

追寻红色足迹，体验亭旁风情



本报记者陈洪晨文/摄

出于采访或参观学习等目的，我曾多次到访三门亭旁红色教育基地。每次来都有热情的红色讲解员引路，每次围于时间总是行色匆匆。这一回，找了个晴空万里的小日子，我慢下脚步，自助游览这个有着“浙江红旗第一飘”盛誉的红色景区。

红色小镇

1928年，浙江第一支红军队伍在这里建立，浙江第一面苏维埃政权的旗帜在这里竖起。鲜艳的红旗在小镇上空飘扬至今。

作为浙江革命星火初燃之地，近几年，三门县亭旁镇迎来了一批又一批重温历史、铭记光辉的游客。对于多数游客来说，游览丰富的革命旧址群，打卡红色点位，是到访亭旁最重要的目的。

为纪念三门人民万众一心抗击倭寇而竖立的台州海防营古城墙，是这条红色线路的起点。

由城门进入景区，左手边是游客服务中心，往右走是红色广场——宽阔的广场中央，“浙江红旗第一飘”的雕塑醒目亮眼。

沿着广场一侧树木掩映的石阶拾级而上，途经丹心亭和包定烈士诗作石碑，可以通往亭旁起义纪念碑广场。纪念碑建于1988年5月，碑高5米，碑面镌刻张爱萍题写的“亭旁起义纪念碑”红色大字。纪念碑巍然耸立，像一把利剑直插云天。

原路折返至红色广场，前行百余米，便是苏维埃成立大会旧址——城隍庙。民国时期，亭旁城隍庙曾是国民党区分部，后来成为亭旁起义集会的场所。走廊上陈设了展板、塑像、实物模型等，还原革命先烈的在此挥舞着红旗呐喊，成立苏维埃政权的热血场面。

沿着1928红色街区步行数百米至亭山路55号，一处白墙灰瓦的院落出现在眼前，这里是由亭山小学旧址改建而成的亭旁起义纪念馆。

门面虽不起眼，内容却很丰富。馆内有烈士雕塑、起义沙盘、革命文物、影视专题片等实物展示，以“决策”“抉择”“蓄势”“爆发”“火种”五个篇章69张展板和大刀、长矛、火枪等100多件革命文物，系统展示了亭旁起义的历史功绩。

出了纪念馆，沿着红色小巷一路穿行，可以到达包定故居（包定纪念馆）。

这是一处古旧的四合院，经当地政府修缮后结构完整。故居通过展板和实物陈设，分“孝子”“才子”“赤子”三部分展示了包定烈士生平。参观每个房间，包定烈士真实的生活场景铺陈眼前。

至此，主要的红色点位参观结束。若是时间充裕，不妨再走一走周边的亭旁总指挥部旧址、浙江省红色地名馆、包定公园、包氏宗祠、亭旁红色影院等。

我从游客服务中心了解到，当地旅行社设计了穿红军服、吃革命餐、看包定话剧、参与红色电影之旅等富有仪式感的体验项目，以及一日游、两日游、三日游等多种与周边景区串点成线的旅游产品，可供游客选择。

烟火农家

除了丰富的红色旅游资源，亭旁红色教育基地吸引我故地重游的原因，在于它是一个与居民区完全融合的景区，生活气息浓厚，让人倍感亲切。

在1928红色街区内存步闲逛，沿街商铺林立。但你仔细观察，就会发现这里和许多景区步行街浓厚的商业氛围、千篇一律

的经营模式大不相同——这里的商铺大多是为本地居民服务的，糖烟酒店、理发店、制衣店、装修建材店、家具店、药店、寿衣铺等等，生活所需，一应俱全。游客若是想买纪念品、伴手礼，还需费一番工夫寻找。一旦巧遇了“隐藏”其间的特产店，红薯粉丝、垂面、红糖、茶叶等本地农副产品，定会令大城市来的游客有一种“捡到宝”的喜悦。

汽车驶入村庄，白净的墙面、层叠的灰瓦，整齐的农家排屋独具江南风韵；远山如黛，天空透亮，小小的村庄仿佛一幅清雅的水墨画。

借着“浙江红旗第一飘”红色旅游发展的东风，这个村庄共有29户村民办起了农家乐、民宿，接待来自四面八方的游客；村里还建了一座红色主题餐厅，内饰风格颇具年代感，一度成为闻名遐迩的“网红餐厅”；该村还陆续引进了养生馆、国学馆等，打造“红色+养生+民宿”的康养产业……

无论你是自驾游还是跟团游，来到这里，淳朴热情的农户都会为你提供家一般温暖的美食和住宿体验。



1928红色街区

三色麦脸拼翻碗肉：碳水+油脂的狂欢，无肉不欢者的心头爱

本报记者诸葛晨晨

仙居“八大碗”，曾经是当地人招待外来宾朋最体面的宴席。民间传说“八大碗”由八仙发明制作，故取名“采荷莲子”“湘子海参”“铁拐捞肉”“钟离翻碗肉”“洞宾大鱼”“仙姑肉皮泡”“国舅泡参”和“果老豆腐”。其中，翻碗肉为汉钟离之作，故名“钟离翻碗肉”。

深谙美食之道的仙人，习惯将特色面食麦脸与翻碗肉一同上桌，将碳水与油脂的叠加发挥到极致。这一口人间烟火的甜腻与油香，是多少人的心头爱？

碳水加油脂，快乐的二次方

由仙居宇杰君澜大饭店后厨创制的“三色麦脸拼翻碗肉”，入选了“百县千碗·寻味仙居”获奖作品名录，在“百县千碗·鲜在台州”美食大比拼中人选16道“山珍”。

该饭店厨师长张习伍是80后，从事厨师行业11年。获悉台州市要举办美食大比拼，他想，参赛作品要具有地方特色，既要美味，也要有品位。仙居“八大碗”，第一时间浮现在他的脑海中。

作为“八大碗”的压轴菜，“翻碗肉”颇具代表性。

翻碗肉的主料是猪五花。选购时对肉贩说，买“三层肉”，他就知道你是行家。夹着带肥、肥

瘦比例恰当的五花肉，肥肉预熟易化，瘦肉久煮也不柴，做烧肉非它莫属。“我们选用仙居本地的高山土猪肉，吃起来没有膻味。”张习伍说。

大块的肉用高压锅大火煮半小时至五六分钟，取肉沥水，豪迈地切成厚片，接着在锅中注油，加热至250度，五花肉过油，使得油脂更容易释放。

烧肉重新转入炖锅中，酱油、杨梅酒等佐料依次加入，在慢火的催化下，食材在汤汁中翻滚，完成最后的融合，肉质外观会呈现出浓油赤酱的特点。

再等上半个小时，开锅，装入土碗或码盘上桌。

一块块弹动着五花三层，裹满琥珀色的肉汁，滋滋冒着油光，不断勾起喉头的耸动。舌尖顶开油汪汪润滑的表皮，烧肉在唇齿间融化，像溜滑梯般从喉咙溜进胃里。

下意识里，潜伏在体内的碳水基因苏醒，麦脸可以上场了。

这种仙居特色面食，用玉米面与面粉混合，靠传统老酵子发面，形状有扇贝状、块状，蒸熟就能吃。

揉面时，张习伍的面点师团队创新地加入菠菜汁、杨梅汁、可食用淀粉等材料，做出了“三色麦脸”。

打开饼窝，塞入肉块，在入口的那一瞬间，Q弹和滑嫩同时向口腔展开攻击，这一口人间烟火的甜腻与油香，是抵挡不住的。



三色麦脸拼翻碗肉

挖掘本土美食文化

一方水土孕育一方滋味，仙居人对于家乡味道的坚守一直在延续。从村际的土菜馆到县城的大酒店，“八大碗”都是主打菜，俘获每一个生活或途经这里的食客胃。

张习伍告诉记者，饭店点餐区有一面墙，专门展示仙居“八大碗”的菜牌。不管时间过了多久，这些经典菜品仍然享有极高的人气。

除了“翻碗肉”，将猪瘦肉沾上淀粉用棍棒敲过的“敲肉”，以及将面糊裹着咸带鱼干油炸的“泡参”，点单率也很高。

仙居人办婚宴，会要求莲子和海菜连着上桌，食材组合的谐

音，寄予了子孙延绵的期待。让人回味无穷的不仅是美味，更是一种传统文化习俗的传承，远非寥寥数字能够说尽道尽。

张习伍的后厨团队对仙居“八大碗”的烹饪细节不断完善，对造型摆盘设计不断创新，使其成为一道道能代表仙居特色的宴会佳肴。

张习伍希望，用更多本土美食抓住食客的胃。这两年，他一直致力于研发新菜品。

他发现，在仙居广袤的山林土地里，有很多神奇的植物。最近，他以本地产的野生中药材“山海螺”为食材，新推出一道限季药膳“山海螺炖煲”。

本文参考了《仙居风俗记》《仙居食单：翻碗肉》。



共建文化示范区 共享文化幸福感

许梦渊：以乐为伴，曲艺人生



许梦渊(左一)在宁波参加全国曲艺展演。

本报记者王佳丽

身穿一件长衫，手中拿一醒木，台上摆一桌子，桌上置一扇一板一帕。醒木三声，演出开始。这是许梦渊每次上台表演曲艺时的场景。

站在台上，他南腔北调信手拈来；坐在台下，他十八般乐器样样拿手。关于许梦渊的艺术生涯，有三个关键词贯穿始终：越剧、音乐、曲艺。

越剧启蒙，开启学艺之路

受父母的影响，许梦渊从小就喜欢越剧。

七岁那年，越剧团来到桐庐乡下演出，许梦渊被精彩的越剧表演所吸引。越剧团离开后，许梦渊召集了村里的小伙伴，他当“导演”，给小伙伴们分配角色进行扮演。他还动手用竹子和皮制作了一把“二胡”，父母看到后很感动，给他买了一把真正的二胡，并给他找来老师进行启蒙。

许梦渊读到初一时，许家听闻杭州艺校的招生信息，经过“家庭会议”讨论，认为越剧是“女子戏”，不合适许梦渊，决定让他去学习曲艺。但那一年，艺校没有开设曲艺班，许梦渊只好先进入影视表演班。

在影视表演班学习一年后，艺校曲艺班的老师给许梦渊带来一个好消息：上海滑稽剧团委托上海市戏曲学校开设一个曲艺班。老师建议他去试一试。这一试，许梦渊成功进入了上海市戏曲学校，开始正统的曲艺学习。

曲艺是一门说唱艺术，包罗万象，要学的东西很冗杂。在学校，许梦渊接触到京剧、昆剧、沪剧、越剧、淮剧、甬剧等各派戏曲曲种，学习评弹、说唱、小品、相声等各类表演形式。同时，他还要掌握不同乐器演奏、谱曲写词等技能。

“我当时最喜欢越剧和甬剧。因为从小就喜欢，在方言上有优势，也更能驾驭。越剧课老师是史济华，他是新中国第一代越剧男演员。他那时很喜欢我，常常点名让我来示范演唱。”许梦渊回忆。

在校学艺时，许梦渊和同学们常常有外出演出的机会。第一次正式演出，许梦渊还记得，由上海滑稽剧团团长带队前往香港，他和师妹在香港宁绍同乡会上演了一出《各派越剧》。

站在台上的许梦渊，看见台下身处异乡的听众们听见熟悉的乡音，遇到熟悉的唱段，跟着一齐唱。彼时，年轻的许梦渊深刻地感受到，戏曲是有力量的，它是刻在人们心里的文化印记。

人生转折，从台前到幕后

毕业后，许梦渊进入上海滑稽剧团。待了一年左右，他出现变声期倒嗓的问题，不得不思考是否离开剧团。

“那时候我想过放弃，但是对这一行实在太热爱了，想着即使做不了幕前，也可以做幕后。”当时，团内有一位二胡琴师看重许梦渊，鼓励他可以去做乐队。后来这位琴师离世后，还让人将他的一把二胡转交给许梦渊。

实际上，学习曲艺的时候，许梦渊一直没有落下二胡的学习进度。“上学的时候，同学们都知道我的二胡拉得比较好。班上的男同学会拉住我，让我帮忙伴奏练唱。”

这时曲艺事业遇挫，许梦渊决心把越剧和音乐的梦想又捡拾起来。离开上

海滑稽剧团后，他先后拜了两位师傅，一位便是史济华老师，继续学习越剧表演；另一位是上海静安越剧团的主胡曹永兴老师。许梦渊成为曹永兴的大弟子，并成为威毕音乐的第三代传人。

离开上海，17岁的许梦渊回到了浙江，开始跟着民间越剧团过着四处“漂泊”的生活。越剧团的生活很艰苦，常常居无定所。“到一个新地方，我们要连夜搭戏台。有一年冬天下着雪，我记得搭戏台的钢管握在手里，像冰一样。”

许梦渊的家庭条件不差，父母知道情况后很心疼他，希望他能回家开店做生意，过上安稳的生活。“那时候年纪小，没有觉得有多辛苦，又因为心中热爱，所以没有听父母的话。这段不一样的经历，为我之后的创作和表演积累了不少素材。”

彼时无畏的少年，拿着手中的二胡，就好像手握绝世宝剑，有了一股闯荡天涯的勇气。

许梦渊在越剧团里年龄是最小的，但拉的是主胡，还要兼其它乐器。因为年纪小、技术好，有时候在乡下演出，观众们专门来看他的演奏。

也是在民间越剧团，许梦渊学到了许多课本之外、章法之外的东西。每当他听到稀奇古怪的地方调子，都会用心将调子记在本子上。每天早上，他早早起床，二胡一拎，唢呐一拿，跑到人烟稀少庙里、山上或者田里进行练习。

定居台州，传承地方曲艺

2016年，许梦渊来到台州，开了一家民族乐器店，从事教育工作。当初最吸引他留在台州的，便是这里拥有庞大的戏迷群体。

2019年，他在路桥组织成立了一家戏曲教育工作室——越艺社，聚集了一群越剧爱好者，也培养了不少越剧演员和乐队演奏者。目前社团成员有80人左右，成员的年龄有大有小，大家每晚都会聚在一起学习训练，不亦乐乎。

社员们的舞台表演、唱腔唱调，以及乐器演奏、布景灯光等，都是许梦渊手把手教出来的。“他们的一招一式都是我教的，他们出去表演，我会坐台下伴奏，看着他们，比自己表演还要满足。”如今，“身经百战”的社员们一出手，就可完成“一台好戏”。

乐器店和越艺社做出了成绩，许梦渊的曲艺生涯也在台州再次启航。

他以“路桥莲花”的表演形式参加各类大赛并多次获奖，2019年参加中国东部曲艺展演，2020年参加缤纷鱼长三角曲艺展演，2021年参加全国曲艺周展演……

他担任了路桥区戏剧家协会理事、路桥街道曲艺家协会会长，扎根路桥，为传承和发展路桥曲艺做贡献。

为了精进曲艺技艺，他又拜了绍兴莲花落曲艺表演艺术家吴宝炎为师。

“曲艺的形式更加灵活，唱的内容更加多变，除了唱历史传统故事的长篇，我们也会唱反映时代主题的短篇内容。”近年来，许梦渊聚焦社会生活和时代热点，自编自演了不少孝德、疫情、党建、扫黑除恶等主题的作品，用于服务百姓，传递正能量。

关于戏曲和曲艺，许梦渊将自己比作一座“桥梁”。在追求艺术的道路上，他是个虔诚的学徒，从不同的老师身上学习，吸收优秀的部分，加以内化。同时，他自觉有一种使命，有责任去传承好老师的东西，更要发扬好中国优秀传统文化和曲艺文化，让更多人了解和感受这份独特的文化魅力。