

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,文長勿超過千五字,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。

生命是一樹花開

倪文祺

孟春時節，我於園中播下幾粒牡丹種子。之後的日子，便是日復一日的等待與澆灌。直到今天清晨，我推開窗櫺，一抹驚艷的色彩猝然映入眼簾。

那本沉寂如夜的種子，竟在不知不覺中，綻放出雍容華貴的身姿。春風掠過，它便微微頷首，攜來一陣陣沁人心脾的幽香。

放眼望去，園中已非一花獨放，頗有「千樹萬樹」之勢。春陽溫柔地鋪灑下來，萬物都浸潤在這片暖意之中，煥發出勃勃生機。

春天，是生命律動的序曲；春天，承載著希望與最初的夢想；它更像一艘渡船，載著歷經寒冬的世界，駛向溫暖的彼岸。

陽光下的牡丹，以一種從容不迫的姿態，向每一個駐足者無言地訴說生命的奇跡與未來的光明。我凝視著這些「牡丹仙子」，心底泛起層層漣漪，既感歎於自然造化的鬼斧神工，更沉醉於「生命是一樹花開」的圓滿意境。

人生一世，草木一春。短短數萬日光陰，其間交織著欣喜、煩惱與悲傷。

然而無論何種滋味，終將如流水逝去，不可滯留。恰如這春日牡丹，當其冠絕群芳，被譽為花中魁首的時刻，也悄然步入盛極而衰的軌跡。

立冬的舌尖古韻

裴曼

時序過了霜降，這時候，人心裡便隱隱地盼著點什麼。是了，該是立冬了。

立冬是得有些鄭重其事的。古人所調「立冬補冬，補嘴空」，實在是通達之論。吃食一事，在平民間，總是很要緊的。彷彿藉著這一口熱騰騰的食物，便將那漸深的寒氣，嚴嚴實實地擋在了身外。這不僅是口腹之慾，倒更像一種對時令的敬禮。

北方人家，十之八九是要吃餃子的。這規矩，老北京守得最是嚴謹。為何偏是餃子？說是「交子之時」的諧音，立冬正處秋冬之交，吃它，便有了

順天應時的意思。我獨愛那樓瓜餡兒的，煮熟了，夾一個，皮子隱隱透出裡頭橙紅的餡兒來。蘸點老陳醋，就著兩瓣新蒜，一口下去，那溫潤的暖意便從舌尖一路滑到心底，四肢百骸都舒坦了。

關於這餃子，還有個有趣的說法，道是「不端餃子碗，凍掉耳朵沒人管」。這話聽著滑稽，卻是一段佳話。傳說是醫聖張仲景憐惜鄉人在寒冬凍壞了耳朵，便以羊肉、辣椒與驅寒藥材為餡，用面皮包成耳朵形狀，煮熟了分食，竟真治好了凍瘡。於是這吃餃子的習俗，便又添了一層「安耳朵」的保佑意味了。民間的智慧，常是這樣，將實用的與想像的糅在一處，創造出一種活潑潑的風俗來。

若論滋補，羊肉在立冬這天是當仁不讓的。秋後的羊，因吃了些帶霜的草，肉質分外的肥美，沒有那般腥膻氣。

北地的羊肉湯，是豪邁的。大塊的帶骨羊肉在鍋裡「咕嘟咕嘟」地滾著，湯色漸漸轉為醇厚的乳白，撒一把芫荽末，點幾滴辣椒油，連湯帶肉地吃下去，額上便能逼出一層細汗來，那寒氣，彷彿就從毛孔裡絲絲地逃走了。到了漳州、上饒一帶，立冬的吃食

又換了花樣。那裡時興春「交冬糍」，或是做「麻子果」，名目雖異，道理相通。都是將蒸熟的糯米，放在石臼裡，用那沉重的木杵，一下一下地舂打。這活兒是費氣力的，常常是男人赤了膊，喊著號子，那木杵起落之間，發出「梆、梆」的、沉實的響聲。糯米便在這反覆的捶打中，變得極韌極黏，扯開來，能拉出老長的絲兒。然後，婦人孩子們便圍上來，靈巧地將那熱騰騰的米團揪成劑子，揉成圓球。漳州人愛滾上一層白糖花生粉，吃時用筷子一串四五粒，狀如孩童玩的撥浪鼓，故名「撥浪糍」，平添幾分趣味。上饒的麻子果，則要在那糯米糰子外，再裹一層碾得細細的芝麻與砂糖，吃起來，外頭香酥，裡頭軟糯，那香甜便有了層次。

最有趣的當屬潮汕。別處都在吃些暖熱之物，他們卻興在立冬這天吃甘蔗。想來是南方地氣暖，立冬時節，尚有餘溫。當地人以為此日食蔗，可「齒健」「滋補」。這便見得中國地大物博，風俗各異，而那份順應天時、調養身心的智慧，卻是相通的。

想著這些天南地北的立冬古韻，舌尖上彷彿已嘗遍了百味。這不只是吃食，更是百姓們對於歲月流轉的細膩感知，對於人間煙火的一往情深。

秋醃蘿蔔暖舌尖

尚嵐

季節轉過身子，天氣一日日涼了下來。地裡的瓜果蔬菜都熟透了，靜待歸家。蘿蔔從土裡探出綠瑩瑩的頭頸，頂著茂盛的葉子，綠蓬蓬地覆蓋著田間。這樣鮮嫩的蘿蔔，一時吃不完，若想留得住秋日的滋味，甚至伴過整個冬天，便要想些法子。我的法子，是醃蘿蔔條。每年秋陽正暖時，我總要做上幾瓶。既是將滿心對青綠蘿蔔的喜愛安放妥當，也是為冬日存下一份蘿蔔菜。

於是我去菜市場，在擺得整整齊齊的攤位前，轉一轉，問一問，挑那最水靈、最實在的蘿蔔。要綠得鮮亮，帶點葉子，葉上彷彿還凝著秋露，個頭不大，卻結實飽滿的，選上四五個。回家洗淨泥土，削去疤痕，將蘿蔔切成筷子粗細的條子，撒上鹽，殺出水分。再放進帶孔的竹盤，置於窗外秋陽下曝曬。初時白綠相間的蘿蔔條濕漉漉、硬挺挺的。陽光一照，水分漸漸淌在窗台上，蘿蔔條便慢慢皺了，軟了，失了少年的飽滿，添了老成的褶皺。這時，便可將曬蔫的蘿蔔條收進乾淨的瓶裡。

接著，鍋裡倒油，燒熱，投進花椒、薑片，炒出香氣，再傾入醋與醬油，燒到沸騰。熄火，待滾燙平息，料汁涼透，徐徐灌入蘿蔔條瓶中。再加些辣椒段或辣椒面，輕輕攪勻，蓋上蓋。只消一夜，蘿蔔條便醃成了。打開蓋子，原本白綠的蘿蔔條已染上醬汁的深棕色。一股復合的香氣撲面而來：酸辣、醬香、麻爽，層層疊疊，厚實而醇濃。醃蘿蔔的味兒，與生蘿蔔已是天壤之別。

醃菜更能撫慰舌尖。喝稀飯，吃麵條，或者就著饅饅，夾一筷咯叭作響的醃蘿蔔條入口。浸透汁液的蘿蔔條重新變得脆嫩，形態如初，卻彷彿被點化了新的魂靈。那點生蘿蔔的微甜微辣早已轉化，化作酸辣鮮麻，惹人食慾，也讓尋常飯食有滋有味。冬日想嘗口蘿蔔時，揭開瓶蓋，夾一小碟，便解了念想。方便，且味厚。一冬不出門，不買鮮菜，照樣有蘿蔔可吃。

當冬天收盡大地最後一片綠色，那田疇間的綠意去了哪裡？它們早已從野地回到屋簷，住進了廚房的瓶瓶罐罐。每年，我手作的第一道醃菜必是這蘿蔔條。沒有這一瓶醃蘿蔔，飯食總覺得寡淡，少了開場。它是醃菜的序曲。待秋意再深些，醃韭菜、醃包菜、醃辣椒也會依次登場，悄悄躲進灶邊的壇裡，默默轉化。瞧那糖醋蒜瓣，靜臥醋汁，素淨優雅；看那玻璃罐中紅綠相間的辣椒，依舊持著鮮亮色澤。依著自家口味，什麼菜都可以入壇醃泡。

冬天，是所有醃菜走上案板的時節。而醃蘿蔔條，是鹹菜裡的頭一道，也是一道打開胃口的小引。做法樸素，味道卻紮實悠遠。別忘了這尋常之味，備上一瓶，偶爾咬一口，齒間響起的，或許正是秋天的回音。

感謝網友「指豚為雞」

——專訪「大灣雞」之父劉平雲

新華社廣州11月16日電 「大灣雞」火了！說到十五運會開幕以來的「頂流」，莫過於吉祥物「喜洋洋」和「樂融融」，他們在開幕式萌翻全國觀眾，在場館內成為最佳氣氛組，相關特許商品的熱門款式早早售罄。這兩只可愛的中華白海豚，有個響亮的外號——「大灣雞」。

然而，「豚」變成「雞」，設計師能接受嗎？他在設計之初是否預料到了這番場景？「大灣雞」能否在十五運會之後成為大灣區的符號之一？新華社記者日前專訪了十五運會和殘特奧會會徽和吉祥物設計團隊負責人、廣州美術學院視覺藝術設計學院院長劉平雲。

網友指豚為雞？

「喜洋洋」和「樂融融」是在十五運會倒計時一週年之際發佈的，一經面世，就收穫很多人的芳心。萌萌的小海豚，頭上頂著三朵小水花，被網友評價「可愛到發芽」。而隨著全運會的臨近，粵港澳的大街小巷氣氛漸濃，大大小小、動作各異的吉祥物出現在人們面前，事情開始發生變化。

沒人能追溯到是哪個網友第一次用了「大灣雞」這個名字，但這個說法很快走紅，「到了今年9月，很多人開始說像小鴨小雞，我們感覺這個聲音會越來越流行」。

網友進一步將白色的「喜洋洋」比做「白切雞」，粉色的「樂融融」比做「豉油雞」，一旦和美食結合，傳播便開始呈幾何級增長。各種再創作層出不窮，劉平雲清楚地記得他以設計師的身份回復網友的日子。

「9月29號的時候，我就主動承認我們的十五運會吉祥物就是『白切雞』和『豉油雞』。我當時說不管是小雞、小鴨還是小海豚，只要可愛就行。網友把我當成官方回復，實際上我代表我們設計師，代表我們團隊發言，就是說他確實可愛，你們喜歡就好。」劉平雲說。

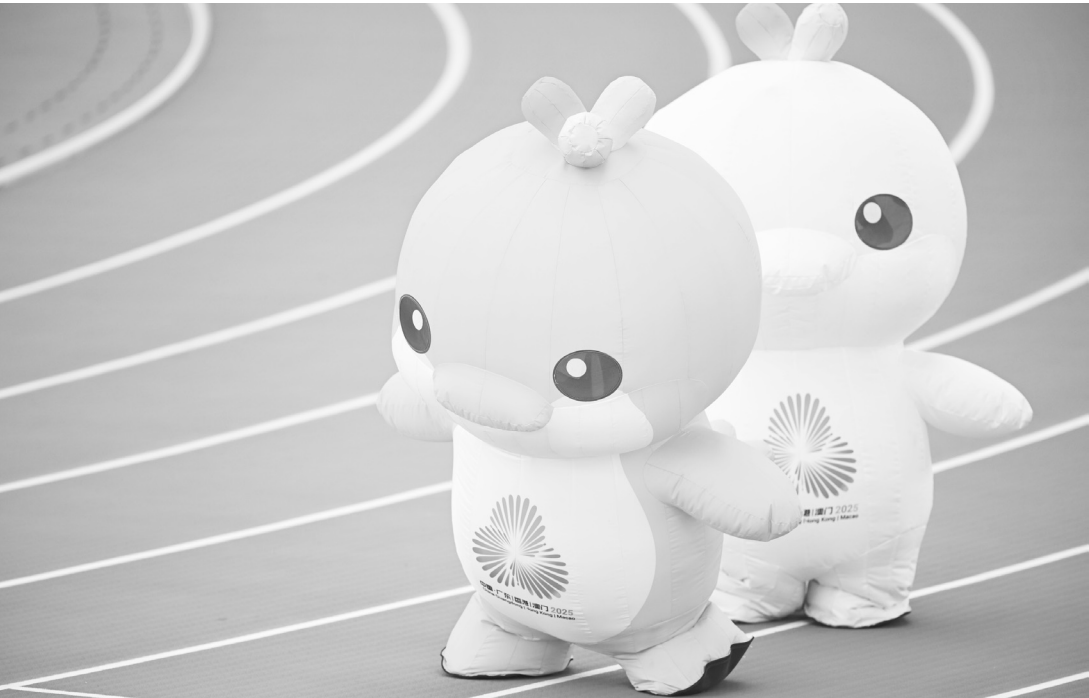
官方認同引來了網友更強烈的創作慾望，進入10月份，「大灣雞」越來越火，各種街拍、二次創作的表情包，甚至漫畫故事開始在網絡上出現。

「對此我們是高度認同，加入到網友的這個行動當中，所以我現在也是每天上小紅書去點贊，去留言說只要你們喜歡，我們就大力推動這個事情。」

什麼是好的設計？

劉平雲表示，如果這兩隻小海豚是具象化的，一個人們司空見慣、完美無瑕的形象，就無法引起大家的興趣。

正是設計上的「缺口」，引來了二次創作的一束光。



「比如說為了表達運動，我們要加上手腳，實際上中華白海豚是沒有手腳的，只有魚鰭，但加上手腳的話就能表達運動，這是我們們的所需，但從另一面看，它可能就像

小雞了。我想一些機緣巧合，或許是我們一些設計的有意而為，或者一些無心插柳，能夠給大家留下一些機會來參與二創，目前看應該達到了。」

吳文章逝世

和記訊：僑商吳文章老先生（石獅市寶蓋鎮松茂村），係黃秀治女士令夫君，亦即僑商吳秉仁，秉義，秉權，麗明，麗花賢昆玉令尊，不幸於二〇二五年十一月十五日上午八時二十一分壽終正寢，享壽八十高齡。星沉南邦，軫悼同深。靈體於十一月十七日中午十二時火化第和，設靈於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 101-FLEUR DE LIS）靈堂，擇訂十一月廿一日（星期五）上午八時出殯，奉骸安位於聖國天人樂聖堂。

吳文章逝世

旅菲石獅松茂同鄉會訊：本會常務理事吳文章鄉賢，不幸於二〇二五年十一月十五日上午八時二十一分壽終正寢，享壽八十高齡。

星沉南邦，軫悼同深。靈體於十一月十七日中午十二時火化後，設靈於計順市

亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 101-FLEUR DE LIS）靈堂，擇訂十一月廿一日（星期五）上午八時出殯，奉骸安位於聖國天人樂聖堂。

本會聞耗，經派員慰唁，勉其家屬節哀順變，並襄理飾終事宜。

曾國鵬喪偶

旅菲御輦同鄉會訊：本會曾國鵬常務理事尊夫人，亦即執行副理事長華揚，華德、燕賢賢昆玉令慈曾府黃夫人謚清芬，不幸於二〇二五年十一月十四日晚上十時二十五分壽終於崇仁醫院，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 303-CALADIUM）靈堂，擇訂十一月二十日(星期四)上午八時出殯火化於聖國聖樂堂。

本會聞耗，旋即派員前往慰唁，勉其家屬節哀順變，並爰訂於十一月十九日（星期三）晚上七時，在其靈前舉行獻花致奠禮，以表哀思，而盡鄉誼。

訃告

吳文章 （石獅市寶蓋鎮松茂村） 逝世於十一月十五日 設靈於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 101-FLEUR DE LIS）靈堂 出殯於十一月廿一日上午八時	林陳白雪 （福建洛陽鎮前元村） 逝世於十一月十二日 現停柩設靈於計順市亞蘭禮查大街亞冷殯儀館新廈樓下Hall-B靈堂 出殯於十一月十八日上午七時
曾黃清芬 （晉江下墘村） 逝世於十一月十四日 現停柩於計順市亞蘭禮查大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 303-CALADIUM）靈堂 出殯於十一月二十日上午八時	流芳百世