



# 台州文旅报道选编

2024·5

总第 135 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

以“大人才观”扛起千年古城 C 位担当 .....	1
鸡山虾仔糰 .....	2
小满小满 不急不缓 .....	4
一杯弥漫着清香的绿茶 .....	5
遇见“舌尖上的台州” .....	7
“浙韵千宿”为乡村旅游助力 .....	9
追光山海台州之约 .....	12
恰似故人来：一本书中的山河 .....	13



# 临海市古城街道 以“大人才观”扛起千年古城C位担当

浙江日报 2024-05-10 第 00010 版

“把问题解决在家门口，把工作做进老百姓心坎里。”近日，在临海市古城街道，青年社工“全岗通”擂台赛超燃开赛。作为基层人才队伍的关键组成，专职社工们比拼展示在社区治理方面的十八般武艺。

以“大人才观”为指引，古城街道在创新社会治理上率先迈出探索脚步，打造了强有力的社工队伍。随着《关于加强社区工作者队伍建设的意见》出台，该街道紧跟部署，又从建强队伍、凝聚“共建共享”治理合力，向创新制度、构建“常态长效”工作格局跃迁，搭建起党建统领“365”社区治理服务体系。

功以才成，业由才广，这是千百年来历史总结出的发展经验。作为临海唯一的省“红色根脉”强基示范街道，古城街道深谙人才的重要性，更加不遗余力地锻造堪当重任的铁军队伍，搭建产才融合的聚才磁场，扛起打造千年古城的C位担当。

奋力实现全域复兴、全面崛起，高素质干部队伍是关键因素。该街道以实绩论英雄，实施“百炼成钢”培养工程，将年轻干部放在吃劲岗位当几回“热锅蚂蚁”，既“赛马晾晒”，常态化推荐评选狮子型、老黄牛型干部，又打破僵化思维，为“墩”熟的干部搭建一展拳脚的舞台，还有“雏雁计划”建强村级后备干部队伍，打通选育管用全链条。

高素质干部队伍引领“四大行动”，古城街道更新势如破竹，谢里王等城中村历史遗留难题有力攻克；靖江未来社区营造起商居复合新空间，将陌邻变睦邻；“魅力古城”传统风貌样板区获“新时代富春山居图样板区”称号。城市加速蝶变，乡村再焕新颜。振兴村从卖水泵到卖风景，依托美丽环境催生美丽经济；东湖村盘活资源，通过项目招商强村富民，化梦想为现实。

全域复兴，产业为基础，解读古城街道产业发展的强劲势头，高水平创新型人才和企业家队伍是中坚力量。在制造之都临海，古城也是许多龙头企业梦开始的地方。以“留住本地企业就是最好的招商引资”为理念，该街道建起“一企一档”数据库，既鼓励传统制造业企业二次创业，又积极引育新质生产力。

乡贤王海港带着海港直播城项目回到了家乡，将构建一个以电商直播为主导的综合

产业园；该街道联合专家团队绘制起“一链一策”产业地图和人才地图，一批补链强链延链产业人才接连涌入，万盛股份被认定为省重点企业研究院，永磁电机等8家企业入选2023年度省创新型中小企业。

全面崛起，文旅是招牌。5月3日，台州府城接待游客23.12万人次，在全国古城古镇类景区中排名第一。若问为什么？高素养劳动者队伍功不可没。古城街道联合文旅、社发等单位开展老字号复兴行动、新业态引育行动，助力台州府城“出圈”。

戚家军鸳鸯阵代表性传承人严建明把瓮城当成了演出舞台，当地还推出了戚家军研学游新业态，解锁新玩法；“斗茶大赛冠军”王馨熠成了“帮农客”，开展茶叶技艺培训带动农户成为茶产业“新农人”，打响了“临海蟠毫”品牌；紫阳街的宋代都酒务旧址摇身变为农旅融合式共富工坊，百年老字号“浙江台州酒厂”搭上文旅“风口”，各类产品成了游客的伴手礼。最近，临海还推出了“府城优才”评选，开展聚才赋能文旅行动，聘请高层次人才舒坦为文旅产业首席运营官。（金晨、谢蕾）

## 鸡山虾仔糍

联谊报 2024-05-11 第04版

“糍”这个字不多见，更不常用。看它“长相”，左边站着个“米”，右边挨着个“侯”，应该是有些来历的。问一下度娘，得知“糍”是一种干粮，读 hóu。

我第一次看见“鸡山虾仔糍”字样，是在市委宣传部要我们采写的那本《食美台州》的菜单上。虾仔糍这名儿太陌生，我这个资深吃货竟对它毫无感知，觉得甚是惭愧。于是就发动了所有的朋友和亲戚，不耻下问又不断上问，结果还是一无所获。

那就老老实实在地做功课吧。我先从“鸡山”下手。鸡山是我们玉环属下的一个乡，一个海岛。它位于漩门湾外，在坎门街道东边7公里的海上。鸡山以前是海防前哨，披山解放时，鸡山还围着国民党的兵呢。至今岛上还可以找到一些残留的军事遗迹。

所谓“靠山吃山，靠海吃海”，岛上的居民祖祖辈辈都以海洋捕捞为生。

鸡山以出产虾米闻名遐迩。岛上有200余人，长年在兢兢业业地从事虾米加工业。从前没有冷藏设备，他们捕到的鲜鱼活蟹除了部分运到城里鲜卖之外，大多的海货只能晒干或腌制，然后销往外地。

我找到一位在玉环工作了十年的女友，问：你知道“鸡山虾仔糍”长啥样吗？味道

如何？她答：我没听说过什么是虾仔糰，但是我可以帮你去打听。一会儿，她回电话来了：原来“虾仔糰”在玉环本地叫“海那搞”，而且多年前，她还在鸡山的老陈家里吃过一次“海那搞”呢。

我却越听越糊涂了，虾仔糰怎么又成了“海那搞”了？这都是哪儿跟哪儿啊？我这位女友是仙居人，她也搞不清为什么一种食品拥有两个相差甚远的名字。于是我又打电话给一位土生土长的玉环文友。这位文友可是个玉环通。他告诉我说：玉环的坎门、鸡山一带说闽南话，他们把“虾仔”念成“hǎinà”，把“羹”念成“gǎo”，连起来可不就是“海那搞”！虾仔糰在玉环并不是干粮，而是一种羹，带汤带水的虾仔羹！

现在再说虾仔。所谓虾仔，就是那些尚未长大的幼虾，或者是永远也长不大的鲜活小虾；总之，它们都很小，比大拇指甲剪下来的那么一弯也大不了多少。渔民们起了网，把大鱼大蟹收了，网底深处往往都留有一两碗粉红色的小虾，把它们倒在一个桶里，颇像一桶粉红色的米饭，因此这些小虾又被人叫做“虾饭”。这“虾饭”就是虾仔糰——海那搞的基础食材。

海那搞可以在渔船上现搞现吃，也可以把虾饭带回家里悠哉游哉地做着吃。多余的“鲜虾饭”拿到菜场里卖。记得我小时候，虾饭只卖二三分钱一斤，后来涨到了二三角一斤。今天小弟在朋友圈里津津有味地晒虾饭炒腌菜。我问虾饭价钱，他说 15 块一斤了。和别的海鲜比，还是实惠的，而且它们还有满满的蛋白质和钙，谁吃谁得益。

我对我女朋友说，我们要去鸡山品尝海那搞！我的女友就打电话联系了当年给她做海那搞的老陈，然后我们一帮大小吃货，开了两辆车，浩浩荡荡地奔“鸡山海那搞”而去。到了玉环才知道，老陈先生已不住鸡山了，迁徙到了码头旁的一座山上居住。我们泊了车，沿着那又陡又小的沙石小路蜿蜒而上，大约走了 20 分钟，就到了他家。

陈太太早已备好食材，准备给我们演示制作虾仔糰了。

只见她将一洗米箩的粉色小虾拣去杂物，淘洗干净，倒进一个脸盆，然后将一把芹菜茎切成丁，撒在虾饭上，接着再往脸盆里加上葱花、姜末、盐、黄酒。搅了搅，腌制了十多分钟后，又往脸盆里倒入番薯粉，兑上热水继续搅拌。陈太太特别声明说，水必须是烧开的，滚烫烫的，凉了可不行。加水量一定要把握好，多了，这一盆东西会变成流质，做不成海那搞；水少了，做成的海那搞则太硬，影响口味。

搅拌均匀之后，我看那脸盆里的食材呈半生半熟状态。陈太太又将一大铁锅的水烧开了，然后她将搅拌好的黏糊状物，用筷子一块一块夹入水中，它们挣扎着，但还是迅速地沉入了锅底。待所有的黏糊都夹进了锅里，陈太太就盖上锅盖，再加大火烧起。不多会儿，我们就听到“突突突”的翻滚声音。陈太太揭开了锅，蒸气迷蒙之中，成型的

海那搞全都浮了上来，它们长相随意，不守规则也不成方圆，但虾仔红如宝石，芹菜绿似翡翠，姜末点缀出碎金，一锅子的虾仔糞似美丽的水鸟起起伏伏，活泼腾挪，煞是好看！

陈太太给我们一人盛了一碗，再在每碗上面撒上一小把早已研碎的花生米。我们夹起滚烫的、香气扑鼻的海那搞送到嘴里，虾仔的鲜美，芹菜的清香，番薯粉的筋道，花生碎的香脆，让人口舌生津、齿颊留香，于是也不顾什么吃相不雅，一个个大快朵颐！

我忽然想起，这明明是虾仔糞，“糞”字又从何说起？我另一女友说：你看它们的样子，像不像一群活泼乱蹿的小猴子？既然是食品，把“猴”字的反犬旁换成“米”，叫它虾仔糞不是合情合理吗？

我会心一笑。（钱国丹）

## 小满小满 不急不缓

中国旅游报 2024-05-14 第 06 版

江南初夏，梅子青黄，樱桃艳红。到了小满的节气，天地澄和，绿意绵延。嘴里不由得念叨着小满、小满这两个字，始终觉得这是二十四节气里最平实的一个名字，带着浅浅的温润和欢喜，如同邻家女孩一般，让我们可以在任何时间任何地点，轻松自如，或长或短地唤着。

小满是二十四节气里的第八个节气，也是立夏过后的下一个节气。喜欢小满，不仅是因为它的名字，更是因为渐渐进入夏天的那一份明媚。一树一叶，翠色欲滴，透着丰盈和润泽。此时，地气尚未完全进入夏季，夏天欲来未来。瓦背上的野草与老树皮上的新绿，被雨水浸润得染了色。院子里的枇杷树，灿灿地黄着。杨梅树上的杨梅正由青涩转为红紫，桑葚紫得透亮透亮。街边的水果摊上，瓜果琳琅满目，红的、黄的、白的、绿的……馋得人直流口水。对于一个喜欢小满节气的人，这四处飘香的果实，意味着一场全新的味觉盛宴在舌尖荡漾。

一个人走在巷子里，阳光明晃晃的。巷子口的阿婆在自家门前支起小方桌，桌上青草糊清凉凉的气息在巷子里流转、飘荡。喜欢挨着老房走在屋檐下，人的影子时短时长，皮影戏一样特别有趣。石板巷子凹凸有型，往深处看，小巷悠长悠长的。这些宽窄相通的巷子，有着江南小镇特有的韵味。绣球花浮荡在篱笆墙下，蓝紫色的花朵，叶片云朵一样层层翻卷着。墙内的栀子花含苞待放，美得优雅。酒饮微醺，花看半开。忽而明白半隐半开时的风情，也体味到“物至于此，小得盈满”的含义，所有一切都刚刚好。

小满也落雨，落在窗前落在檐下也落在绿意盎然的稻苗里，雨雾茫茫一片。有农人箬帽、蓑衣在水田里插秧，脚边的秧苗绿油油的一大片，空中的白鹭轻巧地掠过漠漠水田。想起明人吴与弼的“风雨潇潇小满天，四山蓑笠事新田”，就像一幅淡雅的水墨画，若隐若现。

在我的家乡台州，人们特别注重传统佳节的仪式感，尤其是二十四节气。他们把每个节气当成一个节点，不仅过得有声有色，还有滋有味。春分用桃花酿酒、春水煎茶，立夏吃食饼筒、茶叶蛋，秋分酿桂花酒、吃桂花糕，冬至滚插圆、包糯米圆……这些美食跟节气完美融合，让人大为惊艳。台州作家王寒还出了一本关于二十四节气的散文集《大地的耳语：江南二十四节气》，也有二十四节气的黑白木刻作品，这是台州人对节气的厚爱和热情。

小满虽不如其他节气热闹，却是丰盈和富足的。“小满食苦，一夏不苦。”临近小满，挖蒲公英、吃烧仙草、炒莴笋、喝丝瓜汤就成了我们家乡的特色。走在街巷间，家家户户的厨房里飘荡着野菜的苦味，食物的烟火味成为小满节气的一个亮点。

听说在海宁一带，还会以村为单位举行古老的“抢水”仪式。因为到了小满，江南地区的农田需要蓄满水。这一天清晨，在一片鼓乐声中，村民代表踏上事先装好的水车，把河水引灌入田。这样的场景，在小满节气，更多的是一种传承。

节气是农耕时代的文化密码，如今农耕时代虽然过去了，但节气并没有过时。它会沿着岁月的年轮，不急不缓，一路放歌。（李鸿）

## 一杯弥漫着清香的绿茶 ——读散文集《至味清欢》

联谊报 2024-05-14 第 04 版

认识朱敏江的时候，他还是仙居城区一所小学的语文老师，充满活力，比近 40 岁的实际年龄要年轻许多。他热爱散文创作，希望加入我的文学工作室学习，对这位小老乡的请求，我于情于理都不能拒绝。

此后，朱敏江在参加工作室开展的各种采风创作活动中，我看到了他的闯劲和吃苦精神，也看到了他耐压的品质。记得有一次他拿了一篇写油菜花的散文请我提意见，我便毫无保留地指出了作品的不足。让我想不到的是，他能够乐呵呵地接受我的尖锐点评，这种耐压品质，让我有些喜欢。没过几天，他把修改后的作品给我看，我发现作品质量



超出了我的预期，这使我对他在散文创作上的灵性刮目相看。

后来，他只要在创作上有了疑问，便会来请教我。有一次，他在写一篇游记散文时，写不出自己想要的感觉。我告诉他可以去读读那些文学大家的作品，看看能不能受到一些创作启迪。他回去后读了现当代许多名家的写景名篇，并对各自的表现手法进行了一番深入解剖，细细领悟游记散文的创作技巧。他的那份好问和勤学精神，让我很有好感。

还有一次，我接到主编仙居道教史迹书籍的任务，叫他参与此书的采访和撰写。我们每到一个地方考察，他在认真听取工作人员的介绍后，都会单独详细询问自己关心的各种问题，并作一一记录。当他交出撰写的文章时，我发现稿子不但内容全面，数据还特别翔实，好多我们没有关注到的地方，他都一一做了介绍，我感受到他做学问一丝不苟的严谨态度。

在我文学工作室的成员中，朱敏江每次创作出手都很快，属于上交作品数量较多的一位成员。更难得的是，他在散文创作相对高产的同时，作品质量也在不断提升。

散文是最具感染力、亲和力和受众最广的一种文学体裁，因为散文的真情、真实、真知往往让读者喜爱不已。纵观朱敏江的散文创作，在“真情、真实、真知”的要义上做了探索与追求。如《母亲与樱桃》《茶香悠悠》《枇杷黄》等散文，情感浓厚，文笔细腻，如同在描摹一幅幅精致的工笔画。读着他的散文作品，眼前就会自然而然地浮现出一个个逼真的画面，带给人柔和的美感。他的作品还有一个特点，往往切口很小，却能由一个极小的点轻轻荡漾开来，不断扩散延伸，逐渐变得丰满。因此，他的文章知识性和趣味性十足。

朱敏江的散文，字里行间都融进了自己的真知灼见，就像是弥漫着清香的绿茶，回味起来沁人心脾，又像冬日里的暖阳，让人倍感温暖。

朱敏江散文创作起步高，路子正，发展潜力大。他不会拘泥于某一个方面的题材，无论人、事、物、景，皆能信手拈来。岁月有时如无色无味的清水，但即使是平淡无奇的生活，他也能从中发现不经意的美，寻找到属于自己观察生活的兴趣点。世界上不老的是自然风光，我觉得在他的笔下，许多自然风光让他写出了新意。

“天行健，君子以自强不息。”朱敏江在奋发图强的人生进程中，把做好本职工作与业余爱好写作两者有机结合起来，并取得了优异的成绩。他在本职工作上，开拓创新，精心深耕三尺讲台，一年迈上一个台阶，相继获评高级教师职称、荣获台州市名师称号、升任副校长；他在散文创作上，读与写并举，阅读了大量名家散文作品，如海绵一样吸收名家创作技巧，并刻苦创作，如老黄牛一样不用扬鞭自奋蹄。因此，他的散文作品如井喷一般泉涌而出，硕果累累，本人接连被中国散文学会、浙江省作家协会吸收为

会员，并被浙江省作家协会评为“新荷人才”。

我常常把“风”对应为朱敏江给我的印象。他思维敏捷，说话语速快，走路速度快，创作出稿快。他像风一样迅疾，像风一样柔情，像风一样吸纳圆融，像风一样行走，不知疲倦、永不停憩。

如今，朱敏江把这些年来创作的散文结集为《至味清欢》，由广东人民出版社正式出版，让更多的人分享自己在丰富生活中的独特体验，也让此书作为媒介，更快地与志同道合的热爱文学的人建立起友谊，更是通过出版此书对自己的文学创作做一个阶段性总结，让自己在文学创作的道路上走得更快更远。这是一个很好的举措，值得点赞。（陆原）

## 遇见“舌尖上的台州” 台州文旅美食市集登陆申城

江南游报 2024-05-16 第 00015 版

酥松干香的羊蹄蹄、甜咸适中的海苔饼、清甜 Q 弹的桔红糕……这些地道的台州风味“糯叽叽”这几天登陆上海。5 月 10-12 日，由台州市文化和广电旅游体育局主办、上海东方明珠国际旅行社承办的“追着阳光去台州”上海·台州文旅美食市集在东方明珠火热开启。为期三天的市集活动，集合了台州地区 20 余家文旅企业，为上海市民带来了一场集美食、美景、美物于一体的文化盛宴。

### 市集呈现一张台州美食地图

作为传统的商业形式，市集经历了丰富多彩的发展历程。随着文旅融合发展，传统集市逐渐演化为现代化的商业形式，但仍然保留着其独特的魅力，集市不再是一个以物换物的传统商铺群，而成为了当地大众生活和文化旅游发展呈现给异地游客的最直接景观之一。

集市现场，临海西门糖店、宏记糕点、食补堂、海八鲜、小稠枇杷露等多家摊位奉上琳琅满目的本土小吃，吸引了众多市民驻足品尝。临飞糕饼第三代非遗传承人金磊介绍说，这次带来上海的特色糕饼不仅种类繁多，还贴合时令，口感清新。“我们非常开心能有机会来到东方明珠，给上海市民和游客们展示台州的传统糕点。桔红糕、凉沙糕、桂花糕、三色糕、绿豆糕，这些都适合现在食用，带点清凉感。我们还带来了台州临海的特产羊蹄蹄，也是我们临海最早的一款糕点。”

另一边的文创展区也热闹非凡，鈞歌手作、壹朵文化等非遗文创产品精彩纷呈，气韵生动。壹朵文化工作人员陈颖梦介绍说：“这次我们带来了路桥非物质文化遗产布贴画的文艺精品，以及由路桥染布技艺制作而成的头花、装饰物等，大家还是挺感兴趣的。”

现场还设置了精选线路参观、盖章打卡抽奖、消费券发放等环节，为市民们提供了沉浸式的感官互动体验。小徐同学原本就打算暑假和家人去台州旅行，没想到提前在上海拔草了“糯叽叽”。“台州美食我在网上刷到过很多次，没想到今天在上海先尝到了。现场还看到了很多的景点介绍，我觉得台州是一个很有文化底蕴的地方，有机会还是要去当地感受风土人情。”

活动期间，台州风物摄影展在东方明珠塔 4.2 米城市环廊精彩亮相，吸引了众多市民和游客驻足观赏。此外，市集舞台还举办了椒江、临海、温岭、玉环四场专题文旅推介。

美食的诱惑势不可当。近年来，“台州美食”在上海声名鹊起。数据统计，目前入驻上海的台州餐饮已达 1300 余家。上海也成为台州最大的旅游客源地。台州市文化和广电旅游体育局党组书记、局长蔡文富也发出诚挚邀约：“台州有山有海，也有深厚的文化底蕴。台州不仅是诗和远方，也是吃和远方。我们真诚欢迎上海市民来台州赴一场山海文化之旅，来一场味蕾上的幸福之旅。”

### 能进“黑珍珠”也能引客来的美食经济

印刻着台州“基因”的代表也在这几年的浙江地区文旅发展榜单中颇为抢眼。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“山海之城”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。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。

台州美食中，海鲜是不得不提的一大特色。得益于得天独厚的地理位置，台州的海鲜新鲜可口，种类繁多。无论是鲜美的东海大黄鱼，还是肥美的三门青蟹，都能让你大饱口福。而临海的海鲜面、椒江的海鲜火锅等地方特色美食，更是将海鲜的美味发挥到了极致。

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”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，“台州美食”唱响后，特产、美食跟山川风物一样，成为了一个城市最直接最生动的广告。（记者：刘青；通讯员：郭梦芝）

## “浙韵千宿”为乡村旅游助力 泛长三角地区民宿高质量发展联盟在仙居成立

江南游报 2024-05-16 第 00005 版

5 月 10 日至 11 日，“浙韵千宿·诗话台州”浙江民宿生活周在仙居县神仙居旅游度假区举办。

此次活动中，泛长三角地区民宿高质量发展联盟正式成立，联盟成员包括上海、江苏、安徽、福建、江西、浙江的民宿经营者、行业协会、旅游管理部门等，旨在通过强化长三角民宿产业交流、合作，深入挖掘在地特色文化，促进资源共享、客源互流，带动乡村振兴、群众致富，进一步提升长三角民宿品牌影响力和高质量发展水平，为中国民宿产业发展贡献更多智慧和力量。

同时，活动致力通过省内外行业交流，不断提升民宿品质，打造具有浓郁地域特色、文化韵味、浙江辨识度和全国影响力的“浙韵千宿”文旅消费品牌，不断提升民宿品质，打造具有浓郁地域特色、文化韵味、浙江辨识度和全国影响力的“浙韵千宿”文旅消费品牌。

浙江省文广旅厅副厅长李新芳，台州市政协副主席陈金华，仙居县委书记崔波、县委常委杨含呈参加开幕式。

### “浙韵千宿”IP 搭载县域旅游发展“东风”

刚过去的“五一”期间，一批三、四线城市杀出重围，成为黑马。根据国家文旅部的统计，县域地区的酒店同比增长 64%，门票订单同比增长 200%。安吉、桐庐、都江堰、平潭、义乌、淳安、婺源成为五一期间的网红县，携程旅游订单平均增长 36%。县域旅游成了新的流量密码，城市打工人奔赴山野“去班味儿”。

随着县域旅游日渐火热，民宿成为城市打工人的度假选择。根据民宿预订平台的数据统计，相较去年同期，节前全平台热门城市预订量平均同比增长 20%，今年成为民宿最火“五一”。

浙江省文旅厅党组成员、副厅长李新芳介绍，作为民宿经济大省，近年来，浙江省深入践行“绿水青山就是金山银山”理念，大力发展乡村旅游，全力打造具有浓郁地域特色、文化韵味、浙江辨识度和全国影响力的“浙韵千宿”文旅消费品牌，全省首批“浙韵千宿”培育单位 1094 家，首批“浙韵千宿”推荐名单 327 家，成为擦亮“乡村旅游看浙江”金名片的有效助力。

根据去年 10 月 26 日发布的《浙江省民宿高质量发展三年计划（2024-2026 年）》，浙江省民宿预计到 2026 年底，将累计创成全国甲乙级旅游民宿 20 家、白金宿 70 家、金宿 200 家、银宿 900 家、“浙韵千宿”1000 家、文化主题（非遗）民宿 100 家。

除了形成浙江民宿服务标准，面向全国输出浙江经验。累计培训 10000 人次，认定民宿管家 1000 人，让“中国民宿服务看浙江”成为共识。还将继续推动产业规模不断扩大，使浙江成为中国民宿产业第一大省。

此次“浙江民宿生活周”启幕活动中，还开展了“浙宿千味”仙居民宿私房菜大赛、乡村民宿对话、“仙山仙水结仙缘”民宿结亲、民宿好味·风物市集、茶文化展示等环节，致力通过省内外行业交流，不断提升民宿品质，打造具有浓郁地域特色、文化韵味、浙江辨识度和全国影响力的“浙韵千宿”文旅消费品牌，助力乡村旅游发展。

李新芳表示，浙江民宿生活周是对全省“浙韵千宿”工作建设成果的一次全面检阅和展示，也是台州民宿对外展示的窗口，是民宿从业者取长补短、相互交流的平台，还是一场民宿行业发展的高端对话。

### 凝练独特符号，提升核心吸引力

“绿遍山原白满川，子规声里雨如烟”，长三角地区既是民宿业最重要的客源市场、又是全国民宿的重要目的地，近几年，长三角各地持续加强区域合作，实现资源共享、优势互补、互利共赢，通过长三角民宿高质量发展联盟，构建起“友好邻省”的民宿发展格局，共同推动长三角地区民宿产业高质量发展。

“近几年，‘美景+美食+民宿’自然融合成为这座城市的幸福源泉，‘书卷气’和‘烟火味’成为了台州文旅的‘流量密码’。”台州市文化和广电旅游体育局党组书记、局长蔡文富在进行台州“浙韵千宿”与美食推介时表示，台州生态环境优美，凭借山海资源优势，以差异化发展理念积极引导民宿产业发展，打造“住而有品、住而有趣、住而有范”的乡村风情民宿，形成了具有特色性、标杆性的民宿产业群，共有民宿 1200 多家，等级民宿 95 家，民宿产业已经成为台州旅游的新名片之一。

民宿作为台州旅游业的一个重要组成部分，既是展现地方文化和风土人情的重要载体，也是串联起乡村与城市、旅行与生活的一道独特“风景”，让游客在旅途中找到家的温馨和舒适。

仙居县委书记崔波认为，民宿产业是旅游业“二次腾飞”的重要内容。仙居旅游资源丰富，是台州市唯一一个全国全域旅游示范区。近年来，仙居以“打造世界旅居目的地”为目标，凭借良好的生态优势、旅游优势、区位优势，走出了一条以民宿产业发展促进城乡增美、产业增效、百姓增收的绿色发展之路。

目前，全县共有民宿 650 家，获评省等级民宿 26 家，文化非遗主题民宿 2 家，其中白金宿 3 家，金宿 3 家；进入“浙韵千宿”培育名单 26 家，首批“浙韵千宿”推荐名单 7 家，民宿户均收入达 30 万元。

下一步，仙居将大力实施民宿品质提升工程，以“八个一”为导向，凝练独特的民宿符号，提升核心吸引力，打造更多乡村精品民宿集群，让仙居真正成为人人向往的“诗

和远方”。

据了解，此次浙江民宿生活周活动时间长，内容丰富、亮点纷呈，还包括“浙宿千味”仙居民宿私房菜大赛、“仙山仙水结仙缘”民宿结亲、民宿好味·风物市集等环节，致力通过省内外行业交流，不断提升民宿品质，助力乡村旅游发展。（记者：刘青）

## 追光山海台州之约 百县千碗进高校暨 5·19 中国旅游日台州文旅推介会在杭举办

江南游报 2024-05-23 第 00011 版

5月18日，“追光山海台州之约”百县千碗进高校暨5·19中国旅游日台州文旅推介会在浙江财经大学举办。

此次活动由台州市文化和广电旅游体育局、浙江财经大学创业学院主办，台州各区县（市、区）文化和广电旅游体育局协办，浙报集团《江南游报》社执行。浙江财经大学党委副书记程爽、浙江省文化广电和旅游厅产业处处长雷超、台州市文化和广电旅游体育局党组书记、局长蔡文富、浙江财经大学国创党总支书记黄金娟、浙江财经大学创业学院院长童夏雨、台州市文化和广电旅游体育局党组成员、副局长於云国出席了开幕式，浙江财经大学学生代表以及在杭高校学生会代表、台州籍在杭大高校大学生代表等参加了活动。

“美景+美食”自然融合成为这座城市的幸福源泉，“书卷气”和“烟火味”成为台州文旅的“流量密码”，开幕式展示了台州旅游整体线路推介，并发布了一系列大学生游台州优惠政策。此外，来自台州的学生代表分享了自己家乡台州的风土人情，这彰显着“追着阳光去台州”文旅品牌的创新与活力，与青年人身上蓬勃的青春活力不谋而合。本次活动以促进在校大学生学习和社会实践相结合为宗旨，鼓励大学生担当家乡文旅推广大使，积极参与乡村振兴、共同富裕等国家战略。

近年来，台州文旅立足山海资源禀赋、深厚人文底蕴，把握市场热点和趋势，打造了一个又一个“文旅爆款”。据了解，此次百县千碗进高校暨5·19中国旅游日台州文旅推介会，呈现了台州雄奇山海、人文和合与台州菜的至鲜至美。作为和合文化重要发祥地，台州山海兼得，有一种包容山海汇聚八方的烟火气。台州市文化和广电旅游体育局党组书记、局长蔡文富表示，台州菜博采众长、雅俗共赏，既可以在黑珍珠榜单中占据席位，也可以在人间烟火市井排档中风生水起。如今，美食已成为台州旅游的流量密码，台州文旅更是依托“世界美食之都”、浙东唐诗之路和浙东台州1号公路等项目的

创建，以文塑旅，着力打造“中国山海文化旅游重要目的地”。本次活动通过台州美食作为媒介在杭城尤其在青年学生群体中的亮相，让台州的“山海文化”金字招牌走向杭城。

台州菜，至鲜至美。活动当日起，由台州小吃区、非遗展区、文旅文创区等不同特色亮点的活动区组成的追光市集同步上线。其中台州本地百县千碗美食制作匠人和来自台州本土的名厨，现场制作展示台州百县千碗小吃，在食堂和集市为在校师生送上一道道正宗台州美食。乌饭麻糍、温岭嵌糕、黄金酥带鱼、马蹄踏霜……“鲜哒哒、糯叽叽、甜蜜蜜”，一道道别具风味的台州菜让人应接不暇，其中最受学生好评的当属海苔饼，第一次尝到的同学们纷纷表示海苔饼独特的鲜美让他们记忆深刻。

本次大学生游台州优惠政策时间为6月30日至9月1日，包括天台山（国清寺景区、石梁景区）、神仙居景区、台州府城文化旅游区（台州府城墙、东湖）景区、温岭长屿硐天（双门硐、观夕硐、水云硐）、淡竹休闲谷、皤滩古镇（含桐江书院），全国在校大学生持有效证件门票免费，凭有效证件入园。

此外，活动将同步开启由学生带队的“我带同学游台州”活动，以及“一秒心动台州”台州创意短视频大赛。“一秒心动台州”台州创意短视频大赛面向全国在校大学生，旨在通过高校大学生们的镜头展现“山海之城”——台州的魅力，传播青春正能量。作品要求主题明确，画质清晰，构图优美，文案有创意、有立意。学生们可通过江南游报官微报名。活动将邀请来自高校、媒体、短视频平台等领域的资深评委对参评作品进行评分。届时，大赛将对遴选出的优秀短视频作品予以奖励，并通过浙报集团潮新闻客户端在线专题页展示。（记者：葛家藤）

## 恰似故人来：一本书中的山河

济宁日报 2024-05-26 第04版

初夏时节，捡一个周日，窃喜。就像儿时和伙伴上屋后的小山偷杨梅，摘枇杷。这一天，似乎无琐事干扰。于是看着桌上的书，便赶紧想着码字。因为，我怕忘了想表达的瞬间感受，相见之欣，长久之情。

赤，橙，黄，绿，青，蓝，紫。七色之中，最爱蓝色。深以为，蓝色是最有品位的颜色。如天空纯净，如大海深邃，如苍穹充满无尽遐思。台州有意思，台州的人也有意思。我台州有几个朋友，可称为故人。如今，已是久长未见，不免感慨岁月易变心，既欺负老实人，也欺负努力拼搏的人。



和宗彪兄的认识属于发自内心的冲动，我和他算半个同行。我在媒体的时间不长，但与文化的感情深厚。一方面是自我的兴趣所致，另一方面是不容易被生活打动，于是甘愿被文化打动。《山河故人》就是这样一本有文化的书。

文如其人，我觉得大差不差。宗彪兄是匠人，有匠心，也见惯大河小溪，学问了得。在蓝色的封面打开后，一些介绍就足够让我佩服：报人，作家，木刻艺术家，非遗传承人……头衔多了，总让人肃然起敬。这些称呼放在一个人身上不容易，是岁月的见证，也是大众评审的认可。

《山河故人》于我而言，如初见的故人，所以我在文头留下了“恰似故人来”的记号。这是一本以作者故乡和新居串联的书，书中以赵宅村为原点展开，以浙东唐诗之路起点——杭州西兴古渡口呼应，地理志、人物志、风土志、田野志、少年志等五大篇章，如金庸笔下的“五散人”从江湖晃荡而来，其间嬉笑怒骂，自我解嘲，独坐幽篁，暗自成趣。加之那些穿插其间的，对应自我文字的图画旁证，似乎阅读的欲望更上了一层楼。

阅读，对一张纸的要求似乎越来越高。而寡淡的生活，俗常的人生，又对文字寄寓了更高的奢望。芸芸众生，都是一本本的书。可是很多时候，我们不容易走进一本书，而只想进图书馆，作群观。但，《山河故人》有意思，不一般，他的文字是有底蕴的。

这个底蕴，就是传统文化，就是故土情结，就是作家眼中的世界，作家眼中特定的人。比如在开篇《风水宝地》中，他似乎在以一位“旅人”的视角，把往昔岁月翻了出来，加上了自我的解读。舅公、王五、徐六，点到为止，却意犹未尽。睿智的人都知道，这叫留白。好的文字，或许应该是风水师，会给你分析命理，让你跟着他转。

接着看《山河故人》的乡土情结。这个情结，在我看来有两条主线，一条是神秘兮兮的诱惑，一条是纯纯朴朴的坦露。第一条主线包括了地理志、人物志、田野志；第二条主线包括了风土志、少年志。当然，这样的概括是有交错的，我想表达的是作者的故乡滋生了他对这个世界的一些原始表达基石，也滋生了他对读书、篆刻、速写、刻木等的原始土壤，丰富的感知被记录，丰富的人物让他处于迷离和迷恋之间，伴随了数十载的光阴流转。

我有时候羡慕他的幽默，比如在《吃相》一文中，他说：喝汤的时候，不要像猪吃水一样的响亮，引人注目。有时候，我羡慕他的直接。比如在《娘家》一文中，他说：进门的风光只有一时，日常的相处，还得看自己的表现。聪明的媳妇，不管娘家是否强势，都会谨言慎行，做好媳妇的本分，这样才会赢得夫家的尊重。

这些文字的特点，在全书中体现得淋漓尽致，有对农村的天然亲近，有对传统知识的精准解读，更有对往事的难舍回味与欲语还休。

我在文字里，觉得宗彪兄是一个法师，懂一些法术，隐身遁地，但需要你自己去琢磨。我在文字里，觉得他是个怪才，也许职业类同于写《聊斋志异》的蒲松龄，喜欢听故事，喜欢翻腾跳跃，文字是他的兵马，挥之即来，绝对忠诚，又绝对来去自如，如一缕清风。

写作，对每一个写作者来说，或许是一段似梦非梦、似我非我的灵魂之旅。有本我，真我，小我。也有虚我，忘我，大我。在现实的映照下，循着个人成长的轨迹，展现不同的状态。提笔时，或大刀阔斧，或长驱直入，或涓涓细流，或意味深长，不一而足。

在《山河故人》里，这样的场景都有了，这样的意境也在我的心里打着欢快的鼓。如台州的风，台州的雨，台州海边的潮。

私自以为，写作的最好状态是天马行空，随性而为。刻意装着读者而下笔，反倒显得媚俗，其文也难见骨肉。但文以载道，文为心声，亦不可信马由缰。在这方面，宗彪兄的文字是一个很好的榜样，他对戏剧、民间故事、地方风物、传统技艺、俗世人心等有着周到的解读，但却如邻家大哥亲切，不陌生，不慌张，多哲思，留韵味。

这是我此刻的想法，也许，以后会生出别的滋味来。（郑凌红）