

# 苦研600年更路簿 精編「天書」呈鐵證 八旬伉儷26載修史衛南海

每天傍晚時分，海南大學校園裏就會出現兩位白髮蒼蒼的老人，相攜着從家屬區走向圖書館，20多年寒暑不易，節日不休。他們是海南大學年過八旬的退休教授周偉民和唐玲玲夫婦，《南海天書——海南漁民「更路簿」文化詮釋》的作者，這本打磨了26年的著述，成為南海維權強有力的史料佐證，即將出版的六卷本《海南通史》，更是耗費他們後半生的精雕著作。

## 五彩中國

周偉民和唐玲玲教授，一位84歲，一位82歲，是《南海天書》的共同作者。「那是1989年，民政部牽頭編纂全國地名大辭典，海南卷的任務找到了我們。」周偉民說，陸地的地名很好辦，茫茫南海287個島礁洲灘成了最困難的一部分。

### 自費訪漁民 錄287島礁洲灘

他們將目光聚焦到了沿海漁民，以及漁民手中的「更路簿」上，但「更路簿」是用海南方言記錄，晦澀難懂，為了解開其中的秘密，他們一遍又一遍地去問老漁民，逐字逐句翻譯、記錄。「調查發現，是漁民最早發現了南海島礁，在「更路簿」裏，漁民用日常生活用品給南海136個島礁命名了名，而且這本小冊子已經出現了600多年。」周偉民說。

從此，兩位年近八旬的老人拖着年邁的身體，自費租車、請翻譯，再赴瓊海、文昌，挨家挨戶拍門訪問老漁民。唐玲玲說，有些老漁民家，他們就一遍又一遍去，一點一點揭開了「天書」的秘密。在過去搜集的12本「更路簿」的基礎上，他們又新收集了12冊。

2015年8月，經過兩年時間潛心寫作，26年調查、打磨、研究的著作成功出版。這本著作在南海維權鬥爭最激烈的時候出版，以無以辯駁的事實證明：是中國人最早發現、命名、開發經營南海諸島，並長期對這片海域進行了有效管理。「我們很欣慰，今年7月國務院發表的中菲南海爭議白皮書中，「更路簿」就被作為證明南海諸島是中國固有領土的主要依

據之一，裏面的不少表述使用的是我們的研究成果。」周偉民說。

### 半百之年逐夢 赴美查檔案

他倆是廣東同鄉、同班同學，1953年一同考進中山大學中文系，當時文史哲不分家，周偉民聽了很多史學課，包括史學家陳寅恪的課，對史學和海南島產生了濃厚興趣，但當時只有日本小葉田淳為侵略海南而寫的《海南島史》，銘記着歷史的恥辱。「我們應該自己寫一本海南通史。」周偉民在心中暗下決心。

1988年5月，55歲的周偉民偕同53歲的妻子唐玲玲，懷揣為海南修史的夢想，登上了建省不到一個月的海南。「初來乍到，有很多不適應，研究資料十分匱乏。」唐玲玲說，他們以海南原住民黎族為研究起點，展開大規模田野調查工作。從1995年兩人同時退休起，他們拿出養老金，自費租車、請嚮導、請翻譯，去得最遠的一處黎族村莊，兩個六旬老人徒步走了兩天。

此外，為研究海南南洋文化，他們跑遍了東南亞；為研究宋氏家族，他們前往美國史丹福大學研究宋子文檔案，待了一個多月，翻閱了62箱資料……

比起研究的繁複，他們的生活，簡單得似一碗清水。唐玲玲說，他們沒有存款，全部的財富就是一屋子藏書，全部的樂趣都來自學術研究。不求奢侈的生活，不求功名成就。二老的工作助手陳虹說，二老相攜，窮經皓首，是他們一輩子的事業，也是一輩子的幸福。（新華網）



▲周偉民（右）和唐玲玲教授共同完成《南海天書》網路圖片



▲周偉民在藏書中查找資料網路圖片



▲唐玲玲在工作室中工作網路圖片



▲周偉民和唐玲玲教授在校園中網路圖片



▽南沙美濟礁漁民養殖熱帶魚類 資料圖片

「向兩位老教授致敬！他們甘於寂寞，潛心研究，是知識分子的楷模！」  
「我是海南人，但對海南島內的很多東西不甚清楚，真的感謝這兩位老人的付出，以後我們有更多關於海南省的參考文獻檢索了。」  
「不求奢侈的生活，不求功名成就。二老相攜，窮經皓首，是他們一輩子的事業，也是一輩子的幸福。」  
「相當於獨立編寫了海南省的省志……跪拜前輩了！」  
「這個時代，甘於寂寞有幾人？甘於清貧有幾人？」  
（大公報整理）

## 「南海天書」更路簿



《更路簿》是中國古代沿海漁民航海時用來記錄時間和里程的書，民間將其稱作「南海天書」。現存《更路簿》最早手抄本產生於明代，詳細地記錄了西沙群島、南沙群島、中沙群島中島礁名稱、詳細位置、航行針位（航向）和更數距離，更標明了航行到各島嶼的主要航線和島礁特徵，這是中國開發南海的最直接的歷史見證。（來源：百度百科）



▲11日，美國硅谷高科技企業員工品嘗粵菜 新華社

## 廣東美食赴硅谷俘獲「IT佬」

廣東省旅遊局10日在美國硅谷舉辦「走進硅谷——廣東美食周」主題活動，受到硅谷科技企業員工的歡迎。廣式早茶點心、紹菜冬菇炒粉絲、金針雲耳蒸滑雞等豐富的廣東菜餚抓住了硅谷IT精英的胃，更推介了廣東獨特的文化和旅遊產品。在領英工作的丹尼爾活動後告訴記者，粵菜的美味完全征服了他的味蕾，他非常樂意品嚐地道中餐。

今年正值「中美旅遊年」，廣東通過美食推廣走進美國高科技企業腹地，向精英人群推廣中國旅遊，有效提升了廣東旅遊的知名度。其間，廣東省旅遊局通過和硅谷知名企業領英合作線上開展「廣東導遊」海選活動，計劃在今年11月至明年1月間選出5名外國人作為廣東省海外「導遊」免費遊廣東，體驗真實、有趣的中國旅程。（新華社）



▲江蘇洪澤湖大閘蟹 裝秀 新華社

## 加納友人四川學竹編

在12日開幕的第九屆中國竹文化節上，來自非洲大陸的19名加納學員在四川眉山市青神縣完成為期兩個月的竹編和竹傢具技術培訓後，順利獲得結業證書，喜悅之情溢於言表。

來自加納的薩繆爾·沙巴代表學員們發言時說，過去幾個月在中國的學習，讓大家受益良多。「我們來青神之後才知道原來可以用不同的編織法把竹子製成各種各樣的产品，特別是精美的竹編。」薩繆爾·沙巴說，19人來自加納不同省份，都是竹資源豐富的地方。回去後準備

在各地辦一些培訓班，培訓當地的工人和學生。

據了解，此次培訓由國家商務部、國際竹藤中心、國際竹藤組織等機構組織實施，為期90天的培訓裏，19位來自加納的手工藝人通過在北京、浙江、四川和海南等地，學習了解中國竹資源分布和竹產業發展概況等。

（記者 向芸）



▲第九屆中國竹文化節現場 展示竹編 網路圖片

## 煲湯做點心 粵菜進課堂

廣東最近出台的中小學地方綜合課程指導綱要把了解廣東菜系、品鑒和製作廣東美食納入中小學課堂的學習中。已有不少廣州的中小學開設有相關的烹飪課、煲湯課。

比如新港小學開設了烹飪選修課，選修烘焙的學生，每學期上五個課時，主要的目的是拓展、體驗、認知、傳承。「烘焙課程裏有教過學生做粵式點心，包括廣式月餅、蛋撻等，頗受學生們的歡迎。」校長溫麗珍說。在她看來，粵菜進校園，對於傳承嶺南文化，提高孩子們的品鑒能力、動手能力，都很有好處。

據了解，「廣東菜系」專題設在地方綜合課程的「廣東風情」中。綱要提出，要收集、整理廣東粵菜、潮菜、客家菜代表性菜餚，討論粵菜特色和風味，開展美食品鑒和製作活動，增強學生對廣東飲食文化的了解。（大洋網）



▲小朋友認真學習「烹飪」粵菜 網路圖片

## 江蘇大閘蟹「爬」上全球餐桌

江蘇省出入境檢驗檢疫局12日公布消息稱：今年江蘇陽澄湖、太湖等地大閘蟹出口未受減產影響，預計出口總量超過800噸。同時，江蘇大閘蟹出口版圖突破傳統亞洲區域。阿聯酋、美國、澳洲……江蘇大閘蟹將「飛躍」半個地球，「爬」上全球餐桌。

江蘇省出入境檢驗檢疫局動植物處副處長柯家法介紹，今年多地洪澇災害嚴重，大閘蟹普遍減產。出口大閘蟹主要任務落到江蘇的洪澤湖、太湖、陽澄湖。大閘蟹出口量和價格不會受到減產影響，將保持穩定增長態勢。在陽澄湖從事螃蟹養殖業近30年的張建龍，也是江蘇大閘蟹首批出口商之一。他介紹，今年，他的大閘蟹將首次出口新加坡。

柯家法稱，多年來江蘇大閘蟹的出口地集中在港澳台、日本、韓國和馬來西亞等地區。隨著海外需求持續增長，相關部門正進行接洽，拓展出口版圖。「今年，阿聯酋成為准入國。目前，美國、澳洲等國都在積極推動中。」柯家法說。（中新社）