

# 解锁商洛春天的“香味”

**编者按** 春风拂秦岭，高山启新章。春天的商洛，大山里、田埂上，到处都是忙碌的身影，也飘起了专属春天的香味——木耳大棚里，菌包整齐排列，酝酿着丰收的菌香；杏林间，嫩芽破枝，散发香味漫溢；茶厂中，乌龙茶的醇厚香气沁人心脾；农家院落里，传统工艺酿制的玉米酒蒸腾着粮食的天然甜香；芍药地里，刚刚破土的花芽散发着泥土的清香……这一缕缕香，是产业兴旺的气息，是勤劳奋进的味道，更是商洛春日里最动人的印记。解锁这份春，便读懂了商洛农业的生机与希望。



在商南县富水镇茶海公园，茶农趁着天气晴好忙着采春茶。  
(本报记者 杨鑫 摄)

## 北纬33°。飘起乌龙茶香

本报记者 南笙 雷琳

春暖万物新，春茶采摘正当时。3月28日，在商南县富水镇双山茶业基地，商南县茶叶联营公司举办了2026年新茶品鉴会，龙井43号绿茶、陕茶1号绿茶、金牡丹红茶等经典茶品悉数亮相，现场茶香四溢，令人陶醉。而一款全新研发的双山岩茶凭借独特的清香气韵脱颖而出，成为品鉴会上最受瞩目的焦点，也让北纬33°的秦岭腹地，飘起了醇厚的乌龙茶香。

岩茶，属乌龙茶类半发酵茶，以独有的“岩骨花香”闻名遐迩，传统核心产区集中在福建闽北、大红袍、肉桂、水仙等皆是家喻户晓的名品。

将这份南方茶韵扎根秦岭，是商南县茶叶联营公司一次大胆的产业创新。

“2019年之前，公司一直主打绿茶品种，后来引进‘金牡丹’茶树品种，制作的花果蜜香型红茶一经推出便收获良好市场反响。”公司副总经理陈洪涛回忆，2024年，面对县委、县政府提出开发岩茶的前瞻性课题，总经理刘保柱果断给出肯定答复，公司研发团队即刻开启攻坚克难之路，立志让岩茶在商南落地生根。

岩茶制作，贵在工艺，难在匠心。从鲜叶采摘到初制干茶，耗时约两天，后续还需历经三四次精细烘焙，每次烘焙间隔近1个月，漫长的制作周期，对制茶师的耐心、技艺都是极致考验。为适配市场口味，研发团队特邀专家开展多轮评审，反复打磨工艺细节。

“北方消费者的饮茶口味偏清淡，更偏爱清爽口感。”刘保柱介绍，团队在夯实工艺基础、保证岩茶核心品质的前提下，对制作工艺灵活调整，最终让商南岩茶既保留了岩茶特有的风骨韵味，又贴合本地及更广阔市场消费者的饮用偏好，打造出独属于秦岭的岩茶风味。这场岩茶研发的创新实践，不仅为商南茶产业增添了全新品类，更实现了茶叶资源的高效整合与产业链的延伸拓展，让茶农和企业的收益实现双提升。

陈洪涛算了一笔精细账：“金牡丹”茶树较嫩的鲜叶，是制作红茶的优质原料；而稍粗老、成熟度更高的鲜叶，恰恰契合岩茶制作对原料的要求，能酿出香气更足、滋味更浓醇的岩茶。这一做法大幅提升了茶原料的综合利用率，有效拉长了茶叶生产与售卖周期，让每一片茶叶都发挥出最大价值。

在刘保柱看来，研发商南岩茶，更是一次立足自身优势的差异化竞争布局。商南茶产业若在产量、成本上与南方传统茶产区正面竞争，并不占优势；但聚焦高端市场、深耕特色精品路线，却能开辟属于自己的蓝海。商南茶园坐落于秦岭腹地，生态环境优良，远离工业污染，茶树生长几乎无需用药，在“零农残、低重金属”方面拥有天然优势，这正是对品质有极致要求的高端市场和特定客户的核心需求。如今，商南岩茶的制作工艺已日趋成熟，北纬33°的乌龙茶香正越飘越远。

谈及未来，刘保柱满怀期待：公司将把岩茶研发积累的宝贵经验，应用于商南本地群体种茶树的开发中，打造更具地方风土特色的岩茶产品。以创新为龙头，以品质为核心，让商南岩茶成为本地茶产业升级的新引擎，让秦岭深处的茶韵，在创新发展中绽放出更耀眼的光彩。

## 一树椿芽香满枝

本报通讯员 周孝飞

春日暖阳洒遍野，丹凤县石门镇高峪村的千亩香椿林里，洋溢着丰收的喜悦。眼下，当地特色香椿迎来集中采摘季，鲜嫩的香椿芽挂满枝头，村民穿梭林间，指尖翻飞间将春日的“第一口鲜”收入篮中，开启了一年的增收新起点。

走进高峪村的香椿种植基地，空气中弥漫着香椿独有的浓郁香气。连片的香椿树长势喜人，紫红色的嫩芽在阳光下格外鲜亮。村民王芳正忙着采摘顶端最鲜嫩的芽叶，竹篮里很快就堆起了小半筐。

“这几年跟着朱老板种香椿，在家门口就能挣钱，每月能拿2400块钱，比外出打工强多了，还能照顾家里老人孩子。”王芳脸上满是笑意，话语里透着满足。

王芳口中的“朱老板”，正是高峪村香椿产业的带头人朱贤亮。2016年，在外打拼多年的朱贤亮看准了香椿种植的市场前景，毅然返乡创业，流转土地发展香椿种植。从最初的小面积试种，到如今的1400亩连片基地，朱贤亮历经多年摸索，终于让香椿成为高峪村的“致富树”。

“刚开始也遇到过不少难题，品种选不好，种植技术不过关，多亏了镇上农业技术人员的指导，慢慢才走上正轨。”回想起创业初期的艰辛，朱贤亮感慨万千。2019年，基地的香椿首次迎来大规模收获，看着鲜嫩的香椿芽变成实实在在的现金，朱贤亮更加坚定了发展香椿产业的决心。

如今，高峪村的香椿不仅在本地市场备受青睐，还通过线上线下结合的销售模式，远销周边多个城市。根据品质不同，市场售价从10元到36元每公斤不等，每年能为朱贤亮带来30多万元的收益。

产业发展的同时，朱贤亮也不忘带动乡亲们共同致富。基地常年吸纳周边40名村民就业，涵盖了采摘、分拣、包装等环节，让村民在家门口就能实现稳定增收。

“一人富不算富，大家富才是真的富。”朱贤亮表示，接下来计划进一步扩大种植规模，完善深加工产业链，开发香椿酱、香椿茶等产品，让更多村民从香椿产业中受益。

香椿芽在枝头吐露芬芳，也在乡亲们的心中种下了希望。在高峪村这片充满生机的土地上，正演绎着产业兴、百姓富的动人故事。

春日的柞水，微风和煦，万物竞发。4月1日，记者走进柞水县杏坪镇中台村木耳种植基地，22个木耳大棚沿着地势一字排开。掀开厚实的棚帘，混合着木屑与菌香的湿润气息扑面而来。伴着细微的“嘶嘶”声，棚顶的自动化喷淋设备准时启动，细密的水雾如轻纱般在半空弥漫，均匀地洒落在一排排菌袋上。

随着一轮喷淋结束，水雾渐渐散去，棚内又开始忙碌起来。五组村民倪书梅穿梭在菌架之间，只见她左手托起菌袋，右手穿绳、打结、固定，一连串动作干净利落，不一会儿，一排菌袋便整整齐齐挂了上去。

“干这活儿得眼疾手快，手脚麻利的，一天下来能挣100多块钱呢！”倪书梅擦了擦额头的微汗，笑着说，“以前想务工得往外跑，现在木耳大棚就建在家门口，不仅能挣钱，家里老人也能照顾上，心里踏实得很。”

倪书梅这番话，道出了不少群众的心声。对中台村来说，木耳产业不仅是春季农业生产的重要一环，也是带动群众增收的有效渠道。眼下，基地的54万袋木耳已进入催芽阶段，预计4月下旬可采收第一茬。为了采摘高峰期，可带动50多名村民就近务工。从挂袋、管护



芍药兼具观赏和药用价值，成为张湾村“一村一品”的支柱产业。  
(资料照片)

“自从村里有了芍药产业，地里活轻松了，还有务工收入，每年四五月份赏花的，人多得很，我们收花时心情都格外

## 春满杏坪菌香四溢

本报记者 马姜

到采收，一棚棚木耳既承载着群众增收的希望，也让这个春天的忙碌更有奔头。

“种庄稼，讲究人勤地不懒，我们种木耳，功夫更得下在前面。”离中台村不远的柴庄社区木耳基地里，党支部书记康先齐的话点出了木耳种植的关键。

柴庄社区共有2个木耳种植基地，建有大棚78个，今年春季种植春耳90万袋。为确保生产顺利推进，社区做好了准备工作。早在去年腊月时节，社区就组织人员对基地大棚进行全面排查，及时完成维修、加固等工作。春节刚过，菌包调运工作便紧锣密鼓地展开，为春耳顺利种植、后续管护打下了坚实基础。

木耳长得好不好，技术指导是关键的一环。作为社区聘请的技术员，孙立斌这段时间几乎天天守在大棚里，查看木耳长势，留意棚内温湿度变化。穿行在菌架间，他不时停下脚步，提醒村民：“这几天下雨，早晚温差大，棚里的温度一定要把握准。只有前期管理做细了，后面木耳才能长得厚实，产量才能上去。”细致的技术指导和科学的日常管护，让柴庄社区春耳生产更有保障，也让大家对今年的收成多了几分信心。

中台村与柴庄社区的春日忙碌图景，正是杏坪镇木耳产业蓬勃发展的生



中台村木耳种植基地大棚内，务工村民正在进行挂袋作业。

动写照。作为带动镇域经济发展的“引擎”产业，全镇目前共发展木耳种植基地7个、木耳大棚263座，计划种植春耳

321万袋。一朵朵木耳，不仅承载着群众增收致富的希望，更为乡村产业发展增添了无限动能。

## 致富芍药正抽芽

本报记者 贾书章 通讯员 姜建洲

好。”3月25日，在洛南县石门镇张湾村的芍药基地里，村民樊雯霞一边除草，一边高兴地说，话语里满是欣喜和对生活的满足。

樊雯霞身边的地里，娇嫩的花芽在微风中轻轻摇曳，孕育着蓬勃生机。樊雯霞和同村妇女们在基地里忙着除草，锄头起落间，欢声笑语回荡在山间的桃花中，一幅人勤春早的乡村图景跃然眼前。

张湾村位于石门镇以北8公里处，242国道穿境而过，黄龙河蜿蜒流淌，交通便利、民风淳朴。过去，村民以传统种植、外出务工为主，1000多名劳动力长年在外打工，群众增收渠道单一。如何让村民在家门口致富，让乡村焕发活力，成为村党支部和市林业局驻张湾村帮扶干部的心头大事。

产业兴旺是乡村振兴的关键。2018年起，在市林业局的帮扶下，村“两委”班子经过深入调研，多方考证，结合本地土壤和气候条件，决定将芍药产业作为脱贫致富支柱产业。干部群众齐心协力，引进优质品种与先进种植技术，从无到有、从小到大，逐步建成30多亩芍药基地。

芍药不仅是“观赏花”，更是“致富花”。每年四五月份，芍药竞相绽放，白的、粉的、玫红的等各色花朵层层叠叠、香气四溢，吸引周边的游客纷至沓来，赏花打卡、拍照留念，带动乡村旅游悄然兴起。村民不仅有土地流转收入，在基地务工也有收入，有的在家门口还吃上了“旅游饭”。

芍药根是名贵的中药材，白芍养血调经、敛阴止汗，赤芍清热凉血、散瘀止痛，药用价值高，为产业发展筑牢了经济根基，实现了“赏花经济”与“药材经济”双丰收。

如今，芍药已成为张湾村“一村一

品”的支柱产业，村集体经济不断壮大。全村现有5个专业合作社、1个村级股份经济合作社，2025年底村级集体经济收益30.55万元，村民人均可支配收入1.35万元。主导产业除了芍药还有苍术、连翘、猪苓、桔梗等中药材，养殖业有养牛、养猪、养蜂等。

张湾村党支部书记杨彬说：“一朵芍药，不仅美了乡村，更富了百姓。我们通过党建引领、产业带动，让群众实实在在享受到发展红利，日子越过越红火。”

乡村振兴，既要当下富，更要长远兴。张湾村并未止步于现有成绩，而是立足长远、谋划未来。今年，村里计划再扩种10亩芍药，持续加大科技投入，引入智慧农业技术，从选种、灌溉到病虫害防治、采摘包装，全环节提升芍药产量与品质。同时，积极拓展产业链条，计划开发芍药花茶、芍药护肤品等深加工产品，提升产品附加值，让这朵“致富花”开得更艳、更香，带领全体村民在乡村振兴的道路上稳步前行，奔向更加幸福美好的生活。

## 风携酒香漫山村

本报记者 孙远飞

又能把祖辈传下来的酿法传承下去，日子过得既踏实又有奔头。”轻抚着陪伴多年的酒缸，齐昌锋的话语里，满是对这门手艺的热爱与对家乡的眷恋。

而这份匠心坚守，就藏在每一道严苛考究的工艺之中。长坡村的玉米酒始终坚持纯粮固态发酵：选用整粒本地玉米粉碎蒸煮，最大程度锁住玉米的天然清香；摒弃工业酒曲，采用秦巴山区原生草药与谷物自制土曲，赋予酒水独特的风味；粮食入缸后密封发酵40天以上，让淀粉充分糖化生香；蒸馏则沿用传统木甑搭配天锅冷水循环冷却，缓火慢蒸，只截取中段精华原酒，以极致工序成就纯粹品质。

如果说匠心工艺是灵魂，那么好山好水便是长坡村玉米酒的根基。酿酒主粮选用本村自产的非转基因玉米，高海拔、大温差的生长环境使其淀粉含量饱满；水源取自甘甜的秦岭山泉水，富含矿物质，为酒水增添清冽质感；再配以本地小麦发酵的专属酒曲，三者相融，造就了出众品质。成酒清亮透明、微带金黄，闻之玉米清香纯正，裹挟淡淡药曲香，陈香馥郁；入口绵甜醇厚、不辣喉、不上头，回味甘甜悠长。

春日的忙碌，不仅酿出了醇香佳酿，更托起了村民的致富梦想。长坡村采取“村集体酒坊+家庭联合”的生产模式，年产玉



酿酒师傅忙碌工作，准备出酒。

米酒约1500公斤，带动20多名村民实现季节性就近就业，让大家不必远走他乡，在家门口就能增收。凭借过硬品质与口碑传播，美酒在镇安、商洛本地市场供不应求，线上线下同步销售，老客复购不断，市场热度持续攀升。

作坊之外，鲜酒糟被有序运往养殖户家中，形成了“酿酒—养殖”的绿色循环模式。高蛋白、适口性佳的酒糟，成为猪牛的优质饲料，既降低了养殖成本，又让土畜禽肉质更为鲜美，实现了资源的高效利用，走出了一条生态与产业共赢的发展之路。

“春光不等人，酿酒更要赶时节。我们趁着好时节加紧生产，既要守住品质，也要把产业做大做强。”长坡村党支部书记齐荣周说。

谈及未来，他满怀憧憬：村里将以酿酒产业为核心，推动文旅融合发展，规划建设酿酒文化体验馆，开放参观、体验、品鉴等项目，同时联动五味子观光产业，拓宽产业边界，拓展市场空间，让小酒坊成长为乡村振兴的大产业。