

ISSUE 07 / OCT-NOV 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——伴手礼篇
- 04 ENCHANTING JIANGSU
美摄江苏
美龄宫秋色
- 06 JIANGSU CALENDAR
江苏月历
- 08 JIANGSU NEWS
旅游情报
- 10 SUGGESTED ITINERARY
推荐行程
品味江苏五日游

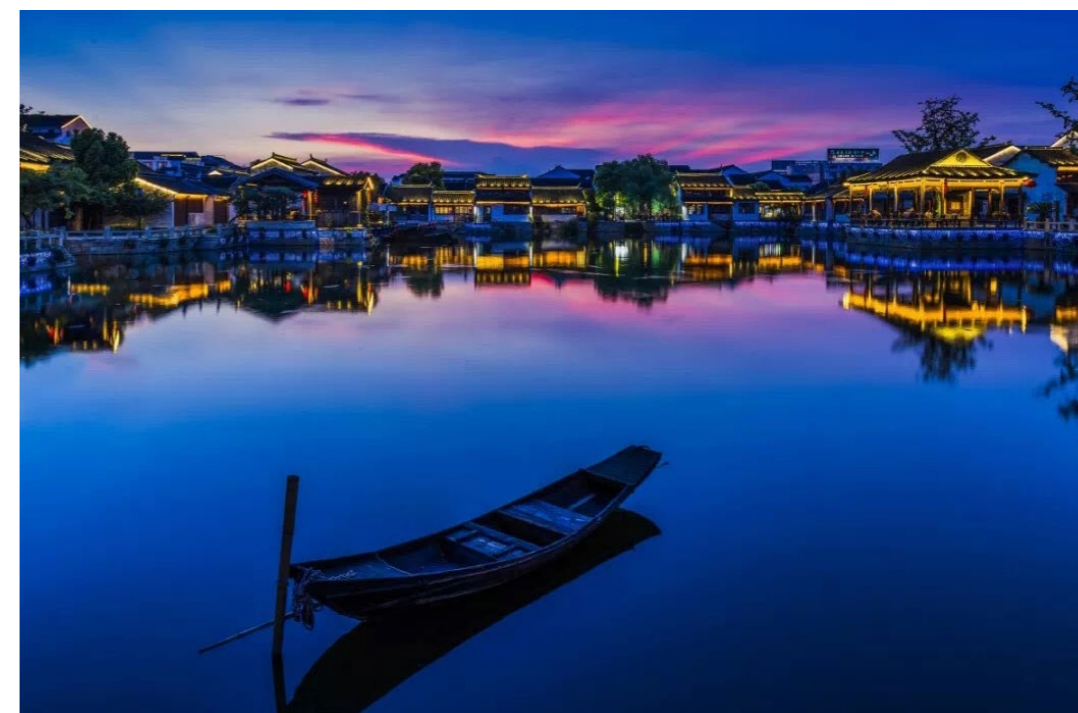


留荣锋 摄

- 12 FOCUS
江苏焦点
魅力江苏，古镇新视野
- 18 HOTEL
一期一住
苏州张家港万豪酒店 · 就爱轻松小旅行
- 20 SU CUISINE
一期一食
霸王请客！赴一场项府家宴
- 22 CULTURE
文化江苏
古今苏绣 · 当花鸟与星空相遇



茅山风景区官网 图



荡口古镇官微 图

IT IS THE BEST OF TIMES TO VISIT JIANGSU 江苏旅游正当时

10月来临，这时候的江苏处处可见缤纷秋景。南京的水杉林与红枫、无锡惠山的菊花、镇江句容的粉黛乱子草、淮安蒋坝的银杏，纷纷迎着秋风绽放，也难怪新马的朋友都爱选在这一时节造访江苏。翻阅本期的“美摄江苏”和“江苏月历”单元，看看哪个市的秋色更让你心醉？

小桥流水人家也是江苏水乡的另一大特色。或许你正为规划行程烦恼，想着如何避开拥挤的人群，却又能在富有特色的古镇寻获心中美景。本期我们为业界朋友介绍了五座本地市场较陌生的江苏古镇。它们或清新，或古朴；有的以民俗著称，有的是美食飘香，但都很有特色，或许就是你向往已久的一方天地。

江苏的文化旅游也是我们一直很关注的课题。本期我们采访了一位年轻苏绣技艺传承人，讲述这位有志青年如何为这一古老手艺注入新活力。我们还邀大家一同赴一场美食盛宴，看看宿迁市文化广电和旅游局如何将历史与美食巧妙结合，带游人用舌尖品味楚汉文化。

此外，江苏5A景区已于近期提供游览舒适度指数查询，各市都陆续推出更舒适的旅游观光车或是开通地铁线。游历江苏正当时，亮丽风景希望你与我们共游！

秦永忠

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



荡口古镇官微图



陆春南 摄



谢光辉 摄



宋黎明 摄



留荣锋 摄

NEW PERSPECTIVE ON
THE ANCIENT TOWNS OF JIANGSU

魅力江苏，古镇新视野

“江南六大古镇”闻名海内外，也是许多新马游客对中国古民居的印象来源。小桥流水人家的水乡美景，几乎和江南古镇画上了等号。

本期我们将分享五座别具一格，分布在苏南、苏中、苏北的江苏古镇。最宁静、最原初、最美味、最古朴、最清新，五座古镇各有各的精彩，就看哪个最适合你的行程了。快上船吧，让我们一同划入画里、梦中，感受古镇之美。

1 WUXI

荡口古镇：恬静小天地

荡口古镇位于无锡、苏州和常熟三市的交界处。当许多江南水乡逐渐在人潮涌入后失去了往日的宁静，这一古镇却因为远离城区，幸运地保留了水乡原始风貌，现在仍是一些游人散心、写生的“私房景点”。

当地居民以华氏为主，其先祖自明代初期迁入后就积极围湖造田。清初，荡口已崛起成为一座繁荣乡镇。华氏诗礼持家的坚守、代代相传的孝义之风，至今仍能在参观华氏义庄、华君武故居及华衡芳生平事迹陈列馆中感受得到。

如果想追寻文艺范儿，古镇狭窄的弄堂里，也进驻了各式文创小店。青砖石板，粉墙黛瓦，音乐书册，美酒茶香，交织成传统与现代的乐章，成为漫步时光中的轻盈背景。细腻的刺绣、彩色的花灯、简约的古画，无不是让人流连的文化质感。

走在石板路上，总会看到许多摊位售卖一种表皮油亮、表面起泡且带皱纹的五花条肉，那是古镇特产——走油肉。这道炸猪肉以葱结、桂皮、姜丝、八角、绍酒为辅料，口味鲜咸，入口即化，酥烂不腻，是当地有名的年夜菜。

若是在清明节前来，还会看到家家户户制作带着青草香气的青团。遇上端午节，也有沸腾的赛龙舟声响彻云霄。腊月时节，做成长条、元宝等形状的蒸年糕自不可少。四时八节打破了宁静，古镇也因为有了这些缤纷多彩的民俗而热闹、精彩。

荡口古镇
📍 无锡市锡山区鹅湖镇
☎ +86 510 8852 5000
🕒 (5-9月) 8am-5:30pm
(10月-次年4月) 8am-5pm
💰 80RMB/16SGD (不含游船)
🌐 www.dangkouguzhen.com



荡口古镇官微图



郭建设 摄



荡口古镇官微图

XIANG FAMILY MANSION FEAST

霸王请客!

赴一场项府家宴

宿迁是西楚霸王项羽的故乡，许多游人都会慕名到当地项王故里参观、怀古。近年来，宿迁市文化广电和旅游局与南京旅游职业技术学院携手合作，围绕项羽的贵族世家特点和当地饮食传统，研发出集历史、烹饪、待客及养生于一体的项府家宴。将历史摆成一桌豪华宴席，究竟是什么滋味？新马各路英雄速速前来，宴席之上便见分晓！



项府家宴历时两年打造，根据旅行团不同消费需求，分为团圆宴、楚风宴及最顶级的迎宾宴。从富有文化意涵的菜名到复古餐桌装饰，再到山水画背景墙，处处可见用心。八道冷盘包括猪头肉、炸小鱼、盐水鹅、水晶山楂糕等，色香味俱全，让人食欲大开。主菜多达十余道，一摆上桌就引来食客纷纷打卡。既有料，又有戏，就等你来入席！



雄霸天下（霸王一鼎鲜）

由牛鞭、膘鸡、甲鱼、开洋、老母鸡、鸽蛋、松茸等食材炖制而成，肉质滑嫩，汤汁浓香，是养生佳品。以鼎状餐具盛装，非常大气。

钟吾渔歌（三白煎鱼饼）

白鱼肉质细嫩，银鱼柔若无骨，青虾半透明似珍珠玛瑙，以此“三白”去骨斩茸后煎制成小饼，味道鲜美，适合老人、小孩食用。



龙凤天配（汗蒸仔鸽鳝）

这道寓意项羽和虞姬爱情的菜品，将黄鳝与乳鸽添加佐料后放入汗蒸锅内，不加任何汤水，全凭锅中蒸馏水制成，不仅酥烂可口，且醇香诱人。

斗酒彘肩（香料炙猪蹄）

在历史故事“鸿门宴”中，项羽安排项庄舞剑，伺机刺杀刘邦，却被冲进帐中的樊哙挡了下来。项羽赞其勇猛，赐他狗肉和美酒，他拔剑切肉就吃，成为千古美谈。该菜精选当地黑猪，以炙法将猪蹄烤熟，切片后配上厚饼、黄瓜丝和葱丝。卷起吞下，齿颊留香。



白玉藏珍（古法烙豆腐）

在整块豆腐内加入八味辅料后，单面烙制而成。豆腐滑爽细嫩，鲜香味美。

MUST-VISIT RESTAURANTS

【团圆宴】

京杭大酒店

◎ 宿迁市宿城区发展大道68号
☎ +86 527 8435 9000

【楚风宴】

枫华丽致酒店（西楚分店）

◎ 宿迁市宿城区项王路与幸福南路
交叉口西楚大街25号楼
☎ +86 527 8881 3777 / 0777
① 120RMB/24SGD

【迎宾宴】

江山大酒店

◎ 宿迁市宿豫区江山大道88号
☎ +86 527 8448 0877
📍 @ 宿迁江山大酒店有限公司



THE PAST AND PRESENT OF THE SUZHOU EMBROIDERY

古今苏绣 当花鸟与星空相遇

在古代苏州，心灵手巧是社会判断一个女子贤惠与否的标准之一，传女不传男的苏绣因而成为每个女孩从小必需掌握的技能。

时过境迁，须眉不让巾帼，也有男子开始拿起了银针，在方寸之间表达心中宇宙，更引领游人一同探索线中世界。古今碰撞，跨越千年的苏绣，非但不过时，还愈发历久弥新。

温伟盛 摄



苏州的刺绣工艺在明清时期发展至高峰，清代更以“精、细、雅、洁”闻名，人物、宠物及花鸟等都是常见的题材。为了表现出动物毛发等细节，绣娘需将一条丝线劈成更细的线，至多可分为 256 根，相当于一根头发的 1/10。工艺之细，由此可见一般。

苏绣最初用于绣制龙袍及高级官员礼服上的十二章纹，或作为贡品供皇帝赏赐之用。明代吴门画派兴起，拓宽了苏绣的题材，大家闺秀往往将文人画表现在刺绣作品当中。而民间绣则以寓意子孙兴旺的石榴及福祿寿等图案为主，表达人们对美好生活的向往。

在近代发展中，苏绣吸收西洋画特点，创造出乱针绣等全新针法。另一厢，许多传统手工业家庭却因为受到现代生活方式冲击，难以将这一耗时费力的精细手艺传承下去。作为苏绣发源地之一的镇湖，鼎盛时期有绣娘八千，如今 35 岁以下传承人却不到 50 人。

“传统的精华是历经了多年的沉淀才有的，但传统的苏绣始终是明代的、清代的。在这个时代，我希望把苏绣当作不仅仅是一种技艺，还是文化，将传统针法再运用、再设计，做成一些更现代的作品。毕竟技艺很难产生连结，当成文化就很灵活。”

基于这一理念，张雪和几个志同道合的朋友成立了弥惟刺绣研习所。他们制作的创意小耳环、小胸针、耳机等，都深受年轻人喜爱。此外，他们也开设各类针对不同背景人士的苏绣课程，吸引了欧美、日韩及一些新加坡的朋友前去研习、体验。

传承与创新的两难，似乎是所有传统手艺在当下面对的一大挑战。张雪很好地回应了这个时代，正如他所坚信的：“做创新不是为了颠覆传统，而是为了把传统更好地呈现在当代。” 🌈

创新是为了更好地传承

来自镇湖苏绣世家的年轻“绣郎”张雪，大学念的是经济学。母亲薛金娣本来没打算让他传承这门手艺，但他毕业后眼看苏绣青黄不接，便毅然放弃金融公司的工作，回家乡向母亲学艺，同时攻读美术系研究生，打基础之余也开始探索新的表现形式。

他大胆突破花鸟等经典题材，在作品《星空》中通过不同星球，逐一将各式苏绣针法表现出来。《四季》《佛》等极简风作品也屡屡获奖，让人眼前一亮。尽管勇于创新，但他对于追求精细的传统苏绣始终保持最大的敬意，也努力思索如何传承。



MEWE ART STUDIO

弥惟·苏绣

📍 中国江苏省苏州高新区镇湖绣馆街 18 号

☎ +86 153 7180 6717

📱 @ 弥惟刺绣