

起点丛书

石头城 — 南京

中国的每个城市都各具风情，
在城市中漫游你会情不自禁
地写下 **城市笔记**。

北京未来新世纪
教育科学研究所 / 编

000400707

远方出版社

新起点丛书

石头城——南京

北京未来新世纪教育科学研究所/编

远方出版社

责任编辑:王月霞
封面设计:杨 静

新起点丛书
石头城——南京

编者 北京未来新世纪教育科学研究所
出版 远方出版社
社址 呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
邮编 010010
发行 新华书店
印刷 北京市江箭印刷有限公司
开本 850×1168 1/32
版次 2005 年 6 月第 1 版
印次 2005 年 6 月第 1 次印刷
印张 528
字数 3000 千
印数 3000
标准书号 ISBN 7-80595-988-9/G·349
总定价 1320.00 元(共 100 册)

远方版图书,版权所有,侵权必究。
远方版图书,印装错误请与印刷厂退换。

前 言

古人有“书中自有黄金屋”之说。朱熹也曾经指出，“读书百遍，其义自见”。杜甫所提倡的“读书破万卷，下笔如有神”等，无不强调了多读书广集益的好处。而纵观古今中外的成功者，没有谁不在青少年时代有一段如痴如醉的阅读经历。他们也许学历不高，但大量的阅读开阔了眼界，给一生的发展打下了坚实的基础。亲近人类的优秀文化，特别是那些丰厚的人文资源，可能不会给你带来多少眼前的利益，但却是你一生信心、力量、勇气、灵感永不枯竭的源泉。

21世纪是一个知识经济的时代，是人才激烈竞争的时代，它对人才的知识、技能提出了较高的要求。当今的国际经济和科技竞争，也越来越围绕人才和知识的竞争展开。谁在知识和科技创新上占优势，谁就

在发展上占据主导地位。人才源自知识,而知识的获得跟广泛的阅读积累是密不可分的。

新起点丛书是一套为学生专门量身订做的丛书,给学生一个新的起点、新的台阶,使学生在纷繁复杂而又丰富多彩的阅读世界里博览群书,开拓视野,丰富知识储备,不断提升自身素质,从而使学生身心得以健康的成长,潜能得以充分地发掘,以渊博的知识去适应和面对未来社会的需要和挑战。这也是我们精心编写本套丛书的目的,但因编者水平有限,疏漏之处在所难免,还请广大读者批评指正。

编者

目 录

概 述

- 南京概况..... (1)

地方特色

- 南京小吃..... (7)
南京特产 (14)
南京传统习俗 (22)

景点名胜

- 南京览胜 (30)
文物古迹 (48)
名校一览 (62)

人 口

- 南京名人 (77)



概述

南京概况

南京,简称宁,是一座历史悠久、风景秀美的城市,是江苏省省会所在地。南京市地处中国长江下游平原,境内山水环抱,地理条件优越,物产资源丰富。南京市是长江流域四大中心城市之一,具有经济区域优势。南京处于沿海开放地带和长江流域的交汇部,紧邻中国最大的经济、金融中心上海,是中国国土规划中沪宁杭经济核心区的重要城市,在江苏沿海、沿江、沿线开放战略中处于枢纽位置,具有加速经济国际化的有利条件。

全市总面积 6516 平方公里,其中市区 976 平方公里。总人口 529.82 万人,其中农业人口 259.71 万人,非农业人口 270.11 万人。境内山地、河流、平原交错,城东有钟山屏障,城南有十里秦淮。流经南京段的长江约 95 公里,江宽水深,万吨海轮可终年通航,秦淮河和滁河的河谷平原是全市的重要农业区。

境内自然资源丰富,已探明的矿藏有 40 多种。其中,铁

硫储量占全省40%左右,锗储量和品位居东南亚之首。地下水丰富,水质优良,江宁的汤山温泉、江浦的汤泉、浦口的珍珠泉等矿泉尤为闻名。

南京不仅地理优越,而且风景更是秀丽,赢得了历代政治家、军事家、思想家和文化名人的赞誉。诸葛亮曾经赞叹说:“钟山龙蟠,石头虎踞,真乃帝王之宅也”。孙中山先生也在《建国方略》中赞美南京说:“其位置乃在一美善之地区。其地有高山、有深水、有平原,此三种天工,钟毓一处,在世界中之大都市,诚难觅此佳境也。……南京将来之发达,未可限量也。”

市树(雪松)

雪松挺拔雄伟,品格刚毅,耐严寒和酷暑,深为广大市民了解和喜爱。南京的雪松已有60多年生长历史,在城市绿化中广为种植,已成为全国繁育雪松的基地,作为市树很具代表性。

市花(梅花)

1982年4月19日南京市第八届人大常委会第八次会议讨论决定,命名梅花为南京市市花。南京有梅园新村、梅花山等富有历史意义的梅花胜地,梅花具有与雪松相似的品格,经



受了风雪严寒的考验，梅花含苞欲放，早春二月，大地尚未完全复苏，梅花绽放，最早迎接春天的到来。南京人赏梅、爱梅。梅花与雪松作为南京的市花、市树可谓珠联璧合。

地理状况

南京是江苏省省辖市，江苏省省会。地处长江中下游平原东部苏皖两省交界处，属江苏省西南部。东距南京市 300 余公里。介于北纬 $31^{\circ}14'$ ~ $32^{\circ}37'$ ，东经 $118^{\circ}22'$ ~ $119^{\circ}14'$ 之间。东邻镇江市，西邻安徽省马鞍山市、芜湖市，南接安徽宣州市，北连扬州市。地跨长江两岸，南北最大纵距 140 余公里，东西最大横距 80 余公里，辖区总面积 6516 平方公里，其中市区面积 976 平方公里，城市建成区面积 243 平方公里。现辖玄武区、白下区、秦淮区、建邺区、鼓楼区、下关区、雨花台区、栖霞区、浦口区、大厂区和江宁县、江浦县、六合县、溧水县、高淳县等 10 个区 5 个县。境内山峦起伏，河湖纵横，海拔 20~25 米。长江横卧城北，秦淮蜿蜒城南，钟山盘绕在东，清凉山雄踞于西，有龙蟠虎踞之势，历来为兵家必争之地。南面的固城湖、石臼湖、秦淮河，北面的滁河，城内的玄武湖等，构成丰富的水系。四周群山环抱，有紫金山、牛首山、幕府山、栖霞山、汤山、青龙山、黄龙山、方山、祖堂山、云台山、老山、灵岩山、茅山等，另有富贵山、九华山、北极阁山、清凉山、狮子山、鸡笼山等聚散于市内，形成了山多水多丘陵多的地貌特征。



属北亚热带季风气候区，四季分明，年平均气温 16°C ，年平均降雨量1106毫米，无霜期237天。

历史沿革 春秋战国时期，南京地处“吴头楚尾”，为吴国的冶铸重镇。公元前472年，越王勾践复国灭吴后，令越相范蠡修筑越城于秦淮河畔，为南京最早古城。公元前333年，楚灭越，尽取吴故地，筑城于石头山，置金陵邑。公元前222年秦灭楚，公元前210年改金陵邑为秣陵县。汉初为楚王韩信的封地。229年，三国吴从武昌迁都建业，开创南京建都史。317年，东晋立国，定都建康。420—589年共170年间，南朝宋、齐、梁、陈均以南京为都。而后，五代时南唐和明初、太平天国、中华民国先后定都南京。史称“十朝故都”。其中，1368年明朝建立，定都南京计54年。1949年4月23日，中国人民解放军占领南京，成立南京市人民政府。1949年后，南京先为中央直辖市，后改江苏省省辖市至今。

在南京共出现了几位著名的后主：吴后主（孙权之孙）、陈后主、李后主。陈后主有名曲《玉树后庭花》，李后主有“问君能有几多愁，恰似一江春水向东流”的名句。可惜他们都无治国之能。

中国历史有两大转折点——春秋和魏晋南北朝。这两段时间都产生了很多哲学思想，很多艺术思想。南京是魏晋南北朝的中心，涌现了像王羲之、祖冲之、刘勰（《文心雕龙》的作者）、顾恺之（中国山水画的开创者）等名人，辟邪作为雕塑的转折点也出现在这时，还有创立于此时的写意自然山水园林。



城市特点

南京是中国六大古都之一，历史悠久，文化遗存众多，文化积淀深厚，1982年被国务院列为国家历史文化名城。南京自2470年前建城起，历经朝代更替，曲折坎坷，仅城市名称就有过金陵、秣陵、扬州、丹阳、江乘、湖熟、建业、建康、江宁、升州、白下、上元、集庆、应天、天京等40多次更改，建置演变频繁为国内罕见。其间既有过令人仰望的辉煌，也有过任人宰割的衰败。境内文物古迹众多。越城、金陵邑遗址、六朝陵墓石刻、南唐二陵、明代城墙等大批历史遗迹，显示出强烈的古都特色。城市风景秀美。东南山峦起伏，西北江水环绕，城内绿树成荫，四十八景风光迷人，民俗风情引人入胜，已成为国家优秀园林城市、旅游城市。历史人物众多。春秋时代的吴王孙寿梦、越王句践、西汉开国大将韩信、三国吴主孙权、南唐后主李煜、南宋名将岳飞、明代开国皇帝朱元璋、太平天国首领洪秀全、民主革命先驱孙中山等都曾在南京印下深深的历史痕迹。李白的诗歌、李煜的词曲、王安石的美文，吴敬梓的小说等为古城留下了灿烂的文化遗产。南京地处辽阔的长江下游平原，濒江近海，“黄金水道”穿城而过，南京港作为天然良港已成为远东内河第一大港，城市发展也定位于江滨港口城市，目前已成为中国东部地区以电子、汽车、化工为主导产业的综合性工业基地，重要的交通枢纽和通讯中心。南京有许多特色，城墙并非方形，而是依山傍水而建，行道树也是一



大特点。南京原有许多古迹，可惜多毁于战火现存的有：石头城（龙盘就是指的现在的清凉山，可惜于1975年开为两半），驻马坡（当年诸葛亮对孙权说“钟山龙盘，石头虎距，此乃帝王之资也”之处），玄武湖（原皇家园林，包括华林苑，乐游苑，上林苑，神仙三岛等部分。上林苑是湖北岸的部分，原为皇家狩猎处；华林苑，乐游苑位于湖南岸鸡鸣寺到九华山之间。），凤凰台（只有遗迹了），琉璃塔（尸骨无存），位于玄武湖的铜钩井，位于鸡鸣寺的胭脂井，明孝陵，中山陵等。



地方特色

南京小吃

秦淮河是古老的南京文化渊源之地，而内秦淮河从东水头至西水关全长 4.2 公里的沿河两岸，从六朝起便是望族聚居之地，商贾云集，文人荟萃，儒学鼎盛，素有“六朝金粉”之誉。自六朝至明清，十里秦淮的繁华景象和特有的风貌，曾被历代文人所讴歌。夫子庙位于秦淮河北岸，原是祀奉孔子的地方，夫子庙便是孔庙的俗称。在这里，你能寻觅到南京地道的风味小吃：板鸭、小笼包、酥烧饼、鸭血汤等。

夫子庙的点心小吃许是缘于当年的秦淮画舫，手工精细，造型美观，选料考究，风味独特。魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆、雨花茶，永和园的开洋干丝、蟹壳黄烧饼，奇芳阁的什锦菜包、鸭油酥烧饼，六凤居的豆腐涝、葱油饼，蒋有记的牛肉汤、牛肉锅，瞻园面馆的薄皮包饺、红汤爆鱼面，莲湖甜食店的桂花夹心小元宵、五色糕团等等，每一个老南京几乎都能毫不费力地报出这些小吃的花样来。

在这里吃小吃，吃的是那份精致。即使在食肆中点上几



样简单的小食，端上来的，也有七八十来只小碟。每一碟中就放着那么些许的干丝、凉粉、锅贴之类。也许只有这样，你才能在细致中嚼出真味来。

铁板猪肝与干丝

南京有几家著名的老菜馆，其中历史最久的要算光华门外的四教馆(南京的旧城，拆除并不彻底，东面从玄武湖到中山门的一段，西面从挹江门到莫愁湖的一段，都还保留着旧迹)。据说他家从明朝洪武年间就营业了，算来该是近600年的老店，房子还是旧式的。当然几经修葺，但还保持着淳朴简单的格调，不分雅座大堂，一律都是未经漆的白木桌凳，可是收拾得非常整洁，在面对平畴绿野。菜肴是纯粹家常口味，对于吃腻了油荤的食客，是一个极好的调剂生活的去处。所以不少顾客，都是当时的显要人物，过去汪精卫在南京任行政院长的时期，就是他家的常客，现在他们还以此夸耀，起过号召招徕的效果。他家铁板猪肝(实在就是卤肝)颇有特色，以铁板命名，无疑的是形容它的坚实，可是他们的做法有讲究，尽管外貌上看来真像铁板，但是进口以后，酥软如泥，香生两颊，一点腥气也没有，堪称美味。据厨司说要多用水煮，才可以去腥，再经酒泡，才能软熟，此外便在于调味了。

鼓楼的六华春，是以砂锅著名。他们专供砂锅菜，从普通的豆腐白菜到高级的鱼翅鱼唇。注意选料，注意火功。他们号称这样菜原味不变，不用味精，确实做到了红汤清汤，都各



有其醇厚的滋味。每天他们自定菜单,预先准备(文火菜常常要几小时或隔夜炖的),一天供应百数十只砂锅(当然也卖别的菜),然而非早日定座,往往向隅,生意始终不坏。

夫子庙的六朝居,早茶最盛(很像镇江那样亦茶亦酒的餐馆),他家卖肴肉、大面,不过最出色的是干丝,去过六朝居的客人,是无不欣赏宁产可当点心、可当饭菜的干丝,实在可口极了。干丝就是豆干(一种凝固得较结实的豆腐)切成细丝(这要讲刀法,又细又匀),这是主料,外加火腿、冬菇、笋干,也切成同样的细丝,混和清炖,汤菜俱美,百吃不压。中国菜有一些要诀,就是刀法要匀、配料要新、火候要到、调味要轻。所以擗严啡已嘶岂洌卅饗星擅皈煌瑯。持着擗称状笕玲,照方配药,是不行的。干丝的烹调,看来非常简单,做起来却效果不一,确实有些神而明之的地方。中国菜在全世界普受欢迎,我想主要就在于此

金陵名肴

南京菜肴、小吃都具有悠久的历史,蕴涵深厚的文化底蕴,南京菜系在清朝时被称为“京苏大菜”,南京小吃则以精美、味美名闻天下。

京苏菜 传统菜:清炖鸡孚、松子熏肉、炖菜核、芙蓉虾仁、扁大枯酥、狮子头等。

创新菜:橙香相思结、鱼香松鼠鱼等,根据秦淮古文化研制出一些景点菜,有秦淮灯火、乌衣夕照、文德分月等。另外



还包含一部分清真菜、素菜和鸭馐。

特色小吃 传统小吃：四味麻团、薄皮小笼包、汤包、层层脆、千层油糕等，其中以“秦淮八绝”最为有名，有牛肉锅贴、葱油饼、什锦菜包、煮干丝、蟹壳黄烧饼、五色小糕、熏鱼肉丝面、薄皮小笼包等。

清真名菜 凤尾虾、蛋烧卖、松鼠鳜鱼、美人肝、料烧鸭、和菜带帽、虎皮三鲜、西汁煎牛柳、清汤肌酥、红烧牛尾等。

素食菜肴 素鸡、脆鹅皮、素烧鸭、猴头鸽蛋、素火腿、素虾仁等。

南京鸭馐 有金陵烤鸭、桂花盐水鸭、双圈溇心蛋、桂花鸭肫、香酥鸭、鹌蚌相争、一鸭三吃等。

开洋干丝

从前南京茶馆小吃，总是先吃干丝。清人在《望江南》词中有“茶社客堪邀，加料干丝堆细”之句，可见南京干丝早已闻名。当年夫子庙地区的茶馆，家家都有煮干丝。永和园的干丝原以“烫”而闻名，实则煮、泡、烫结合，其目的是去黄浆味。“烫干丝”的干子都是豆腐店特制的大白干，二寸半见方，厚不到一寸；干子要求嫩而不破，干而不老。先用刀批成36至42片，薄如纸，再切成丝，细如头发，能穿针。金陵美食家胡长荣老先生所教学徒，第一课便是刀工，刀工实习就是批干丝。经过训练，较好的学徒也只能批32至36片，可见，碗中不起眼的干丝。制作之精细，用料要求之高，都是十分讲究的。永和



园的殷天宝老师傅的“烫干丝”，细如钢丝，技高一筹，曾吸引了众多的顾客。开洋干丝是用原汁鸡汤煮制，选上乘湖米（开洋）煮透，洒上细如头发的嫩黄生姜丝，淋上小磨麻油，香气诱人，可口开胃，实为南京干丝一绝。

蟹壳黄烧饼

永和园的蟹壳黄烧饼有“黄桥烧饼”的美称。烧饼分糖油和葱油两种。烧饼形如螃蟹，色如煮熟的蟹壳，猪油葱花夹心，入口酥香，回味悠长。制作时是独特的手工操作，先用精白面粉加适度的水揉和发酵，揉面要下力又细致，发酵加碱均要适中，酥油入面揉匀有讲究。做馅子的猪油必用板油，葱花要选用大葱。烧饼胚制好后，还得用饴稀水刷面撒芝麻，芝麻要撒得均匀，入炉烧饼要贴牢又平正，可看出烧饼手艺并不简单。饼的质量也在不断提高，像黄桥烧饼一样名闻遐迩。传说有次乾隆皇帝下江南，来到江北黄桥镇上，发现小店门外贴有“黄桥烧饼，誉满大江南北”字条，便步入小店，招呼巧手师傅过来做几块黄桥烧饼尝尝，并说做得好吃有赏。巧手师傅立即动手制作，乾隆皇帝在一旁观看操作，只见从和面、加酥、包馅、掺油、配葱、上糖稀、粘芝麻到进炉烘烤等，共经过十道操作工艺。巧手师傅铲起烧饼送到乾隆面前时，他抓起烧饼就咬了一口，连说：“真香！真好吃！赏你二十两银子。”从此，这“黄桥烧饼”就出了名。