

《青田十大怪(一)》

青田十大怪:田边喝咖啡是老大,披萨当作麦饼卖,讲青田话的是老外,七成人口在国外,海水涨到西门外,千亿存款任你贷,生吃火腿肚不坏,石头可以抵房贷,农遗稻鱼誉中外,全球好货随心带……青田是著名的华侨之乡,随着中西文化的不断交融,这里也出现了不少新奇事儿。对此,本报推出《青田十大怪》专刊,带大家一起体验青田的独特生活方式。

石头可以抵房贷

点石成金,源自中国古代神话,说的是一位仙人用手指一点,就把石头变成了金子。这则颇具神话色彩和传说意味的故事,在浙南山区的青田县却“轮番上演”。温润如玉的质感,细腻如丝的纹理,让青田石成为了如黄金般的存在,充当起了如流通货币般的等价交换物。

还房贷、付首付这类原本用纸钞、数字货币才能进行的交易,用一块石头照样“行得通”。到底有多么价值连城,才能与动辄百万的房屋相提并论?让我们一起走进这座小城,揭开奇石背后的神秘面纱。

灯光冻、封门青、薄荷冻、田墨……这些婉约柔美、清丽脱俗的名字,均来自于青田石。早在1700年多前的六朝时期,就有墓葬用青田石雕刻成的动物做祭品。到了明代,许多青田冻石块料直接运销南京等地,被文人墨客作篆刻印材。

就这样,这些如玉一般剔透的石头在水墨江南“风靡一时”,成了拥有厚重历史沉淀的“千年丹青”。源远流长的历史为她时光流逝的扉页留下了浓墨重彩的一笔,但难掩她本身的天生丽质和缤纷绚烂。

上天似乎对青田石格外偏爱,几乎把所有的颜色都印染其中。黄、白、青、绿、黑、灰……它五彩斑斓,却尚青、尚淡,不妖艳、不张扬,宛如一幅石上丹青,凝固的神

韵呼之欲出。

色彩缤纷、光泽秀润,质地细腻、软硬适中,集万千宠爱于一身的玉石,像被女嫫耐心雕琢过般,成为了不少人眼中的稀世珍品,在世界大舞台展现她的风采与美丽。她的源远流长、她的色彩斑斓、她的风情万种,都成为了她“千金难求”的前言。

慢慢的,她的名气跟随着华侨的脚步一同走向了世界,成为了家喻户晓的奇石。来自世界各地的“石雕商贾”慕名而来,希望能够在石头的故乡一览它绝美浮华的真相。

由此,“石头可以抵房贷”的俗谚在民间逐渐流传开来,并逐渐成为行业内交易的一种手段。

华侨广场上的对弈的儒雅老人、流连茶馆品茗的温柔大婶,都是这段过往的见证者和参与者。在他们的印象里,早在十多年前,“以石换房”就一度成为潮流。仅2011年一年,青田就用这种模式成交了65套商品房,总销售额度达6000多万元。抵扣的600多件青田石雕及各类原石,总价值达2000多万元。如此,这种以石换房、抵押贷款的模式在石头的家乡也一直沿用至今,成为了青田人独有的情怀和记忆。

张清岚



“你吃了吗?”这是中国人见面最常问的一句话。食在青田,早C晚A是常态,早上一杯coffee(咖啡),晚上一杯alcohol(含酒精的饮料),而这期间,青田人会选择一顿西餐。

地处浙西南的青田是著名侨乡,有38.1万海外华侨华人遍布全球146个国家和地区。绵延的岁月里,无数青田人从山城走出去,将中国文化传到世界各地,也将异国文化带了回来。在“侨”的纽带下,西餐在青田落地生根,丰富青田人的味蕾,也在中西文化碰撞中不断改良、创新,形成青田独特的侨味。

走在青田县城的大街小巷,嗅觉神经很容易收到来自食物的信号。意面、披萨、原切牛排、海鲜饭……具有意大利、西班牙、法国等各国风情的西餐厅精心烹制着欧洲各类特色美食,吃西餐早已成为青田人的生活常态。

全长1770米的临江东路作为特色街区远近闻名,有着近100家西式咖啡酒吧餐厅,全世界的美食似乎都聚集在这里。这里的烹饪手法以正宗西式为主,能满足西餐爱好者对细节追求——按严格的西餐礼仪走完头盘沙拉、汤、主食、甜点四步流程,将西餐的仪式感体现得淋漓尽致。

随着消费升级和迭代,西餐变得越来越受欢迎,红酒西餐行业日益成为归国华侨投资兴业的热门选择。目前,青田共有酒庄、西餐厅、咖啡馆600多家,红酒西餐行业从业人员超过2.6万人。

行业繁荣催生人才需求,青田利用侨团、商会等海内外平台,引进1000多名华侨技能人才回乡投身西餐产业,成功落地“西餐大师”食品工业体验式平台项目。

从2018年开始,青田启动“西餐大师”人才培养工程,建成全球首家“西餐大师”全球人才培训中心,邀请英国葡萄酒基金会、国际精品咖啡协会等国际认证机构,系统培训西餐厅、品酒师、西点师、咖啡师、红酒营销等人才。

短短几年,一支“能说、能品、能鉴、能推广”的“西餐师傅”系列人才队伍,从青田走向世界。

味蕾穿越百年,历史悠久的华侨文化底蕴锻造了青田西餐的成长基因,而随着时代不断创新前行的青田,也必将让“西餐大师”这块金字招牌擦得更亮。

舒旭影

披萨当作麦饼卖



因水而生的青田,是灵动的。这份灵动流淌在山野间,也成就了青田田鱼的美名。在青田,田鱼不仅是一种食物,更是一缕乡愁,一份荣光。

讲到青田,难免要提到青田是个“九山半水半分田”的典型山区县,县域土地资源稀缺,农用耕地更是匮乏。

如何将有限的土地资源发挥出最大的优势,青田的先民们有着自己的智慧。早在汉朝,把水稻和瓯江彩鲤(田鱼为瓯江彩鲤变种)养在一起,就是倔强的青田先民们与紧缺自然条件“要饭吃”的第一次“抗争”。水稻的落花成为鱼儿的食物,鱼儿成长的同时能够帮助消灭稻田中的害虫、杂草,排泄粪便,翻动泥土促进肥料分解,又为水稻生长创造了良好的条件。

瓯江彩鲤在青田先民的驯化下,逐渐演化为观赏性和食用性兼具的田鱼。“稻鱼共生系统”这种相辅相成的农业生产系统,让青田人的饭碗满了起来,也让青田人的钱袋子鼓了起来。

2005年5月16日,联合国粮农组织在世界范围内评选出5个古老的农业系统。青田县的“稻鱼共生系统”,代表中国,入选首批全球重要农业文化遗产保护项目。在当时,它不仅是中国唯一一个,也是亚洲首个授牌的全球重要农业文化遗产

保护项目。时任浙江省委书记习近平同志作出重要批示:“关注此唯一入选世界农业遗产项目,勿使其失传”。

这份荣光,也一直激励着青田在传承和保护农遗文化的路上不断前行。2022年7月,由农业农村部 and 浙江省人民政府共同举办的全球重要农业文化遗产大会在青田举行。习近平总书记亲致贺信并作出重要指示,成就了青田的高光时刻。

青田人一直不吝善于分享成功的果实。2023年6月,承载着青田人民深厚情谊的3000斤青田田鱼鱼苗从青田出发,一路向着祖国的西南进发,到达了与青田结对开展东西部协作的四川省古蔺县,在落地了万亩稻鱼共生示范项目的德耀镇凤凰村,全村70户养殖户纷纷前来免费领取鱼苗,青田田鱼也成为了维系青田、古蔺两地友谊的“锦鲤”。

而那些漂泊在海外的青田游子,更是对家乡的一碗田鱼干炒粉干念念不忘。这些通过传统的蒸、晒、熏等方式制作而成的田鱼干,带着满满的烟火气息。食物落到胃里,漂泊的心才真正放进了肚子里。

穿越千年而来的田鱼,带着青田一路向上发展的痕迹,却依然灵动地在岁月的长河里欢游着,就像青田人的意志,从不囿于某一方天地,永远要做那只奋力越过龙门的锦鲤。

孙云弋



农遗稻鱼誉中外