

# 我们玩着走着,跨过2023年

台传媒记者林立

2023年即将过去,和这一年说再见,你我都带着层层叠叠的心情。在元旦假期,让我们用充满仪式感的方式回望这一年——游玩台州,祈福新年。

## 风景台州好

台州的风景好,在于常玩常新。那些我们不知走了多少次的地方,仍然让我们赞叹,仍然在等我们倾诉心情。天台,诗人们心中的圣地。每逢元旦跨年,这里既增添了和合圣地的年轮,也因为越来越多年轻人的到访,多了“网红”的元气和能量。礼佛国清寺,问道桐柏宫,观石梁飞瀑,望天台大瀑布,赏赤城栖霞,赏寒岩夕照,访琼台夜月……登上海拔1000多米的天台山顶,当你将所有壮阔尽收眼底,感受到“天台邻四明,华顶高百越”的气概,你就知道,登上高处,必能理清过去,展望未来。

过去这一年,临海之美,芳名远播。太多人走在古城墙上,漫步在紫阳街里。东湖泛舟,千年来依然浪漫,攀登长城,没有难题不能解决。这里的美食、商品,让人满目琳琅,满嘴留香,身心大悦,这里的人情味、老故事,让每个人如回故乡。

天台、临海各有各的好,仙居之美,更是独树一帜。

在越来越多人喜欢City walk、骑行、徒步的当下,景星岩、神仙居、永安溪等地,简直是为都市人量身定制的绿色旅游标杆地。登上神仙居之巅,你会收获意想不到的平静和喜悦;骑行、长跑、漫步于永安溪绿道,你必须遇见超越自我的自信与豪情。

元旦出行,看新年日出是经典选项。台州各地,都有赏日出的绝佳选择。

在临海括苍山露营,新年第一天,你睁开眼睛将看到的,是云海被金线染红的奇景,白色的风车群点缀着这种无法演说的,你可以尽情呐喊,说出你的新年愿望。



十里长街 图片由路桥区文化和广电旅游体育局提供



白水洋豆腐

台传媒记者陈洪晨

大众的食材和家常的做法,很多时候能创造出朴素温暖的美食。豆腐就是这样一种风靡百姓餐桌的食材,热爱美食的台州人,把这种寻常食物做出了花样的吃法。

近日,浙江省文化和旅游宣传推广信息中心、浙江省旅游协会、浙江省餐饮行业协会联合发布“味美浙江·百县千碗”1000道风味美食名录,其中,台州有9道豆制品类菜品入选,包括热菜7道、冷菜1道、小吃1道。

## 味蕾记忆

要说最能代表台州人味蕾记忆的豆制品类,“白水洋豆腐”必定有一席之地。星光还未散去,豆腐师傅便早早起床,点火开工,磨浆、滤浆、煮浆、捞豆腐皮、点浆、沥水……天蒙蒙亮,一屉屉豆腐就从作坊被送往早市,最后走进千家万户。在临海白水洋镇,这样的场景随着时光流淌了几百年。

豆腐师傅用大锅猛火煮制豆腐的过程中,会特意出现少许糊底,因少许焦糊,豆腐会散发出焦香。那一阵若有若无的烟

味,正是白水洋豆腐成名的奥秘。新鲜豆腐买回家,蘸酱油就能直接吃,入口有一丝淡淡的烟火气。而临海名厨李义,用家烧的烹饪方式让“白水洋豆腐”成为一道名菜。

“它是一道临海特色的地方菜,本地人爱吃,游客评价也很好。”李义介绍,白水洋豆腐切成厚片,腊肉切片,笋、香菇切片,蒜苗切段;腊肉下油锅炒香,下豆腐,煎至两面微黄;加入笋、香菇、虾干等,再加入高汤和料酒,大火烧开;小火煮透,调味出锅装盘即可,“白水洋豆腐柔嫩多孔、不易破碎,用高汤炖煮10分钟左右是它最佳的状态。”

家烧让白水洋豆腐的质感更加坚韧有劲,吃起来带着清甜,嫩滑的口感和浓郁的豆香也保持得更久。

另一道能代表台州人独特口味的豆制品类,名为“蟹熬豆腐”。这是椒江海门老街第一楼的厨师长郑晓岳的拿手菜。这道菜还有个美丽的名字,叫“红霞片片白云边”——肥美的蟹置于盘中央,蟹壳鲜红透亮,蟹膏稠密紧实,远看似天边红霞片片;香嫩可口的豆腐,沿着盘边排开,包围着蟹,好似白云镶边;厨师精心雕琢的汤汁沉于盘底,似有若无,浸润着蟹肉和豆腐……

## 新年活动多

得天独厚的自然风光,构成了台州旅游的坚实基础。而别出心裁的人文活动,让台州市民享受到越来越多元的城市文化生活。

元旦假期,各县(市、区)都为市民准备了丰富的活动。路桥的十里长街,为新年带来新颖的古风,台州首条旅游航道“水上路桥”,将在元旦假期亮相。

“水上路桥”航线范围西起鉴洋湖生态湿地公园,南至稻香果园美丽田园综合体,途经飞龙湖旅游区、十里长街、路桥公园、中央山公园、七彩花田、戴大夫故居等特色景点。2024年元旦期间,路桥区鉴洋湖至稻香果园旅游航道十里长街区域先行段旅游航道项目将开通。十里长街傍南官河而建,沿街房屋



天台嵛溪 潘侃俊摄

为明清街屋结构,以斗式吊楼二层为主。吊楼与底楼结合处的廊下三角撑雕有花鸟、人物等各种精致图案,街道以青石板铺设,包舍河西街、邮亭街、路北街、路南街、下里街、新街、石曲街等七个街区,总长5公里。沿着这条长街,仿佛可以看到古时的路桥,既有江南的魅力,又具备商业重镇的富足。

古时的繁荣浪漫是一幅引人遐想的图景,而从2023年12月30日跨入2024年1月1日的这3天,只要你前往路桥,就可以成为这幅图景的一部分。“宋韵十里·长街船行”将在路桥十里长街举行。月河是南官河中路桥十里长街到峰江段的别名,在这段水域,你可以参与到画舫船、花船演出活动中。沿着长街行走,或看歌舞表演,或听曲赏戏。无处不欢歌,沿河尽笑声。夜风徐徐,泛舟月河,曾经是古时路桥文人雅士的最爱,这种风雅,也是现代人的审美追求。

古老的天台,今时今日也不断推出新的旅游惊喜。褚溪,这里是天台几代人共同的往日回忆。这里有水清见底、小鱼游弋的意境,东岸有城墙、古庙,西岸是茶楼酒肆。溪间石桥、拱桥、板桥横贯,老城天台的闲适自在,尽在其中。

在元旦新年,古老的褚溪华丽转身。新景观建设利用褚溪独特的特色自然河床特色,打造出古城靓丽的溪流景观,同时还恢复“通越门”古城门,让曾经“城开八门”的古城轮廓再次重现。走入这条重建后的历史文化街区,游人将经过街牌坊,走上得月桥,穿过文化长廊,触摸景、城、人、水、文的交融之美。

城市烟火气,古街正青春。唐宋古街又重现,同时也更年轻、更时尚。二十四节气广场、金举人宅、雅宋集、问道桥,既是恢复修缮的经典美,也是改造提升的新潮美。在这里,茶香、书香融汇一处,赏夜景、品美食、看表演,入夜如同白昼,寒夜堪比暖春。

# 豆腐里的烟火台州

郑晓岳学厨儿时听前辈们说,以前每逢秋冬季,渔船靠岸,椒江人就会到码头选购新鲜上市的膏蟹,回家熬豆腐做给人吃,“这是一道老海门传统菜”。

他介绍,先将膏蟹清洗,切成斜厚片;豆腐加工成心形厚片,煎至两面金黄;起锅放熟猪油烧热,下膏蟹,单面煎至金黄;放姜片、葱白等佐料,倒入豆腐,加少量水,焖上两分钟,收汁;还可雕一些菜叶用于装饰;以大红蟹壳覆盖碗面,摆放在豆腐上,即可出锅。

趁热尝上几口,蟹肉饱满,膏质稠密,香滑的豆腐更衬蟹之鲜甜,可谓色香味俱全。

## 名人典故

入选“味美浙江·百县千碗”1000道风味美食名录豆制品类的台州菜中,还有两道黄岩传统菜,一道名为清献豆腐,另一道名为黄岩响铃。这两道菜不仅口味地道,更有一定的文化底蕴,因名人典故的加持而“出圈”。

黄岩区餐饮协会会长王以洲介绍,清献豆腐与南宋第一贤相,生于黄岩北城杜家村的杜范有渊源。杜范贵为宰相,却安贫乐道,清廉自守,有用豆腐招待客人的美谈。杜范被宋理宗赐予“清献”谥

号,为纪念杜范,家乡百姓称其喜欢吃的豆腐为清献豆腐。

清献豆腐制作简单,用当年的黄豆制作新鲜豆腐,仅搭配酱油、葱花、榨菜等些许佐料,还原黄豆原本的清香,也寓意着清清白白、公正廉明。

而黄岩响铃,又称诩韶响铃。永宁江边有一古地名叫诩韶,历史上有“诩韶车,十八进士集一家”的盛况。说的是南宋诩韶人车若春,于咸淳元年(1265)登进士榜。他给母亲做寿时,同榜的18位进士齐聚车家,为车母贺寿。据民间传说,响铃便是当时寿宴上的一道美食。

响铃以油豆腐皮为主要食材,做法也很家常。油豆腐皮用清水泡软备用;猪肉糜中加入鸡蛋,还可根据喜好加入切碎的荸荠、白菜等,再倒入姜、蒜以及调味品,朝着一个方向搅打直至猪肉馅上劲;将泡软的油豆腐皮铺开,一端摆上肉馅后卷起来,收口处抹点蛋液或者淀粉水可帮助黏合;将肉卷切成寸长的小段,放入油锅中炸至豆腐皮酥脆起皮,即可捞出;沥油装盘,配酱料食用。豆腐皮薄如蝉翼,食之脆如响铃,故得名。

此外,还有台州石磨豆腐,路桥老街豆腐、仙居鱼香豆腐圆也入选了豆制品类热菜,天台流汁水圆豆腐圆入选了冷菜,仙居艾叶豆腐圆入选了小吃。



蟹熬豆腐



清献豆腐



黄岩响铃 均为资料图片

# 小中见大 着意韵致 九社癸卯册页小品展举办

台传媒记者陈伟华文/摄

12月18日—28日,“云边尺素——九社癸卯册页小品展”在台州书画院举办,共展出34幅作品。

册页小品,是古今文人骚客把玩的袖珍艺术作品。由于尺幅较小,画家在经营画面时,会进行精心安排和创作。它往往是画家们的精品之作。收藏家在文人雅集时,也方便携带、把玩和展示。

亮相于展厅的作品风格多样,各具特色。我市画家王贻正擅长工笔,此次参展的作品是《荷花》。画家以写意入画,泼墨随形,花蕊含苞,构图挺拔。鲍海斌的《紫霞》系列作品,主要以扁豆的紫色和豆叶的石绿,形成和谐的色彩对比。高炬擅长人物画,他的参展作品《喜从天降》,描绘钟馗的坐像。画中的钟馗形象一改凶神恶煞之态,反而显得憨态可掬。南鹤的工笔花卉《静谧》,构图饱满、色彩清新、画面醒目。潘晓群的山水画《三境居随笔》系列作品,清新雅致,古韵十足。路铺擅长山水,他经常赴各地写生和创作。他参展的作品《南雁荡胜境》,构图严谨、设色淡雅。周燕的山水画《山水清音》,取法自然,画面显得古雅娟秀。葛张良的《山水小品》,构图严谨,笔力苍劲有力。

除了台州本土画家外,“新台州人”画家也参与其中。周鹏是山东青岛人,现定居天台,为浙江省美术家协会会员、台州九社成员、台州书画院画师、天台县美术家协会副主席。此次他送展的是《秋声图》和《栖禽图》,画面清新自然,充满了灵气。还有来自甘肃庆阳,现定居天台的五百川。他于1982年出生,曾进修于中国美术学院,现为浙江省美术家协会会员。他的山水画作品《山明水净》,由近及远,画面主题鲜明,高士泛舟江上,留给观众无限遐想的空间。

数笔小草,半朵闲花,无不透露出清雅的情致、淡泊的情怀。此次展览结束后,主办方将把这些作品集集成两本《“九社”癸卯册页集》。

据了解,此次活动由台州市文化馆、台州书画院主办,九社、黄岩区文墨书院、松溪美术馆协办。去年,九社成员举办了十周年纪念馆;这次,17位书友又以册页小品展这一艺术形式,纪念九社成立11周年。



市民观赏“云边尺素——九社癸卯册页小品展”。

# 书印流芳堪济世

张直生先生诗词主题书法邀请展举办

台传媒通讯员黄晓慧

12月22日,由温岭市书法家协会主办的“百年野萍——张直生先生诗词主题书法邀请展”在温岭太平街道顾园画廊开展,将持续至2024年1月10日。

张直生(1923—1997),号若庵、野萍,温岭市泽国镇人,生前系中国书法家协会会员,曾任温岭县文联委员、温岭县美协副秘书长、温岭县书法协会会长、温岭市书法家协会名誉主席、浙江省考古学会会员、绍兴兰亭书会会员。

张直生青少年时期受业于著名书画家蒋玄伯先生,后又得潘天寿先生指授,于书画篆刻均有涉猎,中年以后,专攻书法,转益多师,尤擅行草,笔力沉着,结体富于变化,意趣风神皆雅。书法作品多次参加各级展览,选送日本福光町、芦原町展销,发表于《书法》创刊号、《北方书苑》《兰亭》等报刊,收入日本出版的《中国当代墨宝集》。花鸟画《东方红》参加浙江省国画展获三等奖,《水仙天竹》参加第一届浙江省美展并收入作品集,人物画《民校散学》(与人合作)参加第二届全军美展并收入作品集。其编著有《温岭文物志》《温岭书画印人录》,身后出版有《张直生作品集》。

2023年为张直生先生诞辰100周年,10月23日至11月5日,顾园画廊就展出过由温岭市书法家协会主办的“海天空远——纪念张直生先生诞辰一百周年书画展”,共展出其弟子及藏家、书法爱好者所藏的张直生遗作三十多件。

“吴越多豪侠,秋瑾诚女尤。只身背背里,孤胆走瀛洲。矢志争民主,一心攫自由。头颅为国碎,正气贯千秋。”(《轩亭口吊秋瑾女侠》)“一国无妨存两制,邓公决策仰弥高。百年耻辱今朝雪,赤帜飞扬意志豪。”(《香港胜利回归小平同志不朽》)……笔者在展厅内看到,此次展出的作品,除袁振璞、王毓斌敬绘的张直生肖像、画像,丁竹书写的徐观志悼张直生七律外,其余内容均为张直生自作诗联,书写者有黄海斌、戴美忠、张于荣、周春梅、毛孝波、江维中、蔡云甫、陈野林、陈荣新、陈世君、陈津迪、叶敏千等三十多位书法家、画家。“传来噩耗随文星,一望书坛泣有声。淡泊生涯挥笔乐,炎凉事态作诗吟。三千桃李春风暖,八斗才华翰墨馨。书印流芳堪济世,文光熠熠耀方城。”这首徐观志所作的悼诗,部分诗句被王毓斌抄录进画像题款中,表达对张直生先生深切的怀念之情。