

故居巡禮

► 閱微草堂前廳紀曉嵐畫像

► 閱微草堂詩畫社

► 遊客可在這品茶休息

▲ 紀曉嵐與文鸞塑像



閱微草堂今猶在

一代風流才子紀曉嵐的大名家喻戶曉，他的故居也成為北京的熱門景點和城南重要的文化場所之一。院內有株枝繁葉茂的海棠樹，相傳為紀曉嵐所植，至今仍枝幹粗壯，春季花發似錦。正廳即是「閱微草堂」——紀大學士的書房，青磚碧瓦，清奇典雅。

圖、文：本報實習記者 龐旭

紀曉嵐故居位於北京珠市口西大街241號，與中華老字號晉陽飯莊緊鄰，為清式磚木結構，屬於兩進四合院的格局。門外一棵紫藤盤龍錯節、枝幹虬曲，據其下《紫藤碑記》記載，這棵紫藤為紀曉嵐親手栽植，至今已有一百多年歷史，雖然植藤人早已駕鶴，但老根賴有新枝發，每年五六月間，籐下一片鬱鬱蔥蔥，往來遊客在綠蔭中或駐足或小憩，遙想紀大學士當年風采。

親植紫藤虬曲盤繞

記者踏上遊廊漫步在南北朝向的院內。院子很小，面積不足200平方米，四周綴有草坪，東北角是紀曉嵐親手種植的海棠，原先有兩株，上世紀六十年代被砍去一株，現存的一株孤坐在小院一隅，默默紀念着紀曉嵐少年時期與婢女文鸞相戀卻不能相守的淒美愛情。小院布置精巧有序但樸素簡單，讓人不禁聯想到和坤那極盡奢華之至的府邸恭王府，與紀曉嵐故居的清秀典雅形成鮮明對比。有人說建築是凝固的音樂，音樂是性情的體現，或許這一處親切又內斂的宅子，正彰顯了主人不求聞達、專於學術、淡泊明志的真性情。

遊完精緻秀雅的小院，抬眼便看到大名鼎鼎的閱微草堂。草堂坐北朝南，前廳上方懸掛牌匾「閱微草堂舊址」，為著名書法家啟功的大作，兩邊對聯上書「萬卷編成群玉府，一生修到大羅天」，短短兩句精妙的總結了草堂主人一生最偉大的成就。堂內正對大門是紫檀木的方桌和椅棹，桌子上方懸掛着紀曉嵐的畫像，為紀曉嵐第六代孫季清遠所畫，畫中的紀曉嵐坐於四庫全書的典籍書海之中，長鬚飄飄，神態自若，目光淡然，盡顯

大家風範。記者在畫像前駐足良久，想像那個與和坤嬉笑怒罵，與皇帝鬥智鬥勇，與奸佞勢不兩立的學者，此刻洗盡鉛華卸去防備，潛心於自己熱愛的事業。眾所周知，紀曉嵐一生最偉大的成就便是編撰了《四庫全書總目提要》。《四庫全書》是清乾隆年間開始編纂的一部大型百科全書，因分經、史、子、集四部稱為「四庫」，基本包括了乾隆以前歷代的著作，成為舉世聞名的珍貴典籍。而《四庫全書總目提要》則是對《四庫全書》的濃縮和精華，它收正式入庫書三千四百五十八種，存目六千七百八十八種，總計一萬零二百四十六種，對研究中國古代文化有着極其重要的意義，代表了中國古典目錄學的最高成就。

北京城南文化地標

穿過閱微草堂便來到了閱微草堂詩畫社，詩畫社沿襲了紀曉嵐故居的建築風格，紅油綠瓦，廊腰迴繞，綠蘿吊蘭將一張張的几案桌椅掩映其中。桌上筆墨齊全，方便文人雅士即興潑墨揮毫，牆上還裝裱着黃胄、楊秀坤等著名畫家的作品，遊客不僅可以在藝術的海洋中盡情徜徉，還可一邊品嚐紀曉嵐家鄉特產金絲小棗，一邊品茗閒談，好不愜意。

中國秦文研究會的武麗副秘書長告訴記者，因為一些文人雅士和社會名流經常光顧紀曉嵐故居，而故居又緊鄰晉陽飯莊，他們已經將這裡定為會務活動的常備地點。1959年10月1日，晉陽飯莊在這裡開業，1989年蓋起了現在的營業樓。晉陽飯莊在開業之初便與紀曉嵐文化融為一體，甚至吸引了時任美國國務卿的舒爾茨和日本名人園田直等來此就餐。如今，客人在品嚐佳餚的同時，還可飽覽一代才子紀曉嵐的生平軼事，紀曉嵐故居也成為了北京城南新的文化地標。

▼ 閱微草堂

▼ 紀曉嵐故居四周綴有草坪

▲ 紀曉嵐故居正門

嶺南印象

天后第一宮氣勢磅礴

文、圖：本報記者 黃寶儀

似乎沿海城市都有媽祖信仰，媽祖廟遍地開花，珠江出海口伶仃洋就有一座。南沙天后宮坐落於大角山東南麓，依山傍水，其建築依山勢層層而上，殿宇輝煌，樓閣雄偉，集北京故宮的風格和南京中山陵的氣勢於一體，其規模是現今世界同類建築之最，被譽為「天下天后第一宮」，也是東南亞最大的媽祖廟。

巨型雕像慈眉善目

天后林默（公元960—987年），本是宋代一位普通民間女子，在短暫的一生中，留下無數救難濟世的動人事跡，贏得當代和後人的敬仰。後來根據眾多的神話傳說，人們漸漸把她奉祀為神，親暱稱為「媽祖」，是中國乃至世界公認的海上保護神。

南沙天后宮是參照福建莆田湄洲媽祖廟建成的，整座天后宮四周綠樹婆娑，殿中香煙裊裊，置身其中令人頓生超凡脫俗之感。走進天后廣場，山門之前聳立着天后望海的巨大花崗岩石像，美麗善良。導遊介紹說，天后聖像由365塊花崗岩建成，意為365天后都保佑着出海的人們。細看這個慈眉善目的天后像，完全符合百姓對神的想像，自然心悅誠服。聖像背後，宏偉的宮殿依山而上，整個宮殿建築群按照清式倚山營造，對稱的布局中高高低錯落地排列着。沿台階拾級而上，山門兩旁擺放着千里眼和順風耳的神像，傳聞這是天后在海上收復的海怪，現在給她當守門神了。

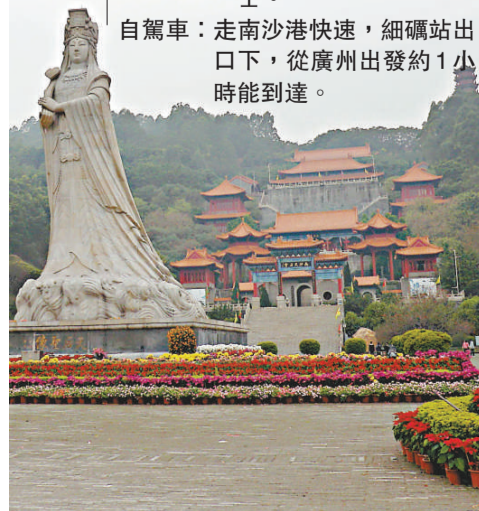
登塔觀景心曠神怡

正殿中，清代雍正、乾隆、光緒御筆提匾高懸，宋元明清四朝中與天后傳說密切相關的八尊文臣武將陪侍兩旁，貼金的官服天后娘娘端坐蓮座之上。這裡還有一尊珍貴的軟身天后像，是從天后故里——湄洲祖廟分靈而來，置身殿中，感受着這裡的仁愛與威嚴，心情也變得格外平靜。正殿之後的寢殿，是天后起居休息之所，供奉素裝的天后坐像，兩側布置模仿天后日常生活的器具和擺設。在閨房中，看到的是一位艱苦樸素的民間女子形象。後山上還高聳着一座寶塔——南嶺塔。塔共八層，高45米，登上塔頂俯瞰四面八方，整個南沙天后宮和珠江口的景色盡收眼底，是個觀光的最佳地點。

在一片平靜祥和中，寶塔周圍八座古炮台訴說着這裡曾經的確瀾瀾。寶塔前後左右的古炮台，分別是振威台、振定台、安平台、安勝台、安威台、安定台、安盛台（後改名為流星台）等，還有火藥局即彈藥庫一座對遊客開放。這些都是當年林則徐抗英的遺址，與隔海相望的虎門沙角炮台互為犄角之勢，曾把外國侵略者攔在國門之外。

旅遊TIPS：

乘車路線：可坐地鐵到黃閣站，下車後轉乘地鐵接駁巴士。
自駕車：走南沙港快速，細瀾站出口下，從廣州出發約1小時能到達。



▲ 天后宮外的許願樹吸引前來參觀的遊客祈福

▲ 天后廣場上的巨大天后聖像慈眉善目

別有風情

讓華夏子孫共享匾文化

——探訪湖南省開元博物館

文、圖：本報記者 陳旻

在湖南省展覽館後門有一棟蘇式紅色建築，珍藏着唐代以來的近千塊匾額。當記者走進這座湖南省首個獲批設立的民間博物館——湖南省開元博物館時，館長黃彬榮道出自己不惜巨資建館的緣由。

匾額又叫牌匾，是中華民族獨有的民俗文化精品。它把中國古老文化流傳中的辭賦詩文、書法篆刻、建築藝術融為一體，集字、印、雕、色之大成，以其凝練的詩文、精湛的書法、深遠的寓意，指點江山，評述人物，被譽為「華夏文明的活化石」。

56歲的黃彬榮愛好文史，曾任職工藝美術廠的經歷讓他對油漆和雕刻工藝有專業的審美和判斷。「上世紀80年代，我家附近有戶人家藏有五六十塊匾，因家裡空間太小放不下，我就把它們全部買下，因此踏上一大規模收藏匾額之路。」在開元博物館下屬的華夏名匾館，藏有近千塊匾額，名匾就有300餘塊，除欣賞價值外，每塊匾額的典故亦令人回味。其中最古老的一塊匾為晚唐樞密觀察使郭延嵩所題的《樞密第》匾，距今已有上千年歷史；「聖旨皇榜」匾額則是記述明朝開國皇帝朱元璋號召天下讀書人投身科舉的一道聖旨。

漫步館中，這裡還陳列有北宋大中祥符八年狀元蔡齊所題「殿元」匾、南宋紹興年間工部尚書謝謫所題「崇本唐」匾、南宋咸淳年間的「重桂聯芳」匾、新中國成立後劉少奇所題反映「大躍進」歷史的「與群共奪」匾，以及晚清「四大中興名臣」曾國藩、左宗棠、彭玉麟、胡林翼等所題極具收藏價值的名匾。

為了尋匾，黃的足跡遍及江西、福建、湖南、湖北、河南、河北等省。期間，他為收集有價值的匾額甚至耗費大量資金收購了4個小型個人博物館。華夏名匾館中，有一塊彌足珍貴的「翁心存」牌匾。翁心存是清朝大臣，道光壬午進士，工書法，官至工部尚書、戶部尚書

、體仁閣大學士。當年，黃彬榮偶爾聽到朋友提及，江西吉安一農家的牛欄門依稀可辨「翁心存」幾個小字，像是塊牌匾。黃彬榮馬上驅車數百里直奔吉安，幾經周折找到這家農戶買了過來，洗去牛屎和黃泥，「翁心存」三字赫然在目。

為更好地弘揚匾額文化，黃彬榮正在籌劃出版一本《中國名匾》。該書將把開元博物館收藏的數百塊名匾以圖片的形式刊出，同時邀請專家對牌匾上的題詞文化及相關歷史背景進行認定和點評。

黃彬榮說，匾額本身及匾額上的書法、題詞都是過去重要歷史的見證，是中國非物質文化的重要載體。「希望通過收藏、展示、保護好這些匾額，讓這份彌足珍貴的中華文化得以傳承和弘揚，讓華夏子孫共享中國匾額文化。」

（中新社）



▲ 湖南省開元博物館珍藏着近千塊匾額

食滋味

紅燒海門山羊肉

文、圖：本報記者 陳旻

蕭瑟的寒冬裡，大快朵頤紅燒海門山羊肉，那特有的鮮美滋味勝過山珍海味，在心潮澎湃的同時，融融的暖意迅速漫溢全身。有食客模仿陸游《釵頭鳳》作道「燒羊肉，黃騰酒，滿懷暖意情綿久。」

「秋冬羊肉賽金丹」，吃了不上火又能滋陰暖身的羊肉正是冬季時令佳品，南通海門山羊肉多年來為內地冬季的一道著名的招牌菜，不僅「橫行」南通，更是風靡上海。

南通海門北有海水，南有長江水，海門山羊肉吃草甚為豐美。海門山羊肉，其肉體味少，脂肪分布均勻，無論紅燒、白煮，均肥而不膩，鮮美可口。營養價值之高，蛋白質含量之多，為其他肉類所不及。

海門紅燒山羊肉的烹飪技術已延續了千百年，以山羊後腿肉半隻，調料有啤酒、生薑、

大蔥、乾辣椒、老抽醬油和糖。待水燒開後，將羊肉放進去，直到燙到上面飄架架後，撈出洗淨。然後起油鍋，放兩大勺油，待油七成熱，放入大蔥、生薑、乾辣椒炒香。之後，放入羊肉扁炒五分鐘，直到羊肉開始軟身。倒入老抽醬油，翻炒均勻上色。然後倒入啤酒，放入適量的糖，再以小火燉1.5至2個小時，直到酥爛，然後放鹽，中火慢慢勾芡到湯汁成黏膏狀即可。

經過如此烹飪的海門山羊肉，具有鮮嫩、多汁、味美、肉精、脂少、易消化、腥味輕等特點，兼有暖中補虛、開胃健身之功效。

吃上一口鮮香濃郁的海門山羊肉，喝着綿綿醇香的海門老酒，熱氣騰騰的海門山羊肉會在冰冷的冬天裡在不知不覺中將你帶入微醺溫暖的狀態。



▲ 江蘇冬季招牌菜海門山羊肉