

江苏省全民阅读促进会联合四家单位

## 倡议开展“茶韵书香”阅读活动

在2025年“世界读书日”来临之际,江苏省全民阅读促进会、江苏省书香全民阅读基金会、江苏省文化产业协会、江苏省茶叶协会、江苏省民间文艺家协会等五家单位,联合发起开展“茶韵书香”阅读活动的倡议。

关于开展“茶韵书香”阅读活动的倡议

全省各茶企、茶馆、茶社、茶室、茶空间:

党的二十大作出“深化全民阅读活动”的战略部署。习近平总

书记在致首届全民阅读大会的贺信中强调,“希望全社会都参与到阅读中来,形成爱读书、读好书、善读书的浓厚氛围。”为深入贯彻落实党中央的战略部署和习总书记的重要指示精神,贯彻落实省委省政府关于建设书香江苏和建设文化强省的部署要求,现倡议全省茶企、茶馆、茶社、茶室、茶空间开展“茶韵书香”阅读活动。

阅读是人类获取知识、启智增慧、培养道德的重要途径。一个人的阅读滋养心灵,千万人的阅

读凝聚力量。茶与书,自古以来就是中华民族相得益彰的文化载体。茶韵与书香,传承着几千年中华优秀传统文化。茶韵与书香增添独特的悠然意境,书香让茶韵更富文化底蕴。

全省各茶企、茶馆、茶社、茶室、茶空间可根据自身条件,设置书香阁、书趣角、书吧、读书茶席、共享书架等阅读专区,坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,弘扬和践行社会主义核心价值观,每月开展主题读书会、经典分享会、时令茶诗会、

共读一本书等各种形式的阅读活动。每年底,有意愿的可参加江苏省茶文化推广中心“茶韵书香”评议活动,配发相应铭牌,享受倡议发起单位的宣传推广平台、专业培训等资源。

让我们携手同行,共同为文化强省和书香社会建设作贡献。

江苏省全民阅读促进会 江苏省书香全民阅读基金会 江苏省文化产业协会 江苏省茶叶协会 江苏省民间文艺家协会

2025年3月26日

## 苏州阊门城楼城墙开放啦



图片来源:苏州名城集团

现代快报讯(记者 高达)近日,苏州阊门城楼城墙重新开放,游客可登临城墙一览古城内外风貌。

春秋阊门,千年见证。苏州的历史都要从这座城门说起。春秋时期,伍子胥“相土尝水,象天法地”建阖闾大城,阊门是八城门之一。东汉《吴越春秋》中记载:“立阊门者,以象天门,通阖闾风也。”阊门见证了这座城池两千五百余年的沧桑变迁,明清时期,因大运河带来水陆交通便利,阊门一带发展成商贾云集的繁华之地。明代才子唐伯虎曾自叹笔拙难绘阊门盛况,清代曹雪芹更是在《红楼梦》开篇称其为“红尘中一二等富贵风流之地”,还有传世名画《姑苏繁华图》,生动记录了当时阊门内外的繁华盛景。

这座位于城西北的古城门,在沉寂多年后重新对外开放,登临城墙远眺,姑苏风华尽收眼底。古城街巷与现代高楼交相辉映,虎丘塔矗立在绿荫间,北寺塔与东方之门古今同框,阊门正成为连接历史与当下的纽带,在新时代的晨曦中焕发活力。

除了登临阊门城墙,附近还藏着不少值得游览的景点。穿过阊门,便来到烟火气十足的西中市,这里既能欣赏到民国建筑又能品尝到许多宝藏美食。若想探寻吴文化起源,可前往位于阊门内下塘街的泰伯庙;喜爱园林雅趣的话,五峰园与艺圃都是不错的打卡选择。阊门周边的这条City-walk路线,既串联历史遗存又融合市井生活。

阊门片区如今正在书写新的篇章,通过不断整修历史建筑、串联商业街区,加强保护更新,推动重现“金阊门”繁华盛景。在保护古城风貌的同时,这里还将打造年轻人喜爱的创意空间,让传统文化与现代生活相互融合。

## 江苏省人大常委会民族宗教侨务委员会原主任朱晓明被查

江苏省人大常委会民族宗教侨务委员会原主任朱晓明涉嫌严重违纪违法,目前正在接受江苏省纪委监委纪律审查和监察调查。

来源:清廉江苏

## 无锡出台新政:全面取消商品房限售

明确暂停新建商品房价格备案、给予多子女家庭购房补贴等

4月15日,无锡房地产“锡十条”5.0出炉。新政主要明确:无锡取消商品房限售政策,加大公积金对高品质住宅的贷款力度,支持金融机构对青年群体推行“低首付、低利息、低月供、宽期限”的创新贷款产品,给予多子女家庭购房补贴。

其中最受关注的第七条明确,取消原“购买住房(含二手住房)在取得不动产权证2年内不可转让;法人单位购买住房(含二手住

房),在取得不动产权证3年内不可转让”的政策规定,只要取得不动产权证,即可出售,相关税费仍按税费政策规定执行。

新政还明确,暂停市区新建商品房销售价格备案,房地产开发企业在办理商品房预售许可证或现房备案证明前,不再向价格管理部门办理价格备案手续,由企业根据市场自主确定“一房一价”,并对外公布。

延长相关购房补贴优惠政策,

对2023年1月1日至2025年6月30日期间,在市区范围内出售自有住房,并在2025年1月1日至6月30日期间购买(以网签备案时间为准)新建商品住房的家庭,给予“卖旧买新”契税补贴。补贴标准:给予新房所缴纳契税30%的补贴;建筑面积在144平方米(含)以上的,再给予30%的补贴。上述补贴标准,单套补贴总额最高不超过5万元。

给予多子女家庭购房补贴,对全面两孩政策实施后新增的本市

户籍多子女家庭,购买市区新建商品住房(以相关政策发布时间为准),在取得不动产权证后,由新购商品住房所在地政府(管委会)给予3万元的一次性购房补贴;对多子女家庭首次申请住房公积金贷款购买首套自住住房且符合贷款条件的,适当提高公积金贷款额度。

新政明确江阴、宜兴可参照执行。

现代快报/现代+记者 朱鲸润

## 刘若英带火的南通缸儿,竟和吕洞宾有关

4月12日至13日,歌手刘若英“飞行日”2025巡回演唱会——南通站专场演出引发关注,她在视频中提到了南通特色“烧饼”缸儿(pán),引发网友的热议讨论。这种本土小吃,得名于菱形的外观,如同水缸打破的碎片,吃起来口感微焦,非常耐嚼,有着浓浓的地方风味。而关于这种特色美食,相传与八仙之一的吕洞宾有关。4月15日,现代快报记者探访缸儿铺,了解这种传统美食的做法和背后隐藏的故事。

现代快报/现代+记者 严君臣 花宇



刚出炉的缸儿 现代快报/现代+记者 花宇 摄 扫码看视频

这种民间小吃,传说是由吕洞宾“变”出来的

关于缸儿这个名字的由来,还有着有趣的民间传闻。南通各县区饮食习惯不同,而缸儿除了在南通市区流行,在启东吕四也非常颇受欢迎,这背后还与“八仙”之一的吕洞宾有关。

吕四这个地名,原本就得名于吕洞宾的传说。据明嘉靖《通州志》卷一,“吕仙遗迹。相传吕洞宾经游吕四场得名以此”,也就是说吕洞宾曾经四次来到这片土地。据传吕洞宾是驾鹤往来,所以吕四这个地方又有“鹤城”的雅称。

吕洞宾来到吕四,每次都有不同的故事,他开过酒肆,下海捕鱼,治病救灾。据民间传说,吕洞宾为了赈济灾民,将水缸的碎片变成大饼,让灾民吃了渡过难关,因此后来人们做的面饼也是菱形的,并以“缸儿”作为这道美食的代称。

关于缸儿,还有一段关于吕洞宾的趣闻。传说吕洞宾曾在吕四开店卖缸儿,都要问一句给谁吃。有一个孩子答道,是给家里的妈妈和奶奶吃。吕洞宾深受感动,就送了他一块,孩子吃了后就再也感觉不到饥饿。孩子的家人担心他吃的缸儿有问题,到店里询问,吕洞宾就轻拍孩子的后背,让孩子把饼吐了出来,结果路过的大狗将缸儿吃了,成了“仙狗”。

一个小小的缸儿饼,不但成了这片土地的美食文化名片,也将一段段民间传说延续下去。让这片土地的游子们不论走到哪里,都会想起小时候尝过的那一口鲜香,想起祖辈们讲述的美好回忆。

## 传统+创新,90后夫妻搭档闯出新路子

早上五六点,位于南通市崇川区城东街道小石桥社区的一家烧饼铺散发出诱人的焦香。轻烟袅袅,热气腾腾,交织出浓浓的人间烟火气。33岁的陆大俊熟练地将一片片缸儿从炉子内侧揭下,在炉边整齐码放成一圈。刚出炉的缸儿表面焦黄酥脆,内里绵软耐嚼,非常符合南通人的口味。

妻子李许红是陆大俊最默契的搭档。他们俩一个守着炉子,一个擀面做坯,一刻不停。他们一个来自海安,一个来自如皋,做烧饼的手艺是陆家一代代传下来的。如今他们在南通市区定居生活,按照当地人的口味学做了缸儿,并将传统的做法进行改良,变得更加适口。

传统的缸儿,口味偏于清淡,做法是先发酵出“老面”,揪出一团出来和水,揉按成面团,用擀面杖将面团不断拉长。面团上会撒

上盐和葱花,再将两侧向中间折叠,如同“叠被子”一样叠出三层后再擀平拉长,用刀斜切出菱形。在上炉之前,表面还要再刷上一层糖稀和芝麻。

按照传统做法做出来的缸儿,面饼厚实,口感也偏硬耐嚼,往往会夹一根油条吃,吃一个就非常“扛饿”。陆大俊夫妻俩十年前开始开店,身为年轻人,他们更愿意创新突破,将传统做法进行改良,在面团上刷油,撒上盐、葱花和白糖,做出的是本地人爱吃的“甜夹咸”口味。

## 200℃的高温,才能烤出浓浓的“锅气”

小小的缸儿,不但工序复杂,做起来也让人久经“烤”验。陆大俊夫妻俩用的是烧炭的炉子,早上三四点就要起来清灰,加入煤炭后生火。炉子会缓慢地升温。要用一两个小时才能升到烘烤要用的200℃左右的高温。

到清晨五点多,开始和面揉

面,小小的店铺里,锅碗瓢盆奏起“交响乐”。陆大俊的额头上戴着一盏小小的探照灯,能在黑暗中聚光照亮一米深的炉底。贴面饼,讲究的是一个“快准狠”,要施展合适的力道,将面饼贴到合适的位置,让面饼之间距离适中,通常一锅能同时烘18个缸儿。

将手放在炉子口,能感觉到热浪一阵阵翻涌上来。对于守炉子的陆大俊来说,烫伤是常有的事情。“他手臂上都是烫伤的痕迹,这都是难以避免的。”妻子李许红心疼地说。要将面饼贴到下层,需要将整个手臂伸进炉子里,稍不留神就会被炉子边缘烫一下,而陆大俊对此早就习以为常。

如今市面上烤炉烤箱等烘焙工具一应俱全,但缸儿等传统中华面点,还是用烧炭的炉子。用陆大俊的话来说,换一种烘烤工具,烤出来的“不对味儿”。按照如今的网络流行语,这样烤出来的缸儿才有“锅气”,能让“五脏庙”得到熨帖的照顾,让人感觉到活着的幸福感。