

“留芳百年”的泰州早茶,飘香到了徐汇

文 / 记者 殷志军 李瑾琳 徐喆衍 图 / 陆翔



位于漕河泾街道漕宝路36号的“M+”谊园(幸福里谊园),是一个集合了创意办公、时尚餐饮、会议秀场等多种业态的时尚生活体验空间。近日,这里新开了一家古色古香的“留芳茶社”,主打泰州早茶、泰州菜。

1923年,祖籍泰州的京剧艺术大师梅兰芳先生出资襄助创建“留芳茶社”,距今已有100余年的历史。2024年10月,留芳百年的“留芳茶社”,又在徐汇的幸福里谊园落户,成为徐汇首店,为周边园区的白领和社区居民带来传统美食。漕河泾街道营商办在招商引资方面,为该店积极协调。

留芳茶社共有两层,一楼是等候区,进入二楼,宛如一脚踏入了从前的茶楼酒肆。走道一边是明厨亮灶的厨房操作间,隔着玻璃可以清楚地看到大师是如何一丝不苟地制作面点。另外一边,精巧玲珑的宫灯和彩绘绢纱的屏风作为隔断,将顾客的用餐区隔开。

茶社里随处可见泰州文化。墙上并列悬挂的四幅画卷是泰州的标志性建筑物和景点,素有“江淮第一楼”美誉的“望海楼”无处不在,店内特别定制的餐具上都印有望海楼的描金图案。店里摆放着各种尺寸的大小盆景,充满生趣,古董架上还陈列着珍珠凤冠、京剧人偶等摆件,毋庸说,这是在向京剧大师梅兰芳先生致敬。临街的玻璃窗,正对着车水马龙的漕宝路,坐在这里,可以体验一把古人坐在茶楼里闻香品茶,凭窗俯瞰热闹街市的悠闲感受。

一大早到茶楼吃早茶,是泰州人钟爱的生活仪式。茶头、茗点、面点,品类繁多,别具一格,形



成了独具特色的早茶文化,也留下来多种历史悠久的非遗技艺。到留芳茶社品尝泰州早茶,一定要试试厨师长刘斌推荐的“一点一丝一面”。

“一点”,即蟹黄包。留香茶社的蟹黄包,浓郁的蟹黄都渗透到松软的面皮上,可见馅料“含蟹量”十足。正宗的泰州蟹黄包,使用的是“溱湖簖蟹”,这种蟹产自泰州姜堰区,是中国国家地理标志产品。当地特殊的地理环境和气候条件,使得溱湖簖蟹具备了个头大、分量足的独特品质。现包现蒸的蟹黄包,咬一口蟹香四溢,好吃得停不住嘴。

“一丝”则是店里的招牌——老泰州非遗干丝。泰州煮干丝,和别处的干丝有所不同,只选用一块豆腐干中间最软嫩柔滑的部位,历经八道工序完成,再撒上一小撮虾米、一把香菜末、一捧榨菜丁、数枚肴肉粒,加几缕姜丝,淋上特制的酱汁和小磨香油,稍稍搅拌均匀,各种食材融合在一起,构成舌尖上浓郁隽永的鲜香口感,它可是来到留芳茶社的食客们必点的一道经典美食。

“一面”是鱼汤面。汤汁雪白,面条细滑,点缀几颗碧绿的葱花,乍一看似乎很普通。其实鱼汤面的汤底是用河鲫鱼和鳊鱼骨用三到四个小时的时间熬制而成。留芳茶社的厨师每天凌晨三四个小时就上班开始熬汤,到了七点开门营业时,鲜香浓郁的汤底正好熬好。面条则由专门的加工厂制作,面粉里加了鸡蛋,所以面条吃起来爽滑鲜香,也不容易“坨”。

店长说,留芳茶社的每一道菜,包括调料都有自己独特的配方。大部分食材来自原产地。如非遗蒋垛猪头肉,一定要用来自蒋垛的猪头肉,否则就不是地道的味道,“老客人一吃就吃得出来”。

在这里,顾客可以品尝到多种来自泰州本地的风味,苏陈徐庄盐水鹅、靖江蟹黄汤包、泰兴竹林松茸老鸡汤等。泰州脆鳝,是将鳝丝炸至酥脆后冷食,口味咸香,越嚼越有味道。秧草包则是一款素馅包子,秧草即“草头”,用来包包子,色泽碧绿,口味清爽。留芳茶社有自己种植秧草的基地,



保证客人一年四季都可以吃到新鲜的秧草包子。

有趣的是,在菜单的茶饮一栏,还有一款“泰州黑咖啡”。茶社里卖咖啡?其实,此咖啡非彼咖啡,它是泰州人非常喜欢的一款饮品——粳子粥,用大麦粉和小米熬制而成,色泽是浅浅的红褐色。粳子粥营养丰富,含有较高的蛋白质和多种维生素,有多种养生功效,泰州人从小喝到老,送它一个美称“泰州黑咖啡”。纯粹想喝茶的食客,也可以点一壶“绿牡丹”(绿茶),看一朵浓绿的“茶花”在茶壶中悠悠盛开,视觉和味觉都可以充分领略泰州独特的茶文化。

留芳茶社开业以来,不仅中老年顾客喜欢来这里喝茶、吃吃饭,年轻人也越来越青睐传统美食的味道。中午时分,来这里吃饭的不少是周围园区的年轻白领。据店长介绍,留芳茶社除了在泰州的总社,在南京、北京、上海都有开分店,将来还打算向海外进军。不过,“创新,不忘本;传统,不忘根”是他们始终不变的宗旨,他们希望在迎合现代人需求的基础上,给更多的人带去最纯粹、醇厚、醇香的泰州味道。

