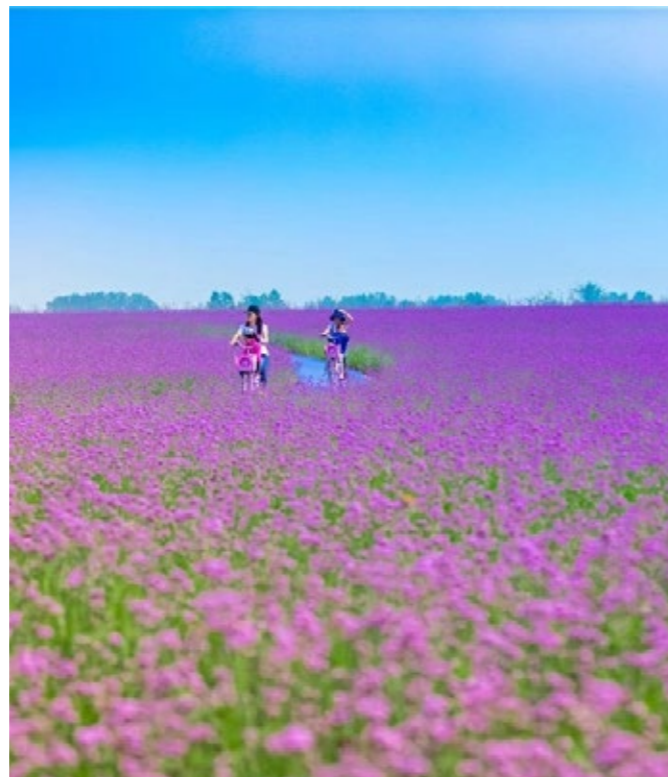


ISSUE 05 / JUN-JUL 2019

江苏旅游报

- 01 EDITOR'S NOTE
编者的话
- 02 ABOUT JIANGSU
关于江苏
江苏知多少——名菜篇
- 04 ENCHANTING JIANGSU
美摄江苏
黄金海滩在江苏
- 06 JIANGSU CALENDAR
江苏月历
- 08 JIANGSU NEWS
旅游情报
- 10 FOCUS
江苏焦点
古典园林：江苏风情画



夜游网师园（照片摘自苏州旅游官微）

DISCOVER THE SURPRISINGLY FUN
OF CLASSICAL GARDENS

熟悉的园林仍有惊喜

江苏旅游（新加坡）推广中心通过调研发现，苏州园林一直是新马人到江苏旅游的重头戏。有鉴于此，本期我们企划了“园林”专题，带领业界朋友们一同畅游无锡、南京、扬州、泰州及南通如皋的特色园林，感受不同气质的江苏风情。而夜游网师园的夏季项目，相信也会为旅友们带来截然不同的苏州体验。

除了园林文化，江苏也有不少颇具特色的民俗技艺。我们常说的“打酱油”，是镇江春节期间必不可少的风景。此外，到徐州学做香荷包，就能将这个小巧讨喜的伴手礼带回家。住宿方面，我们将视线转移到城市之外，带您住进宿迁三台山森林公园星空树屋，感受“树屋在树下，房车开不动”的奇妙。

江苏还有数之不尽的水韵魅力及文化盛宴等待探索，请各位关注江苏旅游发展的朋友密切留意我们的后续内容。如有任何反馈，欢迎和我们联系。

秦永忠

江苏旅游（新加坡）推广中心
info@travellution.com.sg



- 16 HOTEL
一期一住
宿迁三台山森林公园星空树屋·
花海中的田园山居
- 18 SU CUISINE
一期一食
镇江三怪·顺口溜浓缩的经典滋味
- 20 CULTURE
文化江苏
徐州香包·绣一串清香小礼物



甘焰文 摄



网师园官微 图

古典园林：江苏风情画

DISCOVER THE ANCIENT GARDENS OF JIANGSU

“苏州四大园林”拙政园、狮子园、沧浪亭及留园名满天下，几乎构成海内外旅客对苏州、江苏乃至中国的经典印象。漫步古典园林，古人的生活美学处处可见，传统文化的精致典雅同样让人印象深刻。

除了苏州，江苏各地也遍布许多不同风格的古典私家园林，各有各的精彩。本期我们从苏州出发，体验夜游园林的趣味，之后陆续到访无锡、南京、扬州、泰州和南通如皋，品味江苏园林的百花齐放！

1 SUZHOU

苏州：夜游园林

尽管不在“苏州四大名园”之列，网师园依旧是海内外名气最大的园林之一。美国纽约大都会博物馆二层玻璃天棚下的明轩，其设计蓝本为网师园的殿春簃，是海外第一座苏式园林。此外，网师园自1990年起推出的夜花园，曾被联合国教科文组织推荐为特定旅游项目，是游览苏州园林最独特的“打开方式”。

晚上7点半，园内亮起灯光。参观者大约20人为一组，跟着身着传统服装的讲解员到不同的厅、堂、斋、阁去，欣赏循环演出的苏州传统表演，如评弹、昆曲、苏剧、古琴、笛箫、古筝、江南丝竹及古典舞蹈等。灯光打在大花园上，在皎洁的月色下观看昆曲《游园惊梦》，不远处偶尔传来一阵悠扬悦耳的箫声，让人仿佛一下子回到清代园林主人的闲居生活。虽然8个曲目加起来仅约1小时半的时长，却是迅速了解苏州艺术文化的窗口，非常值得一游。

夜游网师园是“园”与“曲”的完美结合，参观者得以在园内各处欣赏曲艺之余，感受园林的精致布局。这座始建于南宋的园林原名“渔隐”，荒废许久后由清乾隆年间退休官员宋宗元重建，定名为“网师园”，后又经富商瞿远村增修，形成现有布局。网师园为典型的宅园合一私家园林，也是江南小型古典园林代表，虽然总面积不及拙政园六分之一，却善用空间，以建筑精巧和空间尺度比例协调而闻名。漫游其间，能感受到“园内有园，景外有景”的趣味。

网师园夜花园
◎ 苏州市银杏桥北阔街头巷11号
☎ +86 158 5000 4811 (魏女士)
🕒 7:30pm-10pm (4-10月)
💰 100RMB/20SGD
🌐 www.szwsy.com



网师园官微 图



苏州旅游官微 图

HAITANGWAN HOTELS & RESORTS

宿迁三台山森林公园星空树屋 花海中的田园山居

无论是跟团游或自由行，星级酒店都是大部分人的下榻之处。

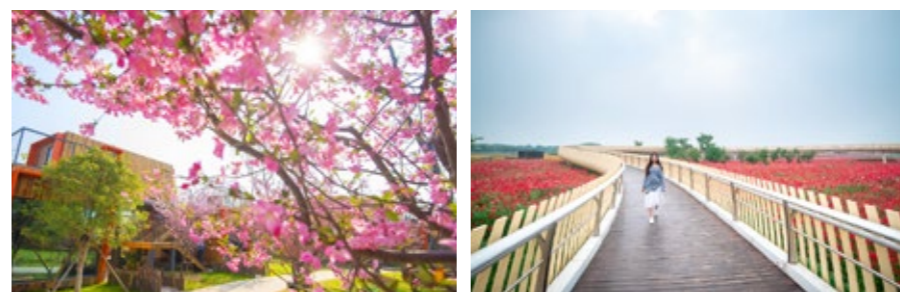
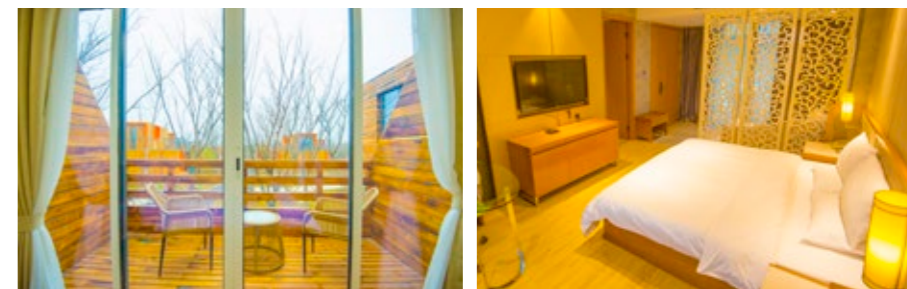
在宿迁，你可以选择住进树屋，与鸟为邻。

躺在柔软的大床或榻榻米上，在轻风和露水中迎来温暖的晨曦。

白天听微风徐来和悦鸟鸣，夜晚看浩瀚夜空繁星满天。

乘兴晚归，和三五同伴徜徉在树屋外的衲田花海。

漫步花田上空，彩虹桥下又是另一方田园天地……



三台山森林公园位于宿迁市北面，浓密的森林隔绝了城市的尘嚣，景区内空气清新，是原生态植物家园。火红的虞美人、蓝色的鼠尾草、紫色的薰衣草、橙色的黄金菊及白色的梨花，在各自的季节轮番绽放，点缀出森林的五彩斑斓。蜿蜒曲折的彩虹桥，横跨由600余块花田组成的衲田花海，串联起艳丽色彩与阵阵花香，自开放以来一直是游人的赏花热点。

途经阳光草坪，穿过海棠花海，映入眼帘的是三三两两散落于溪边的树屋，有的上下呈一个“品”字，有的格局像是双星伴月，有的又有些四合院的味道。这一间间树屋和我们理解的“建在树上的房子”不太一样，更像集装箱酒店。事实上，树屋旁还有30间房车主题的客房，两者构成了“树屋在树下，房车开不动”的奇景，这或许就是海棠湾轻奢度假酒店想要带给住客的独特体验吧。

这47间由轻钢结构搭建而成的树屋，每一间都是独栋房间，不仅保障住客隐私，还可将一半的屋顶作为天窗观星。推门而入，一股原木的清香扑鼻而来。房内以原木搭配

柔和色系，流畅的线条设计、简洁的陈设及温馨典雅的氛围，既日式，又有些小清新，颠覆了人们对树屋的简陋印象。室内摆放的是纯天然原木家具和手工粗陶餐具，同时配有空调、电视、无线网络等设施，堪称自然与现代的完美结合。

拉开玻璃门，闲适感迎风吹来。阳台上放置了一张小桌和两张椅子，和友人一同闲聊、喝茶，最是惬意；独自一人眯着眼也不错，就这样发呆或沉思，沉浸在清风、鸟鸣和绿草的怀抱之中，度过一个懒洋洋的午后……

HAITANGWAN HOTELS & RESORTS

海棠湾轻奢度假酒店

- 📍 宿迁市三台山国家森林公园镜湖北侧，阳光草坪区域
- ☎ +86 527 8076 7777
- 💰 358RMB/71.60SGD
- 🌐 www.sqsantaishan.com
- 📍 三台山国家森林公园



张咏捷 摄

镇江三怪

顺口溜浓缩的经典滋味

“THREE STRANGE THINGS”
OF ZHENJIANG CUISINE

镇江不仅有名胜古迹遍布的“三山”，其“三怪”饮食文化更是一绝。

“香醋摆不坏，肴肉不当菜，面锅里面煮锅盖”是当地有名的顺口溜，摆不坏比喻陈年老醋的香醇，不当菜的肴肉则是拥有百变吃法的传统名菜，而盖上小锅盖煮出来的“跳面”汤清面软，获选“中国十大面条”当之无愧。

三山配三怪，风光、美食两相宜，这或许就是文化名城镇江独有的魅力。

1 香醋摆不坏

醋是中国传统的酸性调味品，醋熘桂鱼、糖醋排骨、水晶肴肉及蟹黄汤包等江苏传统名菜，都因为搭配了醋而更添美味。驰名中外的镇江香醋，以优质糯米及黄酒糟为主要原料，酸而不涩，香而微甜，更因存放愈久愈香醇，因而有“香醋摆不坏”的说法。每年春节期间，镇江人都会到春供的供应点排队“打酱油”，这一历史悠久的习俗为当地增添了浓浓的“年味”。由香醋老字号恒顺集团投资兴建的镇江醋文化博物馆，是了解醋文化的好去处。除了展品丰富，博物馆内也展示了制醋的传统工具和手艺，游客还能观赏醋的酿造过程。在浓浓醋香中品味镇江饮食文化，绝对是个难得的体验。

镇江醋文化博物馆

- 📍 镇江市丹徒新城恒顺大道60号（312国道镇江一丹阳段）
- ☎ +86 511 8530 7790
- 🕒 9am-4pm
- 💰 （成人票）30RMB/6SGD
（身高1.3米以下儿童、70岁以上老人）免费



寇善勤 摄



2 肴肉不当菜

水晶肴肉外形晶莹剔透，如此高颜值的美味实在诱人。肴肉的“肴”不念“yáo”而念“xiāo”，事实上这道镇江名菜的来历和硝这一矿物盐颇有关联。相传清代时有人误将硝当作精盐，以硝腌制猪蹄，没想到错有错着，制出的猪蹄肉红皮白，卤冻透明，以葱姜、花椒、八角等配料焖煮，味道极为鲜美。后来人们嫌菜名“硝肉”不雅，便写成“肴肉”，但还是念作“xiāo ròu”。肥而不腻，瘦不嵌齿的水晶肴肉，不仅可作为宴席的主菜，也可切块当成早餐吃，和面搭配就是一碗香喷喷的肴蹄面，如此百搭，自然成了另一怪——肴肉不当菜。

宴春酒楼（大市口店）

- 📍 镇江市解放路87号（近大市口南站）
- ☎ +86 511 8501 0477
- 🕒 6:30am-8:30pm
- 💰 54RMB/10.80SGD

3 面锅里面煮锅盖

镇江的锅盖面远近驰名，和北京炸酱面、山西刀削面及四川担担面等并列“中国十大面条”。相传乾隆下江南，面店的张嫂子在煮面时，误将汤罐上的小锅盖撂到面锅里，煮出来的面却意外可口，还获得乾隆皇帝盛赞，结果又一道错有错着的美食流传下来。作为镇江另一怪，锅盖面可不是只有“面锅里面煮锅盖”这一个噱头，使用的“跳面”可是实打实的好吃。制面师傅先将面团放在案板上以竹竿固定，自己则坐在另一端，单腿着地上下跳15分钟，将面团压成薄薄的面皮，再用刀切成面条。跳面具有细孔，卤汁易入味，口感很有嚼劲，搭配以酱油外加十几种佐料熬制的汤头，让人回味无穷。

邵顺兴锅盖面（八佰伴店）

- 📍 镇江市京口区宋官营34-7号（八佰伴停车厂入口对面）
- 🕒 6:30am-7:30pm
- 💰 22RMB/4.40SGD

