

马府街前聊郑和

□雷雨

正是南京酷热难当时节,拉美南方电视台记者从北京匆匆赶来,在南京马府街一树阴凉处,挥汗如雨,闲说郑和。她是古巴人,会说英文,但母语是西班牙语。看得出来,她做足了功课。提问开门见山,单刀直入。如此庞大的船队,为何是郑和统领?目的是什么?当时的中国有如此高的造船技术吗?郑和之后,为何就基本上偃旗息鼓了?郑和是否到过美洲?

郑和本姓马,小名三宝。年仅十岁的三宝被明朝大将蓝玉俘虏后,一开始在军中做秀童,后被带到南京,进了皇宫。后来又进入燕王府,得到朱棣赏识。1404年,郑和因战功被朱棣赐姓郑,后又官至四品,“内侍中无出其右”。郑和身材魁梧,知识丰富,思维敏捷,知兵习战,

明成祖对他十分信赖。郑和七下西洋,完成了人类历史上的伟大壮举。1433年,62岁的郑和于归国途中,在印度西海岸古里国去世,赐葬南京牛首山。郑和家族中有人去过麦加,他对中东地区有所了解,更为重要的是,他的才干得到了朱棣的认可,这是他得以脱颖而出的最重要原因。

至于目的与作用,我如说是,郑和下西洋是一种国家行为,它对于实现当时明朝采取的“内安华夏,外抚四夷,一视同仁,共享太平”的外交政策,功不可没。与此同时,它还肩负着“宣教化于海外诸番国,导以礼仪,变其夷习”的使命。客观上看,它还震慑了倭寇,牵制了蒙元势力,维护了国家安全。

自古以来中国的造船与航海事业就相当发达,发展到明

朝更是臻于高峰。《明史·郑和传》记载:“宝船六十三号,大船长四十四丈,阔一十八丈。”而《自宝船厂开船从龙江关出水直抵外国诸番图》,使用中国传统的水画法,以南京为起点,最远到东非肯尼亚的慢八撒,所收地名500多个,准确地记录了航向、航程、停泊港口、暗礁、浅滩的分布。根据《郑和航海图》,其船队能够在“洪涛接天,巨浪如山”的险恶条件下,“云帆高张,昼夜星驰”。李约瑟则说:“在1420年前后,中国海军也许超过历史上任何时期的其他亚洲国家,甚至可能超过同时代的任何欧洲国家,乃至超过所有欧洲国家海军的总和。”

郑和下西洋为何后来又不了了之,是因为在明朝宣德皇帝之后,实行禁海政策闭关锁国。据《殊域周咨录》载:“三保下西洋费钱粮数千万,军民死

且万计,纵得宝而回,于国家何益!此特一弊政,大臣所当谏也。旧案虽存,亦当假之以拔其根,尚何追究其有无哉!”因为当时对郑和下西洋存在巨大争议,《郑和出使水程》等大批档案失踪,包括大量原始资料,如皇帝敕书、郑和船队的编制、名单、航海日志、账目等,是否都被付之一炬,销毁殆尽,至今成谜。

至于谁是发现美洲大陆的“第一人”,一直以来,莫衷一是。英国海洋历史学家孟席斯出版了《1421年中国发现世界》,认为郑和船队先于哥伦布发现美洲大陆、大洋洲等地。这只能是一家之言。

闲聊到郑和在南京的归宿之地。我说,牛首山有一郑和墓,多被认为是一衣冠冢。我们现在所在的马府街,也是为纪念郑和而得名。据说,马府原有房屋72间,早已不见踪影。

微微

□胡倩妮

在汉语里,微是小,是少,是不起眼的意味。但当它被放入某个特定的语境或者意境中的时候,起到的作用常常比大还要大,比多还要多,比耀眼还要夺人眼球。

两个陌生人初次见面,大笑显得不够庄重,不笑又显得太过严肃,两难之间,微微一笑可说是化解尴尬的最好办法。好友久别重逢,不免要喝上几杯。喝得少了,或有微词,喝过了头,要起酒疯来,恐有失礼,于人不好,于己亦不好。故而,与人饮酒,微醉最好。又如看花,花未开时枝头不见芬芳,赏起来寡然无味,但开得太过浓烈又不免觉得俗气,与之相比,最好的状态是花容微展,暗香浮动。

微胜于尽,更胜于无,于人如此,于自然亦然。

冬日呼啸的北风吹得人

头疼,而夏日无风时节又叫人难以忍受,不似春秋两季清风徐来,轻轻悄悄地吹过人脸上、肌肤上,让人打心眼里感到欢喜。久雨盼天晴,久旱盼甘霖。骄阳似火和暴雨如注同样令人厌,人们梦想中的天气是这样的:天晴时,微煦,晒着正好;下雨时,微雨,淋着正好。

一个“微”字已叫人心生向往,两个“微”字重叠在一起,更是妙不可言。

黎明时分,曙光初露,太阳微微地张开了眼,将河山染得变了颜色,虽不十分猛烈,却照得宇宙万物都充满了生机。下雨时节,细雨缠绵,随风潜入,沾衣欲湿却不湿,十分有趣。尤其是微雨又黄昏的街道向晚,连空气都是诗意的。木欣欣以向荣,泉涓涓而始流。在那崇山峻岭间,流水琤琮,化作一串音符,汨汨微涓,微微流淌,不知不觉已书写下“细水长流”四个大字。

水饺之乐

□于宇

一年四季,我们家吃得最多的主食,除了米饭,恐怕就是水饺了。包饺子是吾妻的拿手好戏。现在包饺子可方便了,不用自己擀皮,菜场有现成的。

饺子好吃不好吃,关键在馅。吾妻做馅颇有讲究,除了鲜肉和蔬菜外,其他配料至少有七八样,如茶干、竹笋、虾米、香油、姜丝、味精、糖盐等。这么多原料汇集在一起,饺子能不好吃吗?包饺子的馅采用什么蔬菜,决定饺子的品种。我最喜欢吃的是韭菜馅,盛进盘子里,倒点酱油,洒点胡椒,加点蒜花,效果更佳。

超市里的饺子,我家难得买,要吃就吃自己包的饺子。每到包饺子这天,全家人热热闹闹地围坐在一起,其众生相是:我作壁上观,不时地说些

俏皮话,进行现场鼓动;老伴“正襟危坐”,唱主角;儿子边包饺子边哼歌,儿媳忙里忙外打杂做后勤;女儿则缺乏耐心,每包几只就伸伸懒腰,或低头看手机里播放的节目。最有趣的是,两个孙女、外孙女,她们是以“玩”为目的,一边模仿大人的动作,一边掺进个人的“私货”,包出来的“饺子”,不是馅汁外溢,就是奇形怪状,惨不忍睹,最后连她们自己都不想吃。

吾妻包出来的饺子就与众不同啦。既美观,又规范,饺子边沿还捏成一个个褶皱,像精心绣的花边。它们整整齐齐地躺在筛子里,每只都饱鼓鼓的。这时,我常会说些溢美之词,或故作惊诧状:“哇塞,你们看,你妈包的饺子个个都挺胸凸肚的,像个绅士!”众人于是跟着大笑。

微观

○○○

手持刀锋

赵洁

近期读到一个关于美人蕉的故事。“一似美人春睡起,绛唇翠袖舞东风。”美人蕉花极为美艳,尤其是开着红色花朵的成片的美人蕉更壮观。美人蕉的花,一层一层地裹紧了,如果你把花瓣一瓣一瓣地摘下来,到了最后只剩下一支花蕊,你就会发现它很像一把大刀,关云长的青龙偃月刀那种样式的刀。老人说,这是一把勇敢者才配拥有的刀,守护着最美的花蜜。折断花蕊,在花萼中有一滴或者几滴美味的美人蕉蜜汁,特别清甜爽口。

一位年轻的画家曾经在尝到美人蕉蜜汁之后赞叹——一切美好的人、事、物,都应该是这样的:拥有着刀锋的纯洁,携带着良善的利刃。是的,也许这才是美好得以保存的原因。你可以不争,但必须要有可争的实力。

一盒芬芳

王月冰

周末,收到好友寄来的快递,打开,一只天蓝的圆形点心盒,上面贴有一张纸条,用清秀的笔迹写着:“猜猜,里面是什么?”

我猜是零食,或是手工作品。小心翼翼地打开,一股栀子花香扑面而来,满满一盒干栀子花,还有一张精美小卡片,写着:“从4月开始,每天出去散步时,如果遇到栀子花,都会摘几朵带回来,放在飘窗上阴干,收入这个盒子。积了3个月,终于有一盒了,寄给你,可以做汤喝。记得上学时你总去食堂打栀子花汤喝。”我把盒子抱在怀里,闻着花香,心想,怎么舍得做汤喝掉呢?

幸福躺椅

殷海平

周末去山里的民宿休闲度假,发现后山坡上有一小片茶园。友人梅梅和我顺碎石阶上去,那里居然搭建了白色遮阳篷,篷下有两张藤条躺椅,我们各自霸占了一张,大叫惬意。余夏未消的山村,眼前是茶园的绿和丛生的竹林。山坡下的男人们正在准备烧烤,呼叫我们下去帮忙。我们不想动,只在对讲机里骄傲得像个公主回道:“你们加紧开始烤,我们躺会再来吃。”山中下起了淅淅沥沥的雨,敲打在我们头顶的遮阳篷上,我们眺望着远处山脉云雾的起伏变化,它们一会停留在山顶,一会又在竹叶上盘旋,妙不可言。

什么也不说,只是这样静静地被绿色环绕。在这幸福的躺椅上,不用再操心家务事;也不用担心孩子的学习交友;更不用焦虑丈夫是否能升职加薪;还有三十多岁的女人是否会很快老去……

青石街来稿邮箱
xinfukan@126.com

青石街

NEW SUPPLEMENT

266号



《绿之梦》黑白木刻 陈玛琨

小户人家的恩物

□许寒山

“小户人家的恩物”,语出汪曾祺先生《故乡的食物》。汪先生的原话是“蚬子炒韭菜,很下饭。这种东西非常便宜,为小户人家的恩物。”汪先生所称的“蚬子”,江北人多有称其为“蚬肉子”的。小时候,我家住盐城西乡一座紧紧依傍着蟒蛇河的镇子。我对蚬肉子的认识始于那里。总会是在午后吧,抑或傍晚,蟒蛇河上常常会升腾起一团团烟雾,那是安放在船上的“锅腔”里散发出来的。当然,那是渔人在焯蚬子。

我一直无缘见过捕蚬子的现场。总是听人说过。渔人一般先将一只只叫做“耢网”的网具固定水中,另用木耙子在水底划动,将那些浑然不知危险来临的蚬子们一批一批扒进耢网。而后拎起耢网,就着水中洗去泥沙,网中便只剩下干净的蚬子了。论体量,蚬子不如蛤的适中。蛤的硕大,倘是将捕捞的蚬子直接上市,有谁会接受剥壳的那些烦琐呢?于是,将蚬子去壳制成蚬肉子,是一种必要

的程序。

焯蚬子简单,水烧开后,将蚬子下锅中再度烧开,只几分钟的事。而后,渔人将那焯过的蚬子倒入大木桶中,很快就将蚬壳和蚬肉子分开。蚬壳倾倒在近岸的河床边,蚬肉子则装入木桶,配上另一只盛放蚬肉子汤的木桶,便可沿街叫卖了。叫卖蚬肉子的声音很特别,“卖……蚬肉子噢!”末了的两个字,是连在一起吆喝的,听起来像“造”字。

蚬肉子的烹饪大抵有炒、炖两种。无论炒还是炖,都是少不了生姜的。切末、切丝,均可,和着油一同下锅煸炒。姜有生热功效,可抵御蚬肉子的凉性。王安石那么大的一个文人,也有“姜能强御百邪”之说,所以非用不可。再者,就是胡椒粉,在盛入容器后洒上,量宜稍多。若有麻油,则为更佳。就我个人的主张,夏日以炒,冬天以炖,其理由自不必一说。

在寒冷的冬令,尤其晚上,炖上一碗热气腾腾的蚬肉子羹,就着二两小酒,那滋味,绝不亚于嘬上一顿羊肉火锅!