

# 盛开在茶碗里的桂花

李开周



越人远寄桂花浆

杭州一位朋友,寄来一瓶糖桂花,开瓶以后,满屋甜香,简直就像恋爱的感觉。我是中年胖子,平常不敢吃甜食,但也忍不住尝了一小勺。呼!软糯,芳烈,一道浓甜从嗓子眼儿直冲肠胃,就像一把寒冰利刃突然划开我的肥腻,在丹田里留下一个浅浅的伤口,有点儿痛,但很甜。

古人常说“见贤思齐”,意思是见到很牛的人,就盼望跟他一样牛。我见牛人是这样,见到美食也是这样,尝了这瓶很美味的糖桂花,就想搞清楚它到底为什么美味,然后再自己动手,看能不能做出同样美味的东西。所以,我向杭州那位朋友请教,这糖桂花怎么自制。其实挺简单的,主料就是桂花,可以用盛开的鲜花,也可以用晒干的干桂花。至于配料,白糖、冰糖、麦芽糖、蜂蜜,都行。

忽然想起来,我冰箱里就有一袋桂花,还是2019年中秋采摘的。当时淘洗干净,摊开晒干(据说要是不暴晒的话,阴干更好,能保留更多的香味儿),从金黄的花蕊晒成了褐红色的颗粒,然后装进保鲜袋,扎紧,搁进冰箱保鲜层,几年来始终没想好该怎么利用。这回好了,做成糖桂花嘛!

我取出这袋桂花,用清水泡了一天,唯恐里面有小虫,浸泡时还撒了一把盐。泡透以后,又倒进细箩,漂洗了几遍,把水沥干。再找一个大罐头瓶,洗干净,用热水烫一烫,把它送到阳台上,沐浴半天紫外线。然后呢?桂花入瓶,放一层桂花,撒一层白糖,放一层桂花,撒一层白糖……最后拧紧瓶口,放书房阴凉处,让桂花和糖彼此滋润,慢慢发酵。

写这篇文章的时候,那瓶糖桂花仍在缓慢发酵中,隔着两架书,我觉得我似乎听见罐头瓶里的桂花蕊们在争吵,七嘴八舌:“别挤我,我要吃糖!”“我也要吃!”“你们压到我了!”“酵母菌呢?酵母菌呢?”“有点儿气闷诶,大伙感觉到没有?”“闭嘴,快做无氧呼吸!”让它们吵,咱们聊聊宋朝。

暗香浮动糖桂花

宋朝有没有糖桂花呢?有,但当时并不叫糖桂花,而是叫“木樨汤”。

南宋养生宝典《泰亲养老书》里有“木樨汤”做法:桂花半开时,选最茂盛的花枝,连枝带花折下,回家捋下花蕊,冲洗,沥干,码到白瓷瓶里,大勺子浇蜂蜜,让蜂蜜淹没桂花,密封保存起来。哪天家里来了客人,从白瓷瓶里舀出来一勺,放到碗底,滚水一冲,甘香扑鼻。您瞧,这木樨汤就是用鲜桂花和蜂蜜加工的糖桂花吗?

南宋时期还发明了一种特别有观赏性的糖桂花,收录于元朝初年成书的生活手册《事林广记》别集第七卷,需要用梅花来搭配:中秋前后的新鲜梅花,配上早春时节采摘焙干的梅花,每两朵梅花里夹一撮桂花,搁石臼里捣一捣,捣成片状,让梅花夹紧桂花,让桂花和梅花粘连和定型,再小心翼翼地、一层一层地码放到坛子里,再用蜂蜜浇注,密封。怎么饮用呢?也是用滚水冲——得用筷子从坛子里夹出一片,也就是由两朵梅花夹一撮桂花压成的一片,放在碗底,拿细嘴大铜壶注入开水。此时您再瞧,咦,梅花在水里盛开了,梅花香和桂花香都从碗底浮出来了。王安石有诗云:“唯有多情枝上雪,暗香浮动月黄昏。”苏东坡有词云:“暗香浮动月黄昏,堂前一树春。”我觉得他们简直不是在描写梅花,而是在描写梅花和糖桂花在茶碗里盛开的过程。

沈辽的桂花浓酿

北宋有个官员叫沈辽,与苏东坡和王安石同时代,写过一首七言诗《泰叔求桂浆》:

越人远寄桂花浆,  
敝屋欣闻破鼻香。  
遽遣小奴分送客,  
夜来已败不堪尝。

沈辽是《梦溪笔谈》作者沈括的堂侄,也是宋英宗时开封知府沈遵的弟弟,他跟哥哥沈遵、叔叔沈括并称“沈氏三先生”。沈辽、沈遵、沈括,都是杭州人,都出身于北宋著名的江南望族“钱塘沈家”,这个家族从五代十国时期就是世代高官,培养了几位宰相级别的大臣和一大堆州县官员。事实上,沈辽和沈遵虽然是沈括的侄子,年龄却比沈括大,成名也比沈括早,沈括还没进入官场的时候,沈辽已经中了进士,沈辽已经得到王安石的赏识。

那么沈辽这首诗写的是什么呢?翻成白话文,大意是说浙江老乡寄来一瓶桂花浆,开瓶以后,满屋甜香,赶紧派仆人分送给亲戚朋友,因为一开瓶就不能长期存放了。

沈辽所说的“桂花浆”是糖桂花吗?也许是,也许不是。南宋官员吕祖俭诗云:“桂花压饼凝秋霜,广寒仙子调琼浆。”这首诗里的桂花浆应该就是糖桂花,因为“汤”即麦芽糖,“桂花压汤”自然是用麦芽糖加工糖桂花。北宋官员徐积诗云:“玉谱天书金版字,桂花浓酿碧霞浆。”这首诗里的桂花浆应该是指桂花酒,因为诗题为《诗酒仙》。单从沈辽最后一句诗“夜来已败不堪尝”来看,他描写的更可能是糖桂花,不太可能是桂花酒,因为即使是江米甜酒,也不至于一过夜就坏掉。话又说回来,加工得当的糖桂花也是可以长期存放的,开了口也不要紧,假如沈辽得到的那瓶桂花浆是糖桂花,那只能是加工失败的糖桂花——或许是用鲜桂花制作,糖或蜂蜜又放得太少了。

桂花糖缠起芳香

宋朝人喜欢桂花(其实任何时代的人都喜欢),除了用桂花加工“木樨汤”这种宋朝版的糖桂花,以及“桂花浆”这种暂时不清楚是糖桂花还是桂花酒的东西,他们还用桂花做“糖缠”。什么是糖缠呢?就是拔丝。现存宋朝文献里只剩下“桂花糖缠”这个名字,没有留下具体做法,但是不要紧,我见过现在的鲁菜师傅怎么做“拔丝桂花山药”:

第一步,将桂花摘下,洗净,晒干;  
第二步,来一根山药,洗净,削皮,切段儿;  
第三步,用蛋清把山药段儿抓匀,再撒点儿淀粉抓匀,保证山药既不出水,也不掉粉。这个过程叫“养”,是为块茎类食材做拔丝的必备工序,如果不“养”一下,不仅是食材难定型的问题,而且炸制时油花飞溅,容易伤人;  
第四步,热锅滚油,把山药段儿炸两遍,第一遍定型,第二遍炸脆;  
第五步,锅里留底油,放一大把糖,把糖炒化,炒到略微变色,立刻起锅;  
第六步,趁热把炸好的山药倒进去,再撒一把干桂花,快速翻炒,出锅装盘。

经过以上这六步操作,一大盘拔丝桂花山药就成了,山药红彤彤,桂花金灿灿,山药与山药藕断丝连,桂花与山药情意绵绵,颇为养眼。

还有一些鲁菜师傅为了省工,直接用加工好的糖桂花做拔丝,也挺科学,工序跟前差不多,只不过在用蛋清和淀粉“养”食材之前,先在食材上浇一勺糖桂花。最后成品出锅,同样有繁星点点的效果,而且同样芳香宜人。



本版绘图:李炫君

连载

他们形象地把这种同生共死的兄弟交情称为“连手”。因为每次大小便时需要解开手上的绳子,要叫官兵给自己“解手”,年深日久,人们把大小便都用“解手”来代称。还因为双手被捆住的时候放在背后不影响走路,移民们也保留了背着手走路的姿势和习惯。时至今日,还把上厕所叫“解手”、下意识地背着手走路的人,基本可以认定就是当年移民的后裔了。河北、河南、山东、北京以及安徽滁州、和县等地方的人的小脚趾的趾甲都是分成两瓣的复形,相传就是当年为了防止移民出逃,官兵用刀在每个人的小脚趾上砍一刀作为记号。这种说法虽然不科学,但也足够反映出当时采取的各种暴力强制手段,移民先祖所受的苦难可见一斑。

祭祖发轫于清末民初几

位宦游的小官吏

选择在洪洞县城北贾村西面的广济寺前汉代大槐树下设局移民,使这棵树后来成为移民思乡的寄托和家乡的象征,并不是因为这棵古槐“荫蔽数亩”、树干要七八个人合围才能抱住,官方把移民集结处选择在这里,是因为交通的便利:广济寺地处南北通衢要道,自唐宋起朝廷就在这里设置驿站派遣官员,接待官道上往来的公差,有现成的人员设备,是理想的去往四面八方的枢纽之地。这里不仅仅是官方的驿站,平民百姓去往太原也习惯于出县城后在此歇脚,在大槐树下吃一碗茶,观赏观赏广济寺宏大巍峨的殿宇。当此之时,汾河水拍岸,鹤鸟翔集,佛号经声,一派古意盎然。当年苏三解往太原,老解差洪洞人崇公道可怜她,在此为她歇脚卸枷,苏三叩头



14

李骏虎  
著

山西人民出版社

《文明叶脉——中华文化版图中的山西》节选

认老汉为干爹,如今这里还有“苏三卸枷处”的石碑。

而在此树立“古大槐树处”来让移民后裔祭祖怀乡,却是清末民初的事情了,是几位在移民省份宦游的洪洞籍小官吏顺应移民后裔的心愿一起筹建的。最早的发起者

是一位典史,典史是比芝麻还小的官,在九品官阶之外,没有品级,但因为主管缉捕、牢狱之事,却是由朝廷直接选任,然后分派全国赴任。清光绪年间有一位在山东、河南等移民省份担任多年典史的洪洞人景大启,在多年宦游中,他深感移民后裔的思乡情切,“偶与士商过从,略展邦族,闻籍隶洪洞,辄殷殷致询曰:‘吾祖国也。’言之亲切有味若斯。”恰好景大启就是大槐树所在的贾村人,从小听惯移民传说,于是宣统末年辞官回乡一心筹建大槐树移民遗址。他得到了两位同样在外做官的洪洞人的资助,一位是刘子林,在山东筹银300两;一位是贺柏寿,在河南筹钱300吊。至民国3年,建成古大槐树处碑亭、茶室、石经幢、长廊、牌坊等主要建筑,如今依然保存完好。为

广大移民后裔和游客熟悉称赞的“古大槐树处”石碑上5个苍劲古朴的隶体书法,以及作为仪门的木牌坊上正反两面匾额的题字“誉延嘉树”“荫庇群生”,都是出自另一位致仕回乡的知县手笔,这位老先生姓贺名柏寿,字莘辅,洪洞县塾堡村人,光绪十一年(1885)中举人,朝考一等,被皇帝派往河南,历任登封、确山、息县、杞县等县知县。贺柏寿是晚清有名的书法家,回乡后参与修编县志。景大启等人筹建大槐树移民遗址,请老先生书写了“古大槐树处”,并于碑的阴面撰写了600多个字的《重修大槐树古迹碑记》。木牌坊上的“荫庇群生”四字说是明末李自成之乱时,义军兵过洪洞,士卒纷纷到大槐树下朝拜先祖,非但没有劫掠洪洞,还不在于洪洞征收军饷。

随笔