

拾花入馔，古风风雅

沈嘉禄

小时候吃油菜苋，发现碧绿的菜叶中夹了几颗黄色的小花苞，大骇而尖叫。妈妈朝我头顶心一拍：怕什么，可以吃的。还夹了一簇塞进嘴里嚼得津津有味。我是不敢，仿佛面对一个蛊。过了几年懵懵懂懂读《离骚》：“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英”，哇，原来古人早就在吃花了，非但没死，还吃成了大诗人。

关于鲜花入馔，有一则民间故事是这么说的：武则天是一个资深“花痴”，命宫女采下各种花糕，和米捣碎蒸制成糕，取名为“百花糕”。每逢花朝之日，她都会用百花糕赏赐群臣。女皇帝嘛，送这个最适合她的身份和品位了，她要是送人家雪茄烟就不对了，对，那会中士也没有这玩意儿。上有所好，下必甚之，拾花入馔这档风雅之事就在官场与民间很快升温了。

夏天，我们家里烧绿豆汤，老爸在里面加了腌桂花，我也吃了。咸滋滋香喷喷，很好吃。工作以后在同事家喝茉莉花茶，对那股浓艳的香气有点抵触，但知道茉莉花也可以食用。有一年去云南，真正大开眼界。“云南十八怪”中有一怪：“鲜花称斤卖”，喻其丰足，餐桌上也常见花卉菜肴——一盘盘端上来，令人眼花缭乱，木棉花、杜鹃花、棠梨花、瑞香花、山茶花、芭蕉花，或炒或炖，或饼或糕，芳香醉人，但我还是有些心理障碍，点到为止。花卉与虫子、菌子构成云南美食的三大亮点。

这些年来，上海的餐饮市场繁荣繁华，鲜花美食就水到渠成地回归餐桌，据说上海已经开了花饕饭店，想必会引起蝴蝶的尖叫。去年谷雨前，朋友开的素食馆推出新菜，请我去试新味，入座后明前茶还没喝开，厨师长就冲进包房将几袋食材咚地一下搬到桌上。哇，茉莉花、玫瑰花、玉兰花、槐花……这些都能做菜？厨师长不正面回答，只向老板邀功：“天不亮就摘下来的，带着露水呢。”回头看我一眼，表情仿佛刘谦。

这天品尝了土鸡蛋炒茉莉花、玫瑰花山药糕、玉兰花天妇罗、杏花芝麻卷、桃李芬芳竹荪蹄筋汤和樱花水晶冻。朋友说：到了夏天再来吃槐花饼。看我反应不强烈，又跟了一句：难道你就不想尝尝藤萝饼啊？我吃过藤萝饼，留在记忆深处的那股清雅之气质时从舌底升起，马上承应。对了，这天喝的是朋友在余姚老家自酿的桃花酒，古称“桃花酿”，度数不高，但颜值高，口感好，同桌的美女个个喝成了桃花红。桃花酿用桃花、糯米、酒曲、水蜜桃、山泉水酿制而成，封缸小半年，开缸时香飘十里。朋友说：《三生三世十里桃花》里就有这酒，这不是我发明的，古代就有了。是的，我记得《太清方》里有记载：“三月三日采桃花，酒浸服之，除百病，好颜色。”

后来我吃到了槐花饼和玫瑰饼，河南的槐花饼有乡土气，十分可爱。云南的玫瑰饼现在有网购了，味道不太甜，但香气馥郁。2016年再访云南，在腾冲西南的和顺古镇，河边有一棵百年老松树，树下有个小摊正在现做现卖方方正正的松花糕，糕上铺了厚厚一层足足有一厘米厚的松花粉！小贩说这个松花粉是前几天新采的，凑近一闻果然清香扑鼻。赶快切了几块大家分享，米粒里面还嵌了好几颗松仁，想不到在天高皇

帝远的小镇上居然能吃到如此清雅糕点。早几年我去南京东路沈大成买松花团，正赶上松花粉断档，很是失望。春吃花，夏吃叶，秋吃果，冬吃根，这是中国人的老规矩。现在又到了餐花的季节，三月初去苏州东山陆巷古村会老堂参加一个雅集，会老堂是明代户部尚书、文渊阁大学士王鏊归隐故里怡情养老的大宅子，女主人邢姐请来苏州原餐饮协会会长华永根先生，根据时令与风土设计了一桌花果宴，其中两道花卉美点着实让人惊艳。

第一品是玫瑰裹炸，食材为相粉（糯米粉与粳米粉对半，是苏州甜点的常用食材），将玫瑰酱、玫瑰花瓣与相粉仔细揉匀，馅心为豆沙，再加入适量的花生、瓜子、核桃、松仁等，包裹后捏成长条状，在平底锅里煎至两面微焦，表面如哥哥般爆裂，色泽有清康熙缸豆红官容器的美艳，一口咬下，花香馥郁。第二品是高丽玉兰，听上去跟高丽国有些渊博，但连华先生也说不清楚所为何来。（回上海后我查阅了不少资料，得知高丽是一种烹饪技法：将一种食物的表面浸泡在蛋清液中，挾出后再滚上粉面，入温油锅炸至表面松脆，非常考验厨艺。此法也算源远流长了，现在苏州及周边地区还有人做高丽肉，应有幽幽古意。）而这道高丽玉兰是用新摘的广玉兰花瓣朵为材料，洗净后用淡盐水浸泡去涩去苦味，中间包入了瓜仁和豆沙，外裹一层由鸡蛋液拌相粉的稀面，入温油锅炸至表面金黄。趁热上桌，一口咬下，淡雅的花香扑鼻而来。品尝之际不免暗暗自责：罪过罪过，唐突佳人啦！

清代钱泳《履园丛话》中说：“近人以果子为菜者，其法始于僧尼家，颇有风味。如炒苹果、炒荸荠、炒藕丝、山药、栗片，以至于油煎白果、酱炒核桃、盐水熬花生之类，不可枚举。又花叶亦可为菜者，如胭脂叶、金雀花、韭菜花、菊花叶、玉兰瓣、荷花瓣、玫瑰子花做的，愈出愈奇。”所以嘛，华先生设计的这两道花卉美点是有渊源的。

这几天翻阅宋代林洪写的《山家清供》，发现里面记述的鲜花菜肴与鲜花面点真叫是琳琅满目，比如用栗子做的饔乳鱼，用棕榈花苞做的木鱼子，用茶藨花做的茶藨粥，用樱桃做的樱桃煎，用梔子花做的薤卜煎，用桂花做的广寒糕，用菊花做的有菊苗煎和紫英菊……有些花饔的名字极富诗意，比如用红芙蓉做的一道羹叫“雪霞羹”，做起来并不复杂，“采芙蓉花，去心、蒂，汤焯之，同豆腐煮。红白交错，恍如雪霁之霞。”还有，用荷花与荷叶加工的酒叫作“碧筒酒”，用萱草做的菜叫“忘忧菹”。古人对梅花情有独钟，留下了不计其数的咏梅诗，用梅花做的美食也很多，有蜜渍梅花、汤绽梅、不寒菹、大耐糕、梅花汤饼、金饭、梅粥等。梅花汤饼最值得想象，“初浸白梅、檀香末水、和面作馄饨皮。每一叠用五分铁凿如梅花样者，凿取之。候煮熟，乃过于鸡清汁内。每客止二百余花可想。”原来这个馄饨是不裹肉馅的，裹了肉馅就俗啦，一朵朵梅花状的馄饨皮沉浮于鸡汤碗内，真的“恍如孤山下，飞玉浮西湖。”

如果说到清雅，还不能不引一段《山家清供》中关于茶藨粥的描述：

旧每赴东岩子岩云璫夫寄客诗，中

款有一诗云：“好春虚度三之一，满架茶藨取次开。有客相看无可设，数枝带雨剪将来。”始谓非可食者。一日适灵鹭，访僧苾洲德修，午留粥，甚香美。询之，乃茶藨花也。其法：采花片，用甘草汤渍，候粥熟同煮。又，采木香嫩叶，就元婢，以盐、油拌为菜茹。僧苦嗜吟，宜乎知此味之清切，知岩云之诗不诬也。

据《山家清供》点评者章原先生注，当时文人有一种风雅的游戏，就是在茶藨开花正盛时，一群文人坐在花架之下饮酒，规则是落下来的茶藨花瓣掉在谁面前，此人就须干杯。有时候微风拂过，落英缤纷，每人的酒杯都落进了花瓣，于是举座皆要“自闷一杯”。这样的聚会也叫“飞英会”。遥想茶藨白色的花瓣飞舞于空，座上的文人雅士笑语喧哗，美景当前，美酒入口，确实是春风快意啊。

到了明清两朝，古人对餐花的兴趣似乎更浓。在《金瓶梅》里就写到了木樨荷花酒、木樨茶、玫瑰糖糗卷、玫瑰鹅油烫面饼、玫瑰元宵、玫瑰寿糕、顶皮玫瑰饼儿等。同样被称为“百科全书”的《红楼梦》里也记录了桂花露、合欢酒、糖腌玫瑰卤子、桂花糖蒸新栗粉糕、荷叶汤、莲叶羹等。贾宝玉被他爹暴打一顿，撒起娇来就吵着要喝“小荷叶莲蓬儿的汤。”其实就是用面模子凿制的面团趁汤，汤用的是鸡汤，蒸面“研毡”时以荷叶垫底，借其清香，余入鸡汤后即成。宝玉在磨磨叽叽地喝汤，凤姐在窗外冷笑：“口味不算高贵，只是太磨牙了”。

鲜花美食贵在一个色，一个香。但是在文人雅士的餐桌上，除了满足视觉与味觉的审美之外，更多的还是为了寄托归隐山林的高雅意趣，此外就是养生——不少鲜花本身就是药，在《本草》中有一席。明代高濂在《遵生八笺》中介绍了不少花果美食，用现代人的话来说都是颜值颇高的药膳。比如锦带羹，以初生的锦带花入馔，“叶柔脆可食，采之以作羹，”据说颇有滋补，杜甫有诗：“滑忆雕胡饭，香闻锦带羹”。进入夏天，“宜饮乌梅酱、木瓜酱、梅酱、豆蔻汤以祛湿。”秋天须解燥，那么就喝天香汤、暗香汤、梅苏汤、橘汤、杏汤、黄梅汤、茉莉汤等。茉莉汤的做法有点复杂：“将蜜调涂在碗中中心抹匀，不令洋流，每于凌晨，采摘茉莉花三二十朵，将蜜碗盖花，取其

笔会

首席编辑专版

山寨小溪

（国画）

于文江



香气熏之。午间去花，点汤甚香。”古人强调天人感应，但一过分就未免神神道道。更复杂的是暗香汤，在梅花将开未开时，于清晨摘取半开花头连蒂，置于瓷瓶内，每一两重，用炒盐一两洒之，手指不可接触花朵，以免沾上污秽之气。然后用几张棉纸将瓶口封住，放在墙角阴凉处，等到次年开春后才能开瓶，但此时还不能急着享用，得加少许蜂蜜在盏内，然后投入梅花二三朵，用滚汤一泡，花骨朵自行绽开，“如生可爱，充茶香甚。”这道暗香汤大概只有文人墨客才能品味其神韵吧。

除了汤品，粥糜类的还有菊苗粥、梅粥、茶藨粥。其他如甘菊苗、紫花儿、鹅脚花、梔子花、金雀花、金莲花、芙蓉花、丹桂花、玉簪花、藤花、凤仙花梗等都可入馔，亦有美味。丹桂花和米粉作糕，“清香满颊”；芙蓉花煮豆腐，“红白可爱”；玉簪花“采半开蕊，分作二片或四片，拖面煎食。若少加盐、白糖，入面调匀拖之，味甚香美。”简直就是天妇罗的前身啦！

莲花白是北京地方名酒，据说始酿于明代万历年间，由太监采花配制，属于宫廷御酒，后来失传了。在清代咸丰年间据说因为慈禧要让荒唐无度而致体虚肾亏的咸丰帝补身子而复酿过一段时间，之后又失传了。其实在《遵生八笺》中是有详细记录的：“莲花三斤，白面一百五十两、绿豆三斗，糯米三斗，俱磨为末，川椒八两，如常造路”。莲花白现在应该复酿成功了吧，恍惚记得十多年前在外地喝过，属于曲酒，里面还加了不少中药材。

怎么没有紫藤萝花呢。“采花洗净，盐汤洒拌匀，入瓶蒸熟，晒干，可作食馅子，美甚。荤用亦佳。”上周有朋友快递了几块自家做的藤萝饼让我分享，苏式月饼的模样，酥皮微微有些鼓起，咬破饼皮，满口芳菲，紫藤萝花的清香将春天的味道牢牢地锁在记忆深处了。

昨天朋友打手机给我，告诉我这个藤萝饼是他女儿做的，做法也简单，采摘紫藤萝花后，加白糖和熟猪油调制成馅，以酥面做成直径三寸的圆饼，烤箱里一烤就成了。

她女儿准备辞掉在银行的工作开一家花饼屋，“全部制作销售花卉糕饼，藤萝饼之外还有玫瑰饼、玫瑰酱、樱花饼、荷花饼、荷花粥、南瓜花粥、桂花糕、山药糕、扁豆花糕、紫菊糕、松花团、杏花糕、茉莉酥、芍药酥、牡丹酥、桃花冻、桂花地栗汤、金银花露羹、百合花奶茶、茉莉花奶茶……花样老透的，你看会有生意吗？”

我当即力挺：“做自己高兴的事有什么不好，每天替银行数钱才真真无聊呢！”朋友又问：“那么你说起什么店名好？”我脱口而出：“就叫‘花痴花吃’吧，这四个字读起来有节律有动感，也像大快朵颐时的声音！”

“花痴花吃，那太好啦！”朋友也像一个“花痴”那样大笑开怀。

前几日在朋友圈里看到友人晒一种零食，立刻觉得亲切眼熟。打开大图看，原来是小时候爱吃的“无花果”，但哪里又不太对。念了七遍，发现包装上原先经典的“无花果”变成了“无花果味”。意味玄妙，简直有禅意。我想了想，恍然觉得爽快，原来正义终于被伸张了：知道自己小时候吃过下估摸好几吨的“无花果”其实是萝卜丝做的，一时比西方小孩发现世上本无圣诞老人那一刻还要愤懑无助，因为他们至多相信到五六岁，而我快到三十才听得真相。那制造“无花果”的厂商肯定也渐渐遭到抗议，只好改名。

本来就是，“无花果”在我小学时代风靡一时，其名字本身就占了大半诱惑——东北不产无花果，那时也没网络，我只能参考《西游记》里的天官仙果，想象无花果应当是光亮的小球，冷水味儿，带着点孤傲的神秘性，因为人家不屑于开花。可惜现实生活里我和无花果唯一的接触，就是小卖铺里买来的“无花果”，鼓鼓囊囊的长方形小塑料袋，白底赭石图案像一座拱门，有民国月历牌的情调。“无花果”三个大字稳稳写在中间，威严不容置疑。里面的东西说好吃其实也没多好吃，甜酸带盐津的灰白小硬丝儿，回味有莫名的冲气，想来一定是萝卜丝的作用，但当年我深信无花果就是这个味道，耐嚼，吃多了口渴，正好给自己买八王寺汽水找借口，放学路上想不到吃什么的时候就吃它。东北的儿童俚语里管好吃的零食叫“好嚼儿”，“嚼”读第四声。我觉得无花果丝勉强算是好嚼儿。我第一次吃新鲜的无花果是二十多岁，毛茸茸的小绿宝塔，咬下去是瓷瓷实实的碎甜粒子，心里很惘然。真正的无花果干我也不觉得好吃，像甜腻磕牙的小核桃，没什么回味。想来想去还是假冒无花果的萝卜丝最有吃头，因为路子野。

放学后另外一种极受欢迎的零食是豆皮串，也是我心里真正的好嚼儿。卖豆皮串的不知道为什么总是老奶奶，小推车里垫着保温褥子，码好的薄油豆皮串和温热的甜辣酱分开放到小铁桶里。一毛钱一串，有点贵，多买也不便宜，但零花钱攒足的小孩都乐意一口气买上五串十串，用牙咬穿层叠的豆皮那才叫爽，吃得出肉的质感，还比肉滑溜。如果单吃一串，还没吧唧明白就下肚了，会有点揪心。卖豆皮串的老奶奶用小刷子涂酱的工序最好看，麻利痛快，一下下全是笔触，是民间的塞尚。我们挤在小推车前屏息凝视，等辣酱的红汁把豆皮打得蔫头巴脑，就是最恰到好处的人嘴时机。“来，拿着，别淌鞋上。”老奶奶会一个反手把豆皮串立起来，递给排队最靠前的小孩。我一直认为那豆皮串味道妙不可言，长大后在烧烤店里吃烤豆皮，也是刷辣酱，味道就不能比，两三下就能吃出来简单的辣椒孜然风味，缺少了童年豆皮串辣酱里一种温

暖微妙的甜。

女生书包里藏得更多的还是甜口的零嘴。杏肉和甘草杏都是小绿袋装，杏肉要稍微贵一点，可能因为吃的时候不用吐核。盐渍杨梅的甜酸味也挺动人，可一旦啃掉最外层肉绒绒的梅肉，嘴里很快就剩下玻璃弹珠似的小核，要靠“唆嘴”来挤出最后的汁液。饼干里面的老大是儿童乐，柠檬黄的包装袋上卧着一个长睫毛戴红帽的男童，像海尔兄弟失散多年的另一个小弟。其实就是拇指饼干，有鸡蛋味，但我对嘎嘣脆的食物都缺乏兴趣，同样也不大吃流行的美美虾条和爽爽大蟹酥。大蟹酥是亮绿膨化包装袋里装着的心空油炸小枕头，咬起来更好玩一点儿，油油的咸蟹粉沾到手指上，舔过几次还有望梅止渴的效果。

要说最上瘾的好嚼儿，肯定还是糖果。西方流行说“糖是儿童的毒品”，一语道破天机，国人现在也开始帮孩子克制，但我童年时才没这一说。那时候小孩子如果不在吃糖，就是在去小卖铺买糖的路上。我对跳跳糖迷了一阵子，像有无数小人儿在舌头上开马戏团，总忍不住想乐；也喜欢魔鬼糖，但后来我们成天吃魔鬼糖，伸出蓝绿色的舌头吓唬女生，乐趣十分单调，我也就不吃了。大大泡泡糖我最喜欢粉色塑料卷筒包装，想吃多少就拽出来多少，想吹多大泡就能吹多大泡，这设计简直是创举。唯一缺点是吃到最后突然发现只剩空盒，没有心理准备，难免觉得委屈。糖稀是另外一种怪异的小吃，因为本地出产，更有种古趣。糖稀用铝皮饭盒装着，两根小棍搅来搅去，一团琥珀浆糊滑到嘴里，死甜，完全不微妙，但一大坨糖摆在那里，就是很原始的诱惑。糖稀的反面极端是甜酸粉，就连形状也没有了，更像毒品。小卖店里卖的塑料小包，里面有小勺，上面印着西游记人物。拿勺挖着糖粉吃，橘子味，吃完胃里更觉空荡，牙齿嘎吱灌风，是一种决绝的过瘾。去卫生所打预防针，护士会给表现好的孩子一种雪白的小糖球，吃起来有淡淡的奶油香，没名字，我也念念不忘。

另外一样甜食的珍馐是黄桃罐头，透明大肚玻璃罐里上下浮沉的娇嫩金元宝，靠零花钱可买不起。吃时必须冰镇的，并且一般病中才给孩子买，可能是东北家庭的特殊习俗。平时吃太奢侈，而且不能凸显黄桃罐头的魅力——发烧时被母亲一勺一勺喂着，感受冒凉气的清甜桃肉滑进喉咙的喉吮，像丝绸铺过荆棘，顿时对整个甜冰冰的生活都充满了新希望。我相信那时有许多小孩跟我一样，会因为太馋黄桃罐头而暗暗期待生一场病，别太重，小感冒就行。

我问一个好朋友他小时候最爱吃的零食前三名是什么？他的答案是杨梅，大大泡泡糖，狗宝咸菜。

“口味够重。”我笑道，指的是最后一项。我也爱吃狗宝咸菜，学名叫桔梗，用朝鲜风味腌制，脆爽爽口，但我从来只在饭桌上配大米粥吃，不知道也算零食。

他解释：“我妈就给我五毛钱，连买水的钱都没有，干嚼咸菜。”

“五毛钱能买五串豆皮儿啦！”“豆皮得站着吃，容易被小流氓抢走，不一定进谁嘴，咸菜肯定是我一个人的。”

我大笑，想起那时候我小学门口也有一群“小流氓”。我从来只见他们堵人截钱，没想过截下来的钱都花到了哪。还以为他们很有野心，至少是去录像厅和早冰场嗨瑟了，现在想来，饿嘴面前人人平等。那时候的“小流氓”也不过是一群没有学上的大孩子，跟坐在教室里的我们一样，动不动就饿，饿了就溜号，思想飘到校门口香喷喷的小巷子里去，在豆皮串小推车前虔诚地搓着手排好队，觉得天堂可能也是这样。

『无花果』与豆皮串

鲍尔金娜

玉米快要熟的时候，真是盛宴一样。

玉米秸可以砍下来吃，玉米呢，当然可以掰下来，天天放在锅里煮了吃。秋天的玉米是糯香的，啃起来很有嚼头，吃得满嘴都是，也漏得满地都是。馋的时候，须也顾不得全都摘了，一起跟着玉米粒咽进了肚子里。

玉米叶子青翠的时候，有南方粽叶的用处。母亲会将长长的玉米叶子洗干净了，铺在篾子上，又将一个个揉得光滑圆润的馒头放在上面，而后便盖上锅盖，开始拉起风箱蒸起来。大约四五十分钟后，母亲打开锅盖，在氤氲的热气中，摁一下那已经白得似雪的馒头，如果摁下去马上就恢复如初，那么馒头也就差不多好了。

我喜欢看母亲将馒头一个个地铲起来。只要将玉米叶子一掀，馒头们马上圆滚滚地骨碌下来，有的赖着不离开，那一定是有些糊了。我爱极了吃

这些“糊疙瘩”，脆脆的，酥酥的，热乎乎的，点心一样，简直是世界上最好吃的美味。所以基本上，“糊疙瘩”都是我的专属品，姐姐也捞不着，因为我一心一意地趴在灶台旁，借跟母亲聊天的理由，专门等着玉米叶子上的疙瘩吃。母亲为此会多蒸一会，让焦糊的疙瘩多一些。篾子上的玉米叶子都失去了刚刚下锅时的青翠劲，变成了枯黄的色泽。但是它们的香味却留在了馒头上，那清淡的味道，再加上一块咸菜疙瘩，

能让人忘了饱，一口气吃下三四个还觉得不够。

剥玉米的时候，村子里的男人女人们便都成了艺术家，能将废弃的玉米皮，全部变成宝贝。我常常坐在父亲的身边，一边拿一支笔，在玉米皮上写写画画，一边看父亲灵巧的双手翻飞着，并魔术般地将玉米皮变成筐子篮子或者蒲团。那个时候的父亲，似乎去掉了所有属于日常生活的暴躁和怒气，成为一个难得的温柔的男人。

玉米盛宴

安 宁

当然，玉米粒也会被带到农家作坊里，加工成玉米面，而后放入瓮里，每天早晚来喝。这便是故乡人最喜欢的玉米粥，方言里叫“糊豆”。玉米粥有各式各样的做法，有时候里面放芹菜叶子、苋菜叶子，而后再加一些盐，叫“咸糊豆”。咸玉米粥喝起来像蒙古族的奶茶，是地道的野菜和玉米的清香，喝几大碗也不觉得够。有时候玉米粥里也会放绿豆、红豆、黄豆、豆腐干，这些豆类当然是提前半天泡好的，烧开后，还要用锅底的余火再熬上半个小时，这样才会烂乎乎的，嚼在嘴里，也才会觉得滋味非凡，简直是世上最好的粥饭。

秋天收地瓜，我们还会将新鲜的地瓜切成小块，放到玉米粥里去。或者是金瓜糕，也别有一番风味。冬天呢，也不会缺了“佐料”，收藏起来的地瓜干，洗干净了，放进去，于是一整个秋天的甜，便都浓缩在了地瓜干里。

我常常想起玉米即将成熟的时候，