

2023
范長江行動
香港傳媒學子江蘇行 之 8



「人間珠寶何足取，宜興紫砂最要得。」
江蘇宜興，素以「陶都」美譽馳名中外，在七千多年前的新石器時代中期，宜興的先民已開始從事陶器製作。「范長江行動香港傳媒學子江蘇行」早前到訪中國宜興陶瓷博物館，一同感受這「陶都之光」的魅力，了解歷經數百年傳承與發展的小小紫砂壺，如何在國際上種下中國的種子、贏得屬於中國的喝彩。「原料是根本，工藝是關鍵，人文是靈魂」，學子們還走進宜興市丁蜀成人文化技術學校，親身體驗製作紫砂壺。

大公報實習記者 周元彬、劉暢、張璐語、張嘉懿宜興報道



掃一掃 有片睇

►同學們拿着自己的紫砂作品合影留念。
大公報實習記者 邱子斌攝



▲江蘇行學子們跟着講解員，遊覽有過百年歷史的無錫梅園。 大公報實習記者邱子斌攝

「原料是根本 工藝是關鍵 人文是靈魂」 學生製作宜興紫砂壺 觸碰茶藝奧秘

中國宜興陶瓷博物館是內地最早成立的專業性陶瓷博物館，其前身是江蘇省宜興陶瓷公司陳列室和宜興陶瓷陳列館，至今已有近五十年的歷史。整個博物館建築面積達20000多平方米，展館3000多平方米，是目前內地規模和影響力最大的陶瓷博物館之一。

紫砂不只紫色 混配多彩多樣

江蘇行學子們跟着博物館講解員，穿過古代陶瓷、紫砂歷史、名人名作、現代陶藝、宜興窯系和陶瓷文化研究等展示廳，了解宜興紫砂文化的發展脈絡。從傳統的壺、杯、碗等生活器皿，到現代藝術家的創意作品，每一件作品都蘊含着藝術家的心血和智慧，讓學子們嘆為觀止。

置身這個陶藝殿堂，有學子雀躍地說，「以前以為紫砂壺只有一種顏色，原來用於製作紫砂陶的泥料『紫砂泥』只是一個統稱，其原泥包括有紫泥、綠泥、紅泥三種，互相配比摻和使用，還可以得到深栗色、海棠紅、青灰、墨綠、黛黑等不同顏色。」

「原料是根本，工藝是關鍵，人文是靈魂」，紫砂壺經數百年傳承與發展，如今已不僅僅是單純的沖茶器皿，更是承載了中國傳統文化、馳名中外的藝術品，屢獲國際獎項。參觀尾聲，學子們圍着宜興陶瓷博物館館長周小東發問，他表示：「我覺得它最好的地方就是在國際上種下我們中國的種子，講述我們中國的故事，贏得屬於我們中國的喝彩。」所謂傳承，除了技藝的手口相傳，更要傳承這份滿腔熱血和堅定的文化自信。

親身耐心摸索 造出專屬茶壺

耳邊響起拍打紫砂泥料的聲音……江蘇行學子來到宜興市丁蜀成人文化技術學校的陶藝體驗中心，看過老師的示範後，紛紛坐到桌前，嘗試跟着老師的節奏，將紫砂泥放在桌上，用木質的搭子，把紫砂泥拍打成薄薄的泥條。接着用矩車劃出長短適合作壺體身筒的泥片，劃出圓形的口蓋和壺底泥片，將身筒捲成圓柱形，再用拍子慢慢拍打，讓壺肚脹大，壺

身初步成型。「一個壺的誕生的過程，也都是經歷過漫長的摸索，是需要靜心和耐心的。」這群年輕小伙子發揮創意，嘗試造出「專屬」於他們的紫砂壺。

「這是一次非常棒的體驗。這趟宜興紫砂之旅，讓我真正觸摸到傳承千年的文化溫度。」學子們紛紛說道。



▲國家級工藝美術師高儒意向同學們示範紫砂壺製作工藝。
大公報實習記者劉暢攝

無錫商業巨擘 與港淵源深厚

上世紀中葉，籍貫無錫的民族企業家榮德生到香港出差，聽說當地有兩家企業資金短缺，生產困難。榮德生毅然出手相助，當即入股這兩家企業，幫助其渡過難關。

1978年，榮德生之孫孫智健移居香港，創辦愛卡電子廠，就用到了多年前祖父入股的兩家企業的分紅。說起這段往事，無錫梅園講解員馮佳蔚表示：「榮德生對香港同胞的幫助，無意間成為子孫創業道路上的助力。」

曾在毛紡織工業領域舉足輕重的無錫唐氏家族，同樣與香港關係匪淺。香港著名實業家唐翔千就是從無錫嚴家橋走出的唐氏家族代表人物之一。

秉持民族氣節 不賣廠予日軍

作為商業巨擘，無錫榮氏和唐氏均具有堅定的民族立場。1937年，抗戰全面爆發，榮氏家族三分之一的紗錠、一半以上的織布機在戰爭中化為灰燼。日軍提出要收購榮氏剩餘的企業，榮德生斷然拒絕。他說：「寧可

把工廠搬空燒毀，也絕不賣給日本人。」

面對野蠻、強橫的日軍，唐翔千的父親唐君遠同樣拒絕與日方合作，在被日軍關進籠子折磨兩個星期後，他仍然表示「寧為玉碎，不為瓦全」。

在財富不斷積累的過程中，榮德生始終牢記父親榮熙泰生前「治家立身，有餘顧族及鄉，如有能力，即盡力社會」的囑託，萌生了建造園林、造福鄉人的想法。1912年，榮德生先生在榮巷西首約2公里處購得一處小桃園，決定在此建造梅園，向公眾開放。歲月流轉，梅園如今仍然是無錫市民們賞梅踏青、郊遊聚會的好去處。

在先後走訪無錫梅園、嚴家橋之後，來自香港的同學李卓恩說：「作為土生土長的香港人，得知榮先生當年毅然出手相助的事跡，我深深地感受到內地同胞的熱情和慷慨助人的天性，期待未來無錫與大灣區共同續寫更多的故事。」

大公報實習記者

張鑫冉、吳昊明、黃雯、李卓恩

無錫菜注重自然

話你知

無錫菜的口味偏甜偏清淡，擅長各類水產，不時不食。無錫的傳統菜點有梁溪脆鱉、無錫醬排骨、鏡箱豆腐、太湖船點、天下第一菜、太湖白蝦等，菜式體現水鄉風情、注重與自然環境融合。

有說「吃魚蝦要到無錫來」，「正月塘鱖肉頭細，二月鰱魚長得肥，三月菜花甲魚補，四月昂刺鮮無比，五月銀魚要炒蛋，六月時裏白魚肥，七月夏鯉鮮滋滋，八月湖鱖醬油燜，九月鱸魚肥篤篤，十月大頭鯪魚湯，十一月青魚要吃尾，十二月鯽魚要塞肉。」一首《十二月魚謠》可見江南水鄉每個時令的特產。



親身試錫劇 學子歡樂多



港大保良何鴻榮社區書院 郭佳

無錫嚴家橋村是中國傳統戲劇——錫劇的發源地、傳承地。2023年8月12日，我們一行「范長江行動江蘇行」的學子來到了嚴家橋村參觀，我與另外兩位同學試演錫劇，學習一些基本造手。

我與同學們合演了一幕古代年輕男女相遇的情景，男生執扇，女生掩面，運用戲曲造手，表現男子好奇、女子害羞的神態，獲得了老師和同學們的喝彩。



掃一掃 有片睇



香港浸會大學 劉熊楚文

如果不知不覺，我都不知道還有錫劇這個劇種，這次江蘇行非常榮幸能穿上戲服體驗一番，僅僅從老師教的步調和手指動作，就能感受到錫劇的細膩，以及當中對歷史的還原。我的老家是江西，江西以花鼓戲為主，本科時還特意以湯顯祖的「臨川四夢」做了論文研究。我發現它們的共同點是，兩地戲劇的內容都是取材自日常生活細節，然後融入場景之中，展現一個時代的風貌、一個地區的特色。

聽着老師講述初入行練習的經歷，每天用繩子綁腳、以碗頂頭練習步伐，手部動作、一顰一笑、眼神表情都要反覆調整，認真嚴謹的態度和刻苦卓絕的精神令我十分欽佩。



香港理工大學 陳怡凡

我從小在西安聽秦腔長大，這次體驗學習錫劇讓我感覺似曾相識，也留下深刻印象。

雖然因為方言不通，我未能掌握具體的演唱內容，但僅憑觀看演員的一顰一笑、一舉一動，也能推敲劇情的推進，感受演員情緒的轉變。如果說秦腔善於表現激烈的感情、善於描寫歷史的風暴，那麼錫劇表現的則是纏綿而溫和的感情，講述一些家長裏短的故事和民間傳說，看錫劇仿佛是在聽一個人慢慢的傾訴，娓娓而談。



南京大學 陳嘉成

我這次學習了錫劇的步法、身法和搖扇的手法，最深刻的感受就是錫劇作為一個地方劇種，專業性、系統性都遠超想像。

尤其是在台上跟隨老師學習的時候，老師一開口唱：「啊，小姐」，和之前聽的崑曲唱腔如出一轍，難度系數拉滿，要學好那些造手一點也不容易。這次錫劇體驗，讓我對江蘇戲曲藝術的豐富性和專業性都有了更深刻的體驗，也對錫劇「小橋流水、抒情典雅」的表演藝術有了嶄新的認知。

梅園的防空洞。
大公報實習記者 陳依子鏡攝



掃一掃 有片睇

►梅園是江南著名的賞梅勝地。
大公報實習記者 陳依子鏡攝

