

莲花潮声

一路樱花

□望府

东港武岭山脚下的武岭湿地公园相邻处有一条宽阔的海莲路，是东港新城的主干道，从东港隧道直通武岭隧道。每年樱花开放的时节，从立交桥至武岭隧道这段长长的海莲路两边栽植的一棵棵樱花树，嫩枝绿叶，一朵朵好似绒球般的，满满当当地开着一树粉红色的或粉白色的樱花，每过一段距离相隔着一株香樟树，直直的树干，茂盛的枝叶青翠欲滴，散发着淡淡的清香，这是园林工人有意识地装饰点缀的，煞是好看，“三月雨声细，樱花疑杏花”。一路樱花便让路过的行人驻足进行观赏。

当樱花盛开时，也有人将海莲路称为“樱花路”。清晨，三五成群的行人放慢脚步，缓缓地行走在海莲路的人行道上，早锻炼的人群慢慢地小跑着，他们有着共同的目标，一边呼吸着清新的空气，一路欣赏着美丽的樱花……

惊蛰过后，春的脚步还在冬的余寒里缠绵。在第一场春雨里，是第一声春雷，惊醒了春的酣梦。那一树一树的花开，在细雨里酝酿着春日的风情。放下那些缚心的矜持，去聆听那些美丽的花儿，在春天里做的清梦呓语！嫩黄的迎春花，粉白的杏花，娇艳的桃花，莹洁的梨花，明媚的海棠，还有那如霞似雪的樱花。在春雷过后，争相以动人的模样，盛开在你的眼前，撩拨着你那蛰伏了一冬的情愫。

大地上，开放着许许多多的花，可我感到只有东港城的樱花才开得如此灿烂而率性。

在春日诸多美丽的名词里，我偏偏和清代名儒郑孝胥一样，最爱那“昨日花如雪，今日雪如花”的樱花。

与樱花的初识，是来自小时候教科书上富士山中那些美丽的图片。其实据文献资料考证，樱花起源于中国。两千多年前的秦汉时期，樱花已在中国宫苑内栽培。唐朝时樱花已普遍出现在私家庭院。白居易在诗中

描绘了一幅樱花图：“亦知官舍非吾宅，且劂山樱满院栽，上佐近来多五考，少应四度见花开。”明代于若瀛更是记述了清晨透过雕花窗棂看到的情景：“三月雨声细，樱花疑杏花。”到了盛唐，樱花已从官苑廊庑来到了民舍田园，四处行走，满眼是绚烂绽放的樱花，烘托出当时盛唐繁荣的景象，万国来朝，岛国日本深慕中华文化之璀璨，也被樱花楚楚动人的姿容所感染，将樱花随着建筑、服饰等一并被朝拜者带回。因此，日本栽种樱花才千余年历史，比中国晚了一千多年。

阳春三月，看见盛开的樱花，仿佛就看见的是空中的霞，飘浮着的云，简直使人难分哪是天，哪是花。晨光中开到荼靡，黑夜里开得灿烂而不能再灿烂。我站在樱花前，尽情地欣赏着，沉思着，樱花既没有梅的清高傲骨，也没有菊的曲高和寡，更没有莲的清冷艳丽，有的只是一颗滚烫的心。好像这颗滚烫的心全部一一绽放在春天的旷

野中。一团团，一簇簇，素装而烈火般燃烧，那就铺天盖地盛开吧。

“樱花红陌上，杨柳绿池边；燕子声声里，相思又一年。”

每年三月末到四月初，岛城的樱花便会在春日里竞相争艳。岛城的公园内，一树树，一枝枝白如雪，粉如霞的樱花把海上之城装饰得异常美丽。一座座高楼大厦鳞次栉比，耸立在绿树花丛中，美哉，东港之城花海涌动……

人们趁着周末，便三三两两相约，争着与樱花相依，用相机定格那份永恒的美丽。倘若，你从树下经过，那春日暖风中的旖旎，定会让你花香满衣。眼前的花树，迎着春风在暖阳下次第开放。

缕缕清风拂过，海莲大道两边的樱花纷纷扬扬地洒落，一程眷眸回望。平日里，忙忙碌碌，纷繁而辛劳，此际，慢下行走匆忙的脚步，将情怀沉浸于樱花烂漫的光阴里，花香满衣，花事香溢，在温柔而感念中散着淡淡花香的余味。那是一种人与自然交流的过程，是相互欣赏的过程，人生最好的境界是拥有这片刻的宁静。

□薛蓓

祖母和母亲的拉锯战僵持了二十七年，在戊子年的大年三十夜戛然而止。持续了七天七夜的法事后，一抬寿方将她送上了后山。几声震天的炮仗，白纸缠住的竹杖倚满了坟首，送行的队伍挤在弯弯绕绕的山道上一眼望不到头。

这是祖父最后的倔强，体面地送走了祖母之后，他的眼睛像断了锡丝的灯泡，迅速地暗淡下来。多少年，他站在颠着小脚噤着嘴的老太太背后，是她最忠实的支撑。老太太走了，他瘦骨嶙峋的身架仿佛失却了一件柔软的罩袍，再没有高傲的理由。

母亲本就和祖父意见相左，都是强势的人，在一个屋檐下磕碰了这些年，现在索性在城里长久地住下去，连表面的敷衍都省略了，只在年节象征性地出现。父亲十分为难，但拗不过母亲，只有自己跑得勤一点。祖父表面没什么，大约心里清楚母亲终是将旧账算在他头上了，往后见面脸上总多了一些笑容，没话找点话说，母亲也就淡淡应着。我替老爷子有点心酸，却也无法指责母亲，个中原委唯有自己知晓，多年恩怨早已积重难返。好在祖父尚硬朗，生活基本能够自理，还能下地种些菜蔬，余下的事由保姆照料，且相安无事。

我小时随祖父母睡，侧身靠在红漆描花床的里侧，厚重的被褥散发着樟木箱的气味，祖父睡得悄无声息，祖母小声打着鼾。睡不着，起身从祖母的身上跨过去，祖父背对我们睡在床尾，被子从他的肩头滑落，高耸的右肩下面是空荡荡的袖管。我蹲下去好奇地摸摸他的肩，圆圆的，像个结实的橡皮球。祖父的右手在我三四岁的时候被绞面粉的机器轧了，整条胳膊废了，当时他还是十六门电厂的面点师傅。我记得许多幼年的事，却唯独不记得这一桩，也许是大人为了避免我害怕刻意遮掩。祖父的右眼也因为药物治疗萎缩，但我从来没将他与残疾人划等号。从我记事起，他就是个处处拿主意的人。他是老党员，生产队的队长，年纪大了也常常被喊去村里开会、吃饭，他有一抽屉的奖状，还有个小红本本，里边记着他的党费。村后边的水库，他管了好多年，什么时候开闸放水只听他一人的，从来没出过差错。

我记得祖父常常坐在屋檐下的竹椅上，燕子糞落在他的脚边。我坐在他的腿上，他用左手抱我，也很稳当。我喜欢捏他的耳朵，他的耳

垂又薄又大，皱巴巴，凉凉的。我也喜欢摸祖父的鼻梁，他的鼻子特别高，又陡峭又冷峻，沿着鼻尖往上捏，眉心总是竖着一道红痧。祖父拿眼睛瞪我，眼角却是皱起来的，我一点不害怕。

我小时候挑食，祖父跑去集上买霉豆腐，挽起裤腿在溪坑里摸泥鳅，从老乡的蛇皮袋里讨几只青蛙，由我吃得刁钻。去小店里买了糖，给祖母一把，余下都是我的。这样慈爱的祖父，因为我渐渐大了，却生分起来。我总将它归咎于离家念书，而祖父正在我的童年里慢慢退场。

后来，老屋不能住了，祖父何处容身成了问题，父亲商量着在大姑家地头盖了三间平房，将祖父连同一应家伙事全搬了去。祖父渐渐年老，照料又成了难题，六个子女轮流出钱出力，总有勤力怠懒之分，也因此生出许多纷争。

从祖母去世后，大家都猜祖父捱不了几年，谁也没想到他老人家竟挺了过来。祖父晚年犯胆结石，吃食便日渐寡淡，有时半盏汤饭凑合一顿。起先一年犯一两次，渐渐紧密起来，隔几个月就需要住院治疗。看老人家疼得气虚，在病床上蜷起腿，我们看不过去，问医生能不能手术，答复年纪太大不建议。孝顺多数挺不过时间的考验，从第一次住院儿孙挤满病房到只三两个人探望，不过是一两年间的事。

祖父最后一次犯病，离出院不过一周。他一粒米都吃不进去了，连半调羹白开水都吐了出来。我们看他一天天干瘪下去，脸上的皮肤紧紧贴在骨头上，将皱纹都扯得平平整整。父亲用纸巾沾水湿润他的嘴唇，用吸管滴几滴在他的舌头上，他痛苦地摇头，喉咙发出呜呜的声音。母亲来看他，他说不出话，左手压在被子上，显出腹部塌陷的形状，母亲忍不住背身哭泣。我握住他的手，又粗糙又柔软，是熟悉的触感，他的手心还是温热的，就像他将水果糖塞在我手里的那一天。祖父去世的前一天，他对着来看他的亲友勉强地笑了一笑。这是十多天来他第一次笑。

祖父的法事办了三天，再没有人站出来坚持，就像十一年前祖父一字一顿说“办七天”那样坚定。出殡那天，撕开每一块白布，烧完每一截麻绳后，在肿胀的眼圈下面，每个人脸上多少有些如释重负的痕迹。

祖父走的时候不冷不热，他选择这个时间，一定是不想麻烦我们。我想，那么祖父大概也不会怪罪。

父亲

□陈桂珍

有二十多年了吧
您坐在这高高的山岗上
揽一把清风明月点烟
饮两口阳光雨露作酒
有时候就把成片的野菊花
转个方向
朝着您仰头微笑

父亲
您温和的目光还跟过去
一样充满磁场
看向我的视线
可以往前或者往后
穿越几十年
那些气度宽大的朋友
组成了您越来越密集的朋友圈
您依然有浓密的黑发
而我们早已经两鬓斑白

有时候您也担忧

这不多时就会起起伏伏
吹吹打打的人流
有多少哀怨无处表达
高起的河床装不下瘦弱的思念
人间有数不尽的磨难
埋了再埋
一年两次有烟火陪衬的节日
总是人来人往
堵车塞道
人间天堂
似乎都在争分夺秒

隔着花岗岩的石碑
父亲悠悠说道
现在的宇宙已经不是以前的模样
透过袅袅烟雾
我们可以隔屏对话
只要你愿意
我们随时可以与天上的亲人
见面谈心
哦，父亲
这真是天大的喜讯



樱之春



诸葛晓明 摄

螺香生嘴边

□天海

民间有句谚语“三月三，黄螺爬上滩”。每年到了阳春三月，是生活在海岛，尤其是生活在海滩边的人们拾捡海螺的大好时光。只要人手脚勤快，就能“螺香生嘴边”。

六横台门港对面的悬水小岛——悬山岛，是拾捡海螺的好地方。每每到了三月，六横本岛的人们三五成群地拿着篮、袋或桶，结伴从台门码头乘坐悬山渡轮去悬山小岛，然后在小岛四周的海边礁石上拾捡海螺。

悬山岛虽小，但是四周海滩宽广，大大小小礁石星罗棋布，并且奇形怪状，有些嶙峋，有些平滑，有些光泽，也有些礁石长起了毛茸茸的苔藓，再则海水清澈，而且潮涨潮落是活水，于是，礁石缝隙成了生长各种海螺的温床。

悬山小岛的四周海滩海螺种类繁多，有黄螺、马蹄螺、芝麻螺、辣螺、香螺、长柄螺、扇嘴螺、花纹螺、无蒂螺等等。不同的海螺，形体不一，各具特色。譬如说，马蹄螺、辣螺、黄螺等均呈螺旋旋状，芝麻螺的外壳一点一点如撒着芝麻，马蹄螺的外表形状像马的蹄子。这些各种各样的海螺身披硬壳，不受任何外来干

扰，自由自在在依赖着海水潮汐提供的养分，在礁石上或在礁石缝隙间繁衍生息。

上个世纪60年代初，我在生产队当社员时，趁农闲，曾经跟随同村的堂叔去悬山小岛拾捡海螺。太阳还没有露脸，我与堂叔就步行到台门码头，乘第一班悬山渡船（木帆船，需要摇橹）去悬山岛，我们打算傍晚回来。渡船上也有台门的三四个人去悬山拾捡海螺的。其中一位年长的说，悬山岛四周的海滩上海螺很多，但是潮急浪高需要注意。

由于顺风顺水，悬山渡船行驶大半钟头后，平稳地停泊在马跳头的船埠头，马跳头是悬山岛中心。拾捡海螺的人们都赤着脚各自走向了海滩，我紧跟着堂叔，不敢独自行动，原因是我第一次来到悬山岛，对那里的环境感到陌生，特别是对海滩的环境不熟悉，只好乖乖地跟在堂叔后面，同时堂叔严肃地关照我，绝对不能走到有海水的礁石去拾螺。

我一边拾着，一边觉得奇怪，许许多多的海螺喜欢爬在礁石的缝隙里，是它们喜欢栖居在那里，还是为了躲避被人们捕捉呢？我用手指勾，缝隙小，手指大，怎么也勾不出来，有些螺嵌在礁石缝隙里一动不动，我发现一些拾螺老手，手里拿着一根铁钩子，往缝

隙勾，一勾一颗螺，一勾一颗螺，一条缝隙就勾出一堆螺来，多数是芝麻螺和马蹄螺。绝大多数海螺是叮在礁石上，只要伸手就可拾取，但由于有些海螺的外壳与礁石颜色相似，你一不小心就被其蒙蔽过关了。翻动石块也可以拾取海螺，有的海螺躲藏在石头下面，将搁在上面的石块翻开，一下子它们就成了囊中之物了。

拾海螺也不轻松，长时间猫着腰，两只眼睛要放亮一点，可谓目不转睛，脚步勤快，手要灵活。实在是觉得太累呀，瞧瞧竹篮里的海螺有两大碗了，回到家里去也可以对得起父母亲了。于是，我就坐在礁石上，欣赏一下周围的风景区吧。望着悬山小岛，小岛四周是悬崖绝壁，不易攀登，岛上高耸的铜锣甩村依稀可见。海滩上大大小小礁石在春天的阳光下泛着光亮。前面是一片东海大洋，碧蓝碧蓝的海水荡漾在海滩，同时发出沙啦啦的波涛声，撞击在礁石上，飞溅起白色的浪花……

日头偏西边了，堂叔站在一块大礁石上，招着手向我打招呼，叫我过去吃东西。堂叔带来了番薯粉做的“老鼠团”，他递给我两个，“抵抵饥”。

吃完老鼠团，堂叔从篮中拿出两只大黄螺，给我观赏，带壳

大约有半公斤重，我很羡慕堂叔的运气，堂叔慷慨地送我一只。

我问堂叔这么大的海螺怎么吃呢？堂叔说，先将水烧开，然后把螺放入开水里，过一会儿把螺从开水中捞起，用一枚大针把螺肉从螺壳中挑出来，再将螺肉切成片，炒着吃，也可以做成螺肉笋丝汤或者羹，味道非常鲜美。大螺壳别丢掉，还可以做成工艺品。

在回家的船上，堂叔还讲述了一些海螺的吃法。悬山岛捡拾起的海螺，肉质鲜美清香。各种螺有各种味道：香螺的肉有一股醇香，肉质硬韧富有弹性；辣螺的肉则又辣又香，吃在口中香生嘴边，辣在舌尖，耐人寻味。

过去年代，岛上民众对螺的吃法很简单，没有什么讲究。在螺壳尾部破个口，放在碗中加点盐，烧饭时煮熟后用嘴吮吸或者用一枚针挑肉食之，也有直接在锅中煮汤或者炒着吃，当作“下饭”。

现在，岛上民众改变了往日的吃法，加工制作成螺肉产品进行销售。有将辣螺做成纯辣螺肉，香螺制作成纯香螺肉。还有醉螺肉、冻螺肉、五香螺肉……成为宾馆酒店餐桌上佳肴和旅游者的美食。

阳春三月去悬山小岛，除了游览，遇上落潮，还可以下海滩拾捡海螺，说不定能带上一些，享受一下口福，螺香生嘴边……