

一位海上梟雄的「啟蒙課堂」

吳志良

在明末清初的東亞海域，鄭芝龍是一個無法繞過的名字。他既是縱橫四海的海商巨擘，亦是明朝官封的朝廷大員，更是民族英雄鄭成功的父親。這位從福建南安走出的貧寒子弟，其人生軌跡的關鍵轉折點，始於一座小小的半島——澳門。要理解鄭氏家族日後在東亞海洋舞台上的叱咤風雲，必須回溯鄭芝龍在澳門的青春歲月，探尋這段經歷如何塑造了他的全球視野、身份認同與權力根基。

從「一官」到「Nicolao」，鄭芝龍在澳門完成身份重塑。

鄭芝龍，小名「一官」，約十八歲時離鄉背井，投奔在澳門經商的母舅黃程。彼時的澳門，自一五五七年葡萄牙人獲准定居以來，已發展成為遠東最重要的國際貿易樞紐之一。每年春夏之交，滿載絲綢、瓷器的中國商船從這裏揚帆起航，駛向日本長崎、菲律賓馬尼拉、印度果阿，甚至遠達歐洲。澳門不僅是商品的集散地，更是信息、技術、語言與文化的交匯點。

年輕的鄭芝龍敏銳地意識到，要在這樣一個多元文化並存的國際商港立足，語言是首要的門檻。他很快掌握了葡萄牙語，並以此為媒介，深入參與到澳門繁忙的國際貿易之中。為了獲得更穩固的商業身份與社會網絡，他更進一步，皈依了天主教，取教名「Nicolao」。他的教父是一位富有的葡萄牙商人，待他如親生兒子，去世後甚至將大部分財產留給了

這位聰敏能幹的華人青年。

從「一官」到「Nicolao」，這不僅僅是一個名字的變更，更是一種身份的疊加與重塑。在澳門的歲月裏，鄭芝龍同時擁有了雙重身份：在華人社會中，他是來自福建的商賈子弟「一官」；在葡人社群裏，他是受過洗禮、值得信賴的基督徒「Nicolao」。這種跨文化的身份認同，賦予了他日後遊走於不同文明之間的獨特優勢。

當時的人們如此描述這位年輕人：「Nicolao 十分聰敏，辦事得力，一切謹慎從事，敏銳，能成大業。在任何生意上的精明表明他是一個地道的華人。」這段評語精準地捕捉到他的特質：他既保持着華人商賈的精明務實，又融入了葡人社會的交往規則，這種「雙文化」素養，成為他日後崛起的重要資本。

如果說語言與信仰是鄭芝龍融入澳門的「軟件」，那麼西方軍事技術的啟蒙，則是他從澳門獲得的「硬件」饋贈。

十六至十七世紀，葡萄牙人將歐洲先進的火器技術帶到遠東，其中最具代表性的便是「佛郎機銃」。這種後裝滑膛炮，裝填快捷、射速高，遠優於當時的傳統火炮。在澳門，鄭芝龍有機會近距離接觸這些「船堅炮利」的實物，甚至可能目睹了葡萄牙人的操練與實戰。

這種軍事技術的震撼是深遠的。明代文獻記載，當時「各處鑄造

佛郎機銃俱不得法，今多得之賊中」，而掌握鑄炮「最得妙訣」的，往往是與葡萄牙人有過深度接觸的「黑番鬼」——那些來自非洲、印度的炮手與工匠。鄭芝龍日後在海上爭霸中屢克強敵，其船隊之所以能夠「船既迅而易於搶風，銃又大，火藥又好，易於及遠」，與他早年從澳門習得的火器知識密不可分。

更重要的是，鄭芝龍在澳門不僅見識了先進的武器，更見識了一支多元族裔的軍事力量。當時的澳門，來自非洲的黑人奴僕，許多是熟練的火槍手，在關鍵時刻甚至能成為戰鬥的主力。據記載，一六二二年澳門曾遭遇荷蘭艦隊威脅，正是這些「咖味哩奴隸」在戰鬥中表現異常勇敢，事後甚至獲得廣東當局的犒賞——明朝海道「送來二百石大米，慰勞奴隸」。這一幕，想必給年輕的鄭芝龍留下了深刻印象，為他日後招募黑人傭傭軍埋下了伏筆。

可以說，在澳門的歲月，鄭芝龍同時完成了兩門功課：一是融入跨文化商業網絡的「軟實力」積累，二是吸收西方軍事技術的「硬實力」儲備。當他在天啟三年（一六二三年）離開澳門，先赴馬尼拉，再往日本平戶，最終返回福建建立自己的海上基業時，他已經不再是那個初出茅廬的福建青年，而是一位擁有全球視野、跨文化網絡與現代軍事認知海上梟雄。

鄭芝龍與澳門的關係，並未隨



▲澳門旅遊塔和橫琴、珠海景色。

資料圖片

着他的離開而終結。恰恰相反，這段淵源在此後數十年間，通過家族紐帶不斷深化，最終編織成一張跨越族群與地域的血脈網絡。

其中最富戲劇性的，莫過於鄭芝龍與其日籍女兒的故事。鄭芝龍在日本平戶期間，娶當地女子田川氏為妻，生下長子鄭成功與次子七左衛門。此外，據多種西方文獻記載，他在日本還有一位女兒，且是虔誠的基督徒。一六三六年，日本德川幕府加劇對天主教徒的迫害，大批信徒被迫流亡海外。鄭芝龍的女兒也在這波教難中離開日本，最終輾轉抵達澳門，並在這裏獲得收留與庇護。

鄭芝龍得知女兒下落後，曾派人赴澳門索要。然而，澳門議事會卻以宗教理由拒絕歸還——他們擔心，一位基督徒女兒回到「生活如同異教

徒」的父親身邊，將面臨信仰的危險。這場風波一度升級：據西班牙文獻記載，鄭芝龍曾威脅「率領一支五百至一千人的艦隊來攻打澳門，奪回女兒」。這固然有誇張之嫌，但足以顯示此事對鄭芝龍的分量。

然而，歷史的發展往往比戲劇更具張力。就在雙方劍拔弩張之際，一艘葡萄牙商船在福建沿海遇難，鄭芝龍非但沒有扣押人質作為要挾，反而慷慨救助、供給所需，並發放安全通行證件。此舉深深感動了澳門當局，雙方化干戈為玉帛。此後，鄭芝龍的女兒離開澳門，前往福建與父親團聚，並帶去了她的新家庭成員——丈夫安東尼奧·羅德里格斯，一位來自澳門葡人社群、出身顯赫貝洛家族的年輕人，從而建立了鞏固的跨種族聯結。

遮陽傘



又到盛夏時節。我早就習慣了在烈日下撐着遮陽傘行走，這在中國城市實在太普遍了。但在歐美，記憶中幾乎沒人這樣做。記得有一年夏天去美國路演，周末和當地分公司的同事一起郊遊，在毫無遮攔的鄉間路上，我自然而然地撐起遮陽傘。立刻就被上司批評，你快把傘收起來吧，你看看哪裏有人像你這樣撐把傘，別被美國人笑話你故作！我十分不情願，因為沒有擦防曬霜，也因為我是很容易被曬黑的體質。但不想違背上司的命令，只好默默收起了傘。那天過後，我的手臂曬出了兩截色差。

這些年，地球暖化，連幾乎從不需要安裝冷氣機的歐洲，都變得熱不可耐，因中暑而亡的人數攀升，看新聞裏說，國產小型冷氣機在歐洲的銷量相當可觀。網絡上各種圖片展示着DIY的安裝冷氣機攻略。又在不久前，看到了一則新聞，說是皮膚癌是澳洲最常見的癌症之一，特別是昆士蘭州，每年該區的中青年人一共接受大約一百五十萬次的皮膚手術。專家不斷呼籲防曬的重要性。這新聞讓我想起了我的一位丹麥籍老師，他退休後離開香港回到丹麥，上年聖誕節問候他時，得知他患了皮膚癌，剛剛完

成了治療，告訴我整個過程真是苦不堪言。

而今天，我想聊的並不是如何防治皮膚癌，只是這遮陽傘的往事，讓我想到人常常因為在乎外界的眼光，而對保護自我的行為進行自我審視及過度糾正。雖有俗語「入鄉隨俗」，但炎炎烈日下，撐起一把防紫外光的遮陽傘，何來的違俗質疑？

近幾十年來，由於氣候暖化以及臭氧層破壞，到達地球表面的紫外線輻射早已上升到一個極高的水平。健康角度來看，防曬是不可不考慮的重要事宜。何必在乎自己不是大街上的「異類」呢？只要撐傘的你不要戳到身邊的行人，不造成對路人行走的滋擾，有何不可呢？

以往所認為的文化排斥，早就不該存在了。曾經，一些西方人所認為的皮膚白皙不夠美，曬出健康的小麥色才是美，如今大家更重視健康，觀念也在逐漸改變，在歐美街頭，你也會看到當地人開始使用遮陽傘。所以，下一次當你走在陌生城市的烈日下，大大方方地撐開你的遮陽傘，不要覺得不好意思。不單是遮陽傘，很多時候，很多境況下，過於在乎他人的評價和眼光，只會讓自己生活得更累，只要是在做對的事情，那就走自己的路，隨他人說去罷！



【大公報人物志⑩】



李春陽

日本投降後，李春陽...

孔昭愷



◀ 孔昭愷。

孔昭愷一九一一年出生於天津市一個職員家庭，一九二八年中學畢業後，家庭無力供養其升入大學，十七歲的孔昭愷考進《大公報》編輯部當練習生，主要工作是翻譯電碼。他大概沒有想到自己在這家報紙工作了三十八年，直至一九六六年北京《大公報》停刊，彼時他才從副總編輯位置卸任。

王芸生進入《大公報》比孔昭愷晚一年，但比孔昭愷年長，因為張季鸞欣賞王芸生的文筆，入館不久王芸生開始撰寫社評、主編《國聞周報》，並編寫《六十年來中國與日本》。

孔昭愷謙虛好學，編務之餘，喜歡在《大公報》圖書館讀書，「王芸生教給我許多做報的方法。他說要寫一篇評論，首先要弄清楚問題，然後琢磨寫什麼，要抓住每一個想法，認真地去想。根據事實，想出論點。特別要注意文章要有警句，有了警句，更可以吸引讀者。我受教於王芸生的地方很多，我們的關係漸漸成為亦師亦友的關係，從此，我也稱他為王先生。」

孔昭愷在跑體育新聞的時候，認識了他後來的妻子，她曾經是籃排球選手和田賽選手，畢業於河北省立第一女子師範學校，在南開小學任教，他們於一九四三年結婚，胡政之參加了他的婚禮。

從練習生到編輯主任，孔昭愷可以說是《大公報》培養出來的。在漢口的時候，張季鸞有一天突然讓孔昭愷寫一篇社評，孔昭愷後來回憶說，「我聽了有點冒汗，我這個材料怎麼能寫社評

呢？」但還是咬牙寫出了一千字，「寫社評在大公報編輯部是至高層次，不免心嚮往之，只是憑我這點墨水實不敢冒昧從事，張先生的鼓勵給我以信心。以後到重慶，也寫過社評，質量不高，但漸漸能放開筆來寫。沒有張先生的引導，恐怕那時一個字也寫不出來。」

孔昭愷說，「我不喜歡張先生跟國民黨的要人靠得那麼近，但我深深敬重張先生的為人。我很喜歡張先生那種踏踏實實的工作態度。他常常是從白天一直工作到深夜，內勤也做，外勤也做，有時一般的記者招待會也要參加。」

一九四四年孔昭愷代表《大公報》參加中外記者參觀團赴延安參觀訪問，受到毛澤東的款待。「入座之前，毛主席讓我坐在首席，我當然不肯，一再謙遜不敢上座，毛主席堅持要我上座，我心裏非常不安地坐下

和頤康親王；乾隆四十三年，復號和碩禮親王。

禮親王花園位於北京海淀西南，距圓明園約二里之遙，是康熙年間襲爵的康良親王傑書所建別墅，佔地五十畝，南北走向，呈長方形，分前、中、後三區，前區是當年親王理事待客的廳堂；中區是休閒景區，小橋流水，疊石假山，古木婆娑，處處透着江南風韻；後區為三進的四合院，曾是親王及內眷的居住區。

祺萊設在禮親王府中，主理人是獲得國家金廚獎的烹飪大師張少剛，念念不忘他曾為我做的芙蓉雞片，絕對是廚藝天花板。進入王府大門是一個前廳，寧靜而古雅，悠然呼吸一口氣，彷彿是穿越兩百年場景的開始。走過曲折的回廊，到達前區的一個偌大的廳堂，保留了古色古香的陳設，這裏就是設宴的地方。

張師傅親自為我們設計菜單，涼菜有糟香小龍蝦、熏醬豬拱嘴配油酥火燒、燙乾絲、開陽白菜心，湯是鮮茉莉竹筍燕

菜，熱菜有蟹黃糟燒通天魚翅、葱燒海參配雞油飯、炸烹龍蝦、乾炸小裏脊、五彩東星斑、桂花芙蓉蟹片、皮皮蝦鍋塌豆腐、海蘭炒蘆蒿，主食是頭水紫菜海膽銀絲卷。菜式道道精彩，我特別欣賞的是蟹黃糟燒通天魚翅以及炸烹龍蝦，特顯廚藝工力深厚。

蟹黃糟燒通天魚翅，一大盤的魚翅軟糯香滑，蟹黃紅潤，糟香撲鼻。選用五羊片魚翅，本來是用大閘蟹母蟹取蟹黃，但今次未到蟹季，便用膏蟹的蟹黃代替，照樣精彩。糟菜是魯菜中常見的菜餚，例如糟溜魚片，糟溜三白等等。「吊糟」是魯菜館常見的技藝，可惜目前的魯菜館自己做吊糟的越來越少了，大多數都是直接從市場買現成的，唯獨祺萊張少剛堅持自己吊糟，實屬難得。糟扒是在扒的技法上加入自製糟酒，製作過程中經過三百六十度「大翻勺」而成，這是魯菜中著名的傳統技巧，真開眼界了。

另一道令人讚嘆的菜是炸烹龍蝦，魯



◀ 蟹黃糟燒通天魚翅。

作者供圖

菜中的「炸烹」，技法特顯工夫，傳統魯菜是炸烹大蝦，大多數菜館都會選用三十頭左右冷凍青蝦肉來製作，用鮮活的龍蝦取肉來製是張少剛首創的拿手名菜。炸烹菜餚的特點是對火候要求很高，原料上漿炸至外殼酥脆，烹入提前調好的碗汁，翻炒兩三下迅速出鍋裝盤，入口鹹香，外酥裏嫩，真不愧為匠心之作。



王府中的盛宴

清朝建都北京二百多年，京城裏保留了不少王府建築，我們這次安排的午宴是在禮親王府，規模不大，但古風依然，品嘗美食之餘，同時感受如同飛越歷史的氛圍。

禮親王代善（一五八三年至一六四八年），清太祖努爾哈赤次子，是第一代和碩親王。太祖眾多兒子貝勒中，代善一支最為顯赫，清初有八位世襲罔替的「鐵帽子王」，代善祖孫就佔了三個：代善首封的禮親王，其子岳托首封的克勤郡王，其孫勒克德渾首封的順承郡王。

努爾哈赤的長子褚英獲罪後，次子代善便居諸貝勒之首，外統重兵，內佐國政，功勳卓著。努爾哈赤於一六一六年建立後金，論功封賞四大和碩貝勒：大貝勒代善、二貝勒阿敏、三貝勒莽古爾泰、四貝勒皇太極。一六三六年，皇太極稱帝，封代善為和碩禮親王，世襲罔替。禮親王爵前後共承襲十世，直至清亡。順治八年，改號和碩巽親王；順治十六年，改號