

品味云霄

从茶香之旅开始

本报讯（谢榕） 云霄人“宁可百日无肉，不可一日无茶”，春茶一杯沁飘然，没有什么比一杯春茶，更能让人品味春天。云霄的春茶像是使命必达的信使，送抵千滋百味的无边春意。品味云霄，从茶香之旅开始。

放眼云霄县四百多米高海拔的泮坑专业茶村生态园，茶山连绵、满眼青翠，一片蓬勃生机，宛如绿色的海洋。相传，清初的时候，祖籍莆美镇莆美村的漳苑茶庄张氏后人看中了泮坑的山水，上山种茶，随后从1958年老茶厂建厂至今，已有400多年历史，历经盛衰，目前泮坑社区坐拥着2500多亩的茶园，肉桂占百分之二十，黄观音占百分之八十，一年黄观音可以生产10万斤左右。

只见茶园里，一丘丘低矮的茶树犹如伪装完美的士兵，墨绿、葱绿、深绿……昂首挺胸地占据着整个山坡，整齐地排列着。茶农们背着茶筐，移步于碧绿诗行的茶海间，手法娴熟地把茶一叶一叶地收获进背篓里。闭上眼睛深吸一口，那沁人心脾的香味飘至鼻间，令人流连忘返，陶醉其中。

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，祖祖相传的精湛制茶技艺，使这独特的老茶村成为云霄一道靓丽的风景。抓、抖、搭、压、甩……茶在手指间舞姿翩跹，历经阳光与火的淬炼。茶从一片树叶生出百态千姿、万般风味。“保留手工制茶是为了提高茶的质量，机器制茶是保证茶叶的生产规模”，泮坑茶农手工制茶和机器制茶并行，辛勤的茶农秉承吃苦耐劳的优良传统美德，发扬劳动农民特有“爱拼才会赢”的美好精神，这是对茶道和茶心的坚持，勤劳的泮坑茶农蹚出了一条茶叶富农、茶业兴村的产业振兴之路。

满村茶香，满山碧，这是云霄海拔最高的村庄——白石村的真实写照。在白石古茶树群落观光园里，茶山碧绿，一丘丘茶园，随山势起伏，如同绿色的波浪。墨绿、葱绿、深绿……昂首挺胸地占据着整个山坡，排列整齐，辛勤的采茶人忙碌地穿梭其中，如同五线谱中灵动的音符，谱写出一首茶园“春之歌”。点染了春日大山的绿意。

沿着蜿蜒的盘山公路绕行，一路峰峦叠嶂，云雾缭绕。盘山而上，窗外尽是苍翠欲滴的绿，千米海拔之处，成片古茶树在浓雾里越发显得苍翠，极目远眺，茶色满溢，引来一批又一批游客慕名而至，探访这极美的“绿野仙踪”。

白石村大帽山生长着迄今发现的福建省历史最早、分布最广的古茶树群落，主要分布于大帽山、小帽山及周边山地，总面积达7800多亩，其起源最早可追溯到唐代。这些古茶树生长年限长、树体高大，目前发现的根茎部茎围最大达170厘米（直径54.1厘米），树高最高约7.9米。根茎部茎围超过50厘米的比比皆是，叶色、叶片大小、花果等性状形态各异，属实生群体，种质资源丰富，是宝贵的茶树种质资源库，在其200亩的核心区就已发现190余株古茶树，当地村民历来就有采摘利用古茶树的传统。

2016年，云霄古茶园与茶文化系统正式入选全国农业文化遗产名录。云霄县茶业站把大帽山古茶树作为重点保护对象，进行建档、编号、挂牌。目前，白石村百年以上古茶树保护率达？100%，该村也成为云霄茶树原产地、茶树规模种植发源地的“活化石”。目前白石村全村种植茶树1000亩，每亩年产量100公斤，每亩年效益12000元。

在云霄县，有一座山叫梁山，明代开始因盛产茶叶闻名遐迩，古籍《漳州大明府志》里



《茶树》 朱淮杰摄

记载，正德年间，梁山的茶叶属于漳州地区的贡品茶。九十年代，有着500多年历史的梁山茶曾一度没落。如今，古茶山盛景重现，初春的梁山，烟雾缭绕，茶香氤氲，犹如茶的海洋。

在顾恒生态农业发展有限公司的茶叶种植基地里，放眼望

去，层层叠叠的千亩茶园碧绿青翠，长势喜人。星星点点的采茶人，在梁山之中将绿意揽入怀兜。俗话说烂石出好茶。梁山四季分明、阳光充沛、雨量充足，土壤矿物质营养成分丰富，土质属于砂砾土质，石头带砂、砂又带土，适合茶树生长。

梁山人遵循生态学原理，采用病虫害绿色防控，依托肥沃土壤，以天然植被凋落物为肥料，减少人为干预，使其茶叶自然生长，生产出真正的原生态茶叶。同时，以科学技术为支撑，以高标准、严要求为准则，打造标准化生态茶园，带动村民脱贫致富。

手工制茶费时费力，杀青、揉捻、理条、烘焙几个步骤都是由人工来完成，是一件体力活更是一件技术活。传统的手工做法，使梁山茶充满了浓郁的“古早味”，加入了制茶人独具“匠心”的手工茶，比机械茶更香，味道更醇厚，也更耐泡。

幼小茶苗逐渐长成翠绿茶树，绿化了山林，造福了百姓，带来了利润，搞活了经济……一片小小的茶叶撬开了茶农门致富之门的“金钥匙”，一幅农村美、农业兴、农民富的乡村振兴美丽画卷在这梁山上正徐徐展开，昔日“烂石”荒山变成了如今的“生态银行”。

云霄种茶制茶历史悠久，茶业助农兴农带动效应日渐凸显。山，因茶而美；人，靠茶而富，茶产业蓬勃兴起，生态乡村游方兴未艾。山与茶的“纠葛”，就在爱茶人的汤碗杯盖中被铺展开来。喝一杯春茶将自己从忙碌的日子里短暂的解放出来，静静品味云霄茶的魅力，走进云霄的故事里……

立夏到啦！来云霄，卷个薄饼吃吃吧

本报讯（谢榕 许颖） 白日渐长，厚的衣衫褪尽，路边繁花开得热烈，不大的果子散出清香。时节轮转，立夏到了，夏天来了。《月令七十二候集解》：“立夏，四月节。立字解见春。夏，假也。物至此时皆假大也。”在天文学上，立夏表示即将告别春天，是夏天的开始。在云霄，立夏这一天，人们有吃薄饼的习俗。

薄饼并非饼，它是由一张形如饼状的圆圆的薄薄的皮，用这张薄薄的皮包馅料，卷成圆筒形，直接可食用，称之为薄饼。薄饼在别的一些地方叫做春卷。梁实秋先生写过《薄饼》：“吃的方法太简单了，把饼平放在大盘子上，单张或双张均可，抹酱少许，葱数根，从苏盘中每样捡取一小箸，再加炒菜，最后放粉丝。卷起来就可以吃了……”。寥寥数语，却令人印象深刻。

几乎在云霄县每个菜市场的犄角旮旯里，都能发现薄饼皮摊，高桂英阿姨在宝树市场卖薄饼已经卖了二十余年，煤炉上放置一块小铁板，她就坐在摊位的小椅子上，双手灵巧地团着面团。

白面团上下翻滚间，面片儿被贴在滚烫的铁板上，高桂英像玩溜溜球般迅速抹出一个圆。很快地，薄饼皮的边沿上就微微地向上翘起，接着中间部分也膨胀起来，这样，薄饼皮就熟了，扬手顺势一掀，一张光滑顺溜的薄面片就揭了下来。反复地一抹一收；一张过了又一张，十分快捷，整个行云流水的过程，宛若一场手艺表演。

一会儿功夫，就能烙出一大叠薄饼皮。所有薄饼按次叠好之后，要用湿布张盖，以防止水气的蒸发，同时也保持它的柔软，不至风干。刚摊好的薄饼皮，周围是脆的，中间比较绵软。而放久了之后则是分外薄韧筋道，空口吃皮也别有一番风味。因为这种饼皮的制作较为费时，且颇费一番功夫，因此大部分人家都是买现成的饼皮。

从农历二月十五一直到五月初一，高桂英阿姨每天5点多起床准备，7点多出摊，越临近立夏越是忙碌，平时只需要一个人帮忙掀饼皮，一忙起来则需要两个人，立夏那天，能够卖出两百多斤的面皮，摊子前排着长长的队，“老板，买薄饼咯！”“薄饼”（bo bia）二字，上下唇轻碰两下，尾音一拖，闽南味就出来了。

之所以每个人关于薄饼味道的记忆不尽相同，是因为各家有各自的“秘方”！薄饼有甜馅也有咸馅，甜馅由贡糖、白砂糖、芝麻糖、花生糖组成，贡糖买回来要用勺子等工具手工碾碎，这种由花生仁、麦芽糖、上等白糖精制而成的“古早味”，香酥醇美，入口即化，细细碎碎的糖，能赋予薄饼咸中带甜的独特滋味。咸馅一般由豆芽、韭菜、猪肉、海蛎、高丽菜、胡萝卜、虾仁、洋葱等组成，这些馅料煎炒焖熟至软烂入味后分别用大碗盛着，待各人自用。盛放菜料的锅里要经常保持一定的汤汁和热度，吃时才有风味。

材料备齐，一家人团团围坐，就可以开始包薄饼了。将薄饼皮摊开，根据喜好的口味平摊上适量的美味馅料，将两侧一折，中间再折两折，滚一圈，一条分量十足的薄饼可算完成了。手捧圆圆滚滚一大条薄饼，心中就油然而生一种踏实与满足感。小朋友“贪心”，常常把菜料铺得满满当当，大口咬下，汁水流出，浸润薄薄的饼皮，一不小心，丰富的馅料挣脱了饼皮的束缚涌出来，一手接不住，只得张开油润润的嘴叫唤大人来擦油油的小手。温馨的快乐时光被小心翼翼地珍藏在记忆的匣子里。

咬下一口刚卷好的薄饼，当牙齿穿过薄薄的绵密而劲道的薄饼皮，富足的内馅瞬间将口腔填满，细细咀嚼几下，汁水溢出，微辣微甜的口感，丝丝缕缕地延展到舌尖，给人一种直截了当的惊喜感。即便再挑剔的舌头遇见这种味道，只怕也要俯首称臣了。虽然都是简单易得的材料，不能夸它是珍馐美味，但足以让人吃得安心暖胃。

一卷饼皮，一锅菜，一桌配料，变化出千家万户不同风味。好吃的薄饼，卷入了一家人的味觉基因，也卷入了每个云霄人对家乡深沉的爱。试问，谁会不喜欢吃薄饼呢？



薄饼