

我市新增八个AAA级景区

“八美”在身边 新年游个遍

魏源故居

欧阳德珍

经湖南省旅发委审核批准,我市的魏源故居景区、蔡锷故里文化博览园等八个景区,近日正式成为AAA级景区。

“八美”就在身边,新年伊始,快来做个出游计划,宝庆美景游个遍。

隆回县魏源故居景区

魏源故居位于隆回县司门前镇学堂湾村,距隆回县城60公里,总占地面积约2300平方米。1794年,我国近代史上著名的思想家魏源诞生于此。魏源故居1996年11月被国务院公布为“全国重点文物保护单位”,近年还先后入选“湖南省人文景观类新潇湘八景”及“百姓喜爱的湖南百景”。

魏源故居是一座木结构四合院,始建年代约为清乾隆初年。院前有木结构槽门,四周用干打土墙围绕,形成一个独立的院落,两栋正房和左厢房均为平房,单檐悬山顶,盖小青瓦。右厢房为二层楼房,底层五间全为谷仓,两端为楼梯间;二楼为读书楼,正中三间为讲堂,两梢间为书房。魏源就是在这栋楼上度过了他的童年和少年时期。

大祥区蔡锷故里文化博览园

位于大祥区蔡锷乡蔡锷村的蔡锷故居,是世人凭吊近代杰出军事家、政治家、民主革命家蔡锷将军的重要场所。正在建设的蔡锷故里文化博览园,以全国重点文物保护单位蔡锷故居为核心景区,整个项目总投资约15.6亿元,于2013年10月启动。

蔡锷故里文化博览园囊括“一园二路三桥”,即:蔡锷故里文化博览园,城市主干道蔡锷大道和省级干线公路S231,双江口大桥、跨沪昆高速公路桥和跨檀江河桥。目前,蔡锷故居正屋已修复完成,蔡锷生平业绩陈列馆文物收集、布展工作也已全面启动。项目建成后,将是一个集文物保护、红色旅游、爱国主义教育、休闲观光等于一体的文化博览园旅游景区。

洞口县古楼茶文化园景区

古楼茶文化生态园地处雪峰山腹地的洞口县古楼村,景区内生态独特、环境优美的生态观光茶园,以及山区河滩休闲广场、农耕文化体验区。

这里常年云雾缭绕、山清水秀、风景如画;这里区位优势较好,自古就有“南方茶马古道”——湘黔古驿道贯通全境,现在乡村公路通达,交通十分便捷;这里的旅游设施较完善,是湖南省五星级乡村旅游区,游客可以在这里品农家菜、宿山村,还可以体验采茶、制茶、泡茶、品茶,感受邵阳独特的茶文化。

邵东县怡卉园景区

怡卉园位于邵东县周官桥乡,紧邻省道衡宝线,是一个以现代观光农业为主题,集酒店、休闲、餐饮、养生于一体的综合型度假景区。

怡卉园总体规划为接待服务区、亲水游乐区、主体生产区、水果主题区、休闲度假区、观光游览区、娱乐休憩区七大片区,总面积2000余亩,分二期完成。一期项目包括音乐喷泉、水幕电影、生态餐厅、帐篷基地、户外拓展等,园内有万亩樱花基地、玫瑰园、海棠谷,是休闲、踏青、赏花的好地方。

新宁县满师傅生态文化产业园

湖南满师傅生态文化产业园坐落于新宁县城郊工业园,景区内有大自然艺术博物馆、自驾游露营地、休闲广场、人工湖喷泉、水上舞台、仿古长廊以及水磨豆腐制作体验作坊。其中大自然艺术博物馆内藏品有奇石300余件、根雕艺术作品200余件、像章印章2万余枚、农耕器具500余件、各类化石52件、字画1000余幅。



邵东县怡卉园 申兴刚 摄



建设中的蔡锷故里文化博览园 申兴刚 摄



邵阳县金江湖美景



洞口县古楼茶文化园

城步白云洞景区

白云洞景区位于巫水河畔,由白云洞、玉龙洞、碧云洞、羊角洞、洪溪洞和螺丝井“五洞一井”融合成地下溶洞奇观。洞内岩石千奇百怪、巧夺天工。洞长4000余米,洞深450余米,总面积约18000平方米,目前已开发游览线路1500余米。游客到此,纷纷赞誉此洞乃“中国西南第一洞”。

武冈市梅花弄景区

武冈市梅花弄农业创意产业园,是武冈首家以花海为基底的产业型欢乐世界。

该创意产业园规划面积2000亩,总投资2.2亿元,为武冈市首个集观光旅

游、餐饮民俗、休闲娱乐、养生度假、种植研发于一体的创意田园综合体。

邵阳县金江湖景区

金江湖景区位于邵阳县金江乡,景区面积18平方公里,湖区四季分明、阳光充足,气候凉爽宜人。湖畔绿树成荫、湖面碧波荡漾、湖水清澈见底,山水如画,景色天成,十分雅致。

湖区自然景观有太阳岛、桃花洞、琵琶洞、梯田等,令人流连忘返;人文方面,民间戏曲、手工竹制工艺品、蓝印花布、雪花鱼更是声名远播。近年来,景区还连续举办了省级环湖自行车赛,组建了垂钓基地,发展了特色农家乐,打造特色休闲旅游目的地。

谌孙存 许印文

雨后清晨,怀化市会同县坪村镇毛田村望子界云雾笼罩,界下有家制茶坊。茶坊里热气腾腾,湖南省非物质文化遗产——野生茶手工制茶技艺,就在这传承和发扬。

坊内一口杀青大铁锅正冒着热气,茶青在锅底“噼里啪啦”翻腾作响。传承人杨志林俯着身子、光着手掌,在热锅里娴熟地翻炒,阵阵茶香随锅里翻起茶雨的节奏扑面而来……

“只有用指尖感受锅热茶温,才能把得准火候。”杨志林介绍,杀青的过程中火候是关键,只有经验丰富的老师傅才能驾驭。他就能凭借指尖的灵敏感觉和熟练的挑、拨、抖、旋等手法,将茶青剩余水分充分杀散,却又精准拿捏火候。为了练就这“翻云覆雨”的杀青功夫,初学时的他基本天天都烫伤手指。

手感锅温杀青虽有难度,但这只是整个手工制茶工艺流程中很小的一部分。通过清晨采茶、烈火炮制、三炒三揉、微火焙干,杀青、揉捻、复烘、复火提香……会同野生茶被赋予了灵性。可以说,一杯动人的茶汤,是由制茶人投入的情感和精湛的技艺叠加而成的文化艺术。

会同县地处云贵高原东缘与雪峰山西南麓之间,位于北纬26°最佳生态带。在这片区域内无污染源,土壤发育为较为肥沃的弱酸性黄壤,非常适宜野生茶树的生长。传承人杨志林采收会同境内野生茶叶,沿用纯手工制作方式制作成茶,这就是会同野生茶。

同样的茶青,通过不同加工方法,生产出各具特色的茶品。会同野生茶主要分为绿茶、白茶、红茶和黑茶四个系列。绿茶的精华在于它本身的天然和新鲜成分的保留,其他三类则属于发酵茶种。白茶是微发酵,红茶是全发酵,黑茶是后发酵。

“做一泡好茶最根本、最重要的是茶青,采摘和选叶非常重要,就算只是一片老叶,都会严重影响一整泡茶的外观和色泽”,杨志林介绍,会同野生茶采摘时要遵循“三一致”“四不采”原则,即:形状、大小、色泽一致,开口芽不采、虫伤芽不采、霜冻芽不采、紫色芽不采;选叶时要做到“四不要”,即:老叶不要、茶梗不要、杂质不要、不符合标准的叶不要。

天晴,杨志林将采收的新鲜茶叶平摊在竹晒垫上,让新叶吸收着阳光漫射,使水分适度萎凋。茶青晒好后,再放在篾簸箕内,均匀摊开,使其自然风干,缓解茶叶晒后的紧张状态,为下一步杀青做准备。

在这个过程中,萎凋是白茶制作的关键工序。会同野生白茶需进行70多个小时萎凋,不破坏酶的活性,又不促进氧化作用,保持毫香显现、汤味鲜爽。“一年茶,三年药,七年宝,十年丹……”随其珍藏年份的不同,野生白茶价值更非凡。

杀青后是摊凉。制茶师傅将茶叶薄摊在篾簸箕内,待叶子冷却后,或以双手用力按顺时针方向揉捻,或用木质揉捻机半人工揉捻,揉捻成条索状,其过程中可以将部分水分挥发。

野生黑茶在揉捻之后,还要进行渥堆。这是黑茶色香味形成的重要环节,表面覆盖湿布,严格控制渥堆时的水分和温度,等到茶叶散发出淡淡的酒糟香气就算完成了。黑茶是我国的特有茶类,它的特色在于利用了特殊的益生菌发酵。会同野生有机黑茶金花生发状况良好,药香味显著,在助消化、解油腻、消炎肿、降血脂、抗癌抗衰老方面有着明显的优势。

红茶属全发酵,不需杀青,只需充分萎凋至茶梗折而不断就开始摇青。摇青到绿叶镶红边、茶叶发出花香味后再进行揉捻,然后发酵到叶红、果香味浓郁再烘干就可以了。红茶品性温和,可以帮助暖胃养生。

茶叶烘焙这道工序对温度的把控十分严格,这考验着每位制茶师傅对于温度的敏感度。通过初烘、复烘后,将茶摊放在篾簸箕内冷却,再用篾簸箕去飘叶、黄片和杂质,就进入到最后一道工序——复火提香。

复火提香是茶叶香气高低的关键之处,它要求温度要掌握在160℃至200℃范围内,翻烘要求轻、快、勤,直至能够手捻茶叶成末,这样,野生绿茶算是制作完成了。野生绿茶茶叶色嫩、清香足、回甘爽、汤色鲜,氨基酸、茶多酚、维生素高度保留,可谓是防癌抗癌、抗衰老的一剂良药。

会同野生茶·从指间飘来的茶香



上月28日,市旅游协会组织全市优秀导游代表公开竞选产生了市旅游协会导游分会会长、副会长和秘书长,正式组织成立导游分会。图为康辉旅游导游林欣在发表竞聘演说。 欧阳德珍 摄