

江蘇泰州慢活之旅

夜遊鳳城河 飽覽璀璨古樓

船上邊呷茶邊賞戲曲藝術

除了擁有自然美景及地道海鮮外，江蘇省泰州也是一個有2100多年歷史的古城，結合歷史文化與水鄉情懷。相比起內地其他經濟發達城市，泰州反而保留了老水城風味。這個星期就向大家介紹一下泰州的歷史名勝及傳統小吃。

文、攝：陳添浚 鳴謝：泰州市旅遊局



■由鳳城河桃園碼頭出發。



■望海樓



■鳳城河是老泰州的護城河，此乃梅園。



■高港雕花樓另一角落也甚具氣派。

鳳城河是老泰州的護城河，在它流經的地方散落着眾多人文景點，如望海樓、梅園、桃園等。望海樓是鳳城河畔的中心，建於宋代，歷代登高者既有本地人士如鄭板橋、柳敬亭、梅蘭芳，亦有外地人如陸游、范仲淹、岳飛，國學大師文懷沙稱其為“江淮第一樓”，最適合登頂飽覽整個泰州的美景。

另一景點碑苑則在鳳城河邊，一片蒼翠竹海之中，在那些格局迥異的奇石上面，分別刻着上至五代至近當代精選的名人詠泰州的詩句，充滿文學氣息。碑苑外有一個古城池地雕，以鐵板製成，

是《道光·泰州志》裡面的一幅泰州城池圖，反映了清代泰州城的建築分佈，這種古老的地圖現在已是少之又少。

不過白天並不是遊鳳城河最好的時機。夜幕燈火下的鳳城河更加璀璨，頗有張家界鳳凰古城的味道。由鳳城河桃園碼頭出發，在船上邊品茶，邊飽覽景色，非常寫意。最特別是當船隻路經梅園時，你可以在船上即席觀賞到精彩的京劇演出，或者經過桃園時，即席聽一曲婉轉的昆曲，這種將文化藝術與水城觀光結合的體驗，在全世界也不多见，非常寫意。



■在船上即席觀賞音樂表演。



■碑苑

黃橋古鎮風味十足

泰興黃橋古鎮留下了許多歷史文化遺蹟，包括何氏宗祠、丁文江故居及朱履先生中將府等，喜歡人文歷史的遊客都能滿載而歸。這些街巷兩旁建築屋檐低矮，青磚小瓦，保留了明清以來的歷史原貌。

而來到黃橋，必吃的是黃橋燒餅。燒餅色澤金黃，外皮酥脆，鋪滿香口芝麻，內裡是鹹味的肉鬆。師傅每天早上4點起來製餅，所以此行特意早上過來品嚐新鮮出爐的燒餅。因為黃橋燒餅很出名，在江



■新鮮出爐的黃橋燒餅。



■黃橋古鎮

蘇很多地方也有賣，但一定是以黃橋製的最正宗，因為師傅是將燒餅放在缸爐裡烤，而非靠現代焗爐，保持原汁原味。

高港雕花樓巧奪天工

高港雕花樓也是必到的打卡地點。古雕花樓是江蘇獨有，而且只剩3座，高港雕花樓就是其中一座，以前由一位有錢的木材商人擁有。進入幾乎全木造的樓內，全都是各式各樣的雕花，雕刻了錦雞、喜鵲、雙鹿、盤着地球儀的獅子、飛馬等圖案，既有傳統吉祥物，又充

滿異國風情。

除了木雕外，樓內也有一些磚雕，例如其中一幅以“醉八仙”為題的磚雕，除了造工細膩外，還反映了當時建樓主人醉舞狂歌、大魚大肉的有錢人生活態度。住在這浮華卻不落庸俗的雕花樓，每天大吃大喝的生活，怎能不讓人神往？



■高港雕花樓

靖江嚐正宗蟹黃湯包

此行最後一天來到靖江。靖江景點不算多，不過卻是很多遊客最愛到的地方，原因是靖江是泰州的“美食天堂”！

來到靖江必吃的是連《舌尖上的中國》也採訪過的靖江蟹黃湯包。泰州的早茶很出名，當地人有“早上皮包水，晚上水包皮”，所以吃蟹黃湯包最好也是早茶時吃。此行就來到了陶晉良師傅主理的南園賓館。正宗的靖江蟹黃湯包烹調很嚴格，除了皮薄餡靚，包必須有28摺紋才合格。當地人的吃法是先在包的表面咬一小口開窗，後吮湯，最後才將皮子和蟹黃餡料吃掉，吃的時候配上薑絲。

除了靖江蟹黃湯包，這次筆者在靖江也嚐到很多地道泰州菜。其中特別推薦蜆子湯拼野菜麻糰。湯入面有蜆肉、絲瓜和韭菜等配料，味道很鮮甜濃郁，但一點味精也沒有，而伴碟的野菜麻糰其實就是餡料包了素菜的煎堆，因此與一般甜味的煎堆不同，能吃出鹹鮮味，但因為餡料是野菜，也不覺油膩。



■陶晉良師傅(左1)主理正宗的靖江蟹黃湯包。



■三絲(鱸魚、青椒、紅椒)。



■靖江蟹黃湯包。



■靖江蟹黃湯包皮薄餡靚。



■刀魚餛飩。