热观察

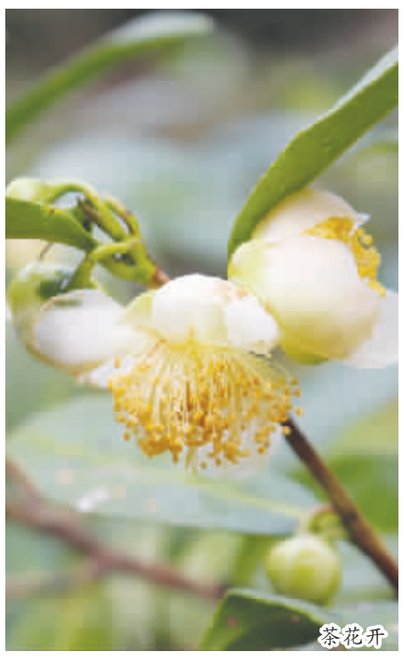
灵山国家级风景名胜区协办
旅游热线：0793-7985225

品红茶 享茶宴 访茶道

铅山茶旅融合大有可为

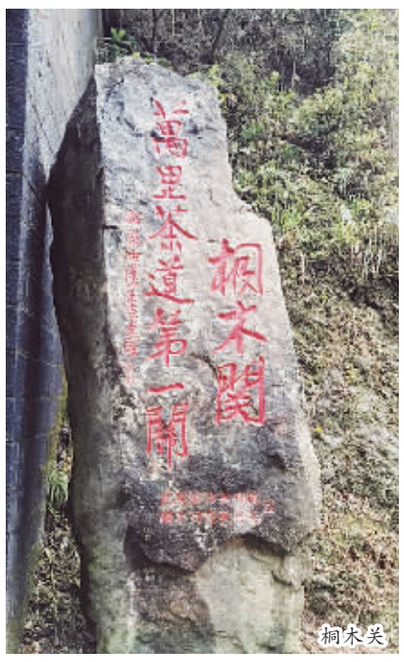
本报记者 邹萍艳 戚虹鸿 文/图

“狮江妇女趁新茶，鬓影衣香笑语哗。齐向庄客分小票，春葱纤剔冻雷茶。”清人程鸿益《河口竹枝词》描绘出一幅铅山采春茶时的欢乐图景。现在是深秋初冬，虽不采茶，但在这“茶的家园”云生雾绕，茶意盎然，自有一种风情。而这样的时节，来到武夷山深处，体验寻茶之旅，又另有一番滋味。



茶花开

密林山道



桐木关

品红茶 茶香满溢飘四方

11 月 3 日上午，山环水绕的武夷山镇篁村村分外热闹。“2018 河红茶品鉴会”在这里拉开了序幕，80 多家当地茶企业齐聚一堂，为来宾奉上自己的好茶。

活动现场，设立了户外茶席区、茶企展示区、水上品茶区、特色小吃区、土特产展销区、书画区、摄影展区、互动体验区，游客在这里可以慢品铅山河红茶、了解河红茶的历史和文化。

“很开心家门口能举办这么一场河红茶品鉴会，希望通过这次品鉴会能让更多人知道铅山有好茶。”在现场俊贤茶叶展区武夷山镇西坑村桐木关茶农苏联昌正在为游客斟上一杯自家做的河红茶。“几年前，我在厦门做着与茶叶无关的工作，去年回到了铅山开始种茶、制茶，希望能传承父辈们制茶的手艺，为家乡茶产业发展贡献一份力量。”

北纬 28°的武夷山天生好茶。明洪武年间铅山出现了河红茶，这是红茶鼻祖，被西方尊为茶中皇后。“河口茶市通天下，河帮茶师遍中国”一语，道出铅山茶曾经的盛况。当年万里茶道就是从铅山河口镇启航。

近年来，铅山把茶文化融入旅游，“以茶促旅、以旅带茶、茶旅结合”，围绕“茶风情、茶文化、茶养生、茶景观”四大主题，结合铅山武夷山世界双遗产品牌效应，把茶文化融入特色旅游体系，探索并挖掘打造“铅山河红茶”核心文化。此次河红旅游系列活动，正是为了进一步挖掘河红茶文化内涵，促进河红茶产业发展，大力推进铅山全域旅游，助力乡村振兴。

享茶宴 以茶入菜好滋味

在铅山体验一次酣畅淋漓的寻茶之旅，除了品一杯河红茶，更要品尝一番铅山的特色茶宴。铅山人以茶入菜，制作出多道特色菜品，这样的茶宴是行程中的一道亮色。

在铅山西坑村黄岗山茶厂，好客的主人为大家准备了丰盛的茶宴。不同的茶与不同的菜相遇，传统菜有了新滋味。淡淡的茶香让每一道菜的口感更丰富、更厚重。

在一道被命名为“喜相逢”的铅山传统菜肴红芽芋蒸熏肉中，加入了河红茶，于是口齿留香。这道菜颇费功夫，要先用河红茶熏肉，让茶香渗入肉中，配以铅山特色的红芽芋、再加上辣椒和河红茶一道清蒸，鲜美热辣中多了一丝清爽，令人回味；骏眉鱼，则是用金骏眉茶汤来煮稻田鲤鱼，最后配以新鲜茶叶装盘，金骏眉的清香与鲤鱼的鲜美相遇，碰撞出了新的火花，鲜嫩中更有淡淡悠悠的茶香，在唇齿间缓缓流淌；老枞茶与排骨的相遇尤其让人欣喜，用老枞茶红烧排骨，无需加入酱油，以茶汤给排骨上色，老枞茶的厚重甘醇融入了排骨的鲜香中，让人意犹未尽；白茶老鸭汤，用白茶炖老花鸭；茶叶蛋，用老枞茶叶煮鹌鹑蛋……特色茶宴把铅山的好茶融入当地美食中，为游客带来了不一样的体验。

“几年前，我和父亲开始思考如何把铅山的茶融入美食中，菜品的选择和制作都有很多讲究，要有特色、有创新更要有好味道。”茶宴大厨苏艳玲仔细介绍每一道菜，“目前茶宴还在摸索的阶段，菜色和口感上都有很大的提升空间，要把铅山茶更好地融入美食中，让游客能更好地品尝到铅山当地的好茶和美食。同时，要多向外进行推广，让更多人知道铅山的特色茶宴。”

骏眉鱼

喜相逢

老林人排骨

茶叶蛋

访茶道 茶旅融合活力多

品一杯红茶，暖彻身心；享一桌茶宴，细品特色滋味；而深山密林中的古茶道和高山上的茶基地，都在召唤着人们，去走近“茶”，了解它的生长、制作，了解它的历史和文化。

好山好水出好茶，于是我们走进黄岗山、独竖尖之间桐木江大峡谷高山有机茶基地，探寻万里茶道第一关——桐木关，欣赏河帮茶师茶艺展示，了解铅山河红茶文化以及优质的茶叶生产地理环境。

在海拔 700 多米的高山有机茶基地里，满是浓绿，1500 余亩的茶园里，茶花朵朵开。山间空气湿润清新，溪流潺潺，是一处养生洗肺的好地方。除了茶树，还不时能发现珍贵的野生药材。等到采摘时节，游客可以在这里亲自体验采摘茶叶的乐趣。

溯流而上，来到桐木关。桐木关是江西与福建的交界处，海拔 1125 米，是古代中原入闽重要关隘。桐木关生态良好，冬暖夏凉，使得这里成为正山小种等红茶的优质产地。向上而行，一路上，竹林摇曳，空气清新，站在高处眺望，远处群山连绵，云烟从深处袅袅升腾，恍如仙境。山上的双龙泉寺庙也正在修建中。

一路行驶，沿途可以看到一些深山中的民宿。据了解，山中气候凉爽湿润，气温比城市里要低几度，夏天时这里的民宿人气火爆，需要提前预约。看到了家乡茶旅融合发展前景的王亚菲从南昌回到了武夷山中，一边开辟茶园，一边经营起了龙岭茶文化园，游客可以在这里品茗、享受当地美食、美宿。“茶旅融合是一种深度的体验式的旅行方式，契合了现代人向往慢生活的需求，铅山武夷山的好茶和好环境也是养生养心的好地方，相信未来会有更多精彩。”

随着乡村旅游的发展，铅山将茶旅游和乡村旅游进行深度融合，将鹅湖书院、畲族乡村、红茶基地、茶马古道、葛仙山等景点串珠成链，产生了新亮点。还推出了万里茶道铅山乡村游两条精品线路（赣东北最美乡村旅游带即鹅湖紫竹林——永平王家岭——葛仙山虹桥上、陈家坞——稼轩岩前村——武夷山仙山岭，赣东北最美民俗风情旅游带即篁碧大岩——太源水美——汪二镇柏树源——新滩好吃李家），期待以旅游的发展和景区知名度提升河红品牌，实现以旅兴茶大潮流。

山中云雾

打造“共享农庄” 开启农旅新模式

盛寿河

袁袁 摄

2017 年财政部确定江西省为开展田园综合体建设试点省份之一，旨在推动农村生产生活生态“三生同步”、一二三产业“三产融合”、农业文化旅游“三位一体”。“共享农庄”是田园综合体的大众版，有利于盘活农村土地、农民房产资源，以租赁或入股的形式融入共享经济理念，实现共赢发展、秀美乡村升级和精准脱贫奔小康。我市农旅资源丰厚，各级政府应借机科学规划、顺势引导、优化服务、指导发展。

一是要制定政策与规划。充分发挥农村宅基地“三权分置”改革红利，借鉴海南省的成功经验，上饶要因地制宜制定以发展共享农庄为抓手建设美丽乡村的指导意见和规划方案，率先试点，打造发展新模式、新业态，实现村庄美、产业兴、农民富、环境优。

二是要加强宣传与引导。利用政府网站和微信公众号大力宣传此项政策，鼓励农民将闲置住房进行个性化改造，鼓励城市居民和旅游产业人士积极下村投资，与农民开展股份合作建设共享农庄融创新项目，满足市民田园生活、度假养生、文化创意等新需求。

三是要做好对接与服务。市政府在各县确定统筹城乡综合配套改革示范乡镇，各示范乡镇政府及时制定发展规划，对房屋改造实行先建后补、以奖代补，对接服务，办理相关手续，指导村民统一改厨、改厕、改客房、整理院落，加大房屋改建、景观改造投入。

四是要推进配套与升级。完善“共享农庄”通信网络、物流体系、旅游厕所、生态停车场、污水处理等公共配套设施建设，实现农庄景区化，打造标准化“共享农庄”品牌，搭建“共享农庄”网络平台，突出“安、居、乐、业”四要义，实现创业梦、田园梦。

五是要健全组织与管理。因势利导，建立“共享农庄”发展合作社，由企业或农民合作社对整村进行统一规划统一建设、加大培训规范管理，鼓励市民租地种植、体验农活，逐步推进共享民宿、共享菜园、共享鱼塘、共享会议室、共享书画室等多种发展模式。

立冬传统美食 昨天你吃对了吗？

本报记者 戚虹鸿

不知不觉悄然入冬，昨天是传统节气立冬，表示冬季自此开始。立冬过后，日照时间继续缩短。我国民间以立冬为冬季之始，立冬期间，有进补以度严冬的食俗。

在上饶，人们也讲究立冬要进补，认为冬天是对身体“进补”的最好时光，俗称“补冬”。这些立冬美食，昨天，你都吃了吗？

立冬吃麻糍粿。在上饶，千百年来形成了独特的打麻糍粿“补冬”的习俗（民间认为麻糍粿是补食）。其制作方法是将蒸熟蒸烂的糯米放在特制的石臼里，用木质的锤子先捣烂，之后将大的糯米团用洗净的手捏成 3cm 左右的小团，再用芝麻与白砂糖碾制的甜粉上裹几圈，这样就做成了老少喜爱的麻糍粿甜点。糯米是营养价值很高的谷类食品，除含蛋白质、脂肪、碳水化合物外，还含丰富的钙、磷、铁等，是温补强壮的食品。《本草纲目》说，糯米是补脾胃、益肺气之谷。中医认为，糯米味甘、性温，入脾肾肺经，利于驱寒，具有滋养脾胃、生津止汗的作用。需要注意的是，糯米不易消化，老人小孩不宜多吃。

立冬吃鸡。在上饶有这样一句话：“立冬吃一鸡，滋补一个冬”。吃鸡食补，可以抵御冬天的严寒，补充元气。立冬这天宰杀一只土鸡，然后温火慢炖，吃鸡肉喝鸡汤，汤鲜味美。当然，鸡也可以红烧或是制成白切鸡，都是冬日美味。

立冬进补羊肉。许多上饶人立冬进补都会选择吃羊肉。古人云：多吃羊肉，健康长寿。李时珍在《本草纲目》中说：“羊肉能暖中补虚，补中益气，开胃健身，益肾气，养胆明目，治虚劳寒冷，五劳七伤”。羊肉肉质细嫩，味道鲜美，含有丰富的营养，是适宜于冬季进补及补阳的佳品。在上饶，广丰羊肉最为出名，不少人都会特意赶去，只为一碗热腾腾的羊肉粉。

立冬喝糯米酒。上饶人立冬这天也有喝糯米酒的习俗，冬酒可以舒筋活血，冬天寒冷的时候，来一碗热乎乎的糯米酒，瞬间驱散冬日严寒。通常，人们会在糯米酒里撒一些白糖，喝起来口感香甜醇美。糯米酒营养丰富，能补血补脾肺，入肺经，能补肺之虚寒，适宜冬季饮用。

没吃上的小伙伴们，也不要着急，还有一整个冬季的美食等着我们好好享用呢！