

700多年前,意大利著名旅行家马可·波罗曾游历江苏泰州,他赞叹泰州的精致、舒适,给泰州留下了一张经典名片:“这城不很大,但各种尘世的幸福极多。”

中国泰州——早茶文化美食地标城市

早点来泰州,泰州来早点

有这样一座城,坐拥三水交汇处——长江、淮河、黄海在此相遇,化作文昌阁的飞檐斗拱,化作盐商大宅的雕花门楣,更化作早茶蒸笼里升腾的烟火人间。她就是水韵古城,凤城泰州。2100多年建城史,兼融吴楚越之韵,汇聚江淮海之风,素有“汉唐古郡,淮海名区”之誉。晨雾中,老街的青石板映着千年晨曦;暮色里,凤城河的灯影摇曳着古今对话。千百年来,风调雨顺,安定祥和,被誉为“祥泰之州”。这里“儒风之盛,素冠淮南”。王良的泰州学派,提出了“百姓日用即道”的民本思想;施耐庵的《水浒传》,迸发着“风火火火九州”的万丈豪情;郑板桥的“诗书画三绝”,彰显着“一枝一叶总关情”的为民情怀;梅兰芳的梅派京剧,展示了“跻身世界戏剧之林”的东方魅力。在这文脉悠长、人文厚重的土地上,代表着泰州人民生活方式的早茶文化应运而生,这种文化已经延续了数千年,成为泰州人民日常生活中不可或缺的一部分,并成为这座城市文化的一个重要象征。



Jiangsu China

联系电话: 0086-25-83304121

“烟火”千年,“三宝”慰平生



▲消费日景。

在泰州,吃早茶是一道随处可见的风景,三五亲朋热闹在一片热气氤氲中,享受早茶美味的同时,联络感情、招待高朋。热气腾腾的人间烟火,绘就了“水城慢生活”的优雅画卷。远看是风景,近看是生活,深看是文化,闲适勾勒出“早茶文化美食地标城市”的灵魂,根植于民,生机无限!

泰州早茶,二分天下居其一

据《人文广州丛书》介绍,中国早茶文化一共有两脉,一是以泰州扬州为代表的苏式早茶,另一是以广东为代表的广式早茶。两种早茶都具有鲜明的地域色彩,从诞生后就经久不衰,不断演变丰富,融入百姓的日常生活。

泰州早茶,以优美的环境、丰富的食材、超百万的铁杆“粉丝”、超15万人的从业大军,演绎了烟火2000年的厚重历史。

源于商贾,续百年之兴旺

泰州地处江淮平原鱼米之乡,是大运河的必经之地。西汉吴王刘濞在泰州一带煮海为盐后,泰州成为了重要的盐产地和集散地,清代泰州盐税占全国盐税总额的1/4;稻河两岸集中了近三千家粮行、油坊,茶馆成了人们洽谈生意、交换信息、游客歇脚、解乏、果腹的好去处。因此,早茶从一杯清茶,发展成为品类众多的民间休闲饮食。吃早茶的习俗渐渐弥漫开来,泰州早茶文化由此应运而生、经久不衰、演变丰富,并逐步融入百姓的日常生活。

经过千年沉淀,历史上涌现了富春茶社、海陵饭店、功德林、荣华楼、西音饭店等一批有名的“老字号”早茶店。时至今日,仍有3家百年老店依然生机勃勃。始创于1877年(清光绪三年)的泰州富春茶社,比扬州富春茶社开张还要早8年;源于1876年(清光绪二年)创办的顺兴楼(今兴化泰和园又名顺斋),至今已有147年历史,与南京奇芳阁、苏州松鹤楼、镇江宴春、扬州富春茶社同为“江苏老店”;创办稍晚的泰兴仁和楼,距今也有126年历史。

时至今日,泰州早茶,如火如荼。经过一代又一代泰州早茶人的传承,泰州全市约有15000多家早茶店,每天干丝和面条的销量分别可达10万斤。其中,尤以海陵的留芳茶社、会宾楼、富春、文旅古月楼以及靖江的南园宾馆、泰兴的仁和楼、兴化的泰和园为代表,深受老百姓欢迎。在誉为“苏中第一小吃街”的老街上,早茶店集聚度最高。600多米长的街内有文旅古月楼、留芳桃园里、海陵春、聚小馆、茗者居等知名早茶店。

早餐后,150多种珍馐美馔

泰州早茶,有150多个品种,被称为“早餐后”,茶点分冷菜、干丝、面食、蛋类、饼类、粥类7大类。做法考究,有蒸的、煮的、炒的、炸的、拌的、烤的,式样众多;色彩斑斓,红的、绿的、黄的、白的、紫的、粉的……美不胜收。

包子有蟹黄包、肉包、菜包、豆沙包、萝卜丝包、秧草包、三丁包等,篇幅大,分量足,体现了泰州人的实在。

面有鱼汤面、麻油虾籽拌面、雪菜肉丝面、青椒虾仁面、蚬子韭菜面等,碗碗有乾坤,风味各不同。

饼有黄桥烧饼、油擦烧饼、涨烧饼、芥面饼不一而足,薄的如纸张,酥的满口香。

所辖区域的早茶品种也各具特色。比如靖江有列为江苏省级非物质文化遗产的蟹黄汤包,泰兴有宣堡小馄饨以及被称之为“泰州咖啡”的棍子粥。兴化早茶中的粉丝肉圆、米饼夹油条、煮饅子也别具风味。“姜堰早茶数溱潼”。古镇溱潼喝早茶历史也很悠久,早茶中的金丝卷、甜饼、咸饼、春卷、米糕、糍粑、水晶包等都有地方特色。此外,镇街皆有“拿手好戏”,梁徐街道的董记牛肉面、大伦镇热气腾腾的羊肉汤、张甸镇的小杂粮营养粥、蒋垛镇黄灿灿的手工烧饼、俞垛镇的牛肉粉丝、顾高镇的铁锅芥面饼……一道美食就是一个故事、一段历史、一种精神。

早茶三宝,泰州早茶里的明星

泰州早茶广为人知的是“一茶三点一面”。茶水之外,“一茶”是五味干丝(也称茶头);“三点”是包子、蒸饺、烧卖,美其名为“日月星辰”;一面是鱼汤面。其中,五味干丝、蟹黄包、鱼汤面又被称之为早茶三宝,这也是泰州老百姓早茶必点菜品。



五味干丝,位列三宝之首。看似简单一盆,实则浓缩了剥干丝和小磨麻油两项非物质文化遗产技艺。其中,剥干丝技艺是一项非常讲究刀工的传统技艺,所用豆腐干约厚2.7厘米,先用“月牙刀”横着削成厚薄均匀的20多层,这种横削功夫称之为“飘”,“飘”出的干丝长短一律,粗细均匀,再斜铺切成丝,可谓“薄如纸、细如丝”。这些细丝,反复烫上三次,挤干水分后,叠入盘中,撒上姜丝、

香菜、胡萝卜丝、花生米、榨菜丁,浇入调料,入口有“软、滑、糯、嫩”四大特点,味道美极了。



蟹黄包,俗话说“吃遍天下百样菜,不如水中一只蟹”,满满的蟹黄、黄澄澄的,蟹油浸透面皮,咬一口,蟹黄与蟹肉交织的鲜美暴击,那感觉,用泰州话来说:打个巴掌都不丢口啊。



鱼汤面,精髓在“熬”,泰州人将黄鳝鱼骨加上野生小鲫鱼、大骨头等混合熬制成鱼汤,汤汁醇厚得不见底,抿上一口,味美香浓,口舌生津。倘若不小心把汤汁滴到餐桌上,鱼汤瞬间会凝结成一个水珠,用嘴吹拂,水珠还会向前滚动,因此鱼汤面也被趣称为“龙滚珠”。



茶来茶往,水城生活的仪式感

早茶不仅仅是泰州人对美食的追求与向往,也赋予了一种别样的生活仪式感。泰州早茶,讲究的是一份慢的“悠闲”。一到早上,大大小小的早茶店里熙熙攘攘、人气满满,坐着的不紧不慢地品味,站着悠悠哉哉地等候,说话声、吆喝声、大艺声,场面甚是热闹。

大厅里,一碟烫干丝,一笼日月星辰,一碗鱼汤面,一杯福香茶……迎接一个美好的清晨;包厢内,一顿惬意的早茶,相当于吃一顿宴席。

人们在一壶清茶的芳香和丰富茶点的世界里,谈工作、聊家常、论婚嫁、赏雅韵。亲戚聚会、游子归乡、有朋自远方来,必定要安排一顿具有传统仪式感的早茶。

“水城慢生活”的生活艺术,就这样凝聚在一桌美食里。人们在烟火氤氲中,去体会一种味道,去感受怡然自得的乐趣,给奔波繁杂的生活些许犒劳,给柴米油盐增添一抹诗情画意。



▲凤城酥。



▲船餐。

现代标准+非遗人才,泰州早茶的“青春密码”

如何让泰州早茶这一凝结着数代人智慧与地方文化精髓的非物质文化遗产尤其是那些精湛手工技艺,在快速变迁的时代得以延续?泰州市文旅集团正着手打造“一中心一学院”工程,构建泰州早茶传统饮食非遗保护的创新范式,通过“科技赋能+活态传承”的双轨模式,让这一承载着千年运河文明的非遗瑰宝“永葆青春”。

泰州早茶食品生产中心,通过集结“从原料到餐桌”的鲜食生态链,以“非遗技艺+现代科技”双轮驱动,整合原料种植、标准化加工、冷链配送、终端销售等环节,打造出一条融合传统工艺与现代管理的鲜食生态链,确保蟹黄汤包、烫干丝等地域美食的新鲜度与风味统一性,提升泰州早茶产业链的现代化水平和市场竞争力。

泰州早茶产业学院,以“现代餐饮管

理+非遗技艺传承”为培养方向,建立植根于传统、面向未来的科学人才体系,构建涵盖技艺研习、理论提升、文化理解、创新实践和产业对接的综合性人才孵化平台,为泰州早茶行业输送兼具非遗技艺与创新思维的复合型人才;既是传统技艺的忠实守护者与精湛实践者,深谙“老味道”背后的文化密码;又是具备创新思维和市场意识的现代餐饮人,让这份古老的美味在新时代焕发活力,赢得更广泛的喜爱。

双轨战略的实施,将破解非遗技艺传承中最核心的“后继乏人”难题,确保每一笼冒着热气的蟹黄包、每一碟软滑爽口的五味干丝,其独特的风味基因与文化灵魂,都能在专业、系统的人才培养护航下,代代相传,生生不息,让这份“早上皮包水”的生活方式,持续飘香,成为世界了解中国饮食文化的一扇鲜活窗口。



▲一桌早茶。

“早茶德比”烽烟起,泰州早茶破圈狂欢

楚汉之争、南哥之争、真假美猴王之战、海鲜兄弟连……

这个夏天,“苏超”火爆全网,热梗频出,成为“现象级体育IP”。

其中,6月14日泰州对阵扬州的比赛被赋予“早茶德比”称号。泰州与扬州作为淮扬菜系的两大重镇,其早茶文化虽同源,却在历史演进中形成了鲜明的地域特色与竞争态势。

泰州早茶既有盐商雅韵的精致传承,也有市井烟火的江湖豪气。“苏超”期间,泰州推出“购票观众及客队城市市民凭球票可免费品尝泰州烫干丝、秧草面等特色早茶”等多项优惠措施,形成赛场内外的文化共鸣,实现“票根经济”到“舌尖经济”的高效转化。当“苏超”的热浪遇见蒸腾的热气,成就了泰州“苏超”最完美的打开方式。

幸福,从来都在烟火尘世里。作为马可·波罗“尘世幸福”的一个缩影,泰州早茶经过一代代早茶人的传承,如今已不只是泰州人独享的“专利”,更成了泰州对外交流的一张重要名片。泰州早茶带给泰州的,也不仅仅是舌尖的美味,更有精神上的欣赏愉悦,是物质与精神的双重滋养。

烟火泰州,早茶如画,每一口都是幸福的味道。醉美泰州,水韵凤城,欢迎您来邂逅尘世幸福。幸福水天堂,泰州等你来。

供稿单位:泰州市文旅集团 泰州市侨办