

初夏访姑苏，如花美眷，似水流年，2500 年历史的平江路蜿蜒临河，这条“水路并行，河街相邻”的石板街上，各色小吃、食肆里，食客们熙熙攘攘，一脸热切地看着菜牌点着小笼包、各色浇头面、卤鸡爪、鸭胗干、春卷、生煎包等，热热闹闹，宛若“贵潘”的潘家次子潘曾莹在按照“状元宰相”、“四朝元老”潘世恩获御赐圆明园的风光依旧，经年未改。



似水流年 苏味不变

文、摄/陶陶

路头吃到路尾

虽是多次造访过苏州，却是第一次来平江路，这里依旧有着吴侬软语的苏式柔板式生活，比如临河一家餐馆名“品芳”，标准的平江路枕水河畔建筑，临窗而坐，正对着一堵白墙，黛瓦间探出几枝紫色泡桐花，团团簇簇的粉紫色，时而轻悠悠地坠落一朵，浮在水面，慢慢地随着流水飘远，窗口挑着红色的灯笼，可以想见夜色里，红灯木窗也是别具江南韵味的好景致。店里最出名的似乎是生煎包子，胖乎乎的生煎却是底部沾满芝麻，肉馅个子不小，很鲜美，皮子有点厚，很顶饱。蟹粉小笼的皮很薄，味道也很鲜美，荠菜大馄饨似乎是苏州小食店的拿手招牌，随便一裹便是一碗香浓的春意盎然，尽在这碗荠菜馄饨里了。绉纱小馄饨看着几乎半透明，很是美丽，但是吃到嘴里，几乎找不到肉馅，估计阿拉上海人多半是吃不惯的。冷菜里的酱牛肉还有笋丝似乎是超市里的袋装食品口味，不予推荐。言而总之，在这里点几份点心，消磨半天时间，可是很苏州的逍遥生活状态。

据说，很久以前，皇家的太监们好容易熬到“光荣退休”，便都来了这风暖柳枝柔美的苏州，平江路附近便有了太监弄，于是这里的美食便也有了各地的口味。早在平江路被开发前，这里就有家出名的哑巴生煎，终日门口食客排队，至今俨然成了一个不可不去的景点了。

酷似欧洲进口小土豆的“高山土豆”被摆在路边的小食摊上，摊主和身边朋友聊着天气，偶尔招呼一下客人。一座雕花木楼高悬着一块店招“六扇门手工老酸奶”，正乐呢，看到招牌后的木楼飞檐间爬满蔷薇，白色的香花攀援直上二楼，再绿意盈盈地垂下，靠着河边，摆着桌椅，另一边则是开满红色大朵蔷薇的绿壁，吸引了无数游人在这家“水岸驿站”驻足留影，顺便来这里喝杯饮料，吃点点心。

不远处，竹炭烘烤的梅干菜扣肉饼 6 元每个，醒目标明请勿手摸。那边老外游客瞪大双眼，对着一大盆煮鸡爪指指点点，旁边还有满满一盆茶叶蛋，香浓四溢。小资们来平江路必逛的“狐狸家咖啡馆”门口摆满了郁郁葱葱的绿色植物，我几乎立刻想起了厦门那座浪漫的鼓浪屿上一家家别致店铺，在平江路，也有。

“探花府”家下午茶

从热闹的“皇家”铺子门口沿着南石子街往巷弄深处走去，路边的民居门口，或种了一棵含笑，正含苞待放，花香清幽，或几盆月季、蔷薇，深红、粉红、淡黄等各色艳丽的花朵，娇艳动人。没多远，便到了在苏州名动一时的“贵潘”府邸，条石砌就的门楣上，淡淡的三个描金字样“探花府”，右边白墙上是深色的铜牌，镌刻着潘祖荫的生平和国宝大孟鼎和克鼎曾被收藏于此间，解放后由潘家捐赠国家的事迹。上方还有一铜牌，标明这里是“苏州文旅花间堂”，文化旅游的精髓莫过于让此刻的我们，可以走进似水流年里，深刻体验那过往如花美眷的生活印记吧。

住店客人的房费里包含早餐，西式的早餐包括简单的德国式肉肠、烟肉、蔬菜，还有敞开

供应的水果、面包以及牛奶、豆浆，和胶囊咖啡机煮出来的香浓咖啡或巧克力，极为丰盛。

来这里小憩即便不是住店客人，支付每位 98 元的下午茶资，便可以走进这座江南望族的官宦人家，感受出门不远便是鳞次栉比的餐馆小铺，回家便是幽静的深宅大院的“结庐在人境，而无车马喧”的真实写照，只是后半段得改成“园林日夕佳，鸟鸣茶飘香”了。

三路五进的精致园林里，花间堂的下午茶，没有咖啡，有各款茶叶，“你喜欢普洱？还是玫瑰花茶？还是……”笑容甜美的服务员殷殷询问，不厌其烦地和 7 岁的元宝解释那茶盘上可爱的小装饰叫做“茶宠”，用茶水日日滋润“豢养”，玫瑰花茶的馥郁芬芳里，看服务员手势娴熟地洗茶、冲茶、布茶，意态悠然，内心便也觉得安适。

下午茶的点心有话梅瓜子、南瓜子等标准江南零嘴，蛋糕则是西式的，慕斯、提拉米苏等，还有水果，配上香茶，或者铁观音、龙井等，还有这春色满园的景致。

店猫歪歪在一旁打盹，鸚鵡时而在竹笼里扑扇翅膀，檐下雨滴如珠，屋内一室静好。

遍地美食观前街

从平江路走到观前街不过五六分钟，路上有几家茶馆，有弹词开篇，一家庭院深深，每人茶资 88 元起，点唱每首 48 起，参观下兰草蓑蓑的庭院，雕花石板步道，转身走入。

以前来苏州总要去五芳斋吃小笼，皮薄肉馅大，微甜，一顿吃两笼没问题，之前来发现已经变样了，临街一楼变成各家店铺只是和五芳斋无关，踩着湿漉漉的大理石台阶去了二楼，可能是老板模样的人瞟了眼我们，随手朝一大堆靠墙或坐或站的男男女女们一指，说，后面排队去！二三个人也要点满 200 噢！话未说完，转头离去，我们忙利索地转身小心翼翼下楼。

观前街就是不缺老字号食府，斜对面就是



老字号“朱鸿兴”，还是国营老字号的架势，只供应小笼、各色面条、大馄饨、小馄饨、鸭血粉丝汤等小吃。顺便提醒一下，如果你赶时间，千万别点他家鸭血粉丝汤，汤里应该是点了猪油，奇香无比，但是过了好久都还滚烫，馋嘴如我，烫得舌头都麻了！可是那汤实在是太美味了！

“朱鸿兴”实在是低调，菜馄饨其实是荠菜鲜肉馄饨，你可以吃得出那肉质很新鲜，配上鲜美的荠菜，同样奇香的汤头，真叫人鲜的眉毛掉下来！“朱鸿兴”的小笼和阿拉上海的小笼明显不同，模样也是小悠悠的，却只只都是小胖墩，白乎乎、胀鼓鼓，热腾腾的蒸汽里，你可以看到小笼的肉馅汁都已经蒸渗透出来，印得雪白的皮子有诱人的肉色，看得人馋涎欲滴。

如今的观前街上不仅有苏式佳肴，也有着川菜、东北菜等祖国各地风味菜馆，还有鳞次栉比的店铺，我们去黄天源糕团店排队买些糕点，再花 5 元钱买份臭豆腐，刷上甜面酱，点一点辣酱，就在润物细无声的雨丝里，安享这苏州的味道之旅。

上海特色去哪吃 百度糯米“吃货节” 带你找大便宜

《舌尖上的中国 2》热播，再次激发了无数吃货们追逐美食的热情。百度糯米投用户所好，举办“517 吃货节”。5 月 16 日—18 日，网友可以通过百度糯米手机客户端参与活动，尽享全国特色美食。活动期每天的 9:27 至 20:27，数百道秒杀菜品只售 5 元 1 角 7 分，可以让网友仅花费 5.17 元，就享受到上海 TOP10 特色菜的舌尖之旅，在唇齿芳香间品味这座城市的精髓与调性。

在上海这样的大都市，可以领略都市独有的美食文化。便利的交通、顶尖的厨师，令人们可以在原始食材与现代厨艺的快速交汇中，享受舌尖上的美味。从本帮熏鱼、四喜烤麸、白斩鸡、糖醋小排、白切羊肉、烤籽鱼、酱鸭、红烧肉、油爆河虾、蟹粉豆腐、清蒸鲈鱼、炒鳎鱼、毛上海醉蟹的大菜，到上海生煎包、高桥松饼、糯米糕、老豆腐、香糟毛豆、蟹壳黄、海棠糕等小食，都好吃得让人不舍得移步，五谷杂粮，甜酸苦辣，可以让人感悟上海悠久的历史。

然而，居住于上海的都市人，似乎都是脚步匆匆，难有停顿的闲情。许多人尽管居住于上海，但未必对上海的代表美食了如指掌。互联网改变了一切，借助于百度糯米，吃货们再也不必以脚丈量里弄小巷，费时费力的寻找“舌尖上的上海”。通过大数据，便可借助大家的智慧，完成上海的舌尖之旅。百度糯米“吃货节”，正是为忙碌却有追求的人们而生。

5 月 16 日—18 日，百度糯米“吃货节”

正式启程，上海网友将能享受到高贵不贵的珍馐美味。据悉，本次活动仅在百度糯米手机客户端进行，活动期间，网友只要登录“百度糯米手机客户端”团购餐券，可尽享团购的超低价格，同时还可享受“5.17 元吃大餐”的破冰价优惠。是的，您没有看错！只需花人民币伍元壹角柒分，寓意“我要吃”，就可以参与“吃货节”的秒杀菜品活动。

真的吗？那，老板娘，来份鲍鱼！来份乳猪！再来份烤龙虾！等等，5.17 吃大餐的活动还是有游戏规则的。北京、上海、成都、西安和厦门五座城市将推出限时秒杀菜品活动，每个城市每天将分别推出 12 道供秒杀的菜品，网友只要登录百度糯米手机客户端参与秒杀活动，均有机会享用 5 块 1 毛 7 分钱的菜品。而至于究竟能秒杀到哪些菜品，不妨下载“百度糯米”APP 查看吧。

那么，“5.17 特色菜”由何而来呢？据悉，百度糯米“吃货节”覆盖北京、上海、成都、厦门、西安五个城市。活动期间，百度大数据将产出五个城市的美食排行榜，每个城市各选出 10 种特色菜，每种特色菜又会推荐 10 家最佳餐厅。百度糯米表示，“这次上海的美食排行榜将根据网友搜索频率推荐，可以说是完全由大家的选择决定，没有任何专家的主观影响，将更接地气，更符合上海人民自己的口味。

百度糯米一直注重美食团单，希望藉由上海“吃货节”活动，让更多上海网友享受舌尖上的美味。”

拖家带口“超级早午餐”

本周日，上海浦东香格里拉大酒店推出“超级早午餐”，广受好评的怡咖啡周日早午餐、滩万周末清酒烧的顶级美食美酒将在酒店紫金楼二层得以延续。宾客大可以在顶级海鲜餐台、日式料理自助及铁板烧、冷切肉及芝士餐台间穿梭，品尝数不胜数的各款国际美饌。

浦东香格里拉怡咖啡的 13 位国际大厨携手滩万日餐厅的日本名厨，每位都将呈现自己国家的经典菜肴。除怡咖啡外，包括滩万日餐厅和“香醉”葡萄酒品鉴馆在内的 11

个现场烹饪台宛若生动活泼、具有世界风情的美食舞台，诚邀诸位食客踏上目不暇接的味蕾盛典。

“超级早午餐”包括来自法国、中国、日本、中东、印度及东南亚的标志性美食美酒。餐厅将奉上一次难忘的铁板烧体验，而各色冷切肉及芝士则可以在“香醉”葡萄酒品鉴馆中尝到。专为儿童们准备的儿童自助餐也定会宝贝们带来乐趣无穷的用餐体验，游艺节目包括充气城堡、面部彩绘、气球及魔术表演。

史黛拉

