

南黄古道： 秋之美，尽在呼吸之间

台传媒记者林 立文/摄

上午10点02分，站在天台南屏乡前杨村的牌坊前，仰头念出“南黄古道”四个字，我心想：这就是今天12公里的起点啦。

很多年前，曾经在南黄古道行过一段路，赏过枫叶。这次不同，集结了三户家庭，大人加小孩总共11人，包了一辆小巴士组团而来，大家定下的目标是“从天台走到临海”。小巴士送达起点后，将于下午在临海白水洋镇大泛村等我们。

气温、阳光、空气，一切都是最适合的状态。

南黄古道的魅力在风景还没出现时就已让人为之叹服，登山队伍蔚为壮观，各种背包、手杖、导游旗在我们身边流动，人人都如此放松自在。

用了将近20分钟，才走完了热闹的前杨村。一株在阳光下黄得闪亮的枫树前，排着准备打卡拍照的队伍，左手边就是向上的古道。

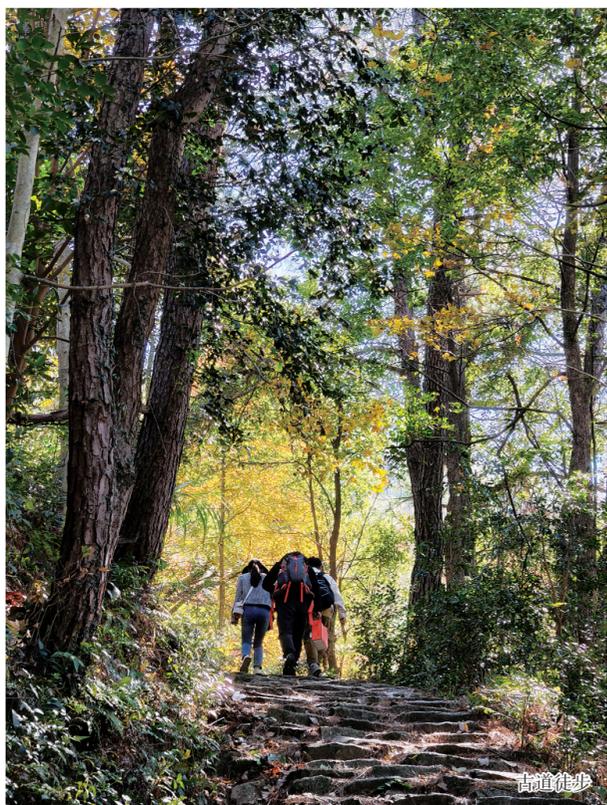
来不及准备，涌动的队伍就带着我们开始登山。

一

上坡的古道都是石阶，大小不一，高低不平，“古”味盎然。眼前看不到尽头的队伍让我担心起一件事：这个密度，今天还有发挥速度的空间吗？

很快我就没焦虑了，一是因为沿途都是风景，二是连续上坡带来的痛苦。

地上尽是落叶，叫不出名，深棕、浅黄都有。暂歇时抬头，阳光被密集的树叶分隔成无数金线。往右侧望去，少数已红了的枫树点缀在



古道徒步

她唱的是什么，然而这段伴着吉他和鼓声的旋律，确实和这一片山太配了。我很想也坐一会儿，但回过神才发现，儿子和他的好兄弟们早已爬没了影。

有12公里要爬啊，赶紧的吧！

好一段连续上坡！双腿很快就用酸爽表达了强烈抗议，喉咙也用一声声粗气来配合。想起某段

我单方面宣布：蜜橘是南黄古道最佳补给品！

像我一样疲倦的游人们坐了一会，又忍不住站起来拍照。观音殿边上的几棵枫树，叶色是柠檬般的亮黄，人们聚在树下发出连声赞叹。

由于体力储备不同，我们小队已有9人爬到了观音殿上方，他们在微信群里讨论，去临海的方向似

三

的广东口音，一聊，果然是广东人。“我来台州做香(生)意的，南黄古道爬了很多器(次)了。你们器(去)临海大换(泛)岑(村)，就是往上爬，往下走很多瀑布和昏(枫)树，那个看完就回头路走回南屏啦。”

老大哥说边爬，气息丝毫不乱。经由他提醒我们才知道，原来今天走的不是大环线，而是单环线，全程不到12公里。“环线是要从大换(泛)村再走回来的。”大哥说。

得知真相之后，更加感慨自己的体能好差。

又爬了近50分钟，途中等候我们多时的小队成员们会合，吃了三个蜜橘、一小块巧克力，终于到了山顶。

一小块空地上，建有几间石头屋，其中一间是“济公殿”。

看着济公“坐”在殿中，不由惭愧，耳畔好似听到他哈哈大笑。

过了“济公殿”，石板路突然被土路代替，路面平坦，坡度消失，心情大好。孩子们在路边捡拾树枝当手杖，笑声顺着风声四下飘荡。

将近半小时之后，真正的考验来了：下山古道。

和上山的石板路不同，这一段连续下坡以土路为主，脚的支点都是不规则突出的石块。孩子们身体轻盈，但一着急就多次滑坡险些摔倒，我们只能牵着手仔细寻找落脚点，但又不能太慢，因为倾斜的地面会加重膝盖和脚踝的负担。

高度集中注意力加剧了体力消耗，忽然一阵尖叫声，抬头一看，真乃绝景！

在悬崖下方，是一片广阔的梯田。如此壮阔的美景，是对每一个坚持到这里的人最好的奖励。

下午将近两点，我们终于踏上了平缓的水泥路，很快到达了目的地——大泛村。孩子们笑着围在田边一组人物铜像前，铜像雕的是两个读书人，一个书童。南黄古道自北宋初年开设，盛于明清，无数临海书生自此翻山越岭进京赶考，往来商贾也带着挑货队伍，把食盐、绿茶、布匹、丝绸、瓷器等大宗商品带去天台乃至更远处贩卖。

大泛村口又遇趣事，路牌写的是“黄南古道”，和南屏村的“南黄古道”互成镜像。古道名字取自“南屏、黄坦”首字，起点不同，称谓自然不同。

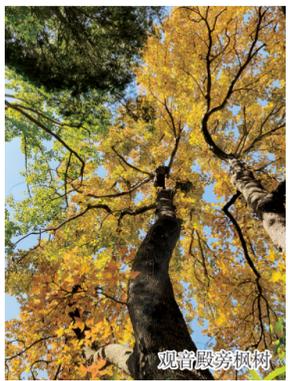
行至村中的古桥，小队最后一次休息，大人们交流的是各自酸痛的部位，孩子们仍然精力旺盛，在溪水边比谁的石子扔得远。

将近5小时的徒步，仔细回忆，最深刻的体会竟然是“独处”。上山时的热闹，很快就因为个人体能原因转变为“独自前行”。无论沿途攀登者是多还是少，你心里都会很静。你知道，谁都无法代替你走完石板路，因此很长时间内，你眼里只有这一步路和下一步路。

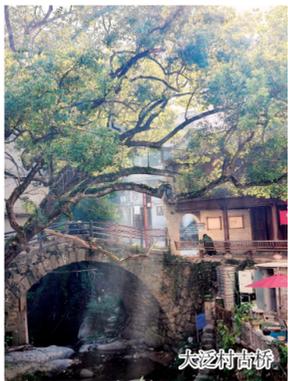
哪怕途中无数次懊丧，抵达终点时，必定是欣喜。



悠见南山·枫林音乐会



观音殿旁枫树



大泛村古桥

正在褪色的树林间。没有任何标语，但此景让人好像听到耳边一个声音在说：“累了你就慢慢走。”

走不了多久，一个观景平台自半山腰延伸，游人松散而坐，一位女生在弹唱民谣，身旁是一个打箱鼓的男孩，他俩背后的背景墙上写着“悠见南山·枫林音乐会”。我不知道

游记里介绍南黄古道“坡度不大，孩子老人都能负荷”，感觉自己受到了讽刺。

将近一个小时后，终于爬到了第一个休息点，是一个挂着“观音殿”牌匾、设有长凳的檐廊。喘着粗气坐下，翻开背包，直取蜜橘，忙不迭入口咬开，糖分和水分瞬间拯救了我。

乎应该往下走。

岔路口的路牌也加深了困惑，向上是“望海尖”，向右是三个选项“红枫林”“龙潭叠瀑”“秋香滑道”。

“你们到临海的话爬上去没错的！”一位戴着红色鸭舌帽的老大哥听到我们的讨论，主动提供了援助。他也往上，顺路一起走。

老大哥50多岁，说话带有浓重

台州古道，千百年不变之美

台传媒记者林 立文 王佳丽/摄

台州的城市以惊人的速度在蜕变，与此同时，台州的山林之间，又珍藏着一种亘古不变之美——古道。

深山内的石板路，凝结了古时台州的繁华，沿途风景，自古时一直美到今天。

天台南黄古道，与北京的香山齐名，乾隆帝御笔题词“南山秋色”，说的就是南黄古道深秋的美景。

同在天台，霞客古道也是徒步爱好者的心头好。这条路线的第一个导游，就是旅行家徐霞客。他以饱满的情感、专业的文案，为后世旅行者介绍了沿途的风景。走完这条古道，你可以礼佛国清寺、问道桐柏宫、撞钟高明寺、听瀑石梁、赏秋华顶、洗心琼台……

天台的景区由这条古路，串联成线。在这条路上，步行了多少公里不再重要，看到了多少风景才是追求。

仙居苍岭古道西起缙云县壶

镇镇的苍岭脚村，至仙居县横溪镇的苍岭坑村为止，全长约25千米。这是一条浸透了咸味的古道。古时行走于此的主力军是盐贩，他们为了人们舌尖最渴求的味道翻山越岭。古道一路尽是险峻山路，两侧大山夹峙，被誉为“浙江西南第一岭”，险峻之极在风门。因为攀登难度大，苍岭古道是资深驴友们的热衷挑战地，被纳入“华东十大徒步线路”之一。

“苍岭丹枫”是这里的著名一景，深秋时枫叶铺满山道，攀上高处回首望去，红枫如丝带环绕群山，使人在极限挑战中获得无限能量。

仙居的另一条知名古道是公孟古道，因为被誉为“华东最后的香格里拉”的公孟村而闻名。公孟村四面奇峰环绕，峰顶海拔在1000米上下，村庄坐落于山峰怀抱中的小小盆地间，梯田连绵起伏，树木葱郁，空气清新。沿着古道穿林过山，炊烟袅袅、稻子金黄，层林尽染。

临海茶辽古道，名字就透着底蕴。

宋代以来，这条路就是温台两地通往绍兴的官道。路如其名，古道的特色之一就是“茶”。茶辽，也叫茶寮，即茅棚搭的小茶楼。千年之前，往来商客游人在这条古道上行脚时，最享受的事，就是在古道深处的茶辽村里歇歇脚，喝上一壶村民们提供的本地茶。今天你还能在茶辽古道沿途看到几十株上百年高龄的枫树，此外还有遮天蔽日的竹林，数不尽的松树、樟树。当所有树木焕发出秋天的魅力时，游客们宛如落入了秋所酿的酒坛中，如痴如醉。

黄岩义城岭古道，起于黄岩头陀桥，经潮济等至义城岭头，全长12千米，古道入口为北洋镇联丰村。走入义城岭古道，便踏入了幽静之境。古道旁的百年古枫静默不语，但走得久了，石板路上的落叶在脚下发出的声响，会让你聆听到历史的呼吸与倾诉。

温岭南嵩岩古道因南嵩岩知名，南嵩岩素有“神山佛国”之称，位于方山之南，南嵩岩与黄岩的北嵩岩彼此相望，遥相呼应。攀向

南嵩岩的山道，沿路两侧都是枫树。红枫赋予了古道诗意，但这诗意既古朴也清新。

无论在每一条古道漫步，走得久了，心最静时，你会突然明白，所谓过去，从来没有消失，因为在古道上每走一步，都有古时的回声。



茶辽古道

不「速食」的创业人生

章峰：



台传媒记者王佳丽

近期，章峰异常忙碌。不久前，他携“姜有你”姜汤面亮相2024复旦·上海台州周的文旅·人才市集，为复旦师生带来了一份台州美食的小惊喜。现场品尝后，速食姜汤面赢得了广泛好评，连外国留学生也对其口感赞不绝口。

拆开一盒速食姜汤面，只需加入热水焖制3分钟，一碗热腾腾的、姜香四溢的姜汤面便能即刻呈现，足以在渐凉的天气中温暖人心。这碗便捷又美味的速食姜汤面的背后，凝聚了章峰三年多时间的辛勤努力和不懈坚持。

产品一经推出，不仅广受好评，还满载荣誉，先后获得华夏奖、2023海峡两岸非遗文创设计大赛优胜奖、2024“浙派好礼”金奖、2024中国特色旅游商品大赛金奖等，还入选2024年台州特色伴手礼。“通过这个产品，希望让更多人了解台州味道，让台州味道走向全国。”章峰说。

2007年，服装设计科班毕业的章峰回到家乡路桥，一直在品牌家居定制行业打拼，在商业领域积累了丰富的实战经验。疫情的出现，对许多人的生活态度和人生追求产生了非常大的影响，也由此让章峰产生了“做一个自己品牌的产物”的想法，并希望可以专注于“一项长久的、高天花板、能为之奋斗一辈子的事业”。于是，在国家乡村振兴战略的感召下，他将目光投射到乡村，试图挖掘各个地方的特色农产品或农创产品，当他回望台州时，“姜”元素最先跳入视野。

“台州人爱吃姜，有各种各样姜相关的美食。一开始我们想做的是姜炒米，不过姜炒米门槛较低，并且市场上已经有类似产品，后来我们就想到了姜汤面。”章峰说，将姜汤面做成速食的想法最早是在2021年出现的，螺蛳粉的成功营销以及疫情期间泡面的消费潜力带给他启示，“那么好吃的、健康的、又是非遗的，且具有台州特色的姜汤面为什么不能也做成速食形式呢？”

于是，章峰决定先聚焦“姜汤面”这个单品发力。不过看似简单的速食产品，从设想到落地，再到推向市场，前后经过了漫长的过程。2022年初，首版速食姜汤面产品成型，2023年初，产品第一次地推成功，到如今，产品已经历了9次整体升级和改进。

当回头再看这次创业，章峰自我评价，“我是一个不安于现状、总想折腾的人。”他接着又说，“人到了一定的年纪，总想按照自己的想法做些事情，做些能真正体现自我价值、社会价值的事情。”

二

打开一盒速食姜汤面，除了塑料叉子和米面饼，重头戏便是决定这碗面“灵魂”的调料包和配料包——猪骨高汤包、姜粉包、蔬菜汤包、海鲜包。

为了还原姜汤面原汁原味的风味，章峰不仅要把握虾仁、鱿鱼片、青菜、鸡蛋、香菇、黄花菜、胡萝卜、豆腐皮等食材全都塞进配料包，还要让这一口姜汤足够浓郁。“最大的困难是如何实现蔬菜和海鲜的保鲜，以及解决姜汤保质期短的问题。”他说。

很快，他想到冻干技术可以破解保鲜难题。有了好的想法，他便立马付诸行动。当时，章峰还打包了两碗姜汤面，直接拎到

制作冻干的厂家，但由于配料繁多，技术难度大，首次打样就花了一两个月的时间。后来，为了实现更好的海鲜冻干效果，章峰又辗转联系到了业内相关龙头企业，又经过1年时间的磨合、5次打样，才确定了下来。

加入姜的汤包保质期很短，为了解决这个问题，章峰拆成了高汤包和姜粉包两部分。而姜粉的选材也同样经过了精挑细选和反复尝试，最后决定使用小黄姜来研制姜粉，以保证姜汤的鲜辣口感。

为了面向更年轻的消费群体，同时也符合姜汤面的温暖气质，章峰确定了“姜有你”作为品牌名。在前后修改了几十种包装方案后，一份设计简约、方便携带、冲泡简单的速食姜汤面正式出炉。

产品一经推出，不仅广受好评，还满载荣誉，先后获得华夏奖、2023海峡两岸非遗文创设计大赛优胜奖、2024“浙派好礼”金奖、2024中国特色旅游商品大赛金奖等，还入选2024年台州特色伴手礼。“通过这个产品，希望让更多人了解台州味道，让台州味道走向全国。”章峰说。



章峰(中)的“姜有你”姜汤面赢得了复旦师生的好评

三

“我是路桥人，过去路桥女人坐月子、人们过生日时会吃姜汤面，再后来，路桥的街边也开起了一家姜汤面店，姜汤面成了日常美食。”章峰回忆，“我吃姜汤面最早的记忆是在六七岁。姜汤面是很神奇的，很多人因为姜而抗拒它，但喝上一口汤，又会喜欢上它。”

这份舌尖记忆和家乡情怀，成了他做好这件事的信心。而另一份底气，则来自姜汤面本身。

姜汤面是市级非遗项目，有文化底蕴，也有大众基础，“爱闯会拼的台州人散布在全国各地，无数在外的台州人，当他们怀念这一口家乡味道，打开这盒姜汤面，就有了一种寄托。”同时，章峰认为，姜汤面并不是一种“私有”的口味，“对于大众来说，姜，并不是一个陌生的事物。而对于中国数量众多的海滨城市来说，姜更是海鲜的‘绝佳伴侣’。姜汤面，可以承载更多人的口味。”

他还有一些更大胆的设想，“我们是在台州美食文化中从找到‘姜汤面’这个载体，未来也想通过姜汤面，给台州乡村带去更多发展机遇，依托台州本地优质的原料，形成速食姜汤面的加工产业链，推动姜汁姜粉加工、小海鲜冻干技术、米面生产等产业化、规范化，更好地带动乡村经济发展。”

小小一盒速食姜汤面，寄予了章峰最初的理想和未来的期待。

本文图片由采访对象提供