

遊金陵尋往事

人來人往的夫子廟美食街



手抱童屍，無語問蒼天



各國文字紀念碑



刻上六週大屠殺日子的十字架形紀念碑



“逃難”雕塑



大屠殺紀念館外觀

上文介紹了南京的主要景點和一些歷史典故。今文談談一座必須遊的紀念館和金陵美食。

南京大屠殺紀念館

這座全名是「侵華日軍南京大屠殺遇難同胞紀念館」，想前往參觀已久。第一次踏足南京，因時間倉促，未克成行。再訪金陵時，在一天下著綿綿細雨，終於得償夙願，拜訪了這座追悼懷念萬千中國苦難人民的歷史展館。我曾參觀過在以色列耶路撒冷聖城的「猶太人大屠殺紀念館」(The Holocaust History Museum)，該館追思在第二次世界大戰時被殺害的六百萬猶太人，亦藉以警醒世人以史為鑒，看後心靈極度震撼，久久不能平復！今次能有機會一遊南京紀念館，可對兩者作一比較。

日軍1937年十二月十三日佔領南京，在其後六週內展開大肆屠殺南京平民和投降的中國士兵，姦殺婦女，被害者高達三十萬人，在四十日內平均每十二秒便有一個生命消逝，慘絕人寰！南京大屠殺是戰爭和藐視國際法的冷血惡果；六百萬猶太人被殺的主因則是種族歧視惡化為滅族行動！猶太人對差點被滅族的訓誨是「永不忘記，絕不寬恕」，紀念館的希伯來語文字是Yad Va-shem，意指是對每一個死難者「有紀念，有名號」(來自「以賽亞書」56章第五節)。南京紀念館對南京大屠殺的銘詞是「勿忘國恥、振興中華。銘記歷史，珍視和平」！

南京大屠殺紀念館是建在城西江東門的萬人坑遺址上，設計為一座巨大三角形建築，於1985年最初落成。其後二次擴建。在館前有一個六米多高的女性青銅巨像，屈膝矗立，赤腳破衣，雙手抱著慘死的孩子，仰首悲情，無語問蒼天！館的另一面建有一巨型十字架形紀念碑，上端刻著「1937.12.13-1938.1」一排數字，即南京大屠殺的六週時間。此外建有一座遇難者名單牆，又稱「哭牆」，牆上密密麻麻刻有已知遇難者的姓名，但祇佔三十萬死者的小部分。猶太人大屠殺紀念館內亦設有相似的名字堂、檔案館，一數層樓高的半圓形圖書架，每行架放滿已辨認出遇難者的個人檔案盒，上有名字，一行行整齊地排列，很大的視覺震撼！

猶太館亦設立了「死難兒童紀念廳」，漆黑的展廳內只有少數光線微弱的射燈在閃亮，像是黑夜中一支支搖曳的燭光，為無數的死難孩子祝福！南京館亦有同樣構思的「冥想廳」，廳內漆黑一片，幾乎伸手不見五指；唯一的弱光來自天花頂和地板上忽明忽暗的黃色小燈，像黑夜天際的千百螢火蟲，引領人們在虛幻和真實之間，走出黑暗！

南京大屠殺紀念館廣場不遠處的前萬人坑遺址，現已被建為遇難者遺骨陳列室。紀念館內的其他展廳陳列了大量精心收集，細心求證的照片、日記、目擊者報導、詩篇等等歷史文獻，令人看了不禁心碎淚流，不勝感慨！在2015年，聯合國教科文組織宣佈把南京大屠殺檔案正式列入「世界記憶名錄」。大屠殺紀念館不收門票，室內不準拍照。

舌尖上的南京

到南京，一定要嚐鹽水鴨和鴨血粉絲這兩道經典名吃。南京人喜吃鴨，歷史悠久，被稱為「鴨都」，享有「金陵鴨餚甲天下」的美譽，和「南鴨揚鶩」的說法。吃鴨以揚州出名，但鴨餚則無疑是南京為首！鹽水鴨又稱金陵鴨，皮白肉嫩，肥而不膩，鹹味適中，清爽美味。據有些當地人的講法，在農曆八月桂花盛開時做的鹽水鴨會帶有淡淡的桂花香味，可能是鴨子把桂花吃下肚裏之故，所以又稱「桂花鴨」。

南京還有其他五花八門，讓人垂涎欲滴的製鴨方法，如金陵醬鴨、香酥鴨、燒鴨、八寶珍珠鴨、板鴨等等。提起「板鴨」，亦必需一嚐。早在明清時代，南京人把鴨用鹽醃風乾，使其肉質變為細嫩緊密，像一塊板似的，故名板鴨。清代地方官員常挑最好質量的板鴨進貢皇室，所以又稱「貢鴨」。「北有全聚德，南有韓復興」，於1866年在南京起家的韓復興鴨店，可吃到頂呱呱的板鴨和鹽水鴨！

至於鴨血粉絲湯則是我的至愛。在南京市內，放眼望去大街小巷眾多食堂均出售這傳統美食，大多水準上乘。製法是把已煮熟的鴨血切成小塊，放在碗裡，倒入粉絲，加上鴨肝、鴨腸、鴨胗、豆腐泡和蝦米等，澆上一勺滾燙的老鴨鮮湯，再撒上香菜和薑蔥絲，便成為一碗芳香四溢、熱騰騰的鴨血粉絲湯。食店如「南京大排檔」、「金陵鴨血粉絲湯」、「小潘記鴨血粉絲湯」、「王記鴨血粉絲湯」和「回味鴨血粉絲湯」均是很好的選擇。

除了鴨之外，金陵小吃亦是全國聞名，歷史悠久，自六朝時代流傳至今，多達八十多款，一年四季均可品嚐。南京夫子廟的秦淮小吃名列中國四大風味小吃之首，其他三地是蘇州玄妙觀小吃、上海城隍廟小吃和長沙火宮殿小吃。夫子廟小吃群位於秦淮河畔繁忙的大石壩街一帶，名聞天下的「秦淮八絕」小吃仍被視為經典：

- 第一絕是永和園的蟹殼黃燒餅和開洋乾絲
- 第二絕是蔣有記的牛肉湯和牛肉鍋貼
- 第三絕是六風居的豆腐腦和蔥油餅
- 第四絕是奇芳閣的鴨油酥燒餅和雜錦菜包
- 第五絕是奇芳閣的麻油素乾絲和雞絲澆麵
- 第六絕是蓮湖糕團店的桂花夾心小元宵和五色小糕
- 第七絕是瞻園麵館的紅湯熏魚銀絲麵和薄皮包餃
- 第八絕是魁光閣的五香豆和五香蛋



秦淮八絕

可惜秦淮八絕小吃的曾經風光無限已退了點色，因時代變遷，部份以上列舉的老字號已經遷拆或歇業，部份亦因老一輩大廚相繼退休或去世，後繼徒弟的水平可能有些差距。可幸江山代有才人出，手藝大體終能相傳，雖有些舊店已不存在，但新店新人負起了傳承和弘揚秦淮八絕小吃的責任，讓吃貨在今日的夫子廟區如「秦淮人家」、「秦淮小吃城」等食府仍可嘗到傳統美味的秦淮小吃！

另一南京特色菜系亦不能錯過的是「民國菜」，泛指於1912年中華民國建國初期至1949年間流行於南京的風味菜餚。民國菜以本幫「京蘇大菜」(「京」當然是指南京，「蘇」是指南京乃江蘇省會之意)為主，外幫菜如江浙、湖南、清真和廣東等為輔。很多道民國菜均有典故，通常與某位民國名人扯上關係，如總統魚、美齡牛肉、少帥(張學良)罐子肉、民國豬蹄等等。開業於清道光年間，至今已有一百七十五年歷史的老字號「馬祥興菜館」，是南京第一間清真餐館，打響四大民國招牌菜：鳳尾蝦、松鼠桂魚、名將白崇禧的至愛「蛋燒賣」、和漢奸汪精衛鍾情的「美人肝」。美人肝是把鴨肝臟以蔥白和鴨油爆炒，香氣逼人。蛋燒賣是以蛋皮包著蝦仁成燒賣狀蒸熟。鹹魚又稱桂魚，做法是去骨、砌花、油炸、最後澆上糖醋汁，澆汁時魚吱吱作響，像松鼠鳴叫，所以得名「松鼠桂魚」。至於軍閥馮玉祥所喜愛的鳳尾蝦，是「馬祥興」首創，用河蝦，蝦尾留些小殼，加以青豆和白果，用鴨油爆炒。可惜我在該館嘗此道名菜時大失所望，蝦太細小，整碟平淡無味！吃罷民國菜意猶未盡，跑去再嘗一碗滋味無窮的鴨血粉絲湯，才心滿意足！



蟹殼黃燒餅



鴨血粉絲湯



松鼠貴魚



開洋干絲



鹽水鴨



馬祥興菜館



韓復興老店