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。因篇幅關系,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。

鸚鵡的翅膀

張忠報

周末傍晚，在公園休息時，我看到一個小姑娘帶著一只鸚鵡走來走去。小姑娘看上去十歲左右，那只鸚鵡就立在她的肩頭，一動不動。一開始，我以為那只是個玩具，但仔細端詳，卻發現它還不時轉動脖頸。幾番審視，我斷定那就是只活生生的鸚鵡。這讓我很詫異——要經過怎樣嚴格的訓練，才能讓鸚鵡這樣溫順呢？之前，我只見過一些被馴服的獵鷹，一動不動地伏在獵人的肩上。

我們家也養了兩只虎皮鸚鵡，模樣與女孩肩頭的鸚鵡相似。它們被關在陽台的籠子裡，平時都是我負責喂食。有時鸚鵡飛出來，我就會小心地捕捉，但它們很警覺，總是撲棱棱地亂飛。

好不容易捉住，它們就用尖銳的鳥喙啄我的手指，每次都被啄得很痛。後來我就改變策略，喂食時，我會拉開籠門讓它們自主飛入。總之，我們家的鸚鵡是不親人的，它們從不主動落在我的肩頭。

當小女孩再次走來時，我忍不住上前請教訓練辦法。這時，她的身後已經圍上了好幾個兒童，他們都好奇地研究那只鸚鵡。

「因為翅膀被剪掉了，所以它不能飛！」小女孩清脆地回答。

聽到這話，我不由心頭一沉——僅僅是為了讓孩子取樂，大人就剪去了鸚鵡的翅膀嗎？這樣做未免太殘忍了！我一邊思索著，一邊仔細看那只鸚鵡的翅膀。它的翅膀依然在，只是短了些，並且一直低垂著護著鳥身。

怪不得它不敢離開女孩的肩頭，一旦滑落就有被摔傷的可能。在那一刻我的同情心油然而生，俗話說「鳥貴有翼，人貴有志」！這只不能飛的鸚鵡應該很痛苦吧？給鳥兒剪翅膀的做法太過分了！

後來，為了印證我觀點的正確，我又在網上查詢了一下，但得到的結論卻讓我深感意外。一位資深的養鳥人說，他給鸚鵡剪掉翅膀，完全是出於善意：擔心它飛翔時會撞上窗玻璃或吊扇，而且一旦飛出室外，它很容易被野貓捕食。家養的鸚鵡飛到外面，生存的概率極低。

而失去飛行能力後，鸚鵡會更加依賴主人，也就容易親人。不過，給鸚鵡剪翅膀是有技巧的，只需剪掉翅膀末端的角質飛羽，類似於給人剪指甲。並且，修剪時還要留幾根飛羽，保證鸚鵡跌落時還能滑翔。此外，修剪掉的飛羽，還能在下一個生長周期重新長出來。

但是，得知這些後，我並沒有釋然，反而陷入了更深的思索。

這份養鳥經驗看似周全，其中卻蘊含著一個發人深省的悖論：出於關心，我們剪去了它的翅羽，為了守護它的平安，我們限制了它對自由的向往。世間多少過猶不及的關心和愛護，都像極了養鳥人伸向鸚鵡的剪刀。

而真正的愛，是不應剝奪它嘗試飛翔的權利的！

望著天空徐徐飄過的雲朵，我暗自思忖，那只停在女孩肩頭的鸚鵡，看似寧靜安然，但在它的內心深處，是否還珍藏著振翅飛翔的渴望呢？

蜀南竹海記

楊劍橫

未至竹海，先聞其聲。那聲響並非海濤，卻勝過濤聲，順著車窗縫隙漫進來，裹著濕潤清甜的涼意。車行川南丘陵，連綿綠意層層鋪展，宛如無邊綠氈隨風漾起柔韌波紋。停下車踏上濕滑石階，才恍然墜入七萬余畝翠竹匯成的綠海，安靜，又處處喧響。

窄道被楠竹相擁，修竹直刺雲天，薄霧縈繞梢頭。陽光穿過枝葉，灑落滿地晃動的碎金。空氣浮動竹葉混著泥土的清苦香氣，一呼一吸間，肺腑都通透。不由想起《臥虎藏龍》裡竹梢纏斗的畫面，也唯有這般連綿竹海，才襯得那輕盈起落合乎意境。竹骨藏著韌性，清瘦挺拔，風來躬身，隨即又傲然彈回。

步入忘憂谷，溪水一路相伴，清泉自竹根滲出，澄澈見底。溪邊杪欏舒展羽狀葉片，如遠古遺落的綠傘。谷中小亭石柱，字跡早已被風雨磨淡。靜坐聽泉，才懂「忘憂」之意，人間煩憂，在這片盛大綠意面前，輕如竹葉，隨風飄逝。

深入山林，便是仙寓洞與天寶寨。丹霞崖壁陡峭如削，明清摩崖造像靜靜棲於崖間，佛像面容經歲月侵蝕變得柔和，俯瞰竹浪翻湧數百年。立於棧道遠眺，萬頃竹海鋪向天際，遠山浮於綠浪，如同海中孤島。人在此處，渺小如塵，心底卻生出安穩。

竹早已融入川南人的生活。山下農家曬筍蒸飯，孩童把玩竹制小玩意兒。博物館內竹編《清明上河圖》，以百萬根纖細竹絲織就汴京繁華。竹簧匠人執刀雕刻，薄竹面上生出瘦梅。竹於當地人，不只是景致，而是煙火日常，食筍、用竹、詠竹，兩千年歲月，一節節嵌進竹的年輪。

黃昏駐足翡翠長廊，兩側翠竹相向傾斜，搭成天然拱廊。

夕陽淌過竹梢，把路面染成琥珀色。風動竹梢，沙沙聲如低聲絮語。黃庭堅當年在此感嘆「壯哉，竹波萬裡」，他望見的竹海，與此刻眼前並無二致。人事更迭，竹子依舊歲歲常青，將悲歡默默收納。

夜宿山中，竹影搖曳窗外。竹海的生命力，不只在於遼闊綿延，更藏在春筍破土的脆響、中空挺直的竹骨，藏在當地人三餐裡與竹相伴的尋常。它安靜，卻生生不息。貼耳竹竿，能聽見汁液流動，是古老而執拗的生命之聲。

清晨推窗，白霧自谷底漫湧，竹海半隱於乳色晨霧，像一幅尚未干透的水墨。清冽涼意湧入胸腔，我不由得笑了。

原以為竹海只是一處風景，到來才明白，它是一口呼吸，一聲低語，一把跨越千年仍帶著溫度的竹椅。坐下來，盛夏的燥熱，便盡數消散。

松脂漫秋山

李小碧

那年深秋，我去了東北。

從哈爾濱往東，火車在密林裡穿行。窗外是連綿的山，山上多是紅松和落葉松，我此行的目的很簡單，去看紅松。一個在林區待了大半輩子的朋友說，十月的紅松林，是東北秋天最後一場好戲。

到了林場，天已經擦黑。朋友領我住進一間紅松木板搭的小屋，推門進去，一股松脂的清香撲過來。他指著屋角堆的一堆東西說：「喏，松塔。今兒剛打的，你先嘗嘗。」我湊過去看，那松塔一個個鱗片似的張開著，顏色深褐，帶著一層灰白的霜，鱗片邊緣微微翹起，裡頭藏著松子。我伸手去掰，鱗片扎手，硬得很。朋友笑了，說：「別急，得用火烤。」



他把幾顆松塔擱在灶膛的鐵板上，底下是燒紅的炭灰，用火鉗撥了撥，松塔便埋在了熱灰裡。

我蹲在灶邊看，他一邊翻松塔一邊說：「松塔這東西，生吃也行，就是澀，烤過了，就變了。松脂的香被火逼出來，滲進松子裡，那味道，絕了。」

大約過了十幾分鐘，松塔烤好了。朋友用火鉗夾出來，擱在地上晾了晾，拿起來一掰，鱗片脆脆地裂開，一顆顆松子便滾了出來。

那松子小小的，褐色的殼上帶著一道黑紋。我揀了一顆，剝開殼，露出裡頭白生生的仁。放進嘴裡一嚼，滿口都是油香，香裡帶著一絲淡淡的松脂氣息。那味道和我以前吃的松子全然不同。

朋友又往灶膛裡添了幾顆松塔，說：「再給你換個吃法。」他把烤好的松子揀出來，擱在石臼裡，拿石杵輕輕搗碎了，拌上一點鹽，擱在盤子裡。我拿手指撮了一點放進嘴裡，咸香咸香的，松子的油和鹽混在一起，把那股松脂的香襯得更濃了。朋友說，林區人吃松子，有人把松子仁磨成漿，和米一起煮粥，叫「松仁粥」，清香撲鼻，是秋天裡非常金貴的東西。還有人把松子仁剁碎了，和肉餡拌在一起包餃子，那餃子煮出來，咬一口，汁水裡全是松香。

我問他，這紅松的松塔，一年能收多少。他說，看年景。大年豐收，一棵樹能打幾十斤松塔，小年就少些。林區人到了秋天，全家老小都上山打松塔。打松塔要爬樹，幾十米高的紅松，拿一根長竿子上去，一竿一竿地敲。他小時候跟著父親上山，父親爬樹，他在地上撿。有時候撿累了，就坐在厚厚的落葉上，剝一顆剛落的松塔吃。

第二天一早，朋友帶我上山去看紅松。山路鋪著厚厚的落葉，抬頭看，紅松的樹冠在頭頂撐開，針葉密密的，朋友說，一棵紅松要長很多年才結塔，結了塔還得再等兩年，松子才真正熟透。我站在樹下，看著那些掛在枝頭的松塔，它們高高遠遠的，像掛在雲邊。

回程的火車上，朋友給我裝了一袋松塔。我擱在包裡，一路聞著那股淡淡的松脂香。到家後，我把松塔擱在書架上，有時寫東西寫到倦了，就拿起來看一看，掰一顆松子嚼一嚼。嚼著嚼著，就好像又回到了那片紅松林，坐在灶膛邊，等一顆松塔烤熟。那味道，是東北深秋留給我的，最重的一筆。

馬尼拉老字號「廈園」的七十年守候

鄺瑩燕

1956年11月19日，馬尼拉湯都區(Tondo)的馬格達萊納街(Magdalena Street，即今天的馬桑凱街 Masangkay Street)旁，一對年輕夫婦搭起了一個簡陋孤零的微型小吃攤。當時攤上別無他物，只有兩角錢一份的廈門潤餅(Lumpia)。在那個動盪未平的年代，誰也無法預料，這一開，就是整整七十年。這，正是馬桑凱街上那家老餐館的故事。

1928年，年僅15歲的廣東臺山少年鄺國球(Lee Yuk)，留下了戰火紛飛的家鄉小山村，孑然一身遠赴菲律賓謀生。初來乍到，這個沉穩寡言的年輕人既聽不懂當地華人圈通行的閩南語(Hokkien)，也不懂省城廣府話(Cantonese)，更別提塔加洛語(Tagalog)和英語了。但他硬是憑著一股硬骨頭在異鄉紮下了根。在當地宗親會的接濟下，他在一家中餐廳找到了後廚打雜的差事，由此踏上了從青澀小工走向一代廚藝大師的漫漫歷程。

正當他在後廚端上一道道家常佳餚時，二次大戰的硝煙再次席捲馬尼拉。這一次他沒能逃過劫難，佔領馬尼拉的日軍軍官強行接管了他所在的廚房。也許是聽過了太多慘絕人寰的暴行。又或許是親眼目睹了侵略者的殘忍，終於在某一天，他挺直了脊樑，堅決拒絕為侵略者做飯。

這一拒絕，無異於簽下了自己的死刑判決書。他被繩捆索綁扔在室外的烈日下暴曬，任其等死。不知過了多久，在滴水未進、風吹日曬的絕境邊緣，一位善良的同伴——廚房裡的一位日本廚師——趁人不備秘密解開了繩索，將他偷偷放走，救了他一條性命。

命運的另一角落，另一段滄桑也在平行交織。出生於浙江、成長於福建(閩南語的發源之地，也是如今絕大多數菲華同胞的祖籍地)的張秀仁(Tiu Siu Lin)，於1938年作為避難難民來到了菲律賓。當時，曼努埃爾·奎松(Manuel Quezon)總統實施了庇護計畫，專門接收來自受日軍佔領區波及的中國婦女和兒童(這一「敞開大門」政策也曾讓菲律賓庇護了逃離納粹德國迫害的猶太人)。那一年她只有14歲，獨自一人登上了漂泊的輪船，駛向未知的國度。為了謀生，她在馬尼拉聖米格爾區(San Miguel)的一戶人家做起了家政女傭。

在歷經了馬尼拉的戰火浩劫後，鄺國球與張秀仁的命運軌跡終於在1946年交匯。這是一對憑著堅韌拼勁結成的伉儷——他們不僅挺過了社會與時代的劇烈動盪，更咬緊牙關、甘於苦幹以求生存。他們深知堅持與奉獻的意義，同時也對世界保持著好奇心與探索欲。在此後的歲月裡，鄺國球在多家餐館掌勺，不斷淬煉自己的刀工、火候以及對風味平衡的掌控，無論是西方風味還是亞洲料理，他都如饑似渴地汲取新知、融會貫通。

然而，最美妙的靈感，或許恰恰源於他們自己的屋簷下，源於鄺氏夫婦自家餐桌上的日常——潤餅(Lumpia)。潤餅是一種用薄如紙張的餅皮包裹著燜蔬菜、特製醬汁與豐富配料的廈門經典名吃，也是張秀仁童年故鄉的味道。廈門作為福建的主要港口城市，正是「廈園(Ha Yuan)」餐館名中「廈(Ha)」字的由來。就這樣，1956年，以「廈門之花園」為名的「廈園」潤餅攤正式誕生了。

創業初期，夫婦倆幾乎包辦了店裡的一切：備料、掌勺、洗碗，凡事親力親為。當時，許多鄰居都訂了他們名為"疊菜(t'hiap tsai)"(即搭夥包餐外送)的每日送餐服務，於是他們雇了司機，駕駛車輛將熱氣騰騰的飯菜直接送到顧客家中；第二天再收回前一天用過的餐具。憑藉扎實地道的美味與體貼入微的服務，這個小食攤迎來了源源不斷的客流。為了容納日益增多的食客，餐館先是從1176號搬遷到了更大的1190號，最終落腳於1175號，並一直營業至今。

鄺氏夫婦育有三子一女。次子鄺濟華(Jay Lee)常常回想起童年時的星期天，父親總會帶著他和兩個兄弟去馬尼拉灣(Manila Bay)釣魚。"我們會把剛打撈上來的新鮮石斑魚(lapu-lapu)做成熱騰騰的菜肴，和鄰居們一道分享，」鄺濟華回憶道。

青少年時期的鄺濟華，很多時光都是在馬桑凱街(Masangkay)的廚房裡度過的。1977年，他與高中摯愛施圓圓(Elizabeth Sy)喜結連理，隨後施圓圓決定加入家族事業。修讀過純藝術(Fine Arts)專業的她，親手設計了由字母"h"和"y"緊緊相扣的極簡「廈園"Logo，並一直沿用至今。不過，公公鄺國球傳授給新過門兒媳的第一課，卻不是什麼秘密食譜，而是一句閩南諺語:「會吃就要會做，會做就要會買」(E hiao tsia, tio e hiao tsee.E hiao tsee, tio e hiao bweh)。

每天天不亮，婆婆張秀仁就會帶著兒媳穿過阿蘭克(Arranque)和基亞波(Quia-po)喧鬧繁忙的街巷，在人聲鼎沸的菜市場裡教她如何挑選最新鮮的食材。

施圓圓學會了如何用手精准挑出最適合做潤餅(Lumpia)的椰菜品種。"回到餐館後，公公就會手把手示範怎麼正確清理和給雞肉去骨，"她說。長輩示範在前，晚輩凝神學習，廈園的手藝與匠心，就這樣在一代又一代人之間薪火相傳。

潤餅(Lumpia)是傳奇的起點，但絕不是終點。數十年來，廈園的菜單不斷豐富，每天用新鮮雞蛋打制麵條，演變為廈園家喻戶曉的肉羹面(maki-mi)和牛腩面(camto-mi)；叉燒(Char siu)用蜂蜜醃制得鬆軟入味，在傳統中式烤爐的明火上烘烤而成；豆花(Taohue)、豆腐(Tofu)與豆漿，則是每天清晨用精挑細選的上等大豆在店裡新鮮磨制。

雖然鄺氏二老立下了極高的品質標準，但在接過接力棒後，鄺濟華與施圓圓同樣竭盡全力守護著馬桑凱街(Masangkay)的這方溫馨角落。施圓圓把鄺國球和張秀仁的所有食譜字斟句酌地記錄下來，妥善保存了全部經典菜式；而鄺濟華則引入了菲式便當盒，進一步豐富了餐館的品類——茄子煎蛋(tortang talong)、花生醬燉牛肉(kare-kare)和清燉雞湯(tinola)紛紛登上菜單，此外還有炸香蕉串(banana cue)、哈羅哈羅冰(halo-halo)以及西米露仙草冰(sago』tgulaman)。

每逢農曆新年，鄺濟華與施圓圓還為傳統的年糕(Tikoy)注入了新意，將其塑造成生肖的造型——生肖雞、生肖牛，以及各種吉祥如意的圖案。「金魚象徵年年有餘，鳳梨象徵招財進寶，陰陽圖案則代表和諧圓滿," 鄺濟華介紹道。當農曆新年恰逢情人節時，自製的年糕(Tikoy)甚至會被做成心形，應和著「心想事成」的新春祝福。在廈園，歲月仿佛放慢了腳步。店裡的幾位老員工在這裡一幹就是四十多年，即便到了退休年紀，也捨不得離開這間充滿人情味的後廚。在廚房裡，他們的雙手早已熟稔了揉麵團、壓豆腐的每一道工序;在收銀臺前，數十年歲月沉澱下來的默契與信任油然而生。許多夫妻在這裡相識、相愛、成家、育子，將自己的一生深深紮根在這家小小的餐館裡。

對於幾代華僑家庭來說，廈園是一處承載著無數特殊記憶的港灣。創始人鄺國球和張秀仁在撫養子女的同時打拼出了一家餐館，而他們的子女又在這家餐館裡撫養了自己的下一代;在餐館屹立不倒的七十年間，它更資助了無數批員工養家糊口、安居樂業。

還有那千千萬萬被這七十年美食所撫慰的群體。從紀念相識五十載的校友會，到聚會共度清明節的宗親會；從市長到餐館同行，從美食博主到老奶奶，從說唱歌手到畫家，從海外勞工(OFW)到歸國華僑.....無數人千裡迢迢來到廈園，坐在紫檀木(Narra)老桌前，細細品嘗碗裡的肉羹面(makimi)、豆花(taohue)或是潤餅(lumpia)。偶爾還會有人忍不住脫口而出:「快嘗嘗，這就是你爺爺當年吃過的味道!

七十載時光悠悠，廈園想對每一位光顧過本店的老朋友道一聲感謝：承蒙厚愛，常來吃飯，把您的歡聲笑語留在了廈園的歲月中。更深切盼著您和後輩們，能繼續循著這抹熟悉的面香走進店裡。 廈園隨時恭候，為您捧上一碗人間煙火與溫馨撫慰——七十年風雨流轉，能為您奉上這份跨越時光的古早溫情，是我們莫大的榮幸。

施振邦遺孀逝世

菲律濱晉江衙口同鄉會訊：本會施故榮譽理事長振邦鄉彥令德配施府柯秀霞太夫人，亦即本會施榮譽理事長正康鄉賢、施副監事長正健鄉賢暨賢昆玉令萱堂，慟於二零二六年十一月十七日下午四時，壽終於Global City St. Luke's Medical Center，享壽積閏一百零一高齡，慈雲失仰，婺星匿彩，哀悼同深！

現設靈於Heritage Park, Chapel 6, Taguig.(每天下午二時至晚上九時開放供弔唁)。

擇訂十一月二十五日(星期三)出殯，安葬於巴蘭玉計市岷裡拉紀念墓園(Manila Memorial Park, Sucat , Parañaque)之原。

本會聞耗，經派員慰唁家屬，勉其節哀順變，並襄理飾終事宜。

施振邦遺孀逝世

旅菲潯江公會訊：本會衙口鄉施故宗先生振邦令德配施府柯秀霞太夫人，亦即本會施名譽顧問正康宗長、族親施正健宗長賢昆玉令萱堂，於二零二六年十一月十七日下午四時，壽終於Global City St. Luke's Medical Center。

享壽積閏一百零一高齡，慈雲失仰，婺星匿彩，哀悼同深！

現設靈於Heritage Park, Chapel 6, Taguig.(每天下午二時至晚上九時開放供弔唁)，擇訂十一月二十五日(星期三)出殯，安葬於巴蘭玉計市岷裡拉紀念墓園(Manila Memorial Park, Sucat , Parañaque)之原。

本會聞耗，經派員慰唁家屬，勉其節哀順變，並襄理飾終事宜。

陳坤坦逝世

和記訊：僑商陳坤坦老先生（原籍晉江市科任東宮）亦即僑商陳錡望，明曉賢昆仲令尊，不幸於二〇二六年十一月十七日下午二時四十二分壽終於紅衣主教醫院，享壽七十有四高齡。

哲人其萎，軫悼同深。現停柩於計順市亞蘭禮沓大街聖國殯儀館（SANCTUARIUM 211-LILY OF THE VALLEY）靈堂 ，擇訂十一月廿五日（星期三）上午八時出殯，安葬於HOLY GARDEN TAYTAY。