

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：7月12日，第一太平戴维斯举行2022年上半年珠海媒体见面会，发布珠海商业地产市场（含横琴粤澳深度合作区）今年上半年回顾与展望的相关报告。

发布会上，第一太平戴维斯华南区市场研究部负责人谢靖宇从写字楼、零售等方面精准及深入地剖析了2022年上半年珠海商业地产市场的动态，并展望下半年的市场整体趋势。

谢靖宇称，今年上半年，珠海甲级写字楼市场无新增供应入市，总存量维持在222.8万平方米。同期，

在数个大宗租赁成交支持下，写字楼市场平均空置率近两年首度下降。其中，由于部分近年入市项目去化良好，横琴空置率降至2018年以来最低水平。

据介绍，下半年，珠海写字楼市场预计共有7个新项目入市，共带来62.1万平方米新增供应。届时，市场总存量将达284.9万平方米，同比扩张27.9%。需求方面，源自金融、专业服务企业的租赁需求将继续向好。此外，众项目业主方积极招商，加之各类扶持政策的落地预计进一步助力相关企业需求的增长。

在零售方面，报告显示，今年前四个月横琴及珠海社会消费品零售总额同比下降3.5%，至人民币325.95亿元。其中，横琴社会消费品零售总额同比下降52.1%。

今年上半年，珠海零售物业市场无新增供应入市，总存量维持在119.1万平方米。受区域内项目录得大面积租约进驻推动，横琴半年度吸纳量达2.4万平方米，这推动横琴空置率降至历史最低。整体而言，截至2022年上半年，珠海零售市场平均空置率环比下降1.0个百分点、同比下降7.7个百分点，至11.0%，为近三年最低水平。



“鹤邑”山间聚“客民” 种出特产成“非遗”

文化遗产“能吃能喝”，而且“声名在外”

羊城晚报记者 陈卓栋
实习生 钟银佩
通讯员 唐景华 谭耀广 陈超华

巍巍马耳山、蜿蜒鹤城河。清朝雍正年间建制以来，江门鹤山鹤城镇已经走过近290年历史。这里既是鹤山最早的县城所在，也是五邑地区著名的客家民系聚居地。如今，当地还保存有传统客家民居建筑群以及客家花炮庙会等习俗。

当地也是“非遗”宝藏，一个镇内有9项各级非遗项目，其中就包括鹤山红茶制作技艺及客家花生制作技艺。这两项“能吃能喝”的非遗项目，至今仍保持生产。产品随着海内外乡亲的足迹行销各地，成为鹤山名品。



客家花炮庙会 欧蕊蓉 摄

鹤城镇地处鹤山中，与云浮新兴县交界，境内丘陵密布、山势起伏、溪流蜿蜒，可谓山清水秀。当地老人对鹤城的历史非常骄傲，直言：“一部鹤山史，半篇在鹤城！”

根据《鹤山县志》记载，从先秦至清朝前期，今日的鹤山先后分属不同县，至建县前，则分属新会、开平两县。鹤山首任县令黄大鵬所撰《建鹤山县记略》曾

阐述了鹤山建县的原因：“新会境连开平，有山曰昆仑，曰皂幕，峻壁渊窟，绵亘数百……巢窟剽掠之徒出没黄昏、暮夜间，商贾困弊，村庄怖恐……为议割两邑交壤之地，创县山间以镇抚而安辑之。”当时新会、开平两县交界的山区盗匪横行，往来的商人和周边村民深受其苦，因而当地官员建议朝廷设县镇抚，以维持治安。

雍正十年（1732年），清朝决

“客”从何处来

日前，记者走进鹤城镇城西村采访。刚进村内，就听到四周歌声此起彼伏。当地一名政府工作人员告诉记者，这是当地老人家闲暇时在唱客家山歌。

原来，鹤城镇是五邑地区著名的客家民系聚集地。当地的常住人口中，超过八成属于客家民系。根据当地文献记载，从清朝康熙年间起，粤东客家人就开始迁入此地。

清朝乾隆年间，鹤山人罗绍纶撰写了《十七村记略》。当中记载，康熙三十五年（公元1696年），原籍大埔县的干总赖易胜奉命随营驻防大官田营汛。因见此处山多地荒人稀，便从家乡招来黄、罗、邱、蔡等姓前来垦荒定居。从当时起一直到康熙四十七年（1708年），吃苦耐劳的各色客家人陆续从粤东迁来此地。至鹤山建县前，当地已开辟了17条客家村。

鹤山建县后，当地人口不足万人。首任县令黄大鵬为了充

实人口，加速开发，以各种优惠政策招揽外地人前来垦荒。时任两江总督鄂尔达在《开垦荒地疏》中就有记载，外地人迁入至鹤山垦荒，“给予庐舍、口粮、工本”“每安插五户，编甲入籍，即给地百亩”“十年免赋”等等。大量勤劳的粤东客家人纷纷应募，“抱儿背女而来，荷锄立庭际，求耕荒地……求地者日以百计”。这样一下子又来了300多户，大大充实了当地人口。

对于这段历史，当地还流传着“五子下鹤山”的故事。相传当年，粤东客家人吕于良、谢子耕、黄子成、宋子良、胡子宁等人，率领本族子弟先后来到鹤城周边的丰塘、月山下、下黄、云乡、禾谷等地开村定居。因五个人名字中都带有“子”字，遂有“五子下鹤山”一说。这个故事从侧面印证了客家人迁入鹤山的历史。资料统计，至嘉庆二年（1797年），迁来鹤山的客家人已达60余姓。

这些客家人凭着刻苦耐劳、

坚韧顽强的优秀品质，战胜恶劣的自然环境，垦荒开村、休养生息、繁衍子孙。日积月累之下，当地形成了独特的客家文化。如鹤城客家花炮庙会、在保留客家人传统的护村神灵崇拜同时，也结合了府地抢花炮的习俗，形成了独特的客家庙会风俗形式。

同时，鹤城镇也孕育出了多项“非遗”。根据统计，截至今年，鹤城镇共有客家黄酒、客家山歌、鹤城腐竹、鹤城花生加工工艺、客家人上灯仪式、鹤城客家花炮庙会、紫丹苏腐、鹤山红茶制作技艺、鹤山狮艺等9项各级非遗文化项目。其中，“鹤城客家花炮庙会”更入选第八批省级非物质文化遗产代表性项目民俗名录。

但要说起最为人所知、与客家人生活息息相关的“非遗”，多数人会选择“红茶”与“花生”。只因这两项非遗，“能吃能喝”，而且“声名在外”。



禾谷田村内的祖祠及客家排屋 鹤山电视台航拍图

城因“鹤”而起

定从新会县划出古劳、新化、遵名三个都；从开平县划出双桥都全部、古博都的部分地方，新置鹤山县，并在今鹤城镇区东南一带（旧称大官田）筑城为治所。从此一直到民国初年，鹤城都是鹤山的县治所在。

而鹤山和鹤城的“鹤”字，就来源于大官田筑城时的民间传说。据说，当年筑城时选址的北面有座小山，形似群鹤，因此县以山名，称为“鹤山”，而治所也称“鹤城”。另有一说称，当地多山，山溪纵横冲刷。当年大官田筑城时，刚开始因选基不准，连修三次都被山溪形成的洪水冲毁，后得白鹤指点另选地基，县城才顺利完工，当地人为了纪念白鹤，故名称为鹤城。但究竟以哪个为准，就连当地的老人家也说不清了。

客家茶香远播重洋

在城西村委会潮边坑村，余瑞华、王芳夫妇种着约6亩茶树。他们也是鹤城当地为数不多的坚持用客家传统技艺制茶的茶农。鹤城镇政府工作人员介绍，日前入选江门市级非遗的鹤山红茶制作技艺，其基础就是客家传统制茶技艺。

客家人会种茶、也擅制茶。建县之初起，客家人便在山间开垦茶园。许多老人家还记得这样一首客家山歌：“天公造物山为家，开邑早成三分茶。养活人口五有一，秋来满山银白花。”唱的是客家人在鹤山种茶养家的故事。首任县令黄大鵬因势利导，编写《鹤山茶鉴》引导种茶制茶，并组织茶

商建交易墟市，逐渐在鹤城形成了一条“茶行街”。

当地政府工作人员说，在广东外贸史上，从“茶行街”外销的马耳山红茶、白水带茶、坑尾红茶、三堡红茶、云乡红茶等鹤山名茶，曾是著名外销茶。广州“十三行”鼎盛时，商人在鹤城“茶行街”购茶，从广州出发通过海销往欧洲；晚清时，“茶行街”的茶又经过潭江、中港澳，最终销售到南洋、美洲等地。如今，余瑞华夫妇制作的红茶，也成了海外华侨的“抢手货”。据悉，潮边坑村有900多名乡亲长居智利。每逢回乡，他们都向余瑞华夫妇购买大量红茶带到智利。



王芳女士演示日常的采茶工作 陈卓栋 摄



鹤山当地红茶风味别具一格 鹤山市文化馆供图



余瑞华在制茶

“三焯三晒”手制香茗

当地客家人种茶制茶极为讲究。余瑞华说，茶园须选山环水绕、云雾缭绕之地，土质能保水、但又不要过分潮湿。他的其中一块茶园，便坐落于离家不远处的一处山凹位。茶园正好在一片生态林下，外面环绕一条山溪。茶树中间还种着几棵菠萝蜜树和土名“万紫千红”的树。余瑞华说，这样的地形，有山有水、园中有树，才能种出好茶。

采茶也要讲“时辰”。开春后至农历十月都是采茶的日子。只要天不下雨，每日拂晓时分雾气未散，王芳便背着箩筐前往茶园采茶。专挑一芽两叶的茶青，采到日出之前就要收工，“不然太阳一出，最早采的茶青被压在箩筐底，温度升高、水分蒸发，后面的焯茶工序就不好控制了”。

传统客家制茶工艺，全凭手工，非常考验制茶人的手艺和经验。经过“晒青”，把茶青晒软

之后，便到了最关键的“三焯三晒”工序。余瑞华介绍，茶叶经手工揉捻后，要用竹筛盖住“焯”一段时间调萎；然后又要晾晒，晾晒时还要不断翻动以保证茶叶两面透晒。如此程序反复三次，过程中还要注意气候、湿度对茶叶的影响，随时调整每道工序的时间。“只有每道工序都做到位，才能做出好茶。”

这样做出来的茶，由于不经火焙炒制，没有柴火味，入口满口茶香。记者品尝了两大杯手制的茶，外观汤色金黄透亮，品尝时感觉芳香清雅、甘甜润喉，风味别具一格。

可惜由于制作工艺繁复且要求甚高，两夫妇每年只生产约200斤茶叶，以优惠价卖给同乡，赚点“茶钱”。余瑞华说种茶做茶不求赚大钱，“这门手艺是老祖宗传下来的，不想丢掉；而且客家人就好这口茶，要一直种下去。”

客家花生转型升级

花生因含有“花开富贵”“生生不息”等美好寓意，而成为当地客家文化中的亮点。每逢婚嫁、儿女满月、重要节庆日，花生始终是他们招待亲朋好友的首选小吃。

根据《鹤山县志》记载，以往花生种植遍布鹤山全县，其中以鹤城、龙口最多，种植均在万亩以上。鹤城镇政府工作人员介绍，当年的鹤城客家花生，原产于当地南星村周边。而被列入“非遗”的鹤城花生加工工艺，也诞生于南星村。

据介绍，民国初年，以烧炭为生的南星村民赵连生在一次偶然的尝试下，发明了独特的“泥焗花生”制作方法。选取老身且硬饱满度满的本土花生，制作时将适量山泉水和花生倒入大锅里，加入盐、桂皮、大蒜、甘草、八角以及秘制调料，用实柴烧煮至沸腾时捞起花生；然后将黄泥土和木薯粉按一定比例倒进锅内，一边翻煮一边匀速搅拌，直至黄泥油浮出水面；再将花生重新入锅，与黄泥油搅拌，搅拌力度要均匀，让黄泥油均匀附在花生表面。

伴有黄泥浆的花生捞起后，铺开在太阳下自然晒干，再均匀铺在竹排上，底下用炭火慢慢加热。

适当的火候让花生褪掉水分，完全烘干，这样制作出的花生壳酥脆化易剥，粒粒爽口入味，且营养和味道较好地锁在花生仁内。

鹤城镇鸡仔地村村民张国良回忆，20世纪70年代末，鹤城镇南中、南星、南洞村所有村民基本都从事花生种植。到了20世纪80年代末90年代初，当地花生种植面积减少，许多农户洗脚上田，以“一灶一锅一炉”形式开设家庭作坊生产花生。在兴盛时期，鹤城镇有了“花生街”，成为重要的花生产品储存中心和交易市场。

近年，鹤城客家花生又走上了转型升级之路。鹤山市仔仔食品厂负责人赖双平介绍，如今，鹤城当地除了传统的泥焗花生外，还有甜酒花生、蒜香花生、五香花生、山核桃花生、陈皮花生等新产品。其中，陈皮花生已经成为仔仔食品厂甚至整个鹤城花生产业的主导产品。

而根据鹤城镇政府的统计，目前，鹤城镇每年能够生产不同口味的花生食品过万吨，而且又开始生产食用花生油等高附加值产品，产品风行湖南、福建、贵州和上海等地，有的还漂洋过海，卖到智利、马来西亚等国家。



鹤城花生产品 陈卓栋 摄