

岚皋：茶旅融合促振兴

通讯员 张莹 石柳山

初夏时节,位于秦岭以南、巴山北麓的岚皋县正是树木葱茏、景色秀丽的时候。走进四季镇竹园村,千亩茶园成为最靓丽的一道风景,阵阵清香从茶园里逸散开来,排排翠绿的茶垄随着高低起伏的山势绵延,远看就像一幅氤氲淡然的山水画,美不胜收。

谋发展,开垦荒山成茶园

清风绕山间,茶香醉心脾。岚皋县四季镇竹园村以竹得名,因茶闻名,置身于金碧茶园茶业发展有限公司的茶厂,山野间负氧离子与清新茶香相融交汇,沾染一身清香,感受一身轻松。

紧临重庆市城口县的竹园村,为陕渝盐茶古道要径。境内有大巴山最大的高山草甸神河源,有“陕南小九寨”之称的千层河,生态环境优美。这里气候凉爽,云雾缭绕,钟灵毓秀,土壤富含硒、锌微量元素,是发展农业经济的优质区域。在外打拼多年的彭荣双瞅准时机返乡创业,选择在这片原始、有机的环境里开启了他与茶的故事。

在县级各部门和镇村的共同支持下,2016年彭荣双创办岚皋县金碧茶园茶业发展有限公司,建设标准化山地茶园500亩,改造野生老茶园2000余亩,建有现代化绿茶、红茶生产线一条,年产茶20吨。

近年来,为充分发挥本地资源优势,帮助农民增加收入,推动乡村经济快速发展,从2016年至2021年,彭荣双带领他的团队新建茶园528亩,改造老茶园800亩,建茶叶加工厂849平方米,累计投资1700万元。通过土地流转、劳务

工、订单收购等方式帮助农户增收513万元,茶产业已然成为当地主导农村经济的支柱产业。

“我以前在外面打零工,现在活不好找了,我就在家附近的茶园里来务工,采茶季茶园雇用了我们村七八十个人,采一斤湿叶子能挣八九十元。除了采茶,平日在园区做一些除草、管护的事情,又能增加一笔收入,现在茶园务工已经成了我们家最主要的收入来源。”竹园村村民祝乾笑呵呵地说道。

“6月8日,金碧茶园茶业发展有限公司的茶旅融合二期项目顺利开工,我们将以茶产业发展为核心,不断开拓有利于农民增收的新项目,把现有茶园建设成高标准茶园。”彭荣双兴奋的告诉记者。据了解,开工建设的茶旅融合二期项目位于岚皋县总体规划中“一心两轴”的次轴线上,占地3000平方米,具有良好的交通环境和发展优势,将实现一、二、三产融合,建成山上有茶园,山下有加工、民宿、品茶、吃住、旅游一条龙完整产业。规划新建绿色生态蔬菜基地100亩,培育10户养殖大户,每年解决就业人员60人以上,公司力争实现年营业收入1000万元以上,农民每年实现总体增收200万元以上,为乡村振兴添彩助力。

树立品牌,深入挖掘茶文化

今年“五一”期间,南官山镇花里村游客众多,茶园最为热闹。龙安茶园研学基地吸引了一批又一批中小小学生,走进茶园感受采茶、制茶、品茶的乐趣,通过观赏茶艺表演感受中国古老茶文化的悠长韵味。



茶叶生产始于西周,兴于唐宋,历史悠久。岚皋山高水长,自然禀赋得天独厚,岚皋茶叶生产久盛不衰,西周初年,岚皋茶就作为贡品直达朝廷。

岚皋的龙安茶是陕西名茶之一,生产于南官山龙安寨,曾在清朝嘉庆年间最为兴盛。道光年间曾受到赏赐,“国子监”匾。南官山镇茶园村发现的古茶树,在陕南实属稀有,尤其是一个村零星分布千亩,几百年来未遭自然损毁,人为破坏,这充分证明了岚皋的茶叶历史悠久、非常辉煌。

唐朝茶圣陆羽所著世界第一部茶叶专著《茶经》,将岚皋列为山南茶区。宋代因茶马互市,岚皋一度出现“昼夜制茶不止”的景象。新中国成立后,岚皋茶声名远播,走俏四方,岚皋被中国农科院茶叶研究所、农业部茶叶质量监督检验中心首批公布为无公害茶叶基地。近年来,全县打造出拥有自主知识产权的陕西省名优产品“南官山”牌富硒茶,其中龙安碧旋、巴山芙蓉、南官银针、巴山毛峰四大品牌,先后荣获亚太茶茗金奖、中国食品工业优秀新产品、第六届全国发展展览会优秀新产品奖等50余项大奖。“南官山富硒茶”品牌愈加响亮,成为众多来岚游客馈赠亲友的必选产品。

为进一步挖掘和传承茶文化,岚皋县修建杨家院子茶语广场,多次举办茶艺培训班,在旅游服务技能培训课程中,也将岚皋茶文化作为重要课程。以岚皋龙安贡茶和百年古茶树为突破点,该县深入挖掘民间茶文化和人文茶底蕴,丰富茶文化内涵,精心设计开展了春茶开采节、中秋品茗、茶产品竞赛等茶文化活动,营造了浓厚的茶文化氛围。

动,营造了浓厚的茶文化氛围。

茶旅融合,茶叶变成幸福叶

站在南官山镇御口韵茶园的院子里,极目远眺,便是雄伟壮观的南官山景区南大门。茶园翠色纵横,连片集中、层次错落的生态茶园娇翠欲滴,采茶的工人头戴斗笠,腰挎茶篓忙着采茶,随风摇曳的树叶和朵朵野花点缀绿色茶园间,令人赏心悦目。

“500亩茶园,亩产值八千至一万元。因为紧邻南官山景区,每年有上万名游客在游览南官山的同时,来茶园体验采茶、品茶,这也是体验乡村旅游的朋友最喜欢的拍照打卡地。”御口韵茶业公司的负责人陈玲说:“我们每年会召集170余人采茶,1公斤鲜叶按照品质价格不等,平均下来也能拿到100多元。”

“以前假期都是带孩子去游乐场那些地方,现在我们会选择有文化底蕴、能动手实操的地方带孩子长见识,这不假期到了,带孩子来龙安茶园逛一逛,亲手采摘茶叶,还能在心海山庄研学基地感受制茶的乐趣,让孩子亲眼目睹制茶师傅用传统手工炒茶,孩子特别高兴,我觉得很有意义。”游客林先生说。

围绕茶旅融合发展模式,岚皋县加大以茶促旅、以旅带茶发展力度,按照2带10园5基地60村的规划,全力打造岚河流域富硒茶旅游观光带和541国道富硒茶产业带,建成了15个核心市级茶叶园区,着力构建“重点镇+基地村+产业园+产业户”的产业发展体系。不断发

展茶园+研学基地、茶园+康养、茶园+博览园、茶园+茶艺体验、茶园+营地、茶园+茶叶销售等产业融合。因茶而兴的活动如火如荼,“遇见陕茶遇见你·陕西春茶品鉴季”第三届陕西网上茶博会岚皋专场活动成功启动,“橘茶小镇”大道河镇“春茶品鉴、农产品推介”暨“橘茶咬春宴、无味不知春”美食大赛隆重举办,公开征集“南官山茶”形象标志(LOGO)276条。

茶叶作为富硒产业链“延链、补链、强链”里的重要一环,现如今,已覆盖全县12个镇,118个村,种茶农户25400户72000人,茶产业每年带动建档立卡户人均增收达到600元。截至2021年,全县共有茶园面积10.52万亩,年产茶叶6260吨,建设茶叶加工厂30家。现有市级以上规模统计企业6家,省级农业产业化龙头企业5家、省级农业产业化企业3家,已成功创建市级茶叶示范园区15个。

做响茶叶品牌,做靓茶旅融合,已经成为岚皋“旅游+农业”的重要内容和必然趋势。按照“2带5镇10园”产业布局,全面推进茶园建设规模化、集约化发展。以佐龙、城关、南官山镇为核心打造岚河流域茶叶观光示范带;以民主、堰门、大道河镇为核心打造541国道富硒茶产业带;以佐龙、城关、南官山、民主、大道河5镇为核心打造10个全产业链无公害标准化千亩生态茶园示范园区,到2025年,全县茶园总面积力争达到12万亩。以茶兴旅、以旅促茶的“茶旅融合”新路子定会越走越宽。



赏荷观鸟正当时

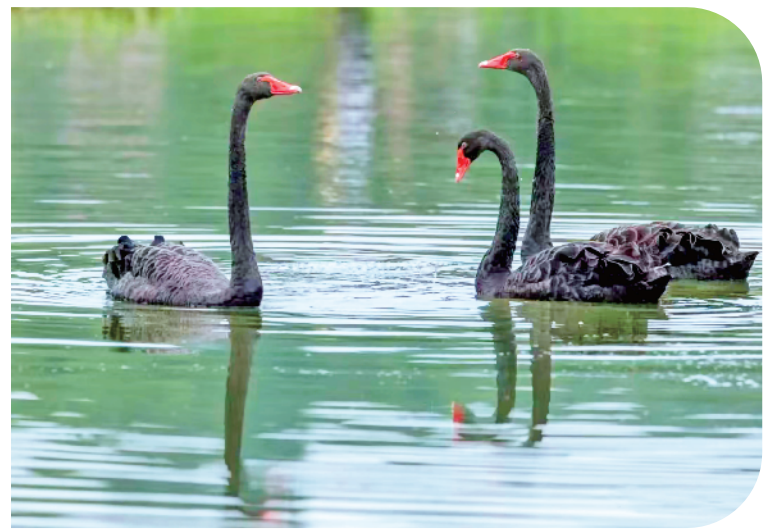
通讯员 王文艺 唐林

仲夏时节,汉阴县双乳镇的千亩荷塘内游人如织。片片荷叶迎风招展,晶莹剔透的小露珠镶嵌其间,朵朵荷花悄然绽放,随风摇曳。来自四面八方的游客漫步在多彩步道,穿梭于荷塘之中,赏荷花、嗅荷香、品龙虾、喝拐枣酒,抚荷留影,不亦乐乎。

微风习习,淡淡的荷花清香扑鼻而来,映入眼帘的红藕绿波交相呼应。看那花蕾、花托、莲蓬尽显其中,白鸕和水鸟嬉戏、水清虾跳、蛙虫低鸣,美丽的黑天鹅把家“搬迁”至荷塘,吸引了不少游客驻足观赏、拍照,荷塘旁的农家乐不时传出欢声笑语,与荷塘的盎然生机遥相呼应,一派田园好风光。

“赏荷花、拍水鸟、钓龙虾、采摘黄桃、猕猴桃、品双乳美食,千亩荷塘已然成为了一个能留住游客的地方,让游客因‘荷’而来,百姓因‘荷’而富。”双乳镇党委书记杨柳说道。

据悉,为进一步宣传“硒莲小镇·魅力双乳”旅游品牌,双乳镇党委、政府计划在7月上旬举办双乳荷塘小龙虾厨艺争霸赛、“映日荷花别样红”摄影展、千亩荷塘钓龙虾比赛、汉服走秀等丰富多彩的文化惠民活动,旨在通过多样化的活动将千亩荷塘的美丽风光展现给全国人民,带动双乳镇三产融合发展,促进地方经济,最终实现“产业增效、农民增收、旅游增辉”的多赢目标。



安康地处北纬31.42—33.49度之间,秦岭南麓,巴山北部,汉江横贯其中,是一片山美水秀,富硒康养的地方。这里的年均降雨量800—1200毫米之间,四季分明,光照充足,优美的生态环境,为提高安康食品品质创造了绝佳的环境条件;山川交映的地貌、河谷遍布的资源禀赋赋予安康食物原料的丰富多样性;安康食物原料物类质优,尤其甘甜的水质、满山的青草、富硒的土地滋养出的动植物给安康饮食平添神秘和风味。常言道:一方水土一方人,一方物品一方情。丰富多样的动植物资源,为安康的饮食创造了独特的品格和魅力四射的文化风采。

安康自古被称为“秦头楚尾”。民风刚柔兼济,饮食多杂,尚实崇礼。晋代常璩撰写的我国最早的地方志《华阳国志》记载:“汉水人尚滋味,好辛香”。“湖广填陕西”的明清大移民,让来自湖南、湖北、广东、福建、江西、安徽、河北、山西的先民在这里形成“五方杂居”的人群格局,对陕南开发和饮食文化产生重大影响。南北物产相聚,异地习俗相融,烹饪技艺交流,使安康的菜肴形成融通东西酸辣,又吸取南方的鲜嫩甜和北方的浓醇咸,造就了安康菜品的“酸、辣、酥、润、香、煎、实”的特征。关于安康饮食的总特点就是“齐陈五味、喜酸爱辣口”。

安康美食的食材分山野食材、动物食材、水产食材、种养食材和食材衍生品五大类。山野食材有木耳、岩耳、牛肝菌、黄丝菌、地耳、半边菜、竹笋、香椿、小蒜、土山药、神仙树叶、魔根、牛舌头草、蒲公英、灰灰菜、铁皮石斛、天麻、阳姜、阳火姜、鱼腥草等;动物食材有安康黑毛土猪、陕南山羊、狗头羊、赤岩黄牛、跑山鸡、人工养殖的兔子、野鸭、大雁等;水产食材有汉江“边、白、鲤、鲫”四大名鱼和鲢鱼、青鱼、团鱼(甲鱼)、黄鳝、银鱼、鳊刀皮、黄桑(黄辣丁)、马口鱼、鸭嘴鱼、花鲢、鲢鱼、草鱼、鳊鱼、河鳊鱼、汉江河虾及人工养殖的娃娃鱼、黄鳝、小龙虾等;特别种养食材有魔芋、安康土芹菜、水晶红萝卜、红皮白萝卜、红莲菜、磨盘南瓜、高山洋芋、散棵白菜、水芹菜、早黄瓜、早菜、醋筒子、春不老、塌地菠菜、塌地香菜、苕子、黄花、杏鲍菇等及特有的安康肉苁蓉、野葱、辣生姜、红根韭菜、野韭菜、香苜蓿、茴香、藿香、党参、当归等调料;食材衍生品有腊

肉、熏牛肉、熏鸡、浆水豆腐、豆腐干、血豆腐、泡菜、各类腌菜、各类干菜等,这些富有安康特色的食材,为安康富硒菜、菜品和安康小吃提供了广阔的发展空间,为安康特色美食奠定了基础。

安康宴席有:官府席、府第席、山民席、渔家席、排场席、私家菜等。尤其排场席又分“八大件”“十大件”“流水席”“清真席”“十三花”“三点水”“盘子顶碗”“三转弯”“排字席”“炒乱碗子”等。现在又发掘和衍生出“鱼宴”“蚕桑宴”“茶宴”“长寿宴”“豆腐宴”“辣子鸡宴”等;同时广泛接受“潮州菜”“淮扬菜”“川菜”“湘菜”“火锅”等,这是时代发展的结果,也是安康人在饮食上开放吸收借鉴的另一种形态。

安康传统宴席在结构上讲究茶、菜、点心、小吃搭配,上菜讲究先茶后点、先菜后食、先凉后热、先汤后干、先炒后蒸、先咸后甜的顺序;摆菜上必须按照“四荤四素、中间上醋”的总格局和角荤平素、上青下白、上叶下根、上头下尾等要求,是尊礼尚仪的典范。

安康特色小吃有:蒸面、羊杂汤(羊肉泡)、牛杂汤、芝麻饼、牛舌头、窝窝馍、糖馍馍、羊肉饼、鼓气馍、油盘凉面、

酸菜面、两掺面、炒面、炉面、热温面、糊豆面、拌汤、搅团(面鱼)、懒饭、金银饭、红苕蒸饭、苞谷糊豆儿、桐叶菜粄饼、桐叶麦拉子馍、糍粑、粽子、锅贴、烩面片、麻辣烫馍馍、开花酥、凉菜饼等。而宴席和小吃取材于山川湖泽种类丰富的山珍野味和药材,又由于受山林清幽、水绕路漫等因素的影响,交通不便的山民们又制作了种类繁多的熏制、腌制类菜品,进一步丰富了安康菜的用材范围。安康菜在烹饪上尊崇原汤原味、飞禽提味、见味不见料的理念,菜品干净清爽;在做法上按照单保清、同相恋、荤素融、山水和的配菜原则和慢拔香、旺出鲜、和出味的用火规则,因此,制作出的菜“清、爽、味纯、汤香、菜洁”,适合多数人的口味,在陕菜系中具有独特的魅力和地位,是其他地方无法比拟的。

安康地处川、鄂、渝的交汇处,形成了融南汇北、包容东西的文化特色。在饮食中“南甜北咸东酸西辣”的口味兼而有之。安康民谣中“三天不吃辣,走路打蹿蹿”“三天不见油,燥的心里慌”“两天不吃辣,肚子缺点啥”“嘴上见点甜,做事到夜半”等就是安康饮食的真实写照。

五味齐陈的安康美食

罗先余

亮福珠宝
LIANGFU JEWELRY
亮福珠宝 幸福一生
深受消费者喜爱珠宝品牌

安康金店 电话: 8889880 8186969