

桂影含香伴流年

□杨丽丽

桂花的香是慢慢溢出来的，像老茶在砂壶里滚过三滚，初时是清浅的香，后来便漫出沉厚的甜，不浓，却勾人。

我住的巷口有两株老桂树，该是有些年岁了，枝桠斜斜探过院墙，覆着层细碎的绿。先前只当是寻常绿树，直到这香气漫过来，才惊觉藏在叶间的秘密。桂花这东西，最是不张扬。它没有梅的疏影横斜，没有菊的傲骨凌霜，连花形都是极小的，米黄色的瓣儿攒成簇，躲在墨绿的叶底，若不细看，竟说不出是开了花。可它的香，偏要把这份“藏”，活成最动人的“显”。风一吹，那香便顺着衣领往骨子里钻，不是茉莉的甜腻，也不是兰花的清孤，是温温的、润润的，像旧年里母亲煮的糖粥，熬到了时候，甜得熨帖，连呼吸都成了香的。

古诗说“暗淡轻黄体性柔，情疏迹远只香留”，倒把桂花的性子写透了。它不争春，不抢夏，偏要等秋深了，等蝉声歇了，等大雁往南飞了，才悄悄把香气酿出来。我经常坐在桂树下，看阳光透过叶隙落在地上，碎成星星点点的金。偶有花瓣落下，轻飘飘的，粘在发间或衣襟上，不留意便带了满身的香。有次读李清照的“何须浅碧深红色，自是花中第一流”，忽然觉得，这说的哪里是桂花，分明是一种处世的姿态——不借颜色讨好，只凭本心留香，多好。

想起去年在苏州的日子。平江路小巷子里藏着家小茶馆，院角也种着桂树。我去时恰逢雨天，青石板路湿得发亮，桂花被雨打落些，落在茶桌上，落在青瓷杯沿。店主是位老太太，煮了壶桂花乌龙，茶汤入喉，先是茶的清苦，而后便是桂香漫上来，混着水汽，竟有了些江南的软意。老太太说，这桂树是

她嫁过来时种的，如今快三十年了，每年秋天都开，“你看它小，却经得住霜，越冷，香越浓”。我望着院中的桂树，雨丝落在叶上，沙沙作响，忽然懂了，有些美好，从不是轰轰烈烈的，是细水长流的坚持——像这桂花，一年年守着秋天，守着一方小院，也守着时光里的安稳。

前几日整理旧物，翻出个木盒，里面是外婆早年做的桂花糖。玻璃罐里的糖块裹着细碎的桂花，还是当年的模样。小时候住在外婆家，后院也有桂树。每到花开，外婆便会搬梯子摘桂花，我在树下举着竹篮，仰头看她的白发混着桂花落在肩头。她把桂花晒得半干，和白糖拌在一起，封在罐里，说是等冬天煮汤圆吃。后来我离开家乡，外婆每年都会寄一罐桂花糖来，信里总写“桂花开了，想着你爱吃”。去年外婆走了，那罐没吃完的桂花糖，我一直留

着，如今打开木盒，仍能闻到淡淡的香，像外婆的手，轻轻落在我的发顶。

此刻我又坐在桂树下，风又起了，香气漫过巷口，漫过青瓦白墙，漫过手边的书卷。书页上印着秦观的“桂子飘香月下闻”，抬头望去，月亮已悄悄升起来，清辉洒在桂树上，花瓣像是镀了层银。有片花瓣落在书页上，我轻轻捻起，放在鼻尖，香还在。

原来桂花的香，从不是转瞬即逝的。它会落在茶里，融在糖里，藏在记忆里，一年年，一岁岁，只要想起，便会漫上来，像秋阳一样暖，像旧时光一样亲。这世间的美好，大抵都是如此吧——不喧哗，不张扬，却在某个不经意的瞬间，用最温柔的方式，告诉你，时光未老，温暖常在。

（作者系北京市门头沟区文学爱好者）

鹧鸪天

勿忘九一八

□刘圣明

秋气萧森触绪长，残碑无语记兴亡。烽痕暗蚀城根老，血泪深凝史页黄。

风渐紧，意难忘，警钟敲碎一庭霜。莫教岁月销锋镢，常向康宁认旧伤。

（作者系枣庄市市中区文学爱好者）

军训季浮想

（二首）

□胡乐浩

（一）

演训场上又练兵，
艰难困苦玉汝成。
嘹亮节拍随歌起，
挺拔身姿立苍穹。

（二）

年年九月新生迎，
青春焕发一色同。
背沾衫湿终无悔，
大坎小坷似踏平。

（作者系山东省枣庄市文学爱好者）

秋风话茭白

□王超

茭白，水生蔬菜，乃“江南水八仙”之一。古时它称“菰”，苏轼笔下“菰蒲无边水茫茫”，句中的“菰”即是今日的茭白。

关于菰，有一段饶有趣味的往事。世人多知“五谷”，却少有人晓周朝曾有“六谷”之说，菰正是那被遗忘的第六谷。彼时的菰如水稻般能抽穗结籽，脱壳后的米称为“菰米”，亦名“雕胡”。李白曾写下“跪进雕胡饭，月光明素盘。令人惭漂母，三谢不能餐”，当时他寄宿在荀媪家，老妇人虽家境贫寒，却仍以雕胡饭相待，这份情谊令李白惭愧不已，故而再三推谢，不忍下筷，足见菰米在当时的珍贵。等到了唐朝末年，人们发现许多菰不再孕穗结米

——它们被黑粉菌感染后，茎部逐渐膨大，如瓜似笋。剥开翠绿的外衣，里头的茎肉竟莹白如玉，人们取来一尝，于是一道美味就此诞生，即如今的“茭白”。也正因如此，菰慢慢退出六谷之列，成为一种蔬菜。

江南的水田间常有茭白的身影。青苍铺满水面，茭白的茎部藏于水下，碧绿修长的莖叶则露出水面，形如茅草，风一吹便悠悠晃动，偶有飞鸟盘旋掠过，满是盎然生机。“记取南园曲水滨，菰叶翠相纒”，清代陈维崧写弯曲的河畔茭叶繁茂，仿若碧色丝带，勾勒出一副精美的水乡画卷；宋代刘子翥更是细致观察了茭白的茎部，写下“削玉如芳根”的名句，将其比作温润的玉器，暗含芳香。

茭白一年三熟，尤以秋日的风味最

佳，既是江南人餐桌上的常客，亦是他们心中的家乡印记。西晋张翰在洛阳为官，见秋风起，便思念起家乡的莼菜羹与鲈鱼脍，于是毅然辞官归乡，留下“莼鲈之思”的典故；宋代许景迂则写道“江湖若借秋风便，好与莼鲈半季鹰”，借这一典故来表达愿为品尝茭白等江南美味而归隐的志向；乾隆皇帝更是为茭白“正名”，他在欣赏明代沈周的茭白写生图后题诗“野沼秋风起，茭菱可取尝。与莼一风调，何彼独思张”，认为茭白与莼菜同属江南秋日风物，风味相当，不应只念张翰而独思莼菜。

茭白的吃法多样，清炒、油焖、炖煮皆可，有清热生津、利尿除湿的功用。袁枚在《随园食单》中记载“茭白炒肉，炒鸡俱可。切整段，酱醋姜之，

尤佳。煨肉亦佳。须切片，以寸之，初出太细者无味”，足见茭白与肉类搭配，乃一味佳肴；清代薛宝辰在《素食略说》则提及油焖茭白的做法：“切尖刀块，以油灼之，搭爨出锅，亦翠美”，若不喜清淡口味，不妨试试此法。无论何种烹饪方式，茭白人口皆脆嫩清甜，鲜美可口，十分下饭。

一箸茭白，承载着半卷江南风情。这抹生于清波间的雪色，不仅藏着江南千百年来的烟火气息，更凝结着游子味觉记忆里的一抹温柔，是淡淡的乡愁。若路过江南，不妨慢品一份茭白，那莹白的茎肉中，藏着江南的风与月、雨与水，更藏着说不尽的人间清欢。

（作者系上海市宝山区文学爱好者）

公益广告

节能降碳 你我同行