

三门围垦纪念馆:

回首红色岁月 谱写蓝色篇章

台州传媒记者单露娟文/摄

车子驶过三门湾蛇蟠大桥,抵达蛇蟠岛。一下车,海风携带着咸腥的味道扑面而来。

冬日的午后,小岛静谧安宁。有老人搬着小板凳闲坐晒太阳,也有渔民在家门口忙碌碌晒晒鱼。

离居民区不过几百米就是万亩养殖塘,阳光下,水面泛起粼粼波光。养殖塘边的堤坝上有不少游客,他们或欣赏风景,或拍照留念,享受着惬意的周末。

谁能想到这个曾经孤悬海上的小岛,通过围垦和修桥通车,如今已与大陆紧紧相连,并成了旅游胜地。

养殖塘边上就是三门围垦纪念馆,也是我们此行的目的地。走进它,就可以了解三门的围垦史。

红色岁月

走进纪念馆,首先映入眼帘的是一组栩栩如生的铜塑像。他们有的扛着锄头,有的背着箩筐,在红色背景墙的映衬下,参观者一下子就被带入那段热血的围垦岁月。

入内,右手侧可以看到灯箱搭配围垦劳作的剪影造型,由深及浅地层叠蔓延,拉开“一条扁担两头弯,扁担挑出金银滩”的序幕。

整个纪念馆以历史时间线为主线,从“海退地出”“山海之梦”“众志成城”“蛇蟠蝶变”“蓝色畅想”五个篇章,详尽地记录了三门从一片荒滩到万亩彩塘的蜕变历程。

“一条扁担两头弯,扁担挑出金银滩”

三门的海塘围垦最早可追溯到唐代。据《台州市志》载:“唐高僧怀玉在健跳筑健阳塘,堤长约500丈。”这是台州历史上见于文献的最早的人工海塘。自此,历代三门人筑梦海洋,垒堤建闸,围海垦殖,谱写了一曲曲战天斗地的英雄壮歌。

在“海退地出”展厅,参观者可以通过图文资料清晰地了解到三门自唐以来历代围塘史。

比如宋代时,三门围塘主要集中在浦坝港、洞港沿岸,先后围成花桥东山塘、小雄洋底塘、五支香塘、沿江湮浦塘、三岩王鉴塘、沿赤赤口塘,成为三门县历史老塘。

经过历代的努力,清朝时,三门县形成泗淋、沿赤、六放三大平原,围塘建设渐成规模。

新中国成立后,三门人民更是自强不息、艰苦创业,围垦海塘79处,面积达13.38万亩。其中,最大的围垦工程就是蛇蟠塘,共分四期,总面积近2万亩。围筑而成的海塘,成为三门人民全面建设小康社会的“蓝色银行”。

“山海之梦”展厅重现了蛇蟠围垦史。上世纪70年代,亭旁6个公社47个大队,3000多筑塘大军,走出大山,奔赴蛇蟠,开启了长达20余年的围垦战役。他们穿草鞋、挑干



粮、背被褥,箬路蓝缕,克服了常人难以想象的艰难困苦,围筑堤坝20公里、良田1.58万亩。

在“山海之梦”展厅的一块区域,各地捐赠的老物件重构出筑塘人住山洞、睡草床的场景,还原那段艰难困苦而又激情燃烧的围塘岁月。还有8米的超长沙盘和海浪多媒体背景,再现当年打溜运泥、夯基筑堤,用最原始的工具和人力筑起“海上长城”的场景。

蛇蟠岛的开垦不是一帆风顺的。三门地处滨海,时常遭受台风侵袭。1997年,百年一遇的“9711号”台风正面袭击三门,台风、洪水、天文大潮三碰头,全县人民苦心经营40余载、74条总长147公里的海塘全线垮塌,村庄、农田被淹,民房倒塌,围垦人数十年心血付诸东流。

大家没有气馁。面对天灾,围垦人和蛇蟠原住民以血肉之躯迎击暴雨、战台风、抗洪水、斗大潮,重建了家园。其中,连心塘10公里长的海岸线建成高标准海塘,当地人民的生命财产安全得到保障。目前,此地已经成为国家级现代农业示范园区。

蓝色篇章

几十载岁月,在多方努力下,蛇蟠岛经历了蝶变。

曾几何时,蛇蟠岛孤悬海上,隔洋过海,往来不便。如今,水路、省级公路、沿海大通道,渐次贯通。苍茫大海上一座蛇蟠跨海大桥连接起陆地通道,陆岛相连的千年梦想变为现实。

在“蛇蟠蝶变”展厅,我们可以通过照片欣赏到如今蛇蟠岛的风光。

当游客踏

上蛇蟠岛,首先映入眼帘的便是蜿蜒曲折的海岸线。这里的海水碧绿,与天空相接,形成一道美丽的风景线。海浪拍打着礁石,发出清脆的声响,让人仿佛置身于一幅生动的画卷之中。

在这里,游客可以度过充实的一天。海盜村,是国内唯一一个以海盜历史文化为主题的海岛洞窟景区,集洞窟景观与海洋风光于一体,雄浑大气;黄泥洞村,被誉为民间文化生态的博物馆、乡村历史文化的活化石;野人洞,展现了中国最传统的居住方式……

蛇蟠岛也是食客眼中的鲜甜打卡地。万亩养殖塘波光粼粼,鱼欢虾跃。这里小海鲜品种繁多,青蟹、对虾、小白虾、牡蛎、海葵、望潮、跳跳鱼等,味道鲜甜,成为长三角城市群全季全天候鲜甜“大渔仓”。“鲜甜产业”已成为蛇蟠百姓致富、乡村振兴的源源动力。

勤劳的蛇蟠人没有停下奋斗的脚步。在“蓝色畅想”展厅,我们可以看到蛇蟠岛的总体规划。

“一桥飞架南北,天堑变通途。”随着沿海大通道的连接,蛇蟠有了更广阔的创业舞台。未来,蛇蟠岛将继续围绕“三区”建设目标,积极培育海岛度假、渔村体验、海鲜美食、运动休闲等优质旅游产品,将蛇蟠打造成一个诗画旅游区、精美小城镇、鲜甜小海鲜打卡地,推动三门县“长三角一流、国内著名的滨海度假体验旅游目的地”和“中国鲜甜城市”建设,塑造三门海洋旅游独特的品牌形象。

台州的“鲜甜”,从鱼吃起



酒香黄鱼 均为资料图片

台州传媒记者陈洪晨

“满席珍馐甲天下,一湾海产鲜千年。”以“鲜嗒嗒”闻名的台州,海鲜、湖鲜、河鲜不胜枚举。

近日,“味美浙江·百县千碗”1000道风味美食名录发布。入选该名录的台州菜,以鱼类菜品数量最多,家烧黄鱼(台州)、跳鱼望潮(温岭市)、蒜香大墨鱼(椒江区)等20道入选热菜,另有鸡山鱼鲞(玉环市)等入选冷菜。台州鱼类之丰富,吃法之多样,尽藏于这份榜单之中。

清代文学家李渔在《闲情偶寄》中说:“食鱼者首重在鲜,次则及肥,肥而且鲜,鱼之能事毕矣。”黄岩长潭湖出产的胖头鱼,便称得上“鱼之能事毕矣”。

长潭湖区青山环抱,植被繁茂,水质纯净,出产的胖头鱼肉质雪白细嫩,是台州淡水鱼中的上品。

胖头鱼头大而肥,鱼头比鱼身更鲜美,是整条鱼的精华所在。因此,“长潭黄鱼”是当地农家乐名头最响亮的招牌菜。鱼头的烹饪方法五花八门,各有特色。红烧鱼头,肉质丰厚肥腴,汤汁呈琥珀色,味重鲜香;白烧鱼头(煲汤),鱼肉细嫩绵软,鱼汤呈奶白色,浓稠鲜美;蒸鱼头,保留了鱼的原香,无腥气无异味,清淡可口……

鱼头上桌,一定要趁热品尝,鱼眼帘后两块鼓鼓的鱼肉,最是肥美鲜嫩,口感爽滑无比;鱼骨附近的肉也特别细腻……几筷子鱼肉下肚,鲜香的鱼味停留在口中,让人回味无穷。

同样以“好山好水出好鱼”的食材优势名列美食名录的,还有以临海牛头山水库胖头鱼和天台寒山湖青鱼为原料烹制的“家烧鱼头”和“寒山湖螺蛳青”。

天台的泳溪香鱼,则是台州溪鱼的代表菜品之一。

香鱼鱼体呈青黄色,鳞细小,因背部有一条满是香脂的腔道,烹熟后散发出诱人的芳香而得名,有“淡水鱼之王”的美誉,对水质要求极高。生态环境优良的泳溪乡,是香鱼产地之一,香鱼也是泳溪“三香”(香米、香鱼、香茗)特色产品之一。

煎烤是泳溪人烹制香鱼常用的方法,有“一家烤香鱼,全村香十里”的美谈。将香鱼改刀后用料酒、盐、十三香、葱姜蒜腌制,下油锅炸,再放在烤架上烘烤,煎烤好的香鱼,闻之香味扑鼻,食之酥脆可口。

之后,张宝祥牵头成立琛山村山花艺术团,不仅自掏腰包为团里购置乐器、服装、道具,还参与创作剧本、编排节目,并带动家人组成一支家庭乐队,连续多年参演琛山村“村晚”,丰富当地群众的文化生活。

“接下来,我们将借助此次入围艺术节的重要契机,持续完善‘15分钟品质文化生活圈’服务供给,更好地满足人民日益增长的美好生活需要。”台州市文化和广电旅游体育局工作人员表示。

俗话说“河中鲤,海中鲟”,黄河的鲤鱼和东海的鲟鱼,都是上佳的鱼鲜。台州人吃鲟鱼,以家烧居多,用豆豉、酱油、姜丝等配料焖煮,蘸着汤汁吃鱼肉,既有浓郁的滋味,又不会掩盖鲟鱼本身的鲜美。

葱油弹胡,则是三门小网海鲜的代表菜品。弹胡,即跳鱼,又称弹涂,外形像泥鳅,头大嘴宽,两只眼睛鼓出来,身上还长满花斑。它生性好动,在滩涂上像是撒了欢,弹跳自如。

弹胡有很多种吃法,葱油、清炖、红烧、油炸、熏成鱼干等。葱油鱼广受食客欢迎的一种,最见厨师掌握火候的功力,也最能激发这种食材的鲜香滋味。

二

台州鱼鲜品种多,吃法也多。单说黄鱼,红烧、清蒸、炖羹、盐蒸、雪菜蒸……各家厨师各显身手,就能摆出一桌黄鱼宴来。

最常见、接受度也最高的,便是家烧。新鲜的大陈黄鱼入锅略煎至两面微黄,再下入配料焗出香味,浇入黄酒和沸水用猛火烧五六分钟,一份能征服台州人的家烧黄鱼就可以出锅了。

上桌的黄鱼通体金黄,汤汁也是黄灿灿的。用筷子轻轻一拨,内里鱼肉嫩滑,鲜美无比。对比红烧的浓油赤酱,家烧不需要太多调味料,能较好地保存黄鱼的鲜香柔嫩,凸显出食材独有的鲜。

台州远洲凤凰山庄有一道招牌菜——松子糖醋黄鱼,也堪称经典。

以油炸的方式烹饪,将黄鱼炸得“头张尾巴翘,浇汁吱吱叫”——黄鱼炸得酥脆时,鱼的嘴巴会张开,两边的肉也会自然地张开,同时尾部翘得很高;炸黄鱼一出锅,糖醋汁就要立马跟上,将调配好的糖醋汁直接淋上鱼肉,撒上松子、豌豆仁后,听到“噼里啪啦”的响声,即可上桌。



松子糖醋黄鱼

这道菜造型美观,黄鱼开口如呼。用筷子夹起一块鱼肉,味道外酥里嫩、香醇细腻,蘸一点糖醋酱汁,酸甜可口,丝滑、绵密的鱼肉融化在口舌间,让人回味无穷。

除了椒江大陈鱼,玉环披山洋也盛产黄鱼。当地渔民喜欢以火腿片、生姜片为辅料,用陈年花雕酒来清蒸黄鱼。一道“酒香黄鱼”,肉质鲜美,酒香四溢,风靡数十年。

东海的不同海域,海鲜的滋味有细微的差别。台州海域有咸淡水对冲,因此本地产的墨鱼格外鲜甜,也是台州人喜爱的鱼鲜之一,有墨鱼煨菜干、炒年糕、炒大白菜、生焗、大烤、原汁、卤制等多种做法。

其中,经典的做法有蒜香——墨鱼脱骨剥膜,剖开洗净,改深花刀,用蒜瓣腌制三小时,捞起加调料后拍粉炸,最后整只或切片装盘即可。蒜香大墨鱼色泽金黄,肉质嫩脆,香气扑鼻,让人胃口大开。

路桥的厨师团队还研制了一道墨鱼炖排骨,以墨鱼、排骨和墨鱼蛋共同烹制。肉香与鱼鲜交融,食材之间彼此吸收,提升了味觉感受,可谓集山珍与海味之大成。

再如栖息于沿海滩涂的台州小海鲜——望潮,也有丰富的做法。三门人喜欢红烧,椒江人偏爱白灼,玉环人流行吃“明炉望潮”,温岭人则将望潮与鲳鱼一同烹制……

无鲜勿落饭,是台州人对美食的执着。感受“鲜甜”的台州,不妨就从鱼吃起。



冰浸香鱼



纪念馆以五个篇章展示了三门从一片荒滩到万亩彩塘的蜕变历程。

2023年度省级“百姓百艺”全民艺术普及工作坊名单公布,台州占5席

公共文化空间玩法更多样



三门县横渡美术馆

台州传媒记者诸葛晨晨

近日,浙江省文化馆公布了2023年度浙江省“百姓百艺”全民艺术普及工作坊名单,台州有5家入选,分别为黄岩区东城街道文化艺术坊、温岭市山花艺术团、玉环市坎门街道双龙村茶山公园、天台县始丰街道文化驿站、三门县横渡镇美术馆。

开展“百姓百艺”工作坊认定,目的是进一步拓展公共文化空间功能,让文化场馆玩法更多样。此次台州入选的工作坊,涵盖文化驿站、美丽乡村、休闲空间等多个领域,各具特色、各有品位。

走进三门县横渡镇大横渡村,一座现代建筑掩映在阡陌田园间,这便是横渡美术馆。这座“建在稻田里的美术馆”自2021年开放以来,一直引人注目。美术馆原址是当地一座老旧校舍,后来以景点标准建设,让乡村更有艺术美、更具吸引力。美术馆不定期举办讲座、展览、教研等活动,以艺术链接乡村生活,形成独一无二的地方特色。

黄岩东城街道文化艺术坊和

天台始丰街道文化驿站,是新建成的文化空间,依托丰富的公共文化资源,让群众各取文化所需、各觅艺术爱好。

东城街道文化艺术坊主要依托文化站和文化驿站建设,内设书画室、排练厅、展览展示厅等功能区。为打通文化服务群众的最后一公里,该坊全天对外开放,并开放线上预约通道,利用场馆、师资优势及社会力量开展各类文化培训。自2022年设立以来,该坊进一步改善了“15分钟品质文化圈”服务供给,丰富了当地群众的文化生活。

始丰街道文化驿站去年开放,成为天台县文化馆“文化超市”公益培训的点位之一。由“文化超市”提供菜单式文化服务,群众在家门口即可享受文化培训。“我们还在‘文化超市’的基础上,逐步组建学员团队,参与文艺培训以及演出活动,最终形成公共文化空间业务建设全覆盖和群众自发持续开展文化活动的良好局面。”天台县文化馆工作人员介绍。

依托“百姓百艺”工作坊平台,台州也涌现了爱好文艺的社会文化

能人和多姿多彩的民间文艺队伍。

作为“家门口”的网红公园,玉环双龙村茶山公园是一个集休闲娱乐、运动健身和文化传播于一体的综合性公园,公园内的双龙村文化礼堂已成为村民的精神家园。

当地有双龙太极拳团队、曳步舞团队、指间乐器团队、黄梅戏团队等多支民间文艺团队,每年节庆活动都能看到他们的精彩表演。其中最著名的要属双龙健之俏舞蹈队,现有成员近40人,多次在省、市级舞蹈比赛中取得优异成绩。舞蹈队成员还身兼文艺志愿者,挖掘舞蹈爱好者,拓展广场舞队伍。

在各类文艺团队的带动下,去年以来,双龙村文化礼堂开展文艺赋能活动以及“村晚”“我们的节日”等大小型主题文艺演出150多场次。

温岭山花艺术团的基地位于温岭镇琛山村文化礼堂。琛山村的“村

晚”始于2009年,是当地文化的重头戏。这几年的节目单上,都有山花艺术团的名字出现。

关于艺术团的组建,不得不提“灵魂人物”张宝祥。张宝祥是琛山村人,他兴趣爱好广泛,会拉二胡,痴迷根雕,还会编唱酒尺、滩簧。2013年,村文化礼堂建成后,张宝祥捐出近百件根雕作品,搬进文化礼堂,免费对外展示。

之后,张宝祥牵头成立琛山村山花艺术团,不仅自掏腰包为团里购置乐器、服装、道具,还参与创作剧本、编排节目,并带动家人组成一支家庭乐队,连续多年参演琛山村“村晚”,丰富当地群众的文化生活。

“接下来,我们将借助此次入围艺术节的重要契机,持续完善‘15分钟品质文化生活圈’服务供给,更好地满足人民日益增长的美好生活需要。”台州市文化和广电旅游体育局工作人员表示。



市民在天台县始丰街道文化驿站内参加艺术培训。图片均由采访对象提供