



桂香里的旧时光

□ 赵嘉伟

当第一缕清冽的秋风卷着凉意穿过街巷，当空气中开始若有若无地浮动着那丝熟悉的、甜糯的幽香，我便知道，是城西那棵老桂树开花了。这一味无处不在、又稍纵即逝的桂花香，总能精准地开启一段尘封的旧时光。

记忆里的那个秋天，永远氤氲着外婆灶台间的蒸汽与甜香。老家庭院里的那棵桂花树，是外婆的宝贝。每到花期，她便会在一个有阳光的午后，在树下铺开一张洗净的旧床单，用一根长长的竹竿，极有耐心地、轻轻地敲打枝桠。那是一场金色的雨，细细碎碎的花瓣簌簌落下，带着阳光的温度，积成一层柔软的、芬芳的毯。我总喜欢蹲在床边，看外婆将桂花细细筛拣，剔去杂叶。她的手指在金色的花粒间翻飞，像在进行一场庄严的仪式。

筛选好的桂花，一部分会被她用粗盐和白糖渍起来，做成桂花卤，封存在玻璃罐里，像封存了一罐秋日的阳光。而更多的，则会变成那个下午的主角——桂花米糕。

糯米与粳米按外婆的秘方配比，早已在前一夜用清水泡发，此刻被石磨磨成细腻湿润的米浆。外婆在米浆里加入一小勺糖渍桂花，那清雅的香气便瞬间融入了米白色的浆液里。灶上的大锅水已沸腾，笼屉里铺着湿润的纱布。外婆将调好的米浆舀入一个个小碗糕模，动作不疾不徐。盖上笼盖，旺火蒸上约莫一刻钟，水汽与米香、桂香交织、升腾，构成我童年最温暖的图景。

等待的时间，总是格外漫长。终于，笼盖揭

开，一股浓郁的白汽扑面而来，待雾气散尽，便见一块块洁白晶莹的米糕，温润如玉，点缀其间

的桂花，在金黄油亮中重新舒展开来，宛如新生。外婆总会笑着拈起一块，吹了又吹，递到我迫不及待的小手里。米糕的软糯弹牙，带着谷物最朴实的清甜，而桂花的香气，不再是虚无缥缈的，它被热力激发，变得具体而醇厚，在唇齿间流连。那不是一种浓烈霸道的甜，而是一种含蓄的、沁人心脾的甘美，仿佛把整个温柔的秋天，都吃进了肚子里。

后来，我开始工作了。我吃过精致的桂花糖藕，喝过清雅的桂花拿铁，也买过超市里机器生产的桂花糕。它们都很好，却总觉得少了点什么。少了石磨米浆那略带粗糙的质朴口感，少了灶火蒸腾间那份手作的温度，更重要的，是少了那份由亲人亲手递来的、带着期盼与爱意的等待。

原来，最让人魂牵梦萦的秋味，从来不只是食物本身，而是食物所承载的那段时光，那个人，那份情。外婆的桂花糕，是我味觉地图上的故乡坐标。每当秋风再起，桂香浮动，我便仿佛又回到了那个铺满金色阳光的庭院，看见外婆在桂花树下，回头对我温柔地笑。

如今，我也尝试在自家的厨房里，凭着记忆复刻那盘桂花糕。过程虽显笨拙，但当那熟悉的香气从蒸锅中飘出时，我感到一种奇异的慰藉。我是在用这种方式，与过去的时光握手言和，也是在告诉我的孩子：你看，这就是妈妈小时候，秋天的味道。

作者单位：山西江准重工有限责任公司

广州的秋是从骑楼的砖缝里钻出来的。九月末的风裹着珠江的水汽拂过恩宁路，我抱着手机从地铁口钻出来，迎面撞上一阵甜丝丝的香——是骑楼转角的“陈记”飘来的。玻璃橱窗蒙着层薄雾，阿婆正贴脚擦柜台，案头砂锅里滚着琥珀色的糖水，桂花瓣浮成小月亮。

“靓仔，来碗桂糖双皮奶？”阿婆抬头，银簪子别着的桂花陶针晃了晃。我这才注意到她鬓角沾着星点碎桂，像落了场温柔的秋雨。

几年前搬来这附近时，我就知道“陈记”。二十平米的小铺，卖双皮奶、姜撞奶，秋天添几样桂糖点心。阿婆说她老头子从前在“陶陶居”做点心师，退休后嫌茶楼规矩多，偏要在骑楼底下支个小摊子，“要守着老街坊的秋味儿”。

此刻砂锅里的糖水咕嘟作响，阿婆舀起一勺双皮奶，浇上熬得透亮的桂糖浆。“尝尝，今年桂花开得早，我凌晨四点去清平路市场挑的金桂，晒了三天才敢用。”甜香在舌尖化开时，我想起去年此时——连续加班几天，路过“陈记”闻到香味，鬼使神差进去了点碗双皮奶。阿婆看我狼吞虎咽，悄悄塞了包真空包装的桂糖：“带回公司当茶点，比咖啡经饿。”

后来，我成了“陈记”的常客。有时下班赶上暴雨，阿婆会举着塑料凳站在骑楼檐下喊：“靓仔，进来避避！我煮了姜茶，驱驱寒。”她的塑料凳永远备着干毛巾，玻璃罐里装着免费的陈皮糖，连装双皮奶的小瓷碗都印着“陈记”二字，说是老头子当年画的样儿。

“阿婆，今年桂糖卖吗？”隔壁茶行的陈叔晃进来，手里提着刚收的旧书。阿婆转身从木柜里捧出个玻璃罐，金黄的糖块沉在罐底：“限量五十罐，老街坊先留。你上次说孙女爱吃，给你留了十块。”陈叔搓着手笑：“得嘞，我那小祖宗准得乐开花。”

寻味秋季之藕香桂韵寄情长

秋意渐浓时，大自然的馈赠总藏在最质朴的风物里。藕的清甜脆嫩、桂花的馥郁芬芳，这两种独属于秋日的味觉符号，成了笔尖下最动人的牵挂，串联起岁月里的温情与思念。

秋味藏在烟火缭绕的灶台间。外婆的桂花米糕，一口软糯里是亲人的温柔期盼；老南京的排骨藕汤，柴火慢慢出的是时间沉淀的甘甜绵长。

秋味也飘在街巷与屋檐下，广州骑楼底的桂糖双皮奶，裹着阿婆的坚守，让城市的秋有了人情温度；奶奶亲手炸制的藕夹，藏着家庭团圆的和美。

藕断丝连，牵的是难忘的旧时光；桂香浮动，绕的是深切的故乡情。这些与藕、与桂花相关的故事，让秋季的味道不再只是舌尖的滋味，更成为藏在心底的牵挂与传承。愿我们都能在这些文字里，品出秋的醇厚，读懂情的深沉。

外婆的莲藕煨汤

□ 杜晓满

于我而言，秋天的味道，从来不是大闸蟹的膏腴丰美，也不是烤红薯的软糯香甜，而是深藏在记忆深处，那一碗外婆用桃子慢慢煨出的、滚烫的湖北莲藕排骨汤。

记忆中的童年，被定格在一个被稻田与山丘环抱的村庄。外婆的老屋坐落其间，门前是绵延的稻田，秋风吹过，涌起阵阵稻浪；屋后，则是默默伫立的山丘，勾勒出天地间温柔的轮廓。每到秋意渐浓，外婆便会赶早去集市，带回还沾着晨露与湿泥的藕。她坐在门前的矮凳上，一边细细端详着那些粗短的“粉藕”，一边喃喃道：“就要这样的，带着泥巴的，煨起来才最是软糯香甜。”

记忆里的外婆，总是系着那条蓝布围裙，坐在水池旁的小凳上，不紧不慢地处理着那些藕。她先用刀背轻轻刮去藕皮，里面露出的藕段，颜色是温润的微黄，仿佛自带一层柔光。接着便是最富仪式感的一幕——斩藕。外婆不用薄刃的菜刀，而是一把厚背的砍刀。她高高举起，落下时却巧妙地收了力道，“咔嚓”一声，藕应声而断，但绝不碎裂。最动人的是那随之拉出的、千丝万缕的银丝，在秋日稀薄的阳光下，闪着晶莹的光。外婆会笑着对我说：“看，这藕多‘糯’，丝都拉得老长，这叫‘藕断丝连’，人有情，藕也有情哩。”

处理好的藕块与焯过水的排骨一同下入那只黝黑的砂锅里。桃子年纪比我还大，外表已被炉火熏得乌黑，内里却积攒了数十年汤水的精华。外婆从不放复杂的调料，只拍几块老姜，撒一小撮粗盐，便注入满满的滚烫的开水，盖上盖子，将它稳稳地坐上了煤球炉。

接下来的，便是漫长的等待。煤球炉的火，是那种“活火细焰”的文火，不急不躁、温柔地舔着锅底。不过半个时辰，那香气便开始不安分地溢出来。起初是淡淡的肉香，混着姜的辛烈；渐渐地，藕的清香被逼了出来，那是一种带着泥土气息的、沉稳的植物甘甜；最后，肉香与藕香在桃子里彻底交融、升华，化作一股醇厚、温暖、极具穿透力的浓香，香气四溢。

我总像只馋猫似的围在炉边转悠，外婆便会用那双布满老茧的手，摸摸我的头，说：“莫急，好汤不怕等，火候到了，味道才进得去。”她说，这煨汤就像过日子，急不得，躁不得，得用时间慢慢熬，才能熬出真滋味。

终于等到汤成，外婆揭开桃子



南京的秋，是迟钝的、是聪明的、是琐碎的，它寂寞、忧郁，也温和。郁达夫形容南方的秋：“草木凋得慢，空气来得润，天的颜色显得淡。”作为一个土生土长的南京人，我对此深有感受。

藕，在南京广为种植，但以莫愁湖为最。老南京人深谙此道，藕总能在他们手上焕发出别样的生机，不论是甜蜜的桂花糖藕——将藕洗净后塞入提前浸泡了三四个小时的糯米，再加上老冰糖和蜂蜜，慢火煮熟后藕便成深红色，出锅后撒上桂花，入口软糯香甜；还是一碗黏糊糊的糖藕粥——藕切碎后拌入糯米熬的粥里，粥与藕碎在碗中交融，不知是粥成就了藕，还是藕衬托了粥；抑或是香浓醇厚的排骨藕汤，作为秋季家里餐桌上的常客，每每品尝，总让我的思绪飘回从前。

记忆中，外婆煨排骨藕汤是最具仪式感的。她要先将清晨起早从菜市场买回的新鲜排骨洗净血水，放入锅中，加入姜片、料酒，待水将沸未沸之时，用汤勺细细撇去表面的浮沫，她说过，这是去腥的关键。然后便是漫长的等待，她知我偏爱那粉糯的口感，总能将藕煨到发红发亮，用筷子轻轻一戳便能轻易戳穿。那时的厨房里，柴火温和地舔舐着锅底，咕嘟咕嘟的声音氤氲在我 and 外婆周围。那份等待的焦灼，如今看来，是人生中再难复得的、幸福的时刻。

好事多磨，汤成后，外婆总是先给我盛一碗，品尝着那莹润的粉色莲藕、软烂脱骨的排骨，浓浓的暖意便也冲淡了秋的微凉。我突然能理解芥川龙之介说的：“为使人生幸福，必须热爱日常琐事。云的光彩，竹的摇曳，雀群的鸣声，行人的脸孔——需从所有日常琐事中体味无上的甘露。”那时的窗边，炊烟缓缓从烟囱升起，一棵桂花树静静矗立在院子里，每当秋季桂花盛放时，外婆总是挎着一个小篮子，采了满篮的桂花来给我。村庄的小道上充斥着孩童嬉戏的笑声，远方夕阳仿佛也舍不得这番美景，挂在天边迟迟不愿下。

如今，我已不惑之年，也曾学着记忆中外婆的样子，给我的孩子煨莲藕排骨汤。当我亲手把藕块投入锅中，看着藕块上下翻滚，汤色由淡变浓，我才恍然——外婆煨的何止是一锅藕汤，她是在教我如何与时间相处，遇事要慢、要等、要细细体会时间的甜。人生也如这藕，在经历了时间的沉淀后，由青涩转为甘甜、由坚硬化为柔软。时过境迁，我竟也渐渐理解了芥川龙之介那句话的下文“为使人生幸福，热爱琐事之人又必须为琐事所苦，为了微妙的享受，我们又必须微妙地受苦。”

外婆走后，那个村庄便也跟着模糊了。秋天，就像是世界给我的留白，万物悬停在盛放和凋零的缝隙。此时，秋意正浓，我舀起一勺自己煨的汤，汤汁顺喉而下，顿时暖了满身，味道或许比不上外婆的万分之一，但我知道，有些东西，通过这一碗汤完成了传递。

我向窗外，一棵桂花树静默仁立在那里，金黄的桂花早已开满了树。

外婆，桂花开了。

作者单位：南京中船绿洲机器有限公司

爱日常琐事。云的光彩，竹的摇曳，雀群的鸣声，行人的脸孔——需从所有日常琐事中体味无上的甘露。”那时的窗边，炊烟缓缓从烟囱升起，一棵桂花树静静矗立在院子里，每当秋季桂花盛放时，外婆总是挎着一个小篮子，采了满篮的桂花来给我。村庄的小道上充斥着孩童嬉戏的笑声，远方夕阳仿佛也舍不得这番美景，挂在天边迟迟不愿下。

盖的刹那，热气氤氲。桃子里的汤，已是诱人的浅粉色，汤汁并不清澈，反而微微浑浊，那是藕的淀粉与肉的精华完美融合的证明。排骨早已酥烂脱骨，而藕块，用筷子轻轻一夹，便能拉出更长的丝，放入口中，无需咀嚼，只需用舌尖轻轻一抵，便化作了满口粉糯香甜的羹，那是一种扎实而温暖的幸福感，顺着喉咙一路熨帖到心里。汤更是精华所在，集合了肉的丰腴与藕的清甜，滚烫地喝下去，额角冒出细密的汗珠，一整个秋天的微寒，都被驱散得无影无踪。

后来，我在外上学、工作，走过许多地方，喝过许多号称地道的湖北藕汤，却总觉得少了点什么。是用料不够好吗？是火候不够足吗？或许都是，但我想，最缺的，大概是那只被岁月和炉火养得通透的砂锅子，是煤球炉那不温不火的耐心，更是外婆在氤氲水汽中，那专注而安详的背影。

那绵长不断的藕丝，连着的不仅是一段藕，更是剪不断的血脉亲情与时光记忆。一碗外婆的莲藕煨汤，煨的何止是秋日的时令，更是沉淀在岁月底味里，那化不开的、名为“家”的浓情。

作者单位：广船国际有限公司



□ 丁琴

秋的留白

秋天，就像是世界给我的留白，万物悬停在盛放和凋零的缝隙。此时，秋意正浓，我舀起一勺自己煨的汤，汤汁顺喉而下，顿时暖了满身，味道或许比不上外婆的万分之一，但我知道，有些东西，通过这一碗汤完成了传递。

我向窗外，一棵桂花树静默仁立在那里，金黄的桂花早已开满了树。

外婆，桂花开了。

作者单位：南京中船绿洲机器有限公司

清甜、爽脆，自带一股出淤泥而不染的清气。而奶奶以肉馅相佐，以热油激之，仿佛是以人间的烟火气，去唤醒沉睡在藕节里的秋天。她将耐心、温柔与爱都细致地、不声不响地填进每一个藕夹里，那是光阴与心意的凝结。

我依恋的是“老人在，家就在”的温情与归属。奶奶总能用一通电话、一句唠叨、一顿或许并不丰盛但充满心意的饭菜，将散落在各地的家人们召唤、凝聚在一起。那份独属于家庭的记忆与温情，因她的存在而得以延续，不曾断档。

这藕夹，一口咬下，是酥、是脆，是鲜，是烫。再细细品味，那藕断丝连的，是奶奶绵长不绝的爱；那满口生香的，是整个秋天的人间至味。

作者单位：武昌船重工集团有限公司