

A18 |大公園

漢代蒜盒糅合中西藝術

荃 葵



在香港海事博物館看到一個古代海上絲綢之路的蒜頭紋銀盒文物展品，一九八三年從廣州象崗南越王墓出土，屬西漢（公元前二〇二年至公元八年）時代物品。蒜頭紋銀盒工藝卓著，別具韻味，有學者認為是嶺南地區最早發現的舶來品；也有學者經過科學分析，認為不排除是中國製造；更有學者說它先是舶來品，傳入中國後，由中國工匠再加工，是中西合璧，甚具創意的藝術品。

蒜頭紋銀盒，看上去很像蒜頭。蒜頭，簡稱蒜，是蔥科葱屬的一年生草本植物，原產地是中亞、西亞一帶，西漢張騫出使西域時帶回中原，距今已有二千多年歷史。中亞，包括哈薩克斯坦、吉爾吉斯斯坦、塔吉克斯坦、烏茲別克斯坦、土庫曼斯坦五國；西亞，自伊朗至土耳其。這些國家，是陸上絲路的重要國家。蒜頭傳入中國，加上有此出土蒜頭銀盒，不論陸路或海路，古代絲路與中原交往密切可見一斑。銀盒出土後，有學者認為它很像伊朗古蘇薩城（今伊朗舒什特爾）出土刻有波斯薛西斯王朝的金銀器，可能是南越先民請西亞波斯商人「代購」的，屬嶺南地區最早的舶來品。

銀盒由捶揲方法製成。捶揲是使金銀器成形的一種工藝，工匠藉金銀質地柔軟、延展性強的特點，反覆捶打、敲擊金銀塊，使其延伸展開成片狀，這是對金屬坯料施加壓力，使其產生變形，按要求打造成各種器形和紋飾。捶揲工藝早在唐代已經成熟，宋代已能巧妙地運用。原是冷冰冰的金屬，經過捶揲技巧，變成美麗溫暖的藝術品。蒜頭銀盒上的凹凸紋，錯綜有序，明暗輝映，折

►蒜頭紋銀盒糅合中西超凡藝術 作者供圖

射貴金屬之美，正是由捶揲打造而成。銀盒是西漢南越王博物館藏，近日借給香港展覽。銀盒作扁球形，蓋面隆圓，通高十二點一厘米，腹徑十四點八厘米，底部有銅圈足座，是用銀焊固定圓柱狀的凸樁，銅圈是另鑄的。有學者分析，銀盒的蓋鈕所含的金和銅含量比銀盒本身大兩至三倍。拿在同一墓中出土的銀錠比較，銀錠和蓋鈕的金和銅含量接近，銀錠是中國產物，說明銀錠和蓋鈕可能是同一個來源，意即銀盒於漢時傳入中國後，中國工匠按照其時慣用的盒模式，蓋上加鈕。加上盒底的圈足，如此局部加工改良，足見早在二千多年前南越先民對舶來品有因地制宜的創新精神。

銀盒出土自西漢初年南越王國第二代王趙昧的陵墓，趙昧號稱文帝，公元前一三七年至一二二年在位。南越王墓是中國二十世紀八十年代重大的考古發現之一，是廣府文化源頭，一九九六年被列為全國重點文物保護單位。一九八八年，西漢南越王博物館正式對外開放，建築面積逾一萬七千四百平方米，主要展示南越王墓原址及其出土文物。

南方的海上絲路，由波斯灣經印度洋，從廣東進入中國。從古絲路到現代絲路，中國和國際間的「一帶一路」紐帶，參與的國家和地區數目與日俱增，貿易和文化交流暢順，衍生的友誼深具歷史底蘊。



►蒜頭紋銀盒糅合中西超凡藝術 作者供圖

十分鐘，年華老去

陸小鹿



十分鐘，可以拿來做什麼？你會構思一個怎樣的故事？我不太喜歡寫命題作文，原因是有時實在想不出好的點，硬寫，就一定寫不好看。但我挺喜歡看別人寫命題作文，同一個題目，大家紛紛貢獻奇思妙想，蠻有意思。

《十分鐘，年華老去》就是這樣以命題拍攝的電影。十五位世界大師級導演有貝托魯奇、戈達爾、赫爾佐格、文德斯……還有陳凱歌，每人拍一部十分鐘的短片，最後串成一部一百五十分鐘的電影。

觀影時，始終處於高度好奇狀態，心想十分鐘究竟能拍出多少花樣？看完深感震撼，導演們的創意真的是隻萬花筒，變化莫測，源源不息，藝術家和凡人最大的區別恐怕就在於：你，有沒有創意？

在大師們的鏡頭下，十分鐘到底拿來做什麼？十分鐘可以完成對原始部落的探訪，可以幫一個男人實現與心愛女人訂婚的心願，可以拯救旅途中的陌生病人，可以走進一個女演員拍戲間隙的休息時間，可以緬懷流逝的往日青春，也可以毀掉一個幸福的家庭……

當中有些作品我並無太多感觸，有些卻讓人回味，比如英國導演邁克·菲吉斯，他的十分鐘作品《關於時間2》裏運用了實驗手法，將大屏幕分成上下左右四塊小屏幕，塑造了四個不同空間

，視角新鮮。

西班牙導演維克多·艾里斯的《生命線》，起初我沒有看得很懂，但很喜歡那些藝術化的黑白影像的鏡頭組接。沉睡的新生兒，白衣上的血漬，鄰居小男孩在手臂上畫了一隻手表，老媽媽踩着縫紉機給圍兜綉字，廚娘揉面時的手部特寫，一張二戰時期的舊報紙……看到最後才明白，白衣上的血漬是新生兒臍帶出血，而臍帶正是母親給嬰兒輸送營養的生命線。

法國老牌導演艾達爾的《在時間的黑暗之中》堪稱驚艷。他將十分鐘拆解成十個單元，每一單元表現不同環境下的「最後的幾分鐘」，有關於青春，有關於勇氣，有關於愛情……黑白及彩色影像夾雜，探討在時間的黑暗之中，什麼是時間的最後幾分鐘這個終極命題。還有陳凱歌的《百花深處》。作為整部電影作品中唯一的中國導演，陳凱歌將鏡頭投向了他所熟悉的首都北京。聽過《One Night in 北京》的人一定不會忘記這樣一段歌詞：「One Night in 北京／我留下許多情／不敢在午夜問路／怕走到了百花深處／人說百花地深處／住着老情人，縫着绣花鞋／面容安詳的老人／依舊等着那出征的歸人。」

「百花深處」是北京的一條胡同，本以為是關於胡同裏尋常百姓，然而，鏡頭裏的「百花深處」是個寓言性的象徵，陳導展現了一個談諧中帶着哀痛的故事，回味無窮。十分鐘，看似短暫的片刻，卻綿延成一個人一世不泯的記憶。

接得穩穩的，這就像我們祖孫倆的一起玩的遊戲一樣總是從頭笑到尾。

現如今鄉下城裏都沒人挖菜窖了，但每家每戶還是要買「老三樣」和一個大葱回家才能悠遊地等着立冬來。著名的老三樣就是蘿蔔、白菜、土豆。土豆買回來先放潮氣，在陰涼通風處晾幾天，裝在筐裏、編織袋裏放在背陰處。蘿蔔呢一定要先去根，用泡沫箱子裝上土，把蘿蔔埋土裏，這樣保存時間長還不會糠。

白菜呢是秋菜的頭重戲，除了醃酸菜外，一般每家都要留些大白菜，首先要晾三兩天，晾之前把爛葉、黃葉去掉，但不能去太多，要把葉綠幫白的老幫要留着做保護層，

把白菜一棵棵碼在北窗台外或樓道窗台上等避光處，真等三九天來，也吃得差不多了。大葱要挑葱白長，葉子短的，先在通風處攤開、晾曬，直到葱葉變成又黃又乾，再四、五根左右成一捆，用乾蔥葉打個結。立着碼放在沒封的陽台或窗外就行。晾乾的葱也不怕凍，吃到明年開春你隨手拎一根出來，撥開外面風乾枯脆的皮兒，裏面還是葱白如玉、葱芽肥綠。

貯菜之外，人們在入冬前忙活就是漬菜啦。

首先一定要漬滿滿一大缸酸菜，漬酸菜分熟漬和生漬兩種，熟漬是讓大白菜對半切

開，裏裏外外用開水燙上一燙，晾涼。生漬則用涼水洗淨晾涼即可。然後一層白菜一層鹽一層白菜一層鹽地碼在酸菜缸裏，每一層都要壓緊壓實，需要很大的力氣，所以有時候媽媽會墊上一塊塑膠布探進一條腿去，用腳一點點踏實以後再碼上一層，直到碼得高出缸沿半尺許，最後壓上一塊大大的鵝卵石。用乾淨的白菜葉蓋在缸口，放置一兩天後，白菜殺下去後再將冷水注入缸中，加滿即可。生漬四十天左右，熟漬二十八天左右就可吃了。接着要做幾罐鮮甜的蒜茸辣醬，先把紅尖椒切末、大蒜瓣切成蒜茸，三份椒一分蒜。半袋黃豆醬放在鍋內，燒開，把紅椒末和蒜茸倒入，放白糖，轉小火，一邊攪拌

均勻，一邊等醬汁冒泡，收汁，關火即得，晾涼後用玻璃瓶密封貯藏。自製的蒜茸辣醬可以拌飯、拌麵條，做火鍋蘸料，刷在雞翅上做辣醬烤翅，那味道絕對無敵，讓超市裏一衆燒烤料都黯然失色。

最後就是把菜園裏，早市上能收來的蔬菜統統碼進鹹菜罐子裏去，黃瓜、青椒、洋薑、雪裏蕪、螺螄轉兒，酸、甜、鹹味都隨你喜好，入冬後即可切絲涼拌，清脆可口是東北各色大墩菜最佳拍檔，也可以搭配其他食材，做盤醬黃瓜炒雞丁或雪裏蕪燒豆腐，又是迥然不同的風味。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。

春生夏長，秋收冬藏。和曬乾菜一樣，漬菜、醬菜也彷彿把自然和季節的饋贈悉心收藏，何況還有被《舌尖上的中國》反覆提及時間的轉化和發酵的力量在裏面，每一年的漬菜、醬菜都有每年一不可預期的變化，倒真是清淡見滋味，樂憂可忘年了。