



茶香金山坪

本报记者 李成义 通讯员 邱德帅

高山出好茶。桑植县官地坪镇金山坪村会马洛，就是高山云雾有机茶的出产地。

沿着穿镇而过的官瑞公路，在往长潭坪分路处爬山道上行，云层渐多的地方，就是会马洛。这里以前也是个村子，因总人口不到200人而合并成大行政村金山坪村。这里原本稀疏地住户，也随着形势大好而纷纷搬迁到集镇，留下原生态不被破坏的茶园，在高山之巅肆意的汲取天地灵气和日月精华。只有少数茶农在守护和培管这饮一杯就忘不掉的有机云雾茶。

起初留下的茶园，大约在三百亩上下。据当地茶农向记者介绍，这茶园每年的收入较为可观，春茶、夏茶、秋茶，每一季都能采摘鲜叶，制作新茶。这些有机云雾茶，不用打广告就早早的有人预定，刚刚出茶就会被人买走。这些产量有限的珍品，倒成了品茶人的抢手货。

看到前景可期，金山坪村村支两委一班人在党总支书记王振军的号召下，想到了规模发展，让高山之巅的茶产业带富更多的村民。为了让茶产业规模化规划成功落地，王振军多次主持召开村支两委会议，定目标，明办法，选人员，一切安排妥当后便主动争取镇党委、政府主要领导的支持，共同向县主管茶叶产业的职能部门对接，寻找政策性支持，发力打造千亩高山云雾有机茶综合产业园。

功夫不负有心人。王振军有个好习惯，搞产业发展事事带头。发展苗木产业时，自己带头认领50亩，如今流转的土地上绿树成荫。发展烟叶产业时，自己每一次都要参加技术对接会和培训会，很多种烟大户在说起烟叶知识

时还没有他熟练。这一次也不例外，他又冲锋在茶叶基地一线去了。

千亩茶园自然要流转土地。他把村支两委干部分好组，登门入户做工作，苦口婆心谈发展，在耐心细致而又紧锣密鼓的发动下，土地到位了。接下里，是翻耕土地，他一号召，茶农们、村干部们便迅捷地奔到地里去，引导翻耕机翻耕去了。茶苗栽培和培管，更是在之前的多次培训会上早早掌握了技术要领，工期用不完，茶苗已入地。

如今，这些当初植下的小小茶苗，正在高山上特殊雾雨气候里不停的吸足养分，一天天不断向上生长。在王振军和金山坪村村支两委一班人与茶农共同呵护下，要不了几年，这些茶苗就该和老茶园的茶树一样高。

等到新茶园能采茶了，就要富裕更多的金山坪村民了。



特产



腊味藏深山

本报记者 李成义 通讯员 袁羽婷

在慈利县南部有一个名叫高桥镇的地方，这里山清水秀、物产丰富，盛产各种农副产品，猪、牛、羊、土鸡只道是寻常，蜂蜜、葛粉、岩蛙、清水鱼等都是特色。当然，腊味尤其是砂厂村的于家腊味，便是这里的一绝。

于家腊味的创始人于德炽是一名普通农民，平时酷爱摄影，喜欢用互联网、微信、微博等平台宣传自己的家乡，一次偶然的的机会，一群驴友到高桥镇搞户外活动，在他家吃饭的时候对他母亲熏制的腊味赞不绝口。他想，村里有这么好的特产，为什么不推出去呢？说干就干，2015年，他认真学习母亲的熏制经验，收拾好了自家的土房就开启了土家腊味熏制征程，产品囊括了腊肉、香肠、血肠、羊肉等。

能在一片区域有名头，必然有其特色。于德炽主要在冬月和腊月熏制，原材料

料选用农户自家喂养的土猪肉和放养的山羊。他沿用传统做法，采用瓦缸腌制，腌制时间为8至10天。熏制则用山下挑下来的硬木材慢熏两个月，如此，腊肉香味浓郁、色彩焦黄、外硬内软。切片煮熟后的腊肉透明发亮、黄里透红，口感醇香，肥而不腻。

除此外，他家的腊香肠和血肠也是别具特色，腊香肠选用半肥半瘦土猪肉，佐料放的是本地麻椒、正宗七姊妹辣椒、生姜，纯手工制作，肉紧实、味道正；于妈妈制作的血肠味道更是绝佳，用糯米、猪血、生姜米、花椒、辣椒粉、橘子皮搅拌好后灌入猪大肠里，蒸12个小时出锅，工序复杂，放入油锅煎炒，色香味一应俱全。于德炽利用微信平台，将大山深处的土家腊味销售到全国各地，一个冬季卖了将近7000斤腊味，创收20多万元。同时，他还成立了合作社，帮助农民销售土蜂蜜、野葛根粉、清水刁子鱼、高山茶油、血豆腐等。农民增收了，生活也越来越好了。

你看，这个房子建好后，将变成土家腊味的销售体验地。他指着即将完工的房子说道，土砖房里熏好的肉可以放到这里销售，还可以招待过往的朋友。今后，于德炽还将打造高桥镇独有的腊味品牌，让大山里的美味走得更长、更远。



资料图