

又是一年杨梅季 去泗洲头马岙享受“梅”好生活



“柴米油盐酱醋茶”，开门七件事，醋也是不可或缺的。曾有人开玩笑说：“醋已买好，谁借我两只螃蟹？”海鲜配醋，也是龙凤配，是绝佳的。一来可以提鲜增味，二来可以杀菌去腥。

食醋的人少，家里私酿很少。国家实行粮食统购统销政策后，行业用粮受计划限制，岑晁村私家做米醋的传统逐渐消失。

传统手工酿醋的工艺比较简单，只有3个主要步骤：浸米、蒸饭、发酵。把米放入缸中浸泡十多天，捞出来蒸熟，冷却到一定温度后开始发酵。古法酿醋的最佳时间是5~7月，发酵时，还要采一些树叶，包裹发酵的糯米。

质,通过吃醋能够让我们的身体更加健康,还可以帮助我们抑制细菌,减少疾病出现的几率。因此,我们在生活中可以多吃醋哦!吃醋可吃岑晁醋。



繁茂的绿叶间挂满了微微泛红的杨梅。在湛蓝如洗的天空下，尽情享受阳光的照拂。一年一度杨梅热熟啦！红的、乌的、乌里透红的……密密匝匝地挤在枝头，一串串颇有种奇斗艳的感觉，长势十分喜人，又诱人又可爱。泗洲头镇接连不断的青绿色山坡勾绕着层层云雾，层层叠叠浓墨重青。每隔三两个山头，总藏着一个深邃透亮的潭源和一条蜿蜒溪流；烟波浩渺处，座座青山的气脉被引导到海的周围，适合杨梅生长。杨梅种植范围遍及全镇，栽培面积达1.5多万亩。

杨梅树喜爱酸性土壤,上马岙、下马岙、峙前、墩岙、苏村、大理等村属于灵南马岙片,阳光充足,雨水充沛,夜有寒露,日有炙晒。江南山海边的湿润气候中,杨梅都长势良好,统称“马岙”



杨梅极其娇嫩，成熟期又很短。所以，你错过象山杨梅，就可能吃不到今年的新鲜杨梅了，当然蜜饯和罐头另外一种风味了。杨梅是一种水果，但它还可以做酸梅汤，生津止渴，有利于消化。象山用白酒泡杨梅，夏季中暑吃几粒多年存酒泡杨梅有奇效。

