

春意浓 闹满城

阳春三月，小溪潺潺，鱼跃池塘；油菜花满垄，金柚花满园；枝头小鸟唱，花间蜂蝶舞；新绿繁花，田野如画。乐享踏青春光，客家城乡欢声笑语。

人勤春早，热热闹闹。乡村稻田、蔬菜基地、高山茶园，正在瞄准粤港澳大湾区优质产品销售，打造梅州米、客家菜、梅县金柚、高山名茶。城乡餐馆里，农家餐桌上，韭菜包饺子、黄鳝炒苦脉飘香着春天的味道。

惊蛰春分，百种下地。客家春收春种，一派繁忙。稻谷播种、催芽育秧，办田备耕；一边抢种花生、黄豆，一边采摘麦豆、胡豆。如今新型耕种，科技赋能。梅县区畲江镇大湖村、白渡镇悦来村、丙村镇稻鱼共生基地等地，集约耕种丝苗米优品质品种，带动山村农户发展。农业逐渐实现机械化耕作，采用机械播种、插秧，无人机施肥、除虫，收割机连片收割稻谷，一气呵成。

村里人赶着采摘麦豆、胡

豆。田野那边，风情独特，田埂上、豆茎里，各种颜色的小草花伴着豆香争相绽放，赏心悦目。农家屋内，猪肉咸菜煲麦豆、胡豆，咸香的味道随风飘荡，人们嬉笑尝鲜。稻田正忙，拖拉机鸣唱着很快将豆田打平。那些豆苗、小草有了有机农家肥；因而禾苗茁壮，产出的稻米特别香甜。

三月，客家气候温润。山村蔬菜基地繁忙有序，春季里果蔬有收有种。城里人经历春节热闹长假，家禽、鱼虾肉类或许吃腻了，餐桌上最想吃各种绿色蔬菜，因而菜市摆满青葱翠绿。梅州是长寿之乡，绿水青山土质富硒，空气清新溪水清甜，种出来的瓜果蔬菜特别鲜美。客家四时蔬菜尤为丰富，瓜果、时蔬、豆类品种繁多。近年来，猪牛羊、鸡鹅鸭家庭农场式经营发展，鱼虾水产也不断创新养殖，不但主打客家草鱼、淡水虾，还成功引进鲈鱼、龙虾等品种。客家的盐焗鸡、盐焗鸭、肉圆、梅菜经真

空包装，产品源源流往各地城市。农村人家建了新房以后，田地转为公司集约耕种，便将老房屋养鸡鸭、乳鸽、土猪，发展家庭副业向多种经营转化。

春分品新茶。科技赋能采茶、制茶，茶园已经人声鼎沸，提早热闹起来了。客家山多田少，盛产高山名茶。春暖春晴，一叶一芽吐芳华。这时采摘的是优质茶芽，只能手工采摘；待到谷雨后茶芽长成串，方用机械操作。如今茶园为公司化管理，更多则是家庭农场形式。

春分、清明时，外请的采茶工上山来。这些采茶工为附近乡村女村民，穿着花衣、戴着竹笠，腰间别个竹篓，浓浓的客家风情装扮。客家女心灵手巧，一天可以挣到两百元，喜笑颜开。茶园为她们包吃包住，声声荡漾山坡上。

客家入种茶、制茶、饮茶，千年传承；茶叶远销世界各地，是一张亮丽名片。品茶聊天，带来几多欢乐。茶既是保健饮

品，亦是以茶会友的礼仪。人们对茶的品种、品质追求越来越严格。创新制作成香甘醇滑口感，而且耐泡，有文化品位、便于保管的，才能创造其精美产品及品牌。近年不但评选了茶叶非遗传承人，还评选出省级、国家级制茶大师。梅县制茶大师有新品柚花茶，还发现并成功制作出海南的九龙嶂紫芽茶，两种茶皆为保健型优品。

三角梅开红艳艳，樱花映衬山茶园，油菜花开满田坝，鸟雀欢喧，蜂蝶缠绵。梅县新城街道的绿化带繁花盛开，绿色生态迷人点缀，人来客往。游客盛赞这里环境舒适宜人，结伴游览，行走于乡村、梅江河畔，观赏烂漫繁花，在轻声笑语里追求长寿秘笈之道。

小山村里泉水叮咚，春景特别迷人。随处新绿春花绽放，香樟、桂花清香气息顿觉提神醒脑，深呼吸时感受荡气回肠般清爽。近年，樱花成了另一抹风景。不但梅县新城人民广

□黄育培

周溪寻韵

□黄惠珊

周溪位于梅城江北东郊，河水从上游城东蜿蜒而来，绕村十余里，在状元桥出口处汇入梅江，奔向大海。周溪村历史人文厚重，与城市乡村交相辉映，形成了一座既有文化内涵又有时代色彩鲜活村落。

一座有文化内涵的村落，如一本内容丰富的书，须慢慢翻阅，细细品味。周溪村口有一座古石拱桥，名叫周溪桥（别称“濂溪桥”）。古老的石拱桥，历经百年沧桑，见证了时代变迁。过桥溯河上三里，便是漫润书香的濂溪书院。

濂溪书院为程乡知县刘彬为纪念周敦颐在县城东四里周溪村设立，内有周溪公祠，供奉太极图和周敦颐牌位。周敦颐（1017-1073），字茂叔，晚号濂溪先生，文学家、哲学家。其《爱莲说》字字珠玑，“出淤泥而不染”广为世人传诵。其诗“事冗不知筋力倦，官清赢得梦魂安。”道出了他为官清廉的宗旨，其品与思想向为世人所敬仰。书院成为明、清两朝文墨客学子讲学读书的地方。

悠悠岁月，潺潺流水，流淌了无数的岁月。书院虽经几百年的沧桑，但已重建，成为梅江十里梅花长廊景点之一，打造成具有特色廉政文化主题教育基地。

周溪后山有一方小型水库，水如琉璃镜，三面山峦如碧玉簪，常有游客垂钓。钓者之心不在鱼，在乎垂纶的乐趣。时间近处晨钟暮鼓声，偶有丝丝禅意，平添随缘入静，心静无尘之感。此钟鼓声是来自水库大坝下的碧峰寺。

碧峰寺乃客家香花佛教之席狮舞、铙钹之传承地，此非遗项目经相关部门的挖掘提炼加工，经艺人的传承守正创新，已成为民间文艺节目，展示了民俗文化之美。

喜欢周溪，更因有荷畔十里梅花，到处皆诗境，随时有物华。梅花清香秀丽，赢得世人赞美，“梅花香自苦寒来”的风骨，更为世人敬仰。

梅州是一座历史文化名城，梅人爱梅、植梅、赏梅情有独钟，源远流长。宋朝著名诗人杨万里曾来到梅州，触景生情写下千古流传的咏梅佳作：“一路谁栽十里梅？下临溪水恰齐开。此行便是无官事，只为梅花也合来。”印证了当时梅花之盛。十年前，梅州市将梅花定为市花，提升了梅花在梅人的心中地位。

近年来，政府为大力发展全域旅游，擦亮梅州旅游名片，提升城区景观，巨资打造十里梅花长廊。在周溪村委河段完成了河涌清理工程、亲水栈道、湖岸护坡植草和跨河石墩等工程，沿河两岸种植了美人梅、塘蒲宫粉、桃红宫粉、江南朱砂等名贵梅花万株，形成梅州乃至岭南首个梅花主题综合景观带。每到梅花盛开的季节，宫粉、桃红、朱砂、绿萼竟吐芬芳，争辉斗艳，美不胜收！

周溪十里梅花长廊，大大提升了周溪两岸的人居环境，为梅江全域旅游增添了新的打卡点。随着周溪十里梅花长廊的建成，沿河两岸建设日新月异。行走在梅花长廊，漫润在花香的世界里，还可感受周溪河畔的文化气息——梅县高级中学、梅州农校、梅州职业技术学院、嘉应学院等莘莘学子的朗朗读书声。

几百年来，周溪河畔以其独有的魅力，传承着中华文明和文化，成为诗画梅江里的一首诗、一幅画。这一条充满记忆、充满厚重历史文化底蕴和时代色彩的溪流，让人喜欢。

春风又拂脸庞，那一刻，我想的是不久前读到的“竹笋才生黄犊角，蕨牙初长小儿拳。试寻野菜炊香饭，便是江南二月天。”横折竖钩撇捺的几个汉字，却把野菜的魅力渲染得淋漓尽致。

春风和煦，吹醒了万物，也吹醒了我的思绪，如一池春水荡漾着，还泛起层层涟漪；又像手中的竹帛，无论诗或词或赋都有春的神妙：“乱花渐欲迷人眼，浅草才能没马蹄”“沾衣欲湿杏花雨，吹面不寒杨柳风”“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知”……四时之中，春花名列前茅且风情万种，桃的红，柳的绿，李的白，生机盎然，多姿多彩，谁不爱？明媚的阳光、齐放的百花，葳蕤的草木，敢说千人爱、万人迷，就是田间沟壑探头探脑的春笋、春韭也讨人喜欢。它们不甘示弱，争先恐后地发芽、生长；和花草树木一起点染山川、湖泊、园林；继而同心协力，描绘出原汁原味的万紫千红；再以鲜美的味道充斥千家万户、大厨小室、锅碗瓢盆，填饱了凡夫俗子的辘辘饥肠。倏忽，醍醐灌顶，原来野菜在心中的分量不轻呢。无论采、挖、吃，抑或于童年、少年、青年乃至今天和将来，都属人生乐事之一。

其实，岂止我？大名鼎鼎的汪曾祺等，不也对野菜情有独钟吗？脍炙人口的作品为人间烟火完美地作了注脚，积淀成了穿越时空、历久弥新的精品美文。一个个野菜在他们的妙笔下脱胎换骨，化为意趣盎然、内涵丰富的物种。记得第一次阅读，正是一个风和日丽的春日，边读边寻觅着房前屋后、墙角树下的野菜：艾叶、马齿苋……想和他们一样妙笔生花，无奈词穷，不得已，只好窃他人文“菌子已经没有了，但是菌子的气味留在空气中”。

承上自有启下，不小心拔出很多小时候的糗事来。虽没有高鼎诗人笔下的“儿童散学归来早，忙趁东风放纸鸢”，只是放学后，常常打着“摘野菜”的旗号到户外溜达，殊不知，温柔的暖阳把体内慵懒的细胞梳理稳妥，我像一只被关了多时的小狗，忘情地在草地上打起了滚。到头来，本末倒置，要么空手而归，要么寥寥无几，奚落自是不在话下；又

如今，母亲年纪大了，没下厨了，只是立春日我会多了一些念想而已：想母亲为家付出的心血，想母亲的心灵手巧，哪怕其貌不扬的野菜在她手中也成为宝中宝，尤其是三荒四月，不知化解了多少米之炊的尴尬……

往事只能回味！但不可否定，平淡无奇的野菜以及经由野菜裹挟的一切，终将成为属于我的温香软玉。

茶园樱花 丘国华 摄



春光一曲有野菜

□陈华

用这样制作的娘酒羊肉汤汁醇厚，鲜而不膻，肥而不腻，正是独具特色的客家滋补上品。

客家夏季长而气候温热，因此，吃羊肉时可以搭配蔬菜。甜酒羊肉可以搭配马蹄、甘蔗同煮，咸味做法可以搭配腐竹、白萝卜，不仅补充多种微量元素，还起到清热泻火的作用。

羊肉的烹调方法有很多种，南北地域区分却大不相同，有涮羊肉、烤羊肉、羊肉火锅等。每进入立冬季节，寒流南下，天气逐渐转冷，羊肉便是美味滋补佳肴了。如今，随着新时代的发展，来梅州旅游的游客全年皆可以吃到羊肉，而且有各种做法可以分别品尝。

和百草，饮山溪泉水。客家气候温润，山野一片翠绿，草料充足。以前，山村养羊以家庭副业为主，少的只有几头，多的也不过十来头。也有山里人家眼光独到，除了耕种田地，以养羊为主要经济来源。

在我老家梅县南口镇金声村里，有一户山里人家养的羊群非常可观，每年几十头黑山羊，数代相传。在千年古镇松口的山村里，也有许多养羊人家。因此，镇上有一间餐饮店每天宰羊，全年以新鲜羊肉为特色，成了家喻户晓的美食招牌，后来带动了十几间店全年都卖新鲜羊肉，生意极好。接着，今年挺进梅城经营，同样生意兴旺。当羊肉厨艺摆上台面，普及烹制技艺形成羊肉的美味诱惑，也是健康饮食的

重要课题。

梅城被称为历史文化名城，古城的进补传统里，有一道客家娘酒羊肉，做法与风味一直很受欢迎。以山羊肉为主料，配上中药材当归、党参、北芪、红枣、杞子，加生姜为佐料，将客家糯米娘酒炖煮羊肉，风味独特。这道菜的做法务必考究。首先，将羊肉洗净、斩块，用山泉水上锅，煲足1小时；将当归、党参等药材洗好待用；生姜洗净切片；准备好优质娘酒。羊肉煲够时间即可加入药材、生姜，再文火煲1小时，然后放入娘酒即大功告成。

客家吃羊肉还有个有趣的习俗，羊肉煲好后不在当餐享用，而是第二天或羊肉自然冷却后，翻火煲开后食

展，正是一个新的课题。

我在梅城餐饮的厨艺界打拼了近30年，曾在上海、新疆同行工作，一直对羊肉的烹制、餐饮佐料研究不止。我想，是时候与大家共同研究发展养羊，实现全年吃羊的健康技艺问题了。

客家来自中原，是有养羊历史渊源的。冬令羊肉进补的传统习俗世代相传，其他季节却甚少有人享受羊肉的美味，这是因为客家气候温热。其实，羊肉烹制、餐饮佐料是有独特考究的，只要搭配适当，全年皆可吃。羊肉不但在冬季可御风寒、强身壮体，其他季节同样是增强身体免疫力的餐桌佳肴。

大自然养育的山村绿色食材，羊肉是美食首选之一。作为厨师，以对食材烹饪及发挥创造力为职业，以味蕾为舞台，通过更多更好的美食引领味觉盛宴，是个终极目标。

在这个新时代里，科学养羊及厨艺研究，推动乡村振兴发

梅塘杨桃，产于梅州梅塘湾。整个村庄沿着梅江河从上而下绵延约有五里之长，呈香蕉形状，故称“梅塘湾”。

这里的土地平整，土壤松软，土层深厚，排水畅通，土质为典型的河滩冲积地，属亚热带季风气候，光照充足，温度适宜，适合栽种杨桃树。一方水土养一方人，梅塘村民坐拥环境优越的梅塘湾，世代热衷于种植杨桃，遍及村里家家户户。

进入梅塘村庄，举目所及，房前屋后，皆为杨桃果树，到处郁郁葱葱，风光旖旎，暖阳映照，树影婆娑。微风拂过，淡雅清幽的杨桃花香沁人心脾，令人陶醉。

梅塘种植杨桃已有130多年的历史，由谁种下第一棵杨桃树，树苗、树种从何而来，已无法考证。然而，“杨桃”于晋朝由东南亚传入我国，至今已有2000多年历史，却有记载。相比之下，梅塘杨桃属于后生晚辈。

杨桃在《词源》中称洋桃、阳桃、羊桃、五敛子、五棱子。名字带“桃”的水果有毛桃、水蜜桃、猕猴桃、樱桃、黄桃等，都是圆乎乎的，削皮去核才能吃。而杨桃却长成棱角分明、个性张扬的“五敛子”，连皮带仁整个可以通吃，同为“桃”，差别咋就那么大呢？不过这也并不影响杨桃的江湖地位，给人带来的诸多裨益，我们依然喜爱它！

梅塘杨桃产量高，果实呈长椭圆形，横切面似五角星状，为肉质浆果，平滑光亮。肉嫩、清爽、味甜、汁多、渣少，果肉成熟前呈青绿色，成熟时呈金黄色，单果重200-300克，连皮带肉、带芯几乎全部通吃。

种植杨桃树从育苗到产果，正常管理三年便可开始挂果，产果期长达几十年甚至上百年。杨桃花朵为淡紫红色，很小很密，几乎长满整棵树，一边开花一边结果，循环往复，持续十个月左右。

用硕果累累来形容杨桃结果，恰如其分。在结果期，树冠四周应用竹竿等器材支撑固定，以免树枝不堪重负而折断。果实接近定型时，通过内套泡沫网袋、外加透明薄膜袋等方式，进行套袋保护。

梅塘湾因自然环境造就了“梅塘杨桃”与众不同的品质，并具有非常丰富的营养价值，生津止渴，促进消化吸收，还可缓解咽喉炎症及口腔溃疡等。梅塘杨桃以“丰满汁多渣少、质脆酸甜爽口”而闻名，成为绿色有机农副产品，还被国家知识产权局定为“国家地理标志证明商标”，深受广大消费者喜爱，也标志着梅塘村向“实现品牌富农、助力乡村振兴”迈出了重要步伐。

近年来，梅塘村大力发展梅塘杨桃产业，逐步建立“基地+合作社+企业+农户”的种产销一体化模式，帮助当地劳动力实现就业。其中，梅州市梅塘杨桃种植农民专业合作社，是由“广东省‘一村一品、一镇一业’专业村”具体实施的建设项目。

梅塘杨桃是我们梅塘村民赖以生存的主要经济作物，世世代代的梅塘人得益于杨桃的滋养。梅塘人对杨桃的情感无比深厚，甚至可以说血液里都流淌着杨桃的汁浆。

泉水叮咚，青草嫩绿，客家人山羊满山跑。近年来，客家入养羊、厨艺烹调这个餐饮新题正在流行，客家羊肉厨艺正在走向全年经营模式。

客家人历来视吃羊肉为大补，但多数人只在冬令进补，是因为怕羊肉的热量带来燥热。在客家，羊肉其实是全年皆可的美味佳肴。随着现代客家养羊的发展，以及厨艺烹调知识的普及，终究逐渐改变旧观念了。

大自然养育的山村绿色食材，羊肉是美食首选之一。作为厨师，以对食材烹饪及发挥创造力为职业，以味蕾为舞台，通过更多更好的美食引领味觉盛宴，是个终极目标。在这个新时代里，科学养羊及厨艺研究，推动乡村振兴发