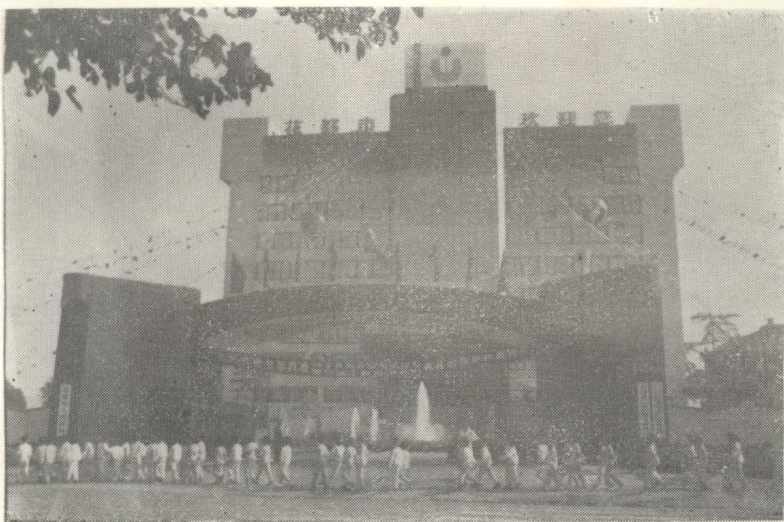


花都文史

第十四辑



政协花都市文史资料研究委员会编

花都文史資料

第十四輯

政协花都市文史资料研究委员会编

1994年11月出版

花都文史资料第十四辑
政协花都市文史资料研究委员会编

地址：花都市新华镇新华路22号 邮码：510800

1994年11月出版

花都市印刷厂承印

花都文史第十四辑目录

名人事迹

- 著名古文字学家、书法家商承祚……………区定祺 胡平（1）
- “点心状元”罗坤……………梁冠东（5）
- 奔赴革命圣地——延安
- 刘展平回忆录……………谭新眉整理（16）
- 毕生教学、藏书为业的杨侶瀛……………杜熙文（26）
- 洪秀全后裔追踪……………转 摘（29）
- 名人访花都……………编 者（30）
- △国家领导人视察花县水利建设……………转 摘（30）
- △美籍物理学博士黄祚荣回乡观光……………建 字（31）

建设史话

- 卓有成效的水利建设……………赖 刚（32）
- 路通财旺百业兴
- 花县公路建设概述……………冼政光 赖刚（40）
- 赤坭渡槽桥忆述……………黄湛文（46）
- 炭步大桥史话……………张 云（49）

历史纪事

花县农民自卫军在广东武装暴动中的历史作用

.....曹直(52)

花县地下党新华联络站——新生书店片断.....谭炜(66)

1950年初花县五个乡人民政府遭匪袭击事件纪略

.....谭新眉 吴帆子(69)

花县基督教简介.....

海内外乡亲

爱国人士骆存贞.....何徐(84)

巴拿马热爱侨胞的侨领

——刘玉珍女士简介.....刘连湖(87)

加拿大空军勇士

——加拿大华侨江皓檀先生事迹.....梁洪涛(90)

澳门花县同乡会成立始末.....梁永接(92)

地 方 志

花山·花县·花都.....吴帆子(94)

茶香飘千里.....温志远(102)

横潭村由从化县改归花县的史实

——横潭的变迁史.....袁爵吉(104)

旗岭墟的变迁.....罗锐河(110)

历 史 文 物

芙蓉镇羊屎塘的宋代古墓…………… 黄明章 (113)

名 胜 古 迹

秀全公园…………… 袁爵吉 (116)

百步梯…………… 马和贵 (119)



征稿启事……………政协花都市文史资料研究委员会 (122)

更正一则…………… (125)

封面照片为花都市市委、市府大楼……………吴帆子摄

封底为花都市市徽……………吴帆子摄

著名古文字学家、书法家

商承祚

区定祺 胡平

著名古文字学家、考古学家、书法家商承祚，是清朝末年探花、著名诗书画家商衍鎤的儿子。商承祚字锡永，号契斋，1902年出生。祖籍花都市（花县）北兴镇水口营村。他幼承家学，走自学成才的道路，十三岁读过一学期初中。幼年便酷爱古器物及古文字学，对甲骨、钟鼎款式等锲而不舍地进行悉心钻研。于1923年他依许慎《说文解字》部首分门别类著成《殷墟文字类编》一书，开辟了甲骨文整理工作的先例。并经马衡介绍进入北京大学研究所国学门为研究生，二十四岁受聘为北平女子师范学院教授，先后执教于北京大学、金陵大学、中山大学等高等学府。从1956年起他指导研究生。1981年经国务院学位委员会批准为汉语文字学首批博士生导师。他先后任教于高等学府十余所，培养了不少有较高水平的优秀人材，尤其是古文字学领域方面，使之后继有人。使到过去被视为“冷门”的不冷，视为“绝学”的不绝，避免了古文字科“代沟”的出现，这对祖国的文化事业，无疑地作出了重大的贡献。

商承祚继承前辈学者严谨、朴实的优良传统，他师承甲骨大师罗振玉、王国维的甲骨文字学。对罗著《殷墟书契考释》、《殷商贞卜文字考》等精心研究，重视材料积累，有时还亲自参加田野考古的实践。他对历次殷墟发掘出来的字骨认真整理，掌握原始材料，力求运用辩证唯物主义的观点和方法，分析问题。他掌握的原则是：不识之字不妄释，不明之义不妄言，不引用二手材料，不率尔操觚。故每有古文物出土，或古文字论证，他都深入地认真进行研究分析，才作定论。他发表的学术论文往往排在最后，自称“不为天下先”，这是他对学术研究具有高度责任感的表现。如他在1923年出版的《殷墟文字类编》，全文共有三千多字，由于他没有妄释，未有考释的字约占一半。又如他在1965年写的〈论东晋的书法风格并及《兰亭序》〉，论述《兰亭序》是否王羲之书法的真伪问题。他从“隶书笔意”的界限入手，上溯东汉至魏的各种书法递嬗之迹，以探索行、草、楷的产生发展成熟过程。他不随波逐流，不盲目迷信，而是坚持实事求是，严格科学分析的精神，认定《兰亭序》既为王羲之所作，《兰亭序帖》亦当为王羲之所书。

商承祚在古文字学领域除精心研究甲骨文以外，另对金文、竹简、木简等古文字也作刻苦钻研，取得重要成果。他的重要著作，除《殷墟文字类编》外，还有《殷契佚存》、《十二家吉金图录》、《石刻篆文编》等，这些古文字著作，在海内外学术界负有盛名，给学术研究带来很大影响。

商承祚的书法艺术，在现代书坛上亦很有名声。他的金文、小篆、秦隶之作，人称为“三板斧”，写得出神入化，

潇洒自如。他的成就主要是早年得法于《峰山碑》，并临写《秦石鼓文》、《周散氏盘铭》、《秦诏版》等，并冶各种钟鼎款式、石鼓碑刻、甲骨文字等于一炉，达到炉火纯青的境界。他从各方面吸取养料，几十年的勤学苦练，形成自己独特的书法风格。我们看到他三十年前临写的小篆《峰山碑》、铁线篆体的《岳飞满江红词》、《集峰山碑对联》等，无不古雅高远，拙朴厚重，潇洒淡然。他临写汉隶《礼器碑》亦宽博雍容，神态飘逸。1976年写的送往日本参加中国现代书法展览的《明嘉靖年间日本策彦上人奉使来中国赠翰林金仲山诗》，结字丰润古朴，雅趣横生，是一种篆书兼古隶的书体。近期还写了不少小篆和金文书体的作品，编成《商承祚篆书册》，都是他致力于书写小篆、金文、秦隶的佳作。这些作品，小篆笔法流畅而柔韧，金文结体古拙而刚强，秦隶宽博而雍容，充分再现了古文字的造型秀美，独创出一种端庄而雅致的书风。1983年他为家乡花县政协亲笔题写了“花县文史”，并签名和盖上印章，为“花县文史”增辉。

商承祚在书法理论上，有其独到的见解，反对故弄玄虚和随波逐流，力求书法在传统的基础上进行创新，并以此观点来指导青少年学习书法。由于他在书法界享有盛誉，求书日众，但他为人作书从不索取报酬，他洁身自爱的行为，向为士林所称颂。

商承祚在“文革”期间，曾受到巨大冲击，被诬称为“反动学术权威”，属于被打倒之列。而他对党、对祖国、对人民仍忠心耿耿，相信总有一天会云开雾散，重见光明。

（编者注：十一届三中全会后商老已得到平反。）

粉碎“四人帮”后，他以饱满的政治热情，参加各种政治活动和社会活动。他十分关心推广普通话和简化汉字方面的工作，还写了不少文章对党的方针政策进行正面宣传，在贯彻国家文物保护方面也不遗余力，受到社会各界很高的评价。

商承祚于1991年5月12日在广州病逝，终年90岁。

（注：本文标题和部份内容是本辑编者加补的。原文载“白云文史”第八辑）

“点心状元”罗坤

梁冠东

罗坤同志是全国最佳点心师，花都宾馆顾问。有道是：“新华美食在花宾，花宾美食在罗坤”。罗坤师傅自花都宾馆1987年开业以来，就一直默默地奉献在那里。花都宾馆也声誉日隆，营业收益不断增长。这间全市唯一的国营大型饮食服务行业，在商海中乘风破浪，勇往直前。

辗转奔波 湛江起步

罗坤师傅原籍花都市狮岭镇。今年七十五岁。解放前，他一家数口，全靠父亲一人的微薄收入糊口，生活十分艰难。童年罗坤仅读过两年小学，就被迫弃学就工，以减轻家庭生活负担。他的几个舅父，都是搞饮食的，他就去为他们帮工打杂，搵饭吃。那时，他只有十四岁。他起先在四舅的茶室打杂，舅父嫌他不“精灵”，不久就被辞退了。他只好到江门蓬莱酒家三舅处学做点心。由于帝国主义的侵略，十几岁的罗坤，不得不奔走于江门、台城、广州、香港之间。1940年，他离别亲人，走到湛江寻求生路。

罗坤在湛江整整干了七年。这期间，金龙、大中、南屏、大三元、丽影、南天、统一饭店酒家，他都干过。为了

学点技术，为了生活，他不知作了多大的努力。用他的话：就是拼着命干，拼着命学，刻苦摸索。当时，他二十来岁，单身一人，不少像他那样的青年，赚了几个钱，就去嫖赌饮吹，而他却用积累的钱，购买制包点的资料，求师学艺。他听别人说，宝石酒店邝师傅会做西式包点，他就利用每天工余时间去当帮工，从中学习制作西点的技术。经过多年的实践、摸索，罗坤不仅掌握一般中式点心的制作技术，而且学会西式点心的制作方法，成为名符其实的包点师傅。日本投降后，罗师傅重返广州，先后去广州大同酒家和香港新光酒店当包点师傅。

驰名省港 高中“状元”

新中国诞生了，饱经风霜的罗师傅是多么高兴啊！那时，他在大同酒家做工，日夜琢磨着：自己是新中国的主人，怎样才能迅速提高点心技术水平，给人民享受呢？于是，他一方面成立业余点心技术学习小组，亲自担任组长，组织同行坚持不懈地学习烹调知识；另一方面，走出去，到北京、上海、天津等城市拜师学艺，取人之长，补己之不足，“南北结合”、“中西结合”不断改良，不断创新。多年来，他改良和创新的品种，不下几百种，很受群众欢迎，享有很高名誉。上海灌汤包，是上海名牌传统食品，十分畅销。但罗坤师傅品尝后，却感到美中不足，吃起来不够香口，如何取其之长，改其之短呢？罗坤师傅学习回来后，把它改成油炸灌汤包，这样就美味可口，更加香脆了。可是，灌汤包顾名思义，包内装的是汤水和肉馅，一炸穿就会油水

一锅。如何解决这一难题？他反复实践，不断摸索，终于从配料找到突破口。先对包皮进行认真改良，略加厚些，再把肉馅由生粒改成熟粒，几经试验，终于成功。凡品尝过的人都赞不绝口。后来，港商多次派人前来求师，还成立一个小组，专门研究。可是，直到现在还未学到手呢！

汗水换来丰硕果，罗师傅善于钻研，勇于创新，技艺进展很快。1956年，广州市举行名菜展览，罗师傅应邀参加，他制作的蜂巢荔脯角、玉液叉烧包，鸳鸯鸡蛋挞等点心，造型美观，风味独特，经济实惠。一送到尝试点，顾客一抢而空。为期一个月的展览结束了，全市评选四名点心师，罗坤金榜题名，高中“状元”，誉满省港。1958年，他光荣地加入中国共产党，后来又出席全国劳模大会。

不养肥猪 增产猪油

“文革”期间，“四人帮”玩弄假左真右的反革命伎俩，鼓吹饮食行业简单化就是“革命化”，说什么“服务好了会出修正主义”。搞得许多地方菜式、点心品种单调，质量下降，影响了服务质量，败坏了我国的声誉。罗师傅却不理“四人帮”那一套。他认为，每年来到广州的外宾和海外侨胞有一百多万人，到泮溪酒家来的就有十多万人。做好点心，招待好这些客人，是为增进中国人民和世界各国人民的友谊，是体现国内人民对海外侨胞的一番心意。他依然把点心做得精益求精。一位旅居美国几十年的白发苍苍的老华侨，回国观光到广州，当来到泮溪酒家，就想吃四十年前的传统名点“秋叶饺”、“青豆沙”。点心部的其它同志没有听

说过这种点心，只有罗坤师傅当学徒时见过。可是时隔四十多年，制作方法记不清了。罗师傅想，这是一位“少小离家老大回”的海外侨胞，应该满足他的愿望。于是，罗师傅请他隔天来吃。下班后，罗坤请教几位退休的老师傅，共同回忆制作方法。第三天，他终于把这种具有绿中透红、秋海棠叶形，味道鲜美的“秋叶饺”，晶莹碧绿，嫩滑香甜的“青豆沙”送到了客人面前。这位老华侨感慨万分地说：“飘洋过海几十年，原以为要吃上这种精致名贵的点心，只能是海市蜃楼了。今天如愿以偿，真是祖国亲人亲啊！”泮溪酒家的服务人员，从这位老华侨身上看到，他们服务得好，没有出什么修正主义，倒是增加了老华侨的爱国主义。

罗师傅还挤时间学习自然科学知识，用物理化学的原理来改进点心制作方法。罗坤对面制品的发酵、酸碱程度和火候的掌握，已能从理论上作出解释，并能大胆创新。炸荷花酥，传统的制作法是用慢火浸炸，让它随着油温升高而自由开瓣。这种制作起件慢，产量低。罗师傅根据物理的原理，在浸炸时往油镬里洒水，滚油遇到冷水便噼噼啪啪地振动，加速了花瓣的开放。这一制法的好处是浸炸时间短，色泽鲜亮，花瓣美观，层次分明，而且省油。制千层酥的传统方法是用一斤猪油配七两半面粉。在工作实践中，罗师傅发现一部份猪油经过炕加热后，挥发掉了，一部份流落在炕盘内浪费了。但究竟用多少猪油才算合理，罗师傅和同志们一起采用数学家华罗庚同志的优选法，多次进行优选试验。最后，确定减为八两半比较合理。仅这一个品种的改革，泮溪酒家每年可为国家节约猪油一千六百多斤。华罗庚生前称赞罗

坤师傅是：“不养肥猪，增产猪油。”

技惊中外 饮誉日美

六十年代，罗坤师傅开始蜚声国内外的饮食业，泮溪酒家的名声传遍五大洲。

1962年，日本名谓“食家协会”一行九人来到泮溪，指名要罗师傅接待他们，每天要吃十六元一份的点心十份，每份十六款，四款甜的，十二款咸的，款色不能重复，天天要有变换，连吃一个月。罗师傅欣然同意。九位日本客商，每天吃点心以前，先给点心拍照，然后仔细品尝，最后留一份带走。开始三五天，日本人以为不然，到了第九天就心悦诚服，甘拜下风，在留言簿上写下“名不虚传”的赞语，自动放弃再试下去。

1977年8月，联合国秘书长瓦尔德海姆到泮溪酒家，品尝了二十多款点心，边吃边啧啧称赞。吃完以后，他要求见见制作点心的师傅，这位师傅就是罗坤。后来，瓦尔德海姆还特别向欧洲一个国家的国会议长推荐说，如果有机会到中国，要记着到广州泮溪酒家，尝尝罗坤师傅的点心。真巧，这位议长不久真的来到了广州，慕名到泮溪酒家吃了一顿点心。

1980年7月，应美国纽约“中国名菜演出公司”的邀请，罗坤一行六人到美国华盛顿、纽约、洛杉矶、费城等七大城市作巡回表演。在美国华盛顿一个宽敞明亮的大厅里，人们正以惊奇的目光，观看罗坤的表演。一会儿功夫，只见他手中的面团，竟像变戏法似的，变成了一只只展翅欲飞的

“小燕子”，一朵朵晶莹如玉的“白梅花”，一个个小巧玲珑的“海棠果”……。

表演结束，品尝开始了。当服务员把一盘热气腾腾的点心捧上席时，观众的心立即被一群活泼可爱的“小白兔”所吸引。盛放在瓷盘里的“小白兔”，一个个活龙活现、形态各异。这是罗坤的拿手名点“绿茵白兔饺”。“小白兔”的红眼睛是用火腿点上的，下面垫着一层翠绿色的香菜，宛然像一群小白兔在草地上嬉戏追逐。在这些呈半透明的“白兔饺”面前，观众久久不忍下箸，纷纷拍照留念，有的甚至当作珍贵的工艺品，小心翼翼地包好，准备带回家给亲人欣赏。

小小的点心，在美国引起了热烈的反响。美国有几家电视台，不惜用“黄金时间”邀请罗坤等作电视表演。美国《纽约时报》、《华盛顿邮报》、《华侨日报》等报刊，接连不断报道罗坤等人的表演盛况，热烈称赞中国点心具有东方艺术的巨大魅力，闪耀着中华民族的聪颖智慧的光芒。食品专栏作家在撰文介绍中，称罗坤制作的“绿茵白兔饺”是“现代点心一绝”。他还写道，中国点心和美国航天飞机，虽不属同一领域的产物，但这两者可以相互媲美。

千金难买 赤子之心

罗坤从事点心制作，已有五十九个春秋。在“油糖肉面、煎蒸炸烤”这个天地中间，他不仅能制作出三千多种款式的美味点心，而且能把食品制作出千姿百态的花卉图案和维妙维肖的动物形态，给人以美的享受。美国前国务卿基辛

格、联合国前秘书长瓦尔德海姆、澳大利亚前总理费雷泽、菲律宾前总统马科斯的夫人、柬埔寨西哈努克亲王等贵宾访华时，都品尝过他做的点心，对他的技艺极为赞赏。

罗坤以精湛的技艺获得了人们的交口称赞，也使得若干酒店老板打起主意，想用重金聘请罗坤为其谋利。

1980年的一天晚上，美国举办各界人士的酒会上，一个在美国好几处开设酒店的老板对罗坤悄悄说：“只要你同意留在我这里做师傅，可以给你月薪三四千美元，你的家眷也可以迁到这里来”。罗师傅谢绝了这位老板的邀请。

1981年新中国出口商品交易会期间，有一位四十年代罗坤在香港某酒店打工时的“老搭档”到泮溪找罗坤，对罗坤说：“我现在打工这间酒楼，是香港最近新开张的酒楼，十分需要人手。我在那里月薪很高哩，你现在这样出名，到我们酒店当个大师傅，每月给你一万几千不成问题。”他见罗师傅并未立即开声，又说：“你不用怕年纪大，做不了多少功夫，你只要指点指点就行了。我今天不是和你讲着玩的，是专程来拜访，讲的都是我们经理的意思”。罗师傅笑了，他告诉这位“老搭档”：“这是不可能的，给我多高的报酬，我也不会去”。

他们哪里知道，罗坤不禁思绪万千。十四岁那年，罗坤因生活所迫，只身来到菜馆做工。那时候，饮食工人被侮辱为“万家奴”“下九流”，政治无地位，经济上无保障。为了生存，他辗转于湛江、台山、香港等地，在饥饿贫困中挣扎了十几年。

新中国诞生后，罗坤才在广州定居下来，开始享受到人