

松溪县祖墩乡刘源村

打开茶香的3.0时代



□本报记者 李思敏 通讯员 王德锋 文/摄

春夏之交,恰逢“五一”佳节,满目青绿,正是出游好时节。

步入松溪县祖墩乡刘源村,稻田里,青色的禾苗已经开始抽穗;田地中,烟叶在阳光下泛出深绿的光;不远处,白马山景区勾勒出起伏的天际线。位于松溪县西北部,与浦城接壤的刘源村,有着一处世外桃源般的静谧之美。

若你因为求静而赶赴刘源,抵达时,会发现一呼一吸之间,已是茶香四溢。因为,刘源的“心脏”是一处常年飘散着茶香的庄园——龙源茶庄。从“卖茶”到“卖生态”,从“制茶”到“茶文旅”,刘源村的50年里,印刻着茶香的三次迭代。



▲龙源茶庄管理人员(右一)向游客介绍茶叶生长情况

▲休闲垂钓区域被当地人称为松溪的“瓦尔登湖”

茶香2.0 人在草木间

20多年来对“有机”的坚守,不仅使得龙源的茶叶香飘全国,刘源的茶山也悄然蜕变——春季粉樱如云,秋日厚朴飘香,茶田间穿梭着松鼠,天空中盘旋着鹰隼。这份“不一样”,引来了寻香踏青的游客,也叩开了刘源从“卖茶叶”走向“卖风景、卖体验”的大门。

“这片无污染的有机茶山,蕴藏着得天独厚的生态资源。我们要做的,就是以生态为本,将其转化为旅游经济,推动‘茶文旅’融合发展。”祖墩乡副乡长彭紫琦说,自2017年起,祖墩乡便开始推动龙源茶庄“转型升级”。步道从山脚延伸至茶山深处,山脚与山顶皆建有凉亭;依山傍水的生态垂钓园渐成规模,坐落于茶山之中的龙源茗宿也拔地而起;制茶工厂内,研学基地应运而生……随着茶山文旅设施一步步完善,各种荣誉也接踵而至。龙源茶庄先后获评龙源绿茶国家3A级旅游景区、“避暑清凉福地”“最美绿色生态茶园”等称号。

自此,来到刘源村,便可解锁N种山野生活方式——

来自福州、厦门等城市的人们,可以漫步滨水步道,登临望茶亭,在山野间沉浸于“逃离城市”的宁静与松弛。山间冒头的蕨菜、春笋,或是在林间自由奔跑的走地鸡,都是品尝“野味”的绝佳食材。

对于本地学子,则可以走进研学基地,化身“一日茶农”。上山体验指尖轻触嫩芽的那份欣喜,见证一片茶叶如何历经杀青、揉捻、干燥,最终蜕变为杯中一缕香茗,亲身品味“松溪绿茶”鲜爽甘醇的独特韵味。

钓鱼爱好者们也可背起鱼篓,静坐青山绿水之间,看鱼儿咬钩,沉浸于松溪“瓦尔登湖”般的静谧与自在。

“有机”茶山绘成了“N种山野生活方式”的画卷,正日渐精彩纷呈……

茶香3.0 人与茶的“双向奔赴”

随着茶文旅热度不断升温,一个关键问题摆在眼前:如何进一步强化有机茶园的优势?2025年,许国忠接手龙源茶庄,成为新一任负责人。这位自称“爱喝茶”的新掌舵人,有着务实的思路。“本质还是要做好茶,在坚持有机的基础上深耕茶叶质量。”许国忠说。

凭借多年在城市工作的经验,许国忠敏锐地捕捉到一个问题,身处都市的中青年人群爱喝咖啡,为什么不能爱上茶?“茶要卖得好,得先让他们接受茶的滋味。”许国忠说,卖得好的关键是要有更为丰富的产品。于是,龙源新的品牌“动森茶园”应运而生,这个面向年轻群体的品牌采用现代简约的包装设计,并同步推出茶曲奇等配套产品,降低年轻人接触茶的门槛,也迎合他们需要“配餐茶点”的品饮习惯。

“没有产品讲文化是很空洞的,我们要让传统文化元素和茶饮无缝嫁接。”许国忠强调,龙源生产的茶叶中,九龙大白的甜,老白茶的清香,绿茶的清新,都是不一样的滋味。这中间,有许多“茶”的故事可以去“说”。

龙源茶庄更远的方向,是将有机茶山与“康养·慢生活”深度融合。许国忠正计划打造沉浸式茶旅体验,让游客在亲身参与采茶、制茶等适度体力劳动中,重新连接身体与自然,体会“慢下来”的疗愈价值。

“要进一步丰富产品供给,将高端茶卖到城市里,也让城市人喝完我们松溪绿茶后,心生向往,亲自来茶山看看。”许国忠说。

从一杯茶,到一座山,再到一种生活方式,龙源的故事,正在这片纯净的土地上,跳动着,生长出更辽阔的可能。

茶香1.0 开山卖“茶”

茶香,早早地便飘散在历史深处。

明朝时,刘氏来到祖墩开基定居,居住地取名刘源坑,后人简称刘源,至今,村里仍有刘公馆。

有“百里松荫碧长溪”之称的松溪古时是北茶入闽的主要水上通道,茶文化历史悠久。代代相承的产茶传统(尤其是绿茶与白茶)也深刻影响着刘源,采茶、制茶在很长一段时间内,成为刘源人的主要谋生方式。

20世纪70年代,刘源茶山正式“开山”,当地开始规模种植茶树。1981年10月,全省茶叶工作流动现场会在松溪召开,时任省委书记项南对松溪的茶叶寄予厚望,并提出“南有安溪,北有松溪”。

随着松溪茶叶,尤其是松溪绿茶在全省乃至全国声名鹊起。2000年左右,随着祖墩乡国营茶厂的转型,自宁德福安农校毕业的谢荣富回到刘源,承包下茶山。眼前是青黑色的“龙脊”,身侧是青青茶苗,“龙源茶庄”就此诞生。

承包下茶山后,秉持着“做有机茶”的理念,谢荣富通过在茶园套种乔木厚朴、在茶山遍植樱花桂花等方式,让“住”在花园里的茶树,长成了优质的品相。2004年,茶园通过瑞士生态市场研究所(欧盟EC标准)、德国色瑞斯(欧盟EC标准)有机认证,同时通过国内万泰有机认证,每年有30吨茶叶出口美国、加拿大及西欧各国,在中国北京、广州、上海、厦门等大中城市均有销售。

截至目前,龙源茶庄拥有茶山基地3600亩,其中刘源基地756亩。迄今为止,龙源茶庄已经获得连续22年的“有机”认证。

崇阳溪漫道夜游添新景:

游龙公园露营地点亮初夏之夜

本报讯(李季冰 文/摄)5月5日,武夷山崇阳溪畔,游龙公园露营点里的暖色灯光次第亮起。这个“五一”假期刚刚试营业的城市休闲综合体,正以“夜游”的全新姿态,成为崇阳溪漫道上热闹的一段。

“以前天一黑,这条步道上就没人了。现在倒好,越晚人越多。”正在溪边散步的武夷山市民老林笑着对记者说。顺着他的视线望去,步道两侧的地理灯勾勒出柔和的路径,管筒餐厅、茶酒咖啡馆和草坪上的飞碟帐篷都被暖光笼罩,三三两两的游客或坐或行,夜风从溪面吹来,带着茶香以及隐约的音乐。

游龙公园露营地的夜间体验,从那条变“亮”了的溪岸开始。此次改造全面升级照明系统,统一采用暖光灯和地理灯,光线柔和不刺眼,既照得亮步道,又不打扰白鹭栖息。记者在现场看到,不少游客专程在晚饭后驱车前来。“听朋友说这边晚上很有氛围,就带家里人来逛逛。”来自建阳的游客吴非非一家四口正沿着溪岸漫步,两个孩子趴在栏杆上看溪水中的灯光倒影,“比在家里看电视有意思多了。”

最聚人气的要数管筒餐厅区域。几组预制混凝土管筒错落分布在溪岸一侧,内部设有独立用餐区。“白天太热,晚上坐在这里吹着风吃烧烤,还能看夜景,这个设计很妙。”来自江西的游客刘云帆和朋友们正在管筒里举杯,他们告诉记者,原本只计划白天来骑行,听驿站工作人员说晚上“更好玩”,特意留到了天黑。

一旁的茶酒咖啡馆同样热闹。建筑外墙上的“大武夷环游记”主题彩绘在灯光映衬下格外明艳,馆内飘出酒香,几桌客人正临窗闲谈。来自福州的露营爱好者阿波看到草坪上有帐篷,便买了两瓶啤酒,晚上坐在帐篷里喝啤酒,听溪水声,这种松弛感在城市里很难找到。

草坪上,白色飞碟型帐篷亮起串灯,当天晚上正有一场自发的小型弹唱。几位年轻人围坐在一起,吉他声伴随着初夏的虫鸣,引来不少游客驻足。“没想到在崇阳溪边能有这样的夜生活。”从浙江自驾来武夷山过五一的“90后”游客小陈感叹道。他还特意去游龙坝驿站租了一辆单车,沿着漫道夜游了一段,“晚上骑车凉快,步道有灯又不刺眼,感觉很安全。”

游龙公园露营地负责人陈婷在忙碌的间隙告诉记者,“五一”试营业这几天,傍晚五点到晚上九点是客流最集中的时段。“很多人就是冲着夜游来的。我们希望能填补崇阳溪漫道夜间经济的空白,让大家晚上也有地方可去、可看、可玩。”据初步统计,试营业以来每日接待游客近千人。这片曾被夜色吞没的溪岸,如今成为武夷山漫道上一道崭新的夜间风景。



营地夜景

山水为台 文化润心 武夷山“五一”惠民演出进景区



游客在观看“五一”文化惠民演出

本报讯(张筱惜 文/摄)丹山碧水为幕,茶香礼乐为媒。今年“五一”假期,武夷山以一场场浸润着烟火气与文化韵的惠民演出,把舞台搬进山水间,把文化送到群众身边,让八方游客与本地市民读懂武夷的文化温度与民生厚度。

动听的民歌里,揉进了大红袍的醇厚茶香;优美的舞蹈中,融入了朱子文化的儒雅风骨;非遗技艺展示台前,传承人指尖流转间,古老技艺鲜活重现,游客们俯身细看、伸手体验,在近距离感受中触摸传统文化的脉搏……在武夷宫宋街,4天8场沉浸式的演绎,打破了舞台与生活的界限,银发老人牵着孩童,年轻游客结伴而立,连山间的微风都似放慢脚步。武夷山非遗展演中心的演员们身着传统服饰,眉眼带笑,随着旋律响起,舞姿翩跹灵动,婉转的歌声回荡山谷,演绎着武夷的故事。



“五一”假期,邵武市“龙斗红”军事体验馆全新推出的“跟着团长打鬼子”红色经典沉浸式剧场正式与游客见面,该剧场主要面向青少年开放,与传统红色参观、静态展陈不同,剧场采用场景还原、角色扮演、任务参与的方式,让游客从“旁观者”变为“参与者”。在专业人士的组织引导下,小游客们化身革命战士,换上军装、手持仿真装备,与同伴协同完成任务,沉浸式体验战斗场景。(李家佳 摄)

走,到仁寿镇品非遗美食!

□本报记者 卢国华 通讯员 池亮亮 阙可欣

说起顺昌县仁寿镇,很多人最先想到的就是仁寿的美食和小吃。作为“灌蛋之乡”,仁寿镇有8个项目列入省市县非遗名录,其中非遗美食就有7项。

人间烟火气,最抚凡人心。这些非遗美食,凝结了当地人坚守匠心、与时俱进、尊重传统又开放包容的精神,是当地美食文化中不可或缺的璀璨亮色,为小镇增添了馥郁烟火气和暖人情味。

初夏时节,记者来到仁寿镇,感受这里的非遗美食文化。

“仁寿是‘灌蛋之乡’,到了这里,必须要品尝灌蛋。”仁寿镇党委宣传委员罗曦说,灌蛋是顺昌地方特色小吃,于2026年入选第八批省级非遗,主要流传于顺昌县仁寿镇和相邻的洋墩、岚下等乡镇。“2025年4月,顺昌灌蛋还上了央视《三餐四季》节目。”

罗曦介绍,灌蛋用料讲究、做工精细、绵滑爽滑,农家每到大年三十必做灌蛋,用于正月招待客人。吃灌蛋有两层寓意:一是蛋圆,寓团圆圆之意;二是外形似元宝,人们称其为“银包金”,祝愿生活安康,财源广进。

在金秀灌蛋店内,只见几位女工在杯盏中向鸭蛋内填装肉馅,双手翻飞间尽显娴熟技艺;店主许丽红手持长勺在沸水中轻缓转动,蛋黄裹着肉馅的完整灌蛋缓缓浮起,逐渐定型,每一个步骤都彰显着非遗工艺的精华。

点上一份灌蛋,咬上一口,肉香与蛋香交织,满口温润醇厚,余韵悠长。许丽红说,这门手艺从祖辈传下来,靠的是耐心与手感,稍有差池便不成

形。“这些年,顺昌灌蛋的店铺开进很多大城市的景区,很是受欢迎呢。”

品尝完灌蛋,我们又来到边上的老四扁肉店,品尝仁寿扁肉。据《仁寿镇志》记载,“美盛隆”扁肉店从清末开张,至今已有百余年的历史。

为保持弹性口感,仁寿扁肉坚持用手工制作,肉馅选用猪后腿精瘦肉,用一种上粗下细的木槌捶打,直打到肉细如泥,成为糊状,加调料拌匀即成馅;扁肉皮用擀面杖擀至厚约0.05厘米至0.08厘米,切成长、宽约8厘米至10厘米的四边形,皮薄且透,包上肉馅,即成扁肉。

“仁寿扁肉极有韧性,味美清纯,鲜嫩爽口。2018年,顺昌仁寿扁肉制作技艺被列入第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录。”罗曦说,吃完热乎乎的灌蛋和扁肉,再来上一份仙草冻,刚好解去之前吃灌蛋、扁肉的温热感,甜润凉意顺着喉咙滑进胃里,整个人都清爽起来。

据介绍,仙草冻也是仁寿镇实打实的非遗美食,其制作技艺于2018年入选南平市级非遗。“它选用当地野生仙草,与水同煮,再经过过滤、复煮、冷却、漂洗、切块等步骤制作而成。味道甘、淡、凉,具有清凉润肺、清热降火、利尿凉血的功效。这些年,仁寿仙草冻的名气越来越响,路过仁寿的外地客人,都会停下来吃上一碗,然后再买上几杯带走。”

灌蛋、扁肉、仙草冻,三份非遗美食已经让人大饱口福,填满了大半个肚子,却依旧按捺不住想要接着探寻的好奇心,毕竟这里还有桂溪大碗茶宴、薯包、

捆板和富屯溪鱼四种非遗美食等着我们去解锁。

“仁寿薯包是本地群众利用糯米薯和米制成生浆,包裹瘦肉片、萝卜丝等馅料,经过油炸工艺制成小吃的传统技艺。做好的薯包外皮酥脆,内馅鲜美,风味独特,是顺昌远近闻名的小吃。”罗曦颇为自豪地说,很多客人到仁寿都会点上一份薯包,感受不一样的仁寿味道。

捆板又称湿粉,是指以大米磨浆蒸出米皮,裹上经烹饪调味的猪肉、虾仁、韭菜等多样馅料,卷成长条制成的美食。其味道丰富,口感软糯有弹性,是顺昌的传统小吃之一。

“顺昌捆板与顺昌当地种植水稻的历史息息相关,见证了闽北饮食文化的传承与发展。”罗曦说,顺昌桂溪大碗茶宴是当地民众以特色水茶、土茶和茶点,用于日常聚会、接待宾客和节日庆典的传统习俗;富屯溪鱼烹制技艺(顺昌)则是以草鱼、鲤鱼、石斑鱼、鳊鱼等产自当地富屯溪的优质河鱼为原材料,通过红烧、清蒸、白炖等烹饪手法制作成菜肴的传统技艺。

光听介绍,就已经让人垂涎欲滴。此外,仁寿镇里还有臭豆腐、炸扁肉、拌瘦肉羹、六味拌面、鼠曲酥饼、酒糟笋饼、蒸银豆腐等特色小吃,更是让人欲罢不能。

漫步仁寿镇,眼之所见,是一幅生动和谐的市井画卷。镇里的非遗美食,不仅是舌尖记忆,更是人与土地、时节彼此呼应的情感纽带,让远客在此品味到质朴而深长的仁寿味道。