

【神州覽勝】

徐州漢文化公園

氣派恢宏

漢文化景區南門



在江蘇徐州市東郊，有一座面積 1400 畝的漢文化主題公園，漢代三絕——漢墓、漢兵馬俑和漢畫像石等奇特景觀盡收眼底，歷史的滄桑和厚重感撲面而來，讓你在山水園林間品味「漢代文化看徐州」的生動內涵。

文：錢衛平
圖：傅惠東

走進漢文化景區，迎面是氣勢宏偉的漢文化廣場，中心是漢高祖劉邦銅雕像，一排排漢代方形雙柱中央幾百米的黑色大理石上鑄刻着兩漢朝代的重大事記。周圍巨大的書簡、司南和漢闕營造的場景彷彿讓人們進入 2000 多年的歷史隧道之中。

金縷玉衣舉世罕見

沿着綠樹繁花的山道來到核心景楚王陵。這是西漢第三代楚王劉戊之墓。「因山而陵，鑿石為藏」，工程浩大，氣勢恢宏，為國內罕見的特大型兩漢諸侯王崖洞墓葬。沿石級而下，長長的甬道兩旁，是一間間倉庫、廚房、錢庫、廁所，楚王陵出土的金縷玉衣是中國目前發現時代最早、使用玉片最多、玉質最好、製作工藝最精的玉衣。挖掘時，玉衣已被盜墓者盜出墓室，並抽走金縷，成爲一堆散亂堆積的玉片。復原時，專家們對玉衣的頭、胸、手、足等部進行仔細拼湊，終於使這件國之重寶恢復原貌。現爲徐州博物館的鎮館之寶。

楚王陵的東面是徐州漢兵馬俑博物館，館內現存四個俑坑、一個馬坑。經發掘整理展出的二、三號俑坑約有 2700

件，包括博袖長袍的官員俑、冠幘握兵器的衛士俑、執兵器騎馬的騎兵俑、足登戰靴和抱弩負弓的甲士俑等十餘種，表情各不相同。

漢兵馬俑古樸端莊

經考證，這些兵馬俑爲 2150 年前楚王劉戊的陪葬品，既是漢代的藝術珍品，也是徐州作爲軍事重鎮的歷史見證。

景區的東北面，坐落着一座現代庭院式建築——漢代文化交流中心，陳列着大量漢畫像石刻。漢畫像石是漢代雕刻在墓室、祠堂、神闕上的石刻畫。起源於西漢末年，盛行於東漢中後期，延續到魏晉。它與南京六朝石刻、蘇州明清園林齊名，並列爲「江蘇三寶」。

畫像石刻匠心獨運

除了漢墓、漢兵馬俑和漢畫像石外，景區還有許多獨特的景點和配套設施，如劉氏宗祠、竹林寺、解憂公主紀念園、漢代文化街等。目前三期工程已進入尾聲，一個集歷史博覽、園林景觀和旅遊休閒爲一體的漢文化景區正以特有的風采展現在中外遊人的面前。

漢高祖劉邦像

漢高祖劉邦

漢代軍糧徐州烙餅

烙餅是江蘇徐州一種傳統麵食，據稱有 2000 多年歷史。相傳楚漢相爭時，劉邦率兵與項羽作戰，因紀律嚴明深受徐州百姓擁戴。為了支持劉邦大軍，百姓發明了既容易攜帶又方便儲存的烙餅供將士們食用，因此被稱爲「漢代軍糧」。

自古以來，徐州人就是吃烙餅長大的。如今，有機會到徐州，仍會看到大街小巷做烙餅、賣烙餅、吃烙餅的景象。那種酣暢淋漓、剛柔相濟的味道，咬上一口，頃刻就陶醉了。

製造烙餅的工具爲徐州所獨有，做烙餅的多爲婦女，製造時，先燒熱鐵鍋，然後把麵糰擀得又薄又圓，像一片偌大的荷葉，放到熱騰騰的鍋上；另一人拿一根扁竹快速地上下一翻，一張烙餅就做好了。這種嫺熟的工夫，外地人會看得眼花繚亂，只見一個個麵糰在婦女手下飛快地翻滾，瞬間變成一疊疊「軍糧」。

吃烙餅時可以加入大葱、油條、肉絲、雞蛋、青菜等，咬在嘴裡既筋道且有韌性，符合徐州人吃苦耐勞、有情有義的品性。早點或晚餐，吃着烙餅卷散子，加小葱數根，來點辣醬、臭豆腐，再喝上一碗小米粥，快活就如神仙了。

徐州人出門旅行或外出打工都喜歡帶上烙餅，捲上蔥花雞蛋，吃上十天半月。所以，春節過後，徐州大街小巷的烙餅攤前，總是排滿人群。回來探家的遊子忘不了這家鄉的「漢代軍糧」，一買就是數十斤，帶着它走南闖北。有個朋友十幾年前定居台灣，開始時不適應當地的飲食習慣，想起家鄉的烙餅，經常潸然淚下。前兩年，回徐州探親，竟買了個做烙餅的鐵鏟子帶回台灣，不僅自己做來吃，消解了鄉愁；而且還開了家小吃店，把烙餅帶給在峽北的父老鄉親。

今天的徐州，傳統的烙餅吃法更加多樣，歷久彌香。以烙餅爲主料的「彭城第一脆」、「香炒金鱗」、「得意洋洋」等已成爲地方特色名點，登上了飯店的大雅之堂。有機會不品嚐一下肯定遺憾。



漢墓內墓道



漢兵馬俑



漢畫像石



烙餅是江蘇徐州傳統麵食

【別有風情】青田稻魚共生

文、圖：本報記者 王莉

走在浙江青田縣的水稻田邊，經常可以看到色彩鮮艷的小魚成群在水稻田裡穿梭，這種「有田有塘皆有水，有水有稻則有魚」的青田稻魚共生系統成爲當地一道特有的風景。

青田稻田養魚已有 1200 多年歷史，起源於農民利用淡水灌溉，溪水中的魚在稻田中自然生長，經過長期的馴化，形成天然的稻魚共生系統。田魚是淡水魚的一種，由鯉科魚類演化而來，有紅、黑、花、白、清、粉等顏色，由於自古在稻田中養殖，故俗稱「田魚」。

稻田養魚模式是一個相互依賴的共生系統。魚吃稻田裡的害蟲和雜草，既減輕蟲害和草害，又可減投魚糧，而魚的排泄物可用作肥料。同時，魚在稻田中來回游動，翻動泥土，起到鬆土作用，促進肥料分解，有利於水稻發育。

隨著先進技術的推廣應用，稻田養魚得到長足發展，現已成爲青田縣漁業生產的主要方式和主導產業，年產鮮魚約 2000 噸，佔全縣漁業總產量 75%。

田魚出自稻田卻無泥腥味，肉質細嫩，味道鮮美，鱗片柔軟可食，營養豐富，烹飪方法有紅燒、糖醋

、清燉等數十種，不僅成爲當地的待客菜餚，而且也越來越受到外地食客的青睞，因此養殖田魚成爲當地農民的一條致富新路。現在每公斤田魚價格約在 50 元，銷往江蘇、上海、杭州、溫州等地，近年來還有不少漁民憑藉青田是著名鄉鎮的優勢做起鮮活田魚的外賣生意。此外，加工後的田魚乾鬆脆濃香，風味十足，攜帶方便，成爲遊客首選的特色農產品。



魚稻相依共存

【遊情報】壯家戲水節歷時一月

本報記者 黃寶儀

傳說每逢農曆七月初七，天上的「七仙女」會在銀河嬉水，午時前後，銀河水與人間河水匯流；這天壯鄉河裡的水會變得特別清涼、乾淨，飲用後有益健康，用河水沐浴有消災、除毒驅邪、延年益壽等好處。因此，每逢此日，壯家人不分男女老幼都集聚到河裡沐浴、嬉水，祈求健康長壽。在這一天的水製醋，醋香醇厚經久耐放，故又稱「七月香」、「女兒節」、「長久節」。

千百年來連山壯族保持着這種習俗，「七月香」壯家戲水節也因此演繹而來。爲展示獨特民俗特色，2010 年廣東（連山）「七月香」壯家戲水節將於 11 日在連山壯族自治縣開幕，歷時一個月的活動將薈萃壯族民間文化藝術精華。

這是一次壯家男女與遊客戲水狂歡的嘉年華。載上七仙女的花車 12 日會與各鎮民俗表演隊巡遊，沿路兩旁民居、商舖早早擺上大水缸，吉祥聖水不時撒向巡遊隊伍中的俊男美女和遊客身上。巡遊回到親水廣場後，數百名身穿節日盛裝的當地壯家俏女俊男與遊客伴着要水歌紛紛跳下水嬉水狂歡。

這是一次薈萃壯族民間文化藝術精華的盛會。「瑤族小長鼓舞」、「瑤族八音」、「搶花炮」等列入廣東省或市縣的非物質文化遺產將在民族風情表演或其他地方上演展示。許多分散各地各節日的文化藝術活動同時被搬上藝術節的大舞台。

這是一次壯瑤風味美食的饕餮大餐。活動期間舉辦的壯瑤民間風味美食節將奉上獨具各族各地風味的美食，嫩滑爽口的壯家水浸白糍、垂涎欲滴的「拜散」醃肉、清香撲鼻的瑤家荷葉包……一款款深藏大山的民族美食走上了美食殿堂。



壯家美女將在「戲水節」與遊客戲水狂歡 網上圖片