



红胭脂染小莲花

□金心

清晨推开百叶窗，阳光俏皮得满屋闪烁，似有一道光晕灼灼，倏然间，窗外那一抹雪白莹紫攫住了我的双眸，那爱煞人的玉树琼花，开得繁盛稠密，清香氤氲。真是春风有信，不误花期，那满树摇曳的清丽花瓣，让整个小区都有了盎然生机。袅袅婷婷的白花静绽枝头，开得冰清玉洁，色如凝脂，真是“净若清荷生不染，色如白云美若仙”。那盈盈紫花开得如莲般贵气清雅，霓裳片片。凝视间心醉神怡，真是一树玉兰花，道尽春之魅。

每年玉兰满城俏绽，用胡兰成的话说，“烂漫到难管难收”之时，我定如

约去赶赴这场花期。择一个天朗气清、惠风和畅的日子，漫游于南园廊亭或弇山园，凝望那一株株生长有年的玉兰树，它们在粉墙黛瓦间怒放华姿，或银花玉雪，或紫焰清丽，那满树繁花总让我似邂逅藏于深闺的佳丽。偶尔也有身着羽衣霓裳的妙龄女子，她们撑一把油纸伞，或手执一把团扇，在那片片惊鸿朵朵冷艳的花树下，留下丽影倩姿。

最绚丽妙曼的莫过于在花窗镂空处醉望花枝，那“色白微碧，香味似兰”的白玉兰，开得如云似雪，素雅娟然。紫气莹莹的花瓣清丽如莲，宛若阆苑仙葩。难怪有人说，“这玉兰就是园林春梦，就是古代游子梦里泛起涟漪的小船。”清风逶迤间，花瓣如蝶纷纷飘落溪流中，在碧水间悠然游戏的锦鲤，时而隐于花下，时而亲吻花

瓣，那“鱼嬉花”的一幕妙然生趣，令人莞尔。

受友人之邀回到母校，在校园参加了一场与学生欢聚玉兰花下的写作课。望着那千花百蕊开得如云似霞、曼妙莹润，一树芳华点亮了多少青春学子的激情与希冀。扭头看到一男生在纸上沙沙落笔，写道：“我们要像玉兰一样，用绽放点亮人生的春天。”一娇俏美丽如辛夷的紫衣女生，指着花儿动情道：“这是我的‘励志花’，每次写作业写到手乏眼涩时，望着窗外的玉兰花，总能让我重燃斗志。”身旁一长相甜美的女生盈盈浅笑间低语道：“那毛茸茸的花蕾缀满枝头，多像一枚枚毛笔尖。”是啊，我随即给学生们吟诵了明代张新的《木笔花》：“梦中曾见笔生花，锦字还将气象夸。谁信花中原有笔，毫端方欲吐春霞。”也愿孩子们都能梦笔生花，才思敏捷，让青春如兰般璀璨绽放。

欧阳炯赞玉兰花“应是玉皇曾掷

笔，落来地上长成花”。这个春日，杭州法喜寺一株600年的古玉兰，引得八方游客纷至前往。千年古寺禅韵悠悠，在那一盏盏硕大洁白的“白莲花”里，枝丫间还悬挂着一串串红色小灯笼，望之圣洁而祥瑞。

犹记那年春日，驻足灵隐寺凝望那株开在大殿一侧的玉兰花，那如万千蝶儿在枝头翩跹的紫花。看着在寺院来回走动的僧侣，不由想起白居易戏谑高僧的那首《题灵隐寺红辛夷花，戏酬光上人》：“紫粉笔含尖火焰，红胭脂染小莲花。芳情乡思知多少，恼得山僧悔出家。”这让人望之动情爱恋的“小莲花”，由古至今撩拨了多少赏花客的情思，让人流连花间意醉神迷。

春已深，风和煦，就让我们在春阳里循着花香，去与那形似莲、香若兰的玉兰来一次深情互动。最是草木抚人心，那宛若瑶池飘落的朵朵仙蕊丽卉，定能让我们一扫尘世的困顿与疲累，让前行的脚步轻盈灵动。

七绝二首

——为太仓撤县建市三十周年而作

□高志强

一

江涛海浪韵千年，
沃土丰仓毓秀贤。
喜庆新风拂大地，
娄城似锦又春天。

二

娄江小邑昨今非，
树绿花鲜笑意围。
水陆枢通连四海，
前茅入榜映朝晖。

（注：全国百强县中，太仓名列前茅。）

兰陵王·而立赋

——见证太仓撤县建市三十周年

□葛为平

水光碧。辉映娄城悦色。谁曾想，更骨新生，三十年间具天格。鹏程向云出。如镞。排风逆袭。蜿蜒路，厚往薄来，商贾芸芸似江鲫。桃迎春柳先植。看市郭田园，苍翠如织。桃吹莺唱伴清瑟。凭扬子江阔，丝绸路远，开声良港万轮集。问何比今昔。

而立。梦无极。恰棠树垂缵，咸云横笛。风中战鼓催人急。念小城韬略，大家手笔。新征又始，一帜领，万骏疾。

节令帖

□承宁

【清明】

从诗境中剥离，春入臻。
东风浩荡，出明月，入远方，纵阡陌。

长空碧洗，草色离离，许以松岗、桃源、菊酒及落日。
待浮华散尽，九曲回肠。

清明
我也是个被落日，
早早预定之人。

【谷雨】

逝去的风物会再回。
草木怀抱谷雨，清明酣睡如婴。
斗转星移，万物当有伊始模样。

这人间，寂寞已久。
抚摸每寸黎明，巡迥万里江河。
春光未退你先退。

暮阳 挿入杯中。

【立夏】

一定要刻下锋芒与红日，来不及的爱。
生命中脱离的物件，无法转身。

立夏了
你看天幕下，苦草这般奔流。
万事却尘埃已定。

再贴近黎明一点，
几十年来被荒废的蓝天，
如何清算？

立夏了，晨曦抖动。
一滴微凉露珠，
里面站立着，
面庞清癯的亲人。

【小满】

我一直活在你的宽怀中，蓝天白日才是你的初夏。

谁将拥有这盛大的幸福，
一望无垠的草色，如同我永恒的欢歌。

我徒有虚空，
在茫茫白日中行走，一再遗漏天光。
你的再次来临，让我羞愧难当。
风自由地飞，默默送走往返的春天。

此刻，隔墙的老王，正兴致勃勃地猫腰挖掘着地菜。
白发苍苍的他，要给儿女设制一个美满的初夏。

【端午】

夜雨与天问托出，彻宵之痛。
睡去之人，雪满家园。

日历泛起江水，
安息遂自由。

故国已然用旧，
今晨有月色吞下一次，怀念它向往一次。
断魂处，你披发疾驰。
天空的高度已敌不过，一叶艾草。

投稿邮箱：603468841@qq.com

怀念母亲

□韩连涛

又是一年清明时，春风落日寄哀思。

今年清明是母亲过世后的第一个清明节，按民间说法，是“新清明”。在墓前，我又回想起她平凡而又辛劳的一生。

去年9月，母亲身体不适，住进了赣榆区人民医院。时值中秋假期，我们一家下午赶到医院，母亲和我们聊了一会儿。她听力视力都很好，头脑清醒。经检查，母亲只是年老体衰，胃部有炎症，并无大碍。9月12日，母亲在病床上吃过早餐后，我向她告了别。母亲说：“回去上班要紧，放心好了，我没啥。”却不料这次告别，竟是永别！

9月18日上午，父亲按照母亲的意愿把她从医院接回了家。下午4时24分，我正在单位值班，母亲过世的噩耗突至，我顿时泪如雨下，当即开车往老家赶。485公里的路程，平时并不觉得有多远，这次走起来却是那么的遥远，那么的漫长！到家时，母亲已经静静地躺在凉席上，慈祥的双目紧闭着，再也不能看我们一眼。我一次次喊“妈妈”，她却再也没有应了！母亲，已永远地离开了我们。

母亲一生勤俭善良，吃苦耐劳，谦和待人。她和父亲一起，用勤劳的双手培养我们长大成人，成家立业。现在还记得小时候，母亲带着我们在农田劳作、春播秋收的情景，母亲给我们做饭、摊煎饼供我们读书上学。1988年7月，我考上中专外出求学，母亲的高兴溢于言表，又有万千的不舍。她提前帮我缝好上学用的棉花被褥，父亲拿出东挪西凑的300元生活费给我，千叮咛万嘱咐，让我好好读书，将来努力工作。1992年，我毕业分配到太仓，母亲虽然觉得离家太远了，但仍然默许了我的选择。

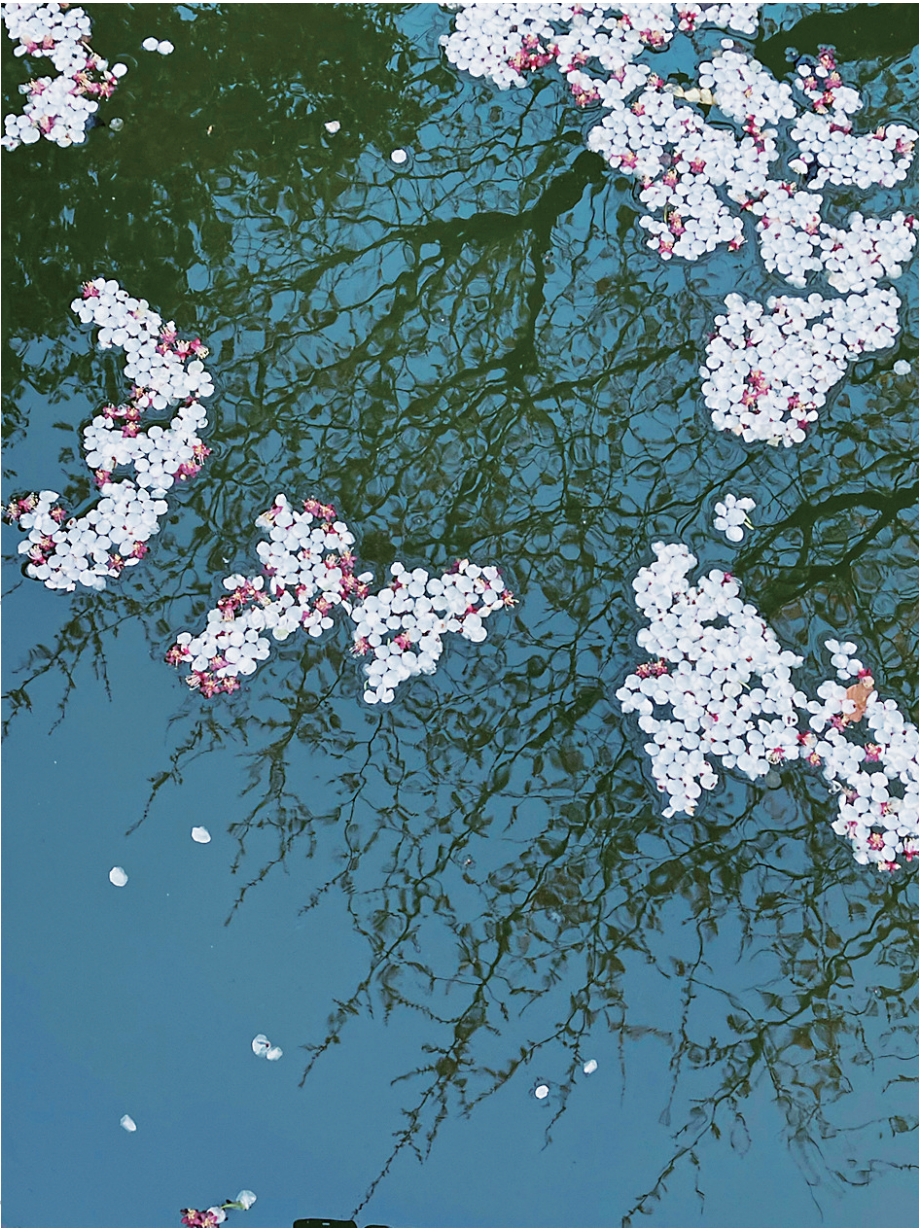
离开家乡读书、工作已35年了，期间我回老家的次数并不多，和父母离多聚少。但我总是尽力在春节放假时，回去给父母亲做顿可口的年夜饭，那是我们一个50多人的大家庭最快乐的时光。2020年初，我和女儿开车回老家过年，做好了年夜饭，86岁的母亲却因天气寒冷引发哮喘，没能和我们共进晚餐，我的心里有了一种不祥的预感。在家的四个夜晚，我睡在北面的床上，空下来和她唠嗑，聊起许多往事。母亲记忆力惊人，家长里短、地里收成、风土人情，她娓娓道来。期间，我也试探性地询问母亲对于百年之后的想法，她看淡了生死，谈吐清晰，逻辑性强、观点鲜明，令我心生敬意。而今这些相见只能在梦里回忆。

今天，跪在母亲的坟前，献上鲜花，烧了纸钱，回忆母亲的音容笑貌，似梦一场。清风难拂泪千行，叹人生苦短，尽是沧桑。母亲，如有来生，我们仍做您的儿女！

生命有寿而尽，哀思绵长无终。母亲，我们永远怀念您。

一池春水花自醉

□姚建平 摄



明前螺 赛肥鹅

□申功晶

汪曾祺先生在《故乡的食物》一文中说道：“我们家乡清明吃螺蛳，谓可以明目。用五香煮熟螺蛳，分给孩子，一人一碗，由他们自己用竹签挑着吃。”螺蛳这物件，一年四季皆有，唯明前螺蛳最为肥壮鲜嫩。此时的螺蛳仍躺在壳里处于冬眠状态，积攒了一腔丰腴肉质，清明过后，开始大量产子，一口吸食下去，满嘴小螺蛳壳，口感远不如明前。老底子的江南，穷人家买不起鹅，每到清明前后，就下河塘摸螺蛳吃，酱、醉、糟、炒样样皆可，故当地有农谚：“明前螺，赛肥鹅。”

旧时家乡的清明前后，每至傍晚时分，“卖螺蛳的小女孩”胳膊里挎着一只竹篮，篮子里放着一只砂锅，走街串巷叫卖着：“啊要买螺蛳，鲜吱吱咯酱爆螺蛳。”遇上买家，揭开锅盖，撒上五香粉，香喷喷的，馋得路人淌下哈喇子。

我小时候，天刚蒙蒙亮，堂哥就拉着我去河边摸螺蛳。顺着河阶往下走，弯下身子，探出手沿着石阶边沿，一把捋过来，一排螺蛳就攥在手心里，不多时便收获满满一大盆。我们哥儿俩抬着面盆回到家中，先不急着火，要放在清水里养上一段时间，滴几滴麻油，促使螺蛳吐尽泥沙，然后再剪去“尾巴”。

螺蛳的做法很多，最家常的当数酱爆螺蛳。先起锅热油，放入

葱、姜炒香，再倒入清洗干净的螺蛳，加生抽、料酒、八角、食盐等一起爆炒，最后加白糖收汁，鲜到掉眉毛。这道菜的烹饪诀窍在于控制火候，火候不够，则肉有腥味，火候太过，则易老不鲜美，上盘的酱爆螺蛳鲜香滚烫、浓油赤酱，大人小孩，人手一碗。

生手吃螺蛳，要预先准备好牙签，掀开螺盖，轻轻一挑，鲜嫩紧实的螺肉弹了出来，混和着汤汁带给味蕾饱满有力的冲击。而真正老饕食螺是不屑借助工具的，“嗦螺”高手用三个指头捏住螺蛳壳固定，挑去螺蛳盖，对准螺蛳口一嘬、一咬，劲道鲜嫩的螺肉裹着汤汁应声入口，“嘬”的妙处便在这连汤带肉一口闷。不过，这看似简单的吃法，也是一门“功夫绝活”。用舌头顶住螺口一吮，其用力之妙，可谓“存乎一心”，气力过猛，会把螺肠也一道吸入嘴里，力道不足，则左嘬右嘬都嘬不上来。《舌尖上的中国》总导演陈晓卿在他的《至味在人间》一书中写道：“同桌一位当地的女性同行，伸出纤纤玉手，用前三个指头拈住一颗螺蛳，轻轻靠近唇边，两颊微微一颤，指尖便只剩下一只空壳……整个过程就像打了一个飞吻，轻佻又不失优雅……”吃完螺蛳，把剩下的汤汁倒入米饭，拌一拌，下饭得很。

上汤螺蛳是江南饭馆里一道

时令佳肴，这道菜对螺蛳品质要求更高，往往挑选颜色更青、个头更大的螺蛳。暗红的火腿、碧绿的莴笋、淡黄的春笋、大红的山椒……螺蛳浸泡在用猪筒骨熬制的乳白高汤里，鲜上加鲜，那滋味，想想也销魂。巧手的家庭主妇在烧鱼炖肉时，也会放上几枚螺蛳“吊吊鲜”。

纵观螺蛳，多以“不登大雅之堂”身份上案，直至“田螺塞肉”问世。选取个大肉粗的田螺，剔出螺肉，和五花肉放一起剁成肉糜，拌以马蹄，加黄酒、生抽、胡椒等佐料，再回填到田螺壳内，起锅烧油，葱、姜爆锅，浓油赤酱一阵翻滚，煮开后加盖文火焖一刻钟左右，淋麻油出锅即成。这道菜螺蛳肉香，吸吮之间，汤汁四溢，可称“贫民版鲍鱼”。

贫民食螺果腹，贵人吃螺尝鲜。南宋《武林旧事》记载，南渡皇帝宋高宗赵构去宠臣清河郡王张俊家吃饭，张俊为讨好皇帝，摆下盛大宴席，在上桌的御膳中就有“香螺炸肚”和“姜醋生螺”这两道螺菜。

转眼又到食螺季，在江南市井街角的夜排档上，螺蛳因“佐料齐全款色多，和味价廉堪下酒”，成为宵夜下酒的“网红”。约上一二好友，点一盘酱爆螺蛳，再来一瓶冰啤，聊聊家常，嘬嘬螺蛳……在一片意犹未尽的“嗦嗦”声中，嘬出了江南人笃悠悠的慢生活。