

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，文長勿超過五千字，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。

夏天的浪漫

賈春婷

雲是變幻著的夢，和著天空的明淨，也和著大地的蔥蘢。綠是最純粹的底色，和著風雨的清涼，也和著陽光的燦爛。

如原野上奔跑的少年，風一樣瀟灑，風一樣自由，鼓脹的脈搏砰砰跳動，鮮活的血液汨汨流淌，嘹亮的歌聲在麥芒間洶湧如潮，歡快的音符在河水中閃動，鳥雀的歌聲隨風飄向遠方。

多彩的畫筆，肆意揮毫潑墨。清淺的五月漸而怒放，漸而茁壯，漸而風姿卓越，無需再多一筆，也不能少一點。

陽光猛地明艷起來，綠濃稠起來，色彩明艷起來，衣衫單薄的女人花蝴蝶似的干擾著城市的視線，也偷悅了城市的心情。世界眼花繚亂。

原野、森林，湧動的情思連同城市嘈雜的熱浪，被風吹到了天上，變成了一朵朵棉花糖，翻湧不息，醞釀著屬於這個季節的詩句音律，或綿柔或凌厲，終難自禁，又向著大地盡情地傾訴。五顏六色的花欣然怒放，層次錯落的綠鋪排滾動，大地更加搖曳生輝，更加動人。

人們追著天邊的雲，奔向山林深處、田野村莊，把勞累和心事拋向曠野，在瀝瀝的雨聲或清澈的溪水裡安撫騷動的軀體，在僻靜的山林，綠波、花海中梳洗燥亂的心緒。

山坡上雲集的帳篷裡，星光下亮起的燈火裡，如醉如癡的歌聲、手舞足蹈的狂歡、酒酣耳熱的聒噪中，浮動著迷亂的萬花筒，裹挾著曖昧的體溫，舒暢快意的人生沸騰起來。

晝長夜短的日子，在夜市香薰醉人的煙火裡氤氳，在河邊綠林間的幽靜裡流淌，在鄉野的晨輝日暮中起伏吟誦，在敞亮炙烈的日光裡歡笑奔跑，在冷飲、瓜果的甜蜜、酸爽中被肆意浸泡，在燒烤、涼面的酣暢中被任性咀嚼。

玉米長成了少年，青春健碩的身軀，趁著夜風不斷拔節，打瓜、葫蘆加快生育的速度，拖家帶口地奔跑，杏子、蘋果們青蔥的年華漸漸向記憶的深處滑落，大片大片的土豆花兒清新迷人，金黃金黃的向日葵熱烈得動人心魄。

接近傍晚的天空依然明亮，依然耀眼，亢奮的心緒不肯平復，變成一抹抹紅纏繞在西邊那片樓群的上方，與鄉下的一縷炊煙糾纏不已，直到被低垂的夜幕收攏。

風來了，在枝頭搖來晃去，一陣又一陣拍打在草地上，輕輕拉扯著高樓上的窗簾，懶懶散散躺在沙發上的人猛一下長起了精神。

白天沒精打采的街市恢復了氣力，漸而興奮起來，乘風而來的人們像出籠的鬮鼠，從四面八方的湧向街市。

夜風溫柔，夜色斑斕，一場喧囂的熱浪又升起了，星星們快樂地張望著人間，不停地眨著眼睛。

白日裡的凝滯渾濁在一聲接一聲的蟲鳴中清晰透亮起來，悄悄潛入幽靜深重的睡夢裡，帶著浪漫，也帶著甜蜜。

一碗蓮子消盡長夏

吳子悠

夏天裡，最清雅的吃食，我總覺得，是一碗蓮子羹。

不是什麼山珍海味，只是尋常的蓮子，加上銀耳，攪幾粒冰糖，慢慢地燉出來。可就是這幾樣清清爽爽的東西，盛在碗裡，看著，就叫人心裡安靜了下來。

夏天正是荷花盛開的時節，滿塘的荷葉挨挨擠擠的，把那碧綠一直鋪到天邊去。荷花呢，有紅的，有白的，亭亭地立著。花落了，便結出蓮蓬來。鄉下人撐著小船，在塘裡摘蓮蓬，一摘便是一大筐。剝開蓮蓬，裡面是一粒粒圓滾滾的蓮子，穿著綠色的外衣。把那層綠衣剝去，便是白白嫩嫩的蓮子肉了。

可是蓮子心是苦的。那一根根碧綠的芽，藏在蓮子肉的正中間，若不取出來，燉出來的湯便是苦的。所以吃蓮子，是須得用一根牙籤，輕輕地從蓮子的一端穿過去，把那綠芽頂出來。

燉蓮子羹，最好是用銀耳。銀耳這東西，干的時候是硬硬的，可是在水裡一泡，便舒展開了。把蓮子和銀耳一起放進砂鍋裡，加水，大火燒開了，便轉小火，讓它慢慢地燉。

燉足了火候，攪幾粒冰糖，再燜一會兒，便成了。盛在碗裡，那湯是清亮的，微微帶著一點乳白，那是銀耳的膠質化在了湯裡。蓮子呢，已經燉得粉粉糯糯的，用勺子一抵，便在嘴裡化開了，銀耳滑滑的，喝上一碗，那暑氣便消了大半。

古人對於蓮子，是很有感情的。漢樂府裡有「採蓮南塘秋，蓮花過人頭。低頭弄蓮子，蓮子清如水」的句子。那採蓮的女子，低著頭，手裡剝著蓮子，心裡想著的，卻是遠方的人。「蓮子」諧「憐子」，是愛你、疼你的意思。所以這蓮子，便不只是一味吃食，更是一份深深的情意了。那一碗清清的蓮子湯裡，熬著的，怕也不只是蓮子和銀耳，還有那份綿綿的思念罷。

我忽然想起辛棄疾的一首小詞來，寫的也是這蓮蓬，這蓮子。他說：「最喜小兒亡賴，溪頭臥剝蓮蓬。」那是一個老人，看著頑皮的小兒子躺在溪邊剝蓮蓬吃，心裡便滿滿都是歡喜。我想，那孩子剝的蓮子，大概是不去心的罷，嚼在嘴裡，一定是苦的。可是那苦，在許多年以後，都化成了甜了罷。人世間許多事，都是這樣的。

窗外，月亮已經升起來了。碗裡的蓮子羹已經涼透了，我卻還捨不得放碗。那清甜的滋味，還在舌尖上打著轉。我想，這就是夏天的味道了，清清爽爽的，卻叫人記一輩子。

江鮮至味屬鮰魚

張曉敏

參加工作後許多年，單位學習培訓地點一直在鎮江，這讓我有機會多次往來這座江南小城。每到飯點，不論是街邊飯店，還是機關單位的食堂，常會邂逅一道地道美味——紅燒鮰魚塊。初嘗便覺肉質腴嫩，刺少膠原蛋白十足，來鎮江次數多了才知曉，長江流域皆產鮰魚，而鎮江江段出產的品質最佳。鎮江人深諳江鮮烹製之道，把尋常江魚做出了滿堂鮮香，這道紅燒鮰魚，也和鍋蓋面、水晶餛飩一般，成了鎮江響噹噹的招牌吃食，走到哪裡都讓人念念不忘。

鎮江枕山襟江，坐擁得天獨厚的山水格局，自古便有魚米之鄉的美譽。長江與京杭大運河在此交匯，江河縱橫、水網

密佈，浩蕩江水孕育出豐饒的水產資源。一方水土養一方人，依江而居的鎮江人，向來偏愛江鮮，這份喜好，是江河贈予的底氣，更是融入煙火日常的生活情趣。對於當地人而言，吃魚從不是刻意的珍饈享受，而是三餐四季裡最自然的陪伴。每到春風拂岸之時，江水回暖，各類江魚漸至肥美，漁民揚帆出江，滿載而歸。一條條鮮活肥碩的江鮮上岸，流轉到千家萬戶的灶台前面。

巧手主婦細細打理，資深大廚精心烹製，不過片刻功夫，一道道鮮香四溢的江魚菜餚便端上餐桌。守著一江活水，日日能嘗本味江鮮，便是鎮江人藏在煙火裡的小小幸福。

在眾多江鮮菜式裡，紅燒鮰魚最具代表性，這道菜恪守本地流傳已久的古法，講究兩篤三燜的烹製手法。火候把控分毫不差，慢煨細燉間，濃郁醬汁慢慢滲入魚肉肌理。出鍋後的鮰魚塊色澤紅亮油潤，魚肉軟糯彈滑，豐厚的魚膠裹在表層，入口黏唇留香。夾起一塊送入口中，醇厚鮮香在舌尖層層散開，一口地道江鮮，便將江南春日的溫潤與鮮活盡數嘗遍。

鎮江鮰魚，以春秋兩季所產最為上乘，此時江水水溫適宜，魚兒覓食活躍，肉質飽滿細嫩，鮮度也達到頂峰。而焦山腳下水域出產的白吉魚，也就是本地人口

中的鮰魚，更是其中珍品，素來名貴難得。古人曾作詩讚譽：「粉紅石首仍無骨，雪白河豚不藥人。寄語天公與河伯，何妨乞與水精鱗。」寥寥數語，道盡鮰魚妙處：肉質堪比黃魚豐腴，通體少刺，吃起來暢快無憂；滋味不輸河豚鮮美，卻全無無毒之憂，集眾鮮之長，卻無食材之弊，堪稱江鮮裡的上上之選。

鎮江人食鮰魚，做法多樣，各有風情。偏愛濃油赤醬者，鍾情紅燒的醇厚入味；若想真正品鑒鮰魚本真滋味，清蒸白汁便是最正宗的做法。不添過重調料，僅以簡單蔥姜提香，旺火清蒸，最大程度鎖住魚肉原鮮甜。掀開蒸籠，清潤鮮香撲面而來，魚肉潔白如玉，細嫩回甘，一口下去，純粹的江味直沁心脾。少了繁複調味的遮掩，鮰魚與生俱來的鮮嫩爽滑展露無遺，這也是老鎮江人心中，最地道、最本味的吃法。

一江春水，一城鮮味。鮰魚承載著鎮江的江風漁韻，也藏著江南水鄉獨有的飲食智慧。從街頭小店到風雅宴席，這一味江鮮跨越歲月，始終飄香不絕。

一塊鮰魚，嘗得到江水的清靈，品得出市井的溫情，也讀懂了鎮江人依水而生、惜味而樂的恬淡生活。江河悠悠，鮮味綿長，這道浸潤著江風煙火的美味，早已成為鎮江地域味道裡，一抹無法替代的亮色。

文藝副刊

海韻

這場邁入「不惑之年」的書展何以吸引世界目光

新華社北京6月22日電 又是一年仲夏時節，北京國家會議中心人潮如織。第三十二屆北京國際圖書博覽會6月17日至21日在這裡舉辦。

自1986年創辦以來，從兩年一屆到一年一屆，從破土萌芽到成為國際第二大書展，40年光陰流轉，圖博會與國家對外開放、文化繁榮的歷程同頻共振。

邁入「不惑之年」，本屆圖博會交出亮眼答卷——

82個國家和地區的1700多家展商現場參展，22萬種中外圖書亮相，舉辦1000多場文化活動，近30萬人次入場參觀……

書香為橋，以開放之姿聯通五洲文脈，看文明交流佳話代代相傳。

透過好書看見中國

什麼書受到海外讀者關注？本屆書展，多元品類圖書精品持續向海外立體講述當代中國。

主題出版成為文化出海的「壓艙石」。中國出版集團重點展出《習近平引用詩詞釋讀》《習近平扶貧故事》等經典好書，浙江出版聯合集團重點推介《之江新語》已出版的10個語種11個版本，長江出版傳媒股份有限公司推出《人民至上：中國特色社會主義制度的價值根基與實踐邏輯》等理論力作……

在商務印書館執行董事顧青看來，海外出版機構對中國題材的圖書興趣漸濃，市場需要能夠深度解讀中國現代化發展歷程的優質內容。

學術出版的新成果備受關注。中國社會科學出版社推出《走向「十五五」的中國經濟》英譯本、《中華文明史簡明讀本》法譯本等多語種著作。社長李為民表示，構建兼具本土特色與世界視野的知識體系、推動優秀學術成果走向世界，是學術界與出版界肩負的共同使命。

國際知名科技出版機構施普林格·自然集

團現場達成多部圖書外文版權輸出協議。集團人文圖書出版副總裁裴米姪表示，中外攜手意在打破語言和地域壁壘，讓全球共享優質學術成果。

此外，高等教育出版社與新加坡世界科技出版社推進系列教材英文版權輸出合作，商務印書館聯合牛津大學出版社發佈面向未來學習的全景解決方案，中外教育出版資源互通愈發緊密。

溫潤治愈的童書亦是溝通中外的橋梁：《大運河上的星星》走向海外，蔡皋經典繪本《出生的故事》發佈尼泊爾語、印地語等版本，《大中華尋寶記》簽約阿拉伯語版權……

「讓不同國度的孩子在閱讀中相知相伴，共繪文明交流、美美與共的美好圖景。」中國和平出版社副總編輯楊馬這樣期許。

從書出發洞見未來

走進本屆圖博會現場，人們會發現，這場以書為名的盛會遠遠「不止于書」。

「瑪雅持杖者」文創包、「叢林光年」香薰蠟燭、「曹雪芹風箏」……在北京展區，「出版+文創」板塊引來觀眾圍觀選購。這裡聯動首都博物館瑪雅與安第斯古代文明大展，展現文商旅體展融合新樣式。

一本好書的價值不僅在於紙質書的銷售，更在於影視、動漫、文創等多元開發的可能。

展會首次設立網絡出版聯合展區、網絡出版舞台、IP授權專區，全面展現前沿創新成果，出版的邊界正在不斷被拓展。

一方面，版權輸出模式從單一圖書授權向數字產品、成套課程、線下教學服務打包輸出升級；另一方面，120餘個海內外優質IP以沉浸式形式展出，覆蓋動漫、影視、非遺、潮流等領域，加速出版與IP授權產業跨界融合。

斯里蘭卡新星出版社董事總經理沙恩·佩

雷拉認為，將跨界融合與IP孵化相結合，能夠培育出蓬勃生長的創新沃土，高效解決行業及全球性問題，開拓全新市場。

展館中，不時能看到機器人「展示才藝」；工作人員現場演示AI工具，完成素材檢索、圖文創作等工作。

多家機構落地「閱讀+AI」實踐：清華大學出版社發佈文泉雲盤2.1版本賦能智慧閱讀，河南美術出版社展示《清明上河圖》AI短片推進傳統文化數字化創新，網易有道自研「子曰」大模型探索AI在閱讀學習、跨語言交流和文化傳播領域的應用……中國出版先進技術收穫全球行業關注。

在以「共創出版未來」為主題的2026北京國際出版論壇上，中國出版協會理事長鄔書林提出，AI可能會變革出版載體形式，而傳承文明、傳播思想、啟迪智慧的行業本質始終不變。

他呼籲行業主動擁抱技術革新、推動人才轉型，完善AI時代版權治理體系，持續深化國際合作，共建開放生態。

洪國獻家屬捐南安同鄉總會

菲律賓南安同鄉總會訊：洪國獻老先生（原籍南安詩山），於二零二六年六月三日仙逝，享壽九十高齡。老成凋謝，哀悼同深。出殯之日，白馬素車，禮殯儀式，極盡哀榮。

洪國獻老先生其家屬，雖於守制之期，亦不忘於公益慈善，特捐獻菲幣三萬元充作本會福利基金，仁風義舉，殊堪欽式，特藉報端，予以表揚，並申謝忱。

陳貽煥家屬捐媽訥總會福利基金

菲華媽訥五姓聯宗總會訊：本會名譽委員陳貽煥宗長（原籍福建晉江市金井鎮溜山村長宗厝后份）亦即陳利順、謀華、思萍、思明宗親賢昆玉令尊，不幸於二零二六年六月六日仙逝，享壽七十有五高齡，哲人其萎，軫悼同深。出殯之日，白馬素車，極盡哀榮。

貽煥宗長生前熱心族運，關懷宗族，其哲嗣孝思純篤，繼承遺愿，守制期間，仍不忘慈善公益，特捐本會三萬元菲幣，作為福利用途。精神可嘉，仁風義舉，殊堪欽式，謹藉報端，予以表揚，並申謝忱。

蔡慶餘丁母憂

菲律賓青陽衍派蔡氏宗親總會訊，本會蔡秘書長慶餘宗長令先慈蔡府洪太君諱金棗老伯母，於二零二六年六月廿二日（農曆五月初八日）早上五時四十四分於香港東區醫院乘鶴西去，駕返瑤池，享壽積潤九十有六高齡，寶婺星沉，軫悼同深。出殯日期另訂。本會聞耗，經馳電慰唁其家屬，勉其節哀順變，以表哀思，而盡宗誼。

蔡慶餘丁母憂

旅菲瑤里同鄉會訊：本會蔡名譽監事長慶餘鄉賢令慈，蔡府洪太夫人諱金棗，不幸於二〇二六年六月廿二日早五時四十四分壽終於香港東區醫院，享壽積潤九十有六高齡。寶婺星沉，軫悼同深。出殯日期另訂。本會聞耗，經致電慰唁，勉其節哀順變。

陳鴻儒丁母憂

菲律賓深滬穎川陳氏宗親總會訊：本會會醫鴻儒宗長，亦即鴻書、鴻倫、鴻甫賢昆仲宗長令堂陳府鄭雪霞老夫人（原籍晉江深滬坑邊路後）仙逝於二零二六年六月廿二日上午八時四十分，享壽九十高齡。寶婺星沉，軫悼同深。現停柩於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 310-PRIMROSE）靈堂。擇訂六月二十五日（星期四）上午十一時出殯，茶毗於聖國聖樂堂。本會聞耗，經致函慰問其家屬，勉其節哀順變。藉表哀思，而盡宗誼。

訃告

陳鄭雪霞

（晉江市深滬鎮坑邊路后）

逝世於六月二十日

現設靈於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館

SANCTUARIUM 310-PRIMROSE靈堂

出殯於六月廿五日上午十一時

流芳百世