

# 泰州靖江：長江邊的非遺故事

泰州位於江蘇中部，長江北岸，歷史文化悠久、底蘊深厚，是一座歷史文化名城。在這片廣袤富饒的大地上，極具創造力的泰州人給我們留下眾多豐富的非物質文化遺產。它們是城市的文脈、歷史的見證，也成為人們彌足珍貴的財富。

在泰州的最南端，長江奔流浩蕩，千年的長江水衝擊形成了一片“浪花捧出的土地”——靖江。公元1471年，靖江建縣，以扼江海門戶之姿躍然神州版圖。史傳，東吳大帝孫權曾在這裡圍擊牧馬，民族英雄岳飛也在這裡留下足跡。江淮文化、吳越文化在此共生共融，積澱出豐厚的非物質文化遺產。目前，泰州靖江共有各級非遺代表性項目39項，代表性傳承人43人。其中，靖江寶卷入選國家級非物質文化遺產名錄，靖江肉脯、靖江蟹黃湯包、孤山泥狗子製作技藝入選省級非遺。她們燦若繁星，成為時間長河裡的明珠，深刻滲透出靖江人“海納百川”的開放胸襟和“兼收並蓄”的真摯情懷。



泥狗子

## 大江懷抱的“蘇中小江南”

“我是大江懷裡的翠玉，神奇的白馬馱來的土地……”一首《靖江之歌》，唱出了泰州靖江這片陸地的神奇起源。三國時期，揚子江海口“百里之洲”隆起，靖江的雛形——馬馱沙出現在長江之中，隨著長江徑流、風浪、潮汐等自然條件及人類活動的影響，江中孤島逐漸演化成如今六百餘平方公里的土地。

江水隱退，沙洲延漲，濕漉漉的土地散發出清新的江水氣息和泥土芬芳，吸引著吳越、江淮地區的百姓，從四面八方匯聚而來，開墾種植，繁衍生息。據《宋史》載：“詔飛還守通、泰，有旨可守即守，如不可，但於沙洲保護百姓，伺機掩擊，飛以泰無險可恃，退保樂墟，戰於南箭橋，金大敗。渡百姓於沙上，飛以精騎二百，金兵不敢近。”泰即泰州，南箭橋即今高港一帶，沙洲即靖江，百姓是指江淮難民，即當今許多靖江人的祖先。

有關這段歷史，在靖江眾多民間文學類非物質文化遺產中，一則《生祠堂與白衣堂》的傳說可為佐證。相傳，岳飛在今靖江生祠鎮一帶安置好百姓後奉旨南下，百姓跪拜送行，他們揮淚相送的橋得名望岳橋（岳飛遇難後更名思岳橋）。

不舍岳元帥的百姓繼續跟隨相送，岳飛下馬，脫下身上的白袍贈給老百姓，並祈願靖江“八百年無兵災、八百年無旱災、八百年無水災”，此處即得名“白衣堂”。岳飛離開靖江後，百姓為岳元帥修蓋祠堂，祈願他長命百歲，因為是岳飛生前所蓋，所以叫做“生祠堂”。

誠如岳元帥之祈願，因江而生，依江而興的靖江人，在此後八百年乃至更長的歲月中，將日子過得富足安樂，自有詩意。雅致如蘇軾曾說過：“寧可食無肉，不可居無竹。”由此說來，靖江人實在是雅致至極。在靖江農村，幾乎家家戶戶屋後都有一片竹林。巧手的靖江人還善於將竹子做成各種生活所需，遠銷海外，“靖江竹編技藝”成為泰州市級非遺。在“蘇中第一山”孤山上擷一捧黃土，靖江手藝人僅靠一雙巧手和一支竹篾，便能製作出一隻憨態可掬的泥狗子。首腹部單孔可吹出蝸蝓之聲，多孔可吹出類似埙的音調。幾乎每一個靖江孩子的童年時代，都曾擁有一兩隻黑底紅點的孤山泥狗子。靖江人常把孤山比作是靖江的根，泥狗子由孤山黃土孕育而出，思鄉的遊子每每聽到哨聲，就能想到家鄉。

## 長江北岸的吳語“飛地”

靖江建縣後數百年一直隸屬常州府，因此歷史文化方面受吳文化影響頗深，這裡也是吳方言在長江北岸為數不多的幾處“飛地”之一。消遣娛樂時，人們聽的是吳儂軟語的錫劇；祈願祝禱時，講唱的是傳承數代以吳語編就的寶卷。

流行於常州、無錫等地的錫劇曲調柔和抒情，飽含江南風韻，曾被視為華東地區三大劇種之首。上世紀50年代，錫劇于機緣巧合之下流入靖江，因其內容貼近生活、演唱方言相同，靖江迅速接受並成為了錫劇的第二故鄉。經過舞台與時間的磨礪，靖江錫劇日漸成熟，湧現出倪同芳、李桂英、李玉華等一批錫劇名家。靖江錫劇團也獲譽“錫劇一枝梅，蘇北金鳳凰”。

講經是靖江一道獨特的民俗風景。靖江人所講之“經”，在國家非物質文化遺產名錄中的命名叫做“寶卷”。寶卷是由唐代變文和宋代“說經”演化而

成的一種俗講文本，自明清以來包容進大量的民間傳說、民歌民謠和社會風俗，成為亦聖亦俗、亦莊亦諧的，以敘事為主、韻散結合的民間文學文體。2007年，靖江被命名為“中國寶卷文化傳承之鄉”。

肥沃的沙土給靖江帶來了豐饒的物產，農民耕耘勞作間，產生了打號子、唱民歌的傳統習俗，既可計時，又可鼓舞解乏。靖江民歌以方言俚語傳唱，內容多為生產生活、男女愛情、歷史故事、風俗信仰，風格簡潔質樸、酣暢淋漓、隨性灑脫，極具地域色彩和感染力。此外，靖江民間還有唱鳳凰、唱麒麟的習俗。逢到正月初一、十五或起房上樑、結婚、小孩滿月、祝壽、開業慶典等民間喜慶活動時，鳳凰（麒麟）班子會到場演唱助興。一人擊銅鈸，一人敲大鑼，一人敲鑼鑼，班子人員輪流演唱，內容多是即興組詞、現編現唱，足可窺見靖江人文底蘊之深厚。



盆景《探》

## 敢為天下“鮮”的美食名城

靖江坐擁52.3公里長江岸線與108.06平方公里長江水域，豐富的水資源滋養著靖江的物阜民豐。擁江向海的靖江人民利用長江和內河提供的豐富水產、物產，創造出“敢為天下‘鮮’”的燦爛飲食文化。靖江菜兼具淮揚的清新、蘇杭的甜潤、川湘的熱烈，獨創“一菜一味、一碟一形、一品多樣”的特點，形色兼具，韻味十足。2019年，靖江榮膺“中國四季美食名城”。

“鮮”是靖江菜的最大特色。成熟的人工繁殖技術讓河豚美食成為“靖江鮮”中的極致，也成就了靖江“中國河豚美食之鄉”的美名。常言道：“不吃

河豚，不知魚鮮”。因為河豚有毒，靖江人還生出了“拼死吃河豚”的冒險精神。靖江河豚美食以紅燒最為出名，即便是在這道菜裡作為配菜的青菜或秧草，也能稱得上是人間至味。生炒河豚片、豚皮燴魚肚、糖醋河豚鱖、白煨河豚、河豚宴等也是不可錯過的美味。

靖江秋天的第一口“鮮”則當屬蟹黃湯包。在靖江眾多美食中，蟹黃湯包也是名氣最大的。這道可以“喝”的包子以其“皮薄如紙、湯足如泉、形如玉菊、味道鮮美、不溢不破”的特點，深受老饕追捧，並被中國烹飪協會評為全國四大名點之一，靖江也被中國烹飪協會評為“中國湯包之鄉”。如今，走進南鑼鼓巷、沙磁巷、夫子廟、月廊街等各大城市地標性旅遊景點，都可見靖江蟹黃湯包的身影。店鋪門庭若市，人頭攢動。近年來，靖江每年都會在本地及上海、南京等旅遊城市，甚至海外舉行高水準、高規格的湯包文化節、旅遊推介會、餐飲峰會等，讓更多食客品嚐到靖江蟹黃湯包的鮮美。

有人說，遊子對家鄉的眷戀，體現

在美食上時，可能是孩提時聞過的一種香，年少時吃過的一個餅。在靖江，這種香一定是肉脯的香。靖江肉脯薄如紙，形方正，色如瑪瑙紅玉之豔，味兼魚、



肉脯

肉兩鮮之美，酥中帶脆，嚼之香滿頰，欲罷不能。靖江肉脯獲得“國家優質產品金質獎”，是國家地理標誌證明商標，與浙江金華火腿齊名。如今，從街頭到網店都能看到它的身影，作為饋贈親友的佳品，遠銷海外，成為中國零食文化裡不可或缺的一部分。

靖江的風味美食還體現在日常小吃。季市老汁雞、大爐餅、荷葉桂花齒糕、馬橋餛飩、西來醬姜片、金波酒……這

些百姓生活中的尋常美食，有不少都是極具代表性的靖江非遺。季市老汁雞取百味成一汁，文火慢燉，鮮香濃郁，“熱吃”濃香撲鼻，肉質甘爽；“冷吃”簡易方便，香味沉鬱。西來醬生薑片醬香濃郁、風味獨特，有開胃驅寒、醒酒等功效。製作西來醬薑片最顯“功力”的流程在於片薑，熟練的片薑手藝人可將1釐米厚的生薑切成30片，片片薄如蟬翼，且嚼之無渣。金波酒則取數十味中藥材之精華，香氣純正，色澤金黃，是中老年人養生滋補之佳品。這些美食透過樸實尋常的人間煙火，驚豔了外來賓客的味蕾，慰藉了歸鄉遊子的“愁腸”，給靖江烙印上最具特質的味覺印記。



季市老雞



Jiangsu China

联系电话：0086 - 523 - 86886073



錫劇非遺課堂



竹編



寶卷

文圖由泰州市人民政府僑務辦公室 靖江市人民政府僑務辦公室提供



靖城風貌