

第一章 泰州概述

泰州市地处江苏省中部、长江沿岸，为长三角经济区 16 座中心城市之一，有凤凰城的美誉、“水陆要津，咽喉据郡”之称。泰州具有 2100 多年的历史，秦称海阳，汉称海陵，州建南唐，文昌北宋，兼容吴楚越之韵，汇聚江淮海之风。千百年来，风调雨顺，安定祥和，被誉为祥瑞福地、祥泰之州。泰州已进入国家卫生城市、国家环保模范城市、中国优秀旅游城市、全国双拥模范城市和中国宜居城市行列，也是江苏省历史文化名城、江苏省文明城市、江苏省园林城市。

- 中文名称：泰州
- 外文名称：Taizhou
- 别名：海阳，海陵
- 行政区类别：地级市
- 所属地区：中国华东
- 下辖地区：海陵等 2 区 4 市
- 政府驻地：江苏省泰州市凤凰东路 58 号
- 电话区号：0523
- 邮政区码：225300
- 地理位置：江苏省中部，长江下游北岸
- 面积：5797 平方公里
- 人口：505 万人(2009 年)
- 方言：江淮官话泰如片、吴语太湖片
- 气候条件：北亚热带季风气候
- 著名景点：城隍庙、光孝寺、梅兰芳纪念馆、郑板桥故居等
- 机场：苏中江都机场
- 火车站：泰州站等
- 车牌代码：苏 M
- 市歌：故乡最吉祥
- 市花：梅花
- 市树：银杏

基本市情

滔滔长江，奔流不息，在万顷波涛即将入海之际，她放缓匆匆东行的脚步，用温甜的乳

河水位 1.2 米左右，平均水位差为 0.9 米。

气候

泰州市在北亚热带湿润气候区，受季风环流的影响，具有明显的季风性特征。这里四季分明，夏季高温多雨，冬季温和少雨，具有无霜期长，热量充裕，降水丰沛，雨热同期等特点。

泰州市的气温最高在 7 月，最低在 1 月，冬夏季南北的温差不大，年平均气温在 14.4℃—15.1℃之间；年平均降水量 1037.7 毫米，降雨日为 113 天，但受季风的影响，降水变率较大，且南北地域之间亦存在着差异。泰州市地区的温度带属亚热带、干湿区属湿润区。

泰州地区，一般在 3 月底、4 月初进入春季，6 月上、中旬进入夏季，9 月中旬开始进入秋季，11 月中旬转入冬季。大致上每年冬季有 4 个多月，夏季有 3 个多月，春、秋季各 2 个多月。

一般情况下，该市四季的气候特征比较明显。冬季冷空气活动频繁，易受到寒潮侵袭。当冷锋过境时（即北方冷空气南迁时），全市普遍降温，气压上升，有时还会出现大风、雨雪、霜冻等天气现象。冷锋过境后，天气转晴，形成“三日寒，四日暖”的寒暖交替的天气变化过程。如果遇到强冷空气爆发南下（即冬季风强烈作用），48 小时内气温骤降 10℃以上那就是寒潮天气。寒潮是该市冬半年主要的气象灾害。寒潮入侵时，会造成剧烈降温，有时还会出现大风、大雪、冻害等灾害性天气，这对农业生产、水陆交通、市政建设及人民的生活动都会造成严重的危害。春季，天气多变。春季冷暖气团互相争雄，旋进旋退，因此天气就时寒时暖，乍晴乍雨。正如俗语所说的那样：“春天孩儿面，一天有三变”。春雨对三麦、油菜等越冬作物的返青、生长，以及春播作物的及时下种和萌发都是极为有利的，这真是“春雨贵如油”。泰州地处东亚季风气候区，属亚热带季风气候。常年主导风向以东南风居多，春、夏两季多东南风，秋季多东北风，冬季以偏北风为主。

第二章 历史沿革

泰州，古称海陵。据马令《南唐书》中记载，南唐开国之初“供亿公费，不知限极，烈祖喜之，以海陵为泰州”。即由于泰州上缴国家的盐税很多，又是苏北地区的水陆要津、咽喉要地，在公元 937 年，将海陵由县升为州，取国泰民安之意，故名泰州，这就是泰州之名的由来。

海陵县（西汉-杨吴）

西汉，海陵县属临淮。海陵县始置时间史无明载。《汉书·地理志》载：武帝元狩六年（前 117）设置临淮郡，下辖 29 个县，其中有海陵县。海陵县命名由来，《大清一统志》卷六十七

云：“以其地傍海而高故曰海陵。”汉代海陵县治所在地不详，唐以后县治位于今泰州市市区。新莽，海陵县改称亭间，属淮平郡。 东汉，海陵县属广陵郡 三国，江淮之间为魏吴战场，海陵县废。

西晋，武帝太康元年（280）海陵县复立，属广陵郡。

东晋，海陵县属广陵郡。

刘宋，海陵县属广陵郡。

南齐，海陵县属广陵郡。

梁，海陵县改属海陵郡。海陵郡设置于东晋义熙七年（411），下辖建陵、临江、如皋、宁海、蒲涛 5 个县，郡治所在地不详。

刘宋明帝泰豫元年（472）增辖临泽县。武帝永明 元年（483）、五年先后增设齐昌、海安 2 个县。

梁时海陵郡郡治移治海陵县，下辖海陵、建陵、宁海、如皋、临江、蒲涛、临泽 7 个县。海陵郡属南兖州。

北齐，南兖州改称东广州，海陵郡属东广州，仍辖海陵等 7 个县。陈，宣帝太建五年（573），东广州复称南兖州，海陵郡属南兖州，仍辖海陵等 7 个县。

北周，南兖州改称吴州，海陵郡属吴州，辖海陵、建陵、如皋、宁海、临泽 5 个县。蒲涛县省，临江县并入宁海县。隋，文帝开皇三年（583），海陵郡废。建陵县并入海陵县，如皋县并入宁海县，临泽县并入高邮县。不久，海陵县分出江浦县。海陵县属吴州。

开皇九年，吴州改称扬州，海陵县属扬州。炀帝大业初年，扬州改为江都郡，海陵县属江都郡。江浦县又并入海陵县。唐，高祖武德三年，海陵县改称吴陵县，以县设置吴州。武德七年吴州废，复称海陵县，属邗州。武德九年，邗州改称扬州，海陵县属扬州。宁海县并入海陵县。中宗景龙二年，分海陵县东境设置海安县，玄宗开元十年，海安县又并入海陵县。

杨吴，海陵县属江都府。高祖武义二年，分海陵北境招远场设置兴化县。睿帝乾贞中，于海陵县设置海陵制置院。

泰州（南唐-清）

南唐，烈祖升元元年设置泰州。又分海陵南境 5 个乡设置泰兴县。泰州下辖海陵、泰兴、盐城、兴化 4 个县。元宗保大十年分海陵县如皋场设置如皋县，泰州增辖如皋县。同年又于海陵县东境设置静海制置院。马令《南唐书》卷一：“改元升元，……以扬州海陵县为泰州。”王象之《舆地纪胜》卷四十：“相传以为取通泰之义。”海陵县为泰州州治所在地。后周，以泰州为团练州，属扬州。仍辖海陵等 5 个县。北宋，太祖乾德五年，泰州由团练州降为军事州，属淮南道。太宗至道三年分全国为 15 路，泰州属淮南路。神宗熙宁五年淮南路分为东

西两路，泰州属淮南东路。太宗太平兴国前，泰州仍辖海陵等 5 个县。太平兴国二年盐城改属楚州后，泰州辖海陵、兴化、泰兴、如皋 4 个县。

南宋，泰州为军事州，属淮南东路。高宗建炎四年，兴化县改属承州，泰州辖海陵、如皋、泰兴 3 个县。绍兴五年，泰兴县改属扬州，兴化县废为镇并附入海陵县，泰州辖 2 个县。绍兴十年，泰兴县改属泰州，泰州治所一度移至泰兴沙上。绍兴十二年，泰兴县再次改属扬州。绍兴十九年复设兴化县，仍属泰州。孝宗乾道二年，兴化县改属高邮军，不久又属泰州。淳熙四年，兴化县再次改属高邮军，泰州仅辖海陵、如皋 2 个县。元，世祖至元十四年，设置泰州路，属淮东道，至元十九年属江淮行省。至元二十一年，泰州路改为泰州，属扬州路。泰州辖海陵、如皋 2 个县。

明，太祖洪武初年，海陵县省入泰州。泰州属扬州府，辖如皋县。

清，泰州属扬州府，辖如皋县。世宗雍正三年，如皋县改属通州，从此泰州不再辖县，成为散州。高宗乾隆三十三年分泰州东北境设置东台县。

泰县（中华民国）

民国元年，南京临时政府裁府废州，泰州改称泰县。3 年，江苏省分为 5 道，泰县属淮扬道。16 年道废，泰县属江苏省。21 年，江苏省划为 15 个行政区，泰县属泰县行政区，泰县行政区辖泰县、泰兴、靖江、东台。23 年，江苏省划为 9 个行政督察区，泰县属江都行政督察区。

24 年，江苏省划为 10 个行政督察区，泰县属第五行政督察区。29 年 10 月，新四军东进抗日，在泰县东部建立民主政权泰县县政府，隶属通如靖泰临时行政委员会。委员会撤销后，先后隶属苏中临时行政委员会、苏中区行政委员会第三行政区、苏皖边区第一行政区、华中行政办事处第一行政区，直到 38 年 1 月泰县全境解放。

民国 30 年 2 月至 34 年 8 月，日军侵占泰县，成立伪政府，先后隶属伪苏中行营与苏中绥靖主任公署。

泰州市（1949 年—今）

民国 38 年 1 月 22 日设立泰州市，属华中行政办事处第一行政区。5 月，华中行政办事处第一行政区改称苏北泰州行政区，辖泰州市及泰兴、靖江、泰县、海安、如皋、东台（旧称东泰）、台北（今盐城大丰）7 个县。

1950 年 1 月，苏中泰州行政区与苏中扬州行政区合并为苏中泰州行政区，专员公署驻泰州，下辖 2 市 9 县：泰州市、扬州市、泰县、泰兴、靖江、江都、高邮、宝应、兴化、六合、仪征。原所辖如皋、海安 2 县划属南通行政区，东台、台北两县划属盐城行政区。泰州行政区属苏中行政区，扬州市直属苏中行政区后，泰州行政区辖 1 市 9 县。

1950年5月8日，泰州市、泰县合并，称泰县，县政府驻泰州，属泰州行政区。10月7日分治，泰州市建制恢复，仍属泰州行政区。1953年1月，泰州行政区撤销。泰州市划归扬州行政区。1954年11月，泰州市改为省辖市，并受扬州专署督导。

1958年7月，又改为专署辖市。1959年1月9日，泰州市、泰县再度合并，称泰州县，县政府驻泰州，属扬州专区。1962年5月24日，泰州县撤销，泰州市建制恢复，泰州市政府驻泰州，仍属扬州专区。1971年5月，扬州专区改称扬州地区，泰州市属扬州地区，为地级辖市。1983年1月，江苏省实行市管县体制，泰州市属扬州市。

1996年8月12日，经国务院批准，扬州市进行行政区划调整，县级泰州市从扬州市划出，组建地级泰州市，下辖海陵区、靖江市、泰兴市、姜堰市、兴化市。1997年，海陵区、姜堰市、泰兴市部分行政区划进行调整，组建高港区。目前，泰州下辖四市两区和泰州经济开发区。

人口民族

据第五次人口普查统计：泰州实际登记总人口为4785759人。在普查登记的常住人口中，有户口的人数为4742737人，其中农业户口3569774人，非农业户口1172963人，农与非农人口的比例为3：1。全市总人口中，男性人口2403310人，占总人口的比重为50.22%；女性人口2382449人，占总人口的比重为49.78%。每十万人拥有各种受教育程度的人数为：大学程度人口2379人，高中程度人口12081人，初中程度人口36469人，小学程度人口34849人。各种受教育程度人口中，大学程度占2.51%，高中程度占12.75%，初中程度占38.50%，小学程度占36.79%。

泰州市总人口共由38个民族构成，汉族人口为4779742人，占总人口比重为99.87%；少数民族6017人，占0.13%。有8个少数民族人口超过200人，其中，土家族1425人，苗族1291人，壮族570人，回族554人，布依族374人，侗族370人，满族267人，彝族222人。

第三章 风土人情

风俗民情

合过生辰八字，送过订婚礼之后，这门儿女亲事便是木板上钉钉，准成了。当然，也有订婚过早，姑娘小伙长大之后不满意那“娃娃亲”，闹退亲的。不过极少，能退得了亲的，更

著名天文历算家陈厚耀，评话宗师柳敬亭，扬州八怪之一郑板桥，“扬州学派”先驱者任大椿，著名文艺评论家刘熙载，围棋棋圣黄龙士，太谷学派集大成者黄葆年。近现代有著名地质学家丁文江，著名爱国实业家刘国钧，杰出女教育家吴贻芳，著名剧作家丁西林，京剧表演艺术家梅兰芳，著名文学史家、传记文学家朱东润等。泰州又是具有光荣革命斗争传统的城市。南宋抗金，明代抗倭，鸦片战争期间群众抗英，抗日战争和解放战争期间陈毅三进泰州，新四军黄桥决战，苏中七战七捷，中国人民解放军海军诞生等重大历史事件也都发生在泰州。中安轮遇难烈士纪念馆，杨根思烈士陵园，七战七捷纪念碑，中共江浙区委泰兴独立支部旧址，新四军东进泰州谈判处旧址，黄桥战役纪念馆，中国人民解放军海军诞生地旧址等都是爱国主义和革命传统教育的基地。泰州和各市（区）文物单位征集收藏了从新石器时代，历商、周、汉、六朝、宋、元至明、清的珍贵陶瓷，明代服饰，明、清字画，故宫档案等文物 1.3 万多件，国家级珍贵文物达千件以上。还有数百件革命文物收藏在各有关纪念馆。各级政府十分重视文物工作，修缮大批文物保护单位。泰州有省级文物保护单位 27 处，市级文物保护单位 143 处，文物管理机构 4 个，博物馆 2 家，纪念馆 7 家。

第四章 经济概况

泰州是一个快速崛起的新兴工贸城市。地级泰州市组建以来，全市国民经济和社会事业取得了长足发展。2010 年，全市实现 GDP2002 亿元。泰州农业资源丰富，素有“鱼米之乡”、“银杏之乡”、“水产之乡”的美誉，是国家重要的商品粮、优质棉、瘦肉型猪、淡水产品、优质银杏生产基地和蔬菜生产加工出口基地。兴化市被国家环保局认定为国家级生态示范区，姜堰市被江苏省认定为省级生态农业试点县（市），姜堰市河横村被联合国环境署授予“全球环境 500 佳”称号。泰州工业经济基础雄厚。现有各类工业企业 3.4 万多家，其中规模以上企业 1083 家，形成以机电、化工、纺织、食品、轻工、医药、建材等为主体的支柱产业。全市近 100 个产品的生产规模、市场占有率在全国名列前茅，其中 56 个产品的产销量居全国同行前三位，17 个产品成为“单打冠军”，有一批企业的名牌产品获得了中国世界纪录协会世界之最证书，涌现了春兰集团、扬子江药业集团、陵光集团、中丹集团、兴达钢帘线、新世纪造船等一批销售突破 10 亿元或利税过亿元企业。其中，春兰（集团）公司是全国最大的 50 家企业集团之一，扬子江药业集团规模总量和效益指标自 1996 年起连续 7 年在全省同行蝉联榜首。泰州建筑业发展较快，目前拥有房屋建筑总承包特级资质企业 2 家，一级资质企业 3 家，二级资质企业 59 家，多次摘取全国建筑工程质量最高奖——“鲁班奖”，在国内外建筑市场赢得了“神兵”、“铁军”的称号。泰州服务业发展迅猛。全市拥有各类市场 360 个，其中超亿元市场 25 个，商贸餐饮等传统产业持续增长，交通、邮电、市政服务基础产业高速

发展，金融保险、信息咨询、社区服务、房地产等产业迅速崛起。泰州工业基础扎实，规模工业是泰州经济的显著特色。

以春兰集团、扬子江药业集团为代表，全市拥有大中型企业集团二百多家，规模以上企业一千多家，50多个产品的生产规模和市场占有率居全国之首。机电、医药、化工、船舶修造、新材料等五大产业集群随之迅速崛起，进一步提升了泰州企业的配套能力。

春兰集团，其发展之路被中国经济学界称为“春兰现象”、“春兰模式”、“春兰奇迹”，已成为高科技支撑、多元化发展、国际化经营的特大型企业集团。

扬子江药业集团，30年前还只是一个作坊式小厂，如今已成为中国最大的中成药提取生产基地，综合效益连续数年在全国6000多家医药企业中名列三甲。

紧跟春兰和扬子江发展的步伐，陵光集团、LG公司、兴化盛鑫五金制造有限公司、梅兰集团、林海集团、兴达集团、希尔发集团有限公司、新世纪造船厂等企业脱颖而出。“十五”期末，全市30强工业企业营业总收入将突破1000亿元。

“鱼米之乡”泰州拥有32.6万公顷耕地、11.3万公顷水面滩地，是国家重点粮棉、蔬菜和水产品生产基地。以无公害大米为主的河横绿色食品基地被联合国环境署认定为“全球500佳”，“大佛指”银杏是昆明世博会指定的全国唯一无公害白果，被誉为“长江三鲜”的刀鱼、鲥鱼、鱼回鱼蜚声中外、名满天下。50多家农业产业化龙头企业带动着泰州农业实现由传统向现代转变的历史性跨越。泰州是一个开发开放步伐加快的滨江城市。截止2004年9月份，先后有40多个国家和地区的客商来泰州投资兴业，累计兴办三资企业1700多家，实际利用外资累计19.77亿美元。世界著名的跨国公司如韩国LG公司、雅马哈、久保田公司、瑞士魏德曼、美国GMT公司、荷兰阿克苏公司等均已在泰州落户。

第五章 泰州特产

泰州梅兰宴

共有21道菜、9道面点和小吃，其中有18道菜取名于梅兰芳的代表剧，如锦凤还巢、林黛玉怜花、楚霸王别姬、杨贵妃醉酒等。“梅兰宴”以淮扬风味为主，用料考究，制作严谨；追求本味、清鲜平和、菜品雅丽、形质兼美。

泰州古称海陵，为“汉唐古郡，淮海名区”，文风鼎盛，英才辈出。中国戏——京剧艺术为“国粹”，梅兰芳先生为京剧艺术继往开来的一代宗师，在海内外享有崇高的声誉。梅先生祖籍泰州。

1956年梅先生率梅兰芳京剧团回乡探亲访友，巡回演出，造福乡梓，泰州烹饪界创制“双凤换巢”佳肴以示谢忱，梅先生深表嘉许。

1994 年秋，在纪念梅兰芳百年诞辰之际，泰州市举行梅兰芳艺术馆开馆仪式，泰州宾馆为欢迎全国京剧界的名流创制了“梅兰宴”。梅兰宴将戏曲与烹饪文化相结合，共有 21 道菜、9 道面点和小吃，其中有 18 道菜以梅兰芳先生的 18 个代表剧目为背景，吸收梅先生日常饮食习惯，兼收巡演时期所品泰州名馐，构成该宴清丽多姿，典雅华贵的风格，受到各界欢迎。

靖江蟹黄汤包

是中华六大名点之一，享誉大江南北已有近 200 年的历史。其特点：稠而不油、油而不腻、皮薄如纸、汤多味美；刚出笼时“放在盘里如座钟，夹在筷上像灯笼”，蟹油金黄，轻轻晃动，宛如一枚软壳蛋。品尝汤包要记住十二字要领：“轻轻提，慢慢移，先开窗，后吸汤”。

靖江蟹黄汤包，历史悠久，创于何时已无法考证，但据民间传说，至少已有两百多年的历史了，是全国六大名包之一。因其“皮薄光洁，汤足如泉，浓而不腻，味厚鲜美”而被誉为靖江一绝。

曾有外国朋友尝了靖江汤包后赞誉“靖江汤包—中国神奇的包子！”。中央电视台致富经栏目也曾多次介绍了“靖江汤包”。靖江汤包皮薄、馅料特多，有着独特的个性，不但制作绝，而且吃法奇。靖江汤包的汤是包在皮里面的，制作工序较繁，有三十几道之多。不仅寻常百姓家不能制作，就是一般点心师也不能制作，必须有专业汤包师才能完成。

蒸熟的汤包雪白晶莹，皮薄如纸，几近透明，稍一动弹，便可看见里面的汤汁在轻轻晃动，使人感到一靖江蟹黄汤包(7 张)种吹弹即破的柔嫩。不了解制作方法的人，还以为汤汁是用针筒注射进去的呢。制作馅心汤包的原料十分讲究，要选上等新鲜猪肉皮、农村散养的草老母鸡、猪膀骨，熬制过程要在传统工艺结合新的科学技术经六个小时的熬制才能真正成为“汤清不腻、稠而不油、味道鲜美”的汤包馅心，才能满足现代人的口味。汤包皮薄如纸，在擀皮时要求四周要薄，中心要比四周略厚。它的折皱要有 30 个以上，并且要求细巧均匀，整个儿恰如一朵朵饱满圆润、千瓣紧裹、含苞欲开 的玉菊，加之皮薄如纸，几乎近于透明，稍一动弹，便可看见那里面的汤汁在轻轻晃动，使人感觉到一种吹弹就破的柔嫩，别说吃了，光是看，就是一种美的享受。蒸汤包的时间误差不得超过 10 秒钟，所以蒸汤包的师傅必须专心致志。这些繁复的工序，非专业点心师不能完成。这不能不说是一绝。

看着眼前一个个晶莹剔透的汤包，你可千万不要急着下口，不然可要出洋相的。传说当年乾隆皇帝微服私访来靖江品尝汤包，汤包一上桌，抓起一只张嘴就咬，结果一股汤汁直射出来，烫得他手足无措，一股汤汁溅到衣袖上，烫了他的嘴，由于味道太鲜美，手中的汤包又不愿意丢，急忙用嘴吮袖子上的汤，这时手已到了肩膀结果汤包中的汤甩到半背，可是他并未发火因为汤包味道实在太鲜美了，所以给后人留下了“乾隆吃汤包甩到半背”的佳话。后来，店里的伙计教给他一道口诀，叫做“轻轻提、慢慢移、先开窗、后吸汤”，一试之下，

果然灵光。

品尝汤包既是美食的享受，又有一份独特的情趣，一种无可替代的韵味。过去，汤包只是款待贵宾的名点。如今，富裕起来的普通百姓有了大块朵颐的机会，每到汤包上市之时，或举家同行，或朋友相邀，宾馆、饭店里，蟹香袅袅，笑语阵阵，人们在品尝这人间美味的同时，也享尽了人伦之乐。

靖江汤包作为地方一绝，常被用来招待国家元首及重要来宾，也已被越来越多的人知晓。但其名气虽大，由于它的制作讲究，宜现做现吃，再加上本地师傅们的保守，使这地方特色产品至今难以走出靖江。近年来，随着交通的飞速发展，很多外地人慕名前来靖江城品尝汤包。靖江城有一百多家酒店经营汤包，个个生意火红，做得好的每天销量在千笼以上，也有外地酒店用飞机空运将靖江汤包空运至香港、北京等地招待贵宾。如今汤包师傅们攻破技术难关，使得汤包可以外卖，不少外地人吃过汤包后觉得味道确实不错，还不忘带几盒回家让家人品尝。

靖江蟹黄汤包有“两绝”：一是制作绝，二是吃法绝。馅心精选金秋时节大河蟹、新鲜猪肉皮、正宗老母草鸡特制而成，皮薄，汤清不腻，稠而不油。品尝汤包一定要记住十二字要领：轻轻提、快快移、先开窗、后吮汤。传说乾隆皇帝下江南品尝靖江蟹黄汤包，曾因不着要领而留下“乾隆皇帝吃汤包甩到半背”的佳话。

陈士荣牌提篮汤包食用方法：将冷冻熟汤包放置小碟内，一只一碟，将水烧开后放置蒸笼内烧三至四分钟后即可食用。放入微波炉内解冻4—5分钟后即可食用。

靖江的蟹黄汤包，即便是美食家亦不能尽道其妙。

它与大江南北、长城内外的其它包子相比，有其独特“个性”。一是制作“绝”，二是吃法“奇”。

靖江的汤包汤是包在里面的。制作起来工序有十几道之多。首先是取猪蹄膀的厚皮，切细，文火煨一夜，至猪皮完全溶入汤中，再冷却成为透明果冻一般的胶状物。选用鲜活而硬实的大蟹，取其蟹黄和剁碎的猪腿心肉，熬好的鸡汁、姜丁、蒜末一起放入猪皮熬成的胶冻内拌匀。待它在汤包里蒸熟之后，那脂膏浓厚的胶冻便溶为汤汁了。汤包的皮也是一点马虎不得，必须用上等的精白面粉，揉、捏上劲之后，擀成一片片极薄绝圆的面皮，这比不得一般做馒头，它要求厚薄非常均匀，湿燥软硬恰到好处，因为只要有一点此厚彼薄，那必定是汤包漏汁破皮之处。至于最后一道工序——包汤包。更需有熟练操作技术的老师傅才能胜任。每一动作无不如“随风潜入夜，润物细无声”那样的轻、柔、均匀。唯有这样，才能保证那一只只汤包蒸熟之后，直至送入口中，能完好无损。

蒸熟的汤包雪白晶莹，上面的折皱细巧均匀，整个儿恰如一朵朵饱满圆润、千瓣紧裹、

含苞欲开的玉菊，加之皮薄如纸，几近透明，稍一动弹，便可看见里面的汤汁在轻轻晃动，使人感觉到一种吹之即破的柔嫩。别说吃了，光是看，就是一种美的享受。

至于吃汤包更需要一点技巧。传说乾隆皇帝吃汤包献出过洋相。当年他微服来靖江专尝这蟹黄汤包。也许是饿了，汤包一上来，他抓起一只，张嘴就咬，只见一股汤汁直射出来，烫得他一甩手，汤包扔到背后去了，身上手上全是汤汁。要在平时，他早就龙颜大怒了，可此刻他竟顾不上发火，而是赶紧舔那指上的汤汁，为什么？因为他刚才尝到那一点点汤汁，鲜得不得了。店里伙计一瞧，晓得他是头一回吃汤包，赶紧上来指点，乾隆依着伙计的法子一试，果然灵光。临走时，按乾隆的老脾气，本想题点诗句的，可一想到刚才出的洋相，不由有些脸红，也就不好意思再题了。也许正因为如此，靖江汤包虽有名气，史书上却查不到记载。

那么，那店伙计指点的是什么法子呢？那就是吃汤包的十二字诀：轻轻提，快快移，先开窗，后喝汤。一般来说，是用三只指尖撮住那汤包上面的折皱，小心翼翼地轻轻拎起，慢慢放到盛醋的碟子里，然后低下头凑近去，在汤包的上方用齿尖细细咬破一点小孔，再从那小孔里缓缓地吸吮汤汁，这是因为汤包皮薄且嫩，汁丰又烫，稍一不慎，皮破汤漏，也就不成汤包了。所以品尝汤包不仅是美食的享受，还有些竞技的味儿。如此，吃汤包便蕴含着一份独特的情趣，一种无可替代的韵味。

长江三鲜

包括刀鱼、鲥鱼、河豚，属回游性鱼类。刀鱼，学名刀鲚，鱼型狭长而薄，颇似尖刀，因此得名；肉质细嫩，腴而不腻。鲥鱼体扁而长，色白如银，肉质鲜美肥嫩，列全国“鲥、甲（中华鲟）、鲟、黄”四大名鱼之首；加工时不去鳞，以保持其真味。河豚古称“鰕鱼”，有毒，国家卫生部门明令禁食；改革开放后，人工网箱或围栏养殖获得成功，无毒或微毒河豚菜肴堪称一绝；河豚富含胶原蛋白，有滋容养颜等功效。

鲥鱼体扁而长，色白如银，肉质鲜嫩。是长江水产的三大珍品之一，每年5—6月由沿海溯入江而得名，是名贵的淡水鱼之一，被列为我国“鲥、甲（中华鲟）、鲟、黄”四大名鱼之首。由于鲥鱼鳞下富含脂肪，故烹调加工时不去鳞，带鳞清蒸，保持真味，以增加鱼体的清香。鲥鱼营养价值极高，体内含有蛋白质、脂肪、铁质、钙、磷、核黄素等多种营养，几乎居鱼类之首，它富含不饱和脂肪酸，具有降低胆固醇的作用，对防止血管硬化、高血压和冠心病等大有益处。因此十分适宜体质虚弱，营养不良者、心血管疾病患者、小儿及产妇食用。最好的食用时间在清明节前夕，此时，它的刺变的不再像以前那么硬，有点软，即使咽下去也无妨。

刀鱼，也称刀鲚，其体型狭长而薄，颇似尖刀而得名。是长江水产的三大珍品之一，全

身呈银白色，晶莹可爱。因长江刀鱼每年春天从大海游入长江产卵前，需要囤积大量脂肪待途中消耗，这就使得长江刀鱼味道特别味鲜、肉嫩，它的营养价值很高，每百克鱼肉中，含脂肪 16.8 克，蛋白质 14 克，磷 1.1 克，肉质极细嫩鲜美。为江阴段长江水面的特产。食用以清蒸为佳。刀鱼肉质细嫩，腴而不腻，味道鲜美。烹调花样多，品种有“糖醋酥刀鱼”、“白汁双皮刀鱼”、“清蒸刀鱼”等。鲥鱼多产在西江、钱塘江、长江下游一带，其中镇江鲥鱼最为鲜嫩、肥美。鲥鱼鳞下多脂肪，烹调时一般不去鳞，带鳞清蒸，保持真味。鲥鱼营养价值极高，体内含有蛋白质、脂肪、铁质、钙、磷、核黄素等多种营养。

刀鱼体型狭长而薄，颇似尖刀，全身呈银白色，晶莹可爱。每年 3—4 月间分布长江口岸，故镇江一带素有“春有刀鲚夏有鲥”之说，刀鱼肉质细嫩，腴而不腻，味道鲜美。

鲥鱼头呈锥形，尾长、嘴小、肚大、无鳞、刺少，肉质细嫩，含有多种维生素。

刀鱼属于夜型性鱼类，喜欢在幽暗的光线下游动、摄食，它们的生长速度很快，饲养也很简单，20℃以上的弱酸性水质环境即可保证它们的健康生长。刀鱼只接受动物性活饵，小鱼、小虾都是它们喜爱的饵料，不过只要有耐心慢慢引导，刀鱼也会接受鱼肉等等的其他一些人工饵料。

刀鱼的雌雄鉴别和繁殖都很难，据说只有在繁殖其间，从雌鱼略显膨胀的腹部才能鉴别出其特征，其他的体型差异无从参考。据资料介绍，刀鱼会将鱼卵产在水族箱中的岩石、沉木上，产卵后成鱼会轮流看护，直到大约 6—8 天以后，受精卵孵化出仔鱼。但是，在国内还没有成功繁殖的记录。

刀鱼的一些常见的种类有：七星刀鱼、斑纹刀鱼、非洲刀鱼、帝王刀鱼、金刀鱼（白化种）、魔鬼刀鱼等等。

现在市面上的刀鱼，大多是“湖刀”、“海刀”和“河刀”，虽然都是刀鱼，但其口感和品质远不能与长江刀鱼相比。无奈的是，长江刀鱼已经离我们越来越远。

综合多位专家的分析，造成刀鱼目前状况有三大原因：一是与长江口网具太多太密有关；二是因为长江上游的水利工程建设，导致下游水量不足，海水上溯致使长江口刀鱼繁殖环境受影响；三是与以前过度捕捞有一定关系。但专家们透露，这些并非造成刀鱼目前状况的主要原因，真正导致长江刀鱼目前几乎绝迹的主要原因是生态环境的变化。水污染、热发电都在破坏长江生态，特别是无氮的含氮污水排放，直接导致了长江水的富营养化，江水中的苔藓滋生就是富营养化的表现。富营养化带来的后果，直接导致刀鱼产卵地遭破坏，一系列生态链因此受到打击，不少淡水鱼因为无法适应而惨遭绝迹。

河豚鱼又名气泡鱼，也叫鲀鱼、气泡鱼、辣头鱼，河豚鱼肉虽然鲜美，但处理不当或者贪食太多则会让人一命呜呼。河豚毒素为神经毒素，其毒性比氰化钾要高近千倍。在日本，

每年都有一些人因误食河豚毒而死。

黄桥烧饼

历史上，黄桥曾是江淮一带的粮食集散地，黄桥烧饼成为挑夫们的快餐。在黄桥决战中又成为支前的主食，从此“黄桥烧饼黄又黄，黄黄的烧饼慰劳忙……”这首著名的《黄桥烧饼歌》，随着新四军的脚步传遍大江南北；并入选开国大典国宴，毛泽东称赞“黄桥烧饼好出名的哟”。现分普通和精细两大系列二十多个品种，用料考究、制作精细、色泽黄亮、香脆可口，是江苏省名点之一。

黄桥烧饼是古老的传统食品，是祖上留给黄桥人的瑰宝。黄桥宾馆继承和发扬了老祖宗的传统，使用了传统的工艺和精选的原材料，生产出的烧饼深得各界人士的喜爱。

2003 年荣获“中华民族小吃”的称号，2004 年获“江苏食品博览会金奖”，2005 年被评为泰州市名牌产品，2007 年通过 GB/T19001-2000idtISO9001:2000 标准要求认证。黄桥宾馆的名声也随之越传越远。

“到黄桥不可能不吃黄桥烧饼。黄桥人走亲访友，多数会带上黄桥烧饼。”

有圆形的，长形的，方形的，椭圆形的，斜角形的 5 种。目前黄桥烧饼店出售的一般是圆形的和椭圆形的两种，咸甜兼备。

这种烧饼是用油酥和面，而且还有馅，馅是用火腿或猪油等做成。烧饼在缸炉里一烤，酥脆焦黄，香喷喷，非常可口。这种烧饼只有这一个地方有。江苏千年古镇黄桥，地处泰兴、靖江、如皋、海安、姜堰五地特色美食黄桥烧饼图片(20 张)中心，水陆交通十分便捷，是方圆百里的农副产品集散地，历来商贾云集，商业繁荣，是江苏的商业名镇。

《随园食单》载烧饼是“用松子仁、胡桃仁敲碎，加冰糖屑、脂肪和面炙之”。黄桥烧饼吸取了古代烧饼制作法，成为一种半干式面点，保持了香甜两面黄，外撒芝麻内擦酥这一传统特色，并在花色品种上不断改进，已从一般的“擦酥饼”、“麻饼”、“脆烧饼”等大路品种，发展到葱油、肉松、鸡丁、香肠、白糖、桔饼、桂花、细沙等十多个不同馅的精美品种，烧饼出炉，色呈蟹壳红，不焦不糊、不油不腻，形色香味俱佳。

黄桥烧饼制作是以面粉等为主要原料的饼状面点的传统手工技艺。其主要用料面粉为黄桥地区特产的小麦精粉。其制作技艺以师徒间口口相传为主，具有明显的地方特色。明清时在苏南大城市和南洋各国都是抢手货。

饼形饱满，色泽金黄，香脆肥润，热食尤佳。

黄桥烧饼制作技艺已有几百年的历史，经多年的演变，具有以下基本特征：其一，属纯天然绿色食品，无任何添加剂，通过了国家 ISO9002 认证。其二，用料考究，必须是黄桥地方产出的。它的主要原料有面粉，猪油，花生油，芝麻。黄桥烧饼所用的面粉必须是中筋，

强筋和弱筋却不宜制作，所用芝麻必须去皮，去皮的芝麻不得改变它的色泽与形状。其三，制作工艺独特，从揣酵（和面）开始就很讲究，天冷烫酵，天热“雪花籽”，不冷不热“老鼠喷沙”。兑碱也要因时而定，飘碱面起泡，反之则粘牙。馅和酥分别用猪油和花生油拌面粉擦酥，做烧饼时，酥搭于面团上，用手搓长再卷起，然后用响子轻锤一下，翻转至底上再锤一下，调转方向再锤，然后将底翻朝下，刷上糖稀，撒上去皮芝麻，贴入桶炉烤。其四，烧饼的风味独特，其色、香味均不同与其他面点，外形饱满美观，色泽金黄如蟹壳，入口酥松，不焦不糊、不油不腻。

黄桥烧饼制作工艺比较独特，从揣酵（和面）开始就很讲究，天冷烫酵，天热“雪花籽”，不冷不热“老鼠喷沙”。制作出的黄桥烧饼色泽金黄，外观美观，香酥可口，不油不腻，适合各地消费者的口味。

在品种繁多的糕点食品中，黄桥烧饼的名声是很响的，可与北京的茯苓饼、天津的大麻花、上海的蟹壳黄、扬州的富春包子、泰州的桃仁麻糕等名点媲美。

黄桥烧饼产于江苏泰兴黄桥镇，它之所以出名，与著名的黄桥战役是紧密相连的。在陈毅、粟裕等直接指挥下的黄桥战役打响后，黄桥镇 12 农磨坊，60 只烧饼炉，日夜赶做烧饼。镇外战火纷飞，镇内炉火通红，当地群众冒着敌人的炮火把烧饼送到前线阵地，谱写了一曲军爱民、民拥军的壮丽凯歌。时隔 30 余年之后，即 1975 年 5 月，粟裕将军重返黄桥，黄桥人民仍用黄桥烧饼盛情款待他，他手捧烧饼，激动地勉励大家说：“从黄桥烧饼我们看到了军民的鱼水深情，我们要继续发挥革命传统，争取更大光荣。”

古代烧饼，制用精细。据《随园食单》载称，烧饼的制作是：“用松子仁、胡桃仁敲碎，加冰糖屑、脂油和面炙之。”黄桥烧饼吸取了古代烧饼制作法，保持了香甜两面黄，外撒芝麻内擦酥这一传统特色，已从一般的“擦酥饼”、“麻饼”、“脆烧饼”等大路品种，发展到葱油、肉松、鸡丁、香肠、白糖、桔饼、桂花、细沙等十多个不同馅的精美品种。黄桥烧饼，或咸或甜，咸的以肉丁、肉松、火腿、虾米、香料等作馅心。烧饼出炉，色呈蟹壳红，不焦不糊不生。1983 年被评为“江苏省名特食品”。

据史料记载，辛亥革命时期，面积不足两平方公里、人口不足 6000 的黄桥，有猪行近 20 家，油坊 20 余家，酒行 10 余家，粮行 90 多家。商业的繁荣，流动人口的增加，带来了饮食服务业的兴盛。那时，小小的黄桥竟有 100 家旅馆、客栈，20 多家饭馆，4 家浴室，4 家书场，而烧饼店竟达 60 多家。

这么多烧饼店，势必引起行业内部的竞争。店主们不得不在用料、制作和品种上动脑筋，比谁家的分量足，比谁家的吃口好，比谁的芝麻撒得多。据说有两家烧饼店的小徒弟，每天端着藤匾“拼市”。一家说，今天我家的烧饼外加两个脂油丁，顾客当然争着买这家的，那

家的没人买。第二天，另一家也加两个猪油丁。“拼市”的结果，不仅使消费者得益受惠，而且也大大提高了烧饼的质量。

黄桥烧饼的日臻完美，是多少代烧饼师傅辛勤劳动的结晶，也凝聚着文化人的心血。

早先，何姓是黄桥的名门望族，自明代成化 16 年至万历 35 年的 120 多年间，何氏家族曾有过一门“四进士十举人”的辉煌。清朝道光年间的何萱，虽说只是个岁贡，但著述颇丰，其《韵史》80 卷现存北京图书馆。这位老夫子不只结交了龚自珍、李兆洛等硕学大儒，与烧饼师傅们也颇多往来，常与他们切磋烧饼制作工艺。据说，按季节不同生产的应时品种，如韭菜烧饼、萝卜丝烧饼、蟹黄烧饼就是这位老夫子出的点子。

有圆形的，长形的，方形的，椭圆形的，斜角形的 5 种。目前黄桥烧饼店出售的一般是圆形的和椭圆形的两种，咸甜皆备。

原料：面粉 500g，精盐 15g，酵母 10g，饴糖 12.5g，猪板油 125g，香葱 100g，去皮芝麻 35g，食碱 5g，熟猪油 135g 不同制作方法：1、将面粉 250g 加酵种加温烫水，揉成面团让其发酵，待发酵成功后兑入碱水，面团无酸味即可待用。

2、其余面粉加熟猪油和成干油酥，将猪板油去膜切成二分见方的丁与葱花精盐拌匀，另外干油酥加上葱末精盐拌匀。

3、把酵面搓成长条，摘成二十只剂子，每只剂子包入干油酥，杆成三寸长，二寸宽的面皮，左右对折后再杆成面皮，然后由前向后卷起来，用掌心平拍成直径一寸八分的圆形面皮，铺上猪板油（一钱七分，再放一点葱油酥封口朝下，杆成直径二寸半的小圆饼，上面涂一层饴糖，洒上芝麻装入烤盘，烤五分钟，在烤的过 8 分钟需调换方向，让其充分烤透。

做法二：主料：面粉；辅料：肥肉、肉松、方火腿、大葱；调料：盐、味精、白糖、胡椒粉、香油、猪油；

烹制方法：1、取适量面粉，用猪油和成油酥，再取适量面粉，加入猪油、白糖，用凉水和成面团，再加入清水扎成稍软的面团，反复摔打后醒发片刻；

2、肥肉中加入肉松、火腿粒，葱花、盐、味精、白糖、香油、胡椒粉拌匀和成馅；

3、将和好的油酥与水油面按照 3：5 的比例叠起后包成团，压扁擀薄，卷成卷再按扁，切成大小均匀的剂子，包入馅制成饼，表面刷一层蛋液，再沾匀芝麻，平锅中放入少许油，芝麻面朝下放置，煎至两面金黄即可。

特点：色泽金黄，香酥可口。

1940 年，新四军东进，开辟抗日根据地，在黄桥这里打下一仗，非常激烈，称为著名的黄桥战役。新四军日夜坚持战斗，有时几天吃不上一顿饭。黄桥当地的老百姓，看到这种情景非常焦急。他们后来就想出一个办法，就是用这种烧饼，慰劳新四军。人们日夜赶做，有

专人指导，开始小规模地做，后来推广开来，全镇的人都做起来。新四军吃了这种烧饼，浑身增添了力量，打仗打得非常起劲。最后，终于取得了伟大的胜利。

当时还留下了一首广为流传的民歌：黄桥烧饼黄又黄，黄黄烧饼慰劳忙。烧饼要用热火烤，军队要把百姓帮。同志们呀吃得饱，多打胜仗多缴枪。这首诞生于 1940 年黄桥决战期间的《黄桥烧饼歌》，见证了当年新四军建军史上一次以少胜多的辉煌战例，也谱写了一曲军民鱼水情深的动人篇章。从此，黄桥烧饼就更加出名了。

战争是残酷的，它摧毁了无数鲜活的生命，摧毁了许多美好的事物，然而，黄桥烧饼在经受了炮火的洗礼后却声名远播。

1940 年，在威震中外的黄桥决战中，黄桥人民冒着枪林弹雨，将一筐筐、一篮篮黄桥烧饼送上前沿阵地，解决了新四军 6000 将士一日三餐之虞，鼓舞了他们的斗志。于是，一曲《黄桥烧饼歌》在炮火中诞生了，从大江南北唱到长城内外，从东海之滨唱到西北高原，一直传唱至今。1952 年 4 月，毛泽东主席称赞‘黄桥烧饼好出名的’。上世纪 70 年代，顾寄南的散文《黄桥烧饼》在《人民日报》发表；80 年代，电影《黄桥决战》在全国播映，大量反映黄桥决战的小说、散文、诗歌见诸报端……这一切，更使黄桥烧饼名声大噪。

黄桥人有吃早点的习惯。早点花式挺多，叫得响的有九斤家的鸡浇、鱼浇，海儿家的蟹黄汤包……但价格昂贵，一般人家平时吃不起，只能吃大众化的早点，诸如油条麻团、面条馄饨之类，但黄桥人最爱吃、最常吃的还是烧饼。烧饼便宜、吃起来方便，至今仍流传着“三个烧饼一碗茶，肚子吃得饱咯咯”的俗语。可以这么说，黄桥人是吃烧饼长大的。辛亥革命元老朱履先，中国现代地质学之父丁文江，著名物理学家、喜剧大师丁西林，著名生物化学家王德宝都是吃黄桥烧饼长大的。京剧《智取威虎山》主笔章力挥自幼酷嗜黄桥烧饼，不只是早晨吃，中午、晚上也吃。他说鲫鱼汤、肚肺汤泡烧饼比山珍海味还可口。

黄桥烧饼是江苏名镇黄桥镇的名小吃。

1940 年，为了将大江南北的抗日根据地连成一片，陈毅将军率新四军北上。蒋介石在得知这一消息后，急令国民党江苏省主席韩德勤调集 10 倍于新四军的兵力围剿，企图在苏北境内全歼陈毅、粟裕的部队。在陈毅和粟裕的神机妙算，运筹帷幄下，我新四军将士反而以区区七千人的微弱兵力，四两拨千斤，以寡敌众，以少胜多，以歼敌 11000 多人，全歼国民党独 6 旅，逼迫中将旅长翁达自杀，击毙 89 军中将军长李守维的辉煌战绩，取得了黄桥决战全面胜利。这边战斗如火如荼，那边黄桥镇的 12 农磨坊的 60 只烧饼炉也炉火通红，日夜赶做烧饼。并由当地群众冒着敌人的炮火把烧饼送到前线阵地，谱写了一曲军爱民、民拥军的壮丽凯歌，随着战斗的结束，黄桥烧饼也从此名扬天下。

现在名扬全国的名小吃“黄桥烧饼”虽得名于 65 年前的那场著名的战役“黄桥决战”，

但内容却已经是完全的大相径庭了。65年前拥军时的黄桥烧饼远没有时下名吃——“黄桥烧饼”这样的讲究，那时的黄桥烧饼只是一种简单的酒酵面饼，面粉用酒酵发酵，然后在草炉上加少许油，用小火烘烤成两面焦黄即成，形状如一个倒扣着的小脸盆。现在的黄桥烧饼只有巴掌大小，厚薄只有半寸，最外边是一层厚厚的焦黄的芝麻，圆圆的，金黄灿灿的，看上去象一个玲珑剔透精致的小工艺品，当然，里面的内容那就更是65年前的浴血将士们想也不敢想了。65年前的黄桥烧饼里面可是什么馅儿也没有，简单的在面里面和上一点糖就已经算是烧饼中的极品了，现在黄桥烧饼的主馅是肉松、火腿、虾米、葱油、鸡丁、香肠等外加猪油，香葱和面调和的馅，在温控的电烤炉的烘烤下，烧饼外黄里软，色呈蟹壳红，不焦不糊，不油不腻，咬一口，香气四溢，葱油流满嘴角。

1975年，粟裕将军曾重返黄桥，黄桥人民仍用黄桥烧饼盛情款待了他，他手捧烧饼，感慨万千，激动地勉励大家说：“从黄桥烧饼我们看到了军民的鱼水深情，我们要继续发挥革命传统，争取更大光荣。”其实他那时吃的黄桥烧饼就已经与30年前拥军时的黄桥烧饼大不相同了，用于款待粟裕将军的黄桥烧饼是经过改良过的肉松烧，改良改良了两个方面的，一个方面是形状，由原来的大如脸盆缩小到了手掌心大小；另一个方面就是馅，由原来的无馅改为有馅，不过馅主要是以肉松和直接加白糖咸甜两种为主。因为烘烤烧饼用的是炭炉，烘烤时的火候完全是靠人工掌握，烧饼有时会因为烘烤时间较长而发黑，所以黄桥烧饼虽然有名，好吃，但一直很难登大雅之堂。65年后，黄桥烧饼因松软酥脆，香甜可口被评为“江苏省名特食品”而进行量产，不仅仅得益于科技的进步，因为温控烤炉而使黄桥烧饼的外观和质量得到了保障，更来自于老区人勇于探索，敢于创新的勇气和智慧，聪明的黄桥人把黄桥烧饼从以前单一的“擦酥饼”、“麻饼”、“脆烧饼”等大路货品种，发展到了以火腿、虾米、葱油、鸡丁、香肠、桔饼、桂花、细沙等为主馅料的十多个不同品种的花式，或咸或甜，或鲜或辣，不管你是何种性情中人，只要你愿意品尝，酸甜苦辣咸五味，总会找到适合你的一种口味。

黄桥烧饼具有重要的历史和现实价值。一是食用价值，历史上一直是贩夫走卒及群众方便快捷的餐饮食品，也是亲朋好友间馈赠佳品。二是历史价值，1940年陈毅、粟裕指挥的黄桥决战打响后，黄桥镇12农磨坊，60只烧饼炉，日夜赶做烧饼送到前线阵地，谱写了一曲军爱民、民拥军的壮丽凯歌，为黄桥决战的胜利立下了汗马功劳，黄桥烧饼的名声也随着一曲《黄桥烧饼歌》传遍大江南北，曾有台湾青年慕名来学习烧饼的制作技艺。1949年黄桥烧饼光荣入选开国大典国宴。三是经济价值，烧饼产业已成为黄桥第三产业的支柱，全国各大、中城市均有黄桥烧饼店，不仅满足了人民的生活需要，而且已成了大量下岗人员二次就业的平台。

烧饼的历史由来已久。北魏贾思勰的《齐民要术》中就有“饼法”一章，清代刘鹗的《老

残游记》中也有关于烧饼的描写。黄桥烧饼源于何时虽无文字记载，但民间流传的一个小故事多少有些参考价值。说是清朝道光年间，如皋县的一位知县路过黄桥，吃了一回黄桥烧饼后齿颊留香，念念不忘。如、黄二地相距 60 余里，总不能专程来吃呀，这位县太爷竟不怕人说他搞特权，隔三差五地派快马到黄桥购买烧饼，以饱口福。这个故事不仅让人联想起唐代诗人杜牧“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”的诗句，也告诉我们，至少在 150 多年前，黄桥烧饼便小有名气。

中国幅员辽阔，物产丰富，不少地方都有自己的“拿手货”。就吃喝来说，名菜、名点不胜枚举，但能跳出自我小圈子，在全国乃至世界上占有一席之地，分得市场份额的却为数不多。究其原因，不外乎固步自封，满足于小打小闹，小富即安，不思进取，得过且过；抑或是在市场竞争中知难而退，丧失信心，甘拜下风，从而半途而废乃至自生自灭，终无出头之日。但也有一些名优土特产品却与时俱进，做大做强，在海外闯出了名气，这使笔者不禁想到了在海外颇有影响的“黄桥烧饼”和“扬子包子”。

“黄桥烧饼”是江苏泰兴市黄桥镇的“土产”，以其色正味香、酥脆可口而享誉苏中，且作为开国大典的四大名点而驰名全国。随着黄桥烧饼市场的日益扩大，黄桥烧饼全国连锁项目正式启动。在三五年内，泰兴人融资 4 亿元，在全国兴建了 500 家黄桥烧饼连锁店；还将推出保鲜、冷冻、休闲三大系列 24 个品种，并实行规范化的统一管理，从而使黄桥烧饼吃遍全国，吃出海外。

“黄桥烧饼”与“扬子包子”成功的启示是，要想使地方产品走出封闭状态，必须因势利导，做强做大。一是要坚持个性，挖掘资源潜力，发扬“光荣传统”，打好“特色牌”；二是要与时俱进，提高科技含量，改进营销手段，搞好“现代化”。这样，做到越是自我的，越是大众的；越是民族的，越是世界的。“民牌”也便成了“名牌”。其实，麦当劳、肯德基、汉堡包、比萨饼，都是在坚持自我的基础上，不断地加以改良和创新，与时代同步发展，从而风靡世界，长盛不衰的。中国的名优土特产品只要瞄准世界标准，发挥自身优势，就定能像“黄桥烧饼”和“扬子包子”一样享誉海外，这也是“黄桥烧饼”和“扬子包子”更加令人“回味”的地方。

梅兰春酒

选用优质高粱、小麦为主要原料，采取高温制曲、高温蒸馏工艺，经过长期贮存，精心勾兑而成。色泽微黄，清彻透明，香气幽雅，酒体醇厚。先后荣获中国首届食品博览会金奖、历届江苏省食品博览会金奖；远销香港、台湾、东南亚、中亚及欧美二十多个国家和地区。1992 年，朝鲜金日成主席访问扬州时，梅兰春酒被选作国礼。

靖江肉脯