

平江路上老苏州

□李伟明

知道平江府，还是因为文天祥。南宋德祐元年（公元1275年）四月初一，时任赣州知州的文天祥率勤王义军从赣州出发，北上抗元。几经周折，当年九月初，南宋朝廷任命文天祥为浙西江东制置使，兼江西安抚大使、知平江府事。十月中旬，文天祥到达平江府任职。十月二十六日，元军进攻常州，文天祥派遣追随其抗元的宁都人氏尹玉以及麻士龙、朱华领兵前往支援，结果因为淮军将领张全不配合，文天祥这些英勇的部下在一个叫“五牧”的地方壮烈战死。十一月二十二日，文天祥奉旨离开平江府，二十四日，平江府失陷。

文天祥在平江府，满打满算也就一个多月。这是极不平静的一段岁月，血雨腥风，足以考验一个人的血性与胆识。尽管，他的努力，在事实上并没有改变什么。但，他身上的英勇与正气，并非只看一朝一夕之间，而是体现于一举一动之中。平江府这几十天，自然也不例外。

转瞬近八百年过去，平江府，如今早已不叫这个名字了。外地人如果不了解历史，对这个地名定然是感到陌生的。但它现在的名字，则家喻户晓：苏州。

初到苏州，刚过立秋，天气却毫无凉爽之意，整个城市倒似一个大蒸笼，让人感到浑身上下都透着热气，如果长时间脱离空调房，只怕有被蒸熟的风险。

这样的天气，出门实在是件难事。但听说这里保留了平江路历史街区，想起远去的平江路，还是冒着酷热前往实地体验。

苏州是著名的江南水乡，和长三角的其他城市一样，城区河道纵横，湖泊众多。原以为能让一个地方以它命名的“平江”，定然是其中比较大的河流，直到走近它，才发现想象与现实总是难免错位。

这是一条小河，宽五六米而已，在江浙一带的城里，太普通不过了。河水当然不能和野外的河流相比，谈不上清澈，也不够灵动。小船却是少不了的，那是供游人体验的。很多年前，河上的小船是实实在在的交通工具，现在，它们已然失去了真正意义上的交通功能，成了人们娱乐或怀旧的道具。岸边的垂柳自是不让当年，走进这里，时光似乎穿越回到黑白照片的年代，根本想象不出是在一个极具现代化韵味的经济发达城市。河上时不时能看到石桥。它们风格各异，虽然看着不起眼，但细究之下，也许都有一定的来历。别小看那些其貌不扬的物件，它们也在默默支撑着一座城市的历史底蕴。

而平江路，则是沿着平江的一条古街。街道也不宽，和平江差不了多少。它主要是半边街，“水陆并行，河街相邻”是其一大特色。因为另一侧临水，仅少数路段在岸边建了零星的小屋。路旁都是商铺，五花八门的，商业气息浓厚，但并不喧闹，大家各

自忙碌，互不干扰。这个尺度把握得很好，不像多年前去过的一个著名古城，原本是来寻找宁静的，没想到灯红酒绿把意境全破坏了。

天气再热，也挡不住游人的步伐。小小的平江路，人来人往，熙熙攘攘。很多穿古装的年轻人在这里一路拍摄照片或视频。出租古装也成了产业，琳琅满目的文创产品更是各领风骚。苏州这样的城市，历史这位老人家馈赠了它太多的财富。无论做什么，它都容易做好。单从旅游角度来说，它便是天选之子，优势太明显了，似乎什么时候都不缺粉丝。有人来，经济就活，各行各业就旺。当然，它现在依靠工业，已经成了华夏大地众多城市当中耀眼夺目的那一座。而这，也恰恰折射了苏州的可贵：即使在工业化程度这么高的时代，它依然把古城保护得这么好，让人们除了看到它今日的富贵，还不敢小瞧它昔日的辉煌。想想有些小地方，还没富起来呢，就迫不及待地那些表面有点陈旧的建筑拆个一千二净，心急火燎地涂脂抹粉显摆时髦姿态，真是大煞风景，让人啼笑皆非。很多深烙时代印记的建筑就这样无奈地消逝于某一代人的视野。一个地方的文脉能否传承，确实是需要些文化底子的。

作为景区的平江路，南起干将东路，北至白塔东路，走起来有好几里路。这是完全开放的景区。不需要门票，随时可来，宾至如归。这也是一种大格局，大视野，大智慧，不在乎目睫之利，更在乎天长地久。看看某些底子单薄的景区，名气还没打出去，就毫不客气地出售高价门票，以致门可罗雀，无人问津，真是幼稚。运营景区也是大学问，理念不同，结果殊异。

穿过白塔东路，街区还在延续，只不过成了普通的老街，看不到维持秩序的工作人员了。整个平江路一带，基本上是老式民宅，白墙青瓦，木栅花窗，集中连片，规模可观。也正因为了成了规模，才能产生知名度、影响力。房子也未必都是古宅，但至少人家做到了修旧如旧，看不出不协调之处，不至于夹杂高楼洋楼于其中。苏州向来以古朴著称，如今城市扩大了不知多少倍，在寸土寸金的今天，还能在城里保留这样的街区，的确没有埋没它在历史文化方面的盛誉。

平江路街区不仅仅只有一条平江路，与它相连接的还有许多狭小的街巷。从地图上看，很多巷子还通到一些知名园林。这些巷道与平江路风格相类，它们共同构成一个古意盎然的历史文化街区。苏州在历史上有太多的值得品味之处。岁月无情，古代的苏州已不可寻，但看看这个街区，就如同嗅着了老苏州的千年烟火气息。如果时间充足，步伐不妨再放慢一点，思绪不妨再展开一点，对古城苏州的感触与体悟，自然也就更厚三分，更深一层。

永不褪色的红色印记

□刘春如 胡宁华

是否还记得，
古祠堂里油灯闪亮，
汇成火炬九州燎原；
是否还记得，
泥墙上的无声誓言，
滚烫依然信念如磐。

彩霞英姿辉映河山。

红土之光，红色荣光，
日月星辰映照大地苍茫；
杜鹃似火，芬芳绽放，
先驱身影化作民族脊梁。

是否还记得，
泸定铁索闪着寒光，
勇士金山威名远扬；
是否还记得，
万里长征风雪弥漫，

红土之光，薪火相传，
客乡儿女续写时代华章；
瑞峰常青，赣水悠长，
千年古村焕发崭新模样。

梦回清溪

□萧爱梨

你播撒的种子已经破土抽芽，
绽放的茉莉缀满了岁月清雅。
你曾将偏僻落后的山村，
在合作化春风里生机勃勃。啊！
总是梦里回到清溪，
看苍松翠柏间云霞漫卷如纱。

你栖身农舍时踏遍田埂沟洼，
贫瘠的土地犁下重焕芳华。
你奋笔《山乡巨变》的愿景，
让变革潮晕染了万户千家。啊！
常于辗转中思念清溪，
为乡亲排忧解难笑对似水年华。



母亲的远方

□刘吉军

母亲离开我们已经两年多了。

那是2022年底，抗击新冠疫情迎来全面放开管控的日子。那个时候学校已经放假，可我们的办公楼充斥着撕心裂肺的咳嗽声。为了让母亲不被感染，我把她和哥哥嫂嫂送回乡下。12月25日，正好是星期日，母亲叫哥哥打电话给我和姐姐，要我们回乡下老家相聚。午饭后，天气暖和，母亲叫嫂嫂、姐姐和我妻子，帮她洗澡洗头。陪母亲吃了晚饭后，我带着妻儿回城。

第二天早晨，接到哥哥的电话：“妈好像叫不醒了！”我知道这意味着什么。挂了哥哥的电话，我在阳台上无助地望着南山之巅，南山顶上的铁塔在我的泪花中轰然倒塌！母亲虽无病榻之苦，但我忽然羡慕起一些朋友，他们虽有年迈的父母亲在医院，照顾得很辛苦，但却还能送终。而我，95岁的母亲，没有嘱托、没有告别，在夜深人静的时候，一个人悄然离去。

蓉江河畔，夜风呜咽。母亲是个童养媳，爷爷是个抽鸦片烟的，把家里折腾得一贫如洗。父母含辛茹苦把我们三个拉扯大，愿望就是儿女读好书，能出人头地改善家里的条件。哥哥因为年代原因，无法高考，重任自然落在了我这个小儿子上。

读小学以来，我在班上都是当学习委员，一直在老师的表扬和同学的羡慕声中长大的。可是到了初中二年级，正值青春逆反期，我跟同辈的几个兄弟开始贪玩了，打蛇引拐，抓

鱼逮虾。当时电影下乡很流行，在晒谷场上、小学操场上，不管远近，我们几个不落一场，一部电影可以连看几场，里面的台词甚至可以背下来，但学习却越来越差了。

1982年4月底，正放农忙假。家乡的田野里是刚刚插完的秧苗，歪歪斜斜刚扶正，由青转黄又转绿，正是耘田的时候。假期结束，该上学了，可是，那天我不想去学校。母亲知道后，也没有骂我，而是叫姐姐找来两只大桶，让我挑粪水去耘田。母亲沉下脸，叫我挑满两桶，我哭也没用，姐姐求情，只是少罚一点。我七摇八晃地坚持了一趟，挑第二趟的时候，刚想坐下来休息，母亲用扁担朝我后小腿上打来，忍不住哭出来：“不去读书，留在世上有什么用？”

俗话说，为母则刚，家里再困难，我都没见过母亲流过泪。从母亲的哭声中，我感受到了一个母亲对儿子的失望，甚至绝望。忽然间，我感觉自己长大了——带着小腿的伤痛和母亲的希望，我回到了课堂。之后在哥哥外出务工的资助下，我上了高中、大学，直至1993年夏天顺利毕业。

那几年，母亲在村坊间的声望好像也高了起来——终于出了一个大学生，邻里们都羡慕得不得了。其实，那年大学毕业，我差点没回到家乡工作。

我就读的是本地的师范院校。大学时，我曾经在学院的南荷文学社任过职，在《赣南师院报》发表过几篇

继父

□廖安生

父亲是在腊月的一个深夜离去的，当宏伟得到噩耗回来，已是次日的上午。
看到宏伟回来，母亲哽咽说：“你爸爸死得突然，只有我和你水生叔在他身边给他送了终。”
宏伟满脸泪水，点了点头。
父亲一走，母亲六神无主，不知如何是好。水生叔带头拿出2000元，并在村中大声吆喝，发动村民捐款。

安葬好父亲，尚剩下点钱。母亲来到村卫生所，问水生叔：“我在这挂了多少欠款？”

水生叔说：“算了，我没有记账。”
母亲说：“必须给，我手头还有点余钱。”

水生叔说：“留下来给宏伟读书用吧。”

高中毕业，宏伟考上了省警察学院。

此后，水生叔每年都会悄悄地给宏伟一点钱，供宏伟读书，直到宏伟大学毕业，分配在镇上的派出所工作。

水生叔随宏伟来到派出所，主动承认了自己参与赌博的事实。水生叔不让宏伟为他说情，与其他被抓获的参赌者一样，被处以“拘留5天，罚款3000元”的行政处罚。
宏伟回家跟母亲说了这事，母亲埋怨道：“你不该对你水生叔那样，你完全可以放他走的。”

小通讯，寒假在赣州人民广播电台见习过，在中文系算是小有名气。毕业那年，正好赶上允许大学生自主选择业，当时的系领导介绍我到广东梅州的一个中学去任教。

在去梅州之前，我回到家里，把去梅州的事情告诉了父母。当了一辈子农民的父亲老实巴交，没有多说话，只是叼着早烟杆抽烟。母亲却来气了：“缴(供)你读书十几年，本希望你在家教书，好帮衬一下家里。你倒好，卖到广东去了，你也照顾不了我们，我们也不能照顾你了！”我听了心如刀绞。

那几天在家，心中彷徨。几个毕业待分配的同学邀我去玩，想聊聊人生，说说诗和远方，而我一点心情都没有。我想去远方闯荡，而父母心中的远方，就是儿女们在身边，永远享受父母的庇护。

后来，我回到学院找到中文系领导，说明了情况，随后改分配到原籍一所乡村中学教书。母亲很满足、很幸福、很自豪，每当有乡村干部来到村坊里，母亲会热情地邀请他们到家里来泡泡茶，并且她会骄傲地说：“我家也有拿笔杆子的，也有拿国家工资的。”

世界上，不是每一个人都有同样的诗和远方。儿女读书有出息，就是我母亲的远方；儿女承欢膝下，就是我母亲的远方；对儿女永不熄灭的希望，就是我母亲的远方。母亲，愿您在天堂安息！

猪肚尖

宏伟低头，没作解释。
母亲接着又说：“你水生叔是好人，却命苦。两个女儿在外面打工时恋爱，大的远嫁到四川，小的远嫁到云南去了，一年都难得回来一趟。前年，他老婆又因车祸走了，家中只剩下他孤零零的一个人。原本他是不喝酒，也不赌博的，现在每天下午关上店门，都去镇上，跟那些狐朋狗友闹酒，通宵达旦地赌博。”

宏伟早就耳闻过，村中几个老人想把母亲撮合给水生叔，据说水生叔还挺满意的，当即应承担下来，只是母亲瞻前顾后，没有松口。
想到这，宏伟对母亲说：“你可以劝劝水生叔。”

接着，宏伟问：“听说村中几个老婆婆想把你说给水生叔？”

母亲羞涩，满脸绯红。

“算了，都快五十的人了。”

“妈，水生叔是好人，我支持你。”
得到宏伟的应允，母亲很激动，舒心一笑。

水生叔如愿娶了母亲。那天，宏伟轻声地叫了水生叔一句：“爸！”
水生叔良久才反应过来，赶忙点头回道：“诶、诶、诶。”双眼噙满泪水。

婚后，水生叔仿佛变了个人似的，容光焕发，整天有说有笑。村里有人相邀：“水生，来打打麻将。”他一口回绝：“我儿子是公安局的，我要带头遵纪守法，不能给他丢人。”

闲看清代美食大家袁枚《随园食单》，看到《猪肚二法》一节：一曰北方人爆炒肚尖做法；二曰南方人白切肚片做法。

袁枚先生对爆炒肚尖记得甚是简略：将猪肚洗干净，选用最厚实的那部分，剔除上下两层皮，只要中间部分，切成骰子形状的小块，在滚油里爆炒，加作料起锅，炒得非常脆，最好吃。这是北方人的做法。大概因《随园食单》并不是烹饪教科书的缘故，这段文字记得像个摘要，不会做饭的人看了应该是不得要领。

袁枚先生文中所说猪肚厚实的那部分其实就是肚尖。炒肚尖是我母亲的拿手菜。我对炒肚尖情有独钟，喜欢吃也喜欢做。炒肚尖确是道功夫菜，肚尖厚韧，要炒好，对刀工、勾汁、火候要求甚高，其中一项没掌握好，肚尖可能就不脆或炒老了嚼不动。

我向母亲学过炒肚尖，做法是：将肚尖像切腰花一样打好刀花，切成大小适度的条块状（骰子形状的小块细细碎碎，没口感不过瘾）。加红薯粉适量，加适量生油，再加一点点冷水拌匀，保持一定湿度，忌稠糊。这是要点。肚尖勾芡后，备用，也便于生抽入味。

先炒好配料。用酸萝卜或酸豨头或酸黄瓜适量，切成小条状，不放油，不放盐，干锅炒香，起锅待用。

旺火把锅烧热，放油，油量应稍重些。油热滚冒烟时，肚尖与姜丝、蒜蓉、新鲜红辣椒丝一起入锅，先加盐迅速翻炒入味。加入料酒后，把酸菜入锅爆炒，肚尖熟了即起锅。起锅前，放少许味精、胡椒粉。装盘后放些嫩芹菜叶点缀。高温热油中，整个过程讲究个快，一气呵成。炒出来的肚尖，光鲜漂亮，味香丰厚，初中带脆，口感爽利。炒肚尖最宜趁热吃，搁凉了，肚尖死疲，暴殄美食。

北方人饮食习惯与南方人有所不同。梁实秋《雅舍谈吃》中《爆双脆》一文写道：油爆羊肚仁要勾大量淀粉，黏黏糊糊。对此，有些弄不明白。淀粉太多，起锅装盘后糍糊没汁，色香味都可能差些意思。

猪肚是好东西。《本草纲目》载：猪肚，甘，微温，无毒。主治补中益气止渴，断暴痢虚弱。李时珍又曰：猪水畜而胃属土，故方药用之补虚，以胃治胃也。猪肚是好吃又兼有食疗之用，胃不好的人可以常吃。

说到炒肚尖，不禁勾起往事的记忆。少年时家里经常养猪。暑假中，我每天都割猪草，煮猪食，喂猪。喂猪时喜欢看书，一看书就忘记加猪食，猪不耐烦就把食槽拱翻。母亲嗔怪我：别看太多书，小心把眼睛看坏了。母亲不是怪我不认真喂猪，只是担心我的眼睛看书多了会近视。高考那年，母亲看我一天到晚捧着书看，怕我压力太大，不断劝我：别太用力，身体要紧，注意休息。今年考不上明年再考，明年考不上叫你爸提前退休，让你顶编参加工作。母亲贴心贴肺的关怀让我感动，而我更没让她失望：猪也喂好了，高考第一年考上了，身体也没受影响。那时，家里养猪从年初养到过年前才杀。母亲工作上是把好手，生活中是个烹饪高手。打鱼丸、炒肚尖……都是她的拿手菜。母亲知道我最喜欢吃炒肚尖，过年做杀猪菜时，炒肚尖放在最后做，炒好热气腾腾端上桌就开饭。母亲总是把炒肚尖放在我面前，让我趁热多吃，兄长们眼羡慕不已。

耳濡目染，我也跟着母亲学会了炒肚尖。母亲年纪大了后，不再炒菜做饭，节假日回老家团聚时，母亲就特别交待，其他某大哥大嫂炒，肚尖一定要我炒。她说，她最喜欢吃我炒的肚尖。其实，我大哥大嫂炒的肚尖比我炒的好吃，这只是母亲对我这个常年在外工作的小儿子的偏爱罢了。

对我而言，炒肚尖不仅仅是做一道菜，更是母爱记忆的承载之一。