海岛人家的秋日限定

秋风缱绻，秋阳温柔。秋天从不是萧瑟的代名词，而是慢下来享受生活的温柔时节。山海小城的秋日里，藏着最质朴的人间烟火。

桂花落时，香满村落





□记者 朱蔚

秋风一起，网友“炊烟”老妈家的桂花树下便落起了桂花雨。

这棵桂花树是老妈二十多年前亲手种下的，如今已长成了大树。每年到了这个季节，桂花次第开放，香气飘满了院子，也香了一整个村子。

“炊烟”习惯在这个时候做些桂花干，在树下铺一块布，等风来，那时的桂花洋洋洒洒地落下来，像是下起了一场桂花雨。风大时花落得急，风小时落得慢，树下的人便守着布，等着一场不慌不忙的桂花秀。上周末夜里的风特别大，满树的桂花都落了下来，桂花树底下的布面上攒了厚厚一层的桂花。

集满了桂花，接下来的便都是细致活：挑出细梗，摊开晾干。做桂花干看似简单，其实每一步都急不得，挑梗既考验耐心，也考验颈力和眼力。晾晒要避开潮气，收存也要等完全干透。

整个过程，其实也挺费功夫，可一想到，在泡红茶的时候只要捏一点桂花干进去，茶汤里浮起时令的沁鼻甜香，便觉得这些功夫都值得。

晒好的桂花干装进罐里，颜色淡黄，香气干净，像是把秋天收进了家里。桂花干不张扬，却把秋天最温柔的一缕香留了下来。对“炊烟”来说，这不仅是应季的小食，也是二十多年树荫下延续下来的生活滋味。每年桂花开落，她都在树下接住一场香雨，也接住一段缓慢而踏实的秋日时光。

秋日踏青古禅林 周边农家菜受青睐







□记者 李晓旭

秋风送爽，天高云淡，正是踏秋的好时节。网友“珠联璧合”趁着大好秋色，来到了定海古禅林踏青赏秋，顺便寻觅那一口地道的农家菜味道。

在她分享的朋友圈里，洋溢着满满的惬意。照片中，蓝天白云下是宁静的乡村风貌，古禅林那标志性的黄色院墙和古朴庄严的山门，在秋日阳光的照耀下显得格外悠远，让人瞬间忘却了城市的喧嚣。赏完美景，最期待的便是美食。

镜头一转，一排排、一碗碗热气腾腾的农家菜整齐排列，荤素搭配，色泽诱人，透着浓浓的乡土烟火气。有朋友在评论区留言：“他家蛮实惠的。”

不用长途跋涉，在定海周边就能赏古刹秋景、品地道农家风味。这种赏心悦目又满足味蕾的“微度假”方式，既放松了身心，又充满了生活的小确幸，着实让人羡慕。

柿红满院，慢晒秋日软糯





□记者 朱蔚

秋深柿红，霜熟果香，岱山民宿小院里，藏着最温柔的秋日慢时光。“从前慢”民宿，主理人陈雪用数年时光，摸索出专属秋日的美味，将一树红彤彤的柿子，酿成软糯流芯的秋日甜意。

民宿小院虽只有一棵柿子树，却年年硕果累累，每到秋季便能采摘满满两三筐柿子。为了留住秋日甘甜，陈雪坚持手工自制柿饼，全程无任何添加剂，以最质朴的方式静待食材蜕变。这份纯粹的美好，注定需要漫长的等待，完整的晾晒约莫半个月。

其实陈雪已有五年柿饼制作经验，前三年一直采用传统吊晒法，工序繁杂、耗时费力。偶然从小红书学到平铺晾晒法后，她便沿用至今。秋日天气干爽，蚊虫绝迹，正是晒柿子的好时节。她将柿子洗净去皮，平整铺于庭院之中，依托秋日暖阳自然风干。

秋日天气多变，为了保证口感，晴天白日露天晾晒，阴雨天气及时收纳。即便是晴空万里的好天，到了晚上，她也会悉数搬入屋内避湿存放。她说，晾晒中需要反复轻柔捏压果肉，让柿子整体松软入味。

而漫长的等待终有回馈，晒好的柿饼果肉饱满，切开后流芯爆浆，软糯香甜。这份纯手工秋日美味，常常供不应求，成为民宿客人与亲友最爱的秋日风物。

秋阳晒鲞，封存山海鲜香





□记者 朱蔚

秋高气爽，天朗风清，褪去潮湿闷热的秋日，秋风干爽凛冽，得天独厚的气候，孕育出独属于海边的秋日风味，网友“彩虹漫过秋”便趁着好天气，开启了秋日晒鱼鲞的美好日常。

鱼鲞是海边人家秋冬必备的特色美味，不同时节晾晒，自有截然不同的风味。冬日鱼鲞多依靠凛冽西北风风干，肉质紧实，带着冬日的清冽质感。而秋日晒制的鱼鲞，依托温柔秋阳与舒爽秋风，历经两日自然晾晒，便成就了别样的山海鲜香。

缓缓洒落的暖阳慢慢烘干鱼肉水分，轻柔秋风带走多余湿气，最大程度锁住鱼肉本身的鲜甜。短短两日时间，新鲜鱼鲞便晾晒成型。新鲜晒好的鱼鲞不需要复杂的烹饪，简简单单的清蒸便是舌尖上的鲜香滋味。

一次晾晒也可解锁多日美味，吃不完的鱼鲞密封装好，放入冰箱冷冻留存，想吃的时候取出，直接上锅蒸即可，方便又美味。