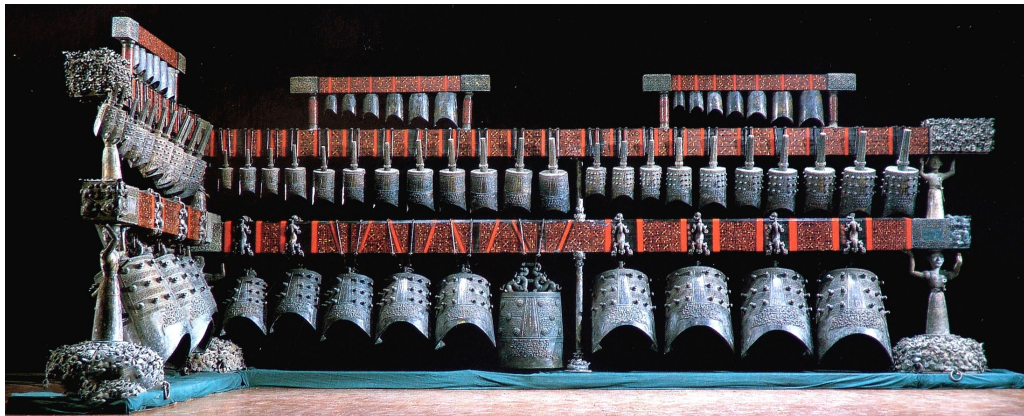


观赏湖北省博物馆“镇馆之宝”

□ 吴尧舜



观赏湖北省博物馆的“镇馆之宝”是我多年的愿望。

多年前的一天，一个电话让我惊喜万分：“你的征文获奖，邀请你到武汉参加颁奖大会！”这消息让我高兴无比，第二天便带着老伴乘坐高铁直奔武汉。

那天，颁奖大会一结束，我就和老伴打车前往湖北省博物馆。走进大门，映入眼帘的是座独特的建筑，高台基、宽屋檐、坡屋顶的楚式建筑“三足鼎立”，呈“品”字形布局。它安静却不失气势地矗立在东

湖之滨，置身其中，人们仿佛穿越到了楚国。我情不自禁地整了整仪容，充满仪式感地迎接这一场穿越之旅。

我们漫步在博物馆的各个展厅，品味缕缕历史文化的清香。博物馆内有20多万件藏品，其中近1000件是国家一级文物，还有多件“镇馆之宝”：“郧县人头骨化石”，距今约100万年，比“北京猿人”还早40万年。“越王勾践剑”，看到这把“天下第一剑”，仿佛走进了战火纷飞的古战场。浪漫而富有诗意的

“元青花四爱图梅瓶”，高38.7厘米，口径6.4厘米，底径13厘米，“四爱图”即王羲之爱“兰”，他所作《兰亭集序》被后世推为“天下第一行书”；陶渊明爱“菊”，其咏菊名句“采菊东篱下，悠然见南山”千古流传；周敦颐爱“莲”，其名篇《爱莲说》中的“出淤泥而不染，濯清涟而不妖”脍炙人口；林和靖爱“梅、鹤”，他隐居杭州西湖，以植梅养鹤为乐，人称“梅妻鹤子”，其诗句“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”，被誉为咏梅的千古绝唱。

还有很多穿越千年的文物，令人目不暇接、惊叹不已。其中，我最期待的还是那闻名于世、精美绝伦的曾侯乙编钟了，我特地留足了时间仔细观赏。

走进“曾侯乙”展厅，青铜尊盘、鹿角立鹤、建鼓铜座……可以说任何一件文物的制作工艺都非同一般，任何一件文物都是无价之宝。当然，最令人震撼的莫过于曾侯乙编钟了。曾侯乙编钟为战国早期文物，中国首批禁止出国（境）展览文物，1978年在湖北随县（今随州市）出土。它是由65件青铜编钟组成的庞大乐器，其音域跨五个半八度，12个半音齐备。它高超的铸造技术和良好的音乐性能，改写了世界音乐史，被中外专家学者称为稀世珍宝。

更为神奇的是，一般物体只能发出一个乐音，但是编钟的每件钟都能发出两个乐音，并且互不干扰。在2000多年前就有如此精美的乐器，这在世界文化史上是极为罕见的。而这件一锤双音、惊艳世界的乐器，从出土至今只敲响过3次。第一次敲响是在1978年8月1

日，曾侯乙编钟原件演奏音乐会驻随炮师某部礼堂举行。这是沉寂了2400多年的曾侯乙编钟，重新向世人发出它那雄浑而又浪漫的千古绝响。首次敲响编钟以《东方红》为开篇，历经两小时多，最后以《国际歌》乐曲落幕。第二次敲响是在1984年，为庆祝新中国成立35周年，在北京中南海怀仁堂演奏了中国古曲《春江花月夜》、创作曲目《楚殇》以及《欢乐颂》等中外名曲。第三次敲响是在1997年，著名音乐人谭盾为庆祝香港回归创作大型交响乐《交响曲1997：天·地·人》时，由国家特批再次敲响了编钟。

整套编钟保存完整、气势磅礴，令我惊叹不已，我静静地看了它5分钟，又绕着它走了一圈细细观赏。直到闭馆之时，我们才恋恋不舍地走出博物馆，踏上回家的路程。

车上，老伴闭目养神，而我仍然沉浸在观赏“镇馆之宝”的震撼中。文物不是死寂沉闷的，而是鲜活的。它们蕴含着或感人或悲伤的故事，只有用心聆听，才能了解它们背后的故事。

端午黄鱼好味道

□ 陈立仁

农历五月初五端午节，每年这时候，常武地区的老百姓几乎家家都会烹制“五红”。关于“五红”的说法大同小异，一般来说就是红烧猪肉、红苋菜、炒河虾、红烧黄鱼、冒着红油的咸鸭蛋。讲究点的人家，还有吃“五黄”的习惯，“五黄”就是黄鱼、黄鳝、黄瓜、黄心咸鸭蛋、黄酒。“五红”“五黄”中都有提到黄鱼，而常武地区还有一句俗语叫“五月五，买条黄鱼过端午”。

黄鱼又名黄花鱼，有大黄鱼和小黄鱼之分。大黄鱼肉质肥厚，小黄鱼肉质鲜嫩。清明至谷雨时节是小黄鱼的汛期，端午前后是大黄鱼的汛期。这期间，黄鱼特别受老百姓喜爱，它们身形肥美、鳞色金黄，是食用的最佳时期。

黄鱼好吃，还在于刺少肉嫩。因为刺少，洗时不必剖腹，用筷子挑出肠肚，冲洗干净即可烹制，吃时也少了挑刺的麻烦。黄鱼肉如蒜瓣，极其细嫩，只消用筷子

轻轻一拨，肉骨即分离。要说哪个部位最好吃，吃鱼人的一句老话一语道破：“鲫鱼吃鳞，米鱼吃脑髓，带鱼吃肚皮，黄鱼则是吃嘴唇和下巴的。”

端午节吃黄鱼有多种吃法，常武地区人家大都喜欢吃红烧黄鱼。红烧黄鱼表面呈绛红色，内里雪白。烹制时，先把洗净的大黄鱼用陈酒和盐腌制十来分钟。将蒜瓣、葱段、姜片放进五成热的油锅中炒出香味，然后放入腌好的大黄鱼，中小火煎黄，加入陈酒、盐、糖、酱油等调料，随后加清水用小火焖片刻，大火收汁后用湿淀粉勾芡，浇上麻油后即可装盘食用。

另一种吃法是葱香面拖黄鱼。先将黄鱼洗净，若是自吃可将头部剪去，若是招待客人为求美观，自然是整条为好。然后，在盘中将鱼用适量盐、味精、陈酒等调料腌制半小时左右，其间翻动两三次，腌好后用干净抹布吸去鱼身汁水。随后，取适量面粉加水、盐、一只鸡蛋、细姜末、小米葱（略多些），调成稀稠适当的面糊，

把黄鱼逐条在面糊中拖一下，使得鱼身挂满一层面糊。将食用油倒入锅中，中火加热至五成热，接着把挂满面糊的黄鱼放入油锅中初炸至微黄色，捞出，沥去油。然后把油加热至九成热，将鱼复炸至金黄色出锅。趁热享用，入口时葱香扑鼻，酥脆可口。

还有一种吃法是小黄鱼豆腐汤。小黄鱼在明清时期是朝廷贡品，清代名士兼才子周楚良曾写诗赞：“白花不似黄花好，鳃下分明莫误求。”这是一道常武地区人家端午节的特色菜。一般做法是：先把两块嫩豆腐切成麻将牌大小，在热水中焯一下备用。在锅内放入食用油烧热，加姜片炸，再将洗干净的小黄鱼放进油锅，双面翻炸。随后，加一大碗水，倒入陈酒和少量洗净挤干的咸菜一起煮沸至汤白。品尝咸淡以后，再倒入嫩豆腐煮沸片刻，立即起锅。最后，在碗面撒上胡椒粉、小米葱即成。有的人家喜欢稠汤，就在起锅前用湿淀粉勾芡，味道也是很好的。不过这已经不是小黄鱼豆腐汤了，而是小黄鱼豆腐羹了。



《荷塘》钱新明