

徐尤娣：

“山楂妹”和她的“花果山”

记者 吴苏 实习生 李文杰



徐尤娣

谷雨过后，绵绵细雨将汉滨区石梯镇东茂山楂生态园洗得焕然一新，被片片绿叶簇拥着的山楂花苞在雨水的滋润下，已经慢慢绽放出令人惊艳的山楂花。“今年一定有个好收成！”山楂园负责人徐尤娣站在山楂林下，满怀憧憬地说道。

回望徐尤娣的过往便会发现，这个经历简单却内心坚定的女性，一直在奋斗的路上向前奔走，从未停歇。1979年，徐尤娣出生在汉滨区流水镇，曾在浙江一带务工四五年后，于2000年回到家乡并与爱人王道东共结连理。

那时的徐尤娣在结婚之后，与爱人一同做着中药材批发的生意。两人异常忙碌，每天起早贪黑，将各种药材从农村收购回来又批发到各个药店和医药公司。因为交通不便，有时遇到不通路的情况，甚至需要他们将药材扛到药店里。不过令人稍感欣慰的是，当时的收入还算可观。

过了几年，夫妇二人因为种种原因再没有从事批发中药材的生意，但由于两人长时间接触中药材，已经清楚了大部分中药材的生长、栽种情况。于是乎，两人商量了一番后，当即决定要回到王道东的老家石梯镇去种植药食两用的山楂。

说干就干，2014年，徐尤娣和丈夫搬到了半山腰上，从流转土地开始，一点点将荒山翻耕出来，随即又邀请了专家对当地土壤性质进行鉴定。这时候，夫妻二人并没有着急种植商量好的山楂树，而是冷静地决定先种几年烤烟。“烤烟可以促进土壤结构的改善，帮助促进山楂树的生长，提高产量。”

烤烟一种就是三年，这期间，徐尤娣夫妇没有停止过学习，虽然他们懂得山楂的特性，但是对于如何更好地种植山楂还是一知半解。于是在这期间，二人仔细记录下试种山楂的情况，逐渐摸清了山楂生长的脾性，在烤烟收获后，便迅速投入到山楂的种植中来。徐尤娣和丈夫选择了口感更好的大金星山楂以及产量大的大绵球山楂，雇用了大量周边的农户参与种植。

从建园之初到如今，徐尤娣和丈夫将全部的心血都放在山楂园内，陆续投资八百多万，还欠下了不少外债，终让原本杂草密布的荒山坡变成了花果盈香的山楂园。因为东茂山楂园的存在，周边的农户也有了稳定的增收渠道。“我每天从沈家岭过来干活，干一天就有一天的收入，我很满意。”谈及目前的增收情况，村民魏恩莲笑得合不拢嘴。

靠天吃饭，知天而耕。这是从事农业的经营者常说的一句话，徐尤娣也是如此。2021年的秋天和2022年的夏季，分别出现了罕见的持续性暴雨和干旱，园区里的山楂树被极端的天气摧残得不成样子，连续两年产出的山楂果实质量都差强人意。可徐尤娣的信心却从来没有被困难击倒过，为了尽可能降低坏天气给果园带来的损失，她另辟蹊径，在园区内养殖了几百只蛋鸡和鸭，以及几十箱蜜蜂，一来可以利用鸡鸭吃掉病虫害杂草，给土壤增加肥力，二来蜜蜂也可以传播花粉，产出香甜的山楂蜜。

2020年，随着抖音短视频越发火爆，徐尤娣也开始试着在抖音上宣传山楂园，她给自己取名为“山楂妹子”，山楂开花结果期间，她都担任起山楂园的宣传代言人，不遗余力地将果园风光展示给大众，吸引了大量游客到山楂园游玩。为此，她还顺便开办了农家乐，开发了山楂红烧肉等创意菜品。因为生意火爆，周边的农户又陆续将自家的蔬菜、腊肉等农产品送到园区，进一步拓宽了村民的增收路径。去年，山楂园迎来了大丰收，徐尤娣和丈夫又开发出山楂蜜饯、山楂干、山楂球、山楂酒等系列产品，一经推出，就受到了消费者的追捧与喜爱。打开抖音短视频“山楂妹子”的主页，可以看到评论区里许多人的询问，“山楂酒还有吗，我想再订几瓶。”“我还想再买几袋山楂蜜饯，上次买的吃了之后非常喜欢。”

因为消费者良好的反馈，让徐尤娣坚定了要把产业做大做强、做好做优的信心。“2022年的时候我们东茂山楂园已经成功申报为市级园区，还获得了一定的项目奖补资金。下一步，我们还想把民宿建设得更好，吸引更多的游客前来观光游玩。”望着眼前连绵成片的山楂林，徐尤娣晶亮的眼眸中满是期许。

回首往昔，整整十年的时光，徐尤娣将青春和汗水泼洒在了大山上，用日复一日的勤劳在山间耕作，终让荒山变成秀色。如今，满山的山楂树又开出了洁白如雪的花朵，纷扬的花树下，徐尤娣红裙如焰，一如她第一次见到山楂花盛开时那般，笑得明媚灿烂。

刘小琴：

跨越千里做好茶

通讯员 吴亚君 刘佳欣



刘小琴

“快来尝尝，这是我第一次做白茶，这个味道有股淡淡的兰花香，就是我要的味道。”从江苏南京来到安康汉滨创业的刘小琴兴奋地说着。清明节前忙了好几个通宵加工绿茶的刘小琴刚缓过劲儿，最近又开始投入到白茶的研究制作中。“看，优质的茶叶，色泽鲜亮，气味香醇。湖上一杯慢慢品味，让人心旷神怡。”刘小琴说。

刘小琴出生于江苏南京的一个商人家庭，从小受到家庭熏陶，父亲们爱喝茶的习惯激发了刘小琴对茶的向往与探索。而算算时间，今年已经是刘小琴来汉滨创业的第八个年头了，凭借着对茶叶的钟爱和精益求精的工匠精神，她在汉滨逐渐站稳了脚跟。

2008年，刘小琴在工作之余，和朋友合伙在南京经营了一家茶楼。2015年，刘小琴在一个展会上品尝到了安康富硒茶，入口甘甜的感觉顿时让她着迷。“溯着茗茶的香味，我一路辗转来到了汉滨，我想把这个藏在大山里的‘宝贝’分享给更多的人。”

汉江两岸、瀛湖周边及凤凰山脉的茶叶主产区，均处在富硒地带。良好的生态环境造就了汉滨茶叶绿色、有机、无污染、原生态的特质。通过在汉滨走访，刘小琴翻阅了大量的资料，了解到硒元素的功效和“陕茶一号”茶树品种的优良品质，她决定来到汉滨从事茶产业。

2016年，刘小琴辞掉了在南京的工作，来到安康收茶、请人代加工，然后把加工好的成品茶叶卖回南京。她还卖掉了在南京市建邺区的房产，在南京的“海峡茶城”开设了两个门店，销售安康茶叶。因为茶叶都是到处收来的，加工又是找的当地茶厂，茶叶品质良莠不齐，渐渐地，刘小琴在南京开设的门店生意淡了下来。

“要想保证茶叶质量，就必须自建自己的茶园。”经过深思熟虑后，刘小琴最终选择了山清水秀的河心村作为茶叶加工厂的位置。从安康城区开车行驶约1小时到流水码头，再将车开到渡船上过河，行驶20分钟左右便到了刘小琴的茶厂。

“前段时间是销售旺季，和工人们熬夜加工绿茶，泡面都吃了好几箱，今天刚好进城，我就去买了一些生活用品和瓜果蔬菜。”一下车，搬下后备厢的食材，刘小琴就换上工作服，又立马投入到茶叶加工中去了。这个身材娇小的江南女子，现在俨然变成了巴山深处的“女汉子”。

“刚采摘下来的茶叶不能晒，你们装茶叶最好用竹篓，要透气，不能用这种塑料的小桶。如果不能及时带回茶厂，你们就先吧茶叶摊放在簸箕里晾着。”在加工厂里，刘小琴正叮嘱农户们注意细节。

“瀛湖流水这一带生态环境好，温度适宜，光照充足，茶叶的品质非常好。这里以前就是一个老茶园，我来了以后对这里又进行了提升改造，补种了‘陕茶一号’树苗。”刘小琴说。在她的精心呵护与培育下，流水镇河心村茶叶种植面积达到了500亩，其中核心种植区就有300亩。在政府的支持下，园区成功通过了市级茶叶园区验收，还建设了1000多平方米的标准化茶叶加工厂。

春日的流水镇河心村，茶园翠绿，百花盛开。刘小琴接过茶农们刚采摘下的新鲜茶叶一过秤。除了自有茶园外，邻村的不少村民也将自家茶园的鲜叶卖给刘小琴。

“从我们村骑车到河心村只要十几分钟，我就把茶叶卖到这里来了，很方便。”瀛湖镇三星村村民刘德军说。今年66岁的刘德军家里种了15亩茶，每年靠卖鲜叶能收入两三万元。看着正在数钱的村民，刘小琴反复叮嘱他们不能施化肥、打农药，采摘的时候要注意提手采，保持芽叶的完整、新鲜和匀净。

“最穷的时候，卡上只有0.68元，要不是一个客户买了我500元的茶叶，我生存都成问题。”说起当初的窘境，刘小琴苦笑道。人脉在茶行业里面是非常重要的，人脉越广销路就越广，可对刘小琴这个外地人来说，在当地销售茶叶并不具备优势。

为了提高茶叶品质，打开销路，刘小琴白天扑在地里，补苗、管护、采摘，全都亲自指导；晚上，她又伏在案头，上网查资料，学习茶叶种植、加工相关知识，经过不懈努力，刘小琴最终挺过难关。在安康富硒茶城，她的星庐茶业销售运营逐步步入正轨，企业的各类茶叶先后荣获“端午安康”全国硒水鉴茶大赛特等奖、金奖，第六届亚太茶茗大奖金奖，中国茶叶博览会全国名优茶推荐遴选活动“红茶类”创新金奖，安康富硒茶名优茶大赛金奖等殊荣。

今年3月初，刘小琴的母亲也专程从南京赶过来，给她洗衣做饭，当起了“后勤保障员”。“一开始，我和她爸以为她被传销组织给骗到这里来了，后来到这里看到她干出这么一番事业后，我和她爸也就放心了。”刘小琴的母亲说。现在春茶一出来，刘小琴在南京的亲戚朋友和老客户们纷纷发来订单。

无论是采茶还是制茶，映照的都是一位普通制茶匠人的坚守和初心。采访结束时，天色已晚，在刘小琴的茶叶加工厂里，仍有不少村民正在分拣刚从山上采摘回来的新鲜茶叶，一片片茶叶绿油油，正散发着来自秦巴大地的悠悠草木香。

黄琴：

茶香拓宽致富路

通讯员 梅兴宇



黄琴

阳春三月，平利县西河镇梅子园村的茶园一派忙碌景象。身挎茶篓的采茶人穿梭在青绿之间，娴熟地将一片片鲜嫩的茶叶摘下，放入篓中。不一会儿，茶篓里便满是碧绿的茶叶，散发出阵阵清香。梅子园村党支部书记、村委会主任黄琴像往常一样，组织几十名茶农在茶园里采集春茶。

“晴时早晚遍地雾，阴雨成天满山云。”在梅子园村，低海拔的地理环境造就了得天独厚的自然条件，但由于交通、地理位置等因素的限制，当地并未能充分发挥独特的自然资源优势，农民的生活水平也因此受到了一定的影响。

如何将当地独特的自然资源禀赋转化为实际的经济效益，让农户从中受益，在“十三五”期间成为亟待解决的重要难题，也成为黄琴心中的一个疙瘩。为破解经济作物结构单一、缺少产业发展的困境，时任梅子园村村委会主任的黄琴率先带头，多方筹措资金60万元，于2017年建立了茶叶加工厂及平利县梅子园生态农业专业合作社。

其时，当地茶农普遍缺乏现代化的茶叶种植和加工技术，茶叶品质得不到保证。黄琴也家境一般，亲戚朋友

觉得办合作社做茶叶是一个天方夜谭的事情，没有人愿意借钱给她。因此，一开始的合作社只是一间移动板房，很多设备都很落后。除此以外，市场营销也是一个大问题，刚进入市场时，茶叶的销售量几乎为零，大多数时候都是亏损状态。面对这些困难，黄琴一直在不断摸索，政策不懂，就问；营销不会，就看；生产经验不足，就学……在采取一系列措施应对之后，合作社坚持了下来。如今，合作社拥有社员40户，茶农200余人，高效茶园1500余亩。

在合作社建立初期，黄琴挨家挨户做农户的思想工作，动员农户发展种植茶树成为她的日常工作，在此期间，她不遗余力地将全村茶叶种植户吸收到合作社，以每斤茶叶高于市场价的保底收购最大限度让利村民。梅子园村以茶叶加工厂为依托，在前期组建村合作社的基础上，又不断将分散的茶农组织起来，做大做强茶产业，增加了村集体收入。

黄琴深知，好的产品只有质量优良才能长远发展，为提升茶叶品质，近年来，她多次邀请茶叶专家为农户提供种植、采摘、加工等方面的技能培训，提高了他们的生产技术和质量意识。经过持续的传授和培训，培育出了专业制茶师10多人，让近百名茶产业从业者掌握了种茶制茶的工艺。

50多岁的村民冯尚英想种茶，可家里缺乏劳动力，也请不起人，一度对学习种茶失去信心。黄琴访得知后，就上门传授技艺，每年还主动帮她收茶，“采茶的时候我会来帮忙，销路也不用担心。”黄琴给冯尚英吃了“定心丸”，帮助她实现了致富增收的梦想。“这几年靠着种茶采茶，一年有两三万元收入，我很满足了。”冯尚英笑着说。

经过思索，黄琴又开始谋划茶文旅融合发展的新路子。在翠绿的茶山上建成观光亭，开发集体体验、民宿、餐饮等为一体的休闲雅舍休闲农庄。一垄垄蜿蜒叠翠的茶树“挂”在云雾缭绕的山坡上，绿意盎然，尽显生机。忙着采摘茶叶的人，不仅有茶农，还有来自上海、内蒙古等地体验茶叶采摘乐趣的游客。在这里，游客们不仅能了解到茶树品种、有机茶园管护、鲜叶采摘、病虫害绿色防控等与茶叶生产相关的知识，还能参与相关的农事活动，体验有机茶的种植、采摘过程和炒茶、制茶等项目。特色餐饮让人味蕾大开，时令蔬菜、绿色瓜果、生态香米爽滑入口、鲜香入心，鹿茸酒、桑叶茶、生态鱼尽显本地风味。

千峰翠色来，茶香惹人醉。一片茶叶，富裕了一方茶农，成就了一个产业。在黄琴的带领下，梅子园村把小茶叶变成了“金叶子”，走出了一条绿色发展之路，蹚出了一条百姓富、生态美的乡村振兴路。如今的西河镇梅子园村，交通越来越便利，村容村貌焕然一新，借助省级乡村振兴重点帮扶村这一机遇，打造出茶旅综合体，不少游客慕名而来，村民的日子越过越红火，一幅以茶兴村、以旅强村、以文厚村的乡村振兴美丽画卷正徐徐展开。



法麦早餐

通讯员 马斌倩 熊彬彬



马志娜

据马志娜介绍，每一种粥都要经过洗、泡、熬多个工序，特别是熬的时间一定不能短，火候也要把握的刚刚好，熬出来的粥才能黏黏糊糊、香味四溢。

“有些娃喜欢吃水果味的，有些大人喜欢吃口味重点的，为了尽量满足大家，我们在准备粥品的时候尽量种类丰富，让大家选择范围更广。”

马志娜的粥品有十种以上，也会根据季节变化调整，有胡辣汤、皮蛋牛肉粥、银耳莲子、八宝、山药苹果等，酸、辣、甜、咸各种口味兼具，配上特色的腊牛肉夹馍或牛肉锅贴，早上吃起来相当过瘾。

“我希望自己是奔跑着的80后，对生活永远都热情不减。”马志娜十分开朗乐观，把吃苦当经历，把奋斗当法宝，把学习当乐趣。“夏天的时候我们还做应季的炒龙虾、卤菜，供应三文鱼等生鲜食材，现在又经营了这个早餐店，干餐饮行业都是要起早贪黑的。”马志娜表示，后期会继续加强学习，根据客户口味调整，陆续推出各种小食，如水煎包、酱香饼等。粥气四散，映照着热情忙碌的老板娘，一顿稀松平常的早点也显得格外有滋味。

早餐，是一座城市烟火气的开始。每天太阳还没露头，汉滨区五星街的法麦早餐就已在热气腾腾中开启新一天的忙碌了。

“老板，要一份粥、一个鸡蛋。”“要一份粥打包！”“您有一个外卖订单！”“来了来了，你先坐，粥马上来。”晨雾蒙蒙的早上，店里熙熙攘攘，顾客排着队等着点单，老板娘马志娜的热情和滚烫的粥一样冒着热气。

马志娜向我们介绍，法麦早餐是和姐妹、朋友一起合开的，从去年就开始筹备门店，赴西安学习半年后在今年正月初开始营业。老板娘笑着说：“我们的食材都是纯手工制作，拒绝冻货成品，每天现做现卖，就是为了做回头客生意。”

走到粥车前便能感受到各类粥品色、香、味俱全，老板提勺盛粥时，一勺到底，碗溢才停，配料十分丰富，