

二〇二五年六月十二日（星期四）

海韻文藝副刊

Chinese Commercial News

June 12 2025 Thursday Page11

征稿：**海韻**文藝副刊歡迎惠稿，舉凡短篇小說、散文、現代詩歌、古典詩詞、曲藝雜談、文學及詩歌評論與鑒賞，均所歡迎。因篇幅關係，文長勿超過千字，詩（每首）以五十行之內為宜。

投稿郵箱：shangbaohaiyun@sina.com shangbaohaiyun@sina.cn fax:63-2-2411549 敬請投稿者寫明真實姓名以及詳細地址，聯絡電話。

風的翅膀

霍麗

那時，晚霞滿天
映紅了村莊、
樹林，還有孩子的臉
金粉描繪出了奢靡的華衣
浸潤著你我的無言
卻有聲聲蟲吟，
啾啾鳥鳴
一曲血液裡的旋律
悄然湧動著

那晚，
有風
溫熱的，
又夾雜些許涼意
送來了
遠古的樂府詩韻
還有
悠長的荷花酒香
真好，
可以貪婪地
釀一段今夜的夢

吹著風，
懷一份
想與執著
珍藏過往，
聆聽真實的心跳
在蕩漾的微光裡，
折一枝路邊的海棠
插滿詩行，
送別遠去的故人
繼續，
在匆忙的人世間
踟躕前行，
不斷回望
直至長出一雙
強有力的翅膀

文藝副刊

海韻

夏食黃鱔賽人參

魏青鋒

《說文解字》曰：「暑，熱也。」小暑節氣的到來，意味著炎炎夏日的開始，不過這還沒到最熱的時節，隨後的大暑還在等著我們呢。炎炎夏日，我國南方地區有「吃黃鱔」的傳統習俗，食諺有「小暑黃鱔賽人參」的說法。小暑前後的黃鱔，經過整個冬春的漫長滋養，每年七八間的夏鱔魚最為滋補味美。

黃鱔又稱鱠魚、長魚，其體細長，從頭開始逐漸變細，呈蛇形。體表無鱗，色澤黃褐色，全身只有一根三稜刺，刺少肉厚，味道肥美。常年生活在稻田、小河、小溪、池塘、溝渠、湖泊等水底或水岸的淤泥中。鱠魚為食肉類兇猛魚類，常在夜間出外覓食，能捕食各種小動物，如昆蟲及其幼蟲，也能吞食蝌蚪和小魚小蝦。每到夏季時攝食最為多，氣溫變冷時可以蟄伏起來，長久不進食。

記得小時候的夏天，剛插過秧的水田里，烈日當頭，蛙聲如鼓，我們一群小夥伴走在鋼草叢生的田埂上，兩隻滴溜溜的眼睛在水岸邊睜來睜去。釣鱠魚提前要準備一條鋼絲，鋼絲在磨石上磨尖，製作成釣鉤，釣鉤的另一端繫著細線。另外還得準備半罐小蚯蚓。走著走著，我突然停住腳步，水田邊有個漏水的孔洞吸引了我的目光，那多半是鱠魚的窩，我迅速在釣鉤上穿上蚯蚓，緩慢走過去把釣鉤輕輕放進洞裡，留在外面的細線提在我手裡，很快細線有輕微的晃動，一定是鱠魚咬鉤了。我猛地提起細線，果然吊鉤上有一條正掙扎擺動的大鱠魚。鱠魚特別貪吃，有時我太性急，鱠魚還沒吞下釣鉤，我就提了線，鱠魚一番掙扎後就掉回洞裡，我不甘心，又把釣鉤放回洞裡，很快這條不長記性的鱠魚又上了鉤了。走時母親一再叮囑我們，碰到肚皮滾圓的，顏色

發黃發亮的鱠魚一定不要釣，這種是懷孕的鱠魚，釣到了也要再放回到水裡。

我見過父親捕鱠魚，他用的是放地壘的方法。他托村東的篾匠編一種兩端小中間略胖的地壘，底端封閉，開口敞開著，便於提取鑽入竹籠的鱠魚。在地籠裡放入蚯蚓、雞肝等餌料，于夜幕降臨後置放田在田埂邊上，貪吃的鱠魚一旦鑽入地籠中，就如同甕中捉蟹，再也出不來了。

記得父親每天晚上會放五六個地籠在田里，清早天不亮就去收籠，有時會收二十多條鱠魚回來。捕到得多了，父親就會拿到集市上出售，那時鱠魚的價格不是很高，但賣了還是能補貼家用的，個頭小的就會留給我們姐弟解饑了。

外公生前是十里八鄉有名的大廚，因此母親的廚藝也不差。一條鱠魚，經她的手料理，可做成色香味俱全的爆炒鱠魚絲、豉汁蒸鱠魚、軟兜長魚等菜餚。可她最擅長的還是燉參歸鱠魚湯，起先把鱠魚淘洗乾淨，去骨和內臟，再用開水燙洗乾淨血水，然後切成片，再把準備好的黨參、當歸、枸杞、紅棗洗淨，與鱠魚、豬脊骨一起放入鍋內，先大火，後小火熬煮3個小時左右，起鍋前加少許白酒、鹽即可食用。從小我們姐仨身體都不好，母親聽了街口藥鋪的老中醫「冬病夏補」的話，每年夏天都給我們熬燉參歸鱠魚湯調理身體。

鱠魚的營養很豐富。富含蛋白質、脂肪、磷、鈣、鐵、維生素A和B、核黃素、煙酸等。因此可以說鱠魚是一種高蛋白、低脂肪的天然保健佳品。《本草綱目》中有記載：「鱠魚性溫味甘無毒，入肝脾腎三經，能補虛勞、強筋骨、祛風濕。」而夏季往往是慢性支氣管炎、支氣管哮喘、風濕性關節炎等疾病的緩解期，根據「春夏養陽」「冬病夏治」的中醫理論，在夏日食用鱠魚，可以達到調節臟腑、改善不良體質的目的，到天氣寒涼時就能最大限度減少或避免支氣管炎等疾病的發生。

沙蜆裡的童年時光

劉永宗

小時候，家門口那條小溪，是我心中無可替代的樂園。小溪清澈見底，陽光灑下波光粼粼，溪底砂礫清晰可見，沙蜆星羅棋布地散落其間。每到夏天午後，熾熱陽光烘烤大地，我和小夥伴們便接捺不住興奮，迫不及待跳進溪水。清涼溪水瞬間包裹住我們，驅散暑氣。我們歡快地翻開沙子，尋找那些隱匿在沙中的沙蜆，彷彿在探尋神秘寶藏。

沙蜆模樣不起眼，大概只有拇指蓋大小，大部分時間都悄悄埋進沙裡，只露一點痕跡。它們白色的腹足像精緻小鏺子，能輕鬆挖開砂礫層，和我們玩「捉迷藏」。我們在溪水中摸索、嬉戲，笑聲迴盪在小溪上空。

傍晚，夕陽餘暉灑在我們身上，我們帶著一小桶沙蜆興高采烈地回家。母親看到我們，先是嗔怪：「你們這些小淘氣，玩一下午，手腳都被溪水泡得沒血色了，

趕緊換衣服，別著涼。」嘴上責備，眼神裡卻滿是關切。

接著，母親熟練地把沙蜆倒入鐵盆，加清水、食鹽，說這樣能讓沙蜆吐水過濾雜質。約一小時後，母親仔細清洗沙蜆兩三遍，冷水下鍋煮至開口，撈出洗淨備用。洗淨鍋後，倒入花生油，爆香蔥姜，倒入沙蜆翻炒出香，再倒入開水。煮五分鐘後，放入冬瓜片再煮三分鐘，加鹽、味精調味，撒蔥花。不一會兒，簡單營養又美味的沙蜆冬瓜湯就出鍋了，湯汁乳白，香氣誘人，鮮美至極。

要是沙蜆多，母親還會用來煮麵。她做的手擀面勁道十足，若家裡有豬油渣就放上一點，再撒些蕃薯葉或空心菜。一碗色香味俱全的沙蜆面端上桌，我們這些小饑貓迫不及待大快朵頤，吃得滿嘴留香。

沙蜆更高級的做法是熬粥。母親先把洗淨的沙蜆白灼，趁熱撈出倒入裝冷水的鐵盆，鐵盆下放可過濾的塑料盆。用冷水一沖，迅速翻動沙蜆，蜆殼和蜆肉就分離了，蜆肉「游」到塑料盆裡。母親再把蜆肉分揀洗淨瀝干，與大米、豬骨頭、蒜

瓣、姜絲一同放入高壓鍋慢燉。煮熟後，倒花生油，撒蔥花，美味的沙蜆粥就做好了。米粒裹著蜆肉，融合豬骨湯的鮮美，堪稱人間美味。

不久前，我回到老家，滿心期待去小溪旁走走。然而，眼前景象讓我大失所望。小溪昔日繁華不再，村裡有戶有錢人家用鋼筋、水泥、磚塊把小溪蓋住，讓其改道從地底經過，上方鋪成自家院子。據說宅邸耗資千萬，恢弘大氣、精美絕倫，可我卻為懶懶的小溪感到感傷。其他溪道也做了規劃，溪底鋪水泥，兩側砌石壩，建護欄，還修了人行道，像城裡公園，可小溪裡幾乎沒水，更看不到沙蜆和自由游動的鯽魚、小蝦，小溪彷彿被戴上鎖鏈，失去昔日從容歡樂。

徘徊在故鄉小溪旁，我不禁惆悵：昔日尋常可見的沙蜆就這樣退出故鄉了嗎？據說沙蜆對生存環境要求苛刻，只有水質清澈無污染的溪水才有。不知是小溪兩旁隨意丟棄的垃圾，還是其他原因，小溪沉默不語。那消失的絕不僅是沙蜆，更是我童年的歡樂與純真的記憶呀！

千年蜀道是文明互鑒「活化石」

——專訪劍門蜀道國際旅遊終身推介大使、美國作家賈和普

中新社四川廣元6月10日電 「蜀道之難，難于上青天！」李白的千古絕唱讓古蜀道成為中華文化經典意象。在大洋彼岸，年過八旬的美國老人賈和普（Hope Justman）從欣賞唐代名畫《明皇幸蜀圖》到寫作《劍門古蜀道行走記》（Guide to Hiking China's Old Road to Shu），用二十五載徒步之旅丈量這條千年古道。

這一古代天險如何轉變為文化長廊？中國古代交通遺存何以與不同文明對話？如何以跨文化視角解碼蜀道海外傳播？今年，賈和普再次來到四川廣元徒步蜀道，中新社「東西問」獨家對話這位美國「蜀道迷」，分享她的蜀道故事以及對中國古代交通文明當代價值的思考。

現將訪談實錄摘要如下：

中新社記者：唐代名畫《明皇幸蜀圖》為何讓您對蜀道產生濃厚興趣，這一中國古代交通遺存何以成為不同文明對話的重要載體？

賈和普：我與蜀道的緣分始于一場藝術邂逅。20世紀60年代，我在曼荷蓮學院（又譯蒙特霍利約克學院）攻讀藝術史時，有幸在波士頓博物館欣賞到台北故宮博物院收藏的《明皇幸蜀圖》。那種震撼令我至今難忘——畫中人與馬穿行于懸崖峭壁間，懸空

棧道蜿蜒于雲霧繚繞的山巒之中。

當時我誤以為這隻是藝術家的想像。直到20世紀80年代看到四川廣元重建棧道的報道，才驚覺這竟是真實的存在，從而在心中埋下尋找古蜀道的種子。

理解中華文明，必須走出書齋實地考察。1999年，初到四川旅行，我首次親眼見到古蜀道；2001年，我懷揣一本詳細記載從四川梓潼到陝西寧強徒步路線的旅行指南，正式踏上了蜀道探尋之旅。

自此之後的25年間，我25次行走在這條「中國偉大的路」上：考察每一段古道的來龍去脈，記錄沿途的民風民俗，與當地居民和各地旅者結下友誼……這些經歷讓我深刻認識到，與長城一樣，蜀道這一跨越千年的中國工程奇跡，至今仍在為不同文明對話提供著重要啟示。

中國道路文明與西方羅馬道路幾乎同期發展，命運卻截然不同。羅馬帝國衰落後，歐洲古道路無人修繕，漸漸消失；而中國道路網絡卻在朝代更迭中不斷修繕，延續兩千多年。16世紀，來華耶穌會士在寫回歐洲的信中，對中國令人稱奇的全國性道路網絡驚嘆不已，我們由此得以管窺中國道路系統的發達。

蜀道這一交通網絡不僅連接關中平原

與四川盆地，促進了國內貿易往來和經濟發展，幫助中國成為幅員遼闊且統一的國家，同時還是絲綢之路在西南方向的重要延伸，成為不同文明交流的紐帶。

中新社記者：為何要將徒步經歷轉化為大眾讀本，在跨文化傳播中有何獨特方法？

賈和普：沒有什麼比親身體驗更能讓人感受文化魅力。以美國阿拉巴契亞小徑為例，這條建成不到百年的山區步道之所以能成為徒步勝地，正是因為其親民性。

擁有千年曆史的蜀道不僅保存著完好石板路和古樹名木，更承載著厚重的文化記憶，理應讓更多人瞭解。我希望西方讀者能像我一樣親身體驗蜀道，於是便將徒步蜀道的親身體驗寫進《劍門古蜀道行走記》一書，向西方介紹蜀道的獨特魅力。

在寫作過程中，我特別注重歷史深度與文化普及之間的平衡。書中特別加入了中國傳統文化及農耕生活的內容，讓西方讀者理解蜀道沿線的風土人情。

這本書在社交媒體上引發了意想不到的關注。許多人通過數字平台發現蜀道的魅力後，主動聯繫我組織徒步活動。這提示我們，文化遺產傳播要與時俱進，善用新技術進行數字化保護與傳播。例如，藉助虛擬現實技術、製作紀錄片以及搭建互動平台等方式，以年輕人喜聞樂見的形式，讓蜀道文化得以更廣泛傳播。

其次要讓蜀道成為文明對話的鮮活載體。舉辦更多跨文化交流活動不僅有助于蜀道文化走向世界，還能為其保護傳承引入新理念與資源，進一步推動蜀道文化在更廣範圍的保護與發展。

此外，蜀道修繕與維護應秉持「修舊如舊」原則。

警惕過度商業化和不當開發對蜀道這一珍貴文化遺產可能造成的損害，讓蜀道在為人們提供現代便利的同時，保留其歷史風貌。那些被腳步磨出凹痕的石板，是最具

說服力的「歷史教科書」。

中新社記者：李白筆下「蜀道難」的古代天險變為如今展現「蜀道美」的文化長廊，這一轉變對中外文明交流互鑒有何啟示？

賈和普：最初吸引我踏上蜀道的，正是它兩千多年的悠久歷史。真正來到這裡後，我被沿途保存的古老石板路和千年古樹所吸引。我也意識到，自己正沿著杜甫、諸葛亮和劉備等歷史名人的足跡前行，這種跨越時空的連接令人難忘。

從李白的「蜀道難」到如今「蜀道美」的轉變，不僅反映了現代交通技術的發展和旅遊設施的完善，更體現了中國人對歷史文化價值認知的提升。昔日的天險要道，如今已成為展示中華文明的重要窗口和文化交流的橋樑。

蜀道的現代啟示是多方面的。蜀道是中國古代交通建設智慧的結晶。現代遊客徒步其上，很難想像古人是如何開山鑿石、運輸鋪設的。即便在今天看來，修建這樣的工程依舊挑戰巨大，其智慧仍具有重要借鑒價值。

蜀道展示了中國歷史上的文化連通性，它不僅連接了關中平原與四川盆地，成為茶馬古道的重要組成部分，也連接起絲綢之路。這種連通性促進了物質交流、文化傳播和文明互鑒，與今天共建「一帶一路」倡議的理念不謀而合。

20多年來，我見證了蜀道的保護與發展。劍門關、廣元、閬中和昭化等地許多歷史遺址得以恢復原貌，損毀的石板路得到修復，沿途增設了衛生間、停車場、路標和長椅等現代設施。我懷念20多年前那條幽深靜謐的古道，但更欣喜地看到，這條承載著中華文明密碼的古道正以嶄新的姿態向外界講述著中國的故事，搭建起中外文明對話的新平台。

訃告

陳貽追

（晉江濱江長厝後份）

逝世於六月五日

現停柩於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 101-ELEUR DE LIS）靈堂

出殯於六月十日中午十二時三十分

陳奕錦

（石獅市永寧鎮下宅村）

逝世於六月九日

訂六月十二日設靈於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館 SANCTUARIUM 306-FIR 瞞堂

擇訂六月十四日（星期六）下午一時出殯

王謝秀燕

逝世於六月六日

現停柩於丹麗市Loyola Memorial Chapel

殯儀館

擇訂於六月十三日（星期五）上午七時出殯

流芳百世

蔡章賢遺孀逝世

和記訊：故僑商蔡章賢令德配，蔡府施太夫人謚寶珍（石獅山兜村）亦即僑商蔡秋煥，毓瑜，毓娜，敏智，毓兒賢昆玉令慈，不幸於二〇二五年六月十日下午

四時壽終內寢，享壽八十有六高齡。寶珍星沉。軫悼同深。現設靈於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 202-CHRYSANTHEMUM）靈堂，擇訂六月十六日（星期一）上午十時出殯火化於聖國聖樂堂。