提供技术指导、把控最终品质并开拓全球市场。这不仅有力保障了出口产品质量的稳定可控，更将分散的生产单元有效组织起来，形成了规模化、标准化的产业集群。

相关数据显示，江口抹茶产业的发展有效带动了区域内数万茶农增收。以机械化采摘抹茶鲜叶为例，其作业效率显著高于传统名优茶的人工采摘，为参与其中的农户带来了更为可观的日收入。产业的发展，生动诠释了“绿水青山”向“金山银山”的价值转化。

铜仁抹茶的出海之旅，讲述的不仅是一个农产品成功外

销的商业故事，更是一部中国内陆地区立足自身生态禀赋，通过高标提质、精深加工与品牌塑造，将区域特色资源转化为全球竞争优势的实践篇章。

这抹跨越千年的绿色，承载着中国茶文化的深厚底蕴，也展现着当代中国农业融入现代化、拥抱全球化的自信与探索。



抹茶系列产品。贵茶集团供图

松桃正大镇草莓“甜蜜经济”红红火火

石乔清

时值深冬，户外寒风袭人。然而，在松桃苗族自治县正大镇塘塘村尖坡草莓采摘园内，却是另一番热火朝天的“暖春”景象。一排排现代化大棚整齐排列，棚内暖意融融，绿意盎然的藤蔓间，一颗颗红艳欲滴的草莓犹如精致的红宝石，散发着诱人的甜蜜香气。游客们的欢声笑语与农户忙碌的身影交织，勾勒出一幅产业兴、乡村美、农民富的生动画卷。

“我们的草莓今年8月栽种，现在已陆续成熟上市，比传统种植提前了约10天。”草莓采摘园负责人姚水英指着棚内长势喜人的草莓介绍道。尽管今年气候干旱少雨，但大棚种植有效调节了温湿度，保障了草莓的优异长势。这里主要种植牛奶、红颜、淡雪等优质品种，采用蜜蜂自然授粉、农家肥为主的绿色栽培方式，确保果实饱满、酸甜可口、营养丰富。

正是这份对品质的执着，让正大草莓赢得了“水果皇后”的美誉，也抓住了市场的“鲜”机。提前上市的优势，让红艳的草莓在冬日里格外抢手，吸引了碧江以及湖南凤凰等周边

城市的大量客商和游客慕名而来。

从最初寥寥数个棚，发展到如今8座现代化大棚，占地20余亩的规模，姚水英的草莓产业之路越走越宽。“我们实现了草莓一年两产，特别是夏季草莓，常常供不应求。”她自豪地说。

据悉，该园草莓年销售额可达50万元左右，亩产约2000斤，每亩纯收入预计超过4万余元，采摘期可持续至次年5月。

这份“甜蜜”不仅属于种植户，更惠及乡邻。大棚常年提供10多个稳定就业岗位，让村民实现了“家门口”就业。“在基地干活，既轻松又能照顾家，一天工资70元，心里踏实！”正在熟练采摘草莓的龙大姐笑容满面。草莓产业已成为带动村民增收、稳定就业的重要引擎。

“刷抖音看到这里的草莓熟了，特意带孩子来体验。草莓又大又甜，孩子玩得特别开心！”带着家人前来采摘的游客梁女士满意地说。随着短视频平台的传播，越来越多的城里游客将这里视为周末休闲打卡地，体验采摘乐趣，享受田园“慢生活”。

正大镇敏锐地捕捉到这一趋势，积极创新“休闲农业+乡村旅游”发展模式。以草莓采摘为亮点，串联起皇桃、梨、葡萄、樱桃、西瓜、桑葚等特色瓜果产业，“串珠成链”，形成四季有果、全年可游的产业格局。在“党支部+合作社+农户”的组织模式下，分散的农户被有效整合，技术、销售、品牌形成合力，采取“线上+线下”相结合的方式推进果品推介，共同打造“一村一品”的特色农业名片。

面对未来，姚水英信心满满：“我计划继续扩大种植规模，尝试打造更多类型的种植大棚和主题采摘园，进一步延长产业链。”这不仅是个人事业的发展蓝图，更是正大镇特色农业提质升级的缩影。

如今，一颗颗小小的草莓，已然成为正大镇撬动产业振兴、促进农旅融合、带动群众致富的“金钥匙”。它承载着农户对美好生活的向往，也满足了都市人对田园风光的眷恋，为乡村全面振兴注入了源源不断的“甜蜜”动力。

玉屏村民制作红粿传递年味

吴兆宁 阮青 鄢勋 文/图



姚兰珍正在打包红粿。

农历腊月，黔东南大地年味渐浓。在玉屏苗族自治县田坪镇白果村，一种传承百年的红色糯食——红粿，正带着腾腾热气走出蒸笼，它将山村的晨曦染成暖色，也飘出了年的味道，和代代相传的醇香。

姚兰珍制作红粿的手艺，始于三十多年前，那时，在家无事可做的她，因为本就喜欢摆弄美食，便试着多做一些红粿带到集市上卖。意想不到的红粿每次都被一抢而空，顾客们喜欢吃，姚兰珍也靠着这个手艺，养活了一家人，更将一份家常的喜好，守成了一份不容马虎的匠活。

姚兰珍说：“我们的红粿都是纯手工揉出来的，用柴火蒸出来的口感，大家都喜欢吃。”

红粿的制作讲究颇多。需将糯米与粘米按特定比例搭配，在温水中浸透软化，再细细打磨成粉。打灰、和粉、揉团——每一道工序都考验着手艺人的耐心与经验。米团在反复揉捏中逐渐变得光滑紧实，最终分成拳头大小，圆润饱满。

洁白的粿团裹上艳红的米粒，色

泽鲜亮，喜气盈盈，为同家人的生活铺上了一层温暖的底色。这抹红寓意着喜庆吉祥。在玉屏，红粿不仅是过年必备的年食，更是婚嫁、添丁等喜事中不可或缺的象征。

姚兰珍说：“我家从腊月初二起都比较忙，周边的老顾客、新顾客都到我家来预订购买红粿，最近销量比较旺。”

姚兰珍的红粿不设门店，不打广告，三十多年来全靠口碑相传。冬腊月里，从县城、邻县甚至省城赶来预订的顾客络绎不绝。

顾客刘德毅说：“我是专门从铜仁赶过来的，就认准玉屏这口老味道！他家红粿用料实在，糯香弹牙，吃起来特别香。每年腊月我们家都要订上几十个，自己吃、送亲戚，都离不开这一口。你看这刚出炉的红粿，热气腾腾的，就是过年该有的样子！”

一个个红粿，是食物，更是文化的载体。它承载着侗家人对美好生活的向往，对团圆的期盼，对传统的坚守。在姚兰珍手中，这份红了三十年的手艺，依然温热，依然鲜亮。

思南企业赶制牛肉干备战年货市场

何敏 刘汉滨 文/图

新年伊始，万象更新。思南县各大企业抢抓节前消费旺季，开足马力赶订单、忙生产，车间里机器轰鸣，生产线高效运转，处处涌动着争分夺秒的实干热潮。

走进贵州国富生态食品有限公司的生产车间，浓郁醇厚的牛肉香气扑面而来，沁人心脾。生产线上，工人们身着统一工装，精神饱满地穿梭在各个工序之间，从牛肉焯水、切块、油炸，到精准搅拌、真空包装，每一个环节都一丝不苟、精益求精，一派热火朝天的繁忙景象。

公司生产车间工人冯素珍一边忙碌一边开心地说：“元旦前后，我们的订单数量越来越多，工资也涨了不少，每月能拿到5000多块钱。”

凭借精湛的工艺和严苛的品控标准，该公司生产的莽牛哥牛肉干迅速在市场上崭露头角，成为广大消费者青睐的休闲美食。过硬的产品品质与独特的风味，让其不仅赢得了北上广等一线城市消费者的广泛喜爱，更成功进驻机场销售点，登上了更广阔的展示平台，使五湖四海的游客都能品尝到来自思南的绿色生态美味。

临近春节，年货市场需求激增。为确保订单及时交付，企业主动作为、精准施策，一方面优化生产流程、合理调配人员、增加生产班次，全面提升生产效率；另一方面增派人手充实包装环节，确保产品一经产出就能迅速完成分拣、包装、装箱，以高效履约能力全力保障“年



工人们正在包装牛肉干。

货速达”。

“我们公司为了备战年货市场，从2025年12月份就开始积极备货，早早与思南黄牛养殖基地签订采购协议，保障新鲜牛肉稳定供应。元旦假期过后，我们立刻开启全面生产模式，满负荷赶制莽牛哥牛肉干。目前，我们已经接到贵阳机场以及广东、上海、深圳、北京等多地的订单，当前正加紧赶制贵阳机场的一批订单，预

计一周后就能发货。眼下订单还在陆陆续续增加，按照这个势头，第一季度预计生产牛肉干1万多斤，产值可达200万元。”该公司董事长袁景芬说。

一箱箱包装精美的牛肉干从生产线走向全国各地，不仅承载着思南本土的风味与匠心，更饱含着企业冲刺首季“开门红”的信心与决心，为思南经济高质量发展注入了强劲动能。