

踏春寻阁，漫游白云山



文化先行

共建文化示范区 共享文化幸福感

本报记者元 萌文/摄

初春时节乍暖还寒，正是徒步登山、舒活筋骨的好时机。位于椒江区白云街道的白云山，是周边居民日常锻炼、放松身心的首选之地。

坐落在白云山上的白云阁，俨然成了台州的城市地标。行走在周边街区，无论昼夜，一抬头就能望到不远处的白云阁。尤其是在夜晚亮灯后，白云阁就像是一座安静的灯塔，静静地俯瞰着城区的车流与灯火。

住在白云山边上已有一段时日，我却未曾登过这座山。趁着休息日，我先对白云山周边探了个底，发现上下山的路线、时间也大有讲究。

从星星广场出发，沿解放南路步道向西北行进，沿途可经过白云山公园、白云飞瀑公园、椒江云西公园等公园群。这些公园都是依山而建，但各具特点。

位于白云山北麓的云西公园，东起金三角加油站，西至轮渡路口，是白云山的主要入口之一。它以下沉式广场为中心，通过游步道将山体与公园相连接，大面积的草坪、人工湖、林荫道向东西两侧延伸，一体两翼的格局如同一只振翅欲飞的鸟。

白云飞瀑公园以园内的人造瀑布而得名，不过现在正值枯水期，无法欣赏到飞瀑胜景。但在园内漫步小憩也是不错的选择，周围环境清幽，如同置身于天然氧吧。

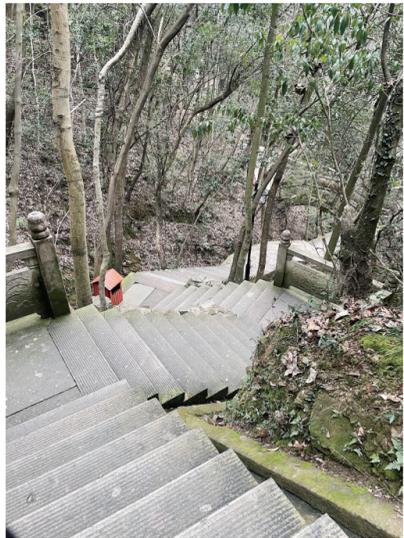
选择在白云山公园群及周边步道散步、健身的市民有很多，但我们此行的目的还是到白云山上去，探访白云阁。

登上白云山的入口与路线可供选择的有很多，像是云顶佳苑入口、岙里缪入口、星星广场入口、白云加油站入口等。从不同的地方上山，就像是打开一只只不同的盲盒，解锁的是沿途不同的风景与体验。

我们选择从星星广场入口上山，这是最为常规的一条路线。白云阁的开放时间从上午8点半到下午4点半，想参观白云阁的市民们记得合理安排时间，不要白跑一趟。

循着石阶而上，大口呼吸着从林绿道间的新鲜空气，感受脚下的坡度逐渐变陡。往下望去，马路上的行人已经越来越远，逐渐消失在视野中。白云山不高，走了大概15分钟，就到达了白云阁脚下。

白云阁景区以白云阁为龙首，长廊为龙身，连接着“古城风韵”“沧海云帆”“世纪晨钟”等景点，



石径



登上白云山，你自然会感受到一种别样的轻松惬意。

如同一条巨龙盘卧在白云山间。

“一钟一鼎一阁，是这里的特色。”偶听得周围游客所说，于是在心中默默记下。阁自然指的是白云阁，鼎指的是阁前的四方白云鼎，那么钟又在何处呢？

几经寻觅后，我们发现原来钟就藏在主阁东面的云中亭中，它以世纪曙光为题材，铜钟上篆刻的《白云阁记》，记录着白云阁的建造始末。

在白云阁的景区简介中，我们了解到白云阁始建于2007年1月，于2011年1月落成开阁。白云阁主体建筑高40余米，为仿唐建筑，由台基、阁身、塔刹三部分组成。

从外观上看，白云阁分为五层，走进内部实则别有洞天、暗藏玄机，在五个明层的基础上又多了两个暗层。

步入阁中，一进门正对着的照壁上刻有台州历史疆域图，背面则是绣制的台州现状山海图，展现了台州刺绣的精湛技艺。照壁前设有青石板制的供桌，置有一幅书法长卷。

往下走，来到位于地下室暗层的暗层。此处陈列着精美的工艺美术展品，包括台州刺绣、玻璃、石雕、翻簧竹雕等，当地人称之为“一绣三雕”。

往上走，来到一楼与二楼之间的暗层，是台州文化陈列展示区。以微缩场景生动展现了仙居民间舞蹈“十八罗汉”与戚继光所创立的著名阵法



台州现状山海图

“鸳鸯阵”等，另外还陈列着展现台州风土人情的展板、壁画等。

步上二楼，是名家书画与摄影作品的综合展区。外设沿廊观景台，放眼望去，椒江主城区的风光尽收眼底。人在高处，只觉得身心舒展，烦恼和忧愁一瞬间都已置之度外。

三楼设有模拟古代大户人家的家居装置，雕梁画栋，古色古香，书房、卧室、屏风、摆设等，无不再现着当年的江南民风。四楼设有“幻影成像”装置，集声、光、电为一体，定时展播台州乱弹、温岭大奏鼓、三门板龙等非遗文化影像。

登上五楼，是环境优雅的观景茶室。游客可在此驻足休息，白云山不在高，但自有它独特的灵气。从上山到下山，再加上游览一圈白云阁，大概只需要一个多小时。在快节奏的忙碌生活中，抽上一个上午去踏春寻阁，不失为了一件赏心乐事。

作为家门口的登山好去处，近年来，白云山景区积极规划建设白云山绿道一期、二期项目，对观景平台、登山步道、夜景照明等进行升级改造。今后，登山电梯等便民设施将为市民游览白云山带来更多便利。



白云阁

孙尚君： 书海无涯，我愿为舟



孙尚君正在临习书法。

本报记者诸葛晨晨文/摄

提笔再出发

近日，记者在天台平桥镇中心小学见到70后孙尚君，他在校担任美术老师兼职书法老师，现为中国书法家协会会员。

平桥镇中心小学是省级书法实验基地，学校专门在教学楼腾出一层楼，开设了多间书法教室用于教学。记者在一间教室里找到了孙尚君，这里也算是他的“办公室”。案头的毛笔沁满了墨汁，桌上堆叠了各类碑帖，还有零散的宣纸。当天上午没有课，孙尚君利用休息时间，见缝插针练上几笔。

孙尚君自幼受学校老师影响喜欢写写画画，后来潜心学习美术，习字这项爱好一直断断续续，未能坚持。直到2005年，孙尚君调入平桥镇中心小学，最初负责美术教育，后来加入学校“文溪书法社”，每周跟随书法专职教师陆修忠练习书法，才重新拿起了毛笔。

功夫不负有心人，孙尚君的书法进步很快，在省、市级书法大赛上收获丰硕，如入展台州市第二届临帖展、台州市第四届书法大展，摘得浙江省教师亭亭三等奖等。

不过，孙尚君一直视自己为书法初学者，“平日经常临习法帖，但以前没有老师指点，全靠自己摸索，所以对书法只得其形，不得其法”，他也重新审视自己，习书不再是调剂生活的业余爱好，而要朝着专业的方向努力。

功到自然成

2014年开始，孙尚君先后问道于杨雯、张羽翔、范振海等诸位书法名家，转益多师。

当代书法创作以行草居多，但孙尚君选择专攻隶法，在汉隶经典《礼器碑》《史晨碑》《曹全碑》《鲜于璜碑》《石门颂》《西狭颂》等碑帖上做了较长时间的探索。“隶书入门容易，但想要提高很难，需要静下心来细细揣摩、深入锤炼。”

在消化多个碑帖后，融合取法，渐有收获，孙尚君开始经历从临到创的过渡。

采访时，孙尚君翻出往日的临创习作，回忆二次创作过程，眼神、语气自然流露着对传统文化的虔诚。在孙尚君看来，创作书法的神奇之处是可以对笔法、结构、章法、墨法等择机置换，创作过程充满了排列组合的无限可能。“不过，根据当代人的理解进行个性化的创作，首要前提是把字练标准。”

在常年如一日的习书过程中，孙尚君形成了打小稿的书写习惯。平时，他在网上字库搜索各类字体，遇到心仪的就截图保存，打印出来制成字帖反复书写，练习的同时，不但能仔细解剖每个字的结构笔法，也练习了字与字之间的行气章法。每晚，他会“复盘”每天的习作，认真总结每一个字的得失。他所期待的是，自己终有一天也能创作出灵光乍现的“神来之笔”。

自然出新，功到自成，不知不觉间，孙尚君的书法作品的的面貌不断衍变。

字字有情性

2019年某日，孙尚君在三州乡老家帮忙做农活，兜里的手机响起了短信提示音。点开短信，他头脑突然一片空白，还未细想，眼泪夺眶而出——他收到了作品入围第12届全国书法篆刻展的官方通知。

2019年对于孙尚君来说是至关重要的一年，隶书作品《俱偕常山诗》入选“浙江书法奖·沙孟海奖”第十届书法篆刻展。同年，他又一鼓作气备战第12届全国书法篆刻展，凭隶书《子虚赋》（局部）入展，从而一举成为中国书法家协会会员。

在继承传统的基础上，掺杂个性，自成面目，才能在人才济济的国展中脱颖而出，这实属不易。孙尚君选择投稿《子虚赋》，并不是一蹴而就的决定。多年来，他已经开始多次临创、创作这篇汉大赋经典，为查找合适的替代文字提前做好功课。

这部由司马相如创作的经典之作气势恢宏、词藻丰富、描写工丽，其所承载的华夏文明正大气象和民族精神也深深打动了孙尚君。《子虚赋》文本内容与大尺幅作品的气势契合，因此，我就确定书写此文本投稿。

准备工作就绪后，孙尚君提前三个月投入创作。通过长时间的临摹与思考，以及范振海、汪永江等书法名家的指点，他的作品在整八尺有色宣纸上书写，借鉴金文的大小疏密有致，字尽量写得敦厚粗壮，试图用鲜于璜的运笔务求统一，增强书写的节奏感。

多年来，书道途中艰辛历历在目。对于能够成功入围国展，孙尚君感慨：“我想这既是对自己书学理念的一个检验，同时也是对我的激励与鞭策。”

如今，他依旧继续研习，细细揣摩古人留下来的汉碑、摩崖石刻、竹木简墨迹，通过汲取丰富的笔法，提高对汉隶的认知。

近来，孙尚君又专情章草，在刚举行的天台第三届书法小品展上，他以章草书写了一组寒山诗书作，展示了作者精巧的构思和精致的笔触。

孙尚君在书画领域多年探索，也得到了平桥镇中心小学的认可，他从美术教师到兼任书法教师，开始更多地投身于书法的传承与传播，希望让更多人加入到书法学习中来。

在三尺讲台上，他发挥特长，为学生营造浓厚的书法学习氛围；在天台县书协、学校组织的书法交流活动中，他会向书友同仁无私分享学习心得。“书法由爱好到成为我的工作，一路我都在努力”。

灰塘煨鸭：传统滋味 柴灰慢煨

本报记者陈洪晨

食材一股脑铺进瓦罐，倒入山泉水，以荷叶封口、黄泥封罐，埋进柴灰里煨制五个小时以上，挖出瓦罐，敲开黄泥，才能品尝到醇香的鸭汤和鲜嫩的鸭肉——这道制作过程富有“仪式感”的菜，名为灰塘煨鸭，入选了路桥区“百县千碗”获奖菜品。

春节前，路桥人胡乾星在老家后院，支起自制的土灶煨了老鸭，还原了这道童年记忆中的滋补美味。这是他时隔二十多年再次品尝灰塘煨鸭，也是从小生活在城市的女儿第一次尝鲜。

虽是一时兴起的“复古”之举，为了这次难得的烹饪体验能够顺利，他做了不少准备——除了采买高塘老鸭以及黄花草、老姜片等，还提前从农



灰塘煨鸭(资料图片)

贸市场淘来瓦罐，向邻居借来闲置的大铁锅作为盛热灰的容器，自制了煨制用的土灶，到后山挖了一些黄泥，并采集了山泉水备用，没有荷叶，便以粽叶代替。

因为担心柴灰灰温下降，无法煨熟瓦罐里的老鸭，胡乾星和女儿一直守在一旁，不时往大铁锅里添加热灰，“就像小时候我父亲那样”。

六七个小时后，用小锤子慢慢敲开黄泥盖封时，女儿已兴奋得手舞足蹈。开坛倒出时，鸭汤热气腾腾，香气四溢，鸭肉软嫩酥烂，散发着诱人的光泽。父女俩亲自用柴灰慢慢煨制的鸭汤仿佛格外香甜。

“老鸭煲、老鸭炖汤等并不罕见，灰塘煨鸭的特别之处就在于采用柴灰或炭灰、草木灰煨制，鸭肉吃起来有一股特别的烟火气。”胡乾星说。

这种煨制方法又叫“煨煨”，即用带火的灰（如柴灶里柴梗焚烧后留下的余烬）把生的食物煮熟。煨煨有两种方式，一种是直接将生的食物放进柴灰，“比如煨红薯、煨鸡蛋，我们小时候经常吃”；另一种是把原料放入瓦罐等器皿，注水以后，埋进柴灰将其煮熟。

农家采用煨煨，是为了不浪费柴梗等燃料的最后一点余热。可以说，这是物质匮乏的艰苦岁月里，劳动人民勤劳节俭和聪明智慧的缩影。

随着家家户户的柴火灶被燃气灶取代，要耗费大半天制作的灰塘煨鸭逐渐被冷落。这道传统美食一度濒临失传，直到近年才重新进入人们的视野。

二

路桥当地人说，灰塘煨鸭是清朝时横街一吴

姓书生给病中的妻子炖鸭子补身体时，偶然发明出的做法。后来，在路桥的乡村，人们在秋收或农忙之后，家家户户都会煨个鸭子进补、强身健体。还有一种说法是中秋佳节，嫁出去的女儿要送鸭子给父母感谢养育之恩，父母又用灰塘煨鸭的方式煲汤，供女婿回门享用。

经过百余年的传承，农家煨鸭的做法不断改良。

“在传统做法里，农户们选用本地野放土鸭，搭配黄花草、香菇、生姜和葱结，条件好一点的农家会加少量筒骨或猪脚、猪肚等，调料只用简单的黄酒、盐和少许白糖，煨好的鸭汤原汁原味。现在，有的餐厅会加入虫草、鹿茸、枸杞、党参等中药材，滋补功效更佳。”路桥区餐饮协会秘书长陈东城介绍。

要做好这道菜，他认为有两个关键点。第一，老鸭清洗干净整只入罐，无需焯水，“这样煨制的鸭汤汁更清爽”；其次是保持恒温慢煨，烹饪温度不宜过高，“否则鸭肉会失去软嫩感”。

陈东城介绍，如今，路桥许多地方都能品尝到灰塘煨鸭。在当地农村的家家、婚丧宴席上，老一辈的乡厨们经常做这道菜；少数农家也沿用了柴火灰或炭灰煨制的方法，食客们能品尝地道的农家味。

部分酒店和餐厅为避免明火带来安全隐患，对做法进行了改良——铺好细石头或粗盐，把瓦罐埋进细石头或粗盐里，使用电炉加热，模仿农家土灶的形式恒温煨制。“这种现代化的做法，能让更多人品尝到这道美味。”

“我们本地还有商家对灰塘煨鸭进行了量化生产，创立了品牌，在上海、杭州等地开起了专卖店。未来，这道来自台州民间的传统美食会走得更远。”陈东城说。