



留住秋天 “最香甜的味道”

记者探秘土法酿造“糖桂花”



洪苏娣精心制作糖桂花。

“暗淡轻黄体性柔。情疏迹远只香留。何须浅碧深红色，自是花中第一流”。宋代词人李清照这样吟咏桂花。众所周知，桂花的花期较短，一般只有20来天，如今宁波处处桂香浓郁，如云似霞，但短暂的花期过后，是“无可奈何花落去”还是“尽力保留那份浓香”？

糖桂花是一道天南地北都有的时令美食。宁波人煮汤圆时，都喜欢放点糖桂花，轻咬下去，米香里渗出桂花香，甜而不腻，满口清甜。如何自制美妙的糖桂花？不妨随记者去一趟宁波“中国桂花之乡”，看看桂农洪阿姨是怎样土法酿制“糖桂花”的。

◇ 桂乡致富密码

清晨4点多，晨光熹微。今年66岁的洪苏娣收拾好掸桂花的工具，与丈夫一道出门，去山里采桂——美好而忙碌的一天又开始了。

位于四明山麓的海曙区龙观乡，是远近闻名的“中国桂花之乡”，全乡10个村，村村桂花漫山遍野，清香四溢。而李岙村最为知名，种有桂花1000余亩，桂花树近30万株，沿溪而建的桂园延绵2公里多，蔚为壮观。

作为长居李岙的村民，洪阿姨有一道独门密技——她用土法酿造的“糖桂花”保留了桂花的原味真香，口感醇厚，受到本地旅游美食达人的认可，还远销外省。

在美食达人的推荐下，记者找到了洪苏娣。其实要找她并不难，在李岙村沿溪的长廊下，一位慈祥的农妇戴着一副老花镜，面对一堆刚刚掸下来的新鲜金桂，正在忙着挑拣，花白的头发间还藏着几朵花蕾——她就是洪阿姨。

“你看，桂花还带着露水呢，多新鲜！”笑眯眯的洪阿姨说，李岙村桂花之所以出名，是因为当地空气清新，生态环境一流，桂花品质好。记者也有切身体会，从省道驶入，越靠近李岙村时，越觉得空气清冽，满眼苍翠的绿色，沿路遍野的金桂、银桂和微醺到醉的浓香，是当下最美的风景。

作为中国桂花之乡，李岙村人对于桂树有一颗虔诚的心——它既是致富树，也是幸福树。李岙村种植桂花始于上世纪80年代，桂花带动了全村村民过上了美好生活。

随着桂花成为村里的主要产业之一，村里办起了桂花节，修建了桂花大道，建起了桂花公园。洪阿姨原来居住的是破旧落后的老式平房，四年前跟其他村民一道搬进了三层楼160多平方米的联排小洋楼，过上了美滋滋的幸福生活。



◇ 土法酿制四步曲

土法说起来很简单，就四步：掸、择、腌、封，但洪阿姨说，用心不用心、食材好不好，虽是细节问题，却也决定着糖桂花的品质。

“我们采集鲜桂花，从不折断树枝，会破坏树的生长。”洪阿姨说，他们采用的最原始的掸桂花法——在树下铺好袋子，通过竹竿把桂花“掸”下来。目前一天可“掸”20斤鲜桂花。

掸桂花后，接下来是择桂花，即将桂花里的杂物一点一点地择出来，杂物包括小虫、花梗、变黑的花等，洪阿姨非常仔细地挑上五六遍，剩下的全部是朵朵饱满金黄的鲜桂。李岙村有一个传统，酿桂花糖都是用金桂，不用银桂。金桂的品质优于银桂。

接下去是关键一步——盐渍，就是用盐去苦味。在挑选干净的桂花上，略施一点盐，慢慢揉搓，让盐去除桂花的苦涩。“不用水洗，一洗就把花的原味和营养洗掉了，”洪阿姨特意提到，外地做糖桂花的方法很多，如用盐水漂洗、清水冲洗、蒸煮，他们李岙村的土法是用盐渍去苦味，也起到杀菌作用。经过盐渍，原来饱满蓬松的鲜桂缩成一团，挤掉盐渍后，就进入最后的制作环节——封罐。

挑选小规格的密封罐，以白砂糖铺底，铺一层桂花，压实后再铺一层白砂糖，然后再铺一层桂花，以此类推。最后用糖或蜂蜜来覆盖最上面一层，保鲜膜封罐。将罐子放置在冰箱里约三天后，桂花原本金黄的颜色逐渐变成深棕色，再将罐子倒过来（类似于腌雪菜）腌制一两天，李岙版糖桂花就完成了。

◇ 留住秋天 “最香甜的味道”

桂花除供观赏外，还有经济价值。金桂、银桂香气浓郁，是加工调味品的天然原料。如果将桂花提取的香精调在馅糖之中，就是桂花糖。至于桂花酒，早在《汉书礼乐志》中就有“尊桂酒，宾八乡”的记载了。

糖桂花味甘性平，桂花中所含的芳香物质能够稀释痰液，促进呼吸道痰液的排出，具有化痰、止咳、平喘的作用；桂花芳香，具有行气之功，能够缓急止痛，散血消瘀，并促进肠道秽浊物质的排泄。

洪阿姨的土法非常简单，但可最大限度保留桂花的鲜香，口味更醇厚，保质期可达两三年。记者操作了一次，发现做法超级简单，关键需要细心与耐心，尤其择桂花需花费数小时，但DIY的乐趣也在这里吧。

不过，有一个小建议，为了保证食材的卫生，建议用淡盐水漂洗桂花一两个小时，然后用纱布将桂花过滤并拧干水分，除去桂花的苦涩味。

面对繁花似海的满城桂花，我们不妨在国庆长假里动起手来，用土法自制一些糖桂花，留住秋天那股“最香甜的味道”吧。

记者 周晖/文 记者 张峰/摄

