

一杯武汉茶

江夏碧舫香飘『三茶融合』新路

在梁子湖的粼粼波光与千亩茶山的叠翠美景中，“江夏碧舫”应运而生。从1956年荒坡开荒的第一锄，到市场经济浪潮中的沉寂，再到新时代的品牌重生，“江夏碧舫”历经近70年风雨，正以非遗技艺为根、数字技术为翼、文旅融合为脉，在“三茶融合”中重焕生机，走出一条“三茶融合”的创新发展之路。

荒坡拓绿 名茶初绽芳华

江夏作为陆羽《茶经》所赞的鄂州茶核心产地，依山傍水、土壤肥沃，春日常伴云雾细雨，得天独厚的生态滋养出优质茶树。

1956年，武昌县国营园艺场在土地堂的荒坡上成立，840余名开荒者凭着一腔热忱，在油松火把下肩挑背扛，仅两个月便开荒800亩，奠定了茶业发展的根基。随着“三个一千亩”（瓜、果、茶）格局的形成，园艺场成为中南地区重要的果茶基地。

20世纪80年代，技术人员选用福鼎大白茶等良种，结合传统炒青工艺，创制出扁形绿茶。该茶外形宽扁平直，色泽碧绿，冲泡后芽叶舒展如舟，清香持久、回味鲜爽，因产自江夏，形似画舫，得名“江夏碧舫”。1992年，它荣获中国首届农业博览会铜奖，被评为“湖北名茶”并载入《湖北名茶》典籍，成为武汉闪亮的农业名片。

市场浪潮 品牌一度沉寂

然而，随着市场经济的蓬勃发展，国营体制面临转型，园艺场开始推行“承包到户”，千亩茶园被分割为零散地块。“茶厂闲置，家家户户支锅自炒，零散销售。”武汉鑫碧舫生态果茶有限公司董事长金兴建回忆。分散种植导致加工技术参差不齐、品质不稳、销售困难，“江夏碧舫”品牌光芒日渐黯淡。

面对父辈心血濒临散佚，金兴建毅然承包下破败的老茶厂，扛起了品牌复兴的重任。这位专注茶业的匠人，2021年荣获湖北工匠技能大赛茶业职业技能大赛第七名，2024年再夺“武汉工匠杯”职业技能大赛茶叶加工赛第一名。近日，又被省农业农村厅、省教育厅等7部门授予“2025湖北省乡村工匠名师”称号，其精湛技艺为品牌重生注入了坚实底气。

三步棋局 重塑品牌筋骨

品牌振兴绝非一蹴而就，金兴建带领团队从2010年起，走出关键“三步棋”。

“好茶源于好原料，没有过硬的茶园，就没有过硬的产品。”金兴建坚信品质是品牌生命线。他在江夏另择优地，挖除部分老化茶树，引进“中茶108”“福鼎大白茶”等国家级良种，新建200亩核心茶园。为了让茶树根系深扎，他们按有机标准挖一米深的种植沟，施足有机底肥；日常管理禁用化学农药化肥，采用人工除草、生物防治等绿色方式。这份极致追求让茶园成功通过国家有机认证，成为武汉为数不多的有机茶种植基地。

品牌生命力源于文化底蕴。团队系统整理自1956年以来的历史档案、奖状证书，梳理品牌脉络。2016年，“江夏碧舫茶”获批“国家地理标志保护产品”。同时，他们将几代人传承的“重如磨墨，轻若点水”炒茶技艺系统化整理，2024年，“江夏碧舫茶制作技艺”列入区级非遗名录并向市级迈进，让古老手艺有了传承的“名分”与使命。

在坚守品质与文化的基础上，团队借鉴知名品牌年份化运作思路，推出高端“1956”系列产品。该系列精选有机茶园明前独芽，以精湛非遗技艺炒制，包装凸显1956年建场历史底蕴，打造武汉高端茶标志性符号，提升品牌附加值，让“江夏碧舫茶”在高端市场占据一席之地。

“三茶融合” 拓宽发展新途

近年来，随着国家乡村振兴战略实施，“江夏碧舫”顺势探索“三茶融合”创新路径，迈上新台阶：

“非遗+产业”，将传统炒茶技艺融入现代生产，实现“机械效率与手工灵魂”共生，在自动化生产线中精准还原手工风味；

“数字+品牌”，包装植入溯源二维码，以数字技术链接古今，增强品牌科技感与可信度；

“文旅+茶业”，依托毗邻隋唐古刹龙华禅寺的优势，深挖“禅茶一味”内涵，举办“三月三·龙华初会”禅茶雅集，开发采茶、炒茶、茶染等体验项目，推动茶产业与文旅深度融合。

如今，“江夏碧舫”的茶园总面积扩展至1200余亩，通过“公司+合作社+农户”模式，带动周边215户农户参与产业链。

2024年，“江夏碧舫”入选国家农耕农产品记忆索引名录；2025年10月，作为湖北有机地标展区“唯一的武汉茶代表”亮相天津全国农交会，在“江城百臻”公用品牌旗下向全国讲述武汉茶故事。

创新者说

武汉鑫碧舫生态果茶有限公司董事长金兴建：
守护千年文脉 振兴“三茶”产业

“江夏碧舫”不是我一个人的品牌，是园艺场几代人的心血，是江夏地方历史的一部分，我们必须守住它、发展它。

农业品牌创新既要扎根历史文脉，又要紧跟时代步伐。我们始终坚持以品质为基、文化为魂、创新为翼。“江夏碧舫”在品质上，守住有机种植底线，让每片茶叶都带着江夏山水的纯净；在文化上，深挖陆羽《茶经》记载的千年茶史，传承非遗炒茶技艺，让品牌有根可依；在创新上，探索数字溯源、禅茶文旅等新路径，让传统产业焕发新生机。

当前，武汉茶品牌面临知名度提升、人才传承等挑战，我们计划进一步深化“三茶融合”，助推禅茶文化落地，拓展茶旅体验项目。同时希望与更多乡村产业携手，借助政府政策支持，共同做大武汉茶品牌，让这片承载城市记忆的碧舫茶，香飘更远，惠及更多农户，在乡村振兴征程中续写新辉煌。

(长江日报记者蒋太旭)



江夏碧舫茶技艺非遗传承人金兴建(左)在茶场指导茶叶制作。长江日报记者刘帅摄



江夏碧舫有机生态茶园。



稻田中的“华墨香”黑米稻。



育种专家对种子进行检测。

一碗武汉饭

全谷黑米饭喷香新『食』代

用“一粒黑米”撬动全谷稻米大产业，用“一碗好饭”诠释绿色农业的科技担当。“十四五”期间，湖北双水双绿生物科技有限公司用分子育种技术破解传统农业密码，研发出国内首款米饭型全谷黑米新品种——“华墨香”，用张启发院士提出的“双水双绿”理念推广生态种植，把黑米从杂粮升级为日常食用的全营养主食。

技术创新：打破传统育种壁垒

从2000多年前的汉朝至今，黑米一直被冠以高营养、难煮熟、口感粗糙的特性，通常出现在黑米粥或饭团里，始终是白米的配角。而这一现象，因“华墨香”黑米的出现逐渐“破冰”。2023年，“华墨香3号”通过品种审定上市，凭借软糯Q弹的口感、营养丰富的成分、打破传统的蒸煮便利等优势，迅速在高端市场占据一席之地。

实验室里，研发负责人张庆路一边用基因芯片技术快速扫描黑米种子的DNA，一边展示黑米的基因图谱：“这就好比黑米做‘基因体检’，我们能精准定位哪些基因控制口感，哪些影响营养，哪些决定抗病性。比如，我们发现某个基因位点的突变能让黑米提升软糯度，这就是我们要重点保留的性状。”

张庆路介绍，在研发逻辑上，双水双绿公司始终聚焦在“主食化”创新上，以“米饭型全谷黑米”为核心理念，同时实现“营养+口感+适配性”的多维突破；在精准度上，避免了盲目杂交、凭表型筛选的模式，品种改良方向更加明确；在生态种植适配上，配套研发了适配“双水双绿”的绿色生态种养技术体系。

市场拓展：从高端主食到大众餐桌

从实验室到田间，从田间到餐桌，“华墨香”一路走来并不容易。

“每年我们有一半的时间在实验室，一半的时间在田间。”为了快速验证不同黑米品种的组合成效，双水双绿公司在江汉平原和海南南繁基地均建有科研和示范基地，在2万株黑米种源中，反复播种、取样、试验、试吃……

“黑米的口感测试只能靠人来品尝，我们最高峰一个月里要吃1000多种黑米。”张庆路介绍，团队特意组建了品鉴小组，对煮熟的黑米饭进行盲测评分——从香气、软硬度、黏性到冷饭是否回生，每一个细节都会被记录、分析。“最终，我们选定了‘华墨香3号’，口感接近优质粳米，但营养却远超粳米。”

“张启发院士将‘华墨香’定义为米饭型全谷黑米水稻品种，在加工过程中保留稻米的胚乳、胚、糊粉层、果皮，使谷物中全部营养物质和有益成分得到有效利用。”公司负责人左雪峰介绍，大健康理念，也成为“华墨香”黑米走向高端市场的“敲门砖”。

“市面上的精米，为了追求口感和外观，在加工时过度抛光打磨，几乎只剩下胚乳，大量的营养成分和有益物质都被加工掉了。”左雪峰表示，“华墨香”黑米花青素含量高，富含膳食纤维、不饱和脂肪酸、B族维生素和多种矿物质及营养元素，坚持食用有益健康，其全谷物、全营养的特点，正是其市场推广的主要亮点。“去年底，七部委联合出台《国家全谷物行动计划(2025-2035)》，‘华墨香’凭借口感和营养优势，定能引领全谷主食的加速推进。”左雪峰说。

种植配套：“双水双绿”助农户降本增收

三月投放虾苗，六七月插秧、放鸭苗，鸭子为水稻除虫除草，水稻为鸭遮荫，为小龙虾提供食物，鸭粪便为水稻肥田……这便是“双水双绿”生态种养技术体系下创新衍生的“稻-鸭-虾”共生模式。

“我们在湖北监利、石首等核心产区，已建成3000余亩标准化产业示范基地，通过绿色种植技术推广与生态种养模式创新，使‘绿色水稻’和‘绿色水产’协同发展，实现了‘一水两用、一田双收’的高效农业格局，这套体系入选了《2024年湖北省农业主推技术》。”左雪峰说。

“我们推出的‘双水双绿’模式，倡导农民在养虾种稻过程中，不打农药、不用鱼药，精准施肥、精准饵料，这样才能产出更高质量的虾和稻，同时还能将对环境的不利影响降到最低。”左雪峰表示，“农民只管按要求种，剩下的我们来负责，这样的订单农业解决了种植户的顾虑和担忧。”

如今，在“双水双绿”模式下的“华墨香”黑米种植面积累计逾万亩，通过“企业+科技+农户”的联结机制，实现绿色种植、农民增收、产业升级、市场受益的多方共赢。

创新者说

湖北双水双绿生物科技有限公司负责人左雪峰：
全力研发绿色营养超级稻

面向“十五五”，我们将继续以“科技兴农、绿色发展”为核心战略，聚焦水稻产业现代化转型，重点推进全谷新品种培育和迭代升级、全谷黑米深加工技术研发两大战略性任务，通过构建产学研深度融合的创新生态，致力于打造大健康农业领军品牌，推动我国绿色营养水稻产业向标准化、品牌化、国际化方向发展。

在品种创新方面，公司将在“华墨香3号”黑米品种的基础上，全力研发“一高、二抗、三全”的绿色营养超级稻。

“一高”即高产稳产，亩产潜力突破1200斤，并提升黑米对减肥、耐寒、耐旱的耐受能力，保障极端气候下的产量稳定性；“二抗”即抗生物逆境和抗非生物逆境，增强黑米对稻瘟病、纹枯病等主要病虫害的天然抗性，同步降低农药依赖；“三全”即全谷物、全营养、全功能，提升花青素含量，兼顾主食适口性与特定健康需求。

在市场推广方面，公司将围绕“健康主食新选择”的品牌定位，秉持“安全、美味、营养健康”的品质追求，着力构建从田间到餐桌的全产业链消费生态，持续向消费者传递全谷黑米的营养价值，深化“华墨香”作为绿色营养主食的品牌认知。同时，积极拓展与大型食品企业、连锁餐饮及健康机构的B端合作，共同研发黑米预制主食、休闲零食等高附加值产品线，丰富消费选择。

此外，公司还将以“科技+生态”为双重背书，积极参与行业认证与评选，系统提升品牌的公信力与市场影响力。

(蔡梦娅)

创新单位

武汉鑫碧舫生态果茶有限公司



以品牌聚合
万家茶农，重新定义行业标杆；梁子湖的青山秀水，孕育出碧叶扁舟之形；物联网的科技匠心，守护着一芽一叶之纯。非遗技艺凝茶香，数字溯源链古今，禅茶文旅延产业，开创“三茶融合”新篇。

创新单位

湖北双水双绿生物科技有限公司



华墨香米饭型全谷黑米，以科技之笔重绘古老谷物基因图谱，让花青素在稻穗间奔涌成“黑色黄金”。一粒米承载三重革新：破壁传统育种壁垒，激活全谷营养矩阵，重构健康饮食认知。这缕墨玉般的饭香，正以科技之力守护国民营养基线，让“吃出健康”从愿景变成每日餐桌上的三餐一饭。