



走进老区看新貌： 皖西“小特产”化身百亿“大产业”

牢记嘱托 开新局
日新江淮 往前赶

四月的皖西大地，春意正浓。4月14日至15日，跟随“牢记嘱托开新局 日新江淮往前赶”采访团的脚步，记者深入六安市裕安区的茶山与车间，见证了一场关于传统“土特产”的华丽蝶变。

曾经，“中国十大名茶”之一的六安瓜片按克计价，是馈赠佳品；如今，它化身新式茶饮的“百吨级”原料，成为年轻人手中的爆款。曾经，皖西白鹅的一根羽毛论斤称卖；如今，它变成了按克计算的“白黄金”，或是赛场上飞舞的羽毛球，身价倍增。

在这片红色热土上，农业现代化的浪潮正催生着一场深刻的产业变革。六安市正以“三茶统筹”为指引，以鹅产业链延伸为突破，用科技赋能、品牌塑造和跨界融合，为传统农业注入了全新的生命力。

记者 叶俊杰



六安瓜片茶叶互联网中心 朱晓桐/摄



徽六公司生产车间内，师傅正在焙茶 叶俊杰/摄



制作羽毛球所需的刀翎正在接受机器分拣 叶俊杰/摄

数字赋能 打造茶产业“智慧大脑”

4月14日，采访团的第一站，来到了位于独山镇的六安瓜片茶叶互联网中心。这里没有漫山遍野的采茶人，取而代之的是一块巨大的电子屏幕。这便是六安瓜片产业的“智慧大脑”。

屏幕上，裕安区、金寨县等核心产区重点茶园的影像、土壤湿度、气象预警乃至虫情监测数据正实时跳动。六安瓜片茶产业高质量发展联合会技术顾问王思虎指着屏幕向记者介绍：“这里相当于六安瓜片的‘产业大脑’。2024年我们在几个重点乡镇试点，今年已推广到全市所有重点茶园。”

王思虎向记者介绍，目前全市核心产区已安装

200多套高质量信息化管理设备，完成8万余亩茶园的地理测绘，为1055户茶农建立了专属的“茶园电子证”。通过区块链和物联网技术，每一片叶子从采摘、炒制到销售，都拥有了独一无二的“电子身份证”，实现了“以园定产、以产定标、以标定销”。

“消费者扫一扫包装上的二维码，就能知道这杯茶产自哪块茶园、是谁炒制的，绝对正宗。”王思虎说，科技不仅守住了品质，更守住了价格。“今年核心产区已采摘鲜叶2600余斤，好茶价更高，每斤茶叶产品溢价较往年增加了35%，直接带动了茶农增收。”

跨界融合 开拓茶饮消费新市场

告别“大脑”，记者一行来到安徽省六安瓜片茶业股份有限公司（徽六公司）。在标准化厂房里，一边是十二口炒锅依次排开，炒茶工李从英手持小笕帚，在200多℃高温的锅中熟练地翻炒着鲜叶。“3月底我就来了，最好的瓜片还得靠咱这双手。”已在厂里干了3年的她，每年茶季一个多月就能增收万余元。

而在另一边，智能化生产流水线正开足马力。国家级制茶大师、公司技术总监武卫权向记者感慨：“中高档我们坚持手工，但大宗生产必须靠智能化。这条流水线在保证品质的前提下，产能提升了十倍，高峰期一天能加工近1.5万斤鲜叶。”

更让武卫权兴奋的是茶叶的“新活法”。他拿起一瓶与酒企合作研发的六安瓜片精酿啤酒，笑着

说：“这既有麦香、酒花香气，还有一股独特的茶香，年轻人特别爱喝。”

这仅仅是开始。武卫权透露：“今年4月，霸王茶姬将上市以六安瓜片为原料的新品茶饮。”在此之前，六安茶已与沪上阿姨、霸王茶姬等知名企业开展合作，开发出“晴山栖霞”等爆款，上市2天全国销量超300万杯。

“过去我们的名优茶是按克卖，现在新茶饮的订单是按吨计。”武卫权算了一笔账，“光这一家新茶饮企业，首批订货量就是5万吨，预计全年是百吨级。”这种转变，彻底盘活了夏秋茶资源。独山镇龙井村村民李贤德对此深有体会：“过去只采春茶，夏秋茶不值钱。现在有了深加工，每亩茶园一年能多挣4000多元。”

精分提质 让鹅绒成为“白色黄金”

如果说茶产业是“老树开新花”，那么鹅产业则是“新枝结硕果”。4月15日，采访团来到有着“皖西白鹅之乡”美誉的裕安区固镇镇，探寻一根羽毛的价值跃迁。

走进六安市华伟羽绒制品有限公司的车间，四五层楼高的分毛机正隆隆作响。雪白的鹅绒在气流中高高扬起，飘得最高的，便是顶级的90%绒子含量的“白黄金”。

“过去卖鹅毛论斤称，现在卖羽绒制品按克

算。”公司负责人刘哲抓起一把洁白如雪的鹅绒向记者展示，“皖西白鹅的朵子大、绒性好，蓬松度能达到800+以上，是羽绒制品中的极品，目前一公斤高品质鹅绒价格能超千元。”

依托固镇镇年孵化450万只白鹅的雄厚基础，华伟羽绒实现了原料本地化率过半。如今，其鹅绒原料已打入雪中飞、海澜之家等知名品牌供应链，订单排到了8月份，年产值达4亿元。刘哲的底气，来自于脚下这片土地的产业积淀。

匠心造球 以高品质开拓国际市场

“中国四成的羽毛球训练用球都产自六安。”在六安市星辰羽业有限公司，负责人潘显平道出了另一个“隐形冠军”的故事。从最初的球片加工起步，到2022年创立自有品牌“乐翎”，星辰羽业完成了从供应商到制造商的跨越。

“一个羽毛球，需要16根刀翎，而一只白鹅只能提供14根。”潘显平指着生产线说，经过40多道工序

的淬炼，一根根羽毛被赋予了“动感”价值。“这两年羽毛球运动火爆，给我们带来了巨大机遇。”目前，公司年产羽毛球200万打，年产值1.1亿元，产品不仅为川崎、佰盾等国际品牌代工，更出口韩国、马来西亚。

“我们要让更多人知道，皖西白鹅做的羽毛球，耐打、飞行好，是不二之选！”潘显平对自主品牌的未来充满信心。

全链开发 做大做强白鹅精深加工

产业的兴盛，最终要落脚到富民强区。在固镇镇，白鹅产业链已创造超6000个就业岗位，人均增收超3万元。这种全产业链的深度延伸，在六安市胜缘食品有限公司的车间里得到了最直观的体现。

一走进胜缘食品，一股浓郁的鹅肉香便扑鼻而来。香辣鹅、竹盐鹅、清汤鹅块……一道道预制菜正从这里走向千家万户的餐桌。

“我们做的就是将一只鹅‘吃干榨净’。”公司综合部经理蔚德宽介绍，作为省级农业产业化龙头企

业，胜缘食品与周边200余户养殖大户建立了稳定的订单关系，年加工皖西白鹅系列产品达3000吨，销售额近亿元。“我们不仅做传统的腊鹅，还在开发适应年轻人快捷需求的休闲鹅肉零食，让白鹅产业的价值链条更长、更稳。”

从一片茶叶到一个百亿产业集群，从一根羽毛到一个运动器材生产基地，大别山革命老区六安，正以现代科技重构传统农业，以全产业链思维谋划乡村振兴，在“日新江淮往前赶”的征程中，奏响一曲产业兴、百姓富、乡村美的时代强音。