



孟晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

说起“蜜饯”，现在的人只会想到果脯，然而，传统生活中，曾经长期流行蜜饯鲜花，一年四季，芳香浓郁的可食性名花，都会以蜜饯的形式加以保鲜。

往昔，玫瑰花开的时候，家家户户都要自制玫瑰酱，而在巧手的主妇那里，则不仅要酿花酱，同时还要精心制作一些蜜饯全花。饯花在工艺上与花酱区别不大，但着眼点却不同，是把整朵花糖腌，以这种方法让花形始终完整，几个月后取出，仍然呈怒放的状态。

玫瑰花与其他一切可食香花一样，只有香气，并没有甜、酸之类的滋味，而且花片微带苦涩。把花儿腌在糖浆里，不仅使得它保持鲜嫩，长久不枯败，也让花片浸入糖分，变成一朵可口的花。同时，人们还靠酸中带咸的梅卤来去除花片里的涩味，办法之一是把初开的整朵玫瑰花在白梅（盐腌后晒干的梅子）水中浸泡一阵，以此除湿，然后沉在糖浆里久腌。不过，有一种更为流行的方式，则是在提炼好的纯净糖浆里兑入适量梅卤，腌花于内，时间一长，花朵不仅润成彻骨的甜，同时也携得了酸香。

这种蜜饯花自有精妙用场，那就是把花片摘下，一片片洒在粥面或羹面，也或者拼贴在糕饼的表面，不仅添香，而且美观悦目。不过，传统生活中，此般糖腌花朵最重要的运用，是制作不含咖啡因的甜热饮料，古人称之为“代茶饮”，即代替茶的饮品。这类代茶饮一来供日常饮用，二来在社交礼仪中承担不可或缺的任务。自宋代起形成了一种规矩，招待客人时一定要有两类饮料，一是茶，一是“汤”。所谓汤，乃是用各种水果、果仁、花朵乃至香料冲泡的饮料。

古人的代茶饮

因为腌花必须借助梅子的酸汁，往昔的巧人们就想到，干脆把梅果与鲜花直接结合在一起。早在宋代，就有了这样的保存桂花之道：把白梅捶扁，然后摘下一小簇一小簇的半开状态的桂花枝，每两个白梅小饼当中夹入一枝桂花，美称“花枝梅”。把这些内夹桂花的双层梅饼整齐地码放在瓶罐内，灌满生蜜，如此腌上一阵，想要享用时，在每只茶碗里放入一个花枝梅，冲下热水，成品叫“木樨汤”，“香酸馥鼻”。

到了明代，如此的腌花之术获得了更高阶的发展，名曰“一枝梅”法：在容器内先浇一层精炼过的熟蜜，然后把小簇桂花一枝枝铺到蜜上，其上铺一层去核的白梅肉，再铺一层椒叶，然后再浇一层蜜、铺一层桂花枝，如此反复，直至罐子装满。这一改良方法的亮点在于，如果要泡热饮，那么将梅肉与椒叶弃掉，仅仅拣出桂花枝，投入茶碗内，以热水一浇，小小的枝簇顿时花蕊尽绽。枝头金桂水底开，这是何等的妙趣！

及至清代，在“花枝梅”的基础上，又变化出“玫瑰梅”与“风雨梅”。在整朵玫瑰花的花心里放入一颗新鲜的黄梅果，用花片将果子包住，然后加以蜜饯，叫玫瑰梅；刚摘的青梅果用热水焯去涩味，晾干后，一颗果子之下衬一朵玫瑰花，形成花托果的形式，浸在熟蜜里，并且撒入少许薄荷，则为风雨梅。这两种蜜饯一旦用热水冲饮，茶杯内花开果现，而且梅果的酸味特别浓郁，与玫瑰的芬芳交织，想来是喜酸者的福音。

就这样，古人以一杯代茶饮克服了四季的轮回，即使窗外北风怒号，大雪纷飞，也阻不住一杯清水里有春来夏去的花香盈漾。■

即使窗外北风怒号，大雪纷飞，也阻不住一杯清水里有春来夏去的花香盈漾。