

风物咏

崆峒胜境



撰文/供图 盛林国

盛夏的芝罘湾码头，雾蒙蒙的，海上的平流雾梦幻般飘移，像是谁在天际撒下了一层薄薄的纱幔，将远山近水都笼罩在一片朦胧之中。

游艇破浪前行，海鸥在船头盘旋，时而俯冲，时而高飞，它们的身影在雾中若隐若现，仿佛是从天界派来的神鸟，为我们这些凡尘俗子引路护驾。

我闭上眼，深深吸了一口带着咸湿气息的海风。这一刻，都市的喧嚣、生活的琐碎，都随着那渐行渐远的海岸线，被抛在了身后。

约莫半小时的光景，船速渐渐慢了下来。透过层层雾霭，隐约看见前方有一座巨大的门楼，飞檐斗拱，气势恢宏，在云雾中若隐若现，仿佛是从天而降的南天门。“崆峒胜境”四个大字，在雾中闪烁着金色的光芒。

船缓缓靠岸，我们踏上码头，找到了那个入口——那个“山在虚无缥缈间”的入口。

它藏在两棵古树的怀抱中，石阶蜿蜒而上，消失在雾的深处。石阶两旁，野花点点，空气中弥漫着泥土和草木的清香。

拾级而上，每一步都踩在湿润的石板上，发出清脆的声响。雾越来越浓，四周的一切都变得模糊起来，只有脚下的路是清晰的。

忽然，一阵风吹过，雾散开了一些。我看见了——飞檐斗拱的国风建筑，在云雾中若隐若现，像是《山海经》里飞来的仙宫。那些建筑依山而建，层层叠叠，错落有致，每一处都透着古朴与雅致。

我看见了——粉贝沙滩在雨中泛着淡淡的粉色光泽，细沙如粉，柔软细腻。沙滩上散落着各色贝壳，有的如扇，有的如螺，有的如星，在雨水的冲刷下，闪烁着晶莹的光芒。

我看见了——东游宫的飞檐在云中若隐若现，檐角挂着风铃，随风发出清脆的声响。那声音悠远绵长，像是从远古传来的呼唤，让人

人心神荡漾。

我恍惚了，这究竟是人间，还是仙境？

沿着木栈道漫步前行，远处的楼阁浸在雾里，像从唐诗里飘出来的一句：“忽闻海上有仙山，山在虚无缥缈间。”

白居易的诗句，此刻在我心中回响。千年前的诗意，在这一刻照进了现实。我停下脚步，闭上眼，感受着周围的一切。

海浪拍打着礁石，发出有节奏的声响，像是大地的心跳。远处传来“聚仙大典”的鼓乐声，悠扬婉转，像是从另一个世界飘来的仙乐。

睁开眼，只见八仙街的灯笼在毛毛细雨中发出微光。那些灯笼红彤彤的，像是夜空中闪烁的星星，在雾中显得格外温暖。

走进八仙街，两旁是古色古香的店铺，挂着各色小吃、手工艺品、仙家法器牌匾。街上行人不多，偶尔有几个穿着古装的人走过，像是从画中走出来的仙人。

我们走进一家灯楼，临窗而坐。

窗外，雾还在飘，雨还在下。远处的东游宫在雾中若隐若现，像是海市蜃楼，随时都会消失。

我端起茶杯，轻轻啜了一口。带着一丝甘甜，一丝苦涩，像是人生的味道。

这一刻，我们忘记了时间，忘记了空间，忘记了自己是谁。

我只想就这样坐在这里，看雾起雾散，听雨打芭蕉，品茶香四溢。

雾散雨停，我们走出灯楼，沿着木栈道向海边走去。海面上，露出了一片深蓝色的天空。星星在天空中闪烁，像是撒在天幕上的钻石。

闪发光，看海鸥在天空中自由飞翔。入夜，伴着徐徐海风安睡，听海浪拍打礁石的声音，听风吹过树叶的声音，听远处传来的鼓乐声。这样的生活，该是多么惬意，多么自在。

午饭后，我们又开始了新的探索。

东游宫里，正在排练一场45分钟的环景大秀。光影交错，声乐齐鸣，将《山海经》里的神话故事演绎得淋漓尽致。我们看着那些仙灵瑞兽在大屏幕的舞台上腾云驾雾，仿佛自己也成了其中的一员。

五大仙域，各有特色。有的以山水为主，有的以建筑为主，有的以花木为主，每一处都精心设计，每一处都让人流连忘返。

据说，数以百计的实景演艺，从早到晚轮番上演。白天仙气飘飘，夜晚灯火阑珊，游客可穿梭在各个场景之间，看着那些演员们穿着古装，演绎着一个动人的故事。这一刻，仿佛人人都成了“一日逍遥仙人”。

不觉间夕阳西下，我们不得不离开了。回头望去，崆峒胜境在夕阳的余晖中，显得格外美丽。飞檐斗拱在金色的光芒中熠熠生辉，粉贝沙滩在夕阳的映照下，泛着淡淡的粉色光泽。海鸥在天空中盘旋，发出阵阵鸣叫，像是在为我们送行。

船缓缓驶离码头，海风吹过，带着咸湿的气息和淡淡的花香。站在甲板上，望着渐行渐远的崆峒胜境，心中涌起一股不舍。

我知道，我们还会再来的。因为这里，有我们想要的生活。

因为这里，有我们向往的逍遥。

因为这里，是“忽闻海上有仙山”的诗意照进现实的地方。

我们把城市的喧嚣留在了对岸，在崆峒胜境偷了半日只属于山海的清闲。

云低低贴在海面上，和岛上的飞檐勾着手指，悄悄说些只有风听得见的秘密。

盛夏花蛤鲜

孙光

烟台的盛夏，最先藏在风的味道里。不觉间，浅夏和缓的风，裹着麦禾的馨香悄然褪去；盛夏燥热的风，挟着瓜果的蜜意漫遍街巷。天燥人乏，人们胃口不佳，肥腻荤菜少有问津，清淡爽口的吃食成为餐桌上的最爱。应季鲜活的蛤蜊，是烟台夏日最寻常的海味，恰似一缕凉润清风，给予人们贴心的抚慰。

走进农贸市场的海鲜摊位，鱼虾依然琳琅满目，只是眼下正值伏季休渔期，大多是冷冻保鲜的海产品。唯有那些养在浅槽海水中的鲜活蛤蜊格外亮眼：外壳微微开启，探出长长嫩白的触角，稍有惊扰，便倏地缩回壳内，尽显鲜活灵气。当地有句俗话：凉水的蛎子，热水的蛤。盛夏恰逢蛤蜊繁殖期，蛤肉丰腴鲜美，只需简单烹饪，便可勾起人们挑剔的味蕾，吃得畅快尽兴。在诸多蛤蜊品类中，烟台人最偏爱的便是花蛤。

花蛤是帘蛤科蛤仔属的一种贝类，主要生长在沿海浅滩的泥沙之中，南北海域常见，南方人多唤作花甲。早年间，烟台人心中最地道的，便是产自芝罘岛的花蛤。记得上世纪八十年代，父亲在芝罘岛打捞局工作，我们家住在岛内大疃村西的职工宿舍楼。踏出家门，穿过马路便是大海。每到夏日退潮，艳阳高照，整片海滩金灿灿地铺展开来，赶海拾蛤，是我夏日闲暇里最大的乐趣。为了赶到个大肥美的花蛤，水性尚可的我常趟过浅滩，潜入海水中摸寻，每次都能满载而归。

回到家后，母亲会把花蛤倒进盆里，泡进我拎回的海水中，嘴里念叨着：“让它们吐尽泥沙才好吃。”芝罘岛的海底泥沙混杂、坚实肥沃，加之芝罘湾水质清澈、风平浪静，滋养出品质上乘的花蛤。花蛤壳面粗糙，呈黑灰色，腹内泥沙极少，肉质饱满弹嫩，用来清蒸、辣炒、做汤样样相宜。我爱吃母亲做的炒花蛤：锅内淋少许食用油，旺火烧热，加入葱姜爆出底香，鲜活花蛤一入热锅，便响起一阵清脆的刺啦声。母亲随手轻翻几下，再放入切好的鲜辣椒丝，她很少用干辣椒爆炒，刻意避开浓烈辛辣和火气。不过三五分钟，随着“啪嗒、啪嗒”的裂壳声次第响起，一缕清醇通透的鲜味，瞬间弥漫开来。

母亲刚把炒花蛤端上桌，我便迫不及待地用手指捏着蛤壳，将蛤肉连同壳内的原汁，一并送入嘴里。咸鲜的汁水裹着莹润肥嫩的蛤肉，在齿间释放出清新丰腴的大海味道。再夹一筷青辣椒丝，花蛤的本味已裹满辣椒丝，入口既有鲜辣椒的清脆辛辣，又有花蛤的鲜美回甘。搭配着香喷喷的玉米面饼子或白米饭下肚，适口又暖胃。这便是刻在烟台人骨子里，独属于盛夏海边的烟火滋味。

记忆中最难忘的是1986年的那个盛夏。父亲因脑溢血骤然离世，转眼已半年有余，母亲依旧终日深陷悲痛，精神消沉、茶饭不思。万般无奈之下，我将独居农村老家、已八十多岁的姥爷接来同住，盼着能帮母亲尽快摆脱这种痛苦与孤闷。母亲在照料姥爷饮食起居、与姥爷闲话家常中，郁结的心绪慢慢得以舒展。

平时，姥爷总爱独自去海边溜达。恰逢退潮时，海滩上散落着三三两两的赶海人，用勾铲等工具挖拾蛤蜊，姥爷见了，也来了兴致。他蹲在温热的沙滩上，凭着干农活练就的韧劲，用粗糙有力的手指刨沙寻蛤。沙里藏着的多是拇指盖大小的幼蛤，可这份收获的欢喜，足以让年迈的姥爷满心兴奋。一个潮汐下来，姥爷就能挖到满满一盆小花蛤。

母亲看着姥爷挖到的幼蛤，直摇头：“这么小的蛤，怎么吃？”可母亲终究还是想出了吃法。她把幼蛤用清水煮开口，将嫩嫩的蛤肉一点点剔出。然后起油锅，爆香葱、姜，将蛤肉及煮蛤的汤一并倒入，取一块嫩豆腐切片下锅。烧开后，打入鸡蛋花，再撒些香菜段提色增香。只见奶白色的汤里，白嫩的蛤肉、金黄的蛋花、青绿的香菜，相映成色，鲜香扑鼻、令人垂涎。

这道菜做法简单，却鲜醇四溢、营养丰富。蛤肉吸纳了豆腐的清香，豆腐浸透了蛤汁的鲜润，两种食材在舌尖碰撞交融，愈发淡雅嫩滑，软烂易嚼。尤其适合姥爷这样牙口不好、消化偏弱的老人，温和滋补，十分养人。姥爷在母亲家住的数月里，原先干瘪萎黄的脸庞，渐渐透出健康明朗的血色。

斗转星移，潮起潮落，如今母亲与姥爷都已归于山海，唯有温暖往昔，久久萦绕心头。烟台的花蛤，并非名贵珍馐，不过是寻常百姓的家常小菜，却是大海最朴素的馈赠，更藏着我对故土、对家人绵延不绝的思念。