



滁城的古城墙

○周惟熙

关于滁城的古城墙,有三个方面的问题值得我们探讨。其一,滁城有古城墙吗?有啊。

滁城的古城墙有两座,一座叫子城,一座叫罗城。子城是内城,用以保护州衙的。唐高祖武德三年(620)修,周长为一里一百六十二步,高一丈五尺,上建女墙。罗城为外城,是滁州的护卫,修建于唐代以前。历代不断扩大,到元末,朱元璋率义军攻占滁州以后,命郭景祥修城,扩大了城池规模。罗城周长九里十八步(4265米),六座城门,面积1.7平方公里(1983年县级滁州市城建局测量)。同时在城外开挖护城河。六座城门外,各有一座半圆形的小城保护城门,叫月城。月城的城门开在侧面,不是从正面开的。平时进城,是要缓缓的进,可以防止有人骑马横冲直撞,不能伤人。战时,可以增加防御性。

直到1949年,老城规模依旧,旧城墙夯土墙垣仍在,有部分被毁。据1983年县级滁州市城建局测量,其范围走向为:南门口向西,经解放小学南侧420米,转向北260米,转向西300米,转向北,经第一人民医院北院区、上水关500米,转向东200米,隔西大街向北250米,转向东450米,隔北大街向东600米,经军分区北侧,转向南400米,至东门口、下水关,沿环城路885米,到南门口。

其二,滁城古城墙的毁弃。光绪《滁州志》说,清末咸丰八年(1858)太平军叛将李

兆寿盘踞滁州,子城被毁。

日军侵占滁州后,拆除了东门城楼。

1952年打开西、北城门,使城内外交通连成一体。1954年拆除南门城楼,改东门口至南门口段城墙为环城马路(后划归南湖公园),下水关降低高度,成为环城马路的一部分。其余城垣大部分植树,部分城垣被市民取土、建筑房屋。二十多年前,滁州报纸上还有消息,说城墙上住户的房地基被暴雨冲刷,成危房。

十年前,南湖改造,把南城门外以西、解放小学以南的那一段城墙铲平,建成了宋城美食街。前几年,北湖改造,沿湖内侧修了环湖公路,在2017年、2018年,先后铲平了北门东菜园、西菜园到半条巷那一段城墙,把那里也变成了环湖马路。至此,元末明初修建的滁州城墙几乎全完了,而修城同时开挖的护城河却保留了下来,而且还得到疏浚、治理、改造,变得很美了。“金城汤池”,城和池本来是一对,而且同是明代建筑,同是应该保护的,如今他们两个却一毁一存,使人感慨不已。作为补偿,先是在南湖边、下水关南的环城马路上,新建了一排城墙垛;接着,在宋城西,就是古玩城那里,新修了一段仿古的城墙;后来,在北门口,新建了一座城楼,叫作“拱极门”。我们呼吁,在开发旅游景点的同时,也要保护历史遗存。

其三,滁城古城墙现状。

万幸!滁城的古城墙还有两处。

一是子城的残留,它在鼓楼街的西端,老一中的老大门的对面,一院北院区的东边。老一中是唐宋元明清滁州州衙所在地。它的老大门对面有一段高高的土堆,从鼓楼街西端上坡处(古子城行春门,明代大观楼的地方)开始,大约有数十米长。这就是子城的残留,明代时,管邮递的总铺就设在那里。子城与衙门之间的大路,是不允许闲人走的。明代正德年间,朝廷军队路过滁州,去江西讨伐叛军,从南桥经过西桥,就向南经过古马路出城。现在那上面有一排房屋,住有人家。另外,还有一段,也应该是子城的遗址,不过不明显了。我们都知道,老一中分为东西两半,西边地势高,东边地势低,相差有两米多。分隔处是笔陡的高墙。依据古代滁州州衙地图来看,这一段高墙,应该是子城的地基。在高墙上再筑城墙,就是保卫州衙的子城了。紧挨着高墙的里面,是古代的监狱。

还有一段罗城的残留,位于四中的东边,南北走向,大约七八十米长。这一段古城墙的东边,是百货公司的服装厂;古城墙的西边,是百货公司的仓库,仓库西边才是四中。仓库正对着丰乐北巷,北湖改造时,丰乐北巷正好可以接通环湖公路,所以,这里的一段古城墙就被保留下来了。

这两处古城墙的残留,希望能够得到更多的保护。

舌尖上的滁州

刘府卤猪蹄

○贾鸿彬

吃刘府卤猪蹄,少不了毛凤成家。他家做卤猪蹄,原本无意插柳。

刘府元代即兴街,称遗碑市。得今名,是因为明永乐年间,东胜伯刘谦告老在此开府,已经600年多了。据清乾隆《凤阳县志》记载,有明以来,这里即商贸兴隆。早年的商贸大户有五家:西头熊、东头郝(读huò),中间还有田毛葛(读guò)。五家中的“郝”和“葛”,刘府人的读法与众不同,但押韵,朗朗上口。为什么这么读?老辈人也说不清。这其中的“毛”就是毛凤成祖上。他们是明洪武年间从江南迁来,一直在刘府老街经商为生。到毛凤成爷爷辈时,因嗜赌,家道衰落变穷。

父母生育子女8人,兄妹比肩,凤成行六。孩子多而小,只有父母在生产队挣工分,年年超支。到年终,须将超支款交给生产队,才能分到粮食。为了交超支款,父母利用住在街道中间,对门就是太阳升公社联营饭店的便利,在门口摆上茶水摊。一分钱一杯,卖茶水给乡下赶集的人解渴,顺便也卖些香烟、炒瓜子等。这种小买卖不需要大力气,孩子小学没毕业就能做了。孩子们下河摸到的螺丝,放在水里吐尽泥巴后,放些八角、花椒卤了,一分钱一大酒盅,也能换些小钱。到饭店吃饭的人,有时也会来要一碗花椒螺下酒。拾芝麻凑斗,每年都能解决些问题。类似这样的生意,刘府还有很多人在做。因而,那时候,刘府曾有这样的民谣:

官地的萝卜大桥的菜,
刘府街的小买卖,
一天赚个七、八块,
哪有心思学大寨?

官地、大桥都是刘府街道边的村庄,它们出产的萝卜、白菜品质优良,是刘府街的俏买卖。刘府的俏买卖还有很多,比如烟叶,也质优味美,闻名华东。烟叶是生产队统一种植的,收获炕干后,交足国家的,剩余的也会分给社员。凤成父亲舍不得吸,总是想法拿出去卖钱。裕溪口一带烟价高,但火车上

不给带,属于投机倒把,被市管会人发现就没收。为了把烟叶卖到裕溪口,父亲用石头裹上好几层旧布,小心翼翼地把烟叶压扁,用衬布缝在棉袄里,到裕溪口后,再拆除衬布,将烟叶拿出,机警地卖。

父亲到裕溪口乘坐的是淮南线上的火车。虽然一天北上南下只各停靠一班车,但给擅长商贸的刘府人还是提供了不少便利。1978年,13岁的凤成刚上初中,放晚学后,有时也夹杂在各色人等中挤上车,前往蚌埠。这个区间12公里,火车冒一股烟就到了。但因为没买票,上车后他总要找不起眼的地方蹲下,以躲避乘务员查票。心悬着,怀忐忑,觉得火车太慢。到达蚌埠站,街上的路灯都亮了。他不出站,在候车室里就着自来水,摸出荷包里的发面馍吃下,蜷在座椅上就睡了。

天麻麻亮,凤成起身,用自来水洗一把脸,小跑着赶往菜市场——公共汽车票只要3分钱,但他舍不得花。到了菜市场的肉摊子前,先看有没有卖槽头肉的。有,就排队。没有,赶快转身,跑向另一家菜市场,还是找槽头肉。这种肉是猪脖子部位的,猪吃食时靠着猪槽,有些嘟嘟囔囔的,不被城里人看好,价钱却只有正常五花肉的一小半。排队到了槽头肉前,凤成才会把褂子里翻出来,用牙咬断线头,把褂子里缝着的口袋打开,取出大大小小的钞票(这一招,学的他父亲),秤肉、付款。槽头肉买回家来炼油,油渣留作家里烧菜,油则炸馓子,供父母或者哥、姐们到蚌埠或淮南去卖。

槽头肉供应量并不大,前往蚌埠市场购买的人很多。运气差,就买不到。进入冬天的那个月,凤成接连三天也没有买到槽头肉。蚌埠市区的菜市场差不多被他转遍了,也没有。倒是猪蹄有很多,而且价钱比槽头肉便宜很多。凤成觉得,这些东西也是油乎乎的,应该也能炼些油,随即买上一堆。回到家,父亲见了,气不打一处来,提着一只鞋底要打他,幸亏他跑得快。

气归气,猪蹄还得赶紧处理。父亲走进了对门的联营饭店,找到大厨朱熹祥。朱熹祥是皖北名厨,卤味,是他的绝

活。他看了凤成买回的猪蹄,说:“洗干净,卤吧!卤出来可以卖。我们饭店要是需要,也可以从你这里拿。”在朱熹祥的指导下,父亲开始学习卤菜,凤成自然要打下手。小小少年,脑瓜子好使,很多技术要领,朱师傅说一遍,他就全记住了。父亲虽初试牛刀,但由于朱师傅悉心指导,猪蹄卤得很像样。三天后,全卖完了。一算账,还有不少的赚头。此时,市场变活,毛家索性摆起了卤菜摊。

凤成又去了蚌埠。这下,他不买槽头肉了,而是买猪蹄、猪头肉、猪大肠了。一来二去,慢慢地,他对卤味制作有了不少了解。1982年乡政府直属的联营饭店开始对外承包,父亲把它接了过来,聘请朱熹祥的徒弟胡德岁掌勺。凤成恰好高中毕业,就正式拜师胡德岁,正儿八经进入了餐饮行业。跟着胡德岁几年,朱熹祥传授的卤味绝活,再传于凤成。

为了全面提升厨艺,此后,凤成陆续到北京“天厨”烹调学院学习,深入合肥稻香楼宾馆、杭州楼外楼饭店、上海虹桥宾馆以及广州、深圳等地五星级酒店实习。实习中,有些大厨是保守的,不愿意教,凤成总是设法得到真传。刚到合肥某宾馆时,一些厨师见凤成是乡下来的,有些看不起。有一位刘姓大厨做拔丝苹果时,不愿意让他看,把他支出去拿东西。待他回来时,拔丝苹果已经出锅,尴尬的是不成功,苹果丁外面的糖浆没有挂上去,拉不出丝。厨师做浆讲究炒煎烹炖,炸焦回软,清蒸白斩,而拔溜瓢刻则是更高一个档次的技艺。拔丝苹果早年胡德岁就教过他,此刻,他不失时机地说:“刘师傅,这道菜要先把苹果丁表面的水处理好,然后挂浆上糊才能定住。”刘师傅有些惊讶,“你……来!”凤成走到锅前,将苹果丁在淀粉中滚匀,处理了表面水分,然后挂浆,上糊,下锅,一气呵成。这一来,那些厨师对他的态度才好起来。在杭州楼外楼饭店,他总是抢着做脏活、累活。为了得到擅长西湖醋鱼的顾师傅真传,一天晚上,他买了四瓶酒、两条烟,悄悄到顾师傅住处拜访。第二天,顾师傅叫过他,不但让他从头到尾完整地看了西湖醋鱼烹制的全过程,还又看了糖醋排骨。当然,每一

处学习,他都会特别关注卤味的。

一方水土养一方人。所以,菜肴的味道不能是一成不变的。地道杭州糖排的味道,滁州人未必喜欢。在什么山,唱什么歌,如何把握调子,师傅领进门,修行就在个人了。凤成在学贯南北的基础上,回到刘府,又回味揣摩当年父亲和师傅胡德岁的传授,就凤阳、蚌埠一带人的口味,潜心研究,摸索调试,一整套特色菜肴,应运而生。扒蹄、特色熏鹅、特色糖排、蛋松、清蒸农家肉圆、特色小龙虾、风味酱黄瓜等都让食客赞不绝口,其中“毛凤成特色卤猪蹄”成为主打。

任何美食,食材的选择都是首要的。毛凤成选取的猪蹄,都是300斤以上成品猪的前蹄。因为前蹄的肉多,而猪大蹄筋肉更有韧劲,耐咀嚼,香味醇厚。卤制的时间、火候的把握,都有一套自己的讲究。比如盐分,不同的季节,量就不一样。完成了各道工序,卤猪蹄就出锅了。它们外表色泽鲜亮,入口韧劲十足,肥而不腻,满嘴滑爽!“毛凤成刘府特色卤猪蹄”上过央视,闻名刘府,凤阳不说,还在蚌埠开了连锁店。当年无心插柳,而今却柳荫遍地了。

