

# 吴兴八景

吴兴八景，指今浙江省湖州市市区(吴兴区)及其周边近郊的八处游览胜地。“吴兴八景”之“吴兴”是湖州的古称。八景依次名为：道场霁晓、苍弁清秋、西塞晚渔、下菰长烟、龙洞云归、横山暮岚、南湖雨意、金盖出云。

“吴兴八景”之名形成于明万历年间，明《万历湖州府志卷二·山川》以近郊景点列为八景，从此便有了官方的叫法。但这并非首创，早在明初，张羽以八景之名作了八首诗，合成《吴兴八景》。

## 道场霁晓

(即城南道场山)

旧名云峰，在湖州市城南5公里，面积约8平方公里，最高峰海拔210.7米。系天目山余脉的组成部分，素为城南风景旅游区。明弘治《湖州府志》载：其山“峰峦秀郁，水石森爽，殊为吴兴佳绝，古今游览者皆萃焉。”万历《湖州府志》把“道场晓霁”列为“吴兴八景”之首。山顶有始建于宋代的多宝塔，屹立千年，气势挺拔，现已初步修复，供游人观瞻。道场山自唐中和(881---884)起，为江南著名佛教圣地。

万寿寺位于道场山顶峰处的山岬里，宋代曾被列为江南十大名刹之一。

寺初建于唐中和年间(881—884)，从山脚到万寿寺庙门口的通道石板上，每隔一块即雕有形态各异的荷花、荷叶、莲、莲子等图案。山顶有塔，下有伏虎岩，并有笑月、爱山、仰高、宜晚、望湖诸亭，以及瑶席池、归云等庵。

## 苍弁清秋

(即城北弁山)

又名卞山，在浙江湖州城西北9公里，雄峙于太湖南岸，主峰名云峰顶，海拔521.5米。弁山以分水线为界，西北属长兴县。弁山为湖州的主山，素称“吴兴富山水，弁为众峰尊”。唐田园诗人陆龟蒙诗称：“更感弁峰颜色好，晓云才散已当门。”宋嘉泰《吴兴志》：“弁山峻极，非清秋爽月不见其顶。”弁山之名，以“二山势如冠弁，故名”。宋叶梦得有诗：“山势如冠弁，相看四面同。”

弁山的名胜古迹颇多，其中著名的是关于项羽的遗闻。《史记·项羽本纪》载：“项梁杀人，与籍避仇吴中。”秦时的吴中，辖地甚广，包括今浙北湖州——带。项羽起兵江东时，弁山是驻兵之所。唐颜真卿任湖州刺史所作《石柱记》中，就有“项王庙”的记载，至今遗迹尚存。据旧忘记载，项羽歿后，在湖、长一带被尊为“苍弁山申”、“卞山王”。

横山暮岚

(即位于城南吴沈门河东侧)

南湖雨意

(即城南碧浪湖)

碧浪湖在湖州城南 1 公里,属东苕溪。以在岷山前,又名岷山漾,一名玉湖,与陈英士陵墓相对。为城南重要景点之一。

碧浪湖湖面较阔,湖中有屿,称浮玉山,湖水满时山顶常露若浮玉,故名。元赵孟頫曾有诗赞曰:“干帆过尽暮山碧,惟见白云时往还。”明嘉靖(1522—1566)年间曾在浮玉山上建有玉塔(又名芙蓉塔、万魁塔),塔高 7 层,砖身,每层上刻有魁星。1971 年围湖造田时被毁。

金盖出云

(即城南云巢金盖山)

金盖山在湖州城南 7 公里处,主峰海拔为 292.6 米,

据清光绪《乌程县志》载:“峰势盘旋宛同华盖故名。”又因“金盖故多云气,四山缭绕如垣,少焉日出,云气渐收,惟金盖独迟”,故又名云巢。金盖山林木幽深,山南有下菰城遗址,山腰有古梅花道观。

金盖山历来是湖州南郊的风景佳处。旧有“金盖二十八景”之说,其著名者有:金盖出云、菰城晚烟、吕潭子尤、梅岛晴雪、荻港夜泊、溪亭渔隐、章岭松涛、春谷梅隐等。

历代文人雅士、骚人墨客,慕名来此,或读书,或修身,或吟诗。据《金盖志略》称:“其地显自六朝,彪炳于宋元,名贤逸士先后踵接其间,若颜真卿,苏轼等宦游凭眺,卫正节,孙太初等辈遗迹流连。”金盖山青山环抱,绿水长流,空气清新,环境静谧,山里还有矿泉水资源,与附近的道场山、碧浪湖、英士墓联成一片大景观。

## 第六章 美食特产

### 湖州丝绸

简介

浙江省湖州市素以“丝绸之府”、“鱼米之乡”著称全国。湖州丝绸有着悠久的历史传统,

## 菱湖雪饺

雪饺是湖州菱湖镇的特产，据传已有三百余年历史。小时候跟父母走亲访友的时候，除了“震远同”的酥糖外，雪饺是必不可少的。雪饺是传统茶食珍品，“白如雪，形如饺”，口感酥脆，甜度适中，不沾牙，风味独特，是江南传统名糕点之一。“雪饺”是个形象化的名称，所谓的“雪”，是一种炒熟了的粳米（一定要用粳米）磨成粉，再加入绵白糖，其色如雪而味甜。饺坯是把面粉用猪油擦成酥，天冷时猪油极易凝固，要与面粉擦匀（这个全靠手臂上的功夫，而这个也是工艺的关键）；捏成坯，裹入细沙（豆沙去皮）做成“饺”，再用猪油氽熟，捞起来后趁热拌上“雪”，就成了“雪饺”。当然，制作雪饺的工艺说说容易做做难，以个头饱满不退皮，上口酥松易化不粘牙者为佳。食用雪饺的旺季在春节前后。在此期间，菱湖人外出探亲访友，多馈赠雪饺。菱湖当地的雪饺才为正宗，只此一地有此一物。现在菱湖镇上最好吃的雪饺在油车潭，过年过节人们都去那里买。

## 菱湖青鱼干

青鱼干是湖州菱湖一带的特产，一般在苕溪水里生活，其肉质细嫩、鱼刺少、味道鲜美，营养价值比较高，具有低脂肪、低胆固醇、高蛋白，容易消化吸收等特点。在湖州一带，不少渔民会在自家院子里晒青鱼干，通过这样的方式将鲜活的青鱼晒干储存起来。如今，新鲜的青鱼通过现代工艺进行加工，被精心腌制烘干，且被包装成精美的礼盒装。

“由于青鱼为食肉性鱼类，腌制加工后的鱼干别有风味，鲜香可口。”现在湖州的青鱼干已从渔民们自己腌制晒干，变成了规模化加工。工厂的收鱼工会定期从渔民那里收购新鲜青鱼进行深加工，经真空包装后推向市场。

## 第七章 历史名人

### 曹不兴