

潮人  
审美

## “融化”的地毯

一位纺织艺术家 Raig Ahmed 织出了一种看上去像在融化的地毯。他在自己的个人网页上公布了这些有趣的创作，每一块地毯都给人强烈的视觉刺激。

他的新作品名为“Doubts”，其特点就是复杂的图案溶解成黏稠的流体形状，外围是一条白色流苏。其实完成这样的作品，纺织手法仍然完全基于传统纺织工艺，不过艺术家对传统的纺织进行了大胆的创新。

这种作品的确让人耳目一新，也对地毯这件事有了更多新鲜的想法，比如这种融化的地毯似乎更适合作为现代家居的“创意”装饰。

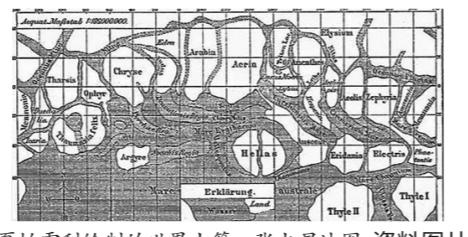
(文/CC 图/Raig Ahmed 个人网页)

## 火星古河道“拼图”成功

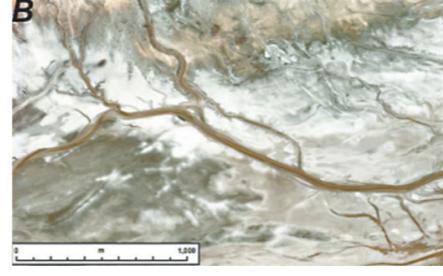
——卫星图片拼接而成，八万亿像素细节毕现

科学家们这些年一直在积极探索火星，通过火星车的探索以及各种卫星图片，火星正在我们面前逐渐揭开神秘面纱。最近，科学家们开发了一种能够更好地查看河流细节的工具，并利用所收集到的相关资料，成功地拼接出一张八万亿像素的火星表面河流流域图。

这一发现将助力各种火星环境研究项目。不过，研究者至今仍未公开发布这张河流流域图，我们还不能一睹为快。



夏帕雷利绘制的世界上第一张火星地图 资料图片



火星上的河道影像 资料图片



密西西比河三角洲的卫星影像 图片来源：NASA

## 最早提出“火星上有河流”是个误会

科学家们对火星干涸河床的测绘，应该始于意大利著名天文学家乔范尼·夏帕雷利，是他最先观测到火星上有“水道”。据记载，乔范尼·夏帕雷利和同期观测者们在观察火星时，发现火星表面似乎有一些从暗区延伸出的细线，出于当时普遍认为“暗区是水体”的传统，这些细线命名为“水道”。在1877年9月份的一次观测中，乔范尼·夏帕雷利还从目镜中得到了一幅当时最为完善的火星表面图，这张图后来成为了行星绘图的标准之一，在宇航时代来临之前，一直有人在用它。

他当时还观察到了火星上的一种地形，并命名为 canali（意大利语，意思是“峡谷”）。这个词被误翻译为“运河”，以至于几十年后，世人都认为可能有一条火星运河存在。

当然，后来的各种关于火星的探索，包括卫星图像和火星车样本，的确都在向人们提供火星上有河流曾经存在的证据。而且由于火星上几乎没有板块构

造和侵蚀的影响，这些证据得以保存至今。但那条“人工挖掘的运河”，还有待继续探索。

## 欧洲航天局曾经的发现

2019年初，欧洲航天局(ESA)曾发布了一组多彩图像，称这是过去艺术家们印象中的火星。其中让人印象深刻的，就是一张有片错综复杂的险峻山谷的图片，它明显地展示了火星上有河流的痕迹。

这张图片据说源于ESA在2018年底公布的一张Mars Express卫星传回的实时图片。那张图片展示的是一片具有几万年历史的陨石坑区域，表面满是侵蚀痕迹，最重要的是，图片中看到的山谷平坦且零散，其间以前作为河床的地貌印痕清晰可见。根据ESA的说法，这些流水应该曾经从北方(图像中由右至左)下坡，最终形成了两公里(1.2英里)和200米(650英尺)的河流。

科学家们认为，这张火星近景图像表明，这些河道的构成很可能来源于曾经有巨大的河流流入地表，要不就是由长时间暴

雨冲刷形成的。该说法显然再次刷新了人们对火星地貌的认识。

## “拼图”将为未来火星探索提供更多帮助

现在人们对火星的认识中，普遍认为这颗星球在大约34亿年前，北半球应该有大片海洋、湖泊和许多蜿蜒的河流，尽管那里现在是一片贫瘠的荒芜之地。

科学家们认为，火星上曾有一个厚厚大气层，还存在温暖的气候带，就像地球一样，存在能够维持星球表面呈蓝色的液态水。来自火星轨道上的卫星和地面上的探测器的观测结果，均为此提供了证据——不仅发现了干涸的“河床”，还有大量与水有关的粘土状沉积物存在。

而这次的影像就是用这些收集到的相关资料，绘制出了一幅独一无二的河流流域图。根据这些影像数据，《地质学(Geology)》杂志上最近还发表了一篇论文，展示了火星上的“河脊”——河水顺流入海，奔腾不息，在这一过程中，它们会侵蚀掉沿岸物质并不断沉积，最终形成

河脊。在地球上，尼罗河和密西西比河等大河形成的三角洲就是这种沉积过程的典型。而科学家相信，当火星表面有液态水流动时，也发生过类似的过程。

过去，科学家们曾试图利用1997年至2006年的火星影像数据对这些“河脊”进行编目，但因数据本身不够详细，不足以形成完整的目录。而现在，他们通过新的工具软件，拼接出整个火星表面的河流流域图，也因此得到更详细的数据。通过这些数据，他们有了一个有趣的发现，似乎只有南半球有这些因水流形成的“河脊”。他们对此作出的解释是：可能在数十亿年里，熔岩流重塑了北半球的地表结构。

不管如何，这张新的河流流域图可以让我们对火星了解更多。比如我们可以进一步了解火星地质环境变化过程；了解“河脊”所处的位置，还有助于给未来的火星探索车进行更细致地导航。

下一步，应该就是让下一代火星车去探索这些未知的河道了吧。

奇趣

生物

## 孙悟空吃的蟠桃 为啥跟我们吃的不一样？

武汉植物园的一项最新研究，根据基因遗传机制，揭开了蟠桃果实为何呈扁圆形的秘密。

该研究向我们解释了为什么我们现在吃的蟠桃，跟电影里孙悟空偷吃的蟠桃长得完全不一样。

## 历史记载中的“蟠桃”

我们都记得当年第一部动画片《大闹天宫》中，孙悟空偷吃王母娘娘的蟠桃，个个都是又大又圆又红。《西游记》中确实有王母在蟠桃池设的蟠桃会有大量描绘：“一朝，王母娘娘设宴，打开宝阁，蟠桃池中做‘蟠桃盛会’……只见齐天大圣孙悟空抱着又大又圆又红的蟠桃，吃得津津有味。”

据《山海经》记载：“度山上有大桃，屈蟠三千里，东北间百鬼所出入也。”这种“仙桃”似乎也是很大一个的。但我们在超市里买到的蟠桃，为何都是扁扁的样子？

其实关于扁扁的蟠桃也有历史记载。最早可能是来自于10世纪的《清异录》，其中有“鄜州环桃特异”的描述，将一般桃子果实的卵圆形，改称为扁圆的“环形”。后来，还有《本草衍义》中记载的“饼子桃”，开始有了对扁形果实的较为详细的描述；南宋《梦粱录》中也有记载“红饼子”为桃的名称。

这些记载应该都在说明一个问题，孙悟空偷吃的“蟠桃”可能并不是我们现在吃的蟠桃。

## 蟠桃为什么是扁的呢？

虽然蟠桃至今仍被作为一



蟠桃与桃果实对比图 武汉植物园供图

## 独舞

□明前茶

我是在一群专程拍鸟的摄影师中注意到她的。

她与大部分魁梧黝黑穿着迷彩服的摄影爱好者不同。她身腰轻盈，走起路来背笔直，胯骨微微分开，两腿有点“外八”。摄影爱好者老许介绍说：“人家是高中数学老师，迷这行已经6年了。在国内从黑龙江拍到云南，她绝对是‘鹤类和天鹅类拍摄的大咖’，早出圈了。听说她十来岁的时候芭蕾舞就跳得很好，差点被舞蹈学校录取。丈夫重病去世后，她把一腔热情都融入了拍鹤、拍天鹅的爱好中。她现在在一间老年大学担任舞蹈老师，为了把鸟类的美融入舞蹈中，她保持每秒8以上的连拍，用超声波自动对焦镜头定格鸟类的动态，回家再细细品味那飞旋、扇翅、俯冲、跳跃的姿态。说实在的，她拍得比我们好，因为她比我们更有耐心。”

她似乎听到我们在说她的事，冲我们点点头。当晚大家在湿地旁边的农家乐吃饭时，我便有机会听她亲自说起了自己的故事——

2013年秋天，女儿去外地上学了，她就去了趟苏北溱湖湿地。当时已过了旅游旺季，她雇了一条手摇船，特意交代摇船的大嫂：“别背你那些解说词，也别唱山歌。别惊吓到野鸭，你只管悄悄摇橹，往野鸭子聚集的芦苇荡里去。”大嫂依言而行。一路上满耳只是风吹芦苇梢头的沙沙声，又听得强壮的螃蟹爬上簖网的声音。在两条水巷的分岔口，忽然就听到抖动翅膀的声音，只见一只黑色水禽，头颈羽毛是带着金属光泽的油绿色，它像醉舞一般在水面上跌宕起伏，加速向前蹿动，翅膀扇起无数晶莹的水花。太阳的光线斜射在那些水花上，七彩迷离，如梦如幻。

2013年秋天，女儿去外地上学了，她就去了趟苏北溱湖湿地。当时已过了旅游旺季，她雇了一条手摇船，特意交代摇船的大嫂：“别背你那些解说词，也别唱山歌。别惊吓到野鸭，你只管悄悄摇橹，往野鸭子聚集的芦苇荡里去。”大嫂依言而行。一路上满耳只是风吹芦苇梢头的沙沙声，又听得强壮的螃蟹爬上簖网的声音。在两条水巷的分岔口，忽然就听到抖动翅膀的声音，只见一只黑色水禽，头颈羽毛是带着金属光泽的油绿色，它像醉舞一般在水面上跌宕起伏，加速向前蹿动，翅膀扇起无数晶莹的水花。太阳的光线斜射在那些水花上，七彩迷离，如梦如幻。

跟同一病房住着的是一个耄耋老人，连日不停输液，24小时监控着心脏情况。这老人名叫徐阿妹，一头白发，肥胖、耳背，整天卧床，说话都困难，吃喝拉撒全由一陪护人护理着。有一天，一个颤巍巍的老太太拄着拐杖来病房看她，坐在她的身旁，先是用手轻轻地梳她蓬乱的头发，然后从口袋里掏出手机包着的几张照片给她看，一边用手指着每张照片，一边紧贴着她的耳朵，问：“还记得什么时候在什么地方照的吗？”看起来她费劲地提高了嗓门。老太太紧绷着的脸慢慢松动起来，浮现出了淡淡的笑意，不断地地点着头。再过一会儿，他又从口袋摸出两张皱巴巴的银行存折，仔细翻页，并用手指划着上面的数字，告诉她要安心治病，不必愁钱。他

## 同情还是爱情？

□黄樟尊

其实对那上面细密的数字也看不太清楚，但语气笃定，仿佛那些数字早就他在心里背得烂熟。当医生来查房时，老爷子恭敬地恳求医生尽力为他的老伴治好病，反复强调说他们的医疗费完全有能力负担，哪怕心脏病术后能活个一、两年，也要做，也安心。老爷子的话语，既急切，又坚定。

这短暂的一幕，留在我的脑海里，久久不能消散。后来，那老爷子又颤巍巍地探望过老太太几次，我跟他攀谈后，得知了一段感人肺腑的事。

老爷子名叫王明，解放前从乡下到城里谋生，因为勤快、老实，得到一位商家老板的青睐，收为杂工。解放后人民政府安排他在粮食部门工作，他刻苦耐劳，白天做好工作，夜晚还上夜校学习文化知识。由于他对这个

山城的历史感兴趣，并进行深入研读，写了一系列的文章，后来得以调到史志办工作，一直干到退休。王明平淡无奇的命运却因一个好友的遭遇而改变。王明有个同事叫李才，两人十分要好。那时李才已经结婚并有三个小孩，生活负担很重。王明还是单身，经常拿省下的钱帮助李才。不料，正当盛年的李才，有一日突然暴病死去，撇下老婆徐阿妹和三个幼小儿女。他死前，徐阿妹还挺着个大肚子待产。

家里的顶梁柱不在了，三个小孩嗷嗷待哺，徐阿妹的日子全靠政府救济，邻里接济，但这终非长久之计。有一天下午，邻居发现徐阿妹外出久久不归，屋里传出孩子哭声不断，猜想事有不妙。大家赶紧四处寻找，掌灯时分，才发现她神情凄惨，呆呆地

站在江边。滔滔江水离她只有一脚的距离。如果不是发现及时，这湍急的江水就会遂了她轻生的去意，吞噬两条人命——一个生活绝望的母亲和一个未见天日的婴儿。在大家苦劝之下，她终于放下轻生念头。几天后，她生下一个女婴，但忍痛送给她抚养了。

徐阿妹靠着一份搬运工的收入，独自抚养着三个孩子，依旧家计维艰。好在王明这时伸出了援助之手。他做人坦诚、讲义气，觉得好友遗孀，理应照顾。他还是单身，不抽烟不喝酒，每月的工资除了膳食费，几乎全都给了徐阿妹。每当孩子们玩耍跌伤、感冒生病，也少不了他的关爱与照顾。孩子们都跟这个“王叔叔”很亲。有人觉得王明和徐阿妹年纪一般大，还挺合适，便想让他们结婚。不久，两人真的结了婚。这段婚姻一时成为人们的佳话美谈。

时光荏苒，当年的男子汉已经成了一个88岁的老头子，身体消瘦，老态龙钟，但气色倒是不错，而且在我眼里依旧充满了男子汉大丈夫的豪气。

那天，趁老太太熟睡，我悄悄问王明：“你对你老伴，是同情还是爱情？”他一听，似乎被惊着了。看样子，他从来没有这么问过。或许在漫长的岁月里，他自己也没这样问过自己。他看看蜷缩在病床一侧的老伴，又看看那瓶滴答不断的输液瓶，最后目光停在对面那堵洁白空荡的墙上。我们沉默了一段时间。最后，他呼出了长长的一口气，好像如释重负，说：“雨水落在江里，谁还能分得清哪一滴是雨哪一滴是泪？”

## “乡音”征文

□明光暗影

## 小镇美食八甲玛皮

我小时候生活在粤西山区的一个小镇——八甲镇。地方虽小，美食却不少，比如“八甲麦”。它比一般的油麦菜更清甜可口，叶子更大，用本地另一特产阳江豆豉一起炒，别有咸香风味。

但我最念念不忘的却是“八甲玛皮”，那是一种粘米粉皮。镇上常有小商贩推着单车叫卖，揭开盖着的纱布，就见到一块块折叠成A4纸大小、白玉凝脂般的玛皮，“弱如春绵，白如秋练”，静卧在竹制箩筐里。三毛钱一斤，买上三两斤，切成指宽的长条状，即可食。

我们自家也会做玛皮。那时单位饭堂里有个大大的手推石磨，我们洗好米，放在桶里用米浸泡两三个小时，等米浸透泡软后，就一勺勺舀进石磨，碾成米浆。接下来兑水，米浆的稠度将决定玛皮口感的好坏。水放多了，玛皮会稀烂不成形；水放少了，蒸出来就易老、干硬。将恰到好处的米浆均匀地铺在刷了香油的扁圆簸箕上，烧沸一锅水，放上去蒸三两分钟就好。取出，细裁玉纸般地切成粉条状。

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾四散，让人味蕾大开。

此时即便是用筷子搅拌的这几秒，我都觉得如同一个世纪那么漫长，迫不及待扒开筷

这时，母亲会开始做酱料。那时吃不起花生油，通常用猪油炒菜。现在都说猪油饱和脂肪酸与胆固醇高，多吃不健康，但用猪油来炒菜，其实香味更浓。热锅里舀进一勺猪油，放进切碎的蒜蓉，瞬间香气四溢；再倒进切碎的香菜、葱花，加上酱油爆炒一下，迅速舀出。将这些热气腾腾的酱料酱汁，浇在用大碗盛满的玛皮上，就像给玛皮注入了灵魂，食物香味蒸腾