

江阴旅游文化

江阴市园林旅游管理局 主编

上海三联书店

澄江食林

承嗣荣 徐华根 编著

肆



江阴旅游文化

澄江

林

江阴市园林旅游

管理局主编

承嗣荣 徐华根

编著

江苏工业学院图书馆藏书章

上海三联书店

图书在版编目(CIP)数据

江阴旅游文化/江阴市园林旅游管理局主编;徐华根等编著

—上海:上海三联书店,2004.2

ISBN 7-5426-1890-3

I. 江… II. ①江… ②徐… III. 旅游—文化—研究—江阴市 IV. F592.753.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 007776 号

江阴旅游文化

主 编/ 江阴市园林旅游管理局

执行主编/ 徐华根

责任编辑/ 鲁继德

装帧设计/ 鲁继德 王丽娜

监 制/ 沈 鹰

责任校对/ 张大伟

出版发行/ 上海三联书店

(200235) 中国上海市钦州南路 81 号

<http://www.sanlianc.com>

E-mail: sanlianc@online.sh.cn

印 刷/ 江阴市机关印刷服务有限公司

版 次/ 2004 年 2 月第 1 版

印 次/ 2004 年 2 月第 1 次印刷

开 本/ 850 × 1168 1/32

字 数/ 1600 千字

印 张/ 80

印 数/ 1 - 3000

ISBN7-5426-1890-3

C·650 定价 120.00 元(共 10 册)

序

徐华根

旅游是人类社会经济和文化发展到一定阶段的产物,是一种以文化为主要特征的综合性社会活动。它以一般文化的内在价值为依据,以行、游、住、食、购、娱六大要素为依托,以旅游主体、旅游客体、旅游中介体的相互关系为基础,是集物质文明和精神文明为一体的活动过程。旅游既是一种经济现象,又是一种社会文化现象。旅游文化是中国传统文化的一项重要内容。

自古以来,中华民族就有崇尚自然,性耽山水,酷好旅游的传统。“旅”、“游”二字在中国出现很早。从造字上讲,“旅”是个会意字,左面的“方”字,是一个人举着小旗子,右面上方的卧人,是小旗子下垂的样子,右面下方是个“从”字,代表两个人排队跟着走。唐孔颖达《周易正义》释“旅”字如是说:“旅者,客寄之名,羁旅之称;失其本居,而寄他方,谓之为旅。”古代意义上的“旅”,有这样几种涵义:一是人口迁移,即求安、求生之旅;二是军旅;三是商旅;四是皇帝巡狩;五是游说之旅;六是山水之旅;七是学术之旅,等等。从这个意义上说,与江阴的历史传说有关的舜帝南巡、禹治夏港、季札出使列国、春申君合纵抗秦等都与这个“旅”有一定的关系。“游”,从水,本意是指同水上活动有关的行为。《说文解字》云:“游,旌旗之流也……迺,古文游。”段玉裁注曰:“又引申为出游、嬉游。”可见,“游”的本义是指熟习水性的人在水中的自由活动,其本身就蕴含着顺应自然、适意而行的意味。

“旅游”一词最早出现在我国南北朝。梁代诗人沈约写有《悲

哉行》，诗云：“旅游媚年春，年春媚游人。徐光旦垂彩，和露晓凝津。时嚶起稚叶，蕙气动初蘋。一朝阻旧国，万里隔良辰。”到了唐代，“旅游”一词在诗文中频频出现，从白居易、韦应物、张籍等人的诗中都能读到。

现代意义上的旅游，即山水娱情的旅游则兴起于魏晋。主要是由于士大夫阶层官场倾轧，政治失意，则寄情于山水，将自己的忧患意识与山水融为一体。东晋的王羲之曾于春日以“修禊”为名，约聚一群文士，在会稽山麓“崇山峻岭，茂林修竹”、“清流激湍，映带左右”的兰亭游娱一日，并写下了一篇《兰亭集序》以记其事，山水文学也逐步发展起来。晋代郭璞，南下暨阳，写出了描述长江宏大气势、丰富物产、美丽传说的大气之作《江赋》。南朝诗人谢朓曾写下“余霞散成绮，澄江静如练”的诗句，这也是古代典籍中最早出现的江阴别称“澄江”一词。

隋唐是我国旅游发展的鼎盛时期，旅游成为社会时尚，普及到各个阶层。道教和佛教为弘扬道法和佛法，道僧云游世界，宗教旅游盛行。由于科举兴盛等因素，大批有文化的诗人骚客成为旅游的主体，以传播文化为目的游学出现，开拓了潇洒、豪迈、奔放、欢快的旅游气氛。唐人在山水审美中追求的是一种情景交融、物我两忘的至高境界，并善于以精美的语言创造出空灵高远、渊然而深的意境，把我国诗歌创作艺术推上历史的顶峰，也极大地丰富了旅游文化宝库。在现今保存的明清多部《江阴县志》中，能够读到不少隋唐著名诗人吟咏江阴的诗篇。

宋元时期，城市、乡村民俗节日旅游之风兴起，造园艺术有所发展，士大夫拥有私人园林，游园赏景赋诗成为宋人旅游生活的重要内容。本丛书在收录历代名人在江阴的游记类文章方面作了努力，如宋代范仲淹的《景祐重建文庙记》、蔡襄的《葛氏草堂记》、仲并的《君山浮远堂记》、高似孙的《小石山湾沧亭记》，元代朱德润的《游江阴三山记》等均是名篇佳作。今天读来，仍能得到身临其境的美学感受。

明中叶以后,由于商品货币经济发展,手工业部门出现资本主义萌芽,水陆交通也较前代有进步,江南一带旅游业已相当兴盛。江阴人徐霞客当之无愧地跻身于最杰出的旅行家行列。他少年时就有“问奇于名山大川之志”,“以身许山水”,一生中有30多年外出旅行探险,足迹遍布大半个中国。徐霞客以穷其奥尽其胜的探索精神和坚忍不拔的毅力,战胜无数艰险和困难,经过长期、广泛、深入的实地踏勘,对山脉、水道、地质、地貌等方面进行考察研究,取得丰硕成果,他是世界上考察岩溶地貌的第一人。现存70多万字的《徐霞客游记》,在我国游记文学史上是一部具有里程碑意义的作品。

清人的旅游空间和所游景点都超越了前人,不少文人士大夫都有很强的山水旅游意识和非凡经历。清代末年,一批从事外交、商务活动的人和留学生走出国门,游览欧美和亚洲各国,成为中国近代的国际旅游者。本丛书所选收的邑人徐充、杨名时、陈鼎、金武祥、缪荃孙、缪祐孙的游记,都直接选自明清刊本,标点加注,进行整理,基本上反映上述旅游活动的内容。

旅游文化是一种综合性文化。文学、艺术、哲学、美学、历史、宗教、医药、民俗、饮食、服饰、礼制、文物、建筑、商业、交通、地理、园林等尽在其包容之中。旅游文化的职能,除提供参观文物古迹、游览自然风光等活动外,还起着保护文物、美化环境和促进民族文化和地方文化发展的作用。江阴地处“江尾海头”,历史悠久,山川秀丽,人文荟萃,可以利用开发的人文旅游资源和自然旅游资源非常丰富。近年来,江阴在这方面的努力有目共睹,中山公园、兴园、鹅鼻嘴公园、华西村、仰圣园等一大批旅游景点新崛起,给江阴旅游业的发展增添了新的生机。

这部《江阴旅游文化》丛书是在江阴市园林旅游管理局的主持下,在作者、编者和社会各界的密切合作下完成的。丛书分为10个分册,分别是《话说江阴》、《胜迹纵览》、《地名掌故》、《暨阳轶事》、《民间故事》、《风情民俗》、《澄江食林》、《楹联集成》、《江

上文选》、《乡贤行旅》。

在旅游文化中,最具审美魅力的,还是人文景观。人文景观富有历史内涵,蕴蓄着知识、智慧、文化,融内涵美、形式美于一身,有着一般自然景观所不具备的文化欣赏品位和深度。因此,我们在编撰丛书过程中,注重进行江阴旅游文化的深层次发掘,尤其倾力于山水诗文和文化史料的寻绎,尽可能吸收最新的研究成果,增补新开辟的旅游景点内容,以求充分地汲取人文精髓,展现山水胜景,写出江阴的人文精神,写出有关的历史人物、历史事件、地理风貌,使读者更好地去欣赏江阴的人文美和自然美。

需要说明的是,丛书收入晋、宋、元、明、清、民国时期的一些诗文,遵循尊重原著的原则,我们进行校点整理,除规范异体字外,一般不作文字改动。一些封建社会文人士大夫的观点,今天看来存在着一定的局限性,需要读者在阅读中注意鉴别。

揭示江阴旅游文化的深刻内涵,帮助读者更好地领略江阴的风景名胜和人文历史,激发人们以更高的热情参与旅游,热爱江阴,热爱祖国,是我们编著《江阴旅游文化》丛书的初衷和目的。鉴于作者、编者水平有限,不当之处,敬请读者批评指正。

目 录

序	徐华根 (1)
---------	---------

民间食俗

长江之鲜四季尝	(3)
春风拂来食燕笋	(6)
花样翻新馄饨馅	(8)
清明节前食螺蛳	(10)
“三黄”“四红”过端午	(12)
立夏时节尝三鲜	(14)
初夏时节话蚕豆	(15)
夏食黄鳝正当时	(18)
蟛蜞只吃两只螯	(20)
夏日制酱做调料	(21)
自制干菜味亦美	(23)
盛夏时节豆当菜	(25)
中秋芋饼唱大戏	(26)
金秋十月尝蟹忙	(28)
秋冬尝鲜蟹黄包	(30)
冬日腌菜备菜荒	(32)
善酿能饮老白酒	(34)

秋末冬初宰羊忙	(36)
腊月初八粥当饭	(38)
冬炒“冻米”当茶食	(40)
春粉蒸糕忙过年	(41)
无虾不成江阴筵	(43)
钟情于申港百叶	(47)
四季常吃扎腻头	(48)
拌食蔬菜散清香	(51)
蔬菜旺季吃咸饭	(53)
风味各异话饼食	(55)
善用“鸡子”表人情	(58)

饮食典故

神话“长江三鲜”	(63)
趣说“长江三鲜”	(65)
孙厨始创刀鱼面	(66)
怀念江阴鲥鱼	(67)
两条鲥鱼考媳妇	(69)
春日江中撩河豚	(71)
独有其法烹河豚	(73)
贡品籽鲚	(75)
祭孔佳肴过桥鳝	(76)
江阴面条的特色	(77)
隆源馆和隆源面	(79)
学子青睐鳝浇面	(81)
“赵肉”师承“东坡肉”	(83)
中山饼的由来	(84)
葱油香饼与萧统	(85)

马蹄酥与稻香村	(86)
名垂江南黑塌菜	(88)
江阴曾经不食鹅	(89)
熬制卤汁为调味	(91)
活鸡成菜三分钟	(93)
华士酱油的故事	(94)

江 阴 名 肴

清蒸鲥鱼	(99)
清蒸刀鱼	(100)
红烧河豚	(101)
笋烤鲥鱼	(102)
滑炒鲥鱼片	(103)
蟹粉鲥肚	(104)
“春来百吉”	(105)
糖醋籽鲚	(106)
过桥鳝	(107)
烩鳝	(108)
蜆蜢螯	(109)
红烧江鳊	(110)
清炒蟹粉	(111)
五彩鱼丝	(113)
芙蓉鱼片	(114)
三虾鱼皮锅贴	(115)
开洋锅贴	(116)
溜黄蛋	(117)
赵肉	(118)
走油肉	(119)

河蚌塌菜	(120)
韭菜螺蛳头	(121)

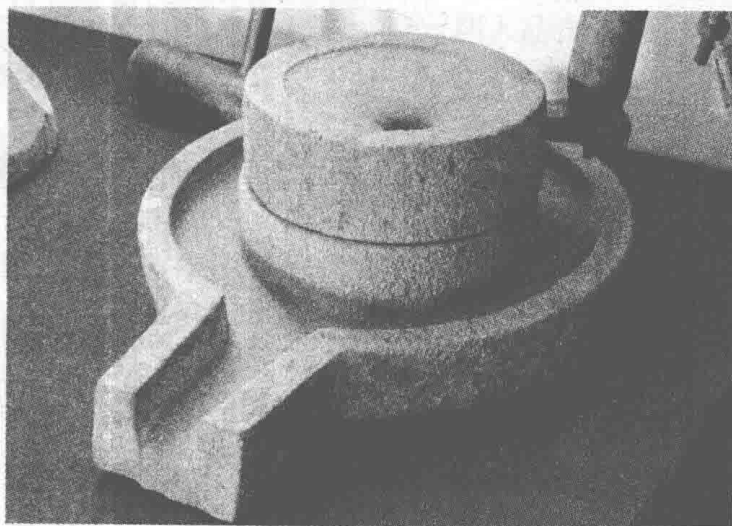
名点特产

刀鱼面	(121)
刀鱼馄饨	(126)
拖炉饼	(127)
顾山烧饼	(128)
春卷	(129)
铜锅饼	(130)
煎饺	(131)
蟹黄包子	(132)
牛肉粉丝	(133)
豆腐花	(134)
水晶汤团子	(135)
水发团圆	(136)
桂花糖粥	(137)
方糕	(138)
八宝饭	(139)
荷叶饭	(140)
甜酒酿	(141)
虾仁烧卖	(142)
黑杜酒	(143)
粉盐豆	(144)
马蹄酥	(145)
华士酱油	(146)
白沙萝卜	(146)
香沙芋头	(147)

饮食文化

食界逸闻	(151)
江阴美食小史	(151)
江阴菜风味杂谈	(153)
浅说江阴的筵席	(155)
江阴的馒头包子	(157)
特色菜馆新景园	(159)
点心名店朱鸿兴	(161)
美食家徐霞客	(162)
江阴鼎和公所	(165)
陶庐杂忆	(167)
土产题咏	(197)
江鲜典文	(221)

民间食俗



长江之鲜四季尝

万里长江，浩浩荡荡，一泻千里；到了江尾海头的江阴，江面一下子开阔了许多。也平静了许多。于是，长江江阴段的水域成了海洋里各种回游鱼种和长江里各种固有鱼种的栖身之地；一年四季形成了不同鱼种的汛期，让江阴人品尝到了不同“江鲜”的美味。

长江中的“江鲜”品种有许多，按它们形成汛期时间排列，常见的有：刀鱼、鲥鱼、河豚、籽鲚、白虾、蟛蜞、鲢鱼、大闸蟹、鳊鱼等。江阴人以它们为原料，烹制成各式各样的菜肴，可謂是：四季江鲜任我尝。

春季，有刀鱼、鲥鱼、河豚。江阴人将捕捉来的刀鱼或是清蒸，或是红烧，或是糖醋，或是油炸着吃。本领高强的厨师还用刀鱼的肉剁成糜和着面粉、鸡蛋清制成刀鱼面吃；和着猪腿肉糜、韭菜（韭黄）末、鸡蛋制成馅料，用来包刀鱼馄饨吃。刀鱼，肉质细腻，味道鲜美无比；刀鱼面、刀鱼馄饨更是风味卓绝。因此，无论是刀鱼，还是刀鱼面、刀鱼馄饨都享誉中华，享誉东南亚。

刀鱼汛期过后，紧接着是鲥鱼的汛期。江阴人将捕捉来的鲥鱼或是清蒸，或是红烧吃。对于一时吃不了的鱼，有人则将其用盐腌渍起来，待隔日后再次烹制、食用。鲥鱼肉质细嫩、肥厚，味道也鲜美无比，且鱼刺比刀鱼少得多；因此，深受国人和外宾的喜爱，享誉海内外。

鲥鱼汛期刚过，河豚汛期紧随其后便到了。“不怕死的”江阴人将其捉来，又是开膛，又是剥皮，又是扣去眼珠，又是劈开鱼头，又是洗净血水；或是“熬油烧”、或是“破油烧”（“铺油烧”），或是“白汤烧”，将其烹制成味美无比的红烧河豚、白汤河豚来吃。有的人，还将河豚的肉切成薄片蘸着芥末生吃。河豚原本是一种含有“血毒、油麻、籽胀、眼睛酸”的毒鱼。其虽然有毒，但经江阴人得法的“修治”之后，最终还是成了江阴人盘中的一道美餐。河豚与刀鱼、鲥鱼相比，具有独特的鲜美之感。因此，历史上曾倾倒了多少普天下的美食家，并留下了“拼死吃河豚”的佳话。

河豚汛期过后不久，籽鲚汛期又到了。籽鲚的味道与刀鱼、鲥鱼、河豚相比，虽不是那么鲜美，但也有独特之处——一包籽。江阴人将捕捉来的籽鲚红烧、糖醋、油炸；甚至，用盐腌渍后晒成干贡献给皇上吃。新鲜的籽鲚烹制成菜后，别有一番风味。

夏季，长江中有那体大、壳薄、呈透明色的白虾，螳螂高举着的两只螯，这便是夏季时的“江中二鲜”。江阴人将捕捉来的白虾，或是水煮着吃，或是红烧着吃，或是糖醋吃，或是椒盐着吃；还有的将其拌上上等白酒、酱油、盐、姜末、葱花、蒜泥醉着吃。喜食馄饨的人，则将其剁碎后与韭菜末、鸡蛋拌在一起，包白虾馄饨吃。白虾馄饨其味，虽然不如刀鱼馄饨那么鲜美，但在气候炎热的夏季，仍不失为是一道美味佳肴。白虾与江、河、湖泊中的其他淡水虾种相比，无论是色泽、壳厚，还是肉质细腻程度、鲜美程度都不逊色。因此，白虾是淡水虾中的上品。至于那螳螂的螯，由于天热、气温高的原因，几经生长、几经脱壳，变得越来越大，壳也变得越来越薄。此时，江阴人将它摘下、洗

净，放在烧旺的热油锅之中，拌上姜片、葱段，加上适量的盐、水，炒上十三下；然后，加上胡椒粉，即起锅、装盆、食用。此时的蟛蜞螯，体大、壳薄、肉质鲜嫩，味道鲜美，是佐酒的上等时令好菜，也是具有江阴风味的上等好菜。江阴人“蟛蜞只吃两只螯”的风俗，在神州大地上算得上是一种绝无仅有的了。

秋季，鲥鱼、螃蟹成汛。秋风乍起，一条条长鼻子的鲥鱼便被渔民捉来成了江阴人盘中的又一美餐。红烧鲥鱼、清蒸鲥鱼、奶汤鲥鱼享誉大江南北。鲥鱼肉，质地细腻、肥嫩，味道鲜美，且少鱼刺。因此，成了国人和外宾最喜食的鱼种之一。秋天，桂花飘香之时，也是长江中的螃蟹成熟之时。此时，江阴人将它们捉来，喂上鸡蛋、面粉、米粉，养上几天。然后，再将它们洗净，用麻线扎紧，搁在蒸笼内蒸熟了吃。吃时，蟹肉、蟹黄可蘸着糖醋、姜末同时吃。此外，江阴人还将螃蟹的肉、黄挑出后，稍加熬制作为烹制菜肴的重要辅料——蟹粉。驰名中华的蟹粉狮子头、蟹粉炒蹄筋、蟹糊汤、蟹黄包子（蟹黄汤包）便是用它烹制而成的。

初冬，西北风吹起，长江之中的鳊鱼就会浑身发痒起来。它们打着结、抱成团，开始从江中较深的水层中浮到江面上来。此时，正是它体大、肥美之际。江阴人将它捉来，或是整条地蒸着吃，或是切成段红烧着吃，或是将其去头、去尾、去骨后切成片炒来吃。著名的荷叶蒸鳊鱼、红烧鳊鱼、滑炒鳊片便是用它制成的。鳊鱼肉，质地细腻肥嫩，营养丰富，特别适宜老、弱、病者食用。

濒江临水的江阴人得天独厚，一年四季享受着大自然给予的恩惠，尝尽了长江之鲜，真可谓口福不浅。