



茶香漫秦岭 绿叶富山乡

——商南县茶叶联营公司加快推动茶产业高质量发展

本报记者 马 姜

△春日里的双山茶叶基地，茶垄叠翠，风景如画。

▷游人穿行在茶垄间，体验采茶乐趣。



商南的春天，山风裹着茶香。“这次来茶园体验采茶，让我对商南茶有了更直观的感受！”4月11日，在富水镇茶海公园举行的“商南邀您喝新茶”2026文旅宣传推介活动现场，来自西安的游客辛桂霞言语间满是欣喜。在她身旁，层层茶垄顺着山势蜿蜒铺展，如绿色绸带般缠绕在秦岭深处。300余名游客穿行其间，或俯身采茶，或驻足赏景，在满山新绿中共赴一场春日茶约。

从“茶奶妈”张淑珍历经艰辛推动“南茶北移”，让茶树在秦岭深处扎根，到如今商南县茶叶联营公司接续奋斗，依托双山茶叶基地蹚出一条数字赋能、茶文旅融合、联农带农的高质量发展新路——一片小小的绿叶，已成为持续带动产业发展、促进群众增收的强劲引擎。

从靠天吃饭到智能生产的产业跃升

“这是我们茶园的‘数字神经’。”春日里的双山茶叶基地，茶垄叠翠，新芽吐翠。商南县茶叶联营公司副经理陈洪涛点开手机上的5G智能指挥调度系统，屏幕上光照、温湿

度、土壤墒情、虫情监测等数据一目了然。放眼茶园，小型气象站、土壤传感器、高清摄像头等设备分布在茶垄之间，实时采集茶树生长和茶园环境数据，为茶园管护提供精准参考。“以前种茶更多靠经验、看天气，现在土壤情况、茶树长势怎么样，手机上都能及时看到。”陈洪涛说。科技让传统产业有了更稳定的底气。前端的智慧茶园使管护更加精准，后方的智能化生产线则让一片片鲜叶从枝头走向杯中的过程更加稳定高效。鲜叶从茶园运抵车间后，随即进入自动化制茶生产线。伴随着机器低鸣，鲜叶从投料口进入，经摊青、杀青、揉捻、理条、烘干等工序后，成品茶从出料口送出，整个过程顺畅有序。据介绍，这是全省首条全智能化茶叶生产线。过去做一批茶，制茶师傅常常要守上十几个小时不敢合眼；如今，只需提前设定相关参数，设备便可自动完成关键工序，不仅制茶时间缩短30%、人工成本降低35%，茶叶口感也更加稳定统一，优质茶率提升近30%。

智能化生产带来的不仅是效率的提升，也为产品开发和产业链延伸提供了更多支撑。如今，商南县茶叶联营公司产品种类日益丰富，绿茶、红茶、老白茶、乌龙茶、黑茶等

品类不断拓展，满足了市场更加多样化的消费需求。不仅如此，公司今年还投资2000余万元引进2条抹茶生产线，秋季投产后将为头部茶饮品牌供应抹茶原料，进一步激活夏秋茶的潜在价值。

从单一茶园到文旅空间的华丽蝶变

沿着双山茶叶基地蜿蜒的柏油路盘山而上，茶垄顺着山势层层铺展。道路两旁，生态茶吧、自助品茶室与白墙黛瓦的“茶海人家”民宿点缀其间，与满山新绿相映成趣。这里，已不仅仅是单一的茶叶生产基地，而成为可观、可体验的茶旅融合新空间。

“这儿不仅能感受采茶的乐趣，还能逛茶博物馆、住民宿，体验十分丰富。”4月11日，来自渭南的游客崔昊笑着对记者说。产业要持续发展，业态必须不断更新。近年来，依托良好的生态本底和茶产业基础，双山茶叶基地持续完善旅游服务功能，累计投资5000余万元，以3000余亩核心茶园区为基础，布局茶园休闲娱乐、茶禅健康养生、茶工制作商贸等功能分区。同时，配套建设民宿、酒店和农家乐，共设房间38间、床位55张，并建设4处大型停车场以及医疗点、警务室等服务设施，让游客留得下来、住得安心。

除了观光休闲，基地还将研学实践融入茶园日常，让茶垄、车间、茶博物馆成为学生亲近自然、了解茶文化的第二课堂。

4月18日，来自当地小学的数十名孩子头戴斗笠、腰挎竹篓，化身“小茶农”，穿行在茶垄间。“大家注意，要用拇指和食指捏住茶芽，轻轻一提，顺势一折，这样才不会伤到茶树。”研学导师一边示范，一边耐心讲解采茶要领。孩子们起初动作还有些生疏，随着一次次尝试，一枚枚嫩芽渐渐落入篓中，茶园里不时响起欢笑。原本长在山间的茶叶，在看得见、摸得着的体验中，变成了生动的乡土教材。

采茶体验结束后，孩子们走进茶博物馆，了解商南茶的发展历史。700余平方米的展陈空间里，一张张泛黄的老照片、一件件斑驳的旧茶具，串联起商南茶从“南茶北移”到茶园连片、茶香四溢的发展脉络。透过这些，孩子们看到的不再只是满山的茶色，更是一片片茶叶背后的艰辛来路与时代变迁。

“让孩子们从小走进茶园，了解商南茶，就是希望他们知道，家乡的茶是怎么来的，又是怎样一步步发展起来的。”商南县茶叶联营公司总经理刘保柱说，研学不是简单地让学生来游玩，而是把生态教育、劳动教育和茶文化传播融入具体实践中，让孩子们在亲身体验中加深对家乡茶产业的认识和认同。

目前，研学基地已围绕人文商南、创意空间、秦岭生态、劳动实践等主题，开设了一系列精品课程，并配备讲师、解说员、应急安全员等十余名专兼职工作人员，为研学活动提供教学、讲解和安全保障。近三年，参与基地自然教育活动的师生及社会群体已突破1.2万人次。

从一片绿叶到万家增收的共富画卷

满山茶绿，不仅美了生态，更富了群众。采茶时节，清晨的薄雾还未散尽，一辆挂着“采茶专线”牌子的大巴车沿着蜿蜒的产业路，稳稳地停在双山茶叶基地门前。车门打开，几十位采茶工有说有笑地下车，快步走向漫山遍野的茶垄。来自湘河镇的村民王改香，便是这支“采茶大军”中的一员。

“早上免费坐专车来，中午还管饭，手快的话，一天下来能挣两百多元呢！”王改香爽朗地笑着，手上的动作却丝毫不慢。指尖翻飞间，嫩芽在篓中不断堆积。对她来说，这份活计最踏实的地方在于，既能就近照顾家里，收入又十分可观。

对于商南县茶叶联营公司而言，茶产业不仅关系企业发展，更连着周边群众的就业增收。王改香脸上的笑容，正是企业多年来深耕“联农带农”机制、用一片绿叶润泽民生的生动缩影。

为了让茶树真正长成群众的“致富树”，近年来，公司持续探索并深化“三变”改革，创新构建“公司+合作社+基地+农户”的紧密利益联结机制，把增收的路子越拓越宽。群众不仅可以参与采茶、除草、管护等务工赚取薪金，还能将闲置的土地流转给基地获得稳定租金。同时，借助合作社平台，引导群众以土地、资金等方式参与产业发展，得到实实在在的分红，共享茶产业发展带来的收益。

随着茶事体验、研学接待、民宿餐饮、农特产品销售等新业态日益丰富，这幅“一片叶生金”的共富图景还在不断铺展。从茶博物馆里的讲解员到民宿里的服务人员，持续延伸的产业链，让越来越多的群众在“茶经济”中找到了适合自己的新坐标。

春风拂过连绵茶垄，满山新绿向阳舒展。这片承载着几代茶人心血的绿色原野，正焕发出新的活力。“下一步，我们将继续把茶园管好、把茶叶做好，在提升品质的同时，进一步完善研学、旅游、康养等新业态，让更多人认识商南茶，也让更多群众在茶产业发展中受益。”展望未来，刘保柱如是说。



开栏语 秦岭蕴山水，高山藏风味。千年商山文脉源远流长，孕育了独具特色的商洛味道。一方水土孕育一方佳肴，山野珍馐化作人间烟火，独具特色的商洛美食各具风味，融汇了秦楚风味，承载着民俗记忆。本栏目以美食为纽带，带你走遍山城街巷，探寻特色美食，品味舌尖乡愁，以美食邂逅山水、品读民俗文化，解锁不一样的烟火商洛，让生态、文旅与烟火相融，读懂山城独有的韵味与底蕴。

山阳陈家羊肉泡馍 匠心守好老味道

本报记者 肖 云

山阳人的一天，往往是从一碗热气腾腾的羊肉泡馍开始。山阳人擅长烹饪，养羊的又多，不知何时起，山阳羊肉泡的名号就叫响了，风靡商洛各个县区。“走，去吃山阳羊肉泡馍！”成为好友相聚的一个由头。泡馍同样是商州人的心头爱。在商州城，山阳陈家羊肉泡馍的生意很是红火，这

十来岁时，学过烹饪专业的陈亚军，在山阳一家泡馍店当了2年学徒。2000年，他和父亲、姐姐凑了三四万元，在商州开了第一家挂山阳的泡馍馆。当时条件艰苦，店面一楼是餐厅、厨房，二楼做库房，舍不得另外租房，三个人就在库房铺个凉席和衣而卧。

身份，以一名学徒的身份在西安一家有名的泡馍馆待了几个月，从烙馍、熬汤、煮肉，到门店的管理方式学起，可以说是受益匪浅。

随着时间的推移，山阳陈家羊肉泡馍的配方、管理理念、装修风格也在同步改进，“陈家”的招牌越擦越亮，在商州、山阳、洛南等地都开了店，加起来有八九家。

创业不是一蹴而就的。新冠疫情期间，山阳陈家羊肉泡馍的处境和其他饭馆一样艰难，但仍然坚持每月按时发工资，封闭管理期间，有员工在出租屋里没饭吃，陈亚军就将他接到自家，一住就是半个月。为了激发员工的积极性，他们每年还会评选优秀员工，发放年终奖。

陈亚军说，这些年来，他们在质量上严格把控，首先，肉的品质必须要有保障，不管涨价与否，都要用上好的羊肉。进的每只羊都有检疫票，都有记录。其次，烙馍的面粉试了好多种，选了最适合的一种沿用下来。另外，熬汤时放多少羊肉、放多少香辛料也是经过量化的。

“每碗泡馍2两肉，这是厨师用秤一份一份称出来的。”陈亚军表示。

自从开店后，一些泡馍馆都开始挂“山阳陈家羊肉泡馍”这个招牌，为了和其他店区分开，陈亚军在招牌上加上了自己的姓氏，定制了统一的工服、餐巾纸。

岁月流逝，山阳陈家羊肉泡馍的味道却不变。“最早，一些顾客带自己的孩子来，现在他们的孩子都有小孩儿了。”陈亚军说。

在陈亚军的店里，20年前那杆铜秤仍在称量着每份二两的承诺。



是由山阳人陈亚军开办的，他家的泡馍肉烂汤浓、口感醇香，有着独特的区别于关中泡馍的陕南风味，占据了当地泡馍界的半壁江山。

军又开了好几家店，但个别店生意并不好。“我想过放弃，老婆坚决不让，最终坚持了下来，从那以后我就不敢外出学习，再不敢懈怠。”陈亚军回忆，他放下老板的

山野绿叶变佳肴 神仙叶凉粉

本报记者 胡 蝶

4月17日中午，春意融融，股家凉粉铺子的老板娘曹淑娥正在店忙碌着。这家凉粉铺子，位于商州商城与团结路交会处的一个小巷子口，不是很醒目，但也不难找，因为它小有名气，许多市民都知道。

店面很小，门口挂着招牌，往里走，狭窄而又细长，能坐下三四个人。门前放着各种凉粉，旁边还有浆水桶，浆水是用大锅熬过的，漂着红辣椒和葱花，这叫熟浆水，是拌凉粉、凉鱼的汁子。神仙叶凉粉被切成了方块，用水泡在一个盆里，轻轻触碰便颤巍巍地晃动。顾客来的时候，再切成小块，用调料拌好，拿勺子舀着吃，其味微苦，入口滑溜，口感清爽。

64岁的曹淑娥说，她和丈夫股佰锁都是商州区牧护关镇人。早些年，丈夫股佰锁不安于现状，想做生意。1996年末，有个在外地做了十几年凉粉生意的朋友劝他，不如开个凉粉铺子，养家糊口，还能有盈余，并且愿意教他技术。股佰锁当即去了朋友那里，先学会凉粉制作技术，又帮朋友看了几天摊子，学着做生意。不久后，他回家自主经营，买了红薯粉并试着做凉粉，做好了凉粉，就拉着车子在街上叫卖。

凉粉卖得不错，生意慢慢好起来。1997年，股佰锁便试着租了这间门面铺子，买了厨具、餐具、桌椅板凳，生意正式开张。股佰锁母亲会做浆水，后来店里就多了浆水桶。客人喜欢吃，回头客不断，生意一天比一天好，做凉粉的大锅就又换成了更大的，一次能做150公斤凉粉，一天就轻松卖完了。店里的凉粉种类也越来越多，除了红薯凉粉，还有了神仙叶凉粉、豌豆凉粉等。神仙叶凉粉有着其独有的山野清香和爽滑口感，不仅是家喻户晓的特色小吃，也是承载着商洛民俗记忆与自然智慧舌尖瑰宝，更让股家凉粉铺子生意红火起来。

“开始，我们还像刚做凉粉那会儿一样，拉着车子在街上沿路叫卖，5年后才停了。1997年开始经营铺子，到明年就整整30年了。每天早上，娃会会定了神仙叶凉粉的一些饭店送凉粉。我们就住在这儿的院子里，平时忙了，家人也会来帮忙。”曹淑娥笑着说，“现在来旅游的外地人也多了，游客在美团外卖上一搜神仙叶凉粉，就找到我们店了。”

神仙叶凉粉，原料是秦岭深山野生的名叫二翅六道木的树木的叶子，这种树木树形较小，开粉红色花。关于这道小吃的由来，流传着动人的传说：古时商洛遭遇灾荒，百姓颗粒无收，幸得神仙点化，发现山间这种树叶可制成凉粉充饥，帮助乡亲们渡过难关，“神仙叶”与“神仙叶凉粉”的名字便由此流传开来。

据介绍，曹淑娥老家的亲戚会根据店里的需求，给股家夫妇带神仙叶。洗干净的神仙叶经过晾干，用开水烫过，再用手使劲揉搓，过滤出汁，这样反复烫、挤，最后将汁水形成的糊状物倒进盆子里，不用加任何东西，放凉，很快就变成凝胶状，这就是神仙叶凉粉。静置一个晚上，第二天就非常筋道了。加水漂去苦味，再切开，泡在水里，就是铺子里能见到的样子了。

“这个凉粉，一般我们店里第二天就卖完了，放两三天再吃口感也没问题。”曹淑娥说，“咱当地人根据个人喜好，加浆水、柿子醋、蒜水、油泼辣子等调拌，味道酸辣。但有些外地人说这神仙叶凉粉很像龟苓膏，想吃甜的，我还琢磨着弄些糖之类的，看怎样做得好吃。”

说话之间，不断有顾客来购买，带走或者坐在铺子门口的条桌边就地吃。“这家店味道做得可以，夏天吃了更是清凉下火。”铺子的常客张先生称赞。

神仙叶凉粉，这份藏于秦岭深处的清凉美味，承载着商洛人对家乡的眷恋与对传统的坚守，绽放出不一样的光彩。

