



## 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选，剔去杂质。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，此刻被石磨碾成细腻湿润的米浆。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。外婆将调好的米浆倒入一个个小碗糕模，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：山西江淮重工有限责任公司

## 骑楼底的风，藏着桂糖的秋信

□ 朱彦璋

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，阿婆正踮脚擦柜台，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，银簪子别着的桂花胸针晃了晃。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噜作响，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，鬼使神差进去点了碗双皮奶。阿婆看我狼吞虎咽，悄悄塞了包真空包装的桂糖：“带回家公司当茶点，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。”

我这才发现，“陈记”的秋天从不是一个人的事。阿婆的儿子在澳洲定居，每年中秋视频时，她总把刚熬好的桂糖装进玻璃罐，让快递员搭国际航班；楼下的修鞋匠张伯，每回买双皮奶都要多付两块钱，说“给阿婆添把柴火”；连常来写生的美院学生，都爱蹲在骑楼边画阿婆熬糖的模样。

上周路过时，“陈记”的橱窗多了块新牌子：“桂糖双皮奶，每日限量三十碗。”阿婆解释：“年纪大了，熬不动整锅糖。但三十碗够老街坊分，多了反而失了味儿。”她舀糖水的动作慢了些，手腕却还是稳当，像在完成某种庄重的仪式。

前段时间加班到七八点，我揣着伞往家走。远远看见“陈记”的灯还亮着，阿婆坐在门口的小马扎上，膝头搭着件厚外套。见我来，她颤巍起身：“你快饿，留了碗热的。”砂锅盖掀开，双皮奶凝着层颤巍巍的膜，桂糖浆在表面画出朵小花。

“阿婆，您手不酸吗？”我接过碗，触到碗壁的温度。她笑：“酸啥？人老了，就图这点热乎气儿。你看这桂糖，晒的时候要翻七遍，熬的时候要守着锅，急不得。就像广州的秋天，看着不显眼，可风里有桂香，巷子里有熟人，日子就甜了。”

回家路上，珠江的风裹着若有若无的桂香。我忽然懂了“陈记”的秋味从何而来——不是某一种甜品，是阿婆守着老手艺的固执，是街坊们默契的惦记，是骑楼下永远亮着的那盏灯。

广州的秋天短得像句耳语，却在这碗桂糖双皮奶里，酿出了岁月的厚度。明天我要早些去“陈记”，帮阿婆晒桂，听她讲老头子当年在“陶陶居”做点心的故事。有些味道，原就是要亲手接过来，才不算辜负这城市的秋。

作者单位：中国船舶集团广州船舶工业有限公司

## 寻味秋季之 藕香佳韵寄情长

□ 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，那一碗外婆用铫子慢慢煨出的、滚烫的湖北莲藕排骨汤。

## 外婆的莲藕煨汤

□ 杜晓满

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铫子。铫子年纪比我还大，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。

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

盖的刹那，热气氤氲。铫子里的汤，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，走过了许多地方，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铫子，是煤球炉那不温不火的耐心，更是外婆在氤氲汽水中，那专注而安详的背影。

那绵长不断的藕丝，连着的不仅是两段藕，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，更是沉淀在岁末底味里，那化不开的、名为“家”的浓情。

作者单位：广船国际有限公司



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，咕噜咕噜的声音氤氲在我和外婆周围。那份等待的焦灼，如今看来，是人生中再难得的、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，必须热爱琐事。”

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，咕噜咕噜的声音氤氲在我和外婆周围。那份等待的焦灼，如今看来，是人生中再难得的、幸福的时刻。

好景不长，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。

我看向窗外，一棵桂花树静静伫立在那里，金黄的桂花早已缀满了树。

外婆，桂花开了。

作者单位：南京中船绿洲机器有限公司

## 秋的留白

□ 丁琴

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。

我看向窗外，一棵桂花树静静伫立在那里，金黄的桂花早已缀满了树。

外婆，桂花开了。

作者单位：南京中船绿洲机器有限公司

## 藕夹里的“家滋味”

□ 陶晶

民间有俗语道：“荷莲一身宝，秋藕最补人。”秋冬时节，几乎每次节日家宴，都能在饭桌上见到一道承载着家庭和美与团圆幸福的美食——炸藕夹。

面糊包裹的藕片滑进热油发出“滋啦滋啦”的声音，是奶奶在锅里奏响的、独属于秋天的赞歌。金黄酥脆的外壳泛着油亮的光泽，滋滋冒着诱人的热气，那股混合着肉香、藕香和油脂焦香的丰腴暖气，如一件无形的罩袍，将我们团团裹住，瞬间便定义了“家”的味道。

八旬高龄的奶奶在逢年过节时，仍然坚持亲手为一大家子后辈制作这份美食。她那一双饱经风霜的手，指节弯曲，指尖皲裂，手掌布满沟壑的纹路。可就是这双手，却能用最普通的食材，变出最繁复的花样。她调馅时神情专注，像在完成

一件神圣的艺术，肉馅与姜末、葱白在黄色的搪瓷盆中搅拌融合，总能精准把握咸中带着一丝回甜的尺度；煎炸时不疾不徐，目光随时注视着锅中每一个藕夹的蜕变，用筷子轻轻拨动翻面，初炸、复炸，精准掌握住外焦里嫩的口感。

初时，我以为自己只是偏爱藕夹的滋味，即便被烫得龇牙咧嘴也要在第一时间吃上这刚出锅的“至味”。咬下的那一瞬，酥脆与鲜嫩并存，莲藕的脆爽清甜裹挟着肉馅的醇厚丰润，那是一种能让人的味蕾瞬间明亮起来的无可替代的满足。

后来才知道，我贪恋的，又何止是味道。奶奶的藕夹，包裹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：武昌船舶重工集团有限公司