



家烧黄鱼

台传媒记者林立

### 黄金海域“黄金鱼”

椒江地名虽有一个“江”字,但它的旧称“海门”,揭示了这里的地域特色。这里是东海门户,是椒江的入海口。椒江的海鲜,怎么会不好吃?浙江省第二大渔场——大陈渔场,提供了源源不绝的海味鲜货。大陈岛所在的东海海域,是中国的黄金海域之一。台州的各条水系还有温州的瓯江都在此汇集,为台州湾带来了大量的泥土和养分,滋养了这里的鱼群。而这些肉质极其细腻的海鲜,又滋养了一代又一代椒江人。

通体金黄的黄鱼,是大陈岛的名片,也是椒江海鲜菜单上的招牌。没有黄鱼不成宴,不只是椒江,台州各地的酒席上要是没有黄鱼,肯定失了档次。除了红烧、家烧、清蒸等做法,黄鱼还可腌鲞,晒后还可以制成黄鱼鲞,或者和米饭直接组合成黄鱼饭。

黄鱼,一直是椒江食客的心头好。时至今日,野生黄鱼的身价堪称

“活体黄金”,人工养殖的黄鱼亦是珍馐美味。一道家烧黄鱼,随着诸多台州餐饮进驻各大城市而扬名全国。家烧黄鱼凭什么能收获全国食客的爱?

“首先肯定是黄鱼品质好,其次是因为台州食客特别懂吃、会吃,促成了这道菜走向精致和稳定。”台州市餐饮行业协会会长、顺记餐饮创始人王兴友如是说。

王兴友清楚地记得,他还在做学徒时,椒江黄鱼都以红烧为主。“所谓的家烧就是放了更多的猪油,因为要熬出浓稠的汤头,增添鱼肉的鲜香,最后肉和汤都可以吃。家烧比红烧更清淡,顺应现代人更讲究清淡健康的饮食习惯,又好吃、又健康,自然就能在大城市风靡。”

和黄鱼相比,水潺属于亲民类的海鲜。椒江各大海鲜排档里,水潺最传统的做法是辣烧水潺,用大量的红辣椒来衬托水潺的清爽滑嫩,用来下酒绝对痛快。而随着食客口味的转变,也出现了蜂巢水潺这样更讲究外观和口感丰富度的菜式。

美食家、作家王寒不仅热爱大陈黄鱼,大陈的石斑鱼也是她难忘的“鲜之意味”。

“我高考结束后那个暑假,和同学们去大陈岛玩。我们班长是大陈人,他的父亲招待我们吃海鲜,我第一次吃

到石斑鱼。一锅石斑鱼汤,鱼肉像白玉,鱼汤像牛奶,鲜香滑嫩,根本不用嚼,是滑到肚子里去的,丰腴肥美,这就是椒江海鲜最傲人的资本了。”

### 甜甜咸咸糯叽叽

椒江的美食之所以美,是因为在海鲜这样的大美之下,还有层次丰富的小甜蜜、小满足、小幸福。

许多通过社交媒体接触到椒江美食的年轻人赶到这里,会直奔万济池、花园菜市场、椒江二中等老城区美食集散地。那里有他们心心念念的甜蜜蜜和糯叽叽。

糖心糕,正如其名,是在米粉所做成的白面糕团深处,掺了红糖的糕团。它的甜度、柔软度都恰到好处,白红相间的外形也让人心生爱意。

梅花糕不像糖心糕那么婉约,甜得更猛烈,用料也丰富,葡萄干、豆沙、黑芝麻,在高温炙烤下,散发出迷人的香甜气味。

不爱吃甜食的人,也会被肉炊圆、肉末炊饭这样的咸口小吃征服。和台州其他地方那种全封闭的“圆”不同,炊圆那碗状的口子里露出的是诱人的肉馅。在蒸笼里蒸到肉酥皮滑,油光发亮,三五只装一小碟,在碟内浇入肉汁端上桌,食客可搭配骨头汤、面结粉汤佐餐。咸鲜的肉馅在绵软的糯米粉的加成下,越吃越香。咸口的糯叽叽,同样有一番甜美。

肉末炊饭是猪肉和糯米的一种组合,做法简单,糯米提前蒸好,再将



炊圆



肉末炊饭



姜汁调蛋

肉末汤浇上去就好。但好吃的肉末炊饭,怎么可能平平无奇。奥秘都在肉末汤里,这一碗肉末需要加各种调料,再用高汤小火慢炖,炖到汤与肉末合二为一,看起来很简单,吃入口,大脑满足到放空。

因海鲜是椒江的主打菜系,而上等老姜是做海鲜必不可少的佐料,同时为了在湿冷的冬天驱寒,“姜汁系列”的小吃,便在椒江诞生。

姜汁调蛋其貌不扬,看起来黑而丑,闻起来辛而刺,然而在椒江那些老而小的店面里,挤满了为这一碗甜食喜上眉梢的食客。这一碗最关键的是姜汁,必须采用物理压榨,毫无添加。一般用搪瓷碗加热,碗里一半姜汁一半蛋液,加热之后,两者融合、凝固,再放入一勺红糖、老酒。在寒冷的冬日,这一碗食材再简单不过的甜品,会让你感叹它是无价珍宝。

### 台州美食汇聚地

提到椒江美食文化的魅力,王兴友用一个词来总结:融合。“这些年来我的感受是,台州其他县(市、区)的菜、酒店,如果非常优秀,也会在椒江开店面。或者换一个说法,很多现在广受好评的台州各地的餐饮店,在椒江都有名气。所以在椒江,你吃得到几乎所有有代表性的

台州菜和小吃。”

作为台州市政府所在地,椒江可算是台州美食的汇总中心。这里拥有全台州数量最多、质量最高的餐饮门店。店多了,竞争自然就大。在良性竞争下,随着各类商务宴请、酒席喜宴的展开,让椒江整个餐饮水平都走在台州前列。

你追我赶的氛围中,各大门店推出了许多如今全国知名的台州菜品,比如大陈黄鱼焖饭、家烧大陈黄鱼、黄金带鱼、糖沁膏蟹、蜂巢水潺、沙蒜豆面等。

椒江对于吃的讲究,也让所有想在这里扬名立万的大厨不敢怠慢。“我记得很早,在沙蒜豆面这道菜出现以前,我的师父就把老鸭和豆腐融合到一起,风靡椒江。椒江本身不产番薯,这是台州山区的特产,椒江厨师想到了将豆腐和当地食材融合。这之后,各种菜和豆腐的组合很多,沙蒜豆面是其中的精品,因为食客都爱吃。再之后,新荣记将这道菜在上海、北京等地打出名气,全国知名。”王兴友回忆。

对于椒江爱吃的故事,王寒提到了去年的开渔节见闻。那天凌晨3点,她和《海鲜英雄》纪录片摄制组一起赶到万济池菜场,看到大货车载着开渔后第一批梭子蟹到菜场。“货车上的梭子蟹一落地,就被抢光了,为什么抢呢?椒江人要吃这‘头一口鲜’,他们不怕价钱贵,只要东西好。”

爱吃、舍得为吃花钱的脾气,和椒江的地理元素也息息相关。曾经的海门,打鱼是这里人的主业。旧时出海风险大,与大海舍命搏斗经年累月,辛苦上岸后的渔民非常舍不得花钱。椒江的海鲜大排档,就是在这些懂吃又豪爽的食客“栽培”之下,演变成今日的各大酒店。

海上交通便利,让椒江与黄浦江

结下深厚的缘分。旧时海门被称为“小上海”,和上海密切往来,海派的消费文化对海门影响很深。改革开放年月,很多椒江企业家去上海打拼,并定居在上海,这又衍生出如今遍布沪上的台州菜馆。

“就我所知,不少开在上海的台州菜馆,老板是定居在上海的台州人,其中不少是椒江人。他们想念家乡的美食,也想让在上海的台州人吃到正宗的台州菜。没曾想讲究品质的台州菜,成了上海食客心目中的高档菜系。”王兴友说。

在还没有大酒店的岁月,就有民众愿意跑到码头“买菜”回家做饭,这样的椒江,怎么会不好吃呢?



蜂巢水潺



黄金带鱼



沙蒜豆面

椒江区文化和广电旅游体育局供图

## 古韵今声织就的音乐诗篇

台传媒记者诸葛晨晨

一脉天台山,半部全唐诗。台州是浙东唐诗之路的目的地,曾有400多位唐朝诗人到台州游历,留下1500首隽永诗篇。如今,台州以此灵感,奉上了一台意义非凡的浙东唐诗之路原创音乐会。

12月2日,这台“诗路长歌”合唱盛会在省人民大会堂成功首演,引领观众走进一场诗歌相遇、音画交融的奇妙之旅。

演出前后,台州市教师合唱团指挥、中国合唱协会理事刘燕玲接受采访,讲述这台音乐会的故事,从理念的形成,到舞台的成型,每一步都充满挑战。

### 当合唱遇到古诗

这是一场恰逢其时的合作。刘燕玲回忆,去年,市文化和广电旅游体育局牵头策划一台有关浙东唐诗之路的原创音乐会。

挑起这一重大题材的演出任务,台州市教师合唱团是不二之选。

作为繁荣台州文艺事业的重要力量,台州市教师合唱团由全市一线音乐教师组成,曾多次参加高规格的合唱比赛、举办主题音乐专场演出,颇受国内合唱界关注。

“我们有信心,把这台音乐会打造成具有浓郁诗路文化特色、展示台州形象的舞台精品,把台州作品精彩传唱。”刘燕玲向合唱界多位作曲家抛出橄榄枝,不少名家应邀选择与自己的乐思、灵感吻合的诗篇进行创作。

今年上半年,合唱团陆续收到名家作品。台州市教师合唱团、台州市爱乐合唱团开启长达数月的排练,“这次去杭州演出,也是我们第一次



混声合唱《琼台》。

将整台节目完整地带出台州。作为一个非职业文艺团体,我们感到十分自豪。”刘燕玲说。

### 专业团队打造

当晚的音乐会,充分展示高水准合唱大团的综合实力。18首演出歌曲,用今声唱古韵,一场跨越古今的音乐会圆满呈现。

这台音乐会“大咖”的加持,《天台山诗三首》混声合唱、《忆天台》女声合唱、《山居》童声合唱、《琼台》男声合唱等8首古诗词合唱作品,由徐坚强、陈乐昌、张舒涵、曹冠玉、吴昊等国内知名作曲家执笔。

也离不开外援的支持,闻小炜、杨庆等业内人士组成主创团队,从舞台视觉、美术设计等层面,让音乐会洋溢着浓浓的诗情画意。排练期间,作曲家吴昊、周国岐,合唱指挥家田晓宝、谢明晶来到现场指导细节。

台州市教育局也给予鼎力支持,从台州各校师资队伍中抽调能歌善舞的音乐老师加入演出团队。另外,徐文、彭丽霞、周露、王笑晓组成舞蹈编导组。

再加上司鼓、竹笛等民乐加入,音乐会呈现舞蹈、民族器乐与合唱融合碰撞,贡献多个名场面。比如,结合《海岛冰轮初转腾》戏曲音乐元素,歌者的肢体充满传统古典韵味;混声合唱《琼台》则让观众真正领略到“衣香袂影是盛唐”的盛世风韵。

### 幕后故事

当晚的音乐会带来一次次深入人心的音乐体验和情感共鸣,现场多次响起热烈掌声。

演出的背后,更离不开台州市教师合唱团、台州市爱乐合唱团对音乐的执着追求和辛勤付出。

台州市爱乐合唱团的孩子们,用天籁般的歌喉,深深打动了现场观众。“唱古诗词比唱现代汉语难多了!”指挥之一胡晨琳说,对于儿童团来说,古诗词作品感情处理、音乐技巧都是很大的挑战。

刘燕玲说起教师合唱团多个难忘的幕后故事。

合唱团于10月份开始正式集训。临近演出,每周又加训三次。“每次至少训练13个小时,如此强度,硬是把合唱队员训练成舞蹈老师,把舞蹈老师训练成合唱队员。”在排练时,追求完美主义的刘燕玲,一发现瑕疵就会不留情面地指出来,“团员们没少挨我的批评,现在回想,还是觉得过意不去。”

其间,不少团员生病了仍坚持训练,也有团员放弃婚假,只为赶上排练进度,还有多位家住玉环的老师,努力协调好教学工作,没有缺席一次训练。

“我们合唱团自成立以来,举办过多场主题音乐会。我们一直在训练的路上,期待能不断创造高水平的合唱艺术。”刘燕玲期待,以这次演出为新的起跑线,积累更多类似的演出经验。

(图片由台州市教师合唱团提供)



文明台州  
CIVILIZATION TAIZHOU

和合台州 有礼之城

“浙风十礼”公益广告



## 敬有礼

拥党护根脉 爱国爱家乡

台州市文明办 台州市创建办



台州市爱乐合唱团在演出。