



杨梅熟了

初夏时节，吃货的天堂。

四季之中，瓜果最为飘香。在刚刚过去的端午节，被誉为“江南第一鲜”的杨梅，再次成为餐桌上的主角。在双坪村，杨梅的采摘时间比往年提前了一个月，从5月10日开始，一直持续到6月10日。今年，双坪村的杨梅产量预计将达到100万斤，比去年增长了20%。

全媒体记者 向欣 文

去尝一口 满嘴酸甜不思归的杨梅，不用太远，去双坪就好。沿长张高速从张家界出发，出阳和互通，慈利县阳和土家族乡双坪村就在高速公路出口旁，正值农历五月，这儿的杨梅，熟得刚刚好。

图 全媒 250亩的杨梅基地，每棵树都挂满了果实，远望山边点点红，走进闻得清甜香。这儿的杨梅，有乌梅、台梅、东魁三个品种，不论你是喜欢吃个杨旭东头大汁水足的，还是中意肉质细腻口感酸甜的，这片杨梅林都能满足不同的味蕾需求。优化后的杨梅树，变矮了，即便没有爬树技能，轻松伸手也可以摘到树顶那颗光照最充足的果子。挎上篮子，边吃边摘吧。

双坪村党支部书记、村委会主任胡雄介绍，从现在开始，双坪村将进入一个月时间，都是杨梅的最佳采摘时间。最先成熟的是常见的乌梅，它的个头相对小一些，但水分很足；接着是肉质软韧的台梅，甜度更足；最后成熟的是东魁，个头最大。玉盘杨梅为君设，来双坪，接下来的一个月，你能持续享受到三种顶级口感，给味蕾带来的刺激。

杨梅的吃法多种多样，除了最基础的杨梅汁和杨梅冰棍，还可以做成杨梅荔枝碗，酸甜杨梅和肉厚多汁荔枝的奇妙搭配，超级好吃又解暑。杨梅冰汤圆也是一份夏季必备甜品，冰冰凉凉的杨梅果肉混合酸酸甜甜的杨梅酱，糯叽叽的小汤圆粉嫩嫩，各种小料叠加在一起，美味十足。

走吧，就这个周末，双坪的杨梅和双坪的美景，还有双坪热情好客的村民，都在等你。



## 赵家坪的茶油

邱德帅

孩提时，最向往的，是母亲用茶油炒的蛋炒饭。一勺油，一个鸡蛋，盛入自耕自种的稻米饭，从陶盐罐取些盐粒加入，翻炒匀称了装入土碗。满口洋溢的茶油香弥漫在唇齿间，流淌着藏不住的母亲的爱。更何况这茶油，是步行从距离集镇数公里的赵家坪油茶种植户购来的，就愈发显得珍贵了。

那时候，能隔三岔五吃上茶油蛋炒饭的，大抵家庭条件要略高于生活窘迫的多数农村人。缺衣少食的20世纪80年代，一年的几个传统节日，餐桌上若是能摆上一盘肉菜，几盘用赵家坪茶油炒制的时蔬，放在任何一个家庭，都如年关的盛宴那么体面。但那时的赵家坪茶油，靠着依山野生的油茶树只能榨出三五十斤茶油，自给自足尚不够，待价而沽终归少，这求而不得的缺憾，让一众缱绻者才下眉头，又上心头。

一憾三十年，时过境也迁。合乡并村的农村区划调整大潮，一个曾经广义的赵家坪，从约定俗成的地名定格为行政村名。桑植县官地坪镇赵家坪村的地域版图，自此从理想变成现实。新一届村两委一班人，迎着乡村振兴的序曲铿锵前行。多少小洋楼拔

地而起，多少小汽车穿村过组。富起来的赵家坪村，把生态保护和生态效益看得一样贵重了。

全村齐发展，户户总动员。最广泛的共识，让赵家坪的茶油以一种复古的姿态款款泛香迎来。荒坡荒地，哪怕是已然石漠化的荒坡荒地，也要种植一株株常年青绿的油茶树。从起初的零星散种，到如今的遍地油茶，从起初的作坊榨油，到如今的油茶加工厂，只此青绿的赵家坪村，带富了更多的左邻右舍。

赵家坪油茶果，采用物理压榨法榨出的茶油，从过去的陶罐，换装成设计精美取用便捷的玻璃瓶上市。赵家坪的茶油，用记忆里的原味烹饪佳肴，征服着每一位食用者的味蕾，让生态食材从小众走向了大众，从赵家坪走向了省内外。一村一品，蔚然成林的油茶林，生态保护和生态效益兼而有之，将赵家坪的茶油镌刻成大写的生态振兴地域符号。

突然间，好想吃茶油蛋炒饭了。起锅烧油，倒入赵家坪的茶油，扑鼻的馨香四溢，不自禁的让人又想起了儿时的那碗蛋炒饭，那碗母亲用赵家坪的茶油炒的蛋炒饭。

