

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、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、游购一条龙的完整产业。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，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，走向四方，岚皋茶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。

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、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，白鸂和水鸟嬉戏、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。



的浓醇感，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”。

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、桐叶菜粑饼、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，形成了融南北、包东西的文化特色。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，肚子差点啥”“嘴上见点甜，做事到夜半”等就是安康饮食的真实写照。

罗先余

五味齐陈的安康美食

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