



■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

寻找心中的那片海

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，海潮把蛤蜊、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？

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。还记得到一都任职的第一餐。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，愈是吃过山珍海味，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。

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香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，要用晚收的梗米，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，不知承载了多少深深浅浅的爱！

这一抹稻香，会一直萦绕在我的身边。

