

# 这个冬天,你喝“罐罐烤奶”了吗?



最近,台州各地的夜市都出现了“罐罐烤奶”的身影。

台传媒记者单露娟文/摄

继去年“围炉煮茶”出圈后,今年秋冬,“罐罐烤奶”也火了。这种饮品被网友称为“围炉煮茶平替”,因制作过程透明、价格实惠、配方养生等特点,迅速火爆出圈。在小红书平台上,与“罐罐烤奶”相关的笔记有2万多篇。在抖音平台上,“罐罐烤奶茶”相关话题播放量超6000万。如今,这股风也刮到了台州。

## “罐罐烤奶”走红

11月26日晚,位于临海市古城街道的花街夜市,灯火通明。道路两边,各种美食摊位整齐排开,烟火气十足。在夜市中段,一家罐罐烤奶摊位前围了不少顾客。一张小小的桌子上摆放了一个烤炉,烤炉上几只瓦罐“咕咚咕咚”冒着热气。烤炉的前面则整齐地摆着几个透明塑料罐,分别装着枸杞、茉莉、玫瑰花、桂花、龙眼肉、红枣和冰糖等食材。“我们做罐罐烤奶已经有一个多月了,每天过来品尝的顾客还挺多。”摊主李伟军拿着长勺一边搅拌着罐罐里的奶茶一边介绍,“每天晚上能卖30杯左右,生意好的时候可以卖到50杯。”李伟军是95后,广东人。一年前,

为了追求爱情,他来到小城临海。在临海住下后,李伟军便尝试着在花街夜市售卖手打柠檬茶。因为料足、口味好,他的柠檬茶很受欢迎。不过,随着天气逐渐变冷,柠檬茶生意开始淡了下来。一个月前,他在抖音上刷到了“罐罐烤奶”的视频,这让他看到了商机。“这不就是围炉煮茶的平替,年轻人应该会喜欢。”购买了相关器具后,他在家跟着网上的教程学习制作。李伟军表示,“罐罐烤奶”的制作过程并不复杂,将牛奶、茶叶和糖按比例投放,5分钟左右就能烤好一杯。而“罐罐烤奶”的口味则跟原料的选择有很大关系。“我尝试过多种纯牛奶,最后找到了最适合的一种,煮起来奶香浓郁,回味甘甜。”他的摊位目前推出了玫瑰烤奶、桂花烤奶、茉莉烤奶、桑葚玫瑰烤奶四种口味,前二种售价12元,最后一种13元,相当于奶茶店一杯中等奶茶价格,顾客都愿意接受。离李伟军的摊位不过百来米,还有一家“罐罐烤奶”摊位。摊主是张露燕,一个00后小姑娘。和李伟军一样,张露燕也在一个多月前开始摆摊销售“罐罐烤奶”。这是个嗅觉敏锐又勤快的姑娘,看到“罐罐烤奶”在网上风靡后,认为在临海也可以有市场,于是来到花街夜市支起了摊位。

“罐罐烤奶”始于云南一带,我嫂子就是云南人,跟她了解了制作流程后,我自己在家琢磨了几次,就出摊了。”张露燕表示,目前生意还可以,“每个晚上的销量在30杯左右,客户多是年轻人。”闲聊间,一个路过的年轻男孩被张露燕的摊位吸引了目光。经过一番了解,他点了一杯茉莉口味的“罐罐烤奶”尝鲜。“男生喜欢茉莉和桂花口味居多,女生则喜欢玫瑰和茉莉口味居多。”张露燕一边制作一边介绍。一只烤炉,几个陶罐,摆上花茶小料,就可以支起一家“罐罐烤奶”小摊。简单便捷的模式,让“罐罐烤奶”短时间内就在台州各大夜市风靡。通过走访,记者发现除了临海的花街夜市,在椒江、路桥、黄岩、温岭等多个县(市、区)的夜市,都有“罐罐烤奶”的身影。比如,在黄岩东城街道的夜市,摊主黄女士从10月份开始售卖“罐罐烤奶”,每天晚上出摊两到三个小时,就能卖出50杯左右。还有部分商家将这一产品“植入”烤肉店、火锅店、甜品店中,化身精简版围炉煮茶,成为门店的网红打卡项目。

## 新鲜感和养生属性是最大卖点

“罐罐烤奶”为何能迅速走红,并成为年轻人消费的新宠?在李伟军看来,主要有几个原因:“一方面,‘罐罐烤奶’与‘围炉煮茶’一样,符合当下年轻人的审美时尚。这种新鲜的事物具有很强的吸引力,能够快速俘获人心。另一方面,‘罐罐烤奶’的养生元素也是吸引年轻人的一个亮点。”张露燕也认可李伟军的观点,“现在的年轻人都蛮注重养生的,对于养生产品很有好感。”她在售卖“罐罐烤奶”的基础上,又开发了桃胶雪燕炖奶、古法姜奶等新产品,果然销量很好。椒江的白领张瑞雪在尝试了一次“罐罐烤奶”后,就成了它的忠实粉丝。“一开始是对新事物的好奇,喝完后感觉味道也很不错,茶香和奶香都比较足,就喜欢上了。”而让张瑞雪屡屡再喝的还有一个重要原因,是她觉得健



# “中华橘宴”,不止有橘

台传媒记者陈洪晨

最近,台州蜜橘迎来丰收季。每天,大量蜜橘被销往全国各地,远在千里之外的人,也能分享这份甜蜜与喜悦。而生活在原产地的台州人,“日啖蜜橘三百瓣”自是不足为奇,更把橘子吃出了千变万化。在台州市“诗画浙江·百县千碗”菜品名录中,就有多道与“橘”有关的美食,比如临海的“拔丝蜜橘”,黄岩的“橘味仔排”“橘乡鱼米”“糖水蜜橘”……黄岩的厨师名匠还别出心裁地打造了“中华橘宴”,菜品包罗万象。

一盏盏镂空的小橘碗里,盛放着一块块带着汁水的仔排。青黄的橘皮与酱红的仔排相映衬,让果香与蟹肉融合,滋味鲜甜,香气清新。而“橘乡鱼米”,则以桂鱼鱼茸为主要食材,以鲜橘制成的小橘篮为容器。将鱼茸制成一粒粒鱼珠并煮熟,调味、勾芡、翻炒后装入小橘篮,最后加入松子和橘肉。每年蜜橘丰收之际,黄岩民间会举行庆丰收、祈橘神的宴会,“橘乡鱼米”就是其中一道必备的名菜。还有一道“橘丝爆虾”,是在传统菜葱油虾的基础上创意而成,以长潭虾为主要食材,橘皮切丝作为佐料添香。刚出锅的橘丝爆虾,金黄油亮的湖虾鲜艳欲滴;品尝一口,虾肉鲜嫩紧实,连虾壳都松脆可口;囱囱下肚,橘皮的酸甜与湖虾的鲜香相互交融,留于唇齿之间……作为台州“甜蜜蜜”的代表性风物之一,蜜橘做起甜品来,更是得心应手。临海羊岩山庄有一道招牌菜“拔丝蜜橘”,以“天下第一奇,吃橘带皮”的涌泉无核蜜橘为主要食材,新鲜橘肉裹上白糖熬制的拔丝糖浆以后,香甜更甚。还有“糖水蜜橘”“一捧瑞雪”等甜品,都让台州蜜橘的甜蜜滋味更上一层楼。

表面刻如意纹,倒入蟹粉后上笼蒸制。精湛的烹饪手法,让果香与蟹肉融合,滋味鲜甜,香气清新。而“橘乡鱼米”,则以桂鱼鱼茸为主要食材,以鲜橘制成的小橘篮为容器。将鱼茸制成一粒粒鱼珠并煮熟,调味、勾芡、翻炒后装入小橘篮,最后加入松子和橘肉。每年蜜橘丰收之际,黄岩民间会举行庆丰收、祈橘神的宴会,“橘乡鱼米”就是其中一道必备的名菜。还有一道“橘丝爆虾”,是在传统菜葱油虾的基础上创意而成,以长潭虾为主要食材,橘皮切丝作为佐料添香。刚出锅的橘丝爆虾,金黄油亮的湖虾鲜艳欲滴;品尝一口,虾肉鲜嫩紧实,连虾壳都松脆可口;囱囱下肚,橘皮的酸甜与湖虾的鲜香相互交融,留于唇齿之间……作为台州“甜蜜蜜”的代表性风物之一,蜜橘做起甜品来,更是得心应手。临海羊岩山庄有一道招牌菜“拔丝蜜橘”,以“天下第一奇,吃橘带皮”的涌泉无核蜜橘为主要食材,新鲜橘肉裹上白糖熬制的拔丝糖浆以后,香甜更甚。还有“糖水蜜橘”“一捧瑞雪”等甜品,都让台州蜜橘的甜蜜滋味更上一层楼。



橘味仔排 图片由台州市文化和广电旅游体育局提供

## 台州市文艺名家(名团)展演工程

# 应再苗:用曲艺创作讲述现实故事



应再苗(右二)参演词调作品《青石岭》。图片由采访对象提供

台传媒记者诸葛晨晨

10月底,仙居剧院举办了一场台州市名家(名团)展演活动。这是一台热闹非凡的戏曲、曲艺展演,集结了一批观众喜欢、经得起时间考验的原创作品,生动美丽的曲艺唱词、寓理于情的温暖小游戏,让现场群众在欢笑之余,领略到戏曲、曲艺之美。演出谢幕,伴随着鲜花和掌声,一位身着红色唐装的中年男子从幕后走向台前,他便是仙居县文化馆馆长应再苗。应再苗是土生土长的仙居人,现为台州市曲艺家协会会员、中国音乐文学协会会员、浙江省曲艺家协会理事、台州市曲艺家协会副主席,曾入选台州市“四个一批”人才,三次获台州市文化“曙光奖”,是台州市名家工作室领衔人、仙居县拔尖人才。

## 从教师到群文干部

1987年,20岁的应再苗从临海师范学校毕业,回到仙居,成为一名人民教师。生活中,他是一名充满追求和才华的文学青年,执笔为剑,直抒胸臆,逐渐成为全县远近闻名的“笔杆子”。在校主修音乐教育的他,进一步展露音乐才华,跟随台州著名古筝、二胡大师张亮学习二胡,向台州作词家华友国请教学习音乐创作,多部词作在《词刊》等音乐文学刊物刊登。应再苗的创作能力得到更大发挥的空间,是在群文大舞台上。1998年,已成为校长的他,转岗到仙居县文化馆,成为一名创作型干部,很快被提拔为创作室主任。扎根群文战线25年,应再苗展露了音乐、戏曲、曲艺等多栖创作才能。他创作的多部作品在市原创流行音乐大赛、市声乐大赛、市小戏、小品曲艺大赛等台州群文赛事中获奖。然而,回想探索戏曲、曲艺创作的新领域,应再苗说自己也未曾预料。进馆的前12年,应再苗在基层舞台上一路精彩,出演了大量小品节目。他热衷挑战平凡人物,用一次次接地气的精湛表演,把欢笑和正能量传递给老百姓。演而优则导。2010年,文笔优秀的应再苗开始创作剧本,通过群文业务培训,得到周子清、施莉盟、周鸣岐等老师的指点。因为工作需要,应再苗曾参与仙居县民间艺术普查,走访中发现,仙居山歌、三十六行说唱、铜锣钹、词调、道情、莲花落、细吹亭、侬戏……原来,家乡蕴含着这么多鲜活的民间艺术。对于接触过的本土特色曲种,应再苗都略通一二,也都能写。于是,用戏腔演唱百姓故事,成了他独有的创作模式。他笔下的作品总是闪烁着人性情怀,下笔与展喉有温情、有辛辣,语言接地气,故事有共鸣。“我想把丰厚的传统曲艺精华提炼出来,赋予作品新的人文内涵,让观众领略老戏新唱的艺术魅力。”应再苗说。

## 小戏抒发大情怀

长期从事曲艺创作与研究,应再苗的小戏、小品在国家、省级、市级的比赛、展演活动中,均表现不俗。2019年,现实题材台州词调《浪子认亲》在第十届全国小戏小品曲艺大展演中斩获多个奖项,同年还受邀亮相中央电视台戏曲频道《一鸣惊人》栏目。一曲词调娓娓道来,以真挚的情感、精巧的情节设计,展现小家大国的胸怀,得到了评委们的一致好评:“台州词调是一种非常古老的曲艺形式,通过主创团队的创新与融合,让我们看到了可喜的传承与发展。”这些荣誉和认可,更加坚定了应再苗对传统文化的热爱和责任感,“我们要将作品带上更多舞台,向大众展示仙居、台州文艺创作的新成果。”

小戏小品容量虽小,却有极大的精神内核。应再苗会围绕乡村振兴、环境保护、真情抗疫等现实话题,创作了许多作品。道情《孤岛明灯》《满院春色》,词调《青石岭》《人情卡点》等现实题材作品,闪耀浙江省曲艺新作大赛暨群星奖选拔赛等多个赛事,都是用他擅长的曲艺形式,把精彩故事讲出来,把优良传统传扬开。现代越剧小戏《最后一枪》传递人与自然和谐共处的价值观,作品颇有“成人童话”的味道,有趣又有深意;轻喜剧《水塘争妻》根据仙居埠头镇民间传说改编,生动展现水韵埠头的民俗风貌……

同时,作为一名资深群文活动导演,应再苗还将多种形式的民间艺术融入“送戏下乡”演出以及仙居杨梅节等大型乡村节庆的舞台中,让广大观众感受到老戏新唱的别样魅力。创作之余,应再苗将更多的时间放在了群文培训工作上。作为应再苗名家工作室的领衔人,他将出人、出精品作为工作重点,为本土曲艺的发展接好班、传好棒,培养了叶巧玲、王彪等曲艺工作者。应再苗告诉记者,目前他正在润笔作品《大爱精诚》,这部越剧小戏即将备战国赛。今后,他也将继续保持执笔创作,“希望能创作出更多与时代合拍、具有地域特色的好作品,将台州的民间艺术带向更广阔的舞台。”

