



←采摘梅子。
欧小芳 摄

平乐沙子小吃「原汁梅」

■陶彩忠

●十蒸九晒 一年一梅

沙子原汁梅之所以与众不同，首先在选择原材料中就有其优势。据沙子“小香原汁梅”第三代传承人王志勇介绍，多年来，他们一直选用平乐县张家镇水山村的百年高山青梅为主要原料。

张家镇水山村是平乐县著名高山梅种植山区村，海拔600多米以上的喀斯特地貌，栽种青梅已有三百多年历史。自古以来，梅子是山民们主要经济来源之一。村里基本上家家户户都种植青梅，许多农户种几百株，少的也有几十株，就连树龄在百年的老梅树也有数百株。这里盛产的高山梅个大、肉厚、口感好，是腌制原汁梅难得的原食材。

沙子原汁梅的制作是用每年芒种时节后采摘的七成成熟的梅子，俗称“青梅”。青梅从树上采下来后，便马上进行人工拣选。清洗干净后，把果子放到竹筛晾干，再放在大缸里，撒上适量盐，然后轻轻揉搓青梅，粘裹上盐。静置几个小时之后，青梅表皮微皱，渗出的水分已经将盐融化。此时，加入凉开水，让淡盐水浸泡青梅，放阴凉处浸泡。数日后，取出青梅，放入竹制晒箕中，在太阳下晾晒数日。

晾晒的天气非常讲究，一般选择在20—30摄氏度左右的气温时节。温度过高，梅子流失水分过多，果肉收缩变小，甚至会导致流糖变色，影响原汁梅的口感。待梅子晒干后，再用清水漂洗，进行二次晾晒。然后，配以优质蔗糖、盐、酒、甘草等天然原料泡腌，最后装瓶封存……如此多次反复，可谓是“十蒸九晒，一年一梅”。最后，腌制成肉厚干脆、甜酸适度的原汁梅。

一般的话梅封存时间往往是在三五月，就开坛上市。而沙子原汁梅，至少得封存对年才能开坛上市。如果贮藏得好，防潮防蛀，可保存数年而不变质。由于密封得好，时间较久，原汁梅已完全脱苦脱涩，坛里面的糖汁都能拉得出丝状，这时的原汁梅才是上乘精品。在“小香原汁梅”的产品中，有一种叫“爆汁

↓原汁梅的一个品种
水腌梅。陶彩忠 摄

在平乐沙子镇有一种小吃叫“原汁梅”。与当地传统美食沙子丸子、沙子水浸粳、沙子松皮扣、沙子月饼齐名，备受消费者青睐。其实，沙子原汁梅也就是话梅的一种，只因它采用传统手工的古法腌制，保持了梅子原有的味道、口感和天然营养成分，这在当今快餐文化时代实属难得。

脆梅”，由于腌制时间长，梅核变得松软脆，嘴巴一咬，梅核迸裂，一股核汁喷射出来，那酸甜清香的味道瞬间充斥人的味蕾，让人为之一爽。

●百年老牌 三代传承

“小香原汁梅”是沙子原汁梅品种之一，历经100多年，三代人对传统工艺的发掘和完善，用传统工艺结合现代食品生产技术，对地方特色美食进行改良，逐渐使其成为桂林区域的知名小吃。

据王志勇介绍，他家祖籍是广东东莞市。民国时期，他太公从广东到广西，最后选择在沙子古街定居，做起小食品生意。从他爷爷开始，专营原汁梅腌制，直至解放初期。改革开放后，他父亲在沙子茶江桥头经营一家小食品店，并重操旧业，办了个原汁梅小作坊，自家腌制自家销售。由于质量好，信誉好，生意做得红红火火。

进入新世纪以来，随着现代新工艺的推广和应用，全国各地话梅腌制已经摒弃了手工作坊生产，进入企业、规模生产和现代流通时代。话梅产品琳琅满目，手工作坊产品由于规模小、产量少、效率低，在市场上受到强烈冲击。这时，沙子古镇精明的商家早已舍弃小作坊，或转产，或技改，跟上了时代的发展。可王家却仍然“我行我素”，一直坚守着原汁梅手工腌制的传统工艺。

新世纪初，王家对原汁梅的腌制配方进行了大胆地探索和反复改进，既传承了传统腌制工艺，又优化了传统原汁梅口味。首先是保持了传统的日晒脱水，确保了产品的原汁原味；其次，原汁梅传统的方法是用大青缸腌制，石灰水灭菌。为达到食品卫生标准，他们改用食品型塑料桶腌制和阳光棚灭菌。更重要的是，为了保持传统美食的口感，他们根据原料的差异，确保梅子有足够的脱苦脱涩

时间。

沙子原汁梅与一般的话梅相比，具有自然醇香，果汁香甜，果肉丰满而软糯，口感丰富而细腻。它酸中带甜，酸甜适中，有着“八分酸甜二分微咸”这一原汁梅特有的韵味。由于腌制周期较长，梅子的苦涩都化开了。入口时，有淡淡的梅子韵味，口味醇厚悠长，特别受到嘴馋的小姐、太太们的追捧。同时，由于它采用纯手工古法腌制工艺，梅子纯天然的香和酸保留度非常高，且无膨松剂、无防潮剂、无色素等添加剂，更符合现代人对食品卫生和保健的追求。因此，不仅本地人对它情有独钟，就连广州、上海、北京这些大城市的食客也纷纷在网络上求购。可以说，如今的沙子“小香原汁梅”品牌的原汁梅已经声名鹊起。

●有货不卖 沙子“一怪”

在沙子镇，流传着一个“沙子三大怪”的顺口溜：“一怪阿明丸子店，东西过硬不愁卖；二怪李太和月饼，从不赊账现金卖；三怪小香原汁梅，明明有货都不卖。”这三大怪人指的是阿明丸子店、李太和月饼和小香原汁梅传承人。

“小香原汁梅”第二代传承人王香财，乳名“小香”。于是，当地人把他家的原汁梅称为“小香原汁梅”。说他怪，怪就怪在他的脾气和经营手段与众不同。

王志勇说，记得有一年，他家的原汁梅还没到八月十五就已经脱销了，可当年腌制的新梅封存的时间还不够。当时，正值城镇的茶庄、卡拉OK歌舞厅风靡一时，市场上对原汁梅的需求突然增大，商贩没有了货源，急得直跺脚，找上门来求购，可他父亲就是不答应开卖。有货不卖，有钱不赚。于是，人们便把他列入“沙子三怪”之一。

时光荏苒，岁月沧桑。沙子“小香原汁梅”，已越百年。如今，主导“小香原汁梅”腌制的已是第三代传承人王志勇及其妻子邓庆秀。除原汁梅外，他们还推出了沙子糖水山楂、原汁酸梅水、桂花糖、五香南乳花生等等地方特色小吃，走出了一条非物质文化遗产和地方特色小吃同步发展的新路子。

↓太阳棚里晾晒梅子。陶彩忠 摄

