



胡博思  
中華基金中學  
中文科主任



簡文雅  
中華基金中學  
中文科老師

# 江南煙雨話江蘇



大家或許聽過早年唱遍大街小巷的《江南Style》，但此江南並非從江南。不知大家有否造訪江蘇這一趟的江南水鄉，一窺真正的、醇正的江南風情？江蘇，一個既有六朝金粉的繁華，又有江南煙雨的婉約的地方，每一處都在訴說一段古老且浪漫的故事。它宛若一本翻不完的詩集，每一頁都流淌著水鄉的溫柔與歲月的沉香。難怪唐代詞人韋莊不由得感歎：「人盡說江南好，遊人只合江南老。」



## 水韻江蘇的前世今生



江蘇省，簡稱「蘇」，位於長江、淮河下游，省會為南京市。就像蘇州刺繡一樣，這裏的歷史仿如以金線與銀線組就的，自南唐帝昺開大運河開始，江蘇就成為了中國的經濟命脈之一，文人墨客的流連聖地。

水，是這裏永不褪色的主題，河道密布得如同阿瓦冠中的水恒畫，造就了「水鄉江蘇」這湖水不竭色的文化名片。

## 行走的詩畫江南

走在江蘇，彷彿穿越千年，墜進了古代的詩畫世界。

劉禹錫在《烏衣巷》中的感慨：「舊時王謝堂前燕，飛入尋常百姓家。」似仍在樓間呢喃；揚州瘦西湖《大圓》的二十

四橋，恰似迴廊著杜牧「玉人何處教吹簫」的悵惘；白居易《憶江南》中「日出江花紅勝火，春來江水綠如藍」的勝景，仍美不勝收地活在江南；走過青石板街，也許會遇上一個「撐着油紙傘」的「丁字橋」的姑娘。

## 活色生香小洞天

南京的大子廟，至今仍聽能見科舉時代書生們的琅琅誦讀；無錫的惠山泥人，憨態可掬的模樣藏著民間手藝人幾百年的巧思；蘇州的評彈，三弦一撥，吳儂軟語便道盡了才子佳人的悲歡；昆曲唱出《牡丹亭》中杜麗娘與柳夢梅「情不知所起，一往而深」的纏綿，此愛情佳話依舊牽引著世後人的綿綿情思。



每逢傳統節日，這裏彷彿變成穿越劇場。端午節的秦淮河上，龍舟競渡重現《楚辭》的競渡；中秋夜的拙政園裏，花燈照亮了《東京夢華錄》的夢境。

## 舌尖上的江蘇

提起江蘇菜，你的腦海裏是否浮現出江南煙雨朦朧的美？江蘇菜就像是一位從水墨畫走出來的「文人廚師」，它以江南水鄉的溫柔，細膩為食材，將功夫融入每一道菜，每一口調羹，幻化出無窮意境。

要數江蘇菜當中最出名的，必定是「中國四大菜系」之一的「淮揚菜」了。淮揚菜發源於揚州、淮安一帶，多注重刀工與火候，口味較清淡，注重食物最原始的風味。你可曾看過豆腐如雙絲般細細的「文思豆腐」，吃過炸得酥香、魚身像「松果」的「松鼠魚」？說到經典，不得不提「清燉蟹粉獅子頭」、大肉丸配豆腐、湯頭鮮美無比，令人回味無窮。廚房裏的「藝南家」們以精細的刀工，到位的火候為你上演拿手好戲，只等你坐在餐桌大快朵頤。

從春天的春筍到夏天的龍井蝦仁，秋天金黃的大闸蟹再到冬天滋味的敬鴨，每一道菜都把四季時令融入其中，每一段都是獨一無二的江南故事。下次若是來江南，別忘了一點——來江蘇菜，好酒舌尖也享受一場「如詩如畫」的江南之旅。



## 冷知識 BOX 「中國菜系」及「蘇州評彈」

1. 中國菜系：中國菜主要有「四大菜系」和「八大菜系」兩個說法，前者指的是魯菜、川菜、粵菜、淮揚菜；後者則包括閩菜、湘菜、粵菜、蘇菜、魯菜、浙菜、川菜、徽菜，更為大眾認識。
2. 蘇州評彈：江南水鄉的說唱藝術，以評話與彈詞交織，書場裏一桌一椅、一扇折扇、一把琵琶，說唱兼備，婉轉悠揚。只消一盞茶的工夫，講者便能道英雄俠義，也能唱市井煙火，語言細膩如旋，旋律柔美似水。聽者常隨故事悲喜起伏，彷彿穿越古巷小橋，感受吳語的靈動與江南的韻味。



## 歷史思與行

1. 蘇州園林乃古代文人隱居市井的「小天地」。他們於方寸之間營造出奇情志的精神家園。對於久居於鋼筋水泥森林的現代人而言，我們應如何為自己在喧囂都市中，築一處安頓心靈的棲息之地？

2. 揚州鹽商「奢華」意外推動了文化發展，成就了江南美學，戲曲藝術與飲食文化。當代網紅經濟以流量推動文化傳播，我們應該如何分辨「浮誇泡沫」與良性「文化推廣」？



本報逢星期一刊出，由教育評論會邀請資深中小學教師及校長撰寫，文章以生動有趣的方式，透過中國郵政寫真、各地風土民情及歷史人物故事，帶領讀者探索中國文化與歷史的奧妙。