

首届中华民厨大赛在临海举办

听美食作家品“台州味道”



举办中华名厨大赛,让大众把目光聚焦到散落在民间的厨师身上,也唤起了大众对美食的追求。

本报记者王佳丽/文 杨辉/摄

餐饮江湖,群雄逐鹿;民厨风味,古城期会。8月26日—29日,2022年临海·荣光首届中华民厨大赛在古城临海举办,来自全国各地的厨艺高手、专业评委、知名美食家、餐饮大咖汇聚东海之滨。这趟“民厨之旅”,还有台州美食,给美食大咖们留下哪些印象?为此,我们特别邀请了5位美食作家,一起来聊聊台州味道。

新荣记诞生在台州是有理由的

张新民 著名美食家、汕头市潮菜研究会会长

台州是一座文化底蕴深厚的城市,这里有古长城,是浙东唐诗之路的目的地。同时,东海丰富的物产,为台州提供了高品质海鲜。在烹饪手法上,台州菜强调新鲜和丰富,追求原汁原味的口感。因此,新荣记在台州诞生,民厨大赛在台州举办,我想都是有理由的。

台州菜的顶级代表,肯定是新荣记。2015年,我第一次来台州,这几年陆陆续续来过四五次,大多数是因为新荣记。新荣记十分注重对食材的掌控,在家烧的基础上,吸收和融入各地技法,并进行改造升级,让菜品的味道更加丰富。长久以来,台州美食一直被遗忘在角落,新荣记带着台州美食一下子攀到了巅峰,非常厉害,让人吃惊。

在新荣记之外,台州还有许多排档、苍蝇小馆,这些地方也藏着许多厨艺高手。这次活动间隙,我还去了一家名叫“回浦排档”的店里吃饭。老板一个人负责从选材到烹饪的全部工作,既要保证出餐率,又要保证味道,我觉得他也是高手。从这个角度讲,举办“中华民厨大赛”,其实就是寻找这样的高手,为他们开辟一条不一样的通道,提供更多展示的机会。

从自己的味道出发,追求极致

林卫辉 美食专栏作家

鲜,是有条件的。只有最靠近大海的地方,才能拿到最新鲜的食材。所有面向海洋的城市,味道都有似曾相识之处——尽可能地体现“鲜”。台州菜在对“鲜”的表达上,非常到位。而在“鲜”之外,这里的地理和人文,又赋予了台州美食别样的风味。例如江浙菜系中对于甜的地域偏好,江浙人细

腻勤奋的性格等,都与地方美食特质息息相关。

我对台州菜的认知,大部分来自新荣记。在这次“新荣记27年经典”迎宾晚宴上,我们吃到了新荣记27年历史中的经典作品。例如黄金脆带鱼,只取带鱼肚子以下中段,炸得金黄喜庆,外脆里软还多汁;家烧活鳓鱼跟台州手打年糕,鳓鱼选自咸淡水交界处的,肌纤维更细,肉质表现更嫩滑……在“台州风味”特色宴上,咸白蟹股、咸黄泥螺,是台州菜对鲜的极致表现;姜汁猪肚鸡,用的是台州人喜欢的姜汁,姜汁可以充分释放食物中的醇类物质和烯类物质……把家常菜做到极致,汇全国好味于一家,这就是新荣记。

博采众长,追求极致。从自己的味道出发,既有坚守,又有发展,这是新荣记所代表的台州美食的特点,我想,这也是未来中国美食发展的一个重要方向。

共同创造美食记忆

同涛 美食专栏作家、评论家

烹饪是一种科学,但饮食文化是一种艺术。中国幅员辽阔,民族众多,文化绵延不绝,中国饮食的丰富性和多样性放眼世界,无出其右。当我们用台州对照这些特点,发现台州既拥有山海地貌的多样性,又拥有千年文化的延续性,既有古朴守拙的民间文化传承,也有像新荣记这样“敢为天下先”的现代商业激情。古与新,守望与开拓,造就了台州美食的独特性。

在台州,还保留着许多原生饮食风貌。这些风貌的背后,是我们对民间技艺的传承。我们常常思考如何在社会文化发展的过程中,保护好生态文明的多样性,让它们得到自我衍生、自我延续的生命力。中华民厨大赛,就是一次非常好的契机。

一方面,让大众把目光聚焦到这些散落在民间的厨师身上,唤起大众对美食的追求——逃离那些工业化、同质化的食物,那些看似多元,实际已陷入教条主义的饮食框框,去重新发现家传,延续国学。

另一方面,全国的美食高手聚集在这座东海小城,上演一场“舌尖上的博鳌”,为这些对饮食文化有执着、有热爱的人,提供了更多崭露头角的机会。对于台州来说,借由这次大赛,可以将更多地方美食由深巷推到台前,从此它们不再是“养在深闺无人识”的地方小吃,也不再是新荣记的“一家

之言”,而是大众共同创造、共同分享的美食记忆和文化财富。

可以反复刷的美食目的地

曹涤非 主持人、美食专栏作家

中国是个美食文化源远流长的国家,但一直以来,我们都很少关注制造美食的人。这次举办的中华民厨大赛,通过挖掘民间的厨艺高手,让作为匠人精神代表之一的厨师也能受到关注和尊重。

新荣记是这次大赛的举办地,也是许多美食爱好者的“朝圣地”,很多人都是通过新荣记了解台州和台州美食。在这两天的新荣记晚宴上,我们品尝到了松茸炖鲈鱼狮子头、姜汁猪肚鸡、温岭墨鱼乌炖墨鱼膏等代表性菜肴,你会发现新荣记的菜肴是源于生活,而又高于生活的,新荣记的团队在美食的研发和制作过程中,特别注重细节的把控,在餐桌之外,藏了许多看不见的功夫。

一道美食,一家餐厅,都可以成为你旅行的目的地。新荣记摘得了12颗米其林星、15颗黑珍珠钻,作为“新荣记老家”的临海,绝对是你值得一去的地方。而且,好的餐厅就像是一部好的电影,值得你反复多刷,去一趟不是结束,而是开启你美妙旅程的起点。

美食背后是山川地理

王寒 作家、学者

2000年,我开始在专栏写美食文章。2015年,我出版了第一本关于台州美食的书籍——《无鲜勿落饭》,这本书反响很好,被评为年度好书,重印了7次,并在台湾出版了繁体字版,输出了北美版权。2021年,我的第二本美食随笔集《江南小吃记》出版,列入国家新闻出版署“2022农家书屋重点出版物推荐目录”。作为一名作家,向外界推荐家乡风物家乡美食,是我自觉的文学使命。

在唐代,台州被视为蛮荒之地,是官员的贬谪之所。到了南宋,台州成为辅郡,赢得了短暂的高光时刻。台州山海神秀,食材丰富,但在饮食界一直寂寂无名。直到新荣记横空出世,将台州菜从“江湖之远”,带向“庙堂之高”,摘得米其林12星和黑珍珠15钻,代表着餐饮界的顶级荣誉,不但在中国餐饮界一骑绝尘,在全世界也独树一帜。

可以说,新荣记将台州菜带到了一个新高度。而回过头来再看,新荣记能够成功的重要原因,除了张勇能博采众长之外,还有便是台州的山川地理,为其提供了极为鲜美的食材。

台州人的生活中离不开海鲜。从周岁宴时男孩吃黄鱼女孩吃鲳鱼开荤,到宴席上必不可少的大黄鱼,到看望长辈时提海货礼包……台州人对海鲜的要求也特别高,追求“鲜甜”。鲜是海鲜的第一要素,而甜,则是因为极致的鲜带来的味蕾享受,鲜中带着一丝丝甜,这是舌尖上的幸福感。

台州海岸线绵长,滩涂面积大,盛产各种优质小海鲜。每年8月的开渔节,是台州人的狂欢节。8月1日中午12点,东海开渔,渔船出海。两三个时辰后,第一批海鲜就运到了七号码头。第二天凌晨三点半,这些海鲜就出现在万济池菜场,一货车梭子蟹一运上来,就被抢吃头网海鲜的吃货抢光了。而到早晨七点,运鲜车已装满东海海鲜,运往沪杭,到中午,东海海鲜就出现在沪杭餐桌上。

除了海,台州还有山。如果说台州人在众多海味里感受到的是“风物之盛”,那么在山珍里感受到的便是“风物之美”。清鲜,是台州人对山珍的要求。台州人将春笋称为“山头黄鱼”,在春天的时候会吃菜蔬炒年糕、油焖笋,追求的都是清甜带鲜的滋味。

台州是山海之城,也是中国的美食高地。台州,值得你一次次来打卡!

南庐:自成一统写妙境

本报记者包建永

“他是埋在泥土里的钻石,还没有到完全发光的时候。”8月28日,中国艺术研究院博士生导师、中国国家画院院委姜宝林如此评价道:“他的画是跨越时代的,意境非常好。如画山,像海浪一样,虚无缥缈,神秘而飘逸。”

前几日,得知他生病,年已八旬的姜宝林专程从北京赶到台州看望他,鼓励他安心养病。姜宝林如此看重的人是谁?他叫南庐(黄伟雄),一名台州本地画家。

一鸣惊人

南庐生于1959年,自小爱画,自学成才。成年后,逮着机会便寻访名师,到处学艺。

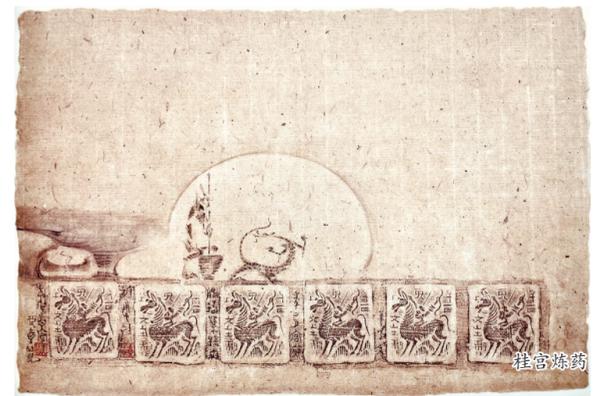
1998年,姜宝林和吴山明来黄岩采风。机缘巧合,南庐接待了他们。在交流中,南庐发现,姜宝林的艺术观点既传统又现代,画风大开大合,奇幻变化,境界沉雄,令人眼界大开。

两人相谈甚欢。南庐遂入姜宝林门下。姜宝林对他日后绘画风格的变化,影响巨大。“作画要变,要越变越好。”“笔墨越传统越好,思想越现代越好。”姜宝林这些话,他一直铭记于心。

进入新世纪,南庐画功大进,但仍以传统山水为主,没有完全跳出前人窠臼。路漫漫其修远兮,南庐上下而求索。他北上昆仑之墟,南下彩云之南,千山万水,尽收胸臆,雁荡、天合,咫尺胜境,更是百看不厌,多次往返。他从《山海经》里找灵感,从上古神话传说里找意象,从古汉语里找意境,浸淫日久,一个亦幻亦仙的世界,逐渐在他心中形成,从笔下泄出。

二十一世纪的第二个十年,他的画风大变,上古神兽,《山海经》里的各色人、神、兽、半人半兽,六朝古砖拓片里的中古风物,无不融入他的仙幻世界里。这是蜕变的十年,他的画,愈画愈古,仙气飘飘,奇趣可爱;他的文字,愈写愈似古书里走出来的,与《诗经》《楚辞》等一般面目。观他的画,不知不觉便坠入他创造的幻境之中。

这个时期的南庐作品,独辟蹊径,独树一帜,个性鲜明,风格统一,一画展开,境界全出。



桂富妹画

2020年7月1日,“境错——南庐作品展”在苏州彬龙美术馆开展。短短数日,南庐作品的新境界,让人耳目一新,观众反响强烈。当月10日,“南庐作品品鉴会”隆重举行。

2021年1月5日,“塔古铸今——南庐书画与清源斋典藏古砖拓印作品联展”在深圳图书馆开幕。因为作品广受读者好评,展览延期至2月28日。不鸣则已,一鸣惊人。南庐作品经过这几次展览,其艺术的独创性和深刻性迅速引起关注,得到同行广泛认可,知音者视之为艺术奇葩、收藏珍品。

好评如潮

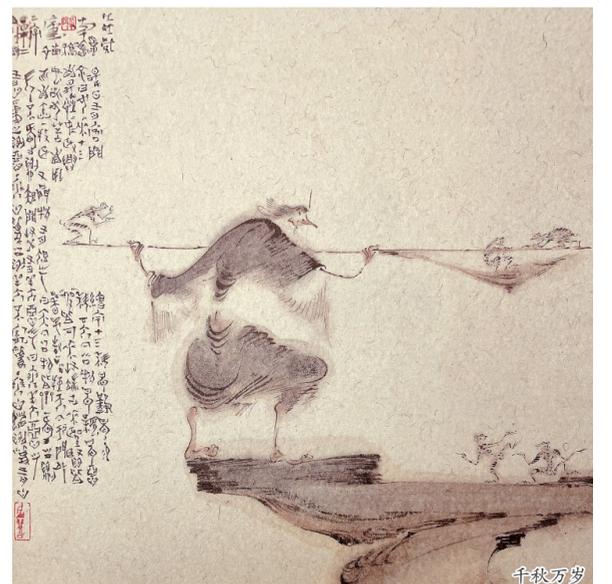
南庐的作品因原创度高,与其他画家作品不雷同,没有可比性,导致有些人理解不了。姜宝林曾向中国国家画院推荐南庐作品去展览,最终没有通过。

但姜宝林相信,是金子总会发光的。他毫不吝惜赞美之词,多次在公开场合逢人说项。“他(南庐)的小品画很有味道,既有传统元素,又有现代元素。”这是2014年的评语。“他就是画这种,神秘的,带着故事性的,有文化背景的内容。他已然形成自己的面貌了。”这是2017年评语。作为老师,看到徒弟“已然形成自己的面貌”,该是多么欣喜与自豪。

在数次作品集展览后,南庐的庐山面目,才为人知,好评如潮而来。著名昆曲大师林继凡用“惊奇古怪”来概述南庐的作品特征,评其为形象奇特,精神饱满,给人美的享受。吴门知名书画家章致中发现,南庐画中简单的物象蕴含无限的联想,独具韵味。上海师范大学美术学院教授邵琦也读出了“南庐在有限的空间中营造出了无限的意味”。原颜文樾纪念馆(苏州油院)馆长葛树则从中感受到了“化石”的文化气息,指出这些作品可反映过去,可直指未来。原苏州国画院院长周矩敏指出,南庐作品完美地融合了当代和传统,跨越几千年的文化间隔,以一种全新的面貌展现出来……

香港国际卫视《白汀访问录》栏目学术主持、著名策展人杨晓明(白汀),知名策展人孔晓冰等,都折服于南庐作品构造的艺术境界,为其走向大众,积极牵线搭桥。

目前,南庐正与深圳方面密切合作,筹划南庐美术馆和画展等事宜。姜宝林希望,接下来他能亲自主持南庐的作品展。



千秋万岁

长三角中国画名家名作进台州

本报记者诸葛晨展文/摄

8月30日上午,“喜迎二十大 共绘富裕路”——长三角中国画名家邀请展在台州市文化馆开幕。

此次画展由浙江省文化和旅游厅作为指导单位,省美术家协会、省文化馆、省中国花鸟画家协会、台州市文化和广电旅游体育局主办,台州市文化馆、浙江画院中国工笔画研究所承办。活动邀请了姜宝林、何水法、乐震文、张伟民、林容生、陈琪、祁恩进等长三角地区国画名家出席,吸引了众多书画爱好者慕名前来。

共有34位长三角区域的名家携近期作品入展,涉及老中青三代,包括14位写意画家、14位工笔画家和6位兼工带写的画家。

在这些题材新颖、手法各异的画作中,画家们积极从中国传统文化精神中汲取营养,并融入了

和合二仙、名山胜景等台州元素。著名花鸟画家何水法以华顶山杜鹃为素材,创作了《天台云锦》,以清丽的笔墨,展现了天台山杜鹃的典雅气息。山水画家祁恩进创作的《遥想天台》,描绘出多变的山形结构,绘就了“暮鼓晨钟”的翠绿世界。来自台州的花鸟画家鲍海斌、王贻正汲取家乡现实题材进行美术创作,作品展现丰富多彩的大千世界,诠释人文社会的美好。

一直以来,我市致力于以艺术为纽带促进长三角地区的艺术交流与融合,至今已举办了“长三角名家百家书画精品邀请展”“长三角民乐名家庆祝建党100周年台州行系列活动”等活动,让市民在家门口就能欣赏名家作品,提升艺术修养和审美水平。

据悉,本次长三角中国画名家邀请展地点位于市文化馆诸子艺术空间,展出时间将持续至10月8日,感兴趣的市民可前往近距离欣赏名家名作。



市民在家门口就能欣赏到名家名作。

台州短片在第三届中国短视频大会上获奖

本报讯(记者元萌)近日,由台州华语互联影视有限公司出品的短片《魂兮归来》,获得第三届中国短视频大会暨2021年度全国微视频短片推优展播活动短视频单元文艺类三等奖。

此前,该影视公司参与制作的影片《我的父亲焦裕禄》,曾参与到中国高级别电影奖项的角逐中,获第34届中国电影金鸡奖四项提名。作为珍贵的记录,《魂兮归来》真实还原了电影《我的父亲焦

裕禄》拍摄背后的故事。该片由焦裕禄之女焦守云策划,杜闻伟监制,俞伟、李锋、黄建伟编导,300多人的摄制组全程跟拍。

从2020年10月开机起,摄制组连续拍摄45天,先后辗转淄博、兰考、洛阳、银川、阿拉善等地,拍摄了大量的电影花絮。

主创人员表示,为了探寻焦裕禄的成长历程,摄制组前往焦裕禄的故乡山东淄博,在北固山村

的故居进行实景拍摄,还原了焦裕禄当年的生活场景。为了追求画面的真实感,又先后到洛阳、银川、阿拉善等地进行实地取景。

短片《魂兮归来》记录了片场工作人员的辛勤付出,再现了焦裕禄一生勇于担当、不忘初心的时代精神。作为台州出品的优秀短片作品,此次获奖将鼓励越来越多的台州人投入到影视精品创作中。