

开栏的话

大家好,我叫吴世渊,一个基层的新闻工作者。新的一年,跟大家聊聊历史。

这些年,因为工作的关系,经常在台州各地转悠。途中,总能听到发生在这片土地上,那些久远的故事。听多了,就有想写下来的冲动。

此前,也做过一些历史写作的尝试,东一榔头,西一棒槌。如今,把这些文字专栏化,希望自己能杜绝“拖延症”,坚持下来,有始有终。

我不是职业作家,也并非专家学者,写专栏,更像是一门翻译工作:把故纸堆里的文言文翻译成现代文,把亲眼看到、亲耳听到的事,翻译成通俗的文字。人生苦短,历史漫长,能写多少是多少。

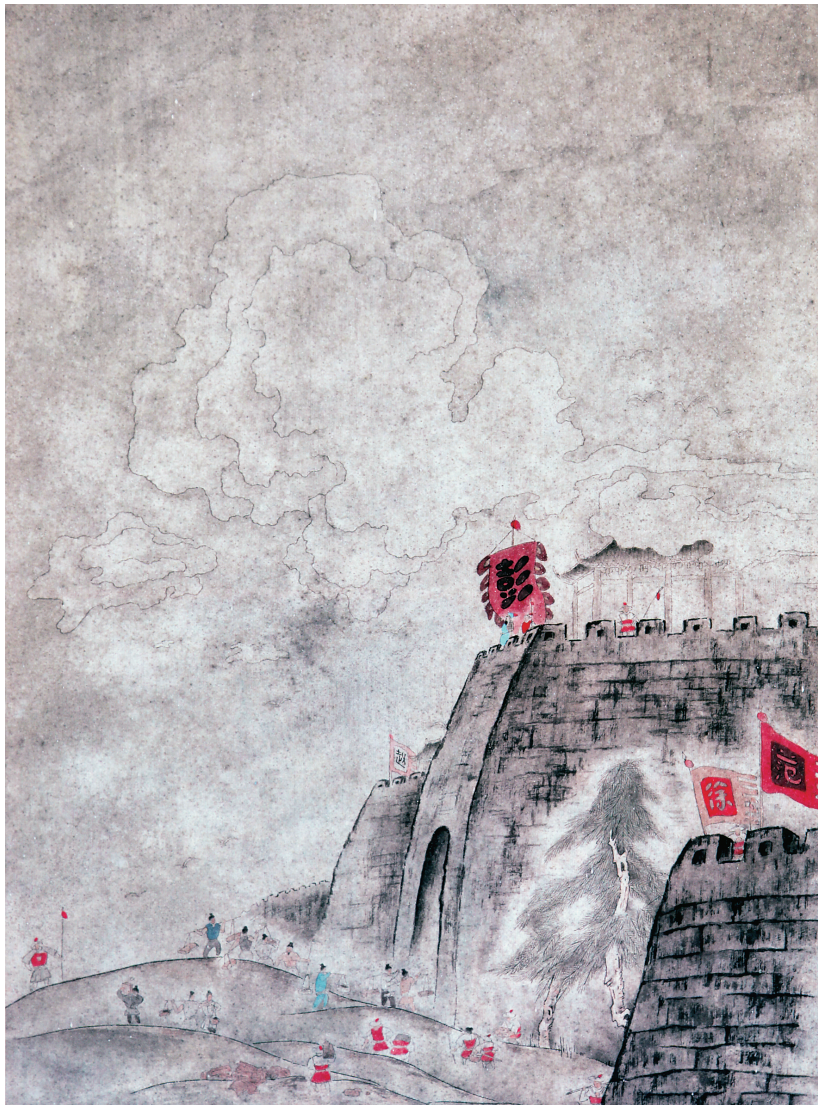
未来,我还想把文字“翻译”成音视频或纪录片,对着镜头,跟读者朋友们“说史”。恕我天生嘴拙,可能需要一段时间的心理建设。融媒体时代,无论鸭子愿不愿意,都得赶上架了。

那就祝大家能在2024年,心想事成吧。



吴世渊 / 文

『武装到牙齿』的台州古城墙



▲彭思永庆历复州城

家园得以重建,台州人感念元绛的功绩,击节而歌:“为君忧乐兮与民共之,天惠其宁兮无以君归。”

元绛听后,谦逊道:“我不过是一介微臣,幸好有诸君匡助,才不至于失业罢了。”

临海修建城墙历史,最早可追溯到东晋。元兴元年(402)三月,五斗米道起义军首领孙恩进攻临海,郡守辛景在龙顾山筑子城,凭地利据守,击退孙恩。因而,辛景将龙顾山命名为大固山,意为固若金汤。

从当代的考古发掘情况来看,台州府城靖越门东侧的城墙,出土了汉六朝的墓砖、青瓷器等。说明在汉六朝时期,临海城已有相当规模的聚落。

唐武德四年(621),唐将杜伏威大败李子通,江浙一带进入唐朝版图。南北朝时期的临海郡,改置为州,因境内有天台山,故名台州。临海县成了台州的州治所在。

传说,台州的城址,由术士李淳风所择(王士性《广志绎》),多少有些牵强。李淳风生于隋仁寿二年(602),设置台州那一年,他才19岁,尚在李世民帐下做谋士,断无可能为台州做城市规划。事实上,早在隋开皇十一年(591),台州境内的行政中心,就从椒江北岸的章安,搬迁到了临海大固山。

但话又说回来,台州城的选址,确实与传统风水堪舆术相符。州城处于山水盆地之中,西南环灵江,东有“山水窟”,后成东湖,北靠千仞大山,背山面水,负阴抱阳,实乃藏风聚气之福地。

除了风水,军事防御是古代城市选址至关重要之考量。明代地理学家王士性评价,两浙“十一郡城池,唯吾台最据险”。灵江为天然护城河,北山为天阻,一夫当关,万夫莫开,辛景逼退孙恩就是最好例证。

再从江河水系上来看,台州城是“五水汇聚一堂”的格局:北边天台上的始丰溪,西边仙居的永安溪,在三江村附近交汇成灵江;发源于尤溪双坑牛岗的义城港,从州城东南注入灵江;源自小芝的逆溪和源自金竹东北麓的大田港合流,在州城东与灵江相汇。优越的水利条件,既给州城人民提供充足的生活用水,亦可作为便利的交通航道。

水是上天的恩赐,却也包藏祸患。夏秋之际,每当暴雨连连,五条河流便化成了五条奔腾咆哮的孽龙。五龙共聚于盆地,若不及时入海,滔天之力便会令台州城变成“水国”。

因此,自武德四年(621)建城伊始,台州城便筑起城墙,不光是出于军事考虑,更是将其作为抵御水灾的防洪坝。

晚唐诗人许浑曾泛舟灵江,写下“南郭望归处,郡楼高卷帘”的诗句。南郭,即南边的外城墙。

唐代至北宋早期,台州的城郭应当都是土墙,防洪能力有限。而庆历五年那次大洪水,令台州人痛定思痛,不惜下血本,也要给城墙披上“盔甲”——即用砖石全面包砌城墙。

如此工艺,确实令城墙坚固许多。然而,在自然之力面前,人类的努力又显得如此渺小。庆历水灾才过去九年,到至和元年(1054),大水来袭,城墙再度失守,城内汪洋一片。

有宋一朝,史料记载的水灾共七次,除庆历、至和年外,还有北宋嘉祐六年(1061)、北宋政和二年(1112)、南宋淳熙三年(1176)、南宋绍定二年(1229)、南宋淳祐十二年(1252)。史书上简短的一行字,“漂室庐,死者以数万”,就是无数家庭的灭顶之灾。

每经历一次水灾,城墙就要修葺一次,在原有基础上增高补缺,加宽加厚。有的官员为了防患于未然,在任期间,大兴土木工程。像熙宁四年(1071),知州钱惟将东城墙向内迁移了一里地,又在城东开凿东湖,以起到蓄洪的作用。此次城墙内迁,也基本框定了台州城的格局。又如淳熙二年(1175),知州赵汝愚大修城墙,累计用工一万五千

天地不仁。北宋庆历五年(1045)六月,天降暴雨,海潮倒灌,水漫台州城。

洪水冲垮了城墙,淹没官府、寺院、民宅,数千人因此丧命。幸存者躲在山谷之间,茫然不知所措,只能相视而哭泣。

如此灾难,有司震惊。使者田瑜赶往台州视察灾情,惨状不忍卒看。人们衣衫襤褸,住在潮湿的草舍里,吃腐烂的糠核。街上,横尸遍地,无人收拾。灾后,由于物资短缺,人性恶的一面被激发出来,偷盗、抢劫等时有发生。

这样下去可不行。田瑜亲自出面安抚百姓,从邻县调来衣食,分发给灾民,并告诉大家,不要害怕,不要伤心,一切都会好起来的。

台州的水灾,很快上报到朝廷。朝廷认为,这是暴雨过后,水流排泄不及时导致的,便将重建台州城的任务,责成于各级地方行政机构,凡台州所求必应。

主持修城工作的,是太常博士彭思永,朝廷命他代为掌管台州。彭到任之初,将死者逐一安葬,写悼文祭奠。有百姓家中贫困,造不起房子,他派人去伐木,运来木材帮助盖屋。

安顿好民生,开始修城墙。这是一项浩大工程,须动员四县之力。彭思永这样分工:西北隅由黄岩县令范仲淹(范仲淹的兄长)负责,西南隅由临海县令李巧负责,东南隅由宁海县令吴庶几负责,东北隅由临海县尉刘初负责,城中建设由仙居县令徐超负责。为确保施工安全有序进行,还配有稽查人员和监工。

于是,在各方努力下,历时三个月,城墙终于完工。长官们坐在一起商量,认为现在的城墙是夯土墙,若遇到大洪水,恐怕很难抵挡,不如在墙身包砌陶砖,以增加坚固度。范仲淹提议,石块比陶砖更硬,不妨两者兼用。他的方案获得一致认可。

第二年(1046),新知州元绛到任。此时民生稍有复苏,城内百废待兴。元绛取出州库资金,盖了几千间屋子,让百姓居住,给大家三年的偿还期。又购置材料,招募工人,对城墙环周表里,均砌上砖石。新台州城建成后,在外流浪的人们也逐渐回到了故乡。

新城内外有九座城门,城门上建有城楼。东边是崇和门,西边设三门,从北往南分别是朝天门、括苍门、丰泰门。南边设三门,从东往西分别是镇宁门、兴善门、靖越门。内城,即子城,位于州城西北,为台州衙署所在,东西各有顺政门、延庆门。



▲钱惟将开湖移东城



▲赵汝愚问政修旧堞

三百七十六,用钱二十万七千九百贯,用米四千六百石。

南宋时,台州城墙颇具规模,周长约18里,小于越州(24里),与明州(18里)相当,大于秀州(12里)、婺州(10里)等。《嘉定赤城志》作者陈耆卿这样描述:“萦纤迤迤,环拱其郭,岩光川容,吞吐掩映于烟云缥缈之间,真足以奠城社,表宅里,聚靡市,以雄跨一方矣。”

纵观城墙的修筑历史,就是人与洪水反复拉锯、拔河的历史。既然水患无法根治,“有识之士”就提出,为什么不迁城呢?持这种观点的代表人物,是绍定年间(1228-1233)任台州通判的陈观。

绍定二年的大水后,陈观专门写了一篇《筑城议》,大概意思是说,庆历年的水灾,已隔百年,不可谪议,绍定年的大水,却是摆在眼前的事实。自古城邑,因水圯坏的,只听说迁居能避祸,还没听说过靠修城能挡住水灾。为了我们的子子孙孙,应尽快搬离此地。

当然,陈观的主张并未获得大家的认同。临海乃州治所在,要废弃旧城,择地另辟新城,谈何容易?更何况生于斯长于斯的人们,对故乡有情感上的眷恋,若非万不得已,断然不可能离开。陈耆卿还为此写了一篇《上丞相论台州筑城事》,予以驳斥。

因而,人们只能在修筑城墙方面继续下功夫。比方说,在城墙外侧的墙根处,筑起高台,以防洪水直接冲击墙基。这种高台,名为“捍城”。捍城外侧的江水中,又布桩加固,在各桩之间垒砌石块,筑成长堤,用来保护护城。这种长堤,名为“护城”。层层设防之下,台州城墙可谓“武装到牙齿”。

四

水灾虽时不时发生,但更多时候,城墙确实阻隔了洪水,护一方平安。

同时,它也起到了军事防御作用。两宋三百年,台州城经历了两场战争。一场是北宋末的方腊起义,仙居摩尼教首吕师囊率部响应,数次攻打台州,屡攻屡败。另一场是德祐二年(1276)的元灭宋之战。

元朝初年,蒙古人毁尽天下城墙,以防汉人踞城反叛。江浙一带的州县城墙尽遭拆毁或废弃,唯有台州城墙,因其防洪功能而得以幸存。元代周润祖《重修捍城江岸记》记载:“皇元大一统,尽毁天下城郭,以示无外,独台州城不毁,备水患也。”

城墙可免,子城难逃。在元军攻占台州过程中,子城墙毁于战火,往后再未复建。

元代至清代,有史可查的修筑城墙有十次,元代方国珍、明代戚继光、清代江承玠等都曾主持修过城墙。他们在城墙上留下了各个年代的铭文砖,以及“一竖一横”“人字砌”等砌筑工艺。城墙越砌越厚,一圈一圈,如同年轮。

上世纪五十年代,城市化进程席卷全国。国内绝大多数古城的城墙,就在这一时期拆毁。当年,得知北京城墙决定要被拆除时,古建筑学家梁思成悲痛欲绝,失声痛哭。

1958年,因为市区的东扩,临海东边的城墙被拆除,留下了崇和门这一地名。其余三面城墙被完整保留,至今保持着三面合拢的状态。浙江诸州府的古城墙,唯台州保存最完好,且美其名曰“江南长城”。这并非当地人有多么好的文物保护意识,实则城墙依然肩负重要的防洪使命。当台风天,江水漫灌,城墙就是城内百姓的一道“生命屏障”。

不论出于什么原因,台州古城墙就这么奇迹般地“存活”下来。如今,人们来到临海,行走在古城中,能感受到浓浓的“宋意”,其中最重要的元素,就是这绵延千年的古城墙。世事变迁,沧海桑田,城墙却屹立如初。当你拾阶而上,登上城墙,见青砖蜿蜒,夕阳照射在雉堞上,雄伟中平添一分苍凉。风穿过城墙的每个缝隙,吹拂到你耳边时,那一声是诉说,还是叹息呢?

参考文献:《台州新城记》/苏梦龄、《台州杂记》/元绛、《台州府城墙》/徐三见(主编)、《台州府城墙砖录序》/郑嘉励、《宋代城市研究》/包伟民

▲插图均来自《台州府城墙》/徐三见(主编)

▲栏目LOGO:周伟玲/绘图、张 婷/制作

聚“椒”台州美食征文摘登⑥

寻味戏台前

曹雪琪 / 文

戏台前的长凳子上早已坐满了人,去晚了只能站着。对孩童来说,欣喜做戏,只因台前有很多小吃,才值得寻味。至于台上演什么、唱什么,我们完全没兴趣。

油鼓

油鼓也称油虾、油灯盏等。我却独爱油鼓之名。你看,面粉加水调成黏糊状后,右手持一片木铲,左手握一片铜铲,木铲挑一团粉糊,在铜铲上刮平,再将肉末、虾肉、葱等作馅放在粉糊的前端,然后木铲将后半端粉糊往前刮起裹住前端的馅,紧接着放入滚烫的油锅,慢等一两分钟,你再看,原先的粉糊团子在油里逐渐鼓了起来。“油鼓”之名多么生动写实。童年的戏台前,这样的油鼓五毛钱一个。

而我爱吃的是鸡蛋油鼓。鸡蛋油鼓一元钱一个,为了省下五毛钱,便从家里拿个鸡蛋带上,让摊主制作时加上。摊主用一个大勺,在大勺底部涂一层粉糊,再在里面磕入鸡蛋,用筷子搅散,接着放进拌好的肉馅,最后在上面加一层粉糊覆盖。之后便放入油锅中,慢等油渗入其中,滋滋有声。原本在大勺中的油鼓慢慢从勺中脱离出来,让它继续在油锅中慢炸,炸至焦黄。筷子往里一戳,熟了,则捞出放入锅上的沥油篮。等油基本沥尽,滚烫的油鼓温度也降到恰可拿握。用纸一包,送入口中一咬,看里面的鸡蛋呈蜂窝状,外酥里嫩到了极致,香脆之感浸润舌尖,舌舌之欲得到了极大的满足。

馄饨

戏台前的馄饨摊往最忙活,平日里乡亲们不大愿意拿馄饨当早餐,对于要出力气干活的乡亲们来说,一碗馄饨不足以饱胃,价格也贵。他们更愿意选择更为饱腹的糕饼当早点。但戏台前就不一样了,晚饭后,一碗不会太饱胃的馄饨于乡亲们来说是品尝,于孩童来说是平日里不大能吃到的美食。

只见包馄饨的妇人右手持一根竹片蘸点肉糜、葱花,在薄如蝉翼的方形馄饨皮里一压,左手一捏,往木托托盘里一放。不一会,托盘中就均匀地排起了一个个小团子,半透明的,白里隐约见红绿。我小常常驻足观看,包馄饨的妇人动作敏捷迅速,我看了好久终也看不明白馄饨是怎么被她包住的。我依样画葫芦般取皮包肉,但我包的一放下便散开了。

包好的馄饨在沸水里煮,刚浮上水面就可捞出,未浮则生,久浮则烂,时间自然需要掌控。若戏台前的馄饨也只如此清汤,不足以让离乡的人挂怀。煮馄饨的沸水里加入小蛰子、小牡蛎,一碗无奇的清汤便足以鲜得咄咄。蛰子不可以选大,大则肉实无鲜,牡蛎亦不可选大,需选渔妇于岸边礁石上敲壳采集下的小牡蛎,纯鲜。鲜汤配馄饨,馄饨透亮、皮滑、馅嫩,汤里再加鸡蛋羹、葱花点缀,鲜香相伴,众味融于一口,在舌间细品一二,再从喉管中缓缓滑下,暖口汤,浑身温暖而舒坦,头发丝都冒着热气。

螺蛳

戏台前竟还有卖螺蛳的,奇怪吗?并不,一台戏,几乎能汇聚当地所有小吃,所有的卖家趁此机会各显身手,在戏台前短短的几天热闹里呈现美食,希冀小赚一笔。母亲在我小时候卖过螺蛳,我每每放学后都要帮忙剪螺蛳,左手捏住螺蛳嘴,右手拿一把老虎钳剪去螺蛳尾,小手握不住大钳,又怕不小心剪到手指,操作自是不灵便。等到剪了一盆又一盆的螺蛳后,熟能生巧,我也便是个剪螺蛳的能手,剪得极快,连大人都追不上我剪的速度。

剪好的螺蛳还需在清水里养净。养净后的螺蛳加入姜蒜爆炒,再加水炖煮,使汤入味。家乡螺蛳的做法因带汤,又被称为上汤螺蛳,区别于他处的螺蛳做法只炒无汤。上汤螺蛳之妙,恰在汤中增加了螺蛳给予舌尖上味蕾的冲击。戏台前花一元钱可买得一把螺蛳,自是舍不得快速吸肉后便扔其壳的,必须吸肉嚼咽后,再将带着汤汁的螺蛳吸吮到再无汁水可吸,必要吸肉嚼咽,这似乎有同于现在某地的爆炒鹅卵石。这样的一把螺蛳便能吃很久,在时间里消磨美食,美食的味道也在时间里留存到最久。

成年后在高档酒店里品尝到更为精致的上汤螺蛳,其中加入了火腿粒,却吃不出戏台前螺蛳的咸香,许是过犹不及,太过精美,便无了戏台前那种乡野味。

小肠卷

戏台前有口水井,井水甘冽清澈。开戏前,店主家的妇人便坐在井台前清洗小肠和大肠,翻来覆去,一再换水,至水清澈方休。洗净后的小肠被卷成圆柱状,在各种香料中炖煮入味。小肠做成的小肠卷有肉质的实感,没有大肠油多的浮腻虚觉,更得乡亲们的喜欢,也更得我的喜欢。

炖煮好的小肠卷切片,一片片慢慢夹着吃。慢吃,皆因对食物的不舍,马上吃完便再也无法品尝了。为了吃得慢,我欣赏着小肠卷里的每一个被挤压的小圈,圈状有凹有凸,抑或已挤压到无圈可寻,这种寻找似乎神秘,品来甚是滋味。欣赏后再在醋碟里将整片小肠卷浸润,最后才愿意让带着醋香的小肠卷去刺激味蕾,脆而有嚼劲。吃到只剩两三片的时候,那吃得就慢了,除了欣赏圈纹,还将小肠卷拆解,拆出小圈,拆出小条,再把一个个小圈、一缕缕小条吃掉。

石莲豆腐

夏天的戏台前,毫不意外的,都会有石莲豆腐卖。石莲采摘于山野,野生野长,攀树而生,或爬土墙而长。大概农历五月里,石莲果成熟,一个个绿色的果子挂在藤上,可爱喜人。不懂采摘的人,若伸手一摘,果子与藤的断裂处,立马渗出黏糊的白色汁液,粘腻一手。采摘的石莲用利刀剥开,将里面的籽取出,取出后放在竹篮上晒干。晒干的石莲籽用一块干净的纱布包裹,准备一大盆放凉的白开水,把包裹在纱布里的石莲籽放进水里,先浸透,再用手不停地揉搓纱布,纱布便会一点点往外渗出石莲籽的黏液。等到黏液洗净,挤入一点中华牙膏,揉散,剩下的就交给时间吧。石莲水会在一两个小时里凝固成透明的豆腐状。用后的石莲籽也并不丢弃,洗净再次晒干,给幼儿做个小枕头,清热明目。

乡里有个阿婆,做了几十年的石莲豆腐。每年夏天,她家房前总晒满了石莲籽。阿婆做的石莲豆腐我从小吃到大,比别家的吃起来总感觉更顺滑。现在每次回乡,若在街上碰到阿婆在卖石莲豆腐,总要去买一杯。整个盆里凝固着透明的石莲豆腐,阿婆拿一浅勺,从上面一勺勺刮到杯子里,接着加入蜂蜜、薄荷、绵白糖,用钢匙搅散。我们接到手里,喝一口,甜腻、顺滑、冰凉,是夏天的快乐啊。

台前的这些小吃时常在我脑海浮现,戏台前那个奔跑觅食的孩子也还在我脑海中奔跑。如今,偶遇某地做戏,寻一把长椅坐下来听戏,听越曲哀伤,看戏服鲜艳,倒也真入了戏。当然,也要买个油鼓品尝,或买一杯石莲豆腐解暑,那是童年啊,那也是我的乡愁。