



《中国档案文献遗产名录》
之云南档案文献

档案上的滇缅公路

——抗战时期修筑滇缅公路档案简介

殷俊燕

编者按

档案是人类的共同记忆,是重要的文化遗产。我国于2000年启动“中国档案文献遗产工程”,将具有真实性、完整性、稀缺性和地方特色的档案文献陆续分批列入《中国档案文献遗产名录》。截至目前,共有5批197件(组)档案文献入选,其中有13项入选《世界记忆名录》,14项入选《世界记忆亚太地区名录》。2022年在《中国档案文献遗产名录》申报中,云南报送的4件(组)档案文献全部入选,成为本次评选入选项目最多的省份。截至目前,云南省共有11(件)组档案成功入选《中国档案文献遗产名录》,其中“纳西族东巴古籍”入选《世界记忆名录》,“抗战时期华侨工支援抗战运输档案”入选《世界记忆亚太地区名录》,入选数量居全国前列,在国家级、亚太地区级、世界级三个层面都有项目入选。

荣登《中国档案文献遗产名录》的11组云南档案文献异彩纷呈,可谓是云南档案百花园中的精华。为提高入选档案文献的知名度和影响力,增强全社会对档案文献的保护意识,我们从11组入选《中国档案文献遗产名录》的档案中,选取部分代表云南民族地域特色、具有重要价值的珍贵档案进行逐一公布展示。这些档案既是中国档案文献遗产中的珍品,更是珍贵的边疆历史文献,记录了全省各族人民群众丰富的社会生活形态,也反映了边疆民族治理的历史痕迹,是研究历史、传承文明、繁荣文化的宝库。

滇缅公路,是一条被誉为“筑路史奇迹”的公路,是载入中华民族抗战历史的代表性符号。“抗战时期修筑滇缅公路档案文献”,形成时间为1935年至1943年,共计档案239卷7804件,内容涵盖了从筹修、勘测、筑路机构、征工、赶修,到民工抗恤、通车、表彰等这一历史事件中的方方面面,有各种训令、指令、办法、会议记录、呈、函、代电、财务表格、施工图纸和部分照片档案。不仅数量庞大,而且保存十分完整,具有较高的史料价值和文献价值,是研究抗战时期重大历史问题不可替代的第一手珍贵史料。该档案于2022年入选第五批《中国档案文献遗产名录》。

滇缅公路起于昆明止于缅甸腊戌,全长1156.9公里。云南段全长973.6公里,东起昆明,西至畹町,过界河接缅甸九谷,可直通缅甸腊戌,共183.3公里。是抗战时期横贯云南乃至西南地区的重要国际运输动脉,被称为是“支持正面战场、供应抗战给养的生命线”。

议修滇缅国际通道

1937年8月,龙云参加南京“国防会议”期间,提出了“国际交通应早作准备,立即着手修筑滇缅铁路和滇缅公路,直通印度洋”的提议。国民政府行政院与云南省政府共同决定在滇西省道的基础上赶修滇缅公路,以原昆明至下关一段为东段,续修下关以西至畹町河552.4公里的西段,使之与抗战前夕通车的滇黔公路相接,内联川、黔、桂、康四省,外通缅甸腊戌、曼德勒和仰光,滇缅公路的议修被提到了战略位置。

1937年9月12日,蒋介石电告龙云,要求云南从速赶修滇缅公路,称“此路有从速完成之必要,其材料经费由中央补助,征工与工价由滇省担任。希从速赶修为盼。”随后经工程专家、云南省政府及云南全省公路总局,共同商定了滇缅公路的路线图,并议定修路经费由中央补助,工程由云南地方负责,限期4个月完成土路通车。之后在与缅甸政府的商谈中也获得了对方的支持,1938年提出以木姐作为滇缅公路的接续点。当时缅甸腊戌经木姐至八莫公路早已畅通,畹町至木姐18公里,由缅方负责。

工程浩大的滇缅线

1937年10月,滇缅公路西段开始勘测施工。修筑过程困难重重,不仅要翻越崇山峻岭、悬崖峭壁,还要跨越急流深谷,工程异常浩大艰巨,远远超出施工前的预想。东段虽然已经通车,但从禄丰至下关一段全是土路,路基宽度不够,桥涵又多为临时性的,改路基,铺筑路面,改桥涵的工程量也很大。要在短时间内,在这样的地区修成一条公路,实属不易。

由于形势紧迫,滇缅公路施工采取“先求通,后求好”的方针,先开出4.5米半幅路基,然后逐步加宽。路面工程规定铺筑泥结石路面,宽度5米,分三种不同层次的用料规格,铺路时先将路槽压实,按先大后小的石料层次铺筑,掺用30%黏土填充空隙。再用直径1米、长约1.2米的石砾碾压,石砾需要20至30人拉动滚压。

桥涵工程也是施工的难点,从下关至畹町段共有桥梁200余座,西段2米以下的涵洞有一千余座,均由各段民工建造,政府给予补助。由于赶工关系,建成永久性的



云南省政府主席龙云饬令滇缅公路经过各县随时具报工程进展情况电

坡脚至龙洞146.4公里,一月开工,

四月二十日完成土路,死亡男工523人,女工28人。”另盈江设治局报:

“修白花洼至新河桥段10公里,

自年初开工,至完成共四月时间,民工死亡男156人,女23人。”仅从这两个县,设治局所报数字看,1至4月,还不是恶性疟疾盛发之期,死亡人数便已经如此之多,可见牺牲二三十人的报道是符合实际的。因此滇缅公路也被称为“血路”。

“裹粮携锄潞江边,哪管老弱与妇孺。龙陵出工日一万人,有如蚂蚁搬泰山;蚕疫瘴

雨日复日,餐风饮露谁嫌偷。总动员,追呼争逐荒园田。褴褛冻饿苦群黎,星月风尘度新年……”这首产生于修路之中的“滇缅公路歌”,既

是当时修路情况的描述,又是对各族人民在抗战期间极尽艰苦,努力修路的真实写照。

1938年8月底,滇缅公路全线通车。从1937年10月开始测量,至1938年8月通车,施工时间仅9个月。

截至1938年10月,云南各族人民依靠人力,用原始的工具和施工方法,累计完成土方1123260立方米,石方1102303立方米。共修筑石拱和石台木面小桥169座,石漫涵洞1443道、木便桥涵413道、大中型钢索吊桥2座、石台木面桥2座、木桥3座,路面包括安宁至凤仪段在内,共铺筑泥结石路面900多公里,生生用双手挖筑出一条抗战国际大通道。

随着缅甸境内路段在预期内完成,

滇缅公路与腊阳铁路相连,国际运输通道全线贯通。

滇越铁路中断后,滇缅公路一

度成为我国唯一一条出海国际通道,

并且成为抗日战争时期运输战

略物资的“输血线”“生命线”。

据统计,从1938年至1945年,通过滇

缅公路运入中国的物资为49万余吨,

其中包括油料20多万吨,武器弹

药、通信器材、药品、棉纱布匹20余

万吨,这些战略物资的输入,对维系

中华民族抗战生命力起到至关重

要的作用。

(作者单位:云南省档案馆)

徐霞客与云南的鸡枞菌

许文舟 文/图

鸡枞菌为白蘑科植物鸡枞的子实体,是食用菌中的珍品。作为山珍海味中山珍的代表,鸡枞菌一直备受食客追捧,其肉厚肥硕,质细丝白,味道鲜甜香脆,富含人体所必需的氨基酸、蛋白质、脂肪及各种维生素。鸡枞菌的吃法很多,可以单料为菜,也可作为配菜提鲜,炒、炸、腌、煎、拌、烩、烤、焖、清蒸或做汤,其滋味鲜甜,为菌中之冠。目前鸡枞菌仅西南、东南几省及台湾的一些地区有出产,其中尤以云南产量最大,每年七八月间鸡枞菌大量出产上市,也开启了老饕们的美食狂欢季。

云南食用鸡枞菌的历史由来

已久。《本草纲目》载:“鸡枞产云南,生沙地间……土人采烘寄远,以充方物”,可“益神,清神,治痔”。明代状元杨升庵,在品尝了鸡枞美味后,欣然提笔吟诗:

“海上天风吹玉枝,樵童睡熟不曾知,仙翁近住华阳洞,分得琼英一两枝。”对鸡枞菌的赞美,以清人贾杰所作《鸡枞》一诗最为形象:“至味當无种,轮菌雪作肤。茎从新雨茁,香自晚春映。鲜嫩头番秀,肥抽九节精。秋风菁客美,食品列弦滋。”鸡枞菌也是历来云南地方进贡之品。清末文人阿瑛在《旅滇闻见录》中有这样记载:熹宗只让太监魏忠贤品尝鸡枞,连张皇后都尝不到。因为这鸡枞来之不易,得由驿站递送到京城的,这与杨贵妃的喜啖鲜荔枝真可谓同工同曲。

明代大旅行家徐霞客也在云南多次

品尝到鸡枞菌的鲜美。从《徐霞客游记》中可见,他在大理祥云清华洞,当时他

饥肠辘辘地到处找店家吃饭,又把途中

从一位放牛娃那里买来的一朵大鸡枞菌

拿来烧汤下饭。那顿饭吃得非常适口,他

在日记里郑重其事地写道:“二里,有池

一方,在西坡下,其西南崖石嶙峋,亦龙

潭也。又北一里,过一村聚,村北路右有

墙一围,为杨村之宅。又北一里,即洱

海卫城西南隅。从西城外行半里,过西

门,余昔所投宿处也。又随城而北半里,

转东半里,抵北门外,乃觅店而食。先是

余从途中,见牧童手持一鸡枞,甚巨而鲜

洁,时鸡枞已过时,盖最后者独出而大

也。余市之,至是瀹汤为饭,甚适。”

徐霞客在凤庆吃到鸡枞菌也有记

载。1639年农历八月十二日早上,徐霞

客在龙泉寺吃了饭,就让仆人进城去找

脚夫,而他自己则去静室拜访讲经的法

师。见面后,才知道是之前在永平慧光

寺遇到过的一位法师。再次相遇,一辈

法师甚是欢喜,当即燃点火炉,架上茶

罐,从里屋取出当地最负盛名的太平寺

茶烹煎,其间还烤了饼子,并有鸡枞与

松子款待。

徐霞客到大理祥云清华洞,当时他

饥肠辘辘地到处找店家吃饭,又把途中

从一位放牛娃那里买来的一朵大鸡枞菌

拿来烧汤下饭。那顿饭吃得非常适口,他

在日记里郑重其事地写道:“二里,有池

一方,在西坡下,其西南崖石嶙峋,亦龙

潭也。又北一里,过一村聚,村北路右有

墙一围,为杨村之宅。又北一里,即洱

海卫城西南隅。从西城外行半里,过西

门,余昔所投宿处也。又随城而北半里,

转东半里,抵北门外,乃觅店而食。先是

余从途中,见牧童手持一鸡枞,甚巨而鲜

洁,时鸡枞已过时,盖最后者独出而大

也。余市之,至是瀹汤为饭,甚适。”

鸡枞菌与其他野生菌不同的地方在

于,它只生长在白蚁巢穴中,以蚁巢为培

养基,在云南,这种白蚁窝被称作“鸡枞

窝”。雨季,白蚁从飞蚂蚁变成地蚂蚁构

筑巢穴,鸡枞便生长出来了。鸡枞菌也

是有规律的,要沿着“鸡枞窝”的分布路

线走,起得要早,还要眼明手快。挖鸡枞

也要十分小心,因为鸡枞根很细很脆,

挖采难度大,而且不能破坏“鸡枞窝”,否

则白蚁“搬家”后放弃的巢穴就很难再生

长出鸡枞菌。

徐霞客在云南既吃到过鲜鸡枞,也

品尝了干鸡枞、油鸡枞,这些正是云南人

食用鸡枞菌的常规做法。鸡枞菌的吃法虽

多,但将其洗净后油炸最好,一是保质期长,

二是味道特别,长期以来都是云南人餐桌上

餐桌上的珍藏佳肴。

鲜鸡枞三公斤才能制作出一公斤

油鸡枞。当下有许多食用菌都已经实现

了人工栽培,唯独鸡枞菌还无法突破,

这也是鸡枞菌价格较高的原因。从徐霞

客的日记里了解到,当时的鸡枞菌售价

也不低,“黄草坝至此,米价最贱,一升止三四文而已。”同样是米价,1639年农

历四月初十,徐霞客来到保山一个叫蒲

螺的村子投宿时写道:“宿于蒲螺之西

村,其地米价颇贵,二十文可饱三四人。”而在离蒲螺不远的橄榄坡,“其处

米价甚贱,每二十文,宿一宵,饭两餐,

又有夹包。”与米价相比,“并以银五钱

界禹锡,买鸡枞六斤。湿甚,禹锡为再蒸之,

乃为余定往顺宁府。”《黔书》卷下鸡

条称:“滇黔鸡枞之美,久为中州

脍炙。”“滇以永昌、蒙自为最,黔者普定

所产,味不及滇。”光绪《永昌府志》杂志

记载:“鸡枞,菌属,滇省在在有之,永郡