

镇江

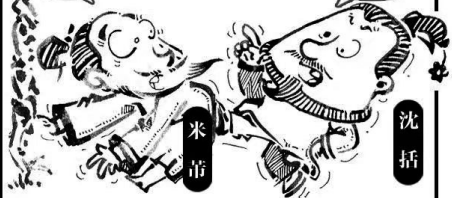
乐·游·中·国

编绘/张叶

镇江是苏南旅游胜地。

镇江由我代言。

凭什么?

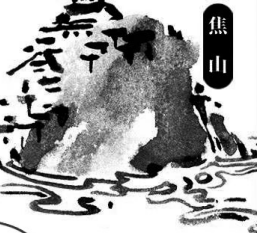


良方积木 隙圆术 会偏角 磁进浑 改进浑象 共振现象 空穴效应 十二气历 梦溪笔谈 天下州县图 等角空间变换关系

镇江有三怪。



焦山,又称书法山,内有江南第一大碑林,其中最珍贵的是《瘿鹤铭》。



镇江有三山风景区。

北固山,又称故事山,有许多吴国的传说和遗迹。

北固山

金山寺依山就势,山与寺融为一体,形成了“寺裹山”的奇特格局。金山寺有《白蛇传》水漫金山寺的传说、梁红玉擂鼓战金山、苏东坡妙高台赏月起舞等历史典故。



金山

梦溪园是北宋科学家沈括晚年住处,在这里他完成了不朽著作《梦溪笔谈》。



欢迎大家来镇江玩!

梦溪园

“水下皇陵”明祖陵,“龙脉”所在

●沈栖

江苏盱眙,除了当地盛产的小龙虾与“龙”有关,还有一个攀“龙”的地方:明祖陵。

明代帝陵,我拜谒过北京的十三陵和南京的明孝陵,但对明祖陵不甚了了。在盱眙友人的陪同下,我饶有兴趣地冒暑观瞻了一番。

从城区驱车10分钟就到了陵址。一路上,友人讲述了当年朱元璋为何要把明祖陵建造在盱眙。据《泗洪合志》所述:泗州(在今盱眙县内)城北三十里,有个杨家墩,是朱元璋的曾祖父丧葬之地。有道士曾预言:“葬此可出天子。”另有一说,杨家墩近水,龙脉所在,堪为风水宝地。朱元璋选此建陵,重葬其高祖,以期皇运长祚。说来也玄,前些年,有卫星航拍的画面,显示明祖陵处于天地双龙的“心脏”部位,“天龙”的龙头是洪泽湖,龙身是整个淮河,“地龙”则是淮河的全貌,形象生动,世人无不惊叹古人观风水的的能力。它也为明祖陵平添了一层神秘色彩,近年来游客甚多。

作为朱元璋高祖、曾祖、祖父的衣冠冢,明祖陵始建于其立国之前的元朝末年,大体是仿唐追

宋。《帝乡纪略·建置》对明祖陵的布局有详细记载:“皇城正殿五间,东西两庑六间;东官具服殿六间,值房十间”,另有神厨、神库、酒房、宰牲堂、斋房等。皇城为砖结构;内城为夯土建筑,周长四里十步;外圈土城为九里三十步,城内广植松柏。我之所以转录史载,是因为现如今人们所看到的明祖陵现状与历史上的原状存有某些差异。史有大明王朝“肇基帝迹”之称的明祖陵曾一度在人间“消失”!

公元1680年,黄河夺淮,这座营建28年的明祖陵与泗州古城一起被埋葬于滔滔洪水,成为我国唯一一座“水下皇陵”。之后300多年间,“洪泽湖下有个大墓”——一代皇陵留于世间的只剩下了这句当地居民代代流传的传言。1953年春旱时,明祖陵的高大建筑物顶部曾微微露出水面,但旋即又被湖水淹没,当地人惊喜地称之为“大墓头”。2011年5月,江淮一带连日遭逢罕见大旱,洪泽湖水位线下降,似近死水位,杨家墩惊鸿一现,潭底竟出现了奇迹:9个拱门及拱下的横梁和甬

道顶端尽数露出了真容,即便它们的大部分还深埋在潭底的层层淤泥下,但仅一个轮廓、一方格局已令观者震撼。

重见天日的明祖陵,由于岁月的浸淫和湖水的侵蚀,已变得残缺不全、破损不堪。近年来,当地政府投资上亿元修复,依据史载的规模和样式重建了南红门、中正殿、九龙壁、龙飞大道、金水桥等,但毕竟年代久远,有些古迹难以复原。笔者看到神道两侧的石雕,望柱已断裂,武将文官有的也少胳膊断腿,诸多的神马、麒麟几无完整;至于规模最为庞大的享殿已不复存在,仅存24根粗大的柱基,显得空荡荡,一旁铭牌的文字让人领略了当年这一建筑的辉煌。

明王朝崇尚厚葬,所以选“风水宝地”,大修帝陵。凤阳的明皇陵、南京的明孝陵、北京的十三陵、钟祥的明显陵和盱眙的明祖陵构成了世界上迄今最完整、最庞大的帝陵体系。尤其是这座营建最早的明祖陵,其历史价值、文化内涵以及建筑石刻等艺术莫不令人叹为观止。

筵

“八大碗”和“儒林宴”

文/赵一锦 图/赵曙合

本人喜欢美食,发现安徽省全椒县的特色菜肴有二,一是民间宴请流行的全椒“八大碗”;二是根据当地大文豪吴敬梓的《儒林外史》中描绘的乡土美食演变出的“儒林宴”。

所谓“八大碗”,实际上就是用八个清一色的大碗盛放的八道菜肴。笔者在洛阳、正定、蓬莱等地都见过“八大碗”,其实地大物博的中国很多地方都有“八大碗”。如果按地域划分,有北京八大碗、沈阳八大碗、重庆八大碗、合肥八大碗……按民族划分,则有满族八大碗、布依族八大碗、苗族八大碗、回族八大碗……

为什么都是“八碗”,而不是六碗、七碗、九碗呢?这可追溯到具体年代已不可考的先秦时期,那会儿祭祀或宴请常用的器皿叫“簋”,《诗经·小雅·伐木》中提到:“於粢洒埽,陈馈八簋。”意思是一个人宴请自己的朋友,需要打扫房屋表示隆重,还要摆一桌子菜肴,达到八簋之多。在中国传统文化中,八是“数之大者”,所以八在数字中的地位非常高。还有民间宴请要用八仙桌——正方形桌子,一边坐两个人,刚好坐八个

人,八人自然要上八道菜。由于各地的气候条件、口味食材、风俗习惯、菜式做法等大不同,于是各地就有了自己的“八大碗”。各地的“八大碗”菜式都不同,全椒的八样菜是杂烩、红烧肉、白斩鸡、大肉圆、烧鱼块、盐水鸭、芹菜干子炒肉丝、白菜帮炒肉丝。食材都极普通,也许是以前人们生活条件有限,宴请亲朋尽量求经济实惠吧。

至于“儒林宴”的出现,完全因为《儒林外史》,这虽然是一部讽刺小说,但其中有大量极具烟火气的食物描写,这些诱人的美食,现代人如果品尝不到,岂不亏大了?于是,极具商业意识的当代全椒人把书中美食加以改进,既全方位展现名著中的经典美食,也适应和满足了现代人的口感。

《儒林外史》提到珍馐美食200多道,比如,官宦子弟杜慎卿请客人们吃点心,吃的是猪油饺子,鸭子肉的烧卖,鹅油酥,软香糕;范进去找汤知县打秋风,席上有燕窝、鸡、鸭,还有广东出的柔鱼和苦瓜;马二先生没钱

了,逛西湖时看见饭店里熟烂的羊肉、滚热的蹄子和极大的馒头,馋得口水直流。

《儒林外史》,初看是故事,细品是人心,再细究,衣食住行这些细节也颇有看头。食物描写是吴敬梓的拿手绝活,他写的这些吃食有的精细,有的质朴,有的雅,有的俗,这或许也是令人读起来如饥似渴进而产生强烈共鸣、尤其是“腹中共鸣”的一个原因吧。

无论“八大碗”还是“儒林宴”,都体现了老百姓对美好生活的向往,都为弘扬一方饮食文化做出积极贡献。

