



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，墙上挂着的金陵老照片，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，鸭肠脆韧，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（二）

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，这座城市被誉为“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，夹起一块干丝，入口香嫩爽滑，辛香的姜丝能醒脾醒，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”，用鳝鱼、鲫鱼和猪筒骨熬制的鱼汤，既有鳝鱼的焦香，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，赛过老寿星”，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



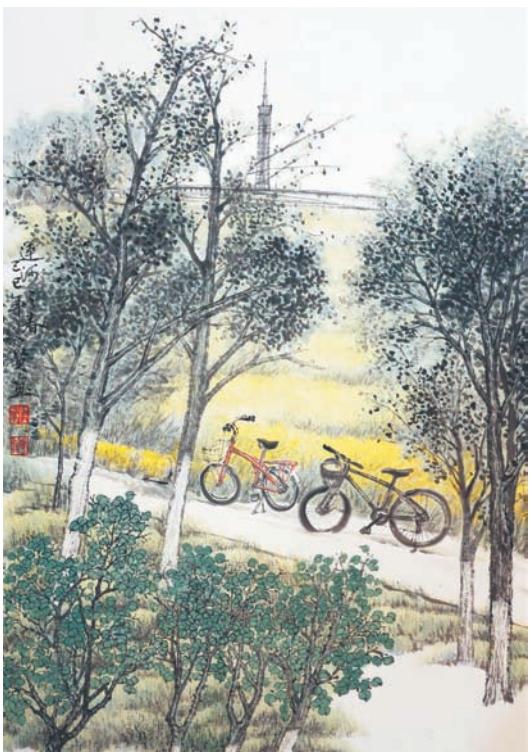
职工美术

本期编辑：魏志民
投稿信箱：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。从高铁东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，既是城市建设的艺术档案，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。

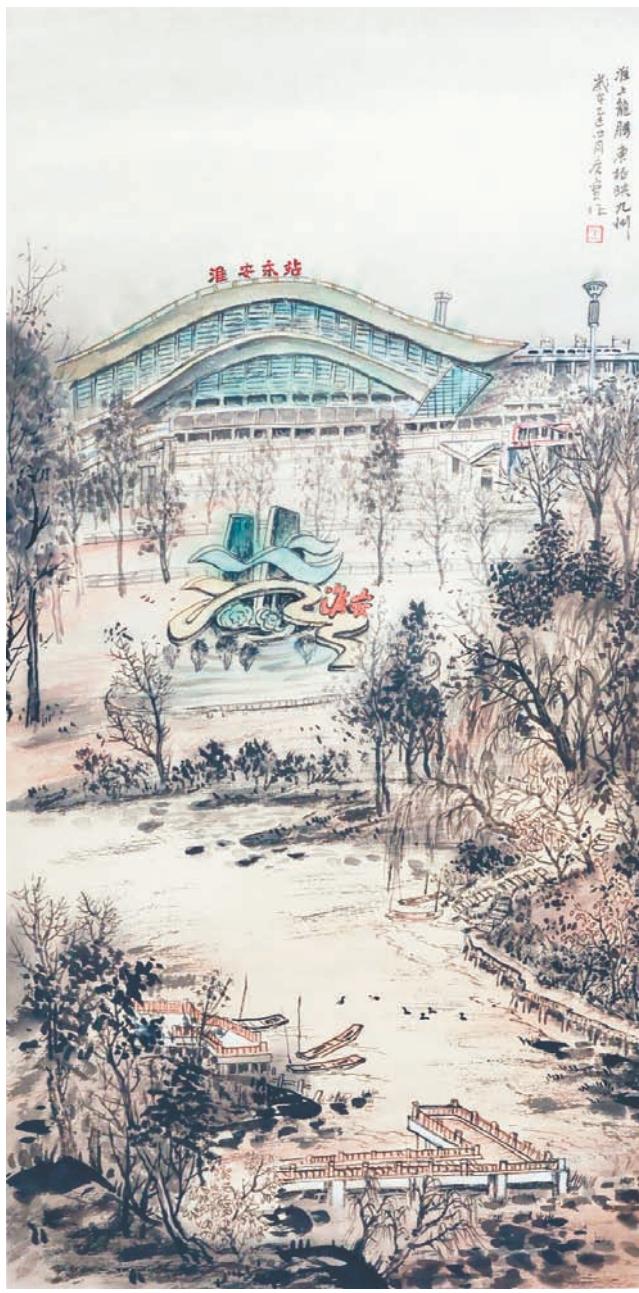
杨晶晶



国画/运河之春 陈永贤



国画/醉美里运河 百里皆画廊 仇艳



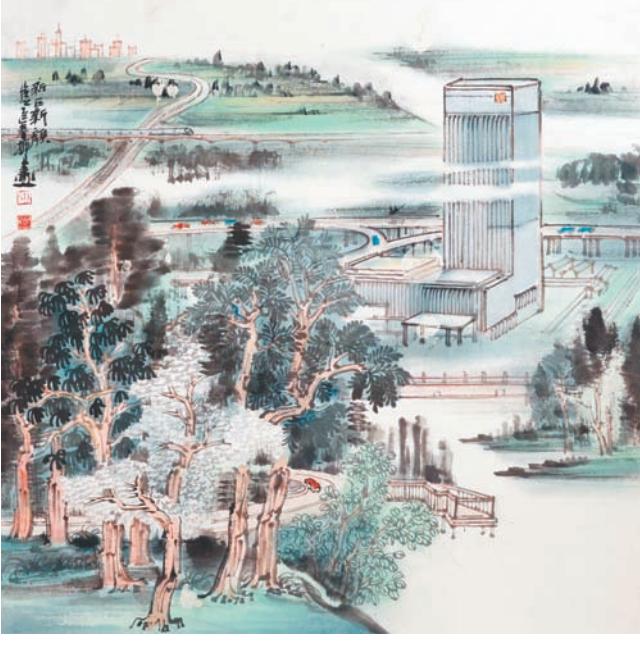
国画/淮安东站 王庆宝



国画/运河之门起山阳 肖斌



国画/古韵新城 候治伟



国画/新区新颜 任振山



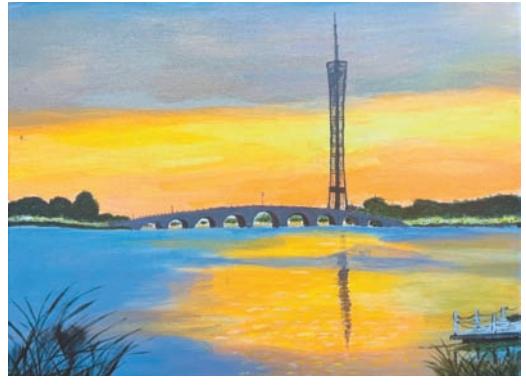
速写/邂逅淮安大剧院 易玉才



油画/新城之晨 陈海洋



水彩画/长淮云影·东站漫记 王馨



油画/水天绘塔影 黄文虹



水粉画/图书馆晚照 张宝安