

口述民俗

白

一年秋意浓，十里桂花香。一场秋雨过后，成都街道上、角落里的桂花都开了。不论白天黑夜，桂花们都“隐身”在树上，努力地散发出沁人心脾的香味。暗香浮动，挥之不去。辛弃疾曾在《清平乐》中将桂花比作碎金：“碎剪黄金教恁小。都著叶儿遮了。”然而比起黄金的无味，桂花的内涵和趣味更加丰富。

金箔入菜虽然常见，但颇有“中看不中用”之嫌。在颜色和味道上，入口的桂花有更精彩的表现。作为秋天最有代表性的植物，桂花入饌、入酒已经成为了秋天的仪式。在现代人的食谱中，桂花酒酿奶茶、桂花拿铁、桂花啤酒等早早地占领了秋日饮品市场。光看、光闻不够，还要让口腹也尝到秋天的味道。

桂花香满城 人饌又入酒

甄嬛最爱的藕粉桂花糖糕

在电视剧《甄嬛传》中，有一道点心的存在感从头“刷”到尾，那就是沈眉庄的藕粉桂花糖糕。甄嬛和沈眉庄一起长大，这道甜而不腻的藕粉桂花糖糕，也在甄嬛心中代表着“眉姐姐”。甄嬛离宫3年，最想念的就是这道藕粉桂花糖糕。沈眉庄去世后，剧中皇帝看到藕粉桂花糖糕，都还能想起沈眉庄来。

虽然剧中的沈眉庄是山东人，但是藕粉桂花糖糕却是一道地地道道的江南糕点。将藕粉、牛奶、白砂糖、糯米粉在碗里搅拌均匀，取方形模具，刷油，再倒入至模具的六七分。水开上锅，隔水蒸熟、取出。刷上一层糖渍桂花，再蒸个两三分钟。最后脱模切块，这道藕粉桂花糖糕就成了。藕粉的清香、糯米的绵软、糖渍桂花的醇厚甜蜜相补相益，唇齿留香。若想清口解腻，再配上一杯乌龙茶即可。

这一道看似简单的点心，《红楼梦》也对其偏爱有加。在第四十一回《栊翠庵茶品梅花雪 怡红院劫遇母蝗虫》中，金陵史太君两宴大观园，就准备了藕粉桂花糖糕。

在《红楼梦》中，还有一道用桂花做成的点心：桂花糖蒸新栗粉糕。在第三十七回《秋爽斋偶结海棠社 蘅芜苑夜拟菊花题》中，宝玉差袭人给史湘云送去缠丝白玛瑙碟子时，袭人还顺便准备了两道点心，其中就有桂花糖蒸新栗粉糕。

栗子去壳蒸熟，加入糖桂花和糯米粉揉匀，蒸熟即可。栗子软糯沙面的口感，加上糖桂花的清甜，入口细腻化渣。一道点心尝到两种秋天的味道，再馋的嘴也能被满足。

清代袁枚在《随园食单》中如此描写栗子：“新出之栗烂煮之，有松子香。”秋天新鲜的栗子煮烂后，有一股松子的香气。不知道这桂花糖蒸新栗粉糕，是不是也能吃出松子的香气来。

新都桂花糕相传与杨慎有关

作为会吃、好吃的成都人，当然也会有属于自己的桂花甜点。新都的桂花糕距今已有三百余年的历史，最能还原桂花的香味。将糖渍的鲜桂花与面粉、糯米粉、糖、熟油拌和制作而成，口感滋润松软，吃完后唇齿留香。新都桂花糕也因为其特别的工艺和历史文化价值，被评为成都市第六批市级非物质文化遗产。

与解缙、徐渭并称为“明代三才子”的杨慎在新都沿湖广植桂树，饯别友人，作诗《桂湖曲送胡孝思》，“桂湖”也由此而得名。

“桂”谐音“贵”，桂花开放刚好是古时科举考试的时候，因此人们也以“折桂”借喻高中进士。相传，杨慎在书房睡觉时，曾经梦见过自己在月宫中，爬上了一棵桂花树，折下桂枝后回到书房。这一年，杨慎进京考中了状元。到了明朝末年，一名小贩灵机一动，用桂花、蜜糖、糯米粉等材料制成了桂花糕，广受欢迎。相传，这就是新都桂花糕的由来。

虽然现在桂湖边的桂花树，早已不是五百多年前杨慎种下的那一批，但是桂花“摘来金粟枝枝艳，插上乌云朵朵香”的模样和香气，从未变过。

『饮』桂花之桂花茶、桂花酒

除了食用，桂花还能制成茶冲泡饮用。将桂花从树上摘下来，筛掉花梗，用盐水浸泡杀菌后冲洗、沥干。然后用吹风机吹干或者是焙干待用。如果喜欢喝甜饮，可以制成桂花蜜茶，即将桂花和融化后的冰糖或是蜂蜜搅拌均匀，再倒入干燥的玻璃罐密封，静置一周即可。如果不喜欢甜饮，可以在烘干后直接存储玻璃罐中，与乌龙茶、绿茶等一起冲泡饮用。一罐桂花茶，至少能喝到深冬。

桂花还能入酒，重阳节就有饮桂花酒的习俗。屈原所著的《九歌》中提到：“蕙肴蒸兮兰藉，奠桂酒兮椒浆。”这里的“桂酒”就是上好的祭品。《汉泰·楚乐意》中的“尊桂酒，宾八乡”，也说明了桂花酒的尊贵。桂花酒金黄澄澈，既有果酒的清新，又有白酒的香醇。曹植的“玉樽盈桂酒，河伯献神鱼”，苏轼的“烂煮葵羹斟桂醕，风流可惜在蛮村”，白居易的“线惠不香饶桂酒，红樱无色浪花细”都曾写到桂酒，可见文人雅士对桂花酒的喜爱。

“兰叶春葳蕤，桂华秋皎洁。”桂花因为其清香高洁，常常被喻以美好高洁的品格，李渔在《闲情偶寄》中盛赞其为“秋花之香者，莫能如桂。树乃月中之树，香亦天上之香也。”

封面新闻见习记者 刘可欣



南宋马远《月下把杯图》。天津博物馆藏

白露秋分夜，一夜凉一夜

“蒹葭苍苍，白露为霜。所谓伊人，在水一方。”从《诗经》这句古诗中，属于节气白露的诗意之美、自然之美，表现得淋漓尽致。

9月7日，二十四节气之一的白露，带着凉爽的秋风一同到来了。民谚有云：“白露秋分夜，一夜凉一夜。”这是秋季的第三个节气，也是反映自然界寒气增长的重要节气。从此日起，夏日的闷热几近结束，天气逐渐转凉，寒露露凝，凉爽的秋日正式来到。

旧习俗，收取清露有妙用

据《月令七十二候集解》对“白露”的诠释：“水土湿气凝而为露，秋属金，金色白，白者露之色，而气始寒也。”古人以四时配五行，秋属金，金色白，以白形容秋露，故名“白露”。

从“白露”这一词中也可知，该节气注定与露水相关，在此日“收清露”成为了民间的习俗，也是白露最特别的一种“仪式”。古籍有载：“秋露繁时，以盘收取，煎如飴，令人延年不饥。”“百草头上秋露，未晞时收取，愈百病，止消渴，令人身轻不饥，肌肉悦泽。”古人相信该节气的露水有特别的功效，能养颜、明目、治病。



民俗专家刘孝昌。

“收清露”的习俗，想必不少人都有所耳闻。民俗专家刘孝昌说，白露这天自然是要收百草的露水，旧时成都人都会拿个瓷碗去接露水，然后跟墨汁混在一起，就有了妙用。“娃娃被蚊虫叮咬了，用这个擦一擦就好了。”

早晚寒，添衣吃韭黄

在刘孝昌的记忆中，老成都人在白露这一天要做的事情，可不止收清露这一件。白露的到来，意味着寒冷萧瑟的秋日近在眼前，增添衣物成为了首先要做的事情。“虽说秋高气爽，但到了白露，早晚都有寒气，所以在这一天要加衣裳，娃娃些不能露手露脚。”

说完添衣的习俗，自然也要说到吃。在白露这一日，老成都人的饭桌上，也许还会出现一道韭黄炒肉的家常菜。刘孝昌说，旧时成都有在白露这一日摘韭黄的习俗，而非黄炒肉又是老成都几乎家家都会做的菜肴。于是，在白露这天摘了韭黄之后，回家料理一道韭黄炒肉丝，岂不妙哉。“成都人做的韭黄炒肉，一定要加保宁醋，还有泡过的红尖椒，吃的就是那一抹酸味。”

尝新米，头碗饭给狗吃

二十四节气的诞生，自古以来就与农事活动脱不了干系，白露自然也是农事活动中重要的节气。刘孝昌说，老成都向来有在白露“尝新”的习俗，也不拘于白露这一日，大概时间在八月底或九月初的时节。这时恰逢稻谷丰收，农家把新收的谷子打出来晒好，举家老小都高高兴兴地迎接丰收，而“尝新”就是品尝新收的稻谷煮成的米饭。

“当锅盖揭开，米饭飘香，隔壁老远都闻得到。要注意的是，第一碗饭要给狗吃，而不是人吃。这是为什么？相传洪荒之年，是狗漂洋过海把稻谷带来华夏之地，所以煮的新饭，第一碗要给狗吃。”

封面新闻记者 李雨心



《甄嬛传》中的藕粉桂花糖糕。