



(视觉中国)

寻找心中的那片海

康志远

我10岁那年第一次看到大海,崇武的海无边无际,天地之间仿佛只剩下我跟大海独处,一种溢于言表的波澜壮阔。

金色的沙滩,浪花一朵高过一朵,打在人的脚丫上痒痒的,海面上浮光跃金,远处轰鸣的汽笛声,是一艘三层楼高威风凛凛的客船,跟它比起来,人多么渺小。这艘船应该有一位年轻英俊、高瞻远瞩的船长,还有海里的贝壳、珊瑚……所有小孩幻想里的宝藏在大海里都能找到。

尽管我生活在惠安,读书时代能来崇武看海还是少数,大海在我的梦里便有了许多形态,心情好的时候它波光粼粼、水平如镜,孩子们在海边自由自在地嬉戏打闹。心情不好时大海波涛汹涌,狂风暴雨把

无人的船只撕得七零八碎,到处狼藉。但我知道,崇武的海就在那里,不偏不倚,一个确定的位置,它的气息、风沙随时准备迎接我。

高考前一天傍晚,我与几个同学骑着自行车迎着崇武的方向进发,一路意气风发。颇有“恰同学少年,风华正茂”的架势,我们七嘴八舌讨论着看不见的未来,未来那么遥远,又似乎触手可及,作家、画家、研究生……还有一位同学说他的梦想是组建本土的一支西乐队,那个年龄段有梦想是一件很了不起的事,没人嘲笑他,青春美好到随遇而安。

夕阳将落未落,温暖又惬意,给整个海面镀了一层金,连人也变成金色。把所有的烦恼抛向大海,生活里那些无谓的琐事和纠结消失得无影无踪,静静地看着潮起潮落,海风轻轻吹拂,海鸥深远的叫

声让人放空自己,课文里说的“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”莫过于此。

崇武的海是浪漫的,带有人间烟火气。除了目之所及的“半月沉湾”“西沙银蛇”天然海岸外,在崇武古城南门的海岸线上,有几块不规则的磐石,中间三四米宽,似一条古朴的羊肠小道,从高到低由陆地走向海洋,据说能通到海底的东海龙宫,这就是著名的网红景点:海门深处,即大海的门户。石本无规则,无迹可寻,却巧夺天工地给人们让出一条路,直达大海,哪怕是落潮,也深不见底,给崇武的人们留下多少美丽的幻想。使人相信:山不在高,有仙则灵,水不在深,有龙则灵。

海的浪漫不仅于此,听闻“鲸落”,一鲸死,万物生。预知死亡的鲸鱼会在海中不断地下潜,给海底的各种生命提供养料、有机质,来者不拒,鲸鱼生于斯,长于斯,死于斯,自己生命的终结迎来万千生命的延续,“鲸落”也被称为“海底的生命绿洲”,在那看不见的崇武海湾上,多少次上演生与死的绝美轮回,如同季节交替,优雅地长眠。

庄生晓梦,流光易逝。长大后有段时间背井离乡,在大山里工作,真正体会到“天似穹庐,笼盖四野”。夜里的小村落十几盏灯忽明忽暗,只有风吹动树林,树叶婆娑的沙沙声,静,实在静了,远处传来老鸦归巢的声音,把寂寞的夜拉得漫长,更显肃杀。梦里,我常听见黎明时的涛声阵阵,海潮把花蛤、螃蟹、鹅卵石冲上沙滩,我们光着脚丫提着桶捡得不亦乐乎。

山与海是不同的艺术,崇山峻岭、悬崖峭壁是山峰的竞秀,石头的坚韧,父亲严峻的目光;海是渔夫的美梦,鱼儿的童话,母亲捧在手心的细细呵护。有首歌是这么唱的:我们只身来到这个世界上,只为了寻找心中的那片海。你找到了吗?

稻香

卓若楠

似乎许久没有回到故乡了。独自漫步在青石板铺就的小巷里,踩过深深浅浅的水洼,一缕熟悉的独属于稻谷的清芬从巷子深处若有似无地弥漫开来。

走到巷子的尽头,一扇朱红色的木门映入眼帘,红漆大多剥落,露出原有的木色,斑斑驳驳。轻轻推开木门,吱吱呀呀地响,宛若一首古老童谣。奶奶穿着洗得发白的蓝底碎花短褂,手拿一把宽大的蒲扇,正坐在火灶前,周身氤氲着白气,旁边的炉火噼啪旺盛地燃烧。

“奶奶,您又在做什么好吃的呀?”我的脸上是克制不住的欣喜。

“我在煮粥啊。”奶奶满脸慈祥,摇了摇蒲扇说道。

“啊,是粥啊。”我有些失望,垂下了眼帘。奶奶似乎看出了我的不悦,笑了笑又道:“你可别小看这白米粥啊。这煮粥的米呢,要用晚收的粳米,品质最佳;洗两遍:一遍,洗去稻米表面的杂质,也为桌前食客拂去乱心;二遍,浸去稻米内部的污秽,也为自己收心凝神,拂去尘寰间的风尘仆仆,心无杂念,只留平静与欢喜随稻米入锅翻流。”奶奶顿了顿,又道,“再用大火烧开,直至开出米花,再改小火慢炖。将米与水细细匀和,待成就一碗静谧的诗,再恭敬奉人前。做一碗粥,考验的不仅是手艺,更是心境呢。”

墙上的柴窗投进一抹阳光,映在奶奶的银发上,泛着温暖的光晕,跌入沧桑的沟壑间,化作一抹稻香。那光最初只停在灶台一角,后跃上素壁,不到片刻,便将原先昏暗的厨房照亮。我从奶奶手里接过盛着满满白粥的木碗,只觉得清芬四溢。轻舀一勺,白米颗颗分明,粒粒晶莹;米汤稠且白,诱人无比。细品,清和柔软,浓淡相宜,回味无穷。

奶奶总会在日出将晓之时,燃起一盏小小的灯,为全家人熬一锅粥,一锅满载稻香的粥,暖人脾胃,触人心弦。一碗简简单单、普普通通的白粥,不知承载了奶奶多少深深浅浅的爱!

这一抹稻香,会一直萦绕在我的身边。

食在一都

刘辉煌

民以食为天。“食”是生存需求、口腹享受,也承载着乡土情怀。在永春一都五年,让我恋恋不舍的除了朝夕相处的干部群众,还有一日三餐不可或缺的乡村美食。

美味多在民间。还记得一都任职的第一餐。金色的夕阳洒满亲戚家的小院。为了款待我,亲戚煞费苦心,山灵芝炖鸭、红酒焖鸡、醋烧猪蹄、清蒸光鱼、醉酒泥鳅……但凡一都本地稀罕的饭菜,上了满满一大桌。我最感兴趣的却是柴火灶大鼎芋头咸菜饭,猪油、芋头、咸菜和微微的焦味,各种香气混淆在一起,闻之垂涎欲滴,食之大快朵颐。

一都的美食,以农家土菜为主,肉类占了一半。鸡鸭鹅肉主打香,牛羊鱼主打鲜,都是量身定做,当天宰杀,当天烹煮。因为食材好,不需要太多的调味品,清蒸清炒便能色香味俱全。

人的味蕾是个奇怪的东西,愈是习惯了山珍海味,玉盘珍馐,愈怀念起曾经的本真。最质朴的食材最基本的味

道,因而保留食物本真,是当下饮食文化的最高追求。一都农家菜,除了撒一点盐外无须添加任何调料,那种与生俱来的香甜,自自然然,在舌尖,在嘴里,不住地打转,一直沿着嗓子眼往里钻,虽然简单质朴,味道却能震撼人心。

群山拥抱的一都,俨然一处远离尘嚣的世外桃源。碧溪蜿蜒流淌,清澈明快,溪间长年悠游着一种俗称“欧仔鱼”的鱼儿,这种鱼长不大,也就五六厘米的样子,但肉质鲜嫩,吃起来不须吐骨头。现捞现烹的“欧仔鱼”通体油光发亮,既保持了肉质的鲜美,又增添了淡淡的香味。蒸、煮、炒、炸,独食或下饭,都叫人味蕾大开回味无穷。

荤素搭配,营养加倍。令人垂涎欲滴的肉之外,一都农家菜的另外半壁江山是竹笋和山菌。竹子是一都最常见的经济植物,绿竹麻竹毛竹雷竹苦竹,满山遍野都是。这里一年四季都有鲜食笋。干炒或炖汤,都能最大限度地保留山珍之鲜和营养之丰。

高端的食材往往只需要最简单的烹饪方式。俗称一都松茸或名树菇的

中华鹅膏菌生长在崇山峻岭茂盛的松林之中,其肉质肥厚白嫩,风味鲜美,也承载着上万在外打拼的一都人浓浓的乡愁。

名树菇可以做汤,可以干炒……那味道,鲜美得只可意会不可言传。久居城市的人,虽然也能常常吃到各种人工培植的鲜菌菇,却无论怎样烹饪,加上多好的调料,也比不上名树菇这样的美味脆嫩,永远也吃不厌。

无酒不成席。一都人的生活里,酒是必不可少的。在山里劳累了一天,有时候吃饭也成了任务,什么硬菜都调不起胃口。百般无奈时,眼角瞥见家酿,馋虫汹涌,倒它三杯,就口咸菜,剥颗花生,猛灌几口,浑身顿时通泰,汗毛根根立起,血液如碧溪水般畅通,丢在田间地头的力气,瞬间就回来了。

遗憾的是寒来暑往村庄落寞。曾经熙熙攘攘有“小香港”之称的一都街头,如今也是日渐冷清。酒香随人自然飘散。只剩下一些恋旧的老人独守老房子,回忆着往昔种种,把酒叹平生。



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109