

紫芽茶

古诗云：“不识庐山真面目，只缘身在此山中！”长久以来，茶农熟视无睹乎？如今新发现，适逢梅州客家打造“嘉应茶”品牌战略之时，令人高兴！

他随即递上有关资料，笑曰：“这是摘录，关乎紫芽茶的古今记载与描述。”

真是长知识了！这其中名句，摘自唐代陆羽所著《茶经》。它是中国乃至世界现存最早、最完整、最全面的茶学专著，被誉为“茶叶百科全书”。

仔细瞧，《茶经》确乎记载：“茶者，紫为上，绿者次之。”紫芽茶在古代茶中是“皇家饮”之品质；据现代有关研究资料显示，紫芽茶的花青素含量占其干物质的百分之一，是普通绿茶占比的百倍，有很强的抗氧化、延缓衰老、安神助眠的保健价值。

俗话说：“不看不知道，一看吓一跳！”根据千年前的经典记载，紫芽茶早已是物以稀为贵的“瑰宝”。这九龙嶂之神奇紫芽茶，今呈现在我面前，举杯未饮香先闻。这香甘气息，忽然令我幻觉萦绕。冥冥中，紫芽茶仿佛茶仙子，飘然从天而降，藏于茶山绿丛，化身来到我这里……

边品茶，边聆听故事。今夜这里坐着的，正是种茶、制茶人家钟氏

夜，静悄悄。一边品尝紫芽茶，一边聆听钟先生的述说，我是全神贯注了。

他说，今年清明，九龙嶂山茶园清和景明，茶山层层飘绿带，一派郁郁葱葱，正是“一叶一芽吐芳华”之时。真是心有灵犀，突然发现一株一株紫色茶芽，正夹杂在绿丛中，若不仔细，还真是看不见。据载，紫芽茶是茶之变异品种，大约一万株里才有一株。因为珍稀而可贵，“有钱难觅紫芽茶”实不为过。

紫芽茶虽稀少，所幸不断被发现。他前往周围久负盛名的铜鼓嶂，亦有收获。号称海拔千米的铜鼓嶂、学宫嶂高山茶园里，日照充足，也发现了藏于绿丛的紫芽茶踪迹，而且特别茁壮。

我问：“那么，这‘瑰宝’，以往‘苏木当柴烧’了吧？”

他笑曰：“除了紫芽茶的古代秘史，还有个大问题呢！这紫芽茶的制作，却是特殊。开始，没有找到特殊制茶之秘诀，因此，制作出来的茶闻其香甘，泡出茶汤来却带着偏于苦涩的味道。当时，寻找古典资料、拜访专家，皆无果。自己曾对紫芽茶叹，奈何技艺也”……

边品茶，边聆听故事。今夜这里坐着的，正是种茶、制茶人家钟氏

第五代“非遗制茶传承人”——刚获评广东省“十大国茶名师”者。我静静地听其娓娓道来。

钟先生对紫芽茶锲而不舍地追求，研制终获成功。其制作研究之初，却是用手工完成的。首批制作成功的紫芽茶，居然是绿茶与单丛混合的味道——香甘醇滑风味。可是，若细品，仍然带着丝丝苦涩尾巴。因此，只好耐心重来。经一次次失败、重来的测试以后，得到省级专家的理论支持。经再精心制作，终于剔除苦涩余味，大功告成……因灵感降临，命其品牌曰：“九龙紫芽”。

他笑道：“今晚特邀文化长者品鉴，壶内紫芽茶珍品品名，请君审阅是也。”

近年来，大家对养生保健关注有加，人们对发展新事物津津乐道。梅州是广东种茶大省，如今种茶、制茶不但推进机械化、智能化、集约产业化，“非物质文化遗产”制茶技艺亦创新前行。因此，为使“茶叶非遗”更有生命力，必须做到“传承不守旧，创新不离根”。于是，在高质量发展茶业种植的基础上，追求管理、制作创新，品牌创新。以响亮的、全新的高质量品牌，进军粤港澳大湾区市场，不单是茶人的共识，

□黄育培

而且要成为茶商的追求。

因而，发现客家高山紫芽茶，就像发现美丽的新绿洲一样，令人振奋。这个“宝贝”的创新制作并非易事，弄不好仍会带着苦涩味，使宝物蒙羞，浪费表情乎？见我担忧，钟先生胸有成竹笑曰：“这个技艺创新问题，我已解决啦！”

事在人为。此夜的“品茶论道”，关乎紫芽茶制作的难题，关乎紫芽茶的创新品牌问题。不久前的茶业发展会议上，这个“宝贝”，已经使国茶专家们伸出大拇指。这夜，我亦真诚为其点赞！

客家绿水青山，迎来梅州茶高质量创新发展的时代，迎来客家茶进军粤港澳大湾区市场之时，紫芽茶这个客家新“宝贝”，我初尝即入迷，遂追问钟先生一个关切话题——可推进科技创新发展种植乎？

他自信而笑，答曰：“可以的！正在策划，具体操作会在下一步推进。”

这回答，令我甚是兴奋。我期待着，客家紫芽茶高质量发展之时，作为养生保健极品的“九龙紫芽”，不会再“有钱难觅”。

初夏初尝紫芽茶，惊见古籍记载，喜闻茶业创新发展，我兴趣盎然。此夜，定然好梦连连……

盐焗鸡

□黄颖

千年客家，绿水青山，风情依依。曾经筚路蓝缕大迁徙，曾经艰苦奋斗建立山村家园，曾经耕读生活中寻求仕途或经商，先人创造了丰富的城乡文明，创造了“舌尖上客家”回味无穷的美食境界。

俗语说，“民以食为天”，美食历来为人们津津乐道。梅州是长寿之乡、旅游胜地，常常有游客问，这里的长寿之乡，是吃出来的？这里有四季果蔬、娘酒煮鸡、山歌歌舞，人们知书达理，勤劳的客家人能不健康长寿乎？

老叔公说：“健康是吃出来的！”客家着实有许多令人着迷的地方。其中，梅州盐焗食品历来很出名，这里推崇的，是千年传承的王牌——盐焗鸡。

酒店宴席中，一盘皮黄肉嫩的手撕盐焗鸡，香飘四溢，是客人最喜欢的传统佳肴。有自远方来，家宴上一盘原只盐焗鸡，宾客兴高采烈地戴好餐用手套，你撕鸡翅、我撕鸡腿，年轻人却偏爱吃鸡脚；轻声笑语，满室温馨；宾主尽情享用田园珍品，不亦乐乎？

千百年来，农家鸡是客家菜主食。盐焗鸡美味可口，方便送礼携带，保鲜时效长。随着客家菜制作创新发展，盐焗鸡已有盐焗、水焗制作方式，适应家庭、酒店、食堂配用，适应游客带走，各取所需而已。

据传，早在客家大迁徙时期，中原各姓士大夫为首领，带着族人南迁，大篷马车、独轮木车、手提肩挑，扶老携幼，步步向南。

大迁徙按照地图，定好路线规划，按人才分工，有先行者，有族长为主的大队人马，有老人、月嫂等滞后者，常常路上安营扎寨。古人尊崇“德与孝”，大年大节，各路人马必须归来主家团聚。为安排归者的节日食品，亦为滞后者提供美食滋补，族长与厨师便想出了好方法。厨师将宰好的鸡放在淡盐水里煮熟，晾干，然后再抹少许盐粉，用草纸包好，放在盐锅里焗，然后晾干。这就成了可以保留十余天的盐焗鸡。此后，为了保留其更长时间，厨师便不断改变技艺，会稍微焗干一些，或抹上姜油，或草纸上抹油，或加点防腐香辣粉料。

待到南方定居以后，如此美味的盐焗鸡风传各地，成为客家城乡的美食王牌。为适应各自爱好，现代发展成多种样式，如盐焗鸡翅、盐焗鸡腿、盐焗凤爪。除了宴会用原只手撕盐焗鸡，年轻人在工作或旅游吃泡面时，带上盐焗鸡腿或鸡翅，这才是津津有味、美滋滋的简易营养餐呢！

客家乡村的自制盐焗鸡，取材为一公斤左右的嫩鸡，咸度适中，鲜香诱人。记得20世纪80年代初，那时农村分田到户包干生产，生活有了起色，鸡鸭也多了起来。我邻家有一位堂姑，小时候定居香港，做饭店生意，在外奔波20余年才归来探亲，却对家乡美食记忆犹新，对盐焗鸡情有独钟。其叔母平素不见经传，不显山露水，做起盐焗鸡却井井有条。其将数只家鸡宰好，经慢火盐水煮至微熟、晾干；然后在天井里放个炉子，铁锅内放了半锅海盐，慢慢炒。只见她在鸡内外抹少许细盐，将鸡包在草纸里，再包抹油的草纸，埋入热盐。哇！风吹来阵阵鸡香，这味道，引得我们这些小孩子吞口水。

长大后，没想到我成了梅城的厨师，成为连锁酒店的出品管理者。我曾经在上海、浙江一带工作数年。那年回家休假，特意带了几只盐焗鸡，没想到外地朋友品尝得赞不绝口。接着，酒店要求我出品客家盐焗鸡，专供老牌客户。那时节，酒店竟然喜气洋洋，高朋满座。

两年前，我到珠三角参加厨艺活动，带了两只盐焗鸡，顺便前往顺德，看望90余岁的姑婆。她已经20余年未回家乡了，对客家菜念念不忘。又是没想到，这盐焗鸡正对其口味，她及家人赞赏有加。去年冬天，她和家人突然自驾归来，行至半路先来电话，要我安排晚餐，而且说明要全部客家菜。姑婆身体硬朗，精神依旧，家乡走一走，品尝客家菜，是她久违的心愿，最终宾主尽欢。

近年来，梅城出现许多盐焗食品商店。盐焗鸡、盐焗鸡翅、盐焗鸡腿、盐焗凤爪产品是主要特色，还推出盐焗鸭脚、鸭脖、鹅掌。这些产品除了送礼，家庭聚会，也是年轻人相聚、游玩的佳品，另加蛋糕店的烤面包，带上保温瓶泡上热茶，就是美味的午餐。平日居家，有亲朋做客，茶毕、客家菜招待，上一盘手撕盐焗鸡为主菜，梅菜扣肉、开锅肉丸、酿豆腐、细虾炒韭菜，这才是正宗客家特色呢！

随着梅州盐焗系列食品的推广，人们追求农家放养的盐焗鸡产品。这种农家鸡的需求，催生了家庭副业的发展，出现了公司化养殖业。现在的农村养鸡场，有的利用老屋养鸡，更多的是在山坡上围个养鸡场。小鸡圈养，以工厂鸡饲料养至半斤左右，便让其满山跑，甚至飞上树。除了农家谷物饲料以外，还要放青菜、青草等，这样放养的山地鸡，才能制作出原生态正宗盐焗鸡呢！

长寿之乡，风情悠悠。在乡村振兴的潮流中，客家菜的创新发展是必然。如今，不但乡村农家大力发展鸡、鸭、鹅，而且城里人也进山里创办公司。有的山地养鸡场，管理设备电脑化、机械化，做出来的盐焗鸡咸度适中，保鲜效果好。

目前，梅州大力推广客家米、嘉应茶、盐焗食品、梅州金柚等名牌食品。我想，作为客家舌尖上的王牌——盐焗鸡，无论是“盐焗”还是“水焗”品牌，都会大有前途。但愿餐桌上喜欢客家菜的朋友，吃出健康、吃出快乐。



清凉山茶园一角

三宝 摄

烟雨杨梅

□梁姬

我喜欢这五月的烟雨，喜欢它的缠柔而婉约，喜欢它奔放、矜持又羞涩。它宛如含苞欲放的少女，婀娜多姿。我非常喜欢的是，是那山野的杨梅。

五月烟雨，杨梅熟了。杨梅与细雨的邂逅是五月最美的浪漫风景。烟雨蒙蒙，杨梅身披绿衣，在风中翩翩起舞，将山野抹上点点绚丽的胭脂红，绽放它的圆润和娇艳。杨梅的美无与伦比，由表入里，红得发紫，散发出香酸甜甜的诱人味道。

宋代诗人平可正有诗曰：“五月杨梅已满林，初疑一颗价千金。味胜河溯葡萄重，色比庐山荔荔深。”从古至今，杨梅都是诗人笔下追逐的美景，烟雨蒙蒙杨梅红，雨中杨梅娇欲滴，这圆润鲜红的杨梅，刚好熟了。时雨时晴，这是不期而遇的雨；这别具风情的杨梅，正是赏景品梅时节的主角。

烟雨朦胧好时节，成熟佳果美相约。我撑着伞漫步在蜿蜒的山路上，去赴这场杨梅与雨的浪漫邀约，不知不觉，便融入了蒙蒙雨中。

五月的烟雨惊艳了山村景色，浸润了山上杨梅。沿途野花、碧草、雨丝，相映成趣。远远望

去，山上烟雾缭绕，好似仙境一般。那雨中的杨梅宛如亭亭玉立的江南少女，立在山腰上含羞而笑，荡起一片紫红。我仿佛化身为那缥缈的雨，融化在这片迷人的山野中，放飞自我，尽情品味杨梅的神韵。那一颗颗红宝石似的果实在碧绿丛中脱颖而出，傲视群芳。一颗颗含在嘴里，那股果香、那股酸甜在唇齿之间弥漫开来，真是解馋。

杨梅的味道在山野中弥漫，在我眼中、心中便是满满的山野情怀。儿时的记忆也在这酸甜中被勾勒出来，愈发清晰。那翠绿的叶子，在时间的梅子，那梅树后面的山林，密密深处的小溪，还有那小溪旁的大石块，甚至从石缝里钻出来的小草，以及各种各样的植物，都一齐争先恐后地呈现在我眼前……

记得儿时最喜欢和同伴在这杨梅树下玩耍。我们爬上杨梅树，一探乡村美景，阡陌交通，鸡犬相闻，如世外桃源。记得我们曾惊动觅食的野兔，听它们脚踏落叶窸窸窣窣地奔跑的声音。记得我们曾在杨梅树下听爷爷读《三国》，品曹操青梅煮酒论英雄的故事。而爷爷告诉我们，青梅煮酒中的梅，是青梅，而不是杨

梅。这记忆如此清晰，情景如此迷人。仿佛少了这杨梅，便少了许多耐人寻味的经历。清风摇曳，那挂在枝头的杨梅如同一个个红色的精灵，在绿色的世界里跳舞，那么迷人。在这宁静的空间，享受着温馨的时光，看这红绿相间的诱人美景，着实令人陶醉。

南方果珍，亦推杨梅。比之于春天的枇杷，秋天的苹果，冬天的橙子，初夏的杨梅更具有独特的韵味了。人们喜欢杨梅，不仅仅喜欢它婉约的美，更喜欢它给岁月留下的美好。人间温暖，不止于杨梅外形的美好，而在于杨梅与生活的完美结合。除了鲜食，杨梅酿酒是不可多得的琼浆。每当杨梅成熟时，外婆总会拣出一些硕大紫黑的杨梅洗净，放进一个酒罐子，倒入醇厚的白酒，加入冰糖，封上锡纸，珍藏起来。当有客人来访，外婆总会拿出杨梅酒热情款待。黑紫色的酒浸泡圆圆的杨梅，散发出浓烈的酒香味，品上一口，醇厚而香甜。

窗外是雨打芭蕉，落红遍地；室内却是梅酒飘香，氤氲了外婆暖暖的家。杨梅不仅可以泡酒，还能做成果酱。新鲜杨梅用盐水浸泡洗干净后，去核，放入细砂糖腌制出

液汁，然后放入锅中慢慢煮到成稠状即可。妈妈把杨梅酱放至冰箱冷冻。我总是喜欢用杨梅酱泡水喝，或是将杨梅酱抹在吐司上，酸酸甜甜的味道，就是最美味的童年记忆。杨梅还可入菜。把杨梅放入盐水中浸泡后沥干水分，撒上白糖，上锅蒸至果肉变软，就成了一道特色美食。尝一颗松软饱含汤汁的杨梅，再吃上一口米饭，甜丝丝，美滋滋，感觉特别开胃，所有的趣味仿佛融化在了杨梅之中，令人久久难忘。

如今，游离的思绪，牵牵绕绕，依然感慨杨梅熟了，岁月静好！有了这杨梅，有了这细雨，有了这宁静，生活如此多娇。老家池塘里，蛙声连连；小溪中，溪水潺潺；菜地里，瓜果飘香，给这个梅雨季节增添了别样情景。烟雨蒙蒙中风姿绰约的杨梅树，宁静安详地独守着那恬淡时光。杨梅与雨的邂逅注定是一场浪漫的邀约。一场细雨，一片杨梅，是五月最美的时光。最是这初夏的细雨，迎来城里的采杨梅游客。杨梅熟了，山上果园，家庭农场屋内，飘荡着欢声笑语。于是，和我一样喜欢杨梅的远方客人，带走了一只只装满杨梅的竹篮子……