

「深藍寶藏」

「深藍寶藏——南海西北陸坡一二號沉船考古成果特展」正在中國（海南）南海博物館舉行，沉睡在深海一千五百多米、歷經五百多年的兩處沉船遺址出水文物首次公開亮相。

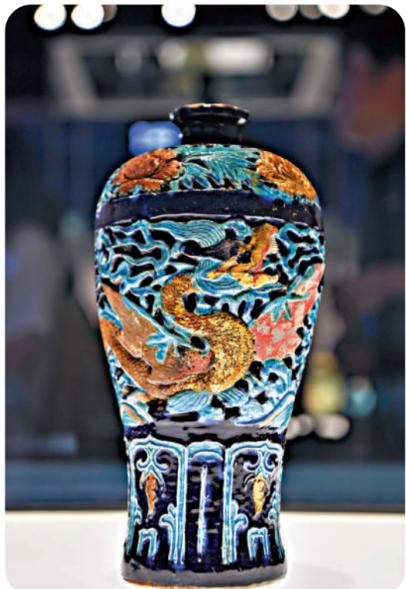
這次展覽展出兩處沉船遺址出水文物四百零八件（套），還有故宮博物院等借展文物三十四件（套），共計展出四百四十二件（套）。

中新社



市井萬象

展出的明代珐華貼金鏤空應龍雲海紋梅瓶。



西藏行



柳絮紛飛

小冰

318號公路，是川藏線陸上交通的命脈。那些天不時與一個越野車隊相遇，一會兒他們在前，一會兒我們在前。車隊七架車，同款同色，掛着香港和內地兩地車牌，橫幅「此生必駕318」一路上非常顯眼。

在海拔四千四百六十的邦傑塘服務站，我們幾乎與越野車隊的人同時停車吃飯，搭上了話，都帶粵語腔，一波自駕發燒友。他們行前找內地的旅行社幫忙辦了內地駕駛證和通行證，隨即把車從香港開到深圳，從深圳託運到成都，從成都自駕一路向西，到了這人跡稀少的高原。

從零海拔的香港而來，這些人說話還快，走路還不緩，在極高海拔地區，不改嘻嘻哈哈的樣子。難道不喘氣嗎？那裏連高壓鍋煮出來的飯都是半生的，我連吃飯喝水都是慢動作。他們說出來好一陣子了，習慣了缺氧，經常忘記自己身在高原。

從熱鬧的城市而來，高原上常常很久不見人影，有時往來的車輛也少。突然就相遇這麼多同胞，你們家住九龍，我們家住新界，他們家住港島，難得呀！我想到一個說法：距離產生親近感。倒也是，如果是在香港相遇，彼此豈有這般稀奇感。

巧得很，在返回成都的火車

上，同一間軟臥室裏又遇兩個香港人陳生和Kelly。他們租車自駕到高原，在拉薩還了車，乘火車到成都轉返香港，路上聊起在西藏的經歷，大家竟然有好多共同點。

和我一樣，海拔兩千多米的時候Kelly就產生過焦慮，覺得四五千米望而生畏，心情一緊張，好像真缺氧了；海拔三千多米時人有點興奮；到了五千多米的山口反倒見怪不怪，興奮感不如預期，拍照也以為到此一遊。

和我們一樣，他們也曾經把去西藏的事一次次掛在嘴上，又一次次放棄。真要落實就畏懼，事情很難成全，Kelly說：「還是看見有人到了高原，天天吊着氧氣袋，一邊吸氧氣一邊打卡景點，這才豁出去了。行前我預設了吸氧氣，自覺在西藏就需要吸氧。結果呢，一口都沒有吸。」

我們嚮往去一次西藏若干年了，但是高原讓人心虛。行前做好了功課，衣服帶少了怕冷，帶多了怕重，防曬霜要不要帶？帶什麼藥應急？肺炎、眩暈、心臟病挺嚇人的。這次若不是跟着兩位自駕朋友，也沒有機會。到底去了一趟，見所未見，心裏踏實了。

人文風情是別致的，心境溫和的牧民，天大地大的唯美景觀，肆意灑落的陽光，看不厭的雪山、草原、聖湖，西藏的神奇真不在話下。我想說，一些身體還好又骨子裏想去一趟西藏的女士們先生們，想去是對的，光想不去是不對的。

居家小菜



飲饌短歌

徐成

路過海鮮檔看到新鮮小青蟹，想到了潮汕的冬瓜水蟹湯。所謂水蟹就是蟹殼還未長硬的小青蟹，肉質不夠扎實水分較多，故得多拿來煮湯或做蝦蟹粥。當日還看到十分新鮮的絲瓜，浙江有白絲瓜蟹湯的做法，於是決定來個漸融合，做一個絲瓜蝦蟹湯。青蟹切件後用蔥薑蒜爆香，加水與絲瓜同煮，待瓜軟湯鮮時，才加入活蝦，蝦便起鍋。調味則只用了一點加飯酒、生抽、鹽以及胡椒粉。蟹肉久煮會軟爛無味，但鮮味留在湯中就好，蟹渣隨意啃啃就好了；蝦肉則煮到剛好，等於一菜兩吃，附帶白灼蝦一鍋。絲瓜吸了湯味又煮得軟爛，正適合嗓子不舒服的W小姐吃。

理論上嗓子不舒服就該避開腥氣食材，但W小姐點的菜都是海鮮，考慮到她沒怎麼咳嗽就勉強應允。除了絲瓜蝦蟹湯，還做了一個苦瓜豆豉炒鮑魚片。

這菜譜是她從網上看來的，是全味道最濃的一道，我稍微做了些改良。苦瓜去瓢切薄片後用冷水反覆清洗，可以洗去過強的苦味，保留回甘。鮑魚洗刷乾淨後挖去嘴

部，並將黏液清洗乾淨，然後用利刃切薄片。由於要切薄片，因此選了那天海鮮檔裏最大的鮮鮑魚，每個足有我手掌那麼大（不計手指）。不過鮑魚切薄片仍要小心，其肉質黏滯發硬，刀又極鋒利，一不小心就容易把自己給切了。切薄片後的鮑魚再用冷水清洗一道，然後用廚房紙巾吸乾水分。這道菜的輔料僅是紅椒兩條，蒜三瓣，主材切片的菜，輔料也應改刀為片，這是中餐美觀上的一致性要求；另將廣東豆豉碾壓切碎備用。



▲絲瓜蝦蟹湯。

由於鮑魚切薄片後極易熟，所以要提前備好碗汁兒，臨鍋調味會來不及。碗汁兒主要是生抽、蠔油、少量白砂糖、胡椒粉，再加入一點水澱粉，勾薄芡是為令菜品掛味。備好料，待油熱，下蒜片、紅椒片和豆豉炒香，即下苦瓜，炒八成熟後入鮑魚片，鮑魚片起燈蓋窩後，即可下碗汁翻炒，待芡汁油亮均勻便可出鍋。這道菜十分下飯，苦瓜回甘鮑魚軟嫩，配上豐富的調味，讓人在炎熱中打開了些胃口。

剛才提到涼拌菜不止一道，其實還有佛



▲白灼涼拌魷魚。

作者供圖

手瓜藤尖，也即所謂的龍鬚菜，以及馬齒莧。不過中午菜太多，馬齒莧留到了晚餐才吃。龍鬚菜我主要用蒜蓉提味，因此拌茄子時完全沒用蒜蓉。龍鬚菜白灼後放在大盤中，淋上生抽鋪上大量蒜蓉後，再澆上一勺滾油即成。吃之前把龍鬚菜拌開即可，簡單又美味。

W小姐當天挑了不少海鮮，除了蝦蟹和鮑魚，其實還有一管鮮魷魚。嶺州不臨海，小時候魷魚到菜市場時已不太新鮮，因此母親一般切絲與雪菜同炒，很少有白灼之類的做法。香港街市可以買到鮮度很好的魷魚，當日這管雖已死，但眼睛清澈飽滿，皮膚光滑滑有色澤，於是我決定拿來白灼涼拌。魷魚用清水煮熟後立即放入冰水中冷卻，然後瀝乾水分切片擺盤。小葱、紅椒、老薑和洋蔥切絲，鋪排在魷魚上，再淋上生抽、少許醋、鹽花和白砂糖。最後將一勺菜籽油混一勺花椒油煮滾燙，均勻淋到魷魚上，吃之前拌勻即可。魷魚肉質軟嫩，花椒油增香，連調味用的蔥薑洋蔥都可下飯吃，是一道零浪費的快手菜。

出遊與返鄉

把氣喘吁吁的父子倆拽上火車時，火車已經緩緩啟動。國慶的「四京」之旅，奠定了他以後的路，他成了一個見多識廣的孩子——他對這個國家很熟悉了。

說看到了，其實我只能看見他手裏的小國旗，隨着它搖動頻率的增強，我知道鮮艷的五星紅旗在越升越高。那一刻，內心的激動無法言表——當我把兒子托舉起來的時候，我知道我們之間已完成了一個信仰的接續。

就是那次，他問我，爸爸，中國有北京、南京，為什麼沒有東京呢？我說有啊，東京在河南，那個城市叫開封，宋朝時叫東京，也叫汴梁、汴京。是這樣啊，他又問，可是，怎麼沒有西京呢？我說也有，西安就是西京，在賈平凹的小說裏，西京就是西安。歷史上，它們都是我們這個國家的都城。兒子說，我想把這四個京城都去一遍。於是，我們的國慶旅行就有了特殊的主题，也是從那時開始，他的生日基本都是在外地度過。

去南京是他第一次遠行、第一次坐火車、第一次在外地過生日，總之，收穫了很多第一次；在西安，他體驗了一輩子都難忘的顛簸之苦——別說卧鋪，就連硬座票都沒買到，幾十個小時的火車全程站立，有一段他還算幸運，我把他放在了車廂的盥洗盆裏；去開封那次，終於買到了卧鋪，我們一路睡得很香，差點坐過了站，而回程彷彿是對去程的呼應，又險些誤了火車，當列車員

國慶這個節日，除了其共性意義，於我還有兩個特殊之處：一是，有個七天長假，與春節長假不同，它不會被走親訪友、迎來送往充斥，是出遊的好機會；二是，十月二日是兒子生日，「大生日」、「小生日」一前一後，從他懂事起，我就不止一次提醒兒子他的生日與這個節日的親近關係。多年來，我家都是兩個「生日」一起過。在他少年時，過生日的方式便是旅行。

印象最深的幾次，是帶他遊歷了「四京」。所謂「四京」，是指北京、南京、開封、西安。「四京」之說，源於第一次帶他去北京看國慶升旗。

天還沒亮，看升旗的人已經漆漆一片。天安門廣場，每人都手握一面小國旗，儘管身上有大包小包，卻都會騰出一隻手來。我把兒子托上頭頂，我看不到國旗如何升起，但我能感受到，因為兒子不停地晃動手裏的小旗，小嘴不停地向我「轉播」。隨着他一聲驚喜地呼叫，我知道升旗儀式開始了：「爸爸，你看到了嗎？五星紅旗升起來了。」我

以此為起點，再到他參加工作、在外地生活，國慶這個節日，便成了鐵打的返鄉之日。從過去的帶兒出行，到現在的待兒返鄉，完成了我家國慶節主题的更迭。其實，不光我家這樣吧，國慶這個節日，出遊與返鄉，應是絕大多數家庭的共有主题。在這樣的日子裏，有多少人會離開自己的小巢，飛向更廣闊的天地，又有多少遊子，如風還巢，回歸家庭的懷抱呢？

精彩六十年



君子玉言

小香

節節甚為忙碌。各方朋友來京參加慶典活動，老友小朋抽空見面，早中晚匆匆一聚，哪怕一杯咖啡，就是為說說話。東哥、ZY先生、石先生、WG、詩姐、阿明、敏姐、Gary、YP小弟大律師……有的是來之前約好的，有的是到後給了一個突然的驚喜。

那天晚上正在等阿明敏姐給他們接風，接到石先生電話，說來北京了，特別高興，立即請他過來。石先生說之前怕到了之後有什麼安排，沒敢提前約。

我知道石先生跟弟弟父子很熟，李大師是石先生組織的書畫比賽的評委。給弟弟發了張照片，今弟也趕場跑過來。大家一起吃湖北菜，大讚口味正宗。一向滴酒不沾的石先生也要了啤酒，兌雪碧喝。我們也按此「配方」炮製，一嘗，果然味道清爽可口。老友舉杯合影，開心又感慨。

次日一早與Gary喝茶，他告訴他自己的近況和下一步事業打算，聽我的建議。他一直很努力在打拚。我讓他代我問候團圓，小伙子很快發來微信回應並感謝。中午又一撥，因互相的朋友越帶越多，房間坐不下，換了小櫃子大家擠擠挨挨，勉強坐下，但氣氛十分熱烈。之後三五人走到辦公室喝茶聊天，到了集合時間送他們到集散酒店。

東哥的朋友中，竟然發現了幾個在電視上常看到的身影，央視主持人震、歌唱家霞、京劇老旦名角琴……

還有幾位老人家。大家一見如故，各種組合合影，還毫不見外地點了紅糖餅，即使晚上有演出要「飽吹餓唱」，也得吃。還相約今後一起做公益、看戲……

在此前幾天，也有海外、大灣區的朋友來，港漂友一起敘敘舊。

東蕾則為我特意安排了一場別致的「盛宴」——欣賞芭蕾舞《紅色娘子軍》。一九六四年九月二十六日，正是在北京天橋劇場這方舞台上，芭蕾舞劇《紅色娘子軍》成功首演，成為中國芭蕾舞史上的經典一頁，是中國風格的芭蕾舞明珠。六十年來，這齣劇目走遍全世界，享譽全球。今年，為紀念《紅色娘子軍》首演六十周年，中央芭蕾舞團展開大規模國內巡演，劇中的每一場都由不同的男女主演出演。張劍、寧瓏、邱芸庭、張湜洙、徐琰、李潔的「瓊花」，年逾六

十的中芭前輩藝術家王才軍以及當今活躍在舞台上的青年演員武思明、孫瑞辰、管昶正、余兆環、馬曉東先後出演洪常青……音樂及其歌唱也是耳熟能詳的經典旋律，讓人邊看舞蹈心裏邊跟着一起唱。整場演出，全程沉浸式觀賞。

這部劇目貫穿我的童年。小時候姑姑從上海給我們寄來明信片，一套是金魚的照片，一套是芭蕾舞《紅色娘子軍》劇照。姐姐要了金魚的，我要了舞蹈的，好像有十二張。幾乎每天都要拿出來翻看一遍，看不厭。覺得畫面、舞蹈都好美。

如今在她甲子之年初次觀賞，感慨萬千。人生就像一場演出，不管演員表演多麼精彩出色，觀眾多麼戀戀不捨，總有謝幕的時候。但留在人們心目中的美好記憶，和自己的美好回憶，將溫暖並回味一生。



▲芭蕾舞《紅色娘子軍》劇照。

作者供圖