

小寒时节，海岛也有独属的风景和美味

口记者 张莉莉 整理

“小寒日，数九寒冬至此盛。苍松柏迎霜雪。”

明日，我们将迎来小寒这个一年中最为寒冷的节气之一，这也代表着隆冬的到来。

虽然天气极寒，但小寒并非只是万物凋零的萧瑟时节。极寒之中，既蕴含着冬去春来的生机，也藏着属于这个季节的温暖和味道。

“速冻模式”开启 去这些地方温暖过周末

尽管最近的气温比较好，但迈入小寒后，户外就会常态化开启“速冻模式”。户外玩耍太过“冻人”，不妨去舟山群岛旅游推荐的这些地方遇见快乐，过一个温暖的周末。

什么地方既能美美出片又能休闲？当然是长乔海洋国际旅游度假区。整个度假区一半海洋，一半雨林，怎么玩都有趣又浪漫。

在这个神秘的“蓝色世界”，150米长的海底隧道充满梦幻感，随便一站都能拍出漂亮的照片。白鲸、领航鲸、海豚等海洋明星齐聚在这里，五大主题演绎，放送精彩的表演，幸运的话还可以跟海洋动物们进行亲密互动哦。

当然也不能忘了度假区里有一座全球首创的雨林生态动物园。真实还原亚马逊原始生态场景，创造性地将雨林搬进了室内，让你在冬天也能温暖逛公园。

十二大动物主题区，汇聚了上万种多彩的动植物。无论是岩石、瀑布还是树林，都还原了浓郁的生态气息。

在森泊水乐园，玩水和冬天的适配度也超级高，不用担心在户外被冻得瑟瑟发抖，室内恒温水乐园带你快乐玩水。30个水上游乐项目，足够你畅玩一天。惊险刺激的超级大滑道、水上互动攀岩池等也能带来冬天的另一种神奇体验。

舟山的新晋网红地标舟山市（普陀区）美术馆，也是温暖过周末的好去处。它从历史建筑蜕变而成，一整个艺术感满满，让你感受海洋文化的魅力。

开馆展“共栖之舟”用不同视角和多元媒介的作品，在美术馆流动的空间里，带大家展开一场犹如“陆上行舟”的艺术航行。看完了展览也别急着走，坐在书吧里度过一个静谧的午后。闻着咖啡香气，看落地窗外的船只航行在沈家门渔港里，波浪起伏间，这正是海岛人应当有的休闲时刻。

如果你不喜欢喧哗和热闹，想要在城市里找一个安静的角落，享受独处的温暖时光。那不如选择定海图书馆，拿一本感兴趣的书籍，重新捡起传统的阅读方式。

山海之间，书香文雅，新开的图书馆新馆紧靠东海长廊，足够你徜徉在书海之中，而氛围感十足的内部构造，也足够你打卡出片。



森泊水乐园



雨林生态动物园

企鹅



节气小名片

小寒，标志着季冬时节的正式开始，与大寒、小暑、大暑及处暑一样，都是表示气温冷暖变化的节气。

冷气积久而寒，小寒是天气寒冷但还没有到极点的意思。

根据中国长期以来的气象记录，在北方地区，小寒节气比大寒节气更冷，在北方有“小寒胜大寒”一说；但对于南方部分地区，全年最低气温仍然会出现在大寒节气内。中国北方地区小寒比大寒更冷，是因地表“余热”相对较少，至小寒时已释放殆尽，使温度降至最低。而南方地区地表相对较热，其“余热”至小寒节气尚未释放完毕，至大寒则地表“余热”散尽，气温方降至最低。

又到年糕飘香时 这款冬日美味如期而至

年关岁末，就到了舟山人做年糕的时候了。

想要做出好吃的年糕可不是件容易的事，浸米、磨粉、蒸粉……虽然现在有了各种机器的加持，可还是要经历数道复杂工序。

将米浸泡到位，让米粒饱含水分、均匀饱满。浸泡好的米送入机斗中，打开米闸，大米瞬间变成了粉末，柔软松散的米粉散落，洁白细腻。

传统的蒸饭木桶下是煮沸的水，不断地传输着热度。三五分钟后，桶上有热气冒出，空气中的米香便愈发浓了，蒸熟以后倒在面板上，师傅不紧不慢地用工具将粉团捣入机器中。

流水线上便出现了长条状的年糕，旋转的刀片匀速落下，白胖的年糕就成型了，看一眼就能想象到它甜滋滋的味道。

最后一个环节，也是最忙碌的。将切割好的年糕拿起放在竹担上，等到铺满了整整一面，就可以推着小院里去晾晒了。

做年糕时，旁边总围着一群人等待第一口美味。拿上一袋咸菜，将尚还滚烫的年糕团摊开，将“馅儿”裹紧，一口下去，唇齿间是久违的欣喜。

年糕的做法实在太多了，这款冬日里的糯叽叽，无论做成甜口的，还是咸口的，炒的或是汤的，各种百搭和美味。

桂花飘香时，桂花年糕承包了秋天的甜蜜。一进入冬时，咸菜肉丝汤年糕或是白菜肉丝炒年糕，都是许多人记忆中的美味。

芥菜年糕，更是伴随着很多人的成长岁月。早前学校门口的小摊里，总有它的身影，“咕嘟咕嘟”地在热锅里吐露着热气。

塌年糕则是校门口小吃摊上的又一项流。一根根年糕在铁板上发出“滋滋”响声，焦香扑鼻，让人闻之食指大动。



浸米



磨粉



蒸粉



捣制



晾晒



盖上福戳

晒“冬”是属于海岛的冬日风景和美味

海岛的冬天，有一种风景叫晒“冬”。

西北风一吹，沿海空地、房前后、院落窗台，便能看到各种密密麻麻的晒物，挂在竹竿上，铺在晒网上，在冬日阳光下闪烁着漂亮的色泽。

岛城冬天餐桌上的主角，不得不提鳓鱼。家家户户都会挑选上等的大鳓鱼，清洗剖开，晒成鳓鱼鲞。色泽鲜亮、排列整齐的鳓鱼鲞，在蓝天白云下，成为了一道独特的风景线。

对于原汁原味刚捞到的虾蛸，利用冬天的阳光和海风自然晒干，是保留精髓的最佳方法。渔民们会把处理好的虾蛸一根根平铺在网架上，接受海风和阳光的沐浴。晒干后的虾蛸清蒸摆盘，非常下饭。

冬天的蓝天和暖阳下，被处理过的鳓鱼整齐地悬挂晾晒，成千上万地晾晒着，空气中飘荡着浓浓的鳓鱼香。

冬季，也是番薯大收获的季节。晾晒好后的番薯干，一口咬下，唇齿留香。

海边沙地种植出来的番薯做成细细的粉丝，或饼或捆状铺在晒席上晾晒。晒好后的番薯粉丝软而不糯、筋而不硬，吃起来Q弹爽口。

广阔的东海带来无数海鲜，紫菜堪称一绝。从海里收割来的紫菜湿漉漉地铺在晒板上，接受海风和阳光，鲜香四溢。在这个冬天，一碗虾皮紫菜汤，暖心又暖胃。

上了年纪的老人还保留着老一辈的习惯，晾晒各种菜干。在他们那个没有冰箱的年代，萝卜丝、青菜等各种蔬菜皆可晾晒。香喷喷的菜干晾晒在冬天炽热的阳光下，都是渔家人眷恋的冬日味道。



晒鳓鱼



晒鳓鱼



晒海味



晒番薯片



晒菜干