

# 淡竹乡,炎炎夏日的消暑圣地



在这个炎热的夏季,淡竹是一个消暑圣地。

本报记者吴世渊/文 本报通讯员朱成/摄

游客去仙居,往往是奔着5A级景区——神仙居而去的。但这两年,淡竹原始森林景区也越来越受人关注,隐隐有与神仙居分庭抗礼之势。有人甚至喊出,“仙居十分美,九分在淡竹”的口号。

口号是否有夸张成分,不好说。但在这个炎热的夏季,淡竹确实是一个消暑圣地。

淡竹原始森林,位于仙居县西南部,距县城45公里,是以竹林和瀑布为特色的生态旅游景区。当地有一百多种国家保护和濒危珍稀野生动物,被称为省内罕见的天然植物“绿色基因库”和“植物博物馆”,享有“天然药物宝库”之美誉。

今年初有个新闻,说的是100多只野生猕猴,跑到了淡竹乡淡竹村“做客”,村民们纷纷用水果款待它们。足见当地生态之佳,也说明人与自然在这里相处和谐。

我前往淡竹原始森林,是在7月中旬,正值高温天。从白塔高速出口出发,开车沿着韦羌溪,一路南行。一边是溪水,一边是青山,绿意会冲淡燥热。

韦羌溪的下游,水相对少一些,溪滩上暴露出溪石,被日光晒得发白。前几年,我与一位搞摄影的同事到此地采访。回途中,同事非要下车,跑到溪滩上捡石头。翻找许久,他将几块笨重的丑石头



馆”之称不我欺。

小径的尽头,是一帘瀑布,大约有二三十米高。据说,景区内较大的瀑布有几十处,雨后瀑布跌水更是无法计算,到处是“山舞银蛇,白练下山”的奇景。

淡竹的龙潭头村,是社交平台上一个网红打卡景点。一些长三角的游客专门跑到这里游泳、潜水。当然,一定要穿救生衣。

淡竹还是个民宿之乡,乡村里隐藏着许多令人流连忘返的民宿。比如杜若山居,老板徐可是个画家,他以百年老宅为底,辅以艺术手法,打造的乡野雅居,是浙江省白金宿。再比如甘棠里·不如方,有两栋楼房共9间客房,坐拥周围二十多亩清新的农田,可尽享绿波成涛的竹林,仰望奇特壮美的公孟背山景。

除了高端民宿,当地也有百姓自家开的小民宿,主打性价比。在老乡的家里,吃一口地道的仙居土菜,傍晚时分,唠唠嗑,看看晚霞,别提有多惬意。



搬上车,说这些都是“奇石”,很值钱。我对此不置可否,毕竟非鱼,安知鱼之乐。

车越往山上开,可以看到沿途溪水潺潺流动,植被也更加茂密,时常有树枝条打到车窗上。有些自驾的游客已经下车,到溪滩里踩水。

开到目的地,淡竹原始森林景区的入口,大约需要40分钟。路过石屋,走过一座桥,可以看到一处溪坑,这里是玩水的好地方。

这里的溪水长年流动,异常清澈。仔细看,溪石中间,藏着一条条蝌蚪般大小的溪流,它们很灵活,一眨眼工夫就无影无踪。运气好,能碰到小手指大小的溪流,倘若把它捉住,它会极快地摆动挣扎,然后从指缝间溜走。

脱了鞋子,小心翼翼地脚踩到水里,底部的鹅卵石很光滑,走每一步都要万分注意——这是成年人的玩法,毕竟,一旦滑倒,全身湿透,换衣服很麻烦。孩子们就不管这些,我见有几个男孩,光膀子下水,矫健得像一条泥鳅。

有些“会玩”的游客,还把西瓜、哈密瓜、葡萄等水果,放到溪水里,这是天然的冰箱。不消一会儿,拿出来吃,清凉又消暑。

往前走,是一条两公里的小径,这是景区内的科普观赏区。这条路上,你可以见到亚热带常绿阔叶林地里,丰富多样的植物,包括竹子、南方红豆杉、香果树等,还有一些我叫不上名的绿植,“博物

## 李雨蝶:破茧成蝶

本报记者元 萌

去年夏天,舞蹈作品《鳌龙鱼灯》在浙江省民间舞大型广场展演活动中荣获民间舞精品奖,并被邀请参加大型交响诗“百年红船 扬帆起航”浙江省庆祝建党100周年大型文艺演出。李雨蝶作为这支舞蹈的主创人员之一,为民间舞蹈的发展贡献着青春力量。

95后李雨蝶,现为浙江省舞蹈家协会会员、台州市舞蹈家协会会员、玉环市舞蹈家协会会员,曾参演音乐剧《如果爱》《妈妈咪呀》并担任女主角,多次参加省、市各类舞蹈大赛获金银奖。

从艺的道路对她来说,就如同一场破茧成蝶。

### 从艺之路

从记事起,李雨蝶就开始学习舞蹈。因为母亲是一名舞蹈工作者,她跟着母亲接受了舞蹈的启蒙教育。

2009年,年仅11岁的李雨蝶获得了浙江省考级示范表演比赛金奖。她在比赛中所示范的舞蹈动作,入选了少年舞蹈考级所用的标准教材。

之后,李雨蝶考入浙江职业技术学院歌舞表演专业,进行系统学习。在省艺校的六年时间里,她从儿时学习的中国舞扩展到更多领域,也在这里开始积累舞蹈编创技巧。

毕业后,李雨蝶回到家乡工作,现为玉环市文化和广电旅游体育局公共服务和艺术科办事员。工作之余,她几乎将所有的时间都投入舞蹈作品的编创、排练和演出之中。



李雨蝶参加舞蹈展演。



李雨蝶参演舞蹈作品《袖见红马甲》。图片由采访对象提供

她参加省市级各类舞蹈比赛,获奖众多:作品《天耀中华》获2019年浙江省群众广场舞大赛银奖;《袖见红马甲》获2020年台州市群众舞蹈大赛创作一等奖、表演二等奖,获2021年首届浙江乡村文化艺术节暨乡村舞蹈大赛金穗奖二等奖;《盛世欢歌》参加2021年全国“村晚”示范展示活动,被评为“年味满满节目”以及2021年“我最喜爱的村晚节目人气榜单”前三甲……

回到玉环之后,李雨蝶常常思考,如何将家乡的地方特色与风土人情融入到舞蹈作品编创之中。在她和同事的共同努力下,一支支具有当地特色的舞蹈作品诞生了。

“舞台舞《袖见红马甲》,就是一只具有玉环本土特色的作品。它以一群年轻志愿者在农家果园基地帮助农民采摘文旦为主线,通过画文旦、摘文旦、戏文旦等情境,展现出志愿者们积极向上、心怀大爱的艺术形象,红马甲也成为乡野里一道亮丽的风景线。”李雨蝶介绍。

这样的作品,融时代特色与地域特色于一体。争创时代好作品,成为李雨蝶参与舞蹈编创的目标。作品创作并非易事,即使在高产年,一年最多也只能创作编排四五个作品。但她认为,作品不在多,而在于精。

除了参与舞蹈编创之外,李雨蝶还积极参与公益授课。今年开设的“百千万·艺课堂”采取线上“云课堂”和线下培训相结合的授课形式,面向文化志愿者舞蹈队部分队员开展培训。“课程每半年开设一期,在每周一、二晚授课,每节课90分钟左右,主要是指定曲目,开设成品舞表演课编创与排练。”

据介绍,来参加培训课的主要以中年人群体居多。推动艺术普及,丰富市民的精神生活,是她公益授课的意义所在。

### 传承非遗

去年,李雨蝶参与编创的作品《嬉鱼灯》在第三届浙江少儿舞蹈展演中获银奖,她本人也被省舞蹈家协会授予“小荷园丁”称号。今年,这一作品又在首届台州市少年儿童舞蹈大赛中获得金奖。

谈到《嬉鱼灯》,离不开玉环坎门的鳌龙鱼灯舞。作为当地的非遗代表项目,鳌龙鱼灯源于民间,也源于生活。将其改编为少儿舞蹈作品,既要传承传统舞蹈中的精华,又要在动作编排上创新。

“在少儿版的鳌龙鱼灯舞中,我们让十多个孩子扮演浪花和龙珠,另外十多个孩子扮演鱼。孩子们蹦蹦跳跳,生动表现了丰收时期鱼贯成阵的情景。”李雨蝶说,让孩子们以舞蹈的形式接触到非遗艺术,是一件很有意义的事。

在更早的时候,李雨蝶和母亲就对传统的鳌龙鱼灯舞作过改编。在整体调度不变的基础上,创新加入一些新的阵式与动作,让舞蹈看上去更加生动、更具美感。

早在2019年刚参加工作的时候,李雨蝶就开始与非遗结缘,从事玉环当地非遗文化宣传相关工作。而将非遗融入舞蹈的想法,也从那个时候就播下了种子。

如今,李雨蝶的想法已经一步步成为了现实。她也在未来,能够以本土文化尤其是非遗文化为灵感,创作并演绎更多更好的舞蹈作品。

## 天台糕粘:开启童年的味觉密码



本报记者陈伟华文/摄

端午吃粽子、清明吃青团……人们习惯在传统节日吃一些时令美食。在济公故里天台,一个“吃”字贯穿全年。

每逢重阳节,不关乎登高远眺,不关乎遍插茱萸,也不关乎喝菊花酒这些风雅事,天台人最关心的是一道名为“糕粘”的点心。

糕粘在天台,是一种粘嘴、粘心,令人忘不了的米粉糕,也被叫作“糕粘”。糕,谐音“高”,寓意步步高升;粘,谐音“年”,寓意稻谷粘稔,年成丰收。糕粘,就是庆祝稻谷丰收的糕点。

糕粘虽然是一种被赋予了节日意义的美食,却与青团和月饼等略有不同,它常年占据菜市场的一角,时常被寻常百姓搬上餐桌。天台人对糕粘的喜爱,由此可见一斑。

### 美食情结

2017年,陈君飞在天台县赤城山麓开了一家手工点心店,名为“天台爱糕粘店”,至今已五个年头。

搓粉、上笼、烧蒸……在厨房的操作间,她摆开了制作糕粘的阵势。过了一会,热气腾腾的糕粘出笼,一屋子散发着米香。

此时,只要将糕粘倒扣入一旁摆放的碗碟内,就可以敞肚皮吃;还可用手轻轻撕开,糕粘便会分成小块。陈君飞说:“糕粘趁热吃,味道最好。常温下,它可以储藏两天。”

陈君飞对糕粘,有一种割舍不掉的情结。童年放学后,她经常守候在家门口,等着卖糕粘的老人踏着一辆三轮车,不紧不慢地到来。那热气腾腾的糕粘,顺着蒸腾而出的香味,不断撩拨着她的味蕾。

童年的美食,带给她的不仅仅是饱腹,更多的是愉悦的感受。她经常怀念童年时的一些食物,除了情感上的反刍,也包括了食物原始口感的美好记忆。

陈君飞在青葱岁月就开始跟着外婆和母亲学做糕粘等点心了。随着年龄增长,她在传统制作工艺的基础上不断创新,手艺日臻成熟。至今,她做糕粘已有二十多个年头。

除了糕粘,陈君飞还擅长许多传统点心的制作。研究美食对她而言,是生活里的一种乐趣。有空时,她经常翻阅一些饮食文化书籍,从中会读到一些鲜为人知的故事。“从古至今,民间流传下来的美食有很多,其中蕴含着许多有意思的历史故事。”在读一些古代民间食谱时,她觉得好像在穿越时空,看看那些经典美食是如何制作与传世的。

### 工艺繁复

在陈君飞的店里,制作糕粘的工具盛清水用的矮水桶、长水桶,有盛湿粉用的米背(一种蔑编的团箕),有盛干粉用的小方筛和大板筛,还有量粉用的斗、舀水用的木勺,另外还有大饭甑、小饭甑和米筛等。

传统的糕粘,一般以糯米粉和粳米粉为主料。而现在的糕粘,也有用番薯粉、玉米粉和莲子粉的,同时搭配一层米粉和一层红糖制作而成。这样做出的糕粘,口味更丰富,色彩更多样,营养也更全面。

糕粘的制作工艺复杂而考究——挑选上好的糯米和粳米磨成米粉,磨好的米粉要用筛筛几遍,去掉谷壳和米糠,才能放进饭甑去蒸制。

陈君飞介绍,制作糕粘的关键步骤有搓粉、上笼和烧蒸等。搓粉时,要一边加水一边搅拌,力求搅拌均匀,接着用两只手反复揉搓,直到把拌了冰糖水的粉搓成干湿适中的小粉粒。“如果粉搓得太干了,蒸出的糕粘会变得松散,不成形也不光洁;太湿也不行,蒸出的糕粘口感不对。”她介绍,“捏成团不出水,丢下会散开,这样才标准。”

接着是上笼。“上笼不是随便倒入米粉就行,细分起来,也有四五道工序。”她介绍,先把饭甑底板取出,在透气缝里,嵌入一根根事先挑选好的亮白稻草,这样可保证透气不漏粉;然后取出粉筛,在饭甑底板上,筛一层薄薄的干粉;讲究一点的,还要撒上一层绿色的苔末,这是为了保证糕粘出笼时不沾底,成形美观;之后,将搓好的粉粒倒入饭甑内,要慢慢地倒,使之分布均匀;最后,还要用刀切出三到四道纵线、横线,刀要握稳,线要划直,还要一切到底,这是为了蒸熟的糕粘更容易掰开分食,也为了糕粘在烧蒸时能均匀地透出气来,“否则,上面的部分可能会蒸不熟。”

最后的烧蒸同样很重要。先在大铁锅里盛半锅水,等烧开后,再将糕粘放入饭甑烧蒸。烧蒸糕粘有些费时,还要把握火候。究竟要烧多长时间,需要凭借经验作判断。如此考究的制作过程,做出的糕粘软糯香甜,令人回味无穷。

