

中农批（云霄）农商城项目

抢抓进度 全力加速

本报讯（汤金梅 蔡江龙）中农批（云霄）农商城是火田镇招商引资的省重点项目、市民生项目，连日来，施工方正抢抓晴好天气，全力推进项目建设，今年开工以来，项目已完成投资额1.2亿元。

在中农批（云霄）农商城项目施工现场，工人们正趁着晴好天气紧锣密鼓地施工着，工程车来回穿梭，项目如火如荼地推进。目前A、E区的主体已经封顶，在进行砌体施工，相应的配套安全施工也在进行中。

当前，项目施工方一方面抓好疫情防控，一方面趁着晴好天气合理安排各项工序节点，从方案到现场管理，扎实做好每一项工作，确保各项施工任务有条不紊。

“趁这个天气好的时候，把以前落后的工序全部提前起来，争取在十一月份的时候完成今年的目标。我们今年计划投资3.8个亿，目前投资额已经达到1.2个亿了，今年的重点是E区的市场配套，争取把它完成。我们科学合理地安排工作，一手抓疫情防控，一手抓安全生产，在有余力的情况下，我们还组织爱心小队到各个交通路口、社区支持防疫工作。”项目总工程师杨开敏介绍。

中农批（云霄）农商城项目将建成大型综合性农副产品批发及零售市场，项目占地89.32亩，总建筑面积约11.7万平方米，计划总投资10亿元。项目自签约以来，工程进度稳步推进，秉承“大干晴天、抢干阴天、巧干雨天、干好每一天”精神，不断提速项目建设步伐，确保于2023年5月份完工。



中农批（云霄）农商城项目施工现场



和平乡泮坑茶园



泮坑茶山

又是一年春好时 春茶开采满园香

本报讯（朱淮杰 张滢 吴毓桑）云霄县和平乡的泮坑社区坐拥2500多亩的茶园，有着400多年的种茶历史。眼下，云霄县泮坑专业茶村生态园满眼青翠、茶香飘逸，采茶人忙着摘下柔嫩的新叶，赶制今年的头春茶。这里的人们，从一杯春茶开始，让人间四月天的滋味清新起来。

又是一年春好时，春茶开采满园香。远眺茶山连绵、绿意盎然；近看户户门前铺茶青、家家屋内焙茶忙。清明刚过，泮坑社区的茶叶种植户张荣林一家就开始忙了起来。老张手持采茶机，老伴挎着网兜在一旁配合，两口子娴熟地采收新鲜的嫩茶尖。



嫩茶尖

“我家种植30多亩，现在改种黄观音新品种，今年雨水比较多，茶叶季节采摘早，正常品种是4月中旬，在清明前后开始采摘，一天可以采摘约500斤，到高峰期可以1000多斤茶青。”茶农张荣林说，“我们从种植，采摘到生产，加工都是自己，做出来的毛茶由茶商收购。因为茶叶种植面积大，家里还专门买了制茶设备。今天采摘下来的新鲜茶叶，将在晒青之后自行烘焙，这样的毛茶收益更高一些。今年卖给云霄茶叶研究所1000多斤茶青，现在的价格也非常好，一斤可以卖16元。”



制茶

像张荣林这样拥有自己茶园和制茶设备的地道“茶三代”在泮坑社区不在少数。目前，泮坑社区总共159户，600多人，家家有茶山，人人会种茶、制茶。

“我们泮坑总共有2500多亩茶山，肉桂种了百分之二十，黄观音种了百分之八十，一年黄观音可以生产10万斤左右。每一户都有制茶设备，可以从摘回来做到干的毛茶，正常一斤春茶可以卖到近百元，挑选、筛选、烘焙好以后，好的茶叶一斤可以卖两三百元钱。”和平乡泮坑社区党支部书记张明龙介绍。

春茶上市期间，泮坑社区共享茶厂也成了当地茶农和茶叶采购商必到的制茶场所。许多茶商将采购的鲜嫩黄观音茶青带来这里进行焙制，当地茶农也可以在这里共享新场地、新设备、新技术。

近年来，和平乡泮坑社区以打造共享茶厂为契机，进一步优生态、全配套、强技术、塑品牌，蹚出了一条茶叶富农、茶业兴村的产业振兴之路。目前，全村以共享茶厂为媒，建设共享茶园、打造共享品牌、拓宽共享渠道，抱团激活茶业经济，让茶农共享致富好茶，带动村民就业增收。

清明吃“颠𦵇” 云霄人春天里的浪漫

本报讯（谢榕 许颖）云霄人的乡愁几乎是停留在味蕾上的，无论身处何方，日思夜想的都是家的味道。春夏流转，四时更替，时节赋予了我们生活智慧，也创造了愉悦味蕾的更多可能。

甜𦵇，云霄人也称它为“颠𦵇”。在云霄，甜𦵇不仅是逢年过节祭祀祖先必备的贡品，更是老一辈人难以忘怀的滋味。清明节敬天公的隆重之仪、诚挚之心、祈福之愿均在于甜𦵇之中，几乎家家户户都会准备甜𦵇，在深夜拜天公的时候，和诸多贡品一起敬献给神明，希望保佑阖家平安、万事顺意。

天微微亮，六旬出头的朱旺全老伯和妻子吴色云便忙活开了，他们联手将精挑细选、浸泡了一整夜的糯米一勺一勺地舀放进搅拌机里搅拌，刹那间，一粒粒糯米交汇成了洁白的“乳河”流进了桶里。朱旺全老伯说道：“甜𦵇以红糖和糯米浆为主料，但在众多𦵇品中，它用料简单，无须其它𦵇品那般繁琐的制作环节。以前还要舂糯米，现在可以直接用糯米粉做，缩减了程序，但过程依然漫长，所以民间流传有‘甜𦵇好食糕难舂’的说法。”

一块软糯绵蜜的甜𦵇背后，离不开制作者的细腻用心。搅拌完毕，将这九斤的糯米浆倒入十八斤红糖里，顺着方向搅拌，让浆粉和糖水充分融合，均匀如泥，再筛入九斤糯米粉搅拌均匀，朱旺全夫妇身手敏捷、力道匀称、动作娴熟，一通操作行云流水，干净利索，一会儿光景，一大盆糯米粉被调成软糯适宜的糊状，这料算是齐活儿了。接下来进入至关重要的蒸煮阶段，朱旺全老伯小心翼翼地将糯米浆倒入垫上腐膜的蒸笼，轻轻抖晃，面糊混沌成圆形，甜𦵇雏形



搅拌颠𦵇



切颠𦵇



颠𦵇

形隐约可见。盖上盖子，开火，再在锅盖边紧密围塞进湿透的毛巾防止蒸汽跑出来。

“蒸”甜𦵇，讲究的是火候，等待的是时光，守护的是诚心。时间越长，做出来的甜𦵇颜色越红亮，油油润润香气四溢。在蒸甜𦵇的七个小时里，需要搅拌五次，朱旺全老伯随身携带一个小本子，细细登记每一次的时间，他打趣道，人上了年纪，需要记录每一次的时间才不会忘记。第一次搅拌时间到了，朱旺全老伯拿下塞在边缝的湿布，掀起大锅盖，拿起了他的“宝贝”——船桨开始搅拌，少年时是赛龙舟主力的他，现在化身“船夫”，“掌舵”着手中的美食，他说：“这根船桨经过改造，削掉部分让它更适合搅拌，比一般的工具能更好地混合搅匀。”

经过七个小时的慢熬，甜𦵇修成正果，热气腾腾的𦵇香在揭盖的刹那间隐隐袭来，馋嘴的小孩都恨不得扑上去啃上一口。只见甜𦵇表面“麻印”遍布，色泽黝黄，莹莹发亮，那是上好的表现。甜𦵇存放时间越长它越硬，回温后恢复黏糯原状，隔两天才可以冷却成型。吴色云说道：“开甜𦵇是个巧活儿，将放置两天的甜𦵇倒扣在桌子上，淋上开水才可以顺利将薄膜取下，不然黏糊糊的。”

关于甜𦵇的吃法，有多种解锁方式，可以直接食

用，吃起来口感清凉、润滑如丝；也可以放在锅里清蒸，这样可以吃到甜𦵇原始清甜软嫩的口感；不过最为经典的吃法还要数裹上蛋液后的“文火慢煎”，煎好的甜𦵇有一股怡人的气味，夹杂着清清淡淡的蛋香，还有甜𦵇过了油锅后变化出的酥与甜，令人回味无穷。

时光的风不断吹来，每当品尝甜𦵇的时候，朴质的甜味，从舌尖蔓延至心间，思念的情愫也跟着绵绵糯糯地晕染，已经成为了一道印记，深深地烙在了云霄人心中最深处。

