

從《蘭亭序》真偽辨說起

在眾多書法經典之作中，《蘭亭序》無疑佔據着舉足輕重的地位，被譽為「天下第一行書」。

對於書法學習者而言，《蘭亭序》更是一座難以逾越卻又令人嚮往的高峰。我學書之初，便踏上了學習王右軍書法的道路，先從《聖教序》入手，而後深入研習《蘭亭序》。

王羲之生活於東晉時期，其書法真跡早已失傳。如今我們所見到的《蘭亭序》多為唐代的摹本，如馮承素摹本、褚遂良摹本等。這些摹本雖然盡可能地保留了原作的風貌，但由於年代久遠以及摹寫過程中的各種因素，使得《蘭亭序》的真實性成了一個懸而未決的問題。

二十世紀六十年代，郭沫若發表了《由王謝墓誌的出土論到〈蘭亭序〉的真偽》一文，提出了《蘭亭序》並非王羲之所書的觀點。郭沫若認為，從當時的書法發展水平來看，東晉時期的書法風格應該較為古樸，而《蘭亭序》的書法風格過於妍美流暢，與當時的時代特徵不符。此外，他還結合新出土的王謝墓誌等文物，進一步論證了自己的觀點。

在學術界引起了軒然大波。高二適先生隨即撰寫了《〈蘭亭序〉的真偽駁議》進行反駁。高二適從書法史的發展脈絡、王羲之的藝術成就以及《蘭亭序》本身的藝術價值等多個方面進行了深入分析，堅持認為《蘭亭序》就是王羲之所書的真跡。他強調，王羲之作為書法史上的革新者，具有超越時代的創造力，其書法風格的妍美流暢正是他藝術創新的體現。

《蘭亭序》真偽之辨雖然至今尚未有定論，對於書法學習者來說，《蘭亭序》的真偽或許並不是最重要的。無論它是否為王羲之的手筆，《蘭亭序》都已經成為了書法藝術的經典之作，蘊含着豐富的書法技巧和審美價值。在學習《蘭亭序》的過程中，我們可以領略到其筆畫的細膩變化、線條的流暢優美、結構的巧妙安排，以及章法的和諧統一。這些書法技巧和審美理念對於提高我們的書法水平具有重要的指導意義。

此外，《蘭亭序》所承載的東晉時期文人的審美情趣、人生態度和哲學思想，是中華文化的重要組成部分。通過學習《蘭亭序》，我們可以更好地理解與傳承中華文化，弘揚中華民族的優秀傳統。



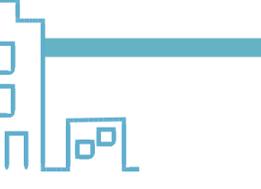
百家廊

到訪濟南萊蕪，沒有喝過雪野湖魚頭湯等於白來一趟。喝了雪野湖魚頭湯，從此，你會在心裏多了一份眷戀。

去萊蕪雪野湖，觀湖、釣魚、喝魚頭湯是遊客不可或缺的「三件套」。大湖如鏡，鑒照世相與心靈。夏天避暑納涼，乘船湖上游，不亦樂乎；冬日水面澄澈，倘若趕上一場大雪，白茫茫一片，瞬間變成一幅水墨畫長卷。天愈冷，胃腸愈發響動，朝着家的方向——室外天寒地凍，不妨喝碗魚頭湯吧。

十多斤的花鰱，魚頭大、通體黑，魚尾擺動如梭；魚頭去鱗、去鰓並洗淨，冷水汆燙後撇去浮沫，一塊入鍋。大火燒開後，轉入文火慢燉，至3小時，呈乳白色，比牛奶還要濃稠。文火慢燉，掀開鍋蓋的剎那，香氣如蓋如繩，把味蕾鎖定，惹動一個人心底酣睡的鄉愁。

先喝湯，再吃魚，後泡飯，抑或是，魚頭湯、炸魚片、清蒸魚，「一魚三吃」猶如一唱三疊，在人們的心頭餘音繞樑。「不吃花鰱頭，枉來雪野遊。」雪野湖魚頭，首選花鰱魚頭，以個大、體肥、無腥著稱，其製作技藝源於萊蕪雪野街道邢家峪村，距今110多年的歷史。聽當地人介紹，這背後有段歷史故事。創始人邢化順年輕時家境貧寒，有一年祖父生病，茶飯不思，家裏無錢醫治。他是個大孝子，翻閱《本草綱目》獲知魚的營養與益處，便跑到山中溪澗深處捕得幾條魚，就地取材烹飪，山泉水入鍋，撿松枝生火熬煮。祖父嘗過魚湯，竟胃口大開，不久病體痊癒。從此，魚湯開胃大補的消息，在



雪野湖魚頭湯

邢家峪村一帶流傳開來。歲月流轉，歷經四代非遺傳人的薪火相傳，雪野湖魚頭製作技藝傳承至今。2024年12月，雪野湖魚頭製作技藝入選山東省第六批省級非物質文化遺產代表性項目。

張光直先生說過：到達一個文化核心的最佳途徑是通過胃。同樣的道理，了解一個地方的最佳窗口是它的代表性美食。俗話說得好，「好水出好魚」。美味與美景從來都是相輔相成，相得益彰。大約十年前的夏天，我與朋友去雪野農博園遊玩，中午時分，我們去一家農家樂吃飯，內部設施簡陋，卻別有洞天，炒雞與魚頭、涼拌野菜、爆炒肥腸等，大快朵頤。奶白魚湯，店員直接用不銹鋼大鍋端上桌，令同行者驚嘆。本以為會有土腥味的我，連喝兩碗，魚肉白嫩，吃出刺來，說明沒有科技與狠活，魚湯喝到最後，喉嚨處絲滑妥帖，氤出一種剔透而雋永的香。看似粗獷的農家烹製，卻流轉出不易覺察的文化審美——出農家樂門，正對雪野湖，大湖孕育萬物生靈，也富庶了一城百姓。

山泉是活着的水，湖泊是大地的眼，水波激盪間，靜默與生機，靈動與暗流，緩緩凝結成時間的禮物，這是大自然的慷慨饋贈。在萊蕪世界，沿街商戶，隨處可見雪野湖魚頭館。在雪野湖國際會議中心，有一家雪野湖風味餐廳——立升魚頭館。行政總廚職立升師承中國魯菜烹飪大師黑偉鈺先生，其製作過程有訣竅：魚頭不用煎，熬魚油燻鍋，少許白胡椒，出鍋前加入高度白酒。魚頭的膠原蛋白和非遺秘製調料有機融合，而取自龍泉山泉水火慢

燉，魚肉的嫩度與湯汁的醇厚程度實現平衡，湯汁如奶，色鮮味醇。

村上龍在《孤獨美食家》中寫道：「我們年紀愈大愈害怕感傷，因為無可挽回的時間愈來愈多了。然而也會遇到令我們遠離感傷的東西。比如說普羅旺斯魚湯。普羅旺斯魚湯中凝聚了海洋的芳香和勇氣。」無獨有偶，雪野湖魚頭湯，匯聚了山泉的甘甜與湖泊的蔚藍，同時也向我們輸送歷史深處的海洋秘密。

雪野湖前身是雪野水庫，歷史上曾匯聚四萬勞動者的汗水，從源頭根除蕩汙水患。後來，庫區發展為國家級水利風景區、濕地公園，更名為「雪野湖」。大湖面積15萬平方公里，相當於兩個杭州西湖大小。連續幾年大寒時節，我在雪野湖度假酒店駐地開會，會議間隙沿湖散步，湖水微瀾，草木枯瘦，水鳥低飛，近處的蘆葦與遠處的山巒，都盡收眼底。今年又去，逢大雪天，湖心白了，周邊建築消隱，一個人與大湖促膝談話，恍若置身無人的劇場。我頓悟道：雪野湖早已進駐到心裏，幻化為生命的「高韻」，用詩人蘇東坡的話說：「浪漫得要命。」

雪野，躍動一座城市的文心，承載一介旅人的理想。匠心熬煮的雪野湖魚頭湯，鮮而不腥，肥而不膩，如今，有了多種口味，可辣可鹹，可濃可淡，深受年輕人的歡迎。但是，不變的是時間的哲學——鍋魚頭湯，未了齊魯青。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

「其珍食者自知，不盡談也」。親愛的朋友，來吧！與雪野湖有個約定，你收穫的不只是魚頭湯的鮮香。

兩會之新

這次兩會參加全國政協文體界別的討論時，我聆聽了全國政協王滬寧主席的講話，也深受鼓舞，他提到習近平總書記提出過的「中國精神」「中國價值」。今年政府工作報告明確提出「以社會主義核心價值觀引領文化建設」「深入實施中華優秀傳統文化傳承發展工程」，這與我長期深耕的基層音樂教育實踐高度契合。

我想社會主義核心價值觀就是以愛國主義為核心的民族精神，是我們幾千年中華傳統優秀文化的傳承和創新。文化是一種溫馨的紐帶、柔軟的力量，更容易凝聚人心，傳承精神。通過音樂、通過文化，可以把我們中國精神傳承下去，把中國價值弘揚起來。

在香港，我堅持十年推進「音樂能量計劃」，免費為基層兒童提供弦索教育。至今已擁有1,000多個香港家庭受惠，基層的孩子充滿自信，不僅學業提高，他們還更懂得感恩，關心服務社會。幾位香港孩子更首次登上全國政協茶話會的國家舞台，也首次參加海外巡演。我還通過將中國民謠、古詞與弦索融合的課程，讓孩子們在藝術熏陶中傳承中華優秀傳統文化，厚植家國情懷。我們持續開展「文化藝術進校園」活動，讓青少年在旋律中感受真善美的力量，我們每年舉辦慶祝國慶和回歸的音樂會，潛移默化地讓年輕一代理解社會主義核心價值觀，建立文化自信。

在世界上弘揚好中國精神、中國價值，需要用中國作品講好中國故事，以音樂民間外交，促進民心相通，未來我希望繼續策馬揚鞭，履職盡責。

今年我也帶了兩個提案到兩會，一個是《推動粵港澳藝術專業資格互認與演出審批便利化》，另一個就是和「人工智能+」有關，希望《推動粵港澳數字藝術教學與產業融合發展》。人工智能的迅速發展，創造了與藝術融合發展的巨大空間，如何科藝結合，長遠布局，真正通過創新，促進高質量發展，創造未來產業是重要課題。數字藝術正成為驅動文化產業創新發展的重要力量。習近平總書記本次兩會在參加政協聯組會上提到「推動科技創新進展和科研成果轉化應用」。我的提案就是提出從教育入手讓藝術與科技相互賦能，創新「教學——生產」一體化人才培養模式，以創新促進產業融合落地，推動粵港澳大灣區的高質量發展。

今年我也帶了兩個提案到兩會，一個是《推動粵港澳藝術專業資格互認與演出審批便利化》，另一個就是和「人工智能+」有關，希望《推動粵港澳數字藝術教學與產業融合發展》。人工智能的迅速發展，創造了與藝術融合發展的巨大空間，如何科藝結合，長遠布局，真正通過創新，促進高質量發展，創造未來產業是重要課題。數字藝術正成為驅動文化產業創新發展的重要力量。習近平總書記本次兩會在參加政協聯組會上提到「推動科技創新進展和科研成果轉化應用」。我的提案就是提出從教育入手讓藝術與科技相互賦能，創新「教學——生產」一體化人才培養模式，以創新促進產業融合落地，推動粵港澳大灣區的高質量發展。

今年我也帶了兩個提案到兩會，一個是《推動粵港澳藝術專業資格互認與演出審批便利化》，另一個就是和「人工智能+」有關，希望《推動粵港澳數字藝術教學與產業融合發展》。人工智能的迅速發展，創造了與藝術融合發展的巨大空間，如何科藝結合，長遠布局，真正通過創新，促進高質量發展，創造未來產業是重要課題。數字藝術正成為驅動文化產業創新發展的重要力量。習近平總書記本次兩會在參加政協聯組會上提到「推動科技創新進展和科研成果轉化應用」。我的提案就是提出從教育入手讓藝術與科技相互賦能，創新「教學——生產」一體化人才培養模式，以創新促進產業融合落地，推動粵港澳大灣區的高質量發展。

今年我也帶了兩個提案到兩會，一個是《推動粵港澳藝術專業資格互認與演出審批便利化》，另一個就是和「人工智能+」有關，希望《推動粵港澳數字藝術教學與產業融合發展》。人工智能的迅速發展，創造了與藝術融合發展的巨大空間，如何科藝結合，長遠布局，真正通過創新，促進高質量發展，創造未來產業是重要課題。數字藝術正成為驅動文化產業創新發展的重要力量。習近平總書記本次兩會在參加政協聯組會上提到「推動科技創新進展和科研成果轉化應用」。我的提案就是提出從教育入手讓藝術與科技相互賦能，創新「教學——生產」一體化人才培養模式，以創新促進產業融合落地，推動粵港澳大灣區的高質量發展。

家常味道藏住粵菜的根

近日纏繞着瑣碎的工作細節，腦子轉得發蒙，心神紛亂之際，對於我來說，最好的減壓良方，從來不是什麼奢華消遣，而是走進廚房，做一兩道簡單的家常粵菜。複雜的菜式我手拙做不來，唯有這些貼近日常的味道，能讓我慢慢沉下來。本來只是打算滾一鍋番茄豆腐魚頭湯，暖身又簡單，誰知走進樓下的街市，在魚檔前揀魚頭時，一眼就看中了一塊新鮮飽滿的鮭魚腩。憑着從小吃魚長大的香港人的直覺，這塊魚腩肉嫩脂香，配上梅菜清蒸，絕對是最地道的家常美味。

只是我向來有個短版，便是拿捏不準梅菜的調味分寸。梅菜蒸魚，萬不能直接入鍋，鹹味衝天會蓋過魚鮮；可若是用水泡得太久，鹹味散盡，又變得淡而無味，失了梅菜獨有的鹹香。這其中的輕重緩急，我向來摸得不算通透。但食材已經選中，索性憑着感覺試一試。用清水將梅菜略泡片刻，掐着時間撈起，憑經驗加少許糖拌勻中和鹹味，均勻鋪在洗淨的魚腩上，再調好秘訣在手的蒸魚醬油，什麼「秘訣」？先賣個關子。燒滾鍋中水，將魚腩放入旺火清蒸，剛好6分鐘熄火，揭鍋時魚肉剛熟，盛魚的碟中沒有多餘的水分，鮮味全鎖在肉裏。

夾起一塊帶着梅菜的魚腩入口，鹹香適中，魚肉鮮嫩無比，竟是出奇地合口味。這份滿足感，從來不只是來自味道本身，更多是喚起了兒時的記憶。小時候家裏的飯桌，總有這一碟梅菜蒸魚，簡簡單單，卻是最安心的家常味。其實飲食文化傳承，說到底就是味道的傳承，而一切的根，都要從兒時的飯桌開始。我們這一代人，從小喝着老火湯或者滾湯、吃着清蒸魚，而且當時主要還是淡水魚，而不是後來流行的海魚，普遍清新淡雅的粵菜，口味裏刻着家常的溫柔。可如今年輕一代從小接觸的，多是濃油赤醬、重鹽重辣的口味，味蕾習慣了刺激，便漸漸疏離了粵菜講究的清鮮。一碟簡單的梅菜蒸魚，看似微不足道，卻牽着本地粵菜飲食的根。當家常的清鮮味道不再被年輕人熟悉，這份傳承便會面臨代際的斷裂。廚房裏的煙火氣，街市上的鮮滋味，從來都是這個城市最珍貴的生活底色。

一碟魚腩、一煲魚頭湯上桌，工作的煩憂早已散盡。對了，補回上文所提到賣關子的醬油秘訣，其實很簡單，醬油內放一點糖，不用放鹽，不要連同醬油一起蒸魚。待魚腩蒸熟之後，再放醬油，最後煮沸一點兒生油，澆在魚腩上。

最近纏繞着瑣碎的工作細節，腦子轉得發蒙，心神紛亂之際，對於我來說，最好的減壓良方，從來不是什麼奢華消遣，而是走進廚房，做一兩道簡單的家常粵菜。複雜的菜式我手拙做不來，唯有這些貼近日常的味道，能讓我慢慢沉下來。本來只是打算滾一鍋番茄豆腐魚頭湯，暖身又簡單，誰知走進樓下的街市，在魚檔前揀魚頭時，一眼就看中了一塊新鮮飽滿的鮭魚腩。憑着從小吃魚長大的香港人的直覺，這塊魚腩肉嫩脂香，配上梅菜清蒸，絕對是最地道的家常美味。

最近纏繞着瑣碎的工作細節，腦子轉得發蒙，心神紛亂之際，對於我來說，最好的減壓良方，從來不是什麼奢華消遣，而是走進廚房，做一兩道簡單的家常粵菜。複雜的菜式我手拙做不來，唯有這些貼近日常的味道，能讓我慢慢沉下來。本來只是打算滾一鍋番茄豆腐魚頭湯，暖身又簡單，誰知走進樓下的街市，在魚檔前揀魚頭時，一眼就看中了一塊新鮮飽滿的鮭魚腩。憑着從小吃魚長大的香港人的直覺，這塊魚腩肉嫩脂香，配上梅菜清蒸，絕對是最地道的家常美味。

最近纏繞着瑣碎的工作細節，腦子轉得發蒙，心神紛亂之際，對於我來說，最好的減壓良方，從來不是什麼奢華消遣，而是走進廚房，做一兩道簡單的家常粵菜。複雜的菜式我手拙做不來，唯有這些貼近日常的味道，能讓我慢慢沉下來。本來只是打算滾一鍋番茄豆腐魚頭湯，暖身又簡單，誰知走進樓下的街市，在魚檔前揀魚頭時，一眼就看中了一塊新鮮飽滿的鮭魚腩。憑着從小吃魚長大的香港人的直覺，這塊魚腩肉嫩脂香，配上梅菜清蒸，絕對是最地道的家常美味。

最近纏繞着瑣碎的工作細節，腦子轉得發蒙，心神紛亂之際，對於我來說，最好的減壓良方，從來不是什麼奢華消遣，而是走進廚房，做一兩道簡單的家常粵菜。複雜的菜式我手拙做不來，唯有這些貼近日常的味道，能讓我慢慢沉下來。本來只是打算滾一鍋番茄豆腐魚頭湯，暖身又簡單，誰知走進樓下的街市，在魚檔前揀魚頭時，一眼就看中了一塊新鮮飽滿的鮭魚腩。憑着從小吃魚長大的香港人的直覺，這塊魚腩肉嫩脂香，配上梅菜清蒸，絕對是最地道的家常美味。

超級舞劇迷

近年常有機會去看舞台表演，無論是紅歌手的演唱、受歡迎的舞劇，或者我工作的表演項目，都有不少機會。

這也是我離開工作崗位之後的轉變，在接觸這些表演時，我很開心認識到幾位超級的劇迷。超級劇迷的「超程度」令我大開眼界。話說在2023年7月，我們在澳門演出《帝女花》，在演出的後台化妝間我見到一位高大有禮的年輕小夥子，正在邀請其中一些演員合照，完全是粉絲模樣。我上前去跟他聊一聊，摸摸他的底細，原來他確實是位粉絲，正確來說是位劇迷。講普通話的小夥子居然認識咱們的粵劇名伶，且逐一要求合照，難得的是我們的文武生花旦又不抗拒，他告訴我買票入場的，本身在澳門念大學，很快會去外國再讀書，就這樣我和他交上朋友。更難得的是我們演出完之後，我一個人乘船返港，他還很特意送到我上船，從此我們變成了朋友，經常在微信通消息。他會把在外地看過的表演節目和我分享，又介紹我認識那些最流行的表演項目，令我開了眼界。如今他已學成歸來，準備在廣州工作，還說會相約我去看表演呢！

這陣子我們又在微信中聊起來，他清楚地告訴我如何開始他的劇迷之路，他說是在2020年在網上看到任姐（任劍輝）和仙姐（白雪仙）的《紫釵記》，然後看了林家寶和蔣文端在廣州的演出，由此開始了他追劇之路，這些年他大約看了180個不同的舞台演出，更成為粵港澳大灣區中華戲曲協會青年委員會委員，實在意想不到。

至於另一位劇迷，則是我去西九文化區戲曲中心看舞劇認識的退休大姐，她觀看的第一齣舞劇是《只此青綠》，至今已看了20多次，之後是《詠春》，也看了七八次，從此愛上了內地的舞蹈表演，只要安排到她便飛去看。同樣她也因為看舞蹈表演而加入了劇迷的群組，與一眾來自不同地方的劇迷成為朋友，彼此交流活動消息，論劇論演員，開心地過退休生活。

這陣子我們又在微信中聊起來，他清楚地告訴我如何開始他的劇迷之路，他說是在2020年在網上看到任姐（任劍輝）和仙姐（白雪仙）的《紫釵記》，然後看了林家寶和蔣文端在廣州的演出，由此開始了他追劇之路，這些年他大約看了180個不同的舞台演出，更成為粵港澳大灣區中華戲曲協會青年委員會委員，實在意想不到。

這陣子我們又在微信中聊起來，他清楚地告訴我如何開始他的劇迷之路，他說是在2020年在網上看到任姐（任劍輝）和仙姐（白雪仙）的《紫釵記》，然後看了林家寶和蔣文端在廣州的演出，由此開始了他追劇之路，這些年他大約看了180個不同的舞台演出，更成為粵港澳大灣區中華戲曲協會青年委員會委員，實在意想不到。

這陣子我們又在微信中聊起來，他清楚地告訴我如何開始他的劇迷之路，他說是在2020年在網上看到任姐（任劍輝）和仙姐（白雪仙）的《紫釵記》，然後看了林家寶和蔣文端在廣州的演出，由此開始了他追劇之路，這些年他大約看了180個不同的舞台演出，更成為粵港澳大灣區中華戲曲協會青年委員會委員，實在意想不到。

這陣子我們又在微信中聊起來，他清楚地告訴我如何開始他的劇迷之路，他說是在2020年在網上看到任姐（任劍輝）和仙姐（白雪仙）的《紫釵記》，然後看了林家寶和蔣文端在廣州的演出，由此開始了他追劇之路，這些年他大約看了180個不同的舞台演出，更成為粵港澳大灣區中華戲曲協會青年委員會委員，實在意想不到。



舞劇《詠春》的演員與作者供圖。

天空草原仙女山

上武隆仙女山，焦點當然放在草原，此處被譽為「東方瑞士」的景觀，延伸在海拔2,000公尺的台地上，形成中國南方罕見的高山草甸景觀。200公頃的緩坡地生長着羊茅與早熟禾，夏季草高可達膝蓋，冬季則轉為黃褐色地氈。這裏的特別之處在於動物與人的自然共存，觀光巴士行駛時，常見毛冠鹿群在林緣活動，赤腹松鼠穿梭松枝之間，構成動態的生態畫面。

難得的是山頂更有連接這片草原的打卡熱點仙女路，以獨特的波浪形設計著稱。全長4.8公里的柏油路面，在3個段落形成明顯起伏，最大坡度12%。它與日本北海道美瑛的「雲霄飛車之路」有些相似，兩者皆以波浪起伏的視覺奇觀聞名。道路特徵均為起伏形態，兩者皆因順應地形而產生連續波浪狀線條，車輛行駛時有如雲霄飛車般的失重感，在遊客眼中乃攝影經典構圖。而且仙女路的動物出現頻率甚高，成為移動式的自然觀察廊道。

另外，我們也去了位於海拔1,890米處的森林之眼，它是一座懸挑於山脊的鋼結構觀景台，以360度透明玻璃設計呈現「天空之鏡」效果，可俯瞰喀斯特峰叢與高山草原交織的壯闊景觀。觀景台直徑達16米，突出山體12米，腳下透視感強烈，彷彿凌空漫步雲端。因為之前曾下雪，所以沿環型設計上頂層已頗為吃力。只不過好戲在後頭，在頂層的觀景台原來有一個98米螺旋滑梯，以封閉式鋼筒構建，垂直落差近百米，以全程2.5個圈極速旋轉下滑，即可以1分鐘直達地面。同行夥伴不少向下望也心驚膽顫，但礙於原路回頭難度更高，加上在群眾催迫的壓力下，終於一行16人大大小小均速降落地，為大家留下一次難忘的離心力刺激衝擊的沉浸式閉環體驗。

這裏的體驗特色在於多重高度景觀轉換，從草原的平面漫步，到公路的波浪行進，再到觀景台的俯視全景，最後藉滑梯快速返回地面。每個高度提供不同的觀測角度與速度感受，形成完整的垂直遊覽體驗。

隔了十幾年，又趕上在春天的北京，遇上一場大雪。雪之大，具象化了扯碎鵝毛枕，意象化了瑞雪好兆頭。飄飄灑灑間，便把空氣裏的浮塵和情緒裏的浮塵，一同覆沒在濕津津的土地裏。地之厚，包容古今承載所有，不止是隨隨便便一句感慨。

經雪擦洗的空氣，清爽潔淨，隱約覺得對因乾燥嘶啞的咽喉，也有顯著撫慰功效。本草記載，把收的乾淨臘月雪，藏在瓶子裏密封起來，洗眼，能退眼紅；煎茶煮粥，可解熱止渴；塗抹痱子亦有效。春雪有蟲，易腐壞，不宜儲存起來慢慢入胃。早起，從崇文門冒雪步行去人民大會堂。前門東大街兩旁，蒼芽未發的半老滄桑楊樹，樹樹瓊枝玉樹，一夕回春。白雪卻嫌春色晚，故穿庭樹作飛花。首都賓館門口，正在盛放的幾樹臘梅，雪覆虯枝，貨真價實的金花玉蕊。樹下擺放齊整的共享單車，眼下無人問津，車座上積雪盈盈半寸。天雪路滑，任誰都不肯凍手凍腳地騎車代步吧。飛雪紛紛，天安門城樓朱

红色的牆，金黃色的琉璃瓦，在白茫茫天地一色裏，端莊素雅，潤染得真如水墨畫一般。離我第一次參加全國兩會採訪工作，竟已是20多年以前的事了。彼時青春浪漫，不怕冷、不怯場、不着羽絨，更不畏難，在春寒料峭的採訪現場橫衝直撞。無知者無畏，功課還未做足，就敢在天安門廣場上，伸手攔住去參會的國務院各部部长、各省省長。衝口而出的國計民生大問題，彷彿是孫悟空手中唯一倚仗的金箍棒。睥睨一切的少年氣，對擦肩而過的各省市長、廳長，居然都有些不屑一顧。

那時還沒有流量之說，也不大熱衷追委員代表中的文體明星。只盼能多抓住幾個行業翹楚，對他們拋出有價值的問題，再在有含金量的回答中，為經濟、社會、民生關切，提供一條有用的新聞頭條。做過幾年後，再參加全國兩會採訪，就更願意用記者獨有的視角，竭力在信息空前密集的會議上，捕捉不易察覺的政經變化，分析政策利弊，指點施政得失。頗有些意氣風發，為大國治理凝聚共識的責任感。人不能同時擁有青春和對青春的感受，果然

是一種於事無補的事後遺憾。哪一個人生階段都是直播，沒有人既可以在現場傾情演繹，又能分身於監視器裏開上帝視角。沒有人能永遠年輕，現場永遠都有年輕的新聞人在衝殺。過來人的心態作祟，明知會招人嫌，還是有想對青春莽撞撞幾拳的衝動。這也足以證明，不再年輕已是鐵一般的事實。好在年輕人都謙和友善，並沒有流露出絲毫厭倦和嫌棄。一代一代的人，前赴後繼，往好的時代走，往更好的人生走。這是代際努力的結果，是文明進化個體素質優化的美好體驗。

相逢似春雪，一夜不能留。這一年不期而遇的這場春雪，很快便消融在春意萌動的東風裏了。只是，落在頭上的雪，再已不復當年那樣無所畏懼，拂也拂不走了。

相逢似春雪，一夜不能留。這一年不期而遇的這場春雪，很快便消融在春意萌動的東風裏了。只是，落在頭上的雪，再已不復當年那樣無所畏懼，拂也拂不走了。



雪後的正陽門。作者供圖。