

鼋头渚之春

□徐军奇

阳春三月，春风柔柔，我慕名前往鼋头渚，一睹它的风采。

大巴行驶了一个半小时后，来到了管社山游船码头，我们排队登船。游船的左舷是十里芳堤，碧波荡漾，柳色青青。右舷边，一片楼台绿瓦掩映在树丛之中。不多时，船已来到烟波致爽楼和映月楼，再穿过白色的二泉桥就来到了太湖游船码头。终于踏上鼋头渚，沿着河岸往前走，只见三进门楼，黄瓦飞檐，下面题着“鼋头渚”三个大字，这里就是鼋头渚公园的正门了。湖里一条长堤沿湖岸而建，两旁都是盛开的樱花，一座石桥横跨水面，这就是长春桥，与涵万轩和绦雪轩相映成趣，把湖水分为内湖和外湖。内湖边不远处一座水榭，春水碧波，樱花烂漫，湖风轻拂，四散入水，此处就是鼋头渚美景之一：长春花漪。

随着人流继续向前走，一条帆船正泊在外湖的湖湾处，船帆高悬，似乎欲扬帆起航。内湖有一座牌楼，黄瓦重脊，飞檐四边，匾额上书：横云山庄。绕过小石路，只见一块石碑，刻有四个蓝色隶体大字：到此忘机。再过一条开阔的石路，终于来到慕名已久的鼋头渚。

绿意葱茏谷雨时

□金心

“杨花落尽子规啼”，在布谷声声袅袅烟雨里，凝望郊野，只见柳枝摇曳，碧草萋萋，千花百卉都渐次凋谢，隐于日渐浓郁的枝叶间孕育果儿。《月令七十二候集解》如此叙述谷雨：“三月中，自雨水后，土膏脉动，今又雨其谷于水也。”在这知时节的好雨悄无声息地润泽中，四野里“绿意盎然遍葱茏”，农人们又弯腰弓背开始播种育苗，谷物菜蔬在酥沃沃土中，如肥硕的蚕宝宝啃食桑叶般吮吮着莹莹甘露，举目皆是一派欣欣然蓬勃葳蕤之气。

这个谷雨时节，老同学发来视频，他正游走于文字始祖仓颉故里。在家乡三秦大地，“清明祭黄帝，谷雨拜仓颉”是当地的民俗活动。在视频中俯瞰那翠柏环绕中的文祖殿堂，神思恍兮惚兮，似看到仓圣爷用四目慧眼“仰观奎星圆曲之势，俯察龟文鸟羽，山川指掌”，集天地自然之睿智灵气，一个个描摹出汉字最原始之象。满心敬畏瞻仰着仓颉古庙，老同学对我说，为纪念这位远古的“中华文字始祖”，联合国已将谷雨日定为“中文日”。看我无限向往，老同学道：“待你回到故乡，我一定驱车带你前去拜谒，让你亲身感受仓颉古庙那悠远而厚重的文化底蕴。”

时光驹驶，转瞬春已入尾声，在堤岸林间望云观鸟，看澄澄碧水，远行船只，缓缓流向远方。这种“独与天地精神往来”的妙然之感，犹如给疲惫的身心来一次精神“充电”，扫尽满心的倦怠与焦躁。

从西北徙转漂泊至江南，时常望浮萍而神思。那浮于水流之上，宛若一把把袖珍小伞的清碧圆叶，悠然闲适地随波漫移，鱼儿在碧叶下游弋嬉戏，不时掀得叶边涟漪如花。挺拔高耸的水杉树上，传来“咕咕咕”古朴敦厚的鸣叫声。正欲仰头细寻，看到一只羽毛艳丽的鸟儿，正踱步草丛，用细长的喙啄食虫子，头顶如扇的五彩冠冕，突然就想到青岛的那首“星点花冠道士衣，紫阳宫女化身飞。能传上界春消息，若到蓬山莫放归。”上网一搜惊喜不已，果真是象征着幸福祥和的谷雨三候之一的戴胜鸟。

谷雨时节，位于黄河西岸的家乡沿袭着“谷雨贴，禁蝎符”的习俗，再次拾起童年就精通的剪纸手艺，三雕四刻间两只“雄鸡啄蝎图”便栩栩成形了。迅疾拿起这“驱凶纳吉”之物赠与邻居，她正兴致勃勃地在花圃里侍弄几株开得娇艳雍容的牡丹，那袅袅花瓣美得艳冠群芳，华贵灼美之姿让满院生辉。开得嫩黄娇俏的木香花藤蔓爬满了铁艺栅栏，它们从丛簇簇，如瀑似云，相拥于牡丹旁。在这“绿肥红瘦”的春末，谷雨花神似领着她的木香侍女，在袅袅清风中，为我们演绎一场唯美烂漫的童话。

雨水来，谷物兴，大地之上苗壮林茂，一片盎然生机。在这最美人间四月天，愿习习清风吹散满腹忧虑，柔柔雨丝润泽精气神魄，给我们心田撒下希望的种子，让它在时光里开出最美的花，“谷”舞我们一路欢歌，砥砺前行。

一座高大巍峨的灯塔下，湖石垒垒，如鱼鳞层层相叠，或有怪石林立于崖边，风卷春涛，水击崖石，水珠四散。游客们站在崖石上迎风而立，远处数艘渔船帆影重重，点缀在山水之间。

古人对水中的陆地有许多叫法，一面临水者叫岸或者滩，两面临水叫堤，三面临水叫渚，四面临水叫岛。其中，小岛叫礁，石头形成的岛叫矶，大而有人居住的叫洲。在此处，导游讲解鼋头渚的来历：鼋头渚就是三面环水的渚，因其远看像一只老鼋将头伸入太湖之中，故得名鼋头渚。一片砖石相间的广场上立着一块石碑，上面三个朱红色大字：鼋头渚。此三字为晚清大浮老人秦敦世所题，他曾写过《清明前三日登鼋头渚霞绮亭赋柬横云主人》，诗中尽述鼋头渚美景。

那块石碑的背后就是中国最后一位状元刘春霖题写的“鼋头春涛”四个字。刘春霖为1904年甲辰科状元，善书法，尤以小楷为著。他的小楷笔力清秀刚劲，时有“大楷学颜（真卿），小楷学刘（春霖）”之誉。

我们随坡上行，看见铁栅栏之中

有青铜所铸的大鼋，四爪踏地，翘首望天，底座上刻着“震泽神鼋”四个篆体大字。鼋乃是龙与鳖所生之子，龙头鳖身，巨大无比。《西游记》中，驮着唐僧师徒四人过天河的就是这一头老鼋。太湖古称震泽，古人对水域的称呼繁多，水域大而深的叫湖，浅而小的叫荡；大而深的水称为渊，小而深的水称为潭；小水坑称为洼，水草茂密的积水地带称为泽。这震泽神鼋更为鼋头渚增添了几分神秘。

山崖边围了很多游客，他们正在观赏湖边的摩崖石刻。一棵古树下，一块褐色崖石伸出，刻着隶体“明高忠宪公濯足处”。传说这里就是明末大儒、东林党领袖高攀龙踏浪濯足之地，取“沧浪之水浊兮，可以濯吾足”之意，显其高风亮节。还有远处“横云”和“包孕吴越”两处摩崖石刻，是晚清无锡县令廖纶所书。1895年春，廖纶偕友泛舟湖上，看到此处悬崖峭壁，气势雄伟，便题书镌于岩壁，以赞誉太湖母亲般地孕育着吴越之地。

此时已是中午时分，正好到广福寺边小南海去歇歇脚，吃碗有名的广福寺素面。我点了一碗罗汉面，面很

细，分量很足，上面铺着一层豆制品和平菇做的浇头，非常鲜美。吃完面，穿过怪石林立的山路，走到山顶便是七十二峰山馆，现为“王昆仑故居”。门前是王昆仑先生雕像，里面陈列着很多书籍史料。

山下一条柏油大路，靠山的一侧种满樱花，风起时粉色樱花随风飘散。踏着樱花之路，我们来到樱花谷。一株株樱花竞相怒放，扑入眼帘，这里是樱花的海洋，一座中日友谊亭掩映在樱花之中。赏樱楼高大雄伟，前面一汪池水，楼前小广场上游人如织。好不容易登上赏樱楼，往下望去，目之所及皆是粉白色的樱花，几棵香樟树在樱花丛中，就像花海中的绿色小岛一般。

走在樱花长廊之上，两旁樱花盛开，樱树上挂满了水晶风铃，随着风吹花落，发出清脆的叮铃铃声。

走出大门，导游早已在那里等候多时了，我们在此集合，登船返程。

鼋头渚一日游，虽然时间短暂，但是在这春意盎然、万物生发的季节，看到满目争艳的樱花，吹吹太湖的清风，再吃一碗汤汁鲜美的罗汉面，让整个春天都回味无穷。

校园马兰头

□张年亮

周而复始地忙，不觉春光流逝。

有一段时间，忽然发现下班时间到了，同单位的妻子却不来叫我一起回家。短信不回，电话不接，恼火地在车库徘徊、张望，猛抬头却发现，娇小的妻子正蹲踞在学校阔大的草坪上，似在寻觅，似在采撷……走近一瞧，或稀疏，或茂密，草坪上到处都是鲜嫩的马兰头，星星点点，丛丛簇簇。举着塑料袋的妻子粲然若飞，一次次向我邀功。自从我写过一篇《校园荠菜》之后，她已经认定我喜食野菜，把我当成“野菜控”了。

太仓马兰头通常的吃法，是将新鲜的马兰头洗净切碎后与煮熟的蚕豆瓣伴食，佐以数滴芝麻油，鲜美无比。往年的春天，自有岳母或妻子的舅母做好送来，可现在她们拆迁进城了，我只能自己动手。我惯常的做法是准汤菜系，于是用鸡蛋爆炒马兰头，倒也风味独特。

食之愈香，炒之愈勤，妻子也采之愈快。年轻的女教师们纷纷效仿，校园里掀起一场又一场“马兰头之约”。妻子收获最丰，居然供大于求，有所囤积。做法是用开水将马兰头焯软，捏成一个个青团存放在冰箱里。

大约持续两周，马兰头炒蛋一直是我晚餐桌上的下酒菜之一。在我举杯沉吟，或举箸饕餮间，妻子面有得意，一个劲地诱导我谈谈感想，说说感觉，再写写感受……

我笑而不语。想我寡陋，马兰头似乎也没有多少古老的意蕴。《诗经·召南·草虫》：“陟彼南山，言采其蕨。未见君子，忧心惓惓……陟彼南山，言采其薇。未见君子，我心伤悲。”“蕨”又叫拳头菜、猫爪、龙头菜，“薇”是野豌豆，现在叫大巢菜，都不是指马兰头。《诗经·周南·采芣苢》：“采采芣苢，薄言采之。采采芣苢，薄言有之。”“芣苢”是车前草，不是马兰头。《诗经·召南·野有死麕》：“野有死麕，白茅包之。有女怀春，吉士诱之。”“白茅”更不是马兰头。其他如“柔荑”“荇菜”等似乎都不是指马兰头。倒是有一首童谣“马兰花，马兰花，风吹雨打都不怕，勤劳的人们在说话，请你马上就开花”被编入了幼儿园教材，流传甚广。

在我童年的印象中，马兰头更多的时候只是姐姐竹篮里的猪草。我最苦的一段时光是间或喝一两顿麦片粥，野菜树皮为食的生活我并没有经历过，所以说不上对马兰头情有独钟。像饿死不吃周粟的伯夷、叔齐兄弟以野菜为生，对马兰头之类青眼相看的感觉我更加没有。

吃着原味的野生菜蔬——马兰头，总让人精神倍增。它全无作假之疑，更无中毒之忧，让人忘形于天地之间，仿佛回到了古人的赋闲岁月或隐逸时光，无拘无束，自由自在。陶渊明说：“种豆南山下，草盛豆苗稀。”杜甫说：“不嫌野外无供给，乘兴还来看药栏。”朱敦儒说：“日日深杯酒满，朝朝小圃花开，自歌自舞自开怀……”我现在吃马兰头的感觉跟他们的一拼。微醺之际，马兰头的苦涩和清香浸透舌尖，溢满齿颊，让人有访客之心，让人有归乡之意，让人有怀古之情，让人有云游之志……

匆匆一首小诗作结，题为《醉食马兰》：

盘餐兼味有马兰，
咀嚼春光意阑珊。
青山醉逸人未醉，
低斟浅唱信手弹。

豌豆

□龚志明

在某饭店吃过一道菜，叫火丁豌豆，用鲜豌豆粒与火腿丁同炒，红绿相间，赏心悦目，清香鲜嫩。

豌豆是一种很爽利的食物，清新油亮，饱满圆润。一碗汤、一勺羹中加上几粒豌豆，顿时让人眼前一亮。豌豆入馔，可清炒，可淡煮，无不新鲜可口，特别是五谷未熟之季，豌豆已然登盘上桌。

小豌豆青翠娇嫩，豆荚绿扁扁，这时候的小豌豆实在太嫩，怎么烧都好吃。简单一点，就剪去两头的荚尖，放在锅里煮熟当零食吃。稍微放一点盐会更妙，也更刺激味蕾去感受甜味。拈起豆荚含在嘴里一抿，一串豆粒滑进嘴巴里。这种甜就是小豌豆本身的香糯清甜，吃了一粒就再也停不下了。

清炒豌豆荚是家常做法。选豆粒尚未灌满荚、刚刚长成的嫩荚，去除两头，洗净，锅内油烧热，入豌豆荚素炒，加适量的清水，加盐、白糖，爆炒至断生，倒入漏勺，控净油，再将豆荚倒入留有底油的锅内复炒，旺火翻炒即可。成菜碧绿清新、脆嫩清爽、品相脱俗。

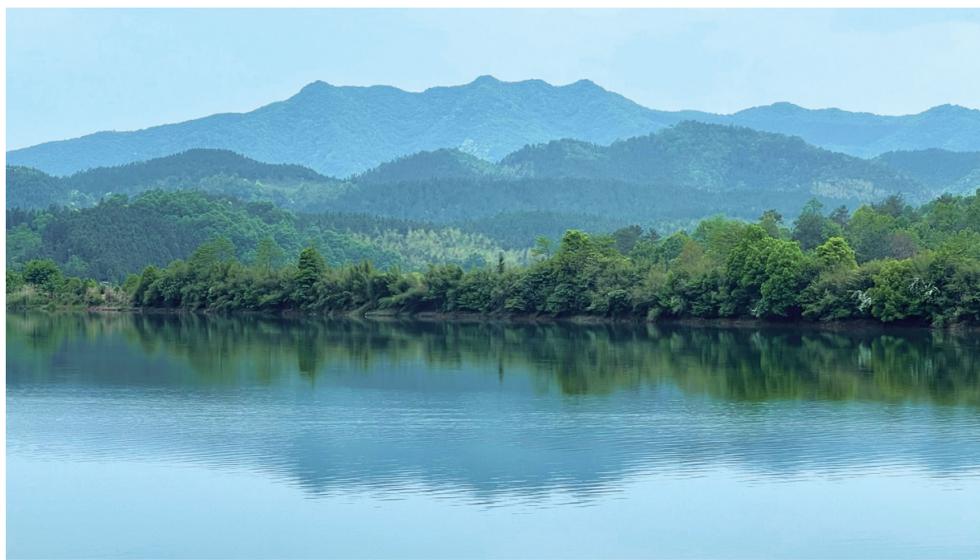
吃过一款豌豆饭，堪称不俗。服务员说，做好豌豆饭也不容易。先将米淘洗后控干水，把海带入冷水锅煮沸捞出，锅内加少许盐，将米倒入，文火焖制。另起锅，沸水略加盐，焯熟豌豆。待饭熟，将豌豆平铺在米饭上，淋入清酒，焖五分钟拌匀即可。此饭微咸爽利，米香、豆香伴以淡淡的酒香，食之清雅。

记得小时候，农家的自留地上都种有青翠葱绿的豌豆苗。那时没有单独的豌豆地，豌豆都是杂种在蚕豆地里的。蚕豆秆子直硬，黑白相间的花朵一直开到顶。豌豆的藤蔓攀附着蚕豆往上长，它顶着花一天天地长，直到把花瓣顶脱落，豌豆饱胀起来了。

豌豆黄是北京传统小吃，几年前我赴京出差时吃过。据说其做法，是将花豌豆磨成粉，筛去皮，煮烂后糖炒，冷凝，食用时切块。豌豆黄，豆香浓郁，豆质绵糯，入口即化，甜嫩无渣，堪称绝品。

说到豌豆就不能不提豌豆苗。豌豆苗，并非指豌豆的幼苗，而是豌豆的嫩茎和嫩叶，质地柔软、鲜嫩清香、滑润适口，色香味俱佳，用来热炒、做汤、涮火锅均是美味。周末，妻子从菜场买来青青嫩嫩、细如小苗的豌豆苗，炒成一盘。我揀一筷放进嘴里，田野的清香，还有一缕缕淡淡的甜味在舌尖上逸开。

李时珍在《本草纲目》中说：“胡豆，豌豆也。其苗柔弱宛宛，故得豌豆名。”的确，豌豆不仅苗生得婀娜，豆粒也婉约得很，且生的季节也好。适逢春雨如酥，将豌豆素拌清炒，佐以小酒，别有情致。吃上一口，清香爽口，唇齿之间，回味无穷。



山水一色天作媒

□姚建平 摄

烟变

(小小说)

□夏肇中

弟兄’，我俩从小在一起。贾局长升官不忘我这个草根发小，这些‘红中华’都是他赠送给我的，你们看他多仗义……”

“蛟兄，你像老鼠跌进白米囤，交好运了！”烟友们不无调侃地恭维，羡慕阿蛟有个局长朋友，好烟抽不完。同时，大家肚里在暗暗嘀咕：这烟钱好贵好贵，绝不是局长自己掏钱买的，恐来历不正，但当面不能明说，要顾及阿蛟的面子。

就这样，阿蛟口袋里经常放着“红中华”，见到熟人边寒暄，边敬烟，还不忘炫耀一番，说“这烟是贾局长送的，他是我发小”那句口头禅。

时间过得很快，党的十八大胜利召开，全国掀起了反腐倡廉高潮，煞四风，打虎拍蝇。此后，烟友们突然发现阿蛟又恢复了抽“红南京”，敬烟时还说“这烟整脚，不好意思”，那句“局长是他好朋友”的口头禅也没有了。

不久，阿蛟干脆戒了烟。烟友们问他这次怎么一下子决心与卷烟绝交？阿蛟振振有词地回答说：“吸烟

太仓市智慧水务视频综合管理平台采购公告

受太仓市水务局的委托，苏州恒中造价师事务所有限责任公司作为采购代理机构，采用竞争性磋商方式公开选聘太仓市智慧水务视频综合管理平台供应商，欢迎合格的供应商参与竞标。1. 供应商资质要求：①具有政府采购法第二十二条合格供应商的基本条件。2. 预算金额：32万元。3. 报名方式：凡有意参加竞标者，请于2023年4月28日17:00前，持营业执照复印件、法定代表人身份证复印件、法人授权委托书原件(如有)以及授权委托书本人身份证复印件至苏州恒中造价师事务所(太仓市郑和中路公正路11号联合大厦20楼)参加磋商报名，以上报名资料复印件加盖公章，磋商文件售价300元/份。采购单位：太仓市水务局 联系人：钱新熙 联系电话：13913757202 采购代理机构：苏州恒中造价师事务所有限责任公司 联系人：杨昊 联系电话：13906228464 公告媒体：太仓日报 苏州恒中造价师事务所有限责任公司 2023年4月21日

太仓市人力资源和社会保障局公告

太仓市城厢镇沃建建材经营部(统一社会信用代码：92320585MA239C0E1N)：1. 你单位按照《太仓市人力资源和社会保障局劳动保障监察行政处理决定书》(太人社整字〔2022〕第008号)规定，向劳动者支付2020年5月的工资报酬共计10200元。2. 根据《中华人民共和国劳动合同法》第八十五条第(一)项规定按应付工资报酬金额50%的标准向劳动者支付赔偿金共计5100元(10200元×50%=5100元)。3. 你单位自接到本告知书之日起十日内履行义务，逾期仍不履行的，我局将依法申请人民法院强制执行。联系单位：太仓市劳动保障监察大队 地址：太仓市十八港路29号 联系电话：0512-53557611 太仓市人力资源和社会保障局 2023年4月21日