



安化县天茶园鸟瞰图

点“土”化成“金” 乡村“四色”兴

——湖南益阳安化县以“特”“色”农业产业化高质量发展激发乡村振兴内生动力

□ 王晓辉 刘翼张 刘和飞 陈 圭

湘中腹地，雪峰北麓，资水汤汤。安化，这片被6亿年冰碛岩覆盖的土地，仿佛是雪峰山褶皱里的一块璞玉。

安化作为湖南山区面积占比达99.7%的典型农业县，“八山半水分田”的自然禀赋，曾是横亘在百万安化人面前的发展桎梏。如今，行走在这片4950平方公里的土地上，从云台山巅连片的有机茶园，到麻溪河畔生机盎然的中药材基地，从数字化温控的智慧粮仓，到茶香四溢的现代化黑茶产业园，传统农业的厚重底色上，正以一场深刻的农业产业变革，书写着新时代的山乡巨变。安化县先后获评全国农业绿色发展先行区、全国“三茶统筹”示范

县、湖南省乡村振兴样板县，为南方山区农业产业化探索出了可复制、可推广的安化样本。

近年来，安化县委、县政府以产业化谋篇，以土特产破局，探出“一”条“农”脉，形成四大“特”“色”——黑茶乌润，一片叶子撬动百亿产业；黄精叠翠，一株“仙草”孕育勃勃生机；褐香致远，一块腊肉熏出国际市场；红果富民，一粒花生写出沃野新篇。

面对绿水青山如何变现为金山银山的时代考题，安化县跳出“靠山吃山”的传统思路，以工业化思维重塑农业，以市场化逻辑重构产业，把“藏在深山人未识”的资源禀赋打造成“一举成名天下知”的农产品地标，走出了一条山区县域农业产业化高质量发展的“特”“色”之路。

黑韵流金：一片叶子撬动百亿产业



湖南益阳安化县委书记潘文剑(右二)在安化山有德茶业有限公司调研茶叶生产加工工作

安化先有茶，后有县。作为万里茶道起点之一，黑茶是刻在这座城市基因里的符号。

在安化盛世茶都的一家黑茶馆里，来自福州的陈敬德已是常客。自2016年初尝黑茶，他便成了“铁粉”，每年专程赴安化小住。“这里的茶有岁月的味道。”陈敬德的话，折射出安化黑茶品牌力的跃升：2025年，全县茶叶产量稳定8.7万吨，综合产值达284亿元；2026年1月，“安化模式：农业现代化的新范式”报告发布研讨会在北京召开，课题组专家认为，安化通过挖掘历史文化资源重塑黑茶文化符号，依靠科技赋能提升产业水平，形成了“一片茶叶成就一个产业、富裕一方百姓”的综合效应。

亮眼数据的背后，是一场黑茶“从茶叶到茶产业链”的深刻变革。

“握指成拳，聚产成链，形成集群，是安化发展黑茶产业至关重要的一步。近年来，安化立足资源禀赋，把茶产业作为富民强县的主导产业来打造，以茶文化、茶科技、茶产业‘三茶’统筹赋能茶产业高质量发展。”安化县委书记潘文剑介绍说。

9家经营主体齐发力，改良低产茶园700亩，建成1670亩标准化茶园；根据茶企之间横向、纵向产业耦合度，推动茶企强强联手，优势互补……近年来，安化县围绕茶叶种植、生产及销售，全领域整合了210余家茶企，形成全链条黑茶产业集群。2024年，安化黑茶产业集群入选国家级中小企业特色产业集群。

走进安化云台山八角茶业有限公司的标准化车间，映入眼帘的智能生产线和多套自动化设备高速运转。“过去，黑茶加工多靠老师傅的‘手感’，现在靠的是严格的标准。茶叶品质稳了，我们底气更足了。”企业负责人龚意成感慨道。

设备更新的背后，是科技的赋能。2025年，安化县新建标准化生产车间3200平方米，购置关键设备156台套，加工自动化水平提升40%，建成GMP车间1个，科技硬件支

撑显著增强。

刘仲华院士工作站的落地，让“基茶”理论和第六代智能茶饮设备从实验室走向市场，实现了黑茶“一键冲泡”；5G智慧农业大数据中心不断完善质量管理体系以及质量监管和追溯机制，建立质量、品牌、价格、品鉴四大体系，让每一片茶叶都有了“数字身份证”……科技的加持，让安化黑茶如虎添翼。

“放个小假，泡在安化。”这句广告词传遍了大江南北。安化县以茶产业为基，以茶文化为魂，打造了“24小时健康茶生活”品牌，融合茶、旅、文、体、康多产业，形成独特的体验模式，线路涵盖黑茶小镇、云台山风景区、中国黑茶博物馆等景点，年均接待游客超百万人次。

2025年，安化县顺利通过国家地理标志产品保护示范区验收；同年，安化黑茶集团全国运营中心投入运营，中国黑茶交易中心揭牌，“电商引擎、仓储后盾、旅游轴轮”三位一体模式构建起现代产业生态……这个连续17年跻身全国茶叶百强县前十的产区，线上线下齐发力，在市场拓展与品牌升级的道路上全速奔跑。

产业的终极目标是富民。2025年，安化省级农业优势特色产业集群项目区农户人均年增收3860元，1658名脱贫户人均年增收3920元。“茶叶种得好，家门口就能挣钱。”成为当地群众的口头禅。

从田间的一芽一叶到餐桌的温润香茗，安化黑茶写满了政府引导、科技赋能、文化铸魂、民生为本的鲜活注脚。围绕市场拓展、质量提升、产业集群、科技创新、品牌升级的“五场硬仗”，已然箭在弦上。

“我们将继续深化‘12345’战略体系，牢牢锚定‘千亿湘茶半壁江山’的核心目标，向着综合产值325亿元的新高度稳步迈进。”安化县委副书记、县长李进语气坚定地说。

从单一品类到全链升级，从区域特产到世界IP，这一片神奇的叶子正释放出推动县域经济高质量发展的澎湃动能。

黄精叠翠：一株“仙草”开出富民之花

如果说黑茶是安化的“金色名片”，那么黄精则是这片土地上崛起的“绿色新星”。

安化是全球85%以上冰碛岩的集中分布区，独特的岩层风化形成富含锌、硒等微量元素的沃土，为多花黄精提供了不可复制的生长环境，安化因此被誉为“中国多花黄精之乡”。

“今年的鲜黄精又涨价了，24元一公斤！”

在马路镇的双水井种植专业合作社，负责人夏胜利算起账来喜上眉梢：亩产2000公斤，亩均产出超4万元。生长在冰碛岩上的“仙草”黄精，已成为安化继黑茶之后的第二大王牌。

从2016年起，安化县将黄精列为县域第二大特色支柱产业。十年磨一剑，曾经的零星散种已变为如今的规模化种植。2025年，全县黄精种植规模达15万亩，黄精综合产值达70.3亿元，辐射带动15万人就业。

品牌是产业的灵魂。安化县摒弃传统的“单打独斗”，构建了立体化品牌传播体系。线下，大湾区“安化黄精之夜”、第五届湖南黄精论坛等活动接连举办；线上，抖音、小红书等新媒体矩阵全网点击量突破200万次。更难得的是，安化深挖梅山文化内涵，推出《冰碛岩上采仙草》等文创作品，让黄精从农产品蝶变为文化IP，推动“安化黄精”公共品牌含金量持续攀升：成功斩获国家农产品地理标志、国家地理标志证明商标、国家地理标志产品三项“国字号”荣誉，入选农业农村部农



安化道地多花黄精

耕农产品记忆索引、全国名特优新农产品名录。

产业的竞争归根结底是科技与标准的竞争。安化县建成湖南省唯一的黄精道地药材良种繁育中心，核心品种自主供种率超90%。2019年，“安化黄精”获国家地理标志认证后，产业进入发展快车道。2025年8月，安化在全国率先发布《安化黄精标准体系》，涵盖良种繁育、种植栽培、产地加工、产品质量全链条11项标准。在“中国多花黄精种苗中心”，科研人员正利用AI育种技术攻关，确保种源的纯正与优势。

为了打通“绿水青山”向“金山银山”的转化通道，安化县创新推行“龙头企业+专业

合作社+种植基地+农户”模式。农户通过林地流转、基地务工、保底收购等多渠道增收。目前，全县培育规上工业企业10家、高新技术企业10家，研发精深加工产品60余款，远销海内外，辐射带动15万农户稳定增收。

目前，安化县黄精县域产业规模稳居全国前列，是全国多花黄精种植面积最大县域、湖南省“湘黄精”核心主产区，产业核心竞争力、行业话语权、市场影响力全面提升。今年6月，“安化黄精”成功入选国家“道地药材一县一品”名单。

这株翠绿的仙草，正在雪峰山脉书写着“湘药上山、兴业富民”的精彩答卷。

褐香致远：一块腊肉冲出国际市场

在第十五届中国国际商标品牌节上，一块来自安化的腊肉脱颖而出，获评知名商标品牌。这抹诱人的“褐色”，承载着千年的烟火气息，也熏出了县域经济发展的新滋味。

曾几何时，安化腊肉只是农家房梁上的“私藏美味”，家庭作坊式生产导致标准不一、销路闭塞，仅在周边区域小有名气。改变，源于对传统工艺的敬畏与革新。当地以“国家地理标志”为抓手，整合分散作坊与企资源，推动产业标准化发展——联合高校共建研究院，将“凭经验”的熏制流程转化为“可量化”的生产标准；搭建智能生产车间，在保留冷烟慢熏精髓的同时，更在减脂、隔尘等环节创新，让传统腊味契合现代消费者的健康需求，成功打破小众局限，打开广阔市场。

在安化县的湖南省苦山村生态农业有限公司生产车间里，现代化的生产线与传统工艺有机融合。企业负责人刘波介绍：“我们不仅保留了熏制的灵魂，更通过温控技术解决了致癌物超标的风险。”这种守正创新，让安化腊肉打破了小众局限，大步走向世界。

市场的反馈最为真实。如今，安化腊肉的销售版图早已突破地域限制：线上直播间里，主播手持腊肉的推介场景成为常态，2024年全县线上销售额便达2.26亿元；线下餐厅中，它成为“湘菜出湘”的招牌菜品，端上全国乃至海外食客的餐桌；茶旅融合的热潮里，腊肉制作体验更成为吸引游客的特色项目，带动乡村旅游与农产品销售双向增收。截至目前，全县腊肉生产企业及作坊已达142家，其中获得

SC认证的企业25家，产业集群效应逐步显现。

从“小特产”到“大产业”，安化腊肉的生产目标已瞄准25亿元。这不仅意味着传统美食的商业化成功，更“接二连三”推动第二、三产业，为县域经济注入了强劲动能——一块小腊肉，带动了本地黑猪养殖、饲料供应、包装物流、文旅服务等上下游产业发展，创造了大量就业岗位，让农户从“家庭制作”走向“产业分红”，实现了“一业兴、百业旺”的良性循环。

从千年古法熏制的“小众腊味”，到拿下国家地理标志证明商标、获评国际知名品牌的“湘味名片”，这块昔日悬挂于农家房梁、承载乡土记忆的安化腊肉，不仅唤醒了传统美食的市场活力，更成为县域经济高质量发展的生动注脚。

红果富民：一粒花生做出“高”“深”文章

实行绿色防虫防病，根瘤菌拌种和化学调控，促进了花生产业绿色高效发展。

“通过栽培技术的革新，每亩花生增产50公斤左右，以前每公斤卖8块钱没人要，现在每公斤30块钱供不应求，村民们纷纷自发效仿推广。”安化县农业农村局党组书记刘超群的话语中透着自豪。

向“深”处延伸——融合，是安化小籽花生成长的重要动能。

在蚩尤故里生态农业公司的展示大厅里，古老的农具、梅山文化展示墙与小籽花生相映成趣。这里不仅是销售窗口，更是农旅融合的缩影。游客在这里了解文化、体验采摘、线上下单，人还没到家，花生已先行。

产业的长足发展，离不开联农带农机制的构建。全国人大代表、安化县乐安镇青峰村肖又香创办的家庭农场，与全村132户贫困户签订了帮扶协议，以每公斤高于市场价4元的价格实行保护性收购，销售后再将利润的20%返还给种植户。近几年来，该农场已累计为全村贫困户销售10万余公斤小籽花生，

贫困户年均户增收3000元左右。正是得益于肖又香的花生产业，青峰村早在2017年就退出了贫困村序列。

如今的安化农业，一产种养为基，二产加工增值，三产融合赋能，三个产业相互交织、互相促进，形成了一个环环相扣的完整产业生态，让农业的价值得到了前所未有的释放。很多农户现在既是种植户，也是加工厂的工人，还是民宿的老板、直播间的主播，多重身份带来的多元收入，让他们的腰包越来越鼓，日子越过越红火。

资水如练，蜿蜒穿过层层叠叠的茶园；冰碛岩静默无言，却孕育着最丰富生机的希望。从“一叶”到“一株”，从“一块”到“一粒”，安化县的探索实践昭示着一个朴素道理：做好“土特产”的产业文章，关键在因地制宜，核心在成链集群，根本在惠及民生。安化县在生态优先、绿色发展的道路上，正以“四色”产业为笔，浓墨重彩续写新时代山区县域农业产业化高质量发展的新篇章。

(本版配图由湖南安化县农业农村局提供)