

“每日白湯飯”与明中都罢建的关系

殷兆松

近日,有游客在凤阳明中都国家遗址公园的城墙上,发现了一块刻着奇怪文字的城砖,这块城砖为横砌式,长边侧面对外,上刻“每日白湯飯”五个清晰文字。

为验证真伪,笔者来到中都城遗址,在那段600多年的“老城墙”中,找到了这一块城砖。它位于中都皇城(紫禁城)西华门以北约300米“老城墙”的外墙面处。因为离地面有近3米高,平时不易被发现。

中都皇城的原四面城墙全长3702米,目前仅保存西侧西华门南北一段和南侧午门以西一段共约1243米。“每日白湯飯”字砖所在的一段残存明代城墙,自近代以来,没有维修扰动过。据凤阳博物馆专家介绍,这块字砖的工艺形制确为明洪武初年烧造,字体笔划明显为城砖烧造之前刻划形成,而非后天人工刻划,确定为600多年前的城砖。

在这块字砖附近,随处可见带着常规文字的字砖,如有的砖上铭文为烧造地的府县名、提调官和司吏名;有的标明总甲、甲首、小甲、窑匠姓名、纪年;还有标明造砖的兵种如“射兵”等。其中有块字砖刻着“安慶府懷寧縣”,城砖风化后字迹虽不完整、不太清楚,但仔细辨认,“安慶府懷寧縣”几个字应该无误,最关键的是“安慶府懷寧縣”与“每日白湯飯”字体笔划相近,都是在城砖烧制前划写于砖坯上。有专家推测,两块城砖上文字有可能出自同一人之手,即一位来自安庆府怀宁县的工匠。

但这两块字砖意义明显不同,“安慶府懷寧縣”是按照官方规定,为溯源



左:安庆府怀宁县(官记) 右:每日白汤饭(私刻)

和追责而所刻;“每日白湯飯”则为制砖人或窑匠私自刻写,其中表达的是不满的情绪。

这块字砖的发现,再次引发人们对明中都罢建原因的思考。

众所周知,公元1369年朱元璋下诏始建中都,从此拉开了明中都皇城建设工程。明中都自洪武二年(1369年)动工,至洪武八年(1375年)罢建,历时六年,由李善长总领督造,在明初可谓是举全国之力营建的“超级工程”。在人力投入方面,粗略统计:共征调各类人员近百万人,包括技艺工匠九万,军士七万,还有大量民夫、罪囚、移民等参与工程劳动,分工承担造作、筑城、烧窑、运输、后

勤等工作,投入人力是空前的。

史料记载,元末以来,经历多年战争、饥荒、瘟疫,造成了大量人口逃亡、死亡,户籍人数大幅降低,当时全国人口仅5000万左右,直接调动投入营建凤阳中都的就有一百万,相当于全国人口的1/50,加上间接参与的人员则更多。营建中都的物资取材遍及全国,其中部分大型木料是从四川、湖广等路途遥远的西南深山中采伐,单根巨木水陆转运耗费人工多达上万;其他高级石料、琉璃、铜铁、油漆颜料等也从各地调运。此外,还征集了全国一千三百余州县的“五方之土”,用于祭祀坛场、皇城正殿等处营建。

工程所需城砖体量极其庞大,现文物部门已收集带有相对完整铭文字砖约500余块,来自22府69州县,另有周边17处卫所炼制的军砖,来源覆盖今安徽、江苏、江西、湖南、湖北五省,主要依靠水路运抵凤阳。为便于追责、验交货,字砖实行“物勒工名”,各地在烧造运来的城砖上标记有产地、工匠、时间等信息,一旦砖体不合格,相关官吏、工匠要承担罪责。

大量异地烧制的城砖、石料、木料等,都需要历经长途转运才能到达凤阳,可以想见洪武初年营建中都耗费人力物力之巨。

如此超级工程,若没有巨量国库财力、民力、物力支撑是不可能实现的。但是,对于一个刚经历长期的刀兵战火,经济不振、正百废待兴的初始王朝来说,时机上显然不太合适,加之中都工程的庞大、奢华,经济上何以继想必是个大问题。

正史中记载,洪武八年(1375年),朱元璋以“劳费”为由下令罢建中都,当时皇城、宫城、官署坛庙主体已经基本完工。笔者相信这就是罢建的主要原因,其他原因不过是后人的揣测而已。

如此巨大的人力物力财力消耗,不可避免地加重了明初社会和国家负担。传闻有营建工匠在中都城建设中用了魇镇之法,其实与“每日白湯飯”字砖相同,都是民怨沸腾、发泄不满的反映,也是劳费甚巨、经济困难的直接例证。加之王朝初建、功臣权力的分配、政治斗争的复杂性等,各种因素综合叠加,最终促成朱元璋下定决心罢建了明中都。

多滋多味的“浇汁锅巴”

汪建国

小时候最喜欢站在凳子上盯着妈妈铲大铁锅中厚厚黄黄的锅巴。妈妈生怕锅巴刮伤了我稚嫩细窄的喉道,将它掰成小块,用煮饭余下的热米汤浇上,碗中加点盐和猪油,那在米香中裹挟着的油盐味,真的好吃。上学后,妈妈习惯把锅巴放阳光中晾晒后储存在封闭的饼干桶中,家中偶尔烧鱼、肉等荤菜时,特意留下少许汤汁,夜晚作业完成后,桌上书包旁常有的碗荤香飘逸的汤汁锅巴。如痴如醉的吞咽,完全忽略了朦胧的煤油灯光中的妈妈,抬头才发现她停下了手中针线正冲着我的馋相在窃笑,便不好意思地把碗筷凑近妈妈嘴边,妈妈总是以我读书动头脑要增加营养而挡了回来。那时的浇汁锅巴做法简单,没有牛奶、豆浆的鲜醇,可块块都浸透了母爱。

浇汁锅巴的专业认知是我从事厨师工作一年后,1983年某一天:掰成手掌大小的锅巴被师傅从冒着丝丝油烟的菜籽油锅捞进深口大盘,顺手舀上半勺热油,提前等候的服务员熟练地左手端起锅巴,右手扣紧汤汁大碗,如同接力赛中另一赛手,迈着急而稳的步伐来到桌面上,报菜名:“平地一声雷,也称浇汁锅巴,天下第一菜请享用。”话间滚烫的汤汁倾泻在酥香炙热的锅巴上,一股鲜醇之气升腾而起,撩

拨着众人的味蕾,锅巴跳动时连续发出的噼啪声,如微雷迅过耳膜。不知座上哪位老饕顺景一句:此菜是道经久不衰的老菜,也叫响铃锅巴,特点是有声有色有滋味,真人见人爱呀!桌上顿时掌声与吆喝交织在一起,就餐的气氛瞬间达到高潮。

浇汁锅巴又岂止是道经典名菜?!它可是一代代厨师技术上一丝不苟的严谨和职业匠心的传承:锅巴大小设定、油温的精准估测、锅巴色泽变化;浇汁中食材的合理搭配和稠度的拿捏,从灶台到餐桌的时间剂量,都彰显着师傅对这道菜工艺的执着,制作流程就像数学上逻辑题的求解,环环相扣,认真对待每一步,才使滋味如此美妙。

半个世纪的厨师生涯,我爱上不同版本的“浇汁锅巴”,还有了更深的感悟,不因自身是米饭“下脚料”消极抱怨,顽强地从饥肠辘辘远古时代走出,低调弥补了贫困年代食物的匮乏,荣耀地塑造了现代繁华生活的精致;她海纳百川的胸襟,让搭档不管是荤是素,产于天南海北还是山川田野,配汁是酸是甜、是咸是鲜,悉数接纳,在水火中共荣共存;那浇汁前几分钟的黄金尝味悄悄揭示了日常生活中的大智慧:美好的事物和机会总是稍纵即逝,唯有及时把握才会获得成功!

山顶笛音

李开璇

台风之前的周日,下午三点,气温升至最高点,大蜀山顶人声鼎沸。我心念着山尖那清扬悠远的笛声,倚在平台东侧苗圃石栏边等待。山风裹着林木清气,自东方习习而来。远眺,黄山路笔直如一痕翠带向东铺展。蜀山湖静卧山脚;向南望去,楼宇尽头,天鹅湖畔那两卷书形的市府大楼清晰可见。

近处,平台东北角几株枸树枝繁叶茂。一只白头鹎在枝桠间跳来跳去,啄食熟透殷红的构萁。枝叶缝隙间,碧空澄澈,棉絮似的白云悠然浮荡。

“快看,小鸭子!”小女孩一声清脆的惊打破宁静。母亲顺着她手指望去,湛蓝天幕上,一朵白云恰好化作小白鸭模样:尖喙圆颅,长颈弯曲,浮游于浩渺云波,神态惟妙惟肖。

不多时,女孩的父亲缓步走来,额角沁满汗珠。他扶着护栏向南俯瞰城郭,取出一支紫竹长笛,先试吹几个音符,气息不稳,未成曲调。接过妻子递来的矿泉水,仰头饮下半瓶,再度将笛子贴上唇边。旋律再起,是《新白娘子传奇》里熟悉的调子:“西湖美景三月天,春雨如酒柳如烟。”清脆的笛音“流淌”几句,戛然而止。许是平台上游人太

挤,摆不开舞台,他转身收笛,移步不远处的抗战胜利纪念馆广场。倚着护栏,他调匀呼吸,笛声再次响起,这是《牧羊曲》:“日出嵩山坳,晨钟惊飞鸟,林间小溪水潺潺,坡上青青草。”悠扬笛声把我们带入了电影《少林寺》的精彩画面之中,少女轻举羊鞭,洁白的羊群在碧绿的山坡上发出欢快的“咩咩”声……

山巅平台,游人往来穿梭,欢笑声此起彼伏。直至六点多,我起身准备下山,忽有一缕悠扬笛声自平台另一侧随风飘来。“一个是阆苑仙葩,一个是美玉无瑕。”是《枉凝眉》!起句便见功力,气息舒缓如山间小溪,指法圆润似露滚荷叶,每一个装饰音都落得恰到好处。笛声拂过三角槭繁密的叶片,仿佛每一片树叶都随之低吟。“若说没奇缘,今生偏又遇着他;若说有奇缘,如何心事终虚化……想眼中能有多少泪珠儿,怎禁得秋流到冬尽,春流到夏!”一气呵成,荡气回肠。

寻声望去,浓荫之下立着一位灰衣老者。看不清面容,身形稳如石雕,肩背随旋律缓缓舒展,整个人融汇在树影之中。他浑然忘我,笛孔流淌出的每一个音符都是那么纯粹自然——仿佛这一山清风、漫山流云,才是他唯一的知音。