

# 崇阳：一方旅居康养休闲胜地

本报记者 马丽娅



“这里的水气，能洗涤心灵！”7月6日，在崇阳县板坑小九寨的深处，一位老者驻足潭边，深吸一口饱含负氧离子的空气后感慨。

这一幕，正是崇阳向华中地区精心奉上的旅居康养邀请函，一方山水正被赋予滋养生命的全新意境。

崇阳的康养宏图，根植于其不可复制的生态厚土。全县43万亩楠竹与雷竹织就无垠绿浪，9.67万亩茶园中珍稀黄茶与白茶吐纳芬芳，森林覆盖率高达63.46%，俨然一座巨大的“天然氧吧”，荣膺“国家生态文明建设示范县”的金字招牌。

以该县金沙避暑胜地为例，此处如绿海明珠，经匠心整合重焕生机。昔日沉寂的山林间，高端康养民宿群落悄然生长，为都市倦客开辟出灵魂栖所。山风穿林过舍，带走尘嚣，送来草木低语，恰是“清风明月本无价，近水远山皆有情”的真实写照。

崇阳的康养智慧，在于对传统资源的创造性转化与融合。浪口温泉区，千年古泉汩汩不息，汤烟氤氲中，县中医院老医师正为游客搭脉问诊，一枚承载“冬病夏治”智慧的三伏贴敷于穴位。温泉热力与中医精粹在此刻交融，将疗愈悄然融入氤氲的度假时光。

白霓镇畔，千年古堰湾石坝如巨龙静卧，流水淙淙诉说着农耕文明的不朽韧性。古堰滋养的沃土上，万亩绿色水稻、蔬菜与黄精蓬勃生长，践行着“全域无公害”的庄重承诺。以道地药材崇阳黄精为引，九制黄精鸡汤的醇厚、黄精包子的清香、黄精酒的绵长，让深山珍馐跃上全国餐桌，书写着“药食同源”的现代篇章。

从个体的安顿到全域产业的勃兴，崇阳的康

养实践织就了一张多维网络：

青山国家湿地公园四大康养示范区稳步推进，田园养老的诗意与互助养老的温情，在山水间探索着中国式养老的新范式。

县人民医院康养中心作为标杆，“一科两制”模式将专业医疗嵌入养老服务，高达85%的人住率印证着群众的信任，三级养老机构的荣誉是其品质的无声勋章。

产业支撑坚实有力：中健、稳健领航木材纺织，康恩萃奠基医药保健，亚洲最大鲟鱼基地深掘水中宝藏，众望麻花等企业打造食品饮料科创高地——“四大引擎”轰鸣，推动百亿级大健康产业蓝图加速落地。

智慧链接打通脉络：大型药企的引入推动药材向饮片、颗粒高价值蜕变；对接省供应链平台实现供需精配；通修高速、咸崇高速、鄂南亿农农贸大市场等物流枢纽建设，如同强劲动脉，让崇阳康养产品与服务通达四方。

“将崇阳全域作为4A级景区区精雕细琢”——这一理念已融入城市发展血脉。崇阳以“一核三带，四位一体”擘画全域旅游空间：天城“综合旅游服务核”如心脏搏动；隗水沿岸风光带似玉带蜿蜒；北部山地自然体验带层峦叠翠；东部休闲旅游产业带沿幕阜山旅游公路铺展活力。

从大岭野樱花海的春之绚烂，到青山湖碧波夏之沁凉，再到秋登幕阜、冬泡暖汤的惬意，全域覆盖、全业融合、要素齐聚、服务周到的格局已然成型，如一幅徐徐展开的生态人文长卷。

这里不仅安放身体，更栖息心灵。崇阳的山水，是看得见的风景，更是可呼吸、可触摸、可沉浸的生命滋养场所，其不可复制的山水肌理与融合古今的康养智慧，在华中腹地崛起为令人向往的旅居休闲新胜地。



## 文旅速览

市新华书店

### 趣味实践点亮暑假

本报讯 记者陈希子、通讯员华宣报道：7月7日，市新华书店暑期社会实践活动正式拉开帷幕。该活动秉持“在玩中学，在学中乐”的理念，通过精心策划的系列活动，在暑期为青少年搭建起综合素质提升的广阔平台。

活动现场，一场精心设计的破冰游戏迅速打破了孩子们之间的隔阂，欢声笑语中，他们学会了沟通与协作，社交能力得到有效锻炼。手工环节，孩子们亲手浸泡种子、观察生长，在劳动中感受自然的神奇；绘本阅读环节，老师声情并茂的讲解，引领孩子们步入奇妙的文学世界，激发了他们浓厚的阅读兴趣；自由阅读环节中，孩子们依据自身兴趣挑选书籍，尽情享受阅读带来的愉悦，自主学习能力得以提升；而个性化的作业辅导，则精准对接学生的课业需求，助力知识难点的及时攻克。这种“阅读+辅导”的模式，在提升青少年文化素养的同时，借助家庭辐射效应，带动更多家庭参与阅读，在全社会营造出“爱读书、读好书”的良好氛围。

现场负责人介绍，活动课程体系涵盖创意手工、绘本共读、作业辅导、书法练字、英语启蒙等丰富内容。针对双职工家庭暑期“看护难”这一突出社会问题，市新华书店贴心提供营养午餐与舒适午休环境，切实为家长们解决了后顾之忧，充分展现出公共文化场所的社会服务担当。

通山

### 文旅特色评点活动启动

本报讯 通讯员王姚报道：7月14日，由通山县委宣传部、县商务局、县市场监管局、县文化和旅游局、县融媒体中心主办，湖北九曜人力资源服务有限公司承办的2025年通山山餐饮行业“名店、名菜、名点”评选活动正式启动。活动以“公开征集、县级初赛、市级决赛”为原则，根据该县不同的地域特色、风俗习惯和传统美食，对该县的美食烹饪、品质特点、发展水平、社会影响等进行综合评价。

评选第一天，评委组对通山餐饮“名店”进行评选。评委们先后前往楚天名宴、牛头山庄、通山大酒店等8家餐饮单位进行实地考察。在资质审查环节，重点核查了各店的营业执照和食品经营许可证等证照文件；现场对各店的环境卫生、服务规范和设施设备进行了细致评估；全方位了解各店在文化氛围营造上的创新与亮点，包括装修风格、餐具设计、菜品故事等文化元素的呈现，并当场记录评分。

据悉，本次实地评审将持续至7月21日，最终将评选出3家名店、10道名菜和10道名点。活动旨在通过评选优秀餐饮企业、菜品、小吃，树立行业标杆，促进美食文化的传承与创新。



## 茗粉

本报记者 陈希子

早餐宜清淡，但咸宁人的肠胃，总是习惯于“重口味”。通常一早起来，就是一碗牛肉面、红油汤粉，还不忘交待：“老板，要多加辣的哦！”一端上来，浮一层油，有些食客还额外加小米椒、香菜。夏天吃得满头大汗，冬天吃得热气腾腾。

红薯加工而成的苕粉，亦是咸宁人餐桌上的常客。小时候，每到红薯成熟的季节，家家户户都会忙碌起来。大人们将红薯洗净、切碎，然后用石磨磨成浆，经过多次过滤、沉淀，最终得到洁白细腻的红薯淀粉。红薯淀粉经过晾晒、成型，便成了我们熟悉的苕粉。

苕粉的制作过程看似简单，却蕴含着家乡人的智慧与辛勤。尤其大家一起互相帮忙的时候，场面很是热闹。

大家分工明确，有人负责清洗红薯，有人负责过滤。石磨在人们的推动下，缓缓转动，红薯浆液从磨盘上流淌下来，带着一丝丝甜香。经过几个小时的劳作，洁白的淀粉沉淀在盆底，那一刻，仿佛看到了劳动的结晶。

苕粉的吃法多种多样，每一种都让我回味无穷。尤其早上，小商贩们总会煮上一碗热气腾腾的酸辣苕粉。将苕粉放入开水中煮软，捞出后放入调好的酸辣汤汁中，再撒上葱花、香菜，酸辣鲜香的味道瞬间温暖了整个身心。每当这个时候，上班、上学的人群围坐在一起，吃着热乎乎的酸辣苕粉，聊着家长里短，气氛很是热闹。

除了酸辣苕粉，长辈们还会将苕粉炒着吃。将苕粉切成细丝，放入油锅中翻炒，加入青菜、肉末，简单的调料就能炒出一道色香味俱全的菜肴。在锅中翻滚的苕粉，吸收了菜汁和肉香，口感爽滑，韧劲十足，让人忍不住多吃几口。

长大后，我对苕粉的喜爱从未改变。无论走到哪里，只要看到有卖苕粉的，我总会忍不住买上一份。如今，故乡的苕粉已经走出了小乡村，成为了许多人餐桌上的美食。它不仅是一种传统食品，更是一种文化的传承。

## 老物件里的时光回响

图文 本报记者 陈希子

在咸宁的喧嚣与静谧交织处，湖北桃荣收藏馆如一位沉默的时光守护者，静静矗立在咸安区温泉白茶中屋巷120号。推开那扇古朴的大门，近1000平方米的空间里，数千件老物件在光阴中沉淀，每一件都承载着一段被遗忘的故事，等待着与懂它的人相遇。

7月9日，记者步入馆内，仿佛穿越了时空隧道。造型古朴的瓷器在灯光下泛着温润的光泽，釉色中藏着岁月的痕迹；距今有一定历史年头的老式家具静静伫立，木纹里镌刻着往昔的生活场景；楠木、阴沉木木雕做工精美，细腻的雕刻纹样，是古代工匠们用智慧和汗水谱写的艺术篇章，每一刀、每一凿都尽显高超技艺。这些老物件，不再是冰冷的器物，而是一个个鲜活的历史见证者。

这座收藏馆的诞生，离不开湖北省收藏家协会常务理事、咸宁市收藏家协会会长、湖北桃荣收藏馆馆长黄卜全三十余载的执着与付出。

上世纪90年代初，出于让更多人欣赏到珍贵藏品的心愿，黄卜全开始筹备收藏馆。光是场馆装修，就投入高达四百万，还从多地聘请优秀施工团队，潜心琢磨图纸设计。馆内的每一处陈列摆设，背后都饱含着他的心血与心思，他希望用最完美的方式，让这些老物件绽放光彩。

黄卜全对传统文化的热爱，早已深入骨髓。作为一名历史“发烧友”，在有了一定经济基础

后，他便全身心投入到老物件收藏中。最初，他跟着有经验的专家学习，购买专业书籍钻研基础知识，只要有旧货交易市场、有相关藏品展览，他都会亲自参与。

1993年，黄卜全从咸安老城区的旧物摊淘到第一件心爱之物，从此开启了收藏之路。玉器、瓷器、书画、石刻、农具等，都纳入了他的收藏清单。

“看着那些老物件，我感觉自己仿佛能和它们对话。”黄卜全的话语中满是深情。当看到一件古代陶器时，他的脑海中会浮现出它被烧制过程，仿佛能看到古时劳动人民靠勤劳和智慧创造工具的场景。这种与历史对话的感觉，让他对收藏愈发痴迷。

自收藏馆建成后，这里便成了市民游览和收藏家集聚的乐园。馆内经常举办各类公益讲座，专家学者们为公众普及文物收藏和鉴赏知识；黄卜全还积极与社会各界合作，开展历史文化教育和宣讲。在这里，老物件们不仅诉说着历史，传播着文化知识，更传递着公益精神，吸引着更多人参与到文化遗产的保护与传承中来。

湖北桃荣收藏馆里的每一件老物件，都是一段历史的缩影，它们在黄卜全的守护下，在时光的长河中焕发出生机与活力，向人们诉说着那些被时光掩埋的故事，让历史的回响不断延续。

