

青梅季来袭：摘青梅 制佳酿

碧绿幽静的河道，河岸的青梅点缀枝头。这个季节，南山湾边上的青梅林茂绿满繁枝，梅子累累挂枝头。据悉，流溪梅园种植的 3000 多亩梅林，始种于上世纪 60 年代，南山湾是流溪梅园梅树最多的地方，这里四处都被梅树环绕着。青梅高挂，夏花绽放，不时有飞鸟掠过，景色格外婉丽迷人。

在南山湾梅林深处，青梅树硕果累累，长势喜人，果农正在梅林里采摘、分拣，每年，南山湾的青梅林都会呈现出这样一派忙碌景象。青梅园内七八个果农带着箩筐行走其间，他们先采摘离地面较低的青梅，而后再借助梯子、铁钩等工具将高处的青梅摘下来，更甚的，用竹棍将高处的果子打下来再进行捡装，在鸟语虫鸣的山林里，收获着希望，忙得不亦乐乎。

“每年都是如此，大概近个把月都会在林里摘青梅，今年是个丰收年。”果农黄阿姨说，对比往年因为天气原因青梅收成不好，今年天公作美，青梅喜获丰收且色青果肥，价格也因此上涨了不少，人手采摘的青梅一斤的收购价格为 3.3 元，质量较次的青梅收购价格为 2.5 元左右。“每人每天大概能采摘五六百斤吧！”黄阿姨表示未来几天可能会降温降雨，他们加快了采摘的节奏，以免果实淋雨后，掉落或腐烂。

在踏春时节，流溪河国家森林公园更推出了首届青梅节，让市民游客采摘最有时节味道、鲜食生津的青梅，同时还有专业工作人员指导，让街坊 DIY 酿制青梅酒，体验青梅酒酿制过程的乐趣，街坊还可以带走成品回家慢慢品尝。

据悉，青梅具有解毒、调节肠胃功能的功效，对便秘和腹泻有显著功效。而新鲜的青梅用盐腌制后颜色会发黄，盐腌青梅本身也可作为一种零食小吃，加上蜂蜜和冰块冲泡当饮品喝，口感酸酸甜甜，开胃润喉。

而备受食客喜爱的青梅酒又是怎么酿造呢？果农黄阿姨告诉记者，大家可以将新鲜的青梅洗干净，在阴凉通风地方风干。青梅干透后，找一个密封的玻璃罐子，把青梅放入，也可先将青梅扎些小孔再放入，然后倒入高度白酒，用盖子密封好，待腌制四个月左右，放进适量冰糖，大概 1-2 个星期即可饮用。趁今年青梅季节到来，不妨买几斤新鲜青梅好好泡制，待夏天到来就有得喝了哦！