

挂苑

刊头书法 吉卫平

书画艺坛

王克华

上海博物馆文物修复副研究员,上海市金石传拓非遗项目,负责人之一,上海市徐汇区书画协会会员。



在小龙虾旺季未到来时,我就试着联系了这几年一直联系的盱眙小龙虾店的老板,老板很快回复,说,有呀。中龙虾 58 元一斤,小龙虾 100 元三斤,你要哪一种?还是十三香吗?我说,对的,对的。很快敲门送来十三香小龙虾餐盒的,竟然是老板本人。我惊诧老板亲自送餐的同时,又多问了一句,老板,你们的小龙虾上市这么早?老板笑着说,盱眙小龙虾你不知道吗?既上市早,又东西好。说起盱眙小龙虾,我还真知道。

多年前,我还去过盱眙,那个位于江苏淮安市的一个小县城,因为我有一个朋友住在那里。那个夏天,在参加完淮安市的一个活动后,朋友极力邀请我们去盱眙县玩,顺便品尝下驰名海内外的“盱眙小龙虾”。黄昏,我们来到了县城的一处美食街上,几乎每一家店都高挂着盱眙小龙虾的店牌,其中一张餐馆外的桌子前,我们

档案春秋

黄道婆为何去海南? 又为何回上海? (四)

□ 毕信仁

(接上期)

4. 黄道婆真叫黄道婆吗?

按王逢说法,黄道婆称“黄四娘”,后来称“宋五嫂”——海南的民间故事也称黄道婆嫁给了“宋五爹”。民间传说,甚至对“黄氏”有疑问,以“捡到、收养、童养媳”为理由,大概出于“中国封建社会女性有从夫性的习惯”的心理。但之前的可信文献中,对“黄氏”一说并无疑问,同为乌泥泾人的张之象直接点明“姓黄氏”。

关于“道婆”一说,德国戴埃特·库恩认为“道婆”通常意味着是道教的道姑;黎兴汤认为黄道婆在崖州是道人。王重民《辩黄道婆》认为,在为其建纪念祠、以追德报功心理中,“纺婆”变为“道婆”。而张家驹曾论证,黄道

婆宋元时代的“明教”中人、摩尼教徒——杨嘉祐认为这可能就是王逢称黄道婆“异流辈”的原因,也是她逃去海南的原因。

三、新发现文献的论证与分析

除了“黄道婆在海南如何生活”没有太大争议之外,其余 3 个问题众说纷纭,但都缺乏早期文献的支撑,研究者也难为“无米之炊”。近来笔者偶然间发现《董宜阳松郡杂记》有一篇短短的记载,对黄道婆相关研究能够提供一点新的论据。

(一)董宜阳及《松郡杂记》

董宜阳(1511~1572年),字子元,别号七休居士、紫冈山樵,明嘉靖时诗人,是董其昌的族叔,与何良俊、徐献忠、张之象并

称“云间四贤”。董宜阳屡试不第,弃科举业,日坐一室,手不释卷,博览先秦诸子百家、国家典故及郡县文献,或校勘书史、临摹古石刻,于乡邦文献收辑甚丰。

按《董氏族谱》(董宜阳修、董羽宸重修),董祖籍开封,宋室南渡时,先世从河南洛阳迁居上海县吴会(今闵行区马桥镇吴会村),又迁徙至马桥镇沙冈北竹港一带,今闵行区华宁路董家老宅为“董氏家族居住地”,也就是明代上海县董家汇。董家距离乌泥泾 15 公里,地属同县邻乡;董宜阳与黄道婆相差 200 年左右,又与乌泥泾人张之象相交莫逆,所以他关于黄道婆的记载,可信度还是很高的——需要注意的

是,张之象改王逢“遇海舶以归”为“附海舶归”,董的记载与张之象非常契合。

董宜阳《松郡杂记》称:“黄道婆,上海龙华里人,从夫戍海南,彼地种木棉,制度纺织为布,间有花样者。道婆习效其方。遇赦,夫亡,附海舟归,居故里。里人种木棉不得其方,无成。道婆一一如法教之。里人感之。后亡,立庙焉。岁久庙废。近年复立于西北,以存其祀。”据此分析,可答前面的疑问,又与可信文献互为佐证。(未完待续)

我是船老大

——献给“父亲节”

□ 费平

家庭,如社会长河中的一艘船而我,便是这船上的老大
妻子称我夫君
孩子叫我爸爸

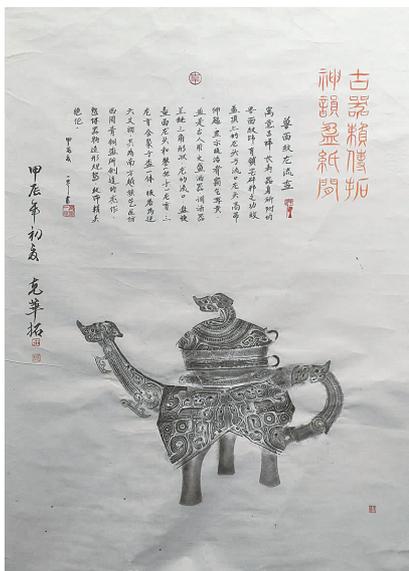
生活的重担
我尽一切力量往身上压
一头是赡养老人的义务
一头是哺育孩子的责任
而道德和权利是烙在肩头的痕迹

我是船老大
风平浪静时我轻摇温馨的橹
编织那动人的故事与笑话
波涛汹涌时我强撑坚韧的篙
将矛盾及误会踩在脚下

我是船老大
我用知识的救生衣
让家人储备文史哲和数理化
这样才能让小船有能量
朝着幸福的地平线快速出发
即使遭遇险滩暗礁
也会转危为安破霾迎霞

我是船老大
我用智慧的指南针
引导家庭把美好彼岸到达
因为要寻觅人生的真谛
就得在梦想的海洋里畅游
才不会迷失于指引航向的灯塔

我是船老大
桅杆是我的手臂
杆绳是我的头发
我的生命已与小船融化
我是船老大
时常对着这艘船乐哈哈
因为,每天启程之前
孩子会为我扬起风帆
返航归来
老人会就替我把锚抛下
而停泊港湾
妻子与我共叙悄悄话……



全形托 《春秋龙流盂》



全形托 《青铜兽面纹尊》

又见小龙虾

□ 崔立

坐下、点单。很快送来的几大盘小龙虾,个头看着都大,还分蒜蓉、十三香、香辣等等味道,色泽鲜艳夺目,闻着又香味扑鼻,看着让人食欲大增。我们一开始还说朋友,点得太多了,哪里吃得完呀。朋友笑说,肯定吃完,你待会可能还觉得不够。随着天色渐黑,来吃小龙虾的人越来越多,很快把身边的空桌子都坐满了,时不时地听到人大喊,老板老板,要十三香小龙虾两盘……老板,给我蒜蓉十三香香辣各一份,再来一箱啤酒……这气氛顿时都上来了,还有这样热闹吃小龙虾的场景,我在上海是从来没有这么见过的,真的也是叹为观止了。还有这小龙虾,确实是好吃,肉质紧,味鲜美,口感上佳。我的手和嘴几乎就没停过,很快,我们几个人就把几盘小龙虾吃掉了一大半,有点意犹未尽。

这家盱眙小龙虾店是在多年前,在晚上出去觅食时的路边看到的,不大的店面,里面只有三四张桌子,透明玻璃门内,几个大水缸的格子里不同大小的小龙虾,都是鲜活的。当时时间还早,店里还没客人,门口一个白白净净的男人,看着像店主。我说,老板,这个小龙虾多少钱一斤?男人说了,又赶紧拿了一份菜单出来。男人果然是店主。价格不贵。我坐下,点了一份。烧好的十三香小龙虾上来时,色泽鲜艳,飘散着香味,我吃过,确实不错。后来又来了几次。每次的体验感都很不错。

后来我加了老板的微信,每次要吃,就请他直接给我送了。

那天看起来老板不忙,还给我做了简单介绍,说是盱眙地处洪泽湖流域,淮河南下游的“水清、流畅、岸绿”环境为小龙虾提供了理想生长条件。淮河南下游的当地水体富含矿物质,天然水草

(如金鱼藻、菹草等)作为饲料,形成无污染的生态链,使龙虾呈现“三白两多”特征(肉白、腹白、腮白;肉多、黄多)。而且对比其他的小龙虾产区,盱眙龙虾腹部无黑色污染物,肉质更洁净饱满。因为小龙虾的存在,盱眙人就开始琢磨这个烹饪的各种烧法……谁知道就一炮打响了……

老板还说,所以,我们盱眙小龙虾的知名度,早已是驰名海内外了。我不由笑了,多年前朋友也说驰名海内外,这几个字让我亲切。

对于我来说,品不品牌不是很重要,有眼缘,对胃口,吃得开心,心里舒服,这就是足够了。

再叫了几次。又叫了几次。

每一次,老板都没让我失望。

有个晚上,老板还给我发消息,明天起,小龙虾便宜了,100元4斤。欢迎品尝。

我说,好嘞。