

赴泰州海棠春之约:

百年非遗早茶, 养生美食藏尽江南烟火

当春风拂过泰州老街, 青石板路上游人如织, 青砖黛瓦间飘来面点与茶汤的醇香, 这里藏着一座城市最动人的烟火气息。在这里, 百年老店海棠春早已备好一桌匠心早茶与四季养生美食, 等候八方游客前来品鉴。

百年薪火相传, 镌刻泰州历史文脉

1925年, 盐商袁炎卿举家迁泰, 在万寿庵巷筹建茶社, 经泰州名中医陈木卿引荐, 清末状元、实业家张謇挥笔题写“海棠春”匾额, 店名取自“赖有海棠增国色, 嫣然一笑解留春”, 寓意“春常在”。历经近百年风雨, 状元亲笔题写的匾额依旧熠熠生辉, 见证着小店从寻常茶肆, 成长为省级非遗工坊、泰州城市文旅名片。

从曾祖父袁炎卿奠定根基, 到第四代传承人袁海峻2016年毅然复业, 2020年进驻泰州老街, 家族始终以“守匠心、守本味”为家训。店内78岁的非遗代表性传承人刘明喜专注切制干丝, 薄如蝉翼; 73岁的蒋广义师傅手工制作跳面, 揉、醒、擀、跳一气呵成。干丝、跳面、麻饼、肴蹄、海棠春雨茶五项泰州非遗美食齐聚一堂。

走进海棠春, 店内古色古香的装修复刻了老泰州茶社的韵味, 状元匾额、古朴桌椅与氤氲热气, 仿佛让人穿越回百年前的市井街巷。



非遗早茶飘香, 唤醒江南晨间烟火

不同于其他地域的早餐, 泰州早茶讲究“慢品细尝”, 一碗烫干丝、一笼面点、一壶清茶, 便是一段悠然的晨间时光。

海棠春的非遗早茶, 胜在手工、贵在坚守、美在本味。招牌烫干丝选用优质豆腐干, 经非遗代表性传承人手工切制, 细如发丝, 淋上秘制虾子与香醇麻油, 入口绵软鲜香, 是泰州早茶的灵魂滋味。手工跳面沿袭传统工艺, 面条劲道爽滑, 搭配鲜汤后一口入魂, 尽显传统面食的精髓。店内包子、烧麦均为手工现包现蒸, 皮薄馅足、汁水丰盈, 每只包子都严格控量: 馅不低于80克、皮不超过60克, 实打实的用料让食客吃得放心、品得满足。

作为泰州早茶的代表品牌, 海

棠春连续两届斩获江苏早茶争霸赛“销冠王”, 还代表泰州早茶出海交流, 让“泰州味道”香飘海外。

四季养生美食, 舌尖尽享泰州本味

若说非遗早茶是海棠春的招牌, 那么顺应四时、药食同源的特色美食, 便是其核心竞争力。海棠春恪守“春尝头鲜、夏吃清淡、秋品风味、冬讲进补”的饮食智慧, 打造出一系列特色美食, 让游客大快朵颐、回味无穷。

春日海棠春主打以嫩芽、野菜为主的时令美味, 讲究“春拌”工艺, 锁住春日鲜灵。荠菜、秧草、香椿等春日野菜带着泥土的清香, 手工切碎后融入馅料, 制成春日专属包子、烧麦。香椿芽烧麦鲜香爽口, 笋丁包子清鲜回甘, 每一口都是大自然的春日馈赠。

夏日暑热难耐, 海棠春主打清淡养生。三瓜烧麦选用冬瓜、丝瓜、苦瓜, 馅料细腻清甜, 一口下去暑气全消; 家常菜苦瓜炒鸭蛋, 微苦回甘、嫩滑鲜香。天麻炖鸭加入雪梨, 天麻祛风、鸭肉滋补、雪梨滋阴润肺, 温润养生。三瓜泥鳅融入冬瓜、丝瓜、苦瓜, 降火降燥。还有海棠春祖传草本酸梅汤, 春风始制、秋风方止, 采用祖传草本配方, 以洛生花替代普通桂花, 滋阴生津、美容养颜。

秋日天高气爽, 海棠春以“秋吃果”推出多款风味养生面点。陈皮松子豆沙包, 因海棠春掌柜的奶奶曾为海陵八大名中医之一, 特意在豆沙中加入陈皮理气, 松子香脆、豆沙绵密、陈皮解腻。黑糖瓜子仁包子香甜软糯, 山药丁烧麦温润滋补, 银丝烧麦爽滑劲道, 尽显秋日风味。招牌蟹黄包更是一绝, 皮薄如纸、蟹黄的鲜香与肉汁的醇厚

让人回味无穷。

冬日养生重在进补, 海棠春选用“姜曲海”黑毛猪土猪肉, 肉质紧实鲜香, 制成的土猪肉包汁水饱满、醇香入味。同时, 店铺打造四季分明的面点体系: 冬日包子加入藕丁, 清甜滋补; 冬日烧麦为糯米姜肉烧麦, 姜香浓郁、暖胃驱寒。

餐后的海棠春雨茶更是点睛之笔, 被祖上命名为“神仙不老茶”。它选用安徽绩溪魁针茶、龙井茶, 搭配经祛毒处理的银杏叶与珍珠兰花: 银杏叶软化血管、抗衰老、抗氧化, 珍珠花在特殊时辰采摘, 香气独特清雅。

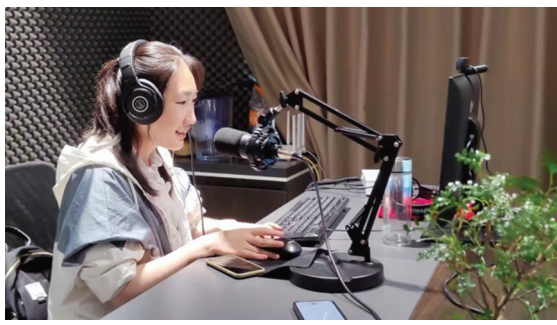
这个五一, 不妨走进泰州老街海棠春, 在一笼热气腾腾的面点、一缕清雅回甘的茶香里, 让旅途在烟火与诗意之间, 留下一段温润绵长的美好印记。

扬子晚报/紫牛新闻记者 陈勇

文萃润港城, 烟火伴书香

——泰州医药高新区(高港区)藏着新大众文艺的蓬勃生机

在泰州医药高新区(高港区), 既有口岸雕花楼千年古建的匠心、海军诞生地的红色底蕴, 也有春江湿地公园的江风绿意, 更有一种独属于这里的文旅气质: 它浸在馄饨升腾的烟火里, 融在朗读者温柔治愈的声线中, 流淌在扬子江文萃的墨香间, 更藏在普通人奔赴热爱、追逐梦想的热忱里。在这里, 文化走出殿堂、融入日常, 新大众文艺落地生根, 让文旅褪去走马观花的浮躁, 化作直击心灵的温暖相遇; 若有幸走进这里, 不妨赴一场烟火与诗意相融、文脉与活力共生、人文与历史交织的美好之约。



高梓涵



常玫瑰

一碗馄饨藏书香, 最小公共文化空间成网红打卡地

走进城区东方小镇的常玫瑰馄饨店, 鼻尖先撞上的是葱花与骨汤的鲜香, 目光所及, 却是满室书香。餐桌不见传统菜单, 取而代之的是打印成文的美文, 墙边书架摆满书籍, 等餐的顾客随手取阅, 精神食粮与热馄饨同时上桌, 成为独有的文旅风景。

这家不足二十平方米的小店, 主人是初中毕业的草根作家常玫瑰。为陪女儿读书, 她开起馄饨店, 在煮馄饨、包馅料的间隙, 用笔记录人间百态。女儿上大学后, 心底的文学梦被重新点燃, 她写下《小草也开花》《卖菜的老婆》等百余篇散文, 用质朴文字描摹烟火人间, 最终集结成散文集《左手诗情, 右手烟火》, 成为新大众文艺的鲜活注脚。

小店二楼, 是“玫瑰有约”读书

吧, 这个“最小单位的公共文化空间”, 如今已是泰州全民阅读推广阵地、网红文旅打卡点。文友相聚于此谈诗论文, 游客慕名而来品尝美食、品读文字, 线上文学群汇聚300多位爱好者, 线下举办数百场读书沙龙, 打破了生活与文学的边界, 让烟火小店成为文化客厅。

常玫瑰是泰州全民阅读推广大使, 今年3月, 她作为江苏省唯一代表, 参加了中国作协举办的作家活动周(新大众文艺专场)活动。正如她所言:“文学不只是庙堂里的典籍, 还是深夜里一碗热汤带给人的慰藉。”如今, 这家馄饨店不仅是味蕾驿站, 更成为高新高港文旅的人文名片。

声音刺破黑暗, 朗读点亮文旅助残新地标

从烟火书香出发, 往该区明珠街道前行, 便能遇见另一束照亮人

心的光——“全国盲人朗读者集结地·明珠朗读”。这里是全国自强模范高梓涵的精神家园, 也是残健共融的文旅新阵地, 更是这座城市人文温度最动人的体现。

1999年, 高梓涵出生于高港区大泗镇, 出生不久因用药失误导致视神经萎缩, 视力残疾一级。黑暗未曾困住她, 朗读成为她刺破黑暗的光。从泰州特殊教育学校的朗诵初学者, 到南京盲人学校录制有声小说, 再到考入南京中医药大学, 跟随视障播音硕士董丽娜学习, 她一路深耕声音领域, 拿下普通话一级乙等证书, 跨界为游戏、影视剧配音, 创办有声工作室, 成为视障群体的“精神盲杖”。

2023年全国助残日, “明珠朗读”正式揭牌, 高梓涵全程参与筹建与运营。她邀请视障者、作家、社区工作者走进直播间, 畅谈文学、分享人生, 搭建残健融合的交流

平台; 走进校园开展励志宣讲, 用自身经历传递自强力量; 录制有声书、举办朗读活动, 让声音成为高新高港文旅的独特符号, 让更多人看见视障群体的精神光彩, 感受温情向善的城市气质。

文萃聚民心, 大众读写构筑城市文化新生态

在医药高新区(高港区), 新大众文艺的蓬勃, 不止于街头小店与声音阵地, 更有一个覆盖全国的大众文学平台——扬子江文萃, 为城市文脉注入澎湃活力。

2024年初, 在扬子江药业集团支持下, 由高港区政协、宣传和统战部等部门协同打造创办“扬子江文萃”公众号, 以“大众写作、大众阅读、大众评议、大众分享”为核心理念, 坚守“非虚构、接地气、抒真情”的创作导向, 为全国普通人搭建起无门槛的文学舞台。

“扬子江文萃”公众号运营两年多, 已集聚全国400多位作者, 累计发布700多篇原创作品, 单篇阅读稳定3000以上, 爆款文章最高阅读突破5万。2025年3月, 《扬子江文萃》同名丛书由江苏凤凰文艺出版社出版, 收录171篇优秀作品, 更设立“扬子江散文奖”, 每年评选20篇佳作, 让平民写作获得专业认可。位于该区新时代文明实践中心的“扬子江文萃会客厅”同步揭牌, 成为文友交流、新书发布、文化沙龙的线下阵地, 线上线下联动, 让“小平台引领大读写”成为现实。

在这里, 水电工、农民、小店主、外卖员都能执笔抒怀, 把日常悲欢、人间温暖化作动人文字。平台坚持“来稿必看、优中选优、认文不认人”的选登原则, 主编翟明介绍, 平台日均来稿百余篇, 择优刊发、百里挑一, 坚守纯原创、真情感的创作底色。在刚刚结束的“水兵母亲城悦读向未来”全民阅读周启动仪式上, 他表示, 有温度、有烟火、有真情的文字, 正是“扬子江文萃”稳步长远发展的核心底气。

乘着全民阅读的春风, 以小平台汇聚大能量, 用笔墨温润人心、以文化涵养城韵。蓬勃生长的群众文化, 为区域高质量发展, 书写下温暖而厚重的时代注脚。

通讯员 侯瑜 扬子晚报/紫牛新闻记者 陈勇 王国柱