

广西博物馆

GUANGXI BOWUGUAN SUIBI

随笔



广西壮族自治区博物馆 编



2

广西科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

广西博物馆随笔. 2/广西壮族自治区博物馆编. —南宁: 广西科学技术出版社, 2014. 6
ISBN 978-7-5551-0201-4

I. ①广… II. ①广… III. ①博物馆事业—中国—文集 IV. ①G289.27-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第 125330 号

广西博物馆随笔 2

广西壮族自治区博物馆 编

责任编辑: 陈勇辉 罗煜涛
装帧设计: 韦娇林

责任校对: 夏晓雯
责任印制: 韦文印

出版人: 韦鸿学
社址: 广西南宁市东葛路 66 号
网 址: <http://www.gxkjs.com>

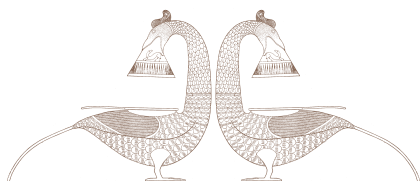
出版发行: 广西科学技术出版社
邮政编码: 530022

经 销: 全国各地新华书店
印 刷: 广西大华印刷有限公司
地 址: 广西南宁市高新区科园路 62 号
开 本: 787 mm×1092 mm 1/16
字 数: 100 千字
版 次: 2014 年 6 月第 1 版
书 号: ISBN 978-7-5551-0201-4
定 价: 100.00 元

邮政编码: 530007
印 张: 7.5
印 次: 2014 年 6 月第 1 次印刷

版权所有 侵权必究

质量服务承诺: 如发现缺页、错页、倒装等印装质量问题, 可直接向本社调换。



《广西博物馆随笔》编委会

主 任 吴伟峰 周 敏 黄启善

副 主 任 韦 江 陆文东 陶少玉

编委会成员 (以姓氏笔画为序)

朱圣林 李善华 唐剑玲 傅广宁 潘 汁

主 编 吴伟峰 黄启善

副 主 编 韦 江 陆文东 陶少玉

编 辑 成 员 朱圣林 李善华 蓝韶昱 黄 念

执 行 主 编 黄启善



目录

寻踪探访

铜鼓 香猪 菜牛·····	吴伟峰 (3)
龙脊问茶·····	吴伟峰 (7)
寻访“天威遥”·····	蒋廷瑜 (12)
探访起凤山·····	黎文宗 (19)
府城悠悠情·····	黎文宗 (23)
新会书院掠影·····	胡章华 (29)
漫步扬美·····	胡章华 (32)
雄风镇南关·····	李 霞 (36)
敦煌散记·····	肖 敏 (38)
流淌在城市的绚丽——天津“瓷楼”·····	谭 莹 (42)
小桑随想·····	沈文杰 (48)
印象·哈尔滨·····	黄 念 (51)



如烟往事

- 日本惊魂之行····· 黄启善（61）
文物普查路上惊险多····· 周梅清（66）
绝壁惊魂····· 罗坤馨（68）
记在河南博物院里的学习····· 文有玲（73）
将军的愿望····· 潘郁生（76）
“随笔”墨宝的由来····· 唐剑玲（81）

灵感碰撞

- 飘扬的红四连连旗····· 蒙顺安（85）
裹尸布里的英魂····· 蒙顺安（89）
博物馆情缘····· 李佳霖（94）
青花伞····· 邱 莉（97）
参加西林汉代铜棺调查有感（自度曲）····· 谢居登（99）
西林句町研讨会抒怀····· 谢居登（100）
烟雨西湖····· 吴 娱（101）
春游瘦西湖····· 杜 宇（104）
山西之旅····· 农美玲（107）

- 征稿启事····· （112）

寻踪探访



铜鼓 香猪 菜牛

吴伟峰

环江有很多著名的东西，如毛南石雕、南宋牌坊、还愿仪式等，这些足以让你难以忘怀。而我和朋友提到环江时，除了说这些民俗古迹，更要说说那里的美食。

第一次去环江，是为了看毛南石雕。

毛南族人似乎是天生的艺术家，他们祖祖辈辈生活在山区里，离不开石头。他们住的干栏是用石柱支撑的，房基和山墙是整齐的石块，连门槛、晒台、牛栏、猪栏、桌子、凳子、水缸、水盆都是用石料做的。可能是他们把本该用到木头上的技艺都放到石头上来来了，日常的石制用品都喜欢雕上花鸟虫鱼等图案。但比起住宅来，石墓的雕饰才是毛南石雕艺术的顶峰。下南的风腾山古墓群，是自治区重点文物保护单位。这里的石墓很有立体感。蛟龙盘绕的柱子上擎重檐石楼阁，上面的武士扬鞭催马、姜太公柳荫垂钓、儒生窗前著书，还有当地的雷王、水神等形象。柱础上有花卉、动物装饰。墓顶有石雕的大仙葫芦、太阳、云水、麒麟等，巨型墓碑两侧刻有凤凰、画眉、仙鹤、蝙蝠、游鱼、梅花鹿、仙桃、苍松、水仙、大象等栩栩如生的图案，象征着吉祥长寿、富贵有余、厚禄清廉等美好祝愿。毛南族石匠艺人历来重视精雕细刻、用心琢磨，反对粗制滥造、图快省工。老师傅们要求徒弟每天凿下的石粉末不得多于一牛眼杯，否则所出的活不能列为工艺品。你看要求多高！可能过去清贫的现实让人们只能把美好的希望放在来世吧！

但就在这遍地石头的地方，却有着一种美味，那就是毛南菜

牛。过去，毛南菜牛不是那么容易吃得到的，据说主要是专供香港、澳门等地，偶尔在圩日也有卖。当时乡里的招待所很简陋，饭要自己煮，和我一起去的县文化馆同志说：“今天是圩日，可能有菜牛肉卖，我去看看。”晚餐有几道菜，但我只记得这道毛南菜牛肉炒苦瓜。肉呈粉红色，夹着一层层细白的肥肉，层次分明，配上苦瓜的清爽，真是鲜嫩无比，回味无穷。

毛南菜牛那么好吃是因为有精细的饲养方法。民国的《思恩县志》记载毛南族养牛“有一特别情形，彼全不放外出，除取草供其食吃外，又用饲猪之食料饲之。每饲一只重百斤或百余斤，肥胖似猪”。由于缺少耕地，农民利用满山的青草来养菜牛，菜牛专供食用，不作劳役，成为当地特产，畅销国内市场。菜牛都是围栏圈养的，一说是因为牛圈干爽、清凉防冻，但我想主要是防止牛东奔西跑会掉膘。第一阶段，菜牛除喂草之外，还喂玉米、高粱、饭豆、红薯、南瓜等杂粮，煮熟拌泔喂食。第二阶段是“囤肥”，即把菜牛育肥满骨架。这个阶段喂牛的草要在日出前割回来，草叶上要有露珠，且越嫩越好，一头牛每天吃60千克左右。中午和晚上还要各加喂10千克杂粮泔水料，半夜再喂一次半生半熟的青草泔水。第三阶段是“攻膘”。每天除供大量嫩青草给菜牛吃外，还要加喂泡发的小米及黄豆。经一个多月的攻膘，连牛脊背上的肉都鼓得高出了脊梁骨，形成了一道凹槽，把木盆放在牛背上都掉不下来。待菜牛膘满肥壮才宰杀挑肉上市出售。菜牛肉是牛肉中的上品。传说毛南菜牛的养法，是“三界公”传下来的。在毛南族古老的传统傩舞中，三界公是毛南族信奉的神，在还愿仪式中经常出现，由一个人戴着面具扮演，面容俊秀开朗，是一个善神。三界公小时候给人放牛度日，有给牛画地为牢的本领，牛在他画定的圈内吃草，他自己去砍柴，两不误。某日他砍柴时巧遇仙人下棋，顿时入迷。后来神仙邀他同回仙山。途中三界公见一山泉，脱口说：“此泉好洗牛肚涮火锅。”神仙认为他凡缘未脱，令其回家。仙界一日，人间已多年。他画圈放牧的牛已成了一大群。经观察，三界公认定了好几



种牛爱吃的草，便配以精饲料，改为圈养，从此毛南菜牛的养法便流传开来。

第二次去环江，是考察明伦乡北宋村的石牌坊。广西的古代牌坊不少，但保存完好且很精美的不多，西林县宫保府的牌坊在一条古街上，拖拉机时常在牌坊底下突突穿行，显得拱门狭小。钟山县的牌坊，耸立在破败的屋群中，苍凉而凄美。而环江的牌坊则在野外，四周是水田旱地，一条机耕路通向远方，附近盛产正宗的香猪。这就是环江的又一种著名美食了，其闻名遐迩的程度绝不亚于毛南菜牛。这里，几乎每户都饲养香猪，一头颈脊长着一溜黑毛、肥肚皮几乎拖地的母猪，率领一群小猪东奔西跑，是乡下常见的景象。

很多年前，环江香猪就是香猪的代表。环江一带的明伦、驯乐等乡，山路遥远，交通闭塞，这里有悠闲的青山绿水和宜人的气候，用丰富的杂粮豆类 and 集山川灵气而成的薯藤野菜作为香猪的主要饲料。环江香猪的外形特点是香猪体格短小，全身被毛黑色，嘴比较长，它们的母亲看上去有点像野猪，据说是近亲繁殖造成，但它们看上去并不傻，一个个挺精灵的，眼睛也炯炯有神，跑得还挺快。环江香猪一般长至十几斤时最美味，宰杀去毛后，用糯谷稻草烧燎至皮呈金黄色。其肉烧烤或清煮均可，烧制的清脆可口，香气四溢；白切的鲜嫩可口，清香飘逸。两者均无腥味，多吃不腻。但作料不可缺，白切香猪食用时必须制作一碗配有酸醋、马蹄香、生姜、辣椒、香蓼、葱白、蒜泥、豆腐乳、香油等作料的盐蘸，使其味更美。这是乡下的做法。关于猪，《周礼》的《天官·冢宰》、《天官·膳夫》等篇中记载的“八珍”中，有“炮豚”这道菜，这是周天子的专用品。汉阳陵出土的汉代猪俑跟现在的环江香猪非常像，看香猪的样子让人很容易想到它可能是古代的猪在很封闭的情况下繁育过来的，真是有趣。与“炮豚”类似的烤乳猪在岭南流行，使人想起孔子说过礼失求诸野，广西的城市餐馆多喜欢用香猪做烤乳猪，实在是味美且历史悠久。



第三次去环江，是为了铜鼓。其实环江和铜鼓没有太多的关系，广西有名的铜鼓主要在南丹、东兰等地。铜鼓是中国南方乃至东南亚的一种珍贵文物。广西的铜鼓藏量最多、品类最全，民间使用铜鼓也最有特色，但铸造的工艺已经失传。南丹县白裤瑶族在葬礼中，最多要敲击几十面铜鼓。但我们注意到，在白裤瑶族收藏和使用的铜鼓中，10面铜鼓中就有两三面是新铸造的。我们知道，铜鼓铸造的工艺在清代已经失传了，这些新的铜鼓是从哪里来的？能够做得那么好，并获得几百年来一直都在使用铜鼓的白裤瑶族的认可，那是很了不起的。在南丹听说环江有人卖铜鼓，我们便赶去环江看。看了半天才看出来，这是一面新铸造的铜鼓，做旧做得很好，跟白裤瑶族使用的新铜鼓一样。卖主说这面铜鼓是从贵州买来的，曾经被问到的白裤瑶族人也大多这么说，这使我们感到很疑惑。

这个谜直到去年才解开。

“广西文化舟”活动在北京举行，领导嘱咐我要想办法铸一面大铜鼓作为礼物送给北京市委、市政府，我答应下来。现在想起来只能说是天助我也，河池市文物站的梁先生告诉我，环江有壮族两兄弟会铸造铜鼓。还是在那条通往下南和明伦的路，我们见到了铸造铜鼓的作坊，有一两面铸成的铜鼓放在一边，正在进行做旧。这下我才明白，原来白裤瑶族使用的新铜鼓都是这两兄弟做的。做大铜鼓并没有想象中的难，虽然第一次没铸成，但是隔了两天又造了一个模，终于铸成了。

庆祝的宴会有菜牛和香猪，菜牛的做法除了传统的打边炉（火锅）或与苦瓜等清炒，还多了一道锅炖菜牛的菜，锅里的牛肉块是带皮的，晶莹剔透。估计是先煮熟，再切成块，加上蒜苗段、芹菜条、酒等作料焖，这味道又多了一份甘香和醇厚。

不知是谁敲响了铜鼓，两千多年了，这种声音从来没有变过，世界变得遥远，但你睁开眼睛，却发现不是梦境。历史居然在这里连接起来，而我们钟情的菜牛和香猪也还是那么美味。





龙脊问茶

吴伟峰

现在的城里人，多以喝普洱茶、乌龙茶为时髦，其实又有多少人真正懂得品茶呢？茶的价值只用钱来衡量，越贵越好。真是这样吗？朋友开茶馆，到云南思茅购普洱茶，居然订不到货。我跟朋友说其实普洱茶没那么神奇，其前身是销售给少数民族的马帮茶，是做奶茶、酥油茶的原料。普洱茶的特点是越陈越好，这就很奇怪了，你只要稍微动点脑筋，想想看吃的东西有什么是放得越久就越好吃的呢？从古代就说是茶新酒陈，酒是越陈越好，但是，只有蒸馏酒才能放久，酿造的酒时间长了也会酸掉。新茶陈酒才会给人带来美的享受。存放时间又长、又有很多灰尘，感觉像发霉，既能吃又是好的说法，真是可疑。

我对茶的认识或者说爱上茶，那得从油茶说起。第一次喝油茶，是在龙胜族自治县的龙脊壮族村寨，在这之前已经听说了

很多关于龙脊的故事，知道龙脊梯田始建于元朝，完工于清初，距今已有近700年的历史。龙脊是一个广泛的地理名词，是因为龙脊周围的群山蜿蜒逶迤，像一条长龙，而这里的老百姓世代都生活在龙的脊背上。传说的龙脊位于广西龙胜和平乡龙脊村、平安村和大寨村等13个村寨，距桂林市区仅78千米。梯田由平安壮族梯田和金坑红瑶梯田组成，两处梯田各具特色。虽说南国山区处处有梯田，可是像龙脊梯田这样大规模的集中梯田实属罕见。凡有泥土的地方，都开辟了梯田。垂直高度达两三千米，横向伸延两三千米，在高耸起伏的山间，如同一级级登上蓝天的天梯。高山梯田这一奇迹来源于壮族的稻作传统。这里的壮族来自于南丹，是元、明时期土司军队的后代，被朝廷派来防范少数民族而留居下来的。既然留下来就要生产生活，壮族人到哪儿都喜欢种稻子，只要有水，就有稻田，水有多高，田就有多高。几百年的辛勤开垦，造就了如今的天下奇观。

那时到平安村还需要步行，参观梯田是不需要买门票的。背负重重的行囊，一步三喘气，足足爬了两个多小时才登上龙脊。由于海拔较高，形成高山、深谷的大落差，使得梯田周边远有高山云雾、近有河谷急流的景观，形成世界一绝的自然生态环境。龙脊梯田的景色，还随着季节的变化而展现不同的风情。春来，水满田畴，如串串银链山间挂；夏至，稼禾吐翠，似排排绿浪从天泻；金秋，稻穗沉甸，像座座金塔顶玉宇；隆冬，雪兆丰年，若环环白玉砌云端。壮族人民把梯田建得惊心动魄，像是通往天堂的阶梯，春天的晶莹、夏天的碧绿、秋天的金黄、冬天的银白，清晨、傍晚景色各不相同。

龙脊有四宝：龙脊水酒、龙脊辣椒、龙脊香糯、龙脊茶。龙脊茶原系野生，壮族先民精心移植于自家的田园中。清朝年间，曾一度作为朝廷进贡品之一，时有“龙脊贡茶”之说。据《龙胜厅志》上所载：“城东八十里有龙脊茶向办土贡……”龙脊茶最盛产时期是在清朝前的一百多年间。那时，漫山遍岭皆是茶树，家家户户必种茶树。“雀舌龙耳最可夸，桑江龙脊亦堪嘉，每逢

谷雨芳辰后，男女同声唱采茶。”从这首采茶歌中就可看出龙脊壮族先民在当时采茶时的热烈气氛。

在广西，基本上各个少数民族都有用油茶待客的习惯，而且各个地方的各个民族制作油茶的习惯也不尽相同，油茶风味也各有千秋。我知道的就有侗族油茶、苗族油茶、瑶族油茶、壮族油茶。按地区来说，还有恭城油茶，虽然名称众多，但原理是一样的。简单地说，就是在铁锅中烧上适量的油，放入茶叶炒过，然后加水，边煮边捣打，同时加入生姜、盐、糖，一锅香气四溢的油茶就做成了。打油茶之前，先将糯米蒸熟晾干成“阴米”，然后把茶油倒入锅中烧沸，接着放“阴米”入油锅中炸成米花，同时也把花生、黄豆、糯米油果等炸好，再抓一把生贴米炒焦后拌以茶叶小炒片刻，立即加水并放生姜片至锅中，用专用的捣打工具不停地捶打以使味道浸出，煮沸后用编织得密密的竹漏勺将茶





叶过滤去渣，盛入粗瓷碗中，放入适量的油米花、炸花生、炸黄豆、油果子等，客人再根据自己的喜爱加上葱花、香菜，有的更加随心所欲，加入干鱼仔、虾米、米粉、排骨，调入盐巴、辣椒等，一碗色、香、味俱全的油茶便在你的面前了。吃油茶一来可以防寒祛病，二来能提神爽脑，三是主人表

示好客之意。油茶也可以配上各种粑粑同吃，在有些地方还可当正餐食用。从远方来到这里，与主人坐在锅边，除饥解渴，谈天说地，许多故事都在这一碗香香的油茶中讲述。关于打油茶的来历，少数民族是这样解释的：以前穷人家里买不起油和肉，招待客人吃饭显得寒酸。特别是山里到了夜晚或冬天后，天气严寒，人的肚子里面没有油水的话御不了寒。因此，少数民族地区的人们就拿出各种各样经济实惠的配料如茶叶、花生、大蒜、姜、炒米、盐等，一起用炉子边加热边拿个木柄捶打，把这些作料打出油汁，再加水煮成一锅香味浓郁、苦中带咸，上面还漂着一层油花的茶水。

油茶有一些细节，是需要知道的。

茶树为乔木大叶，茶碱含量高，第



一道油茶味道极为苦涩，大多数的人会喝不惯，所以你如果怕苦的话请喝后面几道油茶。

油茶的油，并不是我们想象的油腻腻的东西，打油茶一定得用茶油。茶油树属于山茶科，能开出好看、好闻的花，别名茶籽树、茶油树，属常绿小乔木。成熟种子用压榨法可得到植物脂肪油。秋季采果，晒干，打出种子，经加工得油。茶油色清味香，营养丰富，耐贮藏，是优质食用油。茶子饼含油茶皂甙、鞣质、生物碱。

茶叶需要反复碾打。水土不服、旅途劳顿以及感冒的人建议多喝几碗油茶，有治病保健的功效。

油茶要大碗、多碗地喝，各碗的味道各不相同。《红楼梦》中妙玉谈饮茶：“岂不闻一杯为品，二杯即是解渴的蠢物，三杯便是饮牛饮骡了。”这一说法在这可不适用。

喝油茶的时候通常要加许多配料，猪肝、粉肠是最好的选择，还有姜、葱等。唐代以前的喝茶方法以煎煮为主，油茶实际上是古代喝茶的方法保留到现在。可能是在农村吧，抵御饥寒是首先要考虑的。茶在这里不是奢侈品，而是实实在在的食物。

我这样写茶，并不能说明我很懂茶，但我觉得，茶其实是很普通的，开门七件事——柴、米、油、盐、酱、醋、茶。茶应该是日常生活中的一部分。在中国的陶瓷器中，茶具就很少被列入名贵品。北京、成都的很多茶馆，大多都是普通人的去处；广州的早茶，亦是平常人都能消费得起的。宋代的斗茶是一个堕落年代的奢侈产物。如果一种文化的代价过于昂贵，那它就很难持续发展。茶是在这里生长的，悠悠岁月、朝夕更替、日月交辉、云山雾罩、冷暖相间、空气阳光、高山流水，造就了不同的茶和饮茶的礼俗。这需要慢慢感悟，或许我们可以在这里住下来，在深山中慢慢品味，一定会更懂茶。

寻访“天威遥”

蒋廷瑜

“天威遥”是一条古老的滨海运河的名称，今称潭蓬运河。它位于广西壮族自治区防城族自治县江山公社潭蓬大队（今防城港市防城区江山半岛潭蓬村）。这条运河把伸进南海北部湾的江山半岛拦腰凿断，沟通了防城港和珍珠港两个邻近的小港湾，使古时缘海而进的船只避开了白龙尾的风浪搏击，直航两港之间。



当地老百姓已不知道这条古老运河的本来名称了，把它叫做“仙人窿”。传说古时这里居住着一个古老的部族，一次受到强大的外族包围，他们一边进行抵抗，一边机警地开凿了这条运河，悄悄地把全族老少从水上撤走。五代词人孙光宪在《北梦琐言》一书中认为，这是唐代安南都护高骈主持开凿的；南宋人周去非在《岭外代答》中还说“钦之士人曾果，得唐人‘天威遥碑’”，碑文记述了高骈利用法术炸掉礁石，开通这条航道的故事。

但是，自宋代以后就再也没有人谈起“天威遥”了。在现代的地图上已找不到它确切的位置，研究古代航运史的学者也不知