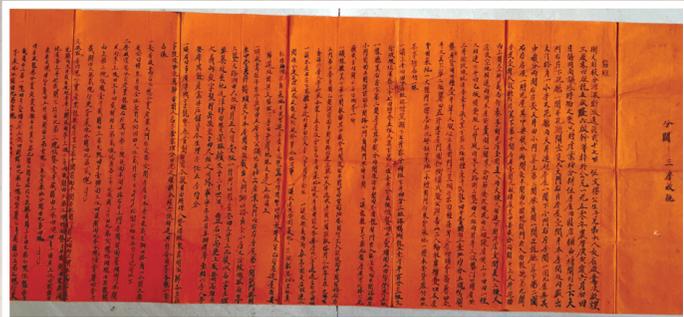


丹阳市古代契约文书收藏馆： 把中国传统契约、婚书文化讲给你“听”



密密麻麻写了2500多字的1950年六房分家契约

收藏总数多达8000余件

从纸中来，到纸中去。镇江民盟丹阳委员会文化支部的孙国武，用一纸“故纸”叩开了那些尘封的过往和历史变迁，恍若旧日流光中的过客，将历史尘埃背后的记忆一件件擦拭、捡拾、呈现出来。看他如何通过丹阳市古代契约文书收藏馆把博大精深的中国传统契约、婚书文化讲给你“听”。

丹阳市古代契约文书收藏馆，坐落在丹阳市总前委旧址纪念馆幽静的临时展厅内。馆内收藏有明万历年间至新中国成立初期的地契、分家契、卖儿契、卖女契、分单、科举考试试卷、婚书、过继文书、卖地契以及各种老报纸、税票、营业执照、奖状、老照片等，总数多达8000余件。

这些历史文书从不同侧面反映了中国各个时期、各个地区的社会、宗教事务、经济、文化、赋税、司法、商业、家族事务、婚丧嫁娶、教育、盐务、会社等状况。契约精神是国家和社会文明的标志，可以说这些契约文书反映了当时社会政治、经济、民俗民风等方面内容，是研究当时社会典章制度和民风民情的重要珍贵实物资料。

“两性联姻，一堂缔约，良缘永结，匹配同称。看此日桃花灼灼，宜室宜家，卜他年瓜瓞绵绵，

尔昌尔炽。谨以白头之约，书向鸿笺，好将红叶之盟，载明鸳谱。此证。”这是孙国武从丹徒重金搜寻而来的婚书。

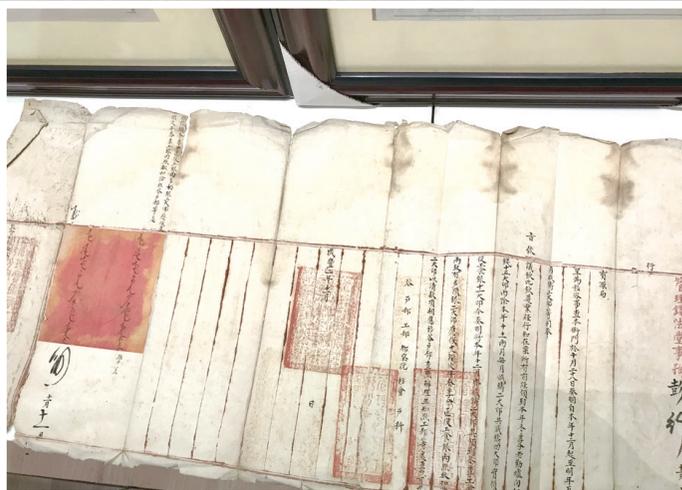
这张书写于民国三十三年(1944年)的结婚证书，四周印着玫瑰花图案，象征百年好合的荷花、浓情蜜意的双飞燕、情意绵绵的双飞蝶环绕四周。具体内容为墨印楷书。结婚人的姓名、出生时间，介绍人、主婚人的姓名以及订婚时间，均以毛笔工整填写。

丹阳市古代契约文书收藏馆创办人、馆长孙国武说，收藏界各人有各人的喜好，他的喜好便是收藏契约和婚书，因为镇江除了有“书法之城”“诚信之城”“篆刻之城”的美誉外，更是一座“爱情之城”。“白娘子水漫金山”“董永和七仙女”“梁山伯与祝英台”等中国著名爱情传说都发生在镇江。三国时期的“刘备招亲”，宋抗金名将“韩世忠梁红玉击鼓战金山”，民国时期“蒋介石宋美龄情定焦山”等爱情故事都发生在镇江，镇江是中国的“普罗旺斯”。

千里“寻宝”只为心仪契约

刚开始收藏契约和老婚书时，是为了欣赏中国传统文化和契约婚书里的书法，契约里不但有书法，还有古人的生存环境、人物故事，他便通过认真学习契约里的内容“与古人对话”。

除通知亲友帮忙收集之外，每到一地旅游，孙国武第一时间便去古玩街里的地摊上“淘宝”，或者到老乡家串门，买一些有意思的契约回家。为尽可能多地收集契约，他决不要轻易放过任何一个机会。有一次，他得知北京



咸丰二年管理钱法堂毛笔折子

一家古玩店有一批契约，在多次电话沟通无果的情况下，他只身一人奔赴北京，最终成功购买到一批心仪的契约。

近20年来，孙国武收集的契约涵盖的地理范围包括内蒙古、山西、陕西、北京、江苏、浙江、山东、安徽、江西、湖北、四川、福建等地。这其中年份最早的是明万历年间的官契和民契。

6年来吸引5万多人参观

展出6年来，丹阳市古代契约文书收藏馆已经吸引了2600多批次5万余名专家、游客慕名前来参观。

近年来，丹阳市古代契约文书收藏馆还在全国各地举办婚书巡回展30余场次，如：2021年1月到6月丹阳市古代契约文书收藏馆联合镇江博物馆举办“箴爱——爱的传统与未来”专题展览，吸引了众多市民和外地游客前来参观。2022年5月20日由江苏省民办博物馆协会主办、丹阳市古代契约文书收藏馆承办的“喜迎‘二十大’，献礼新时代”——中国婚书文化收藏精品展在玄武湖白苑隆重开展。2022年8月1日，“我们的节日·七夕”百年婚书婚照收藏常州金坛展在金坛博物馆隆重开展。

在丹阳市总前委旧址纪念馆工作的孙国武介绍，这些古代文书虽然经过一拨又一拨的“浩劫”，几百年历史的“纸片儿”有幸保留了下来，但由于故纸时间



浙江良渚博物馆馆长刘斌、南京考古所所长林留根等专家考察契约文书收藏馆

久难以保存，所以每一件故纸都来之不易。在这些古老的故纸堆里，在这些发黄的“纸片上”你会看到许多过去没有见过的，不知道的，或是被人忘却和故意掩盖的东西和故事，它们应该被留存、被记忆、被传承；它们是学说，但更是文化；它们是载体，但更是精神，它值得永久地保护。

如果你也喜欢故纸，喜欢历史，可前往细细品味。

(王玉娟 孙鸿天 朱美娜)



图/视频 朱美娜



珍贵的民国三十三年镇江结婚证书

我的私房菜

清炒南瓜藤

南瓜藤在农村随处可见，在我市各大菜场也有售卖，量不多，去得晚很难见到。你吃过清炒南瓜藤吗？本期，市民张女士向栏目推荐了清新爽口的清炒南瓜藤。

张女士特别提醒，在处理南瓜藤的时候一定要将南瓜藤外面毛茸茸的一

层撕掉，从底部掀起一部分，往上撕拉一下，一些白色的茎就撕下来了。如果不会处理，也可以直接买处理好的南瓜藤，只是价格会高一些。

“南瓜藤常见的做法就是清炒，所需食材也很简单，南瓜藤一大把、蒜瓣2个、红椒2只。”张女士说，清炒南瓜藤

需要注意的是要焯水，焯水之后炒出来会比没有焯水的好吃。具体做法是，油锅热了后放入蒜瓣，放入焯水后的南瓜藤和切成丝的红辣椒翻炒几下，翠绿的南瓜藤有了红辣椒的点缀，色彩感满满，“不要炒久了，炒老了就不好吃了。”

(朱美娜)

