

◇ 史海钩沉

振风塔，缘起双莲寺

张全海

安庆振风塔，亦称镇风塔，早期叫做万佛塔、永昌寺塔。塔始建于何时？一直是一个有争议的话题。明代安庆志书没有记载该塔，清代安庆府志记载塔是建于明隆庆四年庚午（1570），目前所见塔内碑刻所记最早时间是明隆庆六年壬申（1572）。明代安庆府志最晚的版本是嘉靖三十三年（1554）所修，如果当时存在该塔，则不可能不予记载。所以塔建于明隆庆年间似当采信。但康熙《怀宁县志》却说万佛塔是由王宗徐、於惟一、吴宗周三人“重建”，言之凿凿，而且安庆文史界也有人从振风塔的形制、塔内实物，以及民间传说来分析，认为振风塔可能早于明代，甚至可以追溯到宋代。

2023年6月，迎江寺住持圣权法师邀请我来领衔重修《迎江寺志》，过程中，解决迎江寺和振风塔的肇始问题是不得不面对的难题，因为之前安庆文史界对此可以说已经竭尽全力了，然而始终没有给出一个比较可信的答案。为了突破研究难题，我们邀请了北京的建筑学专家来迎江寺考察，发现仅凭肉眼做泛泛观察，根本难以取得进展。振风塔是国保单位，我们又无法进行考古发掘，所以只能继续展开文献研究。

首先是要寻找最初的建塔碑记，遍查安庆、怀宁志书，以及前人研究性论著，我们没有找到任何线索，这是一件很奇怪的事情，因为建造这么重要的一座宝塔，按理不可能没有碑记，地方志按理也应该收录其文字。还有之前的研究论



於惟一画像（作者供图）

著中也没人提到建塔碑记，这在学术研究中也是不可思议的事情。我们编写组成员到塔内反复寻找建塔碑记，至今仍未发现任何线索。

其次是寻找隆庆时建塔人的相关文献，没有发现他们有诗文集传世，于是只能尝试寻找他们的族谱。鹤泉先生王宗徐的家谱非常简略，没有记载相关信息，只是他的字是“子敏”，这在安庆地方文献中是没有的。吴宗周的家谱，我已经找了很多年都没有找到，怀宁吴宗周、吴岳秀父子在明代中晚期安庆文坛上是响当当的人物，后来竟然湮没在历史长河中，至今搞不清其族属。于是就只剩下於惟一了。

2023年11月中旬，我们找到了

安庆於氏的聚居地，在《於氏宗谱》里发现了重要的线索：原来安庆城东门外的万佛塔是由安庆城内的双莲寺万年塔迁建而来。

安庆城内双莲寺为宋末元初人范文虎舍宅所建，稍后范氏二女又在寺内建九级大塔，蔚为壮观。元人虞集《双莲寺超然亭》诗有句：“超然之亭何所起，双莲古塔共岿然。”僧人法智《泊安庆怀古》诗有句：“浮图高出暮云低，雉堞连阴碧树齐。”明正德丁丑年（1517），塔废。明嘉靖壬辰年（1532），信士余万忠牵头重修双莲寺，经历十多年，终于完成，但倒塌的古塔没有重建。

嘉靖三十七年戊午（1558），抗倭名臣阮鹗遭遇构陷，被削职为民，回到老家。在老家闲居的阮鹗开始牵头重建双莲寺古塔，据《於氏宗谱》记载塔名“万年塔”，这在其他文献中未见记载，重建后名“万佛塔”或与此名有关。不知什么原因，古塔没有在双莲寺内重建，而是迁建于安庆城东门外的观音港（此地名我在《阮自华与迎江寺振风塔》中曾有说明），即今迎江寺所在地。隆庆元年（1567），阮鹗病逝，年仅五十九岁，古塔迁建工作没有完成。

隆庆初年，江西泰和人王宗徐调任安庆知府，便着手接续古塔的重建工作。这时因病退养在家的进士吴宗周也参与进来；还有官至陕西按察副使的於惟一，由于被陕西巡抚王怀邦构陷而辞职回老家，作为乡贤邑绅，也加入了重建古塔的行列。经过几年的努力，古塔终于得以建成，据迎江寺内传说，以及

於氏家族口传，当时在安装塔刹时，需要“键入”贵人的魂灵，而参与迁建工作的於惟一正是其中官阶最高的“朝廷命官”，所以他义不容辞地领受了这项光荣的使命，在应命之后，塔刹终于成功安装，於惟一知其大限将至，遂赶紧回家沐浴更衣，而后端坐中堂溘然长逝。於惟一去世的细节在《於氏宗谱》中得到了印证，家谱记载其卒于隆庆六年壬申六月十九日辰时，年仅五十二岁。安庆怀宁府县志均记载万佛塔建于隆庆四年庚午，参考於惟一的忌日，以及塔内隆庆六年碑刻，可以认定塔当建成于隆庆六年，且具体日期或即六月十九日，故而可将这天定为振风塔的诞生纪念日。据说於氏后人只要进入迎江寺，一定会被待为上宾，从於惟一的故事来说，这自然是应该的。

至于后来阮自华又牵头在万佛塔基址周边募建了迎江寺，现在就非常好理解了，这无疑是他继承了乃父阮鹗的遗志。

而之前有人说振风塔内有明代之前的痕迹现在也可以理解了，因为它是从双莲寺万年塔迁建而成，仿照旧的形制，利用旧的建筑材料，自是理所当然的事情。

《於氏宗谱》的价值主要是为我们研究振风塔修建历史提供了证据链中的一个关键环节，但要想彻底弄清这个问题，还需找到足够的旁证，比如隆庆建塔碑记、吴宗周的家谱，最为理想的要是能对振风塔进行考古发掘，这样肯定能找到更多有价值的证据。

山芋粉的制作费时费力，颇为复杂。因为需要用水一遍遍过滤，人们形象地称之为“洗山粉”。每年立冬前后，山芋收获时节，村里各家各户就开始忙碌起来，村口的老水井边便排起了长长的担水洗山粉的队伍。

把一个个有数斤重、如石块的山芋变成芋泥，全凭乡民们的一双手。每家都有一口内壁表面状似搓衣板的敞口大釉缸。这是制作山芋泥的神器。操作时要弯下腰，低着头，上半身趴在缸沿上，双手握紧山芋用力地在粗糙的缸壁上上下下摩擦，细腻粘稠的芋泥便顺着缸壁缓缓流入缸底。一根山芋一般要磨上十来分钟，一季至少要磨上千斤，

全靠父母那双坚韧的手。磨破双手便是常有的事，而年复一年长时间的弯腰、低头让父亲和母亲的腰椎、颈椎落下了终身的病根，至今仍然折磨着他们的身体。磨好的



◇ 安庆美食

百搭的山芋粉

汪烽

山芋泥再经过过滤、沉淀、晾晒、揉捏、筛选等工序，最终变成了细若烟尘、洁白如雪的山芋粉了。这是父母用汗水换来的收获，除留下一部分自己食用外，剩余的会背到集镇上卖掉，以补贴家用。

猪肉烧山芋粉圆是经典名吃。每年新粉上市，为了庆贺丰收，犒赏劳作，哪怕再拮据，父亲都会上集镇买两斤肉，母亲总不忘叮嘱多些肥肉。母亲既想让一家人肚子里多添点油水，也想略显寡淡的山芋粉能够多些油脂的滋润，吃起来更加油润可口。

肥肉焙出油脂后，再将瘦肉下锅一起翻炒，待肉香四溢便加热水焖煮。趁着这个时间，母亲用开水和山芋粉。据说这样和出的粉更有嚼劲。粉和好，在铁锅中倒入少许菜籽油，抹匀，烧热，再把和好的粉团放入锅中，用锅铲快速向四周按压使之成为一个大大的厚厚的圆

饼，煎至两面焦黄，切块备用。母亲说，煎过的山粉不易糊汤，更容易入味，这是外婆传授的高招。等锅里的肉烧至六七成熟，再将山粉圆倒入炖煮。猪肉清亮的油脂迅速渗入山粉，山粉特有的清香也慢慢融入浓郁的汤汁，二者在铁锅、柴火的加持下，散发出诱人的香味。出锅前，再撒上一把青绿的蒜叶，更是让人垂涎欲滴，欲罢不能。等不急出锅就夹一块咬上一口，软糯弹牙，唇齿生香。

相比而言，鱼头炖山粉圆要简单一些。用温水将山芋粉和成黏糊状，用大拇指和食指间的“虎口”挤成一个个乒乓球大的圆子，逐个放入鱼头汤中煮上几分钟，让山粉圆吸足鱼汤。由于这道菜没有过多的油脂，在缺油水的年代，不及猪肉烧山粉圆那么受欢迎。山芋粉的配角当得也很好，在很多美食里虽有它的存在，却让你毫无察觉。老家过年炸鱼圆、饭圆、肉圆等都离

不开它。母亲说，圆子料里加点山粉，炸出的圆子更加紧实酥脆。

山粉糊是没了牙的奶奶的最爱。一碗水烧开，左手抓一把粉，一点一点撒入开水中，右手执双筷子不停朝着一个方向画圈搅动，以免结成疙瘩和糊锅底。做好的山粉糊，晶莹剔透，泛着一丝淡淡的粉色，佐以自制的咸菜，咸甜爽口，香气扑鼻，应该是一种最能保留山芋原本清香的做法。

山芋粉丝不管是过去，还是现在，都深受人们的喜爱。它兼具米粉的爽口、面条的劲道，还有自身清甜的山芋香，成为百搭不厌的小吃食材。或煮，或烧，或炒，既能与荤同伍，也能同素搭配；既可以以我为当主角，也可以成就其它食材，真是老少咸宜，童叟无欺。众多离乡游子过完春节，母亲总会在后备箱里塞上几把山芋粉丝，像是母亲那长长的思念。