春茶复产提振景区复苏

峨眉春暖 雪芽芳菲

余俊辛

草木蔓发，春山可望。峨眉山最美的三月天已经到来。

此时，峨眉山春林初盛，春水初生。从报国寺到万佛顶，幽谷丛林、万木钟灵、飘渺云峰、气象万千，牡丹、海棠、杜鹃等各色花卉次第绽放，吐露芬芳。

峨眉雪芽茶园 资料图片

雪芽报春来

受新冠肺炎疫情影响，峨眉山景区暂时关闭，昔日游人如织的“仙山”一时间变得寂静冷清。但令人欣喜的是，峨眉山的春茶峨眉雪芽依然和往年一样如约而至，让疫情中的人们品味到春天的鲜美气息。峨眉山景区的春天，由一杯沁润着山水清芬的峨眉雪芽开启。

正如黄山有毛峰，庐山有云雾，在峨眉山千年的文化史中，峨眉雪芽处处留香。峨眉山是世界自然文化双遗产之地，也是中国茶叶最古老的发源地之一。“雪芽近自峨眉得，不减红囊顾渚春。”这是宋代著名诗人陆游品峨眉雪芽之后发出的咏叹。

峨眉雪芽生长在峨眉山海拔800米至1500米的万亩茶园中。站在茶园，放眼望去，风光旖旎、层峦叠嶂，数千亩茶树碧波荡漾，朝气蓬勃地奔涌在山间。这里有大量的野生古茶群，与浩瀚森林形成了林茶共生奇观，被誉为世界上同纬度动植物被保护最好的地区之一。原始森林形成了巨大的屏障，令茶园成为一片净土。数千种野生动植物自由生长，提供了肥沃的腐殖质土壤。

每年农历十月，峨眉山普降瑞雪，万亩茶园好似北国风光，一株株茶树晶莹剔透，银装素裹。山野中，玉树凌空、琼花烂漫，如同现实版的“冰雪奇缘”。经过漫长冬季的休养生息，茶树在春光里冒出万千嫩绿芽头，积累了冬日的丰富养分，在春天里厚积薄发。

采茶遇疫情

每逢三月春回大地，千米以上的崇山峻岭冬雪尚未融化。峨眉山昼夜温差大，在这种特殊气候条件的作用下，新发雪芽白昼生长，入夜闭合，日复一日，如翡翠般的茶叶终长成。

沏上一杯峨眉雪芽，芽叶秀雅挺立，细而有姿，嫩中带坚，轻盈升腾，滋味鲜爽浓醇，氤氲的茶香沁人心脾，能品味出一个冬天历练的精气神。此刻，便明白了，茶圣陆羽为何要将其列入《茶经》之中。

“十指撷新芽，双手蝶翻飞。采尽翡翠色，凝成清香味”。每到春天，忙碌的采茶女背着背篓，纤纤玉手采摘着鲜嫩的新芽，成为峨眉山一道美丽的风景。

与往年不同的是，今年的采茶女们都戴上了口罩。面对突如其来的新冠肺炎疫情，峨眉雪芽茶业集团总公司要求：所有的茶农都必须由基层组织出具健康证明、近期没有外出的证明，佩戴口罩，才能上岗作业。所有进入厂区的人员都要进行体温检测，每天对厂区内人员密集场所进行消杀防疫，对员工进行疫情防控知识宣讲。同时，还对每一名职工假期流动信息追踪排查到位，参与配合属地政府（社区）联防联控承诺，坚持每天如实汇报防疫情况。

峨眉山春茶采摘 资料图片

战“疫”复工忙

尽管峨眉山景区仍在关闭，但2月中旬，峨眉雪芽率先复产。峨眉雪芽茶业集团总公司负责人表示：“今年，峨眉雪芽春茶上市的时间正当全民抗击疫情的关键时刻，要把峨眉雪芽的复工复产、春茶收购，作为峨眉山景区复苏的先行军。”

面对采茶人工匮乏、外地采购商无法前来而带来茶农的潜在损失风险和茶农增收瓶颈等困难，峨眉雪芽茶叶集团总公司以方便茶农为先，向茶农们承诺：春茶采购不减计划、不减质量、不压价格，给茶农们吃下定心丸。同时，还向全国消费者承诺：疫情防控期间保证价格不涨、质量不降、供应不断。

“春争日、夏争时，一年大事不宜迟”。峨眉雪芽无尘生产车间开始有条不紊地工作，各道工序一派繁忙景象，每个员工都规范地戴着口罩，人员密集区域每天多次进行消杀防疫。大家不畏困难、无私奉献，奋战在疫情防控、恢复生产的第一线。在峨眉雪芽黑水有机茶基地，从茶叶产区源头抓起，精准确定茶叶来源，形成闭环式管理，保障茶叶收购定价的公平性。春茶收购站点贴心地帮助茶农进行消毒，按照防疫标准设立休息区，准备好工作餐。

峨眉雪芽制茶大师王国才从业30年，他精湛的制茶工艺是品质保障。王国才对制茶的每一个细节都极为敏感，杀青时锅里的温度至少有320℃，他伸手便能测量，杀青的程度他听声音就能知晓。新芽采摘后，他数十个小时不眠不休，挑选、杀青…… 从制茶、审评到质量控制，每个步骤都离不开他的把控，每一款茶都有他的技术DNA。在疫情特殊时期，他一直带领员工抢时间、保质量、高效生产，保证峨眉雪芽的品质稳定。

樱花将灿，雾尽风暖。相信彻底战胜疫情的日子已经不远。到了那一天，热情好客的峨眉山将备好香茶，敞开怀抱，欢迎世界各地的游客。

景点开放要安全有序

梁 冬

新冠肺炎疫情防控形势继续向好，一些景区近日逐渐开放。居家许久的人们期盼早日外出散心，呼吸新鲜空气。但从一些景区开放的情况看，还存在某些不尽如人意之处，有的出现人流无序，有的出现人员聚集。出入景区，有些麻痹大意，缺乏必要的安全防范措施。

安全有序对旅游来说非常重要，尤其在疫情时期更加重要。近日，多地的旅游管理部门发布疫情期间旅游风险提示，提醒游客健康出行、安全出行。尽管一些景区已开放，但游客应根据自身健康情况，合理安排出行。游客出行前要精准掌握各种防控知识，密切关注疫情发展；精准掌握出发地、途经地和目的地的疫情状况，了解目的地是否属于低风险区，旅游景区是否开放、当地防控措施及外来人员防疫政策等情况。

游客前往景区，在行程中要携带必要的口罩、手套和消毒剂等防护用品，及时做好个人防护，无论自驾或乘坐公共交通工具，全程都要佩戴口罩，不要多人同时出行，尽量避免与他人密切接触。游客进入景区时，要关注告示牌，知晓防控要求，配合景区工作人员安排，进行实名登记。购买门票尽量使用电子支付方式，减少现金的使用。在景区游览时，确保与其他游客保持1.5米以上距离。

安全是一把双刃剑，要从两方面重视。景区要从游客安全着想，因为曾暂停营业，景区重新开放时要对索道、悬空桥梁、玻璃栈道等设施进行全面检查，做到万无一失。同时，景区要提升服务水平，创新工作思路，有效疏导客流，确保景区运行井然有序。作为游客，更要把安全放在第一位，应懂得自律，游玩时切莫忘记疫情防控，让安全内化于心、外化于行。

旅游漫笔

旅游扶贫 助力抗疫

蔡琳娜

一条微信，吹响了一场“战疫保供、助农扶贫”的战斗号角。日前，中国旅游集团选派到贵州省黎平县挂职副县长的张万广，收到了一条简短的微信群信息：“德顺西兰花，每天都有两万斤以上的量在采收！疫情防控的艰难时期，四处寻找箱子、车子、市场，希望能尽快变成票子！”德顺乡西兰花是黎平县2019年重点扶持产业，利益连接带动全乡839户贫困户。

德顺乡农民2019年10月份种下的西兰花、菌菇类等大面积成熟，而往年合作的部分收购商因疫情暂停收购，农民辛苦耕作出的农产品面临滞销，本是群众“致富花”的西兰花成了“发愁花”。望着田间地头饱满脆嫩的西兰花，张万广第一时间向中国旅游集团发出求助。集团收到反映情况后，迅速对接湖北省民生保供重点企业“本来生活网”、招商局物流公益运输平台“灾急送”。几方很快达成合作，计划从农户手上购买蔬菜，捐献给武汉医护人员。说干就干，刻不容缓。

2020年2月26日，德顺乡40多人通宵达旦采摘新鲜的西兰花打包装车。28日中午，33吨还带着泥土芬芳的新鲜蔬菜陆续到达抗疫一线的武汉科技大学附属天佑医院、武汉汉阳医院、黄石有色医院、黄石煤炭局医院门口。

这场涉及“帮扶机构+电商+当地政府+合作社+农民”五方联动的“扶贫+抗疫”新模式变成了现实。采购的农产品全部用于抗击疫情一线，既让远在千里之外的湖北人民吃上新鲜蔬菜，又解决了黎平当地农户的销售难题，一举两得。最大程度降低了合作社的损失，巩固了脱贫成效，839户农户的利益得到了保障。看到农户脸上洋溢的笑脸，张万广心里的巨石总算落地了。

在中国旅游集团的牵线下，黎平县与本来生活网建立了长期联系，将展开更深入的产销对接，拓展销售渠道。第二批爱心蔬菜于3月2日装车出发，星夜兼程地运往武汉。

运河小镇看窑湾

徐晓磊

窑湾古镇位于江苏省徐州市，东周时期为钟吾国辖地，公元618年唐初建置，距今已有1400余年历史，素有东望于海，西顾彭城，南瞰淮泗，北瞻泰岱和鸡鸣听三县之描述。

年初有幸来到窑湾，我最大的感受是，这是一座因水而生的小镇。这里面的水，既有西侧的京杭大运河南北纵横，也有南濒骆马湖的一望无际，更有东北方向沂河水千余年的流淌。

三面环水，面水而居，使窑湾成为京杭大运河上的主要码头之一。鼎盛时期，窑湾扼南北水路之要津，“日过桅帆千杆，夜泊舟船十里”。水运的兴盛带动了窑湾工商业的迅速繁荣，清末时，窑湾设有山西、江西、江苏等8省会馆和10个国家商业代办处，美、英、法、意大利等国商人来窑湾经商，镇上设有邮局、钱庄、当铺、商铺、工厂、作坊等360余家，上海、南京、苏州等地设有窑湾街、窑湾巷，使窑湾古镇享有“黄金水道金三角”和“小上海”之称。

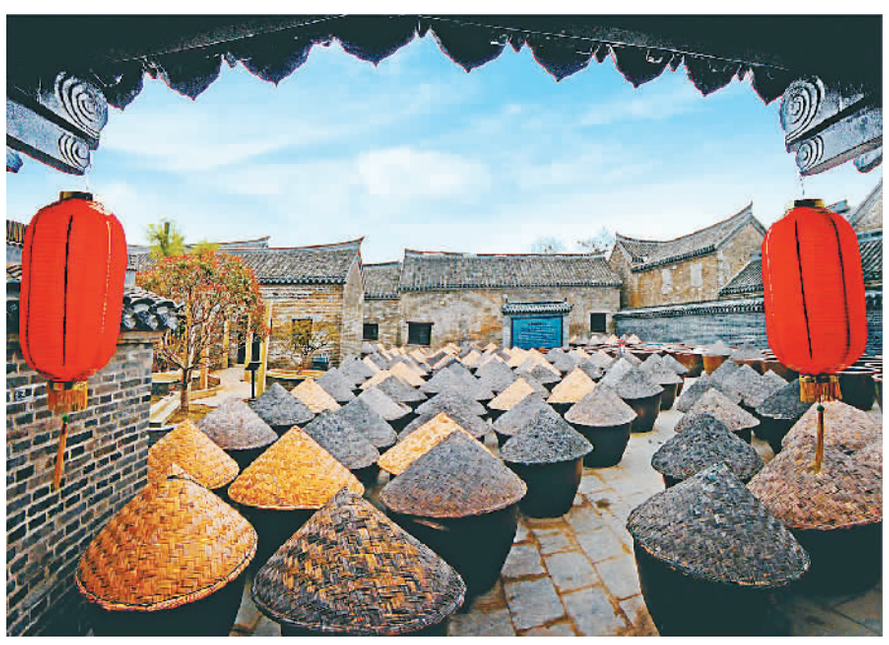
我们通过窑湾北门进入古镇，看到城楼上“锁钥”的题字，仿佛还能体味到史可法、乾隆皇帝等人在窑湾留下的足迹，耳畔还回响着新四军等抗日军民与日军浴血奋战的呐喊，还能感受到淮海战役首战窑湾的壮怀激烈。

漫步窑湾，我们不难感受到古镇建筑的独特风格。在我看来，窑湾的建筑既不同于北方的四合院，也不同于江南的小桥流水，而是充分体现了南北兼容、南北融合的特点，体现出街曲巷幽、宅深院大、过街楼碉等特色，“形胜之美称于江淮”，铸就了窑湾古镇的独特文化品位与文化内涵。

夜幕降临，桨声灯影里的古镇更加迷人。前方河畔，灯火明亮，同行友人告诉我，这是窑湾至今保留的传统集市——夜猫子集。原来，窑湾古镇作为运河南北客商汇聚的重镇，各类船舶晚上靠岸，早晨起航，需要在夜里购买生活用品，长此以往便形成了夜间早市。说它早，是因为它午夜两点左右即开市，本地居民赶完集市，也不耽误上午的活计。一首民谣描绘了“夜猫子集”的热闹场面：“梆打三更满街灯，恭候宾客脚步声。四更五更买卖盛，十里能闻市潮声。”

当下，全国人民众志成城正在抗击新冠肺炎疫情。350多年前，窑湾也经历过一场大瘟疫。危急时刻，在窑湾隐居的医师宗柏云等人带领下，治疗与预防相结合，改良当地饮食，推出“绿豆烧酒”“甜油”等日常居家食品，提升居民自身免疫力。现在，绿豆烧酒、甜油也被列入非物质文化遗产保护名录，与窑湾桂片糕并称“窑湾三宝”，以独特的口味和悠远的传说，受到游客的喜爱。

近年来，窑湾深度挖掘千年古镇所孕育的历史、饮食、商业、民俗等文化积淀，打造文化旅游深度融合的休闲观光古镇，年接待游客200余万人，已成为远近闻名的4A级旅游古镇、“全国特色景观旅游名镇”。中国大运河已获准列入世界遗产名录，国家也启动国家文化公园建设方案，千年窑湾古镇将迎来更美好的明天。



窑湾古镇甜油酿制场 资料图片

欢迎关注本版微信公众号
“人民日报行天下”

酒店人的坚守

石 磊 文/图

疫情给酒店业带来了巨大冲击。在此特殊时刻，业者如何坚守，如何抗疫？根据防控要求，广州市白云宾馆已暂停了健身房、康乐中心及餐厅的堂食和包房服务，只有一个餐厅开放并提供外卖服务。

为了让在住客人用餐更放心，白云轩餐厅增加了送餐服务，避免客人外出增加交叉感染的机率。因外面的餐厅都已关停，餐厅已然成为在住客人们的“家庭厨房”，为了使一日三餐更能贴合大众家常口味，做惯餐厅宴席的行政总厨陈育坚，立刻带领厨房员工研究新菜，推出绿色健康的菜品。

餐厅经理王斌介绍说：“作为粤式风味餐厅，老茶客和附近街坊光顾的较多，但目前他们无法前来用餐。既然大家有这个需求，我们就开设外卖服务，并保证价格不升、品质不减，即便不挣钱，也要做好服务。”

随着需求的增加，王斌发现了客人的担忧，用什么方式让客人对我们的出品更放心？“暖心送餐卡”应运而生，把涉及到服务中的各环节监控情况填写在卡片上，随餐点一起送到客人手中，让客人知情，让客人放心。

一个月下来，餐厅收入与去年春节相比，虽相差甚远，但在外卖平台的排名一跃成为广州粤菜人气飙升的第2名。白云宾馆总经理郑静萍说：“此时餐厅人气排名的跃升，我们欣喜的并不是营收的增加，而是在抗击疫情的特殊时期，我们的安心服务得到了顾客的认可。”

日前，一封由中共广州市越秀区区委送到宾馆的《感谢信》，更让白云轩餐厅的员工为之一振。因为前段时间，越秀区华乐街疫情防控工作任务艰巨，有些社区工作人员的用餐不能保障，白云轩餐厅就主动承担向社区工作人员提供“爱心工作餐”，直至抗击疫情结束。

“很感动、很幸福，感觉我们并不是孤军奋战，还有很多力量在我们身后。”“希望大家都能吃好饭，保重好身体，共克时艰。”这是一名刚刚在监测点轮换下来的社区员工与王斌的对话。做好本职服务的同时，主动服务社区疫情防控工作，这是白云宾馆白云轩餐厅团队在特殊时期的特殊工作目标。

平日里，细心贴心的服务是酒店人的职责；特殊时期，细心贴心的服务就成为酒店人的抗疫行动和一份职业的坚守。

上图：白云宾馆员工送外卖

广告联系电话 65363547 65367287 办公室 65369330 发行部 65369319 传真：（8610）65003109 零售3元/份 国内定价全年420元 国内统一刊号：CN11-0066