



弟弟的军人梦

□ 王诗静

弟弟8岁那年的国庆，当电视里传来铿锵有力的阅兵进行曲，整个画面被整齐的军人方阵覆盖时，弟弟突然扔掉手中的遥控器，赤脚跳下沙发，直愣愣地站在电视前。他小小的身体挺得笔直，眼睛紧盯着屏幕，如同被磁石牢牢吸住。阅兵结束后，他郑重地宣布：“我以后也要去参军。”客厅里的长辈们都笑，说小孩子的话当不得真。

这个“玩笑”一开就是十年。高中教室后墙的心愿板上，别人写着“考上985”“去看海”，他却写着“参军”；每次路过武装部，他总要放慢自行车速度，盯着门口的“报效祖国”匾额看半天，直到我在后面喊“要迟到了”，他才猛蹬踏板。

大一某天晚上，弟弟打来电话，说他刚从征兵办公室出来，手里攥着填好的人伍申请表。“姐，我好像听见自己的心跳声比高考查分时还响。”电

话那头的声音带着颤，却异常坚定。

体检那天全家人都跟着紧张。清晨五点就去医院排队，他站在征兵体检的队伍里，背影笔挺得像棵小白杨；测听力时他攥紧拳头，生怕错过任何一个音节。当拿到“合格”通知的那天，他把通知书铺在老家的八仙桌上，爷爷摸着他的头，水烟筒在桌沿磕了三下，说：“好小子，有你爸当年的样子。”

送他去部队的站台挤满了人。妈妈往他背包里塞零食，眼泪掉在军绿色的背心上洇出小印子，他却挺直腰板拍着胸脯：“男子汉大丈夫，叠被子练队列都是小事，你们别担心。”火车开动时，他隔着窗户敬了个不太标准的军礼。

两年里他通过电话和我们分享部队的趣事。他说第一次紧急集合穿反了衣服，被班长笑着纠正；说在靶场打靶时，枪托抵得肩膀青了一块，却

因为打中十环得到嘉奖；说春节站岗时看见烟花在头顶炸开，突然懂了“守护”两个字的分量。弟弟从没有抱怨，也从没有说过“想家”。

弟弟退伍，我们去车站接他时，我差点没认出来。那个曾经总爱缩着脖子的少年，再见面时双肩自信地打开，晒成小麦色的脸上带着沉稳的笑意。他行李箱里没什么特产，只有叠得方方正正的迷彩服和一本记满训练心得的笔记本。回到大学课堂后，他成了班里每天第一个到教室的人，课本上的笔记永远工整如打印体，连宿舍的被子都叠成标准的“豆腐块”。

前几天整理旧物，翻到他高中时的作文本。最后一页用蓝笔写着：“如果梦想有颜色，一定是迷彩绿。”如今再看这句话，突然明白有些承诺从来不是一时兴起。就像他现在常说的：“部队教会我的不只是站军姿，是知道自己要去哪里，就一定能走到那里。”



青南纪事

□ 陈柳红

走进东海岛青南村
听十三条自然村的故事
村落的年轮在絮语中铺开

漫步千亩生态公园
星子正缀满波光
生态湖捧着未磨的镜
游人的笑靥漾成了涟漪

榕须垂成帘，摇曳着招手
日头漏下的光影
藏在熟透的菠萝里
被剖开的甜，层层叠叠
像日子熬成般浓稠
甜香漫过指缝

龙眼把枝头压成弧线
每颗果实都坠着
沉甸甸的时光
在南坡村北坡村的肌理里
去年的雨，今年的晴
和下一季风的期待
正悄悄洇开

进士路的石板
煨着学子园的墨香
清凉漫过处
嫩黄的期待，举成锋芒
古人埋下的典籍，如今
书页的褶皱里，晨光正抽着穗

我们踩着草叶的软
云影在东湖湖面
写了又擦，擦了又写
像封寄往秋天的信
未写完的句子
嵌在菠萝的鳞甲间
浸在龙眼的蜜囊里
酿着半透明的留白

十三条村庄的故事
早被这片绿 轻轻抱住
有的长成树的年轮
有的酿成果的香甜
有的顺着生态湖的涟漪
一圈圈荡开——
漫过驻村人踩亮的田埂
漫过党群议事的窗檐
漫进每个清晨推开窗的刹那

面线糊和我的泉州情

□ 奚海福

在泉州的清晨，街巷间飘起的第一缕香气，多半来自面线糊的锅灶。这碗看似朴素的吃食，藏着闽南人对生活最细腻的注解，也成了无数异乡人味蕾上的“泉州记忆”。

我是广东人，妻子是地道的泉州人，或许是爱屋及乌，我也爱上这座城市的一切，尤其是对泉州的面线糊情有独钟，一日三餐都爱吃，可以说是百吃不厌。当清晨的第一缕阳光温柔地洒在泉州的大街小巷，我便迫不及待地奔向那家熟悉的面线糊小店。店门口，一口大锅咕嘟咕嘟地冒着热气，面线在汤中轻盈地翻滚着，如同一群灵动的白色精灵。老板熟练地舀起一勺细腻如丝的面线，放入碗中，再浇上一勺精心熬制的高汤。那高汤，精选猪骨与海鲜等上乘食材，经慢火精心炖煮数小时，直至色泽呈现如乳般的洁白，香气四溢，宛若汇聚了浩瀚大海与广袤大地的无上精华。

接着，便是各种辅料登场。我习惯于添上一根香脆的油条，轻轻将其掰碎，沉浸于温润的面线糊中。油条仿佛贪婪地吮吸着面线糊的精髓，变得既柔软又富有且不失嚼劲。轻咬一口，汤汁在口中四溢开来，那滋味，简直妙不可言。再撒上一些葱花、芹菜末，翠绿的颜色为这碗面线糊增添了一抹清新与生机。最后，滴上几滴泉州本地的永春老醋，酸香的味道瞬间唤醒沉睡的味蕾，让人食欲大增。

坐在小店的木质板凳上，我捧着那碗热气腾腾的面线糊，细细品味着。面线糊的口感细腻爽滑，入口即化，没有丝毫的油腻感。每一口都带着高汤的鲜美、配料的馥郁，在舌尖上交织出一曲味觉上的美妙乐章。此时，周围是泉州本地人用闽南语交谈的声音，那亲切的乡音，仿佛让我融入了这座城市的生活节奏，感受着它的烟火气与温暖。

中午时分，即便有众多美食选择，我依旧会选择面线糊。或许是在忙碌的间隙，这一碗面线糊能给我带来片刻的慰藉与满足。我会换一家不同的面线糊店，尝试不一样的配料组合。有时会加上醋肉，那炸得金黄酥脆的醋肉，外皮香脆，内里鲜嫩多汁，与面线糊搭配在一起，口感层次丰富，让人回味无穷；有时会上几粒新鲜的海蛎，它们携带着大海的咸香鲜味，与面线糊完美融合，令每一口都满载着醇厚滋味，仿佛将整个海洋的味道都吃进了嘴里。

夜晚，当华灯初上，璀璨的灯光把泉州城装饰得如梦如幻。我会再度寻觅一家心仪的面线糊小店，悠然点上一碗热气腾腾的面线糊，作为一天的美好句点。在静谧的夜晚，面线糊的温暖不仅驱散了身上的寒意，更抚慰了疲惫的心灵。坐在店里，看着窗外车水马龙的街道，感受着这座城市繁华与宁静交织的独特氛围，我知道，这一碗面线糊，已经不仅仅是一种美食，更是我与泉州这座城市之间割舍不断的情感纽带。

关于面线糊的起源，最广为流传的传说与乾隆皇帝有关。相传乾隆下江南时来到泉州一个叫罗甲村的小村庄。时值饥荒，村民无粮可炊，一位秀才妻子急中生智：翻出墙角残留的猪骨鱼刺洗净熬汤，又从柜底扫出零碎面线和一把木薯粉，调和成糊献上。乾隆尝后深感惊艳，赐其为“龙须珍珠粥”。当问及原料时，秀才妻子机敏应答：“此乃祖传秘方，以上等面线与特制地瓜粉精制而成。”乾隆皇帝龙颜大悦重赏了巧妇，面线糊由此传开。

虽然传说的真实性已难考证，但故事里蕴藏的智慧令人回味——在物资匮乏的年代，闽南人善用边角料创造美味的生存哲学。早期面线糊本无



配料，纯粹是面线与地瓜粉的融合，如今丰盛的加料吃法，则是生活富足后的华丽升级。

面线糊的灵魂在于汤底，泉州老师傅们分为两大流派：“鱼汤派”以小鱼、鱼骨、虾米熬制，汤色清亮，鲜味轻盈；“骨汤派”取猪大骨慢炖，汤体醇厚，回甘绵长。老饕一尝便能辨出其中门道。

几十年间，汤底配方悄然进化：虾糠渐被虾干替代，水丸汤底升级为鱼肉与大骨共熬，鲜味层次愈加丰富。

面线糊早已超越食物本身，成为泉州精神的味觉载体：包容胸怀、极致匠心，以及后来随移民传入台湾，成为文化纽带，串起两岸同胞共同的风味记忆。

当白岩松说出“泉州是你一生至少要去一次的城市”，理由中少不了面线糊的香气。它从饥荒年代的智慧求生，成长为闽南饮食的黄金名片，最终升华为一座城市的性格注脚——在柔滑中见筋骨，于清淡处藏百味。

晨光微熹中，又一碗面线糊被端上桌。卤大肠的脂香融进糊汤，醋肉的酸鲜唤醒味蕾，再咬一口吸饱汤汁的油条，耳畔传来老板的闽南语问候：“mi gua go，好呷否？（面线糊，好吃吗？）”此刻你咀嚼的不仅是食物，更是一座古城用大海与时间熬煮的生活诗篇。