

吃一顿贝先生喜欢的菜

除了刘嘉玲，苏州人最自豪的乡里还有美籍华人建筑大师贝聿铭。参观他设计的博物馆前，不妨先到他最爱的餐厅吴门人家去看看。

这间隐藏在小巷的餐厅毫不显眼，吃的却是地道的苏州家宴。此店是由醉心苏州饮食文化的沙佩智女士（苏州市民俗学会饮食文化研究会秘书长）策划，为了让客人尝到真正的苏帮菜，她特意收集当地古代名门望族的家宴菜单，整理过后才开了此小菜馆，专做苏州人家常菜。

“苏州菜不时不食，菜隔夜不食，火候不到不食；刀工不可少，口味重清淡而不寡。”沙女士介绍。

店内的菜式中以樱桃肉最为著名，此菜不是以樱桃入菜，而是以肉质最嫩、肉味最香的猪胸肋肉加上

传统的苏州调味料如八角、桂皮、黄酒、红曲米、南乳汁等，炖足五小时而成。赤红的樱桃肉表面切成一格格，轻轻一夹已连皮带肉送进口中，表层的皮如啫喱，肥膏入口速溶，肉丝化成细绵轻丝，香甜软滑而不腻，让人忘却肥胖警号，一口接一口。

如此细致的味道，难怪贝先生吃罢也要为餐厅亲题一句：“天珍海味”，据说贝老先生回美国后也不时怀念这里的菜呢。

地址：中国江苏省苏州市潘儒巷 31 号民俗博物馆后门
营业时间：7:30am-2pm, 5pm-8:30pm
交通：由苏州火车站乘搭计程车，车程约 20 分钟。
平均消费：人均约 100 元
推荐菜：炒三虾，松鼠鱼，鳜鱼，樱桃肉

贝聿铭设计的苏州博物馆

要欣赏最正宗的苏州园林建筑吗？有一个推荐的地方，那就是保存得最好的礼耕堂。礼耕堂以私人会所形式经营，虽说只是品茶、吃农家菜的茶馆，但假如没有预约，注定是进不去的，每年会费高达五千元，为的是谢绝闲人进内随便拍照。

一走进，果然保持大宅的气派，这是建于乾隆年间的潘家大宅，穿过园林登上二楼茶馆，推开窗户，放眼是古宅的飞檐层叠，庭园深深的印象难忘，“江南第一大宅”果然不是浪得虚名！据称茶馆内不用一枚钉的楠木桌椅，是明朝的古董；而这里的木雕、砖雕、石雕皆值得欣赏。

对比礼耕堂的高档次，贝聿铭所设计的苏州博物馆则平易近人得多，以前这里需要 20 元的入场费，但自今年 5 月中开始，已变成免费入场。

这座标志性的公共建筑在两年前正式启用，古典园林与新派几何线条像浑然天成配合得宜，当中收藏的过千件文物，即使并非件件可以引发思古幽情，但穿梭于这一组像纸盒子折叠而成的摩登庭园，仍是惬意的旅程。

一直到年底，馆内正在推出为期三个月的赵无极作品展，不要错过了！

礼耕堂

开放时间：10am-8pm

备注：只限会员，游客可先致电预约

苏州博物馆

开放时间：上午 9 点至下午 5 点（下午 4 点停止进场，星期一休息）

门票：免费入场（每天限 3,000 名额）

官方网站：www.szmuseum.com

吴门人家在巷子里不起眼

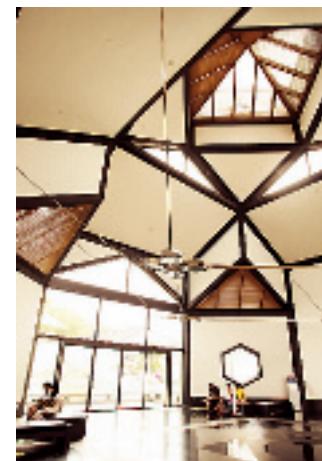
鼎鼎大名的樱桃肉

苏州博物馆

炒三虾

吴门人家的餐厅也是古色古香

礼耕堂



周边这些地方，最近也挺红的



瑞安“活字印刷村”

北京奥运会开幕式的活字印刷字模表演让人记忆犹新，因为这段表演，人们开始重新关注古老的四大发明之一活字印刷术。正因如此，有着“中国木活字印刷文化村”之称的瑞安平阳坑镇东源村，近来游客也逐渐多了起来。要知道，那里可是中国现存唯一保留木活字印刷技艺的“木活字文化村”，至今已有 800 年的历史。

它的流传维系于中国民间修编家谱、族谱的传统。因为修谱非常有讲究，需要用宣纸、线装、老宋体，这也决定了要用木活字印刷这一传统工艺。近年来，为了保留和延续这一门古老工艺，瑞安市政府出巨资收购了东源村木活字印刷术的主要传人王家有 400 多年历史的老屋，对其进行全面整修，建成了“中国木活字印刷文化村展示馆”。目前，展示馆完整保存了 27 个木活字印刷版面和 4 万多字模，而且每天都有技师驻场表演，据称游客都是看了开幕式的字模表演慕名而来的，其中学生占了大部分。

开放时间：上午 9:00—12:00，下午 2:00—5:00

票价：10 元

交通：东源村地处飞云江南翼，车子从杭州出发上甬台温高速，瑞安飞云出口下，再上 56 省道后半小时可到达。

诸暨“珍珠城”

知道奥运会期间，各国元首夫人购买的珍珠是哪里出产的吗？知道奥运会上拿了八块金牌的菲尔普斯花了几十美元买的珍珠又是哪里的吗？其实，这些珍珠都是诸暨出产的淡水珍珠。

诸暨山下湖在全球珠宝界中也颇有名声，位于诸暨山下湖的华东国际珠宝城更是汇聚了珍珠、宝石、配件等一千多家海内外的珠宝商家。这段时间，去那里游玩的人也渐渐多了起来，因为除了珍珠，诸暨也是一个美食云集的地方，有特色狗肉、农家红烧肉等，都是当地出了名的美食。

交通：上杭金衢高速公路次坞出口下，按路牌指示 20 公里左右到，从杭州开车大概一个半小时。

余杭“羊锅节”

仓前羊锅节已办了三年，一年比一年人气旺，去年一共吃掉 5 万头羊。今年的“第三届仓前羊锅节”比去年延长半个月，从 11 月 22 日至 12 月 12 日。

不过就算这样，现在要在羊锅村里找张桌子可不容易，不到 17:30，羊锅店里就客满了。今年生意好，一方面是那里的价格牌开始明码标价了（二人锅 120 元，送 2 个素菜；小套 200 元，送 4 个素菜；中套 300 元，送 6 个素菜；大套 450 元，送 8 个素菜）；最主要的原因还是政府投资 3000 多万元建了个“羊锅村”，总共 1 万平方米，中间还有一个崭新的 4000 平方米的中心花园，环境更舒适了。

交通：从文一西路绿汀路往南，一条 1500 米长，新铺的柏油马路便能通往羊锅村，现在这条路一路挂满红灯笼，很好找。