

说梅菜

◎ 廖梁明

在惠州，有一种食材可谓“大名鼎鼎”，那就是惠州梅菜。

在省港澳地区，人们都知道惠州出产梅菜，也知道惠州梅菜质量最好。其实，梅菜的发祥地是在梅州而非惠州，故称“梅菜”。至于惠州哪里出产的梅菜最好，却很少有人知道，那就是被评为有“中国梅菜之乡”的惠州矮陂镇。套用一句话，“矮陂梅菜甲惠州”！

在广东省内，有很多地方都有出产梅菜，最为有名的是罗定的“镜菜”和惠州的梅菜。罗定的“镜菜”产自罗定一个叫罗镜的地方，那里山清水秀，出产的梅菜爽脆可口，深受当地人们的喜爱。据称曾被评为“广东三大名菜”之一，当地人自豪地称之为“镜菜”，是罗定人送礼，自用的首选之物。

惠州生产的梅菜历史悠久，据考证，已有近四百多年的生产历史，是惠州的著名土特产。惠州梅菜据传曾上京朝贡，为宫廷贡品，故又称为“贡菜”。在2004年9月10日，“惠州梅菜”被国家工商总局获准以原产地标记“惠州梅菜”商标注册，只有在惠州境内地区出产的梅菜才能称为“惠州梅菜”。而惠州矮陂镇出产的梅菜最为优秀，代表了惠州梅菜的至高品质。在省港澳地区，人们所说的“梅菜”，通常是习惯指惠州梅菜。

梅菜是菜心经盐腌制的成品，传统制作是经晾晒，腌制，晒制，精选、漂盐等多道工序制成。制成品色泽金黄带青，触感柔软，香气扑鼻，清脆爽口，人们通常用做配菜，蒸鱼。蒸肉，做猪肉汤等，也可单独成菜，用其制作的梅菜扣肉更是客家菜系中不可或缺的一道经典菜式之一。

无论是罗定的“镜菜”，又或是惠州梅菜，我们无意将二者做比较，只知道它们当属梅菜中的优秀代表，各有精彩。一个藏在深山无人识，孤芳自赏；一个名闻天下，世人共赏。时也，命也！做人，一样！

今日，惠州梅菜成为带有地理标志商标的地方“土产”，传递着地方美味。