# 第JS NEWS <br> 汇㫋旅朗根 <br> 第 12 期 Issus 12 SEP－OCT＇20 

$$
{ }_{\sim}^{r}{ }_{\sim}^{r}
$$

THE FOUR REGIONAL STYLES OF

# JIANGSU CUISINE 





体现江苏的风光，文化，美食，人文或生活之美。
Anything that can showcase Jiangsu＇s sceneries，cultures，cuisines，and local traditions．参加资格


年满18岁以上居住在新加坡।马来西亚的人士。
Singapore or Malaysia Residents

把照片作品上传至个人 Facebook 或 Instagram，标签 Publish the photographs on your personal Facebook or Instagram account，and tag
＠ExploreJiangsu（Facebook） or hashtag
\＃ExploreJiangsu（Instagram）
即可完成参寒报名。参赛者须注明拍摄地点，并将帐号／贴文设为公开。
to complete the registration．Participants must indicate the shooting location and set their account or relevant post as public．


每月 优秀奖 x5 名各获赠 $5 \times$ Excellence Awards per month

$$
\begin{aligned}
& \text { S\$100/RM300 } \\
& \text { 现金奖及精美礼品一份。 }
\end{aligned}
$$

$$
\begin{aligned}
& \text { 每名投放照片作品的参与者都能 } \\
& \text { 《获赠 } 3 \text { 期 } \\
& \text { 《畅游行》电子罂杂。 }
\end{aligned}
$$



Great prize
评分准则：
$50 \%$ 分数来自大众评分（获得最多 like 的作品为最高分），另外 $50 \%$分数来自专业评平，以画面构图及美感，拍授技巧，切合主题，突出江苏之美为评分准则，两项分数加起来最高分者为当月得奖者

## 参加须知：

每人每月最多尲交 5 张作品，参加次数不限，唯已得奖作品不得重复
投稿作品彩色，黑白均可，投稿作品不得对原始影像进行制改，浴加，仅可作亮度，对比度，色彩绚和度的适度调整及构图剪裁等必要的处理。理信品必须为投稿者本人拍摄，作者对作品拥有完整及独立的著作
每个月的活动际间从1 日到 30 日。发现会直接取消月消参加资格。 5 日好理江苏 Explore Jiangsu＂的 Facebook／nstagram 发布得奖名单。公众投票每人每月只限讼一次跣（like），每月结算一次。主办及协办机构有权使用所有参赛作品于宣传江苏的出版，展览，宣传，推广活动及新媒体上的活动推广，如需作其它商业用途将另行与作者胁商。
如中，英文两个版本有任何抵触或不相符之处，应以中文版本为淮。
Judging Criteria：
Public Rating The

 Terms \＆Conditions
Particicipants may ioi Parsticicantst mans yin the contest every month，but each．participant can only submit
a maximum of 5 entries per ment submission．
 moderate cropping and adiustment on brightness，contrast and saturation．
The participants are responsible for ensuring that the data summitted is true and correct

 relevant responsibilities for any losses caused to the organiser or third darty．
The activity time of each month is from the $1{ }^{1}$ to to the 30 ．The winners The activit
published on＂Explore Siangsu＂Facebook／hnstagram on the 5 ＂day of the subsequent month．Pubic voting is isinited to one ilie per month per person．
The organisers and the co－rganisers reserve the right to use the photographs for Jangsu
 Hree－of－charge without prior consultation with the participants．
The Chinese version shal prevail if there is any inconsistency or inconsistency between the The C Chinese version Shall prevailif there is any inconsistency or inconsistency between the
Chinese and English versions． The organisers and co－organisers have the final decision on the results and other related
activities．The participants shall raise no oojection．主办机森拥有活动一切事项的最是终决定权。


ISSUE 12 ／SEP－OCT＇20

## 江苏旅游报

03 Editor＇s note编者的话

04 about jiangsu关于江苏
江苏知多少——铁路篇
06 enchanting jiangsu
美摄江苏
古镇照亮䨓光
08 jiangsu calendar江苏月历

10 jiangsu news旅游情报



14 Focus
焦点
江苏菜开席！四大流派，各自酮香

20 нотеL
一期一住
苏州纯鲛之思度伖酒店：
周庄的另一种打开方式
22 su cuisine
一期一食
泰州早茶：上茶楼，气氛最重要
24 culture
文化江苏
千年运河：了不起的水利工程


徐州窑湾赵信隆輶园店的网红＂斗笠＂。李萧林摄

LIGHT AT THE END OF THE TUNNEL

## 隧道尽头的光

有道是：＂民以食为天。＂吃不只是为了解决温饱，也是一种享受，有的人还偏爱以美食为主题的行程。江苏菜系兼容南北，四大地方菜各有所长，而淮扬菜更为＂中国四大菜系＂之一。本期我们详细介绍江苏菜，也带业界朋友走进泰州茶楼和苏州莼鲈之思度假酒店，一同吃早茶感受温暖氛围，以及品尝莼莱鮎鱼萲美味。

此外，我们也着重分享江苏新景点，呈现多元的江苏。例如：流经八个地级市的大运河，不仅拥有美丽风光，也留下许多了不起的水利工程；想要感受不一样的古镇风情，那么徐州窑湾的霞光一定能带给你惊喜；除了辽阔的太湖，无锡下辖的宜兴市也分布着不少溶洞奇观；近期红遍网络的南京石田湖天空之镜，我们也捎来报道。

8 月初跨省游恢复，江苏迎来了首批涉外旅游团，各项铁路工程正如火如茶展开。待国际旅游重新开放之时，江苏 13 市将全面进入＂高铁时代＂。我们相信，有大家一同在这段淡季的积极部署与坚守，隧道尽头的光已经离我们不远了！加油！

## 秦永忠

江苏旅游（新加坡）推广中心
$\overline{A B O U T}$ JIANGSU
关于江苏

## ABOUT RAILWAYS IN JIANGSU <br> 江苏知多少

铁（路 稨



江苏共有 13 个市，长江以北的扬州，泰州及南通 3 市为苏中，再往北的盐城，淮安，宿迁，连云港及徐州 5 市为苏北，苏南则包括长江以南的南京，镇江，常州，无锡和苏州 5 市。

苏南 5 市交通发达，一直是新马旅客到江苏旅游的首选。随着沪通铁路，连淮扬镇铁路淮镇段，徐连客专，盐通铁路等多条高铁路线于 2020 年下半年开通，苏中 3 市和苏北 5 市也将全面迈入＂高铁时代＂

待国际旅游重新开放的时候，江苏全省铁路通车总里程将超过 4,200 公里，其中高铁里程超过 1,800 公里，基本构成＂三纵四横＂高速铁路网。届时，各设区市与南京将形成 2 小时高铁交通圈。

有了高铁网覆盖，外加新加坡飞往南京，无锡，徐州及上海的直航，到江苏旅游从未如此便捷。若想前往周边的浙江杭州，河南郑州，山东青岛等旅游城市，规划行程也变得轻松许多。

突破了交通限制，＂水韵江苏＂精彩不再遥远！


## 聚焦苏北 5 市

苏北 5 市的高铁路线，刚好以连云港，盐城和徐州为三角，形成一个三角形。连云港和淮安之间的铁路，则将这个三角形分为两半。以距离最远的徐州和盐城计算，搭乘高铁只需 2 小时路程。此外，连云港前往青岛，仅 2 小时 20 分即可抵达；徐州到郑州也仅2 小时。

想了解＂苏北高铁五日游＂推荐行程，请扫描以下二维码，查阅第 9 期《江苏旅游报》。炎






## JIANGSU

＂水韵江苏＂入境旅游精品线路 名单公布
5月10日，江苏省文化和旅游厅与新华社新闻信息中心，向全球征集疫后入境旅斿精品线路，共同发现江苏之美。来自 20 多个国家和地区的参赛者踊跃投稿，涵盖中，英，法，西，俄，日，韩，德，乌尔都语等多个语种。经专家初评，网络投票，专家终评， 10 条入境旅游精品线路脱颖而出。9月4日，＂水韵江苏＂入境旅游情品线路全球征集活动评选结果，于南京博物院揭晓。其中，＂跟着邮票去旅斿一江苏北部城市（徐州，宿迁，淮安）七日游＂荣获一等奖。设计者谷大任表示，大运河邮票蕴含丰富文化内涵，希望更多游客跟着邮票一同体验江苏之美。对于 10 条获选精品线路感兴趣的朋友，请扫描上方二维码了解详情。

## JIANGSU

## 跨省游恢复 <br> 江苏迎来首个涉外旅游团

8月8日，江苏迎来跨省游恢复后到访的第一个涉外旅游团。该团由日本最大旅行社 JTB 驻上海办事处——上海佳途国际旅行社有限公司组织，团员为日本游客。在疫情防控常态化的大背景下，来访游客更加注重独特的文化体验及互动性内容，此次行程就包括了镇江醋文化博物馆，甘露寺以及扬州大运河，大明寺和个园，对旅行社规划精品路线提出更高的要求。跨省旅游的重启，对旅游市场复苏具有十分重要的意义。希望疫情尽快受控，新马旅客能再次入境，探索水韵江苏之美。



## HUAI＇AN

## 淮安西游乐园

年底基本建成淮安是《西游记》作者吴承恩的家乡，近年来深耕西游文化。继吴承恩故居，中国西游记博览馆和龙宫大白鲸世界后，淮安即将建成淮安西游乐园，备受期待。该主题乐园汲取《西游记》中蕴藏的丰富娱乐元素，以唐僧师徒取经为线索，结合现代游乐设备和观演体验，运用声光电，虚拟实景交错等表现手法，多维度呈现花果山，高老庄及雷音寺等经典场景。整个项目预计在今年底基本建成，并进行部分设备调试。待疫情退去，淮安的西游奇幻世界欢迎你来


The Grand Canal，a North－South Cultural Corridor光影运诃 南北乐章

水韵江苏 有你会更美



## JIANGSU

## 选手信不再烦恼

江苏特色伴手礼名录出炉
为打造江苏伴手礼名片，江苏省消保委联合省非遗保护协会，省老字号企业协会，从全省 644个参赛产品中选出 61 件独具特色的伴手礼，入围 2020年＂江苏好礼舒心相伴＂江苏特色伴手礼名录。获选产品包括南京绿柳居盐水鸭，姚绣《苏绣蝶衣》腕表，扬州漆花大漆公筷，南通元新蓝蓝印花布双鱼挂饰折扇礼盒，徐州王兴元万生园䣷糖以及连云港云台天源花果山云雾茶等，为海内外游客购买江苏特色伴手礼提供一份翔实，可靠的参考。



## XUZHOU \＆SUQIAN

## 当＂三宝＂遇上＂三绝＂行程规划更精彩

徐盐高铁的开通，拉近了苏北各市的距离。8月期间，徐州文旅局同仁前往宿迁，淮安，盐城三市开展推介活动，其中在宿迁站还＂拍了拍＂宿迁，分享两市文旅资源的异曲同工之妙。宿迁有＂三宝＂——西楚霸王项羽，洋河与双沟美酒以及良好的自然生态，而徐州则有＂三绝＂——汉墓，汉兵马俑和汉画像石。此外，两市皆有项羽遗迹，乾隆行宫，湖滨公园及森林公园等，在景区类型方面既能互补又可相互延伸，而且两市相邻，很适合划入同一个行程。未来徐州和宿迁也将加强旅游交流与合作，丰富苏北旅游产品体系。类

## 册在手，江苏任我皦斿！

## 电子版江苏，徐州手册免费下载

＊深入介绍苏南，推荐苏中，苏北新玩法
＊细致实掘徐州旅游路线
＊文化，风景，美食，民俗悉数网罗
$\star$ 经典去处，潮流热点一并奉上
＊图文并茂，设计精美，资讯详尽


江苏旅游（新加坡）推广中心
新加坡联络
－ 711 Geylang Road，\＃02－02
Oriental Venture Building，Singapore 389626
－+6567452268
马来西亚联络
－\＃12－18，Level 12 Austin 18，Jalan Austin Perdana 3，
Taman Austin Perdana， 81100 Johor Bahru，Johor，Malaysia
－1＋60 2121368


《好玩江苏》


《难忘徐州》



THE FOUR REGIONAL STYLES OF JIANGSU CUISINE

## 4 <br> 江苏菜开席！

四大流派，各自飘香江苏不仅人文底蕴深厚，美食也同样获得古今吃货点赞认证。按照自身风味体系，江苏莱可分为四大流派：徐海菜历史悠久，涵盖徐州，连云港一带；淮扬莱以扬州，淮安为中心，肴馔以清淡见长；金陵菜是以南京为中心的风味菜，制作精细；苏锡菜则包括苏州，无锡，常州一带，偏甜口味深受喜爱。

本期就和我们一同＂找吃＂吧！看看你更喜欢哪个流派？


## 徐海菜

## 每一口都是历史

## ［关键词］历史名菜中华小吃海鲜伏羊节 <br> 者字号］（徐州）马市街佗汤两来风辣汤风岐把子肉 （连云港）墟沟海鮮美食城

徐海菜为徐州，连云港（古称海州）一带地方菜，原近山东风味，肉食五畜俱用，水产以海味取胜。这一地区位于黄河下游，历史上曾是中华文明的核心区域之一，饮食文化源远流长——从4，000年前的厨师鼻祖彭祖创造羊方藏鱼到西楚霸王项羽留下名菜＂霸王别姬＂，再到汉高祖刘邦的沛公狗肉，还有苏东坡任职徐州时所创的东坡四珍，几干年文化仿佛都浓缩在小小的碗盘当中。

徐州小吃也颇具特色，到当地旅游，一定要去马市街喝
碗佗汤，吃八股油条和素前包。佗汤源自彭祖始创的雉䓺只是将野鸡改为母鸡，稷米换成麦仁。经十多个小时熬制后，浓汤味道醇厚，鲜香爽口，是当地人常年食用的早点之一。此外，扎成蝴蝶形的馓子，也以炸得香脆及咸淡适中的特点，征服徐州人的味蕾。馓子一般搭配烙馍食用，烙馍形似煎饼将面团揞成薄薄的圆面片，再烙至不焦不破，香味扑鼻。烙馍卷潵子，一个筋道，一个香脆，只吃一口便觉齿颊留香。

连云港则靠海，东部的海州湾是中国八大渔场之一，渔产丰盛。来到这里，海鲜自然不能错过。当地海鲜的煮法以蒸，煮，煎，熘，氽为主，非常注重食材本味。清蒸梭子蟹，清蒸鲈鱼，水煮虾婆，蒜泥特蛎，凉拌八带鱼．．．．．．每一道者让人食指大动。小鱼煎饼是当地最受欢迎的小吃，充满麦香的煎饼，裹着炒小鱼的香辣味，以及花生米和馓子的爽脆：让人回味无穷。


夏季二伏天（7月中至8月中）㫓羊肉是徐州民俗，当地人相信在最热的天气吃羊肉，能以热制热，驱除体内湿气。这段期间举办的彭祖伏羊节，特色美食包括全羊晏，羊肉汤，烤全羊，羊肉串，羊肉火锅等，可体验炒，爆，煎，㶷等煮法。㕅时也会开展以彭祖或伏羊为主题的美食，旅游及民俗活动。

## 淮扬菜

至味只是淡
［关键词］四大菜系刀工国宴 淮扬委席鳝苗 ［老字号］扬州莱根香饭店淮安明轩酒楼镇江宴春酒楼

淮扬菜是扬州，淮安，镇江三地风味莱的总称，发源于先秦，隋唐时已有盛名，明清时形成流派，在康熙，乾隆年间达到顶峰。当时两代皇帝频频南巡，屡屡在淮安和扬州逗留，扬州宴席亦在当时发展到另一个高潮。
＂选料严谨，注重刀工，火工，造型美观，口味清淡＂是淮扬菜的特色。扬州地处长江和大运河交汇处，物产丰富。淮扬菜所用原料以当地物产为主，如：里下河地区的鱼，虾，蟹；湖荡地区的麻鸭，荷藕；长江中的刀鱼，鲋鱼……在菜肴制作上，则注重季节性：春季有虽豆瓣炒苋菜，春笋烧刀鱼；夏季吃毛豆米烧鸡，丝瓜豆腐汤；秋季煮荠白炒肉丝，藕夹；冬季则有雪里蕻炒冬笋，慈茹烧肉等。

作为江苏菜的代表性风味，淮扬菜与鲁菜（山东菜），川菜 （四川菜），粤菜（广东菜）并列为＂中国四大菜系＂。只不过淮扬莱讲究精细，制作耗时，口味偏淡，较难在大众市场普及因而知名度低于川菜，湘菜（湖南菜）和东北菜等菜系。

扬州市文化广电和蓅游局图－


1 与皇帝的不解之缘
历史悠久的淮扬菜，当然少不了传说故事，许多都与我们熟知的皇帝有关。据说秦始皇统治时，有位来自淮安蒋坝的厨师怨恨秦始皇，便用刀背狠狠敲击案板上的大鱼，并剁鱼片以愤恨。这时刚好上菜的圣旨传到御膳房，厨师只得赶紧将佐料和鱼草搅匀，一团团挤入锅中。汤沸后浮起的鱼丸洁白如雪，味美异常，连秦始皇也赞叹不已。后来，鱼圆制作技术便在蒋坝传承下来，蒋坝鱼圆也成了淮扬名菜。

而游客今天到扬州必尝的狮子头，则和隋炀帝的传说有关。炀帝下扬州时，当地官员为宴请皇帝，便让名厨做了一道＂葵花斩肉＂。炀帝端看这道新菜的外形，只见肥肉末早已融化，精瘦肉点点凸出，毛糙中飘出浓都香鲜，笑说葵花斩肉像＂狮子头＂。此后，这道大肉丸子便有了＂狮子头＂这一有趣的菜名。

说起名菜与皇帝的故事，肯定少不了乾隆。相传乾隆南巡时，扬州官员和盐商为了接驾，聘请许多名橱研制新菜。其中有道＂九丝汤＂，将豆腐干，火腿，鸡肉，鲜笋，银鱼，木耳，紫菜，蛋皮等美味切成丝，再用鸡汤煨煮。乾隆连吃两盘，赞道：＂此菜非汤非肴，就叫扬州干丝算了。＂从此，扬州干丝声名远播。

2 刀工精细
扬州菜贵，贵在刀工上。一块厚不到2厘米的豆腐干，扬州的厨师可以用刀切成 30 多片，足见＂片薄如纸，其丝细如线＂的本事。文思豆腐是淮扬菜惊人刀工的代表，横切，坚切，几分钟的光景，一块豆腐就成了几干根豆腐丝。放在清澈的水中，根根清晰，粗细均匀。此外，颇具特色的三套鸭，肥鸭里塞野鸭，野鸭里塞鸽子，层层相套，在有限空间释放无限美味，同样考验橱师的脱骨技法。


2 国宴
つ1949年10月1日，中华人民共和国举行开国大典，晚上所设的＂开国第一宴＂菜式正是以淮扬菜为主。此后，中国国宴都是以淮扬菜系为基础。吃饭这件事，总是众口难调，但淮扬菜能做到土菜精做，不选用过于名贵的食材，且内涵广博，能展现本国文化底蕴与审美品味，同时兼顾外国宾客的口味限制，因而获得青睐。

淮扬宴席
明清时期，淮扬宴席蓬勃发展。清代淮扬晏席可分为民间宴席，市肆宴席，文人雅集酒会，盐商宴席，官府宴席等几大类。如今，淮扬宴席删繁就简，注重营养平衡与菜点搭配，各地的宴席均各有所长，如扬州的满汉全席，红楼宴，三头宴；高邮的全鸭宴；淮安的长鱼宴；泰州靖江的全羊宴以及兴化的板桥宴等等。


5 全鳝席
又称长鱼席，始创于清乾隆年间。江淮地区盛产鳝鱼，且肉嫩，味美，当地人便物尽其用，以整条鳝鱼或用腹肉，鱼尾，鱼血，鱼肠，经炒，爆，馏，炸，烩，烧，烤，贴等烹调方法，制作 108 道美味，形成全鳝席。软兜长鱼是长鱼菜代表，做法是将活长鱼用纱布兜扎起，放入热水锅内氽至鱼身蜷曲，然后取出，拿脊肉做菜。软兜长鱼乌光胨亮，蒜香浓郁，口感软嫩，是鳝鱼席中精品。

II 其它淮扬菜相关报道，请参阅往期《江苏旅游报》第 5 期（镇江三怪），第 6 期（扬州早茶）\＆第8 8 期（扬州美食）

## 金陵菜 <br> 没鸭子能游过长江

［关键词］鸭馔小吃 金陵十三菜民国菜
［老字号］狮子楼南京大牌档夫子庙

金陵是南京古称，南京菜又叫金陵菜，也称作京苏大菜，指的是以南京为中心，一直延伸到江西九江的风味，善用炖，昫，烤，煨等烹饪手法。

号称＂鸭都＂的南京，素以鸭馔驰名，品种颇多，如盐水鸭，黄注鸭，料烧鸭，叉烤鸭等。盐水鸭皮白肉嫩，香鲜味美，如今已经发展到一鸭多吃，鸭心，鸭訐，鸭腰等都可入馔。这道菜以秋季花开时最肥美，此时新鸭上市，鲜嫩异常，俗称＂桂花鸭＂。而南京板鸭因长时间腌制，鲜味已失去几分，不过胜在便于携带，许多游客都会买来作为伴手礼送人。此外，鸭血粉丝汤也是南京一绝，由鸭血，鸭胗，鸭訐等加入老鸭汤和粉丝制成，撒上香菜，香葱，花生米，口感鲜香爽口。

集中在夫子庙一带的秦淮风味小吃，位列＂中国四大小吃＂之一，自六朝时期流传至今，多达 80 多个品种。这些名点有荤有素，甜咸俱有，形态各异。经过多年的努力，其中七家点心店制作的一共八套小吃，获专家鉴定为＂秦淮八绝＂。（详细介绍请参阅第 9 期《江苏旅游报》

金陵菜也善用蔬菜。如果你趁春天到南京拜访朋友，他们一定会带你去吃＂金陵十三菜＂之一的芦蒿。芦蒿的茎叶一般只加入香干和油，盐去炒，清香爽口，同样是一道令人难忘的金陵菜。

好玩的民国菜


民国菜泛指民国时期流行于南京的菜㔫。作为当时的首都，南京名人荟萃，许多名莱都是名人的最爱。比如：孙中山钟情于四物豆腐汤，蒋介石最爱大汤黄鱼，张学良喜吃红烧肉，阮玲玉喜欢以炸粉丝搭配嫩滑的蛋清虾仁，白果及黑木耳食用。现在除了吃民国菜，有的餐厅还能让你和演员合影，与＂蒋公共进晚餐还真不是梦。




诱人水乡小吃

```
[关键词]不时不食湖鲜甜早面文化小吃
[老字号] 苏州松鹤楼莱馆无锡拱北楼面馆常州马复兴餐饮
```

苏锡菜主要是指苏州，无锡两地菜式，也包括常州。如果要用一句话概括苏锡菜特点，那一定是＂不时不食＂，也就是按时令吃东西。太湖流域是中国最富庶的地区之一，物产丰饶，人们会根据不同季节选用新鲜食材：春天吃酒酿饼和腌笃鲜，夏天喝绿豆汤和酸梅汤降暑解渴，秋天吃菱白，莲藕，菱等＂水八仙＂（当然还有阳澄湖大闸蟹！），冬天则吃藏书羊肉进补。

由于注重食材新鲜，靠湖吃湖的当地人创造出讲究原汁原味的太湖船菜。湖鲜以清蒸，昫煨的方式烹调，尽可能留住食材本味，其中的代表是＂太湖三白＂——白鱼，白虾和银鱼。白鱼肉质细嫩，鳞下脂肪多，酷似鲋鱼，鲜食或腌食都十分可口；白虾的虾壳极薄，通体透明，俗称＂水晶虾＂，可点制著名的＂醉虾＂。醉虾上桌后还在蹦跳，吃在嘴里，鲜美无比：银鱼肉质细嫩，无刺也无鳞，常见的做法包括堷汤，炒蛋和䤂炸，是苏锡常地区很普遍的家常菜。

在物质匮乏的古代，调味品极为珍贵，只有经济发达的苏锡常地区较容易得到盐和糖，进而发展出＂咸出头，甜收口＂的口味，突出食材鲜味，代表性名菜包括无锡酱排骨，松鼠桂鱼，蜜汁火方，清炒虾仁等。到这一带旅行，也别忘了体验早面文化。当地的面分为汤头面条和浇头：白汤汤头＂清而不油＂，加入卤汁的红糖同样汤清味鲜；细白的面条称为＂银丝面＂；浇头是指佐面的菜肴，如排骨，脆鳝，雪菜等，可自由搭配，组成一顿丰盛的早餐。 Ko $^{\circ}$


苏州的古镇和小吃都很有名，每座水乡也都有各自的特色小吃：
周庄：

－包垬直：
南瓜糕
南瓜糕色泽唀人，是当地逢年过节的必备糕点。
木渎：
乌米饭，乌米粽闻来清香，吃来甘美一般在立夏这天吃
同里
品党青团和闵锎，也别忘了试试鸡头米，配上红惠，龙眼更美味。

CHUNLUZHISI RESORT HOTEL苏州莼鲈之思度假酒店周庄的另一种打开方式

西晋张翰在洛阳当官时，曾因思念家乡苏州的莼掌及鲈鱼，而辞官归故里。部分原因或为避开政治斗争，＂莼鲈之思＂却从此成为怀念故乡的比喻。 1,700 年后，游人离开各自舒适的家，来到苏州周庄的莼鮎之思酒店度假，看南湖秀美，也品鲈鱼美味，不知是否萌生多呆几天的眷恋？住进莼鲇之思度假酒店，那就先放下＂莼鲈之思＂吧，人生得意须尽欢啉！



莼鲈之思度假酒店紧靠沈厅后门，眼前即是南湖与拱桥风光。主打＂休闲，度假＂的莼鲈之思，由上世纪 90 年代的老建筑改建而成，整体呈回字布局。清静幽雅的中庭，宛如一座小型园林，池塘，竹林点缀其间，偶有微风拂面，为吃饭，聊天的住客营造舒适，放松的休闲环境。步入酒店大堂，玻璃地板下便是一面池水，还有鱼儿在团簇的水草间游戈，就像是水乡中的水乡。岸边也有一片小沙滩，并为孩童精心设计了游乐设施，处处散发着灵动的气息。

酒店一共设有 33 间客房，房型包括温馨房，标准房，湖景房及豪华湖景大床房等。尽管建筑仅两层楼高，却完美融入周边精致，再加上白墙黑瓦的传统风格，营造出简约但不失大气的格调。临水而筑的客房，推开窗便能打开长长的湖景画卷，阳光也可以透过格子窗木门射入房内。夜晚不只能够感受凉风习习，还能欣赏南湖月色。美丽的景物配上舒适的体验，度假的惬意，莫过于此。

## 吃莼菜鲈鱼羹，喝手工啤酒

入住莼鲈之思度假酒店，多少都是冲着这道莼菜鲈鱼美而来的。生长在周庄蚬江的两㥸鲈鱼，体型略长，花斑类似鳜鱼，背上却没刺戟，肉质嫩滑鲜美。鲈鱼的煮法很多，来到周庄，当然要配着莼菜煮萲最对味。莼菜呈椭圆形，以嫩叶，嫩茎煮汤，既营养丰富，也鲜美可口，吃过就难以忘怀。除了经典的莼菜鲈鱼羹，酒店中餐厅的其它应季湖鲜也是一大特色。黄鱼，白丝鱼，水晶虾等，自然都要一一品尝才行。

寻受美食，美酒必不可少。南湖湾啤酒坊是古镇唯一一家自酿纯麦芽啤酒的工坊，使用的是德国进口设备和酿酒技术，提供多种自酿手工啤酒——清亮透明的白啤，酒花香味浓郁的黄啤，醇厚的黑啤，每一款都值得细细品味。以啤酒搭配羊肉串，充满嚼劲的金针菇以及辣到怀疑人生的烤面筋，烤五花肉等，夏天也不忘点上几盘红红的小龙虾，吃遍十三香，香辣，蒜蓉等口味，绝对是停不下来的享受。

入住莼鲈之思度假酒店之后才发现，原来在小桥流水人家和《四季周庄》演出之外，周庄也是一处理想度假胜地。下回来周庄，就别急着赶路了，到这家精品度假酒店留宿一晩，好好赏景，畅饮吧！弥

## CHUNLUZHISI RESORT HOTEL

## 莼鲈之思度假酒店

）中国江苏省苏州市昆山市周庄镇富贵园潞陈家弄 7 号
窇从旅游集散中心步行5分钟即可到达酒店
© +8651257218899
（9）880RMB／176SGD 起／晩（标准房）
980RMB／196SGD 起／晩（湖景大床房）
1，280RMB／256SGD 起／晚（豪华湖景大床房）
©（ ）莼鲇之思度假酒店

SU CUISINE
一期一食
泰州市文化广电和旅游局 \＆蒋志兴／图


TAIZHOU MORNING TEA：
FEEL THE PLEASANT ATMOSPHERE


上茶楼，气氛最重要
现代人心心念念的慢生活，颇有几分返墡归真的味道。而在水城泰州，这一佛系的生活态度早已深入人心，从过去一直传承至今。一早上茶楼，必点＂早茶三宝＂汿干丝，蟹黄汤包和鱼汤面。再配上一份盖碗茶，听台上评话弹唱声声入耳，与家人好友边吃边聊 ——吃的是早茶，消磨的是时光，享受的是相聚时自在，悠闲的好气氛。

每天早晨，泰州的老字号茶楼总是坐满了人，有专程前来体验早茶文化的好奇游客，更少不了呼朋唤友，全家出动的当地食客。龙井茶的清香，干丝的弹牙口感，汤包的雪白晶莹，鱼汤面的浓香鲜爽，评话的幽默生动，交织成一幅精彩的画面，使人五感绽放，度过一个理想的上午

泰州早茶的主角，少不了名满天下的＂泰州三宝＂汮干丝位列三宝之首，一家茶楼有没有人气，就看他们的淃干丝＂hold 不 hold 得住＂。洁白且充满黄豆香气的白干经䢃成片，切成丝后，丝丝嫩滑。以开水汮泡，再铺上姜丝另加一小撮虾米，接着淋上酱油和麻油，拌和后卖相诱人真正做到色香味俱全。有的茶楼甚至还会让客人自浇酱油，这也是店主对自家棌干丝极具自信的表现

已有 200 年历史的蟹黄汤包，在江苏许多地方都能尝到，但泰州靖江汤包的独特之处在于，其蟹肉和蟹黄选自湊湖四两以上的肥美篓蟹。蒸熟的汤包晶莹透明，皮薄如纸。稍微摇晃，便可见里头汤汁蚌蚌欲动——轻轻咬出一小个破口，油黄的汤汁便会顺势流出；咬得用力一些，滚涊的汤汁甚至会测得食客满衣都是。嫌太油的话，只需呷上一口清茶即可解胆，继续享受吃好吃满。

至于第三宝鱼汤面，泰州民间素有＂吃碗鱼汤面，赛过老寿星＂的说法。鱼汤面单看外在朴实无华，其浓汤却相当讲究，要用鳝鱼骨，鲢鱼骨和大块猪肉熬制五小时才能制成。乳白色的面汤不仅浓椆，味道也鲜而不腥。面条则是手擀的，吃在嘴里很筋道。

## 话家常，听评书

按照传统吃法，泰州早茶又可以归纳为＂一茶三点一面＂：＂一茶＂即一杯茶和一份汤干丝，汤干丝也叫作＂茶头＂；＂三点＂就是包子，蒸饺及烧卖；＂一面＂自然是鱼汤面了。吃的时候一般分为五个步骤：首先喝茶，其次吃应时小莱，接着吃淃干丝，之后吃点心，最后才是主食鱼汤面。

想感受道地早茶文化，推荐到泰州老街。那里的许多茶楼仍保留评书表演，食客可以边吃边听书，两个小时就这样愉悦地过去了。其实泰州早茶不仅美味，更可贵的是人与人之间的那份温暖。500 年前泰州学派说过：＂百姓日用即道。＂人们同桌吃早茶，细嚼慢咽，谈笑风生，或许在这一吃一聊间，就品出平凡又深刻的人生哲理也未可知。 ${ }^{\circ}$


鱼汤面

古月楼（老街店）
－泰州市海陵区迎春路老街100号 E－3－3－4 $+8652386157777$ （9）人均 $45 \mathrm{RMB} / 9 \mathrm{SGD}$


GRAND CANAL：THE AMAZING WATER CONSERVANCY PROJECTS
千年运河

了不起的水利工程
2014 年，中国大运河列入世界遗产名录，其中包括江苏六个地级市的多处遗迹。
除了具有沟通南北的重大交通价值，运河也涵盖不少水利工程，
是古人改造自然，顺应自然的智慧结晶。本期我们造访江苏段运河，
一探水上立交，弯道，纤道，大堤及船闸等各式水利风景，一同赞叹了不起的大运河！

1 淮安水上立交
竣工于 2003 年的淮安水上立交，是当代大运河的骄傲。其全称为＂淮河入海水道大运河立交工程＂，规模冠绝亚洲。站在桥头堡建筑的钢索缆桥上远眺，南北向运河与往东流的淮河在此呈十字交汇。各色船只或缓缓航行，或静静＂渡河＂，看着别有一番趣味。
［1水上立交
＠淮安市淮安区沿河街最南端
－可乘搭桥头堡内电梯，直达须㟨观景。


扬州三湾
过去扬州城区北高南低，流经这里的水势直泻难蓄，漕船经常搁浅。明万历二十五年（1597 年），知府郭光复将原本只有 100 多米长的河道去直改弯，形成一个＂几＂字形。拉长至1．7公里长的弯曲河道，不仅水位抬高了，流速也减缓了，船只从此畅行无阻。当时意外形成的三道河湾，在今天成了水草丰茂的湿地王国——春天和秋天可赏桃花与红枫，夏季凉爽冬季映雪。这里不仅四季风景宜人，还䎸立着红色剪影桥和雪白色凌波桥等美丽景观。
－1i运河三湾风景区
○扬州市广陵区杉湾路与连运路交汇处
○扬州市广倰区杉污路与连
2苏州吴江古运河纤道
吴江古纤道古称＂九里石塘＂，始建于唐代，元代时曾进行修缮，是少数保存至今的纤道。近年来修复后，长逾1 公里的古纤道成了人们散步，赏景的好去处。纤道是一种桥路结合的道路，一般沿岸而建。过去，无数纤夫肩背纤绳，在纤道上用力拉着船只，加速航行。看着石板路上凹凸不平的历史痕迹，可以遥想当年纤夫们吃力拉纤，脚力穿透青石板的艰辛。
ii 吴江古运河纤道
＠苏州市吴江区 227 省道东，京杭大运河西岸 （吴江汽车客运站旁）



淮安洪泽湖大堤 \＆船闸
洪泽湖大堤最初建于 1,800 年前，现有规模则奠定于明清时期，全长近 70 公里，共有 108 弯，是阻拦淮河以形成洪泽湖的大型堤堰工程。大堤高 3 至 9 米，临湖面全为石工，可调节洪泽湖水位，将淮河洪水排入长江和黄海。到此一游，除了可参观直立条式防浪墙，也能欣赏中国第五大淡水湖的美丽湖景。在蒋坝镇南端的三河船闸，还能一睹货船过船闸的画面哦。出

## 江苏地接社推荐名单

肩负联结江苏及东南亚各地业者之使命，隔月出版的《江苏旅游报》以电邮形式发送至新加坡及马来西亚合共 1,200 名业者，另外也扩大发行量至印尼（35 家）及泰国（ 90 家）操作中国线产品的旅行商。《旅游报》主要介绍江苏最新的旅游政策，特色酒店，景点，文化，美食等内容，让业者掌握第一手信息，方便规划新颖行程。

为促进各东南亚业者与江苏同业交流合作，我们列出江苏省可接待外宾或有意与东南亚旅行商合作的地接社名单予各位参考。此外，我们之后也将增加介绍江苏省不同旅游路线的内容，协助业者构思更多创意行程，为市场注入更多新产品。

各市地接社名单

| 南京市 | 苏州市 |  |
| :---: | :---: | :---: |
| 1．中青旅江苏国际旅行社有限公司 | 1．苏州中旅国际旅行社有限公司 |  |
| 2．中国康恽南京国际旅行社有限公司 | 2．苏州和平国际旅行社有限公司 |  |
| 3．南京国际旅行社有限责任公司 | 3．苏州九福国际旅行社有限公司 |  |
| 4．南京万象国际兓行社有限公司 | 4．苏州文化国际旅行社有限公司 |  |
| 5．南京誌旅会展有限公司 | 5．苏州职工国际旅行社有限公司 |  |
| 6．南京携程国际旅行社有限公司 | 6．中国康恽苏州国际旅行社有限公司 |  |
| 7．中国国旅（江苏）国际旅行社有限公司 | 7．苏州英华国际旅游有限公司 |  |
| 8．中旅总社（江苏）国际旅行社有限公司 | 8．苏州中国国际旅行社有限责任公司 |  |
| 9．江苏万达原野国际旅行社有限公司 | 9．苏州海外旅游有限公司 |  |
| 10．江苏广电国际旅游有限公司 | 10．苏州原创渎行学堂文化旅游发展股份有限公司 |  |
| 11．江苏综纷貨期国际旅行社有限责任公司 | 11．苏州国际体育旅游有限公司 |  |
| 12．南京德高国际旅游有限公司 |  |  |
| 13．南京凤淘假期旅游有限公司 | 无锡市 |  |
| 14．南京东方国际旅行社有限公司 | 1．无稘䛦德国际旅行社有限公司 |  |
| 15．南京卓越国际旅行社有限责任公司 | 2．无锡联煺侵期国际旅行社有限公司 |  |
| 16．江苏新五方国际旅行社有限公司 | 3．元铻阳光蚛轮旅游有限公司 |  |
| 17．南京大华国际旅游有限公司 | 4．无锡达人国际旅行社有限公司 |  |
| 18．江苏五方国际旅行社有限公司 | 5．无䥻市二泉国际旅行社有限公司 |  |
| 19．江苏新好游国际旅行社有限公司 | 6．无锡飞扬国际旅行社有限公司 |  |
| 20．南京新文华国际旅行社有限公司 | 7．无锡中国国际旅行社有限公司 |  |
| 21．江苏绿色国际旅行社有限公司 | 8．元锡中旅信程旅游股份公司 |  |
| 22．江苏金陵商务国际旅行社有限责任公司 |  |  |
| 23．南京文华国际権行社有限公司 | 9．江苏阳光国际旅行社有限公司 |  |
| 24．江苏世友国际旅行社有限公司 | 江阴市＊ |  |
| 25．江苏雪松超群羊际旅行社有限公司 |  |  |
| 26．南京四海一家旅行社有限公司 | 1．江阴市中国旅行社有限公司 |  |
| 27．南京时尚旋行社有限公司 | 2．江阴市华西旅行社有限公司 |  |
| 28．南京万达国际旅行社有限公司 |  |  |
| 29．南京虎风蝶旅斿文化有限公司 | 镇江市 | 江苏文广国际旅游有限公司 |
| 30．中青旅（江苏）国际会议展览有限公司 |  |  |
|  | 溧阳市＊＊ | 㴗阳市天目湖旅行社有限公司 |
| 常州市 | 高蚛市＊＊＊ | 江苏邮驿国际旅行社有限公司 |
| 1．常州恐龙辰旅行社有限公司 |  |  |
| 2．常州春秋国际旅行社有限公司 | 淮安市 | 淮安市天马国际旅行社有限公司 |
| 3．常州光大国际旅行社有限公司 |  |  |
| 4．常州旅游发展有限公司 | 皿城市 | 江苏悦达国际旅行社有限公司 |

COPYRIGHTS

## 版权页



$$
\begin{aligned}
\text { 发行人 PRESIDENT } & \text { 周锋 Zhou Feng } \\
\text { 社长 PUBLISHER } & \text { 刘为杰 Liu Wei Jie } \\
\text { 副社长 VICE PUBLISHER } & \text { 刘小平 Lau Sheau Pyng } \\
\text { 总经理 GENERAL MANAGER } & \text { 秦永忠 Paul Chin } \\
\text { 营运总监 CHIEF OPERATING OFFICER } & \text { 李思葭 Connie Lee }
\end{aligned}
$$

编辑部 EDITORIAL
编辑 EDITOR 蔡志鹏 Chua Zhi Peng
设计 DESIGNERS 欧阳薏雯 Au Yong Yvonne，陈安琪 Angie Tan
封面图片 COVER IMAGES 徐州市文化广电和旅游局，摄图网，何沐恬图片提供 IMAGES PROVIDED BY 江苏省文化和旅游厅，各市文化广电和旅游局，各景区官网及微信公众号，中国旅游图片网，摄图网
出版 PUBLISHED BY 江苏旅游（新加坡）推广中心
制作 PRODUCED BY 畅游行传媒私人有限公司
地址 ADDRESS 711 Geylang Road，
\＃02－02 Oriental Venture Building，
Singapore 389626
电话 TEL＋656745 2268 （新加坡）
＋6072121368（马来西亚）

发行及业务查询 For enquiries，please contact：info＠travellution．com．sg版权所有 末经同意不得转载

《江苏旅游报》电子报以双月刊形式出版，免费赠阅予东南亚旅游业者及对江苏旅游有兴趣的朋友。如欲订阅本报，请把以下资料电邮至 admin＠travellution．com．sg 或传真至＋65 67452267

姓名： $\qquad$公司／机构名称： $\qquad$

职位： $\qquad$电邮地址： $\qquad$


江苏省文化和旅游厅
www．jstour．com

VisitJiangsu Q


Jiangsu Tourism（Singapore）Promotion Centre江苏旅游（新加坡）推广中心
711，Geylang Road，\＃02－02，Oriental Venture Building，Singapore 389626 Tel：（65） 67452268 Fax：（65） 67452267

