

露营地长出一颗“甜果子”

野奢露营+巧克力手作体验,莲花山的这个营地正成为长沙自然教育新目的地



莲花山俯瞰。

● 长沙晚报全媒体记者 匡小娟

清秋时节,天高气爽。走进位于湖南湘江新区莲花镇五丰村的青客野奢营地,两万多平方米的大草坪铺展开来,米色三角形帐篷点缀其间,山风拂过,带着草木的清香。草坪尽头,一排小屋飘出浓郁的可可香。推门进去,几位游客正围坐在长桌前,手持石杵,一下一下捶打着钵中的可可碎,隔壁桌的小朋友踮着脚张望,等着自己的巧克力成型。

这个藏在乡野深处的巧克力工坊,是长沙首家打通从可可豆到成品巧克力全流程的手作体验工坊。而它所在的青客野奢营地,扎根莲花山已有六年,从最初一个小院,发展到如今两万多平方米的规模。巧克力工坊,是这个成熟营地最新长出一颗“甜果子”。

从可可碎到巧克力,一份“放心”的打磨

在青客野奢营地主理人赵赛星指导下,记者上手体验了一把手作巧克力。

记者将60克可可碎倒入定制钵中,握紧石杵,沿着钵壁一圈一圈碾下去。可可碎渐渐碎裂、变小,大约十几分钟后开始出油,粉末变得湿润黏稠,再分步骤加入白糖、奶粉、纯天然可可脂,继续研磨至细腻丝滑状态。

“就是这个状态,可以倒进模具,送入冷冻室了。”赵赛星告诉记者,大概等待30分钟,一份散发着浓郁香气的手作巧克力便新鲜出炉。

亲子家庭通常2至3人一组接力捶磨,不到2小时就能制作出一份巧克力。“与市面上手工巧克力体验采用成品巧克力熔块不同,工坊的巧克力是从可可碎开始,一步步做出成品,配料干净。”赵赛星表示,对于带孩子的家庭来说,吃得放心是最基本的。

在营地,记者还看见了4棵可可树的小苗。“这是从海南空运过来的,我们聘请了国内顶尖专家为培育它们提供技术支持,将用于自然教育,实现可可、巧克力溯源科普。”赵赛星介绍,目前团队已与海南万宁中比可可乐园研发基地联手,打通了从可可树种植到成品巧克力再到巧克力相关科普的全流程。



记者体验巧克力制作。均为长沙晚报全媒体记者 陈飞 摄

推荐特色

打卡实用指南

青客野奢营地扎根湖南湘江新区莲花山,主打“野奢露营+全流程手工巧克力体验”。这里有长沙首家打通从可可豆到成品巧克力全流程的手作体验工坊。营地配套两万多平方米大草坪,露营、烧烤、棋牌、台球、射箭、乒乓球、羽毛球、游戏机、桌游一应俱全,适合亲子家庭、研学团队、企业团建。

地址:湖南湘江新区莲花镇五丰村青客野奢营地(导航“青客野奢营地”)

营业时间:周一至周日9:00-18:00(具体以营地当日安排为准)
人均消费:巧克力手作套餐198元/组(含门票及营区公共设施,可2-3人参与)。关注长沙晚报“0731新九章”公众号并留言有机会领取免费门票福利。

出行贴士:长沙市区出发,车程40~60分钟,建议自驾前往,营地配有停车场。周末及节假日客流较大,建议提前预约,错峰出行体验更佳。

的优质业态资源串联起来。

而这也是青客野奢营地正在谋划的未来。营地的树屋咖啡已进入测试及建设阶段;陶艺、木工项目即将进驻营地,将常驻专业老师并设立艺术工作室,做深度的营地自然教育课程,将自然与艺术做深度结合,而不只是简单停留在拉坯体验;窑烤项目将与湖南本土烘焙品牌万利隆联合打造,并推出自然美学厨房。

从一炉巧克力到一座小镇的文旅实验

从营地出来,沿着小径往五丰村里走,青瓦白墙的农舍错落分布,几位本地阿姨正在院子里择菜、晾晒。周末和团建高峰期,她们就是营地固定的服务人员。

这种“村企共生”的关系,在五丰村已经形成一套成熟的合作机制:村集体以资产入股,赵赛星团队以运营能力入股,长搭营地,村集体拿35%营收分红;树屋咖啡,村集体拿20%营收分成。莲花镇副镇长周亮介绍,镇政府还给到项目奖补资金。“我们鼓励各村集体对外和社会项目主体开展类似合作,让资源变资产、资金变股金。”周亮说。

这套机制带来的变化,村民们感受最直

接。营地客流带动周边圣峰果业的水果采摘、农特产品销售,每年给村集体带来十多万元收益,带动周边农家乐上百万元的营收。

放眼整个莲花镇,文旅布局正在多点开花。莲花山片区主打乡村休闲游,神仙岭片区主打户外运动、打卡观光。近两年,薄荷音乐农场、南科院子、天麓山地世界等项目相继落地。其中天麓山地世界是湖南首个山地速降山地车公园,今年国庆假期举办的区域级速降赛事,让外地游客纷至沓来。

“从一炉巧克力到一座小镇的文旅实验,我们希望把莲花山打造成长沙青少年深度自然教育目的地。”赵赛星站在营地草坪上,望着远处的山林说。这个藏在乡野深处的巧克力工坊,正是这场乡村文旅融合实验里,最“甜”的一块拼图。



扫码看辣视频
藏在莲花山的“甜”野营地

从15万公斤到50万公斤

宁乡大屯营镇柚子基地今年喜获丰收,一颗颗珊瑚柚映照山水之美,铺展振兴之路

长沙晚报10月12日讯(全媒体记者 张禹 通讯员 段华良)“你们看呀,这个金灿灿的柚子好大好香,快点来摘哟!”金秋十月,柚香漫过山岗,记者11日来到宁乡大屯营镇梅湖村的500亩柚子基地,远远就听见一声声欢呼穿透茂密绿叶,一阵阵欢笑回荡在山野之间,伴随凉爽秋风穿过果园的沙沙作响,协奏出一曲属于和美乡村的丰收欢歌。

果园话丰收,红柚藏匠心

抬眼望去,漫山柚树亭亭如盖,油绿枝叶层层舒展,沉甸甸的珊瑚柚压弯枝丫。剥开一颗柚子,果皮绯红、果心艳红,果肉如同玛瑙般鲜红剔透,清甜果香瞬间散开,这便是珊瑚柚标志性的“三红”特质。

“珊瑚柚最鲜明的特点就是‘皮红、肉红、心红’,维C含量远高于普通柚子,果型适中,果皮不厚。”站在硕果累累的柚林中,宁乡市林福林牧有限公司负责人成坚强向记者介绍,500亩柚子园今年丰产,预计产量突破50万公斤。

时间回溯到2025年,受不利气候影响,基地仅收获15多

万公斤柚子,但凭借独特风味,当年产品市场反响火爆,销路畅通。谈及今年的市场前景,成坚强信心十足地表示:“果子品质过硬,我们心里有底气,今年肯定是丰产又增收!”

好果源于好水土,珊瑚柚醇厚口感的背后,是本土化种植匠心的坚守。当地温润气候、充足光照为柚树生长提供优越条件。基地坚持施用有机肥,推广生物防治技术,减少农药使用,让柚果在自然环境中慢慢积累糖分。沉甸甸的珊瑚柚,既是山水馈赠,也是生态种植理念结出的甜蜜硕果。

沃土强根基,农旅启新篇

一颗珊瑚柚的红火丰收,是大屯营镇深耕乡村振兴的生动缩影。夯实农业根基,守牢粮食安全底线,是该镇发展的底色。近年来,该镇持续推进高标准农田建设,3.7万亩一般农田升级为高标准农田,完成渠道疏浚护砌54.8公里,山塘改造清淤155口,耕地与水利基础设施持续完善。全镇粮食种植面积稳定在4万亩,今年双季稻种植面积首次突破1万亩。田成方、渠相通、路相连,连片良田稳稳托举起粮食农产品大丰收。

良田孕育丰收,特色花果点亮乡野。大屯营镇立足本土资源,串联成五一艺术馆、新江庭院休闲垂钓、大李庄休闲农家院、三仙岭村无花果基地、林福林牧水果种植基地等,打造休闲农业观光线路,“天井”“仙茶美”“红曲鱼”“红心柚”“聚湘

村”等本土特色品牌逐步打响,农文旅产业融合发展从规划蓝图变成实景画卷。

产业兴旺带动乡村多元发展,土特产走出深山,转化为村民实实在在的收入。从枝头采摘鲜果,到乡村观光体验;从单一果蔬种植,到多元业态融合,小田园变身乡村大风景,也拓宽了村民的共富路。

一颗珊瑚柚,映照山水之美,铺展振兴之路。累累硕果是耕耘的回报,满园果香是和美乡村的生动注脚。下一步,大屯营镇将紧扣宁乡“12345”发展思路,立足乡土资源禀赋,持续做强特色产业,着力打造宜居宜业宜游的富饶美丽新乡镇。



宁乡大屯营镇梅湖村500亩柚子基地迎来大丰收,果园负责人成坚强和妻子在开心采摘。
长沙晚报全媒体记者 张禹 通讯员 段华良 摄影报道



规范停放 “骑”心协力