

参与修纂《永乐大典》的三位太仓人

□凌微年

日前，看到苏州电视台的报道：“册府千华——《永乐大典》与苏州文献展”在苏州图书馆开幕，主持人解说时特别强调苏州人为《永乐大典》做了很大贡献，还给了姚广孝、陈济、张洪等几个苏州籍大功臣的特写镜头。

《永乐大典》是一部集中国古代典籍于大成的类书，被称为“万书之书”，也是迄今为止世界最大的百科全书。全书以人工楷书抄录，装帧精美，开本特大，长约50cm，宽约30cm，其体例颇为特别，“用韵以统字，用字以系事”，收录了上自先秦、下迄明初七八千余种典籍，“开卷而古今之事一览可见”，“考索之便，如探囊取物”。如此旷世巨册，举凡经史子集与道释医卜杂家之书包罗万象，参与编纂者人数众多、各有所长，大约3000人，当时有人就以“天下文艺之英，济济乎咸集于京师”来形容编撰的盛况。据史学家考证，目前已知有名有姓的有200多人。而在为数不多的核心人物中居然有2位是太仓人，即都总裁陈济和副总裁张洪。

在编纂《永乐大典》的领导团队中最高负责人是监修、副监修，各3人，监修以下设有都总裁（1人）、总裁（5人）、副总裁（20人）。在整个领导团队中，唯有都总裁这个职务由陈济一人独当大任，这是相当引人注目的。据明朝大学者沈德符的说法，都总裁之名“元朝时有之，在本朝未之见，斯亦异矣。”笔者以为，都总裁实际上类似于今天的执行总裁，是实际负责人，所以陈济称得上是《永乐大典》的真正主编。40岁的陈济人当壮年，精力旺盛，既参与顶层设计，是编纂体例的制定者之一，又坚守在编纂工作的第一线，从顶层设计到具体工作，呕心沥血、殚精竭虑。《永乐大典》的监修姚广孝评价陈济是“群书博记羨儒魁，胸次森森武库开”的允文允武人才；另一位修纂总裁梁潜评价陈济是“与太子少师姚公监修成书者，君之勤劳为多。”2022年，央视《典籍里的中国》第二季以《永乐大典》开场，其主人公就是“布衣都总裁”陈济（著名演员段奕宏饰演），通过他立志、悟道、修书的人生历程，带领大家识读《永乐大典》。著名文化学者蒙曼对

节目组何以选择陈济作为《永乐大典》编纂团队的代表性人物作了解读：“我们可以通过陈济的视角，最真切地感受到《永乐大典》的编纂过程之难、用心之深。他说过，‘文章贵如布帛菽粟，但求有益于世尔’，这也代表了这些修书人对《永乐大典》的期许。”

陈济在《明史》中有传，大意是：陈济，字伯载，自幼博学强记，读书过目能诵。其父曾命他去钱塘（今杭州）经商办货，他竟用半数货款买书。经过多年的口诵手抄，经史百家无不贯通。明成祖诏修《永乐大典》，陈济经大臣推荐，竟然以布衣身份召为都总裁，与少师姚广孝等数人，发凡起例，区分钩考，秩然有法。执笔者有什么疑问，总是问陈济，他总是能够顺口辨析，从无迟疑。《永乐大典》编成后，陈济被授予右赞善（皇子的伴读官），得到皇太子的礼遇，五位皇孙都跟他学经书。陈济居职15年而卒，享年62岁。

据《双凤里志》记载，陈济父亲陈贞，洪武中，以事戍五开卒，以子陈洽赠兵部尚书。陈济有弟陈洽，列《双凤里志·人物志·忠孝》，官至兵部尚书，最后战死疆场。明永乐十三年，官府在太仓双凤迎仙桥南为陈洽建尚书坊；明宣德四年，又在双凤影仙潭为陈洽建宗祠；《明史》有《陈洽传》。另，陈济从兄陈浚列《双凤里志·人物志·宦绩》。陈济虽为双凤人，但《明史》谓其为武进人，乃因陈济曾入籍武进。而苏州电视台的报道则称陈济为常熟人，这是因为太仓在明弘治十年才从昆山、常熟、嘉定三地析出，正式独立建州，而永乐年间，双凤尚属常熟。

参与纂修《永乐大典》的另一位太仓人是张洪，字宗海，号止庵，他是姚广孝的朋友，也是《永乐大典》的副总裁。观其一生，走南闯北，出入翰林，奉节番邦，不辱使命，是一个文武双全的传奇人物。

张洪曾自述“余父沙溪人”，本姓侯，呱呱坠地五日，母亲就去世了，而父亲又是一个不负责任的人，竟游宴不回，幸被邻居张炯收养为子，视如己出。张洪从小聪明伶俐，11岁补诸生，考取了秀才。15岁，张洪外出学习经商，生意做得蛮好。据清乾隆年间的

《江南通志》载：20岁时，“尝以邻家事连坐，戍云南。”却被黔宁王沐英（明朝开国功臣、朱元璋养子）“一见器重，用其策平木邦之乱。”而明朝王鏊的《姑苏志》则称：“洪武间，以事被逮谪戍云南，后以明经被荐授靖江王府（朱元璋侄孙朱守谦被封为靖江王，在桂林）教授。永乐元年，擢行人（充册封藩国使者的八品小官）。”先后奉使日本、朝鲜，均不接受馈金，表现出高风亮节。明朝初年，缅甸各王邦、部落处于分裂状态，大多臣服明朝。缅甸王那罗塔由明成祖任命为缅甸宣慰使，但他却杀另一个缅甸部落首领，吞并其地。明成祖命张洪带着诏书，责令那罗塔归还所侵地。那罗塔不服，并欲毒害张洪。张洪临危不惧，有礼有节，经过六次劝说，那罗塔“服其诚信，乃已。”回京以后，张洪“入翰林院，修《永乐大典》，充副总裁。”最后，在翰林院修撰任上致仕，回到太仓，卒年84岁。明朝宰相杨士奇与张洪交情深厚，有《送张宗海修撰致仕》诗：“京国交情三十载，别离忧绪百千端。故人有道相违远，多病无能自效难。已看文章留玉署，也知江海忆金銮。扶摇九万公先奋，会待云霄接羽翰。”清代民族英雄林则徐对张洪十分推崇，有《张止庵先生待漏图》诗，内云：“少年荷戈壮持节，书生遭遇信奇绝。”

参与纂修《永乐大典》的大多数人籍籍无名，被淹没于历史之中。好在弘治《太仓州志》留下了一段简短的文字，说明除了陈济、张洪之外，太仓还有参与纂修《永乐大典》的第三人：“清奇者，太仓周氏子，少不苟葷，年十六，海宁楼雪溪乞为徒，后谒长干一雨翁，得禅教三昧而归，南洲洽公见而称之，曰：‘吾教有托矣。’六年，与修《永乐大典》，寻住持镇江胜果寺。十七年，复征至京师，居海印寺，校讎三藏，未完而逝。”

另外，曾任清朝翰林院编修、南书房行走的太仓人陆宝忠曾与同僚好友、苏州状元陆润庠等人一起清查点检内廷各处书籍，其中就包括《永乐大典》。后来，陆润庠回苏州时，将自己保存的64册《永乐大典》运到家中。民国初，陆润庠将其交还，由京师图书馆收藏。此为后话。

万物有灵（组诗）

□林火火

明月夜

在
北纬30°，火山断裂带中的
大盘山谷地
来自基岩深处的温泉汤池
在两块灰色的布帘后
若隐若现。热烈地沸腾
长松落落，乔木蒙蒙
明月照耀山川、空阶和我
这是出门的第一晚
和跌入池水中的小甲虫不同
它正站在我的左手指尖
大声地哭泣

应星楼

此刻的喧哗和寂静都将被刻入
处州府城千年的人间。落墨处
皆是历史余韵
在
南明湖漾出的颤音
朗朗的夜色星空，似青黛色幕布
挂满空白，应星桥上应星楼
璀璨闪耀，幻如越过时空的宝物
喝醉的人登上楼顶，试将陈词
唱成新曲。也有人从此放弃四处游荡
坐上冰凉的石阶，不慌不忙地
咬开一根甜玉米香肠
掰成小段，喂给躲在黄杨树丛间的狸花猫一家

万物有灵

午后，我们坐船过瓯江
船尾雪白的浪花翻滚，无停无歇
像被我们已耗尽的，迷茫、易碎的前半生
热烈如同青瓷，虚无处渴望着表达：
“生活如何像一把刀子，深深地搅动；也像
庞大机器的叶轮，巨大的力量宛如天意
推搡着我们，在原地，停不下来”
浩浩汤汤的江水，婉转流淌在我们的画舫两侧
追逐着，湮灭着低声嘶吼的、纷乱的动荡
这与生俱来的善意，温润的接纳，是对所有
胡思乱想的即时应答
十里南风吹动两岸市井烟火
千年古樟投下的阴影，宛如时光之屏障
这一刻，岸渐渐近了。浅滩平缓，鱼翔水底
我们小心翼翼地上下船，从一块石头跨越到
另一块石头之上
石隙中的野草悠闲地结蓝果子
半朵飘泊的青苔一次次试图爬上古堰
远处沙洲中的白鹭，久久回望
像一枚较真的坚果，守着瓯江的主流和分支

茄子

□龚志明

清代太仓诗人汪承庆在《烟村竹枝词》中写道：“留客茄瓜便作羹，床头家酿喜初成。廿三堡上多同姓，除却输租不入城。”诗中描述了诗人用瓜、茄子烹调成羹招待客人的情景。

茄子，太仓人又称落苏。明《嘉靖太仓州志》载：“茄，一名落苏，有紫白二种，紫者佳。”茄子属茄科，一年生草本植物茄的果实。以形态分有长茄、矮茄和圆茄，不同品种适合不同的烹调方法。长茄果形细长，肉质细嫩松软，含籽少，烧拌皆宜。矮茄形似灯泡，肉质略松，含籽少，凉拌较好。圆茄为圆球形，肉质致密而细嫩，烧茄子最好，凉拌次之。夏天嫩茄初熟，做菜最佳；秋茄转老，味道略逊。

茄子做法多种多样，宜拌宜炒，宜蒸宜焖，也可以干制、酱制和腌渍。油焖茄子是最受欢迎的家常菜。将茄子切成随刀块，入油锅翻炒。茄子含有多种生物碱，炒时特别吸油，烧茄子的关键是要适当多放点油，再加入青椒块、酱油等调味品，文火焖五分钟，最后出锅装盘。菜汁红亮、嫩烂入味、清香微辣。

做茄饼是将茄子切成厚块，中间片开，塞入肉馅，裹上面粉、淀粉调制成的脆皮糊，入油锅炸至八成熟捞出，再红烧或清炖，香醇味浓。或直接炸熟装盘，浇上调味汁，色泽金黄，外脆里香。

茄子一般单独成菜，也可配肉，极少配鱼，但咸鱼茄子煲是例外。茄鱼相配很协调，本身无味的茄子饱吸了咸鱼味，使茄味胜于鱼味，且鱼咸味变淡，愈吃愈爱。在部队时，我还吃过茄子干烧肉。夏季连队菜地里茄子丰收，吃不完就晒成茄子干。茄子干与肥瘦相间的猪肉一起炖，吸收了油脂的茄子干吃起来丰腴滋润，色泽红润油亮，令人食欲大振。

夏天，我最喜欢吃凉拌茄子。小时候用土灶烧饭，有时会摘几只新鲜茄子放在锅中蒸，等饭焖熟后取出，撕开，加酱油、醋、香油、蒜泥同拌。茄肉烂嫩，蒜香可口。印象中，白茄子更适合凉拌，入口糯软。

记得儿时吃的茄子都是自家种的。春天，父亲买回茄秧苗，栽种在自留地上。小苗慢慢长高，边长高边开花。茄子开花是陆陆续续的，开着落着，小茄子便渐次生出，渐渐地，茄子便长得圆壮起来。那时，茄子是夏秋季的家常菜，吃不完就做酱茄子。从前太仓人家几乎都有一坛或几坛酱茄子，要吃很长时间。磨茄子是我的任务，手拿茄子在磨刀石上边磨边转，直到把皮上紫色全部磨去为止，一大盆茄子要磨半天。酱茄子很咸，就着泡饭吃，很下饭。

历代文人墨客留下了许多赞美茄子的诗句。黄庭坚在《谢杨履道送银茄四首》（其一）中写道：“黎藿盘中生精神，珍蔬长带色胜银。朝来盐齏饱滋味，已觉瓜瓠漫轮囷。”描写晨餐盐齏白茄的滋味。“待得银包已成穀，更当乞种过江南。”诗人还想得到白茄种子回江南种植。

投稿邮箱:603468841@qq.com



如入云端

□姚建平 摄



探寻“太仓老手艺”：竹编

□何济麟

考古资料证明，人类定居生活后，便开始从事简单的农业和畜牧业生产，所获的米粟和猎取的食物稍有剩余，为了不时之需，就把食物及饮水存放起来。在漫长的农耕文明时代，用竹子编织而成的竹器，应用在人们生活中的方方面面，常见如竹席、竹帘、竹箱、竹扇、竹篮、竹篓、竹筐、竹匾、竹凳、竹椅、竹桌，还有如晒粮食的晒垫，淘米的竹箩、簸箕，挑河泥用的篾箕，装垃圾用的畚箕，捉鱼用的鱼篓，刷锅用的竹刷等。还有成人、小孩的玩具，龙狮、花灯，也是用竹篾扎成内骨，在外糊上丝绸或彩纸而成。竹器实在太普遍了，可以说是过去生活中的必需品，没有一个家庭能少得了它。当然，在竹编技艺长期的发展中，还出现了精美的竹编工艺品，用来收藏和欣赏。

太仓地处江南水乡，农村很多人家房前屋后都栽有竹子，许多农家都会用竹子编织一些日常的生活用品。但是作为一门手艺，还是需要专门的匠人。而王耀良，就是太仓竹编技艺的一个代表人物。

王耀良生于1951年，从小喜欢做手工活，会编一些竹笼之类的东西去市场卖钱。他十四岁开始正式拜师学艺，师傅是归庄人金炳师。金炳师的手艺是跟归庄叶家学的，叶家世代做篾匠，在乡里很有名气。王耀良跟师傅学了三年多，十八岁出师，到原归庄西付业大队做竹器，从此便跟竹子竹器打了差不多五十年的交道，一直至今。王耀良做竹器重视质量和信誉，做出来的产品外观精细，摸上去光滑细腻。他对此颇为自信，将自己做的篾席命名为“双喜牌”篾席，颇有品牌意识。他现在在沙溪老街上开了一家竹器店，名叫“居有竹”——取自苏轼《於潜僧绿筠轩》中的诗句：“宁可食无肉，不可居无竹。”很有雅趣。

竹器的编织大致要经过以下工序：首先是选材和准备工具。一般选用合适的毛竹和青竹等江南产的优质竹子。工具主要有竹刀、刮刀、滚刀、混刀、锯子、圆凿、尺条和引针等。其次是备料，包括断料、卷节、开坯、剖篾等工序。一根竹子，将两头的结巴锯掉后，首先要用刀将竹节卷掉，然后开始破竹（开坯）。破竹时，将刀口对准竹子圆心，将刀前面的勾头向下拉一拉，竹子被剖开，当竹子有了两个切口后，把刀卡进切口里，刀垂直于地面，不要左右摇晃，一直往下拉，直到将竹子一剖为二。剖得好的竹子，对半宽度大小是一

样的。然后，根据要做的竹编产品尺寸，开始剖竹条，这叫改篾。剖好的竹条，还要将竹条上的结巴刮掉，这叫刮篾。材料准备好后，就可以进行编织了。编织分为起底、编织和锁口三道工序。起底用较宽的竹条固定器物的底子，然后进行编织。最基本的编织是经纬编织法，即一根或数根竹篾在上，一根或数根竹篾在下，不断交织。在此基础上，还可以穿插其他技法，如疏编、插、穿、削、锁、钉、扎、套等，使编出的图案花色变化多样。需要搭配其他色彩的制品时，就用染色的竹片或竹丝互相插扭，形成各种对比强烈、色彩明快的花纹。

竹编是一门技术，也是一门艺术。从选材到编织，每一道工序都要严格准确，所有的功夫都体现在手上。竹编不仅需要一双灵巧的手，同时需要极大的耐心和细心。成为一个优秀的匠人，既需要爱好，也需要天赋，而比这两样更重要的，是耐心和坚持。任何一门技术，都需要多年的磨炼才能达到精熟的程度。而现在流水线生产的塑料制品和不锈钢制品既便利又便宜，竹器渐渐被挤出了市场。王耀良曾经带过四个徒弟，但是跟随他坚持做竹匠的，一个也没有。王耀良无法改变生活的现实，但是仍默默地坚守在沙溪老街上，他苦心经营的店铺里。