



成都杜甫草堂桂花盛开。 杨涛摄

TA NEU
天府新视界

最近，“桂花香是一种非牛顿流体”上了热搜，这个学术比喻精准道出了桂香的特质。翻译成大白话就是，你使劲儿嗅不会芬芳扑鼻，不经意间反而香气丝丝缕缕，随风萦绕。

桂香入饷，一场温柔的相逢

□叶无远

看川人解锁桂花的种种「吃法」

说的虽是桂花香气，但似乎和做美食的道理也暗合——桂花若直接吃，那口感口味一言难尽；顺着它的性子与其他食材融合，它才肯把最好的那一面交付于你。

川人做桂花蜜，缘起大抵是“花开了，闻够了，该吃了”。新鲜桂花随冰糖熬制或与蜂蜜结合，甜蜜地锁定桂香，就像是把秋天封进了琥珀。蜜成之后，你大可像影视剧里那般，舀一勺桂花酱入杯，轻轻一转，酱挂杯壁；冲入牛奶，金色纹路缓缓漾开，氛围感拉满，连牛奶都能喝出几分微醺之感，恰好适配王维那句“人闲桂花落，夜静春山空”。想来唯有真正的“人闲”，方能品出这般清趣。

如果说桂花蜜是“留香”，那新都桂花糕便可称作“藏香”。作为成都市级非物质文化遗产代表性项目，它起源于明末小贩刘吉祥。相传他受状元杨慎桂子飘香书斋的启发，以糖蜜浸渍桂花，再同蒸熟的面粉、糯米粉、熟油等揉合。寻常食材借桂花焕出新意，唇齿间漫开馥郁桂香，当年桂湖畔那句“明年桂花开，君在雨花台”便不由得脱口而出。国庆假期，温江的花农们赶在最佳时节抢收鲜桂，以鲜采鲜做留住转瞬花香，从卖树到打造多元产品，把秋日桂香化为可持续产业。

而在广元市利州区

白朝乡月坝村，新近走红的桂花火烧馍，将温柔与粗犷两种气质融为一体。当日采摘的新鲜桂花和白糖拌匀，包进朴实的面团，放入草木灰里，焗出焦黄的龟裂外壳，一口酥脆之后，是甜蜜的桂花雨。创意创造价值，让原本村民带上山干活纯饱腹的干粮，成为大家驱车百里也要尝一口的秋日限定美味，也为老百姓的美好生活，烙出了一条香喷喷热腾腾的新路。

酒城泸州，更是将满城桂香化作城市赠礼。国庆假期，为了欢迎游客，泸州发起了“酒城欢乐 song·三万张桂花香卡免费送”活动。桂花香卡悬挂于公交车、出租车，游走于街巷，在机场、高铁站送至往来游人手中。一纸香卡凝住秋日桂韵，轻嗅幽香漫溢，把流动的桂香妥帖收好，让这一缕秋芳不只停留在舌尖，更随身相伴，随风飘散酒城街巷。



泸州三万张桂花香卡免费送。图据泸州发布



新都桂湖公园，游人漫步在桂花树下。图据新都发布



2020年9月24日，泸州市江阳区邻玉街道天堂村的村民在筛选打收的桂花。新华社发(刘学懿摄)



温江的桂花产品相当丰富，而桂花糕是当之无愧的“销冠”。陈棋供图



游客在广元月坝村品尝火烧馍。广元市利州区委宣传部供图

2

说到底是一场人与花的对话

伴着桂花香，有人爱食那口鲜，有人愿意等，也有人忙着跨界碰撞。但不管哪一种形态，都是换一个载体，再香回来。屈原在《九歌·东君》里写“援北斗兮酌桂浆”，苏轼在《桂酒颂》里也毫不掩饰地夸赞“酿成而玉色，香味超然，非人间物也”。桂子清香与烈酒醇厚的碰撞，是一首诗。而桂花拿铁、桂花奶茶、桂花冰激凌、桂花慕斯等桂花“搭子”，则是奔忙生活中一首温柔的歌。

汪曾祺在《北京的秋花》中写道：“桂花美阴，叶坚厚，入冬不凋。开花极香浓，干制可以做元宵馅、年糕。”梁实秋在《雅舍谈吃》中写道：“……桂花盛时栗子正熟，桂花煮栗子成了路边小店的无上佳品。徐志摩告诉我，每值秋后必去访桂，吃一碗煮栗子，认为是一大享受。有一年他去了，桂花被雨摧残净尽，他感而写了一首诗《这年头活着不易》。”——为一口秋味怅惘，也是独属于秋日的可爱。

桂香入饷，说到底是一场人与花的对话。花有花的性格，人有人的办法。蒸、酿、渍、烤，每种手法都是在和桂花交流——你能不能留下来？你能留多久？你愿意以什么形态留下来？来自山野田间的桂花不语，只是默默地奔赴不同的厨房与爱。

据“天府新视界”微信公众号