

# 天南地北食花记

■ 本报记者 邓钰

制茶酿蜜,煎炒炖煮,吃花的方法大同小异,却因不同原料,激发不同风味。中国幅员辽阔,物产丰富,天南地北,花材各异,吃花菜谱也各有千秋。

## 中原槐花

四月暮春,姹紫嫣红开尽。河北、河南等地,高大的槐树上悄然挂满一簇簇细碎雪白的小花。

又到了槐花开放的季节。常见的槐花有三种,一是国槐,常作药材使用;二是香水槐,花色粉嫩,仅供观赏;而人们常吃的槐花叫刺槐,因是外来物种,又被称为洋槐,花朵小而细碎,清香四溢。

刺槐自从明代传入中原,就被好吃、会吃的百姓盯上了。最常见的吃法是蒸槐花:摘下新鲜槐花,洗净后和入面粉中拌匀,撒上少许盐和香油调味提鲜,上锅蒸熟,清香满屋。

在华中、华北地区,槐花炒蛋、槐花肉饼也都是时令家常菜式。只要吃上这口槐花,便知道春已经来到。

## 苏杭桂花

“桂子月中落,天香云外飘。”论花式甜品中的“人气王”,桂花当仁不让,桂花冻、桂花千层糕、桂花酒酿糕、桂花夹心糕……花样百出的吃法,足以说明它的高人气。

同玫瑰、茉莉花一般,桂花也得先酿成花酱、花膏,才作馅料,掺入点心。不一般的是,摘桂花的过程特别有趣,与其用摘,不如说是“打”。

于是,在桂花满街的苏杭,每到中秋,“打”桂花就成了民间一大乐事。

最好的桂花得在晨起采摘,头茬桂花更香更甜。经验老到的“打花人”熟知,凌晨五六点是“打花”的最好时候。赶在太阳出来之前,沾染露水的桂花是含苞的,一是比较好打落,再是不易氧化。

采收时,“打花人”在树底铺一层布,拿起竹竿敲打树枝,悠悠忽忽的“桂花雨”落下,荡起满街的浓香。

人们将收下的桂花,去梗掉水,放盐去涩,再以蜂蜜腌制调味,一份香浓糯滑的桂花酱便做好了。随意往酸梅汤、凉粉里加几勺花酱,金秋飘香的秋意便渗进了唇齿。

## 云南羊蹄甲

在鲜花王国云南,吃花是再寻常不过的事,棠梨花、苦刺花、金雀花、核桃花、羊蹄甲……很多可食用的鲜花,在春天里次第开放,成为真正秀色可餐的美味佳肴。

羊蹄甲在其中算是独领风骚。在当地,它被人们称为白花,因花瓣呈白色和微粉的淡粉色而得名。和樱花一样,白花惯于先开花后长叶,一开便是满树繁花,宛如千万白蝶舞动翩翩。

云南人吃花,有自己的一套。吃白花前,先剥除萼片、花托,焯水漂洗,算是预处理。

断生的花,淋上蘸水,便是清香、甜脆与香辣交织的凉拌白花;未开的苞,裹上淀粉、鸡蛋,炸得金黄,则为香酥白花苞;清甜的花,辅以蚕豆、炖煮排骨,直到蚕豆沙软,骨汤浸润花瓣,鲜掉眉毛的白花蚕豆汤就出炉了。

# 以花入馔品琼州

■ 本报记者 邓钰

花为饮 香花入水,一盏风流

迎着春风,花儿接二连三亮相,姹紫嫣红,秀色可餐。人们颇生巧思,将春的滋味存进口腹。

琼岛多香花,木棉晾晒,与酒曲同酿,可制木兰酒;莲花入水,沸腾绽放,则为莲花茶……香花入水,化作一盏风流。

南国春早,木棉是当之无愧的信使,早在一二月,花儿便顶着春寒次第开放。木棉开花,大方热烈,粗壮的枝干扬眉吐气,火红的花朵眉飞色舞,团团簇簇,烧出满枝头春意。

花团锦簇,总有人驻足树下,捡拾掉落的花朵。赏心悦目之余,木棉还因清热凉血,成为人膳良材。三伏天,人们将木棉花、金银花和白菊三种干花煮沸饮用,谓之“三花饮”,消暑解暑,好不惬意。

在五指山,黎家人独具巧思,将形不散乱、色不消退的木棉花收集晾晒,同蒸熟的山栏糯米和上乘酒曲封罐同酿,等个把月,花香与酒香交织缠绵,一坛子春的气息扑鼻而来。

木棉之外,荷花也是“消暑能手”。琼岛多植粉荷,可澄迈县金江镇大美村引种的九品香水莲花,缤纷多彩,别具趣味。大美村口,半亩方塘如镜,五彩莲花随风摇曳,颤巍巍,晃悠悠,挤挤挨挨,散开香风一片。

饮莲,是文人的事,文人把一切变得风雅。沈复《浮生六记》中记叙:“夏月荷花初开时,晚含而晓放,芸用小纱囊撮茶叶少许,置花心。明早取出,烹天泉水泡之,香韵尤绝。”

上好茶叶裹入纱布,整团藏进荷花苞,氤氲一夜,隔日取茶,泉水冲泡。再讲些,将荷花瓣当茶则、杯托,凑一案清清凉凉的茶席。

但吃花,也是普通人的事。盛夏时节,大美村民身着雨裤,脚套齐膝水靴,一步步蹬水入塘。他们弓腰伸手,麻利摘下朵朵莲花,随意剥掉上泥点,丢进漂浮的红盆中。

出水芙蓉,去托取蒂,冲入沸水已是香饮一盏。要想长久品茗,将它晾晒风干,便是清新的花式茶饮。

如何拥有一朵花?看它,闻它,赏它,画它,最极致莫过于吃它。

从古至今,人们有多爱它——贫乏时期,路边野花,直接入口,烹炸一番,都是甜蜜慰藉;富足年代,遍寻奇葩,悉心烹调,当一份如诗如画的雅致。

如今,我们吃花,用口舌感知时节,春食莉、夏品莲、秋啖菊、冬饮梅,将四时风物化作万千风味。

琼岛四季如春,花开不败。人们就地取材,将各色花朵做成酒酿、点心与佳肴,吃一口自然好味,也尝几分风流野趣。

香汤下肚,自然要佐以三两小点。花儿,也是美味的糕点馅料。

近些年,全省各处建起花香农庄。在三亚玫瑰谷、定安香草田园、屯昌梦幻香山等多处庄园,玫瑰、茉莉等各色鲜花饼是人气极高的点心。

明代农学家王象晋在《二如亭群芳谱》里分享,“玫瑰,花瓣捣成膏……加白糖再研极匀,磁器收贮,任用最香甜,亦可印作饼。”

玫瑰好吃这事,古今“吃货”早已心照不宣。气味芬芳、香浓,玫瑰自古被用来制作蜜露。《红楼梦》中,宝玉挨板子后,便是调饮“玫瑰清露”才消了气。

比起寡淡的清露,吃玫瑰,还有更直接的办法——连着花瓣做成馅,塞进饼里,一口咽下肚。据说这吃法,始自明清两代的皇都北京,从宫廷传出,因易于保鲜、储运,在民间遍地开花。

全国各地的玫瑰饼配方各异,虽有细微差别,大体还是相似:鲜玫瑰摘瓣、除蕊、去蒂,流水洗净,沥干水分,反复春捣,与白糖、蜂蜜搅拌均匀,得到馥郁浓郁的玫瑰花香。花膏作馅,裹上面团或荞麦面团烤制,精致小点终于出炉。

咬上一口玫瑰饼,饼皮酥脆,馅料清甜,袭人花香依附唇齿久久不散。

茉莉饼也颇具人气。二者做法大同小异,但茉莉香味不如玫瑰霸道浓郁,茉莉饼香气清浅,作为茶点,不至于抢了茶饮的风头。清冽怡人的馅料,配上酥脆的饼皮,香而不腻,是吃花的极致享受。

这两年,还流行起以花馅做汤圆、做月饼的吃法。人们越发享受于跟随时令,将花事融入餐桌,与自然风物来一场舌尖嬉戏。

## 花入釜 炖煮煎炒,溢口清新

酒后茶余,餐花饮露,吃花只能是件风雅的事?并不尽然,漫长岁月中,人们早就学会用花来填饱肚子。

物产丰饶的海南,“花菜”种类繁多。逛一逛市场,南瓜花、黄花菜等各类花朵,都出现在菜摊上,等待被带回家烹饪成美食。

当中,最多见的就是南瓜花。春夏时节,菜市场里金灿灿的南瓜花一片绿油油的蔬菜里尤其抢眼,花型大而蓬松,高高举起,像老式留声机的喇叭。

一朵南瓜花,能吃的地方不多,去除花托、花萼、花蕊,只留花冠烹饪。吃法众多,清炒、炒鸡蛋、炒青椒、凉拌、裹面粉炸、做南瓜花饼、余汤等等,不一而足。

南瓜花纤维较粗,有人会吃不惯,但好这口的食客,偏偏就爱这种清甜、粗糙的口感。

在喜爱原汁原味的海南,炖煮、煲汤和打边炉是经典吃法,以花佐肉,慢火熬煮,自是清新。

细数之下,才惊讶地发现,原来这么多花已经进了海南人的汤锅:晾干的木棉花,炖煮猪骨,加薏米、白果、姜片,清清爽爽;穗子般的槟榔花,用来炖鸡,放入姜片和红枣,一直炖到肉质软烂,骨架松散,撒点盐便可出锅……

似乎在海南岛中部地区,人们的舌头更“灵”——少数民族聚集的山区,可以找到更为新奇的吃花菜谱。

果然,在琼中、白沙等地转一圈,很快有收获,棕榈花、芭蕉花等特色吃法着实让人惊奇。

第一个发现棕榈花能吃的人是谁,已不得而知,但爱吃棕榈花的人中,最出名的非苏轼莫属。

苏轼曾写下《棕笋》认真“安利”棕榈花,其中“赠君木鱼三百尾,中有鹅黄子鱼子”的描述让人倍感疑惑,棕笋和木鱼有何关系?木鱼里怎么有鹅黄子鱼子?

细查之下才知,棕笋即木鱼,指的是棕榈的花苞。含苞的棕榈花,梭形似鱼,中间有密密匝匝的鹅黄色花粒,才被东坡称作“鹅黄子鱼子”。

怎么吃?在琼中一处农家,农户将锋利的镰刀绑在长长的竹竿上,靠近棕榈树主干顶端,飞快划过,一颗“木鱼”随即落地。剥开外层,制作工艺并不繁琐,可以蒸煮,用蜜糖腌制,也可以骨肉一锅煲汤。味道却见仁见智。棕榈花略带清苦,苦而回甘,书中称其“味如苦笋而甘芳”。喜好者认为可清凉解热,但总有渴望甜蜜的人们不愿等待苦后回甘。

比起棕榈花,芭蕉花的口碑似乎更好些。农户从枝头砍下伞状的芭蕉花,对半切开,剥去外层老苞片,留下内里鲜嫩部位切丝,用大量食盐腌制揉搓,析出苦汁,清洗干净。

处理好的芭蕉花丝,可以焯水沥干,用来炒肉,也可以炖肉煲汤,嚼口鲜甜。

这些在村落里看似寻常的吃法,总让外地人大吃一惊。但何处不是呢?如吃花一般,解语当地风物,本就是人们感受草木意趣,与自然互通心意的路径。

# 千古花食

■ 本报记者 邓钰

依时令引花入馔是人们与四季轮回交流的一种仪式,早在2000多年前,这仪式便盛行于神州大地。

战国诗人屈原可能是最早的“花痴”,在《离骚》中直言:“朝饮木兰之坠露兮,夕餐秋菊之落英”,还忍不住在《九歌》中咏叹:“蕙肴蒸兮兰藉,奠桂酒兮椒浆。”

这样明快的爱意,瞬间将人们对花馔的好奇,拉到了2000多年前。古时,吃花,素来被当作文人雅士之属。餐花饮露,尝的是远离人间烟火的风雅与高洁。古人不仅喜食鲜花,还把它们写进诗词、小说当中,成了经典隽永的千古花馔。

比起屈原喜好吃和酿酒,宋代诗人杨万里喜欢温润的梅花粥。在诗作《落梅有叹》中,他感慨,“才看腊后得春饶,愁见风前作雪飘。脱蕊收将熬粥吃,落英仍好当香烧”,可见落英缤纷,看似无情,却仍能经过一番巧手侍弄,成为暖人脾胃的一碗清粥。

到宋朝,吃花的花样多了起来,不仅可食用的花卉种类增多,做法也愈发多样。尤其到了南宋,林洪撰写《山家清供》记录闽地食谱,书中收录了数十种以花为主料或者配料的食用及加工方法,成为当之无愧的吃花指南。

同样是吃梅,相较杨万里的快意,林洪更多了几分雅致和精巧。在《山家清供》里有一名“梅花汤饼”的点心:“初浸白梅、檀香木水,和面作馄饨皮。每一叠用五分铁齿如梅花样者,凿取之。候煮熟,乃过于鸡清汁内,每客止二百余花,可想一食亦不忘梅。”

明代文人高濂吃起花来,也十分考究。在《遵生八笺·饮饔服食笺》里,他兴致勃勃地分享金雀花的吃法,“春初开,形状金雀,朵朵可摘,用汤焯,作茶供;或以糖霜、油、醋拌之,可作菜,甚清。”

无论是融在茶水还是酱料间,金雀花始终不改本性,释放着清润的香气。

其实,制作花馔并不难,难的是花一份心思,寻访古人爱花、品花的妙趣。对于中国人而言,吃花是一份顺应天时的浪漫情怀,也是一份天人合一的生存哲学。

莲花茶。李子 摄



木棉花大骨汤。李子兄弟 摄



清炒南瓜花。李子 摄



槟榔花鸡汤。李子兄弟 摄



洛神花茶。本报记者 封烁 摄