

版面導航 即時新聞 關於我們

澳門焦點報

JOURNAL FOCO MACAU



蘇澳亭揭幕 情連蘇澳 姿吟盛世

發佈時間 : 2023/10/16 18:06

分享至 : [f](#) [WhatsApp](#) [Weibo](#) [WeChat](#)

【本報訊】座落於澳門大學校園湖邊，仿照最古老江南園林蘇州滄浪亭規制的“蘇澳亭”於本月15日隆重揭幕，由江蘇省副省長方偉，中聯辦協調部長仇昱，教育局長龔志明，澳門大學副校長莫啟明主禮。

這是由江蘇省海外聯誼會、蘇州海外聯誼會捐贈的。



方偉

方偉指出，蘇澳亭是蘇澳兩地新的情感聯結和橋樑紐帶。希望以亭為媒，以文為脈，融合發展，在參與“一帶一路”建設及擴大開放中，共同推動蘇澳交流合作，共享新機遇，同迎新發展。



莫啟明

莫啟明感謝江蘇人民和蘇州人民贈送給澳門大學和澳門市民這份厚禮！認為這又是江南文化融入嶺南文化和大灣區文化的重要體現。



昨日下午，澳門大學崇文樓喜氣洋洋，由江蘇省海外聯誼會、蘇州海外聯誼會、澳門大學合辦的蘇澳亭落成典禮在此間舉行，方偉，仇昱，龔志明，莫啟明，江蘇省委統戰部一級巡視員、江蘇省海外聯誼會副會長李衛華，江蘇省港澳辦副主任劉建東，全國婦聯常委、澳門蘇浙滬同鄉會會長賀定一，原澳區全國政協委員梁勵，原江蘇省政協常委、澳門江蘇聯誼會會長岑展平，人民日報澳門分社社長富子

梅，新華社澳門分社社長劉剛，蘇州市委統戰部副部長鄧兵，江蘇省政協常委、澳門江蘇聯誼會副會長孫蔣濤，江西省政協常委、澳門江蘇聯誼會名譽會長陳志玲等社會各界嘉賓友好、江蘇社團領袖、鄉賢代表出席觀禮。



方偉致辭表示，蘇澳亭的成功捐建，是江蘇與澳門深厚情誼的見證，相信蘇澳亭的落成，一定能讓居民和學子更好瞭解江蘇文化、體驗江蘇文化，不斷增進兩地人文交流，深化兩地互學互鑒。

莫啓明致辭指出，蘇澳亭建設的最初動議，是來自二〇一八年澳大舉辦系列書院活動期間，蘇州市參加在澳大蔡繼有書院舉行的非物質文化遺產展，其中滄浪亭模型吸引了諸多師生的眼球，於是澳大和

蘇州相關領導分別產生了在澳大建設蘇澳亭的想法。經過幾年努力，蘇澳亭終於落成，也是澳大書院工作的一個重要成果。



儀式上，由莫啓明副校長代表澳門大學向江蘇省海外聯誼會及蘇州海外聯誼會致送蘇澳亭捐贈證書，由江蘇省委統戰部一級巡視員、江蘇省海外聯誼會副會長李衛華（左）代表接受。

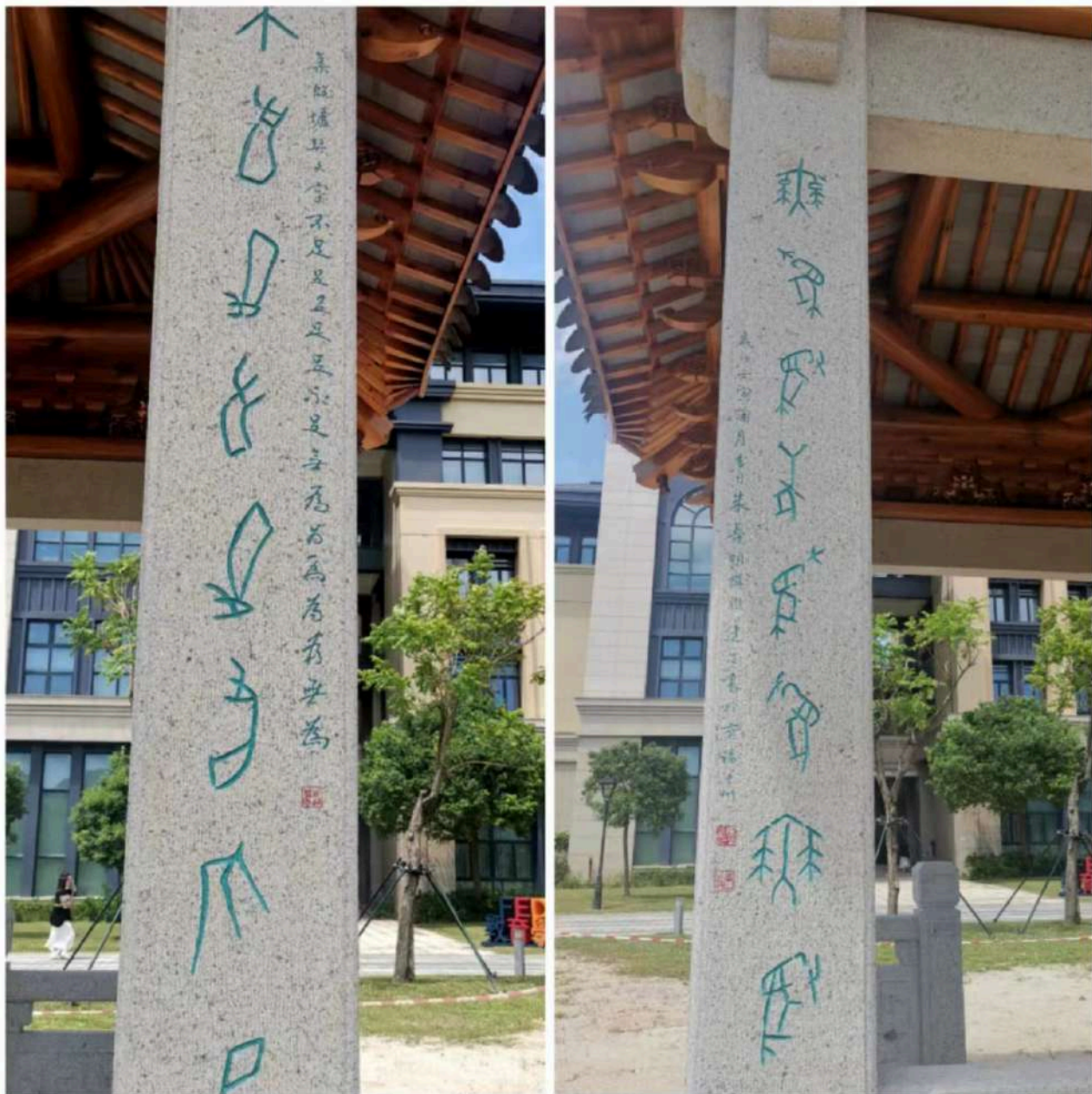




蘇澳亭是按千年古跡、中華名亭滄浪亭的形態建設，該亭勾簷鬥角的墨色頂蓋，方條形灰白的石柱，正好與澳門大學學院建築群的墨色屋頂和淺灰牆體脗合，出色地體現了江南文化與嶺南文化，甚至南歐文化風格的協調與和諧。



據介紹，取名“蘇澳亭”，也正是寓意以亭為媒，蘇澳融合發展。蘇澳亭正面有“清風明月本無價，近水遠山皆有情”一聯，此聯乃蘇州滄浪亭之名聯，移刻新亭，由著名書法家徐圭遜書寫。



亭之臨水側還有一聯：“不足足足足足不足，無為為為為為無為”，屬金文絕對，由澳門大學中國歷史文化中心主任朱壽桐教授撰聯，由福建書法家高建生集殷墟契文執墨書寫，姑蘇方家勒石於楹柱，可稱為“蘇澳亭聯”。



“蘇澳亭”側豎有一碑，撰“蘇澳亭記”，也是由澳門大學中國歷史文化中心主任朱壽桐教授撰寫的。

“蘇澳亭記”

前人修滄浪亭，言思得高爽虛闊之地，以舒所懷，今人建蘇澳亭，謂借粵澳辟雍之所，以寄文思。此亭仿滄浪規制，情景相應：草樹鬱然，崇阜儼然，均隆勝勢，前竹後水，澄川翠幹，光影會合。江蘇暨蘇州海聯會慷慨捐建，數年運籌，嘉願得遂，名亭落成。自此有亭翼然，姿吟盛世，情連蘇澳。

澳門大學識 二〇二三年十月

« 上一個 返回 下一個 »



MPay 跨境專區上線啦
8月15日開始可以在 MPay 進行安全認證，支付體驗提升，讓出行更便利

跨境專區 **優惠支付**

返內地/遊香港 享立減優惠
線下支付認準 Alipay+ 標識
每日數量有限 先到先得 2024年8月1日至9月7日

高德地圖 奈雪的茶 麥當勞 7-Eleven 屈臣氏

高德打車 線上點單

跨境更方便 梗係用 MPay

下載最新版本 體驗跨境服務



全國唯一供出口的
正宗陽澄湖大閘蟹

蘇唐市 陽澄湖
千年古鎮金唐市 州澄湖畔沙家浜

蘇唐市 江蘇省著名商標

澳門特約經銷商：新益信貿易有限公司
地址：澳門羅保博士街國際銀行大廈15樓1506室
訂購電話：28714116、65566942



誠昌 飯 SENG CHEONG 店
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS 1964

WELCOME 最佳美食 Best Souvenir WELCOME 獨家秘制 Exclusive Production

橫行美味 逆游而上
Flavours across generations
Striving up in dedication

豉汁蒸大蟹 Steamed Crab with Black Beans and Pepper 黃金炸蟹 Five Fried Crabs in Softened Egg Yolk 馳名水蟹粥 Famous Crab Congee 鹽焗炸蟹 Salt-Fried Crabs

金汁大蝦 Six Fried Prawns in Softened Egg Yolk

THE PICTURES ARE FOR REFERENCE ONLY. © SENG CHEONG ESTABELECIMENTO DE COMIDAS. ALL RIGHTS RESERVED.

訂座電話 Reservations Number +853 2882 5323 營業時間 Opening Hours 11:30-23:30

澳門焦點報

社長：范益民

地址：澳門羅保博士街國際銀行大廈15樓1506室

電話/傳真：2871 4116

電郵：mcfocus3@gmail.com



© 2024 澳門焦點報