

难忘的海岛之旅

文 | 董娜

身处北方，每到盛夏，对大海就有种莫名的亲近，心向往之。前几日趁着休假的机会，陪着父母来到我国著名的避暑度假胜地——烟台蓬莱。蓬莱地处胶东半岛最北部，这里依山傍海，气候宜人，有着众多的海水浴场，风光绮丽的海岛港湾等自然风光和历史文化遗迹组成丰富的自然景观和人文景观。

游览了有珍宫贝阙之奇，紫芝瑶草之胜，世人称之为“仙境”的中国古代四大名楼之一的蓬莱阁，又欣赏了以道教文化为核心的宏伟辉煌的三仙山风景区之后，怀着八仙渡海在此地，缥缈仙境入梦来的感慨我们踏上了前往长岛的轮渡。中国“最美十大海岛”之一的长岛，素有“海上仙境”之称。它位于黄渤海交汇处，由32个岛屿组成，长岛无岛不秀，无岛不奇，是一处天然的海上大花园。它安静、神秘，如同时光中停留的隐士，笑而不语，坐看云起。首先映入眼帘的是月牙湾公园，月牙湾是自然形成长约两千米的月牙长滩，因湾形极似半月而得名。这里的海滩是由无数晶莹剔透的球石铺成的，这些卵石造型色彩相间，花纹图案精美，令人称奇。踏入

月牙湾，步步珠玑，锵然作响，仿佛进入银光闪烁，玉辉斑驳的月宫。月牙湾背依青山绿野，环抱碧海清波，一袭银白球石的遥遥长滩，镶嵌在青山碧水之间，山中有水，水中有山，山水相映，可谓“妙趣天然未夺真”。信步走走，海风习习，清爽可人。紧邻月牙湾的是岛上另一处精华——九丈崖，这里的悬崖以陡峭和险峻而著称。但见高耸入云的悬崖从海边拔地而起，仰望绝壁万丈，不得不感慨大自然的神奇造化。九丈崖山崖险峻，水深流急，岩礁棋布，自然景观独树一帜。它以雄压群，以险超众，给人无翅难攀的强烈视觉冲击力。沿着九丈崖一路西行，登上神斧，便来到长岛落日极佳观赏点——网红灯塔。在此远望蔚蓝色的大海，在落日余晖的照耀下，像片片鱼鳞平铺水面，时而还会有鸥鸟翩翩起舞的曼妙身姿掠过。看那落日由浮云托捧着徐徐落下，侧耳聆听海浪与礁石相拥的声音，海面上残阳如血，远处的岛屿渐成轮廓，似剪影，如墨画，美不胜收。

“若非海上仙山见，会向瑶台月下逢”。风光秀丽，山清水碧的长岛，有无数个理由，让人迷恋，心之所向，身之所往……

它拒绝萌发新的生命与绿意，等待它的必然是风雨侵蚀后的腐朽。想想那次动跳跃的山泉吧，它要把全部激情投入广阔大海的怀抱！

人，以什么样的姿态去迎接必将到来的未来呢？也许，你的昨天似梦一般飘忽；也许，你的一切激情也随时光流逝；也许，你的希望被无情的现实击得支离破碎；也许，你整日陷入苦涩的回忆；也许你“今日有酒今朝醉”……但，只要你把头抬起！重新点燃心中的希望之光，哪怕只有萤火虫发出的些许微光，你的生活也不会陷入绝望，因为“星星之火，可以燎原”。

处于徘徊与彷徨中的人啊！在人生的每一个十字路口，决不能放弃的就是信心！

知难而上吧，你将走出一个大写的“人”字！

做人的感慨

文 | 平清香

做人，最大的感慨就是“难”，就是说，做什么样的人都难。

年少的时候，不谙世事，憧憬着美好的未来，盼着长大成人。在企盼中，酸甜苦辣的生活也伴随而至。

未来，是不是比今天更精彩？是的！今天，也许你是一帆风顺的，但有一帆风顺的过去不一定有一帆风顺的未来，你将遇到许多挫折，并且你越奋斗，经历的挫折愈多，这是必然的。因为，原地踏步的人生，看似平静，但成功的喜悦永远与其无缘。譬如，一根木桩吧，



去有风的地方 张焯摄

家乡至味之灌肠

文 | 王虎山

天热了，不想待在厨房里汗流浹背做饭，也没什么胃口。说来奇怪，忽然就想吃炒灌肠。要问什么原因，还真说不出子丑寅卯来。我马上跑到菜市场，在老乡胖妮子的店里买了两袋灌肠。胖妮子在菜市场二十年了，扭捏的太原普通话里都是酸溜溜的清徐味。

说起灌肠这东西，可大有来头。据说起源于明清，有几百年的历史，但源于哪年哪月，何人所创，却无具体资料佐证。管他呢，好吃是硬道理。灌肠是清徐县的名吃，毫不夸张地说，是宣传清徐饮食文化的一张名片。

灌肠也称灌渣，灌掌，碗托，官尝。清徐本地，基本叫做灌掌，灌渣或者官尝。离开清徐地界，灌肠就是它的大名。不过，就形状而言，碗托和灌掌似乎更接近。清徐的语系里，肠和掌发音一样。灌掌怎么演变为灌肠的，交给历史好了。

别看灌肠不起眼，把荞麦粉就那么简单用水和成稀糊糊，倒进浅盘里上笼屉蒸一蒸，薄薄的软软的一片又一片，一片又一片，没好看的颜色和形状。当然，打糊需技巧，软硬要讲究。

我在家吃灌肠，如果兴致好，有时间，就动手蒸四碟。蒸锅上下两屉，每屉只能放两碟。四片灌肠足够吃了。我做灌肠的要求是要薄一些，筋道一些，软一些。凉拌的时候，要切得细，蒜泥要多放，麻酱一勺就好，捏一点点毛毛细盐，最少两大勺陈醋，再淋一点红油，找个稍大的盆拌一拌，每根灌肠都裹上酸辣的酱料，倒腾到碗里或装模作样摆在盘里。有人喜欢配点别的蔬菜丝，或是芥末肉酱之类的东西。每人都有自己的口味，说不上对与错，我还是喜欢老味道。

炒灌肠比凉拌灌肠讲究

多，灌肠一定要切成大小均匀的菱形块，最好用凝脂般的猪板油。小时候植物油金贵，母亲把炼好的猪板油存在罐子里，炒菜的时候，用勺子舀一点。当然，用植物油也能炒，只不过，不是那个味。我基本上用猪油，来不及的时候也用植物油。陈醋、盐、蒜泥要提前调配好，放在小碗里备用。猪板油七八成热的时候，把灌肠溜边下到锅里，每块灌肠微微收紧的时候，调好的料汁一股脑倒进去，快速翻炒十几秒，就可以出锅装盘了。闻吧。满屋飘香，口水瞬间充满口腔，再饱的肚子也开始咕噜咕噜叫了。

不论是凉拌还是热炒，醋和蒜是灵魂。醋必须是色泽黑亮的正宗清徐老陈醋，蒜一定要用蒜白子捣成汁液充盈的蒜泥。清徐炒灌肠不放其他配菜，很多地摊上配豆芽炒，我觉得不正宗。吃灌肠不能像面条那样夹一大筷子往嘴里送，得一块一块吃，想快也快不了，形状决定了速度。灌肠这东西，不像南京的板鸭，大西北的风干牛肉，西南少数民族的腊肉，越嚼越香。它不能塞满嘴巴大口吃，也不能细嚼慢咽，吃多吃慢，口感不好，也体会不到浓郁芬芳的醋香和蒜香。

灌肠除了凉拌和热炒。是不是有第三种吃法呢？我没见过，也不知道。吃灌肠最热闹最有感觉的是街边巷口的地摊。一辆破日三轮车，吐着火舌的小火炉，咣当咣当的风箱，变形的炒锅，油光锃亮的锅铲，摆满调味品的桌子或者透明夹层柜。两口子凉拌热炒，收钱配料忙活的忘记了自己的肚子，生活的艰

难。塑料浅碗装一片灌肠，划成菱形块，放点芝麻陈醋蒜水，浇一勺咸味淀粉卤，用牙签扎起一块，又扎起一块，一块又一块很快吃完了。或是在掌心里切成大小均匀的菱形块码在碗里，热锅凉油，火苗蹿起，前后晃动身体快速翻炒，脖颈上油滋滋的毛巾烟火中飘荡，食客们也不讲究，男女老少蹲着站着，就为这口好吃的。

地摊卖得灌肠只能算地方小吃，可以在俗世风尘中满足人们的味蕾，代代相传，生生不息。这种既可以当菜，又可以当饭的食物在漫长的历史长河中，始终是清徐地区红白食宴上必不可少的传统菜肴。每次回清徐，不论是一个人还是带着妻儿朋友，必定吃灌肠。往往一盘不够吃，连上三盘时有发生。让我和老乡们很是受用，生出几分自豪感。

灌肠上席不能像地摊那样自由随意。凉拌灌肠要切成半公分宽的细条，两头薄中间厚整整齐齐码在盘子里，一根擦一根绝不能乱。四周配翠绿的黄瓜丝，橙黄色的萝卜丝，浇上芝麻酱，蒜泥水，老陈醋，花生碎，花椒水，红油，最后浇一小勺内容丰富的卤汁。口味层次丰富，颜色多样好看，仪式感十足，自然卖个好价钱。炒灌肠呢？有配菜炒得，有配肉炒得，有配辣椒炒得，花样虽然翻新了，但陈醋和蒜泥仍占据龙头地位。也许是怀旧缘故，总觉得酒店里的炒灌肠缺少乡野的烟火味，味道打了大折扣。

这几年，我尤爱吃灌肠。因为它是留存至今的家乡至味。



你若盛开 蜂蝶自来 王双喜摄