

新荣记：舌尖上的“临海味道”

浙江台州临海，曾是台州府治所在地，是国家历史文化名城。这里地处富庶的长三角，经济繁荣，文化昌盛，工商业发达。古城在岁月流淌中，滋生了颇具地方特色的美食文化，这些美食的发端、流传、制作和品尝方式，都蕴含着地域文化的传说和特有的审美特征。

临海美食精深广博、种类繁多、历史久远，既有精致地道的路边摊美食，也有诸如新荣记的佳肴美饌。近年来，临海打响“千年江南长城、中华小吃之都、新荣记老家”三大旅游名片，弘扬本土历史文化和美食文化，为游客呈现出不一样的“临海味道”。

饮食文化尽显民间智慧

来临海，体验一下当地的小吃文化。

临海是台州历代政治、经济和文化中心，“台州府城日市”是临海商贸云集、人气旺盛的写照。纪录片《风味人间》的制作人、《舌尖上的中国》第二季总导演陈晓卿，以及众多美食大V，都曾专程跑到临海来打卡，体验当地小吃、美食。千年府城，自在临海，集山海风物，融南北风味；城市之中，街巷之间，众多美味，等待远方的客人。

旧时临海的市井百姓过的是穷日子，为了节省粮食，蔬菜和柴火，便生出了腌、爆、烘、炒等许多加工方法，方便长期食用。现在的临海小吃，有一半是从旧时民间普通百姓家庭的食物和节俗食物转化而来，如麦油脂、馍糍、水浸糕、麦虾、糟羹、烩糕、馒头、豆面碎、麦饼、汤圆、擂圆、糕团、扁食、蕃苳糍、粽子、面干、垂面、烩等。

有人说，临海的特色小吃有141种。数字是不是如此精确，暂且不论，但上百种肯定是有的。这些小吃分为风味小吃、经典小吃、时令小吃、精品小吃、佳肴小吃、农家小吃、休闲小吃、糕点小吃等，是临海历经千年凝练出的美味，更是古城里的怡然生活。

临海小吃在选料、制作、拼盘、工艺流程、火候掌握，甚至经营方式上都有独到之处。烹、煮、烙、炸、炒、炖、烤、煨，注重色、香、味、形、营的完整，荤素兼顾，精粗搭配，色彩鲜明丰富，讲究营养均衡。

临海的特色小吃不但好吃，制作科学，而且很环保、很绿色。在这些小吃中，九蒸干、汤苔、乌糯饺、结干、鳝苗、蕃苳糕等一大半以上食物的原料，都直接采自大自然，纯手工加工，无添加。这是临海传统小吃的魅力所在。

这些特色小吃产生于民间，流传于民间，是勤劳的临海人的创造和智慧结晶。随着现代生活节奏的加快、饮食设备和技术的进步、中外饮食文化的交流融合、人们生活观念和方式的变化，这些传统美味曾退居一隅。近年来，人们怀旧心理回归、对传统价值重新审视、对历史文化怀念向往，这些传统美食带着历史神秘感，实现华丽转身，重新被人们接受、认同、推崇。一次次的美食节、一条条的美食街，人头攒动、摩肩接踵的景象就是印证。

都说高手在民间，但是民间高手往往缺乏展示的舞台。如今，民间厨艺高手的机会来了。8月27日至29日，“临海荣光中华民厨大赛”在临海举办。千年的江南长城、临海的老街



麦虾



海苔饼



麦油脂



乌饭麻糍

小巷，成为来自全国各地的大厨们比拼的擂台，山的味道、海的味道，各类美食盛宴让“舌尖上的临海”可观可触可感。

精工细制方有品质保证

“临海荣光中华民厨大赛”由中国烹饪协会和临海市政府主办，由新荣记餐饮、临海文旅集团、临海市文化和广电旅游体育局、中国商业技师协会餐饮分会承办。

新荣记是一家以高档餐饮业为龙头的民营企业集团。因此，新荣记才更能体会“发掘民间好味道，挖掘世间好食材”的重要性，因为许多名菜的灵感来自民间，民间也隐藏着许多厨艺高手。通过这次大赛，获胜者和优秀选手将与新荣记团队互相交流学习，联手编制“荣家饭局”新食单。

2021年，新荣记旗下品牌的8家门店共获得了12颗米其林星、9家门店共获得了15颗黑珍珠钻。目前，新荣记是米其林星较多的中餐品牌之一。

近年来，新荣记积极实施产业拓展思路，按全国化发展的视野和标准，以独特的餐饮文化为核心竞争力，充分发挥规模化发展、连锁化经营的优势。食材管理上，从蔬果到海鲜都建立了自己的供应链，拥有自家农场、海产基地、自家果园。餐厅管理上，新荣记在原料信息、原料选择、供应商选定、原料运输、货品验收、食品加工等方面形成了自身特有的优势。这些举措，为新荣记的快速发展提供了动力。人才管理上，新荣记拥有自己的企业学校，为各门店输送专业人才。在行业体系管理上，新荣记

通过ISO22000食品安全管理体系认证，成为台州地区首家。

新荣记坚持“食必求真，然后至美”。每个月，新荣记都会推出针对当月时令食材开发的菜品，比如立春到初夏期间韭菜、土豆、香椿是时令美味的菜肴，清明前以肉质肥厚的刀鱼为主打，菌菇绽放的盛夏推出云南野生菌菇主题销售，寒冷的冬季推出红焖羊肉系列等，主推当季高品质的食材。遵循“不时不食”的理念，遵循自然规律和人体健康规律，让菜品除了具备美味以外，兼顾时令和养生的特点。

烹调四方和四时真味，新荣记正在重写临海的味觉传奇。

特色菜品让人唇齿留香

到全国各地的新荣记打卡成为许多年轻人的选择。有关新荣记美食的照片、评论，以及网友们自发评出的新荣记十大特色菜等，吊足了人们的胃口。

新荣记的黄金脆带鱼，在美食网站上出现的频率很高。这道菜选用东海带鱼，只取带鱼饱满肥嫩的中段，两斤带鱼才能出一份成品，轻炸后外表金黄，内里雪白，外焦里嫩，细嫩鲜美。

沙蒜煮豆面是新荣记不可不尝的一道特色菜品。沙蒜因外形像蒜头生长在泥沙中而得名。这道菜味道鲜美，营养丰富，烧出来绵绸浓香，配上临海当地的豆面，味道和口感均为上乘。

红烧辣螺肉用的是当地特产的一种天然带有微微辣味的海螺肉，用台州沿海农家的酱料红烧而成。螺肉

微辣脆嫩，滋味清鲜鲜美。

脆皮鸡皮脆肉香，值得逢吃必点。这道菜在新荣记属于手快有手慢无的畅销菜品，去晚了有时真的吃不到，最好在预订时就选好。

如果是熟客，在新荣记还能享受经理写菜单的待遇。一是菜式搭配合理，咸甜酸辣平衡；二是把自家的拿手菜、经典菜、新菜分别写上几个，给客人更多了解新荣记的机会；三是对食材的选择，海鲜中鱼虾贝蟹的选择、新荣记特有食材的体现等，都是写这张菜单需要考虑的。

用普通的食材，做出不普通的味道，是相当考验大厨技艺的。白水洋豆腐，是被网友点评较多的新荣记菜品之一。白水洋豆腐是临海的特产，用的是当地优质的黄豆，取山泉水，用盐卤点成，厨师用高汤精心炖制，吃起来格外软嫩鲜滑，滋味丰富饱



新荣记色局

彩调剧《新刘三姐》亮相第十三届中国艺术节



8月22日晚，第十三届中国艺术节首场演出——由广西推荐的彩调剧《新刘三姐》，在天津武清影剧院上演。演员们精彩的演绎征服了现场观众，演出过程中，掌声如潮，喝彩声不绝于耳。广西壮族自治区人民政府副主席苗庆旺出席了演出活动，并看望慰问演职人员，鼓励他们紧扣新时代主题，推陈出新、精益求精，创作更多文艺精品，更好满足人民群众精神文化需求。

经文化和旅游部遴选、初评和公示，彩调剧《新刘三姐》入围第十七届文华大奖终评，与来自全国各地的精彩剧目共同角逐本届文华大奖。

《新刘三姐》由广西壮族自治区党委宣传部、广西壮族自治区文化和旅游厅出品，广西戏剧院创作

排演，是一部讲述壮乡儿女从脱贫攻坚到乡村振兴，最后走向人民向往的幸福美好生活的新时代现实题材作品。

《新刘三姐》是在传承发展广西刘三姐文化的基础上，用新的主题、新的语境、新的人物、新的演绎、新的舞台反映新农村建设的火热生活，塑造了善良、美丽、坚强的刘三姐形象，演绎着当代壮乡人对山歌的热爱，对家乡青山绿水的坚守，对美好生活的追求。

《新刘三姐》艺术特点在于，剧目在艺术上既有彩调剧《刘三姐》的传统音乐元素，又有新的艺术手法和表达方式，在唱响时代精神的同时没有忘怀历史的风骨。剧目主题鲜明，体现文化坚守；唱词精彩，具有文学魅力；音乐优美，融合经典、新创；戏曲韵味浓郁，突出彩

调特点；科技融入舞美，舞台表现清新唯美；以小故事体现大主题、以小切口折射大变革；巧妙创作辅助以山歌文化、地域文化、刘三姐文化、时尚文化等多元融合的戏曲表达，深情讴歌广西乡村振兴的时代风貌。

诞生于1958年的彩调剧《刘三姐》是中国舞台艺术的经典，讲述了一个为了维护自由和尊严，以山歌进行顽强抗争的壮族歌仙刘三姐的故事。在中宣部文艺局、文化和旅游部艺术司的指导下，广西文艺工作者结合对新时代壮美广西发展画卷的思考与感悟，以广西本土彩调剧形式打造的、由广西戏剧院创作排演的彩调剧《新刘三姐》因此诞生。

作为经典“刘三姐”的创新之作，该剧的音乐创作面临巨大挑

战。作曲在保持传统彩调的经典唱腔唱段的基础上，融合了流行音乐、歌剧、山歌的元素，让剧中音乐更符合现代人的审美。同时，采用了大交响乐作为配合，使整体音乐风格更加恢宏大气。

《新刘三姐》自2019年首演以来，经历了四次重大修改和30余次的内容提升，共演出81场次，参加了多个重大文艺演出活动，得到了业内人士以及广大观众的充分肯定。

广西壮族自治区文化和旅游厅党组书记、厅长甘霖表示，经过3年打磨，相信《新刘三姐》已经具备创精品、夺大奖的基础和实力，能够在高水平的舞台上展现广西风采与实力，展现广西文艺工作者的精神风貌，为广西增光添彩。

（南方）

