



南京:古韵茶社里的慢生活

南京,这座六朝古都,既有历史的厚重,又有生活的烟火气。走进老城区的一家茶社,古朴的木质桌椅,雕花的窗棂,墙上挂着的老照片,瞬间将人拉回了旧时光。

点上一份鸭油酥烧饼,刚出炉的烧饼外皮金黄酥脆,轻轻一咬,“咔嚓”一声,鸭油的香气瞬间在口中散开,那醇厚的香味混合着面粉的麦香,让人回味无穷。若是搭配上一碗热气腾腾的鸭血粉丝汤,便是南京人最爱的早餐组合。粉丝爽滑,鸭血鲜嫩,鸭肠脆切,鲜美的汤汁里还点缀着香菜和葱花,每一口都充满了满足感。

到了午后,茶社里的人渐渐多了起来。点一壶雨花茶,看茶叶在水中舒展、沉浮,清新的茶香弥漫开来。再配上一笼蟹黄汤包,小心翼翼地咬开一个小口,鲜美的汤汁便迫不及待地流了出来,轻轻一吸,浓郁的蟹香瞬间充斥整个口腔,让人陶醉其中。除了蟹黄汤包,南京的茶社里还有各种精致的点心,如梅花糕、糖芋苗等,每一款都有着独特的风味。

在南京,茶餐不仅是一种饮食方式,更是一种社交和休闲的方式。人们在这里谈天说地,分享着生活中的喜怒哀乐,感受着这座城市的悠闲与惬意。

## 寻味江南 邂逅慢生活(一)

导语:在江南的悠悠水乡,以其独特的美食文化,如熠熠生辉的明珠,镶嵌在华夏大地。当谈及美食,这里的茶餐与简餐以细腻的口感、精湛的制作工艺和深厚的文化内涵,彰显着江南饮食文化的迷人魅力,同时承载着深厚的历史文化底蕴,也饱含着当地人对生活的热爱,每一口都是对江南韵味的极致诠释。

### 泰州:慢生活里的早茶盛宴

泰州,这座被誉为“水城慢生活”的城市,早茶是当地人生活中不可或缺的一部分。走进泰州的早茶店,仿佛踏入了一个充满烟火气的美食世界。“一茶三点一面”是泰州早茶的经典组合。

一茶,指的是一盏茶搭配一份烫干丝。烫干丝堪称泰州早茶的灵魂,薄如蝉翼的干丝,搭配上姜丝、虾米、香菜,淋上醇厚的酱油和芬芳的麻油,诸味调和,相辅相成。吃的时候,夹起一筷子干丝,入口香嫩爽滑,辛香的姜丝能醒脾胃,让人食欲大增。

三点,分别是包子、蒸饺和烧卖。蟹黄包是其中的佼佼者,精心挑选的螃蟹与猪肉混合制成馅料,老面发酵的包子皮富有嚼劲。轻轻咬开一个小口,鲜美的汤汁瞬间涌出,蟹黄的颗粒感与猪肉的醇厚感完美融合,味道浓郁,令人陶醉。碧绿透亮的马兰头烧卖,带着春天的清新气

息;皮薄馅厚的肉蒸饺,咬上一口,满满的都是满足。

一面,则是鱼汤面。泰州鱼汤面的精髓在于“熬”,用鲢鱼、鲫鱼和猪筒骨熬制的鱼汤,既有鲢鱼的焦香,又有鲫鱼的鲜美,还有猪筒骨的醇厚。喝上一口鱼汤,醇厚的味道在口中散开,暖到了心底。面条爽滑筋道,吸收了鱼汤的鲜美,让人欲罢不能。泰州还有句俗语:“早上吃碗鱼汤面,赛过老寿仙”,足见当地人对它的喜爱。

除了传统的早茶,泰州的一些特色餐厅也值得一试。比如在凤城河,你可以花128元体验早茶船宴。从留芳茶社登船,途经桃园、望海楼等景点,在欣赏大好风景的同时,品尝着龙珠茶、蟹黄蟹肉包、鲜肉蒸饺、马兰头烧卖、鱼汤面以及烫干丝,感受着泰州早茶文化的独特魅力。

图文/张旭



## 职工美术

本期编辑:魏志民  
投稿邮箱:zgms2024@163.com

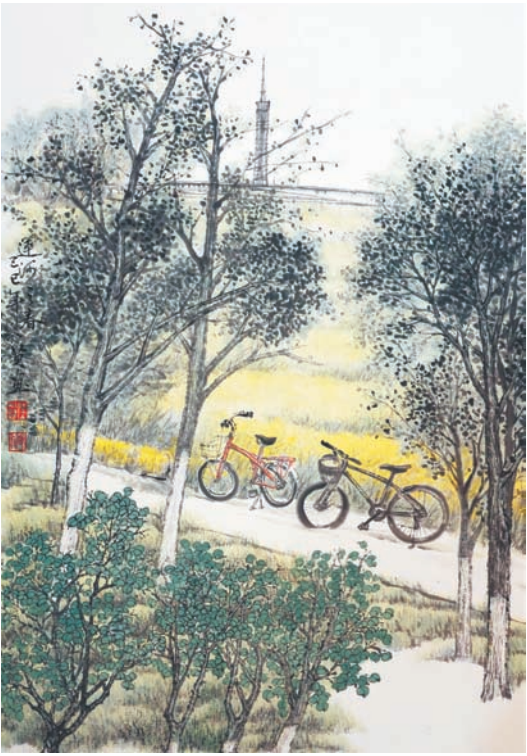
“国发之美 笔墨绘梦”职工美术采风活动近日在淮安生态文旅区成功举办。从高铁站的恢弘气象到智慧园区的科技脉动,职工艺术家们以画笔定格新城新貌,创作作品百余幅。这些饱含真情实感的作品,既是城市建设艺术档案,更是劳动者对美好生活的深情礼赞。

此次活动由淮安市工人文化宫牵头组织,淮安国发投资集团有限公司主导发起,不仅为职工搭建了展示才华的平台,更创新了企业文化建设形式,彰显了工会组织服务职工、赋能发展的积极作用。

杨晶晶



国画/运河之门起山阳 肖斌



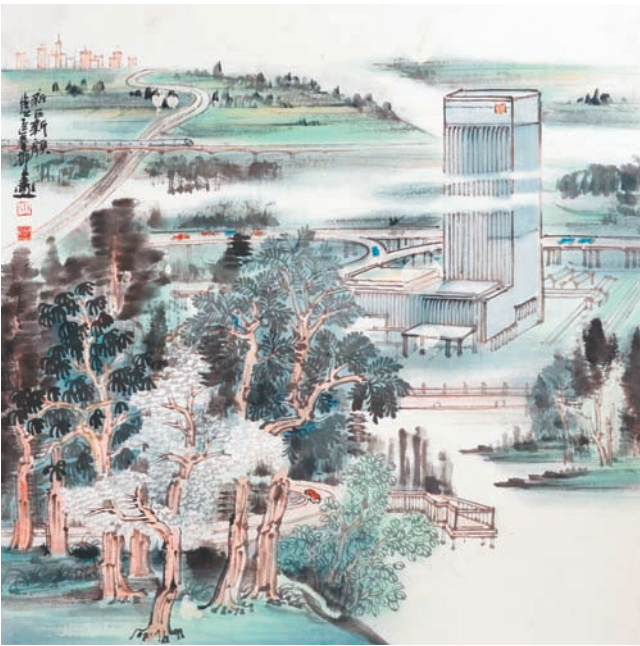
国画《运河之春》 陈永贤



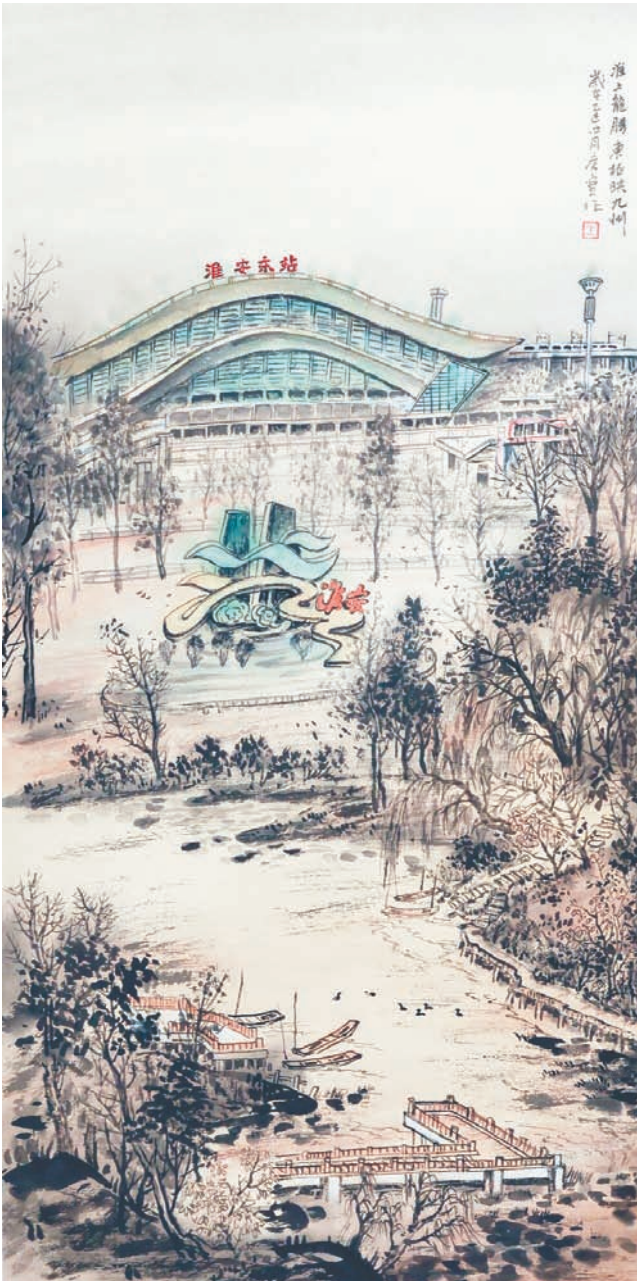
国画《古韵新城》 侯怡伟



国画《醉美里运河百里画廊》 仇艳



国画《新区新颜》 任振山



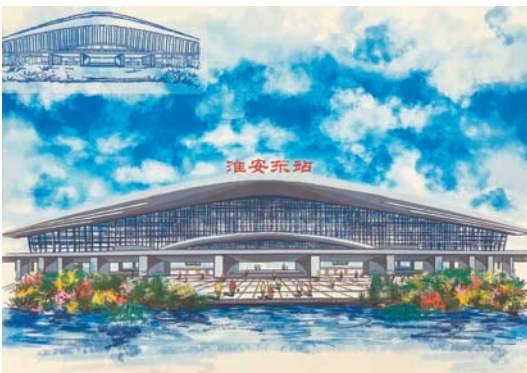
国画/淮上龙腾东枢映九州 王庆宝



速写/邂逅淮安大剧院 易玉才



油画/新城之晨 陈海洋



水彩画/长淮云影·东站长记 王馨



油画/水天绘塔影 黄文虹



水粉画/图书馆晚照 张宝安