

又闻桂花香

□谷均

十月金秋，桂花开了。

细碎的黄白花密密簇簇，藏在绿叶之间，若隐若现。香气清和，随风漫过岛城。正如李清照那句词：“暗淡轻黄体性柔，情疏迹远只香留。”

说起桂花，岱山石马岙刘家岙是绕不开的打卡地。这里的农舍，房前屋后，老桂树次第盛放。只是桂花娇贵，花期短短数日。一旦遇上风雨，繁花转瞬零落，香气也就消散殆尽。所以采摘桂花，最看重天时，容不得半点耽搁。

出发前，我们特意备下几把干净雨伞。据当地农户告诉我们，把雨伞倒挂在桂树枝下，就是承接飘落花瓣最实用的法子。登上刘家岙“金桂山庄”的山坡，几棵老桂树枝繁叶茂，金红点点的花苞藏在浓绿枝叶之间，远远望去，红绿相映。站到树下，浓郁花香扑面而来，闭目深吸，花香浸润肺腑，人的心绪也跟着沉静下来。

稍作休整，我们便向农户老刘请教采花技巧，动手体验采摘。望着满树繁花，一时间反倒不知道该如何下手。“下手一定要轻，千万不能连枝带叶扯下来。”老刘在一旁不住叮嘱。

我和好友两两分组，分头忙活。雨伞倒挂在枝下接花瓣，一人轻轻压下枝丫，放低高处花枝；另一人细心捋取花朵。其余人各司其职，山野间说说笑笑，氛围十分热闹。有年轻的性子急躁，下意识摇晃树干，花瓣簌簌往下掉，平白损耗不少，大伙连忙出声提醒，他才放缓动作，小心翼翼拈取花瓣。

经过一番忙碌之后，低处枝头上几乎所有的桂花都被我们摘下来了，满树褪去金黄色，只剩下了翠绿色的叶子。看到几个女伴篮子里的收获不多，我就主动上去帮她们一起捡拾。没过多久，我的手指就沾满了灰尘，心里不免有些担心：这桂花洗过之后，味道会变得怎么样呢？一旁的老刘笑着说：“这里桂花树没有打过农药，上面的灰尘其实是树叶上的浮尘，用水冲洗一下就能吃。”

再看那株古桂，树枝横七竖八地生长着，朝向着阳的地方，上面还有很多花蕾没有采摘。这活儿看起来简单，但实际上需要掌握好分寸，力量过大，就会把小枝丫弄断；力量不够，又不能把花蕾震落下来。大家一边采摘一边聊，还吸引了路过的行人，停下脚步观看，很多过路人也被吸引过来，一同感受这香气扑鼻的花朵。等到一棵桂花树上大部分的花都被摘下之后，大家个个感觉有些累了，可被桂花散发出来的芬芳一吸收，浑身的乏意好像瞬间就消失了。这样既是亲近了自然，也像是一场接地气的助农活动，勾勒出海岛秋天里鲜活的乡村劳作场景。

全部采摘完毕，过秤，有三四斤。虽然桂花花片很小，但数量众多，这也说明今年岛上桂花是个丰收年。

老刘说：“打花是第一步，拣花才最难。”摘下来之后，要静下心来挑拣掉花朵上的枝干、黄叶以及各种脏东西，最后只留纯净的花瓣。把它们摊开晾干以后，一层桂花一层白糖，放进瓶子，装满密封。过上十天半个月，就做成了地道的海岛桂花糖。

桂花糖可以有很多种吃法。用沸水冲泡，就是一杯芳香四溢的桂花茶；炒年糕，煮水果汤团的时候撒上一些，米香与桂花香气融合在一起，是海岛上秋天特有的甜美味道。还可以作为调料加入到各种汤羹、米酒里，也可以作为点缀放在糕点上，入口之后，桂香缓缓散发开来，花香入喉，清润又舒心。唇齿留香的同时，收获的也是一份甜蜜的心情。

一瓶桂花糖，得来真不容易。可当你拈一撮放进盏里，沸水冲下去，看花瓣在杯中慢慢舒展开来，闻其中的一丝香味，便觉得，先前所有的琐碎与劳累，都值了。

世间万物，都有它的时令。在此之际，不妨打开窗户，丢下手中的琐事，去闻一闻桂花的香，尝一尝秋天的味道。所谓平常而美好的生活，大约就是这般光景了。

黄山栾树记

□陈斌



风渐起，秋已至。有种高大的行道树像是特意在等待这个时刻，此时往往还未褪去满树的细碎黄花，便结出一串串宛如灯笼般的果实。这是名为黄山栾树的无患子科落叶乔木，树高可达15到20米。枝条前端是长长的圆锥状果穗，穗子上密密地挂着浅红色或胭脂色的小灯笼。大多数行道树都以秋季的单一落叶色彩闻名，黄山栾树却截然不同。那宽大的二回羽状复叶，往往在秋末红色果穗仍挂在枝头时，便已开始泛黄脱落，呈现出花、果、黄叶交相辉映的奇景。

黄山栾树在夏末秋初的八月抽出三四十厘米的花序，开几簇金黄色的细碎小花，撑起高高的圆锥花冠。正如其名，它的故乡是黄山山区至长江流域以南，生长在向阳处。种名显示它产自黄山，实际产地却是广东、广西、江西、湖南、湖北、江苏、浙江、安徽、贵州等省区。植物产地不一定是种名中的地名，不仔细查证的话还真是容易引起误会。植物学家们为什么不把这些名字改一改呢？

类似栾树这种无患子科植物之所以被称作夏花秋果的典型，是因为它们大多生长在气候分明的温带到亚热带过渡区，夏天开出满树金黄，花谢后迅速结出膜质的蒴果。从园林造景的角度来看，黄山栾树也该归入顶级观赏乔木的行列，但在很长一段时间里，并未在民间庭院中享受过观赏名木的待遇。事实上，黄山栾树的花很柔美，入秋后果实成片地挂在枝头更是绚丽夺目，为何它在古代没被列入寻常百姓家的园艺品种，我有些想不明白。或许是因为《白虎通》中有“大夫八尺，树以栾”的记载，它更多与士大夫的等级礼仪相关；加之长得太过高大，只适宜栽种于陵墓、寺庙或山野，不适合局促的私家园林吧。

夏末秋初的九月，黄山栾树往往还未褪去花朵，枝头既有后期开放的金黄小花，也有刚结出的红色嫩果。花果同期，在秋风中显得格外绚烂。黄山栾树的膜质蒴果干枯后会结出许多乌黑圆润的种子，形似小号的黑珍珠。到了深秋，果壳裂开，种子四散开来。城市里现在常常能看到它们成片生长，红色的果穗林立在绿林之中，像给苍翠的山地披上一块绚丽的云霞。

黄山栾树果期未尽，凉风便渐渐起了。岛城的秋末时分，黄山栾树枝头上的羽状复叶开始泛黄、脱落。随后，那一片红彤彤的果实才逐渐干瘪，变成牛皮纸般的黄褐色，挂在渐渐萧瑟的枝丫上。海风吹过，发出沙沙的轻响，宛如铜铃喑哑的合奏。

城市行道树中，树冠又大、果实又美的并不多，黄山栾树就是那极少的例外。它的果是浅红或胭脂色的，像微缩的灯笼一样，论美貌和艳丽，丝毫不逊色于园艺花草。而中国，正是栾树属植物的主要分布中心，有许多独特的野生栾树品种，黄山栾树便是其中代表。初秋一到，老城区、工业区甚至近郊道路旁，常能见到一排排挂果的黄山栾树。它的主干能长到十几米高，树冠宽广如伞，蒴果由下而上在长长的圆锥果穗上挂满。它在植物学上的正确学名是Koelreuteria bipinnata var. integrifoliola，是复羽叶栾树的全缘叶变种。种加词虽有双羽之意，但它的原产地其实就在中国。

那它为何能在充满盐碱微粒的海风中长得如此粗壮呢？这其实并不奇怪。黄山栾树本身就具有一定的耐盐碱能力，喜生于石灰质土壤，也能在盐渍性土中生长。从外观上看，它和生长在南方红壤地区的复羽叶栾树很像，但叶片更厚实，且通常呈现全缘特征，这是它与原变种最稳定的区分点。生命的适应力，总是能在不经意间给人带来巨大的震撼。

黄山栾树点缀了岛城秋季的街道，任谁看到那满树摇曳的红灯笼，都会忍不住赞叹。它又名“国庆花”，因为果实最红艳的时候，往往正逢“十一”前后。

从初秋到深秋，城区摇曳着黄山栾树千姿百态的秋色。傍晚时分，海风吹落了干枯的果壳。街道旁满树红果、迎风摇曳的黄山栾树。这一切，共同构成了这座城市不可磨灭的季节记忆。

很多植物在近现代被改良成了昂贵的园艺花卉，黄山栾树家族的果实那么美，枝干那么挺拔，却始终无人问津，没能进入室内盆栽的行列，甚至在古人的诗词歌赋中也鲜少留下浓墨重彩的一笔。许是因为它们天生属于广阔的天地，到处都能见到它们挺拔而高大的身影，人们便渐渐习惯了这份馈赠，忘记了去细细品味那一树繁花、红果与黄叶交替时的惊艳了吧。



舟山人的“番薯经”

□阿能

金秋十月，又到了舟　山的“番薯季”。番薯粉丝、番薯淀粉、番薯丝干、煨番薯、番薯糖、番薯烧酒、番薯糕片……是地道舟山人再熟悉不过的番薯衍生品。

番薯在北方，人们习惯称之为“地瓜”，到了南方，叫它“番薯”“红苕”“甘薯”“山芋”，“番薯”中的“番”有“外来”之意。番薯属粮食作物，番薯高产带动了“番薯经济”。块根可作主粮，亦是食品加工、淀粉与酒精工业原料，根、茎、叶可作优质饲料。番薯可入药，含有丰富的糖、纤维素和多种维生素，其中含胡萝卜素、维生素E和维生素C尤多，特别是番薯含有丰富的赖氨酸，可凉血活血、宽肠通便、清瘀舒筋、止血热渴。明李时珍《本草纲目》称番薯具有补虚乏、益气力、健脾胃、强肾阴之功效。

舟山属亚热带海洋性气候，春季回暖较晚。本地红薯种植通常分春薯、秋薯两季，“一亩数十石，胜种谷二十倍”，一等番薯半年粮。红薯原产美洲，在历史上，舟山海岛是最早引种番薯的地区之一，番薯与老舟山人生活关系密切。明万历三十五年（1607）周应宾编纂的《重修普陀山志》载有“番芾，种来自日本，味甚甘美”。普陀山的番薯清初已北传至江苏境内。清雍正张文英纂《崇明县志》：“甘薯，俗呼番芋，又名红山药，种自普陀来。”清光绪《定海厅志》载：“甘薯，今有紫皮、白皮二种。紫皮者，肉也带紫。”到民国期间，舟山已是全省主要的番薯产地之一。据新编《定海县志》转引1933年《中国实业志》：“番薯，浙江以平阳种植面积为最大，绍兴次之，定海又次之，产量却以定海为最多。”

童年的记忆中浮现的是灶灰缸里煨番薯丝粥和街头巷尾小贩售卖的烤番薯，一阵风吹来，那种香甜的气息让人回味无穷。童年做番薯糕片的记忆又浮现在我的脑海之中。上世纪六十年代中后期，我家住在定海老城关西大街八号，后门头是一个大道地。记得童年时，舟山的番薯多得吃不完，舟山人有句老话头“舟山人扯淡，番薯干当饭”，小半年要吃番薯和干，上世纪六十年代定海解放路两边都堆满用麻袋装着的新鲜番薯，用船装到上海去。每年番薯上市，家家户户在道地里开始做番薯糕片，那可是过年的传统零食之一。

做番薯糕片有一套工序，先要洗好番薯刨好皮，再放在镬里蒸熟拌好芝麻或橘子皮细末，捣碾成薯泥，用湿润的纱布蒙在饼干筒罐底上，挑一坨薯泥在纱布上，用刀刮平，再将又大又薄的糕片揭晒在篾筛上。这种难度很大的手艺只有隔壁阿姨嬷嬷等才吃得消，她们双手细巧，熟门熟道地，不一会就做好一张薄得透亮的番薯糕片。我们这些小囝小娘，闹着玩，只好在碗脚底上做又小又厚的番薯糕饼了。艳阳高照，这些“能工巧匠”一天工夫就能晒出像纸一样薄的番薯糕片。做番薯糕片蒸番薯时，最好吃的东西是番薯糖水，在大镬底放个小碗，让蒸番薯的糖水聚起来，现在想起来，心里依旧是甜蜜蜜的。

等到大年三十上午，家家户户取出备用的砂子和炒盐，倒入铁镬里翻炒，待砂子和炒盐发烫，镬子里没了青烟才能倒入番薯糕片，再用锅铲不停地翻炒，待番薯糕片发黄后散发出阵阵香气，拿一片塞进口，咯嘣、咯嘣地一咬，松松脆脆，顿时满嘴生香。经济条件好的人家，用菜油炸番薯糕片，这用油汆过的番薯糕片，色泽金黄、松脆香甜，味道比起用砂、盐炒的自然是有过之而无不及了。

番薯是普陀区六横的主要粮食作物。名扬舟山的六横大番薯以其个头大、产量高、甜分足，成了舟山番薯之最。六横历来有使用番薯加工淀粉，再将淀粉制作成粉丝的传统。每年番薯收获季节，许多农户家里都会用番薯来加工一些淀粉，做粉丝或留点做菜时用。

文人巨匠郭沫若对番薯情有独钟，曾在考察舟山时作赞美舟山的诗歌《访普陀》中写道：“破浪乘风赴普陀，舟山群岛半千荷。英雄气魄天同舞，战士情怀海伴歌。水上长城起万里，地中番薯十斤多。桂花香里芙蓉好，岂许狂鹰敢入罗。”