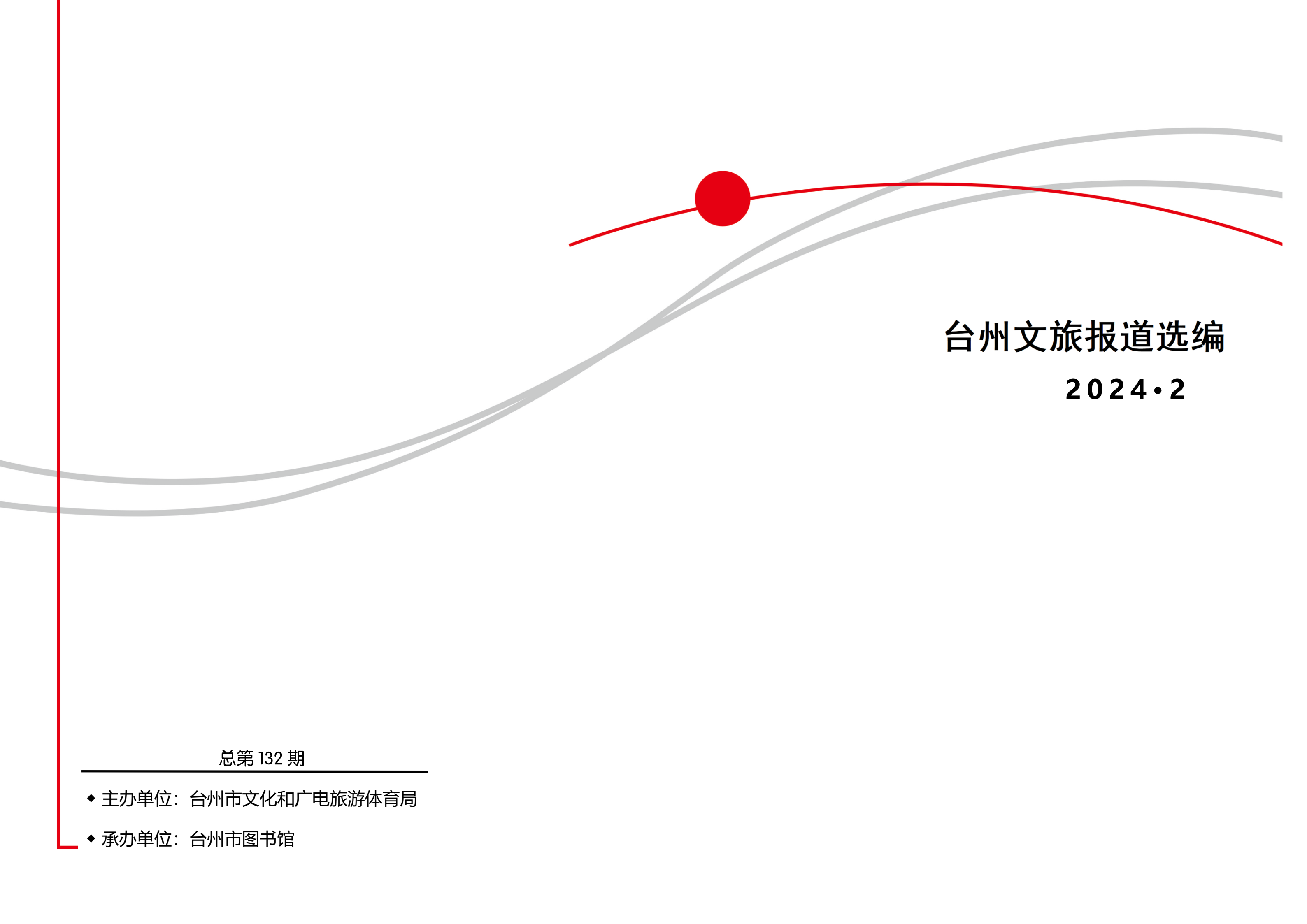




台州文旅报道选编

2024·2

总第 132 期

- ◆ 主办单位：台州市文化和广电旅游体育局
- ◆ 承办单位：台州市图书馆

目 录

上榜“黑珍珠指南”的台州菜,为何独具魅力	1
浙东两座宝藏小城,春节年味十足	3
两天前才演完,大年初一又登场	5
台州的老街,卷起来了	7
台州温岭:执文化之笔重构海山新画卷	10
让非遗浸润每一个看故事的人	12
在台绣艺术大院赴一场“非遗盛宴”	15

餐企制胜的台州现象 上榜“黑珍珠指南”的台州菜，为何独具魅力

江南游报 2024-02-01 第 00014 版

当下，中式餐饮业正在进入百花齐放的地方菜时代，它们以品类重塑为杀手锏，模式创新为驱动力，成功在餐饮竞赛中弯道超车。

1月25日，“2024黑珍珠餐厅指南”在江苏无锡正式发布，并于美团App和大众点评App上线。这是“中国人自己的美食榜”黑珍珠餐厅指南陪伴食客们的第七年，共有全球30个城市的341家餐厅上榜。

其中，二线城市加速崛起，无锡、厦门、台州上榜数量持续增长。

在新发布的指南中，台州当地的新荣记（灵湖店）上榜2024黑珍珠餐厅指南三钻餐厅，新荣记（中心大道店）上榜二钻餐厅，刻龙壹号（腾达中心店）、老扁酒家上榜一钻餐厅。

藏不住的台州风味

其中，台州的三家新荣记在很多食客眼里，早就不只是一间餐厅，更像是一个旅行目的地。来台州临海，就是为了去“朝圣”。

新荣记的存在，让台州菜变得十分鲜活。它带着东海海滨城市的基因一路北上，让北京、上海、香港的人们认识了“家烧黄鱼”、“沙蒜豆面”、“白水洋豆腐”等台州家常菜。其旗下的延伸品牌有：荣小馆、荣记火锅、荣庄、荣府家宴、荣叔、荣叔黄鱼面、芙蓉无双、京季、荣村等，目前也在全国开出了20多家分店。

事实上，放在20年前，即使在浙菜小范围之内，台州菜也属寂寂无名。如今的台州菜，曝光度和知名度不断提升，新荣记功不可没。

究其原因，新荣记创始人张勇曾经总结过——在“质”上进取，而非在“量”上贪婪。

比如，食材上极致严苛。台州菜的有口皆碑，根源上还是源于食材的精选。不管是路边排档还是高档餐厅，海鲜不仅要求新鲜。1995年10月，还在老家临海开大排档的张勇，便发现先那个时候市面上几乎都是冷冻海鲜，于是他另辟蹊径，在大排档里堆起了活氧海鲜池，开始了探索美食的道路。

比如，菜式上博采众长。厨师团队经常去各地交流学习，一方面深入食材原产地了解其风味原理，另一方面也跟一些民间厨师学习地道做法，再想方设法将粗菜细做。新荣记也是第一个把粤菜引到台州又做了许多改良的；到香港的时候，又因地制宜，全部用的都是香港的厨师，给人的感觉非常包容又大气。

再如，气质上雅俗共赏。独有的风土地貌和包容的饮食文化诞生出无数融合菜，食客群体相对广泛。地道的台州菜，“上得了厅堂、下得了厨房”，可以在米其林榜单中占一席位，也可以在市井排档中风生水起。

争创“世界美食之都”的底气

离开台州当地，印刻着台州“基因”的代表也在今年的榜单中颇为抢眼。在台州申创“世界美食之都”的背景下，越来越多的台州菜品牌被打响，共同助推这座“山海水城”迈向美食赛道上的新台阶。

“世界美食之都”是全球美食城市的顶级荣誉，是联合国教科文组织授予的称号。截至 2021 年 11 月，全球的 49 座美食之都里，中国有 4 座获得该称号的城市。

2023 年 4 月，“台州菜”美食产业发展大会召开，市委市政府明确了台州创建“世界美食之都”的目标和路径。

除了在网上，“鲜嗒嗒、甜蜜蜜、糯叽叽”的台州风味得到了年轻人的追捧，台州也成了食客们心中必须打卡的“诗和远方”。曾有人统计，台州小吃有上百种，而被省、市认定的饮食类非遗项目有 34 个，其中白水洋豆腐制作技艺、台州府城传统小吃制作技艺、松门白鲞传统加工技艺、仙居豆腐制作技艺入选省级非遗项目。

美食餐饮产业支撑，以及与之相关联的产业链辅助。有一组数据足以让人吃颗“定心丸”：据调查，截止到目前，台州全市共有各类餐饮经营单位达到 54625 家，其中大型以上餐饮 462 家、中型 2637 家、小型小微餐饮 46244 家，各类食堂 5282 家，餐饮从业人员约为 16 万人。

特别是近年来，台州餐饮企业开始尝试向外扩张，其中在上海滩安营扎寨的台州餐饮已达 1300 余家，在上海大街小巷，每 4 公里就有一家“台州”餐馆。

“台州菜”美食产业的兴起，也带动了食材产业的发展，且形成良性循环。尤其是“台州菜”名扬上海后，取自台州的食材品种也越来越多。如仙居的猪肉、天台的千层结、临海的豆面、温岭的墨鱼香肠等土特产；大黄鱼、小黄鱼、带鱼、墨鱼等海鲜水产品。

推广文旅，美食是最生动的媒介

“台州菜”出圈之后，在北上广深，台州人开的高端餐厅也在各类评选中频频摘星。光是区域品牌方面，台州整合全域农产品生态资源、特色资源和品牌资源，推出台州市农产品区域公共品牌“台九鲜”，县域品牌“神仙大农”“椒子农心”“天台山宝”“鲜甜三门”等，不断提升了台州优质农产品的辨识度和竞争力。

“逛了吃、吃了逛。”美食与美景相辅相成，吃喝与旅游是连体兄弟。

台州拥有天台山、神仙居、台州府城三大国家 5A 级旅游景区，尽显山海风光、古城水韵，红色文化、诗路文化、宋韵文化、和合文化、海洋文化等多元文化在此交融。

这些美景孕育了独特的地方美食，又成为美食的生动注脚，让人们在品美食中游美景，在观美景中感悟美食文化，饕餮盛宴、秀色可餐，这些是帮助“台州菜”出圈的最大助力。

推广一座城市，美食是媒介之一，却是最生动的。当政府和民间力量汇聚在一起，“台州菜”唱响后，特产、美食跟山川风物一样，是一个城市最直接最生动的广告。

正如《风味人间》中所说的那样：“总有一些食物牢固地生长在孕育它的土地上，风味与水土互相成就，无法分割”，台州菜，蕴含着台州发展的流量密码、幸福滋味和消费活力。从台州菜兼容并包、翻旧出新的演变中，可以清晰感受到其开放与创新的姿态。这是台州餐企制胜的深层原因，也是“台州现象”“台州精神”的生动表达。（记者：郭梦芝、刘青）

浙东两座宝藏小城，春节年味十足

城报 2024-02-08 第 B06 版

宝藏小城，有了它们，生活才更加美好

春节越来越近，年味，逐渐变得浓郁。

有人认为“年”是一种气氛，辞旧迎新，吉祥如意，是阖家团圆的欢乐，也是对日子美满的祈盼；而“味”则是这段时间里各色各样平日里吃不到的美食，有了它们，生活才更加美好。

对于那些身处异乡的人来说，越是进了腊月，心里就越是难挨。记忆里那些红红火火的画面，化成了绵绵缕缕的思念，那些从孩提时分就刻在心中的舌尖味道，总是在此刻跳出来勾起一缕缕思念，走向远方，踏上归途。

三门的“晒冬”，临海的“糯叽叽”

三门县南面相邻的是台州老府城所在的临海市，“糯叽叽”之名家喻户晓。到了年关时节，临海则是越发“糯”得彻底。

打年糕，这是临海家庭每年年关时节的传统项目。年糕，谐音“年高”，有着年年高升的吉祥寓意，糯叽叽里，寄寓着人们对来年美好生活的憧憬。

在临海尤溪镇的紫升村一向有“一家捣年糕，家家凑热闹”的热闹场景，也并不是纯粹来凑热闹，而是帮着这一家一起打糕干体力活。

如今虽有专门打年糕的加工作坊，但山村里依旧有亲手打糕的习俗，一来是不忘温饱来自劳动，二来和左邻右舍一起打糕能增进彼此的情谊。

年糕用的原料，须是当年产的晚粳米，软糯适中，最适合打年糕。浸米、磨粉、蒸粉、揉捣、制糕成型，每一个步骤都要做足。有经验的老奶奶会在米粉中加入少许盐，让年糕能自带一丝咸味，并且增加米粉的黏合性。

拌好的米粉倒入蒸桶，大火烧蒸，蒸至香味四溢时，可取出倒入石臼。揉捣过程需两人配合，一人以石捶捣，一人翻粉。也不计抡捶的次数，只看米粉的变化。

石臼里的米粉被捣到细腻Q弹了，也就差不多了。新手们会用手去捏一捏，老师傅只要眼神扫过便知火候。

最后就是大家一起上手，将米粉团子在大桌上揉搓，挤压成型，手工年糕就完成了。

临海有道菜叫花草炒年糕，春季时特别受欢迎，这种纯手工打出来的年糕炒制起来最好吃，柔软Q弹，自带鲜味。“花草”就是春季时节临海乡间满田地长着的紫云英，取其嫩茎带叶炒入年糕中。

与年糕完美搭配的，还有来自隔壁三门县的特产青蟹。热油锅，入姜蒜，再加入处理好的青蟹翻炒，然后炒入年糕和芹菜。青蟹的蟹黄会将年糕染成金黄色，鲜美的蟹肉和弹性十足的年糕相得益彰，引爆味蕾。

三门县，位于台州东北部，临靠着东海。琴江流域带来的充沛水量与海水融和，形成了三门湾独特的自然环境，为近岸的小海鲜提供了优秀的生长环境。靠海为生的三门渔家，在这个时节，家家户户门口早已悬满晾晒的渔产。

晒鱼鲞，是三门海边渔家这个时节里最具代表性的景象。

人们在各色海鱼中挑选肉质肥硕、脂肪饱满的，从背上剖开，去除内脏清洗干净后，平铺在专用于晒鲞的竹篾网上，海风、阳光和时间，如同配合默契的美食料理者，慢慢改变着鱼肉的状态，让它们从柔软变得紧实，蒸发掉鱼肉里的水分，也促使鱼肉里的一些营养物质发生变化，产生更加鲜美的味道。

阳光照耀下，排列整齐的鱼鲞通体透亮，有一种吸收了阳光之后的饱满。当地人说，晒鲞是渔家文化里不可缺少的一部分，也是海边人最重要的生存智慧之一。

冬季的三门，是鱼鲞遍地的三门，空气里弥漫着来自大海的鲜香味道。除夕时，最肥美的鱼鲞会走上餐桌，将“年年有余”的祥瑞带给团圆桌前的每一个人。

当然，虽是靠海吃海，在三门县，海产却也并不是人们“晒冬”的唯一主角。垂面，是台州北部一带十分流行的本地面条，做法与丽水缙云土索面极为相似，口感上也仅有十分细微的差别。

这个时节，台州的三门、仙居、临海等县市乡间，晒制垂面的景象就变得十分常见。垂面作为当地的传统粉食，是早年春节前后走亲访友必备的礼品。（记者：王佳婷）

台州椒江越艺越剧团春节大戏一场接一场 两天前才演完，大年初一又登场

钱江晚报 2024-02-10 第 A0012 版

距离下午的演出时间还有好几个小时，台州黄岩前蒋村文化礼堂戏台前的空地上，三四百张条凳已经摆得整整齐齐。

戏台是村里刚建好的，又恰逢年关，村委会决定邀请剧团在这里上演一场连续 5 天的越剧大戏。

为了下午的演出，台州市椒江越艺越剧团团长熊莲芬顾不上吃午饭，早早地就在后台准备起来。

过去这一年，熊莲芬带领剧团演出近 700 场，辗转在台州、温州、宁波等地表演。春节前的日程排到了腊月二十八（2 月 7 日），而大年初一就又要演出。

在越剧界摸爬滚打 18 年，基本都是在外面过年

后台是简陋的，十几个银色的化妆箱沿着戏台后的墙角一字排开，大小镜子竖起来，就成了她们的化妆间。演员的“百宝箱”里，往往放着她们的化妆包、靴子、私服，以及一些个人用品。

幕布与音响设备在村里的戏台上布好，乐队在戏台下架好大鼓、小锣、琵琶等各式乐器，一个临时舞台就搭建了起来。这是“乡村戏班子”的演出日常。

演员们化妆时，骑着三轮车的大爷大妈、抱着小孩的中年妇女、坐公交车赶来的爷爷奶奶们陆续到达。他们早早在前排座位坐定，第一时间占领最佳观剧位。小商小贩也聚拢过来，气球、甘蔗、麦鼓头、手抓饼……叫卖声不绝于耳，舞台周围逐渐热闹起来。

当天的第一个曲目是越剧经典《救风尘》，讲述风尘女子赵盼儿智斗权贵周舍，解救受骗姐妹宋引章的故事。熊莲芬在其中饰演的即是周舍这一小生角色。

从第一次登台出演《康王告状》，到代表作《狸猫换太子》，自 17 岁入行以来，熊莲芬已在越剧界摸爬滚打了 18 年。这些年里，除疫情期间，她基本上都要在外面过年。

“民营剧团可以说是‘挣不挣钱看春节’，春节前后是演出旺季，我们要把握这个时机，在外面过年也已经习惯了。”熊莲芬告诉记者，她们剧团的日程表已被排得满满当当，春节期间只有两天假期，没有时间回湖北老家过年了。

剧团里无法与家人团聚的还有很多演员，为了新年的仪式感，熊莲芬就和大家一起吃了顿年夜饭。

心中“戏比天大”，哪里有订单就去哪里

十八年的戏曲生涯，熊莲芬对于演出的准备流程已经再熟悉不过。

对着镜子，熊莲芬把头发包起，在脸上抹底油粉底、画眼影眼线、画眉毛鼻梁、画唇形鬓发……这些复杂的步骤一气呵成。

接着，穿上有凤形图案的丝质橘色戏衣，戴上造型精致的藏青色丝绒盔帽，脚踩高约 4 寸的青色花纹云头靴，一位风流倜傥的越剧小生立马就出现在眼前。

刹那间，熊莲芬就像是换了一个人，私下里谈笑风生、活泼可爱的姑娘不见了，变成了一个眉清目秀、温文尔雅的年轻书生。

细碎的锣鼓声慢慢响起，熊莲芬趁着上台前的间隙，赶紧抓起一个从附近摊贩上买来的温岭嵌糕吃了两口，一边吃还一边默背着《救风尘》的台词。

这时，台下已异常热闹，黑压压的一片几乎把舞台前的空地全部占满，约莫有一千来人。空闲的条凳变得很少，一些人干脆就站在人群最后面：有人倚靠在墙上，有人坐在电动车上，还有人坐在自己的轮椅上……

“蓦地眼前牡丹开，霎时魂飞九天外。摘过娇花千百朵，不及美艳两姐妹……”饰演周舍的熊莲芬登台开唱，动作眉眼间尽显一副“花花公子”模样，台下观众纷纷鼓掌。

一个穿着靛青色外衣的爷爷告诉记者，他是从其他村子过来的，上午10点就到了，大约坐了半个小时的公交。

“我们台州这里的人都非常喜欢越剧，一旦听说有演出，只要不是太远，大家都会过去听戏。”这位爷爷说，他很喜欢《救风尘》，台上演员的表演也很到位。

像椒江越艺越剧团这样的民营剧团，没有固定的演出场所，演员大多也不是科班业出身。“我们往往哪里有订单就去哪里演出，不分春夏秋冬，扎根在乡村的土地上……”熊莲芬说，他们这些剧团和演员就是靠着演出收获了大量忠实的剧迷。

“在我们这一行，有句话叫‘戏比天大’。只要开嗓就要演完，看到舞台下大家的笑脸与掌声，就觉得一切都值了。”熊莲芬说，大家的喜欢是最大的动力。（朱高祥）

台州的老街，卷起来了

都市快报 2024-02-17 第 A03 版

即使知道这两年台州旅游火了，但看到临海紫阳街正月初二的人流量超过全国其他古城古镇类5A级景区，排名第一，还是觉得有点不可思议。这也迅速打消了我们全家想去“轧闹猛”的想法，却无意间发现，散落在台州各地的老街，不约而同地卷起来了。

千年古渡重新点亮

离我最近的，是2022年新开、前些天二期开门迎客的葭沚老街。“葭”意为水边

的芦苇，“汩”是洼地，“葭汩”二字描绘的就是这块地方千年前的模样。

所谓遇水则发，从南宋开始，这里就是台州椒江的古渡口，后来才有了谐音“贾子”，意为“商贾云集之地”。据说在清末民初，当时的台州首富黄楚卿居住于此，得名“黄百万”。

这些旧事如今被台州人娓娓道来，一定程度上也源于葭汩老街的复兴。多年前，这里还是一片破败，唯一有当年风采的，也只是地处交通要道。椒江人习惯叫它“葭汩大转盘”，能连通东南西北，往来的却都是过客。

现在，偌大的宝龙城保证了这里的人气，葭汩老街重装开业，立即成为和紫阳街一样，多次登上央视的热门打卡点。

很多去过葭汩老街的人，包括我，第一反应是，这里审美在线：以白墙黛瓦、飞檐翘角的中式建筑为核心，亭台楼阁、轩榭廊舫点缀其中。大部分建筑是新造的，小部分是老建筑，其中有座丁氏旧宅，是台州第一个党组织纪念馆，也是老街不可移动的文物。

因为周边没有高楼遮挡，葭汩老街能充分享受光照，从早到晚都适合拍照，穿梭在街头巷陌，很容易出片，因此成为许多汉服爱好者的打卡点。到了晚上，配合各处灯光秀，有种蓬荪生辉的感觉。

在商业规划上，这里也动了不少心思。老街起点是高挂“海洲文枢”匾额的“文昌阁”，采用有台州风格的砺灰堆塑，边上就是知名的“大隐书局”，这是他们走出上海，落子浙江的第一站。

在美食方面，主角是蛋清羊尾、泡虾、山粉糊等本地小吃，当然想吃高档的也有米其林和黑珍珠。

台州不宣传这里

你是有什么心事吗？

今年春节，被央视垂青的还有位于黄岩的五洞桥灯会，连西湖边的卖花姑娘陈喜悦也受邀去打卡。

五洞桥始建于 900 多年前的北宋元祐年间，是古代通往黄岩西部的唯一交通要道。这次的灯会声势浩大，以“大过龙年”“千年永宁”“宋韵文化”为主题，出动了 10 余组龙年限定花灯装置和上千只灯笼，光宋式宫灯就有 120 盏。有博主打卡后感慨：“台

州不宣传这里，你是有什么心事吗？”

面对这两年文旅的“泼天富贵”，台州的各个区确实都有心事。就黄岩来说，曾经一个“九峰公园”就能吸引周边地区的人争相前来，现在如何保持领先身位？

去年，因为黄岩蜜橘，“一座甜了千年的城市”IP 被叫响。围绕着宋代的护城河，如今的“官河古道”，黄岩对软硬件都进行了升级，引入常态化夜市，时尚潮流的业态，规划年轻人喜欢的 CityWalk 路线。

这次的五洞桥灯会也算是黄岩老街的龙年点睛之笔。

紧邻椒江和黄岩，“椒黄路”三兄弟当中的路桥也在老街开发上下了功夫。2020 年，他们就启动“十里长街”的振兴计划。过年期间，我也去了一趟。

因为宋高宗赵构被金兵一路追赶至此，台州很多地方有宋韵文化的痕迹。比如路桥名字的来历，据说当年赵构慌不择路跑到这里，靠着官民架起的便桥化险为夷，“此地路即桥，桥即路，就叫‘路桥’吧”。

不过十里长街的历史要比“路桥”二字更为久远，最早要追溯到东汉时期。如今的长街更像是一座江南古镇，在布局上也有几分乌镇的味道，既有生活在其中的老居民，又有前来创业的年轻人。

喜欢历史的可以在老街找到很多故事，像老街的尽头是元末起义军方国珍的故居；老街里有座东岳庙，当年是革命活动的联络站。如果喜欢安静，可以一头扎进咖啡店，从后门走到小天井里坐下。

包容、聪明和勤奋

台州这些老街的历史都足够老，遗憾的是缺少名人背书，只能通过后期开发来弥补先天 IP 的不足。好在台州人善于经商，上面提到的这些老街，开发时间大多不到 5 年，但都颇有规模，又恰好踏准了“糯叽叽天堂”的风口，这才有了今年春节的人潮汹涌、火爆出圈。

千年老街的陆续复兴，也体现了台州人包容、聪明和勤奋的特点。包容体现在街区设计上博采众长，引入的业态丰富，天南海北的合作方众多，像这次五洞桥灯会就是和杭州的自然造物合作的。

所有老街都聪明地强化了台州当地特色，像非遗台绣、彩灯等，以及让外地游客食

指大动的本地美食。这恐怕是和全国其他老街形成差异化竞争的关键。至于勤奋，以老街为代表，今年很多台州的美食小店进入“全年无休”模式，迎接海量外地客流。在赚钱这件事上，台州人一点都不会含糊。

而从一辆辆吉利汽车到一家家新荣记，这三点也恰好是台州能屡屡出海以及出圈的关键。（记者：梁应杰）

曙光首照地，东海好望角 台州温岭：执文化之笔重构海山新画卷

浙江日报 2024-02-22 第 00016 版

新年，祖国大陆的第一缕曙光总是青睐于温岭。

当曙光照临，敏锐的温岭人没有错过“借光”的机会。2000 年元月，温岭抓住机遇举办千年曙光节，这个县级市共计接纳中外游客 16.96 万人次。

如果说曙光是一粒种子，那么温岭人无疑非常擅长深耕。历经二十多年，这道光华逐渐被赋予深厚的寓意。

一道“曙光”点亮一座小城

千年曙光，照亮了温岭，也照亮了石塘这个古老的渔村集镇和沉寂多年的石屋。

十年前，温岭市人大常委会将“石塘石屋保护”列为 2014 年三大专题询问议题之一，并组织调研组对石塘石屋保护情况进行专题调研，就石塘半岛旅游带动石屋保护进行了深入讨论。

十年间，依托得天独厚的滨海风光，石塘镇海利村整合丰富的石屋资源，擦亮民宿旅游金名片，走出了一条点“石”成金的致富之路。目前，仅海利村就有白金宿级民宿 1 家，金宿级 2 家，银宿级 4 家，精品石屋民宿 23 家，春节期间，一房难求。

石塘，从来不缺“流量”，如何让“流量”变成“留量”，是石塘的发展新方向。注入海洋文化，成为越来越多民宿的共识。

在当地文旅部门指导下，石塘民宿与非遗、美食和艺术等海洋文化结合起来，从“一张床”的农家乐 1.0 版本，到“厕所要干湿分离，床品能让人舒适入睡”的 2.0 精品民

宿版本，再到如今被注入更多文化元素的民宿 3.0 版本，石塘海洋民宿特色集聚区的形象越来越鲜明。

“奢野既来”民宿举办了 2023 吉他·曙光音乐会、“在海边”举办了“海角诗会”音乐诗歌朗诵会、“慕然海谷”举办了“慕然拾青”书画作品展、“风从海上来”举办了“音·海有光”原创音乐作品展、“栖衡石舍”陈列了石塘 12 项非遗项目，并推出海洋手作系列体验……每家民宿都以独特的形式，展现与海共生的历史和记忆，让山海赋予的过往焕发出蓬勃的生机。

一个“创意”带火一座小岛

“七彩小岛”小箬村，因其“多巴胺”色系的建筑一度“红出圈”。

为了推进石塘半岛旅游度假区建设，2017 年，石塘镇拨款 105 万元，请艺术家在保留传统石屋的基础上，将岛上 180 多间房屋粉饰一新，打造了一座绚丽夺目的七彩小岛。

很快，市场使用实实在在的流量回应了这场充满勇气的尝试。当古老渔村被赋予了全新的文化魅力，小箬村大受游客追捧，成了名副其实的“民宿网红村”。空置下来的一部分石屋群通过转租、股份合作等形式进行市场化运作，从曾经的“无人问津”变为“一屋难求”，每间价格从十年前的 3 到 5 万元不等，提高到现在的 50 万元到 70 万元。

小岛有了“新出路”，村民也跟着谋发展。他们自发在家门口的墙壁上涂上渔村文化彩绘，开设海港特色餐饮，创新经营当地特色小吃和伴手礼、售卖海洋文化艺术品等，成功实现转产转业，创业增收。

2017 年至今，岛上陆续开了 30 家渔家乐、13 家餐饮店，平均年收入在 10 万元左右。2023 年，小箬村累计接待游客近 100 万人左右，旅游收入达 1500 万，因旅游带来的村集体收入近 150 万元。

昔日的小小石屋，因为艺术的加持，摇身变成藏在夕阳里的七彩小岛，在悠然的生活里，又重新迎来了自己的晨曦。

一次“融合”构建新格局

山海风情兼具，研学体育融合。在空间活化与场景创新相融互促中，温岭文旅的打开方式不断丰富。

在中西部，温岭围绕“田园”“休闲”“体验”“漫生活”这几个关键词做文章，

充分利用各个村庄的自然人文资源，发展特色乡村旅游业态。

利用城南镇紧邻城区的区位优势 and 山岳景观特色，打造了“田园牧歌”田园综合体，引进“马语者—马术学院”、帐篷营地等新业态；在后岭花开嬉栖谷发展亲子休闲运动。

三面环山谓之“山之坞”，一面濒海谓之“水之根”。坞根镇依托丰富的自然资源和浓厚的人文底蕴，打造了金 3A 景区村庄花溪村“喜柿山谷”乡村旅游样本，吸引鈞歌手作、寄雨茶絮、野鸟咖啡&户外、森林手作、在山野营地等多家文创业态入驻，还培育出麋鹿国际生态研学基地、西海岸房车营地、芳香下呈、甜蜜洋呈等多个乡村旅游集群。今年元旦期间，国潮旅游节在坞根青春小镇举行，吸引 3 万多名游客过来打卡体验、直播观看人数超 15 万、全网宣传阅读量破 180 万。这样规模化、品牌化的精品节庆活动，温岭不在少数。元旦的“曙光节”、农历七夕举办的“小人节”民俗展示，还有温峤温岭街旅游文化节等，都已成为宣传和推荐温岭的一张重要名片；无挂“彩”不青春的彩虹跑、黄金海岸跑山赛、乡村半程马拉松等，让来自全国各地的朋友们在参与活动的同时，领略温岭的独特风情。

站在温岭千年曙光园放眼望去，曾经，这里的渔民靠山吃山、靠海吃海，随着时代在变，人与海的关系也在不断重构，从乡村旅游到海洋文化，从单一产业到多元发展……温岭描绘了一幅共美共富共享的文旅深度融合画卷。（郭海峰、赵西泠）

让非遗浸润每一个看故事的人

青年报 2024-02-24 第 A04 版

在台州仙居探访需要 35 万针的针刺无骨花灯；前往山东潍坊寻找流传 600 多年的木版年画；展示世界最老油纸伞的中式浪漫……在一个个中国非遗传播短视频里，厚重的文化情感和历史情怀就这样浸润着每一个看故事的人。95 后非遗传播博主用视频讲述“好玩、时髦、有用、现代化”的中国非遗，为守正创新的非遗传播增添新的青春故事。

我心中的“国风”

“用视频向年轻群体呈现时髦、有趣、有用、现代化的中国非遗，在拍摄非遗手艺人过程中一步步靠近‘全民非遗’的内心愿景。”

缘于求学时感知的非遗魅力

两分多钟的短视频，犹如一个微型非遗宣传纪录片。随着视频播放，一个个关于中

国非遗技艺和非遗手艺人的故事，徐徐展开。

非遗针刺无骨花灯的一张桑皮纸需要经过 72 道工序，一个灯笼要手刺几十万针才能完成；一把油纸伞经劈伞骨、穿伞、糊纸和刷油等 72 道工序，历经半个月的时间潜心制作；一生致力于给古画做修复的手艺人，妙手修复让古画重焕神韵……

这是一位 95 后女孩视频博主在小红书上分享的有关非遗技艺的短视频，用手中的镜头讲述中国非遗故事。有意思的是，这位热情推广非遗传承的女孩，在网上给自己起的绰号却叫“别传承”，女孩说“因为我姓‘别’，拍摄的是关于非遗的内容，所以选择这样一个 ID 名，希望大家都能了解中国非遗，让中国非遗传承下去。”原来，利用自己姓氏的特殊性，制造一种反差效果，恰恰是她在网络上更好地聚拢人气、调动年轻粉丝对非遗产生兴趣的一种方式。

这位女孩与非遗有着特别的缘分，在上海读设计专业研究生时，她的研究生课题是关于海派非遗，通过结合嗅觉、视觉、听觉、味觉、触觉“五感”，建立一个体系向大家呈现非遗。毕业后，她从事过时尚行业，在工作中也会接触到非遗。“我想以一个好玩、时髦、有用和现代化的方式呈现中国非遗。所谓有用，是希望通过我的角度，将非遗和现代接轨，让大家感受到非遗在日常生活中的运用。大家的评论点赞和支持给了我信心，网友们喜欢非遗，让我知道做非遗传播视频这件事很有意义。”

计划呈现 100 项中国非遗

用视频拍摄非遗的过程，也让这位视频博主不断地了解和热爱中国非遗。“一个仙居针刺无骨花灯，需要针刺多少针？”为了解答这个问题，她前往浙江台州拜访仙居针刺无骨花灯非遗传承人，并在周边住了将近一周的时间，只为更好地了解、拍摄和展现这项素有“中华第一灯”美称的非遗。

这项非遗的奇特之处在于整灯不用一根骨架，只用大小不等、形状各异的纸片粘贴接合，再用绣花针刺出各种花纹图案的纸片进行覆盖，该工艺源于唐朝，在当地又被称为“唐灯”。在为非遗手艺人拍摄照片的时候，她注意到对方特意为此换上传统民俗服饰，“这位手艺人已经 80 多岁了，做了 60 多年针刺无骨花灯。在手艺人心中，仙居针刺无骨花灯永远是美好和庄重的。”

联系这些非遗手艺人，并非一帆风顺。她说，“最初没有粉丝时去联系还是挺难的。真正放在心里且想做的事，一定会有动力去努力争取，直到最终实现。拍摄第二条余杭油纸伞时，余杭油纸伞非遗传承人刘伟学老师没有因为我是新人而区别对待，反而很支持我拍摄，这给了我很大的勇气和信心，也坚定了我将以自己的方式宣传 100 项中国非遗的计划。到后期接触很多国家级、省级的非遗老师，他们都非常愿意分享和传播，也

让我看到更多中国人内心对文化自信的坚守。”

打造更具象的“中国非遗地图”

谈及未来愿景，这位 95 后视频博主说，“带动和影响年轻人，才能给非遗带来更多机遇。我希望再过几年，非遗会更普遍，可能会是‘全民非遗’的状态。每一项非遗都是一个人、一个行业的体现，是时代的缩影。”在拍摄的过程中，她也感受到很多人喜欢非遗，但没有更多了解渠道。她希望她的非遗视频能给大家绘制一个更具象的中华非遗地图，大家可以按图索骥，寻找自己感兴趣的非遗，甚至成为非遗传承人。

在瞬息万变、资讯不断更新的年代，中国非遗的魅力和手艺人的故事是视频博主取之不竭的选题库。“以我拍摄的中国传统年画为例，中国传统年画分四大派系：山东潍坊杨家埠年画、四川绵竹年画、苏州桃花坞年画、天津杨柳青年画。选择山东年画的原因，是我看了大量文献发现，山东年画诞生于明末，兴盛于明清。山东潍坊木版年画是全手工操作，具备‘颜色艳丽、构图完整，造型夸张、寓意深刻’的特点，是最符合中国人审美的年画，也是我心中年画之首。”

见识和思考得越多，她就越希望非遗手艺被更多人知道，把非遗传承人的产品向更多人推广。（记者：陈泳均）

对话：

真正的手艺传承，首先需要热爱

Q: 你觉得对于年轻人而言，非遗的魅力是什么？相对于读研时偏学术性研究非遗，如今拍摄非遗视频，让你产生了哪些新变化？

A: 非遗是我们中华民族文化的瑰宝。手艺人的故事让我们学习的不仅是技艺，更是他们的美好品质。以前读研时的学术化研究，更多是学术普及，而现在的非遗拍摄更加生活化，我能更深入了解手艺人非遗之间的故事，能更好地传承与宣传。

Q: 拍摄非遗的过程中，有哪些让你感到温馨的时刻？

A: 其实每一个非遗视频的拍摄，都有难忘或温馨的时刻。我记得在我拍摄木版年画手艺人杨传峰老师时，他们家有 3 个孩子，当我问及手艺传承时，杨老师说他会给每个孩子提供培养手艺的机会，带领他们去探索，最终让孩子自己去感知。“因为真正的手艺传承，首先需要热爱。我们手艺人，只要有一口饭吃，就会把手艺坚持下去。”

在台绣艺术大院赴一场“非遗盛宴”

台州日报 2024-02-29 第 04 版

近日，浙江台绣服饰有限公司携手温州“米塑”、衢州“糖画糖人”等非遗传承人，在椒江葭沚老街，举办非遗公益文化体验活动。

活动当天下午 1 点至晚上 10 点，位于葭沚老街的台绣艺术大院，迎来了一拨又一拨游客。中国工艺美术大师林霞，率众绣娘在台绣展示体验区，教游客体验台州传统刺绣的艺术魅力。

台州刺绣是中国民间刺绣的一朵奇葩，被列入浙江省非物质文化遗产保护名录，现已发展成一个拥有近 300 种针法、独具地域文化特色的绣种。

“回归台绣的天性实现艺术价值，通过产业化实现它的商业价值，这是我追求的艺术与生活的融合。”林霞说，葭沚老街的台绣艺术大院，正是她追求的又一全新体现。

现场，温州“米塑”、衢州“糖画糖人”等非遗传承人，也展现了精湛技艺。

大米为料，揉、捏、掐、刻、扮……在精工细作里，一个个粉雕玉琢的米塑作品面世。米老鼠、财神爷、状元郎，栩栩如生的形象，吸引了现场一众游客。温州市工艺美术大师、非物质文化遗产项目米塑技艺传承人董希造，用一双巧手不断塑造出人物、动物、卡通等造型，作品形象生动。

衢州“糖画糖人”非遗传承人黄兴伟的徒弟张磊鑫，以铝板为纸、以勺作笔，舀起一勺糖汁，以腕力运笔，轻轻挥洒着“金线”。不一会儿，一条腾龙便呈现出来。飞鸟、小兔子、平安果……一幅幅糖画、一个个糖人，在他的手中跃然而出。缕缕糖丝飞舞，勾绘着一个个美好甜蜜的祝福。张磊鑫的身边很快围满人，兴致勃勃地看着他制作糖画。小孩买的是好看又好吃的零食，大人则是在重温儿时美好记忆。

椒江葭沚老街有 800 多年历史。台绣艺术大院坐落于老街周家里四合院內，建筑面积约 1200 平方米，将进一步打造成提供刺绣作品、光影空间、共享秀场、好物美食等“一站式”文化体验的新空间。