

# 洱源雕梅：指尖生花里的千年美味

□ 施新弟 施伟玲 文/图



松鹤村人家采摘成熟的梅子。制作雕梅，要在梅果成熟时，采摘泛黄、成熟度适宜的青梅，仔细清洗并去除蒂部，为“雕”梅做好准备。

“小小青梅上指尖，巧手翻作玉菊兰，蜜糖渍渍味鲜美，疑是仙葩落人间。”雕梅精巧雅致，是洱源白族文化中一抹最动人、最温润且最鲜活的印记，以其独树一帜的风味与世代相传的匠心，承载着精湛的手工艺、千年的历史脉络与丰厚的民族饮食文化底蘊，

是洱源白族梅品饮食文化的精髓所在，指尖生花里的千年美味，充满了诗意与灵气。

洱源素有“中国梅子之乡”的美誉，这里有万亩梅林，更有着2000多年的种梅历史，得天独厚的气候与土壤，孕育出品质上乘的青梅。盛夏时节，漫山遍野的梅树郁郁葱葱，枝头缀满水灵灵的青梅，果实饱满圆润，个大肉厚，果肉紧实多汁、核小味佳，口感与风味远胜其他地方，为雕梅的制作提供了无可替代的原料。

一颗颗酸溜溜的青梅在白族妇女指尖翻飞间，经雕琢、去核、腌渍、浸渍等多道工序精制而成的雕梅，是当地世代传承的名特风味，凭借独特的口感与深厚的文化内涵，声名远播，成为洱源一张亮眼的美食名片。同时，衍生出雕梅扣肉、鸳鸯雕梅、蜂蜜雕梅、雕梅酸辣鱼等系列美食，备受广大群众青睐。

雕梅的历史源远流长，深深扎根于



洱源白族人民的生活之中，成为洱源的一个特色文化符号。据当地文献记载，早在唐朝南诏时期，白族人民便已形成相互赠送雕梅的习俗，这个传统历经千年岁月流转，依旧鲜活如初，在洱源的重要节日、婚嫁喜庆、亲友相聚等场合，雕梅都是不可或缺的待客美食。

雕梅，因在梅果上雕刻花纹而得名。在洱源，制作雕梅也成为每一位白族姑娘成长过程中的必修课，是衡量其勤劳能干、心思精巧的重要指标。“雕梅的功夫，七分在选料，三分在刀工”。首先，需采摘刚泛黄、成熟度适宜的青梅，仔细清洗干净，去除杂质与果蒂。随后，将青梅放入石灰水中浸泡，待果肉质地变得紧实脆嫩后取出，自然晾干水分，这一步是保证雕梅口感脆爽的关键。晾干后的青梅，便进入最考验功底的雕刻环节，白族妇女手持刻刀，在梅子表面精心雕琢出曲折连续的花纹，线条必须流畅连贯、疏密有致。雕刻完成后，还要取出梅核，使梅肉中空如镂，再将梅肉轻柔压成菊花状，保留完整的形态与纹路。接着，将压好的梅饼放入清水中，撒入少量食盐浸泡，去除果肉中多余的酸涩味，让口感更温润适口。最后，将处理好的梅饼放入砂罐，加入红糖、蜂蜜、花瓣、白酒等辅料，密封保存。随着“时光慢酿”的沉淀与发酵，糖分与果肉充分融合，一道色泽诱人、风味醇厚的雕梅美食就可以上市上桌了。

一代代洱源人坚守传承、薪火不息，让古老的雕梅技艺生生不息。八方游客慕名前来观赏体验，匠心非遗之美名远扬。雕梅赛事比拼、技艺展演交流、各地研学互鉴，让洱源雕梅文化持续焕发生机、享誉四方。2022年12月，洱源雕梅被云南省人民政府公布为第五批省级非物质文化遗产项目，这份认可，不仅是对独特风味与精湛技艺的肯定，更是对洱源千年传承的白族饮食文化的珍视，让这指尖生花的千年美味，在新时代的传承中焕发新生，继续讲述着洱海源头精彩的风土人情与岁月故事。

洱源县松鹤梅乡航拍。洱源得天独厚的气候与土壤，孕育出品质上乘的青梅。

“雕”梅赛事在梅林间举行。洱源县的雕梅赛事比拼、技艺展演交流、各地研学互鉴活动，让洱源雕梅文化持续焕发生机，享誉四方。



采摘成熟的青梅，经石灰水浸泡，果肉质地变得紧实脆嫩，经“雕花”取核后，将梅肉压成菊花状的梅饼，再将梅饼放入砂罐，加入红糖、蜂蜜、花瓣、白酒等辅料，密封保存，经过“时光慢酿”的沉淀与发酵，雕梅便现身了。