ABCDSTOCK/ADOBE STOCK



UCKYO/ADOBE STOCK



TRIEUHAO/ADOBE STOCK



秋日桂花香

喝桂花茶 釀桂花酒

文｜雅磬

「桂子月中落，天香雲外飄。」古人寫桂花，總喜歡把它和月亮聯繫在一起。中秋過後，月餅的甜味漸漸散去，桂花卻還在秋風裡，一陣一陣地飄香……

中國人對季節的感知，往往是從草木的細微變化開始的。如果說春日的信物是桃李，夏日的信物是荷蓮，那麼秋天的信物，大概就是桂花。

桂花通常在秋風漸起、氣溫轉涼的時節盛開。它從不與百花爭春，偏挑在萬物漸漸收斂、天地歸於沉靜的秋天，才肯把積蓄了一整年的芬芳傾囊吐出。

它的花極小，碎金似的一簇簇藏在深綠色的葉片間，毫不起眼，若不細看，幾乎要錯過。可它的香氣卻很容易讓人記住。說它濃郁，是因為一樹花開，遠遠便能聞到；說它溫柔，是因為那香氣甜而不膩，清而不俗，彷彿秋天本身就該是這個味道。

古人也早已注意到了桂花與秋天之間的這份默契。

唐代張九齡寫道：「蘭葉春葳蕤，桂華秋皎潔。」春天的蘭葉繁茂，秋天的桂花潔白明麗。寥寥十個字，便把兩種花與兩個季節放在了一起。

秋風一吹，桂花便落了。那些細小的花朵落在青石板上，落在窗臺，也落在竹籃裡。人們捨不得它們就這樣散去，於是便想辦法把這份秋日的香氣留得久一些。桂花與茶的相遇，也就有了格外自然的意味。

傳統桂花茶的製作方式不止一種。有人將桂花乾燥保存，有人把桂花與茶葉搭配，也有人採用傳統的窨製方法，讓茶胚與鮮花反覆接觸，使茶葉吸收桂花的香氣。

所謂「窨」，其實就是讓茶與花香慢慢相遇。

新鮮桂花的香氣並不需要太多修飾。經過適當處理之後，它與茶葉的清香融合在一起，既有茶的醇厚，也多了一縷花香。

午後，坐在窗邊，取一撮桂花茶投入杯中。熱水注入的一瞬間，茶葉慢慢舒展，細小的桂花浮在水面。茶湯漸漸染上一層溫潤的色澤，香氣也隨著熱氣慢慢升起。

不用急著喝。先聞一聞。那股香氣不像濃烈的花香那樣撲面而來，而是淡淡的、甜甜的，停在鼻尖，又慢慢散開。

李清照寫桂花，有一句尤其傳神：「情疏跡遠只香留。」桂花的花朵並不張揚，甚至遠看並不起眼，可花雖小，香氣卻能留下。這或許正是桂花最迷人的地方。

端起茶杯，輕輕啜飲一口，茶的微苦與甘醇先在舌尖化開，隨後桂花的香氣從喉間慢慢返上來。茶還是茶，花還是花。只是兩種味道相遇之後，便多了一種只屬於秋天的溫柔。

如果說桂花茶帶著幾分清雅，那麼酒釀桂花，則更接近尋常人家的煙火氣。中秋的熱鬧過去了，月餅也吃得差不多了，但桂花還在香，日子還得不慌不忙地過下去。這個時候，一碗熱乎乎的酒釀小圓子，便顯得格外合時宜。

鍋裡的水燒開，下入白白糯糯的小圓子。等小圓子慢慢浮起，再加入酒釀，最後撒上一點桂花，或者放入桂花糖。不需要多複雜的做法。熱氣一升起，糯米發酵後的酸甜氣息便先飄了出來，緊接著又混進一縷桂花香。

盛在碗裡，白白的小圓子浮在湯中，細碎的桂花散落其間。舀一杓送入口中，酒釀微甜，小圓子軟糯，而桂花的香氣又在最後慢慢浮出來。

秋天到了，桂花開了，天氣涼了，於是家裡煮上一碗熱乎乎的酒釀。

皮日休在〈天竺寺八月十五日夜桂子〉中寫：「玉顆珊珊下月輪，殿前拾得露華新。」八月十五的月光之下，桂花紛紛落下。或許來自月宮：「至今不會天中事，應是嫦娥擲與人。」

白居易也曾寫過：「山寺月中尋桂子，郡亭枕上看潮頭。」月光之下，到山寺尋桂。

* * *

讀到這樣的句子，很容易想像出古人的秋夜：沒有喧鬧，只有月光、山寺、桂樹，以及風吹過時若有若無的花香。秋日桂花茶，酒釀桂花香。那您，可曾也品味過這應景桂花呢？

DASHU83/ADOBE STOCK



桂花糕清香撲鼻，甜而不膩，是溫和清爽的美味甜點。

PULIA/ADOBE STOCK



曬乾的桂花性溫，能溫暖肺部，緩解咳嗽。

❶ 糯米軟綿，蓮藕粉嫩，桂花清香，製成桂花糯米藕。

❷ 桂花酒釀圓子味道清甜微酸，撒上桂花，香氣宜人。

❸ 將桂花倒入有適當孔徑的網篩，晃動後篩去花梗和雜質。



BO/ADOBE STOCK



ROMIXIMAGE/ADOBE STOCK



LZF/ADOBE STOCK

麵麵俱到

美味湯麵2道

文｜山平

現代人喜歡吃湯麵，其實好湯頭不一定要花時間熬煮，善用食材本身的鮮甜，就能快速煮出簡單又美味的湯頭。



SEUNGJIN/ADOBE STOCK

鮮菇海鮮麵

海鮮麵的美味在於鮮味融進湯裡，加上有菌菇的香氣搭配蔬菜的清甜，讓湯頭滋味更有層次，鮮香美味又爽口。

食材 麵條200g、蝦仁80g、花枝80g、白菜100g、香菇50g、黑木耳40g、洋蔥50g、青蔥20g、紅辣椒10g、蒜末10g、高湯600g。
調料： 鹽、白胡椒粉適量。

做法
①白菜切段，香菇切片，黑木耳切小片，洋蔥切絲，青蔥、辣椒切段。
②熱油鍋，放入蒜末、青蔥、洋蔥炒香。
③加入白菜、香菇、黑木耳炒軟，再放入海鮮略炒。
④倒入高湯煮滾，下麵條煮熟，加調料和辣椒，最後淋上香油。

蔬菜豬肉麵

這道麵的特色是湯頭融合肉香與蔬菜甜味，清爽溫潤，搭配滑順有彈性的烏龍麵，吃起來舒服又有飽足感。

食材 烏龍麵200g、雞腿肉120g、紅蘿蔔 50g、洋蔥 50g、菠菜40g、薑10g、高湯500g。
調料： 醬油1匙、鹽1/3匙、白胡椒粉1/4匙、香油1/2匙

做法
①雞腿肉切適口大小，紅蘿蔔、洋蔥切塊，菠菜切段，薑切片。
②鍋中加入高湯與薑片煮滾，放入雞肉煮至變色。
③加入紅蘿蔔、洋蔥，以中火煮至蔬菜變軟。
④放入烏龍麵煮散，再加入菠菜煮熟。
⑤加入醬油、鹽、白胡椒粉調味，煮滾後淋上香油即可。



SANLAD/ADOBE STOCK