

栗香深处是归途

□ 陈继英

今年是我在武汉独自度过的第七个秋天。都说武汉的秋天宛如一位神秘大咖，来得迟疑，去得匆忙。当第一阵带着凉意的风穿透长达五个月的暑气，当楼下的桂花香越发浓郁，我知道，秋天终于来了。

在武汉，这样的日子太过珍贵，我也等待了太久，必须用一场庄重的仪式来迎接它。在厨房那一方小小的暖光里，我突然想到，那就做一款栗子风味的提拉米苏，来留住这个秋天吧。

制作过程，宛如一场充满仪式感的秋日修行。

先做栗子酱，这是灵魂所在。我不愿简单地用水煮，而是取了些红茶，与去壳的栗仁一同慢煨。茶叶在沸水中舒展开来，将其特有的醇厚与一丝若有若无的蜜韵，注入栗子的肌理。煮好的栗子，捞起时已染上淡淡的茶色，氤氲着果木与茶香。将它们与少许红茶水一同倒入破壁机，轰鸣声中，化作

一团细腻而温润的棕黄。而后，将这栗泥置于锅中，加入零卡糖、淡奶油与黄油，用小火耐心翻炒，当锅中的混合物最终抱团成酱，栗香便从这一方小小的锅中飘散在秋色中。

再制提拉米苏糊，这是决定口感的关键。马斯卡彭奶酪需提前软化，加入咖啡液后搅动至云朵般顺滑。最考验耐心的打发环节到了，这是一场温度与速度的博弈，绝不能停歇，蛋液变得蓬松、发白，体积膨胀数倍才算大功告成。将这浓稠的蛋糊与奶酪轻柔翻拌，一盆乳黄色、光泽柔润的提拉米苏糊便制作完成，其态其势，竟有几分东坡先生笔下“浪淘尽”后的大气与沉静，也有几分像我此刻的生活——在瞬息万变的城市里，努力构建出稳定内核。

组装环节，如同为这场秋日仪式落款。我选用透明盖的盒子，好让这份层次分明的秋色一目了然。底层，是蘸取了红茶

液的手指饼干，一秒正面、一秒反面，这里动作一定要快，否则它就会从深沉柔软变成黏腻湿润。随后，铺上一层提拉米苏糊，如此再重复一层，秩序井然。最后将剩余的栗子酱装入裱花袋中，轻轻挤压，金棕色的栗子酱便如秋风梳理过的麦浪，一丝丝、一缕缕地垂落、盘绕，堆叠出优雅的螺旋。这造型，恰似秋风吹过山野，卷起的层层波浪，这枚融汇了中西特点、家乡与他乡的“秋味”，便在武汉这间小小的厨房里，宣告完成。

它静静地躺在盒子里，没有意大利传统提拉米苏的张扬，舀一勺放入口中：顶上是栗子酱的绵密芬芳，中间是奶酪的丝滑浓郁，夹着浸润了红茶的手指饼干，在绵软中陡然释放出一抹微苦的茶香与咖啡酒的醇烈，各种滋味相互交织、融合，最终达到平衡。

奇妙的是，它分明是一道意大利甜点，

那一刻，涌入我脑海的，却是这次中秋回家妈妈做的栗子烧鸡。它们何其相似——都是异质的融合，一个与肉汁为伍，一个与咖啡奶酪作伴，却都守住了栗子那温和而坚定的本味。提拉米苏的甜，是精致的、有距离感的，而它内核里那缕栗香，却像一束微光，瞬间穿透了所有浮华的表象，精准地照进了我心底关于家乡的柔软部分。

这一刻，厨房十分安静，只有窗外的城市灯火在悄然流淌。二十九岁，独在异乡，这些标签曾带给我焦虑。而这一枚亲手制作的栗子提拉米苏，像是一个味觉的锚点，让我忽然懂得，“带我走”的，不只是提拉米苏的浪漫誓言，更是这一缕顽固的、来自家乡的栗香。它告诉我，无论走了多远，我都可以用双手，为自己创造一份踏实而丰盛的温暖。

作者单位：中国船舶集团有限公司第七一九研究所



寻秋栗香，故乡情长

□ 徐莎

当金黄银杏缀满枝头，秋意便悄无声息浸满了时光。于我而言，秋天最深刻的味道，从不在街景的浅淡里，而藏在千里之外的故乡——那是迁西板栗的醇厚，是血脉里的乡愁，更是这个十月，我踏寻而去的温暖旅程。

父亲年轻时参军离乡，因而在洛阳出生长大，从未在迁西真正生活过，但“迁西”二字，早已被父亲烙进了我的记忆里。儿时的秋夜，他总爱坐在灯下，摩挲着旧照片讲起故乡的秋：漫山栗子树染着深绿，成熟的板栗堆成小山，炒栗子的甜香能飘出半个村。“咱迁西是最负盛名的板栗之乡，有全国最好吃的栗子，这是秋天给咱的恩赐啊！”说这话时，他眼角漾着光，连手上早年爬树摘栗留下的浅疤，都似带着暖意。“那时候爬树够栗子，壳扎得手出血也不觉得疼，就盼着剥开一颗，能香甜到心里。”我彼时只当故事听，却未曾想，有朝一日能亲自走进那片他念了半生的栗子林。

十月初的迁西，板栗丰收已近尾声，栗子林里却仍藏着秋的金韵。天刚蒙蒙亮，我们便揣着期待，拎上长杆、戴上厚手套，往山林里去。第一次踏入栗子林，我竟看得有些失神：高大的栗子树挨挨挤挤，阳光穿透枝叶，在地上投下细碎的光斑，零星的栗子球或挂在枝头，或滚落在厚厚的落叶间，像秋姑娘藏起的珍宝。

“别光看树上，地上的好货多着呢！”三叔的笑声拉回我的思绪。我蹲下身，在落叶堆里细细“寻宝”——每拨开一层枯黄的叶子，都可能藏着一两颗圆滚滚的栗子球，带着刺儿，像不肯轻易露面的小调皮。栗子球扎手得很，三叔却有诀窍。他把栗子球踩在两脚中间，轻轻一碾，壳就“咔嚓”裂开，红棕色的板栗滚出来，油亮油亮的，像撒在地上的小宝石。我学着他的样子试了试，看着栗子破壳的瞬间，忽然懂了父亲说的欢喜——这大概就是秋天最质朴的仪式感。不多时，布袋就被我们装得鼓鼓囊囊。

回到家时，奶奶早已守在土灶旁，就等我们的“战利品”。她的炒栗法子是祖上传下来的：先把板栗泡软、划口，再倒进铁锅，添上几把干柴慢慢翻炒。柴火在灶膛里烧的“噼啪”作响，栗子在铁锅中跳得热情欢快，时不时发出“嘭”的轻响，像是在与灶边秋虫的呢喃轻轻应和。渐渐的，柴火的焦香裹着板栗的甜香飘满小院，钻进鼻腔，勾得人直咽口水。

半个多小时里，奶奶始终握着铁铲不停翻炒，锅里的栗子在柴火的热力下渐渐裹上油亮的光泽。待火候刚好，她手腕一扬将栗子拢到锅中央，香甜板栗即将出锅。我迫不及待捏起一颗，烫得直换手，剥开焦脆的壳，暖黄的栗肉就软乎乎地冒了出来，咬下一口，甜香瞬间在舌尖炸开，暖到心底。“城里的糖炒栗子哪有这个香！”奶奶看着我狼吞虎咽的样子，笑得满脸皱纹：“这是咱老家的味儿！”

我含着栗子点头，心里清楚，打动我的从不止栗肉的香甜。是栗子林里的阳光，是三叔教我剥栗的耐心，是奶奶守在灶前的等待，是这满院的烟火气，织就了故乡独有的温暖。

这个秋天，我终于寻到了属于自己的秋味。它藏在迁西板栗的醇厚里，飘在土灶干柴的烟火中，更融在挚爱亲人的眼眸间。这味道是秋的印记，更是乡愁的模样。愿你也能在这个金秋，觅得一份属于自己的温暖，让味蕾记住时光，让心底装满牵挂。

作者单位：中国船舶集团有限公司第七二五研究所



秋栗记

□ 席丽文

梧桐叶刚把街道铺成褐黄，桂花香就漫过了巷口，风里裹着三分凉、七分甜，恰好撞进那辆糖炒栗子推车的热气里。铁砂在黑锅里翻涌，滋滋地裹着栗子的焦香往上冒，阿姨用长勺一搅，褐红色的栗子便在砂粒间翻滚。这熟悉的气息像一把钥匙，轻轻一转便打开了回忆匣子，那年的秋天，板栗树，还有满筐的收获与欢笑，忽然就清晰地浮了上来。

儿时的秋，总裹在忙碌里。花生刚从地里扯出来，带着湿泥的潮气；芝麻秆在晒场上堆成垛，一碰就簌簌地落。父亲挑着空箩筐站在院门口，我拎着水壶和零食，同父亲踩着晨露往山上走。山风里还飘着山下稻田的清香，越往上走，板栗树的影子越密，满树的栗苞把枝桠压得弯弯的，像缀满了绿褐色的小灯笼。有年的栗苞已经咧开了口，露出里面褐红的栗米，像憋不住笑的孩子，藏不住的欢喜。

栗苞是出了名的“刺头”，硬刺密密麻麻竖在表面，稍不注意就会扎得手生疼。好在我们都是全副武装，从人头到脚。父亲握着竹竿往栗苞密集的枝桠上挥，“啪”的一声，最先落地的是熟透的栗苞，裂开的壳里滚出三四颗栗米，在地上蹦跳着，像撒了一地的小红珠；没熟透的栗苞则“扑通扑通”砸在地上，滚得老远。竹竿挥动的“噼啪”声、栗苞落地的“扑通”声，混着我的笑声，在山谷里撞出细碎的回音，倒比镇上的锣鼓还热闹。

等父亲把枝头的栗苞打落得差不多，就开始收尾工作。父亲用火钳夹起完整的栗苞往箩筐里送，我则蹲在地上捡散落在地上的栗米，遇到嵌在刺壳里的，就用小剪刀小心地撬开。阳光透过板栗叶的缝隙洒下来，落在满手的栗米上，褐红色的壳子泛着湿润的光，连指尖都沾了淡淡的香气。傍晚下山时，父亲的箩筐已经装得满满当当，扁担压出浅浅的弯，我则拎着一小袋栗米，跟在后面走。夕阳把我们的影子拉得很长，橘红色的光落在稻穗上，风一吹，满田的金浪都晃着光，空气里飘着稻谷与栗子混合的、踏实的甜。

那晚的餐桌上，最要紧的菜是母亲熬的板栗烧鸡。鸡肉炖得酥烂，用筷子一夹就脱骨，栗米吸饱了鸡汤的鲜，咬开时粉糯里裹着清甜。我们围坐在院里的石桌旁，桌上摆着刚蒸好的糯米糕，碗里盛着板栗鸡，抬头就能看见天上的明月，清辉洒满身上。我总爱伸长筷子，去抢汤碗里最饱满的栗子，母亲见状，笑着把自己碗里的拨给我；父亲则端着酒杯，慢悠悠地品着。风里的桂花香飘进院里，混着饭菜香，成了我记忆里最深的秋味。

如今再站在糖炒栗子摊前，剥开一颗烫手的栗子，入口还是熟悉的甜糯，只是再没有那年秋山的风、满筐的栗米，还有围坐一桌的家人。可转念一想，那些藏在栗子里的秋光、笑声与温度，从没有真正消散。就像这街头的桂香与梧桐黄，年年秋来都会重现，而我笔下的秋栗故事，也会在文字里留住那份独属于秋的味道。

作者单位：中国船舶集团有限公司第七一二研究所



本版图片含AI制图

一封栗子家书

□ 杨立凤

曾几何时，漫步小区附近的菜市场，总能被此起彼伏的叫卖声吸引。循声望去，商贩架起大铁锅，用传统手法翻炒着板栗，铁锅里的滋滋作响裹挟着诱人的香气，瞬间勾起人内心深处的味觉记忆。

我的故乡在大别山腹地，自幼便与板栗树结下不解之缘。记得父亲总从别处寻来栗树枝作为砧木，将前端削成平口，小心翼翼地嫁接到不足一米的幼树上，再用塑料袋裹紧接口。数日后，新芽破茧而出，嫩绿的叶尖在风中轻颤，这神奇的生命延续过程总让我惊叹不已。随着时光流转，嫁接的枝条愈发茁壮，次年五月，淡黄色的毛茸茸花穗缀满枝头，远观犹如飘摇的丝绒云朵。盛夏时节，青刺球渐次饱满，我们这群孩童便举着木棍在树下追逐，敲落未熟的果实。有人寻来石块，将带刺的外壳一点点叩开，褪去淡黄的外衣，露出晶莹的栗米。彼时的板栗水分充沛，入口即化，甘甜中带着山野的清新，连刺球砸落的疼痛和剥壳的刺痛都成了童年特有的调味剂。

板栗树堪称农家宝库。燃烧后的木炭称作“栗炭”，冬日里成为不可或缺的取暖燃料。其燃烧时青烟稀薄，余烬绵长，半日不熄，且无煤烟刺鼻之味。干枯的刺球则化作引火良材，只需轻轻一触便燃起熊熊炉火。至于板栗，因鲜难贮存，父辈们独创“煮晒冻”三步法：先以沸水焯熟，再晾晒至干，最后冷藏封存，方能将秋日的丰美延续至春节餐桌。

客居城市，每逢板栗季总要购置几袋。然而，市面上销售的板栗总少了记忆中的甘美，不知是化学肥料夺去了山野的馈赠，还是少了亲手剥开时那份雀跃的心绪。

如今板栗的吃法早已突破传统桎梏，但那份亲手采摘、亲手剥壳的珍贵记忆，却如同年轮般镌刻在生命里。这让我顿悟：人生如板栗，唯有经历荆棘的刺痛，方能品得甘美的真味。

作者单位：中国船舶集团有限公司第七〇一研究所



我总觉得，秋天不是从第一片落叶开始的，而是从父母打来的那个电话开始的——“栗子快下树了，今年又给你留了好几袋，都是大个的、油亮的，等你回来拿，或者给你寄去。”电话那头，是父亲爽朗的声音，背景里仿佛还带着唐山老家山野间的风声。作为唐山人，家的味道，骨的记忆，总在每年中秋前后，被这沉甸甸的栗子香唤醒。

家乡唐山，以“京东板栗”闻名。父母守着那片祖辈传下来的山林，种下了几千棵栗树。这些树，于他们而言，不单是营生，更是沉默的家人。他们熟悉每一片山地的向阳与背阴，清楚哪棵树的果子更甜糯，哪棵树的果实更易剥。春天的花，夏天的果，到了秋日，便是他们一年辛劳与期盼的顶点。丰收的季节，栗苞在枝头绽开刺猬般的笑脸，露出深褐油亮的果实。父母的劳作是艰辛的，一杆一杆地敲打，一颗一颗地拾捡，他们的腰弯向土地，汗水滴入泥土，换来的，是满仓的、象征着丰饶与圆满的收成。

而在这丰饶之中，有两袋栗子，总是最特别的。那是他们戴着老花镜，弓着背，从成千上万的栗子中，一颗一颗亲手挑拣出来的——要个头匀称，要色泽深亮，要捏上去硬实饱满。这不仅仅是优中选优，更像一种庄严的仪式。他们把自己无法常伴孩子左右的牵挂，把对山外那个世界的想象，把“让孩子在朋友面前有面子”的朴实心愿，都细细地、密密地封存在每一颗栗子里。这已不仅仅是食物，这是一封来自土地的无字家书，是一份沉甸甸的、无需言说的爱。

接过这两袋栗子，于我，便是接过了一份甜蜜的使命。我乐于充当这丰收的信使，将这份来自我生命源头的厚重与甘甜，分赠给我在城市里并肩作战的同事，分享给我人生中相知相惜的朋友。我渴望让他们尝到的，不仅是栗子本身的软糯香甜，更是那片生我养我的土地的滋味，是那种被阳光雨露和父母汗水共同滋养出的、扎实而温暖的生命力。

然而，我深知，一份美好的心意，需要以最妥帖

的方式交付。我见过朋友对着带壳的栗子束手无策，也见过用菜刀砍得碎屑纷飞的狼狈。于是，我每次都会搬出妈妈亲授的独门秘籍，为这份分享，增添一份充满烟火气的仪式感。

平底锅烧热，倒入金黄的栗子，“哗啦”一声，像是演出的序幕。而后，必须眼疾手快地盖上锅盖！因为顷刻之间，锅内便奏起一场专属于秋日的、最热烈奔放的交响乐——“砰砰啦啦”、“噼里啪啦”！初时是零星几声试探般的脆响，旋即汇成一片密集的、欢腾的鼓点。那是栗壳在热力下幸福地绽开，是果肉在迅速成熟，是内含的淀粉转化为焦糖，是水分化作了激昂的蒸汽。它们在用尽全身的力气，发出最嘹亮的宣告：“我熟了！我甜了！快来品尝吧！”原本深褐色的栗子，此刻外壳上泛着油亮的光泽，我给剪开的小口子早已绽放成一条灿烂的笑脸，金黄色的栗肉若隐若现。趁热轻轻一剥，壳应声而落，一颗完整、滚烫、香甜软糯的栗子肉便跳入掌心。放入口中，那是一种极致的满足感，干面甜糯，带着锅气特有的焦香，是任何糖炒栗子都无法比拟的、带着手工温度的家常味。

我常一边为朋友们装袋，一边对他们说：“这栗子，是我爸妈一颗颗挑的，是我一颗颗剪的，是它们自己在锅里‘喊’熟的。”朋友们品尝时满足的笑容，和“哇，真的好甜好香！”的赞叹，便是对这漫长旅程最好的回馈。于是，我明白，我分享的，早已超越了一颗果实。父母将自然的丰收与沉默的爱寄给我，而我，再用这口平底锅，将它化作一份看得见、听得到、闻得着、吃得懂的温暖与甜蜜，传递出去。这口锅，仿佛是一个情感的炼金炉，它将土地的馈赠、父母的辛劳、游子的思念与对朋友的情谊，统统融合、加热，最终淬炼成这满屋的香气和欢声笑语。

这便是一场从唐山老家山野间出发，穿越千里，最终在都市的厨房里完成仪式的、关于爱的接力。而每一次锅盖掀开时涌出的白雾，都是我対故乡和父母，最深沉的致意。

作者单位：风帆有限责任公司