

# 资源：崖壁上的传承与沃野的新生 中草药文化的“复兴”路

□本报记者刘健  
通讯员伍丽 莫京霖 文/摄

晨光未露，资源县梅溪镇八角寨的丹霞绝壁还隐在天幕下。56岁的采药人易忠亮与哥哥易志明、表哥周良剑已在微弱的灯光中整理绳索。清晨七点，他们背上竹篓，腰别镰刀，踩着露水浸透的山径，向云雾缭绕的险峰进发——这是资源县采药人延续百年的生存密码，今天，这密码正为一方水土解锁新的生机。

八角寨被誉为“丹霞之魂”，并非浪得虚名。褐色的岩壁如被巨斧劈开，近乎垂直的角度让飞鸟都需侧身掠过，采药队伍的身影在岩壁间渺小如蚁。山间茅草丛生，青苔遍布，三兄弟一边观察，一边前进，“看！那个石缝里的草药已经长出来了！”易志明今年已经79岁，但多年来采药锻炼出来的眼力，依然超出两个弟弟。

来到崖顶，易志明与周良剑将绳索固定在大树根上，仔细地系好绳结，易忠亮则将小臂粗细的木质腰絆固定在腰间，绑好绳索，调整姿势。“绳子一定要检查好，两条绳要摆开，缠在一起的话吊下去了扯不动，这是关乎人命的事。”易忠亮告诉记者，“以前就是拿麻绳浸泡桐油，经过日晒雨淋绳子很容易崩断，现在我们都用这种海边捆船的绳子，安全性高很多。”

准备就绪，易志明和周良剑仔细拉动绳索，易忠亮则一步一步退下悬崖，山风裹挟着水汽直灌衣领，他像壁虎般贴紧岩面，每一次岩隙的探寻，都是对经验与勇气的双重考验。

采药不止于“取”，更在于“予”。易忠亮不仅从悬崖上采下草药，也会从腰间小布袋捻出十几粒芝麻大小的药材种子，混着泥土小心掘进湿润的岩苔深处。“以前我们爷爷、爸爸都告诉我们，采药一定要采长留短，也要留下种子，这样大山才不会亏待我们。”易志明一边紧张地留意着采药人的步伐，一边告诉记者。

汗珠滚落，易忠亮在近乎垂直的岩壁上仔细寻找铁皮石斛、岩耳、石菌、灵芝的踪影……这些自然的馈赠曾是采药人“以命换盐”的资本，到现在也是他们的谋生法宝。

“这些在悬崖壁上仿野生种植的中草药价格都很贵，铁皮石斛差不多3000元左右一斤，石菌这些也要卖到800元左右一斤，一般都是有需要的客户会提前联系我们预定，我们再去山上采。”周良剑说道。

八角寨的崖壁易志明三兄弟几乎都去过，最久的一次在山中待了一个星期，吃干粮喝露水，最终也收获颇丰。峥嵘岁月里，“攀岩走壁，命悬一线”是采药人的真实写照，但这样传统的采药方式风险高、收入不稳，许多采药人被迫另寻生计，古老技艺面临断层之忧。



▲易忠亮扯着绳索，在崖壁上一步一步后退。

▲易忠亮正在仔细系上腰絆，做好出发准备。

“做采药这一行是我们家祖传的，现在到我这已经是第五代了。我爸爸走得早，两个弟弟的技术也是我教会的，我已经干了60多年了，两个弟弟也干了30来年了。”等弟弟易忠亮平安返程后，哥哥易志明坐在崖顶歇脚，望着空寂的群山。“但我们这一代往后，已经没有人会这门技术了，村里的年轻人，哪怕是进城去送外卖，也不愿意捆着绳子玩命了。”

诚然，易志明的感叹正在“变现”，岁月无声地放缓了这支采药队伍进山的步伐，曾经轻车熟路的峭壁，如今攀爬一次便觉吃力几分。进山的次数，便这样在多重力量的交织下，一年少过一年。

不过，传承也以另一种形式兴盛起来。如今，无人机的嗡鸣声开始代替部分采药人在高危岩壁的冒险勘查。随着国家划定的保护红线日益清晰，重点保护野生药材名录不断丰富，许多曾赖以谋生的珍品，也得到了科学保护和发展。

困境催生变革，转机始于对“宝藏”的重新认知，而想要转型，便要将悬崖上的“绝技”转化为地上的产业。

眼下，正值初夏时节，在梅溪镇广西稔康农业科技有限公司的白芨种植基地中，农户们正在采摘白芨花。“我的祖辈是本地的草药医师，2016年我回到了家乡，并且开始规划中草药种植的产业发展。我们公司的种植基地这几年来先后获得资源中药材创建示范县示范基地、广西三个一批中药材黄精示范基地。”稔康农业科技有限公司的负责人唐元东介绍道，目前该基地种植面积达510亩，主要有黄精、白芨、玉竹等品种，已经带动了周边农户发展中药材种植面积达5000多亩，带动农户就业达307户。

“当下，我们乡镇的中草药种植面积已达3.1万亩，所涉品种丰富多样，诸如黄精、白芨、金银花等皆在其中，且林下仿野生种植面积达到6000亩。不仅如此，全镇茶叶种植规模也达到了2600亩，年产量可达110吨，创造的年产值更是超过1000万元。”梅溪镇党委副书记易泽峰告诉记者。

资源县位于桂北越城岭山脉腹地，拥有68%的森林覆盖率，丹霞地貌形成的

微气候孕育了1805种药用植物。依托得天独厚的丹霞地貌与湿润气候，加之百姓世代相传的识药用药智慧，为破局奠定了基石。规模化种植如星火燎原：政府引导、企业投入、合作社发力，28万余亩标准化中药材种植基地在资源县的群山间铺展，2024年创下了超5亿元的年产值。

在资源县中峰镇的工业产业园区，总投资6.73亿、总占地面积273.9亩的资源县粤桂协作农副 products 冷链仓储物流、资源县粤桂协作生物医药科技、修正集团资源医药大健康三大产业园矗立于此。不仅大力发展种植，资源县还积极挖掘中草药深加工这一产业链，旨在从种植到加工全方位提升中草药产品的价值。

如今的资源县，悬崖传统采药或许不再是百姓谋生的首选，它正融入更广阔的中药材产业复兴浪潮。目前，资源县已打造了上百家中药材种植合作社，形成从种植、加工到康养旅游的产业链条。深山里的药材，通过现代化加工和电商平台，走出大山，价值倍增。

从命悬一线的孤勇采摘，到漫山遍野的生机种植，再到蓬勃发展的文旅融合，资源县的中草药产业完成了一场从“绝壁求生”到“沃野深耕”的蜕变。悬崖孤影与现代化产业链在此刻交汇——那些曾维系个体生存的古老智慧，终在科技与市场的浇灌下，成长为庇荫万家的参天大树。

岩壁上易忠亮撒下的种子，已在这片丹霞沃土上，萌发出一个传统与现代交响、生态与经济共荣的产业春天。悬崖采药人的身影渐稀，但他们的血脉已融入这片土地的每一次产业脉动，中草药文化的根脉，正以前所未有的广度和深度，在这片土地上蓬勃延伸，书写着永不褪色的草本传奇。

## 记者手记：

从跟踪采访采药人的一天，到看到遍地规模种植的中药材，似乎经历了一场时空“穿梭之旅”。过去，我们习以为常把一个行业的退出历史舞台称之为“消失”，但正恰恰是这种习惯性认识，让我们的视野受到限制，发展也理所当然受到阻碍。其实，正如传统文化在每个时代、每个当下都以不同的面貌得到传承，受到传统文化熏陶的人本身才是它的生命力所在，也是创新的全部可能。

资源县发展中药材产业，不是突然兴盛，也不是“凭空想象”的结果。当采药人将药材种子放入岩壁缝隙，药农依旧深深眷恋着土地，草药医师仍本着初心，我们才发现，原来资源县中草药行业一直有着蓬勃的生命力，也才有了如今的经济效益。

## 全州：特色产业“链”通百姓致富路

**本报讯**（记者刘健 通讯员邓琳 沈昊）从田间到舌尖，从地头到餐桌，从线下到云端，全州县依托便捷的区位优势和丰富的资源优势，因地制宜大力发展特色产业，促进农业增效、农民增收，助推乡村全面振兴。

盛夏桃李满枝头。眼下，正是全州县4.2万亩桃李产业成熟采摘期，缀满枝头的桃李，成了带动群众增收致富的“金果子”。这几天，全州县两河镇鲁水村每天都有超过13万斤的优质桃子，通过坐镇当地收购的外地客商发往全国各地。

全州县两河镇鲁水村村民廖耀寿说：“今年我种的11亩‘光战3号’全部挂果了，品质很好。目前市场收购价每斤4元，今年收入可达12万多元。”

这个夏天，全州县仅4万余亩桃李产业，便直接为群众带来3.2亿元的经济收入。

“全州水果品种丰富多样，品质优，全年水果产量达108.8万吨，产值超过37亿元。”全州县水果站站长庾志勇说。

桃李种植只是全州特色产业发展的一个缩影。全州县是传统农业大县，素有“中国金槐之乡”“桂北粮仓”“鱼米之乡”之称。近年来，该县聚焦农业特色产业优势产业，坚持以“链式思维”抓全产业链建设，形成了以优质稻为主导，香芋、禾花鱼、金槐、生猪等为特色的“1+N”农业产业化体系，走出了独具特色的农业产业化发展路径。

“一棵芋苗”撑起亿元产业，全州县安和镇香芋种植面积达1.2万亩，实现年产值超亿元。“一粒金米”直接助农增收10亿元，全县种植的30万亩金槐，为群众带来11亿元的经济收入，并形成了金槐生产、加工、销售于一体的全产业链。“一粒优质稻米”串起“一条链”，铺开“一张致富网”，全县种植的110万亩水稻等粮食作物，不仅丰富了百姓的“米袋子”，还通过大米加工、干米粉加工以及综合利用为一体的全产业链，成为“广西干米粉之乡”，全县干米粉年产值18.8亿元、销售额占据全国销售量的33%以上，正向“全国干米粉之都”全力冲刺。

此外，“一条禾花鱼”带动群众增收4亿元。禾花鱼是全县首个获得国家地理标志保护产品品牌。全县稻田禾花鱼养殖面积达40万亩，稻田养鱼规模在全区位居第一，年产量8100吨，年产值超过4亿元。生猪、生柴、辣椒、葡萄等农业特色产业亮点纷呈，多点开花。这些特色产业的蓬勃发展，不仅为当地农民提供了丰富的就业机会和增收渠道，也为全县乡村全面振兴注入了强劲动力。

## 恭城：万亩李子挂枝头 开启甜蜜丰收季

**本报讯**（记者刘健 通讯员石巧）缤纷六月，大地奏响丰收的乐章，田间地头弥漫着瓜果的香甜，恭城瑶族自治县西岭镇大岭山的万亩三华李迎来了采摘季，一颗颗浑圆饱满的三华李缀满枝头，为这个夏天增添了一抹别样的色彩。

6月24日，走进恭城瑶族自治县大岭山万亩李园，漫山遍野的李树郁郁葱葱、生机勃勃，一串串红彤彤、沉甸甸的三华李果实压弯了枝条，犹如一串串晶莹的玛瑙，在微风中轻轻摇曳。果农正穿梭在果树间，忙着采摘成熟的果实，脸上洋溢着丰收的喜悦。

据种植户邹李聊介绍，今年他种了四十亩的三华李，产量有12万斤，价格在1块到3块钱之间，采摘期还将持续25天左右，今年的收成有望超过20万。

三华李果近圆形，果粉厚，果红皮红肉，色泽艳丽，个大肉厚，肉质爽脆，酸甜可口，气味芳香，果实含糖、蛋白质、胡萝卜素、核黄素等，风味品质极佳，营养价值高，既是鲜食的上好果品，又是加工果脯的上好原料。

三华李每年6月下旬至7月上旬成熟，由于大岭山的特殊地理气候优势，海拔比较高，四季分明，昼夜温差大，光照比较足，种植出的三华李糖分比较高，个头匀称、皮薄、肉质清脆香甜，品质上乘，备受客商和消费者青睐。果农们每天一早就进果园，将采摘的三华李运到收购点统一销售，工人们则将收购的鲜果进行分拣、打包，一派热火朝天的景象。

近年来，三华李销售已经实现多元化销售渠道，通过线下商超、水果市场以及线上电商等平台销往全国各地，出口到越南、俄罗斯等地。

“根据果品的大小，品质，目前三华李的收购价是2.4至4元每公斤。我们每天收2万多斤到3万斤，发往广东东莞批发到各大商超。”来自广东的收购商赖华盛介绍道。

## 兴安县界首镇： 防溺水宣传全覆盖 人大代表守平安

**本报讯**（记者刘健 通讯员陈大杭）随着气温攀升，溺水事故进入高发期。为保障群众生命安全，近日，兴安县界首镇人大代表充分发挥密切联系群众的优势，主动担当作为，多措并举开展防溺水宣传。

人大代表们化身“宣传员”，通过多种形式广泛宣传防溺水知识。一方面，代表们走村入户，深入群众家中，与村民面对面交流，特别是对家有未成年人的家庭，详细讲解溺水的严重危害和防溺水的重要性，提醒家长加强对孩子的监管。同时，发放防溺水宣传手册，普及防溺水安全知识。另一方面，代表们利用各村（社区）的大喇叭、微信群等平台，广泛宣传防溺水知识和警示案例，扩大宣传覆盖面。在人员聚集的集市、广场等地，通过现场讲解、悬挂横幅、张贴海报等方式宣传防溺水知识，形成全社会共同参与防溺水工作的良好局面。

此外，人大代表们充分发挥监督职能，对辖区内的河流、池塘、水库等危险水域进行全面排查，为每个危险水域配备了警示牌、救生圈、救生衣、救生杆、长绳等救生设备。同时，建议相关部门加强对危险水域的巡逻巡查力度，尤其是在重点时段、重点区域，及时发现和制止未成年人私自下水游泳等危险行为。

此次防溺水宣传活动，共覆盖全镇12个村（社区），发放宣传资料6000余份，排查危险水域51处。进一步增强了辖区群众的安全意识，为保障群众生命安全筑起了一道坚实的防线。

下一步，界首镇人大将持续关注防溺水工作，充分发挥人大代表作用，推动防溺水各项措施落到实处，切实守护好人民群众的生命安全和身体健康。

舌尖上的乡村

□本报记者李忠波  
通讯员粟世贵 潘勇干 文/摄

踏入龙胜各族自治县龙脊镇龙脊梯田风景名胜，湿润的山风裹挟着阵阵茶香扑面而来，这里百年以上的古茶树多达3万多株，宛如一座天然的茶香秘境。从千年贡茶到创新茶膳，龙脊古树茶正以全新姿态，在乡村振兴的道路上绽放光彩。带着对这片神奇土地的好奇，仲夏时节，记者走进龙脊镇探寻龙脊古树茶茶膳背后的故事。

龙脊茶的历史底蕴深厚，其开发利用已有上千年，清代时便作为贡茶闻名全国，2015年更是被认定为国家地理标志保护产品。然而，如何让这份古老的茶香飘向更广阔的天地，成了当地茶人的心愿。在龙脊镇黄江村，80后谢福复作为龙脊古树茶的传承人、企业掌门人，主动扛起了这份责任。

“我希望能让更多人参与到茶产业，让龙脊茶走出龙胜小产区，对接更优质的茶资源。”谢福复眼中满是热忱与坚定。多年来，他坚持以市场为导向，不断推动技术创新与产品研发，用科技为龙脊古树茶产业赋能。与此同时，他穿梭于茶山、茶村之间，改造茶园，传承古树茶文化。2020年，他将目光聚焦到茶膳领域，开启了一场味觉与文化的创新之旅。

“茶叶富含蛋白质、氨基酸、多种维生素及矿物质元素，还有茶多酚、咖啡碱等功能成分，与膳食结合，不仅营养丰富，还具有助消化、解腻、抗氧化等保健功效。而且茶叶独特的色、香、味、形，能让菜肴别具一格，极大地提升食欲。”谢福复阐述了研发茶膳的初衷。在他看来，茶膳不仅是美食的创新，更是对龙脊古树茶文化的传承与发扬。

茶香溢龙脊 舌尖品乡愁  
——探秘龙脊古树茶膳的独特风味

据谢福复介绍，制作茶膳的第一步，是采摘鲜嫩的古树茶叶，经机器蒸熟、晾干后备用，这是成就茶香佳肴的关键基础。目前，茶香鸡、茶香清蒸鱼、茶香竹筒鸡是茶膳馆的主打菜品。

制作茶香鸡时，需准备芋头、姜、蒜等配料。将龙脊古树茶叶泡出的茶水加入锅中，放入鸡肉，小火慢焖。在漫长的烹制过程中，鸡肉充分吸收汤汁精华，直至收汁，最终茶香与鸡肉的鲜香完美交融，令人回味无穷。

茶香竹筒鸡则以红枣、盐、生抽、蚝油等为配料。将食材装入竹筒后，洒上些许茶叶。若选择用蒸锅，上汽蒸二十分钟左右即可；若以火烧竹筒，需耗时半小时以上。打开竹筒的瞬间，茶香四溢，竹韵天成，让人仿佛置身山林之间。

茶香清蒸鱼选用翘嘴鱼最为合适，搭配生姜、葱、料酒、茶叶等配料，只需蒸八至十分钟，鲜嫩的鱼肉便裹着幽幽茶香，在舌尖绽放独特风味。

在谢福复的茶膳馆里，木质桌上热气腾腾，来自广州的几位食客正围坐一桌大快朵颐。“以前只知道茶叶能泡着喝，没想到做成菜这么好吃，这种搭配太有创意了！”一位游客边品尝边称赞。另一位食客也感慨道：“吃着茶膳，仿佛能感受到龙脊的茶香和悠久历史！”

自谢福复推出古树茶特色美食以来，许多前来龙脊梯田游玩的国内外游客，被宣传中独特的茶膳介绍所吸引，纷纷踏入这家充满茶香的小店，沉浸式体验茶与美食交融的独特风味。

从古老的贡茶到如今的特色茶膳，龙脊古树茶在传承与创新中实现了华丽转身。谢福复和当地茶人用智慧与汗水，让龙脊古树茶膳成为乡村振兴的新亮点，吸引着越来越多的人走进龙脊，品味茶香，感受乡村魅力。